MANUAL

SIESTA 612 black edition

BC-GAS-2031

002

Register your Barbecook® on
www.barbecook.com
and enjoy the full Barbecook® experience!

5 YEAR limited warranty*

*check www.barbecook.com for more information

THIS IS YOUR UNIQUE SERIAL N°

[EN] Go to barbecook.com, register your Barbecook and your Barbecook experience will be further improved!

[NL] Ga naar barbecook.com, registreer uw Barbecook om uw Barbecook-ervaring nog meer te verbeteren!

[FR] Rendez-vous sur barbecook.com et enregistrez votre appareil Barbecook pour nous aider à améliorer votre expérience Barbecook.

[DE] Registrieren Sie Ihren Barbecook auf barbecook.com, damit Sie ein noch umfangreicheres Barbecook-Erlebnis genießen können!

[ES] Visite barbecook.com, registre su Barbecook y su experiencia con el producto será aun mejor.

[IT] Visita il sito barbecook.com , registra il tuo Barbecook e sarai ancora piu vicino al monde Barbecook!

[PT] Aceda a barbecook.com, registe o seu Barbecook e a sua experiência com a Barbecook será continuamente melhorada!

[SE] Gå till barbecook.com, registrera din Barbecook och din upplevelse med Barbecook kommer att bli ännu bättre!”

[DK] Gå til barbecook.com, tilmeld din Barbecook for en endnu bedre Barbecook oplevelse!

[FI] Rekisteröi Barbecook-grillisi osoitteessa barbecook.com ja pääset nauttimaan täydellisestä Barbecook-käyttökokemuksesta!

[NO] Gå til barbecook.com, registrer din Barbecook og din Barbecook opplevelse vil bli enda bedre!

[HU] Látogasson el a barbecook.com oldalra, regisztrálja a Barbecook-ját, és még több Barbecook élményben lehet része!

[RO] Accesati barbecook.com, înregistrati grătarul Barbecook, iar experienta dvs. Barbecook va fi muit îmbunătătită

[CS] Navštivte stránky barbecook.com, zaregistrujte si svůj gril Barbecook a vaše zážitky s produkty Barbecook budou ještě lepší!

[GR] Μεταβείτε στον ιστότοπο barbecook.com και δηλώστε το Barbecook που έχετε αγοράσει, για να βελτιώσετε ακόμη περισσότερο την εμπειρία Barbecook!

[SK] Prejdite na barbecook.com, zaregistrujte svoj gril Barbecook a vaše zážitky s Barbecook budú ešte lepšie!

[ET] Minge aadressile barbecook.com, registreerige oma Barbecook ja teil avaneb võimalus kasutada oma Barbecooki veelgi paremini!

[LT] Eikite į barbecook.com, užregistruokite savo „Barbecook” kepsninę ir patirsite dar geresnių įspūdžių ją naudodami!

[LV] Atveriet vietni www.barbecook.com, registrejiet savu Barbecook un izmantojiet Barbecook vēl pilnvērtīgāk!

[PL] Przejdź na stronę barbecook.com, zarejestruj swój produkt Barbecook w celu umożliwienia stałego udoskonalania produktów Barbecook!

[BG] Посетете barbecook.com, регистрирайте своя Barbecook, за да получите още по-голямо удовлетворение от Barbecook!

[SL] Pojdite na spletno stran barbecook.com, registrirajte vašo napravo Barbecook in vasa izkusnja Barbecook bo se boljsa!

[HR] Posjetite stranicu barbecook.com, registrirajte Vaš proizvod Barbecook i još više uživajte u korištenju proizvoda Barbecook.

EN - User guide 5

NL - Gebruiksaanwijzing 17

FR - Mode d'emploi.....31

DE - Bedienungsanleitung.....45

ES - Guía del usuario.....59

IT - Guida all'uso.....73

PT - Manual do utilizador.....87

SV - Bruksanvisning 101

DA - Brugervejledning.....115

FI - Käyttöopas 127

NO - Brukerhåndbok 139

HU - Használati utasítás 151

RO - Ghid de utilizare.....163

CZ - Uživatelská příručka 175

EL - Οδηγίες χρήσης 187

SK – Návod na používanie 199

ET – Kasutusjuhend 211

LT – Naudotojo vadovas.....223

LV – Lietošanas pamācība 235

PL – Instrukcja użytkownika.....247

BG - Ръководство за потребителя.....259

SI – Priročnik za uporabo.....271

HR - Korisnički priručnik 283

Illustrations 295

EN - USER GUIDE

1 Register your appliance 6

2 About this manual 6

3 Important safety instructions 6
- Read and follow the instructions 6
- Be cautious with gas 6
- Select an appropriate location 6
- Safety warnings 6

4 Recurrent concepts 6
- Venturis 6
- Burner hoods 7
- Enamel 7
- Flare-ups 7

5 Assembling the appliance 7
- Safety instructions 7
- To assemble the appliance 7

6 Connecting gas to the appliance 7
- Which cylinder, hose and regulator? 7
- Safety instructions 7
- Connecting the hose to the appliance 7
- Connecting the hose and cylinder to the regulator 8
- Replacing the cylinder 9

7 Checking for gas leaks 9
- Why check for gas leaks? 9
- When check for gas leaks? 9
- Safety instructions 9
- Which materials do I need? 9
- To check for gas leaks 9
- In case of a gas leak 9

8 Getting the appliance ready for use 10
- Before each use 10
- Before first use (in a long time 10
- Burning in the appliance 10

9 Lighting the burners 10
- Safety instructions 10
- Lighting the main burners 10
- Lighting the side burner 11
- Lighting the spit burner 11
- Switching the burners off 12
- Relighting the burners 12
- Checking the flame 12

10 Useful tips and tricks 12
- Preheating the appliance 12
- Preventing food from sticking 12
- Direct and indirect grilling 12
- Grilling with closed lid 12
- Watching the temperature 12
- Taking advantage of the heat zones 13
- Roasting food on the spit 13
- Avoiding fla e-ups 13

11 Maintaining the appliance 13
- Cleaning the grill 13
- Cleaning the bowl 13
- Cleaning the burners and venturis 13
- Maintaining enamel, stainless steel, chrome and powder coated parts 14
- Storing the appliance 14
- Storing gas cylinders 14
- Ordering spare parts 14

12 Warranty 14
- Covered 14
- Not covered 14

13 Technical specification 15
- Type label 15
- Injector diameters 15

14 TROUBLESHOOTING 15

1 REGISTER YOUR APPLIANCE

Thank you for purchasing a Barbecook appliance! A whole new world is waiting for you to explore, whether it be in the peace and quiet of nature or amidst the hustle and bustle of the city. Become a grill master in our #barbecook community and let us put your grill skills in the spotlight.

Register your Barbecook appliance online and get some major benefits:

- You get access to the full user manual and get to know every bit of your appliance.
- You benefit from a personalized after sales service, allowing you to quickly find spare parts and to profit from an optimal warranty service.
- We inform you about product updates and give you tips, tricks and grillspiration to bring out the grill master in you.

Ready for an adventure? Register your product and join the #barbecook community!

For more information about registering your appliance, refer to www.barbecook.com.

Barbecook respects your privacy. Your data will not be sold, distributed or shared with third parties.

2 ABOUT THIS MANUAL

This manual is composed of two parts:

- The first part is what you are reading now. It includes instructions for the assembly, use and maintenance of your appliance.
- The second part starts on page 295. It includes all kinds of illustrations (exploded views, assembly drawings...) of the appliances that are described in this manual.

3 IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

3.1 Read and follow the instructions

Read the instructions before using the appliance. Always follow the instructions carefully. Assembling or using the appliance diffe ently can cause fi es and material damage.

Damages caused by not following the instructions (improper assembly, misuse, inadequate maintenance...) are not covered by the warranty.

3.2 Be cautious with gas

Working with gas is perfectly safe, but requires some extra caution:

- Always store gas cylinders outdoors, in a well-ventilated area. Make sure they are not exposed to excessive heat or direct sunlight.
- Never store your gas cylinder or spare gas cylinder in the cabinet of your appliance.
- Never store your spare gas cylinder near a gas appliance in use.
- Turn off the gas supply at the gas cylinder af er use.
- Never smoke near a gas appliance in use of near a gas cylinder (full/empty).

If you smell gas, immediately close the gas supply, extinguish all flames and open the lid of the appliance. If the smell lasts, call your gas supplier or the fi e department.

3.3 Select an appropriate location

Use the appliance outdoors only. Using it indoors, even in a garage or shed, can cause carbon monoxide poisoning.

When selecting an outdoor location, always:

- Place the appliance at least three meters away from any building, in an open and well-ventilated area.
- Make sure there is a free air flow o the burners and the vent holes in the cabinet at all times.
- Make sure the appliance is not under an overhanging structure (a porch, a shelter ...) or under foliage.
- Put the appliance on a firm and stable su face. Never put it on a moving vehicle (a boat, a trailer ...).

3.4 Safety warnings

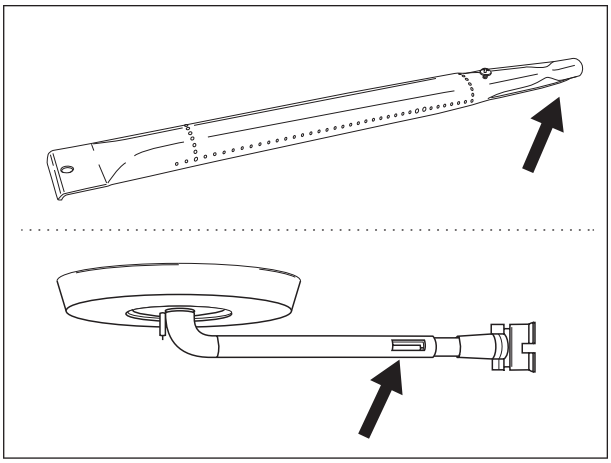
- Use outdoors only.
- Read the instructions before using the appliance.
- Do not move the appliance during use.
- Do not leave the appliance unattended during use, especially in the presence of children and animals.
- WARNING: accessible parts may be very hot. Keep young children away.
- Use appropriate protection when handling hot parts (lid, grill ...).
- This appliance must be kept away from flammable ma erials during use.
- Do not use wood, charcoal, lava rocks or ceramic briquettes on a gas appliance.
- Do not use the appliance when you have consumed alcohol or taken drugs.
- Turn off the gas supply at the gas cylinder af er use.
- Do not modify the appliance.

4 RECURRENT CONCEPTS

This part includes definitions of some less familiar concepts. These concepts are used in several topics of the manual.

4.1 Venturis

The venturis are the small tubes attached to the entrance of the burners. At the side of the venturis, there is a hole. This is visible on the main burners and on the side burner:



When the gas is on its way to the burners, it passes through the venturis. Thanks to the holes at the sides, the gas is then mixed with air and - as a result - with oxygen. This is necessary for a good ignition in the burners: only the correct mixture of gas and oxygen will ignite properly and will result in nice flames.

4.2 Burner hoods

The burner hoods are the hoods that you mount above the burners of your appliance. They protect the burners from dripping fat. The holes at the sides of the hoods also distribute the heat over the grill, so it is heated much taster and more evenly.

4.3 Enamel

Some parts of the appliance are covered in a layer of melted glass, called enamel. This enamel protects the underlying metal from corrosion. Enamel is a high-quality material: it is resistant to rust, does not fade under the influence of high emperatures and is very easy to maintain.

⚠ Because the enamel is less fl xible than the metal which the appliance incorrectly. To avoid problems, be careful when assembling enamelled parts and always maintain the enamel as described further in this manual.

4.4 Flare-ups

Flare-ups are sudden flames that spark f om the bowl when you are grilling. They are usually caused by dripping fat or marinade.

5 ASSEMBLING THE APPLIANCE

5.1 Safety instructions

- Do not modify the appliance when assembling it. It is very dangerous and not allowed to alter parts that are pre-assembled and/or sealed by the manufacturer.
- Always follow the assembly instructions carefully.
- The user is responsible for the correct assembly of the appliance. Damages caused by improper assembly are not covered by the warranty.

5.2 To assemble the appliance

You need a cross-slotted screwdriver, a flat-slot ed screwdriver and an AA battery (electrical igniter). There are no batteries supplied with the appliance.

1. Put the appliance on a flat and clean su face.
2. Assemble the appliance as shown on the assembly drawings. You find them in the second pa t of this manual, after the exploded view of your appliance.

⚠ Be careful when assembling enamelled parts. The tools and screws may damage the enamel. Use the provided fiber washers o protect the enamel around the screws.

ℹ The blister packs can contain more screws than necessary. Screws can be left over after the assembly.

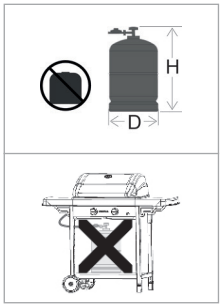
ℹ The package includes an emergency kit with spare assembly parts (screws, beits, fiber washers ...) ou can use them in case you lost or broke some parts.

6 CONNECTING GAS TO THE APPLIANCE

6.1 Which cylinder, hose and regulator?

Before you can connect gas to the appliance, you have to buy a gas cylinder, hose and pressure regulator. The table below shows you which cylinder, hose and regulator you have to use. In Belgium (BE), for example, you have to use a propane cylinder with a hose and regulator for 37 mbar or a butane cylinder with a hose and regulator for 28-30 mbar.

Country	Cylinder, hose and regulator
DK, GR, NO, SE, EE, LT, LV, MT,HU, SI, NL	Butane, 30 mbar
ES, GB,, IE, PT, BE, FR, LU, IT, CY	Propane, 37 mbar / butane, 28-30 mbar
DE, CZ, SK	Butane, 50 mbar
PL	Propane, 37 mbar



ℹ This barbecue has been adjusted to be operate with 4,5 to 15 kg butane/propane cylinders with an appropriate low pressure regulator. We recommend connecting the appliance to propane. Propane offers a high-quality combustion and is less sensitive to frost. The height H of the cylinder must be less than 58 cm, regardless of the cylinder's width or diameter D.

ℹ Buy your pressure regulator and gas cylinder together. Not all regulators fit all cylinders

ℹ Use only a gas hose and regulator that is homologated for the country of use.

6.2 Safety instructions

- Never connect the cylinder directly to the appliance. Always mount a pressure regulator on the cylinder first
- Never modify pre-assembled or sealed parts of the cylinder, the hose or the pressure regulator.
- Keep the hose as short as possible (1,5 m maximum) to prevent it from dragging on the ground.
  - Never distort or twist the hose. Do not pull or pierce the hose.Keep the hose away from any parts of the barbecue that get hot. Check that the fl xible hose stretches out normally, without twisting or pulling.
  - It should be replaced if it is damaged or cracked, when required by national regulations or at the end of the part lifecycle (f.ex France)
- Never open the gas supply.
- Always keep the cylinder in an upright position.
- Check for leaks each time you make changes to the gas connection. See "7 Checking for gas leaks".

6.3 Connecting the hose to the appliance

France:

The equipment may be used with two types of fl xible hose:

- Flexible hose designed to be joined onto ringed tailpieces on both the barbecue and regulator sides, held firm with collars (in accordance with standard XP D 36-110). recommended length 1.25 m.
- Flexible hose (according to standard XP D 36-112) fit ed with a G 1/2 threaded nut for fixing o the barbecue and a M 20 x1.5 threaded nut for fixing o the regulator, recommended length 1.25 m.

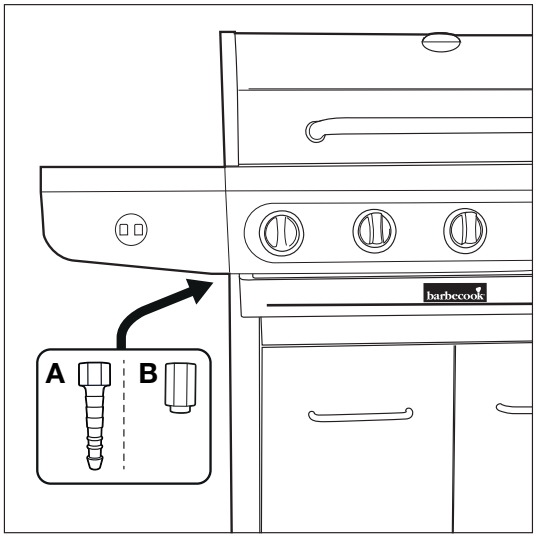
Other countries:

It should be used with flexible hose that is suitable for use with butane and propane gas. Hose length should not exceed 1.50 m.

To connect the gas hose to the appliance, you have to mount a coupling on the gas tube of the appliance. The appliance comes with two couplings, both intended for particular countries:

Country	Coupling
BE, CH, CZ, DK, ES, FI, GB, IE, IT, PT, SI	Coupling A
FR	Coupling B

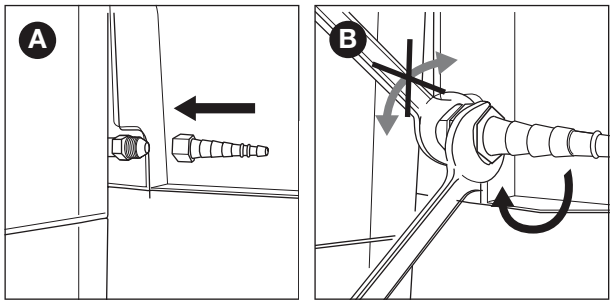
If your country is not in the table, use the coupling that complies with your national standards.



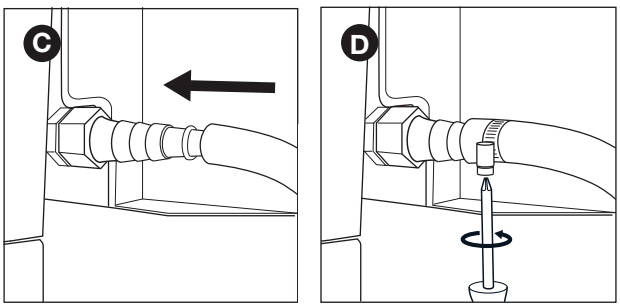
6.3.1 Coupling A

You need a 19 mm spanner and a cross-slotted screwdriver.

1. Screw the coupling on the gas tube of the appliance (A) and tighten it with a 19 mm spanner (B).



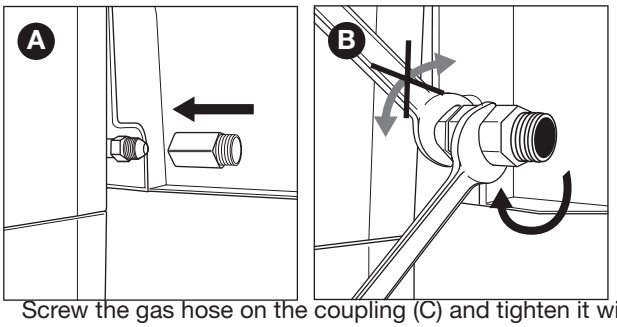
2. Slide the hose over the coupling (C) and tighten the clamping ring with a cross-slotted screwdriver (D).



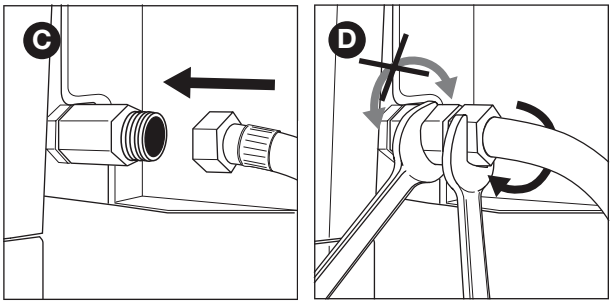
6.3.2 Coupling B

You need a 22 mm spanner and an adjustable spanner.

1. Screw the coupling on the gas tube of the appliance (A) and tighten it with a 22 mm spanner (B).



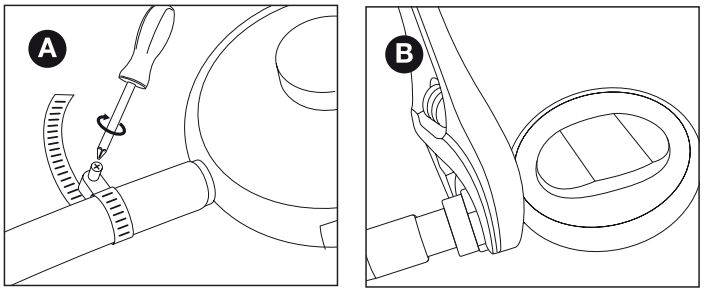
2. Screw the gas hose on the coupling (C) and tighten it with two spanners. Hold the coupling with a 22 mm spanner, while tuming the hose with an adjustable spanner (D).



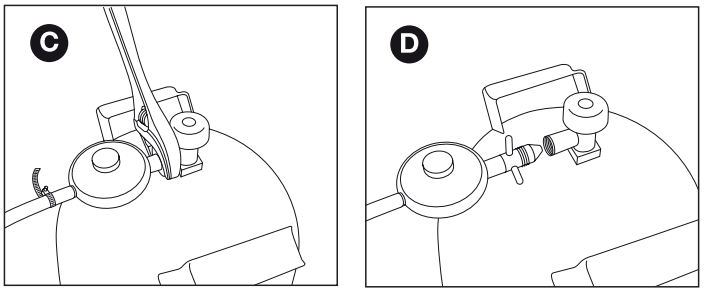
6.4 Connecting the hose and cylinder to the regulator

Depending on the type of pressure regulator you use, you need a cross-slotted screwdriver and/ or an adjustable spanner.

1. Connect the hose to the pressure regulator. Do one of the following:
   - If the hose has a clamping ring, slide the hose over the regulator and tighten the clamping ring with a cross-slotted screwdriver (A).
   - If the hose has a nut, screw the hose on the regulator and tighten the nut with an adjustable spanner (B).



2. Connect the pressure regulator to the gas cylinder. Do one of the following:
   - If the regulator has a nut, screw the regulator clockwise on the cylinder and tighten the nut with an adjustable spanner (C).
   - If the regulator has a screw thread, screw the regulator counter-clockwise on the cylinder (D).



Use only regulators complying with EN 16129.

6.5 Replacing the cylinder

1. Close the gas supply and set all control knobs to OFF.
2. Disconnect the empty cylinder and connect the full cylinder.
3. Check the cylinder, the hose and all gas connections for leaks. See “7 Checking for gas leaks”.

⚠ Attention, when changing the gas cylinder, this should always be carried out away from any source of ignition.

7 CHECKING FOR GAS LEAKS

7.1 Why check for gas leaks?

Propane and butane are heavier than air. As a result, they do not float away when leaking f om the appliance. Especially on windless days, a leak can cause the gas to collect in and around the appliance. That accumulated gas can then ignite and explode.

7.2 When check for gas leaks?

- Before the first use or befo e the first use af er a long period of non-use.

⚠ Also check for gas leaks if your appliance was assembled by your dealer.

- Each time you replace a gas component.
- At least once a year, preferably at the beginning of the season.

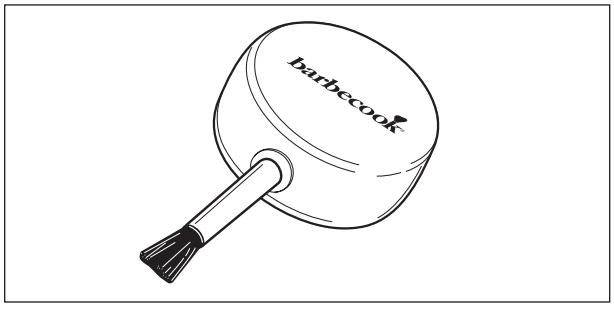
7.3 Safety instructions

- Put the appliance outdoors, in a well-ventilated area. Make sure there are no flames or heat sou ces near the appliance.
- Never use a lighter or match to check for gas leaks.
- Do not smoke and do not light the burners when checking for gas leaks.

7.4 Which materials do I need?

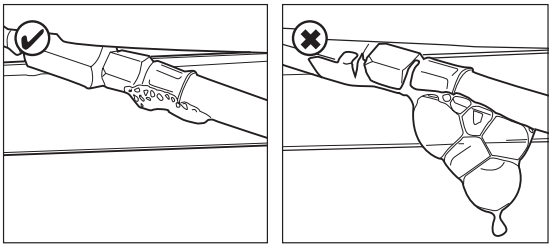
To check for gas leaks, you need:

- A testing liquid. You can use a ready-made leak spray or a mixture of water (50%) and dish-washing soap (50%).
- The leak test tool that came with your appliance. You use it to suck up the testing liquid and apply it to the gas component or connection that you want to check.



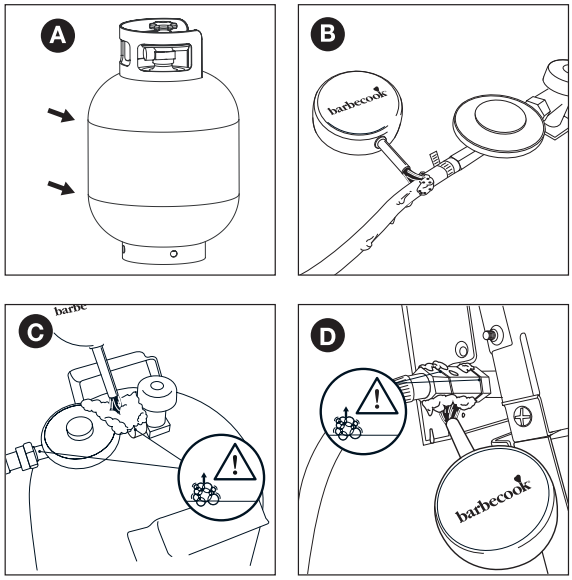
7.5 To check for gas leaks

You check for gas leaks by applying a testing liquid to all gas components and connections. If the bubbles on a particular component or connection grow, there is gas leak:



To check for gas leaks, proceed as follows:

1. Put the appliance outside.
2. Get your leak test tool and testing liquid (leak spray or water/soap mixture).
3. Open the lid and set all control knobs to OFF.
4. Open the gas supply slightly. Turn the valve of the gas cylinder only once.
5. Suck up some testing liquid with the leak test tool and apply it to the area that you want to check. You have to check:
   - The welds of the gas cylinder (A)
   - The hose (B)
   - The connections between the cylinder and the pressure regulator and between the pressure regulator and the hose (C)
   - The connection between the hose and the appliance (D)



⚠ Your pressure regulator and coupling may be diffe ent from the ones in the illustrations.

6. Do one of the following:
   - If you detect a leak, continue as described in “In case of a gas leak”.
   - If there are no leaks, close the gas supply, rinse all components thoroughly with water and dry them well.

7.6 In case of a gas leak

1. Close the gas supply and do one of the following:
   - If you detected a leak on one of the connections, tighten that connection.
   - If you detected a leak on the cylinder or hose, replace the cylinder or hose.
2. Recheck the connection or component on which you detected the leak.
3. If the leak is not repaired, contact a Barbecook dealer. Do not use the appliance until the leak is repaired.

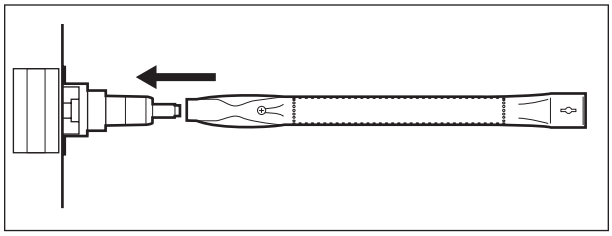
⚠ For a list of nearby Barbecook dealers, refer to www.barbecook.com.

8 GETTING THE APPLIANCE READY FOR USE

8.1 Before each use

Each time you use the appliance, make sure that:

- The appliance is in an appropriate location. See “3.3 Select an appropriate location”.
- The gas hose does not drag on the ground and cannot come into contact with a hot surface or with dripping fat.
- The bowl is clean. We recommend cleaning the bowl after each use. See “11.2 Cleaning the bowl”.
- The burners and venturis are not blocked by insect nests or spider webs. See “11.3 Cleaning the burners and venturis”.
- The burners are assembled correctly. The venturis have to be placed over the openings of the gas valves.



⚠ If you want to be absolutely sure that your gas connection is okay, you can check your appliance on gas leaks before each use. See “7 Checking for gas leaks”.

8.2 Before first use (in a long time

If you use the appliance for the first time or for the first tim after a long period of non-use, you have to execute some extra checks:

- Make sure that you have read, understood and checked all the instructions in this manual (only before first use).
- Check the appliance for gas leaks. See “7 Checking for gas leaks”.

⚠ Also check for gas leaks if your appliance was assembled by your dealer.

- Clean the burners and venturis (only before first use in a long time) . See “11.3 Cleaning the burners and venturis”.
- Burn in the appliance before you put any food on it (only before first use). See “8.3 Burning in the appliance .

8.3 Burning in the appliance

By burning in the appliance before the first use, you emove remaining manufacturing greases from the appliance. Proceed as follows:

1. Light the main burners and set their control knobs to HIGH. See “9.2 Lighting the main burners”.
2. Close the lid and let the appliance burn for 15 minutes. Do not put any food on the grill yet.
3. After 15 minutes, open the lid and let the appliance burn for another 5 minutes (control knobs still set to HIGH).
4. After 5 minutes, the appliance is ready for use. You can now put food on the grill.

9 LIGHTING THE BURNERS

ℹ To light the burners with the electrical igniter, you have to install an AA battery in the igniter. That battery is not supplied with the appliance. You can find the bat ery case of the igniter at the inside of the front panel of the right side table.

9.1 Safety instructions

- Before you light the appliance, execute all checks listed in “8 Getting the appliance ready for use”.
- Make sure the lid is always open when you light a burner .
- Never bend directly over a burner when lighting it.

9.2 Lighting the main burners

9.2.1 Using the igniter

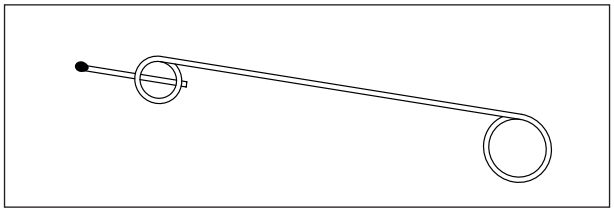
1. Open the lid and set the control knobs of the main burners to OFF.
2. If no other burner is lit yet, open the gas supply and wait ten seconds. This allows the gas to stabilize.
3. Push in the control knob of one burner, set it to HIGH and hold it for a moment. The build-in igniter will cause sparks, which will light the burner.

⚠ Always light one main burner to start with. Never light all main burners at the same time.

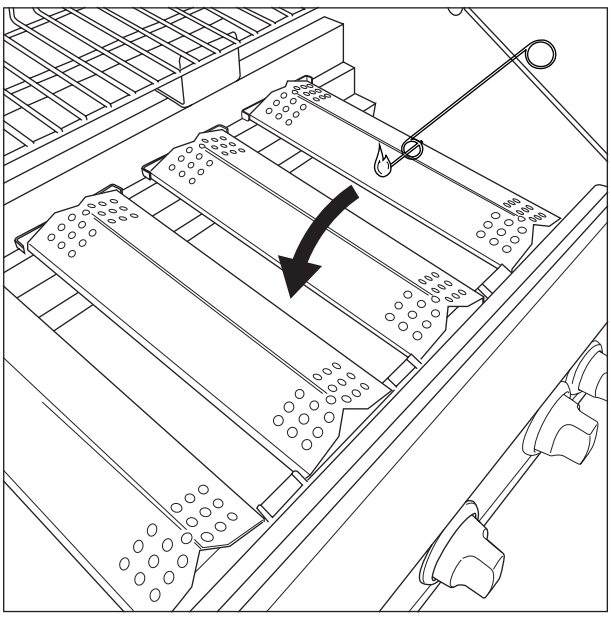
4. If the burner does not light after three attempts, set its control knob to OFF, close the gas supply and wait 5 minutes. This allows any accumulated gas to escape.
5. Retry lighting the burner. If it still does not light, try lighting it with a match or refer to “14 Troubleshooting” to determine the cause of the problem.

9.2.2 Using a match

1. Place a match in the match holder.



2. Open the lid and set the control knobs of the main burners to OFF.
3. If no other burner is lit yet, open the gas supply and wait ten seconds. This allows the gas to stabilize.
4. Light the match and hold it about 13 mm from the burner.



5. Set the control knob of one burner to HIGH.

⚠ Always light one main burner to start with. Never light all main burners at the same time.

6. If the burner does not light within 5 seconds, set its control knob to OFF, close the gas supply and wait 5 minutes. This allows any accumulated gas to escape.
7. Retry lighting the burner. If it still does not light, refer to “14 Troubleshooting” to determine the cause of the problem.
8. Once one burner is lit, light the other burners by setting their control knobs to HIGH.

9.3 Lighting the side burner

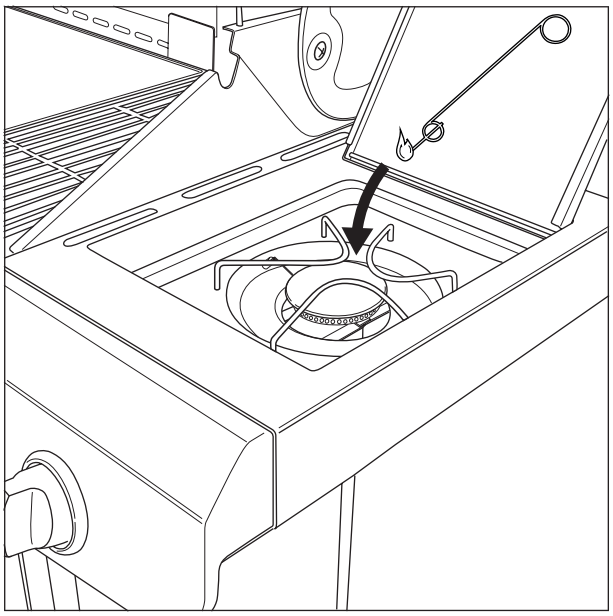
⚠ The side burner can only carry pots with a maximum weight of 9 kg, maximum diameter of 220 mm and minimum diameter of 120 mm.

9.3.1 Using the igniter

1. Open the lid and set the control knob of the side burner to OFF.
2. If no other burner is lit yet, open the gas supply and wait ten seconds. This allows the gas to stabilize.
3. Push in the control knob of the side burner, set it to HIGH and hold it for a moment. The build-in igniter will cause sparks, which will light the side burner.
4. If the burner does not light after three attempts, set its control knob to OFF, close the gas supply and wait 5 minutes. This allows any accumulated gas to escape.
5. Retry lighting the side burner. If it still does not light, try lighting it with a match or refer to “14 Troubleshooting” to determine the cause of the problem.

9.3.2 Using a match

1. Place a match in the match holder.
2. Open the lid and set the control knob of the side burner to OFF.
3. If no other burner is lit yet, open the gas supply and wait ten seconds. This allows the gas to stabilize.
4. Light the match and hold it about 13 mm from the side burner.



5. Set the control knob of the side burner to HIGH.
6. If the side burner does not light within 5 seconds, set its control knob to OFF, close the gas supply and wait 5 minutes. This allows any accumulated gas to escape.
7. Retry lighting the side burner. If it still does not light, refer to “14 Troubleshooting” to determine the cause of the problem.

9.4 Lighting the spit burner

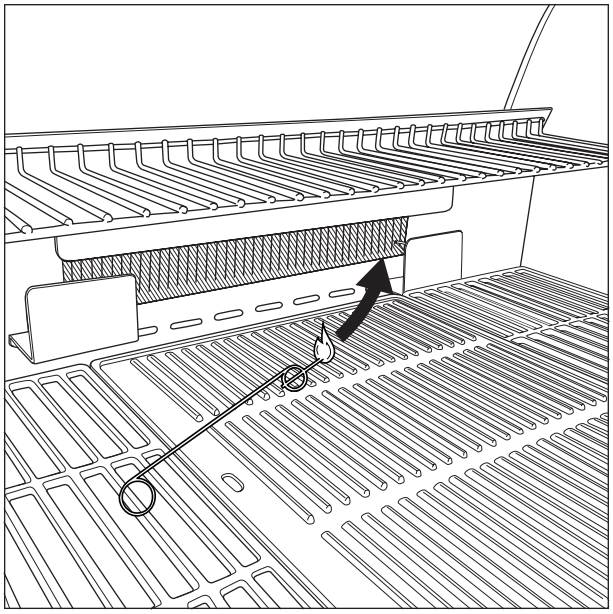
ℹ Before you can use the spit burner, you have to install two D batteries in the spit burner engine. These batteries are not supplied with the appliance.

9.4.1 Using the igniter

1. Open the lid and set the control knob of the spit burner to OFF.
2. Remove the grills and warming rack from the appliance and put them aside.
3. If no other burner is lit yet, open the gas supply and wait ten seconds. This allows the gas to stabilize.
4. Push in the control knob of the spit burner, set it to HIGH and hold it for a moment. The build-in igniter will cause sparks, which will light the spit burner.
5. If the burner does not light after three attempts, set its control knob to OFF, close the gas supply and wait 5 minutes. This allows any accumulated gas to escape.
6. Retry lighting the spit burner. If it still does not light, try lighting it with a match or refer to “14 Troubleshooting” to determine the cause of the problem.

9.4.2 Using a match

1. Place a match in the match holder.
2. Open the lid and set the control knob of the spit burner to OFF.
3. If no other burner is lit yet, open the gas supply and wait ten seconds. This allows the gas to stabilize.
4. Light the match and hold it to the right of the spit burner.



5. Set the control knob of the spit burner to HIGH.
6. If the burner does not light within 5 seconds, set its control knob to OFF, close the gas supply and wait 5 minutes. This allows any accumulated gas to escape.
7. Retry lighting the spit burner. If it still does not light, refer to “14 Troubleshooting” to determine the cause of the problem.

9.5 Switching the burners off

If you no longer use the burners, you have to switch them off. Proceed as follows:

1. Close the gas supply.
2. Set the control knobs of the burners to OFF.

By closing the gas supply first, you ma e sure there is no gas left in the appliance.

9.6 Relighting the burners

If a burner goes out while in use, proceed as follows:

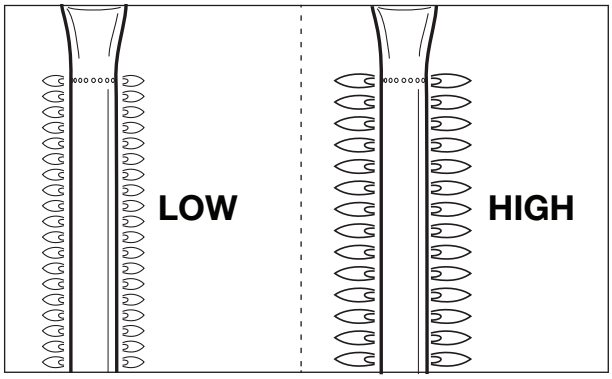
1. Open the lid and close the gas supply.
2. Set all control knobs to OFF and wait 5 minutes. This allows any accumulated gas to escape.
3. Relight the burner(s).

9.7 Checking the flame

Each time you light a burner, you have to check its flames. A perfect flame is almost completely blue, with some yellow at the top. Sporadic yellow flames a e normal and not harmful.

If there is something wrong with the flames, do one of the following to solve the problem:

If the flames a e...	Do the following...
Low and entirely yellow	1. Immediately close the gas supply and set all control knobs to OFF. 2. Refer to “Troubleshooting” to determine the cause of the problem. Most likely, the venturis are blocked.
Higher than the bowl	1. Immediately close the gas supply and set all control knobs to OFF. 2. Wait 5 minutes to allow any accumulated gas to escape. 3. Relight the burner(s). 4. If the problem persists, refer to “Troubleshooting” to determine the cause of the problem.



10 USEFUL TIPS AND TRICKS

10.1 Preheating the appliance

By preheating your appliance, you make sure the grill is hot enough by the time you put food on it. Proceed as follows:

1. Light the burner(s) and set their control knob(s) to HIGH.
2. Close the lid and leave the appliance for ten minutes.
3. After ten minutes, open the lid and put your food on the grill.
4. If you need less heat now, set the control knob(s) to a lower position.

10.2 Preventing food from sticking

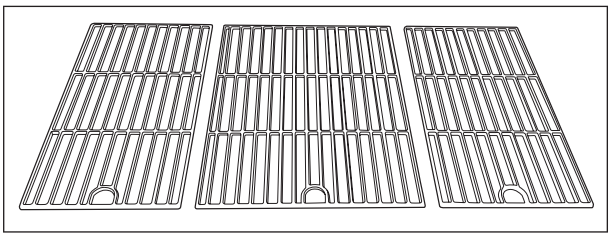
To prevent your food from sticking to the grill:

- Oil the food lightly with a brush before you put it on the grill. You can also oil the grill itself.
- Preheat the appliance. The warmer the grill when you put food on it, the less the food will stick.
- Do not turn the food too quickly. Let it catch some heat first

10.3 Direct and indirect grilling

Depending on the type of food you are preparing and on how you want to prepare it, you can grill directly or indirectly:

Method	Description	Use
Direct	Put your food directly above a lit burner, set that burner to a high position and keep the lid open.	To sear meat and vegetables
Indirect	Put your food next to a lit burner, set that burner to a medium/ low position and close the lid.	To further cook seared meat



When grilling under a closed lid, always keep an eye on the lid thermometer to make sure the appliance does not get too hot. See “10.5 Watching the temperature”.

10.4 Grilling with closed lid

Closing the lid while grilling has some important advantages:

- The temperature of the grill is higher and remains more constant.
- You reduce the cooking time of your food and keep your food more moist.
- You reduce flare-ups and save gas.

When grilling under a closed lid, always keep an eye on the lid thermometer to make sure the appliance does not get too hot. See “10.5 Watching the temperature”.

10.5 Watching the temperature

Your appliance is equipped with powerful burners, so it heats up rapidly and you can keep the temperature steady. When grilling under a closed lid, however, you have to make sure that the appliance does not get too hot. Keep an eye on the lid thermometer and take into account the following guidelines:

- A normal cooking temperature is about 210 °C. At higher temperatures, dripping and accumulated fat can ignite.
- The temperature should never be over 300 °C for more than five minu es. This can damage and deform the appliance.

If the appliance gets too hot, cool it down by opening the lid and setting the burners to a lower position.

10.6 Taking advantage of the heat zones

When all burners are lit, the burner hoods distribute the heat as evenly as possible over the grill. Despite this even heating, some zones are still hotter than others. You can take advantage of these heat zones to grill your food to perfection:

Zone	Hot	Use to...
Front	Hot	Grill delicate food (prawns, fish...
Center	Hotter	Prepare food that needs some time to cook (e.g. sausages, chicken ties ...)
Back	Hottest	Sear meat and vegetables

⚠ You can also create heat zones by playing with the power of the burners. You can, for example, set a burner to a lower position and use the zone above that burner for delicate food or food that needs some time to cook.

10.7 Roasting food on the spit

To roast food on the spit, you have to make the main burners and spit burner act together. To prepare a spit-roasted chicken, for example, proceed as follows:

1. Remove the grills and warming rack from the appliance and put them aside.
2. Light the main burners and close the lid to preheat the appliance. In the meantime, put the chicken on the spit.
3. After ten minutes, open the lid, switch off the middle burner and set the side burners to LOW. You can put a dish on the middle burner to catch dripping fat.
4. Put the spit above the burners and close the lid. The hot air will now cook the chicken, just like in a traditional oven.
5. When the chicken is partially cooked, light the spit burner to crisp the chicken skin. Open the lid when lighting the burner and close it afterwards.
6. Keep an eye on the chicken to make sure the skin does not burn. Switch the spit burner off once the skin is crisp enough

⚠ When grilling under a closed lid, always keep an eye on the lid thermometer to make sure the appliance does not get too hot. See “10.5 Watching the temperature”.

10.8 Avoiding fla e-ups

During grilling, some flare-ups are normal. Too many flare-ups, however, increase the temperature in the appliance and can ignite accumulated fat. To avoid flare-ups:

- Make sure the bowl is clean when you start grilling. We recommend cleaning the bowl after each use. See “11.2 Cleaning the bowl”.
- Regularly check if the fat drain hole is not blocked and if the fat drip tray or cup is not full yet.
- When grilling fatty meat, trim excess fat, close the lid and set the burners to a medium or low position.

11 MAINTAINING THE APPLIANCE

11.1 Cleaning the grill

We recommend cleaning the grill after each use, with a Barbecook cleaner.

You can also clean the grill with a soft detergent or with sodium bicarbonate. Never use oven cleaners on the grill.

11.2 Cleaning the bowl

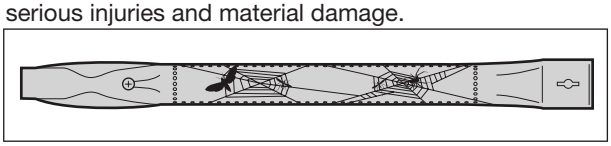
We recommend cleaning the bowl after each use, with a Barbecook cleaner. Use it the same way you do on the grill.

11.3 Cleaning the burners and venturis

11.3.1 Why clean the burners and venturis?

Spiders and insects can make webs and nests in the burners and venturis. This may block the gas supply to the burners. As a result:

- You cannot light the burners. If you manage to light them anyway, they will only produce smoky and yellow flames
- The gas can start burning outside the venturis, at the control knobs. These fi es are called flash-backs and can esult in serious injuries and material damage.



Damages caused by blocked burners and venturis are regarded as inadequate maintenance and are not covered by the warranty.

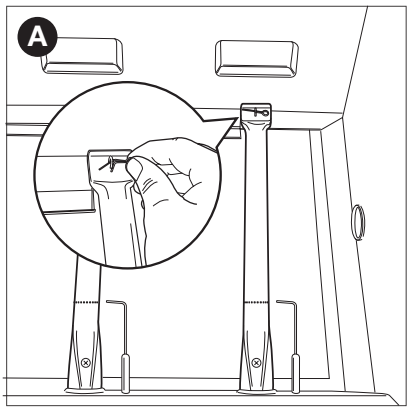
11.3.2 When clean the burners and venturis?

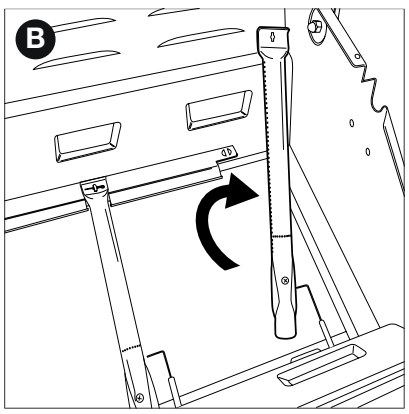
You have to clean the burners and venturis of your appliance:

- Before the first use af er a long period of non-use.
- At least twice a year, of which once at the beginning of the season.

11.3.3 To clean the burners and venturis

1. Remove the burners from the appliance as shown on the illustrations. If you notice that a burner is damaged, you have to replace it.





2. Clean the burners and venturis with a small brush or a homemade pipe cleaner (an unfolded paperclip, a pipe brush ...).
3. Put the burners back. Make sure to place the venturis over the openings of the gas valves.

11.4 Maintaining enamel, stainless steel, chrome and powder coated parts

The appliance is composed of enamelled, stainless steel, chromed and powder coated parts. Each material has to be maintained diffe ently:

Material	How to maintain this material
Enamel	• Do not use sharp objects and do not knock against a hard surface. • Avoid contact with cold liquids while still hot. • You can use metal sponges and abrasive detergents.
Stainless steel and chrome	• Do not use aggressive, abrasive or metal detergents. • Use soft detergents and let them act on the steel. • Use a soft sponge or cloth. • Rinse thoroughly after cleaning and dry well before storing.
Powder coated	• Do not use sharp objects. Use soft detergents and a soft sponge or cloth. • Rinse thoroughly after cleaning and dry well before storing.

⚠ To prevent formation of rust on stainless steel, avoid contact with chlorine, salt and iron. We recommend not using the appliance near the coast, near railways or near swimming pools.

⚠ Damages caused by not following these instructions are regarded as inadequate maintenance and are not covered by the warranty.

Below the exploded view of your appliance (second part of the manual), you find a list with all pa ts of which the appliance is composed. This list includes a symbol that specifies the ma erial of each part, so you can use it to check how you have to maintain a particular part. The parts list uses the following symbols:

Symbol	Material
●	Enamel
▲	Chrome
■	Stainless steel
★	Powder coated

11.5 Storing the appliance

If you do not use your appliance for a longer period of time, store it in a dry place. Before you store the appliance:

- Disconnect the gas cylinder. Never store your appliance indoors (not even in a garage or shed) as long as it is connected to the gas cylinder.
- Clean the burners and the grills, rub them with oil and wrap them in paper.
- Cover your appliance with a Barbecook cover. Register your appliance at www.barbecook.com to find out which cover you need.

11.6 Storing gas cylinders

These instructions apply to both empty and full gas cylinders.

- Always store gas cylinders outdoors, in a well-ventilated area. Make sure they are not exposed to excessive heat or direct sunlight.
- Never store a gas cylinder in an area that can become very hot (in a car, on a boat...).
- Never store your gas cylinder or spare gas cylinder in the cabinet of your appliance.
- Never store your spare gas cylinder near a gas appliance in use.
- Always store gas cylinders outside the reach of children.
- Always store and transport gas cylinders in upright position.

11.7 Ordering spare parts

Parts that are directly exposed to fire or intense heat have to be replaced from time to time. To order a spare part:

1. Look up the reference number of the part you need. You find a list of all reference numbers below the exploded views in the second part of this manual and on www.barbecook.com.

   If you registered your appliance online, you will automatically be guided to the correct list in your MyBarbecook account. There you have the possibility to order your parts online.
2. Order the spare part via www.barbecook.com or at your point of sale. Parts under warranty can only be ordered at your point of sale.

12 WARRANTY

12.1 Covered

Your appliance comes with a warranty of two years, starting from the date of purchase. This warranty covers all manufacturing defects, provided that:

- You used, assembled and maintained your appliance according to the instructions in this manual. Damages caused by misuse, incorrect assembly or inadequate maintenance are not regarded as manufacturing defects.
- You can present the receipt and the unique serial number of your appliance. This serial number starts with a G, followed by 15 digits. You can find it:
  - On this manual.
  - On the packaging of the appliance.
  - On the inside of the cabinet door.
- The Barbecook quality department confirms that the parts are defective and that they proved defective under normal use, correct assembly and adequate maintenance.

If one of the above conditions is not met, you cannot claim any form of contribution. In all cases, the warranty is limited to the repair or replacement of the defective part(s).

12.2 Not covered

The following damages and defects are not covered by the warranty:

- Normal wear and tear (rusting, distortion, discolouration...) of parts that are directly exposed to fire or intense heat. It is normal to replace these parts from time to time.
- Visual irregularities that are inherent to the manufacturing process. These irregularities are not regarded as manufacturing defects.
- All damages caused by inadequate maintenance, incorrect storage, improper assembly or modifications made to pre-assembled parts.
- All damages caused by misuse and abuse of the appliance (not using it according to the instructions in this manual, using it for commercial purposes, using it as a fire basket...).
- All consequential damages caused by careless or non-compliant use of the appliance.
- Rust or discolouration caused by external influences, the use of aggressive detergents, exposure to chlorine... These damages are not regarded as manufacturing defects.

13 TECHNICAL SPECIFICATIONS

13.1 Type label

The type label lists all the technical specifications of your appliance. You can find it

- In the second part of this manual.
- On the inside of the cabinet door.

13.2 Injector diameters

- Main burner: 0.85mm
- Side burner: 0.85mm
- Spit burner: 0.98mm

14 TROUBLESHOOTING

Problem	Probable cause(s)	Solution(s)
Not enough heat	• Gas supply not open • Venturis not placed over openings of gas valves • Burner openings blocked • Gas cylinder (almost) empty • Pressure regulator not connected correctly to cylinder and/or hose	• Open gas supply • Place venturis over openings of gas valves • Clean burner openings or replace burners • Replace gas cylinder • Reconnect pressure regulator to cylinder and/or hose
Excessive heat and/or fla e-ups	• Food too fatty • Fat drain hole blocked, fat in bowl and/or fat on burners • Temperature too high	• Trim excess fat or set burners to a low position • Clean fat drain hole, bowl and burners • Set burners to a lower temperature and/or grill food indirectly
Heat not distributed evenly over grill surface	Some heat diffe ences are normal, see “10.6 Taking advantage of the heat zones”. Probable cause(s) for big heat diffe ences: • Appliance not preheated	• Preheat appliance
Yellow flames	• Burners or venturis blocked • Salt on burners • Appliance connected to butane	• Clean burners and venturis • Clean burners • Connect appliance to propane, using an appropriate pressure regulator
Incomplete flame	• Burner blocked, pierced or rusted	• Clean or replace burner
Flash-backs (flames outside venturis/at control knobs)	• Burners or venturis blocked	• Close gas supply and set burners to OFF. • Let appliance cool down. • Clean burners and venturis.
Flames higher than edge of bowl	• Lots of wind • Gas cylinder (almost) empty • Fat in bowl or on burners	• Put appliance with rear side towards wind • Replace gas cylinder • Clean bowl or burners
Pressure regulator hums	• Hot weather • New (full) gas cylinder	• Not a hazard or defect. Should stop automatically after a while.
Burner whistles when set to LOW	• Gas injector, venturi and/or burner dirty	• Clean gas injector, venturi and burner
Impossible to light burner (using either igniter or match)	• Burner or venturi blocked • No gas supply	• Clean burner and venturi • Open gas supply and press safety knob on pressure regulator (not present on all regulators)
Impossible to light burner with igniter	• No battery installed or battery not installed correctly • Middle burner not lit firs • Igniter wiring not mounted correctly • Electrode damaged • Faulty ground • Faulty igniter	• (Re)install battery, with terminals positioned correctly • Light the middle burner firs • Check and re-assemble all igniter connections • Replace electrode • Check and re-assemble electrodes, burners and igniter • Replace igniter

14 TROUBLESHOOTING

Problem	Probable cause(s)	Solution(s)
No sparks nor sound when pressing igniter	• No battery installed or battery not installed correctly • Empty battery • Igniter button not assembled correctly • Faulty spark generator	• (Re)install battery, with terminals positioned correctly • Replace battery • Re-assemble igniter button • Replace spark generator
Only sound (no sparks) when pressing igniter	• Faulty ground • Burner and electrode too far apart	• Reconnect spark generator and electrodes • Slightly bend electrode to bring it closer to the burner
Sparks present that do not originate from burners	• Faulty wiring	• Replace wiring
Sparks present, but not on all electrodes and/or not powerful enough	• Faulty ground • Low battery • Wet or broken electrodes	• Reconnect spark generator and electrodes • Replace battery • Dry electrodes with paper towels or replace electrodes

NL - GEBRUIKSAANWIJZING

1 Uw toestel registreren 18

2 Over deze handleiding 18

3 Belangrijke veiligheidsinstructies 18
- De instructies lezen en opvolgen 18
- Voorzichtig omspringen met gas 18
- Een geschikte locatie kiezen 18
- Veiligheidsinstructies 18

4 Terugkerende concepten 18
- Venturibuizen 18
- Branderkappen 19
- Email 19
- Opflakkeringen 19

5 Het toestel monteren 19
- Veiligheidsinstructies 19
- Het toestel monteren 19

6 Het toestel van gas voorzien 19
- Welke gasfles, slang en regelaar? 19
- Veiligheidsinstructies 19
- De slang aansluiten op het toestel 19
- De slang en gasfles aansluiten op de regelaar 20
- De gasfles vervangen 21

7 Controleren op gaslekken 21
- Waarom controleren op gaslekken? 21
- Wanneer controleren op gaslekken? 21
- Veiligheidsinstructies 21
- Welke materialen heb ik nodig? 21
- Controleren op gaslekken 21
- In geval van een gaslek 22

8 Het toestel klaarmaken voor gebruik 22
- Voor elk gebruik 22
- Voor het eerste gebruik (of na een lange periode van ongebruik) 22
- Het toestel inbranden 22

9 De branders ontsteken 22
- Veiligheidsinstructies 22
- De hoofdbranders ontsteken 22
- De zijb ander ontsteken 23
- De spitbrander ontsteken 23
- De branders uitschakelen 24
- De branders opnieuw ontsteken 24
- De vlammen controleren 24

10 Handige tips 24
- Het toestel voorverwarmen 24
- Voorkomen dat voedsel aankleeft 24
- Rechtstreeks en onrechtstreeks grillen 24
- Grillen met gesloten deksel 24
- De temperatuur controleren 24
- De warmtezones benutten 25
- Voedsel roosteren aan het spit 25
- Opflakkeringen vermijden 25

11 Het toestel onderhouden 25
- Het rooster reinigen 25
- De kuip reinigen 25
- De branders en venturibuizen schoonmaken 25
- Geëmailleerde, roestvaststalen, verchroomde en gepoederlakte onderdelen onderhouden 26
- Het toestel opbergen 26
- Gasflessen bewaren 26
- Reserveonderdelen bestellen 26

12 Garantie 27
- Gedekt 27
- Niet gedekt 27

13 Technische gegevens 27
- Typelabel 27
- Diameters van de injectoren 27

14 Problemen oplossen 27

1 UW TOESTEL REGISTREREN

Bedankt voor uw aankoop van een Barbecook-toestel! Er wacht u een hele nieuwe wereld om te ontdekken, of dat nu in de rust van de natuur of in de gonzende stad is. Word een grillmaster in onze #barbecook community en laat ons uw grillvaardigheden in de schijnwerpers zetten.

Registreer uw Barbecook-toestel online en geniet van enkele fantastische voordelen:

- U krijgt toegang tot de volledige gebruikershandleiding zodat u uw toestel tot in het kleinste onderdeeltje leert kennen.
- U krijgt van een gepersonaliseerde naverkoopservice, waardoor u snel reserveonderdelen kunt vinden en geniet van een optimale garantieservice.
- We informeren u over productupdates en geven u tips, tricks en grillspiratie om de grillmaster in u naar boven te halen.

Klaar voor een avontuur? Registreer uw toestel en word lid van de #barbecook community!

Voor meer informatie over het registreren van uw toestel gaat u naar www.barbecook.com.

Barbecook respecteert uw privacy. Uw gegevens worden niet verkocht, verspreid of doorgegeven aan derden.

2 OVER DEZE HANDLEIDING

Deze handleiding bestaat uit twee delen:

- Het eerste deel is het deel dat u momenteel leest. Hier vindt u instructies om uw toestel te monteren, te gebruiken en te onderhouden.
- Het tweede deel begint op pagina 295. Daarin vindt u diverse illustraties (explosietekeningen, montagetekeningen ...) van het toestels die in deze handleiding beschreven zijn.

3 BELANGRIJKE VEILIGHEIDSINSTRUCTIES

3.1 De instructies lezen en opvolgen

Lees de instructies voor u het toestel in gebruik neemt. Volg de instructies altijd zo gvuldig. Als het toestel op een andere wij e wordt gemonteerd of gebruikt, kan dit brand en materiële schade tot gevolg hebben.

Schade wegens het niet opvolgen van de instructies (verkeerde montage, misbruik, verkeerd onderhoud enz.) wordt niet gedekt door de garantie.

3.2 Voorzichtig omspringen met gas

Werken met gas is erg veilig, maar u dient enkele voorzorgsmaatregelen in acht te nemen:

- Bewaar gasflessen altijd buitenshuis in een goed geventileerde ruimte. Zorg ervoor dat de flessen niet blootgesteld worden aan hoge temperaturen of direct zonlicht.
- Bewaar uw gasfles of reservegasfles nooit in de kast van het toestel.
- Bewaar uw reservegasfles nooit in de buurt van een toestel op gas dat in gebruik is.
- Draai na het gebruik altijd de gastoevoer aan de gasfles dicht.
- Rook nooit in de buurt van een toestel op gas dat in gebruik is of in de buurt van een gasfles (vol/leeg)

Als u gas ruikt, draait u onmiddellijk de gastoevoer dicht, dooft u alle vlammen en opent u het deksel van het toestel. Als de geur aanhoudt, belt u naar uw gasleverancier of de brandweer. department.

3.3 Een geschikte locatie kiezen

Gebruik het toestel alleen buitenshuis. Als u het toestel binnenshuis gebruikt, zelfs in een garage of schuur, bestaat er gevaar voor vergiftiging door koolmonoxide.

Let op het volgende wanneer u een locatie kiest:

- Plaats het toestel op minstens drie meter van een gebouw, op een open en goed geventileerde plaats.
- Zorg ervoor dat er altijd voldoende vrije lucht naar de branders en naar de ventilatiegaten in de kast kan stromen.
- Plaats het toestel niet onder een overhangende structuur (veranda, afdak ...) of onder gebladerte.
- Plaats het toestel op een stevige en stabiele ondergrond. Plaats het toestel nooit op een bewegend voertuig (boot, oplegger ...).

3.4 Veiligheidsinstructies

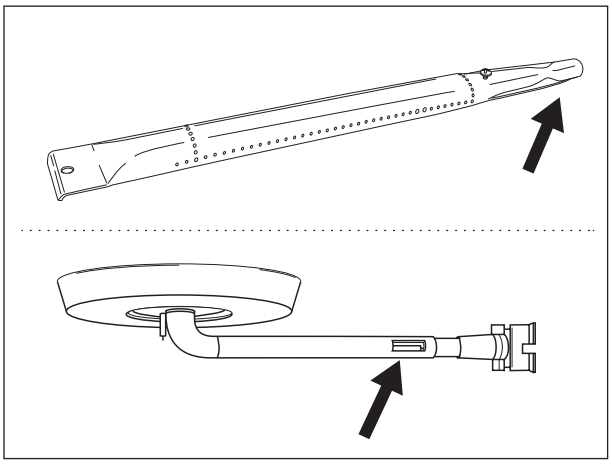
- Alleen buiten gebruiken.
- Lees de instructies voor ingebruikname.
- Toestel niet verplaatsen tijdens gebruik
- Laat het toestel niet alleen achter terwijl deze in gebruik is, en dit zeker niet als er kinderen of dieren aanwezig zijn
- WAARSCHUWING: Aanraakbare delen kunnen erg heet zijn. Houdt jonge kinderen op afstand.
- Gebruik geschikte bescherming wanneer u hete onderdelen (deksel, rooster enz.) moet vastnemen.
- Dit toestel gedurende gebruik verwijderd houden van ontvlambare materialen.
- Gebruik geen hout, houtskool, lavastenen of keramische briketten in een gastoestel.
- Gebruik het toestel niet als u alcohol hebt gedronken of drugs hebt gebruikt.
- Gastoevoer op de gasfles afsluiten na gebruik.
- Toestel niet aanpassen of modificeren.

4 TERUGKERENDE CONCEPTEN

Dit deel omvat definities van een aantal minder vertrouwde concepten. Deze concepten worden gebruikt in verschillende onderwerpen van de handleiding.

4.1 Venturibuizen

De venturibuizen zijn de kleine buizen die aan de ingang van de branders bevestigd zijn. Aan de zijkant van de venturibuizen is er een opening voorzien. Deze is zichtbaar op de hoofdbranders en op de zijbrander:



Op weg naar de branders passeert het gas door de venturibuizen. Via de openingen in de zijkanten wordt het gas gemengd met lucht, en dus ook met zuurstof. Dit is nodig voor een goede ontbranding in de branders: alleen een correct gas-zuurstofmengsel zal goed ontbranden en mooie vlammen opleveren.

4.2 Branderkappen

De branderkappen zijn de kappen die gemonteerd worden boven de branders van het toestel. Ze beschermen de branders tegen druipend vet. De openingen aan de zijkanten van de kappen verdelen de warmte over het rooster, zodat het veel sneller en gelijkmatiger opgewarmd wordt.

4.3 Email

Sommige delen van het toestel zijn bekleed met een laag gesmolten glas, zogenaamd email. Dit email beschermt het onderliggende metaal tegen corrosie. Email is een kwaliteitsvol materiaal: het is bestand tegen roest, het verzwakt niet onder invloed van hoge temperaturen en het is zeer eenvoudig te onderhouden.

⚠ Omdat het email minder flexibel is dan het metaal waarop het is aangebracht, kunnen stukjes email loskomen wanneer u het toestel niet correct gebruikt. Om problemen te vermijden, dient u voorzichtig te zijn wanneer u geëmailleerde onderdelen monteert en dient u het email altijd te onderhouden zoals beschreven in deze handleiding.

4.4 Opflakkeringen

Opflakkeringen zijn vlammen die plots uit de kuip springen tijdens het grillen. Ze worden meestal veroorzaakt door druipend vet of druipende marinade.

5 HET TOESTEL MONTEREN

5.1 Veiligheidsinstructies

- Breng geen wijzigingen aan het toestel aan wanneer u deze in elkaar zet. Onderdelen die door de fabrikant werden voorgemonteerd en/of afgedicht, mogen niet worden gewijzigd, want dit is zeer gevaarlijk
- Volg de montage-instructies altijd zorgvuldig.
- De gebruiker is verantwoordelijk voor de correcte montage van het toestel. Schade veroorzaakt door een foutieve montage wordt niet gedekt door de garantie.

5.2 Het toestel monteren

U hebt een kruisschroevendraaier, een platte schroevendraaier en een AA-batterij (elektrische ontsteker) nodig. Er zijn geen batterijen bij het toestel geleverd.

1. Plaats het toestel op een effen en schone ondergrond.
2. Monteer het toestel zoals aangegeven in de montagetekeningen. U vindt deze in het tweede deel van deze handleiding, na de explosietekening van uw toestel

⚠ Wees voorzichtig bij het monteren van emailonderdelen. Het gereedschap en de schroeven kunnen het email beschadigen. Gebruik de bijgeleverde vezelringen om het email rond de schroeven te beschermen.

ℹ Het is mogelijk dat de blisterverpakkingen meer schroeven dan nodig bevatten, en dat er dus schroeven overblijven na de montage.

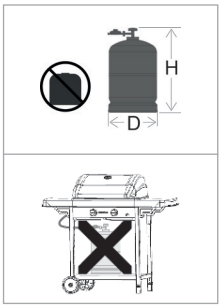
ℹ Het pakket omvat een noodkit met reserveonderdelen (schroeven, bouten, vezelringen enz.) die u kunt gebruiken als u een onderdeel verloren bent of stukgemaakt hebt.

6 HET TOESTEL VAN GAS VOORZIEN

6.1 Welke gasfles, slang en regelaar?

Voor u het toestel van gas kunt voorzien, moet u eerst een gasfles, een slang en een drukregelaar kopen. In de onderstaande tabel ziet u welke gasfles, slang en regelaar u moet gebruiken. In België (BE) moet u bijvoorbeeld een propaanfles gebruiken met een slang en regelaar voor 37 mbar, of een butaanfles met een slang en regelaar voor 28-30 mbar.

Land	Gasfles, slang en regelaar
DK, GR, NO, SE, EE, LT, LV, MT,HU, SI, NL	Butaan, 30 mbar
ES, GB,, IE, PT, BE, FR, LU, IT, CY	Propaan, 37 mbar / butaan, 28-30 mbar
DE, CZ, SK	Butaan, 50 mbar
PL	Propaan, 37 mbar



Dit toestel is gefabriceerd om gebruikt te worden met butaan of propaanflessen van 4,5 tot 15 kg, voorzien van een gepast reduceerventiel. Wij raden u aan propaan te gebruiken voor het toestel. Propaan levert een kwaliteitsvolle verbranding en is minder vorstgevoelig. De hoogte van de gasfles moet minder dan 58 cm zijn ongeacht de breedte of doorsnede D van de fles.

Koop uw drukregelaar en gasfles altijd samen. Niet alle regelaars passen op alle gasflessen

Gebruik enkel een gasslang en ontspanner die in het land van gebruik gehomologeerd zijn

6.2 Veiligheidsinstructies

- Sluit de gasfles nooit rechtstreeks aan op het toestel. Monteer altijd eerst een drukregelaar op de gasfles.
- Pas voorgemonteerde of verzegelde onderdelen van de gasfles, slang of drukregelaar nooit aan.
- Zorg voor een zo kort mogelijke slang (maximaal 1,5 m) om te verhinderen dat deze over de grond sleept.
  - Vervorm of plooi de gasslang nooit. Controleer of de slang niet gespannen staat of gedraaid is. Laat de slang nooit onderdelen raken die heet kunnen worden.
  - De slang moet vervangen worden indien ze beschadigd is of barsten vertoont, wanneer de nationale voorschriften dit vereisen of volgens haar geldigheid.
- Zet de gasfles altijd rechtop.
- Open nooit de gastoevoer
- Telkens wanneer u wijzigingen aanbrengt aan de gasverbindingen, moet u controleren of er gaslekken zijn. Zie “7 Controleren op gaslekken”.

6.3 De slang aansluiten op het toestel

Frankrijk

Het toestel mag met 2 soorten gasslangen worden gebruikt:

- Gasslang om op de slangpilaren van het toestel en de drukregelaar te zetten, vastgezet met slangklemmen (overeenkomstig de norm XP D 36-110). Aanbevolen lengte 1,25 m
- Gasslang (overeenkomstig de norm XP D 36-112) uitgerust met een schroefdraadmoer G ½ om rechstreeks op het toestel vast te schroeven en een schroefdraadmoer M 20 x 1,5 om rechtsreeks op de drukregelaar te schroeven, aanbevolen lengte 1,25 m

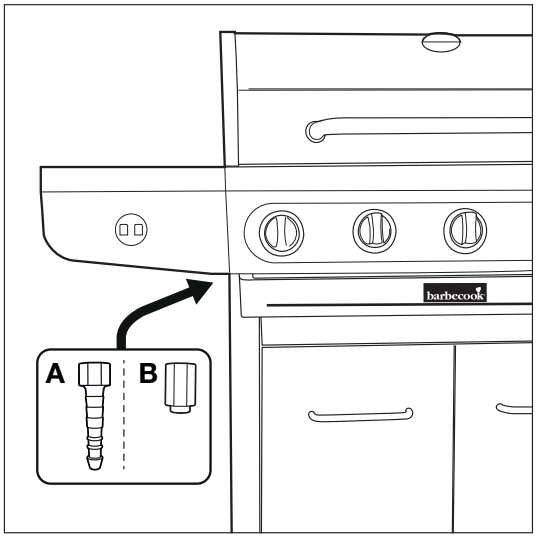
Overige landen:

Het gebruik van een soepele slang geschikt voor butaan- of propaangas is voorgeschreven. De slang mag niet langer dan 1,50 m zijn

Om de gasslang te kunnen aansluiten op het toestel, moet u een koppeling monteren op de gasbuis van het toestel. Het toestel wordt geleverd met twee verschillende koppelingen die bestemd zijn voor gebruik in verschillende landen

Land	Koppeling
BE, CH, CZ, DK, ES, FI, GB, IE, IT, PT, SI	Koppeling A
FR	Koppeling B

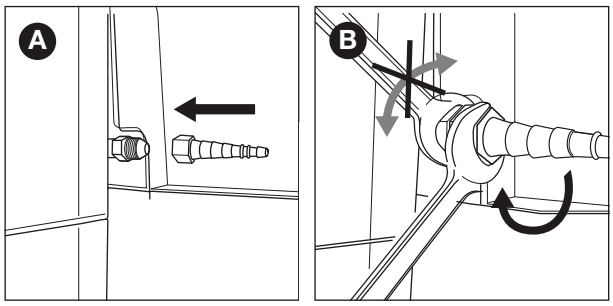
Als uw land niet vermeld staat in de tabel, gebruikt u de koppeling die beantwoordt aan de normen die gelden in uw land.



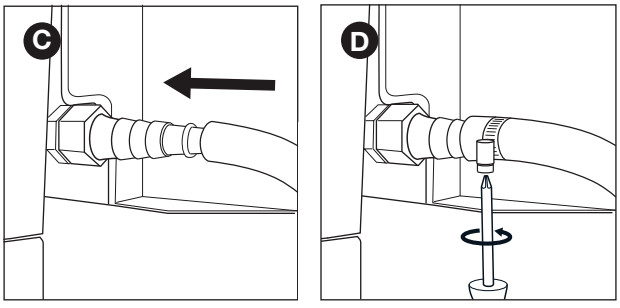
6.3.1 Koppeling A

U hebt een moersleutel van 19 mm en een kruisschroevendraaier nodig.

1. Schroef de koppeling op de gasbuis van het toestel (A) en draai deze vast met een moersleutel van 19 mm (B).



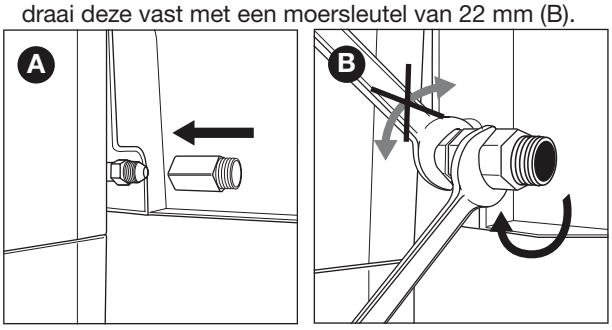
2. Schuif de slang over de koppeling (C) en span de spanring aan met een kruisschroevendraaier (D).



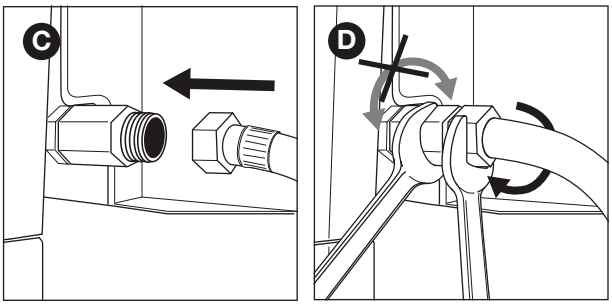
6.3.2 Koppeling B

U hebt een moersleutel van 22 mm en een Engelse sleutel nodig.

1. Schroef de koppeling op de gasbuis van het toestel (A) en draai deze vast met een moersleutel van 22 mm (B).



2. Schroef de gasslang op de koppeling (C) en draai deze aan met twee moersleutels. Houd de koppeling vast met een

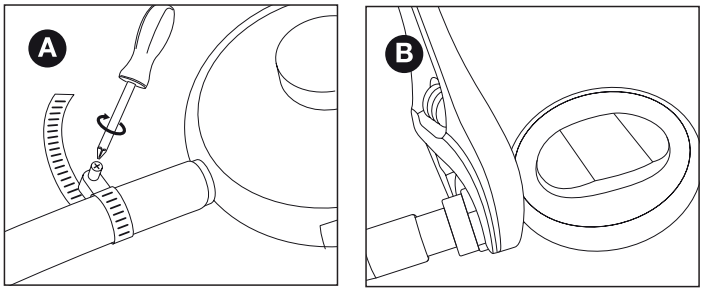


moersleutel van 22 mm en draai terwijl de slang vast met een Engelse sleutel (D).

6.4 De slang en gasfles aanslui en op de regelaar

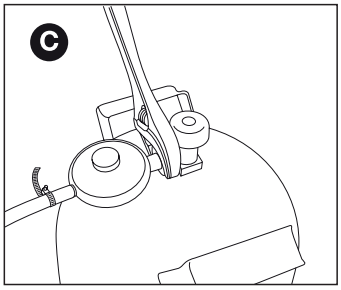
Afhankelijk van het gebruik e type drukregelaar hebt u een kruisschroevendraaier en/of een Engelse sleutel nodig.

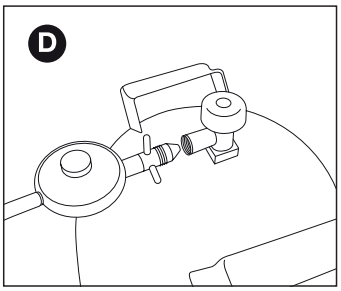
1. Sluit de slang aan op de drukregelaar. Ga als volgt te werk:
   - Als de slang uitgerust is met een spanring, schuift u de slang over de regelaar en spant u de spanring aan met een kruisschroevendraaier (A).
   - Als de slang uitgerust is met een moer, schroeft u de slang op de regelaar en draait u de moer aan met een Engelse sleutel (B).



2. Sluit de drukregelaar aan op de gasfles. Ga als volgt te werk:
   - Als de regelaar uitgerust is met een moer, schroeft u de regelaar rechtsom op de gasfles en draait u de moer aan met een Engelse sleutel (C).
   - Als de regelaar voorzien is van schroefdraad, schroeft u de regelaar linksom op de gasfles (D)

Gebruik enkel drukregelaars die aan de EN 16129 voldoen.





6.5 De gasfles vervangen

1. Draai de gastoever dicht en zet alle regelknoppen op OFF.
2. Koppel de lege gasfles los en sluit de volle gasfles aan.
3. Controleer de gasfles, de slang en alle gasverbindingen op lekken. Zie “7 Controleren op gaslekken”.

⚠ Opgelet, bij het wisselen van de gasfles, moet dit altijd uit de buurt van elke ontstekingsbron uitgevoerd worden.

7 CONTROLEREN OP GASLEKKEN

7.1 Waarom controleren op gaslekken?

Propaan en butaan zijn zwaarder dan lucht. Dit betekent dat deze gassen niet wegdrijven als ze uit het toestel lekken. Met name op windstille dagen kan het gas zich in geval van een gaslek gaan opstapelen in en rond het toestel, en vervolgens ontsteken en ontploffen

7.2 Wanneer controleren op gaslekken?

- Voor het eerste gebruik of na een lange periode van ongebruik.

⚠ Controleer of er geen gaslekken zijn als het toestel gemonteerd werd door de leverancier.

- Telkens wanneer u een gasonderdeel vervangt.
- Minstens één keer per jaar, bij voorkeur aan het begin van het seizoen.

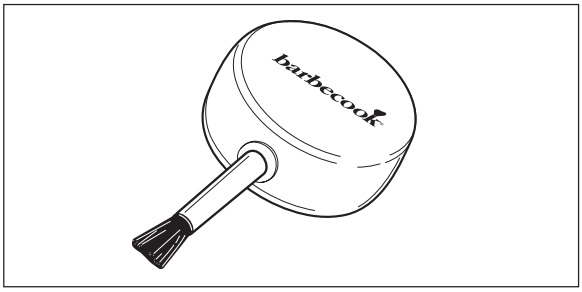
7.3 Veiligheidsinstructies

- Plaats het toestel buitenshuis op een goed geventileerde plaats. Zorg ervoor dat er geen vlammen of warmtebronnen in de buurt van het toestel zijn
- Gebruik nooit een aansteker of lucifer om te controleren op gaslekken.
- Rook niet en ontsteek de branders niet wanneer u controleert op gaslekken.

7.4 Welke materialen heb ik nodig?

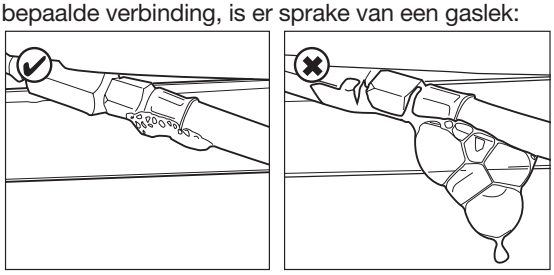
Om te controleren of er gaslekken zijn, hebt u het volgende nodig:

- Een testvloeistof. U kunt hiervoor een kant-en-klare lekspray of een mengsel van water (50%) en afwasmiddel (50%) gebruiken.
- Het lektestgereedschap dat geleverd is bij het toestel. U gebruikt dit gereedschap om de testvloeistof op te zuigen en aan te brengen op de gasonderdelen of gasverbindingen die u wilt controleren.



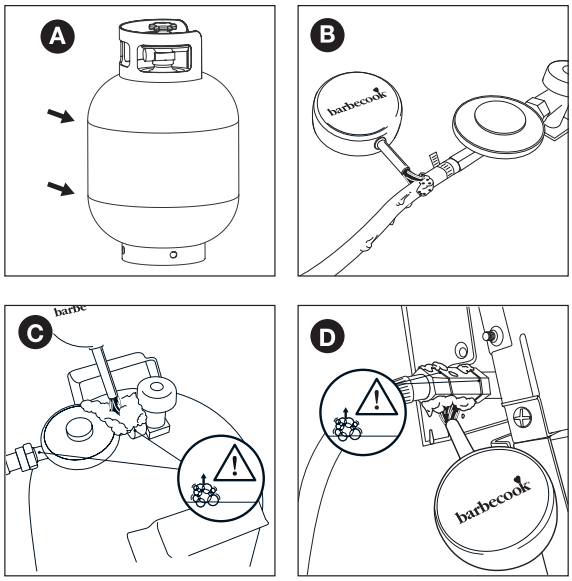
7.5 Controleren op gaslekken

U kunt controleren of er gaslekken zijn door op alle gasonderdelen en -verbindingen een testvloeistof aan te brengen. Als er grotere bellen gevormd worden op een bepaald onderdeel of een bepaalde verbinding, is er sprake van een gaslek:



Ga als volgt te werk om te controleren of er gaslekken zijn

1. Zet het toestel buitenshuis.
2. Neem uw lektestgereedschap en testvloeistof (lekspray of waterzeepmengsel).
3. Open het deksel en zet alle regelknoppen op OFF.
4. Zet de gastoevoer iets open. Draai hiervoor slechts één keer aan het ventiel van de gasfles
5. Zuig wat testvloeistof op met het lektestgereedschap en breng het aan op de zone die u wilt controleren. De volgende onderdelen moeten gecontroleerd worden:
   - De lasnaden van de gasfles (A
   - De slang (B)
   - De verbindingen tussen de gasfles en de drukregelaar en tussen de drukregelaar en de slang (C)
   - De verbinding tussen de slang en het toestel (D)



⚠ De drukregelaar en koppeling van uw toestel kunnen verschillen van de voorbeelden op de afbeeldingen.

6. Ga als volgt te werk:
   - Als u een lek vaststelt, volgt u de instructies onder “ In geval van een gaslek”.
   - Als er geen lekken zijn, draait u de gastoevoer dicht, spoelt u alle onderdelen grondig met water en droogt u deze goed af.

7.6 In geval van een gaslek

1. Draai de gastoevoer dicht en ga als volgt te werk:
   - Als u een lek vastgesteld hebt aan een van de verbindingen, draait u de betreffende verbinding vast
   - Als u een lek vastgesteld hebt aan de gasfles of slang vervangt u de gasfles of slang
2. Controleer de verbinding of het onderdeel waar u het lek hebt vastgesteld opnieuw.
3. Als het lek niet hersteld is, neemt u contact op met een Barbecook-verdeler. Gebruik het toestel pas opnieuw als het lek hersteld is.

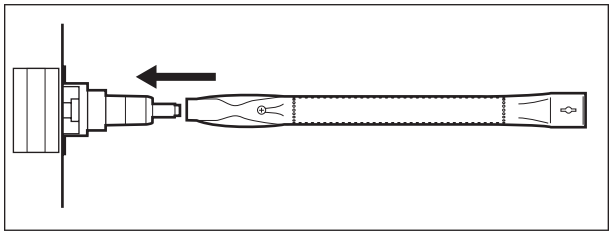
⚠ Raadpleeg www.barbecook.com voor een lijst met Barbecook-verdelers bij u in de buurt.

8 HET TOESTEL KLAARMAKEN VOOR GEBRUIK

8.1 Voor elk gebruik

Telkens als u het toestel gebruikt, dient u ervoor te zorgen dat:

- Het toestel op een geschikte plaats opgesteld is. Zie “3.3 Een geschikte locatie kiezen”.
- De gasslang niet over de grond sleept en niet in aanraking kan komen met een heet oppervlak of druipend vet.
- De kuip schoongemaakt is. Het is aan te bevelen de kuip na elk gebruik te reinigen. Zie “11.2 De kuip reinigen”.
- De branders en venturibuizen niet verstopt zijn door insectennesten of spinnenwebben. Zie “11.3 De branders en venturibuizen schoonmaken”.
- De branders correct gemonteerd zijn. De venturibuizen moeten boven de openingen van de gasventielen geplaatst zijn



⚠ Als u er absoluut zeker van wilt zijn dat de gasverbindingen in orde zijn, kunt u het toestel voor elk gebruik op gaslekken controleren. Zie “7 Controleren op gaslekken”.

8.2 Voor het eerste gebruik (of na een lange periode van ongebruik)

Als u het toestel voor het eerst of na een lange periode van ongebruik opnieuw gebruikt, moet u enkele extra controles uitvoeren:

- Zorg ervoor dat u alle instructies in deze handleiding gelezen, begrepen en gecontroleerd hebt (alleen voor het eerste gebruik).
- Controleer het toestel op gaslekken. Zie “7 Controleren op gaslekken”.

⚠ Controleer of er geen gaslekken zijn als het oestel gemonteerd werd door de leverancier.

- Maak de branders en de venturibuizen schoon (alleen na een lange periode van ongebruik). Zie “11.3 De branders en venturibuizen schoonmaken”.
- Laat het toestel inbranden voor u er voedsel op legt (alleen voor het eerste gebruik). Zie “8.3 Het toestel inbranden”.

8.3 Het toestel inbranden

Door het toestel voor het eerste gebruik in te branden, verwijdert u achtergebleven fabricagevetten. Ga als volgt te werk:

1. Ontsteek de hoofdbranders en zet de regelknoppen op HIGH. Zie “9.2 De hoofdbranders ontsteken”.
2. Sluit het deksel en laat het toestel gedurende 15 minuten branden. Plaats nog geen voedsel op het rooster.
3. Na 15 minuten opent u het deksel en laat u het toestel nog 5 minuten branden (regelknoppen nog steeds op HIGH).
4. Na deze 5 minuten is het toestel klaar voor gebruik en kunt u voedsel op het rooster leggen.

9 DE BRANDERS ONTSTEKEN

ℹ Om de branders te ontsteken met de elektrische ontsteker, moet u een AA-batterij in de ontsteker plaatsen. Deze batterij is niet bij het toestel geleverd. U kan de batterijhouder van de ontsteker aan de binnenkant van het voorpaneel van de rechterzijtafel vinden

9.1 Veiligheidsinstructies

- Voor u het toestel ontsteekt, voert u alle controles uit die vermeld worden onder “8 Het toestel klaarmaken voor gebruik”.
- Zorg ervoor dat het deksel altijd geopend is wanneer u een brander ontsteekt.
- Buig u nooit rechtstreeks over een brander wanneer u deze ontsteekt.

9.2 De hoofdbranders ontsteken

9.2.1 De ontsteker gebruiken

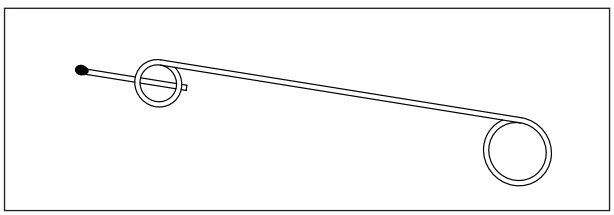
1. Open het deksel en zet de regelknoppen van de hoofdbranders op OFF.
2. Als er nog geen andere brander ontstoken is, opent u de gastoevoer en wacht u tien seconden zodat het gas zich kan stabiliseren.
3. Druk op de regelknop van een brander, zet deze op HIGH en houd deze even vast. De ingebouwde ontsteker zal vonken maken, waardoor de brander ontstoken wordt.

⚠ Ontsteek om te beginnen altijd eerst één hoofdbrander. Ontsteek nooit alle hoofdbranders tegelijk

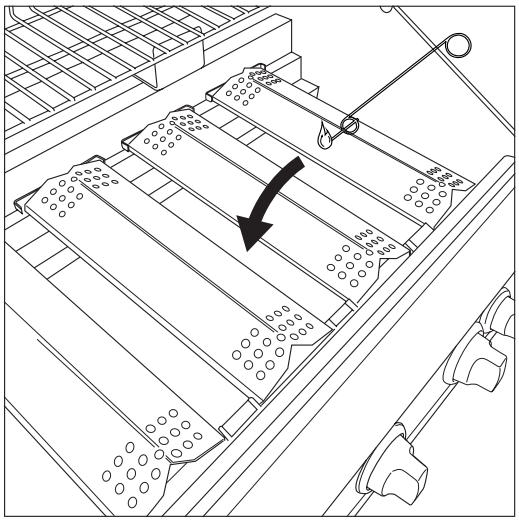
4. Als de brander na drie pogingen nog niet ontstoken is, zet u de regelknop ervan op OFF, draait u de gastoevoer dicht en wacht u 5 minuten om het opgestapelde gas te laten ontsnappen.
5. Probeer de brander opnieuw te ontsteken. Als dit nog steeds niet lukt, probeert u de brander met een lucifer te ontsteken of raadpleegt u “14 Problemen oplossen” om de oorzaak van het probleem te achterhalen.

9.2.2 Een lucifer gebruiken

1. Plaats een lucifer in de luciferhouder.



2. Open het deksel en zet de regelknoppen van de hoofdbranders op OFF.
3. Als er nog geen andere brander ontstoken is, opent u de gastoevoer en wacht u tien seconden zodat het gas zich kan stabiliseren.
4. Strijk de lucifer aan en houd deze ongeveer 13 mm van de brander verwijderd.



5. Zet de regelknop van één brander op HIGH.

⚠ Ontsteek om te beginnen altijd eerst één hoofdbrander. Ontsteek nooit alle hoofdbranders tegelijk.

6. Als de brander niet binnen 5 seconden ontsteekt, zet u de regelknop ervan op OFF, draait u de gastoevoer dicht en wacht u 5 minuten om het opgestapelde gas te laten ontsnappen.
7. Probeer de brander opnieuw te ontsteken. Als dit nog steeds niet lukt, raadpleegt u “14 Problemen oplossen” om de oorzaak van het probleem te achterhalen.
8. Als één brander ontstoken is, ontsteekt u de andere branders door de regelknoppen ervan op HIGH te zetten.

9.3 De zijbrander ontsteken

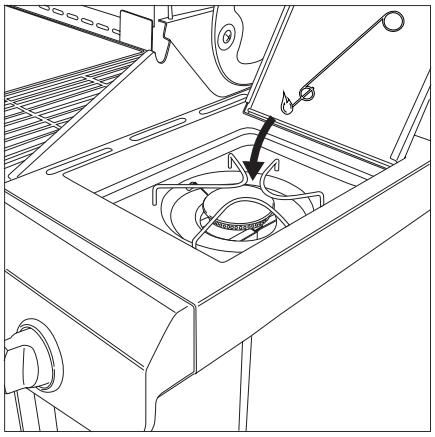
⚠ De zijbrander kan enkel poten dragen met een maximum gewicht van 9 kg, een maximum diameter van 220 mm en een minimum diameter van 120 mm.

9.3.1 De ontsteker gebruiken

1. Open het deksel en zet de regelknop van de zijbrander op OFF.
2. Als er nog geen andere brander ontstoken is, opent u de gastoevoer en wacht u tien seconden zodat het gas zich kan stabiliseren.
3. Druk op de regelknop van de zijbrander, zet deze op HIGH en houd deze even vast. De ingebouwde ontsteker zal vonken maken, waardoor de zijb ander ontstoken wordt.
4. Als de brander na drie pogingen nog niet ontstoken is, zet u de regelknop ervan op OFF, draait u de gastoevoer dicht en wacht u 5 minuten om het opgestapelde gas te laten ontsnappen.
5. Probeer de zijbrander opnieuw te ontsteken. Als dit nog steeds niet lukt, probeert u de brander met een lucifer te ontsteken of raadpleegt u “14 Problemen oplossen” om de oorzaak van het probleem te achterhalen.

9.3.2 Een lucifer gebruiken

1. Plaats een lucifer in de luciferhouder.
2. Open het deksel en zet de regelknop van de zijb ander op OFF.
3. Als er nog geen andere brander ontstoken is, opent u de gastoevoer en wacht u tien seconden zodat het gas zich kan stabiliseren.



4. Strijk de lucifer aan en houd d ze ongeveer 13 mm van de zijbrander verwijderd.
5. Zet de regelknop van de zijbrander op HIGH.
6. Als de zijbrander niet binnen 5 seconden ontsteekt, zet u de regelknop ervan op OFF, draait u de gastoevoer dicht en wacht u 5 minuten om het opgestapelde gas te laten ontsnappen.
7. Probeer de zijbrander opnieuw te ontsteken. Als dit nog steeds niet lukt, raadpleegt u “14 Problemen oplossen” om de oorzaak van het probleem te achterhalen.

9.4 De spitbrander ontsteken

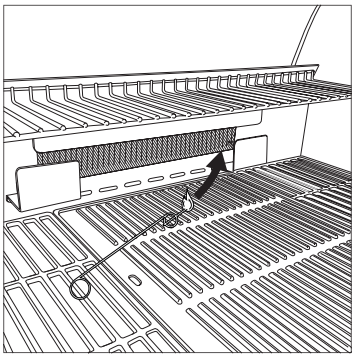
ℹ Voor u de spitbrander kunt gebruiken, moet u twee D-batterijen in de motor van de spitbrander plaatsen. Deze batterijen zijn niet bij het toestel geleverd. De spitbrander is optioneel.

9.4.1 De ontsteker gebruiken

1. Open het deksel en zet de regelknop van de spitbrander op OFF.
2. Verwijder de roosters en het warmrek van het toestel en leg ze opzij.
3. Als er nog geen andere brander ontstoken is, opent u de gastoevoer en wacht u tien seconden zodat het gas zich kan stabiliseren.
4. Druk op de regelknop van de spitbrander, zet deze op HIGH en houd deze even vast. De ingebouwde ontsteker zal vonken maken, waardoor de spitbrander ontstoken wordt.
5. Als de brander na drie pogingen nog niet ontstoken is, zet u de regelknop ervan op OFF, draait u de gastoevoer dicht en wacht u 5 minuten om het opgestapelde gas te laten ontsnappen.
6. Probeer de spitbrander opnieuw te ontsteken. Als dit nog steeds niet lukt, probeert u de brander met een lucifer te ontsteken of raadpleegt u “14 Problemen oplossen” om de oorzaak van het probleem te achterhalen.

9.4.2 Een lucifer gebruiken

1. Plaats een lucifer in de luciferhouder.
2. Open het deksel en zet de regelknop van de spitbrander op OFF.
3. Als er nog geen andere brander ontstoken is, opent u de gastoevoer en wacht u tien seconden zodat het gas zich kan stabiliseren.
4. Strijk de lucifer aan en houd deze rechts van de spitbrander.



5. Zet de regelknop van de spitbrander op HIGH.
6. Als de brander niet binnen 5 seconden ontsteekt, zet u de regelknop ervan op OFF, draait u de gastoevoer dicht en wacht u 5 minuten om het opgestapelde gas te laten ontsnappen.
7. Probeer de spitbrander opnieuw te ontsteken. Als dit nog steeds niet lukt, raadpleegt u “14 Problemen oplossen” om de oorzaak van het probleem te achterhalen.

9.5 De branders uitschakelen

Als u de branders niet langer gebruikt, moet u deze uitschakelen. Ga als volgt te werk:

1. Draai de gastoevoer dicht.
2. Zet de regelknoppen van de branders op OFF.

Door eerst de gastoevoer dicht te draaien, zorgt u ervoor dat er geen gas meer aanwezig is in het toestel.

9.6 De branders opnieuw ontsteken

Als een brander tijdens het gebruik dooft, gaat u als volgt e werk:

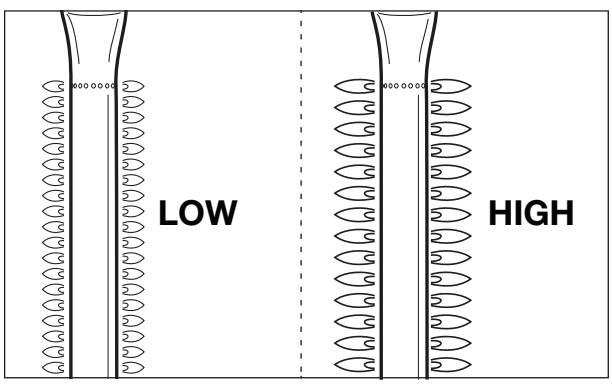
1. Open het deksel en draai de gastoevoer dicht.
2. Zet alle regelknoppen op OFF en wacht 5 minuten om het opgestapelde gas te laten ontsnappen.
3. Ontsteek de brander(s) opnieuw.

9.7 De vlammen controleren

Telkens als u een brander ontsteekt, moet u de vlammen ervan controleren. Een perfect vlam is nagenoeg volledig blauw, met een klein stukje geel aan de bovenkant. Sporadische gele vlammen zijn normaal en niet gevaarlijk

Als er een probleem is met de vlammen, onderneemt u een van de volgende acties om dit op te lossen:

De vlammen zijn..	Ga als volgt te werk...
Laag en volledig geel	1. Draai onmiddellijk de gastoever dicht en zet alle regelknoppen op OFF. 2. Raadpleeg “14 Problemen oplossen” om de oorzaak van het probleem te achterhalen. Waarschijnlijk zijn venturibuizen geblokkeerd.
Hoger dan de kuip	1. Draai onmiddellijk de gastoever dicht en zet alle regelknoppen op OFF. 2. Wacht gedurende 5 minuten om eventueel opgestapeld gas te laten ontsnappen. 3. Ontsteek de brander(s) opnieuw. 4. Als het probleem niet opgelost raakt, raadpleegt u “14 Problemen oplossen” om de oorzaak ervan te achterhalen.



10. HANDIGE TIPS

10.1 Het toestel verwarmen

Door het toestel voor te verwarmen, zorgt u ervoor dat het rooster warm genoeg is als u het voedsel erop legt. Ga als volgt te werk:

1. Ontsteek de brander(s) en zet de regelknop(pen) op HIGH.
2. Sluit het deksel en laat het toestel gedurende tien minuten branden.
3. Open na deze tien minuten het deksel en leg het voedsel op het rooster.
4. Als u nu minder warmte wilt, zet u de regelknop(pen) op een lagere stand.

10.2 Voorkomen dat voedsel aankleeft

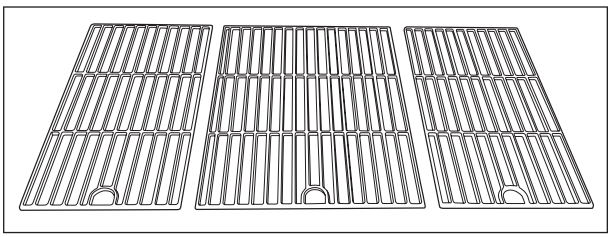
Houd rekening met het volgende om te voorkomen dat voedsel aan het rooster kleeft:

- Smeer met behulp van een borstel wat olie op het voedsel voor u het op het rooster plaatst . U kunt ook het rooster zelf insmeren.
- Verwarm het toestel voor. Hoe warmer het rooster wanneer u het voedsel erop plaatst, hoe kleiner de kans dat het voedsel zal aankleven.
- Draai het voedsel niet te snel om. Laat het eerst goed warm worden.

10.3 Rechstreeks en onrechtstreeks grillen

Afhankelijk van het type voedsel dat u wilt bereiden en de manier waarop u dat wilt doen, kunt u rechtstreeks of onrechtstreeks gaan grillen:

Methode	Beschrijvin	Gebruik
Rechstreeks	Plaats het voedsel rechtstreeks boven een ontstoken brander, kies een hoge stand voor de brander en laat het deksel open.	Vlees en groenten dichtschroeien
Onrechstreeks	Plaats het voedsel naast een ontstoken brander, kies een gemiddelde/lage stand voor de brander en sluit het deksel.	Dichtgeschroeid vlees verder garen



Wanneer u met een gesloten deksel grilt, dient u steeds de dekselthermometer in de gaten te houden om er zeker van te zijn dat het toestel niet te heet wordt. Zie “10.5 De temperatuur controleren”.

10.4 Grillen met gesloten deksel

Grillen met een gesloten deksel levert een aantal voordelen op:

- De temperatuur van het rooster is hoger en blijft constanter.
- Het voedsel moet minder lang garen en blijft sappige .
- Er zijn minder opflakkeringen en het gasverbruik ligt lager.

Wanneer u met een gesloten deksel grilt, dient u steeds de dekselthermometer in de gaten te houden om er zeker van te zijn dat het toestel niet te heet wordt. Zie “10.5 De temperatuur controleren”.

10.5 De temperatuur controleren

Het toestel is uitgerust met krachtige branders, wat betekent dat u deze snel kunt opwarmen en u de temperatuur constant kunt houden. Als u echter grilt met een gesloten deksel, moet u ervoor zorgen dat het toestel niet te heet wordt. Controleer dus regelmatig de dekselthermometer en neem de volgende richtlijnen in acht:

- Een normale gaartemperatuur bedraagt ongeveer 210 °C. Bij een hogere temperatuur kunnen druipend en aangekoekt vet echter ontbranden.
- De temperatuur mag nooit langer dan vijf minuten hoger zijn dan 300 °C. Is dit wel het geval, dan kan het toestel beschadigd en vervormd raken.

⚠ Als het toestel te heet wordt, laat u deze afkoelen door het deksel te openen en een lagere stand te kiezen voor de branders.

10.6 De warmtezones benutten

Wanneer alle branders ontstoken zijn, verspreiden de branderkappen de warmte zo gelijkmatig mogelijk over he rooster. Niettegenstaande deze gelijkmatige verwarming, zijn sommige zones toch warmer dan andere. U kunt deze warmtezones benutten om uw voedsel perfect te gaan grillen:

Zone	Warm	Gebruiken voor...
Voor	Warm	Grillen van delicaat voedsel (garnalen, vis enz.)
Midden	Warmer	Bereiden van voedsel dat een tijdje moe garen (bv. worst, kippenbillen enz.)
Achter	Warmst	Vlees en groenten dichtschroeien

U kunt ook warmtezones creëren door te spelen met de kracht van de branders. U kunt bijvoorbeeld een brander op een lagere stand zetten en de zone boven die brander gebruiken voor delicaat voedsel of voedsel dat een tijdje moet garen.

10.7 Voedsel roosteren aan het spit

Om voedsel aan het spit te roosteren, moet u de hoofdbranders en de spitbrander laten samenwerken. Ga bijvoorbeeld als volgt te werk om kip aan het spit te bereiden:

1. Verwijder de oosters en het warmrek van het toestel en leg ze opzij
2. Ontsteek de hoofdbranders en sluit het deksel om het toestel voor te verwarmen. Steek ondertussen de kip op het spit.
3. Open na tien minuten het deksel, schakel de middelste brander uit en zet de zijb anders op LOW. U kunt een schaal op de middelste brander zetten om druipend vet op te vangen.
4. Plaats het spit boven de branders en sluit het deksel. De kip wordt gegaard door de warme lucht, net als in een traditionele oven.
5. Wanneer de kip deels gegaard is, kunt u de spitbrander ontsteken om de kip een krokant laagje te geven. Open het deksel om de brander te ontsteken, en sluit het vervolgens terug.
6. Controleer de kip regelmatig om er zeker van te zijn dat het vel niet aanbrandt. Schakel de spitbrander uit als het vel krokant genoeg is.

⚠ Wanneer u met een gesloten deksel grilt, dient u steeds de dekselthermometer in de gaten te houden om er zeker van te zijn dat het oestel niet te heet wordt. Zie “10.5 De temperatuur controleren”.

10.8 Opflakkeringen vermijden

Tijdens het grillen kunnen er opflakkeringen voorkomen. Dit is normaal. Te veel opflakkeringen verhogen echter de temperatuur in het toestel en kunnen opgehoopt vet doen ontbranden. Opflakkeringen vermijden:

- Zorg ervoor dat de kuip schoon is wanneer u begint te grillen. Het is aan te bevelen de kuip na elk gebruik te reinigen. Zie “11.2 De kuip reinigen”.
- Controleer regelmatig of de vetafvoeropening vrij is en of de vetdruipschaal of -kop nog niet vol is.
- Snijd bij het grillen van vet vlees overtollig vet weg, sluit het deksel en zet de branders op een gemiddelde of lage stand.

11 HET TOESTEL ONDERHOUDEN

11.1 Het rooster reinigen

Het is aan te bevelen het rooster na elk gebruik te reinigen met een Barbecook cleaner.

U kunt het rooster ook reinigen met een zacht reinigingsmiddel of met natriumbicarbonaat. Gebruik nooit ovenreinigers om het rooster te reinigen.

11.2 De kuip reinigen

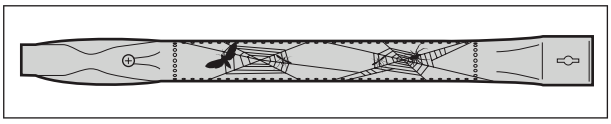
Het is aan te bevelen de kuip na elk gebruik te reinigen met een Barbecook cleaner. Gebruik deze op dezelfde manier als voor het rooster.

11.3 De branders en venturibuizen schoonmaken

11.3.1 Waarom de branders en venturibuizen schoonmaken?

Spinnen en insecten kunnen webben en nesten maken in de branders en venturibuizen, waardoor de gastoevoer naar de branders geblokkeerd kan raken. Gevolg:

- U kunt de branders niet ontsteken. Als u er toch in slaagt ze te ontsteken, worden er alleen rokerige, gele vlammen geproduceerd.
- Het gas kan ontbranden buiten de venturibuizen, ter hoogte van de regelknoppen. Deze vlammen worden flashbacks genoemd en kunnen ernstige ve wondingen en materiaalschade veroorzaken.



Schade als gevolg van geblokkeerde branders en venturibuizen wordt beschouwd als gebrekkig onderhoud en is niet gedekt door de garantie.

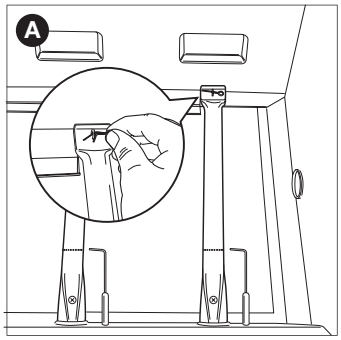
11.3.2 Wanneer de branders en venturibuizen schoonmaken

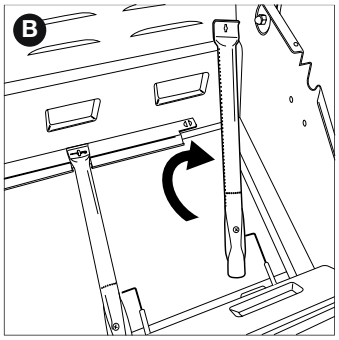
Maak de branders en venturibuizen van het toestel op de volgende momenten schoon:

- Voor het eerste gebruik na een lange periode van ongebruik.
- Minstens twee keer per jaar, waarvan één keer aan het begin van het seizoen.

11.3.3 De branders en venturibuizen schoonmaken

1. Verwijder de branders van het toestel zoals aangegeven op de afbeeldingen. Als u merkt dat een brander beschadigd is, moet u deze vervangen.
2. Maak de branders en venturibuizen schoon met een kleine borstel of een zelfgemaakte buizenreiniger (een opengeplooide paperclip, buizenborstel enz.).
3. Plaats de branders terug. Zorg ervoor dat de venturibuizen boven de openingen van de gasventielen geplaatst zijn.





11.4 Geëmailleerde, roestvaststalen, verchroomde en gepoederlakte onderdelen onderhouden

Het toestel bestaat uit geëmailleerde, roestvaststalen, verchroomde en gepoederlakte onderdelen. Elk materiaal moet op een specifieke wijze worden onderhouden:

Materiaal	Onderhoud van dit materiaal
Email	• Gebruik geen scherpe voorwerpen en stoot het toestel niet tegen een hard oppervlak. • Vermijd contact met oude vloeistoffen terwijl het toestel nog heet is. • Metalen sponsjes en schurende reinigingsmiddelen kunnen worden gebruikt.
Roestvast staal en chroom	• Gebruik geen agressieve, schurende of metaalreinigingsmiddelen. • Gebruik niet-agressieve reinigingsmiddelen en laat ze inwerken op het staal. • Gebruik een zachte spons of doek. • Spoel het toestel na het reinigen grondig en laat het toestel zeer goed drogen voor u deze opbergt.
Gepoederlakt	• Gebruik geen scherpe voorwerpen. Gebruik niet-agressieve reinigingsmiddelen en een zachte spons of doek. • Spoel het toestel na het reinigen grondig en laat het toestel zeer goed drogen voor u deze opbergt.

⚠ Om roestvorming op onderdelen uit roestvast staal te voorkomen, vermijdt u best ieder contact met chloor , zout of ijzer. Wij raden u aan het toestel niet te gebruiken in kuststreken, nabij spoo wegen of in de buurt van een zwembad.

⚠ Schade wegens het niet opvolgen van deze instructies wordt beschouwd als gebrekkig onderhoud en is niet gedekt door de garantie.

Onder de explosietekening van uw toestel (tweede deel van de handleiding) vindt u een lijst van alle onderdelen waaruit het toestel is samengesteld. Deze lijst omvat een symbool dat het materiaal van elk onderdeel aangeeft, zodat u kunt nagaan hoe u een bepaald onderdeel dient te onderhouden. In de onderdelenlijst wo den de volgende symbolen gebruikt:

Symbool	Materiaal
●	Email
▲	Chroom
■	Roestvast staal
★	Gepoederlakt

11.5 Het toestel opbergen

Als u het toestel gedurende een lange periode niet zult gebruiken, bewaart u deze op een droge plaats. Voor u het toestel opbergt:

- Koppel de gasfles los. Bewaar het toestel nooit binnenshuis (zelfs niet in een garage of schuur) als deze nog aangesloten is op de gasfles.
- Maak de branders en de roosters schoon, wrijf ze in met olie en wikkel ze in papier.
- Bedek uw apparaat met een Barbecook-hoes. Registreer uw toestel op www.barbecook.com om na te gaan welke hoes u nodig hebt.

11.6 Gasflessen bewaren

Deze instructies zijn zowel voor lege als volle gasflessen va toepassing.

- Bewaar gasflessen altijd buitenshuis in een goed geventileerde ruimte. Zorg ervoor dat de flessen niet blootgesteld worden aan hoge temperaturen of direct zonlicht.
- Bewaar een gasfles nooit op een plaats waar het erg warm kan worden (in een auto, op een boot enz.).
- Bewaar uw gasfles of reservegasfles nooit in de kast van het toestel.
- Bewaar uw reservegasfles nooit in de buurt van een toestel op gas dat in gebruik is.
- Bewaar gasflessen altijd buiten het bereik van kinderen.
- Bewaar en transporteer gasflessen altijd rechtopstaand.

11.7 Reserveonderdelen bestellen

Onderdelen die blootstaan aan vuur of intense hitte moeten van tijd ot tijd wo den vervangen. Reserveonderdelen bestellen:

1. Zoek het referentienummer op van het gewenste onderdeel. U vindt een lijst met alle eferentienummers onder de explosietekeningen in het tweede deel van deze handleiding en op www.barbecook.com.

   Als u uw toestel online hebt geregistreerd, verschijnt automatisch de correcte lijst in uw MyBarbecook account. U hebt daar de mogelijkheid om wisselstuk en online te bestellen

2. Bestel het reserveonderdeel via www.barbecook.com of bij uw verkoper. Onderdelen onder garantie kunnen enkel via uw verkoper besteld worden.

12 GARANTIE

12.1 Gedekt

Uw toestel heeft een garantie van twee jaar vanaf de aankoopdatum. Deze garantie dekt alle fabricagefouten op voorwaarde dat:

- U uw toestel hebt gebruikt, gemonteerd en onderhouden overeenkomstig de instructies in deze handleiding. Schade ten gevolge van misbruik, verkeerde montage of foutief onderhoud wordt niet als een fabricagefout beschouwd.
- U het aankoopbewijs en het unieke serienummer van uw toestel kunt overhandigen. Dit serienummer begint met een G, gevolg door 15 cijfers. U vindt dit
  - Op deze handleiding en op het startpakket dat bij de handleiding is gevoegd.
  - Op de verpakking van het toestel.
  - Aan de binnenkant van de kastdeur.
- De Barbecook-kwaliteitsafdeling gaat na of de onderdelen defect zijn en of het defect zich heeft voor gedaan bij normaal gebruik, correcte montage en juist onderhoud.

Als aan een van deze voorwaarden niet is voldaan, kunt u niet van de garantie genieten. In elk geval blijft de ga antie beperkt tot het herstellen of vervangen van de defecte onderdelen.

12.2 Niet gedekt

De volgende schade en gebreken worden niet door de garantie gedekt:

- Normale slijtage (roestvorming, vervorming, verkleuring enz.) van onderdelen die rechtstreeks blootstaan aan vuur of intense hitte. Deze onderdelen moeten van tijd tot tijd worden vervangen.
- Visuele onregelmatigheden die inherent zijn aan het fabricageproces. Deze onregelmatigheden worden niet als fabricagefouten beschouwd.
- Alle schade veroorzaakt door gebrekkig onderhoud, foutieve opberging, verkeerde montage of wijzigingen aan voorgemonteerde onderdelen.
- Alle schade ten gevolge van misbruik van het toestel (niet gebruikt volgens de instructies in deze handleiding, gebruikt voor commerciële doeleinden enz.).
- Alle gevolgschade wegens nalatigheid of niet-voorgeschreven gebruik van het toestel.
- Roest of verkleuring ten gevolge van externe invloeden, gebruik van agressieve reinigingsmiddelen, blootstelling aan chloor enz. Deze schade wordt niet als een fabricagefout beschouwd.

13 TECHNISCHE GEGEVENS

13.1 Typelabel

Op het typelabel staan alle technische gegevens van het toestel vermeld. U vindt dit:

- In het tweede deel van deze handleiding.
- Aan de binnenkant van de kastdeur.

13.2 Diameters van de injectoren

- Hoofdbrander: 0.85mm
- Zijbrander: 0.85mm
- Spitbrander: 0.98mm

14 PROBLEMEN OPLOSSEN

Probleem	Mogelijke oorzaken	Oplossingen
Onvoldoende warmte	• Gastoevoer niet geopend • Venturibuizen niet boven openingen van gasventielen geplaatst • Branderopeningen geblokkeerd • Gasfles (bijna) leeg • Drukregelaar niet correct aangesloten op fles en/of slang	• Gastoevoer openen • Venturibuizen boven openingen van gasventielen plaatsen • Branderopeningen schoonmaken of branders vervangen • Gasfles vervangen • Drukregelaar opnieuw aansluiten op fles en/of slang
Te warm en/of opflak eringen	• Voedsel te vet • Vetafvoeropening geblokkeerd, vet in kuip en/of op branders • Temperatuur te hoog	• Overtollig vet wegsnijden of een lage stand kiezen voor de branders • Vetafvoeropening, kuip en branders schoonmaken • Een lagere stand kiezen voor de branders en/of voedsel onrechtstreeks grillen
Warmte niet gelijkmatig verspreid over roosteroppervlak	Sommige warmteverschillen zijn normaal; “10.6 De warmtezones benutten”. Mogelijke oorzaken voor aanzienlijke warmteverschillen: • Toestel niet voorverwarmd	• Toestel voorverwarmen

Probleem	Mogelijke oorzaken	Oplossingen
Gele vlammen	• Branders of venturibuizen geblokkeerd • Zout op branders • Toestel aangesloten op butaan	• Branders en venturibuizen schoonmaken • Branders schoonmaken • Toestel aansluiten op propaan en een geschikte drukregelaar gebruiken
Onvolledige vlam	• Brander geblokkeerd, doorboord of verroest	• Brander schoonmaken of vervangen
Flashbacks (vlammen buiten venturibuizen / bij regelknoppen)	• Branders of venturibuizen geblokkeerd	• Draai de gastoevoer dicht en zet de branders op OFF. • Laat het toestel afkoelen. • Branders en venturibuizen schoonmaken.
Vlammen hoger dan rand van kuip	• Veel wind • Gasfles (bijna) leeg • Vet in kuip en/of op branders	• Toestel met achterkant naar de wind richten • Gasfles ve vangen • Kuip en branders schoonmaken
Drukregelaar zoemt	• Warm weer • Nieuwe (volle) gasfles	• Geen gevaar of defect; stopt automatisch na een tijdje.
Brander fluit wanneer inges eld op LOW	• Gasinjector, venturibuis en/of brander vuil	• Gasinjector, venturibuis en brander reinigen
Brander ontsteken lukt niet (noch met ontsteker, noch met lucifer)	• Brander of venturibuis geblokkeerd • Geen gastoevoer	• Brander en venturibuis schoonmaken • Gastoevoer opendraaien en op veiligheidsknop op drukregelaar drukken (niet aanwezig op alle regelaars)
Brander ontsteken lukt niet met ontsteker	• Geen batterij geplaatst of batterij niet correct geplaatst • Middelste brander niet eerst ontstoken • Ontstekerbekabeling niet correct aangesloten • Elektrode beschadigd • Foute aarding • Defecte ontsteker	• Batterij (opnieuw) plaatsen met de polen correct georiënteerd • De middelste brander eerst ontsteken • Alle ontstekeraansluitingen controleren en opnieuw uitvoeren • Elektrode vervangen • Elektrodes, branders en ontsteker controleren en opnieuw monteren • Ontsteker vervangen
Geen vonken of geluid bij indrukken van ontsteker	• Geen batterij geplaatst of batterij niet correct geplaatst • Lege batterij • Ontstekerknop niet correct gemonteerd • Defecte vonkgenerator	• Batterij (opnieuw) plaatsen met de polen correct georiënteerd • Batterij vervangen • Ontstekerknop opnieuw monteren • Vonkgenerator vervangen
Alleen geluid (geen vonken) bij indrukken ontsteker	• Foute aarding • Brander en elektrode te ver uit elkaar	• Vonkgenerator en elektrodes opnieuw aansluiten • Elektrode wat buigen om deze dichter bij de brander te brengen
Vonken zichtbaar die niet aan de branders ontspringen	• Defecte bekabeling	• Bekabeling vervangen
Vonken zichtbaar, maar niet op alle elektrodes en/of niet krachtig genoeg	• Foute aarding • Batterij bijna leeg • Natte of defecte elektrodes	• Vonkgenerator en elektrodes opnieuw aansluiten • Batterij vervangen • Elektrodes drogen met keukenpapier of elektrodes vervangen

FR - MODE D'EMPLOI

1 Enregistrement de votre appareil 32

2 À propos de ce mode d'emploi 32

3 Consignes de sécurité importantes 32
- Lire et suivre les instructions 32
- Faire preuve de prudence avec le gaz 32
- Sélection de l'emplacement adéquat 32
- Consignes de sécurité 32

4 Concepts récurrents. 32
- Venturis 33
- Les chapeaux de brûleurs 33
- Émail 33
- Flammes vives 33

5 Assemblage de l'appareil 33
- Consignes de sécurité 33
- Pour assembler l'appareil 33

6 Raccorder le gaz à l'appareil 33
- Quels bonbonne, tuyau et détendeur utiliser ? 33
- Consignes de sécurité 34
- Raccorder le tuyau à l'appareil 34
- Raccorder le tuyau et la bonbonne au détendeur 34
- Remplacement de la bonbonne 35

7 Raccorder le tuyau à l'appareil 35
- Pourquoi vérltier l'étanchéité au gaz ? 35
- Quand vérifier l'étanchéité au gaz ? 35
- Consignes de sécurité 35
- De quels produits ai-je besoin ? 35
- Vérltier l'étanchéité au gaz 35
- En cas de fuite de gaz 36

8 Préparation avant d'utiliser l'appareil 36
- Avant chaque utilisation 36
- Avant une nouvelle utilisation (après une longue période d'interruption) 36
- Brûler les résidus de fabrication de l'appareil 36

9 Allumage des brûleurs 36
- Consignes de sécurité 36
- Allumage des brûleurs principaux 37
- Allumage du brûleur latéral 37
- Allumage du brûleur pour rôtissoire 38
- Éteindre les brûleurs 38
- Rallumage des brûleurs 38
- Vérltier les flamme 38

10 Conseils pratiques et astuces 39
- Préchauffer l'appareil 39
- Empêcher que les aliments ne collent 39
- Griller directement et indirectement 39
- Faire griller avec le couvercle fermé 39
- Visualiser la température 39
- Tirer profit des zones de chaleur 39
- Faire rôtir des aliments sur la rôtissoire 39
- Éviter les flammes vives 40

11 Entretien de l'appareil 40
- Nettoyage de la grille 40
- Nettoyage de la cuve 40
- Nettoyage des brûleurs et des venturis 40
- Entretien des éléments en émail, en acier inoxydable, en acier chromé et des revêtements de peinture en poudre 40
- Ranger l'appareil 41
- Rangement des bonbonnes de gaz 41
- Commander des pièces de rechange 41

12 Garantie 41
- Ce qu'elle couvre 41
- Ce qu'elle ne couvre pas 41

13 Spécifications techniques 42
- Étiquette-type 42
- Diamètre des injecteurs 42

14 Dépannage 42

1 ENREGISTREMENT DE VOTRE APPAREIL

Nous vous remercions pour votre achat d'un appareil Barbecook! Un tout nouveau monde vous attend, que ce soit dans la quiétude et le silence de la nature ou dans l'agitation de la ville. Devenez un maître du barbecue dans notre communauté #barbecook et laissez-nous mettre vos talents à l'honneur.

Enregistrez votre Barbecook appareil en ligne et profitez d'avantages considérables :

- Vous pourrez accéder au mode d'emploi complet et apprendre à connaître tous les détails de votre appareil.
- Vous bénéficierez d'un service après-vente personnalisé, vous permettant de trouver rapidement des pièces détachées et de profiter d'un service de garantie optimal.
- Nous vous tiendrons au courant sur les produits et vous donnerons des conseils, astuces et idées pour vous inspirer et faire ressortir le maître du barbecue qui sommeille en vous.

Êtes-vous prêt pour l'aventure ? Enregistrez votre produit et rejoignez la communauté #barbecook !

Pour obtenir plus d'informations concernant l'enregistrement de votre appareil, rendez-vous sur www.barbecook.com.

Barbecook respecte votre vie privée. Vos informations personnelles ne seront pas vendues, ni distribuées ni communiquées à des tiers.

2 À PROPOS DE CE MODE D'EMPLOI

Ce mode d'emploi se compose de deux parties:

- La première partie correspond à celle que vous êtes actuellement en train de lire. Elle foumit les instructions d'assemblage, d'utilisation et d'entretien de votre appareil.
- La seconde partie débute à la page 295. Elle inclut tous les types d'illustrations (vues éclatées, dessins d'assemblage ...) des appareils qui sont décrits dans ce mode d'emploi.

3 CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTE

3.1 Lire et suivre les instructions

Lisez les instructions avant d'utiliser l'appareil. Suivez toujours attentivement les instructions. L'assemblage et l'utilisation non conformes aux instructions peuvent causer des incendies ou endommager le matériel.

Les dommages résultant du non respect des instructions suivantes (assemblage incorrect, mauvaise utilisation, entretien inadéquat...) ne sont pas couverts par la garantie.

3.2 Faire preuve de prudence avec le gaz

Utiliser du gaz est sûr, mais cela nécessite quelques précautions :

- Rangez toujours les bonbonnes de gaz à l'extérieur, dans un endroit bien ventilé. Assurez-vous de ne pas les exposer à une chaleur excessive ou les laisser en plein soleil.
- Ne rangez jamais votre bonbonne de gaz ou la bonbonne de gaz de rechange dans le meuble de votre appareil.
- Ne rangez jamais votre bonbonne de gaz de rechange près d'un appareil au gaz allumé.
- Après utilisation, fermez toujours l'alimentation en gaz de la bonbonne.
- Ne fumez jamais à proximité d'un appareil allumé ou près d'une bonbonne de gaz qu'elle soit vide ou pleine.

Si vous détectez une odeur de gaz, fermez immédiatement l'alimentation en gaz, éteignez toutes les flammes et ouvrez le couvercle de l'appareil. Si l'odeur persiste, appelez votre foumisseur de gaz ou les pompiers.

3.3 Sélection de l'emplacement adéquat

Utilisez l'appareil à l'extérieur uniquement. Son utilisation à l'intérieur, même dans un garage ou un abri de jardin, peut entraîner une intoxication au monoxyde de carbone.

Lors de la sélection d'un emplacement à l'extérieur, il faut toujours :

- Placer l'appareil à 3 mètres au moins de toute construction, dans un endroit ouvert et bien ventilé.
- S'assurer que l'air circule bien au niveau des brûleurs et des trous d'aération du meuble à tout moment.
- S'assurer que l'appareil n'est pas sous une structure couverte (un porche, un abri. ..) ou sous le feuillage.
- Poser l'appareil sur une surface ferme et stable. Ne jamais le placer dans un véhicule en mouvement (un bateau, une caravane ...).

3.4 Consignes de sécurité

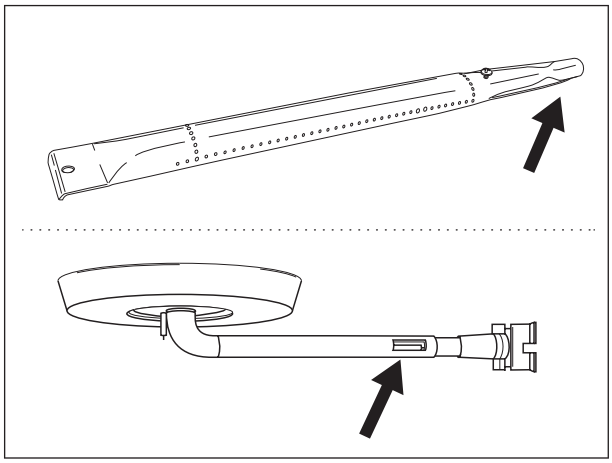
- A n'utiliser qu'à l'extérieur des locaux
- Consulter la notice avant l'utilisation
- Ne pas déplacer l'appareil pendant l'utilisation
- Ne laissez pas l'appareil sans surveillance lorsqu'il est allumé, spécialement en présence d'enfants ou d'animaux de compagnie.
- ATTENTION : des parties accessibles peuvent être très chaudes. Eloigner les jeunes enfants
- Protégez-vous de façon adéquate lorsque vous manipulez des éléments chauds (couvercle, gril, etc.).
- Cet appareil doit être éloigné des matériaux inflammables durant l'utilisation
- N'utilisez pas de bois, de charbon, de pierres de lave ou de briquettes en céramique dans un appareil au gaz.
- N'utilisez pas l'appareil si vous êtes sous l'influence de l'alcool ou de drogues.
- Fermer le robinet du récipient de gaz après usage
- Ne pas modifier l'appareil

4 CONCEPTS RÉCURRENTS

Cette partie définit des concepts moins courants. Ces concepts sont utilisés dans plusieurs sections de ce mode d'emploi.

4.1 Venturis

Les venturis sent des petits tubes fixés à l'entrée des brûleurs. À coté des venturis, il y a un trou. Cela est visible sur les brûleurs principaux et sur le brûleur latéral :



Lorsque le gaz se fraye un passage vers les brûleurs, il passe à travers les venturis. Grâce aux trous sur les côtés, le gaz se mélange à l'air, et par conséquent à l'oxygène. Cela est nécessaire pour que les brûleurs s'allument de façon adéquate : seul un bon dosage de gaz et d'oxygène permettra un allumage adéquat et de belles flammes.

4.2 Les chapeaux de brûleurs

Les chapeaux de brûleurs sont les pièces que vous avez placées sur les brûleurs de votre appareil. Ils protègent les brûleurs des écoulements de graisse. Les trous de chaque côté des chapeaux distribuent la chaleur sur le gril qui ainsi chauffe plus rapidement et de manière plus uniforme.

4.3 Émail

Certains éléments de l'appareil sent couverts d'une couche de matière vitrifiée appliquée par fusion, appelée émail. Cet émail protège de la corrosion le métal sous-jacent. L'émail est une matière de grande qualité : il résiste à la rouille, ne s'altère pas sous l'influence des hautes températures et est très facile à entretenir.

⚠ Étant donné que l'émail est moins flexible que le métal qu'il recouvre, il est possible que l'émail s'écaille si vous ne manipulez pas l'appareil correctement. Pour éviter tout problème, faites attention lors de l'assemblage des éléments en émail et entretenez toujours l'émail comme indiqué un peu plus loin dans ce mode d'emploi.

4.4 Flammes vives

Les flammes vives sent des flammes soudaines qui surgissent de la cuve lorsque vous grillez. Elles sont généralement causées par des écoulements de graisse ou de marinade.

5 ASSEMBLAGE DE L'APPAREIL

5.1 Consignes de sécurité

- Ne modifiez pas l'appareil lors de son assemblage. Il est interdit car très dangereux de modifier des éléments pré-assemblés et/ou scellés par le fabricant.
- Suivez toujours attentivement les instructions d'assemblage.
- L'utilisateur est tenu responsable de l'assemblage adéquat de l'appareil. Les dommages résultant d'un assemblage incorrect ne sent pas couverts par la garantie.

5.2 Pour assembler l'appareil

Vous avez besoin d'un toumevis cruciforme, d'un toumevis plat et d'une pile AA (peur l'allumeur électrique). L'appareil est foumi sans les piles.

1. Posez l'appareil sur une surface plane et propre.
2. Assemblez l'appareil comme indiqué sur les dessins d'assemblage. Vous les trouverez dans la deuxième partie de ce mode d'emploi, après la vue éclatée de votre appareil.

⚠ Faites attention lers de l'assemblage des éléments en émail. Les outils et les vis peuvent endommager l'émail. Utilisez des bagues en fibre pour protéger l'émail auteur des vis.

ℹ Les blisters peuvent contenir plus de vis que nécessaire. Il peut rester des vis après l'assemblage.

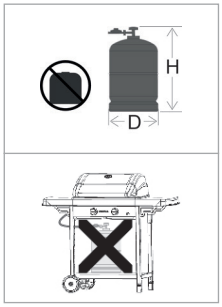
ℹ Le paquet inclut une trousse de premiers secours et des pièces de rechange et d'assemblage (vis, boulons, bagues en fibre ...) Vous pouvez les utiliser si vous avez perdu ou cassé certains éléments.

6 RACCORDER LE GAZ À L'APPAREIL

6.1 Quels bonbonne, tuyau et détendeur utiliser?

Avant de pouvoir raccorder le gaz à l'appareil, vous devez acheter une bonbonne, un tuyau et un détendeur de pression. Le tableau indique quels bonbonne, tuyau et détendeur vous devez utiliser. Par exemple, en Belgique (BE), vous pouvez utiliser une bonbonne de gaz propane avec un tuyau et un détendeur de 37 mbar ou une bonbonne de gaz butane avec un tuyau et un détendeur de 28 à 30 mbar.

Pays	Bonbonne, tuyae et détendeur
DK, GR, NO, SE, EE, LT, LV, MT,HU, SI, NL	Butane, 30 mbar
ES, GB,, IE, PT, BE, FR, LU, IT, CY	Propane, 37 mbar / butane, 28-30 mbar
DE, CZ, SK	Butane, 50 mbar
PL	Propane, 37 mbar



ℹ Cet appareil est réglé pour fonctionner avec les bouteilles rechargables de butane/propane de 4,5 à 15 kg. Nous recommandons de raccorder l'appareil au gaz propane. Le gaz propane offre une combustion de grande qualité et est moins sensible au gel. La hauteur H de la bouteille doit être inférieure à 58 cm quelque soit la largeur ou le diamètre D de la bouteille.

ℹ Achetez votre détendeur de pression et votre bonbonne de gaz en même temps. Les détendeurs ne s'adaptent pas à toutes les bonbonnes.

ℹ Utilisez uniquement un tuyau de gaz approprié et un detendeur homologué dans le pays d'utilisation.

6.2 Consignes de sécurité

- Ne raccordez jamais la bonbonne directement à l'appareil. Fixez toujours un détendeur de pression sur la bonbonne en premier.
- Ne modifiez jamais des éléments de la bonbonne, du tuyau ou du détendeur de pression qui sont pré-assemblés ou scellés.
- Faites en sorte que le tuyau soit le plus court possible (1,5 m maximum) pour éviter qu'il ne traîne sur le sol.
  - Ne déformez ou pliez jamais le tuyau. Ne pas tirer sur le tuyau ou le vriller. Le tenir éloigné des pièces pouvant devenir chaudes. Vérifier que le tube souple se développe normalement, sans torsion ou traction.
  - Il devra être changé s'il est endommagé, s'il présente des craquelures, lorsque les conditions nationales l'exigent ou selon sa validité (p.ex France).
- Conserver toujours la bonbonne en position verticale.
- N'ouvrez jamais l'alimentation en gaz.
- Vérifiez l'étanchéité à chaque fois que vos effectuez des changements sur le raccord de gaz. Veuillez consulter "7 Vérification de l'étanchéité au gaz".

6.3 Raccorder le tuyau à l'appareil

France:
L'appareil peut être utilisé avec 2 sortes de tuyaux souples :

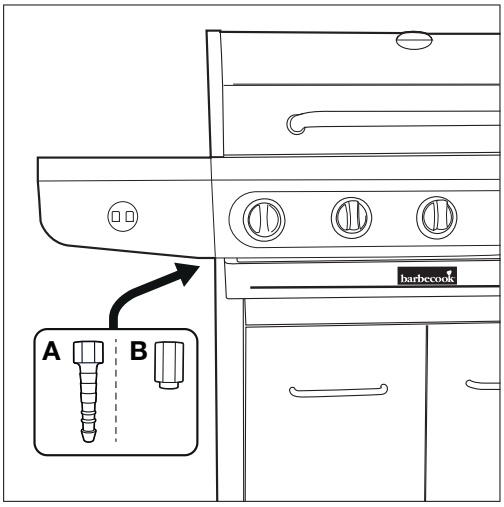
- Tuyau souple destiné à être emmanché sur des abouts annelés coté appareil et coté détendeur, immobilisé par des colliers (selon la norme XP D 36-110). Longueur préconisée 1,25 m
- Tuyau souple (selon la norme XP D 36-112) équipé d'un écrou fileté G 1/2 pour vissage sur l'appareil et d'un écrou fileté M 20x1,5 pour vissage sur le détendeur, longueur préconisée 1,25 m.

Autres pays:
Vous devez utiliser un tuyau souple de qualité adaptée à l'utilisation du butane et du propane. Sa longueur ne devra pas excéder 1,50 m.

Pour raccorder le tuyau à gaz à l'appareil, vous devez fixer un manchon sur le tube à gaz de l'appareil. L'appareil vient avec deux manchons et tous deux sont destinés à des pays spécifiques

Pays	Manchon
BE, CH, CZ, DK, ES, FI, GB, IE, IT, PT, SI	Manchon A
FR	Manchon B

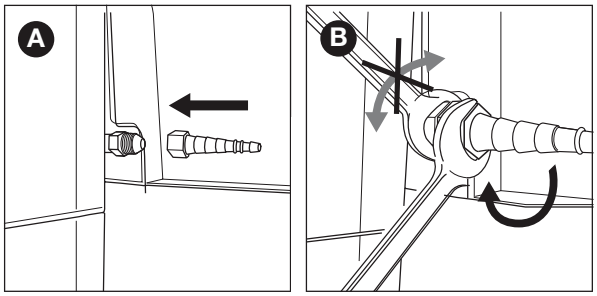
Si votre pays n'apparaît pas dans le tableau, veuillez utiliser le manchon conforme aux normes nationales.



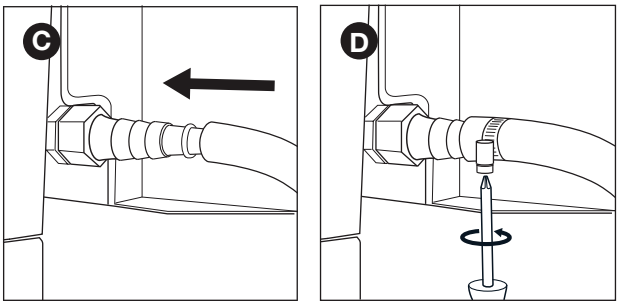
6.3.1 Manchon A

Vous avez besoin d'une clé de 19 mm et d'un toumevis cruciforme.

1. Vissez le manchon sur le tube à gaz de l'appareil (A) et serrez-le avec une clé de 19 mm (B).



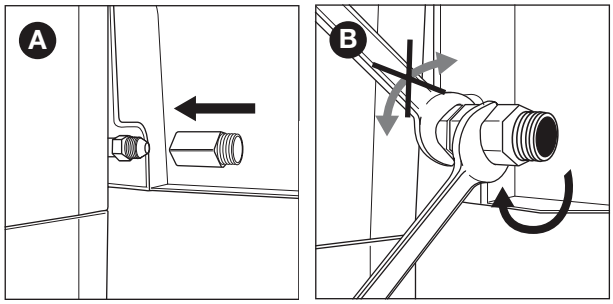
2. Faite glisser le tuyau par-dessus le manchon (C) et fixez la bague de serrage avec un toumevis cruciforme (D).



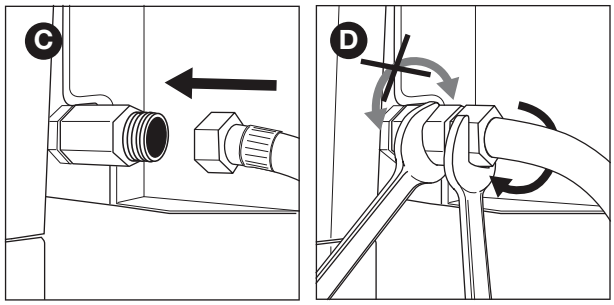
6.3.2 Manchon B

Vous avez besoin d'une clé de 22 mm et d'une clé anglaise.

1. Vissez le manchon sur le tube à gaz de l'appareil (A) et serrez-le avec une clé de 22 mm (B).



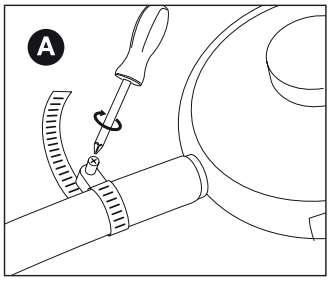
2. Vissez le tuyau à gaz sur le manchon (C) et serrez-le avec les deux clés. Maintenez le manchon avec la clé de 22 mm, tout en toumant le tuyau avec une clé anglaise (D).

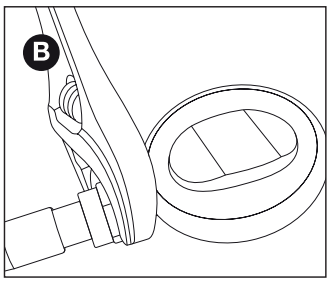


6.4 Raccorder le tuyau et la bonbonne au détendeur

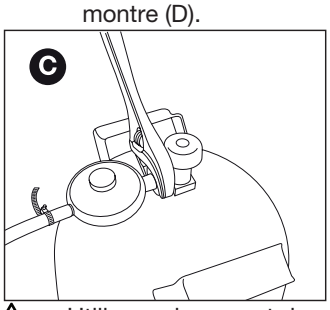
Selon le type de détendeur de pression que vous utilisez, vous avez besoin d'un toumevis cruciforme et/ou d'une clé anglaise.

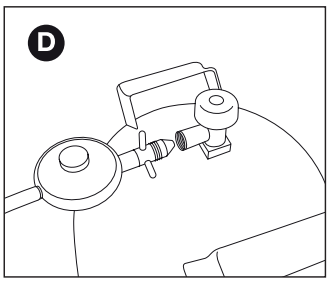
1. Raccorder le tuyau au détendeur de pression. Effectuez l'une des actions suivantes :
   - Si le tuyau a une bague de serrage, glissez le tuyau par-dessus le détendeur et fixez la bague de serrage avec un toumevis cruciforme (A).
   - Si le tuyau a un écrou, vissez le tuyau sur le détendeur et serrez l'écrou avec une clé anglaise (B).





2. Raccordez le détendeur de pression à la bonbonne de gaz. Effectuez l'une des actions suivantes :
    - Si le tuyau a un écrou, vissez le détendeur sur la bonbonne dans le sens des aiguilles d'une montre et serrez l'écrou avec une clé anglaise (C).
    - Si le détendeur a une vis filetée, vissez le détendeur sur la bonbonne dans le sens contraire des aiguilles d'une montre (D).





⚠ Utiliser uniquement des détendeurs conformes à l'EN 16129.

6.5 Remplacement de la bonbonne

1. Fermez l'alimentation en gaz et placez tous les boutons de réglage sur OFF.
2. Retirez la bonbonne vide et placez une bonbonne pleine.
3. Vérifiez la bonbonne, ainsi que l'étanchéité du tuyau et de tous les raccords de gaz. Veuillez consulter "7 Vérification de l'étanchéité au gaz".

⚠ Attention, lorsque vous changez la bouteille de gaz, ceci doit toujours être fait éloigné de toute source inflammable

7 VÉRIFICATION DE L'ÉTANCHÉITÉ AU GAZ

7.1 Pourquoi vérifier l'étanchéité au gaz?

Les gaz propane et butane sont plus lourds que l'air. Par conséquent, ils ne se disperseront pas en cas de fuite de l'appareil. Cela est particulièrement le cas par temps non venteux car une fuite peut créer une accumulation de gaz autour de l'appareil. Avec une telle accumulation, le gaz peut s'enflammer ou exploser.

7.2 Quand vérifier l'étanchéité au gaz?

- Avant une première utilisation ou une nouvelle utilisation après une longue période d'interruption.

⚠ Vérifiez l'étanchéité au gaz même si votre appareil a été assemblé par votre distributeur.

- À chaque fois que vous remplacez un élément en contact avec le gaz.
- Au moins une fois par an, de préférence au début de la belle saison.

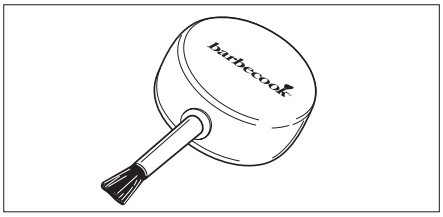
7.3 Consignes de sécurité

- Placez l'appareil à l'extérieur, dans un endroit bien ventilé. Assurez-vous qu'il n'y a aucune flamme ou source de chaleur à proximité de l'appareil.
- N'utilisez jamais un briquet ou une allumette pour vérifier de potentielles fuites de gaz.
- Ne fumez pas et n'allumez pas les brûleurs lorsque vous êtes en train de vérifier l'étanchéité.

7.4 De quels produits ai-je besoin?

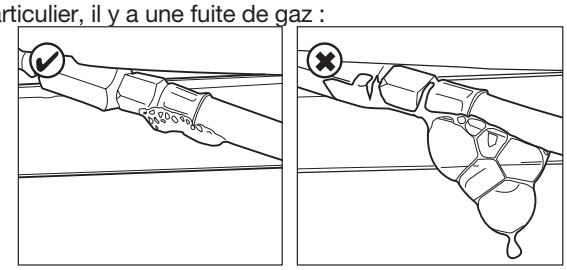
Pour détecter les fuites de gaz, vous avez besoin :

- D'un liquide d'essai. Vous pouvez utiliser un spray de détection des fuites prêt à l'emploi ou un mélange d'eau (50 %) et de liquide vaisselle (50 %).
- De l'outil de controle fourni avec votre appareil. Vous pouvez l'utiliser pour aspirer le liquide d'essai et pour l'appliquer sur les éléments et le raccord en contact avec le gaz que vous souhaitez vérifier .



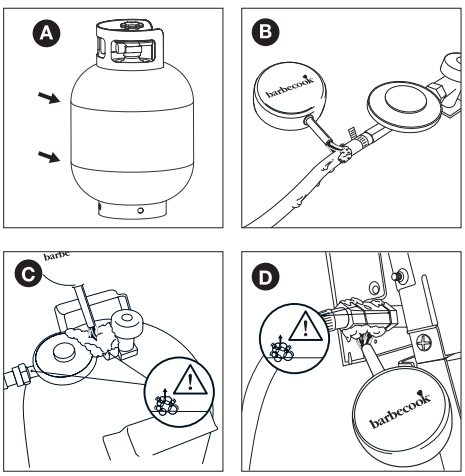
7.5 Vérifier l'étanchéité au gaz

Vous devez vérifier l'étanchéité au gaz en appliquant un liquide d'essai sur tous les éléments et les raccords en contact avec le gaz. Si des bulles se gonflent sur un élément ou un raccord en particulier, il y a une fuite de gaz :



Pour vérifier l'étanchéité au gaz, procédez comme suit :

1. Placez l'appareil à l'extérieur.
2. Munissez-vous de votre outil de controle et de votre liquide d'essai (spray de détection des fuites ou un mélange d'eau et de liquide vaisselle).
3. Ouvrez le couvercle et placez tous les boutons de réglage sur OFF.
4. Ouvrez légèrement l'alimentation en gaz. Toumez la vanne de la bonbonne de gaz une fois seulement.
5. Aspirez un peu de liquide d'essai avec l'outil de controle et appliquez le liquide sur la zone que vous voulez vérifie . Vous devez vérifier :
    - Les soudures de la bonbonne de gaz (A)
    - Le tuyau (B)
    - Les raccords entre la bonbonne et le détendeur de pression, et entre le détendeur de pression et le tuyau (C)
    - Le raccord entre le tuyau et l'appareil (D)



⚠ Votre détendeur de pression et le manchon peuvent être différents de ceux représentés sur les illustrations.

6. Effectuez l'une des actions suivantes :
   - Si vous détectez une fuite, continuez en procédant comme indiqué dans la section " En cas de fuite de gaz".
   - Si vous n'avez pas détecté de fuite, fermez l'alimentation en gaz, rincez minutieusement tous les éléments à l'eau et essuyez-les bien.

7.6 En cas de fuite de gaz

1. Fermez l'alimentation en gaz et effectuez une des actions suivantes:
   - Si vous détectez une fuite sur un des raccords, serrez ce raccord.
   - Si vous détectez une fuite sur la bonbonne ou le tuyau, remplacez la bonbonne ou le tuyau.
2. Revérifiez le raccord et l'élément sur lequel vous détectez la fuite.
3. Si la fuite n'est pas réparée, veuillez contacter un distributeur Barbecook. N'utilisez pas l'appareil tant que la fuite n'est pas réparée.

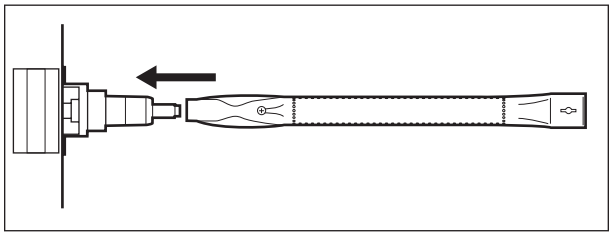
⚠ Pour voir la liste des distributeurs proches de Barbecook chez vous, veuillez visiter www.barbecook.com.

8 PRÉPARATION AVANT D'UTILISER L'APPAREIL

8.1 Avant chaque utilisation

À chaque utilisation, assurez-vous que :

- L'appareil est placé à un endroit adéquat. Veuillez consulter "3.3 Sélection de l'emplacement adéquat".
- Le tuyau à gaz ne traîne pas au sol et qu'il ne peut pas entrer en contact avec une surface chaude ou un écoulement de graisse.
- La cuve est propre. Nous recommandons le nettoyage de la cuve après chaque utilisation. Veuillez consulter "11.2 Nettoyage de la cuve".
- Les brûleurs et les venturis ne sont pas obstrués par des nids d'insecte ou des toiles d'araignées. Veuillez consulter "11.3 Nettoyage des brûleurs et des venturis".
- Les brûleurs sont assemblés correctement. Les venturis doivent être placés sur les ouvertures des vannes de gaz.



⚠ Si vous voulez être absolument certain que votre raccord de gaz est sûr, vous pouvez vérifier l'étanchéité au gaz de votre appareil avant chaque utilisation. Veuillez consulter "7 Vérification de l'étanchéité au gaz".

8.2 Avant une nouvelle utilisation (après une longue période d'interruption)

Si vous utilisez l'appareil pour la première fois ou si vous le réutilisez après une longue période d'interruption, vous devez effectuer les vérifications suivantes :

- Assurez-vous d'avoir lu, compris et vérifié toute les instructions de ce mode d'emploi (avant la toute première utilisation).
- Vérifiez l'étanchéité au gaz de l'appareil. Veuillez consulter "7 Vérification de l'étanchéi é au gaz".

⚠ Vérifiez l'étanchéité au gaz même si votre appareil a été assemblé par votre distributeur.

- Nettoyez les brûleurs et les venturis (avant une nouvelle utilisation après une longue période d'interruption). Veuillez consulter "11.3 Nettoyage des brûleurs et des venturis".
- Faites brûler les résidus de fabrication avant de déposer vos aliments (avant la toute première utilisation). Veuillez consulter "8.3 Brûler les résidus de fabrication de l'appareil".

8.3 Brûler les résidus de fabrication de l'appareil

En faisant brûler les résidus avant la première utilisation, vous éliminez de l'appareil toutes les graisses de fabrication restantes. Procédez comme suit:

1. Allumez les brûleurs principaux et placez leurs boutons de réglage sur HIGH. Veuillez consulter "9.2 Allumage des brûleurs principaux".
2. Fermez le couvercle et faites brûler les résidus de fabrication de l'appareil pendant 15 minutes. Ne placez pas encore les aliments sur le gril.
3. Au bout de 15 minutes, ouvrez le couvercle et laissez les résidus de fabrication de l'appareil brûler pendant 5 minutes supplémentaires (avec les boutons de réglage toujours sur HIGH).
4. Au bout de 5 minutes, l'appareil est prêt à être utilisé. Vous pouvez maintenant placer les aliments sur le gril.

9 ALLUMAGE DES BRÛLEURS

ℹ Pour allumer les brûleurs avec l'allumeur électrique, vous devez placer une pile AA dans l'allumeur. La pile n'est pas foumie avec l'appareil. Vous trouverez l'emplacement pour la pile de l'allumeur sur la partie inférieure de la tablette latérale droite.

9.1 Consignes de sécurité

- Avant d'allumer l'appareil, effectuez toutes les vérifications listées dans "8 Préparation avant d'utiliser l'appareil".
- Assurez-vous que le couvercle est toujours ouvert lorsque vous allumez un brûleur.
- Ne vous penchez jamais au-dessus d'un brûleur lorsque vous l'allumez.

9.2 Allumage des brûleurs principaux

9.2.1 Utilisation de l'allumeur

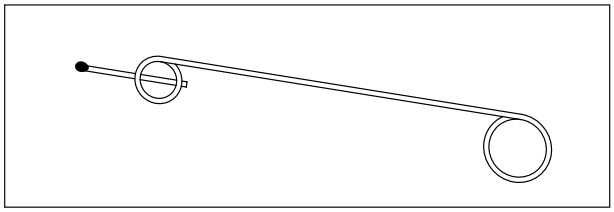
1. Ouvrez le couvercle et placez les boutons de réglage des brûleurs principaux sur OFF.
2. Si aucun autre brûleur n'est allumé, ouvrez l'alimentation en gaz et attendez 10 secondes. Cela permet au gaz de se stabiliser.
3. Appuyez sur le bouton de réglage d'un brûleur, placez-le sur HIGH et maintenez-le enfoncé un instant. L'allumeur intégré produira des étincelles, qui allumeront le brûleur.

⚠ Commencez toujours par l'allumage d'un des brûleurs principaux. N'allumez jamais tous les brûleurs principaux en même temps.

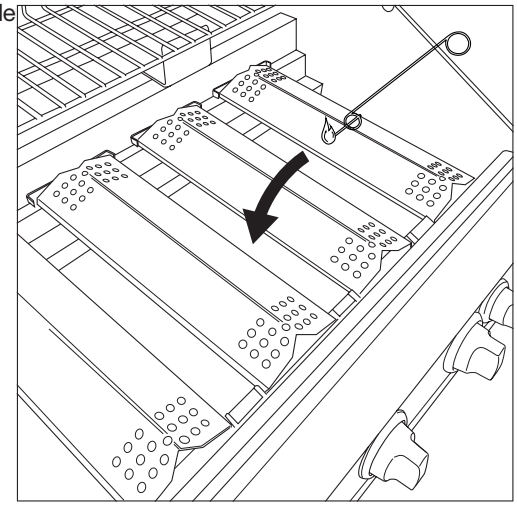
4. Si le brûleur ne s'allume pas après trois tentatives, placez son bouton de réglage sur OFF, fermez l'alimentation en gaz et attendez 5 minutes. Cela permet au gaz accumulé de se dissiper.
5. Essayez d'allumer le brûleur à nouveau. S'il ne s'allume toujours pas, essayez de l'allumer avec une allumette ou consultez "14 Dépannage" pour déterminer la cause du problème.

9.2.2 Utilisation d'une allumette

1. Placez une allumette dans le support à allumette.



2. Ouvrez le couvercle et placez les boutons de réglage des brûleurs principaux sur OFF.
3. Si aucun autre brûleur n'est allumé, ouvrez l'alimentation en gaz et attendez 10 secondes. Cela permet au gaz de se stabiliser.
4. Allumez l'allumette et maintenez-la à environ 13 mm du brûle



5. Placez le bouten de réglage d'un brûleur sur HIGH.

⚠ Commencez toujours par l'allumage d'un des brûleurs principaux. N'allumez jamais tous les brûleurs principaux en même temps.

6. Si le brûleur ne s'allume pas dans les 5 secondes, placez son bouton de réglage sur OFF, fermez l'alimentation en gaz et attendez 5 minutes. Cela permet au gaz accumulé de se dissiper.
7. Essayez d'allumer le brûleur à nouveau. S'il ne s'allume toujours pas, veuillez consulter "14 Dépannage" pour déterminer la cause du problème.
8. Après avoir allumé un brûleur, allumez les autres en plaçant leurs boutons de réglage sur HIGH.

9.3 Allumage du brûleur latéral

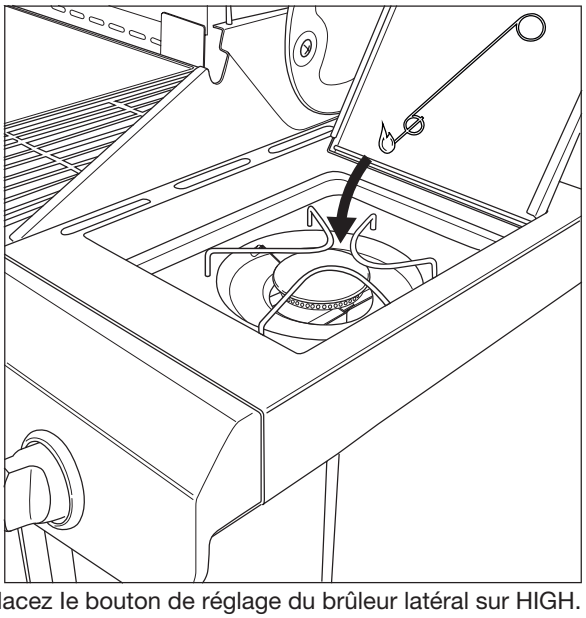
⚠ Le brûleur latéral ne supporte que des récipients de cuisson avec un poids maximal de 9 kg, diamètre maximal de 220 mm et diamètre minimal de 120 mm.

9.3.1 Utilisation de l'allumeur

1. Ouvrez le couvercle et placez le bouton de réglage du brûleur latéral sur OFF.
2. Si aucun autre brûleur n'est allumé, ouvrez l'alimentation en gaz et attendez 10 secondes. Cela permet au gaz de se stabiliser.
3. Appuyez sur le bouton de réglage du brûleur latéral, placez-le sur HIGH et maintenez-le enfoncé un instant. L'allumeur intégré produira des étincelles, qui allumeront le brûleur latéral.
4. Si le brûleur ne s'allume pas après trois tentatives, placez son bouton de réglage sur OFF, fermez l'alimentation en gaz et attendez 5 minutes. Cela permet au gaz accumulé de se dissiper.
5. Réessayez d'allumer le brûleur latéral. S'il ne s'allume toujours pas, essayez de l'allumer avec une allumette ou consultez "14 Dépannage" pour déterminer la cause du problème.

9.3.2 Utilisation d'une allumette

1. Placez une allumette dans le support à allumette.
2. Ouvrez le couvercle et placez le bouten de réglage du brûleur latéral sur OFF.
3. Si aucun autre brûleur n'est allumé, ouvrez l'alimentation en gaz et attendez 10 secondes. Cela permet au gaz de se stabiliser.
4. Allumez l'allumette et maintenez-la à environ 13 mm du brûleur latéral.



5. Placez le bouton de réglage du brûleur latéral sur HIGH.
6. Si le brûleur latéral ne s'allume pas dans les 5 secondes, placez son bouton de réglage sur OFF, fermez l'alimentation en gaz et attendez 5 minutes. Cela permet au gaz accumulé de se dissiper.
7. Réessayez d'allumer le brûleur latéral. S'il ne s'allume toujours pas, veuillez consulter "14 Dépannage" pour déterminer la cause du problème.

9.4 Allumage du brûleur pour rôtissoire

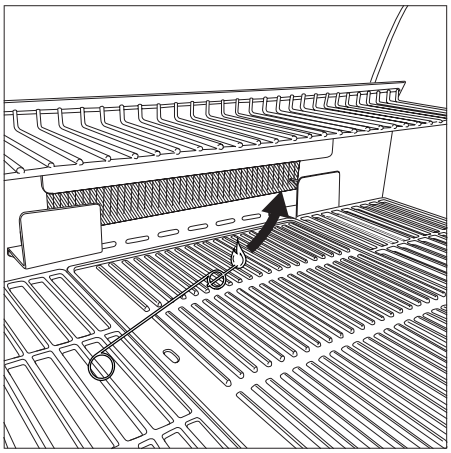
Avant de pouvoir utiliser le brûleur pour rôtissoire, vous devez placer deux piles D dans le moteur du brûleur pour rôtissoire. Ces piles ne sont pas fournies avec l'appareil.

9.4.1 Utilisation de l'allumeur

1. Ouvrez le couvercle et placez le bouton de réglage du brûleur pour rôtissoire sur OFF.
2. Retirez les grils et la grille d'attente de l'appareil et mettez-les de côté.
3. Si aucun autre brûleur n'est allumé, ouvrez l'alimentation en gaz et attendez 10 secondes. Cela permet au gaz de se stabiliser.
4. Appuyez sur le bouton de réglage du brûleur pour rôtissoire, placez-le sur HIGH et maintenez-le enfoncé un instant. L'allumeur intégré produira des étincelles, qui allumeront le brûleur pour rôtissoire.
5. Si le brûleur ne s'allume pas après trois tentatives, placez son bouton de réglage sur OFF, fermez l'alimentation en gaz et attendez 5 minutes. Cela permet au gaz accumulé de se dissiper.
6. Réessayez d'allumer le brûleur pour rôtissoire. S'il ne s'allume toujours pas, essayez de l'allumer avec une allumette ou consultez "14 Dépannage" pour déterminer la cause du problème.

9.4.2 Utilisation d'une allumette

1. Placez une allumette dans le support à allumette.
2. Ouvrez le couvercle et placez le bouton de réglage du brûleur pour rôtissoire sur OFF.
3. Si aucun autre brûleur n'est allumé, ouvrez l'alimentation en gaz et attendez 10 secondes. Cela permet au gaz de se stabiliser.
4. Allumez l'allumette et maintenez-la à droite du brûleur pour rôtissoire.



5. Placez les boutons de réglage du brûleur pour rôtissoire sur HIGH.
6. Si le brûleur ne s'allume pas dans les 5 secondes, placez son bouton de réglage sur OFF, fermez l'alimentation en gaz et attendez 5 minutes. Cela permet au gaz accumulé de se dissiper.
7. Réessayez d'allumer le brûleur pour rôtissoire. S'il ne s'allume toujours pas, veuillez consulter "14 Dépannage" pour déterminer la cause du problème.

9.5 Éteindre les brûleurs

Si vous n'utilisez plus les brûleurs, vous devez les éteindre. Procédez comme suit:

1. Fermez l'alimentation en gaz.
2. Placez les boutons de réglage des brûleurs sur OFF.

En fermant d'abord l'alimentation en gaz, vous vous assurez qu'il n'y a plus de gaz qui circule dans l'appareil.

9.6 Rallumage des brûleurs

Si un brûleur s'éteint en cours d'utilisation, procédez comme suit :

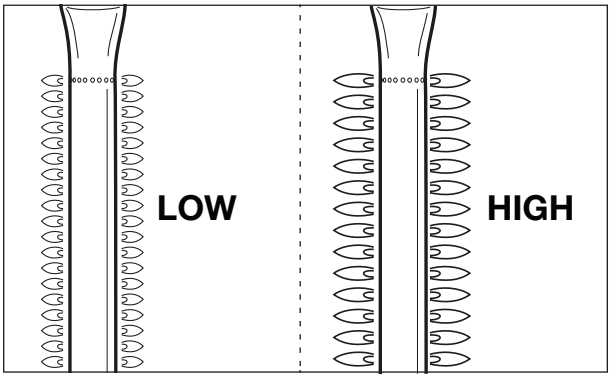
1. Ouvrez le couvercle et fermez l'alimentation en gaz.
2. Placez les boutons de réglage sur OFF et attendez 5 minutes. Cela permet au gaz accumulé de se dissiper.
3. Rallumez le(s) brûleur(s).

9.7 Vérifier les flamm

À chaque fois que vous allumez un brûleur, vous devez vérifier ses flammes. Une flamme parfaite est presque entièrement bleue et un peu jaune sur le dessus. Il est normal et sans danger que de façon sporadique les flammes soient jaunes.

Si les flammes semblent anormales, effectuez une des actions suivantes pour résoudre le problème :

Si les flammes sont..	Effectuez l'action suivante...
Faibles et entièrement jaunes	1. Fermez immédiatement l'alimentation en gaz et placez tous les boutons de réglage sur OFF. 2. Veuillez consulter "14 Dépannage" pour déterminer la cause du problème. Il est possible que les venturis soient obstrués.
Dépassent de la cuve	1. Fermez immédiatement l'alimentation en gaz et placez tous les boutons de réglage sur OFF. 2. Attendez 5 minutes pour que le gaz accumulé se dissipe. 3. Rallumez le(s) brûleur(s). 4. Si le problème persiste, veuillez consulter "14 Dépannage" pour déterminer la cause du problème.



10 CONSEILS PRATIQUES ET ASTUCES

10.1 Préchauffer l'appareil

En préchauffant votre appareil, vous vous assurez que le gril est assez chaud avant de mettre les aliments dessus. Procédez comme suit :

1. Allumez le(s) brûleur(s) et placez le(s) bouton(s) de réglage sur HIGH.
2. Fermez le couvercle et laissez l'appareil ainsi pendant dix minutes.
3. Après dix minutes, ouvrez le couvercle et déposez vos aliments sur le gril.
4. Si vous avez ensuite besoin de moins de chaleur, placez le(s) bouton(s) de réglage sur une position inférieure.

10.2 Empêcher que les aliments ne collent

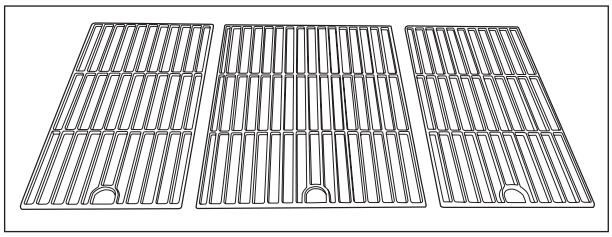
Pour empêcher que les aliments ne collent à la grille :

- Huilez légèrement les aliments avec un pinceau avant de les placer sur la grille. Vous pouvez également enduire le gril d'huile.
- Préchauffez l'appareil. Plus la grille sera chaude lorsque vous y placerez les aliments, moins les aliments colleront.
- Ne retoumez pas les aliments trop rapidement. Laissez-les d'abord emmagasiner de la chaleur.

10.3 Griller directement et indirectement

Selon les types d'aliments que vous préparez et la manière dont vous souhaitez les préparer, vous pouvez les griller directement ou indirectement :

Méthode	Description	Utilisation
Directement	Placez les aliments directement au-dessus d'un brûleur allumé, réglez le brûleur concemé sur la position High et ouvrez le couvercle.	Pour saisir la viande et les légumes
Indirectement	Placez les aliments à côté d'un brûleur allumé, réglez le brûleur concemé sur la position Medium/Low et ouvrez le couvercle.	Pour cuire davantage une viande saisie



⚠ Lorsque vous faites griller des aliments avec le couvercle fermé, surveillez le thermomètre du couvercle et assurez-vous que l'appareil ne surchauffe pas. Veuillez consulter "10.5 Visualiser la température".

10.4 Faire griller avec le couvercle fermé

Fermer le couvercle pour faire griller comporte un certain nombre d'avantages :

- La température du gril est plus élevée et reste constante.
- Vous réduisez le temps de cuisson de vos aliments et ces demiers sont plus juteux.
- Vous réduisez les flammes vives et économisez du gaz.

⚠ Lorsque vous faites griller des aliments avec le couvercle fermé, surveillez le thermomètre du couvercle et assurez-vous que l'appareil ne surchauffe pas. Veuillez consulter "10.5 Visualiser la température".

10.5 Visualiser la température

Votre appareil est équipé de brûleurs puissants, par conséquent il chauffe rapidement et vous pouvez garder la température constante. Lorsque vous grillez sous un couvercle fermé, vous devez vous assurer que l'appareil ne surchauffe pas. Surveillez le thermomètre du couvercle et suivez les recommandations suivantes :

- Une température de cuisson normale se situe auteur de 210 °C. À des températures plus élevées, la graisse qui s'écoule et s'accumule peut s'enflammer .
- La température ne devrait jamais dépasser les 300 °C plus de 5 minutes. Cela peut endommager et déformer l'appareil.

💡 Si l'appareil surchauffe, refroidissez-le en ouvrant le couvercle et en réglant les brûleurs sur une position moins élevée.

10.6 Tirer profit des zones de chaleur

Lorsque les brûleurs sont allumés, leurs chapeaux distribuent la chaleur sur le gril le plus uniformément possible. Mais malgré ce chauffage uniforme, certaines zones restent plus chaudes que d'autres. Vous pouvez tirer profit de ces zones de chaleur pour faire griller vos aliments de manière optimale :

Zone	Niveau de chaleur	À utiliser pour...
Avant	Chaud	Faire griller les aliments délicats (crevettes, poissons ...)
Centre	Plus chaud	Pour préparer les aliments qui nécessitent une cuisson plus longue (ex : saucisses, cuisses de poulet...)
Arrière	Chaleur max.	Pour saisir la viande et les légumes

💡 Vous pouvez également créer des zones de chaleur en régulant la puissance des brûleurs. Par exemple, vous pouvez régler un brûleur sur une position moins élevée et utiliser la zone au-dessus du brûleur concemé pour les aliments délicats ou ceux qui nécessitent un certain temps de cuisson.

10.7 Faire rôtir des aliments sur la rôtissoire

Pour faire rôtir des aliments sur la rôtissoire, vous devez faire fonctionner les brûleurs principaux et les brûleurs pour rôtissoire en même temps. Pour faire rôtir par exemple un poulet sur la rôtissoire, veuillez procéder comme suit :

1. Retirez les grils et la grille d'attente de l'appareil et mettez-les de côté.
2. Allumez les brûleurs principaux et fermez le couvercle pour préchauffer l'appareil. Pendant ce temps, placez le poulet sur la rôtissoire.
3. Au bout de dix minutes, ouvrez le couvercle, éteignez le brûleur du milieu et réglez les brûleurs latéraux sur LOW. Vous pouvez placer un plat sur le brûleur du milieu pour recueillir la graisse qui coule.
4. Placez la rôtissoire au-dessus des brûleurs et fermez le couvercle. L'air chaud cuira ainsi le poulet, comme dans un four traditionnel.
5. Lorsque le poulet est cuit partiellement, allumez le brûleur pour rôtissoire pour dorer la peau du poulet. Ouvrez le couvercle pour allumer le brûleur et refermez-le ensuite.
6. Surveillez le poulet et assurez-vous que la peau ne brûle pas. Lorsque la peau est croustillante à souhait, éteignez le brûleur pour rôtissoire.

⚠ Lorsque vous faites griller des aliments avec le couvercle fermé, surveillez le thermomètre du couvercle et assurez-vous que l'appareil ne surchauffe pas. Veuillez consulter "10.5 Visualiser la température".

10.8 Éviter les flammes vives

Lorsque vous grillez, il est normal que quelques flammes vives apparaissent. Cependant, un trop grand nombre de flammes vives augmentent la température dans l'appareil et peuvent enflammer la graisse accumulée. Pour éviter les flammes vives

- Assurez-vous que la cuve est propre lorsque vous commencez à griller. Nous recommandons le nettoyage de la cuve après chaque utilisation. Veuillez consulter"11.2 Nettoyage de la cuve".
- Vérifiez régulièrement que le trou d'évacuation de la graisse n'est pas obstrué et que le plateau ou la coupe de récupération de graisse ne sont pas pleins.
- Lorsque vous faites griller des viandes grasses, coupez l'excédent de gras, fermez le couvercle et placez les brûleurs en position moyenne ou faible.

11 ENTRETIEN DE L'APPAREIL

11.1 Nettoyage de la grille

Nous recommandons le nettoyage de la grille après chaque utilisation, avec un Barbecook cleaner.

Vous pouvez également nettoyer la grille avec un détergent doux ou du bicarbonate de soude. N'utilisez jamais de décapants four pour nettoyer la grille.

11.2 Nettoyage de la cuve

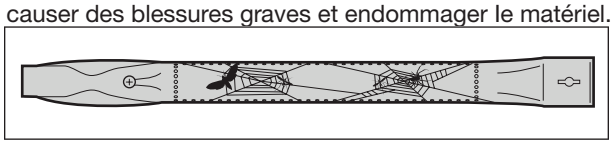
Nous recommandons le nettoyage de la cuve après chaque utilisation, avec un Barbecook cleaner. Utilisez le produit de la même façon que pour le gril.

11.3 Nettoyage des brûleurs et des venturis

11.3.1 Pourqoui nettoyer les brûleurs et les venturis ?

Il est possible que des araignées et des insectes tissent des toiles ou fassent des nids dans les brûleurs et les venturis. Cela peut obstruer l'alimentation des brûleurs en gaz. De ce fait :

- Vous ne pouvez pas allumer les brûleurs. Si vous parvenez malgré tout à les allumer, ils ne produiront que des flammes fumeuses et jaunes.
- Le gaz peut commencer à brûler en dehors des venturis, au niveau des boutons de réglage. Ces combustions sont appelées des retours de flamme et ces demiers peuvent causer des blessures graves et endommager le matériel.



Les dommages résultant de brûleurs et de venturis obstrués sont considérés comme étant la conséquence d'un entretien inadéquat et ne sont pas couverts par la garantie.

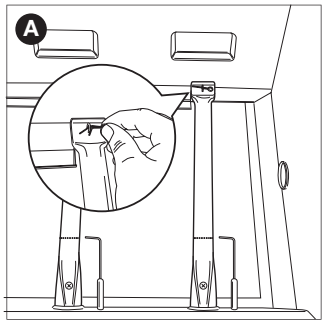
11.3.2 Quand nettoyer les brûleurs et les venturis?

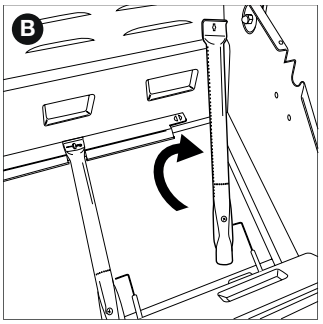
Vous devez nettoyer les brûleurs et les venturis de votre appareil :

- Avant une nouvelle utilisation après une longue période d'interruption.
- Au moins deux fois par an, dont une au début de la belle saison.

11.3.3 Nettoyer les brûleurs et les venturis

1. Retirez les brûleurs de l'appareil comme indiqué sur les illustrations. Si vous constatez qu'un brûleur est endommagé, vous devez le replacer.





2. Nettoyez les brûleurs et les venturis avec une petite brosse ou un cure-pipe fabriqué maison (un trombone déplié, un petit goupillon ...).
3. Replacez les brûleurs. Veillez à placer les venturis sur les ouvertures des vannes de gaz.

11.4 Entretien des éléments en émail, en acier inoxydable, en acier chromé et des revêtements de peinture en poudre

L'appareil est constitué d'éléments en émail, en acier inoxydable, en acier chromé et de revêtements de peinture en poudre. Chaque matière doit être entretenue diffé emment :

Matière	Comment entretenir cette matlère
Émail	• N'utilisez pas d'objets pointus et éviter tout choc contre une surface dure. • Évitez tout contact avec des liquides froids lorsque l'appareil est encore chaud. • Vous pouvez utilisez des éponges métalliques et des détergents abrasifs.
Acier inoxydable et acier chromé	• N'utilisez pas de détergents corrosifs, abrasifs ou pour métaux. • Utilisez des détergents doux et laissez-les agir sur l'acier. • Utilisez une éponge ou un tissu doux . • Rincez minutieusement après le nettoyage et bien séchez bien avant de ranger.
Revêtements de peinture en poudre	• N'utilisez pas d'objets pointus. Utilisez des détergents non-abrasifs ainsi qu'une éponge ou un tissu doux. • Rincez minutieusement après le nettoyage et bien séchez bien avant de ranger.

Pour empêcher la formation de rouille sur l'acier inoxydable, évitez tout contact avec le chlore, le sel ou le fer. Nous ne recommandons pas l'utilisation de l'appareil à proximité des côtes, des chemins de fer ou des piscines.

Les dommages résultant du non respect des instructions suivantes comme l'entretien inadéquat ne sont pas couverts par la garantie.

Ci-dessous une vue éclatée de votre appareil (deuxième partie du mode d'emploi), vous trouverez une liste de toutes les pièces composant l'appareil. Cette liste inclut un symbole qui spécifie la matière de chaque pièce, ainsi vous pouvez l'utilisez pour vérifier la manière dont vous devez entretenir une pièce en particulier. La liste de pièces utilise les symboles suivants :

Symbole	Matière
●	Émail
▲	Acier chromé
■	Acier inoxydable
★	Revêtements de peinture en poudre

11.5 Ranger l'appareil

Si vous n'utilisez pas votre appareil pendant une période prolongée, rangez-le dans un endroit sec. Avant de ranger l'appareil :

- Déconnectez la bonbonne de gaz. Ne rangez jamais l'appareil à l'intérieur (pas même dans un garage ni un abri) tant que ce dernier est raccordé à la bonbonne de gaz.
- Nettoyez les brûleurs et les grils, essuyez-les avec un peu d'huile et enveloppez-les dans du papier.
- Couvrez votre appareil avec une housse Barbecook. Enregistrez votre appareil sur www.barbecook.com et trouvez la housse adaptée à ce dernier.

11.6 Rangement des bonbonnes de gaz

Ces instructions s'appliquent à la fois aux bonbonnes vides et pleines.

- Rangez toujours les bonbonnes de gaz à l'extérieur, dans un endroit bien ventilé. Assurez-vous de ne pas les exposer à une chaleur excessive ou les laisser en plein soleil.
- Ne rangez jamais une bonbonne de gaz dans un endroit qui peut devenir très chaud (une voiture, un bateau, etc.).
- Ne rangez jamais votre bonbonne de gaz ou la bonbonne de gaz de rechange dans le meuble de votre appareil.
- Ne rangez jamais votre bonbonne de gaz de rechange près d'un appareil au gaz allumé.
- Rangez toujours les bondonnes de gaz dans un endroit hors de la portée des enfants.
- Rangez et transportez toujours les bonbonnes de gaz en position verticale.

11.7 Commander des pièces de rechange

Les pièces en contact direct avec le feu ou une chaleur intense doivent être remplacées de temps en temps. Pour commander une pièce de rechange :

1. Cherchez le numéro de référence de la pièce dont vous avez besoin. Vous trouverez une liste avec tous les numéros de référence sous les vues éclatées dans la deuxième partie de ce mode d'emploi mais également sur www.barbecook.com.

   Si vous avez enregistré votre appareil en ligne, vous serez automatiquement dirigé vers la liste adéquate dans votre compte MyBarbecook. Vous avez la possiblité y commander des pièces de rechange.

2. Commandez une pièce de rechange sur www.barbecook.com ou dans votre point de vente. Des pièces de rechange sous garantie peuvent uniquement être commandées dans votre point de vente.

12 GARANTIE

12.1 Ce qu'elle couvre

Votre appareil vient avec une garantie de deux ans à partir de la date d'achat. La garantie couvre tous les défauts de fabrication, à condition que:

- Vous utilisiez, assembliez, et entreteniez votre appareil conformément aux instructions contenues dans ce mode d'emploi. Les dommages résultant d'une mauvaise utilisation, d'un assemblage incorrect ou d'un entretien inadéquat ne sont pas considérés comme des défauts de fabrication.
- Vous pouvez présenter le ticket de caisse et le numéro de série unique de votre appareil. Le numéro de série commerce par un « G » suivi de 15 chiff es. Vous pouvez le trouver :
  - Dans ce mode d'emploi et sur le kit de démarrage qui inclut ce mode d'emploi.
  - Sur !'emballage de l'appareil.
  - A l'intérieur de la porte du chariot.
- Le service qualité Barbecook confirme que les pièces sont défectueuses et cela malgré une utilisation normale, un assemblage correct et un entretien adéquat.

Si les conditions citées précédemment ne sont pas respectées, vous ne pourrez pas être couvert. Dans tous les cas, la garantie se limite à la réparation et au remplacement de la ou des pièces défectueuses.

12.2 Ce qu'elle ne couvre pas

Les dommages et les défauts suivants ne sont pas couverts par la garantie:

- L'usure normale (rouille, déformation, décoloration ...) des pièces directement exposées au feu ou à une chaleur intense. Il est normal de remplacer ces pièces au fil du temps.
- Les irrégularités visuelles sont inhérentes au processus de fabrication. Ces irrégularités ne sont pas considérées comme des défauts de fabrication.
- Tous les dommages résultant d'un entretien inadéquat, du rangement incorrect, d'un mauvais assemblage ou de modifications effectuées sur des pièces é-assemblées.
- Tous les dommages résultant d'une utilisation abusive ou à mauvais escient de l'appareil (utilisation non conforme aux instructions de ce mode d'emploi, utilisation professionnelle ...).
- Tous les dommages consécutifs résultant d'une utilisation inadaptée ou non conforme de l'appareil.
- La rouille ou la décoloration résultant d'influences xternes, de l'utilisation de détergents corrosifs, de l'exposition au chlore ... Ces dommages ne sont pas considérés comme des défauts de fabrication.

13 SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES

13.1 Étiquette-type

L'étiquette-type énumère toutes les spécifications echniques de votre appareil. Vous pouvez le trouver :

- Dans la deuxième partie de ce mode d'emploi.
    - A l'intérieur de la porte du chariot.

13.2 Diameters van de injectoren

- Brûleur principal : 0.85mm
- Brûleur latéral : 0.85mm
- Brûleur pour rôtissoire: 0.98mm

14 DÉPANNAGE

Problème	Cause(s) probable(s)	Solution(s)
Chaleur insuffisante	• L'alimentation en gaz est fermée • Les venturis ne sont pas placés sur les ouvertures des vannes de gaz • Les ouvertures des brûleurs sont obstruées • La bonbonne de gaz est (presque) vide • Le détendeur de pression n'est pas raccordé correctement à la bonbonne et/ou au tuyau	• L'alimentation en gaz est ouverte • Placez les venturis sur les ouvertures des vannes de gaz • Nettoyez les ouvertures des brûleurs ou remplacez les brûleurs • Remplacez la bonbonne de gaz • Raccordez à nouveau le détendeur de pression à la bonbonne et/ou au tuyau
Chaleur excessive et/ou flammes vives	• Aliments trop gras • Trou d'évacuation de la graisse obstrué, présence de graisse dans la cuve et/ou sur les brûleurs • Température trop élevée	• Coupez l'excédent de gras ou réglez les brûleurs sur une position moins élevée • Nettoyez le trou d'évacuation de la graisse, la cuve et les brûleurs • Réglez les brûleurs sur une température moins élevée et/ou faites griller les aliments indirectement
La chaleur n'est pas distribuée uniforrnément sur la surface du grill	Certaines différences de température sont normales, veuillez consulter "10.6 Tirer profit des zones de chaleur". Cause(s) probable(s) d'importantes diffé rences de température.L'appareil n'est pas préchauffé.	• Préchauffez l'appareil
Flammes jaunes	• Brûleurs ou venturis obstrués • Présence de sel sur les brûleurs • Appareil raccordé au gaz butane	• Nettoyez les brûleurs et les venturis • Nettoyez les brûleurs • Raccordez l'appareil au gaz butane en utilisant un détendeur de pression adapté
Flamme partielle	• Brûleur obstrué, percé ou rouillé	• Nettoyez ou remplacez le brûleur
Retours de flammes (flamme en dehors des venturis/au niveau des boutons de réglage)	• Brûleurs ou venturis obstrués	• Fermez l'alimentation en gaz et réglez les brûleurs sur OFF. • Laissez refroidir l'appareil. • Nettoyez les brûleurs et les venturis.
Flammes dépassant le bord de la cuve	• Temps venteux • La bonbonne de gaz est (presque) vide • Présence de graisse dans la cuve et/ou sur les brûleurs	• Placez l'appareil dos au vent • Remplacez la bonbonne de gaz • Nettoyez la cuve et les brûleurs
Le détendeur de pression bourdonne	• Temps chaud • Nouvelle bonbonne de gaz (pleine)	• Cela ne représente ni un danger ni un défaut. Cela devrait cesser automatiquement après un certain temps.
Les brûleurs émettent un sifflement lorsqu'ils sont églés sur LOW	• Injecteur de gaz, venturi et/ou brûleur encrassés	• Nettoyez l'injecteur de gaz, le venturi et le brûleur

Problème	Cause(s) probable(s)	Solution(s)
Impossible d'allumer le brûleur (ni avec l'allumeur, ni avec une allumette)	• Brûleur ou venturi obstrués • Pas d'alimentation en gaz	• Nettoyez le brûleur et le venturi • Ouvrez l'alimentation en gaz et enfoncez le bouton de sécurité sur détendeur de pression (pas présent sur tous les détendeurs)
Impossible d'allumer le brûleur avec l'allumeur	• Absence de pile ou pile mal placée • Le brûleur du milieu ne s'allume pas en premier • Câblage de l'allumeur mal branché • Électrode endommagée • Mauvaise mise à la terre • Allumeur défectueux	• (Re)placez la batterie, en respectant les bornes • Allumez l'allumeur du milieu en premier • Vérifiez et ré-assemblez tous les fils de l'allumeur • Replacez l'électrode • Vérifiez et ré-assemblez les électrodes, les brûleurs et l'allumeur • Remplacez l'allumeur
L'allumeur ne produit aucune étincelle et n'émet aucun bruit	• Absence de pile ou pile mal placée • Pile déchargée • Bouton de l'allumeur mal assemblé • Générateur d'étincelles défectueux	• (Re)placez la batterie, en respectant les bornes • Remplacez la pile • Ré-assemblez le bouton de l'allumeur • Remplacez le générateur d'étincelles
L'allumeur émet un bruit mais ne produit pas d'étincelles	• Mauvaise mise à la terre • Le brûleur et l'électrode sont trop espacés	• Raccordez le générateur d'étincelles et les électrodes • Recourbez légèrement l'électrode pour la rapprocher du brûleur
Production d'étincelles ne provenant pas des brûleurs	• Câblage défectueux	• Remplacez le câblage
Production d'étincelles, mais pas sur toutes les électrodes et/ou trop faibles	• Mauvaise mise à la terre • Pile presque déchargée • Électrodes mouillées ou cassées	• Raccordez le générateur d'étincelles et les électrodes • Remplacez la pile • Séchez les électrodes avec une serviette en papier ou remplacez les électrodes

DE - BEDIENUNGSANLEITUNG

1 Registrieren Ihres Geräts 46

2 Informationen zu diesem Handbuch....46

3 Wichtige Sicherheitshinweise 46
- Lesen und Befolgen der Anweisungen 46
- Vorsicht im Umgang mtt Gas....46
- Wahl eines geeigneten Standorts 46
- Wichtige Sicherheitshinweise 46

4 Wiederkehrende Konzepte....46
- Venturirohre....47
- Brennerdeckel....47
- Emaille 47
- Stichflamme 47

5 Montieren des Geräts 47
- Sicherheitshinweise 47
- Montage des Geräts 47

6 Anschließen van Gas an das Gerät....47
- Welche Flasche, welcher Schlauch und welches Ventil? 47
- Sicherheitshinweise 48
- Anschließen des Schlauchs an das Gerät 48
- Anschließen des Schlauchs und der Flasche an das Ventil 49
- Austauschen der Gasflasch 49

7 Prüfen auf Gaslecks....49
- Warum sollte auf Gaslecks geprüft werden?....49
- Wann sollte auf Gaslecks geprüft werden? 49
- Sicherheitshinweise 49
- Welche Materialien werden benötigt? 49
- So prüfen Sie auf Gaslecks 49
- Im Fall eines Gaslecks 50

8 Vorbereiten des Geräts für die Verwendung 50
- Vor jeder Verwendung....50
- Var der ersten Inbetriebnahme (var der erstmaligen Benutzung nach einem längeren Zeitraum) 50
- Einbrennen des Geräts 50

9 Entzünden der Brenner....51
- Sicherheitshinweise 51
- Entzünden der Hauptbrenner 51
- Entzünden des seitlichen Brenners 51
- Entzünden des Seitenkochers 52
- Ausschalten der Brenner 52
- Erneutes Entzünden der Brenner....52
- Prüfen der Flammen 52

10 Hilfreiche Tipps und Tricks....52
- Vorheizen des Geräts....52
- Verhindern des Anhaftens van Speisen 53
- Direktes und indirektes Grillen 53
- Grillen mtt geschlossenem Deckel 53
- Beobachten der Temperatur 53
- Nutzen der Heizzonen....53
- Braten von Speisen auf dem Seitenkocher 53
- Vermeiden van Stichflamme 54

11 Pflege des Ge äts 54
- Reinigen des Grillrosts....54
- Reinigen der Schale....54
- Reinigen der Brenner und Venturirohre....54
- Pflegen van Emaille, Edelstahl, Ch om und pulverbeschichteten Teilen 54
- Lagern des Geräts 55
- Lagern van Gasflasche 55
- Bestellen van Ersatzteilen 55

12 Gewährleistung....55
- Abgedeckt 55
- Nicht Abgedeckt....55

13 Technische Daten 55
- Typenschild....55
- Durch messer der Einspritzdüsen....55

14 Fehlerbehebung....56

1 REGISTRIEREN IHRES GERÄTS

Vielen Dank für den Kauf eines Barbecook-Geräts! Eine neue Welt wartet darauf, von Ihnen entdeckt zu werden – sei es inmitten der ruhigen Natur oder mitten in der Stadt. Werden Sie zum Grillmeister in unserer #Barbecook-Community, damit wir Ihre Grillkünste ins rechte Licht rücken können.

Registrieren Sie Ihr Barbecook-Gerät online, um von diesen Vorteilen zu profitie en:

- Sie erhalten Zugriff auf die vollständige Bedienungsanleitung und lernen Ihr Gerät in- und auswendig kennen.
- Sie profitie en von einem persönlichen Service, der Sie dabei unterstützt, schnell Ersatzteile und einen optimalen Garantieservice zu erhalten.
- Wie informieren Sie über Produktneuheiten und geben Ihnen Tipps, verraten Tricks und liefern Grillspiration, um den Grillmeisten in Ihnen zu wecken.

Sind Sie bereit für ein Abenteuer? Registrieren Sie Ihr Produkt und werden Sie Teil der #Barbecook-Community!

Weitere Informationen zum Registrieren Ihres Geräts finden Sie auf ww.barbecook.com.

Barbecook respektiert Ihre Privatsphäre. Ihre Daten werden weder verkauft noch verteilt oder mit Dritten geteilt.

2 INFORMATIONEN ZU DIESEM HANDBUCH

Dieses Handbuch besteht aus zwei Teilen:

- Den ersten Teil lesen Sie gerade. Er enthält Anweisungen zur Montage, Verwendung und Pflege des Ge äts.
- Der zweite Teil beginnt auf Seite 295. Er umfasst verschiedene Zeichnungen (Explosionsansichten, Montagezeichnungen ...) der Gerät, die in diesem Handbuch beschrieben sind.

3 WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

3.1 Lesen und Befolgen der Anweisungen

Lesen Sie die Anweisungen, bevor Sie das Gerät verwenden. Befolgen Sie die Anweisungen stets genau. Abweichende Montage oder Verwendung des Geräts kann zu einem Brand oder zu Materialschäden führen.

Schäden aufgrund von Nichtbeachtung der Anweisungen (falsche Montage, unsachgemäß Verwendung, ungeeignete Pflege ...) fallen nicht un er die Gewährleistung.

3.2 Vorsicht im Umgang mit Gas

Die Arbeit mit Gas ist sicher, erfordert jedoch einige zusätzliche Vorsichtsmaßnahmen:

- Lagern Sie Gasflaschen immer an einem gut belüf eten Ort im Freien. Vergewissern Sie sich, dass sie nicht übermäßiger Wärme oder direktem Sonnenlicht ausgesetzt sind.
- Lagern Sie die Gasflasche oder Ersatzflaschen nie i Unterschrank lhres Geräts.
- Lagern Sie Ersatzgasflaschen nie in der Nähe eines verwendeten Gasgeräts.
- Schalten Sie die Gaszufuhr an der Gasflasche nach jeder Verwendung ab.
- Rauchen Sie nie in der Nähe eines Gasgeräts oder in der Nähe von Gasflaschen (voll/leer)

Wenn Sie Gas riechen, schließen Sie die Gaszufuhr umgehend, löschen Sie alle Flammen und öffnen Sie den Deckel des Geräts. Falls der Geruch anhält, wenden Sie sich an Ihren Gaslieferanten oder die Feuerwehr.

3.3 Wahl eines geeigneten Standorts

Das Gerät darf nur im Freien verwendet werden. Die Verwendung in Räumen, auch in einer Garage oder Hütte, kann zur Kohlenmonoxidvergiftung führen.

Beachten Sie bei der Wahl eines Standorts im Freien Folgendes:

- Stellen Sie das Gerät in mindestens drei Meter Entfemung von Gebäuden an einem offenen und gut belüf eten Ort auf.
- Vergewissern Sie sich, dass die Luft jederzeit ungehindert zu den Brennem und durch die Luftlöcher im Unterschrank strömen kann.
- Vergewissern Sie sich, dass das Gerät nicht unter einem Überhang (z. B. Balkon oder Schutzdach) oder unter einem Baum steht.
- Stellen Sie das Gerät auf eine gerade und stabile Fläche. Stellen Sie es unter keinen Umständen auf ein sich bewegendes Fahrzeug (z. B. Boot oder Anhänger).

3.4 Wichtige sicherheitshinweise

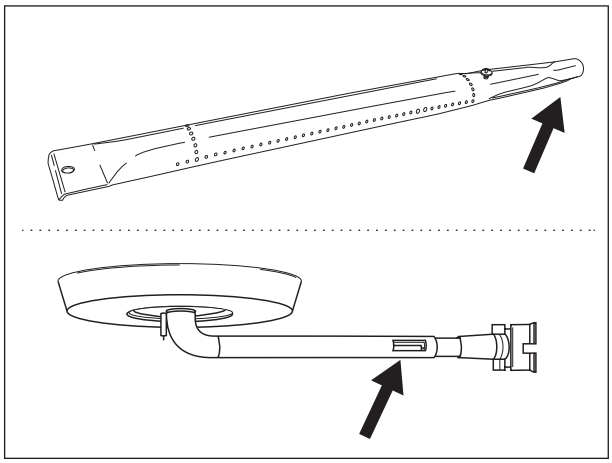
- Nur im Freien verwenden
- Lesen Sie die Bedienungsanleitung vor Inbetriebnahme des Gerätes
- Das Gerät während des Betriebes nicht bewegen
- Lassen Sie das Gerät während der Verwendung nicht unbeaufsichtigt, insbesondere wenn Kinder und Tiere anwesend sind.
- ACHTUNG: Zugängliche Teile können sehr heiß sein. Kinder fernhalten
- Verwenden Sie einen geeigneten Schutz, wenn Sie mit heiBen Teilen (Deckel, Grillrost...) arbeiten.
- Das Gerät muss während des Betriebs von brennbaren Materialien ferngehalten werden
- Verwenden Sie kein Holz, keine Holzkohle, keine Lavasteine oder Keramikbriketts im Gasgerät.
- Verwenden Sie das Gerät nicht, wenn Sie Alkohol getrunken oder Drogen zu sich genommen haben.
- Nach Gebrauch das Schließventil der Gasflasche schließe
- Das Gerät nicht verändern!

4 WIEDERKEHRENDE KONZEPTE

Dieser Teil umfasst Definitionen einiger weniger bekann er Konzepte. Diese Konzepte werden in verschiedenen Themen dieses Handbuchs verwendet.

4.1 Venturirohre

Die Venturirohre sind kleine Schläuche, die an den Eingängen der Brenner befestigt sind. Seitlich an den Venturirohren befindet sich ein Loch, das an den Hauptbrennem und am seitlichen Brenner sichtbar ist:



Auf dem Weg zu den Brennem wird das Gas durch die Venturirohre geleitet. Über die seitlichen Löcher wird das Gas mit Luft und somit mit Sauerstoff gemischt. Das ist für eine problemlose Zündung der Brenner erforderlich: nur das korrekte Gemisch aus Gas und Sauerstoff ermöglicht eine richtige Zündung und Flammenbildung.

4.2 Brennerdeckel

Bei den Brennerdeckeln handelt es sich um Abdeckungen, die Sie über den Brennem Ihres Geräts montieren. Sie schützen die Brenner vor herabtropfendem Fett. Die seitlichen Öffnungen der Deckel verteilen die Wärme über den Grill, sodass eine schnellere und gleichmäßigere Erwärmung gewährleistet wird.

4.3 Emaille

Einige Teile des Geräts sind mit geschmolzenem Glas, so genanntem Emaille überzogen. Diese Emaille schützt das darunterliegende Material vor Korrosion. Emaille ist ein hochwertiges Material: Es rostet nicht, hält hohen Temperaturen stand und ist leicht zu pflegen.

⚠ Da die Emaille weniger fl xible ist als das davon umgebene Metall, kann die Emaille abblättem, wenn Sie das Gerät unsachgemäß handhaben. Um derartige Probleme zu vermeiden, sollten Sie bei der Montage emaillierter Teile vorsichtig vorgehen und darauf achten, dass die Emaille erhalten bleibt. Beachten Sie dazu die Beschreibungen in diesem Handbuch.

4.4 Stichflamme

Stichflammen sind beim Grillen plötzlich auft etende Flammen. Diese entstehen, wenn Fett oder Marinade heruntertropfen.

5 MONTIEREN DES GERÄTS

5.1 Sicherheitshinweise

- Ändem Sie das Gerät beim Zusammenbau nicht. Es ist überaus gefährlich und untersagt, Teile, die vom Hersteller vormontiert und/oder versiegelt wurden, zu ändem.
- Befolgen Sie die Montageanweisungen stets genau.
- Der Benutzer ist für die korrekte Montage des Geräts verantwortlich. Schäden, die durch falsche Montage verursacht werden, fallen nicht unter die Gewährleistung.

5.2 Montage des Geräts

Sie benötigen einen Kreuzschlitzschraubendreher, einen Flachkopfschraubendreher und eine AA-Batterie (elektrischer Zünder). Im Lieferumfang des Geräts sind keine Batterien enthalten.

1. Stellen Sie das Gerät auf eine gerade und saubere Fläche.
2. Bauen Sie das Gerät wie auf den Montagezeichnungen gezeigt zusammen. Sie finden sie im zwei en Teil dieses Handbuchs, hinter den Explosionsansichten Ihres Geräts.

⚠ Gehen Sie bei der Montage der emaillierten Teile besonders sorgfältig vor. Die Werkzeuge und Schrauben können die Emaille beschädigen. Verwenden Sie die mitgelieferten Unterlegscheiben, um die Emaille um die Schrauben herum zu schützen.

ℹ Die Blisterpackungen können mehr Schrauben als nötig enthalten. Nach der Montage können Schrauben übrig sein.

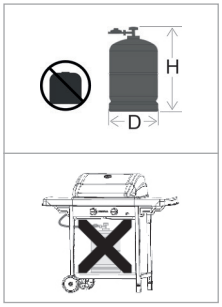
ℹ Die Verpackung enthält ein Notfallkit mit Ersatzteilen (Schrauben, Muttem, Unterlegscheiben ...). Diese können verwendet werden, falls Teile verloren gehen oder beschädigt werden.

6 ANSCHLIEßEN VON GAS AN DAS GERÄT

6.1 Welche Flasche, welcher Schlauch und welches Ventil?

Bevor Sie das Gerät mit Gas versorgen können, müssen Sie eine Gasflasche, einen Schlauch und ein Druckminde ventil kaufen. Die nachfolgende Tabelle zeigt, welche Flasche, welcher Schlauch und welches Ventil verwendet werden müssen. In Belgien (BE) müssen Sie beispielsweise eine Propangasflasche mit einem Schlauch und einem Ventil für 37 mbar oder eine Butangasflasche mit einem Schlauch und entil für 28-30 mbar verwenden.

Land	Flasche, Schlauch und Ventil
DK, GR, NO, SE, EE, LT, LV, MT,HU, SI, NL	Butangas, 30 mbar
ES, GB,, IE, PT, BE, FR, LU, IT, CY	Propangas, 37 mbar / butangas, 28-30 mbar
DE, CZ, SK	Butangas, 50 mbar
PL	Propangas, 37 mbar



Das Gerät ist für den Betrieb mit Butan/Propan-Flaschen (inhalt zwischen 4,5 und 15 kg) mit geeignetem Druckminderer eingestellt. Wir empfehlen die Verwendung von Propangas. Propangas ermöglicht eine hochwertige Verbrennung und ist weniger anfällig für Frost. Die Höhe H des Tanks darf 58 cm nicht überschreiten, ungeachtet der Breite bzw. des Durchmessers D des Tanks.

Kaufen Sie das Druckminderventil und die Gasflasche zusammen. Nicht alle Ventile passen auf alle Flaschen.

Verwenden Sie nur einen Gasschlauch und ein Druckminderventil, der für das bestimmte Land genehmigt ist.

6.2 Sicherheitshinweise

- Schließen Sie die Flasche nie direkt an das Gerät an. Montieren Sie zunächst ein Druckminderventil an der Flasche.
- Ändern Sie die vormontierten oder versiegeiten Teile an der Flasche, am Schlauch oder am Druckminderventil unter keinen Umständen.
- Halten Sie den Schlauch so kurz wie möglich (maximal 1,5 m), um zu verhindem, dass er auf dem Boden schleift.
  - Den Schlauch nicht verbiegen. Nicht am Schlauch ziehen und ihn nicht verdrehen. Von Teilen entfemt halten, die heiß werden können. Prüfen, ob der Schlauch normal verläuft, ohne Drall oder Zug.
  - Zu ersetzen bei Beschädigungen, rissen, wenn es die Vorschriften des Landes verlangen oder je nach seiner Lebensdauern (Z.b. Frankreich).
  - Den Schlauch nicht verbiegen.
- Die Flasche stets aufrecht halten.
- Die Gaszufuhr nicht öffnen.
- Wenn Veränderungen am Gasanschluss vorgenommen wurden, stets auf Lecks prüfen. Siehe “7 Prüfen auf Gaslecks”.

6.3 Anschließen des Schlauchs an das Gerät

Frankreich:
Das Gerät kann mit 2 Arten von Schläuchen benützt werden:

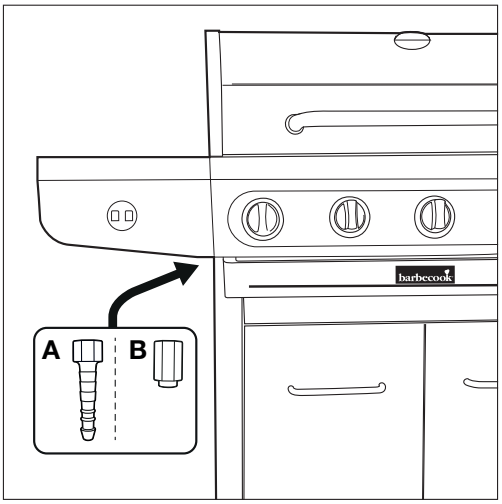
- Schlauch zum Aufstecken auf Schlauchanschlüsse am Gerät und am Druckminderer, befestigt mit Schellen (nach Norm XP D 36-110). Empfohlene Länge 1,25 m
- Schlauch (nach Norm XP D 36-112) mit Gewindemutter G 1/2 zum Aufschrauben auf das Gerät und Gewindemutter M 20x1,5 zum Aufschrauben auf den Druckminderer, empfohlene Länge 1,25 m.

Andere Länder:
Das Gerät muss mit einem Schlauch verwendet werden, der für den Einsatz von Butan und Propan geeignet ist. Dieser darf nicht länger als 1,50 m sein.

Um den Gasschlauch an das Gerät anzuschlieBen, müssen Sie einen Anschluss am Gasschlauch des Geräts anbringen. Im Lieferumfang des Geräts sind zwei Anschlüsse für bestimmte Länder enthalten:

Land	Anschluss
BE, CH, CZ, DK, ES, FI, GB, IE, IT, PT, SI	Anschluss A
FR	Anschluss B

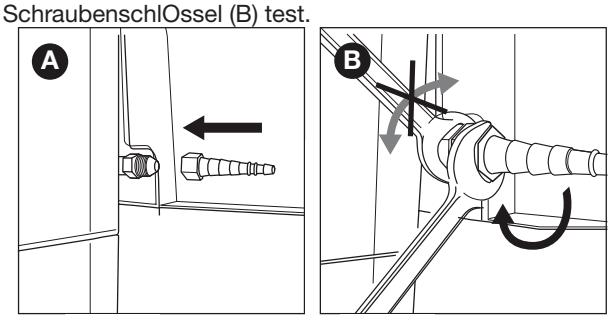
Wenn Ihr Land nicht in der Tabelle aufgeführt ist, verwenden Sie den Anschluss, der den nationalen Standards entspricht.



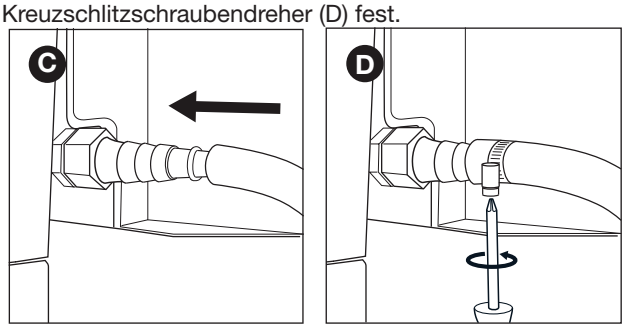
6.3.1 Anschluss A

Sie benötigen einen 19-mm-Schraubenschlüssel und einen Kreuzschlitzschaubendreher.

1. Schrauben Sie den Anschluss auf den Gasschlauch des Geräts (A) und ziehen Sie ihn mit einem 19-mm-SchraubenschlOssel (B) test.



