

HU - HASZNÁLATI ÚTMUTATÓ

1. REGISZTRÁLJA A KÉSZÜLÉKÉT

Köszönjük, hogy Barbecook grillsütőt vásárolt. Kívánjuk, hogy minél hosszabb ideig lelje örömét a használatában! A lehető legjobb élmény érdekében regisztrálja a készülékét! A grillsütőt regisztrálva hasznos információkhoz juthat a készülék használatával kapcsolatban, és kihasználhatja a regisztrációval járó számos előnyt:

- Online hozzáférhet a teljes használati útmutatóhoz, és megismerheti a készülék használatának minden részletét.
- A személyre szabott értékesítés utáni szolgáltatást nyújtunk, aminek köszönhetően gyorsan és egyszerűen találhat és rendelhet pótalkatrészeket. Ez lehetővé teszi, hogy a legtöbbet hozza ki a garanciális szolgáltatásból.
- Folyamatosan tájékoztatjuk a termékfrissítésekről.
- Számos új tippet és trükköt, valamint grillinspirációt ismerhet meg, hogy tovább tudja fejleszteni grillmesteri képességeit.
- Készen áll egy új kalandra? Regisztrálja készülékét és csatlakozzon a #barbecook közösséghez!

A készülék regisztrálásával kapcsolatos további információkért látogasson el a www.barbecook.com webhelyre.

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

REGISZTRÁLJON ITT:

2. AZ ÚTMUTATÓRÓL

Ez az útmutató két részből áll. Az 1. rész az összeszereléssel, a használattal, a karbantartással és a jóállással kapcsolatos általános utasításokat tartalmaz.

A 2. rész (a 39. oldalon kezdődik) illusztrációkat tartalmaz:

- Az útmutatóban leírt készülékek robbanásvázlatos nézetei, alkatrészjegyzékek és összeszerelési rajzok.
- Az útmutató első részének főbb utasításaira utaló ábrák.

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

3. BIZTONSÁGI UTASÍTÁSOK

A készülék használata előtt olvassa el a használati utasítást. Mindig gondosan kövesse az utasításokat. Ha a készüléket más módon szerelik fel vagy használják, az tüzet és anyagi károkat okozhat. Az utasítások be nem tartásából (helytelen összeszerelés, helytelen használat, nem megfelelő karbantartás stb.) eredő károkra a jóállás nem terjed ki.

- FIGYELEM! Tartsa távol a gyerekeket és a háziállatokat a grillezőtől.
- FIGYELEM! Ez a grillsütő nagyon felforrósodik, ne próbálja meg mozgatni, amikor használatban van.
- Használjon megfelelő védőeszközt, ha forró alkatrészeket kell megérintenie.
- Gyúlékony anyagokat, gyúlékony folyadékokat és oldódó tárgyakat tartson biztonságos távolságban a készüléktől, amikor az használatban van.
- FIGYELEM! Ne használjon denaturált szeszt, benzint vagy más gyúlékony folyadékot a készülék begyűjtéséhez vagy újbóli begyűjtéséhez! Csak az EN 1860-3 szabványnak megfelelő gyűjtőt szabad használni!

- **FIGYELEM!** Ne kezdjen grillezni, amíg a faszén felületén nem keletkezik hamu. Ez általában körülbelül 15 percet vesz igénybe (3c. ábra).
- Használat közben ne hagyja felügyelet nélkül a grillsütőt.
- A készülék használatakor tartson a berendezés közelében egy vödör vizet vagy homokot, különösen a nagyon meleg napokon és száraz környezetben.
- Ne használja beltérben! A készüléket csak a szabadban használja. A készülék beltéri (beleértve a garázst), zárt helyiségben vagy fészerben történő használata esetén fennáll a szén-monoxid-mérgezés veszélye.
- A helyszín kiválasztásakor vegye figyelembe a következőket:
- Helyezze a készüléket legalább három méterre az épülettől egy nyílt, jól szellőző helyre.
- Ne helyezze a grillsütőt kinyúló szerkezet (veranda, előtető stb.) vagy lombok alá.
- Helyezze a készüléket egy sík és stabil felületre.
- Ne helyezze a készüléket mozgó járműre (csónakra, pótkocsira stb.).

