

SPIRIT

E-225 GBS • E-325 GBS

Εγχειρίδιο Κατόχου Ψησταριάς Υγραερίου



ΚΑΤΑΧΩΡΙΣΤΕ την Ψησταριά Σας σήμερα



Ξεκλειδώνοντας την ευτυχία του ψησίματος στη ψησταριά: Καταχωρήστε την ψησταριά υγραερίου σας και θα λάβετε ειδικό περιεχόμενο που θα σας κάνει τον απόλυτο ήρωα του μπάρμπεκιου.

Η καταχώρηση είναι εύκολη και θα θέλαμε απλώς την απάντησή σας σε μερικές σύντομες ερωτήσεις. Σε λιγότερο από δύο λεπτά, θα ενεργοποιησετε τον μοναδικό σας κωδικό Weber-ID, και θα ξεκλειδώσετε τη γνώση και καθοδήγηση της WEBER για μια ολόκληρη ζωή. Διατηρήστε την έμπνευση συνεχώς.



ΤΗΛΕΦΩΝΟ



ΚΙΝΗΤΟ



E-MAIL



ONLINE

Κρατήστε αυτό το Εγχειρίδιο Κατόχου για μελλοντική αναφορά, διαβάστε το προσεκτικά και αν έχετε τυχόν απορίες επικοινωνήστε μαζί μας σήμερα.

53786

020121

EL

Σημαντικές Πληροφορίες Ασφαλείας

Στο παρόν Εγχειρίδιο Κατόχου χρησιμοποιούνται επισημάνσεις **ΚΙΝΔΥΝΟΥ**, **ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΕΩΝ** και **ΠΡΟΦΥΛΑΞΕΩΝ** για να τονίσουν κρίσιμες και σημαντικές πληροφορίες. Διαβάστε και τηρήστε αυτές τις επισημάνσεις για λόγους ασφαλείας και για να αποφύγετε τις υλικές ζημιές. Οι ορισμοί των επισημάνσεων δίνονται παρακάτω.

Δ ΚΙΝΔΥΝΟΣ: Υποδεικνύει μια επικίνδυνη κατάσταση, η οποία, αν δεν αποφευχθεί, **θα οδηγήσει σε θάνατο ή σοβαρό τραυματισμό.**

Δ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: Υποδεικνύει μια επικίνδυνη κατάσταση, η οποία, αν δεν αποφευχθεί, **θα μπορούσε να οδηγήσει σε θάνατο ή σοβαρό τραυματισμό.**

Δ ΠΡΟΦΥΛΑΞΗ: Υποδεικνύει μια επικίνδυνη κατάσταση, η οποία, αν δεν αποφευχθεί, **θα μπορούσε να οδηγήσει σε μικρό ή μέτριο τραυματισμό.**

Δ ΚΙΝΔΥΝΟΣ

Εάν σας μυρίσει αέριο:

- Κλείστε την παροχή αερίου προς τη συσκευή (ψησταριά).
- Σβήστε τυχόν ανοιχτή φλόγα.
- Ανοίξτε το καπάκι.
- Εάν η μυρωδιά επιμένει, απομακρυνθείτε από τη συσκευή (ψησταριά) και καλέστε αμέσως τον προμηθευτή αερίου ή την πυροσβεστική.

Δ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ

- Μην αποθηκεύετε ή χρησιμοποιείτε βενζίνη ή άλλα εύφλεκτα υγρά ή ατμούς κοντά σε αυτή (την ψησταριά) ή οποιαδήποτε άλλη συσκευή.
- Μία φιάλη υγραερίου που δεν έχει συνδεθεί για χρήση, δεν πρέπει να αποθηκεύεται κοντά σε αυτή (την ψησταριά) ή οποιαδήποτε άλλη συσκευή.

ΓΙΑ ΧΡΗΣΗ ΜΟΝΟ ΣΕ ΕΞΩΤΕΡΙΚΟΥΣ ΧΩΡΟΥΣ.
ΔΙΑΒΑΣΤΕ ΤΙΣ ΟΔΗΓΙΕΣ ΠΡΙΝ ΧΡΗΣΙΜΟΠΟΙΗΣΕΤΕ ΤΗ ΣΥΣΚΕΥΗ (ΨΗΣΤΑΡΙΑ).

ΣΗΜΕΙΩΣΗ ΠΡΟΣ ΤΟΝ ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΤΗ: Οι παρούσες οδηγίες πρέπει να παραμείνουν με τον καταναλωτή.

ΣΗΜΕΙΩΣΗ ΠΡΟΣ ΤΟΝ ΚΑΤΑΝΑΛΩΤΗ: Φυλάξτε αυτές τις οδηγίες για μελλοντική αναφορά.

Εγκατάσταση και Συναρμολόγηση

Δ ΚΙΝΔΥΝΟΣ: Αυτή η ψησταριά δεν προορίζεται για εγκατάσταση σε τροχόσπιτα ή σκάφη.

Δ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: Μην χρησιμοποιήσετε αυτή την ψησταριά παρά μόνο εάν όλα τα εξαρτήματα είναι στη θέση τους και η ψησταριά έχει συναρμολογηθεί σωστά σύμφωνα με τις οδηγίες συναρμολόγησης.

Δ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: Μην εντοχίζετε αυτό το μοντέλο ψησταριάς σε οποιαδήποτε εντοιχισμένη ή συρόμενη κατασκευή.

Δ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: Μην τροποποιείτε τη συσκευή. Το υγραέριο δεν είναι φυσικό αέριο. Η μετατροπή ή η απόπειρα χρήσης φυσικού αερίου σε μία μονάδα υγραερίου ή η απόπειρα χρήσης υγραερίου σε μία μονάδα φυσικού αερίου δεν είναι ασφαλής και θα ακυρώσει την εγγύησή σας.

• Τυχόν εξαρτήματα που είναι σφραγισμένα από τον κατασκευαστή δεν πρέπει να τροποποιούνται από τον χρήστη.

Λειτουργία

Δ ΚΙΝΔΥΝΟΣ: Χρησιμοποιείτε την ψησταριά μόνο σε εξωτερικούς χώρους, σε σημεία με καλό εξαερισμό. Μην την χρησιμοποιείτε μέσα σε γκαράζ, κτίρια, σκεπαστούς διαδρόμους, τέντες ή άλλους περιορισμένους χώρους ή κάτω από υπερκειμένες αναφλέξιμες κατασκευές.

Δ ΚΙΝΔΥΝΟΣ: Μην χρησιμοποιείτε την ψησταριά μέσα σε κάποιο όχημα ή μέσα σε χώρο αποθήκευσης ή εμπρουμάτων ενός οχήματος. Αυτή η προειδοποίηση ισχύει, χωρίς περιορισμό, για αυτοκίνητα, φορτηγά, στέισον βάνγκον, μίνι βαν, τζιπ, τροχόσπιτα και σκάφη.

Δ ΚΙΝΔΥΝΟΣ: Μην χρησιμοποιείτε την ψησταριά σε απόσταση μικρότερη από 61 εκ. από αναφλέξιμα υλικά. Η απόσταση αυτή ισχύει για όλες τις πλευρές της ψησταριάς, δηλαδή πάνω, κάτω, πίσω και πλαϊνά μέρη.

Δ ΚΙΝΔΥΝΟΣ: Διατηρήστε την περιοχή μαγειρέματος καθαρή από εύφλεκτους ατμούς και υγρά όπως βενζίνη, οινόπνευμα, κλπ., και αναφλέξιμα υλικά.

Δ ΚΙΝΔΥΝΟΣ: Αυτή η συσκευή πρέπει να βρίσκεται μακριά από εύφλεκτα υλικά κατά τη χρήση.

Δ ΚΙΝΔΥΝΟΣ: Μην τοποθετείτε κάποιο κάλυμμα ψησταριάς ή οτιδήποτε εύφλεκτο πάνω στην ψησταριά ή μέσα στον αποθηκευτικό χώρο που βρίσκεται στο κάτω μέρος της, ενόσω η ψησταριά βρίσκεται σε λειτουργία ή είναι ζεστή.

Δ ΚΙΝΔΥΝΟΣ: Σε περίπτωση που τα λίπη πιάσουν φωτιά, κλείστε όλους τους καυστήρες και αφήστε το καπάκι κλειστό μέχρι να σβήσει η φωτιά.

Δ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: Τα προσβάσιμα εξαρτήματα μπορεί να είναι πολύ ζεστά. Κρατήστε τα μικρά παιδιά μακριά.

Δ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: Χρησιμοποιείτε ανθεκτικά στη θερμότητα γάντια μπάμπεκιου (που συμμορφώνονται με το επίπεδο Θερμότητας μέσω Επαφής 2 ή μεγαλύτερο του προτύπου EN 407) όταν χειρίζεστε την ψησταριά.

Δ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: Η χρήση αλκοόλ, συνταγογραφούμενων ή μη φαρμάκων ή ναρκωτικών ενδέχεται να μειώσει την ικανότητα του καταναλωτή να συναρμολογήσει, να μετακινήσει, να αποθηκεύσει ή να λειτουργήσει την ψησταριά σωστά και με ασφάλεια.

Δ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: Ποτέ μην αφήνετε την ψησταριά χωρίς επίβλεψη κατά τη διάρκεια της προθέρμανσης ή της χρήσης. Δείτε τη δέουσα προσοχή όταν χρησιμοποιείτε αυτή την ψησταριά. Κατά τη χρήση ολόκληρο το κουτί μαγειρέματος γίνεται καυτό.

Δ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: Μην μετακινείτε τη συσκευή κατά τη χρήση.

Δ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: Κρατήστε οποιοδήποτε καλώδιο παροχής ρεύματος καθώς και το σωλήνα παροχής καυσίμου μακριά από τυχόν θερμαινόμενες επιφάνειες.

Δ ΠΡΟΦΥΛΑΞΗ: Το παρόν προϊόν έχει ελεγχθεί ως προς την ασφάλεια και πιστοποιείται για χρήση μόνο σε κάποια συγκεκριμένη χώρα. Ανατρέξτε στην ένδειξη χώρας που αναγράφεται στο εξωτερικό του κουτιού.

• Μην χρησιμοποιείτε κάρβουνα, μπρικότες ή πέτρες λάβας μέσα στην ψησταριά.

Αποθήκευση και/ή Μη χρησιμοποίηση

Δ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: Κλείστε την παροχή αερίου στη φιάλη αερίου μετά τη χρήση.

Δ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: Οι φιάλες υγραερίου (LPG) πρέπει να αποθηκεύονται σε εξωτερικούς χώρους, μακριά από παιδιά, και δεν πρέπει να φυλάσσονται στο εσωτερικό κτιρίων, σε γκαράζ ή σε οποιοδήποτε άλλο περιορισμένο χώρο.

Δ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: Μετά από μία περίοδο αποθήκευσης και/ή μη χρησιμοποίησης, η ψησταριά θα πρέπει να ελεγχθεί για διαρροές αερίου και αποφράξεις των καυστήρων πριν τη χρήση.

• Η αποθήκευση της ψησταριάς σε εσωτερικό χώρο επιπρόκειται μόνο αν η φιάλη υγραερίου έχει αποσυνδεθεί και αφαιρεθεί από την ψησταριά.



καλώς ήρθατε στην οικογένεια

Είμαστε ενθουσιασμένοι που αποφασίσατε να συμμετάσχετε κι εσείς στο ταξίδι προς την διασκέδαση του μπάρμπεκιου. Θα θέλαμε να αφιερώσετε λίγο χρόνο και να διαβάσετε προσεκτικά αυτό το Εγχειρίδιο Κατόχου για να διασφαλίσετε ότι είστε έτοιμοι για μπάρμπεκιου γρήγορα και εύκολα. Θέλουμε να είμαστε κοντά σας καθ' όλη τη διάρκεια ζωής του μπάρμπεκιού σας, γι' αυτό αφιερώστε λίγα μόνο λεπτά για να το καταχωρήσετε. Σας διαβεβαιώνουμε ότι σε καμία περίπτωση δεν θα προβούμε στην πώληση των στοιχείων σας ούτε θα σας ενοχλήσουμε με περιττά email. Και το βασικότερο, σας διαβεβαιώνουμε ότι θα είμαστε στο πλευρό σας συνεχώς. Με τη λήψη του κωδικού σας WEBER ID, ως μέρος της καταχώρησής σας, θα σας αποστείλουμε ειδικό περιεχόμενο, κατάλληλο για εσάς και την ψησταριά σας.

Γι' αυτό, ελάτε μαζί μας και γίνετε μέλος είτε online, είτε μέσω τηλεφώνου είτε με οποιονδήποτε άλλο τρόπο επιθυμείτε να μείνετε σε επαφή.

Σας ευχαριστούμε που επιλέξατε τη WEBER. Είμαστε χαρούμενοι που είστε εδώ.

ΠΙΝΑΚΑΣ ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΩΝ

- 2 Καλώς ήρθατε στη WEBER
Σημαντικές Πληροφορίες Ασφαλείας
- 4 Η Υπόσχεση της WEBER
Οικειοθελής εγγύηση της WEBER
- 5 Χαρακτηριστικά προϊόντος
Χαρακτηριστικά του SPIRIT
- 6 Συμβουλές
Η Φλόγα - Άμεση ή Έμμεση
Τα Πρέπει και Δεν Πρέπει του Μπάρμπεκιου
- 8 Ξεκινώντας
Σημαντικές Πληροφορίες σχετικά με το Υγραέριο και τις Συνδέσεις Αερίου
Μεγέθη Στομίου Βαλβίδας Καυστήρα και Στοιχεία Κατανάλωσης SPIRIT
Εγκατάσταση φιάλης υγραερίου
Σύνδεση φιάλης υγραερίου και έλεγχος διαρροών
- 14 Λειτουργία
Την Πρώτη Φορά που Ψήνετε
Κάθε Φορά που Ψήνετε
Άναμμα του Μπάρμπεκιου
Άναμμα του Πλευρικού Καυστήρα
- 17 Φροντίδα Προϊόντος
Καθαρισμός και Συντήρηση
- 19 Αντιμετώπιση Προβλημάτων
- 22 Οδηγός για Μπάρμπεκιου
- 23 Ανταλλακτικά Εξαρτήματα

Σας ευχαριστούμε που αγοράσατε ένα προϊόν WEBER. Η εταιρεία Weber-Stephen Products LLC, με έδρα στη διεύθυνση 1415 S. Roselle Road, Palatine, Illinois 60067 («WEBER») είναι υπερήφανη που έχει τη δυνατότητα να παρέχει ένα ασφαλές, ανθεκτικό και αξιόπιστο προϊόν.

Η παρούσα αποτελεί την Οικειοθελή Εγγύηση της WEBER και σας παρέχεται χωρίς πρόσθετο κόστος. Περιλαμβάνει τις πληροφορίες που θα χρειαστείτε για την επίσκεψη του προϊόντος σας WEBER στην απίθανη περίπτωση εμφάνισης κάποιας βλάβης ή ελαττώματος.

Δυνάμει της ισχύουσας νομοθεσίας, ο πελάτης έχει διάφορα δικαιώματα σε περίπτωση που το προϊόν είναι ελαττωματικό. Αυτά τα δικαιώματα περιλαμβάνουν επίσκεψη ή αντικατάσταση, μείωση της τιμής αγοράς, και αποζημίωση. Στην Ευρωπαϊκή Ένωση, για παράδειγμα, αυτό θα συνιστούσε μία διετή νομοθετημένη εγγύηση, η οποία αρχίζει την ημερομηνία παράδοσης του προϊόντος. Αυτά καθώς και άλλα νομοθετημένα δικαιώματα παραμένουν ανεπηρεάστα από την παρούσα εγγύηση. Στην πραγματικότητα, η παρούσα εγγύηση παρέχει πρόσθετα δικαιώματα στον Κάτοχο, τα οποία είναι ανεξάρτητα από τις νομοθετημένες διατάξεις εγγύησης.

ΟΙΚΕΙΟΘΕΛΗΣ ΕΓΓΥΗΣΗ ΤΗΣ WEBER

Η Weber εγγυάται, στον αγοραστή του προϊόντος Weber (ή στην περίπτωση δώρου ή προωθητικής περίπτωσης, στο άτομο στο οποίο προσφέρθηκε ως δώρο ή ως αντικείμενο προώθησης), ότι το προϊόν Weber είναι ελεύθερο ελαττωμάτων σε υλικά και κατασκευαστική αρτιότητα για την χρονική περίοδο (περιόδου) που καθορίζεται παρακάτω όταν το προϊόν συναρμολογείται και λειτουργεί σύμφωνα με το συνοδευτικό Εγχειρίδιο Κατόχου. (Σημείωση: Αν χάσετε το Εγχειρίδιο Κατόχου Weber που έχετε, μπορείτε να βρείτε ένα αντίγραφο του στο διαδίκτυο στη διεύθυνση www.weber.com ή στην ειδική για τη χώρα ιστοσελίδα στην οποία ενδέχεται να ανακατευθυνθεί ο Κάτοχος.) Με την προϋπόθεση κανονικής χρήσης και συντήρησης σε μονοκατοικία ή διαμέρισμα, η WEBER συμφωνεί εντός του πλαισίου της παρούσας εγγύησης να επισκευάσει ή να αντικαταστήσει ελαττωματικά εξαρτήματα εντός των ισχυουσών χρονικών περιόδων, περιορισμών και εξαιρέσεων που παρατίθενται στη συνέχεια. ΣΤΟ ΒΑΘΜΟ ΠΟΥ ΕΠΙΤΡΕΠΕΤΑΙ ΑΠΟ ΤΗΝ ΙΣΧΥΟΥΣΑ ΝΟΜΟΘΕΣΙΑ, Η ΠΑΡΟΥΣΑ ΕΓΓΥΗΣΗ ΧΟΡΗΓΕΙΤΑΙ ΜΟΝΟ ΣΤΟΝ ΑΡΧΙΚΟ ΑΓΟΡΑΣΤΗ ΚΑΙ ΔΕΝ ΜΕΤΑΒΙΒΑΖΕΤΑΙ ΣΕ ΕΠΙΚΟΛΟΥΘΟΥΣ ΚΑΤΟΧΟΥΣ, ΜΕ ΤΗΝ ΕΞΑΙΡΕΣΗ ΤΗΣ ΠΕΡΙΠΤΩΣΗΣ ΔΩΡΟΝ ΚΑΙ ΑΝΤΙΚΕΙΜΕΝΩΝ ΠΡΟΩΘΗΣΗΣ ΟΠΩΣ ΑΝΑΦΕΡΘΗΚΕ ΠΑΡΑΠΑΝΩ.