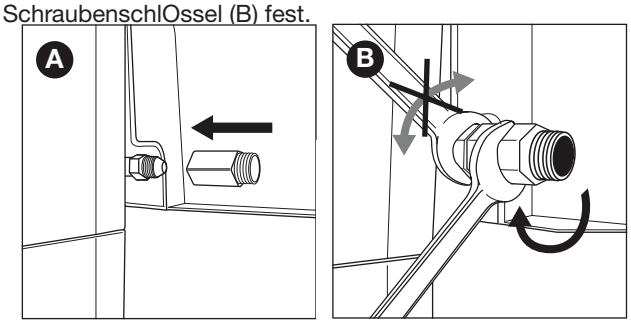
2. Schieben Sie den Schlauch Ober den Anschluss (C) und ziehen Sie den Klemmring mit einem Kreuzschlitzschraubendreher (D) fest.



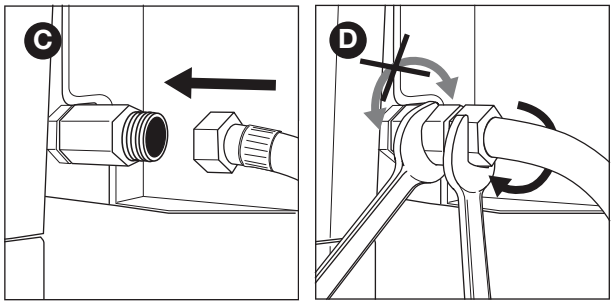
6.3.2 Anschluss B

Sie benötigen einen 22-mm-Schraubenschlüssel und einen Universalschraubenschlüssel.

1. Schrauben Sie den Anschluss auf den Gasschlauch des Geräts (A) und ziehen Sie ihn mit einem 22-mm-SchraubenschlOssel (B) fest.



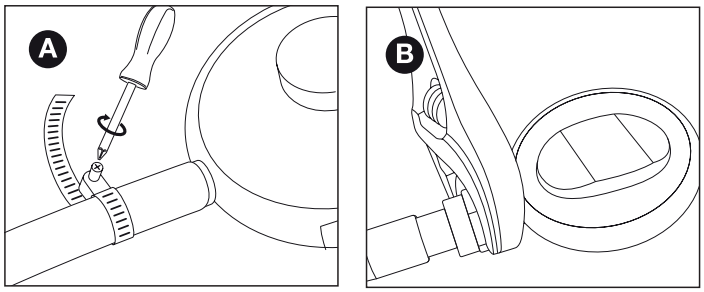
2. Schrauben Sie den Gasschlauch auf den Anschluss (C) und ziehen Sie ihn mit zwei Schraubenschlüsseln fest. Halten Sie den Anschluss mit einem 22-mm-Schraubenschlüssel und drehen Sie den Schlauch mit einem Universalschraubenschlüssel (D) fest.



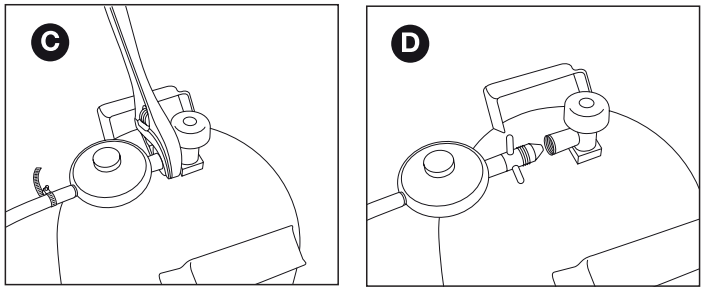
6.4 Anschließen des Schlauchs und der Flasche an das Ventil

Je nach Typ des verwendeten Druckminderventils benötigen Sie einen Kreuzschlitzschraubendreher und/oder einen Universalschraubenschlüssel.

1. Schließen Sie den Schlauch an das Druckminderventil an. Führen Sie eine der folgenden Aufgaben durch:
   - Wenn der Schlauch einen Klemmring hat, schieben Sie den Schlauch über das Ventil und ziehen Sie den Klemmring mit einem Kreuzschlitzschraubendreher fest (A).
   - Wenn der Schlauch eine Mutter hat, schrauben Sie den Schlauch auf das Ventil und ziehen Sie die Mutter mit einem Universalschraubenschlüssel fest (B).



2. Schließen Sie das Druckminderventil an die Gasflasche an. Führen Sie eine der folgenden Aufgaben durch:
   - Wenn das Ventil eine Mutter hat, schrauben Sie das Ventil im Uhrzeigersinn auf die Flasche und ziehen Sie die Mutter mit einem Universalschraubenschlüssel fest (B).
   - Wenn das Ventil ein Schraubengewinde hat, schrauben Sie das Ventil gegen den Uhrzeigersinn auf die Flasche (D).



⚠ Nur Druckminderventile entsprechend EN 16129 verwenden.

6.5 Austauschen der Gasflasch

1. Schließen Sie die Gaszufuhr und stellen Sie alle Regler auf OFF.
2. Trennen Sie die leere Flasche und schließen Sie die volle Flasche an.
3. Prüfen Sie die Flasche, den Schlauch und alle Gasanschlüsse auf Lecks. Siehe “7 Prüfen auf Gaslecks”.

⚠ Achtung, der Wechsel des Gaszylinders sollte immer von Zündquellen entfernt stattfinden

7 PRÜFEN AUF GASLECKS

7.1 Warum sollte auf Gaslecks geprüft werden?

Propan und Butan sind schwerer als Luft. Daher werden Sie nicht vom Gerat weggetragen. Insbesondere an windstillen Tagen kann ein Leck dazu führen, dass sich Gas im Gerat und darum herum ansammelt. Dieses angesammelte Gas kann sich entzünden und explodieren.

7.2 Wann sollte auf Gaslecks geprüft werden?

- Vor der ersten Inbetriebnahme oder vor der erstmaligen Benutzung nach einem längeren Zeitraum.

⚠ Prüfen Sie auch auf Gaslecks, wenn das Gerat von Ihrem Händler montiert wurde.

- Immer dann, wenn eine Gaskomponente ausgetauscht wurde.
- Mindestens einmal pro Jahr, vorzugsweise zu Beginn der Grillsaison.

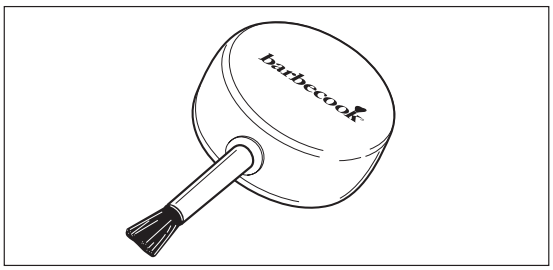
7.3 Sicherheitshinweise

- Stellen Sie das Gerat im Freien an einem gut belüfteten Ort auf. Vergewissern Sie sich, dass es in der Nähe des Gerats keine Flammen oder Wärmequellen gibt.
- Verwenden Sie unter keinen Umständen ein Feuerzeug oder ein Streichholz, um auf Gaslecks zu prüfen.
- Rauchen Sie nicht und zünden Sie die Brenner nicht an, wenn Sie auf Gaslecks prüfen.

7.4 Welche Materialien werden benötigt?

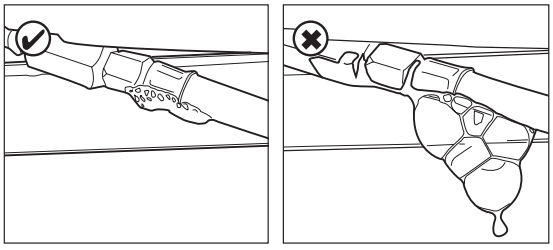
Um auf Gaslecks zu prüfen, wird folgendes benötigt:

- Eine Testflüssig eit. Sie können ein gebrauchsfertiges Leckspray oder eine Mischung aus Wasser (50 %) und Spülmittel (50 %) verwenden.
- Das Lecktestwerkzeug, das im Lieferumfang des Gerats enthalten ist. Verwenden Sie es, um die Testflüssig eit aufzunehmen und auf die Gaskomponenten oder Verbindungen aufzutragen, die geprüft werden sollen.



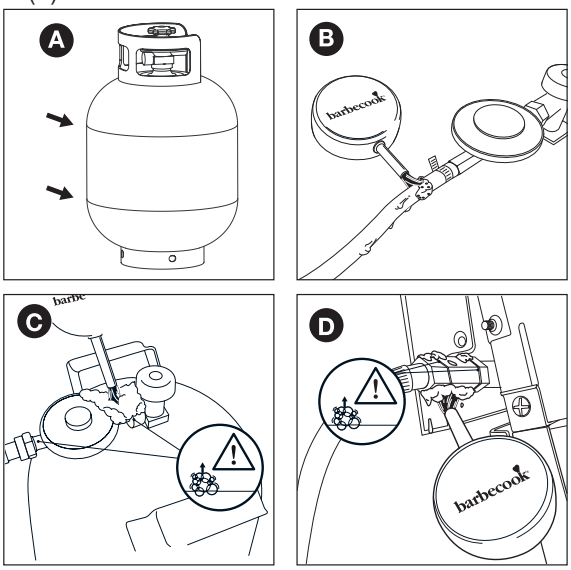
7.5 So prüfen Sie auf Gaslecks

Zum Prüfen auf Gaslecks verwenden Sie eine Testflüssig eit, die auf alle Gaskomponenten und Verbindungen angewendet wird. Wenn die Blasenbildung an einer speziellen Komponenten oder Verbindung zunimmt, tritt Gas aus:



Gehen Sie folgendermaßen vor, um auf Gaslecks zu prüfen:

1. Stellen Sie das Gerat ins Freie.
2. Halten Sie das Lecktestwerkzeug und die Testflüssig eit (Leckspray oder Seifenlauge) bereit.
3. Öffnen Sie den Dec el und stellen Sie alle Regler auf OFF
4. Öffnen Sie die Gaszufuhr leicht. D ehen Sie das Ventil der Gasflasche nur einmal.
5. Ziehen Sie mit dem Lecktestwerkzeug etwas Testflüssig eit auf und tragen Sie sie auf den Bereich auf, der geprüft werden soli. Folgendes muss geprüft werden:
   - Die Schweißnähte an der Flasche (A)
   - Der Schlauch (B)
   - Die Verbindungen zwischen Flasche und Druckminderventil und zwischen Druckminderventil und Schlauch (C)
   - Die Verbindung zwischen dem Schlauch und dem Gerat (D)



⚠ Das Druckminderventil Ihres Gerats und die Anschlüsse können von den dargestellten abweichen.

6. Führen Sie eine der folgenden Aufgaben durch:
   - Wenn Sie ein Leck erkennen, fahren Sie wie unter” Im Fall eines Gaslecks” beschrieben fort.
   - Wenn keine Lecks vorhanden sind, schließen Sie die Gaszufuhr, spülen Sie alle Komponenten gründlich mit Wasser und trocknen Sie sie gut.

7.6 Im Fall eines Gaslecks

1. Schließen Sie die Gaszufuhr und gehen Sie folgendermaßen vor:
   - Wenn Sie ein Gasleck an einer der Verbindungen entdeeken, ziehen Sie diese Verbindung fest.
   - Wenn Sie ein leck an der Flasche oder am Schlauch entdeeken, tauschen Sie die Flasche oder den Schlauch aus.
2. Prüfen Sie die Verbindung oder Komponente, bei der das Leck entdeekt wurde, erneut.
3. Wenn das Leck nicht beseitigt werden kann, wenden Sie sich an einen Barbecook-Händler. Verwenden Sie das Gerat erst wieder, nachdem das Leck behoben wurde.

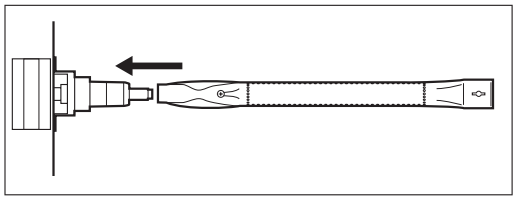
⚠ Eine Liste mit Barbecook-Händlern in Ihrer Nähe finden Sie auf www.barbecook.com.

8 VORBEREITEN DES GERÄTS FÜR DIE VERWENDUNG

8.1 Vor jeder Verwendung

Stellen Sie vor jeder Verwendung des Gerats Folgendes sicher:

- Dass das Gerat an einem geeigneten Ort aufgestellt ist. Siehe “3.3 Wahl eines geeigneten Standorts”.
- Dass der Gasschlauch nicht auf dem Boden schleift und nicht mit heißen Flächen oder tropfendem Fett in Berührung kommen kann.
- Dass die Schale sauber ist. Wir empfehlen, die Schale nach jeder Verwendung zu reinigen. Siehe “11.2 Reinigen der Schale”.
- Dass die Brenner und Venturirohre nicht von Insektennestern oder Spinnweben blockiert werden. Siehe “11.3 Reinigen der Brenner und Venturirohre”.
- Dass die Brenner korrekt montiert sind. Die Venturirohre müssen sich über den Öffnungen der Gasventile befinden



⚠ Wenn Sie sicherstellen wollen, dass die Gasverbindung in Ordnung ist, können Sie Ihr Gerat vor jeder Verwendung auf Gaslecks prüfen. Siehe “7 Prüfen auf Gaslecks”.

8.2 Vor der ersten Inbetriebnahme (vor der erstmaligen Benutzung nach einem längeren Zeitraum)

Wenn Sie das Gerat zum ersten Mal oder nach langer Zeit wieder verwenden, müssen Sie einige zusätzliche Prüfungen durchführen.

- Lesen Sie alle Anweisungen in diesem Handbuch sorgfältig durch (nur vor der ersten Inbetriebnahme).
- Prüfen Sie das Gerat auf Gaslecks. Siehe “7 Prüfen auf Gaslecks”.

⚠ Prüfen Sie auch auf Gaslecks, wenn das Gerat von Ihrem Händler montiert wurde.

- Reinigen Sie die Brenner und Venturirohre (nur vor der erstmaligen Benutzung nach einem längeren Zeitraum). Siehe “11.3 Reinigen der Brenner und Venturirohre”.
- Brennen Sie das Gerat ein, bever Sie Speisen darauf legen (nur vor der ersten Inbetriebnahme). Siehe “8.3 Einbrennen des Gerats”.

8.3 Einbrennen des Geräts

Durch das Einbrennen des Gerats vor der ersten Verwendung entfernen Sie Fette, die durch die Fertigung am Gerat verblieben sind. Gehen Sie folgendermaßen vor:

1. Entzünden Sie die Hauptbrenner und stellen Sie die Regler auf HIGH. Siehe “9.2 Entzünden der Hauptbrenner”.
2. Schließen Sie den Deckel und lassen Sie das Gerat 15 Minuten lang brennen. Legen Sie noch keine Speisen auf das Gerat.
3. Öffnen Sie nach 15 Minu en den Deckel und lassen Sie das Gerat weitere 5 Minuten brennen (wobei die Regler weiterhin auf HIGH stehen).
4. Nach 5 Minuten kann das Gerat verwendet werden. Jetzt können Sie Speisen auf den Grill legen.

9 ENTZÜNDEN DER BRENNER

Um die Brenner mit dem elektrischen Zünder entzünden zu können, müssen Sie eine M-Batterie in den Zünder einlegen. Diese Batterie ist im Lieferumfang des Gerats nicht enthalten. Sie finden das Bat eriefach des Zünders an der Innenseite der Frontblende des rechten Tisches.

9.1 Sicherheitshinweise

- Führen Sie vor dem Entzünden des Gerats alle Überprüfen aus, die in “8 Vorbereiten des Gerats für die Verwendung” aufgeführt sind.
- Vergewissern Sie sich, dass der Deckel immer geöffnet ist, wenn Sie einen Brenner entzünden.
- Beugen Sie sich nie direkt über einen Brennen, wenn Sie ihn entzünden.

9.2 Entzünden der Hauptbrenner

9.2.1 Verwenden des Zünders

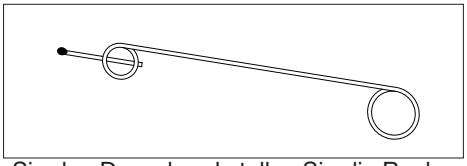
1. Öffnen Sie den Dec el und stellen Sie die Regler der Hauptbrenner auf OFF.
2. Wenn noch kein anderer Brenner entzündet ist, öffnen Sie die Gaszufuhr und warten Sie zehn Sekunden. Dadurch kann sich das Gas stabilisieren.
3. Drücken Sie den Regler eines Brenners, stellen Sie ihn auf HIGH und halten Sie ihn einen Moment gedrückt. Der integrierte Zünder produziert Funken, die den Brenner entzünden.

⚠ Zünden Sie zunächst immer einen Hauptbrenner. Zünden Sie nie alle Hauptbrenner gleichzeitig.

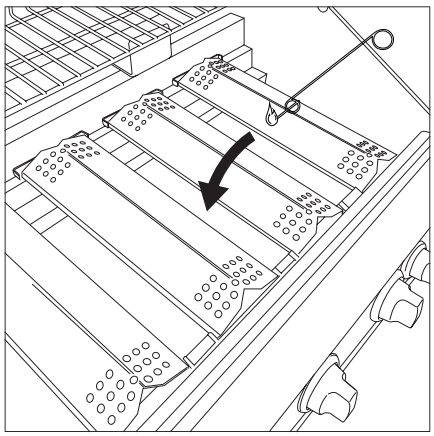
4. Wenn sich der Brenner nach drei versuchen nicht entzündet, stellen Sie die Regler auf OFF, schließen Sie die Gaszufuhr und warten Sie 5 Minuten. Dadurch kann das angesammelte Gas entweichen.
5. Versuchen Sie erneut, den Brenner zu entzünden. Wenn er sich noch immer nicht entzündet, versuchen Sie, ihn mit einem Streichholz zu entzünden. Lesen Sie auch “14 Fehlerbehebung”, um die Ursache des Problems zu lokalisieren.

9.2.2 Verwenden eines Streichholzes

1. Legen Sie ein Streichholz in den Streichholzhalter.



2. Öffnen Sie den Dec el und stellen Sie die Regler der Hauptbrenner auf OFF.
3. Wenn noch kein anderer Brenner entzündet ist, öffnen Sie die Gaszufuhr und warten Sie zehn Sekunden. Dadurch kann sich das Gas stabilisieren.
4. Entzünden Sie das Streichholz und halten Sie es etwa 13 mm vom Brenner entfemt.



5. Stellen Sie den Regler eines Brenners auf HIGH.

⚠ Zünden Sie zunächst immer einen Hauptbrenner. Zünden Sie nie alle Hauptbrenner gleichzeitig.

6. Wenn sich der Brenner innerhalb ven 5 Sekunden nicht entzündet, stellen Sie den Regler auf OFF, schließen Sie die Gaszufuhr und warten Sie 5 Minuten. Dadurch kann das angesammelte Gas entweichen.
7. Versuchen Sie emeut, den Brenner zu entzünden. Wenn er sich noch immer nicht entzündet, lesen Sie “14 Fehlerbehebung”, um die Ursache des Problems zu lokalisieren.
8. Nachdem ein Brenner entzündet ist, zünden Sie die anderen, indem Sie die Regler auf HIGH stellen.

9.3 Entzünden des seitlichen Brenners

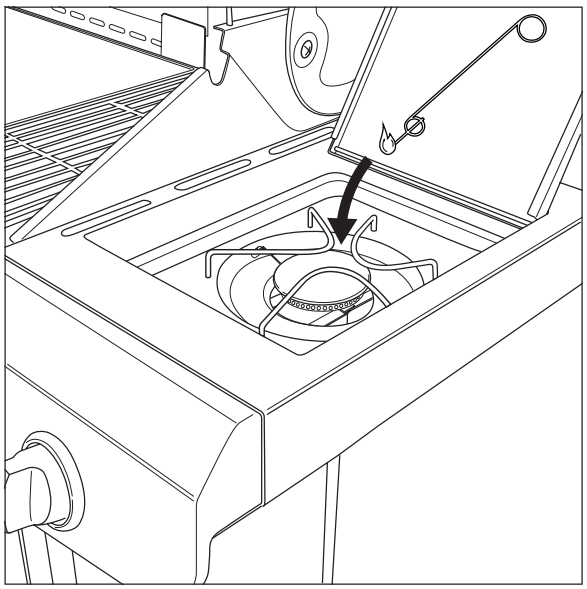
⚠ Der seitliche Brenner kann nur Kochgeschirr mit einem Gewicht von bis zu 9 kg tragen. Der maximale Durchmesser beträgt 220 mm, der minimale Durchmesser 120 mm.

9.3.1 Verwenden des Zünders

1. Öffnen Sie den Dec el und stellen Sie den Regler des seitlichen Brenners auf OFF.
2. Wenn noch kein anderer Brenner entzündet ist, öffnen Sie die Gaszufuhr und warten Sie zehn Sekunden. Dadurch kann sich das Gas stabilisieren.
3. Drücken Sie den Regler des seitlichen Brenners, stellen Sie ihn auf HIGH und halten Sie ihn einen Moment gedrückt. Der integrierte Zünder produziert Funken, die den seitlichen Brenner entzünden.
4. Wenn sich der Brenner nach drei versuchen nicht entzündet, stellen Sie die Regler auf OFF, schließen Sie die Gaszufuhr und warten Sie 5 Minuten. Dadurch kann das angesammelte Gas entweichen.
5. Versuchen Sie erneut, den seitlichen Brenner zu entzünden. Wenn er sich noch immer nicht entzündet, versuchen Sie, ihn mit einem Streichholz zu entzünden. Lesen Sie auch “14 Fehlerbehebung”, um die Ursache des Problems zu lokalisieren.

9.3.2 Verwenden eines Streihholzes

1. Legen Sie ein Streichholz in den Streichholzhalter.
2. Öffnen Sie den Dec el und stellen Sie den Regler des seitlichen Brenners auf OFF.
3. Wenn noch kein anderer Brenner entzündet ist, öffnen Sie die Gaszufuhr und warten Sie zehn Sekunden. Dadurch kann sich das Gas stabilisieren.
4. Entzünden Sie das Streichholz und halten Sie es etwa 13 mm vom seitlichen Brenner entfernt.



5. Stellen Sie den Regler des seitlichen Brenners auf HIGH.
6. Wenn sich der seitliche Brenner innerhalb ven 5 Sekunden nicht entzündet, stellen Sie den Regler auf OFF, schließen Sie die Gaszufuhr und warten Sie 5 Minuten. Dadurch kann das angesammelte Gas entweichen.
7. Versuchen Sie emeut, den seitlichen Brenner zu entzünden. Wenn er sich noch immer nicht entzündet, lesen Sie “14 Fehlerbehebung”, um die Ursache des Problems zu lokalisieren.

9.4 Entzünden des Spiessbrenners

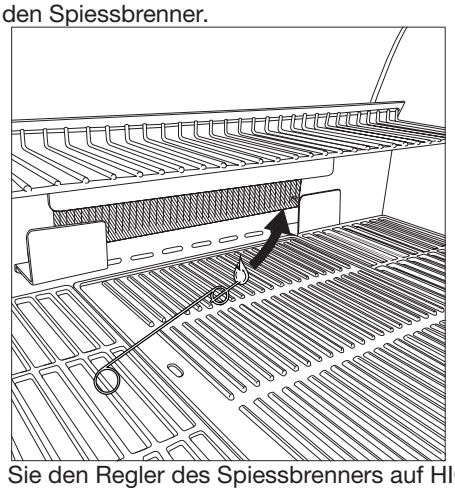
Bevor Sie den Spiessbrenner verwenden können, müssen Sie zwei D-Batterien in den Motor des Seitenkochers einlegen. Diese Batterien sind im Lieferumfang des Geräts nicht enthalten.

9.4.1 Verwenden des Zünders

1. Öffnen Sie den Dec el und stellen Sie den Regler des Spiessbrenners auf OFF.
2. Entnehmen Sie die Grillroste und das Warmhaltegestell aus dem Gerät und legen Sie sie zur Seite.
3. Wenn noch kein anderer Brenner entzündet ist, öffnen Sie die Gaszufuhr und warten Sie zehn Sekunden. Dadurch kann sich das Gas stabilisieren.
4. Drücken Sie den Regler des Spiessbrenners, stellen Sie ihn auf HIGH und halten Sie ihn einen Moment gedrückt. Der integrierte Zünder produziert Funken, die den Spiessbrenner entzünden.
5. Wenn sich der Brenner nach drei versuchen nicht entzündet, stellen Sie die Regler auf OFF, schließen Sie die Gaszufuhr und warten Sie 5 Minuten. Dadurch kann das angesammelte Gas entweichen.
6. Versuchen Sie erneut, den Spiessbrenner zu entzünden. Wenn er sich noch immer nicht entzündet, versuchen Sie, ihn mit einem Streichholz zu entzünden. Lesen Sie auch “14 Fehlerbehebung”, um die Ursache des Problems zu lokalisieren.

9.4.2 Verwenden eines Streichholzes

1. Legen Sie ein Streichholz in den Streichholzhalter.
2. Öffnen Sie den Dec el und stellen Sie den Regler des Spiessbrenners auf OFF.
3. Wenn noch kein anderer Brenner entzündet ist, öffnen Sie die Gaszufuhr und warten Sie zehn Sekunden. Dadurch kann sich das Gas stabilisieren.
4. Entzünden Sie das Streichholz und halten Sie es rechts neben den Spiessbrenner.



5. Stellen Sie den Regler des Spiessbrenners auf HIGH.
6. Wenn sich der Brenner innerhalb von 5 Sekunden nicht entzündet, stellen Sie den Regler auf OFF, schließen Sie die Gaszufuhr und warten Sie 5 Minuten. Dadurch kann das angesammelte Gas entweichen.
7. Versuchen Sie erneut, den Spiessbrenner zu entzünden. Wenn er sich noch immer nicht entzündet, lesen Sie “14 Fehlerbehebung”, um die Ursache des Problems zu lokalisieren.

9.5 Ausschalten der Brenner

Wenn Sie die Brenner nicht mehr verwenden, müssen Sie ausgeschaltet werden. Gehen Sie folgendermaßen vor:

1. Schließen Sie die Gaszufuhr.
2. Stellen Sie die Regler der Brenners auf HIGH.

Wenn Sie zuerst die Gaszufuhr schließen, stellen Sie sicher, dass im Gerät kein Gas mehr vorhanden ist.

9.6 Erneutes Entzünden der Brenner

Wenn ein Brenner während der Verwendung ausgeht, gehen Sie folgendermaßen vor:

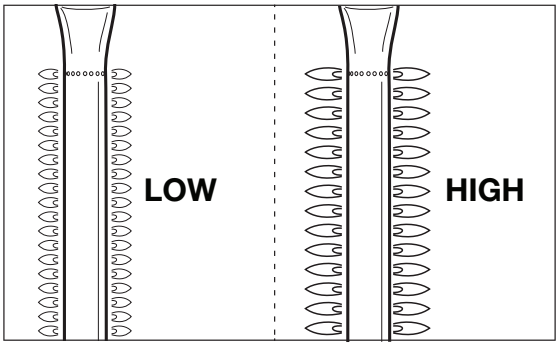
1. Öffnen Sie den Dec el und schlieBen Sie die Gaszufuhr.
2. Stellen Sie alle Regler auf OFF und warten Sie 5 Minuten Dadurch kann das angesammelte Gas entweichen.
3. Zünden Sie den/die Brenner erneut an.

9.7 Prüfen der Flammen

Wenn Sie einen Brenner anzünden, müssen Sie seine Flammen prüfen. Eine perfekte Flamme ist fast vollkommen blau, mit einigen gelben Spitzen. Sporadische gelbe Flammen sind normal und nicht schädlich.

Sollte es Probleme mit den Flammen geben, gehen Sie folgendermaßen vor, um das Problem zu lösen:

Wenn die Flammen...	Dann...
Niedrig und vollkommen gelb sind	1. Schließen Sie umgehend die Gaszufuhr und stellen Sie alle Regler auf OFF. 2. Siehe “14 Fehlerbehebung”, um die Ursache des Problems zu bestimmen. Wahrscheinlich sind die Venturirohre verstopft.
Höher als die Schale sind	1. Schließen Sie umgehend die Gaszufuhr und stellen Sie alle Regler auf OFF. 2. Warten Sie 5 Minuten, damit angesammeltes Gas entweichen kann. 3. Zünden Sie den/die Brenner erneut an. 4. Wenn das Problem weiterhin besteht, siehe “14 Fehlerbehebung”, um die Ursache des Problems zu bestimmen.



10 HILFREICHE TIPPS UND TRICKS

10.1 Vorheizen des Geräts

Durch das Vorheizen des Geräts stellen Sie sicher, dass der Grill ausreichend heiß ist, wenn Sie Speisen darauf legen. Gehen Sie folgendermaßen vor:

1. Entzünden den/die Brenner und stellen Sie den/die Regler auf HIGH.
2. SchlieBen Sie den Deckel und lassen Sie das Gerät zehn Minuten lang brennen.
3. Öffnen Sie den Dec el nach zehn Minuten und legen Sie Speisen auf den Grill.
4. Wenn Sie nun weniger Hitze benötigen, stellen Sie den/die Regler auf eine niedrigere Position.

10.2 Verhindern des Anhaftens von Speisen

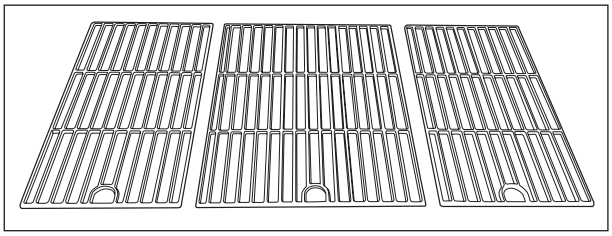
So verhindem Sie, dass Speisen am Grill anhaften:

- Bestreichen Sie die Speisen mithilfe eines Pinsels leicht mit Öl, bevor Sie sie auf den Grill legen. Auch der Grill kann geölt werden.
- Heizen Sie das Gerät vor. Je wärmer der Grill ist, wenn Sie die Speisen auflegen, umso weniger haf en sie an.
- Drehen Sie die Speisen nicht zu schnell. Warten Sie, bis sie sich erwärmt haben.

10.3 Direktes und indirektes Grillen

Je nach Art der Speisen, die Sie zubereiten, und Zubereitungsweise können Sie entweder direkt oder indirekt grillen:

Methode	Beschreibung	Verwendung
Direkt	Legen Sie Ihre Speisen direkt über einen angezündeten Brenner, stellen Sie eine hohe Brennerposition ein und lassen Sie den Deckel geöffnet.	Zum Anbraten von Fleisch und Gemüse
Indirekt	Legen Sie Ihre Speisen neben einen angezündeten Brenner, stellen Sie eine mittlere/ niedrige Brennerposition ein und schließen Sie den Deckel.	Zum weiteren Garen von angebratenem Fleish



⚠ Achten Sie beim Grillen mit geschlossenem Deckel stets auf das Thermometer, um sicherzustellen, dass das Gerät nicht zu heiß wird. Siehe “10.5 Beobachten der Temperatur”.

10.4 Grillen mit geschlossenem Deckel

Das Schließen des Deckels beim Grillen bietet einige wichtige Vorteile:

- Die Temperatur des Grills ist höher und bleibt konstanter.
- Sie reduzieren die Garzeit der Speisen und sie bleiben saftiger.
- Sie reduzieren Stichflammen und spa en Gas.

⚠ Achten Sie beim Grillen mit geschlossenem Deckel stets auf das Thermometer, um sicherzustellen, dass das Gerät nicht zu heiß wird. Siehe “10.5 Beobachten der Temperatur”.

10.5 Beobachten der Temperatur

Ihr Gerät ist mit leistungsstarken Brenner ausgestattet. Das heißt, es erwärmt sich schnell und Sie können die Temperatur konstant halten. Stellen Sie beim Grillen mit geschlossenem Deckel sicher, dass das Gerät nicht zu heiß wird. Beobachten Sie das Thermometer am Deckel und beachten Sie dabei folgende Richtlinien:

- Die normale Gartemperatur beträgt etwa 210 °C. Bei höheren Temperaturen können sich tropfendes und angesammeltes Fett entzünden.
- Die Temperatur sollte nie länger als fünf Minuten über 300 °C liegen. Andernfalls kann das Gerät beschädigt werden und sich verformen.

Wenn das Gerät zu warm wird, lassen Sie es abkühlen, indem Sie den Deckel öffnen und die B enner auf eine geringere Position regeln.

10.6 Nutzen der Heizzonen

Wenn alle Brenner entzündet sind, verteilen die Brennerdeckel die Wärme möglichst gleichmäßig über den Grill. Trotz dieser gleichmäßigen Erwärmung sind einige Zonen heißer als andere. Diese Heizzonen können Sie nutzen, um Ihre Speisen perfekt zu grillen:

Zone	Heiß?	Verwendung...
Vorn	Heiß	Grillen empfindlicher Speisen (Garnelen, Fisch ...)
Mitte	Heißer	Zubereiten von Speisen, die eine längere Garzeit benötigen (z. B. Würstchen, Hähnchenschenkel...)
Hinten	Am heißesten	Anbraten von Fleisch und Gemüse

Sie können auch Heizzonen erschaffen, indem Sie mit der L.eistung der Brenner experimentieren. So können Sie beispielsweise einen Brenner auf eine niedrige Position einstellen und die Zone über dem Brenner für empfindliche Speisen oder Speisen ve wenden, die eine längere Garzeit benötigen.

10.7 Braten von Speisen auf dem Spiessbrenner

Um Speisen auf dem Spiessbrenner zu braten, müssen Sie die Hauptbrenner und den Spiessbrenner zusammen arbeiten lassen. Gehen Sie beispielsweise folgendermaßen vor, um ein Hähnchen auf dem Spiessbrenner zuzubereiten:

1. Entnehmen Sie die Grillroste und das Warmhaltegestell aus dem Gerät und legen Sie sie zur Seite.
2. Entzünden Sie die Hauptbrenner und schließen Sie den Deckel, um das Gerät vorzuheizen. Legen Sie das Hähnchen in der Zwischenzeit auf den Spiessbrenner.
3. Öffnen Sie den Dec el nach zehn Minuten, schalten Sie den mittleren Brenner aus und stellen Sie die seitlichen Brenner auf LOW. Sie können einen Teller auf den mittleren Brenner stellen, um tropfendes Fett aufzufangen.
4. Stellen Sie den Spiessbrenner über die Brenner und schließen Sie den Deckel. Das Hähnchen wird nun durch die warme Luft gegart, wie in einem herkömmlichen Ofen.
5. Wenn das Hähnchen teilweise gegart ist, entzünden Sie den Spiessbrenner, damit die Haut des Hähnchens knusprig wird. Öffnen Sie den Dec el, wenn Sie den Brennen entzünden, und schließen Sie ihn anschließend.
6. Beobachten Sie das Hähnchen, um sicherzustellen, dass die Haut nicht verbrennt. Schalten Sie den Spiessbrenner aus, wenn die Haut ausreichend knusprig ist.

⚠ Achten Sie beim Grillen mit geschlossenem Deckel stets auf das Thermometer, um sicherzustellen, dass das Gerät nicht zu heiß wird. Siehe “10.5 Beobachten der Temperatur”.

10.8 Vermeiden von Stichflamme

Während des Grillens sind einige Stichflammen normal. u viele Stichflammen erhöhen jedoch die emperatur im Gerät und können zur Entzündung von angesammeltem Fett führen. So vermeiden Sie Stichflammen:

- Vergewissern Sie sich vor dem Grillen, dass die Schale sauber ist. Wir empfehlen, die Schale nach jeder Verwendung zu reinigen. Siehe “11.2 Reinigen der Schale”.
- Überprüfen Sie regelmäßig, dass die Öffnung für ablaufendes Fett nicht verstopft ist und dass der Fettbehälter nicht voll ist.
- Entfemen Sie überschüssiges Fett von fettigem Fleisch, schlieBen Sie den Deckel und stellen Sie die Brenner auf eine möglichst niedrige Temperatur ein.

11 PFLEGE DES GERÄTS

11.1 Reinigen des Grillrosts

Wir empfehlen, den Grillrost nach jeder Verwendung mit einem Barbecook cleaner zu reinigen.

Sie können den Grillrost auch mit einem sanften Reinigungsmittel oder mit Natriumkarbonat reinigen. Verwenden Sie unter keinen Umständen Ofenreiniger für den Grillrost.

11.2 Reinigen der Schale

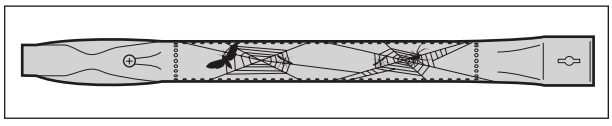
Wir empfehlen, die Schale nach jeder Verwendung mit einem Barbecook cleaner zu reinigen. Verwenden Sie ihn wie auf den Grill rosten.

11.3 Reinigen der Brenner und Venturirohre

11.3.1 Warum müssen die Brenner und Venturirohre gereinigt werden?

Spinnen und Insekten können Weben und Nester in den Brennem und Venturirohren anlegen. Dadurch kann die Gaszufuhr zu den Brennern blockiert werden. Dadurch:

- Können Sie die Brenner nicht entzünden. Wenn Sie trotzdem entzündet werden können, produzieren Sie lediglich qualmende und gelbe Flammen.
- Kann sich das Gas außerhalb der Venturirohre entzünden, an den Regiem. Diese Feuer werden als Flammenrückschlag bezeichnet und können zu emsten Verletzungen und Materialschäden führen.



Schäden aufgrund von verstopften Brennem und Venturirohren werden als unsachgemäße Wartung betrachtet und fallen nicht unter die Gewährleistung.

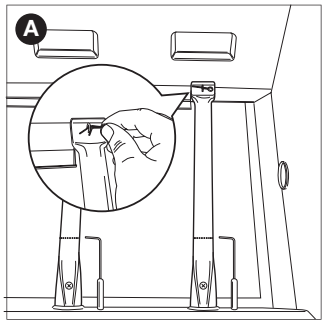
11.3.2 Wann müssen die Brenner und Venturirohre gereinigt werden?

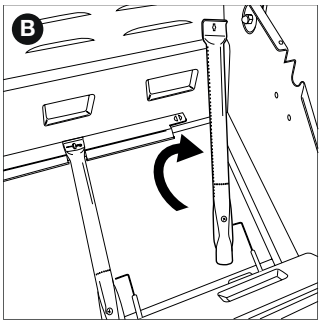
Sie müssen die Brenner und Venturirohre Ihres Geräts reinigen:

- Vor der erstmaligen Benutzung nach einem längeren Zeitraum.
- Mindestens zweimal pro Jahr, einmal zu Beginn der Grillsaison.

11.3.3 So reinigen Sie die Brenner und Venturirohre

1. Entfernen Sie die Brennen wie in den Zeichnungen gezeigt vom Gerät. Wenn Sie bemerken, dass ein Brenner beschädigt ist, müssen Sie ihn austauschen.





2. Reinigen Sie die Brenner und Venturirohre mit einer kleinen Bürste oder einem Pfeifenreiniger (auch mit einer gerade gebogenen Büroklammer, einer Pfeifenbürste ...).
3. Setzen Sie die Brenner wieder ein. Vergewissern Sie sich, dass sich die Venturirohre über den Öffnungen der Gasventile befinden.

11.4 Pflegen von Emaille, Edelstahl, Ch om und pulverbeschichteten Teilen

Das Gerät besteht aus Emaille-, Edelstahl-, Chrom- und pulverbeschichteten Teilen. Jedes dieser Materialien muss unterschiedlich gepflegt we den.

Material	Materialpfleg
Emaille	• Keine scharfkantigen Objekte verwenden und nicht gegen harte Flächen schlagen. • Kontakt mit kalten Flüssigkeiten vermeiden, wenn die Fläche noch warm ist. • Es können Metallkratzer und Scheuermittel verwendet werden.
Edelstahl und Chrom	• Keine aggressiven, scheuernden oder metallischen Reiniger verwenden. • Weiche Reinigungsmittel verwenden, die Verschmutzungen selbstständig lösen. • Einen weichen Schwamm oder ein weiches Tuch verwenden. • Nach der Reinigung gründlich spülen und vor der L.agerung gut trocknen lassen.
Pulverbeschichtet	• Keine scharfkantigen Objekte verwenden. Sanfte Reinigungsmittel und einen weichen Schwamm oder ein weiches Tuch verwenden. • Nach der Reinigung gründlich spülen und vor der L.agerung gut trocknen lassen.

Um zu verhindem, dass sich Rost an den Edelstahlteilen bildet, vermeiden Sie den Kontakt mit Chlor, Salz und Eisen. Wir empfehlen, das Gerät nicht in Küstennähe, in der Nähe von Bahngleisen oder Swimmingpools zu verwenden.

Schäden aufgrund von Nichtbeachtung dieser Anweisungen werden als unsachgemäBe Wartung betrachtet und fallen nicht unter die Gewährleistung.

Unter der Explosionsansicht Ihres Geräts (zweiter Teil des Handbuchs) finden Sie eine Lis e mit allen Teilen. Diese Liste verwendet auch Symbole für das Material jedes Teils, sodass Sie hier nachschlagen können, wie ein bestimmtes Teil zu pflegen ist. Folgende Symbole werden in der Teileliste verwendet:

Symbol	Material
●	Emaille
▲	Chrom
■	Edelstahl
★	Pulverbeschichtet

11.5 Lagern des Geräts

Wenn Sie das Gerät über einen längeren Zeitraum nicht benutzen, lagern Sie es an einem trockenen Ort. Vor dem L.agem des Geräts:

- Trennen Sie die Gasflaschen. L.agem Sie das Ge ät nicht in geschlossenen Räumen (auch nicht in einer Garage oder einem Schuppen), solange die Gasflasche angeschlossen ist.
- Reinigen Sie die Brenner und Grillroste, reiben Sie sie mit Öl ein und wickeln Sie sie in Papier.
- Decken Sie das Gerät mit einer Barbecook-Abdeckung ab. Registrieren Sie Ihr Gerät auf www.barbecook.com, um herauszufinden, welche Abdeckung Sie benötigen

11.6 Lagern von Gasflasche

Diese Anweisungen geiten für leere und volle Flaschen.

- Lagern Sie Gasflaschen immer an einem gut belüf eten Ort im Freien. Vergewissern Sie sich, dass sie nicht übermäßiger Wärme oder direktem Sonnenlicht ausgesetzt sind.
- Lagern Sie Gasflaschen nie an einem O t, der sehr heiß werden kann (in einem Auto, auf einem Boot...).
- Lagern Sie die Gasflasche ader Ersatzflaschen nie i Unterschrank lhres Geräts.
- Lagern Sie Ersatzgasflaschen nie in der Nähe eines verwendeten Gasgeräts.
- Lagern Sie Gasflaschen s ets außerhalb der Reichweite von Kindern.
- Lagern und transportieren Sie Gasflaschen immer auf echt.

11.7 Bestellen von Ersatzteilen

Teile, die direkt Feuer ader intensiver Hitze ausgesetzt sind, müssen von Zeit zu Zeit ausgetauscht werden. So bestellen Sie ein Ersatzteil:

1. Schlagen Sie die Referenznummer des gewünschten Teils nach. Sie finden eine Lis e aller Referenznummem unter den Explosionsansichten im zweiten Teil dieses Handbuchs und auf www.barbecook.com.

Wenn Sie Ihr Gerät online registriert haben, werden Sie automatisch auf die korrekte Ersatzteilliste geleitet in Ihrem MyBarbecook Konto. Sie haben da die Möglichkeit Ersatzteile online zu bestellen.

2. Bestellen Sie das Ersatzteil auf www.barbecook.com oder bei dem Händler. Ersatzteile mit Gewährleistung können Sie nur bei dem Händler bestellen, bei dem Sie Ihr Barbecook Gerät gekauft haben.

12 GEWÄHRLEISTUNG

12.1 Abgedeckt

Ihr Gerät umfasst eine Gewährleistung von zwei Jahren ab Beginn des Kaufdatums. Diese Gewährleistung deckt alle Herstellungsfehler ab, vorausgesetzt:

- Sie haben Ihr Gerät entsprechend den Anweisungen in diesem Handbuch verwendet, zusammengebaut und gepflegt. Schäden, die du ch unsachgemäße Verwendung, falsche Montage ader ungeeignete Pflege ents ehen, werden nicht als Herstellungsfehler betrachtet.
- Sie können den Kaufbeleg und die eindeutige Seriennummer lhres Geräts verlegen. Diese Seriennummer setzt sich aus dem Buchstaben G und 15 Ziffem zusammen. Sie befindet sich
  - In diesem Handbuch und im Startpaket, das in diesem Handbuch enthalten ist.
  - Auf der Verpackung des Geräts.
  - An der Innenseite der Gehäusetür.
- Die Qualitätsabteilung von Barbecook prüft, ob die Teile defekt sind und dass sie bei normaler Verwendung, korrekter Montage und geeigneter Pflege beschädigt wurden.
- Wird eine der oben genannten Bedingungen nicht erfüllt, haben Sie keinen Anspruch auf Wiedergutmachung. In allen Fällen ist die Gewährleistung auf die Reparatur ader den Austausch der defekten Teile beschränkt.

12.2 Nicht abgedeckt

Folgende Schäden ader Defekte sind von der Gewährleistung nicht abgedeckt:

- Normale Abnutzung (Rost, Verformung, Verfärbung ...) von Teilen, die Feuer ader intensiver Hitze direkt ausgesetzt sind. Es ist normal, dass diese Teile von Zeit zu Zeit ausgetauscht werden müssen.
- Optische Unregelmäßigkeiten, die auf den Fertigungsprozess zurückzuführen sind. Diese Unregelmäßigkeiten werden nicht als Herstellungsfehler betrachtet.
- Alle Schäden, die durch ungeeignete Pflege, falsche Lagerung, unsachgemäße Montage ader Änderungen an vormontierten Teilen entstehen.
- Alle Schäden, die durch unsachgemäße Verwendung des Geräts (nicht entsprechend den Anweisungen in diesem Handbuch, für kommerzielle Zwecke ...) verursacht werden.
- Alle Folgeschäden aufgrund von Nachlässigkeit ader nicht bestimmungsgemäBer Verwendung des Geräts.
- Rost ader Verfärbung aufgrund äußerer Einflüsse, du ch die Verwendung aggressiver Reinigungsmittel, Kontakt mit Chlor ... Diese Schäden werden nicht als Herstellungsfehler betrachtet.

13 TECHNISCHE DATEN

13.1 Typenschild

Das Typenschild führt alle technischen Daten Ihres Geräts auf. Sie befindet sich:

- Im zweiten Teil dieses Handbuchs.
- An der Innenseite der Gehäusetür.

13.2 Durchmesser der Einspritzdüsen

- Hauptbrenner: 0.85mm
- Seitlicher Brenner: 0.85mm
- Seitenkocher: 0.98mm

14 FEHLERBEHEBUNG

Problem	Mögliche Ursache(n)	Lösung(en)
Nicht ausreichend Wärme	• Gaszufuhr nicht geöffne • Venturirohre nicht über den Öffnungen der Gasventile platziert • Brenneröffnungen vers opt! • Gasflasche (tast) leer • Druckminderventil nicht korrekt an die Flasche und/oder den Schlauch angeschlossen	• Gaszufuhr öffne • Venturirohre Ober den Öffnungen der Gasventile platzieren • Brenneröffnungen einigen oder Brenner austauschen • Gasflasche austausche • Druckminderventil emeut an Flasche und/oder Schlauch anschließen
Übermäßige Wärme und/oder Stickflammen	• Speisen zu fettig • Öffnung für ablau endes Fett verstopt!, Fett in Schale und/oder Fett aut Brennem • Temperatur zu hoch	• Überschüssiges Fett abschneiden oder Brenner auf niedrigere Position einstellen • Öffnung für ablau endes Fett, Schale und Brenner reinigen • Brenner auf niedrigere Temperatur einstellen und/oder Speisen direkt grillen
Wärme wird nicht gleichmäßig über Grillfläche ve teilt	Gewisse Wärmeunterschiede sind normal, siehe “10.6 Nutzen der Heizzonen”. Mögliche Ursache(n) für große Wärmeunterschiede: • Gerät nicht vorgeheizt	• Gerät vorheizen
Gelbe Flammen	• Brenner oder Venturirohre verstopt! • Salz aut Brennem • Gerät an Butangasflasche angeschlosse	• Brenner und Venturirohre reinigen • Brenner reinigen • Gerät mit einem geeigneten Druckminderventil an Propangasflasche anschließen
Unvollständige Flamme	• Brenner verstopt!, gelöchert oder verrostet	• Brenner reinigen oder austauschen
Flammenrückschlag (Flammen außerhalb der Venturirohre/an Regiem)	• Brenner oder Venturirohre verstopt!	• Gaszufuhr schließen und Brenner aut OFF stellen. • Gerät abkühlen lassen. • Brenner und Venturirohre reinigen.
Flammen höher als Schalenrand	• Viel Wind • Gasflasche (tast) leer • Fett in Schale und/oder aut Brenner geben	• Gerät mit Rückseite zum Wind aufstellen • Gasflasche austauschen • Schale und Brenner reinigen
Druckminderventil summt	• Heißes Wetter • Neue (volle) Gasflasche	• Keine Getahr und kein Detekt. Sollte nach einer Weile von selbst aufhören.
Brenner pfeift, wenn er auf LOW gestellt ist	• Gaseinspritzdüse, Venturirohr und/oder Brenner verschmutzt	• Gaseinspritzdüse, Venturirohr und Brenner reinigen
Brenner kann nicht entzündet werden (mit Zünder oder Streichholz)	• Brenner oder Venturirohr verstopt! • Keine Gaszutuhr	• Brenner und Venturirohr reinigen • Gaszufuhr öffnen und Sicherheitsknopt an Druckminderventil drücken (nicht bei allen Regiem vorhanden)
Brenner kann nicht mit Zünder entzündet werden	• Keine Batterie eingelegt oder Batterie nicht korrekt eingelegt • Mittlerer Brenner wurde nicht als erster entzündet • Zünderkabel nicht korrekt montiert • Elektrode beschädigt • Falsche Erdung • Fehlerhafter zonder	• Batterie (neu) einlegen, auf richtige Ausrichtung der AnschlOsse achten • Mittleren Brenner zuerst entzünden • Alle ZOnderverbindungen prOfen und neu montieren • Elektrode austauschen • Elektroden, Brenner und Zünder prüfen und neu montieren • Zünder austauschen
Keine Funken und kein Geräusch beim Betätigen des Zünders	• Keine Batterie eingelegt oder Batterie nicht korrekt eingelegt • Batterie leer • Zündknopt nicht korrekt montiert • Fehlerhafter Funkenerzeuger	• Batterie (neu) einlegen, auf richtige Ausrichtung der Anschlüsse achten • Batterie austauschen • Zündknopf neu montieren • Funkenerzeuger austauschen

Problem	Mögliche Ursache(n)	Lösung(en)
Beim Betätigen des Zünders nur Ton (keine Funken)	• Falsche Erdung • Brenner und Elektrode zu weit von einander entfemt	• Funkenerzeuger und Elektroden neu anschließen • Elektrode leicht biegen, um sie näher an den Brenner zu bringen
Funken vorhanden, die nicht von Brennern stammen	• Falsche Verkabelung	• Verkabelung austauschen
Funken vorhanden, aber nicht an allen Elektroden und/oder nicht ausreichend stark	• Falsche Erdung • Batterie fast leer • Feuchte oder beschädigte Elektroden	• Funkenerzeuger und Elektroden neu anschließen • Batterie austauschen • Elektroden mit Papiertüchem trocknen oder Elektroden austauschen

ES - GUÍA DEL USUARIO

1 Registrar el aparato....60

2 Acerca de este manual....60

3 Instrucciones de seguridad importantes....60
- Leer y seguir las instrucciones....60
- Tener cuidado con el gas....60
- Seleccionar una ubicación adecuada....60
- Instrucciones de seguridad....60

4 Conceptos recurrentes....60
- Venturis....61
- Cubiertas de quemadores....61
- Esmalte....61
- Llamaradas....61

5 Montar el aparato....61
- Instrucciones de seguridad....61
- Para montar el aparato....61

6 Conectar el gas al aparato....61
- ¿Qué bombona, manguera y regulador?....61
- Instrucciones de seguridad....62
- Conectar la manguera al aparato....62
- Conectar la manguera y la bombona al regulador....62
- Sustituir la bombona....63

7 Comprobar si hay fugas de gas....63
- ¿Por qué comprobar si hay fugas de gas?....63
- ¿Cuándo comprobar si hay fugas de gas?....63
- Instrucciones de seguridad....63
- ¿Qué materiales necesito?....63
- Para comprobar si hay fugas de gas....63
- En caso de una fuga de gas....64

8 Preparar el aparato para su uso....64
- Antes de cada uso....64
- Antes del primer uso (en un periodo de tiempo prolongado)....64
- Poner en funcionamiento el aparato....64

9 Encender los quemadores....64
- Instrucciones de seguridad....64
- Encender los quemadores principales....64
- Encender el quemador lateral....65
- Encender el quemador para espetón....65
- Apagar los quemadores....66
- Reencender los quemadores....66
- Comprobar las llamas....66

10 Consejos y trucos utiles....66
- Precalentar el aparato....66
- Evitar que se peguen los alimentos....66
- Asado directo e indirecto....66
- Cocinar con la tapa cerrada....66
- Controlar la temperatura....67
- Aprovechar las zonas calientes....67
- Asar alimentos en el espetón....67
- Evitar llamaradas....67

11 Mantenimiento del aparato....67
- Limpiar la parrilla....67
- Limpiar el recipiente....67
- Limpiar los quemadores y los venturis....67
- Mantener las piezas de esmalte, acero inoxidable, cromo y revestimiento de pintura en po lvo....68
- Guardar el aparato....68
- Guardar las bombonas....68
- Pedir piezas de repuesto....69

12 Garantia....69
- Cubierto....69
- No cubierto....69

13 Especificaciones écnicas....69
- Placa de caracterfsticas....69
- Diámetros del inyector....69

14 Solución de problemas....69

1 REGISTRAR EL APARATO

Gracias por comprar un aparato de Barbecook. Un mundo totalmente nuevo está esperando a que lo explore, ya sea en medio de la paz y tranquilidad de la naturaleza o en pleno bullicio y ajetreo de la ciudad. Conviértase en un experto en parrillas con nuestra comunidad #barbecook y déjenos destacar sus habilidades con la parrilla.

Registre su aparato Barbecook en línea y obtenga algunos beneficios impo tantes:

- Puede obtener acceso al manual del usuario completo y llegar a conocer cada pedazo de su aparato.
- Se beneficia de un se vicio de postventa personalizado, que le permite encontrar con rapidez piezas de repuesto y aprovechar un servicio de garantía óptimo.
- Le informamos de las actualizaciones del producto y le damos consejos, trucos e inspiración con la parrilla, para sacar a relucir el maestro de la parrilla que hay en su interior.

¿Está listo para una aventura? ¡Registre su producto y únase a la comunidad #barbecook!

Para obtener más información y para registrar su aparato, vaya a www.barbecook.com.

Barbecook respeta su privacidad. No venderemos, distribuiremos ni compartiremos su información con terceros.

2 ACERCA DE ESTE MANUAL

Este manual consta de dos partes:

- La primera es la que está leyendo ahora, e incluye instrucciones de montaje, uso y mantenimiento de su aparato.
- La segunda parte comienza en la página 295. Incluye todo tipo de ilustraciones (imágenes ampliadas, dibujos de montaje ...) de los aparatos que se describen en este manual.

3 INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD IMPORTANTES

3.1 Leer y seguir las instrucciones

Lea las instrucciones antes de usar el aparato. Siga siempre las instrucciones detenidamente. Montar o usar el aparato de forma diferente puede provocar incendios y daiios materiales.

Los daiios producidos por no seguir las instrucciones (montaje inadecuado, uso indebido, mantenimiento inapropiado ...) no están cubiertos por la garantía.

3.2 Tener cuidado con el gas

Trabajar con gas es totalmente seguro, pero requiere algunas precauciones adicionales:

- Guarde siempre las bombonas en el exterior, en un lugar con buena ventilación. Asegurese de que no estén expuestas a calor excesivo o a la luz solar directa.
- No guarde nuca su bombona o la bombona de repuesto en el armario de su aparato.
- No guarde nunca la bombona de repuesto cerca de un aparato en uso que funcione con gas.
- Apague siempre el suministro de gas en la bombona después de usarla.
- No fume nunca cerca de un aparato de gas que esté en uso ni cerca de una bombona (llena/vacia).

Si huele a gas, cierre de inmediato el suministro de gas, apague todas las llamas y abra la tapa del aparato. Si el olor persiste, llame a su proveedor de gas o a los bomberos.

3.3 Seleccionar una ubicación adecuada

Use el aparato unicamente al aire libre. Usarlo en interiores, incluso en un garaje o cobertizo, puede provocar envenenamiento por monóxido de carbono.

Cuando seleccione una ubicación al aire libre, siempre:

- Ponga el aparato al menos a tres metros de distancia de cualquier edificio, en una zona abie ta y bien ventilada.
- Asegurese de que haya flujo de ai e para los quemadores y los orificios de ventilación del armario en odo momento.
- Asegurese de que el aparato no esté bajo techo (un porche, refugio ...) o debajo de ramas.
- Ponga el aparato sobre una superficie firme y estable Nunca lo ponga sobre un vehiculo en movimiento (un bote, remolque ...).

3.4 Instrucciones de seguridad

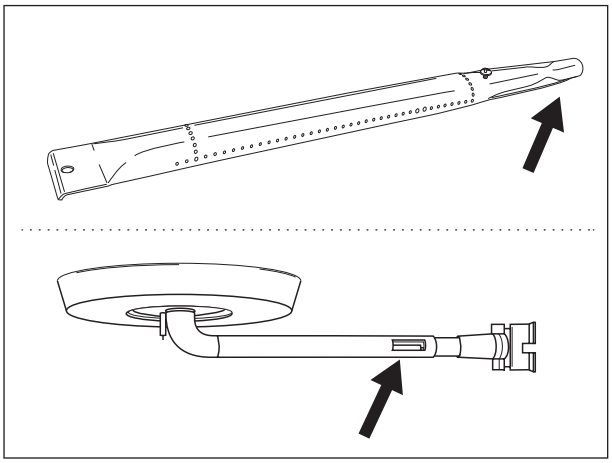
- Úselo solo en exteriores.
- Lea las instrucciones antes de usar el aparato.
- No mueva el aparato durante el uso.
- No deje el aparato sin vigilancia durante el uso, especialmente en presencia de niños y animales.
- ADVERTENCIA: Algunas partes accesibles pueden calentarse mucho. Mantenga alejados a los niños pequeñ
- Use protección adecuada cuando toque las partes calientes (tapa, parrilla...).
- El aparato debe mantenerse alejado de materiales inflamables durante el uso.
- No use madera, carbón, piedras volcánicas ni ladrillos de cerámica en un aparato de gas.
- No use el aparato cuando haya consumido alcohol o drogas.
- Apague siempre el suministro de gas en la bombona después de usarla.
- No modifique el aparato.

4 CONCEPTOS RECURRENTES

Esta sección incluye definiciones de algunos concep os menos familiares. Estos conceptos se usan en varios temas del manual.

4.1 Venturis

Los venturis son los pequeiios tubos conectados a la entrada de los quemadores. En el lateral de los venturis, hay un orificio. Es visible en los quemadores principales y en el quemador lateral:



El gas pasa a través de los venturis para ir hacia los quemadores. Gracias a los orificios de los la erales, el gas se mezcla luego con el aire y, como resultado, con oxígeno. Esto es necesario para una buena ignición en los quemadores: solo la correcta mezcla de gas y oxígeno hará que prendan adecuadamente y generará llamas apropiadas.

4.2 Cubiertas de quemadores

Las cubiertas de quemadores son las cubiertas que coloca encima de los quemadores de su aparato. Protegen a los quemadores del goteo de grasa. Los orificios en los la erales de las cubiertas también distribuyen el calor sobre la parrilla, de forma que se calienta mucho más rápido y con mayor uniformidad.

4.3 Esmalte

Algunas piezas del aparato están cubiertas con una capa de vidrio fundido, llamado esmalte. Este esmalte protege de la corrosión el metal que tiene debajo. El esmalte es un material de alta calidad: es resistente al óxido, no se decolora con las temperaturas elevadas y su mantenimiento es muy fácil.

⚠ Como el esmalte es menos fl xible que el metal al que cubre, pueden levantarse trozos de esmalte cuando maneje el aparato de forma incorrecta. Para evitar problemas, tenga precaución al montar las piezas esmaltadas y realice siempre el mantenimiento del esmalte como se describe en este manual.

4.4 Llamaradas

Las llamaradas son llamas repentinas que se levantan del recipiente cuando está cocinando. Normalmente están causadas por la grasa que gotea o el adobo.

5 MONTAR EL APARATO

5.1 Instrucciones de seguridad

- No modifique el apa ato cuando lo esté montando. Es muy peligroso y no se permite alterar las piezas que vienen premontadas y/o selladas por el fabricante.
- Siga siempre las instrucciones de montaje detenidamente.
- El usuario es responsable del correcto montaje del aparato. Los daños causados por un montaje inadecuado no están cubiertos por la garantía.

5.2 Para montar el aparato

Necesita un destornillador de estrella, un destornillador de cabeza plana y una pita AA (encendedor eléctrico). Las pi/as no se suministran con el aparato.

1. Instale el aparato sobre una superficie plana y limpia.
2. Monte el aparato como se muestra en los dibujos de montaje. Los encontrará en la segunda parte de este manual, después de la imagen ampliada de su aparato.

⚠ Tenga precaución al montar las piezas esmaltadas. Las herramientas y los tornillos pueden dañar el esmalte. Use las arandelas de fib a que se proporcionan para proteger el esmalte alrededor de los tomillos.

ℹ Puede que los paquetes tipo blister contengan más tornillos de los necesarios. Puede que sobren tornillos después del montaje.

ℹ El paquete incluye un kit de emergencia con piezas de montaje de repuesto (tornillos, pernos, arandelas de fib a ...) Puede usarlas si pierde o rompe alguna pieza.

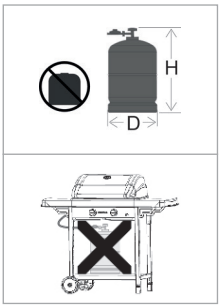
6 CONECTAR EL GAS AL APARATO

6.1 ¿QUÉ BOMBONA, MANGUERA Y REGULADOR?

Antes de poder conectar el gas al aparato, tiene que comprar una bombona, una manguera y un regulador de presión.

La siguiente tabla le indica qué bombona, manguera y regulador tiene que usar. En Bélgica (BE) por ejemplo, tiene que usar una bombona de propano con una manguera y un regulador de 37 mbar o una bombona de butano con una manguera y un regulador de 28-30 mbar.

País	Bombona, manguera y regulador
DK, GR, NO, SE, EE, LT, LV, MT,HU, SI, NL	Butao, 30 mbar
ES, GB,, IE, PT, BE, FR, LU, IT, CY	Propano, 37 mbar / Butano, 28-30 mbar
DE, CZ, SK	Butano, 50 mbar
PL	Propano, 37 mbar



ℹ Este aparato está ajustado para funcionar con botellas butano/propano de 4,5 hasta 15 kg. equipadas con un regulador apropiado. Le recomendamos conectar el aparato a propano. El propano ofrece una combustión de alta calidad y es menos sensible a la helada. La altura H del depósito debe ser menor de 58 cm, independientemente de la anchura o el diámetro D del depósito.

ℹ Compre su regulador de presión y su bombona juntos. No todos los reguladores encajan en todas las bombonas.

ℹ Compre siempre materiales que cumplan con todos los estándares nacionales y con el tipo de gas y la presión nominal mencionados en el aparato.

6.2 Instrucciones de seguridad

- No conecte nunca la bombona directamente al aparato. Primero, monte siempre un regulador de presión en la bombona.
- No modifique nunca las piezas premontadas o selladas de la bombona, la manguera o el regulador de presión.
- Mantenga la manguera lo más corta posible (1,5 m máximo) para evitar que arrastre en el suelo.
- Al conectar la bombona, la manguera y el regulador de presión:
  - No jalar el tubo en el extremo del aparato, apretar la tuerca del tubo y mantenerlo alejado de las piezas que pudieran calentarse. Comprobar que el tubo fl xible se despliega normalmente, sin torsión ni tracción.
  - Habrá que cambiarlo si está dañado, si presenta fisu as, cuando las condicionas nacionales lo exijan o según su validez.
- Mantenga en todo momento la bombona en posición vertical.
- No abra nunca el suministro de gas
- Compruebe si hay fugas cada vez que realice cambios en la conexión de gas. Consulte “5 Comprobar si hay fugas de gas”.

6.3 Conectar la manguera al aparato

Francia:
El aparato puede ser utilizado con 2 clases de tubos fl xibles:

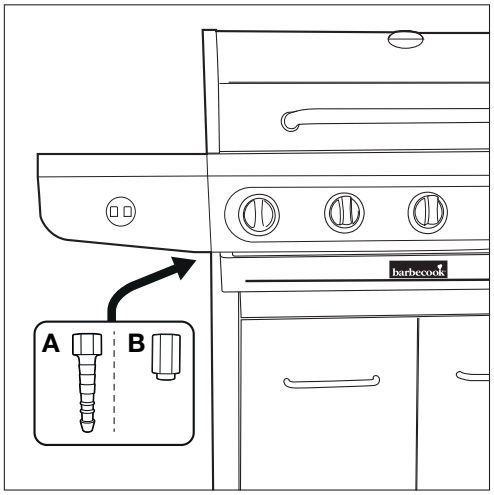
- Tubo fl xible para ser enmanguitado en los extremos de anillo del lado aparato y del lado regulador, sujeto por collarines (según la norma XP D 36-110). Longitud aconsejada: 1,25 m.
- Tubo fl xible (según la norma XP D 36-112) equipado con una tuerca de rosca G 1/2 para enroscado en el aparato y una tuerca de rosca M 20x1,5 para enroscado en el regulador; longitud aconsejada: 1,25 m.

Otros Países:
Este aparato debe ser utilizado con un tubo fl xible de calidad adaptada a la utilización del butano y del propano. Su longitud no deberá sobrepasar 1,50 m.

Para conectar la manguera del gas al aparato, tiene que montar un acoplamiento en el tubo de gas del aparato (=223.7420.000). El aparato viene con dos acoplamientos, ambos indicados para países concretos:

País	Acoplamiento
BE, CH, CZ, DK, ES, FI, GB, IE, IT, PT, SI	Acoplamiento A
FR	Acoplamiento B

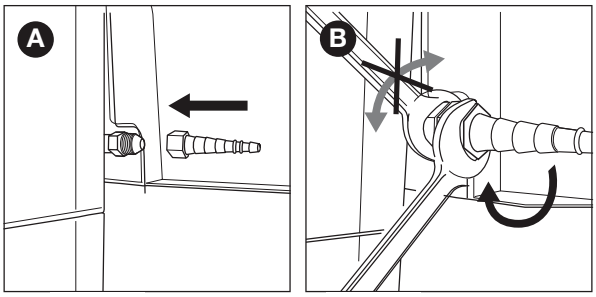
Si su país no está en la tabla, use el acoplamiento que cumpla con sus estándares nacionales.



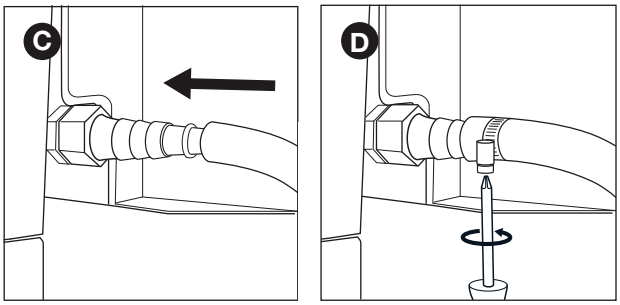
6.3.1 Acoplamiento A

Necesita una llave inglesa de 19 mm y un destornillador de estrella.

1. Enrosque el acoplamiento en el tuba de gas del aparato (A) y apriételo con una llave inglesa de 19 mm (B).



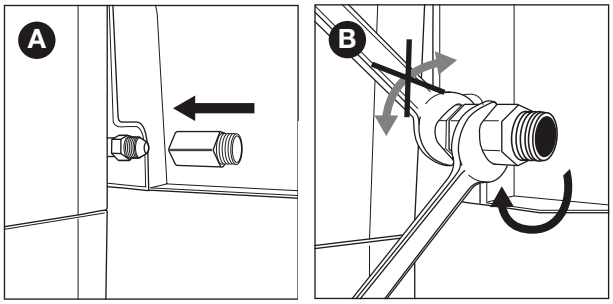
2. Deslice la manguera sobre el acoplamiento (C) y apriete al anillo de sujeción con un destornillador de estrella (D).



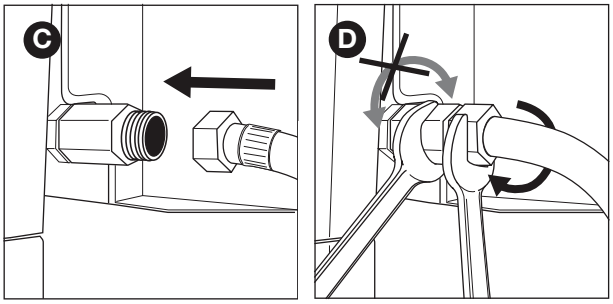
6.3.2 Acoplamiento B

Necesita una 1/ave inglesa de 22 mm y una 1/ave inglesa ajustable.

1. Enrosque el acoplamiento en el tuba de gas del aparato (A) y apriételo con una llave inglesa de 22 mm (B).



2. Enrosque la manguera de gas en el acoplamiento (C) y apriétela con dos llaves inglesas. Sujete el acoplamiento con una llave inglesa de 22 mm, mientras gira la manguera con una llave inglesa ajustable (D).

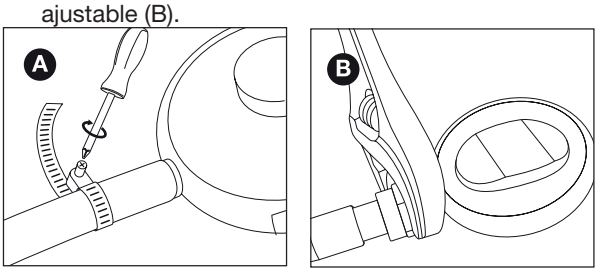


6.4 Conectar la manguera y la bombona

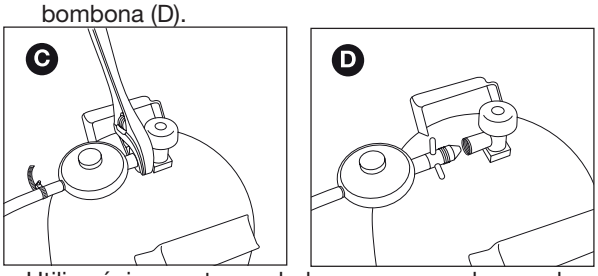
Dependiendo del tipo de regulador de presión que use, necesitará un destornillador de estrella y una 1/ave inglesa ajustable.

1. Conecte la manguera al regulador de presión. Realice una de las siguientes:
   - Si la manguera tiene un anillo de sujeción, deslice la manguera sobre el regulador y apriete el anillo de sujeción con un destornillador de estrella (A).

- Si la manguera tiene una tuerca, enrosque la manguera en el regulador y apriete la tuerca con una llave inglesa ajustable (B).



2. Conecte el regulador de presión a la bombona. Realice una de las siguientes:
   - Si el regulador tiene una tuerca, enrosque el regulador en el sentido de las agujas del reloj en la bombona y apriete la tuerca con una llave inglesa ajustable (C).
   - Si el regulador tiene una rosca de tornillo, enrosque el regulador en sentido contrarie a las agujas del reloj en la bombona (D).



⚠ Utilice únicamente reguladores que cumplan con la norma EN 16129.

6.5 Sustituir la bombona

1. Cierre el suministro de gas y ajuste todos los mandos en OFF.
2. Desconecte la bombona vacía y conecte la bombona llena.
3. Compruebe que la bombona, la manguera y todas las conexiones de gas no presenten fugas. Consulta “7 Comprobar si hay fugas de gas”.

⚠ Advertencia: La carga de la bombona de gas debe realizarse siempre a una distancia adecuada de cualquier fuente de ignición.

7 COMPROBAR SI HAY FUGAS DE GAS

7.1 ¿POR QUÉ COMPROBAR SI HAY FUGAS DE GAS?

El propano y el butano son más densos que el aire. Coma resultado, no se van volando cuando el aparato tiene una fuga. Especialmente en días sin viento, una fuga puede provocar que el gas se acumule en el aparato o alrededor de este. El gas acumulado puede incendiarse y explotar.

7.2 ¿Cuándo comprobar si hay fugas de gas?

- Antes del primer uso o antes del primer uso después de un periode prolongado sin usarlo.

⚠ Compruebe también las fugas de gas si fue el distribuidor quien montó su aparato.

- Cada vez que cambie un componente de gas.
- Al menos una vez al aiio, preferiblemente al comienzo de la temporada.

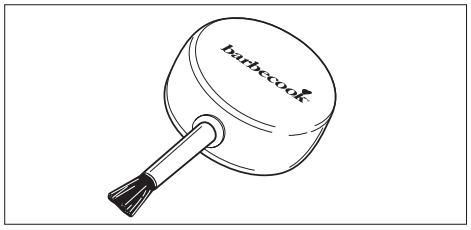
7.3 Instrucciones de seguridad

- Coloque el aparato en el exterior, en un lugar con buena ventilación. Asegurese de que no haya llamas ni fuentes de calor cerca del aparato.
- No use nunca un encendedor ni una cerilla para comprobar si hay fugas de gas.
- No fume ni encienda los quemadores mientras comprueba si hay fugas de gas.

7.4 ¿Qué materiales necesito?

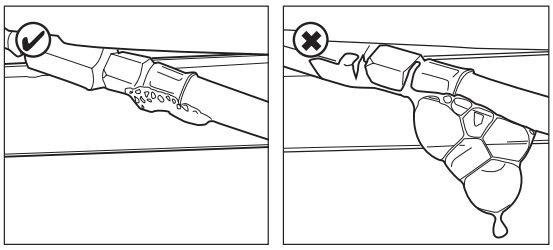
Para comprobar si hay fugas de gas, necesita:

- Un líquido de prueba. Puede usar un spray de fugas listo para usar o una mezcla de agua (50 %) y lavavajillas (50 %).
- La herramienta de prueba de fugas que viene con su aparato. La utiliza para absorber el líquido de prueba y aplicar1o a la conexión o componente de gas que quiere comprobar.



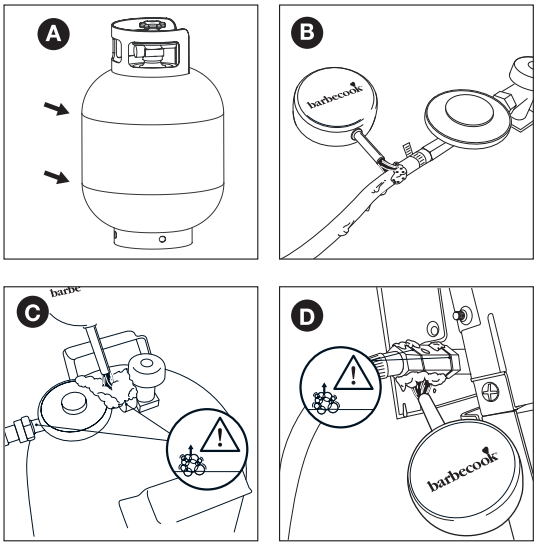
7.5 Para comprobar si hay fugas de gas

Compruebe que no haya fugas de gas aplicando líquido de prueba a todos los componentes y conexiones de gas. Si salen burbujas de un componente o conexión particular, existe una fuga de gas:



Para comprobar si hay fugas de gas, haga lo siguiente:

1. Ponga el aparato en el exterior.
2. Consiga una herramienta de prueba de fugas y líquido de prueba (spray de fugas o mezcla de agua/jabón).
3. Abra la tapa y ajuste todos los mandos en OFF.
4. Abra el suministro de gas ligeramente. Gire la válvula de la bombona de gas solo una vez.
5. Absorba alge de liquida de prueba con la herramienta de prueba de fugas y aplíquelo a la zona que quiere comprobar. Tiene que comprobar:
   - Las soldaduras de la bombona (A)
   - La manguera (B)
   - Las conexiones entre la bombona y el regulador de presión, y entre el regulador de presión y la manguera (C)
   - La conexión entre la manguera y el aparato (D)



⚠ Su regulador de presión y su acoplamiento pueden ser diferentes de los de las ilustraciones.

6. Realice una de las siguientes:
   - Si detecta una fuga, siga tal como se describe en " En caso de una fuga de gas".
   - Si no detecta fugas, cierre el suministro de gas, enjuague bien con agua todos los componentes y séquelos bien.

7.6 En caso de una fuga de gas

1. Cierre el suministro de gas y tome una de las siguientes medidas:
   - Si detecta una fuga en una de las conexiones, apriete esa conexión.
   - Si detecta una fuga en la bombona o la manguera, sustituya la bombona o la manguera.
2. Vuelva a comprobar la conexión o el componente en el que detectó la fuga.
3. Si la fuga no está reparada, póngase en contacto con un distribuidor de Barbecook. No use el aparato hasta que se repare la fuga.

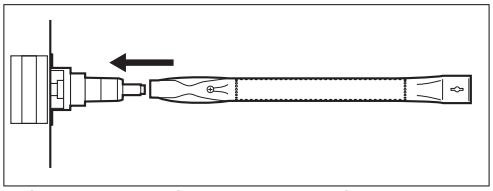
⚠ Para obtener una lista de distribuidores de Barbecook cercanos, consulte www.barbecook.com.

8 PREPARAR EL APARATO PARA SU USO

8.1 Antes de cada uso

Cada vez que use el aparato, asegurese de que:

- El aparato esté en una ubicación adecuada. Consulte "3.3 Seleccionar una ubicación adecuada".
- La manguera de gas no arrastre por el suelo y no pueda entrar en contacto con una superficie calien e o con gasa que gotee.
- El recipiente esté limpio. Le recomendamos limpiar el recipiente después de cada uso. Consulta "11.2 Limpiar el recipiente".
- Los quemadores y venturis no estén bloqueados por nidos de insectos o telas de araña. Consulta "11.3 Limpiar los quemadores y los venturis".
- Los quemadores estén correctamente montados. Los venturis deben estar colocados sobre las aberturas de las válvulas de gas.



⚠ Si quiere estar totalmente seguro de que su conexión de de gas antes de cada uso. Consulte "7 Comprobar si hay fugas de gas".

8.2 Antes del primer uso (en un periode de tiempo prolongado)

Si utiliza el aparato por primera vez o por primera vez después de un periodo prolongado sin usarlo, tiene que poner en práctica algunas comprobaciones adicionales:

- Asegurese de haber leído, comprendido y comprobado todas las instrucciones de este manual (solo antes del primer uso).
- Compruebe si el aparato presenta fugas de gas. Consulte "7 Comprobar si hay fugas de gas".

⚠ Compruebe también las fugas de gas si fue el distribuidor quien montó su aparato.

- Limpie los quemadores y los venturis (solo antes del primer uso en un largo tiempo). Consulta "11.3 Limpiar los quemadores y los venturis".
- Ponga en funcionamiento los quemadores antes de poner ningun alimento sobre ellos (solo antes del primer uso). Consulte "8.3 Poner en funcionamiento el aparato".

8.3 Poner en funcionamiento el aparato

Al poner en funcionamiento el aparato antes del primer uso, elimina los restos de grasas del proceso de fabricación del aparato. Proceda como se indica:

1. Encienda los quemadores principales y ajuste sus mandos en HIGH. Consulta "9.2 Encender los quemadores principales".
2. Cierre la tapa y deje el aparato en funcionamiento durante 15 minutos. No ponga ningun alimento sobre la parrilla todavía.
3. Después de 15 minutos, abra la tapa y deje el aparato en funcionamiento otros 5 minutos (deje los mandos ajustados en HIGH).
4. Después de 5 minutos, el aparato está listo para usarse. Ahora, puede poner alimentos sobre la parrilla.

9 ENCENDER LOSQUEMADORES

ℹ Para encender los quemadores con el encendedor eléctrico, debe instalar una pila AA en el encendedor. Esa pila no se suministra con el aparato. Puede encontrar el compartimento de la batería del inflamador dent o del panel delantero de la mesa del lateral derecho.

9.1 Instrucciones de seguridad

- Antes de encender el aparato, realice todas las comprobaciones mencionadas en "8 Preparar el aparato para su uso".
- Asegurese de que la tapa esté siempre abierta cuando encienda un quemador.
- No se incline nunca sobre un quemador mientras lo enciende.

9.2 Encender los quemadores principales

9.2.1 Utilizar el encendedor

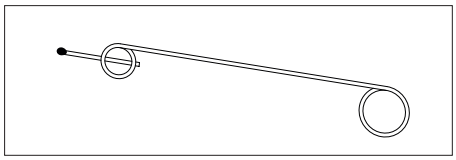
1. Abra la tapa y ajuste los mandos de los quemadores principales en OFF.
2. Si todavía no se han encendido otros quemadores, abra el suministro de gas y espere diez segundos. Esto permite que el gas se estabilice.
3. Presione el mando de un quemador, ajústelo en HIGH y manténgalo pulsado durante un momento. El encendedor incorporado provocará chispas, que encenderán el quemador.

⚠ Encienda siempre un quemador principal para empezar. Nunca encienda todos los quemadores principales al mismo tiempo.

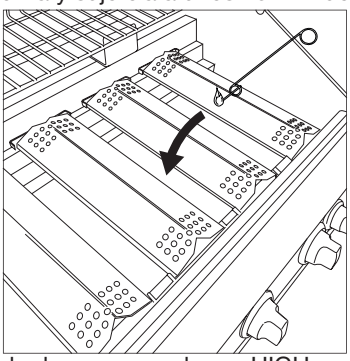
4. Si el quemador no se enciende después de tres intentos, ajuste su mando en OFF, cierre el suministro de gas y espere 5 minutos. Esto permite que se disipe todo gas acumulado.
5. Vuelva a tratar de encender el quemador. Si sigue sin encenderse, trate de encenderlo con una cerilla o consulte "14 Solución de problemas" para determinar la causa del problema.

9.2.2 Utilizar una cerilla

1. Ponga una cerilla en el soporte para cerillas.



2. Abra la tapa y ajuste los mandos de los quemadores principales en OFF.
3. Si todovía no se han encendido otros quemadores, abra el suministro de gas y espere diez segundos. Esto permite que el gas se estabilice.
4. Encienda la cerilla y sujétela a unos 13 mm del quemador.



5. Ajuste el mande de un quemador en HIGH.

⚠ Encienda siempre un quemador principal para empezar. Nunca encienda todos los quemadores principales al mismo tiempo.

6. Si el quemador no se enciende en 5 segundos, ajuste su mande en OFF, cierre el suministro de gas y espere 5 minutos. Esto permite que se disipe todo gas acumulado.
7. Vuelva a tratar de encender el quemador. Si sigue sin encenderse, consulta “14 Solución de problemas” para determinar la causa del problema.
8. Una vez que esté encendido un quemador, encienda los otros quemadores ajustando sus mandos en HIGH.

9.3 Encender el quemador lateral

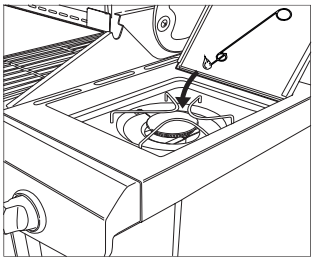
⚠ El quemador lateral solo puede soportar ollas que no superen los 9 kg y cuyo diámetro no sea mayor de 220 mm ni menor de 120 mm.

9.3.1 Utilizar el encendedor

1. Abra la tapa y ajuste el mando del quemador lateral en OFF.
2. Si todavía no se han encendido otros quemadores, abra el suministro de gas y espere diez segundos. Esto permite que el gas se estabilice.
3. Presione el mando del quemador lateral, ajústelo en HIGH y manténgalo pulsado durante un momento. El encendedor incorporado provocará chispas, que encenderán el quemador lateral.
4. Si el quemador no se enciende después de tres intentos, ajuste su mando en OFF, cierre el suministro de gas y espere 5 minutos. Esto permite que se disipe todo gas acumulado.
5. Vuelva a tratar de encender el quemador lateral. Si sigue sin encenderse, trate de encenderlo con una cerilla o consulte “14 Solución de problemas” para determinar la causa del problema.

9.3.2 Utilizar una cerilla

1. Ponga una cerilla en el soporte para cerillas.
2. Abra la tapa y ajuste el mande del quemador lateral en OFF.
3. Si todovía no se han encendido otros quemadores, abra el suministro de gas y espere diez segundos. Esto permite que el gas se estabilice.
4. Encienda la cerilla y sujétela a unos 13 mm del quemador lateral.



5. Ajuste el mando de un quemador lateral en HIGH.
6. Si el quemador lateral no se enciende en 5 segundos, ajuste su mando en OFF, cierre el suministro de gas y espere 5 minutos. Esto permite que se disipe todo gas acumulado.
7. Vuelva a tratar de encender el quemador lateral. Si sigue sin encenderse, consulta “14 Solución de problemas” para determinar la causa del problema.

9.4 Encender el quemador para espetón

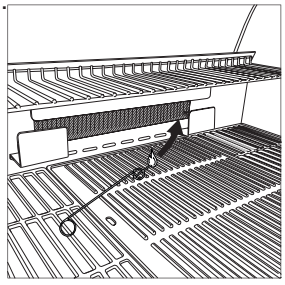
ℹ Antes de que pueda usar el quemador para espetón, tiene que instalar dos pilas D en el motor del quemador para espetón. Estas pilas no se suministran con el aparato.

9.4.1 Utilizar el encendedor

1. Abra la tapa y ajuste el mando del quemador para espetón en OFF.
2. Retire del aparato las parrillas y la rejilla para mantener calientes los alimentos y déjelas a un lado.
3. Si todavía no se han encendido otros quemadores, abra el suministro de gas y espere diez segundos. Esto permite que el gas se estabilice.
4. Presione el mando del quemador para espetón, ajústelo en HIGH y manténgalo pulsado durante un momento. El encendedor incorporado provocará chispas, que encenderán el quemador para espetón.
5. Si el quemador no se enciende después de tres intentos, ajuste su mando en OFF, cierre el suministro de gas y espere 5 minutos. Esto permite que se disipe todo gas acumulado.
6. Vuelva a tratar de encender el quemador para espetón. Si sigue sin encenderse, trate de encenderlo con una cerilla o consulte “14 Solución de problemas” para determinar la causa del problema.

9.4.2 Utilizar una cerilla

1. Ponga una cerilla en el soporte para cerillas.
2. Abra la tapa y ajuste el mando del quemador para espetón en OFF.
3. Si todavía no se han encendido otros quemadores, abra el suministro de gas y espere diez segundos. Esto permite que el gas se estabilice.
4. Encienda la cerilla y manténgala a la derecha del quemador para espetón.



5. Ajuste el mando de un quemador para espetón en HIGH.
6. Si el quemador no se enciende en 5 segundos, ajuste su mando en OFF, cierre el suministro de gas y espere 5 minutos. Esto permite que se disipe todo gas acumulado.
7. Vuelva a tratar de encender el quemador para espetón. Si sigue sin encenderse, consulte “14 Solución de problemas” para determinar la causa del problema.

9.5 Apagar los quemadores

Si ya no va a usar los quemadores, debe apagarlos. Proceda como se indica:

1. Cierre el suministro del gas.
2. Ajuste los mandos de los quemadores en OFF.

Al cerrar primero el suministro del gas, se asegura de que no quede gas en el aparato.

9.6 Reencender los quemadores

Si un quemador se apaga mientras está en uso, haga lo siguiente:

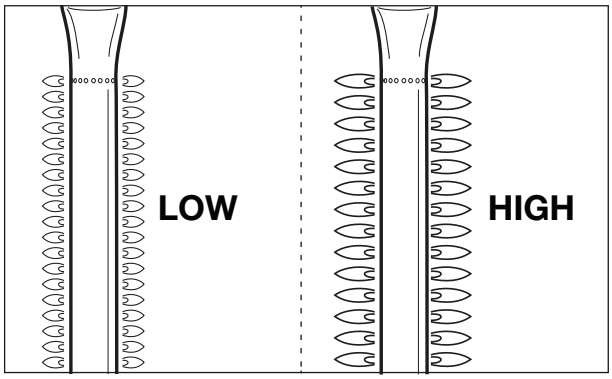
1. Abra la tapa y cierre el suministro de gas.
2. Ajuste todos los mandos en OFF y espere 5 minutos. Esto permite que se disipe todo gas acumulado.
3. Vuelva a encender el quemador o quemadores.

9.7 Comprobar las Hamas

Cada vez que encienda un quemador, debe comprobar sus llamas. Una llama perfecta es casi completamente azul, con un poco de amarillo en la parte superior. Las llamas amarillas esporádicas son normales y no resultan peligrosas.

Si las llamas presentan algun problema, aplique una de las siguientes opciones para solucionar el problema:

Si las Hamas están	Haga lo siguiente ...
Bajas y totalmente amarillas	1. Cierre de inmediato el suministro de gas y ponga todos los mandos en OFF. 2. Consulta “14 Solución de problemas” para determinar la causa del problema. Lo más probable es que los venturis estén bloqueados.
Más altas que el recipiente	1. Cierre de inmediato el suministro de gas y ponga todos los mandos en OFF. 2. Espere 5 minutos para permitir que escape cualquier gas acumulado. 3. Vuelva a encender el quemador o quemadores. 4. Si el problema persiste, consulte “14 Solución de problemas” para determinar la causa del problema.



10. CONSEJOS Y TRUCOS ÚTILES

10.1 Precalentar el aparato.

Al precalentar su aparato, se asegura de que la parrilla esté lo suficien emente caliente en el momento de poner los alimentos sobre ella. Proceda como se indica:

4. Encienda el quemador o quemadores y ajuste sus mandos en HIGH.
5. Cierre la tapa y deje el aparato en funcionamiento durante diez minutos.
6. Después de diez minutos, abra la tapa y ponga los alimentos sobre la parrilla.
7. Si necesita menos calor en ese momento, ajuste los mandos a una posición más baja.

10.2 Evitar que se peguen los alimentos

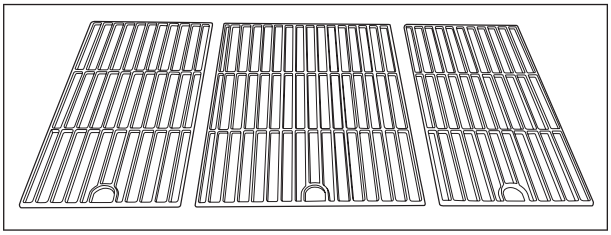
Para evitar que se peguen los alimentos a la parrilla:

- Use una brocha para extender una capa ligera de aceite sobre los alimentos antes de ponerlos en la parrilla. También puede aplicar el aceite sobre la parrilla.
- Precaliente el aparato. Cuanto más caliente esté la parrilla cuando ponga los alimentos sobre ella, menos se pegarán.
- No le dé la vuelta a los alimentos demasiado pronte. Déjelos que se cocinen bien primero.

10.3 Asado directe e indirecte

Dependiendo del tipo de alimento que esté preparando y de cómo quiera prepararlo, puede asarlo directa o indirectamente:

Método	Descripción	Uso
Directo	Ponga sus alimentos directamente sobre un quemador encendido, ajuste el quemador a una posición alta y mantenga la tapa abierta.	Para sellar came y verduras
Indirecto	Ponga sus alimentos cerca de un quemador encendido, ajuste el quemador a una posición media/baja y cierre la tapa.	Para terminar de cocinar came sellada



Cuando cocine con la tapa cerrada, no deje de mirar el termómetro de la tapa para asegurarse de que el aparato no se caliente demasiado. Consulta “10.5 Controlar la temperatura”.

10.4 Cocinar con la tapa cerrada

Cerrar la tapa mientras cocina tiene algunas ventajas importantes:

- La temperatura de la parrilla es superior y se mantiene más uniforme.
- Reduce el tiempo de cocinado de sus alimentos y conserva la humedad de la comida.
- Reduce las llamaradas y ahorra gas.

Cuando cocine con la tapa cerrada, no deje de mirar el termómetro de la tapa para asegurarse de que el aparato no se caliente demasiado. Consulta “10.5 Controlar la temperatura”.

10.5 Controlar la temperatura

Su aparato está equipado con quemadores potentes, por lo que se calienta rápidamente y puede mantener la temperatura estable. Cuando cocine con la tapa cerrada, tiene que asegurarse de que el aparato no se caliente demasiado. No pierda de vista el termómetro de la tapa y tenga en cuenta las siguientes pautas:

- La temperatura normal de cocinado es de aproximadamente 210 °C. A temperaturas superiores, el goteo de grasa y la grasa acumulada pueden incendiarse.
- La temperatura nunca debe ser superior a 300 °C durante más de cinco minutos. Esto podria dañar y deformar el aparato.

⚠ Si el aparato se calienta demasiado, enfríelo abriendo la tapa y ajustando los quemadores en una posición más baja.

10.6 Aprovechar las zonas calientes

Cuando todos los quemadores están encendidos, las cubiertas de los quemadores distribuyen el calor de la forma más homogénea posible por la parrilla. A pesar de este calentamiento uniforme, algunas zonas siguen estando más calientes que otras. Puede aprovechar estas zonas calientes para cocinar sus alimentos de forma perfecta:

Zone	¿Cómo está de caliente?	Use para...
Delantera	Caliente	Cocinar alimentos delicados (gambas, pescado ...)
Centra	Más Caliente	Preparar alimentos que necesitan tiempo para cocinarse (p. ej., salchichas, rollos de polio ...)
Trasera	La más Caliente	Sellar carne y verduras

También puede crear zonas calientes jugando con la potencia de los quemadores. Puede, por ejemplo, ajustar un quemador en una posición baja y usar la zona por encima del quemador para alimentos delicados o alimentos que necesitan tiempo para cocinarse.

10.7 Asar alimentos en el espetón

1. Para asar un alimento en el espetón, tiene que hacer que los quemadores principales y el quemador para espetón trabajen conjuntamente. Para preparar un pollo asado en el espetón, por ejemplo, haga lo siguiente:
2. Retire del aparato las parrillas y la rejilla para mantener calientes los alimentos y déjelas a un lado.
3. Encienda los quemadores principales y cierre la tapa para precalentar el aparato. Mientras tanto, ponga el pollo en el espetón.
4. Después de diez minutos, abra la tapa, apague el quemador central y ajuste los quemadores laterales en LOW. Puede poner una bandeja sobre el quemador central para recoger la grasa que gotee.
5. Ponga el espetón encima de los quemadores y cierre la tapa. El aire caliente cocinará entonces el pollo, como en un horno tradicional.
6. Cuando el pollo esté parcialmente cocinado, encienda el quemador para espetón para conseguir que la piel del pollo quede crujiente. Abra la tapa cuando encienda el quemador y ciérrela después.
7. No pierda de vista el pollo para asegurarse de que la piel no se queme. Apague el quemador para espetón una vez que la piel esté lo suficien emente crujiente.

⚠ Cuando cocine con la tapa cerrada, no deje de mirar el termómetro de la tapa para asegurarse de que el aparato no se caliente demasiado. Consulte “10.5 Controlar la temperatura”.

10.8 Evitar llamaradas

Es normal que se produzcan algunas llamaradas cuando se está cocinando a la parrilla. Sin embargo, demasiadas llamaradas elevan la temperatura en el aparato y pueden incendiar la grasa acumulada. Para evitar las llamaradas:

- Asegurese de que el recipiente esté limpio al empezar a cocinar. Le recomendamos limpiar el recipiente después de cada uso. Consulta “11.2 Limpiar el recipiente”.
- Compruebe regularmente que el orificio del escurridor de grasa no esté bloqueado y que el cuenco de recogida de grasa o la bandeja de goteo de grasa no estén llenos todavia.
- Cuando cocine carne con bastante grasa, recorte el exceso de grasa, cierre la tapa y ajuste los quemadores en una posición media o baja.

11 MANTENIMIENTO DEL APARATO

11.1 Limpiar la parrilla

Le recomendamos limpiar la parrilla después de cada uso con el limpiador Barbecook.

También puede limpiar la parrilla con un detergente suave o con bicarbonato sódico. Nunca use limpiadores de homo en la parrilla.

11.2 Limpiar el recipiente

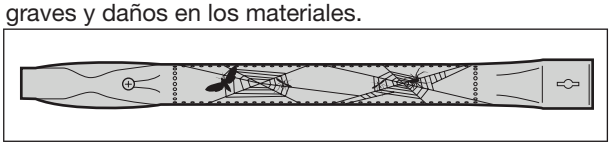
Le recomendamos limpiar el recipiente después de cada uso, con el Barbecook cleaner. Ûselo del mismo modo que en la parrilla.

11.3 Limpiar los quemadores y los venturis

11.3.1 ¿Por qué limpiar los quemadores y los venturis?

Las aranas y los insectos pueden hacer sus telas y nidos en los quemadores y los venturis. Esto puede bloquear el suministro de gas a los quemadores. Como resultado:

- No puede encender los quemadores. Si a pasar de todo consigue encenderlos, solo producirán llamas humeantes y amarillas.
- El gas puede empezar a arder fuera de los venturis, en los mandos. Las llamas pueden retroceder y provocar lesiones graves y daños en los materiales.



Los daños producidos por quemadores y venturis bloqueados se consideran mantenimiento inapropiado y no están cubiertos por la garantía.

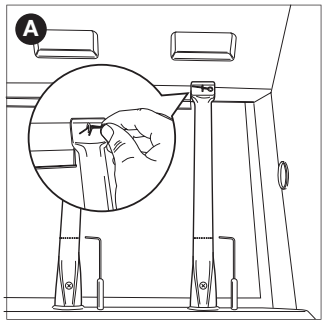
11.3.2 ¿Cuándo limpiar los quemadores y los venturis?

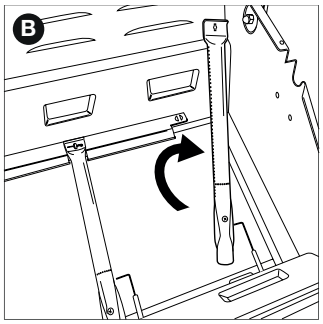
Debe limpiar los quemadores y los venturis del aparato:

- Antes del primer uso después de un periode prolongado sin usarlo.
- Al menos dos veces al año, una de las cuales será al comienzo de la temporada.

11.3.3 Para limpiar los quemadores y los venturis

1. Retire los quemadores del aparato tal como indican las ilustraciones. Si advierte que un quemador está dañado, debe sustituirlo.





2. Limpie los quemadores y los venturis con un pequeño cepillo o un limpiador de tubos casero (un clip desdoblado, un cepillo para tubos ...).
3. Vuelva a poner los quemadores. Asegurese de colocar los venturis sobre las aberturas de las válvulas de gas.

11.4 Mantener las piezas de esmalte, acero inoxidable, cromo y revestimiento de pintura en polvo

El aparato consta de piezas esmaltadas, de acero inoxidable, cromadas y con revestimiento de pintura en polvo. Cada material debe mantenerse de forma diferente:

Material	Cómo mantener este material
Esmalte	• No use objetos afilados y no lo golpee contra una superficie du a. • Evite el contacto con líquidos fríos mientras todovía está caliente. • Puede usar esponjas de metal y detergentes abrasivos.
Acera inxoidable y cromo	• No use detergentes agresivos, abrasivos o detergentes para metal. • Use detergentes suaves y déjelos actuar sobre el acero. • Utilice una esponja o un paño suave. • Enjuague bien después de limpiar y déjelo secar completamente antes de guardarlo.
Revestimiento de pintura en polvo	• No use objetos afilados. Utilice detergentes suaves y una esponja o un paño suave. • Enjuague bien después de limpiar y déjelo secar completamente antes de guardarlo.

⚠ Para evitar la formación de óxido en el acero inoxidable, evite el contacto con cloro, hierro y sal. Le recomendamos no usar el aparato cerca de la costa, de vías del tren ni de piscinas.

⚠ Los daños producidos por no seguir estas instrucciones se consideran mantenimiento inapropiado y no están cubiertos por la garantía.

Debajo de la imagen ampliada de su aparato (en la segunda parte del manual), encontrará una lista de todas las piezas de las que consta el aparato. La lista incluye un símbolo del material de cada pieza que le servirá de referencia para comprobar cómo mantener esa pieza en particular. La lista de piezas usa los siguientes símbolos:

Símbolo	Material
●	Esmalte
▲	Cromo
■	Acero inoxidable
★	Revestimiento de pinture en polvo

11.5 Guardar el aparato

Si no utiliza el aparato durante un periode de tiempo prolongado, guárdelo en un lugar seco. Antes de guardar el aparato:

- Desconecte la bombona. No guarde nunca el aparato en interiores (ni siquiera en un garaje o cobertizo) mientras esté conectado a la bombona.
- Limpie los quemadores y las parrillas, frótelos con aceite y envuélvalos con papel.
- Cubra el aparato con una Barbecook funda. Registre su aparato en www.barbecook.com para averiguar qué funda necesita.

11.6 Guardar las bombonas

Estas instrucciones se aplican tanto a las bombonas vacías coma a las llenas.

- Guarde siempre las bombonas en el exterior, en un lugar con buena ventilación. Asegurese de que no estén expuestas a calor excesivo o a la luz solar directa.
- No guarde nunca una bombona en un lugar que pueda acumular mucho calor (en un coche, en un barco ...).
- No guarde nuca su bombona o la bombona de repuesto en el armario de su aparato.
- No guarde nunca la bombona de repuesto cerca de un aparato en uso que funcione con gas.
- Guarde siempre las bombonas fuera del alcance de los niiios.
- Guarde y transporte siempre las bombonas en posición vertical.

11.7 Pedido de piezas de recambio

Se deben de remplazar las piezas directamente expuestas al fuego o al calor intenso de vez en cuando. Para pedir una pieza de recambio:

1. Busque el número de referencia de la pieza que necesite. Encontrará una lista con todos los números de referencia bajo la vista expandida en la segunda parte de este manual y en www.barbecook.com.

Si ha registrado su aparato en línea, se mostrará automáticamente la lista adecuada en su cuenta MyBarbecook. Es ahí donde puede pedir sus piezas en línea.

2. Pida la pieza de recambio a través de www.barbecook.com o en su punto de venta. Las piezas en garantía solo se pueden pedir en su punto de venta.

12 GARANTÍA

12.1 Cubierto

Su aparato viene con una garantía de dos aiios desde la fecha de compra. Esta garantía cubre todos los defectos de fabricación, teniendo en cuenta que:

- Haya usado, montado y mantenido su aparato de acuerdo con las instrucciones de este manual. Los daiios causados por uso incorrecto, montaje indebido o mantenimiento apropiado no se consideran defectos de fabricación.
- Pueda presentar el recibo y el numero de serie exclusivo de su aparato. El numero de serie empieza con una G, seguida de 15 numeros. Lo encontrará en:
  - Este manual yen el paquete básico que incluía el manual.
  - El embalaje del aparato.
  - En el interior de la puerta del compartimento.
- El departamento de calidad de Barbecook confirma que las piezas sean defectuosas y que demuestren ser defectuosas bajo un uso normal, un montaje correcto y un mantenimiento apropiado.

Si no se cumple una de las condiciones anteriores, no puede reclamar ninguna forma de compensación. En todos los casos, la garantía se limita a la reparación o el reemplazo de las piezas defectuosas.

12.2 No cubierto

Los siguientes daiios y defectos no están cubiertos por la garantía:

- Uso y desgaste normales (óxido, deformación, decoloración) de las piezas que están directamente expuestas a las llamas o a un calor intenso. Es normal reemplazar estas piezas de vez en cuando.
- Irregularidades visuales inherentes al proceso de fabricación. Estas irregularidades no se consideran defectos de fabricación.
- Todos los daiios producidos por un mantenimiento inadecuado, un almacenamiento incorrecto, un montaje inapropiado o modificaciones ealizadas en las piezas premontadas.
- Todos los daiios producidos por el abuso o uso incorrecto del aparato (no usarlo de acuerdo a las instrucciones de este manual, usarlo para fines come ciales ...).
- Todos los daiios derivados de un uso descuidado o indebido del aparato.
- Óxido o decoloración provocados por elementos externos, el uso de detergentes agresivos, exposición a cloro ... Estos daiios no se consideran defectos de fabricación.

13 ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

13.1 Placa de caracteristicas

La placa de características detalla todas las especificaciones técnicas de su aparato. Lo encontrará en:

- En la segunda parte de este manual.
- En el interior de la puerta del compartimento.

13.2 Diámetros del inyector

- Quemador principal: 0.85mm
- Quemador lateral: 0.85mm
- Quemador para espetón: 0.98mm

14 SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Problema	Causa o causas probables	Solución o soluciones
No produce suficien e calor	• El suministro de gas no está abierto • Los venturis no están colocados sobre las aberturas de las válvulas de gas • Las aberturas de los quemadores están bloqueadas • La bombona está (casi) vacía • El regulador de presión no está conectado correctamente a la bombona o a la manguera	• Abra el suministro de gas • Coloque los venturis sobre las aberturas de las válvulas de gas • Limpie las aberturas de los quemadores o sustituya los quemadores • Cambie la bombona • Vuelva a conectar el regulador de presión a la bombona o la manguera
Llamaradas o calor excesivos	• Alimentos demasiado grasos • Orificio del escurridor de g asa bloqueado, grasa en el recipiente o grasa en los quemadores • La temperatura es demasiado alta	• Recorte el exceso de grasa o ajuste los quemadores a una posición baja • Limpie el orificio del escurridor de g asa, el recipiente y los quemadores • Ajuste los quemadores a una temperatura más baja y cocine los alimentos indirectamente
El calor no se distribuye uniformemente por la superficie de la parrilla	Algunas diferencias de calor son normales, consulte “10.6 Aprovechar las zonas calientes”. Causas probables de grandes diferencias de calor: • No se ha precalentado el aparato	• Precaliente el aparato

Problema	Causa o causas probables	Solución o soluciones
Llamas amarillas	• Quemadores o venturis bloqueados • Sal en los quemadores • Aparato conectado al butano	• Limpie los quemadores y los venturis • Limpie los quemadores • Conecte el aparato al propano, usando un regulador de presión adecuado
Llama incompleta	• Quemador bloqueado, agujereado u oxidado	• Limpie o sustituya el quemador
Retroceso de las Hamas (llamas saliendo por fuera de los venturis/por los mandos)	• Quemadores o venturis bloqueados	• Cierre el suministro de gas y ajuste los quemadores en OFF. • Deje que el aparato se enfríe. • Limpie los quemadores y los venturis.
Llamas más altas que el berde del recipiente	• Mucho viento • La bombona está (casi) vacía • Grasa en el recipiente o los quemadores	• Ponga el aparato con la parte posterior hacia el viento • Cambie la bombona • Limpie el recipiente y los quemadores
El regulador de presión emite un zumbido	• Tiempo caluroso • Bombona nueva (llena)	• No es un riesgo ni un defecte. Deberfa parar automáticamente después de un rato.
Los quemadores emiten un silbido cuando se ajustan en LOW	• Inyector de gas, venturi o quemador sucios	• Limpie el inyector de gas, el venturi y el quemador
Imposible encender el quemador (usando el encendedor o cerillas)	• Quemador o venturi bloqueado • No hay suministro de gas	• Limpie el quemador y el venturi • Abra el suministro de gas y pulse el botón de seguridad del regulador de presión (no está presente en todos los reguladores)
Imposible encender el quemador con el encendedor	• La pila no está instalada o no está instalada correctamente • El quemador central no se enciende primero • El cableado del encendedor no está montado correctamente • Electrodo dañado • Fallo en la toma de tierra • Encendedor defectuoso	• Vuelva a instalar la pila, con los terminales colocados correctamente • Encienda el quemador central primero • Compruebe y vuelva a montar todas las conexiones del encendedor • Sustituya el electrodo • Compruebe y vuelva a montar los electrodos, los quemadores y el encendedor • Sustituya el encendedor
Al pulsar el encendedor no se producen chispas ni se emiten sonidos	• La pila no está instalada o no está instalada correctamente • Pila gastada El botón del encendedor no está montado correctamente Piezo eléctrico defectuoso	• Vuelva a instalar la pila, con los terminales colocados correctamente • Cambie la pila • Vuelva a montar el botón del encendedor • Sustituya el piezoeléctrico
Al pulsar el encendedor solo se emiten sonidos (no se producen chispas)	• Fallo en la toma de tierra El quemador y el electrodo están demasiado separados	• Vuelva a conectar el piezoeléctrico y los electrodos • Doble ligeramente el electrodo para acercarlo al quemador
Se producen chispas que no se originan en los quemadores	• Cableado defectuoso	• Sustituya el cableado
Hay chispas, pero no en todos los electrodos o no lo bastante potentes	• Fallo en la toma de tierra • Pila descargada • Electrodos humedos o rotos	• Vuelva a conectar el piezoeléctrico y los electrodos • Cambia la pila • Seque los electrodos con papel de cocina o sustituya los electrodos

IT - GUIDA ALL'USO

1 Registrazione del barbecue 74

2 Informazioni sul presente manuale 74

3 Istruzioni importanti per la sicurezza 74
- Lettura e rispetto delle istruzioni....74
- Far attenzione al gas 74
- Scelta della giusta posizione 74
- Istruzioni importanti per la sicurezza 74

4 Concetti ricorrenti 74
- Tubi di Venturi 75
- Spartifiamma dei fornell 75
- Superfici smaltate....75
- Vampate....75

5 Montaggio del barbecue....75
- Istruzioni per la sicurezza....75
- Montaggio del barbecue....75

6 Collegamento del gas al barbecue 75
- Scelta di bom bola, tuba flessibile e egolatore....75
- Istruzioni per la sicurezza....76
- Collegamento del tuba flessibile al barbecu 76
- Collegamento del tuba flessibile e della bombol al regolatore 76
- SostItuzione della bombola 77

7 Controllo di eventuali perdIte di gas 77
- Perché controllare eventuali perdite di gas?....77
- Quando controllare eventuali perdite di gas? 77
- Istruzioni per la sicurezza....77
- Materiali occorrenti 77
- Controllo di eventuali perdite di gas 77
- In caso di perdite di gas 78

8 Preparazione all'uso del barbecue....78
- Prima dell'utilizzo 78
- Primo utilizzo (dopo un lungo periodo)....78
- Accensione del barbecue 78

9 Accensione dei fornelli....78
- Istruzioni per la sicurezza....78
- Accensione dei fornelli principali 78
- Accensione del fornello laterale....79
- Accensione del fornello dello spiedo....79
- Spegnere i fornelli....80
- Riaccensione dei fornelli....80
- Controllo della fiamm 80

10 Consigli e suggerimenti utili....80
- Preriscaldare il barbecue 80
- Carne evitare che i cibi si attacchino....80
- Cottura alla griglia diretta e indiretta....80
- Cottura con il coperchio chi uso....81
- Controllare la temperatura 81
- Sfruttare le zone calde....81
- Arrostire cibi allo spiedo 81
- Per evitare le vampate 81

11 Manutenzione del barbecue 81
- Pulizia della griglia 81
- Pulizia del braciere....81
- Pulire i fornelli e i tubi di Venturi....81
- Cura delle parti smaltate, in acciaio inossidabile, cromate e verniciate a polvere....82
- Conservazione del barbecue 82
- Conservazione delle bombole 82
- Ordinazione di ricambi....83

12 Garanzia....83
- Difetti coperti 83
- Difetti non coperti 83

13 Specifiche ecniche 83
- Etichetta identificativ 83
- Diametro degli iniettori....83

14 Risoluzione dei problemi 84

1 REGISTRAZIONE DEL BARBECUE

Grazie per aver acquistato l'apparato Barbecook! Tutto un nuovo mondo è in attesa di essere esplorato, sia nella pace e nella tranquillità della natura o sia in mezzo al trambusto cittadino. Diventa un grill master nella nostra comunità #barbecook e mettiamo sotto il riflet ore le tue capacità.

Registra il tuo apparato Barbecook online per ottenere alcuni importanti vantaggi:

- Accesso al manuale d'uso completo e conoscere ogni dettaglio del tuo apparato.
- Si potrà beneficia e di un servizio post vendita personalizzato, per trovare rapidamente i pezzi di ricambio e di sfruttare un'assistenza in garanzia ottimale.
- Sarai informato sugli aggiornamenti del prodotto e ti forniremo suggerimenti e idee per far emergere il grill master che è in te.

Pronto per l'avventura? Registra l'apparato ed entra nella comunità #barbecook!

Per altre informazioni sulla registrazione dell'apparato, visitare il sito www.barbecook.com.

Barbecook rispetta la privacy dei propri clienti. I dati personali non vengono venduti, distribuiti o condivisi con terzi.

2 INFORMAZIONI SUL PRESENTE MANUALE

Il manuale si compone di due parti:

- La prima è la sezione che si sta leggendo adesso. Contiene le istruzioni per il montaggio, !'uso e la manutenzione del barbecue.
- La seconda inizia a pagina 295. Contiene tutte le illustrazioni (viste esplose, disegni di montaggio e altro) dei barbecue che sono descritti nel presente manuale.

3 ISTRUZIONI IMPORTANT! PER LA SICUREZZA

3.1 Lettura e rispetto delle istruzioni

Leggere le istruzioni prima di utilizzare il barbecue. Seguire sempre attentamente le istruzioni. In caso di montaggio o uso non conforme possono scatenarsi incendi e verificarsi danni materiali.

I danni causati dal mancato rispetto delle istruzioni (montaggio non corretto, uso improprio, manutenzione inadeguata ...) non sono coperti dalla garanzia.

3.2 Far attenzione al gas

Si pub lavorare in completa sicurezza con il gas, ma occorrono ulteriori attenzioni:

- Custodire sempre le bombole all'aperto, in luoghi ben ventilati. Assicurarsi che non siano esposte ad eccessivo calore o a luce solare diretta.
- Non riporre mai la bombola del gas o quelle di ricambio nell'armadietto del barbecue.
- Non riporre la bombola del gas di riserva vicino a un barbecue a gas acceso.
- Dopo !'uso, chiudere sempre il gas della bombola.
- Non fumare mai in prossimità del barbecue a gas o vicino alla bombola del gas (sia vuota che piena).

Se si sente puzza di gas, chiudere immediatamente il gas, spegnere tutte le fiamme e apri e il coperchio del barbecue. Se l'odore persiste, rivolgersi al gestore del servizio gas o ai vigili del fuoco.

3.3 Scelta della giusta posizione

Usare il barbecue solo all'aperto. L'uso al chiuso, anche se in un garage o in capanno, potrebbe causare awelenamento da monossido di carbonio.

Per posizionare il barbecue all'aperto:

- Scegliere una posizione ad almeno tre metri di distanza da qualsiasi costruzione, in un'area aperta e ben ventilata.
- Verifica e che !'aria fluisca libe amente sulle braci e sui fori di ventilazione della struttura.
- Non posizionare il barbecue sotto una sporgenza (un balcone, una tettoia, ecc.) o sotto a del fogliame. Appoggiare il barbecue su una superficie solida e stabile
- Non posizionarlo mai su un veicolo in movimento (una barca, un rimorchio, ecc.).

3.4 Istruzioni important! Per la sicurezza

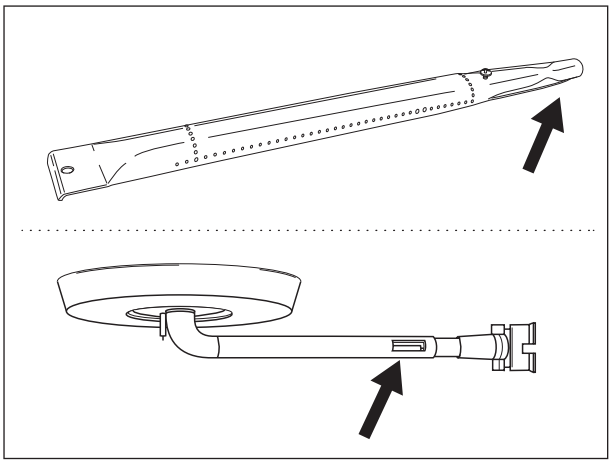
- Utilizzarlo solo all'esterno.
- Leggere le istruzioni prima di utilizzare il barbecue.
- Non muovere il barbecue durante !'uso.
- Non lasciare il barbecue senza sorveglianza durante !'uso, specie in presenza di bambini e animali.
- ATTENZIONE! Alcune delle parti accessibili possono diventare molto calde. Tenere a distanza i bambini.
- Per toccare le parti calde (coperchio, griglia ...) è necessario indossare protezioni adeguate.
- Durante il suo utilizzo, il barbecue va tenuto lontano da materiali infiammabili.
- Nei barbecue a gas non usare legna, carbone, rocce laviche o mattonelle di ceramica.
- Non usare il barbecue dopo aver bevuto alcool o assunto droghe.
- Dopo l'uso, chiudere sempre il gas della bombola.
- Non modifica e il barbecue.

4 CONCETTI RICORRENTI

In questa sezione sono riportate le definizioni di alcuni concetti poco comuni, utilizzati in varie sezioni di questo manuale.

4.1 Tubi di Venturi

1 tubi di Venturi sono piccoli tubi montati all'ingresso dei fomelli. 1 tubi di Venturi hanno un'apertura laterale, visibile sui fornelli principali e sul fomello laterale:



Durante il suo percorso verso i fomelli, il gas passa attraverso i tubi di Venturi. Per effet o delle aperture laterali, il gas si miscela con l'aria e - di conseguenza - con l'ossigeno. Questo è quanto occorre per la buona accensione dei fornelli: solo una miscela corretta di gas e ossigeno brucia appropriatamente e produrrà un bel fuoco.

4.2 Spartifiamma dei fornelli

Gli spartifiamma dei fornelli vanno montati sop a i fornelli del barbecue. Proteggono i fornelli dalle gocce di grasso. Le aperture sui lati degli spartifiamma distribuiscono anche il calo e per tutta la griglia, per scaldarla molto piu rapidamente e con maggiore uniformità.

4.3 Superfici smalta e

Alcune parti del barbecue sono rivestite da uno strato vetrifica o, chiamato smalto. La smaltatura protegge il metallo sottostante dalla corrosione. Il materiale dello smalto possiede eccellenti qualità: resiste alla ruggine, non scolorisce alle alte temperature e facilita notevolmente la manutenzione.

⚠ Il rivestimento smaltato ha minore flessibilità del metallo sottostante e si potrebbe scheggiare se il barbecue non viene trattato correttamente. Si consiglia di prestare la massima attenzione nel montaggio delle parti smaltate e di eseguire la manutenzione come descritto nel seguito del presente manuale.

4.4 Vampate

Le vampate sono fiamme al e e improwise che salgono dal braciere mentre si sta grigliando. Sono provocate in genere dal gocciolamento del grasso o della marinatura.

5 MONTAGGIO DEL BARBECUE

5.1 Istruzioni per la sicurezza

- Durante il montaggio non apportare alcuna modifica al barbecue. Le modifiche alle pa ti preassemblate e/o saldate dal produttore sono molto pericolose e non consentite.
- Seguire sempre attentamente le istruzioni di montaggio.
- L'utilizzatore è responsabile del corretto montaggio del barbecue. 1 danni causati da un montaggio non corretto non sono coperti da garanzia.

5.2 Montaggio del barbecue

Occorre un cacciavite a croce, un cacciavite a lama piatta e una batteria AA (accensione elettrica). Le batterie non sono in dotazione.

1. Poggiare il barbecue su una superficie piatta e pulita
2. Eseguire il montaggio come mostrato nei disegni. Questi si trovano nella seconda parte del manuale, dopo la vista esplosa del barbecue.

⚠ Montare le parti smaltate procedendo con cautela. Gli utensili e le viti potrebbero graffi e lo smalto. Usare le rondelle in fib a in dotazione per proteggere la smaltatura intorno alle viti.

ℹ Le confezioni in blister potrebbero contenere piu viti del necessario. Alcune viti potrebbero avanzare alla fine del montaggio

ℹ L'imballo contiene un kit di emergenza con parti di ricambio per il montaggio (viti, bulloni, rondelle in fib a ...) Si possono utilizzare in caso di rottura o di perdita di alcune parti.

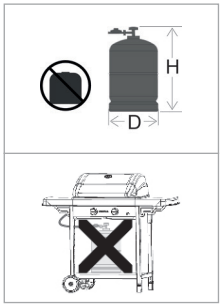
6 COLLEGAMENTO DEL GAS AL BARBECUE

6.1 Scelta di bombola, tubo flessibile regolatore

Per alimentare il barbecue a gas, occorre comprare la bombola, il tubo flessibile e il egolatore.

La tabella seguente mostra il tipo di bombola, tubo flessibile e regolatore da utilizzare. Per esempio in Belgio (BE) si deve acquistare una bombola di propano con tubo flessibile e regolatore da 37 mbar, oppure una bombola di butano con tubo flessibile e egolatore da 28-30 mbar.

Nazione	Bombola, tubo flessibile e regolatore
DK, GR, NO, SE, EE, LT, LV, MT,HU, SI, NL	Butao, 30 mbar
ES, GB,, IE, PT, BE, FR, LU, IT, CY	Propano, 37 mbar / Butano, 28-30 mbar
DE, CZ, SK	Butano, 50 mbar
PL	Propano, 37 mbar



ℹ Questo apparecchio è regolato per funzionare con bombole di butano/propano tra 4,5 e 15 kg, dotate di apposito riduttore di pressione. Si consiglia di alimentare il barbecue con gas propano. Il propano off e una combustione di qualità superiore ed è meno sensibile al gelo. L'altezza H del serbatoio deve essere minore di 58 cm, indipendentemente dalla larghezza o dal diametro D del serbatoio.

ℹ Acquistare insieme il regolatore di pressione e la bombola. Non tutti i regolatori si adattano a ogni tipo di bombola.

ℹ Acquistare sempre materiali conformi a tutte le proprie normative standard nazionali e con il tipo di gas e la pressione nominale richiesta dal barbecue.

6.2 Istruzioni per la sicurezza

- Non collegare mai la bombola al barbecue direttamente. Si deve sempre montare un regolatore di pressione prima della bombola.
- Non modifica e mai le parti già montate o saldate della bombola, il tubo flessibile o il egolatore di pressione.
- Il tubo flessibile va enuto il piu corto possibile (al massimo 1,5m) per evitare che penda fino al suolo
  - Non deformare mai il tubo flessibile. Non ti are il tubo e non perforarlo. Tenerlo lontano dagli elementi che possono diventare caldi. Verifica e che il tubo flessibile si sviluppi normalmente, senza torsioni o trazioni.
  - Dovrà essere sostituito se è danneggiato, se presenta delle crepe, quando le condizioni nazionali lo impongono o a seconda della sua validità. (p.ex France)
- Mantenere la bombola sempre in posizione verticale.
- Non aprire mai il gas.
- Controllare eventuali perdite ogni volta che si modificano i collegamenti del gas. Vedere “7 Controllo di eventuali perdite di gas”.

6.3 Collegamento del tubo flessibile a barbecue

Francia:
L’apparato può essere utilizzato con 2 tipi di tubi flessibili

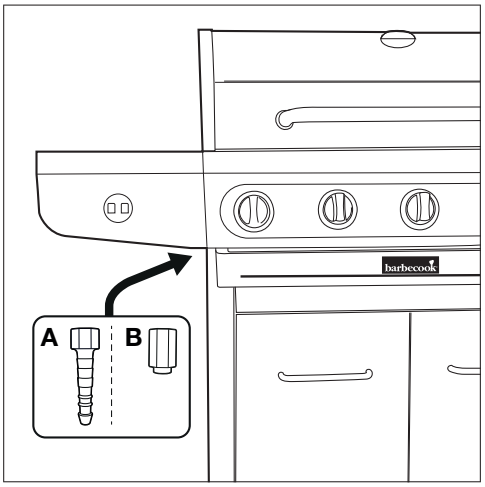
- Tubo flessibile destina o ad essere calettato su terminali ondulati lato apparato e lato valvola di riduzione, immobilizzato da fasce (nel rispetto della norma XP D 36-110). Lunghezza raccomandata 1,25m
- Tubo flessibile (nel rispet o della norma XP D 36-112) dotato di un dado filetta o G 1/2 per avvitatura sull’apparato e dado filetta o M 20x1,5 per avvitatura sulla valvola di riduzione. Lunghezza raccomandata 1,25m.

Altri paesi:
L’apparecchio è dotato di un’estremità anellata: deve essere utilizzato con un tubo flessibile di qualità adatta all’uso del butano e del propano. La sua lunghezza non dovrà essere superiore a 1,50 m.

Per collegare il tubo flessibile del gas al barbecue, occor e montare un raccordo sul tubo del gas del barbecue. Il barbecue viene fomito con due raccordi, adatti ai diversi Paesi di destinazione:

Nazione	Raccordo
BE, CH, CZ, DK, ES, FI, GB, IE, IT, PT, SI	Raccordo A
FR	Raccordo B

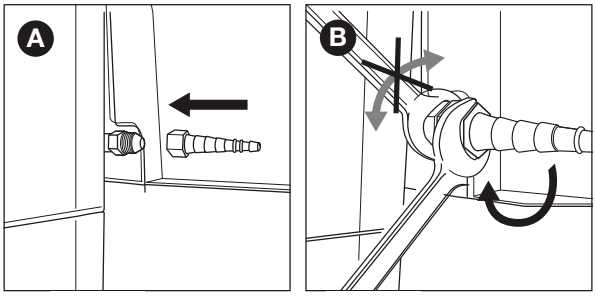
Se il vostro Paese non è in tabella, si deve utilizzare un raccordo conforme alle proprie normative standard nazionali.



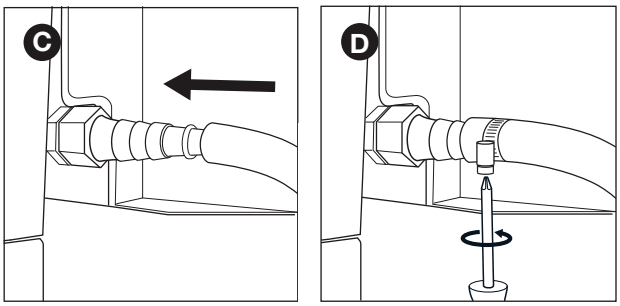
6.3.1 Raccordo A

Utilizzare una chiave fissa da 19°mm e un cacciavi e a croce.

1. Awitare il raccordo sul tubo del gas del barbecue (A) e stringerlo con la chiave fissa da 19°mm (B)



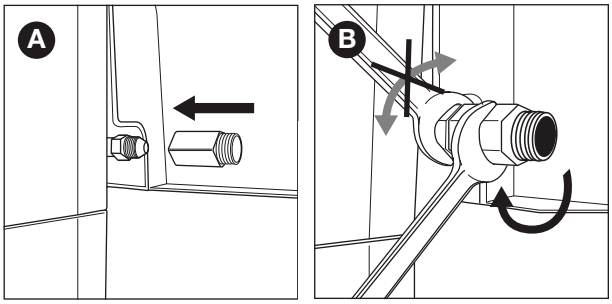
2. Far scorrere il tubo flessibile sul accordo (C) e stringere la fascetta di serraggio con il cacciavite a croce (D).



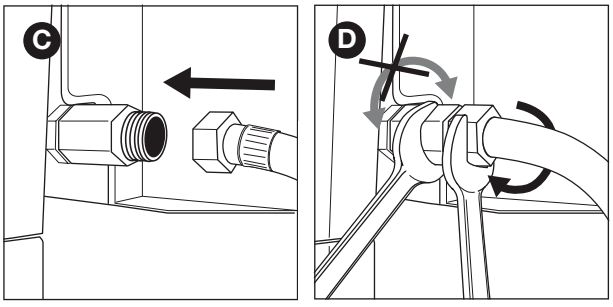
6.3.2 Raccordo B

Utilizzare una chiave fissa da 22°mm e una chiave egistrabile.

1. Awitare il raccordo sul tubo del gas del barbecue (A) e stringerlo con la chiave fissa da 22°mm (B)



2. Awitare il tubo del gas sul raccordo (C) e stringerlo usando due chiavi. Stringere il raccordo con la chiave fissa da 22°mm mentre si gira il tubo flessibile con la chiave registrabile (D).

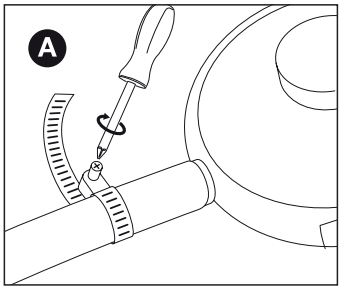


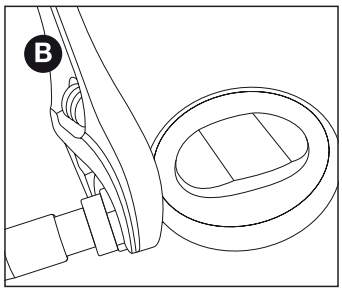
6.4 Collegamento del tubo flessibile della bombola al regolatore

A seconda del tipo di regolatore di pressione da usare, occorrerà un cacciavite a croce e/o una chiave registrabile.

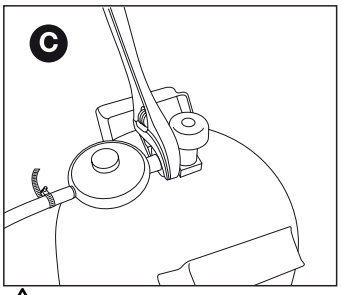
1. Collegare il tubo flessibile al egolatore di pressione. Eseguire di seguito:
   - Se il tubo flessibile ha una fascetta di ser aggio, far scorrere il tubo sul regolatore e stringere la fascetta di serraggio con il cacciavite a croce (A).

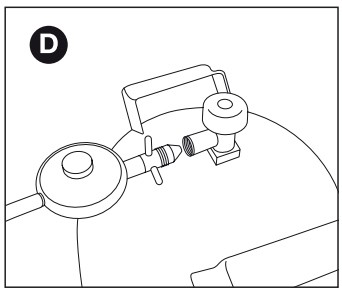
- Se il tubo flessibile ha un dado, awita e il tubo sul regolatore e stringere il dado con la chiave registrabile (B).





2. Collegare il regolatore di pressione alla bombola del gas. Eseguire di seguito:
   - Se il regolatore ha un dado, awitare il regolatore in senso orario sulla bombola e stringere il dado con la chiave registrabile (C).
   - Se il regolatore ha una vite, awitare il regolatore in senso antiorario sulla bombola (D).





⚠ Utilizzare solo regulatore in accordo con la norma EN 16129

6.5 Sostituzione della bombola

1. Chiudere il gas e girare tutte le manopole di comando su OFF.
2. Scollegare la bombola vuota e collegare quella piena.
3. Controllare eventuali perdite sulla bembela, sul tube flessibile e su tutti i collegamenti del gas. edere “7 Controllo di eventuali perdite di gas”.

⚠ Attenzione: la sostituzione della bombola del gas deve sempre essere eseguita in un luogo lontano da sorgenti di ignizione.

7 CONTROLLO DL EVENTUALI PERDITE DI GAS

7.1 Perché controllare eventuali perdite di gas?

I gas propano e butano sono piu pesanti dell’aria. Di conseguenza, essi non si disperdono dope la fuoriuscita dal barbecue. Specialmente nei giomi senza vento, una perdita di gas provoca il suo accumulo interne al barbecue. Il gas accumulato potrebbe incendiarsi ed esplodere.

7.2 Quando controllare eventuali perdite di gas?

- Al primo utilizzo, o prima di utilizzare di nuovo il barbecue dope un lungo periode di inattività.

⚠ Occorre controllare anche i collegamenti del gas, se il barbecue è state assemblato dal rivenditore.

- Ogni volta che si sostituisce un componente.
- Almeno una volta l’anno, preferibilmente all’inizio della stagione.

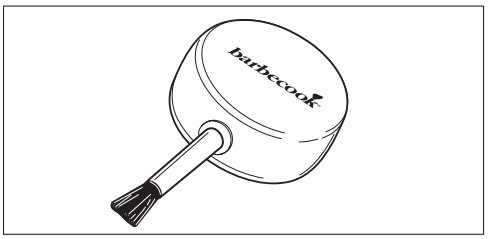
7.3 Istruzioni per la sicurezza

- Portare il barbecue all’aperto, in una zona ben ventilata. Controllare l’assenza di altre fiamme o so genti di calore in vicinanza del barbecue.
- Per cercare le perdite di gas non usare mai accendini o fiammiferi
- Non fumare e non accendere i fomelli mentre si esegue la ricerca di perdite di gas.

7.4 Materiali occorrenti

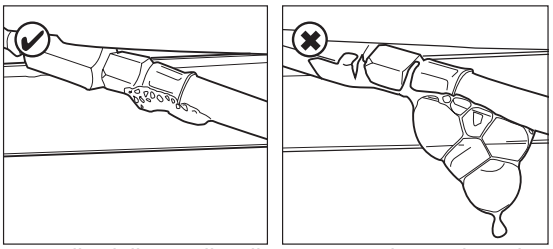
Per controllare eventuali perdite di gas, occorre:

- Il liquide di prova. Si puè utilizzare uno spray per controllo perdite già pronte, o una miscela di acqua (50%) e sapone per lavare i piatti (50%).
- Il soffie o per la prova delle perdite, fornito con il barbecue. Si usa aspirando il liquide di prova e applicandolo sui componenti o sui collegamenti del gas da controllare.



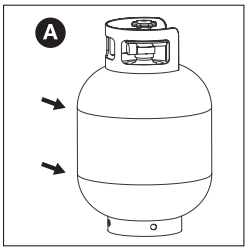
7.5 Controllo di eventuali perdite di gas

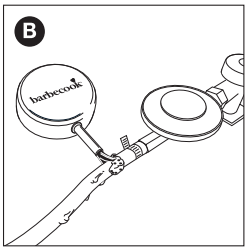
Controllare eventuali perdite di gas applicando un liquide di prova su tutti i componenti e i collegamenti del percorso del gas. Se una delle bolle che si sono fermate tende a crescere, significa che i quel particolare componente c’è una perdita di gas:

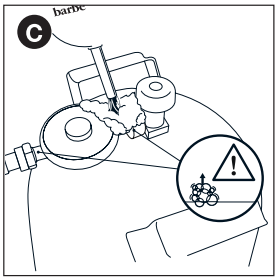


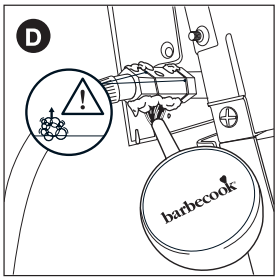
Per il controllo delle perdite di gas, procedere nel modo seguente:

1. Portare il barbecue all’aperto.
2. Preparare il soffie o per la prova delle perdite e il liquide di prova (spray o miscela di acqua e sapone).
3. Aprire il coperchio e girare tutte le manopole di comando su OFF.
4. Aprire leggermente il gas. Fare un solo giro alla valvola della bombola del gas.
5. Aspirare del liquide di prova nel soffie o per la prova delle perdite e spalmarlo sulla zona da controllare. Si devono controllare:
   - Le saldature della bembela (A)
   - Il tube flessibile (B
   - I collegamenti tra bombela e regolatore di pressione e tra regolatore di pressione e tube flessibile (C)
   - Il collegamento tra tube flessibile e barbecue (D)









⚠ Il regolatore di pressione e il raccordo in dotazione potrebbero essere diversi da quelli rappresentati.

6. Eseguire di seguito:
   - Se si scopre una perdita, proseguire come descritto in " In caso di perdite di gas".
   - Se non ei sono perdite, chiudere il gas, risciacquare bene tutti i componenti e asciugarli completamente.

7.6 In caso di perdite di gas

1. Chiudere il gas e fare quanto indicato di seguito:
   - Se si rileva una perdita su uno dei collegamenti, stringere quel collegamento.
   - Se si rileva una perdita sulla bombola o sul tubo flessibile sostituire la bombola o il tubo.
2. Controllare di nuovo il collegamento o il componente su cui si era scoperta la perdita.
3. Se non si riesce a riparare la perdita, rivolgersi ad un rivenditore Barbecook. Non usare il barbecue fino a quando la perdita non è stata riparata.

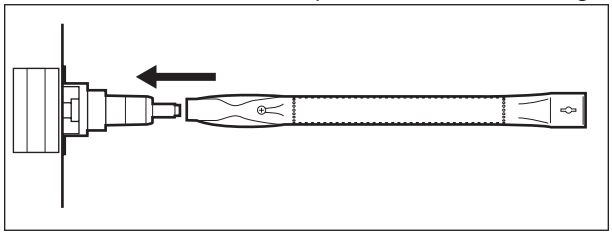
⚠ Per conoscere l'elenco dei rivenditori Barbecook locali, visitare il sito www.barbecook.com.

8 PREPARAZIONE ALL'USO DEL BARBECUE

8.1 Prima dell'utilizzo

Ogni volta che si usa il barbecue, assicurarsi che:

- Il barbecue sia posizionato opportunamente. Vedere "3.3 Scelta della giusta posizione".
- Il tubo flessibile del gas non penda fino al suolo e non occhi qualche superficie ovente o le gocce di grasso.
- Il braciere sia pulito. Si consiglia di pulire il braciere dopo ogni utilizzo. Vedere "11.2 Pulizia del braciere".
- I fomelli e i tubi di Venturi non siano ostruiti da nidi di insetti o ragnatele. Vedere "11.3 Pulire i fomelli e i tubi di Venturi".
- I fomelli siano montati correttamente. 1 tubi di Venturi devono essere inseriti sulle aperture delle valvole del gas.



⚠ Per essere completamente sicuri che il collegamento del gas sia perfetto, controllare eventuali perdite di gas prima dell'utilizzo. Vedere "7 Controllo di eventuali perdite di gas".

8.2 Primo utilizzo (dopo un lungo periodo)

Quando si usa il barbecue per la prima volta, o al primo utilizzo dopo un lungo periode di inattività, vanno eseguiti alcuni controlli aggiuntivi:

- Leggere, comprendere e provare tutte le istruzioni del presente manuale (solo al primo utilizzo).
- Controllare eventuali perdite di gas. Vedere "7 Controllo di eventuali perdite di gas".

⚠ Occorre controllare anche i collegamenti del gas, se il barbecue è state assemblato dal rivenditore.

- Pulire i fornelli e i tubi di Venturi (solo al primo utilizzo dopo lunghi periodi). Vedere "11.3 Pulire i fomelli e i tubi di Venturi".
- Accendere il barbecue prima di aggiungere i cibi da cuocere (solo al primo utilizzo). Vedere "8.3 Accensione del barbecue".

8.3 Accensione del barbecue

Accendendo il fuoco nel barbecue al memento del primo utilizzo si potranno rimuovere i residui lubrificanti della sua p oduzione. Procedere nel modo seguente:

1. Accendere i fomelli principali e girare le loro manopole di comando su HIGH. Vedere "9.2 Accensione dei fomelli principali".
2. Chiudete il coperchio e mantenere acceso il fuoco nel barbecue per 15 minuti. Attendere prima di mettere i cibi sulla griglia.
3. Dopo 15 minuti, aprire il coperchio e far bruciare il barbecue per altri 5 minuti (manopole di comando girate ancora su HIGH).
4. Dopo 5 minuti, il barbecue è pronte ad essere usato. Ora si possono mettere i cibi sulla griglia.

9 ACCENSIONE DEI FORNELLI

ℹ Per accendere i fomelli con l'accensione elettrica, va installata una batteria AA nell'accensione. La batteria non è in dotazione. Il vano batterie dell'accenditore si trova all'interno del pannello sul lato destro.

9.1 Istruzioni per la sicurezza

- Prima di accendere il barbecue, fare tutti i controllo elencati in "8 Preparazione all'uso del barbecue".
- Quando si accende un fomello, il coperchio deve essere sempre aperte.
- Non curvarsi mai sopra al fornello quando lo si accende.

9.2 Accensione dei fornelli principali

9.2.1 Uso dell'accensione elettrica

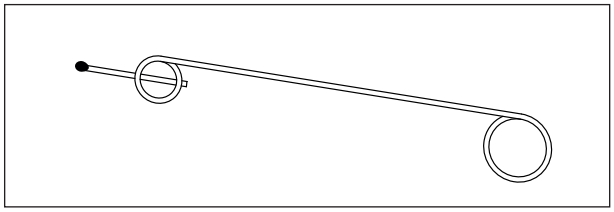
1. Aprire il coperchio e girare le manopole di comando dei fornelli principali su OFF.
2. Se non ci sono ancora altri fornelli accesi, aprire il gas e attendere dieci secondi. Serve a stabilizzare il gas.
3. Premere la manopola di comando di un fornello, girarla su HIGH e tenerla per qualche istante. L'accensione incorporata produce le scintille che accenderanno il fornello.

⚠ Per iniziare, accendere sempre uno dei fornelli principali. Non accendere mai tutti i fornelli principali allo stesso tempo.

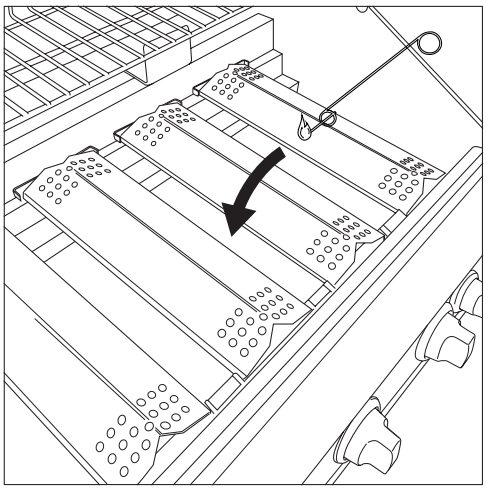
4. Se il fornello non si accende dopo tre tentativi, girare la sua manopola di comando su OFF, chiudere il gas e attendere 5 minuti. Ciò consentirà la dispersione del gas accumulato.
5. Provare di nuovo ad accendere il fornello. Se ancora non si accende, provare ad accenderlo con un fiammife o o cercare in “14 Risoluzione dei problemi” per trovare la causa del problema.

9.2.2 Uso dei fiammiferi

1. Posizionare il fiammife o nell’apposito supporto.



2. Aprire il coperchio e girare le manopole di comando dei fornelli principali su OFF.
3. Se non ei sono ancora altri fornelli accesi, aprire il gas e attendere dieci secondi. Serve a stabilizzare il gas.
4. Accendere il fiammife o e tenerlo a circa 13 mm dal fomello.



5. Girare la manopola di comando di un fornello su HIGH.

⚠ Per iniziare, accendere sempre uno dei fomelli principali. Non accendere mai tutti i fornelli principali allo stesso tempo.

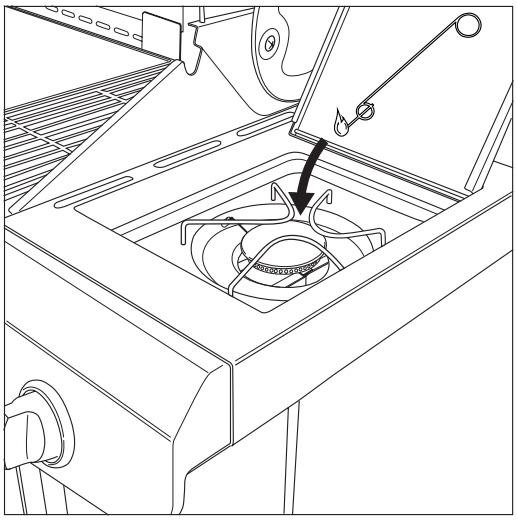
6. Se il fornello non si accende entro 5 secondi, girare la sua manopola di comando su OFF, chiudere il gas e attendere 5 minuti. Cià consentirà la dispersione del gas accumulato.
7. Provare di nuovo ad accendere il fornello. Se ancora non si accende, vedere “14 Risoluzione dei problemi” per trovare la causa del problema.
8. Dopo che il fomello si è acceso, accendere gli altri fomelli girande le loro manopole di comando su HIGH.

9.3 Accensione del fornello laterale

⚠ Il fornello laterale può solo sostenere pentole con un peso massimo di 9 kg e con un diametro massimo di 220 mm e minimo di 120 mm.

9.3.1 Uso dell’accensione elettrica

1. Aprire il coperchio e girare la manopola di comando del fornello laterale su OFF.
2. Se non ci sono ancora altri fornelli accesi, aprire il gas e attendere dieci secondi. Serve a stabilizzare il gas.
3. Premere la manopola di comando del fornello laterale, girarla su HIGH e tenerla per qualche istante. L’accensione incorporata produce le scintille che accenderanno il fornello laterale.
4. Se il fornello non si accende dopo tre tentativi, girare la sua manopola di comando su OFF, chiudere il gas e attendere 5 minuti. Ciò consentirà la dispersione del gas accumulato.



5. Provare di nuovo ad accendere il fornello laterale. Se ancora non si accende, provare ad accenderlo con un fiammife o o cercare in “14 Risoluzione dei problemi” per trovare la causa del problema.

9.3.2 Uso dei fiammiferi

1. Posizionare il fiammife o nell’apposito supporto.
2. Aprire il coperchio e girare la manopola di comando del fomello laterale su OFF.
3. Se non ei sono ancora altri fornelli accesi, aprire il gas e attendere dieci secondi. Serve a stabilizzare il gas.
4. Accendere il fiammife o e tenerlo a circa 13 mm dal fomello laterale.
5. Girare la manopola di comando del fomello laterale su HIGH.
6. Se il fomello laterale non si accende entro 5 secondi, girare la sua manopola di comando su OFF, chiudere il gas e attendere 5 minuti. Cià consentirà la dispersione del gas accumulato.
7. Provare di nuovo ad accendere il fornello laterale. Se ancora non si accende, vedere “14 Risoluzione dei problemi” per trovare la causa del problema.

9.4 Accensione del fornello dello spiedo

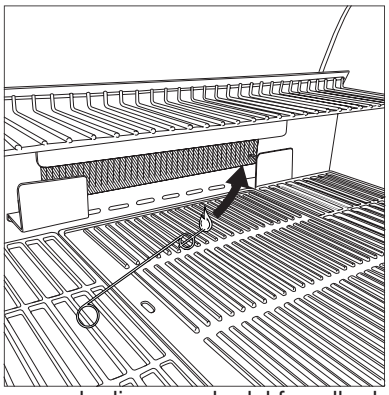
ℹ Prima di usare il fornello dello spiedo, si devono inserire due batterie tipo D nel motorino del fornello dello spiedo. Le batterie non sono in dotazione.

9.4.1 Uso dell'accensione elettrica

1. Aprire il coperchio e girare la manopola di comando del fornello dello spiedo su OFF.
2. Rimuovere le griglie e il sostegno di riscaldamento dal barbecue e metterli da parte.
3. Se non ci sono ancora altri fornelli accesi, aprire il gas e attendere dieci secondi. Serve a stabilizzare il gas.
4. Premere la manopola di comando del fornello dello spiedo, girarla su HIGH e tenerla per qualche istante. L’accensione incorporata produce le scintille che accenderanno il fornello dello spiedo.
5. Se il fornello non si accende dopo tre tentativi, girare la sua manopola di comando su OFF, chiudere il gas e attendere 5 minuti. Ciò consentirà la dispersione del gas accumulato.
6. Provare di nuovo ad accendere il fornello dello spiedo. Se ancora non si accende, provare ad accenderlo con un fiammife o o cercare in “14 Risoluzione dei problemi” per trovare la causa del problema.

9.4.2 Uso dei fiammiferi

1. Posizionare il fiammife o nell'apposito supporto.
2. Aprire il coperchio e girare la manopola di comando del fornello dello spiedo su OFF.
3. Se non ci sono ancora altri fornelli accesi, aprire il gas e attendere dieci secondi. Serve a stabilizzare il gas.
4. Accendere il fiammife o e tenerlo sulla destra del fornello dello spiedo.



5. Girare la manopola di comando del fornello dello spiedo su HIGH.
6. Se il fornello non si accende entro 5 secondi, girare la sua manopola di comando su OFF, chiudere il gas e attendere 5 minuti. Ciò consentirà la dispersione del gas accumulato.
7. Provare di nuovo ad accendere il fornello dello spiedo. Se ancora non si accende, vedere "14 Risoluzione dei problemi" per trovare la causa del problema.

9.5 Spegnere i fornelli

Quando non si usano piu, i fornelli vanno spenti. Procedere nel modo seguente:

1. Chiudere il gas.
2. Girare tutte le manopole di comando dei fomelli su OFF.

Chiudendo prima il gas della bombola, ei si assicura di non lasciare gas nel barbecue.

9.6 Riaccensione dei fornelli

Se un fomello si spegne durante l'uso, procedere nel seguente modo:

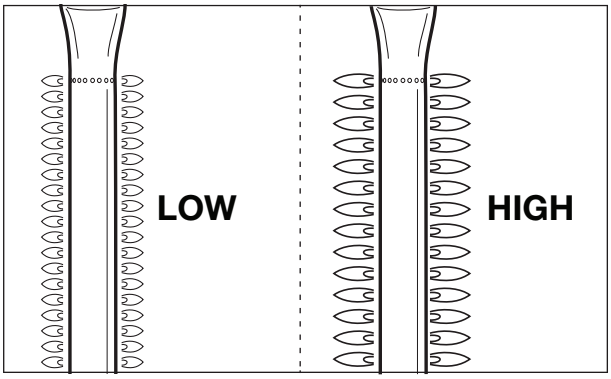
1. Aprire il coperchio e chiudere il gas.
2. Girare tutte le manopole di comando su OFF e attendere 5 minuti. Cià consentirà la dispersione del gas accumulato.
3. Accendere di nuovo uno o piu fomelli.

9.7 Controllo della fiamm

Ogni volta che si accende un fornello, si deve tenere la fiamma sotto controllo. Per essere perfetta la fiamma deve esse e quasi completamente blu, con una parte gialla in cima. Qualche fiamma color giallo spo adica è normale e non pericolosa.

Se la fiamma non è normale, segui e quanta indicato per risolvere il problema:

Sa la ftamma è ...	Fara In questo modo ...
Bassa e completamente gialla	1. Chiudere immediatamente il gas e girare tutte le manopole di comando su OFF. 2. Vedere "14 Risoluzione dei problemi" per determinare la causa del problema. Molto probabilmente i tubi di Venturi sono ostruiti.
Piu alta del braciere	1. Chiudere immediatamente il gas e girare tutte le manopole di comando su OFF. 2. Attendere 5 minuti, per disperdere tutto il gas accumulato. 3. Accendere di nuovo uno o piu fornelli. 4. Se il problema persiste, vedere "14 Risoluzione dei problemi" per determinare la causa del problema.



10. CONSIGLI E SUGGERIMENTI UTILI

10.1 Preriscaldare il barbecue

Con il preriscaldamento del barbecue, ei si assicura che la griglia sia sufficie emente calda quando sarà il momento di aggiungervi i cibi. Procedere nel modo seguente:

1. Accendere i fomelli e girare le loro manopole di comando su HIGH.
2. Chiudete il coperchio e mantenere acceso il fuoco nel barbecue per dieci minuti.
3. Dopo dieci minuti, aprire il coperchio e mettere a cuocere i cibi sulla griglia.
4. Per avere meno calore, girare le manopole di comando piu in basso.

10.2 Come evitare che i cibi si attacchino

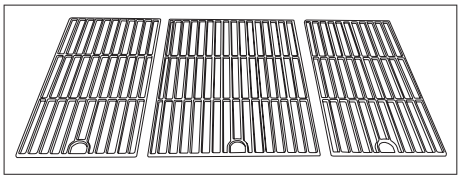
Per evitare che i cibi si attacchino alla griglia:

- Ungerli leggermente con un pennellino prima di appoggiarli sulla griglia. È possibile spennellare anche la stessa griglia.
- Preriscaldare il barbecue. I cibi si cuociono prima e quindi si attaccano meno se la griglia è calda.
- Non girare troppo spesso i cibi. Attendere che si scaldino.

10.3 Cottura alla griglia diretta e indiretta

In base al tipo di cibi da cuocere e al loro modo di prepararli, si può cuocere alla griglia in modo diretto o indiretto:

Metodo	Descrizione	Uso
Diretto	Appoggiare i cibi direttamente su un fomello acceso, regolarlo sulla posizione alta e lasciare aperto il coperchio.	Scottare carne e verdure
Indiretto	Appoggiare i cibi vicino a un fornello acceso, regolarlo sulla posizione media/bassa e chiudere il coperchio.	Per scottare ulteriormente la came



⚠ Nella cottura con coperchio, sorvegliare sempre il termometro del coperchio per evitare che il barbecue si scaldi troppo. Vedere “10.5 Controllare la temperatura”.

10.4 Cottura con il coperchio chi uso

Tenere chiuso il coperchio durante la cottura comporta alcuni vantaggi notevoli:

- La temperatura di cottura sulla griglia è piu alta e si mantiene costante.
- Si riduce il tempo di cottura dei cibi e questo permette di mantenerne l’umidità.
- Si riducono Ie vampate e si risparmia gas.

⚠ Nella cottura con coperchio, sorvegliare sempre il termometro del coperchio per evitare che il barbecue si scaldi troppo. Vedere “10.5 Controllare la temperatura”.

10.5 Controllare la temperatura

Il barbecue è dotato di grandi fomelli, che si scaldano rapidamente e mantengono stabile la temperatura. Quando si cuoce alla griglia con il coperchio chiuso, ei si deve assicurare che il barbecue non diventi troppo caldo. Tenere d’occhio il termometro del coperchio e considerare Ie seguenti indicazioni:

- La temperatura normale di cottura è circa 210°c. A temperature maggiori, il grasso delle gocce e quello accumulato potrebbero incendiarsi.
- La temperatura non dovrebbe mai superare i 300°C per piu di cinque minuti. Il barbecue si potrebbe danneggiare e deformare.

⚠ Se il barbecue diventa troppo caldo, farlo raff eddare aprendo il coperchio e regolare i fomelli su un posizione piu bassa.

10.6 Sfruttare le zone calde

Quando tutti i fomelli sono accesi, gli spartifiamma distribuiscono il calore il piu uniformemente possibile sulla griglia. Anche con questa distribuzione uniforme, alcune zone si mantengono piu calde di altre. Si possono sfruttare queste zone calde per cuocere alla perfezione i cibi alla griglia:

Zona	Quanto calda?	Usare per...
Anteriore	Calda	Grigliare cibi delicati (gamberetti, pesce ...)
Centrale	più calda	Preparare i cibi che richiedono una cottura prolungata (per es. salsicce, polio ...)
Posteriore	Caldissima	Scottare carne e verdure

💡 Le zone calde possono essere create anche giocando con la potenza dei fornelli. Per esempio, è possibile regolare un fornello piu basso e usare la zona sopra a quel fornello per i cibi delicati o per quei cibi che richiedono una cottura prolungata.

10.7 Arrostire cibi allo spiedo

Per arrostire i cibi allo spiedo, occorre usare i fornelli principali e il fornello dello spiedo. Per preparare per esempio un pollo allo spiedo, procedere nel seguente modo:

1. Rimuovere le griglie e il sostegno di riscaldamento dal barbecue e metterli da parte.
2. Accendere i fornelli principali e chiudere il coperchio per preriscaldare il barbecue. Nel frattempo, infila e il pollo sullo spiedo.
3. Dopo dieci minuti aprire il coperchio, spegnere il fornello di mezzo e girare i fornelli laterali su LOW. Si può appoggiare un piatto sul fornello di mezzo per raccogliere la scolatura del grasso.
4. Inserire lo spiedo sopra i fornelli e chiudere il coperchio. Ora l’aria calda cuocerà il pollo, proprio come in un forno tradizionale.
5. Quando il pollo è giunto a metà cottura, accendere il fornello dello spiedo per rendere croccante la pelle del pollo. Aprire il coperchio per accendere il fornello e chiuderlo subito dopo.
6. Tenere d’occhio il pollo per evitare che la pelle non si bruci. Spegnere il fornello dello spiedo quando la pelle è croccante a sufficienz

⚠ Nella cottura con coperchio, sorvegliare sempre il termometro del coperchio per evitare che il barbecue si scaldi troppo. Vedere “10.5 Controllare la temperatura”.

10.8 Per evitare le vampate

Durante l’utilizzo del barbecue, alcune vampate sono normali. Tuttavia se le vampate sono eccessive, la temperatura del barbecue aumenta e il grasso accumulato potrebbe prendere fuoco. Per evitare Ie vampate:

- Prima di iniziare a grigliare verifica e che il braciere sia pulito.
  Si consiglia di pulire il braciere dopo ogni utilizzo. Vedere “11.2 Pulizia del braciere”.
- Controllare di tanto in tanto che il foro di uscita del grasso non sia ostruito e che il ripiano o la vaschetta di sgocciolamento del grasso non siano completamente pieni.
- Quando si cucina della carne grassa, tagliar via l’eccesso di grasso, chiudere il coperchio e regolare i fornelli a livello medio o basso.

11 MANUTENZIONE DEL BARBECUE

11.1 Pulizia della griglia

Si consiglia di pulire la griglia dopo ogni utilizzo con Barbecook cleaner.

💡 Per la pulizia si può utilizzare anche un detergente delicato o bicarbonato di sodio. Non usare mai pulitori per forno sulla griglia.

11.2 Pulizia del braciere

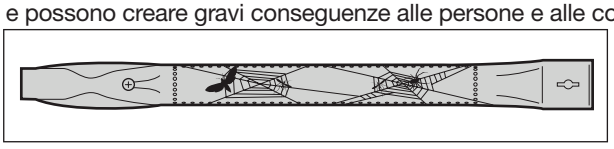
Si consiglia di pulire il braciere dopo ogni utilizzo con Barbecook cleaner. Usarlo nello stesso modo con cui si pulisce la griglia.

11.3 Pulire i fornelli e i tubi di Venturi

11.3.1 Perché puliri i fornelli e i tubi de venturi?

Gli insetti ei ragni possono aver creato nidi e ragnatele all’intemo dei fornelli e dei tubi di Venturi. Questo impedisce il passaggio del gas ai fomelli. Di conseguenza:

- I fomelli non si accendono. Volendo accenderli ad ogni modo, si producono fumo e fiamme gialle
- Il gas potrebbe iniziare a bruciare fuori dai tubi di Venturi, vicino le manopole. Questi fuochi sono le fiamma e di ritorno e possono creare gravi conseguenze alle persone e alle cose.



💡 Gli eventuali danni causati dall’ostruzione dei fornelli e dei tubi di Venturi vengono considerati come manutenzione non corretta e non sono coperti dalla garanzia.

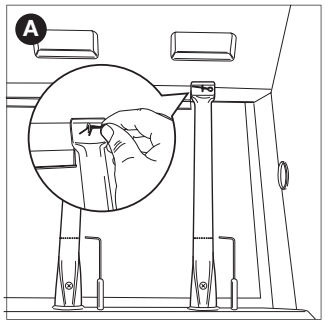
11.3.2 Quando pulire i fornelli e i tubi de venturi?

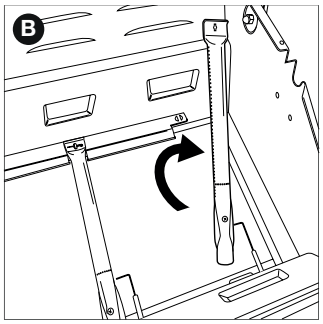
I fomelli e i tubi di Venturi del barbecue vanno puliti:

- Prima di utilizzare di nuovo il barbecue dopo un lungo periodo di inattività.
- Almeno due volte all'anno, una delle quali all'inizio della stagione.

11.3.3 Nettoyer les brûleurs et les venturis

1. Rimuovere i fomelli dal barbecue, come mostrato nelle figu e. Se un fornello è danneggiato, va sostituito.





2. Pulire i fornelli e i tubi di Venturi con una piccola spazzola o con una cannuccia realizzata appositamente (una graffetta aperta, uno scovolino ...).
3. Rimontare i fornelli al loro posto. 1 tubi di Venturi devono essere inseriti sulle aperture delle valvole del gas.

11.4 Cura delle parti smaltate, in acciaio inossidabile, cromate e verniciate a polvere

Il barbecue è composto da parti smaltate, in acciaio inossidabile, cromate e verniciate a polvere. Ciascun materiale richiede un diverso tipo di manutenzione:

Materiale	Manutenzione da eseguire
Superfici smalta e	• Non usare oggetti appuntiti e non battere contro le superfici du e. • Evitare il contatto con liquidi freddi quando la superficie è anco a calda. • È possibile usare spugne e detergenti abrasivi.
Acciaio inossidabile e cromature	• Evitare pulitori aggressivi, abrasivi o detergenti per metalli. • Usare detergenti delicati e lasciarli agire sull'acciaio. • Pulire con una spugna morbida o un panno. • Sciacquare abbondantemente dopo la pulizia e asciugare bene prima di riporre.
Verniciato a polvere	• Non usare oggetti appuntiti. Pulire con detergenti delicati e usare una spugna morbida o un panno. • Sciacquare abbondantemente dopo la pulizia e asciugare bene prima di riporre.

⚠ Per evitare la forrnazione di ruggine sull'acciaio inossidabile, si consiglia di evitare contatti con cloro, sale e materiali ferrosi. Non usare il barbecue nelle vicinanze del mare, di ferrovie o di piscine.

⚠ Gli eventuali danni causati dal mancato rispetto di queste istruzioni vengono considerati come manutenzione non corretta e non sono coperti dalla garanzia.

Nella seconda parte del manuale, sotto alla vista esplosa del barbecue, è riportato un elenco di tutti i componenti. Nell'elenco appaiono anche i simboli che identificano il ma eriale di ciascun componente. Puà quindi essere utilizzato per verifica e come eseguire la manutenzione delle singole parti. Per l'elenco delle parti si usa la seguente simbologia:

Symbole	Matière
●	Émail
▲	Acier chromé
■	Acier inoxydable
★	Revêtements de peinture en poudre

11.5 Conservazione del barbecue

Se non si utilizza il barbecue per un lungo periodo, riporlo in un luogo asciutto. Prima di riporlo:

- Scollegare la bombola del gas. Non riporre mai il barbecue al chiuso (neanche in un garage o in un capanno) fino a quando è collegato alla bombola del gas.
- Pulire i fornelli e le griglie, strofinarli con olio e awolgerli con della carta.
- Coprire il barbecue con la protezione Barbecook. Per trovare la protezione adatta, registrare il barbecue sul sito www.barbecook.com.

11.6 Conservazione delle bombole

Le presenti istruzioni sono valide sia per bombole vuote che per bombole piene.

- Custodire sempre le bombole all'aperto, in luoghi ben ventilati. Assicurarsi che non siano esposte ad eccessivo calore o a luce solare diretta.
- Non riporre mai una bombola di gas in luoghi che potrebbero subire forti riscaldamenti On auto, su una barca ...).
- Non riporre mai la bombola del gas o quelle di ricambio nell'armadietto del barbecue.
- Non riporre la bombola del gas di riserva vicino a un barbecue a gas acceso.
- Riporre le bombole di gas sempre fuori dalla portata di bambini.
- Riporre e trasportare le bombole del gas in posizione verticale.

11.7 Ordinazione di ricambi

Le parti esposte direttamente al fuoco o al calore intenso vanno sostituite di tanto in tanto. Per ordinare un ricambio:

1. Cercare il numero di riferimento del ricambio necessario. I numeri di riferimento sono riportati nell'elenco sotto alle viste esplose nella seconda parte del manuale e sul sito www.barbecook.com.

Se hai registrato il tuo apparecchio online, sarai automaticamente guidato nel corretto elenco dei ricambi, nel tuo account MyBarbecook. E li hai la possibilità di ordinare i tuoi pezzi di ricambio, direttamente online.

2. Ordina i tuoi ricambi su www.barbecook.com . Se i ricambi sono in garanzia, puoi ordinarli solo nel tuo punto vendita, dove hai acquistato il tuo barbecue.

12 GARANZIA

12.1 Difetti coperti

Il barbecue è coperto da una garanzia di due anni, a partire dalla data di acquisto. La garanzia copre tutti i difetti di fabbricazione, a condizione che:

- Uso, montaggio e manutenzione vengano eseguiti secondo le istruzioni del presente manuale. 1 danni provocati da uso improprio, montaggio non corretto o manutenzione non sufficie e non sono considerati difetti di fabbricazione.
- Si presenti la ricevuta d'acquisto e il numero di serie univoco del barbecue. Il numero di serie inizia con una G seguita da 15 cifre. Si trova:
  - Nel presente manuale e sulla confezione originale in cui il manuale stesso è state consegnato.
  - Sull'imballo del barbecue.
  - All'interno dello sportello del mobile.
- Il Reparto qualità di Barbecook verifiche à l'eventuale presenza di difetti e, in tal case, che il barbecue sia state montato e utilizzato correttamente e che sia stata eseguita un'adeguata manutenzione.

In mancanza di una delle condizioni suddette, i danni saranno a carico del cliente. In tutti i casi la garanzia si limita alla riparazione alla sostituzione della parte/delle parti difettose.

12.2 Difetti non coperti

I seguenti danni e difetti non sono coperti dalla garanzia:

- Normale deterioramento (ruggine, deformazioni, scolorimento ...) delle parti esposte direttamente alle fiamme o a calo e intense. È normale sostituire queste parti di tante in tante.
- Irregolarità visibili, inevitabilmente dovute al processo di fabbricazione. Queste irregolarità non sono considerate difetti di fabbrica.
- Tutti i danni provocati da manutenzione insufficie e, conservazione scorretta, montaggio improprio o modifiche apportate alle parti preassemblate.
- Tutti i danni provocati da uso improprio e abuso del barbecue (uso diverse da quanto indicato nelle istruzioni del presente manuale, uso a fini comme ciali...).
- Tutti i danni indiretti provocati da incuria o da uso non conforme del barbecue.
- Ruggine o scolorimento dovuto ad agenti estemi, uso di detergenti aggressivi, esposizione a cloro ... Questi danni non sono considerati difetti di fabbrica.

13 SPECIFICHE TECNICHE

13.1 Etichetta identificativ

L'etichetta identificativa ripo ta tutte le specifiche ecniche del barbecue. Si trova:

- Nella seconda parte del presente manuale.
- All'interno dello sportello del mobile.

13.2 Diametro degli iniettori

- Fomello principale: 0.85mm
- Fomello laterale: 0.85mm
- Fornello dello spiedo 0.98mm

14 RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

Problema	Probabile causa	Soluzione
Calore non sufficie e	• Rubinetto gas non aperte • Tubi di Venturi non collocati sulle aperture delle valvole del gas • Feritoie dei fornelli ostruite • Bombola del gas (quasi) vuota • Regolatore di pressione collegato non correttamente alla bombola e/o al cilindro	• Aprire il gas • Collocare i tubi di Venturi sulle aperture delle valvole del gas • Pulire le feritoie dei fornelli o sostituirli • Sostituire la bombola del gas • Collegare di nuovo il regolatore di pressione alla bombola e/o al tube flessibil
Eccessivo calore e/o vampate	• Cibo troppo grasso • Foro di scarico del grasso ostruito, presenza di grasso nel braciere e/o sui fomelli • Temperatura troppo alta	• Tagliare il grasso in eccesso o regolare i fomelli su una posizione piu bassa • Pulire il foro di scarico del grasso, il braciere e ifomelli • Regolare i fomelli a temperatura piu bassa e/o cuocere i cibi sulla griglia in modo indiretto
Calore non uniformemente distribuito sulla superficie della griglia	Alcune diffe enze di calore sono normali. Vedere “10.6 Sfruttare le zone calde”. Probabili cause delle grosse diffe enze di calore: • Barbecue non preriscaldato	• Preriscaldare il barbecue
Fiamma di color giallo	• Fomelli o tubi di Venturi ostruiti • Sale sui fornelli • Barbecue alimentato a gas butano	• Pulire i fomelli e i tubi di Venturi • Pulire i fomelli • Alimentare il barbecue con gas propano, per mezzo del regolatore di pressione appropriato
Fiamma incompleta	• Fomello ostruito, bucato o arrugginito	Pulire o sostituire il fornello
Fiammata di ritorno (fiamme sui tubi di Venturi/sulla manopola di comando)	• Fomelli o tubi di Venturi ostruiti	• Chiudere il gas e regolare i fomelli su OFF. • Lasciar raff eddare il barbecue. • Pulire i fomelli e i tubi di Venturi.
Fiamme che superano il bordo del braciere	• Troppo vento • Bombola del gas (quasi) vuota • Presenza di grasso sul braciere e/o sui fomelli	• Girare il barbecue con il retro rivolto al vento • Sostituire la bombola del gas • Pulire il braciere e i fomelli
Regolatore di pressione rumoroso	• Ambiente caldo • Bombola del gas nuova (piena)	• Non è pericoloso e non è un difetto. Dovrebbe interrompersi da se in poco tempo.
Il fomello fischia quando è regolato su LOW	• Iniettore del gas, tubi di Venturi e/o fornello sporchi	• Pulire l’iniettore del gas, i tubi di Venturi e/o il fornello
Impossibile accendere il fornello (con l’accensione elettrica o con i fiammiferi)	• Fomello o tubi di Venturi ostruiti • Non arriva il gas	• Pulire il fornello e i tubi di Venturi • Aprire il gas e premere la manopola di sicurezza sul regolatore di pressione (non presente su tutti i regolatori)
Impossibile accendere il fornello con l’accensione elettrica	• Batteria assente o installata non correttamente • Fomello di mezzo non acceso prima • Collegamento elettrico dell’accensione non corretto • Elettrodo danneggiato • Contatto di massa difettoso • Accensione elettrica guasta	• (Re)installare la batteria, con i morsetti posizionati correttamente • Accendere prima il fomello di mezzo • Controllare e rimontare tutti i collegamenti all’accensione • Sostituire l’elettrodo • Controllare e rimontare gli elettrodi, i fornelli e l’accensione elettrica • Sostituire l’accensione elettrica
Mancanza di scintille e di suono quando si preme l’accensione elettrica	• Batteria assente o installata non correttamente • Batteria scarica • Pulsante dell’accensione montato non correttamente • Generatore di scintille difettoso	• (Re)installare la batteria, con i morsetti posizionati correttamente • Sostituire la batteria • Rimontare il pulsante d’accensione • Sostituire il generatore di scintille
Solo suono (no scintille) quando si preme l’accensione	• Contatto di massa difettoso • Fomello ed elettrodo troppo distanti tra loro	• Ricollegare il generatore di scintille e gli elettrodi • Piegare leggerrnente l’elettrodo per awicinarlo al fornello

Problema	Probabile causa	Soluzione
Presenza di scintille non provenienti dal fomello	• Difetto nei collegamenti elettrici	• Sostituire i collegamenti elettrici
Le scintille sono presenti ma non su tutti gli elettrodi e/o non abbastanza potenti	• Contatto di massa difettoso • Livello batteria basso • Elettrodi bagnati o rotti	• Ricollegare il generatore di scintille e gli elettrodi • Sostituire la batteria • Asciugare gli elettrodi con della carta o sostituirli

PT - MANUAL DO UTILIZADOR

1 Registar o aparelho....88

2 Acerca do presente manual....88

3 Instruções de segurança importantes....88
- Leia e siga as instruções....88
- Seja cauteloso com o gás....88
- Selecione um local apropriado....88
- Avisos de segurança....88

4 Conceitos recorrentes....88
- Venturis....89
- Cobertura do bico de gás....89
- Esmalte....89
- Chamas súbitas....89

5 Montar o aparelho....89
- Instruções de segurança....89
- Para montar o aparelho....89

6 Ligar o gás ao aparelho 89
- Qual botija, manguei a e regulador?....89
- Instruções de segurança....90
- Ligar a mangueira ao aparelho....90
- Ligar a mangueira e a botija ao egulador....90
- Substituir o cilindro....91

7 Verificar fugas de gá....91
- Porque verificar fugas de gás?....91
- Quando verificar fugas de gás....91
- Quais os materiais que necessito?....91
- Materiali occorrenti....91
- Para verificar fugas de gás....91
- No caso de uma fuga de gás....92

8 Preparar o aparelho....92
- Antes de cada utilização....92
- Antes da primeira utilização (durante um longo período)....92
- Queimar no aparelho....92

9 Acender os bicos de gás....92
- Instruções de segurança....92
- Acender os bicos de gás principais....92
- Acender o bico de gás lateral....93
- Acender o bico de gás de espeto....93
- Desligar os bicos de gás....94
- Reacender os bicos de gás....94
- Verificar as chama....94

10 Dicas e conselhos úteis....94
- Pré-aquecer o aparelho....94
- Evitar que os alimentos fiquem agar ados....94
- Grelhar direta e indiretamente....95
- Grelhar com a tampa fechada....95
- Monitorizar a temperatura....95
- Aproveitar as zonas quentes....95
- Assar alimentos no espeto....95
- Evitar chamas descontroladas....95

11 Manutenção do aparelho....95
- Limpar o grelhador....95
- Limpar a taça....95
- Limpar os queimadores e os venturis....95
- Acender o bico de gás lateral....96
- Guardar o aparelho....96
- Guardar botijas de gá....96
- Encomendar peças sobresselentes....96

12 Garantia....97
- Coberto....97
- Não coberto....97

13 Especificações écnicas....97
- Acender o bico de gás lateral....97
- Diâmetros do injetor....97

14 Resolução de problemas....98

1 REGISTE O SEU APARELHO

Obrigado por adquirir um produto Barbecook! Poderá explorar um novo mundo, seja na paz e tranquilidade da natureza ou no meio da agitação da cidade. Torne-se um mestre do churrasco na nossa comunidade #barbecook e deixe-nos colocar suas habilidades em destaque.

Registo o seu aparelho Barbecook online e obtenha alguns benefícios:

- Terá acesso ao manual do utilizador completo e poderá conhecer o seu aparelho em detalhe.
- Beneficia á de um serviço personalizado de pós-venda, que lhe permite encontrar rapidamente peças sobresselentes e desfrutar de um serviço ideal de assistência em garantia.
- Iremos oferecer-lhe informações sobre atualizações de produtos, sugestões, truques e ideias "grillspiration" para revelar o mestre do churrasco que há em si.

Preparado para uma aventura? Registe o seu produto e junte-se à comunidade #barbecook!

Para mais informações sobre o registo do seu aparelho, visite www.barbecook.com.

A Barbecook respeita a sua privacidade. Os seus dados não serão vendidos, distribuídos ou partilhados com terceiros.

2 ACERCA DO PRESENTE MANUAL

O presente manual é composto por duas partes:

- Aprimeira parte é aquela que está agora a ler. Inclui instruções para a montagem, utilização e manutenção do seu aparelho.
- A segunda parte começa na página 295. Inclui todo o tipo de ilustrações (vistas expandidas, desenhos de montagem ...) dos aparelhos descritos neste manual.

3 INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA IMPORTANTES

3.1 Leia e siga as instruções

Leia as instruções antes de utilizar o aparelho. Siga sempre cuidadosamente as instruções. A montagem ou utilização do aparelho de forma diferente ao indicado pelas instruções pode causar incêndios e danos materiais.

Os danos causados pelo incumprimento das instruções (montagem imprópria, utilização incorreta, manutenção inadequada ...) não estão cobertos pela garantia.

3.2 Seja cauteloso com o gás

Trabalhar com gás é perfeitamente seguro mas exige algum cuidado extra:

- Guarde sempre as botijas de gás no exterior, numa área bem ventilada. Certifique-se de que não estão xpostos a calor excessivo ou a luz solar direta.
- Nunca guarde a sua botija de gás ou botija de gás suplente no armário do seu aparelho.
- Nunca guarde a sua botija de gás junto a um aparelho de gás em utilização.
- Desligue sempre o fornecimento de gás na botija e gás após utilização.
- Nunca fume junto a um aparelho de gás em utilização ou junto a uma botija de gás (cheia/vazia).

Se lhe cheirar a gás, feche imediatamente o fornecimento de gás, extinga todas as chamas e abra a tampa do aparelho. Se o cheiro persistir, contacte o seu fornecedor de gás ou o quartel de bombeiros.

3.3 Selecione um local apropriado

Utilize o aparelho apenas ao ar livre. A utilização do aparelho em espaços interiores, mesmo que numa garagem ou barracão pode causar envenenamento por monóxido de carbono.

Quando selecionar um local ao ar livre:

- Coloque sempre o aparelho com pelo menos três metros de distância do edifício, numa área a descoberto e bem ventilada.
- Certifique-se de que xiste sempre uma corrente de ar livre para os queimadores os orifícios de ventilação no armário.
- Certifique-se de que o apa elho não está sob uma estrutura suspensa (um alpendre, um abrigo ...) ou sob folhagem.
- Coloque o aparelho numa superfície firme e estável. Nunca coloque o aparelho num veículo em movimento (um barco, um atrelado ...).

3.4 Avisos de segurança

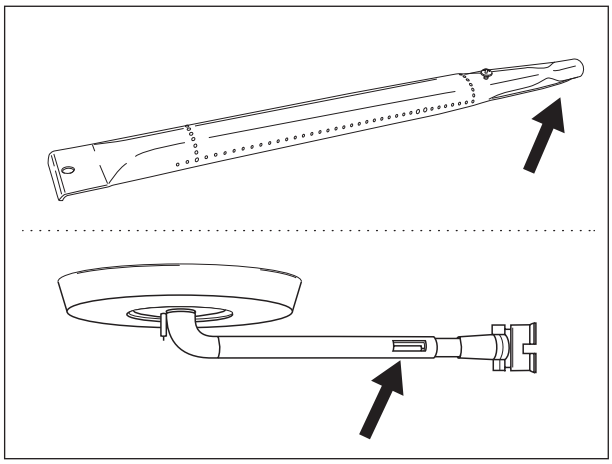
- Utilize apenas no exterior.
- Leia as instruções antes de utilizar o aparelho.
- Não desloque o aparelho durante a sua utilização.
- Não deixe o aparelho sem supervisão durante a sua utilização, em especial na presença de crianças e animais.
- AVISO: as peças acessíveis poderão estar muito quentes. Mantenha crianças pequenas afastadas do aparelho.
- Utilize proteção adequada quando manusear peças quentes (tampa, grelha...).
- Este aparelho deve ser mantido afastado de materiais inflamáveis du ante a sua utilização.
- Não utilize madeira, carvão, rochas vulcânicas ou briquetes de cerâmica num aparelho de gás.
- Não utilize o aparelho caso tenha consumido álcool ou drogas.
- Desligue o gás na botija após a utilização
- Não modifique o apa elho.

4 CONCEITOS RECORRENTES

Esta parte inclui definições de alguns concei os menos familiares. Estes conceitos são utilizados em diversos tópicos do manual.

4.1 Venturis

Os venturis são os tubos pequenos ligados à entrada dos bicos de gás. Na parte lateral dos venturis existe um orifício. Isto é visível nos bicos de gás principais e no bico de gás lateral:



Quando o gás está a ser direcionado para os bicos de gás passa através dos venturis. Graças aos orifícios nos lados, o gás é então misturado com ar e - como resultado - com oxigénio. Isto é necessário para uma boa ignição nos bicos de gás: apenas a mistura correta de gás e oxigénio irá acender apropriadamente e resultará em boas chamas.

4.2 Cobertura do bico de gás

Gli spartifiamma dei fornelli vanno montati sop a i fornelli del barbecue. Proteggono i fornelli dalle gocce di grasso. Le aperture sui lati degli spartifiamma distribuiscono anche il calo e per tutta la griglia, per scaldarla molto piu rapidamente e con maggiore uniformità.

4.3 Esmalte

Algumas peças do aparelho estão cobertas com uma camada de vidro fundido, denominado esmalte. Este esmalte protege o metal subjacente contra corrosão. O esmalte é um material de elevada qualidade: é resistente a ferrugem, não desaparece sob a influência de emperaturas altas e é muito fácil de manter.

⚠ Devido ao facto de o esmalte ser menos fl xível do que o metal coberto, é possível que pedaços de esmalte lasquem quando manuseia o aparelho de forma incorreta. De modo a evitar problemas, tenha cuidado quando estiver a montar peças esmaltadas e mantenha sempre o esmalte conforme descrito mais adiante no presente manual.

4.4 Chamas súbitas

As acendalhas são chamas repentinas que causam faísca a partir da taça quando está a grelhar. Geralmente são causadas pela queda de gordura ou marinada.

5 MONTAR O APARELHO

5.1 Istruzioni per la sicurezza

- Não modifique o apa elho quando estiver a montá-lo. É muito perigoso e não é permitido alterar peças pré-montadas e/ou vedadas pelo fabricante.
- Siga sempre cuidadosamente as instruções de montagem.
- O utilizador é responsável pela montagem correta do aparelho. Os danos causados pela montagem imprópria não são cobertos pela garantia.

5.2 Para montar o aparelho

Necessita de uma chave de fendas cruzada, de uma chave de fendas plana e de uma pilha AA (dispositivo de ignição elétrico). Estas pilhas não são fornecidas com o aparelho.

1. Coloque o aparelho numa superfície plana e limpa.
2. Monte o aparelho conforme ilustrado nos desenhos de montagem. Estes encontram-se na segunda parte do presente manual, após a vista expandida do seu aparelho.

⚠ Tenha cuidado quando montar peças esmaltadas. As ferramentas e os parafusos poderão danificar o esmal e. Utilize as anilhas de fib a fornecidas para proteger o esmalte em redor dos parafusos.

As embalagens blister podem conter mais parafusos do que o necessário. Os parafusos podem ser deixados fora após a montagem.

A embalagem inclui um kit de emergência com peças de montagem sobresselentes (parafusos, pinos, anilhas de fib a ...) Pode utilizá-las no caso de perder ou partir algumas peças.

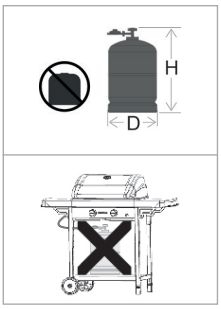
6 LIGAR O GÁS AO APARELHO

6.1 Qual botija, manguei a e regulador?

Antes de ligar o gás ao aparelho, deverá comprar uma botija de gás, uma mangueira e um redutor. A tabela abaixo indica qual a botija, manguei a e redutor a utilizar.

Na Bélgica (BE), por exemplo, deverá utilizar uma botija de gás propano com uma mangueira e redutor para 37 mbar ou uma botija de butano com uma manguei a e redutor para 28-30 mbar.

País	Botija, mangueira e regulador
DK, GR, NO, SE, EE, LT, LV, MT,HU, SI, NL	Butao, 30 mbar
ES, GB,, IE, PT, BE, FR, LU, IT, CY	Propano, 37 mbar / Butano, 28-30 mbar
DE, CZ, SK	Butano, 50 mbar
PL	Propano, 37 mbar



Este aparelho está regulado para funcionar com botijas de gás butano/propano de 4,5 a 15 kg com um redutor apropriado. Recomendamos que o aparelho seja ligado a gás propano O gás propano oferece uma combustão de alta qualidade e é menos sensível ao gelo. A altura A da botija deve ser inferior a 58 cm, independen emente da largura ou diâmetro D da botija

Compre o redutor e a botija de gás em conjun o. Nem todos os redutores funcionam em todas as botijas.

Utilize apenas uma mangueira e redutor homologados para o país de utilização.

6.2 Instruções de segurança

- Nunca ligue o cilindro diretamente ao aparelho. Monte sempre um regulador de pressão primeiramente no cilindro.
- Nunca modifique peças p é-montadas ou vedadas do cilindro, da mangueira ou do regulador de pressão.
- Mantenha a mangueira o mais curta possível (1,5 m no máximo) para evitar que arraste no chão.
  - Nunca deforme nem torça a mangueira. Não puxe nem perfure a mangueira. Mantenha a mangueira afastada de todas as peças quentes do barbecue. Certifique-se de que a mangueira fl xível estica de forma normal, sem torcer ou puxar.
  - A mangueira deve ser substituída se estiver danificada ou quebrada, quando exigido por regulamentações nacionais ou no final do ciclo de vida da peça (por exemplo, França)
- Mantenha sempre a botija na posição ve tical.
- Nunca abra o fornecimento de gás.
- Verifique se xistem fugas sempre que efetuar alterações na ligação do gás. Ver “7 Verificar a xistência de fugas de gás”.

6.3 Ligar a mangueira ao aparelho

França:
O equipamento pode ser utilizado com dois tipos de mangueiras fl xíveis:

- Mangueira fl xível concebida para ser acoplada ao barbecue e ao redutor, com braçadeiras (de acordo com a norma XP D 36-110). Comprimento recomendado 1,25 m.
- Mangueira fl xível (de acordo com a norma XP D 36-112) equipada com uma porca G de 1/2 roscada para fixar ao barbecue e uma rosca M de 20x1,5 roscada para fixar ao redutor, 1,25 m de comprimento recomendado.

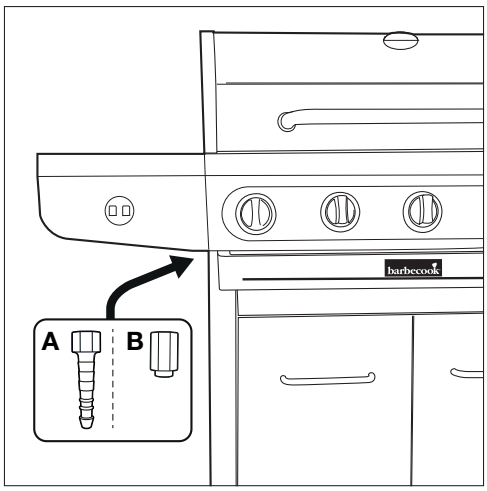
Outros países:

O aparelho deve ser utilizado com uma mangueira fl xível adequada para gás butano e propano. O comprimento da mangueira não deve exceder 1,50 m.

Para ligar a mangueira do gás ao aparelho tem de montar um acoplamento no tubo de gás do aparelho. O aparelho é fornecido com dois acoplamentos, ambos destinados a países em particular:

País	Acoplamento
BE, CH, CZ, DK, ES, FI, GB, IE, IT, PT, SI	Acoplamento A
FR	Acoplamento B

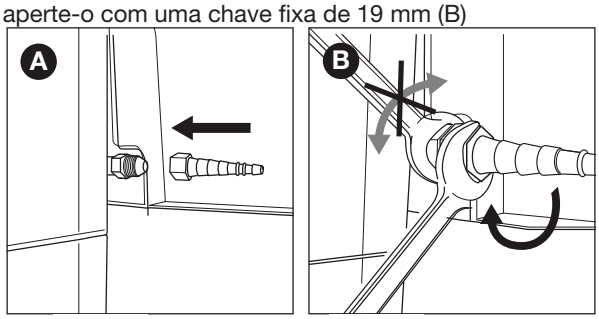
Se o seu país não estiver na tabela, utilize o acoplamento que se encontra em conformidade com as suas normas nacionais.



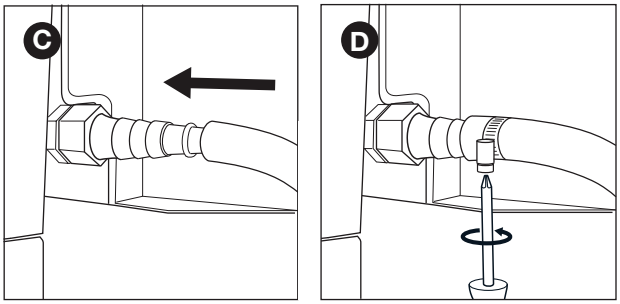
6.3.1 Acoplamento A

Necessita de uma chave fixa de 19 mm e de uma chave de fendas cruzada.

1. Aparafuse o acoplamento ao tubo de gás do aparelho (A) e aperte-o com uma chave fixa de 19 mm (B)



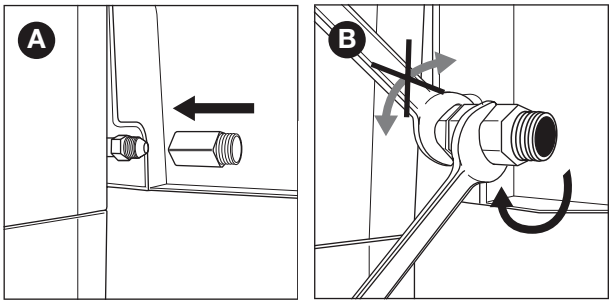
2. Deslize a mangueira ao longo do acoplamento (C) e aperte o anel de aperto com uma chave de fendas cruzada (D).



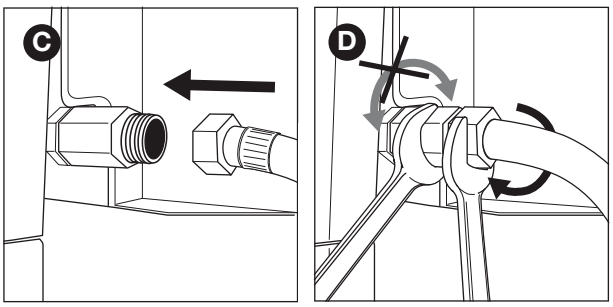
6.3.2 Acoplamento B

Necessita de uma chave fixa de 22 mm e de uma chave fix ajustável.

1. Aparafuse o acoplamento ao tubo de gás do aparelho (A) e aperte-o com uma chave fixa de 22 mm (B)



2. Aparafuse a mangueira de gás ao acoplamento (C) e aperte-o com duas chaves fixas. Fi e o acoplamento com uma chave fixa de 22 mm enquan o roda a mangueira com uma chave fixa ajustável (D)

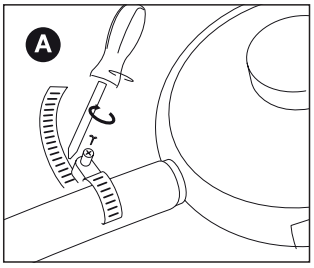


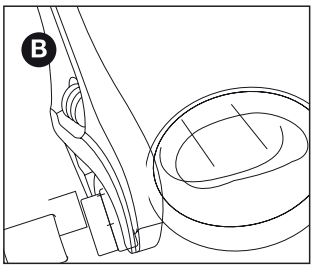
6.4 Ligar a mangueira e a botija ao regulador

Dependendo do tipo de regulador de pressão que utiliza, necessita de uma chave de fendas cruzada e/ou de uma chave fixa ajustável.

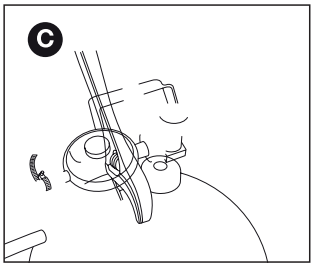
1. Ligue a mangueira ao regulador de pressão. Adote uma das seguintes medidas:
   - Se a mangueira tiver um anel de aperto, deslize a mangueira ao longo do regulador e aperte o anel de aperto com uma chave de fendas cruzada (A).

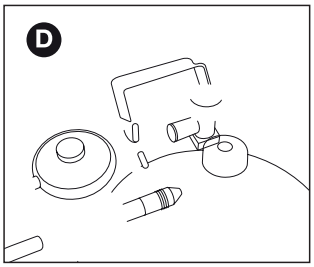
- Se a mangueira tiver uma porca, aparafuse a mangueira no regulador e aperte a porca com uma chave fixa ajustável (B).





2. Ligue o regulador de pressão à botija de gás. Ado e uma das seguintes medidas:
   - Se o regulador tiver uma porca, aparafuse o regulador no sentido horário na botija e ape te a porca com uma chave fixa ajustável (C)
   - Se o regulador tiver uma rosca, aparafuse o regulador no sentido anti-horário na botija (D).





⚠ Utilize apenas redutores que cumpram a norma EN 16129.

6.5 Substituir o cilindro

1. Feche o fornecimento de gás e defina odos os botões de controlo para OFF.
2. Desligue o cilindro vazio e ligue o cilindro cheio.
3. Verifique eventuais fugas no cilind o, na mangueira e em todas as ligações de gás. Ver “7 Verificar fugas de gás .

⚠ Atenção, a mudança da botija de gás deve ser semp e efetuada longe de qualquer fonte de ignição.

7 VERIFICAR FUGAS DE GÁS

7.1 Porque verificar fugas de gás

O gás propano e o gás butano são mais pesados do que o ar. Como resultado, não se dispersam quando existe uma fuga no aparelho. Especialmente nos dias sem vento, uma fuga pode fazer com que o gás se acumule no interior e em redor do aparelho. Esse gás acumulado pode então acender e explodir.

7.2 Quando verificar fugas de gás

- Antes da primeira utilização ou antes da primeira utilização após um longo período de não-utilização.

⚠ Verifique também eventuais fugas de gás se o seu aparelho tiver sido montado pelo seu distribuidor.

- Cada vez que substitui um componente de gás.
- Pelo menos uma vez por ano, de preferência no início da estação.

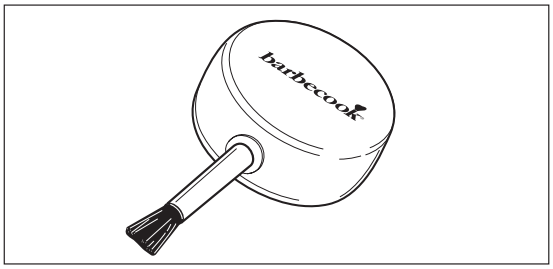
7.3 Instruções de segurança

- Guarde o aparelho no exterior, numa área bem ventilada. Certifique-se de que não xistem chamas ou fontes de calor junto ao aparelho.
- Nunca utilize um isqueiro ou fósforo para verificar fugas de gás
- Não fume e não acenda os bicos de gás quando estiver a verificar fugas de gás

7.4 Quais os materiais que necessito?

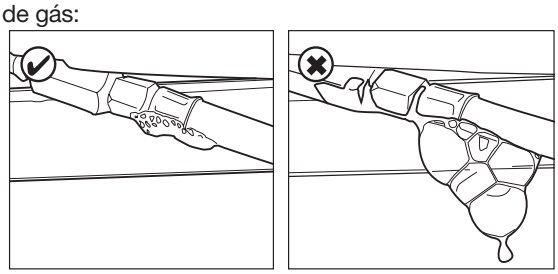
Para verificar fugas de gás, necessita de:

- Um líquido de teste. Pode utilizar um spray contra fugas pronto a usar ou uma mistura de água (50%) e detergente da loiça (50%).
- A ferramenta de teste de fugas fornecida com o seu aparelho. Utiliza-a para sugar o líquido de teste e aplicá-lo no componente de gás ou ligação que pretende verifica .



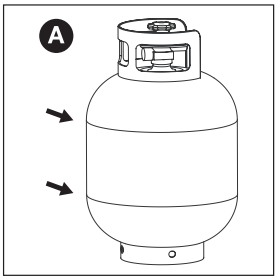
7.5 Para verificar fugas de gá

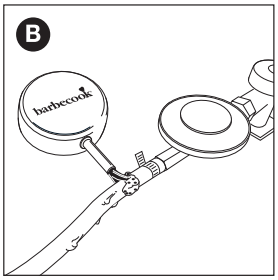
Pode verificar eventuais fugas de gás ao aplicar um líquido d teste em todos os componentes de gás e ligações. Se as bolhas num componente em particular ou ligação crescerem, existe uma fuga de gás:

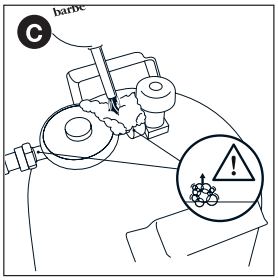


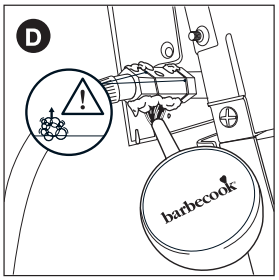
Para verificar fugas de gás, p oceda do seguinte modo:

1. Coloque o aparelho no exterior.
2. Obtenha a sua ferramenta de teste contra fugas e o líquido de teste (spray contra fugas ou mistura de água/detergente).
3. Abra a tampa e defina odos os botões de controlo para OFF.
4. Abra o fornecimento de gás ligeiramente. Rode a válvula da botija de gás apenas uma v z.
5. Sugue algum líquido de teste com a ferramenta de teste contra fugas e aplique-o na área que pretende verifica . Tem de verificar
   - As soldas da botija de gás (A
   - A mangueira (B)
   - As ligações entre a botija e o egulador de pressão e entre o regulador de pressão e a mangueira (C)
   - A ligação entre a mangueira e o aparelho (D)









⚠ O seu regulador de pressão e o acoplamento poderão ser diferentes dos indicados nas ilustrações.

6. Adote uma das seguintes medidas:
   - Se detetar uma fuga, continue conforme descrito em “ No caso de uma fuga de gás”.
   - Se não existirem fugas, feche o fornecimento de gás, enxagúe bem todos os componentes com água e seque-os bem.

7.6 No caso de uma fuga de gás

1. Feche o fornecimento de gás e execute uma das seguintes medidas:
   - Se detetou urna fuga numa das ligações, aperte essa ligação.
   - Se detetou uma fuga no cilindro ou mangueira, substitua o cilindro ou a mangueira.
2. Verifique novamen e a ligação ou o componente no qual detetou a fuga.
3. Se a fuga não for reparada, contacte um Barbecook distribuidor. Não utilize o aparelho até a fuga estar reparada.

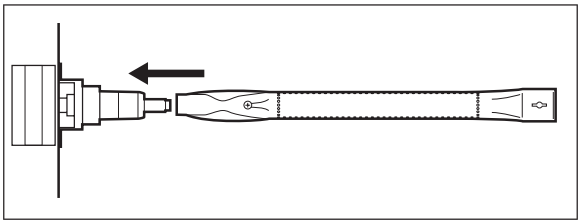
⚠ Para obter uma lista de distribuidores Barbecook próximos, consulte www.barbecook.com.

8 PREPARAR O APARELHO

8.1 Antes de cada utilização

Cada vez que utilizar o aparelho, certifique-se de que:

- O aparelho está num local apropriado. Ver “3.3 Selecione um local apropriado”.
- A mangueira de gás não arrasta no chão e não entra em contacto com uma superfície quente ou com queda de gordura.
- A taça está limpa. Recomendamos que limpe o aparelho após cada utilização. Ver “11.2 Limpar a taça”.
- Os bicos de gás e venturis não estão bloqueados por ninhos de insetos ou teias de aranha. Ver “11.3 Limpar os queimadores e os venturis”.
- Os bicos de gás estão montados corretamente. Os venturis têm de ser colocados sobre as aberturas das válvulas de gás.



⚠ Se pretender ter absoluta certeza de que a sua ligação de gás está em boas condições, pode verificar o seu aparelho quanto a fugas de gás antes de cada utilização. Ver “7 Verificar fugas de gás .

8.2 Antes da primeira utilização (durante um longo período)

Se utilizar o aparelho pela primeira vez ou pela primeira vez após um longo período de não-utilização tem de executar algumas verificações xtra:

- Certifique-se de que leu, comp eendeu e verificou odas as instruções no presente manual (apenas antes da primeira utilização).
- Verifique o apa elho quanto a eventuais fugas de gás. Ver “7 Verificar fugas de gás .

⚠ Verifique também eventuais fugas de gás se o seu aparelho tiver sido montado pelo seu distribuidor.

- Limpe os bicos de gás e os venturis (apenas antes da primeira utilização durante um longo período). Ver “11.3 Limpar os queimadores e os venturis”.
- Queime no aparelho antes de colocar quaisquer alimentos neste (apenas antes da primeira utilização). Ver “8.3 Queimar no aparelho”.

8.3 Queimar no aparelho

Ao queimar no aparelho antes da primeira utilização está a remover gorduras de fabrico residuais do aparelho. Proceda do seguinte modo:

1. Acenda os bicos de gás principais e defina os espetivos botões de controlo para HIGH. Ver “9.2 Acender os bicos de gás principais”.
2. Feche a tampa e deixe o aparelho queimar durante 15 minutos. Não coloque ainda alimentos no grelhador.
3. Após 15 minutos, abra a tampa e deixe o aparelho queimar durante mais 5 minutos (botões de controlo ainda definidos para HIGH).
4. Após 5 minutos, o aparelho está pronto a ser usado. Pode agora colocar alimentos no grelhador.

9 ACENDER OS BICOS DE GÁS

ℹ Para acender os bicos de gás com o dispositivo de ignição elétrico tem de instalar uma pilha AA no dispositivo de ignição. Essa pilha não é fornecida com o aparelho. Pode encontrar o compartimento da bateria do isqueiro no interior do painel frontal da mesa do lado direito.

9.1 Instruções de segurança

- Antes de acender o aparelho, execute todas as verificações listadas em “8 Preparar o aparelho”.
- Certifique-se de que a tampa está semp e aberta quando acende um bico de gás.
- Nunca se debruce diretamente sobre um bico de gás quando o acender.

9.2 Acender os bicos de gás principais

9.2.1 Utilizar o dispositivo de ignição

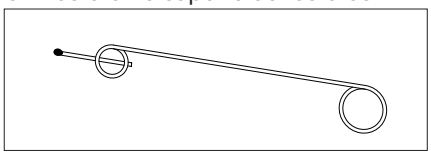
1. Abra a tampa e coloque os botões de controlo dos bicos de gás principais para OFF.
2. Se nenhum outro bico de gás estiver ainda aceso, abra o fornecimento de gás e aguarde dez segundos. Isto permite que o gás estabilize.
3. Empurre o botão de controlo de um bico de gás de espeto, coloque-o para HIGH e mantenha-o premido durante algum tempo. O dispositivo de ignição incorporado causará faíscas que acenderão o bico de gás.

⚠ Acenda sempre um bico de gás principal para começar. Nunca acenda todos os bicos de gás principais ao mesmo tempo.

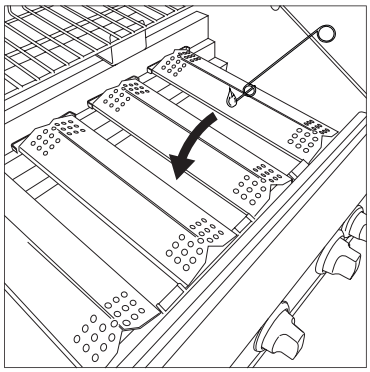
4. Se o bico de gás não acender após três tentativas, defina o respetivo botão de controlo para OFF, feche o fornecimento de gás e aguarde 5 minutos. Isto permitirá que o gás acumulado se evapore.
5. Tente novamente acender o bico de gás. Se ainda assim não acender, tente acendê-lo com um fósforo ou consulte “14 Resolução de problemas” para determinar a causa do problema.

9.2.2 Utilizar um fósforo

1. Coloque um fósforo no suporte de fósforos.



2. Abra a tampa e coloque os botões de controlo dos bicos de gás principais na posição OFF.
3. Se nenhum outro bico de gás estiver ainda aceso, abra o fornecimento de gás e aguarde dez segundos. Isto permite que o gás estabilize.
4. Acenda o fósforo e segure-o cerca de 13 mm do bico de gás.



5. Coloque o botão de controlo de um bico de gás na posição HIGH.

⚠ Acenda sempre um bico de gás principal para começar. Nunca acenda todos os bicos de gás principais ao mesmo tempo.

6. Se o bico de gás não acender dentro de 5 segundos, coloque o respetivo botão de controlo na posição OFF, feche o fornecimento de gás e aguarde 5 minutos. Isto permitirá que o gás acumulado se dissipe.
7. Tente novamente acender o bico de gás. Se ainda assim não acender, consulte “14 Resolução de problemas” para determinar a causa do problema.
8. Assim que um bico de gás estiver aceso, acenda os outros bicos de gás colocando os respetivos botões de controlo na posição HIGH.