4. GYAKRAN HASZNÁLT FOGALMAK

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

4.1. Zománc

A készülék egyes részeit olvasztott üvegréteg, más néven zománc borítja. Ez a zománc megvédi az alatta lévő fémet a korróziótól. A zománc kiváló minőségű anyag: korrózióálló, nem bomlik le magas hőmérséklet hatására, és nagyon könnyen karbantartható. Mivel a zománc kevésbé rugalmas, mint a fém, amelyre felviszik, a készülék nem megfelelő használata esetén zománcdarabok pattoghatnak le. A probléma elkerülése érdekében legyen körültekintő a zománcozott alkatrészek összeszerelésekor, és mindig az útmutató utasításainak megfelelően tartsa karban a zománcot.

5. A KÉSZÜLÉK ÖSSZESZERELÉSE

5.1. Biztonsági utasítások

- Távolítsa el a teljes csomagolást.
- Ne végezzen módosításokat a készüléken az összeszereléskor. A készülék semmilyen részén sem szabad változtatni, mert az nagyon veszélyes.
- Gondosan tartsa be az összeszerelési utasításokat.
- A felhasználó felelős a készülék megfelelő összeszereléséért. A jótállás nem terjed ki a helytelen összeszerelés által okozott károkra.

5.2. A készülék összeszerelése

1. Használat előtt helyezze a készüléket egy sík és stabil felületre.
2. Szerelje össze a készüléket az összeszerelési rajzokon látható módon. Az összeszerelési rajzokat a kézikönyv második részében találja, a készülék robbantott ábrája után.
3. Minden modellnél eldöntheti, hogy a kerekeket és/vagy az oldalsó asztalt a bal vagy a jobb oldalra szereli. Így a Magnus rugalmasan alkalmazkodik az Ön igényeihez.

Legyen óvatos a zománcozott alkatrészek összeszerelésekor. Használja a mellékelt szálas alátéteket a zománc védelmére a csavarok körül.

A készülék alján lévő klipszek feszességének beállításához csak egy keresztfejes csavarhúzóra és egy villáskulcsra van szükség.

Az egy vagy több oldalsó asztallal felszerelt egységek esetében: soha ne támaszkodjon rájuk. Az asztalok teherbírása max. 7,5 kg.

6. A KÉSZÜLÉK HASZNÁLATRA TÖRTÉNŐ ELŐKÉSZÍTÉSE

6.1. Első használat

Javasoljuk, hogy az első sütés előtt legalább 30 percig melegítse fel a grillt, és a tüzelőanyagot tartsa tűzforró állapotban, fedővel a tetején.

6.2. Milyen típusú szenet használjak és mennyit?

A készüléket mindig hagyományos faszénnel gyújtsa meg, soha ne brikettel. Ha a készüléket meggyújtotta, akkor adhat hozzá brikettet. Használjon jó minőségű szenet a készülék meggyújtásához, lehetőleg az EN 1860-2 szabványnak megfelelő faszenet. A jó minőségű faszén nagy, fényes darabokból áll, és nem porzik túlságosan. Lehetőleg használjon Barbecue Premium faszenet (BC-ACC-7421).

