

# barbecook®

SPRING 3002

223.3002.000

---

SPRING 3102

223.3102.000

---

SPRING 3112

223.3112.000



**GO TO [WWW.BARBECOOK.COM](http://WWW.BARBECOOK.COM),  
REGISTER YOUR BARBECOOK AND  
YOUR BARBECOOK EXPERIENCE  
WILL BE FURTHER IMPROVED!**

THIS IS YOUR UNIQUE SERIAL N°

- [EN] Go to [barbecook.com](http://barbecook.com), register your Barbecook and your Barbecook experience will be further improved!
- [NL] Ga naar [barbecook.com](http://barbecook.com), registreer uw Barbecook om uw Barbecook-ervaring nog meer te verbeteren!
- [FR] Rendez-vous sur [barbecook.com](http://barbecook.com) et enregistrez votre appareil Barbecook pour nous aider à améliorer votre expérience Barbecook.
- [DE] Registrieren Sie Ihren Barbecook auf [barbecook.com](http://barbecook.com), damit Sie ein noch umfangreicheres Barbecook-Erlebnis genießen können!
- [ES] Visite [barbecook.com](http://barbecook.com), registre su Barbecook y su experiencia con el producto será aun mejor.
- [IT] Visita il sito [barbecook.com](http://barbecook.com) , regista il tuo Barbecook e sarai ancora piu vicino al monde Barbecook!
- [PT] Aceda a [barbecook.com](http://barbecook.com), registe o seu Barbecook e a sua experiência com a Barbecook será continuamente melhorada!
- [SE] Gå till [barbecook.com](http://barbecook.com), registrera din Barbecook och din upplevelse med Barbecook kommer att bli ännu bättre!"
- [DK] Gå til [barbecook.com](http://barbecook.com), tilmeld din Barbecook for en endnu bedre Barbecook oplevelse!
- [FI] Rekisteröi Barbecook-grillisi osoitteessa [barbecook.com](http://barbecook.com) ja pääset nauttimaan täydellisestä Barbecook-käyttökemuksesta!
- [NO] Gå til [barbecook.com](http://barbecook.com), registrer din Barbecook og din Barbecook opplevelse vil bli enda bedre!
- [HU] Látogasson el a [barbecook.com](http://barbecook.com) oldalra, regisztrálja a Barbecook-ját, és még több Barbecook élményben lehet része!
- [RO] Accesati [barbecook.com](http://barbecook.com), înregistrați grătarul Barbecook, iar experiența dvs. Barbecook va fi mult îmbunătățită!
- [CS] Navštívte stránky [barbecook.com](http://barbecook.com), zaregistrujte si svůj gril Barbecook a vaše zážitky s produkty Barbecook budou ještě lepší!
- [GR] Μεταβείτε στον ιστότοπο [barbecook.com](http://barbecook.com) και δηλώστε το Barbecook που έχετε αγοράσει, για να βελτιώσετε ακόμη περισσότερο την εμπειρία Barbecook!
- [SK] Prejdite na [barbecook.com](http://barbecook.com), zaregistrujte svoj gril Barbecook a vaše zážitky s Barbecook budú ešte lepšie!
- [ET] Minge aadressile [barbecook.com](http://barbecook.com), registreerige oma Barbecook ja teil avaneb võimalus kasutada oma Barbecooki veelgi paremini!
- [LT] Eikite į [barbecook.com](http://barbecook.com), užregistruokite savo „Barbecook” kepsnį ir patirsite dar geresnių jspūdžių ją naudodami!
- [LV] Atveriet vietni [www.barbecook.com](http://www.barbecook.com), regiszrejet savu Barbecook un izmantojet Barbecook vēl pilnvērtīgāk!
- [PL] Przejdz na stronę [barbecook.com](http://barbecook.com), zarejestruj swój produkt Barbecook w celu umożliwienia statego udoskonalania produktów Barbecook!
- [BG] Посетете [barbecook.com](http://barbecook.com), регистрирайте своя Barbecook, за да получите още по-голямо удовлетворение от Barbecook!
- [SL] Pojdite na spletno stran [barbecook.com](http://barbecook.com), registrirajte vašo napravo Barbecook in vasa izkusnja Barbecook bo se boljsa!
- [HR] Posjetite stranicu [barbecook.com](http://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



# SK- NÁVOD NA POUŽÍVANIE

1	Zaregistrujte si svoj výrobok .....	200	11	Údržba grilu .....	207
2	O tejto príručke .....	200		• Čistenie grilovacieho roštu .....	207
3	Dôležité bezpečnostné pokyny.....	200		• Čistenie misy.....	207
	• Precítajte si a dodržiavajte pokyny .....	200		• Čistenie horákov a Venturiho trubíc .....	207
	• Pri manipulácii s plynom bud'te opatrní .....	200		• Údržba smaltovaných, chrómovaných a lakovaných častí a častí z nehrdzavejúcej ocele .....	208
	• Zvolte vhodné umiestnenie.....	200		• Uskladnenie grilu .....	208
	• Bezpečnostné upozornenia .....	200		• Skladovanie plynových fliaš.....	208
4	Opakujúce sa výrazy.....	200		• Objednávanie náhradných dielov .....	208
	• Venturiho trubice.....	200	12	Záruka.....	208
	• Kryty horákov.....	201		• Vzťahuje sa .....	208
	• Smalt.....	201		• Záruka sa nevzťahuje na nasledovné.....	209
	• Vzplanutia .....	201	13	Technické údaje .....	209
5	Zostavenie grilu.....	201		• Typový štítok .....	209
	• Bezpečnostné pokyny .....	201		• Priemery trysiek .....	209
	• Zostavenie grilu.....	201	14	Riešenie problémov .....	209
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 kontrolovať 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			
	• Zhasnutie horákov .....	205			
	• Opäťovné 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			
	• Ako sa vyhnúť vzplanutiu .....	207			

# 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 kľúde 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 aktualizáciach 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](http://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 čitate. 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 náhradné) v úložnom priestore spotrebiča.
- Nikdy neskladujte náhradné plynové flaše v blízkosti 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 práznej).



Ak cítíte plyn, okamžite zatvorte prívod plynu, zahaste všetky plamene a otvorte veko spotrebiča. Ak zápach pretrváva, privolajte dodávateľa 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 uholnatým.

Pri používaní vonku dodržiйте nasledovné:

- Výrobok umiestnite do vzdialenosť 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 (Ood, príves ...).

### 3.4 Bezpečnostné upozornenia

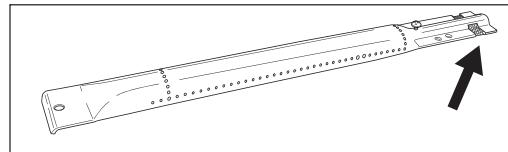
- Používať iba vonku.
- Pred použitím spotrebiča si prečítajte návod na použitie.
- Spotrebič počas prevádzky nepresúvajte.
- Spotrebič nenechávajte počas prevádzky bez dozoru, obzvlášť v prítomnosti detí a zvierat.
- **VÝSTRAHA:** prístupné časti môžu byť veľmi horúce. Nedovoľte malým deťom približovať 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.
- Akékoľvek zmeny zariadenia môžu byť nebezpečné.

## 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 pripojené k vstupu do horákov. Na boku Venturiho trubice je malá dierka. Tá je viditeľná na hlavnom horáku a na pomocnom horáku:



Ked' plyn prúdi k horákom, prechádza cez Venturiho trubice. Vďaka 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, vďaka čomu sa gril zohreje rýchlejšie a rovnomernejšie.

## 4.3 Smalt

Niekteré 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 ľahkú údržbu.

- ⚠** Pretože smalt je menej flexibilný 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 ďalej v tejto príručke.

## 4.4 Vzplanutia

Vzbílňanie je náhle vyšla. hnute plameňa z grilu počas grilovania. Spôsobuje ho obvykle kvapkajúci tuk alebo marináda.

## 5 ZOSTAVENIE GRILU

### 5.1 Bezpečnostné pokyny

- Pri montáži výrobok nijako neupravujte. Je veľmi nebezpečné a zakázané upravovať akékolvek 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 zapalovač). Batérie nie sú súčasťou balenia.

- Zariadenie položte na rovný a čistý povrch.
- 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 využijete ako náhradné v prípade straty alebo poškodenia.

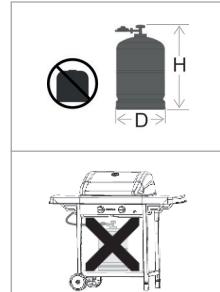
## 6 PRIPOJENIE PLYNU DO SPOTREBIČA

### 6.1 Akú plynovú fľašu, hadicu a regulátor použiť

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 fľaša, hadice a regulátor
DK, GR, NO, SE, EE, LT, LV, CZ, PL, MT, HU, SI, SK, NL	Propán, 30 mbar/ Bután, 30 mbar
ES, GB, IE, PT, BE, FR, LU, IT, CY	Propán, 37 mbar/ Bután, 28 - 30 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 70 cm bez ohľadu na jej šírku alebo priemer D.

**💡** Regulátor tlaku si kúpte spolu s plynovou tlakovou fľašou. Všetky regulátory tlaku sa nemusia hodíť pre každú tlakovú fľašu.

**💡** Kúpite si iba plynovú hadicu a regulátor tlaku, ktoré sú schválené pre krajinu ich použitia.

### 6.2 Bezpečnostné pokyny

- Nikdy nepripájajte plynovú fľašu priamo k spotrebiču. Na plynovú fľašu je vždy potrebné najskôr namontovať regulátor tlaku.
- Nikdy neupravujte vopred zostavené alebo utesnené časti plynovej fľaše, hadice alebo regulátora 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 ĭahania.
  - Ak je hadica poškodená alebo popraskaná, musí sa vymeniť na základe požiadavky vnútrosťatných 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.

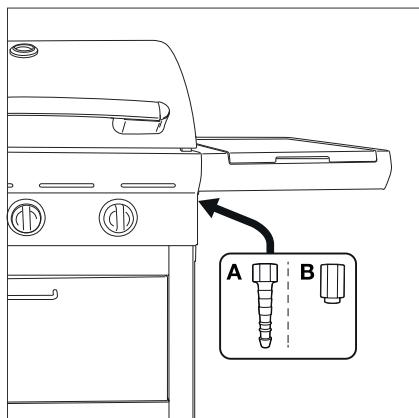
## Iné krajiny:

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

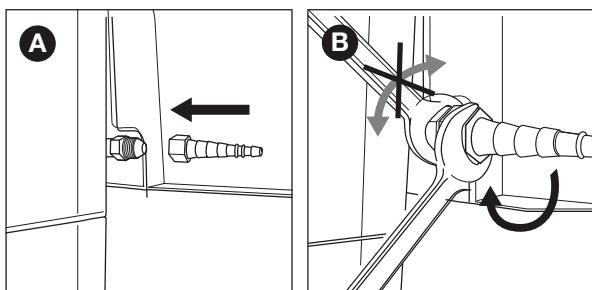
**⚠️** Ak sa v tabuľke nenachádza vaša krajina, použite spojku, ktorá vyhovuje normám vo vašej krajine.



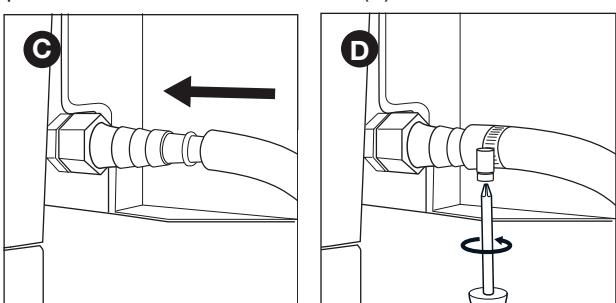
### 6.3.1 SPOJKA TYPU A

Budete potrebovať 19mm vidlicový klúč a knzový skrutkovač.

- Naskrutkujte spojku na plynovú hadicu spotrebiča (A) a dotiahnite pomocou 19mm vidlicového klúča (B).



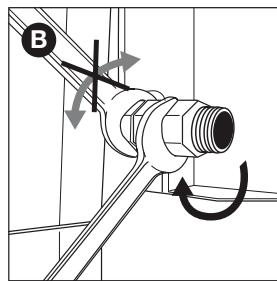
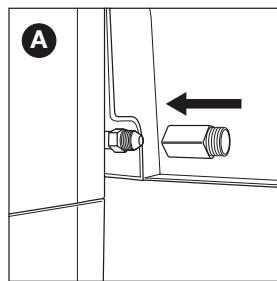
- Nasuňte hadicu na spojku (C) a dotiahnite eskapásku pomocou krížového skrutkovača (D).



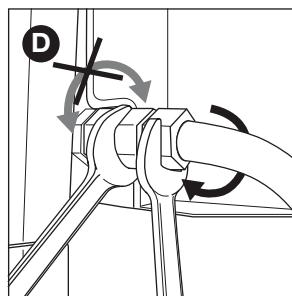
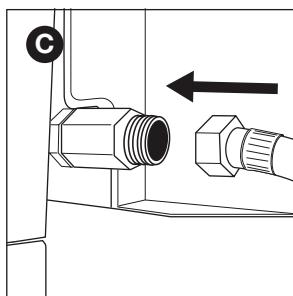
### 6.3.2 SPOJKA TYPU B

Budete potrebovať 22mm vidlicový klúč a francúzsky klúč.

- Naskrutkujte spojku na plynovú prípojku spotrebiča (A) a dotiahnite pomocou 22mm vidlicového klúča (B).



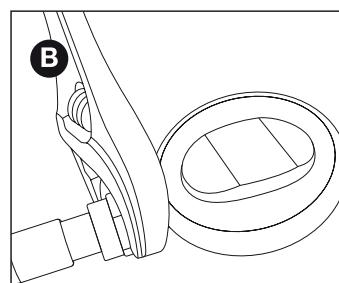
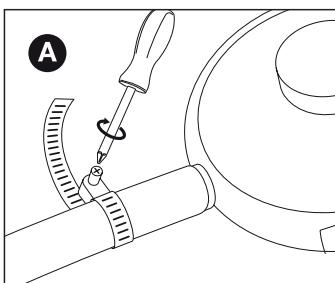
- Naskrutkujte plynovú hadicu na spojku (C) a dotiahnite pomocou dvoch klúčov. Pridržte spojku 22mm klúčom a hadicu otáčajte pomocou francúzskeho klúča (D).



## 6.4 Pripojenie hadice a fľaše k regulátoru

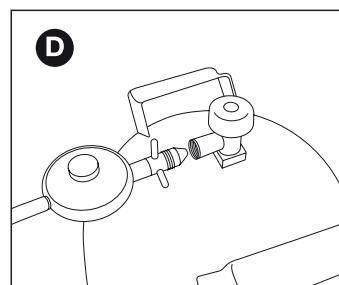
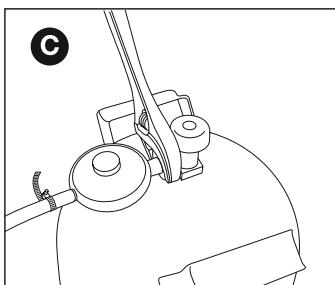
V závislosti od použitého regulátora tlaku budete potrebovať krízový skrutkovač alebo francúzsky klúč.

- Pripojte hadicu k regulátoru tlaku. Vykonalte jednu z nasledujúcich činností:
  - Ak je hadica vybavené eskapáskou, nasuňte hadicu na regulátor a dotiahnite eskapásku pomocou krízového skrutkovača (A).
  - Ak je hadica vybavená maticou, priskrutkujte ju k regulátoru a dotiahnite pomocou francúzskeho klúča (B).



- Pripojte regulátor tlaku k plynovej flaši. Vykonalte jednu z nasledujúcich činností:

- Ak je regulátor vybavený maticou, priskrutkujte ho v smere hodinových ručičiek k flaši a dotiahnite pomocou francúzskeho klúča (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 flaše

- Zatvorte prívod plynu a všetky ventily otočte do polohy OFF.
- Odpojte prázdnú flašu a pripojte plnú.
- Skontrolujte flašu, hadicu a všetky spoje, či nedochádza k úniku plynu. Pozrite kapitolu "7 Kontrola úniku plynu".

**⚠️** Upozornenie: Tlaková flaša na plyn sa vždy musí vymieňať ďalej od zdrojov zapálenia.

## 7 KONTROLA ÚNIKU PLYNU

### 7.1 Prečo je potrebné kontrolovať únik plynu

Propán a bután sú ľahšie než vzduch. Následkom toho, pokiaľ dôjde k úniku, plyn sa nerozptylí v ovzduší. Unikajúci plyn sa môže najmä v bezvetrnom zhromaždiť v okolí grilu. Takto zhromaždený plyn sa môžu vznieť a vybuchnúť.

### 7.2 Kedy je potrebné vykonať 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.

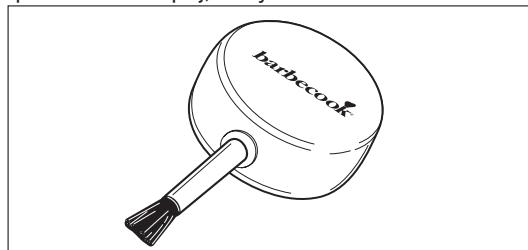
### 7.3 Bezpečnostné pokyny

- 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 nezapalujte horáky.

### 7.4 Čo potrebujete

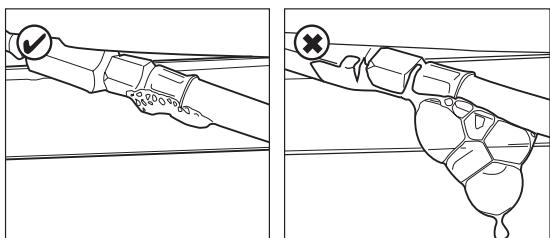
Na kontrolu úniku plynu potrebujete nasledovné:

- 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 vašim grilom. Pomocou balónika nasajte kontrolnú tekutinu a aplikujte ju na plynový komponent alebo spoj, ktorý chcete skontrolovať.



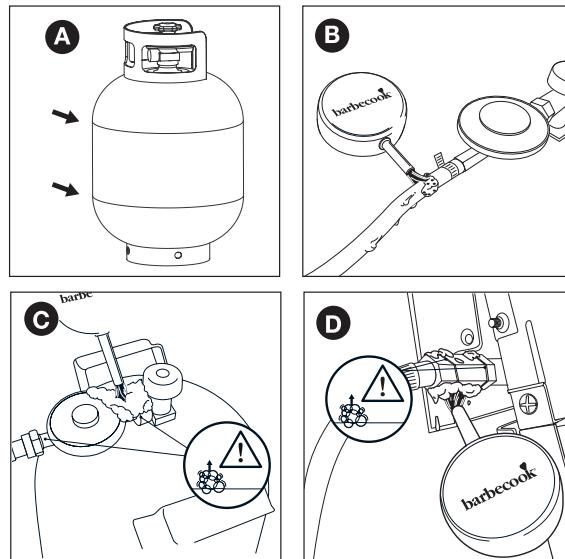
### 7.5 Kontrola úniku plynu

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:

- Spotrebič umiestnite do vonkajšieho prostredia.
- Priravte si nástroj na kontrolu úniku a kontrolnú tekutinu (sprej na zistenie úniku plynu alebo mydlovú vodu).
- Otvorte veko a všetky ventily nastavte do polohy OFF.
- Mierne otvorte prívod plynu. Ventil na plynovej flaši otočte iba o jednu otáčku.
- 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 regulátorom tlaku a medzi regulátorom tlaku a hadicou (C)
  - Spoj medzi hadicou a grilom (D)



**⚠️** Váš regulátor tlaku a spojka sa môžu lísiť od tých, ktoré sú na ilustrácii.

- Vykonajte jednu z nasledujúcich činností:
  - Ak zistíte únik, pokračujte podľa postupu v kapitole "čo robiť v prípade úniku plynu".
  - Ak nedochádza k žiadному úniku, zatvorte prívod plynu, dôkladne opláchnite všetky komponenty vodou a utrite.

### 7.6 Čo robiť v prípade úniku plynu

- 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 alebo flašu vymenite.
- Znovu skontrolujte spoj alebo komponent, kde ste zistili únik.
- Ak únik pretrváva, kontaktujte predajcu Barbecook. Kým nebude únik opravený, spotrebič nepoužívajte.

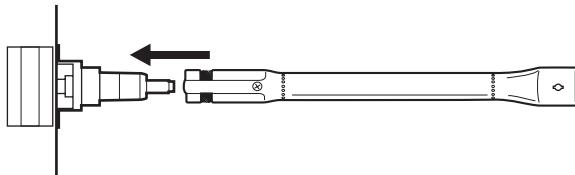
**⚠️** Zoznam okolitých predajcov Barbecook nájdete na stránke [www.barbecook.com](http://www.barbecook.com).

## **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 vyčistiť po každom použití. Pozrite kapitolu "11.2 Čistenie misy".
- Či nie sú horáky a Venturiho trubice upcháte 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 skontrolovať, či neuniká plyn. Pozrite kapitolu "7 Kontrola úniku plynu".

### **8.2 Pred prvým použitím (po dlhšej dobe)**

Ak sa chystáte použiť 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 (jen 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 horieť 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 zapalovať pomocou elektrického zapalovača, musíte do zapalovača vložiť jednu batériu velkosti AA. Batérie nie sú súčasťou dodávky. Puzdro na batériu zapalovača nájdete na ovládacom paneli grilu.

### **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.

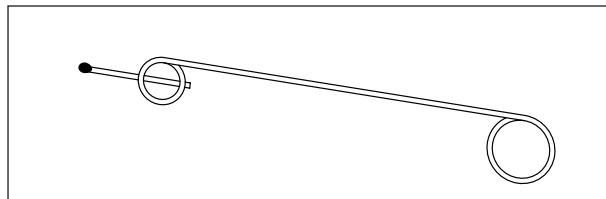
### **9.2 Zapálenie hlavných horákov**

#### **9.2.1 Pomocou ZAPALOVAČA**

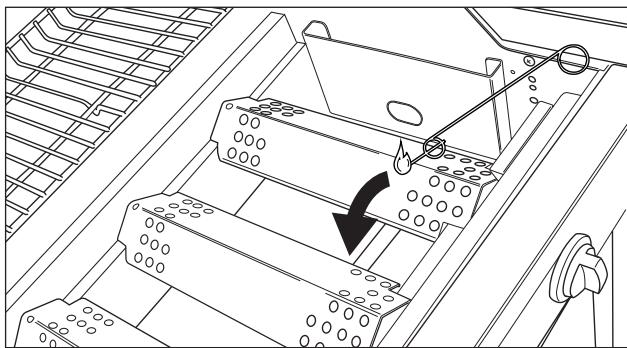
1. Otvorte veko a všetky ventily hlavných horákov nastavte do polohy OFF.
2. Ak ešte nie je zapálený žiadny iný horák, otvorte prívod plynu a počkajte 1 O sekúnd. Tým sa plyn stabilizuje.
3. Stlačte tlačidlo zapalovača a držte, kým nebude počuť iskry.
4. Pri súčasnom držaní tlačidla zapalovača nastavte ovládač stredného horáku do polohy HIGH. Vždy zapáľujte najskôr stredný horák a nikdy sa nepokúšajte zapáliť všetky hlavné horáky súčasne.
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 znova zapáliť horák. Ak sa horák znova nepodarí zapáliť, skúste ho zapáliť zápalkou alebo si prečítajte kapitolu "14 Riešenie problémov", kde zistíte príčinu problému.
7. Po zapálení horáku zapálte ostatné horáky nastavením príslušných ovládačov do polohy HIGH.

#### **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 vzdialenosťi približne 13 mm od horáka.



5. Nastavte ovládač horáka do polohy HIGH.

- ⚠** Na začiatok vždy zapálte jeden hlavný horák. Nikdy nezapalujte všetky hlavné horáky súčasne.
6. Ak sa horák nezapálí do 5 sekúnd, nastavte ovládač do polohy OFF, zatvorte prívod plynu a počkajte 5 minút. Tým unikne nahromadený plyn.
  7. Skúste znova zapaliť horák. Ak sa horák znova nepodarí zapaliť, prečítajte si kapitolu "14 Riešenie problémov", kde zistíte príčinu problému.
  8. Po zapálení horáku zapálte ostatné horáky nastavením príslušných ovládačov do polohy HIGH.

## 9.4 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.

## 9.5 Opäťovné zapálenie horákov

Ak horák počas grilovania zhasne, postupujte nasledovne:

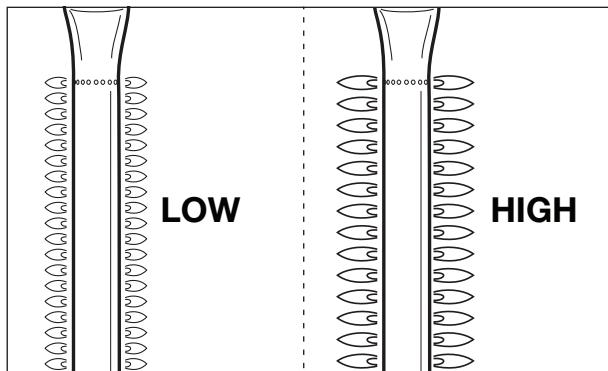
1. Otvorte veko a zatvorte prívod plynu.
2. Nastavte všetky ventily do polohy OFF a počkajte 5 minút. Tým unikne nahromadený plyn.
3. Znovu zapálte horák(y).

## 9.6 Kontrola plameňa

Pri každom zapálení horáka je potrebné skontrolovať plameň. Ideálny plameň je takmer úplne modrý s malou žltou špičkou. Sporadickej výskyt žltých plamienkov je normálny a nepredstavuje problém.

Ak plameň nie sú v poriadku, na vyriešenie problému postupujte nasledovne:

Ak je plameň	Vykonalajte nasledovné ...
Nízky a celý žltý	<ol style="list-style-type: none"><li>Okamžite zavorte prívod plynu a všetky ventily otočte do polohy OFF.</li><li>Precítajte si kapitolu "14 Riešenie problémov", kde zistíte príčinu problému. S najväčšou pravdepodobnosťou sú upchaté Venturiho trubice.</li></ol>
Prevysuje misu grilu	<ol style="list-style-type: none"><li>Okamžite zavorte prívod plynu a všetky ventily otočte do polohy OFF.</li><li>Počkajte 5 minút, kým unikne všetok naakumulovaný plyn.</li><li>Znovu zapálte horák(y).</li><li>Ak problém pretrváva, precítajte si kapitolu "14 Riešenie problémov", kde zistíte príčinu problému.</li></ol>



## 10. UŽITOČNÉ TIPY

### 10.1 Predhrievanie grilu

Predhriatím grilu sa zabezpečí, že gril bude dostatočne horúci, keď naň položíte jedlo. Postupujte nasledovne:

- Zapálte hlavné horák(y) a nastavte ich na vysoký výkon (HIGH).
- Zavorte veko a nechajte gril horieť desať minút.
- Po desiatich minútach otvorte veko a položte na gril jedlo.
- 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 natrieť 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 opieť.

## 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 zavorte 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.
- Znižíte 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 faktory:

- Normálna teplota prípravy jedla je približne 210 °C. Pri vyšších teplotách sa môže kvapkajúci a nahromadený tuk vznetiť.
- Teplota nikdy nesmie presiahnuť 300 °C na viac ako 5 minút. Mohlo by dôjsť k poškodeniu a deformácii spotrebiča.

**⚠️** Ak sa gril nadmene prehreje, ochladte tak, že otvorite veko a horáky nastavíte na nižší výkon.

### 10.6 Využívanie tepelných zón

Ked sú všetky horáky zapálené, kryty horákov rozvádzajú teplo rovnomerne po celom grile. Napriek rovnomennému rozvádzaniu tepla sú niektoré časti o niečo teplejšie než iné. Tieto teplejšie zóny môžete využiť 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	Opekanie mäsa a zeleniny

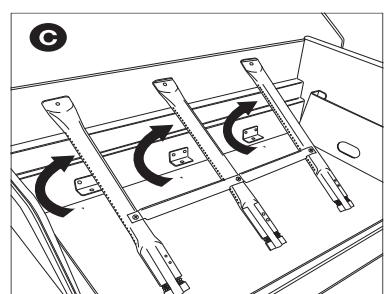
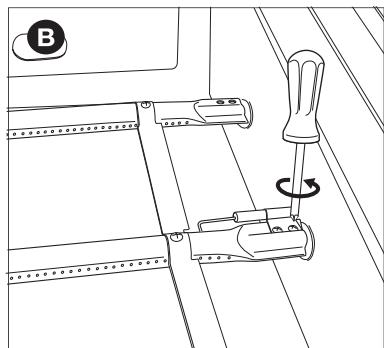
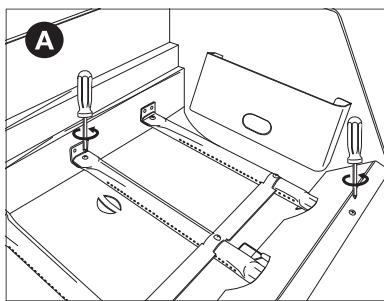


Tepelné zóny tiež môžete vytvárať pomocou rôznych nastavení horákov. Môžete napríklad nastaviť jeden horák na nižší výkon a zónu nad daným horákom využiť na príprave jemnejších pokrmov alebo pokrmov, ktoré vyžadujú dlhšiu tepelnú úpravu.

## 10.7 Ako sa vyhnúť 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 vyhnúť vzplanutiu:

- 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 záchytenie tuku nie je plná.
- Pri grilovaní tučných druhov mäsa odrezte 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 hydrogénuhlíčitan sodný. Na čistenie grilu nepoužívajte čistiace prípravky na rúry.

### 11.2 Čistenie misy

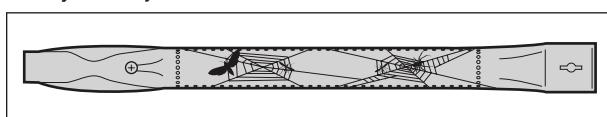
Odkvapkáciu misku odporúčame po každom použití vyčistiť s čistiacim prostriedkom Barbecook.

### 11.3 Čistenie horákov a Venturiho trubíc

#### 11.3.1 PREČO JE POTREBNÉ ČISTIŤ 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 zapaliť. Ak sa vám ich aj podarí zapaliť, plameň bude dymieť a horieť nažito.
- Plyn môže tiež začať horieť 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 ČISTIŤ 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.

## 11.4 Údržba smaltovaných, chrómovaných a lakovaných častí a časti z nehrdzavejúcej ocele

Výrobok je vyrobený z dielov z nehrdzavejúcej ocele a dielov upravených smaltem, chrómom alebo lakom. Každý materiál vyžaduje inú údržbu:

Materiál	Spôsob údržby tohto materiálu
Smalt	<ul style="list-style-type: none"><li>Nepoužívajte ostré predmety a vyhnite sa úderom o tvrdý povrch.</li><li>Zabráňte kontaktu horúceho materiálu s chladnou kvapalinou.</li><li>Na čistenie možno použiť drôtenky a abrazívne čistiace prostriedky.</li></ul>
Nehrdzavejúca ocela chróm	<ul style="list-style-type: none"><li>Nepoužívajte agresívne a abrazívne alebo čistiace prostriedky s obsahom kovov.</li><li>Používajte iba jemné čistiace prostriedky a nechajte ich pôsobiť.</li><li>Na zotretie použite mäkkú špongiu alebo tkaninu.</li><li>Po vyčistení dôkladne opláchnite a pred uskladnením dôkladne osušte.</li></ul>
Lakované diely	<ul style="list-style-type: none"><li>Nepoužívajte ostré predmety. Použite jemné čistiace prostriedky a mäkkú špongiu alebo tkaninu.</li><li>Po vyčistení dôkladne opláchnite a pred uskladnením dôkladne osušte.</li></ul>



Aby sa zabránilo tvorbe korózie, zabráňte kontaktu chlórom, soľou a železom. Odporučame 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. Vďaka tomu si môžete pozrieť, ako sa má daný diel udržiavať. V zozname dielov sú použité tieto symboly:

Symbol	Materiál
●	Smalt
▲	Chróm
■	Nehrdzavejúca ocel
★	Lakované diely

## 11.5 Uskladnenie grilu

Ak nebudete gril dlhší čas používať, uskladnite ho na suchom mieste. Pred uskladnením grilu:

- Odpojte plynovú flašu. Nikdy neskladujte gril vo vnútorných priestoroch (ani v garáži či kôlni), pokiaľ je pripojený k plynovej fláši.
- Očistite horáky a potrite ich kuchynským olejom. Zabaliť ich do papiera.
- Gril zakryte krytom Barbecook. Zaregistrujte si svoj gril na stránke [www.barbecook.com](http://www.barbecook.com), kde nájdete informácie o tom, ktorý kryt potrebujete.

## 11.6 Skladovanie plynových fliaš

Tieto pokyny sa vzťahujú na prázdne aj plné plynové fláše.

- Plynové fláše skladujte vždy vo vonkajšom, dobre vetranom prostredí. Dbajte na to, aby neboli vystavené nadmernému teplu alebo priamemu slnku.
- Plynové fláše nikdy neskladujte na miestach s vysokou teplotou (v aute, na lodi...) .
- Nikdy neskladujte plynové fláše (ani náhradné) v úložnom priestore spotrebiča.
- Nikdy neskladujte náhradné plynové fláše v blízkosti spotrebiča, ktorý je v prevádzke.
- Plynové fláše skladujte vždy mimo dosahu detí.
- Plynové fláše skladujte a prepravujte v zvislej polohe.

## 11.7 Objednávanie náhradných dielov

Diely, ktoré sú priamo vystavené ohňu alebo intenzívному teplu, sa občas musia vymeniť. Postup pri objednávaní náhradného dielu:

- Vyhľadajte referenčné číslo dielu, ktorý potrebujete. V druhej časti tejto príručky alebo na lokalite [www.barbecook.com](http://www.barbecook.com) je pod vyobrazeniami rozloženého zariadenia uvedený zoznam všetkých referenčných čísel.  
 Ak ste si svoje zariadenie zaregistrovali v režime online, na konte MyBarbecook budete automaticky nasmerovaný na správny zoznam. V tomto zozname si budete môcť objednať svoje náhradné diely v režime on-line.
- Náhradný diel si objednajte cez [www.barbecook.com](http://www.barbecook.com) alebo vo vašom mieste predaja. Diely, na ktoré sa vzťahuje záruka, si môžete objednať iba vo vašom mieste predaja.

## 12 ZÁRUKA

### 12.1 Vzťahuje sa

Na vás 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 predného spodného panela.
- Oddelenie kontroly kvality spoločnosti Barbecook potvrzuje, 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 nevzťahuje na nasledovné

Na nasledujúce poškodenia alebo chyby sa záruka nevzťahuje:

- Bežné opotrebovanie a poškodenie (korózia, deformácia, zmena farby ...) dielov, ktorí sú priamo ystavené ohňu alebo intenzívnomu 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.

## 14 RIEŠENIE PROBLÉMOV

Problém	Pravdepodobná príčina	Riešenie
Nedostatočné teplo	<ul style="list-style-type: none"><li>• Nie je otvorený prívod plynu.</li><li>• Venturiho trubice nie sú umiestnené nad otvormi v plynových ventiloch.</li><li>• Otvory horákov sú upchaté.</li><li>• Plynová flaša je (takmer) prázdna.</li><li>• Regulátor tlaku nie je správne pripojený k flaši alebo hadici.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Otvorte prívod plynu.</li><li>• Venturiho trubice umiestnite nad otvory v plynových ventiloch.</li><li>• Vyčistite otvory horákov alebo ich vymeňte.</li><li>• Vymeňte plynovú flašu.</li><li>• Odpojte a znova pripojte regulátor tlaku k flaši alebo hadici.</li></ul>
Nadmerné teplo alebo výskyt vzplanutí	<ul style="list-style-type: none"><li>• Jedlo je príliš mastné.</li><li>• Otvor na odtok tuku je upchatý, v misi alebo na horákoch je nahromadený tuk.</li><li>• Príliš vysoká teplota.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Odrezte z mäsa nadmerné množstvo tuku alebo nastavte horáky na nízky výkon.</li><li>• Vyčistite otvor na odtok tuku, misu a horáky.</li><li>• Nastavte horáky na nízku teplotu alebo grilujte nepriamo.</li></ul>
Teplo sa nerozvádzza po povrchu grilu rovnomerne	Určité rozdiely v teplote na povrchu sú normálne, pozrite kapitoly "1.7 Optimálne využitie tepla" a "10.6 Využívanie tepelných zón". Možné príčiny pri veľkých rozdieloch: <ul style="list-style-type: none"><li>• Gril nie je predhriaty .</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Gril predhrajte.</li></ul>
Žlté plamene	<ul style="list-style-type: none"><li>• Upchaté horáky alebo Venturiho trubice.</li><li>• Soľ na horákoch.</li><li>• Gril je pripojený k čistému butánu.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Vyčistite horáky a Venturiho trubice.</li><li>• Vyčistite horáky.</li><li>• Pripojte gril k propánu a použite vhodný regulátor tlaku.</li></ul>
Horák nehorí po celom obvode	<ul style="list-style-type: none"><li>• Upchatý, deravý alebo skorodovaný horák.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Vyčistite alebo vymeňte horák.</li></ul>
Spätné rázy (plamene šláhajúce z Venturiho trubice alebo ventilov)	<ul style="list-style-type: none"><li>• Upchaté horáky alebo Venturiho trubice.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Zatvorte prívod plynu a ventily horákov nastavte do polohy OFF.</li><li>• Nechajte gril vychladnúť.</li><li>• Vyčistite horáky a Venturiho trubice.</li></ul>
Plamene presahujú hranu misy	<ul style="list-style-type: none"><li>• Veľký vietor.</li><li>• Plynová flaša je (takmer) prázdna.</li><li>• Tuk v misi alebo na horákoch.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Otočte spotrebič zadnou časťou proti vetru.</li><li>• Vymeňte plynovú flašu.</li><li>• Vyčistite misu a horáky.</li></ul>
Regulátor tlaku bzučí	<ul style="list-style-type: none"><li>• Horúce počasie.</li><li>• Nová (plná) plynová flaša.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Nepredstavuje riziko ani chybu. Po chvíli by malo bzučanie prestať.</li></ul>
Horák píska pri nastavení na nízky výkon (LOW).	<ul style="list-style-type: none"><li>• Znečistená tryska, Venturiho trubica alebo horák.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Vyčistite trysku, Venturiho trubicu a horák.</li></ul>

## 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 predného spodného panela.

### 13.2 Priemery trysiek

- Hlavny horák: 1.00 Spring ( 3002, 3102, 3112 ).

Problém	Pravdepodobná príčina	Riešenie
Horák nemožno zapaliť (ani zapalovačom, ani zápalkou)	<ul style="list-style-type: none"> <li>Upchatý horák alebo Venturiho trubica.</li> <li>Nie je plyn.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Vyčistite horák a Venturiho trubicu.</li> <li>Otvorte prívod plynu a stlačte bezpečnostné tlačidlo na regulátore tlaku (nenachádza sa však na všetkých regulátoroch).</li> </ul>
Nemožno zapaliť horák pomocou zapalovača	<ul style="list-style-type: none"> <li>Nie je nainštalovaná batéria, alebo je vložená nesprávne.</li> <li>Nebol ako prvý zapálený stredný horák.</li> <li>Nesprávne zapojený zapalovač.</li> <li>Poškodená elektróda.</li> <li>Chybné uzemnenie.</li> <li>Chybny zapalovač .</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Nainštalujte (znovu) batériu a dbajte na správnu polaritu.</li> <li>Najskôr zapáfte stredný horák.</li> <li>Skontrolujte, prípadne znova zapojte zapalovač.</li> <li>Vymeňte elektródu.</li> <li>Skontrolujte a znova namontujte elektródy, horáky a zapalovač.</li> <li>Vymeňte zapalovač .</li> </ul>
Žiadne iskry ani zvuk po stlačení zapalovača	<ul style="list-style-type: none"> <li>Nie je nainštalovaná batéria, alebo je vložená nesprávne.</li> <li>Vybitá batéria.</li> <li>Tlačilo zapalovača je zostavené nesprávne.</li> <li>Chybny generátor iskier.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Nainštalujte (znovu) batériu a dbajte na správnu polaritu.</li> <li>Vymeňte batériu .</li> <li>Rozoberte a znova zostavte tlačidlo zapalovača.</li> <li>Vymeňte generátor iskier.</li> </ul>
Po stlačení zapalovača sa ozve len zvuk (žiadne iskry)	<ul style="list-style-type: none"> <li>Chybné uzemnenie.</li> <li>Horák a elektróda sú príliš vzdialené od seba.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Skontrolujte a nanovo pripojte generátor iskier a elektródy.</li> <li>Elektródu mierne ohnite, aby bola bližšie k horáku.</li> </ul>
Vyskytujú sa iskry, ktoré nepochádzajú z horáka	<ul style="list-style-type: none"> <li>Nesprávne zapojenie/káble.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Vymeňte káble/znovu zapojte.</li> </ul>
Iskry sa vyskytujú, ale nie na všetkých elektródach a nie dostatočne silné	<ul style="list-style-type: none"> <li>Chybné uzemnenie.</li> <li>Vybitá batéria.</li> <li>Mokré alebo poškodené elektródy.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Skontrolujte a nanovo pripojte generátor iskier a elektródy.</li> <li>Vymeňte batériu.</li> <li>Vysušte elektródy pomocou papierových obrúskov alebo ich vymeňte.</li> </ul>

# ET - KASUTUSJUHEND

1	Registreerige oma seade .....	212
2	Selle juhendi kohta.....	212
3	Olulised ohutusjuhised .....	212
	• Lugege ja järgige juhiseid .....	212
	• Gaasiga seotud ettevaatusabinöud .....	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
	• Miilne balloon, voolik ja regulaator valida? .....	213
	• Ohutusjuhised.....	213
	• Vooliku ühendamine seadmega.....	213
	• Vooliku ja balloonni ühendamine regulaatoriga .....	214
	• Balloonni 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
	• Põletite välja lülitamine .....	217
	• Põletite uuesti süütamine.....	217
	• Leekide kontrollimine .....	218
10	Kasulikud soovitused ja nõuanded.....	218
	• Seadme eelsoojendamine .....	218
	• Toidu kinni jäämise välimine .....	218
	• Otsene ja kaudne grillimine.....	218
	• Grillimine suletud kaanega.....	218
	• Temperatuuri jälgimine.....	218
	• Kuumuspiirkondade eeliste kasutamine .....	218
	• Lahvatuste välimine .....	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
	• Tüübisislt.....	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 müügijärgse 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!

- L** Lisateavet oma seadme registreerimiseks vaadake veebisaidilt [www.barbecook.com](http://www.barbecook.com).
- i** 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 sisaldb seadme kokkupanekut, kasutamist ja hooldamist puudutavaid juhiseid.
- Teine osa algab leheküljel 295. See sisaldb 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 nõub lisatähelepanu.

- Hoidke gaasiballoone alati välistingimustes, hästiventileeritud kohas. Jälgige, et neile ei mõjuks liigne kuumus ega otsene päikesevalgus.
- Ärge hoidke kunagi gaasiballoone ega varuballoone seadme kapsis.
- Ärge hoidke kunagi varuballooni kasutatava gaasiseadme läheduses.
- Keerake alati pärast kasutamist gaasiballooni gaasitoide kinni.
- Ärge kunagi suitsetage töötava gaasiseadme ega gaasiballooni lächedal (täis/tühi).



Kui tunnete gaasilöhnna, sulgege kohe gaasitoide, kustutage kõik leegid ja avage seadme kaas. Kui lõhn püsib, helistage gaasimüüjale või tuletörjesse.

### 3.3 Valige sobiv asukoht

Kasutage seadet ainult väliskeskonnas. Selle kasutamine siseruumides, isegi garaaiis või kuuris, võib põhjustada vingumürgitust.

Väljas grillimiskoha valimisel arvestage alati järgmisi.

- Asetage seade vähemalt kolme meetri kaugusele hoonetest avatud ja hästi ventileeritud kohta.
- Veenduge, et alati on olemas takistusteta õhuvoor 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 liukuvalle sõidukile (paat, haagis jne).