9.3 Acender o bico de gás lateral

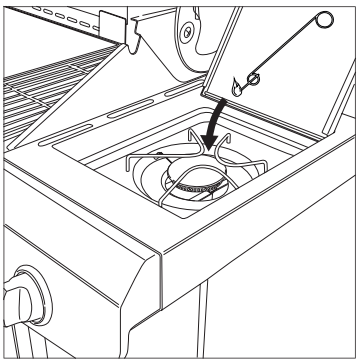
⚠ O queimador lateral pode suportar tachos com um peso máximo de 9 kg, um diâmetro máximo de 220 mm e um diâmetro mínimo de 120 mm.

9.3.1 Utilizar o dispotivo de ignação

1. Abra a tampa e defina o botão de cont olo do bico de gás lateral para OFF.
2. Se nenhum outro bico de gás estiver ainda aceso, abra o fornecimento de gás e aguarde dez segundos. Isto permite que o gás estabilize.
3. Empurre o botão de controlo do bico de gás lateral, coloque-o para HIGH e mantenha-o premido durante algum tempo. O dispositivo de ignição incorporado causará faíscas que acenderão o bico de gás lateral.
4. Se o bico de gás não acender após três tentativas, defina o respetivo botão de controlo para OFF, feche o fornecimento de gás e aguarde 5 minutos. Isto permitirá que o gás acumulado se evapore.
5. Tente novamente acender o bico de gás lateral. Se ainda assim não acender, tente acendê-lo com um fósforo ou consulte “14 Resolução de problemas” para determinar a causa do problema.

9.3.2 Uso dei fiammiferi

1. Coloque um fósforo no suporte de fósforos.
2. Abra a tampa e coloque o botão de controlo do bico de gás lateral na posição OFF.
3. Se nenhum outro bico de gás estiver ainda aceso, abra o fornecimento de gás e aguarde dez segundos. Isto permite que o gás estabilize.
4. Acenda o fósforo e segure-o cerca de 13 mm do bico de gás lateral.



5. Coloque o botão de controlo do bico de gás lateral na posição HIGH.
6. Se o bico de gás lateral não acender dentro de 5 segundos, coloque o respetivo botão de controlo na posição OFF, feche o fornecimento de gás e aguarde 5 minutos. Isto permitirá que o gás acumulado se dissipe.
7. Tente novamente acender o bico de gás lateral. Se ainda assim não acender, consulte “14 Resolução de problemas” para determinar a causa do problema.

9.4 Acender o bico de gás de espeto

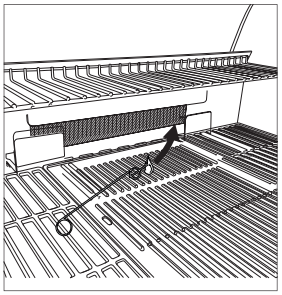
ℹ Antes de poder utilizar o bico de gás de espeto tem de instalar duas pilhas D no motor do bico de gás. Estas pilhas não são fornecidas com o aparelho.

9.4.1 Utilizar o dispositivo de ignição

1. Abra a tampa e coloque o botão de controlo do bico de gás de espeto na posição OFF.
2. Remova as grelhas e a prateleira de aquecimento do aparelho e coloque-as de lado.
3. Se nenhum outro bico de gás estiver ainda aceso, abra o fornecimento de gás e aguarde dez segundos. Isto permite que o gás estabilize.
4. Empurre o botão de controlo do bico de gás de espeto, coloque-o na posição HIGH e mantenha-o premido durante algum tempo. O dispositivo de ignição incorporado causará faíscas que acenderão o bico de gás de espeto.
5. Se o bico de gás não acender após três tentativas, coloque o respetivo botão de controlo na posição OFF, feche o fornecimento de gás e aguarde 5 minutos. Isto permitirá que o gás acumulado se dissipe.
6. Tente novamente acender o bico de gás de espeto. Se ainda assim não acender, tente acendê-lo com um fósforo ou consulte “14 Resolução de problemas” para determinar a causa do problema.

9.4.2 Utilizar um fósforo

1. Coloque um fósforo no suporte de fósforos.
2. Abra a tampa e coloque o botão de controlo do bico de gás de espeto na posição OFF.
3. Se nenhum outro bico de gás estiver ainda aceso, abra o fornecimento de gás e aguarde dez segundos. Isto permite que o gás estabilize.
4. Acenda o fósforo e segure-o à direita do bico de gás de espeto.



5. Coloque o botão de controlo do bico de gás de espeto na posição HIGH.
6. Se o bico de gás não acender dentro de 5 segundos, coloque o respetivo botão de controlo na posição OFF, feche o fornecimento de gás e aguarde 5 minutos. Isto permitirá que o gás acumulado se dissipe.
7. Tente novamente acender o bico de gás de espeto. Se ainda assim não acender, consulte “14 Resolução de problemas” para determinar a causa do problema.

9.5 Desligar os bicos de gás

Se deixar de utilizar os bicos de gás tem de desligá-los. Proceda do seguinte modo:

1. Feche o fornecimento de gás.
2. Defina os bo ões de controlo dos bicos de gás para OFF.

Ao fechar primeiramente o fornecimento de gás, certifique-se de que não xiste gás residual no aparelho.

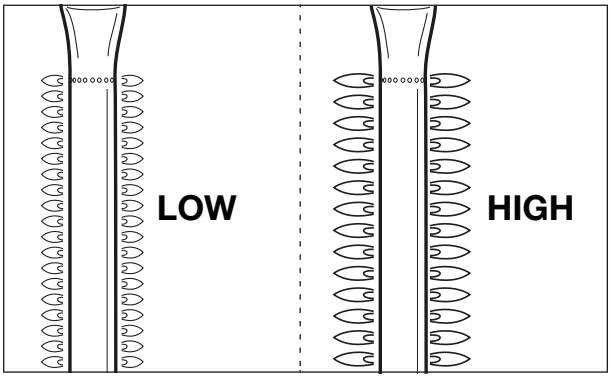
9.6 Reacender os bicos de gás

Se um bico de gás se apagar enquanto estiver a ser utilizado, proceda do seguinte modo:

1. Aprire il coperchio e chiudere il gas.
2. Girare tutte le manopole di comando su OFF e aguarde 5 minutos. Isto permitirá que o gás acumulado se dissipe.
3. Reacenda o(s) bico(s) de gás

9.7 Verificar as chamas

Se as chamas estiverem:	Faça o seguinte:
Baixas e completamente amarelas	1. Feche imediatamente o fornecimento de gás e defina odos os botões de controlo para OFF. 2. Consulte “14 Resolução de problemas” para determinar a causa do problema. O mais provável é os venturis estarem bloqueados.
Piu alta del braciere	1. Feche imediatamente o fornecimento de gás e defina todos os botões de controlo para OFF. 2. Aguarde 5 minutos de modo a permitir que o gás acumulado se evapore. 3. Reacenda o(s) bico(s) de gás. 4. Se o problema persistir, consulte “14 Resolução de problemas” para determinar a causa do problema.



Sempre que acende um bico de gás deve verificar as chamas. Uma chama perfeita é quase completamente azul, com um pouco de amarelo no topo. As chamas amarelas esporádicas são normais e não são prejudiciais.

Se notar algo de errado nas chamas, tome uma das seguintes medidas para solucionar o problema:

10. DICAS E CONSELHOS ÚTEIS

10.1 Pré-aquecer o aparelho

Ao pré-aquecer o seu aparelho garante que o grelhador está suficien emente quente quando colocar alimentos neste. Proceda do seguinte modo:

1. Acenda o(s) bico(s) de gás e defina o(s) espetivo(s) botão(ões) de controlo para HIGH.
2. Feche a tampa e deixe o aparelho durante dez minutos.
3. Após dez minutos, abra a tampa e coloque os seus alimentos no grelhador.
4. Se necessitar de menos calor agora, defina o(s) botão(ões) de controlo para uma posição inferior.

10.2 Evitar que os alimentos fiquem agar ados

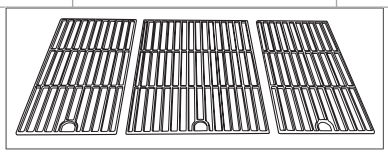
Para evitar que os alimentos fiquem agar ados à grelha:

- Unte os alimentos com óleo utilizando um pincel antes de colocá-los na grelha. Também pode olear o próprio grelhador.
- Pré-aqueça o aparelho. Quanto mais quente estiver o grelhador quando coloca alimentos sobre este, menos os alimentos fica ão agarrados a este.
- Não vire os alimentos muito rapidamente. Deixe-os primeiramente apanharem algum calor.

10.3 Grelhar direta e indiretamente

Dependendo do tipo de alimentos que estiver a preparar e do modo como pretende prepará-los, pode grelhar direta ou indiretamente:

Método	Descrição	Utilização
Diretamente	Coloque os seus alimentos diretamente sobre um bico de gás acedo, coloque esse bico de gás numa posição elevada e mantenha a tampa aberta.	Para tostar carne e vegetais
Indiretamente	Coloque os seus alimentos junto de um bico de gás acedo, coloque esse bico de gás numa posição média/ baixa e feche a tampa.	Para continuar a cozinhar carne tostada



⚠ Quando estiver a grelhar com a tampa fechada, mantenha-se sempre atento ao termómetro da tampa de modo a assegurar que o aparelho não fica mui o quente. Ver “10.5 Monitorizar a temperatura”.

10.4 Grelhar com a tampa fechada

Fechar a tampa enquanto faz grelhados tem algumas vantagens importantes:

- A temperatura do grelhador é superior e mantém-se mais constante.
- Reduz o tempo de cozedura dos seus alimentos e mantém os seus alimentos mais húmidos.
- Reduz as chamas descontroladas e poupa gás.

⚠ Quando estiver a grelhar com a tampa fechada, mantenha-se sempre atento ao termómetro da tampa de modo a assegurar que o aparelho não fica mui o quente. Ver “10.5 Monitorizar a temperatura”.

10.5 Monitorizar a temperatura

O seu aparelho está equipado com bicos de gás potentes pelo que aquece rapidamente e pode manter a temperatura regular. Quando estiver a grelhar com a tampa fechada tem de certifica - se de que o aparelho não fica mui o quente. Mantenha-se atento ao termómetro da tampa e tenha em conta as seguintes orientações:

- Uma temperatura de cozedura normal é de aproximadamente 210 ºC. Com temperaturas superiores, a queda de gordura e a gordura acumulada pode causar incendiar.
- A temperatura não deve nunca ser superior a 300 ºC durante mais de cinco minutos. Isto pode danificar e deformar o aparelho.

⚠ Se o aparelho ficar demasiado quen e, arrefeça-o ao abrir a tampa e colocar os bicos de gás numa posição inferior.

10.6 Aproveitar as zonas quentes

Quando todos os bicos de gás estiverem acesos, as coberturas dos bicos de gás distribuem o calor o mais uniformemente possível pelo grelhador. Apesar deste calor uniforme, algumas zonas ainda estão mais quentes do que outras. Pode aproveitar estas zonas de calor para grelhar os seus alimentos na perfeição:

Zona	Quente?	Utilizar para...
Frente	Quente	Grelhar alimentos delicados (camarões, peixe ...)
Centro	Mais quente	Preparar alimentos que necessitam de algum tempo para cozer (por ex.: salsichas, coxas de galinha ...)
Voltar	Muito quente	Tostar carne e vegetais

💡 Também pode criar zonas de calor ao jogar com a potência dos bicos de gás. Pode, por exemplo, definir um bico de gás para uma posição inferior e utilizar a zona acima desse bico de gás para alimentos delicados ou alimentos que necessitam de algum tempo para cozer.

10.7 Assar alimentos no espeto

Para assar alimentos no espeto tem de conciliar os bicos de gás principais e o bico de gás de espeto. Para preparar um frango assado no espeto, por exemplo, proceda do seguinte modo:

1. Remova as grelhas e a prateleira de aquecimento do aparelho e coloque-as de lado.
2. Acenda os bicos de gás principais e feche a tampa para pré-aquecer o aparelho. Entretanto, coloque o frango no espeto.
3. Após dez minutos, abra a tampa, desligue o bico de gás central e defina os bicos de gás la erais para LOW. Pode colocar um prato no bico de gás central para recolher a queda de gordura.
4. Coloque o espeto acima dos bicos de gás e feche a tampa. O ar quente irá agora cozinhar o frango, tal e qual como num forno tradicional.
5. Quando o frango está parcialmente cozido, acenda o bico de gás do espeto para tostar a pele do frango. Abra a tampa quando acender o bico de gás e feche-a de seguida.
6. Mantenha-se atento ao frango para assegurar que a pele não queima. Desligue o bico de gás do espeto assim que a pele estiver suficien emente tostada.

⚠ Quando estiver a grelhar com a tampa fechada, mantenha-se sempre atento ao termómetro da tampa de modo a assegurar que o aparelho não fica mui o quente. Ver “10.5 Monitorizar a temperatura”.

10.8 Evitar chamas descontroladas:

Quando estiver a grelhar, é natural que ocorram algumas chamas descontroladas. Contudo, demasiadas chamas descontroladas aumentam a temperatura no aparelho e podem incendiar gordura acumulada. Para evitar chamas descontroladas:

- Certifique-se de que a taça está limpa quando começar a grelhar. Recomendamos que limpe o aparelho após cada utilização. Ver “11.2 Limpar a taça”.
- Verifique egularmente se o orifício de drenagem de gordura não está bloqueado e se o tabuleiro de recolha de gordura ou taça ainda não está cheio.
- Quando grelhar carne gordurosa, apare a gordura excessiva, feche a tampa e defina os bicos de gás pa a uma posição média ou baixa.

11 MANUTENÇÃO DO APARELHO

11.1 LIMPAR O GRELHADOR

Recomendamos que limpe a grelha após cada utilização, com um produto de limpeza Barbecook.

💡 Pode também limpar a grelha com um detergente suave ou com bicarbonato de sódio. Nunca utilize produtos de limpeza de fornos na grelha.

11.2 Limpar a taça

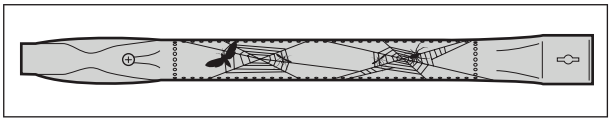
Recomendamos que limpe o recipiente após cada utilização, com um produto de limpeza Barbecook.

11.3 Limpar os queimadores e os venturis

11.3.1 Porque limpar os bicos de gás e os venturis?

As aranhas e os insetos podem fazer teias e ninhos nos bicos de gás e nos venturis. Isto poderá bloquear o fornecimento de gás para os bico de gás. Como resultado:

- Não pode acender os bicos de gás. Se conseguir acendê-los ainda assim, apenas produzirão chamas com fumo e amarela.



- O gás pode começar a queimar fora dos venturis, nos botões de controlo. Estes incêndios são denominados chamas descontroladas e podem resultar em graves lesões e danos materiais.

💡 Os danos causados por bicos de gás e venturis bloqueados são considerados como manutenção inadequada e não são cobertos pela garantia.

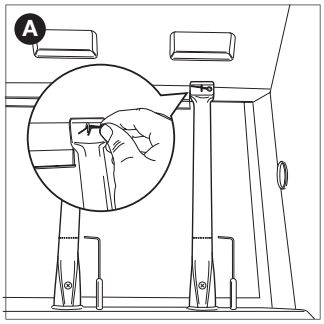
11.3.2 Quando limpar os bicos de gás e os venturis?

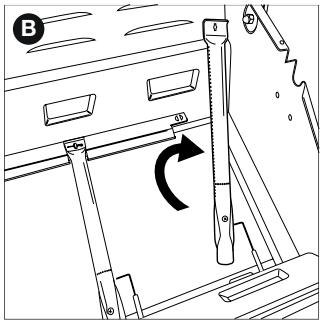
Tem de limpar os bicos de gás e os venturis do seu aparelho:

- Antes da primeira utilização após um longo período de não-utilização.
- Pelo menos duas vezes por ano, de preferência no início da estação.

11.3.3 Limpar os bicos de gás e os venturis

1. Remova os bicos de gás do aparelho conforme indicado nas ilustrações. Se notar que um bico de gás está danificado, em de substituí-lo.





2. Limpe os bicos de gás e os venturis com uma escova pequena ou um produto de limpeza de tubos caseiro (um clipe de papéis desdobrado, uma escova de canos ...).
3. Volte a colocar os bicos de gás. Certifique-se de que os venturis são colocados sobre as aberturas das válvulas de gás.

11.4 Manutenção das peças esmaltadas, peças de inox, peças cromadas e peças revestidas a pó

O aparelho é composto por peças esmaltadas, peças de aço inoxidável, peçascromadas e peças revestidas a pó. Cada material tem de ser mantido de forma diferente:

Material	Como manter este material
Esmalte	• Não utilize objetos afiados e não bata contra uma superfície dura. • Evite o contacto com líquidos frios quando ainda estiver quente. • Pode utilizar esponjas de metal e detergentes abrasivos.
Aço inoxidável e cromado	• Não utilize detergentes agressivos, abrasivos ou de metal. • Utilize detergentes suaves e deixe-os atuar no aço. • Utilize uma esponja ou pano macios. • Enxagúe bem após limpar e seque bem antes de guardar.
Revestimento de pó	• Não utilize objetos afiados. Utili e detergentes suaves e uma esponja ou pano macios. • Enxagúe bem após limpar e seque bem antes de guardar.

⚠ De modo a evitar a formação de ferrugem no aço inoxidável, evite o contacto com cloro, sal e ferro. Recomendamos que não utilize o aparelho junto da linha costeira, junto de linhas férreas ou junto de piscinas.

⚠ Os danos causados pelo incumprimento destas instruções são considerados como manutenção inadequada e não são cobertos pela garantia.

Por baixo da vista expandida do seu aparelho (segunda parte do manual) encontra uma lista com todas as peças que compõem o aparelho. Esta lista inclui um símbolo que especifica o ma erial de cada peça, pelo que pode utilizá-la para verificar como em de manter uma peça em particular. A lista de peças utiliza os seguintes símbolos:

Símbolo	Material
●	Esmalte
▲	Cromado
■	Aço inoxidável
★	Revestimento de pó

11.5 Guardar o aparelho

Se não utilizar o seu aparelho durante um período prolongado, guarde-o num local seco. Antes de guardar o aparelho:

- Desligue a botija de gás. Nunca gua de o seu aparelho no interior (nem mesmo numa garagem ou abrigo) enquanto estiver ligado a uma botija de gás
- Limpe os bicos de gás e as grelhas, esfregue-os com óleo e embrulhe-os em papel.
- Cubra o seu aparelho com uma Barbecook cobertura. Registe o seu aparelho em www.barbecook.com para saber qual a tampa que necessita.

11.6 Guardar botijas de gás

Estas instruções aplicam-se a botijas vazias e cheias de gás.

- Guarde sempre as botijas de gás no xterior, numa área bem ventilada. Certifique-se de que não estão xpostos a calor excessivo ou a luz solar direta.
- Nunca guarde uma botija de gás numa á ea que pode se tornar muito quente (num carro, num barco ...).
- Nunca guarde a sua botija de gás ou botija de gás suple e no armário do seu aparelho .
- Nunca guarde a sua botija de gás jun o a um aparelho de gás em utilização .
- Guarde sempre as botijas de gás fo a do alcance das crianças.
- Guarde e transporte as botijas de gás semp e na posição vertical.

11.7 Encomendar peças sobresselentes

As peças que estão diretamente expostas ao fogo ou calor intenso devem ser substituídas regularmente. Para encomendar uma peça sobresselente:

1. Consulte o número de referência da peça que precisa. Pode encontrar uma lista de todos os números de referência abaixo das vistas expandidas na segunda parte deste manual e em www.barbecook. com.

💡 Se registou o seu produto online, será automaticamente direcionado para a lista correta na sua conta MyBarbecook. Aí terá a possibilidade de encomendar as suas peças online.

2. Encomende a peça sobresselente através da página www. barbecook.com ou no seu ponto de venda. As peças sob garantia podem ser encomendadas apenas no seu ponto de venda.

12 GARANTIA

12.1 Coberto

O seu aparelho é fornecido com uma garantia de dois anos, a qual entra em vigor a partir da data de aquisição. Esta garantia cobre todas as anomalias de fabrico, desde que:

- Tenha utilizado, montado e mantido o seu aparelho de acordo com as instruções do presente manual. Os danos causados pela utilização incorreta, montagem incorreta ou manutenção inadequada não são considerados como anomalias de fabrico.
- Pode apresentar o recibo e o número de série único do seu aparelho. Este número de série começa por um G, seguido de 15 algarismos. Pode encontrá-lo:
    - Neste manual e no pacote de principiante que inclui o manual.
    - Na embalagem do aparelho.
    - No interior da porta do armário.
- O Barbecook departamento da qualidade confirma que as peças estão anómalas e que foram demonstraram estarem anómalas mediante utilização normal, montagem correta e manutenção adequada.

Se uma das condições acima não for cumprida, não pode reclamar qualquer tipo de contributo. Em todo o caso, a garantia limita-se à reparação ou substituição da(s) peça(s) anómala(s).

12.2 Não coberto

Os seguintes danos e anomalias não estão cobertos pela garantia:

- Desgaste normal (ferrugem, distorção, descoloração ...) das peças diretamente expostas ao fogo ou calor intenso. É normal substituir estas peças esporadicamente.
- Irregularidades visuais inerentes ao processo de fabrico. Estas irregularidades não são consideradas como anomalias de fabrico.
- Todos os danos causados por manutenção inadequada, armazenamento incorreto, montagem imprópria ou modificações efetuadas em peças p é-montadas.
- Todos os danos causados por utilização incorreta e abuso do aparelho (não utilizado de acordo com as instruções constantes neste manual, utilizá-lo para fins come ciais ...).
- Todos os danos consequentes causados por utilização descuidada ou não-conforme do aparelho.
- Ferrugem ou descoloração causadas por influências externas, a utilização de detergentes agressivos, exposição ao cloro ... Estes danos não são considerados como anomalias de fabrico.

13 ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

13.1 Placa de identificaçã

A placa de identificação lista odas as especificações écnicas do seu aparelho. Pode encontrá-lo:

- Na segunda parte deste manual.
- No interior da porta do armário.

13.2 Diâmetros do injetor

- Bico de gás principal: 0.85mm
- Bico de gás lateral: 0.85mm
- Bico de gás de espeto: 0.98mm

14 RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS

Problema	Causa(s) provável(eis)	Solução(ões)
Calor insuficien e	• Fornecimento de gás não aberto • Venturis não colocados sobre as aberturas das válvulas de gás • Aberturas do bico de gás bloqueadas • Botija do gás (quase) vazia • Regulador da pressão não ligado corretamente à botija e/ou manguei a	• Abrir fornecimento de gás • Colocar venturis sobre as aberturas das válvulas de gás • Limpar aberturas do bico de gás ou substituir os bicos de gás • Substituir a botija de gás • Ligar novamente o regulador de pressão à botija e/ou manguei a
Calor excessivo e/ou chamas descontroladas	• Alimentos demasiado gordurosos • Orifício de drenagem da gordura bloqueado, gordura na taça e/ou gordura nos bicos de gás • Temperatura demasiado alta	• Retirar o excesso de gordura ou colocar os bicos de gás numa posição baixa • Limpar o orifício de drenagem da gordura, a taça e os bicos de gás • Definir os bicos de gás pa a uma temperatura mais baixa e/ou grelhar os alimentos indiretamente
Calor não distribuído uniformemente ao longo da superfície do grelhador	Algumas diferenças de calor são normais, ver “10.6 Aproveitar as zonas quentes”. Causa(s) provável(eis) para grandes diferenças de calor: • Aparelho não pré-aquecido	• Pré-aquecer o aparelho
Chamas amarelas	• Bicos de gás ou venturis bloqueados • Presença de sal nos bicos de gás • Aparelho ligado a butano	• Limpe os bicos de gás e os venturis • Limpe os bicos de gás • Ligar o aparelho ao propano, utilizando um regulador de pressão apropriado
Chama incompleta	• Bico de gás bloqueado, perfurado ou enferrujado	Limpar ou substituir o bico de gás
Chamas descontroladas (chamas fora dos venturis/nos botões de controlo)	• Bicos de gás ou venturis bloqueados	• Fechar o fornecimento de gás e definir odos os bicos de gás para OFF. • Deixar o aparelho arrefecer. • Limpe os bicos de gás e os venturis.
Chamas mais altas do que o bordo da taça	• Muito vento • Botija do gás (quase) vazia • Gordura na taça e/ou nos bicos de gás	• Colocar o aparelho com o lado traseiro virado para o vento • Substituir a botija de gás • Limpar a taça e os bicos de gás
O regulador de pressão range	• Tempo quente • Nova botija de gás (cheia)	• Não é um perigo ou defeito. Deve parar automaticamente após algum tempo.
O bico de gás assobia quando definido pa a LOW	• Injetor de gás, venturi e/ou bico de gás sujo	• Limpar o injetor de gás, venturi e bico de gás
Não é possível acender o bico de gás (com dispositivo de ignição ou com fósforo)	• Bico de gás ou venturi bloqueados • Sem fornecimento de gás	• Limpar o bico de gás e o venturi • Abrir o fornecimento de gás e premir o botão de segurança no regulador de pressão (não existe em todos os reguladores)
Não é possível ligar o bico de gás com o dispositivo de ignição	• Sem pilha instalada ou pilha instalada incorretamente • Bico de gás médio não acende primeiro • Cabos do dispositivo de ignição montados incorretamente • Elétrodo danificad • Falha na ligação à terra • Dispositivo de ignição anómalo	• (Re)instale a pilha, com os terminais posicionados corretamente • Acenda o bico de gás médio em primeiro lugar • Verifique e monta novamen e todas as ligações do dispositivo de ignição • Substituir o elétrodo • Verificar e montar novamen e os elétrodos, bicos de gás e dispositivo de ignição • Substitua o dispositivo de ignição
Sem faíscas ou som quando pressiona o dispositivo de ignição	• Sem pilha instalada ou pilha instalada incorretamente • Pilha vazia • Botão do dispositivo de ignição montado incorretamente • Gerador de faíscas avariado	• (Re)instale a pilha, com os terminais posicionados corretamente • Substituir a pilha • Montar novamente o botão do dispositivo de ignição • Substituir o gerador de faíscas
Apenas som (sem faíscas) quando pressiona o dispositivo de ignição	• Falha na ligação à terra • Bico de gás e elétrodo demasiado afastados	• Ligar novamente o gerador de faíscas e os elétrodos • Dobre ligeiramente o elétrodo para aproximá-lo do bico de gás

Problema	Probabile causa	Soluzione
Presença de faíscas que não provêm dos bicos de gás	• Cabos avariados	• Substituir os cabos
Existem faíscas mas não em todos os elétrodos e/ou não são fortes o suficien e	• Falha na ligação à terra • Pilha fraca • Elétrodos húmidos ou partidos	• Ligar novamente o gerador de faíscas e os elétrodos • Substituir a pilha • Secar os elétrodos com toalhetes ou substituir os elétrodos

SV - BRUKSANVISNING

1 Registrera din produkt 102

2 Om denna bruksanvisning 102

3 Viktiga säkerhetsinstruktioner 102
- Läs och följ instruktionerna....102
- Var försiktig med gaser 102
- Välja en lämplig plats 102
- Säkerhetsvarningar....102

4 Återkommande begrepp....102
- Venturirör 103
- Brännarhöljen....103
- Emalj 103
- Uppflamnin 103

5 Montera produkten 103
- Säkerhetsinstruktioner....103
- Att montera produkten....103

6 Anslutning av gas till produkten....103
- Vilken cylinder, slang och regulator? 103
- Säkerhetsinstruktioner....104
- Anslutning av slangen till produkten....104
- Anslutning av slangen och cylindern till regulatorn 104
- Byte av cylinder 105

7 Leta efter gasläckor 105
- Varför ska man leta efter gasläckor? 105
- När ska man leta efter gasläckor? 105
- Säkerhetsinstruktioner....105
- Vilka material behöver jag?....105
- Leta efter gasläckor 105
- I händelse av gasläcka....106

8 Förbereda grillen för användning 106
- Förbereda grillen för användning 106
- Före första användningstillfället (på länge) 106
- Genombränning i produkten....106

9 Tända brännarna....106
- Säkerhetsinstruktioner....106
- Tända huvudbrännama 106
- Tända sidobrännaren 107
- Tända spettbrännaren....107
- Avstängning av brännama 108
- Tända brännarna igen 108
- Bevakning av lågor 108

10 Användbara tips och användningssätt 108
- Förvärmning av produkten....108
- Förhindra att mat fastnar 108
- Direkt och indirekt grillning 108
- Grillning med stängt lock....108
- Bevakning av temperaturen....109
- Ta vara på värmeområdena 109
- Tillaga maten på spettet 109
- I händelse av gasläcka....109

11 Underhålla produkten 109
- Rengöra grillen....109
- Rengöra skålen....109
- Rengöring av brännarna och venturirören 109
- Underhåll av emaljdelar, delar av rostfritt stål ochkrom samt sprejade delar 110
- Förvaring av produkten....110
- Förvaring av gascylindrar 110
- Beställa reservdelar 110

12 Garanti 111
- Omfattas 111
- Omfattas inte 111

13 Tekniska specifikatione 111
- Typbeteckning....111
- Injektordiametrar 111

14 Felsökning 112

1 REGISTRERA DIN PRODUKT

Tack för att du köpt en produkt från Barbecook! Det finns en helt ny värld som väntar på att du ska utforska den, vare sig det är i lugn och ro i naturen eller i livet och rörelsen i staden. Bli en grillmästare i vår gemenskap om att #grilla och låt oss sätta dina grillfärdigheter i rampljuset.

Registrera din Barbecook produkt online och få stora fördelar:

- Du får tillgång till den fullständiga bruksanvisningen och f r lära känna alla delar av din produkt.
- Du drar fördel av personlig efterförsäljningsservice, så att du snabbt kan hitta reservdelar och tjäna på en optimal garantiservice.
- Vi informerar dig om produktuppdateringar och ger dig tips, tricks och grillspiration för att locka fram grillmästaren inom dig.

Redo för ett äventyr? Registrera din produkt och anslut dig till vår gemenskap om att #grilla!

För mer information om att registrera din produkt, gå till www.barbecook.com.

Barbecook respekterar din integritet. Dina data kommer inte att säljas eller distribueras till eller delas med tredje parter.

2 OM DENNA BRUKSANVISNING

Denna bruksanvisning består av två delar:

- Den första delen är den del som du läser nu. Den innehåller instruktioner för montering, användning och underhåll av din produkt.
- Den andra delen börjar på sidan 295. Där finns alla typer av bilder (sprängskisser, monteringsritningar ...) för produkter som beskrivs i den här bruksanvisningen.

3 VIKTIGA SÄKERHETSINSTRUKTIONER

3.1 Läs och följ instruktionerna

Läs instruktionerna innan du använder produkten. Följ alltid instruktionerna noggrant. Att montera eller använda produkten på annat sätt kan orsaka bränder eller materiell skada.

Skador som orsakas av att instruktionerna inte följts (oriktig montering, felaktig användning, otillräckligt underhåll ...) omfattas inte av garantin.

3.2 Var försiktig med gaser

Att hantera gas är säkert men kräver extra noggrannhet:

- Förvara alltid gascylindrar utomhus på en välventilerad plats. Se till att de inte utsätts för stark hetta eller direkt solljus.
- Förvara aldrig din gascylinder eller reservcylindrar i höljet på din produkt.
- Förvara aldrig din reservgascylinder nära en gasprodukt som används.
- Stäng alltid av gastillförseln vid gascylindern när du har använt den.
- Rök aldrig i närheten av en gasprodukt eller nära en gascylinder (full/tom).

Om du känner lukten av gas ska du omedelbart stänga av gastillförseln, släcka alla lågor och öppna produktens lock. Om lukten inte försvinner ska du ringa till din gasleverantör eller brandkåren.

3.3 Välja en lämplig plats

Använd produkten endast utomhus. Användning av den inomhus, även i ett garage eller skjul kan orsaka koloxidförgiftning.

När en plats utomhus väljs, gör alltid följande:

- Placera produkten minst tre meter från alla byggnader, i ett öppet och väl ventilerat område.
- Tillse att det alltid finns ett fritt luftflöde till ännarna och ventilationshålen i höljet.
- Tillse att produkten inte befinner sig under en överhängande konstruktion (veranda, skydd ...) eller under bladverk.
- Ställ produkten på en fast och stabil yta. Ställ den aldrig på ett fordon i rörelse (en båt, ett släp ...).

3.4 Säkerhetsvarningar

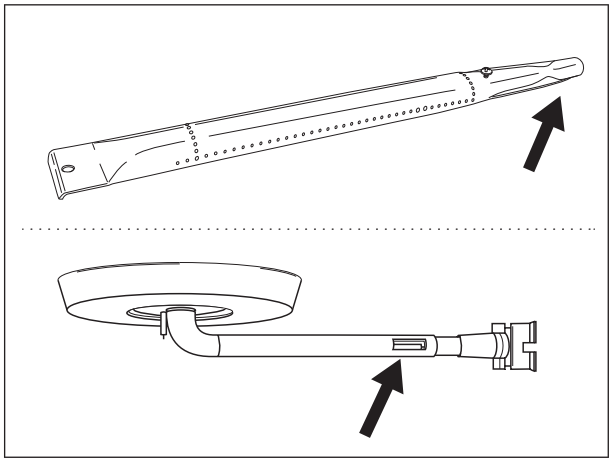
- Använd endast utomhus.
- Läs igenom instruktionerna innan apparaten används.
- Flytta inte apparaten under användning.
- Lämna inte apparaten utan uppsikt under användning, särskilt i närheten av barn och husdjur.
- VARNING: åtkomliga delar kan bli mycket heta. Håll unga barn på avstånd.
- Använd lämpligt skydd när heta delar hanteras (lock, grill....).
- Denna apparat måste hållas undan från brännbara material under användning.
- Använd inte trä, grillkol, lavastenar eller keramiska briketter i en gasapparat.
- Använd inte apparaten när du konsumerat alkohol eller tagit droger.
- Stäng av gastillförseln vid gasbehållaren efter användning.
- Modifie a inte apparaten.

4 ÅTERKOMMANDE BEGREPP

Denna del innehåller definitioner av någ a begrepp som är mindre bekanta. Dessa begrepp används i fle talet beskrivningar i bruksanvisningen.

4.1 Venturirör

Venturirören är små rör som är anslutna vid brännarens ingångar. Bredvid venturirören finns ett hål. Det syns b edvid huvudbrännarna och på sidobrännaren:



När gasen är på väg till brännarna går den genom venturirören. Tack vare hålen på sidorna så blandas gasen med luft och därigenom blandas den med syre. Det här är nödvändigt för att ge brännarna en bra antändning: endast rätt blandning av gas och syre tänds på rätt sätt och kommer att ge fina lågo .

4.2 Brännarhöljen

Brännarhöljena är de höljen som du monterar ovanför brännarna på din produkt. De skyddar brännarna från droppande fett. Genom hålen på sidorna på höljena fördelas också värmen över grillen, så att den värms upp mycket snabbare och jämnare.

4.3 Emalj

En del av produkten är täckt av ett lager med smält glas som kallas emalj. Denna emalj skyddar den underliggande metallen från korrosion. Emalj är ett högkvalitativt material: Det är motståndskraftigt mot rost, bleknar inte av påverkan från höga temperaturer och är väldigt enkelt att underhålla.

Eftersom emaljen är mindre fl xibel än metallen den täcker, kan bitar av emalj lossna när du inte hanterar produkten korrekt. För att undvika problem, var försiktig vid montering av emaljerade delar och underhåll alltid emaljen enligt hur det beskrivs längre fram i denna bruksanvisning.

4.4 Uppflamnin

Höga lågor är plötsliga flammor som antänds f ån skålen vid grillning. Det beror ofta på att det droppar fett eller marinad.

5 MONTERA PRODUKTEN

5.1 Säkerhetsinstruktioner

- Modifie a inte produkten vid montering. Det är mycket farligt och inte tillåtet att ändra delar som är förmonterade och/ eller förseglade av tillverkaren.
- Följ alltid monteringsanvisningarna noggrant.
- Användaren är ansvarig för korrekt montering av produkten. Skador orsakade av oriktig montering omfattas inte av garantin.

5.2 Att montera produkten

Du behöver en kryssmejse/, en platt skruvmejsel och ett AA-batteri (elektrisk tändare). Det ingär inga batterier med produkten.

1. Lägg produkten på en plan och ren yta.
2. Montera produkten såsom visas på monteringsritningarna. Du hittar dem i den andra delen av denna bruksanvisning, efter sprängskissen över din produkt.

Var försiktig vid montering av emaljerade delar. Verktygen och skruvarna kan skada emaljen. Använd de medföljande fiberbric orna för att skydda emaljen runt skruvarna.

Blisterförpackningama kan innehålla fler skruvar än nödvändigt. Det kan bli skruvar över när monteringen är klar.

Förpackningen innehåller ett nödfallspaket med reservdelar (t. ex. skruvar, bultar och fiberbric or). Du kan använda dem om vissa delar försvinner eller går sönder.

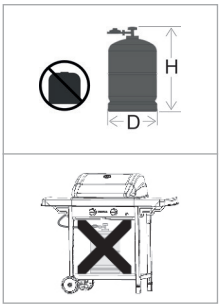
6 ANSLUTNING AV GAS TILL PRODUKTEN

6.1 Vilken cylinder, slang och regulator?

Innan du kan ansluta gasen till apparaten måste du köpa en gasbehållare, slang och tryckregulator. Tabellen nedan visas vilken behållare, slang och regulator du måste använda.

I Belgien (BE), exempelvis måste du använda en propanbehållare med en slang och regulator för 37 mbar eller en butanbehållare med en slang och regulator för 28-30 mbar.

Land	Cylinder, slang och regulator
DK, GR, NO, SE, EE, LT, LV, MT,HU, SI, NL	Butan, 30 mbar
ES, GB,, IE, PT, BE, FR, LU, IT, CY	Propan, 37 mbar / butan, 28-30 mbar
DE, CZ, SK	Butan, 50 mbar
PL	Propan, 37 mbar



Denna grill har justerats för att arbeta med 4,5 till 15 kg butan-/propanbehållare med en lämplig lågtrycksregulator. Vi rekommenderar att ansluta apparaten till propan. Propan erbjuder en högkvalitativ förbränning och är mindre känslig för frost. Höjden H på behållaren måste vara mindre än 58 cm, oavsett behållarens bredd eller diameter D.

Köp endast tryckregulator och gasbehållare tillsammans. Inte alla regulatorer passar till alla behållare.

Använd endast en gasslag och regulator som är godkänd för det land där den skall användas.

6.2 Säkerhetsinstruktioner

- Anslut aldrig cylindern direkt till produkten. Montera alltid en tryckregulator på cylindern först.
- Modifie a aldrig förmonterade eller förseglade delar på cylindern, slangen eller tryckregulatom.
- Håll slangen så kort som möjligt (maximalt 1,5 m) för att förhindra att den dras på marken.
  - Deformera aldrig eller vrid slangen. Dra inte i eller stick hål i slangen, Håll slagen undan från delar av grillen som blir heta. Kontrollera att den fl xibla slangen sträcks ut normalt utan att vridas eller dras.
  - Det skall bytas ut om den är skadad eller spräckt, närt så krävs av nationella bestämmelser eller vid slutet av delens livslängd (t.ex. Frankrike)
- Håll alltid behållaren i upprätt position.
- Öppna aldrig gasförsörjningen.
- Kontrollera om det finns läc or varje gång som du ändrar gasanslutningen. Se “7 Kontrollera om det finns gasläc or”.

6.3 Ligar a mangueira ao aparelho

Frankrike:
Utrustningen kan användas med två olika typer av fl xibla slangar:

- Flexibla slangar som är avsedda att anslutas på ringformade slutstycken på både grillen och regulatorsidan, fasthållen med fläns (i enlighet med standa d XP D 36-110). rekommenderad längd 1,25 m.
- Flexibel slang (i enlighet med standard XP D 36-112) fastsatt med en G 1/2 gängad mutter för fi ering till grillen och en M 20x1,5 gängad mutter för fi ering till regulatorn, rekommenderad längd 1,25 m.

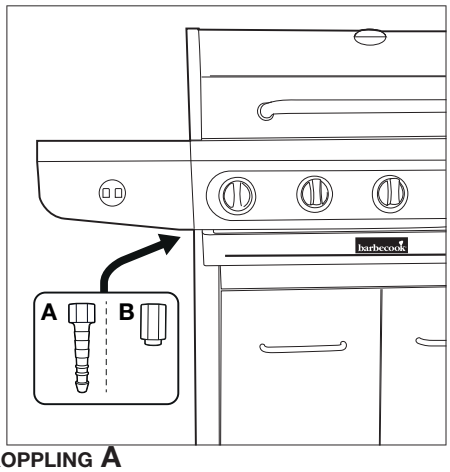
Andra länder:

Den skall användas med fl xibel slang som är lämplig för användning med butan- och propangas. Slanglängden skall inte överstiga 1,50 m.

För att ansluta gasslangen till produkten måste du montera en koppling på produktens gasrör. Med produkten ingår två kopplingar, och båda är avsedda för särskilda länder:

Land	Koppling
BE, CH, CZ, DK, ES, FI, GB, IE, IT, PT, SI	Koppling A
FR	Koppling B

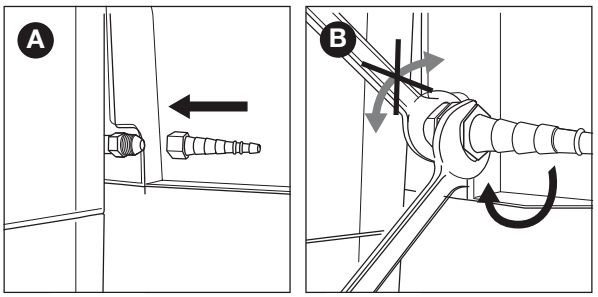
Om ditt land inte står med i tabellen ska du använda den koppling som uppfyller ditt lands standarder.



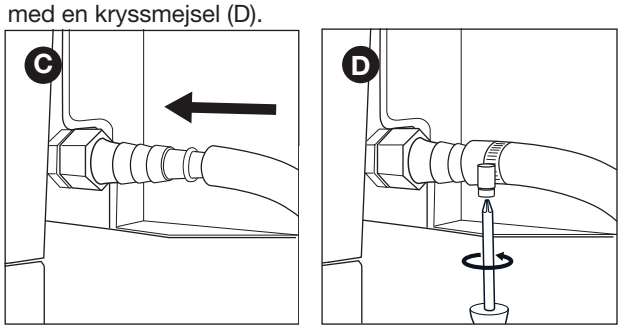
6.3.1 Koppling A

Du behöver en 19 mm skruvnyckel och en kryssmejsel.

1. Skruva kopplingen på produktens gasrör (A) och dra åt den med en 19 mm skruvnyckel (B).



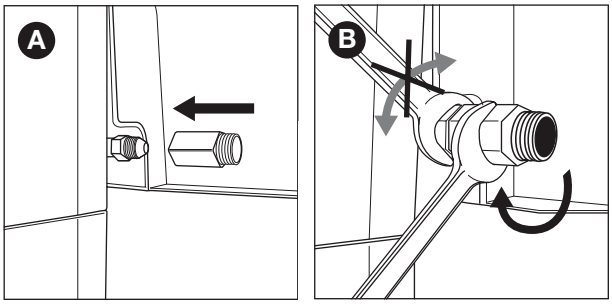
2. Skjut slangen över kopplingen (C) och dra åt klämringen med en kryssmejsel (D).



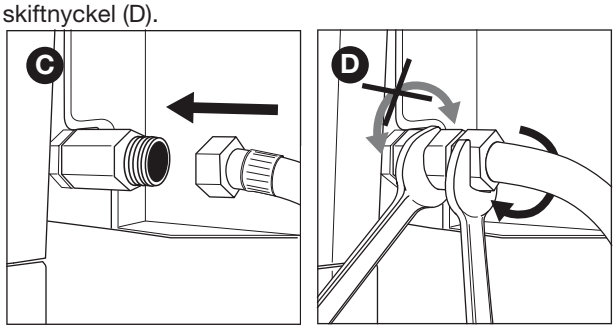
6.3.2 Koppling B

Du behöver en 22 mm skruvnyckel och en justerbar skiftnyckel.

1. Skruva kopplingen på produktens gasrör (A) och dra åt den med en 22 mm skruvnyckel (B).



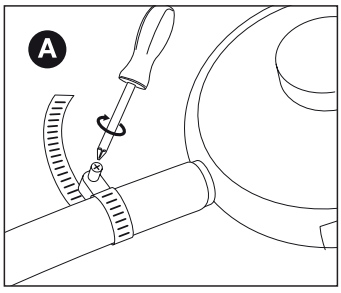
2. Skruva gasslangen på kopplingen (C) och dra åt den med två skruvnycklar. Håll kopplingen med en 22 mm skruvnyckel medan du vrider slangen med en justerbar skiftnyckel (D).

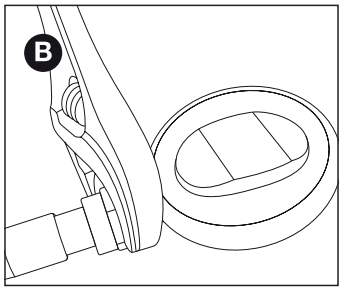


6.4 Anslutning av slangen och cylindern till regulatorn

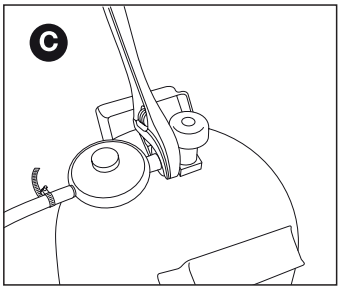
Beroende på den typ av tryckregulator som du kan använda behöver du en kryssmejsel och/eller en justerbar skiftnyckel.

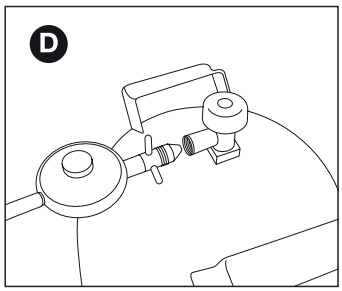
1. Anslut slangen till tryckregulatorn. Gör ett av följande:
   - Om slangen har en klämring ska du skjuta slangen över regulatorn och sedan dra åt klämringen med en kryssmejsel (A).
   - Om slangen har en mutter ska du skruva i slangen på regulatorn och dra åt muttern med en justerbar skiftnyckel (B).





2. Anslut tryckregulatorn till gascylindern. Gör ett av följande:
   - Om regulatorn har en mutter ska du skruva medsols på cylindern och dra åt muttern med en justerbar skiftnyckel (C).
   - Om regulatorn har en skruvgänga ska du skruva regulatorn motsols på cylindern (D).





⚠ Använd endast reglage som uppfyller kraven i EN 16129.

6.5 Byte av cylinder

1. Stäng av gastillförseln och ställ in alla kontrollvred på OFF.
2. Koppla ur den tomma cylindern och anslut den fulla cylindern.
3. Se efter om det finns läc or i cylindern, slangen och alla gasanslutningar. Läs “7 Leta efter gasläckor”.

⚠ OBS! Byte av gascylinder ska aldrig utföras i närheten av antändningskällor.

7 LETA EFTER GASLÄCKOR

7.1 Varför ska man leta efter gasläckor?

Propan och butan är tyngre än luft. Därför försvinner de inte iväg när de läcker från produkten. Särskilt på vindstilla dagar kan en läcka orsaka att det samlas gas inuti och runtomkring produkten. Den ansamlade gasen kan sedan antändas och explodera.

7.2 När ska man leta efter gasläckor?

- Före första användningstillfället eller efter en längre period då den inte har använts.

⚠ Kontrollera också om det finns gasläc or om din produkt har satts ihop av din återförsäljare.

- Varje gång du byter ut en gaskomponent.
- Minst en gång om året, helst i början på säsongen.

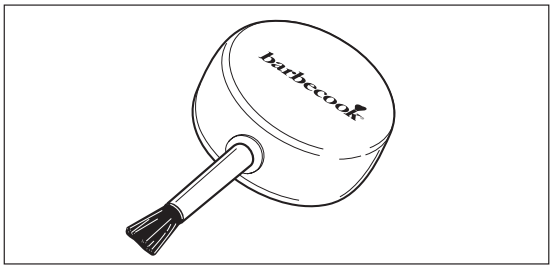
7.3 Säkerhetsinstruktioner

- Sätt produkten utomhus i ett välventilerat område. Se till att det inte finns någ a lågor eller värmekällor i närheten av produkten.
- Använd aldrig en tändare eller tändsticka för att leta efter gasläckor.
- Rök inte och tänd inte brännarna när du letar efter gasläckor.

7.4 Vilka material behöver jag?

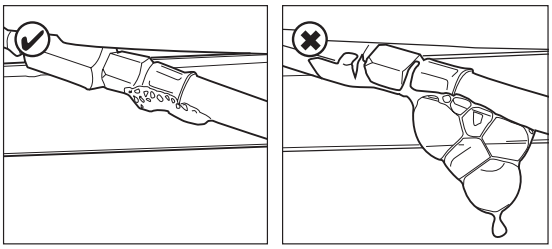
För att se efter gasläckor behöver du följande:

- En testvätska. Du kan använda ett fabrikstillverkat läckagesprej eller en blandning av vatten (50 %) och diskmedel (50 %).
- Verktyget för läckagetestet ingick i din produkt. Du kan använda det för att suga upp testvätskan och applicera den på den gaskomponent eller anslutning som du vill undersöka.



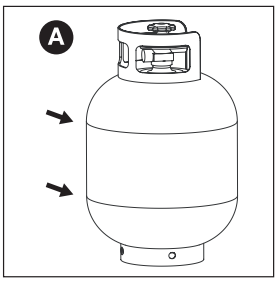
7.5 Leta efter gasläckor

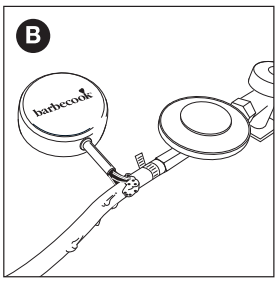
Kontrollera om det finns gasläc or genom att applicera testvätska på alla gaskomponenter och -anslutningar. Om bubblorna på en särskild komponent eller anslutning växer så finns det e gasläcka:

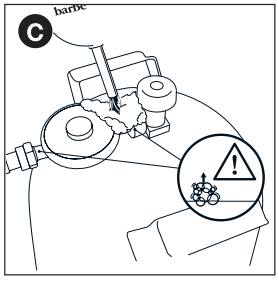


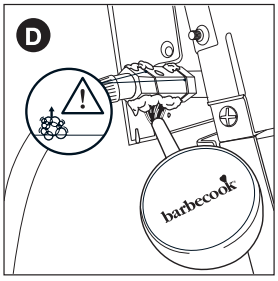
För att se efter gasläckor gör du så här:

1. Sätt produkten utomhus.
2. Ta med ditt verktyg för läckagetest samt testvätska (läckagesprej eller vatten/tvålblandat vatten).
3. Öppna locket och ställ in alla kontrollvred på OFF.
4. Öppna gastillförseln litegrann. Vrid endast gasoltubens ventil en gång.
5. Sug upp testvätska med verktyget för läckagetest och applicera den på ett område som du vill undersöka. Du måste kontrollera:
   - De sammansvetsade fogarna på gascylindern (A)
   - Slangen (B)
   - Anslutningarna mellan cylindern och tryckregulatorn samt mellan tryckregulatorn och slangen (C)
   - Anslutningen mellan slangen och produkten (D)









⚠ Din tryckregulator och koppling ser eventuellt annorlunda ut än dem på bilderna.

6. Gör ett av följande:
   - Om du upptäcker en läcka fortsätter du enligt beskrivningen under" I händelse av gasläcka".
   - Om det inte finns någ a läckor stänger du gastillförseln, sköljer alla komponenter noggrant med vatten och torkar av dem noggrant.

7.6 I händelse av gasläcka

1. Stäng av gastillförseln och gör något av följande steg:
   - Om du har upptäckt en läcka i en av anslutningarna ska du dra åt den anslutningen.
   - Om du har upptäckt en läcka i cylindern eller slangen ska du byta ut cylindern eller slangen.
2. Kontrollera på nytt anslutningen eller komponenten där du upptäckte läckan.
3. Om läckan inte laga ska du kontakta en återförsäljare på Barbecook. Använd inte produkten tills läckan har lagats.

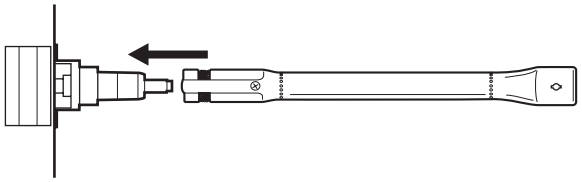
⚠ En lista över närliggande Barbecook-återförsäljare finns på www.barbecook.com.

8 FÖRBEREDA GRILLEN FÖR ANVÄNDNING

8.1 Före varje användning

Varje gång du använder produkten ska du se till att:

- Produkten står på en lämplig plats. Läs "3.3 Välja en lämplig plats".
- Gasslangen inte släpar på marken och att den inte kommer i kontakt med en varm yta eller med droppande fett.
- Skålen är ren. Vi rekommenderar rengöring av skålen efter varje användning. Läs "11.2 Rengöra skålen".
- Brännarna och venturirören inte har täppts igen av insektsbon eller spindelnät. Läs "11.3 Rengöring av brännarna och venturirören".
- Brännarna är hopmonterade på rätt sätt. Venturirören måste placeras över gasventilernas öppningar.



⚠ Om du verkligen vill vara säker på att du har en bra gasanslutning så kan du undersöka din produkt efter gasläckor före varje användningstillfälle. Läs "7 Leta efter gasläckor".

8.2 Antes da primeira utilização (durante um longo período)

Om du använder produkten för första gången eller för första gången på en längre period då den inte har använts, måste du utföra några extra kontroller:

- Se till att du har läst, förstått och kontrollerat alla anvisningar i den här bruksanvisningen (endast före första användningstillfället).
- Kontrollera om produkten har gasläckor. Läs "7 Leta efter gasläckor" .

⚠ Kontrollera också om det finns gasläc or om din produkt har satts ihop av din återförsäljare.

- Rengör brännarna och venturirören (endast före första användningstillfälle på länge). Läs "11.3 Rengöring av brännarna och venturirören".
- Bränn in produkten innan du lägger någon mat på den (endast före första användningstillfället). Läs "8.3 Genombränning i produkten".

8.3 Genombränning i produkten

Genom att bränna igenom produkten innan du använder den kan du få bort kvarliggande tillverkningsfetter från produkten. Gör så här:

1. Tand brännarna och huvudbrännarna och ställ in deras kontrollvred på HIGH. Läs "9.2 Tanda huvudbrännarna".
2. Stäng locket och låt produkten brännas igenom i cirka 15 minuter. Lägg ingen mat på grillen än.
3. Efter 15 minuter öppnar du locket och låter produkten brinna i ytterligare fem minuter (med kontrollvreden fortfarande inställda på HIGH).
4. Efter fem minuter kan produkten användas. Nu kan du lägga mat på grillen.

9 TÄNDA BRÄNNARNA

ℹ För att tända brännarna med den elektriska tändaren måste du sätta i ett AA-batteri i tändaren. Batteriet ingår inte med produkten. Batterifacket för tändaren är placerat i frampanelen på högra bordet.

9.1 Säkerhetsinstruktioner

- Innan du tänder produkten ska du utföra alla kontrollpunkter som anges under "8 Förbereda grillen för användning".
- Se till att locket alltid är öppet när du tänder en brännare.
- Stå aldrig direkt framåtlutad över en brännare när du tänder den.

9.2 Tända huvudbrännarna

9.2.1 Användning av tändaren

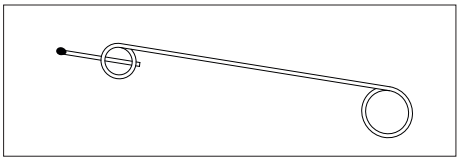
1. Öppna locket och ställ in huvudbrännarnas kontrollvred på OFF.
2. Om ingen annan brännare ännu är tänd så öppnar du gastillförseln och väntar i tio sekunder. Då kan gasen stabiliseras.
3. Tryck in kontrollvredet på en brännare, ställ in det på HIGH och håll in det en stund. Den inbyggda tändaren kommer att skapa gnistor som kommer att tända brännaren.

⚠ Tänd alltid en huvudbrännare till att börja med. Tänd aldrig alla huvudbrännare på samma gång.

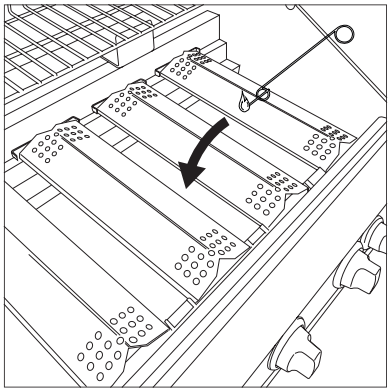
4. Om brännaren inte tänds efter tre försök bör du ställa in dess kontrollvred på OFF, stänga av gastillförseln och vänta i fem minuter. Då kan eventuellt ansamlad gas försvinna.
5. Försök på nytt att tända brännaren. Om den fortfarande inte tänds bör du försöka tända den med en tändsticka eller läsa "14 Felsökning" för att fastställa orsaken bakom problemet.

9.2.2 Användning av tändsticka

1. Placera en tändsticka i tändstickshållaren.



2. Öppna locket och ställ in huvudbrännarnas kontrollvred på OFF.
3. Om ingen annan brännare ännu är tänd så öppnar du gastillförseln och väntar i tio sekunder. Då kan gasen stabiliseras.
4. Tand tändstickan och håll den ungefär 13 mm från brännaren.



5. Ställ in en brännares kontrollvred på HIGH.

⚠ Tänd alltid en huvudbrännare till att börja med. Tänd aldrig alla huvudbrännare på samma gång.

6. Om brännaren inte tänds inom fem sekunder bör du ställa in dess kontrollvred på OFF, stänga av gastillförseln och vänta i fem minuter. Då kan eventuellt ansamlad gas försvinna.
7. Försök på nytt att tända brännaren. Om den fortfarande inte tänds bör du läsa “14 Felsökning” för att fastställa orsaken bakom problemet.
8. När brännaren väl är tänd ska du tända de andra brännarna genom att ställa in deras kontrollvred på HIGH.

9.3 Tända sidobrännaren

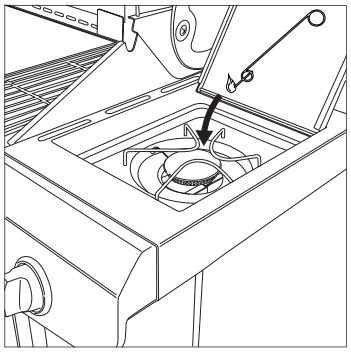
⚠ Sidobrännaren kan bara bära kokkärl som väger högst 9 kg, med en diameter som är högst 220 mm och minst 120 mm.

9.3.1 Användning av tändaren

1. Öppna locket och ställ in sidobrännarens kontrollvred på OFF.
2. Om ingen annan brännare ännu är tänd så öppnar du gastillförseln och väntar i tio sekunder. Då kan gasen stabiliseras.
3. Tryck in kontrollvredet på sidobrännaren, ställ in det på HIGH och håll in det en stund. Den inbyggda tändaren kommer att skapa gnistor som kommer att tända sidobrännaren.
4. Om brännaren inte tänds efter tre försök bör du ställa in dess kontrollvred på OFF, stänga av gastillförseln och vänta i fem minuter. Då kan eventuellt ansamlad gas försvinna.
5. Försök på nytt att tända sidobrännaren. Om den fortfarande inte tänds bör du försöka tända den med en tändsticka eller läsa “14 Felsökning” för att fastställa orsaken bakom problemet.

9.3.2 Användning av tändsticka

1. Placera en tändsticka i tändstickshållaren.
2. Öppna locket och ställ in sidobrännarens kontrollvred på OFF.
3. Om ingen annan brännare ännu är tänd så öppnar du gastillförseln och väntar i tio sekunder. Då kan gasen stabiliseras.
4. Tänd tändstickan och håll den ungefär 13 mm från sidobrännaren.



5. Ställ in sidobrännarens kontrollvred på HIGH.
6. Om sidobrännaren inte tänds inom fem sekunder bör du ställa in dess kontrollvred på OFF, stänga av gastillförseln och vänta i fem minuter. Då kan eventuellt ansamlad gas försvinna.
7. Försök på nytt att tända sidobrännaren. Om den fortfarande inte tänds bör du läsa “14 Felsökning” för att fastställa orsaken bakom problemet.

9.4 Tända spettbrännaren

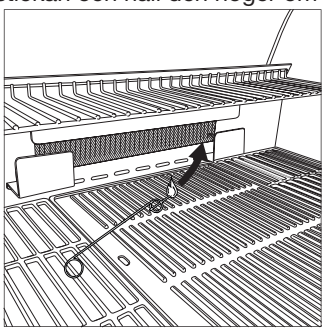
ℹ Innan du kan börja använda spettbrännaren måste du sätta i två D-batterier i spettbrännarens motor. De batterierna ingår inte med produkten.

9.4.1 Användning av tändaren

1. Öppna locket och ställ in spettbrännarens kontrollvred på OFF.
2. Ta bort gallren och varmhållningsgallren från produkten, och lägg dem åt sidan.
3. Om ingen annan brännare ännu är tänd så öppnar du gastillförseln och väntar i tio sekunder. Då kan gasen stabiliseras.
4. Tryck in kontrollvredet på spettbrännaren, ställ in det på HIGH och håll in det en stund. Den inbyggda tändaren kommer att skapa gnistor som kommer att tända spettbrännaren.
5. Om brännaren inte tänds efter tre försök bör du ställa in dess kontrollvred på OFF, stänga av gastillförseln och vänta i fem minuter. Då kan eventuellt ansamlad gas försvinna.
6. Försök på nytt att tända spettbrännaren. Om den fortfarande inte tänds bör du försöka tända den med en tändsticka eller läsa “14 Felsökning” för att fastställa orsaken bakom problemet.

9.4.2 Användning av tändsticka

1. Placera en tändsticka i tändstickshållaren.
2. Öppna locket och ställ in spettbrännarens kontrollvred på OFF.
3. Om ingen annan brännare ännu är tänd så öppnar du gastillförseln och väntar i tio sekunder. Då kan gasen stabiliseras.
4. Tänd tändstickan och håll den höger om spettbrännaren.



5. Ställ in spettbrännarens kontrollvred på HIGH.
6. Om brännaren inte tänds inom fem sekunder bör du ställa in dess kontrollvred på OFF, stänga av gastillförseln och vänta i fem minuter. Då kan eventuellt ansamlad gas försvinna.
7. Försök på nytt att tända spettbrännaren. Om den fortfarande inte tänds bör du läsa “14 Felsökning” för att fastställa orsaken bakom problemet.

9.5 Avstängning av brännarna

Om du inte längre använder brännarna måste du stänga av dem. Gör så här:

1. Stäng av gastillförseln.
2. Ställ in brännarnas kontrollvred på OFF.

Genom att stänga av gastillförseln först måste du se till att det inte finns någon gas kvar i p odukten.

9.6 Tända brännarna igen

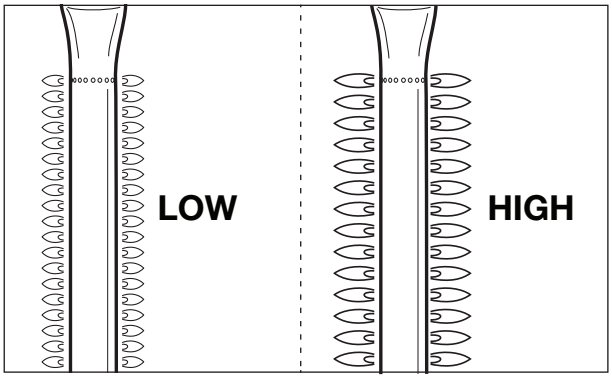
Om en brännare slocknar när den används ska du göra följande:

1. Öppna locket och stäng av gastillförseln.
2. Ställ in alla kontrollvred på OFF och vänta i fem minuter. Då kan eventuellt ansamlad gas försvinna.
3. Tänd brännaren/brännarna på nytt.

9.7 Bevakning av lågor

Varje gång du tänder en brännare måste du kontrollera lågorna. En perfekt låga är nästan helt blå, med lite gult högst upp. Sporadiska gula lågor är normalt och inte farligt.
Om det är något fel med lågorna bör du utföra ett av följande steg för att lösa problemet.

Om lågorna är...	Gör följande...
Låg och helt gul	1. Stäng omedelbart gastillförseln och ställ in alla kontrollvred på off. 2. Läs “14 Felsökning” för att fastställa orsaken bakom problemet. Förmodligen är venturirören tilltäppta.
Högre än skålen	1. Stäng omedelbart gastillförseln och ställ in alla kontrollvred på OFF. 2. Vänta i fem minuter och låt ansamlad gas försvinna. 3. Tänd brännaren/brännarna på nytt. 4. Om problemet kvarstår bör du läsa “14 Felsökning” för att fastställa orsaken bakom problemet.



10. ANVÄNDBARA TIPS OCH ANVÄNDNINGSSÄTT

10.1 Förvärmning av produkten.

Genom att förvärma din produkt kan du se till att grillen är tillräckligt varm när du ska lägga mat på den. Gör så här:

1. Tänd brännaren/brännarna och ställ in kontrollvredet/ kontrollvreden på HIGH.
2. Stäng locket och låt produkten stå i cirka tio minuter.
3. Efter tio minuter ska du öppna locket och lägga mat på grillen.
4. Om du behöver lägre värme ställer du in kontrollvredet/ kontrollvreden på ett lägre läge.

10.2 Förhindra att mat fastnar

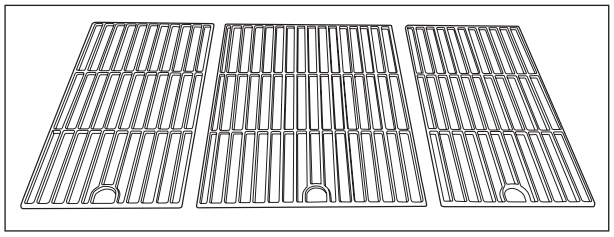
För att förhindra att din mat fastnar på grillen:

- Olja in maten lätt med en borste innan den läggs på grillen. Du kan också olja in själva grillen.
- Förvärm produkten. Ju varmare grillen är när du lägger mat på den, desto mindre kommer maten att fastna.
- Vänd inte på maten för snabbt. Låt den bli aningen varm först.

10.3 Direkt och indirekt grillning

Beroende på den typ av mat som du tillagar och hur du vill tillaga den, så kan du grilla den direkt eller indirekt.

Metod	Beskrivning	Användning
Direkt	Lägg maten direkt ovanför en tänd brännare, ställ in brännaren på ett högt läge och låt locket vara öppet.	För att bryna kött och grönsaker
Indirekt	Lägg maten bredvid en tänd brännare, ställ in brännaren på ett medelhögt/lågt läge och låt locket vara stängt.	För att ti ll aga brynt kött



Vid grillning under stängt lock bör du alltid hålla ett öga på lockets termometer och se till att produkten inte blir för varm. Läs “10.5 Bevakning av temperaturen”.

10.4 Grillning med stängt lock

Att stänga locket när du grillar har några viktiga fördelar:

- Grillens temperatur är högre och håller sig mer beständig.
- Du kortar ner matens tillagningstid och håller maten saftigare.
- Du minskar höga lågor och sparar gas.

Vid grillning under stängt lock bör du alltid hålla ett öga på lockets termometer och se till att produkten inte blir för varm. Läs “10.5 Bevakning av temperaturen”.

10.5 Bevakning av temperaturen

Din produkt har starka brännare, och därför blir den snabbt varm. Du kan hålla en jämn temperatur. När du däremot grillar med locket stängt måste du se till att produkten inte blir för varm. Titta då och då på lockets termometer och ha följande riktlinjer i åtanke:

- En normal tillagningstemperatur är ungefär 210 °C. Vid högre temperaturer kan droppande och ansamlat fett antändas.
- Temperaturen bör aldrig vara högre än 300 °C i längre än fem minuter. Det kan skada produkten och förstöra produktens form.

⚠ Om produkten blir för varm ska du kyla ner den genom att öppna locket och ställa in brännarna på ett lägre läge.

10.6 Ta vara på värmeområdena

När alla brännare är tända så fördelar brännarhöljena värmen så jämnt som möjligt över grillen. Trots den jämna värmen är vissa områden ändå varmare än andra. Du kan ta vara på de värmeområdena för att grilla din mat på bästa möjliga sätt:

Område	Varmt?	Använd för att...
Fram	Varmt	Grilla känslig mat (t. ex. räkor och fisk)
Mitten	Varmare	Tillaga mat som behöver en del tid att tillagas (t. ex. korv och hela kycklingar)
Bak	Varmast	Bryn kött och grönsaker

Du kan även skapa värmeområden genom att variera brännarnas styrka. Du kan till exempel ställa in en brännare till ett lägre läge och använda området ovanför den brännaren för känslig mat, eller mat som behöver en del tid att tillagas.

10.7 Tillaga maten på spettet

För att tillaga maten på spettet måste du få huvudbrännarna och spettbrännaren att samverka. För att till exempel förbereda en spettgrillad kyckling gör du så här:

1. Ta bort gallren och varmhållningsgallren från produkten, och lägg dem åt sidan.
2. Tänd huvudbrännarna och stäng locket så att produkten förvärms. Under tiden sätter du kycklingen på spettet.
3. Efter tio minuter öppnar du locket, stänger av den mittersta brännaren och ställer in sidobrännarna på LOW. Du kan sätta ett fat på den mittersta brännaren för att fånga upp rinnande fett.
4. Sätt spettet ovanför brännarna och stäng locket. Den varma luften kommer att tillaga kycklingen, precis som i en vanlig ugn.
5. När kycklingen är delvis tillagad ska du tända spettbrännaren så att kycklingen blir krispig. Öppna locket när du tänder brännaren och stäng det sedan igen.
6. Bevaka kycklingen och se till att skinnet inte blir bränt. Stäng av spettbrännaren när skinnet är tillräckligt krispigt.

⚠ Vid grillning under stängt lock bör du alltid hålla ett öga på lockets termometer och se till att produkten inte blir för varm. Läs “10.5 Bevakning av temperaturen”.

10.8 Att undvika höga lågor

Vid grillning är det normalt med en del höga lågor. För många höga lågor ökar dock temperaturen i produkten och kan antända fett som ansamlats. För att undvika höga lågor:

- Se till att skålen är ren när du börjar grilla. Vi rekommenderar rengöring av skålen efter varje användning. Läs “11.2 Rengöra skålen”.
- Kontrollera regelbundet att fettavrinningens hål inte har täppts till och att brickan eller koppen för droppande fett inte är full ännu.
- När du grillar fetthaltig mat ska du skära bort överflödigt fett, stänga locket och ställa in brännarna på ett mellanläge eller lågt läge.

11 UNDERHÅLLA PRODUKTEN

11.1 RENGÖRA GRILLEN

Vi rekommenderar att grillen rengörs efter varje grillning med en Barbecook rengöring.

Du kan också göra rent grillen med ett mjukt rengöringsmedel eller med natriumbikarbonat. Använd aldrig ugnsrengöring på grillen.

11.2 Rengöra skålen

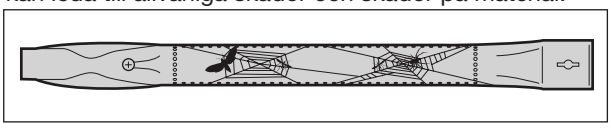
Vi rekommenderar rengöring av skålen efter varje användning med ett barbecook rengöringsmedel.

11.3 Rengöring av brännarna och venturirören

11.3.1 Varför ska man rengöra brännarna och venturirören?

Spindlar och insekter kan bygga nät och bon inuti brännarna och venturirören. Det kan hämma gastillförseln till brännarna. Resultatet blir följande:

- Det går inte att tända brännarna. Om du lyckas tända dem ändå kommer de bara ge rökiga och gula lågor.
- Gasen kan börja brinna utanför venturirören vid kontrollvreden. Sådana lågor är okontrollerade flammor och kan leda till allvarliga skador och skador på material.



Skador som orsakas av tilltäppta brännare och venturirör betraktas som otillräckligt underhåll och omfattas inte av garantin.

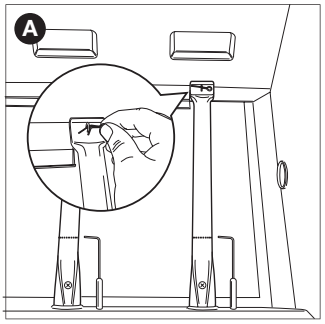
11.3.2 När ska man rengöra brännarna och venturirören?

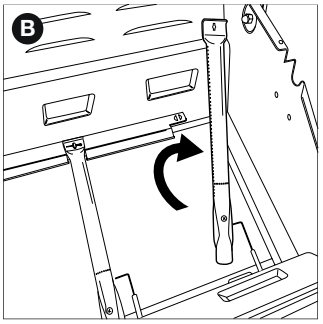
Du måste rengöra brännarna och venturirören på din produkt:

- Före första användningstillfället efter en längre period då den inte har använts.
- Minst två gånger om året, där en av gångerna är i början på säsongen.

11.3.3 Rengöring av brännarna och venturirören

1. Ta bort brännarna från produkten så som bilderna visar. Om du upptäcker att en brännare är skadad måste du byta ut den.





2. Rengör brännarna och venturirören med en liten borste eller en hemgjord piprensare (t. ex. ett uträtat gem eller piprensare)
3. Sätt tillbaka brännarna. Se till att placera venturirören över gasventilernas öppningar.

11.4 Underhåll av emaljdelar, delar av rostfritt stål ochkrom samt sprejade delar

Produkten består av emaljdelar, delar av rostfritt stål samtkrom- och sprejade delar. De olika materialen underhålls på olika sätt:

Material	Hur detta material underhålls
Emalj	• Använd inte vassa föremål och slå inte mot en hård yta. • Undvik kontakt med kalla vätskor när den fortfarande är varm. • Du kan använda metallsvampar eller rengöringsmedel med poler-/slipeffekt
Rostfritt stål och krom	• Använd inte rengöringsmedel som är aggressiva, har poler-/slipeffekt eller är avsedda för metaller. • Använd milda rengöringsmedel och låt dem verka på stålet. • Använd en mjuk svamp eller trasa. • Skölj noga etter rengöring och torka ordentligt innan förvaring.
Sprejad	• Använd inga vassa föremål. Använd svaga rengöringsmedel och en mjuk svamp eller duk. • Skölj noga etter rengöring och torka ordentligt innan förvaring.

⚠ För att förhindra att rost uppkommer på rostfritt stål, undvik kontakt med klor, salt och järn. Vi rekommenderar att produkten inte används i närheten av kusten, i närheten av järnvägsspår eller nära swimmingpooler.

⚠ Skador som orsakas av att dessa instruktionerna inte följts betraktas som otillräckligt underhåll och omfattas inte av garantin.

Under sprängskissen för din produkt (bruksanvisningens andra del) hittar du en lista över alla delar som produkten är sammansatt av. Denna lista innehåller en symbol som specifice ar materialet för varje del så att du kan använda den för att kontrollera hur du behöver underhålla en specifik del. Listan över delar använder följande symboler:

Symbol	Material
●	Emalj
▲	Krom
■	Rostfritt stål
★	Sprejad

11.5 Förvaring av produkten

Om du inte använder din produkt under en längre period ska du förvara den på en torr plats. Innan du kan ställa undan produkten:

- Koppla ur gascylindern Förvara aldrig din produkt inomhus 0nte ens i ett garage eller skjul) så länge den är ansluten till gascylindern.
- Rengör brännarna och grillgallren, smörj dem med olja och vira in dem i papper.
- Tack över din produkt med ett Barbecook-överdrag. Registrera din produkt på www.barbecook.com för att ta reda på vilket överdrag du behöver.

11.6 Förvaring av gascylindrar

De här anvisningarna gäller både tomma och fulla gascylindrar.

- Förvara alltid gascylindrar utomhus på en välventilerad plats. Se till att de inte utsätts för stark hetta eller direkt solljus.
- Förvara aldrig en gascylinder i ett område som kan bli väldigt varmt (t. ex. i en bil eller på en båt).
- Förvara aldrig din gascylinder eller reservcylindrar i höljet på din produkt.
- Förvara aldrig din reservgascylinder nära en gasprodukt som används.
- Förvara alltid gascylindrar utom barns räckhåll.
- Förvara och transportera alltid gascylindrar i upprätt position.

11.7 Beställa reservdelar

Delar som utsätts för direkt eld eller intensiv hetta bör bytas från tid till annan. Beställa en reservdel:

1. Leta reda på referensnumret till den del som du behöver. Du hittar en lista med alla referensnummer nedanför sprängskissen i den andra delen av denna bruksanvisning och på www.barbecook.com.

   Om du registrerat din apparat online kommer du automatiskt att visas till korrekt lista i ditt MyBarbecook-konto. Där har du möjlighet att beställa dina delar online.
2. Beställ reservdelarna via www.barbecook.com eller på ditt försäljningsställe. Garantidelar kan endast beställas på ditt försäljningsställe.

12 GARANTI

12.1 Omfattas

Din produkt har två års garanti från och med inköpsdatum. Garantin omfattar alla tillverkningsfel, förutsatt att:

- Du använde, monterade och underhöll din produkt i enlighet med instruktionerna i denna bruksanvisning. Skador som orsakats av felaktig användning, oriktig montering eller otillräckligt underhåll betraktas inte som tillverkningsfel.
- Du kan visa upp kvitto och det unika serienumret för din produkt. Detta serienummer börjar med ett G, vilket åtföljs av 15 siff or. Du finner det:
    - På denna bruksanvisning och på startpaketet som innehöll bruksanvisningen.
    - På produktens förpackning.
    - På skåpdörrens insida.
- Barbecook-kvalitetsavdelning bekräftar att delarna är defekta och befunnits vara så vid normal användning, riktig montering och tillräckligt underhåll.

Om inte ovanstående krav motsvaras kan du inte begära någon form av ersättning. I alla fall är garantin begränsad till att omfatta reparation eller utbyte av defekt(a) del(ar).

12.2 Omfattas inte

Följande skador och defekter omfattas inte av garantin:

- Normalt slitage (rost, förvridning, missfärgning ...) av delar som direkt utsätts för eld eller stark värme. Det är normalt att byta ut dessa delar då och då.
- Synliga ojämnheter som beror på tillverkningsprocessen. Dessa ojämnheter är inte att betrakta som tillverkningsfel.
- Alla skador orsakade av otillräckligt underhåll, felaktig förvaring, oriktig montering eller att förmonterade delar har modifie ats.
- Alla skador orsakade av felaktig användning och missbruk av produkten (inte använd i enlighet med instruktionerna i denna bruksanvisning, användning i kommersiella syften ...).
- Alla följdskador vars orsak är att produkten använts oaktsamt eller för andra syften än de avsedda.
- Rost och missfärgning orsakat av yttre påverkan, användning av aggressiva rengöringsmedel, klorexponering ... Dessa skador är inte att betrakta som tillverkningsfel.

13 TEKNISKA SPECIFIKATIONER

13.1 Typbeteckning

Typbeteckningen visar alla tekniska specifikationer för din produkt. Du finner det:

- I den här bruksanvisningens andra del.
- På skåpdörrens insida.

13.2 Injektordiametrar

- Huvudbrännare: 0.85mm
- Sidobrännare: 0.85mm
- Spettbrännare: 0.98mm

14 FELSÖKNING

Problem	Trolig orsak	Lösning
För svag värme	• Gastillförseln är inte öppen • Venturirören har inte placerats över gasventilernas öppningar • Brännarens öppningar är tilltäppta • Gascylindern är (nästan) tom • Tryckregulatorn är inte ansluten korrekt till cylindern och/eller slangen	• Öppna gastillförseln • Placera venturirören över gasventilernas öppningar • Rengör brännarnas öppningar eller byt ut brännarna • Byt ut gascylindern • Anslut på nytt tryckregulatorn till cylindern och/eller slangen
För varmt och/eller höga lågor	• Maten är för fetthaltig • Fettavrinningens hål är tilltäppt, fett i skålen och/eller fett på brännarna • För hög temperatur	• Skär bort överflödigt fett eller ställ in b ännarna på ett lågt läge • Rengör fettavrinningens hål, skål och brännarna • Ställ in brännarna på en lägre temperatur och/eller grillmat indirekt
Ojämn värme över grillytan	Vissa värmeskillnader är normala. Läs “10.6 Ta vara på värmeområdena”. Trolig(a) orsak(er) för stora värmeskillnader: • Produkten har inte förvärmts	• Förvärm produkten
Gula lågor	• Brännare eller venturirör har täppts till • Salt på brännarna • Produkten har anslutits till butangas	• Rengör brännare och venturirör • Rengör brännarna • Anslut produkten till propan och använd en passande tryckregulator
Ofullständig låga	• Tilltäppt, läckande eller rostig brännare	• Rengör eller byt ut brännaren
Okontrollerade flammor (lågor utanför venturirören/vid kontrollvreden)	• Brännare eller venturirör har täppts till	• Ställ in gastillförseln på OFF. • Låt produkten svalna. • Rengör brännare och venturirör.
Lågor som är högre än skålens kant	• Starka vindar • Gascylindern är (nästan) tom • Fett i skålen och/eller brännarna	• Sätt produkten med baksidan mot vinden • Byt ut gascylindern • Rengör skålen och brännarna
Fräsande ljud från tryckregulatorn	• Varmt väder • Ny (fulO gascylinder	• Inte någon fara eller brist. Bör automatiskt sluta efter en stund.
Visselljud från brännarna när de ställs in på LOW	• Smuts i eller på gasinjektor, venturirör och/eller brännare	• Rengör gasinjektor, venturirör och brännare
Omöjligt att tända brännare (med antingen tändare eller tändsticka)	• Brännaren eller venturiröret har täppts till • Ingen gastillförsel	• Rengör brännare och venturirör • Öppna gastillförseln och tryck på säkerhetsvredet på tryckregulatorn (finns in e på alla regulatorer)
Omöjligt att tända brännare med tändare	• Inget batteri monterat eller felaktigt monterat batteri • Brännaren i mitten tänds inte först • Tändarkablarna har inte monterats korrekt • Skadad elektrod • Bristfällig jordning • Bristfällig tändare	• Montera batteriet (igen), med terminalerna på rätt plats • Tänd brännaren i mitten först • Kontrollera och sätt på nytt ihop alla tändaranslutningar • Byt ut elektroden • Kontrollera och sätt på nytt ihop elektroderna, brännarna och tändaren • Byt ut tändare
Varken ljud eller gnistor när tändaren trycks in	• Inget batteri monterat eller felaktigt monterat batteri • Tomt batteri • Tändarknappen har inte satts ihop korrekt • Bristfällig gnistgenerator	• Montera batteriet (igen), med terminalerna på rätt plats • Byt batteri • Sätt ihop tändarknappen igen • Byt ut gnistgeneratorn
Endast ljud (inga gnistor) när tändaren trycks in	• Bristfällig jordning • Brännare eller elektrod är för långt ifrån varandra	• Återanslut gnistgeneratorn och elektroderna • Böj försiktigt elektroden för att föra den närmare brännaren

Problem	Trolig orsak	Lösning
Gnistor som inte kommer från brännarna	• Bristfälliga kablar	• Byt ut kablarna
Det förekommer gnistor, men inte på alla elektroder och/eller inte tillräckligt starka	• Bristfällig jordning • Låg batteristyrka • Blöta eller trasiga elektroder	• Återanslut gnistgeneratorn och elektroderna • Byt batteri • Torka elektroderna med pappershanddukar eller byt ut elektroderna

DA - BRUGERVEJLEDNING

1 Registrering af din enhed....116

2 Om denne vejledning....116

3 Vigtige sikkerhedsanvisninger....116
- Læs og følg vejledningen....116
- Vær forsigtig med gas....116
- Vælg en passende placering....116
- Sikkerhedsadvarsler....116

4 Tilbagevendende koncepter....116
- Venturirør....116
- Brænderlåg....117
- Emalje....117
- Opblusninger....117

5 Samling af enheden....117
- Sikkerhedsanvisninger....117
- Sådan samles enheden....117

6 Tilslutning af gas til enheden....117
- Hvilken gasflas e, slange og regulator?....117
- Sikkerhedsanvisninger....117
- Tilslutning af slangen til enheden....117
- Tilslutning af slangen og gasflas en til regulatoren....118
- Udskiftning af gasflas en....119

7 Efterse for gaslækager....119
- Hvorfor skal der efterses for gaslækager?....119
- Hvornår skal der efterses for gaslækager?....119
- Sikkerhedsanvisninger....119
- Hvilke materialer skal jeg bruge?....119
- For at efterse for gaslækager....119
- I tilfælde af en gaslækage....119

8 Klargøring af enheden....120
- Før hver brug....120
- Før første brug (efter lang tid)....120
- Afbrænding af enheden....120

9 Tænding af brænderne....120
- Sikkerhedsanvisninger....120
- Tænding af hovedbrænderne....120
- Tænding af sidebrænderen....121
- Tænding af spydbrænderen....121
- Slukning af brænderne....121
- Tænding af brænderneigen....122
- Kontrol af flammern....122

10 Nyttige tips og tricks....122
- Forvarmning af enheden....122
- Undgå, at mad sidder fast....122
- Direkte og indirekte grilning....122
- Grilning med lukket låg....122
- Hold øje med temperaturen....122
- Udnyttelse af varmezonerne....122
- Stegning af mad på spyd....123
- Undgå opblusninger....123

11 Vedligeholdelse af enheden....123
- Rengøring af risten....123
- Rengøring af skålen....123
- Rengøring af brændere og venturirør....123
- Vedligeholdelse af emaljerede dele, dele af rustfri stål samt forkromede og pulvertakerede dele....123
- Opbevaring af enheden....124
- Opbevaring af gasflas er....124
- Bestilling af reservedele....124

12 Garanti....124
- Dækket....124
- Ikke dækket....124

13 Tekniske specifikatione....124
- Typeetiket....124
- Injektordiameter....124

14 Fejlfindin....125

1 REGISTRERING AF DIN ENHED

Tak, fordi du har købt en Barbecook-enhed! En helt ny verden venter dig, som du kan udforske uanset om det sker i naturens fred og ro eller midt i byen myldrende liv. Bliv en grillmester i vores #barbecook-fællesskab og lad os vise dine grill-evner frem.

Registrer din Barbecook-enhed online og få følgende fordele:

- Du får adgang til hele brugervejledningen, så du kan lære om hver eneste del af din enhed.
- Du får gavn af personlig eftersalgsservice, som gør det muligt for dig hurtigt at finde eservedele og få gavn af en optimal garantiservice.
- Vi informerer dig om opdateringer af produkter og giver dig tips, tricks og grillspiration, som får grillmesteren frem i dig.

Er du klar til et eventyr? Registrer dit produkt og bliv en del af #barbecook-fællesskabet!

Gå til www.barbecook.com for at få fle e oplysninger om registrering af din enhed.

Barbecook respekterer dit privatliv. Dine oplysninger bliver ikke solgt, distribueret eller delt med tredje parter.

2 OM DENNE VEJLEDNING

Denne vejledning består af to dele:

- Den første del er den, du læser lige nu. Den indeholder instruktioner til samling, brug og vedligeholdelse af din enhed.
- Den anden del starter på side 295. Den omfatter alle illustrationer (sprængtegninger, samletegninger, typeetiketter) for enheder, der er beskrevet i denne vejledning.

3 VIGTIGE SIKKERHEDSANVISNINGER

3.1 Læs og følg vejledningen

Læs vejledningen inden brug af enheden. Følg altid vejledningen omhyggeligt. Forkert samling eller brug af enheden kan forårsage brand og materiel beskadigelse.

Beskadigelser som følge af, at vejledningen ikke er blevet fulgt (forkert samling, misbrug, utilstrækkelig vedligeholdelse), dækkes ikke af garantien.

3.2 Vær forsigtig med gas

Det er helt sikkert at arbejde med gas, men det kræver nogle ekstra sikkerhedsforanstaltninger:

- Opbevar altid gasflas er udendørs på et område med god ventilation. Sørg for, at de ikke eksponeres for høj varme eller direkte sollys.
- Opbevar aldrig din gasflas e eller reservegasflas e i enhedens kabinet.
- Opbevar aldrig din reservegasflas e i nærheden af et tændt gasapparat.
- Sluk altid for gasforsyningen på gasflas en efter brug,
- Ryg aldrig i nærheden af en gasenhed eller i nærheden af en gasflas e (fuld/tom)

Hvis du kan lugte gas, skal du øjeblikkeligt lukke for gasforsyningen, slukke alle flammer og åbne låget på enheden. Hvis lugten varer ved, skal du ringe til din gasleverandør eller brandvæsenet.

3.3 Vælg en passende placering

Brug kun enheden udendørs. Brug af grillen indendørs selv i en garage eller et skur kan føre til kulilteforgiftning.

Når du vælger en udendørs placering, skal du altid:

- Placer enheden mindst tre meter væk fra bygninger og på et åbent og godt ventileret sted.
- Sørge for, at der er en fri lufttilførsel til brænderne og lufthullerne i kabinettet på alle tidspunkter.
- Sørge for, at enheden ikke er under en overhængende struktur (en veranda, et halvtag ...) eller under nedfalden løv.
- Placere enheden på et fast og stabilt underlag. Placer aldrig grillen i et køretøj i bevægelse (en båd, en trailer ...)

3.4 Sikkerhedsadvarsler

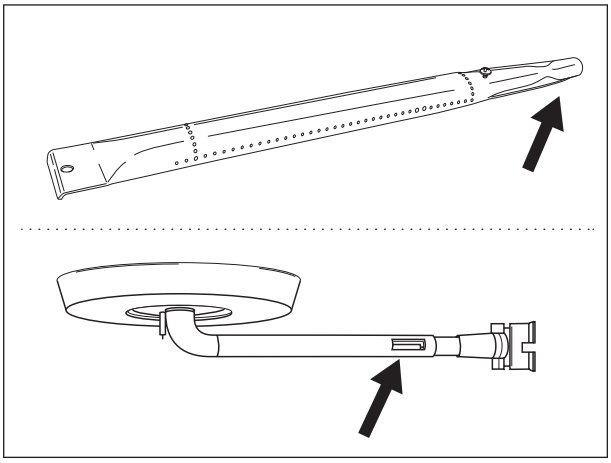
- Må kun bruges udendørs.
- Læs venligst vejledningerne omhyggeligt, inden apparatet tages i brug.
- Apparatet må ikke bruges under brug.
- Apparatet må ikke efterlades uden opsyn under brug. Særligt, hvis der er børn eller dyr til stede.
- ADVARSEL: Tilgængelige dele kan være meget varme. Hold unge børn væk.
- Brug passende beskyttelse, når varme dele håndteres (låget grillen...).
- Dette apparat skal holdes væk fra brændbare materialer under brug.
- Brug ikke træ, trækul, lavasten eller keramiske briketter på et gasapparat.
- Brug ikke apparatet, hvis du har indtaget alkohol eller stoffe .
- Sluk for gasforsyningen på gascylinder efter brug.
- Apparatet må ikke ændres.

4 TILBAGEVENDENDE KONCEPTER

Denne del omfatter definitioner af nogle mind e kendte koncepter. Disse koncepter bruges i fle e emner i denne vejledning.

4.1 Venturirør

Venturirørene er små rør, der er fastgjort til indgangen på brænderne. Der er et hul på siden af venturirørene. Dette er kun synligt på hovedbrænderne og på sidebrænderen:



Når gas er på vej til brænderne, passerer det gennem venturirørene. Takket være hullerne i siderne blandes gassen med luft og som et resultat deraf med oxygen. Dette er nødvendigt for en god tænding i brænderne: Kun den korrekte blanding af gas og oxygen tænder ordentligt og resulterer i gode flamme .

4.2 Brænderlåg

Brænderlågene er låg, som du monterer over brænderne i enheden. De beskytter brænderne med dryppende fedt. Hullerne i siden af lågene fordeler også varmen over risten, så den opvarmes meget hurtigere og mere jævnt.

4.3 Emalje

Nogle af enhedens dele er dækket af et lag af smeltet glas, der kaldes emalje. Denne emalje beskytter det underliggende metal mod korrosion. Emalje er et højkvalitetsmateriale, der er modstandsdygtig over for rust, falmer ikke i høje temperaturer og er meget nemt at vedligeholde.

⚠ Da emaljen er mindre fleksibel end det metal, den dækker, kan stykker af emalje falde af, hvis du håndterer enheden forkert. For at undgå problemer skal du være forsigtig, når du samler emaljerede dele, og altid vedligeholde emaljen som beskrevet senere i denne vejledning.

4.4 Opblusninger

Opblusninger er pludselige flamme , der opstår fra skålen, når du griller. De forårsages normalt af dryppende fedt eller marinade.

5 SAMLING AF ENHEDEN

5.1 Sikkerhedsanvisninger

- Foretag aldrig ændringer på enheden, når du samler den. Det er meget farligt og ikke tilladt at ændre dele, der er samlet på forhånd og/eller forseglet fra producentens side.
- Følg altid samlevejledningen omhyggeligt.
- Brugeren er ansvarlig for, at enheden samles korrekt. Beskadigelser som følge af forkert samling dækkes ikke af garantien.

5.2 Sådan samles enheden

Du skal bruge en stjerneskruetrækker, en flad skruet ækker og et AA-batteri (elektrisk tænder). Batterier leveres ikke sammen med enheden.

1. Placer enheden på en flad og en overflade.
2. Saml enheden i henhold til samletegningerne. Du kan finde dem i den anden del af denne vejledning ef er sprængbilledet af din enhed.

⚠ Vær forsigtig, når de emaljerede dele samles. Værktøjerne og skruerne kan beskadige emaljen. Brug de medfølgende fiberspændskiver til at beskyt e emaljen omkring skruerne.

ℹ Boblepakningen kan indeholde ekstra skruer. Skruerne kan gemmes efter samlingen.

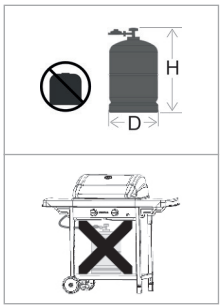
ℹ Pakken indeholder en nødpakke med ekstra reservedele (skruer, møtrikker, fiberskiver ...). Du kan bruge dem i tilfælde af mistede eller ødelagte dele.

6 TILSLUTNING AF GAS TIL ENHEDEN

6.1 Hvilken gasflas e, slange og regulator?

Før du kan forbinde gassen til apparatet, skal du købe en gascylinder, en slange og en trykregulator. Du kan se, hvilken cylinder, slange og regulator du skal bruge i tabellen nedenfor. I Belgien (BE), for eksempel, skal du bruge en propancylinder med en slange og regulator til 37 mbar, eller en butancylinder med en slange og regulator til 28-30 mbar.

Land	Gasflaske, slange og regulator
DK, GR, NO, SE, EE, LT, LV, MT,HU, SI, NL	Butan, 30 mbar
ES, GB,, IE, PT, BE, FR, LU, IT, CY	Propan, 37 mbar / butan, 28-30 mbar
DE, CZ, SK	Butan, 50 mbar
PL	Propan, 37 mbar



ℹ Denne grill er beregnet til brug med 4,5-15 kg butan/ propancylindere med en egnet lavtryksregulator. Vi anbefaler, at forbinde apparatet til propan. Propan forbrænder godt, og er mindre påvirket af frost. Cylinderens højde H, skal være mindre end 58 cm, uanset cylinderens bredde og diameter D.

ℹ Køb din trykregulator og gascylinder sammen. Ikke alle regulatorer passer til alle cylindre.

ℹ Brug kun en gasslange og regulator, som er godkendt i dit land.

6.2 Sikkerhedsoplysninger

- Tilslut altid gasflas en direkte til enheden. Motner altid en trykregulator på gasflas en først.
- Modificer aldrig alle ede samlede eller forseglede dele på gasflas en, slangen eller trykregulatoren.
- Hold slangen så kort som muligt (højst 1,5 meter), så den ikke trækkes langs jorden.
  - Slangen må aldrig drejes eller vrides. Undlad at trække i slangen eller lave huller i den. Hold slange fra alle dele af grillen, der bliver varme. Sørg for, at den fleksible slange strækker sig normalt, uden at den vrides eller trækkes i.
  - Slangen skal udskiftes, hvis den beskadiges eller revner, når det kræves af lokale bestemmelser eller hvis den er brugt op (f.eks. i Frankrig)
- Cylinderne skal altid stå op.
- Åbn aldrig gasforsyningen.
- Tjek for utætheder hver gang du foretager ændringer på gas-forbindelsen. Se afsnittet “7 Sådan tjekker du for gaslækager”.

6.3 Tilslutning af slangen til enheden

Frankrig:

Udstyret kan bruges med to slags fleksible slanger

- Fleksible slanger, der skal sættes på runde endestykker både på grillen på regulatoren. Spændt godt fast med med spændebånd (i overensstemmelse med standard XP D 36-110). Den anbefalede længde er 1,25 m.
- Fleksible slanger (i overensstemmelse med standard XP D 36-112), der er udstyret med en G 1/2 møtrik med gevind, som spændes på grillen, og en M20 x 1,5 møtrik med gevind, der spændes på regulatoren. Den anbefalede længde er 1,25 m.

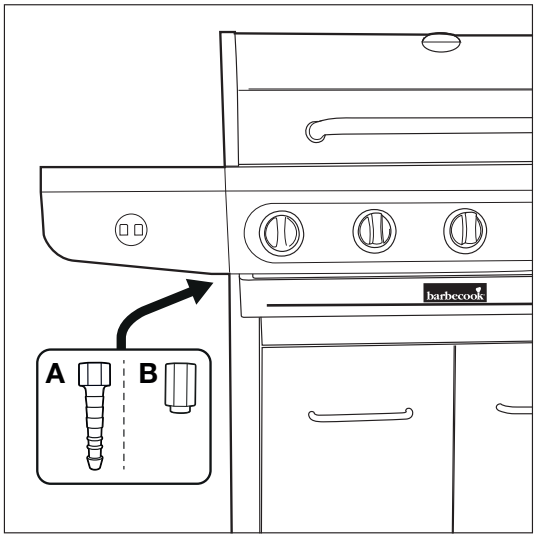
Andre lande:

Den skal bruges med fleksible slange , der er egnet til brug med butan- og propangas. Slangens længde må højst være 1,50 m.

For at tilslutte slangen til enheden skal du montere en sammenkobling på enhedens gasrør. Enheden leveres med to sammenkoblinger, der begge er beregnet til specifik e lande:

Land	Sammenkobling
BE, CH, CZ, DK, ES, FI, GB, IE, IT, PT, SI	Sammenkobling A
FR	Sammenkobling B

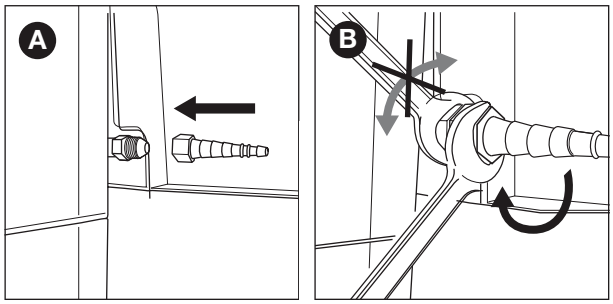
Hvis dit land ikke er angivet i tabellen, skal du bruge den sammenkobling, der overholder dine nationale standarder.



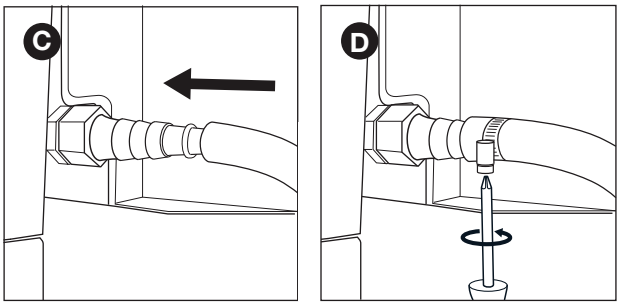
6.3.1 Sammenkobling A

Du skal bruge en 19 mm skruenøgle og en stjerneskruetrækker.

1. Skru sammenkoblingen på enhedens gasrør (A), og spænd den med en 19 mm skruenøgle (B).



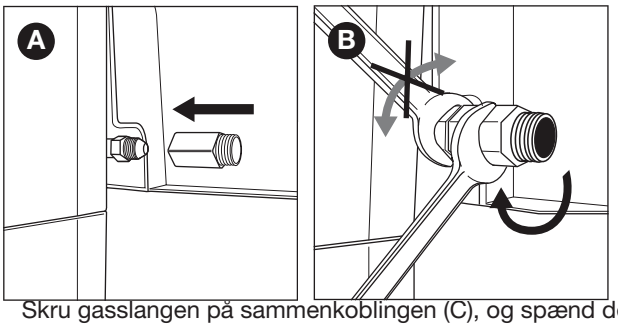
2. Skub slangen over sammenkoblingen (C), og spænd klemringen med en stjerneskruetrækker (D).



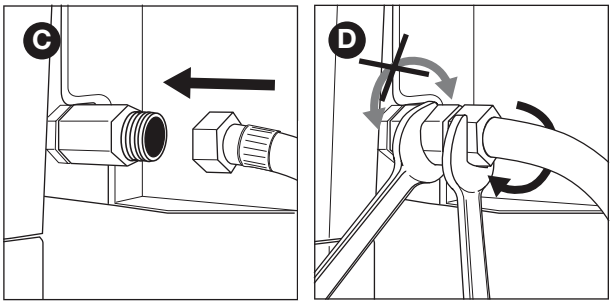
6.3.2 Sammenkobling B

Du skal bruge en 22 mm skruenøgle og en justerbar skruenøgle.

1. Skru sammenkoblingen på enhedens gasrør (A), og spænd den med en 22 mm skruenøgle (B).



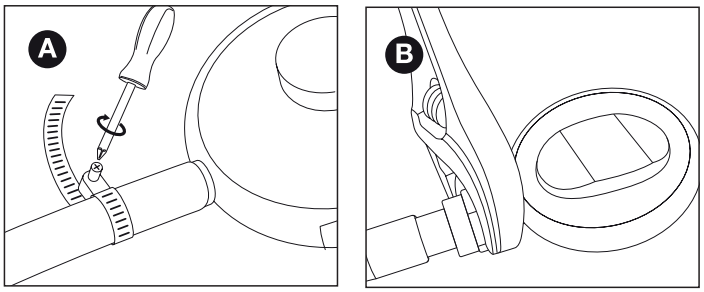
2. Skru gasslangen på sammenkoblingen (C), og spænd dem med to skruenøgler. Hold sammenkoblingen med en 22 mm skruenøgle, men du drejer slangen med en justerbar skruenøgle (D).



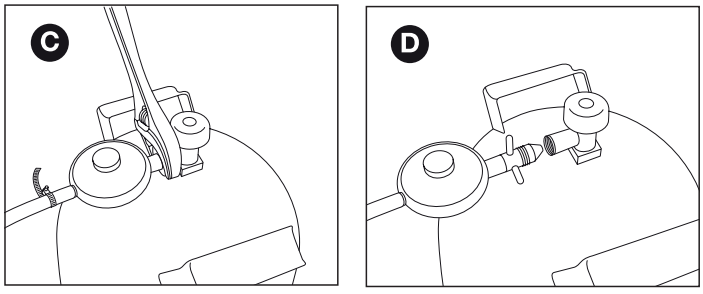
6.4 Tilslutning af slangen og gasflas en til regulatoren

Afhængig af den type trykregulator du bruger, skal du bruge en stjerneskruetrækker og/eller en justerbar skruenøgle.

1. Tilslut slangen til trykregulatoren. Gør et af følgende:
   - Hvis slangen har en klemring, skal du skubbe slangen over regulatoren og spænde klemringen med en stjerneskruetrækker (A).
   - Hvis slangen har en møtrik, skal du skrue slangen på regulatoren og spænde møtrikken med en justerbar skruenøgle (B).



2. Tilslut trykregulatoren til gasflas en. Gør et af følgende:
   - Hvis regulatoren har en møtrik, skal du skrue regulatoren på gasflas en i urets retning og spænde møtrikken med en justerbar skruenøgle (C).
   - Hvis regulatoren har et skruegevind, skal du skrue regulatoren på gasflas en imod urets retning (D).



Brug kun regulatorer, der er i overensstemmelse med EN 16129.

6.5 Udskiftning af gasflas en

1. Luk for gasforsyningen, og indstil alle kontrolknapper til OFF.
2. Frakobl den tomme gasflas e, og tilkobl den fulde gasflas e.
3. Efterse gasflas en, slangen og alle gastilslutninger for lækager. Se “7 Efterse for gaslækager”.

⚠ Vigtigt. Når gascylinderen skiftes, skal dette altid gøres væk fra alle slags antændelseskilder.

7 EFTERSE FOR GASLÆKAGER

7.1 Hvorfor skal der efterses for gaslækager?

Propan og butan er tungere end luft. Som et resultat flyder de ikke væk ved lækage fra enheden. Særligt på vindstille dage kan en lækage forårsage, at gas samles omkring enheden. Den opsamlede gas kan derefter antændes og eksplodere.

7.2 Hvornår skal der efterses for gaslækager?

- Inden den første brug eller inden brug første gang efter længere tids opbevaring.

⚠ Efterse også for gaslækage, hvis din enhed blev samlet af din forhandler.

- Hver gang du udskifter en gaskomponent.
- Mindst en gang om året, helst i begyndelsen af sæsonen.

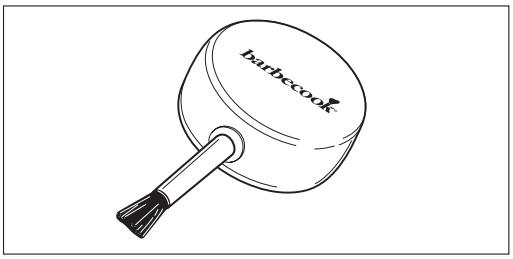
7.3 Sikkerhedsanvisninger

- Placer enheden udendørs i et godt ventileret område. Sørg for, at der ikke er flammer eller varmekilder i nærheden af enheden.
- Brug aldrig en lighter eller tændstik til at efterse for gaslækager.
- Ryg ikke, og tænd ikke brænderne ved eftersyn for gaslækager.

7.4 Hvilke materialer skal jeg bruge?

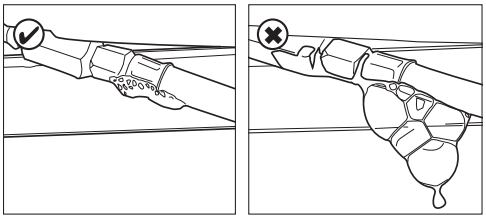
For at efterse for gaslækager skal du bruge:

- En testvæske. Du kan bruge en lækagespray, der er klar til brug, eller en blanding af vand (50 %) og opvaskesæbe (50 %).
- Værktøjet til test for lækage, der fulgte med din enhed. Du skal bruge det til at opsuge testvæsken, og påføre det på den gaskomponent eller tilslutning, som du vil undersøge.

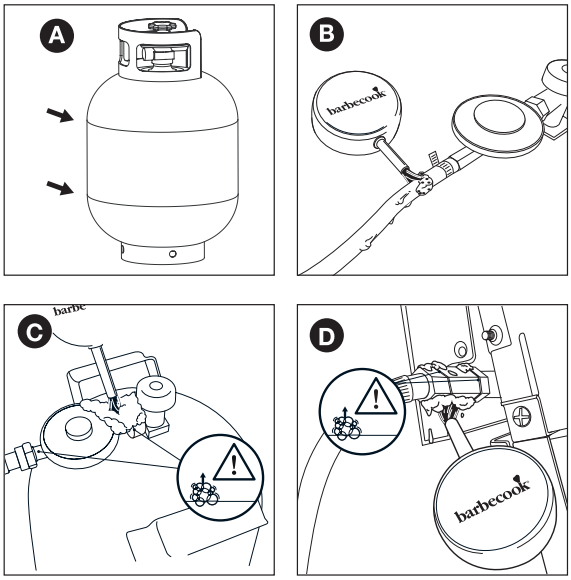


7.5 For at efterse for gaslækager

Du kan teste for gaslækager ved at anvende en testvæske på alle gaskomponenter og forbindelser. Hvis der fremkommer bobler på en bestemt komponent eller forbindelse, er der en gaslækage. Gør følgende for at efterse for gaslækager:



1. Sæt enheden udenfor.
2. Hent dit værktøj til test for gaslækage og testvæske (lækagespray eller vand/sæbeblanding).
3. Åbn låget, og indstil alle kontrolknapper til OFF.
4. Åbn let for gasforsyningen. Drej en enkelt gang på gasflas ens ventiler.
5. Opsug noget testvæske med værktøjet til test for gaslækage, og påfør det på det område, som du vil undersøge. Du skal undersøge:
   - Svejsningerne på gasflas en (A).
   - Slangen (B)
   - Forbindelserne mellem gasflas en og trykregulatoren og mellem trykregulatoren og slangen (C).
   - Forbindelsen mellem slangen og enheden (D).



⚠ Din trykregulator og sammenkobling kan afvige fra de viste i illustrationen.

6. Gør et af følgende:
   - Hvis du finder en lækage, skal du fo tsætte som beskrevet i” I tilfælde af en gaslækage”.
   - Hvis der ikke er lækager, skal du lukke for gasforsyningen, skylle alle komponenter grundigt med vand og tørre dem godt.

7.6 I tilfælde af en gaslækage

1. Luk for gasforsyningen, og gør et af følgende:
   - Hvis du har fundet en lækage i en af tilslutningerne, skal du stramme tilslutningen.
   - Hvis du har fundet en lækage i gasflas en eller slangen, skal du udskifte gasflas en eller slangen.
2. Kontroller den tilslutning eller komponent, hvor du fandt lækagen, igen.
3. Hvis lækagen ikke er udbedret, skal du kontakte en Barbecook-forhandler. Brug ikke enheden, før lækagen er udbedret.

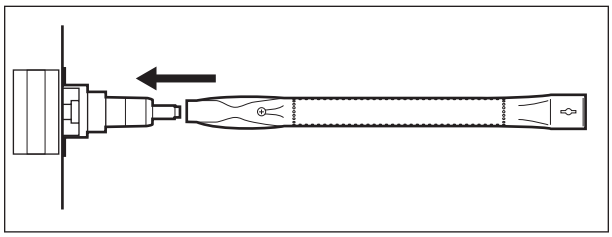
⚠ Se www.barbecook.com for en liste over Barbecook-forhandlere i nærheden af dig.

8 KLARGØRING AF ENHEDEN

8.1 Før hver brug

Hver gang du bruger enheden, skal du sørge for, at:

- Enheden er placeret på et passende sted. Se “3.3 Vælg en passende placering”.
- Gasslangen ikke slæber hen ad jorden og ikke kan komme i kontakt med en varm overflade eller med d yppende fedt.
- Skålen er ren. Vi anbefaler, at rengøre skålen efter hver brug. Se “11.2 Rengøring af skålen”.
- Brænderne og venturirørene ikke er blokeret af insektreder eller spindelvæv. Se “11.3 Rengøring af brændere og venturi rør”.
- Brænderne er samlet korrekt. Venturirørene skal placeres over gasventilernes åbninger.



⚠ Hvis du vil være helt sikker på, at din gastilslutning er i orden, kan du efterse enheden for gaslækager før hver brug. Se “7 Efterse for gaslækager”.

8.2 Før første brug (efter lang tid)

Hvis du bruger enheden for første gang eller for første gang i lang tid, skal du udføre nogle ekstra kontroller:

- Sørg for, at du har læst, forstået og kontrolleret alle instruktionerne i denne manuel (kun før første brug).
- Efterse enheden for gaslækager. Se “7 Efterse for gaslækager”.

⚠ Efterse også for gaslækage, hvis din enhed blev samlet af din forhandler.

- Rengør brænderne og venturirørene (kun efter første brug i lang tid) Se “11.3 Rengøring af brændere og venturirør”.
- Brænd enheden af, inden du lægger mad på den (kun før første brug). Se “8.3 Afbrænding af enheden”.

8.3 Afbrænding af enheden

Ved at afbrænde enheden inden den tages i brug første gang, fjerner du resterende produktionsfedt fra enheden. Gør følgende:

1. Tænd hovedbrænderne, og indstil deres kontrolknapper til HIGH. Se “9.2 Tænding af hovedbrænderne”.
2. Luk låget, og lad enheden brænde i 15 minutter. Læg ikke mad på risten endnu.
3. Åbn låget efter 15 minutter, og lad enheden brænde i yderligere 5 minutter (kontrolknapper er stadig indstillet til HIGH).
4. Efter 5 minutter er enheden klar til brug. Du kan nu lægge mad på risten.

9 TÆNDING AF BRÆNDERNE

ℹ For at tænde brænderne med den elektriske tænder skal du isætte et AA-batteri i tænderen. Batteriet leveres ikke sammen med enheden. Batterikammeret til tændingen findes på i f ontpanelet på højre sidebord.

9.1 Sikkerhedsanvisninger

- Inden du tænder enheden, skal du udføre alle kontroller angivet i “8 Klargøring af enheden”.
- Sørg for, at låget altid er åbent, når du tænder en brænder.
- Bøj dig aldrig direkte ind over en brænder, når du tænder den.

9.2 Tænding af hovedbrænderne

9.2.1 Brug af tænderen

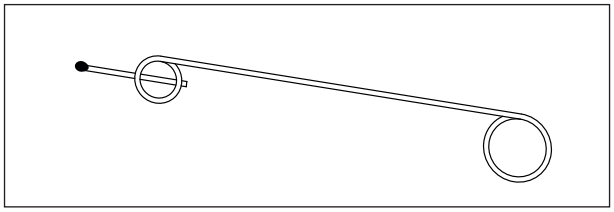
1. Åbn låget, og indstil hovedbrændernes kontrolknapper til OFF.
2. Hvis der endnu ikke er tændt en brænder, skal du åbne for gasforsyningen og vente i 10 sekunder. Dette giver gassen mulighed for at stabilisere sig.
3. Tryk kontrolknappen for en brænder ind, indstil den til HIGH, og hold den inde i et par sekunder. Den indbyggede tænder slår gnister, hvilket tænder for brænderen.

⚠ Tænd altid kun en hovedbrænder først. Tænd aldrig alle hovedbrænderne på samme tid.

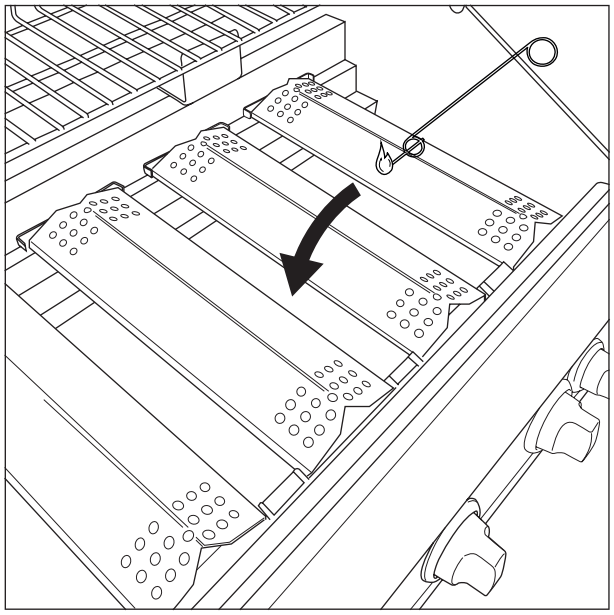
4. Hvis brænderen ikke tænder efter 3 forsøg, skal du indstille kontrolknappen til OFF, lukke for gasforsyningen og vente i 5 minutter. Dette giver mulighed for at fjerne opsamlet gas.
5. Prøv at tænde for brænderen igen. Hvis den stadig ikke tænder, kan du prøve at tænde den med en tændstik, eller se “14 Fejlfinding” for at finde årsagen til oblemet.

9.2.2 Brug af en tændstik

1. Sæt en tændstik i tændstikholderen.



2. Åbn låget, og indstil hovedbrændernes kontrolknapper til OFF.
3. Hvis der endnu ikke er tændt en brænder, skal du åbne for gasforsyningen og vente i 10 sekunder. Dette giver gassen mulighed for at stabilisere sig.
4. Tænd tændstikken, og hold den ca. 13 mm fra brænderen.



5. Indstil kontrolknappen for en brænder til HIGH .

⚠ Tænd altid kun en hovedbrænder først. Tænd aldrig alle hovedbrænderne på samme tid.

6. Hvis brænderen ikke tænder inden for 5 sekunder, skal du indstille kontrolknappen til OFF, lukke for gasforsyningen og vente i 5 minutter. Dette giver mulighed for at fjerne opsamlet gas.
7. Prøv at tænde for brænderen igen. Hvis den stadig ikke tænder, kan du se “14 Fejlfinding” for at finde årsagen ti problemet.
8. Når brænderen er tændt, kan du tænde de andre brændere ved at indstille deres kontrolknapper til HIGH.

9.3 Tænding af sidebrænderen

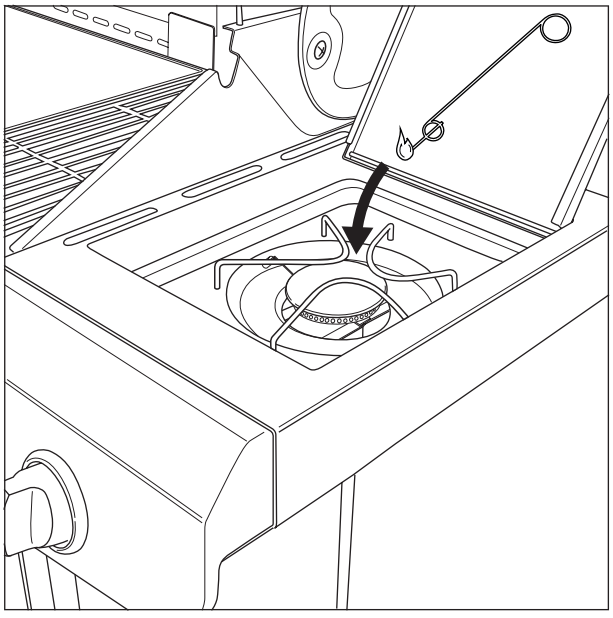
⚠ Sidebrænderen kan kun bære gryder, der højst vejer 9 kg, som højst må være 220 mm i diameter, og mindst skal være 120 mm i diameter.

9.3.1 Brug af tænderen

1. Åbn låget, og indstil sidebrænderens kontrolknap til OFF.
2. Hvis der endnu ikke er tændt en brænder, skal du åbne for gasforsyningen og vente i 10 sekunder. Dette giver gassen mulighed for at stabilisere sig.
3. Tryk kontrolknappen for sidebrænderen ind, indstil den til HIGH, og hold den inde i et par sekunder. Den indbyggede tænder slår gnister, hvilket tænder sidebrænderen.
4. Hvis brænderen ikke tænder efter 3 forsøg, skal du indstille kontrolknappen til OFF, lukke for gasforsyningen og vente i 5 minutter. Dette giver mulighed for at fjerne opsamlet gas.
5. Prøv at tænde sidebrænderen igen. Hvis den stadig ikke tænder, kan du prøve at tænde den med en tændstik, eller se “14 Fejlfinding” for at finde årsagen til oblemet.

9.3.2 Brug af en tændstik

1. Sæt en tændstik i tændstikholderen.
2. Åbn låget, og indstil sidebrænderens kontrolknap til OFF.
3. Hvis der endnu ikke er tændt en brænder, skal du åbne for gasforsyningen og vente i 10 sekunder. Dette giver gassen mulighed for at stabilisere sig.
4. Tænd tændstikken, og hold den ca. 13 mm fra sidebrænderen.



5. Indstil kontrolknappen for sidebrænderen til HIGH.
6. Hvis sidebrænderen ikke tænder inden for 5 sekunder, skal du indstille kontrolknappen til OFF, lukke for gasforsyningen og vente i 5 minutter. Dette giver mulighed for at fjerne opsamlet gas.
7. Prøv at tænde sidebrænderen igen. Hvis den stadig ikke tænder, kan du se “14 Fejlfinding” for at finde årsagen ti problemet.

9.4 Tænding af spydbrænderen

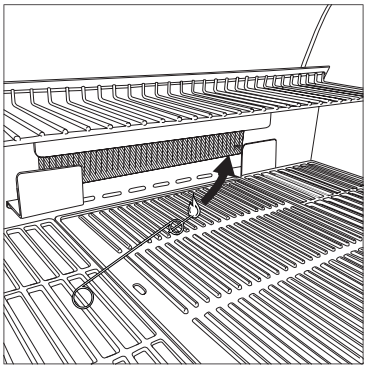
ℹ Inden du kan bruge spydbrænderen, skal du isætte to D-batterier i spydbrændermotoren. Disse batterier leveres ikke sammen med enheden.

9.4.1 Bruf af tænderen

1. Åbn låget, og indstil spydbrænderens kontrolknap til OFF.
2. Fjern ristene og varmestativet fra enheden, og stil dem til side.
3. Hvis der endnu ikke er tændt en brænder, skal du åbne for gasforsyningen og vente i 10 sekunder. Dette giver gassen mulighed for at stabilisere sig.
4. Tryk kontrolknappen for spydbrænderen ind, indstil den til HIGH, og hold den inde i et par sekunder. Den indbyggede tænder slår gnister, hvilket tænder spydbrænderen.
5. Hvis brænderen ikke tænder efter 3 forsøg, skal du indstille kontrolknappen til OFF, lukke for gasforsyningen og vente i 5 minutter. Dette giver mulighed for at fjerne opsamlet gas.
6. Prøv at tænde spydbrænderen igen. Hvis den stadig ikke tænder, kan du prøve at tænde den med en tændstik, eller se “14 Fejlfinding” for at finde årsagen til oblemet.

9.4.2 Bruf af en tændstik

1. Sæt en tændstik i tændstikholderen.
2. Åbn låget, og indstil spydbrænderens kontrolknap til OFF.
3. Hvis der endnu ikke er tændt en brænder, skal du åbne for gasforsyningen og vente i 10 sekunder. Dette giver gassen mulighed for at stabilisere sig.
4. Tænd tændstikken, og hold den til højre for spydbrænderen.



5. Indstil kontrolknappen for spydbrænderen til HIGH.
6. Hvis brænderen ikke tænder inden for 5 sekunder, skal du indstille kontrolknappen til OFF, lukke for gasforsyningen og vente i 5 minutter. Dette giver mulighed for at fjerne opsamlet gas.
7. Prøv at tænde spydbrænderen igen. Hvis den stadig ikke tænder, kan du se “14 Fejlfinding” for at finde årsagen til oblemet.

9.5 Slukning af brænderne

Hvis du ikke længere bruger brænderne, skal du slukke dem. Gør følgende:

1. Luk for gasforsyningen.
2. Indstil kontrolknapperne for brænderne til OFF.

Ved at lukke for gasforsyningen først sørger du for, at der ikke er gas tilbage i enheden.

9.6 Tænding af brænderne igen

Gør følgende, hvis en brænder går ud, mens den er i brug:

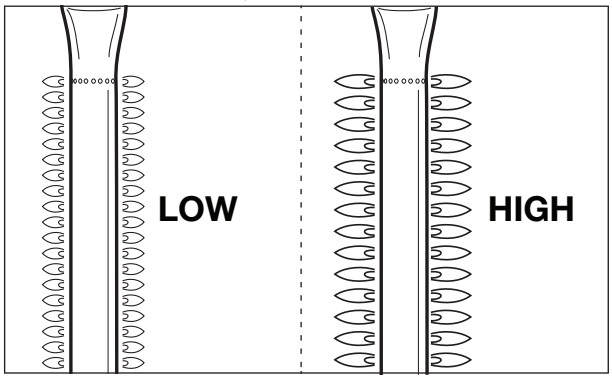
1. Åbn låget, og luk for gasforsyningen.
2. Indstil alle kontrolknapper til OFF, og vent i 5 minutter. Dette giver mulighed for at fjerne opsamlet gas.
3. Tænd brænderen eller brænderne igen.

9.7 Kontrol af flammern

Hver gang du tænder en brænder, skal du kontrollere flammerne. En perfekt flamme er næs en helt blå med lidt gult øverst. Sporadiske gule flammer er normalt og ik e farligt.

Hvis der er noget galt med flammerne, skal du gø e et af følgende for at løse problemet:

Hvis flammerne e ...	Gør følgende
Lave og helt gule	1. Luk øjeblikkeligt for gasforsyningen, og indstil alle kontrolknapper til OFF. 2. Se “14 Fejlfinding” for at finde årsagen til p oblemet. Venturirørene er sandsynligvis blokerede.
Højere end skålen	1. Luk øjeblikkeligt for gasforsyningen, og indstil alle kontrolknapper til OFF. 2. Vent 5 minutter for at lade opsamlet gas forsvinde. 3. Tænd brænderen eller brænderne 4. Hvis problemet varer ved skal du se “14 Fejlfinding” for at finde årsagen til p oblemet.



10 NYTTIGE TIPS OG TRICKS

10.1 Forvarmning af enheden

Ved at forvarme enheden sørger du for, at risten er varm nok, når du lægger mad på den. Gør følgende:

1. Tænd for brænderen/brænderne, og indstil deres kontrolknapper til HIGH.
2. Luk låget, og lad enheden stå i 10 minutter.
3. Åbn låget efter 10 minutter, og læg din mad på risten.
4. Hvis du nu skal bruge mindre varme, indstiller du kontrolknapperne til en lavere position.

10.2 Undgå, at mad sidder fast

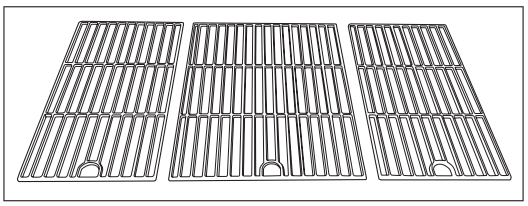
For at undgå at mad sidder fast på risten:

- Pensel maden med lidt olie, inden du lægger det på risten. Du kan også pensle olie på selve risten.
- Forvarm enheden. Jo varmere risten er, når du lægger maden på den, jo mindre sidder maden fast.
- Vend ikke maden for hurtigt. Lad den først få noget varme.

10.3 Direkte og indirekte grilning

Afhængig af den type mad du tilbereder, og hvordan du vil tilberede den, kan du grille direkte eller indirekte:

Metode	Beskrivelse	Brug
Direkte	Læg din mad direkte over en tændt brænder, indstil brænderen til en høj position, og hold låget åbent.	For at svitse kød eller grøntsager
Indirekte	Læg din mad ved siden af en tændt brænder, indstil brænderen til en mellem/lav position, og luk låget.	For yde ri igere tilberedning af svitset mad



⚠ Når du griller under lukket låg, skal du altid holde øje med termometeret på låget for at sikre, at enheden ikke bliver for varm. Se “10.5 Hold øje med temperaturen”.

10.4 Grilning med lukket låg

Det har nogle vigtige fordele at grille med lukket låg:

- Grillens temperatur er højere og forbliver mere konstant.
- Du mindsker tilberedningstiden for din mad og holder din mad mere saftig.
- Du mindsker opblusninger og sparer gas.

⚠ Når du griller under lukket låg, skal du altid holde øje med termometeret på låget for at sikre, at enheden ikke bliver for varm. Se “10.5 Hold øje med temperaturen”.

10.5 Hold øje med temperaturen

Din enhed er udstyret med kraftfulde brændere, så den varmes op hurtigt, og du kan holde temperaturen jævn. Når du griller under et lukket låg, skal du imidlertid sørge for, at enheden ikke bliver for varm. Hold øje med termometeret på låget, og husk følgende retningslinjer:

- En normal til beredningstemperatur er på ca. 210 °C. Ved højere temperaturer kan dryppende og opsamlet fedt antændes.
- Temperaturen bør aldrig være over 300 °c i mere end fem minutter. Dette kan beskadige og deformere enheden.

⚠ Hvis enheden bliver for varm, kan du køle den ned ved at åbne låget og indstille brænderne på en lavere position.

10.6 Udnyttelse af varmezonerne

Når alle brændere er tændte, fordeler brænderlågene varmen så jævnt som muligt over grillen. På trods af denne jævne varme er nogle zoner stadig varmere end andre. Du kan udnytte disse varmezoner til at grille din mad perfekt:

Zone	Va	Brug til...
Forrest	Varm	Grill delikat mad (rejer, fisk ...)
Midt	Varmere	Tilbered mad, som det tager noget tid at tilberede (f.eks. pølser, kyllingelår ...)
Bagest	Varmest	Svits kød og grøntsager

⚠ Du kan også skabe varmezoner ved at lege med varmen fra brænderne. Du kan eksempelvis indstille en brænder til en lavere position og bruge zonen over brænderen til delikat mad, eller mad som det tager noget tid at tilberede.

10.7 Stegning af mad på spyd

For at stege mad på spyd skal du få hovedbrænderne og spydbrænderen til at arbejde sammen. Gør følgende for f.eks. at tilberede kylling stegt på spyd:

1. Fjern ristene og varmestativet fra enheden, og stil dem til side.
2. Tænd hovedbrænderne, og luk låget for at forvarme enheden. Sæt i mellemtiden kyllingen på spyddet.
3. Åbn låget efter 10 minutter, sluk den midterste brænder, og indstil sidebrænderne til LOW. Du kan placere en tallerken på den midterste brænder for at fange dryppende fedt.
4. Placer spyddet over brænderne, og luk låget. Den varme luft tilbereder nu kyllingen ligesom i en almindelig ovn.
5. Når kyllingen næsten er færdig, tænder du spydbrænderen for at gøre kyllingeskindet sprødt. Åbn låget, når du tænder brænderen, og luk det igen bagefter.
6. Hold øje med kyllingen for at sikre, at skindet ikke brænder. Sluk spydbrænderen, når skindet er tilstrækkeligt sprødt.

⚠ Når du griller under lukket låg, skal du altid holde øje med termometeret på låget for at sikre, at enheden ikke bliver for varm. Se “10.5 Hold øje med temperaturen”.

10.8 Undgå opblusninger

Opblusninger er normalt, når der grilles. For mange opblusninger kan dog øge temperaturen i enheden og antænde ophobet fedt. For at undgå opblusninger:

- Sørg for, at skålen er ren, inden du starter med at grille. Vi anbefaler, at rengøre skålen efter hver brug. Se “11.2 Rengøring af skålen”.
- Kontroller med jævne mellemrum, at fedtafløbshullet ik e er blokeret, og at fedtdrypbakken eller -koppen ikke er fuld endnu.
- Når du griller kød med højt fedtindhold, skal du lukke låget og indstille brænderne til en middel eller lav position.

11 VEDLIGEHOLDELSE AF ENHEDEN

11.1 Rengøring af risten

Vi anbefaler, at rengøre grillen efter brug, med et Barbecook-rengøringsmiddel.

Du kan også rengøre grillen med et mildt rengøringsmiddel eller med natriumbicarbonat. Brug aldrig ovnrens på grillen.

11.2 Rengøring af skålen

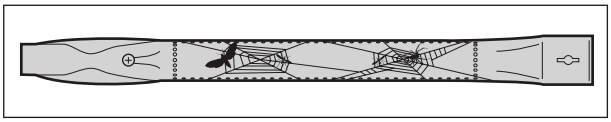
Vi anbefaler, at rengøre skålen efter hver brug, med et Barbecook-rengøringsmiddel.

11.3 Rengøring af brændere og venturirør

11.3.1 Hvorfor skal brændere og venturirør rengøres?

Edderkopper og insekter kan lave spindelvæv og reder i brænderne og venturirørene. Dette kan blokere gasforsyningen til brænderne. Som et resultat:

- Du kan ikke tænde brænderne. Hvis det lykkes dig at tænde dem, producerer de kun rygende og gule flamme .
- Gassen kan begynde at brænde uden for venturi rørene ved kontrolknapperne. Denne form for brand kaldes for stikflammer og kan esultere i alvorlig personskade og materiel beskadigelse.



Beskadigelser som følge af blokerede brændere og venturirør anses som utilstrækkelig vedligeholdelse og dækkes ikke af garantien.

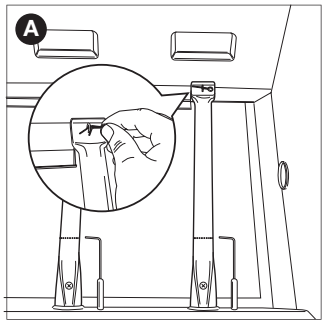
11.3.2 Hvornår skal brændere og venturirør rengøres?

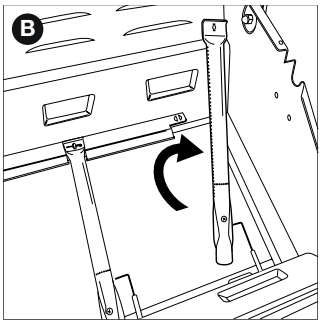
Du skal rengøre enhedens brændere og venturirør:

- Inden den første brug efter længere tids opbevaring.
- Mindst to gange om året, hvoraf den ene skal være i begyndelsen af sæsonen.

11.3.3 For at rengøre brændere og venturirør

1. Fjern brænderne fra enheden som vist på illustrationen. Hvis du lægger mærke til, at en brænder er beskadiget, skal du udskifte den.





2. Rengør brændere og venturirør med en lille børste eller en hjemmelavet piberenser (en udfoldet papirclips, en pibebørste ...).
3. Sæt brænderne på igen. Sørg for at placere venturirørene over gasventilernes åbninger.

11.4 Vedligeholdelse af emaljerede dele, dele af rustfrit stål samt forkromede og pulverlakerede dele

Enheden består af emaljerede og pulverlakerede dele samt dele i rustfrit stål ogkrom. Hvert materiale skal vedligeholdes forskelligt:

Materiale	Sådan vedligeholdes dette materiale
Emalje	• Brug ikke skarpe genstande, og stød ikke grillen mod en hård overflade. • Undgå kontakt med kolde væsker, mens grillen er varm. • Du kan bruge metalsvampe og slibende rengøringsmidler.
Rustfrit stål og krom	• Brug ikke hårde eller slibende rengøringsmidler eller rengøringsmidler til metal. • Brug blide rengøringsmidler, og lad dem virke på stålet. • Brug en blød svamp eller klud. • Skyl grundigt efter rengøring, og tør helt inden opbevaring.
Pulverlakeret	• Brug ikke skarpe genstande. Brug et blidt rengøringsmiddel og en blød svamp eller klud. • Skyl grundigt efter rengøring, og tør helt inden opbevaring.

⚠ Undgå kontakt med klor, salt og jern for at forhindre rustdannelse på rustfrit stål. Vi anbefaler, at enheden ikke bruges i nærheden af kystområder, jernbanespor eller svømmebassiner.

⚠ Beskadigelser som følge af, at denne vejledning ikke er blevet fulgt, anses som utilstrækkelig vedligeholdelse og dækkes ikke af garantien.

Under sprængbilledet af din enhed (den anden del af vejledningen) kan du se en liste over alle de dele, som enheden består af. Denne liste indeholder et symbol, der specifice er hver dels materiale, så du kan bruge listen til at undersøge, hvordan du vedligeholder den bestemte del. Listen over dele bruger følgende symboler:

Symbol	Materiale
●	Emalje
▲	Krom
■	Rustfrit stål
★	Pulverlakeret

11.5 Opbevaring af enheden

Hvis du ikke bruger enheden i en længere tidsperiode, skal du opbevare den på et tørt sted. Inden du opbevarer enheden:

- Afbryd gasflas en. Opbevar aldrig din enhed indendørs (heller ikke i en garage eller et skur), så længe den er sluttet til gasflas en.
- Rengør brænderne og ristene, smør dem med olie, og pak dem ind i papir.
- Dæk din enhed med et Barbecook betræk. Registrer din enhed på www.barbecook.com for at finde ud af, hvil et betræk du skal bruge.

11.6 Opbevaring af gasflas er

Disse instruktioner gælder for både tomme og fulde gasflas er.

- Opbevar altid gasflas er udendørs på et område med god ventilation. Sørg for, at de ikke eksponeres for høj varme eller direkte sollys.
- Opbevar aldrig en gasflas e på et område, der kan blive meget varmt (i en bil, på en båd ...).
- Opbevar aldrig din gasflas e eller reservegasflas e i enhedens kabinet.
- Opbevar aldrig din reservegasflas e i nærheden af et tændt gasapparat.
- Opbevar altid gasflas er uden for børns rækkevidde.
- Opbevar og transporter altid gasflas er i et en opretstående position.

11.7 Bestilling af reservedele

Dele, der direkte udsættes for brand eller intens varme, skal fra tid til anden udskiftes. Sådan bestiller du en reservedel:

1. Slå referencenummeret op til delen, du skal bruge. Du kan finde en lis e over alle referencenumrene under de udvidede visninger i den anden del af denne vejledning, og på www.barbecook.com.

💡 Hvis du har registreret dit apparat online, sendes du automatisk videre til den rigtige liste i din MyBarbecook-konto. Der har du mulighed for at bestille dine reservedele online.

2. Bestil reservedelen via www.barbecook.com eller hos din forhandler. Dele under garantien kan kun bestilles hos din forhandler.

12 WARRANTY

12.1 Dækket

Din enhed leveres med 2 års garanti fra købsdatoen. Denne garanti dækker alle produktionsfejl forudsat at:

- Du har brugt, samlet og vedligeholdt enheden i henhold til instruktionerne i denne vejledning. Beskadigelser forårsaget af misbrug, forkert samling eller utilstrækkelig vedligeholdelse anses ikke som produktionsfejl.
- Du kan fremvise kvitteringen og det unikke serienummer på din enhed. Serienummeret starter med et G efterfulgt af 15 cifre. Du kan finde det:
  - På denne vejledning og på startpakken, der indeholdt vejledningen.
  - På enhedens emballage.
  - Inden i kabinetlågen.
- Barbecook-kvalitetsafdelingen bekræfter, at delene er fejlbehæftede, og at de viste sig at være fejlbehæftede under normal brug, korrekt samling og tilstrækkelig vedligeholdelse.

Hvis en af ovenstående betingelser ikke overholdes, kan du ikke gøre krav på nogen form for erstatning. Garantien er i alle tilfælde begrænset til reparation eller erstatning af fejlbehæftede dele.

12.2 Ikke dækket

Følgende beskadigelser og defekter er ikke dækket af garantien:

- Normal slidtage (rust, skævhed, misfarvning ...) af dele, der er direkte udsat for ild eller høj varme. Det er normalt at udskifte disse dele fra tid til anden.
- Visuelle uregelmæssigheder, der skyldes produktionsprocessen. Disse uregelmæssigheder anses ikke som værende produktionsfejl.
- Alle beskadigelser forårsaget af utilstrækkelig vedligeholdelse, forkert opbevaring, forkert samling eller ændringer foretaget på dele, der er samlet på forhånd.
- Alle beskadigelser forårsaget af forkert brug og misbrug af enheden (brug, der ikke er i henhold til instruktionerne i denne vejledning, brug til kommercielle formål. ..).
- Alle følgeskader forårsaget af skødesløs eller ikke føjelig brug af enheden.
- Rust eller misfarvning forårsaget af eksterne kilder, brug af hårde rengøringsmidler, brug af klorin ... Disse beskadigelser anses ikke som værende produktionsfejl.

13 TEKNISKE SPECIFIKATIONER

13.1 Typeetiket

Typeetiketten angiver alle tekniske specifikationer for din enhed. Du kan finde det:

- I den anden del af denne vejledning.
- Inden i kabinetlågen.

13.2 Injektordiameter

- Hovedbrænder: 0.85mm
- Sidebrænder: 0.85mm
- Spydbrænder: 0.98mm

14 FEJLFINDING

Problem	Mulige årsager	Løsninger
Ikke tilstrækkelig varme	• Gasforsyning ikke åben • Venturirør ikke placeret over gasventilernes åbninger • Brænderåbninger blokeret • Gasflas e (næsten) tom • Trykregulator ikke sluttet korrekt til gasflas en og/eller slangen	• Åbn gasforsyningen • Placer venturirør over gasventilemes åbninger • Rengør brænderåbningerne eller udskift brænderne • Udskift gasflas en • Slut trykregulatoren til gasflas en og/eller slangen igen
For meget varme og/eller opblusninger	• Mad for fedtholdig • Fedtafløbshul blo eret, fedt i skålen og/eller på brænderne • Temperatur for høj	• Fjern overskydende fedt, eller indstil brænderne på en lavere position • Rengør fedtafløbshullet, skålen og b ænderne • Indstil brænderne på en lavere temperatur, og/ eller grill maden indirekte
Varme fordeles ikke jævne over grilloverfladen	Nogen varmeforskel er normalt, se “1.7 Optimal udnyttelse af varmen” og “10.6 Udnyttelse af varmezonerne”. Mulige årsager til store varmeforskelle: • Enheden ikke forvarmet	• Forvarm enheden
Gule flammer	• Brændere eller venturirør blokeret • Salt på brænderne • Enhed sluttet til butan	• Rengør brændere og venturirør • Rengør brændere • Slut enheden til propan vha. en passende trykregulator
Dårlig flamme	• Brænder blokeret, lækker eller rusten	• Rengør eller udskift brænderen
Stikflammer (flammer uden fo venturirør/ved kontrolknapper)	• Brændere eller venturirør blokeret	• Luk for gasforsyningen, og indstil brænderne til OFF. • Lad enheden køle ned. • Rengør brænder og venturirør.
Flammer højere end kanten af skålen	• For meget vind • Gasflas e (næsten) tom • Fedt i skålen og/eller på brænderne	• Placer enheden med bagsiden i vindretningen • Udskift gasflas en • Rengør skålen og brænderne
Rykregulatoren brummer	• Varmt vejr • Ny (fuld) gasflas e	• Ikke en fare eller defekt. Bør stoppe automatisk efter et stykke tid.
Brænder fløj er, når den er indstillet på LOW	• Gasinjektor, venturirør og/eller brænder snavset	• Rengør gasinjektor, Venturirør og brænder
Umuligt at tænde brænder (vha. enten tænder eller tændstik)	• Brænder eller venturirør blokeret • Ingen gasforsyning	• Rengør brænder og venturirør • Åbn gasforsyningen, og tryk på sikkerhedsknappen på trykregulatoren (findes ikke på alle regulatorer)
Umuligt at tænde brænder med tænder	• Intet batteri monteret, eller batteriet er ikke monteret korrekt • Midterste brænder tændes ikke først • Tænderledning ikke monteret korrekt • Elektrode beskadiget • Defekt jordforbindelse • Defekt tænder	• Monter batteriet igen med terminalerne placeret korrekt • Tænd den midterste brænder først • Kontroller og saml alle tænderforbindelser igen • Udskift elektroden • Kontroller og saml elektroderne, brænderne og tænderen igen • Udskift tænderen
Ingen gnist eller lyd ved tryk på tænderen	• Intet batteri monteret, eller batteriet er ikke monteret korrekt • Tomt batteri • Tænderknap ikke samlet korrekt • Defekt gnistgenerator	• Monter batteriet igen med terminalerne placeret korrekt • Udskift batteriet • Saml tænderknappen igen • Udskift gnistgeneratoren
Only sound (no sparks) when pressing igniter	• Faulty ground • Burner and electrode too far apart	• Reconnect spark generator and electrodes • Slightly bend electrode to bring it closer to the burner

Problem	Mulige årsager	Løsninger
Kun lyd (ingen gnist) ved tryk på tænderen	• Defekt jodforbindelse • Brænder og elektrode er for langt fra hinanden	• Tilslut gnistgeneratoren og elektroderne igen • Bøj elektroden lidt for at føre den tættere på brænderen
Gnister til stede, som ikke kommer fra brænderne	• Defekt ledningsføring	• Udskift ledningsføringen
Gnister til stede, men ikke på alle elektroder og/eller ikke kraftige nok	• Defekt jordforbindelse • Lavt batteri • Våde eller ødelagte elektroder	• Tilslut gnistgeneratoren og elektroderne igen • Udskift batteriet • Tør elektroderne med køkkenrulle, eller udskift elektroderne

FI - KÅYTTOOPAS

1 Rekisteroi laitteesi 128

2 Tietoa tästä käyttooppaasta 128

3 Tärkeitä turvallisuusohjeita 128
- Lue ja noudata ohjeita 128
- Ole varovainen kaasun kanssa 128
- Valitse sopiva käyttopaikka 128
- Turvallisuusvaroitukset 128

4 Toistuvat kåsitteet 128
- Kaasutinputket 128
- Poltinten kannet 129
- Emali 129
- Leimahdukset 129

5 Laitteen kokoonpano 129
- Turvaohjeet 129
- Laitteen kokoaminen 129

6 Kaasun liittåminen laitteeseen 129
- Mika såilio, letku ja paineensåådin? 129
- Turvaohjeet 129
- Letkun liittåminen laitteeseen 129
- Letkun ja såilion liittåminen paineensååtimeen 130
- Såilion vaihto 131

7 Tarkistaminen kaasuvuotojen varalta 131
- Miksi tarkistaa laite kaasuvuotojen varalta? 131
- Milloin laite on syytå tarkistaa kaasuvuotojen varalta? 131
- Turvaohjeet 131
- Mitå materiaaleja tarvitsen? 131
- Tarkistaminen kaasuvuotojen varalta 131
- Kaasuvuodon sattuessa 131

8 Laitteen valmistelu 132
- Ennen jokaista kåyttokertaa 132
- Ennen ensimmåistå kåyttokertaa (pitkån tauon jålkeen) 132
- Laitteen kåyttöönotto 132

9 Polttimien sytyttåminen 132
- Turvaohjeet 132
- Pååpolttimien sytyttåminen 132
- Sivupolttimen sytyttåminen 133
- Varraspolttimen sytyttäminen 133
- Poltinten sammuttaminen 133
- Polttimien sytyttåminen uudelleen 133
- Liekkien tarkistaminen 134

10 Hyodyllisiå vihjeitä 134
- Laitteen esilåmmittåminen 134
- Kåytå tervettå jårkeå 134
- Suora ja epåsuora grillaaminen 134
- Grillaaminen kannen ollessa suljettuna 134
- Låmpotilan tarkkailu 134
- Låmpoalueiden hyodyntåminen 134
- Ruoan paistaminen vartaalla 135
- Kåytå tervettå jårkeå 135

11 Laitteen huoltaminen 135
- Grill in puhdistaminen 135
- Kulhon puhdistaminen 135
- Poltinten ja kaasutinputkien puhdistaminen 135
- Emalin, ruostumattoman teråksen, kromin ja jauhemaalipinnoitteen huoltaminen 135
- Laitteen varastointi 136
- Kaasusåilioiden varastointi 136
- Varaosien tilaaminen 136

12 Takuu 136
- Takuu kattaa 136
- Takuu ei kata 136

13 Tekniset tiedot 136
- Tyyppikilpi 136
- TInjektorien låpimitat 136

14 Vianmååritys 137

1 REKISTERÖI LAITTEESI

Kiitos Barbecook-laitteen hankinnastasi! Sinua odottaa täysin uusi maailma, joko luonnon rauhassa tai keskellä kaupungin hälinää. Ryhdy grillausmestariksi #barbecook-yhteisössämme, niin tuomme grillaustaitosi valokeilaan.

Rekisteröi Barbecook -laitteesi internetissä, niin saat suuria etuja:

- Saat pääsyn täyteen käyttöoppaaseen ja opit tuntemaan laitteesi perusteellisesti.
- Saat henkilökohtaista myynninjälkeistä palvelua, jolloin löydät varaosat nopeasti ja hyödyt optimaalisesta takuupalvelusta.
- Tiedotamme tuotepäivityksistä ja annamme vihjeitä, vinkkejä ja grillausinspiraatioita sisäisen grillausmestarisi herättämiseksi.

Valmis seikkailuun? Rekisteröi tuotteesi ja liity #barbecook-yhteisöön!

Lisätietoa laitteen rekisteröinnistä saat vierailemalla osoitteessa www.barbecook.com.

Barbecook kunnioittaa yksityisyyttäsi. Tietojasi ei tulla myymään, levittämään tai luovuttamaan kolmansille osapuolille.

2 TIETOA TÄSTÄ KÄYTTÖOPPAASTA

Täma käyttöopas koostuu kahdesta osasta:

- Luet parhaillaan ensimmäistä osaa. Täma osa sisältää laitteen kokoonpano-, käyttö- ja huolto-ohjeet.
- Toinen osa alkaa sivulta 295. Toinen osa sisältää erilsaisia kuvia (suurennettuja näkymiä, kokoonpanokuvia...) tässä käyttöoppaassa kuvatuista laitteista.

3 TÄRKEITÄ TURVALLISUUSOHJEITA

3.1 Lue ja noudata ohjeita

Lue ohjeet aina ennen laitteen käyttöä. Noudata ohjeita aina huolellisesti. Laitteen ohjeista poikkeava kokoonpano tai käyttö voi johtaa tulipaloon tai aineellisiin vahinkoihin.

Takuu ei kata näiden ohjeiden noudattamatta jättämisestä aiheutuvia vahinkoja (vääränlainen kokoonpano, väärinkäyttö, riittämätön huolto, jne.).

3.2 Ole varovainen kaasun kanssa

Kaasun käyttö on täysin turvallista, mutta edellyttää varovaisuutta:

- Säilytä kaasusäiliöitä aina ulkotiloissa, missä on hyvä ilmanvaihto. Varmista, ettei kaasusäiliöt altistu liialliselle kuumuudelle tai suoralle auringonvalolle.
- Älä koskaan säilytä kaasusäiliöitä laitteen kaapissa.
- Älä koskaan säilytä varasäiliötä käytössä olevan kaasulaitteen läheisyydessä.
- Käännä kaasusäiliön venttiili aina pois päältä käytön jälkeen.
- Älä koskaan polta käytössä olevan kaasulaitteen tai kaasusäiliön (täysi/tyhjä) läheisyydessä.

Jos haistat kaasua, sulje kaasunsyöttö välittösmästi, sammuta leikit ja avaa laitteen kansi. Jos haju ei poistu, ota yhteys kaasuntoimittajaasi tai palokuntaan.

3.3 Valitse sopiva käyttöpaikka

Laitetta saa käyttää vain ulkotiloissa. Laitteen käyttö sisätiloissa, mukaan lukien autotalli tai vaja, voi johtaa hiilimonoksidimyrkytykseen.

Huomioi seuraavat seikat valitessasi sopivaa käyttöpaikkaa:

- Sijoita laite vähintään kolmen metrin etäisyydelle lähimmästä rakennuksesta avoimeen paikkaan, jossa on hyvä ilmanvaihto.
- Varmista, että laitteen ilmanottoaukkojen ja grillin läpi pääsee virtaamaan ilmaa vapaasti.
- Varmista ettei laite ole sijoitettuna minkään rakenteen (terassi, katos, jne.) tai lehvistön alle.
- Sijoita laite kiinteälle ja tasaiselle alustalle. Älä koskaan sijoita laitetta liikkuvaan ajoneuvoon (vene, perävaunu, jne.).

3.4 Turvallisuusvaroitukset

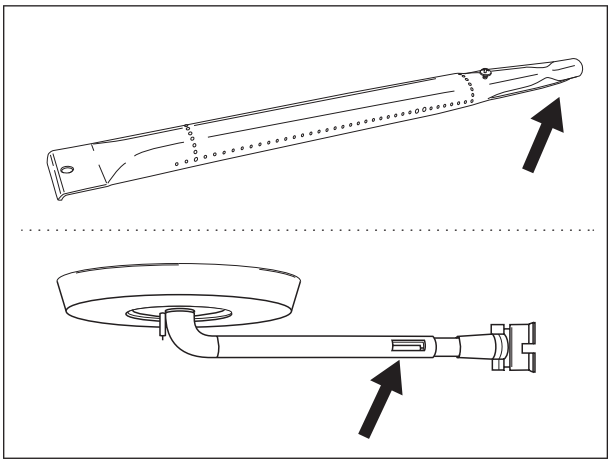
- Käytä ainoastaan ulkona.
- Lue ohjeet ennen laitteen käyttämistä.
- Älä siirrä laitetta sen ollessa käytössä.
- Älä jätä laitetta valvomatta sen ollessa käytössä, erityisesti lasten ja eläinten ollessa läsnä.
- VAROITUS: helppopääsyiset osat voivat olla hyvin kuumia. Pidä nuoret lapset loitolla.
- Käytä asianmukaisia suojuksia käsitellessäsi kuumia osia (kansi, grilli...).
- Tämä laite tulee pitää loitolla syttyvistä materiaaleista käytön aikana.
- Älä käytä puuta, hiiltä, laavakiviä tai keraamisia brikettejä kaasulaitteessa.
- Älä käytä laitetta, kun olet käyttänyt alkoholia tai ottanut lääkkeitä.
- Kytke kaasunsyöttö pois päältä kaasupullosta käytön jälkeen.
- Älä mukauta laitetta.

4 TOISTUVAT KÄSITTEET

Tämä osio sisältää tiettyjä tunnettuja käsitteitä. Nämä käsitteet toistuvat oppaan eri aiheissa.

4.1 Kaasutinputket

Kaasutinputket ovat poltinten kaasuliittimeen littettyjä pieniä putkia. Kaasutinputkien kyljessä on reikä. Reikä näkyy pääpolttimissa ja sivupolttimessa:



Kaasu virtaa kaasutinputkien läpi polttimiin. Kaasutinputkien sivuilla olevat reiät mahdollistavat hapen sekoittumisen kaasuun. Tämä on tarpeellista poltinten syttymisen kannalta: Kunnollinen liekki edellyttää oikeaa kaasun ja hapen sekoitussuhdetta.

4.2 Poltinten kannet

Poltinten kannet on tarkoitettu sijoitettaviksi laitteen poltinten päälle. Ne suojaavat polttimia rasvapisaroilta. Kansien sivuilla sijaitsevat reiät jakavat lämpöä grilliin siten, että grilli lämpenee tasaisemmin ja nopeammin.

4.3 Emali

Jotkin laitteen osat on pinnoitettu sulatetulla lasilla, jota kutsutaan emaliksi. Emali suojaa pinnoitteen alla olevaa metallia syöpymiseltä. Emali on erittäin korkealaatuinen materiaali: se on ruosteenkestävä, ei himmene korkeissa lämpötiloissa ja on erittäin helppo huoltaa.

⚠ Emali ei ole yhtä joustava kuin sen alla oleva metalli, joten emali voi halkeilla, jos laitetta käsitellään väärin. Voit välttää ongelmia noudattamalla varovaisuutta emaliosien kokoonpanon aikana ja huoltamalla emaliosia tässä oppaassa kuvatulla tavalla.

4.4 Leimahdukset

Leimahdukset ovat yhtäkkisiä liekkejä, jotka syntyvät kulhossa grillaamisen aikana. Leimahdukset syntyvät yleensä rasva- tai marinadin tippumisesta.

5 LAITTEEN KOKOONPANO

5.1 Turvaohjeet

- Älä muokkaa laitetta kokoonpanon yhteydessä. Tämä on hyvin vaarallista eikä esiasennettuja ja/tai valmistajan liittämiä osia saa muokata.
- Noudata kokoonpano-ohjeita huolellisesti.
- Laitteen asianmukainen kokoonpano on käyttäjän vastuulla. Takuu ei kata vääränlaisesta kokoonpanosta johtuvia vahinkoja.

5.2 Laitteen kokoaminen

Tarvitset ristipääruuvimeisselin, talttapääruuvimeisselin ja AA-pariston (sähkösytytin). Paristot eivät sisälly toimitukseen.

1. Sijoita lai e tasaiselle ja puhtaalle alustalle.
2. Kokoa laite kokoonpanokuvissa kuvatulla tavalla. Kokoonpanokuvat löytyvät oppaan toisesta osasta laitteen suurennetun kuvan jälkeen.

⚠ Noudata varovaisuutta kootessasi emaloituja osia. Työkalut ja ruuvit voivat vaurioittaa emalipinnoitetta. Käytä laitteen mukana toimitettuja prikkoja suojataksesi emalia ruuveilta.

ℹ Kuplamuovipakkaukset voivat sisältää ylimääräisiä ruuveja. Kokoonpanon jälkeen ruuveja voi edelleen olla jäljellä.

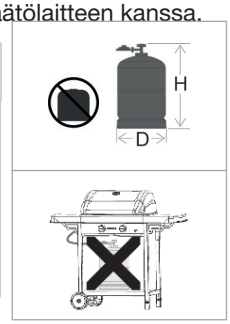
ℹ Pakkaus sisältää varapakkauksen, joka sisältää varaosia (ruuveja, pultteja, prikkoja ...) Voit käyttää varaosia hävinneiden tai särkyneiden osien korvaamiseen.

6 KAASUN LIITTÄMINEN LAITTEESEEN

6.1 MIKA SÄILIO, LETKU JA PAINEENSÄÄDIN?

Ennen kuin voit liittää kaasun laitteeseen, sinun on ostettava kaasupullo, letku ja paineensäätölaite. Taulukosta ilmenee, mitä kaasupulloa, letkua ja säätölaitetta sinun on käytettävä. Esimerkiksi Belgiassa (BE) sinun tulee käyttää propaanikaasupulloa 37 mbarin letkun ja säätölaitteen kanssa tai butaanikaasupulloa 28-30 mbarin letkun ja säätölaitteen kanssa.

Maa	Säiliö letku ja paineensäädin
DK, GR, NO, SE, EE, LT, LV, MT,HU, SI, NL	Butanni, 30 mbar
ES, GB,, IE, PT, BE, FR, LU, IT, CY	Propanni, 37 mbar / butanni, 28-30 mbar
DE, CZ, SK	Butanni, 50 mbar
PL	Propanni, 37 mbar



ℹ Tämä grilli on säädetty käytettäväksi 4,5 - 15 kg:n butaani/propaani-kaasupullojen kanssa asianmukaisen matalan paineen säätölaitteen kanssa. Suosituksemme on liittää laite propaanikaasupulloon. Propaani tarjoaa korkealaatuisen palamisen ja on vähemmän herkkä huurtumaan. Kaasupullon korkeus H:n on oltava alle 58 cm riippumatta kaasupullon leveydestä tai halkaisijasta .

ℹ Osta paineensäätölaite ja kaasupullo yhdessä. Kaikki säätölaitteet eivät sovi kaikkiin kaasupulloihin.

ℹ Käytä ainoastaan kaasuletkua ja säätölaitetta, jotka on tyyppihyväksytty käyttömaassa.

6.2 Turvaohjeet

- Älä koskaan liitä säiliötä suoraan laitteeseen. Asenna säiliöön ensin paineensäädin.
- Älä koskaan muokkaa säiliön esiasennettuja tai suljettuja osia, letkua tai paineensäädintä.
- Pidä letku niin lyhyenä kuin mahdollista (enintään 1,5 m) estääksesi sen laahautumisen maata vasten.
  - Älä koskaan väännä tai kierrä letkua. Älä vedä tai lävistä letkua. Pidä letku etäällä grillin osista, jotka kuumentuvat. Tarkista, että joustava letku avautuu esille normaalisti ilman kiertämistä tai kiskomista.
  - Letku tulee vaihtaa, jos se on vahingoittunut tai halkeillut, kun kansalliset säädökset vaativat tai osan käyttöiän päättyessä (esim. Ranskassa)
- Pidä kaasupullo aina pystyasennossa.Always keep the cylinder in an upright position.
- Älä koskaan avaa kaasunsyöttöä.
- Tarkista vuodot joka kerta, kun teet muutoksia kaasuliitäntään. Katso “7 Kaasuvuotojen tarkistaminen”.

6.3 Letkun liittäminen laitteeseen

Ranska:

Laitetta voi käyttää kahdentyyppisellä joustavalla letkulla:

- Joustava letku, joka on suunniteltu liitettäväksi rengasmaiseen jatkeeseen sekä grilli- että säätölaitepuolella, pidettynä. Lujasti kiinni laipoista (standardin XP D 36-110 mukaisesti). Suositeltu pituus 1,25 m.
- Joustava letku (standardin XP D 36-112 mukainen), joka sovitetaan G 1/2-kierteisellä mutterilla grilliin kiinnittämiseksi ja M 20x1,5 kierteisellä mutterilla säätölaitteeseen kiinnittämiseksi. Suositeltava pituus 1,25 m.

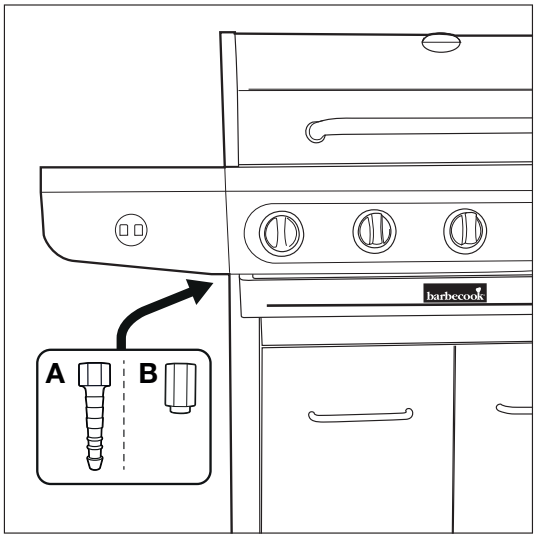
Muut maat:

Grilliä tulee käyttää joustavalla letkulla, joka on sopiva käytettäväksi butaani- ja propaanikaasulla. Letkun pituus ei saa olla yli 1,50 m.

Voit liittää kaasuletkun laitteeseen asentamalla liittimen laitteen kaasuletkuun. Laitteen mukana toimitetaan kaksi eri liitintä, jotka ovat käytössä eri maissa:

Maa	Liitin
BE, CH, CZ, DK, ES, FI, GB, IE, IT, PT, SI	Liitin A
FR	Liitin B

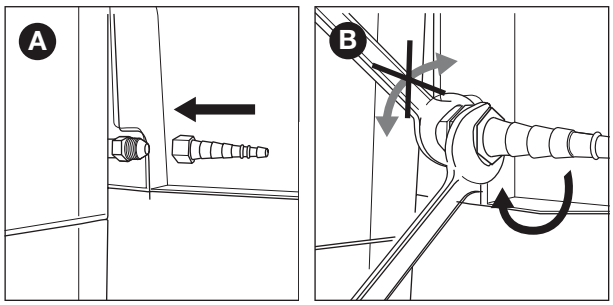
Mikäli et löydä maakoodiasi taulukosta, valitse kansallisia standardeja vastaava liitin.



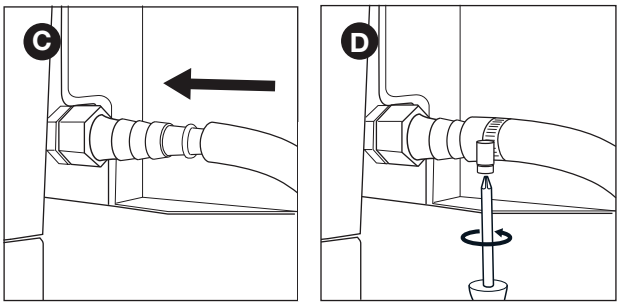
6.3.1 Liitin A

Tarvitset 19 mm avaimen ja ristipaaruuvimeisselin.

1. Ruuvaa liitin laitteen (A) kaasuletkuun ja kiristä liitin 19 mm avaimella (B).



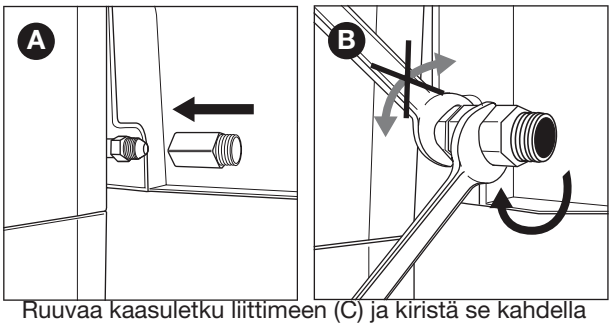
2. Liu'uta letku liittimen (C) päälle ja kiristä kiristysrengas ristipääruuvimeisselillä (D).



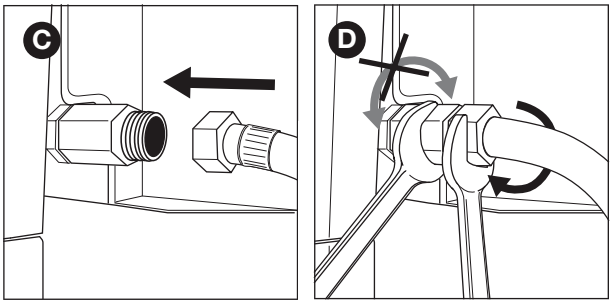
6.3.2 Liitin B

Tarvitset 22 mm avaimen ja jakoavaimen.

1. Ruuvaa liitin laitteen (A) kaasuletkuun ja kiristä liitin 22 mm avaimella (B).



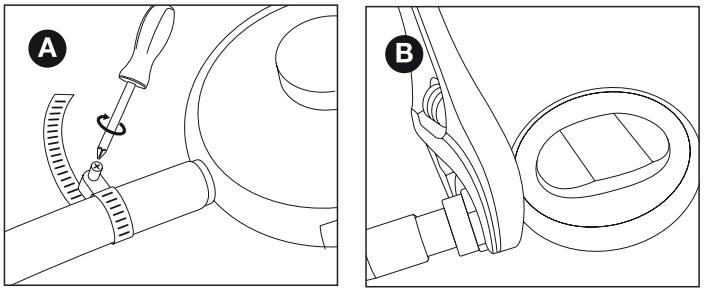
2. Ruuvaa kaasuletku liittimeen (C) ja kiristä se kahdella avaimella. Pidä liitintä paikallaan 22 mm avaimella ja käännä letkua jakoavaimella (D).



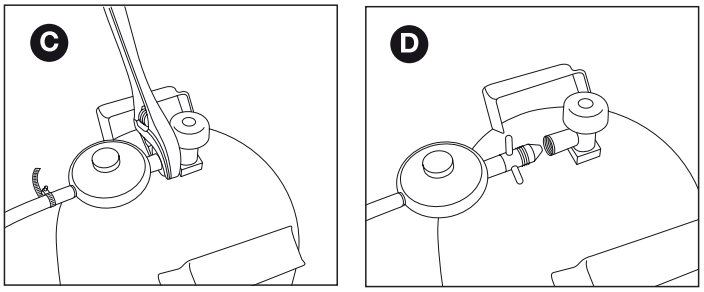
6.4 Letkun ja säilion liittäminen paineensäätimeen

Toimenpide edellyttää ristipääruuvimeisselin ja/tai jakoavaimen käyttöä paineensäätimestä riippuen.

1. Liitä letku paineensäätimeen. Suorita jokin seuraavista toimenpiteistä:
   - Jos letkussa on kiristysrengas liu'uta letku paineensäätimen päälle ja kiristä kiristysrengas ristipääruuvimeisselillä (A).
   - Jos letkussa on mutteri, ruuvaa letku paineensäätimeen ja kiristä mutteri jakoavaimella (B).



2. Liitä paineensäädin kaasusäiliöön. Suorita jokin seuraavista toimenpiteistä:
   - Jos paineensäätimessä on mutteri, ruuvaa paineensäädintä myötäpäivään ja kiristä mutteri jakoavaimella (C).
   - Jos paineensäätimessä on ruuvipää, kiinnitä se säiliöön ruuvaamalla paineensäädintä myötäpäivään (D).



Käytä ainoastaan EN 16129 -normin mukaisia säätölaitteitta.

6.5 Säiliön vaihto

1. Sulje kaasunsyöttö ja käännä kaikki säätimet OFF-asentoon
2. Irrota tyhjä säiliö ja liitä täysi säiliö.
3. Tarkista säiliö, letku ja kaikki liitännät kaasuvuotojen varalta. Katso “7 Tarkistaminen kaasuvuotojen varalta”.

⚠ Huomio. Kaasupullo tulee aina vaihtaa etäällä kaikista syttymisen mahdollistavista lähteistä.

7 TARKISTAMINEN KAASUVUOTOJEN VARALTA

7.1 Miksi tarkistaa laite kaasuvuotojen varalta?

Propeeni ja butaani ovat ilmaa raskaampia. Tästä johtuen ne eivät kulkeudu ilman mukana pois vuodon sattuessa. Erityisesti tuulettomana päivänä tapahtuva vuoto voi johtaa kaasun kertymiseen laitteen sisälle ja ympärille. Kertynyt kaasu voi mahdollisesti syttyä ja räjähtää.

7.2 Milloin laite on syytä tarkistaa kaasuvuotojen varalta?

- Ennen ensimmäistä käyttökertaa tai laitteen oltua käyttämättä pitkään.

⚠ Tarkista laite myös kaasuvuotojen varalta, mikäli laite on jälleenmyyjän kokoama.

- Joka kerta kun vaihdat kaasuosan.
- Vähintään kerran vuodessa, mieluiten grillauskauden alussa.

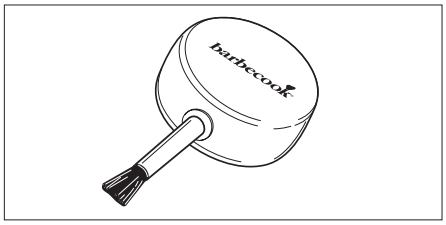
7.3 Turvaohjeet

- Sijoita lai e ulkotiloihin paikkaan, missä on hyvä ilmanvaihto. Varmista, ettei laitteen läheisyydessä ole avoliekkejä tai lämmonlähteitä.
- Ålå koskaan tarkista kaasuvuotoja sytyttimellä tai tulitikulla.
- Ålå polta savukkeita tai sytytä sytyttimiä kaasuvuotojen tarkistuksen aikana.

7.4 Mitä materiaaleja tarvitsen?

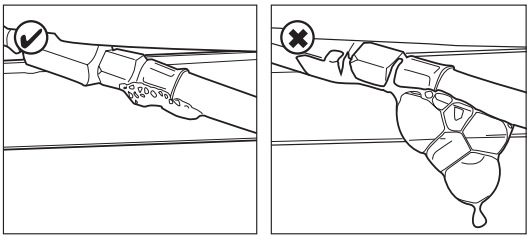
Tarkistaaksesi laitteen kaasuvuotojen varalta tarvitset:

- Testiliuosta. Voit käyttää valmisliuosta tai veden ja tiskinpesuaineen seosta (1 :1).
- Laitteen mukana toimitetun vuototestityökalun. Työkalun avulla voit imeä testiliuosta ja levittää sitä laitteen tarkistettaviin kaasuosiin tai liitoksiin.



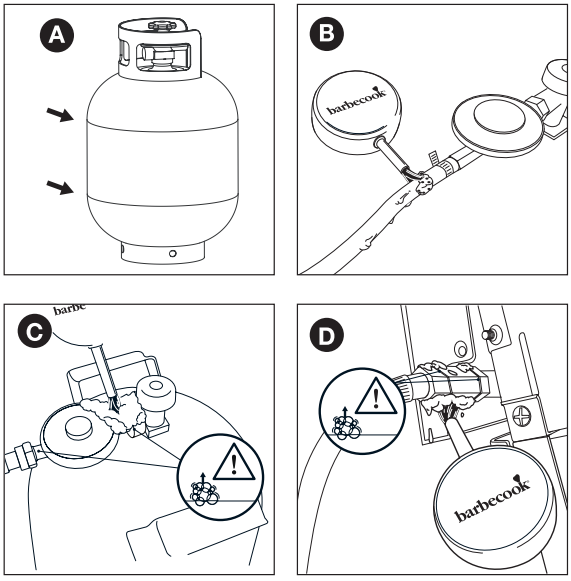
7.5 Tarkistaminen kaasuvuotojen varalta

1. Voit testata laitteen kaasuvuotojen varalta lisäämällä testiliuosta kaikkiin kaasuosiin ja liitäntöihin. Mikäli jossain osassa tai liitännässä ilmenee kuplia, kyseessä on kaasuvuoto:



Voit tarkistaa laitteen kaasuvuotojen varalta toimimalla seuraavasti:

1. Sijoita lai e ulos.
2. Ota vuototestityökalu ja testausliuos (vuotospray tai vesi-/saippualiuos).
3. Avaa kansi ja käännä kaikki säätimet OFF-asentoon.
4. Avaa kaasunsyöttöä hieman. Käännä kaasusäiliön venttiiliä vain kerran.
5. Ime vuototestityökaluun pieni määrä testiliuosta ja levitä liuosta testattavalle alueelle. Tarkista seuraavat osat:
   - Kaasusäiliön juotokset (A)
   - Letku (B)
   - Säiliön ja paineensäätimen sekä paineensäätimen ja letkun väliset liitännät (C).
   - Letkun ja laitteen välinen liitäntä (D)



⚠ Paineensäädin ja liitin voivat poiketa kuvissa näkyvistä osista.

6. Suorita jokin seuraavista toimenpiteistä:
   - Jos havaitset vuodon, jatka kohdassa “ Kaasuvuodon sattuessa” kuvatulla tavalla.
   - Jos et havaitse vuotoja, sulje kaasunsyöttö, huuhtele osat ja kuivaa ne huolellisesti.

7.6 Kaasuvuodon sattuessa

1. Sulje kaasunsyöttö ja suorita jokin seuraavista toimenpiteistä:
   - Jos kaasuvuoto esiintyy liitimessä, kiristä kyseinen liitin.
   - Jos kaasuvuoto esiintyy säiliössä tai letkussa, vaihda säiliö tai letku.
2. Tarkista liitin tai osa tämän jälkeen uudelleen.
3. Mikäli vuoto ei korjaannu, ota yhteys Barbecook-jälleenmyyjään. Älä käytä laitetta ennen kuin vuoto on korjattu.

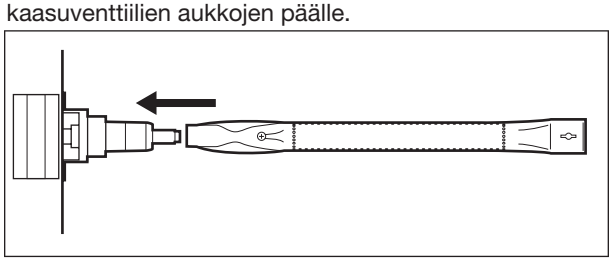
⚠ Lähellä olevien Barbecook-jälleenmyyjien luettelo loytyy osoitteesta www.barbecook.com.

8 LAITTEEN VALMISTELU

8.1 Ennen jokaista käyttokertaa

Tarkista seuraavat kohdat ennen jokaista käyttökertaa:

- Laite on sijoi ettu asianmukaiseen paikkaan. Katso “3.3 Valitse sopiva käyttöpaikka”.
- Kaasuletku ei kosketa lattiaa tai altistu kuumille pinnoille tai rasvapisaroille.
- Kulho on puhdas. On suositeltavaa puhdistaa kulho jokaisen käyttökerran jälkeen. Katso “11.2 Kulhon puhdistaminen”.
- Polttimet ja kaasutinputket eivät ole hyönteisten pesien tai seittien tukkimia. Katso “11.3 Poltinten ja kaasutinputkien puhdistaminen”.
- Polttimet on koottu oikein. Kaasutinputket on sijoi ettava kaasuventtiilien aukkojen päälle.



⚠ Voit varmistua kaasuliitännän eheydestä tarkistamalla laitteen kaasuvuotojen varalta ennen jokaista käyttökertaa. Katso “7 Tarkistaminen kaasuvuotojen varalta”.

8.2 Ennen ensimmäistä käyttokertaa (pitkän tauon jälkeen)

Jos käytät laitetta ensimmäistä kertaa tai pitkän tauon jälkeen, suorita seuraavat lisätarkistukset:

- Varmista, että olet lukenut kaikki tämän käyttöohjeen ohjeet ja että ymmärrät ne (ennen ensimmäistä käyttökertaa).
- Tarkista laite kaasuvuotojen varalta. Katso “7 Tarkistaminen kaasuvuotojen varalta”.

⚠ Tarkista laite myös kaasuvuotojen varalta, mikäli laite on jälleenmyyjän kokoama.

- Puhdista polttimet ja kaasutinputket (vain mikäli laitetta käytetään pitkän tauon jälkeen). Katso “11.3 Poltinten ja kaasutinputkien puhdistaminen”.
- Käytä laitetta ennen kuin aloitat ruoan grillaamisen (vain ennen ensimmäistä käyttökertaa). Katso “8.3 Laitteen käyttöönotto”.

8.3 Laitteen käyttöönotto

Voit poistaa laitteessa olevat valmistuksen aikaiset rasvat lämmittämällä laitetta ennen ensimmäistä käyttökertaa. Toimi seuraavasti:

1. Sytytä pääpolttimet ja käännä niiden säätimet asentoon HIGH. Katso “9.2 Pääpolttimien sytyttäminen”.
2. Sulje kansi ja anna laitteen lämmetä 15 minuuttia. Älä laita grillille ruokaa.
3. 15 minuutin kuluttua voit avata kannen ja antaa laitteen lämmetä vielä 5 minuuttia (säätimet edelleen asennossa HIGH).
4. 5 minuutin kuluttua laite on käyttövalmis. Nyt voit laittaa ruokaa grillille.

9 POLTTIMIEN SYTYTTÄMINEN

ℹ Sähkösytyttimen käyttö edellyttää AA-pariston asentamista. Paristo ei sisälly toimitukseen. Sytyttimen paristokotelo sijaitsee oi eanpuoleisen pöydän etupaneelin sisällä.

9.1 Turvaohjeet

- Suorita kaikki kohdassa “8 Laitteen valmistelu”luetellut tarkistukset ennen laitteen sytyttämistä.
- Varmista, että kansi on aina auki poltinta sytytettäessä.
- Älä koskaan kumarru suoraan polttimen päälle sytyttäessäsi sitä.

9.2 Pääpolttimien sytyttäminen

9.2.1 Sytyttimen käyttö

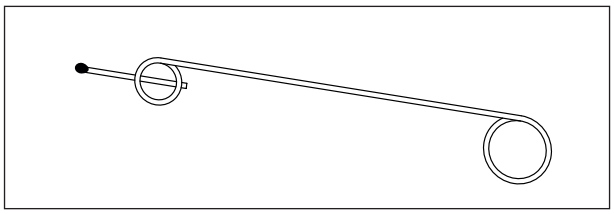
1. Avaa kansi ja käännä pääpoltinten säätimet OFF-asentoon.
2. Jos et ole vielä sytyttänyt muita polttimia, avaa kaasunsyöttö ja odota 10 sekuntia. Tällä tavoin kaasu ehtii stabiloitua.
3. Työnnä yhden polttimen säädintä, käännä se asentoon HIGH ja pidä sitä asennossa hetken ajan. Sisäänrakennettu sytytin tuottaa kipinöitä ja sytyttää polttimen.

⚠ Sytytä ensin vain yksi pääpoltin. Älä koskaan sytytä kaikkia pääpolttimia samanaikaisesti.

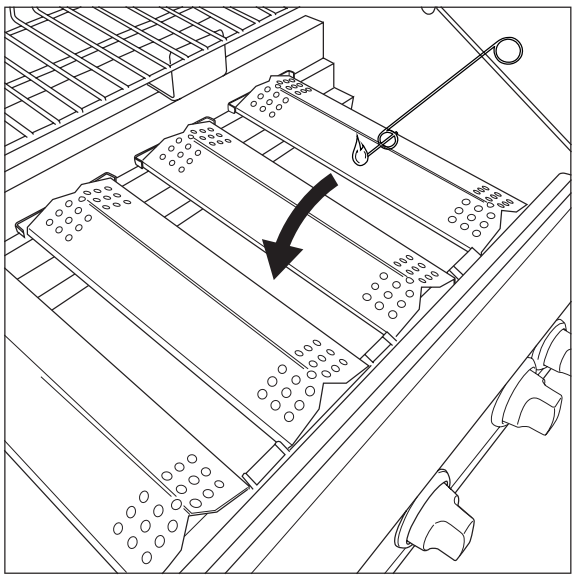
4. Jos poltin ei syty kolmella yrityksellä, aseta säädin OFF-asentoon, sulje kaasunsyöttö ja odota 5 minuuttia. Tällä tavoin kertynyt kaasu ehtii poistua laitteesta.
5. Yritä sytyttää poltin uudelleen. Mikäli poltin ei syty, voit yrittää sytyttää sen tulitikulla tai määrittää ongelman syyn katsomalla kohdan “14 Vianmääritys”.

9.2.2 Tulitikun käyttö

1. Aseta tulitikku tulitikun pidikkeeseen.



2. Avaa kansi ja käännä pääpoltinten säätimet OFF-asentoon.
3. Jos et ole vielä sytyttänyt muita polttimia, avaa kaasunsyöttö ja odota 10 sekuntia. Tällä tavoin kaasu ehtii stabiloitua.
4. Sytytä tulitikku ja pidä sitä noin 13 mm etäisyydellä poltti mesta.



5. Käännä yhden polttimen säädin asentoon HIGH.

⚠ Sytytä ensin vain yksi pääpoltin. Älä koskaan sytytä kaikkia pääpolttimia samanaikaisesti.

6. Jos poltin ei syty 5 sekunnin kuluessa, aseta säädin OFF-asentoon, sulje kaasunsyöttö ja odota 5 minuuttia. Tällä tavoin kertynyt kaasu ehtii poistua laitteesta.
7. Yritä sytyttää poltin uudelleen. Mikäli poltin ei syty, voit määrittää ongelman syyn katsomalla kohdan “14 Vianmääritys”.
8. Kun poltin on syttynyt, sytytä muut polttimet kääntämällä niiden säätimet asentoon HIGH.

9.3 Sivupolttimen sytyttåminen

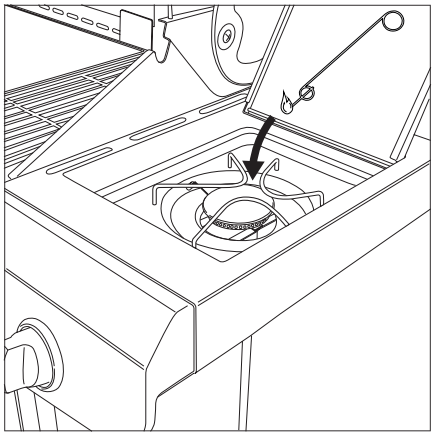
⚠ Sivupoltin kestää enintään 9 kg painavan astian, jonka läpimitta saa olla enintään 220 mm ja vähintään 120 mm.

9.3.1 Sytyttimen käyttö

1. Avaa kansi ja käännä sivupolttimen säädin OFF-asentoon.
2. Jos et ole vielä sytyttänyt muita polttimia, avaa kaasunsyöttö ja odota 10 sekuntia. Tällä tavoin kaasu ehtii stabiloitua.
3. Työnnä sivupolttimen säädintä, käännä se asentoon HIGH ja pidä sitä asennossa hetken ajan. Sisäänrakennettu sytytin tuottaa kipinöitä ja sytyttää sivupolttimen.
4. Jos poltin ei syty kolmella yrityksellä, aseta säädin OFF-asentoon, sulje kaasunsyöttö ja odota 5 minuuttia. Tällä tavoin kertynyt kaasu ehtii poistua laitteesta.
5. Yritä sytyttää sivupoltin uudelleen. Mikäli poltin ei syty, voit yrittää sytyttää sen tulitikulla tai määrittää ongelman syyn katsomalla kohdan “14 Vianmääritys”.

9.3.2 Tulitikun käyttö

1. Aseta tulitikku tulitikun pidikkeeseen.
2. Avaa kansi ja käännä sivupolttimen säädin OFF-asentoon.
3. Jos et ole vielä sytyttänyt muita polttimia, avaa kaasunsyöttö ja odota 10 sekuntia. Tällä tavoin kaasu ehtii stabiloitua.
4. Sytytä tulitikku ja pidä sitä noin 13 mm etäisyydellä sivupolttimesta.



5. Käännä sivupolttimen säädin asentoon HIGH.
6. Jos sivupoltin ei syty 5 sekunnin kuluessa, aseta säädin OFF-asentoon, sulje kaasunsyöttö ja odota 5 minuuttia. Tällä tavoin kertynyt kaasu ehtii poistua laitteesta.
7. Yritä sytyttää sivupoltin uudelleen. Mikäli poltin ei syty, voit määrittää ongelman syyn katsomalla kohdan “14 Vianmääritys”.

9.4 Varraspolttimen sytyttäminen

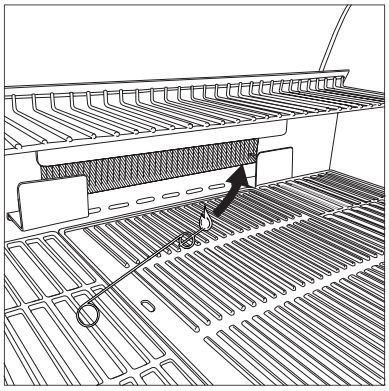
ℹ Varraspolttimen koneeseen on asennettava kaksi D-paristoa ennen kuin varraspoltinta voidaan käyttää. Paristot eivät sisälly toimitukseen.

9.4.1 Sytyttimen käyttö

1. Avaa kansi ja käännä varraspolttimen säädin OFF-asentoon.
2. Poista ritilät ja lämmitysteline laitteesta ja laita ne sivuun.
3. Jos et ole vielä sytyttänyt muita polttimia, avaa kaasunsyöttö ja odota 10 sekuntia. Tällä tavoin kaasu ehtii stabiloitua.
4. Työnnä varraspolttimen säädintä, käännä se asentoon HIGH ja pidä sitä asennossa hetken ajan. Sisäänrakennettu sytytin tuottaa kipinöitä ja sytyttää varraspolttimen.
5. Jos poltin ei syty kolmella yrityksellä, aseta säädin OFF-asentoon, sulje kaasunsyöttö ja odota 5 minuuttia. Tällä tavoin kertynyt kaasu ehtii poistua laitteesta.
6. Yritä sytyttää varraspoltin uudelleen. Mikäli poltin ei syty, voit yrittää sytyttää sen tulitikulla tai määrittää ongelman syyn katsomalla kohdan “14 Vianmääritys”.

9.4.2 Tulitikun käyttö

1. Aseta tulitikku tulitikun pidikkeeseen.
2. Avaa kansi ja käännä varraspolttimen säädin OFF-asentoon.
3. Jos et ole vielä sytyttänyt muita polttimia, avaa kaasunsyöttö ja odota 10 sekuntia. Tällä tavoin kaasu ehtii stabiloitua.
4. Sytytä tulitikku ja pidä sitä varraspolttimen oikealla puolella.



5. Käännä varraspolttimen säädin asentoon HIGH.
6. Jos poltin ei syty 5 sekunnin kuluessa, aseta säädin OFF-asentoon, sulje kaasunsyöttö ja odota 5 minuuttia. Tällä tavoin kertynyt kaasu ehtii poistua laitteesta.
7. Yritä sytyttää varraspoltin uudelleen. Mikäli poltin ei syty, voit määrittää ongelman syyn katsomalla kohdan “14 Vianmääritys”.

9.5 Poltinten sammuttaminen

Sammuta polttimet aina, kun olet lopettanut niiden käytön. Toimi seuraavasti:

1. Sulje kaasunsyöttö .
2. Käännä poltinten säätimet OFF-asentoon.

Sulkemalla kaasunsyötön ensin varmistat, ettei laitteessa ole enää kaasua.

9.6 Polttimien sytyttåminen uudelleen

Jos poltin sammuu käytön aikana, toimi seuraavasti:

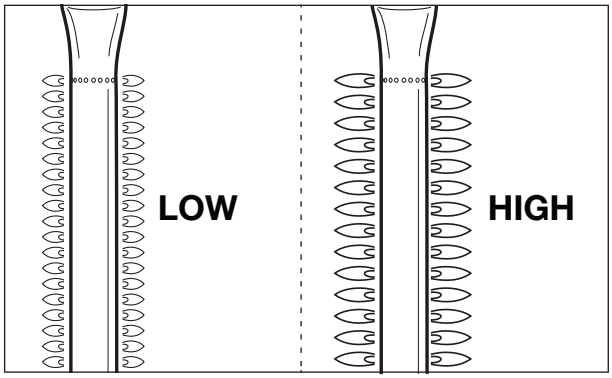
1. Avaa kansi ja sulje kaasunsyöttö.
2. Käännä kaikki säätimet OFF-asentoon ja odota 5 minuuttia. Tällä tavoin kertynyt kaasu ehtii poistua laitteesta.
3. Sytytä poltin/polttimet uudelleen.

9.7 Liekkien tarkistaminen

Tarkista polttimen liekki, joka kerta kun sytytät sen. Täydellinen liekki on miltei täysin sininen ja liekin huipussa näkyy hieman keltaista. Keltaisten liekkien ajoittainen esiintyminen on täysin normaalia.

Jos liekit vaikuttavat tavanomaisesta poikkeavilta, voit korjata vian jollain seuraavista toimenpiteistä:

Jos ilekit ovat...	Toimi seuraavasti...
Matalia ja täysin kaltaisia	1. Sulje kaasunsyöttö välittömästi ja käännä kaikki säätimet OFF-asentoon. 2. Voit määrittää ongelman syyn katsomalla kohdan “14 Vianmääritys”. Todennäköisesti kaasutinputket ovat tukossa.
Korkeampia kuin kulho	1. Sulje kaasunsyöttö välittömästi ja käännä kaikki säätimet OFF-asentoon. 2. Odota 5 minuuttia, jotta kertynyt kaasu poistuu. 3. Sytytä poltin/polttimet uudelleen. 4. Mikäli ongelma ei korjaannu, voit määrittää ongelman syyn katsomalla kohdan “14 Vianmääritys”.



10 HYÖDYLLISIÄ VIHJEITÄ

10.1 Laitteen esilämmittäminen

Esilämmittämällä laitteen voit varmistaa, että grilli on riittävän kuuma aloittaessasi ruoan valmistuksen. Toimi seuraavasti:

1. Sytytä poltin/polttimet ja käännä säädin/säätimet asentoon HIGH.
2. Sulje kansi ja anna laitteen lämmetä kymmenen minuuttia.
3. Kymmenen minuutin kuluttua voit avata kannen ja laittaa ruokaa grillille.
4. Jos tarvitset vähemmän lämpöä, käännä säädin/säätimet pienemmälle teholle.

10.2 Ruoan tarttumisen välttäminen

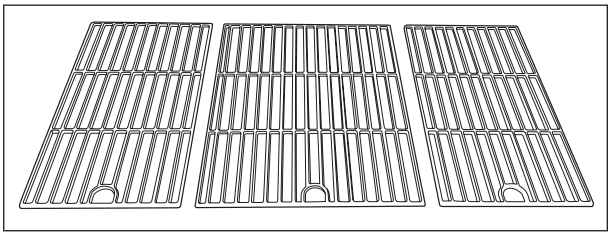
Voit välttää ruoan tarttumisen grilliin seuraavasti:

- Voitele ruoka kevyesti öljyllä ennen sen laittamista grillille. Voit myös voidella grillin öljyllä.
- Esilämmitä laite. Mitä lämpimämpi grilli on, kun aloitat ruoanlaiton, sitä vähemmän ruoka tarttuu siihen.
- Älä käännä ruokaa liian nopeasti. Anna sen ensin lämmetä hieman.

10.3 Ruoan tarttumisen välttäminen

Valmistettavan ruoan tyypistä ja valmistustavasta riippuen voit grillata aineksia suoraan tai epäsuorasti:

Menetelmä	Kuvaus	Käyttö
Suora	Aseta ruoka suoraan päälä olevan poittimen päälle säädä polttimen teho korkealle ja pidii kansi auki.	Lihan ja kasvisten paistaminen
Epiisuora	Aseta ruoka piiiillii olevan polttimen viereen, siiiidii polttimen teho keskitasolle/alhaiselle tasolle ja sulje kansi.	Paistetun lihan kypsyttaminen



⚠ Kun grillaat kannen ollessa suljettuna, muista tarkkailla kannen lämpömittaria jatkuvasti liiallisen lämmön varalta. Katso “10.5 Lämpötilan tarkkailu”.

10.4 Grillaaminen kannen ollessa suljettuna

Kannen sulkeminen grillauksen aikana on erittäin hyödyllistä seuraavista syistä johtuen:

- Grillin lämpötila pysyy korkeampana ja tasaisempana.
- Ruoan valmistaminen on nopeampaa ja ruoan kuivuminen voidaan välttää.
- Vähemmän leimahduksia ja vähemmän kaasunkulutusta.

⚠ Kun grillaat kannen ollessa suljettuna, muista tarkkailla kannen lämpömittaria jatkuvasti liiallisen lämmön varalta. Katso “10.5 Lämpötilan tarkkailu”.

10.5 Lämpötilan tarkkailu

Laite sisältää tehokkaita polttimia, jotka mahdollistavat nopean lämmityksen ja vakaan lämpötilan. Jos grillaat kansi suljettuna, muista varmistaa, ettei laitteen lämpötila nouse liian korkeaksi. Tarkkaile lämpömittaria ja huomioi seuraavat ohjeet:

- Tyypillinen ruoanvalmistuslämpötila on noin 210 °C. Korkeammissa lämpötiloissa rasvapisarat ja kulhoon kertynyt rasva voi syttyä palamaan.
- Lämpötilan ei tulisi koskaan olla yli 300 °C yli 5 minuutin ajan. Liian korkea lämpötila voi johtaa laitteen vaurioitumiseen ja epämuodostumiin.

⚠ Jos laite lämpenee liikaa, voit viilentää sitä avaamalla kannen ja laskemalla poltinten tehoa.

10.6 Udnyttelse af varmezonerne

Kun kaikki polttimet ovat päällä, poltinten kannet jakavat lämpöä mahdollisimman tasaisesti ympäri grilliä. Tästä huolimatta jotkin alueet ovat kuitenkin toisia kuumempia. Voit hyödyntää lämpöalueita saadaksesi parhaan mahdollisen grillaustuloksen:

Alue	Kuuma?	Sopii...
Etuosa	Kuuma	Nopeasti valmistuville aineksille (katkaravut, kala ...)
Keskiosa	Kuumempi	Hitaammin valmistuville aineksille (makkarat, kana ...)
Takaosa	Kuumin	Lihan ja kasvisten paistaminen

⚠ Voit myös luoda kuumia alueita säätämällä poltinten tehoa. Voit esimerkiksi pienentää polttimen tehoa ja käyttää sen yläpuolella olevaa aluetta nopeasti tai hitaammin kypsyvän ruoan valmistamiseen.

10.7 Ruoan paistaminen vartaalla

Voit paistaa ruokaa vartaalla käyttämällä pääpolttimia ja varraspoltinta samanaikaisesti. Esimerkiksi kanan paistaminen vartaalla onnistuu seuraavasti:

1. Poista ritilät ja lämmitysteline laitteesta ja laita ne sivuun.
2. Sytytä pääpolttimet ja sulje kansi esilämmittääksesi laitteen. Laita tällä välin kana vartaalle.
3. Avaa kymmenen minuutin kuluttua kansi, sammuta keskipoltin ja käännä sivupolttimet asentoon LOW. Voit asettaa keskipolttimen päälle lautasen keräämään rasvapisaroita.
4. Aseta varras poltinten päälle ja sulje kansi. Kuuma ilma kypsentää kanaa tavanomaisen uunin tapaan.
5. Kun kana on osittain valmistunut, sytytä varraspoltin paistaaksesi kanan nahan. Avaa kansi sytyttääksesi polttimen ja sulje kansi tämän jälkeen.
6. Tarkkaile kanaa varmistaaksesi, ettei sen nahka pala.
7. Sammuta varraspoltin, kun nahka on riittävän rapeaa.

⚠ Kun grillaat kannen ollessa suljettuna, muista tarkkailla kannen lämpömittaria jatkuvasti liiallisen lämmön varalta. Katso “10.5 Lämpötilan tarkkailu”.

10.8 Leimahdusten välttäminen

Leimahdusten esiintyminen grillattaessa on täysin normaalia. Liialliset leimahdukset voivat kuitenkin nostaa laitteen lämpötilaa ja sytyttää grilliin kertyneen rasvan palamaan. Leimahdusten välttäminen:

- Varmista, että kulho on puhdas ennen kuin aloitat grillaamisen. On suositeltavaa puhdistaa kulho jokaisen käyttökerran jälkeen. Katso “11.2 Kulhon puhdistaminen”.
- Tarkista rasvanpoistoaukko säännöllisesti tukosten varalta ja varmista, ettei rasva-alusta tai -astia ole täynnä.
- Jos grillaat rasvaista lihaa, leikkaa ylimääräinen rasva pois, sulje kansi ja säädä polttimet keskiasentoon tai alhaiseen asentoon.

11 LAITTEEN HUOLTAMINEN

11.1 Grillin puhdistaminen

On suositeltavaa puhdistaa grilli jokaisen käytön jälkeen Barbecook-puhdistusaineella.

Voit puhdistaa grillin myös miedolla pesuaineliuoksella tai natriumbikarbonaatilla. Älä koskaan puhdista grilliä uuninpuhdistusaineilla.

11.2 Kulhon puhdistaminen

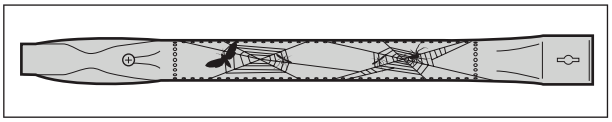
On suositeltavaa puhdistaa kulho jokaisen käytön jälkeen barbecook-puhdistusaineella. Voit käyttää puhdistusainetta samalla tavoin kuin grillin puhdistuksessa.

11.3 Poltinten ja kaasutinputkien puhdistaminen

11.3.1 Miksi puhdistaa polttimet ja kaasutinputket?

Hämähäkit ja hyönteiset voivat tehdä seittejä ja pesiä polttimiin ja kaasutinputkiin. Tämä voi estää kaasun pääsyn polttimiin. Seuraus:

- Poltinten sytyttäminen ei onnistu. Jos poltinten sytyttäminen onnistuu, seurauksena on kuitenkin vain savuiset, keltaiset liekit.
- Kaasu voi palaa kaasutinputkien ulkopuolella lähellä säätimiä. Näitä kutsutaan leimahduksiksi, jotka voivat aiheuttaa vakavia henkilö- ja materiaalivahinkoja.



Tukkeutuneista polttimista ja kaasutinputkista aiheutuvat vahingot katsotaan puutteelliseksi huolloksi eikä takuu kata niitä.

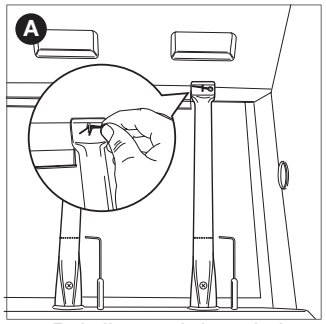
11.3.2 Milloin polttimet ja kaasutinputket pitäisi puhdistaa?

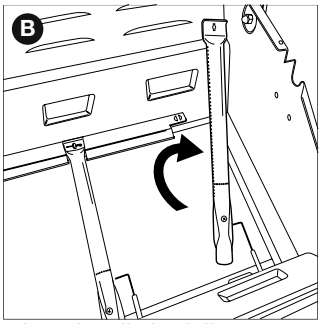
Puhdista polttimet ja kaasutinputket:

- Ennen ensimmäistä käyttökertaa ja laitteen oltua käyttämättä pitkään.
- Vähintään kahdesti vuodessa, kerran grillauskauden alussa.

11.3.3 Poltinten ja kaasutinputkien puhdistaminen

1. Poista polttimet laitteesta kuvien osoittamalla tavalla. Jos havaitset polttimen vaurioituneen, vaihda se uuteen.





2. Puhdista polttimet ja kaasutinputket pienellä harjalla tai kotitekoisella piipunpuhdistimella (avattu klemmari, piippuharja ...).
3. Aseta polttimet takaisin paikoilleen. Kaasutinputket on sijoi ettava kaasuventtiilien aukkojen päälle.

11.4 Emalin, ruostumattoman teräksen, kromin ja jauhemaalipinnoitteen huoltaminen

Tämä laite sisältää emaloituja, kromattuja, jauhemaalattuja sekä ruostumattomasta teräksestä valmistettuja osia. Jokainen materiaali vaatii erilaista huoltamista:

Materiaali	Materiaalin huoltaminen
Emali	• Älä käytä teräviä esineitä äläkä kopauta emalia kovaa pintaa vasten. • Vältä emalin altistamista kylmille nesteille sen ollessa kuuma. • Voit käyttää metalliharjoja ja hankaavia puhdistusaineita.
Ruostumaton teräs ja kromi	• Älä käytä voimakkaita, hankaavia tai metallinpuhdistusaineita • Käytä laimeampia puhdistusaineita ja anna niiden vaikuttaa teräkseen. • Käytä pehmeää sieniä tai liinaa. Huuhtele huolellisesti puhdistamisen jälkeen ja kuivaa huolellisesti ennen varastointia.
Jauhemaalattu	• Älä käytä teräviä esineitä. Käytä mietoja puhdistusaineita sekä pehmeää sieniä tai liinaa. • Huuhtele huolellisesti puhdistamisen jälkeen ja kuivaa huolellisesti ennen varastointia.

⚠ Voit välttää ruostumattoman teräksen ruostumisen välttämällä sen altistamista kloorille, suolalle ja raudalle. Tästä johtuen laitetta ei ole suositeltavaa käyttää lähellä rannikkoa, rautateitä tai uima-altaita.

⚠ Näiden ohjeiden noudattamatta jättämisestä aiheutuvat vahingot katsotaan puutteelliseksi huolloksi eikä takuu kata niitä.

Alla oleva suurennettu kuva (oppaan toinen osa) sisältää luettelon laitteen kaikista osista. Luettelo sisältää symboleita, jotka kuvaavat jokaisen osan materiaalia. Tällä tavoin voit tarkistaa jokaisen osan huoltotavan. Osaluettelo sisältää seuraavat symbolit:

Symboli	Materiaali
●	Emali
▲	Kromi
■	Ruostumaton teräs
★	Jauhemaalattu

11.5 Laitteen varastointi

Jos et käytä laitetta pitkään aikaan, varastoi se kuivaan paikkaan. Ennen laitteen varastointia:

- Irrota kaasusäiliö. Älä varastoi sijoita laitetta sisätiloihin (edes autotalliin tai vajaan) sen ollessa liitettynä kaasusylinteriin.
- Puhdista polttimet ja ritilät, voitele ne öljyllä ja kääri ne paperiin.
- Peitä laitteesi Barbecook-peitteellä. Rekisteröi laitteesi osoitteessa www.barbecook.com saadaksesi tietoa tarvitsemastasi peitteestä.