ΥΠΟΧΡΕΩΣΕΙΣ ΤΟΥ ΚΑΤΟΧΟΥ ΔΥΝΑΜΕΙ ΤΗΣ ΠΑΡΟΥΣΑΣ ΕΓΓΥΗΣΗΣ

Για να διασφαλίσετε την απρόσκοπτη κάλυψη από την εγγύηση, είναι σημαντικό (αλλά όχι απαραίτητο) να καταχωρήσετε το προϊόν σας Weber στο διαδίκτυο στη διεύθυνση www.weber.com ή στην ειδική για τη χώρα ιστοσελίδα στην οποία ενδέχεται να ανακατευθυνθεί ο Κάτοχος. Επίσης, φυλάξτε την πρωτότυπη απόδειξη και/ή τιμολόγιο αγοράς. Η καταχώρηση του προϊόντος σας WEBER επιβεβαιώνει την κάλυψή σας από την εγγύηση και παρέχει έναν άμεσο σύνδεσμο μεταξύ εσάς και της WEBER σε περίπτωση που χρειαστεί να επικοινωνήσουμε μαζί σας.

Η παραπάνω εγγύηση ισχύει μόνο εάν ο κάτοχος παρέχει εύλογη φροντίδα στο προϊόν WEBER ακολουθώντας όλες τις οδηγίες συναρμολόγησης, τις οδηγίες χρήσης και την προληπτική συντήρηση, όπως αυτές παρατίθενται στο συνοδευτικό Εγχειρίδιο Κατόχου, εκτός κι αν ο κάτοχος μπορεί να αποδείξει ότι το ελάττωμα ή η βλάβη δεν σχετίζεται με τη μη συμμόρφωση με τις προαναφερθείσες υποχρεώσεις. Εάν διαμηνετε σε παραβλάσσια περιοχή ή αν το προϊόν σας τοποθετείται κοντά σε πισίνα, η συντήρηση περιλαμβάνει τακτικό καθαρισμό και ξέπλυμα των εξωτερικών επιφανειών όπως παρατίθενται στο συνοδευτικό Εγχειρίδιο Κατόχου.

ΑΞΙΟΠΟΙΗΣΗ ΤΗΣ ΕΓΓΥΗΣΗΣ / ΑΠΟΚΛΕΙΣΜΟΣ ΑΠΟ ΤΗΝ ΕΓΓΥΗΣΗ

Εάν πιστεύετε ότι έχετε κάποιο εξάρτημα που καλύπτεται από την παρούσα Εγγύηση, επικοινωνήστε με την Εξυπηρέτηση Πελατών της Weber χρησιμοποιώντας τις πληροφορίες επικοινωνίας που αναφέρονται στην ιστοσελίδα μας (www.weber.com ή στην ειδική για τη χώρα ιστοσελίδα στην οποία ενδέχεται να ανακατευθυνθεί ο Κάτοχος). Η Weber, μετά από διερεύνηση, θα προβεί στην επίσκεψη ή αντικατάσταση (κατά τη διακριτική της ευχέρεια) ενός ελαττωματικού εξαρτήματος που καλύπτεται από την παρούσα Εγγύηση. Σε περίπτωση που η επίσκεψη ή η αντικατάσταση δεν είναι εφικτή, η WEBER ενδέχεται να προβεί (κατά τη διακριτική της ευχέρεια) στην αντικατάσταση της εν λόγω ψησταριάς με μία νέα ψησταριά ίσης ή μεγαλύτερης αξίας. Η WEBER ενδέχεται να σας ζητήσει την αποστολή των εξαρτημάτων για επιθεώρηση, με τα μεταφορικά έξοδα προπληρωμένα.

Η παρούσα Εγγύηση παραγράφεται εάν υπάρχουν βλάβες, φθορές, αποχρωματισμοί και/ή σκουριά για τα οποία δεν ευθύνεται η Weber και προκαλούνται από:

- Κακομεταχείριση, εσφαλμένη χρήση, αλλαγή, τροποποίηση, εσφαλμένη εφαρμογή, βανδαλισμοί, αμέλεια, ακατάλληλη συναρμολόγηση ή εγκατάσταση, και αδυναμία εκτέλεσης κανονικής και τακτικής συντήρησης.
- Έντομα (όπως αράχνες) και τρωκτικά (όπως σκίουροι), περιλαμβανομένων χωρίς περιορισμό βλαβών στους καυστήρες και/ή στους σωλήνες αερίου.
- Έκθεση σε θαλασσινό αέρα και/ή πηγές χλωρίου, όπως πισίνες και τζακούζι.
- Ακραίες καιρικές συνθήκες, όπως χαλάζι, θύελλες, σεισμοί, τσουνάμι ή παλιρροϊκά κύματα, ανεμοστρόβιλοι ή έντονες καταιγίδες.

Η χρήση και/ή εγκατάσταση εξαρτημάτων στο προϊόν σας WEBER τα οποία δεν είναι αυθεντικά εξαρτήματα WEBER θα ακυρώσουν την παρούσα εγγύηση, και τυχόν βλάβες που θα προκύψουν από αυτά δεν θα καλύπτονται από την παρούσα εγγύηση. Οποιαδήποτε μετατροπή μίας ψησταριάς αερίου που δεν εξουσιοδοτείται από την Weber και δεν εκτελείται από έναν εξουσιοδοτημένο από τη Weber τεχνικό σέρβις θα ακυρώσει την παρούσα Εγγύηση.

ΠΕΡΙΟΔΟΙ ΕΓΓΥΗΣΗΣ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ

Κουτί Μαγειρέματος:

10 έτη, χωρίς διαμπερείς βλάβες λόγω σκουριάς/καψίματος (2 έτη για τη βαφή εξαιρουμένου του ξεθωριάσματος ή του αποχρωματισμού)

Μονάδα καπακιού:

10 έτη, χωρίς διαμπερείς βλάβες λόγω σκουριάς/καψίματος (2 έτη για τη βαφή εξαιρουμένου του ξεθωριάσματος ή του αποχρωματισμού)

Ανοξείδωτοι ατσάλινοι σωλήνες καυστήρα

10 έτη, χωρίς διαμπερείς βλάβες λόγω σκουριάς/καψίματος

Σχάρες μαγειρέματος από ανοξείδωτο ατσάλι:

5 έτη, χωρίς διαμπερείς βλάβες λόγω σκουριάς/καψίματος

PABΔΟΙ FLAVORIZER από ανοξείδωτο ατσάλι:

5 έτη, χωρίς διαμπερείς βλάβες λόγω σκουριάς/καψίματος

Σχάρες ψησίματος από χυτοσίδηρο με εμαγιέ πορσελάνινη επιστρώση:

5 έτη, χωρίς διαμπερείς βλάβες λόγω σκουριάς/καψίματος

Όλα τα υπόλοιπα εξαρτήματα:

2 έτη

ΑΠΟΠΟΙΗΣΗ ΕΥΘΥΝΩΝ

ΠΕΡΑΝ ΤΗΣ ΕΓΓΥΗΣΗΣ ΚΑΙ ΤΗΣ ΑΠΟΠΟΙΗΣΗΣ ΕΥΘΥΝΩΝ ΟΠΩΣ ΑΥΤΕΣ ΠΕΡΙΓΡΑΦΟΝΤΑΙ ΣΤΗΝ ΠΑΡΟΥΣΑ ΔΗΛΩΣΗ ΕΓΓΥΗΣΗΣ, ΟΥΔΕΜΙΑ ΠΕΡΑΙΤΕΡΩ ΕΓΓΥΗΣΗ Η ΟΙΚΕΙΟΘΕΛΗΣ ΔΗΛΩΣΗ ΕΥΘΥΝΩΝ ΠΑΡΕΧΕΤΑΙ ΡΗΤΑ ΣΤΗΝ ΠΑΡΟΥΣΑ ΟΙ ΟΠΟΙΕΣ ΥΠΕΡΒΑΙΝΟΥΝ ΤΗ ΝΟΜΟΘΕΤΗΜΕΝΗ ΕΥΘΥΝΗ ΠΟΥ ΙΣΧΥΕΙ ΓΙΑ ΤΗΝ WEBER. ΕΠΙΣΗΣ, Η ΠΑΡΟΥΣΑ ΔΗΛΩΣΗ ΕΓΓΥΗΣΗΣ ΔΕΝ ΠΕΡΙΟΡΙΖΕΙ ΟΥΤΕ ΕΞΑΙΡΕΙ ΠΕΡΙΠΤΩΣΕΙΣ Ή ΑΞΙΩΣΕΙΣ ΓΙΑ ΤΙΣ ΟΠΟΙΕΣ Η WEBER ΕΙΝΑΙ ΥΠΟΧΡΕΩΤΙΚΑ ΥΠΕΥΘΥΝΗ ΟΠΩΣ ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΤΑΙ ΑΠΟ ΤΗ ΝΟΜΟΘΕΣΙΑ.

ΟΥΔΕΜΙΑ ΕΓΓΥΗΣΗ ΙΣΧΥΕΙ ΜΕΤΑ ΤΙΣ ΙΣΧΥΟΥΣΕΣ ΠΕΡΙΟΔΟΥΣ ΤΗΣ ΠΑΡΟΥΣΑΣ ΕΓΓΥΗΣΗΣ. ΟΥΔΕΜΙΑ ΑΛΛΗ ΕΓΓΥΗΣΗ Η ΟΠΟΙΑ ΔΙΔΕΤΑΙ ΑΠΟ ΟΠΟΙΟΥΔΗΠΟΤΕ ΑΤΟΜΟ, ΣΥΜΠΕΡΙΛΑΜΒΑΝΟΜΕΝΟΥ ΚΑΠΟΙΟΥ ΑΝΤΙΠΡΟΣΩΠΟΥ Ή ΕΜΠΟΡΟΥ ΛΙΑΝΙΚΗΣ, ΣΕ ΣΧΕΣΗ ΜΕ ΟΠΟΙΟΔΗΠΟΤΕ ΠΡΟΪΟΝ (ΟΠΩΣ ΤΥΧΟΝ “ΕΚΤΕΤΑΜΕΝΕΣ ΕΓΓΥΗΣΕΙΣ”), ΔΕΣΜΕΥΕΙ ΤΗΝ WEBER. ΤΟ ΑΠΟΚΛΕΙΣΤΙΚΟ ΔΙΟΡΘΩΤΙΚΟ ΜΕΤΡΟ ΤΗΣ ΠΑΡΟΥΣΑΣ ΕΓΓΥΗΣΗΣ ΕΙΝΑΙ Η ΕΠΙΣΚΕΥΗ Η ΑΝΤΙΚΑΤΑΣΤΑΣΗ ΤΟΥ ΕΞΑΡΤΗΜΑΤΟΣ Η ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ.

ΣΕ ΚΑΜΙΑ ΠΕΡΙΠΤΩΣΗ ΔΥΝΑΜΕΙ ΤΗΣ ΠΑΡΟΥΣΑΣ ΟΙΚΕΙΟΘΕΛΟΥΣ ΕΓΓΥΗΣΗΣ, Η ΟΠΟΙΟΥΔΗΠΟΤΕ ΕΙΔΟΥΣ ΑΠΟΚΑΤΑΣΤΑΣΗ ΔΕΝ ΘΑ ΕΙΝΑΙ ΜΕΓΑΛΥΤΕΡΗ ΑΠΟ ΤΟ ΠΟΣΟ ΤΗΣ ΤΙΜΗΣ ΑΓΟΡΑΣ ΤΟΥ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ WEBER ΠΟΥ ΠΟΥΛΗΘΗΚΕ.

ΑΝΑΛΑΜΒΑΝΕΤΕ ΤΟΝ ΚΙΝΔΥΝΟ ΚΑΙ ΤΗΝ ΕΥΘΥΝΗ ΓΙΑ ΑΠΩΛΕΙΣ, ΖΗΜΙΕΣ, Ή ΤΡΑΥΜΑΤΙΣΜΟΥΣ ΣΕ ΕΞΑΣ ΚΑΙ ΤΗΝ ΠΕΡΙΟΥΣΙΑ ΣΑΣ ΚΑΙ/Ή ΣΕ ΑΛΛΟΥΣ ΚΑΙ ΤΗΝ ΠΕΡΙΟΥΣΙΑ ΤΟΥΣ ΠΟΥ ΠΡΟΚΥΠΤΟΥΝ ΑΠΟ ΤΗΝ ΕΣΦΑΛΜΕΝΗ ΧΡΗΣΗ Ή ΚΑΚΟΜΕΤΑΧΕΙΡΙΣΗ ΤΟΥ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ Ή ΤΗΝ ΑΔΥΝΑΜΙΑ ΤΗΡΗΣΗΣ ΤΩΝ ΟΔΗΓΙΩΝ ΠΟΥ ΠΑΡΕΧΟΝΤΑΙ ΑΠΟ ΤΗΝ WEBER ΣΤΟ ΣΥΝΟΔΕΥΤΙΚΟ ΕΓΧΕΙΡΙΔΙΟ ΚΑΤΟΧΟΥ.

ΕΞΑΡΤΗΜΑΤΑ ΚΑΙ ΠΑΡΕΛΚΟΜΕΝΑ ΠΟΥ ΑΝΤΙΚΑΘΙΣΤΑΝΤΑΙ ΔΥΝΑΜΕΙ ΤΗΣ ΠΑΡΟΥΣΑΣ ΕΓΓΥΗΣΗΣ, ΚΑΛΥΠΤΟΝΤΑΙ ΑΠΟ ΕΓΓΥΗΣΗ ΜΟΝΟ ΓΙΑ ΤΟ ΥΠΟΛΟΙΠΟ ΤΗΣ ΠΡΟΑΝΑΦΕΡΘΕΙΣΑΣ ΑΡΧΙΚΗΣ ΠΕΡΙΟΔΟΥ (ΩΝ) ΕΓΓΥΗΣΗΣ.

Η ΠΑΡΟΥΣΑ ΕΓΓΥΗΣΗ ΙΣΧΥΕΙ ΜΟΝΟ ΓΙΑ ΧΡΗΣΗ ΣΕ ΜΟΝΟΚΑΤΟΙΚΙΕΣ Ή ΔΙΑΜΕΡΙΣΜΑΤΑ ΚΑΙ ΔΕΝ ΙΣΧΥΕΙ ΓΙΑ ΨΗΣΤΑΡΙΕΣ WEBER ΠΟΥ ΧΡΗΣΙΜΟΠΟΙΟΥΝΤΑΙ ΣΕ ΕΜΠΟΡΙΚΑ, ΔΗΜΟΤΙΚΑ Ή ΚΟΙΝΟΧΡΗΣΤΑ ΠΕΡΙΒΑΛΛΟΝΤΑ, ΟΠΩΣ ΕΣΤΙΑΤΟΡΙΑ, ΞΕΝΟΔΟΧΕΙΑ, ΘΕΡΕΤΡΑ Ή ΕΝΟΙΚΙΑΖΟΜΕΝΕΣ ΚΑΤΟΙΚΙΕΣ.

ΕΝΔΕΧΕΤΑΙ Η WEBER ΝΑ ΑΛΛΑΞΕΙ ΤΗ ΣΧΕΔΙΑΣΗ ΤΩΝ ΠΡΟΪΟΝΤΩΝ ΤΗΣ ΑΠΟ ΚΑΙΡΟΥ ΕΙΣ ΚΑΙΡΟΝ. ΤΙΠΟΤΑ ΑΠΟ ΟΣΑ ΠΕΡΙΕΧΟΝΤΑΙ ΣΤΗΝ ΠΑΡΟΥΣΑ ΕΓΓΥΗΣΗ ΔΕΝ ΘΑ ΘΕΩΡΗΘΕΙ ΟΤΙ ΥΠΟΧΡΕΩΝΕΙ ΤΗΝ WEBER ΝΑ ΕΝΣΩΜΑΤΩΣΕΙ ΤΕΤΟΙΕΣ ΣΧΕΔΙΑΣΤΙΚΕΣ ΑΛΛΑΓΕΣ ΣΕ ΠΡΟΪΟΝΤΑ ΠΟΥ ΕΧΟΥΝ ΚΑΤΑΣΚΕΥΑΣΤΕΙ ΣΤΟ ΠΑΡΕΘΟΝ, ΟΥΤΕ ΤΕΤΟΙΕΣ ΑΛΛΑΓΕΣ ΘΑ ΘΕΩΡΗΘΟΥΝ ΩΣ ΠΑΡΑΔΟΧΗ ΟΤΙ ΟΙ ΠΑΛΙΟΤΕΡΟΙ ΣΧΕΔΙΑΣΜΟΙ ΗΤΑΝ ΕΛΑΤΤΩΜΑΤΙΚΟΙ.

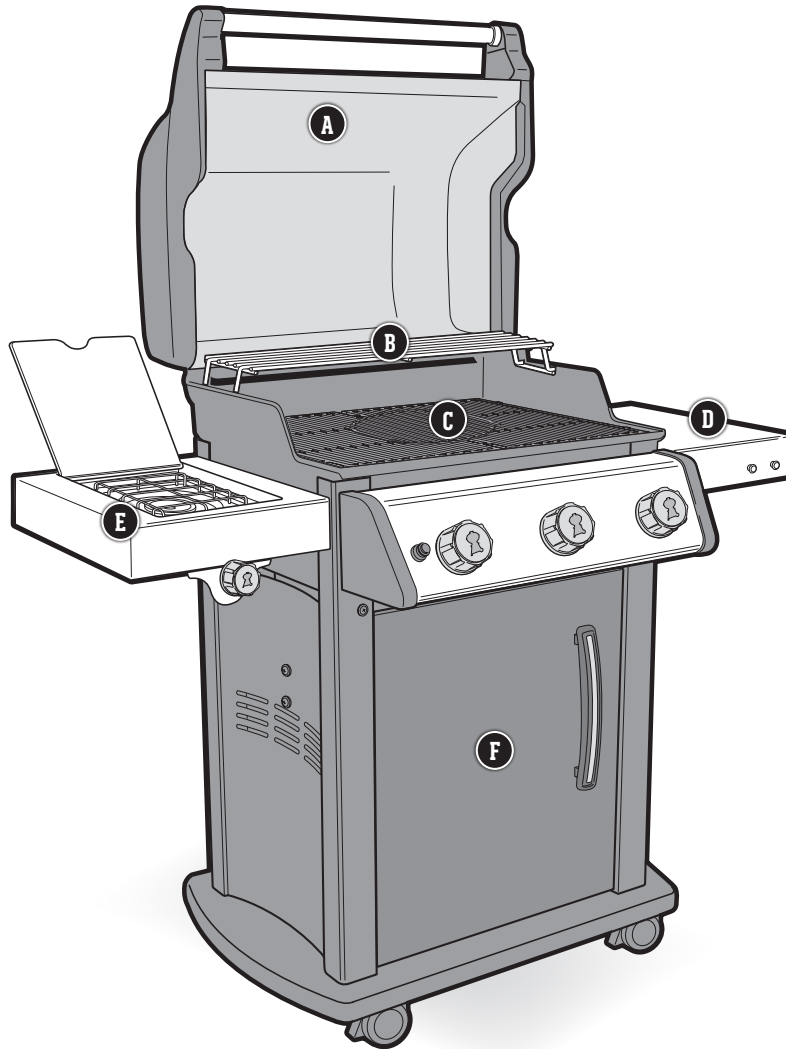
Ανατρέξτε στον κατάλογο Διεθνών Επιχειρηματικών Μονάδων στο τέλος αυτού του Εγχειριδίου Κατόχου για πρόσθετες πληροφορίες επικοινωνίας.