### 3.4 Ohuhoiatused

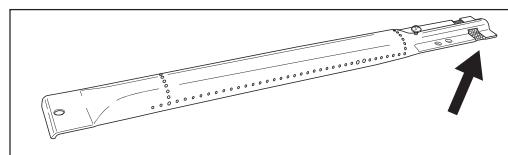
- Kasutage ainult õues.
- Lugege juhised enne seadme kasutamist hoolikalt läbi.
- Ärge liigutage seadet kasutamise ajal.
- Ärge jätkage seadet kasutamise ajal järelevalveta, eriti siis kui läheduses on lapsi ja koduloomi.
- Hoiatus. Grilli osad võivad olla väga kuumad. Hoidke väikelased eemal.
- Kuumade 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 brikkete.
- Ärge kasutage seadet kui olete tarvitانud alkoholi või võtnud ravimeid.
- Pärast kasutamist sulgege gaasivoor balloonist.
- Ärge püütke seadet ise ümber ehitada.
- Seadme mis tahes modifkatsioon võib olla ohtlik.

## 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 sisenemiskoha. Venturi toru küljel on auk. See on nähtav põhipõletitel ja külgpõletil.



Kui gaas liigub pöleti suunas, läbib see Venturi toru. Külgedel olevate aukude abil seguneb gaas õhuga ja seeläbi saab hapnikku. See on vajalik pöletite heaks süütamiseks - ainult õige gaasi ja hapniku segu süttib korralikult ja annab hea leegi.

## 4.2 Pöleti katted

Pöleti katted on katted, mis paigaldatakse seadme pöletite peale. Need kaitsevad pöleteid tilkova 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 käsitsimisel maha kooruda. Probleemide välitmiseks 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.

- Pange seade tasasele ja puhtale pinnaile.
- 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 jäädä pärast kokkupanekut üle.

- i** Pakendis on kaasas varuosadega abi komplekt (kruvid, poldid, fiiberseibid jne). Te saate neid kasutada, kui mõni osa on kadunud või purunenud.

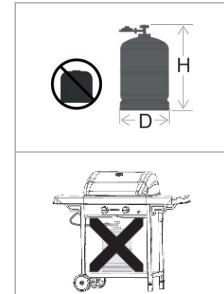
## 6 GAASI ÜHENDAMINE SEADMEGA

### 6.1 Milline balloon, voolik ja regulaator valida?

Enne kui saate seadet kasutama hakata, tuleb osta gaasiballoon, voolik ja röhureduktor. Teave balloonini, vooliku ja regulaatori kohta on alolevas tabelis.

Belgias (BE), näiteks peate kasutama propaaniballooni, millele ühendada reduktor röhuga 37 mbar või butaaniballoonile voolikuga, mille rõhk on 28–30 mbar.

Riik	Balloon, voolik ja regulaator
DK, GR, NO, SE, EE, LT, LV, CZ, PL, MT, HU, SI, SK, NL	Propaan, 30 mbar/ Butaan, 30 mbar
ES, GB, IE, PT, BE, FR, LU, IT, CY	Propaan, 37 mbar/ Butaan, 28 - 30 mbar



- 💡** See grillseade on ette nähtud kasutamiseks butaan-/propaani balloonidega, mille kaal on 4,5 kuni 15 kg ja neile sobivate röhureduktoriga. Soovitame kasutada seda seadet propaaniga. Propaan on heade põlemisomadustega ja vähem tundlik jäätumisele. Balloon kõrgus H peab olema alla 70 cm, olenemata balloon laiusest või läbimõõdust D.
- 💡** Ostke röhureduktor ja gaasiballoon koos. Balloonile ei pruugi kõik reduktorid sobida.
- 💡** Kasutage ainult sellist gaasivoolikut, mis on teie kasutuskohas kasutamiseks heaks kiidetud.

### 6.2 Ohutusjuhised

- Ärge ühendage kunagi balloonni otse seadmega. Paigaldage alati esmalt balloonile röhuregulaator.
- Ärge ehitage kunagi ümber balloonni eelpaigaldatud või tihendatud osi, voolikut ega röhuregulaatorit.
- Kasutage võimalikult lühikest voolikut (mitte üle 1,5 m), et vältida selle takerdumist ja maapinnale sattumist.
  - Ärge voolikut mingil juhul painutage ega väänake. Ärge tömmake voolikust ja ärge seda läbi torgake. Hoidke voolik grilli kuumadest osadest eemal. Veenduge, et paindvoilik pole välja venitatud, väändes ega tömbes.
  - Kui voolik on vigastatud või pragunenud või ületanud riiklikeks määrustes ettenähtud kasutusea (näiteks Prantsusmaal), siis tuleb see asendada.
  - Hoidke gaasiballoonni alati püstasendis.
  - Ärge avage gaasitoidet.
  - Kontrollige lekkeid alati kui gaasiballoonni asendate. Vaadake jaotist „7 Gaasilekete kontrollimine“.

### 6.3 Vooliku ühendamine seadmega

Prantsusmaa:

Seadet võib kasutada järgmiste kahte tüüpi paindvoilikutega.

- Paindvoilikud, 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.
- Paindvoilikud (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.

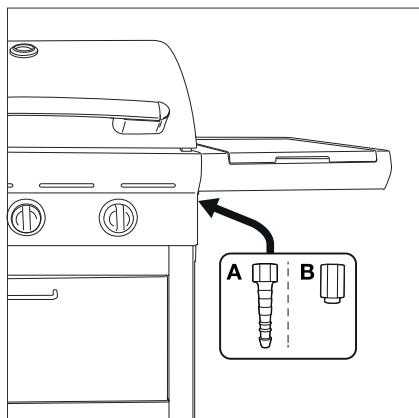
Muud riigid:

Tuleb kasutada paindvoolikut, mis on ette nähtud kasutamiseks butaaniga 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

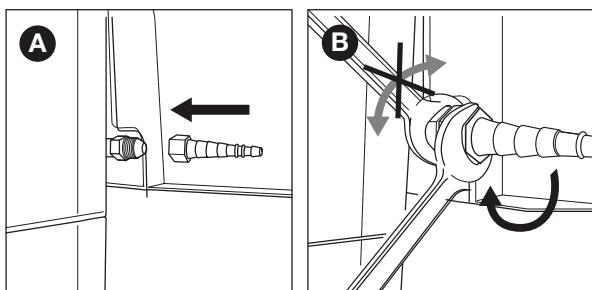
**⚠️** Kui teie riiki ei ole tabelis toodud, kasutage muhvi, mis vastab riikklikest kehtestatud standarditele.



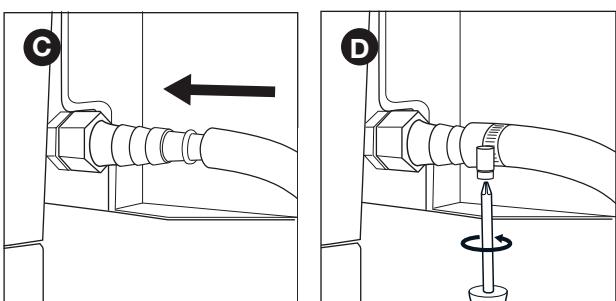
### 6.3.1 MUHV A

Te vajate 19 mm mutrivõtit ja ristpeaga kruvikeerajat.

1. Kruvige muhv seadme (A) gaasitorule ja kinnitage see 19 mm mutrivõtmega (B).



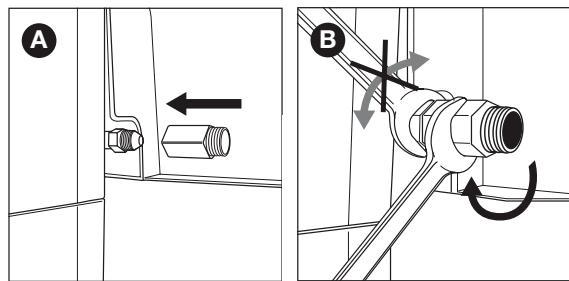
2. Libistage voolik üle muhvi (C) ja kinnitage kinnitusrõngas ristpeakravikeerajaga (D).



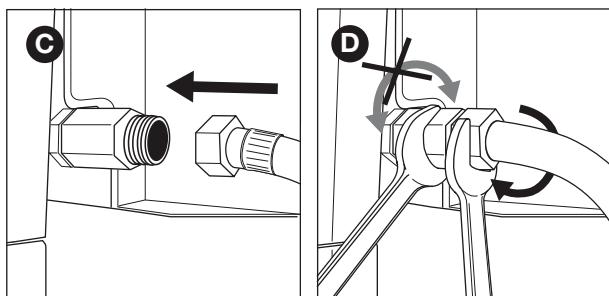
### 6.3.2 MUHV B

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).

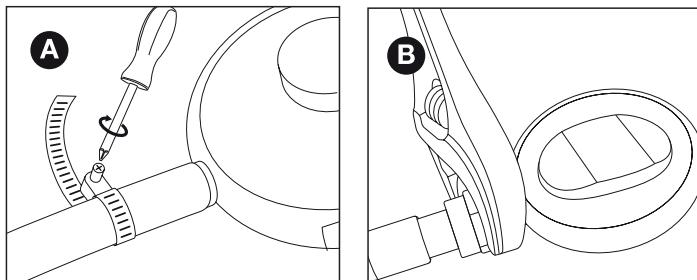


### 6.4 Vooliku ja balloonni ühendamine regulaatoriga

Sõltuvalt kasutatavast rõhuregulaatori tüübist vajate ristpeaga kruvikeerajat ja/või tellitavat võtit.

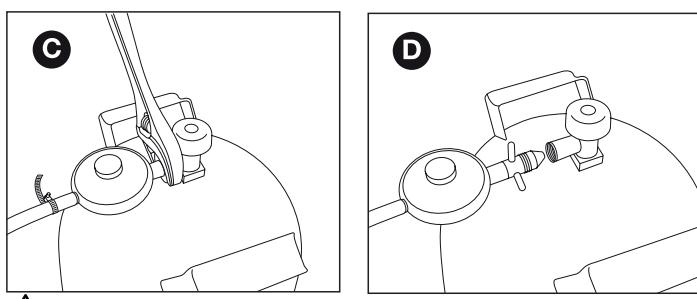
1. Ühendage voolik rõhuregulaatoriga. Tehke ühte järgmistes.

- Kui voolikul on kinnitusrõngas, libistage voolik üle regulaatori ja kinnitage kinnitusrõngas ristpeakravikeerajaga (A).
- Kui voolikul on mutter, kruvige voolik regulaatorile ja kinnitage mutter tellitava võtmega (B).



2. Ühendage rõhuregulaator gaasiballooniga. Tehke ühte järgmistes.

- 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 juhnupud asendisse OFF
2. Ühendage tühi balloon lahti ja ühendage täis balloon.
3. Kontrollige balloonit, voolikut ja kõiki gaasiühendusi lekete suhtes. vt "7 Gaasilekete kontrollimine".

**⚠️** Tähelepanu! Gaasiballooni vahetamisel tuleb seda hoida eemale süuteallikatest.

## 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 gaasikomponentti.
- Vähemalt üks kord aastas, eelistatavalt enne hooaja algust.

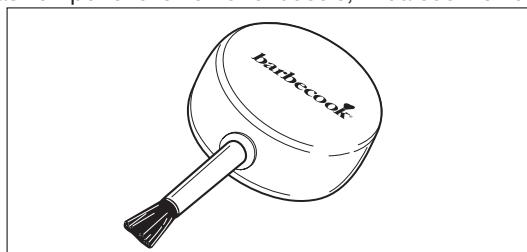
### 7.3 Ohutusjuhised

- Pange seade väliskeskonda, 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?

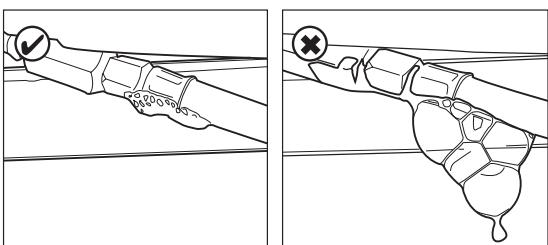
Gaasilekete kontrollimiseks vajate järgmisi vahendeid.

- 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.



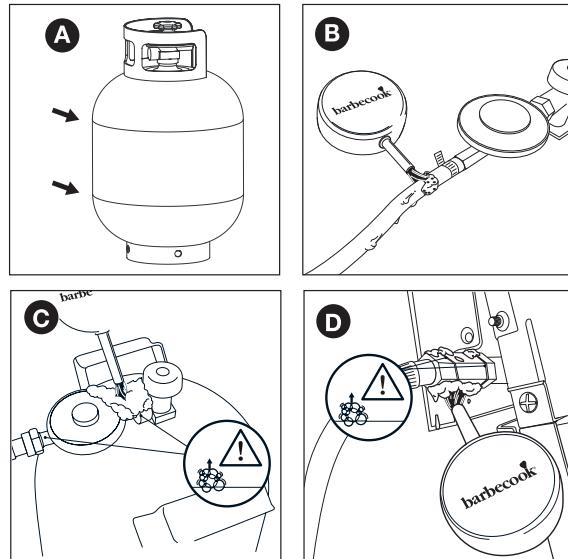
### 7.5 Gaasilekete kontrollimiseks

Gaasilekete kontrollimiseks kandke kontrollvedeliku 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 juhnupud asendisse OFF.
4. Avage gaasitoide. Keerake gaasiballooni ventilli ainult üks kord.
5. Imege lekke kontrollimise tööriista natukene kontrollivedelikku ja kandke see alale, mida soovite kontrollida. Kontrollida tuleb järgmisi kohti:
  - Gaasiballooni keevisühendused (A);
  - Voolik (B);
  - Balloonit ja röhuregulaatori vaheline ja röhuregulaatori ja vooliku vaheline ühendus (C);
  - Vooliku ja seadme vaheline ühendus (D).



**⚠️** Röhuregulaator ja muhv võivad olla jooniselt toodust erinevad.

6. Tehke ühte järgmisenest.
  - 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 järgmisenest.
  - 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.

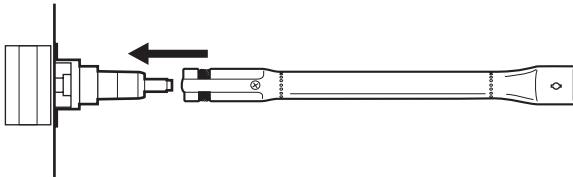
**⚠️** Barbecooki edasimüüjate nimekirjal leiate aadressilt [www.barbecook.com](http://www.barbecook.com).

## 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 gaasiventiliide 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 pikajalist 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 määrdained. Tegutsege järgmiselt.

1. Süüdake põhipõletid ja viige nende juhnupud 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 PÖLETITE SÜÜTAMINE

**i** Põleti süütamiseks elektrilise süütajaga tuleb süütajasse paigaldada AA-aku. See aku ei ole seadmega kaasas. Süütaja akupesa asub seadme juhpaneeli sees.

### 9.1 Ohutusjuhised

- Enne seadme süütamist viige läbi kontrollimised, mis on toodud jaotises "8 Seadme ettevalmיסטamine".
- Veenduge alati enne põleti süütamist, kas kaas on avatud.
- Ärge kummarduge kunagi süütamisel põleti kohale.

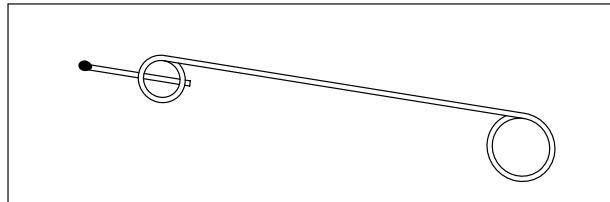
### 9.2 Põhipõletite süütamine

#### 9.2.1 SÜÜTAJA KASUTAMINE

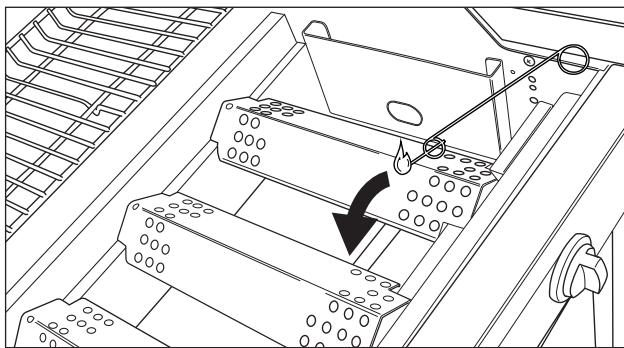
1. Avage kaas ja viige põhipõletite juhnupud asendisse OFF.
2. Kui ükski põleti ei põle veel, avage gaastoide ja oodake kümme sekundit. See võimaldab gaasivoolul stabiliseeruda.
3. Vajutage süütajat, kuni kuulete sädemete tekkimist.
4. Hoidke süütajat ja viige keskmise põleti juhtruppu asendisse HIGH. Süüdake alati keskmise põleti esimesena, ärge proovige süüdata kõiki põhipõleteid korraga.
5. Kui põleti ei sütti kolme katse jooksul, viige juhtrupp asendisse OFF, sulgege gaastoide ja oodake 5 minutit. See võimaldab kogunenud gaasil hajuda.
6. Proovige põletit uuesti süüdata. Kui see ei sütti ka nüüd, proovige süüdata tikuga vol vaadake jaotist "14 lõrkeotsing", et selgitada välja probleemi põhjus.
7. Kui üks põleti on süttinud, keerake teiste põletite süütamiseks nende juhnupud asendisse HIGH.

#### 9.2.2 TIKU KASUTAMINE

1. Pange tikk tikuhooldikusse.



2. Avage kaas ja viige põhipõletite juhnupud 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 kaugusest.



5. Viige ühe põleti juhnnupp asendisse HIGH.  
**⚠** Alustuseks süüdake alati üks põhipõletitest. Ärge süüdake kunagi kõiki põhipõleteid korraga.
6. Kui põleti ei sütti 5 sekundi jooksul, viige juhnnupp 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 lörkeotsing", et selgitada välja probleemi põhjus.
8. Kui üks põleti on süttinud, keerake teiste põletite süütamiseks nende juhnupud asendisse HIGH.

## 9.4 Põletite välja lülitamine

Kui te enam põleteid ei kasuta, tuleb need välja lülitada. Tegutsege järgmiselt.

1. Sulgege gaasitoide.
2. Viige põletite juhnupud asendisse OFF.  
**💡** Kui sulgete esimesena gaasitoite, tagate, et seadmesse ei jäää gaasi.

## 9.5 Põletite uuesti süütamine

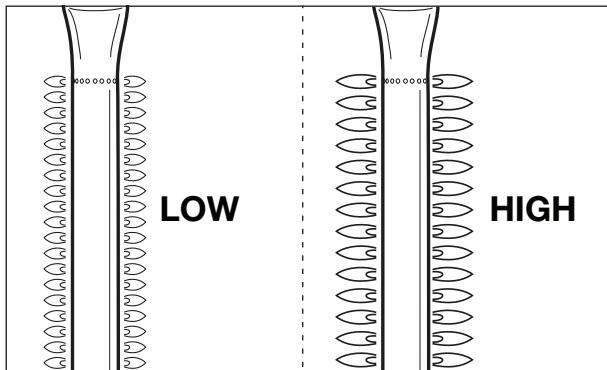
Kui põleti kustub kasutamise ajal, toimige vastavalt järgmistele juhistele.

1. Avage kaas ja sulgege gaasitoide.
2. Viige kõik juhnupud asendisse OFF ja oodake 5 minutit. See võimaldab kogunenud gaasil hajuda.
3. Süüdake põleti(d) uuesti.

## 9.6 Leekide kontrollimine

Iga kord, kui süütate pöleti, 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 järgmisenist.

Kui leek on ...	Tehke järgmist ...
Madal ja täielikult kollane	<ol style="list-style-type: none"><li>Sulgege viivitamatult gaasitoide ja viige kõik juhnupud asendisse OFF.</li><li>Vaadake probleemi lahendamiseks jaotist "14 Törkeotsing". Töenäoliselt on Venturi torud ummistonud.</li></ol>
Kausist kõrgem	<ol style="list-style-type: none"><li>Sulgege viivitamatult gaasitoide ja viige kõik juhnupud asendisse OFF.</li><li>Oodake 5 minutit, et lasta kogunenud gaasil hajuda.</li><li>Süüdake pöleti(d) uuesti.</li><li>Probleemi püsimisel vaadake jaotist "14 Törkeotsing", et selgitada välja probleemi põhjus.</li></ol>



## 10. KASULIKUD SOOVITUSED JA NÕUANDED

### 10.1 Seadme eelsoojendamine

Seadme eelsoojendamine tagab, et grill on toidu panemisel piisavalt soe. Tegutsege järgmiselt.

- Süüdake pöleti(d) ja viige juhnupp (juhnupud) asendisse HIGH.
- Sulgege kaas ja jätkte seade kümneks minutiks soojenema.
- Kümnne minuti pärast avage kaas ja pange toit grillile.
- Kui vajate väiksemat kuumust, viige juhnupp (juhnupud) 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 grillirestile.
- Soojendage seade ette. Mida soojem on grill toidu peale panemise ajal, seda vähem jäääb 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 pöleva pöleti kohale, seadistage pöleti suurele kuumusele ja hoidke kaas lahti.	Pruunistatud lihale ja aedviljadele
Kaudne	Pange toit pöleva pöleti kõrvale, seadistage pöleti 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 lahvatusti ja säastab 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 pöletitega, seega kuumeneb see kiiresti ja te saate hoida temperatuuri stabiilsena. Kui grillite suletud kaanega, peate veendumma, 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 pöletid madalamale kuumusele.

### 10.6 Kuumuspiirkondade eeliste kasutamine

Kui kõik pöletid töötavad, jaotavad pöletite 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	Örnade toiduainete grillimine (krvetid, kala jne)
Keskel	Kuumem	Valmistage toitu, mis vajab küpsemiseks aega (nt vorstid, kanarind jne)
Taga	Kuumim	Liha ja aedviljade pruunistamine

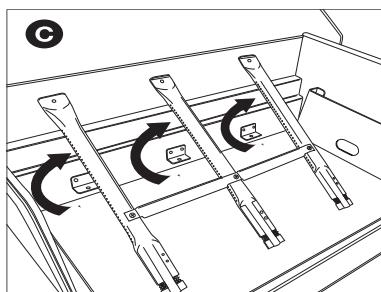
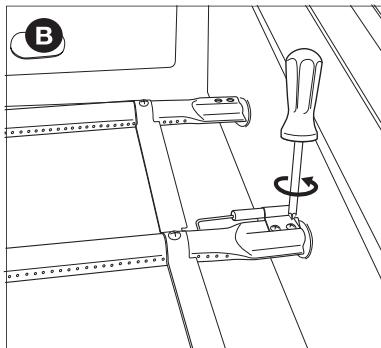
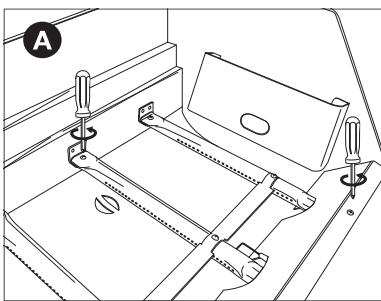


Samuti saate ise põletite erinevate kuumusastmetega luua kuumuspiirkondi. Näiteks saate seadistada põleti madalale kuumusele ja kasutada selle põleti kohal elevat ala õrnade või kaua küpsemist nõudvate toiduainete küpsetamiseks.

## 10.7 Lahvatuste vältimine

Grillimise ajal on lahvatused tavapärasne. Kui aga lahvatusi esineb liiga palju, suureneb sellega seadme temperatuur ja see võib süüdata kogunenud rasva. Lahvatuste vältimiseks teke järgmisi.

- Kontrollige enne grillimist, kas kauss on puhas. Me soovitame puhastada kaussi pärast igat kasutuskorda. Vt "11.2 Kausi puhastamine".
- Kontrollige regulaarselt, kas rasva ärvavooluauk 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

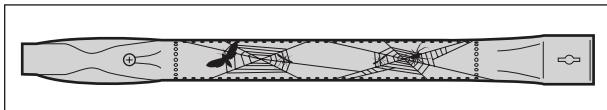
Soovitame söekaussi pärast iga kasutuskorda puhastada puhastusvahendiga Barbecook.

### 11.3 Põletite ja Venturi torude puhastamine

#### 11.3.1 MIKS TULEB PÖLETEID JA VENTURI TORUSID PUHASTADA?

Ämblikud ja muud putukad võivad teha põletitesse ja Venturi torudesse vörke 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 PÖLETEID 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 PÖLETITE 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 torpuhastajaga (lahti võetud kirjaklamber, toruhari jne).
3. Pange põletid tagasi. Jälgige, et panete Venturi torud gaasiventiliidre 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	<ul style="list-style-type: none"><li>Ärge kasutage teravaid esemeid ega koputage vastu kõvasid pindasid.</li><li>Kuumana vältige kokkupuudet külmade vedelikega.</li><li>Te võite kasutada metallkäsnasid ja abrasiivseid puhastusvahendeid.</li></ul>
Roostevaba teras ja kroom	<ul style="list-style-type: none"><li>Ärge kasutage tugevatoimelisi, abrasiivseid puhastusvahendeid ega metalli.</li><li>Kasutage pehmeid puhastusvahendeid ja laske neil terasel mõjuda.</li><li>Kasutage pehmet pesukänsna või riidetükki.</li><li>Pärast puhamist loputage põhjalikult ja laske enne ära panemist täielikult kuivada.</li></ul>
Pulberkate	<ul style="list-style-type: none"><li>Ärge kasutage teravaid esemeid. Kasutage nõrka pesuvahendit ja pehmet pesukänsna või riidetükki.</li><li>Pärast puhamist loputage põhjalikult ja laske enne ära panemist täielikult kuivada.</li></ul>

 Roostevabale terasele rooste tekkimise takistamiseks vältige kokkupuudet klori, 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, millest seade koosneb. Selles loetelus on toodud sümbolid, mis näitavad iga osa materjali, seega saate seal 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 gaasiballooni. Ärge hoidke seadet kunagi siseruumides (isegi mitte garaazis või kuuris), kui see on ühendatud gaasiballooniga.
- Puhastage pöletid ja grillrestid, hõõruge neid õliga ja mähkige paberisse.
- Katke seade kattega Barbecook. Registreerige oma seade aadressil [www.barbecook.com](http://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 välisingimustes, 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 aegajalt asendada. Varuosade tellimiseks tehke järgmist.

- Vaadake järgi teile vajaoleva osa tootenumber. Tootenumbrid on näidatud ülevaatejoonisel, mis asub selle kasutusjuhendi teises osas, samuti saidil [www.barbecook.com](http://www.barbecook.com).
-  Kui olete oma seadme veebis registreerinud, saate vajaliku lehe otse oma konto MyBarbecook kaudu. Samas saate ka osi tellida veebi teel.
- Tellige varuosa saidi [www.barbecook.com](http://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;
  - Espianeeli sisekülje alumiselt osalt.
- Barbecooki kvaliteediosakond kinnitab, et osad on vigased ja nende vead on ilmnenedud normaalse kasutamise, õige kokkupaneku ja piisava hoolduse korral.

Kui mõni ülaltoodud tingimustest ei ole täidetud, ei saa te taotleda garantii teenindust. 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 kulmine (roostetamine, moonutused, värviluitumine jne). Tavapärane on nende osade asendamine aegajalt.
- 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 väärkasutamine 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, värviluitumine ... Neid kahjustusi ei loeta tootmisvigadeks.

## 14 TÕRKEOTSING

Probleem	Võimalikud põhjused	Lahendused
Kuumust pole piisavalt	<ul style="list-style-type: none"><li>Gaasitoide ei ole avatud</li><li>Venturi torud ei paikne gaasiventiliide avade kohal</li><li>Põleti avad ummistunud</li><li>Gaasiballoon (peaaegu) tühi</li><li>Röhuregulaator ei ole õigesti ballooniga ja/või voolikuga ühendatud</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>Avage gaasitoide</li><li>Paigutage Venturi torud gaasiventiliide avade kohale</li><li>Puhastage gaasipõleti avad või asendage põletid</li><li>Asendage gaasiballooni</li><li>Ühendage röhuregulaator uuesti ballooniga ja/või voolikuga</li></ul>
Liigne kuumus ja/või lahvatused	<ul style="list-style-type: none"><li>Toit on liiga rasvane</li><li>Rasva äravooluauk ummistunud, rasv kausis ja/või rasv põletitel</li><li>Temperatuur on liiga kõrge</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>Eemaldage liigne rasv ja seadistage põletid madalale kuumusele</li><li>Puhastage rasva äravooluava, kauss ja põletid</li><li>Seadistage põletid madalamale temperatuurile ja/või grillige toitu kaudselt</li></ul>
Kuumus ei ole ühtlaselt üle grillimispinna jaotunud	Mõningased kuumuse erinevused on tavapärane, vaadake "1.7 Kuumuse optimaalne kasutamine" ja "10.6 Kuumuspüirkondade eelistatud kasutamine". Võimalikud suure kuumuse erinevuse põhjused: <ul style="list-style-type: none"><li>Seade ei ole eelkuumutatud .</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>Eelsoojendage seade</li></ul>
Kollased leegid	<ul style="list-style-type: none"><li>Põletid või Venturi torud ummistunud</li><li>Sool põletitel</li><li>Seade on ühendatud butaaniga</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>Puhastage põletid ja Venturi torud</li><li>Puhastage põletid</li><li>Ühendage seade propaaniga, kasutades sobivat röhuregulaatorit</li></ul>
Osaline leek	<ul style="list-style-type: none"><li>Põleti ummistunud, auklik või roostetanud</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>Puhastage või asendage põletid</li></ul>
Tagasilöögileegid (leegid Venturi torudest väljas / juhnuppuidel)	<ul style="list-style-type: none"><li>Põletid või Venturi torud ummistunud</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>Sulgege gaasitoide ja viige põletid asendisse OFF</li><li>Laske seadmel maha jahtuda</li><li>Puhastage põletid ja Venturi torud.</li></ul>
Leegid on kausi servast kõrgemal	<ul style="list-style-type: none"><li>Liiga tuuline</li><li>Gaasiballoon (peaaegu) tühi</li><li>Kausis ja/või põletitel on rasv</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>Paigutage seade nii, et tagaosa oleks tuule suunas</li><li>Asendage gaasiballooni</li><li>Puhastage kauss ja põletid</li></ul>
Röhuregulaator viliseb	<ul style="list-style-type: none"><li>Kuum ilm</li><li>Uus (täis) gaasiballoon</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>Ei ole oht ega viga. Peaks lõppema mõne aja pärast automaatselt</li></ul>
Põleti vilistab, kui viidud asendisse LOW	<ul style="list-style-type: none"><li>Gaasiinjektor, Venturi toru ja/või põleti määrdunud</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>Puhastage gaasiinjektor, Venturi toru ja põleti</li></ul>

## 13 TEHNILISED ANDMED

### 13.1 Tüübisislt

Tüübisisildil on toodud teie seadme kõik tehnilised näitajad. Te leiiate selle järgmistes kohtadest:

- Juhendi teisest osast.
- Espipaneeli sisekülje alumiselt osalt.

### 13.2 Injektorite läbimõõdud

- Põhipõleti: 1.00 (Spring 3002, 3102, 3112).

Probleem	Võimalikud põhjused	Lahendused
Põletit ei ole võimalik süüdata (süütajaga või tikuga)	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Põleti või Venturi toru ummistunud</li> <li>• Puudub gaasitoide</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Puhastage põleti ja Venturi toru</li> <li>• Avage gaasitoide ja vajutage röhuregulaatori turvanupule (ei ole kõikidel regulaatoritel)</li> </ul>
Põletit ei ole võimalik süütajaga süüdata	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Aku ei ole paigaldatud või aku on valesti paigaldatud</li> <li>• Keskmine põleti ei süüdatud esimesena</li> <li>• Põleti juhtmed ei ole korrektsest paigaldatud</li> <li>• Kahjustunud elektrood</li> <li>• Vigane maandus</li> <li>• Vigane süütaja</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Paigaldage (uuesti) aku nii, et klemmid oleksid õigesti suunatud</li> <li>• Süüdake esimesena keskmine põleti</li> <li>• Kontrollige ja ühendage kõik süütaja ühendused uuesti</li> <li>• Asendage elektrood</li> <li>• Kontrollige ja paigaldage uuesti elektroodid, põletid ja süütaja</li> <li>• Asendage süütaja</li> </ul>
Süütaja vajutamisel ei teki sädemeid ega heli	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Aku ei ole paigaldatud või aku on valesti paigaldatud</li> <li>• Tühi aku</li> <li>• Süütaja nupp ei ole korrektseil paigaldatud</li> <li>• Chybny generátor iskier.</li> <li>• Vigane sädemegeneraator</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Paigaldage (uuesti) aku nii, et klemmid oleksid õigesti suunatud</li> <li>• Asendage aku</li> <li>• Paigaldage tagasi süütaja nupp</li> <li>• Asendage sädemegeneraator</li> </ul>
Süütaja vajutamisel tekib heli (aga ei teki sädemeid)	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Vigane maandus</li> <li>• Põleti ja elektroodid on üksteisest liiga kaugel</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ühendage uuesti sädemegeneraator ja elektroodid</li> <li>• Väänake kergeil elektroodi, et viia see põletile lähemale</li> </ul>
Esineb sädemeid, mis ei pärit põletitest	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Vigased juhtmed</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Asendage juhtmed</li> </ul>
Sädedmed on olemas, kuid mitte kõikidel elektroodidel ja/või ei ole liiga võimsad	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Vigane maandus</li> <li>• Aku tühjenemas</li> <li>• Märjad või purunenud elektroodid</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ühendage uuesti sädemegeneraator ja elektroodid</li> <li>• Asendage aku</li> <li>• Kuivatage elektroodid paberkäterätiga või asendage</li> </ul>

# LT - NAUDOTOJO VADOVAS

1	Užregistruokite savo prietaisą.....	224	11	Prietaiso priežiūra .....	231
2	Apie šį vadovą .....	224		• Grotelių valymas .....	231
3	Svarbūs saugos nurodymai .....	224		• Taurės valymas .....	231
	• Perskaitykite nurodymus ir jų laikykitės .....	224		• Degiklių ir „Venturi" vamzdelių valymas.....	231
	• Būkite atsargūs su dujomis.....	224		• Emaliuotų, nerūdijančiojo plieno, chromuočių ir	
	• Pasirinkite tinkamą vietą .....	224		milteliniu būdu dažytų dalių priežiūra .....	232
	• Pasitelkite sveiką nuovoką.....	224		• Prietaiso laikymas .....	232
4	Pasikartojančios savybos .....	224		• Dujų balionų laikymas.....	232
	• „Venturi" vamzdeliai .....	224		• Atsarginių dalių užsakymas .....	232
	• Degiklių gaubtai .....	225	12	Garantija.....	232
	• Emalis .....	225		• Garantijos taikymas .....	232
	• Liepsnos šokčiojimai .....	225		• Garantijos netaikymas .....	233
5	Prietaiso surinkimas.....	225	13	Techniniai duomenys .....	233
	• Saugos nurodymai.....	225		• Techninių duomenų etiketė.....	233
	• Norint surinkti prietaisą.....	225		• Purkštuvių matmenys .....	233
6	Dujų prijungimas prie prietaiso .....	225	14	Problemų sprendimas.....	233
	• Kokio baliono, žarnos ir regulatoriaus reikia? .....	225			
	• Saugos nurodymai.....	225			
	• Žarnos prijungimas prie prietaiso .....	225			
	• Žarnos ir baliono prijungimas prie regulatoriaus.....	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			
	• Degiklių užgesinimas .....	229			
	• Degiklių uždegimas iš naujo .....	229			
	• Liepsnos tikrinimas .....	230			
10	Naudingi patarimai ir gudrybės.....	230			
	• Prietaiso įkaitinimas .....	230			
	• Kad maistas neprisiviltų.....	230			
	• Tiesioginis ir netiesioginis kepimas.....	230			
	• Kepimas uždengus dangtį .....	230			
	• Maisto temperatūros stebėjimas.....	230			
	• Kaitros zonų išnaudojimas.....	230			
	• Kaip išvengti liepsnos šokčiojimų.....	231			

# 1 UŽREGISTRUOKITE SAVO PRIETAISĄ

Dėkojame, kad įsigijote „Barbecook“ prietaisą! Galėsite tyrinėti visiškai naują pasaulį gamtos prieglobstyme arba miesto triukšme. Tapkite kepimo meistrų 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](http://www.barbecook.com).
- i** „Barbecook“ gerbia jūsų privatumą. Jūsų duomenys nebus parduoti, platinami arba bendrinami su trečiosiomis šalimis.

## 2 APIE ŠĮ VADOVĄ

Ši 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 laikykites

Prieš pradédami naudoti prietaisą perskaitykite nurodymus. Visada atidžiai jų laikykites. 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, tokiem pažeidimams garantija netaikoma.

### 3.2 Būkite atsargūs su dujomis

Dirbtu 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 dujinių prietaiso arba dujų baliono (pilno ar tuščio).



Jei užuodžiate dujas, nedelsdami užsukite dujų tiekimą, užgesinkite visas liepsnas ir atidėkite prietaiso dangtį. Jei kvapas nedingsta, skambinkite dujų tiekėjui ar priešgaisirinei 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.
- Išsitikinkite, kad oras visada gali netrukdomas patekti prie degiklių ir cirkuliuoti per vėdinimo angas spintoje.
- Žiūrėkite, kad prietaisas nebūtų pastatytas po išsiikišusia konstrukcija (prieangyje, pastogėje 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

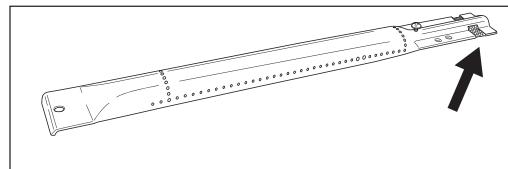
- Naudokite tik lauke.
- Prieš naudodami prietaisą perskaitykite instrukcijas.
- Naudojimo metu nejudinkite prietaiso.
- Nepalikite prietaiso be priežiūros naudojimo metu, ypač jei yra vaikų ir gyvūnų.
- IŠPĖJIMAS: pasiekiamos dalys gali labai įkaisti. Laikykite vaikus atokiau.
- Naudokite attinkamą apsaugą, kai liečiate karštąs dalis (dangtį, kepimo groteles...).
- Naudojimo metu šis prietaisas turi būti laikomas atokiau nuo degių medžiagų.
- Nenaudokite medienos, anglų, lavos akmenų, keraminių briketų dujų prietaisui.
- Nenaudokite prietaiso pavartoje alkoholio arba narkotinių medžiagų.
- Išjunkite dujų tiekimą dujų cilindre po naudojimo.
- Nekeiskite prietaiso.
- Bet koks prietaiso pakeitimas gali būti pavojingas.

## 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. Dél šonuose esančiu kiaurymiu dujos susimaišo su oru, todél ir su deguonimi. Tai būtina, kad degikliai gerai degytų: tik reikiamas sudėties duju 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, todél 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 yra aukštos kokybės medžiaga: jis atsparus rūdims, neblunka veikiant aukštai temperatūrai ir jį labai lengva prižiūrėti.

**⚠️** Kadangi emalis mažiau lankstus už metalą, kurj jis dengia, neteisingai naudojant šį prietaisą emilio gabalai gali atšokti. Kad išvengtumėte problemų, būkite atidūs surinkdami emaliuotas dalis ir visada prižiūrėkite emalį, kaip toliau aprašyta šiame vadove.

## 4.4 Liepsnos šokčiojimai

Tykstelėjimai yra staigios liepsnos, kurios tyksteli 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 laikykités surinkimo nurodymų.
- Naudotojas privalo teisingai surinkti prietaisą. Dél neteisingo surinkimo patirtai žalai garantija netaikoma.

## 5.2 Norint surinkti prietaisą

Jums reikės kryžminio atsuktuvo, plokščio atsuktuvo ir M tipo baterijos (elektroninei uždegimo sistemai). Baterijos netiekiamos su prietaisu.

- Pastatykite prietaisą ant lygaus ir švaraus paviršiaus.
- Surinkite prietaisą, kaip parodyta surinkimo brėžiniuose. Juos rasite antroje vadovo dalyje, po išskaidyto jūsų prietaiso vaizdo.

**⚠️** Būkite atsargūs surinkdami emaliuotas dalis. Jrankiais ir varžtais galite pažeisti emalį. Naudokite pateiktus veltinio tarpiklius, kurie apsaugos emalį ties aplink varžtus.

**i** Lizdinėse pakuočėse gali būti daugiau varžtų, nei reikia. Surinkus prietaisą, gali likti varžtų.

**i** Pakuočėje yra avarinis rinkinys su atsarginėmis surinkimo dalimis (varžtais, sraigtais, veltinio tarpikliais ir kt.). Galite jomis pasinaudoti, jei pametėte ar sulaužėte kokias nors dalis.

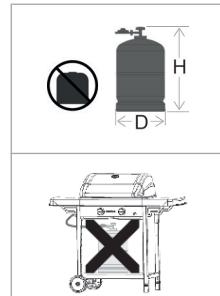
# 6 DUJU PRIJUNGIMAS PRIE PRIETAISO

## 6.1 Kokio baliono, žarnos ir reguliatoriaus reikia?

Prieš prijungdami dujas prie prietaiso, įsigykite duju cilindrą, žarną ir slėgio reguliatorių. Toliau pateiktoje lentelėje parodyta, kokį cilindrą, žarną ir reguliatorių turite naudoti.

Pavyzdžiu, Belgijoje turite naudoti propano cilindrą su žarna ir regulatoriumi (37 mbar) arba butano cilindrą su žarna ir regulatoriumi (28–30 mbar).

Šalis	Balionas, žarna ir reguliatorius
DK, GR, NO, SE, EE, LT, LV, CZ, PL, MT, HU, SI, SK, NL	Propanas, 30 mbar/ Butanas, 30 mbar
ES, GB, IE, PT, BE, FR, LU, IT, CY	Propanas, 37 mbar/ Butanas, 28 - 30 mbar



**💡** Šis keptuvas sureguliotas 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 70 cm, nepaisant cilindro pločio arba skersmens.

**💡** Pirkite slėgio reguliatorių ir duju cilindrą kartu. Ne visi regulatoriai tinka visiems cilindram.

**💡** Naudokite tik duju 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 regulatoriaus dalii.
- Žarna turi būti kuo trumpesnė (daug. 1,5 m), kad nesivilktų žeme.
  - Niekada nedeformuokite arba nesusukite žarnos. Netraukite arba nepradurkite žarnos. Iaikykite žarną atokiau nuo keptuvo dalį, 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 duju tiekimo.
- Patikrinkite nuotekį kiekvieną kartą, kai keičiate duju jungtį. Žr. „7 Duju nuotekio tikrinimas“.

## 6.3 Vooliku ühendamine seadmega

Prancūzija:

Iranga gali būti naudojam su dviem lanksčios žarnos tipais:

- Lanksti žarna skirta prijungti prie žiedinių baigiamujų dalij tiek ant keptuvo, tiek ant regulatoriaus 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 keptuvo, ir M 20 x 1,5 sriegiuota veržle, skirta tvirtinti prie regulatoriaus. Rekomenduojamas ilgis: 1,25 m.

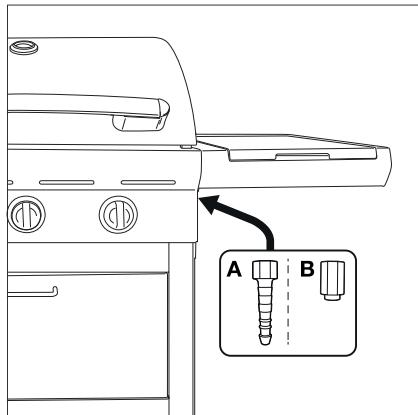
Kitos šalys:

Reikia naudoti lanksčią žarną, tinkama naudoti su butano ir propano dujomis. Žarnos ilgis neturėtų viršyti 1,50 m.

Norint prie prietaiso prijungti žarną, reikia ant prietaiso duju 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

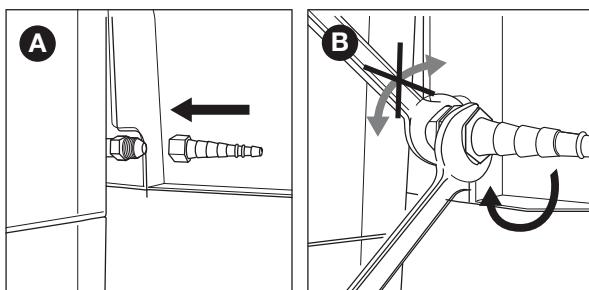
**⚠ Jei jūsų šalies nėra lentelėje, naudokite sąvaržą, atitinkančią jūsų šalies standartus.**



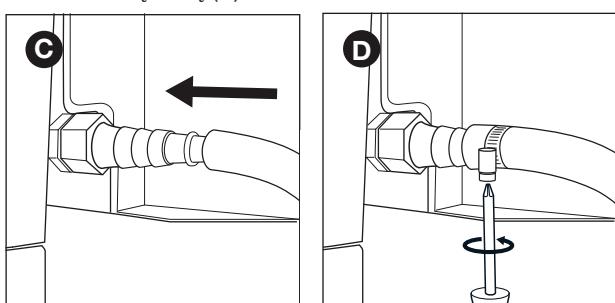
### 6.3.1 A MOVA

Reikia 19 mm veržliarakčio ir kryžminio atsuktuvo.

