

Sahava X350 Barbekü

571A



Fotoğraf tam ölçekli değildir. Teknik özellikler önceden bildirim olmaksızın değiştirilebilir.



UYARI

- Sadece dış mekanlarda kullanın.
- Kullanmaya başlamadan önce talimatları okuyun. Bu talimatların uygulanmaması ciddi yaralanmalara veya maddi hasara yol açabilir.
- **DİKKAT:** Bu cihazın açığındaki parçaları çok sıcak olabilir. Çocukları ve evcil hayvanları kullanım sırasında cihaza güvenli bir mesafede tutun.
- Kullanım sırasında cihazı hareket ettirmeyin.
- Cihaz kullanıldıktan sonra LPG tüpünü vanasından ve/veya regülatörden kapatın.
- Bu cihazda modifikasyon yapmayın.
- Bu talimatları ileride başvurmak üzere muhafaza edin.
- Barbekünüze her yıl sızdırmazlık testi uygulayın. Her yeni LPG tüpü takıldığında hortum bağlantılarının sağlamlığını kontrol edin ve sızdırmazlık testi yapın.

GÜVENLİĞİNİZ İÇİN

GAZ KOKUSU ALIRSANIZ:

1. Cihaza giden gazı tüpün vanasından ve/veya regülatörden kapatın.
2. Açık alev varsa söndürün.
3. Barbekünün kapağını açın.
4. Koku devam ederse cihazı kullanmayın ve yetkili servise başvurun.

GÜVENLİĞİNİZ İÇİN

1. Bu ve diğer cihazların çevresinde ve yakınında benzin ve benzeri uçucu, alev alabilen sıvılar ve gazlar depolamayın ve kullanmayın.
2. Kullanılmak üzere bağlanmamış LPG tüpleri bu ve diğer cihazların çevresinde ve yakınında depolanmamalıdır.

CE
2797/21

Üretici

Universal Innovations

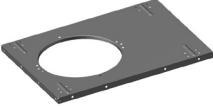
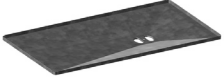
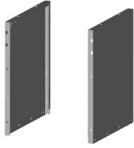






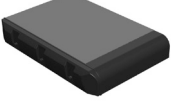

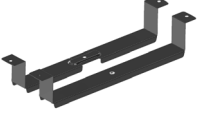




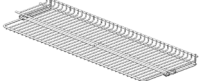


Kilcoole Industrial Estate,
Kilcoole, Co. Wicklow, Ireland.


İthalatçı:

AYGAZ A.Ş
Büyükdere Caddesi 145/1
Zincirlikuyu İstanbul

Cihazla Birlikte Verilen Parçalar

Ref	Açıklama	Resim	Adet	Ref	Açıklama	Resim	Adet
1	Taban		1	13	Yağ Tepsisi		1
2	Sol + Sağ Yan Panel		1	14	Yağ Tası Tutucusu		1
3	Yan Panel Destek Sacı		2	15	Yağ Tası		1
4	Kabin Ön Panel		1	16	Yağ Tası Kapağı		1
5	Aks Düzeneği		1	17	Sol Yan Raf		1
6	Tekerlek Düzeneği		2				
7	Tüp Muhafazası		2				
8	Kapak ve Gövde Grubu		1				
9	Sağ Yan Raf		1				
10	Alev Dağıtıcı		3				
11	Pişirme Izgarası		1				
12	Isıtma Rafı		1				

Cihazla Birlikte Verilen Bağlantı Parçaları

Ref	Açıklama	Resim	Adet
A	M6x12 Cıvata		49

Montaj ekipmanları gerçek boyutlu gösterilmemiştir.

Montaj için Gerekli Aletler

- Allen Anahtarı (kutudan çıkmaktadır.)
- 13mm Anahtar (kutudan çıkmaktadır.)
- 19mm Anahtar (kutudan çıkmaktadır.)

Kurulum için Gereken Aletler

- Allen Anahtarı (dahil)
- Tornavida (dahil)

Başlamadan Önce

Kutunun içeriğini kontrol edip tüm parçaların ve bağlantı parçalarının bulunduğundan emin olun. Eksiklik varsa 444 4 999 numaralı AYGAZ İletişim Hattı'nı arayıp destek alabilirsiniz.

- Başlamaya hazır olduğunuzda, kurulum için yeterince geniş, temiz ve kuru bir alanda çalışabileceğinizden emin olun.
- Bu barbeküde pişirmeden önce, barbeküyü orta ila yüksek arası sıcaklıkta 30 dakika süreyle yakarak alev dağıtıcı üzerinde oluşan yağ tabakası vs. temizlenmesini sağlayın.

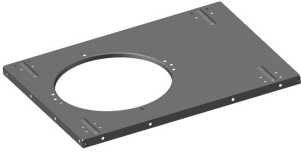
Kurulum

- Kurulumu başlamadan önce tüm somunları ve cıvataları bir yere koyup uzunluklarını kontrol edin. Bunun için mukavveyi kesip yere yayabilir, kurulum sırasında koruyucu bir yüzey olarak kullanabilirsiniz. Gerektiğinde kurulum şemalarından yararlanın.
- Önemli – Üretim sırasında keskin kenarların kalmaması için her türlü önlem alınmış olmasına rağmen metal parçaların kurulumunda dikkatli olunmalıdır.
- Kurulumu başlamadan önce taşıma amacıyla ızgara gövdesinin içine yerleştirilmiş tüm ambalajlı parçaları çıkarın.

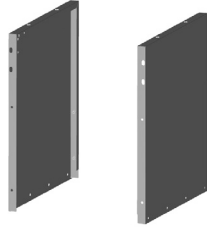
Teknik Bilgiler

CE Onayı:	2797/21
Ana Brulör Isıl Gücü:	3.9kW (Ana brulör) x 3 =11.7kW
Yan Brulör Isıl Gücü:	3.1kW
Enjektör Boyutu:	Ana brulör 0.95mm, yan brulör 0.85mm
Gaz/Basınç:	Mix-30mbar
Gaz Tüketimi (X350):	Saatte 1065 gram
Gaz Kategorisi:	I3B/P(30)
Toplam Isıl Güç (X350):	3.9kW (ana brulör) x 3+3.1kW (yan brulör) =14.8kW

Kurulum 1. Adım



Taban



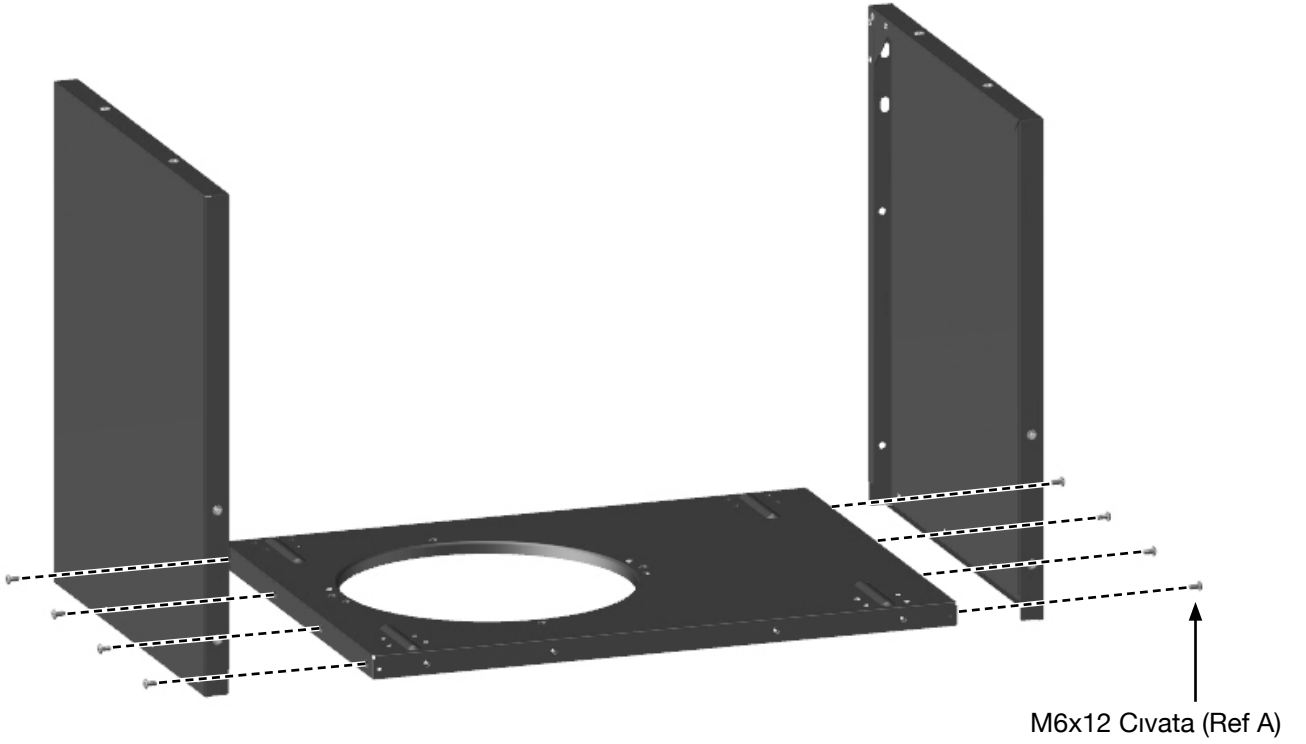
Sağ + Sol Yan Panel



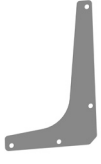
M6x12 Cıvata (Ref A)

Sol ve sağ yan duvarları aşağıda gösterildiği gibi 8 adet M6x12 cıvatayı kullanarak el yardımıyla tabana montajlayın.