ΠΡΟΣΤΑΤΕΥΣΤΕ ΤΗΝ ΕΠΕΝΔΥΣΗ ΣΑΣ

Προστατεύστε το μπάρμπεκιού σας από τα καιρικά στοιχεία με ένα ανθεκτικό κάλυμμα μπάρμπεκιού.

SPIRIT ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ



A Ενσωματωμένο Θερμόμετρο

Έχοντας πάντα γνώση της θερμοκρασίας που επικρατεί στο εσωτερικό του μπάρμπεκιού σας, μπορείτε να ρυθμίζετε τη θερμότητα όταν απαιτείται.

B Ράφι Θέρμανσης

Η σχάρα θέρμανσης διατηρεί το φαγητό ζεστό ή ψήνει τα ψωμάκια για τα μπέργκερ, ενώ το κύριο γεύμα ψήνεται από κάτω.

C ΣΥΣΤΗΜΑ ΒΒQ ΓΙΑ ΕΚΛΕΚΤΟ ΦΑΓΗΤΟ, σχάρες μαγειρέματος

Αφαιρέστε την κυκλική ένθετη σχάρα και μεταμορφώστε το μπάρμπεκιό σας με ένα ταψάκι, μια σουβλά κοτόπουλου, μια πέτρινη βάση πίτσας ή με οποιαδήποτε άλλη από τις πολλές επιλογές του συστήματος GOURMET BBQ SYSTEM.

D Πλευρικά Τραπεζία με Ενσωματωμένα Άγκιστρα Εργαλείων

Χρησιμοποιήστε τα πλευρικά τραπεζάκια για να έχετε τις πιατέλες, τα καρυκεύματα και τα εργαλεία κοντά σας. Κρεμάστε τα βασικά εργαλεία του μπάρμπεκιού στα άγκιστρα για εύκολη πρόσβαση και οργάνωση του χώρου σας στην πίσω αυλή. Το αριστερό πλευρικό τραπεζάκι αναδιπλώνεται προς τα κάτω για να χωράει σε μικρότερους χώρους.

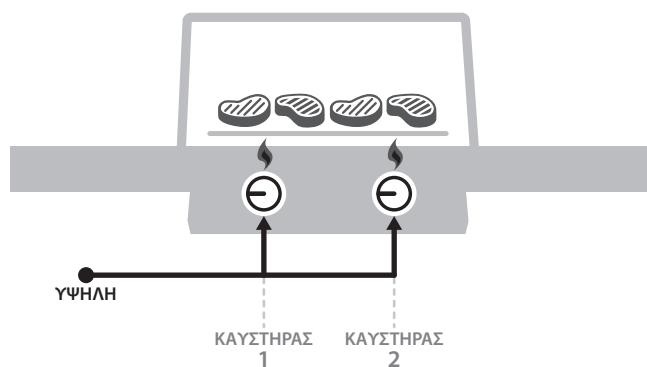
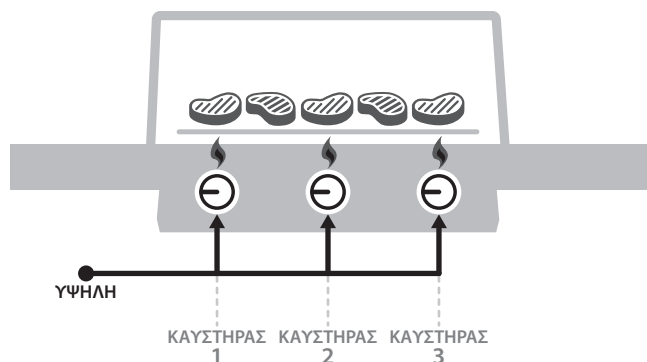
E Πλευρικός Καυστήρας

Χρησιμοποιήστε τον πλευρικό καυστήρα για να σιγοβράσετε, για παράδειγμα, μια ΒΒQ σως ή για να βράσετε πατάτες, ενώ το κύριο γεύμα ψήνεται κάτω από το καπάκι.

F Ντουλαπάκι Ψησταριάς

Το ντουλαπάκι της ψησταριάς προσφέρει επιπλέον κλειστό αποθηκευτικό χώρο για όλα τα απαραίτητα εργαλεία και αξεσουάρ του ψησίματος.

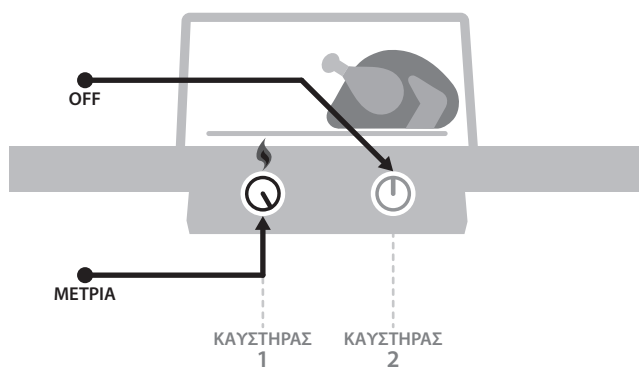
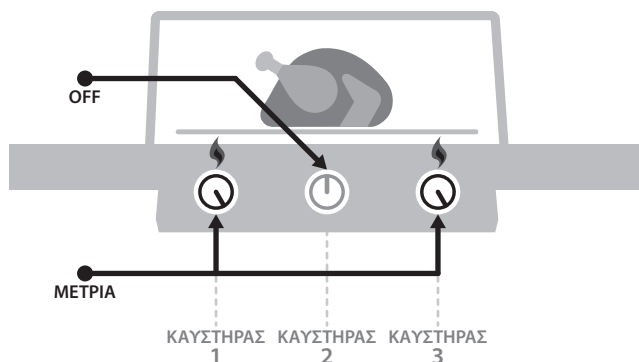
Η Φλόγα - Άμεση ή Έμμεση



ΑΜΕΣΗ ΦΩΤΙΑ ΡΥΘΜΙΣΗ

Χρησιμοποιήστε την άμεση μέθοδο για μικρά, τρυφερά κομμάτια φαγητού που χρειάζονται λιγότερο από 20 λεπτά να μαγειρευτούν, όπως: χάμπουργκερ, στέικ, μπριζόλες, σουβλάκια, κομμάτια κοτόπουλου χωρίς κόκκαλο, φιλέτα ψαριού, οστρακοειδή και τεμαχισμένα λαχανικά.

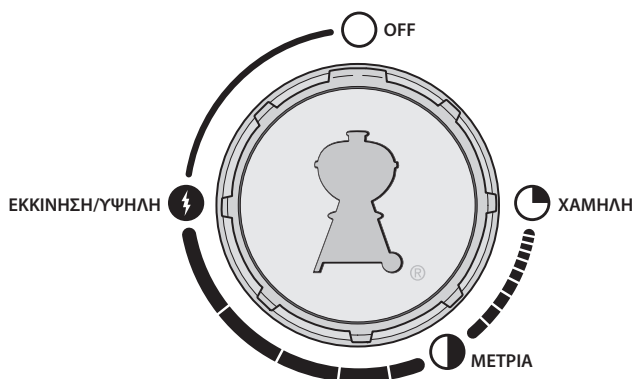
Με την άμεση θερμότητα, η φωτιά βρίσκεται ακριβώς κάτω από το φαγητό. Ψήνει δυνατά τις επιφάνειες του φαγητού, αναπτύσσοντας υπέροχες γεύσεις, και καραμελώνει υπέροχα το φαγητό ενώ παράλληλα το μαγειρεύει μέχρι το κέντρο του.



ΕΜΜΕΣΗ ΦΩΤΙΑ ΡΥΘΜΙΣΗ

Χρησιμοποιήστε την έμμεση μέθοδο για τα μεγαλύτερα κομμάτια κρέατος που χρειάζονται 20 ή περισσότερα λεπτά ψήσιματος, ή για λεπτεπίλεπτα φαγητά που η άμεση έκθεση στη θερμότητα θα τα στεγνώσει ή θα τα κάψει, όπως: ψητά φούρνου, κομμάτια πουλερικών με κόκκαλο, ολόκληρα ψάρια, λεπτά φιλέτα ψαριού, ολόκληρα κοτόπουλα, γαλοπούλες και παϊδάκια. Η έμμεση θερμότητα μπορεί επίσης να χρησιμοποιηθεί για το φινίρισμα φαγητών με μεγαλύτερο πάχος ή κομματιών με κόκκαλα που έχουν πρώτα ψηθεί ή ροδίσει στην άμεση θερμότητα.

Με την έμμεση θερμότητα, η θερμότητα είναι αναμμένη και στις δύο πλευρές της ψησταριάς, ή σβηστή στη μία πλευρά της ψησταριάς. Το φαγητό τοποθετείται πάνω από το σβηστό τμήμα, στη σχάρα μαγειρέματος.



Τα Πρέπει και Δεν Πρέπει του Μπάρμπεκιου

Προθερμαίνετε το μπάρμπεκιου κάθε φορά που το χρησιμοποιείτε.

Αν οι σχάρες ψησίματος δεν είναι αρκετά καυτές, το φαγητό θα κολλήσει πάνω τους, και το πιθανότερο είναι ότι δεν θα ψηθεί σωστά ούτε θα αποκτήσει εκείνες τις χαρακτηριστικές γραμμές του ψησίματος στη σχάρα. Ακόμη κι αν η συνταγή απαιτεί μέτρια ή χαμηλή φωτιά, να ξεκινάτε πάντα προθερμαίνοντας το μπάρμπεκιου στην υψηλότερη ρύθμιση. Ανοίξτε το καπάκι, αυξήστε τη θερμότητα, κλείστε το καπάκι, και αφήστε τη σχάρα μαγειρέματος να ζεσταθεί για περίπου δέκα λεπτά ή μέχρι το θερμόμετρο στο καπάκι να δείξει θερμοκρασία 260° C.

Μην ψήνεται πάνω σε βρώμικες σχάρες.

Η τοποθέτηση του φαγητού πάνω σε σχάρες μαγειρέματος που δεν έχουν καθαριστεί, δεν είναι καθόλου καλή ιδέα. Τα διάφορα υπολείμματα πάνω στις σχάρες λειτουργούν σαν κόλλα, και κάνουν το φαγητό σας να κολλάει πάνω τους. Για να μην έχετε το σημερινό γεύμα σας τη γεύση του χθεσινού φαγητού, βεβαιωθείτε ότι ψήνεται σε καθαρή σχάρα μαγειρέματος. Μόλις οι σχάρες προθερμανθούν, χρησιμοποιήστε μία βούρτσα ψησταριάς με ανοξείδωτες τρίχες για να καθαρίσετε και να λειάνετε την επιφάνεια.

Να είστε παρών στη διαδικασία.

Πριν ανάψετε την ψησταριά σας, βεβαιωθείτε ότι έχετε κοντά σας όλα όσα χρειάζεστε. Μην ξεχάσετε τα βασικά εργαλεία σας για το ψήσιμο, το φαγητό στο οποίο έχετε ήδη βάλει λάδι και αλάτι και πιπέρι ή άλλα καρυκεύματα, τις διάφορες σος, και καθαρές πιατέλες για το μαγειρεμένο φαγητό. Αν τρέχετε συνεχώς στην κουζίνα επειδή ξεχάσατε κάτι, όχι μόνο θα χάσετε τη διασκέδαση αλλά, το σημαντικότερο, μπορεί να κάψετε το φαγητό σας. Οι Γάλλοι σεφ ονομάζουν αυτή την κατάσταση «mise en place», δηλαδή, όλα στη θέση τους. Εμείς λέμε, «να είστε παρών».

Αφήστε λίγο χώρο.

Η τοποθέτηση μεγάλης ποσότητας φαγητού πάνω στις σχάρες μαγειρέματος περιορίζει την ευελιξία σας. Αφήστε τουλάχιστον το ένα τέταρτο από τις σχάρες ελεύθερο, με άφθονο χώρο μεταξύ των κομματιών, για να μπορείτε να χρησιμοποιείτε τη λαβίδα σας και να μετακινείτε με ευκολία το φαγητό. Μερικές φορές το ψήσιμο απαιτεί γρήγορες αποφάσεις και τη δυνατότητα να μετακινήσετε άμεσα το φαγητό από τη μία περιοχή στην άλλη. Γι' αυτό αφήστε αρκετό χώρο για να μπορείτε να κινηθείτε.

Προσπαθήστε να μην κρυφοκοιτάζετε.

Το καπάκι στο μπάρμπεκιου δεν προφυλάσσει απλώς το φαγητό από τη βροχή. Το κυριότερο είναι ότι αποτρέπει την είσοδο μεγάλης ποσότητας αέρα και την έξοδο θερμότητας και καπνού. Όταν το καπάκι είναι κλειστό, οι σχάρες μαγειρέματος είναι πιο ζεστές, ο χρόνος ψησίματος μικρότερος, οι καπνιστές γεύσεις πιο έντονες και οι αναζωπυρώσεις λιγότερες. Γι' αυτό, χρησιμοποιήστε το καπάκι!

Γυρίστε το φαγητό μόνο μία φορά.

Τι καλύτερο από ένα ζουμερό στέικ με βαθιές, χαρακτηριστικές γραμμές από τη σχάρα και άφθονα, υπέροχα καραμελωμένα κομματάκια; Το μυστικό για την επίτευξη τέτοιου αποτελέσματος είναι να αφήσετε το φαγητό στη θέση του. Μερικές φορές έχουμε την τάση να γυρίζουμε το φαγητό πριν αποκτήσει το επιθυμητό χρώμα και γεύση. Σχεδόν σε όλες τις περιπτώσεις, πρέπει να γυρίζετε το φαγητό μόνο μία φορά. Διαφορετικά, θα καταλήξετε να ανοιγοκλείνετε το καπάκι πολύ συχνά, γεγονός που προκαλεί τα δικά του προβλήματα. Γι' αυτό χαλαρώστε και εμπιστευτείτε την ψησταριά.

Μάθετε πότε να τιθασεύετε τη φλόγα.

Στο ψήσιμο, μερικές φορές το πιο σημαντικό είναι να ξέρουμε πότε να σταματήσουμε. Ο πιο αξιόπιστος τρόπος για είστε σίγουροι ότι το φαγητό σας είναι έτοιμο είναι να επενδύσετε σε ένα θερμόμετρο άμεσης ένδειξης. Αυτό το μικρό 'κόσμημα' θα σας βοηθήσει να εντοπίσετε με ακρίβεια εκείνη την κρίσιμη στιγμή κατά την οποία το φαγητό σας έχει αγγίξει την τελειότητα.

Μην φοβάστε τους πειραματισμούς.

Πίσω στη δεκαετία του 1950, το μπάρμπεκιου σήμαινε ένα μόνο πράγμα: κρέας (και μόνο κρέας) καψαλισμένο σε ανοιχτή φωτιά. Ο σημερινός σεφ του μπάρμπεκιου δεν χρειάζεται μια κουζίνα για να ετοιμάσει ένα πλήρες γεύμα. Χρησιμοποιήστε το μπάρμπεκιου για να φτιάξετε ορεκτικά στη σχάρα, συνοδευτικά πιάτα ή ακόμα και επιδόρπια. Καταχωρήστε την ψησταριά σας για να λάβετε ειδικό περιεχόμενο που θα σας δώσει πολλές ιδέες. Είμαστε χαρούμενοι που θα σας συνοδεύσουμε στις μπάρμπεκιου περιπέτειές σας.



ΓΑΝΤΙΑ ΜΠΑΡΜΠΕΚΙΟΥ

Σε περίπτωση αμφιβολίας, φορέστε τα. Τα καλά γάντια διαθέτουν μόνωση και προστατεύουν τα χέρια σας μέχρι τον αγκώνα.



ΣΠΑΤΟΥΛΑ

Επιλέξτε μια σπάτουλα με μακριά λαβή και με γωνία, έτσι ώστε η λεπίδα της να είναι χαμηλότερα από τη λαβή. Αυτό σας βοηθά να σηκώνετε πιο εύκολα το φαγητό από τις σχάρες μαγειρέματος.



ΧΡΟΝΟΔΙΑΚΟΠΤΗΣ

Αποφύγετε τη δυσάρεστη περίπτωση να κάψετε το γεύμα σας, με τη βοήθεια ενός χρονοδιακόπτη. Δεν χρειάζεται να είναι κάτι το ιδιαίτερο. Απλώς αξιόπιστος και εύκολος στη χρήση.

Σημαντικές Πληροφορίες σχετικά με το Υγραέριο και τις Συνδέσεις Αερίου

Τι είναι το Υγραέριο;

Το υγραέριο, που επίσης ονομάζεται υγροποιημένο αέριο πετρελαιο ή LPG, είναι το εύφλεκτο προϊόν με βάση το πετρέλαιο, που χρησιμοποιείται για να τροφοδοτήσει την ψησταριά σας. Όταν δεν περιέχεται σε κάποιο δοχείο και βρίσκεται σε μέτριες θερμοκρασίες και πίεση, είναι σε αέρια κατάσταση. Όμως, στο εσωτερικό ενός δοχείου, π.χ. μιας φιάλης, το υγραέριο είναι σε υγρή κατάσταση. Καθώς η πίεση απελευθερώνεται από τη φιάλη, το υγρό εξατμίζεται άμεσα και γίνεται αέριο.

Συμβουλές Ασφαλούς Χειρισμού για τις Φιάλες Υγραερίου

- Μια χτυπημένη ή σκουριασμένη φιάλη υγραερίου μπορεί να είναι επικίνδυνη και πρέπει να ελεγχθεί από τον προμηθευτή του υγραερίου. Μην χρησιμοποιείτε τη φιάλη εάν η βαλβίδα της έχει βλάβη.
- Παρότι η φιάλη υγραερίου μπορεί να μοιάζει άδεια, μπορεί να εξακολουθεί να περιέχει αέριο, και πρέπει να μεταφερθεί και να αποθηκευτεί αναλόγως.
- Η φιάλη υγραερίου πρέπει να εγκαθίσταται, να μεταφέρεται και να αποθηκεύεται σε όρθια, ασφαλή θέση. Οι φιάλες δεν πρέπει να πέφτουν κάτω ούτε να υποβάλλονται σε απότομο και έντονο χειρισμό.
- Ποτέ μην αποθηκεύετε ή μεταφέρετε τη φιάλη υγραερίου σε μέρη όπου οι θερμοκρασίες μπορούν να φτάσουν τους 50°C (οι φιάλες θα γίνουν πολύ ζεστές στην αφή).

Απαιτήσεις Φιαλών Υγραερίου

- Χρησιμοποιήστε φιάλες με ελάχιστη χωρητικότητα 3 kg και μέγιστη 13 kg.

Τι είναι ο Ρυθμιστής;

Η ψησταριά σας αερίου είναι εξοπλισμένη με ένα ρυθμιστή πίεσης, ο οποίος είναι μία συσκευή που ελέγχει και διατηρεί ομοίμορφη πίεση αερίου καθώς το αέριο απελευθερώνεται από τη φιάλη.