- Užsukite movą ant prietaiso duju vamzdžio (A) ir užveržkite 19 mm veržliarakčiu (B).



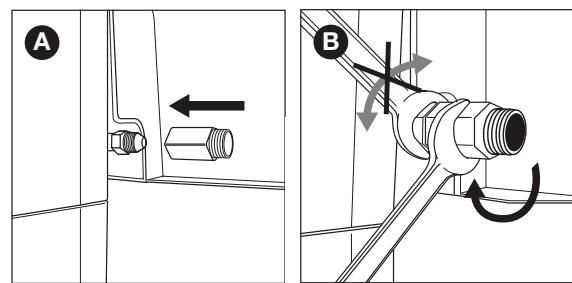
- Užmaukite žarną ant movos (C) ir kryžminiu atsuktuvu užveržkite sąvaržą (D).



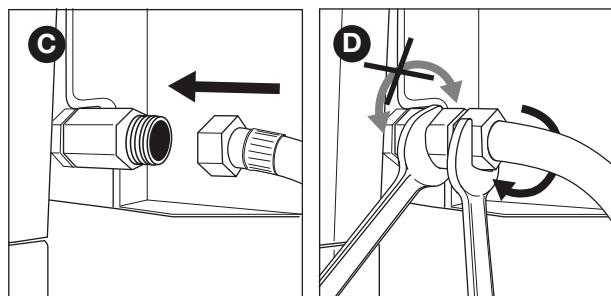
### 6.3.2 B MOVA

Reikia 22 mm veržliarakčio ir reguliuojamo veržliarakčio.

- Užsukite movą ant prietaiso duju vamzdžio (A) ir užveržkite 22 mm veržliarakčiu (B).



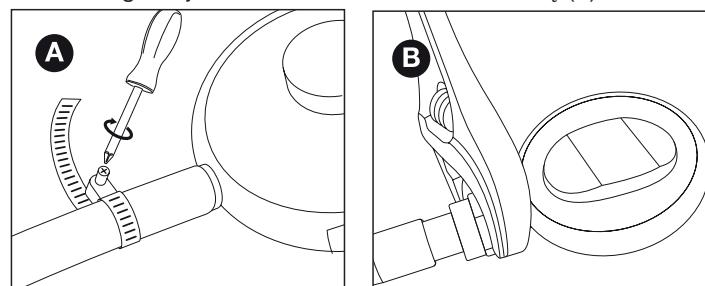
- Užsukite duju žarną ant movos (C) ir užveržkite dviem veržliarakčiais. Laikykite movą 22 mm veržliarakčiu, sukdami žarną reguliuojamu veržliarakčiu (D).



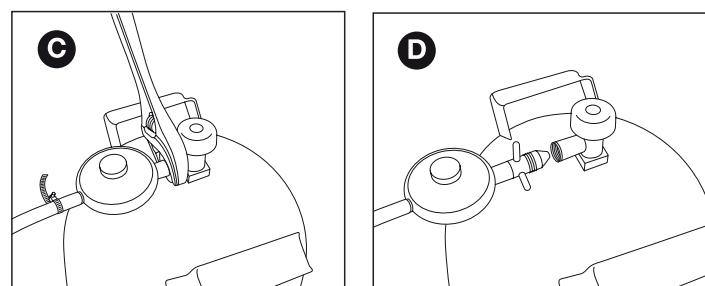
## 6.4 Žarnos ir baliono prijungimas prie reguliatoriaus

Prieklusomai nuo jūsų naudojamo slėgio reguliatoriaus, jums reikės kryžminio atsuktuvo ir (arba) reguliuojamo veržliarakčio.

- Prijunkite 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).



- Prijunkite slėgio reguliatorių prie duju 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 reguliatorių.**

## 6.5 Baliono keitimasis

- Užsukite dujų tiekimą ir visas valdymo rankenėles pasukite į padėtį OFF (išjungta).
- Atjunkite tuščią balioną ir prijunkite pilną.
- Patirkinkite balioną, žarną ir visas dujų jungties, ar nėra nuotekio. Žr. "7 Dujų nuotekio tikrinimas".

**⚠️** Dėmesio: keičiant dujų balioną, netoli ese negali būti jokio užsidegimo šaltinio.

## 7 DUJŲ NUOTEKIO TIKRINIMAS

### 7.1 Kodėl reikia tikrinti, ar nėra dujų nuotekio?

Propanas ir butanas yra sunkesnės už orą dujos. Todėl ištakėjusios iš prietaiso jos neišsklaido. Ypač dienomis, kai nėra vėjo, dėl nuotekio dujos gali kauptis prietaise ir aplink jį. Susikaupusios dujos gali užsiliupsnoti ir sprogti.

### 7.2 Kada reikia tikrinti, ar nėra dujų nuotekio?

- Prieš naudojant pirmą kartą arba prieš naudojant po ilgos pertraukos.
- ⚠️** Jei jūsų prietaisą surinko platintojas, taip pat patirkinkite, ar nėra dujų nuotekio.
- Kaskart pakeitus dujinės dalies komponentą.
- Bent kartą per metus, pageidautina sezono pradžioje.

### 7.3 Saugos nurodymai

- Pastatykite prietaisą lauke, gerai vėdinamoje vietoje. Žiūrėkite, kad netoli ese nebūtų liepsnos ar šilumos šaltinių.
- Niekada nenaudokite žiebtuvėlio ar degtuko, norėdami rasti dujų nuotekį.
- Tikrindami dėl dujų nuotekio niekada nerūkykite ir neuždekkite degiklių.

### 7.4 Kokiu priemonių reikia?

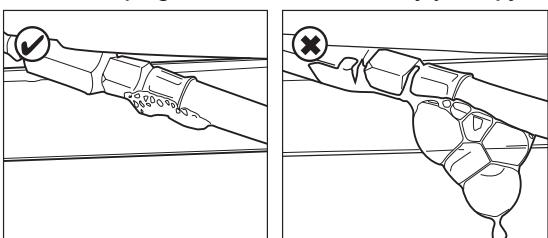
Norint patikrinti, ar nėra dujų nuotekio, jums reikės:

- Bandomojo skysčio. Galite naudoti jau paruoštą nuotekio purškalą arba vandens (50 %) ir indų ploviklio (50 %) mišinį.
- Su prietaisu tiekiamo nuotekio bandymo įrankio. Jis naudojamas bandomajam skysčiui įsiurbti ir užtepti ant dujų komponento arba jungties, kuriaj norite patikrinti.



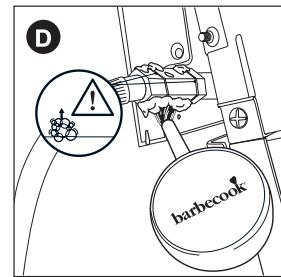
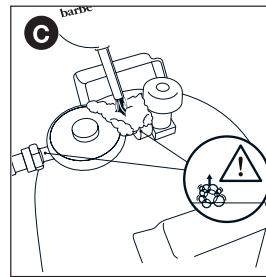
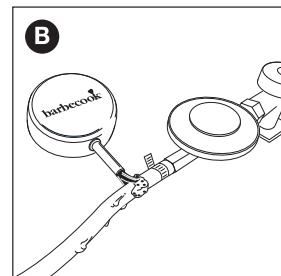
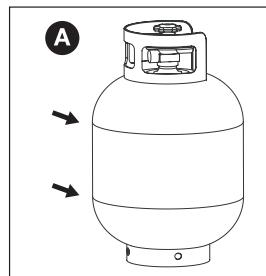
### 7.5 Norint patikrinti, ar nėra dujų nuotekio

Ar nėra dujų nuotekio, tikrinama ant visų dujinės dalies komponentų ir jungčių užteplant bandomojo skysčio. Jei ant kurio nors komponento arba jungties atsiranda burbuliukų, yra dujų nuotekis:



Norėdami patikrinti, ar nėra dujų nuotekio, atlikite šiuos veiksmus:

- Išneškite prietaisą į lauką.
- Pasiruoškite nuotekio bandymo įrankį ir bandomajį skysčį (nuotekio purškalą arba vandens ir muilo mišinį).
- Atidenkite dangtį ir visas valdymo rankenėles pasukite į padėtį OFF (išjungta).
- Šiek tiek atsukite dujų tiekimą. Dujų baliono čiaupą pasukite tik vieną kartą.
- Įsiurbkite šiek tiek bandomojo skysčio nuotekio 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.

- Atlikite vieną iš šių veiksmų:
  - Jei aptikote nuotekį, toliau veikite, kaip aprašyta skyriuje "Dujų nuotekio atveju".
  - Jei dujų nuotekio nėra, užsukite dujų tiekimą, visus komponentus kruopščiai nuskalaukite vandeniu ir gerai nusausinkite.

### 7.6 Dujų nuotekio atveju

- Užsukite dujų tiekimą ir atlikite vieną iš šių veiksmų:
  - Jei aptikote vienos iš jungčių dujų nuotekį, užveržkite tą jungtį.
  - Jei aptikote baliono arba žarnos dujų nuotekį, pakeiskite balioną arba žarną.
- Dar kartą patirkinkite jungtį ar komponentą, kuriame buvote aptikę nuotekį.
- Jei nuotekis nedingo, susisiekite su „Barbecook“ platintoju. Nenaudokite prietaiso, kol nepašalinsite nuotekio.

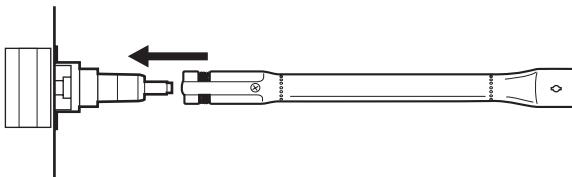
**⚠️** „Barbecook“ platintojų, esančių netoli nuo jūsų gyvenamosios vietas, sąrašą rasite adresu [www.barbecook.com](http://www.barbecook.com).

## 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".
- Duju 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 duju vožtuvą kiaurymes.



**⚠ Jei norite būti visiškai tikri, kad visos prietaiso dujinės dalies jungtys tvarkingos, prieš kiekvieną naudojimą galite patikrinti, ar nėra duju nuotėkio. Žr. "7 Duju 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 išdėstytaus nurodymus, įsitikinkite, kad juos supratote, ir patikrinkite viską, kas nurodyta (tik prieš naudojant pirmą kartą).
  - Patikrinkite, ar prietaise nėra duju nuotėkio. Žr. "7 Duju nuotėkio tikrinimas".
- ⚠ Jei jūsų prietaisą surinko platintojas, taip pat patikrinkite, ar nėra duju 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 pašalinkite likusius gamybos tepalus. Veiksmus atlikite tokia tvarka:

- Uždekitė pagrindinius degiklius ir valdymo rankenėles pasukite į padėtį HIGH (didelė liepsna). Žr. "9.2 Pagrindinių degiklių uždegimas".
- Uždenkite dangtį ir palikite prietaisą degti 15 minučių. Dar nedékite maisto grotelių.
- Po 15 minučių atidenkite dangtį ir leiskite prietaisui degti dar 5 minutes (valdymo rankenėlės vis dar turi būti nustatytos ties padėtimi HIGH).
- Praėjus 5 minutėms, prietaisas paruoštas naudoti. Dabar ant grotelių galima dėti maistą.

## 9 DEGIKLIU UŽDEGIMAS

**i** Norėdami degiklius uždegti elektronine uždegimo sistema, ją turite įdėti AA tipo bateriją. Ši baterija netiekama su prietaisu. Elektroninės uždegimo sistemos baterijos skyrelis yra prietaiso valdymo pulte.

### 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.

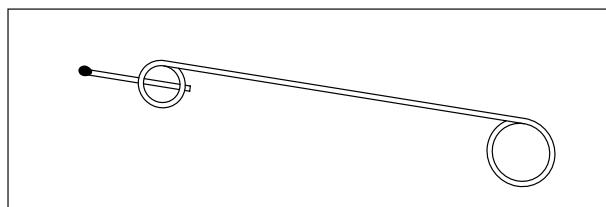
### 9.2 Pagrindinių degiklių uždegimas

#### 9.2.1 UŽDEGIMO SISTEMOS NAUDIMAS

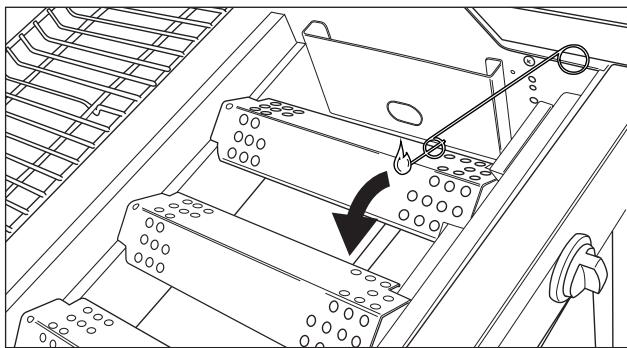
- Atidenkite dangtį ir pagrindinių degiklių valdymo rankenėles pasukite į padėtį OFF (išjungta).
- Jei nedega joks kitas degiklis, atsukite duju tiekimą ir palaukite dešimt sekundžių. Taip dujos stabilizuosis.
- Spauskite uždegimo sistemą, kol pasigirs kibirkščių garsas.
- Laikydami paspaustą uždegimo sistemos jungiklį, perjunkite vidurinio degiklio valdymo rankenélę į padėtį HIGH (didelė liepsna). Visada pirmiausia uždekitė vidurinį degiklį, niekada neméginkite vienu metu uždegti visų pagrindinių degiklių.
- Jei po trijų bandymų degiklis neužsidega, pasukite jo rankenélę į padėtį OFF, užsukite duju tiekimą ir palaukite 5 minutes. Taip išeis visos susikaupusios dujos.
- Pabandykite dar kartą uždegti degiklį. Jei vis tiek neužsidega, pabandykite uždegti degtuku ar žr. "14 Problemų sprendimas", kad galėtumėte nustatyti problemos priežastį.
- Kai uždegsite vieną degiklį, kitus degiklius uždekitė pasukdami jų valdymo rankenėles į padėtį HIGH (didelė liepsna).

#### 9.2.2 DEGTUKO NAUDIMAS

- Įstatykite degtuką į degtuko laikiklį.



- Atidenkite dangtį ir pagrindinių degiklių valdymo rankenėles pasukite į padėtį OFF (išjungta).
- Jei nedega joks kitas degiklis, atsukite duju tiekimą ir palaukite dešimt sekundžių. Taip dujos stabilizuosis.
- Uždekitė degtuką ir laikykite maždaug 13 mm atstumu nuo degiklio.



5. Vieno degiklio valdymo rankenėlę pasukite į padėtį HIGH (didelė liepsna).

- ⚠️** Visada iš pradžių uždekitė 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 visas 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 uždekitė pasukdami jų valdymo rankenėles į padėtį HIGH (didelė liepsna).

## 9.4 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.

## 9.5 Degiklių uždegimas iš naujo

Jei naudojimo metu degiklis užgėsta, atlikite tokius veiksmus:

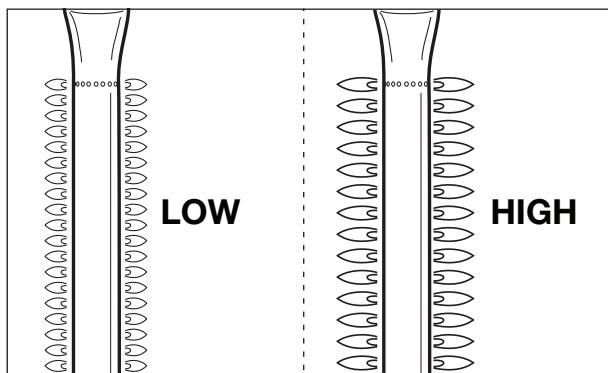
1. Atidenkite dangtį ir užsukite dujų tiekimą.
2. Visas valdymo rankenėles pasukite į padėtį OFF (išjungta) ir palaukite 5 minutes. Taip išeis visas susikaupusios dujos.
3. Vėl uždekitė degiklį (-ius).

## 9.6 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	<ol style="list-style-type: none"><li>Nedelsdami užsukite dujų tiekimą ir visas valdymo rankenėles pasukite į padėtį OFF (iš jungta).</li><li>Žr. "14 Problemų sprendimas", kad galėtumėte nustatyti problemas priežastį. Greičiausiai užsikimšę „Venturi“ vamzdžiai.</li></ol>
Iškyla virš taurės	<ol style="list-style-type: none"><li>Nedelsdami užsukite dujų tiekimą ir visas valdymo rankenėles pasukite į padėtį OFF (iš jungta).</li><li>Palaukite 5 minutes, kad išeitų visos susikaupusios dujos.</li><li>Vėl uždekitė degiklį (-ius).</li><li>Jei problema išlieka, žr. "14 Problemų sprendimas", kad galėtumėte nustatyti problemas priežastį.</li></ol>



## 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:

- Uždekitė degiklį (-ius) ir valdymo rankenėles pasukite į padėtį HIGH (didelė liepsna).
- Uždenkite dangtį ir palikite prietaisą dešimčiai minučių.
- Po dešimties minučių atidenkite dangtį ir sudėkite maistą ant grotelių.
- 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 ji 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

Priklasomai nuo jūsų ruošiamo maisto rūšies arba pageidaujama paruošimo būdo, galima kepti tiesiogiai ar netiesiogiai:

Metodas	Apaščias	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 stebékite dangčio termometrą, kad prietaisas pernelyg neįkaistų. Žr. "10.5 Maisto temperatūros stebėjimas".

### 10.4 Kepimas uždengus dangtį

Kepimas uždengus dangtį turi keletą svarbių privalumų:

- Gretelių temperatūra būna aukštesnė ir išlieka pastovesnė.
  - Sutrumpėja maisto kepimo laikas, maistas būna sultingesnis.
  - Mažiau liepsnos šokčiojimų, mažiau sunaudiojama dujų.
- ⚠ Kepdami po uždengtu dangčiu visada stebékite 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 palaikti pastovią temperatūrą. Tačiau kepdami po uždengtu dangčiu turite užtikrinti, kad prietaisas pernelyg neįkaistų. Stebékite dangčio termometrą ir atsižvelkite į šias rekomendacijas:

- Įprasta kepimo temperatūra yra maždaug 21 °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, atvésinkite ji atidengdamai dangtį ir nustatydami mažesnę degiklių liepsną.

### 10.6 Kaitros zonų išnaudojimas

Kai dega visi degikliai, degiklių gaubtai kaip įmanoma tolygiau paskirsto kairę virš grotelių. Tačiau kai kurios zonas 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

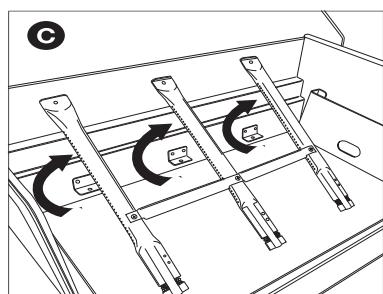
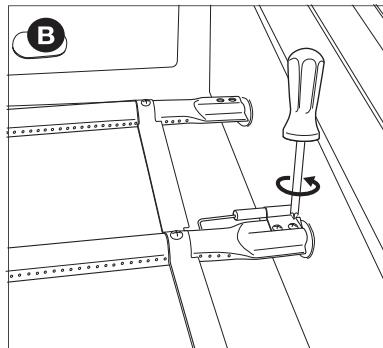
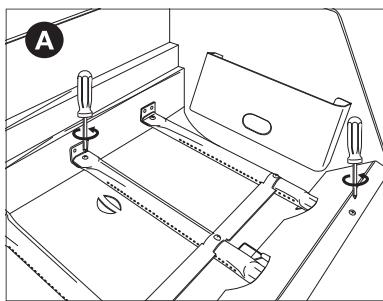


Kairos zonas galite ir patys sukurti reguliuodami degiklių galingumą. Pavyzdžiu, galite nustatyti mažesnę degiklio liepsną ir virš jo esančioje zonoje kepti lengvesnį maistą arba maistą, kurį reikia ilgai gaminti.

## 10.7 Kaip išvengti liepsnos šokčiojimų

Kepant kepsninėje normalu, kad kartais pasitaiko liepsnos šokčiojimų. Tačiau jei liepsna šokčioja per dažnai, gali padidėti prietaiso temperatūra ir užsiliепsnoti susikaupę riebalai. Norédami išvengti liepsnos šokčiojimų:

- Pradėdami kepti įsitinkinkite, 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 padéklas ar indelis neužspildės.
- 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

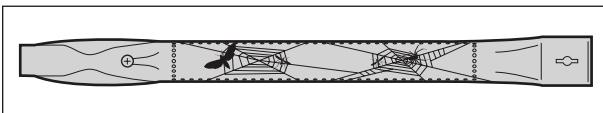
Rekomenduojame valyti dubenį po kiekvieno naudojimo su „Barbecook“ valikliu.

### 11.3 Degiklių ir „Venturi“ vamzdelių valymas

#### 11.3.1 KAM VALYTI DEGIKLIAUS IR „VENTURI“ VAMZDELIUS?

Vorai ir vabzdžiai degikliuose ir „Venturi“ vamzdeliuose gali primegti tinklų ir prisidaryti lizdų. Tai gali užblokuoti duju 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 sunkią 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 DEGIKLIAUS 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 NORÉDAMI IŠVALYTI DEGIKLIAUS IR „VENTURI“ VAMZDELIUS

1. Nuimkite degiklius nuo prietaiso, kaip parodyta iliustracijoje. Pastebėjus, kad degiklis pažeistas, jį reikia pakeisti.

## **11.4 Emaliuotų, nerūdijančiojo plieno chromuotil ir milteliniai būdu dažytų dalių priežiūra**

Prietaisą sudaro emaliuotos, nerūdijančiojo plieno, chromuotos ir milteliniai būdu dažytos dalys. Kiekvieną medžiagą reikia prižiūrėti skirtingai:

Medžiaga	Kaip prižiūrėti šią medžiagą
Emalis	<ul style="list-style-type: none"><li>Nenaudokite aštriu daiktų ir netrankykite į kietą paviršių.</li><li>Venkite karšto emalio sąlyčio su šaltais skysčiais.</li><li>Galima naudoti metalines kempines ir abrazyvinės valymo priemones.</li></ul>
Nerūdijantysis plienas ir chromas	<ul style="list-style-type: none"><li>Nenaudokite stiprių, abrazyvinį arba metalinių valymo priemonių.</li><li>Naudokite švelnias valymo priemones ir palikite ant plieno, kad jos suveikštų.</li><li>Naudokite minkštą kempinę arba šluostę.</li><li>Prieš padėdami į laikymo vietą, gerai nuplaukite ir išdžiovinkite.</li></ul>
Miltelinis dažymas	<ul style="list-style-type: none"><li>Nenaudokite aštriu daiktų.</li><li>Naudokite švelnius ploviklius ir minkštą kempinę arba šluostę.</li><li>Prieš padėdami į laikymo vietą, gerai nuplaukite ir išdžiovinkite.</li></ul>

**⚠** Kad ant nerūdijančiojo plieno nesusidarytų rūdžių, venkite sąlyčio su chloru, druska ir geležimi. Rekomenduojame nenaudoti šio prietaiso netoli nuo pakrančių, prie geležinkelio ar baseinių.

**⚠** Nesilaikant šių nurodymų padaryti pažeidimai laikomi nepakankama priežiūra ir jiems netaikoma garantija.

Po išskaidytu prietaiso vaizdu (antroje vadovo dalyje) rasite dalį, iš kurių sudarytas prietaisas, sąrašą. Šiame sąraše yra simbolis, nurodantis kiekvienos dalies medžiagą, taigi norėdami pasitikrinti, kaip prižiūrėti konkretių dalį, galite pasinaudoti šiuo sąrašu. Dalijų 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 svuvinokite į popieriu.
- Uždenkite prietaisą „Barbecook“ dangčiu. Užregistruokite savo prietaisą [www.barbecook.com](http://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., automobiliuje, 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 nepasiekiamose 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:

- Žr. nuorodos numerį ant dalies, kurios jums reikia. Visų nuorodų numerių sąrašą rasite žemiau erdvino vaizdo, antroje šios instrukcijos dalyje, arba svetainėje [www.barbecook.com](http://www.barbecook.com).  
 Jei užregistruavote savo prietaisą internetu, automatiškai būsite nukreipti į tinkamą sąrašą savo „MyBarbecook“ paskyroje. Ten turėsite galimybę užsisakyti dalis internetu.
- Užsisakykite atsarginę dalį svetainėje [www.barbecook.com](http://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 datos. Ši garantija galioja visiems gamybos defektams su sąlyga, kad:

- Jūs naudojote, surinkote ir prižiūrėjote savo prietaisą pagal šiame vadove išdėstytaus 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 prasideda G, po to eina 15 skaitmenų. Jį galite rasti:
  - Šiame vadove ir Jame esančiame pradiname pakete.
  - Ant prietaiso pakuotės.
  - Vidinėje apatinio priekinio skydelio pusėje.
- „Barbecook“ kokybės skyrius patvirtina, kad dalys yra defektuotos ir kad tai išaiškėjo prietaisą iprastai naudojant, tinkamai surinkus ir pakankamai prižiūrint.

Jei viena iš pirmių paminėtų sąlygų netenkinama, negalite reikalauti jokios kompensacijos. Visais atvejais garantija apsiribojasi 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, spalvos 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 išdėstytaus 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 sukélė 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 pateikiama visi jūsų prietaiso techniniai duomenys. Jų galite rasti:

- Antroje šio vadovo dalyje.
- Vidinėje apatinio priekinio skydelio pusėje.

### 13.2 Injektorite läbimőodud

- Pagrindinio degiklio: 1.00 (Spring 3002, 3102, 3112).

## 14 PROBLEMU SPRENDIMAS

Problema	Galima (-os) priežastis (-ys)	Sprendimas (-ai)
Nepakankama kaitra	<ul style="list-style-type: none"><li>Neatsuktos dujos</li><li>„Venturi“ vamzdeliai nėra virš duju vožtuvo kiaurymiu</li><li>Užsikimšusios degiklio angos</li><li>Dujų balionas (beveik) tuščias</li><li>Slėgio reguliatorius neteisingai prijungtas prie baliono ir (arba) žarnos</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>Atsukite duju tiekimą .</li><li>„Venturi“ vamzdelius patalpinkite virš duju vožtuvo kiaurymiu</li><li>Išvalykite degiklių angas arba pakeiskite degiklius</li><li>Pakeiskite balioną</li><li>Iš naujo prijunkite slėgio regulatorių prie baliono ir (arba) žarnos</li></ul>
Per didelę kaitra ir (arba) liepsnos šokčiojimai	<ul style="list-style-type: none"><li>Maistas pernelyg riebus</li><li>Užsikimšusi riebalų nutekėjimo anga, riebalai taurėje ir (arba) riebalai ant degiklių</li><li>Temperatūra per aukštą</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>Nupjaustykite nereikalingus riebalus arba nustatykite mažą degiklių liepsną</li><li>Išvalykite riebalų nutekėjimo angą, taurę ir degiklius</li><li>Nustatykite žemesnę degiklių temperatūrą ir (arba) kepkite maistą netiesiogiai</li></ul>
Kaitra netolygiai pasiskirsto grotelių paviršiuje	Tam tikri kaitros skirtumai yra normalū, žr. "1.7 Optimalus karščio išnaudojimas" ir "10.6 Kaitros zonų išnaudojimas". Galima (-os) didelių kaitros skirtumų priežastis (-ys): <ul style="list-style-type: none"><li>Prietaisas nebuvo įkaitintas</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>Į kaitinkite prietaisą</li></ul>
Geltonos liepsnos	<ul style="list-style-type: none"><li>Užsikimšę degikliai arba „Venturi“ vamzdeliai</li><li>Druska ant degiklių</li><li>Prietaise naudojamas butanas</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>Išvalykite degiklius ir „Venturi“ vamzdelius</li><li>Išvalykite degiklius</li><li>Prijunkite prietaisą prie propano, naudodami atitinkamą slėgio regulatorių</li></ul>
Ne visa liepsna	<ul style="list-style-type: none"><li>Degiklis užsikimšęs, nesandarus arba surūdijęs</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>Išvalykite arba pakeiskite degiklį</li></ul>
Tvykstelėjimai (liepsnos „Venturi“ vamzdelių išorėje arba prie valdymo rankenėlių)	<ul style="list-style-type: none"><li>Užsikimšę degikliai arba „Venturi“ vamzdeliai</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>Užsukite duju tiekimą ir nustatykite degiklius į padėtį OFF (išjungta).</li><li>Leiskite prietaisui atvėsti.</li><li>Išvalykite degiklius ir „Venturi“ vamzdelius.</li></ul>
Virš taurės krašto iškylančios liepsnos	<ul style="list-style-type: none"><li>Stiprus oras</li><li>Dujų balionas (beveik) tuščias</li><li>Riebalai taurėje ir (arba) ant degiklių</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>Pastatykite prietaisą taip, kad vėjas į ji pūstu iš galio.</li><li>Pakeiskite balioną</li><li>Išvalykite taurę ir degiklius</li></ul>
Pašaliniai slėgio reguliatoriaus garsai	<ul style="list-style-type: none"><li>Karštas oras</li><li>Naujas (pilnas) duju balionas</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>Tai nepavojingai ir tai néra defektas. Turi praeiti savaimė po kurio laiko.</li></ul>
Degiklių nustačius į padėtį LOW (mažą liepsną), jis švilpia	<ul style="list-style-type: none"><li>Nešvarus duju purkštuvas, „Venturi“ vamzdelis ir (arba) degiklis</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>Išvalykite duju purkštuvą, „Venturi“ vamzdelį ir degiklį</li></ul>

Problém	Galima (-os) priežastis (-ys)	Sprendimas (-ai)
Neįmanoma uždegti degiklio (naudojant uždegimo sistemą arba degtukus)	<ul style="list-style-type: none"> <li>Užsikimšęs degiklis arba „Venturi“ vamzdelis</li> <li>Neateina dujos</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Išvalykite degiklį ir „Venturi“ vamzdelį</li> <li>Atsukite duju tiekimą ir paspauskite apsauginę rankenelę ant slėgio reguliatoriaus (būna ne ant visų reguliatorių)</li> </ul>
Neįmanoma uždegti degiklio naudojant uždegimo sistemą	<ul style="list-style-type: none"> <li>Nejdėta baterija arba įdėta neteisingai</li> <li>Vidurinis degiklis neužsidega pirmas</li> <li>Netinkamai sujungti uždegimo sistemos laidai</li> <li>Pažeistas elektrodas</li> <li>Nėra įžeminimo</li> <li>Sugedusi uždegimo sistema</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>(Iš naujo) įdékite bateriją, atsižvelgdami į poliškumą</li> <li>Pirmiausia uždekitė vidurinį degiklį</li> <li>Patirkrinkite ir iš naujo sujunkite visas uždegimo sistemos jungtis</li> <li>Pakeiskite elektrodą</li> <li>Patirkrinkite ir iš naujo sujunkite elektrodus, degiklius ir uždegimo sistemą</li> <li>Pakeiskite uždegimo sistemą</li> </ul>
Paspaudus uždegimo sistemos jungiklių, nesimato ir nesigirdi kibirkščių	<ul style="list-style-type: none"> <li>Nejdėta baterija arba įdėta neteisingai</li> <li>Išsekusi baterija</li> <li>Netinkamai sujungtas uždegimo sistemos mygtukas</li> <li>Sugedęs kibirkščių generatorius</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>(Iš naujo) įdékite bateriją, atsižvelgdami į poliškumą</li> <li>Pakeiskite bateriją</li> <li>Iš naujo prijunkite uždegimo sistemos mygtuką</li> <li>Pakeiskite kibirkščių generatorių</li> </ul>
Paspaudus uždegimo sistemos jungiklių, girdisi tik kibirkščių garsas (kibirkščių nėra)	<ul style="list-style-type: none"> <li>Nėra įžeminimo</li> <li>Degiklis ir elektrodas per toli vienas nuo kito</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Iš naujo sujunkite kibirkščių generatorių ir elektrodus</li> <li>Šiek tiek palenkite elektrodą, kad jis būtų arčiau degiklio</li> </ul>
Yra kibirkščių, einančių ne iš degiklių	<ul style="list-style-type: none"> <li>Pažeisti laidai</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Pakeiskite laidus</li> </ul>
Yra kibirkščių, bet ne visuose elektrodruose ir (arba) jos per silpnos	<ul style="list-style-type: none"> <li>Nėra įžeminimo</li> <li>Baigia išsekti baterija</li> <li>Sudrékė arba pažeisti elektrodai</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Iš naujo sujunkite kibirkščių generatorių ir elektrodus</li> <li>Pakeiskite bateriją</li> <li>Nusausinkite elektrodus popieriniu rankšluosčiu arba pakeiskite elektrodus</li> </ul>

# LV - LIETOŠANAS PAMACIBA

1	Reģistrējiet savu ierīci .....	236	11	Ierīces apkope .....	243
2	Par šo rokasgrāmatu.....	236		• Restu tīrišana .....	243
3	Svarīgi drošības norādījumi .....	236		• Metāla bļodas tīrišana.....	243
	• Izlasiet un izpildiet norādījumus .....	236		• Degļu vai Venturi cauruļu tīrišana.....	243
	• Esiet uzmanīgs ar gāzi .....	236		• Emaljēto, nerūsējošā tērauda, hromēto un ar	
	• Piemērotas vietas izvēle .....	236		pulveri klāto daļu uzturēšana .....	244
	• Drošības brīdinājumi .....	236		• Ierīces uzglabāšana .....	244
4	Atkārtoti jēdzieni .....	236		• Gāzes balonu uzglabāšana.....	244
	• Venturi caurules .....	236		• Rezerves daļu pasūtīšana .....	244
	• Degļu pārsegvi .....	237	12	Garantija.....	244
	• Emalja .....	237		• Garantijos taikymas .....	244
	• Uzliesmojumi .....	237		• Garantijos netaikymas .....	245
5	Ierīces montāža.....	237	13	Tehniskie dati .....	245
	• Drošības norādījumi .....	237		• Tipa plāksnīte .....	245
	• Ierīces montāža.....	237		• Iesmidzinātāja diametri .....	245
6	Ierīces pieslēgums gāzes avotam.....	237	14	Klūmju novēršana .....	245
	• Kāds gāzes balons, šķūtene un regulators ir				
	vispiemērotākais .....	237			
	• Drošības norādījumi .....	237			
	• Šķūtenes pievienošana ierīcei.....	237			
	• Šķūtenes 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			
	• 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			
	• Kā izvairīties no uzliesmojumiem .....	243			

# 1 REGISTRĒJIET SAVU IERĪCI

Paldies, ka iegādājāties "Barbecook" ierīci! Jūs sagaida jauna pieredze neatkarīgi no tā, vai izmantosiet ierīci dabas klausā un mierpilnajā vidē vai dinamiskajā pilsētvidē. Klūstiet par grilēšanas ekspertu mūsu #barbecook kopienā un popularizējet savas grilēšanas prasmes.

Reģistrējet savu "Barbecook" ierīci tiešsaistē un izbaudiet virkni priekšrocību:

- Pilnu piekļuvi lietotāja rokasgrāmatai un iespēju pilnībā iepazīt savu ierīci;
- Individuālu 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 atraisīs jūsu grilēšanas meistarību.

Esat gatavs piedzīvojumam? Reģistrējet savu produktu un pievienojieties #barbecook kopienai!

 Papildinformācija par ierīces reģistrēšanu ir pieejama vietnē [www.barbecook.com](http://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 (izvērti skati, montāžas rāsējumi...).

## 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

Lietojet 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 degliem un ierīces ventilācijas atverēm 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

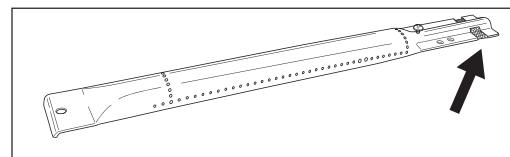
- Izmantojiet tikai ārpus telpām.
- Pirms ierīces lietošanas rūpīgi izlasiet šos norādījumus.
- Ierīces darbības laikā nepārvietojiet to.
- Ierīces darbības laikā neatstājiet to bez uzraudzības, īpaši tad, ja tās tuvumā atrodas bērni vai dzīvnieki.
- BRĪDINĀJUMS. Pieejamās daļas var spēcīgi uzkarst. Sargājiet no maziem bērniem.
- Saskarē ar karstajām ierīces dalām (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 akmenus 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.
- Jebkura ierīces maiņa var būt bīstama.

## 4 ATKĀRTOTI JĒDZIENI

Šajā daļā ir iekļautas dažu mazāk pazīstamu jēdzienu definīcijas. 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 deglos 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 pārkātas ar izkausēta stikla slāni, kas tiek dēvēts par emalju. Šī emalja aizsargā zem tās esošo metālu pret koroziju. Emalja ir augstas kvalitātes materiāls: tā ir izturīga pret rūsu, neizbalo augstā temperatūrā, ir vienkārši apkopojama.

**⚠️** Tā kā emalja ir mazāk elastīga nekā metāls, ko tā pārkāj, ierīci lietojot nepareizi, emalja var atdalīties. Lai nepieļautu klūmes, esiet uzmanīgs, montējot emaljētās daļas, un vienmēr apkopiet emaljas pārkājumu, 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 fiksētās 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 ierīcei). Baterijas nav iekļautas 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.

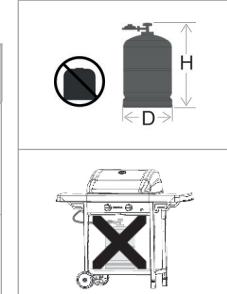
**i** Komplektācijā ir iekļauts papildu komplekts ar rezerves detaļām (skrūvēm, uzgriežņiem, starplikām u.c.). Tās var izmantot, ja kādas detaļas pazaudētas vai bojātas.

## 6 IERĪCES PIESLĒGUMS GĀZES AVOTAM

### 6.1 Kāds gāzes balons, šķītene un regulators ir vispiemerotākais

Pirms gāzes padeves pievienošanas ierīcei ir jāiegādājas gāzes cilindrs, šķītene un spiediena regulators. Tālāk tabulā ir norādīts atbilstošais cilindrs, šķītene un regulators.

Piemēram, Beļģijā ir jāizmanto propāna cilindrs ar šķīteni un 37 mbar regulators vai butāna cilindrs ar šķīteni un 28-30 mbar regulators.



**💡** Šo barbekjū ierīci var noregulēt darbībai ar 4,5-15 kg butāna/propāna cilindriem ar atbilstošiem zems piediena regulatoriem. Iesakām pievienot ierīci propānam. Propāns nodrošina kvalitatīvu degšanu, un to mazāk ietekmē sals. Cilindra augstumam (H) ir jābūt mazākam par 70 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 šķīteni un regulatoru, kas ir atļauti lietošanai konkrētajā valstī.

### 6.2 Drošības norādījumi

- Nekad nepievienojiet gāzes balonu tieši ierīcei. Vispirms uz balona vienmēr uzstādīt spiediena regulatoru.
- Nepārveidojiet iepriekš uzstādītās vai noslēgtās balona, šķītēnes vai spiediena regulatora daļas.
- Šķītenei ir jābūt iespējami īsai (maksimāli 1,5 m), lai novērstu tās vilkšanos pa zemi.
  - Nekādā gadījumā neizlieciet un nelokiet šķītēni. Nevelciet aiz šķītēnes un neduriet tajā caurumus. Turiet šķītēni pietiekamā attālumā no tām barbekjū daļām, kas uzkarst. Nodrošiniet, lai elastīgā šķītene nostieptos, to nesavērpjot un nevelkot aiz tās.
  - Šķītene ir jānomaina, ja tā ir bojāta vai saplēsta, kā arī saskanā ar vietējiem normatīvajiem aktiem un šķītēnes 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 nooplūzu. Skat. "7. Gāzes noplūdes pārbaude".

### 6.3 Šķītēnes pievienošana ierīcei

Francijā:

Ierīcei drīkst izmantot divu veidu elastīgās šķītēnes

- Elastīgo šķītēni, ko paredzēts savienot ar riņķveida galiem abās barbekjū un regulators pusēs, stingri nostiprinot ar manšetēm (saskanā ar standartu XP D 36-110); ieteicamais garums ir 1,25 m.
- Elastīgo šķītēni (atbilstoši standartam XP D 36-112), uzstādot ar G 1/2 vītnoto uzgriezni piestiprināšanai pie barbekjū un vītnoto uzgriezni M 20x1,5 piestiprināšanai pie regulators; ieteicamais garums ir 1,25 m.

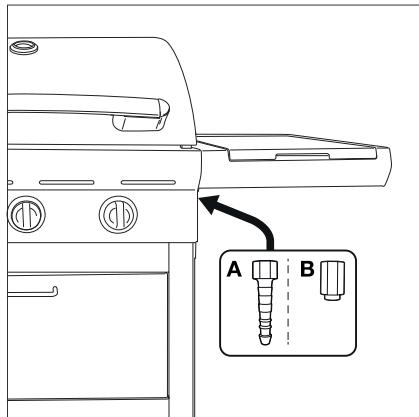
Citās valstīs:

Jāizmanto elastīgā šķūtene, kas ir piemērota lietošanai ar butāna un propāna gāzi. Šķūtenes garums nedrīkst pārsniegt 1,50 m.

Lai pievienotu gāzes šķūteni 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

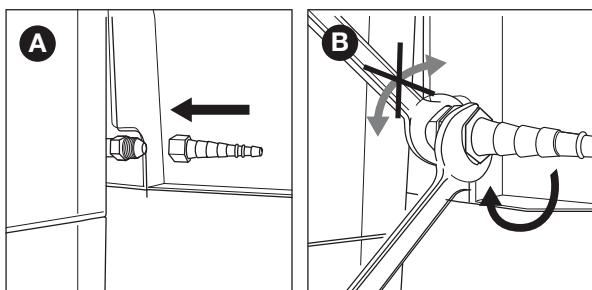
**⚠** Ja tabulā jūsu valsts nav norādīta, izmantojiet savienojumu, kas atbilst jūsu valsts normatīviem.



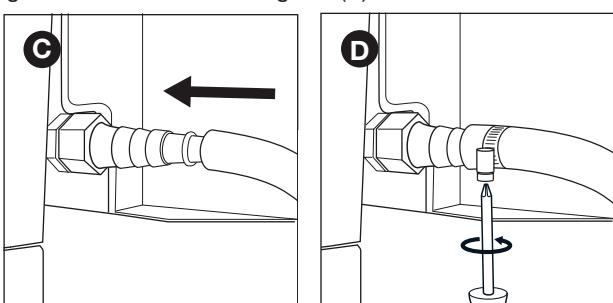
### 6.3.1 A SAVIENOJUMS

Nepieciešama 19 mm uzgriežņatslēga un krusta skrūvgriezis.

- Uzskrūvējiet savienojumu uz ierīces gāzes caurules (A) un pievelciet savienojumu ar 19 mm uzgriežņatslēgu (B).



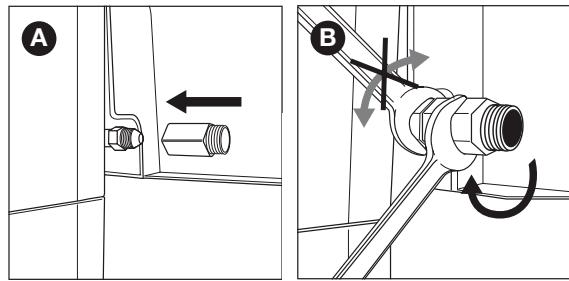
- Uzbīdiet šķūteni uz savienojuma (C) un pievelciet fiksācijas gredzenu ar knusta skrūvgriezi (D).



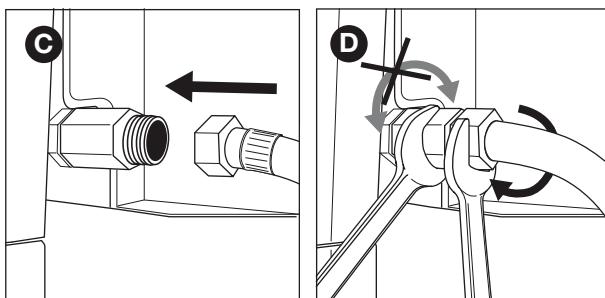
### 6.3.2 B SAVIENOJUMS

Nepieciešama 22 mm uzgriežņatslēga un bīdatslēga.