Zárja vissza megfelelően a faszenes zsákot, mielőtt eltenné. Mindig száraz helyen tárolja a faszenet, ne a pincében. Ügyeljen arra, hogy ne töltsen túl a készüléket. A tál faszénnel/brikettel való túltöltése az extrém hő hatására súlyosan károsíthatja a grillsütőt. Maximálisan megengedett tüzelőanyag-mennyiségek:

- Szén: 1,2 kg
- Brikett: 1,2 kg

6.3. A készülék használatra való előkészítése

1. Nyissa fel a fedelet.
2. Vegye le a grillrácsról a sütőfelületet. Kezdje a középső ráccsal (használja a mellékelt grillmelelőket).
3. Távolítsa el a faszénrostélyt (alul), és távolítsa el a hamut vagy a régi faszéndarabokat a tál aljáról. A faszénnek oxigénre van szüksége az égéshez, ezért ügyeljen arra, hogy semmi ne tömítse el a szellőzőnyílásokat. (Ehhez használja a készülék elején található szellőzésszabályozót. A hamu ezután szépen a tál alján lévő hamufogóba hull).
4. Cserélje ki a faszénrostélyt (alul).

FIGYELEM! Soha ne tegyen szenet közvetlenül a tálba.

5. Győződjön meg róla, hogy a levegőellátás teljesen nyitva van (5. állás).

6.4. Faszén begyűjtása

Faszén begyűjtása rozsdamentes acél faszén begyűjtővel

A legegyszerűbb módja bármilyen faszén begyűjtésének a rozsdamentes acél faszén begyűjtő használata; (bizonyos modellekhez mellékelve, de külön is kapható). A faszén begyűjtő használata esetén mindig hagyja nyitva a fedelet.

1. Tegyen néhány lap összetekert újságpapírt a faszén begyűjtő aljába, és helyezze a faszén begyűjtőt a faszénrostélyra; vagy tegyen néhány gyújtókockát a faszénrostély közepére, és helyezze rá a faszén begyűjtőt.
2. Töltse meg a faszén begyűjtőt faszénnel (max. a pereméig a tetején, semmiképpen sem többel).
3. Hagyja a faszén begyűjtőt a helyén, amíg a faszén teljesen be nem borítja a fehér hamuréteg. Ez körülbelül 15-20 percet vesz igénybe.
4. Ezután öntse az izzó parazsat a kívánt helyre a szénrácson. Ennek során mindig viseljen hőálló kesztyűt.
5. A már forró parázsra tegyen még néhány friss parazsat. Várjon ismét, amíg ezeket a fehér hamuréteg beborítja.

6. Ön készen áll a következő lépésekre

Faszén meggyújtása öngyújtó kockákat vagy fagyapotot használva

1. Helyezzen egy halom szenet a faszénrostély közepére, és helyezzen bele néhány gyújtóst vagy fagyapotot.
2. Használjon hosszú gyufát vagy öngyújtót a kockák vagy a fagyapot meggyújtásához. Ezek aztán meggyújtják a szenet.
3. A széngyújtó alján lévő nyílásokon keresztül gyújtsa meg a tűzgyújtót vagy a fagyapjút.
4. Várjon, amíg a szenet teljesen beborítja egy fehér hamuréteg.
5. A már forró parázsra tegyen még pár friss parazsat. Várjon ismét, amíg ezeket fehér hamuréteg borítja. Ez körülbelül 15-20 percet vesz igénybe.
6. Most már készen áll a következő lépésekre

Grillezés közvetlen hővel

Közvetlen melegítés esetén a tűz közvetlenül az étel alatt van (A). Megpirítja vagy megbarnítja az étel felületét, miközben az ételt egészen a közepéig átsüti. Ez a módszer ideális kis, zsenge ételdarabokhoz, amelyek sütése 20 percnél rövidebb ideig tart.

1. A faszénparázs használatakor mindig viseljen az EN 407 szabványnak megfelelő, 2. vagy annál magasabb érintkezési hőfokozatú grillkesztyűt vagy kesztyűt. Megjegyzés: A grill, beleértve a fogantyút és a csappantyút/szellőzőnyílást, felforrósodik.
2. Hosszú fogókkal egyenletesen terítsük szét a faszenet a faszénrácson.
3. Helyezze vissza a sütőrácst.
4. Csupkja le a fedelet.
5. Nyissa ki a fedél szellőzőnyílásait.
6. Melegítse elő a rácsot körülbelül 10-15 percig.
7. Nyissa fel a fedelet, és helyezze az ételt a rácsra.
8. Csupkja le a fedelet. Megjegyzés: Ha a fedelet a grillezés során felnyitja, tegye ezt 2 lépésben, így elkerüli, hogy a hamu az ételre kerüljön. Inspiráló recepteket talál a [www. barbecook.com](http://www.barbecook.com) oldalon.