Arkadan Görünüm



Kurulum 2. Adım

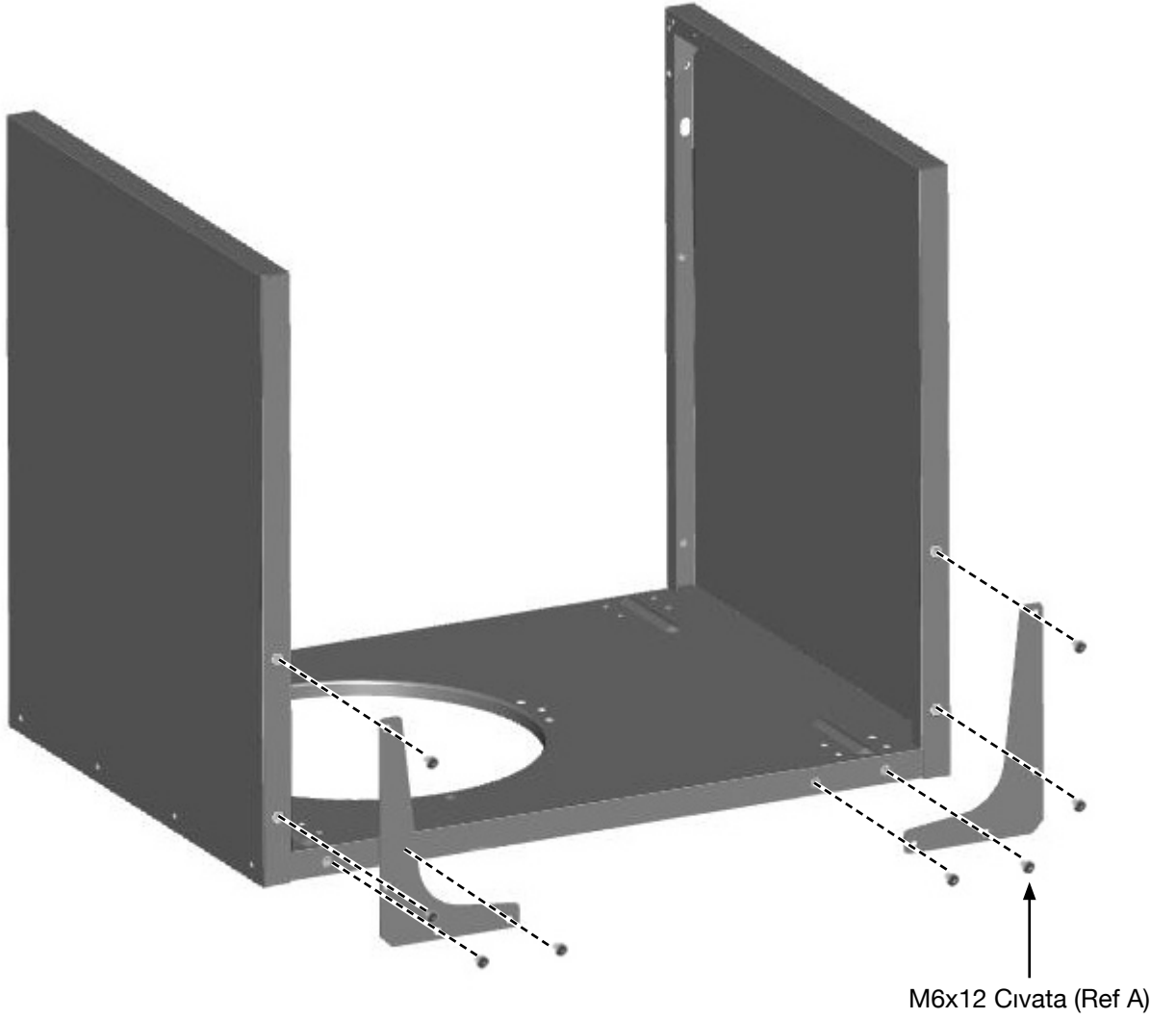


Yan Panel Destek Sacı



M6x12 Cıvata (Ref A)

Aşağıda gösterildiği gibi 8 adet M6x12 cıvatayı kullanarak el yardımıyla iki adet yan panel destek sacını yan panel grubuna takın.



Kurulum 3. Adım



Ön Panel

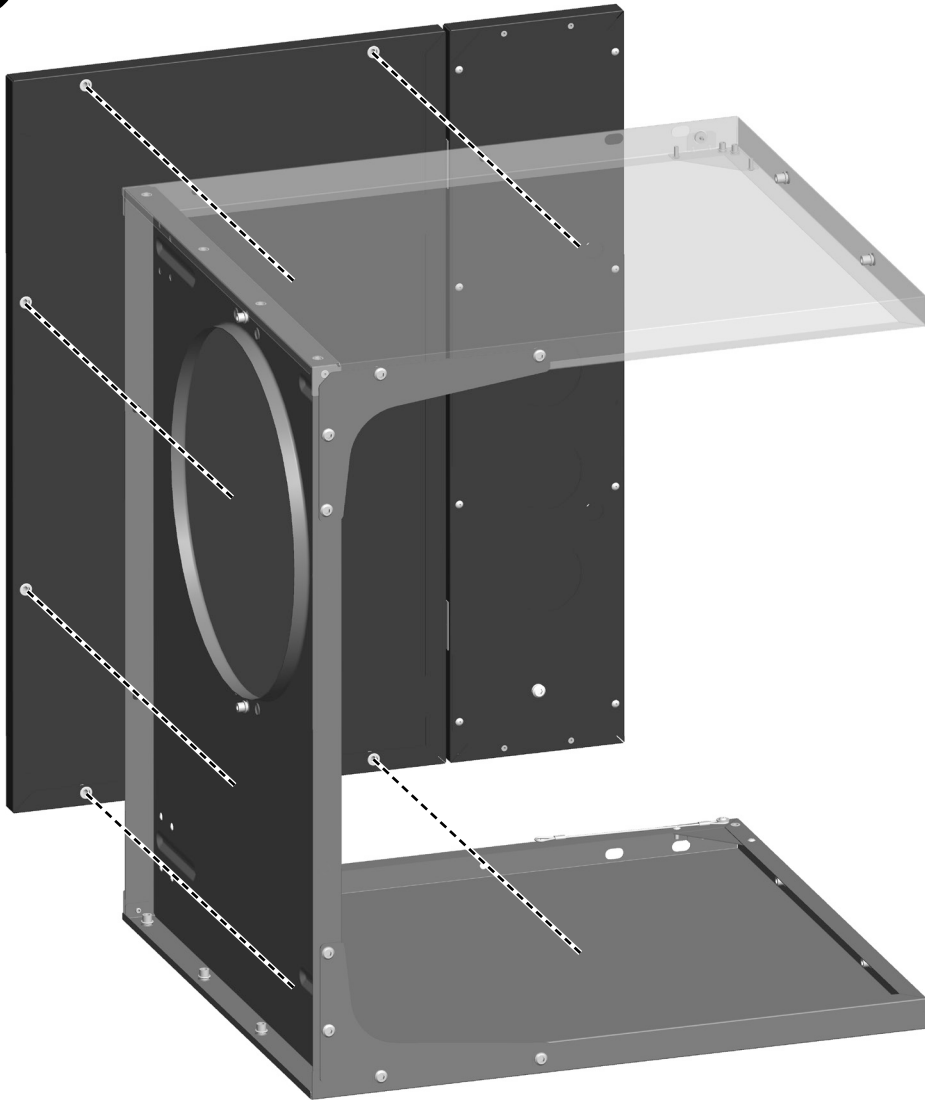


M6x12 Cıvata (Ref A)

Not: Sol yan panel yere gelecek şekilde kurmuş olduğunuz tertibatı ters çevirin. Ön paneli aşağıda gösterildiği gibi 6 adet M6x12 cıvata (Ref A) kullanarak tabana ve yan duvara el yardımıyla takın.