- Uzskrūvējiet savienojumu uz ierīces gāzes caurules (A) un pievelciet savienojumu ar 22 mm uzgriežņatslēgu (B).



- Uzskrūvējiet gāzes šķūteni uz savienojuma (C) un pievelciet ar abām uzgriežņatslēgām. Turiet savienojumu ar 22 mm uzgriežņatslēgu, vienlaikus griezot šķūteni ar bīdatslēgu (D).

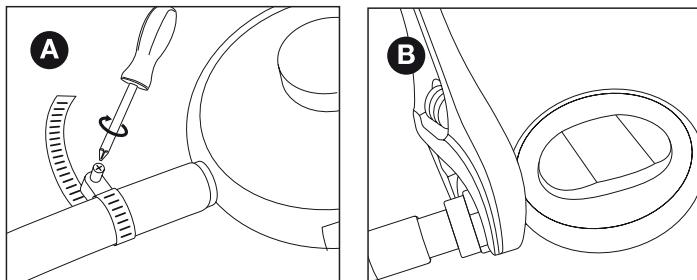


## 6.4 Šķūtenes un balona pievienošana regulatoram

Atkarībā no izmantojamā spiediena regulatora, nepieciešams krusta skrūvgriezis un/vai bīdatslēga.

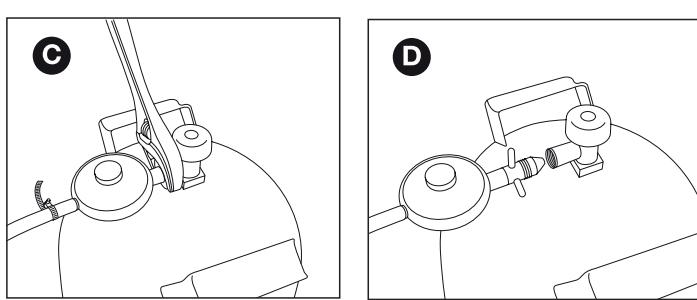
- Pievienojet šķūteni pie spiediena regulatora. Rīkojieties šādi:

- Ja šķūtenei ir fiksācijas gredzens, uzbīdiet šķūteni uz regulatora un pievelciet fiksācijas gredzenu ar krusta skrūvgriezi (A).
- Ja šķūtenei ir uzgrieznis, uzskrūvējiet šķūteni uz regulatora un pievelciet uzgriezni ar bīdatslēgu (B).



- Pievienojet 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 vītnē, uzskrūvējiet regulatoru uz balona pretēji pulksteņrādītāju kustības virzienam (D).



**⚠** Izmantojiet tikai regulatorus, kas atbilst EN 16129.

## 6.5 Gāzes balona nomaņa

- Aizgrieziet gāzes pievadu un pārslēdziet visus vadības regulatorus uz OFF (Izslegt).
- Atvienojiet tukšo balonu un pievienojiet pilnu.
- Pārbaudiet, vai cilindrā, šķūtenē 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, gāzemē no plūstot, tās neaizplūst no ierīces. It īpaši tad, kad nav vēja, noplūde var izraisīt gāzes uzkrāšanos ap ierīci un tajā. Sakräjusies 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 mezglis.
- 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 neaizdedzīniet degļus.

### 7.4 Kādi materiāli nepieciešami

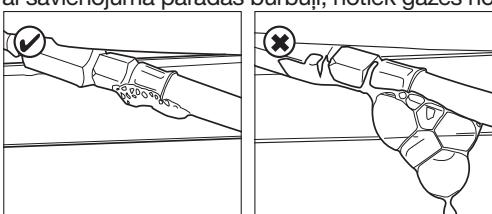
Lai pārbaudītu, vai nav gāzes noplūdes, nepieciešams:

- Pārbaudes šķidrums. Varat izmantot jau gatavu aerosolu no plūžu noteikšanai vai ūdens (50%) un trauku mazgāšanas ziepu (50%) maisījumu.
- No plūžu noteikšanas rīks, kas iekļauts ierīces komplektācijā. Izmantojet to, lai savāktu pārbaudes šķidrumu; lietojet to tam gāzes mezglam vai savienojumam, kas jāpārbauda.



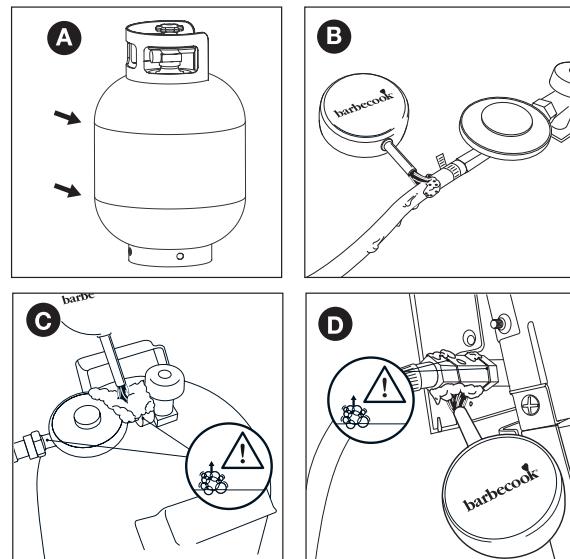
### 7.5 Lai pārbaudītu, vai nav gāzes noplūdes

Pārbaudiet, vai nav gāzes noplūdes, uzsmērējot pārbaudes šķidrumu visiem gāzes mezgliem un savienojumiem. Ja uz konkrēta mezglā vai savienojuma parādās burbuli, notiek gāzes noplūde:



Lai pārbaudītu, vai nav gāzes noplūdes, izpildiet turpmāk norādītās darbības.

- Nogādājiet ierīci ārpus telpām.
- Panemiet noplūdes pārbaudes rīku un pārbaudes šķidrumu (pārbaudes aerosolu vai ziepjūdeni).
- Atveriet vāku un iestatiet visus vadības regulatorus uz OFF (Izslegt).
- Nedaudz atveriet gāzes pievada vārstu. Pagrieziet gāzes balona vārstu tikai vienu reizi.
- Izmantojot noplūdes pārbaudes rīku, iesūknējiet nedaudz šķidruma un izsmidziniet to pārbaudāmajā vietā. Jums jāpārbauda:
  - Gāzes balona metinājumu vietas (A)
  - Šķūtenē (B)
  - Savienojums starp balonu un spiediena regulatoru, kā arī savienojums starp spiediena regulatoru un šķūteni (C)
  - Savienojums starp šķūteni un ierīci (D)



**⚠️** Jūsu spiediena regulators un savienojumi var atšķirties no attēlā redzamajiem.

- 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

- Aizgrieziet gāzes pievadu un veiciet kādu no turpmāk norādītajām darbībām.
  - Ja kādā no savienojumiem konstatējat gāzes noplūdi, pievelciet savienojumu.
  - Ja konstatējat noplūdi balonā vai šķūtenē, nomainiet balonu vai šķūteni.
- Vēlreiz pārbaudiet savienojumu vai komponentu, kurā konstatēta noplūde.
- Ja noplūdi neizdodas novērst, sazinieties ar Barbecook izplatītāju. Nelietojiet ierīci, kamēr noplūde nav novēsta.

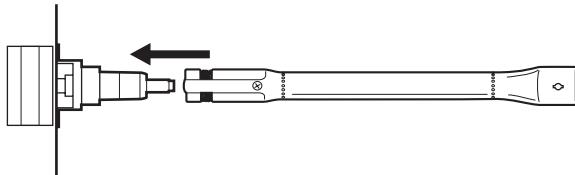
**⚠️** Sarakstu ar tuvākajiem Barbecook izplatītājiem skatiet [www.barbecook.com](http://www.barbecook.com).

## 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 šķūtene 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 tīrišana".
- Deglus un Venturi caurules nav nosprostojuši kukaiņi vai zirnekļu tīkli. Skatiet "11.3 Deglu vai Venturi cauruļu tīrišana".
- Tam, vai degli 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 nooplūdes. Skatiet "7 Gāzes nooplūdes 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 nooplūdes. Skatiet "7 Gāzes nooplūdes pārbaude".
- ⚠️** Ja ierīci samontējis izplatītājs, pārbaudiet arī, vai nav gāzes nooplūdes.
- Iztīriet deglus un Venturi caurules (tikai pirms pirmās izmantošanas pēc ilga pārtraukuma) Skatiet "11.3 Deglu vai Venturi cauruļu tīrišana".
  - Aizdedziet deglus 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 deglus un iestatiet to vadības regulatorus uz HIGH (Liela jauda). Skatiet "9.2 Galveno deglu 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 DEGLU AIZDEGŠANA

**i** Lai aizdegtu deglus ar elektrisko aizdegšanas ierīci, aizdegšanas ierīcē jāievieto AA baterija. Šī baterija nav iekļauta ierīces komplektācijā. Aizdegšanas ierīces bateriju nodalījums atrodams uz ierīces vadības paneļa.

### 9.1 Drošības norādījumi

- Pirms ierīces deglu aizdegšanas veiciet nodalā "8 Ierīces sagatavošana lietošanai" minētās pārbaudes.
- Aizdedzot degli, pārliecinieties, ka vāks ir atvērts.
- Aizdedzot degli, nekad neliecieties tam pāri.

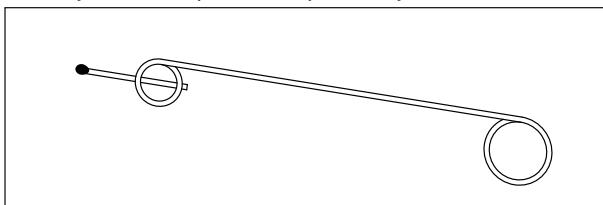
### 9.2 Galveno deglu aizdegšana

#### 9.2.1 AIZDEGŠANAS IERĪCES LIETOŠANA

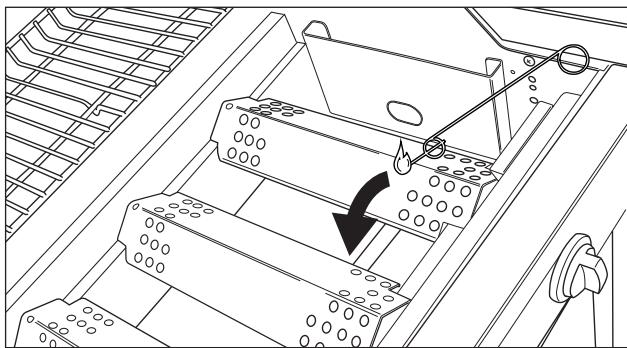
1. Atveriet vāku un iestatiet galveno deglu vadības regulatorus uz OFF (Izslegt).
2. Ja neviens cits deglis vēl nav aizdegs, atveriet gāzes pievadu un uzgaidiet desmit sekundes. Tas ļaus stabilizēt gāzes plūsmu.
3. Nospiediet aizdegšanas ierīci, līdz dzirdama dzirksteļu skaņa.
4. Turot nospiestu aizdegšanas ierīci, iestatiet vidējā degla regulatoru uz HIGH (Liela jauda). Vispirms vienmēr aizdedziet vidējo degli; nemēģiniet aizdegt vienlaikus visus deglus.
5. Ja degli neizdodas aizdegt ar trīs mēģinājumiem, iestatiet degla vadības regulatoru uz OFF (Izslegt), aizgrieziet gāzes pievadu un uzgaidiet 5 minūtes. Tas atbrīvos sakrājušos gāzi.
6. Vēlreiz mēģiniet aizdegt degli. Ja tas tomēr neizdodas, mēģiniet aizdegt degli ar sērkociņu vai skatiet "14 Kļūmu novēršana", lai noteiktu kļūmes iemeslu.
7. Kad viens deglis aizdegs, aizdedziet arī pārējos deglus, iestatos to vadības regulatorus uz HIGH (Liela jauda).

#### 9.2.2 SĒRKOCIŅU IZMANTOŠANA

1. Ievietojiet sērkociņu sērkociņa turētājā.



2. Atveriet vāku un iestatiet galveno deglu vadības regulatorus uz OFF (Izslegt).
3. Ja neviens cits deglis vēl nav aizdegs, atveriet gāzes pievadu un uzgaidiet desmit sekundes. Tas ļaus stabilizēt gāzes plūsmu.
4. Aizdedziet sērkociņu un turiet to aptuveni 13 mm attālumā no degla.



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 noteiku kļūmes cēloni.
8. Kad viens deglis aizdegts, aizdedziet arī pārējos degļus, iestatos to vadības regulatorus uz HIGH (Liela jauda).

## 9.4 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.

## 9.5 Degļu atkārtota aizdegšana

Ja pēc degļa aizdegšanas, tas nodziest, rīkojieties šādi:

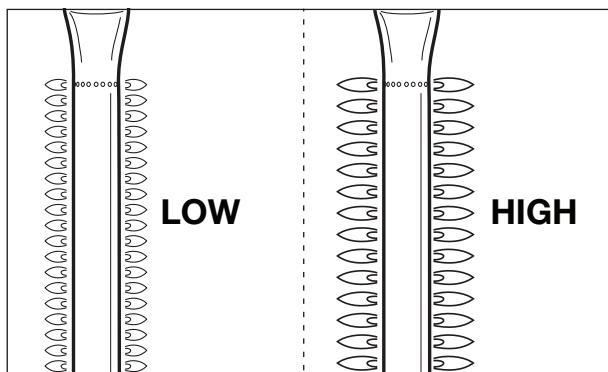
1. Atveriet vāku un aizgrieziet gāzes pievadu.
2. Iestatiet visus vadības regulatorus uz OFF (Izslēgt) un uzgaidiet 5 minūtes. Tas atbrīvos sakrājušos gāzi.
3. Vēlreiz aizdedziet degli(-lus).

## 9.6 Liesmu pārbaude

Ik reizi aizdedzot degli, jāpārbauda degla liesma. Pareiza liesma būs gandīz 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	<ol style="list-style-type: none"><li>Nekavējoties noslēdziet gāzes pievadu un pārslēdziet visus vadības regulatorus uz OFF (Izslegt).</li><li>Lai noteiktu kļūmes cēloni, skatiet "14 Kļūmu novēršana". Visdrīzāk ir nosprostotas Venturi caurules.</li></ol>
Augstāka par metāla blīodu	<ol style="list-style-type: none"><li>Nekavējoties noslēdziet gāzes pievadu un pārslēdziet visus vadības regulatorus uz OFF (Izslegt).</li><li>Uzgaidiet 5 minūtes, lai ļautu izklūt akumulētajai gāzei.</li><li>Vēlreiz aizdedziet degli(-lus).</li><li>Ja kļumi neizdodas novērst, skatiet "14 Kļūmu novēršana", lai noteiktu kļūmes cēloni.</li></ol>



## 10. NODERĪGI PADOMI UN IETEIKUMI

### 10.1 Ierīces iesildīšana

Iesildot ierīci, pārliecinieties, ka pirms produktu novietošanas, restes ir pieteikami sakarsuša. Rīkojieties šādi:

- Aizdedziet degli(-lus) un iestatiet to vadības regulatoru(-us) uz HIGH (Liela jauda).
- Aizveriet vāku un ļaujiet ierīcei darboties desmit minūtes.
- Pēc desmit minūtēm atveriet vāku un novietojiet uz restēm produktus.
- Ja tagad nepieciešams mazāks karstums, iestatiet vadības regulatoru(-us) zemākas jaudas stāvoklī.

### 10.2 Kā nepielāut produktu pieķepšanu

Lai nepielātu, 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. Ľaujiet tiem vispirms nedaudz apcepties.

## 10.3 Tiešā un netiešā grilēšana

Atkarībā no pagatavojamā ēdienu un tā pagatavošanas veida ir iespējama tiešā vai netiešā grilēšana:

Pārēmiens	Apraksts	Lietošana
Tiešā grilēšana	Novietojiet produktus tieši uz aizdegta degļa, iestatiet šo degli jaudīgas liesmas režīmā un neaizveriet ierīci vāku.	Gaļas un dārzeņu apcepšanai.
Netiešā grilēšana	Novietojiet produktus blakus aizdegta deglim, iestatiet šo degli vidējas/zemas liesmas režīmā un aizveriet ierīces vāku.	Apceptās gaļas turpmāka cepšana.

**⚠️** Veicot grilēšanu zem aizvērtā vāka, sekojiet vāka termometra rādījumam, lai pārliecinātos, ka ierīce pārmērigi nesakarst. Skatiet "10.5 Temperatūras uzraudzību".

### 10.4 Grilēšana ar aizvērtu vāku

Grilēšanai ar aizvērtu vāku ir dažas būtiskas priekšrocības:

- Restu temperatūra ir augstāka un vienmērīgāka.
  - Tiek samazināts ēdienu gatavošanas laiks, taču nemazinās tā suīgums.
  - Ir mazāk uzliesmojumu un mazāks gāzes patēriņš.
- ⚠️** Veicot grilēšanu zem aizvērtā vāka, sekojiet vāka termometra rādījumam, lai pārliecinātos, ka ierīce pārmērigi nesakarst. Skatiet "10.5 Temperatūras uzraudzību".

### 10.5 Temperatūras uzraudzība

Jūsu ierīce ir aprīkota ar jaudīgiem degļiem, tādēļ ierīce ātri sakarst un ļauj uzturēt vienmērīgu temperatūru. Tomēr, grilējot zem aizvērtā vāka, jums jāpārliecinās, ka ierīce nesakarst pārmērigi. Uzraugiet vāka termometru un ievērojet 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 pārmērigi sakarst, atdzesējiet to, atverot vāku un iestatot degļus zemākas jaudas režīmā.

### 10.6 Karstuma zonu priekšrocību izmantošana

Pēc degļu aizdegšanas degļu pārsegvi vienmērīgi izplata karstumu pa visu grili. 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	Sagatavojet produktus, kuru pagatavošanai nepieciešams zināms laiks (piemēram, desīnas, vista u.c.)
Aizmugure	Karstākā	Gaļas un dārzeņu apcepšanai

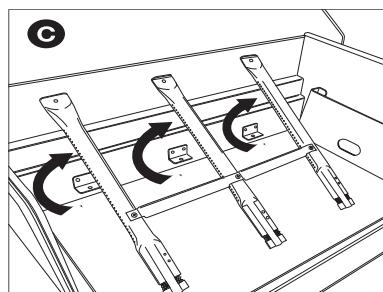
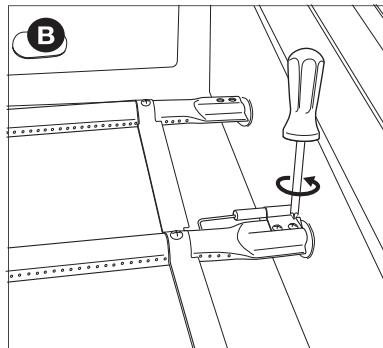
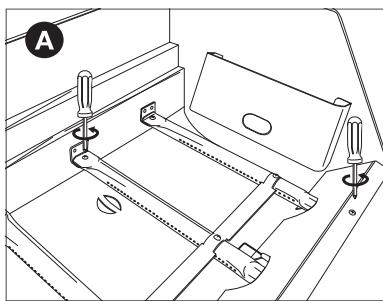


Varat arī izveidot karstuma zonas, izmēģinot degļu jaudas iespējas. Ir iespējams, piemēram, iestatīt degļi zemākas jaudas režīmā un izmantot zonu virs degļa jutīgiem produktiem vai produktiem, kuru gatavošanai nepieciešams zināms laiks.

## 10.7 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, pārliecieties, ka metāla blōda ir tīra. Ieteicams tīrīt metāla blōdu pēc katras grilēšanas. Skatiet "11.2 Metāla blōdas 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 APKOPĒ

### 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 blōdas tīrīšana

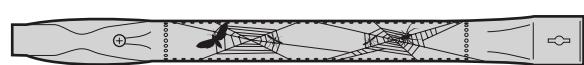
Iesakām iztīrīt tvertni pēc katras lietošanas reizes, izmantojot "Barbecook" tīrīšanas līdzekli.

### 11.3 Degļu vai Venturi cauruļu tīrīšana

#### 11.3.1 KĀDĒL JĀTĪRA DEGLI 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 mēģināsīt 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 DEGLI 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 DEGLUS VAI VENTURI CAURULES

1. Izņemiet degļus no ierīces, kā parādīts attēlos. Ja konstatējat, ka deglis bojāts, nomainiet to.

## 11.4 Emaljēto, nerūsējošā tērauda, hromēto un ar pulveri klāto daļu uzturēšana

Ierīci veido emaljētas, nerūsējošā tērauda, hromētas un ar pulveri klātas daļas. Katrs materiāls jāapkopj citādi:

Materiāls	Kā uzturēt šo materiālu
Emalja	<ul style="list-style-type: none"><li>Neizmantojet asus priekšmetus un sargieties to atsist pret cietu virsmu.</li><li>Nepakļaujiet sakarsušu emaljas pārklājumu aukstu šķidrumu iedarbībai.</li><li>Varat izmantot metāla sūkļus un abrazīvus mazgāšanas līdzekļus.</li></ul>
Nerūsējošais tērauds un hroms	<ul style="list-style-type: none"><li>Nelietojiet agresīvus, abrazīvus un metāla tīrišanas līdzekļus.</li><li>Tērauda tīrišanai izmantojet saudzīgus mazgāšanas līdzekļus.</li><li>Lietojiet mīkstu sūkli vai drānu.</li><li>Pēc tīrišanas kārtīgi noskalojiet un pirms uzglabāšanas rūpīgi nosusiniet.</li></ul>
Ar pulveri pārkātās	<ul style="list-style-type: none"><li>Neizmantojet asus priekšmetus. Lietojiet saudzīgus mazgāšanas līdzekļus, mīkstu sūkli vai drānu.</li><li>Pēc tīrišanas kārtīgi noskalojiet un pirms uzglabāšanas rūpīgi nosusiniet.</li></ul>

 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 (atrais rokasgrāmatas daļa) atradīsīt 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 pārkātās

## 11.5 Ierīces uzglabāšana

Ja ilgstoti 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](http://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 (automāšinā, laivā u.c.).
- Nekad neuzglabājiet gāzes balonu vai rezerves gāzes cilindrū 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:

- Noskaidrojet nepieciešamās rezerves daļas atsauces numuru. Visi atsauces numuri ir norādīti zem kladiskatiem šīs rokasgrāmatas otrajā daļā, kā arī vietnē [www.barbecook.com](http://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.
- Pasūtiet rezerves daļas vietnē [www.barbecook.com](http://www.barbecook.com) vai konkrētajā tirdzniecības vietā. Detaļas, uz ko attiecas garantija, iespējams pasūtīt tikai konkrētajā tirdzniecības vietā.

## 12 GARANTIJA

### 12.1 Uz ko attiecas garantija

Jūsu ierīcei ir divu gadu garantijas termiņš, 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 uzskatīti par izgatavošanas defektiem.
- Varat uzrādīt ierīces iegādes čeku un unikālo sērijas numuru. Šīs sērijas numurs sākas ar burtu G, kuram seko 15 cipari. To var atrast:
  - Šajā rokasgrāmatā un uz darba sākšanas pakotnes, kurā ietilpst šī rokasgrāmata.
  - Uz ierīces iepakojuma.
  - Ierīces apakšdaļas priekšējā paneļa iekšpusē.
- Barbecook kvalitātes nodāļa 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. Jebkurā gadījumā garantija attiecas tikai uz bojātās daļas(-u) remontu un nomaiņu.

## 12.2 Uz ko garantija neattiecas

Garantija neattiecas uz tālāk aprakstītiem bojājumiem un defektiem:

- Parasts tieši ugunij vai intensīva 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, hloru 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.
- Ierīces apakšdaļas priekšējā paneļa iekšpusē.

### 13.2 Iesmidzinātāja diametri

- Galvenais deglis: 1.00 (Spring 3002, 3102, 3112).

## 14 KĻŪMJI NOVĒRŠANA

Klūme	Iespējamais iemesls(-i)	Risinājums(-i)
Nepietiek karstuma	<ul style="list-style-type: none"> <li>Nav atvērts gāzes pievads</li> <li>Virs gāzes vārstu atverēm nav novietotas Venturi caurules</li> <li>Aizsērējušas degļu atveres Tukšs (vai gandrīz tukšs) gāzes balons</li> <li>Spiediena regulators nav pareizi pievienots gāzes balonam un/vai šķutenei</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Atveriet gāzes pievadu</li> <li>Novietojiet virs gāzes vārstu atverēm Venturi caurules</li> <li>Iztīriet degļu atveres vai nomainiet degļus</li> <li>Nomainiet gāzes balonu</li> <li>Atkārtoti pievienojet spiediena regulatoru gāzes balonam un/vai šķutenei</li> </ul>
Pārmērīgs karstums un/vai uzliesmojumi	<ul style="list-style-type: none"> <li>Produkti ir pārāk taukaini</li> <li>Aizsērējusi tauku izliešanas atvere, tauki ir bļodā un/vai uz degļiem</li> <li>Temperatūra par augstu</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Atdaliet liekos taukus un iestatiet degļus zemas jaudas režīmā</li> <li>Iztīriet tauku izliešanas atveri, bļodu un degļus</li> <li>Iestatiet degļus zemas jaudas līmenī un/vai grilējet produktus netiešā režīmā</li> </ul>
Karstums neizplatās vienmērīgi pa visu grila virsmu	Neliela karstuma atšķirība ir parasta parādība; skatiet "1.7 Karstuma optimāla izmantošana" un "10.6 Karstuma zonu priekšrocību izmantošana". Iespējamie lielu karstuma izplatišanās atšķirību iemesli: ierīce nav iepriekš uzsildīta	<ul style="list-style-type: none"> <li>Iesildiet ierīci</li> </ul>
Dzeltena liesma	<ul style="list-style-type: none"> <li>Aizsērējuši degļi vai Venturi caurules</li> <li>Uz degļiem ir sāls</li> <li>Ierīce pieslēgta butāna gāzes avotam</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Iztīriet degļus un Venturi caurules</li> <li>Iztīriet degļus</li> <li>Pievienojet ierīci propāna gāzes avotam, izmantojot atbilstošu spiediena regulatoru</li> </ul>
Liesma nav visā deglī	<ul style="list-style-type: none"> <li>Aizsērējis, saplaisājis vai sarūsējis deglis</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Iztīriet vai nomainiet degli</li> </ul>
Uzliesmojumi (liesmas ārpus Venturi caurulēm/pie vadības regulatoriem)	<ul style="list-style-type: none"> <li>Aizsērējuši degļi vai Venturi caurules</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Noslēdziet gāzes pievadu un iestatiet degļus uz OFF (Izslēgts).</li> <li>Ālaujiet ierīcei atdzist</li> <li>Iztīriet degļus un Venturi caurules</li> </ul>
Liesmas augstākas par bļodas malu	<ul style="list-style-type: none"> <li>Daudz vēja</li> <li>Tukšs (vai gandrīz tukšs) gāzes balons</li> <li>Tauki bļodā un/vai uz degļiem</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Novietojiet ierīci ar aizmuguri pret vēju</li> <li>Nomainiet gāzes balonu</li> <li>Iztīriet bļodu un degļus</li> </ul>
Spiediena regulators dūc	<ul style="list-style-type: none"> <li>Augsta apkārtējā gaisa temperatūra</li> <li>Jauns (pilns) gāzes balons</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Nav jāuzskata par apdraudējumu vai klumi Pēc kāda brīža jāapklust bez palīdzības</li> </ul>
Iestatot uz LOW (Zema jauda), degļi rada svilpošu skaņu	<ul style="list-style-type: none"> <li>Netīrs gāzes iesmidzinātājs, Venturi caurule un/vai deglis</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Iztīriet gāzes iesmidzinātāju, Venturi cauruli un degli</li> </ul>

Klūme	Iespējamais iemesls(-i)	Risinājums(-i)
Nevar aizdegt degli (izmantojot aizdegšanas ierīci vai sērkociņu)	<ul style="list-style-type: none"> <li>Aizsērējis deglis vai Venturi caurule</li> <li>Nav gāzes</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Iztīriet degli un Venturi cauruli</li> <li>Atveriet gāzes pievadu un nos piediet spiediena regulatora drošības pogu (nav visiem regulatoriem)</li> </ul>
Nevar aizdegt degli ar aizdegšanas ierīci	<ul style="list-style-type: none"> <li>Nav ievietota baterija vai arī tā ievietota nepareizi Vidējais deglis nav aizdegts pirms</li> <li>Nepareizi uzstādīts aizdegšanas ierīces vadojums</li> <li>Bojāts elektrods</li> <li>Bojāts zemējums</li> <li>Bojāta aizdegšanas ierīce</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Vēlreiz ievietojiet bateriju ar pareizi vērstiem kontaktiem</li> <li>Vispirms aizdedziet vidējo degli</li> <li>Pārbaudiet un atkārtoti savienojiet visus aizdegšanas ierīces savienojumus</li> <li>Nomainiet elektrodu</li> <li>Pārbaudiet un atkārtoti salieciet elektrodus, degļus un aizdegšanas ierīci</li> <li>Nomainiet aizdegšanas ierīci</li> </ul>
Nospiežot aizdegšanas ierīci, nav nedz dzirksteļu, nedz skaņas	<ul style="list-style-type: none"> <li>Nav ievietota baterija vai arī tā ievietota nepareizi</li> <li>Tukša baterija</li> <li>Nepareizi salikta aizdegšanas ierīces poga</li> <li>Bojāts dzirksteļu ģenerators</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Vēlreiz ievietojiet bateriju ar pareizi vērstiem kontaktiem</li> <li>Nomainiet bateriju</li> <li>No jauna salieciet aizdegšanas ierīces pogu</li> <li>Nomainiet dzirksteļu ģeneratoru</li> </ul>
Nospiežot aizdegšanas ierīci, dzirdama tikai skaņa (nav dzirksteļu)	<ul style="list-style-type: none"> <li>Bojāts zemējums</li> <li>Deglis un elektrods atrodas pārāk tālu viens no otra</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Vēlreiz pievienojiet dzirksteļu ģeneratoru un elektrodus</li> <li>Pielieciet elektrodu nedaudz tuvāk deglim</li> </ul>
Redzamas dzirksteles, kuru izcelšanās avots nav degļi	<ul style="list-style-type: none"> <li>Bojāts vadojums</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Nomainiet vadojumu</li> </ul>
Redzamas dzirksteles, taču ne no visiem elektrodiem un/vai tās nav pietiekami spēcīgas	<ul style="list-style-type: none"> <li>Bojāts zemējums</li> <li>Baterijā nepietiek enerģijas</li> <li>Mitri vai bojāti elektrodi</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Vēlreiz pievienojiet dzirksteļu ģeneratoru un elektrodus</li> <li>Nomainiet bateriju</li> <li>Nosusiniet elektrodus ar papīra dviļiem vai nomainiet elektrodus</li> </ul>

# 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 węza do urządzenia.....	249
	• Podłączanie węza 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
	• Zachować ostrożność podczas obchodzenia się z gazem.....	253
	• Ponowne zapalanie palników.....	253
	• 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
	• Unikanie wybuchów płomieni .....	255
11	Konserwacja urządzenia .....	255
	• Czyszczenie kratki .....	255
	• Czyszczenie kotła .....	255
	• Czyszczenie palników i zwężeł Venturiego .....	255
	• Konserwacja części pokrytych emalią, stalą nierdzewną, chromem oraz malowanymi 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 techniczne .....	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 profitów 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](http://www.barbecook.com).
- i** Firma Barbcoook 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. BEZPIECZENSTWA

### 3.1 Zapoznanie się i przestrzeganie instrukcji

Przed rozpoczęciem korzystania z urządzenia należy przeczytać instrukcję. Należy zawsze przestrzegać dokładnie instrukcji. Montaż lub korzystanie z urządzenia w inny sposób mogą spowodować pożar lub uszkodzenie materiału.

- ⚠️** 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 zatknąć zasilanie gazowe w butli gazowej po każdym użyciu.
- Nigdy nie palić w pobliżu używanego urządzenia gazowego lub w pobliżu butli gazowej (pełnej/pustej).



W przypadku 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 wewnętrz, 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 podwieszana (ganek, zadaszenie ...) lub pod listwą.
- Umieścić urządzenie na twardej i stabilnej powierzchni. Nigdy nie umieszczać urządzenia na poruszającym się pojazdzie (łódź, przyczepa ...).

## 3.4 Ostrzeżenia dotyczące bezpieczeństwa

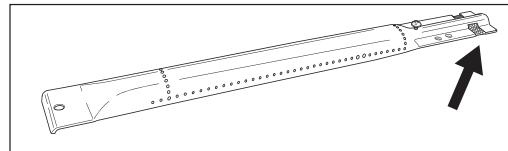
- Wyłącznie do używania na zewnątrz pomieszczeń.
- Przed użyciem urządzenia należy przeczytać instrukcję.
- Urządzenia nie należy przenosić, gdy jest używane.
- Urządzenia nie należy zostawiać bez nadzoru, gdy jest używane, szczególnie w obecności dzieci i zwierząt.
- **OSTRZEŻENIE:** dostępne części 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 zatknąć zawór butli.
- Urządzenia nie wolno modyfikować.
- Wszelkie modyfikacje urządzenia mogą być niebezpieczne.

## 4 POWTARZAJĄCE SIĘ POJĘCIA

Niniejsza część obejmuje definicje niektórych mniej popularnych pojęć. Pojęcia te są stosowane w różnych tematach niniejszej instrukcji.

### 4.1 Zwężki Venturiego

Zwężki Venturiego to niewielkie rurki dołączane 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 zwęzki Venturiego. Dzięki otworom po bokach gaz jest mieszanym 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 ciepło po grillu, dzięki czemu nagrzewa się on szybciej i bardziej równomiernie.

## 4.3 Emalia

Niektóre części urządzenia są pokryte warstwą stopionego szkła, zwanego emalią. Emalia zabezpiecza znajdujący się pod nią metal przed korozją. Emalia jest materiałem 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 na 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 modyfikować urządzenia podczas jego montażu. Jest to bardzo niebezpieczne i z tego względu zabronione jest modyfikowanie 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 płaski oraz bateria AA (zapłonnik elektryczny). Baterie nie zostały dostarczone wraz z urządzeniem.

- Umieścić urządzenie na płaskiej i czystej powierzchni.
- 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 materiału 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 fibrowe...) 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 butłę 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, wąż i regulator
DK, GR, NO, SE, EE, LT, LV, CZ, PL, MT, HU, SI, SK, NL	Propan 30 mbar/ Butan, 30 mbar
ES, GB, IE, PT, BE, FR, LU, IT, CY	Propan, 37 mbar/ Butan, 28 - 30 mbar

**💡** 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 70 cm, niezależnie od szerokości butli lub średnicy D.

**💡** Regulator ciśnienia i butlę z gazem należy zakupić razem. Nie wszystkie regulatory pasują do wszystkich cylindrów.

**💡** Należy używać wąż do gazu i regulator z homologacją dla kraju, gdzie będą używane.

## 6.2 Drošības norādījumi

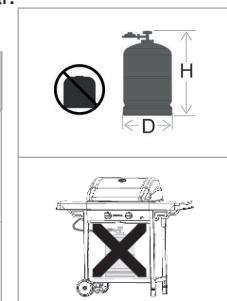
- Nigdy nie podłączać butli bezpośrednio do urządzenia. Zawsze w pierwszej kolejności zamontować regulator ciśnienia na butli.
- Nigdy nie modyfikować wstępnie zmontowanych lub uszczelnionych części butli, węża lub regulatora ciśnienia.
- Wąż powinien być jak najkrótszy (maksymalnie 1,5 m), aby zapobiec przeciągania go po gruncie.
  - Wąż nigdy nie należy znieksztalcać lub skręcać. Wąż nie należy ciągnąć lub nakluwać. Wąż należy trzymać z dala od wszelkich części grillu, które mogą być 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 grillu 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) spasoowany z gwintowaną nakrętką G 1/2 do zamocowania od strony grillu i gwintowaną nakrętką M 20x1,5 do zamocowania od strony regulatora, zalecana długość 1,25 m.



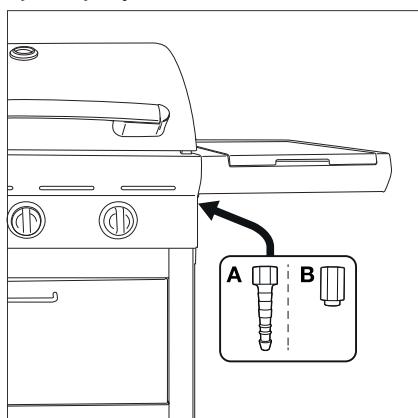
Inne kraje:

Powinien być używany z elastycznym wężem, odpowiednim do używania z butanem i propanem. Długość węża nie powinna przekraczać 1,50 m.

W celu podłączenia węza do urządzenia należy zamontować złączkę na rurze gazowej urządzenia. Urządzenie jest dostarczone z dwoma złączkami, obydwojma przeznaczonymi do poszczególnych krajów:

Kraj	Złączka
BE, CH, CZ, DK, ES, FI, GB, IE, IT, PT, SI	Złączka A
FR	Złączka B

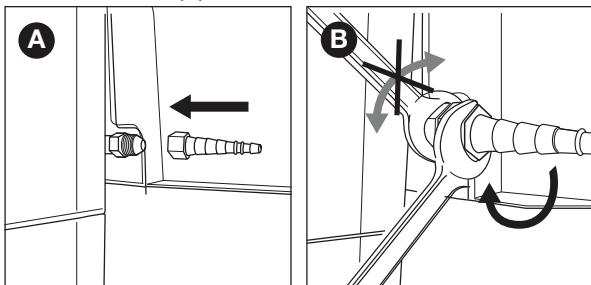
 Jeśli kraj nie znajduje się w tabeli, korzystać ze złączki zgodnej z krajowymi normami.



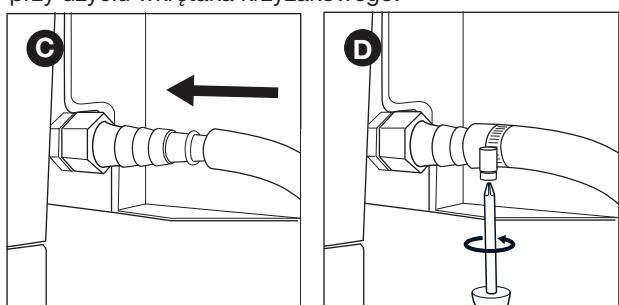
### 6.3.1 ZŁĄCZKA A

Wymagany jest klucz 19 mm oraz wkrętak krzyżakowy.

1. Wkręcić złączkę na rurę gazową urządzenia (A) i dokręcić ją kluczem 19 mm (B).



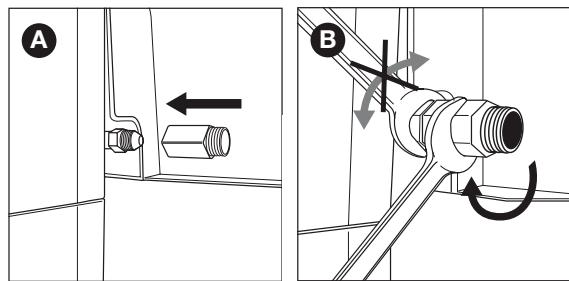
2. Nasunąć wąż na złączkę (C) i dokręcić pierścień zaciskowy przy użyciu wkrętaka krzyżakowego.



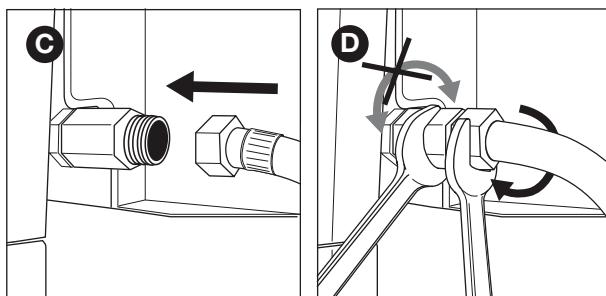
### 6.3.2 ZŁĄCZKA B

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).

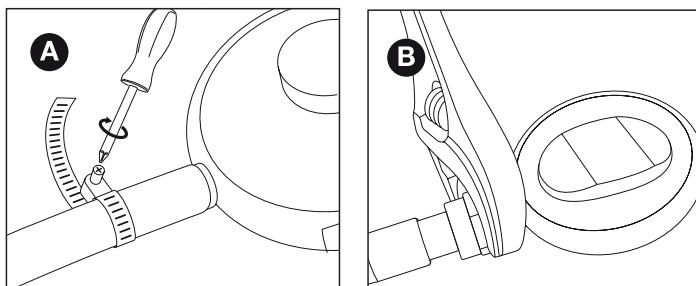


### 6.4 Podłączanie węza i butli do regulatora

W zależności od rodzaju stosowanego regulatora ciśnienia niezbędny będzie wkrętak krzyżakowy i/lub klucz nastawny.

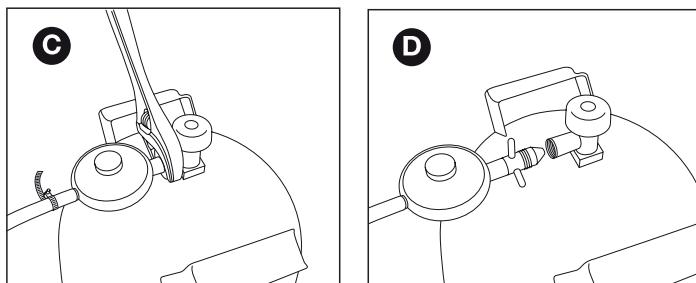
1. Podłączyć wąż do regulatora ciśnienia. Należy wykonać jedną z poniższych czynności:

- 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 ciśnienia do butli gazowej. Należy wykonać jedną z poniższych czynności:

- Jeśli regulator posiada nakrętkę, wkręcić regulator w prawo na butłę i dokręcić nakrętkę przy użyciu klucza nastawnego (C).
- Jeśli regulator posiada gwint, wkręcić regulator w lewo na butłę (D).



 Używać można jedynie regulatory zgodne ze standardem EN 16129.

## 6.5 Wymiana butli

- 1 Zamknąć zasilanie gazowe i ustawić wszystkie pokrętła sterujące w położeniu OFF (WYŁ.).
- 2 Odłączyć pustą butlę i podłączyć pełną.
- 3 Sprawdzić butłę, 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 NIESZCZELNOŚCI 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 wybuchać.

### 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 ciepła/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

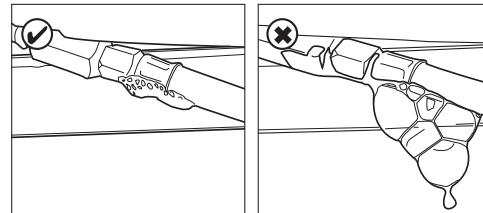
W celu sprawdzenia pod kątem nieszczelności gazu potrzebne są:

- Ciecza 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.



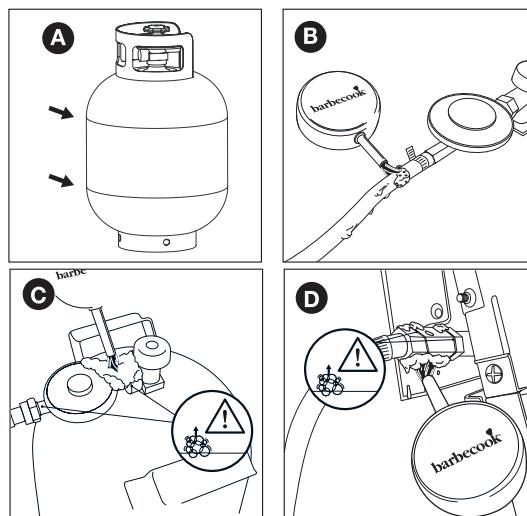
### 7.5 W celu przeprowadzenia kontroli pod kątem nieszczelności gazu

Sprawdzić pod kątem nieszczelności gazu, nanosząc ciecza 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 ciecę 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 podzespoł, w którym wykryto nieszczelność.
- 3 Jeśli nie można usunąć nieszczelności, skontaktować się z dealerem Barbecook. Nie używać urządzenia aż do czasu usunięcia nieszczelności.

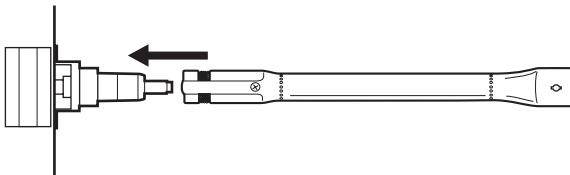
**⚠️** W celu znalezienia listy dealerów Barbecook należy odnieść się do [www.barbecook.com](http://www.barbecook.com).