6.6. Grillezés közvetett hővel

Közvetett hő esetén a tűz a grill mindkét oldalán vagy a grill egyik oldalán van. Helyezze az ételt a grillrács nem meggyújtott részére. Ez a módszer ideális nagyobb húsdarabok esetében, amelyek 20 perc vagy annál hosszabb grillezési időt igényelnek, vagy olyan ételek esetében, amelyek kiszáradnának vagy megperzselődnének, ha közvetlen hőnek lennének kitéve. Ez a módszer vastagabb ételek vagy csontos húsdarabok esetében is használható, amelyeket először közvetlen hőn megpirítottak vagy megbarnítottak. A fedelet lehetőleg tartsa zárva.

1. A faszénparázs használatakor mindig viseljen az EN 407 szabványnak megfelelő, 2. vagy annál magasabb érintkezési hőfokozatú grillkesztyűt vagy kesztyűt. Megjegyzés: A grill, beleértve a fogantyút és a csappantyút/szellőzőnyílást, felforrósodik.
2. Rendezze el a faszeneket úgy, hogy azok az étel mindkét oldalán legyenek elhelyezve (vagy közvetlenül a faszénrácson, vagy a faszénkosarakba (modelltől függően).
3. Helyezze vissza a sütőrácst.
4. Csupkja le a fedelet.
5. Nyissa ki a fedél szellőzőnyílásait.
6. Melegítse elő a rácsot körülbelül 10-15 percig.
7. Nyissa fel a fedelet, és helyezze az ételt a rácsra.
8. Csupkja le a fedelet. Megjegyzés: Ha a fedelet a grillezés során felnyitja, tegye ezt 2 lépésben, így elkerüli, hogy a hamu az ételre kerüljön. Inspiráló recepteket talál a [www. barbecook.com](http://www.barbecook.com) oldalon.

6.7. A készülék eloltása

Főzés után le kell zárni az összes szellőzőszelepet és a fedelet. Ez lassan kioltja a tüzet.

7. TIPPEK ÉS TRÜKKÖK

7.1. A tűz intenzitásának beállítása

A faszénttűznek levegőre van szüksége. A fedelet a lehető legjobban zárja le, de a fedeles csappantyút és a tál szellőzőszelepeit tartsa nyitva. Rendszeresen távolítsa el a grill alján lévő hamut, hogy az ne tömítse el a szellőzőszelepeket. A tűz intenzitását az alján és a fedélen lévő szellőzőszelepek nyitásával és zárásával szabályozhatja. Minél jobban kinyitja a szellőzőszelepeket, annál több levegőt szív be a csőbe, és annál intenzívebb lesz a tűz, minél jobban bezárja a szelepeket, annál kevesebb levegőt szív be a csőbe, és annál kevésbé lesz intenzív a tűz.

különböző pozíciókkal:

0-2 pozíció = Kevesebb oxigén = A hőmérséklet csökken.

3-5. pozíció = Több oxigén = A hőmérséklet emelkedik.

7.2. Az ételek odaégésének megakadályozása

Hogy megakadályozza az ételek odaégését:

Soha ne kezdjen grillezni, ha a tűz még lánggal ég. Várjon, amíg a faszenet vékony fehér hamu borítja.

Ne tegye ki az ételt túlzott hőhatásnak. A következőket teheti:

- Illessze a helyére a hőpajzsot, hogy megóvja az ételt.
- Csökkentse a hőt a szellőzőszelepek szabályozásával.

A készüléken mindig legyen egy közvetlen és egy közvetett grillzóna. Ez lehetővé teszi, hogy az ételt egy szerényebb hőmérsékletű zónába helyezze át.