11.6 Kaasusäiliöiden varastointi

Nämä ohjeet koskevat täysiä sekä tyhjiä säiliöitä

- Säilytä kaasusäiliöitä aina ulkotiloissa, missä on hyvä ilmanvaihto. Varmista, ettei kaasusäiliöt altistu liialliselle kuumuudelle tai suoralle auringonvalolle.
- Älä koskaan säilytä kaasusäiliötä paikassa, jonka lämpötila voi nousta erittäin korkeaksi (auto, vene ...).
- Älä koskaan säilytä kaasusäiliöitä laitteen kaapissa.
- Älä koskaan säilytä varasäiliötä käytössä olevan kaasulaitteen läheisyydessä.
- Säilytä kaasusäiliöitä aina lasten ulottumattomissa.
- Säilytä ja kuljeta kaasusäiliöitä aina pystyasennossa.

11.7 Varaosien tilaaminen

Osat, jotka altistuvat suoraan tulelle tai voimakkaalle kuumuudelle, on vaihdettava ajoittain. Varaosan tilaaminen:

1. Etsi tarvitsemasi osan viitenumero. Löydät kaikkien viitenumeroiden luettelon räjäytyskuvien alla tämän käyttöoppaan toisessa osassa ja osoitteessa www. barbecook. com.

   Jos rekisteröit laitteesi verkossa, sinut ohjataan automaattisesti oikeaan luetteloon MyBarbecook-tililläsi. Siellä sinulla on mahdollisuus tilata tarvittavat osat verkossa.

2. Tilaa varaosa osoitteesta www.barbecook.com tai myyntipisteestäsi. Takuun alaisia osia voi tilata ainoastaan myyntipisteestäsi.

12 TAKUU

12.1 Takuu kattaa

Laite sisältää kahden vuoden takuun, joka on voimassa ostopäivämäärästä lähtien. Tämä takuu kaikki valmistusviat, edellyttäen, että:

- Olet koonnut, käyttänyt tai huoltanut laitettasi tämän oppaan ohjeiden mukaisesti. Vääränlaisesta käytöstä, kokoonpanosta tai riittämättömästä huollosta johtuvat vauriot eivät ole valmistusvirheitä.
- Voit esittää kuittisi ja laitteen yksilöllisen sarjanumeron takuun täytäntöönpanoa varten. Numero alkaa G-kirjaimella, jota seuraa 15 numeroa. Sarjanumero löytyy:
  - Tästä käyttöoppaasta sekä oheisesta aloituspakkauksesta.
  - Laitteen pakkauksesta.
  - Kaapin oven sisäpuolella.
- Barbecook-laadunvarmistusosasto vahvistaa, että osat ovat viallisia ja että ne ovat olleet viallisia normaalista käytöstä, kokoonpanosta ja riittävästä huollosta riippumatta.

Jos jokin seuraavista ehdoista ei täyty, et voi vedota takuuseen. Joka tapauksessa takuu rajoittuu viallisten osien korjaamiseen tai vaihtamiseen.

12.2 Takuu ei kata

Takuu ei kata seuraavia vaurioita ja vikoja:

- Suoraan tulelle tai erittäin korkeille lämpötiloille altistuneiden osien normaali kuluminen (ruostuminen, vääristyminen, värjääntyminen ...). On täysin normaalia, että tällaiset osat vaativat ajoittain vaihtamista uuteen.
- Ulkomuodolliset poikkeavuudet, jotka ovat ominaisia valmistusprosessille. Nämä poikkeavuudet eivät ole valmistusvikoja.
- Kaikki riittämättömästä huollosta, vääränlaisesta säilytyksestä, vääränlaisesta kokoonpanosta tai esiasennettujen osien muokkaamisesta johtuvat vahingot.
- Kaikki laitteen väärinkäytöstä johtuvat vahingot (ts. laitteen käyttö tämän oppaan sisältämien ohjeiden vastainen käyttö, kaupallinen käyttö, jne.)
- Kaikki välilliset vahingot, jotka johtuvat laitteen huolimattomasta tai ohjeista poikkeavasta käytöstä.
- Värjääntyminen tai ruostuminen, joka johtuu ulkopuolisista tekijöistä, voimakkaiden puhdistusaineiden käy östä, altistumisesta kloorille, jne. Nämä vauriot eivät ole valmistusvikoja.

13 TEKNISET TIEDOT

13.1 Tyyppikilpi

Tyyppikilpi luettelee kaikki laitteen tekniset tiedot. Sarjanumero löytyy:

- Tamän oppaan toisesta osasta.
- Kaapin oven sisäpuolella.

13.2 Injeldorien läpimitat

- Pääpoltin: 0.85mm
- Sivu poltin: 0.85mm
- Varraspoltin: 0.98mm

14 VIANMÄÄRITYS

Ongelma	Mahdolliset syyt	Ratkaisut
Ei riittävästi lämpöä	• Kaasunsyöttö ei ole auki • Kaasutinputkia ei ole asetettu kaasuventtiilien aukkojen päälle • Polttimen aukot ovat tukossa • Kaasusäiliö on (lähes) tyhjä • Paineensäädintä ei ole liitetty oikein säiliöön ja/tai letkuun	• Avaa kaasunsyöttö • Aseta kaasutinputket kaasuventtiilien aukkojen päälle • Puhdista polttimen aukot tai vaihda polttimet • Vaihda kaasusäiliö • Liitä paineensäädin uudelleen säiliöön ja/tai letkuun
Liikaa lämpöä ja/tai leimahduksia	• Liian rasvainen ruoka • Rasvanpoistoaukko on tukossa, kulhossa ja/tai polttimissa on rasvaa • Liian korkea lämpötila	• Poista ylimääräinen rasva tai käännä polttimet alhaisemmalle teholle. • Puhdista rasvanpoistoaukko, kulho ja polttimet • Käännä polttimet alhaisemmalle teholle ja/tai grillaa ruokaa epäsuorasti
Lämpö ei jakaudu tasaisesti grillin pinnalle	Tietyt lämpötilaerot ovat tavanomaisia. Katso “10.6 Lämpöalueiden hyödyntäminen”. Mahdolliset lämpöerojen syyt: • Laitetta ei ole esilämmitetty	• Esilämmitä laite
Keltaiset liekit	• Polttimet tai kaasutinputket ovat tukossa • Suolaa polttimissa • Laite on liitetty butaanisäiliöön	• Puhdista polttimet ja kaasutinputket • Puhdista polttimet • Liitä laite asianmukaisella paineensäätimellä varustettuun propaanisäiliöön
Riittämätön liekki	• Poltin on tukossa, haljennut tai ruostunut	• Puhdista tai vaihda poltin
Leimahdukset (kaasutinputkien ulkopuolella/säätimien lähellä esiintyvät liekit)	• Polttimet tai kaasutinputket ovat tukossa	• Sulje kaasunsyöttö ja aseta polttimet OFF-asentoon. • Anna laitteen jäähtyä. • Puhdista polttimet ja kaasutinputket.
Liekit ovat korkeampia kuin kulho	• Kova tuuli • Kaasusäiliö on (lähes) tyhjä • Rasvaa kulhossa ja/tai polttimissa	• Aseta laite siten, että sen takaosa on tuulta kohti. • Vaihda kaasusäiliö • Puhdista kulho ja polttimet
Paineensäädin humisee	• Kuuma ilma • Uusi (täysi) kaasusäiliö	• Ei vaaraa tai vikaa. Pitäisi loppua itsestään hetken kuluttua.
Poltin viheltää säätimen ollessa asennossa LOW	• Kaasun injektori, kaasutinputki ja/tai poltin on likainen	• Puhdista kaasun injektori, kaasutinputki ja poltin
Poltin ei syty (sytyttimellä tai tulitikulla)	• Poltin tai kaasutinputki on tukossa • Ei kaasunsyöttöä	• Puhdista kaasutinputki ja poltin • Avaa kaasunsyöttö ja paina paineensäätimen turvakytkintä (ei sisälly kaikkiin säätimiin)
Poltin ei syty sytyttimellä	• Paristoa ei ole asennettu tai se on asennettu väärin • Keskipoltin ei syty ensin • Poltinten johtoja ei ole asennettu oikein • Elektrodi on vaurioitunut • Maadoitusvika • Sytytinvika	• Asenna paristot uudelleen oikeaa napaisuutta noudattaen • Sytytä keskipoltin ensin • Tarkista ja tee kaikki sytyttimen liitännät uudelleen • Vaihda elektrodi • Tarkista ja kokoa elektrodit, polttimet ja sytytin uudelleen • Vaihda sytytin
Ei kipinöitä tai ääntä sytytintä painettaessa	• Paristoa ei ole asennettu tai se on asennettu väärin • Paristo on tyhjä • Sytyttimen painiketta ei ole asennettu oikein • Viallinen kipinägeneraattori	• Asenna paristot uudelleen oikeaa napaisuutta noudattaen • Vaihda paristo • Kokoa sytyttimen painike uudelleen • Vaihda kipinägeneraattori
Sytytintä painettaessa kuuluu vain ääntä (ei kipinöitä)	• Maadoitusvika • Poltin ja elektrodi ovat liian kaukana toisistaan	• Liitä kipinägeneraattori ja elektrodit uudelleen • Taivuta elektrodia hieman tuodaksesi sen lähemmäs poltinta
Kipinöitä, jotka eivät ole lähtöisin polttimista	• Johdotusvika	• Vaihda johdot
Kipinöitä esiintyy, mutta ei kaikissa elektrodeissa, eivätkä kipinät ole riittävän tehokkaita	• Maadoitusvika • Alhainen paristovirta • Märät tai rikkinäiset elektrodit	• Liitä kipinägeneraattori ja elektrodit uudelleen • Vaihda paristo • Kuivaa elektrodit paperipyyhkeellä tai vaihda ne

Problem	Mulige årsager	Løsninger
Kun lyd (ingen gnist) ved tryk på tænderen	• Defekt jodforbindelse • Brænder og elektrode er for langt fra hinanden	• Tilslut gnistgeneratoren og elektroderne igen • Bøj elektroden lidt for at føre den tættere på brænderen
Gnister til stede, som ikke kommer fra brænderne	• Defekt ledningsføring	• Udskift ledningsføringen
Gnister til stede, men ikke på alle elektroder og/eller ikke kraftige nok	• Defekt jordforbindelse • Lavt batteri • Våde eller ødelagte elektroder	• Tilslut gnistgeneratoren og elektroderne igen • Udskift batteriet • Tør elektroderne med køkkenrulle, eller udskift elektroderne

NO - BRUKERHÅNDBOK

1 Register apparatet ditt 140

2 Om denne håndboken 140

3 Viktige sikkerhetsinstruksjoner 140
- Les og følg instruksjonene....140
- Vær forsiktig med gass 140
- Velg en passende plassering 140
- Sikkerhetsadvarsler 140

4 Tilbakevendende begreper 140
- Venturis 140
- Brennerhetter 140
- Emalje 141
- Bluss av stikkflamme 141

5 Montering av apparatet....141
- Sikkerhetsinstruksjoner....141
- Montering av apparatet 141

6 Tilkobling av gass til apparatet 141
- Hvilken flas e, slange, regulator 141
- Sikkerhetsinstruksjoner....141
- Tilkobling av slangen til apparatet 141
- Tilkobling av slange og flas e til regulatoren....142
- Skifte flas en 142

7 Sjekking for gasslekkasje 143
- Hvorfor bør du sjekke om det lekker gass?....143
- Når bør du sjekke om det lekker gass?....143
- Sikkerhetsinstruksjoner....143
- Hvilke materialer trenger jeg? 143
- For å sjekke om det lekker gass 143
- I tilfelle av en gasslekkasje....143

8 Klargjøring av apparatet....144
- Før hver bruk....144
- Før førstegangs bruk (etter lang tid) 144
- Brenne inn apparatet 144

9 Tenning av brennerne 144
- Sikkerhetsinstruksjoner 144
- Tenning av hovedbrennere....144
- Tenning av sidebrenner....145
- Tenning av spydbrenneren....145
- Slå av brennerne....145
- Tenn brennere igjen 146
- Kontroll av flammer 146

10 Nyttige tips og triks 146
- Forvarming av apparatet....146
- Unngå at maten setter seg fast 146
- Direkte og indirekte grilling 146
- Grilling med lukket lokk 146
- Hold øye med temperaturen....146
- Å utnytte varme soner 146
- Steking av mat på spidd....147
- Unngå bluss av stikkflamme 147

11 Vedlikehold av apparatet 147
- Rengjøring av grillen 147
- Rengjøring av bollen 147
- Rengjøring av brennere og venturis....147
- Vedlikehold av emaljerte, rustfritt stål, krom og pulvertakkerte deler. 148
- Oppbevaring av apparatet....148
- Oppbevaring av gassflas er 148
- Bestilling av reservedeler....148

12 Garanti 148
- Dekket....148
- Ikke dekket....149

13 Tekniske spesifikasjone 149
- Typeskilt....149
- Injektordiameter 149

14 Problemløsing....149

1 REGISTER APPARATET DITT

Takk for at du har kjøpt Barbecook apparatet! En helt ny verden venter på deg til å utforske, enten det er i fred og ro i naturen eller midt i kjaset og maset i byen. Bli en grillmester i vårt #barbecook samfunn og la oss sette dine grillferdigheter i søkelyset .

Register ditt Barbecook apparat på nettet for å få store fordeler:

- Du får tilgang til hele bruksanvisningen og til å bli kjent med hver del av apparatet ditt.
- Du drar nytte av en personlig tilpasset ettersalgstjeneste, slik at du raskt finner eservedeler og for å tjene på en optimal garantiservice.
- Vi informerer deg om produktoppdateringer og gir deg tips, triks og grillinspirasjon å få frem grillmesteren i deg.

Klar for en opplevelse? Registrer produktet ditt og bli med i #barbecook-samfunnet!

For mer informasjon om registrering av apparatet ditt, gå til www.barbecook.com.

Barbecook respekterer ditt privatliv. Dine opplysninger vil ikke bli solgt, distribuert eller delt med tredjeparter.

2 OM DENNE HÅNDBOKEN

Denne håndboken er sammensatt av to deler:

- Den første delen er den du leser nå. Den inneholder instruksjoner for montering, bruk og vedlikehold av apparatet ditt.
- Den andre delen begynner på side 295. Den inkluderer alle typer illustrasjoner (forstørrede utsnitt, monteringstegninger) av apparatene som er beskrevet i denne håndboken.

3 VIKTIGE SIKKERHETSINSTRUKSJONER

3.1 Les og følg instruksjonene

Les instruksjonene før du bruker apparatet. Følg alltid bruksanvisningen nøye. Annerledes montering eller bruk av apparatet kan føre til brann og materielle skader.

Skader forårsaket av at man ikke har fulgt disse instruksjonene (feilaktig montering, misbruk, mangelfullt vedlikehold ...) er ikke dekket av garantien.

3.2 Vær forsiktig med gass

Arbeide med gass er helt trygt, men krever litt ekstra forsiktighet:

- Oppbevar alltid gassflas er utendørs, i et godt ventilert område. Sørg for at de ikke utsettes for sterk varme eller direkte sollys.
- Oppbevar aldri gassflas en eller reservegassflas en i kabinettet i apparatet.
- Oppbevar aldri ekstra gassflas e nær et gassapparatet i bruk.
- Slå alltid av gasstilførselen på gassflas en etter bruk.
- Røyk aldri i nærheten av et gassapparat i bruk eller i nærheten av en gassflas en (full/tom).

Hvis du lukter gass, umiddelbart lukk gasstilførselen, slukk alle flammer og åpne lok et på apparatet. Hvis lukten vedvarer, ring din gassleverandør eller brannvesenet.

3.3 Velg en passende plassering

Bruk kun apparatet utendørs. Bruk innendørs, selv i en garasje eller et skur, kan føre til kullosforgiftning.

Når du velger en utendørs plassering må du alltid:

- Plassere apparatet minst tre meter fra en bygning, i et åpent og godt ventilert område.
- Pass på at det er en fri luftstrøm til brennerne og ventilasjonshullene i kabinettet til alle tider.
- Pass på at apparatet ikke er under en overhengende struktur (en veranda, et ly ...) eller under løvverk.
- Sett apparatet på et fast og stabilt underlag. Aldri sett den på et kjøretøy i bevegelse (en båt, en tilhenger ...).

3.4 Sikkerhetsadvarsler

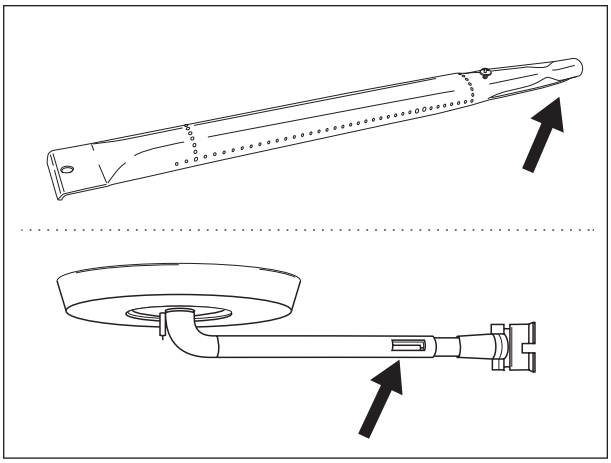
- Bruk kun utendørs.
- Les instruksjonene før du bruker apparatet.
- Ikke flytt på appa atet når det er i bruk.
- Ikke la apparatet stå uten tilsyn under bruk, spesielt hvis barn eller dyr er i nærheten.
- ADVARSEL: Tilgjengelige deler kan være veldig varme. Hold små barn vekke.
- Bruk passende beskyttelse ved håndtering av varme deler (lokk, grillrist osv.).
- Dette apparatet må holdes vekke fra brannfarlige materialer under bruk.
- Ikke bruk tre, grillkull, lavasteiner eller keramiske briketter på et gassapparat.

4 TILBAKEVENDENDE BEGREPER

Denne delen inneholder definisjoner av noen mind e kjente begreper. Disse begrepene brukes i fle e emner i håndboken.

4.1 Venturis

Venturis er de små slangene festet til inngangen på brennerne. Ved siden av venturis er det et hull. Dette er synlig på hovedbrennerne og på sidebrenneren:



Når gassen er på vei til brennerne passerer den gjennom venturis. Takket være hullene på sidene blir gassen deretter blandet med luft, og - som et resultat - med oksygen. Dette er nødvendig for en god tenning i brennerne: bare den korrekte blandingen av gass og oksygen vil tenne riktig, og vil resultere i fine flamm .

4.2 Brennerhetter

Brennerhettene er de hettene som du monterer over brennerne i apparatet. De beskytter brennerne fra dryppende fett. Hullene på sidene av hettene fordeler også varmen over grillen, slik at den varmes mye raskere og mer jevnt.

4.3 Emalje

Noen deler av apparatet er dekket av et lag av smeltet glass, kalt emaljen. Denne emaljen beskytter det underliggende metall mot korrosjon. Emalje er et kvalitetsmateriale: det er motstandsdyktig mot rust, reduseres ikke under påvirkning av høye temperaturer og er veldig lett å vedlikeholde.

⚠ Fordi emaljen er mindre fleksibel enn metallet den dek er, kan biter av emaljen skalle av hvis du håndterer apparatet feil. For å unngå problemer, vær forsiktig når du monterer emaljerte deler og vedlikehold alltid emaljen slik som beskrevet nærmere i denne håndboken.

4.4 Bluss av stikkflamme

Bluss av stikkflammer plutselige flammer som gnis er fra bollen når du griller. De er som regel forårsaket av dryppende fett eller marinade.

5 MONTERING AV APPARATET

5.1 Sikkerhetsinstruksjoner

- Ikke modifiser appa atet ved montering. Det er meget farlig og ikke tillatt å endre deler som er forhåndsmonterte og/eller forseglet av produsenten.
- Følg alltid monteringsanvisningen nøye.
- Brukeren er ansvarlig for korrekt montering av apparatet. Skader forårsaket av feil montering dekkes ikke av garantien.

5.2 Montering av apparatet

Du trenger en stjemeskrutrekker, en flat skrut ekker og et AA-batteri (elektrisk tenner). Disse batteriene følger ikke med apparatet.

1. Sett apparatet på en flat og en overfla e.
2. Monter apparatet, som vist på monteringstegningene. Du finner mon eringstegninger i den andre delen av denne håndboken, etter det forstørrede bildet av apparatet ditt.

⚠ Vær forsiktig når du monterer emaljerte deler. Verktøyene og skruer kan skade emaljen. Bruk de medfølgende fiberskivene for å beskyt e emaljen rundt skruene.

ℹ Blisterpakninger kan inneholde fle e skruer enn nødvendig. Skruer kan bli til overs etter montering.

ℹ Pakken inkluderer et nød sett med reserve monteringsdeler (skruer, bolter, fiberskivene skiver ...) Du kan bruke dem i tilfelle du har mistet eller ødelagt noen deler.

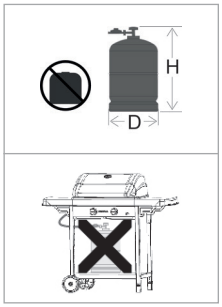
6 TILKOBLING AV GASS TIL APPARATET

6.1 Hvilken flas e, slange, regulator

Før du kan koble gass til apparatet, må du kjøpe en gassflas e, slange og trykkregulator. Tabellen nedenfor viser hva slags gassflas e, slange og regulator du må bruke.

I Belgia (BE) må du for eksempel bruke en propanflas e med en slange og regulator på 37 mbar eller en butanflas e med en slange og regulator for 28–30 mbar.

Land	Flaske, slange, regulator
DK, GR, NO, SE, EE, LT, LV, MT,HU, SI, NL	Butan, 30 mbar
ES, GB,, IE, PT, BE, FR, LU, IT, CY	Propan, 37 mbar / butan, 28-30 mbar
DE, CZ, SK	Butan, 50 mbar
PL	Propan, 37 mbar



ℹ Denne grillen er justert for å fungere med en 4,5 til 15 kg butan-/propanflas e med en egnet lavtrykksregulator. Vi anbefaler at du kobler apparatet til propan. Propan brenner med høy kvalitet og er mindre følsom for frost. Høyden H på gassflas en må være mindre enn 58 cm, uavhengig av gassflas ens bredde eller diameter D.

ℹ Kjøp trykkregulator og gassflas e sammen. Ikke alle regulatorer passer alle gassflas er.

ℹ Bruk kun en gasslange og regulator som er godkjent for brukslandet.

6.2 Sikkerhetsinstruksjoner

- Koble aldri gassflas en direkte til apparatet. Alltid monter en trykkregulator på gassflas en først.
- Modifiser aldri forhåndsmon erte eller forseglede deler på gassflas en, slangen eller trykkregulatoren.
- Slangen bør være så kort som mulig (maksimalt 1,5 m) for å hindre at den sleper på bakken.
  - Ikke vreng eller vri slangen. Ikke dra eller lag hull på slangen. Hold slangen vekke fra alle deler av grillen som blir varme. Kontroller at den fleksible slangen kan strekke seg helt ut uten at den tvinnes eller trekke.
  - Den må byttes ut hvis den blir skadet eller sprukket, når påkrevd av nasjonale forskrifter eller ved slutten av delens livstid (i f.eks. Frankrike)
- Hold alltid gassflas en oppreist.
- Ikke åpne gassforsyningen.
- Se etter lekkasjer hver gang du endrer på gassforbindelsen. Se «7 Se etter gasslekkasjer».

6.3 Tilkobling av slangen til apparatet

Frankrike:
Utstyret kan brukes med to typer fleksible slanger

- Fleksibel slange utformet for å festes på ringformede endestykker på både grill- og regulatorsidene, festet med flens (i samsvar med standa d XP D 36-110). Anbefalt lengde 1,25 m.
- Fleksibel slange (i samsvar med standard XP D 36-112) utstyrt med en G 1/2 gjenget mutter for festing til grillen og en M 20 x 1,5 gjenget mutter for festing til regulatoren, anbefalt lengde 1,25 m.

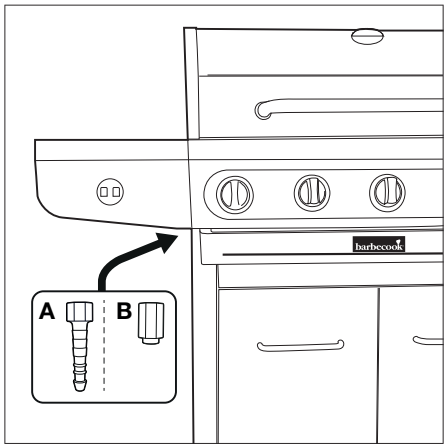
Andre land:

Den skal brukes med fleksibel slange som er egnet for bruk med butan- og propangass. Slangen skal ikke være lenger enn 1,5 m.

For å koble gasslangen til apparatet, må du montere en kobling på gasslangen på apparatet. Apparatet leveres med to koblinger, begge beregnet på spesifik e land:

Land	Tilkobling
BE, CH, CZ, DK, ES, FI, GB, IE, IT, PT, SI	Kobling A
FR	Kobling B

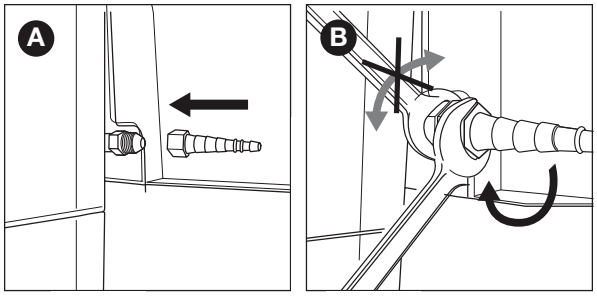
ℹ Ha az Ön országa nem szerepel a táblázatban, használja a nemzeti szabványaiknak megfelelő csatlakozót.



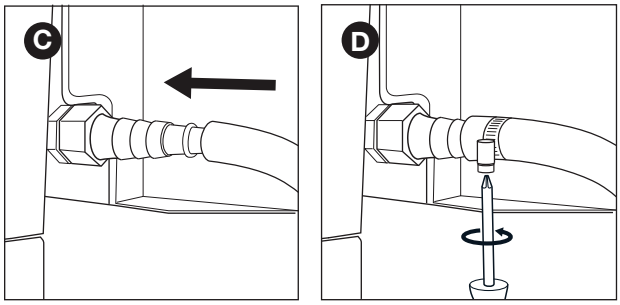
6.3.1 Kobling A

Du trenger en 19 mm fastnøkkel og en stjemeskrutrekker.

1. Skru koblingen på gasslangen av apparatet (A) og skru det fast med en 19 mm fastnøkkel (B).



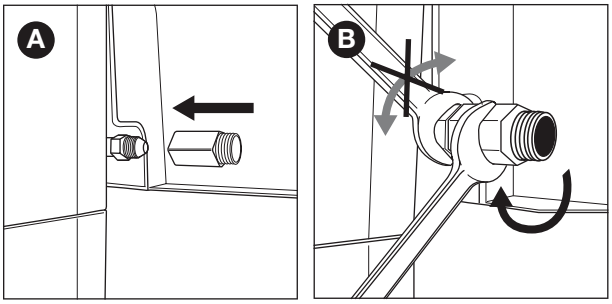
2. Skyv slangen over koblingen (C) og stram klamringen med en stjernesknutrekker (D).



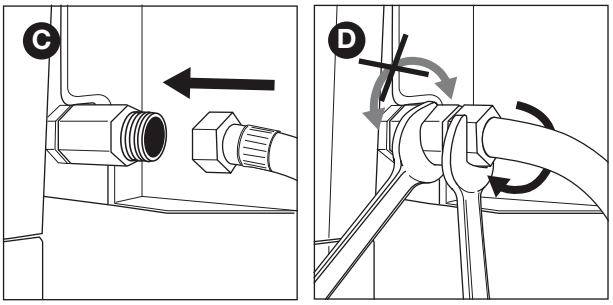
6.3.2 Kobling B

Du trenger en 22 mm fastnøkkel og en skiftenøkkel.

1. Skru koblingen på gasslangen av apparatet (A) og skru det fast med en 22 mm fastnøkkel (B).



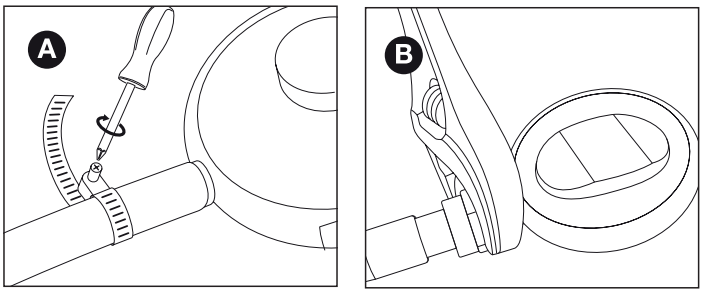
2. Skru gasslangen på koblingen (C) og skru den fast med to fastnøkler. Hold koblingen med en 22 mm fastnøkkel, mens du dreier slangen med en skiftenøkkel (D).



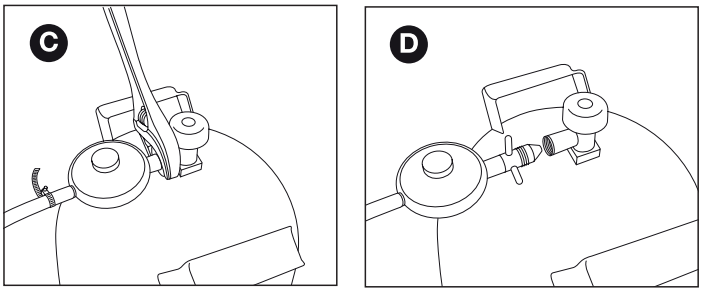
6.4 Tilkobling av slange og flas e til regulatoren

Avhengig av hvilken type trykkregulator du bruker, trenger du en stjemeskrutrekker og/eller en skiftenøkkel.

1. Koble slangen til trykkregulatoren. Gjør ett av følgende:
   - Dersom slangen har en klamring, skyv slangen over regulatoren og stram klamringen med en stjernesknutrekker (A).
   - Dersom slangen har en mutter, skru slangen på regulatoren og trekk til mutteren med en skiftenøkkel (B).



2. Koble trykkregulatoren til gassflas en. Gjør ett av følgende:
   - Dersom regulatoren har en mutter, skru regulatoren med urviseren på flas en og stram til mutteren med en skiftenøkkel (C).
   - Hvis regulatoren har skruegjenge, skrue regulatoren mot urviseren på gassflas en (D).



⚠ Bruk kun regulatorer som er i samsvar med EN 16129.

6.5 Skifte flas en

1. Steng gasstilførselen og sett alle kontrollbryterne til AV.
2. Koble fra den tomme flas en og koble til den fulle flas en.
3. Sjekk flas en, slangen og alle gasstilkoblinger for lekkasjer. Se “7 Sjekking for gasslekkasje”.

⚠ Vær oppmerksom på at når gassflas en byttes, skal dette alltid gjøres vekke fra antennelseskilder.

7 SJEKKING FOR GASSLEKKASJE

7.1 Hvorfor bør du sjekke om det lekker gass?

Propan og butan er tyngre enn luft. Som en resultat, fly er de ikke bort når det lekker fra apparatet. Spesielt på vindstille dager, kan en lekkasje føre til at gassen samler seg i og rundt apparatet. Akkumulert gass kan deretter antennes og eksplodere.

7.2 Når bør du sjekke om det lekker gass?

- Før førstegangs bruk eller før første bruk etter en lang periode uten bruk.

⚠ Sjekk også for gasslekkasjer hvis apparatet ble montert av forhandleren.

- Hver gang du bytter en gasskomponent.
- Minst en gang i året, helst i begynnelsen av sesongen.

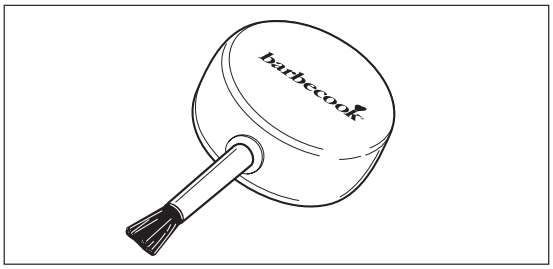
7.3 Sikkerhetsinstruksjoner

- Sett apparatet utendørs, i et godt ventilert område. Pass på at det ikke er noen flammer eller varmekilder i nærhe en av apparatet.
- Bruk aldri en lighter eller fyrstikker for å sjekke om det lekker gass.
- Ikke røyk og ikke tenn brennerne når du sjekker for gasslekkasjer.

7.4 Hvilke materialer trenger jeg?

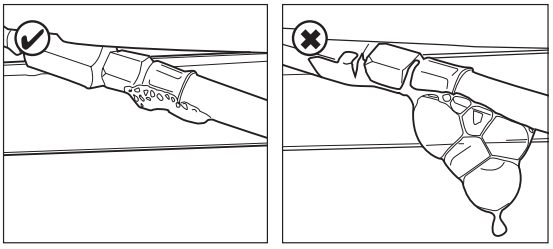
For å sjekke om det lekker gass, trenger du:

- En testvæske. Du kan bruke en ferdiglaget lekkasjespray eller en blanding av vann (50%) og oppvasksåpe (50%).
- Lekkasjetestverktøyet som fulgte med apparatet. Du bruker den til å suge opp test væsken og anvende den på gasskomponenten eller tilkoblingen som du ønsker å sjekke.



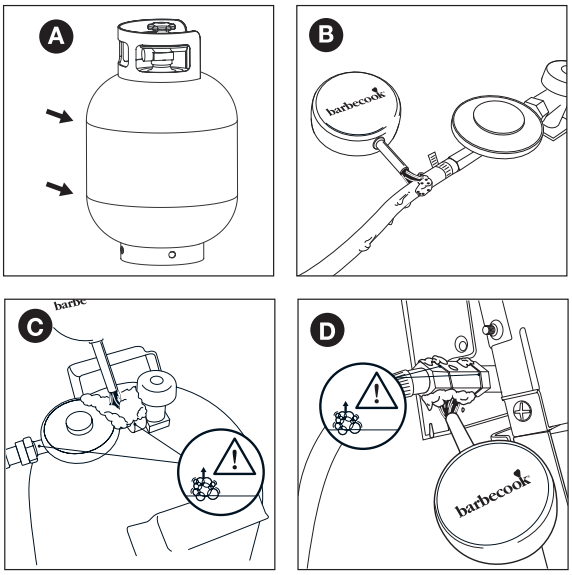
7.5 For å sjekke om det lekker gass

Du sjekker for gasslekkasjer ved å bruke en testvæske til alle gasskomponenter og tilkoblinger . Hvis boblene på en bestemt komponent eller tilkobling vokser, er det en gasslekkasje:



For å sjekke om det lekker gass, gjør som følger:

1. Sett apparatet utendørs.
2. Bruk lekkasjetestverktøy og testvæske Qekkasjespray eller vann/såpe blanding).
3. Åpne lokket og sette alle kontrollbryterne til AV.
4. Åpne gasstilførselen litt. Drei ventilen på gassflas en bare en gang.
5. Suge opp litt testvæske med lekkasjetestverktøyet og anvende den på det området du ønsker å sjekke. Du må sjekke:
   - Sveisene på gassflas en (A)
   - Slangen (B)
   - Forbindelsene mellom flas en og trykkregulatoren, og mellom trykkregulatoren og slangen (C)
   - Forbindelsen mellom slangen og apparatet (D)



⚠ Din trykkregulator og kobling kan være forskjellig fra de i illustrasjonene.

6. Gjør ett av følgende:
   - Hvis du oppdager en lekkasje, fortsett som beskrevet i “ I tilfelle av en gasslekkasje”.
   - Hvis det ikke er noen lekkasjer, lukk gassforsyningen, skyll alle komponenter grundig med vann og tørk dem godt.

7.6 I tilfelle av en gasslekkasje

1. Steng gasstilførselen og gjør ett av følgende:
   - Hvis du oppdaget en lekkasje på en av tilkoblingene, stramme den tilkoblingen.
   - Hvis du oppdaget en lekkasje på flas e eller slange, skift ut flas en eller slangen.
2. Kontroller tilkoblingen eller komponenten der du oppdaget lekkasjen.
3. Hvis lekkasjen ikke blir reparert, ta kontakt med en Barbecook forhandler. Ikke bruk apparatet før lekkasjen er reparert.

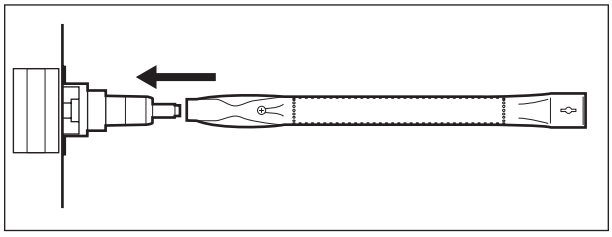
⚠ For en liste over nærliggende Barbecook forhandlere, se www.barbecook.com.

8 KLARGJØRING AV APPARATET

8.1 Før hver bruk

Hver gang du bruker apparatet, må du kontrollere at:

- Apparatet befinner seg på et egnet s ed. Se “3.3 Velg en passende plassering”.
- Gasslangen ikke dras på bakken og kan ikke komme i kontakt med en varm overfla e eller med dryppende fett.
- Bollen er ren. Vi anbefaler å rense bollen etter hver bruk. Se “11.2 Rengjøring av bollen”.
- Brennerne og venturis ikke er blokkert av insektreder eller spindelvev. Se “11.3 Rengjøring av brennere og venturis”.
- Brennerne er montert riktig. Venturis må være plassert over gassventilåpningene.



Hvis du ønsker å være helt sikker på at din gasstilkobling er i orden, kan du sjekke apparatet ditt for gasslekkasjer før hver bruk. Se “7 Sjekking for gasslekkasje”.

8.2 Før førstegangs bruk (etter lang tid)

Hvis du bruker apparatet for første gang, eller for første gang etter en lang periode uten bruk, må du utføre noen ekstra kontroller:

- Kontroller at du har lest, forstått og sjekket alle instruksjonene i denne manualen (kun før førstegangs bruk).
- Kontrollere apparatet for gasslekkasjer. Se “7 Sjekking for gasslekkasje”.

Sjekk også for gasslekkasjer hvis apparatet ble montert av forhandleren.

- Rengjør brennerne og venturis (bare før første bruk etter lang tid). Se “11.3 Rengjøring av brennere og venturis”.
- Brenn inn apparatet før du legger noe mat på den (bare før førstegangs bruk). Se “8.3 Brenne inn apparatet”.

8.3 Brenne inn apparatet

Ved å brenne inn apparatet før førstegangs bruk, fjerner du gjenværende produksjonsfett fra apparatet. Gjør som følger:

1. Tenn hovedbrennere og sett kontrollbryterne til HØY. Se “9.2 Tenning av hovedbrennere”.
2. Lukk lokket og la apparatet brenne i 15 minutter. Ikke legg noe mat på grillen ennå.
3. Etter 15 minutter, åpne lokket og la apparatet brenne i ytterligere 5 minutter (kontrollbrytere fortsatt satt til HØY).
4. Etter fem minutter, er apparatet klar til bruk. Du kan nå legge maten på grillen.

9 TENNING AV BRENNERNE

For å tenne brennerne med den elektriske tenneren, må du installere et AA-batteri i tenneren. Dette batteriet følger ikke med apparatet. Du finner bat erirommet til antenneren på innsiden av frontpanelet på bordet til høyre.

9.1 Sikkerhetsinstruksjoner

- Før du tenner apparatet, utfør hele sjekklisten i “8 Klargjøring av apparatet”.
- Sørg for at lokket er alltid åpen når du tenner en brenner.
- Aldri bøy deg direkte over en brenner når du tenner den.

9.2 Tenning av hovedbrennere

9.2.1 Bruke tenneren

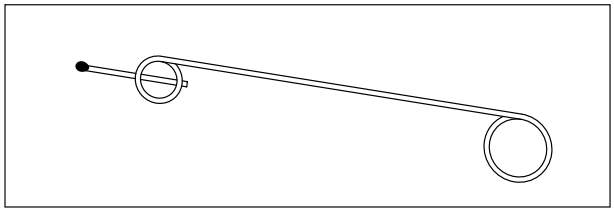
1. Åpne lokket og sette kontrollbryterne til hovedbrennerne til AV.
2. Dersom ingen andre brenneren er tent ennå, åpne gasstilførselen og vent ti sekunder. Dette gjør det mulig for gassen å stabilisere seg.
3. Trykk inn kontrollbryteren til en brenner, sett den til HØY og hold den et øyeblikk. Den innebygde tenneren vil forårsake gnister som vil tenne brenneren.

Alltid tenn en hovedbrenner først. Tenn aldri alle hoved brennerne samtidig.

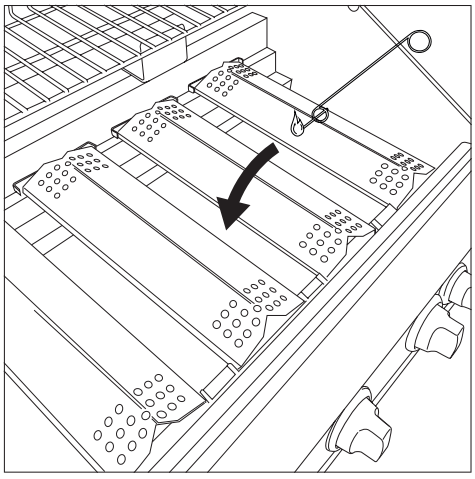
4. Hvis brenneren ikke tennes etter tre forsøk, sett kontrollknappen til AV, lukk gasstilførselen og vent 5 minutter. Dette gjør at eventuell akkumulert gass kan unnslippe.
5. Forsøk å tenne brenneren igjen. Dersom den fortsatt ikke tenner, prøve å tenne den med en fyrstikk eller se “14 Problemløsing” for å finne årsa en til problemet.

9.2.2 Bruk en fyrstikk

1. Plasser en fyrstikk inn i fyrstikkholderen.



2. Åpne lokket og sette kontrollbryterne til hovedbrennerne til AV.
3. Dersom ingen andre brenneren er tent ennå, åpne gasstilførselen og vent ti sekunder. Dette gjør det mulig for gassen å stabilisere seg.
4. Tenn fyrstikken og hold den ca 13 mm fra brenneren.



5. Sett kontrollbryteren til en av brennerne til HØY.

Alltid tenn en hovedbrenner først. Tenn aldri alle hovedbrennerne samtidig.

6. Hvis brenneren ikke tennes innen 5 sekunder, sett kontrollknappen til AV, lukk gasstilførselen og vent 5 minutter. Dette gjør at eventuell akkumulert gass kan unnslippe.

7. Forsøk å tenne brenneren igjen. Hvis problemet vedvarer, referer til “14 Problemløsing” for å fastslå årsaken til problemet.
8. Når en brenner er tent, tenn de andre brennerne ved å sette kontrollbryterne til HØY.

9.3 Tenning av sidebrenner

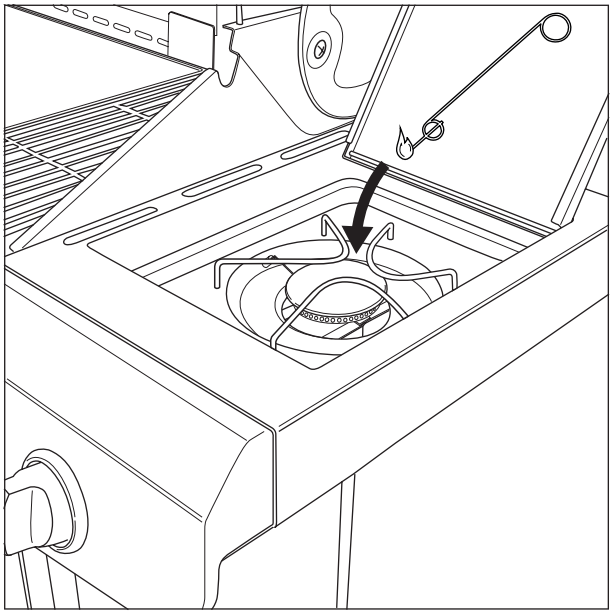
⚠ Kokeplaten på siden kan kun brukes med gryter med en maksimal vekt på 9 kg, maksimal diameter på 220 mm og en minste diameter på 120 mm.

9.3.1 Bruke tenneren

1. Åpne lokket og sette kontrollbryterne til sidebrennerne til AV.
2. Dersom ingen andre brenneren er tent ennå, åpne gasstilførselen og vent ti sekunder. Dette gjør det mulig for gassen å stabilisere seg.
3. Trykk på tenneren til du hører gnister.
4. Mens du holder tenneren, sette kontrollbryteren til sidebrenner til HØY.
5. Hvis brenneren ikke tennes etter tre forsøk, sett kontrollknappen til AV, lukk gasstilførselen og vent 5 minutter. Dette gjør at eventuell akkumulert gass kan unnslippe.
6. Forsøk å tenne sidebrenneren igjen. Dersom den fortsatt ikke tenner, prøve å tenne den med en fyrstikk eller se “14 Problemløsing” for å finne årsa en til problemet.

9.3.2 Bruk en fyrstikk

1. Plasser en fyrstikk inn i fyrstikkholderen.
2. Åpne lokket og sette kontrollbryterne til sidebrennerne til AV.
3. Dersom ingen andre brenneren er tent ennå, åpne gasstilførselen og vent ti sekunder. Dette gjør det mulig for gassen å stabilisere seg.
4. Tenn fyrstikken og hold den ca 13 mm fra sidebrenneren.



5. Sett kontrollbryteren til sidebrenneren til HØY.
6. Hvis sidebrenneren ikke tennes innen 5 sekunder, sett kontrollknappen til AV, lukk gasstilførselen og vent 5 minutter. Dette gjør at eventuell akkumulert gass kan unnslippe.
7. Forsøk å tenne sidebrenneren igjen. Hvis problemet vedvarer, referer til “14 Problemløsing” for å fastslå årsaken til problemet.

9.4 Tenning av spydbrenneren

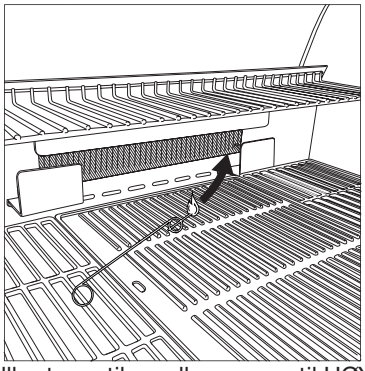
ℹ Før du kan bruke spyd brenner, må du installere to D-batterier i spydbrenner motoren. Disse batteriene kommer ikke med apparatet.

9.4.1 Bruke tenneren

1. Åpne lokket og sette kontrollbryterne til spydbrenneren til AV.
2. Fjern rister og varmestativ fra apparatet, og legg dem til side.
3. Dersom ingen andre brenneren er tent ennå, åpne gasstilførselen og vent ti sekunder. Dette gjør det mulig for gassen å stabilisere seg.
4. Trykk inn kontrollbryteren til spydbrenneren, sett den til HØY og hold den et øyeblikk. Den innebygde tenneren vil forårsake gnister som vil tenne spydbrenneren.
5. Hvis brenneren ikke tennes etter tre forsøk, sett kontrollknappen til AV, lukk gasstilførselen og vent 5 minutter. Dette gjør at eventuell akkumulert gass kan unnslippe.
6. Forsøk å tenne spydbrenneren igjen. Dersom den fortsatt ikke tenner, prøve å tenne den med en fyrstikk eller se “14 Problemløsing” for å finne årsa en til problemet.

9.4.2 Bruk en fyrstikk

1. Plasser en fyrstikk inn i fyrstikkholderen.
2. Åpne lokket og sette kontrollbryterne til spydbrenneren til AV.
3. Dersom ingen andre brenneren er tent ennå, åpne gasstilførselen og vent ti sekunder. Dette gjør det mulig for gassen å stabilisere seg.
4. Tenn fyrstikken og hold den til høyre for spydbrenneren.



5. Sett kontrollbryteren til spydbrenneren til HØY.
6. Hvis brenneren ikke tennes innen 5 sekunder, sett kontrollknappen til AV, lukk gasstilførselen og vent 5 minutter. Dette gjør at eventuell akkumulert gass kan unnslippe.
7. Forsøk å tenne spydbrenneren igjen. Hvis problemet vedvarer, referer til “14 Problemløsing” for å fastslå årsaken til problemet.

9.5 Slå av brennerne

Dersom du ikke lenger bruker brennerne, må du slå dem av. Gjør som følger:

1. Steng gasstilførselen.
2. Sett kontrollbryterne til brennerne til HØY.

Ved å stenge gasstilførselen først, sikrer du deg at det ikke er gass igjen i apparatet.

9.6 Tenn brennere igjen

Dersom en brenner går ut under bruk, gjør som følger:

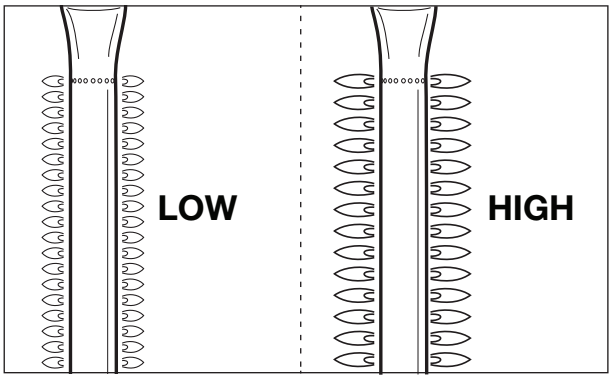
1. Åpne lokket og steng gasstilførselen.
2. Sett alle kontrollbryterne til AV og vent 5 minutter. Dette gjør at eventuell akkumulert gass kan unnslippe.
3. Tenn brenner(e) igjen.

9.7 Kontroll av flamme

Hver gang du tenner en brenner, må du sjekke flammene. En perfekt flamme er nes en fullstendig blå, med litt gult på toppen. Sporadiske gule flammer er normalt og ik e skadelig.

Hvis det er noe galt med flammene, gjør du ett av følgende for løse problemet:

Om lågorna är...	Gør følgende...
Lav og helt gul	1. Lukk straks gasstilførselen og sett alle kontrollbryterne til AV. 2. Referer til "14 Problemløsing" for å fastslå årsaken til problemet. Mest sannsynlig er venturis blokkert.
Høyere enn bollen	1. Lukk straks gasstilførselen og sett alle kontrollbryterne til AV. 2. Vent fem minutter slik at eventuell akkumulert gass kan unnslippe. 3. Tenn brenner(e) igjen. 4. Hvis problemet vedvarer, se "14 Problemløsing" for å fastslå årsaken til problemet.



10. NYTTIGE TIPS OG TRIKS

10.1 Forvarm ing av apparatet

Ved forvarm ing av apparatet, sørger du for at grillen er varm nok når du legger mat på den. Gjør som følger:

4. Tenn brenner(e) og sett kontrollbryter(ne) til HØY.
5. Lukk lokket og la apparatet brenne i 10 minutter.
6. Etter ti minutter, åpne lokket og legg maten på grillen.
7. Dersom du trenger mindre varme nå, sett kontrollbryter (ne) til en lavere stilling.

10.2 Unngå at maten setter seg fast

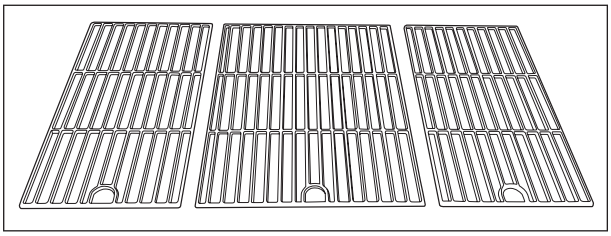
For å forhindre at maten fester seg til grillen:

- Olje maten lett med en kost før du legger det på grillen. Du kan også olje selve grillen.
- Forvarm apparatet. Jo varmere grillen er når du legger maten på, jo mindre vil maten feste seg.
- Ikke snu maten for fort. La den bli litt varm først.

10.3 Direkte og indirekte grilling

Avhengig av hvilken type mat du forbereder og hvordan du ønsker å forberede den, kan du grille direkte eller indirekte:

Metode	Beskrivelse	Bruk
Direkte	Legg maten direkte over et tent brenner, sett den brenneren til en høy innstilling og hold lokket åpent.	Å svi av kjøtt og grønnsaker
Indirekte	Legg maten ved siden av en tent brenner, sett den brenneren til en middels/ lav innstilling og lukk lokket.	For ytterligere å steke avsvidd kjøtt



⚠ Ved grilling under et lukket lokk, hold alltid et øye med lokktermometeret for å sørge for at apparatet ikke blir for varmt. Se "10.5 Hold øye med temperaturen".

10.4 Grilling med lukket lokk

Lukking av lokket mens du griller har noen viktige fordeler:

- Temperaturen i grillen er høyere og forblir mer konstant. Du redusere steketiden for mat og holder maten mer saftig. Du reduserer stikkflammer og spa er gass.

⚠ Ved grilling under et lukket lokk, hold alltid et øye med lokktermometeret for å sørge for at apparatet ikke blir for varmt. Se "10.5 Hold øye med temperaturen".

10.5 Hold øye med temperaturen

Apparatet er utstyrt med kraftige brennerne, slik at det varmes opp raskt, og du kan holde temperaturen jevn. Ved grilling under et lukket lokk, derimot, må du forsikre deg om at apparatet ikke blir for varmt. Hold et øye med lokktermometeret og ta hensyn til følgende retningslinjer:

- En normal steketemperatur er omtrent 210 °C. Ved høyere temperaturer, kan drypping og akkumulert fett antennes.
- Temperaturen bør aldri være over 300 °c i mer enn fem minutter. Dette kan skade og deformere apparatet.

⚠ Hvis apparatet blir for varmt, avkjøl det ved å åpne lokke og sette brennerne til en lavere innstilling.

10.6 Å utnytte varme soner

Når alle brennerne er tent, fordeler brennerhettene varmen så jevnt som mulig over grillen. Til tross for denne jevne oppvarmingen, er noen soner fortsatt varmere enn andre. Du kan utnytte disse varme sonene til å grille maten til perfeksjon:

Sone	Varm?	Bruk til...
Front	Varm	Grill delikat mat (reker, fisk ...)
Senter	Varmere	Tilbered mat som trenger litt tid til å steke (f.eks pølser, kylling-lår ...)
Bak	Varmest	Svi av kjøtt og grønnsaker

⚠ Du kan også lage varme soner ved å leke med effek en på brennerne. Du kan for eksempel sette en brenner til en lavere stilling og bruke sonen over den brenneren for delikat mat eller mat som trenger litt tid til å steke.

10.7 Steking av mat på spidd

For å steke mat på spidd, må du få hovedbrennerne og spydbrenner til å fungere sammen. For å forberede en spydstekt kylling, for eksempel, gjør som følger:

1. Fjern rister og varmestativ fra apparatet, og legg dem til side.
2. Tenn hovedbrennere og lukk lokket for å forvarme apparatet. I mellomtiden, sett kyllingen på et spidd.
3. Etter ti minutter, åpne lokket, skru av midt- brenner og sett sidebrennerne til LAV. Du kan sette en tallerken på midtbrenner for å fange dryppende fett.
4. Sett spiddet over brennerne og lukk lokket. Den varme luften vil nå steke kyllingen, akkurat som i en tradisjonell ovn.
5. Når kyllingen er delvis tilberedt, tenn spyd brenner for sprøstekt kyllingskinn. Åpne lokket når du tenner brenneren og lukk det etterpå.
6. Hold et øye på kyllingen å sørge for at skinnet ikke brennes. Slå spydbrenner av når skinnet er sprøtt nok.

⚠ Ved grilling under et lukket lokk, hold alltid et øye med lokktermometeret for å sørge for at apparatet ikke blir for varmt. Se “10.5 Hold øye med temperaturen”.

10.8 Unngå bluss av stikkflamme

Under grilling, er bluss av stikkflammer normalt. or mange stikkflammer vil imidle tid øke temperaturen i bollen og kan antenne oppsamlet fett. For å unngå bluss av stikkflammer:

- Pass på at bollen er ren før du begynner å grille. Vi anbefaler å rense bollen etter hver bruk. Se “11.2 Rengjøring av bollen”.
- Sjekk jevnlig at fettdreneringshullet ikke er blokkert, og at fettoppsamlingspannen eller kopp ikke er full ennå.
- Ved grilling av fett kjøtt, trim overflødig fett, lukk lok et og satt brennerne til en middels eller lav posisjon.

11 VEDLIKEHOLD AV APPARATET

11.1 Rengjøring av grillen

Vi anbefaler at du rengjør grillristen etter hver bruk med et rengjøringsmiddel fra Barbecook.

Du kan også rengjøre grillristen med et mykt vaskemiddel eller med natriumbikarbonat. Bruk aldri ovnsrens på grillristen.

11.2 Rengjøring av bollen

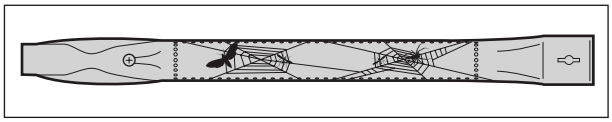
Vi anbefaler at du rengjør bunnen etter hver bruk med et rengjøringsmiddel fra Barbecook.

11.3 Rengjøring av brennere og venturis

11.3.1 Hvorfor rengjøre brennerne og venturis?

Edderkopper og insekter kan lage nett og reir i brennerne og venturis. Dette kan blokkere gasstilførselen til brennerne. Som et resultat:

- Du kan ikke tenne brennerne. Dersom du klarer å tenn dem likevel, de vil bare produsere røykfylt og gule flamme .
- Gassen kan begynne å brenne utenfor venturis, på kontrollbryterne. Disse brannene kalles tilbakeslag og kan resultere i alvorlige personskader og materielle skader.



Skader forårsaket av blokkerte brennere og venturis anses som utilstrekkelig vedlikehold og blir dermed ikke dekket av garantien.

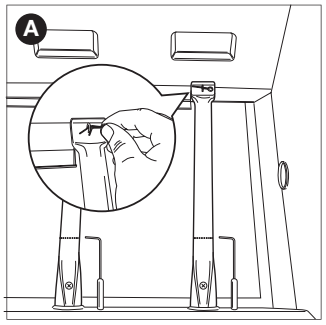
11.3.2 Når rengjøre brennerne og venturis?

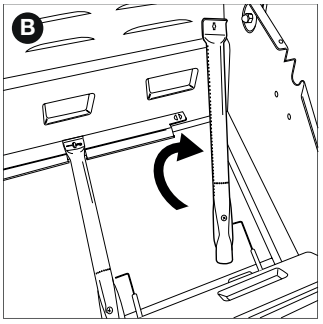
Du må rengjøre brennerne og venturis til apparatet:

- Før første bruk etter en lang periode uten bruk.
- Minst to ganger i året, hvorav en gang ved begynnelsen av sesongen.

11.3.3 Rengjøring av brennere og venturis

1. Fjern brennerne fra apparatet som vist på illustrasjonene. Hvis du oppdager at en brenner er skadet, må du skifte den ut.





2. Rengjør brennerne og venturis med en liten børste eller en hjemmelaget piperenser (en utbrettet binders, en pipe børste ...).
3. Sett brennerne tilbake. Sørg for å plassere venturis over gassventilåpningene.

11.4 Vedlikehold av ema1 ·erte, rustfritt stål, krom og pulver ,akkerte deler.

Apparatet består av emaljerte, rustfritt stål, forkrommede og pulverlakkerte deler. Hvert materiale må vedlikeholdes forskjellig:

Materiale	Hvordan vedlikeholde dette materialet
Emalje	• Ikke bruk skarpe gjenstander, og ikke bank mot et hardt underlag. • Unngå kontakt med kalde væsker mens ennå vannt. • Du kan bruke metallsvamper og skuremidler.
Rustfritt stål og krom	• Ikke bruk sterke, slipende eller metall rengjøringsmidler. • Bruk myke rengjøringsmidler og la de virke på stål. • Bruk en myk svamp eller klut. • Skyll grundig etter rengjøring og tørk godt før lagring.
Pulverlakkert	• Ikke bruk skarpe gjenstander. Bruk myke vaskemidler og en myk svamp eller klut. • Skyll grundig etter rengjøring og tørk godt før lagring.

⚠ Unngå kontakt med klor, salt og jern for å hindre dannelse av rust på rustfritt stål. Vi anbefaler å ikke bruke apparatet nær kysten, nær jernbaner eller i nærheten av svømmebassenger.

⚠ Skader forårsaket av at man ikke har fulgt disse instruksjonene anses som mangelfullt vedlikehold og blir dermed ikke dekket av garantien.

Nedenfor det forstørrede bildet av ditt apparat (andre del av håndboken), finner du en lis e over alle delene som apparatet er sammensatt av. Denne listen inneholder et symbol som angir materialet i hver del, slik at du kan bruke den til å sjekke hvordan du må vedlikeholde en bestemt del. Delelisten bruker følgende symboler:

Symbol	Materiale
●	Emalje
▲	Krom
■	Rustfritt stål
★	Pulverlakkert

11.5 Oppbevaring av apparatet

Hvis du ikke bruker apparatet i en lengre periode, bør du oppbevare det på et tørt sted. Før du oppbevarer apparatet:

- Koble fra gassflas en. Oppbevar aldri apparatet innendørs (ikke engang i en garasje eller skur) så lenge den er koblet til gassflas en.
- Rengjør brennerne og ristene, gni dem med olje og pakk dem inn i papir.
- Dekk apparatet med e Barbecook deksel. Registrer apparatet ditt på www.barbecook.com for å finne ut hvil et deksel du trenger.

11.6 Oppbevaring av gassflas er

Disse instruksjonene gjelder for Mde tomme og fulle gassflas er.

- Oppbevar alltid gassflas er utendørs, i et godt ventilert område. Sørg for at de ikke utsettes for sterk varme eller direkte sollys.
- Oppbevar aldri en gassflas e i et område som kan bli veldig varmt (i en bil, i en båt...).
- Oppbevar aldri gassflas en eller reservegassflas en i kabinettet i apparatet.
- Oppbevar aldri ekstra gassflas e nær et gassapparatet i bruk.
- Oppbevar alltid gassflas er utenfor rekkevidden til barn.
- Oppbevar og transporter alltid gassflas er i oppreist stilling alltid.

11.7 Bestilling av reservedeler

Deler som blir direkte utsatt for flammer eller in ens varme, må byttes fra tid til annen. Slik bestiller du en reservedel:

1. Se opp referansenummeret til delen du trenger. Du finner en liste over alle referansenumre under de forstørrede visningene i den andre delen av denne håndboken og på www.barbecook.com.

   Hvis du registrerte apparatet ditt på nettet, blir du automatisk veiledet til den riktige listen i MyBarbecook-kontoen. Der kan du bestille deler på nettet.

2. Bestill reservedelen via www.barbecook.com eller på kjøpsstedet. Deler som dekkes av garanti, kan kun bestilles på kjøpssted.

12 GARANTI

12.1 Dekket

Apparatet leveres med en garanti på to år, fra kjøpsdato. Denne garantien dekker alle fabrikasjonsfeil, forutsatt at:

- Du har brukt, montert og vedlikeholdt apparatet ditt i henhold til instruksjonene i denne håndboken. Skader forårsaket av misbruk, feil montering eller utilstrekkelig vedlikehold regnes ikke som fabrikasjonsfeil.
- Du kan presentere kvitteringen og det unike serienummeret på apparatet. Dette serienummeret begynner med en G, etterfulgt av 15 sifre. Du kan finne det:
  - I denne håndboken og i startpakken som inkluderte håndboken.
  - På apparatets emballasje.
  - På innsiden av kabinettdøren.
- Barbecook Kvalitetsavdelingen bekrefter at delene er defekte, at de viste seg å være defekte ved normal bruk, riktig montering og tilstrekkelig vedlikehold.

Hvis en av de ovennevnte vilkårene ikke er oppfylt, kan du ikke kreve noen form for kompensasjon. I alle tilfeller er garantien begrenset til reparasjon eller utskifting av den defekte delen(e).

12.2 Ikke dekket

Følgende skader og mangler dekkes ikke av garantien:

- Normal slitasje (rusting, forvrengning, missfarging ...) av deler som er direkte utsatt for flammer eller s erk varme. Det er vanlig å erstatte disse deler fra tid til annen.
- Visuelle uregelmessigheter som er del av produksjonsprosessen. Disse uregelmessighetene regnes ikke som fabrikasjonsfeil.
- Alle skader forårsaket av utilstrekkelig vedlikehold, feil oppbevaring, feil montering eller modifikasjoner på forhåndsmonterte deler.
- Alle skader forårsaket av feilbruk og misbruk av apparatet (ikke bruker den i henhold til instruksjonene i denne håndboken, bruker den i kommersiell sammenheng ...)
- Alle indirekte skader forårsaket av uforsiktig eller ikke-kompatibel bruk av apparatet.
- Rust eller missfarging forårsaket av ytre påvirkninger, ved bruk av sterke vaskemidler, eksponering til klor ... Disse skadene regnes ikke som fabrikasjonsfeil.

13 TEKNISKE SPESIFIKASJONER

13.1 Typeskilt

Typeskiltet viser alle de tekniske spesifikasjonene for appa atet. Du kan finne det:

- I andre delen denne håndboken.
- På innsiden av kabinettdøren.

13.2 Injektordiameter

- Hovedbrenner: 0.85
- Sidebrenner: 0.85
- Spydbrenner: 0.98

14 PROBLEMLØSING

Problem	Sannsynlig årsak(er)	Løsning(er)
Ikke nok varme	• Gassforsyning ikke åpen • Venturis ikke plassert over gassventileråpninger • Brenneråpninger blokkerte • Gassflas e (nesten) tom • Trykkregulator ikke riktig tilkoblet til gassflas en og/eller slange •	• Åpen gasstilførsel • Plasser venturis over gassventilåpninger • Rengjør brenneråpningen eller skift ut brennerne • Skift ut gassflas e • Koble til igjen trykkregulator til gassflas e og/ eller slange
Sterk varme og/eller stikkflammer	• Mat for fettete • Fett dreneringshull blokkert, fett i bollen og/eller fett på brennere • Temperaturen er for høy	• Trim overflødig fett eller sett b ennerne til en lav innstilling • Rengjør fettdreneringshull, bolle og brennerne • Sett brennerne til en lavere temperatur og/eller grill mat indirekte
Varmen ikke fordelt jevnt over grill overfla en	Noen varmeforskjeller er normale, se “10.6 Å utnytte varme soner”. Sannsynlig årsak (er) for store varmeforskjeller: • Apparatet er ikke forvarmet	• Forvarm apparatet
Gule flammer	• Brennere eller venturis blokkert • Salt på brennere • Apparatet tilkoblet butan	• Rengjør brennere og venturis • Rengjør brennere • Koble apparatet til propan, med en passende trykkregulator
Ufullstendig flamme	• Brenner blokkert, perforert eller rustet	• Rengjør eller skift ut brenner
Tilbakeslag (flammene u enfor venturis/på kontrollbryterne)	• Brennere eller venturis blokkert	• Steng gasstilførselen og sett brennerne til AV. 2 • La apparatet avkjøles. • Rengjør brennere og venturis
Flammer høyere en kanten på bollen	• Mye vind • Gassflas e (nesten) tom • Fett i bollen og/eller på brennere	• Sett apparatet med baksiden mot vinden • Skift ut gassflas e • Rengjør bolle og brennere
Trykkregulatoren brummer	• Varmt vær • Ny (full) gassflas e	• Ikke en fare eller defekt. Skulle stoppe automatisk etter en stund
Brenner plystrer når den er satt til LAV	• Gass injektor, venturi og/eller brener skitne	• Rengjør gass injektor, venturi og brenner

14 PROBLEMLØSING

Problem	Sannsynlig årsak(er)	Løsning(er)
Umulig å tenne brenner (enten ved hjelp av tenneren eller fyrstikker)	• Brenner eller venturi blokkert • Ingen gasstilførsel	• Rengjør brenneren og venturi • Åpne gasstilførsel og trykk sikringbryteren på trykkregulator (finnes ik e på alle regulatorer)
Umulig å tenne brenner med tenner	• Ingen batteri installert eller batteri ikke riktig installert • Midt-brenner ikke tent først • Tennledningen ikke montert riktig • Elektrode skadet • Feil på jording • Feil på tenneren	• (Re)installer batteri, med terminaler riktig plassert • Tenn midt-brenner først • Sjekk og re-monter alle tennertilkoblinger • Skift ut elektroden • Sjekk og re-monter elektroder, brennere og tenner • Skift ut tenner
Ingen gnister eller lyd når du trykker på tenneren	• Ingen batteri installert eller batteri ikke riktig installert • Tomt batteri • Tennbryteren ikke montert riktig • Feil på tenngenerator	• (Re)installer batteri, med terminaler riktig plassert • Skift ut batteri • Re-monter tenningsbryteren • Skift ut tenngenerator
Kun lyd Ongen gnister) når du trykker tenner	• Feil på jording • Brenner og elektrode for langt fra hverandre	• Koble til igjen gnist generator og elektroder • Bøy elektroden litt for å bringe den nærmere brenneren
Gnister tilstede som ikke stammer fra brennerne	• Feil på ledninger	• Skift ut ledninger
Gnister til stede, men ikke på alle elektroder og/eller ikke kraftige nok	• Feil på jording • Dårlig batteri • Våte eller ødelagte elektroder	• Koble til igjen gnist generator og elektroder • Skift ut batteri • Tørk elektroder med papirhåndklær eller skift ut elektroder

HU - HASZNÁLATI UTASÍTÁS

1 A készülék regisztrációja 152

2 A kézikönyvről....152

3 Fontos biztonsági utasítások 152
- Olvassa el és tartsa be az utasításokat 152
- Legyen óvatos a gázzal 152
- Megfelelő hely kiválasztása 152
- Biztonsági figyelm ztetések 152

4 Megfelelő hely kiválasztása 152
- Gázcsövek 152
- Égőfej fedelek 153
- Zománc....153
- Fellángolások....153

5 A készülék összeszerelése....153
- Megfelelő hely kiválasztása 153
- A készülék összeszereléséhez....153

6 Gáz csatlakoztatása a készülékhez 153
- Milyen palackot, tömlőt és nyomásszabályozót válasszon? 153
- Megfelelő hely kiválasztása 153
- Tömlő csatlakoztatása a készülékhez....153
- A tömlő és a palack csatlakoztatása a nyomásszabályozóhoz....154
- A palack cseréje....154

7 Gázszivárgás ellenőrzése....155
- Miért kell ellenőrizni a gázszivárgást?....155
- Mikor kell ellenőrizni a gázszivárgást?....155
- Megfelelő hely kiválasztása 155
- Mire van szükségem? 155
- Gázszivárgás ellenőrzéséhez....155
- Gázszivárgás esetén....155

8 Megfelelő hely kiválasztása 156
- Minden használat előtt....156
- Az első használat előtt (hosszabb kihagyás után) 156
- A készülék kiégetése 156

9 Az égőfejek begyújtása.....156
- Megfelelő hely kiválasztása 156
- A fő égőfejek begyújtása 156
- Az oldalsó égőfej begyújtása....157
- A nyárs égőfej begyújtása....157
- Az égőfejek lekapcsolása 158
- Az égőfejek újra begyújtása....158
- Megfelelő hely kiválasztása 158

10 Hasznos tippek és trükkök 158
- A készülék előmelegítése....158
- Megfelelő hely kiválasztása 158
- Közvetlen és közvetett grillezés....158
- Grillezés zárt fedéllel....158
- A hőmérséklet megfigyelés 159
- A hőzónák előnyeinek kihasználása 159
- Ételek sütése nyárson....159
- Fellángolások megelőzése....159

11 A készülék karbantartása....159
- A rács tisztítása....159
- Megfelelő hely kiválasztása 159
- Égőfejek és gázcsövek tisztítása....159
- A zománc, rozsdamentes acél, króm és porfestett alkatrészek karbantartása....160
- A készülék tárolása....160
- Megfelelő hely kiválasztása 160
- Pótalkatrészek megrendelése....160

12 Garancia....160
- Garancia hatálya....160
- Nem garanciális hibák....161

13 Műszaki adatok....161
- Adattábla 161
- Fúvóka átmérők 161

14 Hibaelhárítás....161

1 A KÉSZÜLÉK REGISZTRÁLÁSA

Köszönjük, hogy megvásárolta a Barbecook készüléket. Egy egészen új világ áll Ön előtt, amelyet felfedezhet – a békét és nyugalmat árasztó természetben és a nagyvárosi nyüzsgés forgatagában egyaránt. A #barbecook közösségünkben a grillezés mesterévé válhat, és segítünk abban, hogy mások előtt is megcsillogtassa grillezési tudását.

Regisztrálja a Barbecook készüléket az interneten, és a regisztrálást követően az alábbi nagyszerű előnyöket biztosítjuk Önnek:

- Hozzáférhet a teljes felhasználói útmutatóhoz, amiből minden apró részletet megtudhat a készülékéről.
- Személyre szabott, értékesítés utáni szolgáltatásokat vehet igénybe, amelyekkel gyorsan megtalálhatja a szükséges pótalkatrészeket, és egy optimális garanciaszolgáltatás előnyeit is élvezheti.
- Tájékoztatjuk a termékkel kapcsolatos frissítésekről, ezenkívül tippeket, ötleteket és grillezési inspirációt adunk Önnek, amelyekkel valóban a grillezés mesterévé válhat.

Készen áll a kalandra? Regisztrálja a terméket, és csatlakozzon a #barbecook közösséghez!

A készülék regisztrálására vonatkozó tudnivalókért látogasson el a www.barbecook.com webhelyre.

A Barbecook bizalmasan kezel minden információt. Az Ön által megadott adatokat nem értékesítjük, nem terjesztjük és nem osztjuk meg harmadik felekkel.

2 A KÉZIKÖNYVRŐL

A kézikönyv két részből áll:

- Az első rész az, amit éppen olvas. Ebben a készüléke összeszerelésére, használatára és karbantartására vonatkozó utasítások találhatók.
- A második rész a 295. oldalon kezdődik. Tartalmazza a kézikönyvben szereplő összes készülékkel kapcsolatos minden ábrát (robbantott nézetek, összeszerelési ábrák ...).

3 FONTOS BIZTONSÁGI UTASÍTÁSOK

3.1 Olvassa el és tartsa be az utasításokat

A készülék használata előtt olvassa el az utasításokat. Mindig gondosan tartsa be az utasításokat. Ha azoktól eltérően használja a készüléket, tüzet vagy anyagkárosodást okozhat.

A használati utasítás figyelmen kívül hagyása miatt keletkező károk (helytelen összeszerelés, helytelen használat, nem megfelelő karbantartás, stb.) nem tartoznak a garancia hatálya alá.

3.2 Legyen óvatos a gázzal

Gázzal dolgozni teljesen biztonságos, azonban igényel egy kis többlet óvatosságot:

- A gázpalackokat mindig kültéren, jól szellőző helyen tárolja. Gondoskodjon róla, hogy nincsenek kitéve túlzott hőhatásnak vagy közvetlen napfénynek.
- A gázpalackot vagy tartalék gázpalackot soha ne tárolja a készülék szekrényében.
- A tartalék gázpalackot soha ne tárolja használatban lévő gázpalack közelében.
- A használatot követően mindig zárja el a gázpalackon lévő csapot.
- Soha ne dohányozzon használatban lévő gázkészülék mellett vagy gázpalack közelében (tele/üres).

Ha gázszagot érez, azonnal zárja el a gázcsapot, oltsa el a lángokat, és nyissa ki a készülék fedelét. Ha továbbra is gázszagot érez, hívja a gázszolgáltatóját vagy a tűzoltóságot.

3.3 Megfelelő hely kiválasztása

A készüléket csak nyitott helyen használja. A zárt térben való használat szén-monoxid mérgezést okozhat még garázs vagy fészer esetén is.

Amikor kiválasztja a helyet odakint, mindig:

- Épületektől legalább 3 méterre helyezze el a készüléket, nyílt és jól szellőző helyen.
- Gondoskodjon róla, hogy az égőfejeknél és a készülékház szellőző nyílásainál mindig szabadon áramlik a levegő.
- Gondoskodjon róla, hogy a készülék fölött nincs semmilyen benyúló dolog (tető, árnyékoló, stb.), illetve fólia.
- Helyezze szilárd és stabil felületre a készüléket. Soha ne tegye mozgó járműre (csónak, utánfutó, stb.).

3.4 Biztonsági figyelm ztetések

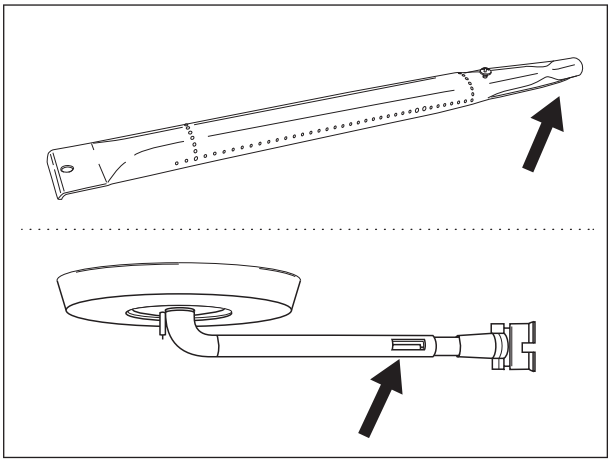
- A készüléket csak a szabadban használja.
- A készülék használata előtt olvassa el az utasításokat.
- Használat közben ne mozgassa a készüléket.
- Használat közben ne hagyja felügyelet nélkül a készüléket, különösen gyermekek és háziállatok jelenlétében.
- FIGYELMEZTETÉS: A hozzáférhető alkatrészek rendkívül forróak lehetnek. Tartsa távol a gyermekeket a készüléktől.
- Viseljen védőkesztyűt, amikor hozzáér a forró alkatrészekhez (fedélhez, grillrácshoz stb.).
- Használat közben tartsa távol a készüléket a gyúlékony anyagoktól.

4 FOGALOM MEGHATÁROZÁSOK

Ebben a részben néhány kevésbé ismert fogalom meghatározása található. A kézikönyv több témája hivatkozik ezekre a fogalmakra.

4.1 Gázcsövek

A gázcsövek az égőfejek bemenetére csatlakoztatott kis csövek. A gázcsövek oldalán van egy nyílás. Ez látható a fő égőfejeken és az oldalsó égőfejeken:



Az égőfejek felé haladó gáz keresztül áramlik a gázcsöveken. Az oldalsó nyílásoknak köszönhetően a gáz levegővel keveredik, ezáltal oxigénnel is. Ez az égőfejek megfelelő égéséhez szükséges: csak a megfelelő arányú gáz-oxigén keverék fog jól égni, és szép lángokat eredményezni.

4.2 Égőfej fedelek

Az égőfej fedelek a készülék égőfejei fölé szerelt fedelek. Megvédik az égőfejeket a lecsöpögő zsírtól. A fedelek oldalán lévő nyílások továbbá elosztják a rácson a hőt, így sokkal gyorsabban és egyenletesebben melegszik.

4.3 Zománc

A készülék egyes részei olvasztott üveggel, azaz zománccal vannak bevonva. A zománc megvédi az alatta lévő fémet a korróziótól. A zománc kiváló minőségű anyag: ellenáll a rozsdának, nem halványul el a nagy hőmérséklet miatt, és nagyon egyszerűen karbantartható.

⚠ Mivel a zománc kevésbé rugalmas, mint az általa borított acél, ha helytelenül kezeli a készüléket, lepereghet róla a zománc. A problémák elkerülése érdekében legyen óvatos, amikor a zománcozott részeket szereli össze, és a zománcot a jelen utasításban leírtak szerint tartsa karban.

4.4 Fellángolások

A fellángolások olyan lángok, amelyek grillezés közben tűnnek fel az edényben. Általában a kicsöppenő zsír vagy páclé okozza őket.

5 A KÉSZÜLÉK ÖSSZESZERELÉSE

5.1 Biztonsági utasítások

- Ne módosítsa a készüléket, amikor összeszereli. Nagyon veszélyes, és a gyártó által előre összeszerelt és/vagy lezárt alkatrészeket nem szabad megváltoztatni.
- Mindig gondosan tartsa be az összeszerelési utasításokat.
- A készülék helyes összeszereléséért a felhasználó felel. A helytelen összeszerelésből adódó károkra nem vonatkozik a garancia.

5.2 A készülék összeszereléséhez

Egy csillagcsavarhúzóra, egy lapos csavarhúzóra és egy AA elemre (elektromos gázgyújtó) lesz szüksége. Az elemek nem tartozékai a készüléknek.

1. Helyezze sík és tiszta felületre a készüléket.
2. Szerelje össze a készüléket az ábrákon látható módon. A kézikönyv második részében találja a készüléke robbantott ábrái után.

⚠ A zománcozott alkatrészek összeszerelésekor legyen óvatos. A szerszámok és csavarok felsérthetik a zománcot. Használja a mellékelt filcalá éteket, hogy megóvja a zománcot a csavarok körül.

ℹ A buborékfóliás csomagokban maradhat felesleges csavar. Az összeszerelést követően kimaradhatnak csavarok.

ℹ A csomagban van egy készlet tartalék alkatrészekkel (csavarok, anyák, filc alá étek ...) Ha elveszítene vagy eltörne alkatrészeket, ezeket használhatja.

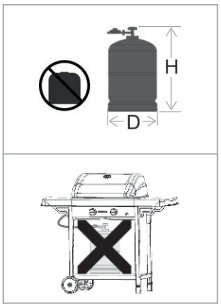
6 GÁZ CSATLAKOZTATÁSA A KÉSZÜLÉKHEZ

6.1 Milyen palackot, tömlőt és nyomásszabályozót válasszon?

Mielőtt gázt csatlakoztat a készülékhez, vásárolnia kell egy gázpalackot, egy vezetéket és egy nyomásszabályozót. Az alábbi táblázatban megtekintheti, hogy milyen gázpalackot, vezetéket és szabályozót kell használni.

Belgiumban például propán gázpalackot kell használni 37 mbar nyomáshoz megfelelő vezetékkel és szabályozóval, illetve bután gázpalackot 28-30 mbar nyomáshoz megfelelő vezetékkel és szabályozóval.

Ország	Palack, tömlő és nyomásszabályozó
DK, GR, NO, SE, EE, LT, LV, MT,HU, SI, NL	Bután, 30 mbar
ES, GB,, IE, PT, BE, FR, LU, IT, CY	Propán, 37 mbar/ Bután, 28-30 mbar
DE, CZ, SK	Bután, 50 mbar
PL	Propán, 37 mbar



ℹ Ez a grillsütő úgy lett kialakítva, hogy 4,5-15 kg súlyú bután/propán gázpalackokkal, illetve egy megfelelő nyomásszabályozóval lehessen működtetni. Azt javasoljuk, hogy propán gázpalackhoz csatlakoztassa a készüléket. A propán kiváló minőségű égést tesz lehetővé, és kevésbé érzékeny a fagyra. A gázpalack magassága nem érheti el a 58 cm-t, függetlenül a palack szélességétől és átmérőjétől.

ℹ A nyomásszabályozót és a gázpalackot egyszerre vásárolja meg. Nem minden nyomásszabályozó megfelelő a gázpalackokhoz.

ℹ Kizárólag olyan gázvezetéket és szabályozót használjon, amely az adott országhoz homologizálva lett.

6.2 Biztonsági utasítások

- Soha ne csatlakoztassa a palackot közvetlenül a készülékhez. Mindig szereljen fel előbb egy nyomásszabályozót a palackra.
- A palack, a tömlő és a nyomásszabályozó előre összeszerelt vagy lepecsételt részeit soha ne módosítsa.
- Tartsa minél rövidebben a vezetéket (max. 1,5 m), hogy ne gubancolódjon össze a földön.
  - Soha ne módosítsa és ne csavarja meg a vezetéket. Ne húzza és ne lyukassza át a vezetéket. Tartsa távol a grillsütő forró alkatrészeitől. Ellenőrizze, hogy a rugalmas vezeték megfelelően kihajtható, és nem szükséges megcsavarni vagy meghúzni.
  - A sérült vagy megrepedt vezetéket ki kell cserélni, ha ezt az adott országban érvényes előírások megkövetelik, vagy a vezeték eléri az életciklusa végét (pl. Franciaország).
- A gázpalackot tartsa mindig függőleges helyzetben.
- Soha ne nyissa ki a gázellátást.
- Ha a gázcsatlakozást bármilyen formában módosítja, ellenőrizze az esetleges szivárgásokat. Lásd: „7 Gázszivárgások ellenőrzése”.

6.3 Tömlő csatlakoztatása a készülékhez

Franciaország:
A készülék kétfajta rugalmas vezetékkel használható:

- Rugalmas vezeték, amely gyűrűs idomokhoz csatlakoztatható a grillsütőn és a szabályozón egyaránt, és amely szorítóbilincsekkel rögzíthető (az XP D 36-110 előírásai szerint). Ajánlott hosszúság: 1,25 m.
- Rugalmas vezeték (az XP D 36-112 előírásai szerint), amely egy G 1/2 menetes anyacsavarral rögzíthető a grillsütőhöz és egy M 20 x 1,5 menetes anyacsavarral a szabályozóhoz. Ajánlott hosszúság: 1,25 m.

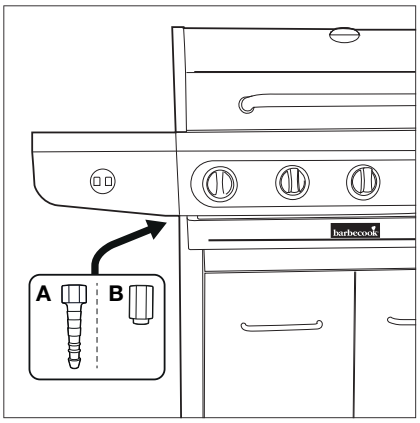
Egyéb országok:

Olyan rugalmas vezetéket kell használni, amely a bután és propán gázhoz megfelelő. A vezeték hosszúsága nem haladhatja meg az 1,5 métert.

Ahhoz, hogy a gáztömlőt a készülékre csatlakoztassa, egy csatlakozót kell felszerelnie a készülék gáztömlőjére. A készülékhez két csatlakozó tartozik, mindkettő bizonyos országok esetén alkalmazandó,

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

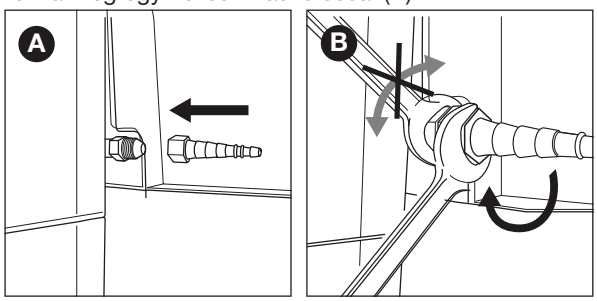
⚠ Ha az Ön országa nem szerepel a táblázatban, használja a nemzeti szabványaiknak megfelelő csatlakozót.



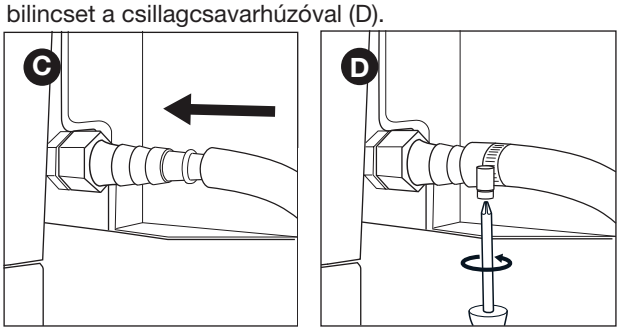
6.3.1 A CSATLAKOZÓ

Szüksége lesz egy 19-es villáskulcsra és egy csillagcsavarhúzóra.

1. Tekerje rá a csatlakozót a készülék gáztömlőjére (A), és húzza meg egy 19-es villáskulccsal (B).



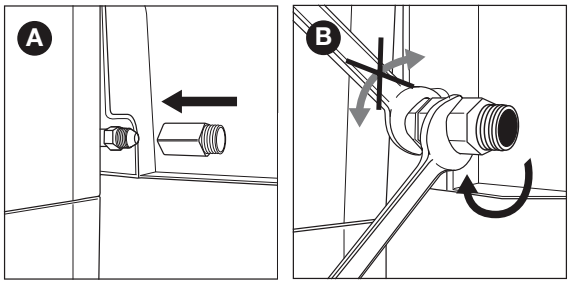
2. Csúsztassa rá a tömlőt a csatlakozóra (C), és húzza meg a bilincset a csillagcsavarhúzóval (D).



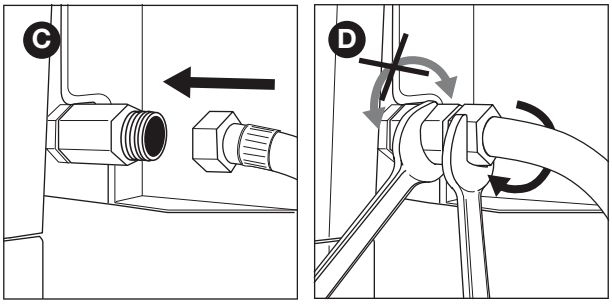
6.3.2 B CSATLAKOZÓ

Szüksége lesz egy 22-es villáskulcsra és egy csőkulcsra.

1. Tekerje rá a csatlakozót a készülék gáztömlőjére (A), és húzza meg egy 22-es villáskulccsal (B).



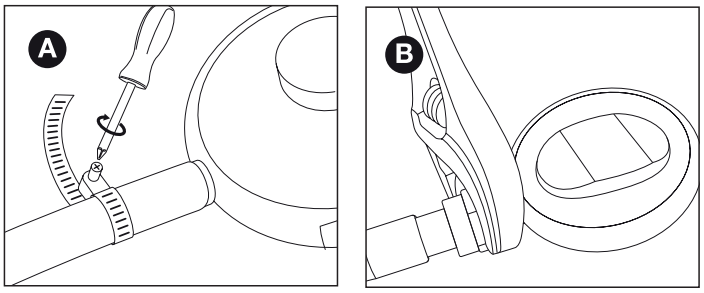
2. Tekerje rá a gáztömlőt a csatlakozóra (C), és húzza meg két kulccsal. Tartsa a csatlakozót egy 22-es villáskulccsal, miközben elfordítja a tömlőt egy csőkulccsal (D).



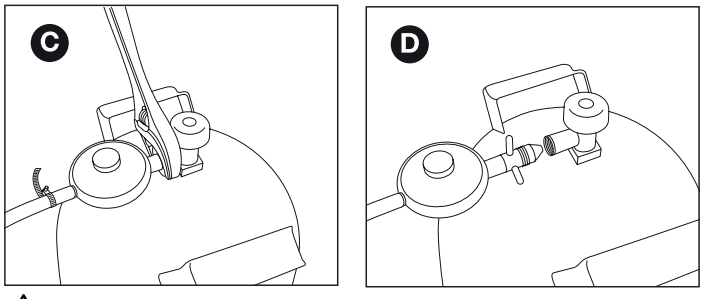
6.4 A tömlő és a palack csatlakoztatása a nyomásszabályozóhoz

A használt nyomásszabályozó típusától függően csil/agcsavarhúzóra és/vagy csőkulcsra lesz szüksége.

1. Csatlakoztassa a tömlőt a nyomásszabályozóhoz. Tegye az alábbiak egyikét:
   - Ha a tömlőn van bilincs, csúsztassa a tömlőt a nyomásszabályozóra, majd húzza meg a bilincset egy csillagcsavarhúzó segítségével (A).
   - Ha a tömlőn anya van, tekerje rá a tömlőt a nyomásszabályozóra, majd húzza meg az anyát egy csőkulccsal (B).



2. Csatlakoztassa a nyomásszabályozót a gázpalackra. Tegye az alábbiak egyikét:
   - Ha a nyomásszabályozón anya van, tekerje rá a nyomásszabályozót az óramutató járása szerint a palackra, majd húzza meg az anyát egy csőkulccsal (C).
   - Ha a nyomásszabályozón csavarfej van, tekerje a nyomásszabályozót az óramutató járásával ellentétes irányban a palackra (D).



⚠ Kizárólag olyan szabályozókat használjon, amelyek megfelelnek az EN 16129 szabvány előírásainak.

6.5 A palack cseréje

1. Zárja el a gázellátást, és állítsa az összes szabályozó gombot OFF állásba.
2. Vegye le az üres palackot, és csatlakoztassa a tele palackot.
3. Ellenőrizze a palackot, a tömlőt és a gázcsatlakozásokat, hogy nincs-e szivárgás. Lásd “7 Gázszivárgás ellenőrzése”.

⚠ Figyelem! A gázpalack lecserélésekor ügyeljen arra, hogy a palack mindig megfelelő távolságra legyen a gyulladást okozó veszélyforrásoktól.

7 GÁZSZIVÁRGÁS ELLENŐRZÉSE

7.1 Miért kell ellenőrizni a gázszivárgást?

A propán és a bután nehezebb, mint a levegő. Emiatt nem emelkednek fel, amikor szivárognak a készülékből. Különösen a szélcsendes napokon a szivárgás miatt a gáz felhalmozódhat a készülék körül. A felgyülemlett gáz ezután meggyulladhat és felrobbanhat.

7.2 Mikor kell ellenőrizni a gázszivárgást?

- Az első használat előtt, valamint ha hosszabb ideig nem használták a készüléket.

⚠ Akkor is ellenőrizze, hogy nincs-e gázszivárgás, ha a készüléket a forgalmazó szerelte össze.

- Minden alkalommal, ha alkatrészt cserélt a gázrendszerben.
- Évente legalább egyszer, lehetőleg a szezon kezdetén.

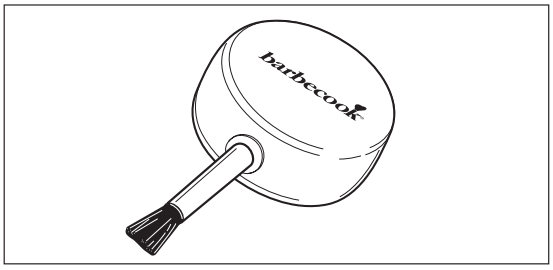
7.3 Biztonsági utasítások

- Vigye ki a szabadba a készüléket, jól szellőző helyre. Ellenőrizze, hogy a készülék közelében nincs láng vagy hőforrás.
- A gázszivárgás ellenőrzésére soha ne használjon gázbegyújtót vagy gyufát.
- A gázszivárgás ellenőrzésekor ne dohányozzon, és ne gyújtsa be az égőfejeket.

7.4 Mire van szükségem?

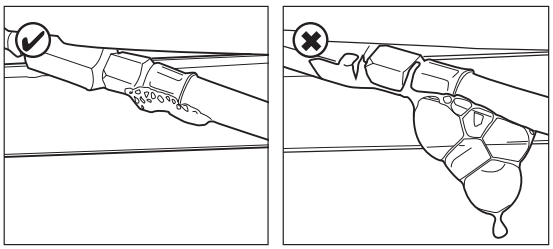
A gázszivárgás ellenőrzéséhez, az alábbiak szükségesek:

- Tesztfolyadék. Készen kapható szivárgás ellenőrző spray-t, vagy pedig víz és mosogatószer (50-50% arányú) keverékét is használhatja.
- A szivárgási teszt szerszámot a készülékkel szállítjuk. Arra használhatja, hogy felszívja vele a tesztfolyadékot, és az ellenőrizni kívánt gáz alkatrészrę vagy csatlakozásra teszi.



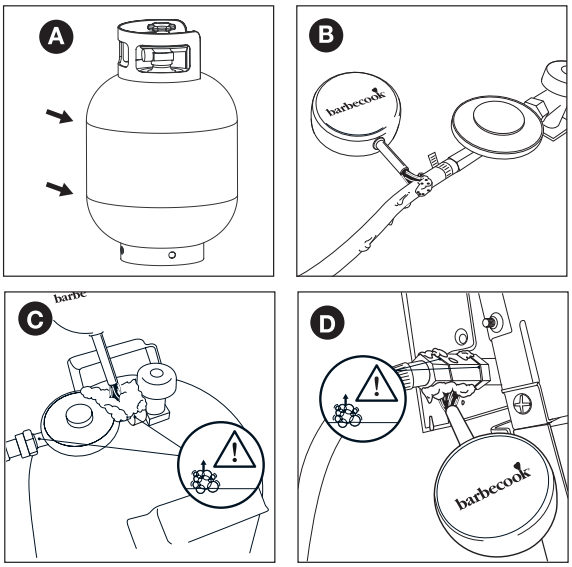
7.5 Gázszivárgás ellenőrzéséhez

A gázszivárgást úgy ellenőrizheti, hogy tesztfolyadékot tesz az összes gázzal kapcsolatos alkatrészre és csatlakozásra. Ha az adott alkatrésznél buborékok keletkeznek, akkor gázszivárgás van:



A gázszivárgást az alábbiak szerint ellenőrizze:

1. Vigye ki a szabadba a készüléket.
2. Vegye elő a szivárgási teszt szerszámát és a tesztfolyadékot (szivárgás ellenőrző spray vagy szappanos víz).
3. Nyissa fel a fedelet, és állítsa az összes szabályozó gombot OFF állásba.
4. Kissé nyissa meg a gázellátást. Csak egyszer fordítsa körbe a gázpalack szelepét.
5. Szívjon fel egy kis tesztfolyadékot a szivárgási teszt szerszámmal, és vigye fel az ellenőrizni kívánt helyre. Az alábbiakat kell ellenőriznie:
   - A gázpalack hegesztéseit (A)
   - A tömlőt (B)
   - A palack és a nyomásszabályozó közötti, valamint a nyomásszabályozó és a tömlő közötti csatlakozásokat (C)
   - A tömlő és a készülék közötti csatlakozást (D)



⚠ A nyomásszabályozó és a csatlakozó eltérhet az ábrákon láthatóktól.

6. Tegye az alábbiak egyikét:
   - Ha szivárgást észlel, folytassa az alábbiak szerint: “Gázszivárgás esetén”.
   - Ha nincs gázszivárgás, zárja el a gázellátást, öblítse le az összes alkatrészt alaposan vízzel, és szárítsa meg őket teljesen.

7.6 Gázszivárgás esetén

1. Zárja el a gázcsapot, és tegye az alábbiak egyikét:
   - Ha szivárgást észlelt az egyik csatlakozónál, húzza meg a csatlakozót.
   - Ha szivárgást észlelt a palacknál vagy a tömlőnél, cserélje ki a palackot vagy a tömlőt.
2. Ellenőrizze újra a csatlakozást, ill. az alkatrészt, ahol szivárgást észlelt.
3. Ha nem szűnt meg a szivárgás, hívjon egy Barbecook forgalmazót. Ne használja a készüléket, amíg fennáll a szivárgás.

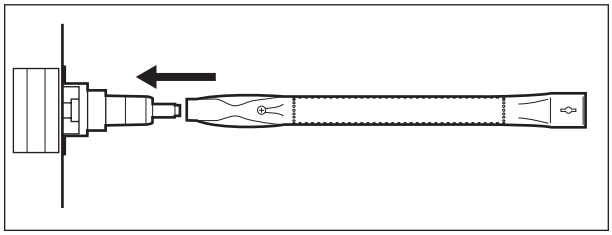
⚠ A közelben lévő Barbecook forgalmazók listáját lásd a www.barbecook.com oldalon.

8 A KÉSZÜLÉK ELŐKÉSZÍTÉSE A HASZNÁLATHOZ

8.1 Minden használat előtt

A készülék minden használatakor ellenőrizze, hogy:

- A készülék megfelelően van elhelyezve. Lásd “3.3 Megfelelő hely kiválasztása”.
- A gáztömlő nem fekszik a földön, és nem kerülhet érintkezésbe forró felülettel vagy lecsöpögő zsírral.
- Tiszta a tűztér. At javasoljuk, minden használat után tisztítsa meg a tűzteret. Lásd “11.2 A tűztér tisztítása”.
- Az égőfejek és gázcsövek nincsenek rovarfészkekkel vagy pókhálókkal eltömve. Lásd “11.3 Égőfejek és gázcsövek tisztítása”.
- Az égőfejek megfelelően vannak összeszerelve. A gázcsöveket a gázszelepek nyílása fölé kell helyezni őket.



⚠ Ha teljesen biztos szeretne lenni abban, hogy a gáz csatlakozása rendben van, minden használat előtt ellenőrizheti, hogy nincs-e gázszivárgás a készülékén. Lásd “7 Gázszivárgás ellenőrzése”.

8.2 Az első használat előtt (hosszabb kihagyás után)

Ha első alkalommal használja a készüléket, vagy hosszabb kihagyást követően először, néhány további dolgot kell ellenőriznie:

- Feltétlenül olvassa el, értelmezze és ellenőrizze a kézikönyv összes utasítását (csak az első használat előtt).
- Ellenőrizze a készüléket gázszivárgásokra. Lásd “7 Gázszivárgás ellenőrzése”.

⚠ Akkor is ellenőrizze, hogy nincs-e gázszivárgás, ha a készüléket a forgalmazó szerelte össze.

- Tisztítsa meg az égőfejeket és gázcsöveket (csak hosszabb kihagyás után). Lásd “11.3 Égőfejek és gázcsövek tisztítása”.
- Égesse ki a készüléket, mielőtt bármilyen ételt helyezne bele (csak az első használat előtt). Lásd “8.3 A készülék kiégetése”.

8.3 A készülék kiégetése

Amikor az első használatot megelőzően kiégeti a készüléket, eltávolítja belőle a gyártás során rákerült zsírt. Az alábbiak szerint járjon el:

1. Gyújtsa be a fő égőfejeket, és állítsa a szabályozó gombjaikat HIGH (magas) állásba. Lásd “9.2 A fő égőfejek begyújtása”.
2. Zárja be a fedelet, és hagyja égni a készüléket 15 percig. Ekkor még ne tegyen ételt a rácsra.
3. 15 perc után nyissa fel a fedelet, és hagyja égni a készüléket további 5 percig (a szabályozó gombokat még mindig HIGH állásban hagyva).
4. 5 perc után a készülék használatra kész. Most már tehet ételt a rácsra.

9 AZ ÉGŐFEJEK BEGYÚJTÁSA

ℹ Ahhoz, hogy az égőfejeket gázgyújtóval gyújtsa be, AA elemet kell behelyeznie a gázgyújtóba. Az elem nem tartozéka a készüléknek. A gyújtószerkezet akkumulátortokja a jobb oldali asztallap elülső panelének belsejében található.

9.1 Biztonsági utasítások

- A készülék begyújtása előtt hajtsa végre az összes ellenőrzést a “8 A készülék előkészítése a használathoz” részből.
- Ellenőrizze, hogy a fedél mindig nyitva van, amikor begyújtja az égőfejeket.
- Begyújtáskor soha ne hajoljon közvetlenül az égőfej fölé.

9.2 A fő égőfejek begyújtása

9.2.1 A GÁZGYÚJTÓ HASZNÁLATA

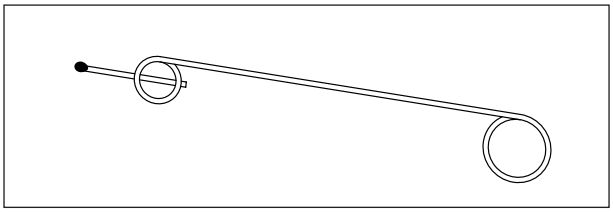
1. Nyissa fel a fedelet, és állítsa a fő égőfejek szabályozó gombjait OFF állásba.
2. Ha még nem ég egyik égőfej sem, nyissa meg a gázellátást, és várjon tíz másodpercig. Ez lehetővé teszi, hogy stabilizálódjon a gázellátás.
3. Nyomja be az egyik égőfej szabályozó gombját, és állítsa HIGH állásba, majd tartsa egy pillanatig. A beépített gázgyújtó szikrázni fog, ami begyújtja az égőfejet.

⚠ Mindig csak egy fő égőfejet gyújtson be egyszerre. Soha ne gyújtsa be az összes fő égőfejet egyszerre.

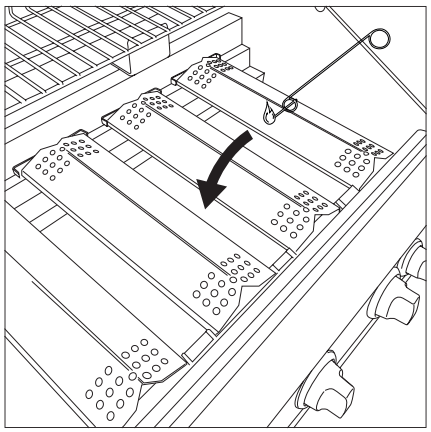
4. Ha az égőfej nem gyullad be három próbálkozást követően sem, állítsa a szabályozó gombját OFF állásba, zárja el a gázcsapot, majd várjon 5 percet. Így távozhat a felgyülemlett gáz.
5. Próbálja meg újra begyújtani az égőfejet. Ha még mindig nem gyullad be, próbálja gyufával begyújtani, vagy hivatkozzon a “14 Hibaelhárítás” részre a hiba okának megállapításához.

9.2.2 GYUFA HASZNÁLATA

1. Tegyen gyufát a gyufatartóba.



2. Nyissa fel a fedelet, és állítsa a fő égőfejek szabályozó gombjait OFF állásba.
3. Ha még nem ég egyik égőfej sem, nyissa meg a gázellátást, és várjon tíz másodpercig. Ez lehetővé teszi, hogy stabilizálódjon a gázellátás.
4. Gyújtsa meg a gyufát, és tartsa kb. 13 mm-re az égőfejtől.



5. Állítsa az egyik égőfej szabályozó gombját HIGH állásba.

⚠ Mindig csak egy fő égőfejet gyújtson be egyszerre. Soha ne gyújtsa be az összes fő égőfejet egyszerre.

6. Ha az égőfej nem gyullad be 5 másodpercen belül, állítsa a szabályozó gombját OFF állásba, zárja el a gázcsapot, majd várjon 5 percet. Így távozhat a felgyülemlett gáz.
7. Próbálja meg újra begyújtani az égőfejet. Ha még mindig nem gyullad be, az hiba okának meghatározásához lásd: “14 Hibaelhárítás”.
8. Miután egy égőfej ég, gyújtsa be a többi égőfejet a szabályozó gombjuk HIGH állásba fordításával.

9.3 Az oldalsó égőfej begyújtása

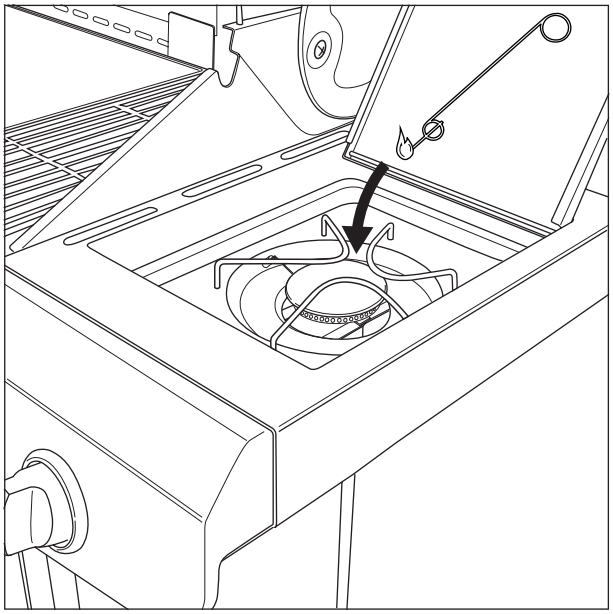
⚠ Az oldalsó égő felett kizárólag olyan edény használható, amelynek súlya maximum 9 kg, az átmérője pedig minimum 120 cm és maximum 220 cm.

9.3.1 A gázgyújtó használata

1. Nyissa fel a fedelet, és állítsa az oldalsó égőfejek szabályozó gombját OFF állásba.
2. Ha még nem ég egyik égőfej sem, nyissa meg a gázellátást, és várjon tíz másodpercig. Ez lehetővé teszi, hogy stabilizálódjon a gázellátás.
3. Nyomja be az oldalsó égőfej szabályozó gombját, és állítsa HIGH állásba, majd tartsa egy pillanatig. A beépített gázgyújtó szikrázni fog, ami begyújtja az oldalsó égőfejet.
4. Ha az égőfej nem gyullad be három próbálkozást követően sem, állítsa a szabályozó gombját OFF állásba, zárja el a gázcsapot, majd várjon 5 percet. Így távozhat a felgyülemlett gáz.
5. Próbálja meg újra begyújtani az oldalsó égőfejet. Ha még mindig nem gyullad be, próbálja gyufával begyújtani, vagy hivatkozzon a “14 Hibaelhárítás” részre a hiba okának megállapításához.

9.3.2 Gyufa használata

1. Tegyen gyufát a gyufatartóba.
2. Nyissa fel a fedelet, és állítsa az oldalsó égőfejek szabályozó gombját OFF állásba.
3. Ha még nem ég egyik égőfej sem, nyissa meg a gázellátást, és várjon tíz másodpercig. Ez lehetővé teszi, hogy stabilizálódjon a gázellátás.
4. Gyújtsa meg a gyufát, és tartsa kb. 13 mm-re az oldalsó égőfejtől.



5. Állítsa az oldalsó égőfej szabályozó gombját HIGH állásba.
6. Ha az oldalsó égőfej nem gyullad be 5 másodpercen belül, állítsa a szabályozó gombját OFF állásba, zárja el a gázcsapot, majd várjon 5 percet. Így távozhat a felgyülemlett gáz.
7. Próbálja meg újra begyújtani az oldalsó égőfejet. Ha még mindig nem gyullad be, az hiba okának meghatározásához lásd: “14 Hibaelhárítás”.

9.4 A nyárs égőfej begyújtása

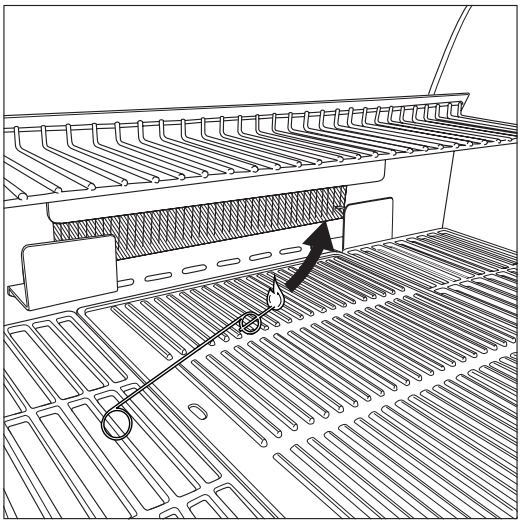
ℹ Mielőtt használatba vehetné a nyárs égőfejeket, két darab D elemet kell beszerelnie a nyárs égőfej szerkezetbe. Ezek az elemek nem tartozékai a készüléknek.

9.4.1 A gázgyújtó használata

1. Nyissa fel a fedelet, és állítsa a nyárs égőfej szabályozó gombját OFF állásba.
2. Vegye ki a rácsokat és a melegítő állványt a készülékből, és tegye félre azokat.
3. Ha még nem ég egyik égőfej sem, nyissa meg a gázellátást, és várjon tíz másodpercig. Ez lehetővé teszi, hogy stabilizálódjon a gázellátás.
4. Nyomja be a nyárs égőfej szabályozó gombját, és állítsa HIGH állásba, majd tartsa egy pillanatig. A beépített gázgyújtó szikrázni fog, ami begyújtja a nyárs égőfejet.
5. Ha az égőfej nem gyullad be három próbálkozást követően sem, állítsa a szabályozó gombját OFF állásba, zárja el a gázcsapot, majd várjon 5 percet. Így távozhat a felgyülemlett gáz.
6. Próbálja meg újra begyújtani a nyárs égőfejet. Ha még mindig nem gyullad be, próbálja gyufával begyújtani, vagy hivatkozzon a “14 Hibaelhárítás” részre a hiba okának megállapításához.

9.4.2 Gyufa használata

1. Tegyen gyufát a gyufatartóba.
2. Nyissa fel a fedelet, és állítsa a nyárs égőfej szabályozó gombját OFF állásba.
3. Ha még nem ég egyik égőfej sem, nyissa meg a gázellátást, és várjon tíz másodpercig. Ez lehetővé teszi, hogy stabilizálódjon a gázellátás.
4. Gyújtsa meg a gyufát, és tartsa a nyárs égőfejtől jobbra.



5. Állítsa a nyárs égőfej szabályozó gombját HIGH állásba.
6. Ha az égőfej nem gyullad be 5 másodpercen belül, állítsa a szabályozó gombját OFF állásba, zárja el a gázcsapot, majd várjon 5 percet. Így távozhat a felgyülemlett gáz.
7. Próbálja meg újra begyújtani a nyárs égőfejet. Ha még mindig nem gyullad be, az hiba okának meghatározásához lásd: “14 Hibaelhárítás”.

9.5 Az égőfejek lekapcsolása

Ha már nem használja az égőfejeket, le kell kapcsolnia őket. Az. alábbiak szerint járjon el:

1. Zárja el a gázcsapot.
2. Állítsa az égőfejek szabályozó gombját OFF állásba.

Ha előbb a gázcsapot zárja el, biztos lehet benne, hogy nem marad gáz a készülékben.

9.6 Az égőfejek újra begyújtása

Ha valamelyik égőfej használat közben elalszik, járjon el az alábbiak szerint:

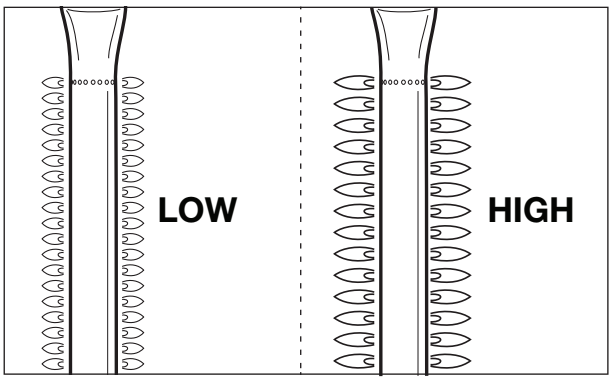
1. Nyissa ki a fedelet, és zárja el a gázcsapot.
2. Állítsa az összes szabályozó gombot OFF állásba, és várjon 5 percet. Így távozhat a felgyülemlett gáz.
3. Gyújtsa be újra az égőfej(ek)et.

9.7 A lángok ellenőrzése

Az égőfejek begyújtásakor minden alkalommal ellenőrizni kell a lángokat. A tökéletes láng majdnem teljesen kék, a tetejénél egy kis sárga résszel. A szórványos sárga lángok normálisak, és nem veszélyesek.

Ha valami gond van a lángokkal, tegye az alábbiak egyikét a probléma megoldásához:

Ha a lángok ...	Tegye a következőt ...
Alacsonyak és teljesen sárgák	1. Azonnal zárja el a gázellátást, és állítsa az összes szabályozó gombot OFF állásba. 2. A probléma okának meghatározását lásd: “14 Hibaelhárítás”. A legvalószínűbb, hogy eltömődtek a gázcsövek.
Magasabbak, mint a tűztér	1. Azonnal zárja el a gázellátást, és állítsa az összes szabályozó gombot OFF állásba. 2. Várjon 5 percet, hogy a felgyülemlett összes gáz eltávozhasson. 3. Gyújtsa be újra az égőfej(ek)et. 4. Ha továbbra is fennáll a probléma, az oka meghatározásához lásd: “14 Hibaelhárítás”.



10. HASZNOS TIPPEK ÉS TRÜKKÖK

10.1 A készülék előmelegítése

Ha előmelegíti a készülékét, gondoskodik róla, hogy a rács elég forró legyen addigra, mire ételt helyez rá. Az alábbiak szerint járjon el:

1. Gyújtsa be az égőfejeket, és állítsa a szabályozó gombjaikat HIGH (magas) állásba.
2. Zárja be a fedelet, és hagyja égni a készüléket tíz percig.
3. Tíz perc elteltével nyissa ki a fedelet, és tegye az ételt a rácsra.
4. Ha ezután már nincs szüksége akkora hőre, állítsa a szabályozó gombokat alacsonyabb fokozatra.

10.2 Az étel leragadásának megelőzése

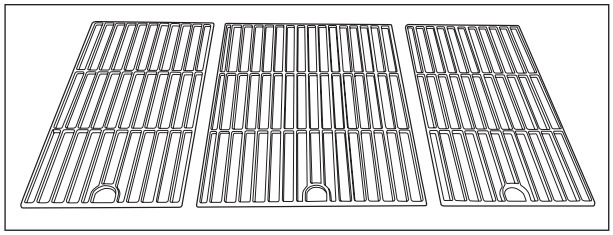
Ahhoz, hogy ne ragadjon az étel a rácshoz:

- Mielőtt az ételt a rácsra helyezi kenje meg vékonyan olajjal. Magát a rácsot is beolajozhatja.
- Melegítse elő a készüléket. Minél melegebb a rács, amikor ráhelyezi az ételt, annál kevésbé fog leragadni.
- Ne fordítsa meg túl hamar az ételt. Hagyja, hogy előbb kicsit átforrósodjon.

10.3 Közvetlen és közvetett grillezés

Az elkészíteni kívánt étel fajtájától és az elkészítési módtól függően lehet közvetlenül vagy közvetve grillezni:

Módszer	Leírás	Alkalmazás
Közvetlen	Tegye az ételt közvetlenül a begyújtott égőfej fölé, állítsa magasra az égőfejet, és tartsa nyitva a fedelet.	Hús és zöldségek pirítására
Közvetett	Tegye az ételt a begyújtott égőfej mellé, állítsa közepesre/ alacsonyra az égőfejet, és tartsa nyitva a fedelet.	Megpirított hús további párolására



Zárt fedél alatt történő grillezéskor mindig figyeljen oda a fedélen lévő hőmérőre, hogy a készülék ne melegedhessen túl. Lásd “10.5 A hőmérséklet megfigyelése .

10.4 Grillezés zárt fedéllel

Grillezés közben a fedél lezárásának van néhány fontos előnye:

- A rács hőmérséklete magasabb, és állandóbb marad.
- Csökken az étel elkészítési ideje, és nedvesebb marad az étel.
- Csökken a fellángolások száma, és gázt takaríthat meg.

Zárt fedél alatt történő grillezéskor mindig figyeljen oda a fedélen lévő hőmérőre, hogy a készülék ne melegedhessen túl. Lásd “10.5 A hőmérséklet megfigyelése .

10.5 A hőmérséklet megfigyelés

A készüléke nagyteljesítményű égőfejekkel van felszerelve, ezért gyorsan felmelegszik, és állandó szintet tudja tartani a hőmérsékletet. Azonban zárt fedél alatti grillezéskor ellenőriznie kell, hogy a készüléke nem melegszik túl. Figyelje a fedélen lévő hőmérőt, és vegye figyelembe az alábbi útmutatást:

- A normál főzési hőmérséklet kb. 210 °C. Magasabb hőmérsékleten a lecsöpögött és összegyűlt zsír begyulladhat.
- A hőmérséklet soha nem haladhatja meg a 300 °C-ot öt percnél tovább. Ez károsíthatja és eldeformálhatja a készüléket.

⚠ Ha a készülék túl forróvá válik, hűtse le a fedél kinyitásával, és az égőfejek kisebbre állításával.

10.6 A hőzónák előnyeinek kihasználása

Amikor minden égőfej be van gyújtva, az égőfejek fedele a lehető leginkább egyenletesen oszlatja el a hőt a grillezőben. Az egyenletes melegítés ellenére egyes zónák forróbbak lehetnek, mint mások. A hőzónák előnyeit kihasználva tökéletesen grillezheti az ételeit:

Zóna	Mennyire forró?	Mire használja ...
Elülső	Forró	Kényes ételek grillezése (rák, hal...)
Középső	Forróbb	Párolást is igénylő ételek elkészítése (pl. kolbász, göngyölt csirke ...)
Hátulsó	Legforróbb	Hús és zöldségek pirítása

Az égőfejek teljesítményének hangolásával Ön is hozhat létre hőzónákat. Például, ha egy égőfejet kisebbre állít, a felette lévő zónát kényes ételekhez vagy párolást is igénylő ételekhez használhatja.

10.7 Ételek sütése nyárson

Az ételek nyárson sütéséhez a fő égőfejeknek és a nyárs égőfejnek együttesen kell működnie. Például nyárson sült csirke készítésekor az alábbiak szerint járjon el:

1. Vegye ki a rácsokat és a melegítő állványt a készülékből, és tegye félre azokat.
2. Gyújtsa be a fő égőfejeket, és zárja be a készüléket, hogy előmelegítse. Eközben húzza nyársra a csirkét.
3. Tíz perc elteltével nyissa ki a fedelet, kapcsolja le a középső égőfejet, és állítsa az oldalsó égőfejeket LOW fokozatra. A középső égőfejre tehet egy edényt, ami felfogja a lecsöpögő zsírt.
4. Tegye a nyársat az égőfejekre, és zárja be a fedelet. A forró levegő ekkor megpárolja a csirkét, csakúgy mint egy hagyományos sütőben.
5. Amikor a csirke részben megpárolódott, gyújtsa be a nyárs égőfejet, hogy ropogósra süthesse a csirke bőrét. Az égőfej begyújtásakor nyissa ki a fedelet, azután pedig csukja vissza.
6. Figyelje a csirkét, hogy biztosan ne égjen meg a bőre. Kapcsolja le a nyárs égőfejet, miután a csirke bőre elég ropogós lett.

⚠ Zárt fedél alatt történő grillezéskor mindig figyeljen oda a fedélen lévő hőmérőre, hogy a készülék ne melegedhessen túl. Lásd “10.5 A hőmérséklet megfigyelése .

10.8 Fellángolások megelőzése

Grillezés közben előfordulhat néhány fellángolás. Azonban a túl sok fellángolás növeli a készülékben a hőmérsékletet, és begyújthatja a felgyülemlett zsírt. A fellángolások elkerüléséhez:

- Gondoskodjon róla, hogy a tűztér tiszta, amikor grillezni kezd. Azt javasoljuk, minden használat után tisztítsa meg a tűzteret. Lásd “11.2 A tűztér tisztítása”.
- Rendszeresen ellenőrizze, hogy a zsírleeresztő nyílás nincs eldugulva, és hogy a zsírgyűjtő tálca vagy csésze nem telt meg.
- Zsíros hús grillezésekor vágja le a felesleges zsírt, zárja le a fedelet, és állítsa az égőfejeket közepes vagy alacsony fokozatra.

11 A KÉSZÜLÉK KARBANTARTÁSA

11.1 A RÁCS TISZTÍTÁSA

Azt javasoljuk, hogy minden használat után tisztítsa meg a grillrácsot Barbecook tisztítószerrel.

Igény szerint kímélő mosogatószerrel vagy szódabikarbónával is megtisztíthatja. Soha ne használjon sütőtisztítót a grillrácson.

11.2 A tűztér tisztítása

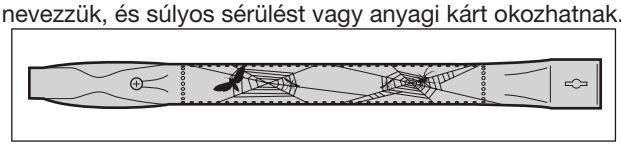
Azt javasoljuk, hogy minden használat után tisztítsa meg a tálat Barbecook tisztítószerrel.

11.3 Égőfejek és gázcsövek tisztítása

11.3.1 Miért kell tisztítani az égőfejeket és a gázcsöveket?

A pókok és rovarok hálókat és fészkeket készíthetnek az égőfejekben és a gázcsövekben. Ez meggátolhatja az égőfejek gázellátását. Ami miatt:

- Nem tudja begyújtani az égőfejeket. Ha valahogyan mégis be tudja gyújtani őket, csak füstös és sárga lángokat fognak produkálni.
- A gáz elkezdhet a gázcsöveken kívül égni a szabályozó gomboknál. Ezeket a tüzeket lángvisszacsapásnak nevezzük, és súlyos sérülést vagy anyagi kárt okozhatnak.



Az eltömődött égőfejek és gázcsövek miatt keletkező károk helytelen karbantartásnak minősülnek, és nem tartoznak a garancia hatálya alá.

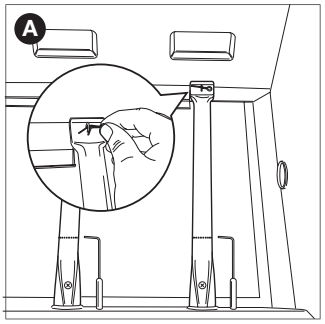
11.3.2 Mikor kell tisztítani az égőfejeket és a gázcsöveket?

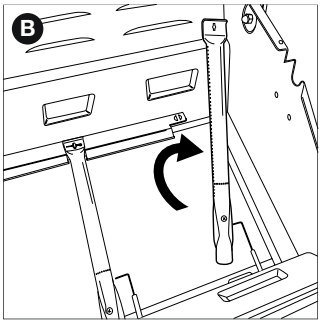
A készülék égőfejeit és gázcsöveit az alábbi esetekben kell megtisztítania:

- Ha hosszabb ideig nem használták a készüléket, mielőtt újra használatba vennék.
- Évente legalább kétszer, egyszer lehetőleg a szezon kezdetén.

11.3.3 Az égőfejek és a gázcsövek tisztításához

1. Vegye ki az égőfejeket a készülékből az ábrákon látható módon. Ha úgy tapasztalja, hogy valamelyik égőfej sérült, ki kell cserélnie.





2. Tisztítsa meg az égőfejeket és a gázcsöveket egy kis kefével vagy házilag készített pipatisztítóval (iratkapocs, pipatisztító kefe ...).
3. Tegye vissza az égőfejeket. Ellenőrizze, hogy a gázcsövek a gázszelepek nyílása fölött vannak.

11.4 A zománc, rozsdamentes acél, króm és porfestett alkatrészek karbantartása

A készülék zománcozott, rozsdamentes acél, krómozott és porfestett alkatrészekből áll. Az egyes anyagokat eltérően kell karbantartani:

Anyag	Hogyan kell karbantartani az anyagot
Zománc	• Ne használjon éles tárgyakat, és ne üsse hozzá kemény felülethez. • Kerülje a hideg folyadékokkal való érintkezést, amíg forró. • A tisztításhoz használhat fémszivacsot vagy súrolószert.
Rozsdamentes acél és króm	• Ne használjon maró hatású, ill. súroló- vagy fémtisztító szereket. • Használjon enyhe tisztítószert, és hagyja hatni a fémen. • Puha szivacsot vagy rongyot használjon. • A tisztítást követően alaposan öblítse le, és tárolás előtt szárítsa meg.
Porfestett	• Ne használjon éles tárgyakat Enyhe tisztítószereket és puha szivacsot vagy rongyot használjon. • A tisztítást követően alaposan öblítse le, és tárolás előtt szárítsa meg.

⚠ A rozsdamentes acél rozsdásodásának megelőzése érdekében kerülje a klórral, sóval és vassal való érintkezést. Azt javasoljuk, hogy ne használja a készüléket vízpart, sínek vagy úszómedencék közelében.

⚠ A használati utasítás figyelmen kívül hagyása miatt keletkező károk helytelen karbantartásnak minősülnek, és nem tartoznak a garancia hatálya alá.

A készüléke robbantott ábrája alatt (a kézikönyv második részében) megtalálható a készüléket alkotó összes alkatrész listája. A listában lévő jelek mutatják, hogy az egyes alkatrészek milyen anyagból készültek, így ellenőrizni tudja, hogy az adott alkatrészt hogyan kell karbantartania. Az alkatrész listában az alábbi jelek láthatók:

Symbol	Materiale
●	Zománc
▲	Króm
■	Rozsdamentes acél
★	Porfestett

11.5 A készülék tárolása

Ha hosszabb ideig nem használja a készülékét, tárolja száraz helyen. A készülék tárolása előtt:

- Szerelje le a gázpalackot. Soha ne tárolja a készüléken zárt térben (még garázsban vagy fészerben sem), amíg a gázpalack rá van csatlakoztatva.
- Tisztítsa meg az égőfejeket és rácsokat, dörzsölje be őket olajjal és csomagolja papírba.
- Fedje be a készüléket Barbecook takaróval. Regisztrálja a készülékét a www.barbecook.com oldalon, és megtalálja, milyen takaró tartozik hozzá.

11.6 Gázpalackok tárolása

Ezek az utasítások érvényesek az üres és tele gázpalackokra is.

- A gázpalackokat mindig kültéren, jól szellőző helyen tárolja. Gondoskodjon róla, hogy nincsenek kitéve túlzott hőhatásnak vagy közvetlen napfénynek.
- Soha ne tároljon gázpalackot olyan helyen, ami nagyon felforrósodhat (autóban, hajón ...).
- A gázpalackot vagy tartalék gázpalackot soha ne tárolja a készülék szekrényében.
- A tartalék gázpalackot soha ne tárolja használatban lévő gázpalack közelében.
- A gázpalackokat mindig gyermekektől távol tárolja.
- A gázpalackokat mindig függőleges helyzetben tárolja és szállítsa.

11.7 Pótalkatrészek rendelése

A tűzzel vagy az intenzív hővel közvetlenül érintkező alkatrészeket bizonyos időközönként ki kell cserélni. Pótalkatrészek rendelése:

1. Keresse ki a szükséges alkatrész azonosítószámát. Az összes azonosítószámot megtalálja a perspektivikus ábrák alatt a használati útmutató második részében, továbbá a www.barbecook.com webhelyen is.

💡 Ha az interneten keresztül regisztrálta a készüléket, akkor a MyBarbecook-fiókja au omatikusan átirányítja a megfelelő listához. Az adott helyen akár meg is rendelheti az alkatrészeket.

2. A pótalkatrészeket megrendelheti a www.barbecook.com webhelyen vagy az értékesítési pontokon. A garanciális alkatrészekkel kapcsolatos rendeléseket kizárólag az értékesítési pontokon lehet leadni.

12 GARANCIA

12.1 Garancia hatálya

A készülékre két év garanciát vállalunk, ami a vásárlás napjától kezdődik. A garancia minden gyártási hibára kiterjed, feltéve, ha:

- A jelen kézikönyvben szereplő utasításoknak megfelelően használta, szerelte össze és tartotta karban a készülékét. A helytelen használatból, nem megfelelő összeszerelésből, ill. nem megfelelő karbantartásból adódó károk nem minősülnek gyártási hibának.
- Be tudja mutatni a nyugtát és a készülék egyedi gyártási számát. A 15 jegyű gyártási szám előtt egy „G” betű található. Hol találja meg:
  - A kézikönyvön, valamint a kézikönyvhöz kapott kezdőcsomagban.
  - A készülék csomagolásán.
  - A szekrény ajtajának belsejénél.
- A Barbecook minőségügyi részlege megerősíti, hogy az alkatrészek hibásak, és normál használat, helyes összeszerelés és megfelelő karbantartás mellett bizonyultak hibásnak.

Ha a fenti feltételek valamelyike nem teljesül, nem kérhet semmilyen kártérítést. A garancia minden esetben csak a hibás alkatrész(ek) javítására vagy cseréjére vonatkozik.

12.2 Nem garanciális hibák

Az alábbi károk és hibák nem tartoznak a garancia hatálya alá:

- A tűzzel vagy intenzív hővel közvetlenül érintkező alkatrészek normál elhasználódása (rozsdásodás, deformálódás, elszíneződés, stb.). Az ilyen alkatrészek időnkénti cseréje normális.
- A gyártási folyamatnak betudható látható rendellenességek. Ezek a rendellenességek nem tekinthetők gyártási hibának.
- A nem megfelelő karbantartás, helytelen tárolás, illetve az előre összeszerelt alkatrészek helytelen összeállítása vagy módosítása miatti károk.
- A készülék helytelen használata (ha nem a jelen használati utasításnak megfelelően használja, kereskedelmi célra használja, stb.) miatti károk.
- A készülék gondatlan vagy nem megfelelő használata miatti következményes károk.
- A külső hatásra, agresszív tisztítószerek használata vagy klórral való érintkezés miatt keletkező rozsda vagy elszíneződés. Ezek a károk nem tekinthetők gyártási hibának.

13 MŰSZAKI ADATOK

13.1 Adattábla

Az adattáblán megtalálható a készüléke összes műszaki adata. Hol találja meg:

- A kézikönyv második részében.
- A szekrény ajtajának belsejénél.

13.2 Fúvóka átmérők

- Fő égőfej: 0.85
- Oldalsó égőfej: 0.85
- Nyárs égőfej: 0.98

14 HIBAELHÁRÍTÁS

Hiba	ValószfnOsfthetö ok(ok)	Megoldás(ok)
Nem elegendő hő	• Nincs nyitva a gázellátás • A gázcsövek nem a gázszelepek nyílása fölé vannak helyezve • Eltömődtek az égőfej nyílásai • (Majdnem) üres gázpalack • A nyomásszabályozó nincs megfelelően csatlakoztatva a palackhoz és/vagy a tömlőhöz	• Nyissa meg a gázellátást • Helyezze a gázcsöveket a gázszelepek nyílása fölé • Tisztítsa meg az égőfej nyílásait, vagy cserélje ki az égőfejeket • Cserélje ki a gázpalackot • Csatlakoztassa újra a nyomásszabályozót a palackhoz és/vagy tömlőhöz
Túl sok hő és/vagy fellángolás	• Túl zsíros az étel • Eltömődött a zsírleeresztő nyílás, zsír van a tűztérben és/vagy zsír van az égőfejeken • Túl magas hőmérséklet	• Vágja le a felesleges zsírt, vagy állítsa az égőfejeket kisebbre • Tisztítsa ki a zsírleeresztő nyílást, a tűzteret és az égőfejeket • Állítsa kisebb hőmérsékletre az égőfejeket és/vagy grillezze közvetve az ételt
Nem egyenletes a hőeloszlás a rács felületén	A hőmérséklet különbség valamelyest normális, lásd “10.6 A hőzónák előnyeinek kihasználása”. A nagy hőmérséklet különbségek valószínűsíthető oka(i): • A készülék nincs előmelegítve	• Melegítse elő a készüléket
Sárga lángok	• Eltömődtek az égőfejek vagy a gázcsövek • Só van az égőfejeken • A készüléket butánra csatlakoztatták	• Tisztítsa meg az égőfejeket és gázcsöveket • Tisztítsa meg az égőfejeket • Csatlakoztassa a készüléket propánra egy megfelelő nyomásszabályozó segítségével
Nem teljes láng	• Eltömődött, kilyukadt vagy rozsdás az égőfej	• Tisztítsa meg vagy cserélje ki az égőfejet
Lángvisszacsapások (lángok a gázcsöveken kívül/a szabályozó gomboknál)	• Eltömődtek az égőfejek vagy a gázcsövek	• Zárja el a gázellátást, és állítsa az égőfejeket OFF állásba. • Hagyja, hogy a készülék lehűljön. • Tisztítsa meg az égőfejeket és gázcsöveket.
A tűztér peremén túlnyúló lángok	• Nagy a huzat • (Majdnem) üres gázpalack • Zsír van a tűztérben és/vagy az égőfejeken	• Állítsa a készüléket a hátulsó oldalával a szél felé • Cserélje ki a gázpalackot • Tisztítsa meg a tűzteret és az égőfejeket
Zümmög a nyomásszabályozó	• Meleg időjárás • Új (tele) gázpalack	• Nem veszélyes, és nem hiba. Egy kis idő múlva abba kell maradnia.
Az égőfej sípol, amikor LOW (alacsony) állásba kapcsolják	• Szennyezett a gázfúvóka, a gázcső és/vagy az égőfej	• Tisztítsa meg a gázfúvókát, gázcsövet és égőfejet

14 HIBAELHÁRÍTÁS

Hiba	ValószfnOsfthetö ok(ok)	Megoldás(ok)
Nem lehet begyújtani az égőfejet gázgyújtóval	• Nincs benne elem, vagy nem megfelelően tette bele az elemet • Nem a középső égőfejet gyújtotta be először • A gázgyújtó vezetékei nincsenek megfelelően felszerelve • Sérült az elektróda • Hibás földelés • Hibás gázgyújtó	• Tegye be (újra) az elemet, ügyeljen a megfelelő irányra • Először a középső égőfejet gyújtsa be • Ellenőrizze és szerelje össze a gázgyújtó csatlakozásait • Cserélje ki az elektródát • Ellenőrizze és szerelje össze az elektródákat, égőfejeket és gázgyújtót • Cserélje ki a gázgyújtót
Nincs szikra, és nem hallható hang, amikor megnyomja a gázgyújtót	• Nincs benne elem, vagy nem megfelelően tette bele az elemet • Lemerült az elem • A gázgyújtó gombja nincs megfelelően összeszerelve • Hibás a szikráztató	• Tegye be (újra) az elemet, ügyeljen a megfelelő irányra • Cserélje ki az elemet • Szerelje össze a gázgyújtó gombját • Cserélje ki a szikráztatót
Csak hang hallható (nincs szikra) a gázgyújtó megnyomásakor	• Hibás földelés • Az égőfej és az elektróda túl messze van egymástól	• Csatlakoztassa újra a szikráztatót és az elektródákat • Hajlítsa meg kissé az elektródát, hogy közelebb legyen az égőfejhez
Olyan szikrák vannak, amelyek nem az égőfejből származnak	• Hibás bekötés	• Cserélje ki a bekötést
Szikrák vannak, de nem minden elektródánál és/vagy nem elég erőteljesek	• Hibás földelés • Alacsony elemfeszültség • Nedves vagy sérült elektródák	• Csatlakoztassa újra a szikráztatót és az elektródákat • Cserélje ki az elemet • Szárítsa meg az elektródákat papírtörlővel, vagy cserélje ki őket

RO - GHID DE UTILIZARE

1 Înregistrarea aparatului 164

2 Despre acest manual 164

3 Instrucțiuni importante de siguranță 164
- Citiți şi urmați instrucțiunile....164
- Aveți grijă atunci când folosiți gazu 164
- Selectarea unui loc adecvat....164
- Avertismente privind siguranța 164

4 Noțiuni repetitive....164
- Difuzoare de aer....164
- Capace pentru arzătoare 165
- Email 165
- Flame 165

5 Asamblarea aparatului 165
- Instrucțiuni privind siguranța....165
- Asamblarea aparatului 165

6 Racordarea gazului la aparat 165
- Ce tip de butelie, furtun şi regulator? 165
- Instrucțiuni privind siguranța....165
- Racordarea furtunului la aparat 165
- Conectarea furtunului şi buteliei la regulator 166
- Înlocuirea buteliei....167

7 Verifica ea scurgerilor de gaz....167
- De ce este necesară verifica ea scurgerilor de gaz? ..167
- Când trebuie verifica e scurgerile de gaz? 167
- Instrucțiuni privind siguranța....167
- Ce materiale sunt necesare? 167
- Pentru a verifica scu gerile de gaz....167
- în cazul unei scurgeri de gaz 167

8 Pregătirea aparatului pentru utilizare 168
- înainte de fieca e utilizare 168
- Înainte de prima utilizare (după o lungă perioadă).....168
- Aprinderea aparatului....168

9 Aprinderea arzătoarelor 168
- Instrucțiuni privind siguranța 168
- Aprinderea arzătoarelor principale....168
- Aprinderea arzătorului lateral 169
- Aprinderea arzătorului pentru rotisor 169
- Închiderea arzătoarelor 169
- Reaprinderea arzătoarelor 170
- Verifica ea flăcărilor 170

10 Recomandări utile....170
- Preîncălzirea aparatului....170
- Prevenirea lipirii alimentelor 170
- Preparare directă şi indirectă....170
- Prepararea la grătar cu capacul închis 170
- Verifica ea temperaturii 170
- Cum să profitați de zonele de căldu ă....171
- Prăjirea alimentelor pe rotisor 171
- Evitarea flamelo 171

11 Întreținerea aparatului 171
- Curățarea grătarului 171
- Curățarea vasului 171
- Curățarea arzătoarelor şi a difuzoarelor de aer....171
- întreținerea pieselor emailate, din oțel inoxidabil, cromate şi a celor acoperite cu pulbere 172
- Depozitarea aparatului....172
- Depozitarea buteliilor de gaz 172
- Comandarea pieselor de schimb....172

12 Garanție 172
- Sunt acoperite 172
- Nu sunt acoperite 173

13 Specificații ehnice 173
- Tipul de etichetă 173
- Diametru injectoare....173

14 Depanare 173

1 ÎNREGISTRAREA APARATULUI

Vă mulțumim că ați achiziționat un aparat Barbecook! O lume cu totul nouă vă așteaptă să o explorați, fie în pacea și liniș ea naturii, fie în mijlocul agitației aș ului. Deveniți un maestru al grătarului în comunitatea noastră #barbecook și dați-ne șansa să vă punem abilitățile în lumina reflec oarelor.

Înregistrați-vă aparatul Barbecook online și obțineți câteva beneficii impo tante:

- Aveți acces la manualul de utilizare complet și puteți cunoaște fieca e parte a aparatului.
- Beneficiați de se vice post-vânzare personalizat, permițându-vă să găsiți rapid piese de schimb și să beneficiați de se vice de cea mai bună calitate în perioada de garanție.
- Vă informăm cu privire la actualizările de produse și vă oferim sfaturi, trucuri și inspirație pentru a scoate la iveală masterul din dvs.

Sunteți gata de aventură? Înregistrați-vă produsul și intrați în comunitatea #barbecook!

Pentru mai multe informații despre înregistrarea aparatului, consultați informațiile de pe site-ul www.barbecook.com.

Barbecook vă respectă intimitatea. Datele dvs. nu vor fi vândute, distribuite sau partajate cu terți.

2 DESPRE ACEST MANUAL

Acest manual are două părți:

- Prima parte este cea pe care o citiți acum. Aceasta include instrucțiuni referitoare la asamblarea, utilizarea și întreținerea aparatului.
- A doua parte începe la pagina 295. Aceasta include mai multe tipuri de ilustrații (prezentări pe părți componente, desene de asamblare etc.) ale aparatelor descrise în acest manual.

3 INSTRUCTIUNI IMPORTANTE DE SIGURANȚĂ

3.1 Citiți și urmați instrucțiunile

Citiți instrucțiunile înainte de utilizarea aparatului. Respectați întotdeauna cu atenție instrucțiunile. Asamblarea sau utilizarea aparatului în mod diferit poate cauza incendii și pagube materiale.

Pagubele cauzate de nerespectarea instrucțiunilor (asamblare incorectă, utilizare greșită, întreținere inadecvată etc.) nu sunt acoperite de garanție.

3.2 Aveți grijă atunci când folosiți gazul

Lucrul cu gazul este complet în siguranță, dar necesită o atenție sporită:

- Depozitați întotdeauna buteliile cu gaz în aer liber, într-o zonă bine aerisită. Asigurați-vă că acestea nu sunt expuse la căldură excesivă și la razele soarelui.
- Nu depozitați niciodată butelia de gaz sau pe cea de rezervă în dulapul în care se află apa atul dvs.
- Nu depozitați niciodată butelia de gaz de rezervă în apropierea unui aparat aflat în funcțiune.
- După utilizare, închideți întotdeauna alimentarea cu gaz de pe butelie.
- Nu fumați niciodată în apropierea unui aparat cu gaz aflat în funcțiune sau în apropierea unei butelii de gaz (plină/goală).

Dacă simțiți miros de gaz, închideți imediat alimentarea cu gaz, stingeți toate flăcările și deschideți capacul aparatului. Dacă mirosul persistă, chemați furnizorul dvs. de gaz sau Pompierii.

3.3 Selectarea unui loc adecvat

Utilizați aparatul doar în aer liber. Utilizarea acestuia în spații închise, chiar și într-un garaj sau o magazie, poate cauza intoxicarea cu monoxid de carbon.

Întotdeauna când selectați un loc în aer liber:

- Poziționați aparatul la cel puțin trei metri distanță de orice clădire, într-o zonă deschisă și bine aerisită.
- Asigurați-vă că aerul circulă liber în mod permanent la arzătoare și la găurile de ventilare din dulap.
- Asigurați-vă că aparatul nu se află sub o structu ă suspendată (terasă, adăpost etc.) sau sub frunziș.
- Așezați aparatul pe o suprafață fixă și stabilă. Nu îl aș zați niciodată pe un vehicul în mișcare (barcă, remorcă etc.).

3.4 Avertismente privind siguranța

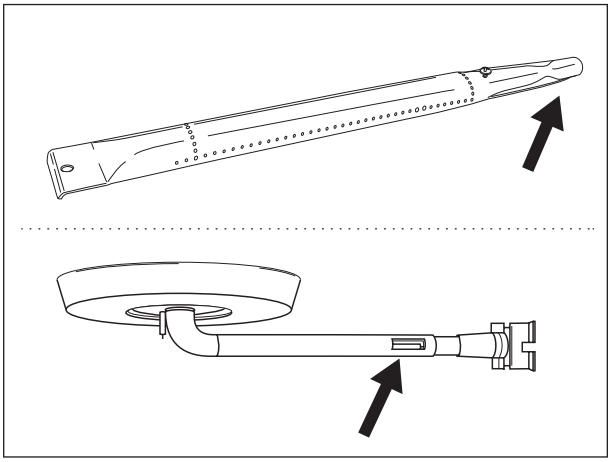
- Utilizați numai în exterior.
- Citiți instrucțiunile înainte de a utiliza aparatul.
- Nu mișcați aparatul în timpul utilizării.
- Nu lăsați aparatul nesupravegheat în timpul utilizării, în special în prezența copiilor și a animalelor.
- AVERTISMENT: părțile accesibile pot fi foa te fierbinți. Nu permiteți accesul copiilor mici.
- Folosiți o protecție adecvată atunci când manipulați piese fierbinți (capac, g ătar etc.).
- Acest aparat trebuie ținut departe de materialele inflamabile în timpul utilizării.
- Nu folosiți lemn, cărbune, roci de lavă sau brichete ceramice pe un aparat de gaz.
- Nu utilizați aparatul dacă sunteți sub influența alcoolului sau a drogurilor.
- Opriți alimentarea cu gaz la cilindrul de gaz după utilizare.
- Nu modificați apa atul.

4 NOȚIUNI REPETITIVE

Această parte include definiții ale unor noțiuni mai puțin cunoscute. Aceste noțiuni sunt utilizate în mai multe subiecte pe parcursul acestui manual.

4.1 Difuzoare de aer

Difuzoarele de aer sunt tuburi de dimensiuni reduse care sunt fixa e la intrarea arzătoarelor. În partea laterală a difuzoarelor de aer, există un orificiu. Acest lucru es e vizibil la arzătoarele principale și la arzătorul lateral:



Atunci când gazul se îndreaptă spre arzătoare, acesta trece prin difuzoarele de aer. Datorită orificiilor la erale, gazul este amestecat apoi cu aer şi, prin urmare, cu oxigen. Acest lucru este necesar pentru o aprindere bună a arzătoarelor: numai amestecul corect de gaz şi oxigen se va aprinde corespunzător şi va produce flăcări in ense.

4.2 Capace pentru arzătoare

Capacele pentru arzătoare sunt capacele pe care le montaţi deasupra arzătoarelor aparatului. Acestea protejează arzătoarele de picurarea grăsimii. Orificiile din pă ţile laterale ale capacelor distribuie căldura peste grătar, astfel încât acesta se încălzeşte mult mai rapid şi mai uniform.

4.3 Email

Unele părţi ale aparatului sunt acoperite cu un strat de sticlă topită, numită email. Acest email protejează metalul de dedesubt împotriva coroziunii. Emailul este un material de calitate superioară: acesta este rezistent la rugină, nu se decolorează sub influenţa emperaturilor ridicate şi este foarte uşor de întreţinut.

⚠ Deoarece emailul este mai puţin fl xibil decât metalul pe care îl acoperă, se pot desprinde bucăţi de email atunci când manipulaţi aparatul incorect. Pentru a evita problemele, aveţi grijă atunci când asamblaţi piesele emailate şi întreţineţi întotdeauna emailul după cum este descris în acest manual.

4.4 Flame

Flamele sunt flăcări ca e izbucnesc brusc din vas atunci când preparaţi la grătar. Acestea sunt cauzate, de obicei, de picurarea grăsimii sau a marinatei.

5 ASAMBLAREA APARATULUI

5.1 Instrucţiuni privind siguranţa

- Nu modificaţi apa atul în timpul asamblării. Este foarte periculos şi nepermis să modificaţi piesele ca e sunt preasamblate şi/sau sigilate de către producător.
- Respectaţi întotdeauna cu atenţie instrucţiunile de asamblare.
- Asamblarea corectă a aparatului este responsabilitatea utilizatorului. Pagubele provocate de asamblarea incorectă nu sunt acoperite de garanţie.

5.2 Asamblarea aparatului

Aveţi nevoie de o şurubelniţă în cruce, o şurubelniţă plată şi o baterie AA (aprinzător electric). Nicio baterie nu este fumizată împreună cu aparatul.

1. Aşezaţi aparatul pe o suprafaţă plată şi curată.
2. Asamblaţi aparatul conform desenelor de asamblare. Găsiţi desenele în partea a doua a acestui manual, după prezentarea pe părţi componente a aparatului.

⚠ Aveţi grijă când asamblaţi piese emaila e. Uneltele şi şuruburile pot deteriora emailul. Utilizaţi şaibele de fib ă furnizate pentru a proteja emailul în jurul şuruburilor.

ℹ Ambalajele pentru şuruburi pot conţine şuruburi în plus. După asamblare pot rămâne şuruburi suplimentare.

ℹ Pachetul include o trusă de urgenţă cu piese de schimb (şuruburi, bolţuri, şaibe de fib ă etc.) Le puteţi folosi în cazul în care pierdeţi sau deterioraţi anumite piese.

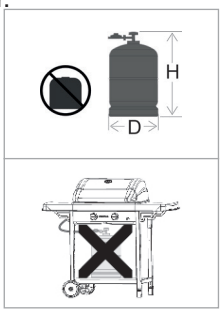
6 RACORDAREA GAZULUI LA APARAT

6.1 Ce tip de butelie, furtun şi regulator?

Înainte de a putea conecta aparatul la sistemul de alimentare cu gaz, trebuie să cumpăraţi un cilindru de gaz, un furtun şi un regulator de presiune. Tabelul de mai jos vă arată ce cilindru, furtun şi regulator trebuie să utilizaţi.

În Belgia (BE), de exemplu, trebuie să utilizaţi un cilindru de propan cu furtun şi regulator pentru 37 mbar sau un cilindru de butan cu furtun şi regulator pentru 28-30 mbar.

Ţară	Butelie, furtun, şi regulator
DK, GR, NO, SE, EE, LT, LV, MT,HU, SI, NL	Butan, 30 mbar
ES, GB,, IE, PT, BE, FR, LU, IT, CY	Propan, 37 mbar / butan, 28-30 mbar
DE, CZ, SK	Butan, 50 mbar
PL	Propan, 37 mbar



Acest grătar a fost reglat pentru a funcţiona cu cilindri de butan/propan de 4,5 până la 15 kg, cu un regulator adecvat de joasă presiune. Vă recomandăm să conectaţi aparatul la o sursă de alimentare cu propan. Propanul oferă o combustie de înaltă calitate şi este mai puţin sensibil la îngheţ. Înălţimea H a cilindrului trebuie să fie mai mică de 58 cm, indiferent de lăţimea sau diametrul D al cilindrului.

Cumpăraţi împreună regulatorul de presiune şi cilindrul de gaz. Nu toate regulatoarele se potrivesc tuturor cilindrilor.

Utilizaţi numai un furtun de gaz şi un regulator omologate pentru ţara de utilizare.

6.2 Instrucţiuni de siguranţă

- Nu conectaţi niciodată butelia direct la aparat. Înainte de utilizare, montaţi întotdeauna un regulator de presiune pe butelie.
- Nu modificaţi niciodată piesele p easamblate sau sigilate ale buteliei, furtunul sau regulatorul de presiune.
- Asiguraţi-vă că furtunul este cât mai scurt posibil (maximum 1,5 m) pentru a preveni contactul acestuia cu solul.
  - Nu distorsionaţi şi nu răsuciţi furtunul. Nu trageţi şi nu străpungeţi furtunul. Ţineţi furtunul departe de orice parte a grătarului care se încălzeşte. Verificaţi dacă furtunul fl xibil se întinde normal, fără răsucire sau tragere.
  - Acesta trebuie să fie înlocuit dacă es e deteriorat sau crăpat, atunci când acest lucru este impus de reglementările naţionale sau la sfârşitul ciclului de viaţă al piesei (de exemplu, în Franţa).
- Menţineţi întotdeauna cilindrul în poziţie verticală.
- Nu deschideţi niciodată alimentarea cu gaz.
- Verificaţi dacă xistă scurgeri de fieca e dată când efectuaţi modificări ale acordului la gaz. Consultaţi secţiunea 7, „Verifica ea scurgerilor de gaz”.

6.3 Tömlő csatlakoztatása a készülékhez

Franţa:
Echipamentul poate fi utilizat cu două tipuri de fu tun fl xibil:

- Furtun fl xibil conceput pentru a fi asamblat pe acordurile inelate de pe părţile laterale ale grătarului şi ale regulatorului, fixa e ferm cu coliere (în conformitate cu standardul XP D 36-110); lungimea recomandată este de 1,25 m.
- Furtun fl xibil (conform standardului XP D 36-112) prevăzut cu o piuliţă filetată G 1/2 pentru fix ea la grătar şi cu o piuliţă filetată M 20 x 1,5 pentru fix ea la regulator; lungimea recomandată este de 1,25 m.

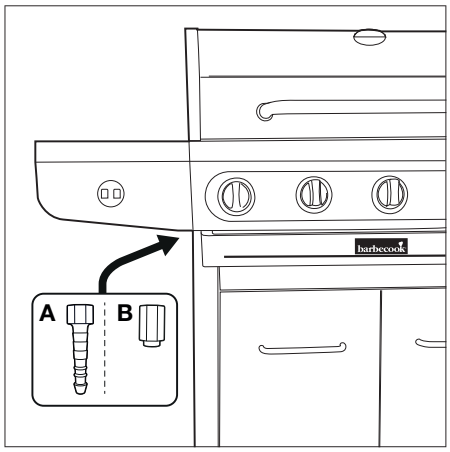
Alte țări:

Trebuie utilizat un furtun fl xibil care este adecvat pentru utilizare cu butan și propan. Lungimea furtunului nu trebuie să depășească 1,50 m.

Tabelul de mai jos vă indică ce tip de butelie, furtun şi regulator trebuie să utilizați. În Belgia (BE), de exemplu, trebuie să folosiți o butelie cu propan, cu un furtun şi un regulator pentru 37 mbar sau o butelie cu butan cu un furtun şi un regulator pentru 28-30 mbar.

Țară	Cuplaj
BE, CH, CZ, DK, ES, FI, GB, IE, IT, PT, SI	Cuplajul A
FR	Cuplajul B

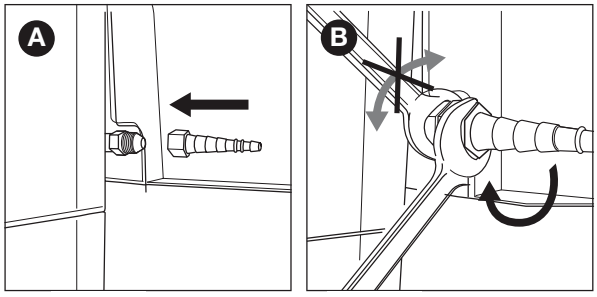
⚠ Dacă țara dvs. nu se află în tabel, utilizați cuplajul ca e respectă cerințele țării dvs.



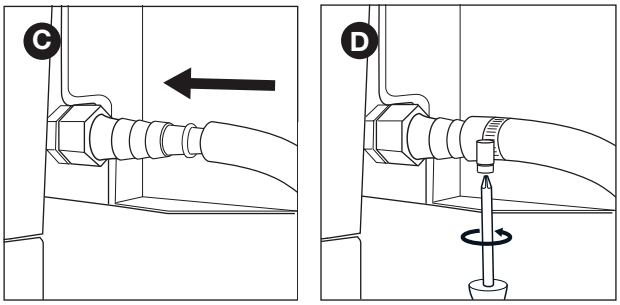
6.3.1 Cuplajul A

Aveți nevoie de o cheie de 19 mm şi o şurubelniță în cruce.

1. Înşurubați cuplajul pe tubul de gaz al aparatului (A) şi strângeți-l cu cheia de 19 mm (B).



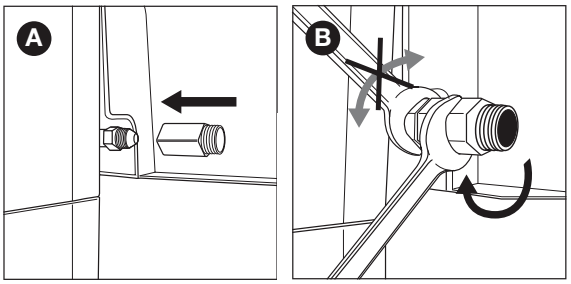
2. Introduceți furtunul în cuplaj (C) şi strângeți clema de prindere cu o şurubelniță în cruce (D).



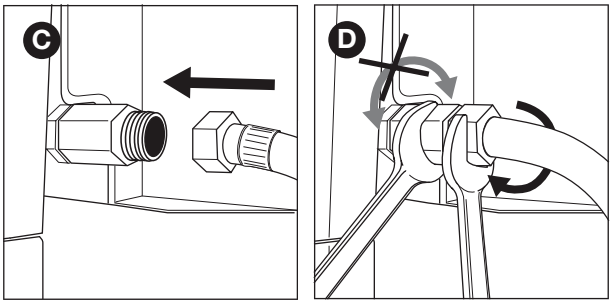
6.3.2 Cuplajul B

Aveți nevoie de o cheie de 22 mm şi o cheie reglabilă.

1. Înşurubați cuplajul pe tubul de gaz al aparatului (A) şi strângeți-l cu cheia de 22 mm (B).



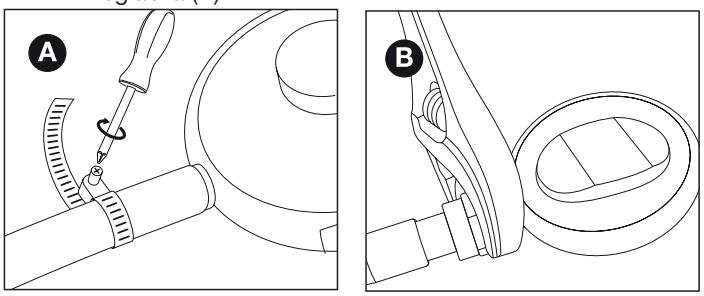
2. Înşurubați furtunul de gaz pe cuplaj (C) şi strângeți-l cu două chei. Țineți cuplajul folosind cheia de 22 mm, în timp ce rotiți furtunul cu ajutorul cheii reglabile (D).



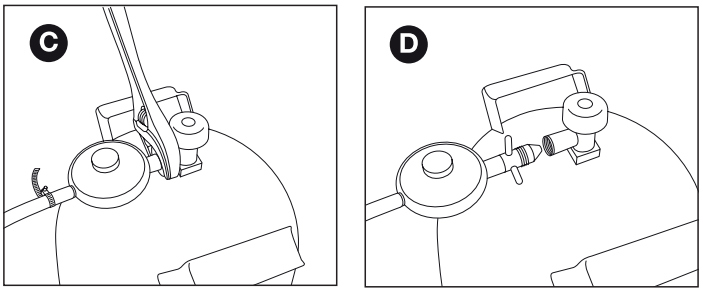
6.4 Conectarea furtunului şi buteliei la regulator

În funcție de tipul regulatorului de presiune folosit, aveți nevoie de o şurubelniță în cruce şi/sau de o cheie reglabilă.

1. Conectați furtunul la regulatorul de presiune. Efectuați una dintre următoarele acțiuni:
   - Dacă furtunul este prevăzut cu o clemă de prindere, introduceți furtunul în regulator şi strângeți clema de prindere cu şurubelnița în cruce (A).
   - Dacă furtunul este prevăzut cu o piuliță, înşurubați furtunul pe regulator şi strângeți piulița cu o cheie reglabilă (B).



2. Conectați regulatorul de presiune la butelia de gaz. Efectuați una dintre următoarele acțiuni:
   - Dacă regulatorul este prevăzut cu o piuliță, înşurubați furtunul în sens orar pe butelie şi strângeți piulița cu o cheie reglabilă (C).
   - Dacă regulatorul este prevăzut cu filet, înşurubați regulatorul în sens antiorar pe butelie (D).



⚠ Folosiți doar regulatoare conforme cu EN 16129.

6.5 Înlocuirea buteliei

1. Închideți alimentarea cu gaz şi setați toate butoanele de comandă pe OFF.
2. Deconectați butelia goală şi conectați butelia plină.
3. Verificați dacă bu elia, furtunul şi toate racordurile prezintă scurgeri de gaz. Vedeți “7 Verifica ea scurgerilor de gaz”.

⚠ Atenție: schimbarea cilindrului de gaz trebuie să se realizeze întotdeauna departe de orice sursă de aprindere.

7 VERIFICAREA SCURGERILOR DE GAZ

7.1 De ce este necesară verifica ea scurgerilor de gaz?

Propanul şi butanul sunt mai grele decât aerul. Ca urmare, aceste gaze nu se dispersează atunci când ies din aparat. În special în zilele în care nu adie vântul, o scurgere poate provoca acumularea de gaze în jurul şi în interiorul aparatului. Gazele acumulate se pot aprinde ulterior şi pot provoca explozii. .

7.2 Când trebuie verifica e scurgerile de gaz?

- Înainte de prima utilizare sau înainte de prima utilizare după o lungă perioadă de nefolosire.

⚠ Dacă aparatul a fost asamblat de către reprezentantul dvs., verificați de asemenea p ezența scurgerilor de gaz.

- De fieca e dată când înlocuiți o componentă de gaz.
- Cel puțin o dată pe an, de preferat la începutul sezonului.

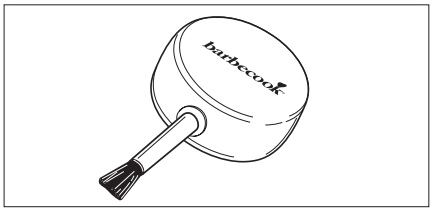
7.3 Instrucțiuni privind siguranța

- Aşezați aparatul în aer liber, într-o zonă bine aerisită. Asigurați-vă că în apropierea aparatului nu există flăcări sau surse de căldură.
- Nu utilizați niciodată o brichetă sau un chibrit pentru a verifica scu gerile de gaz.
- Nu fumați şi nu aprindeți arzătoarele atunci când verificați scurgerile de gaz.

7.4 Ce materiale sunt necesare?

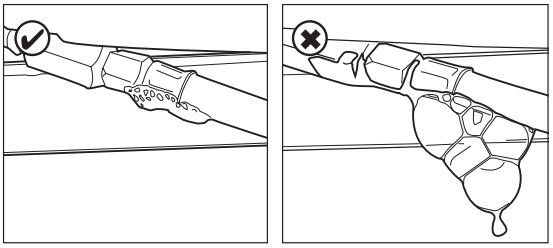
Pentru a verifica scu gerile de gaz, aveți nevoie de:

- Un lichid de test. Puteți folosi un spray pentru scurgeri sau un amestec de apă (50%) şi săpun de vase (50%).
- Instrumentul pentru depistarea scurgerilor cu care a venit echipat aparatul. Îl puteți folosi ca să aspirați lichidul de test şi să îl aplicați pe componenta sau racordul de gaz pe care doriți să le verificați



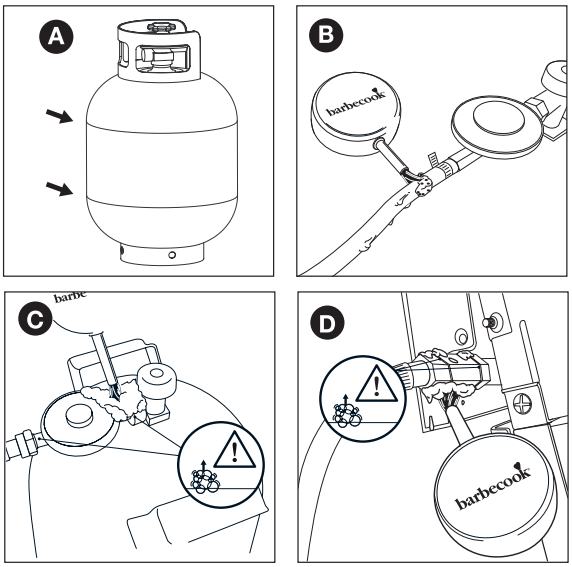
7.5 Pentru a verifica scu gerile de gaz

Verificați scu gerile de gaz aplicând un lichid de test pe toate componentele şi racordurile de gaz. Dacă bulele de pe o anumită componentă sau un anumit racord cresc, există o scurgere de gaz:



Pentru a verifica scu gerile de gaz, efectuați următoarele:

1. Aşezați aparatul în aer liber.
2. Luați instrumentul pentru depistarea scurgerilor şi lichidul de test (spray pentru scurgeri sau amestec din apă/săpun).
3. Deschideți capacul şi setați toate butoanele de comandă pe OPRIT.
4. Deschideți uşor alimentarea cu gaz. Rotiți clapeta buteliei de gaz o singură dată.
5. Aspirați lichidul de test folosind instrumentul pentru depistarea scurgerilor şi aplicați-l pe zona pe care doriți să o verificați. rebuie să verificați:
   - Sudurile buteliei de gaz (A)
   - Furtunul (B)
   - Racordurile dintre butelie şi regulatorul de presiune şi dintre regulatorul de presiune şi furtun (C)
   - Racordul dintre furtun şi aparat (D)



⚠ Regulatorul de presiune şi cuplajul pot fi diferi e de cele din imagini.

6. Efectuați una dintre următoarele acțiuni:
   - Dacă depistați o scurgere, continuați după cum este descris în” În cazul unei scurgeri de gaz”.
   - Dacă nu există scurgeri, închideți alimentarea cu gaz, clătiți bine toate componentele cu apă şi uscați-le.

7.6 V případě úniku plynu

1. Uzavřete přívod plynu a provedte jeden z následujících kroků:
   - Pokud zjistíte únik plynu z jednoho ze spojů, dotáhněte jej.
   - Pokud zjistíte únik plynu z plynové nádoby nebo hadice, vyměňte tuto nádobu nebo hadici.
2. Znovu zkontrolujte spojení nebo součást, u které jste zjistili únik.
3. Pokud únik nebyl odstraněn, kontaktujte prodejce Barbecook. Nepoužívejte spotřebič, dokud není únik odstraněn.

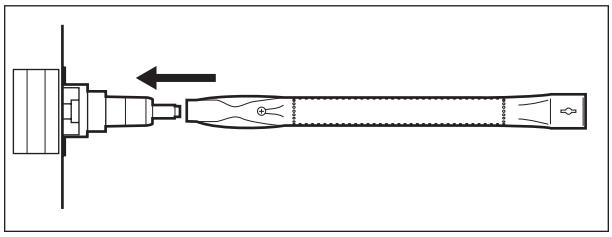
⚠ Seznam nejbližších prodejců Barbecook naleznete na webu www.barbecook.com.

8 PREGĂTIREA APARATULUI PENTRU UTILIZARE

8.1 Înainte de fieca e utilizare

De fieca e dată când folosiți aparatul, asigurați-vă că:

- Aparatul se află înt -un loc adecvat. Vedeți “3.3 Selectarea unui loc adecvat”.
- Furtunul de gaz nu este întins pe sol şi nu intră în contact cu suprafață fierbin e sau grăsime care picură.
- Vasul este curat. Vă recomandăm să curățați vasul după fieca e utilizare. Vedeți “11.2 Curățarea vasului”.
- Arzătoarele şi difuzoarele de aer nu sunt obturate de cuiburi de insecte sau pânze de păianjen. Vedeți “11.3 Curățarea arzătoarelor şi a difuzoarelor de aer”.
- Arzătoarele sunt montate corect. Difuzoarele de aer trebuie aşezate deasupra orificiilor supapelor de gaz.



⚠ Dacă doriți să fiți absolut sigur că acordul dvs. de gaz este în regulă, puteți verifica dacă apa atul prezintă scurgeri de gaz înainte de fieca e utilizare. Vedeți “7 Verifica ea scurgerilor de gaz”.

8.2 Înainte de prima utilizare (după o lungă perioadă)

Dacă utilizați aparatul pentru prima dată sau pentru prima dată după o lungă perioadă de nefolosire, trebuie să efectuați câteva verificări suplimenta e:

- Asigurați-vă că ați citit, înțeles şi verificat oate instrucțiunile din acest manual (numai înainte de prima utilizare).
- Verificați dacă apa atul prezintă scurgeri de gaz. Vedeți “7 Verifica ea scurgerilor de gaz”.

⚠ Dacă aparatul a fost asamblat de către reprezentantul dvs., verificați de asemenea p ezența scurgerilor de gaz.

- Curățați arzătoarele şi difuzoarele de aer (numai înainte de prima utilizare după o lungă perioadă). Vedeți “11.3 Curățarea arzătoarelor şi a difuzoarelor de aer”.
- Aprindeți aparatul înainte să aşezați alimente pe acesta (numai înainte de prima utilizare). Vedeți “8.3 Aprinderea aparatului”.

8.3 Aprinderea aparatului

Aprinzând aparatul înainte de prima utilizare, îndepărtați de pe aparat unsoarea rămasă din fabricație. Procedați după cum urmează:

1. Aprindeți arzătoarele principale şi reglați butoanele acestora la HIGH. Vedeți “9.2 Aprinderea arzătoarelor principale”.
2. Închideți capacul şi lăsați aparatul aprins timp de 15 minute. Încă nu puneți alimente pe grătar.
3. După 15 minute, deschideți capacul şi lăsați aparatul aprins pentru încă 5 minute (butoanele de comandă vor fi în continuare reglate la HIGH).
4. După 5 minute, aparatul este pregătit pentru utilizare . Acum puteți să aşezați alimente pe grătar.

9 APRINDEREA ARZĂTOARELOR

ℹ Pentru a aprinde arzătoarele cu aprinzătorul electric, trebuie să introduceți o baterie AA în aprinzător. Această baterie nu este furnizată împreună cu aparatul. Puteți găsi cutia bateriei aprinzătorului în interiorul panoului frontal al mesei din partea dreaptă.

9.1 Instrucțiuni privind siguranța

- Înainte să aprindeți aparatul, efectuați toate verificările enumerate în “8 Pregătirea aparatului pentru utilizare”.
- Asigurați-vă că întotdeauna capacul este deschis atunci când aprindeți un arzător.
- Nu vă aplecați direct asupra arzătorului atunci când îl aprindeți.

9.2 Aprinderea arzătoarelor principale

9.2.1 Utilizarae aprinzătorului

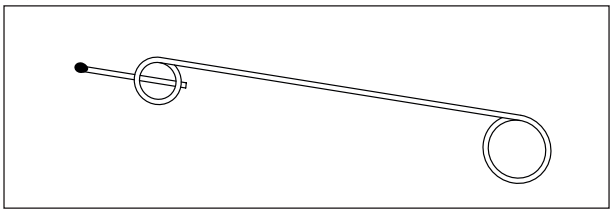
1. Deschideți capacul şi setați toate butoanele de comandă ale arzătoarelor principale pe OFF.
2. Dacă niciun alt arzător nu este aprins, deschideți alimentarea cu gaz şi aşteptați zece secunde. Acest lucru permite stabilizarea gazului.
3. Apăsați butonul de comandă al unui arzător, setați-l la HIGH şi mențineți-l apăsat câteva clipe. Aprinzătorul integrat va produce scântei care vor aprinde arzătorul.

⚠ Pentru început, aprindeți întotdeauna un singur arzător principal. Nu aprindeți niciodată toate arzătoare principale în acelaşi timp.

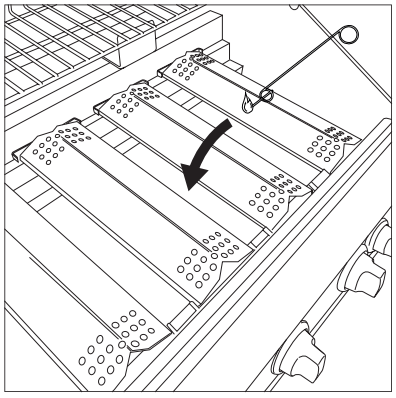
4. Dacă arzătorul nu se aprinde după trei încercări, setați butonul de comandă al acestuia la OFF, închideți alimentarea cu gaz şi aşteptați 5 minute. Acest lucru permite degajarea gazelor acumulate.
5. Încercați din nou să aprindeți arzătorul. Dacă în continuare acesta nu se aprinde, încercați să îl aprindeți folosind un chibrit sau consultați “14 Depanare” pentru a determina cauza problemei.

9.2.2 Folosirea unui chibrit

1. Aşezați chibritul în suportul pentru chibrituri.



2. Deschideți capacul şi setați toate butoanele de comandă ale arzătoarelor principale pe OFF.
3. Dacă niciun alt arzător nu este aprins, deschideți alimentarea cu gaz şi aşteptați zece secunde. Acest lucru permite stabilizarea gazului.
4. Aprindeți chibritul şi țineți-l la o distanță de 13 mm de arzător.



5. Setați butonul de comandă al arzătorului la HIGH.

⚠ Pentru început, aprindeți întotdeauna un singur arzător principal. Nu aprindeți niciodată toate arzătoare principale în acelaşi timp.

6. Dacă arzătorul nu se aprinde în 5 secunde, setați butonul de comandă al acestuia la OFF, închideți alimentarea cu gaz şi aşteptați 5 minute. Acest lucru permite degajarea gazelor acumulate.
7. Încercați din nou să aprindeți arzătorul. Dacă arzătorul tot nu se aprinde, consultați “14 Depanare” pentru a determina cauza acestei probleme.
8. După aprinderea unui arzător, aprindeți şi celelalte arzătoare setând butoanele de comandă la HIGH.

9.3 Aprinderea arzătorului lateral

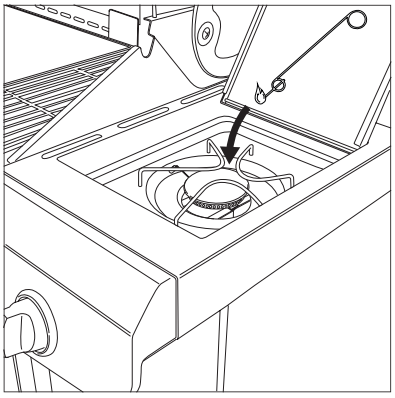
⚠ Arzătorul lateral acceptă doar vase cu o greutate maximă de 9 kg, diametrul maxim de 220 mm și diametrul minim de 120 mm.

9.3.1 Utilizarae aprinzătorului

1. Deschideți capacul şi setați butonul de comandă al arzătorului lateral pe OFF.
2. Dacă niciun alt arzător nu este aprins, deschideți alimentarea cu gaz şi aşteptați zece secunde. Acest lucru permite stabilizarea gazului.
3. Apăsați butonul de comandă al arzătorului lateral, setați-l la HIGH şi mențineți-l apăsat câteva clipe. Aprinzătorul integrat va produce scântei care vor aprinde arzătorul lateral.
4. Dacă arzătorul nu se aprinde după trei încercări, setați butonul de comandă al acestuia la OFF, închideți alimentarea cu gaz şi aşteptați 5 minute. Acest lucru permite degajarea gazelor acumulate.
5. Încercați din nou să aprindeți arzătorul lateral. Dacă în continuare acesta nu se aprinde, încercați să îl aprindeți folosind un chibrit sau consultați “14 Depanare” pentru a determina cauza problemei.

9.3.2 Folosirea unui chibrit

1. Aşezați chibritul în suportul pentru chibrituri.
2. Deschideți capacul şi setați butonul de comandă al arzătorului lateral pe OFF.
3. Dacă niciun alt arzător nu este aprins, deschideți alimentarea cu gaz şi aşteptați zece secunde. Acest lucru permite stabilizarea gazului.
4. Aprindeți chibritul şi țineți-l la o distanță de 13 mm de arzătorul lateral.



5. Setați butonul de comandă al arzătorului lateral la HIGH.
6. Dacă arzătorul lateral nu se aprinde în 5 secunde, setați butonul de comandă al acestuia la OFF, închideți alimentarea cu gaz şi aşteptați 5 minute. Acest lucru permite degajarea gazelor acumulate.
7. Încercați din nou să aprindeți arzătorul lateral. Dacă arzătorul tot nu se aprinde, consultați “14 Depanare” pentru a determina cauza acestei probleme.

9.4 Aprinderea arzătorului pentru rotisor

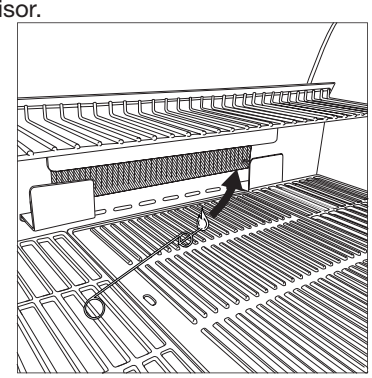
ℹ Înainte să utilizați grătarul cu rotisor, trebuie să introduceți două baterii de tip D în motorul grătarului cu rotisor. Aceste baterii nu sunt furnizate împreună cu aparatul.

9.4.1 Utilizarea aprinzătorului

1. Deschideți capacul şi setați butonul de comandă al arzătorului pentru rotisor pe OFF.
2. Scoateți grătarele şi grătarul de încălzire de pe aparat şi aşezați-le alături.
3. Dacă niciun alt arzător nu este aprins, deschideți alimentarea cu gaz şi aşteptați zece secunde. Acest lucru permite stabilizarea gazului.
4. Apăsați butonul de comandă al arzătorului pentru rotisor, setați-l la HIGH şi mențineți-l apăsat câteva clipe. Aprinzătorul integrat va produce scântei care vor aprinde arzătorul pentru rotisor.
5. Dacă arzătorul nu se aprinde după trei încercări, setați butonul de comandă al acestuia la OFF, închideți alimentarea cu gaz şi aşteptați 5 minute. Acest lucru permite degajarea gazelor acumulate.
6. Încercați din nou să aprindeți arzătorul pentru rotisor. Dacă în continuare acesta nu se aprinde, încercați să îl aprindeți folosind un chibrit sau consultați “14 Depanare” pentru a determina cauza problemei.

9.4.2 Folosirea unui chibrit

1. Aşezați chibritul în suportul pentru chibrituri.
2. Deschideți capacul şi setați butonul de comandă al arzătorului pentru rotisor pe OFF.
3. Dacă niciun alt arzător nu este aprins, deschideți alimentarea cu gaz şi aşteptați zece secunde. Acest lucru permite stabilizarea gazului.
4. Aprindeți chibritul şi țineți-l în partea dreaptă a arzătorului pentru rotisor.



5. Setați butonul de comandă al arzătorului pentru rotisor la HIGH.
6. Dacă arzătorul nu se aprinde în 5 secunde, setați butonul de comandă al acestuia la OFF, închideți alimentarea cu gaz şi aşteptați 5 minute. Acest lucru permite degajarea gazelor acumulate.
7. Încercați din nou să aprindeți arzătorul pentru rotisor. Dacă arzătorul tot nu se aprinde, consultați “14 Depanare” pentru a determina cauza acestei probleme.

9.5 Închiderea arzătoarelor

Dacă nu mai folosiți arzătoarele, va trebui să le închideți. Procedați după cum urmează:

1. Închideți alimentarea cu gaz.
2. Setați butoanele de comandă ale arzătoarelor la OFF.

Închizând mai întâi alimentarea cu gaz, vă asigurați că tot gazul va fi eliminat din apa at.

9.6 Reaprinderea arzătoarelor

Dacă un arzător se stinge în timpul funcționării, procedați după cum urmează:

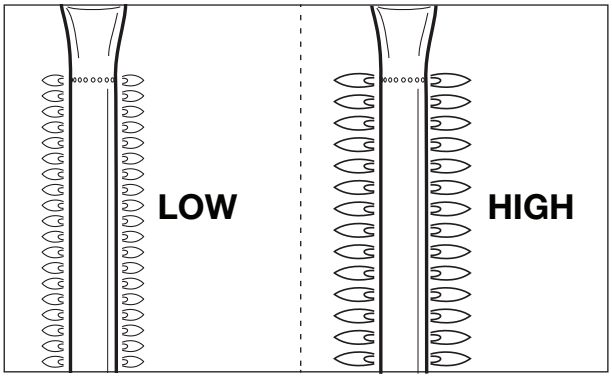
1. Deschideți capacul şi închideți alimentarea cu gaz.
2. Setați toate butoanele la OFF şi aşteptați 5 minute. Acest lucru permite degajarea gazelor acumulate.
3. Reaprindeți arzătorul(arzătoarele).

9.7 Verifica ea flăcărilo

De fieca e dată când aprindeți un arzător, trebuie să îi verificați flăcările. O flac ă perfectă este aproape complet albastră, cu o tentă galbenă în vârf. Flăcările sporadice de culoare galbenă sunt normale şi nu periculoase.

Dacă ceva nu este în regulă cu flăcările, efectuați una dint e următoarele pentru a remedia problema:

Dacă flăcările sunt..	Efectuați următoarea acțiune...
Flăcările slabă şi complet galbenă	1. Închideți imediat alimentarea cu gaz şi setați toate butoanele de comandă peOFF. 2. Consultați “14 Depanare” pentru a determina cauza acestei probleme. Cel mai probabil, difuzoarele de aer sunt blocate.
Flăcările depăşesc înălțimea vasului	1. Închideți imediat alimentarea cu gaz şi setați toate butoanele de comandă peOFF. 2. Aşteptați 5 minute pentru a permite degajarea gazelor acumulate. 3. Reaprindeți arzătorul(arzătoarele). 4. Dacă problema persistă, consultați “14 Depanare” pentru a determina cauza acestei probleme.



10. RECOMANDĂRI UTILE

10.1 Preîncălzirea aparatului

Preîncălzind aparatul, vă asigurați că grătarul este suficient de fierbin e până când urmează să aşezați alimente pe el. Procedați după cum urmează:

1. Aprindeți arzătorul(arzătoarele) principal(e) şi reglați butonul(butoanele) acestuia(acestora) la HIGH.
2. Închideți capacul şi lăsați aparatul timp de zece minute.
3. După zece minute, deschideți capacul şi aşezați alimente pe grătar.
4. Dacă doriți mai puțină căldură, setați butonul(butoanele) într-o poziție inferioară.

10.2 Prevenirea lipirii alimentelor

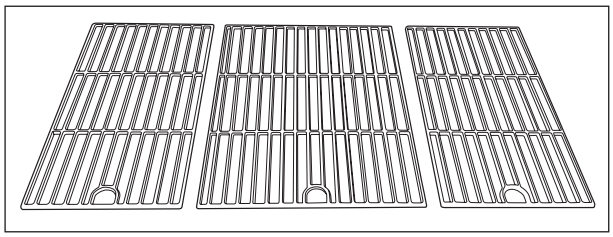
Pentru a preveni ca alimentele să se lipească pe grătar:

- Înainte de a le pune pe grătar, ungeți uşor alimentele cu o pensulă. De asemenea, puteți unge grătarul.
- Preîncălziți aparatul. Cu cât este mai fierbin e grătarul atunci când puneți alimentele pe acesta, cu atât se vor lipi mai puțin alimentele.
- Nu întoarceți alimentele prea repede. Lăsați-le să acumuleze căldură.

10.3 Preparare directă şi indirectă

În funcție de tipul de alimente şi modul în care urmează să le preparați, puteți prepara în mod direct sau indirect:

Metodă	Descriere	Utzilizare
Directă	Aşezați alimentele direct deasupra unui arzător aprins, reglați arzătorul în poziție ridicată şi lăsați capacul deschis.	Pentru carne şi legume călite
Indirectă	Aşezați alimentele direct deasupra unui arzător aprins, reglați arzătorul în poziție medie/joasă şi închideți capacul.	Pentru a găti în continuare carnea călită



⚠ Atunci când preparați la grătar cu capacul închis, fiți întotdeauna atenți la termometrul capacului, pentru a vă asigura că aparatul nu se încinge excesiv. Vedeți “10.5 Verifica ea temperaturii”.

10.4 Prepararea la grătar cu capacul închis

Închiderea capacului în timpul preparării la grătar are câteva avantaje importante:

- Temperatura grătarului este mai ridicată şi se menține constantă.
- Reduceți timpul de preparare a alimentelor şi păstrați alimentele mai suculente.
- Reduceți flamele şi economisiți gazul.

⚠ Atunci când preparați la grătar cu capacul închis, fiți întotdeauna atenți la termometrul capacului, pentru a vă asigura că aparatul nu se încinge excesiv. Vedeți “10.5 Verifica ea temperaturii”.

10.5 Verifica ea temperaturii

Aparatul dvs. este echipat cu arzătoare puternice, prin urmare se încinge foarte repede şi puteți menține o temperatură constantă. Totuşi, atunci când preparați la grătar cu capacul închis, trebuie să vă asigurați că aparatul nu se încinge excesiv. Fiți atenți la termometrul de pe capac şi țineți cont de următoarele îndrumări:

- Temperatura normală de gătire este de aproximativ 210 °C. La temperaturi superioare, picurarea grăsimii acumulate se poate aprinde.
- Temperatura nu trebuie să depăşească niciodată 300 °C pentru mai mult de cinci minute. Acest lucru poate deteriora şi deforma aparatul.

⚠ Dacă aparatul se încinge excesiv, îl puteți răci deschizând capacul şi reglând arzătoarele într-o poziție inferioară.

10.6 Cum să profitati de zonele de căldu ă

Atunci când toate arzătoarele sunt aprinse, capacele acestora distribuie căldura cât mai uniform posibil pe grătar. În ciuda acestei călduri constante, anumite zone sunt mai calde decât altele. Puteți profita de aces e zone de căldură pentru a prepara alimentele la perfecțiune:

Zonă	Nival de căaldură	Utilizată pentru...
Față	Cald	Prepararea alimentelor delicate (creveți, peşte etc.)
Centrală	Mediu	Prepararea alimentelor care necesită timp îndelungat de gătire (de exemplu, cârnați, pulpe de pui etc.)
Spate	Fierbinte	Călirea cărnii şi legumelor

Puteți, de asemenea, să creați zone de căldură prin setarea puterii arzătoarelor. De exemplu, puteți regla un arzător într-o poziție inferioară şi puteți utiliza zona de deasupra arzătorului pentru alimente delicate sau pentru alimente care necesită timp îndelungat pentru gătire

10.7 Prăjirea alimentelor pe rotisor

Pentru a prăji alimente pe rotisor, este necesar ca arzătoarele principale şi arzătorul pentru rotisor să funcționeze împreună. De exemplu, pentru a prepara un pui la rotisor, procedați după cum urmează:

1. Scoateți grătarele şi grătarul de încălzire de pe aparat şi aşezați-le alături.
2. Aprindeți arzătoarele principale şi închideți capacul pentru a preîncălzi aparatul. Între timp, aşezați puiul pe rotisor.
3. După zece minute, deschideți capacul, stingeți arzătorul din mijloc şi setați arză oarele laterale pe LOW. Pentru a colecta grăsimea care picură, puteți aşeza o farfurie pe arzătorul din mijloc
4. Aşezați rotisorul deasupra arzătoarelor şi închideți capacul. Aerul cald va găti puiul, exact ca într-un cuptor tradițional.
5. 5 Când puiul este parțial gătit, aprindeți arzătorul pentru rotisor pentru a rumeni pielița. Deschideți capacul atunci când aprindeți arzătorul şi apoi închideți-l la loc.
6. Fiți atenți la carnea de pui pentru a vă asigura că pielița nu se arde. După ce pielița s-a rumenit suficient, opriți arză orul pentru rotisor.

Atunci când preparați la grătar cu capacul închis, fiți întotdeauna atenți la termometrul capacului, pentru a vă asigura că aparatul nu se încinge excesiv. Vedeți “10.5 Verifica ea temperaturii”.

10.8 Evitarea flamelo

În timpul preparării la grătar, apariția câtorva flame es e normală. Totuşi, prea multe flame c esc temperatura în aparat şi pot aprinde grăsimea acumulată. Pentru a evita flamele:

- Când începeți prepararea la grătar, asigurați-vă că vasul este curat. Vă recomandăm să curățați vasul după fieca e utilizare. Vedeți “11.2 Curățarea vasului”.
- Verificați egulat dacă orificiul de scu gere a grăsimii este obturat şi dacă tava în care se scurge grăsimea este plină.
- Atunci când preparați carne grasă, eliminați grăsimea în exces, închideți capacul şi setați arzătoarele în poziție medie sau joasă.

11 ÎNTREȚINEREA APARATULUI

11.1 Curățarea grătarului

Vă recomandăm să curățați grătarul după fieca e utilizare, cu soluție de curățare Barbecook.

De asemenea, puteți curăța grătarul cu un detergent neagresiv sau cu bicarbonat de sodiu. Nu folosiți niciodată aparate de curățat cuptoare pentru grătar.

11.2 Curățarea vasului

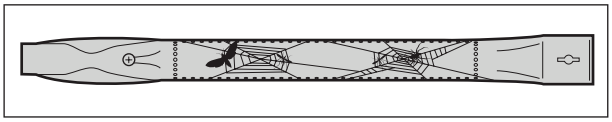
Vă recomandăm să curățați vasul după fieca e utilizare, cu soluție de curățare Barbecook.

11.3 Curătarea arzătoarelor şi a difuzoarelor de aer

11.3.1 De ce trebuie curățate arzătoarele şi difuzoarele de aer?

Păianjenii şi insectele îşi pot face plase şi cuiburi în arzătoare sau difuzoarele de aer. Acestea pot bloca alimentarea cu gaz către arzătoare. Ca urmare:

- Nu puteți aprinde arzătoarele. Dacă totuşi reuşiți să le aprindeți, acestea vor produce doar flăcări cu fum şi flăcăr galbene.
- Gazul se poate aprinde în afara difuzoarelor de aer, în dreptul butoanelor de comandă. Aceste incendii sunt denumite retur de flamă şi pot p ovoca răniri grave şi distrugeri materiale.



Pagubele cauzate de arzătoarele şi difuzoarele de aer blocate sunt considerate ca întreținere inadecvată şi nu sunt acoperite de garanție.

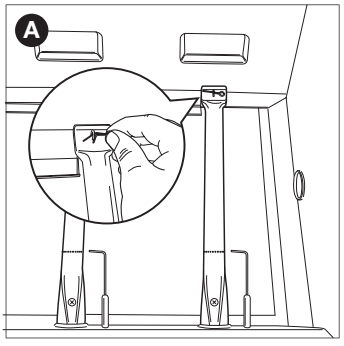
11.3.2 Când trebuie curățate arzătoarele şi difuzoarele de aer?

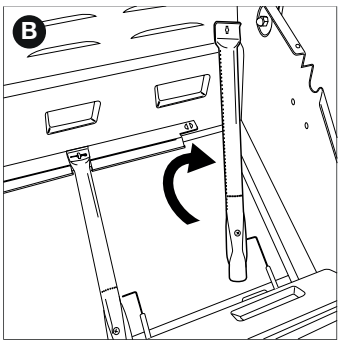
Trebuie să curățați arzătoarele şi difuzoarele de aer ale aparatului dvs.:

- Înainte de prima utilizare după o lungă perioadă de nefolosire.
- De cel puțin două ori pe an, dintre care o dată la începutul sezonului.

11.3.3 Pentru a curățate arzătoarelor şi difuzoarele de aer?

1. Scoateți arzătoarele din aparat conform ilustrațiilor. Dacă observați faptul că un arzător este deteriorat, trebuie să îl înlocuiți.





2. Curățați arzătoarele şi difuzoarele de aer cu o perie mică sau un dispozitiv casnic de curățat țevi (o agrafă desfăcută, o perie tubulară etc.).
3. Montați arzătoarele la loc. Asigurați-vă că difuzoarele de aer sunt aşezate deasupra orificiilor supapelor de gaz.

11.4 Întretinerea pieselor emailate, din otel inoxidabil, cromate şi a celor acoperite cu pulbere

Aparatul este compus din piese emailate, din oțel inoxidabil, cromate şi acoperite cu pulbere. Fiecare material trebuie întreținut în mod diferit:

Material	Modul de întreținere a acestui material
Zománc	• Nu utilizați obiecte ascuțite şi nu loviți pe o suprafață dură. • Evitați contactul cu lichide reci în timp ce acesta este încă fierbin e. • Puteți folosi bureți metalici şi detergenți abrazivi.
Rozsdamentes acél és króm	• Nu folosiți detergenți agresivi, abrazivi sau pe bază de ioni metalici. • Folosiți detergenți cu acțiune delicată şi lăsați-i să acționeze pe oțel. • Utilizați o lavetă sau un burete moale. • Înainte de depozitare, clătiți bine după curățare şi uscați complet.
Porfestett	• Nu utilizați obiecte ascuțite. Utilizați detergenți cu acțiune delicată şi o lavetă sau un burete moale. • Înainte de depozitare, clătiți bine după curățare şi uscați complet.

⚠ Pentru a preveni formarea de rugină pe oțelul inoxidabil, evitați contactul cu clorul, sarea şi fierul. ă recomandăm să nu utilizați aparatul în apropierea litoralului, lângă calea ferată sau lângă piscine.

⚠ Pagubele cauzate de nerespectarea acestor instrucțiuni sunt considerate ca întreținere inadecvată şi nu sunt acoperite de garanție.

Sub prezentarea pe părți componente a aparatului dumneavoastră (partea a doua a manualuluO, găsiți o listă cu toate piesele din care este compus aparatul. Această listă include un simbol care specifică ma erialul din care este compusă fieca e piesă, astfel încât puteți să o utilizați pentru a verifica modul în ca e trebuie să întrețineți o anumită piesă. Listele de piese utilizează următoarele simboluri:

Simbol	Material
●	Email
▲	Crom
■	Oțel inoxidabil
★	Acoperit cu pulbere

11.5 Depozitarea aparatului

Dacă nu utilizați aparatul pentru o perioadă îndelungată de timp, depozitați-l într-o loc uscat. Înainte de a depozita aparatul:

- Deconectați butelia de gaz. Nu depozitați niciodată aparatul în spații închise (nici măcar într-un garaj sau şopron) dacă acesta este conectat la butelia de gaz.
- Curățați arzătoarele şi grătarele, ungeți-le cu ulei şi ambalați-le în hârtie.
- Acoperiți aparatul cu o husă Barbecook. Înregistrați aparatul la www.barbecook.com pentru a găsi husa potrivită.

11.6 Depozitarea buteliilor de gaz

Aceste instrucțiuni se aplică atât buteliilor de gaz pline cât şi celor goale.

- Depozitați întotdeauna buteliile cu gaz în aer liber, într-o zonă bine aerisită. Asigurați-vă că acestea nu sunt expuse la căldură excesivă şi la razele soarelui.
- Nu depozitați niciodată o butelie de gaz într-o zonă care se poate încălzi excesiv (fntr-o maşină, barcă etc.).
- Nu depozitați niciodată butelia de gaz sau pe cea de rezervă în dulapul în care se află apa atul dvs.
- Nu depozitați niciodată butelia de gaz de rezervă în apropierea unui aparat aflat în funcțiune.
- Depozitați întotdeauna buteliile de gaz astfel încât să nu fie la îndemâna copiilor.
- Depozitați şi transportați întotdeauna buteliile de gaz în poziție verticală.

11.7 Comandarea pieselor de schimb

Piesele care sunt expuse direct la foc sau căldură intensă trebuie să fie înlocui e periodic. Pentru a comanda o piesă de schimb:

1. Căutați numărul de referință al piesei de care aveți nevoie. În partea a doua a acestui manual şi pe www.barbecook.com găsiți o listă cu toate numerele de referință afla e sub vizualizările detaliate.

   Dacă ați înregistrat aparatul online, veți fi îndrumat automat la lista corectă în contul dvs. MyBarbecook. Acolo aveți posibilitatea de a comanda piesele dvs. online.

2. Comandați piesa de schimb prin intermediul site-ului www.barbecook.com sau la punctul de vânzare. Piesele afla e în garanție pot fi comanda e numai de la punctul de vânzare.

12 GARANȚIE

12.1 Sunt acoperite

Aparatul dumneavoastră dispune de o garanție de doi ani, începând de la data achiziției. Această garanție acoperă toate defectele de fabricație, dacă:

- Utilizați, asamblați şi întrețineți aparatul conform instrucțiunilor din acest manual. Pagubele cauzate de utilizarea greşită, asamblarea incorectă sau întreținerea inadecvată nu sunt considerate defecte de fabricație.
- Puteți prezenta factura şi numărul unic de serie al aparatului. Acest număr de serie începe cu G, urmat de 15 cifre. Îl puteți găsi:
  - Pe acest manual şi pe pachetul introductiv, care include manualul.
  - Pe ambalajul aparatului.
  - În interiorul uşii incintei.
- Departamentul de calitate al Barbecook confirmă că piesele sunt defecte şi că acestea s-au dovedit defecte în timpul utilizării normale, asamblării corecte şi întreținerii adecvate.

Dacă una dintre condițiile de mai sus nu este îndeplinită, nu puteți pretinde nicio despăgubire. În toate cazurile, garanția este limitată la repararea sau înlocuirea pieselor defecte.

12.2 Nu sunt acoperite

Următoarele pagube şi defecte nu sunt acoperite de garanție:

- Uzura normală (ruginirea, deformarea, decolorarea etc.) pieselor care sunt expuse direct la foc sau la căldură intensă. Este normal să înlocuiți aceste piese din când în când.
- Neregularitățile vizibile care nu pot fi evita e în timpul procesului de fabricație. Aceste neregularități nu sunt considerate ca fiind defec e de fabricație.
- Toate daunele cauzate de întreținerea inadecvată, depozitarea incorectă, asamblarea greşită sau modificări aduse pieselor preasamblate.
- Toate daunele cauzate de utilizarea greşită şi abuzivă a aparatului (neutilizarea acestuia în conformitate cu instrucțiunile din acest manual, utilizarea acestuia în scopuri comerciale etc.).
- Toate pagubele indirecte cauzate de utilizarea neglijentă sau neconformă a aparatului.
- Rugina sau decolorarea cauzate de influen e externe, utilizarea de detergenți agresivi, expunerea la clor etc. Aceste pagube nu sunt considerate ca fiind defec e de fabricație.

13 SPECIFICAȚII TEHNICE

13.1 Tipul de etichetă

Tipul de etichetă descrie toate specificațiile ehnice ale aparatului dvs. Îl puteți găsi:

- În a doua parte a acestui manual.
- În interiorul uşii incintei.

13.2 Diametru injectoare

- Arzător principal: 0.85mm
- Arzător lateral: 0.85mm
- Arzător pentru rotisor: 0.98mm

14 DEPANARE

Problemă	Cauza(cauzele) posibilă(e)	Soluție (soluți)
Căldură insuficient	• Alimentarea nu gaz nu este deschisă • Difuzoarele de aer nu sunt aşezate deasupra orificiilor supapelor de gaz • Orificiile arză orului sunt blocate • Butelia de gaz este (aproape) goală • Regulatorul de presiune nu este conectat corespunzător la butelie şi/sau furtun	• Deschideți alimentarea cu gaz • Aşezați difuzoarele de aer deasupra orificiilor supapelor de gaz • Curățați orificiile arză oarelor sau înlocuiți arzătoarele • Înlocuiți butelia de gaz • Reconectați regulatorul de presiune la butelie şi/sau furtun
Căldură excesivă şi/sau flame	• Alimentele sunt prea grase • Orificiul de scu gere a grăsimii este blocat, grăsime în vas şi/sau grăsime pe arzătoare • Temperatura este prea ridicată	• Eliminați grăsimea în exces sau setați arzătoarele într-o poziție inferioară • Curățați orificiul de scu gere a grăsimii, vasul şi arzătoarele • Setați arzătoarele la o temperatură inferioară şi/sau preparați la grătar prin metoda indirectă
Căldura nu este distribuită uniform peste suprafața grătarului	Anumite diferențe de căldură sunt normale, vedeți “10.6 Cum să profitați de zonele de căldu ă”. Cauze posibile pentru diferențele mari de căldură: • Aparatul nu a fost preîncălzit	• Preîncălziți aparatul
Flăcări galbene	• Arzătoarele sau difuzoarele de aer sunt blocate • Sare pe arzătoare • Aparatul este conectat la butan	• Curățați arzătoarele şi difuzoarele de aer • Curățați arzătoarele • Conectați aparatul la propan, folosind un regulator de presiune corespunzător
Flacără incompletă	• Arzător blocat, perforat sau ruginit	• Curățați sau înlocuiți arzătorul
Retururi de flamă (flăcări î exteriorul difuzoarelor de aer/pe butoanele de comandă)	• Arzătoarele sau difuzoarele de aer sunt blocate	• Închideți alimentarea cu gaz şi setați butoanele pe OFF. • Lăsați aparatul să se răcească. • Curățați arzătoarele şi difuzoarele de aer.
Flăcările sunt mai înalte decât marginea vasului	• Vânt puternic • Butelia de gaz este (aproape) goală • Grăsime în vas şi/sau pe arzătoare	• Aşezați aparatul cu partea din spate spre direcția vântului • Înlocuiți butelia de gaz • Curățați vasul şi arzătoarele
Regulatorul de presiune scoate un zgomot	• Vreme caldă • Butelie de gaz nouă (plină)	• Nu reprezintă un pericol sau o defecțiune. Trebuie să se oprească automat după un timp.
Arzătorul scoate un zgomot de fluie at când este setat pe LOW	• Injectorul de gaz, difuzorul de aer şi/sau arzătorul sunt murdare	• Curățați injectorul de gaz, difuzorul de aer şi arzătorul

Problemă	Cauza(cauzele) posibilă(e)	Soluție (soluți)
Arzătorul nu se aprinde (folosind aprinzătorul sau un chibrit)	• Arzătorul sau difuzorul de aer sunt blocate • Nu există alimentare cu gaz	• Curățați arzătorul şi difuzorul de aer • Deschideți alimentarea cu gaz şi apăsați butonul de siguranță de pe regulatorul de presiune (nu este prezent pe toate regulatoarele)
Arzătorul nu se aprinde cu aprinzătorul	• Bateria nu este introdusă sau este introdusă incorect • Arzătorul din mijloc nu se aprinde primul • Cablajul aprinzătorului nu este montat corespunzător • Electrodul este deteriorat • Împământare defectă • Aprinzător defect	• (Re)introduceți bateria, cu bornele poziționate corect • Aprindeți mai întâi arzătorul din mijloc • Verificați şi emontați toate conexiunile aprinzătorului • Înlocuiți electrodul • Verificați şi emontați electrozii, arzătoarele şi aprinzătorul • Înlocuiți aprinzătorul
Aprinzătorul nu produce scântei sau sunete când este apăsat	• Bateria nu este introdusă sau este introdusă incorect • Baterie goală • Butonul aprinzătorului nu este montat corespunzător • Generatorul de scântei este defect	• (Re)introduceți bateria, cu bornele poziționate corect • Înlocuiți bateria • Remontați butonul de aprindere • Înlocuiți generatorul de scântei
La apăsarea aprinzătorului se aud numai sunete (fără scântei)	• Împământare defectă • Arzătorul şi electrodul sunt prea depărtate	• Reconectați generatorul de scântei şi electrozii • Îndoiți puțin electrodul pentru a-l apropia de arzător
Scântei prezente care nu provin de la arzătoare	• Cablaj defect	• Înlocuiți cablajul
Scântei prezente, dar nu pe toți electrozii şi/sau nu suficient de puternice	• Împământare defectă • Baterie descărcată • Electrozi uzi sau defecți	• Reconectați generatorul de scântei şi electrozii • Înlocuiți bateria • Uscați electrozii cu prosoape de hârtie sau înlocuiți electrozii

CZ - UŽIVATELSKÁ PŘÍRUČKA

1 Registrujte svůj spotřebič 176

2 O této pnručce 176

3 Důležité bezpečnostní pokyny 176
- Prostudujte si pokyny a dodržujte je....176
- Při práci s plynem bud'te opatrní....176
- Vyberte vhodné umístění. 176
- Bezpečnostní varování....176

4 Opakované koncepty....176
- Venturiho trubice 176
- Kryty hořáku 177
- Smalt....177
- Prudká vzplanutí 177

5 Montáž spotřebiče....177
- Bezpečnostní pokyny 177
- Sestavení spotřebiče 177

6 Připojení plynu ke spotřebiči....177
- Která plynová nádoba, hadice a regulátor?....177
- Bezpečnostní pokyny 177
- Připojení hadice ke spotřebiči 177
- Připojení hadice a plynové nádoby k regulátoru....178
- Výměna plynové nádoby 179

7 Kontrola úniků plynu....179
- Proč je nutné provádět kontrolu úniků plynu? 179
- Kdy je nutné provádět kontrolu úniků plynu? 179
- Bezpečnostní pokyny 179
- Které materiály budu potřebovat? 179
- Kontrola úniků plynu....179
- V případě úniku plynu 179

8 Příprava spotřebiče na použití 180
- Před každým použitím 180
- Před prvním použitím (po dlouhé době) 180
- Zahoření spotřebiče....180

9 Výměna plynové nádoby 180
- Bezpečnostní pokyny 180
- Zapálení hlavních hořáků....180
- Zapálení bočního hořáku 181
- Zapálení grilovacího hořáku....181
- Vypnutí hořáků....181
- Znovuzažehnutí hořáků....182
- Kontrola plamenů....182

10 Užitečné tipy a triky 182
- Předehřívání spotřebiče....182
- Jak zabránit ulpívání pokrmů....182
- Výměna plynové nádoby 182
- Grilování s uzavřeným víkem 182
- Sledování teploty 182
- Využití výhod topných zón....182
- Opékání pokrmů na grilovacím hořáku....183
- Výměna plynové nádoby 183

11 Údržba spotřebiče 183
- Čištění grilu....183
- Čištění mísy 183
- Výměna plynové nádoby 183
- Údržba součástí opatřených ochrannou vrstvou emailu, chromu nebo práškového laku nebo z nerezové oceli 184
- Uskladnění spotřebiče....184
- Uložení plynových nádob....184
- Objednávání náhradních součástí 184

12 Záruka....184
- Co je kryto....184
- Co není kryto....185

13 Technické údaje....185
- Typový štítek....185
- Průměry trysek....185

14 Odstraňování poruch 185

1 REGISTRACE ZAŘÍZENÍ

Děkujeme vám za zakoupení zařízení Barbecook! Můžete začít objevovat zcela nový svět, ať se nacházíte v klidu a tichu přírody nebo uprostřed hluku moderního světa. Staňte se mistrem grilování v naší komunitě #barbecook a seznamte nás s vašimi grilovacími dovednostmi.

