

# Gazlı Barbekü Kullanım Talimatları ve Uyarılar

## Başlarken

Bu barbeküyü ilk kullanımdan önce orta ila yüksek ayarda 30 dakika çalıştırın. Böylece alev yansıtıcılar sertleşecek ve kalıntı temizlik maddeleri yanarak giderilecektir.

- 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 kaçak 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 tüplerini bu ve diğer cihazların çevresinde ve yakınında depolamayın.

# **BARBEKÜNÜZÜ KULLANMADAN ÖNCE**

## **Kaçak Testi**

- ÖNEMLİ - KULLANMADAN ÖNCE KAÇAK TESTİ YAPIN
- Kaçakları kontrol etmek için ASLA açık alev kullanmayın, KAÇAK TESTİ SIRASINDA BARBEKÜYÜ ATEŞLEMEYİN.
- Testi iyi havalandırılmış bir alanda yapın.
- Tüm kumanda düğmelerinin kapalı konumda olduğunu kontrol edin.
- Valf bağlantıları, hortum bağlantıları ve regülatör bağlantıları dahil tüm gaz sistemi bağlantılarına 1/2 su ve 1/2 sabunlu çözelti uygulayarak kaçak olup olmadığını kontrol edin.
- Sabunlu çözeltinin tüm bağlantılara uygulandığından emin olun; regülatörü LPG tüpüne takın, regülatör üzerindeki gaz kontrol valfini açarak gaz akışını sağlayın.
- GÖZLEMLEYİN. Bağlantıların herhangi bir yerinde kabarcıklar oluşuyorsa kaçak var demektir.
- Gaz bağlantısını kapatın ve tüm bağlantı parçalarını sıkıştırın.
- Testi tekrarlayın. Yine kabarcıklar oluşursa, barbeküyü kullanmayın. Destek almak için yardım hattımızla iletişime geçin: Aygaz İletişim Hattı 444 4 999.
- Her yıl ve her LPG tüpü değişiminde kaçak testi yapın.

## **LPG Tüpü, Regülatör ve Hortum**

- Bu barbeküyü LPG tüpü ile kullanın.
- LPG tüpünü barbekü gövdesinin altına yerleştirmeyin.
- LPG tüplerini asla yatırıarak kullanmayın ve depolamayın.
- LPG tüplerini asla iç mekanlarda depolamayın.
- EN16129 standardıyla uyumlu LPG tüp regülatörü kullanın.
- Daima doğru regülatörü kullandığınızdan emin olun.
- Bu barbekü ile ASLA ayarlanabilir bir regülatör kullanmayın.
- Uygun tüp ve regülatör hakkında bilgi için tüpgaz bayinize danışın.
- Gaz hortumunu inceleyin, bükülme veya gerginlik bulunmadığından emin olun. Hortum, gaz akışını engelleyebilecek hiçbir bükülme, kıvrılma veya katlanma olmadan serbest durmalıdır. Bağlantı noktası haricinde hortumun hiçbir kısmı barbekünün sıcak parçalarına temas etmemelidir.
- Kullanmadan önce hortumu daima kontrol edin, kesik, çatlak veya aşınma bulunmadığından emin olun.
- Hortum hasarlıysa, yürürlükteki yasal düzenlemelerle uyumlu, en fazla 1,5 metre uzunluğunda LPG hortumuyla değiştirin.

## **Dikkat**

- Gaz kokusu alıyorsanız, barbeküyü kapatın, yanan tüm alevleri söndürün, kapağını açın. Koku devam ederse, derhal teknik servise başvurun.
- Kontrol altına alınamayan bir yangın durumunda, derhal gaz bağlantısını 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.

## **Parlama Kontrolü**

ÖNEMLİ - PARLAMALAR, YAĞ VE SUYUN BRÜLÖRLERE VE ALEV YANSITICIYA AKMASINDAN KAYNAKLANABİLİR. Bunu azaltmak için brülörleri ve alev yansıtıcıyı 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.

## **Yerleştirme Talimatları**

- Alev alabilecek hiçbir yüzeyin ALTINA yerleştirmemeye dikkat edin.
- Barbekünüzü yanları herhangi bir alev alabilir yüzeye ASLA 1 metreden yakın yerleştirmeyin.
- Önemli –Barbekünün gövdesindeki havalandırma açıklıklarının kapanmamasını sağlayınız.

