

HU - HASZNÁLATI ÚTMUTATÓ

1. REGISZTRÁLJA A KÉSZÜLÉKET

Köszönjük, hogy Barbecook grillsütőt vásárolt.

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

- Hozzáférhet a teljes online használati útmutatóhoz, és megismerheti a készülék használatának minden részletét.
- A személyre szabott értékesítés utáni szolgáltatásnak köszönhetően gyorsan és egyszerűen kikeresheti és megrendelheti az alkatrészeket. Így maximálisan kihasználhatja a jótállási szolgáltatást.
- Folyamatosan tájékoztatjuk a termékfrissítésekről.
- Számos új tippet és trükköt ismerhet meg.

További információ a készülék regisztrációjáról a www.barbecook.com oldalon található.

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

2. AZ ÚTMUTATÓRÓL

Ez az útmutató két részből áll.

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

A 2. rész (51. oldaltól kezdődően) illusztrációkat, alkatrészlistákat és összeszerelési rajzokat tartalmaz.

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

3. BIZTONSÁGI ÚTMUTATÓ

A készülék használata előtt olvassa el az útmutatót. Gondosan tartsa be az útmutatásokat. A készülék útmutatásoktól eltérő összeszerelése vagy használata tüzet és anyagi károkat okozhat.

A garancia nem terjed ki az útmutatások figyelmen kívül hagyása (helytelen összeszerelés, helytelen használat, nem megfelelő karbantartás stb.) miatt bekövetkező károkra.

- FIGYELEM! Tartsa távol a gyermekeket és a háziállatokat a grillsütőtől.
- FIGYELEM! A grillsütő nagyon felforrósodik. Ne próbálja használat közben mozgatni.
- FIGYELEM! Magas hőmérsékleten veszélyes lehet a Kamal fedelének egy mozdulattal való felnyitása, mivel fellángolást okozhat. Mindig azt javasoljuk, hogy lassan nyissa fel a fedelet. Nyissa fel a fedelet két fázisban: először kissé emelje fel, majd nyissa ki jobban.
- FIGYELEM! Soha ne használjon vizet a Kamal belsejének tisztítására vagy a faszén oltására. A víz károsítja a Kamalt.
- Ha forró alkatrészeket kell megérintenie, akkor használjon megfelelő védőeszközt.
- Használat közben tartsa távol a készüléktől a gyúlékony anyagokat, gyúlékony folyadékokat és oldható tárgyakat.

- **FIGYELEM!** Ne használjon denaturált szeszt, benzint vagy más gyúlékony folyadékot a készülék begyújtásához vagy újbóli begyújtásához! Csak az EN 1860-3 szabványnak megfelelő gyújtószót szabad használni!
- **FIGYELEM!** Ne kezdjen grillezni, amíg a faszén felületén nem keletkezik hamu. Ez általában körülbelül 30 percet vesz igénybe.
- Használat közben ne hagyja felügyelet nélkül a grillsütőt.
- A készülék használatakor tartson a berendezés közelében egy vödör homokot, különösen nagyon forró napokon és száraz környezetben.
- Ne használja beltérben! A készüléket csak a szabadban használja. A készülék beltéri (beleértve a garázst), zárt helyiségben vagy fészerben történő használata esetén fennáll a szénmonoxid-mérgezés veszélye.

A hely kiválasztásakor vegye figyelembe a következőket:

- Helyezze a készüléket legalább három méterre az épülettől egy nyílt, jól szellőző helyre.
- Ne helyezze a grillsütőt kinyúló szerkezet (veranda, előtető stb.), vagy lombok alá.
- Helyezze a készüléket egy sík és stabil felületre.
- Ne helyezze a készüléket mozgó járműre (csónakra, pótkocsira stb.).

4. A KAMADO TÖRTÉNETE

Köszönjük, hogy Barbecook grillezőt vásárolt.

3000 évvel ezelőtt a régészek nagy agyagedényeket fedeztek fel, amelyek a kerámia tűzhelyek korai elődei voltak. Japánban a Mushikamado egy kerek agyagedény volt, levehető, kupoloás fedéllel, amelyet rizs párolására terveztek. A „Kamado” név japán szó a „tűzhelyre” vagy „főzőberendezésre”. A nevet az amerikaiak vették át, és ma már általános kifejezésként használják az ilyen típusú kerámia tűzhelyekre. A Kamado tűzhelyek rendkívül sokoldalúak. Nem csak grillezésre és füstölésre alkalmasak, hanem pizzák, kenyér és sütemények sütésére is.