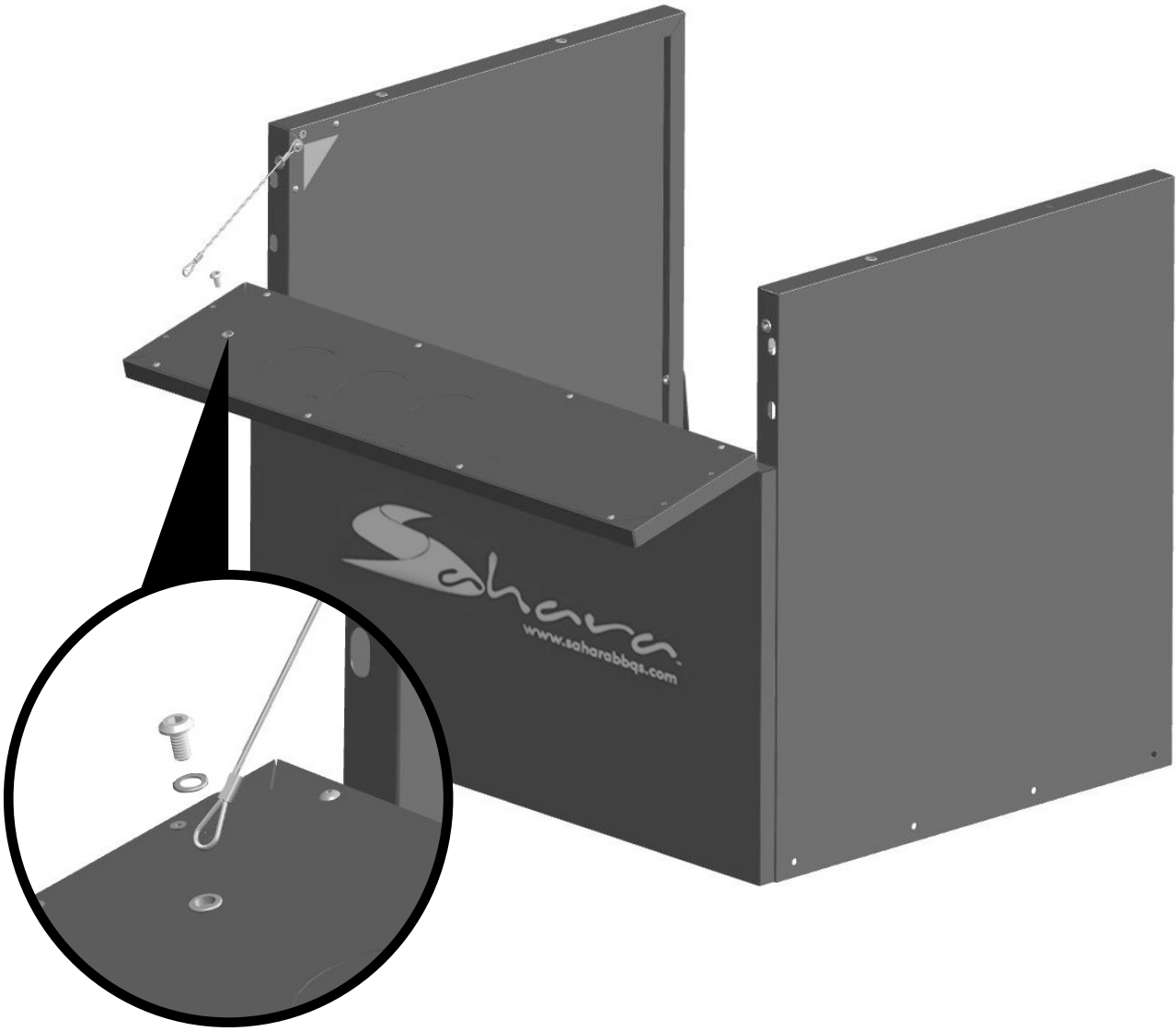
Not: Bağlantıyı sıkarken kapağı tutmak için birine ihtiyacınız olabilir.

Not: X250 modeli yalnızca 5 adet M6x12 cıvata gerektirir (Ref A).



Kurulum 4. Adım

Önceden takılmış M6x12 civata ve pulu kullanarak zinciri ön panele sabitleyin. Bu aşamada tüm civataları sıkın.



Kurulum 5. Adım



Aks Düzeneği

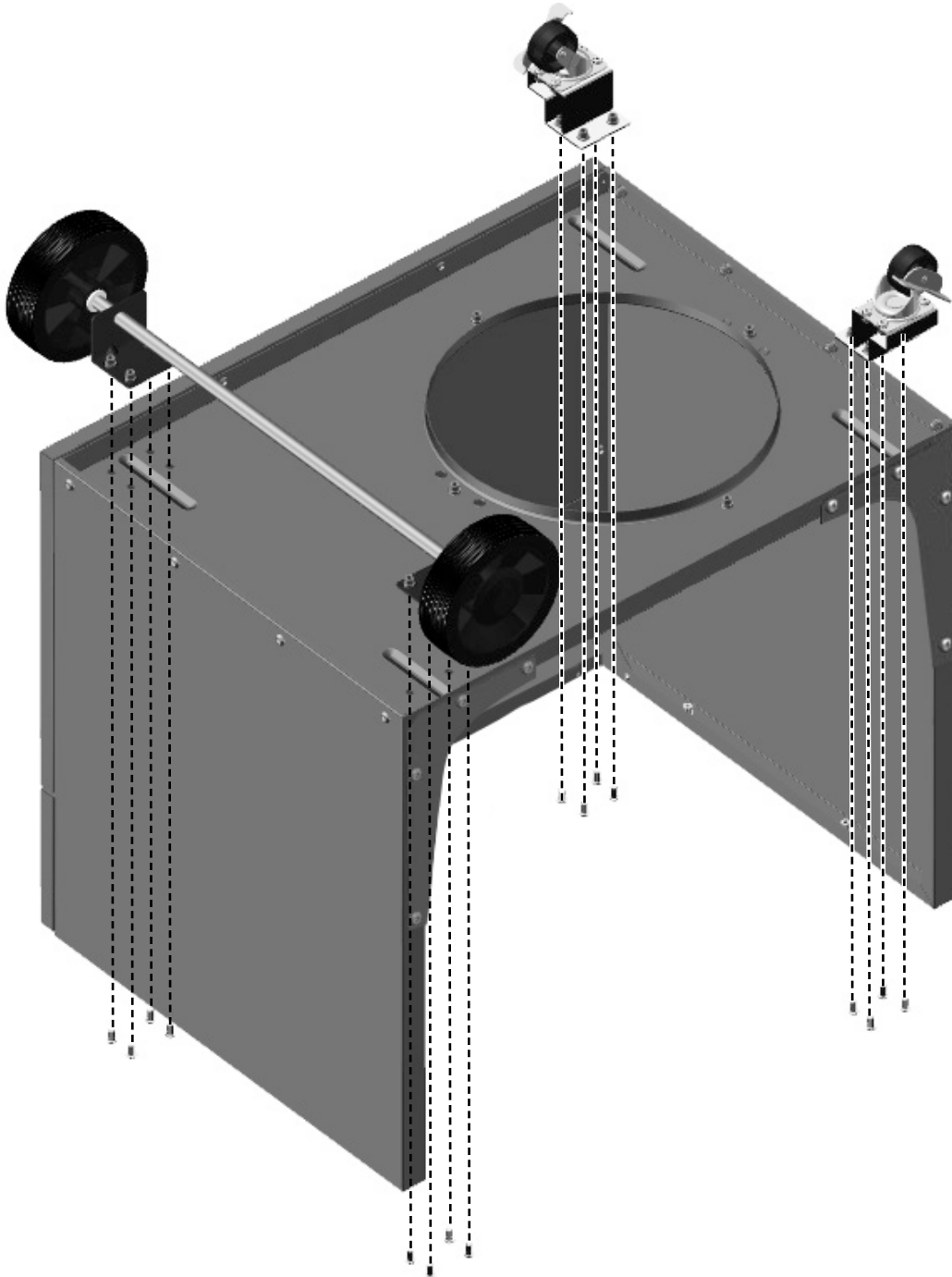


Tekerlek Düzeneği

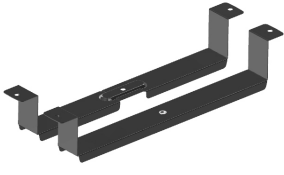


M6x12 Cıvata (Ref A)

Barbekü kabini ters çevirin ve 16 adet M6x12 cıvataı (Ref A) kullanarak aks düzeneğini ve iki adet tekerleği tabana takın.
Kesikli aks tarafı kabinin arka kısmına takılır.