# **BARBEKÜNÜZÜ KULLANMA**

## **Tüpü Bağlama**

- Barbekünün tüm kumanda düğmelerinin kapalı konumda ( ● OFF) olduğunu kontrol edin.
- Talimatlara uygun şekilde tüp bağlantısını yapın.

## **Pişirmeye Başlamadan Önce**

- Cihazı kullanmaya başlamadan önce bu kılavuzdaki TÜM UYARILARI mutlaka okuyun.
- İlk kez pişirmeden önce 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 – Piezo çakmak (pil gerektirmez)**

- Barbekünüzün piezo çakmağı varsa lütfen aşağıdaki talimatları izleyin.
- Barbekünün kapağını ve LPG tüpünün regülatörünü açın.
- Kumanda düğmesini bastırarak yavaşça ⚡ konumuna çevirin.
- Brülör yanmazsa (● OFF) konumuna çevirip yeniden deneyin.
- Alev aldıktan sonra brülörün yanmaya devam etmesini sağlamak için kumanda düğmesini en az 10 saniye basılı tutun.
- 10 saniye boyunca denemenize rağmen brülör yanmadığı veya 10 saniye içinde söndüğü takdirde kumanda düğmesini (● OFF) konumuna getirin, 1 dakika bekleddikten sonra tekrar deneyin. Bu sırada kumanda düğmesini sürekli basılı tutmayın zira bu durum gaz birikmesine yol açabilir.
- Hava rüzgarlı ise, kolay ateşleme için esintiyi engelleyin.
- Brülörü ihtiyaca göre yakmak için kumanda düğmesini çevirerek ayarlayın.

## **Barbeküyü Yakma – Elektronik Çakmak**

- Barbekünüzün elektronik çakmağı varsa lütfen aşağıdaki talimatları izleyin.
- Ateşleme düğmesini açın ve AA pili artı ucu dışa 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 düğmesini basılı tutun. 5 saniye içinde ateşleme gerçekteşmezse kumanda düğmesini (● OFF) kapalı konuma getirin. 5 dakika bekleyin ve talimatı tekrar uygulayın.
  - Rüzgarlı koşullarda kolay ateşleme sağlamak için rüzgardan koruyun.
  - Başarılı ateşleme gerçekteştiğinde kumanda düğmesini artırarak veya azaltarak istediğiniz kademeye getirebilirsiniz.

## **Ateşlemeden sonra**

Brülörler 3-5 dakika yüksek ayarda yakılarak barbekünün ön ısıtması sağlanmalıdır. Bu işlem her pişirme işlemi tamamlandıktan sonra da yapılmalıdır. Ön ısıtma tamamlandıktan sonra, en iyi pişirme sonucunu almak için brülörleri düşük ayara getirin.

## **Pişirme İşi Bittikten Sonra**

Her pişirme işi tamamlandığında barbekü brülörlerini ‘yüksek’ ayara çevirin ve 5 dakika yakmaya devam edin. Bu işlem, yiyecek kalıntılarının yanıp kaybolmasını sağlayacak, daha sonra temizlemeyi kolaylaştıracaktır. Aşındırıcı temizleyiciler ve malzemeler kullanmayın.

## **Barbeküyü Kapatma**

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

## **Rotiseri Pişirme (Çevirme)**

Eğer barbekünüzde rotiseri (çevirme) sistemi varsa lütfen aşağıdaki talimatları izleyin.

- Rotiseriyi kullanırken barbekünüzdeki ısıtma rafını açın (Bkz. Katlanabilir Isıtma Rafı).
- Rotiseri Motoru için 2 x D pil gereklidir (bunlar ayrıca satın alınmalıdır).
- Rotiseri Motorunu AÇIK konuma getirin.
- Rotiseri ile pişirirken yemeğin hemen altındaki brülörler KAPALI olmalıdır (dış brülörler yanmalıdır).
- Barbeküde fazla et suyu/yağ birikmesini önlemek için altına bir tepsi konulmalıdır.
- Rotiseri pişime için barbekünün kapağı kapalı olmalıdır.

## Izgarada Pişirme

Alev yansıtıcılar, ısıyı pişirme ızgarasının alanına eşit olarak dağıtır. Yiyecekler pişirilirken açığa çıkan doğal suları aşağıdaki sıcak alev yansıtıcılara 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

Barbekünüzün yan brülörü varsa lütfen aşağıdaki talimatları izleyin.