Zaregistrujte vaše zařízení Barbecook online a získejte důležité výhody:

- Můžete přistupovat ke kompletnímu návodu k použití a zevrubně se seznámit s vaším přístrojem.
- Můžete využívat individuální poprodejní služby, rychle vyhledávat náhradní díly a využívat optimální záruční služby.
- Informujeme vás o produktových novinkách, seznamujeme vás s tipy a triky a poskytujeme vám grilspiraci, která z vás učiní mistra grilu.

Jste připraveni na dobrodružství? Zaregistrujte své zařízení a připojte se ke komunitě #barbecook!

Další informace o registraci vašeho zařízení najdete na webu www.barbecook.com.

Společnost Barbercook respektuje vaše soukromí. Vaše údaje nebudou prodávány, předávány ani sdíleny se třetími stranami.

2 O TÉTO PŘÍRUČCE

Tato příručka je tvořena dvěma částmi:

- První část je tak, kterou čtete právě nyní. Patří sem pokyny pro montáž, použití a údržbu spotřebiče.
- Druhá část začíná na straně 295. Obsahuje všechny obrázky (rozložené pohledy, montážní výkresy) spotřebiče, které jsou v této příručce popsány.

3 DŮLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÍ POKYNY

3.1 Prostudujte si pokyny a dodržujte je

Před použitím spotřebiče si prostudujte veškeré pokyny. Vždy pečlivě dodržujte pokyny. Montáž nebo použití spotřebiče jiným způsobem může způsobit požár a poškození materiálu.

Škody způsobené nedodržením následujících pokynů (nesprávná montáž, zneužití, nepřiměřená údržba) nejsou kryty zárukou.

3.2 Při práci s plynem budte opatrní

Práce s plynem je dokonale bezpečná, vyžaduje však zvýšenou opatrnost:

- Plynové nádoby vždy skladujte venku, v dobře větraném prostředí. Ujistěte se, že nejsou vystaveny působení nadměrného tepla nebo přímému slunečnímu světlu.
- Nikdy neukládejte plynovou nádobu do skříně vašeho spotřebiče.
- Nikdy náhradní plynovou nádobu neumísťujte do blízkosti používaného spotřebiče.
- Po použití vždy uzavřete přívod plynu na plynové nádobě.
- Při používání plynového zařízení a v blízkosti plynové nádoby (prázdné/plné) nikdy nekuřte.

Pokud ucítíte plyn, ihned uzavřete přívod plynu, uhaste všechny plameny a otevřete víko spotřebiče. Pokud zápach plynu trvá, vyhledejte pomoc svého dodavatele plynu nebo hasičského sboru.

3.3 Vyberte vhodné umístění

Používejte spotřebič pouze ve venkovním prostředí. Pokud jej použije e uvnitř, například v garáži nebo pod přístřeškem, může to způsobit otravu oxidem uhelnatým.

Při výběru venkovního umístění vždy postupujte takto:

- Umístěte spotřebič alespoň 3 metry od budovy, na otevřeném a dobře větraném místě.
- Ujistěte se, že do hořáků a odvětrávacích otvorů ve skříni spotřebiče může neustále proudit volně vzduch.
- Zkontrolujte, zda spotřebič není umístěn pod převislou konstrukcí (přístřešek, kryt atd.) nebo pod listím.
- Umístěte spotřebič na pevný a stabilní povrch. Nikdy jej neumísťuje na pohybující se vozidlo (loď, přívěs atd.).

3.4 Bezpečnostní varování

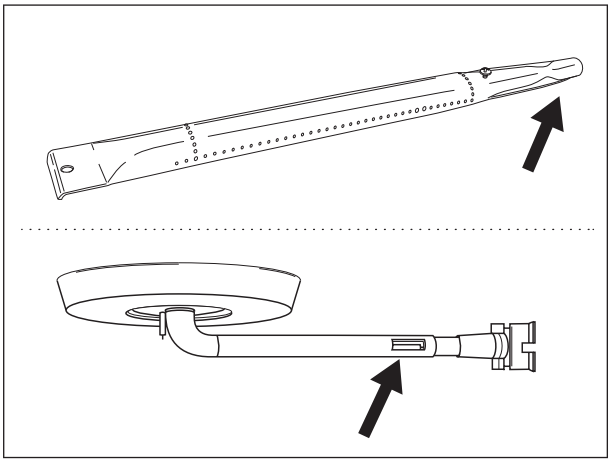
- Pouze pro venkovní použití.
- Před používáním zařízení si přečtěte návod.
- Během používání zařízení nepřemísťujte.
- Během používání nenechávejte zařízení bez dozoru, zejména v přítomnosti dětí a zvířat.
- VAROVÁNÍ: nechráněné části mohou být velmi horké. Udržujte v bezpečné vzdálenosti od dětí.
- Používejte vhodnou ochranu při manipulaci s horkými částmi (víko, gril ...).
- Toto zařízení musí být během používání udržováno mimo dosah hořlavých materiálů.
- Na tomto plynovém zařízení nepoužívejte dřevo, dřevěné uhlí, lávové kameny ani keramické brikety.
- Toto zařízení nepoužívejte pod vlivem alkoholu nebo léků.
- Po použití uzavřete přívod plynu na plynové nádobě.
- Toto zařízení neupravujte.

4 OPAKOVANÉ KONCEPTY

Tato část zahrnuje definice něk erých méně známých konceptů. Tyto koncepty jsou používány v několika tématech v této příručce

4.1 Venturiho trubice

Venturiho trubice jsou malé trubky upevněné ke vstupu do hořáků. Na boku Venturiho trubic je otvor. Toto je viditelné na hlavních hořácích a na bočním hořáku:



Když plyn prochází do hořáků, musí projít Venturiho trubicemi. Díky otvorům na bocích se plyn směšuje se vzduchem a díky tomu s kyslíkem. To je nutné pro dobré zažehnutí hořáků: pouze správná směs plynu s kyslíkem zajistí správné zažehnutí hořáku a zajistí dobrý plamen.

4.2 Kryty hořáku

Kryty hořáku představují krycí panely, které se montují nad hořáky spotřebiče. Chrání hořáky před odkapávajícím tukem. Otvory po stranách krytu rovněž rozvádějí teplo do grilu, takže se prohřívá mnohem rychleji a rovnoměrněji.

4.3 Smalt

Některé části spotřebiče jsou pokryty vrstvou roztaveného skla, která se nazývá smalt. Tento smalt chrání spodní vrstvu kovu před korozí. Smalt je vysoce kvalitní materiál: je odolný vůči korozi, nebledne pod vlivem vysokých teplot a velmi snadno se udržuje.

⚠ Protože smalt je méně pružný než kov, který chrání, mohou se kusy smaltu odštípnout, pokud se spotřebičem nebudete zacházet opatrně. Chcete-li se vyhnout problémům, budte při montáži smaltovaných součástí opatrní a vždy udržujte smalt způsobem popsaným v této příručce.

4.4 Prudká vzplanutí

Prudká vzplanutí jsou náhlé plameny, které vylétnou z mísy, když grilujete. Obvykle jsou způsobeny odkapávající tukem nebo marinádou.

5 MONTÁŽ SPOTŘEBIČE

5.1 Bezpečnostní pokyny

- Při montáži spotřebič neměňte. Je velmi nebezpečné a proto zakázané měnit součásti, které byly předem sestavy nebo utěsněny výrobcem.
- Vždy pečlivě dodržujte pokyny montáže.
- Uživatel je odpovědný za správnou montáž spotřebiče. Poškození způsobená nesprávnou montáží nejsou kryta zárukou.

5.2 Sestavení spotřebiče

Budete potřebovat křížový šroubovák, plochý šroubovák a baterii AA (elektrický zapalovač). Baterie nejsou součástí dodávky spotřebiče.

1. Umístěte spotřebič na rovný a čistý povrch.
2. Sestavte spotřebič způsobem znázorněným na montážních výkresech. Naleznete je v druhé části této příručky, za rozloženým pohledem na spotřebič.

⚠ Při montáži smaltovaných součástí budte velmi opatrní. Nástroje a šrouby mohou poškodit smalt. K ochraně smaltu okolo šroubů použij e dodané fíbrové podložky.

ℹ Blistrové balení může obsahovat více šroubů, než je potřebné. Některé šrouby mohou po montáži zbýt.

ℹ Balení obsahuje nouzovou sadu s náhradními součástmi (šrouby, svorníky, fíbrové podložky ....). Můžete je použít v případě, že je ztratíte nebo se některé součásti poškodí.

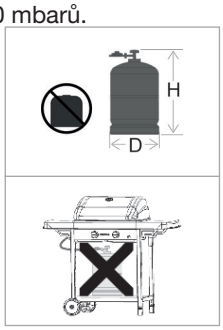
6 PŘIPOJENÍ PLYNU KE SPOTŘEBIČI

6.1 Která plynová nádoba, hadice a regulátor?

Aby bylo možné připojit plyn k zařízení, musíte zakoupit nádobu s plynem, hadici a regulátor tlaku. Následující tabulka ukazuje jakou nádobu, hadici a regulátor musíte použít.

Například v Belgii (BE) musíte pro nádobu s propanem použít hadici a regulátor na tlak 37 mbarů. Pro nádobu s butanem musíte použít hadici a regulátor na tlak 28 - 30 mbarů.

Země	Plynová nádoba, hadice a regulátor
DK, GR, NO, SE, EE, LT, LV, MT,HU, SI, NL	Butan, 30 mbar
ES, GB,, IE, PT, BE, FR, LU, IT, CY	Propan, 37 mbar / butan, 28-30 mbar
DE, CZ, SK	Butan, 50 mbar
PL	Propan, 37 mbar



ℹ Tento gril je upraven pro použití s nádobami s butanem/ propanem o hmotnosti 4,5 až 15 kg s odpovídajícím nízkotlakým regulátorem. Doporučujeme připojit toto zařízení k propanu. Propan nabízí vysoce kvalitní spalování a je méně citlivý na mráz. Výška H plynové nádoby musí být menší než 58 cm, bez ohledu na šířku nebo průměr D nádoby.

ℹ Zakupte regulátor tlaku a plynovou nádobu dohromady. Některé regulátory jsou vhodné pouze pro některé nádoby.

ℹ Používejte pouze plynovou hadici a regulátor, které jsou homologované pro zemi použití.

6.2 Bezpečnostní pokyny

- Nikdy plynovou nádobu nepřipojujte přímo ke spotřebiči. Vždy na plynovou nádobu namontujte nejprve regulátor tlaku.
- Nikdy nemodifikuj e předem sestavené nebo utěsněné součásti nádoby, hadice nebo regulátoru tlaku.
- Hadice musí být co nejkratší (maximálně 1,5 m), aby se zabránilo tahání po zemi.
  - Hadici v žádném případě nedeformujte ani nekruťte. Za hadici netahejte ani ji nepropichujte. Udržujte hadici mimo dosah všech částí grilu, které se zahřívají. Zkontrolujte, zda se pružná hadice normálně natahuje kroucení nebo tahání.
  - Hadici je nutno vyměnit pokud je poškozená, prasklá, pokud to vyžadují předpisy země nebo po skončení životnosti dílu (například ve Francii)
- Plynovou nádobu vždy udržujte ve svislé poloze.
- V žádném případě neotevírejte přívod plynu.
- Po každé úpravě plynové přípojky zkontrolujte, zda nedochází k úniku. Viz kapitola „7 Kontrola úniků plynu“.

6.3 Připojení hadice ke spotřebiči

Francie:
S tímto zařízením lze použít dva typy pružných hadic:

- Pružná hadice určená pro nasazení na vroubkované koncovky na grilu a regulátoru a zajištění páskami (v souladu s normou XP D 36-110), doporučená délka 1,25 m.
- Pružná hadice (v souladu s normou XP D 36-112) vybavená maticí G 1/2 se závitem pro přišroubování ke grilu a maticí M 20x1,5 se závitem pro přišroubování k regulátoru, doporučená délka 1,25 m.

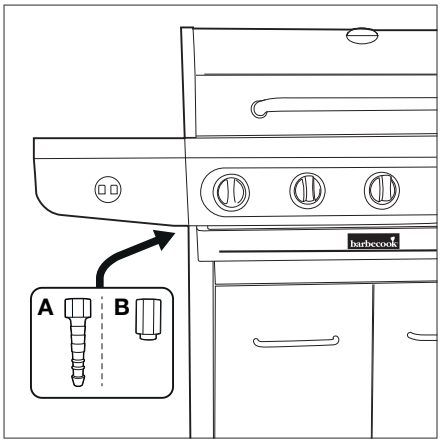
Ostatní země:

Použij e pružnou hadici, která je vhodná pro použití s propan-butanem. Hadice nesmí být delší než 1,50 m.

Chcete-li připojit plynovou hadici ke spotřebiči, musíte namontovat spojku na plynovou trubku spotřebiče. Spotřebič se dodává se dvěma spojkami, obě jsou určeny pro určité země:

Země	Spojka
BE, CH, CZ, DK, ES, FI, GB, IE, IT, PT, SI	Spojka A
FR	Spojka B

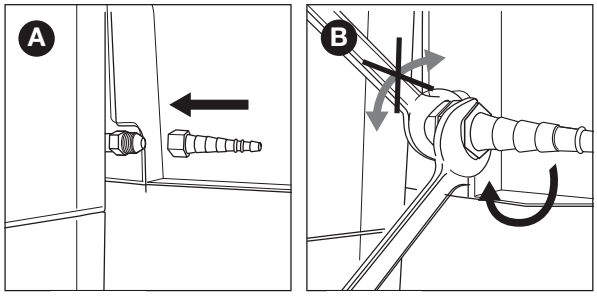
⚠ Pokud vaše země není v tabulce uvedena, použij e spojku splňující požadavky vašich národních norem.



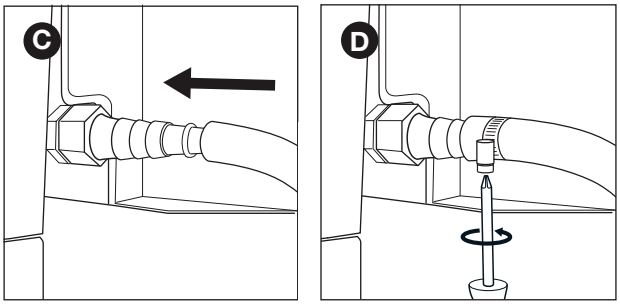
6.3.1 Spojka A

Budete potřebovat klíč 19 mm a křížový šroubovák.

1. Našroubujte spojku na plynovou hadici spotřebiče (A) a dotáhněte ji klíčem 19 mm (B).



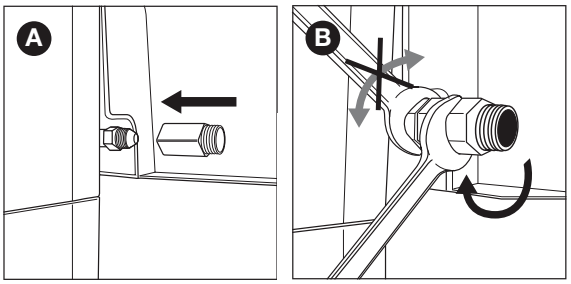
2. Nasui'lte hadici na spojku (C) a dotáhněte sponu křížovým šroubovákem (D).



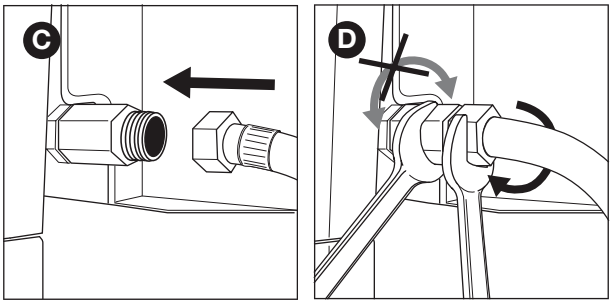
6.3.2 Spojka B

Budete potřebovat klíč 22 mm a nastavitelný klič.

1. Našroubujte spojku na plynovou hadici spotřebiče (A) a dotáhněte ji klíčem 22 mm (B).



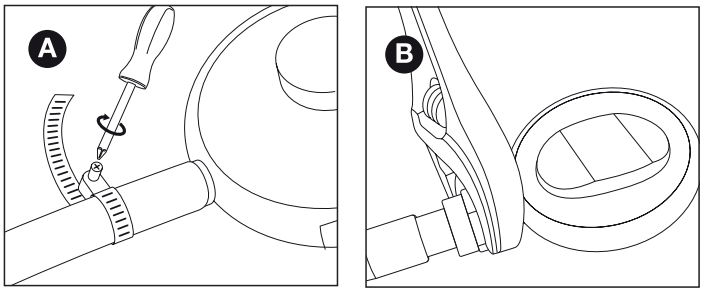
2. Našroubujte plynovou hadici na spojku (C) a dotáhněte ji dvěma klíči. Podržte spojku klíčem 22 mm a otáčejte hadicí nastavitelným klíčem (D).



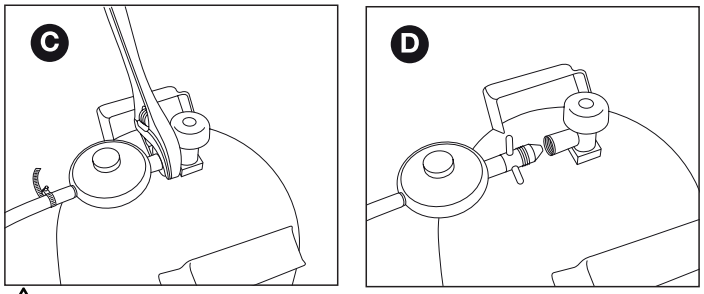
6.4 Připojení hadice a plynové nádoby k regulátoru

V závislosti na typu používaného regulátoru tlaku budete potřebovat kňzový šroubovák nebo nastavitelný klíč.

1. Připojte hadice k regulátoru tlaku. Postupujte jedním z následujících způsobů:
   - Pokud je hadice vybavena sponami, nasui'lte hadici na regulátor a dotáhněte sponu křížovým šroubovákem (A).
   - Pokud je hadice vybavena šroubovací maticí, našroubujte hadici na regulátor a dotáhněte matici nastavitelným klíčem (B).



2. Připojte regulátor tlaku k plynové nádobě. Postupujte jedním z následujících způsobů:
   - Pokud je regulátor vybaven šroubovací maticí, našroubujte jej otáčením po směru hodinových ručiček na plynovou nádobu a dotáhněte matici nastavitelným klíčem (C).
   - Pokud je regulátor vybaven šroubovacím závitem, našroubujte regulátor otáčením proti směru hodinových ručiček na plynovou nádobu (D).



⚠ Používejte pouze regulátory, které splňují normu EN 16129.

6.5 Výměna plynové nádoby

1. i Uzavřete přívod plynu a nastavte všechny ovladače do polohy OFF (Vypnuto).
2. Odpojte prázdnou plynovou nádobu a připojte plnou nádobu.
3. Zkontrolujte nádobu, hadici a všechny přípojky, zda nedochází k úniku plynu. Viz “7 Kontrola úniků plynu”.

⚠ Upozornění: výměnu plynové nádoby je nutno vždy provádět mimo dosah všech zdrojů zapálení.

7 KONTROLA ÚNIKŮ PLYNU

7.1 Proč je nutné provádět kontrolu úniků plynu?

Propan a butan jsou plyny těžší než vzduch. V důsledku toho při úniku ze spotřebiče nestoupají výše. Obzvláště v bezvětrných dnech může netěsnosti způsobit shromaždbvání plynu ve spotřebiči a v jeho okolí. Takto nashromážděný plyn se může zažehnout a explodovat.

7.2 Kdy je nutné provádět kontrolu úniků plynu?

- Před prvním použitím nebo před použitím po dlouhodobém odstavení.

⚠ Pokud vám spotřebič sestavoval váš prodejce, zkontrolujte rovněž možné úniky plynu.

- Při každé výměně součásti plynového systému.
- Alespoň jednou ročně, přednostně na počátku sezóny.

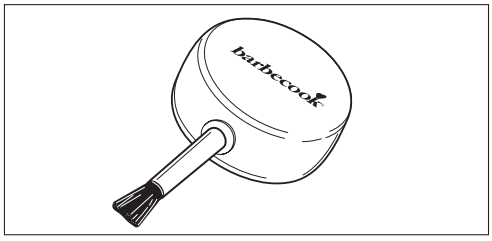
7.3 Bezpečnostní pokyny

- Umístěte spotřebič ve venkovním, dobře větraném prostředí. Zkontrolujte, zda v blízkosti spotřebiče nejsou žádné plameny nebo zdroje tepla.
- Nikdy nepoužívejte pro stanovení úniků plynu zapalovač nebo zápalky.
- Při kontrole úniků plynu nekuřte a nezapalujte hořáky.

7.4 Které materiály budu potřebovat?

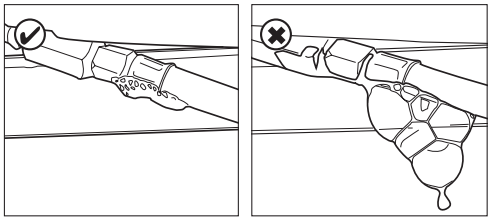
Pro kontrolu úniků plynu budete potřebovat následující:

- Testovací kapalinu. Můžete použít již průmyslově vyráběný sprej na testování netěsností, nebo směs vody (50 %) a mýdla na nádobí (50 %).
- Nástroj pro testování netěsností, který se dodává se spotřebičem. Použij e jej pro nasátí testovací kapaliny a její nanesení na plynovou součást nebo spojení, které chcete zkontrolovat.



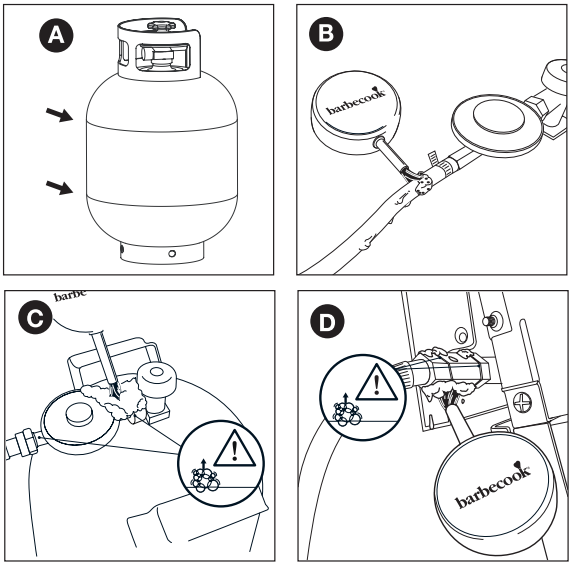
7.5 Kontrola úniků plynu

Pomocí testovací kapaliny nanesené na všechny plynové součásti a přípojky zkontrolujte případné úniky plynu. Pokud se na specific é součásti nebo přípojce vytvářejí bubliny, dochází k úniku plynu:



Chcete-li zkontrolovat případné úniky plyny, postupujte následujícím způsobem:

1. Umístěte spotřebič do venkovního prostoru.
2. Připravte si nástroj na testování netěsnosti a testovací kapalinu (sprej nebo směs vody/mýdla).
3. Otevřete víko a nastavte všechny ovladače do polohy OFF (Vypnuto).
4. Mírně otevřete přívod plynu. Jednou otočte ventil plynové nádoby.
5. Odsajte malé množství testovací kapaliny pomocí testovacího nástroje a naneste ji na plochu, kterou chcete zkontrolovat. Musíte zkontrolovat následující:
   - Svary plynové nádoby (A)
   - Hadice (B)
   - Spojení mezi tlakovou nádobou a regulátorem tlaku a mezi regulátorem tlaku a hadicí (C)
   - Spojení mezi hadicí a spotřebičem (D)



⚠ Regulátor tlaku a spojka se mohou odlišovat od těch, které jsou na obrázku.

6. Postupujte jedním z následujících způsobů:
   - Pokud zjistíte netěsnost, pokračujte způsobem popsaným v” V případě úniku plynu”.
   - Pokud žádný únik nezjistíte, uzavřete přívod plynu, opláchněte všechny součásti důkladně vodou a dobře je vysušte.

7.6 V případě úniku plynu

1. Uzavřete přívod plynu a provedte jeden z následujících kroků:
   - Pokud zjistíte únik plynu z jednoho ze spojů, dotáhněte jej.
   - Pokud zjistíte únik plynu z plynové nádoby nebo hadice, vyměňte tuto nádobu nebo hadici.
2. Znovu zkontrolujte spojení nebo součást, u které jste zjistili únik.
3. Pokud únik nebyl odstraněn, kontaktujte prodejce Barbecook. Nepoužívejte spotřebič, dokud není únik odstraněn.

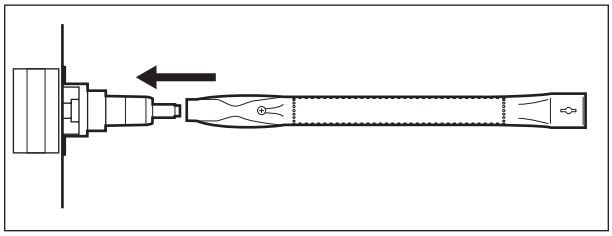
⚠ Seznam nejbližších prodejců Barbecook naleznete na webu www.barbecook.com.

8 PŘÍPRAVA SPOTŘEBIČE NA POUŽITÍ

8.1 Před každým použitím

Před každým použitím spotřebiče se ujistěte o následujícím:

- Spotřebič je umístěn na vhodném místě. Viz “3.3 Vyberte vhodné umístěnr’.
- Plynová hadice nezadrhává o zem a nemůže se dostat do kontaktu s horkým povrchem nebo odkapávajícím tukem.
- Miska je čistá. Doporučujeme mísu po každém použití vyčistit. Viz “11.2 Čištění mísy”.
- Hořák a Venturiho trubice nejsou ucpány hnízdy hmyzu nebo pavučinami. Viz “11.3 Čištění hořáků a Venturiho trubic”.
- Hořáky jsou sestaveny správně. Venturiho trubice musí být umístěny nad otvory plynových ventilů.



⚠ Pokud si chcete být naprosto jisti, že plynové spojení je správné, musíte před každým použitím zkontrolovat spotřebič, zda z něj neuchází plyn. Viz “7 Kontrola úniků plynu”.

8.2 Před prvním použitím (po dlouhé době)

Pokud používáte spotřebič poprvé, nebo po dlouhé době odstavení, musíte provést několik dodatečných kontrol:

- Ujistěte se, že jste si důkladně prostudovali všechny pokyny uvedené v této příručce (pouze před prvním použitím), porozuměli jim a provedli podle nich příslušné kontroly.
- Zkontrolujte spotřebič, zda z něj neuniká plyn. Viz “7 Kontrola úniků plynu”.

⚠ Pokud vám spotřebič sestavoval váš prodejce, zkontrolujte rovněž možné úniky plynu.

- Vyčistěte hořáky a Venturiho trubice (pouze před použitím po dlouhodobém odstavenQ. Viz “11.3 Čištění hořáků a Venturiho trubic”.
- Nechte spotřebič zahořet, než do něj vložíte první kousky potravin (pouze před prvním použitím). Viz “8.3 Zahoření spotřebiče”.

8.3 Zahoření spotřebiče

Zahořením spotřebiče před prvním použitím z něj odstraníte zbývající mastnotu. Postupujte následujícím způsobem:

1. Zapalte hlavní hořáky a nastavte jejich ovladače do polohy HIGH (Vysoký). Viz “9.2 Zapálení hlavních hořáků”.
2. Uzavřete víko a nechte spotřebič 15 minut hořet. Na spotřebič ještě nepokládejte žádné potraviny.
3. Po 15 minutách otevřete víko a ponechte spotřebič hořet dalších 5 minut (ovladač je stále nastaven do polohy HIGH (Vysoký)).
4. Po 5 minutách je spotřebič připraven k použití. Nyní můžete na gril položit potraviny.

9 ZAŽEHNUTÍ HOŘÁKŮ

ℹ Chcete-li zapálit hořáky elektrickým zapalovačem, musíte do něj vložit baterii AA. Tato baterie není součástí dodávky zařízení. Přihrádka na baterie zapalovače se nachází na vnitřní straně předního panelu na pravé straně stolku.

9.1 Bezpečnostní pokyny

- Před zapálením spotřebiče provedla všechny kontroly uvedené v “8 Příprava spotřebiče na použitr’.
- Zkontrolujte, zda je víko při zapálení hořáku vždy otevřené.
- Při zapalování se nikdy neohýbejte přímo nad hořákem.

9.2 Zapálení hlavních hořáků

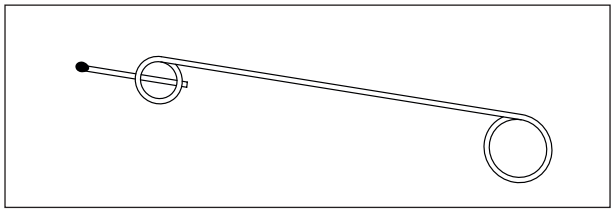
9.2.1 Použití zapalovače

1. Otevřete víko a nastavte ovladače hlavních hořáků do polohy OFF (Vypnuto).
2. Pokud není zapálen žádný jiný hořák, otevřete přívod plynu a vyčkejte deset sekund. To umožní stabilizaci plynu.
3. Stiskněte ovladač jednoho hořáku, nastavte jej na výkon HIGH (Vysoký) a chvíli jej podržte. Vestavěný zapalovač způsobí vznik jisker, které hořák zapálí.

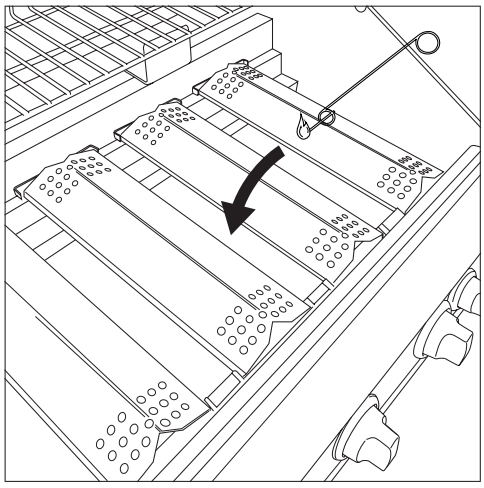
⚠ Na začátku vždy zažehněte pouze jeden hlavní hořák. Nikdy současně nezapalujte všechny hlavní hořáky.

4. Pokud se hořák po třech pokusech nezapálí, nastavte jeho ovladač do polohy OFF (Vypnuto), uzavřete přívod plynu a vyčkejte 5 minut. To umožňuje nashromážděnému plynu uniknout.
5. Zkuste hořák znovu zapálit. Pokud se znovu nezapálí, zkuste jej zapálit zápalkami nebo se informujte v “14 Odstraňování poruch” a stanovte příčinu problému.

9.2.2 Používání zápalek



1. Umístěte jednu zápalku do držáku.
2. Otevřete víko a nastavte ovladače hlavních hořáků do polohy OFF (Vypnuto).
3. Pokud není zapálen žádný jiný hořák, otevřete přívod plynu a vyčkejte deset sekund. To umožní stabilizaci plynu.
4. Zažehněte zápalku a podržte ji asi 13 mm od hořáku.



5. Nastavte ovladač jednoho hořáku do polohy HIGH (Vysoký).

⚠ Na začátku vždy zažehněte pouze jeden hlavní hořák. Nikdy současně nezapalujte všechny hlavní hořáky.

6. Pokud se hořák do 5 sekund nezapálí, nastavte jeho ovladač do polohy OFF (Vypnuto), uzavřete přívod plynu a vyčkejte 5 minut. To umožňuje nashromážděnému plynu uniknout.
7. Zkuste hořák znovu zapálit. Pokud se znovu nezapálí, informujte se v “14 Odstraňování poruch” a stanovte příčinu problému.
8. Jakmile je hořák zapálen, zapalte všechny ostatní hořáky nastavením jejich ovladačů do polohy HIGH (Vysoký).

9.3 Zapálení bočního hořáku

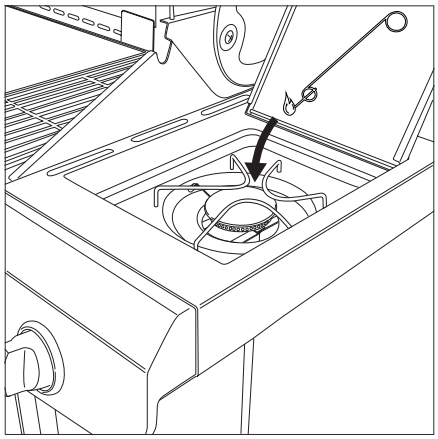
⚠ Na boční hořák lze umísťovat pouze nádoby o maximální hmotnosti 9 kg, o maximálním průměru 220 mm a minimálním průměru 120 mm.

9.3.1 Použití zapalovače

1. Otevřete víko a nastavte ovladač bočního hořáku do polohy OFF (Vypnuto).
2. Pokud není zapálen žádný jiný hořák, otevřete přívod plynu a vyčkejte deset sekund. To umožní stabilizaci plynu.
3. Stiskněte ovladač bočního hořáku, nastavte jej na výkon HIGH (Vysoký) a chvíli jej podržte. Vestavěný zapalovač způsobí vznik jisker, které boční hořák zapálí.
4. Pokud se hořák po třech pokusech nezapálí, nastavte jeho ovladač do polohy OFF (Vypnuto), uzavřete přívod plynu a vyčkejte 5 minut. To umožňuje nashromážděnému plynu uniknout.
5. Zkuste boční hořák znovu zapálit. Pokud se znovu nezapálí, zkuste jej zapálit zápalkami nebo se informujte v “14 Odstraňování poruch” a stanovte příčinu problému.

9.3.2 Používání zápalek

1. Umístěte jednu zápalku do držáku.
2. Otevřete víko a nastavte ovladač bočního hořáku do polohy OFF (Vypnuto).
3. Pokud není zapálen žádný jiný hořák, otevřete přívod plynu a vyčkejte deset sekund. To umožní stabilizaci plynu.
4. Zažehněte zápalku a podržte ji asi 13 mm od bočního hořáku.



5. Nastavte ovladač bočního hořáku do polohy HIGH (Vysoký).
6. Pokud se boční hořák do 5 sekund nezapálí, nastavte jeho ovladač do polohy OFF (Vypnuto), uzavřete přívod plynu a vyčkejte 5 minut. To umožňuje nashromážděnému plynu uniknout.
7. Zkuste boční hořák znovu zapálit. Pokud se znovu nezapálí, informujte se v “14 Odstraňování poruch” a stanovte příčinu problému.

9.4 Zapálení grilovacího hořáku

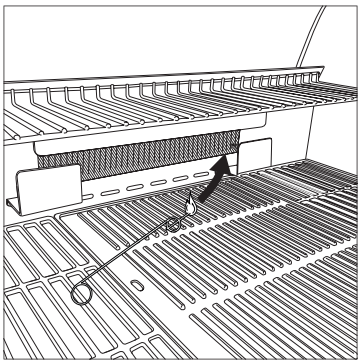
ℹ Než budete moci používat grilovací hořák, musíte vložit do motoru grilovacího hořáku dvě baterie typu D. Tyto baterie nejsou součástí dodávky zařízení.

9.4.1 Použití zapalovačz

1. Otevřete víko a nastavte ovladač grilovacího hořáku do polohy OFF (Vypnuto).
2. Demontujte ze spotřebiče grilovací rošty a ohřívací stojan a položte je stranou.
3. Pokud není zapálen žádný jiný hořák, otevřete přívod plynu a vyčkejte deset sekund. To umožní stabilizaci plynu.
4. 4 Stiskněte ovladač grilovacího hořáku, nastavte jej na výkon HIGH (Vysoký) a chvíli jej podržte. Vestavěný zapalovač způsobí vznik jisker, které grilovací hořák zapálí.
5. Pokud se hořák po třech pokusech nezapálí, nastavte jeho ovladač do polohy OFF (Vypnuto), uzavřete přívod plynu a vyčkejte 5 minut. To umožňuje nashromážděnému plynu uniknout.
6. Zkuste grilovací hořák znovu zapálit. Pokud se znovu nezapálí, zkuste jej zapálit zápalkami nebo se informujte v “14 Odstraňování poruch” a stanovte příčinu problému.

9.4.2 Používání zápalek

1. Umístěte jednu zápalku do držáku.
2. Otevřete víko a nastavte ovladač grilovacího hořáku do polohy OFF (Vypnuto).
3. Pokud není zapálen žádný jiný hořák, otevřete přívod plynu a vyčkejte deset sekund. To umožní stabilizaci plynu.
4. Zažehněte zápalku a podržte ji vpravo od grilovacího hořáku.



5. Nastavte ovladač grilovacího hořáku do polohy HIGH (Vysoký).
6. Pokud se hořák do 5 sekund nezapálí, nastavte jeho ovladač do polohy OFF (Vypnuto), uzavřete přívod plynu a vyčkejte 5 minut. To umožňuje nashromážděnému plynu uniknout.
7. Zkuste grilovací hořák znovu zapálit. Pokud se znovu nezapálí, informujte se v “14 Odstraňování poruch” a stanovte příčinu problému.

9.5 Vypnutí hořáků

Pokud již hořáky nebudete používat, můžete je vypnout. Postupujte následujícím způsobem:

1. Uzavřete přívod plynu.
2. Nastavte ovladače hořáků do polohy HIGH (Vysoký).

Nejprve se uzavřením přívodu plynu ujistěte, že ve spotřebiči nezbyl žádný plyn.

9.6 Znovuzažehnutí hořáků

Pokud hořák během používání zhasne, postupujte následujícím způsobem:

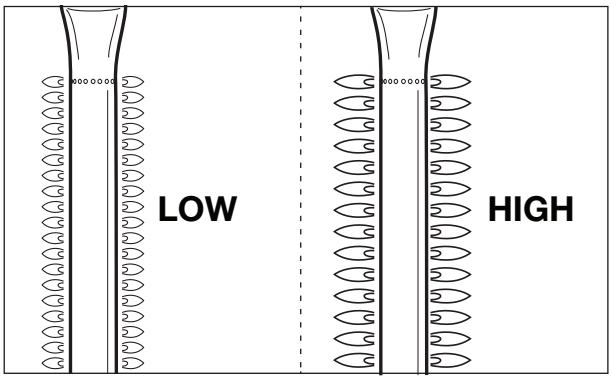
1. Otevřete víko a uzavřete přívod plynu.
2. Nastavte všechny ovladač do polohy OFF (Vypnuto) a vyčkejte 5 minut. To umožňuje nashromážděnému plynu uniknout.
3. Znovu zažehněte hořáky.

9.7 Kontrola plamenů

Při každém zažehnutí hořáku musíte zkontrolovat plameny. Dokonalý plamen je téměř úplně modrý, se žlutou špičkou. Občasné žluté plameny jsou normální a nejsou nijak š odlivé.

Pokud s plamenem není něco v nepořádku, vyřešte problém jedním z následujících způsobů:

Pokud jsou plameny...	Postupujte následujícím způsobem...
Nízký a úplně žlutý	1. Ihned uzavřete přívod plynu a nastavte všechny ovladače do polohy OFF (Vypnuto). 2. Příčinu problému stanovte podle pokynů v “14 Odstraňování poruch”. S největší pravděpodobností jsou ucpané Venturiho trubice.
Vyšší než mísa	1. Ihned uzavřete přívod plynu a nastavte všechny ovladače do polohy OFF (Vypnuto). 2. Vyčkejte 5 minut a ponechte nashromážděný plyn uniknout. 3. Znovu zažehněte hořáky. 4. Pokud problém přetrvává, příčinu problému stanovte podle pokynů v “14 Odstraňování poruch”.



10. UŽITEČNÉ TIPY A TRIKY

10.1 Předehřívání spotřebiče

Předehřátím spotřebiče zajišťujete, aby gril byl v okamžiku položení pokrmů na rošt dostatečně horký. Postupujte následujícím způsobem:

1. Zapalte hořáky a nastavte jejich ovladače do polohy HIGH (Vysoký).
2. Uzavřete víko a nechte spotřebič 1 O minut v klidu.
3. Po 10 minutách otevře víko a položte pokrmy na grilovací rošt.
4. Pokud nyní potřebujete pouze méně žáru, nastavte ovladače na nižší výkon.

10.2 Jak zabránit ulpívání pokrmů

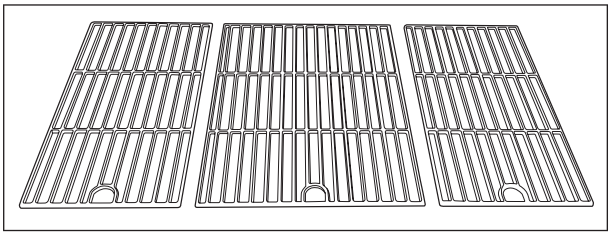
Chcete-li zabránit pokrmům, aby ulpívaly ke grilu:

- Lehce potřete pokrm olejem, než jej položíte na gril. Můžete také potřít olejem samotný gril.
- Spotřebič předehřejte. Čím teplejší bude gril, když na něj položíte pokrm, tím méně bude pokrm ulpívat.
- Pokrmy neotáčejte příliš často. Nechte jej nejprve trochu prohřát.

10.3 Přímé a nepřímé grilování

V závislosti na typu pokrmu, který budete připravovat a na způsobu přípravy můžete grilovat přímo nebo nepřímo:

Metodă	Descriere	Utzilizare
Directă	Aşezaţi alimentele direct deasupra unui arzător aprins, reglaţi arzătorul în poziţie ridicată şi lăsaţi capacul deschis.	Pentru carne şi legume călite
Indirectă	Aşezaţi alimentele direct deasupra unui arzător aprins, reglaţi arzătorul în poziţie medie/joasă şi închideţi capacul.	Pentru a găti în continuare carnea călită



⚠ Při grilování pod uzavřeným víkem vždy sledujte teploměr a ujistěte se, že spotřebič není příliš horký. Viz “10.5 Sledování teploty”.

10.4 Grilování s uzavřeným víkem

Uzavření víka při grilování má některé důležité výhody:

- Teplota grilu je vyšší a zůstává stálejší.
- Zkrátíte čas přípravy pokrmu a udržíte jej šťavnatější.
- Snížíte počet výskytů prudkého vzplanutí a uspoříte plyn.

⚠ Při grilování pod uzavřeným víkem vždy sledujte teploměr a ujistěte se, že spotřebič není příliš horký. Viz “10.5 Sledování teploty”.

10.5 Sledování teploty

Váš spotřebič je vybaven výkonnými hořáky, takže se může rychle zahřát a udržovat teplotu na stálé hodnotě. Při grilování s uzavřeným víkem je nutné se ujistit, že spotřebič se příliš nerozžhaví. Sledujte teploměr na víku a vezměte v úvahu následující pokyny:

- Normální teplota přípravy pokrmů je asi 210 °C. Při vyšších teplotách se může vznítit odkapávající a nashromážděný tuk.
- Teplota by nikdy neměla překročit hodnotu 300 °c po dobu delší než pět minut. Mohlo by dojít k poškození a deformování spotřebiče.

⚠ Pokud bude spotřebič příliš horký, nechte jej vychladnout otevřením víka a nastavením hořáků na nižší výkon.

10.6 Využití výhod topných zón

Když jsou všechny hořáky zapáleny, kryty rozvádějí teplot rovnoměrně po celém grilu. Navzdory rovnoměrnému zahřívání jsou některé zóny žhavější než jiné. Těchto topných zón můžete využít pro dokonalé grilování pokrmů:

Zóna	Horká?	Použití pro...
Přední	Horká	Grilování jemných potravin (krevety, ryby ....)
Střed	Žhavější	Příprava pokrmů vyžadujících delší dobu přípravy (například klobásy, kuřecí stehýnka ...)
Zadní	Nejžhavější	Prudké opékání masa a zeleniny

Topné zóny můžete také vytvořit tak, že budete experimentovat s výkonem jednotlivých hořáků. Můžete například nastavit hořák na nejnižší výkon a použít zónu nad tímto hořákem pro jemné potraviny nebo takové, jejichž příprava vyžaduje delší dobu.

10.7 Opékání pokrmů na grilovacím hořáku

Chcete-li opékat pokrmy na grilovacím hořáku, musíte nastavit hlavní hořáky a grilovací hořáky tak, aby pracovaly společně. Chcete-li například připravit pečené kuře, postupujte následujícím způsobem:

1. Demontujte ze spotřebiče grilovací rošty a ohřívací stojan a položte je stranou.
2. Zapalte hlavní hořáky a uzavřete víko tak, aby se spotřebič předehřál. Mezitím položte kuře na grilovací hořák.
3. Po deseti minutách otevřete víko, vypněte střední hořák a nastavte boční hořáky do polohy LOW (Nízký). Můžete položit mísu na střední hořák a zachycovat odkapávající tuk.
4. Položte grilovací hořák nad hořáky a uzavřete víko. Horký vzduch nyní bude zajišťovat pečení kuřete podobně jako v tradiční troubě.
5. Když je kuře částečně upečeno, zapalte grilovací hořák a dokončete kuře s křupavou kůrkou. Při zapalování hořáku otevřete víko a poté jej uzavřete.
6. Kuře sledujte pohledem a ujistěte se, že nedojde k jeho připálení. Jakmile je kuře dostatečně křupavé na povrchu, grilovací hořák vypněte.

Při grilování pod uzavřeným víkem vždy sledujte teploměr a ujistěte se, že spotřebič není příliš horký. Viz “10.5 Sledování teploty”.

10.8 Ochrana před prudkým vzplanutím

Během grilování je občasné prudké vzplanutí normální. Příliš časté prudké vzplanutí však zvyšuje teplotu spotřebiče a může způsobit zažehnutí nashromážděného tuku. Jak zabránit prudkým vzplanutím:

- Před grilováním zkontrolujte, zda je miska čistá. Doporučujeme mísu po každém použití vyčistit. Viz “11.2 Čištění mísy”.
- Pravidelně kontrolujte, zda není ucpaný vypouštěcí otvor pro odvod tuku a zda není naplněný odkapový tác nebo miska tuku.
- Při grilování tučného masa odřízněte nadbytečný tuk, uzavřete víko a nastavte hořáky na střední nebo nízký plamen.

11 ÚDRŽBA SPOTŘEBIČE

11.1 Čištění grilu

Po každém grilování doporučujeme očistit gril čističem Barbecook.

K čištění grilu lze rovněž použít jemný prostředek na mytí nádobí nebo uhličitan sodný. K čištění grilu v žádném případě nepoužívejte čističe trub.

11.2 Čištění mísy

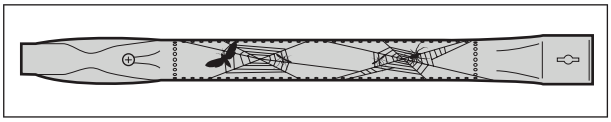
Po každém grilování doporučujeme očistit mísu čističem Barbecook.

11.3 Čištění hořáků a Venturiho trubic

11.3.1 Proč musíte čistit hořáky a Venturiho trubice?

V hořácích a Venturiho trubicích mohou pavouci a hmyz vytvořit sítě nebo hnízda. To může ucpat přívod plynu do hořáků. V důsledku toho:

- Nemůžete hořáky zažehnout. Pokud se vám podaří je přesto zažehnout, budou produkovat pouze žluté, kouřivé plameny.
- Plyn může začít hořet vně Venturiho trubic, u ovladačů. Takové plameny se nazývají zpětné záblesky a mohou způsobit těžká zranění a poškození majetku.



Škody způsobené ucpanými hořáky a Venturiho trubicemi jsou považovány za neodpovídající údržbu a nejsou proto kryty zárukou.

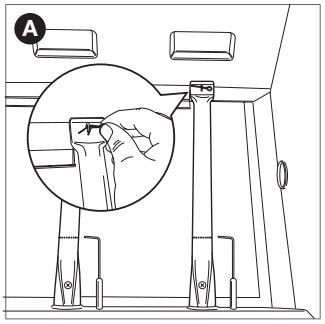
11.3.2 Kdy musíte čistit hořáky a Venturiho trubice?

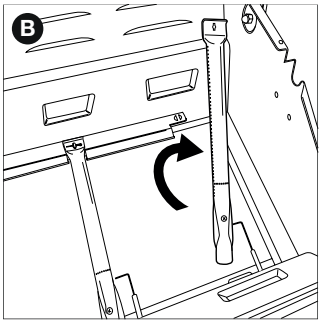
Hořáky a Venturiho trubice svého spotřebiče musíte čistit v následujících případech:

- Před prvním použitím po dlouhodobém odstavení.
- Alespoň dvakrát ročně, z čehož jednou na počátku sezóny.

11.3.3 Čištění hořáků a Venturiho trubic

1. Demontujte hořáky ze spotřebiče, jak je znázorněno na obrázcích. Pokud si povšimnete, že je hořák poškozen, musíte jej vyměnit.





2. Vyčistěte hořáky a Venturiho trubice malým kartáčem nebo po domácku zhotoveným čističem trubky (rozložená kancelářská sponka, kartáč na trubky ...).
3. Hořáky uložte zpět. Zkontrolujte, zda jsou Venturiho trubice umístěny nad otvory plynových ventilů.

11.4 Údržba součástí opatřených ochrannou vrstvou emailu, chromu nebo práškového laku nebo z nerezové oceli

Spotřebič je tvořen smaltovanými součástmi, součástmi z nerezové oceli, chromovanými nebo práškovým lakem chráněnými součástmi. Každý materiál musí být udržován odlišným způsobem:

Materiál	Jak udržovat tento materiál
Smalt	• Nepoužívejte ostré předměty a neklepejte na tvrdý povrch. • Zabraňte kontaktu se studenými kapalinami, dokud je spotřebič stále horký. • Používejte kovové houby a abrazivní čisticí prostředky.
Nerezová ocel a chrom	• Nepoužívejte agresivní, abrazivní nebo kov obsahující čisticí prostředky. • Používejte jemné čisticí prostředky a nechte je na oceli nějakou dobu působit. • Používejte měkkou houbu nebo tkaninu. • Po čištění důkladně opláchněte a před uskladněním vysušte.
Práškový lak	• Nepoužívejte ostré předměty. Používejte jemný čisticí prostředek, měkkou houbu nebo tkaninu. • Po čištění důkladně opláchněte a před uskladněním vysušte.

⚠ Zabraňte kontaktu s chlórem, solí nebo železem, vyhnete se tak vytváření rzi na nerezové oceli. Doporučujeme nepoužívat spotřebič v blízkosti pobřeží, železničních tratí nebo bazénů.

⚠ Škody způsobené nedodržením následujících pokynů jsou považovány za neodpovídající údržbu a nejsou proto kryty zárukou.

Pod rozloženým pohledem na spotřebič (druhá část příručky) naleznete seznam všech součástí, ze kterých je zařízení sestaveno. Tento seznam zahrnuje symbol stanovující materiál každé součásti, takže jej můžete použít k ověření způsobu údržby specific é součásti. Seznam součástí používá následující symboly:

Symbol	Materiál
●	Smalt
▲	Chrom
■	Nerezová ocel
★	Práškový lak

11.5 Uskladnění spotřebiče

Pokud nepoužíváte spotřebič po delší dobu, uložte jej na suchém místě. Před uložením spotřebiče:

- Odpojte plynovou nádobu. Nikdy neskladujte spotřebič ve vnitřním prostředí (ani v garáži nebo přístřešku), pokud je připojen k plynové nádobě.
- Vyčistěte hořáky a grily, otřete je olejem a zabalte je do papíru.
- Zakryjte spotřebič krytem Barbecook. Zaregistrujte svůj spotřebič na webu www.barbecook.com, kde jsou také informace o tom, který kryt budete potřebovat.

11.6 Uložení plynových nádob

Tyto pokyny platí pro prázdné i plné plynové nádoby.

- Plynové nádoby vždy skladujte venku, v dobře větraném prostředí. Ujistěte se, že nejsou vystaveny působení nadměrného tepla nebo přímému slunečnímu světlu.
- Nikdy plynovou nádobu v neskladujte na místě, které by mohlo být velmi horké (například ve vozidle, na lodi atd ....).
- Nikdy neukládejte plynovou nádobu do skříně vašeho spotřebiče.
- Nikdy náhradní plynovou nádobu neumísfujte do blízkosti používaného spotřebiče.
- Plynové nádoby vždy skladujte mimo dosah dětí.
- Plynové nádoby vždy skladujte a přepravujte ve vzpřímené poloze.

11.7 Objednávání náhradních součástí

Díly, které jsou přímo vystaveny ohni nebo intenzivnímu žáru, je nutno čas od času vyměnit. Pokyny pro objednání náhradního dílu:

1. Vyhledejte referenční číslo potřebného dílu. Seznam všech referenčních čísel najdete pod podrobnými schématy v druhé části tohoto návodu nebo na webu www.barbecook.com.

   Pokud jste zaregistrovali vaše zařízení online, budete automaticky přesměrováni na správný seznam na vašem účtu MyBarbecook. Zde máte možnost objednávat náhradní díly online.

2. Objednejte náhradní díl na webu www.barbecook.com nebo u vašeho prodejce. Díly v záruce lze objednat pouze u vašeho prodejce.

12 ZÁRUKA

12.1Co je kryto

Váš spotřebič se dodává se zárukou po dobu dvou let, počínaje dnem nákupu. Tato záruka kryje všechny výrobní závady za následujících předpokladů:

- Spotřebič jste používali, smontovali a udržovali podle pokynů v této příručce. Poškození způsobené zneužitím, nesprávnou montáží nebo nepřiměřenou údržbou nejsou považovány za výrobní vady.
- Můžete předložit stvrzenkou o koupi a jedinečné sériové číslo svého spotřebiče. Toto sériové číslo začíná písmenem G, které je následované 15 číslicemi. Naleznete jej na tomto místě:
  - V této příručce a v přiložené stručné referenční příručce.
  - Na obalu spotřebiče.
  - Na vnitřní straně dvířek skříňky.
- Oddělení kvality Barbecook ověřuje, že součásti jsou vadné a že se ukázaly vadnými při normálním použití, správné montáži a přiměřené údržbě.

Pokud jedna z výše uvedených podmínek není splněna, nemůže si jakoukoliv záruku nárokovat. Ve všech případech je záruka omezena na opravu nebo výměnu vadné součásti.

12.2 Co není kryto

Následující škody a vady nejsou záruku kryty:

- Normální opotřebování (koroze, deformace, odbarvení. ..) součástí, které jsou přímo vystaveny působení ohně nebo intenzivního tepla. Je normální, že tyto součásti budou občas potřebovat výměnu.
- Vizuální nepravidelnosti jsou běžné v důsledku výrobního procesu. Tyto nepravidelnosti nejsou považovány za výrobní vady.
- Všechny škody způsobené nepřiměřenou údržbou, nesprávným skladováním, montáží nebo změnami provedenými na předem sestavených součástech.
- Všechny škody způsobené zneužitím a nesprávným použitím spotřebiče (nepoužívání podle pokynů této příručky, používání pro komerční účely ...).
- Všechny následné škody způsobené neopatrným nebo nesprávným použitím spotřebiče.
- Koroze nebo odbarvení způsobené externími vlivy, použití agresivních čisticích prostředků, působení chlóru .... Tato poškození nejsou považovány za výrobní vady.

13 TECHNICKÉ ÚDAJE

13.1 Typový štítek

Typový štítek uvádí všechny technické údaje vašeho spotřebiče. Naleznete jej na tomto místě:

- V druhé části této příručky.
- Na vnitřní straně dvířek skříňky.

13.2 Průměry trysek

- Hlavní hořák: 0.85mm
- Boční hořák: 0.85mm
- Grilovací hořák: 0.98mm

14 ODSTRAŇOVÁNÍ PORUCH

Problém	Pravděpodobná příčina	Řešení
Nedostatečný žár	• Přívod plynu není otevřen • Venturiho trubice nejsou umístěny na otvorech plynových ventilO • Otvory hořákO jsou ucpané • Plynová nádoba je (téměř) prázdná • Regulátor tlaku není připojen přímo k tlakové nádobě nebo hadici	• Otevřete přívod plynu • Umístěte Venturiho trubice na otvory plynových ventilO • Vyčistěte otvory hořáku nebo horáky vyměi'ite • Vyměňte plynové hořáky • Znovu připojte regulátor tlaku k nádobě nebo hadici
Nadměrné teplot nebo náhlá vzplanutí	• Potraviny jsou příliš tučné • Vypouštěcí otvor tuku je ucpaný, tuk v míse nebo tuk na hořácích • Příliš vysoká teplota	• Odřízněte nadbytečný tuk nebo nastavte hořáky na nízký výkon • Vyčistěte vypouštěcí otvory tuku, misky a hořáky • Nastavte hořáky na nižší teplotu nebo grilujte pokrmy nepřímo
Žár není rozdělen rovnoměrně po povrchu grilu	Jisté teplotní rozdíly jsou normální, viz "10.6 Využití výhod topných zón". Pravděpodobné příčiny pro vysoké teplotní rozdíly: • Spotřebič není předehřát	• Předehřejte spotřebič
Žluté plameny	• Hořáky nebo Venturiho trubice jsou ucpané • SOi na hořácích • Spotřebič je připojen k butanu	• Vyčistěte hořáky a Venturiho trubice • Vyčistěte hořáky • Připojte spotřebič k propanu pomocí vhodného regulátoru tlaku
Neúplný plamen	• Hořák je ucpaný, propíchnutý nebo zkorodovaný	• Vyčistěte nebo vyměňte hořák
Zpětné záblesky (plameny vně Venturiho trubic/na ovladačích hořáku)	• Hořáky nebo Venturiho trubice jsou ucpané	• Uzavřete přívod plynu a nastavte hořáky do polohy OFF (Vypnuto). • Ponechte spotřebiče vychladnout. • Vyčistěte hořáky a Venturiho trubice
Plameny jsou vyšší než okraj mísy	• Příliš prudký vítr • Plynová nádoba je (téměř) prázdná • Tuk v míse nebo na hořácích	• Nasměrujte spotřebič zadní stranou proti větru • Vyměňte plynové hořáky • Vyčistěte mísu a hořáky
Regulátor tlaku hučí	• Horké počasí • Nová (plná) plynová nádoba	• Nejedná se o nebezpečí nebo závadu. Po chvíli by se mělo automaticky zastavit.
Hořák píská, když je nastaven na LOW (Nízký výkon).	• Plynová tryska, Venturiho trubice nebo hořák jsou znečištěny	• Vyčistěte plynovou trysku, Venturiho trubice a hořák

Problém	Pravděpodobná příčina	Řešení
Nelze zapálit hořák (pomocí zapalovače nebo zápalek)	• Hořák nebo Venturiho trubice je ucpaná • Chybí přívod plynu	• Vyčistěte hořák a Venturiho trubici • Otevřete přívod plynu a stiskněte bezpečnostní ovladač na regulátoru tlaku (není k dispozici na všech regulátorech tlaku)
Nelze zapálit hořák pomocí zapalovače	• Není nainstalovaná baterie, nebo je nainstalovaná nesprávně • Střední hořák není zapálen jako první • Kabeláž zapalovače není správně namontována • Elektroda poškozena • Vadné uzemnění • Vadný zapalovač	• (Znovu)nainstalujte baterii, se správně umístěnými svorkami • Jako první zapalte střední hořák • Zkontrolujte a znovu sestavte všechna spojení zapalovače • Vyměňte elektrodu • Zkontrolujte a znovu sestavte elektrody, hořáky a zapalovač • Vyměňte zapalovač
Při stisknutí zapalovače nevznikají žádné jiskry ani zvuky	• Není nainstalovaná baterie, nebo je nainstalovaná nesprávně • Vybitá baterie • Tlačítko zapalovače není sestaveno správně • Vadný generátor jisker	• (Znovu)nainstalujte baterii, se správně umístěnými svorkami • Vyměňte baterii • Znovu sestavte tlačítko zapalovače • Vyměňte generátor jisker
Při stisknutí zapalovače je slyšet pouze zvuk (žádné jiskry)	• Vadné uzemnění • Hořák a elektroda jsou příliš daleko od sebe	• Připojte generátor jisker a elektrody • Mírně ohněte elektrodu a přisuňte ji blíže k hořáku
Vyskytují se jiskry, které nepocházejí z hořáků	• Vadná kabeláž	• Vyměňte kabeláž
Jiskry jsou generovány, avšak nikoliv na všech elektrodách nebo nejsou dostatečně výkonné	• Vadné uzemnění • Téměř vybitá baterie • Mokré nebo prasklé elektrody	• Připojte generátor jisker a elektrody • Vyměňte baterii • Vysušte elektrody papírovými utěrkami nebo je vyměňte

EL - ΟΔΗΓΊΕΣ ΧΡΗΣΗΣ

1 Δήλωση της συσκευής σας 188

2 Σχετικά με αυτό το ενχειρίδιο....188

3 Σημαντικές οδηγίες ασφαλείας 188
- Διαβάστε και τηρήστε τις οδηγίες....188
- Προσοχή με το αέριο 188
- Διαβάστε και τηρήστε τις οδηγίες....188
- Προειδοποιήσεις ασφαλείας....188

4 Επαναλαμβανόμενες έννοιες....188
- Σωλήνες Venturi....188
- Διαβάστε και τηρήστε τις οδηγίες....189
- Εμαγιέ 189
- Διαβάστε και τηρήστε τις οδηγίες....189

5 Συναρμολόγηση της συσκευής....189
- Διαβάστε και τηρήστε τις οδηγίες....189
- Για να συναρμολογήσετε τη συσκευή....189

6 Διαβάστε και τηρήστε τις οδηγίες....189
- Ποια φιάλη, αγωγό και ρυθμιστή να χρησιμοποιήσω; ...189
- Διαβάστε και τηρήστε τις οδηγίες....189
- Διαβάστε και τηρήστε τις οδηγίες....189
- Διαβάστε και τηρήστε τις οδηγίες 190
- Αντικατάσταση της φιάλης 191

7 Διαβάστε και τηρήστε τις οδηγίες....191
- Διαβάστε και τηρήστε τις οδηγίες....191
- Διαβάστε και τηρήστε τις οδηγίες....191
- Διαβάστε και τηρήστε τις οδηγίες....191
- Τι υλικά χρειάζομαι;....191
- Για να ελέγξετε για τυχόν διαρροή αερίου 191
- Διαβάστε και τηρήστε τις οδηγίες....191

8 Προετοιμασία της συσκευής για χρήση....192
- Πριν από κάθε χρήση....192
- Πριν από την πρώτη χρήση (ύστερα από πολύ καιρό) ...192
- Κάψιμο της συσκευής 192

9 Άναμμα των κλιβάνων....192
- Διαβάστε και τηρήστε τις οδηγίες....192
- Άναμμα των κύριων κλτβάνων....192
- Άναμμα του πλαϊνού κλιβάνου....193
- Άναμμα του κλιβάνου για ψήσιμο στη σούβλα 193
- Διαβάστε και τηρήστε τις οδηγίες....194
- Άναμμα των κλιβάνων (εάν σβήσουν)....194
- Διαβάστε και τηρήστε τις οδηγίες....194

10 Διαβάστε και τηρήστε τις οδηγίες....194
- Προθέρμανση της συσκευής....194
- Διαβάστε και τηρήστε τις οδηγίες....194
- Διαβάστε και τηρήστε τις οδηγίες 194
- Ψήσιμο με κλειστό καπάκι....194
- Παρακολούθηση της θερμοκρασίας 194
- Αξιοποίηση των ζωνών θερμότητας....195
- Ψήσιμο στη σούβλα 195
- Πώς να αποφύγετε τις ξαφνικές φλόγες 195

11 Διαβάστε και τηρήστε τις οδηγίες....195
- Καθαρισμός της σχάρας 195
- Καθαρισμός του μπολ....195
- Καθαρισμός των κλιβάνων και των σωλήνων Venturi ..195
- Διαβάστε και τηρήστε τις οδηγίες....196
- Αποθήκευση της συσκευής....196
- Διαβάστε και τηρήστε τις οδηγίες....196
- Παραγγελία ανταλλακτικών 196

12 Εγγύηση 196
- Διαβάστε και τηρήστε τις οδηγίες....196
- Τι δεν καλύπτεται....197

13 Διαβάστε και τηρήστε τις οδηγίες....197
- Διαβάστε και τηρήστε τις οδηγίες 197
- Διαβάστε και τηρήστε τις οδηγίες....197

14 Αντιμετώπιση προβλημάτων....197

1 ΚΑΤΑΧΩΡΊΣΤΕ ΤΗ ΣΥΣΚΕΥΗ ΣΑΣ

Ευχαριστούμε που αγοράσατε μια συσκευή Barbecook! Ένας ολόκληρος νέος κόσμος σας περιμένει για να τον εξερευνήσετε, είτε στην ησυχία και τη γαλήνη της φύσης είτε στην πολυάσχολη και θορυβώδη πόλη. Γίνετε αρχιψήστης στην κοινότητά μας #barbecook και αφήστε μας να αναδείξουμε τις ψηστικές σας ικανότητες.

Καταχωρίστε τη συσκευή σας Barbecook στο διαδίκτυο και αποκτήστε κάποια σημαντικά οφέλη:

- Αποκτάτε πρόσβαση στο πλήρες εγχειρίδιο χρήσης και γνωρίζετε κάθε μέρος της συσκευής σας.
- Έχετε εξατομικευμένη εξυπηρέτηση μετά την πώληση, που σας επιτρέπει να βρίσκετε γρήγορα ανταλλακτικά και επωφελείστε από μια βέλτιστη υπηρεσία εγγύησης.
- Σας ενημερώνουμε σχετικά με τις ενημερώσεις των προϊόντων και σας προσφέρουμε συμβουλές, τεχνάσματα και έμπνευση για το ψήσιμο, για να αναδείξουμε τον αρχιψήστη που κρύβεται μέσα σας.

Είστε έτοιμοι για μια περιπέτεια; Καταχωρίστε το προϊόν σας και λάβετε μέρος στην κοινότητα #barbecook!

Για περισσότερες πληροφορίες σχετικά με την καταχώριση της συσκευής σας, ανατρέξτε στη διεύθυνση www.barbecook.com.

Η Barbecook σέβεται τα προσωπικά σας δεδομένα. Τα δεδομένα σας δεν θα πωληθούν, διανεμηθούν ή κοινοποιηθούν σε τρίτα μέρη.

2 ΣΧΕΤΊΚΑ ΜΕ ΑΥΤΟ ΤΟ ΕΓΧΕΙΡΊΔΙΟ

Αυτό το εγχειρίδιο αποτελείται από δύο μέρη:

- Το πρώτο μέρος είναι το μέρος που διαβάζετε αυτήν τη στιγμή. Περιλαμβάνει οδηγίες για τη συναρμολόγηση, τη χρήση και τη συντήρηση της συσκευής σας.
- Το δεύτερο μέρος ξεκινά στη σελίδα 325. Περιλαμβάνει όλα τα είδη εικόνων (αναλυτικές προβολές, σχεδιαγράμματα συναρμολόγησης ...) για τις συσκευές που περιγράφονται σε αυτό το εγχειρίδιο.

3 ΣΗΜΑΝΤΙΚΕΣ ΟΔΗΓΊΕΣ ΑΣΦΑΛΕΊΑΣ

3.1 Διαβάστε και τηρήστε τις οδηγίες

Διαβάστε τις οδηγίες προτού χρησιμοποιήσετε τη συσκευή. Ακολουθείτε πάντοτε προσεκτικά τις οδηγίες. Εάν συναρμολογήσετε ή χρησιμοποιήσετε με διαφορετικό τρόπο τη συσκευή, μπορεί να προκληθεί πυρκαγιά και ζημιά.

Ζημιές που προκαλούνται από αμέλεια τήρησης των οδηγιών (κακή συναρμολόγηση, κακή χρήση, ανεπαρκής συντήρηση κλπ.) δεν καλύπτονται από την εγγύηση.

3.2 Προσοχή με το αέριο

Η χρήση αερίου είναι εντελώς ασφαλής, ωστόσο απαιτεί πρόσθετη προσοχή:

- Φυλάσσετε πάντα τις φιάλες αερίου εκτός σπιτιού, σε καλά αεριζόμενο χώρο. Βεβαιωθείτε ότι δεν εκτίθενται σε υπερβολική ζέστη ή σε άμεσο ηλιακό φως.
- Ποτέ μην φυλάσσετε τη φιάλη αερίου ή ανταλλακτικές φιάλες στο περίβλημα της συσκευής σας.
- Ποτέ μην αποθηκεύετε την ανταλλακτική φιάλη αερίου κοντά σε συσκευή αερίου που είναι σε χρήση.
- Κλείνετε πάντοτε την παροχή αερίου της φιάλης ύστερα από κάθε χρήση.
- Ποτέ μην καπνίζετε κοντά σε συσκευές που λειτουργούν με αέριο ή κοντά σε φιάλη αερίου, κενή ή γεμάτη.

Εάν παρατηρήσετε οσμή αερίου, κλείστε αμέσως την παροχή αερίου, σβήστε όλες τις φλόγες και ανοίξτε το καπάκι της συσκευής. Εάν η οσμή παραμένει, επικοινωνήστε με τον προμηθευτή αερίου ή με την πυροσβεστική.

3.3 Επιλέξτε την κατάλληλη θέση

Χρησιμοποιείτε τη συσκευή μόνο σε υπαίθριο χώρο. Εάν τη χρησιμοποιήσετε σε κλειστό χώρο, ακόμη και σε γκαράζ ή εξωτερική αποθήκη, μπορεί να προκληθεί δηλητηρίαση από μονοξείδιο του άνθρακα.

Όταν επιλέγετε μια θέση σε ανοιχτό χώρο, προσέχετε πάντα:

- Να τοποθετείτε τη συσκευή τουλάχιστον τρία μέτρα μακριά από κτίσματα, σε ανοιχτό και καλά αεριζόμενο χώρο.
- Να φροντίζετε ώστε να υπάρχει ελεύθερη ροή αέρα στους κλιβάνους και στις οπές εξαερισμού του περιβλήματος ανά πάσα στιγμή.
- Να φροντίζετε ώστε η συσκευή να μη βρίσκεται κάτω από κάποια κατασκευή (βεράντα, υπόστεγο κλπ.) ή κάτω από δέντρα.
- Να τοποθετείτε τη συσκευή σε ανθεκτική και σταθερή επιφάνεια. Να μην τη χρησιμοποιείτε ποτέ επάνω σε μετακινούμενο όχημα (σκάφος, τρέιλερ κλπ.)

3.4 Προειδοποιήσεις ασφαλείας

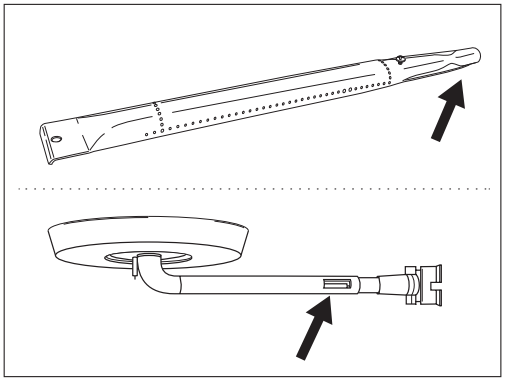
- Χρησιμοποιείται μόνο σε εξωτερικό χώρο.
- Διαβάστε τις οδηγίες πριν χρησιμοποιήσετε τη συσκευή.
- Μη μετακινείτε τη συσκευή κατά τη χρήση.
- Μην αφήνετε τη συσκευή χωρίς επιτήρηση κατά τη χρήση, ιδίως όταν υπάρχουν κοντά παιδιά και ζώα.
- ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: ορισμένα προσβάσιμα μέρη ενδέχεται να είναι πολύ ζεστά. Κρατάτε τα μικρά παιδιά μακριά.
- Χρησιμοποιείτε κατάλληλη προστασία όταν χειρίζεστε θερμά μέρη (καπάκι, σχάρα ...).
- Αυτή η συσκευή πρέπει να διατηρείται μακριά από εύφλεκτα υλικά κατά τη χρήση.
- Μη χρησιμοποιείτε ξύλα, κάρβουνο, πέτρες λάβας ή κεραμικές μπρικέτες σε συσκευή αερίου.
- Μη χρησιμοποιείτε τη συσκευή όταν έχετε καταναλώσει αλκοόλ ή έχετε πάρει ναρκωτικά.
- Κλείνετε την παροχή αερίου στη φιάλη αερίου μετά τη χρήση.
- Μην τροποποιείτε τη συσκευή.

4 ΕΠΑΝΑΜΜΒΑΝΟΜΕΝΕΣ ΕΝΝΟΊΕΣ

Αυτό το μέρος περιλαμβάνει ορισμούς για κάποιες λιγότερο γνωστές έννοιες. Αυτές οι έννοιες χρησιμοποιούνται σε διάφορες ενότητες του εγχειριδίου.

4.1 Σωλήνες Venturi

Οι σωλήνες Venturi είναι μικροί σωλήνες προσαρμοσμένοι στην είσοδο των κλιβάνων. Στα πλαϊνά των σωλήνων Venturi υπάρχει μία οπή. Είναι ορατή στους κύριους κλιβάνους και στον πλευρικό κλίβανο:



Καθώς το αέριο κατευθύνεται προς τους κλιβάνους, περνά από τους σωλήνες Venturi. Χάρη στις οπές στα πλαϊνά, το αέριο αναμειγνύεται με αέρα και, συνεπώς, με οξυγόνο. Αυτό είναι απαραίτητο για τη σωστή ανάφλεξη στους κλιβάνους: μόνο το σωστό μείγμα αερίου και οξυγόνου μπορεί να εξασφαλίσει σωστή ανάφλεξη και ωραίες φλόγες.

4.2 Καλύμματα κλιβάνων

Τα καλύμματα κλιβάνων είναι τα καλύμματα που τοποθετείτε επάνω από τους κλιβάνους στη συσκευή σας. Προστατεύουν τους κλιβάνους από το λίπος που πέφτει. Επίσης, οι οπές στα πλαϊνά των καλυμμάτων κατανέμουν τη θερμότητα επάνω στη σχάρα, έτσι ώστε να θερμαίνεται πιο γρήγορα και ομοιόμορφα.

4.3 Εμαγιέ

Ορισμένα μέρη της συσκευής καλύπτονται με μια επίστρωση λιωμένου γυαλιού, που ονομάζεται εμαγιέ. Αυτή η επίστρωση προστατεύει το μέταλλο από τη διάβρωση. Το εμαγιέ είναι υλικό υψηλής ποιότητας: αντέχει στη σκουριά, δεν φθείρεται κατά την έκθεση σε υψηλές θερμοκρασίες και είναι πολύ εύκολο στη συντήρηση.

⚠ Επειδή η επίστρωση εμαγιέ είναι λιγότερο ελαστική από το μέταλλο που καλύπτει, το εμαγιέ μπορεί να ξεφλουδίσει εάν χειρίζεστε τη συσκευή απρόσεκτα. Για να αποφύγετε προβλήματα, να είστε προσεκτικοί κατά τη συναρμολόγηση των τμημάτων με επίστρωση εμαγιέ και να φροντίζετε την επίστρωση όπως περιγράφεται παρακάτω στο εγχειρίδιο.

4.4 Ξαφνικές φλόγες

Οι ξαφνικές φλόγες είναι μεγάλες, απότομες φλόγες που εκτινάσσονται από το μπολ κατά το ψήσιμο. Προκαλούνται συνήθως από λίπος ή μαρινάδα που στάζει.

5 ΣΥΝΑΡΜΟΛΟΓΗΣΗ ΤΗΣ ΣΥΣΚΕΥΗΣ

5.1 Οδηγίες ασφαλείας

- Μην τροποποιείτε τη συσκευή κατά τη συναρμολόγηση. Είναι πολύ επικίνδυνο και δεν επιτρέπεται να αλλάζετε εξαρτήματα που είναι ήδη συναρμολογημένα ή/και σφραγισμένα από τον κατασκευαστή.
- Ακολουθείτε πάντοτε προσεκτικά τις οδηγίες συναρμολόγησης.
- Ο χρήστης είναι υπεύθυνος για τη σωστή συναρμολόγηση της συσκευής. Ζημιές που προκαλούνται από κακή συναρμολόγηση δεν καλύπτονται από την εγγύηση.

5.2 Για να συναρμολογήσετε τη συσκευή

Χρειάζεστε ένα σταυροκατσάβιδο, ένα απλό κατσαβίδι και μια μπαταρία AA (για τον ηλεκτρικό αναφλεκτήρα). Οι μπαταρίες δεν παρέχονται με τη συσκευή.

1. Τοποθετήστε τη συσκευή σε επίπεδη και καθαρή επιφάνεια.
2. Συναρμολογήστε τη συσκευή όπως δείχνουν τα σχεδιαγράμματα συναρμολόγησης. Θα τα βρείτε στο δεύτερο μέρος αυτού του εγχειριδίου, ύστερα από την αναλυτική προβολή των εξαρτημάτων της συσκευής σας.

⚠ Να είστε προσεκτικοί κατά τη συναρμολόγηση των εξαρτημάτων από εμαγιέ. Τα εργαλεία και οι βίδες ενδέχεται να προξενήσουν φθορά στο εμαγιέ. Χρησιμοποιήστε τις ροδέλες που παρέχονται για να προστατέψετε το εμαγιέ στα σημεία γύρω από τις βίδες.

ℹ Τα πακέτα μπορεί να περιέχουν περισσότερες βίδες από όσες χρειάζονται. Μπορεί να περισσέψουν βίδες μετά τη συναρμολόγηση.

ℹ Το πακέτο περιλαμβάνει ένα κιτ έκτακτης ανάγκης με ανταλλακτικά υλικά συναρμολόγησης (βίδες, μπουλόνια, ροδέλες κ.λπ.) Μπορείτε να τα χρησιμοποιήσετε σε περίπτωση που χάσετε ή καταστρέψετε κάποια υλικά.

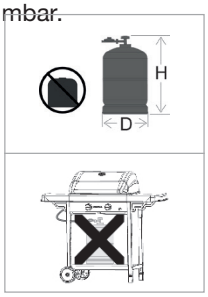
6 ΣΎΝΔΕΣΗ ΤΗΣ ΠΑΡΟΧΉΣ ΑΕΡΊΟΥ ΜΕ ΤΗ ΣΥΣΚΕΥΉ

6.1 Ποια φιάλη, αγωγό και ρυθμιστή να χρησιμοποιήσω;

Για να μπορέσετε να συνδέσετε υγραέριο στη συσκευή, πρέπει να αγοράσετε φιάλη υγραερίου, σωλήνα και ρυθμιστή πίεσης. Ο παρακάτω πίνακας σας δείχνει ποια φιάλη, σωλήνα και ρυθμιστή πρέπει να χρησιμοποιήσετε.

Στο Βέλγιο (BE), για παράδειγμα, πρέπει να χρησιμοποιήσετε φιάλη προπανίου με σωλήνα και ρυθμιστή για 37 mbar ή φιάλη βουτανίου με σωλήνα και ρυθμιστή για 28-30 mbar.

Χώρα	Φιάλη, αγωγός και ρυθμιστής
DK, GR, NO, SE, EE, LT, LV, MT,HU, SI, NL	Βουτάνιο, 30 mbar
ES, GB,, IE, PT, BE, FR, LU, IT, CY	Προπάνιο, 37 mbar / Βουτάνιο, 28-30 mbar
DE, CZ, SK	Βουτάνιο, 30 mbar
PL	Προπάνιο, 37 mbar /



ℹ Αυτή η ψησταριά έχει προσαρμοστεί για να λειτουργεί με φιάλες βουτανίου/προπανίου από 4,5 έως 15 kg με κατάλληλο ρυθμιστή χαμηλής πίεσης. Συνιστούμε να συνδέσετε τη συσκευή με προπάνιο. Το προπάνιο προσφέρει ανάφλεξη υψηλής ποιότητας και είναι λιγότερο ευαίσθητο στον παγετό. Το ύψος H της φιάλης πρέπει να είναι μικρότερο από 58 cm, ανεξάρτητα από το πλάτος της φιάλης ή τη διάμετρο D.

ℹ Αγοράστε τον ρυθμιστή πίεσης και τη φιάλη αερίου μαζί. Δεν ταιριάζουν όλοι οι ρυθμιστές σε όλες τις φιάλες.

ℹ Χρησιμοποιείτε μόνο σωλήνα υγραερίου και ρυθμιστεί που έχει εγκριθεί για τη χώρα χρήσης.

6.2 Οδηγίες ασφαλείας

- Ποτέ μη συνδέετε τη φιάλη αερίου απευθείας στη συσκευή. Πάντοτε να τοποθετείτε πρώτα ένα ρυθμιστή πίεσης στη φιάλη.
- Ποτέ μην τροποποιείτε προσυναρμολογημένα ή σφραγισμένα τμήματα στη φιάλη, τον αγωγό ή το ρυθμιστή πίεσης.
- Διατηρείτε τον σωλήνα όσο το δυνατό πιο κοντό (1,5 m κατά μέγιστο) ώστε να μη σέρνεται στο έδαφος.
  - Ποτέ μην παραμορφώνετε ή συστρέφετε τον σωλήνα. Μην τραβάτε ή τρυπάτε τον σωλήνα. Κρατάτε τον σωλήνα μακριά από τα μέρη της ψησταριάς που θερμαίνονται πολύ. Ελέγξτε ότι ο εύκαμπτος σωλήνας τεντώνεται φυσιολογικά, χωρίς να συστρέφεται ή να τεντώνεται.
  - Θα πρέπει να αντικαθίσταται εάν έχει καταστραφεί ή έχει ρωγμές, όταν απαιτείται από τους εθνικούς κανονισμούς ή στο τέλος του κύκλου ζωής του εξαρτήματος (π.χ. στη Γαλλία)
- Διατηρείτε πάντα τη φιάλη σε όρθια θέση.
- Μην ανοίγετε ποτέ την παροχή αερίου.
- Ελέγχετε για διαρροές κάθε φορά που κάνετε αλλαγές στη σύνδεση αερίου. Βλέπε ενότητα «7 Έλεγχος για διαρροές αερίου».

6.3 Σύνδεση του σωλήνα στη συσκευή

Γαλλία:
Ο εξοπλισμός μπορεί να χρησιμοποιηθεί με δύο τύπους εύκαμπτου σωλήνα:

- Με εύκαμπτο σωλήνα που είναι σχεδιασμένος να συνδέεται σε απολήξεις με δακτύλιο τόσο στην ψησταριά όσο και στον ρυθμιστή και να στερεώνεται με κολάρα (σύμφωνα με το πρότυπο XP D 36-110), συνιστώμενο μήκος 1,25 m.
- Με εύκαμπτο σωλήνα (σύμφωνα με το πρότυπο XP D 36-112) εξοπλισμένο με σπειροειδές περικόχλιο για στερέωση στην ψησταριά και ένα σπειροειδές περικόχλιο M 20x1.5 για στερέωση στον ρυθμιστή, συνιστώμενο μήκος 1,25 m.

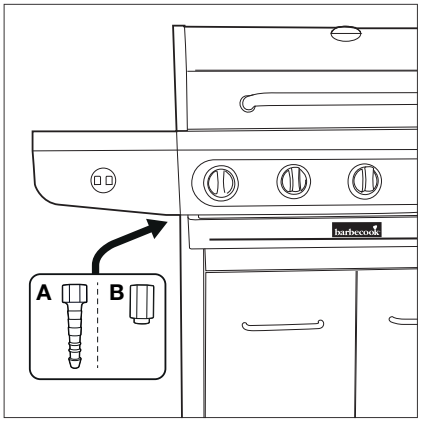
Άλλες χώρες:

Θα πρέπει να χρησιμοποιείται με εύκαμπτο σωλήνα που είναι κατάλληλος για χρήση με βουτάνιο και προπάνιο. Το μήκος του σωλήνα δεν πρέπει να υπερβαίνει το 1,5 m.

Για να συνδέσετε τον σωλήνα αερίου στη συσκευή, πρέπει να τοποθετήσετε μια σύζευξη στην υποδοχή αερίου της συσκευής. Με τη συσκευή παρέχονται δύο συζεύξεις, οι οποίες προορίζονται για συγκεκριμένες χώρες:

Χώρα	Σύζευξη
BE, CH, CZ, DK, ES, FI, GB, IE, IT, PT, SI	Σύζευξη A
FR	Σύζευξη B

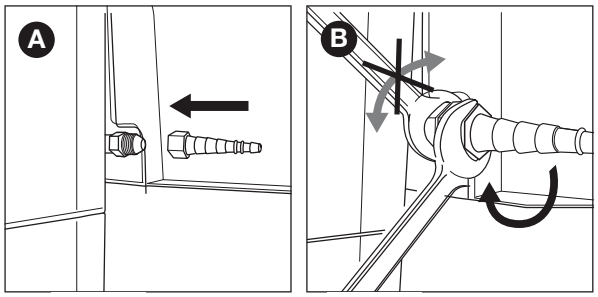
⚠ Pokud vaše země není v tabulce uvedena, použij e spojku splňující požadavky vašich národních norem.



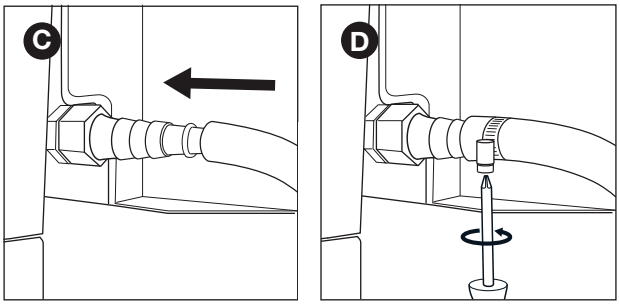
6.3.1 Σ'ΥΖΕΥΞΗ A

Χρειάζεστε ένα κλειδί σύσφιξης 19 mm και ένα σταυροκατσάβιδο.

1. Βιδώστε τη σύζευξη στην υποδοχή αερίου της συσκευής (A) και σφίξτε τη με ένα κλειδί 19 mm (B).



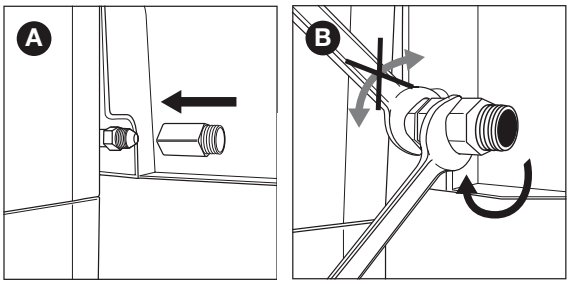
2. Περάστε τον αγωγό στη σύζευξη (η και σφίξτε το δακτύλιο σύσφιξης με ένα σταυροκατσάβιδο (Δ).



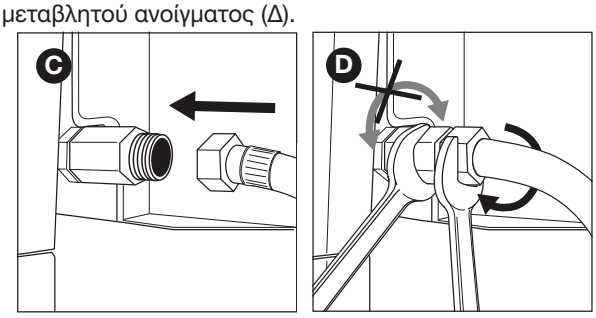
6.3.2 Σ'ΥΖΕΥΞΗ B

Χρειάζεστε ένα κλειδί σύσφιξης 22 mm και ένα κλειδί μεταβλητού ανοίγματος.

1. Βιδώστε τη σύζευξη στην υποδοχή αερίου της συσκευής (A) και σφίξτε τη με ένα κλειδί σύσφιξης 22 mm (B).



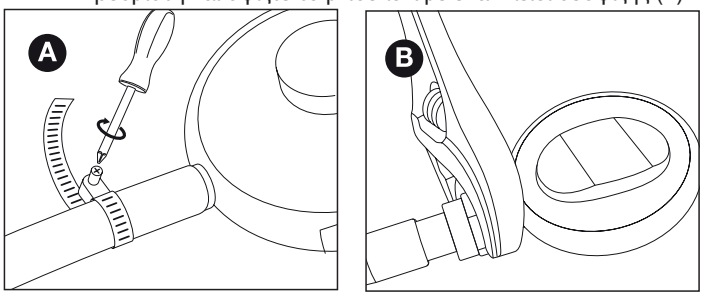
2. Βιδώστε τον αγωγό (σωλήνα) στη σύζευξη (η και σφίξτε τον με δυο κλειδιά. Κρατήστε τη σύζευξη με ένα κλειδί 22 mm βιδώνοντας ταυτόχρονα τον σωλήνα με το κλειδί μεταβλητού ανοίγματος (Δ).



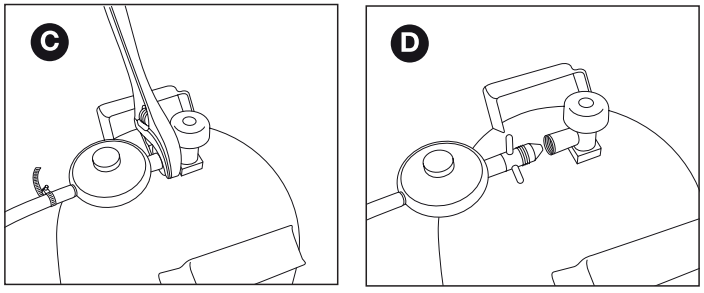
6.4 Σύνδεση του αγωγού και της φιάλης στο ρυθμιστή

Ανάλογα με τον τύπο του ρυθμιστή πίεσης που χρησψοποιεtre, χρειάζεστε ένα σταυροκατσάβιδο ή/και ένα κλειδί μεταβλητού ανοίγματος.

1. Συνδέστε τον αγωγό (σωλήνα) στο ρυθμιστή πίεσης. Κάντε ένα από τα εξής:
   - Εάν ο αγωγός περιλαμβάνει δακτύλιο σύσφιξης, προσαρμόστε τον αγωγό στο ρυθμιστή και σφίξτε το δακτύλιο με ένα σταυροκατσάβιδο (A).
   - Εάν ο αγωγός έχει μπουλόνι, βιδώστε τον αγωγό στο ρυθμιστή και σφίξτε το μπουλόνι με ένα κλειδί σύσφιξης (B).



2. Συνδέστε το ρυθμιστή πίεσης στη φιάλη αερίου. Κάντε ένα από τα εξής:
   - Εάν ο ρυθμιστής έχει μπουλόνι, βιδώστε το ρυθμιστή δεξιόστροφα στη φιάλη και σφίξτε το μπουλόνι με ένα κλειδί (Γ).
   - Εάν ο ρυθμιστής έχει σπείρωμα βίδας, βιδώστε το ρυθμιστή αριστερόστροφα στη φιάλη (Δ).



⚠ Χρησιμοποιείτε μόνο ρυθμιστές που συμμορφώνονται με το πρότυπο EN 16129.

6.5 Αντικατάσταση της φιάλης

1. Κλείστε την παροχή αερίου και γυρίστε όλους τους διακόπτες στη θέση OFF.
2. Αποσυνδέστε την κενή φιάλη και συνδέστε τη γεμάτη.
3. Ελέγξτε τη φιάλη, τον αγωγό και όλες τις συνδέσεις της παροχής αερίου για τυχόν διαρροή. Ανατρέξτε στην ενότητα “7 Έλεγχος για διαρροή αερίου”.

⚠ Προσοχή: Όταν αλλάζετε τον κύλινδρο αερίου, θα πρέπει πάντοτε να βρίσκεστε μακριά από οποιαδήποτε πηγή ανάφλεξης.

7 ΕΛΕΓΧΟΣ ΓΙΑ ΔΙΑΡΡΟΗ ΑΕΡΙΟΥ

7.1 Γιατί πρέπει να γίνεται έλεγχος για διαρροή αερίου;

Το προπάνιο και το βουτάνιο είναι βαρύτερα από τον αέρα. Κατά συνέπεια, δεν διαλύονται καθώς διαρρέουν από τη συσκευή. Ιδιαίτερα τις ημέρες με άπνοια, μια διαρροή μπορεί να προκαλέσει συγκέντρωση του αερίου μέσα και γύρω από τη συσκευή. Το συσσωρευμένο αέριο μπορεί να πάρει φωτιά και να προκαλέσει έκρηξη.

7.2 Πότε Π()έπει να γίνεται έλενχος για διαρροη αερίου;

- Πριν από την πρώτη χρήση ή πριν από την πρώτη χρήση ύστερα από μεγάλο χρονικό διάστημα κατά το οποίο δεν χρησιμοποιούσατε τη συσκευή.

⚠ Επίσης ελέγξτε για τυχόν διαρροή αερίου, εάν η συσκευή συναρμολογήθηκε στο κατάστημα από το οποίο την αγοράσατε.

- Κάθε φορά που αντικαθιστάτε ένα τμήμα της παροχής αερίου.
- Τουλάχιστον μία φορά το χρόνο, κατά προτίμηση στην αρχή της σεζόν.

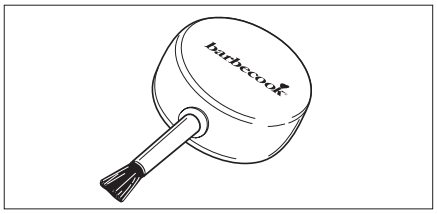
7.3 Οδηγίες ασφαλείας

- Τοποθετήστε τη συσκευή σε υπαίθριο χώρο, σε σημείο που αερίζεται καλά. Βεβαιωθείτε ότι δεν υπάρχουν φλόγες ή εστίες θερμότητας κοντά στη συσκευή.
- Ποτέ μη χρησιμοποιείτε αναπτήρα ή σπίρτα για να ελέγξετε για τυχόν διαρροή αερίου.
- Μην καπνίζετε και μην ανάβετε τους κλιβάνους όταν ελέγχετε για διαρροή αερίου.

7.4 Τι υλικά χρειάζομαι;

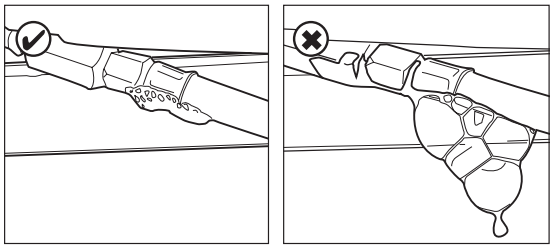
Για να ελέγξετε για διαρροή αερίου, χρειάζεστε:

- Ένα δοκιμαστικό υγρό. Μπορείτε να χρησιμοποιήσετε ένα έτοιμο σπρέι ελέγχου διαρροής, ή ένα μείγμα νερού (50%) και υγρού πιάτων (50%).
- Το εργαλείο ελέγχου διαρροής που παρέχεται με τη συσκευή σας. Το χρησιμοποιείτε για την απορρόφηση του δοκιμαστικού υγρού και την εφαρμογή του στα τμήματα παροχής αερίου ή στις συνδέσεις που θέλετε να ελέγξετε.



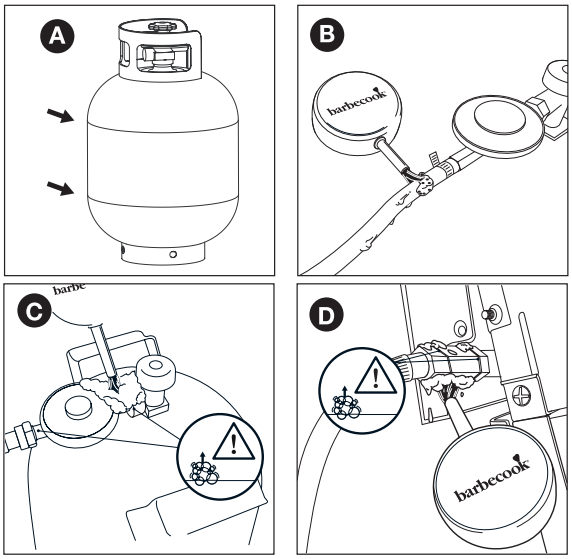
7.5 Για να ελέγξετε για τυχόν διαρροή αερίου

Ελέγχετε για διαρροή αερίου ρίχνοντας δοκιμαστικό υγρό σε όλα τα τμήματα και τις συνδέσεις παροχής αερίου. Εάν πολλαπλασιάζονται οι φυσαλίδες σε ένα συγκεκριμένο τμήμα ή σύνδεση, υπάρχει διαρροή:



Για να ελέγξετε για διαρροή αερίου, προχωρήστε ως εξής:

1. Τοποθετήστε τη συσκευή και υπαίθριο χώρο.
2. Πάρτε το εργαλείο ελέγχου διαρροής και το δοκιμαστικό υγρό (σπρέι ή μείγμα νερού/σαπουνιού).
3. Ανοίξτε το καπάκι και κλείστε όλους τους διακόπτες (γυρίστε τους στη θέση OFF).
4. Ανοίξτε προσεκτικά την παροχή αερίου. Γυρίστε τη βαλβίδα της φιάλης αερίου μόνο μία φορά.
5. Απορροφήστε λίγο δοκιμαστικό υγρό με το εργαλείο ελέγχου διαρροής και εφαρμόστε το στην περιοχή που θέλετε να ελέγξετε. Πρέπει να ελέγξετε:
   - Τις συγκολλήσεις της φιάλης αερίου (A)
   - Τον αγωγό (B)
   - Τις συνδέσεις ανάμεσα στη φιάλη και το ρυθμιστή πίεσης, καθώς και ανάμεσα στο ρυθμιστή πίεσης και τον αγωγό(Γ)
   - Τη σύνδεση ανάμεσα στον αγωγό και τη συσκευή (Δ)



⚠ Ο ρυθμιστής πίεσης και η σύνδεση μπορεί να διαφέρουν από αυτά που παρουσιάζονται στις εικόνες.

6. Κάντε ένα από τα εξής:
   - Εάν εντοπίσετε διαρροή, συνεχίστε όπως περιγράφεται στην ενότητα “ Σε περίπτωση διαρροής αερίου”.
   - Εάν δεν υπάρχει διαρροή, κλείστε την παροχή αερίου, ξεπλύνετε όλα τα τμήματα με νερό και στεγνώστε τα καλά.

7.6 Σε περίπτωση διαρροής αερίου

1. Κλείστε την παροχή αερίου και κάντε ένα από τα εξής:
   - Εάν εντοπίσατε διαρροή σε μία από τις συνδέσεις, σφίξτε τη συγκεκριμένη σύνδεση.
   - Εάν εντοπίσατε διαρροή στη φιάλη ή τον αγωγό, αντικαταστήστε τη φιάλη ή τον αγωγό.
2. Ελέγξτε ξανά τη σύνδεση ή το τμήμα στο οποίο εντοπίσατε τη διαρροή.
3. Εάν η διαρροή δεν επισκευάζεται, επικοινωνήστε με έναν αντιπρόσωπο της Barbecook. Μη χρησιμοποιείτε τη συσκευή μέχρι να επισκευαστεί η διαρροή.

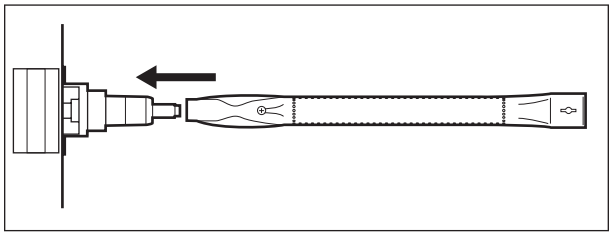
⚠ Για μια λίστα με αντιπροσώπους της Barbecook στην περιοχή σας, ανατρέξτε στη διεύθυνση www.barbecook.com.

8 ΠΡΟΕΤΟΊΜΑΣΊΑ ΤΗΣ ΣΥΣΚΕΥΉΣ ΓΊΑ ΧΡΗΣΗ

8.1 Πριν από κάθε χρήση

Κάθε φορά που χρησιμοποιείτε τη συσκευή, βεβαιωθείτε ότι:

- Η συσκευή βρίσκεται σε κατάλληλο σημείο. Ανατρέξτε στην ενότητα “3.3 Επιλέξτε την κατάλληλη θέση”.
- Ο αγωγός αερίου δεν σέρνεται στο έδαφος και δεν έρχεται σε επαφή με θερμή επιφάνεια ή με λίπος που πέφτει.
- Το μπολ είναι καθαρό. Συνιστούμε να καθαρίζετε το μπολ ύστερα από κάθε χρήση. Ανατρέξτε στην ενότητα “11.2 Καθαρισμός του μπολ”.
- Οι κλίβανοι και οι σωλήνες Venturi δεν είναι φραγμένοι από φωλιές εντόμων ή ιστούς αράχνης. Ανατρέξτε στην ενότητα “11.3 Καθαρισμός των κλιβάνων και των σωλήνων Venturi”.
- Οι κλίβανοι είναι συναρμολογημένοι σωστά. Οι σωλήνες Venturi πρέπει να είναι τοποθετημένοι επάνω από τα ανοίγματα των βαλβίδων αερίου.



⚠ Εάν θέλετε να είστε απολύτως βέβαιοι ότι η σύνδεση της παροχής αερίου είναι εντάξει, μπορείτε να ελέγχετε τη συσκευή σας για διαρροή αερίου πριν από κάθε χρήση. Ανατρέξτε στην ενότητα “7 Έλεγχος για διαρροή αερίου”.

8.2 Πριν από την ΠΡ.ώτη χρήση (ύστερα από πολύ καιρο)

Εάν χρησιμοποιείτε τη συσκευή για πρώτη φορά ύστερα από μεγάλο χρονικό διάστημα κατά το οποίο δεν τη χρησιμοποιούσατε, πρέπει να πραγματοποιήσετε τους εξής πρόσθετους ελέγχους:

- Βεβαιωθείτε ότι έχετε διαβάσει, κατανοήσει και ελέγξει όλες τις οδηγίες στο παρόν εγχειρίδιο (μόνο πριν από την πρώτη χρήση).
- Ελέγξτε τη συσκευή για τυχόν διαρροή αερίου. Ανατρέξτε στην ενότητα “7 Έλεγχος για διαρροή αερίου”.

⚠ Επίσης ελέγξτε για τυχόν διαρροή αερίου, εάν η συσκευή συναρμολογήθηκε στο κατάστημα από το οποίο την αγοράσατε.

- Καθαρίστε τους κλιβάνους και τους σωλήνες Venturi (μόνο πριν από την πρώτη χρήση ύστερα από πολύ καιρό). Ανατρέξτε στην ενότητα “11.3 Καθαρισμός των κλιβάνων και των σωλήνων Venturi”.
- Αφήστε τη συσκευή να κάψει προτού τοποθετήσετε φαγητό επάνω της (μόνο πριν από την πρώτη χρήση). Ανατρέξτε στην ενότητα “8.3 Κάψιμο της συσκευής”.

8.3 Κάψιμο της συσκευής

Καίγοντας τη συσκευή πριν από την πρώτη χρήση, αφαιρείτε τυχόν γράσα που απομένουν από το εργοστάσιο. Προχωρήστε ως εξής:

1. Ανάψτε τους κύριους κλιβάνους και ρυθμίστε τα κουμπιά ελέγχου στη θέση HIGH (υψηλή). Ανατρέξτε στην ενότητα “9.2 Άναμμα των κύριων κλιβάνων”.
2. Κλείστε το καπάκι και αφήστε τη συσκευή να καίει για 15 λεπτά. Μην τοποθετείτε ακόμη φαγητό στη σχάρα.
3. Ύστερα από 15 λεπτά, ανοίξτε το καπάκι και αφήστε τη συσκευή να καίει για ακόμη 5 λεπτά (τα κουμπιά ελένχου παραμένουν στη θέση HIGH).
4. Ύστερα από 5 λεπτά, η συσκευή είναι έτοιμη για χρήση. Τώρα μπορείτε να βάλετε φαγητό στη σχάρα.

9 ΑΝΑΜΜΑ ΤΩΝ ΚΛΊΒΑΝΩΝ

ℹ Για να ανάψετε τους κλιβάνους χρησιμοποιώντας τον ηλεκτρικό αναφλεκτήρα, πρέπει να τοποθετήσετε μια μπαταρία AA στον αναφλεκτήρα. Αυτή η μπαταρία δεν παρέχεται με τη συσκευή. Μπορείτε να βρείτε τη θήκη της μπαταρίας του αναφλεκτήρα στο εσωτερικό της μπροστινής πρόσοψης στη δεξιά πλευρά του τραπεζιού.

9.1 Οδηγίες ασφαλείας

- Προτού ανάψετε τη συσκευή σας, πραγματοποιήστε όλους τους ελένχους που περιγράφονται στην ενότητα “8 Προετοιμασια της συσκευής για χρήση”.
- Βεβαιωθείτε ότι το καπάκι είναι πάντα ανοιχτό όταν ανάβετε κάποιον κλίβανο.
- “ Ποτέ μη σκύβετε πάνω από τον κλίβανο την ώρα που τον ανάβετε.

9.2 Άναμμα των κύριων κλιβάνων

9.2.1 Χρ'ηση του αναφλεκτηρα

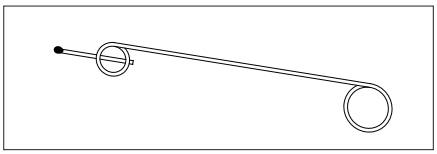
1. Ανοίξτε το καπάκι και κλείστε όλα τα κουμπιά ελέγχου των κύριων κλιβάνων (γυρίστε τα στη θέση OFF).
2. Εάν δεν υπάρχει αναμμένος κλίβανος ακόμη, ανοίξτε την παροχή αερίου και περιμένετε δέκα δευτερόλεπτα. Αυτό επιτρέπει στο αέριο να σταθεροποιηθεί.
3. Πιέστε το κουμπί ελέγχου ενός κλιβάνου, ρυθμίστε το στη θέση HIGH και κρατήστε το πατημένο για λίγο. Ο ενσωματωμένος αναφλεκτήρας δημιουργεί σπίθες οι οποίες θα ανάψουν τον κλίβανο.

⚠ Ανάβετε πάντα έναν κύριο κλίβανο στην αρχή. Ποτέ μην ανάβετε όλους τους κύριους κλιβάνους ταυτόχρονα.

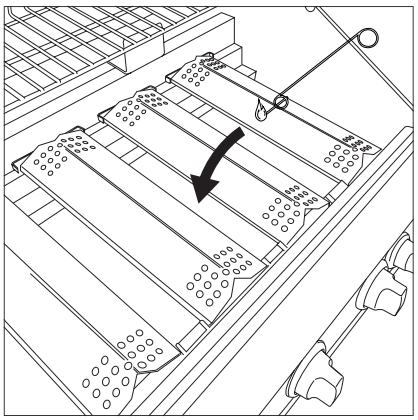
4. Εάν ο κλίβανος δεν ανάψει ύστερα από τρεις προσπάθειες, ρυθμίστε το αντίστοιχο κουμπί ελέγχου στη θέση OFF, κλείστε την παροχή αερίου και περιμένετε 5 λεπτά. Αυτό επιτρέπει σε τυχόν συσσωρευμένο αέριο να διαλυθεί.
5. Επαναλάβετε το άναμμα του κλιβάνου. Εάν εξακολουθεί να μην ανάβει, δοκιμάστε να τον ανάψετε με ένα σπίρτο ή ανατρέξτε στην ενότητα “14 Αντιμετώπιση προβλημάτων” για να προσδιορίσετε την αιτία του προβλήματος.

9.2.2 Χρ'ηση σπρτου

1. Τοποθετήστε ένα σπίρτο στη λαβή σπίρτου.



2. Ανο!ξτε το καπάκι και κλείστε όλα τα κουμπιά ελένχου των κύριων κλιβάνων (γυρίστε τα στη θέση OFF).
3. Εάν δεν υπάρχει αναμμένος κλίβανος ακόμη, ανοίξτε την παροχή αερ!ου και περιμένετε δέκα δευτερόλεπτα. Αυτό επιτρέπει στο αέριο να σταθεροποιηθεί.
4. Ανάψτε το σπ[ρτο και κρατήστε το σε απόσταση περίπου 13mm από τον κλίβανο.



5. Ρυθμ!στε το κουμπί ελένχου ενός κλιβάνου στη θέση HIGH.

⚠ Ανάβετε πάντα έναν κύριο κλίβανο στην αρχή. Ποτέ μην ανάβετε όλους τους κύριους κλιβάνους ταυτόχρονα.

6. Εάν ο κλίβανος δεν ανάψει μέσα σε 5 δευτερόλεπτα, ρυθμίστε το αντίστοιχο κουμπί ελένχου στη θέση OFF, κλε!στε την παροχή αερίου και περιμένετε 5 λεπτά. Αυτό επιτρέπει σε τυχόν συσσωρευμένο αέριο να διαλυθεί.
7. Επαναλάβετε το άναμμα του κλιβάνου. Εάν εξακολουθεί να μην ανάβει, ανατρέξτε στην ενότητα "14 Αντιμετώπιση προβλημάτων" για να προσδιορ!σετε την αιτία του προβλήματος.
8. Μόλις ανάψει ένας κλίβανος, ανάψτε τους άλλους κλιβάνους ρυθμ!ζοντας τα αντίστοιχα κουμπιά ελένχου στη θέση HIGH (υψηλή).

9.3 Άναμμα του πλαϊνού κλιβάνου

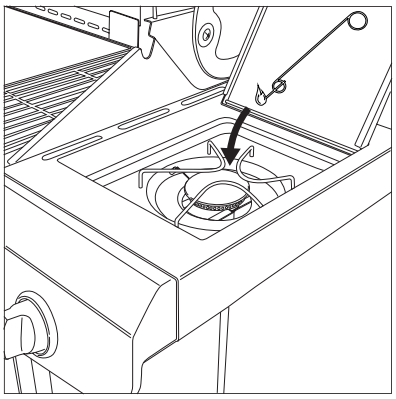
⚠ Ο πλευρικός καυστήρας μπορεί να μεταφέρει μόνο δοχεία με μέγιστο βάρος 9 kg, μέγιστη διάμετρο 220 mm και ελάχιστη διάμετρο 120 mm.

9.3.1 Χρ'ηση του αναφλεκτηρα

1. Ανοίξτε το καπάκι και ρυθμίστε το κουμπί ελέγχου του πλαϊνού κλιβάνου στη θέση OFF.
2. Εάν δεν υπάρχει αναμμένος κλίβανος ακόμη, ανοίξτε την παροχή αερίου και περιμένετε δέκα δευτερόλεπτα. Αυτό επιτρέπει στο αέριο να σταθεροποιηθεί.
3. Πιέστε το κουμπί ελέγχου του πλαϊνού κλιβάνου, ρυθμίστε το στη θέση HIGH και κρατήστε το πατημένο για λίγο. Ο ενσωματωμένος αναφλεκτήρας δημιουργεί σπίθες οι οποίες θα ανάψουν τον πλαϊνό κλίβανο.
4. Εάν ο κλίβανος δεν ανάψει ύστερα από τρεις προσπάθειες, ρυθμίστε το αντίστοιχο κουμπί ελέγχου στη θέση OFF, κλείστε την παροχή αερίου και περιμένετε 5 λεπτά. Αυτό επιτρέπει σε τυχόν συσσωρευμένο αέριο να διαλυθεί.
5. Επαναλάβετε το άναμμα του πλαϊνού κλιβάνου. Εάν εξακολουθεί να μην ανάβει, δοκιμάστε να τον ανάψετε με ένα σπίρτο ή ανατρέξτε στην ενότητα “14 Αντιμετώπιση προβλημάτων” για να προσδιορίσετε την αιτία του προβλήματος.

9.3.2 Χρ'ηση σπρτου

1. Τοποθετήστε ένα σπίρτο στη λαβή σπίρτου.
2. Ανοίξτε το καπάκι και ρυθμίστε το κουμπί ελένχου του πλαϊνού κλιβάνου στη θέση OFF.
3. Εάν δεν υπάρχει αναμμένος κλίβανος ακόμη, ανοίξτε την παροχή αερίου και περιμένετε δέκα δευτερόλεπτα. Αυτό επιτρέπει στο αέριο να σταθεροποιηθεί.
4. Ανάψτε το σπίρτο και κρατήστε το σε απόσταση περίπου 13 χιλιοστών από τον πλαϊνό κλίβανο.



5. Ρυθμίστε το κουμπί ελένχου του πλαϊνού κλιβάνου στη θέση HIGH.
6. Εάν ο πλαϊνός κλίβανος δεν ανάψει μέσα σε 5 δευτερόλεπτα, ρυθμίστε το αντίστοιχο κουμπί ελένχου στη θέση OFF, κλείστε την παροχή αερίου και περιμένετε 5 λεπτά. Αυτό επιτρέπει σε τυχόν συσσωρευμένο αέριο να διαλυθεί.
7. Επαναλάβετε το άναμμα του πλαϊνού κλιβάνου. Εάν εξακολουθεί να μην ανάβει, ανατρέξτε στην ενότητα "14 Αντιμετώπιση προβλημάτων" για να προσδιορίσετε την αιτία του προβλήματος.

9.4 Άναμμα του κλιβάνου για ψήσιμο στη σούβλα

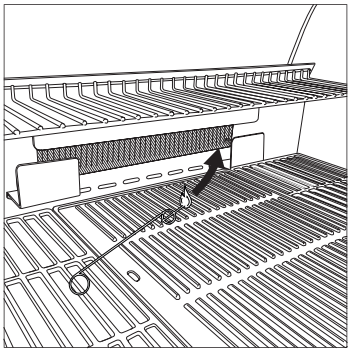
ℹ Για να μπορείτε να χρησιμοποιήσετε τον κλίβανο για ψήσιμο στη σούβλα, πρέπει να τοποθετήσετε δύο μπαταρίες τύπου D στο μηχανισμό του κλιβάνου. Αυτές οι μπαταρίες δεν παρέχονται με τη συσκευή.

9.4.1 Χρ'ηση του αναφλεκτηρα

1. Ανοίξτε το καπάκι και ρυθμίστε το κουμπί ελέγχου του κλιβάνου της σούβλας στη θέση OFF.
2. Αφαιρέστε τις σχάρες και το πλαίσιο θέρμανσης από τη συσκευή και βάλτε τα στην άκρη.
3. Εάν δεν υπάρχει αναμμένος κλίβανος ακόμη, ανοίξτε την παροχή αερίου και περιμένετε δέκα δευτερόλεπτα. Αυτό επιτρέπει στο αέριο να σταθεροποιηθεί.
4. Πιέστε το κουμπί ελέγχου του κλιβάνου της σούβλας, ρυθμίστε το στη θέση HIGH και κρατήστε το πατημένο για λίγο. Ο ενσωματωμένος αναφλεκτήρας δημιουργεί σπίθες οι οποίες θα ανάψουν τον κλίβανο της σούβλας.
5. Εάν ο κλίβανος δεν ανάψει ύστερα από τρεις προσπάθειες, ρυθμίστε το αντίστοιχο κουμπί ελέγχου στη θέση OFF, κλείστε την παροχή αερίου και περιμένετε 5 λεπτά. Αυτό επιτρέπει σε τυχόν συσσωρευμένο αέριο να διαλυθεί.
6. Επαναλάβετε το άναμμα του κλιβάνου της σούβλας. Εάν εξακολουθεί να μην ανάβει, δοκιμάστε να τον ανάψετε με ένα σπίρτο ή ανατρέξτε στην ενότητα “14 Αντιμετώπιση προβλημάτων” για να προσδιορίσετε την αιτία του προβλήματος.

9.4.2 Χρ'ηση σπ'ρτου

1. Τοποθετήστε ένα σπίρτο στη λαβή σπίρτου.
2. Ανοίξτε το καπάκι και ρυθμίστε το κουμπί ελέγχου του κλιβάνου της σούβλας στη θέση OFF.
3. Εάν δεν υπάρχει αναμμένος κλίβανος ακόμη, ανοίξτε την παροχή αερίου και περιμένετε δέκα δευτερόλεπτα. Αυτό επιτρέπει στο αέριο να σταθεροποιηθεί.
4. Ανάψτε το σπίρτο και κρατήστε το στα δεξιά του κλιβάνου της σούβλας.



5. Ρυθμίστε το κουμπί ελέγχου του κλιβάνου της σούβλας στη θέση HIGH.
6. Εάν ο κλίβανος δεν ανάψει μέσα σε 5 δευτερόλεπτα, ρυθμίστε το αντίστοιχο κουμπί ελέγχου στη θέση OFF, κλείστε την παροχή αερίου και περιμένετε 5 λεπτά. Αυτό επιτρέπει σε τυχόν συσσωρευμένο αέριο να διαλυθεί.
7. Επαναλάβετε το άναμμα του κλιβάνου της σούβλας. Εάν εξακολουθεί να μην ανάβει, ανατρέξτε στην ενότητα “14 Αντιμετώπιση προβλημάτων” για να προσδιορίσετε την αιτία του προβλήματος.

9.5 Σβήσιμο των κλιβάνων

Εάν δεν χρησιμοποιείτε πλέον τους κλιβάνους, πρέπει να τους σβήνετε. Προχωρήστε ως εξής:

1. Κλείστε την παροχή αερίου.
2. Ρυθμίστε τα κουμπιά ελένχου των κλιβάνων στη θέση OFF.

Κλείνοντας πρώτα την παροχή αερίου, διασφαλίζετε ότι δεν παραμένει αέριο μέσα στη συσκευή.

9.6 Άναμμα των κλιβάνων (εάν σβήσουν)

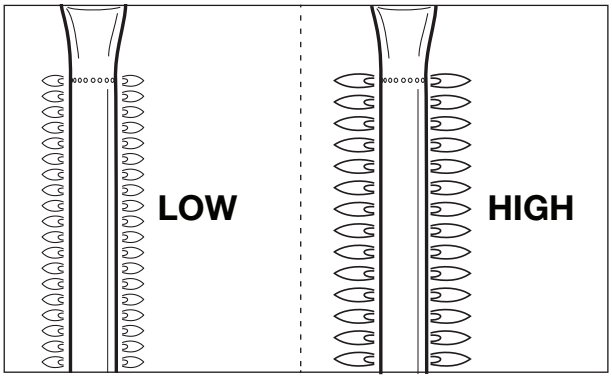
Εάν ένας κλίβανος σβήσει κατά τη χρήση, προχωρήστε ως εξής:

1. Ανοίξτε το καπάκι και κλείστε την παροχή αερίου.
2. Ρυθμίστε όλα τα κουμπιά ελένχου στη θέση OFF και περιμένετε 5 λεπτά. Αυτό επιτρέπει σε τυχόν συσσωρευμένο αέριο να διαλυθεί.
3. Ανάψτε ξανά τους κλιβάνους.

9.7 Έλεγχος της φλόγας

Κάθε φορά που ανάβετε έναν κλίβανο, πρέπει να ελένχετε τις φλόγες. Η τέλεια φλόγα είναι σχεδόν ολόκληρη μπλε, με λίγο κίτρινο στην άκρη της. Η σποραδική εμφάνιση κίτρινων φλογών είναι φυσιολογική και ακίνδυνη.
Εάν κάτι δεν πηγαίνει καλά με τις φλόγες, κάντε ένα από τα παρακάτω για να διορθώσετε το πρόβλημα:

Εάν οι φλόγες ...	Κάντε το εξής ...
Είναι χαμηλές και εντελώς κίτρινες	1. Κλείστε αμέσως την παροχή αερίου και κλείστε όλους τους διακόπτες (γυρίστε τους στη θέση OFF). 2. Ανατρέξτε στην ενότητα "14 Αντιμετώπιση προβλημάτων" για να προσδιορίσετε την αιτία του προβλήματος. Κατά πάσα πιθανότητα, οι σωλήνες Venturi είναι φραγμένοι.
Υπερβαίνουν το ύψος του μπολ.	1. Κλείστε αμέσως την παροχή αερίου και κλείστε όλους τους διακόπτες (γυρίστε τους στη θέση OFF). 2. Περιμένετε 5 λεπτά για να διαφύγει το αέριο που έχει τυχόν συσσωρευτεί. 3. Ανάψτε ξανά τους κλιβάνους. 4. Εάν το πρόβλημα παραμένει, ανατρέξτε στην ενότητα "14 Αντιμετώπιση προβλημάτων" για να προσδιορίσετε την αιτία του προβλήματος.



10. ΧΡΉΣΊΜΕΣ ΣΥΜΒΟΥΛΈΣ ΚΑΊ ΥΠΟΔΕΊΞΕΊΣ

10.1 Προθέρμανση της συσκευής

Προθερμαίνοντας τη συσκευή σας, εξασφαλίζετε ότι η σχάρα θα καίει αρκετά τη στιγμή που θα τοποθετήσετε το φαγητό. Προχωρήστε ως εξής:

4. Ανάψτε τους κλιβάνους και ρυθμίστε τα κουμπιά ελέγχου στη θέση HIGH (υψηλή).
5. Κλείστε το καπάκι και αφήστε τη συσκευή να καίει για δέκα λεπτά.
6. Ύστερα από δέκα λεπτά, ανοίξτε το καπάκι και βάλτε το φαγητό στη σχάρα.
7. Εάν χρειάζεστε λιγότερη θερμότητα, ρυθμίστε τα κουμπιά ελέγχου σε χαμηλότερη θέση.

10.2 Αποφυγή κολλήματος του φαγητού

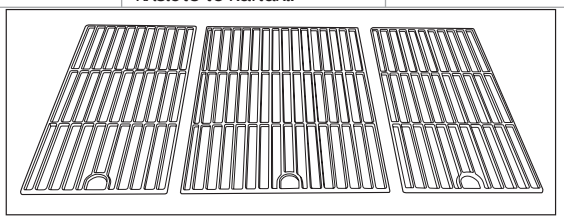
Για να αποφύγετε το κόλλημα του φαγητού στη σχάρα:

- Λαδώστε ελαφρώς το φαγητό με ένα πινέλο προτού το τοποθετήσετε στη σχάρα. Μπορείτε επίσης να λαδώσετε την ίδια τη σχάρα.
- Προθερμάνετε τη συσκευή. Όσο πιο ζεστή είναι η σχάρα την ώρα που τοποθετείτε το φαγητό, τόσο λιγότερο πιθανό είναι να κολλήσει επάνω της.
- Μην γυρίζετε το φαγητό πολύ γρήγορα. Αφήστε το πρώτα να ψηθεί λίγο.

10.3 Απευθείας και έμμεσο ψήσιμο

Ανάλογα με τον τύπο του φαγητού και με τον τρόπο που θέλετε να το ετοιμάσετε, μπορείτε να επιλέξετε απευθείας ή έμμεσο ψήσιμο:

Μέθοδος	Περιγραφή	Χρήση
Απευθείας ψήσιμο	Τοποθετήστε το φαγητό απευθείας επάνω σε έναν αναμμένο κλίβανο, βάλτε τον κλίβανο σε υψηλή θέση και αφήστε το καπάκι ανοιχτό.	Για να καψαλίσετε κρέας και λαχανικά
Έμμεσο ψήσιμο	Τοποθετήστε το φαγητό δίπλα σε έναν αναμμένο κλίβανο, βάλτε τον κλίβανο σε μεσαίο/χαμηλή θέση και κλείστε το καπάκι.	Για να ψήσετε καψαλισμένο κρέας



Όταν ψήνετε με κλειστό καπάκι, προσέχετε πάντα το θερμόμετρο στο καπάκι για να βεβαιωθείτε ότι η συσκευή δεν θερμαίνεται υπερβολικά. Ανατρέξτε στην ενότητα "10.5 Παρακολούθηση της θερμοκρασίας".

10.4 Ψήσιμο με κλειστό καπάκι

Εάν έχετε το καπάκι κλειστό όταν ψήνετε, έχετε μερικά σημαντικά πλεονεκτήματα:

- Η θερμοκρασία της σχάρας είναι μεγαλύτερη και διατηρείται σταθερή.
- Ο χρόνος ψησίματος μειώνεται και το φαγητό γίνεται πιο ζουμερό.
- Μειώνετε τις απότομες φλόγες και εξοικονομείτε αέριο.

Όταν ψήνετε με κλειστό καπάκι, προσέχετε πάντα το θερμόμετρο στο καπάκι για να βεβαιωθείτε ότι η συσκευή δεν θερμαίνεται υπερβολικά. Ανατρέξτε στην ενότητα "10.5 Παρακολούθηση της θερμοκρασίας".

10.5 Παρακολούθηση της θερμοκρασίας

Η συσκευή σας είναι εφοδιασμένη με ισχυρούς κλιβάνους, συνεπώς θερμαίνεται γρήγορα και μπορείτε να διατηρήσετε τη θερμοκρασία σταθερή. Ωστόσο, όταν ψήνετε με κλειστό καπάκι, πρέπει να φροντίζετε ώστε η συσκευή να μη θερμαίνεται υπερβολικά. Παρακολουθείτε τη θερμοκρασία στο καπάκι και λάβετε υπόψη τα εξής:

- Η κανονική θερμοκρασία ψησίματος είναι περίπου 21 Ο °C. Σε υψηλότερες θερμοκρασίες, το λίπος που πέφτει και συσσωρεύεται μπορεί να πάρει φωτιά.

- Η θερμοκρασία δεν πρέπει ποτέ να υπερβαίνει τους 300 °C για περισσότερο από πέντε λεπτά. Αυτό μπορεί να προκαλέσει βλάβη και παραμόρφωση στη συσκευή.

⚠ Εάν η συσκευή θερμανθεί υπερβολικά, χαμηλώστε τη θερμοκρασία της ανοίγοντας το καπάκι και βάζοντας τους κλιβάνους σε χαμηλότερη θέση.

10.6 Αξιοποίηση των ζωνών θερμότητας

Όταν είναι αναμμένοι όλοι οι κλίβανοι, τα καλύμματα κλιβάνων κατανέμουν τη θερμότητα όσο το δυνατό πιο ομοιόμορφα στη σχάρα. Παρ' όλη την ομοιόμορφη κατανομή της θερμότητας, ορισμένες ζώνες εξακολουθούν να είναι θερμότερες από άλλες. Μπορείτε να εκμεταλλευτείτε αυτές τις ζώνες θερμότητας για να ψήσετε τέλεια το φαγητό σας:

Ζώνη	Πόσο ζεστή;	Χρησιμοποιήστε τη για ...
Μπροστά	Ζεστή	Ψήσιμο ευαίσθητου φαγητού (γαρίδες, ψάρια κ.λπ.)
Κέντρο	Πιο ζεστή	Προετοιμασία φαγητού που χρειάζεται ώρα για να ψηθεί (π.χ. λουκάνικα, μπούτια κοτόπουλου κ.λπ.)
Πίσω	Πολύ ζεστή	Καψάλισμα κρέατος και λαχανικών

Μπορείτε επίσης να δημιουργήσετε ζώνες θερμότητας μεταβάλλοντας την ισχύ των κλιβάνων. Μπορείτε, για παράδειγμα, να ρυθμίσετε έναν κλίβανο σε χαμηλή θέση και να χρησιμοποιήσετε τη ζώνη θερμότητας επάνω από εκείνο τον κλίβανο για να ψήσετε ευαίσθητο φαγητό ή για φαγητό που χρειάζεται αρκετή ώρα για να ψηθεί.

10.7 Ψήσιμο στη σούβλα

Για να ψήσετε φαγητό στη σούβλα, πρέπει να κάνετε τους κύριους κλιβάνους και τον κλίβανο της σούβλας να λειτουργούν μαζί. Για παράδειγμα, για να ψήσετε κοτόπουλο στη σούβλα, προχωρήστε ως εξής:

1. Αφαιρέστε τις σχάρες και το πλαίσιο θέρμανσης από τη συσκευή και βάλτε τα στην άκρη.
2. Ανάψτε τους κύριους κλιβάνους και κλείστε το καπάκι για να προθερμάνετε τη συσκευή. Στο μεταξύ, βάλτε το κοτόπουλο στη σούβλα.
3. Ύστερα από δέκα λεπτά, ανοίξτε το καπάκι, κλείστε τον μεσαίο κλίβανο και βάλτε τους πλαϊνούς κλιβάνους στη θέση LOW (χαμηλή). Μπορείτε να βάλετε ένα πιάτο στον μεσαίο κλίβανο για να μαζεύετε το λίπος που πέφτει.
4. Βάλτε τη σούβλα επάνω από τους κλιβάνους και κλείστε το καπάκι. Το κοτόπουλο θα ψηθεί με ζεστό αέρα, όπως ακριβώς σε έναν παραδοσιακό φούρνο.
5. Όταν το κοτόπουλο μισοψηθεί, ανάψτε τον κλίβανο της σούβλας για να ξεροψηθεί η πέτσα του κοτόπουλου. Ανοίξτε το καπάκι τη στιγμή που ανάβετε τον κλίβανο και ύστερα κλείστε το.
6. Παρακολουθείτε το κοτόπουλο για να βεβαιωθείτε ότι η πέτσα δεν καίγεται. Κλείστε τον κλίβανο της σούβλας μόλις η πέτσα γίνει αρκετά τραγανή.

⚠ Όταν ψήνετε με κλειστό καπάκι, προσέχετε πάντα το θερμόμετρο στο καπάκι για να βεβαιωθείτε ότι η συσκευή δεν θερμαίνεται υπερβολικά. Ανατρέξτε στην ενότητα “10.5 Παρακολούθηση της θερμοκρασίας”.

10.8 Πώς να αποφύγετε τις ξαφνικές φλόγες

Κατά το ψήσιμο, είναι πιθανό να εμφανίζονται ξαφνικές φλόγες. Τυχόν μεγάλος αριθμός από ξαφνικές μεγάλες φλόγες αυξάνει τη θερμοκρασία στη συσκευή και μπορεί να προκαλέσει ανάφλεξη συσσωρευμένου λίπους. Για να αποφύγετε τις ξαφνικές φλόγες:

- Βεβαιωθείτε ότι το μπολ είναι καθαρό όταν ξεκινάτε το ψήσιμο. Συνιστούμε να καθαρίζετε το μπολ ύστερα από κάθε χρήση. Ανατρέξτε στην ενότητα "11.2 Καθαρισμός του μπολ".
- Ελέγχετε τακτικά ώστε να μην φράζει η οπή αποστράγγισης λίπους και να μην γεμίζει ο δίσκος ή το δοχείο συγκέντρωσης λίπους.
- Όταν ψήνετε λιπαρό κρέας, αφαιρέστε το λίπος που περισσεύει, κλείστε το καπάκι και ρυθμίστε τους κλιβάνους σε μεσαία ή χαμηλή θέση.

11 ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ ΤΗΣ ΣΥΣΚΕΥΗΣ

11.1 Καθαρισμός της σχάρας

Συνιστούμε να καθαρίζετε τη σχάρα έπειτα από κάθε χρήση, με ένα καθαριστικό της Barbecook.

Μπορείτε επίσης να καθαρίσετε τη σχάρα με ένα μαλακό απορρυπαντικό ή με διττανθρακική σόδα. Μη χρησιμοποιείτε ποτέ καθαριστικά φούρνου στη σχάρα.

11.2 Καθαρισμός της λεκάνης

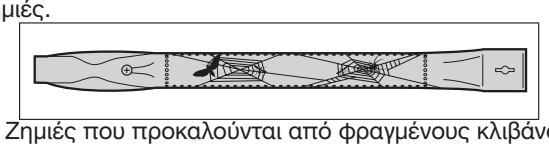
Συνιστούμε να καθαρίζετε τη λεκάνη μετά από κάθε χρήση, με ένα καθαριστικό της Barbecook.

11.3 Καθαρισμός των κλιβάνων και των σωλήνων Venturi

11.3.1 Γιατι πρ'επει να καθαρ'izontai οι κλ'βανοι και οι σωλ'ηες Venturi?

Οι αράχνες και τα έντομα μπορεί να δημιουργήσουν ιστούς και φωλιές στους κλιβάνους και στους σωλήνες Venturi. Αυτό είναι πιθανό να φράξει την παροχή αερίου στους κλιβάνους. Ως αποτέλεσμα:

- Δεν θα μπορείτε να ανάψετε τους κλιβάνους. Εάν καταφέρετε να τους ανάψετε, θα παράγουν μόνο κίτρινες φλόγες και καπνό.
- Το αέριο μπορεί να αρχίσει να καίγεται έξω από τους σωλήνες Venturi, στα κουμπιά ελέγχου. Αυτές οι φλόγες μπορεί να προκαλέσουν σοβαρό τραυματισμό και υλικές ζημιές.



Ζημιές που προκαλούνται από φραγμένους κλιβάνους και σωλήνες Venturi θεωρούνται ότι οφείλονται σε ανεπαρκή συντήρηση και δεν καλύπτονται από την εγγύηση.

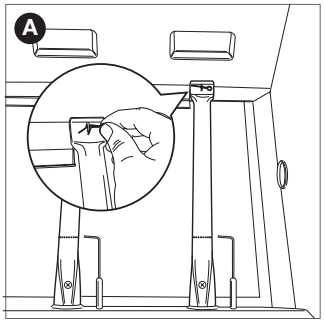
11.3.2 Π'οτε πρ'επει να καθαρ'izontai οι κλ'βανοι και οι σωλ'ηες Venturi?

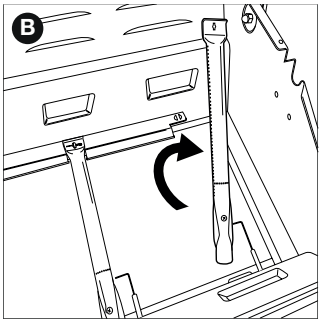
Πρέπει να καθαρίζετε τους κλιβάνους και τους σωλήνες Venturi της συσκευής σας:

- Πριν από την πρώτη χρήση ύστερα από μεγάλο χρονικό διάστημα κατά το οποίο δεν χρησιμοποιούσατε τη συσκευή.
- Τουλάχιστον δύο φορές το χρόνο, τη μία φορά στην αρχή της σεζόν.

11.3.3 Čištění hořáků a Venturiho trubic

1. Αφαιρέστε τους κλιβάνους από τη συσκευή, όπως δείχνει η εικόνα. Εάν παρατηρήσετε βλάβη σε κάποιον από τους κλιβάνους, πρέπει να τον αντικαταστήσετε.





2. Vyčistěte hořáky a Venturiho trubice malým kartáčem nebo po domácku zhotoveným čističem trubky (rozložená kancelářská sponka, kartáč na trubky ...).
3. Hořáky uložte zpět. Zkontrolujte, zda jsou Venturiho trubice umístěny nad otvory plynových ventilů.

11.4 Συντήρηση τμημάτων από ανοξείδωτο χάλυβα και με επίστρωση χρωμίου και πούδρας

Η συσκευή είναι κατασκευασμένη από τμήματα εμαγιέ, ανοξείδωτου χάλυβα, με επίστρωση χρωμίου και πούδρας. Κάθε υλικό πρέπει να συντηρείται με διαφορετικό τρόπο:

Υλικό	Τρόπος φροντίδας του υλικού
Εμαγιέ	• Να αποφεύγεται η χρήση αιχμηρών αντικειμένων και τα χτυπήματα σε σκληρές επιφάνειες. • Να αποφεύγεται η επαφή με κρύα υγρά όταν είναι ακόμη ζεστό. • Μπορείτε να χρησιμοποιήσετε μεταλλικά σφουγγάρια και στιλβωτικά απορρυπαντικά.
Ανοξείδωτος χάλυβας και χρώμιο	• Μη χρησιμοποιείτε σκληρά, στιλβωτικά ή μεταλλικά απορρυπαντικά. • Χρησιμοποιήστε μαλακά απορρυπαντικά, τα οποία αφήνετε να δράσουν στο χάλυβα. • Χρησιμοποιήστε μαλακό σφουγγάρι ή ύφασμα. • Ξεπλύνετε καλά μετά τον καθαρισμό και στεγνώστε καλά πριν από τη φύλαξη.
Επίστρωση πούδρας	• Μη χρησιμοποιείτε αιχμηρά αντικείμενα. Χρησιμοποιήστε μαλακά απορρυπαντικά και μαλακό σφουγγάρι ή ύφασμα. • Ξεπλύνετε καλά μετά τον καθαρισμό και στεγνώστε καλά πριν από τη φύλαξη.

⚠ Για να αποτρέψετε τη δημιουργία σκουριάς στον ανοξείδωτο χάλυβα, αποφεύγετε την επαφή με χλωρίνη, αλάτι και σίδερο. Συνιστούμε να μη χρησιμοποιείτε τη συσκευή στην παραλία, κοντά σε σιδηροδρομικές γραμμές ή κοντά σε πισίνες.

⚠ Α Ζημιές που προκαλούνται από αμέλεια τήρησης αυτών των οδηγιών θεωρούνται ανεπαρκής συντήρηση και δεν καλύπτονται από την εγγύηση.

Κάτω από την αναλυτική προβολή της συσκευής σας (δεύτερο μέρος του ενχειριδίου), θα βρείτε μια λίστα με όλα τα εξαρτήματα από τα οποία αποτελείται η συσκευή. Αυτή η λίστα περιλαμβάνει ένα σύμβολο που προσδιορίζει το υλικό κάθε εξαρτήματος, για να γνωρίζετε πώς μπορείτε να συντηρήσετε κάθε συγκεκριμένο εξάρτημα. Η λίστα εξαρτημάτων χρησιμοποιεί τα παρακάτω σύμβολα:

Σύμβολο	Υλικό
●	Εμαγιέ
▲	Χρώμιο
■	Ανοξείδωτος χάλυβας
★	Επίστρωση πούδρας

11.5 Αποθήκευση της συσκευής

Εάν δεν πρόκειται να χρησιμοποιήσετε τη συσκευή για μεγάλο

χρονικό διάστημα, φυλάξτε τη σε στεγνό μέρος. Προτού αποθηκεύσετε τη συσκευή:

- Αποσυνδέστε τη φιάλη αερίου. Ποτέ μην αποθηκεύετε τη συσκευή σε κλειστό χώρο (ακόμη και σε γκαράζ ή υπόστεγο), όσο είναι συνδεδεμένη με τη φιάλη αερίου.
- Καθαρίστε τους κλιβάνους και τις σχάρες, τρίψτε τις με λάδι και τυλίξτε τις σε χαρτί.
- Καλύψτε τη συσκευή σας με κάλυμμα Barbecook. Δηλώστε τη συσκευή σας στη διεύθυνση www.barbecook.com για να μάθετε ποιο κάλυμμα χρειάζεστε.

11.6 Φύλαξη φιαλών αερίου

Αυτές οι οδηγίες ισχύουν τόσο για τις γεμάτες όσο και για τις κενές φιάλες αερίου.

- Φυλάσσετε πάντα τις φιάλες αερίου εκτός σπιτιού, σε καλά αεριζόμενο χώρο. Βεβαιωθείτε ότι δεν εκτίθενται σε υπερβολική ζέστη ή σε άμεσο ηλιακό φως.
- Ποτέ μην αποθηκεύετε φιάλες αερίου σε μέρος που μπορεί να έχει πολλή ζέστη (αυτοκίνητο, σκάφος κ.λπ.).
- Ποτέ μην φυλάσσετε τη φιάλη αερίου ή ανταλλακτικές φιάλες στο περίβλημα της συσκευής σας.
- Ποτέ μην αποθηκεύετε την ανταλλακτική φιάλη αερίου κοντά σε συσκευή αερίου που είναι σε χρήση.
- Φυλάσσετε πάντα τις φιάλες αερίου μακριά από τα παιδιά.
- Κατά την αποθήκευση και τη μεταφορά φιαλών αερίου, φροντίστε να βρίσκονται πάντα σε όρθια θέση.

11.7 Παραγγελία ανταλλακτικών

Τα μέρη που είναι απευθείας εκτεθειμένα στη φωτιά ή σε έντονη θερμότητα πρέπει να αντικαθιστώνται κάθε τόσο. Για να παραγγείλετε ένα ανταλλακτικό:

1. Αναζητήστε τον αριθμό αναφοράς του ανταλλακτικού που χρειάζεστε. Θα βρείτε έναν κατάλογο με όλους τους αριθμούς αναφοράς κάτω από τις μεγεθυσμένες εικόνες, στο δεύτερο μέρος αυτού του εγχειριδίου και στη διεύθυνση www. barbecook. com.

   Εάν καταχωρίσατε τη συσκευή σας στο διαδίκτυο, θα μεταβείτε αυτόματα στον σωστό κατάλογο, στο MyBarbecook account. Εκεί έχετε τη δυνατότητα να παραγγείλετε τα ανταλλακτικά σας μέσω διαδικτύου.

2. Παραγγείλετε το ανταλλακτικό μέσω του δικτυακού τόπου www.barbecook.com ή στο σημείο πώλησής σας. Μπορείτε να παραγγείλετε τα ανταλλακτικά που καλύπτονται από εγγύηση μόνο στο σημείο πώλησης.

12 ΕΓΓΥΗΣΗ

12.1 Τι καλύπτεται

Η συσκευή σας συνοδεύεται από εγγύηση δύο ετών, ξεκινώντας από την ημερομηνία αγοράς. Αυτή η εγγύηση καλύπτει όλα τα σφάλματα κατασκευής, με την προϋπόθεση ότι:

- Χρησιμοποιήσατε, συναρμολογήσατε και συντηρήσατε τη συσκευή σύμφωνα με τις οδηγίες αυτού του εγχειριδίου. Οι ζημιές που προκλήθηκαν από κακή χρήση, εσφαλμένη συναρμολόγηση ή ανεπαρκή συντήρηση δεν αποτελούν σφάλματα κατασκευής.
- Μπορείτε να προσκομίσετε την απόδειξη και τον μοναδικό αριθμό σειράς της συσκευής σας. Ο αριθμός σειράς ξεκινά με το γράμμα G και ακολουθείται από 15 ψηφία. Μπορείτε να τον βρείτε:
  - Σε αυτό το εγχειρίδιο και στο πακέτο μέσα στο οποίο υπήρχε το εγχειρίδιο.
  - Στη συσκευασία της συσκευής.
  - Στο εσωτερικό της πόρτας του ντουλαπιού.
- Το τμήμα ποιότητας Barbecook επιβεβαιώνει ότι τα εξαρτήματα είναι ελαπωματικά και ότι αποδείχτηκαν ελαπωματικά σε συνθήκες κανονικής χρήσης, σωστής συναρμολόγησης και επαρκούς συντήρησης.

Εάν κάποια από τις παραπάνω προϋποθέσεις δεν ικανοποιείται, δεν μπορείτε να προβάλετε καμιά αξίωση. Σε κάθε περίπτωση, η εγγύηση περιορίζεται στην επισκευή ή στην αντικατάσταση των ελαπωματικών εξαρτημάτων.

12.2 Τι δεν καλύπτεται

Οι παρακάτω ζημιές και ελαπώματα δεν καλύπτονται από την εγγύηση:

- Φυσιολογική φθορά (σκουριά, παραμόρφωση, αποχρωματισμός κλπ.) εξαρτημάτων που εκτίθενται απευθείας στη φωτιά ή σε έντονη θερμότητα. Είναι φυσιολογικό αυτά τα εξαρτήματα να αντικαθίστανται κατά διαστήματα.
- Οπτικές διαφορές που σχετίζονται με τη διαδικασία κατασκευής. Αυτές οι διαφορές δεν θεωρούνται σφάλματα κατασκευής.
- Όλες οι φθορές που προκαλούνται από ανεπαρκή συντήρηση, εσφαλμένη αποθήκευση, κακή συναρμολόγηση ή τροποποιήσεις σε προσυναρμολογημένα εξαρτήματα.
- Όλες οι φθορές που προκαλούνται από κακή χρήση της συσκευής (μη τήρηση των οδηγιών αυτού του εγχειριδίου, χρήση για εμπορικούς σκοπούς κλπ.).
- Όλες οι συνεπαγόμενες φθορές που προκαλούνται από απροσεξία ή μη συμβατή χρήση της συσκευής.
- Σκουριά ή αποχρωματισμός που προκαλείται από εξωτερικούς παράγοντες, χρήση σκληρών απορρυπαντικών, έκθεση σε χλώριο κλπ. Τέτοιες φθορές δεν θεωρούνται σφάλματα κατασκευής.

13 ΤΕΧΝΙΚΕΣ ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ

13.1 Ετικέτα τύπου

Η ετικέτα τύπου εμφανίζει όλες τις τεχνικές προδιαγραφές της συσκευής σας. Μπορείτε να τον βρείτε:

- Στο δεύτερο μέρος αυτού του εγχειριδίου.
- Στο εσωτερικό της πόρτας του ντουλαπιού.

13.2 Průměry trysek

- Κύριος κλίβανος: 0.85mm
- Πλευρικός κλίβανος: 0.85mm
- Κλίβανος σούβλας: 0.98mm

14 ΑΝΤΙΜΕΤΩΠΙΣΗ ΠΡΟΒΛΗΜΑΤΩΝ

Πρόβλημα	Πιθανές αιτίες	Λύσεις
Δεν υπάρχει αρκετή θερμότητα	• Η παροχή αερίου δεν είναι ανοιχτή • Οι σωλήνες Venturi δεν είναι τοποθετημένοι επάνω από τα ανοίγματα των βαλβίδων αερίου • Τα ανοίγματα των κλιβάνων είναι φραγμένα • Η φιάλη αερίου είναι (σχεδόν) άδεια • Ο ρυθμιστής πίεσης δεν είναι συνδεδεμένος σωστά στη φιάλη ή/και στον αγωγό	• Ανοίξτε την παροχή αερίου • Τοποθετήστε τους σωλήνες Venturi επάνω από τα ανοίγματα των βαλβίδων αερίου • Καθαρίστε τα ανοίγματα των κλιβάνων ή αντικαταστήστε τους κλιβάνους • Αντικαταστήστε τη φιάλη αερίου • Επανασυνδέστε το ρυθμιστή πίεσης στη φιάλη ή/και στον αγωγό
Υπερβολική θερμότητα ή/και ξαφνικές απότομες φλόγες	• Το φαγητό έχει πολύ λίπος • Η οπή αποστράγγισης λίπους έχει φράξει, υπάρχει λίπος στο μπολ ή/και στους κλιβάνους • Η θερμοκρασία είναι πάρα πολύ υψηλή	• Αφαιρέστε το λίπος που περισσεύει και ρυθμίστε τους κλιβάνους σε χαμηλή θέση • Καθαρίστε την οπή αποστράγγισης λίπους, το μπολ και τους κλιβάνους • Ρυθμίστε τους κλιβάνους σε χαμηλότερη θερμοκρασία ή/και ψήστε το φαγητό έμμεσα (χωρίς απευθείας επαφή με τον κλίβανο)
Η θερμότητα δεν κατανέμεται ομοιόμορφα στην επιφάνεια της σχάρας	Ως ένα βαθμό, οι διαφορές θερμότητας είναι φυσιολογικές. Ανατρέξτε στις ενότητες "10.6 Αξιοποίηση των ζωνών θερμότητας". Πιθανές αιτίες για μεγάλες διαφορές θερμότητας: • Η συσκευή δεν έχει προθερμανθεί	• Προθερμάνετε τη συσκευή
Κίτρινες φλόγες	• Οι κλίβανοι ή οι σωλήνες Venturi έχουν μπλοκαριστεί • Έχει πέσει αλάτι στους κλιβάνους • Η συσκευή είναι συνδεδεμένη με φιάλη βουτανίου	• Καθαρίστε τους κλιβάνους και τους σωλήνες Venturi • Καθαρίστε τους κλιβάνους Συνδέστε τη συσκευή με φιάλη προπανίου, χρησιμοποιώντας κατάλληλο ρυθμιστή πίεσης
Ατελής φλόγα	• Ο κλίβανος έχει φράξει ή τρυπήσει ή σκουριάσει	• Καθαρίστε ή αντικαταστήστε τον κλίβανο
Φλόγες έξω από τους σωλήνες Venturi ή στα κουμπιά ελέγχου	• Οι κλίβανοι ή οι σωλήνες Venturi έχουν μπλοκαριστεί	• Κλείστε την παροχή αερίου και ρυθμίστε τους κλιβάνους στη θέση OFF. • Αφήστε τη συσκευή να κρυώσει. Καθαρίστε τους κλιβάνους και τους σωλήνες Venturi.
Υπάρχουν φλόγες που ξεπερνούν το ύψος του μπολ	• Φυσάει πολύ • Η φιάλη αερίου είναι (σχεδόν) άδεια • Υπάρχει λίπος στο μπολ ή/και στους κλιβάνους	• Τοποθετήστε τη συσκευή με την πίσω πλευρά στραμμένη προς τον άνεμο • Αντικαταστήστε τη φιάλη αερίου • Καθαρίστε το μπολ και τους κλιβάνους
Ο ρυθμιστής πίεσης παράγει μακρόσυρτο ήχο	• Ο καιρός είναι ζεστός • Νέα (γεμάτη) φιάλη αερίου	• Δεν υπάρχει κίνδυνος ή σφάλμα. Ο ήχος κανονικά θα σταματήσει ύστερα από λίγο.
Ακούγεται συριγμός όταν ο κλίβανος ρυθμίζεται στη χαμηλή θέση	• Υπάρχει βρωμιά στο μπεκ αερίου, στους σωλήνες Venturi ή/και στον κλίβανο	• Καθαρίστε το μπεκ αερίου, τους σωλήνες Venturi και τον κλίβανο

Πρόβλημα	Πιθανές αιτίες	Λύσεις
Δεν είναι δυνατό το άναμμα του κλιβάνου (με χρήση είτε αναφλεκτήρα είτε σπίρτου)	• Ο κλίβανος ή οι σωλήνες Venturi έχουν φράξει • Δεν υπάρχει παροχή αερίου	• Καθαρίστε τον κλίβανο και τους σωλήνες Venturi • Ανοίξτε την παροχή αερίου και πιέστε το κουμπί ασφαλείας στο ρυθμιστή πίεσης (δεν διατίθεται σε όλους τους ρυθμιστές)
Δεν είναι δυνατό το άναμμα του κλιβάνου με τον αναφλεκτήρα	• Δεν έχει τοποθετηθεί μπαταρία ή η μπαταρία δεν έχει τοποθετηθεί σωστά • Ο μεσαίος κλίβανος δεν έχει ανάψει πρώτος Ο αναφλεκτήρας δεν έχει συνδεθεί σωστά • Το ηλεκτρόδιο έχει καταστραφεί • Ελαπωματική γείωση Ελαπωματικός αναφλεκτήρας	• Τοποθετήστε ξανά την μπαταρία, με τους πόλους τοποθετημένους σωστά • Ανάψτε πρώτα τον μεσαίο κλίβανο • Ελέγξτε και συναρμολογήστε ξανά όλες τις συνδέσεις του αναφλεκτήρα • Αντικαταστήστε το ηλεκτρόδιο • Ελέγξτε και συναρμολογήστε ξανά τα ηλεκτρόδια, τους κλιβάνους και τον αναφλεκτήρα • Αντικαταστήστε τον αναφλεκτήρα
Κατά το πάτημα του αναφλεκτήρα δεν παράγονται σπίθες ούτε ακούγεται ήχος	• Δεν έχει τοποθετηθεί μπαταρία ή η μπαταρία δεν έχει τοποθετηθεί σωστά • Η μπαταρία είναι άδεια • Το κουμπί του αναφλεκτήρα δεν είναι συναρμολογημένο σωστά • Ελαπωματική γεννήτρια σπινθήρων	• Τοποθετήστε ξανά την μπαταρία, με τους πόλους τοποθετημένους σωστά • Αντικαταστήστε την μπαταρία • Συναρμολογήστε ξανά το κουμπί του αναφλεκτήρα • Αντικαταστήστε τη γεννήτρια σπινθήρων
Κατά το πάτημα του αναφλεκτήρα ακούγεται μόνο ήχος (δεν παράγονται σπίθες)	• Ελαπωματική γείωση • Υπάρχει μεγάλη απόσταση ανάμεσα στον κλίβανο και το ηλεκτρόδιο	• Συνδέστε ξανά τη γεννήτρια σπινθήρων και τα ηλεκτρόδια • Λυγίστε ελαφρά το ηλεκτρόδιο για να το φέρετε πιο κοντά στον κλίβανο
Εμφανίζονται σπίθες που δεν προέρχονται από τους κλιβάνους	• Ελαττωματική σύνδεση καλωδίων	• Αντικαταστήστε τα καλώδια
Εμφανίζονται σπίθες, αλλά όχι σε όλα τα ηλεκτρόδια ή/και οι σπίθες δεν είναι αρκετά ισχυρές	• Ελαπωματική γείωση • Χαμηλή μπαταρία • Βρεγμένα ή σπασμένα ηλεκτρόδια	• Συνδέστε ξανά τη γεννήτρια σπινθήρων και τα ηλεκτρόδια • Αντικαταστήστε την μπαταρία • Στεγνώστε τα ηλεκτρόδια με χαρτοπετσέτες ή αντικαταστήστε τα ηλεκτρόδια

SK- NÁVOD NA POUŽÍVANIE

1 Zaregistrujte si svoj výrobok 200

2 O tejto príručke 200

3 Dôležité bezpečnostné pokyny 200
- Prečítajte si a dodržiavajte pokyny 200
- Pri manipulácii s plynom bud'te opatrní 200
- Zvolte vhodné umiestnenie 200
- Bezpečnostné upozornenia 200

4 Opakujúce sa výrazy 200
- Venturiho trubice 200
- Kryty horákov 201
- Smalt 201
- Vzplanutia 201

5 Zostavenie grilu 201
- Bezpečnostné pokyny 201
- Zostavenie grilu 201

6 Pripojenie plynu do spotrebiča 201
- Akú plynovú fľašu, hadicu a regulátor použiť 201
- Bezpečnostné pokyny 201
- Pripojenie hadice k spotrebiču 201
- Pripojenie hadice a fľaše k regulátoru 202
- Výmena fľaše 203

7 Kontrola úniku plynu 203
- Prečo je potrebné kontrolovaf únik plynu 203
- Kedy je potrebné vykonať kontrolu úniku 203
- Bezpečnostné pokyny 203
- Čo potrebujete 203
- Kontrola úniku plynu 203
- Čo robiť v prípade úniku plynu 203

8 Príprava zariadenia na použitie 204
- Pred každým použitím 204
- Pred prvým použitím (po dlhšej dobe) 204
- Pred prvým použitím (po dlhšej dobe) 204

9 Zapaľovanie horákov 204
- Bezpečnostné pokyny 204
- Zapálenie hlavných horákov 204
- Zapálenie pomocného horáka 205
- Zapálenie bočného horáka 205
- Zhasnutie horákov 205
- Opätovné zapálenie horákov 205
- Kontrola plameňa 206

10 Užitočné tipy 206
- Predhrievanie grilu 206
- Zabránenie prilepeniu jedla 206
- Priame a nepriame grilovanie 206
- Grilovanie so zavretým vekom 206
- Sledovanie teploty 206
- Pred prvým použitím (po dlhšej dobe) 206
- Opekanie jedla na ražni 207
- Ako sa vyhnúfvzplanutiu 207

11 Údržba grilu 207
- Čistenie grilovacieho roštu 207
- Čistenie misy 207
- Čistenie horákov a Venturiho trubíc 207
- Údržba smaltovaných, chrómovaných a lakovaných častí a častí z nehrdzavejúcej ocele 208
- Uskladnenie grilu 208
- Skladovanie plynových flia 208
- Objednávanie náhradných dielov 208

12 Záruka 208
- Vzťahuje sa 208
- Záruka sa nevzťahuje na nasledovné 209

13 Technické údaje 209
- Typový štítok 209
- Priemery trysiek 209

14 Riešenie problémov 209

1 REGISTRÁCIA SPOTREBIČA

Ďakujeme vám, že ste si zakúpili spotrebič Barbecook! Celý nový svet čaká, kým ho vyskúšate bez ohľadu na to, či je to v kľude prírody alebo uprostred zhonu veľkomesta. Staňte sa majstrom grilovania s našou komunitou #barbecook a dovoľte nám, aby sme váš gril uvideli do pozornosti.

Zaregistrujte si svoj spotrebič Barbecook v režime on-line a získajte niektorú z veľkých výhod:

- Získate prístup ku kompletnému návodu na použitie a spoznáte každý kúsok svojho spotrebiča.
- Prospech z prispôsobeného servisu po predaji vám umožní rýchle nájsť náhradné diely a mať úžitok z optimálneho záručného servisu.
- Informujeme vás o aktualizáciách výrobku a dáme vám tipy, triky a inšpirácie na grilovanie, aby ste sa mohli stať skutočným majstrom grilovania.

Ste pripravení na dobrodružstvo? Zaregistrujte si svoj výrobok a pripojte sa k spoločenstvu #barbecook!

Viac informácií o registrácii spotrebiča nájdete na lokalite www.barbecook.com.

Barbecook rešpektuje vaše súkromie. Vaše údaje nebudú predané, distribuované alebo zdieľané s tretími stranami.

2 O TEJTO PRÍRUČKE

Túto príručku tvoria dve časti:

- Prvá časť je tá, ktorú práve čítate. Obsahuje pokyny na montáž, používanie a údržbu vášho grilu.
- Druhá časť sa začína na strane 295. Obsahuje nákresy spotrebiča (zvýraznené diagramy, montážne nákresy a pod.), ktoré sú opísané v tejto príručke.

3 DÔLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÉ POKYNY

3.1 Prečítajte si a dodržiavajte pokyny

Pred používaním grilu si prečítajte návod na používanie. Vždy starostlivo dodržiavajte pokyny. Nesprávne zmontovanie alebo používanie výrobku môže mať za následok vznik požiaru alebo materiálne škody.

Škody spôsobené nedodržaním týchto pokynov (nesprávna montáž, použitie, údržba ...) nie sú kryté zárukou.

3.2 Pri manipulácii s plynom bud'te opatrní

Práca s plynom je úplne bezpečná, ale vyžaduje extra opatrnosť:

- Plynové fľaše skladujte vždy vo vonkajšom, dobre vetranom prostredí. Dbajte na to, aby neboli vystavené nadmernému teplu alebo priamemu slnku.
- Nikdy neskladujte plynové flaše (ani náh adné) v úložnom priestore spotrebiča.
- Nikdy neskladujte náhradné plynové flaše v blíz osti spotrebiča, ktorý je v prevádzke.
- Po skončení používania grilu zatvorte prívod z plynovej flaše.
- Nikdy nefajčíte v blízkosti plynového spotrebiča, ktorý sa práve používa, ani v blízkosti plynovej flaše (plnej či prázdnej).

Ak cítite plyn, okamžite zatvorte prívod plynu, zahaste všetky plamene a otvorte veko spotrebiča. Ak zápach pretrváva, privolajte dodávatela plynu alebo hasičov.

3.3 Zvolte vhodné umiestnenie

Výrobok používajte iba vo vonkajšom prostredí. Používanie výrobku vo vnútri, dokonca aj v garáži či kôlni môže mať za následok otravu oxidom uholhatým.

Pri používaní vonku dodržujte nasledovné:

- Výrobok umiestnite do vzdialenosti najmenej 3 m od akejkolvek budovy, do otvoreného a dobre vetraného priestoru.
- Uistite sa, že k horákom a prieduchom v kryte výrobku je za každých okolností zabezpečené voľné prúdenie vzduchu.
- Výrobok neumiestňujte pod presahujúce konštrukcie (na verandu, pod prístrešok ...) alebo pod strom.
- Výrobok položte na pevný a stabilný povrch. Nikdy ho neumiestňujte na pohyblivý dopravný prostriedok Ooď, príves ...).

3.4 Bezpečnostné upozornenia

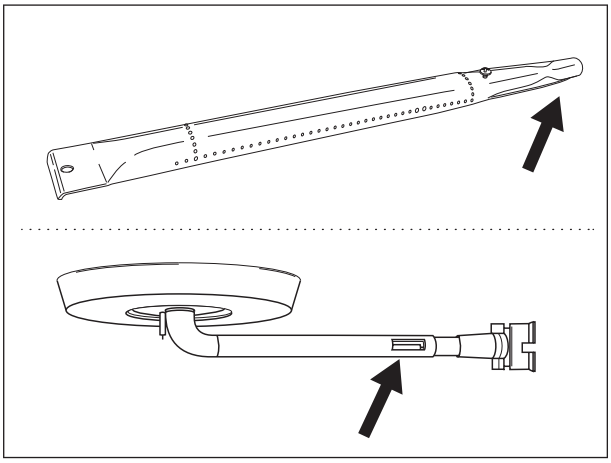
- Používať iba vonku.
- Pred použitím spotrebiča si prečítajte návod na použitie.
- Spotrebič počas prevádzky nepresúvajte.
- Spotrebič nenechávajte počas prevádzky bez dozoru, obzvlášť v prítomnosti detí a zvierat.
- VÝSTRAHA: prístupné časti môžu byť veľmi horúce. Nedovoľte malým deťom približovať sa k spotrebiču.
- Pri manipulácii s horúcimi časťami (veko, gril a podobne) používajte vhodné ochranné pomôcky.
- Tento spotrebič musí byť počas prevádzky ďalej od horľavých materiálov.
- V plynovom spotrebiči nepoužívajte drevo, drevené uhlie, lávové kamene alebo keramické brikety.
- Tento spotrebič nepoužívajte po konzumácii alkoholu alebo drog.
- Po skončení používania vypnite prívod plynu na plynovej tlakovej fľaši.
- Spotrebič neupravujte.

4 OPAKUJÚCE SA VÝRAZY

Táto časť obsahuje definície menej známych výrazov. Tieto výrazy sú použité vo viacerých kapitolách tohto návodu.

4.1 Venturiho trubice

Venturiho trubice sú malé rúrky pripevnené k vstupu do horákov. Na boku Venturiho trubice je malá dierka. Tá je viditeľná na hlavnom horáku a na pomocnom horáku:



Keď plyn prúdi k horákom, prechádza cez Venturiho trubice. Vdaka dierkam na boku rúrok sa plyn zmieša so vzduchom a teda kyslíkom. To je potrebné na správne zapálenie horákov: iba správna zmes plynu a kyslíka umožňuje správne zapálenie horákov s pekným plameňom.

4.2 Kryty horákov

Kryty horákov sa montujú nad horáky grilu. Chránia horáky pred kvapkajúcim tukom. Postranné otvory v krytoch tiež rozvádzajú teplo v grile, vdaka čomu sa gril zohreje rýchlejšie a rovnomernejšie.

4.3 Smalt

Niektoré diely grilu sú pokryté vrstvou sklenej glazúry nazývanej smalt. Smalt chráni podkladový kov pred koróziou. Smalt je vysokokvalitný materiál: je odolný voči korózii, nebledne pri pôsobení vysokých teplôt a ponúka veľmi lahkú údržbu.

⚠ Pretože smalt je menej fl xibilný než kov, ktorý pokrýva, pri nesprávnej manipulácii sa môže smalt odlupovať. Aby ste sa vyhli problémom, pri montáži povrchovo upravených dielov budte opatrní a smalt ošetrujte tak, ako je opísané dalej v tejto príručke.

4.4 Vzplanutia

Vzbĺknutie je náhle vyšla.hnutie plameňa z grilu počas grilovania. Spôsobuje ho obvykle kvapkajúci tuk alebo marináda.

5 ZOSTAVENIE GRILU

5.1 Bezpečnostné pokyny

- Pri montáži výrobok nija o neupravujte. Je veľmi nebezpečné a zakázané upravovať akékoľvek diely, ktoré boli zmontované alebo zvarené vo výrobe.
- Vždy starostlivo dodržiavajte montážne pokyny.
- Používateľ je zodpovedný za správne zmontovanie výrobku. Škody spôsobené nesprávnou montážou nie sú kryté zárukou.

5.2 Zostavenie grilu

Budete potrebovať knzový skrutkovač, plochý skrutkovač a batériu velkosti AA (elektrický zapaľovač). Batérie nie sú súčasťou balenia.

1. Zariadenie položte na rovný a čistý povrch.
2. Gril zostavte podľa priložených nákresov. Nákresy nájdete v druhej časti tohto návodu, za zvýrazneným popisom zariadenia.

⚠ Pri montáži smaltovaných dielov dávajte pozor. Náradie a skrutky môžu poškodiť smaltovaný povrch. Vždy používajte dodané tkaninové podložky, ktoré zabránia poškodeniu smaltu v okolí skrutkových spojov.

ℹ Balenie môže obsahovať viac skrutiek, než je potrebné. Po zostavení grilu vám môžu nejaké skrutky zostať.

ℹ Balenie obsahuje aj núdzovú súpravu náhradných dielov (skrutky, matice, podložky ...). Tie využije e ako náhradné v prípade straty alebo poškodenia.

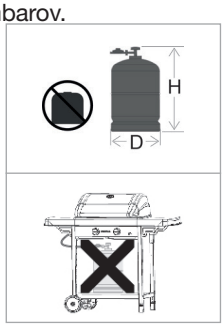
6 PRIPOJENIE PLYNU DO SPOTREBIČA

6.1 Akú plynovú fľašu, hadicu a regulátor pouzlt

Pred pripojením prívodu plynu k tomuto spotrebiču si musíte zakúpiť plynovú tlakovú fľašu, hadicu a regulátor tlaku. V dolnej tabuľke je uvedená plynová tlaková fľaša, hadica a regulátor tlaku, ktoré musíte použiť.

V Belgicku (BE) musíte napríklad používať tlakovú fľašu na propán s hadicou a regulátorom tlaku, ktoré sú dimenzované na tlak 37 mbarov alebo tlakovú fľašu na bután s hadicou a regulátorom tlaku, ktoré sú dimenzované na tlak 28 až 30 mbarov.

Krajina	Plynová flaša, hadice a regulátor
DK, GR, NO, SE, EE, LT, LV, MT,HU, SI, NL	Bután, 30 mbar
ES, GB,, IE, PT, BE, FR, LU, IT, CY	Propán, 37 mbar/ Bután, 28-30 mbar
DE, CZ, SK	Bután, 50 mbar
PL	Propán, 37 mbar



Tento gril je nastavený na prevádzku s 4,5 až 15 kg tlakovými fľašami na bután/propán, ktoré sú vybavené vhodným regulátorom nízkeho tlaku. Tento spotrebič odporúčame pripojiť k propánovej tlakovej fľaši. Propán ponúka vysokokvalitné horenie a je menej citlivý na mráz. Tlaková fľaša musí mať výšku H menej ako 58 cm bez ohľadu na jej šírku alebo priemer D.

Regulátor tlaku si kúpte spolu s plynovou tlakovou fľašou. Všetky regulátory tlaku sa nemusia hodiť pre každú tlakovú fľašu.

Kúpte si iba plynovú hadicu a regulátor tlaku, ktoré sú schválené pre krajinu ich použitia.

6.2 Bezpečnostné pokyny

- Nikdy nepripájajte plynovú flašu priamo k spot ebiču. Na plynovú flašu je vždy pot ebné najskôr namontovať regulátor tlaku.
- Nikdy neupravujte vopred zostavené alebo utesnené časti plynovej flaše, hadice alebo egulátora tlaku.
- Hadica musí byť čo najkratšia (maximálne 1,5 m), aby sa neťahala po zemi.
  - Hadicu nedeformujte alebo neskrúcajte. Hadicu neťahajte alebo neprepichujte. Hadicu udržiavajte ďalej od horúcich častí grilu. Skontrolujte, či je hadica normálne vytiahnutá bez skrúcania alebo ťahania.
  - Ak je hadica poškodená alebo popraskaná, musí sa vymeniť na základe požiadavky vnútroštátnych predpisov alebo na konci životnosti (napr., Francúzsko)
- Tlakovú fľašu vždy udržiavajte vo vzpriamenej polohe.
- Prívod plynu nikdy neotvárajte.
- Po každej zmene plynovej prípojky skontrolujte jej tesnosť. Pozrite si odsek č. 7 "Kontrola unikania plynu".

6.3 Pripojenie hadice k spotrebiču

Francúzsko:
Pre toto zariadenie sa môžu použiť dva typy pružných hadíc:

- Pružná hadica je navrhnutá tak, aby sa dala pevne pripojiť k manžetovým kruhovým koncovkám na grile aj na regulátore tlaku (v súlade s technickou normou XP D 36-110). Odporúčaná dĺžka je 1,25 m.
- Pružná hadica (v súlade s technickou normou XP D 36-112) je vybavená závitovým holendrom G 1/2 na pripojenie ku grilu a závitovým holendrom M 20 x 1,5 na pripojenie k regulátoru tlaku. Odporúčaná dĺžka je 1,25 m.

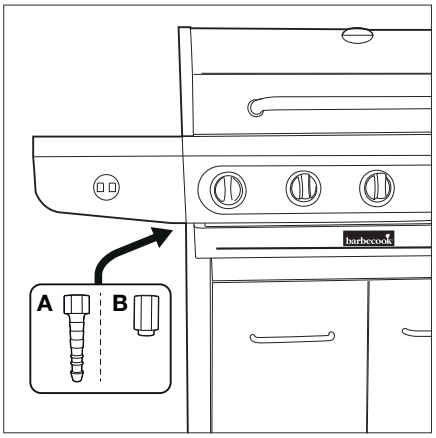
Iné krajiny:

Musí sa používať s pružnou hadicou, ktorá je vhodná na použitie pre bután a propán. Dĺžka hadice nesmie byť viac ako 1,50 m.

Na pripojenie plynovej hadice k spotrebiču je potrebné na prívodnú rúrku grilu namontovať spojku. Gril sa dodáva s dvomi druhmi spojok pre jednotlivé krajiny:

Krajina	Spojka
BE, CH, CZ, DK, ES, FI, GB, IE, IT, PT, SI	Spojka typu A
FR	Spojka typu B

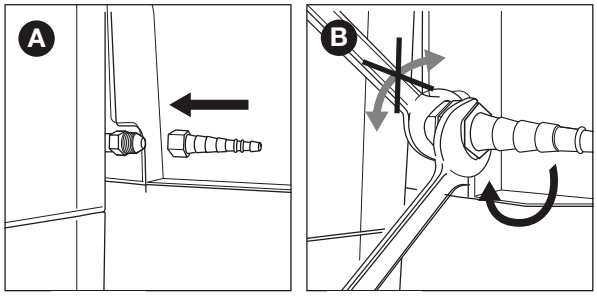
⚠ Ak sa v tabulke nenachádza vaša krajina, použite spojku, ktorá vyhovuje normám vo vašej krajine.



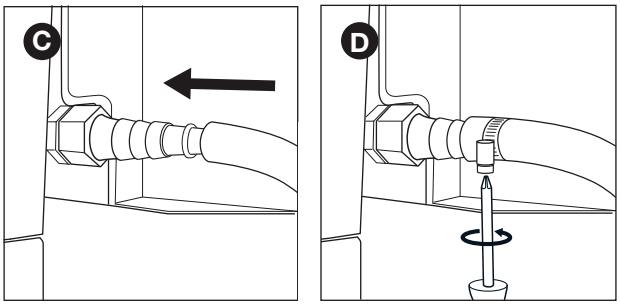
6.3.1 Spojka typu A

Budete potrebovať 19mm vidlicový kľúč a knzový skrutkovač.

1. Naskrutkujte spojku na plynovú hadicu spotrebiča (A) a dotiahnite pomocou 19mm vidlicového kľúča (B).



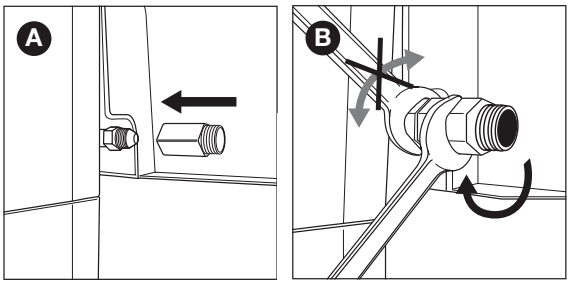
2. Nasuňte hadicu na spojku (C) a dotiahnite eskapásku pomocou krížového skrutkovača (D).



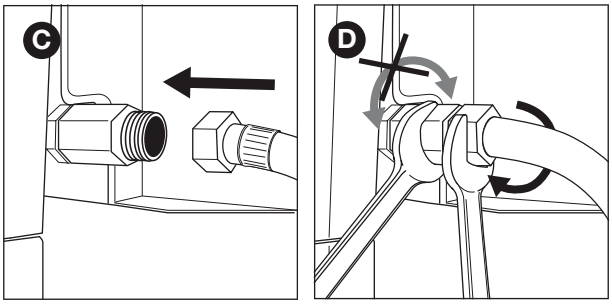
6.3.2 Spojka typu B

Budete potrebovať 22mm vidlicový kľúč a francúzsky kľúč.

1. Naskrutkujte spojku na plynovú prípojku spotrebiča (A) a dotiahnite pomocou 22mm vidlicového kľúča (B).



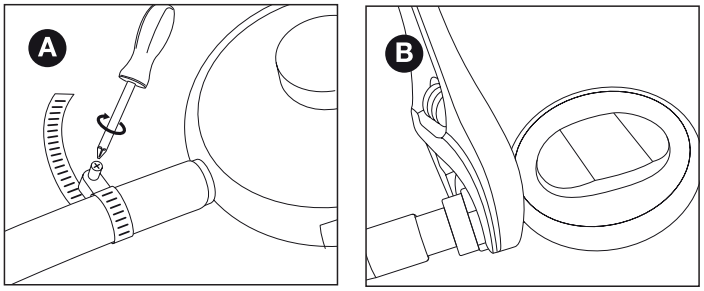
2. Naskrutkujte plynovú hadicu na spojku (C) a dotiahnite pomocou dvoch kľúčov. Pridržte spojku 22mm kľúčom a hadicu otáčajte pomocou francúzskeho kľúča (D).



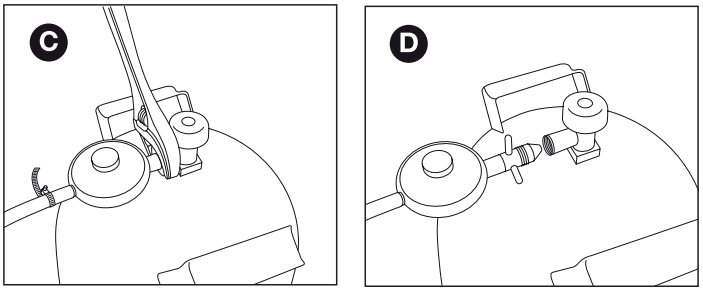
6.4 Pripojenie hadice a fľaše k regulátoru

V závislosti od použitého regulátora tlaku budete potrebovať krížový skrutkovač alebo francúzsky kľúč.

1. Pripojte hadicu k regulátoru tlaku. Vykonajte jednu z nasledujúcich činností:
   - Ak je hadica vybavené eskapáskou, nasuňte hadicu na regulátor a dotiahnite eskapásku pomocou krížového skrutkovača (A).
   - Ak je hadica vybavená maticou, priskrutkujte ju k regulátoru a dotiahnite pomocou francúzskeho kľúča (B).



2. Pripojte regulátor tlaku k plynovej flaši. Vy onajte jednu z nasledujúcich činností:
   - Ak je regulátor vybavený maticou, priskrutkujte ho v smere hodinových ručičiek k fľaši a dotiahnite pomocou francúzskeho kľúča (C).
   - Ak je regulátor vybavený hlavicou so závitom, naskrutkujte regulátor proti smeru hodinových ručičiek na flašu (D).



⚠ Používajte iba regulátory, ktoré vyhovujú technickej norme EN 16129.

6.5 Výmena flaš

1. Zatvorte prívod plynu a všetky ventily otočte do polohy OFF.
2. Odpojte prázdnu flašu a pripoj e plnú.
3. Skontrolujte flašu, hadicu a všetky spoje, či nedochádza k úniku plynu. Pozrite kapitolu "7 Kontrola úniku plynu".

⚠ Upozornenie: Tlaková fľaša na plyn sa vždy musí vymieňať ďalej od zdrojov zapálenia.

7 KONTROLA ÚNIKU PLYNU

7.1 Prečo je potrebné kontrolovaf únik plynu

Propán a bután sú ťažšie než vzduch. Následkom toho, pokiaľ dôjde k úniku, plyn sa nerozptýli v ovzduší. Unikajúci plyn sa môže najmä v bezvetrí zhromaždiť v okolí grilu. Takto zhromaždený plyn sa môžu vznietiť a vybuchnúť.

7.2 Kedy je potrebné vykonaf kontrolu úniku

- Pred prvým použitím alebo po dlhšom čase nepoužívania.

⚠ Kontrolu úniku plynu vykonajte aj v prípade, že bol gril zostavený u predajcu.

- Pri každej výmene plynových komponentov.
- Najmenej raz za rok, najlepšie na začiatku sezóny.

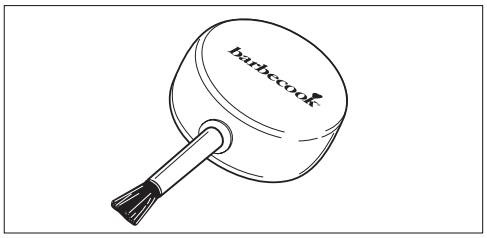
7.3 Bezpečnostné pokyny

- Gril umiestnite do vonkajšieho prostredia na dobre vetrané miesto. Dbajte na to, aby sa v okolí grilu nenachádzal zdroj otvoreného ohňa alebo zdroje tepla.
- Únik plynu nikdy nekontrolujte pomocou zapaľovača alebo zápaliek.
- Pri kontrole úniku plynu nefajčíte ani nezapaľujte horáky.

7.4 Čo potrebujete

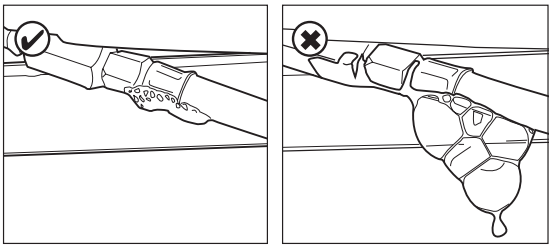
Na kontrolu úniku plynu potrebujete nasledovné:

- Kontrolnú tekutinu. Môžete použiť pripravený sprej na kontrolu únikov alebo roztok vody (50 %) a mydla alebo saponátu na umývanie riadu (50 %).
- Testovací nástroj (balónik) dodaný s vaším grilom. Pomocou balónika nasajte kontrolnú tekutinu a aplikujte ju na plynový komponent alebo spoj, ktorý chcete skontrolovať.



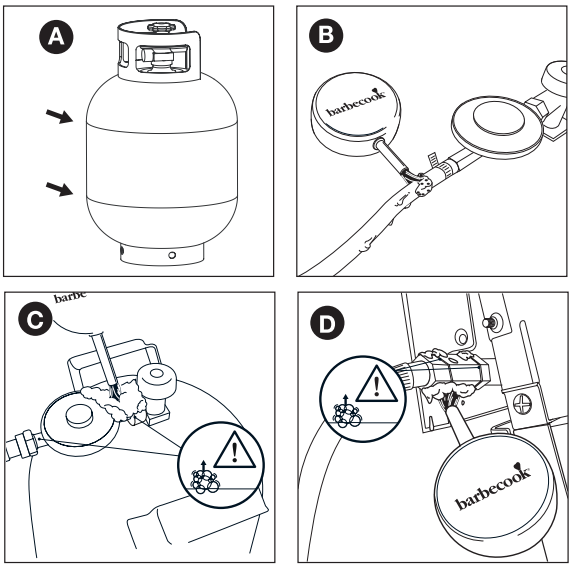
7.5 Kontrola úniku plynu

Kontrolu úniku plynu vykonajte aplikovaním kontrolnej tekutiny (mydlovej vody) na všetky plynové komponenty a spoje. Ak sa bubliny na niektorom komponente alebo spoji zväčšujú, dochádza k úniku:



Pri kontrole úniku postupujte nasledovne:

1. Spotrebič umiestnite do vonkajšieho prostredia.
2. Pripravte si nástroj na kontrolu úniku a kontrolnú tekutinu (sprej na zistenie úniku plynu alebo mydlovú vodu).
3. Otvorte veko a všetky ventily nastavte do polohy OFF.
4. Mierne otvorte prívod plynu. Ventil na plynovej flaši o očte iba o jednu otáčku.
5. Nasajte do testovacieho balónika trochu kontrolnej tekutiny a aplikujte na miesto, ktoré chcete skontrolovať. Je potrebné skontrolovať:
   - Zvary na plynovej flaši (A)
   - Hadicu (B)
   - Spoje medzi plynovou flašou a egulátorom tlaku a medzi regulátorom tlaku a hadicou (C)
   - Spoj medzi hadicou a grilom (D)



⚠ Váš regulátor tlaku a spojka sa môžu líšiť od tých, ktoré sú na ilustrácii.

6. Vykonajte jednu z nasledujúcich činností:
   - Ak zistíte únik, pokračujte podla postupu v kapitole " čo robiť v prípade úniku plynu".
   - Ak nedochádza k žiadnemu úniku, zatvorte prívod plynu, dôkladne opláchnite všetky komponenty vodou a utrite.

7.6 Čo robiť v prípade úniku plynu

1. Zatvorte prívod plynu a vykonajte nasledovné:
   - Ak zistíte únik plynu na jednom zo spojov, spoj dotiahnite.
   - Ak zistíte únik plynu na hadici alebo flaši, hadicu aleb flašu ymeňte.
2. Znovu skontrolujte spoj alebo komponent, kde ste zistili únik.
3. Ak únik pretrváva, kontaktujte predajcu Barbecook. Kým nebude únik opravený, spotrebič nepoužívajte.

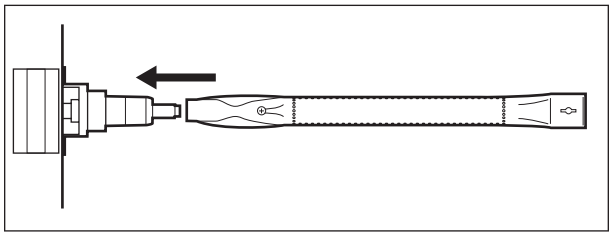
⚠ Zoznam okolitých predajcov Barbecook nájdete na stránke www.barbecook.com.

8 PRÍPRAVA ZARIADENIA NA POUŽITIE

8.1 Pred každým použitím

Pri každom použití spotrebiča skontrolujte nasledovné:

- Či je spotrebič umiestnený na vhodnom mieste. Pozrite kapitolu "3.3 Zvolte vhodné umiestnenie".
- Či sa plynová hadica nefahá po zemi a nemôže prísť do styku s horúcimi povrchmi alebo kvapkajúcim tukom.
- Či je misa čistá. Odporúčame gril vyčistif po každom použití. Pozrite kapitolu "11.2 Čistenie misy".
- Či nie sú horáky a Venturiho trubice upchaté hmyzom alebo pavučinami. Pozrite kapitolu "11.3 Čistenie horákov a Venturiho trubíc".
- Či sú horáky správne zostavené. Venturiho trubice musia byť umiestnené nad otvormi plynových ventilov.



⚠ Ak si chcete byť absolútne istí, či je plynová prípojka v poriadku, pred každým použitím odporúčame skontrolovaf, či neuniká plyn. Pozrite kapitolu "7 Kontrola úniku plynu".

8.2 Pred prvým použitím (po dlhšej dobe)

Ak sa chystáte použif spotrebič prvýkrát alebo po dlhšej dobe, je potrebné vykonať dodatočnú kontrolu niektorých vecí:

- Uistite sa, že ste si prečítali všetky pokyny v tejto príručke, porozumeli im a vykonali potrebnú kontrolu (len pred prvým použitím).
- Skontrolujte, či zo spotrebiča neuniká plyn. Pozrite kapitolu "7 Kontrola úniku plynu".

⚠ Kontrolu úniku plynu vykonajte aj v prípade, že bol gril zostavený u predajcu.

- Vyčistite horáky a Venturiho trubice (len pred prvým použitím po dlhšej dobe). Pozrite kapitolu "11.3 Čistenie horákov a Venturiho trubíc".
- Pred vložením potravín do grilu nechajte gril zabehnúť Oen pred prvým použitím). Pozrite kapitolu "8.3 Zabehnutie spotrebiča".

8.3 Zabehnutie spotrebiča

Zabehnutím spotrebiča pred prvým použitím sa spotrebič zbaví zvyšnej mastnoty z výrobného procesu. Postupujte nasledovne:

1. Zapálte hlavné horáky a nastavte ich na vysoký výkon (HIGH). Pozrite kapitolu "9.2 Zapálenie hlavných horákov".
2. Zatvorte veko a nechajte gril horief 15 minút. Na gril ešte nedávajte jedlo.
3. Po 15 minútach otvorte veko a nechajte gril horieť ďalších 5 minút (s nastaveným vysokým výkonom - HIGH).
4. Po 5 minútach je gril pripravený na používanie. Teraz naň môžete položiť jedlo.

9 ZAPAĽOVANIE HORÁKOV

ℹ Ak chcete horáky zapalbvať pomocou elektrického zapalbvača, musíte do zapaľovača vložiť jednu batériu velkosti AA. Batérie nie sú súčasťou dodávky. Priehradka pre batériu zapaľovača sa nachádza na vnútornej strane predného panela pravej strany stola.

9.1 Bezpečnostné pokyny

- Pred zapálením grilu vykonajte všetky bezpečnostné kontroly uvedené v kapitole "8 Príprava zariadenia na použitie".
- Pri zapalbvaní grilu musí byť veko vždy otvorené.
- Pri zapalbvaní horáka sa nikdy neskláňajte priamo nad horák.

9.2 Zapálenie hlavných horákov

9.2.1 Pomocou zapaľovača

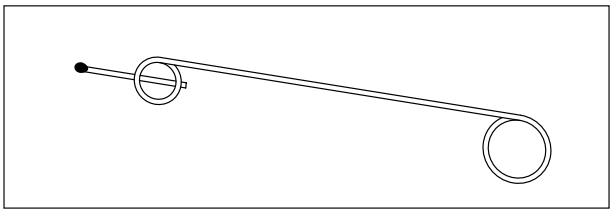
1. Otvorte veko a všetky ventily hlavných horákov nastavte do polohy OFF.
2. Ak ešte nie je zapálený žiadny iný horák, otvorte prívod plynu počkajte 10 sekúnd. Tým sa plyn stabilizuje.
3. Stlačte ovládač jedného horáka, nastavte ho do polohy HIGH a chvíľu podržte. Vstavaný zapaľovač vygeneruje iskry, ktoré horák zapália.

⚠ Na začiatok vždy zapáľte jeden hlavný horák. Nikdy nezapaľujte všetky hlavné horáky súčasne.

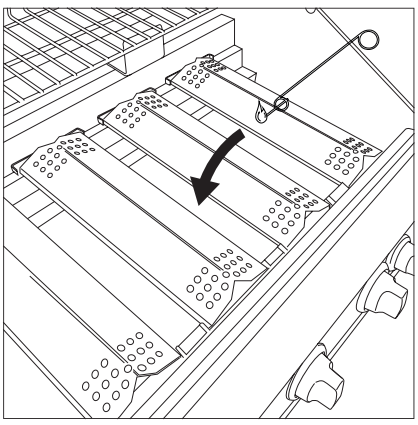
4. Ak sa horák nezapáli ani po 3 pokusoch, nastavte ovládač do polohy OFF, zatvorte prívod plynu a počkajte 5 minút. Tým unikne nahromadený plyn.
5. Skúste znovu zapáliť horák. Ak sa horák znovu nepodarí zapáliť, skúste ho zapáliť zápalkou alebo si prečítajte kapitolu “14 Riešenie problémov”, kde zistíte príčinu problému.

9.2.2 Pomocou zápalky

1. Vložte zápalku do držiaka.



2. Otvorte veko a všetky ventily hlavných horákov nastavte do polohy OFF.
3. Ak ešte nie je zapálený žiadny iný horák, otvorte prívod plynu a počkajte 1 O sekúnd. Tým sa plyn stabilizuje.
4. Zapálte zápalku a pridržte ju vo vzdialenosti približne 13 mm od horáka.



5. Nastavte ovládač horáka do polohy HIGH.

⚠ Na začiatok vždy zapálte jeden hlavný horák. Nikdy nezapallljte všetky hlavné horáky súčasne.

6. Ak sa horák nezapáli do 5 sekúnd, nastavte ovládač do polohy OFF, zatvorte prívod plynu a počkajte 5 minút. Tým unikne nahromadený plyn.
7. Skúste znovu zapálif horák. Ak sa horák znovu nepodarí zapálif, prečítajte si kapitolu "14 Riešenie problémov", kde zistíte príčinu problému.
8. Po zapálení horáku zapálte ostatné horáky nastavením príslušných ovládačov do polohy HIGH.

9.3 Zapálenie pomocného horáka

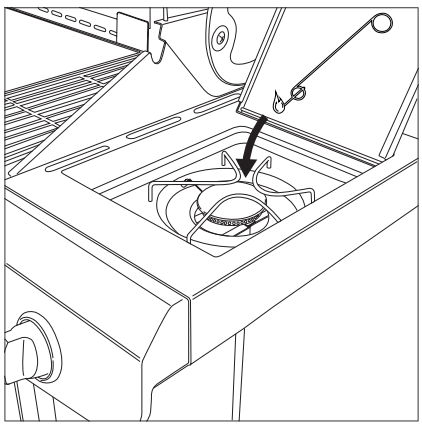
⚠ Na bočný horák možno klásť iba nádoby s maximálnou hmotnosťou 9 kg, maximálnym priemerom 220 mm a minimálnym priemerom 120 mm.

9.3.1 Pomocou zapaľovača

1. Otvorte veko a ventil pomocného horáka nastavte do polohy OFF.
2. Ak ešte nie je zapálený žiadny iný horák, otvorte prívod plynu a počkajte 10 sekúnd. Tým sa plyn stabilizuje.
3. Stlačte ovládač pomocného horáka, nastavte ho do polohy HIGH a chvíľu podržte. Vstavaný zapaľovač vygeneruje iskry, ktoré horák zapália.
4. Ak sa horák nezapáli ani po 3 pokusoch, nastavte ovládač do polohy OFF, zatvorte prívod plynu a počkajte 5 minút. Tým unikne nahromadený plyn.
5. Skúste znovu zapáliť pomocný horák. Ak sa horák znovu nepodarí zapáliť, skúste ho zapáliť zápalkou alebo si prečítajte kapitolu “14 Riešenie problémov”, kde zistíte príčinu problému.

9.3.2 Pomocou zápalky

1. Vložte zápalku do držiaka.
2. Otvorte veko a ventil pomocného horáka nastavte do polohy OFF.
3. Ak ešte nie je zapálený žiadny iný horák, otvorte prívod plynu a počkajte 1 O sekúnd. Tým sa plyn stabilizuje.
4. Zapálte zápalku a pridržte ju vo vzdialenosti približne 13 mm od pomocného horáka.



5. Nastavte ovládač pomocného horáka do polohy HIGH.
6. Ak sa pomocný horák nezapáli do 5 sekúnd, nastavte ovládač do polohy OFF, zatvorte prívod plynu a počkajte 5 minút. Tým unikne nahromadený plyn.
7. Skúste znovu zapálif pomocný horák. Ak sa horák znovu nepodarí zapálif, prečítajte si kapitolu "14 Riešenie problémov", kde zistíte príčinu problému.

9.4 Zapálenie bočného horáka

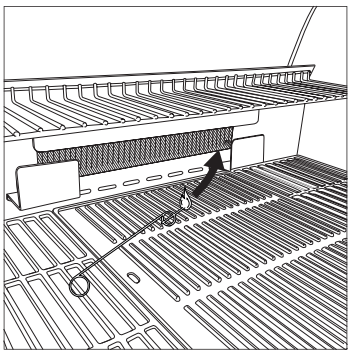
ℹ Skôr, ako bude možné používať delený horák, je potrebné nainštalovať dve batérie typu D do pohonu horáka. Batérie nie sú súčasťou balenia.

9.4.1 Pomocou zapal'ovača

1. Otvorte veko a ventil bočného horáka nastavte do polohy OFF.
2. Vyberte z grilu mriežky a ohrievací podnos a odložte ich nabok.
3. Ak ešte nie je zapálený žiadny iný horák, otvorte prívod plynu a počkajte 10 sekúnd. Tým sa plyn stabilizuje.
4. Stlačte ovládač bočného horáka, nastavte ho do polohy HIGH a chvíľu podržte. Vstavaný zapaľovač vygeneruje iskry, ktoré horák zapália.
5. Ak sa horák nezapáli ani po 3 pokusoch, nastavte ovládač do polohy OFF, zatvorte prívod plynu a počkajte 5 minút. Tým unikne nahromadený plyn.
6. Skúste znovu zapáliť bočný horák. Ak sa horák znovu nepodarí zapáliť, skúste ho zapáliť zápalkou alebo si prečítajte kapitolu “14 Riešenie problémov”, kde zistíte príčinu problému.

9.4.2 Pomocou zapalky

1. Vložte zápalku do držiaka.
2. Otvorte veko a ventil bočného horáka nastavte do polohy OFF.
3. Ak ešte nie je zapálený žiadny iný horák, otvorte prívod plynu a počkajte 10 sekúnd. Tým sa plyn stabilizuje.
4. Zapáľte zápalku a pridržte ju napravo od bočného horáka.



5. Nastavte ovládač bočného horáka do polohy HIGH.
6. Ak sa horák nezapáli do 5 sekúnd, nastavte ovládač do polohy OFF, zatvorte prívod plynu a počkajte 5 minút. Tým unikne nahromadený plyn.
7. Skúste znovu zapáliť bočný horák. Ak sa horák znovu nepodarí zapáliť, prečítajte si kapitolu “14 Riešenie problémov”, kde zistíte príčinu problému.

9.5 Zhasnutie horákov

Ak už horáky nepoužívate, zhasnite ich. Postupujte nasledovne:

1. Zatvorte prív od plynu.
2. Nastavte ovládače horákov do polohy OFF.

Tým, že najskôr uzavriete prívod plynu, sa zabezpečí, že v spotrebiči nezostane žiadny plyn.

9.6 Opätovné zapálenie horákov

Ak horák počas grilovania zhasne, postupujte nasledovne:

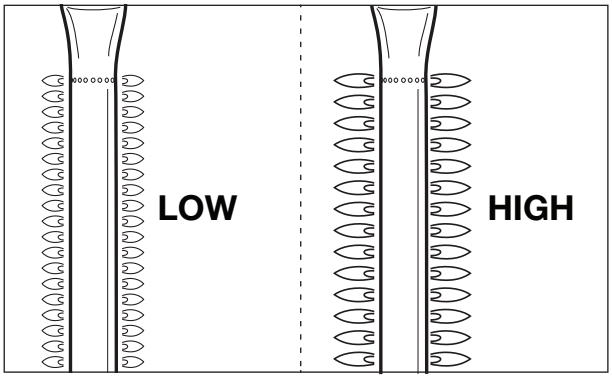
1. Otvorte veko a zatvorte prívod plynu.
2. Nastavte všetky ventily do polohy OFF a počkajte 5 minút. Tým unikne nahromadený plyn.
3. Znovu zapálte horák(y).

9.7 Kontrola plameňa

Pri každom zapálení horáka je potrebné skontrolovať plameň. Ideálny plameň je takmer úplne modrý s malou žltou špičkou. Sporadický výskyt žltých plamienkov je normálny a nepredstavuje problém.

Ak plamene nie sú v poriadku, na vyriešenie problému postupujte nasledovne:

Ak je plameň	Vykonajte nasledovné ...
Nízky a celý žltý	1. Okamžite zatvorte prívod plynu a všetky ventily otočte do polohy OFF. 2. Prečítajte sl kapitolu "14 Riešenie problémov", kde zistíte príčinu problému. S najväčšou pravdepodobnosfou sú upchaté Venturlho trubice.
Prevyšuje misu grilu	1. Okamžite zatvorte prívod plynu a všetky ventily otočte do polohy OFF. 2. Počkajte 5 minút, kým unikne všetok naakumulovaný plyn. 3. Znovu zapálte horák(y). 4. Ak problém pretrváva, prečítajte si kapitolu "14 Riešenie problémov", kde zistíte príčinu problému.



10. UŽITOČNÉ TIPY

10.1 Predhrievanie grilu

Predhriatím grilu sa zabezpečí, že gril bude dostatočne horúci, keď naň položíte jedlo. Postupujte nasledovne:

1. Zapálle hlavné horák(y) a nastavte ich na vysoký výkon (HIGH).
2. Zatvorte veko a nechajte gril horieť desaf minút.
3. Po desiatich minútach otvorte veko a položte na gril jedlo.
4. Ak potrebujete menej tepla, nastavte horáky pomocou regulátorov na nižší výkon.

10.2 Zabránenie prilepeniu jedla

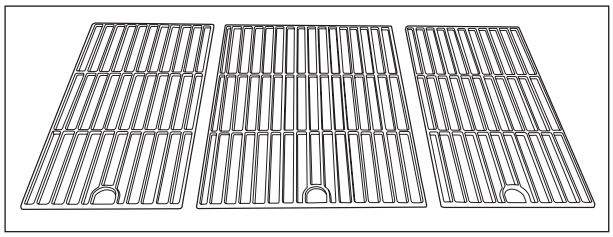
Aby ste zabránili prilepeniu jedla ku grilu:

- Pred položením jedla na gril potrite jedlo jemne olejom. Môžete tiež natrief olejom samotný gril.
- Gril predhrejte. Čím teplejší bude gril, keď naň položíte jedlo, tým menej sa bude jedlo lepiť.
- Neotáčajte jedlo príliš skoro. Nechajte ho najskôr trošku opiecť.

10.3 Priame a nepriame grilovanie

V závislosti od druhu pripravovaného jedla a požadovaného postupu môžete grilovať priamo alebo nepriamo:

Spôsob	Popis	Využitie
Priame grilovanie	Pokrm umiestnite priamo nad zapálený horák, ten nastavte na vysoký výkon a nechajte veko otvorené.	Opekanie mäsa a zeleniny
Nepriame grilovanie	Pokrm umiestnite do blízkosti zapáleného horáka, ten nastavte na stredný alebo nízky výkon a zatvorte veko.	Ďalšia tepelná úprava opečeného mäsa



⚠ Pri grilovaní pod uzavretým vekom pravidelne kontrolujte teplomer na veku, aby sa zabránilo nadmernému prehriatiu spotrebiča. Pozrite kapitolu "10.5 Sledovanie teploty".

10.4 Grilovanie so zavretým vekom

Zatvorenie veka počas grilovania má určité dôležité výhody:

- Teplota v grile je vyššia a konštantnejšia.
- Skráti sa čas prípravy a jedlo bude šfavnatejšie.
- Znížite riziko vzplanutia a ušetríte plyn.

⚠ Pri grilovaní pod uzavretým vekom pravidelne kontrolujte teplomer na veku, aby sa zabránilo nadmernému prehriatiu spotrebiča. Pozrite kapitolu "10.5 Sledovanie teploty".

10.5 Sledovanie teploty

Váš gril je vybavený výkonnými horákmi, takže sa rýchlo rozohreje a dokáže udržiavať stabilnú teplotu. Pri grilovaní pod zatvoreným vekom však musíte dbať na to, aby sa gril nadmerne neprehrial. Sledujte teplomer na veku grilu a vezmite do úvahy nasledujúce fakty:

- Normálna teplota prípravy jedla je približne 210° C. Pri vyšších teplotách sa môže kvapkajúci a nahromadený tuk vznietiť.
- Teplota nikdy nesmie presiahnuť 300 °C na viac ako 5 minút. Mohlo by dôjsf k poškodeniu a deformácii spotrebiča.

⚠ Ak sa gril nadmeme prehreje, ochladle tak, že otvorite veko a horáky nastavíte na nižší výkon.