Kurulum 6. Adım



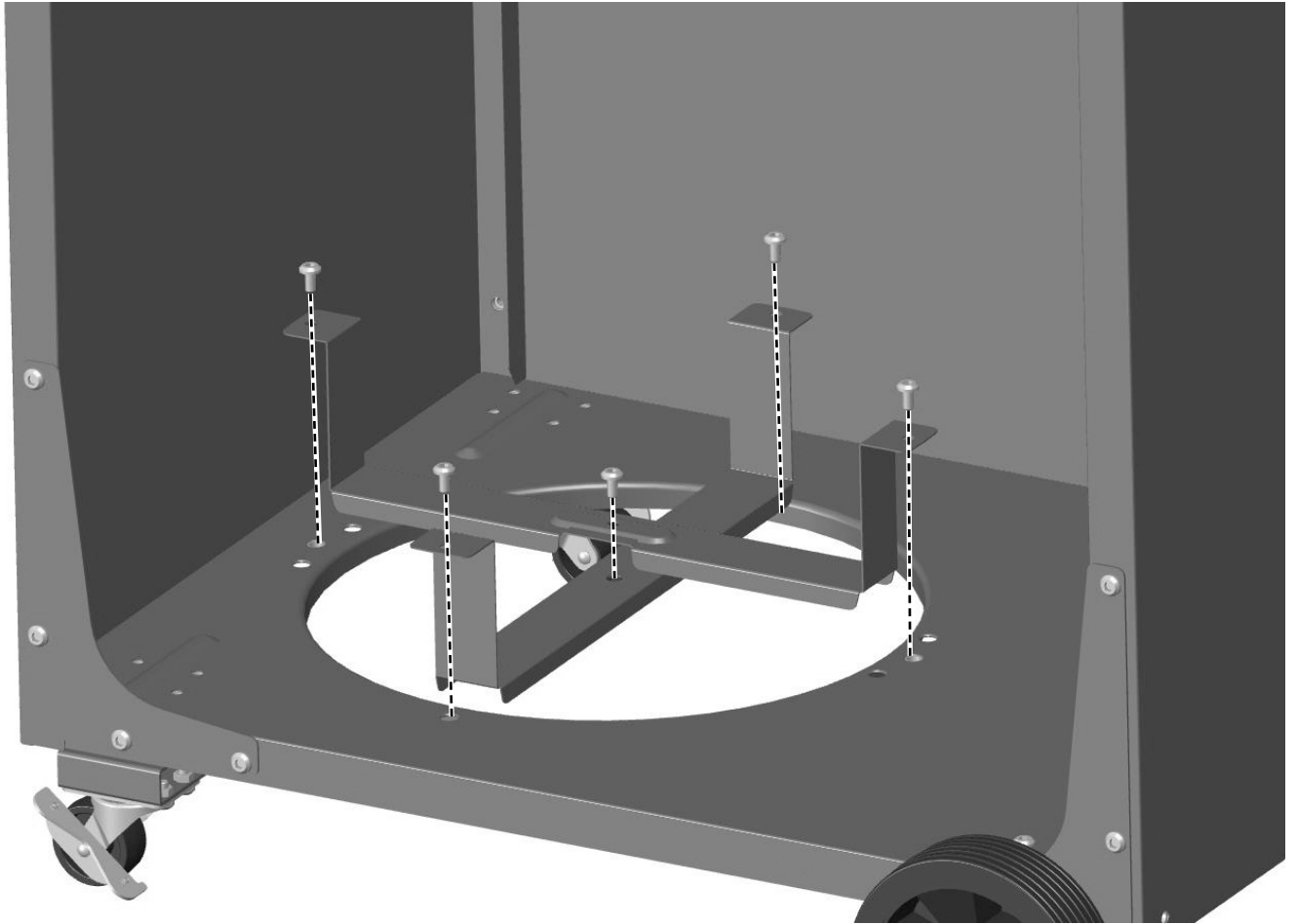
Tüp Muhafazası
Destekleri



M6x12 Cıvata (Ref A)

Barbekü kabinini ters çevirin ve 5 adet M6x12 cıvatayı kullanarak tüp muhafaza desteklerini takın (Ref A).

Not: Barbekü montajı tamamlanıp yerine yerleştirildikten sonra, kilitlemek için tekerlek kollarını aşağıya doğru bastırın.



Kurulum 7. Adım



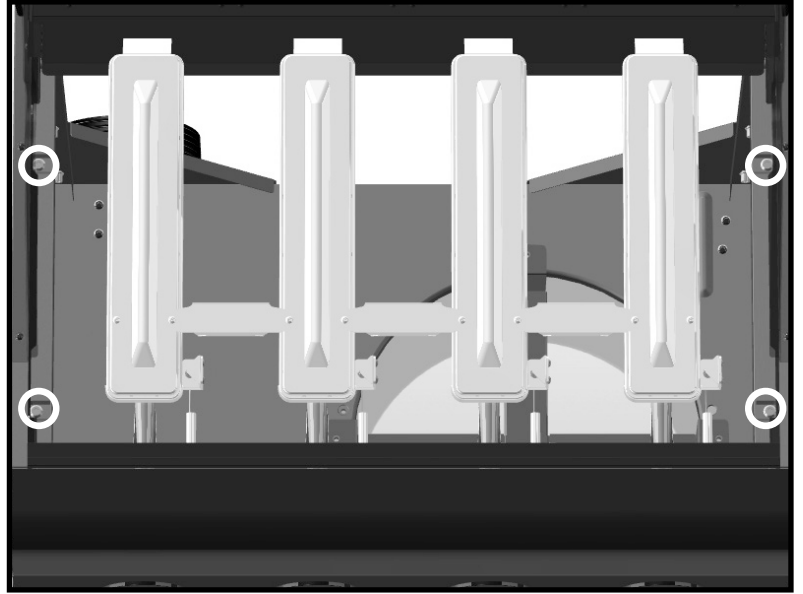
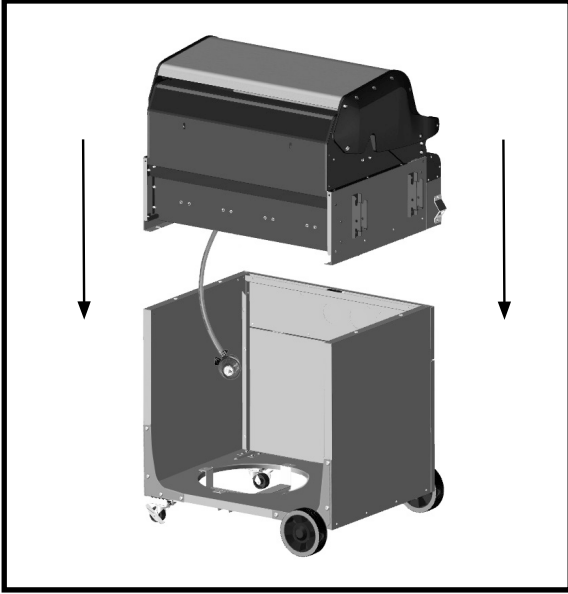
Gövde Grubu



M6x12 Cıvata (Ref A)

Gövde grubunu kabinin üzerine indirirken hortumun aşağı doğru sarkmasına izin verin. Gövde grubunu kabinin üzerine yerleştirin. Kapağı açın ve gövde grubunu kabine sabitlemek için 4 adet M6x12 cıvata (Ref A) kullanın. Cıvataları sıkmadan önce barbekü ile kabinin aynı hizada olduğundan emin olun.

Sabitlenme delikleri gövdenin iç kısmında 2 adet bulunur. Gövde grubunu kaldırmak için iki kişi gerekecektir. X350 modelinde 3 adet brülör vardır. X250 modelinde 2 adet brülör vardır.



Kurulum 8. Adım



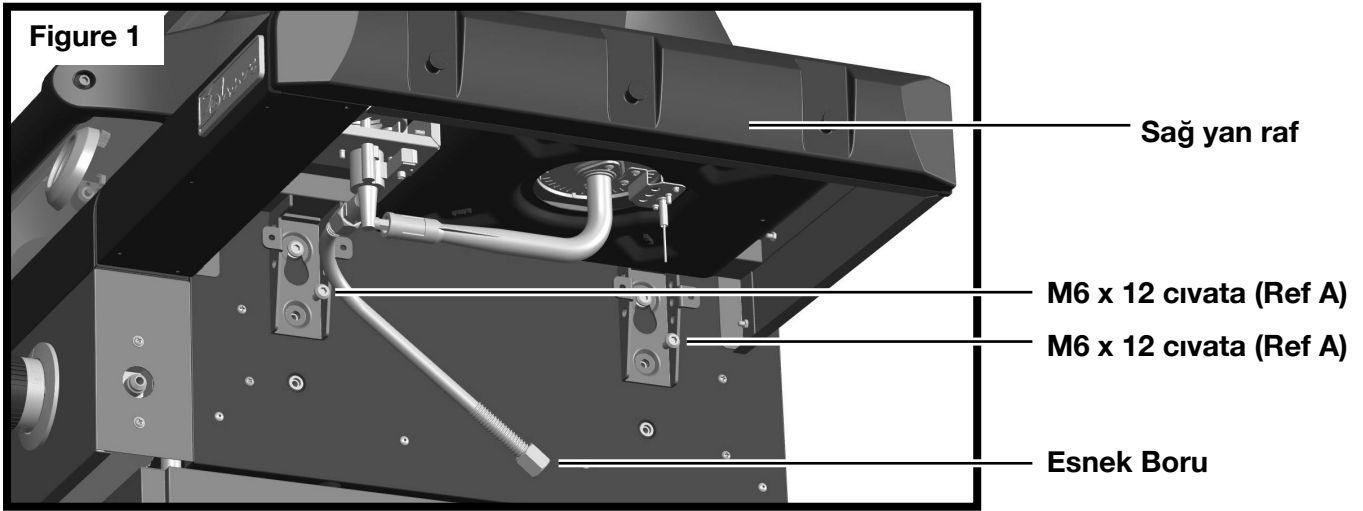
Yan Raf Montajı



M6x12 Cıvata
(Ref A)