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

## Yan Brülörde Izgara

• Yukarıdaki **Barbeküyü Yakma – Elektronik Çakmak** talimatını uygulayın.

## Çekmece Talimatları

Barbekünüzde çekmece varsa lütfen aşağıdaki talimatları izleyin.

• Sol yan rafın ön tarafının altına uzanıp rafın ön tarafını öne doğru çekin. Kesme tahtası ve yemek hazırlama yüzeyi olarak kullanılabilir ahşap bir yüzey dışarı çıkacaktır.

## Izgara Teli Sistemi Talimatları

Barbekünüzde ızgara teli sistemi varsa lütfen aşağıdaki talimatları izleyin.

- Barbekünüzle birlikte standart bir ızgara teli sunulur. Daha fazla pişirme seçeneği için ilave ızgara telleri satın alabilirsiniz.
- Izgara telleri yelpazemizde Kızartma Izgarası, Pizza Taşı ve Pişirme Tablası gibi parçalar ayrı olarak satılmaktadır.
- Bir ızgara telini değiştirmek için pişirme yüzeyinin tamamen soğuduğundan emin olun. Teli yerinden çıkarın ve istediğiniz başka parçayı takın.

## Turbo Brülör Talimatları

Barbekünüzde elektrikli bir turbo brülör varsa lütfen aşağıdaki talimatları izleyin.

- Elektrikli turbo brülör, brülörün hemen üzerindeki pişirme ızgarasının diğer brülörlere göre daha hızlı ısınmasını sağlar.
- Kızartma tekniği (genellikle mükemmel bifteği elde etmek için kullanılır) yiyeceğin dışını kavurarak lezzet katar ve klasik “ızgara izi” görünümü kazandırır.
- Elektrikli turbo brülörü çalıştırmak için kumanda düğmesini EX HI konumuna getirin.

## Pişirme Tablası Talimatları

Barbekünüzde bir pişirme tablası olabilir veya ek parça olarak sunulabilir.

- Barbekünüzün pişirme tablası varsa lütfen aşağıdaki talimatları izleyin.
- Pişirme tablasını doğrudan iki sol brülörün üzerinden barbekü haznesine yerleştirin.
- Yerine takılıken yağlar oluktan aşağıya ve tablanın ortasındaki delikten akar. Pişirme tablası pastırma, krep, hamur işi kızartma, yumurta, tost veya genellikle bir tavada pişirilecek herhangi bir yiyeceği pişirmek için düz bir yüzeye sahiptir.

## Şişe Tutucu

Barbekünüzde bir şişe tutucu varsa lütfen aşağıdaki talimatları izleyin. Ön kapak panelini aşağı doğru çekin ve açık konumda bırakın. Yuvarlak açıklıklar yemek pişirmeyi kolaylaştıran sıvıların şişeleri ve çeşniler için kullanılabilir.

## Şişe Açacağı

Barbekünüzde bir şişe açacağı varsa barbekünün sol tarafında, kumanda düğmelerinin yanında bulunacaktır.

## Uzatılabilir Isıtma Rafı

Barbekünüzde uzatılabilir ısıtma rafı varsa yemeğinizi aşırı ısıtmadan barbekünün üzerinde sıcak tutmak istediğiniz zaman kolayca daha fazla alan yaratabileceksiniz.

• Bunun için uzatılabilir parçayı dışarı çekmeniz yeterlidir.

## Katlanabilir Isıtma Rafı

Barbekünüzde katlanabilir ısıtma rafı varsa ana ızgara bölümünde kolayca daha fazla alan yaratabilirsiniz. Isıtma rafının önünü kaldırın ve dik konumda sabitlemek için hafifçe sola doğru hareket ettirin.

## Kaldırılabilir Yan Tepsiler

Barbekünüzde kaldırılabilir yan tepsiler varsa yiyecekleri taşımak çok daha kolay olacaktır. Bu parçalar yan raf, kesme tahtası veya servis tepsi işlevi görebilir. Depolamayı kolaylaştırmak için yan tepsileri çıkarabilir ve yan tepsi köşebentlerini aşağı doğru katlayabilirsiniz (kış ayları için idealdir).

## **İzleme Penceresi**

Barbekünüzün kapağında bir izleme penceresi (cam) varsa kapağı kapalı tutarak ve entegre termometreyi kullanarak pişirmenin hangi aşamasında olduğunuzu kolayca görebilirsiniz. Camı bir süngerle ovarak temizleyebilirsiniz.