Απαιτήσεις Ρυθμιστή και Σωλήνα

- Στο Ηνωμένο Βασίλειο, αυτή η ψησταριά πρέπει να εφοδιαστεί με ένα ρυθμιστή που συμμορφώνεται με το πρότυπο BS 3016 και έχει ονομαστική έξοδο 37 millibar.
- Το μήκος του σωλήνα δεν πρέπει να υπερβαίνει το 1,5 μέτρο.
- Αποφύγετε τις τσακίσεις στο σωλήνα.
- Οι ανταλλακτικές μονάδες ρυθμιστή και σωλήνα πρέπει να συμμορφώνονται με τις προδιαγραφές της Weber-Stephen Products LLC.

Μεγέθη Στομίου Βαλβίδας Καυστήρα και Στοιχεία Κατανάλωσης SPIRIT

ΜΕΓΕΘΗ ΣΤΟΜΙΟΥ ΒΑΛΒΙΔΑΣ ΚΑΥΣΤΗΡΑ			
Χώρα	Κατηγορία Αερίου	Μοντέλα 225	Μοντέλα 325
Κίνα, Κύπρος, Δημοκρατία της Τσεχίας, Δανία, Εσθονία, Φινλανδία, Χονγκ Κονγκ, Ουγγαρία, Ισλανδία, Ινδία, Ισραήλ, Ιαπωνία, Κορέα, Λετονία, Λιθουανία, Μάλτα, Ολλανδία, Νορβηγία, Ρουμανία, Ρωσία, Σιγκαπούρη, Σλοβακία, Σλοβενία, Νότια Αφρική, Σουηδία, Τουρκία	I _{3B/P} (30 mbar ή 2,8 kPa)	Κύριοι Καυστήρες 1.03 mm Πλευρικός Καυστήρας 0.98 mm	Κύριοι Καυστήρες 0.88 mm Πλευρικός Καυστήρας 0.98 mm
Βέλγιο, Γαλλία, Ελλάδα, Ιρλανδία, Ιταλία, Λουξεμβούργο, Πορτογαλία, Ισπανία, Ελβετία, Ηνωμένο Βασίλειο.	I ₃₄ (28-30/37 mbar)	Κύριοι Καυστήρες 0.96 mm Πλευρικός Καυστήρας 0.90 mm	Κύριοι Καυστήρες 0.83 mm Πλευρικός Καυστήρας 0.90 mm
Πολωνία	I _{3P} (37 mbar)	Κύριοι Καυστήρες 0.96 mm Πλευρικός Καυστήρας 0.90 mm	Κύριοι Καυστήρες 0.83 mm Πλευρικός Καυστήρας 0.90 mm
Αυστρία, Γερμανία	I _{3B/P} (50 mbar)	Κύριοι Καυστήρες 0.90 mm Πλευρικός Καυστήρας 0.84 mm	Κύριοι Καυστήρες 0.76 mm Πλευρικός Καυστήρας 0.84 mm

ΣΤΟΙΧΕΙΑ ΚΑΤΑΝΑΛΩΣΗΣ		
Κατηγορία Αερίου	Μοντέλα 225	Μοντέλα 325
I _{3B/P} (30 mbar ή 2,8 kPa)	11.35 kW Προπάνιο 12.94 kW Βουτάνιο	12.07 kW Προπάνιο 13.67 kW Βουτάνιο
I ₃₄ (28-30/37 mbar)	797.8 g/h Προπάνιο 925.70 g/h Βουτάνιο	848.4 g/h Προπάνιο 978.0 g/h Βουτάνιο
I _{3P} (37 mbar)	11.35 kW Προπάνιο 797.8 g/h Προπάνιο	12.07 kW Προπάνιο 848.4 g/h Προπάνιο
I _{3B/P} (50 mbar)	11.35 kW Προπάνιο 12.94 kW Βουτάνιο 797.8 g/h Προπάνιο 925.7 g/h Βουτάνιο	12.07 kW Προπάνιο 13.67 kW Βουτάνιο 848.4 g/h Προπάνιο 978.0 g/h Βουτάνιο

△ ΣΗΜΑΝΤΙΚΟ: Συνιστούμε την αντικατάσταση της μονάδας σωλήνα αερίου στην ψησταριά σας αερίου κάθε πέντε χρόνια. Σε μερικές χώρες ενδέχεται να απαιτείται η αντικατάσταση του σωλήνα αερίου σε λιγότερο από πέντε χρόνια, και σε αυτή την περίπτωση η εθνική απαίτηση έχει προτεραιότητα.

Για ανταλλακτικές μονάδες σωλήνα, ρυθμιστή και βαλβίδας, επικοινωνήστε με τον Αντιπρόσωπο Εξυπηρέτησης Πελατών της περιοχής σας χρησιμοποιώντας τις πληροφορίες επικοινωνίας στην ιστοσελίδα μας. Συνδεθείτε στο weber.com.

Εγκατάσταση της φιάλης υγραερίου

Που πάει η φιάλη υγραερίου;

Ο τύπος και το μέγεθος της φιάλης που αγοράζετε θα καθορίσει εάν η φιάλη μπορεί να βρίσκεται μέσα ή έξω από το βασικό ντουλάπι. Υπάρχουν δύο επιλογές θέσης: μέσα στο ντουλάπι, εντός των πλαισίων της φιάλης, ή έξω από το ντουλάπι στο πάτωμα.

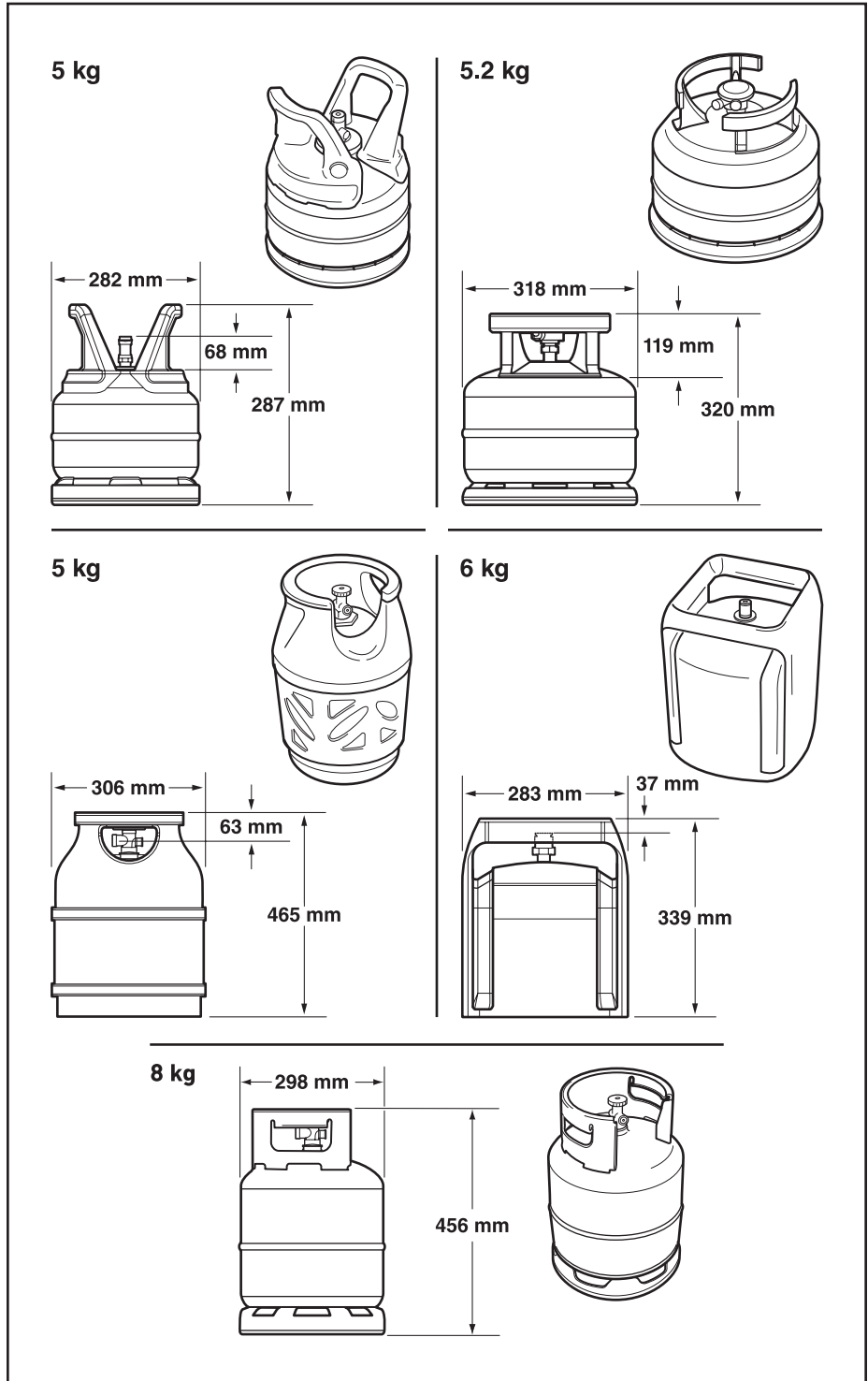
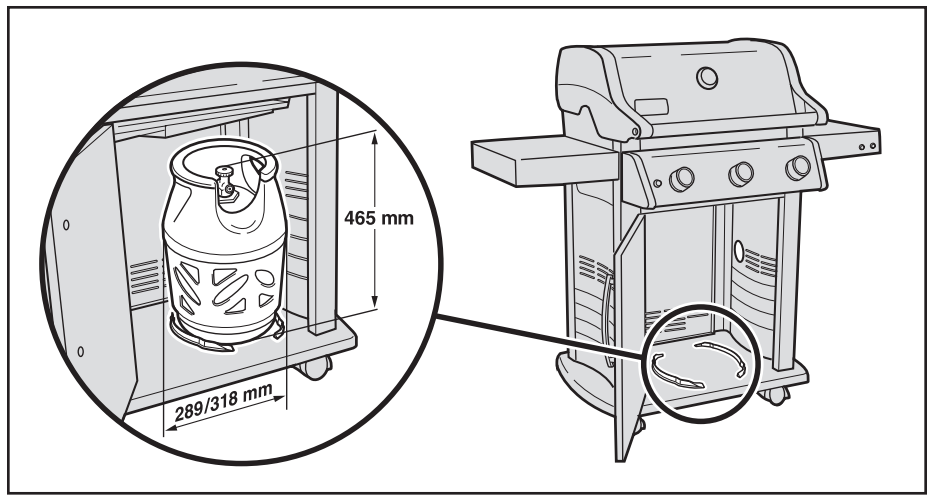
Απαιτήσεις εντός του ντουλαπιού

Η φιάλη υγραερίου μπορεί να τοποθετηθεί μέσα στο ντουλάπι της ψησταριάς, εάν η φιάλη δεν υπερβαίνει τις απαιτήσεις μέγιστου μεγέθους. Οι απαιτήσεις μέγιστου μεγέθους για φιάλες τοποθετημένες στο εσωτερικό του ντουλαπιού είναι:

- Χωρητικότητα φιάλης:** έως 8 kg
- Ύψος φιάλης:** έως 465 mm
- Πλάτος φιάλης:** έως 289 mm (ορθογώνιο αποτύπωμα) ή έως 318 mm (στρογγυλό αποτύπωμα)

Επίσης, η βάση της φιάλης πρέπει να χωράει ανάμεσα στα στηρίγματα της φιάλης και να παραμένει επίπεδη στο κάτω πλαίσιο.

Απεικονίζονται αρκετά πιθανά μοντέλα κυλίνδρων εγκεκριμένα για εγκατάσταση στο εσωτερικό του περιβλήματος, συμπεριλαμβανομένων των διαστάσεων.

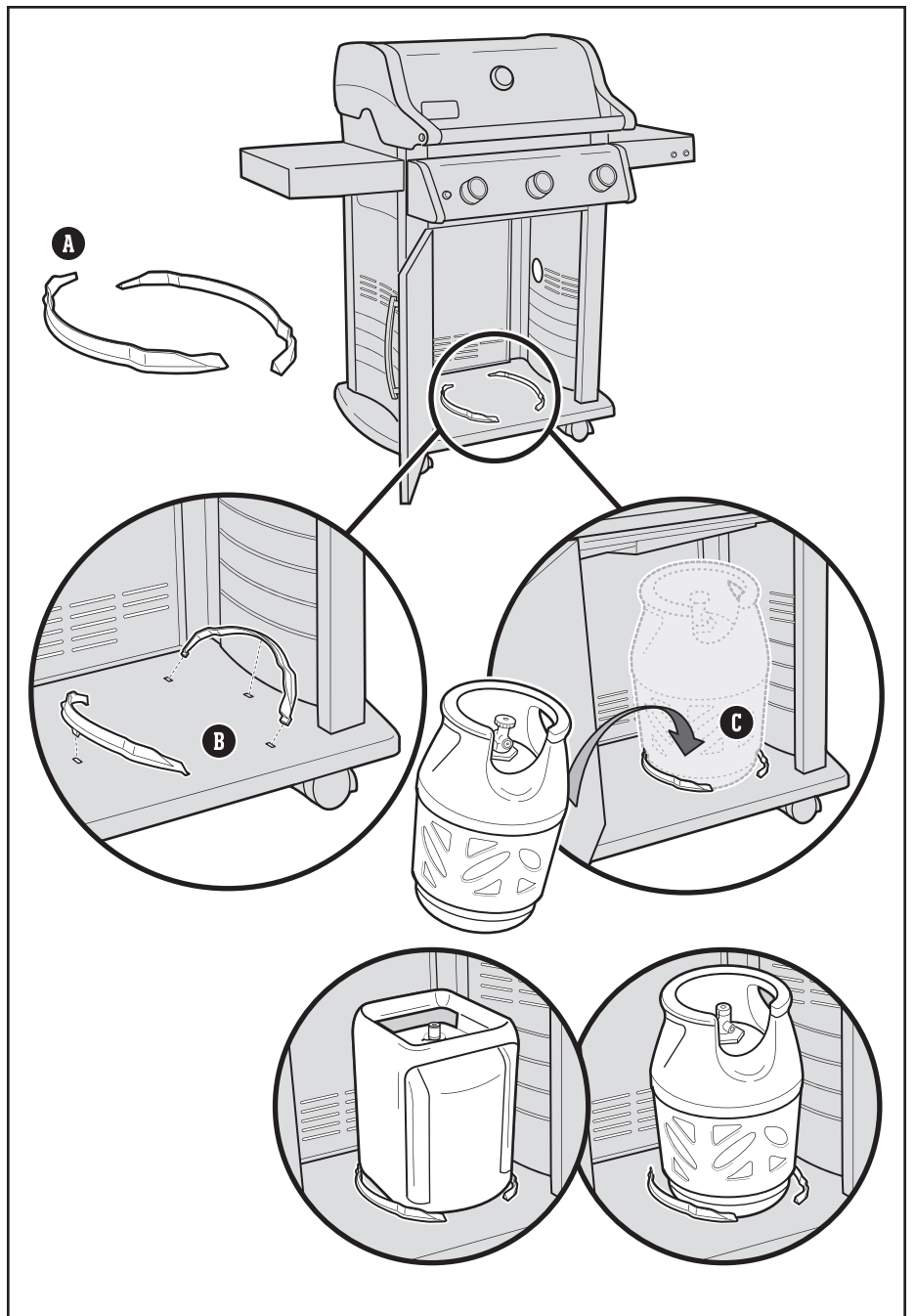


Δ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: Εάν η φιάλη υγραερίου δεν πληροί τις απαιτήσεις μεγέθους κυλίνδρου για τοποθέτηση εντός του ντουλαπιού, μην επιχειρήσετε να τοποθετήσετε ή να συνδέσετε τη φιάλη μέσα στο ντουλάπι. Τοποθετήστε και συνδέστε τη φιάλη έξω από το ντουλάπι. Σε αντίθετη περίπτωση, μπορεί να προκληθεί ζημιά στον εύκαμπτο σωλήνα με αποτέλεσμα πυρκαγιά ή έκρηξη, η οποία μπορεί να προκαλέσει σοβαρό σωματικό τραυματισμό ή θάνατο, καθώς και υλικές ζημιές.

Απαιτήσεις εντός του ντουλαπιού

Θα χρειαστείτε: πλαίσια φιάλης **(A)**.

- 1) Ανοίξτε το ντουλάπι της ψησταριάς. Οι βραχίονες της φιάλης ασφαλίζουν στις οπές στερέωσης στον κάτω πίνακα όπως φαίνεται στην εικόνα **(B)**. Τοποθετήστε τις γλωττίδες βραχίονα φιάλης σε ορθογώνιες εγχοπές. Ασφαλίστε τα στηρίγματα στη θέση τους περιστρέφοντάς τα προς τα κάτω για να κλειδώσετε τη κεντρική γλωττίδα στη θέση τους.
- 2) Σηκώστε και τοποθετήστε τη φιάλη μεταξύ των στηριγμάτων κυλίνδρου **(C)** στον κάτω πάνελ. Η βάση της φιάλης πρέπει να χωράει μεταξύ των στηριγμάτων της φιάλης.
- 3) Γυρίστε τη φιάλη έτσι ώστε το άνοιγμα της βαλβίδας να είναι στραμμένο προς το εμπρός μέρος της ψησταριάς.
- 4) Σύνδεση του Ρυθμιστή στη Φιάλη. Ανατρέξτε στην ενότητα «ΣΥΝΔΕΣΗ ΤΟΥ ΡΥΘΜΙΣΤΗ».



Η μέγιστη χωρητικότητα φιάλης ΜΕΣΑ στο ντουλάπι είναι 8 kg.

Το μήκος του σωλήνα δεν πρέπει να υπερβαίνει το 1,5 μέτρο.

Απαιτήσεις εκτός του ντουλαπιού

Εάν η φιάλη που διαθέτετε δεν πληροί τις απαιτήσεις μεγέθους για τοποθέτηση εντός του ντουλαπιού, η φιάλη πρέπει να τοποθετηθεί στο έδαφος έξω και στα δεξιά του ντουλαπιού. Οι απαιτήσεις μέγιστου μεγέθους για φιάλες τοποθετημένες στο εσωτερικό του ντουλαπιού είναι:

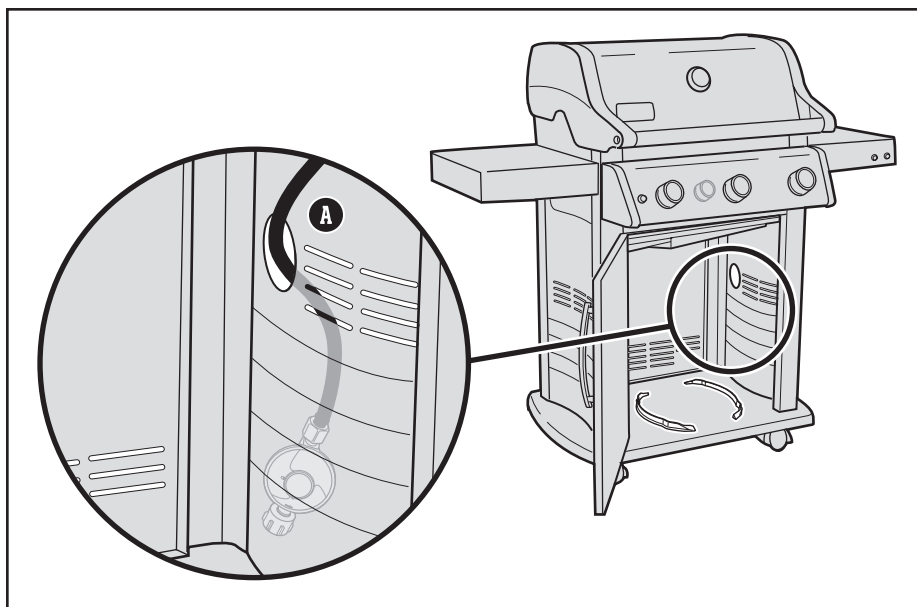
Χωρητικότητα φιάλης: έως 13 kg

Ύψος φιάλης: έως 587 mm

Πλάτος φιάλης: έως 306 mm

Εγκατάσταση τοποθέτησης στο έδαφος

- 1) Ανοίξτε την πόρτα του ντουλαπιού.
- 2) Περάστε το τον σωλήνα ρύθμισης **(A)** έξω από το άνοιγμα του πλευρικού πλαισίου.
- 3) Τοποθετήστε τη φιάλη πάνω στο έδαφος, έξω από το ντουλάπι της βάσης, στη δεξιά πλευρά της ψησταριάς.
- 4) Γυρίστε τη φιάλη έτσι ώστε το άνοιγμα της βαλβίδας να κοιτάζει προς τα εμπρός.
- 5) Συνδέστε το ρυθμιστή στη φιάλη. Ανατρέξτε στην ενότητα «ΣΥΝΔΕΣΗ ΤΟΥ ΡΥΘΜΙΣΤΗ».