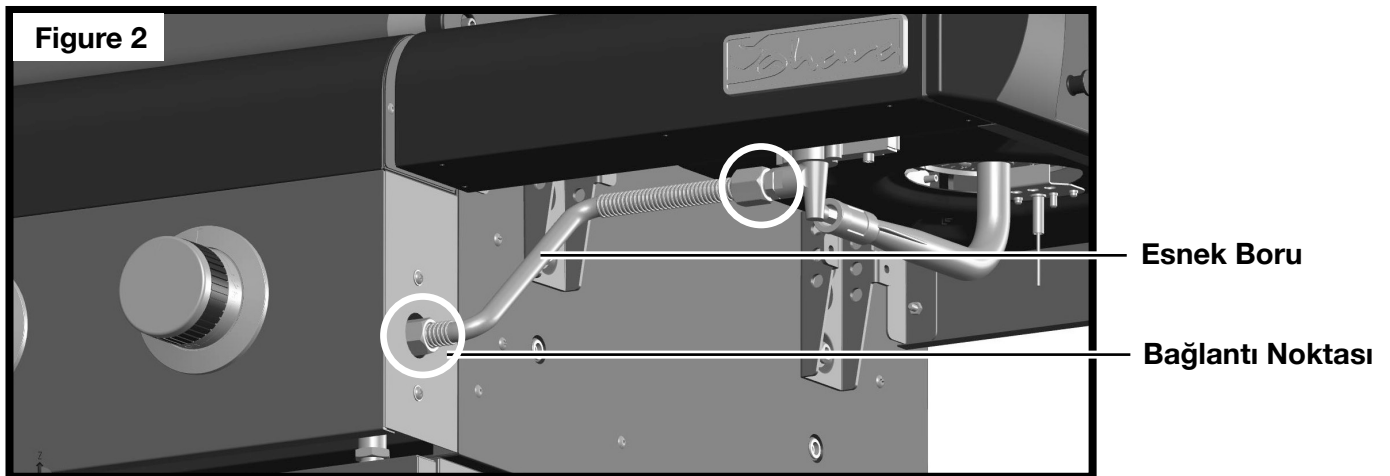
Not: Sağ yan raf, şekilde gösterildiği gibi bir brülöre sahiptir. Brülörü küçük bir tavada sosları veya sıvıları ısıtmak için veya diğer çeşitli yiyecekleri hazırlamak için kullanabilirsiniz.

Sağ yan rafı barbekü gövdesine asın ve iki adet M6 x 12 cıvata (Ref A) kullanarak gövdenin yan tarafına sabitleyin.



Yan rafın alt tarafındaki esnek boruyu barbekü gövdesine bağlamak için aşağı doğru bükün. Ürün ile birlikte verilen somunu 19 mm'lik anahtarla sıkın ve şekil 2'de daire içine alınmış her iki noktaya da sızdırmazlık testi yapın.

Not: Esnek boruya bağlı somunun doğru şekilde hizalandığından ve somunun serbest ve eşit şekilde vidalandığından emin olun. (çarpaz diş açmayı önlemek için)



* Cihazı kullanmadan önce sabunlu su ile sızıntı olup olmadığını kontrol ediniz.

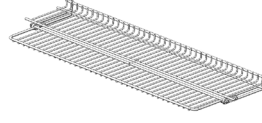
Kurulum 9. Adım



Alev Dağıtıcılar (x3)



Pişirme Izgarası



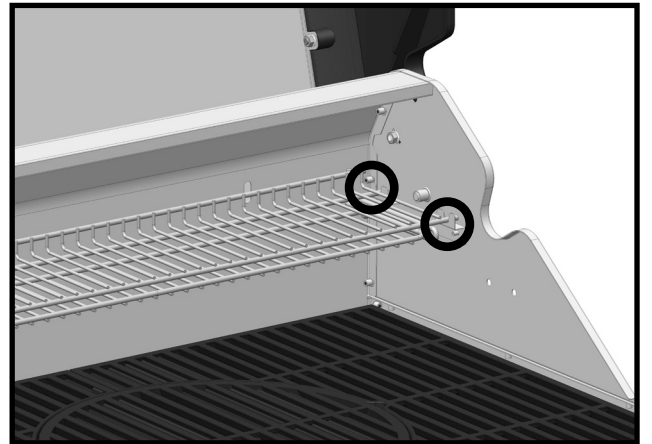
Isıtma Izgarası

1. Alev yansıtıcıları (x4) şekilde gösterilen yere takın.
 2. Pişirme ızgarasını gösterildiği gibi yerine oturtun.
 3. Isıtma rafını gösterildiği gibi yerine yerleştirin.
- Not: Barbekü gövdesinin yan tarafında şişe açacağı bulunmaktadır.

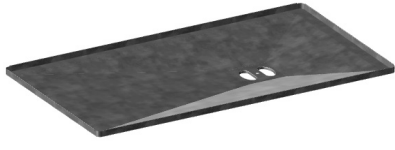


Not:
X350 modelinde 3 adet alev yansıtıcı vardır.
X250 modelinde 2 adet alev yansıtıcı vardır.

Not: Yakın zamanda pişirilmiş yiyecekleri servis yapmadan önce sıcak tutmak için ısıtma ızgarasında bekletebilirsiniz. Bir barbekü aleti kullanarak, daha fazla ısınma yüzey alanı sağlamak için ısıtma ızgarasının alt bölümünü dışarı çekin.



Kurulum 10. Adım



Yağ Tepsisi



Yağ Tası Tutucusu

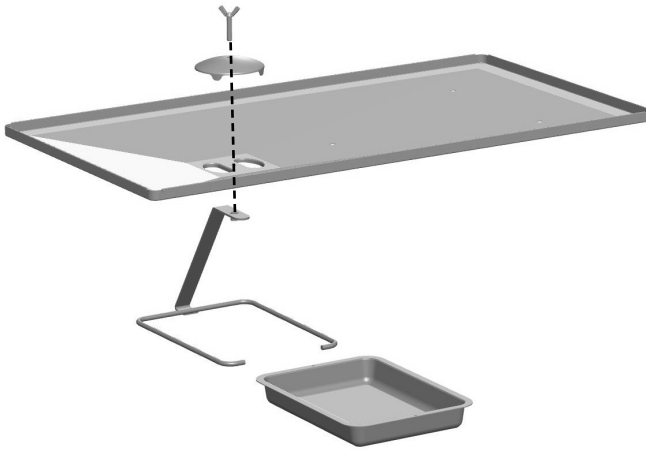


Yağ Tası

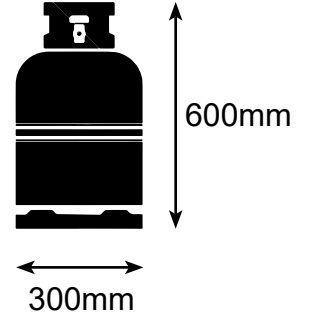


Yağ Tası Kapağı

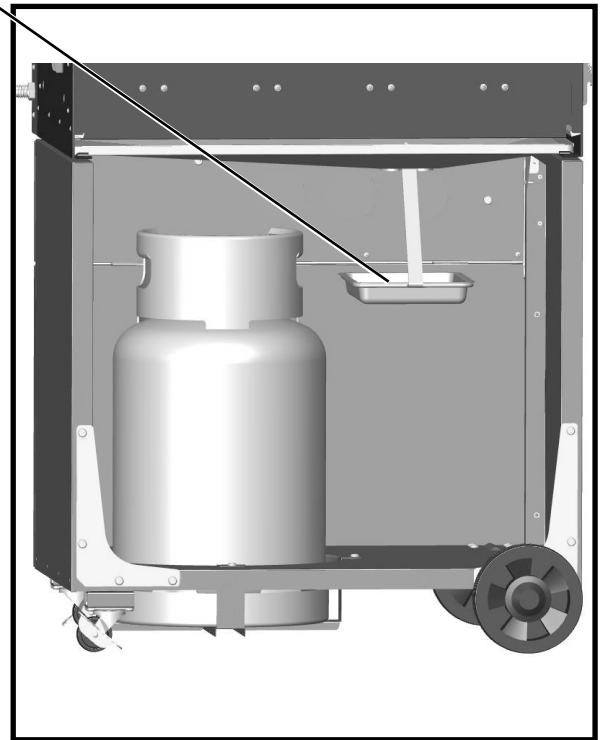
Yağ tası tutucusunu ve yağ tası kapağını önceden takılmış kelebek somunu kullanarak yağ tepsisine takın ve ardından yağ tasını yağ tası tutucusuna doğru kaydırın. Yağ tepsisini aşağıda gösterildiği gibi barbekünün arkasına kaydırın.



Maksimum
tüp boyutu

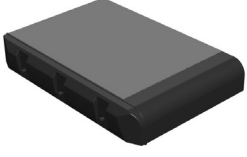


Not: Yağ kabının LPG tüpünün karşısında olması gerekmektedir.



Kurulum 11. Adım

Note: If your BBQ has a side cart, skip to Step 12. If your BBQ has no side cart, this is the last step.