10.6 Využívanie tepelných zón

Keď sú všetky horáky zapálené, kryty horákov rozvádzajú teplo rovnomerne po celom grile. Napriek rovnomernému rozvádzaniu tepla sú niektoré časti o niečo teplejšie než iné. Tieto teplejšie zóny môžete využif na dosiahnutie dokonalosti jedla:

Zóna	Horúca?	Využitie
Predná	Teplá	Grilovanie jemných pokrmov (krevety, ryby ...)
Stredná	Teplejšia	Príprava jedál, ktoré vyžadujú určitý čas (klobásy, kuracie kúsky ...)
Zadná	Najteplejšia	Opečenie mäsa a zeleniny

Tepelné zóny tiež môžete vytvárať pomocou rôznych nastavení horákov. Môžete napríklad nastaviť jeden horák na nižší výkon a zónu nad daným horákom využif na príprave jemnejších pokrmov alebo pokrmov, ktoré vyžadujú dlhšiu tepelnú úpravu.

10.7 Opekanie jedla na ražni

Ak chcete opekať jedlo na ražni, musíte zapnúť súčasne hlavné horáky a bočný horák. Ak si chcete pripraviť napríklad kurča na ražni, postupujte nasledovne:

1. Vyberte z grilu mriežky a ohrievací podnos a odložte ich nabok.
2. Zapáľte hlavné horáky a zatvorte veko, aby sa gril rozohrial. Kým sa gril rozohreje, napichnite kurča na ražeň.
3. Po desiatich minútach otvorte veko, vypnite stredný horák a postranné horáky nastavte na nízky výkon (LOW). Na stredný horák môžete umiestniť nádobu na zachytenie kvapkajúceho tuku.
4. Položte ražeň nad horáky a zatvorte veko. Kurča sa upečie pomocou horúceho vzduchu, podobne ako v tradičnej rúre.
5. Keď sa kurča čiastočne upečie, zapáľte bočný horák, ktorý opečie kožu do chrumkava. Pred zapálením horáka otvorte veko a potom ho zatvorte.
6. Kurča pravidelne kontrolujte, aby sa koža nespálila. Po dosiahnutí chrumkavej kože bočný horák vypnite.

Pri grilovaní pod uzavretým vekom pravidelne kontrolujte teplomer na veku, aby sa zabránilo nadmernému prehriatiu spotrebiča. Pozrite kapitolu “10.5 Sledovanie teploty”.

10.8 Ako sa vyhnúf vzplanutiu

Počas grilovania môže dôjsť niekoľkokrát k vzplanutiu plameňa. To je normálne. Avšak príliš časté vzplanutie plameňa zvyšuje teplotu vo vnútri grilu a môže spôsobiť vznietenie nahromadeného tuku. Ako sa vyhnúfvzplanutiu:

- Uistite sa, že pred začatím grilovania je gril čistý. Odporúčame gril vyčistiť po každom použití. Pozrite kapitolu "11.2 Čistenie misy".
- Pravidelne kontrolujte, či nie je upchatý otvor na odtekanie tuku a či nádoba na zachytenie tuku nie je plná.
- Pri grilovaní tučných druhov mäsa odrežte nadmerné množstvo tuku a grilujte na strednom alebo nízkom výkone so zatvoreným vekom.

11 ÚDRŽBA GRILU

11.1 Čistenie grilovacieho roštu

Gril odporúčame po každom použití vyčistiť s čistiacim prostriedkom Barbecook.

Na čistenie grilu môžete použiť aj slabý roztok čistiaceho prostriedku alebo hydrogénuhličitan sodný. Na čistenie grilu nepoužívajte čistiace prípravky na rúry.

11.2 Čistenie misy

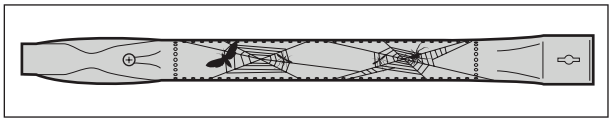
Odkvapkávaciu misku odporúčame po každom použití vyčistiť s čistiacim prostriedkom Barbecook.

11.3 Čistenie horákov a Venturiho trubíc

11.3.1 Prečo je potrebné čistit horáky a Venturiho trubice?

V horákoch alebo Venturiho trubiciach si môže hmyz vytvoriť hniezdo alebo pavúky pavučinu. To môže brániť prúdeniu plynu do horákov. Následok:

- Horáky sa nebudú dať zapáliť. Ak sa vám ich aj podarí zapáliť, plameň bude dymieť a horieť nažlto.
- Plyn môže tiež začaf horief mimo Venturiho trubice, pri otočných ovládačoch. Tento druh plameňa sa nazývať spätný ráz a môže mať za následok vážne zranenie alebo škody na majetku.



Škody spôsobené upchatými horákmi a Venturiho trubicami sa považujú za nesprávnu údržbu a nie sú kryté zárukou.

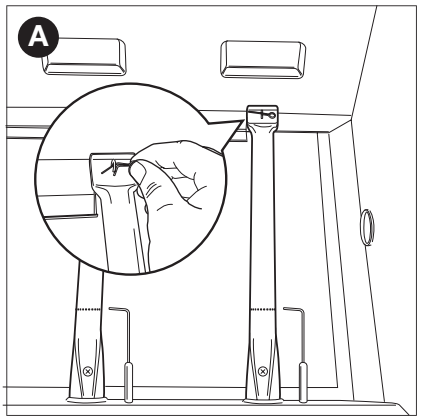
11.3.2 Kedy je potrebné čistit horáky a Venturiho trubice?

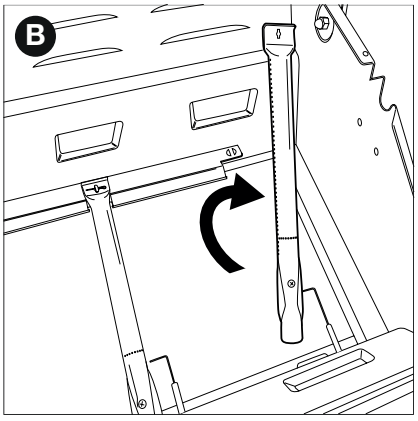
Horáky a Venturiho trubice je potrebné vyčistiť v týchto prípadoch:

- Po dlhšom čase nepoužívania.
- Najmenej dvakrát za rok, z toho raz na začiatku sezóny.

11.3.3 Čistenie horákov a Venturiho trubic

1. Odmontujte horáky z grilu, ako je znázornené na obrázku. Ak si všimnete, že horák je poškodený, je potrebné ho vymeniť.





2. Horáky a Venturiho trubice vyčistite pomocou malej kefky alebo vlastného čističa na rúrky (rozvinutá sponka na papiere, kefka na hadičky ...).
3. Namontujte horáky späf. Venturiho trubice musia byť umiestnené nad otvormi plynových ventilov.

11.4 Údržba smaltovaných, chrómovaných a lakovaných častí a častí z nehrdzavejúcej ocele

Výrobok je vyrobený z dielov z nehrdzavejúcej ocele a dielov upravených smaltom, chrómom alebo lakom. Každý materiál vyžaduje inú údržbu:

Materiál	Spôsob údržby tohto materiálu
Smalt	• Nepoužívajte ostré predmety a vyhnite sa úderom o tvrdý povrch. • Zabráňte kontaktu horúceho materiálu s chladnou kvapalinou. • Na čistenie možno použiť drôtenky a abrazívne čistiace prostriedky.
Nehrdzavejúca oceľa chróm	• Nepoužívajte agresívne a abrazívne alebo čistiace prostriedky s obsahom kovov. • Používajte iba jemné čistiace prostriedky a nechajte ich pôsobiť. • Na zotretie použite mäkkú špongiu alebo tkaninu. • Po vyčistení dôkladne opláchnite a pred uskladnením dôkladne osušte.
Lakované diely	• Nepoužívajte ostré predmety. Použite jemné čistiace prostriedky a mäkkú špongiu alebo tkaninu. • Po vyčistení dôkladne opláchnite a pred uskladnením dôkladne osušte.

⚠ Aby sa zabránilo tvorbe korózie, zabráňte kontaktu chlórom, soľou a železom. Odporúčame nepoužívať gril v pobrežných oblastiach, v blízkosti železníc alebo bazénov.

⚠ Škody spôsobené nedodržaním týchto pokynov sa považujú za nesprávnu údržbu a nie sú kryté zárukou.

Pod zvýrazneným zobrazením výrobku (druhá časť príručky) nájdete zoznam všetkých dielov, z ktorých sa výrobok skladá. V zozname nájdete symbol, ktorý označuje materiál jednotlivých dielov. Vdaka tomu si môžete pozrieť, ako sa má daný diel udržiavať. V zozname dielov sú použité tieto symboly:

Symbol	Materiál
●	Smalt
▲	Chróm
■	Nehrdzavejúca oceľ
★	Lakované diely

11.5 Uskladnenie grilu

Ak nebudete gril dlhší čas používať, uskladnite ho na suchom mieste. Pred uskladnením grilu:

- Odpojte plynovú fľašu. Nikdy neskladujte gril vo vnútorných priestoroch (ani v garáži či kôlni), pokiaľ je pripojený k plynovej flaši.
- Očistite horáky a potrite ich kuchynským olejom. Zaball:e ich do papiera.
- Gril zakryte krytom Barbecook. Zaregistrujte si svoj gril na stránke www.barbecook.com, kde nájdete informácie o tom, ktorý kryt potrebujete.

11.6 Skladovanie plynových flia

Tieto pokyny sa vzťahujú na prázdne aj plné plynové fláše.

- Plynové flaše skladuj e vždy vo vonkajšom, dobre vetranom prostredí. Dbajte na to, aby neboli vystavené nadmernému teplu alebo priamemu slnku.
- Plynové flaše nikdy neskladuj e na miestach s vysokou teplotou (v aute, na lodi. ..).
- Nikdy neskladujte plynové flaše (ani náh adné) v úložnom priestore spotrebiča.
- Nikdy neskladujte náhradné plynové flaše v blíz osti spotrebiča, ktorý je v prevádzke.
- Plynové flaše skladuj e vždy mimo dosahu detí.
- Plynové flaše skladuj e a prepravujte v zvislej polohe.

11.7 Objednávanie náhradných dielov

Diely, ktoré sú priamo vystavené ohňu alebo intenzívnemu teplu, sa občas musia vymeniť. Postup pri objednávaní náhradného dielu:

1. Vyhľadajte referenčné číslo dielu, ktorý potrebujete. V druhej časti tejto príručky alebo na lokalite www.barbecook.com je pod vyobrazeniami rozloženého zariadenia uvedený zoznam všetkých referenčných čísiel.

   Ak ste si svoje zariadenie zaregistrovali v režime on-line, na konte MyBarbecook budete automaticky nasmerovaný na správny zoznam. V tomto zozname si budete môcť objednať svoje náhradné diely v režime on-line.

2. Náhradný diel si objednajte cez www.barbecook.com alebo vo vašom mieste predaja. Diely, na ktoré sa vzťahuje záruka, si môžete objednať iba vo vašom mieste predaja.

12 ZÁRUKA

12.1Vzfahuje sa

Na váš gril sa vzťahuje 2-ročná záruka, ktorej platnosť začína plynúť dňom zakúpenia. Táto záruka kryje všetky výrobné chyby za nasledovného predpokladu:

- Svoj gril ste používali, zmontovali a udržiavali podla pokynov uvedených v tejto príručke. Poškodenie spôsobené nesprávnym používaním, montážou alebo neadekvátnou údržbou nie sú považované za výrobné chyby.
- Viete predložiť doklad o kúpe a jedinečné sériové číslo výrobku. Sériové číslo sa začína písmenom G, za ktorým nasleduje 15 číslic. Nájdete ho na nasledovných miestach:
  - Na tejto príručke a na štartovacom balíku, v ktorom bola príručka vložená.
  - Na obale výrobku.
  - Na vnútornej strane dvierok skrinky.
- Oddelenie kontroly kvality spoločnosti Barbecook potvrdzuje, že diely sú chybné a ukázali sa ako chybné pri normálnom používaní, správnej montáži a adekvátnej údržbe.

Ak niektorá z vyššie uvedených podmienok nie je splnená, nemôžete žiadať o žiadnu náhradu škody. Záruka je v každom prípade obmedzená na opravu alebo výmenu chybného dielu (dielov).

12.2 Záruka sa nevzfahuje na nasledovné

Na nasledujúce poškodenia alebo chyby sa záruka nevzťahuje:

- Bežné opotrebovanie a poškodenie (korózia, deformácia, zmena farby ...) dielov, ktorú sú priamo vystavené ohňu alebo intenzívnemu teplu. Je bežné tieto časti z času na čas vymeniť.
- Vizuálne nepravidelnosti vzniknuté pri výrobnom procese. Tieto nepravidelnosti nie sú považované za výrobné chyby.
- Všetky druhy poškodenia spôsobené nesprávnou údržbou, uskladnením, zmontovaním alebo úpravami dielov zmontovaných vo výrobe.
- Všetky druhy poškodenia spôsobené nesprávnym používaním výrobku (nedodržiavanie pokynov na používanie uvedených v tomto návode, používanie na komerčné účely ...).
- Všetky následné poškodenia spôsobené nedbanlivosťou alebo nevhodným používaním výrobku.
- Korózia alebo zmena farby spôsobená vonkajšími vplyvmi, používaním agresívnych saponátov, vystaveniu pôsobeniu chlóru a pod. Tieto druhy poškodenia nie sú považované za výrobné chyby.

13 TECHNICKÉ ÚDAJE

13.1 Typový štítok

Typový štítok obsahuje všetky technické údaje grilu. Nájdete ho na nasledovných miestach:

- V druhej časti tejto príručky.
- Na vnútornej strane dvierok skrinky.

13.2 Priemery trysiek

- Hlavný horák: 0.85mm
- Pomocný horák: 0.85mm
- Bočný horák: 0.98mm

14 RIEŠENIE PROBLÉMOV

Problém	Pravdepodobná príčina	Riešenie
Nedostatočné teplo	• Nie je otvorený prívod plynu. • Venturiho trubice nie sú umiestnené nad otvormi v plynových ventiloch. • Otvory horákov sú upchaté. • Plynová fľaša je (takmer) p ázdna. • Regulátor tlaku nie je správne pripojený k fľaši alebo hadici.	• Otvorte prívod plynu. • Venturiho trubice umiestnite nad otvory v plynových ventiloch. • Vyčistite otvory horákov alebo ich vymeňte. • Vymeňte plynovú fľašu. • Odpojte a znovu pripojte regulátor tlaku k fľaši alebo hadici.
Nadmerné teplo alebo výskyt vzplanutí	• Jedlo je príliš mastné. • Otvor na odtok tuku je upchatý, v mise alebo na horákoch je nahromadený tuk. • Príliš vysoká teplota.	• Odrežte z mäsa nadmerné množstvo tuku alebo nastavte horáky na nízky výkon. • Vyčistíte otvor na odtok tuku, misu a horáky. • Nastavte horáky na nízku teplotu alebo grilujte nepriamo.
Teplo sa nerozvádza po povrchu grilu rovnomerne	Určité rozdiely v teplote na povrchu sú normálne, pozrite kapitoly "10.6 Využívanie tepelných zón". Možné príčiny pri velkých rozdieloch: • Gril nie je predhriaty .	• Gril predhrajte.
Žlté plamene	• Upchaté horáky alebo Venturiho trubice. • Soľ na horákoch. • Gril je pripojený k čistému butánu.	• Vyčistite horáky a Venturiho trubice. • Vyčistite horáky. • Pripojte gril k propánu a použite vhodný regulátor tlaku.
Horák nehorí po celom obvode	• Upchatý, deravý alebo skorodovaný horák.	• Vyčistite alebo vymeňte horák.
Spätné rázy (plamene šľahajúce z Venturiho trubice alebo ventilov)	• Upchaté horáky alebo Venturiho trubice.	• Zatvorte prívod plynu a ventily horákov nastavte do polohy OFF. • Nechajte gril vychladnúť. • Vyčistite horáky a Venturiho trubice.
Plamene presahujú hranu misy	• Velký vietor. • Plynová flaša je (takmer) p ázdna. • Tuk v mise alebo na horákoch.	• Otočte spotrebič zadnou časťou proti vetru. • Vymeňte plynovú fľašu. • Vyčistite misu a horáky.
Regulátor tlaku bzučí	• Horúce počasie. • Nová (plná) plynová fľaša.	• Nepredstavuje riziko ani chybu. Po chvíli by malo bzučanie prestať.
Horák píska pri nastavení na nízky výkon (LOW).	• Znečistená tryska, Venturiho trubica alebo horák.	• Vyčistite trysku, Venturiho trubicu a horák.

Problém	Pravdepodobná príčina	Riešenie
Horák nemožno zapáliť (ani zapalovačom, ani zápalkou)	• Upchatý horák alebo Venturiho trubica. • Nie je plyn.	• Vyčistite horák a Venturiho trubicu. • Otvorte prívod plynu a stlačte bezpečnostné tlačidlo na regulátore tlaku (nenachádza sa však na všetkých regulátoroch).
Nemožno zapáliť horák pomocou zapalovača	• Nie je nainštalovaná batéria, alebo je vložená nesprávne. • Nebol ako prvý zapálený stredný horák. • Nesprávne zapojený zapalovač. • Poškodená elektróda. • Chybné uzemnenie. • Chybný zapalovač .	• Nainštalujte (znovu) batériu a dbajte na správnu polaritu. • Najskôr zapáfte stredný horák. • Skontrolujte, prípadne znovu zapojte zapaľovač. • Vymeňte elektródu. • Skontrolujte a znovu namontujte elektródy, horáky a zapaľovač. • Vymeňte zapaľovač .
Žiadne iskry ani zvuk po stlačení zapalovača	• Nie je nainštalovaná batéria, alebo je vložená nesprávne. • Vybitá batéria. • Tlačilo zapalovača je zostavené nesprávne. • Chybný generátor iskier.	• Nainštalujte (znovu) batériu a dbajte na správnu polaritu. • Vymeňte batériu . • Rozoberte a znovu zostavte tlačidlo zapalovača. • Vymeňte generátor iskier.
Po stlačení zapalbvača sa ozve len zvuk (žiadne iskry)	• Chybné uzemnenie. • Horák a elektróda sú príliš vzdialené od seba.	• Skontrolujte a nanovo pripojte generátor iskier a elektródy. • Elektródu mierne ohnite, aby bola bližšie k horáku.
Vyskytujú sa iskry, ktoré nepochádzajú z horáka	• Nesprávne zapojenie/káble.	• Vymeňte káble/znovu zapojte.
Iskry sa vyskytujú, ale nie na všetkých elektródach a nie dostatočne silné	• Chybné uzemnenie. • Vybitá batéria. • Mokré alebo poškodené elektródy.	• Skontrolujte a nanovo pripojte generátor iskier a elektródy. • Vymeňte batériu. • Vysušte elektródy pomocou papierových obrúskov alebo ich vymeňte.

ET - KASUTUSJUHEND

1 Registreerige oma seade 212

2 Selle juhendi kohta....212

3 Olulised ohutusjuhised 212
- Lugege ja järgige juhiseid 212
- Gaasiga seotud ettevaatusabinõud....212
- Valige sobiv asukoht....212
- Ohuhoiatused 212

4 Läbivad mõisted 212
- Venturi torud 212
- Põleti katted....213
- Email 213
- Lahvatused 213

5 Seadme kokkupanek 213
- Ohutusjuhised....213
- Seadme kokku panemine 213

6 Gaasi ühendamine seadmega 213
- Miiline balloon, voolik ja regulaator valida? 213
- Ohutusjuhised....213
- Vooliku ühendamine seadmega....213
- Vooliku ja ballooni ühendamine regulaatoriga 214
- Ballooni asendamine 215

7 Gaasilekete kontrollimine....215
- Miks gaasilekkeid kontrollida?....215
- Millal gaasilekkeid kontrollida? 215
- Ohutusjuhised....215
- Mida ma vajan? 215
- Gaasilekete kontrollimiseks 215
- Gaasilekke korral 215

8 Seadme ettevalmistamine 216
- Enne iga kasutust 216
- Enne esmakordset kasutamist (pärast pikka aega) 216
- Seadme sissetöötamine 216

9 Põletite süütamine 216
- Ohutusjuhised....216
- Põhipõletite süütamine 216
- Külgpõleti süütamine 217
- Küpsetusvarda põleti süütamine 217
- Põletite välja lülitamine 217
- Põletite uuesti süütamine....217
- Leekide kontrollimine....218

10 Kasulikud soovitused ja nõuanded....218
- Seadme eelsoojendamine 218
- Toidu kinni jäämise vältimine 218
- Otsene ja kaudne grillimine....218
- Grillimine suletud kaanega....218
- Temperatuuri jälgimine....218
- Kuumuspiirkondade eeliste kasutamine 218
- Toidu küpsetamine küpsetusvardal 219
- Lahvatuste vältimine....219

11 Seadme hooldamine....219
- Grillresti puhastamine 219
- Kausi puhastamine 219
- Čistenie horákov a Venturiho trubícPõletite ja Venturi torude puhastamine....219
- Emailitud, roostevabast terasest, kroomitud ja pulberkattega osade hooldamine 220
- Seadme hoiustamine 220
- Gaasiballoonide hoiustamine....220
- Varuosade tellimine....220

12 Garantii....220
- Kaetud 220
- Ei ole kaetud 221

13 Tehnilised andmed....221
- Tüübisilt....221
- Injektorite läbimõõdud 221

14 Tõrkeotsing 221

1 REGISTREERIGE OMA SEADE

Täname teid Barbecook toote ostmise eest. Kogu uus maailm ootab teid uut avastama, olgu see on looduse rahus ja vaikuses või linnamüra ja -kära keskel. Hakake grillmeistriks meie #barbecook-kogukonnas ja lubage meil seada teie grillimisvõimed avaliku elu keskpunkti.

Registreerige oma Barbecooki seade veebis ja saate sellega mitmed eelised.

- Teile on kättesaadavad täiemahulised kasutusjuhendid - saate oma seadet üksikasjalikult tundma õppida.
- Saate kasutada müügijä gse teeninduse teenuseid, mis aitavad teil kiiresti varuosi leida ja saada osa parimast garantiiteenindusest.
- Teavitame teid seadme uuendustest, anname nõu ja näpunäiteid ning grillimisvihjeid, et saaksite areneda grillmeistriks.

Kas olete seikluseks valmis? Registreerige oma toode ja ühinege #barbecook-kogukonnaga!

Lisateavet oma seadme registreerimiseks vaadake veebisaidilt www.barbecook.com.

Barbecook ei levita teie isikuandmeid. Teie isikuandmeid ei müüda edasi, ei levitata ega jagata kolmandate osapooltega.

2 SELLE JUHENDIKOHTA

See juhend koosneb kahest osast.

- Esimest osa loete praegu. See sisaldab seadme kokkupanekut, kasutamist ja hooldamist puudutavaid juhiseid.
- Teine osa algab leheküljel 295. See sisaldab erinevaid selles juhendis kirjeldatud seadme jooniseid (detailsed vaated, monteerimisjoonised jne).

3 OLULISED OHUTUSJUHISED

3.1 Lugege ja järgige juhiseid

Lugege juhiseid enne seadme kasutamist. Järgige alati juhiseid põhjalikult. Seadme muul viisil kokku panemine või kasutamine võib põhjustada süttimist ja materjali kahjustamist.

Garantii ei kata kahjustusi, mida on põhjustanud juhiste eiramine (vale kokkupanek, kasutamine, ebapiisav hooldamine).

3.2 Gaasiga seotud ettevaatusabinõud

Gaasiga töötamine on ohutu, kuid nõuab lisatähelepanu.

- Hoidke gaasiballoone alati välistingimustes, hästiventileeritud kohas. Jälgige, et neile ei mõjuks liigne kuumus ega otsene päikesevalgus.
- Ärge hoidke kunagi gaasiballoone ega varuballoone seadme kapis.
- Ärge hoidke kunagi varuballooni kasutatava gaasiseadme läheduses.
- Keerake alati pärast kasutamist gaasiballoonil gaasitoide kinni.
- Ärge kunagi suitsetage töötava gaasiseadme ega gaasiballooni lähedal (täis/tühi).

Kui tunnete gaasilõhna, sulgege kohe gaasitoide, kustutage kõik leegid ja avage seadme kaas. Kui lõhn püsib, helistage gaasimüüjale või tuletõrjesse.

3.3 Valige sobiv asukoht

Kasutage seadet ainult väliskeskkonnas. Selle kasutamine siseruumides, isegi garaaiis või kuuris, võib põhjustada vingumürgitust.

Väljas grillimiskoha valimisel arvestage alati järgmisega.

- Asetage seade vähemalt kolme meetri kaugusele hoonetest avatud ja hästi ventileeritud kohta.
- Veenduge, et alati on olemas takistusteta õhuvool põletitesse ja korpuse õhuavadesse.
- Veenduge, et seade ei oleks katva konstruktsiooni (terrassi katus, varjualune jne) ega puude all.
- Pange seade kindlale ja stabiilsele pinnale. Ärge pange seda kunagi liikuvale sõidukile (paat, haagis jne).

3.4 Ohuhoiatused

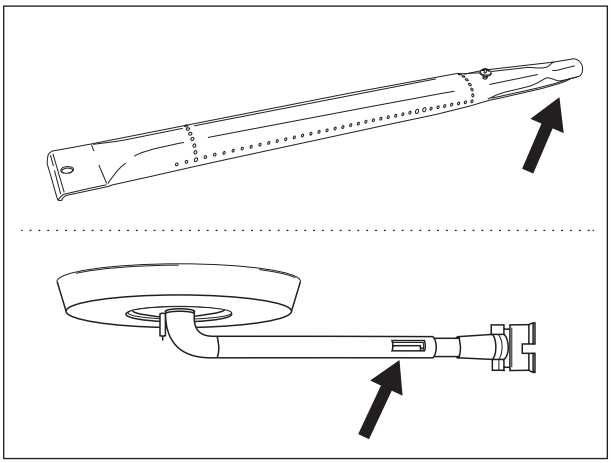
- Kasutage ainult õues.
- Lugege juhised enne seadme kasutamist hoolikalt läbi.
- Ärge liigutage seadet kasutamise ajal.
- Ärge jätke seadet kasutamise ajal järelevalveta, eriti siis kui läheduses on lapsi ja koduloomi.
- Hoiatus. Grilli osad võivad olla väga kuumad. Hoidke väikelapsed eemal.
- Kuumade pindadega osade (kaas, rest jne) käsitsemisel kasutage nõuetele vastavaid kaitsevahendeid.
- Seda seadet tuleb kasutamise ajal hoida eemal kergsüttivatest materjalidest.
- Ärge kasutage gaasigrillis puitu, sütt, laavakive või keraamilisi brikette.
- Ärge kasutage seadet kui olete tarvitanud alkoholi või võtnud ravimeid.
- Pärast kasutamist sulgege gaasivool balloonist.
- Ärge püüdke seadet ise ümber ehitada.

4 LÄBIVAD MÕISTED

See osa selgitab mõnesid vähem tuntud mõisteid. Neid mõisteid kasutatakse juhendi erinevates jaotistes.

4.1 Venturi torud

Venturi torud on väikesed torud, mis on kinnitatud põletite gaasi sisenemiskohta. Venturi toru küljel on auk. See on nähtav põhipõletitel ja külgpõletil.



Kui gaas liigub põleti suunas, läbib see Venturi toru. Külgedel olevate aukude abil seguneb gaas õhuga ja seeläbi saab hapnikku. See on vajalik põletite heaks süütamiseks - ainult õige gaasi ja hapniku segu süttib korralikult ja annab hea leegi.

4.2 Põleti katted

Põleti katted on katted, mis paigaldatakse seadme põletite peale. Need kaitsevad põleteid tilkuva rasva eest. Samuti jaotavad katete külgedel olevad augud kuumust ühtlaselt üle grilli nii, et see kuumeneb kiiremini ja ühtlasemalt.

4.3 Email

Mõned seadme osad on kaetud sulatatud klaasi kihiga ehk emailiga. See email kaitseb selle all asuvat metalli roostetamise eest. Email on kõrge kvaliteediga materjal, see on roostekindel, ei tuhmu kuuma temperatuuri mõjul ja seda on lihtne hooldada.

⚠ Kuna metall on seda katvast emailist painduvam, võivad emaili tükid seadme valel käsitsemisel maha kooruda. Probleemide vältimiseks olge emailiga osade kokkupanekul ettevaatlik ja hooldage emaili vastavalt selles juhendis kirjeldatule.

4.4 Lahvatused

Lahvatused on äkilised leegid, mis süttivad grillimise ajal kausis. Tavaliselt põhjustab neid tilkuv rasv või marinaad.

5 SEADME KOKKUPANEK

5.1 Ohutusjuhised

- Ärge ehitage seadet kokku panemise ajal ümber. See on väga ohtlik ja tootja poolt eelnevalt monteeritud ja/või tihendatud osade muutmine on keelatud.
- Järgige alati kokkupanemisjuhiseid põhjalikult.
- Kasutaja vastutab seadme korrektse kokku panemise eest. Garantii ei kata valest kokku panemisest põhjustatud kahjustusi.

5.2 Seadme kokku panemine

Te vajate ristpeakruvikeerajat, lamepeakruvikeerajat ja AA-akut (elektriline süütaja). Akud ei ole seadmega kaasas.

1. Pange seade tasasele ja puhtale pinnale.
2. Pange seade kokku vastavalt koostejoonistel näidatule. Te leiate need juhendi teisest osast pärast seadme detailset vaadet.

⚠ Olge emailosade kokku panemisel ettevaatlik. Tööriistad ja kruvid võivad emailkatet kahjustada. Kasutage kruvide ümber oleva emaili kaitsmiseks kaasasolevaid fiiberseibe.

ℹ Mullpakendis võib olla rohkem kruvisid kui tarvis. Kruvisid võib jääda pärast kokkupanekut üle.

ℹ Pakendis on kaasas varuosadega abikomplekt (kruvid, poldid, fiiberseibid jne). e saate neid kasutada, kui mõni osa on kadunud või purunenud.

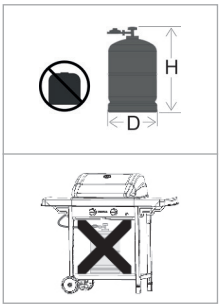
6 GAASI ÜHENDAMINE SEADMEGA

6.1 Milline balloon, voolik ja regulaator valida?

Enne kui saate seadet kasutama hakata, tuleb osta gaasiballoon, voolik ja rõhureduktor. Teave ballooni, vooliku ja regulaatori kohta on allolevas tabelis.

Belgias (BE), näiteks peate kasutama propaaniballooni, millele ühendada reduktor rõhuga 37 mbar või butaaniballooni voolikuga, mille rõhk on 28–30 mbar.

Riik	Balloon, voolik ja regulaator
DK, GR, NO, SE, EE, LT, LV, MT,HU, SI, NL	Butaan, 30 mbar
ES, GB,, IE, PT, BE, FR, LU, IT, CY	Propaan, 37 mbar / butaan, 28-30 mbar
DE, CZ, SK	Butaan, 50 mbar
PL	Propaan, 37 mbar



ℹ See grillseade on ette nähtud kasutamiseks butaani/ propaani balloonidega, mille kaal on 4,5 kuni 15 kg ja neile sobivate rõhureduktoritega.Soovitame kasutada seda seadet propaaniga. Propaan on heade põlemisomadustega ja vähem tundlik jäätumisele. Ballooni kõrgus H peab olema alla 58 cm, olenemata ballooni laiusest või läbimõõdust D.

ℹ Ostke rõhureduktor ja gaasiballoon koos. Balloonile ei pruugi kõik reduktorid sobida.

ℹ Kasutage ainult sellist gaasivoolikut, mis on teie kasutuskohas kasutamiseks heaks kiidetud.

6.2 Ohutusjuhised

- Ärge ühendage kunagi ballooni otse seadmega. Paigaldage alati esmalt balloonile rõhuregulaator.
- Ärge ehitage kunagi ümber ballooni eelpaigaldatud või tihendatud osi, voolikut ega rõhuregulaatorit.
- Kasutage võimalikult lühikest voolikut (mitte üle 1,5 m), et vältida selle takerdumist ja maapinnale sattumist.
  - Ärge voolikut mingil juhul painutage ega väänake. Ärge tõmmake voolikust ja ärge seda läbi torgake.Hoidke voolik grilli kuumadest osadest eemal. Veenduge, et paindvoolik pole välja venitatud, väändes ega tõmbes.
  - Kui voolik on vigastatud või pragunenud või ületanud riiklikes määrustes ettenähtud kasutusea (näiteks Prantsusmaal), siis tuleb see asendada.
- Hoidke gaasiballooni alati püstasendis.
- Ärge avage gaasitoidet.
- Kontrollige lekkeid alati kui gaasiballooni asendate. Vaadake jaotist „7 Gaasilekete kontrollimine“.

6.3 Vooliku ühendamine seadmega

Prantsusmaa:
Seadet võib kasutada järgmiste kahte tüüpi paindvoolikutega.

- Paindvoolikud, mis on ette nähtud ühendamiseks ümarate otsakutega nii grilli kui reduktori otsas, kinnitatavad kraedega (vastavuses standardiga XP D 36-110), soovitatav pikkus 1,25 m.
- Paindvoolikud (vastavuses standardiga XP D 36-112), mis on grilli külge ühendatavad surumutriga G 1/2 ja reduktori külge ühendatavad mutriga M20×1,5, soovitatav pikkus 1,25 m.

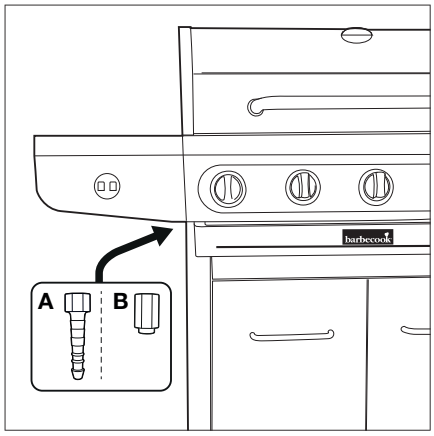
Muud riigid:

Tuleb kasutada paindvoolikut, mis on ette nähtud kasutamiseks butaani ja propaaniga. Vooliku pikkus ei tohi ületada 1,50 m.

Gaasivooliku seadmega ühendamiseks peate kinnitama seadme gaasitoru otsa muhvi. Seadmel on kaks muhvi, mis on mõeldud konkreetsetesse riikidesse.

Riik	Muhv
BE, CH, CZ, DK, ES, FI, GB, IE, IT, PT, SI	Muhv A
FR	Muhv B

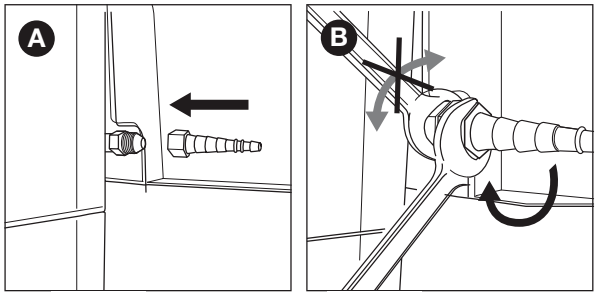
⚠ Kui teie riiki ei ole tabelis toodud, kasutage muhvi, mis vastab riiklikult kehtestatud standarditele.



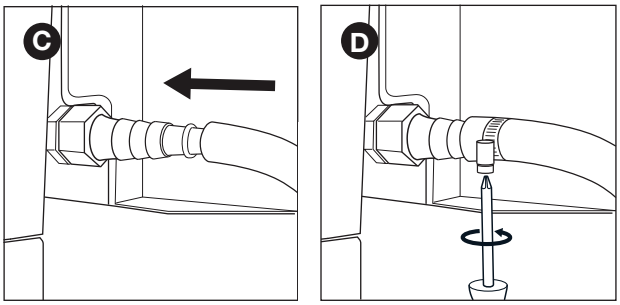
6.3.1 Muhv A

Te vajate 19 mm mutrivõtit ja ristpeaga kruvikeerajat.

1. Kruvige muhv seadme (A) gaasitorule ja kinnitage see 19 mm mutrivõtmega (B).



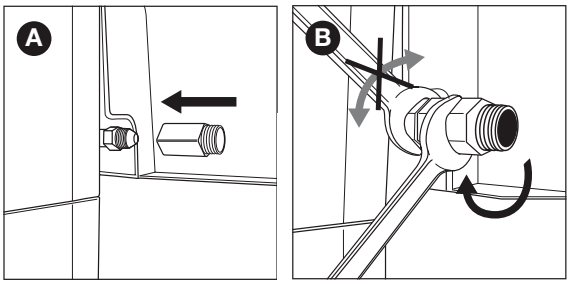
2. Libistage voolik üle muhvi (C) ja kinnitage kinnitusrõngas ristpeakruvikeerajaga (D).



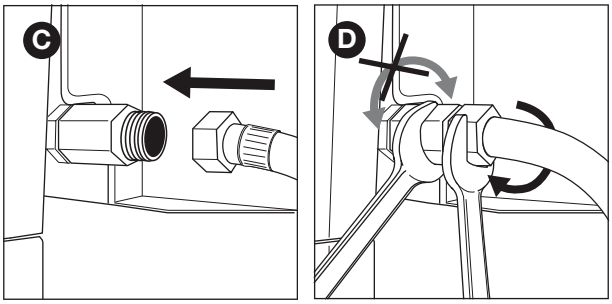
6.3.2 Muhv B

Te vajate 22 mm mutrivõtit ja tellitavat võtit.

1. Kruvige muhv seadme (A) gaasitorule ja kinnitage see 22 mm mutrivõtmega (B).



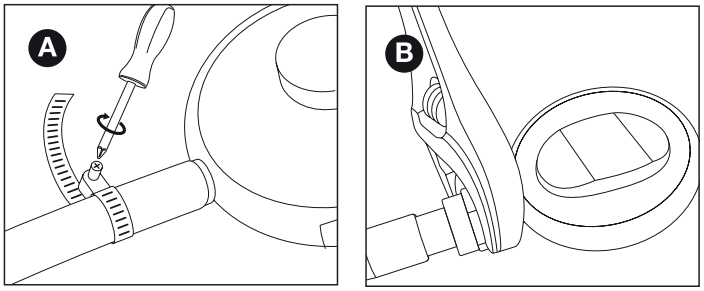
2. Kruvige gaasivoolik muhvile (C) ja kinnitage see kahe mutrivõtmega. Hoidke muhvi 22 mm mutrivõtmega ja keerake samal ajal voolikut tellitava võtmega (D).



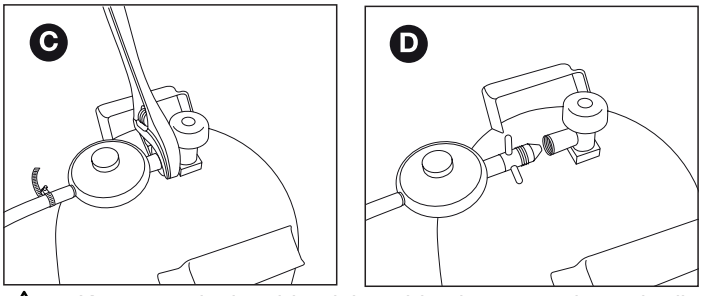
6.4 Vooliku ja ballooni ühendamine regulaatoriga

Sõltuvalt kasutatavast rõhuregulaatori tüübist vajate ristpeaga kruvikeerajat ja/või tellitavat võtit.

1. Ühendage voolik rõhuregulaatoriga. Tehke ühte järgmisest.
   - Kui voolikul on kinnitusrõngas, libistage voolik üle regulaatori ja kinnitage kinnitusrõngas ristpeakruvikeerajaga (A).
   - Kui voolikul on mutter, kruvige voolik regulaatorile ja kinnitage mutter tellitava võtmega (B).



2. Ühendage rõhuregulaator gaasiballooniga. Tehke ühte järgmisest.
   - Kui regulaatoril on mutter, kruvige regulaator päripäeva balloonile ja kinnitage mutter tellitava võtmega (C).
   - Kui regulaatoril on kruvikeere, kruvige regulaator vastupäeva balloonile (D).



⚠ Kasutage ainult neid reduktoreid, mis vastavad standardi EN 16129 nõuetele.

6.5 Ballooni asendamine

1. Sulgege gaasitoide ja viige kõik juhtnupud asendisse OFF
2. Ühendage tühi balloon lahti ja ühendage täis balloon.
3. Kontrollige ballooni, voolikut ja kõiki gaasiühendusi lekete suhtes. Vt "7 Gaasilekete kontrollimine".

⚠ Tähelepanu! Gaasiballooni vahetamisel tuleb seda hoida eemale süüteallikatest.

7 GAASILEKETE KONTROLLIMINE

7.1 Miks gaasilekkeid kontrollida?

Propaan ja butaan on õhust raskemad. Selle tulemusena ei haju need seadmest lekkimise korral ära. Tuulevaiksetel päevadel võib lekkimine põhjustada gaasi kogunemist seadme ümbrusse. Kogunenud gaas võib seetõttu süttida ja plahvatada.

7.2 Millal gaasilekkeid kontrollida?

- Enne esmakordset kasutamist või pärast pikemat kasutuseta perioodi.

⚠ Kontrollige gaasilekete suhtes ka siis, kui seadme pani kokku müüja.

- Iga kord, kui asendate mõnda gaasikomponenti.
- Vähemalt üks kord aastas, eelistatavalt enne hooaja algust.

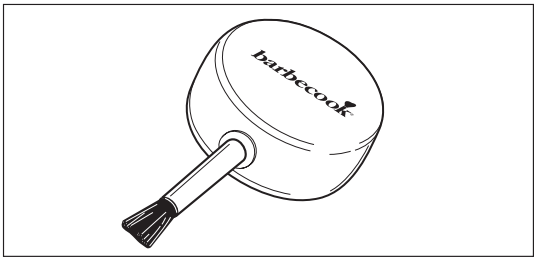
7.3 Ohutusjuhised

- Pange seade väliskeskkonda, hästiventileeritavasse kohta. Veenduge, et seadme läheduses ei oleks leeke ega kuumusallikaid.
- Ärge kasutage kunagi gaasilekete kontrollimiseks tulemasinat ega tikke.
- Ärge suitsetage ega süüdake põleteid gaasilekete kontrollimise ajal.

7.4 Mida ma vajan?

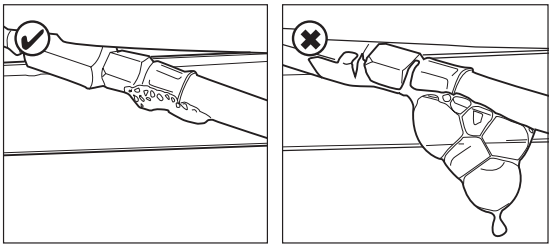
Gaasilekete kontrollimiseks vajate järgmisi vahendeid.

- Kontrollvedelik. Te saate kasutada juba valmis lekkepihustit või vee (50%) ja nõudepesuvahendi (50%) segu.
- Lekke kontrollimise tööriista, mis on seadmega kaasas. Seilega imete kontrollvedeliku sisse ja kannate selle gaasikomponendile või -ühendusele, mida soovite kontrollida.



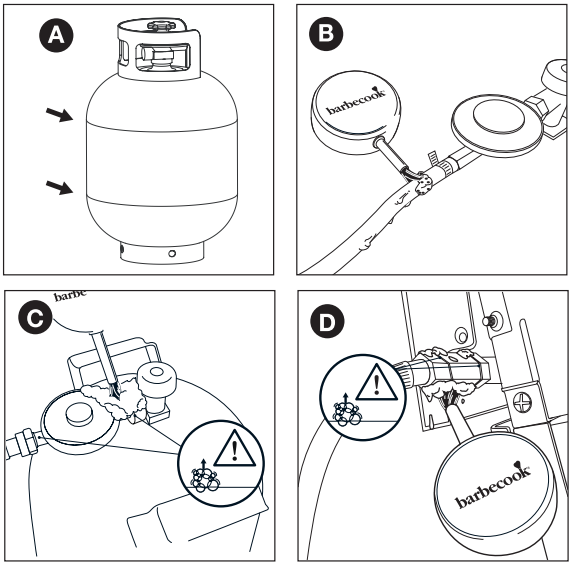
7.5 Gaasilekete kontrollimiseks

Gaasilekete kontrollimiseks kandke kontrollvedelikku kõikidele gaasikomponentidele ja -ühendustele. Kui mõnel komponendil või ühendusel hakkavad tekkima mullid, on tegemist gaasilekkega.



Gaasilekete kontrollimiseks tehke järgmist.

1. Viige seade välja.
2. Võtke lekke kontrollimise tööriist ja kontrollvedelik (lekkepihusti või seebi-nõudepesuvahendi segu).
3. Avage kaas ja viige kõik juhtnupud asendisse OFF.
4. Avage gaasitoide. Keerake gaasiballooni ventiili ainult üks kord.
5. Imege lekke kontrollimise tööriista natukene kontrollvedelikku ja kandke see alale, mida soovite kontrollida. Kontrollida tuleb järgmisi kohti:
   - Gaasiballooni keevisühendused (A);
   - Voolik (B);
   - Ballooni ja rõhuregulaatori vaheline ja rõhuregulaatori ja vooliku vaheline ühendus (C);
   - Vooliku ja seadme vaheline ühendus (D).



⚠ Rõhuregulaator ja muhv võivad olla jooniselt toodust erinevad.

6. Tehke ühte järgmisest.
   - Lekke tuvastamisel järgige peatükis " Gaasilekke korral" toodud juhiseid.
   - Lekete puudumisel sulgege gaasitoide, loputage kõiki komponente põhjalikult veega ja kuivatage korralikult.

7.6 Gaasilekke korral

1. Sulgege gaasitoide ja tehke ühte järgmisest.
   - Kui tuvastate gaasilekke mõnel ühenduskohal, tihendage see ühenduskoht.
   - Kui tuvastate lekke balloonil või voolikul, asendage balloon või voolik.
2. Kontrollige uuesti ühenduskohta või komponenti, millel te lekke avastasite.
3. Kui leke on endiselt olemas, võtke ühendust Barbecooki edasimüüjaga. Ärge kasutage seadet enne, kui leke on kõrvaldatud.

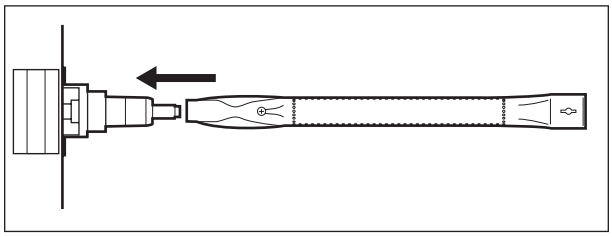
⚠ Barbecooki edasimüüjate nimekirjal leiate aadressilt www.barbecook.com.

8 SEADME ETTEVALMISTAMINE

8.1 Enne iga kasutust

Igal seadme kasutamisel kontrollige järgmist.

- Seade on sobivas kohas. Vt "3.3 Valige sobiv asukoht".
- Gaasivoolik ei lohise vastu maad ja ei puutu kokku kuumade pindade ega tilkuva rasvaga.
- Kauss on puhas. Me soovitame puhastada kaussi pärast igat kasutuskorda. Vt "11.2 Kausi puhastamine".
- Põletid ja Venturi torud ei ole putukate pesade ega ämblikuvõrkude poolt blokeeritud. Vt "11.3 Põletite ja Venturi torude puhastamine".
- Põletid on õigesti kokku pandud. Venturi torud peavad olema pandud gaasiventiilide avade kohale.



⚠ Kui soovite veenduda täielikult seadme gaasiühenduste korrasolekust, võite teha enne iga kasutust seadmele gaasilekete kontrolli. Vt "7 Gaasilekete kontrollimine".

8.2 Enne esmakordset kasutamist (pärast pikka aega)

Kui kasutate seadet esimest korda või pärast pikemat kasutuseta perioodi, peate tegema mõned täiendavad kontrollid.

- Veenduge, et olete lugenud, mõistnud ja kontrollinud kõiki selle juhendi juhiseid (ainult enne esmakordset kasutamist).
- Kontrollige seadet gaasilekete suhtes. Vt "7 Gaasilekete kontrollimine".

⚠ Kontrollige gaasilekete suhtes ka siis, kui seadme pani kokku müüja.

- Puhastage põletid ja Venturi torud (ainult pärast pikaajalist kasutuseta perioodi). Vt "11.3 Põletite ja Venturi torude puhastamine".
- Põletage enne toidu peale panemist mõnda aega seadet tühjana (ainult enne esmakordset kasutamist). Vt "8.3 Seadme sissetöötamine".

8.3 Seadme sissetöötamine

Seadme sissetöötamisega enne esmakordset kasutamist eemaldate seadmelt tootmisest jäänud määrdeained. Tegutsege järgmiselt.

1. Süüdake põhipõletid ja viige nende juhtnupud asendisse HIGH. Vt "9.2 Põhipõletite süütamine".
2. Sulgege kaas ja laske seadmel põleda 15 minutit. Ärge pange grillrestile veel toiduaineid.
3. 15 minuti pärast avage kaas ja laske seadmel põleda veel 5 minutit Uuhtnupud endiselt asendis HIGH).
4. 5 minuti pärast on seade kasutamiseks valmis. Nüüd võite panna toiduaineid grillrestile.

9 PÕLETITE SÜÜTAMINE

ℹ Põleti süütamiseks elektrilise süütajaga tuleb süütajasse paigaldada AA-aku. See aku ei ole seadmega kaasas. Süütaja akupesa asub esipaneeli sees, laua paremal poolel.

9.1 Ohutusjuhised

- Enne seadme süütamist viige läbi kontrollimised, mis on toodud jaotises "8 Seadme ettevalmistamine".
- Veenduge alati enne põleti süütamist, kas kaas on avatud.
- Ärge kummarduge kunagi süütamisel põleti kohale.

9.2 Põhipõletite süütamine

9.2.1 Süütaja kasutamine

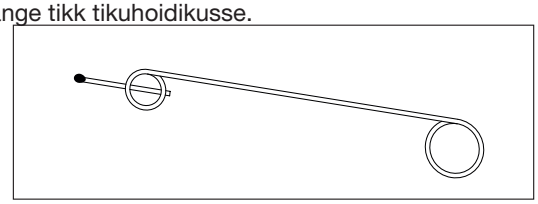
1. Avage kaas ja viige põhipõletite juhtnupud asendisse OFF.
2. Kui ükski põleti ei põle veel, avage gaastoide ja oodake kümme sekundit. See võimaldab gaasivoolul stabiliseeruda.
3. Lükake sisse ühe põleti juhtnupp ja viige see asendisse HIGH ja hoidke seda natukene aega. Sisseehitatud süütaja tekitab sädemeid, mis süütavad põleti.

⚠ Alustuseks süüdake alati üks põhipõletitest. Ärge süüdake kunagi kõiki põhipõleteid korraga.

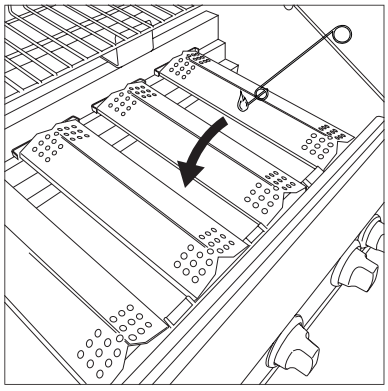
4. Kui põleti ei sütti kolme katse jooksul, viige juhtnupp asendisse OFF, sulgege gaasitoide ja oodake 5 minutit. See võimaldab kogunenud gaasil hajuda.
5. Proovige põletit uuesti süüdata. Kui see ei sütti ka nüüd, proovige süüdata tikuga või vaadake jaotist “14 Tõrkeotsing”, et selgitada välja probleemi põhjus.

9.2.2 Tiku kasutamine

1. Pange tikk tikuhoidikusse.



2. Avage kaas ja viige põhipõletite juhtnupud asendisse OFF.
3. Kui ükski põleti ei põle veel, avage gaastoide ja oodake kümme sekundit. See võimaldab gaasivoolul stabiliseeruda.
4. Süüdake tikk ja hoidke seda põletist umbes 13 mm kaugusel.



5. Viige ühe põleti juhtnupp asendisse HIGH.

⚠ Alustuseks süüdake alati üks põhipõletitest. Ärge süüdake kunagi kõiki põhipõleteid korraga.

6. Kui põleti ei sütti 5 sekundi jooksul, viige juhtnupp asendisse OFF, sulgege gaasitoide ja oodake 5 minutit. See võimaldab kogunenud gaasil hajuda.
7. Proovige põletit uuesti süüdata. Kui see ei sütti ka nüüd, vaadake jaotist "14 lõrkeotsing", et selgitada välja probleemi põhjus.
8. Kui üks põleti on süttinud, keerake teiste põletite süütamiseks nende juhtnupud asendisse HIGH.

9.3 Külgpõleti süütamine

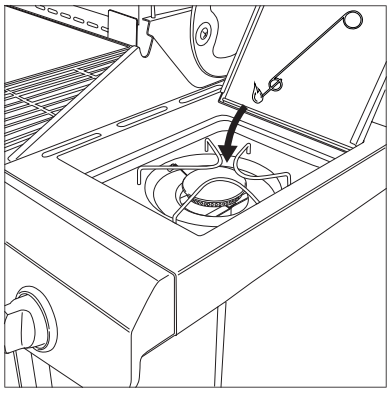
⚠ Külgmisel põletil tohib kasutada potti, mis kaalub kuni 9 kg, selle maksimaalne läbimõõt tohib olla kuni 220 mm ja minimaalne läbimõõt 120 mm.

9.3.1 Süütaja kasutamine

1. Avage kaas ja viige külgpõleti juhtnupp asendisse OFF.
2. Kui ükski põleti ei põle veel, avage gaastoide ja oodake kümme sekundit. See võimaldab gaasivoolul stabiliseeruda.
3. Lükake sisse külgpõleti juhtnupp ja viige see asendisse HIGH ja hoidke seda natukene aega. Sisseehitatud süütaja tekitab sädemeid, mis süütavad külgpõleti.
4. Kui põleti ei sütti kolme katse jooksul, viige juhtnupp asendisse OFF, sulgege gaasitoide ja oodake 5 minutit. See võimaldab kogunenud gaasil hajuda.
5. Proovige külgpõletit uuesti süüdata. Kui see ei sütti ka nüüd, proovige süüdata tikuga või vaadake jaotist “14 Tõrkeotsing”, et selgitada välja probleemi põhjus.

9.3.2 Tiku kasutamine

1. Pange tikk tikuhoidikusse.
2. Avage kaas ja viige külgpõleti juhtnupp asendisse OFF.
3. Kui ükski põleti ei põle veel, avage gaastoide ja oodake kümme sekundit. See võimaldab gaasivoolul stabiliseeruda.
4. Süüdake tikk ja hoidke seda külgpõletist umbes 13 mm kaugusel.



5. Viige külgpõleti juhtnupp asendisse HIGH.
6. Kui külgpõleti ei sütti 5 sekundi jooksul, viige juhtnupp asendisse OFF, sulgege gaasitoide ja oodake 5 minutit. See võimaldab kogunenud gaasil hajuda.
7. Proovige külgpõletit uuesti süüdata. Kui see ei sütti ka nüüd, vaadake jaotist "14 lõrkeotsing", et selgitada välja probleemi põhjus.

9.4 Küpsetusvarda põleti süütamine

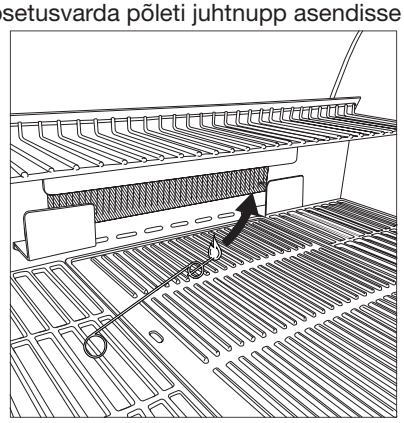
ℹ Enne küpsetusvarda põleti kasutamist peate paigaldama küpsetusvarda põleti mootorisse kaks D-akut. Need akud ei ole seadmega kaasas.

9.4.1 Süütaja kasutamine

1. Avage kaas ja viige küpsetusvarda põleti juhtnupp asendisse OFF.
2. Eemaldage seadmelt grillrestid ja soojendusrest ja pange need kõrvale.
3. Kui ükski põleti ei põle veel, avage gaastoide ja oodake kümme sekundit. See võimaldab gaasivoolul stabiliseeruda.
4. Lükake sisse küpsetusvarda põleti juhtnupp ja viige see asendisse HIGH ja hoidke seda natukene aega. Sisseehitatud süütaja tekitab sädemeid, mis süütavad küpsetusvarda põleti.
5. Kui põleti ei sütti kolme katse jooksul, viige juhtnupp asendisse OFF, sulgege gaasitoide ja oodake 5 minutit. See võimaldab kogunenud gaasil hajuda.
6. Proovige küpsetusvarda põletit uuesti süüdata. Kui see ei sütti ka nüüd, proovige süüdata tikuga või vaadake jaotist “14 Tõrkeotsing”, et selgitada välja probleemi põhjus.

9.4.2 Tiku kasutamine

1. Pange tikk tikuhoidikusse.
2. Avage kaas ja viige küpsetusvarda põleti juhtnupp asendisse OFF.
3. Kui ükski põleti ei põle veel, avage gaastoide ja oodake kümme sekundit. See võimaldab gaasivoolul stabiliseeruda.
4. Süüdake tikk ja hoidke seda küpsetusvarda põletist paremal.
5. Viige küpsetusvarda põleti juhtnupp asendisse HIGH.



6. Kui põleti ei sütti 5 sekundi jooksul, viige juhtnupp asendisse OFF, sulgege gaasitoide ja oodake 5 minutit. See võimaldab kogunenud gaasil hajuda.
7. Proovige küpsetusvarda põletit uuesti süüdata. Kui see ei sütti ka nüüd, vaadake jaotist “14 Tõrkeotsing”, et selgitada välja probleemi põhjus.

9.5 Põletite välja lülitamine

Kui te enam põleteid ei kasuta, tuleb need välja lülitada. Tegutsege järgmiselt.

1. Sulgege gaasitoide.
2. Viige põletite juhtnupud asendisse OFF.

Kui sulgete esimesena gaasitoite, tagate, et seadmesse ei jää gaasi.

9.6 Põletite uuesti süütamine

Kui põleti kustub kasutamise ajal, toimige vastavalt järgmistele juhistele.

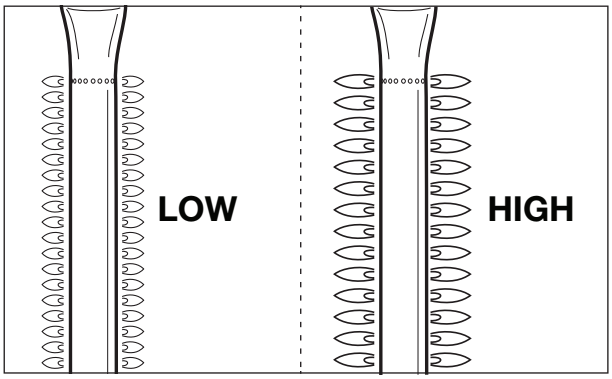
1. Avage kaas ja sulgege gaasitoide.
2. Viige kõik juhtnupud asendisse OFF ja oodake 5 minutit. See võimaldab kogunenud gaasil hajuda.

9.7 Leekide kontrollimine

Iga kord, kui süütate põleti, peate kontrollima selle leeki. Ideaalne leek on peaaegu täielikult sinine ja sellel on kollakas tipp. Aeg-ajalt kollasena esinev leek on normaalne ja ei ole ohtlik.

Kui leek ei ole normaalne, tehke probleemi lahendamiseks mõnda järgmisest.

Kui leek on ...	Tehke järgmist ...
Madal ja täielikult kollane	1. Sulgege viivitamatult gaasitoide ja viige kõik juhtnupud asendisse OFF. 2. Vaadake probleemi lahendamiseks jaotist "14 Tõrkeotsing". Tõenäoliselt on Venturi torud ummistunud.
Kausist kõrgem	1. Sulgege viivitamatult gaasitoide ja viige kõik juhtnupud asendisse OFF. 2. Oodake 5 minutit, et lasta kogunenud gaasil hajuda. 3. Süüdake põleti(d) uuesti. 4. Probleemi püsimisel vaadake jaotist "14 Tõrkeotsing", et selgitada välja probleemi põhjus.



10. KASULIKUD SOOVITUSED JA NÕUANDED

10.1 Seadme eelsoojendamine

Seadme eelsoojendamine tagab, et grill on toidu panemisel piisavalt soe. Tegutsege järgmiselt.

1. Süüdake põleti(d) ja viige juhtnupp 0uhtnupud) asendisse HIGH.
2. Sulgege kaas ja jätke seade kümneks minutiks soojenema.
3. Kümne minuti pärast avage kaas ja pange toit grillile.
4. Kui vajate väiksemat kuumust, viige juhtnupp (juhtnupud) madalamale kuumusele.

10.2 Toidu kinni jäämise vältimine

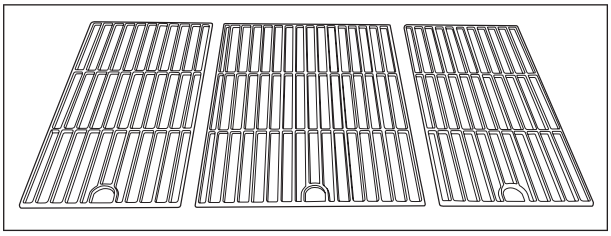
Toidu kinni jäämist saate vältida järgmistel viisidel.

- Pintseldage toitu enne grillile asetamist kergelt õliga. Samuti võite kanda õli grillrestile.
- Soojendage seade ette. Mida soojem on grill toidu peale panemise ajal, seda vähem jääb toit kinni.
- Ärge keerake toitu liiga kiiresti ümber. Laske sellel esmalt natukene kuumeneda.

10.3 Otsene ja kaudne grillimine

Sõltuvalt küpsetatava toiduaine tüübist ja valmistamise viisist saate grillida otse või kaudselt.

Meetod	Kirjeldus	Kasutage
Otsene	Pange toit otse põleva põleti kohale, seadistage põleti suurele kuumusele ja hoidke kaas lahti.	Pruunistatud lihale ja aedviljadele
Kaudne	Pange toit põleva põleti kõrvale, seadistage põleti keskmisele/madalale kuumusele ja sulgege kaas.	Pruunistatud liha täiendavaks küpsetamiseks.



⚠ Kui grillite kinnise kaanega, jälgige alati kaanel olevat termomeetrit, et seade ei läheks liiga kuumaks. Vt "10.5 Temperatuuri jälgimine".

10.4 Grillimine suletud kaanega

Grillimise ajal kaane sulgemisel on järgmised olulised eelised:

- Grilli temperatuur on kõrgem ja püsib ühtlasem;
- See vähendab toidu küpsemisaega ja toit püsib mahlakam;
- See vähendab lahvatusi ja säästab gaasi.

⚠ Kui grillite kinnise kaanega, jälgige alati kaanel olevat termomeetrit, et seade ei läheks liiga kuumaks. Vt "10.5 Temperatuuri jälgimine".

10.5 Temperatuuri jälgimine

Teie seade on varustatud võimsate põletitega, seega kuumeneb see kiiresti ja te saate hoida temperatuuri stabiilsena. Kui grillite suletud kaanega, peate veenduma, et seade ei muutuks liiga kuumaks. Jälgige kaane termomeetrit ja arvestage järgmiste juhistega.

- Normaalne küpsetustemperatuur on umbes 210 °C. Kõrgemal temperatuuril võib tilkuv või kogunenud rasv süttida.
- Temperatuur ei tohiks olla üle 300 °C rohkem kui viis minutit. See võib seadet kahjustada ja deformeerida.

⚠ Kui seade muutub liiga kuumaks, jahutage seda kaane avamisega ja seadistage põletid madalamale kuumusele.

10.6 Kuumuspiirkondade eeliste kasutamine

Kui kõik põletid töötavad, jaotavad põletite katted kuumust võimalikult ühtlaselt üle kogu grilli. Hoolimata ühtlasest kuumusest on mõned piirkonnad teistest kuumemad. Te saate kasutada neid kuumuspiirkondi oma toidu täiuslikuks grillimiseks.

Piirkond	Kuum?	Kasutage ...
Ees	Kuum	Õrnade toiduainete grillimine (krvetid, kala jne)
Keskel	Kuumem	Valmistage toitu, mis vajab küpsemiseks aega (nt vorstid, kanarind jne)
Taga	Kuumim	Liha ja aedviljade pruunistamine

Samuti saate ise põletite erinevate kuumusastmetega luua kuumuspiirkondi. Näiteks saate seadistada põleti madalale kuumusele ja kasutada selle põleti kohal olevat ala õrnade või kaua küpsemist nõudvate toiduainete küpsetamiseks.

10.7 Toidu küpsetamine küpsetusvardal

Toidu küpsetamiseks küpsetusvardal peate kasutama korraga põhipõleteid ja küpsetusvarda põletit. Röstitud kana valmistamiseks toimige järgmiselt.

1. Eemaldage seadmelt grillrestid ja soojendusrest ja pange need kõrvale.
2. Süüdake põhipõletid ja sulgege seadme eelsoojendamiseks kaas. Vahepeal pange kana vardale.
3. Kümne minuti pärast avage kaas, lülitage välja keskmine põleti ja seadistage külgpõletid asendisse LOW. Tilkuva rasva kogumiseks saate panna keskmisele põletile aluse.
4. Pange varras põletite kohale ja sulgege kaas. Kuum õhk küpsetab kana nagu tavalises ahjus.
5. Kui kana on osaliselt küpsenud, süüdake küpsetusvarda põleti, et pruunistada kana nahk. Avage põleti süütamiseks kaas ja seejärel sulgege see.
6. Jälgige kana, et selle nahk ei läheks põlema. Kui nahk on piisavalt krõbe, lülitage küpsetusvarda põleti välja.

Kui grillite kinnise kaanega, jälgige alati kaanel olevat termomeetrit, et seade ei läheks liiga kuumaks. Vt “10.5 Temperatuuri jälgimine”.

10.8 Lahvatuste vältimine

Grillimise ajal on lahvatused tavapärane. Kui aga lahvatusi esineb liiga palju, suureneb sellega seadme temperatuur ja see võib süüdata kogunenud rasva. Lahvatuste vältimiseks tehke järgmist.

- Kontrollige enne grillimist, kas kauss on puhas. Me soovitame puhastada kaussi pärast igat kasutuskorda. Vt "11.2 Kausi puhastamine".
- Kontrollige regulaarselt, kas rasva äravooluauk on vaba ja rasva tilkumisalus ja kauss ei ole täis.
- Rasvase liha grillimisel eemaldage liigne rasv, sulgege kaas ja seadistage põletid keskmisele või madalale kuumusele.

11 SEADME HOOLDAMINE

11.1 Grillresti puhastamine

Soovitame resti pärast iga kasutuskorda puhastada puhastusvahendiga Barbecook.

Võite grilli puhastada ka pehmetoimelise pesuvahendi või söögisoodaga. Ärge mingil juhul kasutage restil ahju puhastusvahendeid.

11.2 Kausi puhastamine

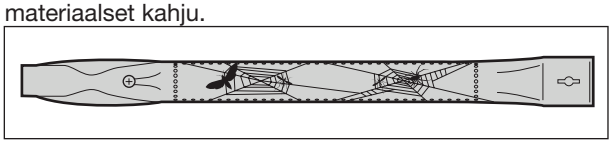
Soovitame söekaussi pärast iga kasutuskorda puhastada puhastusvahendiga Barbecook.

11.3 Põletite ja Venturi torude puhastamine

11.3.1 Miks tuleb põleteid ja Venturi torusid puhastada?

Ämblikud ja muud putukad võivad teha põletitesse ja Venturi torudesse võrke ja pesasid. See võib blokeerida gaasi liikumist. Selle tulemusena ei saa te:

- Süüdata põleteid. Kui teil õnnestub siiski need süüdata, tekitavad need suitsu ja põlevad kollase leegiga;
- Gaas võib hakata põlema väljaspool Venturi torusid juhtnuppude juures. Neid leeke kutsutakse tagasilöögi leekideks ja need võivad põhjustada tõsiseid vigastusi ja materiaalset kahju.



Kahjustusi, mida on põhjustanud ummistunud põletid ja Venturi torud, loetakse ebapiisavaks hooldamiseks ja neid ei kata garantii.

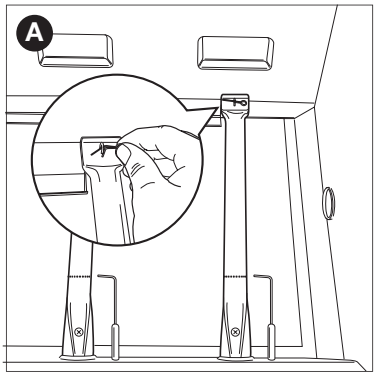
11.3.2 Millal tuleb põleteid ja Venturi torusid puhastada?

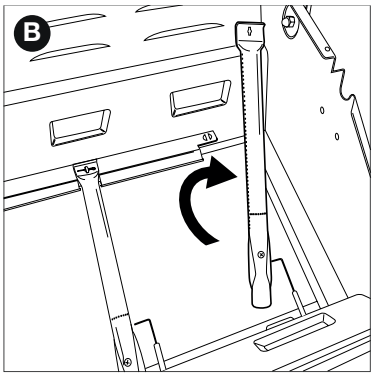
Te peate puhastama oma seadme põleteid ja Venturi torusid järgmiselt:

- Enne esmakordset kasutamist pärast pikemat kasutuseta perioodi;
- Vähemalt kaks korda aastas, miilest üks kord enne hooaja algust.

11.3.3 Põletite ja Venturi torude puhastamiseks

1. Eemaldage põletid seadmelt, nagu näidatud joonistel. Kui märkate, et põleti on kahjustunud, tuleb see asendada.





2. Puhastage põleteid ja Venturi torusid väikese harjaga või koduse torupuhastajaga (lahti võetud kirjaklamber, toruhari jne).
3. Pange põletid tagasi. Jälgige, et panete Venturi torud gaasiventiilide avade kohale.

11.4 Emailitud, roostevabast terasest, kroomitud ja pulberkattega osade hooldamine

Seade koosneb emailitud, roostevabast terasest, kroomitud ja pulberkattega osadest. Igat materjali tuleb hooldada erinevalt.

Materjal	Kuidas materjali hooldada
Email	• Ärge kasutage teravaid esemeid ega koputage vastu kõvasid pindasid. • Kuumana vältige kokkupuudet külmade vedelikega. • Te võite kasutada metallkäsnasid ja abrasiivseid puhastusvahendeid.
Roostevaba teras ja kroom	• Ärge kasutage tugevatoimelisi, abrasiivseid puhastusvahendeid ega metalli. • Kasutage pehmeid puhastusvahendeid ja laske neil terasel mõjuda. • Kasutage pehmet pesukäsna või riidetükki. • Pärast puhastamist loputage põhjalikult ja
Pulberkate	• Ärge kasutage teravaid esemeid. Kasutage nõrka pesuvahendit ja pehmet pesukäsna või riidetükki. • Pärast puhastamist loputage põhjalikult ja laske enne ära panemist täielikult kuivada.

⚠ Roostevabale terasele rooste tekkimise takistamiseks vältige kokkupuudet kloori, soola ja rauaga. Me ei soovita kasutada seadet rannas, raudteede ega basseinide läheduses.

⚠ Kahjustusi, mida on põhjustanud nende juhiste eiramine, loetakse ebapiisavaks hooldamiseks ja neid ei kata garantii.

Seadme detailse vaate Guhendi teine osa) alt leiate loetelu kõikidest osadest, miilest seade koosneb. Selles loetelus on toodud sümbolid, mis näitavad iga osa materjali, seega saate sealt kontrollida, kuidas konkreetset osa hooldada. Osade loetelus kasutatakse järgmisi sümboleid.

Sümbol	Materjal
●	Email
▲	Kroom
■	Roostevaba teras
★	Pulberkate

11.5 Seadme hoiustamine

Kui te ei kasuta seadet pikema aja jooksul, hoidke seda kuivas kohas. Enne seadme hoiustamist tehke järgmist.

- Ühendage lahti gaasiballoon. Ärge hoidke seadet kunagi siseruumides (isegi mitte garaazis või kuuris), kui see on ühendatud gaasiballooniga.
- Puhastage põletid ja grillrestid, hõõruge neid õliga ja mähkige paberisse.
- Katke seade kattega Barbecook. Registreerige oma seade aadressil www.barbecook.com, et leida oma seadmele sobiv kate.

11.6 Gaasiballoonide hoiustamine

Need juhised kehtivad nii tühjadele kui ka täidetud gaasiballoonide/e.

- Hoidke gaasiballoone alati välistingimustes, hästiventileeritud kohas. Jälgige, et neile ei mõjuks liigne kuumus ega otsene päikesevalgus.
- Ärge hoidke kunagi gaasiballoone kohas, mis võib muutuda väga kuumaks (autos, paadis jne).
- Ärge hoidke kunagi gaasiballoone ega varuballoone seadme kapis.
- Ärge hoidke kunagi varuballooni kasutatava gaasiseadme läheduses.
- Hoidke gaasiballoone alati lastele kättesaamatus kohas.
- Hoidke ja transportige gaasiballoone alati vertikaalasendis.

11.7 Varuosade tellimine

Osad, mis puutuvad kokku tulega või suure kuumusega, tuleb aeg-ajalt asendada. Varuosade tellimiseks tehke järgmist.

1. Vaadake järgi teile vajaoleva osa tootenumber. Tootenumbrid on näidatud ülevaatejoonisel, mis asub selle kasutusjuhendi teises osas, samuti saidil www.barbecook.com.

   Kui olete oma seadme veebis registreerinud, saate vajaliku lehe otse oma konto MyBarbecook kaudu. Samas saate ka osi tellida veebi teel.

2. Tellige varuosa saidi www.barbecook.com kaudu või oma grillseadme ostukohast. Osad, millele rakendub garantii, saate tellida oma grillseadme ostukohast.

12 GARANTII

12.1 Kaetud

Seadmel on alates ostukuupäevast kaheaastane garantii. See garantii katab kõiki tootmisvigu järgmistel eeldustel.

- Te olete seadet kasutanud, kokku pannud ja hooldanud vastavalt selles juhendis toodud juhistele. Valest kasutamisest, kokkupanekust ja ebapiisavast hooldamisest tingitud kahjustusi ei loeta tootmisvigadeks.
- Teil on olemas ostutsekk ja seadme unikaalne seerianumber. See seerianumber algab tähega G, millele järgnevad 15 numbrit. Te leiate selle järgmistest kohtadest:
  - Seilest juhendist ja juhendiga kaasas olevast stardipakist.
  - Seadme pakendilt;
  - Kapi ukse siseküljel.
- Barbecooki kvaliteediosakond kinnitab, et osad on vigased ja nende vead on ilmnenud normaalse kasutamise, õige kokkupaneku ja piisava hoolduse korral.

Kui mõni ülaltoodud tingimustest ei ole täidetud, ei saa te taotleda garantiiteenindust. Kõikidel juhtudel on garantii piiratud vigase osa (osade) remontimise või asendamisega.

12.2 Ei ole kaetud

Garantii ei kata järgmisi kahjustusi ja defekte.

- Leekide ja suure kuumusega otse kokku puutuvate osade tavapärane kulumine (roostetamine, moonutused, värvi luitumine jne). Tavapärane on nende osade asendamine aeg-ajalt.
- Visuaalsed erinevused, mis vastavad tootmisprotseduurile. Neid erinevusi ei loeta tootmisvigadeks.
- Kõik kahjustused, mida on põhjustanud ebapiisav hooldamine, vale hoiustamine, vale kokkupanek või eelmonteeritud osade ümber ehitamine.
- Kõik kahjustused, mida on põhjustanud seadme väär kasutamine või kuritarvitamine (kasutamine selle juhendi juhiseid eirates, kasutamine kommertseesmärkidel jne).
- Kõik tagajärjeks olevad kahjustused, mille on põhjustanud hooletus või seadme ebasihipärane kasutamine.
- Välismõjudest, agressiivsetest puhastusvahenditest, kokkupuutest klooriga jne tingitud rooste, värvi luitumine ... Neid kahjustusi ei loeta tootmisvigadeks.

13 TEHNILISED ANDMED

13.1 Tüübisilt

Tüübisildil on toodud teie seadme kõik tehnilised näitajad. Te leiate selle järgmistest kohtadest:

- Juhendi teisest osast.
- Kapi ukse siseküljel.

13.2 Injektorite läbimõõdud

- Põhipõleti 0.85mm
- Külgpõleti: 0.85mm
- Küpsetusvarda põleti: 0.98mm

14 TÕRKEOTSING

Probleem	Võimalikud põhjused	Lahendused
Kuumust pole piisavalt	• Gaasitoide ei ole avatud • Venturi torud ei paikne gaasiventiilide avade kohal • Põleti avad ummistunud • Gaasiballoon (peaaegu) tühi • Rõhuregulaator ei ole õigesti ballooni ja/või voolikuga ühendatud	• Avage gaasitoide • Paigutage Venturi torud gaasiventiilide avade kohale • Puhastage gaasipõleti avad või asendage põletid • Asendage gaasiballoon • Ühendage rõhuregulaator uuesti ballooni ja/või voolikuga
Liigne kuumus ja/või lahvatused	• Toit on liiga rasvane • Rasva äravooluauk ummistunud, rasv kausis ja/või rasv põletitel • Temperatuur on liiga kõrge	• Eemaldage liigne rasv ja seadistage põletid madalale kuumusele • Puhastage rasva äravooluava, kauss ja põletid • Seadistage põletid madalamale temperatuurile ja/või grillige toitu kaudselt
Kuumus ei ole ühtlaselt üle grillimispinna jaotunud	Mõningased kuumuse erinevused on tavapärane, vaadake "10.6 Kuumuspiirkondade eeliste kasutamine". Võimalikud suure kuumuse erinevuse põhjused: • Seade ei ole eelkuumutatud .	• Eelsoojendage seade
Kollased leegid	• Põletid või Venturi torud ummistunud • Sool põletitel • Seade on ühendatud butaaniga	• Puhastage põletid ja Venturi torud • Puhastage põletid • Ühendage seade propaaniga, kasutades sobivat rõhuregulaatorit
Osaline leek	• Põleti ummistunud, auklik või roostetanud	• Puhastage või asendage põletid
Tagasilöögileegid (leegid Venturi torudest väljas / juhtnuppudel)	• Põletid või Venturi torud ummistunud	• Sulgege gaasitoide ja viige põletid asendisse OFF • Laske seadmel maha jahtuda • Puhastage põletid ja Venturi torud.
Leegid on kausi servast kõrgemal	• Liiga tuuline • Gaasiballoon (peaaegu) tühi • Kausis ja/või põletitel on rasv	• Paigutage seade nii, et tagaosa oleks tuule suunas • Asendage gaasiballoon • Puhastage kauss ja põletid
Rõhuregulaator viliseb	• Kuum ilm • Uus (täis) gaasiballoon	• Ei ole oht ega viga. Peaks lõppema mõne aja pärast automaatselt
Põleti vilistab, kui viidud asendisse LOW	• Gaasiinjektor, Venturi toru ja/või põleti määrdunud	• Puhastage gaasiinjektor, Venturi toru ja põleti

Probleem	Võimalikud põhjused	Lahendused
Põletit ei ole võimalik süüdata (süütajaga või tikuga)	• Põleti või Venturi toru ummistunud • Puudub gaasitoide	• Puhastage põleti ja Venturi toru • Avage gaasitoide ja vajutage rõhuregulaatori turvanupule (ei ole kõikidel regulaatoritel)
Põletit ei ole võimalik süütajaga süüdata	• Aku ei ole paigaldatud või aku on valesti paigaldatud • Keskmine põleti ei süüdatud esimesena • Põleti juhtmed ei ole korrektselt paigaldatud • Kahjustunud elektrood • Vigane maandus • Vigane süütaja	• Paigaldage (uuesti) aku nii, et klemmid oleksid õigesti suunatud • Süüdake esimesena keskmine põleti • Kontrollige ja ühendage kõik süütaja ühendused uuesti • Asendage elektrood • Kontrollige ja paigaldage uuesti elektroodid, põletid ja süütaja • Asendage süütaja
Süütaja vajutamisel ei teki sädemeid ega heli	• Aku ei ole paigaldatud või aku on valesti paigaldatud • Tühi aku Süütaja nupp ei ole korrektseil paigaldatud • Chybný generátor iskier. • Vigane sädemegeneraator	• Paigaldage (uuesti) aku nii, et klemmid oleksid õigesti suunatud • Asendage aku • Paigaldage tagasi süütaja nupp • Asendage sädemegeneraator
Süütaja vajutamisel tekib heli (aga ei teki sädemeid)	• Vigane maandus • Põleti ja elektroodid on üksteisest liiga kaugel	• Ühendage uuesti sädemegeneraator ja elektroodid • Väänake kergeil elektroodi, et viia see põletile lähemale
Esineb sädemeid, mis ei pärine põletitest	• Vigased juhtmed	• Asendage juhtmed
Sädemed on olemas, kuid mitte kõikidel elektroodidel ja/või ei ole liiga võimsad	• Vigane maandus • Aku tühjenemas • Märjad või purunenud elektroodid	• Ühendage uuesti sädemegeneraator ja elektroodid • Asendage aku • Kuivatage elektroodid paberkäterätiga või asendage

LT - NAUDOTOJO VADOVAS

1 Užregistruokite savo prietaisą....224

2 Apie šį vadovą 224

3 Svarbūs saugos nurodymai 224
- Perskaitykite nurodymus ir jų laikykitės 224
- Būkite atsargūs su dujomis....224
- Pasirinkite tinkamą vietą 224
- Pasitelkite sveiką nuovoką....224

4 Pasikartojančios sąvokos 224
- ,,Venturi" vamzdeliai 224
- Degiklių gaubtai 225
- Emalis 225
- Liepsnos šokčiojimai 225

5 Prietaiso surinkimas....225
- Saugos nurodymai....225
- Norint surinkti prietaisą....225

6 Dujų prijungimas prie prietais 225
- Kokio baliono, žarnos ir reguliatoriaus reikia? 225
- Saugos nurodymai....225
- Žarnos prijungimas prie prietais 225
- Žarnos ir baliono prijungimas prie eguliatoriaus....226
- Baliono keitimas....227

7 Dujų nuotėkio tikrinimas 227
- Kodėl reikia tikrinti, ar nėra dujų nuotėkio?....227
- Kada reikia tikrinti, ar nėra dujų nuotėkio?....227
- Saugos nurodymai....227
- Kokių priemonių reikia? 227
- Norint patikrinti, ar nėra dujų nuotėkio....227
- Dujų nuotėkio atveju 227

8 Prietaiso paruošimas naudoti 228
- Prieš kiekvieną naudojimą 228
- Prieš naudojant pirmą kartą (arba po ilgos pertraukos)....228
- Prietaiso nudeginimas 228

9 Degiklių uždegimas....228
- Saugos nurodymai....228
- Pagrindinių degiklių uždegimas 228
- Pasikartojančios sąvokos 229
- Iešmo degiklio uždegimas 229
- Degiklių užgesinimas 229
- Degiklių uždegimas iš naujo 229
- Liepsnos tikrinimas....230

10 Naudingi patarimai ir gudrybės....230
- Prietaiso įkaitinimas....230
- Kad maistas neprisviltų....230
- Tiesioginis ir netiesioginis kepimas....230
- Kepimas uždengus dangtį 230
- Maisto temperatūros stebėjimas....230
- Kaitros zonų išnaudojimas....230
- Maisto kepimas ant iešmo....231
- Kaip išvengti liepsnos šokčiojimų....231

11 Prietaiso priežiūra 231
- Grotelių valymas 231
- Taurės valymas 231
- Degiklių ir „Venturi" vamzdelių valymas....231
- Emaliuotų, nerūdijančiojo plieno, ch omuotų ir milteliniu būdu dažytų dalių priežiūra 232
- Prietaiso laikymas....232
- Dujų balionų laikymas....232
- Atsarginių dalių užsakymas 232

12 Garantij 232
- Garantijos taikyma 232
- Garantijos netaikyma 233

13 Techniniai duomenys 233
- Techninių duomenų etiketė....233
- Purkštuvų matmenys....233

14 Problemų sprendimas....233

1 UŽREGISTRUOKITE SAVO PRIETAISĄ

Dėkojame, kad įsigijo e „Barbecook“ prietaisą! Galėsite tyrinėti visiškai naują pasaulį gamtos prieglobstyje arba miesto triukšme. Tapkite kepimo meistru mūsų #barbecook bendruomenėje ir pademonstruokite savo sugebėjimus.

Užregistruokite savo „Barbecook“ prietaisą internetu ir gaukite šiuos privalumus:

- Gaukite prieigą prie išsamaus naudotojo vadovo ir išsamiai susipažinkite su savo prietaisu.
- Gausite naudos iš suasmenintos aptarnavimo po pardavimo paslaugos, kuri leis greitai rasti atsarginių dalių ir gauti naudos iš optimalios garantijos
- Informuosime jus apie gaminio atnaujinimus, suteiksime patarimų bei gudrybių ir įkvėpsime, kad jumyse pažadintumėme kepimo meistrą.

Pasiruošę nuotykiui? Užregistruokite savo gaminį ir prisijunkite prie #barbecook bendruomenės!

Norėdami daugiau informacijos, užregistruokite savo prietaisą, žr. www.barbecook.com.

„Barbecook“ gerbia jūsų privatumą. Jūsų duomenys nebus parduoti, platinami arba bendrinami su trečiosiomis šalimis.

2 APIE ŠĮ VADOVĄ

Šį vadovą sudaro dvi dalys:

- Kaip tik dabar skaitote pirmą dalį. Joje yra jūsų prietaiso surinkimo, naudojimo ir priežiūros nurodymai.
- Antra dalis prasideda 295 psl. Joje yra įvairios šiame vadove aprašytų prietaisų iliustracijos (išskaidyti vaizdai, surinkimo brėžiniai ir kt.).

3 SVARBŪS SAUGOS NURODYMAI

3.1 Perskaitykite nurodymus ir jų laikykitės

Prieš pradėdami naudoti prietaisą perskaitykite nurodymus. Visada atidžiai jų laikykitės. Surinkus arba naudojant prietaisą ne pagal nurodymus gali būti sukeltas gaisras arba padaryta žala turtui.

Jei dėl nurodymų nesilaikymo (netinkamai surikus, naudojant, nepakankamai prižiūrint) atsiranda pažeidimų, tokiems pažeidimams garantija netaikoma.

3.2 Būkite atsargūs su dujomis

Dirbti su dujomis yra visiškai saugu, tačiau būtinas tam tikras atsargumas:

- Visada dujų balionus laikykite lauke, gerai vėdinamoje vietoje. Užtikrinkite, kad jų neveiks pernelyg aukšta temperatūra ar tiesioginiai saulės spinduliai.
- Niekada nelaikykite dujų baliono ar atsarginio dujų baliono prietaiso spintoje.
- Niekada nelaikykite atsarginio dujų baliono šalia naudojamo prietaiso.
- Po naudojimo visada užsukite dujų baliono čiaupą.
- Niekada nerūkykite prie naudojamo dujinio prietaiso arba dujų baliono (pilno ar tuščio).

Jei užuodžiate dujas, nedelsdami užsukite dujų tiekimą, užgesinkite visas liepsnas ir atidenkite prietaiso dangtį. Jei kvapas nedingsta, skambinkite dujų tiekėjui ar priešgaisrinei tarnybai.

3.3 Pasirinkite tinkamą vietą

Prietaisą naudokite tik lauke. Naudojant patalpose, net garaže arba stoginėje, galima apsinuodyti smalkėmis.

Pasirinkdami vietą lauke, visada:

- Pastatykite prietaisą bent trijų metrų atstumu nuo statinio, atviroje ir gerai vėdinamoje vietoje.
- Įsitikinkite, kad oras visada gali netrukdomas patekti prie degiklių ir cirkuliuoti per vėdinimo angas spintoje.
- Žiūrėkite, kad prietaisas nebūtų pastatytas po išsikišusia konstrukcija (prieangyje, pas ogėje ir pan.) ar po lapija
- Pastatykite prietaisą ant tvirto ir stabilaus paviršiaus. Niekada nestatykite jo judančioje transporto priemonėje (valtyje, priekaboje ar pan.).

3.4 Saugos įspėjimai

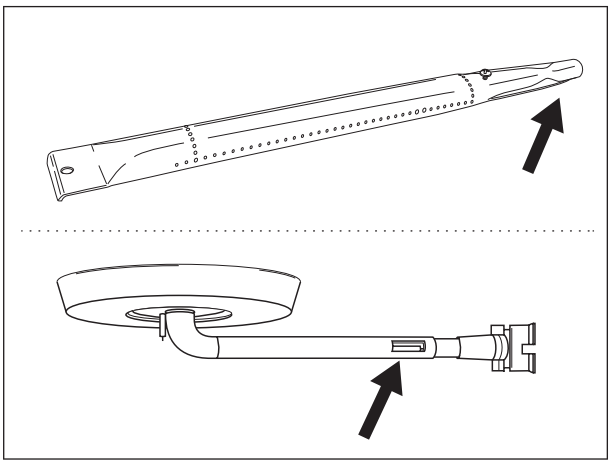
- Naudokite tik lauke.
- Prieš naudodami prietaisą perskaitykite instrukcijas
- Naudojimo metu nejudinkite prietaiso.
- Nepalikite prietaiso be priežiūros naudojimo metu, ypač jei yra vaikų ir gyvūnų.
- ĮSPĖJIMAS: pasiekiamos dalys gali labai įkaisti. Laikykite vaikus atokiau.
- Naudokite atitinkamą apsaugą, kai liečiate karštas dalis (dangtį, kepimo groteles...).
- Naudojimo metu šis prietaisas turi būti laikomas atokiau nuo degių medžiagų.
- Nenaudokite medienos, anglių, lavos akmenų, keraminių briketų dujų prietaisui.
- Nenaudokite prietaiso pavartoję alkoholio arba narkotinių medžiagų.
- Išjunkite dujų tiekimą dujų cilindre po naudojimo.
- Nekeiskite prietaiso.

4 PASIKARTOJANČIOS SĄVOKOS

Šioje dalyje apibūdintos kai kurios mažiau žinomos sąvokos. Šios sąvokos vartojamos keliose vadovo temose.

4.1 „Venturi" vamzdeliai

,,Venturi" - tai maži vamzdeliai, prijungti prie įleidimo į degiklius. „Venturi" vamzdelių šone yra kiaurymė. Ji matoma pagrindiniuose degikliuose ir šoniniame degiklyje:



degiklius tekančios dujos praeina per „Venturi" vamzdelius. Dėl šonuose esančių kiaurymių dujos susimaišo su oru, todėl ir su deguonimi. Tai būtina, kad degikliai gerai degtų: tik reikiamos sudėties dujų ir deguonies mišinys gerai užsidega ir dega gražia liepsna.

4.2 Degiklių gaubtai

Degiklių gaubtai montuojami virš jūsų prietaiso degiklių. Jie saugo degiklius nuo lašančių riebalų. Gaubtų šonuose esančios angos taip pat paskirsto kaitrą virš grotelių, todėl jos įkaista greičiau ir tolygiau.

4.3 Emalis

Kai kurios prietaiso dalys padengtos lydyto stiklo sluoksniu, vadinamu emaliu. Emalis saugo po juo esantį metalą nuo korozijos. Emalis y a aukštos kokybės medžiaga: jis atsparus rūdims, neblunka veikiant aukštai temperatūrai ir jį labai lengva prižiūrėti.

⚠ Kadangi emalis mažiau lankstus už metalą, kurį jis dengia, neteisingai naudojant šį prietaisą emalio gabalai gali atšokti. Kad išvengtumėte problemų, būkite atidūs surinkdami emaliuotas dalis ir visada prižiūrėkite emalį, kaip toliau aprašyta šiame vadove.

4.4 Liepsnos šokčiojimai

Tvykstelėjimai yra staigios liepsnos, kurios tvyksteli taurėje kepimo metu. Paprastai jos atsiranda lašant riebalams arba marinatui.

5 PRIETAISO SURINKIMAS

5.1 Saugos nurodymai

- Surinkdami prietaisą jo nekeiskite. Dalis, kurias surinko ir (arba) užsandarino gamintojas, keisti labai pavojinga ir to daryti negalima.
- Visada atidžiai laikykitės surinkimo nurodymų.
- Naudotojas privalo teisingai surinkti prietaisą. Dėl neteisingo surinkimo patirtai žalai garantija netai oma.

5.2 Norint surinkti prietaisą

Jums reikės kryžminio atsuktuvo, plokščio atsuktuvo ir M tipo baterijos (elekt oninei uždegimo sistemai). Baterijos netiekiamos su prietaisu.

1. Pastatykite prietaisą ant lygaus ir švaraus paviršiaus.
2. Surinkite prietaisą, kaip parodyta surinkimo brėžiniuose. Juos rasite antroje vadovo dalyje, po išskaidyto jūsų prietaiso vaizdo.

⚠ Būkite atsargūs surinkdami emaliuotas dalis. Įrankiais ir varžtais galite pažeisti emalį. Naudokite pateiktus veltinio tarpiklius, kurie apsaugos emalį ties aplink varžtus.

ℹ Lizdinėse pakuotėse gali būti daugiau varžtų, nei reikia. Surinkus prietaisą, gali likti varžtų.

ℹ Pakuotėje yra avarinis rinkinys su atsarginėmis surinkimo dalimis (varžtais, sraigtais, veltinio tarpikliais ir kt.). Galite jomis pasinaudoti, jei pametėte ar sulaužėte kokias nors dalis.

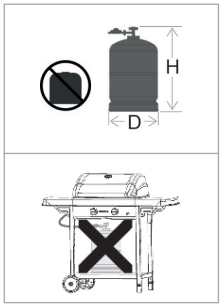
6 DUJŲ PRIJUNGIMAS PRIE PRIE AISO

6.1 Kokio baliono, žarnos ir reguliatoriaus reikia?

Prieš prijungdami dujas prie prietaiso, įsigyki e dujų cilindrą, žarną ir slėgio reguliatorių. Toliau pateiktoje lentelėje parodyta, kokį cilindrą, žarną ir reguliatorių turite naudoti.

Pavyzdžiui, Belgijoje turi e naudoti propano cilindrą su žarna ir reguliatoriumi (37 mbar) arba butano cilindrą su žarna ir reguliatoriumi (28–30 mbar).

Šalis	Balionas, žarna ir reguliatorius
DK, GR, NO, SE, EE, LT, LV, MT,HU, SI, NL	Butanas, 30 mbar
ES, GB,, IE, PT, BE, FR, LU, IT, CY	Propanas, 37 mbar / Butanas, 28-30 mbar
DE, CZ, SK	Butanas, 50 mbar
PL	Propanas, 37 mbar



ℹ Šis keptuvas sureguliuotas veikti su 4,5–15 kg butano / propano cilindrais, turinčiais tinkamą žemo slėgio reguliatorių. Rekomenduojame prijungti prietaisą prie propano. Propanas užtikrina aukštos kokybės degimą ir yra ne toks jautrus šalčiui. Cilindro aukštis turi būti mažesnis nei 58 cm, nepaisant cilindro pločio arba skersmens.

ℹ Pirkite slėgio reguliatorių ir dujų cilindrą kartu. Ne visi reguliatoriai tinka visiems cilindrams.

ℹ Naudokite tik dujų žarną ir reguliatorių, pripažintą naudojimo šalyje.

6.2 Ohutusjuhised

- Niekada nejunkite baliono tiesiai prie prietaiso. Visada pirma sumontuokite slėgio reguliatorių.
- Niekada nekeiskite jau surinktų arba užsandarintų baliono, žarnos ar slėgio reguliatoriaus dalių.
- Žarna turi būti kuo trumpesnė (daug. 1,5 m), kad nesivilktų žeme.
  - Niekada nedeformuokite arba nesusukite žarnos. Netraukite arba nepradurkite žarnos. laikykite žarną atokiau nuo keptuvo dalių, kurios įkaista. Patikrinkite, ar lanksti žarna įprastai išsitempia, nesusukant arba netraukiant.
  - Ją reikia pakeisti, kai ji pažeista arba įtrūkusi, kaip reikalaujama pagal nacionalinius reglamentus arba pasibaigus naudojimo trukmei (pvz., Prancūzijoje)
- Visada laikykite cilindrą vertikaliai.
- Niekada neatidarykite dujų tiekimo.
- Patikrinkite nuotėkį kiekvieną kartą, kai keičiate dujų jungtį. Žr. „7 Dujų nuotėkio tikrinimas“.

6.3 Vooliku ühendamine seadmega

Prancūzija
įranga gali būti naudojam su dviem lanksčios žarnos tipais:

- Lanksti žarna skirta prijungti prie žiedinių baigiamųj dalių tiek ant keptuvo, tiek ant reguliatoriaus ir turi būti tvirtai priveržta sandarikliu (pagal XP D 36-110 standartą). Rekomenduojamas ilgis: 1,25 m.
- Lanksti žarna (pagal XP D 36-112 standartą) tvirtinama su G 1/2 sriegiuota veržle, skirta fiksavimui prie eptuvo, ir M 20 x 1,5 sriegiuota veržle, skirta tvirtinti prie reguliatoriaus. Rekomenduojamas ilgis: 1,25 m.

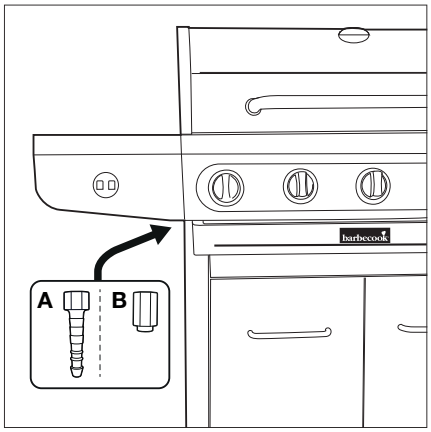
Kitos šalys:

Reikia naudoti lanksčią žarną, tinkama naudoti su butano ir propano dujomis. Žarnos ilgis neturėtų viršyti 1,50 m.

Norint prie prietaiso prijungti žarną, eikia ant prietaiso dujų vamzdžio sumontuoti sąvaržą. Prietaisas tiekiamas su dviem sąvaržomis, skirtomis atitinkamoms šalims:

Šalis	Sąvaržą
BE, CH, CZ, DK, ES, FI, GB, IE, IT, PT, SI	A mova
FR	B mova

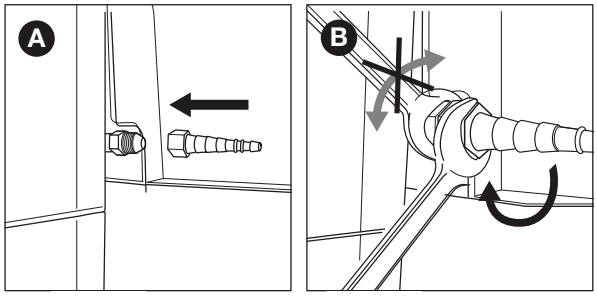
⚠ Jei jūsų šalies nėra lentelėje, naudokite sąvaržą, atitinkančią jūsų šalies standartus.



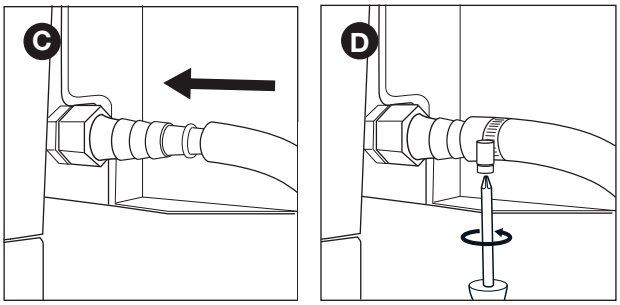
6.3.1 A MOVA

Reikia 19 mm veržliarakčio ir kryžminio atsuktuvo.

1. Užsukite movą ant prietaiso dujų vamzdžio (A) ir užveržkite 19 mm veržliarakčiu (B).



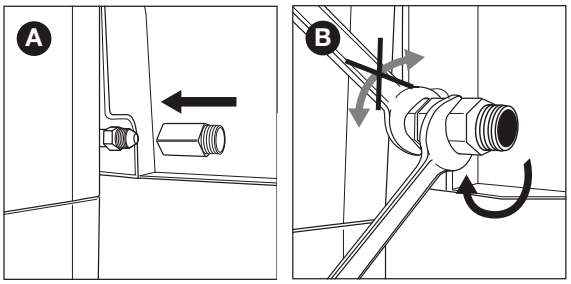
2. Užmaukite žarną ant movos (C) ir kryžminiu atsuktuvu užveržkite sąvaržą (D).



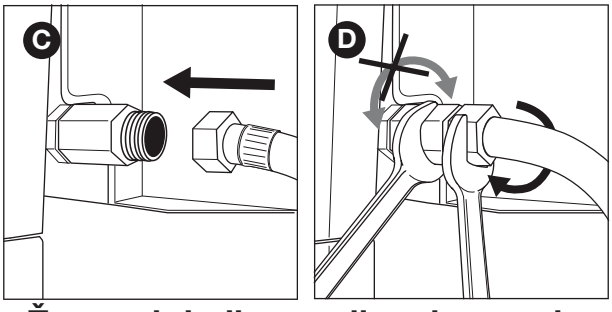
6.3.2 B MOVA

Reikia 22 mm veržliarakčio ir reguliuojamo veržliarakčio.

1. Užsukite movą ant prietaiso dujų vamzdžio (A) ir užveržkite 22 mm veržliarakčiu (B).



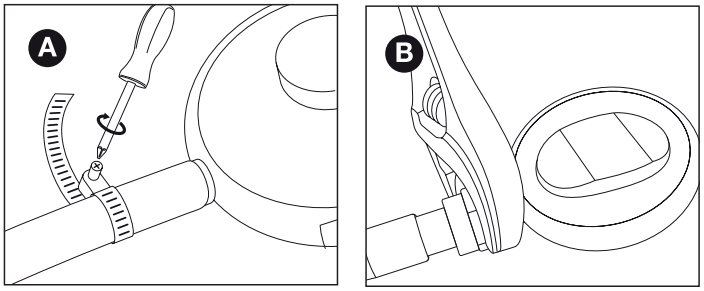
2. Užsukite dujų žarną ant movos (C) ir užveržkite dviem veržliarakčiais. Laikykite movą 22 mm veržliarakčiu, sukdami žarną reguliuojamu veržliarakčiu (D).



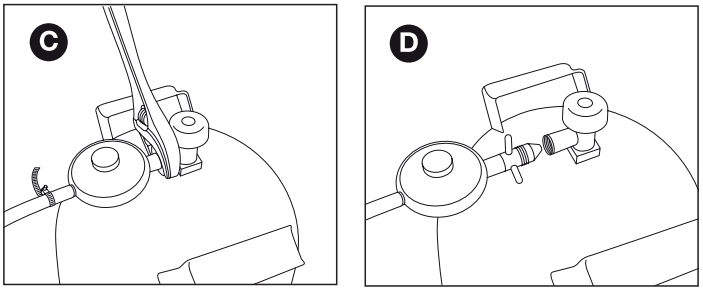
6.4 Žarnos ir baliono prijungimas pri reguliatoriaus

Priklausomai nuo jūsų naudojamo slėgio reguliatoriaus, jums reikės kryžminio atsuktuvo ir (arba) reguliuojamo veržliarakčio.

1. Prijunki e žarną prie slėgio reguliatoriaus. Atlikite vieną iš šių veiksmų:
   - Jei žarna turi sąvaržą, užmaukite žarną ant reguliatoriaus ir kryžminiu atsuktuvu užveržkite sąvaržą (A).
   - Jei žarna turi veržlę, užsukite žarną ant reguliatoriaus ir reguliuojamu veržliarakčiu užveržkite veržlę (B).



2. Prijunki e slėgio reguliatorių prie dujų baliono. Atlikite vieną iš šių veiksmų:
   - Jei reguliatorius turi veržlę, užsukite reguliatorių ant baliono sukdami laikrodžio rodyklės kryptimi ir reguliuojamu veržliarakčiu užveržkite veržlę (C).
   - Jei reguliatorius turi sriegį, užsukite reguliatorių ant baliono sukdami prieš laikrodžio rodyklę (D).



⚠ Naudokite tik EN 16129 atitinkančius reguliatorius.

6.5 Baliono keitimas

1. Užsukite dujų tiekimą ir visas valdymo rankenėles pasukite į padėtį OFF (išjungta).
2. Atjunkite tuščią balioną ir prijunki e pilną.
3. Patikrinkite balioną, žarną ir visas dujų jungtis, ar nėra nuotėkio. Žr. "7 Dujų nuotėkio tikrinimas".

⚠ Dėmesio: keičiant dujų balioną, netoliese negali būti jokio užsidegimo šaltinio.

7 DUJŲ NUOTĖKIO TIKRINIMAS

7.1 Kodėl reikia tikrinti, ar nėra dujų nuotėkio?

Propanas ir butanas yra sunkesnės už orą dujos. Todėl ištekėjusios iš prietaiso jos neišsisklaido. Ypač dienomis, kai nėra vėjo, dėl nuotėkio dujos gali kauptis prietaise ir aplink jį. Susikaupusios dujos gali užsiliepsnoti ir sprogti.

7.2 Kada reikia tikrinti, ar nėra dujų nuotėkio?

- Prieš naudojant pirmą kartą arba prieš naudojant po ilgos pertraukos.

⚠ Jei jūsų prietaisą surinko platintojas, taip pat patikrinkite, ar nėra dujų nuotėkio.

- Kaskart pakeitus dujinės dalies komponentą.
- Bent kartą per metus, pageidautina sezono pradžioje.

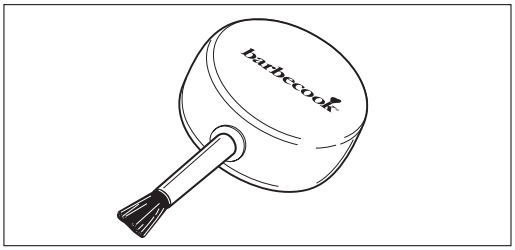
7.3 Saugos nurodymai

- Pastatykite prietaisą lauke, gerai vėdinamoje vietoje. Žiūrėkite, kad netoliese nebūtų liepsnos ar šilumos šaltinių.
- Niekada nenaudokite žiebtuvėlio ar degtuko, norėdami rasti dujų nuotėkį.
- Tikrindami dėl dujų nuotėkio niekada nerūkykite ir neuždekite degiklių.

7.4 Kokių priemonių reikia?

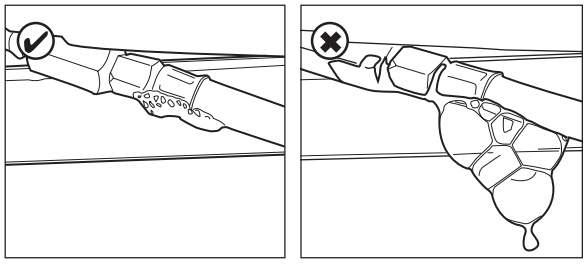
Norint patikrinti, ar nėra dujų nuotėkio, jums reikės:

- Bandomojo skysčio. Galite naudoti jau paruoštą nuotėkio purškalą arba vandens (50 %) ir indų ploviklio (50 %) mišinį.
- Su prietaisu tiekiamo nuotėkio bandymo įrankio. Jis naudojamas bandomajam skysčiui įsiurbti ir užtepti ant dujų komponento arba jungties, kurią norite patikrinti.



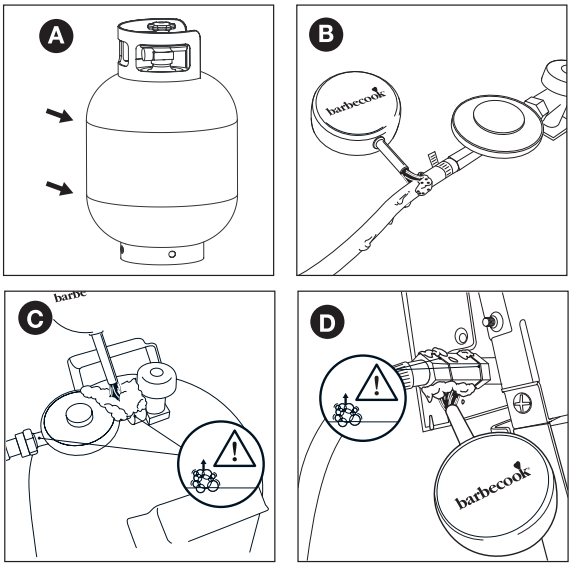
7.5 Norint patikrinti, ar nėra dujų nuotėkio

Ar nėra dujų nuotėkio, tikrinama ant visų dujinės dalies komponentų ir jungčių užtepant bandomojo skysčio. Jei ant kurio nors komponento arba jungties atsiranda burbuliukų, yra dujų nuotėkis:



Norėdami patikrinti, ar nėra dujų nuotėkio, atlikite šiuos veiksmus:

1. Išneškite prietaisą į lauką.
2. Pasiruoškite nuotėkio bandymo įrankį ir bandomąjį skystį (nuotėkio purškalą arba vandens ir muilo mišinD.
3. Atidenkite dangtį ir visas valdymo rankenėles pasukite į padėtį OFF (išjungta).
4. Šiek tiek atsukite dujų tiekimą. Dujų baliono čiaupą pasukite tik vieną kartą.
5. Įsiurbkite šiek tiek bandomojo skysčio nuotėkio bandymo įrankiu ir užtepkite vietoje, kurią norite patikrinti. Turite patikrinti:
   - Dujų baliono virintines siūles (A)
   - Žarną (B)
   - Jungtis tarp baliono ir slėgio reguliatoriaus ir tarp slėgio reguliatoriaus ir žarnos (C)
   - Žarnos ir prietaiso jungtį (D)



⚠ Jūsų slėgio reguliatorius ir mova gali skirtis nuo pateiktų iliustracijose.

6. Atlikite vieną iš šių veiksmų:
   - Jei aptikote nuotėkį, toliau veikite, kaip aprašyta skyriuje " Dujų nuotėkio atveju".
   - Jei dujų nuotėkio nėra, užsukite dujų tiekimą, visus komponentus kruopščiai nuskalaukite vandeniu ir gerai nusausinkite.

7.6 Dujų nuotėkio atveju

1. Užsukite dujų tiekimą ir atlikite vieną iš šių veiksmų:
   - Jei aptikote vienos iš jungčių dujų nuotėkį, užveržkite tą jungtį.
   - Jei aptikote baliono arba žarnos dujų nuotėkį, pakeiskite balioną arba žarną.
2. Dar kartą patikrinkite jungtį ar komponentą, kuriame buvote aptikę nuotėkį.
3. Jei nuotėkis nedingo, susisiekite su „Barbecook" platintoju. Nenaudokite prietaiso, kol nepašalinsite nuotėkio.

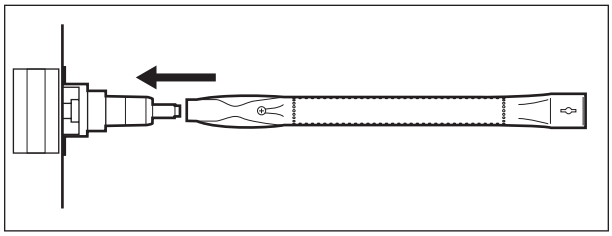
⚠ „Barbecook" platintojų, esančių netoli nuo jūsų gyvenamosios vietos, sąrašą rasite adresu www.barbecook.com.

8 PRIETAISO PARUOŠIMAS NAUDOTI

8.1 Prieš kiekvieną naudojimą

Kaskart naudodami prietaisą, būtinai įsitikinkite, kad:

- Prietaisas yra tinkamoje vietoje. Žr. "3.3 Pasirinkite tinkamą vietą".
- Dujų žarna nesivelka žeme ir negali prisiliesti prie karšto paviršiaus ar lašančių riebalų.
- Taurė švari. Mes rekomenduojame taurę valyti po kiekvieno naudojimo. Žr. "11.2 Taurės valymas".
- Degiklių ir „Venturi" vamzdelių neužkimšo vabzdžių lizdai ir voratinkliai. Žr. "11.3 Degiklių ir „Venturi" vamzdelių valymas".
- Tai, ar degikliai tinkamai surinkti. ,,Venturi" vamzdeliai turi būti įstatyti į dujų vožtuvų kiaurymes.



⚠ Jei norite būti visiškai tikri, kad visos prietaiso dujinės dalies jungtys tvarkingos, prieš kiekvieną naudojimą galite patikrinti, ar nėra dujų nuotėkio. Žr. "7 Dujų nuotėkio tikrinimas".

8.2 Prieš naudojant rirmą kartą (arba po ilgos pertraukos

Jei prietaisą naudojate pirmą kartą arba po ilgos pertraukos, turite atlikti keletą papildomų patikrinimų:

- Būtinai perskaitykite visus šiame vadove išdėstytus nurodymus, įsitikinkite, kad juos supratote, ir patikrinkite viską, kas nurodyta (tik prieš naudojant pirmą kartą).
- Patikrinkite, ar prietaise nėra dujų nuotėkio. žr. "7 Dujų nuotėkio tikrinimas".

⚠ Jei jūsų prietaisą surinko platintojas, taip pat patikrinkite, ar nėra dujų nuotėkio.

- Išvalykite degiklius ir „Venturi" vamzdelius (tik naudodami po ilgos pertraukos). Žr. "11.3 Degiklių ir „Venturi" vamzdelių valymas".
- Prieš dėdami maistą nudeginkite prietaisą (tik prieš naudojant pirmą kartą). Žr. "8.3 Prietaiso nudeginimas".

8.3 Prietaiso nudeginimas

Nudegindami prietaisą prieš naudojimą pirmą kartą, nuo jo pašalinate likusius gamybos tepalus. Veiksmus atlikite tokia tvarka:

1. Uždekite pagrindinius degiklius ir valdymo rankenėles pasukite į padėtį HIGH (didelė liepsna). žr. "9.2 Pagrindinių degiklių uždegimas".
2. Uždenkite dangtį ir palikite prietaisą degti 15 minučių. Dar nedėkite maisto grotelių.
3. Po 15 minučių atidenkite dangtį ir leiskite prietaisui degti dar 5 minutes (valdymo rankenėlės vis dar turi būti nustatytos ties padėtimi HIGH).
4. Praėjus 5 minutėms, prietaisas paruoštas naudoti. Dabar ant grotelių galima dėti maistą.

9 DEGIKLIŲ UŽDEGIMAS

ℹ Norėdami degiklius uždegti elektronine uždegimo sistema, į ją turite įdėti AA tipo bateriją. Ši ba erija netiekiama s prietaisu. Degiklio maitinimo elemento dėklą galite rasti dešiniojo stalo šono priekinio skydelio viduje.

9.1 Saugos nurodymai

- Prieš uždegdami prietaisą, atlikite visas skyriuje "8 Prietaiso paruošimas naudoti" nurodytas patikras.
- Uždegdami degiklį visada laikykite dangtį atidarytą.
- Niekada nesilenkite tiesiogiai virš degiklio, jį uždegdami.

9.2 Pagrindinių degiklių uždegimas

9.2.1 Uždegimo sistemos naudojimas

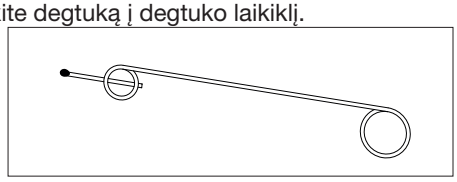
1. Atidenkite dangtį ir pagrindinių degiklių valdymo rankenėles pasukite į padėtį OFF (išjungta).
2. Jei nedega joks kitas degiklis, atsukite dujų tiekimą ir palaukite dešimt sekundžių. Taip dujos stabilizuosis.
3. Įspauskite vieno degiklio valdymo rankenėlę, nustatykite į padėtį HIGH ir šiek tiek ją palaikykite. Įmontuota uždegimo sistema įskels kibirkštis, kurios uždegs degiklį.

⚠ Visada iš pradžių uždekite vieną pagrindinį degiklį. Niekada nedekite visų pagrindinių degiklių vienu metu.

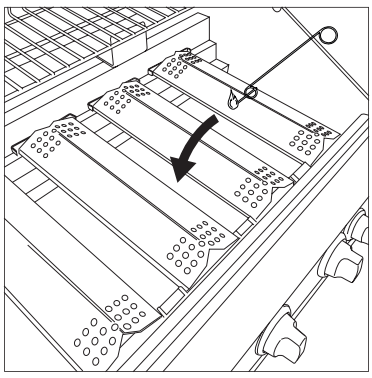
4. Jei po trijų bandymų degiklis neužsidega, pasuki e jo rankenėlę į padėtį OFF, užsukite dujų tiekimą ir palaukite 5 minutes. Taip išeis visos susikaupusios dujos.
5. Pabandykite dar kartą uždegti degiklį. Jei vis tiek neužsidega, pabandykite uždegti degtuku ar žr. “14 Problemų sprendimas”, kad galėtumėte nustatyti problemos priežastį.

9.2.2 Degtuko naudjimas

1. Įstatykite degtuką į degtuko laikiklį.



2. Atidenkite dangtį ir pagrindinių degiklių valdymo rankenėles pasukite į padėtį OFF (išjungta).
3. Jei nedega joks kitas degiklis, atsukite dujų tiekimą ir palaukite dešimt sekundžių. Taip dujos stabilizuosis.
4. Uždekite degtuką ir laikykite maždaug 13 mm atstumu nuo degiklio.



5. Vieno degiklio valdymo rankenėlę pasukite į padėtį HIGH (didelė liepsna).

⚠ Visada iš pradžių uždekite vieną pagrindinį degiklį. Niekada nedekite visų pagrindinių degiklių vienu metu.

6. Jei per 5 sekundes degiklis neužsidega, pasukite jo rankenėlę į padėtį OFF, užsukite dujų tiekimą ir palaukite 5 minutes. Taip išeis visos susikaupusios dujos.
7. Pabandykite dar kartą uždegti degiklį. Jei vis tiek neužsidega, žr. "14 Problemų sprendimas", kad galėtumėte nustatyti problemos priežastį.

8. Kai uždegsite vieną degiklį, kitus degiklius uždekite pasukdami jų valdymo rankenėles į padėtį HIGH (didelė liepsna).

9.3 Šoninio degiklio uždegimas

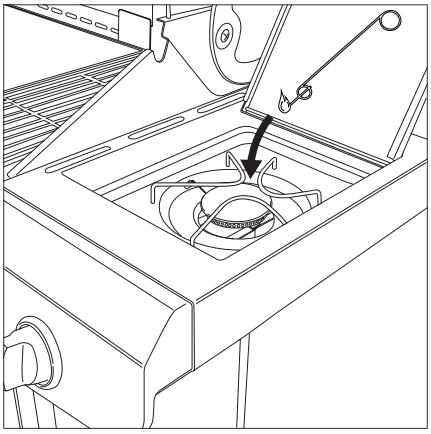
⚠ Šoninis degiklis gali atlaikyti tik puodus, kurių didžiausias svoris yra 9 kg, didžiausias skersmuo – 220 mm ir mažiausias skersmuo – 120 mm.

9.3.1 Uždegimo sistemos naudojimas

1. Atidenkite dangtį ir šoninio degiklio valdymo rankenėlę pasukite į padėtį OFF (išjungta).
2. Jei nedega joks kitas degiklis, atsukite dujų tiekimą ir palaukite dešimt sekundžių. Taip dujos stabilizuosis.
3. Įspauskite šoninio degiklio valdymo rankenėlę, nustatykite į padėtį HIGH ir šiek tiek ją palaikykite. Įmontuota uždegimo sistema įskels kibirkštis, kurios uždegs šoninį degiklį.
4. Jei po trijų bandymų degiklis neužsidega, pasuki e jo rankenėlę į padėtį OFF, užsukite dujų tiekimą ir palaukite 5 minutes. Taip išeis visos susikaupusios dujos.
5. Pabandykite dar kartą uždegti šoninį degiklį. Jei vis tiek neužsidega, pabandykite uždegti degtuku ar žr. “14 Problemų sprendimas”, kad galėtumėte nustatyti problemos priežastį.

9.3.2 Degtuko naudjimas

1. Įstatykite degtuką į degtuko laikiklį.
2. Atidenkite dangtį ir šoninio degiklio valdymo rankenėlę pasukite į padėtį OFF (išjungta).
3. Jei nedega joks kitas degiklis, atsukite dujų tiekimą ir palaukite dešimt sekundžių. Taip dujos stabilizuosis.
4. Uždekite degtuką ir laikykite maždaug 13 mm atstumu nuo šoninio degiklio.



5. Šoninio degiklio valdymo rankenėlę pasukite į padėtį HIGH (didelė liepsna).
6. Jei per 5 sekundes šoninis degiklis neužsidega, pasukite jo rankenėlę į padėtį OFF, užsukite dujų tiekimą ir palaukite 5 minutes. Taip išeis visos susikaupusios dujos.
7. Pabandykite dar kartą uždegti šoninį degiklį. Jei vis tiek neužsidega, žr. "14 Problemų sprendimas", kad galėtumėte nustatyti problemos priežastį.

9.4 Iešmo degiklio uždegimas

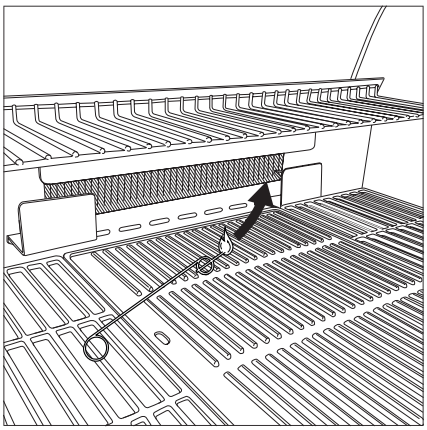
ℹ Norint naudoti iešmo degiklį, į iešmo degiklio variklį reikia įdėti dvi D tipo baterijas. Šios ba erijos netiekiamos su prietaisu.

9.4.1 Uždegimo sistemos naudojimas

1. Atidenkite dangtį ir iešmo degiklio valdymo rankenėlę pasukite į padėtį OFF (išjungta).
2. Iš prietaiso išimkite groteles ir pašildymo rėmą ir padėkite į šoną.
3. Jei nedega joks kitas degiklis, atsukite dujų tiekimą ir palaukite dešimt sekundžių. Taip dujos stabilizuosis.
4. Įspauskite iešmo degiklio valdymo rankenėlę, nustatykite į padėtį HIGH (didelė liepsna) ir šiek tiek ją palaikykite. Įmontuota uždegimo sistema įskels kibirkštis, kurios uždegs iešmo degiklį.
5. Jei po trijų bandymų degiklis neužsidega, pasuki e jo rankenėlę į padėtį OFF, užsukite dujų tiekimą ir palaukite 5 minutes. Taip išeis visos susikaupusios dujos.
6. Pabandykite dar kartą uždegti iešmo degiklį. Jei vis tiek neužsidega, pabandykite uždegti degtuku ar žr. “14 Problemų sprendimas”, kad galėtumėte nustatyti problemos priežastį.

9.4.2 Degtuko daujimas

1. Įstatykite degtuką į degtuko laikiklį.
2. Atidenkite dangtį ir iešmo degiklio valdymo rankenėlę pasukite į padėtį OFF (išjungta).
3. Jei nedega joks kitas degiklis, atsukite dujų tiekimą ir palaukite dešimt sekundžių. Taip dujos stabilizuosis.
4. Uždekite degtuką ir laikykite iešmo degiklio dešinėje.



5. Iešmo degiklio valdymo rankenėlę pasukite į padėtį HIGH (didelė liepsna).
6. Jei per 5 sekundes degiklis neužsidega, pasukite jo rankenėlę į padėtį OFF, užsukite dujų tiekimą ir palaukite 5 minutes. Taip išeis visos susikaupusios dujos.
7. Pabandykite dar kartą uždegti iešmo degiklį. Jei vis tiek neužsidega, žr. “14 Problemų sprendimas”, kad galėtumėte nustatyti problemos priežastį.

9.5 Degiklių užgesinimas

Jei degiklių nebenaudojate, juos reikia užgesinti. Veiksmus atlikite tokia tvarka:

1. Užsukite dujų tiekimą.
2. Degiklių valdymo rankenėles pasukite į padėtį OFF (išjungta).

Pirmiausia užsukdami dujų tiekimą, užtikrinsite, kad prietaise nebeliko dujų.

9.6 Degiklių uždegimas iš naujo

Jei naudojimo metu degiklis užgęsta, atlikite tokius veiksmus:

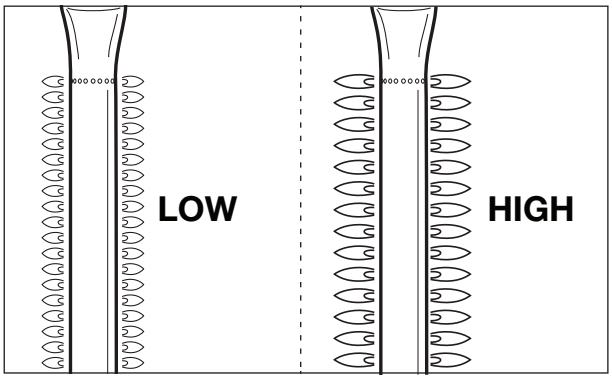
1. Atidenkite dangtį ir užsukite dujų tiekimą.
2. Visas valdymo rankenėles pasukite į padėtį OFF (išjungta) ir palaukite 5 minutes. Taip išeis visos susikaupusios dujos.
3. Vėl uždekite degiklį (-ius).

9.7 Liepsnos tikrinimas

Kaskart uždegus degiklį, reikia patikrinti jo liepsną. Idealu, kai liepsna beveik visiškai mėlyna, su geltonu kraštu viršuje. Pavienės geltonos liepsnos yra normalu ir nepavojinga.

Jei liepsna ne tokia, kokia turėtų būti, problemą spręskite vienu iš šių būdų:

Jei liepsna ...	Atlikite šiuos veiksmus ...
Maža ir visiškai geltona	1. Nedelsdami užsukite dujų tiekimą ir visas valdymo rankenėles pasukite į padėtį OFF (išjungta). 2. žr. "14 Problemų sprendimas", kad galėtumėte nustatyti problemos priežastį. Greičiausiai užsikimšę ,,Venturi" vamzdeliai.
Iškyla virš taurės	1. Nedelsdami užsukite dujų tiekimą ir visas valdymo rankenėles pasukite į padėtį OFF (išjungta). 2. Palaukite 5 minutes, kad išeitų visos susikaupusios dujos. 3. Vėl uždekite degiklį (-ius). 4. Jei problema išlieka, žr. "14 Problemų sprendimas", kad galėtumėte nustatyti problemos priežastį.



10. NAUDINGI PATARIMAI IR GUDRYBĖS

10.1 Prietaiso įkaitinimas

Įkaitindami prietaisą, užtikrinate, kad grotelės bus pakankamai karštos, kad ant jų būtų galima dėti maistą. Veiksmus atlikite tokia tvarka:

1. Uždekite degiklį (-ius) ir valdymo rankenėles pasukite į padėtį HIGH (didelė liepsna).
2. Uždenkite dangtį ir palikite prietaisą dešimčiai minučių.
3. Po dešimties minučių atidenkite dangtį ir sudėkite maistą ant grotelių.
4. Jei dabar jums reikia mažesnės kaitros, valdymo rankenėlę (-es) pasukite į žemesnę padėtį.

10.2 Kad maistas neprisviltų

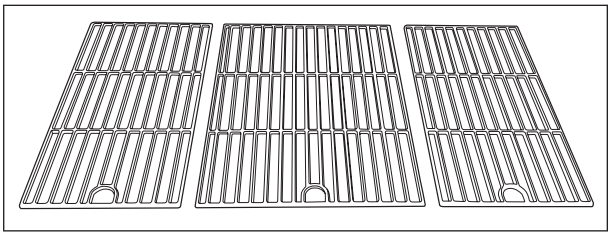
Kad maistas neprisviltų prie grotelių:

- Prieš dėdami maistą ant grotelių jį šiek tiek sutepkite aliejumi. Galite sutepti ir pačias groteles.
- Įkaitinkite prietaisą. Kuo karštesnės grotelės dedant maistą, tuo mažiau maistas prisvils.
- Pernelyg greitai neapverskite maisto. Pirmiausia leiskite jam šiek tiek įkaisti.

10.3 Tiesioginis ir netiesioginis kepimas

Priklausomai nuo jūsų ruošiamo maisto rūšies arba pageidaujama paruošimo būdo, galima kepti tiesiogiai ar netiesiogiai:

Metodas	Aprašymas	Naudokite ...
Tiesioginis	Dėkite maistą tiesiai virš degančio degiklio, nustatykite didelę liepsną ir neuždenkite dangčio.	Mėsai ir daržovėms skrudinti
Netiesioginis	Dėkite maistą tiesiai šalia degančio degiklio, nustatykite vidutinę arba mažą liepsną ir uždenkite dangtį.	Toliau kepti paskrudintą mėsą



⚠ Kepdami po uždengtu dangčiu visada stebėkite dangčio termometrą, kad prietaisas pernelyg neįkaistų. žr. "10.5 Maisto temperatūros stebėjimas".

10.4 Kepimas uždengus dangtį

Kepimas uždengus dangtį turi keletą svarbių privalumų:

- Grotelių temperatūra būna aukštesnė ir išlieka pastovesnė.
- Sutrumpėja maisto kepimo laikas, maistas būna sultingesnis.
- Mažiau liepsnos šokčiojimų, mažiau sunaudojama dujų.

⚠ Kepdami po uždengtu dangčiu visada stebėkite dangčio termometrą, kad prietaisas pernelyg neįkaistų. Žr. "10.5 Maisto temperatūros stebėjimas".

10.5 Maisto temperatūros stebėjimas

Jūsų prietaisas turi galingus degiklius, todėl jis greitai įkaista ir galima palaikyti pastovią temperatūrą. Tačiau kepdami po uždengtu dangčiu turite užtikrinti, kad prietaisas pernelyg neįkaistų. Stebėkite dangčio termometrą ir atsižvelkite į šias rekomendacijas:

- Įprasta kepimo temperatūra yra maždaug 21 O °C. Esant aukštesnei temperatūrai lašantys ir susirinkę riebalai gali užsidegti.
- Aukštesnė kaip 300 °C temperatūra niekada negali būti ilgiau kaip penkias minutes. Priešingu atveju prietaisas gali būti sugadintas arba deformuotas.

⚠ Jei prietaisas pernelyg įkaito, atvėsinkite jį atidengdami dangtį ir nustatydami mažesnę degiklių liepsną.

10.6 Kaitros zonų išnaudojimas

Kai dega visi degikliai, degiklių gaubtai kaip įmanoma tolygiau paskirsto kaitrą virš grotelių. Tačiau kai kurios zonos vis tiek yra karštesnės už kitas. Galite pasinaudoti šiomis kaitros zonomis ir tobulai paruošti savo maistą:

Zona	Karšta?	Naudokite...
Priekinė	Karšta	Lengvam maistui (krevetėms, žuviai. ..) kepti
Centrinė	Karštesnė	Maistui, kurį reikia kepti ilgiau (pvz., dešrelėms, surištai vištienai...), ruošti
Galinė	Karščiausia	Mėsai ir daržovėms skrudinti

Kaitros zonas galite ir patys sukurti reguliuodami degiklių galingumą. Pavyzdžiui, galite nustatyti mažesnę degiklio liepsną ir virš jo esančioje zonoje kepti lengvesnį maistą arba maistą, kurį reikia ilgiau gaminti.

10.7 Maisto kepimas ant iešmo

Norint iškepti maistą ant iešmo, reikia naudoti pagrindinius degiklius ir iešmo degiklį. Pavyzdžiui, norėdami paruošti ant iešmo keptą viščiuką, atlikite tokius veiksmus:

1. Iš prietaiso išimkite groteles ir pašildymo rėmą ir padėkite į šoną.
2. Uždekite pagrindinius degiklius ir uždenkite dangtį, kad prietaisas įkaistų. Tuo tarpu užmaukite viščiuką ant iešmo.
3. Po dešimties minučių atidenkite dangtį, užgesinkite vidurinį degiklį, o šoninius nustatykite į LOW (maža liepsna). Ant vidurinio degiklio galite pastatyti indą, į kurį lašėtų išsiskiriantys riebalai.
4. Virš degiklių uždėkite iešmą ir uždenkite dangtį. Dabar viščiukas keps karštame ore, kaip įprastinėje orkaitėje.
5. Kai viščiukas bus dalinai iškepęs, uždekite iešmo degiklį, kad viščiuko oda apskrustų. Uždegdami degiklį atidenkite dangtį, o po to iškart uždenkite.
6. Prižiūrėkite viščiuką, kad jo oda nesudegtų. Odai pakankamai apskrudus, užgesinkite iešmo degiklį.

Kepdami po uždengtu dangčiu visada stebėkite dangčio termometrą, kad prietaisas pernelyg neįkaistų. Žr. “10.5 Maisto temperatūros stebėjimas”.

10.8 Kaip išvengti liepsnos šokčiojimų

Kepant kepsninėje normalu, kad kartais pasitaiko liepsnos šokčiojimų. Tačiau jei liepsna šokčioja per dažnai, gali padidėti prietaiso temperatūra ir užsiliepsnoti susikaupę riebalai. Norėdami išvengti liepsnos šokčiojimų:

- Pradėdami kepti įsitikinkite, kad taurė švari. Mes rekomenduojame taurę valyti po kiekvieno naudojimo. žr. "11.2 Taurės valymas".
- Reguliariai tikrinkite, ar riebalų nutekėjimo anga neužsikimšusi ir ar riebalų lašų surinkimo padėklas ar indelis neužsipildęs.
- Kepdami riebią mėsą, nupjaustykite nereikalingus riebalus, uždenkite dangtį ir nustatykite vidutinę arba mažą degiklių liepsną.

11 PRIETAISO PRIEŽIŪRA

11.1 Grotelių valymas

Rekomenduojame valyti kepimo groteles po kiekvieno naudojimo su „Barbecook“ valikliu.

Taip pat galite valyti kepimo groteles su švelniu valikliu arba natrio bikarbonatu. Niekada nenaudokite orkaičių valiklių kepimo grotelėms.

11.2 Dubens valymas

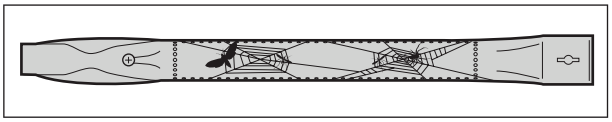
Rekomenduojame valyti dubenį po kiekvieno naudojimo su „Barbecook“ valikliu.

11.3 Degiklių ir „Venturi" vamzdelių valymas

11.3.1 Kam valyti degiklius ir „Venturi" vamzdelius?

Vorai ir vabzdžiai degikliuose ir „Venturi" vamzdeliuose gali primegzti tinklų ir prisidaryti lizdų. Tai gali užblokuoti dujų tiekimą į degiklius. Dėl to:

- Gali nepavykti uždegti degiklių. Jei juos kaip nors uždegsite, jie degs geltona liepsna ir susidarys daug dūmų.
- Dujos gali pradėti degti „Venturi" vamzdelių išorėje, prie valdymo rankenėlių. Tokios liepsnos vadinamos tvykstelėjimais ir jos gali sukelti sunkių sužalojimų ir stipriai apgadinti prietaisą.



Dėl užsikimšusių degiklių ir „Venturi" vamzdelių padaryti pažeidimai laikomi nepakankama priežiūra ir jiems netaikoma garantija

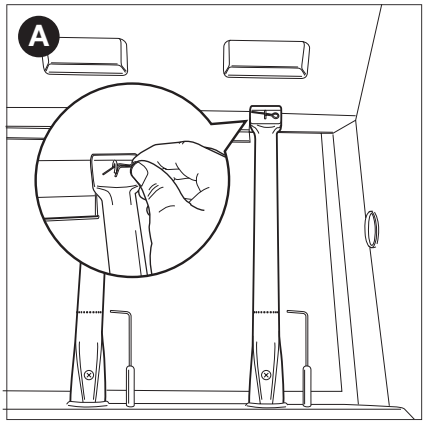
11.3.2 Kada valyti degiklius ir „Venturi" vamzdelius?

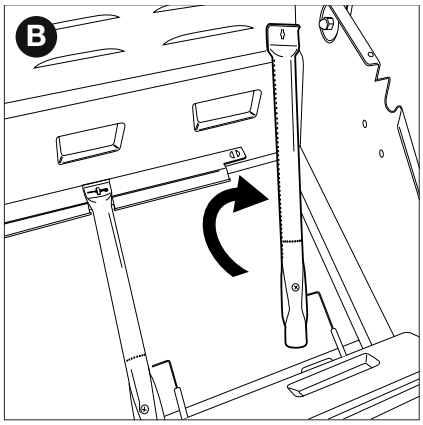
Prietaiso degiklius ir „Venturi" vamzdelius reikia valyti:

- Prieš naudojant pirmą kartą po ilgos pertraukos.
- Bent du kartus per metus, iš kurių vieną kartą - sezono pradžioje.

11.3.3 Norėdami išvalyti degiklius ir „Venturi" vamzdelius

1. Nuimkite degiklius nuo prietaiso, kaip parodyta iliustracijose Pastebėjus, kad degiklis pažeistas, jį reikia pakeisti.





2. Degiklius ir „Venturi" vamzdelius valykite mažu šepetėliu ar pačių pasidarytu vamzdžių valymo įtaisu Oštiesinta sąvaržėle, vamzdžių šepetėliu ir kt.).
3. Vėl uždėkite degiklius. Būtinai įstatykite „Venturi" vamzdelius į dujų vožtuvų kiaurymes.

11.4 Emaliuotų, nerūdijančiojo plien chromuot!l ir milteliniu būdu dažytų dalių priežiūra

Prietaisą sudaro emaliuotos, nerūdijančiojo plieno, ch omuotos ir milteliniu būdu dažytos dalys. Kiekvieną medžiagą reikia prižiūrėti skirtingai:

Medžiaga	Kaip prižiūrėti šią medžiagą
Emalis	• Nenaudokite aštrių daiktų ir netrankykite į kietą paviršių. • Venkite karšto emalio sąlyčio su šaltais skysčiais. • Galima naudoti metalines kempines ir abrazyvines valymo priemones.
Nerūdijantysis plienas ir chromas	• Nenaudokite stiprių, abrazyvinių arba metalinių valymo priemonių. • Naudokite švelnias valymo priemones ir palikite ant plieno, kad jos suveiktų. • Naudokite minkštą kempinę arba šluostę. • Prieš padėdami į laikymo vietą, gerai nuplaukite ir išdžiovinkite.
Miltelinis dažymas	• Nenaudokite aštrių daiktų. Naudokite švelnius ploviklius ir minkštą kempinę arba šluostę. • Prieš padėdami į laikymo vietą, gerai nuplaukite ir išdžiovinkite.

⚠ Kad ant nerūdijančiojo plieno nesusida ytų rūdžių, venkite sąlyčio su chloru, druska ir geležimi. Rekomenduojame nenaudoti šio prietaiso netoli nuo pakrančių, prie geležinkelių ar baseinų.

⚠ Nesilaikant šių nurodymų padaryti pažeidimai laikomi nepakankama priežiūra ir jiems netaikoma garantija.

Po išskaidytu prietaiso vaizdu (antroje vadovo dalyje) rasite dalių, iš kurių sudarytas prietaisas, sąrašą. Šiame sąraše yra simbolis, nurodantis kiekvienos dalies medžiagą, taigi norėdami pasitikrinti, kaip prižiūrėti konkrečią dalį, galite pasinaudoti šiuo sąrašu. Dalių sąraše naudojami tokie simboliai:

Simbolis	Medžiaga
●	Emalis
▲	Chromas
■	Nerūdijantysis plienas
★	Miltelinis dažymas

11.5 Prietaiso laikymas

Jei prietaiso ilgiau nenaudosite, padėkite jį į sausą vietą. Prieš padėdami prietaisą saugoti:

- Atjunkite dujų balioną. Niekada nelaikykite prietaiso patalpoje (net garaže ar stoginėje) su prijungtu dujų balionu.
- Išvalykite degiklius ir groteles, ištepkite aliejumi ir suvyniokite į popierių.
- Uždenkite prietaisą „Barbecook" dangčiu. Užregistruokite savo prietaisą www.barbecook.com ir sužinokite, kokio dangčio jums reikia.

11.6 Dujų balionų laikymas

Šie nurodymai galioja ir tuštiems, ir pilniems dujų balionams.

- Visada dujų balionus laikykite lauke, gerai vėdinamoje vietoje. Užtikrinkite, kad jų neveiks pernelyg aukšta temperatūra ar tiesioginiai saulės spinduliai.
- Niekada nelaikykite dujų baliono vietoje, kurioje gali pasidaryti labai karšta (pvz., automobilyje, valtyje ir t. t.).
- Niekada nelaikykite dujų baliono ar atsarginio dujų baliono prietaiso spintoje.
- Niekada nelaikykite atsarginio dujų baliono šalia naudojamo prietaiso.
- Visada laikykite dujų balionus vaikams nepasiekiamoje vietoje.
- Visada gabenkite dujų balionus stačius.

11.7 Atsarginių dalių užsakymas

Dalis, kurios tiesiogiai veikiamos ugnies arba didelio karščio, reikia laikas nuo laiko keisti. Norėdami užsisakyti atsarginę dalį:

1. Žr. nuorodos numerį ant dalies, kurios jums reikia. Visų nuorodų numerių sąrašą rasite žemiau erdvinio vaizdo, antroje šios instrukcijos dalyje, arba svetai éje www.barbecook. com.

   Jei užregistravote savo prietaisą internetu, automatiškai būsite nukreipti į tinkamą sąrašą savo „MyBarbecook“ paskyroje. Ten turėsite galimybę užsisakyti dalis internetu.

2. Užsisakykite atsarginę dalį svetainėje www.barbecook.com arba pardavimo vietoje. Dalis, kurioms taikoma garantija, galima užsisakyti tik pardavimo vietoje.

12 GARANTIJA

12.1 Kaetud

Jūsų prietaisui taikoma dvejų metų garantija skaičiuojant nuo įsigijimo da os. Ši garantija galioja visiems gamybos defektams su sąlyga, kad:

- Jūs naudojote, surinkote ir prižiūrėjote savo prietaisą pagal šiame vadove išdėstytus nurodymus. Pažeidimai, atsiradę dėl netinkamo naudojimo, neteisingo surinkimo arba nepakankamos priežiūros, nelaikomi gamybos defektais.
- Galite pateikti savo prietaiso kvitą ir unikalų serijos numerį. Šis serijos numeris p asideda G, po to eina 15 skaitmenų. Jį galite rasti:
  - Šiame vadove ir jame esančiame pradiniame pakete.
  - Ant prietaiso pakuotės.
  - Spintelės durelių viduje.
- „Barbecook" kokybės skyrius patvirtina, kad dalys yra defektuotos ir kad tai išaiškėjo prietaisą įprastai naudojant, tinkamai surinkus ir pakankamai prižiūrint.

Jei viena iš pirmiau paminėtų sąlygų netenkinama, negalite reikalauti jokios kompensacijos. isais atvejais garantija apsiriboja defektuotos (-ų) dalies (-ių) remontu arba keitimu.

12.2 Garantijos netaikymas

Toliau išvardytiems pažeidimams ir defektams garantija netaikoma:

- Įprastam dalių, kurias tiesiogiai veikia liepsna arba intensyvi kaitra, nusidėvėjimui (rūdijimui, deformavimuisi, spalvo pakitimui ir t. t.). Šias dalis kartkartėmis pakeisti yra normalu.
- Matomiems netolygumams, kurie yra neatsiejami nuo gamybos proceso. Šie netolygumai nelaikomi gamybos defektais.
- Visiems pažeidimams, atsiradusiems dėl nepakankamos priežiūros, neteisingo saugojimo, netinkamo surinkimo ar gamintojo surinktų dalių pakeitimų.
- Visiems pažeidimams, atsiradusiems dėl netinkamo naudojimo, neteisingo elgesio su prietaisu (nenaudojimo pagal šiame vadove išdėstytus nurodymus, naudojimo komerciniais tikslais ir t. t.).
- Visiems pažeidimams, atsiradusiems kaip pasekmė dėl nerūpestingo prietaiso naudojimo arba naudojimo nesilaikant nurodymų.
- Korozijai arba spalvos pakitimui, kurį su ėlė išorinis poveikis, stiprių valymo priemonių ar chloro naudojimas ir t. t. Šie pažeidimai nelaikomi gamybos defektais.

13 TECHNINIAI DUOMENYS

13.1 Techninių duomenų etiketė

Techninių duomenų etiketėje pateikiami visi jūsų prietaiso techniniai duomenys. Jį galite rasti:

- Antroje šio vadovo dalyje.
- Spintelės durelių viduje.

13.2 Injektorite läbimõõdud

- Pagrindinio degiklio: 0.85mm
- Šoninio degiklio: 0.85mm
- Iešmo degiklio: 0.98mm

14 PROBLEMŲ SPRENDIMAS

Problema	Galima (-os) priežastis (-ys)	Sprendimas (-ai)
Nepakankama kaitra	• Neatsuktos dujos • „Venturi" vamzdeliai nėra virš dujų vožtuvų kiaurymių • Užsikimšusios degiklio angos • Dujų balionas (beveik) tuščias • Slėgio reguliatorius neteisingai prijungtas prie baliono ir (arba) žarnos	• Atsukite dujų tiekimą . • „Venturi" vamzdelius patalpinkite virš dujų vožtuvų kiaurymių • Išvalykite degiklių angas arba pakeiskite degiklius • Pakeiskite balioną • Iš naujo prijunki e slėgio reguliatorių prie baliono ir (arba) žarnos
Per didelė kaitra ir (arba) liepsnos šokčiojimai	• Maistas pernelyg riebus • Užsikimšusi riebalų nutekėjimo anga, riebalai taurėje ir (arba) riebalai ant degiklių • Temperatūra per aukšta	• Nupjaustykite nereikalingus riebalus arba nustatykite mažą degiklių liepsną • Išvalykite riebalų nutekėjimo angą, taurę ir degiklius • Nustatykite žemesnę degiklių temperatūrą ir (arba) kepkite maistą netiesiogiai
Kaitra netolygiai pasiskirsto grotelių paviršiuje	Tam tikri kaitros skirtumai yra normalu, žr. "10.6 Kaitros zonų išnaudojimas". Galima (-os) didelių kaitros skirtumų priežastis (-ys): • Prietaisas nebuvo įkaitintas	• Į kaitinkite prietaisą
Geltonos liepsnos	• Užsikimšę degikliai arba „Venturi" vamzdeliai • Druska ant degiklių • Prietaise naudojamas butanas	• Išvalykite degiklius ir „Venturi" vamzdelius • Išvalykite degiklius • Prijunki e prietaisą prie propano, naudodami atitinkamą slėgio reguliatorių
Ne visa liepsna	• Degiklis užsikimšęs, nesandarus arba surūdiję	• Išvalykite arba pakeiskite degiklį
Tvykstelėjimai (liepsnos „Venturi" vamzdelių išorėje arba prie valdymo rankenėlių)	• Užsikimšę degikliai arba „Venturi" vamzdeliai	• Užsukite dujų tiekimą ir nustatykite degiklius į padėtį OFF (išjungta). • Leiskite prietaisui atvėsti. • Išvalykite degiklius ir „Venturi" vamzdelius.
Virš taurės krašto iškylančios liepsnos	• Stiprus oras • Dujų balionas (beveik) tuščias • Riebalai taurėje ir (arba) ant degiklių	• Pastatykite prietaisą taip, kad vėjas į jį pūstų iš galo. • Pakeiskite balioną • Išvalykite taurę ir degiklius
Pašaliniai slėgio reguliatoriaus garsai	• Karštas oras • Naujas (pilnas) dujų balionas	• Tai nepavojingai ir tai nėra defektas. Turi praeiti savaime po kurio laiko.
Degiklį nustačius į padėtį LOW (maža liepsna), jis švilpia	• Nešvarus dujų purkštuvas, .Venturi" vamzdelis ir (arba) degiklis	• Išvalykite dujų purkštuvą, ,,Venturi" vamzdelį ir degiklį

Problém	Galima (-os) priežastis (-ys)	Sprendimas (-ai)
Neįmanoma uždegti degiklio (naudojant uždegimo sistemą arba degtukus)	• Užsikimšęs degiklis arba „Venturi" vamzdelis • Neateina dujos	• Išvalykite degiklį ir „Venturi" vamzdelį • Atsukite dujų tiekimą ir paspauskite apsauginę rankenėlę ant slėgio reguliatoriaus (būna ne ant visų reguliatorių)
Neįmanoma uždegti degiklio naudojant uždegimo sistemą	• Neįdėta baterija arba į ėta neteisingai • Vidurinis degiklis neužsidega pirmas • Netinkamai sujungti uždegimo sistemos laidai • Pažeistas elektrodas • Nėra įžeminimo • Sugedusi uždegimo sistema	• (Iš naujo) įdėkite bateriją, atsižvelgdami į poliškumą • Pirmiausia uždekite vidurinį degiklį • Patikrinkite ir iš naujo sujunkite visas uždegimo sistemos jungtis • Pakeiskite elektrodą • Patikrinkite ir iš naujo sujunkite elektrodus, degiklius ir uždegimo sistemą • Pakeiskite uždegimo sistemą
Paspaudus uždegimo sistemos jungiklį, nesimato ir nesigirdi kibirkščių	• Neįdėta baterija arba į ėta neteisingai • Išsekusi baterija • Netinkamai sujungtas uždegimo sistemos mygtukas • Sugedęs kibirkščių generatorius	• (Iš naujo) įdėkite bateriją, atsižvelgdami į poliškumą • Pakeiskite bateriją • Iš naujo prijunkite uždegimo sistemos mygtuką • Pakeiskite kibirkščių generatorių
Paspaudus uždegimo sistemos jungiklį, girdisi tik kibirkščių garsas (kibirkščių nėra)	• Nėra įžeminimo • Degiklis ir elektrodas per toli vienas nuo kito	• Iš naujo sujunkite kibirkščių generatorių ir elektrodus • Šiek tiek palenkite elektrodą, kad jis būtų arčiau degiklio
Yra kibirkščių, einančių ne iš degiklių	• Pažeisti laidai	• Pakeiskite laidus
Yra kibirkščių, bet ne visuose elektroduose ir (arba) jos per silpnos	• Nėra įžeminimo • Baigia išsekti baterija • Sudrėkę arba pažeisti elektrodai	• Iš naujo sujunkite kibirkščių generatorių ir elektrodus • Pakeiskite bateriją • Nusausinkite elektrodus popieriniu rankšluosčiu arba pakeiskite elektrodus

LV - LIETOŠANAS PAMACIBA

1 Reģistrējiet savu ierīci 236

2 Par šo rokasgrāmatu....236

3 Svarīgi drošības norādījumi 236
- Izlasiet un izpildiet norādījumus 236
- Esiet uzmanīgs ar gāzi....236
- Piemērotas vietas izvēle 236
- Drošības brīdinājumi....236

4 Atkārtoti jēdzieni 236
- Venturi caurules 236
- Degļu pārsegi 237
- Emalja 237
- Uzliesmojumi 237

5 Ierīces montāža....237
- Drošības norādījumi....237
- Ierīces montāža....237

6 Ierīces pieslēgums gāzes avotam....237
- Kāds gāzes balons, šļūtene un regulators ir vispiemērotākais....237
- Drošības norādījumi....237
- Šļūtenes pievienošana ierīcei....237
- Šļūtenes un balona pievienošana regulatoram....238
- Gāzes balona nomaiņa 239

7 Gāzes noplūdes pārbaude....239
- Kādēļ jāpārbauda, vai nav gāzes noplūdes? 239
- Kad jāpārbauda, vai nav gāzes noplūdes?....239
- Drošības norādījumi....239
- Kādi materiāli nepieciešami....239
- Lai pārbaudītu, vai nav gāzes noplūdes 239
- Ja ir radusies gāzes noplūde 239

8 Ierīces sagatavošana lietošanai....240
- Pirms katras lietošanas....240
- Gāzes balona nomaiņa 240
- Ierīces sagatavošana darbam....240

9 Degļu aizdegšana 240
- Drošības norādījumi....240
- Galveno degļu aizdegšana....240
- Gāzes balona nomaiņa 241
- Iesma degļa aizdegšana 241
- Degļu izslēgšana....241
- Degļu atkārtota aizdegšana 241
- Liesmu pārbaude....242

10 Noderīgi padomi un ieteikumi....242
- Ierīces iesildīšana....242
- Kā nepieļaut produktu pieķepšanu....242
- Tiešā un netiešā grilēšana 242
- Gāzes balona nomaiņa 242
- Temperatūras uzraudzība....242
- Gāzes balona nomaiņa 242
- Produktu cepšana uz iesma 243
- Kā izvairīties no uzliesmojumiem....243

11 Ierīces apkope 243
- Restu tīrīšana....243
- Metāla bļodas tīrīšana....243
- Degļu vai Venturi cauruļu tīrīšana....243
- Emaljēto, nerūsējošā tērauda, hromēto un ar pulveri klāto daļu uzturēšana....244
- Ierīces uzglabāšana 244
- Gāzes balonu uzglabāšana....244
- Rezerves daļu pasūtīšana....244

12 Garantij 244
- Garantijos taikyma 244
- Garantijos netaikyma 245

13 Tehniskie dati 245
- Tipa plāksnīte....245
- Iesmidzinātāja diametri 245

14 Kļūmju novēršana 245

1 REĢISTRĒJIET SAVU IERĪCI

Paldies, ka iegādājāties “Barbecook” ierīci! Jūs sagaida jauna pieredze neatkarīgi no tā, vai izmantosiet ierīci dabas klusajā un mierpilnajā vidē vai dinamiskajā pilsētvidē. Kļūstiet par grilēšanas ekspertu mūsu #barbecook kopienā un popularizējiet savas grilēšanas prasmes.

Reģistrējiet savu “Barbecook” ierīci tiešsaistē un izbaudiet virkni priekšrocību:

- Pilnu piekļuvi lietotāja rokasgrāmatai un iespēju pilnībā iepazīt savu ierīci;
- Individuāli pielāgotu pēcpārdošanas apkalpošanu, kas ļaus ātri sagādāt rezerves daļas un izmantot optimālu garantijas apkalpošanu;
- Mēs informēsim jūs par produkta atjauninājumiem un sniegsim padomus, rekomendācijas un iedvesmojošu informāciju, kas at aisīs jūsu grilēšanas meistarību.

Esat gatavs piedzīvojumam? Reģistrējiet savu produktu un pievienojieties #barbecook kopienai!

Papildinformācija par ierīces reģistrēšanu ir pieejama vietnē www.barbecook.com.

“Barbecook” ciena jūsu privātumu. Jūsu dati netiks pārdoti, izplatīti vai koplietoti ar trešajām pusēm.

2 PAR ŠO ROKASGRĀMATU

Šajā rokasgrāmatā ir divas daļas.

- Pirmā daļa ir tā, kuru pašreiz lasāt. Tajā ir iekļauti norādījumi par ierīces montāžu, lietošanu un apkopi.
- Otrā daļa sākas 295. lpp. Tajā ir visu veidu šajā rokasgrāmatā aprakstīto ierīču attēli (izvērsti skati, montāžas rasējumi. ..).

3 SVARĪGI DROŠĪBAS NORĀDĪJUMI

3.1 Izlasiet un izpildiet norādījumus

Pirms ierīces izmantošanas izlasiet norādījumus. Vienmēr rūpīgi izpildiet norādījumus. Ierīces nepareiza montāža vai izmantošana var radīt aizdegšanos vai materiālos zaudējumus.

Uz bojājumiem, kas radušies, neievērojot norādījumus (nepareiza montāža, lietošana, apkope) garantija neattieksies.

3.2 Esiet uzmanīgs ar gāzi

Gāzes lietošana ir pilnīgi droša, tomēr nepieciešama papildu piesardzība:

- Uzglabājiet gāzes balonus tikai ārpus telpām, labi vēdināmā vietā. Pārliecinieties, ka tie netiek pakļauti pārmērīgam karstumam vai tiešiem saules stariem.
- Nekad neuzglabājiet gāzes balonu vai rezerves gāzes cilindru ierīces korpusā.
- Neuzglabājiet rezerves gāzes balonu gāzes ierīces tuvumā, kas to lietojat.
- Pēc lietošanas vienmēr noslēdziet gāzes pievadi no gāzes balona.
- Nesmēķējiet gāzes ierīces vai gāzes balona (pilna vai tukša) tuvumā.

Ja konstatējat gāzes smārdu, nekavējoties noslēdziet gāzes pievadu, nodzēsiet visas liesmas un atveriet ierīces vāku Ja gāzes smārds vēl arvien jūtams, sazinieties ar gāzes piegādātāju vai ugunsdzēsības dienestu.

3.3 Piemērotas vietas izvēle

Lietojiet šo ierīci tikai ārpus telpām. Izmantojot to telpās, kaut vai garāžā vai šķūnītī, var tikt izraisīta saindēšanās ar tvana gāzi.

Izvēloties vietu ārpus telpām, vienmēr:

- Novietojiet ierīci vismaz trīs metru attālumā no jebkādas ēkas, atklātā un labi vēdinātā vietā.
- Pārliecinieties, ka degļiem un ierīces ventilācijas atve ēm tiek nodrošināta netraucēta gaisa pieplūde.
- Pārbaudiet, vai ierīce neatrodas zem pārkares (lieveņa, nojumes u.c.) vai zem lapotnes.
- Novietojiet ierīci uz stingras un stabilas virsmas. Nekad nenovietojiet ierīci uz kustīga transportlīdzekļa (laivas, piekabes u.c.).

3.4 Drošības brīdinājumi

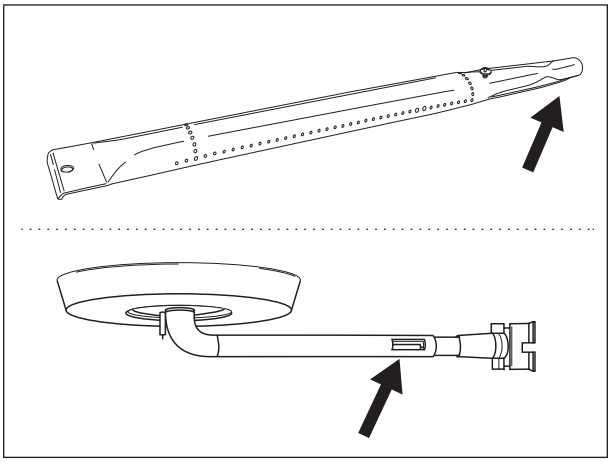
- Izmantojiet tikai ārpus telpām.
- Pirms ierīces lietošanas rūpīgi izlasiet šos norādījumus.
- Ierīces darbības laikā nepārvietojiet to.
- Ierīces darbības laikā neatstājiet to bez uzraudzības, īpaši tad, ja tās tuvumā atrodas bērni vai dzīvnieki.
- BRĪDINĀJUMS. Pieejamās daļas var spēcīgi uzkarst. Sargājiet no maziem bērniem.
- Saskarē ar karstajām ierīces daļām (vāku, resti u. tml.) izmantojiet atbilstošus aizsarglīdzekļus .
- Ierīces lietošanas laikā tās tuvumā nedrīkst atrasties viegli uzliesmojoši materiāli.
- Ar gāzi darbināmai ierīcei neizmantojiet malku, kokogles, lavas akmeņus un keramiskās briketes.
- Neizmantojiet ierīci, ja esat lietojis alkoholu vai zāles.
- Pēc ierīces lietošanas atvienojiet gāzes padevi pie gāzes cilindra.
- Neveiciet nekādus ierīces pārveides darbus.

4 ATKĀRTOTI JĒDZIENI

Šajā daļā ir iekļautas dažu mazāk pazīstamu jēdzienu defi īcijas. Šie jēdzieni tiek izmantoti vairākos rokasgrāmatas tekstos.

4.1 Venturi caurules

Venturi caurules ir mazas caurulītes, kas piestiprinātas pie degļu ievadiem. Caurulīšu sānos ir atvere. Tā ir redzama galvenajos degļos un sānu deglī:



Kad gāze plūst uz degļiem, tā virzās pa Venturi caurulēm. Tā kā atveres ir sānos, gāze sajaucas ar gaisu un tādējādi ar skābekli. Tas nepieciešams, lai panāktu degļu atbilstošu aizdegšanu: tikai gāzes un skābekļa maisījums aizdegsies pareizi un nodrošinās piemērotu liesmu.

4.2 Degļu pārsegi

Degļu pārsegi ir pārsegi, kurus uzliekat uz savas ierīces degļiem. Tie aizsargā degļus no pilošiem taukiem. Pārsegu sānos esošās atveres arī izplata siltumu pa restēm, tādējādi tās sakarsējot daudz ātrāk un vienmērīgāk.

4.3 Emalja

Dažas ierīces daļas ir pārklātas ar izkausēta stikla slāni, kas tiek dēvēts par emalju. Šī emalja aizsargā zem tās esošo metālu pret koroziju. Emalja ir augstas kvali ātes materiāls: tā ir izturīga pret rūsu, neizbalo augstā temperatūrā, ir vienkārši apkopjama.

⚠ Tā kā emalja ir mazāk elastīga nekā metāls, ko tā pārklāj, ierīci lietojot nepareizi, emalja var atdalīties. Lai nepieļautu kļūmes, esiet uzmanīgs, montējot emaljētās daļas, un vienmēr apkopiet emaljas pārklājumu, kā tas aprakstīts šajā rokasgrāmatā.

4.4 Uzliesmojumi

Uzliesmojumi ir pēkšņa liesma, kas paceļas no metāla bļodas grilējot. To parasti izraisa piloši tauki vai marināde.

5 IERĪCES MONTĀŽA

5.1 Drošības norādījumi

- Saliekot ierīci, nepārveidojiet to. Ir ļoti bīstami un nav atļauts pārveidot ražotāja jau samontētās un/vai fiksē ās ierīces daļas.
- Vienmēr rūpīgi izpildiet montāžas norādījumus.
- Lietotājs ir atbildīgs par ierīces pareizu montāžu. Uz nepareizas montāžas radītiem bojājumiem garantija neattiecas.

5.2 Ierīces montāža

Jums būs nepieciešams krusta skrūvgriezis, plakanais skrūvgriezis un M baterija (elektriskajai aizdegšanas ie īcei). Baterijas nav ie ļautas ierīces komplektācijā.

1. Novietojiet ierīci uz plakanas un tīras virsmas.
2. Samontējiet ierīci, kā parādīts montāžas zīmējumos. Zīmējumi atrodami šīs rokasgrāmatas otrajā daļā pēc jūsu ierīces izvērstā skata.

⚠ Saliekot emaljētās daļas, esiet uzmanīgs. Darbarīki un skrūves var sabojāt emalju. Emaljas aizsardzībai ap skrūvēm lietojiet komplektā iekļautās šķiedras starplikas.

ℹ Komplektācijā var būt iekļauts vairāk skrūvju, nekā tas nepieciešams. Pēc montāžas skrūves var palikt pāri.

ℹ Komplektācijā ir iekļauts papildu komplekts ar rezerves detaļām (skrūvēm, uzgriežņiem, starplikām u.c.). Tās var izmantot, ja kādas detaļas pazaudētas vai bojātas.

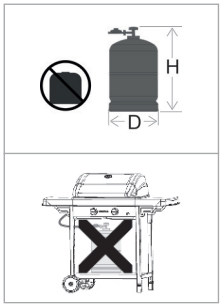
6 IERĪCES PIESLĒGUMS GĀZES AVOTAM

6.1 Kāds gāzes balons, šlūtene un regulators ir vispiemerotākais

Pirms gāzes padeves pievienošanas ierīcei ir jāiegādājas gāzes cilindrs, šļūtene un spiediena regulators. Tālāk tabulā ir norādīts atbilstošais cilindrs, šļūtene un regulators.

Piemēram, Beļģijā ir jāizmanto propāna cilindrs ar šļūteni un 37 mbar regulators vai butāna cilindrs ar šļūteni un 28-30 mbar regulators.

Valsts	Balons, šļūtene un regulators
DK, GR, NO, SE, EE, LT, LV, MT,HU, SI, NL	Butāns, 30 mbar
ES, GB,, IE, PT, BE, FR, LU, IT, CY	Propāns, 37 mbar/ Butāns, 28-30 mbar
DE, CZ, SK	Butāns, 50 mbar
PL	Propāns, 37 mbar



Šo barbekjū ierīci var noregulēt darbībai ar 4,5-15 kg butāna/propāna cilindriem ar atbilstošiem zemspiediena regulatoriem. Iesakām pievienot ierīci propānam. Propāns nodrošina kvalitatīvu degšanu, un to mazāk ietekmē sals. Cilindra augstumam (H) ir jābūt mazākam par 58 cm neatkarīgi no cilindra platuma vai diametra (D).

Iegādājieties spiediena regulatoru un gāzes cilindru kopā. Ne visi regulatori der visiem cilindriem.

Izmantojiet tikai tādu gāzes šļūteni un regulatoru, kas ir atļauti lietošanai konkrētajā valstī.

6.2 Drošības norādījumi

- Nekad nepievienojiet gāzes balonu tieši ierīcei. Vispirms uz balona vienmēr uzstādiet spiediena regulatoru.
- Nepārveidojiet iepriekš uzstādītās vai noslēgtās balona, šļūtenes vai spiediena regulatora daļas.
- Šļūtenei ir jābūt iespējami īsai (maksimāli 1,5 m), lai novērstu tās vilkšanos pa zemi.
  - Nekādā gadījumā neizlieciet un nelokiet šļūteni. Nevelciet aiz šļūtenes un neduriet tajā caurumus. Turiet šļūteni pietiekamā attālumā no tām barbekjū daļām, kas uzkarst. Nodrošiniet, lai elastīgā šļūtene nostieptos, to nesavērpjot un nevelkot aiz tās.
  - Šļūtene ir jānomaina, ja tā ir bojāta vai saplēsta, kā arī saskaņā ar vietējiem normatīvajiem aktiem un šļūtenes kalpošanas laika beigās (piem., Francijā).
- Cilindram vienmēr jāatrodas vertikālā stāvoklī.
- Nekādā gadījumā neatveriet gāzes padevi.
- Katru reizi, kad veicat kādas izmaiņas gāzes savienojumā, pārliecinieties, ka nav noplūžu. Skat. “7. Gāzes noplūdes pārbaude”.

6.3 Šļūtenes pievienošana ierīcei

Francijā:
Ierīcei drīkst izmantot divu veidu elastīgās šļūtenes

- Elastīgo šļūteni, ko paredzēts savienot ar riņķveida galiem abās barbekjū un regulatora pusēs, stingri nostiprinot ar manšetēm (saskaņā ar standartu XP D 36-110); ieteicamais garums ir 1,25 m.
- Elastīgo šļūteni (atbilstoši standartam XP D 36-112), uzstādot ar G 1/2 vītņoto uzgriezni piestiprināšanai pie barbekjū un vītņoto uzgriezni M 20x1,5 piestiprināšanai pie regulatora; ieteicamais garums ir 1,25 m.

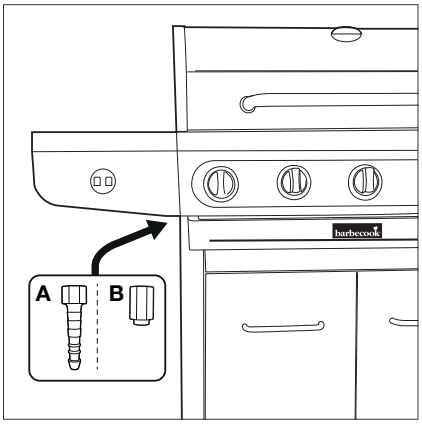
Citās valstīs:

Jāizmanto elastīgā šļūtene, kas ir piemērota lietošanai ar butāna un propāna gāzi. Šļūtenes garums nedrīkst pārsniegt 1,50 m.

Lai pievienotu gāzes šļūteni ierīcei, uz ierīces gāzes caurules jāuzstāda savienojums. Ierīces komplektācijā ir divi savienojumi, kas paredzēti konkrētām valstīm:

Valsts	Savienojums
BE, CH, CZ, DK, ES, FI, GB, IE, IT, PT, SI	A savienojums
FR	B savienojums

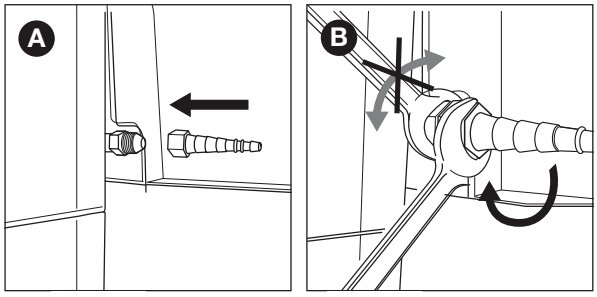
⚠ Ja tabulā jūsu valsts nav norādīta, izmantojiet savienojumu, kas atbilst jūsu valsts normatīviem.



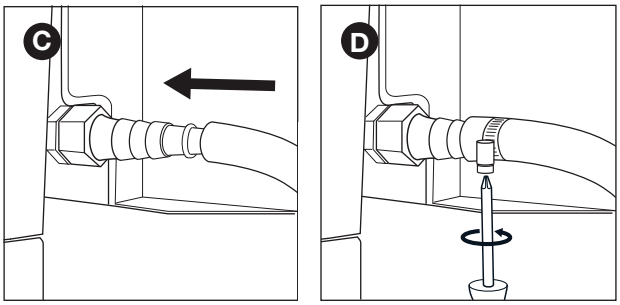
6.3.1 A SAVIENOJUMS

Nepieciešama 19 mm uzgriežņatslēga un krusta skrūvgriezis.

1. Uzskrūvējiet savienojumu uz ierīces gāzes caurules (A) un pievelciet savienojumu ar 19 mm uzgriežņatslēgu (B).



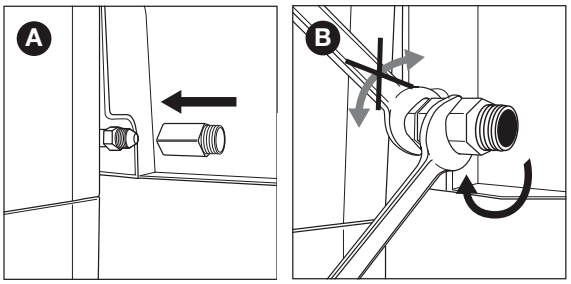
2. Uzbīdiet šļūteni uz savienojuma (C) un pievelciet fik ācija gredzenu ar knusta skrūvgriezi (D).



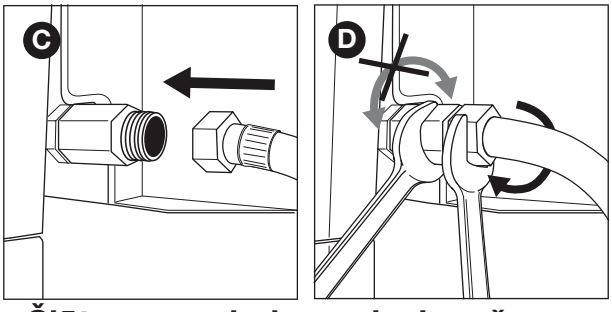
6.3.2 B SAVIENOJUMS

Nepieciešama 22 mm uzgriežņatslēga un bīdatslēga.

1. Uzskrūvējiet savienojumu uz ierīces gāzes caurules (A) un pievelciet savienojumu ar 22 mm uzgriežņatslēgu (B).



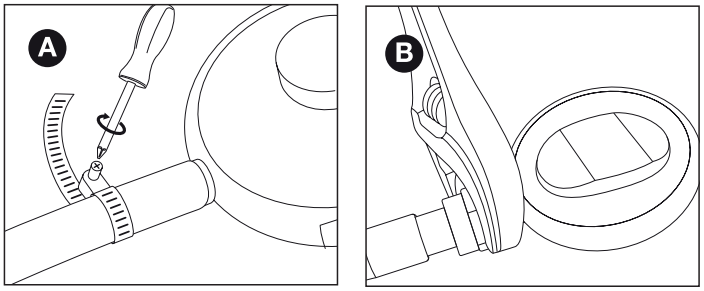
2. Uzskrūvējiet gāzes šļūteni uz savienojuma (C) un pievelciet ar abām uzgriežņatslēgām. Turiet savienojumu ar 22 mm uzgriežņatslēgu, vienlaikus griežot šļūteni ar bīdatslēgu (D).



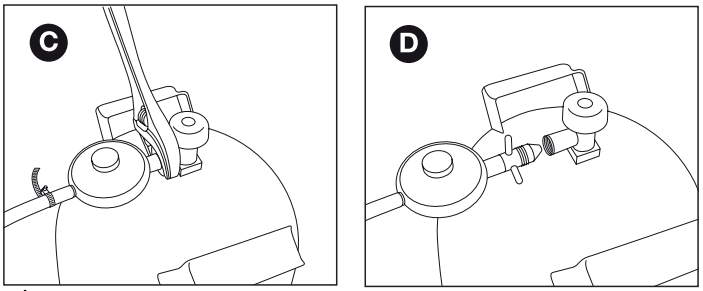
6.4 Šļūtenes un balona pievienošana regulatoram

Atkarībā no izmantojamā spiediena regulatora, nepieciešams krusta skrūvgriezis un/vai bīdatslēga.

1. Pievienojiet šļūteni pie spiediena regulatora. Rīkojieties šādi:
   - Ja šļūtenei ir fik ācijas g edzens, uzbīdiet šļūteni uz regulatora un pievelciet fik ācijas g edzenu ar krusta skrūvgriezi (A).
   - Ja šļūtenei ir uzgrieznis, uzskrūvējiet šļūteni uz regulatora un pievelciet uzgriezni ar bīdatslēgu (B).



2. Pievienojiet spiediena regulatoru gāzes balonam. Rīkojieties šādi:
   - Ja regulatoram ir uzgrieznis, uzskrūvējiet regulatoru pulksteņrādītāju kustības virzienā uz balona un pievelciet uzgriezni ar bīdatslēgu (C).
   - Ja regulatoram ir skrūves vītne, uzskrūvējiet regulatoru uz balona pretēji pulksteņrādītāju kustības virzienam (D).



⚠ Izmantojiet tikai regulatorus, kas atbilst EN 16129.

6.5 Gāzes balona nomaiņa

1. Aizgrieziet gāzes pievadu un pārslēdziet visus vadības regulatorus uz OFF (Izslēgt).
2. Atvienojiet tukšo balonu un pievienojiet pilnu.
3. Pārbaudiet, vai cilindrā, šļūtenē un visos gāzes savienojumos nav noplūdes. Skatiet "7 Gāzes noplūdes pārbaude".

⚠ Uzmanību, nomainot gāzes balonu, to vienmēr jādara drošā attālumā no aizdegšanās avotiem!

7 GĀZES NOPLŪDES PĀRBAUDE

7.1 Kādēļ jāpārbauda, vai nav gāzes

Propāna un butāna gāze ir smagāka par gaisu. Tādēļ, gāzēm noplūstot, tās neaizplūst no ierīces. It īpaši tad, kad nav vēja, noplūde var izraisīt gāzes uzkrāšanos ap ierīci un tajā. Sakrājusies gāze tad var aizdegties un sprāgt.

7.2 Kad jāpārbauda, vai nav gāzes noplūdes?

- Pirms ierīces pirmās lietošanas reizes vai pēc ilgstošas neizmantošanas.

⚠ Ja ierīci samontējis izplatītājs, pārbaudiet arī, vai nav gāzes noplūdes.

- Katru reizi, kad tiek nomainīts kāds gāzes mezgls.
- Vismaz reizi gadā, vēlams sezonas sākumā.

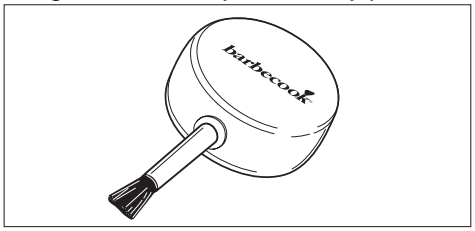
7.3 Drošības norādījumi

- Novietojiet ierīci ārpus telpām, labi vēdināmā vietā. Pārliecinieties, ka ierīces tuvumā nav liesmu un siltuma avotu.
- Lai konstatētu gāzes noplūdi, nekad neizmantojiet šķiltavas un sērkociņus.
- Pārbaudot, vai nav gāzes noplūdes, nesmēķējiet un neaizdedziniet degļus.

7.4 Kādi materiāli nepieciešami

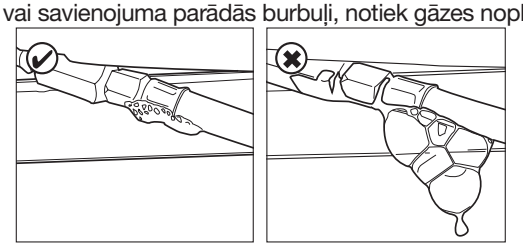
Lai pārbaudītu, vai nav gāzes noplūdes, nepieciešams:

- Pārbaudes šķidrums. Varat izmantot jau gatavu aerosolu noplūžu noteikšanai vai ūdens (50%) un trauku mazgāšanas ziepju (50%) maisījumu.
- Noplūžu noteikšanas rīks, kas iekļauts ierīces komplektācijā. Izmantojiet to, lai savāktu pārbaudes šķidrumu; lietojiet to tam gāzes mezglam vai savienojumam, kas jāpārbauda.



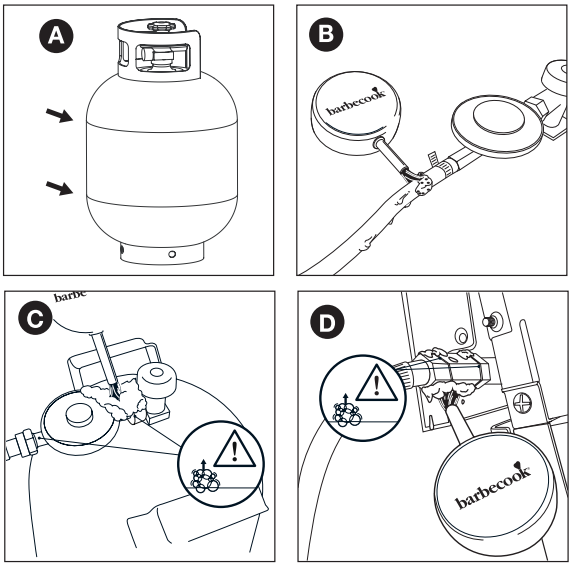
7.5 Lai pārbaudītu, vai nav gāzes noplūdes

Pārbaudiet, vai nav gāzes noplūdes, uzsmērējot pārbaudes šķidrumu visiem gāzes mezgliem un savienojumiem. Ja uz konkrēta mezgla vai savienojuma parādās burbuļi, notiek gāzes noplūde:



Lai pārbaudītu, vai nav gāzes noplūdes, izpildiet turpmāk norādītās darbības.

1. Nogādājiet ierīci ārpus telpām.
2. Paņemiet noplūdes pārbaudes rīku un pārbaudes šķidrumu (pārbaudes aerosolu vai ziepjūdeni).
3. Atveriet vāku un iestatiet visus vadības regulatorus uz OFF (Izslēgt).
4. Nedaudz atveriet gāzes pievada vārstu. Pagrieziet gāzes balona vārstu tikai vienu reizi.
5. Izmantojot noplūdes pārbaudes rīku, iesūknējiet nedaudz šķidruma un izsmidziniet to pārbaudāmajā vietā. Jums jāpārbauda:
   - Gāzes balona metinājumu vietas (A)
   - Šļūtene (B)
   - Savienojums starp balonu un spiediena regulatoru, kā arī savienojums starp spiediena regulatoru un šļūteni (C)
   - Savienojums starp šļūteni un ierīci (D)



⚠ Jūsu spiediena regulators un savienojumi var atšķirties no attēlā redzamajiem.

6. Rīkojieties šādi:
   - Ja konstatējat noplūdi, veiciet darbības, kā aprakstīts nodaļā" Ja ir radusies gāzes noplūde".
   - Ja noplūdes nav, noslēdziet gāzes pievadu, kārtīgi noskalojiet visus mezglus ar ūdeni un rūpīgi nosusiniet.

7.6 Ja ir radusies gāzes noplūde

1. Aizgrieziet gāzes pievadu un veiciet kādu no turpmāk norādītajām darbībām.
   - Ja kādā no savienojumiem konstatējat gāzes noplūdi, pievelciet savienojumu.
   - Ja konstatējat noplūdi balonā vai šļūtenē, nomainiet balonu vai šļūteni.
2. Vēlreiz pārbaudiet savienojumu vai komponentu, kurā konstatēta noplūde.
3. Ja noplūdi neizdodas novērst, sazinieties ar Barbecook izplatītāju. Nelietojiet ierīci, kamēr noplūde nav novērsta.

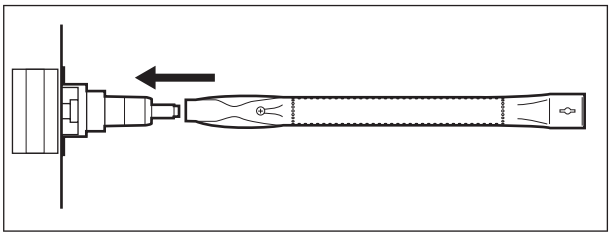
⚠ Sarakstu ar tuvākajiem Barbecook izplatītājiem skatiet www.barbecook.com.

8 IERĪCES SAGATAVOŠANA LIETOŠANAI

8.1 Pirms katras lietošanas

Katru reizi lietojot ierīci, pārliecinieties, ka:

- Ierīce atrodas piemērotā vietā. Skatiet "3.3 Piemērotas vietas izvēle".
- Gāzes šļūtene nesaskaras ar zemi un ar karstu virsmu vai pilošiem taukiem.
- Metāla bļoda ir tīra. Ieteicams tīnl: metāla bļodu pēc katras grilēšanas. Skatiet "11.2 Metāla bļodas tīrīšana".
- Degļus un Venturi caurules nav nosprostojuši kukaiņi vai zirnekļu tīkli. Skatiet "11.3 Degļu vai Venturi cauruļu tīrīšana".
- Tam, vai degļi samontēti pareizi. Venturi caurulēm jābūt novietotām virs gāzes vārstu atverēm.



⚠ Ja vēlaties būt pilnībā pārliecināts, ka gāzes savienojums ir atbilstošs, pirms katras lietošanas pārbaudiet, vai nav gāzes noplūdes. Skatiet "7 Gāzes noplūdes pārbaude".

8.2 Pirms pirmās lietošanas reizes (pēc ilgstošas neizmantošanas)

Ja lietojat ierīci pirmo reizi vai pēc ilgstošas neizmantošanas, jums jāveic papildu pārbaude.

- Noteikti izlasiet un izprotiet visus šīs rokasgrāmatas norādījumus (tikai pirms pirmās lietošanas reizes).
- Pārbaudiet, vai nav gāzes noplūdes. Skatiet "7 Gāzes noplūdes pārbaude".

⚠ Ja ierīci samontējis izplatītājs, pārbaudiet arī, vai nav gāzes noplūdes.

- Iztīriet degļus un Venturi caurules (tikai pirms pirmās izmantošanas pēc ilga pārtraukuma) Skatiet "11.3 Degļu vai Venturi cauruļu tīrīšana".
- Aizdedziet degļus un ļaujiet ierīcei sakarst pirms produktu novietošanas uz tās (tikai pirms pirmās lietošanas reizes). Skatiet "8.3 Ierīces sagatavošana darbam".

8.3 Ierīces sagatavošana darbam

Izdedzinot ierīci pirms pirmās ierīces izmantošanas reizes, jūs attīrāt ierīci no ražošanas smērvielu atliekām. Rīkojieties šādi:

1. Aizdedziet galvenos degļus un iestatiet to vadības regulatorus uz HIGH (Liela jauda). Skatiet "9.2 Galveno degļu aizdegšana".
2. Aizveriet vāku un ļaujiet ierīcei degt 15 minūtes. Šajā laikā uz restēm nenovietojiet produktus.
3. Pēc 15 minūtēm atveriet vāku un ļaujiet ierīcei degt vēl 5 minūtes (vadības regulatori vēl arvien iestatīti uz HIGH (Liela jauda)).
4. Kad arī šīs 5 minūtes pagājušas, ierīce ir gatava lietošanai. Tagad varat novietot uz restēm produktus.

9 DEGĻU AIZDEGŠANA

ℹ Lai aizdegtu degļus ar elektrisko aizdegšanas ierīci, aizdegšanas ierīcē jāievieto AA baterija. ī baterija nav iekļauta ierīces komplektācijā. Jūs varat atrast aizdedzināšanas sistēmas bateriju noda ījumu labās puses galda priekšējā paneļa iekšpusē.

9.1 Drošības norādījumi

- Pirms ierīces degļu aizdegšanas veiciet nodaļā "8 Ierīces sagatavošana lietošanai" minētās pārbaudes.
- Aizdedzot degli, pārliecinieties, ka vāks ir atvērts.
- Aizdedzot degli, nekad neliecieties tam pāri.

9.2 Galveno degļu aizdegšana

9.2.1 Aizdegšanas ierīces lietošana

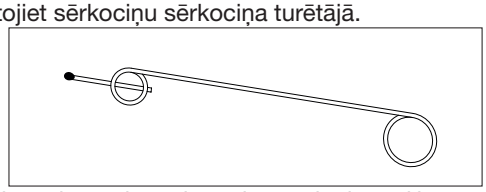
1. Atveriet vāku un iestatiet galveno degļu vadības regulatorus uz OFF (Izslēgt).
2. Ja neviens cits deglis vēl nav aizdegts, atveriet gāzes pievadu un uzgaidiet desmit sekundes. Tas ļaus stabilizēt gāzes plūsmu.
3. Iespiediet viena degļa vadības regulatoru, iestatiet to uz HIGH (Liela jauda) un turiet iespiestu dažas sekundes. Iebūvētā aizdegšanas ierīce radīs dzirksteles, kas aizdegs degli.

⚠ Vienmēr sāciet tikai ar viena galvenā degļa aizdegšanu. Nekad neaizdedziet visus galvenos degļus vienlaikus.

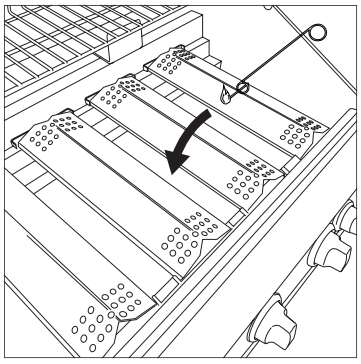
4. Ja degli neizdodas aizdegt ar trīs mēģinājumiem, iestatiet degļa vadības regulatoru uz OFF (Izslēgt), aizgrieziet gāzes pievadu un uzgaidiet 5 minūtes. Tas atbrīvos sakrājušos gāzi.
5. Vēlreiz mēģiniet aizdegt degli. Ja tas tomēr neizdodas, mēģiniet aizdegt degli ar sērkociņu vai skatiet “14 Kļūmju novēršana”, lai noteiktu kļūmes iemeslu.

9.2.2 Sērkociņu izmantošana

1. Ievietojiet sērkociņu sērkociņa turētājā.



2. Atveriet vāku un iestatiet galveno degļu vadības regulatorus uz OFF (Izslēgt).
3. Ja neviens cits deglis vēl nav aizdegts, atveriet gāzes pievadu un uzgaidiet desmit sekundes. Tas ļaus stabilizēt gāzes plūsmu.
4. Aizdedziet sērkociņu un turiet to aptuveni 13 mm attālumā no degļa.



5. Iestatiet viena degļa vadības regulatoru uz HIGH (Liela jauda).

⚠ Vienmēr sāciet tikai ar viena galvenā degļa aizdegšanu. Nekad neaizdedziet visus galvenos degļus vienlaikus.

6. Ja degli neizdodas aizdegt 5 sekunžu laikā, iestatiet degļa vadības regulatoru uz OFF (Izslēgt), aizgrieziet gāzes pievadu un uzgaidiet 5 minūtes. Tas atbrīvos sakrājušos gāzi.

7. Vēlreiz mēģiniet aizdegt degli. Ja degli neizdodas aizdegt, skatiet "14 Kļūmju novēršana", lai noteiktu kļūmes cēloni.
8. Kad viens deglis aizdegts, aizdedziet arī pārējos degļus, iestatos to vadības regulatorus uz HIGH (Liela jauda).

9.3 Sānu degļa aizdegšana

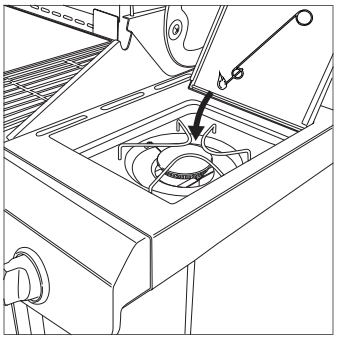
⚠ Sānu deglis ir paredzēts tikai katliem ar svaru līdz 9 kg un diametru no 120 mm līdz 220 mm.

9.3.1 Aizdegšanas ierīces lietošana

1. Atveriet vāku un iestatiet sānu degļa vadības regulatoru uz OFF (Izslēgt).
2. Ja neviens cits deglis vēl nav aizdegts, atveriet gāzes pievadu un uzgaidiet desmit sekundes. Tas ļaus stabilizēt gāzes plūsmu.
3. Iespiediet sānu degļa vadības regulatoru, iestatiet to uz HIGH (Liela jauda) un turiet iespiestu dažas sekundes. Iebūvētā aizdegšanas ierīce radīs dzirksteles, kas aizdegs sānu degli.
4. Ja degli neizdodas aizdegt ar trīs mēģinājumiem, iestatiet degļa vadības regulatoru uz OFF (Izslēgt), aizgrieziet gāzes pievadu un uzgaidiet 5 minūtes. Tas atbrīvos sakrājušos gāzi.
5. Vēlreiz mēģiniet aizdegt sānu degli. Ja tas tomēr neizdodas, mēģiniet aizdegt degli ar sērkociņu vai skatiet “14 Kļūmju novēršana”, lai noteiktu kļūmes iemeslu.

9.3.2 Sērkociņu izmantošana

1. Ievietojiet sērkociņu sērkociņa turētājā.
2. Atveriet vāku un iestatiet sānu degļa vadības regulatoru uz OFF (Izslēgt).
3. Ja neviens cits deglis vēl nav aizdegts, atveriet gāzes pievadu un uzgaidiet desmit sekundes. Tas ļaus stabilizēt gāzes plūsmu.
4. Aizdedziet sērkociņu un turiet to aptuveni 13 mm attālumā no sānu degļa.



5. Iestatiet sānu degļa vadības regulatoru uz HIGH (Liela jauda).
6. Ja sānu degli neizdodas aizdegt 5 sekunžu laikā, iestatiet degļa vadības regulatoru uz OFF (Izslēgt), aizgrieziet gāzes pievadu un uzgaidiet 5 minūtes. Tas atbrīvos sakrājušos gāzi.
7. Vēlreiz mēģiniet aizdegt sānu degli. Ja degli neizdodas aizdegt, skatiet "14 Kļūmju novēršana", lai noteiktu kļūmes cēloni.

9.4 Iesma degļa aizdegšana

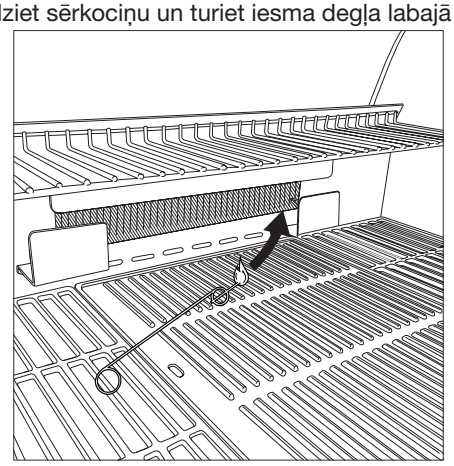
ℹ Pirms iesma degļa izmantošanas degļa motorā jāuzstāda divas D izmēra baterijas. Šīs baterijas nav iekļautas ierīces komplektācijā.

9.4.1 Aizdegšanas ierīces lietošana

1. Atveriet vāku un iestatiet iesma degļa vadības regulatoru uz OFF (Izslēgt).
2. Izņemiet no ierīces restes, uzsildīšanas statīvu un nolieciet malā.
3. Ja neviens cits deglis vēl nav aizdegts, atveriet gāzes pievadu un uzgaidiet desmit sekundes. Tas ļaus stabilizēt gāzes plūsmu.
4. Iespiediet iesma degļa vadības regulatoru, iestatiet to uz HIGH (Liela jauda) un turiet iespiestu dažas sekundes. Iebūvētā aizdegšanas ierīce radīs dzirksteles, kas aizdegs iesma degli.
5. Ja degli neizdodas aizdegt ar trīs mēģinājumiem, iestatiet degļa vadības regulatoru uz OFF (Izslēgt), aizgrieziet gāzes pievadu un uzgaidiet 5 minūtes. Tas atbrīvos sakrājušos gāzi.
6. Vēlreiz mēģiniet aizdegt iesma degli. Ja tas tomēr neizdodas, mēģiniet aizdegt degli ar sērkociņu vai skatiet “14 Kļūmju novēršana”, lai noteiktu kļūmes iemeslu.

9.4.2 Sērkociņu izmantošana

1. Ievietojiet sērkociņu sērkociņa turētājā.
2. Atveriet vāku un iestatiet iesma degļa vadības regulatoru uz OFF (Izslēgt).
3. Ja neviens cits deglis vēl nav aizdegts, atveriet gāzes pievadu un uzgaidiet desmit sekundes. Tas ļaus stabilizēt gāzes plūsmu.
4. Aizdedziet sērkociņu un turiet iesma degļa labajā pusē.



5. Iestatiet iesma degļa vadības regulatoru uz HIGH (Liela jauda).
6. Ja degli neizdodas aizdegt 5 sekunžu laikā, iestatiet degļa vadības regulatoru uz OFF (Izslēgt), aizgrieziet gāzes pievadu un uzgaidiet 5 minūtes. Tas atbrīvos sakrājušos gāzi.
7. Vēlreiz mēģiniet aizdegt iesma degli. Ja degli neizdodas aizdegt, skatiet “14 Kļūmju novēršana”, lai noteiktu kļūmes cēloni.

9.5 Degļu izslēgšana

Ja degļus vairs neizmantojat, tie jāizslēdz. Rīkojieties šādi:

1. Aizgrieziet gāzes pievadu.
2. Iestatiet degļu vadības regulatorus uz OFF (Izslēgt).

💡 Pēc gāzes pieva da aizgriešanas pārliecinieties, ka ierīcē vairs nav gāzes.

9.6 Degļu atkārtota aizdegšana

Ja pēc degļa aizdegšanas, tas nodziest, rīkojieties šādi:

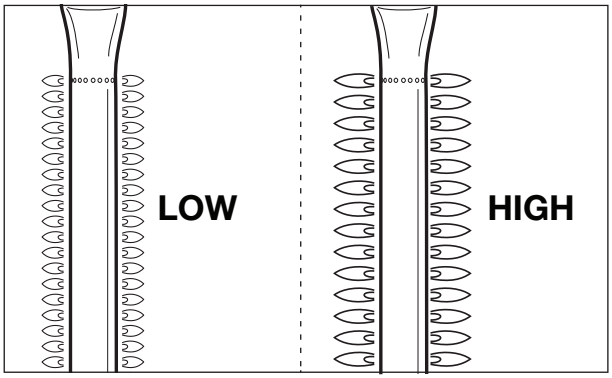
1. Atveriet vāku un aizgrieziet gāzes pievadu.
2. Iestatiet visus vadības regulatorus uz OFF (Izslēgt) un uzgaidiet 5 minūtes. Tas atbrīvos sakrājušos gāzi.
3. Vēlreiz aizdedziet degli(-ļus).

9.7 Liesmu pārbaude

Ik reizi aizdedzot degli, jāpārbauda degļa liesma. Pareiza liesma būs gandrīz pilnībā zilā krāsā ar dzeltenu maliņu augšpusē. Periodiska dzeltenu liesmu parādīšanās ir parasta parādība un nav kaitīga.

Ja liesmas nešķiet atbilstošas, veiciet kādu no turpmāk norādītajām darbībām.

Ja liesma ir ...	Rīkojieties šādi ...
Zema un pilnībā dzeltena	1. Nekavējoties noslēdziet gāzes pievadu un pārslēdziet visus vadības regulatorus uz OFF (Izslēgt). 2. Lai noteiktu kļūmes cēloni, skatiet "14 Kļūmju novēršana". Visdrīzāk ir nosprostotas Venturi caurules.
Augstāka par metāla bļodu	1. Nekavējoties noslēdziet gāzes pievadu un pārslēdziet visus vadības regulatorus uz OFF (Izslēgt). 2. Uzgaidiet 5 minūtes, lai ļautu izkļūt akumulētajai gāzei. 3. Vēlreiz aizdedziet degli(-ļus). 4. Ja kļūmi neizdodas novērst, skatiet "14 Kļūmju novēršana", lai noteiktu kļūmes cēloni.



10. NODERĪGI PADOMI UN IETEIKUMI

10.1 Ierīces iesildīšana

Iesildot ierīci, pārliecinieties, ka pirms produktu novietošanas, restes ir pietekami sakarsuša. Rīkojieties šādi:

1. Aizdedziet degli(-ļus) un iestatiet to vadības regulatoru(-us) uz HIGH (Liela jauda).
2. Aizveriet vāku un ļaujiet ierīcei darboties desmit minūtes.
3. Pēc desmit minūtēm atveriet vāku un novietojiet uz restēm produktus.
4. Ja tagad nepieciešams mazāks karstums, iestatiet vadības regulatoru(-us) zemākas jaudas stāvoklī.

10.2 Kā nepieļaut produktu pieķepšanu

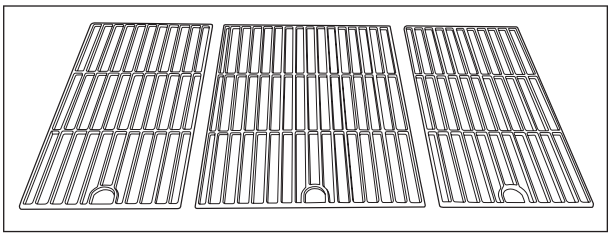
Lai nepieļautu, ka produkti pieķep grilam:

- Pirms produktu novietošanas uz grila nedaudz uzklājiet tiem eļļu ar otiņu. Varat uzklāt eļļu arī pašam grilam.
- Uzkarsējiet ierīci. Jo karstāks būs grils, jo mazāka būs iespēja, ka produkti pieķeps.
- Neapgrieziet produktus par ātru. Ļaujiet tiem vispirms nedaudz apcepties.

10.3 Tiešā un netiešā grilēšana

Atkarībā no pagatavojamā ēdiena un tā pagatavošanas veida ir iespējama tiešā vai netiešā grilēšana:

Paņēmiens	Apraksts	Lietošana
Tiešā grilēšana	Novietojiet produktus tieši uz aizdegtā degļa, iestatiet šo degli jaudīgas liesmas režīmā un neaizveriet ierīcei vāku.	Gaļas un dārzeņu apcepšanai.
Netiešā grilēšana	Novietojiet produktus blakus aizdegtam deglim, iestatiet šo degli vidējas/ zemas liesmas režīmā un aizveriet ierīces vāku.	Apceptās gaļas turpmāka cepšana.



⚠ Veicot grilēšanu zem aizvērta vāka, sekojiet vāka termometra rādījumam, lai pārliecinātos, ka ierīce pārmērīgi nesakarst. Skatiet "10.5 Temperatūras uzraudzība".

10.4 Grilēšana ar aizvērtu vāku

Grilēšanai ar aizvērtu vāku ir dažas būtiskas priekšrocības:

- Restu temperatūra ir augstāka un vienmērīgāka.
- Tiek samazināts ēdiena gatavošanas laiks, taču nemazinās tā sulīgums.
- Ir mazāk uzliesmojumu un mazāks gāzes patēriņš.

⚠ Veicot grilēšanu zem aizvērta vāka, sekojiet vāka termometra rādījumam, lai pārliecinātos, ka ierīce pārmērīgi nesakarst. Skatiet "10.5 Temperatūras uzraudzība".

10.5 Temperatūras uzraudzība

Jūsu ierīce ir aprīkota ar jaudīgiem degļiem, tādēļ ierīce ātri sakarst un ļauj uzturēt vienmērīgu temperatūru. Tomēr, grilējot zem aizvērta vāka, jums jāpārliecinās, ka ierīce nesakarst pārmērīgi. Uzraugiet vāka termometru un ievērojiet šādas vadlīnijas:

- Parastā produktu gatavošanas temperatūra ir aptuveni 210 °C. Ja temperatūra ir augstāka, pilošie un sakrājušies tauki var uzliesmot.
- Neizmantojiet temperatūru, kas augstāka par 300 °C, ilgāk par piecām minūtēm. Tādā temperatūrā ierīce var tikt sabojāta un deformēta.

⚠ Ja ierīce pārmērīgi sakarst, atdzesējiet to, atverot vāku un iestatot degļus zemākas jaudas režīmā.

10.6 Karstuma zonu priekšrocību izmantošana

Pēc degļu aizdegšanas degļu pārsegi vienmērīgi izplata karstumu pa visu grilu. Tomēr dažas zonas ir karstākas nekā pārējās. Jūs varat izmantot šīs karstās zonas, lai pilnībā izceptu produktus:

Zona	Vai karsta?	Izmantojiet, lai ...
Priekšpuse	Karsta	Grilējiet jutīgus produktus (garneles, zivis u.c.)
Centrā	Karstāka	Sagatavojiet produktus, kuru pagatavošanai nepieciešams zināms laiks (piemēram, desiņas, vista u.c.)
Aizmugure	Karstākā	Gaļas un dārzeņu apcepšanai

Varat arī izveidot karstuma zonas, izmēģinot degļu jaudas iespējas. Ir iespējams, piemēram, iestatīt degli zemākas jaudas režīmā un izmantot zonu virs degļa jutīgiem produktiem vai produktiem, kuru gatavošanai nepieciešams zināms laiks.

10.7 Produktu cepšana uz iesma

Lai ceptu produktus uz iesma, vienlaikus jāieslēdz galvenie degļi un iesma deglis. Lai uz iesma izceptu vistu, rīkojieties šādi:

1. Izņemiet no ierīces restes, uzsildīšanas statīvu un nolieciet malā.
2. Aizdedziet galvenos degļus un aizveriet vāku, lai iesildītu ierīci. Pa to laiku uzmauciet uz iesma vistu.
3. Pēc desmit minūtēm atveriet vāku, izslēdziet vidējo degli un iestatiet sānu degļus uz LOW (Zema jauda). Varat novietot vistu virs vidējā degļa, lai savāktu pilošos taukus.
4. Novietojiet iesmu virs degļiem un aizveriet vāku. Karstais gaiss tagad ceps vistu kā parastajā cepeškrāsnī.
5. Kad vista jau ir daļēji gatava, aizdedziet iesma degli, lai apceptu vistas ādu. Aizdedzot degli, atveriet vāku un pēc tam to aizveriet.
6. Uzraugiet vistu, lai nepieļautu tās ādas aizdegšanos. Kad āda pietiekami apcepta (kraukšķīga), izslēdziet iesma degli.