Συνδέοντας τη φιάλη αερίου και έλεγχος διαρροών

Σύνδεση του Ρυθμιστή στη φιάλη

- 1) Ελέγξτε ότι όλα τα κουμπιά ελέγχου καυστήρων βρίσκονται στη θέση off. Βεβαιωθείτε γι' αυτό σπρώχνοντας τα κουμπιά προς τα μέσα και γυρίζοντάς τα προς τα δεξιά.
- 2) Ταυτοποιήστε τον τύπο του ρυθμιστή σας και συνδέστε το ρυθμιστή στη φιάλη υγραερίου ακολουθώντας τις κατάλληλες οδηγίες σύνδεσης.

Σημείωση: Επιβεβαιώστε ότι η βαλβίδα της φιάλης υγραερίου ή ο μοχλός του ρυθμιστή είναι κλειστά πριν προβείτε στη σύνδεση.

Σύνδεση με Δεξιόστροφη Περιστροφή (A)

Βιδώστε το ρυθμιστή πάνω στη φιάλη γυρίζοντας το συνδετικό εξάρτημα προς τα δεξιά (a). Τοποθετήστε το ρυθμιστή έτσι ώστε η οπή εξαερισμού (b) να είναι στραμμένη προς τα κάτω.

Σύνδεση με Αριστερόστροφη Περιστροφή (B)

Βιδώστε το ρυθμιστή πάνω στη φιάλη γυρίζοντας το συνδετικό εξάρτημα προς τα αριστερά.

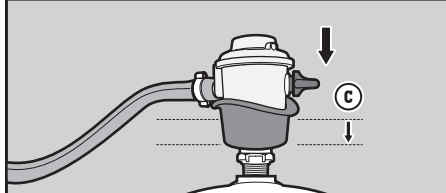
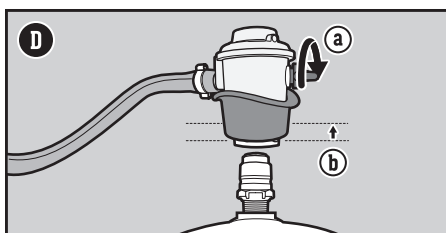
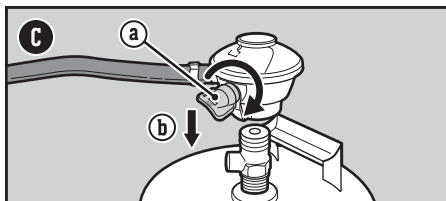
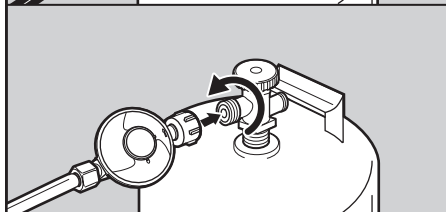
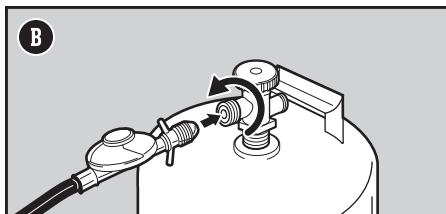
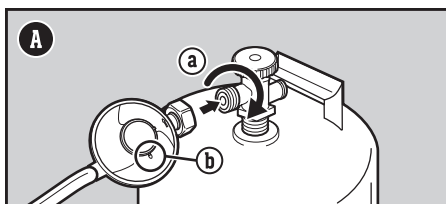
Σύνδεση με Περιστροφή του Μοχλού και Κούμπωμα στη Θέση του (C)

Γυρίστε το μοχλό του ρυθμιστή (a) προς τα δεξιά στη θέση off. Σπρώξτε το ρυθμιστή προς τα κάτω πάνω στη βαλβίδα της φιάλης μέχρι να κουμπώσει στη θέση του (b).

Σύνδεση με Συρόμενο Κολάρο (D)

Βεβαιωθείτε ότι ο μοχλός του ρυθμιστή είναι στη θέση off (a). Σύρετε το κολάρο του ρυθμιστή προς τα πάνω (b). Σπρώξτε το ρυθμιστή προς τα κάτω πάνω στη βαλβίδα της φιάλης και διατηρήστε την ώθηση. Σύρετε το κολάρο προς τα κάτω για να κλείσει (c). Αν ο ρυθμιστής δεν ασφαλιστεί, επαναλάβετε τη διαδικασία.

Σημείωση: Οι εικόνες του ρυθμιστή που παρουσιάζονται στο παρόν εγχειρίδιο μπορεί να μην είναι ίδιες με το ρυθμιστή που χρησιμοποιείτε στη ψησταριά σας, λόγω διαφορετικών εθνικών ή περιφερειακών κανονισμών.



⚠ **ΚΙΝΔΥΝΟΣ:** Μην χρησιμοποιείτε φλόγα για να ελέγξετε για διαρροές αερίου. Βεβαιωθείτε ότι δεν υπάρχουν σπινθήρες ή ανοιχτές φλόγες στην περιοχή όταν ελέγχετε για διαρροές.

⚠ **ΚΙΝΔΥΝΟΣ:** Η διαρροή αερίου μπορεί να προκαλέσει πυρκαγιά ή έκρηξη.

⚠ **ΚΙΝΔΥΝΟΣ:** Μην λειτουργήσετε το μάρμπεκιου αν υπάρχει διαρροή αερίου.

⚠ **ΚΙΝΔΥΝΟΣ:** Αν δείτε, μυρίσετε ή ακούσετε το συριγμό αερίου που διαφεύγει από τη φιάλη υγραερίου:

1. Απομακρυνθείτε από τη φιάλη υγραερίου.
2. Μην επιχειρήσετε να διορθώσετε το πρόβλημα μόνοι σας.
3. Καλέστε την πυροσβεστική.

⚠ **ΚΙΝΔΥΝΟΣ:** Να κλείνετε πάντα τη βαλβίδα της φιάλης πριν αποσυνδέσετε το ρυθμιστή. Μην επιχειρήσετε να αποσυνδέσετε τον ρυθμιστή αερίου και τη μονάδα σωλήνα ή οποιοδήποτε συνδετικό στοιχείο αερίου ενόσω αυτό το μάρμπεκιου βρίσκεται σε λειτουργία.

⚠ **ΚΙΝΔΥΝΟΣ:** Μην αποθηκεύετε μια εφεδρική φιάλη υγραερίου κάτω από την ψησταριά ή κοντά σε αυτήν. Ποτέ μην γεμίζετε τη φιάλη περισσότερο από το 80%. Αν δεν ακολουθήσετε επακριβώς αυτές τις επισημάνσεις μπορεί να προκληθεί φωτιά με επακόλουθο θάνατο ή σοβαρό τραυματισμό.

Τι είναι ο Έλεγχος Διαρροής;

Μετά τη σωστή εγκατάσταση της φιάλης υγραερίου, είναι απαραίτητη η διενέργεια ενός ελέγχου διαρροής. Ο έλεγχος διαρροής είναι ένας αξιόπιστος τρόπος για να επιβεβαιώσετε ότι δεν υπάρχει διαφυγή αερίου μετά τη σύνδεση της φιάλης. Τα παρακάτω συνδετικά εξαρτήματα πρέπει να ελέγχονται κάθε φορά μετά την επαναπλήρωση και επανατοποθέτηση μιας φιάλης:

- Εκεί όπου ο ρυθμιστής συνδέεται με τη φιάλη.
- Εκεί όπου ο σωλήνας αερίου συνδέεται με το διάφραγμα.
- Εκεί όπου το διάφραγμα συνδέεται με τον σπινάλ σωλήνα αερίου.

Έλεγχος για Διαρροές Αερίου

- 1) Βρέξτε τα συνδετικά στοιχεία με ένα διάλυμα νερού-σαπουνιού, χρησιμοποιώντας έναν ψεκαστήρα, μια βούρτσα ή ένα πανάκι. Μπορείτε να φτιάξετε το δικό σας διάλυμα νερού-σαπουνιού, αναμειγνύοντας 20% υγρό σαπونی με 80% νερό ή μπορείτε να αγοράσετε ένα διάλυμα ελέγχου διαρροών από το τμήμα υδραυλικού εξοπλισμού οποιουδήποτε σιδηροπωλείου.
- 2) Ταυτοποιήστε τον τύπο του ρυθμιστή σας. Ανοίξτε την παροχή αερίου γυρίζοντας τη βαλβίδα της φιάλης προς τα αριστερά **(G)** ή μετακινώντας το μοχλό του ρυθμιστή στην ανοιχτή θέση **(H)**.
- 3) Αν εμφανιστούν φυσαλίδες υπάρχει διαρροή:
 - a) Εάν η διαρροή είναι στη σύνδεση ρυθμιστή-προς-κύλινδρο ή στη σύνδεση σωλήνα-ρυθμιστή σωλήνα-ρυθμιστή **(I)**, απενεργοποιήστε την παροχή αερίου. ΜΗΝ ΛΕΙΤΟΥΡΓΗΣΕΤΕ ΤΟ ΜΠΑΡΜΠΕΚΙΟΥ.
 - b) Αν η διαρροή βρίσκεται σε κάποιο από τα συνδετικά στοιχεία που υποδεικνύονται στην εικόνα **(J)**, σφίξτε και πάλι το συνδετικό στοιχείο με ένα κλειδί και ελέγξτε ξανά για διαρροές με το διάλυμα νερού-σαπουνιού. Αν η διαρροή επιμένει, κλείστε το αέριο. ΜΗΝ ΛΕΙΤΟΥΡΓΗΣΕΤΕ ΤΟ ΜΠΑΡΜΠΕΚΙΟΥ.
 - c) Εάν η διαρροή είναι σε οποιαδήποτε εξαρτήματα που υποδεικνύονται στην εικόνα **(K)**, απενεργοποιήστε το αέριο. ΜΗΝ ΛΕΙΤΟΥΡΓΗΣΕΤΕ ΤΟ ΜΠΑΡΜΠΕΚΙΟΥ.

Αν υπάρχει διαρροή, επικοινωνήστε με τον Αντιπρόσωπο Εξυπηρέτησης Πελατών της περιοχής σας χρησιμοποιώντας τα στοιχεία επικοινωνίας στην ιστοσελίδα μας.
- 4) Αν δεν εμφανιστούν φυσαλίδες, ο έλεγχος διαρροής έχει ολοκληρωθεί:
 - a) Κλείστε την παροχή αερίου και ξεπλύνετε τις συνδέσεις με νερό.

ΣΗΜΕΙΩΣΗ: Καθώς μερικά διαλύματα ελέγχου διαρροών, συμπεριλαμβανομένου του διαλύματος νερού-σαπουνιού, μπορεί να είναι ελαφρώς διαβρωτικά, όλες οι συνδέσεις θα πρέπει να ξεπλυθούν με νερό μετά τον έλεγχο για διαρροές.

Πρόσθετες Προφυλάξεις Ελέγχου Διαρροής

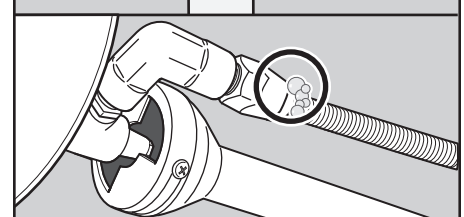
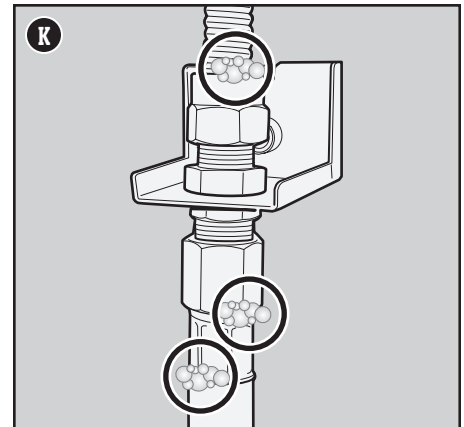
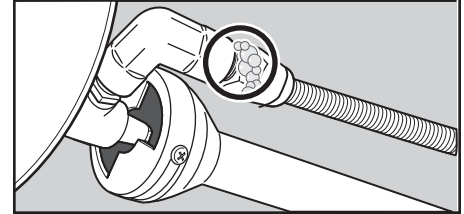
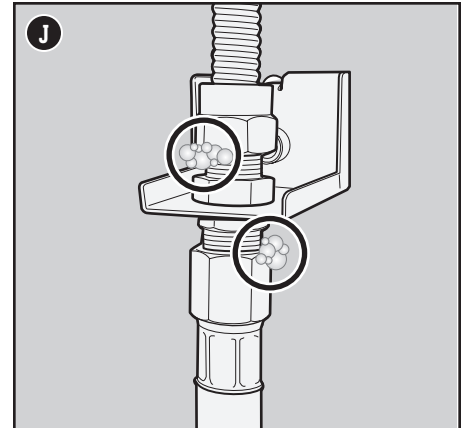
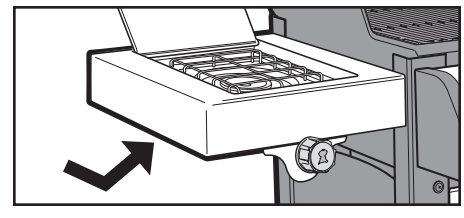
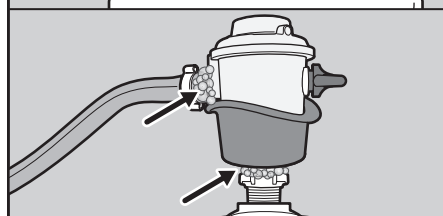
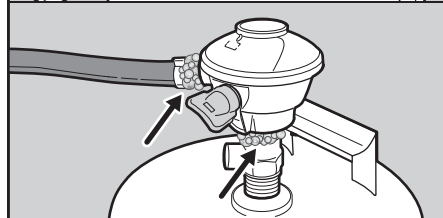
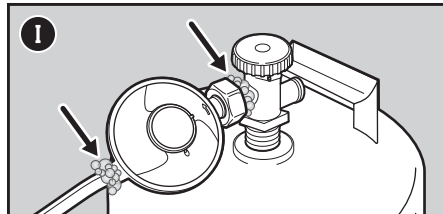
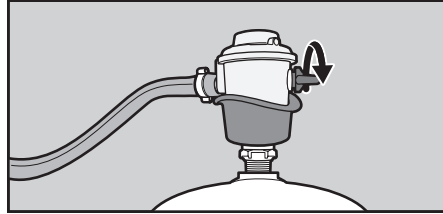
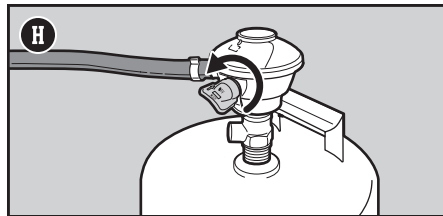
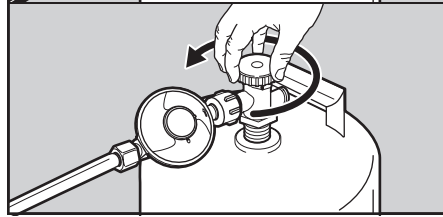
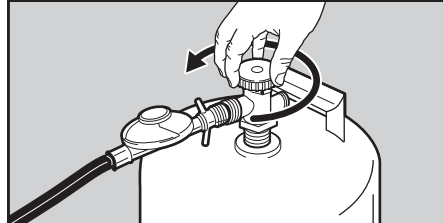
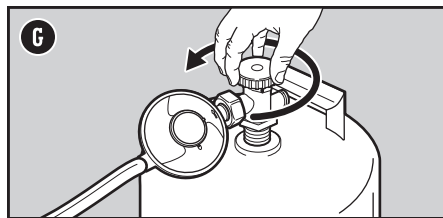
Τα παρακάτω συνδετικά εξαρτήματα πρέπει να ελέγχονται για διαρροή αερίου κάθε φορά μετά την επαναπλήρωση και επανατοποθέτηση μιας φιάλης:

- Στον ρυθμιστή και όπου ο ρυθμιστής συνδέεται με τον κύλινδρο **(I)**.

Ακολουθήστε τις οδηγίες για τον «Έλεγχο για Διαρροές Αερίου».

Αποσύνδεση του Ρυθμιστή από τη Φιάλη

- 1) Επιβεβαιώστε ότι η βαλβίδα της φιάλης υγραερίου ή ο μοχλός του ρυθμιστή είναι εντελώς κλειστά.
- 2) Αποσυνδέστε το ρυθμιστή.



Την Πρώτη Φορά που Ψήνετε

Εκτέλεση Αρχικής Καύσης

Θερμάνετε το μπάρμπεκιου στην υψηλότερη ρύθμιση, με το καπάκι κλειστό, για τουλάχιστον 20 λεπτά πριν ψήσετε για πρώτη φορά.

Κάθε Φορά που Ψήνετε

Συντήρηση Μεταξύ Γευμάτων

Το πρόγραμμα Συντήρησης Μεταξύ Γευμάτων περιλαμβάνει τα παρακάτω απλά, αλλά σημαντικά, βήματα που πρέπει πάντα να εκτελείτε πριν το ψήσιμο.

Έλεγχος για Λίπη

Η ψησταριά σας ενσωματώνει ένα σύστημα διαχείρισης λίπους που διοχετεύει το λίπος μακριά από το φαγητό και μέσα σε ένα αναλώσιμο δοχείο. Καθώς μαγειρεύετε, το λίπος καθοδηγείται προς τον συρόμενο δίσκο λίπους και μέσα σε έναν αναλώσιμο δίσκο λίπους που επενδύει το ταψί συλλογής. Αυτό το σύστημα πρέπει να καθαρίζεται κάθε φορά που ψήνετε για να αποφεύγετε τις φωτιές.