## 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 zwęzki Venturiego nie są zablokowane przez gniazda owadów lub sieci pajęków. Patrz "11.3 Czyszczenie palników i zwęzka Venturiego".
- Palniki są prawidłowo zmontowane. Zwęzki 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 zwęzki Venturiego (wyłącznie w przypadku pierwszego użycia po długim okresie przechowywania). Patrz "11.3 Czyszczenie palników i zwęzka Venturiego".
  - Zapalić urządzenie przed umieszczeniem na nim żywiości (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:

- Zapalić palniki główne i ustawić pokrętła sterujące w położeniu HIGH (WYSOKIM). Patrz "9.2 Zapalanie palników głównych".
- Zamknąć pokrywę i pozostawić urządzenie na 15 minut. Nie należy jeszcze umieszczać żywiości na kratce.
- Po 15 minutach otworzyć pokrywę i pozostawić urządzenie palące się przez kolejne 5 minut (pokrętła sterujące nadal są ustawione w położeniu HIGH (WYSOKIM)).
- Po 5 minutach urządzenie jest gotowe do użytku. Można teraz umieścić żywiość na grillu.

## 9 ZAPALANIE PALNIKÓW



W celu zapalenia palników przy użyciu zapłonnika elektrycznego należy zamontować baterię AA w zapalniku. Bateria nie została dostarczona wraz z urządzeniem. Przedział na baterie zapłonnika znajduje się na panelu sterowania urządzenia.

### 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 pochyłać się nad palnikiem podczas jego zapalania.

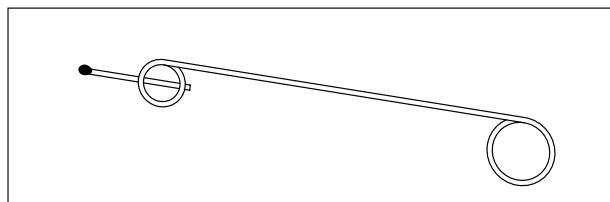
### 9.2 Zapalanie palników głównych

#### 9.2.1 KORZYSTANIE Z ZAPŁONNIKA

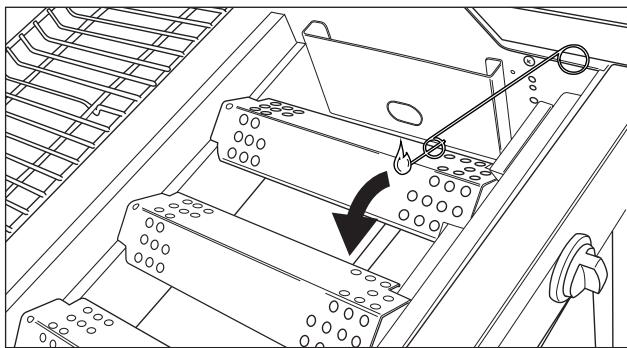
- Otworzyć pokrywę i ustawić pokrętła sterujące palników głównych w położeniu OFF (WYŁ.).
- Jeśli nie jest zapalony żaden inny palnik, otworzyć zasilanie gazowe i odczekać dziesięć sekund. Umożliwi to ustabilizowanie się gazu.
- Nacisnąć zapłonnik aż do pojawienia się iskier.
- Przytrzymując naciśnięty zapłonnik, ustawić pokrętło sterujące palnika środkowego w położeniu HIGH (WYSOKIM). Zawsze zapalić w pierwszej kolejności środkowy palnik, nigdy nie usiłować zapalić wszystkich palników głównych jednocześnie.
- 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.
- Ponowić próbę zapalenia palnika. Jeśli palnik nadal się nie zapala, spróbować zapalić go przy użyciu zapalki lub odnieść się do "14 Wykrywanie i usuwanie usterek" w celu określenia przyczyny problemu.
- Po zapaleniu jednego palnika zapalić pozostałe, ustawiając ich pokrętła sterujące w położeniu HIGH (WYSOKIM).

#### 9.2.2 KORZYSTANIE Z ZAPAŁEK

- Umieścić zapalkę w uchwycie na zapałkę.



- Otworzyć pokrywę i ustawić pokrętła sterujące palników głównych w położeniu OFF (WYŁ.).
- Jeśli nie jest zapalony żaden inny palnik, otworzyć zasilanie gazowe i odczekać dziesięć sekund. Umożliwi to ustabilizowanie się gazu.
- Zapalić zapalkę 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).

## **9.4 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 (WYŁ.).
- 💡** Odłączenie w pierwszej kolejności zasilania gazowego gwarantuje, że w urządzeniu nie ma gazu.

## **9.5 Ponowne zapalanie palników**

W przypadku zgaśnięcia palników podczas korzystania należy wykonać poniższe kroki:

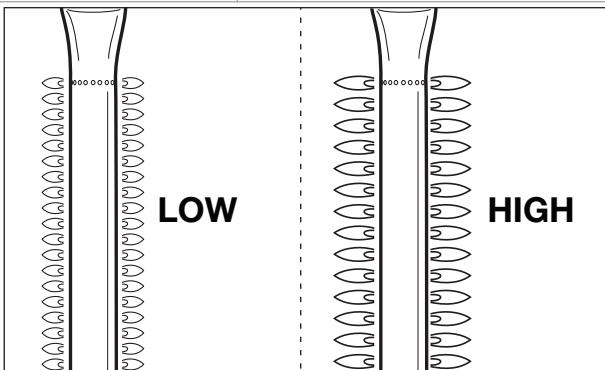
1. Otworzyć pokrywę i zamknąć zasilanie gazowe.
2. Ustawić wszystkie pokrętła sterujące w położeniu OFF (WYŁ.) i odczekać 5 minut. Umożliwi to ujście nagromadzonego gazu.
3. Ponownie zapalić palnik(i).

## 9.6 Kontrola płomieni

Podczas każdego zapalenia palnika należy sprawdzić jego płomień. 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	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Natychmiast zamknąć zasilanie gazowe i ustawić wszystkie pokrętła sterujące w położeniu OFF (WYŁ.).</li><li>2. Należy odnieść się do "14 Wykrywanie i usuwanie usterek" w celu określenia przyczyny problemu. Prawdopodobnie zwęzki Venturi są zablokowane.</li></ol>
Wyższe niż kocioł	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Natychmiast zamknąć zasilanie gazowe i ustawić wszystkie pokrętła sterujące w położeniu OFF (WYŁ.).</li><li>2. Odczekać 5 minut, aby umożliwić ujście nagromadzonego gazu.</li><li>3. Ponownie zapalić palnik(i).</li><li>4. Jeśli problem się utrzymuje, należy odnieść się do "14 Wykrywanie i usuwanie usterek" w celu określenia przyczyny problemu.</li></ol>



## 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 pokrętło sterujące w położeniu HIGH (WYSOKIM).
2. Zamknąć pokrywę i pozostawić urządzenie na dziesięć minut.
3. Po dziesięciu minutach otworzyć pokrywę i umieścić żywność na kratce.
4. Jeśli potrzebna jest mniejsza ilość ciepła, ustawić pokrętło 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 ciepła.

## 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 zapalonem 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 skracia 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 około 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 ciepło równomiernie po całym grilu. Pomimo tego równego ogrzewania niektóre strefy są nadal cieplejsze niż inne. Można skorzystać z zalet tych stref ciepła 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

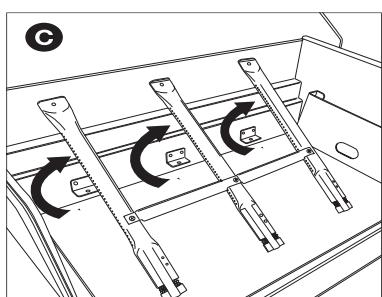
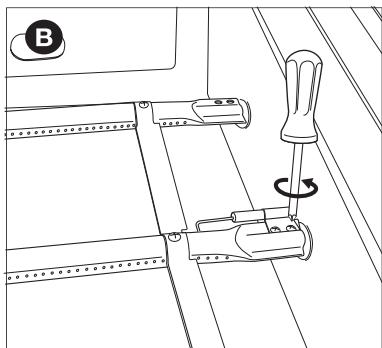
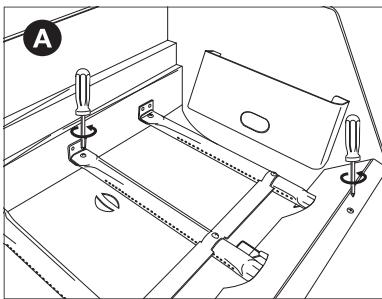


Można również utworzyć strefy ciep/a, regulując moc palników. Można ustawić palnik w położeniu dolnym i korzystać ze strefy nad nim w celu przygotowania żywności delikatnej lub żywności wymagającej dłuższego czasu gotowania.

## 10.7 Unikanie wybuchów płomieni

Podczas grillowania pojedyncze wybuchi 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

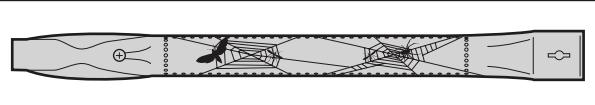
Zalecamy czyszczenie miski po każdym użyciu, z zastosowaniem środka czyszczącego Barbecook.

### 11.3 Czyszczenie palników i zwęźek Venturiego

#### 11.3.1 DŁACZEGO CZYŚCIĆ PALNIKI I ZWĘŻEK VENTURIEGO?

Pajaki i owady mogą tworzyć sieci i gniazda w palnikach i zwęźkach 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 zwęźek Venturiego, przy pokrętlach sterujących. Ten ogień jest nazywany cofnięciem się płomienia i może skutkować poważnymi obrażeniami i uszkodzeniem materiału.



Uszkodzenia spowodowane przez zablokowane palniki i zwęźki Venturiego są uznawane jako nieodpowiednia konserwacja i nie są objęte gwarancją.

#### 11.3.2 KIEDY CZYŚCIĆ PALNIKI I ZWĘŻEK 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 OCYSZCZENIA PALNIKÓW I ZWĘŻEK VENTURIEGO?

1. Zdemontować palniki z urządzenia w sposób przedstawiony na rysunkach. W przypadku dostrzeżenia uszkodzenia palnika należy go wymienić.

## **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	<ul style="list-style-type: none"><li>Nie używać ostrych obiektów ani nie uderzać o twardą powierzchnię.</li><li>Unikać kontaktu gorącego kotła z zimnymi płynami.</li><li>Można korzystać z metalowych tyzek i żràcych detergentów</li></ul>
Stal nierdzewna i chrom	<ul style="list-style-type: none"><li>Nie stosować ostrych, żràcych detergentów lub środków do metalu.</li><li>Korzystać z łagodnych detergentów i pozostawić je na stali.</li><li>Używać miękkiej gąbki lub szmatki.</li><li>Spłukać dokładnie po czyszczeniu i dobrze osuszyć przed przechowywaniem.</li></ul>
Części malowane proszkowo	<ul style="list-style-type: none"><li>Nie używać ostrych przedmiotów. Używać łagodnych detergentów, miękkiej gąbki lub szmatki.</li><li>Spłukać dokładnie po czyszczeniu i dobrze osuszyć przed przechowywaniem.</li></ul>

 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 materiał, 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:

- Odlączyć butlę gazową. Nigdy nie przechowywać urządzenia wewnętrz (nawet w garażu lub w szopie), jeśli jest ono podłączone do butli gazowej.
- Oczyścić palniki i kratki, nasmarować je olejem i owinać je w papier.
- Przykryć urządzenie pokrywą Barbecook. Zarejestruj swoje urządzenie na stronie [www.barbecook.com](http://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 łodzi...)
- 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:

- 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](http://www.barbecook.com).  
 Jeśli urządzenie zostało zarejestrowane online, nastąpi automatyczne przeniesienie do prawidłowej listy na posiadanym koncie MyBarbecook. Istnieje możliwość zamówienia części online.
- Zamów część zapasową przez [www.barbecook.com](http://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 rozpoczęającą 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 pakietie startowym obejmującym instrukcję.
  - Na opakowaniu urządzenia.
  - Wewnątrz dolnego panelu przedniego.
- 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 modyfikacje 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 dolnego panelu przedniego.

### 13.2 Średnice dyfuzora

- Palnik główny: 1.00 (Spring 3002, 3102, 3112).

## 14 WYKRYWANIE I USUWANIE USTEREK

Problem	Możliwa/-e przyczyna/-y	Rozwiążanie/-a
Brak wystarczającej ilości ciepła	<ul style="list-style-type: none"><li>Zamknięte zasilanie gazowe</li><li>Zwężki Venturiego nie są umieszczone nad otworami zaworów gazowych</li><li>Zablokowane otwory palnika</li><li>Butla gazowa (prawie) pusta</li><li>Regulator ciśnienia nie jest prawidłowo podłączony do butli gazowej i/lub węża</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>Otworzyć zasilanie gazowe</li><li>Umieścić zwężki Venturiego nad otworami zaworów gazowych</li><li>Oczyścić otwory palnika lub wymienić palniki</li><li>Wymienić butlę gazową</li><li>Podłączyć ponownie regulator ciśnienia bo butli gazowej i/lub węża</li></ul>
Nadmierne ciepło i/lub wybuchy płomieni	<ul style="list-style-type: none"><li>Zbyt tłusta żywność</li><li>Zablokowany otwór spustowy tłuszczu, tłuszcz w kotle i/lub na palnikach</li><li>Zbyt wysoka temperatura</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>Odciąć nadmiar tłuszczu lub ustawić palniki w położeniu niskim</li><li>Oczyścić otwór spustowy tłuszczu, kocio/ i palniki</li><li>Ustawić palniki na niższą temperaturę i/lub grillaować żywność pośrednio</li></ul>
Ciepło nie jest rozprowadzane równomiernie po powierzchni grilla	Niektóre różnice ciepła są zjawiskiem normalnym, patrz "1.7 Optymalne wykorzystanie ciep/a" i "10.6 Korzystanie ze stref ciep/a". Możliwa/-e przyczyna/-y dużych różnic ciep/a: <ul style="list-style-type: none"><li>Urządzenie nie zostało podgrzane</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>Podgrzać urządzenie</li></ul>
Żółte płomienie	<ul style="list-style-type: none"><li>Zablokowane palniki lub zwężki Venturiego</li><li>Sól na palnikach</li><li>Urządzenie podłączone do butanu</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>Oczyścić palniki i zwężki Venturiego</li><li>Oczyścić palniki</li><li>Podłączyć urządzenie do propanu przy użyciu odpowiedniego regulatora ciśnienia</li></ul>
Niepełny płomień	<ul style="list-style-type: none"><li>Zablokowany, przedziurawiony lub przypalony palnik</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>Oczyścić lub wymienić palnik</li></ul>
Cofanie się płomienia (płomienie na zewnątrz zwężek Venturiego / przy pokrętach sterujących)	<ul style="list-style-type: none"><li>Zablokowane palniki lub zwężki Venturiego</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>Zamknąć zasilanie gazowe i ustawić palniki w położeniu OFF ON'fL..</li><li>Pozostawić urządzenie do ostygnięcia.</li><li>Oczyścić palniki i zwężki Venturiego</li></ul>
Płomienie wychodzące poza krawędź kotła	<ul style="list-style-type: none"><li>Za duży wiatr</li><li>Butla gazowa (prawie) pusta</li><li>Tłuszcz w kotle i/lub na palnikach</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>Ustawić urządzenie tylną stroną w kierunku wiatru</li><li>Wymienić butlę gazową</li><li>Oczyścić kocioł i palniki</li></ul>
Buczenie z regulatora ciśnienia	<ul style="list-style-type: none"><li>Upal</li><li>Nowa (pełna) butla gazowa</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>Nie jest to zagrożenie ani wada. Powinno minąć automatycznie po upłynięciu chwili.</li></ul>
Palniki gwizdżą po ustawieniu w położeniu LOW (NISKIM)	<ul style="list-style-type: none"><li>Zabrudzony dyfuzor gazu, zwężki Venturiego i/ lub palnik</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>Oczyścić dyfuzor gazu, zwężki Venturiego i palnik</li></ul>

Problem	Możliwa/-e przyczyna/-y	Rozwiążanie/-a
Nie można zapalić palnika (ani przy użyciu zapłonnika ani zapałek)	<ul style="list-style-type: none"> <li>Zablokowany palnik lub zwężki Venturiego</li> <li>Brak zasilania gazowego</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Oczyścić palnik i zwężki Venturiego</li> <li>Otworzyć zasilanie gazowe i nacisnąć pokrętło bezpieczeństwa na regulatorze ciśnienia (nie jest obecne na wszystkich regulatorach)</li> </ul>
Nie można zapalić palnika przy użyciu zapłonnika	<ul style="list-style-type: none"> <li>Brak baterii lub baterie zamontowane nieprawidłowo</li> <li>Środkowy palnik nie zapala się pierwszy</li> <li>Okablowanie zapłonnika nie jest prawidłowo zamontowane</li> <li>Uszkodzona elektroda</li> <li>Wadliwe uziemienie</li> <li>Wadliwy zapłonnik</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Zamontować (ponownie) baterię z prawidłowo ustawionymi ogniwami</li> <li>Zapalić w pierwszej kolejności środkowy palnik</li> <li>Sprawdzić i ponownie zmontować wszystkie połączenia zapłonnika</li> <li>Wymienić elektrodę</li> <li>Sprawdzić i ponownie zamontować elektrody, palniki i zapłonnik</li> <li>Wymienić zapłonnik</li> </ul>
Brak iskier oraz dźwięku po naciśnięciu zapłonnika	<ul style="list-style-type: none"> <li>Brak baterii lub baterie zamontowane nieprawidłowo</li> <li>Wyładowana bateria</li> <li>Przycisk zapłonnika nie jest prawidłowo zamontowany Wadliwy generator iskier</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Zamontować (ponownie) baterię z prawidłowo ustawionymi ogniwami</li> <li>Wymienić baterię</li> <li>Ponownie zamontować przycisk zapłonnika</li> <li>Wymienić generator iskier</li> </ul>
Po naciśnięciu zapłonnika słyszać wyłącznie dźwięk (bez iskier)	<ul style="list-style-type: none"> <li>Wadliwe uziemienie</li> <li>Palnik i elektroda zbyt daleko od siebie</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Ponownie podłączyć generator iskier i elektrody</li> <li>Delikatnie ugiąć elektrodę, aby zbliżyć ją do palnika</li> </ul>
Obecność iskier niepochodzących z palników	<ul style="list-style-type: none"> <li>Wadliwe okablowanie</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Wymienić okablowanie</li> </ul>
Obecność iskier, jednak nie na wszystkich elektrodach i/lub o niewystarczającej mocy	<ul style="list-style-type: none"> <li>Wadliwe uziemienie</li> <li>Niski poziom baterii</li> <li>Mokre lub uszkodzone elektrody</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Ponownie podłączyć generator iskier i elektrody</li> <li>Wymienić baterię</li> <li>Osuszyć elektrody ręcznikiem papierowym lub wymienić elektrody</li> </ul>

# 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
	• Еmail .....	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
	• Изключване на горелките .....	265
	• Повторно запалване на горелките .....	265
	• 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 .....	266
	• 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 на сред 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](http://www.barbecook.com).
- i** 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 изключвате 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 на travяне с въглероден окис.

Когато избирате местоположение на открито, винаги:

- Поставяйте уреда на поне три метра от каквото 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

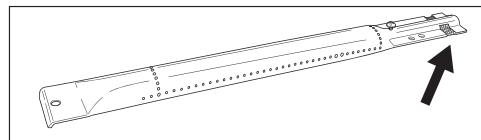
- Само за външна употреба.
- Прочетете инструкциите преди да използвате уреда.
- Уредът да не се мести по време на употреба.
- Уредът да не се оставя без надзор по време на употреба, особено в присъствието на деца и животни.
- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** достъпните части могат да станат много горещи. Да се държи 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.
- Всяко модифициране на уреда може да е опасно.

## 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 проптича 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 марината.

# 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, прана отвертка и AA батерия (електрически запалител). С уреда не се доставят батерии.

- Поставете уреда на равна и чиста повърхност.
- 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, фибрози шайби и др.). Можете да ги използвате в случай, че изгубите или счупите някои части.

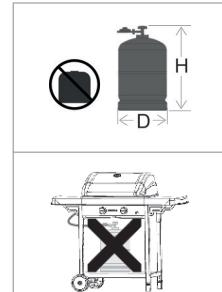
## 6 СВЪРЗВАНЕ НА ГАЗТА С УРЕДА

### 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, CZ, PL, MT, HU, SI, SK, NL	Пропан, 30 mbar/ Бутан, 30 mbar
ES, GB, IE, PT, BE, FR, LU, IT, CY	Пропан, 37 mbar/ Бутан, 28 - 30 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 70 см, независимо от ширината или диаметъра D на бутилката.

**💡** Закупете регулатора на налягането и бутилката заедно. Не всички регулатори са подходящи за всички бутилки.

**💡** 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:

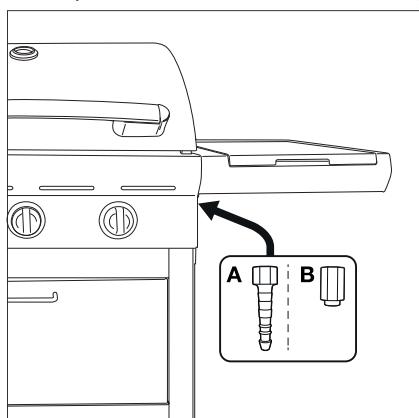
Да се използва гъвкав маркуч, подходящ за употреба с пропан и бутан. Дължината на маркуча не трябва да надвишава 1,50 м.

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 А
FR	Куплунг В

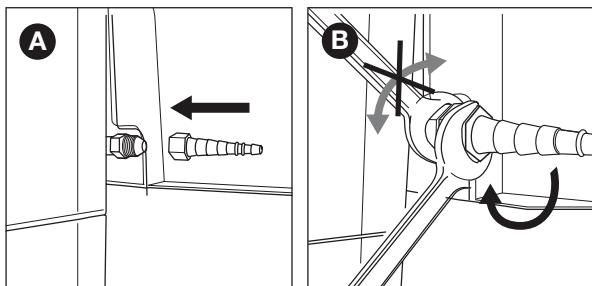


Ако вашата държава не е в списъка, използвайте куплунга, който отговаря на вашите национални стандарти.

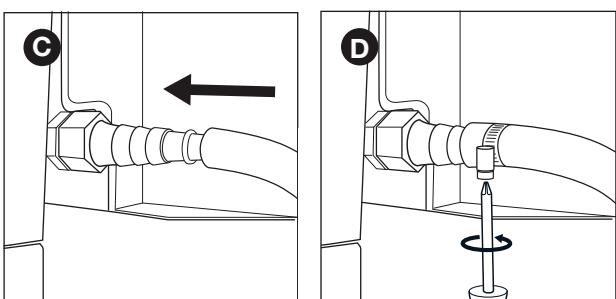


### 6.3.1 Куплунг А

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).

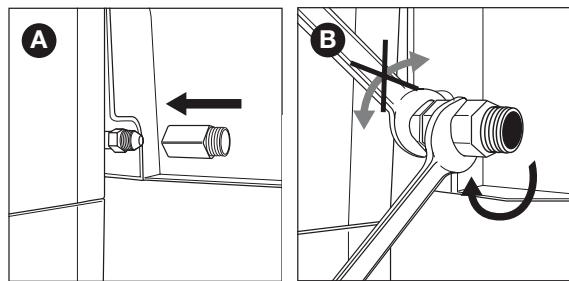


2. Плъзнете маркуча над куплунга (C) и затегнете стягащия пръстен с кръстата отвертка (D).

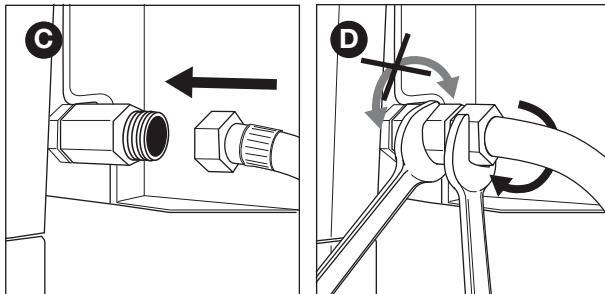
### 6.3.2 Куплунг В

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).



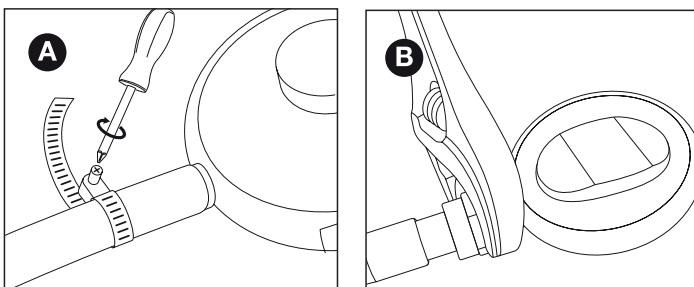
2. Завинтете маркуча за газта за куплунга (C) и го затегнете с двата гаечни ключа. Задръжте куплунга с 22-мм гаечен ключ, докато завъртате маркуча с регулируемия гаечен ключ (D).



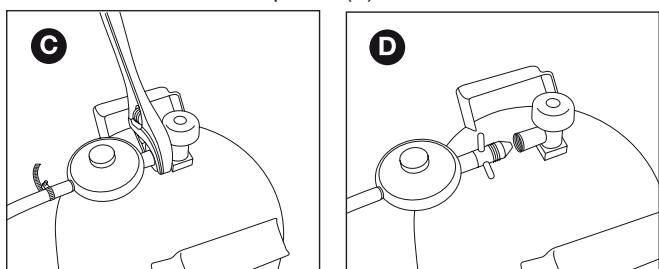
## 6.4 Свързване на маркуча и бутилката към регулатора

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).

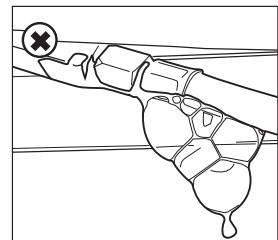
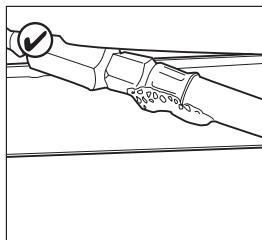


Да се използват само регулатори, съвместими с EN 16129.

## 6.5 Подмяна на бутилката

- Прекъснете газоподаването и поставете всички контролни копчета в положение OFF (Изкл.).
- Разкачете празната бутилка и свържете пълната бутилка.
- Проверете бутилката, маркуча и всички газови връзки за течове. Вижте "7 Проверка за течове на газ".

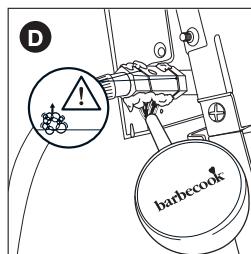
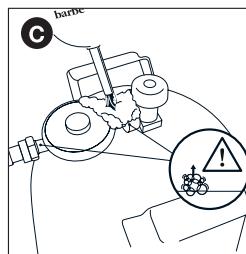
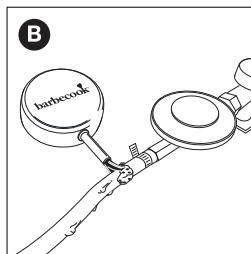
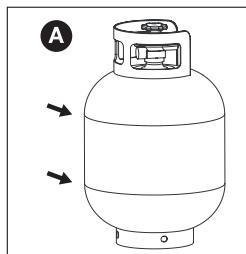
**⚠️** Внимание, когато променяте газовия цилиндър, това трябва да се извършидалеч от източници на възпламеняване.



За да проверите за течове на газ, направете следното:

- Поставете уреда на открито.
- Вземете своя инструмент за тестване на течове и течност за тестване (спрей за теч или смес от вода/сапун).
- Отворете капака и настройте всички контролни копчета до положение OFF (Изкл.).
- Отворете леко газоподаването. Завъртете клапана на 8 газовата бутилка само веднъж.
- 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.

- 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

- 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.
- Проверете отново връзката или компонентите, от които сте открили теч на газ.
- Ако не сте в състояние да коригирате теча, се свържете с търговец на Barbecook. Не използвайте уреда, докато течът не бъде коригиран.

**⚠️** За списък на търговци на Barbecook посетете [www.barbecook.com](http://www.barbecook.com).

## 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.

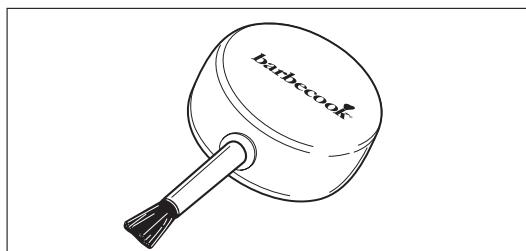
### 7.3 Инструкции за безопасност

- 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 нуждаеме 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

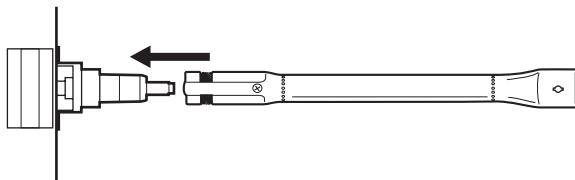
Проверката за теч на газ се осъществява чрез прилагане на течност за тест по всички газови компоненти и конектори. Ако мехурчетата по определен компонент или конектор нараснат, има теч на газ:

## 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, внимнете 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 мазници 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

**i** За да запалите горелките с електрическия запалител, трябва да поставите M батерия в запалителя. Тази батерия не се доставя с уреда. Ще намерите кутията за батерия на запалителя на контролното табло на вашия уред.

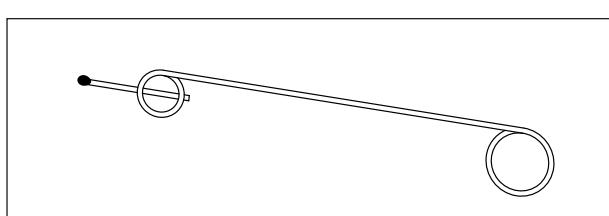
### 9.1 Инструкции за безопасност

- 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 Изповане на запалителя

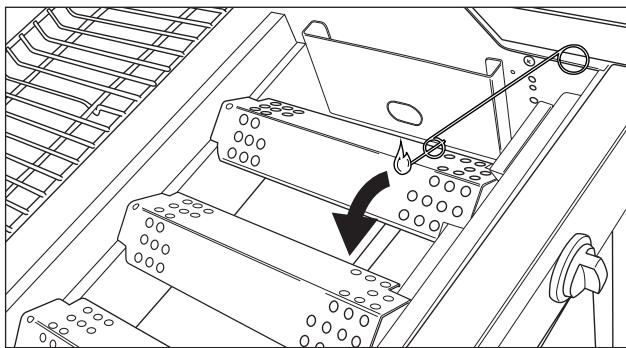
1. Отворете капака и поставете контролните копчета на главните горелки в положение OFF (Изкл.).
2. Ако все още не е запалена друга горелка, отворете газоподаването и изчакайте десет секунди. Това позволява стабилизирането на газта.
3. Натиснете запалителя, докато чуете искри.
4. Докато държите запалителя, поставете контролното копче на средната горелка в положение HIGH (Високо). Винаги запалвайте първо средната горелка и никога не опитвайте да запалите всички главни горелки едновременно.
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. 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.



7. След запалване на една горелка запалете другите горелки, като настройте контролните им копчета до положение HIGH (Високо).

#### 9.2.2 Изповане 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 mm 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).

## **9.4 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.

## **9.5 Повторно запалване на горелките**

Ако някоя горелка изгасне по време на използване, направете следното:

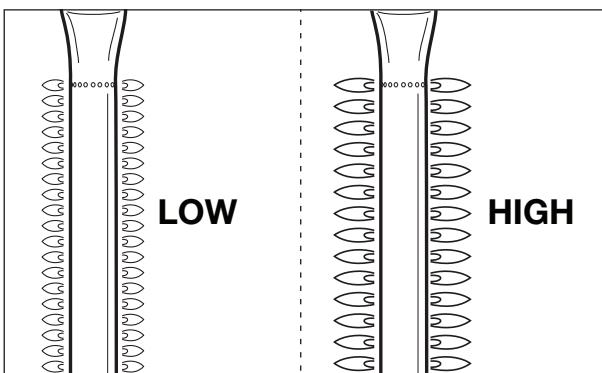
1. Отворете капака и прекъснете газоподаването.
2. Настройте контролните копчета до положение OFF (Изкл.) и изчакайте 5 минути. Това позволява на натрупаната газ да се изпари.
3. Запалете отново горелката(ите)

## 9.6 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	<ol style="list-style-type: none"><li>Незабавно прекъснете газоподаването и настройте всички контролни копчета в положение OFF (Изкл.).</li><li>Вижте "14 Откриване и отстраняване на неизправности", за да определите причината за проблема. Най-вероятно тръбите на Вентури са запушени.</li></ol>
По-високи от купата	<ol style="list-style-type: none"><li>Незабавно прекъснете газоподаването и настройте всички контролни копчета в положение OFF (Изкл.).</li><li>Изчакайте 5 минути, за да позволите на натрупаната газ да се изпари.</li><li>Запалете отново горелката(ите)</li><li>Ако проблемът продължава, вижте "14 Откриване и отстраняване на неизправности", за да определите причината за проблема.</li></ol>



## 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:

- Запалете главната(ите) горелка(и) и настройте контролното(ите) копче(та) на HIGH (Високо).
- Затворете капака и оставете уреда десет минути.
- След десет минути отворете капака и поставете храната върху скарата.
- 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 пригответе, и това как искате да я пригответе, 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 мощнни 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 210 °C. 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 настройте 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 сгответите храната си до съвършенство:

Зона	Гореща?	Използвайте, за да ...
Отпред	Гореща	Печете фини храна (скариди, риба и др.)
В центъра	По-гореща	Пригответе храна, която се нуждае от известно време за готвене (например наденички, пилешки кълки и др.)
Отзад	Най-гореща	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 Избягване на внезапни пламъци:

По време на печене на скара е нормално да се появят внезапни пламъци. Прекалено много 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 запущен 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

Препоръчваме почистване на грила след всяка употреба. Използвайте почистващ препарат Barbecook.



Можете също така да почиствате 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

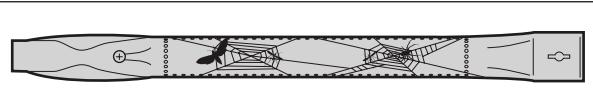
Препоръчваме почистване на купата след всяка употреба. Използвайте почистващ препарат Barbecook.

### 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 запушен горелки и тръби на Вентури, се считат за недостатъчна поддръжка и не се покриват от гаранцията.

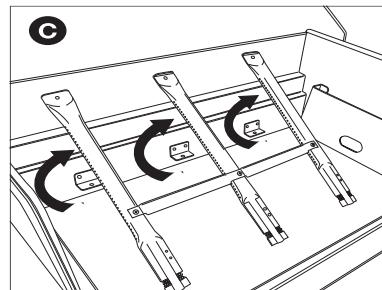
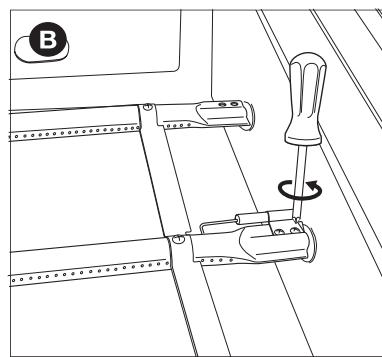
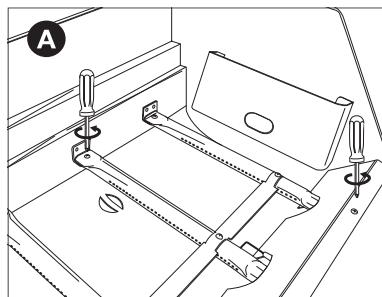
#### 11.3.2 Кога трява да почиствате горелките и тръбите на Вентури?

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	<ul style="list-style-type: none"><li>Не използвайте остри предмети и не удрайте в твърда повърхност.</li><li>Избягвайте контакта със съдени течности, докато уредът все още е горещ.</li><li>Можете да използвате метални гъби и абразивни миещи препарати.</li></ul>
Неръждаема стомана и хром	<ul style="list-style-type: none"><li>Не използвайте агресивни, абразивни или метални миещи препарати.</li><li>Използвайте меки миещи препарати и ги оставете да действат по стоманата.</li><li>Използвайте мека гъба или кърпачка.</li><li>Изплакнете обилно след почистване и изсушете добре преди съхранение.</li></ul>
Прахово покритие	<ul style="list-style-type: none"><li>Не използвайте остри предмети. Използвайте меки почистващи препарати и мека гъба или кърпачка.</li><li>Изплакнете обилно след почистване и изсушете добре преди съхранение.</li></ul>



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.
- Покройте уреда с Barbecook капак. Регистрирайте своя уред на [www.barbecook.com](http://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:

- Вижте номера за справка на частта, от която имате нужда. Ще откриете всички номера за справка под разширението изгледи във втората част на това ръководство и на адрес [www.barbecook.com](http://www.barbecook.com).  
 Ако сте регистрирали уреда си онлайн, автоматично ще бъдете пренасочени към правилния списък във Вашия MyBarbecook профил. Там имате възможност да поръчвате своите части онлайн.
- Поръчайте резервни части чрез [www.barbecook.com](http://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 двугодишна 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.
  - На вътрешната страна на долния преден панел.
- 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.
- На вътрешната страна на долния преден панел.

### **13.2 Диаметри на инжекторите**

- Главна горелка: 1.00 (Spring 3002, 3102, 3112).

## **14 ОТКРИВАНЕ И ОТСТРАНЯВАНЕ НА НЕИЗПРАВНОСТИ**

Проблем	Вероятна(и) причина(и)	Решение(я)
Няма достатъчно топлина	<ul style="list-style-type: none"> <li>Газоподаването не е отворено</li> <li>Тръбите на Вен-тури не са поставени над отворите на клапаните за газта</li> <li>Отворите на горелките са запушени</li> <li>Газовата бутилка е (почти) празна</li> <li>Регулаторът на налягането не е свързан правилно към бутилката и/или маркуча</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Отворете газоподаването</li> <li>Поставете тръбите на Вентури над отворите на клапаните за газта</li> <li>Почистете отворите на горелките или подменете горелките</li> <li>Подменете газовата бутилка</li> <li>Свържете отново регулатора на налягането към бутилката и/или маркуча</li> </ul>
Прекалена топлина и/или внезапни пламъци	<ul style="list-style-type: none"> <li>Храната е прекалено мазна</li> <li>Отворът за изтичане на мазнината е запущен, мазнина в купата и/или мазнина по горелките</li> <li>Температурата е твърде висока</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Изрежете излишната мазнина или настройте горелките на ниско положение</li> <li>Почистете отвора за изтичане на мазнината, купата и горелките</li> <li>Настройте горелките на по-ниска температура и/или печете храната недиректно върху скарата</li> </ul>
Топлината не е разпределена равномерно по повърхността на скарата	<p>Нормално е да има известна разлика в топлината; вижте "1.7 Оптимално възпроизвеждане от топлината" и "10.6 Извлечане на полза от зоните на топлина". Вероятна(и) причина(и) за големи разлики в топлината:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Уредът не е предварително нагрят</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Нагрейте уреда предварително</li> </ul>
Жълти пламъци	<ul style="list-style-type: none"> <li>Запушени горелки или тръби на Вентури</li> <li>Сол по горелките</li> <li>Уредът е свързан към бутан</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Почистете горелките и тръбите на Вентури</li> <li>Почистете горелките</li> <li>Свържете уреда към пропан, използвайки подходящия регулатор на налягането</li> </ul>
Непълен пламък	<ul style="list-style-type: none"> <li>Запушена, пробита или ръждясала горелка</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Почистете или подменете горелката</li> </ul>
Обратни пламъци (пламъци извън тръбите на Вентури/при контролните копчета)	<ul style="list-style-type: none"> <li>Запушени горелки или тръби на Вентури</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Прекъснете газоподаването и настройте горелките в положение OFF (Изкл.).</li> <li>Оставете уреда да се охлади.</li> <li>Почистете горелките и тръбите на Вентури.</li> </ul>
Пламъците са по-високи от ръба на купата	<ul style="list-style-type: none"> <li>Силен вятър</li> <li>Газовата бутилка е (почти) празна</li> <li>Мазнина в купата и/или по горелките</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Поставете уред със задната страна към вятъра</li> <li>Подменете газовата бутилка</li> <li>Почистете купата и горелките</li> </ul>
Регулаторът на налягането бърмчи	<ul style="list-style-type: none"> <li>Горещо време</li> <li>Нова (пълна) газова бутилка</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Това не е опасност или дефект. Би трявало автоматично да спре след известно време.</li> </ul>
Горелката свисти, когато е в положение LOW (Ниско)	<ul style="list-style-type: none"> <li>Замърсен газов инжектор, тръба на Вентури и/или горелка</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Почистете газовия инжектор, тръбата на Вентури и горелката</li> </ul>

Проблем	Вероятна(и) причина(и)	Решение(я)
Горелката не може да се запали (нито със запалител, нито с кибрит)	<ul style="list-style-type: none"> <li>Запушена горелка или тръба на Вентури</li> <li>Няма газоподаване</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Почистете горелката и тръбата на Вентури</li> <li>Отворете газоподаването и натиснете копчето за безопасност на регулатора на налягането (не присъства на всички регулатори)</li> </ul>
Горелката не може да се запали със запалител	<ul style="list-style-type: none"> <li>Не е поставена батерията или батерията е поставена неправилно</li> <li>Средната горелка не е била запалена първо Запалителят не е окабелен правилно</li> <li>Повреден електрод</li> <li>Грешно заземяване</li> <li>Повреден запалител</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Поставете (отново) батерията, като позиционирате правилно клемите</li> <li>Запалете първо средната горелка</li> <li>Проверете и осъществете отново всички връзки на запалителя</li> <li>Подменете електрода</li> <li>Проверете и слободете отново електродите, горелките и запалителя</li> <li>Подменете запалителя</li> </ul>
При натискане на запалителя не излизат искри и не се чува звук	<ul style="list-style-type: none"> <li>Не е поставена батерията или батерията е поставена неправилно</li> <li>Изчертана батерия</li> <li>Бутоњът на запалителя не е слобден правилно</li> <li>Повреден искрогенератор</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Поставете (отново) батерията, като позиционирате правилно клемите</li> <li>Подменете батерията</li> <li>Сглобете отново бутона на запалителя</li> <li>Подменете искрогенератора</li> </ul>
При натискане на запалителя се чува само звук (не се виждат искри)	<ul style="list-style-type: none"> <li>Грешно заземяване</li> <li>Твърде отдалечени един от друг горелка и електрод</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Свържете отново искрогенератора и електродите</li> <li>Леко огънете електрода, за да го приближите до горелката</li> </ul>
Има искри, които не излизат от горелките	<ul style="list-style-type: none"> <li>Грешно окабеляване</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Подменете окабеляването</li> </ul>
Има искри, но не при всички електроди и/или не са достатъчно силни	<ul style="list-style-type: none"> <li>Грешно заземяване</li> <li>Изтощена батерия</li> <li>Мокри или счупени електроди</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Свържете отново искрогенератора и електродите</li> <li>Подменете батерията</li> <li>Изсушете електродите с хартиена кърпа или ги подменете</li> </ul>

# 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	Ponavljači se koncepti .....	272
	• Venturijeve cevi .....	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
	• Ugašanje gorilnikov .....	277
	• Ponovno prižiganje gorilnikov .....	277
	• Preverjanje plamena .....	278
10	Koristni nasveti in namigi .....	278
	• Predhodno segrevanje naprave .....	278
	• Preprečevanje sprijemanja hrane .....	278
	• Neposredno in posredno pečenje .....	278
	• Pečenje z zaprtim pokrovom .....	278
	• Spremljanje temperature .....	278
	• Izkoristite vroča območja .....	278
	• Preprečevanje vzplamtitve ognja .....	279
11	Vzdrževanje naprave .....	279
	• Čiščenje rešetke .....	279
	• Čiščenje kurišča .....	279
	• Čiščenje gorilnikov in venturijskih cevi .....	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	Garancija .....	280
	• Vključeno v garancijo .....	280
	• Izvzeto iz garancije .....	281
13	Tehnične specifikacije .....	281
	• Tipska nalepka .....	281
	• Premeri vbrizgalnika .....	281
14	Odpravljanje težav .....	281

# 1 REGISTRĒJET 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](http://www.barbecook.com).

**i** 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 odprtvo 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 (verando, nadstreškom itd.).
- Napravo postavite na trdno in stabilno površino. Nikoli je ne postavljajte na premikajoče se vozilo (ladjo, prikolico itd.).