Veicot grilēšanu zem aizvērta vāka, sekojiet vāka termometra rādījumam, lai pārliecinātos, ka ierīce pārmērīgi nesakarst. Skatiet “10.5 Temperatūras uzraudzība”.

10.8 Kā izvairīties no uzliesmojumiem

Grilēšanas laikā daži uzliesmojumi ir parasta parādība. Taču pārāk bieži uzliesmojumi paaugstinās ierīces temperatūru un var aizdedzināt uzkrājušos taukus. Lai nepieļautu uzliesmojumus:

- Sākot grilēšanu, pārliecinieties, ka metāla bļoda ir tīra. Ieteicams tīrīt metāla bļodu pēc katras grilēšanas. Skatiet "11.2 Metāla bļodas tīrīšana".
- Regulāri pārbaudiet, vai tauku izliešanas atvere nav aizsērējusi, un tauku savākšanas paplāte vai kauss jau nav pilns.
- Grilējot taukainu gaļu, atdaliet liekos taukus, aizveriet vāku un iestatiet degļus vidējas vai zemas liesmas režīmā.

11 IERĪCES APKOPE

11.1 Restu tīrīšana

Iesakām iztīrīt resti pēc katras lietošanas reizes, izmantojot “Barbecook” tīrīšanas līdzekli.

Resti drīkst tīrīt arī ar maigu tīrīšanas līdzekli vai dzeramo sodu. Nekādā gadījumā neizmantojiet restes tīrīšanai līdzekļus, kas paredzēti cepeškrāsns tīrīšanai.

11.2 Metāla bļodas tīrīšana

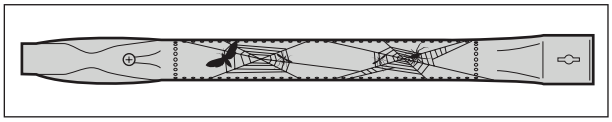
Iesakām iztīrīt tvertni pēc katras lietošanas reizes, izmantojot “Barbecook” tīrīšanas līdzekli.

11.3 Degļu vai Venturi cauruļu tīrīšana

11.3.1 Kādēļ jātīra degļi un Venturi caurules

Degļos un Venturi caurulēs var izveidoties zirnekļu tīkli vai kukaiņu ligzdas. Tās var nosprostot gāzes piegādi degļiem. Rezultātā:

- Nevarēsit aizdegt degļus. Ja tomēr mēģināsit tos aizdegt, sāksies dūmošana un parādīsies dzeltenas liesmas.
- Gāze var aizdegties ārpus Venturi caurulēm pie vadības regulatoriem. Šādu aizdegšanos mēdz dēvēt par uzliesmojumiem; tie var izraisīt smagas traumas un materiālos zaudējumus.



Bojājumi, kas radušies aizsērējušu degļu un Venturi cauruļu dēļ, tiks uzskatīti par neatbilstošu apkopi un uz tiem neattieksies garantija

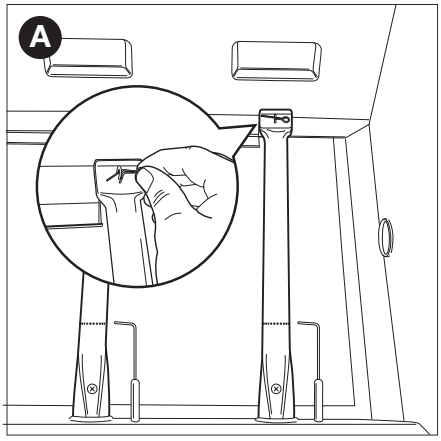
11.3.2 Kad jātīra degļi un Venturi caurules

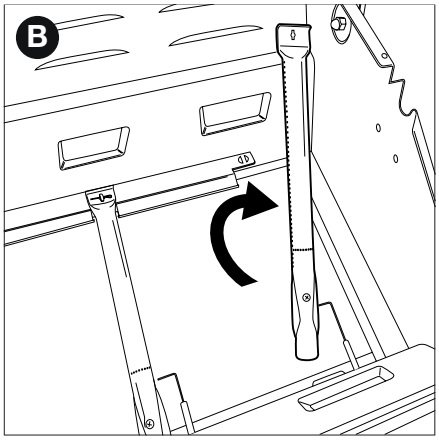
Ierīces degļi un Venturi caurules jātīra:

- Ja lietojat ierīci pirmo reizi pēc ilgstoša pārtraukuma.
- Vismaz divas reizes gadā; vienu - sezonas sākumā.

11.3.3 Lai iztīrītu degļus vai Venturi caurules

1. Izņemiet degļus no ierīces, kā parādīts attēlos. Ja konstatējat, ka deglis bojāts, nomainiet to.





2. Tīriet degļus un Venturi caurules ar mazu suku vai paštaisītu cauruļu tīrītāju (atlocītu saspraudi, cauruļu suku u.c.).
3. Novietojiet degļus atpakaļ paredzētajā vietā. Sekojiet, lai Venturi caurules būtu novietotas virs gāzes vārstu atverēm.

11.4 Emaljēto, nerūsējošā tērauda, hromēto un ar pulveri klāto dalu uzturēšana

Ierīci veido emaljētas, nerūsējošā tērauda, hromētas un ar pulveri klātas daļas. Katrs materiāls jāapkopj citādi:

Materiāls	Kā uzturēt šo materiālu
Emalja	• Neizmantojiet asus priekšmetus un sargieties to atsist pret cietu virsmu. • Nepakļaujiet sakarsušu emaljas pārklājumu aukstu šķidrumu iedarbībai. • Varat izmantot metāla sūkļus un abrazīvus mazgāšanas līdzekļus.
Nerūsējošais tērauds un hroms	• Nelietojiet agresīvus, abrazīvus un metāla tīrīšanas līdzekļus. • Tērauda tīrīšanai izmantojiet saudzīgus mazgāšanas līdzekļus. • Lietojiet mīkstu sūkli vai drānu. • Pēc tīrīšanas kārtīgi noskalojiet un pirms uzglabāšanas rūpīgi nosusiniet.
Ar pulveri pārklātās	• Neizmantojiet asus priekšmetus. Lietojiet saudzīgus mazgāšanas līdzekļus, mīkstu sūkli vai drānu. • Pēc tīrīšanas kārtīgi noskalojiet un pirms uzglabāšanas rūpīgi nosusiniet.

⚠ Lai novērstu rūsas veidošanos uz nerūsējošā tērauda, nepieļaujiet saskari ar hloru, sāli vai dzelzi. Ieteicams neizmantot ierīci ūdens tilpņu, dzelzceļu un peldbaseinu tuvumā.

⚠ Bojājumi, kas radušies, neievērojot šos norādījumus, tiks uzskatīti par nepiemērotu apkopi un uz tiem neattieksies garantija.

Zem jūsu ierīces izvērstā skata (otra rokasgrāmatas daļa) atradīsit visu ierīces sastāvdaļu sarakstu. Šajā sarakstā ir iekļauts simbols, kas norāda katras daļas materiālu, tādēļ varat to izmantot, lai noteiktu, kā uzturēt attiecīgo detaļu. Daļu sarakstā ir šādi simboli:

Simbols	Materiāls
●	Emalja
▲	Hroms
■	Nerūsējošais tērauds
★	Ar pulveri pārklātās

11.5 Ierīces uzglabāšana

Ja ilgstoši neizmantosit ierīci, novietojiet to sausā vietā. Pirms ierīces novietošanas uzglabāšanai:

- Atvienojiet gāzes balonu. Neuzglabājiet ierīci telpās (pat ne garāžā vai šķūnītī), ja tai pievienots gāzes balons.
- Iztīriet degļus un grilu, noberziet tos ar eļļu un ietiniet papīrā.
- Pārsedziet ierīci ar Barbecook pārsegu. Lai uzzinātu, kāds pārsegs nepieciešams, reģistrējiet ierīci vietnē www.barbecook.com.

11.6 Gāzes balonu uzglabāšana

Šie norādījumi attiecas gan uz tukšiem, gan pilniem gāzes baloniem.

- Uzglabājiet gāzes balonus tikai ārpus telpām, labi vēdināmā vietā. Pārliecinieties, ka tie netiek pakļauti pārmērīgam karstumam vai tiešiem saules stariem.
- Neuzglabājiet gāzes balonu vietā, kas var sakarst līdz augstai temperatūrai (automašīnā, laivā u.c.).
- Nekad neuzglabājiet gāzes balonu vai rezerves gāzes cilindru ierīces korpusā.
- Neuzglabājiet rezerves gāzes balonu gāzes ierīces tuvumā, kas to lietojat.
- Uzglabājiet gāzes balonus bērniem nesasniedzamā vietā.
- Vienmēr uzglabājiet un transportējiet gāzes balonus stateniski.

11.7 Rezerves daļu pasūtīšana

Ierīces daļas, kas tiek tieši pakļautas uguns iedarbībai vai augstai temperatūrai, periodiski ir jāmaina. Rezerves daļu pasūtīšana:

1. Noskaidrojiet nepieciešamās rezerves daļas atsauces numuru. Visi atsauces numuri ir norādīti zem klaidskatiem šīs rokasgrāmatas otrajā daļā, kā arī vietnē www.barbecook.com.

   Ja reģistrējāt savu ierīci tiešsaistē, jūs tiksiet automātiski novirzīts uz atbilstošo sarakstu savā “MyBarbecook” kontā. Tādējādi varēsiet pasūtīt nepieciešamās rezerves daļas tiešsaistē.

2. Pasūtiet rezerves daļas vietnē www.barbecook.com vai konkrētajā tirdzniecības vietā. Detaļas, uz ko attiecas garantija, iespējams pasū īt tikai konkrētajā tirdzniecības vietā.

12 GARANTIJA

12.1 Uz ko attiecas garantij

Jūsu ierīcei ir divu gadu garantijas ermiņš, kas sākas no iegādes dienas. Šī garantija attiecas uz visiem izgatavošanas defektiem, ar nosacījumu, ka:

- Ierīce tiek izmantota, samontēta un uzturēta saskaņā ar šīs rokasgrāmatas norādījumiem. Nepareizas montāžas vai apkopes radīti bojājumi netiek uzskatm par izgatavošanas defektiem.
- Varat uzrādīt ierīces iegādes čeku un unikālo sērijas numuru. Šis sērijas numurs ākas ar burtu G, kuram seko 15 cipari. To var atrast:
  - Šajā rokasgrāmatā un uz darba sākšanas pakotnes, kurā ietilpst šī rokasgrāmata.
  - Uz ierīces iepakojuma.
  - Skapja durvju iekšpusē.
- Barbecook kvalitātes nodaļa apstiprina, ka daļas ir bojātas un ka tās izrādījušās bojātas parastā darbības režīmā, lietojot pareizi samontētu un apkoptu ierīci.

Ja kāds no iepriekš minētajiem nosacījumiem nav izpildīts, jūs nevarat pieprasīt nekādu kompensāciju. Jebku ā gadījumā garantija attiecas tikai uz bo ātās daļas(-u) remontu un nomaiņu.

12.2 Uz ko garantija neattiecas

Garantija neattiecas uz ālāk aprakstītiem bojājumiem un defektiem:

- Parasts tieši ugunij vai in ensīva karstuma iedarbībai pakļauto daļu nodilums un nolietojums (rūsēšana, deformēšanās, krāsas zaudējums ...). Šīm daļām nepieciešama regulāra nomaiņa parasta darba apstākļos.
- Vizuālas nepilnības, no kurām nav iespējams izvairīties ražošanas procesā. Šīs nepilnības nav uzskatāmas par ražošanas defektiem.
- Visi nepiemērotas apkopes, nepareizas uzglabāšanas, montāžas vai iepriekš salikto daļu pārveidošanas radītie bojājumi.
- Visi ierīces nepareizas lietošanas un nevērīgas attieksmes radītie bojājumi (ierīce netiek lietota saskaņā ar šīs rokasgrāmatas norādījumiem; to izmanto komerciāliem nolūkiem ...).
- Visi ierīces nevērīgas un neatbilstošas lietošanas radītie bojājumi.
- Rūsa vai krāsas zudums, ko rada ārēja ietekme, agresīvu mazgāšanas līdzekļu lietošana, hlora iedarbība ... Šie bojājumi netiek uzskatīti par ražošanas defektiem.

13 TEHNISKIE DATI

13.1 Tipa plāksnīte

Tipa plāksnītē ietverti visi jūsu ierīces tehniskie dati. To var atrast:

- Šīs rokasgrāmatas otrajā sadaļā.
- Skapja durvju iekšpusē.

13.2 Iesmidzinātāja diametri

- Galvenais deglis: 0.85mm
- Sānu deglis: 0.85mm
- Iesma deglis: 0.98mm

14 KĻŪMJU NOVĒRŠANA

Kļūme	Iespējamais iemesls(-i)	Risinājums(-i)
Nepietiek karstuma	• Nav atvērts gāzes pievads • Virs gāzes vārstu atverēm nav novietotas Venturi caurules • Aizsērējušas degļu atveres Tukšs (vai gandrīz tukšs) gāzes balons • Spiediena regulators nav pareizi pievienots gāzes balonam un/vai šļūtenei	• Atveriet gāzes pievadu • Novietojiet virs gāzes vārstu atverēm Venturi caurules • Iztīriet degļu atveres vai nomainiet degļus • Nomainiet gāzes balonu • Atkārtoti pievienojiet spiediena regulatoru gāzes balonam un/vai šļūtenei
Pārmērīgs karstums un/vai uzliesmojumi	• Produkti ir pārāk taukaini • Aizsērējusi tauku izliešanas atvere, tauki ir bļodā un/vai uz degļiem • Temperatūra par augstu	• Atdaliet liekos taukus un iestatiet degļus zemas jaudas režīmā • Iztīriet tauku izliešanas atveri, bļodu un degļus • Iestatiet degļus zemas jaudas līmenī un/vai grilējiet produktus netiešā režīmā
Karstums neizplatās vienmērīgi pa visu grila virsmu	Neliela karstuma atšķirība ir parasta parādība; skatiet "10.6 Karstuma zonu priekšrocību izmantošana". Iespējamie lielu karstuma izplatīšanās atšķirību iemesli: • Ierīce nav iepriekš uzsildīta	• Iesildiet ierīci
Dzeltena liesma	• Aizsērējuši degļi vai Venturi caurules • Uz degļiem ir sāls • Ierīce pieslēgta butāna gāzes avotam	• Iztīriet degļus un Venturi caurules • Iztīriet degļus • Pievienojiet ierīci propāna gāzes avotam, izmantojot atbilstošu spiediena regulatoru
Liesma nav visā deglī	• Aizsērējis, saplaisājis vai sarūsējis deglis	• Iztīriet vai nomainiet degli
Uzliesmojumi (liesmas ārpus Venturi caurulēm/pie vadības regulatoriem)	• Aizsērējuši degļi vai Venturi caurules	• Noslēdziet gāzes pievadu un iestatiet degļus uz OFF (Izslēgts). • Ļaujiet ierīcei atdzist • Iztīriet degļus un Venturi caurules
Liesmas augstākas par bļodas malu	• Daudz vēja • Tukšs (vai gandrīz tukšs) gāzes balons • Tauki bļodā un/vai uz degļiem	• Novietojiet ierīci ar aizmuguri pret vēju • Nomainiet gāzes balonu • Iztīriet bļodu un degļus
Spiediena regulators dūc	• Augsta apkārtējā gaisa temperatūra • Jauns (pilns) gāzes balons	• Nav jāuzskata par apdraudējumu vai kļūmi Pēc kāda brīža jāapklust bez palīdzības
Iestatot uz LOW (Zema jauda), degļi rada svilpjošu skaņu	• Netīrs gāzes iesmidzinātājs, Venturi caurule un/ vai deglis	• Iztīriet gāzes iesmidzinātāju, Venturi cauruli un degli

Kļūme	Iespējamais iemesls(-i)	Risinājums(-i)
Nevar aizdegt degli (izmantojot aizdegšanas ierīci vai sērkociņu)	• Aizsērējis deglis vai Venturi caurule • Nav gāzes	• Iztīriet degli un Venturi cauruli • Atveriet gāzes pievadu un nospiediet spiediena regulatora drošības pogu (nav visiem regulatoriem)
Nevar aizdegt degli ar aizdegšanas ierīci	• Nav ievietota baterija vai a ī tā ievietota nepareizi Vidējais deglis nav aizdegts pirmais • Nepareizi uzstādīts aizdegšanas ierīces vadojums • Bojāts elektrods • Bojāts zemējums • Bojāta aizdegšanas ierīce	• Vēlreiz ievietojiet bateriju ar pa eizi vērstiem kontaktiem • Vispirms aizdedziet vidējo degli • Pārbaudiet un atkārtoti savienojiet visus aizdegšanas ierīces savienojumus • Nomainiet elektrodu • Pārbaudiet un atkārtoti salieciet elektrodus, degļus un aizdegšanas ierīci • Nomainiet aizdegšanas ierīci
Nospiežot aizdegšanas ierīci, nav nedz dzirksteļu, nedz skaņas	• Nav ievietota baterija vai a ī tā ievietota nepareizi • Tukša baterija • Nepareizi salikta aizdegšanas ierīces poga • Bojāts dzirksteļu ģenerators	• Vēlreiz ievietojiet bateriju ar pareizi vērstiem kontaktiem • Nomainiet bateriju • No jauna salieciet aizdegšanas ierīces pogu • Nomainiet dzirksteļu ģeneratoru
Nospiežot aizdegšanas ierīci, dzirdama tikai skaņa (nav dzirksteļu)	• Bojāts zemējums • Deglis un elektrods atrodas pārāk tālu viens no otra	• Vēlreiz pievienojiet dzirksteļu ģeneratoru un elektrodus • Pielieciet elektrodu nedaudz tuvāk deglim
Redzamas dzirksteles, kuru izcelšanās avots nav degļi	• Bojāts vadojums	• Nomainiet vadojumu
Redzamas dzirksteles, taču ne no visiem elektrodiem un/vai tās nav pietiekami spēcīgas	• Bojāts zemējums • Baterijā nepietiek enerģija • Mitri vai bojāti elektrodi	• Vēlreiz pievienojiet dzirksteļu ģeneratoru un elektrodus • Nomainiet bateriju • Nosusiniet elektrodus ar papīra dvieļiem vai nomainiet elektrodus

PL - INSTRUKCJA UZYTKOWNIKA

1 Zarejestruj swoje urządzenie 248

2 O niniejszej instrukcji 248

3 Ważne instrukcje dot. bezpieczeństwa....248
- Zapoznanie się i przestrzeganie instrukcji 248
- Zachować ostrożność podczas obchodzenia się z gazem....248
- Wybór odpowiedniej lokalizacji 248
- Ostrzeżenia dotyczące bezpieczeństwa....248

4 Powtarzające się pojęcia 248
- Zwężki Venturiego....248
- Pokrywy palnika....249
- Emalia 249
- Wybuchy płomieni 249

5 Montaż urządzenia....249
- Instrukcje dot. bezpieczeństwa 249
- Montaż urządzenia....249

6 Podłączanie gazu do urządzenia 249
- Która butla, wąż i regulator? 249
- Instrukcje dot. bezpieczeństwa 249
- Podłączanie węża do urządzenia....249
- Podłączanie węża i butli do regulatora 250
- Wymiana butli 251

7 Sprawdzanie pod kątem nieszczelności gazu 251
- Dlaczego przeprowadzać kontrolę pod kątem nieszczelności gazu? 251
- Kiedy należy przeprowadzić kontrolę pod kątem nieszczelności gazu? 251
- Instrukcje dot. bezpieczeństwa 251
- Potrzebne materiały 251
- W celu przeprowadzenia kontroli pod kątem nieszczelności gazu 251
- W przypadku nieszczelności gazu....251

8 Przygotowanie urządzenia do użytku 252
- Przed każdym użyciem 252
- Przed pierwszym użyciem (po długim okresie przechowywania) 252
- Przepalanie urządzenia 252

9 Zapalanie palników 252
- Instrukcje dot. bezpieczeństwa 252
- Zapalanie palników głównych....252
- Zapalanie palnika bocznego 253
- Zapalanie palnika rusztu 253
- Zachować ostrożność podczas obchodzenia się z gazem....253
- Ponowne zapalanie palników....254
- Kontrola płomieni....254

10 Przydatne wskazówki i porady 254
- Podgrzewanie urządzenia 254
- Zapobieganie przywieraniu żywności 254
- Grillowanie bezpośrednie i pośrednie....254
- Grillowanie z zamkniętą pokrywą 254
- Kontrolowanie temperatury....254
- Korzystanie ze stref ciepła 254
- Pieczenie żywności na ruszcie 255
- Unikanie wybuchów płomieni 255

11 Konserwacja urządzenia....255
- Czyszczenie kratki 255
- Czyszczenie kotła 255
- Czyszczenie palników i zwężek Venturiego 255
- Konserwacja części pokrytych emalią, stalą nierdzewną, chromem oraz malowanych proszkowo.....256
- Przechowywanie urządzenia....256
- Przechowywanie butli z gazem....256
- Zamawianie części zamiennych 256

12 Gwarancja....256
- Zakres gwarancji....256
- Wyłączenie gwarancji....257

13 Specyfikacje echniczne 257
- Tabliczka znamionowa....257
- Średnice dyfuzora....257

14 Wykrywanie i usuwanie usterek....257

1 ZAREJESTRUJ SWOJE URZĄDZENIE

Dziękujemy za zakupienie grilla węglowego Barbecook! Cały, nowy świat czeka na ciebie, zarówno w zaciszu przyrody jak i wśród zgiełku miasta. Zostań mistrzem grillowania w naszej społeczności #barbecook i pozwól nam ocenić twoje umiejętności grillowania.

Zarejestruj swój grill węglowy Barbecook online i uzyskaj dzięki temu następujące korzyści:

- Dostęp do pełnego podręcznika użytkownika i możliwość poznania każdego elementu urządzenia.
- Korzyści wynikające ze spersonalizowanego serwisu posprzedażowego, co umożliwia szybkie znajdowanie części zamiennych i profi ów w postaci optymalnej usługi gwarancyjnej.
- Informacje o aktualizacjach produktu i dostępność do wskazówek, porad oraz inspiracji grillowych, dzięki czemu zostaniesz mistrzem grillowania.

Gotowy na wyzwanie? Zarejestruj swój produkt i przyłącz się do społeczności #barbecook!

Dalsze informacje o rejestracji urządzenia, można sprawdzić pod adresem www.barbecook.com.

Firma Barbecook szanuje twoją prywatność. Twoje dane nie zostaną sprzedane, nie będą rozpowszechniane lub udostępniane stronom trzecim.

2 O NINIEJSZEJ INSTRUKCJI

Instrukcja ta składa się z dwóch części.

- Pierwszą część właśnie Państwo czytają. Obejmuje ona instrukcje montażu, korzystania i konserwacji urządzenia.
- Druga część zaczyna się na stronie 295. Obejmuje ona wszystkie rodzaje rysunków dot. urządzenia (widoki urządzenia rozłożonego na części, rysunki montażowe ...), które są opisane w niniejszej instrukcji.

3 WAŻNE INSTRUKCJE DOT. BEZPIECZEŃSTWA

3.1 Zapoznanie się i przestrzeganie instrukcji

Przed rozpoczęciem korzystania z urządzenia należy przeczytać instrukcje. Należy zawsze przestrzegać dokładnie instrukcji. Montaż lub korzystanie z urządzenia w inny sposób mogą spowodować pożar lub uszkodzenie materia/u.

Uszkodzenia spowodowane nieprzestrzeganiem instrukcji (nieprawidłowy montaż, niewłaściwe użycie, niewystarczająca konserwacja) nie są objęte gwarancją.

3.2 Zachować ostrożność podczas obchodzenia się z gazem

Praca z gazem jest całkowicie bezpieczna, jednak wymaga dodatkowej ostrożności:

- Zawsze przechowywać butle gazowe na zewnątrz w dobrze wentylowanym miejscu. Upewnić się, że nie są one wystawione na działanie nadmiernego ciepła lub bezpośrednich płomieni słonecznych.
- Nigdy nie przechowywać butli gazowej lub zapasowej butli gazowej w szafce urządzenia.
- Nigdy nie przechowywać zapasowej butli gazowej w pobliżu urządzenia podczas korzystania z niego.
- Zawsze zakręcać zasilanie gazowe w butli gazowej po każdym użyciu.
- Nigdy nie palić w pobliżu używanego urządzenia gazowego lub w pobliżu butli gazowej (pełnej/pustej).

W prypadku wyczuwania gazu niezwłocznie zamknąć zasilanie gazowe, zgasić wszystkie płomienie i otworzyć pokrywę urządzenia. Jeśli zapach się utrzymuje, skontaktować się z dostawcą gazu lub strażą pożarną.

3.3 Wybór odpowiedniej lokalizacji

Z urządzenia należy korzystać wyłącznie na zewnątrz. Korzystanie wewnątrz, nawet w garażu lub szopie, może spowodować zatrucie tlenkiem węgla.

Podczas wyboru lokalizacji na zewnątrz należy zawsze:

- Umieścić urządzenie w odległości co najmniej trzech metrów od budynku, w otwartym i dobrze wentylowanym obszarze.
- Należy upewnić się, że zapewniony jest swobodny przepływ powietrza do palników oraz otworów dopływu powietrza w kotle przez cały czas.
- Upewnić się, że urządzenie nie znajduje się pod konstrukcją podwieszaną (ganek, zadaszenie ...) lub pod listowiem.
- Umieścić urządzenie na twardej i stabilnej powierzchni. Nigdy nie umieszczać urządzenia na poruszającym się pojeździe (łódź, przyczepa ...).

3.4 Ostrzeżenia dotyczące bezpieczeństwa

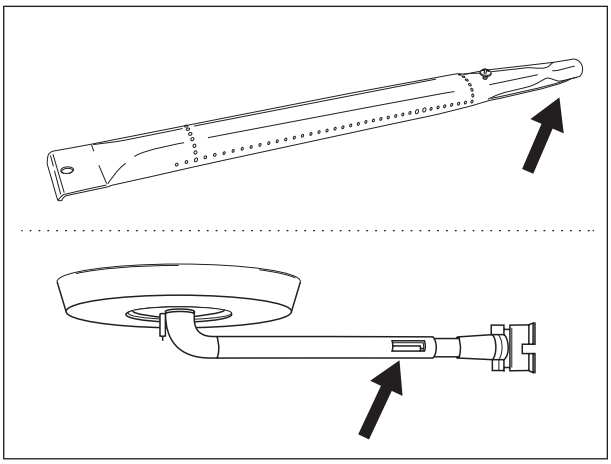
- Wyłącznie do używania na zewnątrz pomieszczeń.
- Przed użyciem urządzenia należy przeczytać instrukcje.
- Urządzenia nie należy przenosić, gdy jest używane.
- Urządzenia nie należy zostawiać bez nadzoru, gdy jest używane, szczególnie w obecności dzieci i zwierząt.
- OSTRZEŻENIE: dostępne części mogą być bardzo gorące. Należy trzymać z dala małe dzieci.
- Podczas obsługi gorących części należy stosować odpowiednie zabezpieczenie (pokrywa, ruszt ...).
- Podczas używania to urządzenie należy trzymać z dala od łatwopalnych materiałów.
- Nie należy używać w urządzeniu gazowym drewna, węgla, kamieni wulkanicznych lub brykietów ceramicznych.
- Nie należy używać urządzenia po alkoholu lub narkotykach.
- Po użyciu należy wyłączyć gaz zakręcając zawór butli.
- Urządzenia nie wolno modyfi ować.

4 POWTARZAJĄCE SIĘ POJĘCIA

Niniejsza część obejmuje definicje niek órych mniej popularnych pojęć. Pojęcia te są stosowane w różnych tematach niniejszej instrukcji.

4.1 Zwężki Venturiego

Zwężki Venturiego to niewielkie rurki dołączone do wejścia palników. Z boku zwężek Venturiego znajduje się otwór. Jest on widoczny po stronie głównych palników oraz palnika bocznego:



Gaz docierający do palników przechodzi przez zwężki Venturiego. Dzięki otworom po bokach gaz jest mieszany z powietrzem i - w rezultacie - z tlenem. Jest to niezbędne w celu umożliwienia dobrego zapłonu w palnikach: wyłącznie prawidłowa mieszanina gazu i tlenu zapewnia prawidłowy zapłon i będzie skutkować odpowiednim płomieniem.

4.2 Pokrywy palnika

Pokrywy palnika to pokrywy montowane nad palnikami urządzenia. Zabezpieczają one palniki przed kapiącym tłuszczem. Otwory znajdujące się z boków pokryw rozprowadzają również ciep/o po grillu, dzięki czemu nagrzewa się on szybciej i bardziej równomiernie.

4.3 Emalia

Niektóre części urządzenia są pokryte warstwą stopionego szk/a, zwanego emalią. Emalia zabezpiecza znajdujący się pod nią metal przed korozją. Emalia jest materia/em o wysokiej jakości: jest odporna na rdzę, nie blaknie pod wpływem działania wysokiej temperatury i jest bardzo łatwa w konserwacji.

⚠ Ze względu na to, że emalia jest mniej elastyczna niż metal, który został nią pokryty, fragmenty emalii mogą odprysnąć w przypadku nieprawidłowego obchodzenia się z urządzeniem. W celu uniknięcia problemów należy zachować ostrożność podczas montażu emaliowanych części i zawsze konserwować emalię w sposób opisany w dalszej części tej instrukcji.

4.4 Wybuchy płomieni

Wybuchy płomieni to nagle płomienie, które wystrzelają z kotła podczas grillowania. Są one zazwyczaj powodowane przez kapiący tłuszcz lub marynatę.

5 MONTAŻ URZĄDZENIA

5.1 Instrukcje dot. bezpieczeństwa

- Nie należy modyfi ować urządzenia podczas jego montażu. Jest to bardzo niebezpieczne i z tego względu zabronione jest modyfi owanie części, które są wstępnie zmontowane i/ lub uszczelnione przez producenta.
- Należy zawsze dokładnie przestrzegać instrukcji montażu.
- Użytkownik jest odpowiedzialny za prawidłowy montaż urządzenia. Uszkodzenia spowodowane w wyniku nieprawidłowego montażu nie są objęte gwarancją.

5.2 Montaż urządzenia

Niezbędny jest wkrętak krzyżakowy, śrubokręt plaski oraz bateria AA (zapłonnik elektryczny). Baterie nie zostały dostarczone wraz z urządzeniem.

1. Umieścić urządzenie na płaskiej i czystej powierzchni.
2. Zmontować urządzenie w sposób przedstawiony na rysunkach montażowych. Można je znaleźć w drugiej części instrukcji, pod widokiem urządzenia rozebranego na części.

⚠ Należy zachować ostrożność podczas montażu części emaliowanych. Narzędzia i śruby mogą uszkodzić emalię. Należy użyć dostarczonych w zestawie podkładek z materia/u w celu zabezpieczenia emalii wokół śrub.

ℹ W opakowaniach typu blister może znajdować się więcej śrub niż jest wymagane. Śruby można pozostawić po montażu.

ℹ Pakiet zawiera zestaw awaryjny z częściami zapasowymi do montażu (śruby, wkręty, podkładki fib owe ...) Można z nich korzystać w razie zgubienia lub uszkodzenia niektórych części.

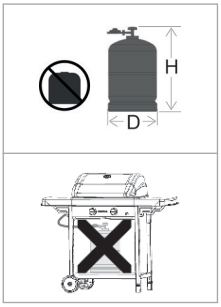
6 PODŁĄCZANIE GAZU DO URZĄDZENIA

6.1 Która butla, wąż i regulator?

Przed podłączeniem gazu do urządzenia, należy zakupić butlę z gazem, wąż i regulator ciśnienia. W tabeli poniżej pokazano jaką butlę, wąż i regulator należy używać.

W Belgii (BE) na przykład, należy używać butlę z propanem z wężem i regulatorem do ciśnienia 37 mbar lub butlę z butanem z wężem i regulatorem do ciśnienia 28-30 mbar.

Kraj	Butla, wÿ i regulator
DK, GR, NO, SE, EE, LT, LV, MT,HU, SI, NL	Butan, 30 mbar
ES, GB,, IE, PT, BE, FR, LU, IT, CY	Propan, 37 mbar / Butan, 28-30 mbar
DE, CZ, SK	Butan, 50 mbar
PL	Propan, 37 mbar



ℹ Ten grill został wyregulowany do działania w z butlami z butanem/propanem o wadze 4,5 do 15 kg i odpowiednim regulatorem niskociśnieniowym. Zalecamy zasilanie urządzenia propanem. Propan oferuje wysokiej jakości spalanie i mniejszą wrażliwość na mróz. Wysokość H butli musi wynosić poniżej 58 cm, niezależnie od szerokości butli lub średnicy D.

ℹ Regulator ciśnienia i butlę z gazem należy zakupić razem. Nie wszystkie regulatory pasują do wszystkich cylindrów

ℹ Należy używać wąż do gazu i regulator z homologacją dla kraju, gdzie będą używane.

6.2 Drošības norādījumi

- Nigdy nie podłączać butli bezpośrednio do urządzenia. Zawsze w pierwszej kolejności zamontować regulator ciśnienia na butli.
- Nigdy nie modyfi ować wstępnie zmontowanych lub uszczelnionych części butli, węża lub regulatora ciśnienia.
- Wąż powinien być jak najkrótszy (maksymalnie 1,5 m), aby zapobiec przeciągania go po gruncie.
  - Węża nigdy nie należy zniekształcać lub skręcać. Węża nie należy ciągnąć lub nakłuwać. Wąż należy trzymać z dala od wszelkich części grilla, które mogą są gorące. Należy sprawdzić, czy elastyczny wąż rozciąga się normalnie, bez skręcania lub pociągania.
  - Należy go wymienić po jego uszkodzeniu lub pęknięciu, gdy wymagają tego krajowe przepisy lub po zakończeniu okresu przydatności (np. Francja)
- Butla powinna znajdować się zawsze w pozycji pionowej.
- Nigdy nie należy otwierać zaworu zasilania gazem.
- Po każdej zmianie przyłącza gazowego należy sprawdzić, czy nie ma wycieków gazu. Sprawdź “7 Sprawdzanie wycieków gazu”.

6.3 Podłączanie węża do urządzenia

Francja:
To urządzenie może być używane z dwoma typami elastycznych węży:

- Elastyczny wąż przeznaczony do podłączenia na króćcu pierścieniowym po stronie grilla i regulatora, trzyma mocno dzięki kołnierzom (zgodnie ze standardem XP D 36-110), zalecana długość 1,25 m.
- Elastyczny wąż (zgodnie ze standardem XP D 36-112) spasowany z gwintowaną nakrętką G 1/2 do zamocowania od strony grilla i gwintowaną nakrętką M 20x1,5 do zamocowania od strony regulatora, zalecana długość 1,25 m.
-

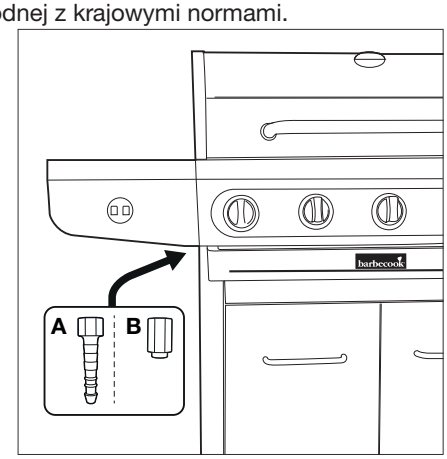
Inne kraje:

Powinien być używany z elastycznym wężem, odpowiednim do używania z butanem i propanem. Długość węża nie powinna przekraczać 1,50 m.

W celu podłączenia węża do urządzenia należy zamontować złączkę na rurze gazowej urządzenia. Urządzenie jest dostarczone z dwoma złączkami, obydwoma przeznaczonymi do poszczególnych krajów:

Kraj	Złączka
BE, CH, CZ, DK, ES, FI, GB, IE, IT, PT, SI	Złączka A
FR	Złączka B

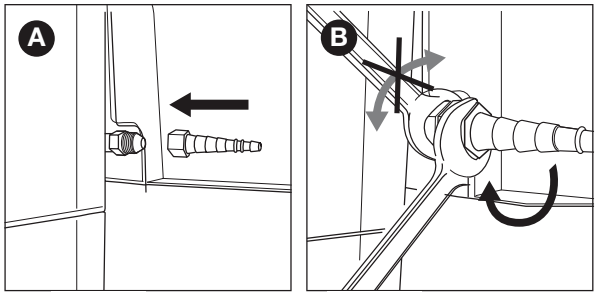
⚠ Jeśli kraj nie znajduje się w tabeli, korzystać ze złączki zgodnej z krajowymi normami.



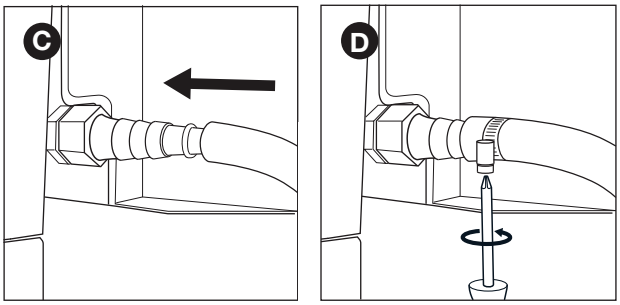
6.3.1 Złączka A

Wymagany jest klucz 19 mm oraz wkrętak krzyżakowy.

1. Wkręcić złączkę na rurę gazową urządzenia (A) i dokręcić ją kluczem 19 mm (B).



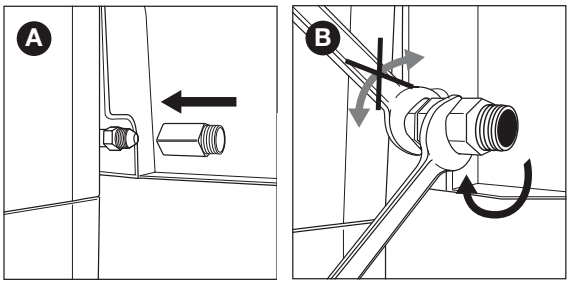
2. Nasunąć wąż na złączkę (C) i dokręcić pierścień zaciskowy przy użyciu wkrętaka krzyżakowego.



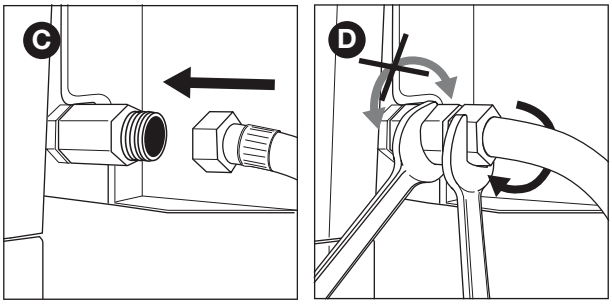
6.3.2 Złączka B

Wymagany jest klucz 22 mm oraz klucz nastawny.

1. Wkręcić złączkę na rurę gazową urządzenia (A) i dokręcić ją kluczem 22 mm (B).



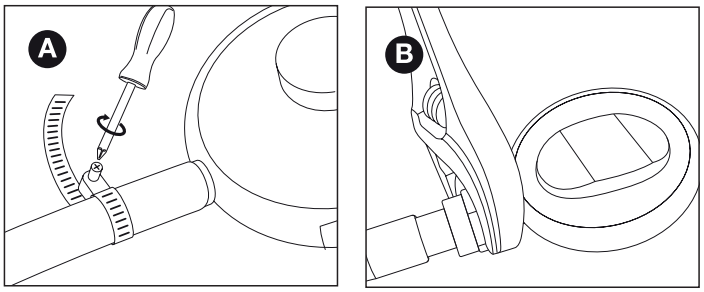
2. Wkręcić wąż gazowy na złączkę (C) i dokręcić przy użyciu dwóch kluczy. Przytrzymać złączkę kluczem 22 mm, dokręcając wąż kluczem nastawnym (D).



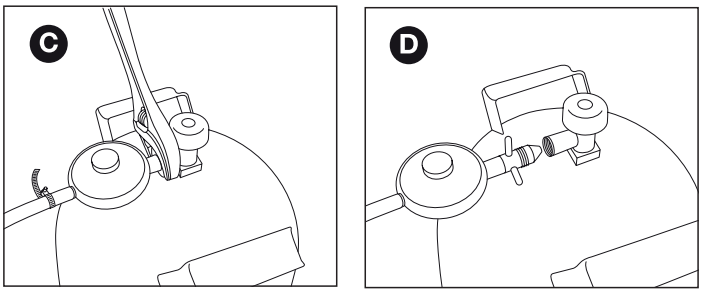
6.4 Podłączanie węża i butli do regulatora

W zależności od rodzaju stosowanego regulatora ciśnienia niezbędny będzie wkrętak krzyżakowy i/lub klucz nastawny.

1. Podłączyć wąż do regulatora ciśnienia. Należy wykonać jedną z poniższych czynności:
   - Jeśli na wężu znajduje się pierścień zaciskowy, nasunąć wąż na regulator i dokręcić pierścień zaciskowy przy użyciu wkrętaka krzyżakowego (A).
   - Jeśli na wężu znajduje się nakrętka, wkręcić wąż na regulator i dokręcić nakrętkę przy użyciu klucza nastawnego (B).



2. Podłączyć regulator c1smema do butli gazowej. Należy wykonać jedną z poniższych czynności:
   - Jeśli regulator posiada nakrętkę, wkręcić regulator w prawo na butlę i dokręcić nakrętkę przy użyciu klucza nastawnego (C).
   - Jeśli regulator posiada gwint, wkręcić regulator w lewo na butlę (D).



⚠ Używać można jedynie regulatory zgodne ze standardem EN 16129.

6.5 Wymiana butli

1. Zamknąć zasilanie gazowe i ustawić wszystkie pokręt/a sterujące w położeniu OFF (WYŁ.).
2. Odłączyć pustą butlę i podłączyć pełną.
3. Sprawdzić butlę, wąż i połączenia gazowe pod kątem nieszczelności. Patrz "7 Sprawdzanie pod kątem nieszczelności gazu".

⚠ Uwaga, podczas zmiany cylindra gazowego, należy to zawsze wykonywać z dala od wszelkich źródeł zapłonu.

7 SPRAWDZANIE,POD KĄTEM NIESZCZELNOSCI GAZU

7.1 Dlaczego przeprowadzać kontrolę pod kątem nieszczelności gazu?

Propan i butan są cięższe od powietrza. Z tego względu nie unoszą się w przypadku ulatniania się z urządzenia. W szczególności w bezwietrzne dni nieszczelność może spowodować gromadzenie się gazu w pobliżu urządzenia. Nagromadzony gaz może następnie zapalić się i wybuchnąć.

7.2 Kiedy należy przeprowadzić kontrolę pod kątem nieszczelności gazu?

- Przed pierwszym użyciem lub po długim okresie nieużywania urządzenia.

⚠ Należy również sprawdzić urządzenie pod kątem nieszczelności gazu w przypadku jego montażu przez dealera.

- Podczas każdej wymiany podzespołu gazowego.
- Co najmniej raz w roku, najlepiej na początku sezonu.

7.3 Instrukcje dot. bezpieczeństwa

- Umieścić urządzenie na zewnątrz w dobrze wentylowanym miejscu. Upewnić się, że w pobliżu urządzenia nie znajdują się płomienie ani źródła ciep/a.
- Nigdy nie używać zapalniczki ani zapałek w celu sprawdzenia występowania nieszczelności gazu.
- Nie palić papierosów ani nie zapalać palników podczas sprawdzania występowania nieszczelności gazu.

7.4 Potrzebne materiały

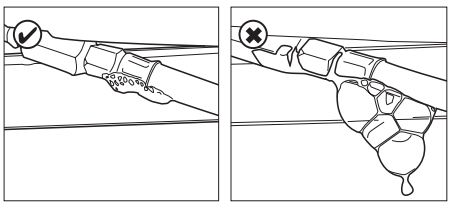
W celu sprawdzenia pod kątem nieszczelności gazu potrzebne są:

- Ciecz testowa. Można skorzystać z gotowego sprayu do wykrywania nieszczelności lub mieszaniny wody (50%) z płynem do mycia naczyń (50%).
- Narzędzie do wykrywania nieszczelności dostarczone z urządzeniem. Stosuje się je do wyssania cieczy testowej i naniesienia jej na sprawdzane podzespoły lub połączenia gazowe.



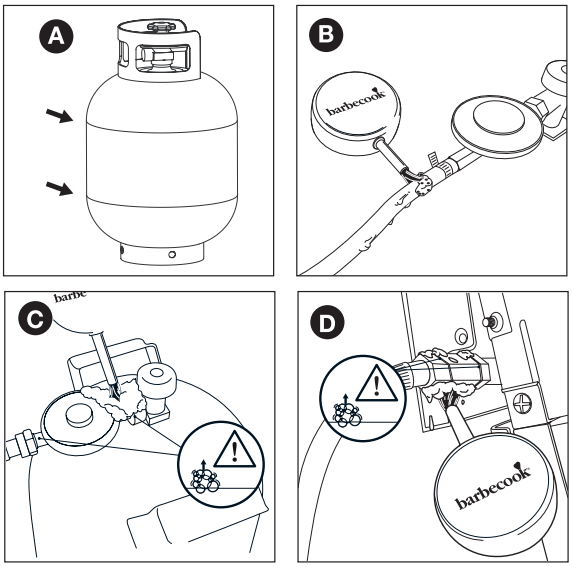
7.5 W celu przeprowadzenia kontroli pod kątem nieszczelności gazu

Sprawdzić pod kątem nieszczelności gazu, nanosząc ciecz testową na wszystkie podzespoły oraz połączenia gazowe. Powstawanie pęcherzyków powietrza na poszczególnych podzespołach lub połączeniach oznacza nieszczelność gazu:



Aby sprawdzić, czy występuje nieszczelność gazu, należy przeprowadzić poniższą procedurę:

1. Umieścić urządzenie na zewnątrz.
2. Przygotować narzędzie do badania nieszczelności oraz ciecz testową (spray do wykrywania nieszczelności lub mieszaninę wody z mydłem).
3. Otworzyć pokrywę i ustawić wszystkie pokrętła sterujące w położeniu OFF (WYŁ.).
4. Otworzyć delikatnie zasilanie gazowe. Obrócić zawór butli gazowej o jeden obrót.
5. Wyssać niewielką ilość cieczy testowej przy użyciu narzędzia do wykrywania nieszczelności i nanieść ją na obszar poddawany kontroli. Należy sprawdzić:
   - Spoiny na butli gazowej (A)
   - Wąż (B)
   - Połączenia pomiędzy butlą a regulatorem ciśnienia oraz pomiędzy regulatorem ciśnienia a wężem (C)
   - Połączenia pomiędzy wężem a urządzeniem (D)



⚠ Regulator ciśnienia oraz złączki mogą się różnić od tych przedstawionych na rysunku.

6. Należy wykonać jedną z poniższych czynności:
   - W przypadku wykrycia nieszczelności kontynuować w sposób opisany w " W przypadku nieszczelności gazu".
   - W przypadku braku nieszczelności zamknąć zasilanie gazowe, dokładnie przepłukać wszystkie podzespoły wodą oraz dobrze je osuszyć.

7.6 W przypadku nieszczelności gazu

1. Zamknąć zasilanie gazowe i wykonać jedną z poniższych czynności:
   - W przypadku wykrycia nieszczelności jednego z połączeń dokręcić to połączenie.
   - W przypadku wykrycia nieszczelności butli lub węża wymienić butlę lub wąż.
2. Ponownie sprawdzić połączenie lub podzespół, w którym wykryto nieszczelność.
3. Jeśli nie można usunąć nieszczelności, skontaktować się z dealerem Barbecook. Nie używać urządzenia aż do czasu usunięcia nieszczelności.

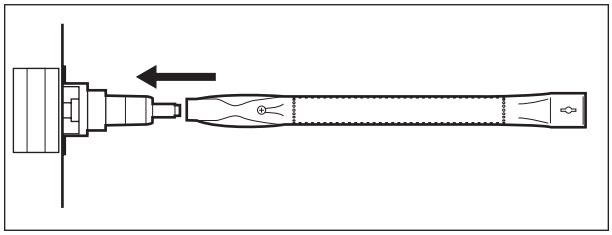
⚠ W celu znalezienia listy dealerów Barbecook należy odnieść się do www.barbecook.com.

8 PRZYGOTOWANIE URZĄDZENIA DO UŻYTKU

8.1 Przed każdym użyciem

Podczas każdego korzystania z urządzenia należy upewnić się, że:

- Urządzenie znajduje się w odpowiednim miejscu. Patrz "3.3 Wybór odpowiedniej lokalizacji".
- Wąż gazowy nie ciągnie się po ziemi i nie styka się z gorącą powierzchnią lub kapiącym tłuszczem.
- Kocioł jest czysty. Zalecamy czyszczenie kotła po każdym użyciu. Patrz "11 .2 Czyszczenie kotła".
- Palniki i zwężki Venturiego nie są zablokowane przez gniazda owadów lub sieci pająków. Patrz "11.3 Czyszczenie palników i zwężek Venturiego".
- Palniki są prawidłowo zmontowane. Zwężki Venturiego muszą być umieszczone nad otworami zaworów gazowych.



⚠ W celu uzyskania całkowitej pewności, że połączenia gazowe są prawidłowe, należy sprawdzić urządzenie pod kątem nieszczelności gazu przed każdym użyciem. Patrz "7 Sprawdzanie pod kątem nieszczelności gazu".

8.2 Przed pierwszym użyciem (po długim okresie przechowywania)

W przypadku pierwszego użycia lub po długim okresie nieużywania urządzenia należy wykonać dodatkowe kontrole:

- Należy przeczytać ze zrozumieniem i sprawdzić wszystkie instrukcje w niniejszej instrukcji obsługi (wyłącznie w przypadku pierwszego użycia).
- Sprawdzić urządzenie pod kątem nieszczelności gazu. Patrz "7 Sprawdzanie pod kątem nieszczelności gazu".

⚠ Należy również sprawdzić urządzenie pod kątem nieszczelności gazu w przypadku jego montażu przez dealera.

- Oczyścić palniki i zwężki Venturiego (wyłącznie w przypadku pierwszego użycia po długim okresie przechowywania). Patrz "11.3 Czyszczenie palników i zwężek Venturiego".
- Zapalić urządzenie przed umieszczeniem na nim żywności (wyłącznie w przypadku pierwszego użycia). Patrz "8.3 Przepalanie urządzenia".

8.3 Przepalanie urządzenia

Dzięki przepalaniu urządzenia przed pierwszym użyciem usuwane są z niego pozostałości smarów produkcyjnych. Należy wykonać poniższe kroki:

1. Zapalić palniki główne i ustawić pokrętła sterujące w położeniu HIGH (WYSOKIM). Patrz "9.2 Zapalanie palników głównych".
2. Zamknąć pokrywę i pozostawić urządzenie na 15 minut. Nie należy jeszcze umieszczać żywności na kratce.
3. Po 15 minutach otworzyć pokrywę i pozostawić urządzenie palące się przez kolejne 5 minut (pokrętła sterujące nadal są ustawione w położeniu HIGH (WYSOKIM)).
4. Po 5 minutach urządzenie jest gotowe do użytku. Można teraz umieścić żywność na grillu.

9 ZAPALANIE PALNIKÓW

ℹ W celu zapalenia palników przy użyciu zapłonnika elektrycznego należy zamontować baterię AA w zapalniku. Bateria nie została dostarczona wraz z urządzeniem. Obudowa baterii zapalarki znajduje się wewnątrz drzwi przednich z prawej strony stołu.

9.1 Instrukcje dot. bezpieczeństwa

- Przed zapaleniem urządzenia wykonać wszystkie czynności kontrolne wymienione w "8 Przygotowanie urządzenia do użytku".
- Upewnić się, że pokrywa jest zawsze otwarta podczas zapalania palnika.
- Nigdy nie pochylać się nad palnikiem podczas jego zapalania.

9.2 Zapalanie palników głównych

9.2.1 Korzystanie z zapłonnika

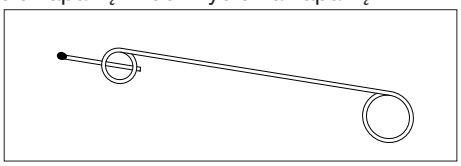
1. Otworzyć pokrywę i ustawić pokrętła sterujące palników głównych w położeniu OFF (WYŁ.).
2. Jeśli nie jest zapalony żaden inny palnik, otworzyć zasilanie gazowe i odczekać dziesięć sekund. Umożliwi to ustabilizowanie się gazu.
3. Nacisnąć pokrętło sterujące jednego palnika, ustawić je w położeniu HIGH (WYSOKIM) i przytrzymać przez chwilę. Wbudowany zapłonnik wytworzy iskry, które spowodują zapalenie się palnika.

   Należy zawsze zapalać jeden palnik główny, aby od niego rozpocząć. Nigdy nie zapalać jednocześnie wszystkich palników głównych.

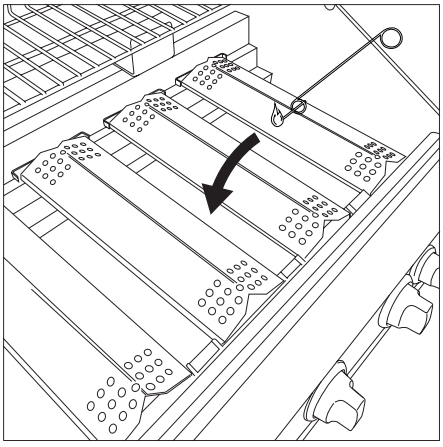
⚠
4. Jeśli palnik nie zapali się po trzech próbach, ustawić jego pokrętło sterujące w położeniu OFF (WYŁ.), zamknąć zasilanie gazowe i odczekać 5 minut. Umożliwi to ujście nagromadzonego gazu.
5. Ponowić próbę zapalenia palnika. Jeśli palnik nadal się nie zapala, spróbować zapalić go przy użyciu zapałki lub odnieść się do “14 Wykrywanie i usuwanie usterek” w celu określenia przyczyny problemu.

9.2.2 Korzystanie z zapałek

1. Umieścić zapałkę w uchwycie na zapałkę.



2. Otworzyć pokrywę i ustawić pokrętła sterujące palników głównych w położeniu OFF (WYŁ.).
3. Jeśli nie jest zapalony żaden inny palnik, otworzyć zasilanie gazowe i odczekać dziesięć sekund. Umożliwi to ustabilizowanie się gazu.
4. Zapalić zapałkę i przytrzymać ją w odległości 13 mm od palnika.



5. Ustawić pokrętło sterujące palnika w położeniu HIGH (WYSOKIM).

⚠ Należy zawsze zapalać jeden palnik główny, aby od niego rozpocząć. Nigdy nie zapalać jednocześnie wszystkich palników głównych.

6. Jeśli palnik nie zapali się w ciągu 5 sekund, ustawić jego pokrętło sterujące w położeniu OFF (WYŁ.), zamknąć zasilanie gazowe i odczekać 5 minut. Umożliwi to ujście nagromadzonego gazu.
7. Ponowić próbę zapalenia palnika. Jeśli palnik nadal się nie zapala, należy odnieść się do "14 Wykrywanie i usuwanie usterek" w celu określenia przyczyny problemu.
8. Po zapaleniu jednego palnika zapalić pozostałe, ustawiając ich pokrętła sterujące w położeniu HIGH (WYSOKIM).

9.3 Zapalanie palnika bocznego

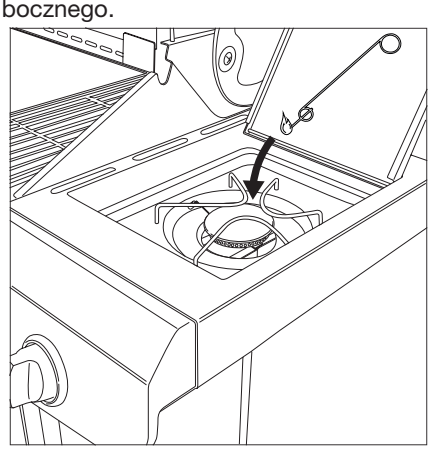
⚠ Na palniku bocznym można ustawiać garnki o maksymalnej wadze 9 kg, maksymalnej średnicy 220 mm i minimalnej średnicy 120 mm.

9.3.1 Korzystanie z zapłonnika

1. Otworzyć pokrywę i ustawić pokrętło sterujące palnika bocznego w położeniu OFF (WYŁ.).
2. Jeśli nie jest zapalony żaden inny palnik, otworzyć zasilanie gazowe i odczekać dziesięć sekund. Umożliwi to ustabilizowanie się gazu.
3. Nacisnąć pokrętło sterujące palnika bocznego, ustawić je w położeniu HIGH (WYSOKIM) i przytrzymać przez chwilę. Wbudowany zapłonnik wytworzy iskry, które spowodują zapalenie się palnika bocznego.
4. Jeśli palnik nie zapali się po trzech próbach, ustawić jego pokrętło sterujące w położeniu OFF (WYŁ.), zamknąć zasilanie gazowe i odczekać 5 minut. Umożliwi to ujście nagromadzonego gazu.
5. Ponowić próbę zapalenia palnika bocznego. Jeśli palnik nadal się nie zapala, spróbować zapalić go przy użyciu zapałki lub odnieść się do “14 Wykrywanie i usuwanie usterek” w celu określenia przyczyny problemu.

9.3.2 Korzystanie z zapałek

1. Umieścić zapałkę w uchwycie na zapałkę.
2. Otworzyć pokrywę i ustawić pokrętło sterujące palnika bocznego w położeniu OFF (YVYŁ.).
3. Jeśli nie jest zapalony żaden inny palnik, otworzyć zasilanie gazowe i odczekać dziesięć sekund. Umożliwi to ustabilizowanie się gazu.
4. Zapalić zapałkę i przytrzymać ją w odległości 13 mm od palnika bocznego.



5. Ustawić pokrętło sterujące palnika bocznego w położeniu HIGH (YVYSOKIM).
6. Jeśli palnik boczny nie zapali się w ciągu 5 sekund, ustawić jego pokręt/o sterujące w położeniu OFF (YVYŁ.), zamknąć zasilanie gazowe i odczekać 5 minut. Umożliwi to ujście nagromadzonego gazu.
7. Ponowić próbę zapalenia palnika bocznego. Jeśli palnik nadal się nie zapala, należy odnieść się do "14 Wykrywanie i usuwanie usterek" w celu określenia przyczyny problemu.

9.4 Zapalanie palnika rusztu

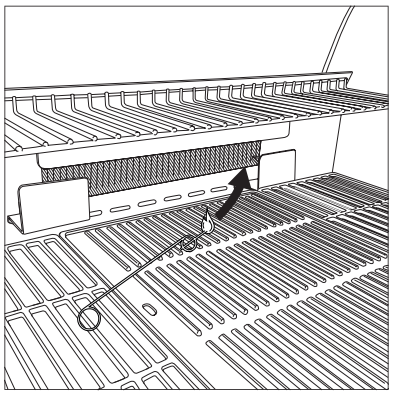
ℹ Przed rozpoczęciem korzystania z palnika rusztu należy zamontować dwie baterie D w silniku palnika rusztu. Baterie te nie zostały dostarczone wraz z urządzeniem.

9.4.1 Korzystanie z zapłonnika

1. Otworzyć pokrywę i ustawić pokrętło sterujące palnika rusztu w położeniu OFF (WYŁ.).
2. Zdemontować kratki i nadstawkę do grilla z urządzenia i położyć je z boku.
3. Jeśli nie jest zapalony żaden inny palnik, otworzyć zasilanie gazowe i odczekać dziesięć sekund. Umożliwi to ustabilizowanie się gazu.
4. Ustawić pokrętło sterujące palnika rusztu w położeniu HIGH (WYSOKIM) i przytrzymać przez chwilę. Wbudowany zapłonnik wytworzy iskry, które spowodują zapalenie się palnika rusztu.
5. Jeśli palnik nie zapali się po trzech próbach, ustawić jego pokrętło sterujące w położeniu OFF (WYŁ.), zamknąć zasilanie gazowe i odczekać 5 minut. Umożliwi to ujście nagromadzonego gazu.
6. Ponowić próbę zapalenia palnika rusztu. Jeśli palnik nadal się nie zapala, spróbować zapalić go przy użyciu zapałki lub odnieść się do “14 Wykrywanie i usuwanie usterek” w celu określenia przyczyny problemu.

9.4.2 Korzystanie z zapałek

1. Umieścić zapałkę w uchwycie na zapałkę.
2. Otworzyć pokrywę i ustawić pokrętło sterujące palnika rusztu w położeniu OFF (WYŁ.).
3. Jeśli nie jest zapalony żaden inny palnik, otworzyć zasilanie gazowe i odczekać dziesięć sekund. Umożliwi to ustabilizowanie się gazu.
4. Zapalić zapałkę i przytrzymać ją z prawej strony palnika rusztu.



5. Ustawić pokrętło sterujące palnika rusztu w położeniu HIGH (WYSOKIM).
6. Jeśli palnik nie zapali się w ciągu 5 sekund, ustawić jego pokrętło sterujące w położeniu OFF (WYŁ.), zamknąć zasilanie gazowe i odczekać 5 minut. Umożliwi to ujście nagromadzonego gazu.
7. Ponowić próbę zapalenia palnika rusztu. Jeśli palnik nadal się nie zapala, należy odnieść się do “14 Wykrywanie i usuwanie usterek” w celu określenia przyczyny problemu.

9.5 Wyłączanie palników

W przypadku zaprzestania korzystania z palników należy je wyłączyć. Należy wykonać poniższe kroki:

1. Zamknąć zasilanie gazowe.
2. Ustawić pokręt/a sterujące palników w położeniu OFF (YVYŁ.).

💡 Odłączenie w pierwszej kolejności zasilania gazowego gwarantuje, że w urządzeniu nie ma gazu.

9.6 Ponowne zapalanie palników

W przypadku zgaśnięcia palników podczas korzystania należy wykonać poniższe kroki:

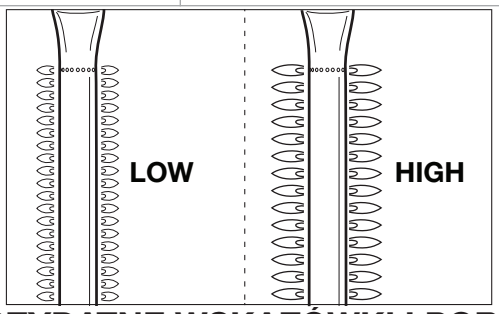
1. Otworzyć pokrywę i zamknąć zasilanie gazowe.
2. Ustawić wszystkie pokrętła sterujące w położeniu OFF (YVYŁ.) i odczekać 5 minut. Umożliwi to ujście nagromadzonego gazu.
3. Ponownie zapalić palnik(i).

9.7 Kontrola płomieni

Podczas każdego zapalenia palnika należy sprawdzić jego płomienie. Idealny płomień jest niemal całkowicie niebieski, z niewielką ilością koloru żółtego w górnej części. Sporadyczne żółte płomienie są zjawiskiem normalnym i nie są szkodliwe.

W przypadku problemów z płomieniami należy wykonać jedną z poniższych czynności, aby je rozwiązać:

Jeśli płomienie są ...	Należy ...
Niskie i w całości żółte	1. Natychmiast zamknąć zasilanie gazowe i ustawić wszystkie pokrętła sterujące w położeniu OFF (WYŁ.). 2. Należy odnieść się do "14 Wykrywanie i usuwanie usterek" w celu określenia przyczyny problemu. Prawdopodobnie zwężki Venturiego są zablokowane.
Wyższe niż kocioł	1. Natychmiast zamknąć zasilanie gazowe i ustawić wszystkie pokrętła sterujące w położeniu OFF (WYŁ.). 2. Odczekać 5 minut, aby umożliwić ujście nagromadzonego gazu. 3. Ponownie zapalić palnik(i). 4. Jeśli problem się utrzymuje, należy odnieść się do "14 Wykrywanie i usuwanie usterek" w celu określenia przyczyny problemu.



10. PRZYDATNE WSKAZÓWKI I PORADY

10.1 Podgrzewanie urządzenia

Podgrzewanie urządzenia gwarantuje, że grill jest wystarczająco gorący w momencie umieszczania w nim żywności. Należy wykonać poniższe kroki:

1. Zapalić palnik(i) i ustawić jego/ich pokręt/of-a sterujące w położeniu HIGH (YVYSOKIM).
2. Zamknąć pokrywę i pozostawić urządzenie na dziesięć minut.
3. Po dziesięciu minutach otworzyć pokrywę i umieścić żywność na kratce.
4. Jeśli potrzebna jest mnieisza ilość ciepła, ustawić pokręt/of-a sterujące w niższym położeniu.

10.2 Zapobieganie przywieraniu żywności

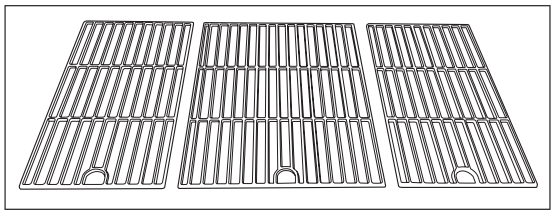
Aby zapobiec przywarciu żywności do grilla:

- Należy pokryć żywność delikatnie olejem przy pomocy pędzla przed umieszczeniem jej na grillu. Można również pokryć olejem sam grill.
- Należy podgrzać urządzenie. Im cieplejszy jest grill przed umieszczeniem na nim żywności, tym mniej żywności przywrze.
- Nie odwracać zbyt szybko żywności. Należy poddać ją najpierw działaniu ciep/a.

10.3 Grillowanie bezpośrednie i pośrednie

W zależności od rodzaju przygotowywanej żywności oraz sposobu jej przygotowania, można grillować bezpośrednio lub pośrednio:

Metoda	Opis	Zastosowanie
Bezpośrednia	Umieścić żywność bezpośrednio nad zapalonym palnikiem, ustawić palnik w położeniu wysokim i zostawić otwartą pokrywę.	Do obsmażenia mięsa i warzyw
Pośrednia	Umieścić żywność obok zapalonego palnika, ustawić palnik w położeniu średnim/niskim i zamknąć pokrywę.	Do dalszego gotowania obsmażonego mięsa



⚠ Podczas grillowania pod zamkniętą pokrywą zawsze sprawdzać termometr pokrywy, aby upewnić się, że urządzenie nie stanie się zbyt gorące. Patrz "10.5 Kontrolowanie temperatury".

10.4 Grillowanie z zamkniętą pokrywą

Zamykanie pokrywy podczas grillowania ma ważne zalety:

- Temperatura grilla jest wyższa i utrzymuje się.
- Czas gotowania skraca się, a żywność jest bardziej wilgotna.
- Ogranicza wybuchy płomieni i oszczędza gaz.

Podczas grillowania pod zamkniętą pokrywą zawsze sprawdzać termometr pokrywy, aby upewnić się, że urządzenie nie stanie się zbyt gorące. Patrz "10.5 Kontrolowanie temperatury".

10.5 Kontrolowanie temperatury

Urządzenie jest wyposażone w potężne palniki, szybko się więc nagrzewa i istnieje możliwość utrzymywania stałej temperatury. Podczas grillowania pod zamkniętą pokrywą należy się jednak upewnić, że urządzenie nie stanie się zbyt gorące. Należy obserwować termometr znajdujący się na pokrywie i uwzględnić następujące wytyczne:

- Normalna temperatura gotowania wynosi oko/o 210°c. W przypadku wyższych temperatur wytopiony oraz nagromadzony tłuszcz mogą się zapalić.
- Temperatura nie powinna nigdy przekraczać 300°C przez czas dłuższy niż pięć minut. Może to spowodować uszkodzenie i odkształcenie urządzenia.

⚠ Jeśli urządzenie stanie się zbyt gorące, należy je schłodzić, otwierając pokrywę i ustawiając palniki w najmniejszym położeniu.

10.6 Korzystanie ze stref ciepła

W przypadku zapalenia wszystkich palników pokrywy palników rozprowadzają ciep/o równomiernie po całym grillu. Pomimo tego równego ogrzewania niektóre strefy są nadal cieplejsze niż inne. Można skorzystać z zalet tych stref ciep/a w celu grillowania żywności i uzyskania doskonałego efektu:

Strefa	Gorąca?	Zastosowanie
Przód	Ciepła	Grillowanie delikatnej żywności (krewetki, ryby ...)
Środek	Gorąca	Przygotowanie żywności wymagającej dłuższego czasu gotowania (np. kiełbasa, kurczak ...)
Tyl	Najbardziej gorąca	Obsmażanie mięsa i warzyw

Można również utworzyć strefy ciep/a, regulując moc palników. Można ustawić palnik w położeniu dolnym i korzystać ze strefy nad nim w celu przygotowania żywności delikatnej lub żywności wymagającej dłuższego czasu gotowania.

10.7 Pieczenie żywności na ruszcie

Aby upiec żywność na ruszcie, należy korzystać jednocześnie z palników głównych i palnika rusztu. Aby przygotować na przykład kurczaka z rusztu, należy wykonać poniższe kroki:

1. Zdemontować kratki i nadstawkę do grilla z urządzenia i położyć je z boku.
2. Zapalić palniki główne i zamknąć pokrywę, aby podgrzać urządzenie. W międzyczasie umieścić kurczaka na ruszcie.
3. Po dziesięciu minutach otworzyć pokrywę, wyłączyć średni palnik i ustawić palniki boczne w położeniu LOW (NISKIM). Można umieścić naczynie na palniku średnim, aby pochwycić kapiący tłuszcz.
4. Umieścić ruszt nad palnikami i zamknąć pokrywę. Gorące powietrze umożliwi upieczenie kurczaka, tak jak w tradycyjnym piekarniku.
5. Gdy kurczak jest częściowo upieczony, zapalić palnik rusztu, aby przypiec skórę kurczaka. Otworzyć pokrywę podczas zapalania palnika i zamknąć ją później.
6. Kontrolować kurczaka, aby upewnić się, że skóra się nie spali. Wyłączyć palnik rusztu, gdy skóra będzie wystarczająco chrupiąca.

Podczas grillowania pod zamkniętą pokrywą zawsze sprawdzać termometr pokrywy, aby upewnić się, że urządzenie nie stanie się zbyt gorące. Patrz “10.5 Kontrolowanie temperatury”.

10.8 Unikanie wybuchów płomieni

Podczas grillowania pojedyncze wybuchy płomieni są zjawiskiem normalnym. Jednakże zbyt wiele wybuchów zwiększa temperaturę w urządzeniu i może spowodować zapalenie się nagromadzonego tłuszczu. Aby uniknąć wybuchów płomieni:

- Należy upewnić się, że kocio/ jest czysty przed rozpoczęciem grillowania. Zalecamy czyszczenie kotła po każdym użyciu. Patrz "11.2 Czyszczenie kot/a".
- Należy regularnie sprawdzać, czy otwór spustowy oleju nie jest zablokowany oraz czy taca lub miska na kapiący tłuszcz nie jest pełna.
- Podczas grillowania tłustego mięsa odciąć nadmiar tłuszczu, zamknąć pokrywę i ustawić palniki w położeniu średnim lub niskim.

11 KONSERWACJA URZĄDZENIA

11.1 Czyszczenie kratki

Zalecamy czyszczenie grilla po każdym użyciu, z zastosowaniem środka czyszczącego Barbecook.

Grill można także czyścić łagodnym detergentem lub dwuwęglanem sodu. Nigdy nie należy używać do czyszczenia grilla środków do czyszczenia piekarników.

11.2 Czyszczenie kotła

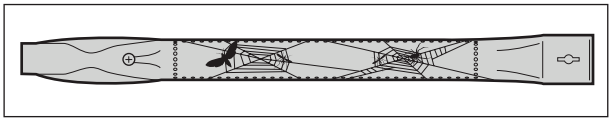
Zalecamy czyszczenie miski po każdym użyciu, z zastosowaniem środka czyszczącego Barbecook.

11.3 Czyszczenie palników i zwężek Venturiego

11.3.1 Dlaczego czyścić palniki i zwężeki Venturiego?

Pająki i owady mogą tworzyć sieci i gniazda w palnikach i zwężkach Venturiego. Mogą one zablokować zasilanie gazu do palników. W rezultacie.

- Zapalenie palników będzie niemożliwe. Jeśli mimo wszystko uda się je zapalić, będą produkować wyłącznie dymiące i żółte płomienie.
- Gaz może zacząć się spalać na zewnątrz zwężek Venturiego, przy pokrętłach sterujących. Ten ogień jest nazywany cofnięciem się płomienia i może skutkować poważnymi obrażeniami i uszkodzeniem materiału.



Uszkodzenia spowodowane przez zablokowane palniki i zwężki Venturiego są uznawane jako nieodpowiednia konserwacja i nie są objęte gwarancją.

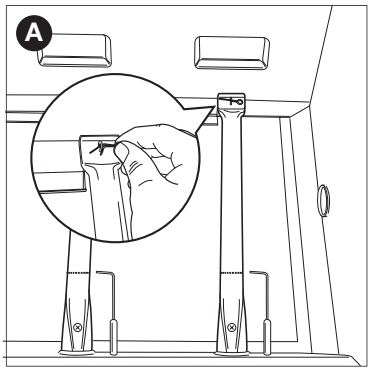
11.3.2 Kiedy czyścić palniki i zwężeki Venturiego?

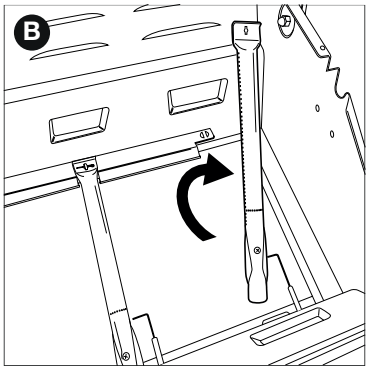
Ierīces degļi un Venturi caurules jātīra:

- Ja lietojat ierīci pirmo reizi pēc ilgstoša pārtraukuma.
- Vismaz divas reizes gadā; vienu - sezonas sākumā.

11.3.3 W celu oczyszczenia palników i zwężek Venturiego?

1. Zdemontować palniki z urządzenia w sposób przedstawiony na rysunkach. W przypadku dostrzeżenia uszkodzenia palnika należy go wymienić.





2. Należy oczyścić palniki i zwężki Venturiego niewielką szczotką lub wykonanym ręcznie wyciorem do rur (rozłożony spinacz, szczotka do rury ...).
3. Ponownie zamontować palniki. Umieścić zwężki Venturiego nad otworami zaworów gazowych.

11.4 Konserwacja części pokrytych emalią, stalą nierdzewną,-chromem oraz malowanych proszkowo

Urządzenie składa się z części emaliowanych, ze stali nierdzewnej, chromowanych i malowanych proszkowo. Każdy materiał należy konserwować w inny sposób:

Materiał	Sposób konserwacji materiału
Emalia	• Nie używać ostrych obiektów ani nie uderzać o twardą powierzchnię. • Unikać kontaktu gorącego kotła z zimnymi płynami. • Można korzystać z metalowych łyżek i żrących detergentów
Stal nierdzewna i chrom	• Nie stosować ostrych, żrących detergentów lub środków do metalu. • Korzystać z łagodnych detergentów i pozostawić je na stali. • Używać miękkiej gąbki lub szmatki. • Spłukać dokładnie po czyszczeniu i dobrze osuszyć przed przechowywaniem.
Części malowane proszkowo	• Nie używać ostrych przedmiotów. Używać łagodnych detergentów, miękkiej gąbki lub szmatki. • Spłukać dokładnie po czyszczeniu i dobrze osuszyć przed przechowywaniem.

⚠ W celu zapobiegania powstawania rdzy na stali nierdzewnej unikać kontaktu z chlorem, solą i żelazem. Zalecamy nie stosować urządzenia w pobliżu wybrzeża, torów kolejowych lub basenów.

⚠ Uszkodzenia spowodowane nieprzestrzeganiem niniejszych instrukcji są uznawane jako nieodpowiednia konserwacja i nie są objęte gwarancją.

Poniżej widoku urządzenia rozebranego na części (druga część instrukcji) znajduje się lista wszystkich części, z których składa się urządzenie. Lista ta obejmuje symbol, który określa materia/, z którego wykonana jest każda część, można więc z niej skorzystać w celu sprawdzenia sposobu konserwacji poszczególnych części. Na liście części stosowane są następujące symbole:

Symbol	Materiał
●	Emalia
▲	Chrom
■	Stal nierdzewna
★	Części malowane proszkowo

11.5 Przechowywanie urządzenia

W przypadku niekorzystania z urządzenia przez dłuższy czas przechowywać je w suchym miejscu. Przed przechowywaniem urządzenia:

- Odłączyć butlę gazową. Nigdy nie przechowywać urządzenia wewnątrz (nawet w garażu lub w szopie), jeśli jest ono podłączone do butli gazowej.
- Oczyścić palniki i kratki, nasmarować je olejem i owinąć je w papier.
- Przykryć urządzenie pokrywą Barbecook. Zarejestruj swoje urządzenie na stronie www.barbecook.com, aby dowiedzieć się, jakiego pokrowca potrzebujesz.

11.6 Przechowywanie butli z gazem

Niniejsze instrukcje mają zastosowanie zarówno do pustych, jak i pełnych butli gazowych.

- Zawsze przechowywać butle gazowe na zewnątrz w dobrze wentylowanym miejscu. Upewnić się, że nie są one wystawione na działanie nadmiernego ciepła lub bezpośrednich płomieni słonecznych.
- Nigdy nie przechowywać butli gazowej w miejscu, które może stać się bardzo gorące (w samochodzie, na lodzi. ..)
- Nigdy nie przechowywać butli gazowej lub zapasowej butli gazowej w szafce urządzenia.
- Nigdy nie przechowywać zapasowej butli gazowej w pobliżu urządzenia podczas korzystania z niego.
- Zawsze przechowywać butle gazowe poza zasięgiem dzieci.
- Zawsze przechowywać i przewozić butle gazowe w położeniu pionowym.

11.7 Zamawianie części zamiennych

Części narażone bezpośrednio na ogień lub na intensywne ciepło należy od czasu do czasu wymieniać. Aby zamówić część zapasową:

1. Należy odszukać numer referencyjny potrzebnej części. Lista wszystkich numerów referencyjnych znajduje się poniżej ilustracji budowy w drugiej części tego podręcznika i pod adresem www.barbecook.com.

   Jeśli urządzenie została zarejestrowane online, nastąpi automatyczne przeniesienie do prawidłowej listy na posiadanym koncie MyBarbecook. Istnieje możliwość zamówienia części online.

2. Zamów część zapasową przez www.barbecook.com lub w punkcie sprzedaży. Części na gwarancji można zamawiać tylko w punkcie sprzedaży.

12 GWARANCJA

12.1 Zakres gwarancji

Urządzenie posiada dwuletnią gwarancję rozpoczynającą się od daty zakupu. Gwarancja ta obejmuje wszystkie wady produkcyjne pod warunkiem, że:

- Urządzenie jest stosowane, montowane i konserwowane zgodnie z instrukcjami zawartymi w niniejszej instrukcji. Uszkodzenia spowodowane przez niewłaściwe użycie, nieprawidłowy montaż lub niewystarczającą konserwację nie są uznawane za wady produkcyjne.
- Właściciel jest w stanie przedstawić rachunek oraz unikalny numer seryjny urządzenia. Numer seryjny rozpoczyna się od litery G, po której następuje 15 cyfr. Można go znaleźć:
  - W niniejszej instrukcji obsługi oraz w pakiecie startowym obejmującym instrukcję.
  - Na opakowaniu urządzenia.
  - Wewnątrz drzwi obudowy.
- Barbecook Dział jakości potwierdza, że części są wadliwe i okazały się wadliwe podczas normalnego użytkowania, prawidłowego montażu oraz wystarczającej konwersacji.

Jeśli jeden z powyższych warunków nie zostanie spełniony, nie można ubiegać się o żadną formę rekompensaty. We wszystkich przypadkach gwarancja jest ograniczona do naprawy lub wymiany wadliwej/-ych części.

12.2 Wyłączenie gwarancji

Następujące uszkodzenia oraz wady nie są objęte gwarancją:

- Normalne zużycie (rdzewienie, odkształcenie, odbarwienie) części, które są bezpośrednio wystawione na działanie ognia lub intensywnego ciepła. Wymiana tych części jest normalna od czasu do czasu.
- Nieregularności wizualne, które są nieodłączną częścią procesu produkcji. Nieregularności te nie są uznawane za wady produkcyjne.
- Wszystkie uszkodzenia spowodowane przez niewystarczającą konserwację, nieprawidłowe przechowywanie, niewłaściwy montaż lub modyfikacj wprowadzane we wstępnie zmontowanych częściach.
- Wszelkie uszkodzenia spowodowane przez niewłaściwe użycie i nadużycie urządzenia (korzystanie niezgodne z instrukcjami w niniejszej instrukcji obsługi, korzystanie w celach komercyjnych ...).
- Wszelkie szkody wtórne spowodowane przez nieostrożne lub niezgodne z przepisami wykorzystanie urządzenia.
- Rdza lub odbarwienia spowodowane przez wpływ otoczenia, zastosowanie agresywnych detergentów, wystawienie na działanie chloru ... Uszkodzenia te nie są uznawane za wady produkcyjne.

13 SPECYFIKACJE TECHNICZNE

13.1 Tabliczka znamionowa

Tabliczka znamionowa zawiera wszystkie specyfikacje techniczne urządzenia. Można go znaleźć:

- W drugiej części niniejszej instrukcji.
- Wewnątrz drzwi obudowy.

13.2 Średnice dyfuzora

- Palnik główny: 0.85mm
- Palnik boczny: 0.85mm
- Palnik rusztu: 0.98mm

14 WYKRYWANIE I USUWANIE USTEREK

Problem	Możliwa/-e przyczyna/-y	Rozwiązanie/-a
Brak wystarczającej ilości ciepła	• Zamknięte zasilanie gazowe • Zwężki Venturiego nie są umieszczone nad otworami zaworów gazowych • Zablokowane otwory palnika • Butla gazowa (prawie) pusta • Regulator ciśnienia nie jest prawidłowo podłączony do butli gazowej i/lub węża	• Otworzyć zasilanie gazowe • Umieścić zwężki Venturiego nad otworami zaworów gazowych • Oczyścić otwory palnika lub wymienić palniki • Wymienić butlę gazową • Podłączyć ponownie regulator ciśnienia bo butli gazowej i/lub węża
Nadmierne ciepło i/lub wybuchy płomieni	• Zbyt tłusta żywność • Zablokowany otwór spustowy tłuszczu, tłuszcz w kotle i/lub na palnikach • Zbyt wysoka temperatura	• Odciąć nadmiar tłuszczu lub ustawić palniki w położeniu niskim • Oczyścić otwór spustowy tłuszczu, kocio/ i palniki • Ustawić palniki na niższą temperaturę i/lub grillować żywność pośrednio
Ciepło nie jest rozprowadzane równomiernie po powierzchni grilla	Niektóre różnice ciepła są zjawiskiem normalnym, patrz "10.6 Korzystanie ze stref ciep/a". Możliwa/-e przyczyna/-y dużych różnic ciep/a: • Urządzenie nie zostało podgrzane	• Podgrzać urządzenie
Żółte płomienie	• Zablokowane palniki lub zwężki Venturiego • Sól na palnikach • Urządzenie podłączone do butanu	• Oczyścić palniki i zwężki Venturiego • Oczyścić palniki • Podłączyć urządzenie do propanu przy użyciu odpowiedniego regulatora ciśnienia
Niepełny płomień	• Zablokowany, przedziurawiony lub przypalony palnik	• Oczyścić lub wymienić palnik
Cofanie się płomienia (płomienie na zewnątrz zwężek Venturiego / przy pokręt/ach sterujących)	• Zablokowane palniki lub zwężki Venturiego	• Zamknąć zasilanie gazowe i ustawić palniki w położeniu OFF 0N'fŁ.). • Pozostawić urządzenie do ostygnięcia. • Oczyścić palniki i zwężki Venturiego
Płomienie wychodzące poza krawędź kotła	• Za duży wiatr • Butla gazowa (prawie) pusta • Tłuszcz w kotle i/lub na palnikach	• Ustawić urządzenie tylną stroną w kierunku wiatru • Wymienić butlę gazową • Oczyścić kocioł i palniki
Buczenie z regulatora ciśnienia	• Upal • Nowa (pełna) butla gazowa	• Nie jest to zagrożenie ani wada. Powinno minąć automatycznie po upłynięciu chwili.
Palniki gwiżdżą po ustawieniu w położeniu LOW (NISKIM)	• Zabrudzony dyfuzor gazu, zwężki Venturiego i/ lub palnik	• Oczyścić dyfuzor gazu, zwężki Venturiego i palnik

Problem	Możliwa/-e przyczyna/-y	Rozwiązanie/-a
Nie można zapalić palnika (ani przy użyciu zapłonnika ani zapałek)	• Zablokowany palnik lub zwężki Venturiego • Brak zasilania gazowego	• Oczyścić palnik i zwężki Venturiego • Otworzyć zasilanie gazowe i nacisnąć pokrętło bezpieczeństwa na regulatorze ciśnienia (nie jest obecne na wszystkich regulatorach)
Nie można zapalić palnika przy użyciu zapłonnika	• Brak baterii lub baterie zamontowane nieprawidłowo • Środkowy palnik nie zapala się pierwszy • Okablowanie zapłonnika nie jest prawidłowo zamontowane • Uszkodzona elektroda • Wadliwe uziemienie • Wadliwy zapłonnik	• Zamontować (ponownie) baterię z prawidłowo ustawionymi ogniwami • Zapalić w pierwszej kolejności środkowy palnik • Sprawdzić i ponownie zmontować wszystkie połączenia zapłonnika • Wymienić elektrodę • Sprawdzić i ponownie zamontować elektrody, palniki i zapłonnik • Wymienić zapłonnik
Brak iskier oraz dźwięku po naciśnięciu zapłonnika	• Brak baterii lub baterie zamontowane nieprawidłowo • Wyładowana bateria • Przycisk zapłonnika nie jest prawidłowo zamontowany Wadliwy generator iskier	• Zamontować (ponownie) baterię z prawidłowo ustawionymi ogniwami • Wymienić baterię • Ponownie zamontować przycisk zapłonnika • Wymienić generator iskier
Po naciśnięciu zapłonnika słychać wyłącznie dźwięk (bez iskier)	• Wadliwe uziemienie • Palnik i elektroda zbyt daleko od siebie	• Ponownie podłączyć generator iskier i elektrody • Delikatnie ugiąć elektrodę, aby zbliżyć ją do palnika
Obecność iskier niepochodzących z palników	• Wadliwe okablowanie	• Wymienić okablowanie
Obecność iskier, jednak nie na wszystkich elektrodach i/lub o niewystarczającej mocy	• Wadliwe uziemienie • Niski poziom baterii • Mokre lub uszkodzone elektrody	• Ponownie podłączyć generator iskier i elektrody • Wymienić baterię • Osuszyć elektrody ręcznikiem papierowym lub wymienić elektrody

BG - РЪКОВОДСТВО ЗА ПОТРЕБИТЕЛЯ

1 Регистрирайте своя уред 260

2 За това ръководство 260

3 Важни инструкции за безопасност 260
- Прочетете и следвайте инструкциите 260
- Бъдете внимателни с газта 260
- Изберете подходящо място 260
- Инструкции за безопасност 260

4 Повтарящи се концепции 260
- Тръби на Вентури 260
- Козирки на горелката 261
- Емайл 261
- Пламъци 261

5 Сглобяване на уреда 261
- Инструкции за безопасност 261
- За да сглобите уреда 261

6 Свързване на газта с уреда 261
- Каква бутилка, маркуч и регулатор? 261
- Инструкции за безопасност 261
- Свързване на маркуча към уреда 261
- Свързване на маркуча и бутилката към регулатора 262
- Подмяна на бутилката 263

7 Проверка за течове на газ 263
- Защо да проверявате за течове на газ? 263
- Кога да проверите за течове на газ? 263
- Инструкции за безопасност 263
- Какъв материал ми е необходим? 263
- За да проверите за течове на газ 263
- В случай на теч на газ 263

8 Подготовка на уреда за използване 264
- Преди всяка употреба 264
- Преди първата употреба (след дълъг период на съхранение) 264
- Обгаряне на уреда 264

9 Запалване на горелките 264
- Инструкции за безопасност 264
- Запалване на главните горелки 264
- Запалване на страничната горелка 265
- Запалване на горелката за шишове 265
- Изключване на горелките 265
- Повторно запалване на горелките 266
- Проверка на пламъците 266

10 Полезни съвети и препоръки 266
- Предварително затопляне на уреда 266
- Предотвратяване на залепването на храната 266
- Директно и недиректно печене на скара 266
- Печене на скара със затворен капак 266
- Следене на температурата 266
- Извличане на полза от зоните на топлина 267
- Печене на храна на шиш 267
- Избягване на внезапни пламъци 267

11 Поддръжка на уреда 267
- Почистване на скарата 267
- Почистване на купата 267
- Почистване на горелките и тръбите на Вентури 267
- Поддръжка на части с покритие от емайл, неръждаема стомана, хром и части с прахово покритие 268
- Съхранение на уреда 268
- Съхраняване на газови бутилки 268
- Поръчка на резервни части 268

12 Гаранция 268
- Какво се покрива от гаранцията 268
- Какво не се покрива от гаранцията 269

13 Технически спецификации 269
- Етикет за тип 269
- Диаметри на инжекторите 269

14 Откриване и отстраняване на неизправности 269

1 РЕГИСТРИРАНЕ НА ВАШИЯ УРЕД

Благодарим Ви, че закупихте уред Barbecook! Очаква Ви един нов свят, на който можете да се насладите в тишината на природата или насред шума на големия град. Станете майстор на скарата в нашата социална мрежа #barbecook и ни позволете да насочим прожектора към Вашите умения със скарата.

Регистрирайте своя уред Barbecook, за да получите някои основни предимства:

- Получавате достъп до пълното ръководство на потребителя и се запознавате с всяка част от уреда си.
- Имате на разположение персонална услуга за продажби, което Ви позволява бързо да откривате резервни части и Ви дава оптимално гаранционно обслужване
- Информираме Ви за актуализации на продукти и Ви даваме съвети, трикове и вдъхновение, което да изкара наяве майстора на скарата във Вас.

Готови ли сте за приключения? Регистрирайте своя продукт и се присъединете към социалната мрежа #barbecook!

За повече информация относно регистрирането на Вашия уред вижте www.barbecook.com.

Barbecook уважава личните Ви данни. Те няма да бъдат продавани, разпространявани или споделяни с трети страни.

2 ЗА ТОВА РЪКОВОДСТВО

Това ръководство се състои от две части:

- Първата част е часпа, която четете в момента. Тя включва инструкции за сглобяването, използването и поддръжката на вашия уред.
- Втората част започва на страница 295. Тя включва всички видове илюстрации (разгърнати чертежи, монтажни чертежи ...) на уреда, които са описани в това ръководство.

3 ЗА ТОВА РЪКОВОДСТВО

3.1 Прочетете и следвайте инструкциите

Прочетете инструкциите, преди да използвате уреда. Винаги следвайте внимателно инструкциите. Сглобяването или използването на уреда по различен начин, може да причини пожар и повреда на материала.

Повредите, причинени от неспазване на инструкциите (неправилно сглобяване, неправилна употреба, недостатъчна поддръжка и др.) не се покриват от гаранцията.

3.2 Бъдете внимателни с газта

Работата с газ е съвсем безопасна, но изисква известна степен на повишено внимание:

- Винаги съхранявайте газовите бутилки на открито проветриво място. Уверете се, че не са изложени на прекалена горещина и директна слънчева светлина.
- Никога не съхранявайте газовата бутилка или резервната газова бутилка в шкафа на вашия уред.
- Никога не съхранявайте вашата резервна газова бутилка близо до газов уред, който се използва.
- Винаги изключвайте газоподаването при газовата бутилка след употреба.
- Никога не пушете близо до газов уред, който се използва, или близо до газова бутилка (пълна/празна).

Ако усетите газ, незабавно изключете газоподаването, като угасите всички пламъци, и отворете капака на уреда. Ако миризмата на газ продължава, се свържете с доставчика си на газ или с противопожарната служба.

3.3 Изберете подходящо място

Използвайте уреда само на открито. Използването му на закрито, дори в гараж или навес, може да причини натравяне с въглероден окис.

Когато избирате местоположение на открито, винаги:

- Поставяйте уреда на поне три метра от каквито и да е сгради, на отворено и проветриво място.
- Осигурявайте свободен приток на въздух до горелките и вентилационните отвори в шкафа по всяко време.
- Избягвайте поставянето на уреда под надвесена структура (веранда, навес и др.) или под растителност.
- Поставяйте уреда на твърда и стабилна повърхност. Никога не го поставяйте в движещо се превозно средство (лодка, каравана и др.).

3.4 Инструкции за безопасност

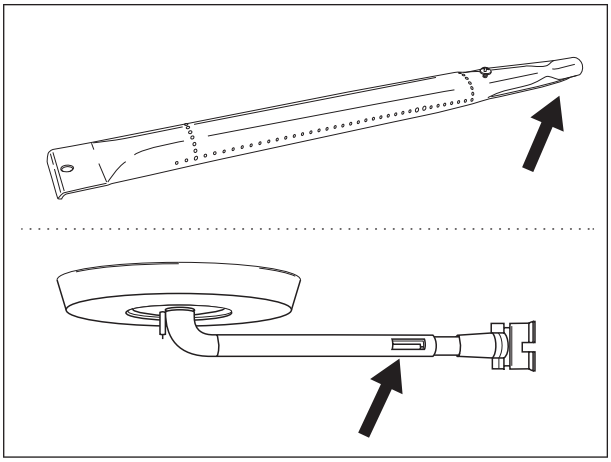
- Само за външна употреба.
- Прочетете инструкциите преди да използвате уреда.
- Уредът да не се мести по време на употреба.
- Уредът да не се оставя без надзор по време на употреба, особено в присъствието на деца и животни.
- ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: достъпните части могат да станат много горещи. Да се държи далеч от деца.
- Да се използва подходяща защита при боравене с горещи части (капак, решетка...).
- Този уред трябва да се държи далеч от запалими материали по време на работа.
- С газов уред да не се използват дърво, въглища, вулканични камъни или брикети.
- Уредът да не се използва под въздействие на алкохол, медикаменти или упойващи вещества.
- Изключете захранването с газ на газовата бутилка след употреба.
- Уредът да не се модифицира.

4 ПОВТАРЯЩИ СЕ КОНЦЕПЦИИ

Тази част включва дефиниции на някои по-непознати концепции. Тези концепции се използват в няколко теми от това ръководство.

4.1 Тръби на Вентури

Тръбите на Вентури са малки тръбички, закрепени за входа на горелките. Отстрани на тръбите има отвор. Това е видимо на главните горелки и страничната горелка:



Когато газта протича към горелките, тя преминава през тръбите. Благодарение на отворите отстрани, газта се смесва с въздух и в резултат на това - с кислород. Това е необходимо за доброто запалване в горелките: само правилната смес от газ и кислород ще се запали правилно и ще се получат хубави пламъци.

4.2 Козирки на горелката

Козирките на горелката са козирките, които се монтират над горелките на вашия уред. Те предпазват горелките от капеща мазнина. Отворите отстрани на козирките също така разпределят топлината по скарата, което позволява много по-бързо и по-равномерно нагряване.

4.3 Емайл

Някои части на уреда са покрити с пласт разтопено стъкло, наречено емайл. Този емайл предпазва метала под него от корозия. Емайлът е висококачествен материал: той е устойчив на ръжда, не избледнява под влиянието на високи температури и е лесен за поддръжка.

⚠ Тъй като емайлът не е толкова гъвкав, колкото метала, който покрива, парчета от емайла могат да се откъснат при неправилно боравене с уреда. За да избегнете проблеми, бъдете внимателни при сглобяване на емайлираните части и винаги поддържайте емайла, както е описано в това ръководство.

4.4 Пламъци

Искрите са внезапни пламъци, които излизат от купата, когато печете на скара. Те обикновено са причинени от капеща мазнина или маринатата.

5 СГЛОБЯВАНЕ НА УРЕДА

5.1 Инструкции за безопасност

- Не модифицирайте уреда при сглобяването му. Много опасно е и не е позволено да се променят частите, които са предварително сглобени и/или запечатани от производителя.
- Винаги следвайте внимателно инструкциите за сглобяване.
- Потребителят носи отговорност за правилното сглобяване на уреда. Повредите, причинени от неправилно сглобяване, не се покриват от гаранцията.

5.2 За да сглобите уреда

Необходима ви е кръстата отвертка, права отвертка и AA батерия (електрически запалител). С уреда не се доставят батерии.

1. Поставете уреда на равна и чиста повърхност.
2. Сглобете уреда, както е показано на чертежите за сглобяване. Можете да ги намерите във втората част на това ръководство след разглобеният изглед на уреда.

⚠ Внимавайте при сглобяване на емайлираните части. Инструментите и винтовете могат да повредят емайла. Използвайте предоставените влакнести шайби, за да предпазите емайла около винтовете.

ℹ Пакетчето с винтове може да съдържа повече винтове, отколкото са необходими. След сглобяване може да останат винтове.

ℹ Пакетът съдържа комплект за спешни случаи с резервни части (винтове, болтове, фиброви шайби и др.). Можете да ги използвате в случай, че изгубите или счупите някои части.

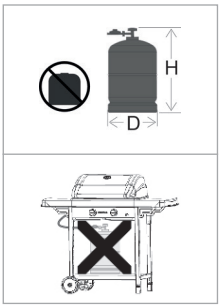
6 СВЪРЗВАНЕ НА ГАЗТА С УРЕДА

6.1 Каква бутилка, маркуч и регулатор?

Преди свързване на газта към уреда, трябва да закупите газова бутилка, маркуч и регулатор на налягането. Таблицата по-долу показва какви газова бутилка, маркуч и регулатор да използвате.

В Белгия (BE), например, трябва да използвате бутилка с пропан с маркуч и регулатор за 37 mbar или бутилка с бутон с маркуч и регулатор за 28-30 mbar.

Държава	Бутилка, маркуч и регулатор
DK, GR, NO, SE, EE, LT, LV, MT,HU, SI, NL	Пропан, 30 mbar
ES, GB,, IE, PT, BE, FR, LU, IT, CY	Пропан, 37 mbar/ Бутан, 28-30 mbar
DE, CZ, SK	Бутан, 50 mbar
PL	Пропан, 37 mbar



Това барбекю е настроено да работи с бутилки пропан/бутан от 4.5 до 15 kg с подходящ регулатор за ниско налягане. Препоръчваме Ви да свържете уреда към пропан. Пропанът предлага висококачествено горене и е по-малко чувствителен на ниски температури. Височината H на бутилката трябва да е по-малко от 58 cm, независимо от ширината или диаметъра D на бутилката.

Закупете регулатора на налягането и бутилката заедно. Не всички регулатори са подходящи за всички бутилка.

Да се използва само газов маркуч и регулатор, подходящи за страната на употреба.

6.2 Инструкции за безопасност

- Никога не свързвайте бутилката директно към уреда. Винаги първо монтирайте регулатор на налягането на бутилката.
- Никога не променяйте предварително сглобени или запечатени части на бутилката, маркуча или регулатора на налягането.
- Маркучът трябва да бъде възможно най-къс (не повече от 1,5 m), за да не се влачи по земята.
  - Никога не огъвайте и не усуквайте маркуча. Не дърпайте и не продупчвайте маркуча. Дръжте маркуча далеч от частите на барбекюто, които могат да се загреят. Проверете дали гъвкавият маркуч се разтегля нормално без да се усуква и без дърпане.
  - Той трябва да се смени, в случай че е повреден или напукан, когато това се изисква от националните разпоредби или в края на живота на съответния компонент (напр. Франция).
- Винаги дръжте бутилката в изправено положение.
- Никога да не се отваря подаването на газ.
- Проверявайте за утечки при всяка промяна на газовата връзка. Вижте “7 Проверка за газови утечки”.

6.3 Свързване на маркуча към уреда

Франция:
Оборудването може да се използва с два вида маркучи:

- Гъвкав маркуч, предназначен за свързване към задните части с уплътнения от страната на барбекюто и на регулатора. Държат се здраво с фланци (съгласно стандарта XP D 36-110). Препоръчителна дължина 1,25 m.
- Гъвкав маркуч (съгласно стандарта XP D 36-112) с муфа с резба G 1/2 за прикрепване към барбекюто и муфа с резба M 20x1.5 прикрепване към регулатора. Препоръчителна дължина 1,25 m.

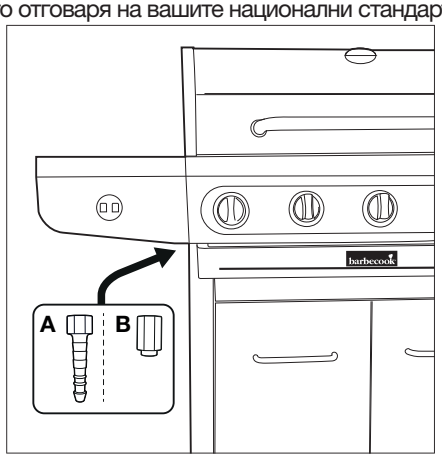
Други държави:

Да се използва гъвкав маркуч, подходящ за употреба с пропан и бутан. Дължината на маркуча не трябва да надвишава 1,50 m.

За да свържете маркуча за газта към уреда, трябва да монтирате куплунг на тръбата за газта на уреда. Уредът се доставя с два куплунга, които са предназначени за определени държави:

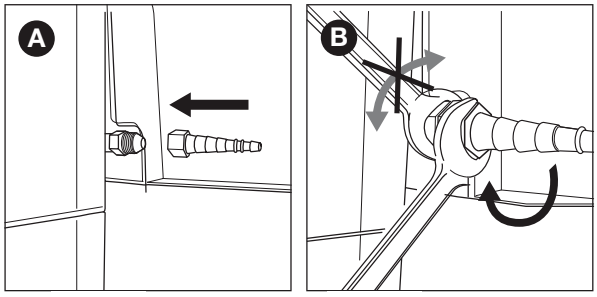
Държава	Куплунг
BE, CH, CZ, DK, ES, FI, GB, IE, IT, PT, SI	Куплунг A
FR	Куплунг B

⚠ Ако вашата държава не е в списъка, използвайте куплунга, който отговаря на вашите национални стандарти.

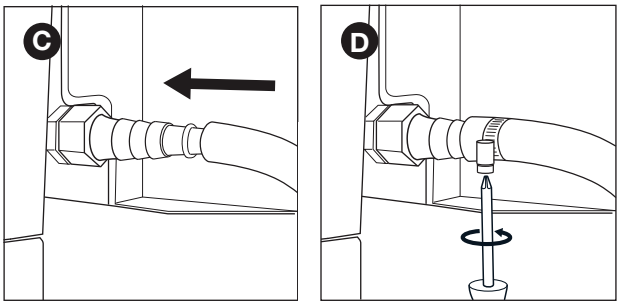


6.3.1 Куплунг A

Необходим ви е 19-мм гаечен ключ и кръстата отвертка.



1. Завинтете куплунга към газовата тръба на уреда (A) и го затегнете с 19-мм гаечен ключ (B).

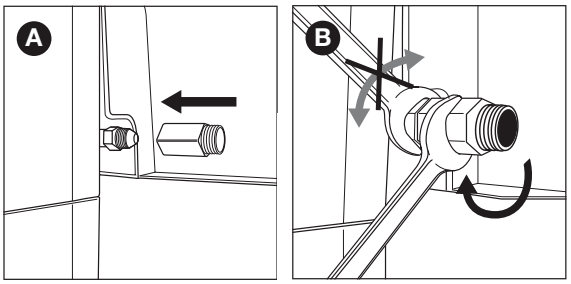


2. Плъзнете маркуча над куплунга (C) и затегнете стягащия пръстен с кръстата отвертка (D).

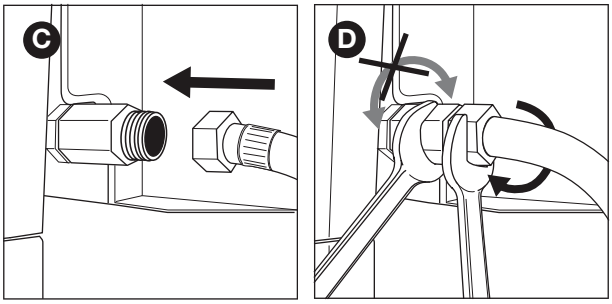
6.3.2 Куплунг B

Необходим ви е 22-мм гаечен ключ и регулируем гаечен ключ.

1. Завинтете куплунга към газовата тръба на уреда (A) и го затегнете с 22-мм гаечен ключ (B).



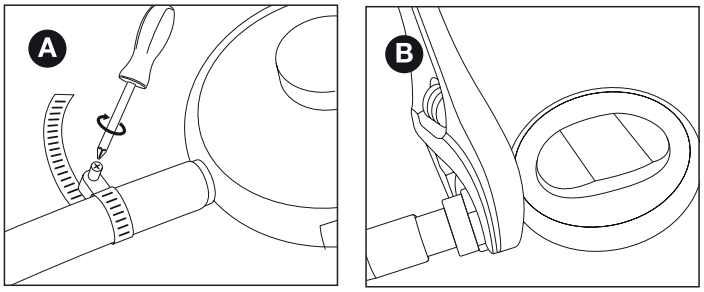
2. Завинтете маркуча за газта за куплунга (C) и го затегнете с двата гаечни ключа. Задръжте куплунга с 22-мм гаечен ключ, докато завъртате маркуча с регулируемия гаечен ключ (D).



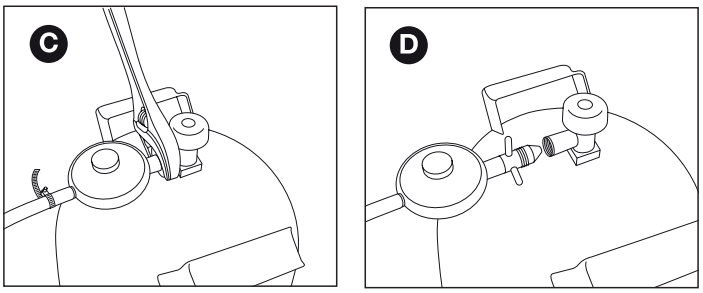
6.4 Свързване на маркуча и бутилката към регулатора

В зависимост от типа на регулатора на налягането, който използвате, са ви необходими кръстата отвертка и/или регулируем гаечен ключ.

1. Свържете маркуча към регулатора на налягането. Извършете едно от следните действия:
   - Ако маркучът има стягащ пръстен, плъзнете маркуча над регулатора и затегнете стягащия пръстен с кръстата отвертка (A).
   - Ако маркучът има гайка, завинтете маркуча за регулатора и затегнете гайката с регулируем гаечен ключ (B).



2. Свържете регулатора на налягането към газовата бутилка. Извършете едно от следните действия:
   - Ако регулаторът има гайка, завинтете регулатора за бутилката по посока на часовниковата стрелка и затегнете гайката с регулируем гаечен ключ (C).
   - Ако регулаторът има винтова резба, завинтете регулатора за бутилката по посока, обратна на часовниковата стрелка (D).



⚠ Да се използват само регулатори, съвместими с EN 16129.

6.5 Подмяна на бутилката

1. Прекъснете газоподаването и поставете всички контролни копчета в положение OFF (Изкл.).
2. Разкачете празната бутилка и свържете пълната бутилка.
3. Проверете бутилката, маркуча и всички газови връзки за течове. Вижте "7 Проверка за течове на газ".

⚠ Внимание, когато променяте газовия цилиндър, това трябва да се извършва далеч от източници на възпламеняване.

7 ПРОВЕРКА ЗА ТЕЧОВЕ НА ГАЗ

7.1 Защо да проверявате за течове на газ?

Пропанът и бутанът са по-тежки от въздуха. В резултат на това те не се разсейват при изтичане от уреда. Особено в безветрени дни течът може да причини събиране на газ в уреда и около него. Тази натрупана газ може да се запали и да се взриви.

7.2 Кога да проверите за течове на газ?

- Преди първата употреба или преди първата употреба след продължителен период на неизползване.

⚠ Проверете също за течове на газ ако уредът е бил сглобен от търговеца.

- Всеки път, когато подмените газов компонент.
- Поне веднъж годишно, за предпочитане в началото на сезона.

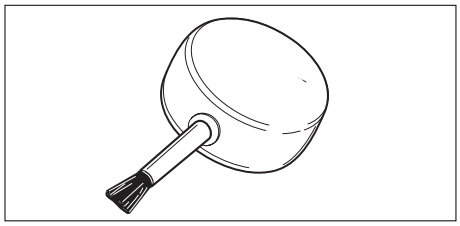
7.3 Инструкции за безопасност

- Поставете уреда на открито проветриво място. Уверете се, че покрай уреда няма пламъци или източници на топлина.
- Никога не използвайте запалка или кибрит за проверка за течове на газ.
- Не пушете и не запалвайте горелките, когато проверявате за течове на газ.

7.4 Какъв материал ми е необходим?

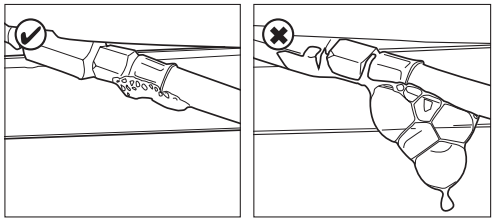
За да проверите за течове на газ, се нуждаете от:

- Течност за тестове. Можете да използвате готов спрей за течове или смес от вода (50%) и препарат за миене на чинии (50%).
- Инструментът за проверка за течове, доставен с вашия уред. Той се използва за засмукване на течност за тестове и прилагането ѝ към газовия компонент или връзка, които искате да проверите.



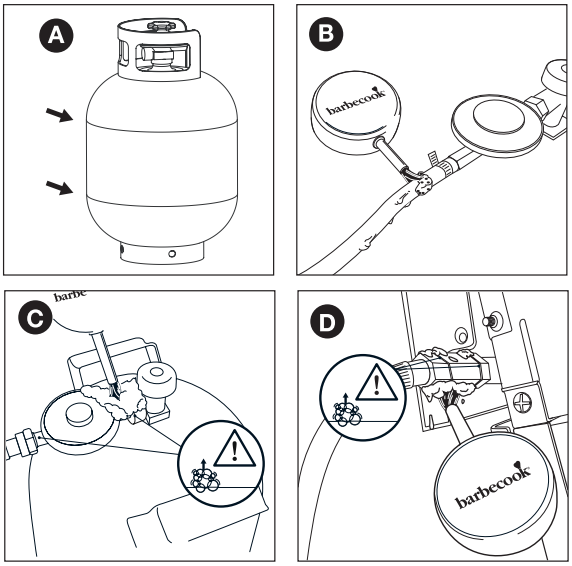
7.5 За да проверите за течове на газ

Проверката за теч на газ се осъществява чрез прилагане на течност за тест по всички газови компоненти и конектори. Ако мехурчетата по определен компонент или конектор нараснат, има теч на газ:



За да проверите за течове на газ, направете следното:

1. Поставете уреда на открито.
2. Вземете своя инструмент за тестване на течове и течност за тестване (спрей за теч или смес от вода/сапун).
3. Отворете капака и настройте всички контролни копчета до положение OFF (Изкл.).
4. Отворете леко газоподаването. Завъртете клапана на 8 газовата бутилка само веднъж.
5. Засмучете малко течност за тестване с инструмента за тестване на течове и я приложете към областта, която искате да проверите. Трябва да проверите:
   - Заварките на газовата бутилка (A)
   - Маркуча (B)
   - Връзките между бутилката и регулатора на налягането и между регулатора на налягането и маркуча (C)
   - Връзката между маркуча и уреда (D)



⚠ Вашият регулатор на налягането и куплунгът може да са различни от показаните на илюстрациите.

6. Извършете едно от следните действия:
   - Ако забележите теч, продължете според инструкциите в " В случай на теч на газ".
   - Ако няма течове, прекъснете газоподаването, изплакнете всички компоненти обилно с вода и ги изсушете добре.

7.6 В случай на теч на газ

1. Прекъснете газоподаването и предприемете едно от следните действия:
   - Ако сте открили теч на газ от някоя от връзките, затегнете тази връзка.
   - Ако сте открили теч на газ от бутилката или маркуча, подменете бутилката или маркуча.
2. Проверете отново връзката или компонентите, от които сте открили теч на газ.
3. Ако не сте в състояние да коригирате теча, се свържете с търговец на BarЬecook. Не използвайте уреда, докато течът не бъде коригиран.

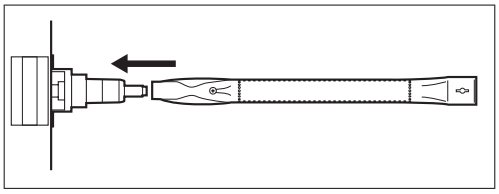
⚠ За списък на търговци на Barbecook посетете www.ьarbecook.com.

8 ПОДГОТОВКА НА УРЕДА ЗА ИЗПОЛЗВАНЕ

8.1 Преди всяка употреба

При всяка употреба на уреда, проверявайте за следното:

- Уредът е на подходящо място. Вижте "3.3 Изберете подходящо място".
- Маркучът за газ не се влачи по земята и не влиза в контакт с гореща повърхност или капеща мазнина.
- Купата е чиста. Препоръчваме ви да почиствате купата след всяко използване. Вижте "11.2 Почистване на купата".
- Горелките и тръбите на Вентури не са запушени от гнезда на насекоми или паяжини. Вижте "11.3 Почистване на горелките и тръбите на Вентури".
- Горелките са правилно сглобени. Тръбите на Вентури трябва да са поставени над отворите на клапаните за газ.



⚠ Ако искате да сте абсолютно сигурни, че газта е правилно свързана, можете да проверявате уреда за течове на газ преди всяка употреба. Вижте "7 Проверка за течове на газ".

8.2 Преди първата употреба (след дълъг период на съхранение)

Ако използвате уреда за пръв път или за пръв път след дълъг период на неупотреба, трябва да направите няколко допълнителни проверки:

- Задължително прочетете, вникнете и проверете всички инструкции в това ръководство (само преди първата употреба).
- Проверете уреда за течове на газ. Вижте "7 Проверка за течове на газ".

⚠ Проверете също за течове на газ ако уредът е бил сглобен от търговеца.

- Почистете горелките и тръбите на Вентури (само преди първата употреба след дълъг период на съхранение). Вижте "11.3 Почистване на горелките и тръбите на Вентури".
- Нагрейте уреда, преди да слагате храна върху него (само преди първата употреба). Вижте "8.3 Обгаряне на уреда".

8.3 Обгаряне на уреда

Чрез обгаряне на уреда преди първата му употреба ще отстраните останалите производствени мазнини от уреда. Направете следното:

1. Запалете главните горелки и настройте контролните им копчета на HIGH (Високо). Вижте "9.2 Запалване на главните горелки".
2. Затворете капака и оставете уреда да гори 15 минути. Все още не поставяйте храна върху скарата.
3. След 15 минути отворете капака и оставете уреда да гори още 5 минути (с контролното копче все още в ПОЗИЦИЯ HIGH).
4. След 5 минути уредът е готов за употреба. Сега можете да поставите храна върху скарата.

9 ЗАПАЛВАНЕ НА ГОРЕЛКИТЕ

За да запалите горелките с електрическия запалител, трябва да поставите M батерия в запалителя. Тази батерия не се доставя с уреда. Можете да откриете отделението за батерии на запалването вътре в предния панел на таблата отдясно.

9.1 Инструкции за безопасност

- Преди да запалите уреда, извършете всички проверки, изброени в "8 Подготовка на уреда за използване".
- Капакът трябва винаги да е отворен, когато запалвате горелка.
- Никога не се навеждайте директно над горелка, когато я запалвате.

9.2 Запалване на главните горелки

9.2.1 Използване на запалителя

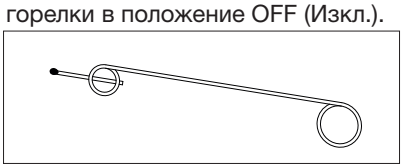
1. Отворете капака и поставете контролните копчета на главните горелки в положение OFF (Изкл.).
2. Ако все още не е запалена друга горелка, отворете газоподаването и изчакайте десет секунди. Това позволява стабилизирането на газта.
3. Натиснете контролното копче на една горелка, настройте го до положение HIGH (Високо) и го задръжте за момент. Вграденият запалител ще предизвика искри, които ще запалят горелката.

⚠ Винаги запалвайте първо една главна горелка. Никога не запалвайте всички главни горелки едновременно.

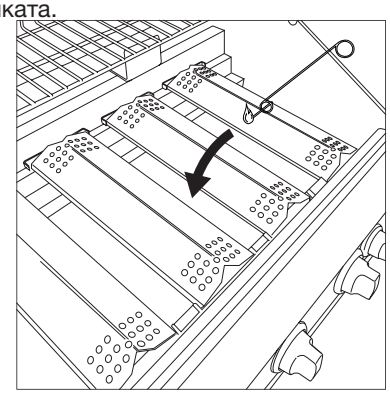
4. Ако горелката не се запали след три опита, настройте контролното й копче на положение OFF (Изкл.), прекъснете газоподаването и изчакайте 5 минути. Това позволява на натрупаната газ да се изпари.
5. Опитайте отново да запалите горелката. Ако горелката все още не може да се запали, опитайте да я запалите с кибрит или вижте “14 Откриване и отстраняване на неизправности”, за да определите причината за проблема.

9.2.2 Използване на кибрит

1. Поставете клечка кибрит в стойката за кибрит.
2. Отворете капака и поставете контролните копчета на главните горелки в положение OFF (Изкл.).



3. Ако все още не е запалена друга горелка, отворете газоподаването и изчакайте десет секунди. Това позволява стабилизирането на газта.
4. Запалете клечката кибрит и я задръжте на около 13 мм от горелката.



5. Настройте контролното копче на горелката до положение HIGH (Високо).

⚠ Винаги запалвайте първо една главна горелка. Никога не запалвайте всички главни горелки едновременно.

6. Ако горелката не се запали в рамките на 5 секунди, настройте контролното й копче на положение OFF (Изкл.), прекъснете газоподаването и изчакайте 5 минути. Това позволява на натрупаната газ да се изпари.
7. Опитайте отново да запалите горелката. Ако все още не се пали, вижте "14 Откриване и отстраняване на неизправности", за да определите причината за проблема.
8. След запалване на една горелка запалете другите горелки, като настроите контролните им копчета до положение HIGH (Високо).

9.3 Запалване на страничната горелка

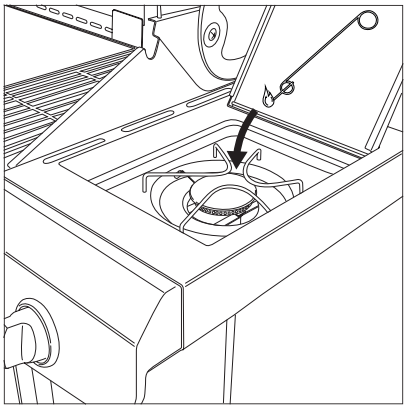
⚠ Страничната горелка поддържа съдове с максимално тегло 9 kg, максимален диаметър 220 mm и минимален диаметър 120mm.

9.3.1 Използване на запалителя

1. Отворете капака и поставете контролното копче на страничната горелка в положение OFF (Изкл.).
2. Ако все още не е запалена друга горелка, отворете газоподаването и изчакайте десет секунди. Това позволява стабилизирането на газта.
3. Натиснете контролното копче на страничната горелка, настройте го до положение HIGH (Високо) и го задръжте за момент. Вграденият запалител ще предизвика искри, които ще запалят страничната горелка.
4. Ако горелката не се запали след три опита, настройте контролното й копче на положение OFF (Изкл.), прекъснете газоподаването и изчакайте 5 минути. Това позволява на натрупаната газ да се изпари.
5. Опитайте отново да запалите страничната горелка. Ако горелката все още не може да се запали, опитайте да я запалите с кибрит или вижте “14 Откриване и отстраняване на неизправности”, за да определите причината за проблема.

9.3.2 Използване на кибрит

1. Поставете клечка кибрит в стойката за кибрит.
2. Отворете капака и поставете контролното копче на страничната горелка в положение OFF (Изкл.).
3. Ако все още не е запалена друга горелка, отворете газоподаването и изчакайте десет секунди. Това позволява стабилизирането на газта.
4. Запалете клечката кибрит и я задръжте на около 13 мм от страничната горелка.



5. Настройте контролното копче на страничната горелка до положение HIGH (Високо).
6. Ако страничната горелка не се запали в рамките на 5 секунди, настройте контролното й копче на положение OFF (Изкл.), прекъснете газоподаването и изчакайте 5 минути. Това позволява на натрупаната газ да се изпари.
7. Опитайте отново да запалите страничната горелка. Ако все още не се пали, вижте "14 Откриване и отстраняване на неизправности", за да определите причината за проблема.

9.4 Запалване на горелката за шишове

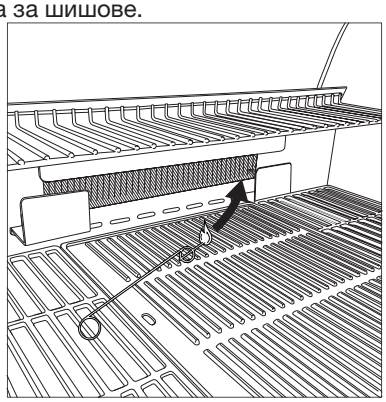
ℹ За да можете да използвате горелката за шишове, трябва да поставите две батерии D в двигателя на горелката за шишове. Тези батерии не се доставят с уреда.

9.4.1 Използване на запалителя

1. Отворете капака и поставете контролното копче на горелката за шишове в положение OFF (Изкл.).
2. Отстранете скарите и стойката за затопляне от уреда и ги оставете настрани.
3. Ако все още не е запалена друга горелка, отворете газоподаването и изчакайте десет секунди. Това позволява стабилизирането на газта.
4. Натиснете контролното копче на горелката за шишове, настройте го до положение HIGH (Високо) и го задръжте за момент. Вграденият запалител ще предизвика искри, които ще запалят горелката за шишове.
5. Ако горелката не се запали след три опита, настройте контролното й копче на положение OFF (Изкл.), прекъснете газоподаването и изчакайте 5 минути. Това позволява на натрупаната газ да се изпари.
6. Опитайте отново да запалите горелката за шишове. Ако горелката все още не може да се запали, опитайте да я запалите с кибрит или вижте “14 Откриване и отстраняване на неизправности”, за да определите причината за проблема.

9.4.2 Използване на кибрит

1. Поставете клечка кибрит в стойката за кибрит.
2. Отворете капака и поставете контролното копче на горелката за шишове в положение OFF (Изкл.).
3. Ако все още не е запалена друга горелка, отворете газоподаването и изчакайте десет секунди. Това позволява стабилизирането на газта.
4. Запалете клечката кибрит и я задръжте надясно от горелката за шишове.



5. Настройте контролното копче на горелката за шишове до положение HIGH (Високо).
6. Ако горелката не се запали в рамките на 5 секунди, настройте контролното й копче на положение OFF (Изкл.), прекъснете газоподаването и изчакайте 5 минути. Това позволява на натрупаната газ да се изпари.
7. Опитайте отново да запалите горелката за шишове. Ако все още не се пали, вижте “14 Откриване и отстраняване на неизправности”, за да определите причината за проблема.

9.5 Изключване на горелките

Ако вече не използвате горелките, трябва да ги изключите. Направете следното:

1. Прекъснете газоподаването.
2. Настройте контролните копчета на горелките до положение OFF (Изкл.).

Чрез прекъсването на газоподаването първо, осигурявате липсата на останала газ в уреда.

9.6 Повторно запалване на горелките

Ако някоя горелка изгасне по време на използване, направете следното:

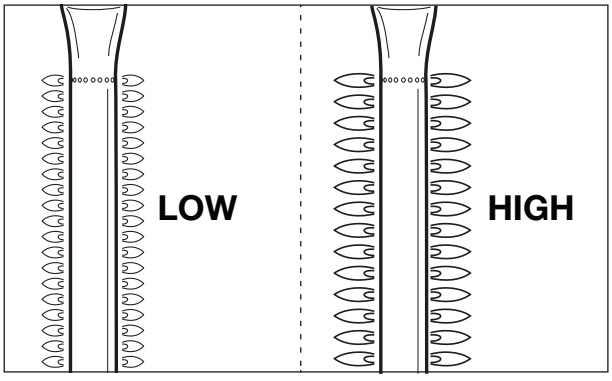
1. Отворете капака и прекъснете газоподаването.
2. Настройте контролните копчета до положение OFF (Изкл.) и изчакайте 5 минути. Това позволява на натрупаната газ да се изпари.
3. Запалете отново горелката(ите)

9.7 Проверка на пламъците

При всяко запалване на горелка трябва да проверите нейните пламъци. Идеалният пламък е почти напълно син с малко жълто отгоре. Случайните жълти пламъци са нормални и не са вредни.

Ако има нещо нередно с пламъците, извършете едно от следните действия, за да разрешите проблема:

Ако пламъците са ...	Направете следното ...
Ниски и изцяло жълти	1. Незабавно прекъснете газоподаването и настройте всички контролни копчета в положение OFF (Изкл.). 2. Вижте "14 Откриване и отстраняване на неизправности", за да определите причината за проблема. Най-вероятно тръбите на Вентури са запушени.
По-високи от купата	1. Незабавно прекъснете газоподаването и настройте всички контролни копчета в положение OFF (Изкл.). 2. Изчакайте 5 минути, за да позволите на натрупаната газ да се изпари. 3. Запалете отново горелката(ите) 4. Ако проблемът продължава, вижте "14 Откриване и отстраняване на неизправности", за да определите причината за проблема.



10. ПОЛЕЗНИ СЪВЕТИ И ПРЕПОРЪКИ

10.1 Предварително затопляне на уреда

Чрез предварителното затопляне на уреда осигурявате достатъчното нагряване на скарата в момента, в който поставите храна върху нея. Направете следното:

1. Запалете главната(ите) горелка(и) и настройте контролното(ите) копче(та) на HIGH (Високо).
2. Затворете капака и оставете уреда десет минути.
3. След десет минути отворете капака и поставете храната върху скарата.
4. Ако сега желаете по-малко топлина, настройте контролното(ите) копче(та) до по-ниско положение.

10.2 Предотвратяване на залепването на храната

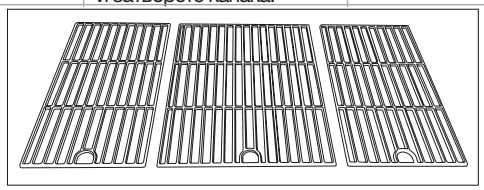
За да предотвратите залепването на храната към скарата:

- Намажете по храната малко мазнина с четка, преди да я поставите на скарата. Можете също да намажете самата скара.
- Затоплете предварително уреда. Колкото по-топла е скарата, когато поставите храна върху нея, толкова по-малко ще залепва храната.
- Не обръщайте храната прекалено бързо. Първо я оставете да се затопли.

10.3 Директно и недиректно печене на скара

В зависимост от типа на храната, която приготвяте, и това как искате да я приготвите, можете да печете на скара директно и недиректно:

Метод	Описание	Използване
Директно	Поставете храната директно над запалена горелка, настройте горелката на високо положение и оставете капака отворен.	За обжарване на месо и зеленчуци
Недиректно	Поставете храната до запалена горелка, настройте горелката на средно/ниско положение и затворете капака.	За допълнително готвене на обжарено месо



⚠ Когато печете на скара под затворен капак, винаги следете термометъра на капака, за да сте сигурни, че уредът няма да прегрее. Вижте "10.5 Следене на температурата".

10.4 Печене на скара със затворен капак

Затварянето на капака, докато печете на скара, има някои важни предимства:

- Температурата на скарата е по-висока и остава по-постоянна.
- Намалявате времето за готвене на храната и поддържате храната по-сочна.
- Намалявате внезапните пламъци и спестявате газ.

⚠ Когато печете на скара под затворен капак, винаги следете термометъра на капака, за да сте сигурни, че уредът няма да прегрее. Вижте "10.5 Следене на температурата".

10.5 Следене на температурата

Вашият уред е снабден с мощни горелки и затова се нагрява бързо и можете да поддържате температурата постоянна. Когато печете на скара под затворен капак, обаче, трябва да следите уредът да не се нагрее прекалено много. Наблюдавайте термометъра на капака и вземете под внимание следните указания:

- Нормалната температура на готвене е около 21 O 0C. При по-висока температура капещата и натрупаната мазнина могат да се запалят.
- Температурата никога не трябва да превишава 300 °C за повече от пет минути. Това може да повреди или деформира уреда.

⚠ Ако уредът се нагрее прекалено, го охладете, като отворите капака и настроите горелките на по-ниска мощност.

10.6 Извличане на полза от зоните на топлина

Когато всички горелки са запалени, козирките на горелките разпределят топлината възможно най-равномерно по скарата. Въпреки това, равномерно затопляне, някои зони са по-горещи от други. Можете да се възползвате от тези зони на топлина, за да сготвите храната си до съвършенство:

Зона	Гореща?	Използвайте, за да ...
Отпред	Гореща	Печете фина храна (скариди, риба идр.)
В центъра	По-гореща	Пригответе храна, която се нуждае от известно време за готвене (например наденички, пилешки кълки и др.)
Отзад	Най-горещ а	Обжарете месо и зеленчуци

Можете също да създадете зони на топлина, като настроите силата на горелките. Например можете да настроите горелка на ниска позиция и да използвате зоната над тази горелка за фина храна или храна, която се нуждае от известно време за готвене.

10.7 Печене на храна на шиш

За да печете храна на шиша, трябва да накарате главните горелки и горелката за шишове да работят заедно. За да изпечете пиле на шиш например, направете следното:

1. Отстранете скарите и стойката за затопляне от уреда и ги оставете настрани.
2. Запалете главните горелки и затворете капака, за да затоплите уреда. Междувременно поставете пилето на шиша.
3. След десет минути отворете капака, изключете средната горелка и настройте страничните горелки до положение LOW (Ниско). Можете да поставите чиния върху средната горелка, която да улавя капещата мазнина.
4. Поставете шиша над горелките и затворете капака. Горещият въздух ще сготви пилето точно както в традиционна фурна.
5. Когато пилето е частично сготвено, запалете горелката за шишове, за да препечете кожата на пилето. Отворете капака, когато запалвате горелката, и го затворете след това.
6. Наблюдавайте пилето, за да не прегорите кожата. Изключете горелката за шишове, след като кожата се препече достатъчно.

Когато печете на скара под затворен капак, винаги следете термометъра на капака, за да сте сигурни, че уредът няма да прегрее. Вижте “10.5 Следене на температурата”.

10.8 Избягване на внезапни пламъци:

По време на печене на скара е нормално да се появят внезапни пламъци. Прекалено многото внезапни пламъци, обаче, увеличават температурата в уреда и могат да запалят натрупаната мазнина. За да избегнете внезапните пламъци:

- Проверявайте дали купата е чиста, когато започвате да печете на скара. Препоръчваме ви да почиствате купата след всяко използване. Вижте "11.2 Почистване на купата".
- Проверявайте редовно дали отворът за изтичане на мазнина не е запушен и дали тавата или чашката за капеща мазнина не е пълна.
- Когато печете мазно месо, изрежете излишната мазнина, затворете капака и настройте горелките на средно или ниско положение.

11 ПОДДРЪЖКА НА УРЕДА

11.1 Почистване на скарата

IПрепоръчваме почистване на грила след всяка употреба. Използвайте почистващ препарат Barbecook.

Можете също така да почистите грила с мек почистващ препарат или със сода бикарбонат. Да не се използват почистващи препарати за фурни за почистване на грила.

11.2 Почистване на купата

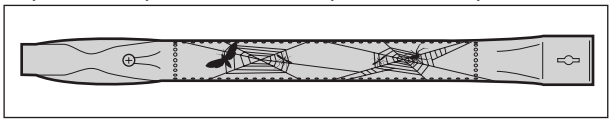
Препоръчваме почистване на купата след всяка употреба. Използвайте почистващ препарат Barbecook.

11.3 Почистване на горелките и тръбите на Вентури

11.3.1 Защо трява да почиствате горелките и тръбите на Вентури?

Паяците и насекомите може да си направят паяжини и гнезда в горелките и тръбите на Вентури. Това може да запуши газоподаването към горелките. В резултат на това:

- Няма да можете да запалите горелките. Ако все пак успеете да ги запалите, те ще произведат само димни и жълти пламъци.
- Газта може да започне да гори извън тръбите на Вентури при контролните копчета. Тези огньове се наричат обратни пламъци и могат да доведат до сериозни наранявания и повреда на материала.



Повредите, причинени от запушени горелки и тръби на Вентури, се считат за недостатъчна поддръжка и не се покриват от гаранцията.

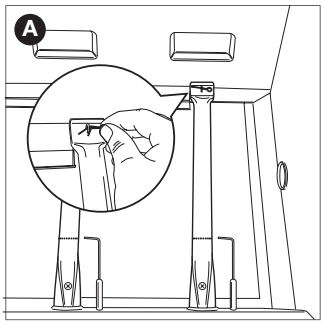
11.3.2 Кога трява да почиствате горелките и тръбите на Вентури?

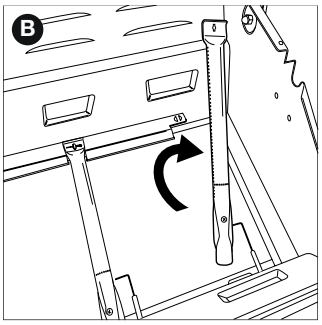
Трябва да почиствате горелките и тръбите на Вентури на вашия уред:

- Преди първата употреба след продължителен период на неизползване.
- Поне два пъти годишно, от които единият в началото на сезона.

11.3.3 За да почистите горелките и тръбите на Вентури

1. Отстранете горелките от уреда, както е показано на илюстрациите. Ако забележите, че някоя горелка е повредена, трябва да я подмените.





2. Почистете горелките и тръбите на Вентури с малка четка или домашно направен почистващ уред за тръби (разгънат кламер, четка за тръби и др.)
3. Поставете горелката обратно. Трябва да поставите тръбите над отворите на клапаните за газ.

11.4 Помръжка на части с покритие от емайл, неръждаема стомана, хром и части с прахово покритие

Уредът е съставен от части с покритие от емайл, неръждаема стомана, хром и части с прахово покритие. Всеки материал трябва да се поддържа по различен начин:

Материал	как да поддържате този материал
Емайл	• Не използвайте остри предмети и не удряйте в твърда повърхност. • Избягвайте контакта със с,удени течности, докато уредът все още е горещ. • Можете да използвате метални гъби и абразивни миещи препарати.
Неръждаема стомана и хром	• Не използвайте агресивни, абразивни или метални миещи препарати. • Използвайте меки миещи препарати и ги оставете да действат по стоманата. • Използвайте мека гъба или кърпа. • Изплакнете обилно след почистване и изсушете добре преди съхранение.
Прахово покритие	• Не използвайте остри предмети. Използвайте меки почистващи препарати и мека гъба или кърпа. • Изплакнете обилно след почистване и изсушете добре преди съхранение.

⚠ За да предотвратите образуването на ръжда по неръждаемата стомана, избягвайте контакта с хлор, сол и желязо. Препоръчваме ви да не използвате уреда близо до брега, близо до железопътни релси или близо до плувни басейни.

⚠ Повредите, причинени от неспазване на тези инструкции, се считат за недостатъчна поддръжка и не се покриват от гаранцията.

Под разглобения вид на вашия уред (втората част на ръководството) ще намерите списък с всички части, съставляващи уреда. Този списък включва символ, който посочва материала на всяка част, така че можете да го използвате, за да проверите как да поддържате определена част. Списъкът с части използва следните символи:

Символ	Материал
●	Емайл
▲	Хром
■	Неръждаема стомана
★	Прахово покритие

11.5 Съхранение на уреда

Ако не използвате уреда дълъг период от време, го съхранете на сухо място. Преди да съхраните уреда:

- Разкачете газовата бутилка. Никога не съхранявайте уреда на закрито (дори в гараж или навес), докато е свързан с газовата бутилка.
- Почистете горелките и гриловете, намажете ги с масло и ги обвийте в хартия.
- Покрийте уреда с Barbecook капак. Регистрирайте своя уред на www.barbecook.com, за да разберете какъв капак ви е необходим.

11.6 Съхраняване на газови бутилки

Тези инструкции се отнасят както за празни, така и за пълни газови бутилки.

- Винаги съхранявайте газовите бутилки на открито проветриво място. Уверете се, че не са изложени на прекалена горещина и директна слънчева светлина.
- Никога не съхранявайте газова бутилка на място, където може да стане много горещо (в автомобил, на лодка и др.).
- Никога не съхранявайте газовата бутилка или резервната газова бутилка в шкафа на вашия уред.
- Никога не съхранявайте вашата резервна газова бутилка близо до газов уред, който се използва.
- Винаги съхранявайте газовите бутилки далеч от достъпа на деца.
- Винаги съхранявайте и транспортирайте газовите бутилки в изправено положение.

11.7 Поръчване на резервни части

Частите, които са изложени директно на огъня или на висока температура трябва да се сменят от време на време. Поръчване на резервни части:

1. Вижте номера за справка на частта, от която имате нужда. Ще откриете всички номера за справка под разширените изгледи във втората част на това ръководство и на адрес www.barbecook.com.

   Ако сте регистрирали уреда си онлайн, автоматично ще бъдете пренасочени към правилния списък във Вашия MyBarbecook профил. Там имате възможност да поръчате своите части онлайн.

2. Поръчайте резервни части чрез www.barbecook.com или във Вашия магазин. Гаранционните части се поръчват само от магазина.

12 ГАРАНЦИЯ

12.1 Какво се покрива от гаранцията

Вашият уред се продава с двегодишна гаранция от датата на покупка. Тази гаранция включва всички производствени дефекти, при условие, че:

- Сте използвали, сглобили и поддържали своя уред в съответствие с инструкциите в това ръководство. Повредите, причинени от неправилна употреба, неправилно сглобяване или недостатъчна поддръжка не се считат за производствени дефекти.
- Можете да предоставите квитанцията и уникалния сериен номер на вашия уред. Този сериен номер започва с G, последвано от 15 цифри. Можете да го намерите:
  - В това ръководство и в краткото упътване, включено в ръководството.
  - На опаковката на уреда.
  - От вътрешната страна на вратата на корпуса.
- Barbecook Отделът по качеството потвърди, че частите са дефектни и са дефектирали при нормалната употреба, правилно сглобяване и достатъчна поддръжка.

Ако едно от горните условия не е изпълнено, не можете да претендирате за каквато и да е форма на компенсация. Във всички случаи гаранцията е ограничена до ремонта или подмяната на дефектната(ите) част(и).

12.2 Какво не се покрива от гаранцията

Следните повреди и дефекти не се покриват от гаранцията:

- Нормално износване (ръждясване, изкривяване, обезцветяване и др.) на частите, които са директно изложени на огън или силна топлина. Подмяната на тези части от време на време е нормална.
- Визуални несъответствия, които са присъщи за производствения процес. Тези несъответствия не се считат за производствени дефекти.
- Всички повреди, причинени от недостатъчна поддръжка, неправилно съхранение, неправилно сглобяване или модификации, направени по предварително сглобените части.
- Всички повреди, причинени от неправилно използване или злоупотреба с уреда (ако не се използва според инструкциите в това ръководство, ако се използва за търговски цели и др.).
- Всички повреди вследствие на невнимателно използване или използване на уреда не по предназначение.
- Ръжда или обезцветяване, причинени от външни влияния, използването на агресивни миещи препарати, излагането на хлор и др. Тези повреди не се считат за производствени дефекти.

13 ТЕХНИЧЕСКИ СПЕЦИФИКАЦИИ

13.1 Етикет за тип

Етикетът за тип изброява всички технически спецификации на вашия уред. Можете да го намерите:

- Във втората част на това ръководство.
- От вътрешната страна на вратата на корпуса.

13.2 Диаметри на инжекторите

- Главна горелка: 0.85mm
- Странична горелка: 0.85mm
- Горелка за шишове: 0.98mm

14 ОТКРИВАНЕ И ОТСТРАНЯВАНЕ НА НЕИЗПРАВНОСТИ

Проблем	Вероян1а(и) причина(и)	Решение(я)
Няма достатъчно топлина	• Газоподаването не е отворено • Тръбите на Вен-тури не са поставени над отворите на клапаните за газта • Отворите на горелките са запушени • Газовата бутилка е (почти) празна • Регулаторът на налягането не е свързан правилно към бутилката и/или маркуча	• Отворете газоподаването • Поставете тръбите на Вентури над отворите на клапаните за газта • Почистете отворите на горелките или подменете горелките • Подменете газовата бутилка • Свържете отново регулатора на налягането към бутилката и/или маркуча
Прекалена топлина и/или внезапни пламъци	• Храната е прекалено мазна • Отворът за изтичане на мазнината е запушен, мазнина в купата и/или мазнина по горелките • Температурата е твърде висока	• Изрежете излишната мазнина или настройте горелките на ниско положение • Почистете отвора за изтичане на мазнината, купата и горелките • Настройте горелките на по-ниска температура и/или печете храната недиректно върху скарата
Топлината не е разпределена равномерно по повърхността на скарата	Нормално е да има известна разлика в топлината; вижте "10.6 Извличане на полза от зоните на топлина". Вероятна(и) причина(и) за големи разлики в топлината: • Уредът не е предварително нагрят	• Нагрейте уреда предварително
Жълти пламъци	• Запушени горелки или тръби на Вентури • Сол по горелките • Уредът е свързан към бутан	• Почистете горелките и тръбите на Вентури • Почистете горелките • Свържете уреда към пропан, използвайки подходящия регулатор на налягането
Непълен пламък	• Запушена, пробита или ръждясала горелка	• Почистете или подменете горелката
Обратни пламъци (пламъци извън тръбите на Вентури/при контролните копчета)	• Запушени горелки или тръби на Вентури	• Прекъснете газоподаването и настройте горелките в положение OFF (Изкл.). • Оставете уреда да се охлади. • Почистете горелките и тръбите на Вентури.
Пламъците са по-високи от ръба на купата	• Силен вятър • Газовата бутилка е (почти) празна • Мазнина вкупата и/или по горелките	• Поставете уред със задната страна към вятъра • Подменете газовата бутилка • Почистете купата и горелките
Регулаторът на налягането бръмчи	• Горещо време • Нова (пълна) газова бутилка	• Това не е опасност или дефект. Би трябвало автоматично да спре след известно време.
Горелката свисти, когато е в положение LOW (Ниско)	• Замърсен газов инжектор, тръба на Вентури и/или горелка	• Почистете газовия инжектор, тръбата на Вентури и горелката

Проблем	Вероя1а(и) причина(и)	Решение(я)
Горелката не може да се запали (нито със запалител, нито с кибрит)	• Запушена горелка или тръба на Вентури • Няма газоподаване	• Почистете горелката и тръбата на Вентури • Отворете газоподаването и натиснете копчето за безопасност на регулатора на налягането (не присъства на всички регулатори)
Горелката не може да се запали със запалител	• Не е поставена батерията или батерията е поставена неправилно • Средната горелка не е била запалена първо Запалителят не е окабелен правилно • Повреден електрод • Грешно заземяване • Повреден запалител	• Поставете (отново) батерията,като позиционирате правилно клемите • Запалете първо средната горелка • Проверете и осъществете отново всички връзки на запалителя • Подменете електрода • Проверете и сглобете отново електродите, горелките и запалителя • Подменете запалителя
При натискане на запалителя не излизат искри и не се чува звук	• Не е поставена батерията или батерията е поставена неправилно • Изчерпана батерия • Бутонът на запалителя не е сглобен правилно • Повреден искрогенератор	• Поставете(отново)батерията,като позиционирате правилно клемите • Подменете батерията • Сглобете отново бутона на запалителя • Подменете искрогенератора
При натискане на запалителя се чува само звук (не се виждат искри)	• Грешно заземяване • Твърде отдалечени един от друг горелка и електрод	• Свържете отново искрогенератора и електродите • Леко огънете електрода, за да го приближите до горелката
Има искри, които не излизат от горелките	• Грешно окабеляване	• Подменете окабеляването
Има искри, но не при всички електроди и/или не са достатъчно силни	• Грешно заземяване • Изтощена батерия • Мокри или счупени електроди	• Свържете отново искрогенератора и електродите • Подменете батерията • Изсушете електродите с хартиена кърпа или ги подменете

SI - PRIROČNIK ZA UPORABO

1 Registrirajte vašo napravo 272

2 O tem priročniku 272

3 Pomembna varnostna navodila 272
- Branje in upoštevanje navodil 272
- Bodite previdni s plinom 272
- Izbiranje primernega mesta uporabe 272
- Varnostna opozorila 272

4 Ponavljajoči se koncepti 272
- Venturijeve cev 272
- Pokrovi gorilnikov 273
- Emajl 273
- Vzplamtitev 273

5 Sestavljanje naprave 273
- Varnostna navodila 273
- Sestavljanje naprave 273

6 Priklop plina na napravo 273
- Katero jeklenko, gibko cev in regulator? 273
- Varnostna navodila 273
- Priključitev gibke cevi na napravo 273
- Priključitev gibke cevi in jeklenke na regulator 274
- Zamenjava jeklenke 275

7 Preverjanje uhajanja plina 275
- Zakaj preveriti uhajanje plina? 275
- Kdaj preveriti uhajanje plina 275
- Varnostna navodila 275
- Katere materiale potrebujem? 275
- Kako preveriti uhajanje plina 275
- V primeru uhajanja plina 275

8 Pripravljanje naprave za uporabo 276
- Pred vsako uporabo 276
- Pred prvo uporabo (po dolgem času) 276
- Gorenje v napravi 276

9 Prižiganje gorilnikov 276
- Varnostna navodila 276
- Prižiganje glavnih gorilnikov 276
- Prižiganje stranskega gorilnika 277
- Prižiganje gorilnika za raženj 277
- Ugašanje gorilnikov 277
- Ponovno prižiganje gorilnikov 277
- Preverjanje plamena 278

10 Koristni nasveti in namigi 278
- Predhodno segrevanje naprave 278
- Preprečevanje sprijemanja h ane 278
- Neposredno in posredno pečenje 278
- Pečenje z zaprtim pokrovom 278
- Spremljanje temperature 278
- Izkoristite vroča območja 278
- Pečenje hrane na ražnju 279
- Preprečevanje vzplamtitve ognja 279

11 Vzdrževanje naprave 279
- Čiščenje rešetke 279
- Čiščenje kurišča 279
- Čiščenje gorilnikov in venturijevih cev 279
- Vzdrževanje emajliranih delov, delov iz nerjavečega jekla, delov iz kroma in delov s praškastim premazom 280
- Shranjevanje naprave 280
- Shranjevanje plinskih jeklenk 280
- Naročanje nadomestnih delov 280

12 Garancij 280
- Vključeno v garancij 280
- Izvzeto iz garancij 281

13 Tehnične specifikacije 281
- Tipska nalepka 281
- Premeri vbrizgalnika 281

14 Odpravljanje težav 281

1 REĢISTRĒJIET SAVU IERĪCI

Hvala, ker ste kupili napravo Barbecook! Povsem nov svet čaka, da ga raziščete, naj bo to v miru in tišini narave ali v mestnem vrvežu. Postanite mojster žara v naši skupnosti #barbecook in dovolite, da vaše veščine postavimo v ospredje.

Registrirajte svojo napravo Barbecook na spletu in deležni boste nekaj velikih prednosti:

- Dobili boste dostop do celotnega uporabniškega priročnika in spoznali prav vsak del svoje naprave.
- Na voljo so vam poprodajne storitve po vaši meri, da boste lahko hitro našli nadomestne dele in izkoristili optimalno garancijo
- Obveščeni boste o izboljšavah izdelkov in prejeli nasvete, trike in navdih, ki bodo v vas prebudili mojstra žara.

Ste pripravljeni na dogodivščino? Registrirajte svoj izdelek in se pridružite skupnosti #barbecook!

Več informacij o registraciji naprave najdete na spletni strani www.barbecook.com.

Družba Barbecook spoštuje vašo zasebnost. Vaši podatki ne bodo prodani, posredovani ali deljeni s tretjimi osebami.

2 O TEM PRIROČNIKU

Ta priročnik je sestavljen iz dveh delov:

- Del, ki ga pravkar berete, je prvi del. Ta vsebuje navodila za sestavljanje, uporabo in vzdrževanje vaše naprave.
- Drugi del se začne na strani 295. Vsebuje različne slike (povečane prikaze, sezname delov itd.) naprav, ki so opisane v tem priročniku.

3 POMEMBNA VARNOSTNA NAVODILA

3.1 Branje in upoštevanje navodil

Pred uporabo naprave preberite navodila. Vedno natančno upoštevajte navodila. Drugačno sestavljanje ali uporaba naprave lahko povzroči požar in materialno škodo.

Garancija ne velja za poškodbe, ki nastanejo zaradi neupoštevanja navodil (nepravilno sestavljanje, zloraba, neprimerno vzdrževanje itd.).

3.2 Bodite previdni s plinom

Delo s plinom je povsem varno, a je treba biti posebej previden:

- Plinske jeklenke vedno hranite na prostem in v dobro prezračevanem območju. Poskrbite, da ne bodo izpostavljene prekomerni vročini ali neposredni sončni svetlobi.
- Plinske jeklenke ali rezervne plinske jeklenke nikoli ne hranite v omarici vaše naprave.
- Rezervne plinske jeklenke nikoli ne hranite v bližini plinske naprave, ki je v uporabi.
- Po uporabi dovajanje plina zmeraj zaprite na plinski jeklenki.
- V bližini plinske naprave, ki je v uporabi, ali v bližini plinske jeklenke (polne/prazne) nikoli ne kadite.

Če zavohate plin, takoj zaprite dovajanje plina, pogasite vse plamene in odprite pokrov naprave. če vonj po plinu ne izgine, pokličite vašega dobavitelja plina ali gasilce.

3.3 Izbiranje primernega mesta uporabe

Napravo je dovoljeno uporabljati samo na prostem. če napravo uporabljate v notranjih prostorih, tudi v garaži ali uti, lahko pride do zastrupitve z ogljikovim monoksidom.

Pri izbiranju mesta uporabe na prostem vedno:

- Postavite napravo vsaj tri metre vstran od kakršnih koli zgradb na odprto in dobro prezračeno območje.
- Zagotovite, da bo vedno zagotovljen prost dotok zraka do gorilnikov in prezračevalnih odprtin v omarici.
- Prepričajte se, da naprava ni nameščena pod visečo konstrukcijo (ve ando, nadstreškom itd.).
- Napravo postavite na trdno in stabilno površino. Nikoli je ne postavljajte na premikajoče se vozilo (ladjo, prikolico itd.).

3.4 Varnostna opozorila

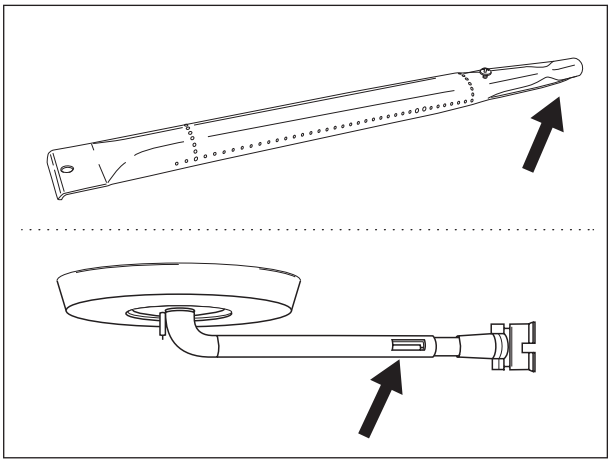
- Uporabljajte samo na prostem.
- Pred uporabo naprave preberite navodila.
- Ne premikajte naprave med uporabo.
- Med uporabo ne puščajte naprave brez nadzora, zlasti če so prisotni otroci in živali.
- OPOZORILO: dostopni deli so lahko zelo vroči. Otroci naj se ne zadržujejo v bližini naprave.
- Uporabite ustrezno zaščito med ravnanjem z vročimi deli (pokrov, rešetka itd.).
- Naprava med uporabo ne sme biti v bližini vnetljivih materialov.
- Ne uporabljajte lesenih briketov, oglja, vulkanskega kamenja ali keramičnih briketov v plinski napravi.
- Naprave ne uporabljajte, če ste uživali alkohol ali droge.
- Po uporabi zaprite dovod plina na plinski jeklenki.
- Naprave ne spreminjajte.

4 PONAVLJAJOČI SE KONCEPTI

Ta del vsebuje definicije nek erih manj znanih konceptov. Ti koncepti so uporabljeni v več poglavjih priročnika.

4.1 Venturijeve cevi

Venturijeve cevi so majhne cevi, ki so pritrjene na vs opne odprtine gorilnikov. Ob strani venturijevih cevi je odp tina. Videti jo je mogoče na glavnih gorilnikih in na stranskem gorilniku:



Ko se plin dovaja do gorilnikov, teče skozi venturijeve cevi. Zahvaljujoč odprtinam ob strani se plin meša z zrakom in posledično tudi s kisikom. To je potrebno za dobro prižiganje gorilnikov: samo pravilna zmes plina in kisika se bo pravilno vnela, plameni pa bodo posledično dobri.

4.2 Pokrovi gorilnikov

Pokrovi gorilnikov so pokrovi, ki jih namestite nad gorilnike vaše naprave. Gorilnike ščitijo pred kapljajočo maščobo. Odprtine ob straneh pokrovov razporejajo toploto čez celotno rešetko, ki se tako segreje veliko hitreje in bolj enakomerno.

4.3 Emajl

Nekateri deli naprave so prevlečeni s plastjo staljenega stekla, ki se imenuje emajl. Ta emajl ščiti kovino pred korozijo. Emajl je visokokakovosten material: odporen je na rjo, ne zbledi pod vplivom visokih temperatur in je preprost za vzdrževanje.

⚠ Ker je emajl manj prožen od kovine, ki jo prekriva, se lahko delci emajla v primeru nepravilne uporabe naprave odlomijo. Da bi p eprečili težave, bodite pazljivi pri sestavljanju emajliranih delov in emajl vedno vzdržujte, kot je opisano v nadaljevanju tega priročnika.

4.4 Vzplamtitev

Vzplamtitev ognja pomeni, da med pečenjem na žaru iz kurišča nenadoma zagorijo plameni. Običajno do njih pride za adi kapljanja maščobe ali marinade.

5 SESTAVWANJE NAPRAVE

5.1 Varnostna navodila

- Naprave med sestavljanjem ne spreminjajte. Spreminjanje delov, ki so vnaprej sestavljeni in/ali jih je zapečatil proizvajalec, je zelo nevarno in ni dovoljeno.
- Vedno natančno upoštevajte navodila za sestavljanje.
- Uporabnik je odgovoren za pravilno sestavljanje naprave. Garancija ne vključuje poš odb, ki so posledica nepravilnega sestavljanja.

5.2 Sestavljanje naprave

Potrebujete križni izvijač, ploščati izvijač in b erijo tipa AA (električni vžigalnik). Baterije nap avi niso priložene.

1. Namestite napravo na ravno in čisto površino.
2. Napravo sestavite, kot prikazujejo skice za sestavljanje. Najdete jih v drugem delu tega priročnika, za povečanim prikazom vaše naprave.

⚠ Bodite pazljivi pri sestavljanju emajliranih delov. Orodja in vijaki lah o poškodujejo emajl. Uporabite priložene vlaknene podložke, da zaščitite emajl okoli vija ov.

ℹ Pretisni omoti lahko vsebujejo več vija ov, kot jih boste potrebovali. Vijaki vam lah o po sestavljanju ostanejo.

ℹ Paket vsebuje še zasilni paket z nadomestnimi sestavnimi deli (vijaki, sorniki, vlaknenimi podl žkami itd.). Uporabite jih lahko, če ste kak del izgubili ali zlomili.

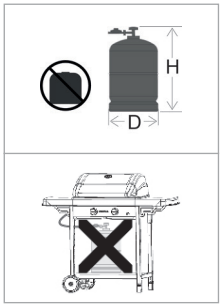
6 PRIKLOP PLINA NA NAPRAVO

6.1 Katero jeklenko, gibko cev in regulator?

Preden priklopite plin na napravo, morate kupiti plinsko jeklenko, cev in regulator tlaka. Spodnja tabela prikazuje, katero jeklenko, cev in regulator morate uporabiti.

V Belgiji (BE) mo ate na primer uporabiti propansko jeklenko s cevjo in regulatorjem za 37 mbar ali butansko jeklenko s cevjo in regulatorjem za 28–30 mbar.

Държава	Бутилка, маркуч и регулатор
DK, GR, NO, SE, EE, LT, LV, MT,HU, SI, NL	Пропан, 30 mbar
ES, GB,, IE, PT, BE, FR, LU, IT, CY	Пропан, 37 mbar/ Бутан, 28-30 mbar
DE, CZ, SK	Бутан, 50 mbar
PL	Пропан, 37 mbar



ℹ Ta žar je namenjen za uporabo s 4,5 do 15 kilogramskimi butanskimi/propanskimi jeklenkami z ustreznim nizkotlačnim regulatorjem. Priporočamo, da napravo priklopite na propan. Propan ima boljše zgorevanje in je manj občutljiv za zmrzal. Višina H jeklenke mora biti manjša od 58 cm, ne glede na širino ali premer D jeklenke.

ℹ Regulator tlaka in plinsko jeklenko kupite v kompletu. Vsi regulatorji niso primerni za vse jeklenke.

ℹ Uporabite samo plinsko cev in regulator, ki sta homologirana v državi uporabe.

6.2 Varnostna navodila

- Jeklenke nikoli ne priklopite neposredno na napravo. Na jeklenko vedno najprej namestite regulator tlaka.
- Nikoli ne spreminjajte predhodno sestavljenih ali zapečatenih delov jeklenke, cevi ali regulatorja tlaka.
- Cev naj bo čim krajša (največ 1,5 m), da se ne vleče po tleh.
  - Cevi nikoli ne preoblikujte ali ukrivljajte. Cevi ne vlecite ali prebadajte. Cev ne sme biti v stiku z deli žara, ki se segrejejo. Prepričajte se, da se gibljiva cev normalno raztegne brez ukrivljanja ali vlečenja.
  - Zamenjajte jo, če je poškodovana ali razpokana, če to zahtevajo nacionalni predpisi (npr. francoski) ali po koncu življenjske dobe.
- Jeklenka mora vedno stati navpično.
- Nikoli ne odpirajte dovoda plina.
- Vsakič, ko spremenite plinski priključek, preverite, ali plin uhaja. Glejte razdelek »7 Preverjanje uhajanja plina«.

6.3 Priključitev gibke cevi na napravo

Francija
Napravo se lahko uporablja z dvema vrstama gibljive cevi:

- Gibljiva cev za spajanje z obročastimi priključki na žaru in regulatorju, pritrjena z objemkami (v skladu s standardom XP D 36-110), priporočena dolžina 1,25 m
- Gibljiva cev(v skladu s standardom XP D 36-112), opremljena z navojno matico G 1/2 za pritrditev na žar in navojno matico M 20x1,5 za pritrditev na regulator, priporočena dolžina 1,25 m

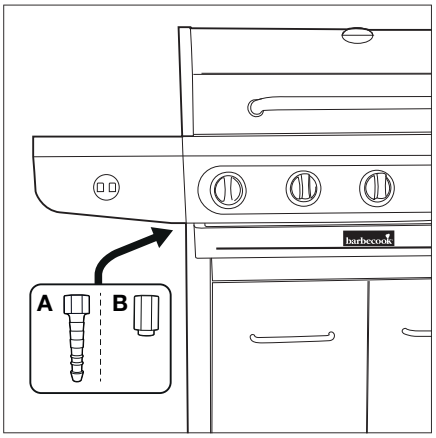
Druge države:

Uporabiti je treba gibljivo cev, ki je primerna za uporabo butana ali propana. Cev ne sme biti daljša od 1,50 m.

Da bi gibko plinsko cev priključili na napravo, morate na plinsko cev naprave najprej namestiti spojko. Napravi sta priloženi dve spojki, ki sta namenjeni za uporabo v določenih državah:

Država	Spojka
BE, CH, CZ, DK, ES, FI, GB, IE, IT, PT, SI	Spojka A
FR	Spojka B

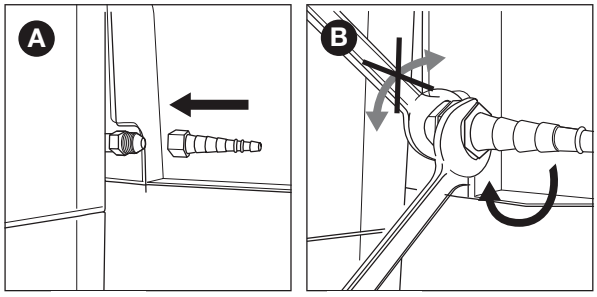
⚠ Če vaše države ni v preglednici, uporabite spojko, ki izpolnjuje standarde v vaši državi.



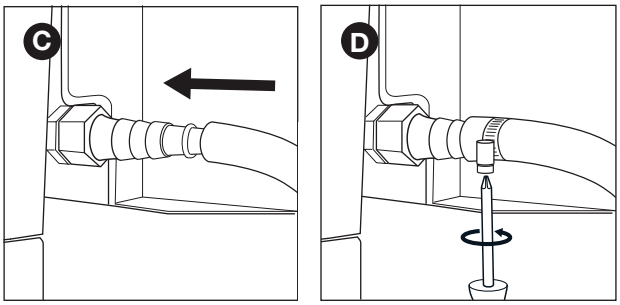
6.3.1 Spojka A

Potrebujete 19 mm ključ in križni izvijač.

1. Spojko privij e na plinsko cev naprave (A) in jo zategnite z 19 mm ključem (B).



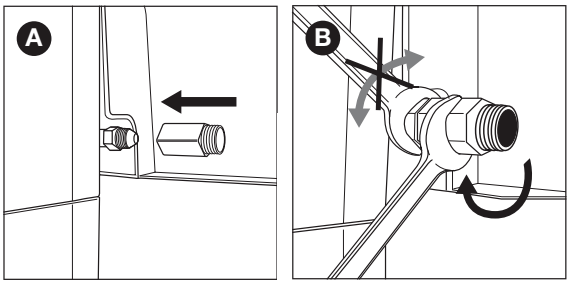
2. Cev potisnite čez spojko (C) in vpenjalni obroč nato zategnite s križnim izvijačem (D)



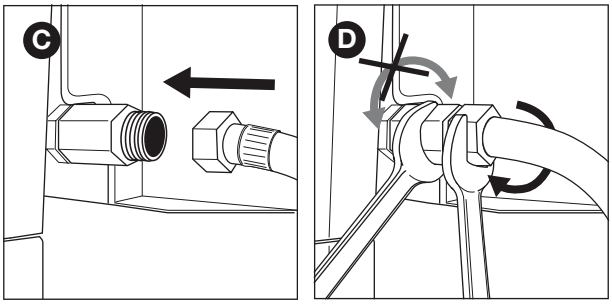
6.3.2 Spojka B

Potrebujete 22 mm ključ in francoz.

1. Spojko privij e na plinsko cev naprave (A) in jo zategnite z 22 mm ključem (B).



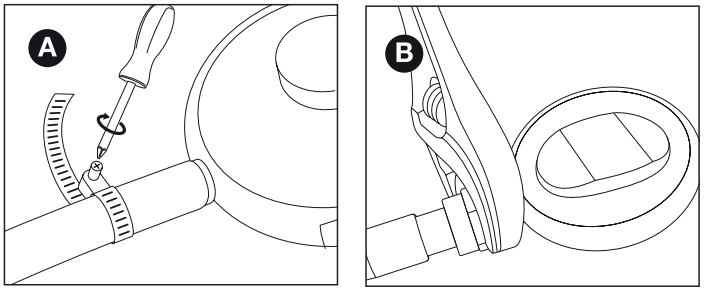
2. Gibko plinsko cev privij e na spojko (C) in jo zategnite z dvema ključema. Spojko držite z 22 mm ključem in medtem gibko cev privijaj e s francozom (D).



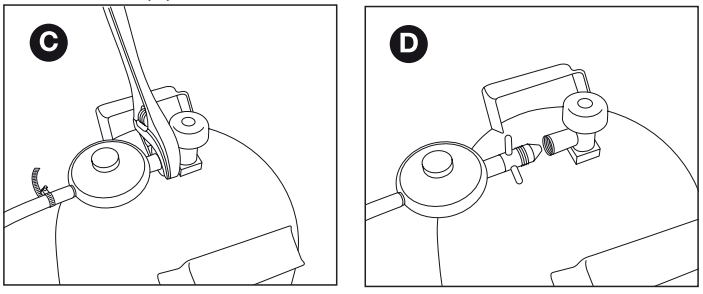
6.4 Priključitev gibke cevi in jeklenke na regulator

Potrebujete križni izvijač in/ali f ancoz, odvisno od tega, katero vrsto regulatorja tlaka uporabljate.

1. Cev priključite na regulator tlaka. Storite eno od naslednjega:
   - Če ima cev vpenjalni obroč, potisnite cev čez regulator in privij e vpenjalni obroč s križnim izvijačem (A)
   - Če ima cev matico, cev privij e na regulator in matico zategnite s francozom (B).



2. Regulator tlaka priključite na plinsko jeklenko. Storite eno od naslednjega:
   - Če ima regulator matico, ga na jeklenko privij e v desno in matico zategnite s francozom (C).
   - Če ima regulator vijačno glavo, ga na jeklen o privij e v levo (D).



⚠ Uporabljajte le regulatorje, ki so skladni s standardom EN 16129.

6.5 Zamenjava jeklenke

1. Zaustavite dovajanje plina in vse upravljalne gumbe nastavite na OFF (Izklop).
2. Odklopite prazno jeklenko in priklopite polno jeklenko.
3. Preverite jeklenko, cev in vse plinske priključke, če kje morda uhaja plin. Glejte "7 Preverjanje uhajanja plina".

⚠ Pozor: pri zamenjavi plinske jeklenke izvajajte dela vedno na zadostni razdalji do vseh virov vžiga.

7 PREVERJANJE UHAJANJA PLINA

7.1 Zakaj preveriti uhajanje plina?

Propan in butan sta težja od zraka. Ko uhajata iz naprave, tako ne uideta proč. Zlasti v dneh brez vetra lahko uhajanje povzroči, da se plin nabere v in okrog naprave. Nakopičeni plin se nato lahko vžge in eksplodira.

7.2 Kdaj preveriti uhajanje plina

- Pred prvo uporabo ali pred prvo uporabo po daljšem obdobju neuporabe.

⚠ Uhajanje plina preverite tudi, če je napravo sestavil trgovec.

- Vsakič ko zamenjate kak plinski sestavni del.
- Vsaj enkrat letno, po možnosti pred pričetkom sezone.

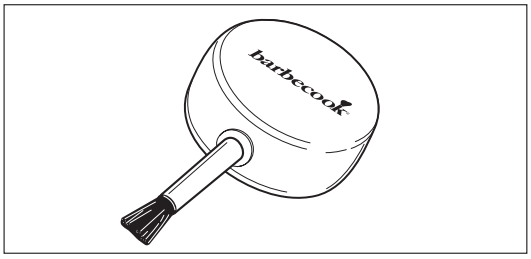
7.3 Varnostna navodila

- Napravo postavite na prosto na dobro prezračevano območje. Poskrbite, da v bližini naprave ne bo plamenov ali virov toplote.
- Uhajanja plina nikoli ne preverjajte z vžigalnikom ali vžigalico.
- Ne kadite in gorilnikov ne prižigajte, ko preverjate, ali plin kje uhaja.

7.4 Katere materiale potrebujem?

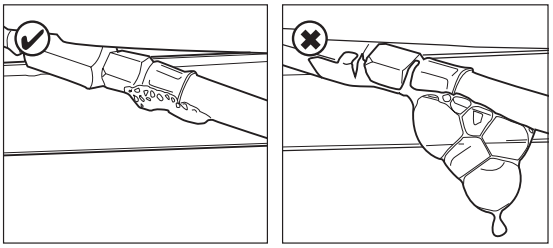
Za preverjanje uhajanja plina potrebujete:

- Preizkuševalno tekočino. Uporabite lahko tudi vnaprej pripravljeno razpršilo za preverjanje uhajanja ali mešanico vode (50 %) in detergenta za pomivanje posode (50 %).
- Orodje za preverjanje uhajanja, ki ste ga dobili skupaj z napravo. Uporabite ga, da posesate preizkuševalno tekočino, ki jo nato nanesete na plinski sestavni del oz. priključek, ki ga želite preveriti.



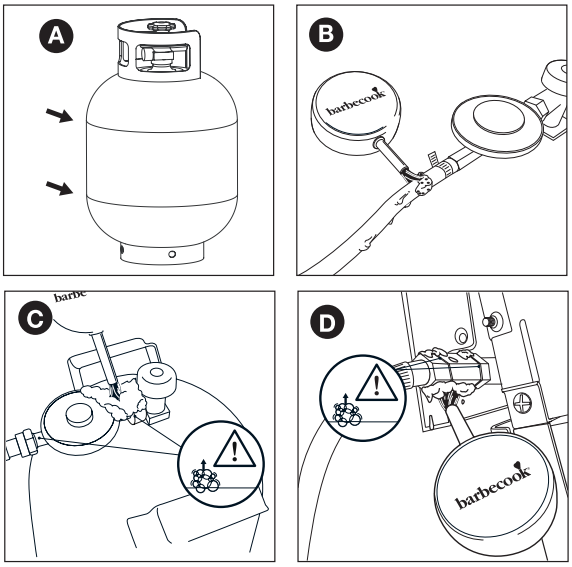
7.5 Kako preveriti uhajanje plina

Uhajanje plina preverite tako, da preizkuševalno tekočino nanesete na vse plinske dele in priključke. če se mehurčki na določenem delu ali priključku povečujejo, potem plin uhaja:



Za preverjanje uhajanja plina upoštevajte naslednji postopek:

1. Napravo postavite na odprt prostor.
2. Vzemite orodje za preverjanje uhajanja in preizkuševalno tekočino (razpršilo za preverjanje uhajanja ali mešanico vode/mila).
3. Odprite pokrov in vse upravljalne gumbe nastavite na OFF (Izklop).
4. Nekoliko odprite dovajanje plina. Ventil plinske jeklenke zavrtite samo za en obrat.
5. Nekaj preizkuševalne tekočine posesajte z orodjem za preverjanje uhajanja in jo nanesite na območje, ki ga želite preveriti. Preveriti je treba:
   - Zvare na plinski jeklenki (A)
   - Cev (B)
   - Priključke med jeklenko in regulatorjem tlaka ter med regulatorjem tlaka in cevjo (C)
   - Priključek med cevjo in napravo (D)



⚠ Vaš regulator tlaka in spojka se lahko razlikujeta od tistih na slikah.

6. Storite eno od naslednjega:
   - Če zaznate uhajanje, nadaljujte, kot je opisano v " V primeru uhajanja plina".
   - Če plin ne uhaja, zaprite dovajanje plina, vse dele temeljito sperite z vodo in jih dobro posušite.

7.6 V primeru uhajanja plina

1. Zaprite dovajanje plina in storite eno od naslednjega:
   - Če ste na katerem od priključkov zaznali uhajanje, ta priključek zategnite.
   - Če ste uhajanje zaznali na jeklenki ali cevi, jeklenko oz. cev zamenjajte.
2. Ponovno preglejte priključek oz. del, na katerem ste zaznali uhajanje.
3. Če uhajanja ne popravite, se obrnite na trgovca Barbecook. Naprave ne uporabljajte, dokler uhajanje ni popravljeno.

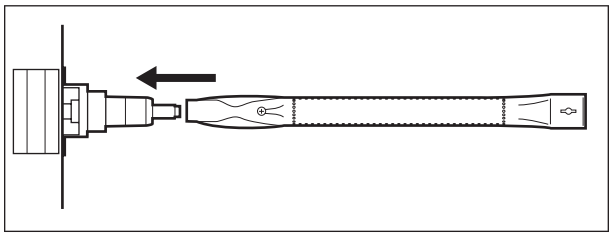
⚠ Za seznam trgovcev Barbecook v vaši bližini obiščite www.barbecook.com.

8 PRIPRAVLJANJE NAPRAVE ZA UPORABO

8.1 Pred vsako uporabo

Vsakič ko uporabljate napravo, poskrbite, da:

- Bo postavljena na ustreznem mestu. Glejte "3.3 Izbiranje primernega mesta uporabe".
- Plinska gibka cev se ne vleče po tleh in ne more priti v stik z vročo površino ali kapljajočo maščobo.
- Kurišče je čisto. Priporočamo, da kurišče očistite po vsaki uporabi. Glejte "11.2 Čiščenje kurišča".
- Gorilniki in venturijeve cevi niso zamašeni z insekti ali pajčevino. Glejte "11.3 Čiščenje gorilnikov in venturijevih cevi".
- Gorilniki so pravilno nameščeni. Venturijeve cevi mo ajo biti nameščene čez odprtine na plinskih ventilih.



⚠ Če želite biti povsem prepričani, da je s plinskim priklopom vse v redu, lahko pred vsako uporabo preverite, ali plin na vaši napravi kje pušča. Glejte "7 Preverjanje uhajanja plina".

8.2 Pred prvo uporabo (po dolgem času)

Če napravo uporabljate prvič ali prvič po dolgem času neuporabe, je treba opraviti nekaj dodatnih pregledov:

- Poskrbite, da boste prebrali, razumeli in preverili vsa navodila v tem priročniku (velja samo pred prvo uporabo).
- Preverite, ali plin na napravi kje uhaja. Glejte "7 Preverjanje uhajanja plina".

⚠ Uhajanje plina preverite tudi, če je napravo sestavil trgovec.

- Očistite gorilnike in venturijeve cevi (samo p ed prvo uporabo po dolgem času). Glejte "11.3 Čiščenje gorilnikov in venturijevih cevi"
- Zakurite ogenj v napravi, preden nanjo daste hrane (samo pred prvo uporabo). Glejte "8.3 Gorenje v napravi".

8.3 Gorenje v napravi

Z gorenjem v kurišču naprave pred prvo uporabo boste z naprave odstranili maščobo, ki je ostala od proizvodnje. Storite naslednje:

1. Prižgite glavne gorilnike in upravljalne gumbe nastavite na HIGH (Visoko). Glejte "9.2 Prižiganje glavnih gorilnikov".
2. Zaprite pokrov in pustite ogenj v napravi goreti 15 minut. Hrane še ne dajajte na rešetko.
3. Po 15 minutah odprite pokrov in pustite ogenj v napravi goreti še 5 minut (upravljalni gumbi so še vedno nastavljeni na HIGH (Visoko)).
4. Po teh 5 minutah je naprava pripravljena za uporabo. Zdaj lahko hrano položite na rešetko.

9 PRIŽIGANJE GORILNIKOV

ℹ Da bi gorilnike prižgali z električnim vžigalnikom, morate v vžigalnik vstaviti baterijo tipa M. Ba erija nap avi ni priložena. Predal vžigala za baterije najde e na notranji strani sprednje plošče desne mize.

9.1 Varnostna navodila

- Preden napravo prižgete, opravite vse preglede, ki so navedeni v "8 Pripravljanje naprave za uporabo".
- Poskrbite, da bo pokrov odprt, vsakič ko prižigate gorilnik.
- Med prižiganjem gorilnika se nikoli ne nagibajte neposredno čezenj.

9.2 Prižiganje glavnih gorilnikov

9.2.1 Uporaba vžigalnika

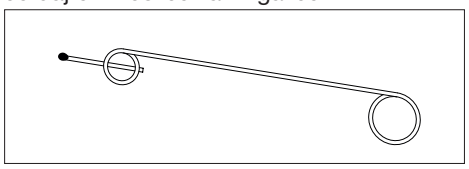
1. Odprite pokrov in upravljalne gumbe glavnih gorilnikov nastavite na OFF (Izklop).
2. Če ni prižgan še noben drug gorilnik, odprite dovajanje plina in počakajte deset sekund. Na ta način se plin stabilizira.
3. Pritisnite na upravljalni gumb gorilnika, nastavite ga na HIGH (Visoko) in ga za trenutek pridržite. Vgrajeni vžigalnik bo povzročil iskre, ki bodo prižgale gorilnik.

⚠ Vedno najprej prižgite en glavni gorilnik. Nikoli hkrati ne prižgite vseh glavnih gorilnikov.

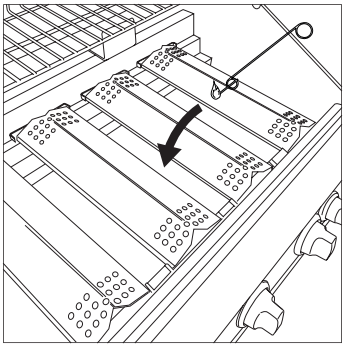
4. Če se gorilnik po treh poskusih ne prižge, njegov upravljalni gumb nastavite na OFF (Izklop), zaprite dovajanje plina in počakajte 5 minut. Na ta način lahko se nakopičeni plin sprosti.
5. Ponovno poskusite prižgati gorilnik. Če se še vedno ne prižge, ga poskusite prižgati z vžigalico ali glejte “14 Odpravljanje težav”, da ugotovite vzrok težave.

9.2.2 Uporaba vžigalice

1. Vžigalico dajte v nosilec za vžigalice.



2. Odprite pokrov in upravljalne gumbe glavnih gorilnikov nastavite na OFF (Izklop).
3. Če ni prižgan še noben drug gorilnik, odprite dovajanje plina in počakajte deset sekund. Na ta način se plin stabilizira.
4. Prižgite vžigalico in jo držite približno 13 mm proč od gorilnika.



5. Upravljalni gumb enega gorilnika nastavite na HIGH (Visoko).

⚠ Vedno najprej prižgite en glavni gorilnik. Nikoli hkrati ne prižgite vseh glavnih gorilnikov.

6. Če se gorilnik v 5 sekundah ne prižge, njegov upravljalni gumb nastavite na OFF (Izklop), zaprite dovajanje plina in počakajte 5 minut. Na ta način lahko se nakopičeni plin sprosti.
7. Ponovno poskusite prižgati gorilnik. če se še vedno ne prižge, glejte "14 Odpravljanje težav", da ugotovite vzrok težave.
8. Ko je gorilnik prižgan, prižgite še ostale gorilnike, tako da njihove upravljalne gumbe nastavite na HIGH (Visoko).

9.3 Prižiganje stranskega gorilnika

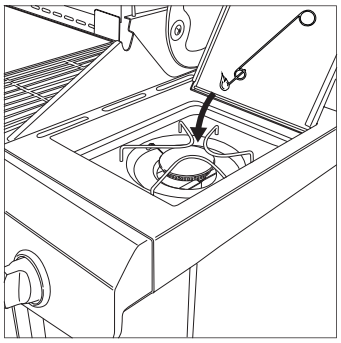
⚠ Na stranski gorilnik lahko postavite le posodo z največjo težo 9 kg, največjim premerom 220 mm in najmanjšim premerom 120 mm.

9.3.1 Uporaba vžigalnika

1. Odprite pokrov in upravljalni gumb stranskega gorilnika nastavite na OFF (Izklop).
2. Če ni prižgan še noben drug gorilnik, odprite dovajanje plina in počakajte deset sekund. Na ta način se plin stabilizira.
3. Pritisnite na upravljalni gumb stranskega gorilnika, nastavite ga na HIGH (Visoko) in ga za trenutek pridržite. Vgrajeni vžigalnik bo povzročil iskre, ki bodo prižgale stranski gorilnik.
4. Če se gorilnik po treh poskusih ne prižge, njegov upravljalni gumb nastavite na OFF (Izklop), zaprite dovajanje plina in počakajte 5 minut. Na ta način lahko se nakopičeni plin sprosti.
5. Ponovno poskusite prižgati stranski gorilnik. Če se še vedno ne prižge, ga poskusite prižgati z vžigalico ali glejte “14 Odpravljanje težav”, da ugotovite vzrok težave.

9.3.2 Uporaba vžigalice

1. Vžigalico dajte v nosilec za vžigalice.
2. Odprite pokrov in upravljalni gumb stranskega gorilnika nastavite na OFF (Izklop).
3. če ni prižgan še noben drug gorilnik, odprite dovajanje plina in počakajte deset sekund. Na ta način se plin stabilizira.
4. Prižgite vžigalico in jo držite približno 13 mm proč od stranskega gorilnika.



5. Upravljalni gumb stranskega gorilnika nastavite na HIGH (Visoko).
6. Če se stranski gorilnik v 5 sekundah ne prižge, njegov upravljalni gumb nastavite na OFF (Izklop), zaprite dovajanje plina in počakajte 5 minut. Na ta način lahko se nakopičeni plin sprosti.
7. Ponovno poskusite prižgati stranski gorilnik. če se še vedno ne prižge, glejte "14 Odpravljanje težav", da ugotovite vzrok težave.

9.4 Prižiganje gorilnika za raženj

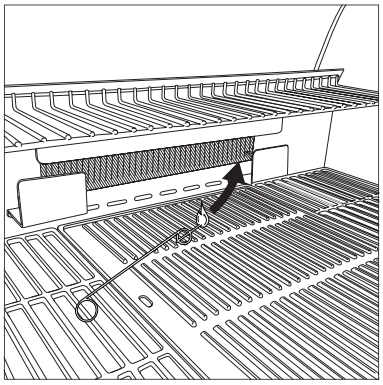
ℹ Preden lahko začnete uporabljati gorilnik za raženj, morate v motorček gorilnika za raženj vstaviti dve bateriji tipa D. Ti bateriji nap avi nista priloženi.

9.4.1 Uporaba vžigalnika

1. Odprite pokrov in upravljalni gumb gorilnika za raženj nastavite na OFF (Izklop).
2. Rešetke in mrežo za segrevanje vzemite z naprave in jih dajte na stran.
3. Če ni prižgan še noben drug gorilnik, odprite dovajanje plina in počakajte deset sekund. Na ta način se plin stabilizira.
4. Pritisnite na upravljalni gumb gorilnika za raženj, nastavite ga na HIGH (Visoko) in ga za trenutek pridržite. Vgrajeni vžigalnik bo povzročil iskre, ki bodo prižgale gorilnik za raženj.
5. Če se gorilnik po treh poskusih ne prižge, njegov upravljalni gumb nastavite na OFF (Izklop), zaprite dovajanje plina in počakajte 5 minut. Na ta način lahko se nakopičeni plin sprosti.
6. Ponovno poskusite prižgati gorilnik za raženj. Če se še vedno ne prižge, ga poskusite prižgati z vžigalico ali glejte “14 Odpravljanje težav”, da ugotovite vzrok težave.

9.4.2 Uporaba vžigalice

1. Vžigalico dajte v nosilec za vžigalice.
2. Odprite pokrov in upravljalni gumb gorilnika za raženj nastavite na OFF (Izklop).
3. Če ni prižgan še noben drug gorilnik, odprite dovajanje plina in počakajte deset sekund. Na ta način se plin stabilizira.
4. Prižgite vžigalico in jo približajte desni strani gorilnika za raženj.



5. Upravljalni gumb gorilnika za raženj nastavite na HIGH (Visoko).
6. Če se gorilnik v 5 sekundah ne prižge, njegov upravljalni gumb nastavite na OFF (Izklop), zaprite dovajanje plina in počakajte 5 minut. Na ta način lahko se nakopičeni plin sprosti.
7. Ponovno poskusite prižgati gorilnik za raženj. Če se še vedno ne prižge, glejte “14 Odpravljanje težav”, da ugotovite vzrok težave.

9.5 Ugašanje gorilnikov

Če gorilnikov več ne boste uporabljali, jih morate ugasniti. Storite naslednje:

1. Ustavite dovajanje plina.
2. Upravljalne gumbe gorilnikov nastavite na OFF (Izklop).

S tem ko najprej zaprete dovajanje plina, boste poskrbeli, da plina ne bo v napravi.

9.6 Ponovno prižiganje gorilnikov

Če gorilnik med uporabo ugasne, storite naslednje:

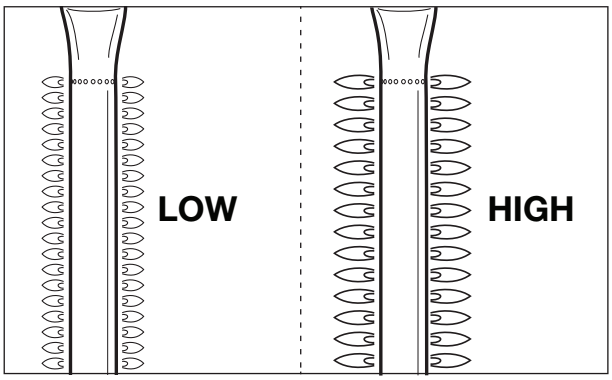
1. Odprite pokrov in zaprite dovajanje plina.
2. Upravljalne gumbe nastavite na OFF (Izklop) in počakajte 5 minut. Na ta način lahko se nakopičeni plin sprosti.
3. Ponovno prižgite gorilnik(-e).

9.7 Preverjanje plamena

Vsakič ko prižgete gorilnik, je treba preveriti plamen. Idealen plamen gori skoraj popolnoma modro, le konica je nekoliko rumene barve. Občasno rumeni plamen je običajen in neškodljiv.

Če je s plamenom kaj narobe, storite eno od naslednjega, da odpravite težavo:

Če je plamen...	Storite naslednje...
Slab in popolnoma rumen	1. Takoj zaustavite dovajanje plina in vse upravljalne gumbe nastavite na OFF (Izklop). 2. Glejte "14 Odpravljanje težav", da ugotovite vzrok težave. Najverjetneje so zamašene venturijeve cevi
Sega čez rob kurišča	1. Takoj zaustavite dovajanje plina in vse upravljalne gumbe nastavite na OFF (Izklop). 2. Počakajte 5 minut, da se nakopičeni plin sprosti. 3. Ponovno prižgite gorilnik(-e). 4. Če težave niste odpravili, glejte "14 Odpravljanje težav", da ugotovite vzrok težave.



10. KORISTNI NASVETI IN NAMIGI

10.1 Predhodno segrevanje naprave

S predhodnim segrevanjem naprave boste poskrbeli, da bo rešetka dovolj vroča, ko boste nanjo začeli polagati hrano. Storite naslednje:

1. Prižgite gorilnik(-e) in upravljalni(-e) gumb(-e) nastavite na HIGH (Visoko).
2. Zaprite pokrov in pustite napravo tako delovati deset minut.
3. Po desetih minutah odprite pokrov in položite hrano na rešetko.
4. če zdaj potrebujete manj toplote, upravljalni(-e) gumb(-e) nastavite na nižji položaj.

10.2 Preprečevanje sprijemanja h ane

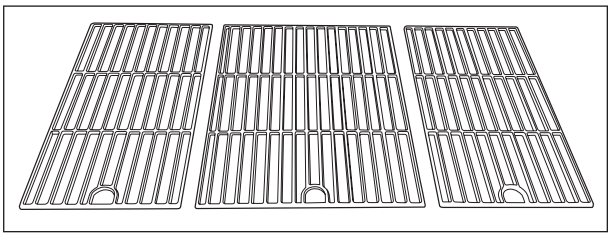
Da se hrana ne bi sprijela na ešetko:

- Preden hrano položite na rešetko, jo s čopičem rahlo premažite z oljem. Z oljem lahko namažete tudi rešetko.
- Napravo predhodno segrejte. Čim bolj topla bo rešetka, ko položite hrano na njo, manj se bo hrana sprijela na ešetko.
- Hrane ne obračajte prehitro. Počakajte, da se segreje.

10.3 Neposredno in posredno pečenje

Pečete lahko neposredno ali posredno, odvisno od tega, katero vrsto hrane pripravljate in kako jo želite pripraviti:

Metoda	Opis	Uporaba
Neposredno	Hrano postavite neposredno nad prižgani gorilnik, gorilnik nastavite na visok položaj in pustite pokrov odprt.	Za popečenje mesa in zelenjave
Posredno	Hrano postavite ob prižgani gorilnik, gorilnik nastavite na srednji/nizek položaj in zaprite pokrov.	Za nadaljnje pečenje popečenega mesa



⚠ Ko pečete ob zaprtem pokrovu, bodite pozorni na termometer na pokrovu in tako poskrbite, da se naprava ne bo preveč segrela. Glejte "10.5 Spremljanje temperature".

10.4 Pečenje z zaprtim pokrovom

Pečenje z zaprtim pokrovom ima nekatere pomembne prednosti:

- Temperatura rešetke je višja in ostane enakomernejša.
- Zmanjšate čas pečenja hrane, hrana pa ostane sočnejša.
- Zmanjšate število vzplamtitev ognja in privarčujete plin.

⚠ Ko pečete ob zaprtem pokrovu, bodite pozorni na termometer na pokrovu in tako poskrbite, da se naprava ne bo preveč segrela. Glejte "10.5 Spremljanje temperature".

10.5 Spremljanje temperature

Vaša naprava je opremljena z zmogljivimi gorilniki, zato se hitro segreje, temperaturo pa lahko ohranjate enakomerno. Toda ko pečete pod zaprtim pokrovom, morate poskrbeti, da se naprava ne bo preveč segrela. Bodite pozorni na termometer na pokrovu in upoštevajte naslednje napotke:

- Normalna temperatura pečenja je približno 21 O 0c. Pri višjih temperaturah se kapljajoča in nakopičena maščoba lahko vname.
- Temperatura ne sme nikoli za več kot pet minut presegati 300 °C. Na ta način lahko namreč napravo poškodujete in deformirate.

⚠ Če se naprava preveč segreje, jo ohladite, tako da odprete pokrov, gorilnike pa nastavite na nižji položaj.

10.6 Izkoristite vroča območja

Ko so vsi gorilniki prižgani, pokrovi gorilnikov toploto čim bolj enakomerno porazdelijo č z rešetko. Tudi kljub enakomernemu segrevanju so nekatera območja bolj vroča od drugih. Ta vroča območja lahko izkoristite, da hrano zares dobro spečete:

Območje	Vroče?	Izkoristite za ...
Spredaj	Vroče	Pečenje nežnih kosov hrane (rakci, ribe itd.)
Sredina	Bolj vroče	Priprava hrane, ki se peče dlje časa (npr. klobase, piščančja bedra itd.)
Zadaj	Najbolj vroče	Popečenje mesa in zelenjave

Vroča območja lahko ustvarite tudi s prilagajanjem moči gorilnikov. Tako lahko, na primer, gorilnik nastavite na nižji položaj in območje nad tem gorilnikom uporabite za pečenje nežnih kosov hrane ali hrane, ki se peče dlje časa.

10.7 Pečenje hrane na ražnju

Za pečenje na ražnju morate hkrati uporabiti glavne gorilnike in gorilnik za raženj. Za pripravo piščanca na ražnju, na primer, upoštevajte naslednji postopek:

1. Rešetke in mrežo za segrevanje vzemite z naprave in jih dajte na stran.
2. Prižgite glavne gorilnike in zaprite pokrov, da segrejete napravo. Med tem časom dajte piščanca na raženj.
3. Po desetih minutah odprite pokrov, ugasnite sredinski gorilnik, stranska gorilnika pa nastavite na LOW (Nizko). Na sredinski gorilnik lahko postavite krožnik, kamor bo kapljala maščoba.
4. Raženj namestite nad gorilnike in zaprite pokrov. Piščanec se bo pekel na vročem zraku tako kot v običajni pečici.
5. Ko je piščanec delo pečen, prižgite gorilnik za raženj, da zapečete kožo piščanca. Ko prižigate gorilnik, odprite pokrov in ga nato zaprite.
6. Pazite na piščanca, da se koža ne prismodi. Ko je koža dovolj hrustljava, ugasnite gorilnik za raženj.

Ko pečete ob zaprtem pokrovu, bodite pozorni na termometer na pokrovu in tako poskrbite, da se naprava ne bo preveč segrela. Glejte “10.5 Spremljanje temperature”.

10.8 Preprečevanje vzplamtitve ognja

Med pečenjem na žaru je določena mera vzplamtitve ognja običajna. Zaradi premočne vzplamtitve ognja pa lahko naraste temperatura v napravi in nakopičena maščoba se lahko vname. Da bi preprečili vzplamtitev ognja:

- Ko pričnete z uporabo žara, se prepričajte, da je kurišče čisto. Priporočamo, da kurišče očistite po vsaki uporabi. Glejte "11.2 Čiščenje kurišča".
- Redno preverjajte, ali je odprtina za izpuščanje maščobe morda zamašena in ali je prestrezna posoda oz. skodelica za maščobo že polna.
- Ko na žaru pečete mastno meso, odvečne mastne kose odrežite, zaprite pokrov, gorilnike pa nastavite na srednji oz.nizek položaj.

11 VZDRŽEVANJE NAPRAVE

11.1 Čiščenje rešetke

Priporočamo, da rešetko po vsaki uporabi očistite s čistilom Barbecook.

Rešetko lahko očistite tudi z blagim detergentom ali s sodo bikarbono. Rešetke nikoli ne čistite s čistili za pečico.

11.2 Čiščenje kurišča

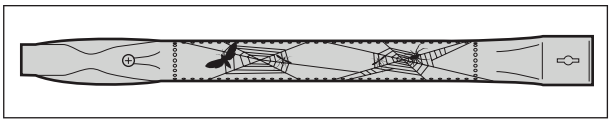
Priporočamo, da kotel po vsaki uporabi očistite s čistilom Barbecook.

11.3 Čiščenje gorilnikov in venturijevih cev

11.3.1 Zakaj čistiti gorilnike in venturijeve cevi?

Pajki in insekti lahko v gorilnikih in venturijevih ceveh sple ejo mreže ter postavijo gn zda. Te lahko blokirajo dovajanje plina do gorilnikov. Posledično:

- Ne boste mogli prižgati gorilnikov. Če vam gorilnike kljub temu uspe prižgati, bodo plameni rumeni z veliko dima.
- Plin lahko prične goreti zunaj venturijevih cevi na up avljalnih gumbih. Tak ogenj se razširi in lahko povzroči resne telesne poškodbe ter materialno škodo.



Poškodbe, ki nastanejo zaradi blokiranih gorilnikov in venturijevih cevi, se š ejejo kot neprimerno vzdrževanje in zanje garancija ne velja

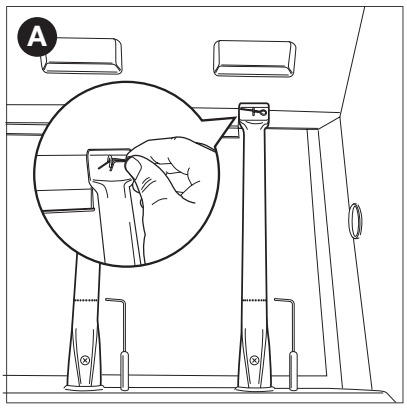
11.3.2 Kdaj čistiti gorilnike in venturijeve cevi?

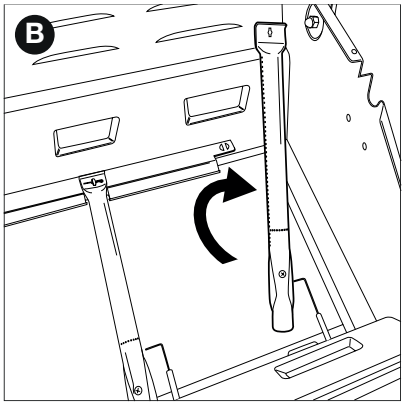
Gorilnike in venturijeve cevi vaše nap ave morate očistiti:

- Pred prvo uporabo po daljšem obdobju neuporabe.
- Vsaj dvakrat letno, od tega enkrat ob pričetku sezone.

11.3.3 Za čiščenje gorilnikov in venturijevih cevi?

1. Gorilnike odstranite z naprave, kot prikazujeta sliki če opazite, da je kateri od gorilnikov poškodovan, ga morate zamenjati.





2. Gorilnike in venturijeve cevi očisti e z majhno krtačo ali z doma narejenim pripomočkom za čiščenje cevi (raztegnjeno sponko za papir, krtačo za cevi itd.).
3. Gorilnike namestite nazaj. Poskrbite, da boste venturijeve cevi namestili čez odprtine na plinskih ventilih.

11.4 Vzdrževanje emajliranih delov, delov iz nerjavecega jekla, delov iz kroma in delov s praškastim premazom

Material	Kako vzdrževati ta material
Emajl	• Ne uporabljajte ostrih predmetov in ne udarjajte ob trde površine. • Preprečite stik s hladnimi tekočinami, ko je emajl še vroč. • Uporabite lahko kovinske gobice in abrazivne detergente.
Nerjaveče jeklo in krom	• Ne uporabljajte agresivnih, abrazivnih ali kovinskih sredstev za čiščenje. • Uporabljajte blage detergente in jih pustite delovati na jeklu. • Uporabite mehko gobico ali krpo. • Po čiščenju dobro sperite in posušite, preden shranite.
S praškastim premazom	• Ne uporabljajte ostrih predmetov. Uporabljajte blage detergente in mehko gobico ali krpo. • Po čiščenju dobro sperite in posušite, preden shranite.

Naprava je sestavljena iz emajliranih delov, delov iz nerjavečega jekla, kromiranih delov in delov s praškastim premazom. Vsak material potrebuje drugačno vzdrževanje:

⚠ Da bi preprečili nastajanje rje na nerjavečem jeklu, preprečite stik s klorom, soljo in železom. Priporočamo, da naprave ne uporabljate v bližini obale, v bližini železnic ali bazenov.

⚠ Poškodbe, ki nastanejo zaradi neupoštevanja navodil, se štejejo kot neprimerno vzdrževanje in zanje garancija ne velja.

Pod povečanim prikazom naprave (drugi del priročnika) je naveden seznam delov, iz katerih je naprava sestavljena. Ta seznam vsebuje simbole, ki opredeljujejo material vsakega dela in vam bodo pomagali pri izbiranju pravilnega načina vzdrževanja tega dela. V seznamu delov so uporabljeni naslednji simboli:

Simbol	Material
●	Emalja
▲	Hroms
■	Nerūsējošais tērauds
★	Ar pulveri pārklātās

11.5 Shranjevanje naprave

Če naprave ne boste uporabljali dlje časa, jo hranite v suhem prostoru. Preden napravo shranite:

- Odklopite plinsko jeklenko. Naprave nikoli ne hranite v notranjih prostorih (niti v garaži ali uti), dokler je priključena na plinsko jeklenko.
- Gorilnike in rešetke očistite, jih naoljite in nato ovij e v papir.
- Napravo pokrij e s pokrivalom Barbecook. Registrirajte vašo napravo na spletnem naslovu www.barbecook.com in najdite pravo pokrivalo za vašo napravo.

11.6 Shranjevanje plinskih jeklenk

Ta navodila velja tako za prazne kot za polne plinske jeklenke.

- Plinske jeklenke vedno hranite na prostem in v dobro prezračevanem območju. Poskrbite, da ne bodo izpostavljene prekomerni vročini ali neposredni sončni svetlobi.
- Plinske jeklenke nikoli ne hranite v območju, ki se lahko zelo segreje (v avtomobilu, na čolnu itd.).
- Plinske jeklenke ali rezervne plinske jeklenke nikoli ne hranite v omarici vaše naprave.
- Rezervne plinske jeklenke nikoli ne hranite v bližini plinske naprave, ki je v uporabi.
- Plinske jeklenke zmeraj hranite izven dosega otrok.
- Plinske jeklenke zmeraj hranite in prevažajte v pokončnem položaju.

11.7 Naročilo nadomestnih delov

Dele, ki so neposredno izpostavljeni ognju ali intenzivni toploti, je treba občasno zamenjati. Za naročilo nadomestnega dela:

1. Poiščite referenčno številko dela, ki ga potrebujete. Seznam vseh referenčnih številk najdete pod povečanimi slikami v drugem delu tega priročnika in na spletni strani www.barbecook.com.

   Če ste napravo registrirali na spletu, boste avtomatsko preusmerjeni na pravi seznam v vašem računu MyBarbecook. Tam lahko tudi naročite dele prek spleta.

2. Nadomestni del naročite na spletni strani www.barbecook.com ali na prodajnem mestu. Dele, ki jih krije ga ancija, lahko naročite samo na prodajnem mestu.

12 GARANCIJA

12.1 Vključeno v garancij

Za vašo napravo velja dvoletna garancija, ki začne eči z dnem nakupa. Ta garancija velja za vse p oizvodne napake, če:

- Je bila naprava uporabljena in vzdrževana v skladu z navodili iz tega priročnika. Poškodbe, ki nastanejo zaradi zlorabe, nepravilnega sestavljanja ali nepravilnega vzdrževanja, se ne smatrajo kot proizvodne napake.
- Lahko predložite račun in individualno serijs o številko vaše naprave. Ta serijska š evilka se začne s črko G, ki ji sledi 15 števil. Navedena je:
  - Na tem priročniku in na začetnem paketu, katerega del je priročnik,
  - Na embalaži naprave,
  - Na notranji strani vrat omarice.
- Oddelek za zagotavljanje kakovosti Barbecook potrdi, da so deli poškodovani in so se poškodovali med normalno uporabo, kljub pravilnemu sestavljanju in primernemu vzdrževanju.

Če kateri od prej navedenih pogojev ni izpolnjen, ne morete zahtevati kakršnihkoli povračil. V vseh primerih je garancija omejena na popravilo ali zamenjavo pokvarjenega(-ih) dela(-ov).

12.2 Izvzeto iz garancij

Garancija ne velja za naslednje poš odbe in napake:

- Normalno obrabo (rjavenje, preoblikovanje, razbarvanje itd.) delov, ki so neposredno izpostavljeni ognju ali intenzivni toploti. Običajno je, da je treba te dele občasno zamenjati.
- Vizualne nepravilnosti, ki so običajne za postopek proizvodnje. Te nepravilnosti se ne smatrajo kot proizvodne napake.
- Vse poškodbe, ki nastanejo zaradi nepravilnega vzdrževanja, nepravilnega shranjevanja, nepravilnega sestavljanja ali sprememb vnaprej sestavljenih delov.
- Vse poškodbe, ki nastanejo zaradi zlorabe naprave (uporabe, ki ni v skladu z navodili iz tega priročnika, uporabe za komercialno uporabo itd.).
- Vse posledične poškodbe, ki nastanejo zaradi malomarne ali nepredvidene uporabe naprave.
- Rja ali razbarvanje, ki sta posledica zunanjih vplivov, uporabe agresivnih čistil, izpostavljenosti kloru itd. Te poškodbe se ne smatrajo kot proizvodne napake.

13 TEHNIČNE SPECIFIKACIJ

13.1 Tipska nalepka

Na tipski nalepki so navedene vse tehnične specifikacije vaš naprave. Navedena je:

- V drugem delu tega priročnika.
- Na notranji strani vrat omarice.