- 1) Επιβεβαιώστε ότι η ψησταριά είναι σβηστή και κρύα.
- 2) Αφαιρέστε τον συρόμενο δίσκο λίπους τραβώντας τον έξω από το ντουλάπι (A). Αφαιρέστε το υπερβολικό λίπος με μια πλαστική ξύστρα.
- 3) Αφαιρέστε το ταψί συλλογής. Ελέγξτε για υπερβολική ποσότητα λίπους μέσα στον αναλώσιμο δίσκο λίπους που επενδύει το ταψί συλλογής. Πετάξτε το αναλώσιμο ταψί λίπους όταν χρειάζεται και αντικαταστήστε το με ένα καινούργιο.
- 4) Επανατοποθετήστε όλα τα εξαρτήματα.

Επιθεώρηση του Σωλήνα

Η τακτική επιθεώρηση του σωλήνα είναι απαραίτητη.

- 1) Επιβεβαιώστε ότι η ψησταριά είναι σβηστή και κρύα.
- 2) Ελέγξτε το σωλήνα για τυχόν ρωγμές, εκδορές ή κοψίματα (B). Αν διαπιστώσετε οποιαδήποτε ζημιά στο σωλήνα, μην χρησιμοποιήσετε το μπάρμπεκιου.

Προθέρμανση του Μπάρμπεκιου

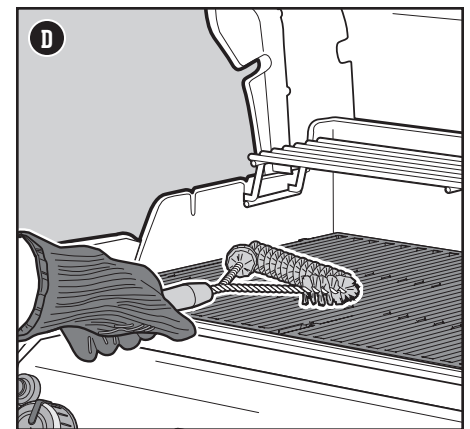
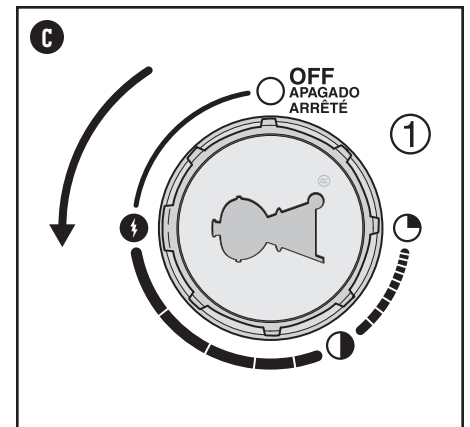
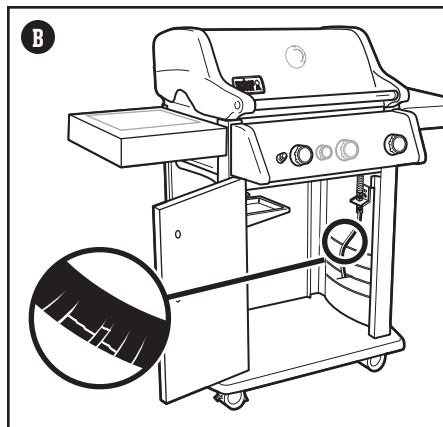
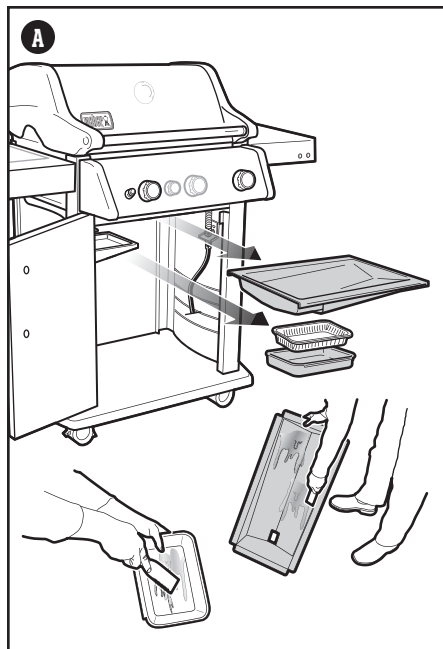
Η προθέρμανση του μπάρμπεκιου είναι κρίσιμος παράγοντας για πετυχημένο ψήσιμο. Η προθέρμανση βοηθά να μην κολλήσει το φαγητό στη σχάρα και ζεσταίνει επαρκώς τη σχάρα για σωστό δυνατό ψήσιμο. Επίσης, καίει τυχόν υπολείμματα από τα προηγούμενα γεύματα.

- 1) Ανοίξτε το καπάκι της ψησταριάς.
- 2) Ανάψτε τη ψησταριά σύμφωνα με τις οδηγίες ανάφλεξης που περιέχονται στο παρόν Εγχειρίδιο Κατόχου.
- 3) Κλείστε το καπάκι.
- 4) Προθερμάνετε την ψησταριά με όλους τους καυστήρες στην υψηλή 1 θέση για 10 με 15 λεπτά ή μέχρι το θερμόμετρο να καταγράψει θερμοκρασία 260°C. (C).

Καθαρισμός της Σχάρας Μαγειρέματος

Μετά την προθέρμανση, τυχόν κομμάτια φαγητού ή άλλα υπολείμματα που έχουν παραμείνει από την προηγούμενη χρήση θα αφαιρεθούν πιο εύκολα. Επίσης, όταν οι σχάρες είναι καθαρές, το επόμενο γεύμα σας δεν θα κολλήσει πάνω τους.

- 1) Βουρτίστε τις σχάρες με μία βούρτσα ψησταριάς με ανοξειδωτες τρίχες αμέσως μετά την προθέρμανση (D).



⚠ **ΚΙΝΔΥΝΟΣ:** Μην επενδύετε τον συρόμενο δίσκο λίπους ή το κουτί μαγειρέματος με αλουμινόχαρτο.

⚠ **ΚΙΝΔΥΝΟΣ:** Ελέγξτε τον συρόμενο δίσκο λίπους και το ταψί συλλογής για εναποθέσεις λίπους πριν από κάθε χρήση. Αφαιρέστε το περίσσιο λίπος για να αποτρέψετε την πιθανότητα να πάσει φωτιά.

⚠ **ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ:** Χρησιμοποιείτε ανθεκτικά στη θερμότητα γάντια μπάρμπεκιου (που συμμορφώνονται με το επίπεδο Θερμότητας μέσω Επαφής 2 ή μεγαλύτερο του προτύπου EN 407) όταν χειρίζεστε τη ψησταριά.

⚠ **ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ:** Οι βούρτσες ψησταριάς πρέπει να ελέγχονται τακτικά για χαλαρές τρίχες και υπερβολική φθορά. Αντικαταστήστε τη βούρτσα αν βρείτε ελεύθερες συρμητινές τρίχες στις σχάρες μαγειρέματος ή στην ίδια τη βούρτσα. Η Weber συνιστά την αγορά μιας καινούργιας βούρτσας ψησταριάς με ανοξειδωτες τρίχες στην αρχή κάθε άνοιξης.

⚠ **ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ:** Αν διαπιστώσετε οποιαδήποτε ζημιά στο σωλήνα, μην χρησιμοποιήσετε την ψησταριά. Αντικαταστήστε τον μόνο με έναν εγκεκριμένο από τη WEBER ανταλλακτικό σωλήνα.

⚠ **ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ:** Διατηρείτε τα ανοίγματα εξαερισμού γύρω από τη φιάλη καθαρά και χωρίς βρωμιές.

Άναμμα της ψησταριάς

Χρήση του Συστήματος Ανάφλεξης CROSSOVER για το Άναμμα του Μπάρμπεκιου

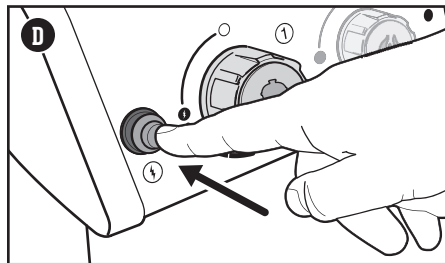
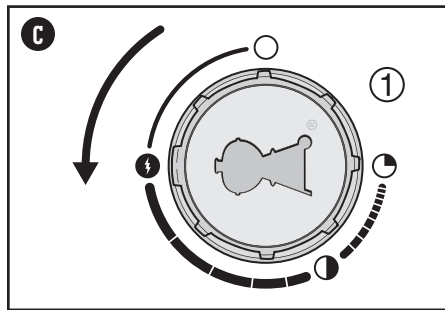
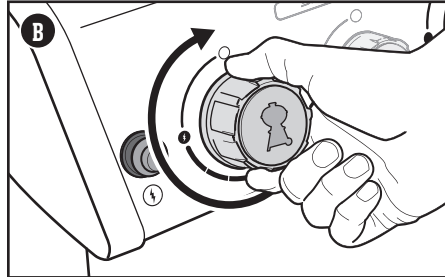
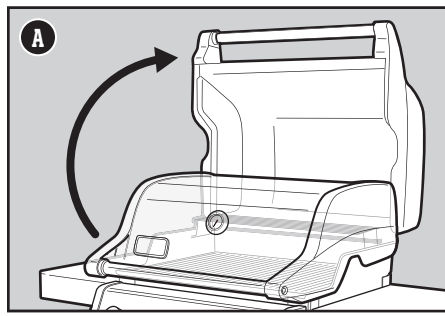
Το σύστημα ανάφλεξης CROSSOVER ανάβει τον καυστήρα που βρίσκεταιτέρμα αριστερά, τον καυστήρα 1, με έναν σπινθήρα από το ηλεκτρόδιο αναφλεκτήρα. Η απαιτούμενη για τον σπινθήρα ενέργεια παράγεται με το πάτημα του κουμπιού αναφλεκτήρα. Θα ακούσετε τον αναφλεκτήρα να κάνει κλικ. Ο καυστήρας 2 (και ο καυστήρας 3) μπορεί να ανάψει αφότου ανάψει ο καυστήρας 1. Για την προθέρμανση πρέπει όλοι οι καυστήρες να είναι αναμμένοι, αλλά αυτό δεν είναι απαραίτητο για το ψήσιμο.

- 1) Ανοίξετε το καπάκι της ψησταριάς **(A)**.
- 2) Ελέγξτε ότι όλα τα κουμπιά ελέγχου καυστήρων βρίσκονται στη θέση off **O**. Βεβαιωθείτε γι' αυτό σπρώχνοντας τα κουμπιά προς τα μέσα και γυρίζοντάς δεξιόστροφα **(B)**.
*Σημείωση: Είναι σημαντικό όλα τα κουμπιά ελέγχου καυστήρων να είναι στη θέση off **O** πριν ανοίξετε τη φιάλη υγραερίου.*
- 3) Ανοίξετε την παροχή αερίου γυρίζοντας τη βαλβίδα της φιάλης προς τα αριστερά ή μετακινώντας το μοχλό του ρυθμιστή στην ανοιχτή θέση ανάλογα με τη σύνδεση ρυθμιστή/φιάλης που διαθέτετε.
- 4) Ξεκινήστε με τον καυστήρα που βρίσκεταιτέρμα αριστερά, καυστήρας 1. Σπρώξτε το κουμπί ελέγχου καυστήρα προς τα μέσα και γυρίστε το προς τα αριστερά στη θέση **1** εκκίνηση/υψηλή **(C)**.
ΣΗΜΑΝΤΙΚΟ: Να ανάβετε πάντα πρώτο τον καυστήρα 1. Ο άλλος καυστήρας(ες) ανάβει από τον καυστήρα 1.
- 5) Πιέστε και κρατήστε πιεσμένο το κουμπί ηλεκτρονικής ανάφλεξης **(D)**. Θα το ακούσετε να κάνει 'τικ'.
- 6) Ελέγξτε ότι ο καυστήρας 1 έχει ανάψει κοιτάζοντας μέσα από τις σχάρες μαγειρέματος και μέσα από τις ράβδους FLAVORIZER BARS.
- 7) Αν ο καυστήρας δεν ανάβει, γυρίστε το κουμπί ελέγχου καυστήρα στη θέση off **O** και περιμένετε πέντε λεπτά για να επιτρέψετε την απομάκρυνση του αερίου πριν επιχειρήσετε να ανάψετε και πάλι τον καυστήρα.
- 8) Όταν ο καυστήρας 1 ανάψει, μπορείτε να ανάψετε τον καυστήρα 2 (και τον καυστήρα 3).

Αν οι καυστήρες δεν ανάβουν με την ηλεκτρονική ανάφλεξη, ανατρέξτε στην ενότητα ΑΝΤΙΜΕΤΩΠΙΣΗ ΠΡΟΒΛΗΜΑΤΩΝ. Εκεί θα βρείτε οδηγίες για το άναμμα του μπάρμπεκιου με ένα σπύρτο ώστε να καθορίσετε επακριβώς το πρόβλημα.

Για να Σβήσετε τους Καυστήρες

- 1) Σπρώξτε κάθε κουμπί ελέγχου καυστήρα προς τα μέσα και μετά γυρίστε τοτέρμα δεξιά μέχρι τη θέση off **O**.
- 2) Κλείστε την παροχή αερίου στη φιάλη υγραερίου.



⚠ **ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ:** Κατά το άναμμα, να έχετε το καπάκι ανοιχτό.

⚠ **ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ:** Μην σκύβετε πάνω από το ανοιχτό μπάρμπεκιου κατά το άναμμα ή το μαγείρεμα.

⚠ **ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ:** Αν δεν παρουσιαστεί ανάφλεξη εντός τεσσάρων δευτερολέπτων προσπάθειας ανάμματος του πρώτου καυστήρα, γυρίστε το κουμπί ελέγχου καυστήρα στη θέση off. Περιμένετε πέντε λεπτά για να επιτρέψετε την απομάκρυνση του αερίου που έχει συγκεντρωθεί, και μετά επαναλάβετε τη διαδικασία ανάμματος.

Άναμμα του Πλευρικού Καυστήρα

Χρήση της Ηλεκτρονικής Ανάφλεξης για το Άναμμα του Πλευρικού Καυστήρα

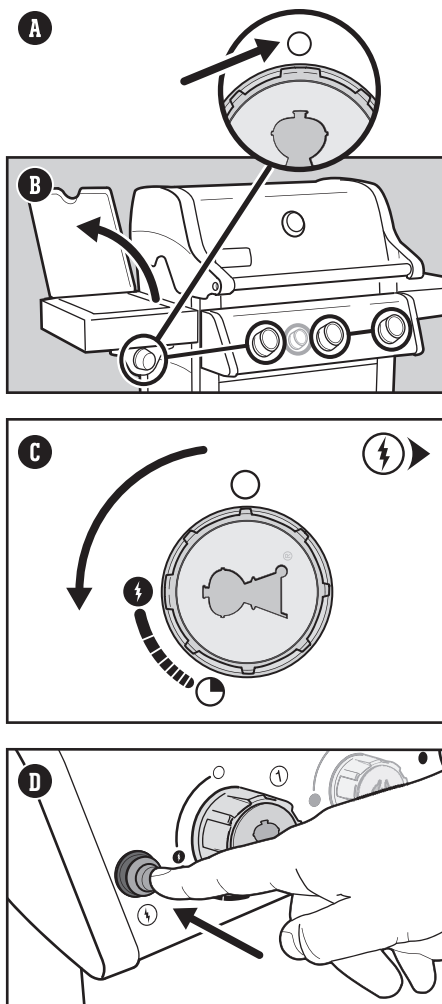
Αντίθετα από τους κύριους καυστήρες, ο πλευρικός καυστήρας δεν ανάβει από τον καυστήρα 1. Αν ένας ή περισσότεροι από τους κύριους καυστήρες στην ψησταριά σας είναι ήδη αναμμένοι και θέλετε να ανάψετε τον πλευρικό καυστήρα, προχωρήστε στο βήμα 3. Αν κανένας από τους κύριους καυστήρες δεν είναι αναμμένος και θέλετε να χρησιμοποιήσετε μόνο τον πλευρικό καυστήρα, ξεκινήστε με το βήμα 1.

- 1) Ελέγξτε ότι το κουμπί ελέγχου του πλευρικού καυστήρα βρίσκεται στη θέση **O** off. Βεβαιωθείτε γι' αυτό σπρώχνοντας το κουμπί προς τα μέσα και γυρίζοντάς το προς τα δεξιά (**A**). Ελέγξτε επίσης όλα τα κουμπιά ελέγχου των κύριων καυστήρων βρίσκονται στη θέση **O** off.
*Σημείωση: Είναι σημαντικό όλα τα κουμπιά ελέγχου καυστήρων να είναι στη θέση off **O** πριν ανοίξετε τη φιάλη υγραερίου.*
- 2) Ανοίξτε την παροχή αερίου γυρίζοντας τη βαλβίδα της φιάλης προς τα αριστερά ή μετακινώντας το μοχλό του ρυθμιστή στην ανοιχτή θέση ανάλογα με τη σύνδεση ρυθμιστή/φιάλης που διαθέτετε.
- 3) Ανοίξτε το καπάκι του πλευρικού καυστήρα (**B**).
- 4) Πιέστε προς τα μέσα και γυρίστε το κουμπί ελέγχου του καυστήρα αριστερόστροφα για να ξεκινήσετε/υψηλή **1** θέση (**C**).
- 5) Πιέστε και κρατήστε πατημένο το κουμπί ανάφλεξης (**D**). Θα ακούσετε τον αναφλεκτήρα να κάνει κλικ. Ελέγξτε ότι ο πλευρικός καυστήρας έχει ανάψει. Η φλόγα του πλευρικού καυστήρα μπορεί να μην φαίνεται εύκολα στο φως της μέρας.
- 6) Μόλις ο πλευρικός καυστήρας ανάψει, συνεχίστε να γυρίζετε το κουμπί προς τα αριστερά μέχρι τη θέση που θέλετε.
- 7) Αν ο πλευρικός καυστήρας δεν ανάψει μέσα σε 4 δευτερόλεπτα, γυρίστε το κουμπί ελέγχου πλευρικού καυστήρα στη θέση **O** off και περιμένετε πέντε λεπτά για να επιτρέψετε την απομάκρυνση του αερίου πριν επιχειρήσετε να ανάψετε και πάλι τον καυστήρα.

Αν ο πλευρικός καυστήρας δεν ανάβει με την ηλεκτρονική ανάφλεξη, ανατρέξτε στην ενότητα ΑΝΤΙΜΕΤΩΠΙΣΗ ΠΡΟΒΛΗΜΑΤΩΝ. Εκεί θα βρείτε οδηγίες για το άναμμα του πλευρικού καυστήρα με σπρίττα ώστε να καθορίσετε επακριβώς το πρόβλημα.