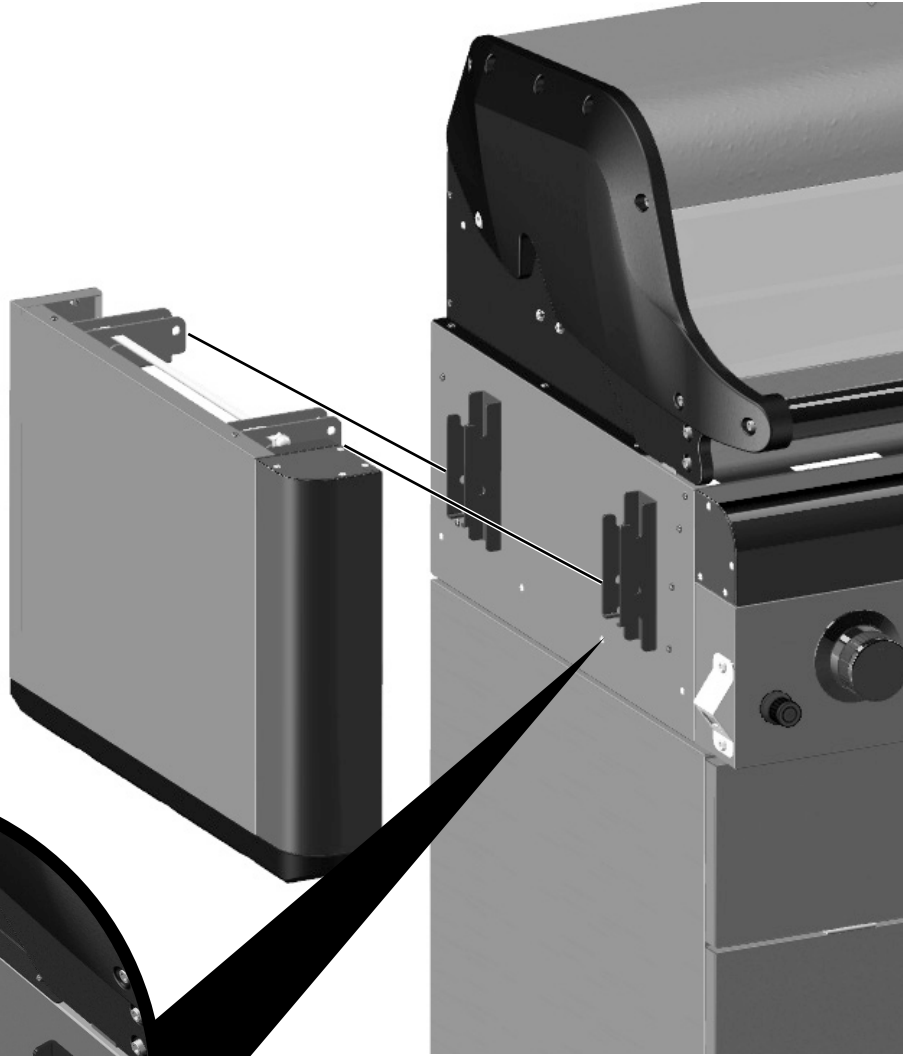


Sol Yan Raf

Sol yan rafı sabitlemek için önceden takılmış R-klipsini ve pimi kullanın. Uzun çubuk, yan rafı dik konumda sabitlemek için kullanılır.

Yan Raf Nasıl Katlanır (Depolama için İdealdir)

Yan rafı aşağıya katlamak için, rafın altına erişin, uzun çubuğu bir elinizde kaldırın, diğer elinizle rafı yavaşça indirin. Rafı kullanım pozisyonuna getirmek için, rafı yukarı kaldırın ve uzun çubuğu diğer elinizle kaldırın.



Uzun Çubuk

R-Klipsi ve Pim

BARBEKÜNÜZÜ KULLANMADAN

Sızdırmazlık Testi

- ÖNEMLİ - KULLANMADAN ÖNCE SIZDIRMAZLIK TESTİ YAPIN
- Sızıntıları test etmek için ASLA açık alev kullanmayın, SIZDIRMAZLIK TESTİ SIRASINDA BARBEKÜ YAKMAYIN.
- Testi iyi havalandırılmış bir alanda yapın.
- Tüm kontrol butonlarının kapalı konumda olduğunu kontrol edin.
- Valf bağlantıları, hortum bağlantıları ve regülatör bağlantıları dahil tüm gaz sistemi bağlantılarına sabun köpüğü uygulayarak sızıntı olup olmadığını kontrol edin.
- Sabun köpüğünün tüm bağlantılara uygulandığından emin olun; regülatör LPG tüpüne takın, regülatör üzerindeki gaz kontrol valfini açarak gaz akışını sağlayın.
- GÖZLEMLEYİN. Bağlantıların herhangi bir yerinde kabarcıklar oluşuyorsa sızıntı var demektir.
- Gaz tüpünü gaz vanasından ve/veya regülatörden kapatın ve tüm bağlantı parçalarını sıkıştırın.
- Testi tekrarlayın. Yine kabarcıklar oluşursa, barbeküyü kullanmayın. Destek almak için Aygaz İletişim Hattı ile iletişime geçin: Telefon: 444 4 999.
- Her yıl ve her LPG tüpü değişiminde sızdırmazlık testi yapın.

LPG Tüpü ve Regülatör

- Bu barbekü LPG tüpü kullanılabilir.
- Bilgi için Aygaz bayisine danışınız.
- Tüp, ana barbekü gövdesinin altına yerleştirilmelidir.
- LPG tüpleri asla yatırırlarak kullanılmamalı ve depolanmamalıdır.
- LPG tüplerini asla iç mekanlarda depolamayın.
- Bu barbekü sadece LPG tüpü ile kullanılmak üzere tasarlanmıştır. (30 mbar regülatör kullanılmalıdır - EN16129 ile uyumlu).
- Bu cihazla birlikte bir regülatör sunulmaktadır (sadece LPG tüpü ile kullanım için)
- Bu barbekü ile ASLA ayarlanabilir bir regülatör kullanmayın. Regülatör ticari propan tüplere (kırmızı) uygun değildir.
- Uygun LPG tüpü ve regülatörler hakkında bilgi almak için lütfen Aygaz bayiine başvurun.

Dikkat

- Gaz kokusu alıyorsanız, barbeküyü kapatın, yanan tüm alevleri söndürün, kapağını açın. Koku devam ederse, derhal Aygaz İletişim Hattı'na 444 4 999 başvurun.
- Kontrol altına alınamayan bir yangın durumunda, derhal gaz tüpünün vanasını ve/veya regülatörü kapatın, LPG tüpünü çıkararak yanan yerden uzaklaştırın ve itfaiyeye başvurun. KENDİNİZİ RİSKE ATMAYIN!
- Cihaz çalışır haldeyken çevresinde aerosol (basıncılı sprey) kullanılmadığından emin olun.
- Tüm ambalaj malzemelerinin ve plastik torbaların güvenli bir şekilde imha edildiğinden emin olun.

Yerleştirme Talimatları

- Bu barbekü, SADECE DIŞ MEKANDA KULLANIM AMAÇLIDIR ve iyi havalandırılmış bir alana yerleştirilmelidir.
- Alev alabilecek hiçbir yüzeyin ALTINA yerleştirmemeye dikkat ediniz.
- Barbekünün etrafında 1 metre mesafede tutuşabilecek nesnelere bulunmamalıdır.
- Önemli –Barbekünün gövdesindeki havalandırma açıklıklarının kapanmamasını sağlayınız.
- LPG tüpünü değiştirmeniz gerektiğinde barbekünün kapalı olduğunu, çevrede alev kaynakları (sigara, açık alev, çakmak, vb.) olmadığını kontrol ediniz.
- Gaz hortumunu inceleyin, bükülme veya gerginlik bulunmadığından emin olun. Hortum, gaz akışını engelleyebilecek hiçbir bükülme, katlanma olmadan serbest durmalıdır. Bağlantı noktası haricinde hortumun hiçbir kısmı barbekünün sıcak parçalarına temas etmemelidir.
- Yan brülör tepsisini katlamadan veya yağ tepsisini çıkarmadan önce barbekünün en az 1 saat soğuduğundan emin olun.
- Kullanmadan önce hortumu daima kontrol edin, kesik, çatlak veya aşınma bulunmadığından emin olun.
- Tüp bölmesinin havalandırma açıklıklarının kapanmamasını sağlayınız.
- Hortum hasarlıysa, yürürlükteki yasal düzenlemelerle uyumlu, en fazla 1,5 metre uzunluğunda LPG hortumuyla değiştirilmelidir.

BARBEKÜNÜZÜ KULLANMA

Tüpün Bağlanması

- Barbekünün tüm kontrol butonlarının kapalı konumda olduğunu kontrol edin.
- Regülatörü LPG tüpüne talimatlarına uyararak takın.