A Kamado kiváló hőtartást biztosít, és magas hőmérsékletet képes fenntartani a felső és alsó szellőzőnyílásokon keresztüli levegőáramlás pontos szabályozásával. A magas hőmérséklet ideális a hamburgerek és kolbászok gyors elkészítéséhez, míg az alacsonyabb hőmérsékletek nagyobb húsdarabok hosszabb ideig történő sütésére alkalmasak.

5. GYAKRAN HASZNÁLT FOGALMAK

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

5.1. Kerámia

Ez a kerámia mullit alapon készül. Elsősorban a kerámiaiparban használják tűzálló anyagok gyártásakor. Az alábbi tulajdonságokkal rendelkezik:

- Alacsony hőellátás
- Erősség
- Képes ellenállni az 1000 fok feletti hőmérsékletnek

6. A KÉSZÜLÉK ÖSSZESZERELÉSE

6.1. Biztonsági utasítások

- Távolítsa el a teljes csomagolást.

- Ne végezzen módosításokat a készüléken az összeszereléskor. A készülék semmilyen részén sem szabad változtatni, mert az nagyon veszélyes.
- Gondosan kövesse az összeszerelési útmutatásokat.
- A felhasználó felelős a készülék megfelelő összeszereléséért. A jótállás nem terjed ki a helytelen összeszerelés által okozott károkra.

Soha ne felejtse el a kerekeket fékezett helyzetbe állítani.

6.2. A készülék összeszerelése

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

Az összeszerelési rajzokat a kézikönyv második részében (a(z) 54. oldalon), a készülék robbantott nézete után találja. A csomag tartalmazza a Kamal összeszereléséhez szükséges összes anyagot.

Az összeszerelést emellett legalább két személynek kell végeznie, mivel a Kamal nagyon nehéz és törékeny.

A sérülések elkerülése érdekében a csavarokat mérsékelt erővel húzza meg.

7. A KÉSZÜLÉK HASZNÁLATRA TÖRTÉNŐ ELŐKÉSZÍTÉSE

Faszénre, fagyújtósokra és hosszú gyufára van szüksége.

7.1. Milyen típusú faszenet használjak?

A készüléket mindig hagyományos faszénnel gyújtsa be. Használjon jó minőségű, lehetőleg az EN 1860-2 szabványnak megfelelő faszenet. A jó minőségű faszén nagy, fényes darabokból áll, és nem porzik túlságosan.

Zárja vissza megfelelően a faszenes zsákot, mielőtt eltenné. Mindig száraz helyen tárolja a faszenet, ne a pincében.

IIIUNTRANSLATED_CONTENT_STARTIIIMax. 90% (see overview below) of the basket can be filled with charcoal. IIIUNTRANSLATED_CONTENT_ENDIIIA kosár feltöltése súlyosan károsíthatja a grillezőt.

Típus	Max. tömeg
KAMAL 53	max. 1-1,5kg
KAMAL 60	max. 2-2,5kg
KAMAL 60 MAT	max. 2-2,5kg

Ne égessen fát a grillsütőben, mert a hőmérséklet túlságosan megnő, és a grillsütő károsodhat.

Mindig faszenet használjon, soha ne brikettet.

7.2. A készülék beállítása

1. Helyezze a szénszerpenyőt (1.) a Kamalba úgy, hogy a nyílás előrefelé, a szellőzőszelep oldala mentén legyen.
2. Helyezze a hamugyújtó tálcát (2.) a szénszerpenyőbe úgy, hogy a szellőzőnyílások előre nézzenek, a szellőzőszelep felé.
3. Helyezze a gyűrűt (3.) a szénszerpenyőre.
4. Helyezze a faszénkosarat (4.) a szénszerpenyőbe, a hamugyújtó tálca fölé.

7.3. A készülék begyújtása

1. Helyezze a faszenet a faszénkosárba.

Tipp: Ne használjon túl sok szenet a grillsütő meggyújtásakor. Szükség esetén később is hozzáadhat még.