Σβήσιμο του Πλευρικού Καυστήρα

- 1) Πιέστε το κουμπί ελέγχου του πλευρικού καυστήρα και, στη συνέχεια, περιστρέψτε δεξιόστροφα μέχρι τη θέση **O** απενεργοποίησης.
- 2) Απενεργοποιήστε την παροχή αερίου στη φιάλη υγραερίου.



⚠ **ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ:** Κατά το άναμμα να έχετε το καπάκι του πλευρικού καυστήρα ανοιχτό.

⚠ **ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ:** Μην σκύβετε πάνω από τον πλευρικό καυστήρα κατά το άναμμα ή το μαγείρεμα.

⚠ **ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ:** Αν δεν παρουσιαστεί ανάφλεξη εντός τεσσάρων δευτερολέπτων προσπάθειας ανάμματος του πλευρικού καυστήρα, γυρίστε το κουμπί ελέγχου καυστήρα στη θέση **off**. Περιμένετε πέντε λεπτά για να επιτρέψετε την απομάκρυνση του αερίου που έχει συγκεντρωθεί και μετά επαναλάβετε τη διαδικασία ανάμματος.

Καθαρισμός και Συντήρηση

Καθαρισμός του Εσωτερικού του Μπάρμπεκιου

Με την πάροδο του χρόνου, η απόδοση του μπάρμπεκιου μπορεί να μειωθεί αν δεν το συντηρείτε σωστά. Χαμηλές θερμοκρασίες, ανομοιογενής θερμότητα και φαγητό που κολλάει πάνω στις σχάρες μαγειρέματος αποτελούν ενδείξεις ότι ο καθαρισμός και η συντήρηση έχουν καθυστερήσει. Με το μπάρμπεκιου σβηστό και κρύο, ξεκινήστε τον καθαρισμό του εσωτερικού, από πάνω προς τα κάτω. Συνιστάται ένας ενδελεχής καθαρισμός τουλάχιστον δύο φορές το χρόνο. Η συχνή χρήση μπορεί να απαιτεί καθαρισμό ανά τρίμηνο.

Καθαρισμός του Καπακιού

Από καιρό σε καιρό, μπορεί να παρατηρήσετε νιφάδες που μοιάζουν με μογιά στο εσωτερικό του καπακιού. Κατά τη διάρκεια της χρήσης, καπνός και ατμοί από λίπος μετατρέπονται σταδιακά σε κάρβουνο και εναποτίθενται στο εσωτερικό του καπακιού. Αυτές οι εναποθέσεις τελικά αποκολλώνται και μοιάζουν πάρα πολύ με μογιά. Αυτές οι εναποθέσεις είναι μη τοξικές, αλλά υπάρχει η πιθανότητα να πέσουν πάνω στο φαγητό σας αν δεν καθαρίζετε το καπάκι τακτικά.

- 1) Βουρτσάστε το απανθρακωμένο λίπος στο εσωτερικό του καπακιού με μία βούρτσα ψησταριάς με ανοξειδωτες τρίχες (A). Για να μειώσετε τις περαιτέρω εναποθέσεις, μπορείτε να σκουπίζετε το εσωτερικό του καπακιού με χαρτί κουζίνας μετά το ψήσιμο και ενόσω το μπάρμπεκιου είναι ακόμη ζεστό (όχι καυτό).

Καθαρισμός των Σχαρών Μαγειρέματος

Αν καθαρίζετε τις σχάρες μαγειρέματος σύμφωνα με τις συστάσεις, οι εναποθέσεις στις σχάρες σας θα είναι ελάχιστες.

- 1) Με τις σχάρες στη θέση τους, βουρτσάστε τις με μία βούρτσα ψησταριάς με ανοξειδωτες τρίχες για να απομακρύνετε τα υπολείμματα (B).
- 2) Βγάλτε τις σχάρες και κρατήστε τις στην άκρη.

Καθαρισμός των ΡΑΒΔΩΝ FLAVORIZER

Οι ΡΑΒΔΟΙ FLAVORIZER συλλαμβάνουν τους ζωμούς, οι οποίοι καίγονται και εξατμίζονται, προσθέτοντας γεύση στο φαγητό σας. Τυχόν ζωμοί που δεν εξατμίζονται από τις ράβδους FLAVORIZER BARS διοχετεύονται μακριά από τους καυστήρες. Με αυτό τον τρόπο αποτρέπονται οι αναζωπυρώσεις στο εσωτερικό του μπάρμπεκιου και προστατεύονται οι καυστήρες από τις αποφράξεις.

- 1) Ξύστε τις ράβδους FLAVORIZER BARS με μια πλαστική ξύστρα (C).
- 2) Αν χρειάζεται, βουρτσάστε τις ράβδους FLAVORIZER BARS με μια βούρτσα μπάρμπεκιου με ανοξειδωτες τρίχες.
- 3) Αφαιρέστε τις ΡΑΒΔΟΥΣ FLAVORIZER και κρατήστε τις στην άκρη.

Καθαρισμός των Καυστήρων

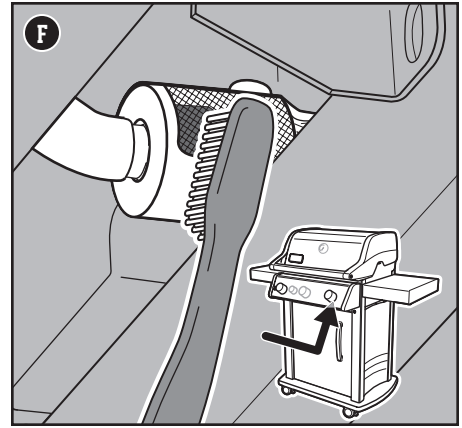
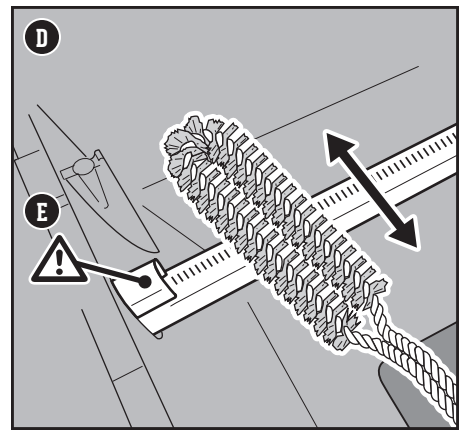
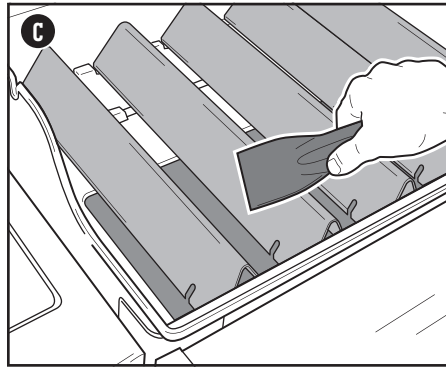
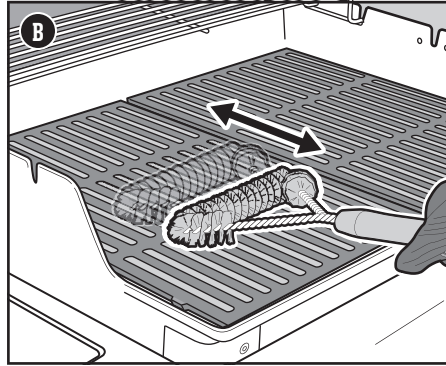
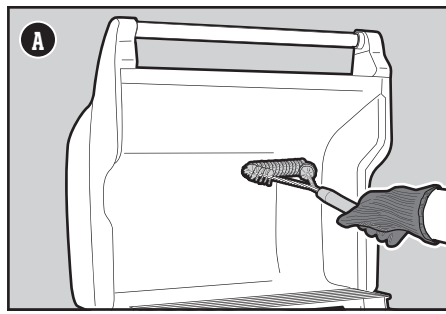
Δύο περιοχές στους καυστήρες που έχουν εξαιρετική σημασία για τη βέλτιστη απόδοση είναι τα στόμια (μικρά ανοίγματα που διατρέχουν το μήκος των καυστήρων) και οι σήτες για αράχνες/έντομα πάνω στα άκρα του καυστήρα. Η διατήρηση αυτών των περιοχών καθαρών είναι κρίσιμη για την ασφαλή λειτουργία.

Καθαρισμός των Στοιμίων Καυστήρα

- 1) Χρησιμοποιήστε μία καθαρή βούρτσα ψησταριάς με ανοξειδωτες τρίχες για να καθαρίσετε το εξωτερικό των καυστήρων βουρτσίζοντας κάθετα το πάνω μέρος των στοιμίων καυστήρα (D).
- 2) Όταν καθαρίζετε τους καυστήρες, αποφύγετε τις βλάβες στο ηλεκτρόδιο ανάφλεξης βουρτσίζοντας προσεκτικά γύρω από αυτό (E).

Καθαρισμός των Σητών για Αράχνες

- 1) Εντοπίστε τα άκρα του καυστήρα στην κάτω πλευρά του πίνακα ελέγχου, εκεί όπου συναντούν τις βαλβίδες.
- 2) Καθαρίστε τις σήτες για αράχνες/έντομα σε κάθε καυστήρα χρησιμοποιώντας μία βούρτσα με μαλακές τρίχες (F).



⚠️ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: Σβήστε τη ψησταριά και περιμένετε να κρυώσει πριν προβείτε στον σχολαστικό καθαρισμό της.

⚠️ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: Με την πάροδο του χρόνου, οι ΡΑΒΔΟΙ FLAVORIZER μπορεί να αποκτήσουν τραχιές επιφάνειες. Συνιστάται να φοράτε γάντια κατά το χειρισμό τους. Μην καθαρίζετε τις FLAVORIZER BARS ή τις σχάρες μαγειρέματος στο νεροχύτη, το πλυντήριο πιάτων ή σε αυτοκαθαριζόμενο φούρνο.

⚠️ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: Όταν καθαρίζετε τους καυστήρες, ποτέ μην χρησιμοποιείτε βούρτσα που έχει ήδη χρησιμοποιηθεί για τον καθαρισμό των σχαρών μαγειρέματος. Ποτέ μην εισάγετε αιχμηρά αντικείμενα στις οπές των στοιμίων καυστήρα.

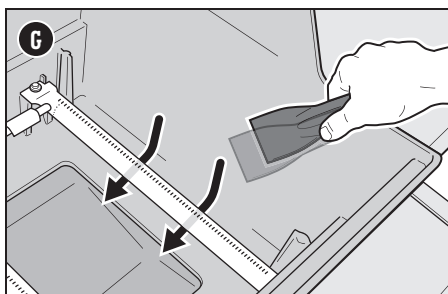
⚠️ ΠΡΟΣΟΧΗ: Μην τοποθετείτε εξαρτήματα της ψησταριάς πάνω στα πλευρικά τραπέζια καθώς μπορεί να χαράξουν τη μογιά ή τις επιφάνειες από ανοξειδωτο χάλυβα.

⚠️ ΠΡΟΣΟΧΗ: Μην χρησιμοποιείτε τα παρακάτω για να καθαρίσετε η ψησταριά: λειαντικά βερνίκια ή βαφές για ανοξειδωτο ασάλι, καθαριστικά που περιέχουν οξέα, νέφτι ή ξυλένιο, καθαριστικά για φούρνους, λειαντικά καθαριστικά (καθαριστικά κουζίνας) ή λειαντικά σφουγγαράκια.

Καθαρισμός του Κουτιού Μαγειρέματος

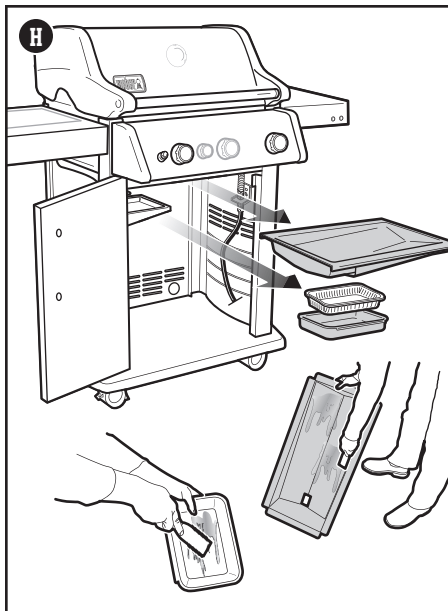
Ψάξτε στο εσωτερικό του κουτιού μαγειρέματος για τυχόν συγκέντρωση λίπους ή υπολειμμάτων φαγητού. Η υπερβολική συγκέντρωση μπορεί να προκαλέσει φωτιά.

- 1) Χρησιμοποιήστε μια πλαστική ζύστρα για να ξύσετε και να απομακρύνετε τα υπολείμματα από τις πλευρές και τον πυθμένα της ψησταριάς προς το άνοιγμα στον πυθμένα του κουτιού μαγειρέματος (G). Αυτό το άνοιγμα καθοδηγεί τα υπολείμματα μέσα στο συρόμενο ταψί συλλογής.



Καθαρισμός του Συστήματος Διαχείρισης Λίπους

Το σύστημα διαχείρισης λίπους αποτελείται από ένα γωνιασμένο συρόμενο δίσκο λίπους και ένα ταψί συλλογής (H). Αυτά τα εξαρτήματα έχουν σχεδιαστεί για εύκολη αφαίρεση, καθαρισμό και αντικατάσταση - ένα σημαντικό βήμα κάθε φορά που ετοιμάζετε να ψήσετε. Οδηγίες για την επιθεώρηση του συστήματος διαχείρισης λίπους μπορείτε να βρείτε στην ενότητα ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ ΜΕΤΑΞΥ ΓΕΥΜΑΤΩΝ.



Καθαρισμός του Εξωτερικού του Μπάρμπεκιου

Το εξωτερικό του μπάρμπεκιου μπορεί να περιλαμβάνει επιφάνειες από ανοξείδωτο ατσάλι, εμαγιέ πορσελάνινη επίστρωση και πλαστικό. Η WEBER συνιστά τις παρακάτω μεθόδους καθαρισμού βάσει του τύπου της επιφάνειας.

Καθαρισμός Επιφανειών από Ανοξείδωτο Ατσάλι

Καθαρίστε το ανοξείδωτο ατσάλι χρησιμοποιώντας ένα μη τοξικό, μη λειαντικό καθαριστικό ή βερνίκι για ανοξείδωτο ατσάλι που έχει σχεδιαστεί για προϊόντα εξωτερικού χώρου και μπάρμπεκιου. Χρησιμοποιήστε ένα πανί με μικροΐνες και καθαρίστε προς την κατεύθυνση των 'νερών' του ανοξείδωτου ατσάλιου. Μην χρησιμοποιείτε χαρτί κουζίνας.

Σημείωση: Μην χρησιμοποιείτε λειαντικές πάστες γιατί υπάρχει κίνδυνος να χαράξετε το ανοξείδωτο ατσάλι. Οι πάστες δεν καθαρίζουν ούτε γυαλίζουν. Θα αλλοιώσουν το χρώμα του μετάλλου καθώς θα απομακρύνουν την επιφανειακή επίστρωση από οξείδιο του χρωμίου.

Καθαρισμός Βαμμένων Επιφανειών, Επιφανειών με Εμαγιέ Πορσελάνινη Επίστρωση και Πλαστικών Εξαρτημάτων

Καθαρίστε τα βαμμένα εξαρτήματα, τα εξαρτήματα με εμαγιέ πορσελάνινη επίστρωση και τα πλαστικά με χλιαρό νερό με σαπούνι, και χαρτί κουζίνας ή ένα πανί. Αφού σκουπίσετε τις επιφάνειες, ξεπλύνετε και στεγνώστε τις καλά.

Καθαρισμός του Εξωτερικού των Μπάρμπεκιου που βρίσκονται σε Ιδιαίτερα Περιβάλλοντα

Αν η ψησταριά είναι εκτεθειμένη σε ένα ιδιαίτερα σκληρό περιβάλλον, θα χρειαστεί να καθαρίζετε το εξωτερικό πιο συχνά. Όξινη βροχή, χημικά από πιάσινες και θαλασσινό νερό μπορούν να προκαλέσουν την εμφάνιση επιφανειακής σκουριάς. Σκουπίστε το εξωτερικό του μπάρμπεκιου με χλιαρό νερό και σαπούνι. Συνεχίστε με καλό ξέπλυμα και στέγνωμα. Επιπλέον, μπορείτε αν θέλετε να εφαρμόσετε ένα καθαριστικό για ανοξείδωτο ατσάλι εβδομαδιαία για να αποφύγετε την επιφανειακή σκουριά.

Καθαρισμός του Σωλήνα του Πλευρικού Καυστήρα

Αφαιρέστε τη Βαλβίδα του Πλευρικού Καυστήρα

Θα χρειαστείτε: Ένα σταυροκατσάβιδο.

- 1) Αφαιρέστε τις δύο βίδες που συγκρατούν την πλάκα της βαλβίδας του πλευρικού καυστήρα στο τραπέζι του πλευρικού καυστήρα (I).
- 2) Απελευθερώστε τη βαλβίδα του πλευρικού καυστήρα από το σωλήνα του καυστήρα τραβώντας απαλά το μηχανισμό προς τα εμπρός. Προσέξτε να μην τσακίσετε τον σπείρα σωλήνα αερίου.

Καθαρίστε το Σωλήνα Καυστήρα

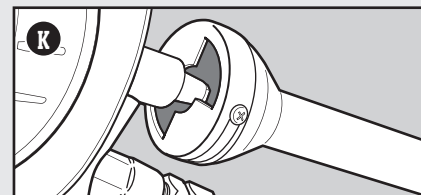
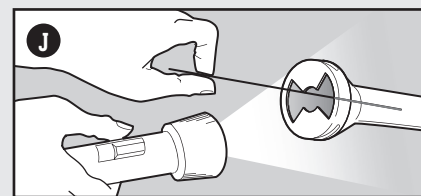
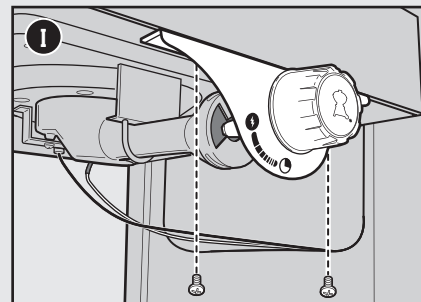
Θα χρειαστείτε: Ένα φακό, ένα σύρμα (μια ισωμένη κρεμάστρα ρούχων), μια κατάλληλη βούρτσα με ανοξειδωτες τρίχες.

- 1) Κοιτάξτε μέσα στο σωλήνα του καυστήρα με ένα φακό (J).
- 2) Καθαρίστε τυχόν ακαθαρσίες ή αποφράξεις από το εσωτερικό του σωλήνα με το σύρμα.

Επανατοποθετήστε τη Βαλβίδα Πλευρικού Καυστήρα

Θα χρειαστείτε: Ένα σταυροκατσάβιδο.

- 1) Ευθυγραμμίστε τη βαλβίδα του πλευρικού καυστήρα με το άνοιγμα του σωλήνα του πλευρικού καυστήρα.
- 2) Τοποθετήστε σωστά το σωλήνα του πλευρικού καυστήρα πάνω από το στόμιο της βαλβίδας του πλευρικού καυστήρα (K).
- 3) Στερεώστε την πλάκα βαλβίδας πλευρικού καυστήρα στο τραπέζι του πλευρικού καυστήρα χρησιμοποιώντας δύο βίδες.