Pişirmeye Başlamadan Önce

- Cihazı kullanmaya başlamadan önce bu kılavuzdaki UYARI bölümünü mutlaka okuyunuz.
- İlk kez pişirmeden önce pişirme ızgaralarını takın ve barbeküyü orta ayarda 30 dakika çalıştırın.
- Not: İlk kez pişirirken, yüksek sıcaklık nedeniyle boya renklerinde hafif değişim olabilir . Bu, normal ve beklenen bir durumdur.
- Pişirmeden önce hazırlık – Yiyeceklerin pişirme ızgarasına yapışmasını önlemek için her barbeküden önce lütfen ince bir katman bitkisel bazlı bir yağı fırça yardımıyla sürün.

Barbeküyü Yakma

Barbeküyü Yakma - Piezo Ateşleme (pil gerektirmez.)

Eğer barbekünüz piezo ateşlemeye sahipse, lütfen aşağıdaki talimatları uygulayın.

- Barbekü kapağını açın ve tüp vanasından ve/veya regülatöründen gaz beslemesini açın.
- Kumanda düğmesini bastırın ve yavaşça ateşleme konumuna çevirin ⚡.
- Brülör yanmazsa, kapalı konuma çevirin ve tekrar deneyin ●.
- Ateşleme gerçekleştiğinde, brülörün yandığından emin olmak için düğmeye en az 10 saniye basılı tutun.
- Brülör, düğmeye 10 saniye basılı tuttuktan sonra yanmazsa veya sönerse, düğmeyi kapalı konuma getirin ve bekleyin ●. 1 dakika boyunca tekrar deneyin. Gaz birikmesine sebep olacağı için düğmeyi sürekli basılı tutmayın.
- Rüzgarlı koşullarda kolay ateşleme sağlamak için rüzgardan koruyun.
- Brülör yanma seviyesini değiştirmek için kumanda düğmesini kullanın.

Manuel Ateşleme Talimatı

- Pişirme ızgarasını ve alev dağıtıcıları barbekü üzerinden alın.
- Brülörün yanına yanan bir kibrit yerleştirin.
- En sağdaki kumanda düğmesini saat yönünün tersine yüksek konuma doğru itin ve çevirin.
- Başarılı ateşlemeden sonra, her bir brülörü istediğiniz kademede çalıştırabilirsiniz.
- Brülör tekrarlanan denemelere rağmen ateşlenemiyorsa, bu kılavuzda belirtilen iletişim hattını arayın.

Barbeküyü Yakma - Elektronik Ateşleme

Eğer barbekünüz elektronik ateşlemeye sahipse, lütfen aşağıdaki talimatları uygulayın.

- Ateşleme düğmesini açın ve AA pili, artı ucu dışarı bakacak şekilde yerleştirin. Ateşleme düğmesini tekrar takın. Barbekü kapağını açın ve LPG tüpünün vanasından ve/veya regülatöründen gaz beslemesini açın.
- Ateşleme esnasında barbekü kapağını açın. Kumanda düğmesini ateşleme konumuna çevirin ⚡.
- Ateşleme düğmesine basılı tutun, 5 saniye içinde ateşleme gerçekleşmezse kumanda düğmesini kapalı konumuna getirin ●.
- 5 dakika bekleyin ve talimatı tekrar uygulayın.
- Rüzgarlı koşullarda, kolay ateşleme sağlamak için rüzgardan koruyun.
- Başarılı ateşleme gerçekleştiğinde, kumanda düğmesini arttırarak veya azaltarak istediğiniz kademeye getirebilirsiniz.

Ateşleme Sonrası

Brülörlerin ön ısıtması için 3-5 dakika düşük konumda yanması gerekir. Ön ısıtmanın tamamlanmasının ardından, en iyi pişirme sonuçları için brülörleri düşük konuma getirin ve barbekü kapağını kapatın.

Pişirme Sonrası

Her pişirme sonrasında barbekü kapağını açın, brülörleri yüksek konumda 5 dakika yakın. Bu şekilde pişirme artıklarını yakacaksınız ve barbekünüzün temizliği kolaylaşacaktır. Aşındırıcı malzemeler kullanmayın.

Barbeküyü Kapatma:

- Kumanda düğmesini bastırın ve kapalı konuma getirin ●.
- Kullanılmadığı zamanlarda gaz beslemesini gaz tüpünün vanasından ve/veya regülatöründen kesin.
- Barbekü kapağını kapatmadan önce barbekü yeterince soğuyana kadar bekleyin.

Izgarada Pişirme

Alev dağıtıcıları, ısıyı pişirme ızgarasının alanına eşit olarak dağıtır. Yiyecekler pişirilirken açığa çıkan doğal suları aşağıdaki sıcak Alev dağıtıcılarının üzerine akar ve buharlaşır. Barbeküyü kapağı kapalı olarak kullanmak, yiyeceklerin eşit ve dengeli pişmesini sağlayacaktır. Bu seçenek, sadece brülör düşük ayardayken tercih edilmelidir.

Yan Brülörde Pişirme

Yakma Talimatı

Yan brülör kapağını açın ve yukarıdaki **Barbeküyü Yakma** adımını tekrarlayın.

Parlama Kontrolü

ÖNEMLİ - PARLAMALAR, YAĞ VE SUYUN BRÜLÖRLERE VE SICAK ALEV DAĞITICISINA AKMASINDAN KAYNAKLANABİLİR. Bunu azaltmak için brülörleri ve alev dağıtıcısını düzenli olarak temizleyin. Parlamayı kontrol altında tutmak için, ızgara yapmadan önce etlerdeki ve özellikle kümes hayvanı etlerindeki fazla yağın alınması tavsiye edilir. Brülörler pişirme sırasında daima düşük ayarda olmalıdır. Barbekünün pişirme yüzeyine yakın çalışırken ellerinizi mutlaka koruyun.

PIŞİRME İŞLEMİNDEN SONRA

Bakım ve Servis

- Barbekünüzü kullanımlar arasında ve özellikle uzun süreli depolamalardan sonra düzenli olarak temizleyin. Bunu yapmamak, zaman içinde yağ birikmesine ve sonuçta yağın alev almasına ve yangına yol açabilir.
- Temizlemeden önce barbekü ve parçalarının iyice soğuduğundan emin olun.
- Barbeküyü hava koşullarına maruz bırakmayın veya nemli, ıslak alanlarda depolamayın.
- Yüzeyleri sıcakken barbeküyü asla su ile soğutmaya çalışmayın.
- Sıcak parçaları asla eldivensiz olarak tutmayın.
- Barbekünüzün ömrünü uzatmak ve iyi durumda tutmak için cihaz dışarıda bırakıldığında ve özellikle kış aylarında her zaman örtülü olmasını kuvvetle tavsiye ederiz.
- **ÖNEMLİ -** Bu cihaza her 100 saatlik kullanımdan sonra veya yılda bir (hangisi önce gerçekleşirse) bakım yapılmasını tavsiye ederiz.

Pişirme Izgarası

- Sıcak sabunlu suyla temizleyin.
- Yiyecek kalıntılarını çıkarmak için yumuşak bir krem deterjan ve aşındırıcı olmayan bir bez ya da sünger kullanın.
- İyice duruladıktan sonra kurulayın.

Brülör Bakımı

- Normal kullanımın ardından kalıntıları yakmak brülörlerin temizlenmesini sağlayacaktır.
- Brülör deliklerinin veya çelik boruların tıkanmadığından (kir birikintisi, böcekler) emin olmak için brülör yıllık olarak veya birikinti oluştuğunda temizlenmelidir.

Alev Dağıtıcı

- Alev dağıtıcılarını sabunlu sıcak su ve aşındırıcı olmayan bir bez ya da süngerle temizleyin.

Yağ Tepsisi

- Yağ tepsisini alüminyum pişirme folyosuyla kaplayın.
- Tepsinin üzerine 10-15 mm derinliğinde normal kum yayın.
- Bu, yağın emilmesine yardımcı olur ve ayrıca pişirme sırasında parlamaları azaltır.
- **ÖNEMLİ -** Kullanmadan önce tabladaki kumu düzenli olarak kontrol edin, temizleyin ve değiştirin. Yağ kalıntılarının tepside birikmesine izin vermeyin.
- Cihazı ASLA yağ tepsisi yerinde değilken kullanmayın.

Barbekü Gövdesi

- Barbekünün gövdesindeki fazla yağı silikon veya tahta sıyrıcı ile düzenli aralarla çıkarın.
- Tam temizlik için sadece sıcak sabunlu su ve bir bez veya naylon kıllı bir fırça kullanın.
- Tam temizlikten önce pişirme yüzeylerini ve brülörleri çıkarın.
- Gaz kontrol düğmelerini veya manifoldu suya batırmayın.
- Brülörleri yerlerine taktıktan sonra doğru çalıştıklarını kontrol edin.

Bağlantı Parçaları

- Vidalar ve civatalar gibi tüm bağlantı parçaları düzenli aralarla kontrol edilmeli ve sıkıştırılmalıdır.