Soha ne töltse meg a faszénkosarat a pereme fölé.

2. Tegyen hozzá 3 fagyújtót a faszénhez.
3. Használjon hosszú gyufát a gyújtós meggyújtásához.
4. Kezdetben az alsó szellőzőszelepeknek teljesen nyitva kell lennie, és a fedelet addig nyitva kell tartani, amíg a láng teljesen el nem tűnik. Ezután a hőmérséklet szabályozható a két szellőztetőszeleppel.

A készülék első használatakor hagyja 60 percig alacsony hőmérsékleten égni. Ez segít eltávolítani a maradék gyártási zsírt a készülékről, és lehetővé teszi a töltések és a kerámia alkalmazkodását a hőhöz.

Még ne tegye a rácsot a készülékre. Az üres rács deformálódhat, ha túl sokáig van kitéve hőnek.

FIGYELEM! Ne használjon denaturált szeszt, benzint vagy más gyúlékony folyadékot a készülék begyújtásához vagy újbóli begyújtásához! Ne használjon faszéngyújtó kéményt a Kamal meggyújtásához.

FIGYELEM! Ne kezdjen grillezni, amíg a faszénen nem keletkezett hamuréteg. Ez általában körülbelül 30 percet vesz igénybe.

8. A KAMAL ELŐKÉSZÍTÉSE SÜTÉSRE

A művelet legfontosabb lépései a(z) 57. oldalon vannak ábrázolva.

A Kamal alapfelszereltségében két félkörből álló hőpajzzsal és egy rozsdamentes acél ráccsal van ellátva. Grillezhet közvetlenül vagy közvetve, attól függően, hogy milyen ételeket szeretne főzni.

Ha **közvetetten grillez**, akkor a két félkört a hőpajzs tartójába kell helyezni. Ezután a grill a helyére tehető.

Ha **közvetlenül grillez**, helyezze a rácsot közvetlenül a gyűrűre. A hővédő tartója a szén feletti extra magasság eléréséhez is használható.

A fedél nem marad minden helyzetben nyitva, és a helyén kell tartani, hogy ne csapódjon le.

FIGYELEM! Magas hőmérsékleten veszélyes lehet a Kamal fedelének egy mozdulattal való felnyitása, mivel fellángolást okozhat. Mindig azt javasoljuk, hogy lassan nyissa fel a fedelet. Nyissa fel a fedelet két fázisban: először kissé emelje fel, majd nyissa ki jobban.

A Barbecook Kamal könnyedén bővíthető a rugalmas főzési rendszerrel és az öntöttvas rácsokkal a változatosabb lehetőségek érdekében.

Az első használat után minden csavart ellenőrizni kell. A fedél és a sütőtér körül lévő fémheveder a hő hatására kilazulhat. Javasoljuk, hogy rendszeres időközönként ellenőrizze. A törés elkerülése érdekében húzza túl a csavarokat.

9. HASZNOS TIPPEK ÉS TRÜKKÖK

9.1. A tűz intenzitásának beállítása

A tűz intenzitását a készülék tetején és alján található szellőztetőszelepekkel állíthatja be. Gyakorlat teszi a mestert. A főzési hőmérsékleteket lásd: 43. oldal.

9.2. Az ételek odaégésének megelőzése

Az étel égésének megelőzéséhez:

- Soha ne kezdjen grillezni, ha a tűz még lánggal ég. Várjon, amíg a faszenet vékony fehér hamu borítja.
- Ne tegye ki az ételt túlzott hőhatásnak. A következőket teheti:
 - Illessze a helyére a hőpajzsot, hogy megóvja az ételt.
 - Csökkentse a hőt a szellőztetőszelepek szabályozásával.

9.3. Az ételek letapadásának megakadályozása

Az étel rácsra tapadásának megakadályozásához:

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

9.4. A felcsapó lángok megelőzése

A felcsapó lángok a tüztérből grillezés közben felcsapó hirtelen lángok. Ezt általában a lecseppenő zsír vagy pác okozza. Grillezés során időnként lángok csaphatnak fel. Ez normális jelenség. Ha azonban túl gyakran csapnak fel a lángok, akkor a faszéntartály hőmérséklete megnövekedhet, és a felgyűlt zsír meggyulladhat.

Hogyan lehet megakadályozni a felcsapó lángokat?