7.3. Az ételek letapadásának megakadályozása

Az étel rácsra tapadásának megakadályozásához: Olajozza meg az ételt vékonyan egy ecsettel, mielőtt rácsra tenné. A rácsot is megolajozhatja. Ne fordítsa meg túl gyorsan az ételt. Előbb hagyja alaposan átforrósodni.

7.4. A felcsapó lángok megelőzése

A felcsapó lángok a tűztérből grillezés közben felcsapó hirtelen lángok. Ezt általában a lecseppenő zsír vagy pác okozza. Grillezés során időnként lángok csaphatnak fel. Ez normális jelenség. Ha azonban túl gyakran csapnak fel a lángok, akkor a faszénttartály hőmérséklete megnövekedhet, és a felgyült zsír meggyulladhat. A felcsapó lángok megelőzése érdekében:

- Grillezés előtt ellenőrizze, hogy tiszta-e a faszénttartály. Javasoljuk, hogy minden használat után tisztítsa meg a faszénttartályt.
- Távolítsa el a felesleges zsírt és a pácot a húsról. Pácolt húshoz használhatja a Barbecue grillhálót vagy a Barbecue grillserpenyőt is.
- A fedelet tartsa zárva.

7.5. A széntálcák használata

- A legegyszerűbb módja a közvetett grillezésnek a Barbecue faszéntálcák használata (egyes modellek tartozéka, de külön is kapható).
- Ezek a tálcák gondoskodnak arról, hogy a faszén vagy a brikett szépen egymáson maradjon az optimális égés érdekében. Ezenkívül a tálcák segítségével könnyen rugalmas hőzónákat alakíthat ki a készülékben.
- A használat után a maradék szenet még mindig a széntálcákban gyűjtik össze. A felesleges hamu a tálcák nyílásain keresztül hullik le. A kihűlt szenet később újra felhasználhatja.

8. A KÉSZÜLÉK KARBANTARTÁSA

8.1. A tál tisztítása

Javasoljuk, hogy minden használat után tisztítsa meg a tálat.

A következőképpen járjon el:

1. Hagyja a készüléket teljesen kihűlni, és vegye ki a grillrácsokat (étel- és faszéngrilleket).
2. Zárja el a készülék alján lévő szellőzőszelepeket.
3. A maradék hamut söpörje a hamugyűjtőbe.
4. Űrítse ki és tegye vissza a hamugyűjtőt.

8.2. A grill tisztítása

Javasoljuk, hogy minden használat után tisztítsa meg a grillt egy Barbecueoortartozékkal. A grillt enyhe tisztítószerezrel vagy szódabikarbónával is tisztíthatja. Soha ne használjon sűtőtisztítót a grillsűtő tisztításához.

8.3. A készülék tárolása

Minden használat után tárolja a készüléket száraz helyen (zárt térben, fedett helyen stb.). A készülék élettartamának meghosszabbítása érdekében erősen javasoljuk, hogy a grillsűtőt fedje le Barbecueoortakaróval.

Regisztrálja készülékét a www.barbecueoort.com oldalon, hogy megtudja, milyen takaróra van szüksége. A rozsdásodás megelőzése érdekében győződjön meg arról, hogy a készülék teljesen száraz, mielőtt elrakja.