Depolama

- Barbekünüzü serin ve kuru bir yerde muhafaza edin.
- Böceklerin veya diğer kalıntıların brülör deliklerinde birikmesini önlemek için brülörlerin üstünü alüminyum folyo ile kapatın.
- Barbekü iç mekanda muhafaza edilecekse LPG tüpü çıkarılmalı ve dışarıda bırakılmalıdır. LPG tüpü daima dışarıda, kuru, iyi havalandırılmış bir alanda, ısı veya alev kaynaklarından uzakta depolanmalıdır.
- Çocukların LPG tüpünü ellemesine izin vermeyin.

Uyarılar

Bu ürün SADECE DIŞ MEKANLARDA KULLANIM amaçlıdır.

- Önemli – Barbekü, yağın akmasına yardımcı olmak için düz bir zemine yerleştirilmelidir.
- Önemli – BARBEKÜNÜN KURULUMU TAMAMLANDIKTAN SONRA VE İLK KULLANIMDAN ÖNCE SIZDIRMAZLIK TESTİ YAPILMALIDIR. AYRICA, yılda bir, demonte edildiğinde, parça değiştirildiğinde veya yeni LPG tüpü takıldığında sızdırmazlık testi yapın. BUNUN YAPILMAMASI, CİDDİ YARALANMALARA YOL AÇABİLİR VEYA BARBEKÜYE HASAR VEREBİLİR.
- ASLA iç mekanlarda, kapalı bir alanda veya zemin seviyesinin altında (bodrum) kullanmayın.
- Bu talimatların okunmaması ve uygulanmaması ciddi yaralanmalara veya maddi hasara yol açabilir.
- Bu ürün çalışırken çok ısınır, temas ederken dikkatli olun.
- Çocukları ve evcil hayvanları kullanım sırasında cihaza güvenli bir mesafede tutun.
- Kullanım sırasında cihazı HAREKET ETTİRMEYİN.
- Cihaz kullanıldıktan sonra LPG tüpünün vanasını ve/veya regülatörünü kapatın.
- Bu ürünü kullanım sırasında kendi haline BIRAKMAYIN.
- Üretici tarafından monte edilen parçalar kullanıcı tarafından değiştirilmemelidir.
- LPG tüpünü DAİMA ana gövdenin altına yerleştirin ve her zaman dikey durmasını sağlayın.
- Ateşleme sırasında daima kapağı açık tutun.
- Cihazı alev alabilecek malzeme veya yapılardan en az 1 metre uzakta konumlandırduğunuzdan emin olun.
- Bu Barbekü kömür veya başka yakıtlarla kullanılmamalıdır.
- Barbeküyü yakmak için benzin, alkol, çakmak gazı, uçucu sıvılar ve benzeri kimyasallar KULLANMAYIN.
- Barbekü veya LPG tüpünü depolayacağınız zaman alev alabilecek malzemelerden veya sıvılardan uzakta muhafaza edildiklerinden emin olun.
- LPG tüpü bu veya başka cihazlara yakın konumda depolanmamalıdır.
- Daima bakım ve onarım talimatlarını uygulayın ve Barbekünüze düzenli bakım yapın.
- YANGIN RİSKİ - Barbekünün içinde veya üstünde yağ veya yiyecek kalıntıları birikmesine İZİN VERMEYİN.
- Aşınan parçaları mutlaka değiştirin ve sızıntı, aşınma veya hasar tespit ederseniz Barbeküyü kullanmayın.
- Izgaraya asla alabileceğinden fazla yiyecek koymayın. Brülörlere yeterince hava akışı sağlamak için yiyecekleri ızgara yüzeyinde düzenli aralıklarla yerleştirin.
- Barbekü tamamıyla soğuyana ÜZERİNİ KAPATMAYIN ve DEPOLAMAYIN.
- Yan tepsileri katlamadan önce barbekü tamamıyla soğumasını bekleyin.
- Sıcak parçaları ve tencere, tavaları kesinlikle eldivensiz olarak tutmayın.
- Yan brülörde Çapı en az 10 cm ve en çok 26 cm olan bir pişirme kabı kullanılmalıdır.

Kullanmadığınız zamanlar barbekünüzü **AÇIK BIRAKMAYIN**. Özellikle kıyı bölgelerinde yaşıyorsanız, aşırı hava koşullarının olumsuz etkilerine karşı korunmak için cihazınızı kullanılmadığı zamanlarda garajda veya benzeri kapalı bir yerde depolayın. Uzun süre güneş ışığına, durgun suya, deniz havasına/tuzlu suya maruz kalmak cihazınıza zarar verebilir.

(Bu gibi durumlarda kapak cihazınızı korumak için yeterli olmayabilir)

Yiyecek Pişirme Bilgileri

Lütfen barbekünüzde yiyecek pişirirken bu önerileri okuyun ve uygulayın.

- **DAİMA** çığ etleri ellemeden önce veya sonra, ayrıca yemekten önce ellerinizi yıkayın.
- **DAİMA** çığ etleri pişmiş et ve diğer yiyeceklerden uzak tutun.
- Pişirmeye başlamadan önce barbekünün ızgara yüzeylerinin ve aletlerinin temiz ve eski yiyecek kalıntılarından arındırılmış olduğunu kontrol edin.
- Pişmiş ve pişmemiş yiyecekler için aynı aletleri **KULLANMAYIN**.
- Yemeden önce etlerin iyice piştiğinden emin olun.
- **DİKKAT** - Çığ veya az pişmiş et yemek, gıda zehirlenmesine neden olabilir (örneğin, E.coli gibi bakteri türleri)
- Az pişmiş et riskini azaltmak ve içinin iyice piştiğinden emin olmak için kesip içine bakın.
- **DİKKAT** - Et yeterince pişmişse, et suları saydam renkli olmalı ve pembe/kırmızı renkli veya et rengi olmamalıdır.
- İrice et parçalarının ve eklemelerin önceden hafifçe pişirilip sonra barbeküde devam edilmesi önerili .
- Barbekünüzde işiniz bittikten daima ızgara pişirme yüzeylerini ve mutfak aletlerini temizleyin.

Teknik özellikler önceden bildirim olmaksızın değiştirilebilir.

Üretici: Universal Innovations, Kilcoole Industrial Estate,
Kilcoole, Co. Wicklow, Ireland.

İthalatçı:

AYGAZ A.Ş

Büyükdere Caddesi 145/1

Zincirlikuyu İstanbul

BARBEKÜ GARANTİSİ

Bu barbekü, Universal Innovations tarafından en titiz kalite standartlarıyla üretilmiştir.
Bu ürün, uygun ve doğru kullanıma bağlı olarak 2 yıl sınırlı garanti kapsamındadır.

BU GARANTİ, KANUNLARDAN DOĞAN HAKLARINIZI HIÇBİR ŞEKİLDE ETKİLEMEZ.

AYGAZ İLETİŞİM HATTI

444 4 999 veya www.keyiflibahce.com

HER TÜRLÜ YARDIM İÇİN BİZİMLE DOĞRUDAN İLETİŞİME GEÇEBİLİRSİNİZ. LÜTFEN ÜRÜNÜ SATIN

ALDIĞINIZ BAYİYE GERİ GÖTÜRMEYİN.

Doğru kullanım hakkında bilgi için Temizlik ve Bakım bölümüne bakınız.

Bu kılavuzdaki talimatların uygulanması, barbekünün daha iyi performansla çalışmasını ve daha uzun ömürlü olmasını sağlayacaktır.

Universal Innovations ürün tasarımı ve inovasyon alanında lider olma vizyonuyla çalışmaktadır.

Bu ürünle ilgili yorumlarınızı öğrenmekten memnuniyet duyuyoruz.

Sorun	Olası Neden	Çözüm
Brülör, çakmak sistemi kullanılarak yanmıyor.	LPG tüpü boştur	Dolu tüp takın
	Regülatör arızalıdır	Regülatör kontrol ettirin ve değiştirin
	Brülörde tıkanıklıklar	444 4 999 numaralı Aygaz İletişim Hattı'nı arayın.
	Gaz çıkışlarında veya hortumunda tıkanıklık olabilir	
	Elektrot kablosu gevşemiş olabilir	
Zayıf alev veya parlama (brülör hortumunda yanma – tıslama sesi veya gürültü duyulabilir)	Gaz çıkışlarında veya hortumunda tıkanıklık	444 4 999 numaralı Aygaz İletişim Hattı'nı arayın.
	Brülörde tıkanıklık	
	LPG tüpü bitmek üzeredir	Dolu tüp kullanın
	Hava rüzgarlı olabilir	Barbeküyü rüzgardan korunaklı bir yerde kullanın
Gaz valfi düğmesi zor dönüyo	Gaz valfi tıkanmış olabilir	444 4 999 numaralı Aygaz İletişim Hattı'nı arayın.

Servis için Aygaz İletişim Hattı'na (444 4 999) başvurabilirsiniz.

Tüp sipariş etmek için: 444 4 999

Bu ısıtıcı ve diğer ürünlerimiz hakkında daha fazla bilgi ve yardım almak için internet sitemizi (www.keyiflibahce.com) ziyaret edebilir veya 444 4 999 numaralı Aygaz İletişim Hattı'nı arayabilirsiniz.

Aygaz İletişim Hattı çalışma saatleri: 7 gün 24 saat