## **LED Kumanda Düğmeleri**

4 x AA pil takın ve kumanda düğmesine basın. Kumanda düğmesi brülör kapalıysa mavi, açıksa kırmızı ışık verecektir.

# **PIŞİRME İŞLEMİNDEN SONRA**

## **Temizlik ve Bakım**

- Barbekünüzü kullanımlar arasında ve özellikle uzun süreli depolamadan sonra düzenli olarak temizleyin. Bunu yapmamanız durumunda biriken yağlar alev alıp yangına neden olabilir.
- Temizlemeden önce barbekünü ve parçalarının iyice soğuduğundan emin olun.
- Barbekünüzü hava koşullarına maruz bırakmayın veya nemli, ıslak alanlarda depolamayın.
- Barbekünün ızgaranın yüzeyleri sıcakken asla su dökmeyin.
- Sıcak parçaları kesinlikle eldivensiz olarak tutmayın.
- Barbekü ömrünü uzatmak ve iyi durumda tutmak için cihazınız dışarıda bırakıldığında ve özellikle kış aylarında her zaman üzerini örtün.
- **ÖNEMLİ** - Bu cihaza her 100 saatlik kullanımdan sonra veya yılda bir (hangisi önce gerçekleşirse) bakım yapılmasını tavsiye ederiz.

## **Piştirme 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.

## **Yağ Tepsisi**

- Küçük yağ Tasını düzenli aralarla boşaltın.
- Büyük tepsini temizlemek üzere çıkarılabilir.

## **Brülör Bakımı**

- Normal kullanımın ardından kalıntıları yakmak brülörlerin temizlenmesini sağlar.
- Brülör deliklerinin veya çelik boruların tıkanmadığından (kir birikintisi, böcekler) emin olmak için brülörler yıllık olarak veya birikinti oluştuğunda çıkarılıp temizlenmelidir.
- Brülör delikleri veya çelik borular tıkanırsa barbekü kullanılmadan temizlenmeleri gerekir.

## **Alev Yansıtıcılar ve Yağ Tepsisi**

- Alev yansıtıcıları ve yağ tepsisini her 3-4 kullanımdan sonra sabunlu sıcak su ve aşındırıcı olmayan bir bez ya da süngerle temizleyin.

## **Barbekü Gövdesi**

- Barbekünün gövdesindeki fazla yağı silikon veya tahta sıyırıcı ile düzenli aralarla giderin.
- Tam temizlik için sadece sıcak sabunlu su ve bir bez veya naylon kıllı bir fırça kullanın.

## **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 ürünü sadece dış mekanlarda kullanın.
- Önemli – Barbeküyü, yağın akmasına yardımcı olmak için düz bir zemine yerleştirin.
- Önemli – BARBEKÜNÜN KURULUMU TAMAMLANDIKTAN SONRA VE İLK KULLANIMDAN ÖNCE KAÇAK TESTİ YAPILMALIDIR. AYRICA, yılda bir, demonte edildiğinde, parça değiştirildiğinde veya yeni LPG tüpü takıldığında kaçak 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 barbeküyü sadece LPG tüpleri ile kullanın.
- Ayarlanabilir regülatörler bu barbeküde KESİNLİKLE kullanılmamalıdır.
- Cihazı kullanmadan önce talimatları okuyun. Bu talimatların okunmaması ve uygulanmaması ciddi yaralanmalara veya maddi hasara yol açabilir.
- DİKKAT: Bu cihaz çalışırken bazı parçaları aşırı ısınır. Çocuklar uzak tutulmalıdır.
- Çocukları ve evcil hayvanları kullanım sırasında cihaza güvenli bir mesafede tutun.
- Kullanım sırasında cihazı hareket ettirmeyin.
- Cihaz kullanıldıktan sonra gaz beslemesini LPG tüpünün vanasından ve/veya regülatörden kesin.
- Cihazı kullanım sırasında alev alabilecek malzemelerden uzak tutun.
- Barbeküde herhangi bir modifikasyon yapmayın.
- Bu ürünü kullanım sırasında kendi haline BIRAKMAYIN.
- Üretici tarafından monte edilen parçaları değiştirmeyin.
- LPG tüpünü DAİMA ana gövdenin altına yerleştirin ve her zaman dikey durmasını sağlayın.
- Ateşleme sırasında daima kapağı açık tutun.
- Barbeküyü SADECE alev almayacak YATAY ve DENGELİ bir yüzeyde veya zeminde kullanın.
- Cihazı alev alabilecek malzeme veya yapılardan en az 1 metre uzakta konumlandığından emin olun.
- Barbeküyü kömür veya başka yakıtlarla kullanılmayın.
- 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 tüpünü başka cihazlara yakın konumda depolamayın.
- 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 de ÜZERİNİ KAPATMAYIN ve DEPOLAMAYIN.
- Cihazda modifikasyon yapmayın.
- Bu talimatları ileride başvurmak üzere saklayın.
- Barbekünüze her yıl kaçak testi uygulayın. Her yeni LPG tüpü takıldığında hortum bağlantılarının sağlamlığını kontrol edin ve sızdırmazlık testi yapın.
- Sıcak parçaları ve tencere, tavaları kesinlikle eldivensiz olarak tutmayın.
- Çapı en az 10 cm ve en çok 26 cm olan bir pişirme kabı kullanın.
- 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)
- LPG tüpünü değiştirmeniz gerektiğinde barbekünün kapalı olduğunu, çevrede alev kaynakları (sigara, açık alev, çakmak, vb.) olmadığını kontrol edin.
- Yağ tepsisini çıkarmadan önce barbekünün tamamıyla soğumasını bekleyin.