### 3.4 Varnostna opozorila

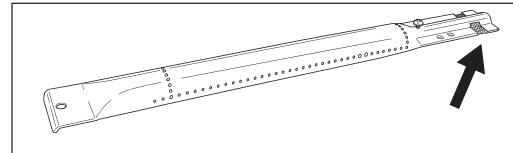
- Uporabljajte samo na prostem.
- Pred uporabo naprave preberite navodila.
- Ne premikajte naprave med uporabo.
- Med uporabo ne puščajte naprave brez nadzora, zlasti če so prisotni otroci in živali.
- OPOZORILO: dostopni deli so lahko zelo vroči. Otroci naj se ne zadržujejo v bližini naprave.
- Uporabite 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 spreminjaite.
- Vsaka sprememba naprave je lahko nevarna.

## 4 PONAVLJAJOČI SE KONCEPTI

Ta del vsebuje definicije nekaterih manj znanih konceptov. Ti koncepti so uporabljeni v več poglavjih priročnika.

### 4.1 Venturijeve cevi

Venturijeve cevi so majhne cevi, ki so pritrjene na vstopne odprtine gorilnikov. Ob strani venturijevih cevi je odprtina. 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 toplovo 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 preprečili 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 zaradi kapljanja maščobe ali marinade.

## 5 SESTAVWANJE NAPRAVE

### 5.1 Varnostna navodila

- Naprave med sestavljanjem ne spreminjaite. 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 poškodb, ki so posledica nepravilnega sestavljanja.

### 5.2 Sestavljanje naprave

Potrebuje križni izvijač, ploščati izvijač in baterijo tipa AA (električni vžigalnik). Baterije napravi niso priložene.

- Namestite napravo na ravno in čisto površino.
- 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 lahko poškodujejo emajl. Uporabite priložene vlaknene podložke, da zaščitite emajl okoli vijakov.

- i** Pretisni omoti lahko vsebujejo več vijakov, kot jih boste potrebovali. Vijaki vam lahko po sestavljanju ostanejo.
- i** Paket vsebuje še zasilni paket z nadomestnimi sestavnimi deli (vijaki, sorniki, vlaknenimi podložkami itd.). Uporabite jih lahko, če ste kak del izgubili ali zlomili.

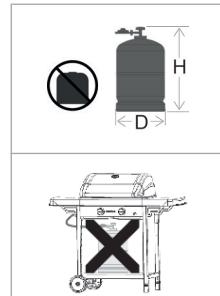
## 6 PRIKLOP PLINA NA NAPRAVO

### 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) morate na primer uporabiti propansko jeklenko s cevjo in regulatorjem za 37 mbar ali butansko jeklenko s cevjo in regulatorjem za 28–30 mbar.

Država	Jeklenka, gibka cev in regulator
DK, GR, NO, SE, EE, LT, LV, CZ, PL, MT, HU, SI, SK, NL	Propan, 30 mbar/ Butan, 30 mbar
ES, GB, IE, PT, BE, FR, LU, IT, CY	Propan, 37 mbar/ Butan, 28 - 30 mbar



**💡** 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 70 cm, ne glede na širino ali premer D jeklenke.

**💡** Regulator tlaka in plinsko jeklenko kupite v kompletu. Vsi regulatorji niso primerni za vse jeklenke.

**💡** 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 spreminjaite predhodno sestavljenih ali zapečatenih delov jeklenke, cevi ali regulatorja tlaka.
- Cev naj bo čim krajsa (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 objekmami (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

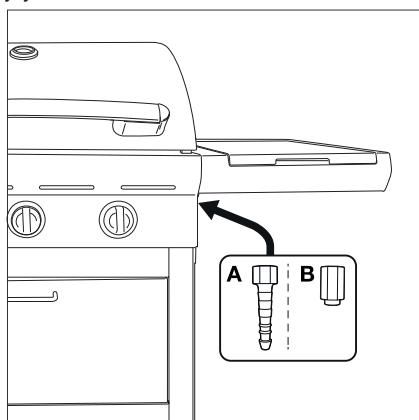
Druge države:

Uporabit 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 spojkki, 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

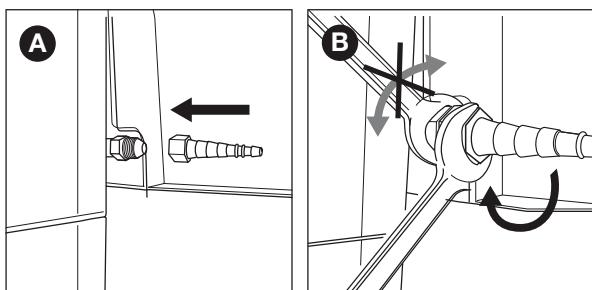
**⚠** Če vaše države ni v preglednici, uporabite spojko, ki izpolnjuje standarde v vaši državi.



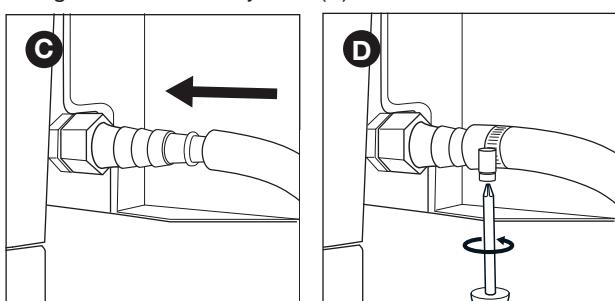
### 6.3.1 SPOJKA A

Potrebujete 19 mm ključ in križni izvijač.

1. Spojko privijte na plinsko cev naprave (A) in jo zategnite z 19 mm ključem (B).



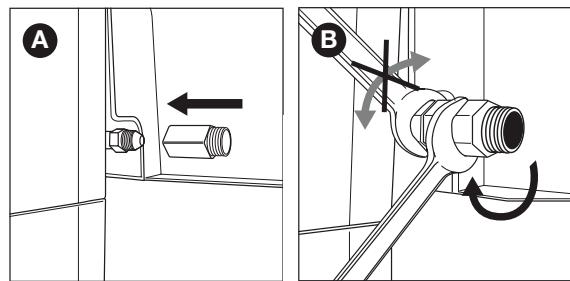
2. Cev potisnite čez spojko (C) in vpenjalni obroč nato zategnite s križnim izvijačem (D).



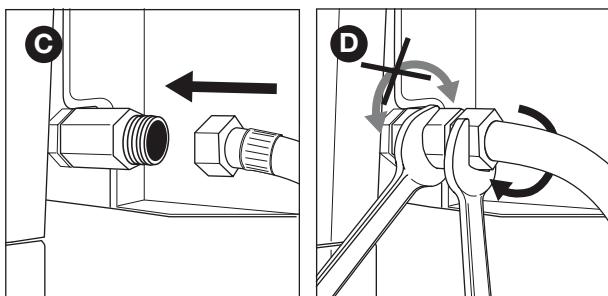
### 6.3.2 SPOJKA B

Potrebujete 22 mm ključ in francoz.

1. Spojko privijte na plinsko cev naprave (A) in jo zategnite z 22 mm ključem (B).



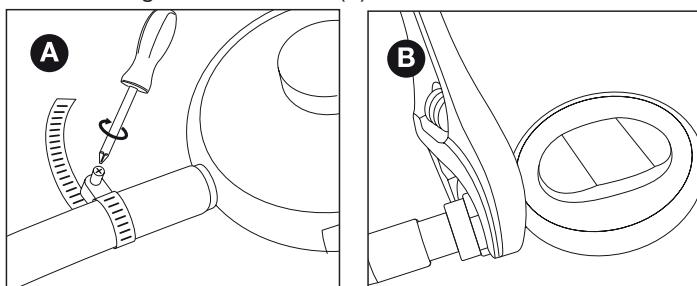
2. Gibko plinsko cev privijte na spojko (C) in jo zategnite z dvema ključema. Spojko držite z 22 mm ključem in medtem gibko cev privijajte s francozom (D).



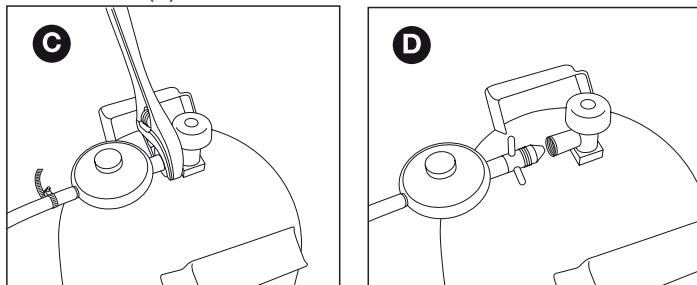
## 6.4 Priključitev gibke cevi in jeklenke na regulator

Potrebujete križni izvijač in/ali francoz, 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 privijte vpenjalni obroč s križnim izvijačem (A).
  - Če ima cev matico, cev privijte 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 privijte v desno in matico zategnite s francozom (C).
  - Če ima regulator vijačno glavo, ga na jeklenko privijte v levo (D).



**⚠** Uporabljajte le regulatorje, ki so skladni s standardom EN 16129.

## 6.5 Zamenjava jeklenke

- Zaustavite dovajanje plina in vse upravljalne gume nastavite na OFF (Izklop).
- Odklopite prazno jeklenko in priklopite polno jeklenko.
- 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.

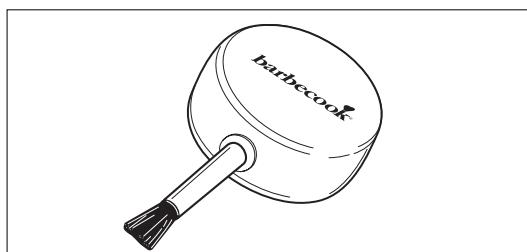
### 7.3 Varnostna navodila

- Napravo postavite na prosto na dobro prezračevano območje. Poskrbite, da v bližini naprave ne bo plamenov ali virov topote.
- Uhajanja plina nikoli ne preverjajte z vžigalnikom ali vžigalicom.
- Ne kadite in gorilnikov ne prižigajte, ko preverjate, ali plin kje uhaja.

### 7.4 Katere materiale potrebujem?

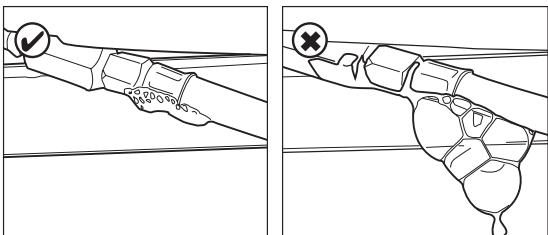
Za preverjanje uhajanja plina potrebujete:

- 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.



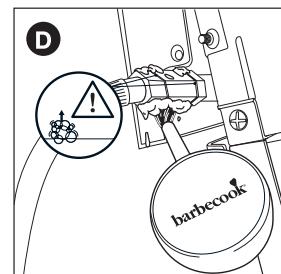
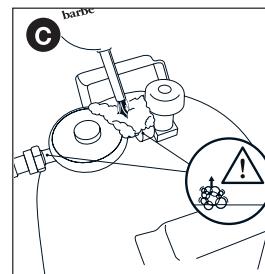
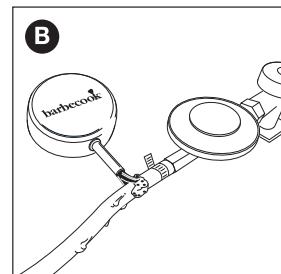
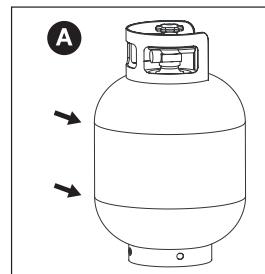
### 7.5 Kako preveriti uhajanje plina

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:

- Napravo postavite na odprt prostor.
- Vzemite orodje za preverjanje uhajanja in preizkuševalno tekočino (razpršilo za preverjanje uhajanja ali mešanico vode/mila).
- Odprite pokrov in vse upravljalne gume nastavite na OFF (Izklop).
- Nekoliko odprite dovajanje plina. Ventil plinske jeklenke zavrtite samo za en obrat.
- 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.

- 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

- 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.
- Ponovno preglejte priključek oz. del, na katerem ste zaznali uhajanje.
- Če uhajanja ne popravite, se obrnite na trgovca Barbecook. Naprave ne uporabljajte, dokler uhajanje ni popravljeno.

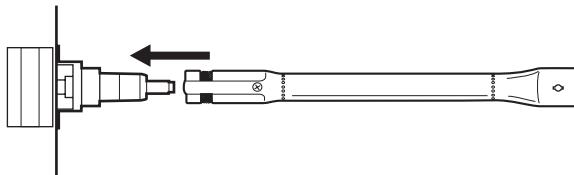
**⚠️** Za seznam trgovcev Barbecook v vaši bližini obiščite [www.barbecook.com](http://www.barbecook.com).

## 8 PRIJAVLJANJE NAPRAVE ZA UPORABO

### 8.1 Pred vsako uporabo

Vsakič ko uporabljate napravo, poskrbite, da:

- Bo postavljena na ustrezem mestu. Glejte "3.3 Izbiranje primerenega mesta uporabe".
- Plinska gibka cev se ne vleče po tleh in ne more priti v stik z vročo površino ali kapljajočo mašcobo.
- 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 morajo 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 vse 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 pred 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 mašcobo, 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



Da bi gorilnike prižgali z električnim vžigalnikom, morate v vžigalnik vstaviti baterijo tipa M. Baterija napravi ni priložena. Ohišje baterije za vžigalnik najdete na upravljalni plošči vaše naprave.

### 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 prižgate gorilnik.
- Med prižiganjem gorilnika se nikoli ne nagibajte neposredno čezjen.

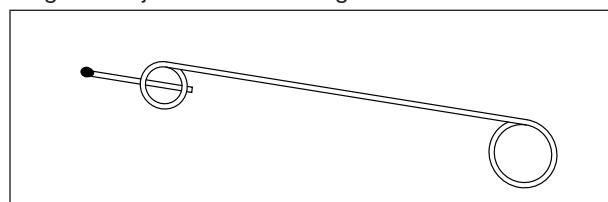
### 9.2 Prižiganje glavnih gorilnikov

#### 9.2.1 UPORABA VŽIGALNIKA

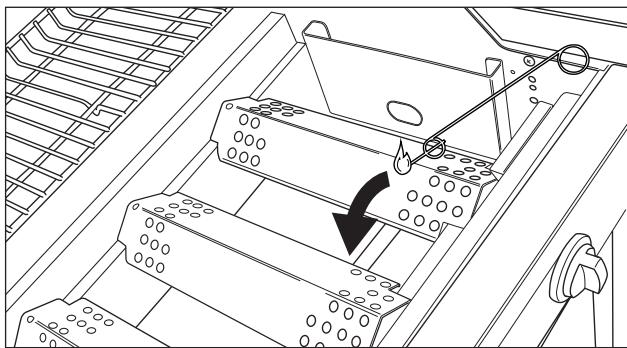
1. Odprite pokrov in upravljalne gumbe glavnih gorilnikov nastavite na OFF (Izklop).
2. Če ni prižgan še noben drug gorilnik, odprite dovajanje plina in počakajte deset sekund. Na ta način se plin stabilizira.
3. Pritisnjte gumb vžigalnika, dokler ne zaslišite iskrenja.
4. Medtem ko držite vžigalnik, upravljalni gumb sredinskega gorilnika nastavite na HIGH (Visoko). Vedno najprej prižgite sredinski gorilnik in nikoli ne prižigajte vseh glavnih gorilnikov hkrati.
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. Če se še vedno ne prižge, ga poskusite prižgati z vžigalicu ali glejte "14 Odpravljanje težav", da ugotovite vzrok težave.
7. Ko je gorilnik prižgan, prižgite še ostale gorilnike, tako da njihove upravljalne gumbe nastavite na HIGH (Visoko).

#### 9.2.2 UPORABA VŽIGALICE

1. Vžigalicu 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 vžigalicu 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 gume nastavite na HIGH (Visoko).

## **9.4 Ugašanje gorilnikov**

Če gorilnikov več ne boste uporabljali, jih morate ugasniti. Storite naslednje:

1. Ustavite dovajanje plina.
  2. Upravljalne gume gorilnikov nastavite na OFF (Izklop).
- 💡** S tem ko najprej zaprete dovajanje plina, boste poskrbeli, da plina ne bo v napravi.

## **9.5 Ponovno prižiganje gorilnikov**

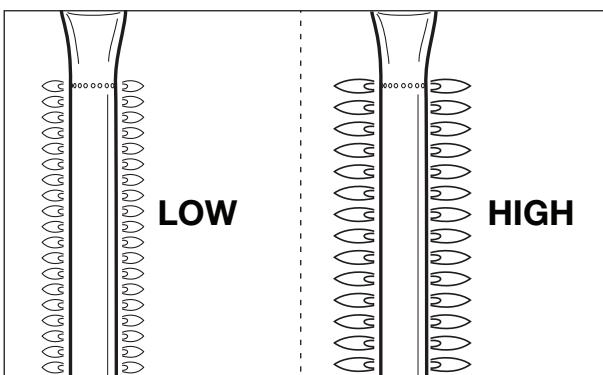
Če gorilnik med uporabo ugasne, storite naslednje:

1. Odprite pokrov in zaprite dovajanje plina.
2. Upravljalne gume nastavite na OFF (Izklop) in počakajte 5 minut. Na ta način lahko se nakopičeni plin sprosti.
3. Ponovno prižgite gorilnik(-e).

## 9.6 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	<ol style="list-style-type: none"><li>Tako zaustavite dovajanje plina in vse upravljalne gume nastavite na OFF (izklop).</li><li>Glejte "14 Odpravljanje težav", da ugotovite vzrok težave. Najverjetnejše so zamašene venturijeve cevi.</li></ol>
Sega čez rob kurišča	<ol style="list-style-type: none"><li>Tako zaustavite dovajanje plina in vse upravljalne gume nastavite na OFF (izklop).</li><li>Počakajte 5 minut, da se nakopičeni plin sprosti.</li><li>Ponovno prižgite gorilnik(-e).</li><li>Če težave niste odpravili, glejte "14 Odpravljanje težav", da ugotovite vzrok težave.</li></ol>



## 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:

- Prižgite gorilnik(-e) in upravljalni(-e) gumb(-e) nastavite na HIGH (Visoko).
- Zaprite pokrov in pustite napravo tako delovati deset minut.
- Po desetih minutah odprite pokrov in položite hrano na rešetko.
- če zdaj potrebujete manj toplote, upravljalni(-e) gumb(-e) nastavite na nižji položaj.

### 10.2 Preprečevanje sprijemanja hrane

Da se hrana ne bi sprijela na rešetko:

- 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 rešetko.
- 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 210 °C. 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 topločno čim bolj enakomerno porazdelijo čez rešetko. Tudi kljub enakomerному 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, ribi itd.)
Sredina	Bolj vroče	Priprava hrane, ki se peče dlje časa (npr. klobase, piščančja bedra itd.)
Zadaj	Najbolj vroče	Popečenje mesa in zelenjave

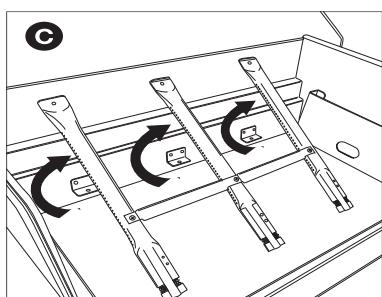
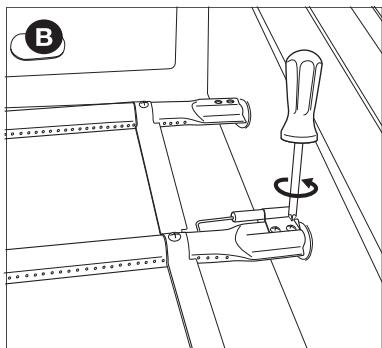
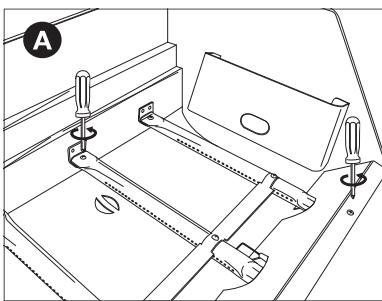


Vroča območja lahko ustvarite tudi s prilagajanjem moči gorilnikov. Tako lahko, na primer, gorilnik nastavite na nižji položaj in območje nad tem gorilnikom uporabite za pečenje nežnih kosov hrane ali hrane, ki se peče dlje časa.

## 10.7 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 vzplamtitve 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 prestrežna 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

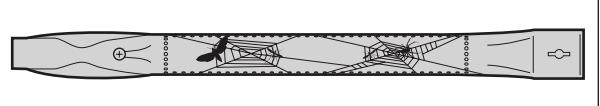
Priporočamo, da kotel po vsaki uporabi očistite s čistilom Barbecook.

### 11.3 Čiščenje gorilnikov in venturijevih cevi

#### 11.3.1 ZAKAJ ČISTITI GORILNIKE IN VENTURIJEVE CEVI?

Pajki in insekti lahko v gorilnikih in venturijevih cevih spletejo mreže ter postavijo gnezda. Te lahko blokirajo dovanjanje 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 upravljalnih gumbih. Tak ogenj se razsreži in lahko povzroči resne telesne poškodbe ter materialno škodo.



Poškodbe, ki nastanejo zaradi blokiranih gorilnikov in venturijevih cevi, se štejejo kot neprimerno vzdrževanje in zanje garancija ne velja.

#### 11.3.2 KDAJ ČISTITI GORILNIKE IN VENTURIJEVE CEVI?

Gorilnike in venturijeve cevi vaše naprave 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 slike če opazite, da je kateri od gorilnikov poškodovan, ga morate zamenjati.

## **11.4 Vzdrževanje emajliranih delov, delov iz nerjavecega jekla, delov iz kroma in delov s praškastim premazom**

Material	Kako vzdrževati ta material
Emajl	<ul style="list-style-type: none"><li>Ne uporabljajte ostrih predmetov in ne udarjajte ob trde površine.</li><li>Preprečite stik s hladnimi tekočinami, ko je emajl še vroč.</li><li>Uporabite lahko kovinske gobice in abrazivne detergente.</li></ul>
Nerjaveče jeklo in krom	<ul style="list-style-type: none"><li>Ne uporabljajte agresivnih, abrazivnih ali kovinskih sredstev za čiščenje.</li><li>Uporabljajte blage detergente in jih pustite delovati na jeklu.</li><li>Uporabite mehko gobico ali krpo.</li><li>Po čiščenju dobro sperite in posušite, preden shranite.</li></ul>
S praškastim premazom	<ul style="list-style-type: none"><li>Ne uporabljajte ostrih predmetov. Uporabljajte blage detergente in mehko gobico ali krpo.</li><li>Po čiščenju dobro sperite in posušite, preden shranite.</li></ul>

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 neprimereno 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 pārkātās

## **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 ovijte v papir.
- Napravo pokrijte s pokrivalom Barbecook. Registrirajte vašo napravo na spletnem naslovu [www.barbecook.com](http://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 izpostavljeni 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 topotli, je treba občasno zamenjati. Za naročilo nadomestnega dela:

- 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](http://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 spletja.
- Nadomestni del naročite na spletni strani [www.barbecook.com](http://www.barbecook.com) ali na prodajnem mestu. Dele, ki jih krije garancija, lahko naročite samo na prodajnem mestu.

## **12 GARANCIJA**

### **12.1 Vključeno v garancijo**

Za vašo napravo velja dvoletna garancija, ki začne teči z dnem nakupa. Ta garancija velja za vse proizvodne 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 serijsko številko vaše naprave. Ta serijska številka 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 spodnjega sprednjega panela.
- 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 izpoljen, ne morete zahtevati kakršnihkoli povračil. V vseh primerih je garancija omejena na popravilo ali zamenjavo pokvarjenega(-ih) dela(-ov).

## 12.2 Izvzeto iz garancije

Garancija ne velja za naslednje poškodbe in napake:

- Normalno obrabo (rjavenje, preoblikovanje, razbarvanje itd.) delov, ki so neposredno izpostavljeni ognju ali intenzivni topoti. 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.

## 14 ODPRAVWANJE TEŽAV

Težava	Najverjetnejši vzrok(-i)	Rešitev/rešitve
Ni dovolj topote	<ul style="list-style-type: none"><li>Dovajanje plina ni odprto</li><li>Venturijeve cevi niso nameščene čez odprtine na plinskih ventilih</li><li>Odprtine na gorilniku zamašene</li><li>Plinska jeklenka (skoraj) prazna</li><li>Regulator tlaka ni pravilno priklopil na jeklenko in/ali cev</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>Odprite dovajanje plina</li><li>Venturijeve cevi namestite čez odprtine na plinskih ventilih</li><li>Očistite odprtine na gorilniku ali zamenjajte gorilnike</li><li>Zamenjajte plinsko jeklenko</li><li>Regulator tlaka znova priklopite na plinsko jeklenko in/ali cev</li></ul>
Prekomerna topota in/ali vzplamtitve ognja	<ul style="list-style-type: none"><li>Hrana preveč mastna</li><li>Odprtina za izpuščanje mašcobe zamašena, mašcoba v kurišču in/ali na gorilnikih</li><li>Temperatura previsoka</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>Odrezite odvečne mastne kose ali nastavite gorilnike na nižji položaj</li><li>Očistite odprtino za izpuščanje mašcobe, kurišče in gorilnike</li><li>Gorilnike nastavite na nižjo temperaturo in/ali hrano pecite neposredno</li></ul>
Topota ni enakomerno razporejena čez površino rešetke	Nekatere temperaturne razlike so običajne, glejte "1.7 Optimalno izkoriščanje topote" in "10.6 Izkoristite vroča območja". Najverjetnejši vzrok(-i) za velike razlike v topoti: <ul style="list-style-type: none"><li>Naprava ni bila predhodno segreta</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>Predhodno segrejte napravo</li></ul>
Rumeni plameni	<ul style="list-style-type: none"><li>Gorilniki ali venturijeve cevi so zamašeni</li><li>Sol na gorilnikih</li><li>Naprava priklopljena na butan</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>Očistite gorilnike in venturijeve cevi</li><li>Očistite gorilnike</li><li>Napravo priklopite na propan in uporabite ustrezni regulator tlaka</li></ul>
Neenakomeren plamen	<ul style="list-style-type: none"><li>Gorilnik zamašen, preluknjan ali zarjavel</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>Očistite ali zamenjajte gorilnik</li></ul>
Širjenje ognja (plameni zunaj venturijevih cevi/na upravljalnih gumbih)	<ul style="list-style-type: none"><li>Gorilniki ali venturijeve cevi so zamašeni</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>Zaprite dovajanje plina in gorilnike nastavite na OFF (Izklop).</li><li>Pustite, da se naprava ohladi.</li><li>Očistite gorilnike in venturijeve cevi.</li></ul>
Plameni segajo čez rob kurišča	<ul style="list-style-type: none"><li>Veliko vetra</li><li>Plinska jeklenka (skoraj) prazna</li><li>Mašcoba v kurišču in/ali na gorilnikih</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>Napravo postavite tako, da bo zadnja stran obrnjena proti vetru</li><li>Zamenjajte plinsko jeklenko</li><li>Očistite kurišče in gorilnike</li></ul>
Regulator tlaka brni	<ul style="list-style-type: none"><li>Vroče vreme</li><li>Nova (polna) plinska jeklenka</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>Ni nevarno ali okvara. Čez nekaj časa bi moralo samo od sebe prenehati.</li></ul>
Gorilnik piska, ko je nastavljen na LOW (Nizko)	<ul style="list-style-type: none"><li>Vbrizgalnik plina, venturijeva cev in/ali gorilnik umazani</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>Očistite vbrizgalnik plina, venturijevo cev in gorilnik</li></ul>

## 13 TEHNIČNE SPECIFIKACIJE

### 13.1 Tipska nalepka

Na tipski nalepki so navedene vse tehnične specifikacije vaše naprave. Navedena je:

- V drugem delu tega priročnika.
- Na notranji strani spodnjega sprednjega panela.

### 13.2 Premeri vbrizgalnika

- Glavni gorilnik: 1.00 (Spring 3002, 3102, 3112).

Težava	Najverjetnejši vzrok(-i)	Resitev/resitve
Gorilnika ni mogoce prizgati (bodisi z vzigalnikom bodisi z vzigalico)	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Gorilnik ali venturijska cev zamazena</li> <li>• Ni dovajanja plina</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ocistite gorilnik in venturijsko cev</li> <li>• Odprite dovajanje plina in pritisnite varnostni gumb na regulatorju tlaka (nimajo ga vsi regulatorji)</li> </ul>
Gorilnika z vzigalnikom ni mogoce prizgati	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Baterija ni vstavljena ali je vstavljena napacno</li> <li>• Sredinski gorilnik se ne prizge prvi</li> <li>• Ozicenje vzigalnika ni pravilno speljano</li> <li>• Poskodovana elektroda</li> <li>• Pokvarjeno ozemljilo</li> <li>• Pokvarjen vzigalnik</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• (Ponovno) vstavite baterijo s pravilno usmeritvijo polov</li> <li>• Najprej prizgite sredinski gorilnik</li> <li>• Preverite in ponovno sestavite vse priključke vzigalnika</li> <li>• Zamenjajte elektrodo</li> <li>• Preverite in ponovno sestavite elektroda, gorilnike in vzigalnik</li> <li>• Zamenjajte vzigalnik</li> </ul>
Ob pritisku na vzigalnik ni iskre in zvoka	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Baterija ni vstavljena ali je vstavljena napacno</li> <li>• Prazna baterija</li> <li>• Gumb vzigalnika ni pravilno namescen</li> <li>• Pokvarjen generator isker</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• (Ponovno) vstavite baterijo s pravilno usmeritvijo polov</li> <li>• Zamenjajte baterijo</li> <li>• Ponovno namestite gumb vzigalnika</li> <li>• Zamenjajte generator isker</li> </ul>
Ob pritisku na vzigalnik je samo zvok (brez isker)	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Pokvarjeno ozemljilo</li> <li>• Gorilnik in elektroda prevec narazen</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ponovno prikljucite generator isker in elektroda</li> <li>• Elektrodo nekoliko ukrivite, da bo blizje gorilniku</li> </ul>
Pojavljajo se iskre, ki pa ne prihajajo iz gorilnikov	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Napacno ozicenje</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Zamenjajte ozicenje</li> </ul>
Pojavljajo se iskre, a ne na vseh elektrodah in/ali niso dovolj mocne	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Pokvarjeno ozemljilo</li> <li>• Baterija skoraj izpraznjena</li> <li>• Mokre ali zlomljene elektroda</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ponovno prikljucite generator isker in elektroda</li> <li>• Zamenjajte baterijo</li> <li>• Elektroda posusite s papirnatimi brisacami ali jih zamenjajte</li> </ul>

# HR - KORISNIČKI PRIRUČNIK

1	Registrirajte Vaš uređaj .....	284
2	O ovom priručniku .....	284
3	Važne sigurnosne napomene.....	284
	• Pročitajte i slijedite upute.....	284
	• Budite oprezni s plinom .....	284
	• Odaberite odgovarajuću lokaciju .....	284
	• Sigurnosna upozorenja .....	284
4	Često korišteni pojmovi .....	284
	• Redukcijske cijevi .....	284
	• Zaštitni poklopci na plamenicima .....	285
	• Emajl .....	285
	• Iznenadni plamsaji .....	285
5	Sklapanje uređaja .....	285
	• Sigurnosne upute.....	285
	• Kako biste sklopili uređaj.....	285
6	Priklučivanje plina na uređaj .....	285
	• Koji spremnik za plin, crijevo i regulator? .....	285
	• Sigurnosne upute.....	285
	• Priklučivanje crijeva na uređaj.....	285
	• Priklučivanje crijeva i spremnika na regulator .....	286
	• Zamjena spremnika .....	287
7	Provjera curenja plina .....	287
	• Zašto trebate provjeravati curenje plina? .....	287
	• Kada trebate provjeravati curenje plina? .....	287
	• Sigurnosne upute .....	287
	• Koje materijale trebam? .....	287
	• Kako biste provjerili curenje plina .....	287
	• U slučaju curenja plina.....	287
8	Pripremanje uređaja za upotrebu.....	288
	• Prije svake uporabe .....	288
	• Prije prve uporabe (nakon dužeg vremena) .....	288
	• Prvo zagrijavanje uređaja.....	288
9	Paljenje plamenika .....	288
	• Sigurnosne upute .....	288
	• Paljenje glavnih plamenika.....	288
	• Isključivanje plamenika .....	289
	• Ponovno paljenje plamenika.....	289
	• Provjera plamena .....	290
10	Korisni savjeti i trikovi .....	290
	• Zagrijavanje uređaja.....	290
	• Sprečavanje lijepljjenja hrane .....	290
	• Izravno i neizravno pečenje.....	290
	• Pečenje sa zatvorenim poklopcom .....	290
	• Praćenje temperature.....	290
	• Iskorištavanje toplinskih zona.....	290
	• Izbjegavanje iznenadnih plamsaja .....	291
11	Održavanje uređaja.....	291
	• Čišćenje rešetke .....	291
	• Čišćenje zdjele .....	291
	• Čišćenje plamenika i reduksijskih cijevi.....	291
	• Održavanje dijelova od emajla, nehrđajućeg čelika, kroma i elektrostatske boje u prahu .....	292
	• Pospremanje uređaja .....	292
	• Pohrana spremnika s plinom .....	292
	• Naručivanje rezervnih dijelova .....	292
12	Jamstvo .....	292
	• Obuhvaćeno .....	292
	• Nije obuhvaćeno .....	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.

Registrirajte li svoj proizvod Barbecook putem interneta, moći ćete uživati u sljedećim prednostima:

- Dobit ćete pristup cijelom korisničkom priručniku i moći ćete se upoznati s radom svih dijelova uređaja.
- 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 savjete, 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](http://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 slijedite upute

Pročitajte upute prije korištenja uređaja. Uvijek pažljivo slijedite upute. Sklapanje ili uporaba uređaja na način drugačiji od navedenog može izazvati požar i materijalnu štetu.

 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 otvorenom 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 kućištu.
- Pazite da uređaj nije ispod nadstrešnica (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

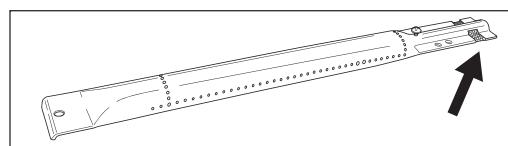
- Koristite isključivo na otvorenom.
- Prije upotrebe uređaja pažljivo pročitajte upute.
- Nemojte pomicati uređaj tijekom upotrebe.
- Uređaj u radu nemojte ostavljati bez nadzora, posebice u blizini djece i/ili životinja.
- UPOZORENJE: Dostupni dijelovi mogu biti vrlo vrući. Držite izvan dohvata male djece.
- Prilikom rada s vrućim dijelovima (poklopac, rešetka...) 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 modificirati.
- Svaka izmjena uređaja može biti opasna.

## 4 ČESTO KORIŠTENI POJMOVI

U ovom dijelu pronaći ćete objašnjenja nekih manje poznatih pojmovi. Ovi pojmovi javljaju se u mnogim poglavljima ovog priručnika.

### 4.1 Redukcijske cijevi

Redukcijske cijevi su male cijevi spojene na ulaz u plamenike. Na strani redukcijskih cijevi postoji 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. Otvor na stranama poklopca također raspoređuju toplinu na rešetku, tako da se rešetka zagrijava mnogo brže i ravnomjernije.

## 4.3 Emajl

Neki dijelovi uređaja prekriveni su slojem rastopljenog stakla zvanim emajl. Ovaj emajl štiti metal od korozije. Emajl je materijal 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 koji pokriva dijelovi emajla mogu se odlomiti ako uređaj ne koristite pravilno. Kako biste izbjegli probleme budite oprezni prilikom sklapanja emajliranih dijelova i uvijek 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 tijekom montaže. Jako je opasno i nije dopušteno mijenjati dijelove koji su prethodno spojeni ili zatvoreni od strane proizvođača.
- Uvijek pažljivo slijediti upute 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, ravni odvijač i AA baterija (električni upaljač). Baterije nisu isporučene uz uređaj.

- Postavite uređaj na ravnu i čistu površinu.
- 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 oštetići emajl. Upotrijebite dobiveni brtveni prsten od tkanine kako biste zaštitali emajl oko vijaka.

**i** Blister pakiranja mogu sadržavati više vijaka nego što je potrebno. Može Vam preostati vijaka nakon sklapanja.

**i** Pakiranje uključuje pribor za nuždu s rezervnim dijelovima (vijci, zakovice, brtveni prsteni od tkanine ...). Možete ih upotrijebiti u slučaju da ste izgubili ili polomili neke dijelove.

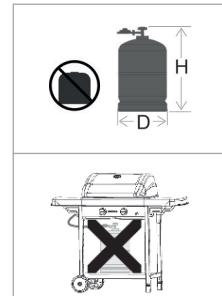
# 6 PRIKWUČIVANJE PLINA NA UREĐAJ

## 6.1 Koji spremnik za plin, crijevo i regulator?

Prije spajanja uređaja na plin, morate kupiti plinsku bocu, crijevo i regulator tlaka. U tablici u nastavku prikazano je koju bocu, crijevo i regulator trebate koristiti.

Npr., u Belgiji (BE) morate 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, CZ, PL, MT, HU, SI, SK, NL	Propan, 30 mbar/ Butan, 30 mbar
ES, GB, IE, PT, BE, FR, LU, IT, CY	Propan, 37 mbar/ Butan, 28 - 30 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 70 cm, bez obzira na širinu i promjer (D) boce.

**💡** Regulator tlaka i plinsku bocu kupite zajedno. Ne pristajući regulatori na sve boce.

**💡** Koristite isključivo crijevo za plin i regulator koji su homologirani za upotrebu u vašoj zemlji.

## 6.2 Sigurnosne upute

- Nikad ne priključujte spremnik izravno na uređaj. Uvijek prvo postavite regulator pritiska na spremnik.
- Nikad ne izmjenjujte prethodno spojene ili zatvorene dijelove spremnika, crijeva ili regulatora pritiska.
- Crijevo neka bude što kraće (najviše 1,5 m) kako se ne bi vuklo po podu.
  - Nikad ne izobličujte i ne uvrćite crijevo. Ne povlačite crijevo i ne bušite ga. Crijevo držite dalje od onih dijelova roštilja koji se jako zagrijavaju. Provjerite razvlačili se savitljivo crijevo normalno, bez uvijanja i povlačenja.
  - Zamijenite ga ako je oštećeno ili napuklo, kada to zahtijevaju nacionalni propisi ili ako mu je istekao rok trajanja (npr. Francuska)
  - Boca uvijek mora 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 uređaj

Francuska:

Opremu možete koristiti s dvije vrste savitljivih crijeva:

- Savitljivo crijevo dizajnirano 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 standardom 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.

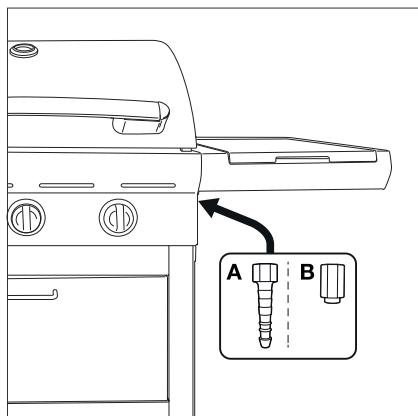
Druge države:

Trebate koristiti sa savitljivim crijevima predviđenima za butan/propan. Duljina crijeva ne smije prekoračivati 1,50 m.

Kako biste priključili crijevo za dovod plina na uređaj, morate postaviti spojku na plinsku cijev na uređaju. Uredaj je isporučen s dvije spojke, namijenjene za određene zemlje:

Zemlja	Spojka
BE, CH, CZ, DK, ES, FI, GB, IE, IT, PT, SI	Spojka A
FR	Spojka B

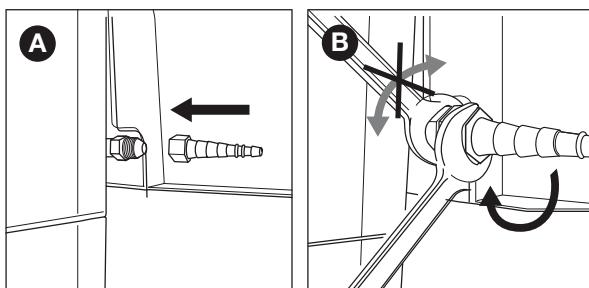
**⚠️** Ako Vaša zemlja nije navedena u tablici, upotrijebite spojku koja je u skladu s Vašim državnim standardima.



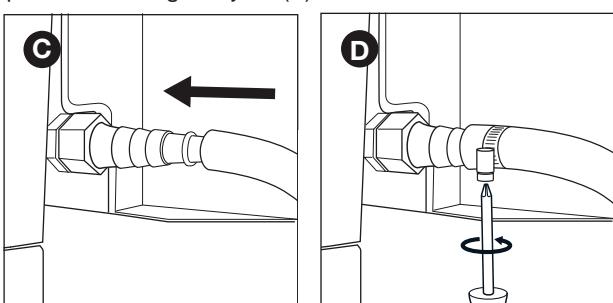
### 6.3.1 SPOJKA A

Potreban Vam je ključ od 19 mm i križni odvijač.

1. Pričvrstite spojku na plinsku cijev uređaja (A) i pritegnite je s pomoću ključa od 19 mm (B).



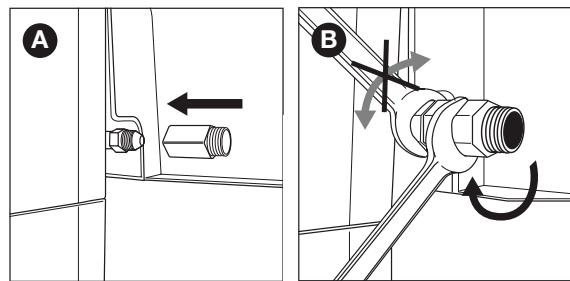
2. Nataknite crijevo na spojku (C) i pritegnite stezni prsten pomoću križnog odvijača (D).



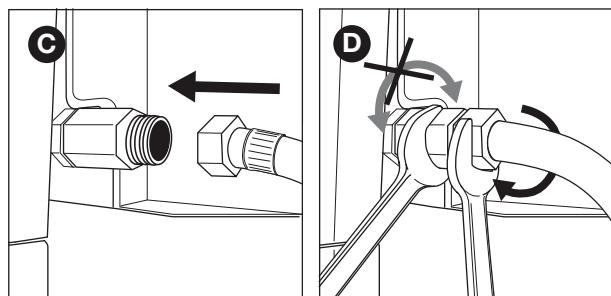
### 6.3.2 SPOJKA B

Potreban Vam je ključ od 22 mm i podešivi ključ.

1. Pričvrstite spojku na plinsku cijev uređaja (A) i pritegnite je s pomoću ključa od 22 mm (B).



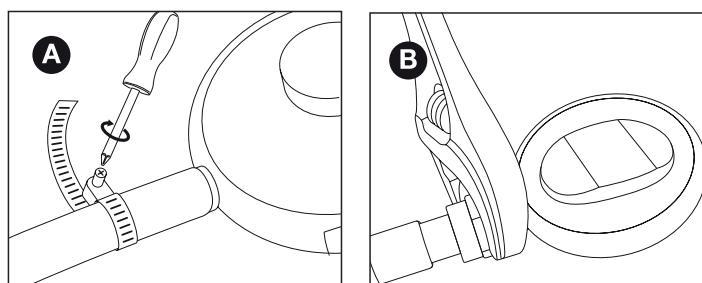
2. Pričvrstite crijevo za dovod plina na spojku (C) i pritegnite ga s pomoću dva ključa. Držite spojku s pomoću ključa od 22 mm i okrećite crijevo s pomoću podešivog ključa (D).



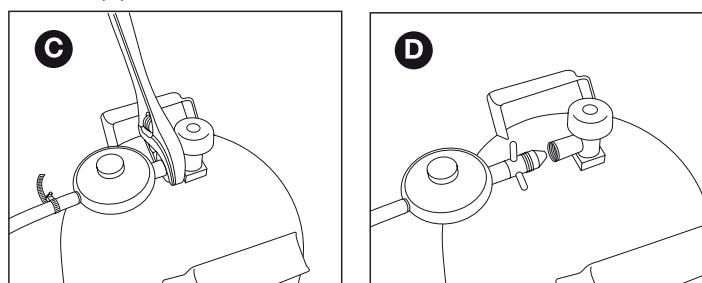
## 6.4 Priključivanje crijeva i spremnika na regulator

Ovisno o vrsti regulatora pritiska koji koristite trebat će Vam križni odvijač i/ili podešivi ključ.