- Grillezés előtt ellenőrizze, hogy tiszta-e a faszéntartály. Javasoljuk, hogy minden használat után tisztítsa meg a faszéntartályt.
- Távolítsa el a felesleges zsírt és a pácot a húsról. Pácolt húshoz használhatja a Barbecook grillhálót vagy a Barbecook grillserpenyőt is.

ÚTMUTATÓ SÜTÉSI HŐMÉRSÉKLETEKHEZ			
Lassú főzés/füstölés 65-135 °C		Felső szelep	Alsó szelep
Szarvasmarha	2 óra 500 g-onként	/kép/	/kép/
Sertéshús	2 óra 500 g-onként		

Egész csirke	3-4 óra		
Borda	3-5 óra		
Ízületek	Több mint 9 óra		
Sütés 135-180 °C		Felső szelep	Alsó szelep
Hal	15-20 perc	/kép/	/kép/
Sertés szűzpecsenye	15-30 perc		
Csirke darabok	30-45 perc		
Egész csirke	1-1,5 óra		
Báránycomb	3-4 óra		
Törökország	2-4 óra		
Sonka	2-5 óra		
Grill/pizza 180-250 °C		Felső szelep	Alsó szelep
		/kép/	/kép/
Pirítás/pirolízis 250-370 °C		Felső szelep	Alsó szelep
Steak	5-8 perc	/kép/	/kép/
Sertésszelet	6-10 perc		
Hamburger	6-10 perc		
Kolbász	6-10 perc		
Nyitva Zárva			

10. A KÉSZÜLÉK ELOLTÁSA

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

Ne használjon vizet a faszén oltására. Ez ugyanis károsítja a Kamalt.

11. A KÉSZÜLÉK KARBANTARTÁSA

11.1. A kerámiarész tisztítása

A Kamal öntisztító készülék. Melegítse fel a Kamalt 260 fokra 30 percig. Ezzel leégeti az ételmaradékokat és -hulladékokat. Egy száraz kefével finoman lekefélezheti a Kamal belsejét, hogy az egyéb maradványok a hamugyűjtő tálcába kerüljenek.

Ezután már csak ki kell ürítenie a hamugyűjtő tálcát.

A Kamal fekete külseje nedves ruhával könnyen tisztítható.

Soha ne használjon vizet és/vagy tisztítószeret a Kamal belsejének tisztításához. A kerámia porózus, és felszívja a vizet és/vagy tisztítószeret, ami végül a Kamal repedését okozza.

11.2. A grillrács tisztítása

A Kamalhoz tartozó grillrács mosogatógépben mosható. Ezenkívül a Kamal tartozékok széles választékával rendelkeznek a grillrács gyors és egyszerű tisztításához.

11.3. A Kamal tárolása

Minden használat után tegye el a készüléket száraz helyre (bentre, fedél alá stb.). A készülék élettartamának meghosszabbítása érdekében kifejezetten javasoljuk, hogy takarja le a grillsütőt egy Barbecue takaróval.

Regisztrálja készülékét a www.barbecook.com címen, ahol azt is megtudhatja, hogy milyen takaróra van szüksége.

Győződjön meg arról, hogy a szellőzőszelepek teljesen nyitva vannak, amikor a Kamalt fedél alatt tárolja. Ez akkor is érvényes, ha a készüléket beltéren helyezi el. Az összes szellőztetőszelep bezárása penész kialakulásához vezethet.

11.4. Kerámia, rozsdamentes acél, bambusz és porfestett alkatrészek karbantartása

A készülék kerámia, rozsdamentes acél, bambusz és porfestett anyagok felhasználásával készült. Minden anyagot meghatározott módon kell karbantartani:

Anyag	Az anyag karbantartásának módja
Kerámia	• Soha ne használjon folyadékot. • Soha ne használjon éles tárgyakat. • Kerülje a leejtését és az ütések. Törékeny.
Rozsdamentes acél	• Ne használjon agresszív, súroló hatású vagy fémtisztítószereket. • Használjon enyhe tisztítószereket, és hagyja őket hagyni az acélon • Használjon puha szivacsot vagy kendőt. • Tisztítás után alaposan öblítse le a készüléket, és hagyja a készüléket teljesen megszáradni, mielőtt eltenné.
Porfestett	• Ne használjon éles tárgyakat. Használjon enyhe tisztítószert és puha szivacsot vagy kendőt. • Tisztítás után alaposan öblítse le a készüléket, és hagyja a készüléket teljesen megszáradni, mielőtt eltenné.
Bambusz	• Puha, nedves ruhával, agresszív anyagok használata nélkül tisztítsa meg.
Öntött alumínium	• Puha, nedves ruhával, agresszív anyagok használata nélkül tisztítsa meg. • Ne használjon éles tárgyakat.