## Yemek Pişirme Bilgileri

**Lütfen barbekünüzde yiyecek pişirirken bu önerileri okuyun ve uygulayın.**

- Çiğ etleri ellemeden önce veya sonra, ayrıca yemekten önce **DAİMA** ellerinizi yıkayın.
- Çiğ etleri pişmiş et ve diğer yiyeceklerden **DAİMA** 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** - Çiğ 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 veya kemikli et parçalarının önceden hafifçe pişirilip sonra barbeküde devam edilmesi önerilir.
- Barbekünüzde işiniz bittikten daima ızgara pişirme yüzeylerini ve mutfak aletlerini temizleyin.

## 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.

**TÜM SORULARINIZ İÇİN 444 4 999 NUMARALI İLETİŞİM HATTIMIZI ARAYABİLİRSİNİZ.**

**[www. keyiflibahce.com](http://www.keyiflibahce.com)**

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 duyarız.

### Sorun Çözme

Sorun	Olası Neden	Çözüm
Brülör, çakmak sistemi kullanılarak yanmıyor.	Pil bitmiştir	Pili değiştirin
	LPG tüpü boştur	Dolu tüp takın
	Regülatör arızalıdır	Regülatörü kontrol ettirin ve değiştirin
	Brülörde tıkanıklık	Aygaz İletişim Hattı'nı arayıp teknik servis talep edin 444 4 999
	Gaz çıkışlarında veya hortumunda tıkanıklık olabilir	Aygaz İletişim Hattı'nı arayıp teknik servis talep edin 444 4 999
	Elektrot kablosu gevşemiş olabilir	Aygaz İletişim Hattı'nı arayıp teknik servis talep edin 444 4 999
	Elektrot kablosu bozuk olabilir	Aygaz İletişim Hattı'nı arayıp teknik servis talep edin 444 4 999
Zayıf alev veya parlama (brülör hortumunda yanma – tıslama sesi veya gürültü duyulabilir)	LPG tüpü çok küçük	Daha büyük tüp kullanın
	Brülörde tıkanıklık	Aygaz İletişim Hattı'nı arayıp teknik servis talep edin 444 4 999
	Gaz çıkışlarında veya hortumunda tıkanıklık olabilir	Aygaz İletişim Hattı'nı arayıp teknik servis talep edin 444 4 999
	Hava rüzgarlı olabilir	Barbeküyü rüzgardan korunaklı bir yerde kullanın
Gaz valfi düğmesi zor dönüyor	Gaz valfi tıkanmış olabilir	Aygaz İletişim Hattı'nı arayıp teknik servis talep edin 444 4 999

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

Tüp sipariş etmek için: 444 4 999 ve [online.aygaz.com.tr](http://online.aygaz.com.tr)

Bu barbekü ve diğer ürünlerimiz hakkında daha fazla bilgi ve yardım almak için internet sitemizi ([www.keyiflibahce.com](http://www.keyiflibahce.com)) ziyaret edebilir veya 444 4 999 Aygaz İletişim Hattı'nı arayabilirsiniz.

Çağrı Merkezi çalışma saatleri: 7 gün 24 saat