1. Spojite crijeva na regulator pritiska. Učinite jedno od navedenog:
  - Ako crijevo ima stezni prsten, nataknite crijevo na regulator i pritegnite stezni prsten pomoću križnog odvijača (A).
  - Ako crijevo ima navrtanj, pričvrstite crijevo na regulator i pritegnite navrtanj pomoću podešivog 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 podešivog ključa (C).
  - Ako regulator ima vijčani navoj, pričvrstite regulator na spremnik u smjeru obrnutom od smjera kazaljke na satu (D).

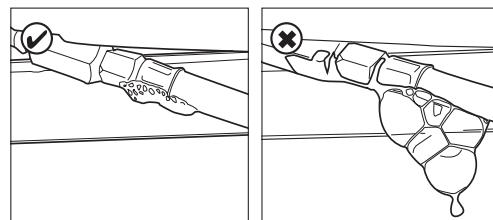


**⚠️** Koristite se samo regulatorima koji su sukladni s EN 16129.

## 6.5 Zamjena spremnika

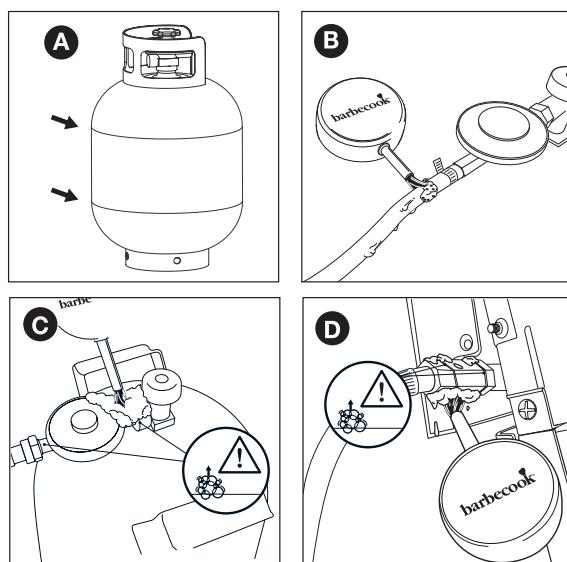
- Zatvorite dovod plina i postavite sve kontrolne čvorove na OFF.
- Odspojite prazni spremnik i priključite puni spremnik.
- Provjerite spremnik, crijeva i sve plinske spojeve zbog curenja. Pogledajte "7 Provjera curenja plina".

**⚠️** Pozor, kada vršite zamjenu boce s plinom, to se mora obaviti dalje od svih izvora zapaljenja.



Kako biste provjerili curenje plina postupite na sljedeći način:

- Postavite uređaj vani.
- Uzmite svoj alat za provjeru curenja i tekućinu za testiranje (sprej za curenje ili mješavinu vode i sapuna).
- Otvorite poklopac i postavite sve kontrolne čvorove na OFF.
- Malo otvorite dovod plina. Samo jednom okrenite ventil na spremniku s plinom.
- Usisajte malo tekućine za provjeru pomoću alata za provjeru curenja i nanesite je na područje koje želite provjeriti. Morate provjeriti:
  - Zavarene dijelove spremnika s plinom (A)
  - Crijevo (B)
  - Spojeve između spremnika i regulatora pritiska i između regulatora pritiska i crijeva (C)
  - Spoj između crijeva i uređaja (D)



**⚠️** Vaš regulator pritiska i spojka mogu biti drugačiji od onih prikazanih na slikama.

- Učinite jedno od navedenog:
  - Ako otkrijete 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

- Zatvorite dovod plina i učinite jedno od navedenog:
  - Ako otkrijete curenje na jednom od spojeva, pritegnite taj spoj.
  - Ako otkrijete curenje na spremniku ili crijevu, zamijenite spremnik ili crijevo.
- Ponovno provjerite spoj ili dio na kojem ste otkrili curenje.
- Ako curenje nije popravljene, obratite se Barbecook dobavljaču. Nemojte koristiti uređaj dok se curenje ne popravi.

**⚠️** Za popis obližnjih Barbecook dobavljača pogledajte [www.barbecook.com](http://www.barbecook.com).



## 7.5 Kako biste provjerili curenje plina

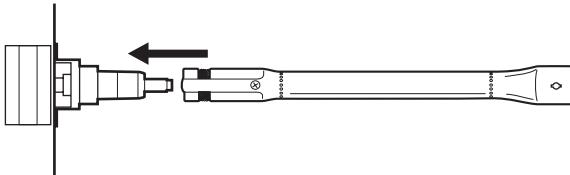
Provjerite postoji li curenje plina nanošenjem tekućine za testiranje na sve plinske komponente i spojeve. Ako mjehurići na određenoj komponenti ili spoju počnu rasti, tu dolazi do curenja plina.

## 8 PRIPREMANJE UREĐAJA ZA UPOTREBU

### 8.1 Prije svake 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 može 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 reduksijske cijevi nisu blokirani grijezdima insekata ili paukovim mrežama. Pogledajte "11.3 Čišćenje plamenika i reduksijskih cijevi".
- Plamenici su ispravno sastavljeni. Redukcijske cijevi trebaju biti postavljene iznad otvora plinskih ventila.



Ako želite biti potpuno sigurni da je Vaša plinska instalacija u redu, možete provjeriti postoji li curenje plina na Vašem uređaju prije svake uporabe. Pogledajte "7 Provjera curenja plina".

### 8.2 Prije prve 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 prve 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 reduksijske cijevi (samo prije prve uporabe nakon dugo vremena). Pogledajte "11.3 Čišćenje plamenika i reduksijskih cijevi".
  - Zagrijte uređaj prije nego što prvi put stavite hranu na njega (samo prije prve uporabe). Pogledajte "8.3 Prvo zagrijavanje uređaja".

### 8.3 Prvo zagrijavanje uređaja

Zagrijavanjem uređaja prije prvog korištenja s uređajem se uklanjuju 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 stavljajte 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 spremjan za uporabu. Sada možete staviti hranu na rešetku.

## 9 PALJENJE PLAMENIKA



Kako biste upalili plamenike pomoću električnog upaljača potrebno je umetnuti AA bateriju u upaljač. Navedena baterija nije isporučena uz uređaj. Kućište za bateriju upaljača pronaći ćete na upravljačkoj ploči Vašeg uređaja.

### 9.1 Sigurnosne upute

- Prije paljenja uređaja provedite sve provjere navedene u "8 Pripremanje uređaja za upotrebu".
- Poklopac uvijek mora biti otvoren prilikom paljenja plamenika.
- Nikad se ne naginjite nad plamenik dok ga palite.

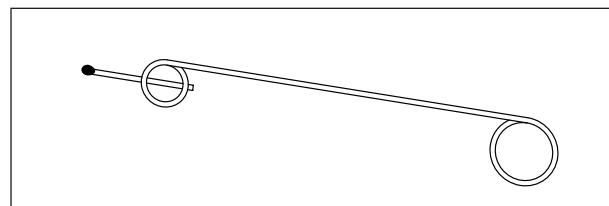
### 9.2 Paljenje glavnih plamenika

#### 9.2.1 KORIŠTENJE UPALJAČA

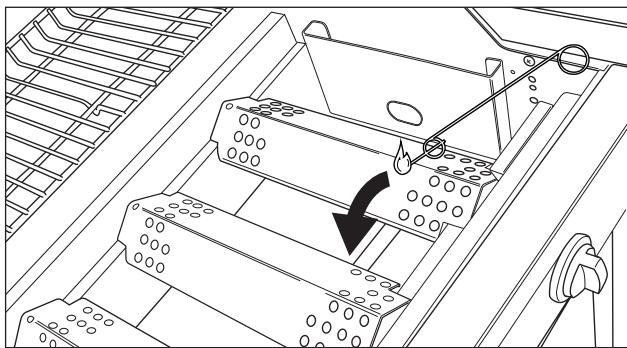
1. Otvorite poklopac i postavite kontrolne čvorove glavnih plamenika na OFF.
2. Ako nijedan plamenik još nije upaljen, otvorite dovod plina i pričekajte deset sekundi. Na taj način se plin stigne stabilizirati.
3. Pritisnite upaljač dok ne čujete pucketanje iskrice.
4. Dok držite upaljač postavite kontrolni čvor srednjeg plamenika na HIGH. Uvijek prvo palite srednji plamenik, nikad ne pokušavajte upaliti sve glavne plamenike odjednom.
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 plamenik. Ako ga još uvijek ne uspijevate upaliti, pokušajte upotrijebiti šibice ili pogledajte "14 Rješavanje problema" kako biste otkrili uzrok problema.
7. Nakon što upalite jedan plamenik ostale ćete upaliti tako što ćete njihove kontrolne čvorove postaviti na HIGH.

#### 9.2.2 KORIŠTENJE ŠIBICA

1. Postavite šibicu u držać za šibice.



2. Otvorite poklopac i postavite kontrolne čvorove glavnih plamenika na OFF.
3. Ako nijedan plamenik još nije upaljen, otvorite 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 upalite 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 uspijevate 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.

## 9.4 Isključivanje plamenika

Ako ne koristite plamenike, potrebno ih je isključiti. Postupak je sljedeći:

1. Zatvorite dovod plina.
  2. Postavite kontrolne čvorove plamenika na OFF.
- 💡** Zatvaranjem dovoda plina možete biti sigurni da u uređaju neće biti preostalog plina.

## 9.5 Ponovno paljenje plamenika

Ako se plamenik ugasi tijekom uporabe, napravite sljedeće:

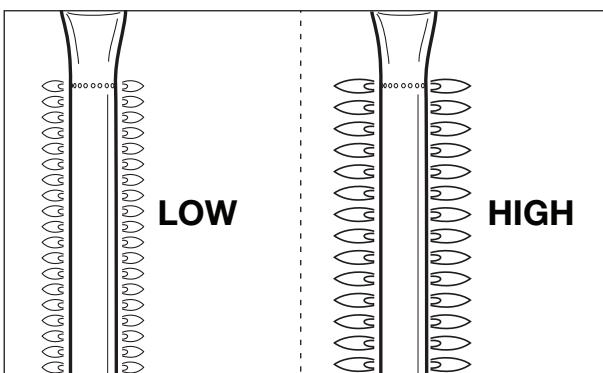
1. Otvorite poklopac i zatvorite dovod plina.
2. Postavite sve kontrolne čvorove na OFF i pričekajte 5 minuta. Na taj način sav nakupljeni plin stigne izaći.
3. Ponovno upalite plamenik(e).

## 9.6 Provjera plamena

Svaki put kada upalite plamenik morate provjeriti plamen. Savršen plamen je gotovo cijeli u plavoj boji, s malo žute na vrhu. Povremeni žuti plamenovi su normalni i nisu štetni.

Ako postoji problem s plamenom, učinite jedno od navedenog kako biste riješili problem:

Ako su plamenovi ...	Učinite sljedeće ...
Slabi i potpuno žuti	<ol style="list-style-type: none"><li>Odmah zatvorite dovod plina i postavite sve kontrolne čvorove na OFF.</li><li>Pogledajte "14 Rješavanje problema" kako biste otkrili uzrok problema. Najvjerojatnije su reduksijske cijevi blokirane.</li></ol>
Viši od zdjele	<ol style="list-style-type: none"><li>Odmah zatvorite dovod plina i postavite sve kontrolne čvorove na OFF.</li><li>Prćekajte 5 minuta kako bi nakupljeni plin stigao izići.</li><li>Ponovno upalite plamenik(e).</li><li>Ako problem i dalje postoji, pogledajte "14 Rješavanje problema" kako biste otkrili uzrok problema.</li></ol>



## 10. KORISNI SAVJETI I TRIKOVI

### 10.1 Zagrijavanje uređaja

Prethodnim zagrijavanjem Vašeg uređaja rešetka će biti dovoljno vruća kako biste na nju stavili hranu. Postupak je sljedeći:

- Upalite plamenik(e) i postavite kontrolni čvor/čvorove na HIGH.
- Zatvorite poklopac i ostavite uređaj deset minuta.
- Nakon deset minuta otvorite poklopac i stavite hranu na rešetku.
- Ako Vam je potrebno manje topline, postavite kontrolni čvor/čvorove na nižu razinu.

### 10.2 Sprečavanje lijepljenja hrane

Kako biste sprječili lijepljenje hrane za rešetku:

- Pomoću kista premažite hranu s malo ulja prije nego što je stavite na rešetku. Možete nauhljiti i samu rešetku.
- Zagrijte uređaj. što je rešetka toplija kada stavite 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 pratite termometar na poklopcu kako se aparat ne bi pregrijao. Pogledajte "10.5 Praćenje temperature".

### 10.4 Pečenje sa zatvorenim poklopcem

Zatvaranje poklopca tijekom pečenja ima značajne prednosti:

- Temperatura rešetke je viša i bolje se održava.
  - Smanjuje se vrijeme pripremanja hrane i zadržava se sočnost.
  - Smanjuju se iznenadni plamsaji i štedi na plinu.
- ⚠️** Prilikom pečenja pod zatvorenim poklopcem uvijek pratite termometar na poklopcu kako se aparat ne bi pregrijao. Pogledajte "10.5 Praćenje temperature".

### 10.5 Praćenje temperature

Vaš uređaj je opremljen snažnim plamenicima, stoga se brzo zagrijava i možete održavati određenu temperaturu. Kad pečete hranu pod zatvorenim poklopcem morate paziti da se uređaj ne pregrije. Pratite temperaturu na termometru na poklopcu i uzmite u obzir sljedeće smjernice:

- Uobičajena temperatura pečenja iznosi oko 210 °C. Na višoj temperaturi može doći do zapaljenja masnoće koja kaplje ili nakupljene masnoće.
  - Temperatura nikad ne bi trebala prijeći 300 °C na duže od pet minuta. Na taj način se uređaj može deformirati ili oštetiti.
- ⚠️** Ako se uređaj pregrije, ohladite 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 neke zone su uvijek toplije od drugih. Možete iskoristiti ove toplinske zone kako biste savršeno ispekli Vašu hranu:

Zona	Vruće?	Koristite za ...
Naprijed	Vruće	Pecite osjetljivu hranu (škampe, ribu ... )
Sredina	Više vruće	Pripremajte hranu kojoj je potrebno određeno vrijeme pečenja (tj. kobasice, pileća bedra ... )
Natrag	Najvruće	Suhu meso i povrće

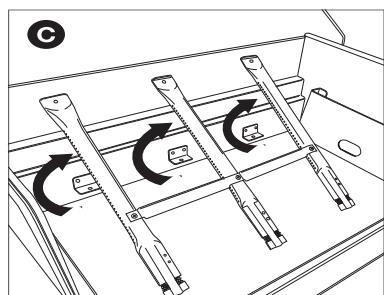
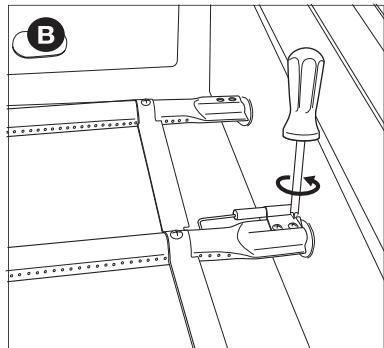
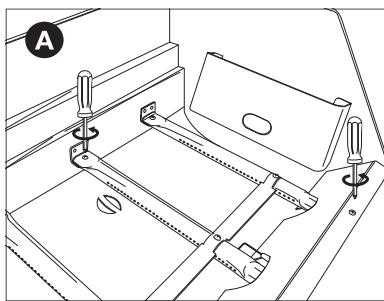


Također možete stvoriti toplinske zone igrajući se snagom plamenika. Možete na primjer postaviti plamenik na nižu razinu i koristiti zonu iznad njega za pripremanje osjetljive hrane ili hrane kojoj je potrebno određeno vrijeme pečenja.

## 10.7 Izbjegavanje iznenadnih plamsaja

Tijekom pečenja hrane normalno je da se pojave iznenadni plamsaji. Međutim, previše iznenadnih plamsaja povisava 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 cijeđenje 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

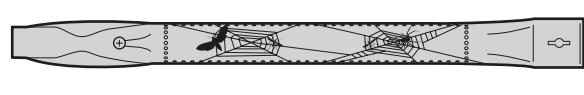
Preporučujemo da zdjelu nakon svake upotrebe očistite sredstvom za čišćenje Barbecook.

### 11.3 Čišćenje plamenika i reduksijskih cijevi

#### 11.3.1 ZAŠTO JE POTREBNO ČISTITI PLAMENIKE I REDUKCIJSKE CIJEVI?

Pauci i insekti mogu napraviti mreže ili gnijezda u plamenicima i reduksijskim cijevima. Zbog toga dovod plina na plamenike može biti blokirani. Rezultat je:

- Ne možete upaliti plamenike. Ako ih ipak uspijete upaliti, plamenovi će biti puni dima i žučkasti.
- Plin može početi izgarati izvan reduksijskih cijevi, na kontrolnim čvorovima. Ovi požari se nazivaju povratnim plamenom i mogu rezultirati ozbiljnim ozljedama i materijalnom štetom.



Oštećenja nastala zbog blokiranih plamenika i reduksijskih cijevi smatraju se neodgovarajućim načinom održavanja i nisu pokrivena jamstvom.

#### 11.3.2 KADA JE POTREBNO ČISTITI PLAMENIKE I REDUKCIJSKE CIJEVI?

Morate čistiti plamenike i reduksijske cijevi Vašeg uređaja:

- Prije prve 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 primijetite da je plamenik oštećen, potrebno ga je zamijeniti.

2. Očistite plamenike i reduksijske cijevi pomoću male četkice ili predmeta za čišćenje cijevi domaće izrade (odvijana spajalica, četkica za cijevi ... ).
3. Vratite plamenike na mjesto. Postavite reduksijske cijevi iznad otvora plinskih ventila.

## 11.4 Održavanje dijelova od emajla, nehrđajućeg celika, kroma i elektrostatske boje u prahu

Uredaj se sastoji od dijelova napravljenih od emajla, nehrđajućeg celika, kroma i elektrostatske boje u prahu. Svaki materijal se treba održavati na drugačiji način:

Materijal	Kako održavati ovaj materijal
Emajl	<ul style="list-style-type: none"><li>Nemojte koristiti oštре predmete i nemojte udarati po tvrdoj površini.</li><li>Izbjegavajte kontakt s hladnim tekućinama dok je materijal još uvijek vruć.</li><li>Možete koristiti metalne spužve i abrazivne deterdžente.</li></ul>
Nehrdajući čelik i krom	<ul style="list-style-type: none"><li>Nemojte koristiti agresivne, abrazivne ili metalne deterdžente.</li><li>Upotrebljavajte biorazgradivi deterdženti i pustite ga da djeluje na čelik.</li><li>Upotrebljavajte mekanu spužvu ili tkaninu.</li><li>Nakon čišćenja temeljito isperite i dobro osušite prije pohranjivanja.</li></ul>
Obojen elektrostatsko m bojom u prahu	<ul style="list-style-type: none"><li>Nemojte koristiti oštре predmete. Upotrebljavajte biorazgradive deterdžente i mekanu spužvu ili tkaninu.</li><li>Nakon čišćenja temeljito isperite i dobro osušite prije pohranjivanja.</li></ul>

**⚠️** Kako bi se spriječilo stvaranje hrde 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 smatruj se neodgovarajućim načinom održavanja i nisu pokrivena jamstvom.

Ispod prikaza rastavljenog sklopa vašeg uređaja (drugi dio priručnika) pronaći ćete popis sa svim dijelovima od kojih se uređaj sastoji. Na popisu su uključeni simboli koji određuju materijal svakog dijela, tako da ga možete koristiti kako biste provjerili na koji način trebate održavati pojedini dio. Na popisu dijelova upotrebljavaju se sljedeći simboli:

Simbol	Materijal
●	Emajl
▲	Krom
■	Nehrdajući čelik
★	Obojen elektrostatskom bojom u prahu

## 11.5 Pospremanje uređaja

Ako duže vrijeme ne koristite Vaš uređaj, pospremite ga na suhom mjestu. Prije pohranjivanja 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.
- Prekrijte Vaš uređaj navlakom Barbecook. Registrirajte Vaš uređaj na [www.barbecook.com](http://www.barbecook.com) kako biste otkrili koja Vam je navlaka potrebna.

## 11.6 Pohrana spremnika s plinom

Ove upute odnose se na punе i prazne spremnike s plinom.

- Uvijek pohranite spremnike s plinom vani, u dobro prozračenom prostoru. Ne smiju biti izloženi pretjeranoj toplini niti direktnoj sunčevoj svjetlosti.
- Nikad ne pohranjujte spremnik s plinom na mjesto koje se može jako zagrijati (u automobil, 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 pohranite spremnik s plinom izvan dohvata djece.
- Uvijek pohranite i prevozite spremnik s plinom u uspravnom položaju.

## 11.7 Naručivanje rezervnih dijelova

Dijelove koji su izravno izloženi plamenu ili intenzivnoj toplini s vremena na vrijeme treba mijenjati. Naručivanje rezervnog dijela:

- Potražite referentni broj predmetnog dijela. Popis svih referentnih dijelova možete pronaći ispod proširenih prikaza u drugom dijelu ovog priručnika i na web-mjestu [www.barbecook.com](http://www.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 internetu.
- Rezervni dio naručite na web-mjestu [www.barbecook.com](http://www.barbecook.com) ili kod svog prodavača. Dijelove obuhvaćene 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 obuhvaća 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 smatruj se greškama u proizvodnji.
- Možete priložiti račun i jedinstveni serijski broj vašeg uređaja. Serijski broj 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.
  - Na unutrašnjoj strani donje prednje ploče.
- Zavod za ispitivanje kvalitete Barbecook potvrđuje da su dijelovi u kvaru i da su se pokazali neispravni pri uobičajenom korištenju, pravilnom sklapanju i odgovarajućem održavanju.

Ako nije ispunjen jedan od gore navedenih uvjeta, ne možete tražiti nikakav doprinos. U svakom slučaju jamstvo je ograničeno na popravak ili zamjenu dijela ili dijelova koji su neispravni.

## 12.2 Nije obuhvaćeno

Sljedeća oštećenja i kvarovi nisu obuhvaćeni jamstvom:

- Normalno trošenje (hrđa, izobličenja, promjena boje ...) dijelova koji su izravno izloženi vatri ili jakoj topolini. Normalno je s vremena na vrijeme zamijeniti ove dijelove.
- Vizualne nepravilnosti koje su svojstvene procesu proizvodnje. Ove nepravilnosti ne smatraju se kvarom u proizvodnji.
- Sva oštećenja uzrokvana 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 uzrokowane nemarnom upotreboom uređaja ili nepridržavanjem uputa.
- Hrđa ili promjena boje izazvani vanjskim utjecajima, upotrebo agresivnih deterdženata, izloženosti kloru ... Ova oštećenja ne smatraju se kvarom u proizvodnji.

## 14 RJEŠAVANJE PROBLEMA

Problem	Vjerovatni uzrok/ci	Rješenje/a
Nema dovoljno topline	<ul style="list-style-type: none"><li>Dovod plina nije otvoren</li><li>Redukcijske cijevi nisu postavljene iznad otvora na plinskim ventilima</li><li>Blokirani otvori na plameniku</li><li>Spremnik s plinom (gotovo) prazan</li><li>Regulator pritiska nije pravilno spojen sa spremnikom i/ili crijevom</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>Otvorite dovod plina</li><li>Postavite redukcijske cijevi iznad otvora na plinskim ventilima</li><li>Očistite otvore na plameniku ili zamijenite plamenike Zamijenite spremnik s plinom Ponovno priključite regulator pritiska na spremnik i/ili crijevo</li></ul>
Previše topline i/ili iznenadni plamsaji	<ul style="list-style-type: none"><li>Hrana je premasna</li><li>Otvor za cijedenje masnoće je blokiran, masnoća u zdjeli i/ili na plamenicima</li><li>Temperatura je previšoka</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>Odrežite višak masnoće ili postavite plamenike na nižu razinu</li><li>Očistite otvor za cijedenje masnoće, zdjelu i plamenike</li><li>Postavite plamenike na nižu temperaturu i/ili nemojte peći hranu direktno</li></ul>
Toplina se ne raspoređuje ravnomjerno na površini rešetke	Određene razlike u temperaturi su normalne, vidi "1.7 Optimalno iskorištanje topline" i "10.6 Iskorištanje toplinskih zona". Mogući uzrok/ci velikih razlika u temperaturi: <ul style="list-style-type: none"><li>Uredaj nije prethodno zagrijan</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>Prethodno zagrijte uređaj</li></ul>
žuti plamenovi	<ul style="list-style-type: none"><li>Blokirani su plamenici ili redukcijske cijevi</li><li>Stavite soli na plamenike</li><li>Uredaj je spojen na butan</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>Očistite plamenike i redukcijske cijevi</li><li>Očistite plamenike</li><li>Spojite uređaj na propan, koristeći odgovarajući regulator pritiska</li></ul>
Plamen je nepotpun	<ul style="list-style-type: none"><li>Plamenik je blokiran, probušen ili zahrđao</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>Očistite ili zamijenite plamenik</li></ul>
Povratni plamenovi (plamenovi izvan redukcijskih cijevi/na kontrolnim čvorovima)	<ul style="list-style-type: none"><li>Blokirani su plamenici ili redukcijske cijevi</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>Zatvorite dovod plina i postavite plamenike na OFF.</li><li>Ostavite uređaj da se ohlađi.</li><li>Očistite plamenike i redukcijske cijevi.</li></ul>
Plamenovi su viši od ruba zdjele	<ul style="list-style-type: none"><li>Mnogo vjetra</li><li>Spremnik s plinom (gotovo) prazan</li><li>Masnoća u zdjeli i/ili na plamenicima</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>Postavite uređaj tako da mu je stražnja strana okrenuta u smjeru vjetra</li><li>Zamijenite spremnik s plinom</li><li>Očistite zdjelu i plamenike</li></ul>
Regulator pritiska bruji	<ul style="list-style-type: none"><li>Vruće vrijeme</li><li>Novi (punQ spremnik s plinom</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>Nema opasnosti niti oštećenja. Trebalo bi prestati nakon kratkog vremena.</li></ul>
Plamenik zviždi kad je namješten na LOW	<ul style="list-style-type: none"><li>Ubrizgač plina, redukcijska cijev i/ili plamenik su prljavi</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>Očistite ubrizgač plina, redukcijsku cijev i plamenik</li></ul>

## 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.
- Na unutrašnjoj strani donje prednje ploče.

### 13.2 Promjeri ubrizgača

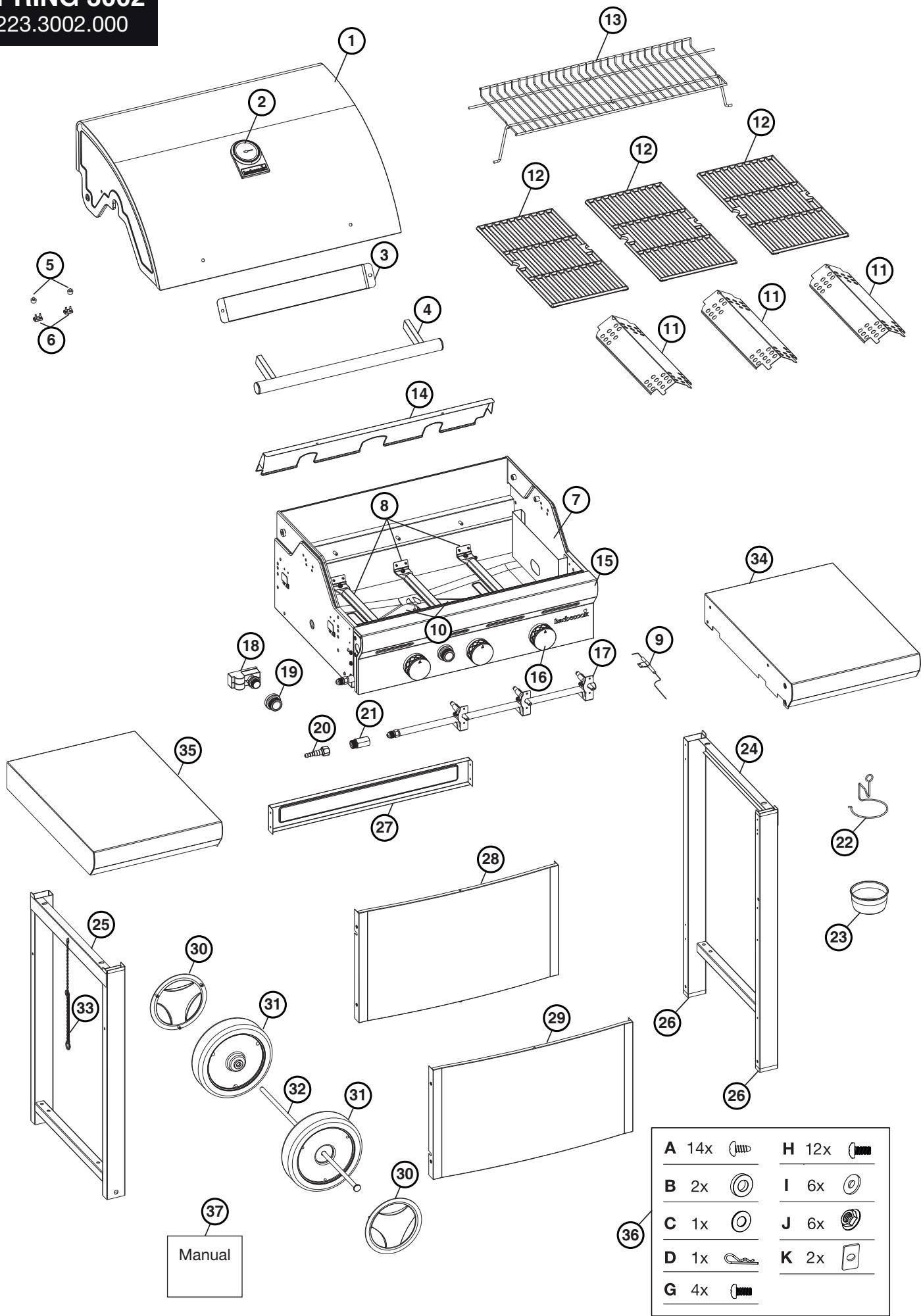
- Glavni plamenik: 1.00 (Spring 3002, 3102, 3112).

Problem	Vjerojatni uzrok/ci	Rješenje/a
Nije moguće upaliti plamenik (koristeći upaljač ili šibicu)	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Plamenik ili reduksijska cijev su blokirani</li> <li>• Nema dovoda plina</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Očistite plamenik i reduksijsku cijev</li> <li>• Otvorite dovod plina i pritisnite sigurnosni čvor na regulatoru pritiska (ne postoji na svim regulatorima)</li> </ul>
Nije moguće upaliti plamenik pomoću upaljača	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Nema baterije ili baterija nije ispravno postavljena</li> <li>• Srednji plamenik nije prvi upaljen</li> <li>• Ožičenje upaljača nije pravilno postavljeno</li> <li>• Elektroda oštećena</li> <li>• Neprikladan teren</li> <li>• Neispravan upaljač</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• (Ponovno) umetnute bateriju pravilno postavljajući završetke</li> <li>• Prvo upalite srednji plamenik</li> <li>• Provjerite i ponovno sastavite sve spojeve na upaljaču</li> <li>• Zamijenite elektrodu</li> <li>• Provjerite i ponovno sastavite elektrode, plamenike i upaljač</li> <li>• Zamijenite upaljač</li> </ul>
Nema iskri ni zvuka kad pritisnete upaljač	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Nema baterije ili baterija nije ispravno postavljena</li> <li>• Baterija je prazna</li> <li>• Gumb upaljača nije pravilno postavljen</li> <li>• Neispravan generator iskri</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• (Ponovno) umetnute bateriju pravilno postavljajući završetke</li> <li>• Zamijenite bateriju</li> <li>• Ponovno sastavite gumb upaljača</li> <li>• Zamijenite generator iskri</li> </ul>
Samo zvuk (nema iskri) prilikom pritiskanja upaljača	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Neprikladan teren</li> <li>• Plamenik i elektroda su na prevelikoj udaljenosti</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ponovno spojite generator iskri i elektrode</li> <li>• Blago savijte elektrodu kako biste je približili plameniku</li> </ul>
Pojavljuju se iskre koje ne proizlaze iz plamenika	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Neispravno ožičenje</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Zamijenite ožičenje</li> </ul>
Postoje iskre koje se ne javljaju na svim elektrodama i/ili nisu dovoljno jake	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Neprikladan teren</li> <li>• Baterija pri kraju</li> <li>• Mokre ili polomljene elektrode</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ponovno spojite generator iskri i elektrode</li> <li>• Zamijenite bateriju</li> <li>• Posušite elektrode papirnim ručnicima ili ih zamijenite</li> </ul>

# Illustrations

# SPRING 3002

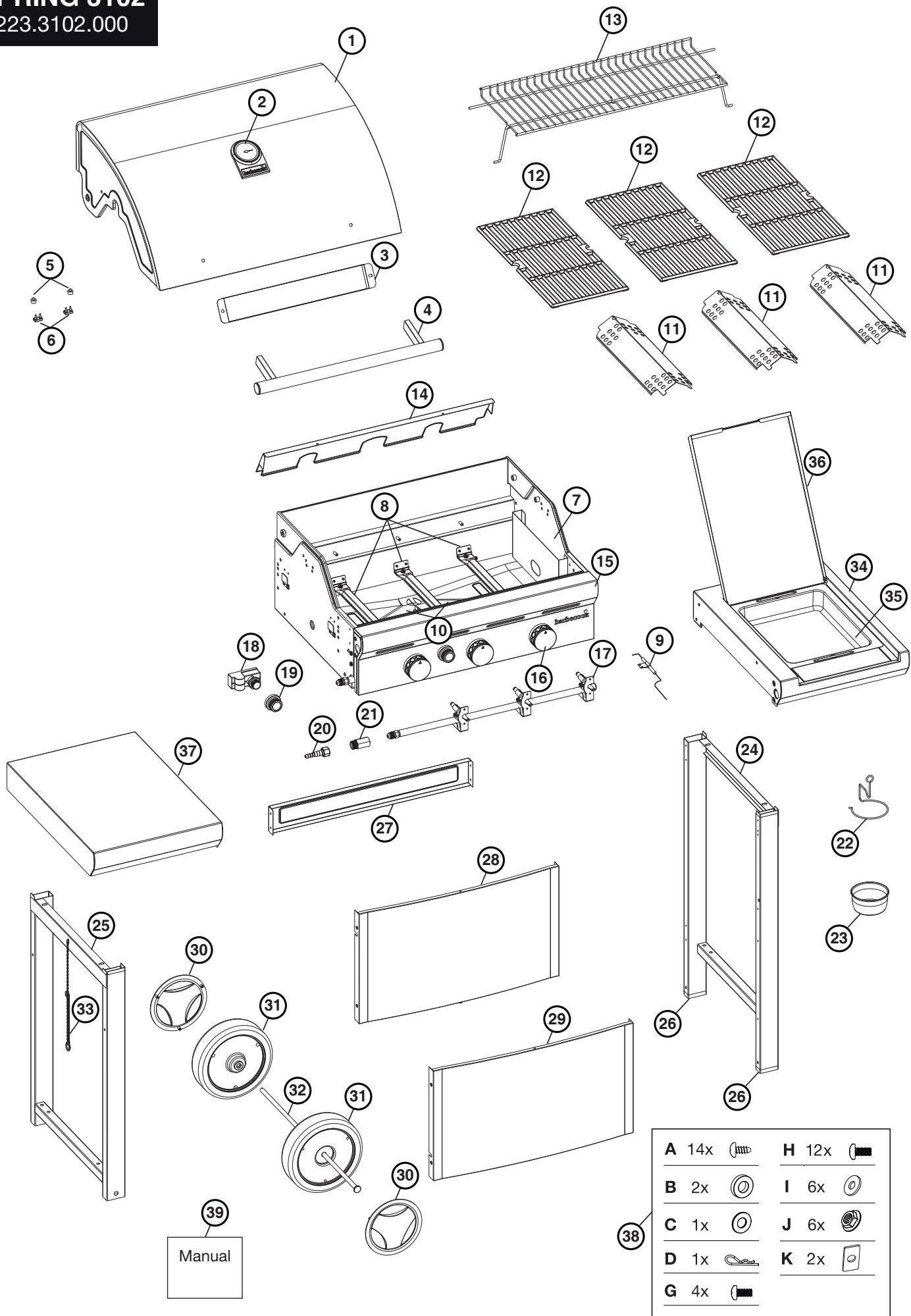
223.3002.000



A	14x	(A)	H	12x	(H)
B	2x	(B)	I	6x	(I)
C	1x	(C)	J	6x	(J)
D	1x	(D)	K	2x	(K)
G	4x	(G)			

# SPRING 3102

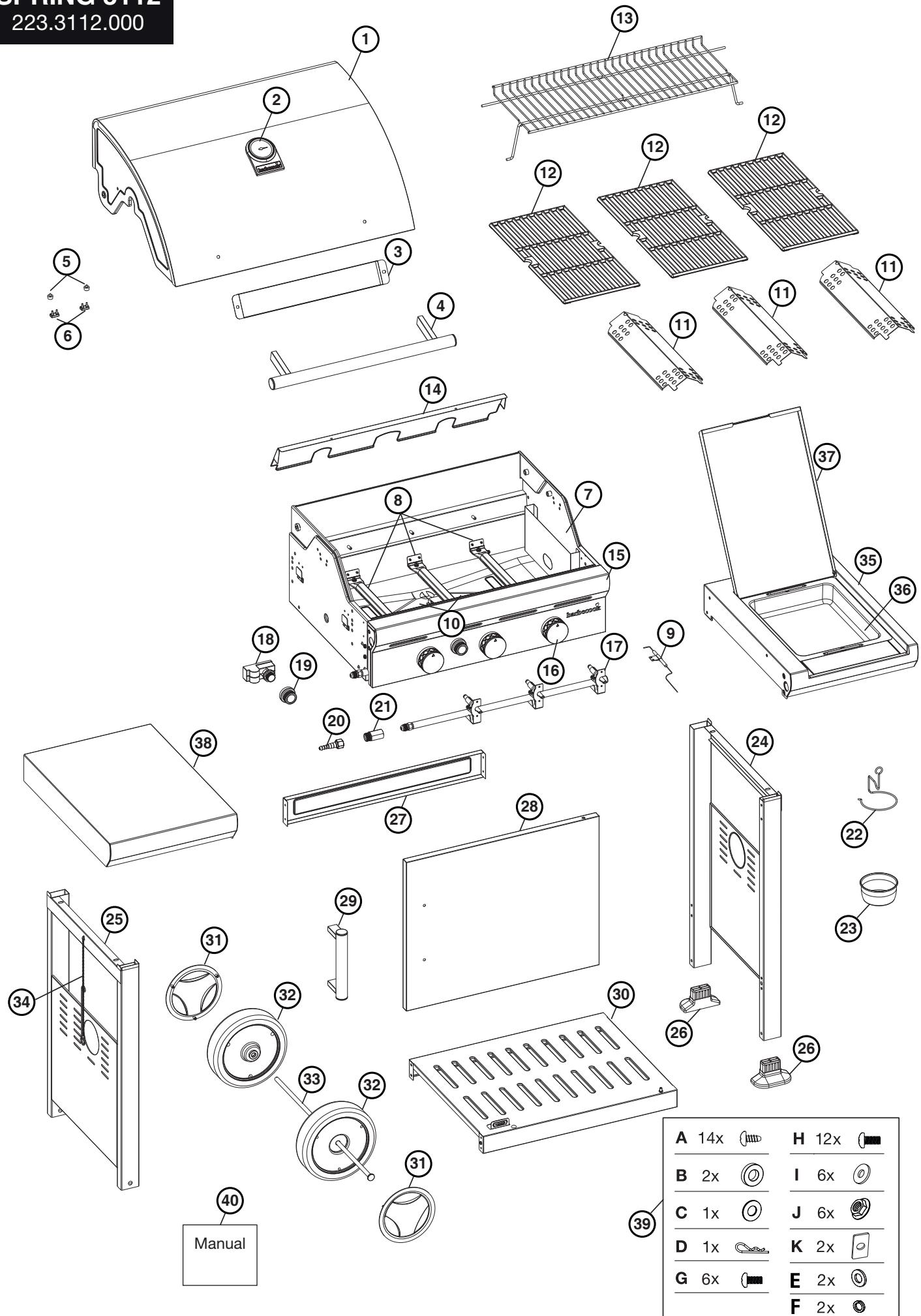
223.3102.000



A 14x	H 12x
B 2x	I 6x
C 1x	J 6x
D 1x	K 2x
G 4x	

# SPRING 3112

223.3112.000



A	14x	(	H	12x	(
B	2x	(	I	6x	(
C	1x	(	J	6x	(
D	1x	(	K	2x	(
G	6x	(	E	2x	(
F	2x	(	F	2x	(

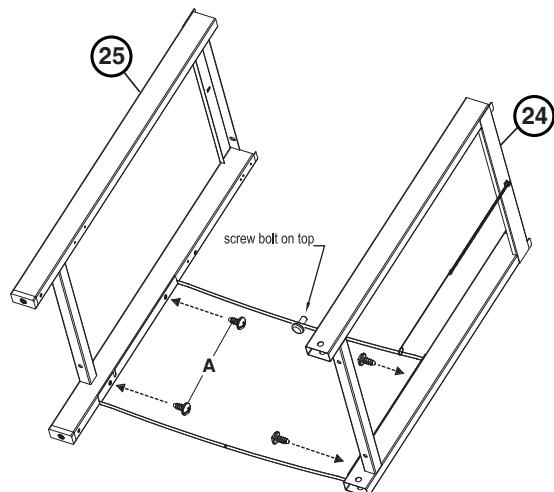
<b>SPRING 3002</b>		
223.3002.000		
1	2273002010	●
2	2273002020	
3	2273002030	
4	2273002040	■
5	2279630040	
6	2279530050	
7	2273002050	●
8	2272092230	■
9	2276930080	
10	2272092235	■
11	2279540090	●
12	2272092210	●
13	2272092201	▲
14	2272092240	
15	2273002060	★
16	2273002070	
17		
18	2272092289	
19	2279989460	
20	2279900210	
21	2279900230	
22	2279900310	
23	2279020550	
24	2276930210	★
25	2276930220	★
26	2279981025	
27	2279981026	★
28	2279981031	★
29	2276930260	★
30	2273002080	
31	2279990033	
32	2272092520	
33	2279530400	
34	2276930310	★
35	2279989012	★
36	2273002090	
37	No art #	

<b>SPRING 3102</b>		
223.3102.000		
1	2273002010	●
2	2273002020	
3	2273002030	
4	2273002040	■
5	2279630040	
6	2279530050	
7	2273002050	●
8	2272092230	■
9	2276930080	
10	2272092235	■
11	2279540090	●
12	2272092210	●
13	2272092200	▲
14	2272092240	
15	2273002060	★
16	2273002070	
17		
18	2272092289	
19	2279989460	
20	2279900210	
21	2279900230	
22	2279900310	
23	2279020550	
24	2276930210	★
25	2276930220	★
26	2279981025	
27	2279981026	★
28	2279981031	★
29	2276930260	★
30	2273002080	
31	2279990033	
32	2272092520	
33	2279530400	
34	2273102010	★
35	2272092470	■
36	2276933340	★
37	2279989012	★
38	2273102020	
39	No art #	

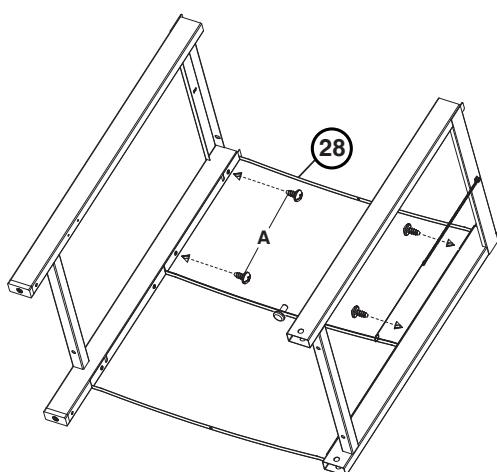
<b>SPRING 3112</b>		
223.3112.000		
1	2273002010	●
2	2273002020	
3	2273002030	
4	2273002040	■
5	2279630040	
6	2279530050	
7	2273002050	●
8	2272092230	■
9	2276930080	
10	2272092235	■
11	2279540090	●
12	2272092210	●
13	2272092200	▲
14	2272092240	
15	2273002060	★
16	2273002070	
17		
18	2272092289	
19	2279989460	
20	2279900210	
21	2279900230	
22	2279900310	
23	2279020550	
24	2273112010	★
25	2273112020	★
26	2273112030	★
27	2273112040	★
28	2273112050	★
29	2273112060	■
30	2273112070	★
31	2273002080	
32	2279990033	
33	2272092520	
34	2279530400	
35	2273102010	★
36	2272092470	■
37	2276933340	★
38	2279989012	★
39	2273112080	
40	No art #	