8.4. Zománcozott, rozsdamentes acél, öntöttvas és porszört bevonatú alkatrészek karbantartása.

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

Anyag	Az anyag karbantartásának módja
Zománc	<ul style="list-style-type: none">• Ne használjon éles tárgyakat, és ne üsse a készüléket kemény felülethez.• Amíg a készülék még forró, kerülje a hideg folyadékkal való érintkezését.• Fémszivacsok és súroló hatású tisztítószerek használhatók.
Rozsdamentes acél	<ul style="list-style-type: none">• Ne használjon agresszív, súroló hatású vagy fémtisztító szereket.• Használjon enyhe tisztítószereket, és hagyja, őket hatni az acélon.• Használjon puha szivacsot vagy kendőt.• Tisztítás után alaposan öblítse le a készüléket, és hagyja a készüléket teljesen megszáradni, mielőtt eltenné.
Porszórás	<ul style="list-style-type: none">• Ne használjon éles tárgyakat. Használjon enyhe tisztítószert és puha szivacsot vagy kendőt.• Tisztítás után alaposan öblítse le a készüléket, és hagyja a készüléket teljesen megszáradni, mielőtt eltenné.
Öntöttvas	<ul style="list-style-type: none">• Használjon acélkefét vagy acélgyapotot a felület tisztításához.

	<ul style="list-style-type: none"> • Minden használat után dörzsölje be a belső és külső felületet élelmiszeripari célra alkalmas olajjal. Ez megakadályozza a rácsok rozsdásodását. Egy idő után a rozsdásodás természetes jelenség lesz.
--	---

A rozsdamentes acél alkatrészek rozsdaképződésének megakadályozása érdekében kerülni kell a klórral, sóval és vassal való érintkezésüket. Javasoljuk, hogy ne használja a készüléket tengerparti területeken, vasútvonalak közelében vagy uszoda közelében. Az ezeknek az utasításoknak a figyelmen kívül hagyásából eredő károk nem megfelelő karbantartásnak minősülnek, és a jótállás nem vonatkozik rájuk. A készülék robbantott ábráján (az útmutató második része) találja azoknak az alkatrészeknek a listáját, amelyekből a készüléke össze van állítva. Ez a lista egy szimbólummal jelzi az egyes alkatrészek anyagát, hogy ellenőrizhesse, hogyan kell karbantartani egy adott alkatrészt. Az alkatrészelista a következő szimbólumokat használja:

Anyag	Szimbólum
Zománc	●
Rozsdamentes acél	▲
Öntöttvas	*
Porszórás	■
Műanyag	

9. PÓTALKATRÉSZEK RENDELÉSE

A tűznek vagy erős hőnek kitett alkatrészeket idővel ki kell cserélni. Pótalkatrészek rendelése:

1. Keresse meg a szükséges alkatrész hivatkozási számát. Az útmutató második részében és a www.barbecook.com oldalon a robbantott ábrák alatt található az összes hivatkozási szám listája.
2. Ha online regisztrálta készülékét, a helyes lista automatikusan megjelenik a MyBarbecue fiókjában. A fiókján keresztül pótalkatrészeket is rendelhet.
3. Rendelje meg a pótalkatrészt a www.barbecook.com oldalon keresztül vagy az értékesítési ponton. A garanciális alkatrészeket csak az értékesítési ponton keresztül keresztül lehet megrendelni.

10. JÓTÁLLÁS

10.1. A jótállás körébe tartozik

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

- A készülék használata, összeszerelése és karbantartása a jelen kézikönyv útmutatásainak megfelelően történt. A nem rendeltetésszerű használatból, helytelen összeszerelésből vagy nem megfelelő karbantartásból eredő károk nem minősülnek gyártási hibának.
- A jótállás a vásárlást igazoló nyugta és a készülék egyedi sorozatszámának bemutatásával vehető igénybe. Ez a sorozatszám C-vel kezdődik, és 15 számjegyből áll. Itt találja meg ezt a számot:
 - ebben az útmutatóban
 - a készülék csomagolásán
 - a készülék talpának alján

A Barbecue minőségügyi részlege megbizonyosodik arról, hogy az alkatrészek valóban hibásak-e, és hogy normál használat, megfelelő összeszerelés és megfelelő karbantartás mellett bizonyultak-e hibásnak. Ha a fenti feltételek közül bármelyik nem teljesül, akkor a jótállás nem terjed ki a hibára. A jótállás minden esetben a hibás alkatrészek javítására vagy cseréjére korlátozódik.

10.2. Nem tartozik a jótállás körébe

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