Az ezeknek az utasításoknak a figyelmen kívül hagyásából eredő károk nem megfelelő karbantartásnak minősülnek, és a jótállás nem vonatkozik rájuk.

A készülék robbantott nézete alatt (a kézikönyv második részében, a(z) 52. oldalon) a készülék összes alkatrészének felsorolása megtalálható. A listán az egyes alkatrészek anyagát egy szimbólum jelöli, amelynek alapján ellenőrizheti, hogyan kell karbantartani az adott alkatrészt. Az alkatrészlistán használt szimbólumok:

Jelölés	Anyag
---------	-------

▲	Kerámia
■	Rozsdamentes acél
*	Porszórt
●	Bambusz
	Öntött alumínium

11.5. Pótalkatrészek rendelése

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

A pótalkatrészek megrendelésének módja:

1. Keresse ki a szükséges alkatrész hivatkozási számát. A kézikönyv második részében a robbantott ábra alatt, valamint a www.barbecook.com oldalon megtalálható az összes hivatkozási szám.

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

2. Rendelje meg a pótalkatrészt a www.barbecook.com oldalon, vagy az üzletben. A garanciális alkatrészeket csak az üzletben lehet megrendelni.

12. JÓTÁLLÁS

12.1. A jótállás körébe tartozik

A készülék esetében 20 év korlátozott jótállás vonatkozik a kerámiafedélre, a kerámiatestre, a kerámiagyűrűre és a kerámia szénserpenyőre. A többi alkatrésze 2 év jótállás érvényes. Ez a jótállás a vásárlás időpontjától számított minden gyártási hibára kiterjed, feltéve, hogy:

- A készülék használata, összeszerelése és karbantartása a jelen útmutató utasításainak megfelelően történt. A nem rendeltetésszerű használatból, helytelen összeszerelésből vagy a helytelen karbantartásból eredő károk nem minősülnek gyártási hibának.
- A készüléket csak normál módon és csak otthon használja.
- Be tudja nyújtani a vásárlást igazoló dokumentumot és a készüléke egyedi sorozatszámát. A sorozatszám 16 karakterből áll. Itt található meg a számot:

– Az útmutatóban

– A készülékéhez kapott csomagoláson

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

12.2. Nem tartozik a jótállás körébe

A jótállás nem terjed ki a következő károkra és hibákra:

- Tűznek vagy intenzív hőnek kitett alkatrészek normál elhasználódása (rozsdásodás, deformáció, elszíneződés stb.). Ezeket az alkatrészeket időről időre ki kell cserélni.
- A gyártási folyamatból adódó optikai szabálytalanságok. Ezek a szabálytalanságok nem minősülnek gyártási hibának. A kerámia természetes termék, amelynek színe, szerkezete és állaga eltérő lehet. A külső máz hajszaárepedéseket és szennyeződések mutatathat, amely jellemző a termékre, és nem rontja a készülék működését, ezért nem tartozik a jótállás körébe.

- Normál időjárási nyomok és repedések a bambusz alkatrészeken, kivéve, ha azok akadályozzák a működést.
- A hanyag karbantartás, a nem megfelelő tárolás, a nem megfelelő összeszerelés vagy az előre összeszerelt alkatrészek módosítása miatt bekövetkező károk.
- Saját szállításból vagy leejtésből eredő károk.
- A készülék helytelen használatából eredő károk (nem a jelen útmutató utasításainak megfelelő használat, üzleti célú használat, tűzkosárként történő használat stb.).
- A készülék gondatlan vagy nem megfelelő használatával előidézett mindennemű következményi kár.
- Külső körülmények, agresszív tisztítószer, klór hatása stb. miatt bekövetkező rozsdásodás vagy elszíneződés. Ez a kár nem minősül gyártási hibának.