13.2 Premeri vbrizgalnika

- Glavni gorilnik: 0.85mm
- Stranski gorilnik: 0.85mm
- Gorilnik za raženj: 0.98mm

14 ODPRAVWANJE TEŽAV

Težava	Najverjetnejši vzrok(-i)	Rešitev/rešitve
Ni dovolj toplote	• Dovajanje plina ni odprto • Venturijeve cevi niso nameščene č z odprtine na plinskih ventilih • Odprtine na gorilniku zamašene • Plinska jeklenka (skoraj) prazna • Regulator tlaka ni pravilno priklopljen na jeklenko in/ali cev	• Odprite dovajanje plina • Venturijeve cevi namesti e čez odprtine na plinskih ventilih • Očistite odprtine na gorilniku ali zamenjajte gorilnike • Zamenjajte plinsko jeklenko • Regulator tlaka znova priklopite na plinsko jeklenko in/ali cev
Prekomerna toplota in/ali vzplamtitve ognja	• Hrana preveč mastna • Odprtina za izpuščanje maščobe zamašena, maščoba v kurišču in/ali na gorilnikih • Temperatura previsoka	• Odrežite odvečne mastne kose ali nastavite gorilnike na nižji položaj • Očistite odprtino za izpuščanje maščobe, kurišče in gorilnike • Gorilnike nastavite na nižjo temperaturo in/ali hrano pecite neposredno
Toplota ni enakomerno razporejena čez površino rešetke	Nekatere temperaturne razlike so običajne, glejte "10.6 Izkoristite vroča območja". Najverjetnejši vzrok(-0 za velike razlike v toploti: • Naprava ni bila predhodno segreta	• Predhodno segrejte napravo
Rumeni plameni	• Gorilniki ali venturijeve cevi so zamašeni • Sol na gorilnikih • Naprava priklopljena na butan	• Očistite gorilnike in venturijeve cevi • Očistite gorilnike • Napravo priklopite na propan in uporabite ustrezen regulator tlaka
Neenakomeren plamen	• Gorilnik zamašen, preluknjan ali zarjavel	• Očistite ali zamenjajte gorilnik
Širjenje ognja (plameni zunaj venturijevih cevi/na up avljalnih gumbih)	• Gorilniki ali venturijeve cevi so zamašen	• Zaprite dovajanje plina in gorilnike nastavite na OFF (Izklop). • Pustite, da se naprava ohladi. • Očistite gorilnike in venturijeve cevi.
Plameni segajo čez rob kurišča	• Veliko vetra • Plinska jeklenka (skoraD prazna • Maščoba v kurišču in/ali na gorilnikih	• Napravo postavite tako, da bo zadnja stran obrnjena proti vetru • Zamenjajte plinsko jeklenko • Očistite kurišče in gorilnike
Regulator tlaka brni	• Vroče vreme • Nova (polna) plinska jeklenka	• Ni nevarno ali okvara. Čez nekaj časa bi moralo samo od sebe prenehati.
Gorilnik piska, ko je nastavljen na LOW (Nizko)	• Vbrizgalnik plina, venturijeva cev in/ali gorilnik umazani	• Očistite vbrizgalnik plina, venturijevo cev in gorilnik

Težava	Najverjeb'tejsi vzrok(-i)	Resitev/resitve
Gorilnika ni mogoce prizgati (bodisi z vzigalnikom bodisi z vzigalico)	• Gorilnik ali venturijeva cev zamasena • Ni dovajanja plina	• Ocistite gorilnik in venturijevo cev • Odprite dovajanje plina in pritisnite varnostni gumb na regulatorju tlaka (nimajo ga vsi regulatorji)
Gorilnika z vzigalnikom ni mogoce prizgati	• Baterija ni vstavljena ali je vstavljena napacno • Sredinski gorilnik se ne prizge prvi • Ozicenje vzigalnika ni pravilno speljano • Poskodovana elektroda • Pokvarjeno ozemljilo • Pokvarjen vzigalnik	• (Ponovno) vstavite baterijo s p avilno usmeritvijo polov • Najprej prizgite sredinski gorilnik • Preverite in ponovno sestavite vse prikljucke vzigalnika • Zamenjajte elektrodo • Preverite in ponovno sestavite elektroda, gorilnike in vzigalnik • Zamenjajte vzigalnik
Ob pritisku na vzigalnik ni iskre in zvoka	• Baterija ni vstavljena ali je vstavljena napacn • Prazna baterija • Gumb vzigalnika ni pravilno namescen • Pokvarjen generator isker	• (Ponovno) vstavite baterijo s pravilno usmeritvijo polov • Zamenjajte baterijo • Ponovno namestite gumb vzigalnika • Zamenjajte generator isker
Ob pritisku na vzigalnik je samo zvok (brez isker)	• Pokvarjeno ozemljilo • Gorilnik in elektroda prevec narazen	• Ponovno prikljucite generator isker in elektroda • Elektrodo nekoliko ukrivite, da bo blizje gorilniku
Pojavljajo se iskre, ki pa ne prihajajo iz gorilnikov	• Napacno ozicenje	• Zamenjajte ozicenje
Pojavljajo se iskre, a ne na vseh elektrodah in/ali niso dovolj mocne	• Pokvarjeno ozemljilo • Baterija s oraj izpraznjena • Mokre ali zlomljene elektroda	• Ponovno prikljucite generator isker in elektroda • Zamenjajte baterijo • Elektroda posusite s papirnatimi brisacami ali jih zamenjajte

HR - KORISNIČKI PRIRUČNIK

1 Registrirajte Vaš uređaj 284

2 O ovom priručniku 284

3 Važne sigurnosne napomene....284
- Pročitajte i slijedi e upute....284
- Budite oprezni s plinom 284
- Odaberite odgovarajuću lokaciju 284
- Sigurnosna upozorenja....284

4 Često korišteni pojmovi 284
- Redukcijs e cijev 284
- Zaštitni poklopci na plamenicima....285
- Emajl 285
- Iznenadni plamsaji 285

5 Sklapanje uređaja 285
- Sigurnosne upute....285
- Kako biste sklopili uređaj....285

6 Priključivanje plina na uređaj 285
- Koji spremnik za plin, crijevo i egulator? 285
- Sigurnosne upute....285
- Priključivanje crijeva na u eđaj....285
- Priključivanje crijeva i sp emnika na regulator....286
- Zamjena spremnika 287

7 Provjera curenja plina 287
- Zašto trebate provieravati curenie plina? 287
- Kada trebate provjeravati curenje plina? 287
- Sigurnosne upute 287
- Koje materijale t ebam?....287
- Kako biste provjerili curenje plina....287
- U slučaju curenja plina....287

8 Pripremanje uređaja za upotrebu....288
- Prije sva e uporabe 288
- Prije p ve uporabe (nakon dužeg vremena) 288
- Prvo zagrijavanje u eđaja....288

9 Paljenje plamenika 288
- Sigurnosne upute 288
- Paljenje glavnih plamenika....288
- Paljenje bočnog plamenika....289
- Paljenje mlaznog plamenika 289
- Isključivanje plamenika....289
- Ponovno paljenje plamenika....289
- Provjera plamena 290

10 Korisni savjeti i trikovi 290
- Zagrijavanje u eđaja....290
- Sprečavanje lijepljenja h ane 290
- Izravno i neizravno pečenje....290
- Pečenje sa zatvorenim poklopcem....290
- Praćenje temperature....290
- Iskorištavanje toplinskih zona....290
- Prženje hrane na ražnju....291
- Izbjegavanje iznenadnih plamsaja 291

11 Održavanje uređaja....291
- Čišćenje rešetke 291
- Čišćenje zdjele....291
- Čišćenje plamenika i redukcijskih cije 291
- Održavanje dijelova od emajla, neh đajućeg čelika, kroma i elektrostatske boje u prahu 292
- Pospremanje uređaja....292
- Pohrana spremnika s plinom 292
- Naručivanje rezervnih dijelov 292

12 Jamstvo 292
- Obuhvaćeno 292
- Nije obuhv ćeno....293

13 Tehnički opis....293
- Označna naljepnica 293
- Promjeri ubrizgača....293

14 Rješavanje problema 293

1 REGISTRIRAJTE UREĐAJ

Hvala na kupnji proizvoda Barbecook! Čitav svijet čeka da ga istražite, bez obzira nalazite li se u mirnom i tihom okruženju prirode ili usred užurbanog grada. Postanite majstor roštilja u našoj #barbecook zajednici i dopustite nam da izložimo vaše vještine.

Registrirate li svoj proizvod Barbecook putem interneta, moći ćete uživati u sljedećim prednostima:

- Dobit ćete pristup cijelom orisničkom priručniku i moći ćete se upoznati s radom svih dijelova u eđaja.
- Moći ćete koristiti personaliziranu uslugu postprodaje koja će vam omogućiti brzo pretraživanje rezervnih dijelova, uključujući i optimalan jamstveni servis.
- Obavještavat ćemo vas o ažuriranjima proizvoda i s vama ćemo dijeliti savje e, trikove i nadahnuća kako bismo iz vas izvukli majstora roštilja.

Jeste li spremni za avanturu? Registrirajte uređaj i pridružite se #barbecook zajednici!

Više informacija o registriranju uređaja potražite na web-mjestu www.barbecook.com.

Barbecook poštuje vašu privatnost. Vaše podatke nećemo prodavati, distribuirati niti dijeliti s trećim stranama.

2 O OVOM PRIRUČNIKU

Ovaj priručnik se sastoji od dva dijela:

- Prvi dio je onaj koji upravo čitate. Uključuje upute za sklapanje, uporabu i održavanje vašeg uređaja.
- Drugi dio počinje na stranici 295. Uključuje različite vrste ilustracija (prikaze rastavljenog sklopa, nacrte za sklapanje uređaja ...) za uređaje opisane u ovom priručniku.

3 VAŽNE SIGURNOSNE NAPOMENE

3.1 Pročitajte i slijedi e upute

Pročitajte upute prije orištenja uređaja. Uvijek pažljivo slijed e upute. Sklapanje ili uporaba uređaja na način drugačiji od navedenog može izazvati požar i materijalnu š etu.

Oštećenja nastala zbog nepridržavanja uputa (nepravilno sklapanje, pogrešna uporaba, neodgovarajući način održavanja ...) nisu pokrivena jamstvom.

3.2 Budite oprezni s plinom

Rad s plinom je u potpunosti siguran, no zahtijeva dodatni oprez:

- Uvijek pohranite spremnike s plinom vani, u dobro prozračenom prostoru. Ne smiju biti izloženi pretjeranoj toplini niti direktnoj sunčevoj svjetlosti.
- Nikad ne spremajte Vaš spremnik s plinom ili rezervni spremnik s plinom u ormarić Vašeg uređaja.
- Nikad ne spremajte rezervni spremnik s plinom u blizinu uređaja koji je u uporabi.
- Uvijek zatvorite dovod plina na spremniku s plinom nakon upotrebe.
- Nikada nemojte pušiti u blizini plinskog uređaja ili spremnika s plinom (punog/praznog).

Ako namirišete plin odmah zatvorite dovod plina, ugasite sve plamenove i otvorite poklopac uređaja. Ako se miris zadržava pozovite, Vašeg dobavljača plina ili vatrogasnu službu.

3.3 Odaberite odgovarajuću lokaciju

Koristite uređaj isključivo na otvorenom. Korištenje uređaja u zatvorenom prostoru, čak i u garaži ili spremištu, može izazvati trovanje ugljičnim monoksidom.

Prilikom odabira lokacije na otvo enom uvijek:

- Postavljajte uređaj na najmanje tri metra udaljenosti od bilo koje zgrade, na otvorenom i dobro prozračenom prostoru.
- Pazite da je u svakom trenutku slobodan protok zraka na plamenicima i ventilacijskim otvorima na k ćištu.
- Pazite da uređaj nije ispod nadst ešnica (trijema, zaklona ...) ili pod krošnjom.
- Postavite uređaj na čvrstu i stabilnu površinu. Nikada ga ne postavljajte na vozilo u pokretu (brod, prikolicu ...).

3.4 Sigurnosna upozorenja

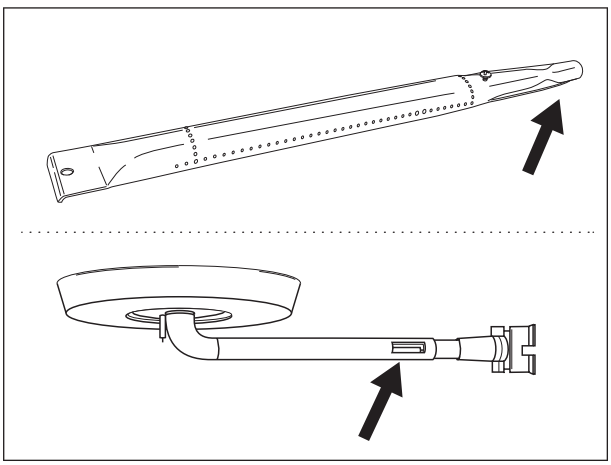
- Koristite isključivo na otvorenom.
- Prije upot ebe uređaja pažljivo pročitajte upute.
- Nemojte pomicati uređaj tije om upotrebe.
- Uređaj u radu nemojte ostavljati bez nadzora, posebice u blizini djece i/ili životinja.
- UPOZORENJE: Dostupni dijelovi mogu biti vrlo vr ći. Držite izvan dohvata male djece.
- Prilikom rada s vrućim dijelovima (poklopac, ešetka...) koristite odgovarajuću zaštitu.
- Uređaj u radu držite dalje od zapaljivih materijala
- Na plinskom uređaju nemojte koristiti drvo, ugljen, vulkanski kamen ili keramičke brikete.
- Uređaj nemojte koristiti ako ste konzumirali alkohol ili droge.
- Nakon upotrebe, zatvorite dovod plina na plinskoj boci.
- Uređaj nemojte modifici ati.

4 ČESTO KORIŠTENI POJMOVI

U ovom dijelu p onaći ćete objašnjenja nekih manje poznatih pojmova. Ovi pojmovi javljaju se u mnogim poglavljima ovog priručnika.

4.1 Redukcijs e cijevi

Redukcijs e cijevi su male cijevi spojene na ulaz u plamen e. Na strani redukcijskih cijevi po oji otvor. On je vidljiv na glavnim plamenicima i na bočnom plameniku.



Plin prilikom dolaska na plamenike prolazi kroz redukcijske cijevi. Zahvaljujući otvorima sa strane plin se miješa sa zrakom i - kao rezultat toga - s kisikom. Ovo je neophodno za kvalitetu gorenja u plamenicima: samo točna mješavina plina i kisika može pravilno gorjeti i davati dobar plamen.

4.2 Zaštitni poklopci na plamenicima

Zaštitni poklopci na plamenicima su poklopci koji se postavljaju iznad plamenika na Vašem uređaju. Oni štite plamenike od masnoće koja kaplje. Otvori na stranama poklopca također raspoređuju toplinu na rešetku, tako da se rešetka zagrijava mnogo brže i ravnomjernije.

4.3 Emajl

Neki dijelovi u eđaja prekriveni su slojem rastopljenog stakla zvanim emajl. Ovaj emajl štiti metal od korozije. Emajl je ma erijal visoke kvalitete: otporan je na hrđu, ne blijedi pod utjecajem visokih temperatura i vrlo je jednostavan za održavanje.

⚠ S obzirom da je emajl manje fleksibilan od metala oji pokriva dijelovi emajla mogu se odlomiti a o uređaj ne koristite pravilno. Kako biste izbjegli probleme budite oprezni prilikom sklapanja emajliranih dijelova i uvije održavajte emajl na način opisan u ovom priručniku.

4.4 Iznenadni plamsaji

Iznenadni plamsaji su neočekivani plamečci koji iskaču iz zdjele prilikom roštiljanja. Najčešće ih uzrokuje kapanje masnoće ili marinade.

5 SKLAPANJE UREĐAJA

5.1 Sigurnosne upute

- Nemojte raditi izmjene na uređaju tije om montaže. Jako je opasno i nije dopuš eno mijenjati dijelove oji su prethodno spojeni ili zatvoreni od strane proizvođača.
- Uvijek pažljivo slijediti up e za sastavljanje.
- Korisnik je odgovoran za točno sastavljanje uređaja. Oštećenja nastala nepravilnim sastavljanjem nisu pokrivena jamstvom.

5.2 Kako biste sklopili uređaj

Potreban Vam je križni odvijač, avni odvijač i AA ba erija (električni upaljač). Baterije nisu isporučene uz u eđaj.

1. Postavite uređaj na ravnu i čistu površinu.
2. Sklopite uređaj kao što je prikazano na skicama za sklapanje. Skice za sklapanje ćete pronaći u drugom dijelu ovog priručnika, nakon prikaza rastavljenog sklopa Vašeg uređaja.

⚠ Budite oprezni prilikom sklapanja emajliranih dijelova. Alat i vijci mogu oš etiti emajl. Upotrijebi e dobiveni brtveni prsten od tkanine kako biste zaštitili emajl oko vijaka.

ℹ Blister pakiranja mogu sadržavati više vijaka nego š o je potrebno. Može Vam preostati vijaka na on sklapanja.

ℹ Pakiranje uključuje pribor za nuždu s rezervnim dijelovima (vijci, za ovice, brtveni prsteni od tkanine ...). Možete ih upotrijebiti u slučaju da s e izgubili ili polomili neke dijelove.

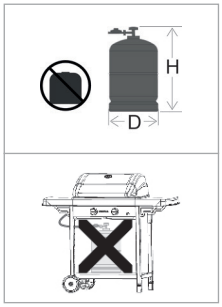
6 PRIKWUČIVANJE PLINA NA UREĐAJ

6.1 Koji spremnik za plin, crijevo regulator?

Prije spajanja u eđaja na plin, morate kupiti plinsku bocu, crijevo i regulator tlaka. U tablici u nastavku prikazano je koju bocu, crijevo i egulator trebate koristiti.

Npr., u Belgiji (BE) mo ate koristiti bocu s propanom s crijevom i regulatorom za 37 mbar ili bocu s butanom s crijevom i regulatorom za 28–30 mbar.

Zemlja	Spremnik, crijevo i regulator
DK, GR, NO, SE, EE, LT, LV, MT,HU, SI, NL	Butan, 30 mbar
ES, GB,, IE, PT, BE, FR, LU, IT, CY	Propan, 37 mbar / Butan, 28-30 mbar
DE, CZ, SK	Butan, 50 mbar
PL	Propan, 37 mbar



Roštilj je podešen za rad s butanskim/propanskim bocama od 4,5 do 15 kg s odgovarajućim niskotlačnim regulatorom. Preporučujemo da uređaj spojite na propan. Propan jamči kvalitetno izgaranje i manje je osjetljiv na smrzavanje. Visina (H) boce mora biti manja od 58 cm, bez obzira na širinu i promjer (D) boce.

Regulator tlaka i plinsku bocu kupite zajedno. Ne pristaju svi regulatori na sve boce.

Koristite isključivo crijevo za plin i egulator koji su homologirani za upotrebu u vašoj zemlji.

6.2 Sigurnosne upute

- Nikad ne priključujte spremnik izravno na uređaj. Uvijek p vo postavite regulator pritiska na spremnik.
- Nikad ne izmjenjujte prethodno spojene ili zatvorene dijelove spremnika, crijeva ili egulatora pritiska.
- Crijevo neka bude š o kraće (najviše 1,5 m) kako se ne bi vuklo po podu.
  - Nikad ne izobličujte i ne uvrćite crijevo. Ne povlači e crijevo i ne buši e ga. Crijevo drži e dalje od onih dijelova oštilja koji se jako zagrijavaju. rovjerite razvlači li se savitljivo crijevo normalno, b z uvijanja i povlačenja
  - Zamijeni e ga ako je oštećeno ili napuklo, kada to zahtijevaju nacionalni p opisi ili ako mu je istekao rok trajanja (npr. Francuska)
- Boca uvijek mo a stajati uspravno.
- Nikad ne otvarajte dovod plina.
- Prilikom svake promjene na plinskom priključku obavite provjeru istjecanja plina. Pogledajte “7 Provjera istjecanja plina”.

6.3 Priključivanje crijeva na u eđaj

Francuska:
Opremu možete koristiti s dvije vrs e savitljivih crijeva

- Savitljivo crijevo dizajni ano tako da se spaja na kružne spojeve sa strana roštilja i regulatora, koje učvršćuju prsteni (u skladu sa standardom XP D 36-110), preporučene duljine 1,25 m.
- Savitljivo crijevo (u skladu sa standa dom XP D 36-112) opremljeno navojnom maticom G 1/2 za postavljanje na roštilj i navojnom maticom M 20x1.5 za postavljanje na regulator, preporučene duljine 1,25 m.

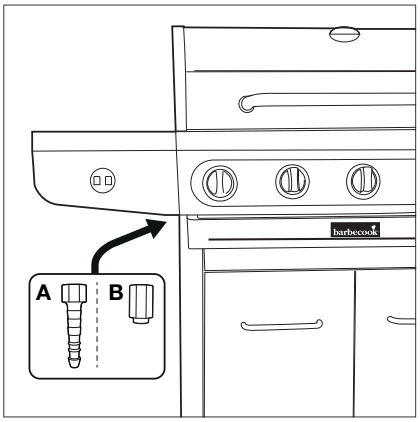
Druge države:

Trebate koristiti sa savitljivim crijevima p edviđenima za butan/propan. Duljina crijeva ne smije ekoračivati 1,50 m.

Kako biste priključili crijevo za dovod plina na u eđaj, morate postaviti spojku na plinsku cijev na u eđaju. Uređaj je isporučen s dvije spoj e, namijenjene za od eđene zemlje:

Zemlja	Spojka
BE, CH, CZ, DK, ES, FI, GB, IE, IT, PT, SI	Spojka A
FR	Spojka B

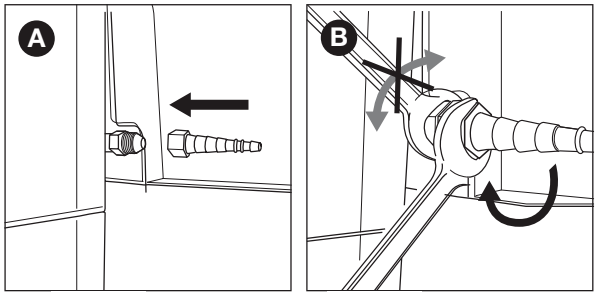
⚠ Ako Vaša zemlja nije navedena u tablici, upotrijeb e spojku koja je u skladu s Vašim državnim standardima.



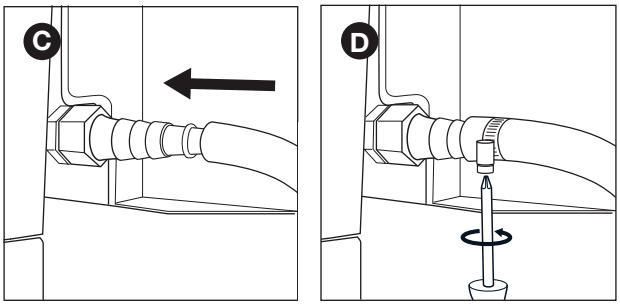
6.3.1 Spojka A

Potreban Vam je ključ od 19 mm i križni odvijač.

1. Pričvrstite spojku na plinsku cijev u eđaja (A) i pritegnite je s pomoću ključa od 19 mm (B).



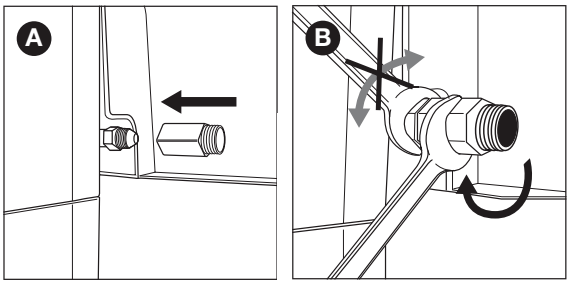
2. Nataknite crijevo na spojku (C) i pri egnite stezni prsten pomoću križnog odvijača (D).



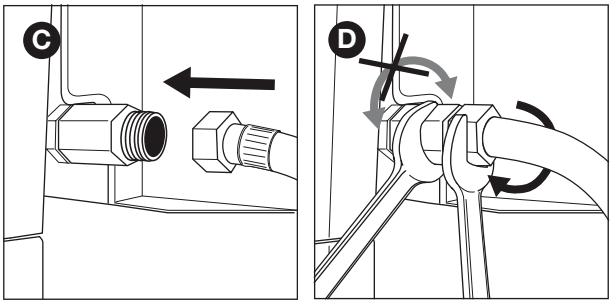
6.3.2 Spojka B

Potreban Vam je ključ od 22 mm i podesivi ključ.

1. Pričvrstite spojku na plinsku cijev u eđaja (A) i pritegnite je s pomoću ključa od 22 mm (B).



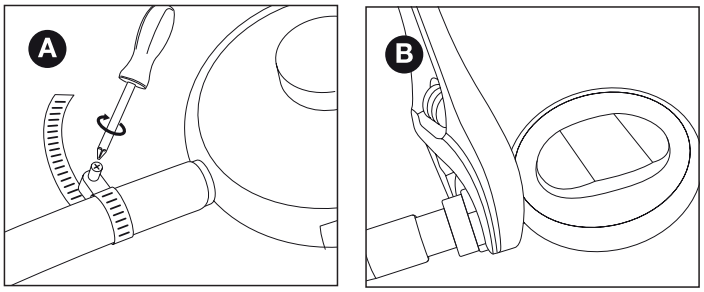
2. Pričvrstite crijevo za dovod plina na spojku (C) i pri egnite ga s pomoću dva ključa. Držite spojku s pomoću ključa od 22 mm i okrećite crijevo s pom ću podesivog ključa (D).



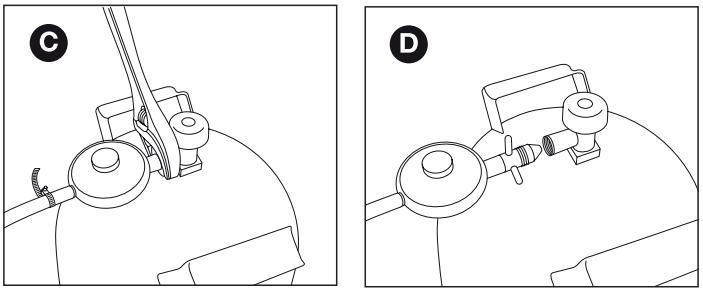
6.4 Priključivanje crijeva i sp emnika na regulator

Ovisno o vrsti regulatora pritiska koji koristite trebat će Vam križni odvijač i/ili podesivi ključ.

1. Spojite crijeva na egulator pritiska. Učinite jedno od navedenog:
   - Ako crijevo ima s ezni prsten, nataknite crijevo na regulator i pritegnite stezni prsten pomoću križnog odvijača (A).
   - Ako crijevo ima nav tanj, pričvrstite crijevo na egulator i pritegnite navrtanj pomoću podesivog ključa (B).



2. Priključite regulator pritiska na spremnik s plinom. Učinite jedno od navedenog:
   - Ako regulator ima navrtanj, pričvrstite regulator na spremnik okrećući ga u smjeru kazaljke na satu i pritegnite navrtanj s pomoću podesivog ključa (C).
   - Ako regulator ima vijčani navoj, pričvrsti e regulator na spremnik u smjeru obrnutom od smjera kazaljke na satu (D).



⚠ Koristite se samo regulatorima koji su sukladni s EN 16129.

6.5 Zamjena spremnika

1. Zatvorite dovod plina i postavite sve kontrolne čvorove na OFF.
2. Odspojite prazni spremnik i priključite puni spremnik.
3. Provjerite spremnik, crijeva i sve plins e spojeve zbog curenja. Pogledajte "7 Provjera curenja plina".

⚠ Pozor, kada vršite zamjenu boce s plinom, to se mora obaviti dalje od svih izvora zapaljenja.

7 PROVJERA CURENJA PLINA

7.1 Zašto trebate provjeravati curenje plina?

Propan i butan su teži od zraka. Kao rezultat toga oni se ne raspršе nakon što iscure iz uređaja. Posebice na dane bez vjetra nakon curenja plin se može nakupiti unutar i oko uređaja. Tako nakupljen plin zatim se može zapaliti ili eksplodirati.

7.2 Kada trebate provjeravati curenje plina?

- Prije p ve uporabe ili prije p ve uporabe nakon dugog razdoblja nekorištenja.

⚠ Provjerite postoji li curenje plina ako je uređaj sastavljen od strane dobavljača.

- Svaki put nakon mijenjanja bilo ojeg sastavnog dijela
- Najmanje jednom godišnje, po mogućnosti na početku sezone.

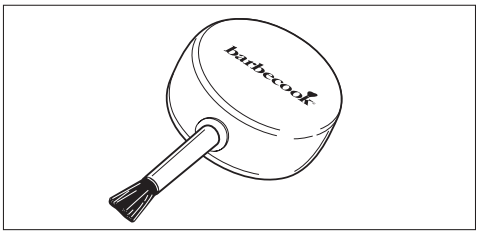
7.3 Sigurnosne upute

- Postavite uređaj na otvorenom, u dobro prozračenom prostoru. U blizini uređaja ne smije biti plamenova ili izvo a topline.
- Nikad ne koristite upaljač ili šibicu kako biste provjerili curenje plina.
- Nemojte pušiti niti paliti plamenike dok provjeravate postoji li curenje plina.

7.4 Koje materijale t ebam?

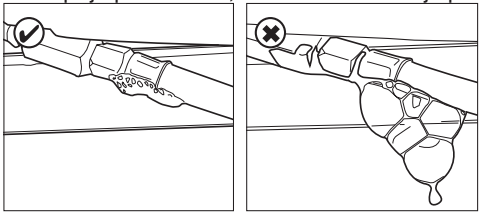
Kako biste provjerili curenje plina potrebna Vam je:

- Tekućina za testiranje. Možete koristiti već pripremljeni sprej za provjeru curenja ili mješavinu vode (50 %) i deterdženta za pranje posuđa (50 %).
- Alat za provjeru curenja koji ste dobili uz Vaš uređaj. Koristite ga kako biste usisali tekućinu za provjeru i nanijeli je na plinsk element ili spoj koji želite provjeriti.



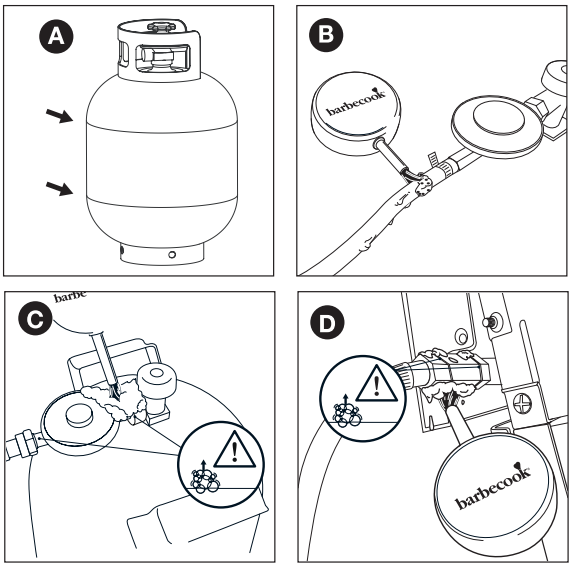
7.5 Kako biste provjerili curenje plina

Provjerite postoji li curenje plina nanošenjem tekućine za testiranje na sve plinske komponente i spojeve. Ako mjehurići na određenoj komponenti ili spoju počnu rasti, tu dolazi do curenja plina.



Kako biste provjerili curenje plina postupite na sljedeći način:

1. Postavite uređaj vani.
2. Uzmite svoj alat za provjeru curenja i tekućinu za testiranje (sprej za curenje ili mješavinu vode i sapuna).
3. Otvorite poklopac i postavite sve kontrolne čvorove na OFF.
4. Malo otvorite dovod plina. Samo jednom okrenite ventil na spremniku s plinom.
5. Usisajte malo tekućine za provjeru pomoću alata za provjeru curenja i nanesite je na područje koje želite provjeriti. Morate provjeriti:
   - Zavarene dijelove sp emnika s plinom (A)
   - Crijevo (B)
   - Spojeve između spremnika i regulatora pritiska i između regulatora pritiska i crijeva (C)
   - Spoj između crijeva i u eđaja (D)



⚠ Vaš regulator pritiska i spojka mogu biti drugačiji od onih prikazanih na slikama.

6. Učinite jedno od navedenog:
   - Ako otkrije e curenje, nastavite kako je opisane u " U slučaju curenja plina".
   - Ako nema curenja, zatvorite dovod plina, temeljito isperite sve komponente vodom i dobro ih posušite.

7.6 U slučaju curenja plina

1. Zatvorite dovod plina i učinite jedno od navedenog:
   - Ako otkrije e curenje na jednom od spojeva, pritegnite taj spoj.
   - Ako otkrije e curenje na spremniku ili crijevu, zamijen e spremnik ili crijevo
2. Ponovno provjerite spoj ili dio na kojem ste otkrili curenje.
3. Ako curenje nije pop avljene, obratite se Barbecook dobavljaču. Nemojte koristiti uređaj dok se curenje ne popravi.

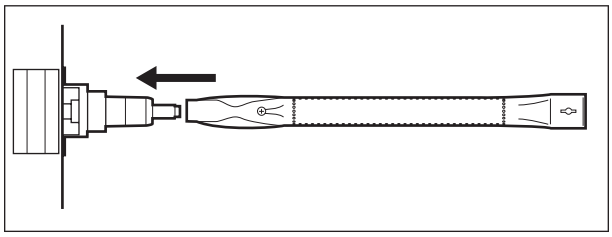
⚠ Za popis obližnjih Barbecook dobavljača pogledajte www.barbecook.com.

8 PRIPREMANJE UREĐAJA ZA UPOTREBU

8.1 Prije sva e uporabe

Svaki put kada koristite uređaj provjerite sljedeće:

- Uređaj se nalazi na odgovarajućem mjestu. Pogledajte "3.3 Odaberite odgovarajuću lokaciju".
- Crijevo za dovod plina ne vuče se po tlu i ne m že doći u kontakt s vrućom površinom ili masnoćom koja kaplje.
- Zdjela je čista. Preporučamo čišćenje zdjele nakon svake upotrebe. Pogledajte "11.2 Čišćenje zdjele".
- Plamenici i redukcijs e cijevi nisu bloki ani gnij zdima insekata ili paukovim mrežama. Pogledajte "11.3 Čišćenje plamenika i redukcijskih cijevi"
- Plamenici su ispravno sastavljeni. Redukcijs e cijevi t ebaju biti postavljene iznad otvora plinskih ventila.



⚠ Ako želite biti potpuno sigurni da je Vaša plinska instalacija u edu, možete provjeriti postoji li curenje plina na Vašem uređaju prije sva e uporabe. Pogledajte "7 Provjera curenja plina".

8.2 Prije p ve uporabe (nakon dužeg vremena)

Ako uređaj koristite po prvi put ili ga niste koristili duže vrijeme, potrebno je izvršiti određene dodatne provjere:

- Provjerite jeste li pročitali, razumjeli i prekontrolirali sve upute u ovom priručniku (samo prije p ve uporabe).
- Provjerite postoji li curenje plina na uređaju. Pogledajte "7 Provjera curenja plina".

⚠ Provjerite postoji li curenje plina ako je uređaj sastavljen od strane dobavljača.

- Očistite plamenike i redukcijs e cijevi (samo prije ve uporabe nakon dugo vremena). Pogledajte "11.3 Čišćenje plamenika i redukcijskih cijevi"
- Zagrij e uređaj prije nego š o prvi put stavite hranu na njega (samo prije p ve uporabe). Pogledajte "8.3 Prvo zagrijavanje uređaja".

8.3 Prvo zagrijavanje u eđaja

Zagrijavanjem u eđaja prije p vog korištenja s uređaja se uklanjaju masnoće preostale od proizvodnje. Postupak je sljedeći:

1. Upalite glavne plamenike i postavite kontrolne čvorove na HIGH. Pogledajte "9.2 Paljenje glavnih plamenika".
2. Zatvorite poklopac i ostavite uređaj da gori 15 minuta. Još uvijek ne stavljaj e hranu na rešetku.
3. Nakon 15 minuta otvorite poklopac i pustite da uređaj gori još 5 minuta (kontrolni čvorovi i dalje namješteni na HIGH).
4. Nakon 5 minuta uređaj je spreman za uporabu. Sada možete staviti hranu na rešetku.

9 PALJENJE PLAMENIKA

ℹ Kako biste upalili plamenike pomoću električnog upaljača potrebno je umetnuti AA bateriju u upaljač. Navedena baterija nije isporučena uz eđaj. Kućište baterije upaljača nalazi se s unutarnje strane prednje ploče desnog bočnog stola.

9.1 Sigurnosne upute

- Prije paljenja u eđaja provedite sve provjere navedene u "8 Pripremanje uređaja za upotrebu".
- Poklopac uvijek mo a biti otvoren prilikom paljenja plamenika.
- Nikad se ne naginjite nad plamenik dok ga palite.

9.2 Paljenje glavnih plamenika

9.2.1 Korištenje upaljača

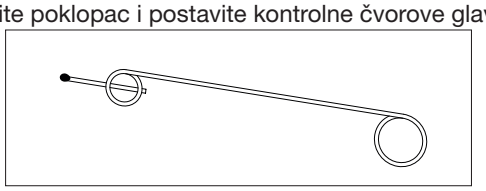
1. Otvorite poklopac i postavite kontrolne čvorove glavnih plamenika na OFF.
2. Ako niti jedan plamenik još nije upaljen, otvori e dovod plina i pričekajte deset sekundi. Na taj način se plin stigne stabilizirati.
3. Kontrolni čvor jednog plamenika gurnite prema unutra, postavite ga na HIGH i držite na trenutak. Ugrađeni upaljač će stvoriti iskre koje će upaliti plamenik.

   ⚠ Uvijek za početak upali e jedan glavni plamenik. Nikad nemojte paliti sve glavne plamenike odjednom.

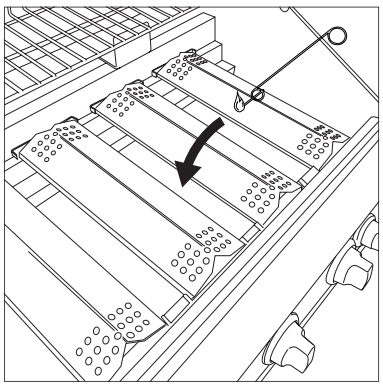
4. Ako se plamenik ne upali nakon tri pokušaja postavite njegov upravljački čvor na OFF, zatvorite dovod plina i pričekajte 5 minuta. Na taj način sav nakupljeni plin stigne izaći.
5. Ponovno pokušajte upaliti plamenik. Ako ga još uvijek ne uspijeva e upaliti pokušajte upotrijebiti šibice ili pogledaj e “14 Rješavanje problema” kako biste otkrili uzrok problema.

9.2.2 Korištenje šibica

1. Postavite šibicu u držač za šibice.
2. Otvorite poklopac i postavite kontrolne čvorove glavnih



   plamenika na OFF.
3. Ako nijedan plamenik još nije upaljen, otvor e dovod plina i pričekajte deset sekundi. Na taj način se plin stigne stabilizirati.
4. Zapalite šibicu i držite je otprilike 13 mm od plamenika.



5. Postavite kontrolni čvor jednog plamenika na HIGH.

   ⚠ Uvijek za početak upali e jedan glavni plamenik. Nikad nemojte paliti sve glavne plamenike odjednom.

6. Ako se plamenik ne upali unutar 5 sekundi, postavite njegov upravljački čvor na OFF, zatvorite dovod plina i pričekajte 5 minuta. Na taj način sav nakupljeni plin stigne izaći.

7. Ponovno pokušajte upaliti plamenik. Ako ga još uvijek ne uspijeva e upaliti, pogledajte "14 Rješavanje problema" kako biste otkrili uzrok problema.
8. Nakon što upalite jedan plamenik ostale ćete upaliti tako što ćete njihove kontrolne čvorove postaviti na HIGH.

9.3 Paljenje bočnog plamenika

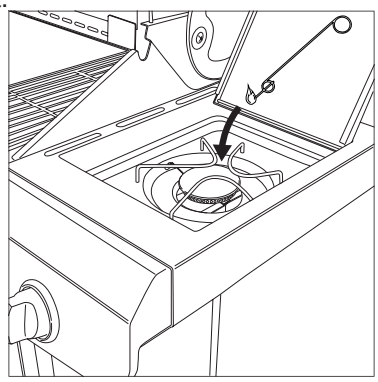
⚠ Bočni plamenik može prihvatiti samo lonce s maksimalnom težinom od 9 kg, maksimalnim promjerom od promjer 220 mm i minimalnim promjerom od 120 mm.

9.3.1 Korištenje upaljača

1. Otvorite poklopac i postavite kontrolni čvor bočnog plamenika na OFF.
2. Ako niti jedan plamenik još nije upaljen, otvori e dovod plina i pričekajte deset sekundi. Na taj način se plin stigne stabilizirati.
3. Kontrolni čvor bočnog plamenika gurnite prema unutra, postavite ga na HIGH i držite na trenutak. Ugrađeni upaljač će stvoriti iskre koje će upaliti bočni plamenik.
4. Ako se plamenik ne upali nakon tri pokušaja postavite njegov upravljački čvor na OFF, zatvorite dovod plina i pričekajte 5 minuta. Na taj način sav nakupljeni plin stigne izaći.
5. Ponovno pokušajte upaliti bočni plamenik. Ako ga još uvije ne uspijeva e upaliti pokušajte upotrijebiti šibice ili pogledaj e “14 Rješavanje problema” kako biste otkrili uzrok problema.

9.3.2 Korištenje šibica

1. Postavite šibicu u držač za šibice.
2. Otvorite poklopac i postavite kontrolni čvor bočnog plamenika na OFF.
3. Ako nijedan plamenik još nije upaljen, otvor e dovod plina i pričekajte deset sekundi. Na taj način se plin stigne stabilizirati.
4. Zapalite šibicu i držite je otprilike 13 mm od bočnog plamenika.



5. Postavite kontrolni čvor bočnog plamenika na HIGH.
6. Ako se bočni plamenik ne upali unutar 5 sekundi, postavite njegov upravljački čvor na OFF, zatvorite dovod plina i pričekajte 5 minuta. Na taj način sav nakupljeni plin stigne izaći.
7. Ponovno pokušajte upaliti bočni plamenik. Ako ga još uvijek ne uspijeva e upaliti, pogledajte "14 Rješavanje problema" kako biste otkrili uzrok problema.

9.4 Paljenje mlaznog plamenika

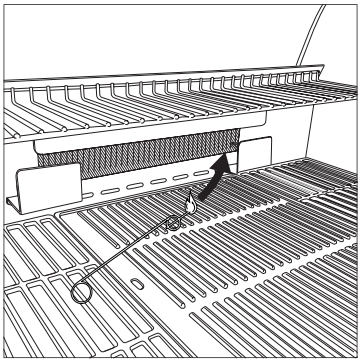
ℹ Prije upo abe mlaznog plamenika potrebno je umetnuti dvije D ba erije u pogon mlaznog plamenika. Navedene

9.4.1 Korištenje upaljača

1. Otvorite poklopac i postavite kontrolni čvor mlaznog plamenika na OFF.
2. Uklonite rešetke i stalak za zagrijavanje s u eđaja i ostavite ih sa strane.
3. Ako nijedan plamenik još nije upaljen, otvor e dovod plina i pričekajte deset sekundi. Na taj način se plin stigne stabilizirati.
4. Kontrolni čvor mlaznog plamenika gurnite prema unutra, postavite ga na HIGH i držite na trenutak. Ugrađeni upaljač će stvoriti iskre koje će upaliti mlazni plamenik.
5. Ako se plamenik ne upali nakon tri pokušaja, postavite njegov upravljački čvor na OFF, zatvorite dovod plina i pričekajte 5 minuta. Na taj način sav nakupljeni plin stigne izaći.
6. Ponovno pokušajte upaliti mlazni plamenik. Ako ga još uvijek ne uspijev e upaliti, pokušajte upotrijebiti šibice ili pogledajte “14 Rješavanje problema” kako biste otkrili uzrok problema.

9.4.2 Korištenje šibica

1. Postavite šibicu u držač za šibice.
2. Otvorite poklopac i postavite kontrolni čvor mlaznog plamenika na OFF.
3. Ako nijedan plamenik još nije upaljen, otvor e dovod plina i pričekajte deset sekundi. Na taj način se plin stigne stabilizirati.
4. Zapalite šibicu i držite je desno od mlaznog plamenika.



5. Postavite kontrolni čvor mlaznog plamenika na HIGH.
6. Ako se plamenik ne upali unutar 5 sekundi, postavite njegov upravljački čvor na OFF, zatvorite dovod plina i pričekajte 5 minuta. Na taj način sav nakupljeni plin stigne izaći.
7. Ponovno pokušajte upaliti mlazni plamenik. Ako ga još uvijek ne uspijev e upaliti, pogledajte “14 Rješavanje problema” kako biste otkrili uzrok problema.

9.5 Isključivanje plamenika

Ako ne koristite plamenike, potrebno ih je isključiti. Postupak je sljedeći:

1. Zatvorite dovod plina.
2. Postavite kontrolne čvorove plamenika na OFF.

ℹ Zatvaranjem dovoda plina možete biti sigurni da u uređaju neće biti preostalog plina.

9.6 Ponovno paljenje plamenika

Ako se plamenik ugasi tije om uporabe, napravite sljedeće:

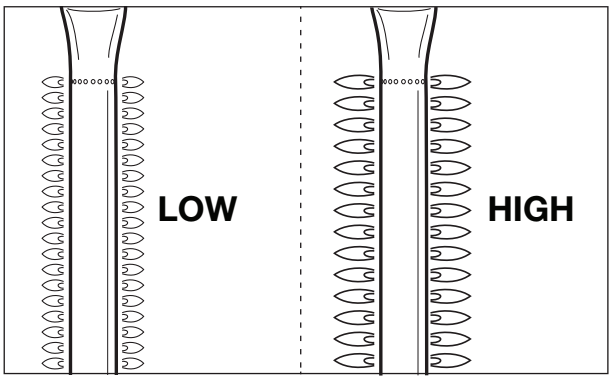
1. Otvorite poklopac i zatvorite dovod plina.
2. Postavite sve kontrolne čvorove na OFF i pričekajte 5 minuta. Na taj način sav nakupljeni plin stigne izaći.
3. Ponovno upalite plamenik(e).

9.7 Provjera plamena

Svaki put kada upalite plamenik morate provjeriti plamen. Savršen plamen je gotovo cijeli u plavoj boji, s malo žu e na vrhu. Povremeni žuti plamenovi su normalni i nisu štetni.

Ako postoji problem s plamenom, učinite jedno od navedenog kako biste riješili p oblem:

Ako su plamenovi ...	Učinite sljedeće ...
Slabi i potpuno žuti	1. Odmah zatvorite dovod plina i postavite sve kontrolne čvorove na OFF. 2. Pogledajte "14 Rješavanje problema" kako biste otkrili uzrok problema. Najvjerojatnije s redukcijs e cijevi bloki ane.
Viši od zdjele	1. Odmah zatvorite dovod plina i postavite sve kontrolne čvorove na OFF. 2. Pričekajte 5 minuta kako bi nakupljeni plin stigao izići. 3. Ponovno upalite plamenik(e). 4. Ako problem i dalje postoji, pogledajte "14 Rješavanje problema" kako biste otkrili uzrok problema.



10. KORISNI SAVJETI I TRIKOVI

10.1 Zagrijavanje uređaja

Prethodnim zagrijavanjem ašeg uređaja rešetka će biti dovoljno vruća kako biste na nju stavili hranu. Postupak je sljedeći:

1. Upalite plamenik(e) i postavite kontrolni čvor/čvorove na HIGH.
2. Zatvorite poklopac i ostavite uređaj deset minuta.
3. Nakon deset minuta otvorite poklopac i stavite hranu na rešetku.
4. Ako Vam je potrebno manje topline, postavite kontrolni čvor/čvorove na nižu razinu.

10.2 Sprečavanje lijepljenja h ane

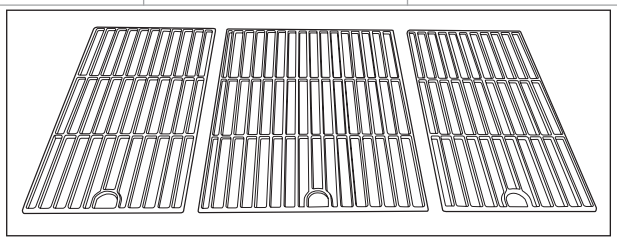
Kako biste spriječili lijepljenje ane za rešetku:

- Pomoću kista premažite hranu s malo ulja prije nego š o je stavite na rešetku. Možete nauljiti i samu rešetku.
- Zagrij e uređaj. što je rešetka toplija kada stavi e hranu na nju, to će se hrana manje lijepiti.
- Ne okrećite hranu prebrzo. Dopustite da se prvo malo zagrije.

10.3 Izravno i neizravno pečenje

Ovisno o vrsti hrane koju pripremate i na koji način je želite pripremiti možete peći hranu izravno ili neizravno:

Metoda	Opis	Uporaba
Izravno	Postavite hranu izravno iznad upaljenog plamenika, postavite taj plamenik na jako i držite poklopac otvoren.	Za prženje mesa i povrća
Neizravno	Postavite hranu pokraj upaljenog plamenika, postavite taj plamenik na srednje/slabo i zatvorite poklopac.	Kako biste bolje ispekli zapečene meso



⚠ Prilikom pečenja pod zatvorenim poklopcem uvijek p atite termometar na poklopcu kako se aparat ne bi pregrijao. Pogledajte "10.5 Praćenje temperature".

10.4 Pečenje sa zatvorenim poklopcem

Zatvaranje poklopca tije om pečenja ima značajne prednosti:

- Temperatura rešetke je viša i bolje se održava.
- Smanjuje se vrijeme prip emanja hrane i zadržava se sočnost.
- Smanjuju se iznenadni plamsaji i štedi na plinu.

⚠ Prilikom pečenja pod zatvorenim poklopcem uvijek p atite termometar na poklopcu kako se aparat ne bi pregrijao. Pogledajte "1 O.S Praćenje temperature".

10.5 Praćenje temperature

Vaš uređaj je opremljen snažnim plamenicima, stoga se brzo zagrijava i m žete održavati određenu temperaturu. Kad pečete hranu pod zatvorenim poklopcem morate paziti da se uređaj ne pregrije. ratite temperaturu na termometru na poklopcu i uzmite u obzir sljedeće smjernice:

- Uobičajena temperatura pečenja iznosi oko 21 O °C. Na višoj temperaturi može doći do zapaljenja masnoće koja kaplje ili nakupljene masnoće.
- Temperatura nikad ne bi trebala prij ći 300 °c na duže od pet minuta. Na taj način se uređaj može deformirati ili oštetiti.

⚠ Ako se uređaj pregrije, ohladi e ga otvaranjem poklopca i postavljanjem plamenika na nižu razinu.

10.6 Iskorištavanje toplinskih zona

Kad su svi plamenici upaljeni zaštitni poklopci na plamenicima raspoređuju toplinu preko rešetke što je moguće više ravnomjerno. Unatoč ovom ravnomjernom zagrijavanju ne e zone su uvijek oplije od drugih. M žete iskoristiti ove toplinske zone kako biste savršeno ispekli Vašu hranu:

Zona	Vruće?	Koristite za ...
Naprije	Vruće	Pecite osjetljivu hranu (škampe, ribu ...)
Sredina	Više vruće	Pripremajte hranu kojoj je potrebno određeno vrijeme pečenja (tj kobasice, pileća bedra ...)
Natrag	Najvruće	Suho meso i povrće

Također možete stvoriti toplinske zone igrajući se snagom plamenika. Možete na primjer postaviti plamenik na nižu razinu i koristiti zonu iznad njega za pripremanje osjetljive hrane ili hrane kojoj je potrebno određeno vrijeme pečenja.

10.7 Prženje hrane na ražnju

Kako biste pržili hranu na ražnju potrebno je da glavni plamenici i mlazni plamenik rade zajedno. Kako biste pripremili piletinu na ražnju postupite na sljedeći način:

1. Uklonite rešetke i stalak za zagrijavanje s u eđaja i ostavite ih sa strane.
2. Upalite glavne plamenike i zatvorite poklopac kako biste zagrijali u eđaj. U međuvremenu postavite pile na ražanj.
3. Nakon deset minuta otvorite poklopac, isključite srednji plamenik i postavite bočne plamenike na LOW. Možete staviti posudu na srednji plamenik kako bi se u nju nakupljala masnoća koja kapi s pileta.
4. Postavite ražanj iznad plamenika i zatvorite poklopac. Vrući zrak će sada peći pile kao i u običnoj pećnici.
5. Kad je pile djelomično pečeno upalite mlazni plamenik kako bi pileća kožica postala hrskava. Otvorite poklopac dok palite plamenik te ga nakon toga zatvorite.
6. Pripazite da se kožica na piletu ne zapali. Isključite mlazni plamenik nakon što je kožica postala dovoljno hrskava.

Prilikom pečenja pod zatvorenim poklopcem uvijek p atite termometar na poklopcu kako se aparat ne bi pregrijao. Pogledajte “10.5 Praćenje temperature”.

10.8 Izbjegavanje iznenadnih plamsaja

Tije om pečenja hrane normalno je da se pojave iznenadni plamsaji. Međutim, previše iznenadnih plamsaja povišava temperaturu uređaja i može zapaliti nakupljenu masnoću. Kako biste izbjegli iznenadne plamsaje:

- Provjerite da je zdjela čista kad počnete s pečenjem. Preporučamo čišćenje zdjele nakon svake upotrebe. Pogledajte "11.2 Čišćenje zdjele".
- Redovito provjeravajte je li otvor za cij đenje masnoće začepljen i jesu li posuda ili čaša za skupljanje masnoće koja kaplje puni.
- Kad pečete masno meso odrežite višak masnoće, zatvorite poklopac i postavite plamenike na srednju ili nižu razinu.

11 ODRŽAVANJE UREĐAJA

11.1 Čišćenje rešetke

Preporučujemo da roštilj nakon svake upotrebe očistite sredstvom za čišćenje Barbecook.

Roštilj možete čistiti i blagim deterdžentom ili sodom bikarbonom. Roštilj nemojte čistiti sredstvima za čišćenje pećnica.

11.2 Čišćenje zdjele

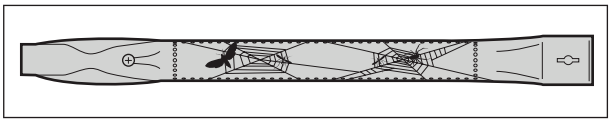
Preporučujemo da zdjelu nakon svake upotrebe očistite sredstvom za čišćenje Barbecook.

11.3 Čišćenje plamenika i redukcijskih cije

11.3.1 Zašto je potrebno čistiti plamenike i redukcijske cijevi?

Pauci i insekti mogu napraviti mreže ili gnij zda u plamenicima i redukcijskim cijevima. Zbog oga dovod plina na plamenike može biti blokiran. Rezultat je:

- Ne možete upaliti plamenike. Ako ih ipak uspije e upaliti, plamenovi će biti puni dima i žućkasti.
- Plin može početi izgarati izvan redukcijskih cijevi, n kontrolnim čvorovima. Ovi požari se nazivaju povratnim plamenom i mogu rezultirati ozbiljnim ozljedama i materijalnom š etom.



Oštećenja nastala zbog blokiranih plamenika i redukcijskih cijevi sma aju se neodgovarajućim načinom održavanja i nisu pokrivena jamstvom.

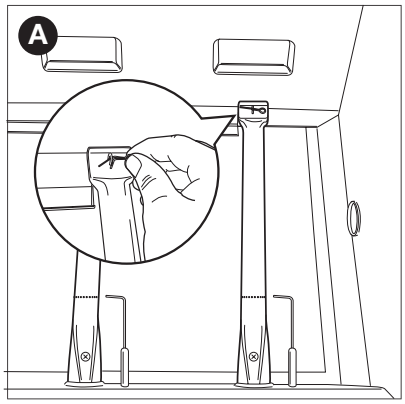
11.3.2 Kada je potrebno čistiti plamenike i redukcijske cijevi?

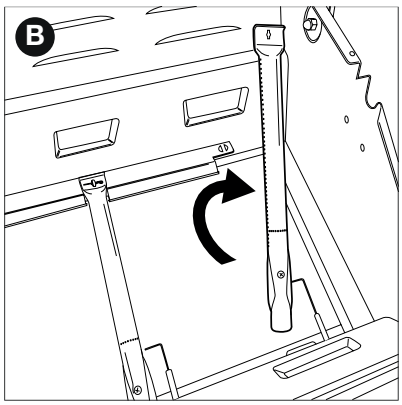
Morate čistiti plamenike i redukcijs e cijevi ašeg uređaja:

- Prije p ve uporabe nakon dugog razdoblja nekorištenja.
- Najmanje dvaput godišnje, od čega jednom na početku sezone.

11.3.3 Kako biste očistili plamenike i redukcijske cijevi

1. Uklonite plamenike s uređaja kao što je prikazano na slikama. Ako primijeti e da je plamenik oštećen, potrebno ga je zamijeniti





2. Očistite plamenike i redukcijs e cijevi pom ću male četkice ili predmeta za čišćenje cijevi dom će izrade (odvijana spajalica, četkica za cijevi ...).
3. Vratite plamenike na mjesto. Postavite redukcijs e cijevi iznad otvora plinskih ventila.

11.4 Održavanje dyelova od emajla, nehrđajuceg celika, kroma i elektrostatske boje u prahu

Uređaj se sastoji od dijelova nap avljenih od emajla, nehrđajućeg čelika, kroma i elektrostatske boje u prahu. Svaki materijal se treba održavati na drugačiji način:

Materija	Kako održavati ovaj materijal
Emajl	• Nemojte koristiti oštre predmete i nemojte udarati po tvrdoj površini. • Izbjegavajte kontakt s hladnim tekućinama dok je materijal još uvijek vr ć. • Možete koristiti metalne spužve i abrazivne deterdžente.
Nehrđajući čelik i krom	• Nemojte koristiti agresivne, abrazivne ili metalne deterdžente. • Upotrebljavajte biorazgradivi deterdžent i pustite ga da djeluje na čelik. • Upotrebljavajte mekanu spužvu ili tkaninu. • Nakon čišćenja temeljito isperite i dobro osušite prije poh anjivanja.
Obojen elektrostatsko m bojom u prahu	• Nemojte koristiti oštre predmete. Upotrebljavajte biorazgradive deterdžente i mekanu spužvu ili tkaninu. • Nakon čišćenja temeljito isperite i dobro osušite prije poh anjivanja.

⚠ Kako bi se spriječilo stva anje hrđe na nehrđajućem čeliku izbjegavajte kontakt s klorom, soli i željezom. Preporučamo da uređaj ne koristite u blizini obale, željezničke pruge ili bazena.

⚠ Oštećenja nastala zbog nepridržavanja ovih uputa smatraju se neodgovarajućim načinom održavanja i nisu pokrivena jamstvom.

Ispod prikaza rastavljenog sklopa vašeg uređaja (drugi dio priručnika) pronaći ćete popis sa svim dijelovima od ojih se uređaj sastoji. Na popisu su uključeni simboli koji određuju materijal sva og dijela, ta o da ga možete koristiti kako biste provjerili na koji način trebate održavati pojedini dio. Na popisu dijelova upot ebljavaju se sljedeći simboli:

Simbol	Materija
●	Emajl
▲	Krom
■	Nehrđajući čelik
★	Obojen elektrostatskom bojom u prahu

11.5 Pospremanje uređaja

Ako duže vrijeme ne oristite Vaš uređaj, pospremite ga na suhom mjestu. Prije poh anjivanja uređaja:

- Isključite spremnik s plinom. Nikad ne pohranjujte svoj uređaj u zatvorenom (niti u garaži ili spremištu) ako je priključen na spremnik s plinom.
- Očistite plamenike i rešetke, namažite ih uljem i zamotajte ih u papir.
- Prekrij e Vaš uređaj navlakom Barbecook. Registrirajte Vaš uređaj na www.barbecook.com kako biste otkrili koja Vam je navlaka potrebna.

11.6 Pohrana spremnika s plinom

Ove upute odnose se na pune i prazne spremnike s plinom.

- Uvijek poh anite spremnike s plinom vani, u dobro prozračenom prostoru. Ne smiju biti izl ženi pretjeranoj toplini niti direktnoj sunčevoj svjetlosti.
- Nikad ne pohranjujte spremnik s plinom na mjesto koje se može jako zagrijati (u au omobil, na brod ...).
- Nikad ne spremajte Vaš spremnik s plinom ili rezervni spremnik s plinom u ormarić Vašeg uređaja.
- Nikad ne spremajte rezervni spremnik s plinom u blizinu uređaja koji je u uporabi.
- Uvijek poh anite spremnik s plinom izvan dohvata djece.
- Uvijek poh anite i prevozite spremnik s plinom u uspravnom položaju.

11.7 Naručivanje rezervnih dijelov

Dijelove oji su izravno izloženi plamenu ili intenzivnoj toplini s vremena na vrijeme t eba mijenjati. Naručivanje ezervnog dijela

1. Potražite referentni broj predmetnog dijela. opis svih referentnih dijelova m žete pronaći ispod proširenih prikaza u drugom dijelu ovog priručnika i na web-mjestu ww. barbecook.com.

   Ako ste uređaj registrirali na internetu, postupak će vas automatski preusmjeriti na odgovarajući popis u vašem računu MyBarbecook. Ondje ćete imati mogućnost naručivanja dijelova na in ernetu.

2. Rezervni dio naručite na web-mjestu www.barbecook.com ili kod svog prodavača. Dijelove obuhv ćene jamstvom možete naručivati samo kod svog prodavača.

12 JAMSTVO

12.1 Obuhvaćeno

Vaš uređaj dolazi s dvogodišnjim jamstvom koje počinje vrijediti od dana kupnje. Ovo jamstvo obuhv ća sve greške u proizvodnji, pod uvjetom da:

- Koristite, sastavili ste i održavate vaš uređaj u skladu s uputama u ovom priručniku. Oštećenja izazvana pogrešnom upotrebom, nepravilnim montiranjem ili neodgovarajućim održavanjem ne smatraju se greškama u proizvodnji.
- Možete priložiti račun i jedinstveni serijski b oj vašeg uređaja. Serijski b oj započinje slovom G, iza kojeg ima 15 znamenki. Možete ga naći:
  - Na ovom priručniku i na početničkom paketu u koji je ovaj priručnik bio uključen.
  - Na pakiranju uređaja.
  - S unutarnje strane vrata ormarića.
- Zavod za ispitivanje kvalitete Barbecook potvrđuje da su dijelovi u kvaru i da su se pokazali neisp avni pri uobičajenom korištenju, pravilnom sklapanju i odgovarajućem održavanju.

Ako nije ispunjen jedan od go e navedenih uvjeta, ne možete tražiti nikakav doprinos. U svakom slučaju jamstvo je ograničeno na popravak ili zamjenu dijela ili dijelova oji su neispravni.

12.2 Nije obuhvaćeno

Sljedeća oštećenja i kvarovi nisu obuhvaćeni jamstvom:

- Normalno trošenje (hrđa, izobličenja, promjena boje ...) dijelova oji su izravno izloženi vatri ili jakoj toplini. Normalno je s vremena na vrijeme zamijeniti ove dijelo
- Vizualne nepravilnosti koje su svojstvene procesu proizvodnje. Ove nepravilnosti ne smatraju se kvarom u proizvodnji.
- Sva oštećenja uzrokovana neodgovarajućim održavanjem, nepravilnim skladištenjem, nepravilnom montažom ili izmjenama na prethodno montiranim dijelovima
- Sva oštećenja nastala zbog pogrešne uporabe i zlouporabe uređaja (ne koristeći ga u skladu s uputama iz ovog priručnika, koristeći ga za komercijalne svrhe ...)
- Sve posljedične štete uzrokovane nemarnom upotrebom uređaja ili nepridržavanjem uputa.
- Hrđa ili promjena boje izazvani vanjskim utjecajima, upotrebom agresivnih deterdženata, izloženosti kloru ... Ova oštećenja ne smatraju se kvarom u proizvodnji.

13 TEHNIČKI OPIS

13.1 Označna naljepnica

Na označnoj naljepnici je naveden potpuni tehnički opis Vašeg uređaja. Možete ga naći:

- U drugom dijelu ovog priručnika.
- S unutarnje strane vrata ormarića.

13.2 Promjeri ubrizgača

- Glavni plamenik: 0.85mm
- Bočni plamenik: 0.85mm
- Mlazni plamenik: 0.98mm

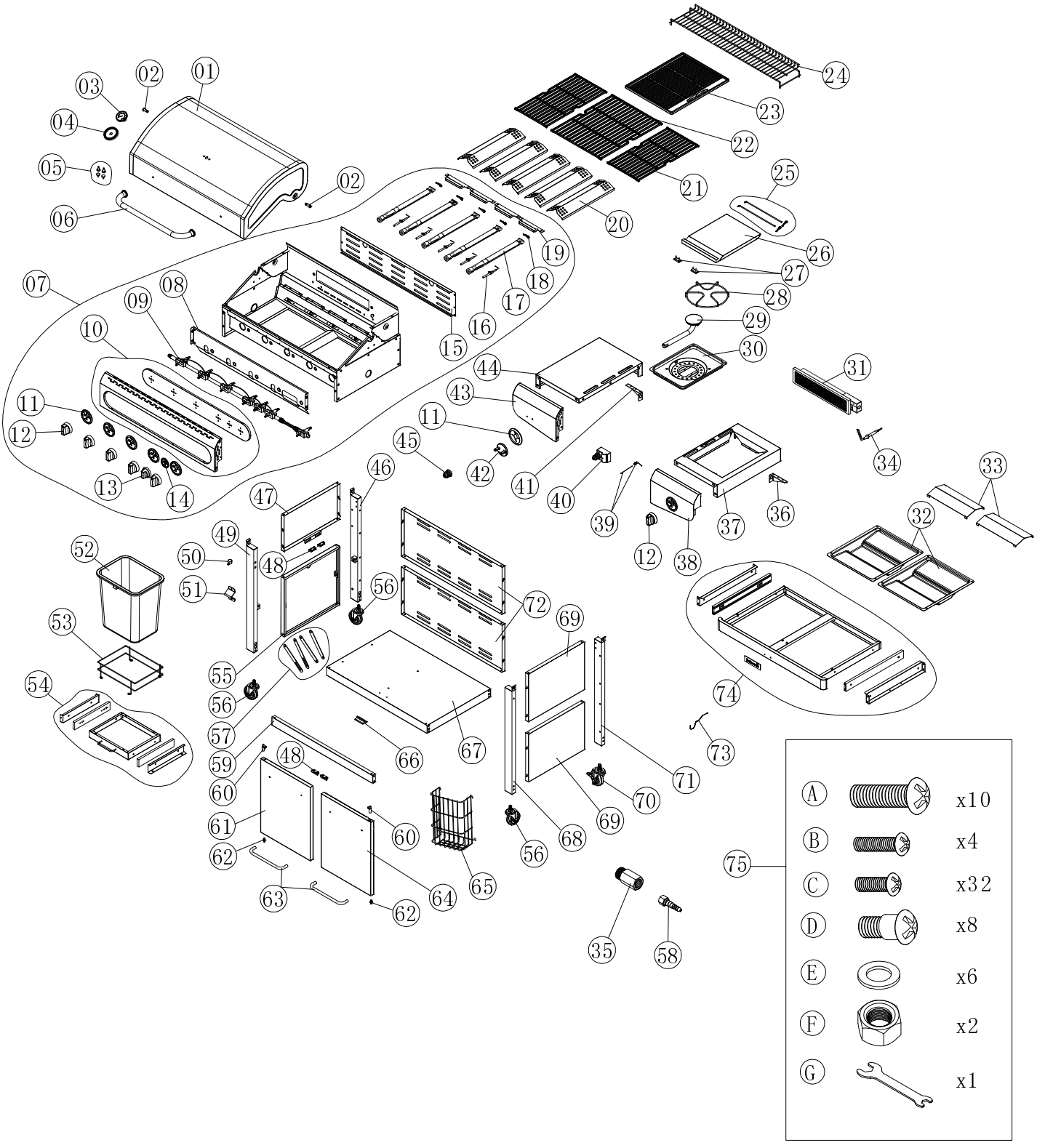
14 RJEŠAVANJE PROBLEMA

Problem	Vjerojatni uzrok/ci	Rješenje/a
Nema dovoljno topline	• Dovod plina nije otvo en • Redukcijs e cijevi nisu postavljene iznad otvo a na plinskim ventilima • Blokirani otvori na plameniku • Spremnik s plinom (gotovo) prazan • Regulator pritiska nije p avilno spojen sa spremnikom i/ili crijevom	• Otvorite dovod plina • Postavite redukcijs e cijevi iznad otvo a na plinskim ventilima • Očistite otvore na plameniku ili zamijeni e plamenike Zamijeni e spremnik s plinom Ponovno priključite regulator pritiska na spremnik i/ili crijevo
Previše topline i/ili iznenadni plamsaji	• Hrana je premasna • Otvor za cij đenje masnoće je blokiran, masnoća u zdjeli i/ili na plamenicima • Temperatura je previsoka	• Odrežite višak masnoće ili postavite plamenike na nižu razinu • Očistite otvor za cij đenje masnoće, zdjelu i plamenike • Postavite plamenike na nižu temperaturu i/ili nemojte peći hranu direktno
Toplina se ne raspoređuje ravnomjerno na površini rešetke	Određene razlike u temperaturi su normalne, vidi "10.6 Iskorištavanje toplinskih zona". Mogući uzrok/ci velikih razlika u temperaturi: • Uređaj nije p ethodno zagrija	• Prethodno zagrij e uređaj
žuti plamenovi	• Blokirani su plamenici ili redukcijs e cijevi • Stavite soli na plamenike • Uređaj je spojen na butan	• Očistite plamenike i redukcijs e cijevi • Očistite plamenike • Spojite uređaj na propan, koristeći odgovarajući regulator pritiska
Plamen je nepotpun	• Plamenik je blokiran, probušen ili zahrđao	• Očistite ili zamijeni e plamenik
Povratni plamenovi (plamenovi izvan redukcijskih cijevi/n kontrolnim čvorovima)	• Blokirani su plamenici ili redukcijs e cijev	• Zatvorite dovod plina i postavite plamenike na OFF. • Ostavite uređaj da se ohladi. • Očistite plamenike i redukcijs e cijevi.
Plamenovi su viši od ruba zdjele	• Mnogo vjetra • Spremnik s plinom (gotovo) prazan • Masnoća u zdjeli i/ili na plamenicima	• Postavite uređaj tako da mu je stražnja strana okrenuta u smjeru vjetra • Zamijeni e spremnik s plinom • Očistite zdjelu i plamenike
Regulator pritiska bruji	• Vruće vrijeme • Novi (punQ spremnik s plinom	• Nema opasnosti niti oštećenja. Trebalo bi prestati nakon kratkog vremena.
Plamenik zviždi kad je namješten na LOW	• Ubrizgač plina, redukcijska cijev i/ili plameni su prljavi	• Očistite ubrizgač plina, redukcijsku cijev plamenik

Problem	Vjerojatni uzrok/ci	Rješenje/a
Nije mog će upaliti plamenik (koristeći upaljač ili šibicu)	• Plamenik ili redukcijska cijev su blok ani • Nema dovoda plina	• Očistite plamenik i redukcijsku cije • Otvorite dovod plina i pritisnite sigurnosni čvor na regulatoru pritiska (ne postoji na svim regulatorima)
Nije mog će upaliti plamenik pomoću upaljača	• Nema baterije ili ba erija nije is avno postavljena • Srednji plamenik nije p vi upaljen • Ožičenje upaljača nije p avilno postavljeno • Elektroda oštećena • Neprikladan teren • Neispravan upaljač	• (Ponovno) umetnite bateriju p avilno postavljajući završetke • Prvo upalite srednji plamenik • Provjerite i ponovno sastavite sve spojeve na upaljaču • Zamijeni e elektrodu • Provjerite i ponovno sastavite elektrode, plamenike i upaljač • Zamijeni e upaljač
Nema iskri ni zvuka kad pritisnete upaljač	• Nema baterije ili ba erija nije is avno postavljena • Baterija je p azna • Gumb upaljača nije p avilno postavljen • Neispravan generator iskri	• (Ponovno) umetnite bateriju pravilno postavljajući završetke • Zamijenite bateriju • Ponovno sastavite gumb upaljača • Zamijenite generator iskri
Samo zvuk (nema iskri) prilikom pritiskanja upaljača	• Neprikladan teren • Plamenik i elektroda su na prevelikoj udaljenosti	• Ponovno spojite generator iskri i elektrode • Blago savij e elektrodu kako biste je približili plameniku
Pojavljuju se iskre koje ne proizlaze iz plamenika	• Neispravno ožičenje	• Zamijeni e ožičenje
Postoje iskre koje se ne javljaju na svim elektrodama i/ili nisu dovoljno jake	• Neprikladan teren • Baterija pri k aju • Mokre ili polomljene elektrode	• Ponovno spojite generator iskri i elektrode • Zamijeni e bateriju • Posušite elektrode papirnim ručnicima ili ih zamijeni e

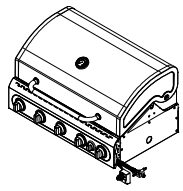
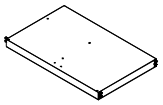
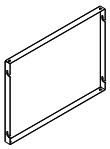
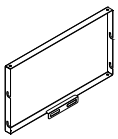
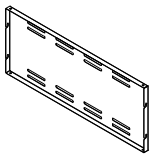
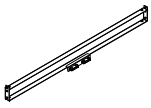
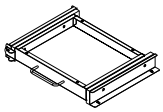
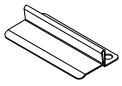
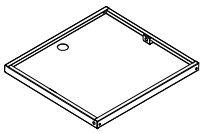
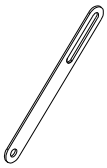
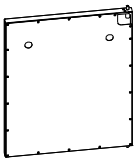
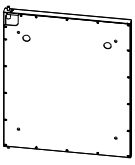
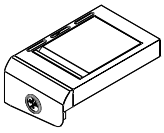
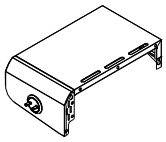
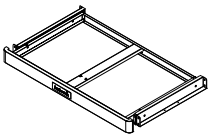
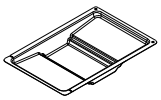
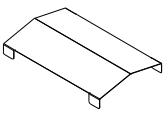
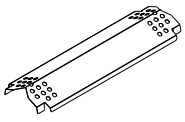
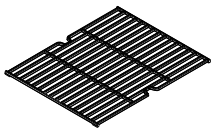
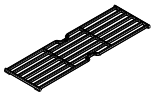
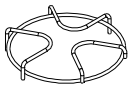
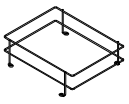
Illustrations

SIESTA 612 BLACK EDITION
223.9261.020



SIESTA 612 BLACK EDITION
223.9261.020

1	227.9261.021	●
2	227.9261.020	
3	227.9231.605	
4	227.9231.610	
5	227.9261.050	
6	227.9261.060	■
7	227.9261.070	●
8	227.9261.080	
9	227.9261.090	
10	227.9261.022	★
11	227.9231.620	★
12	227.9231.625	
13	227.9261.023	
14	227.9261.024	★
15	227.9261.150	★
16	227.9261.160	
17	227.9261.170	■
18	227.9261.180	
19	227.9261.190	■
20	227.9261.200	●
21	227.9261.210	●
22	227.9261.220	●
23	223.2011.000	●
24	227.9261.240	●
25	227.9261.250	
26	227.9231.630	★
27	227.9261.270	
28	227.9261.280	●
29	227.9261.290	■
30	227.9261.300	●
31	227.9261.310	
32	227.9261.750	
33	227.9261.760	★
34	227.9261.320	★
35	227.9900.230	★
36	227.9231.640	
37	227.9231.635	★
38	227.9231.645	★
39	227.9261.390	
40	227.9261.360	■
41	227.9231.650	★
42	227.9231.665	
43	227.9231.660	★
44	227.9231.655	★
45	227.9261.800	
46	227.9241.725	★
47	227.9241.735	
48	227.9261.470	★
49	227.9241.740	
50	227.9261.490	
51	227.9231.730	★
52	227.9261.500	
53	227.9261.510	
54	227.9261.025	★
55	227.9241.745	★
56	227.9261.450	★
57	227.9241.795	★
58	227.9900.210	
59	227.9261.026	★
60	227.9261.580	
61	227.9261.590	■
62	227.9261.600	★
63	227.9261.610	
64	227.9261.620	
65	227.9241.800	★
66	227.9261.640	★
67	227.9261.650	★
68	227.9241.770	
69	227.9241.775	★
70	227.9261.680	
71	227.9241.780	★
72	227.9261.440	★
73	227.9261.700	
74	227.9261.027	
75	227.9261.028	

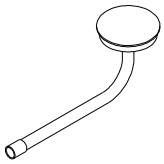
1  1x	2  1x	3  2x	4  1x
5  2x	6  1x	7  1x	8  1x
9  1x	10  1x	11  1x	12  1x
13  1x	14  2x	15  2x	16  1x
17  1x	18  1x	19  1x	20  1x
21  2x	22  2x	23  5x	24  1x
25  2x	26  1x	27  1x	28  1x

29



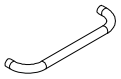
1x

30



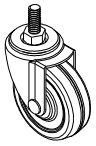
1x

31



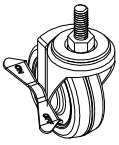
2x

32



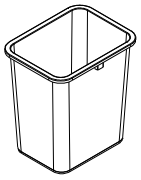
3x

33



1x

34



1x

35



1x

36



2x

37



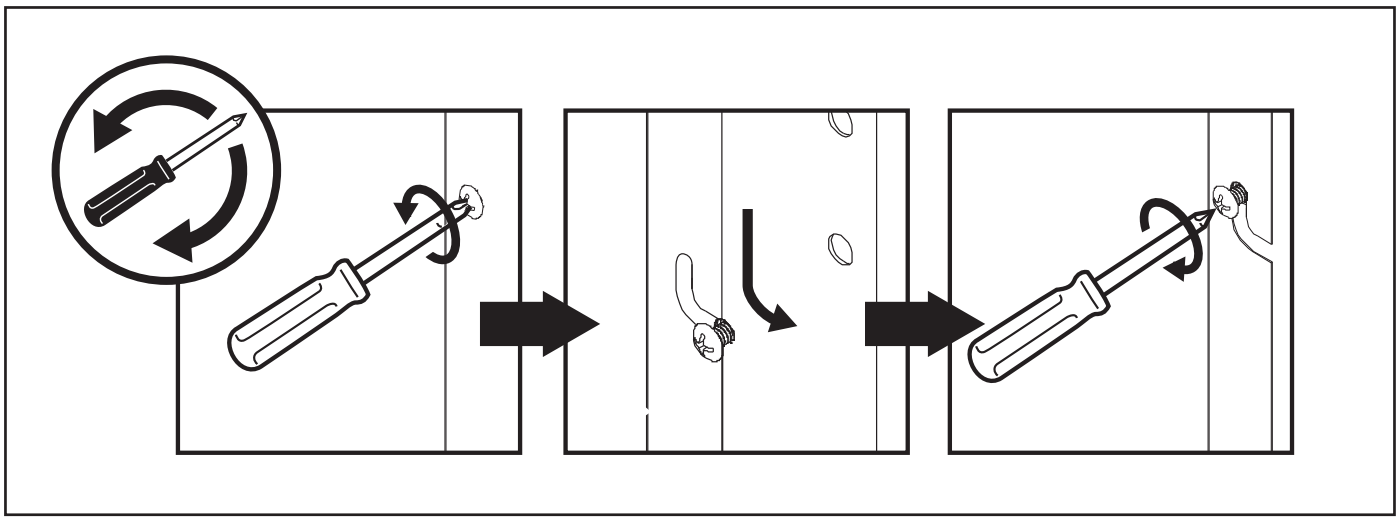
1x

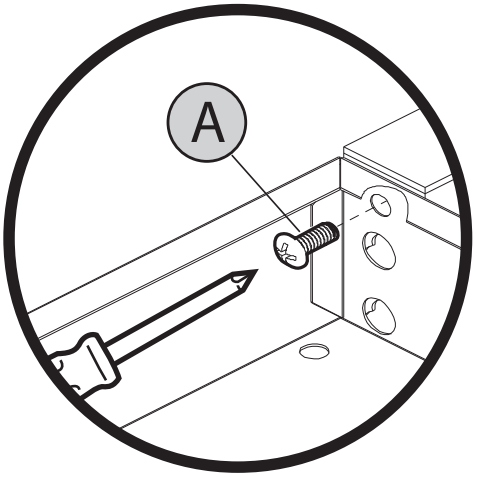
38

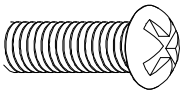


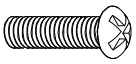
1x

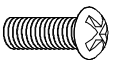
Quick Assembly

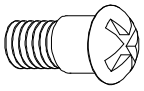


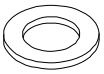


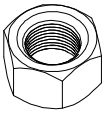
A  X10

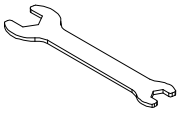
B  X4

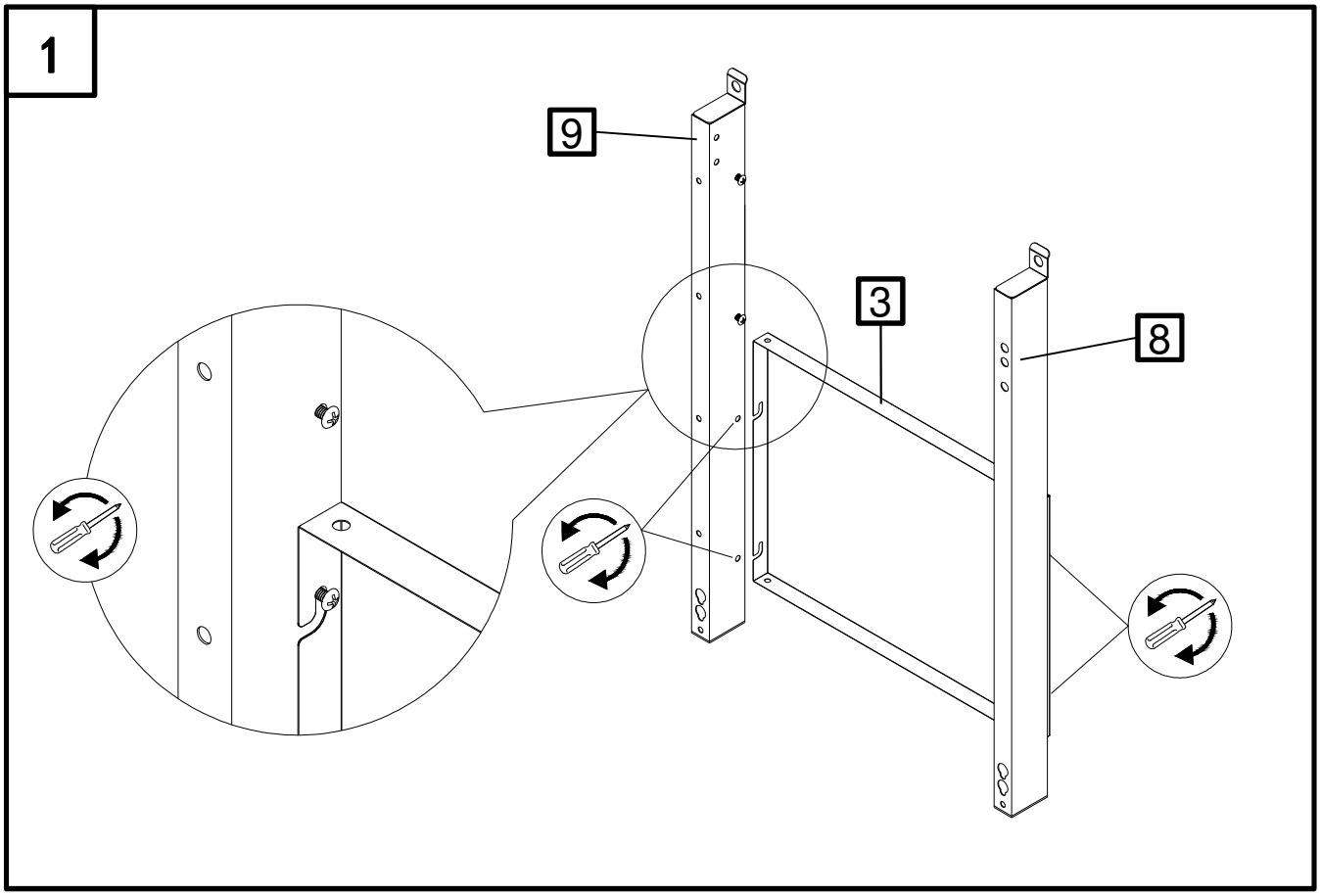
C  X32

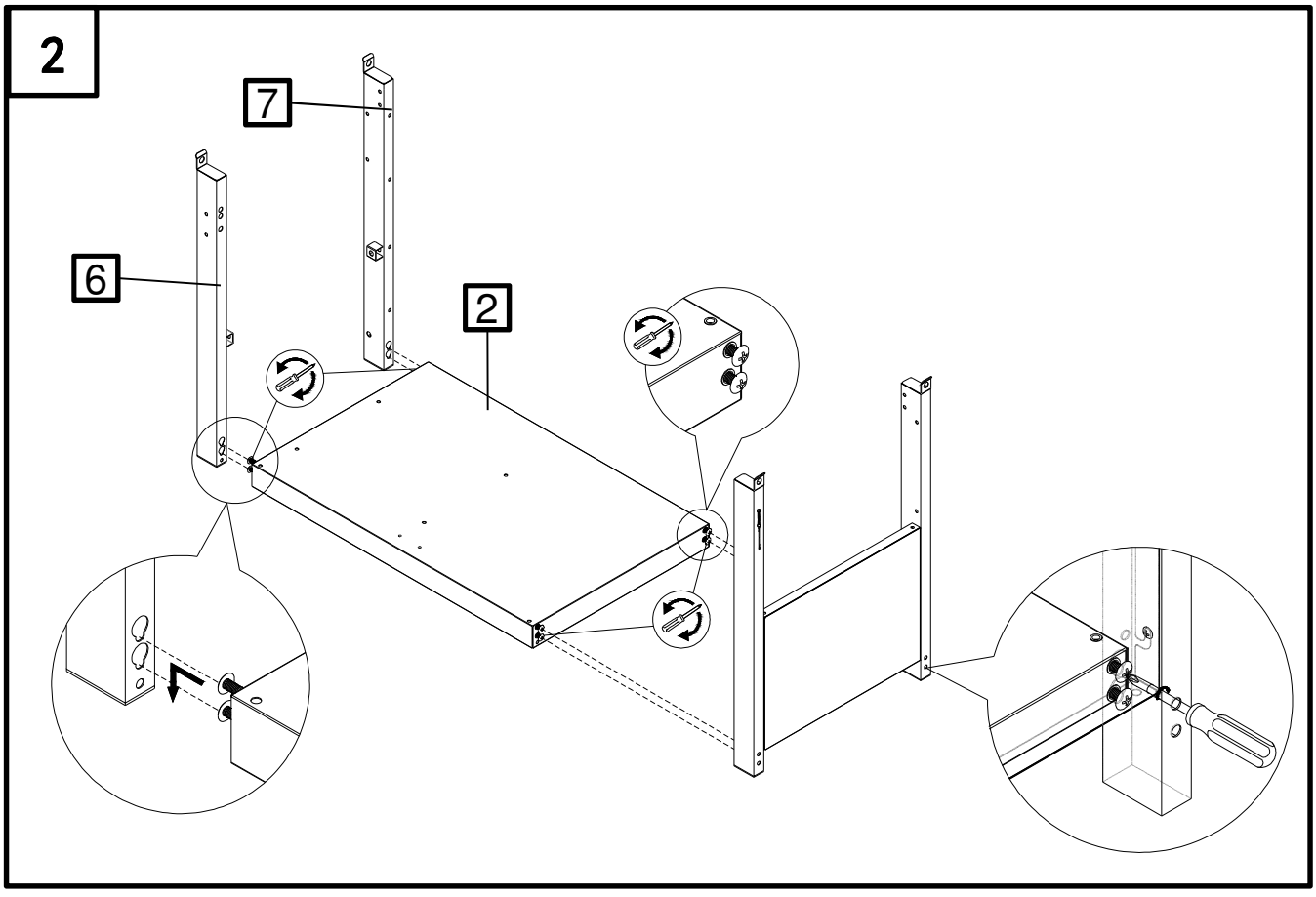
D  X8

E  X6

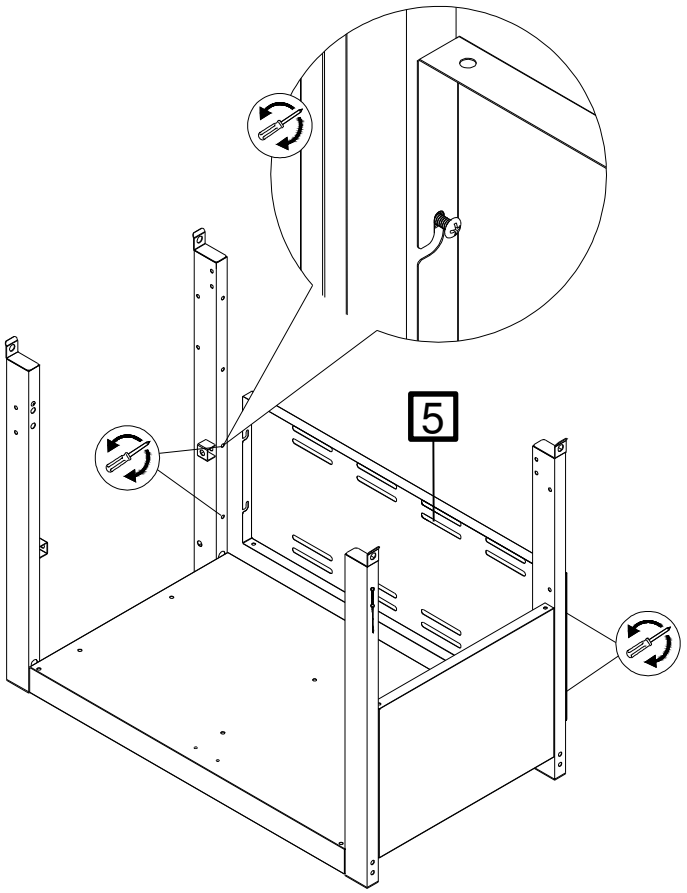
F  X2

G  X1

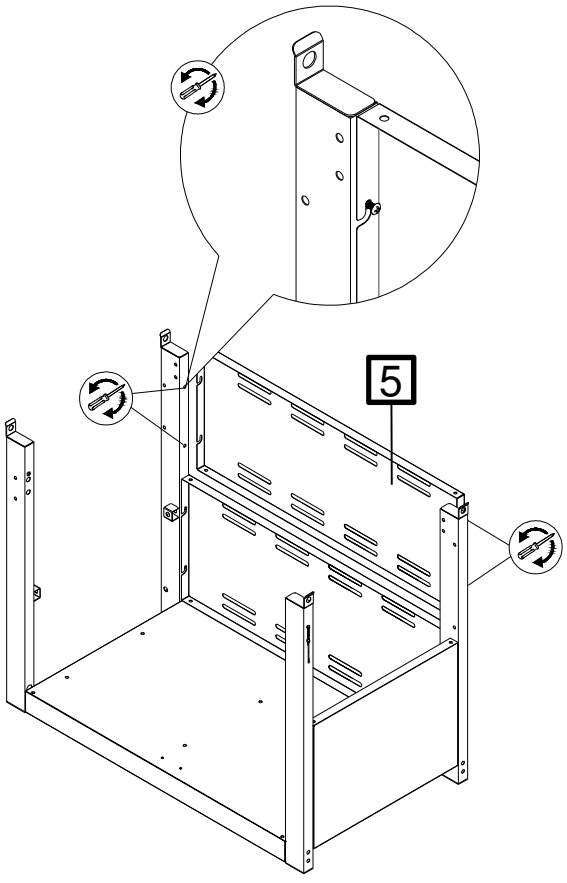

1
9
3
8


2
7
6
2

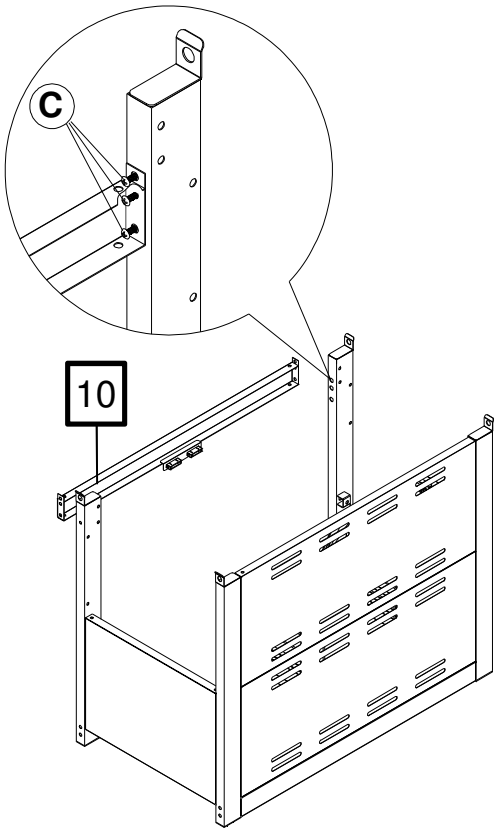
3



4

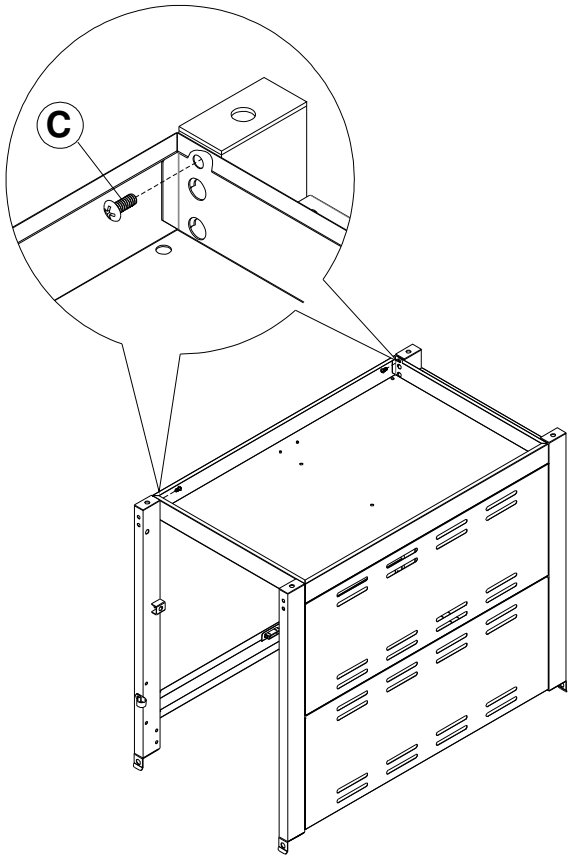


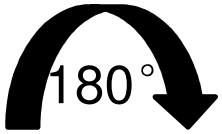
5



C x6

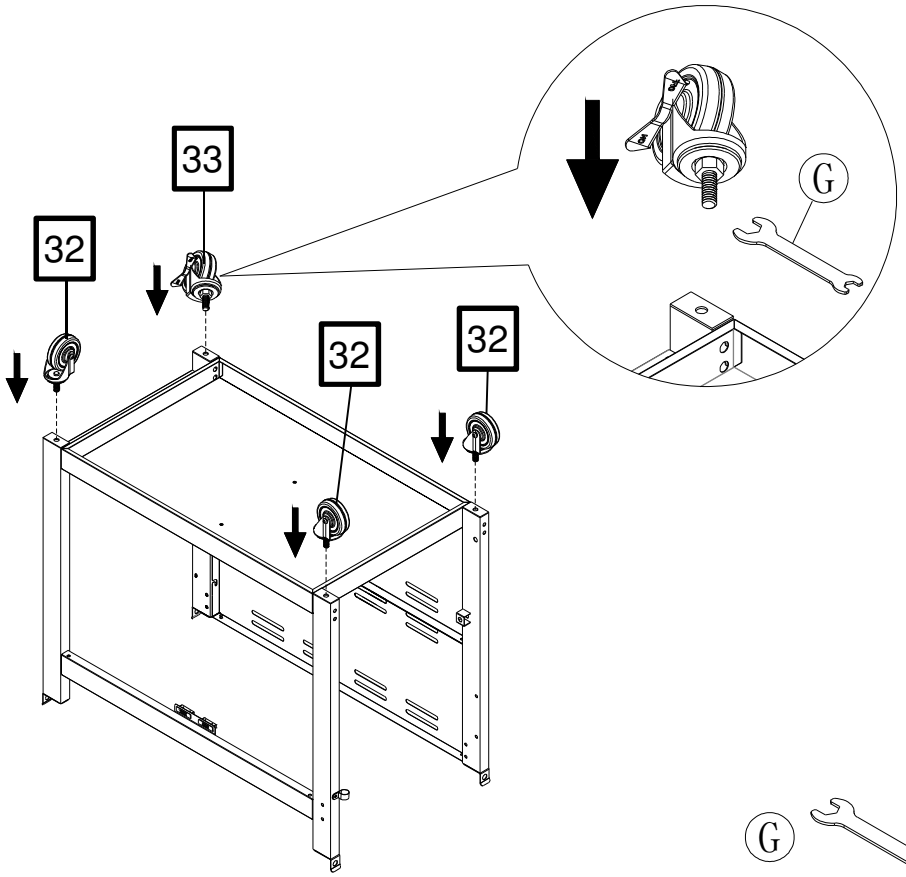
6





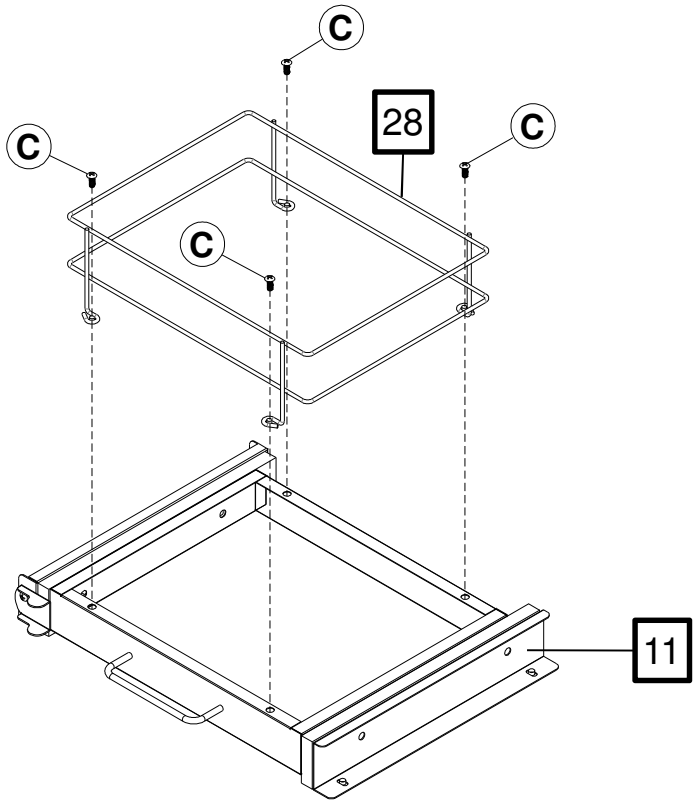
C x2

7



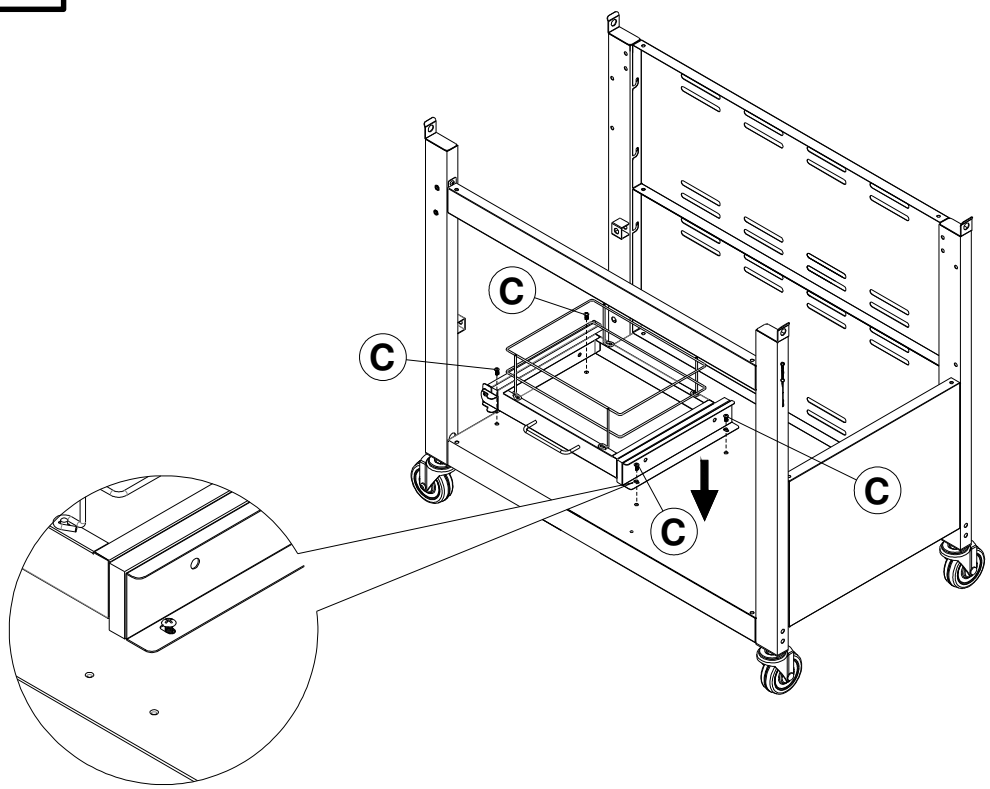
G x1

8



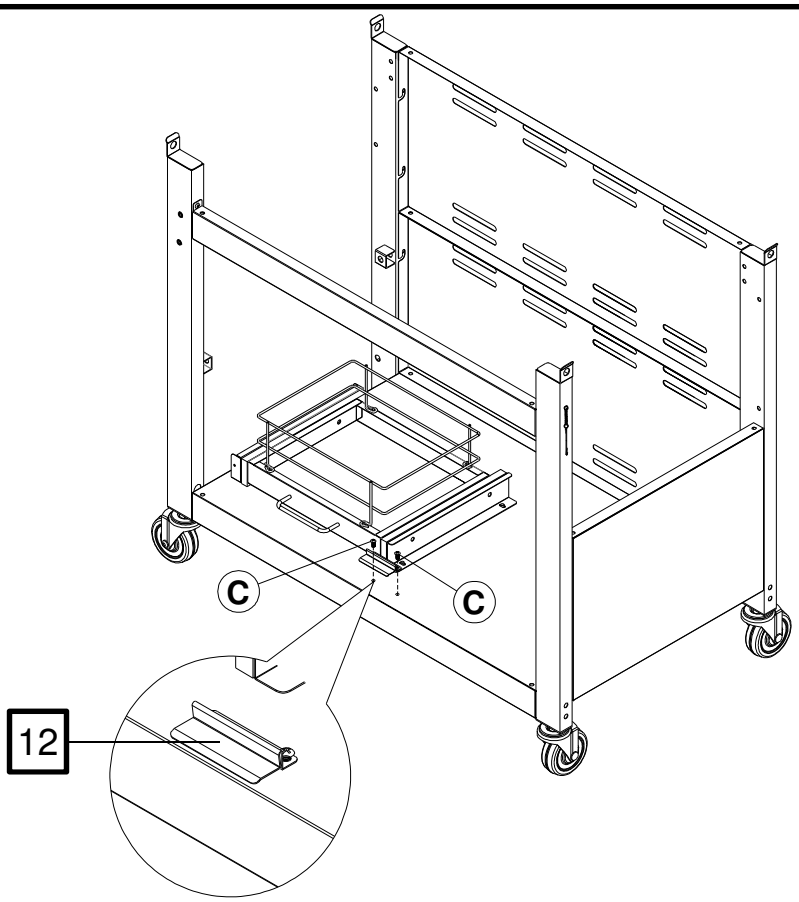
C x4

9



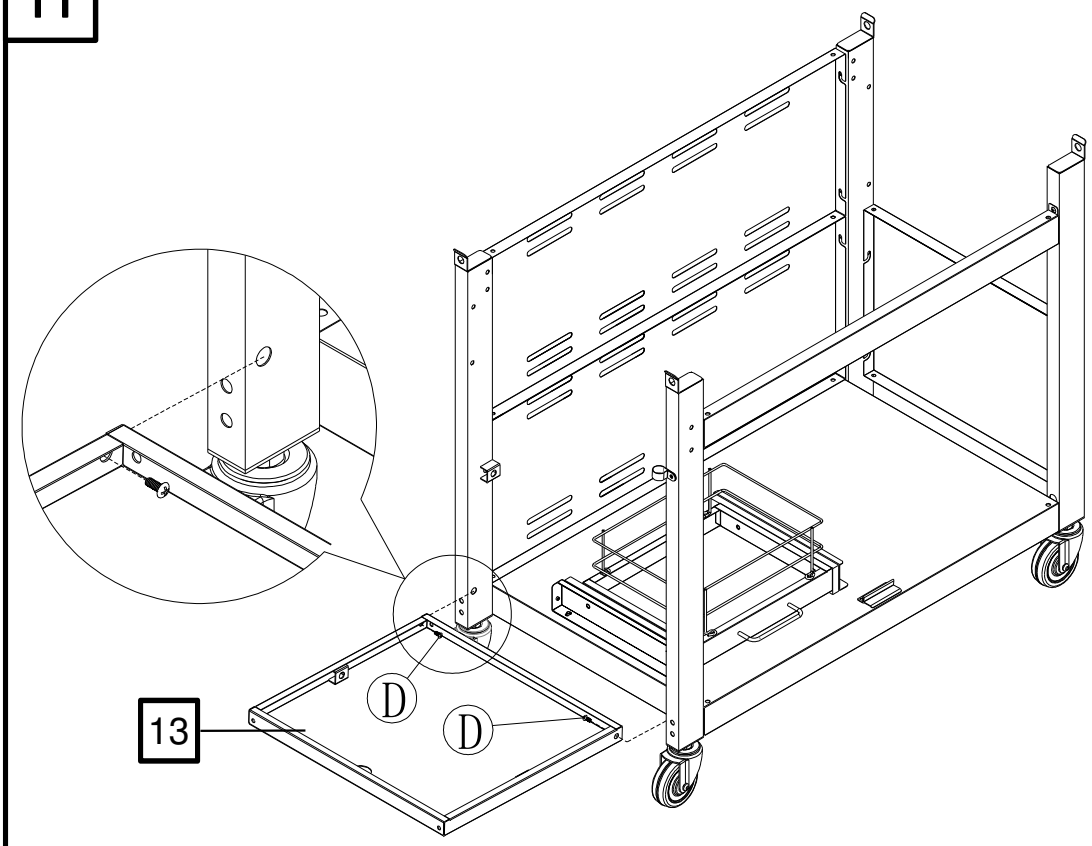
C x4

10



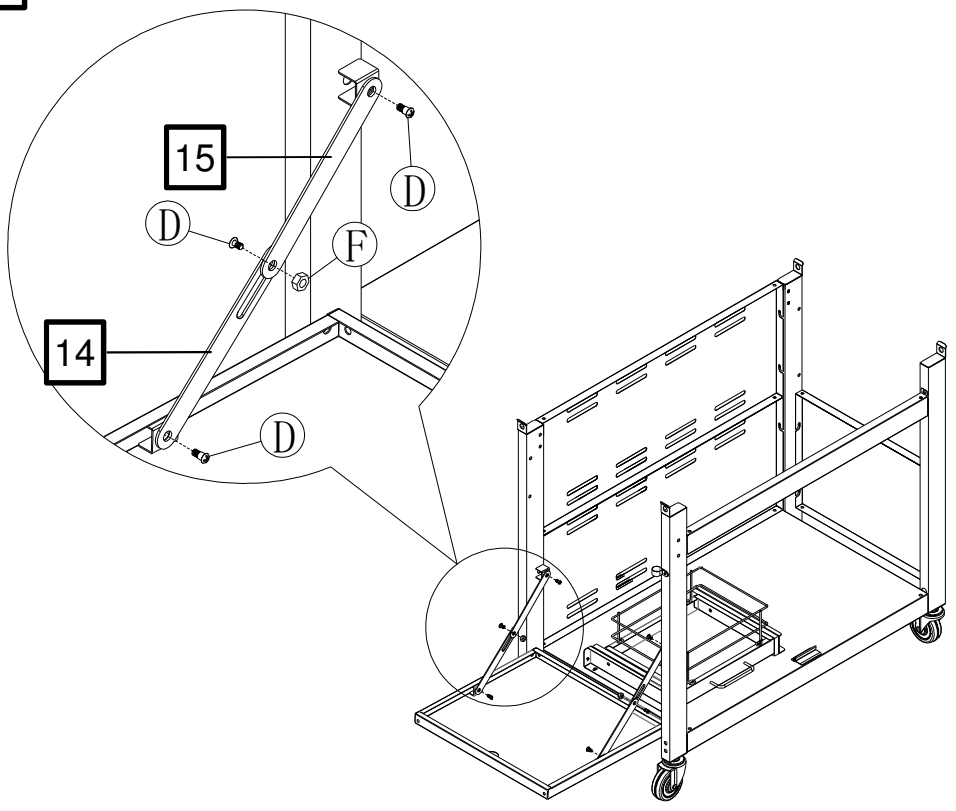
C x2

11



D x2

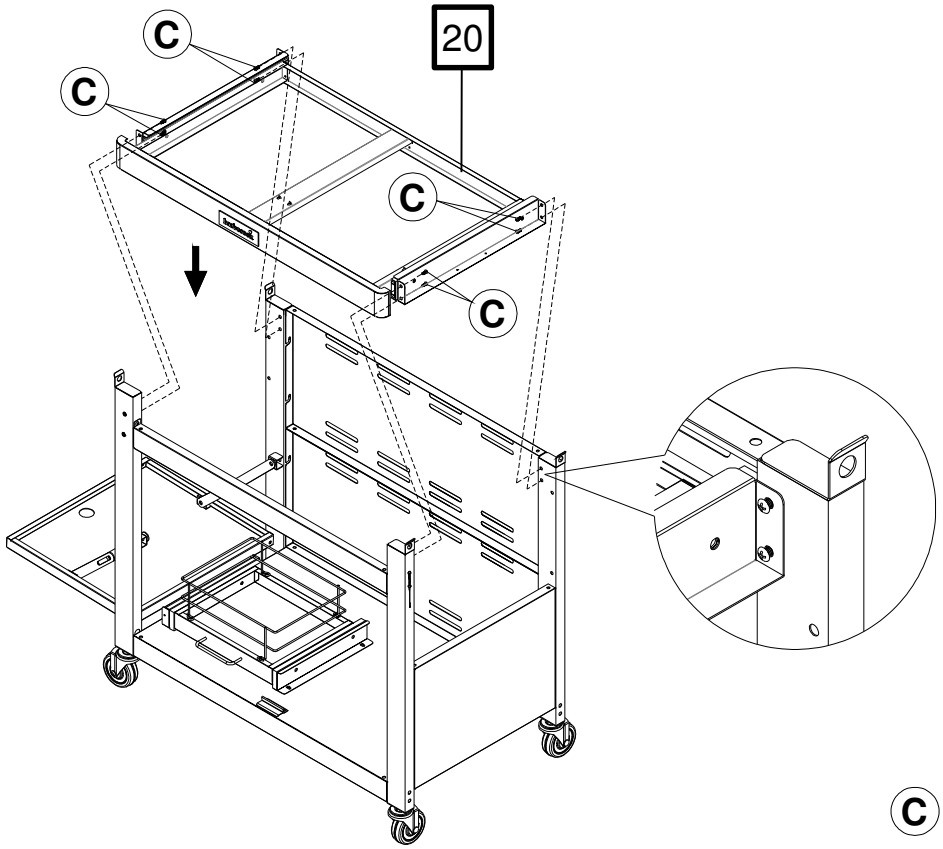
12



F x2

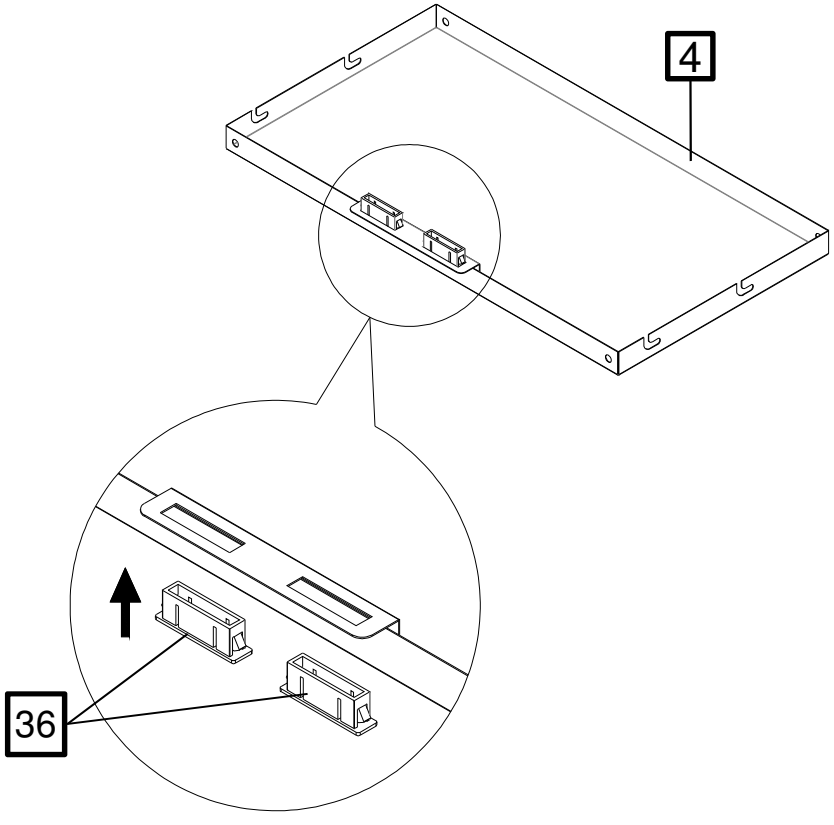
D x6

13

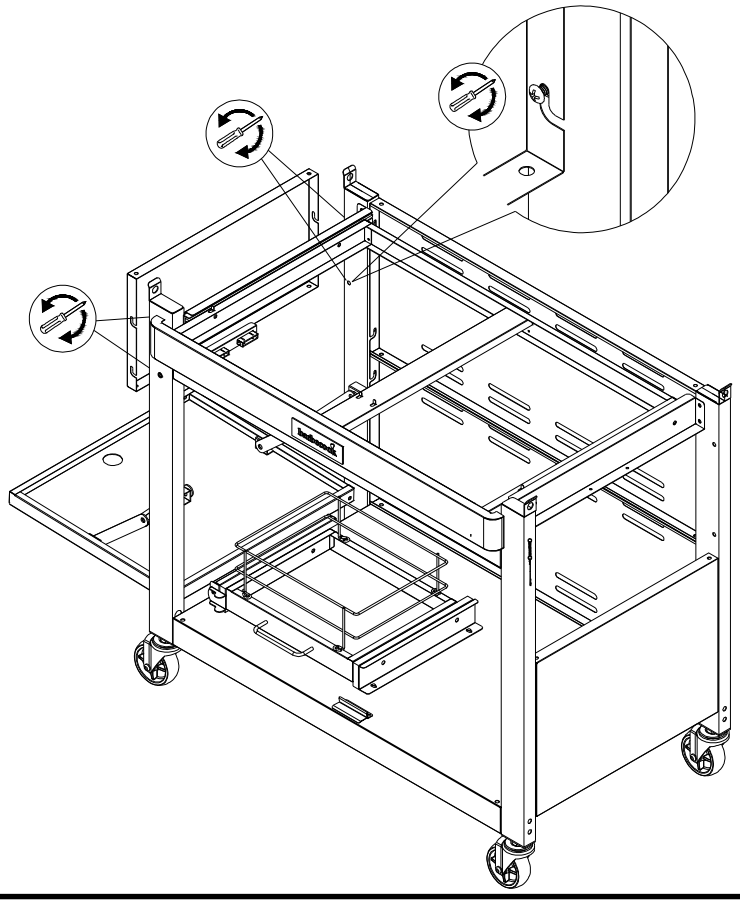


C x8

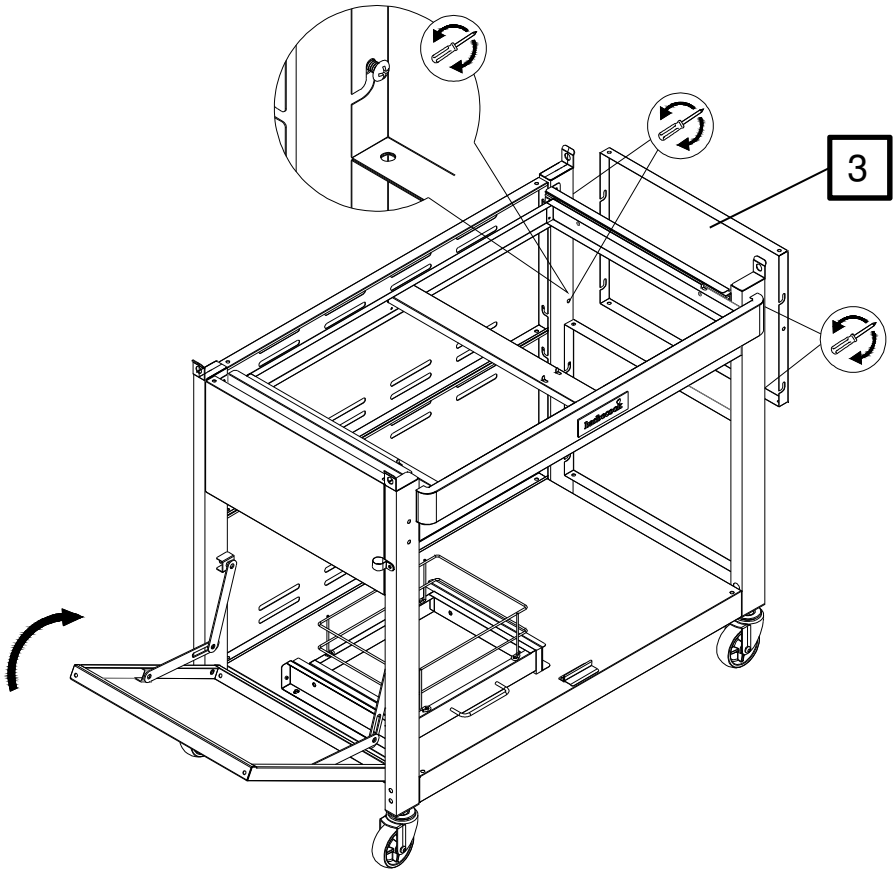
14



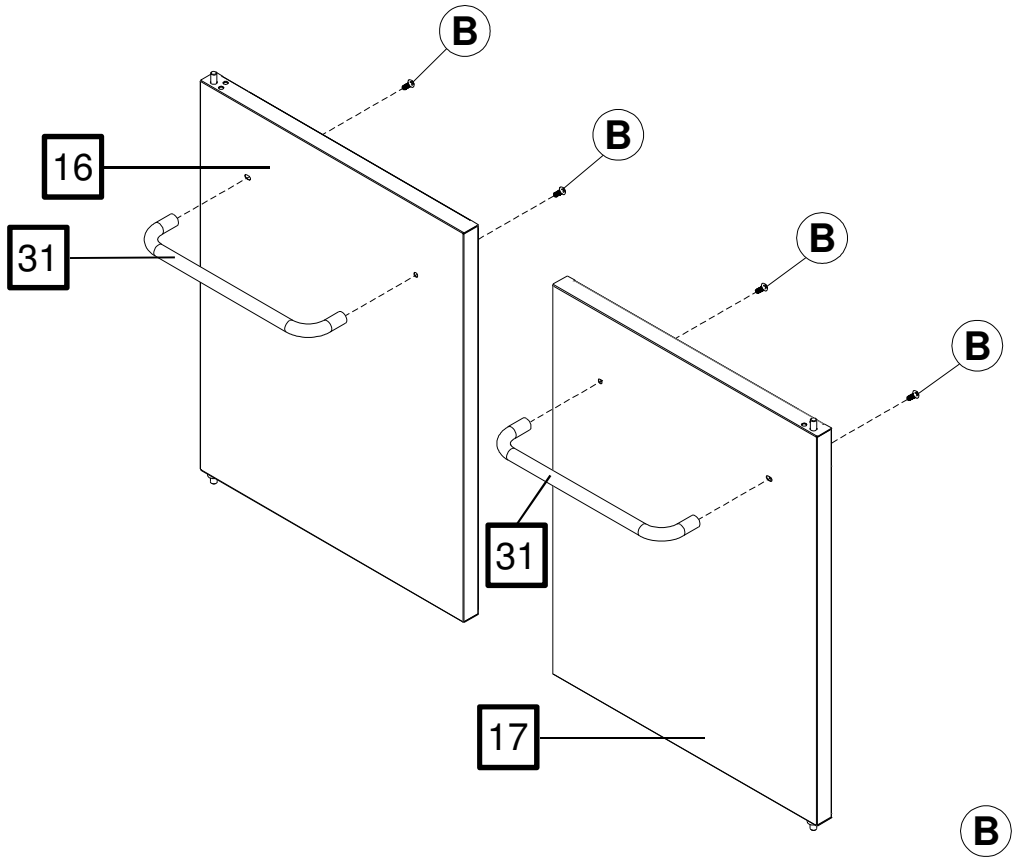
15



16

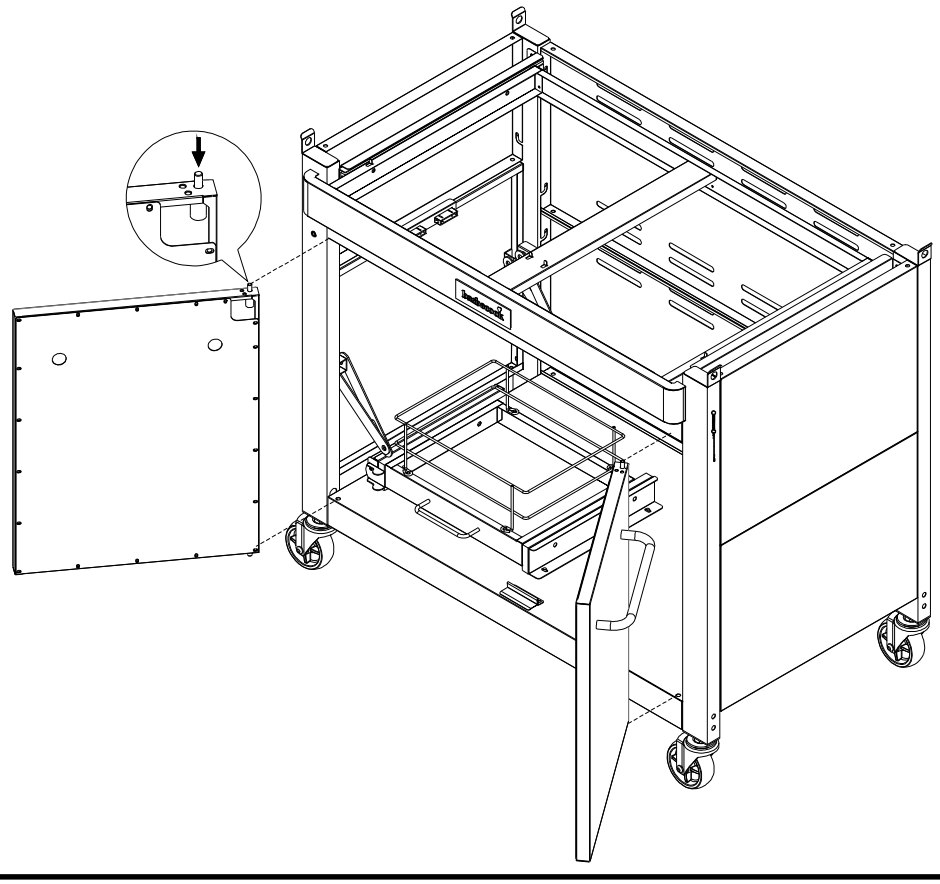


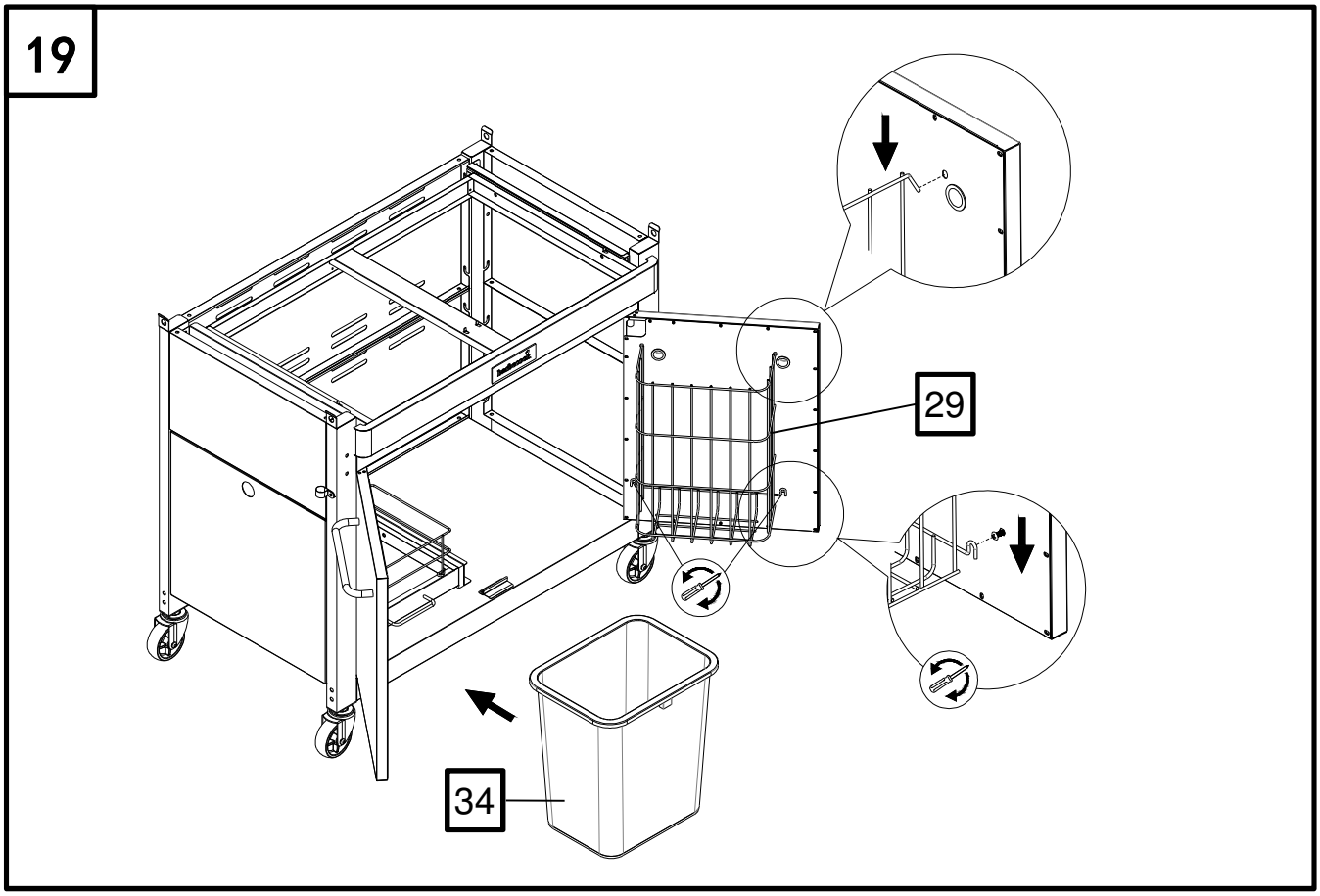
17

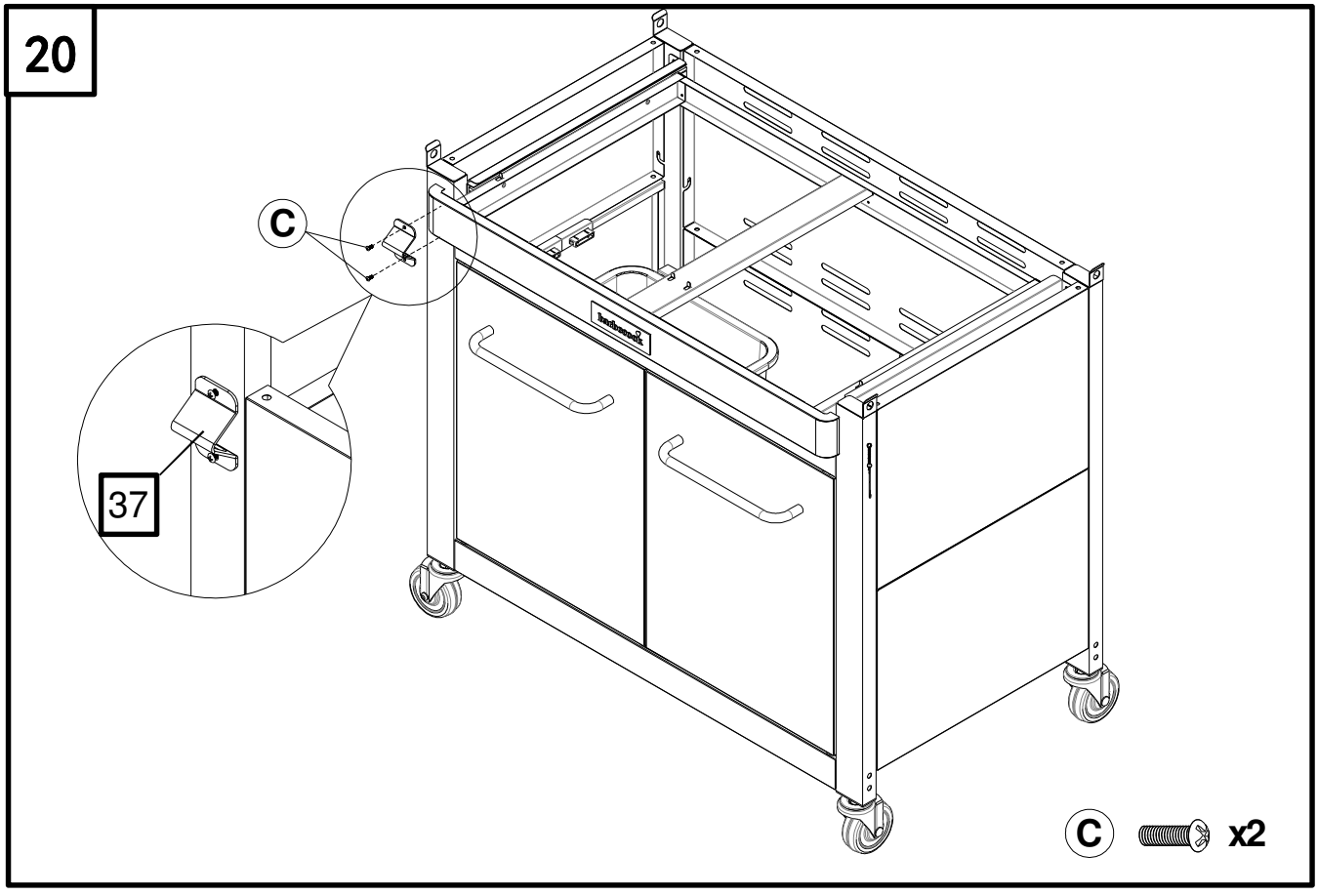


B x4

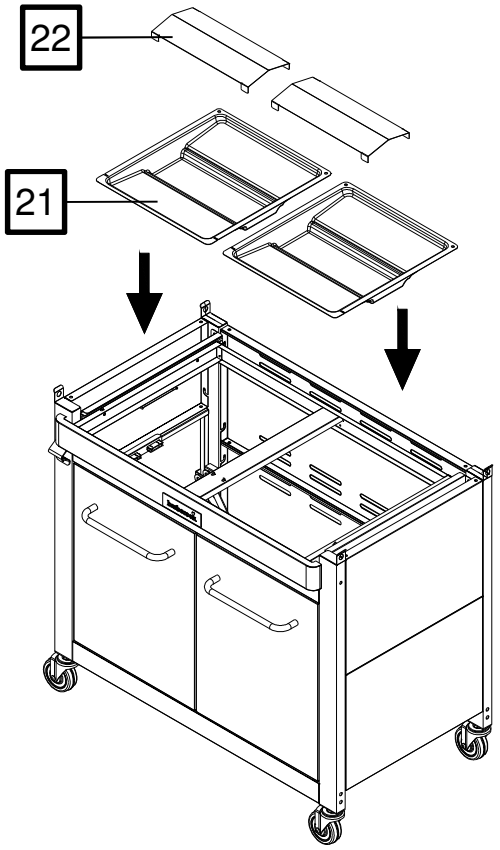
18



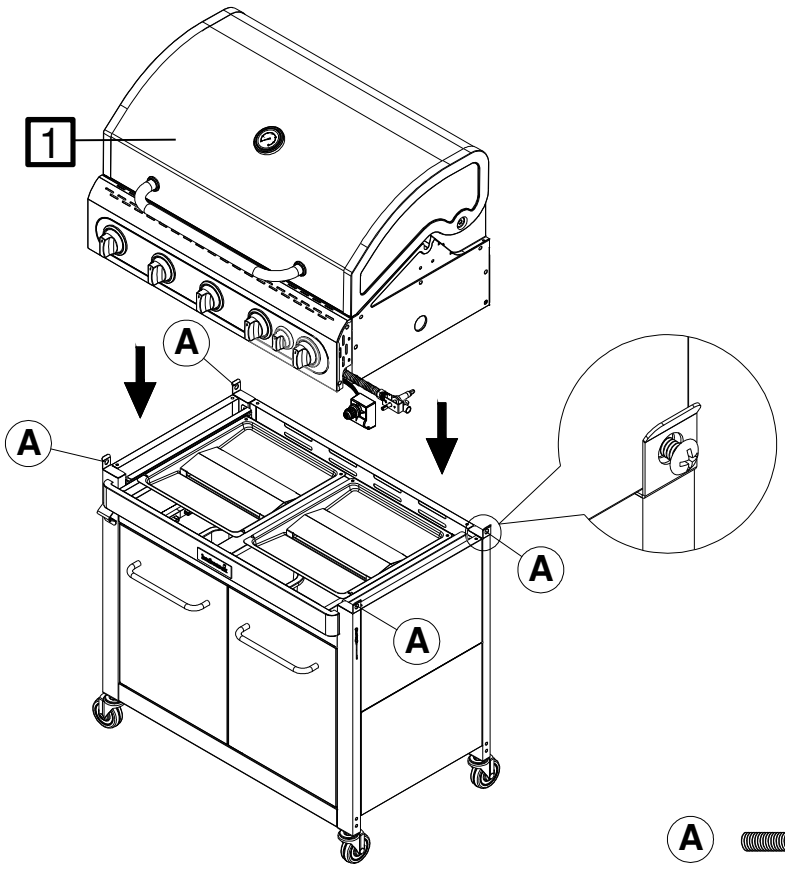

19
29
34


20
C
37
C
x2

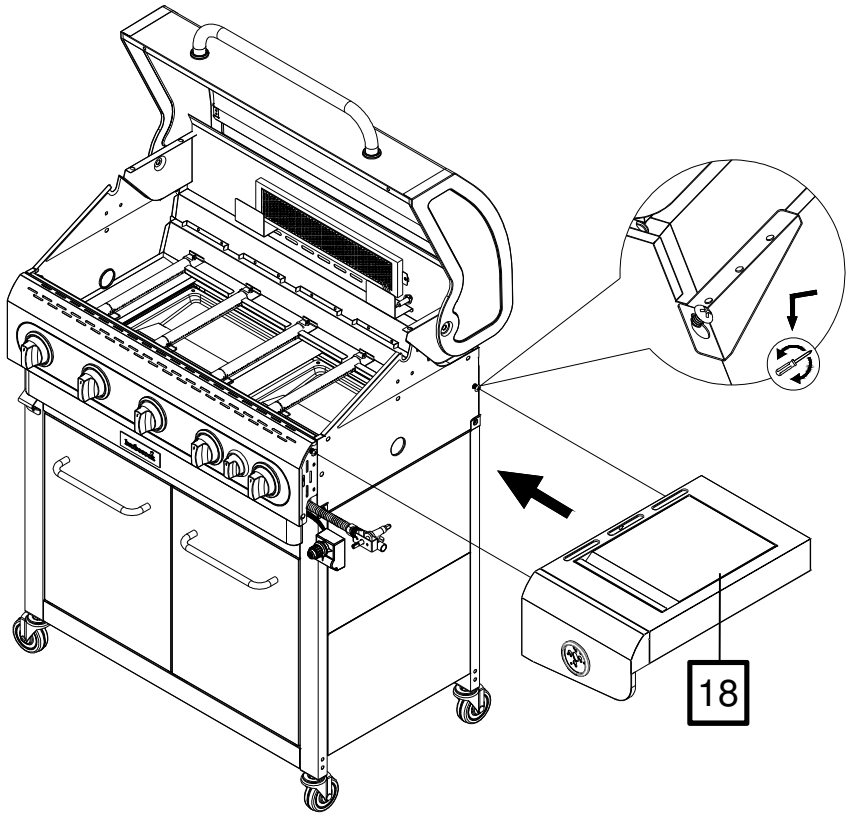
21



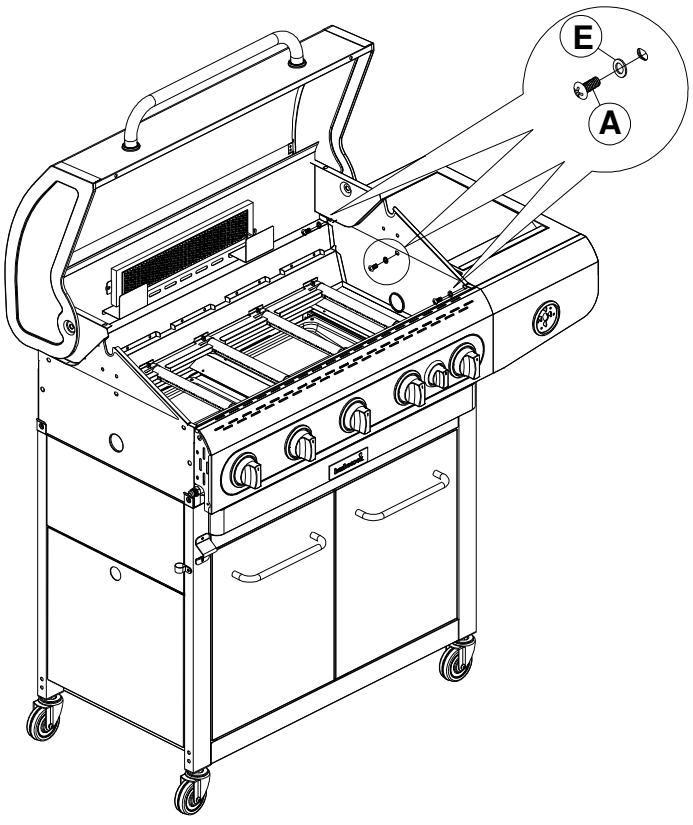
22



23

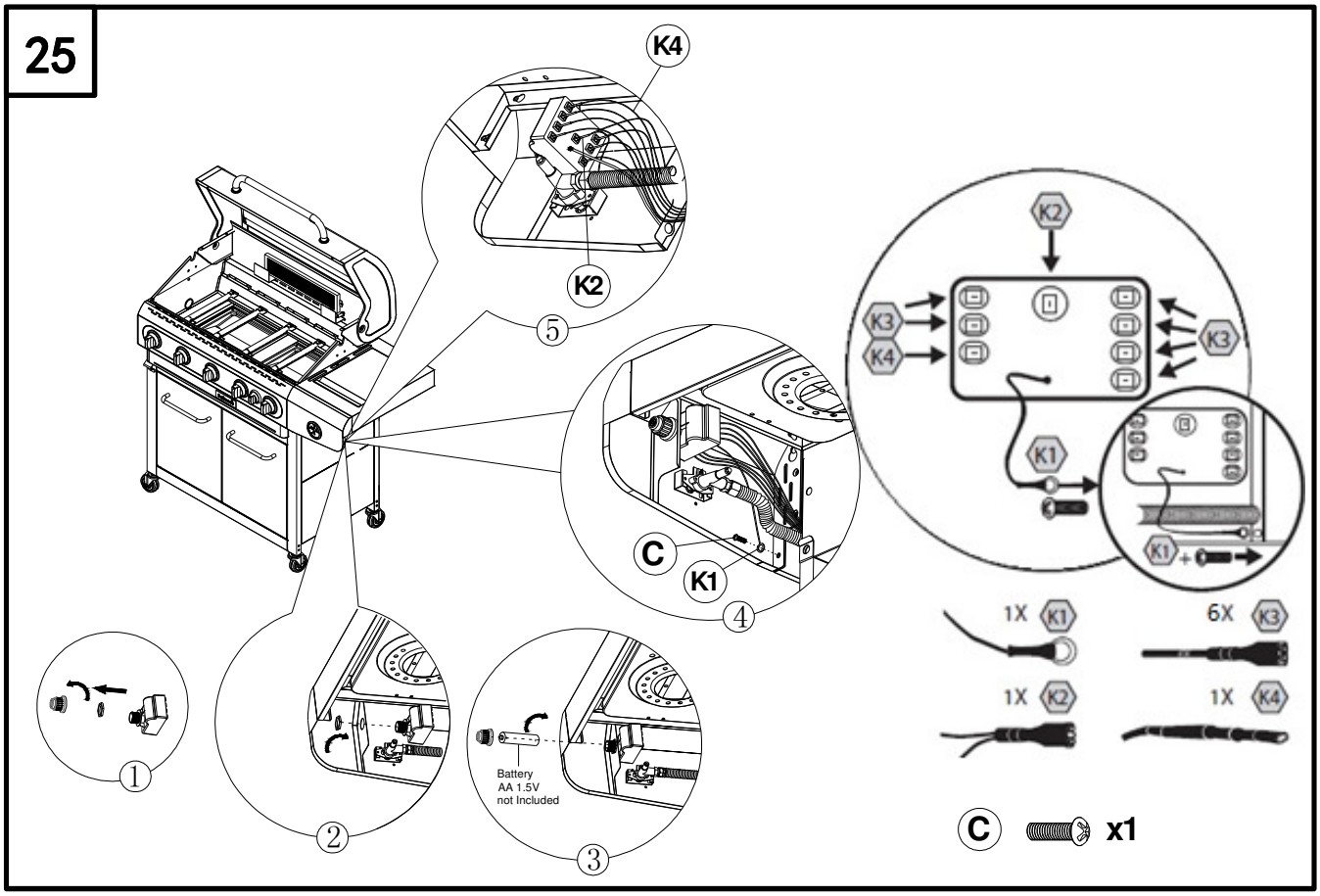


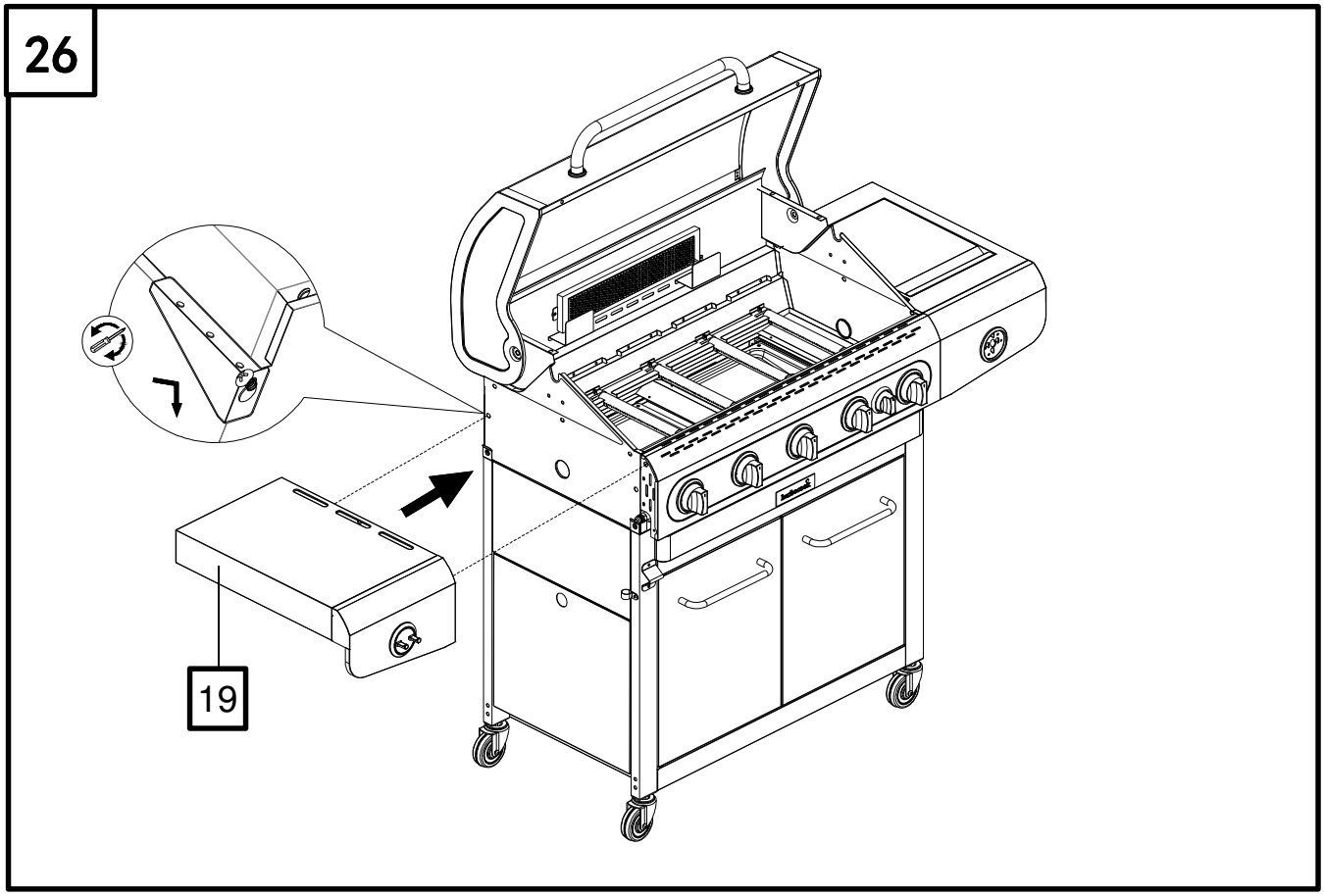
24



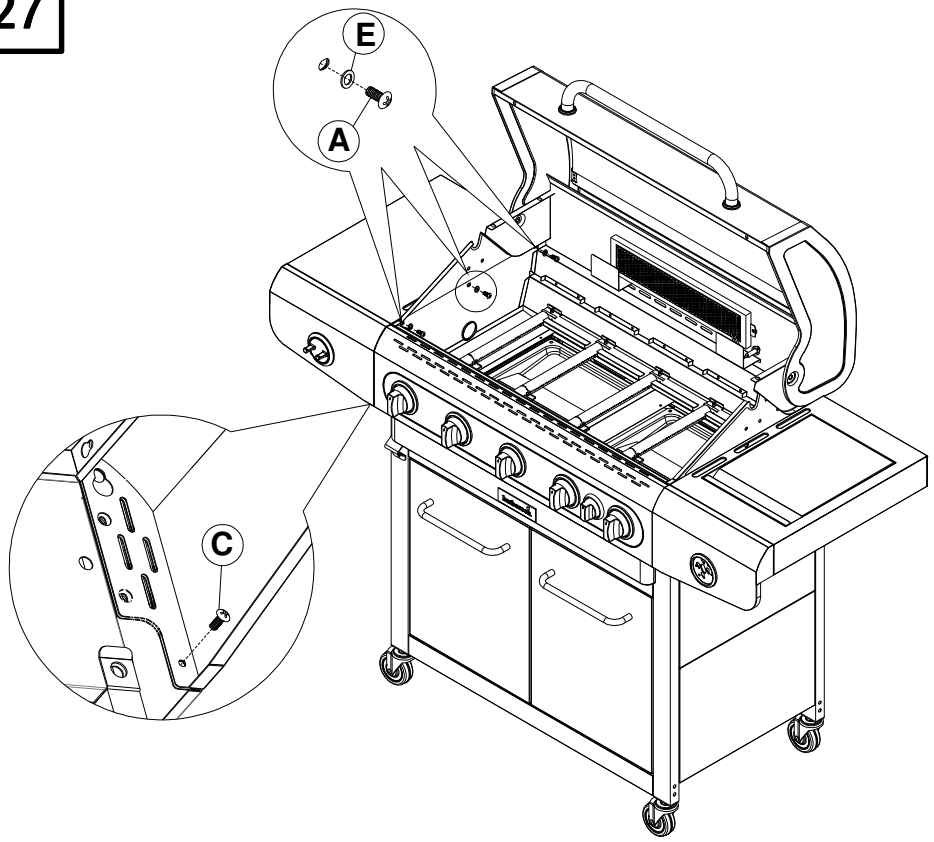
E x3

A x3


25
K4
K2
5
C
K1
4
K2
K3
K4
K3
K1
K1
1X K1
6X K3
1X K2
1X K4
C x1
1
2
Battery
AA 1.5V
not Included
3

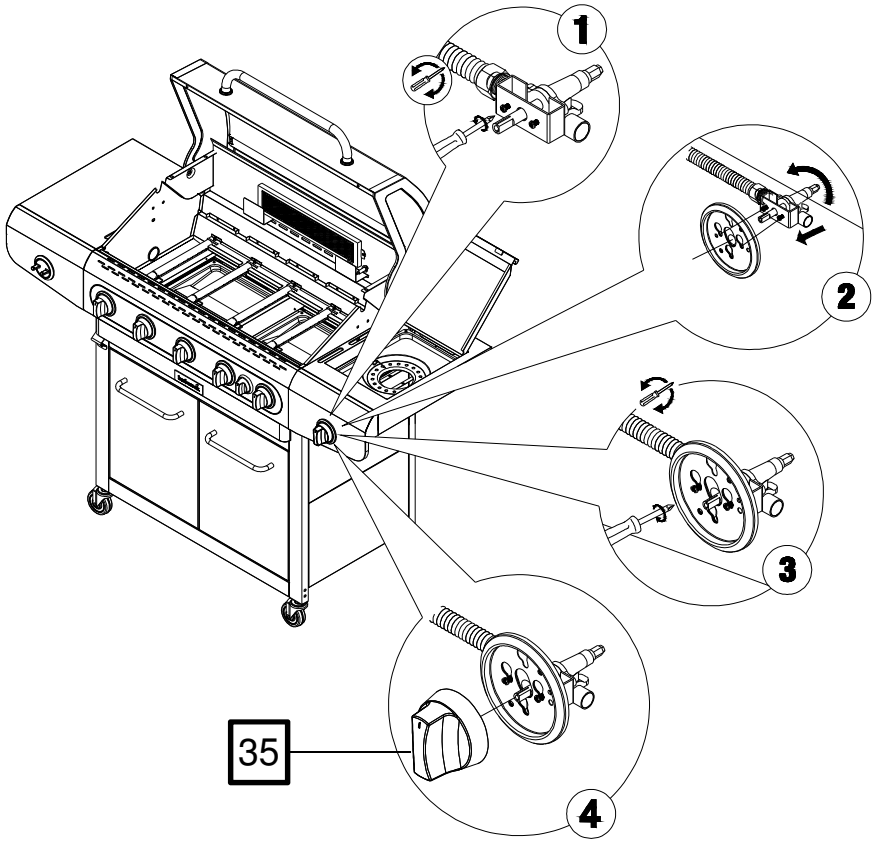

26
19

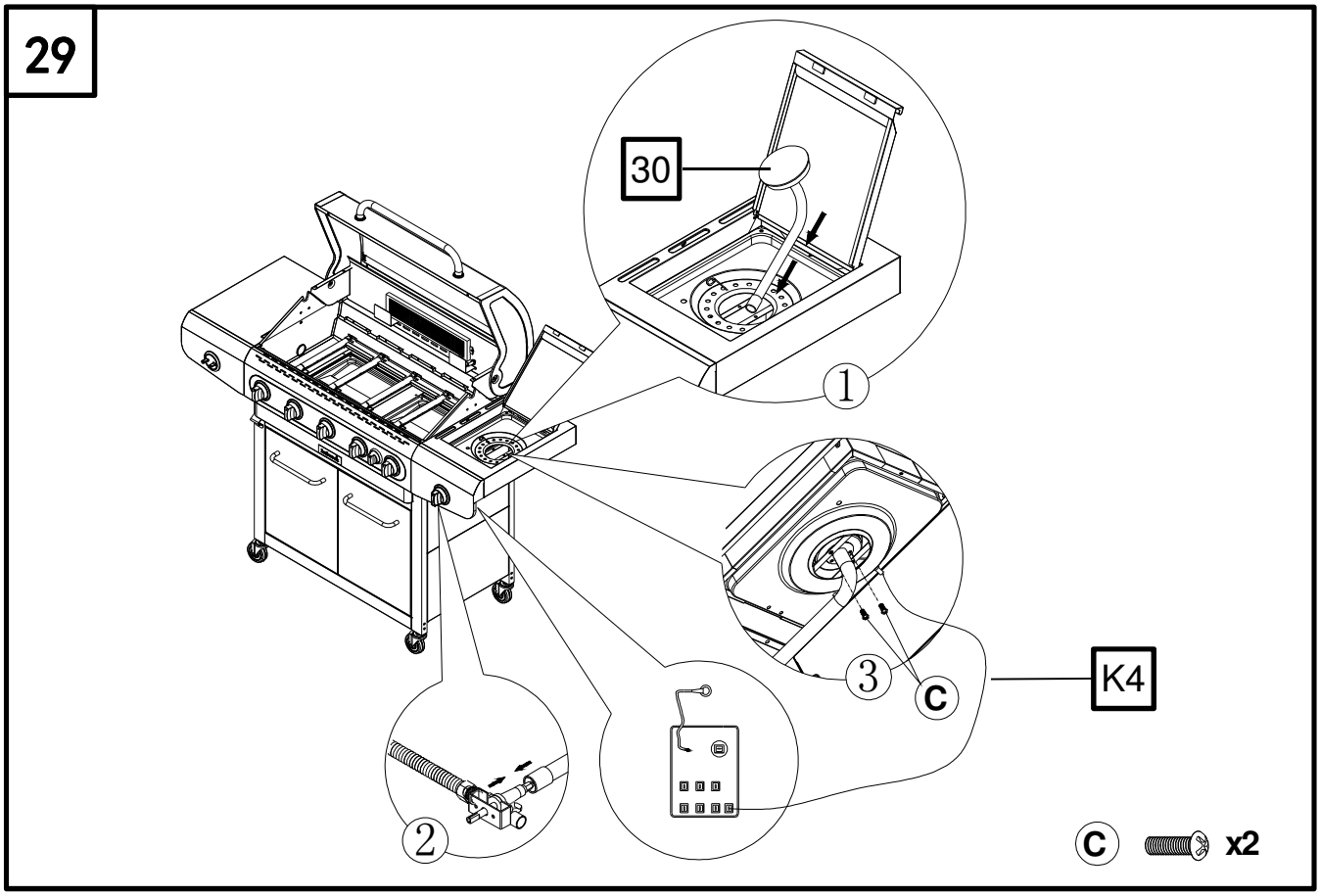
27

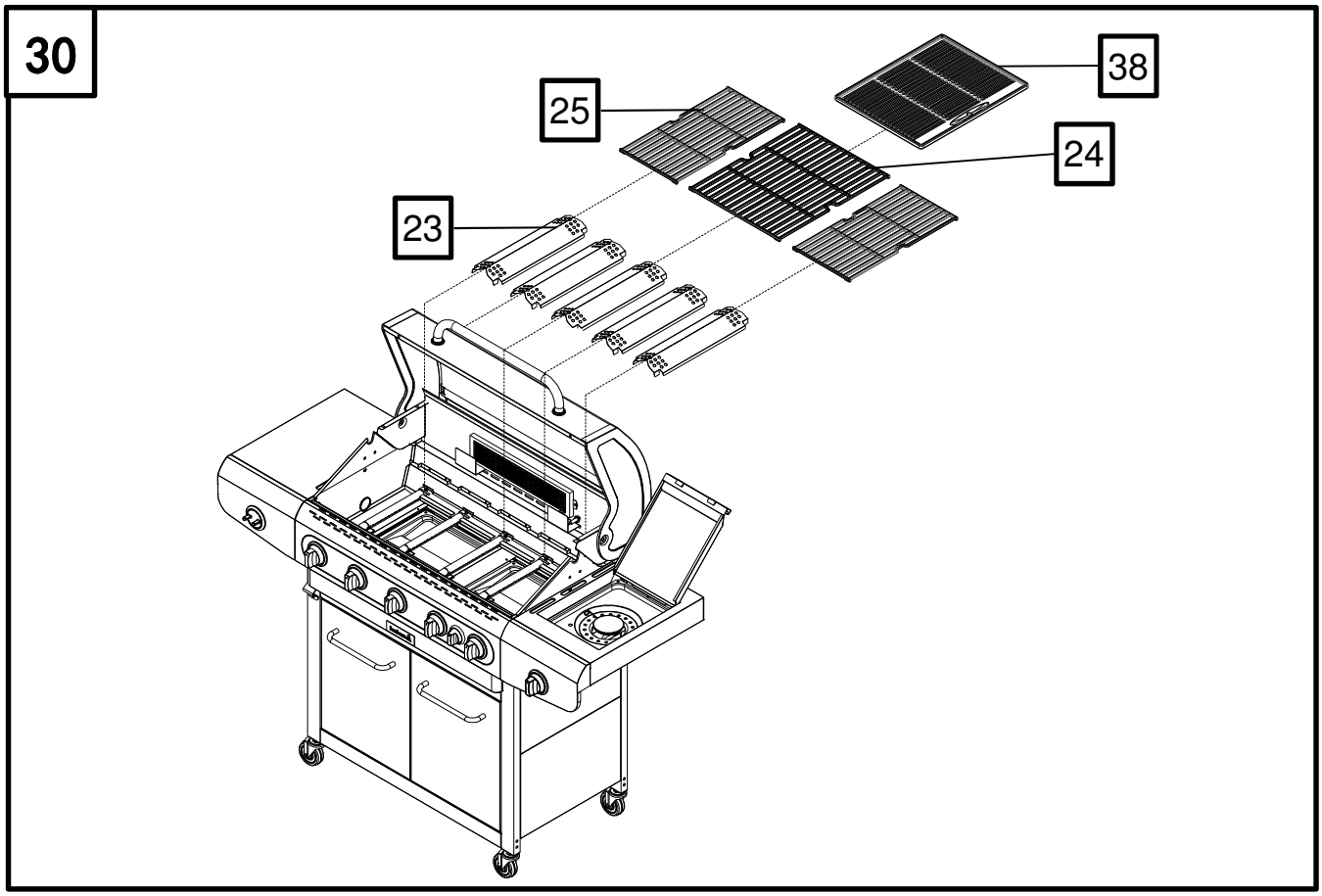


C x1
E x3
A x3

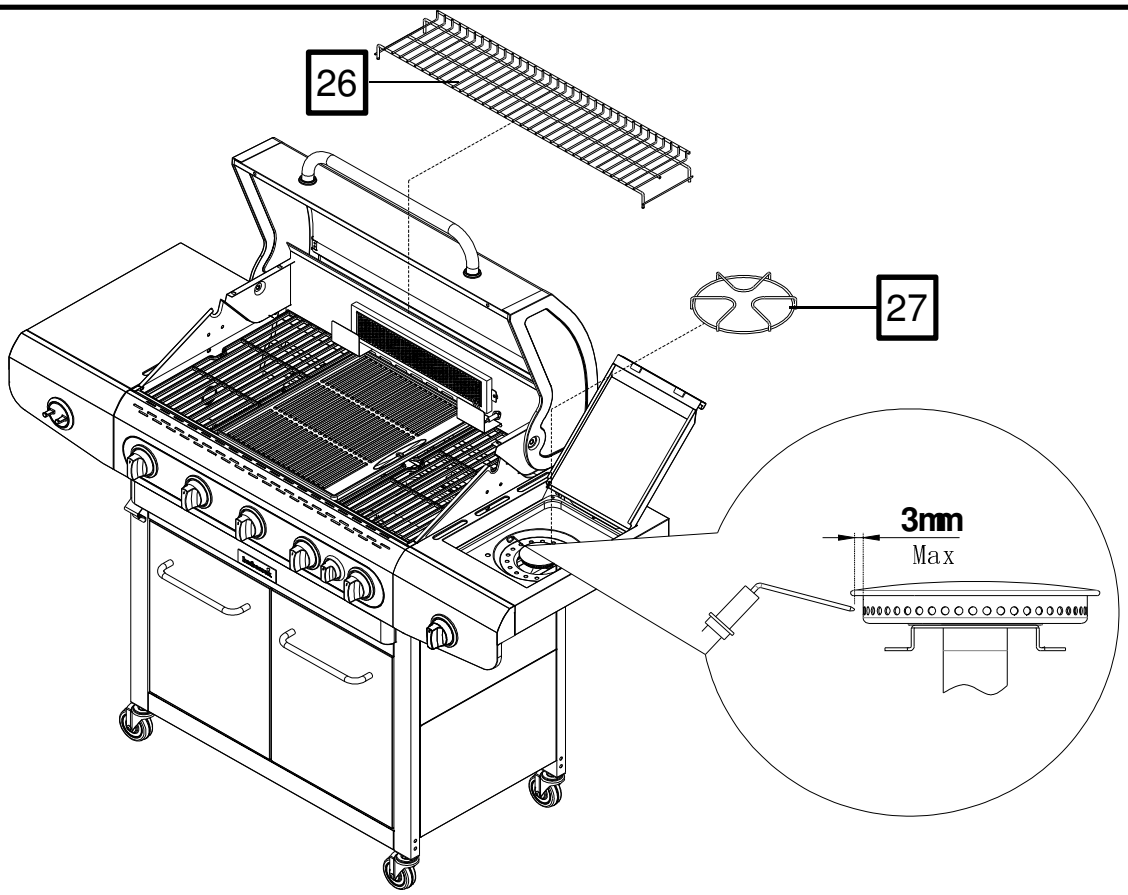
28



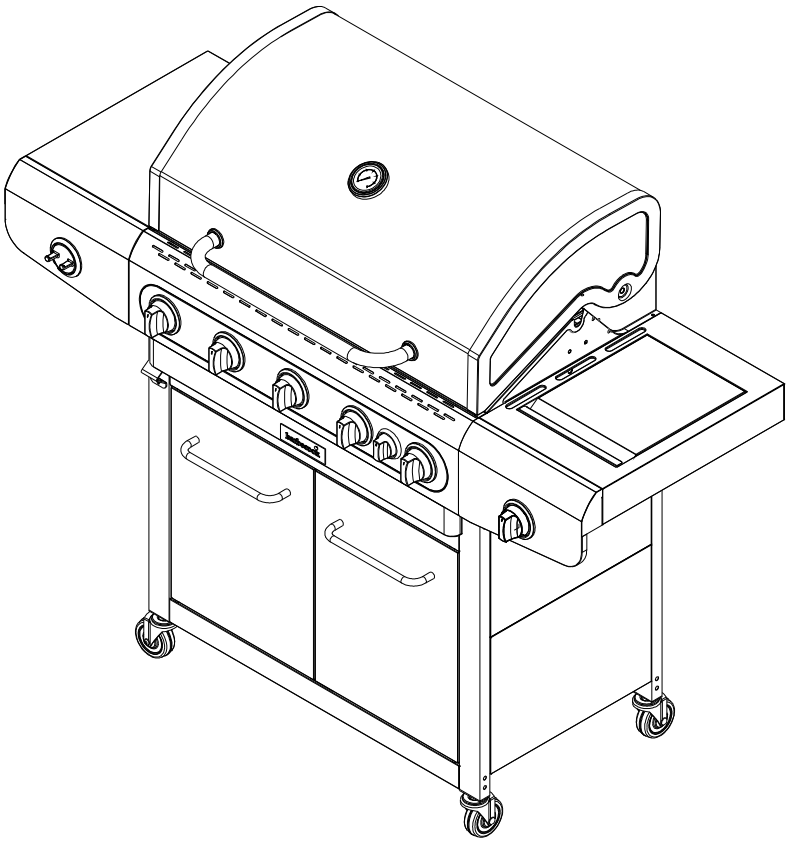

29
30
1
2
3
C
K4
C
x2


30
38
25
24
23

31

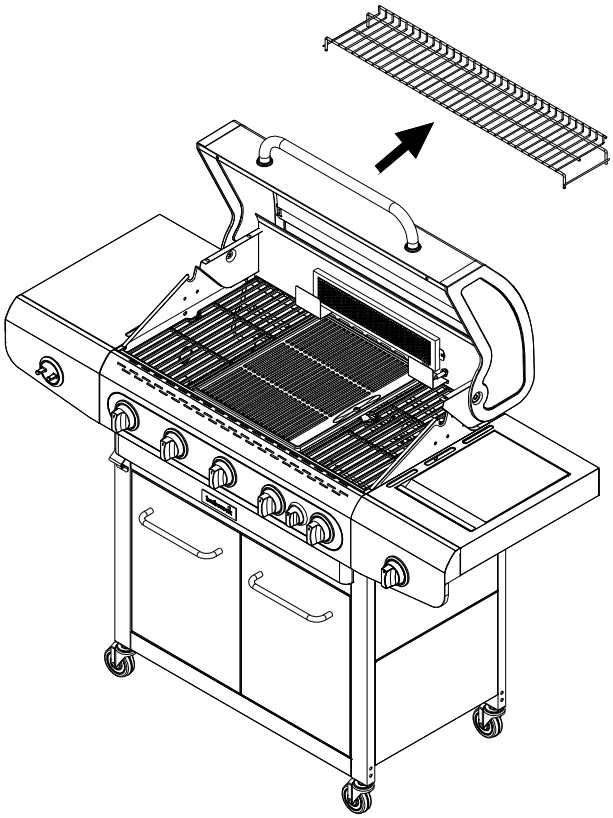


32

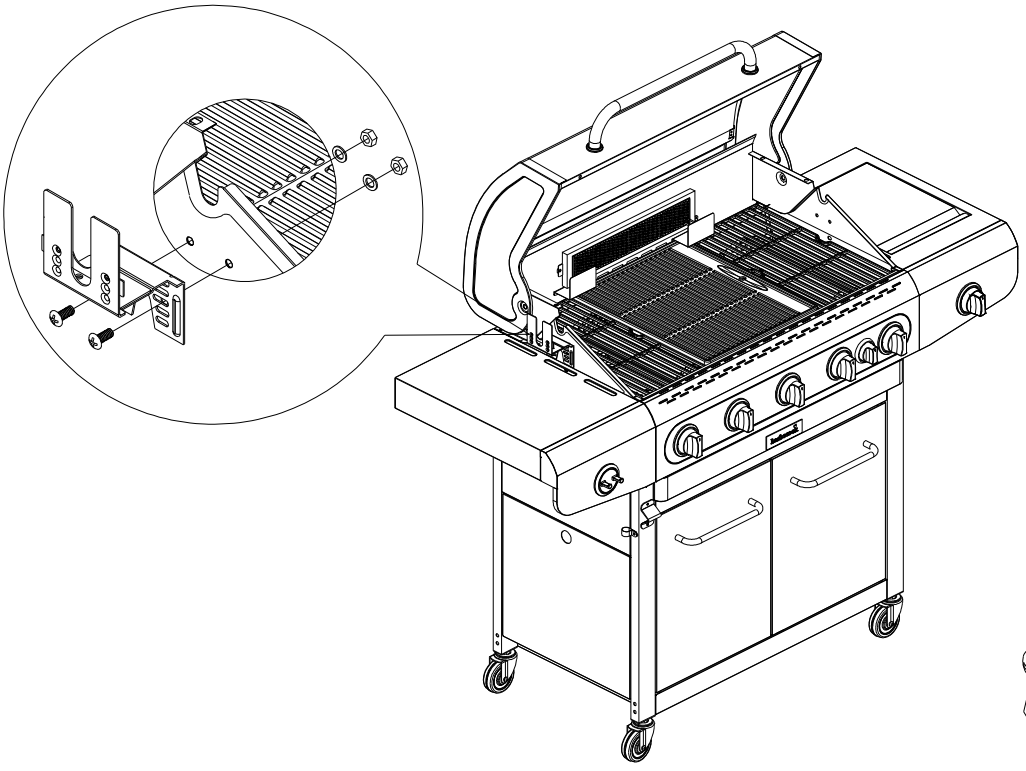


1

ATTENTION, ASSEMBLY SPIT SET. Not added as standard. To be ordered seperate!!!

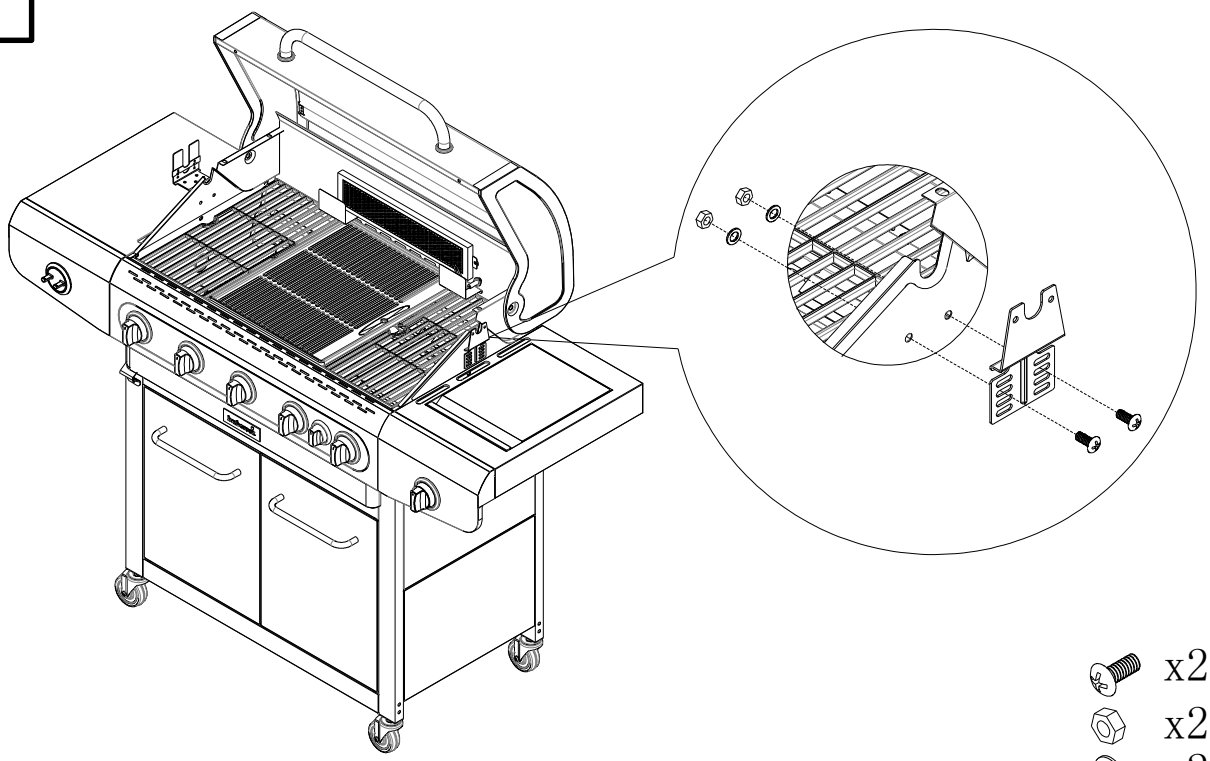


2



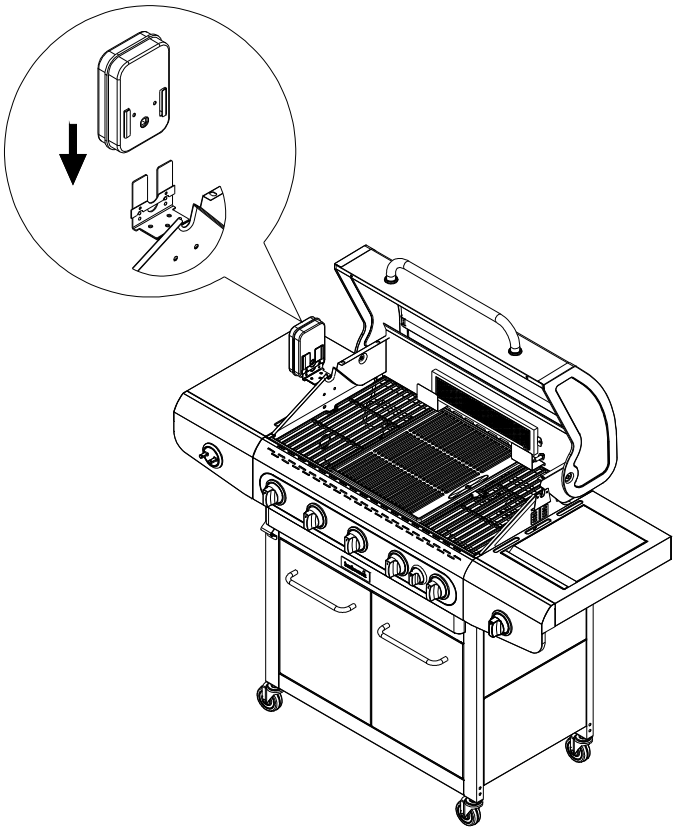
x2
x2
x2

3

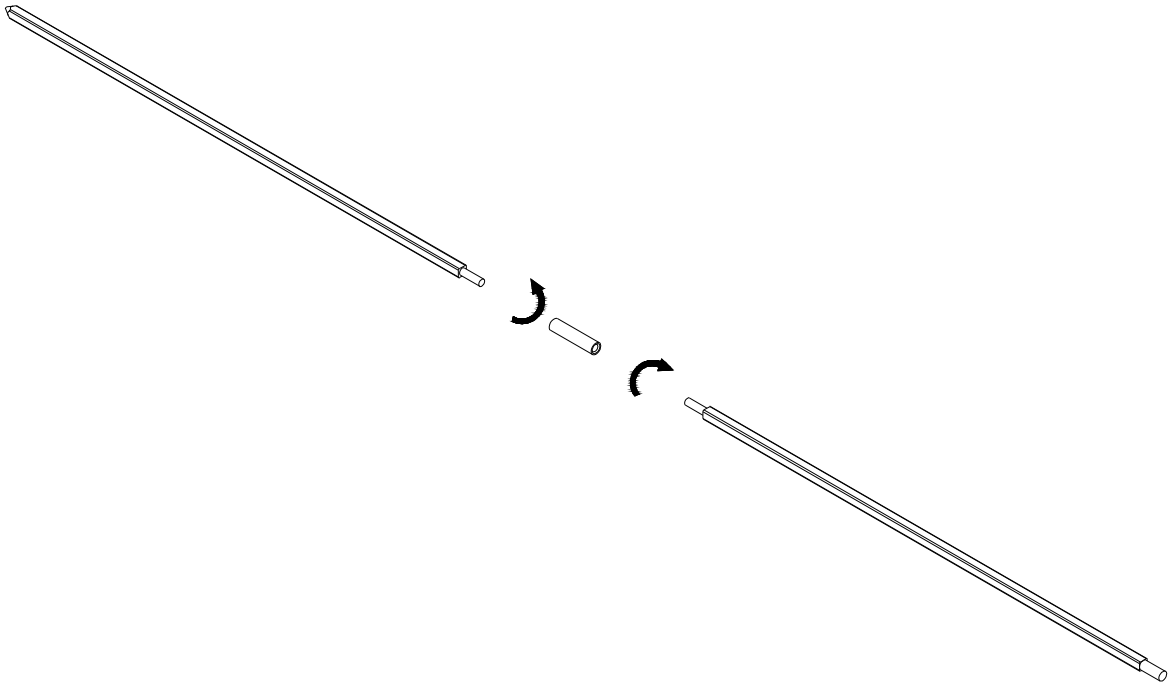


x2
x2
x2

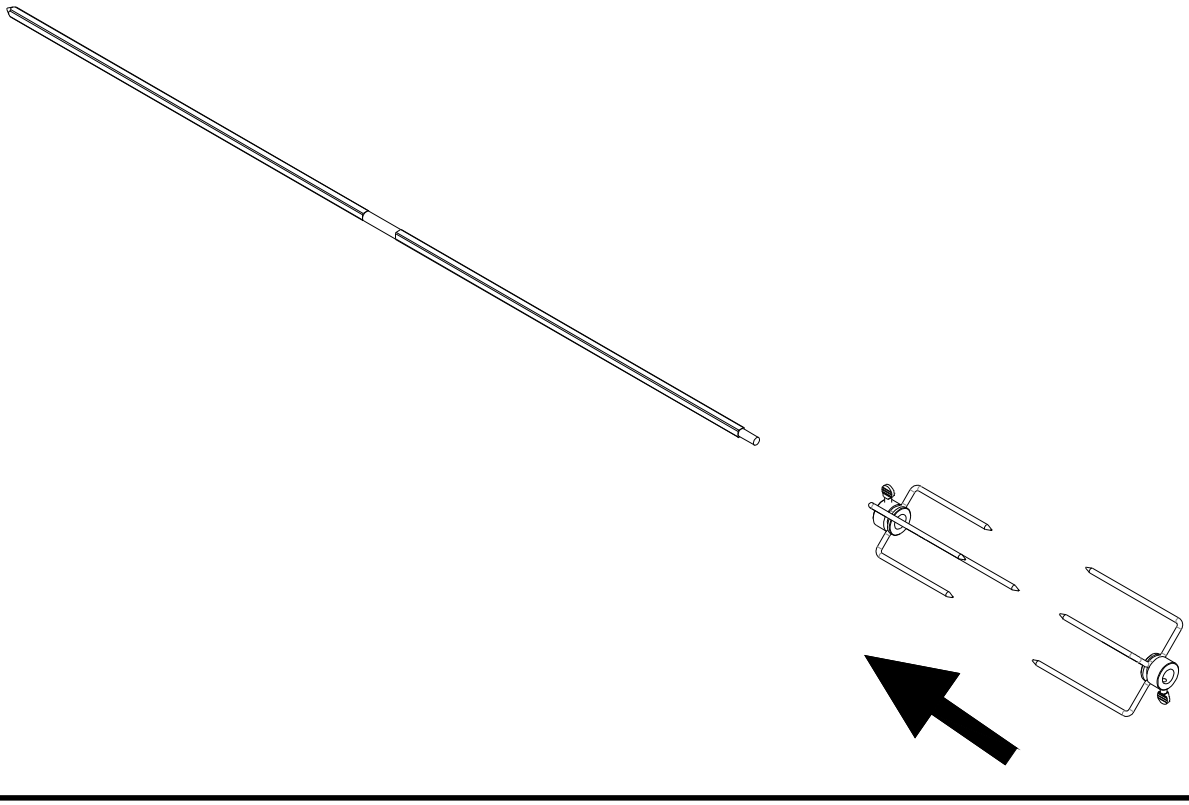
4



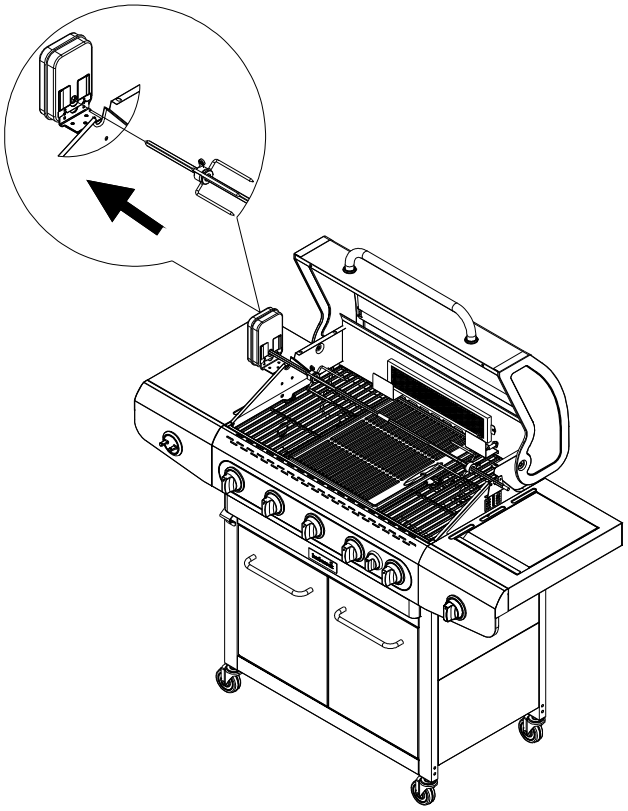
5



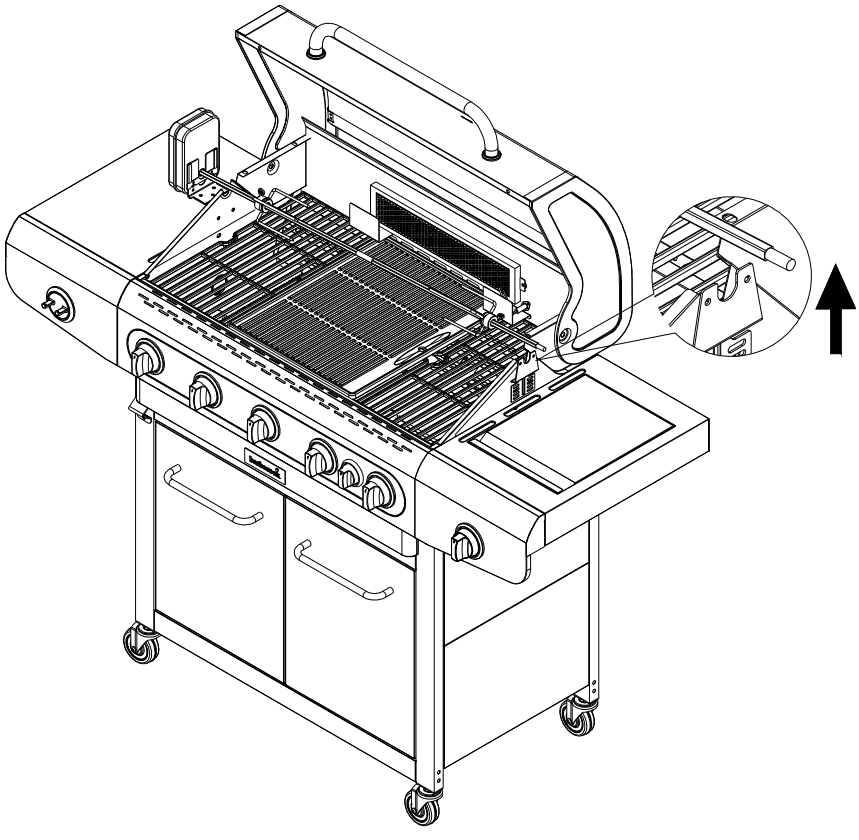
6



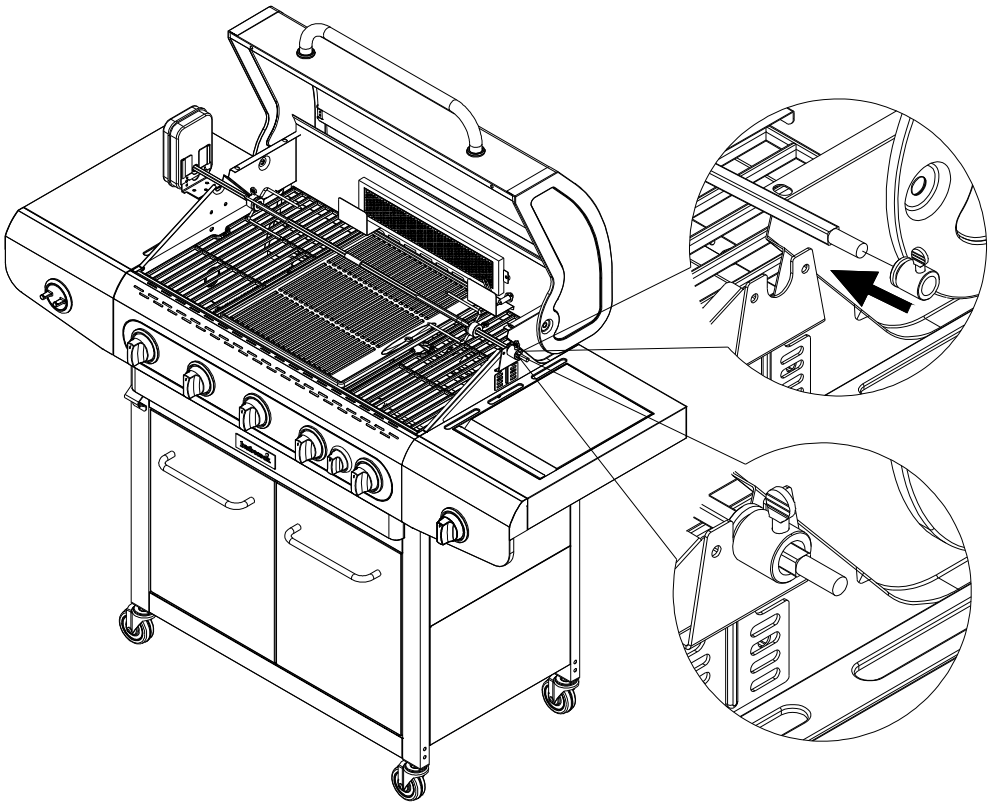
7



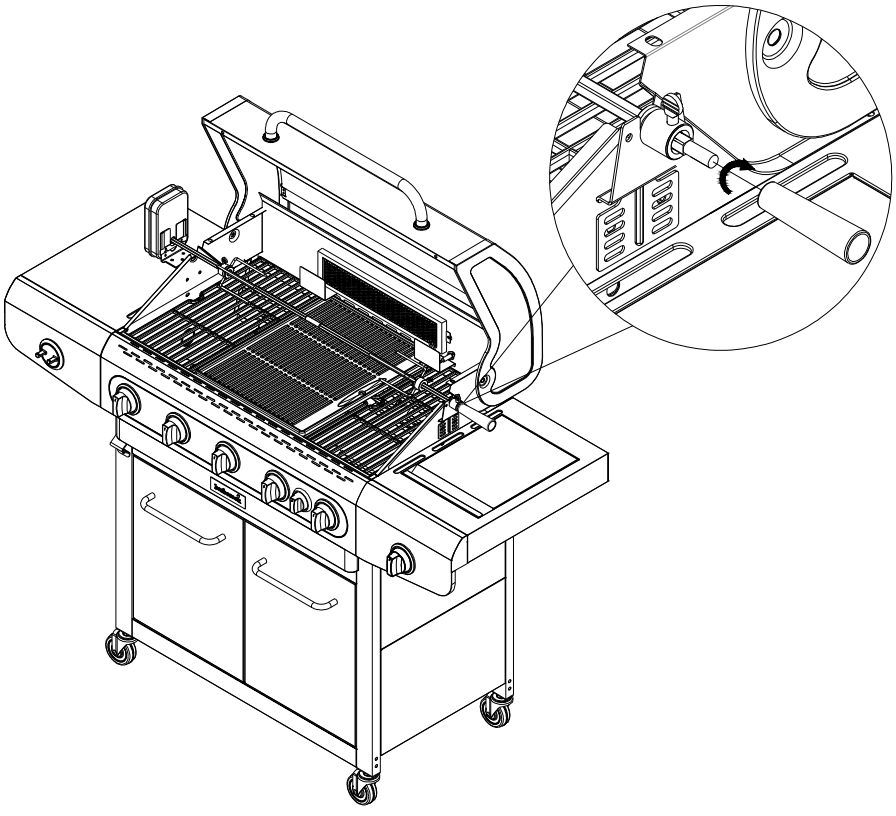
8



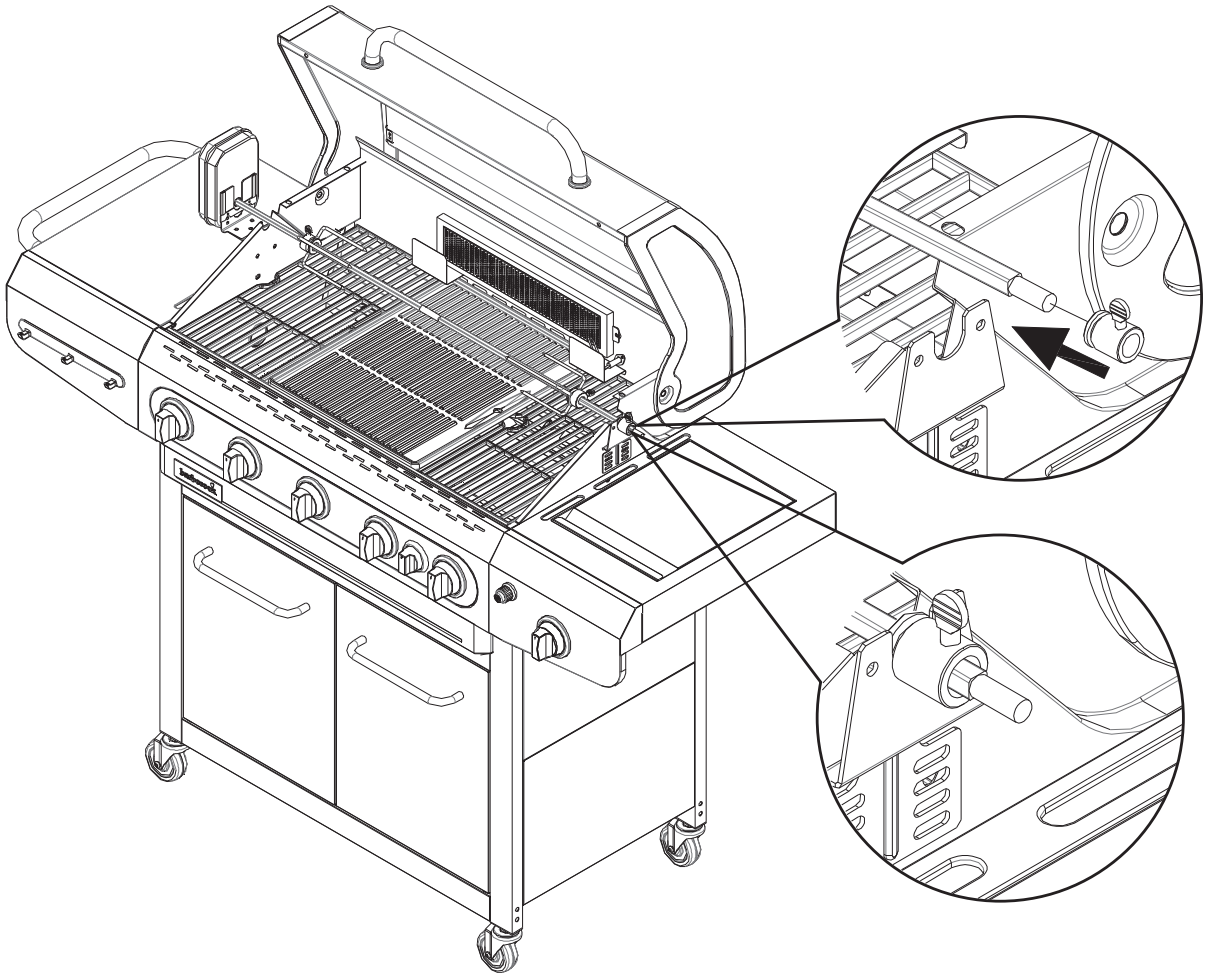
9



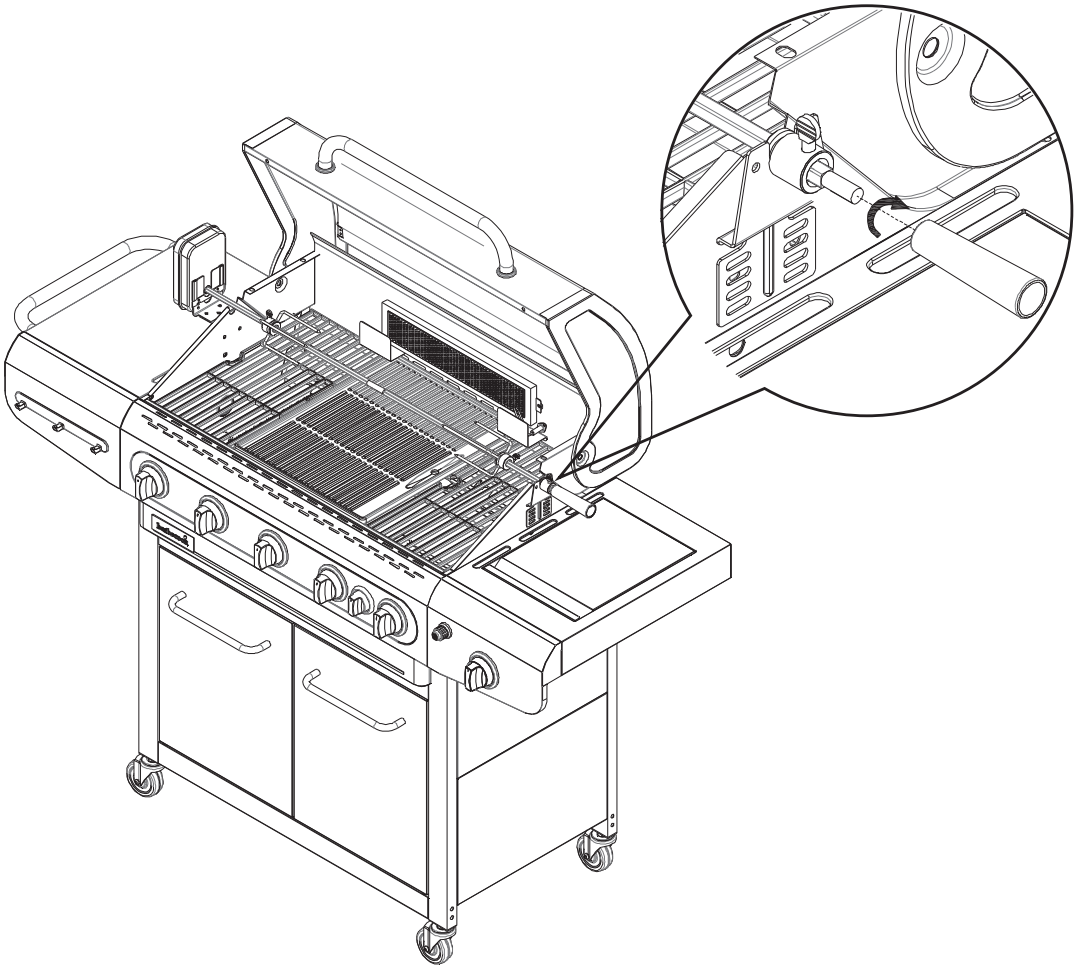
10



9



10



A	B	C	D	E	F	G	H			I			J			K		
								G30	G31		G30	G31		G30	G31		G30	G31
barbecook®	Siesta 612 black edition (BC-GAS-2031) Gas barbecue	BE, CH, CY, CZ, ES, FR, GB, GR, IE, IT, LT, LU, LV, PT, SI, SK, TR	28 - 30 mbar	Butane	I_3+(28-30/37)	1,5 V battery (not included)	21.2 kW	1543g/h	1515g/h	14.5 kW	1055g/h	1036g/h	2.9 kW	211g/h	207g/h	3.8 kW	277g/h	1515 kg/h
			37 mbar	Propane														
		BE, BG, CY, CZ, DK, EE, FI, FR, GB, GR, HR, HU, IT, LT, LU, LV, MT, NL, NO, RO, SE, SI, SK, TR	28 - 30 mbar	Propane, butane or their mixtures	I_3B/P (30)		21.2 kW	1543g/h	/	14.5 kW	1055g/h	/	2.9 kW	211g/h	/	3.8 kW	277g/h	/
		PL	37 mbar	Propane, butane or their mixtures	I_3B/P (37)													

Inspuiter hoofdbrander - Injecteur brûleur principale - Injector main burner - Injektor Hauptbrenner - Iniettore bruciatore capo - Inyector para hornilla principal - Injector queimador principal - Insprutningspumpen head gasbrännaren - Den store brænders dysetype - Suutin pääpolttimen - Tryska hlavních hořáků - Tryska bočných horákov

Type - Typ - Tipo - Tyyppi: 0.85

Inspuiter zijbrander - Injecteur brûleur latérale - Injector side burner - Injektor Seitenkocher - Iniettore bruciatore laterale - Inyector para hornilla lateral - Injector queimador lateral - Insprutningspumpen side gasbrännaren - Side brænders dysetype - Suutin sivupolttimen - Tryska bočního hořáku - Tryska bočných horákov - Type - Typ - Tipo - Tyyppi: 0.85

Inspuiter brander achterkant - Injecteur brûleur arrière - Injector rear burner - Injektor Hinten Brenner - Iniettore bruciatore posteriore - Inyector para hornilla trasera- Injector queimador retaguarda - Insprutningspumpen bakre gasbrännaren - Bageste brænders dysetype - Suutin takapolttimen - Jmenovitá kapacita - Menovitá kapacita

Type - Typ - Tipo - Tyyppi: 0.98

A: Merk - Marque - Marke - Brand - Марка - Značka - Mærke - Μάρκα - Marca - Kaubamärk - Tuotemerkki - robna marka - Márka - Ženklas - Prečiżme - Merke - Marka - Marca -Marca - Značka - Znamka - Märke

B: Model - Appliance model - Modell des Geräts - Appliance model - Модел на уреда - Model zařízení - Maskinens model - Μοντέλο συσκευής - Modelo de aparato - Seadme mudel - Laitteen malli - model uređaja - A készülék tipusa - Modello apparecchio - Prietaiso modelis - Ierīces modelis - Modell - Model stosowania - Modelo do aparelho - Modelul aparatului - Model zariadenia - Model naprave - Anordningsmodell

C: Land van bestemming - Pays de destination - Landesbezeichnung - Country indentification - Идентификация на страната - Identifikace země - Identifikationsland - Χώρα ταυτοποίησης - Identificador de pais - Riigitähis - Maan tunnistus - država za identifikaciju - Származási ország - Paese - Identifikuojama šalis - Identifikācijas valsts - Opprinnelsesland - Identyfikacja kraju - Identificação do pais - Țara de identificare - Identifikácia krajiny - Identifikacijska država - Landsidentifikation

D: Gascategorie - Type de gaz - Gaskategorie - Gas category - Категория на газа - Kategorie plynu - Gas kategori - Κατηγορία γκαζιού - Categoria de gas - Gaasiliik - Kaasukategoria - kategorija plina - Gázkategória - Categoria gas - Dujų kategorija - Gāzes kategorija - Gasskategori - Rodzaj gazu - Tipo de gás - Categoria de gaz - Kategória plynu - Kategorija plina - Gaskategori

E: Nominaal vermogen met zijbrander en met brander achterkant - Capacité nominale avec brûleur latérale et arrière - Nominal capacity with side- and rearburner - Nominale Kapazität mit Seitenkocher und Hintenbrenner - Capacita nominale con bruciatore laterale e posteriore - Capacidad nominal con hornilla lateral y trasera - Capacidade nominal con queimador lateral e retaguarda - Nominell kapacitet med den side och bakre gasbrännaren - Nominel ydelse med side og bageste brænders - Mitoitettu kapasiteettista sivupolttimen ja takapolttimen

F: Nominaal vermogen zonder zijbrander en zonder brander achterkant - Capacité nominale sans brûleur latérale et arrière - Nominal capacity without side- and without rearburner - Nominale Kapazität ohne Seitenkocher und ohne Hintenbrenner - Capacita nominale senze bruciatore laterale e posteriore - Capacidad nominal sin hornilla lateral y trasera - Capacidade nominal sem queimador lateral e retaguarda - Nominell kapacitet utan den side och bakre gasbrännaren - Nominel ydelse uden side og bageste brænders - Mitoitettu kapasiteetti ilman sivupolttimen ja takapolttimen

G: Nominaal vermogen zijbrander - Capacité nominale brûleur latérale - Nominal capacity sideburner - Nominale Kapazität Seitenkocher - Capacita nominale bruciatore laterale - Capacidad nominal hornilla lateral - Capacidade nominal queimador lateral - Nominell kapacitet side gasbrännaren - Nominel ydelse side brænders - Mitoitettu kapasiteetti sivupolttimen

H: Nominaal vermogen brander achterkant - Capacité nominale brûleur arrière - Nominal capacity rearburner - Nominale Kapazität Hintenbrenner - Capacita nominale bruciatore posteriore - Capacidad nominal hornilla trasera - Capacidade nominal queimador retaguarda - Nominell kapacitet utan den side och bakre gasbrännaren - Nominel ydelse uden side og bageste brænders - Mitoitettu kapasiteetti ilman sivupolttimen ja takapolttimen

LIV WISE

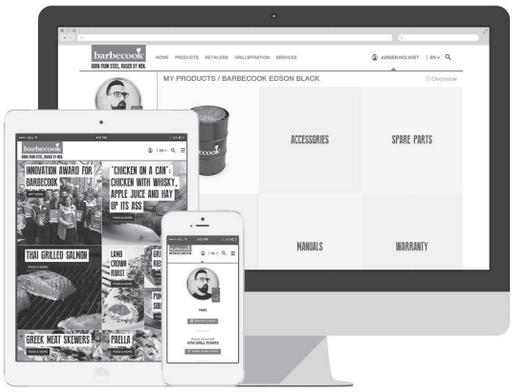
BARBECOOK®
is a registered brand
www.barbecook.com
LivWise
Vaartlaan 9
9800 Deinze - Belgium
info@livwise.be
www.livwise.be

CE 2531/21
PIN: 0063 DL 7400

Type-Typ-Tipo-Tyyyppi A1

TYP_SIESTA_612_BBC190820_B

barbecook®



www.barbecook.com

Register now and get access to:

- Online Product Manuals
- Personalised Grillspiration
- Product Tips & Tricks
- Barbecook Challenges
- Spare Parts Lists
- ...

BARBECOOK®
is a registered brand
www.barbecook.com
Barbecook
@barbecook

LivWise
Vaartlaan 9
9800 Deinze - Belgium
info@livwise.be
www.livwise.be