**1**

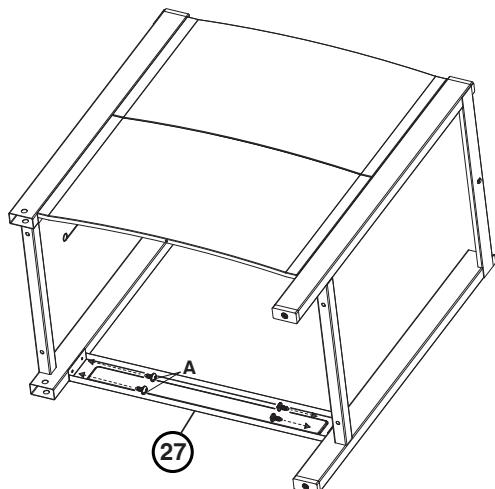
Not for SPRING 3112

**A** X4**2**

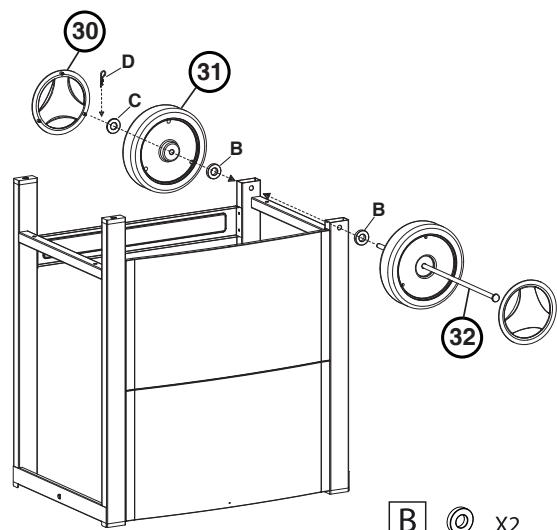
Not for SPRING 3112

**A** X4**3**

Not for SPRING 3112

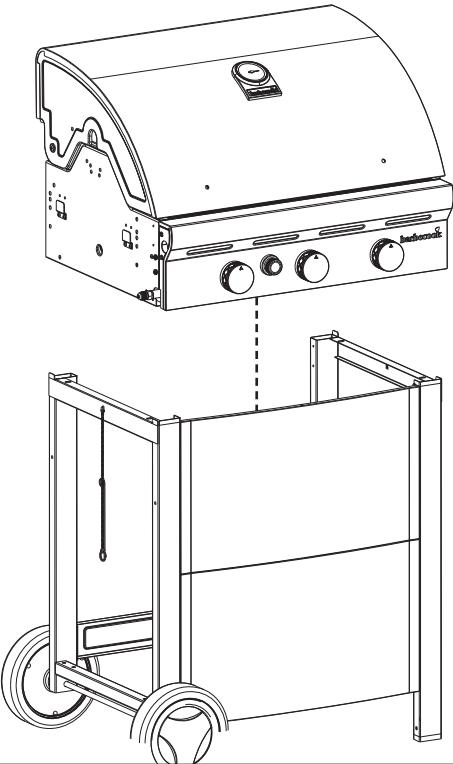
**A** X4**4**

Not for SPRING 3112

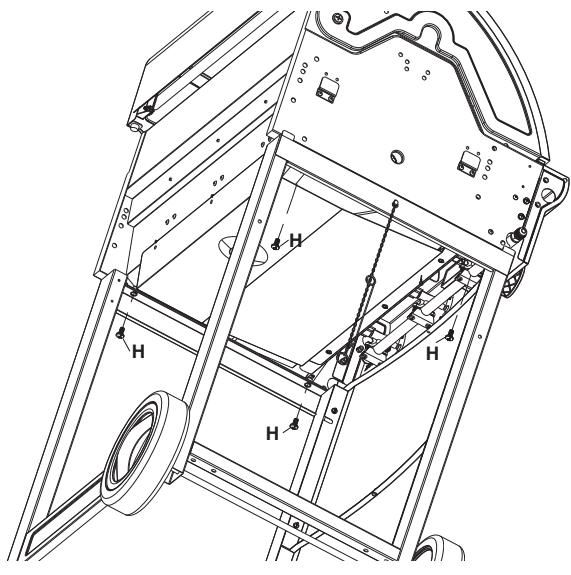
**B** X2**C** X1**D** X1

**5**

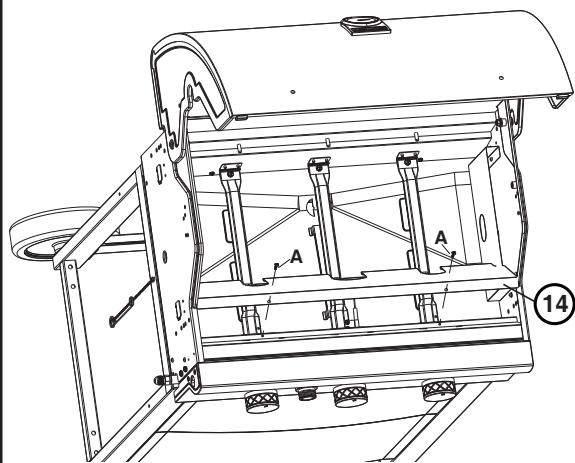
Not for SPRING 3112

**6**

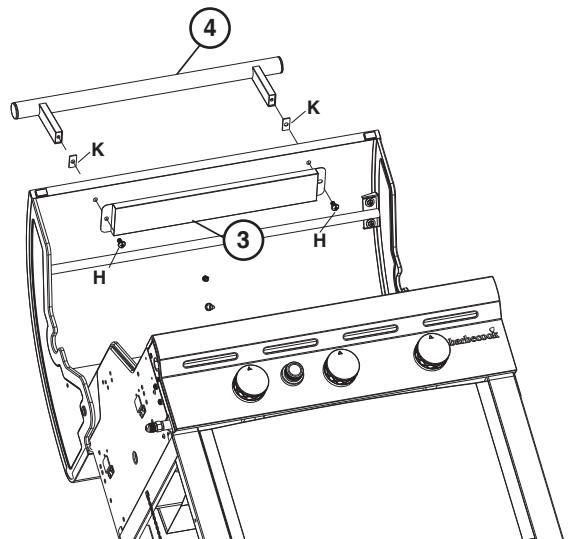
Not for SPRING 3112

**H** X4**7**

Not for SPRING 3112

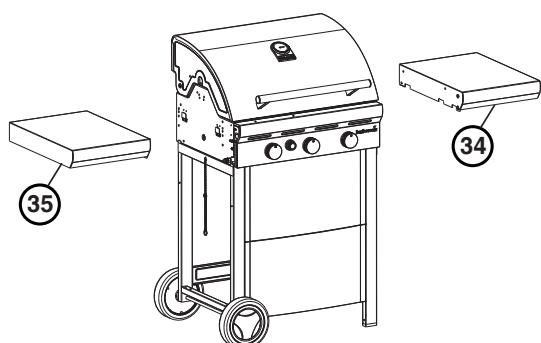
**A** X2**8**

Not for SPRING 3112

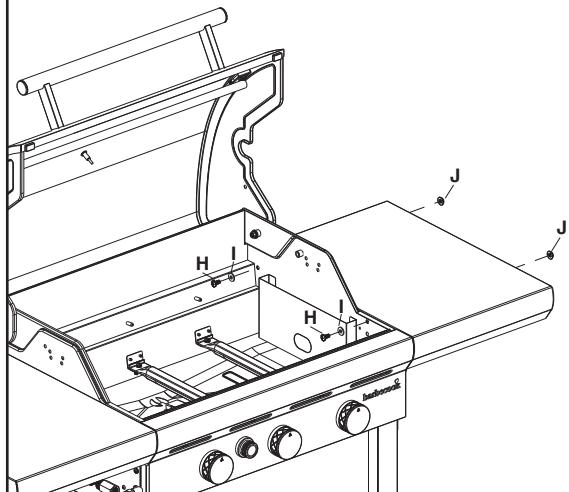
**K** X2  
**H** X2

**9**

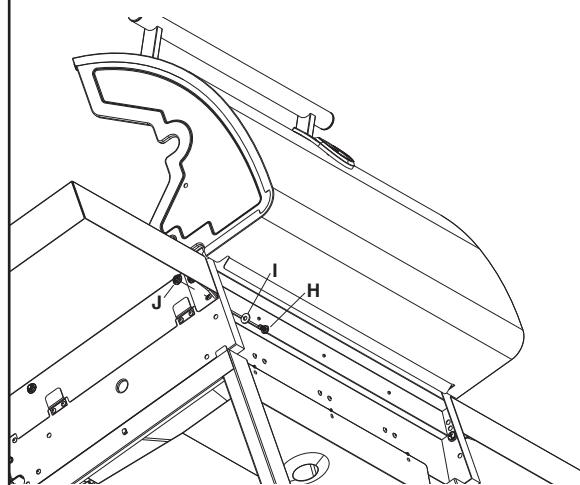
Only for SPRING 3002

**10**

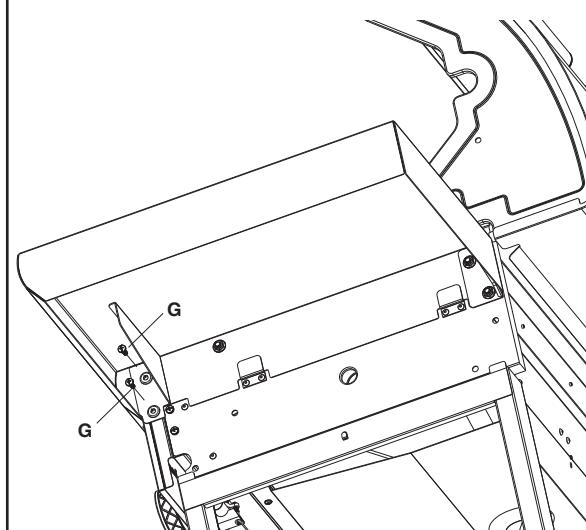
Only for SPRING 3002

**H** ── X4**I** ○ X4**J** ⚡ X4**11**

Only for SPRING 3002

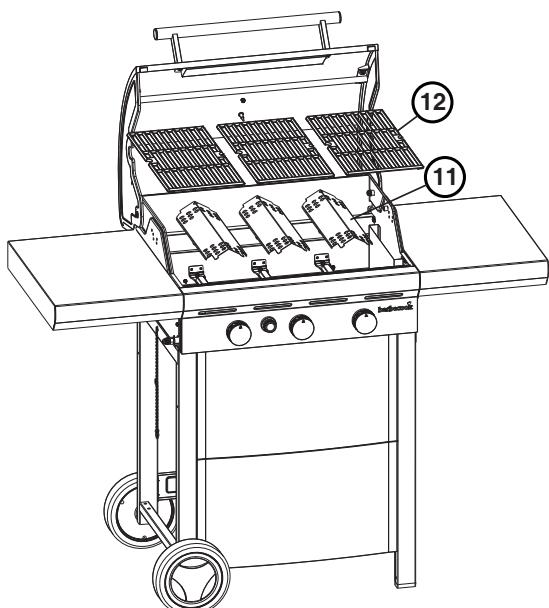
**H** ── X2**I** ○ X2**J** ⚡ X2**12**

Only for SPRING 3002

**G** ── X4

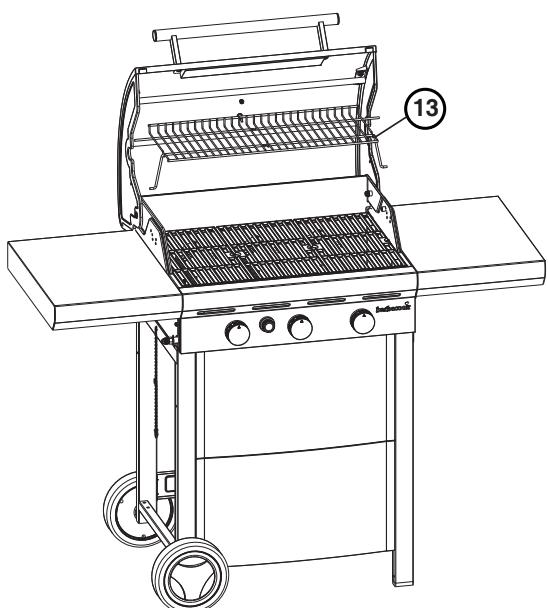
**13**

Only for SPRING 3002



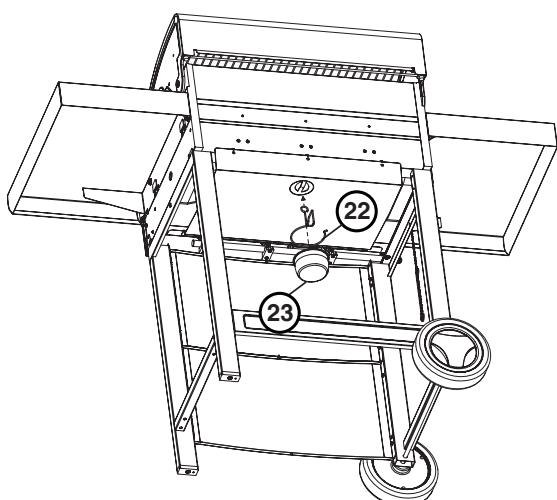
**14**

Only for SPRING 3002



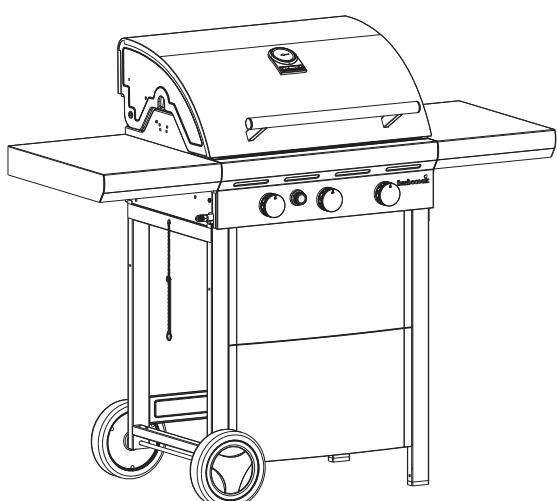
**15**

Only for SPRING 3002



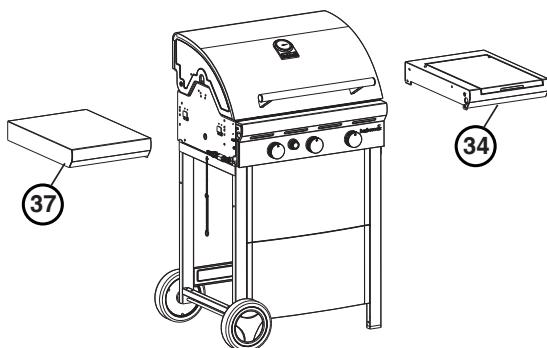
**16**

Only for SPRING 3002



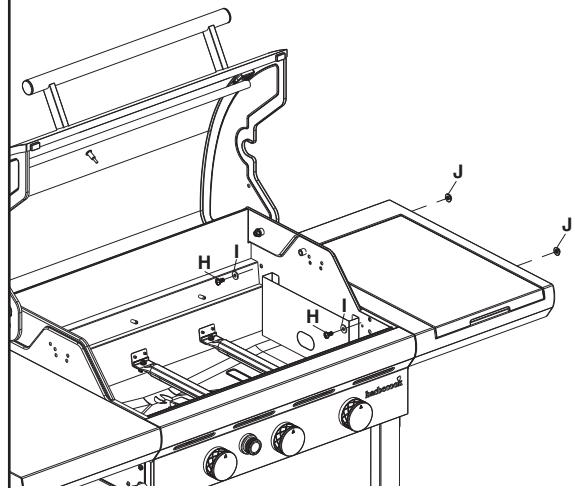
**17**

Only for SPRING 3102



**18**

Only for SPRING 3102



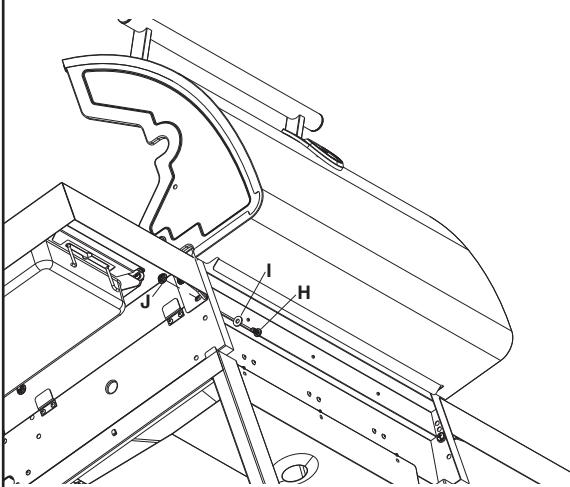
**H** └─ x4

**I** ○ x4

**J** ⚡ x4

**19**

Only for SPRING 3102



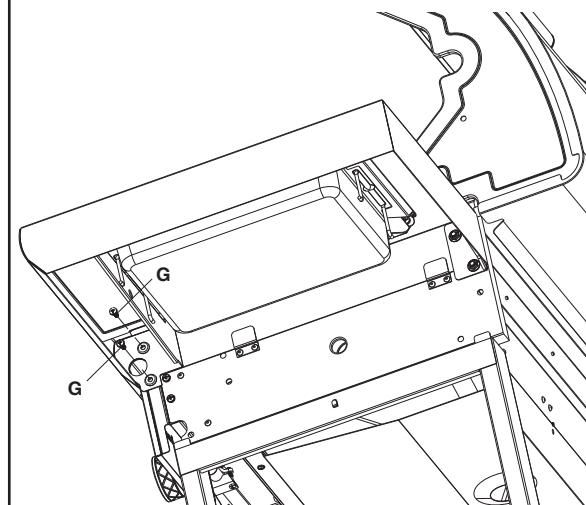
**H** └─ x2

**I** ○ x2

**J** ⚡ x2

**20**

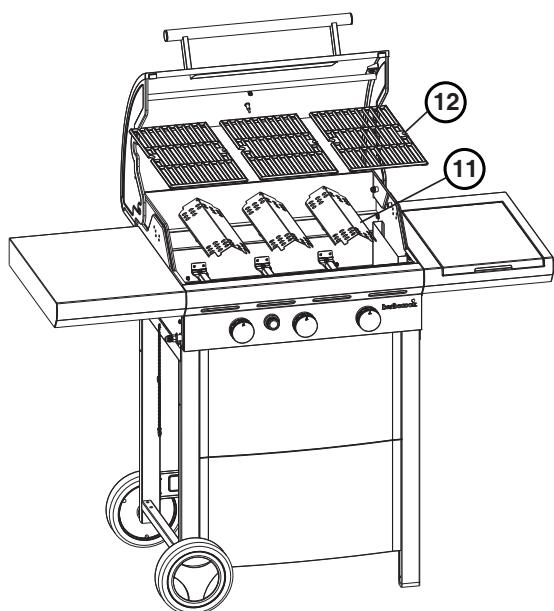
Only for SPRING 3102



**G** └─ x4

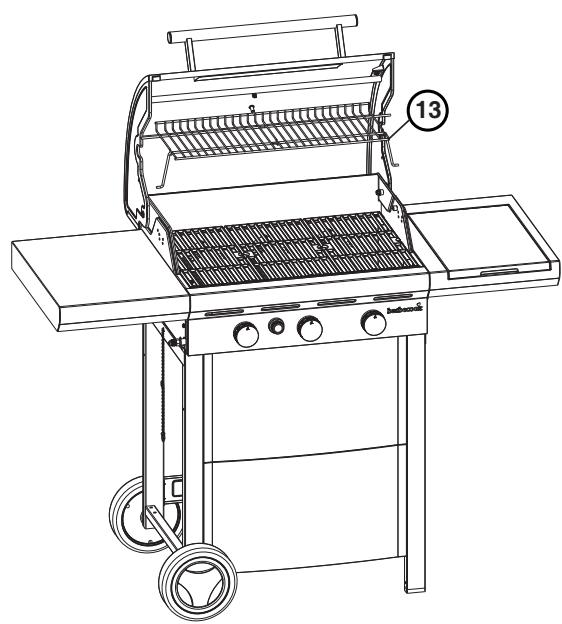
**21**

Only for SPRING 3102



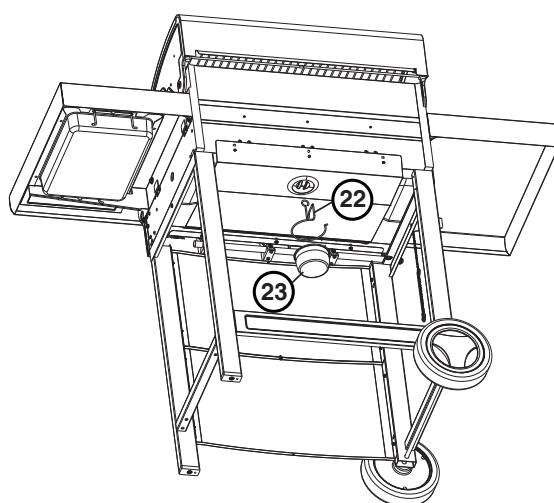
**22**

Only for SPRING 3102



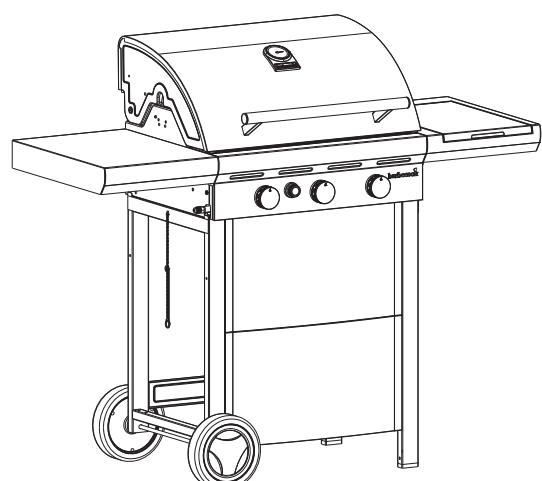
**23**

Only for SPRING 3102



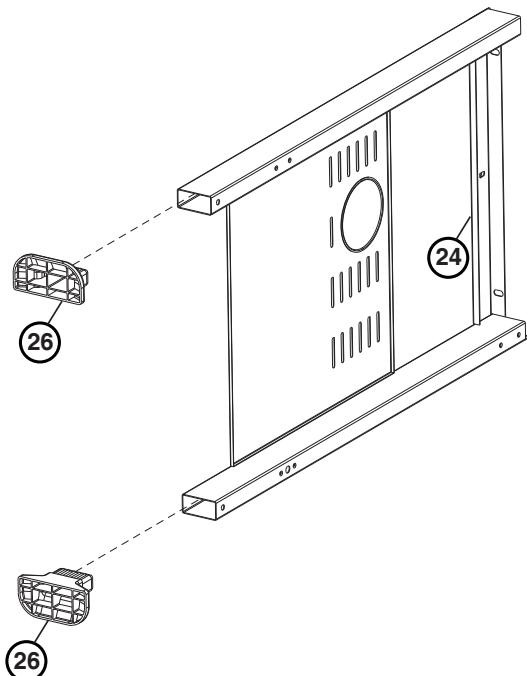
**24**

Only for SPRING 3102

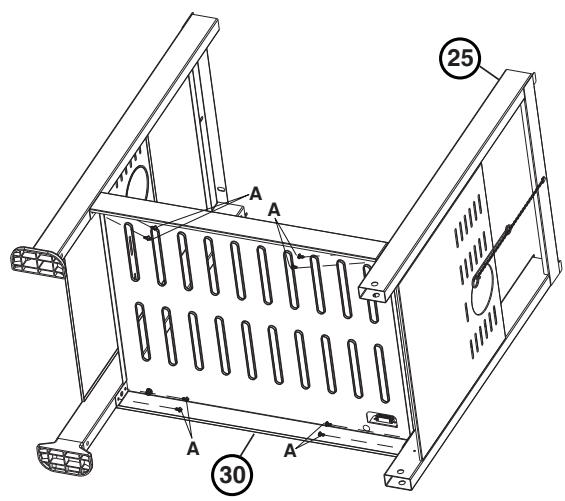


**25**

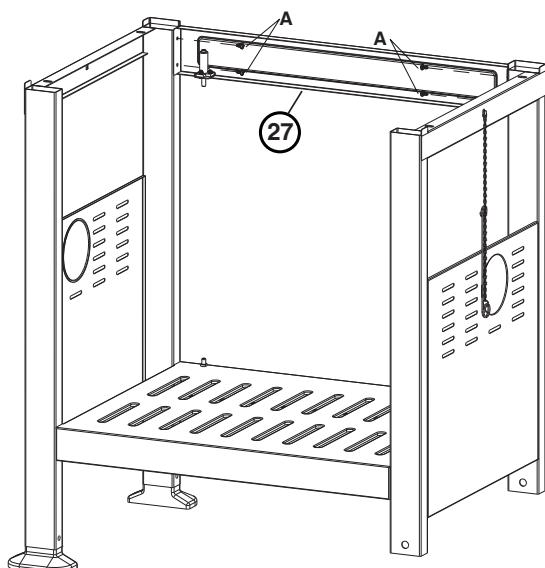
Only for SPRING 3112

**26**

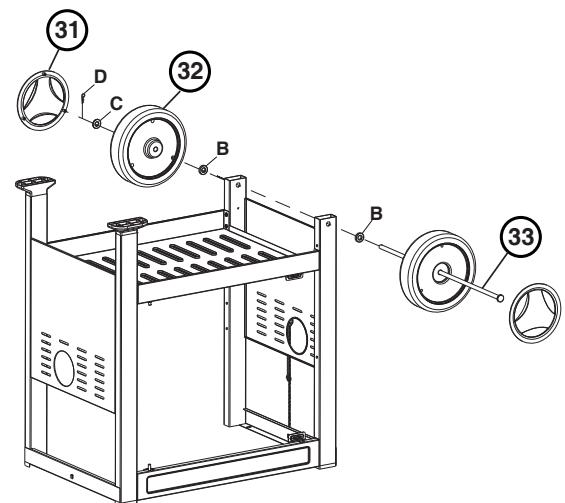
Only for SPRING 3112

**A** X8**27**

Only for SPRING 3112

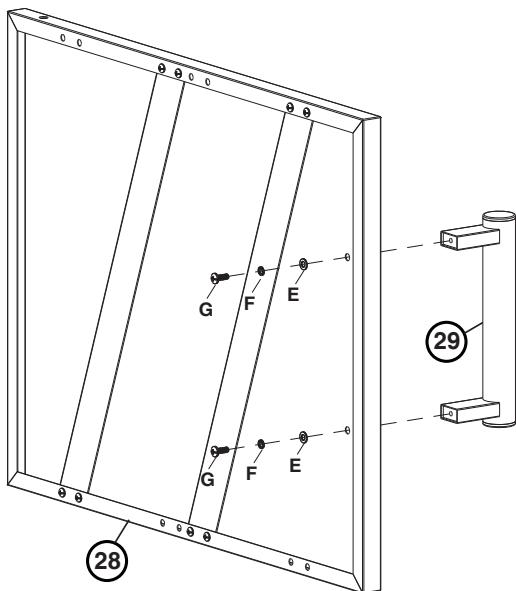
**A** X4**28**

Only for SPRING 3112

**B** X2**C** X1**D** X1

**29**

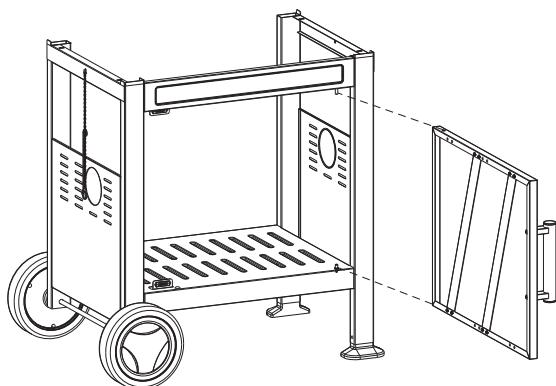
Only for SPRING 3112



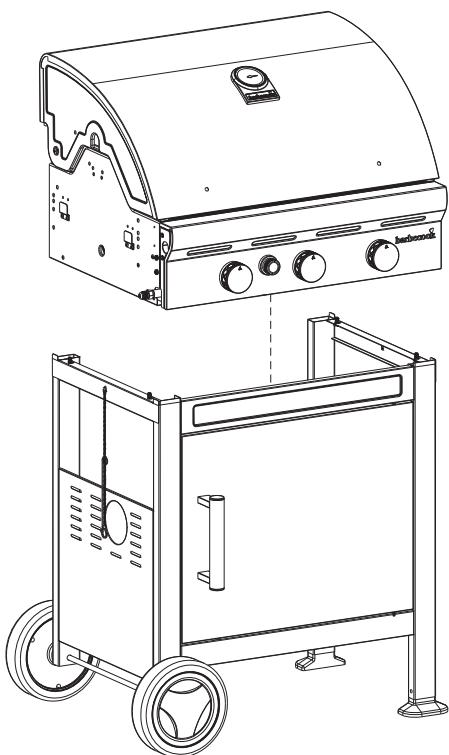
- [G] X2
- [E] X2
- [F] X2

**30**

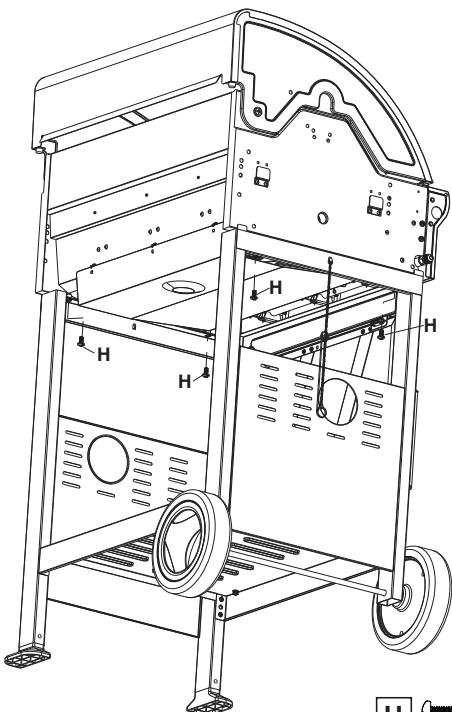
Only for SPRING 3112

**31**

Only for SPRING 3112

**32**

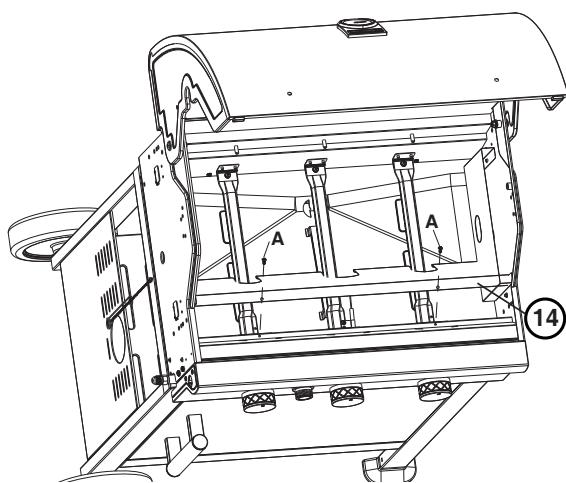
Only for SPRING 3112



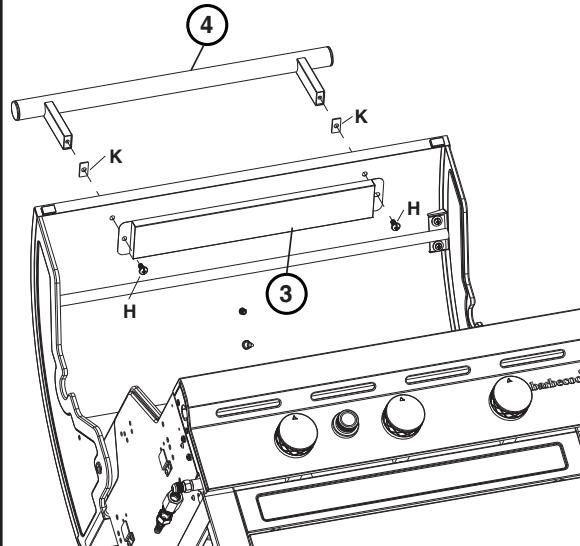
- [H] X4

**33**

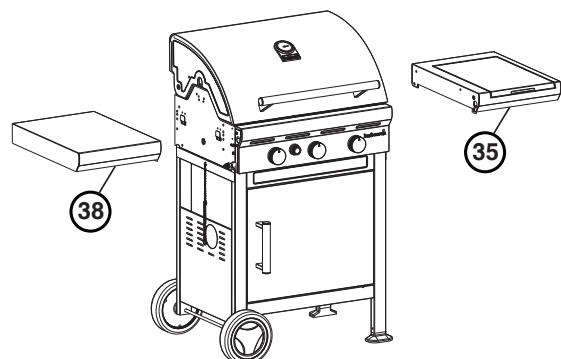
Only for SPRING 3112

**A** ( ) X2**34**

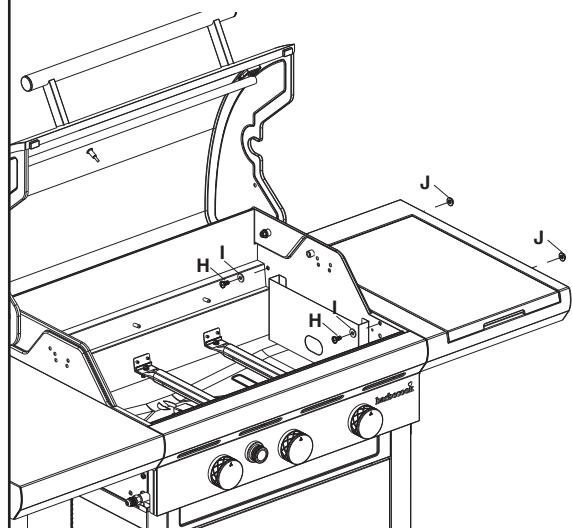
Only for SPRING 3112

**K** ( ) X2  
**H** ( ) X2**35**

Only for SPRING 3112

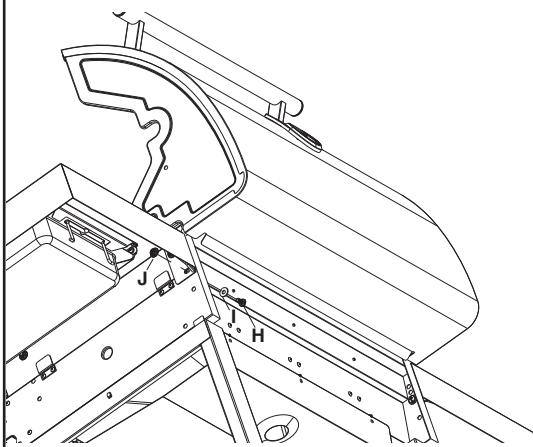
**36**

Only for SPRING 3112

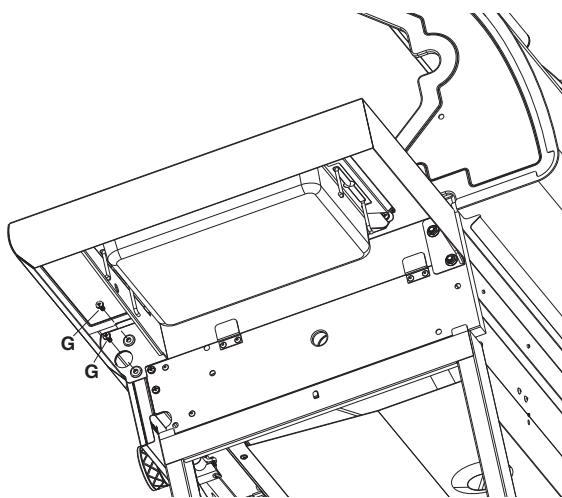
**H** ( ) X4  
**I** ( ) X4  
**J** ( ) X4

**37**

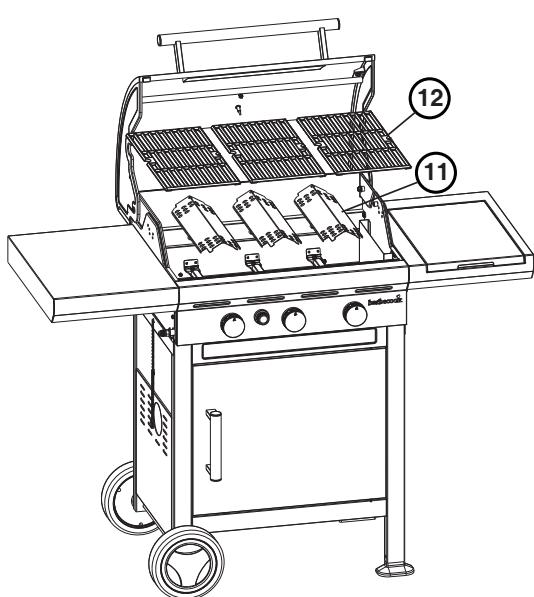
Only for SPRING 3112

**H** ── X2**I** ○ X2**J** ○ X2**38**

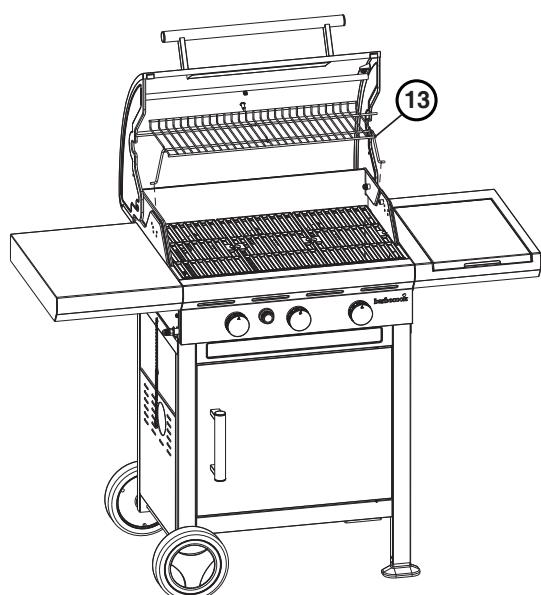
Only for SPRING 3112

**G** ── X4**39**

Only for SPRING 3112

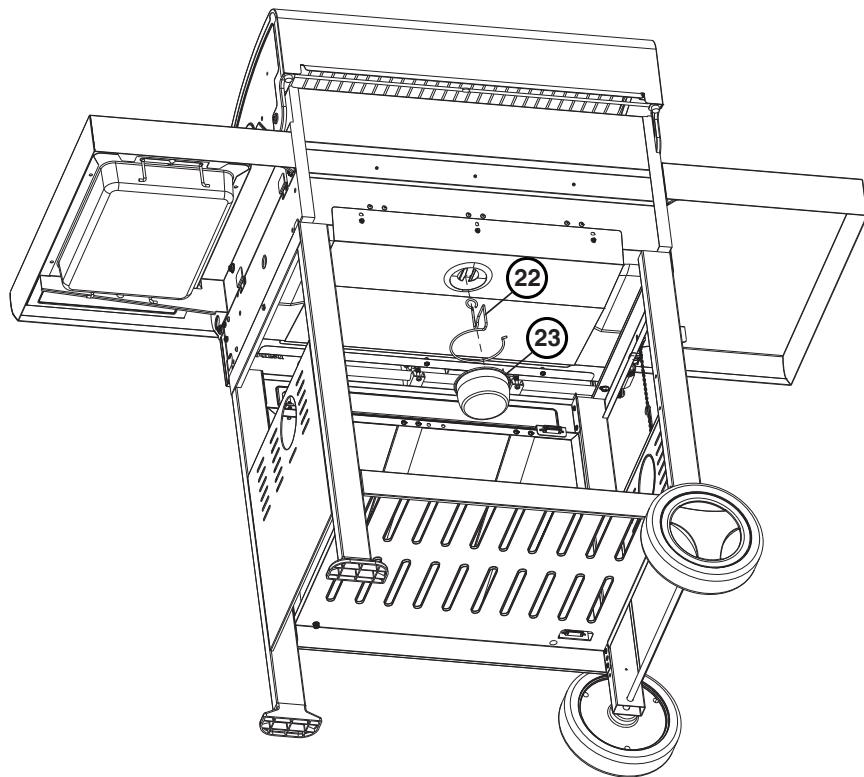
**40**

Only for SPRING 3112



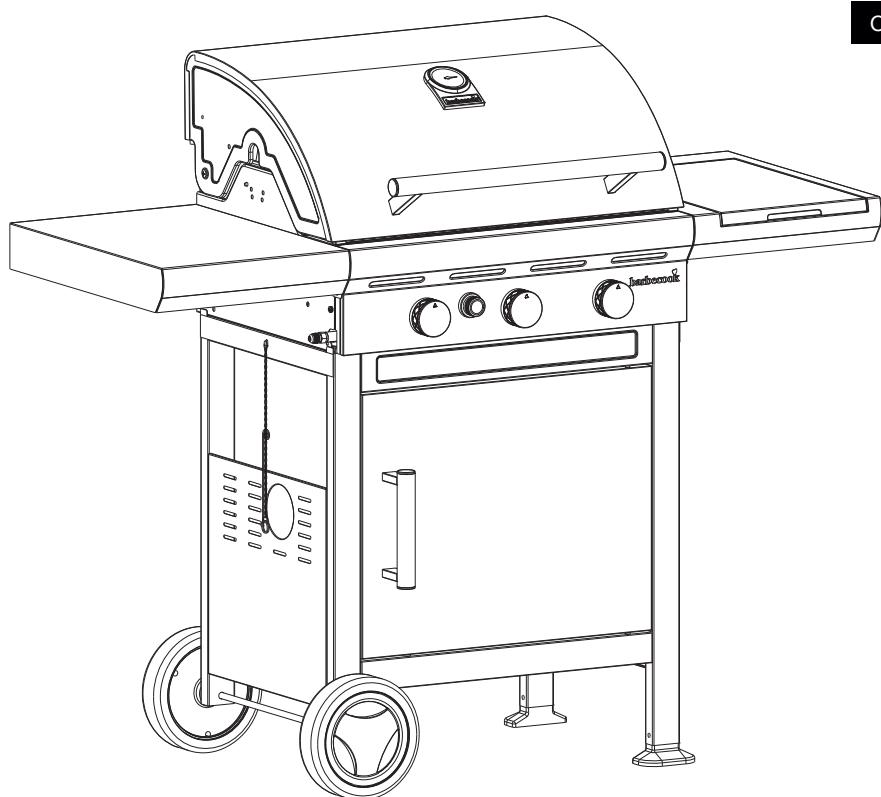
**40**

Only for SPRING 3112



**41**

Only for SPRING 3112





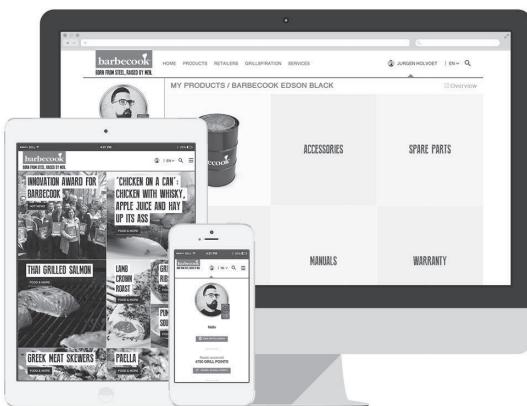




# JOIN THE #BARBECOOK COMMUNITY



## REGISTER NOW & GET ACCESS TO:



- Online Product Manuals
- Personalised Grillspiration
- Product Tips & Tricks
- Barbecook Challenges
- Spare Parts Lists
- ...

**WWW.BARBECOOK.COM**

Barbecook® is a registered trade mark of SAEY Home & Garden N.V.  
Industrielaan 4, B-8501, Heule (Kortrijk) Belgium

**barbecook®**