ΕΡΓΑΛΕΙΑ ΓΙΑ ΤΟ ΨΗΣΙΜΟ • ΤΑ ΑΠΑΡΑΙΤΗΤΑ ΕΡΓΑΛΕΙΑ ΓΙΑ ΤΟ ΨΗΣΙΜΟ • ΤΑ ΑΠΑΡΑΙΤΗΤΑ ΕΡΓΑΛΕΙΑ ΓΙΑ ΤΟ ΨΗΣΙΜΟ • ΤΑ ΑΠΑΡΑΙΤΗΤΑ ΕΡΓΑΛΕΙΑ ΓΙΑ ΤΟ ΨΗΣΙΜΟ • ΤΑ ΑΠΑΡΑΙΤΗΤΑ ΕΡΓΑΛΕΙΑ ΓΙΑ ΤΟ ΨΗΣΙΜΟ • ΤΑ ΑΠΑΡΑΙΤΗΤΑ ΕΡΓΑΛΕΙΑ ΓΙΑ ΤΟ ΨΗΣΙΜΟ

ΤΑΨΑΚΙΑ ΑΠΟ ΑΛΟΥΜΙΝΟΧΑΡΤΟ

Ιδανικά για την επένδυση του ταψιού συλλογής ώστε το καθαρίσμα να γίνει εύκολο και πρακτικό.

Δ ΠΡΟΣΟΧΗ: Το άνοιγμα του σωλήνα του πλευρικού καυστήρα πρέπει να τοποθετηθεί σωστά πάνω στο στόμιο της βαλβίδας του πλευρικού καυστήρα.

ΟΚΥΡΙΟΣ ΚΑΥΣΤΗΡΑΣ(-ΕΣ) ή Ο ΠΛΕΥΡΙΚΟΣ ΚΑΥΣΤΗΡΑΣ ΔΕΝ ΑΝΑΒΕΙ

ΠΡΟΒΛΗΜΑ

• Οι κύριοι καυστήρες ή ο πλευρικός καυστήρας δεν ανάβουν παρότι τηρούνται οι οδηγίες ηλεκτρονικής ανάφλεξης της ενότητας «Λειτουργία» αυτού του Εγχειριδίου Κατόχου.

ΑΙΤΙΑ

ΛΥΣΗ

Υπάρχει πρόβλημα στη ροή αερίου.

Εάν κάποιος καυστήρας δεν ανάβει, το πρώτο βήμα είναι να καθορίσετε κατά πόσον ρέει αέριο προς τον καυστήρα(ες). Για τον έλεγχο αυτό, ακολουθήστε τις παρακάτω οδηγίες που αναφέρονται στην ενότητα "Αναμμα της Ψησταριάς με Σπίρτο".

Αν το **άναμμα με σπίρτο ΔΕΝ ΕΙΝΑΙ επιτυχές**, ακολουθήστε τις προτάσεις αντιμετώπισης προβλημάτων «ΡΟΗΣ ΑΕΡΙΟΥ» στην επόμενη σελίδα.

Υπάρχει πρόβλημα με το σύστημα ηλεκτρονικής ανάφλεξης.

Εάν κάποιος καυστήρας δεν ανάβει, το πρώτο βήμα είναι να καθορίσετε κατά πόσον ρέει αέριο προς τον καυστήρα(ες). Για τον έλεγχο αυτό, ακολουθήστε τις παρακάτω οδηγίες που αναφέρονται στην ενότητα "Αναμμα της Ψησταριάς με Σπίρτο".

Αν το **άναμμα με σπίρτο ΕΙΝΑΙ επιτυχές**, ακολουθήστε τις παρακάτω οδηγίες που αναφέρονται στην ενότητα «Έλεγχος των Εξαρτημάτων του Συστήματος Ηλεκτρονικής Ανάφλεξης».

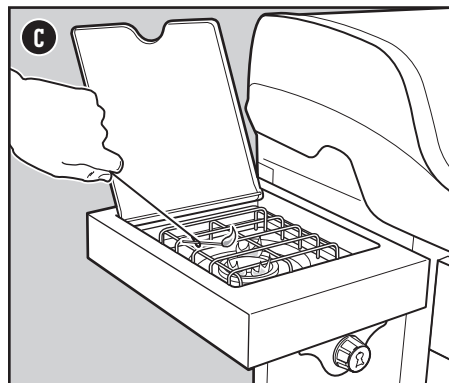
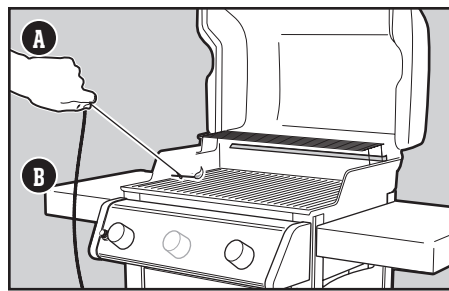
Άναμμα της Ψησταριάς με Σπίρτο

Χρήση Σπίρτου για να Καθοριστεί Κατά Πόσον Ρέει Αέριο προς τους Καυστήρες

- 1) Ανοίξτε το καπάκι της ψησταριάς.
- 2) Ελέγξτε ότι όλα τα κουμπιά ελέγχου καυστήρων βρίσκονται στη θέση off ○. Βεβαιωθείτε γι' αυτό σπρώχνοντας τα κουμπιά προς τα μέσα και γυρίζοντάς τα προς τα δεξιά.
Σημείωση: Είναι σημαντικό όλα τα κουμπιά ελέγχου καυστήρων να είναι στη θέση off ○ πριν ανοίξετε τη φιάλη υγραερίου.
- 3) Ανοίξτε την παροχή αερίου γυρίζοντας τη βαλβίδα της φιάλης προς τα αριστερά ή μετακινώντας το μοχλό του ρυθμιστή στην ανοιχτή θέση ανάλογα με τη σύνδεση ρυθμιστή/φιάλης που διαθέτετε.
- 4) Ξεκινήστε με τον καυστήρα 1, που βρίσκεται τέρμα αριστερά. Βάλτε το σπίρτο στη θήκη σπירתων και ανάψτε το. Βάλτε το αναμμένο σπίρτο μέσα από τις σχάρες μαγειρέματος, πέρα από τις ράβδους FLAVORIZER BARS και δίπλα στον καυστήρα (A).
- 5) Σπρώξτε το κουμπι ελέγχου καυστήρα προς τα μέσα και γυρίστε το προς τα αριστερά στη θέση 1 εκκίνηση/ υψηλή 1.
- 6) Ελέγξτε ότι ο καυστήρας έχει ανάψει κοιτάζοντας μέσα από τις σχάρες μαγειρέματος και μέσα από τις ράβδους FLAVORIZER BARS (B).
- 7) Αν ο καυστήρας δεν ανάψει μέσα σε 4 δευτερόλεπτα, γυρίστε το κουμπι ελέγχου καυστήρα στη θέση off ○ και περιμένετε πέντε λεπτά για να επιτρέψετε την απομάκρυνση του αερίου πριν επιχειρήσετε να ανάψετε και πάλι τον καυστήρα. Αν επαναλαμβανόμενες προσπάθειες αποτύχουν, ακολουθήστε τις οδηγίες αντιμετώπισης προβλημάτων ροής αερίου στην επόμενη σελίδα.
- 8) Αν ο καυστήρας ανάψει, το πρόβλημα βρίσκεται στο σύστημα ανάφλεξης. Ακολουθήστε τις οδηγίες που αναφέρονται στην ενότητα «Έλεγχος των Εξαρτημάτων του Συστήματος Ηλεκτρονικής Ανάφλεξης».
- 9) Αφότου ο καυστήρας 1 ανάψει, μπορείτε να ανάψετε τον καυστήρα 2 (και τον καυστήρα 3).

Χρήση Σπίρτου για να Καθοριστεί Κατά Πόσον Ρέει Αέριο προς τον Πλευρικό Καυστήρα

- 1) Ανοίξτε το καπάκι του πλευρικού καυστήρα.
- 2) Ελέγξτε ότι το κουμπι ελέγχου του πλευρικού καυστήρα βρίσκεται στη θέση ○ off. Βεβαιωθείτε γι' αυτό σπρώχνοντας το κουμπι προς τα μέσα και γυρίζοντάς το προς τα δεξιά. Ελέγξτε επίσης ότι όλα τα κουμπιά ελέγχου των κύριων καυστήρων βρίσκονται στη θέση ○ off.
Σημείωση: Είναι σημαντικό όλα τα κουμπιά ελέγχου καυστήρων να είναι στη θέση off ○ πριν ανοίξετε τη φιάλη υγραερίου.
- 3) Ανοίξτε την παροχή αερίου γυρίζοντας τη βαλβίδα της φιάλης προς τα αριστερά ή μετακινώντας το μοχλό του ρυθμιστή στην ανοιχτή θέση ανάλογα με τη σύνδεση ρυθμιστή/φιάλης που διαθέτετε.
- 4) Βάλτε το σπίρτο στη θήκη σπירתων και ανάψτε το. Κρατήστε το αναμμένο σπίρτο δίπλα στον πλευρικό καυστήρα (C).
- 5) Σπρώξτε το κουμπι ελέγχου καυστήρα προς τα μέσα και γυρίστε το αριστερόστροφα στη θέση εκκίνηση/ υψηλή 1.
- 6) Ελέγξτε ότι ο πλευρικός καυστήρας έχει ανάψει. Η φλόγα του πλευρικού καυστήρα μπορεί να μην φαίνεται εύκολα στο φως της μέρας.
- 7) Αν ο πλευρικός καυστήρας δεν ανάψει μέσα σε 4 δευτερόλεπτα, γυρίστε το κουμπι ελέγχου πλευρικού καυστήρα στη θέση off ○ και περιμένετε πέντε λεπτά για να επιτρέψετε την απομάκρυνση του αερίου πριν επιχειρήσετε να ανάψετε και πάλι τον καυστήρα. Αν επαναλαμβανόμενες προσπάθειες αποτύχουν, ακολουθήστε τις οδηγίες αντιμετώπισης προβλημάτων ροής αερίου στην επόμενη σελίδα.
- 8) Αν ο καυστήρας ανάψει, ακολουθήστε τις οδηγίες που αναφέρονται στην ενότητα «Έλεγχος των Εξαρτημάτων του Συστήματος Ηλεκτρονικής Ανάφλεξης».



ΡΟΗ ΑΕΡΙΟΥ

ΠΡΟΒΛΗΜΑ

- Η ψησταριά δεν επιτυγχάνει την επιθυμητή θερμοκρασία ή θερμαίνεται ανομοιόμορφα.
- Ένας ή περισσότεροι καυστήρες δεν έχουν ανάψει.
- Η φλόγα είναι χαμηλή όταν ο καυστήρας έχει ρυθμιστεί στην υψηλή θέση.
- Οι φλόγες δεν διατρέχουν όλο το μήκος του καυστήρα.
- Το μοτίβο της φλόγας του καυστήρα είναι ασταθές.

ΑΙΤΙΑ

Μερικές χώρες έχουν ρυθμιστές με μια "διάταξη περιορισμού ροής" η οποία έχει ενεργοποιηθεί. Αυτό το ενσωματωμένο χαρακτηριστικό ασφαλείας του ρυθμιστή εμποδίζει τη ροή αερίου σε περίπτωση διαρροής. Μπορείτε να ενεργοποιήσετε αυτό το χαρακτηριστικό κατά λάθος, χωρίς να υπάρχει διαρροή αερίου. Συνήθως αυτό συμβαίνει όταν ανοίγετε το αέριο στη φιάλη υγραερίου και ένα ή περισσότερα από τα κουμπιά ελέγχου δεν είναι στη θέση off. Μπορεί επίσης να παρουσιαστεί εάν ανοίξετε πολύ γρήγορα τη φιάλη υγραερίου.

Η φιάλη υγραερίου έχει λίγο αέριο ή είναι άδεια.

Ο σωλήνας καυσίμου είναι λυγισμένος ή τσακισμένος.

Τα στόμια του καυστήρα είναι βρώμικα.

ΛΥΣΗ

Εκτελέστε επαναφορά της "διάταξης περιορισμού ροής" κλείνοντας τη βαλβίδα της φιάλης υγραερίου και γυρίζοντας όλα τα κουμπιά ελέγχου καυστήρων στη θέση off. Περιμένετε πέντε λεπτά για να επιτρέψετε την απομάκρυνση του αερίου που έχει συγκεντρωθεί και μετά ανάψτε και πάλι την ψησταριά ακολουθώντας τις οδηγίες που περιλαμβάνονται στην ενότητα "Λειτουργία".

Ξαναγεμίστε τη φιάλη υγραερίου.

Ισιώστε το σωλήνα καυσίμου.

Καθαρίστε τα στόμια του καυστήρα. Ανατρέξτε στην ενότητα "Καθαρισμός των Στοιμών Καυστήρα".

ΠΡΟΒΛΗΜΑ

- Μυρίζει αέριο και επίσης οι φλόγες του καυστήρα είναι κίτρινες και αργοκίνητες.

ΑΙΤΙΑ

Οι σήτες για αράχνες στους καυστήρες έχουν φράξει.

ΛΥΣΗ

Καθαρίστε τις σήτες για αράχνες. Ανατρέξτε στην ενότητα "Καθαρισμός των Σητών για Αράχνες" στην ενότητα Φροντίδα Προϊόντος. Ανατρέξτε επίσης στις εικόνες και τις πληροφορίες της παρούσας ενότητας σχετικά με το σωστό μοτίβο φλόγας και τις σήτες για αράχνες.

ΠΡΟΒΛΗΜΑ

- Μυρίζει αέριο και/ή ακούγεται ένας ελαφρύς συριστικός ήχος.

ΑΙΤΙΑ

Ο εσωτερικός στεγανοποιητικός δακτύλιος από καουτσούκ στη βαλβίδα της φιάλης υγραερίου μπορεί να έχει χαλάσει.

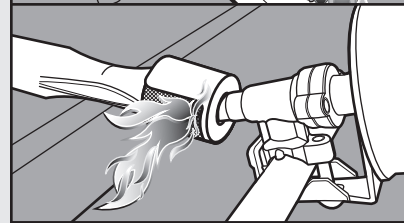
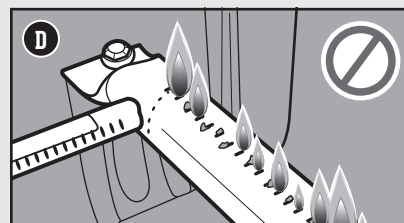
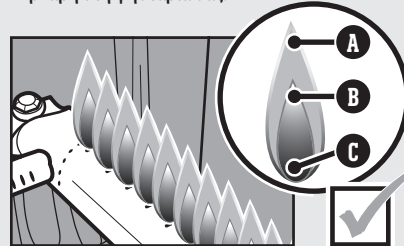
ΛΥΣΗ

Επιθεωρήστε τον στεγανοποιητικό δακτύλιο για ζημιές. Αν φέρει ζημιές, επιστρέψτε τη φιάλη υγραερίου στο τοπικό κατάστημα λιανικής.

Σωστό Μοτίβο Φλόγας Καυστήρα

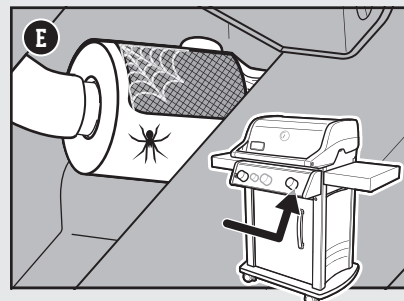
Οι καυστήρες στο μπάρμπεκιού σας έχουν ρυθμιστεί από το εργοστάσιο για να αποδίδουν το σωστό μείγμα αέρα-αερίου. Όταν οι καυστήρες αποδίδουν σωστά, θα δείτε ένα συγκεκριμένο μοτίβο φλόγας. Οι άκρες της φλόγας μπορεί περιστασιακά να τρεμοσβήνουν κίτρινες (A), και προς τη βάση η φλόγα έχει ανοιχτό μπλε (B) έως σκούρο μπλε (C) χρώμα.

Δ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: Φραγμένα και βρώμικα στόμια μπορούν να περιορίσουν την πλήρη ροή του αερίου, καταλήγοντας σε φωτιά(D) μέσα και γύρω από τις βαλβίδες αερίου, προκαλώντας σοβαρή βλάβη στη ψησταριά σας.



Σήτες για Αράχνες

Τα ανοίγματα αέρα καύσης των καυστήρων (E) είναι εφοδιασμένα με ανοξειδωτες σήτες για να εμποδίζουν τις αράχνες και άλλα έντομα να φτιάχνουν ιστούς και φωλιές στο εσωτερικό των καυστήρων. Σκόνη και βρωμιά μπορεί να συγκεντρωθούν στο εξωτερικό της σήτας για αράχνες/έντομα και να εμποδίζουν την παροχή οξυγόνου προς τους καυστήρες.



ΑΝΤΑΛΛΑΚΤΙΚΑ ΕΞΑΡΤΗΜΑΤΑ

Για ανταλλακτικά εξαρτήματα, επικοινωνήστε με το τοπικό κατάστημα λιανικής ή συνδεθείτε στο weber.com.

Δ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: Μην επιχειρήσετε να πραγματοποιήσετε οποιαδήποτε επισκευή σε εξαρτήματα μεταφοράς αερίου, καύσης αερίου, ανάφλεξης ή σε δομικά εξαρτήματα χωρίς να επικοινωνήσετε με το Τμήμα Εξυπηρέτησης Πελατών της Weber-StephenProducts LLC.

Δ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: Σε περίπτωση που δεν χρησιμοποιηθούν αυθεντικά εξαρτήματα Weber-Stephen για οποιαδήποτε επισκευή ή αντικατάσταση, κάθε προστασία που απορρέει από την εγγύηση θα ακυρωθεί.

Δ ΠΡΟΣΟΧΗ: Τα ανοίγματα των σωλήνων καυστήρων πρέπει να τοποθετούνται σωστά πάνω στα στόμια βαλβίδων.

ΨΗΣΤΑΡΙΑ ΜΕ ΛΙΠΗ(Βαφή που Ξεφλουδίζει και Αναζωπυρώσεις)

ΠΡΟΒΛΗΜΑ

- Το εσωτερικό του καπακιού έχει την εμφάνιση βαφής που ξεφλουδίζει.

ΑΙΤΙΑ

Οι νιφάδες που βλέπετε είναι συσσωρευμένοι ατμοί μαγειρέματος που έχουν μετατραπεί σε κάρβουνο.

ΛΥΣΗ

Αυτό παρουσιάζεται με την πάροδο του χρόνου, μετά από επανειλημμένη χρήση της ψησταριάς σας. Δεν αποτελεί ελάττωμα. Καθαρίστε το καπάκι. Ανατρέξτε στην ενότητα "Φροντίδα Προϊόντος".

ΠΡΟΒΛΗΜΑ

- Δημιουργούνται αναζωπυρώσεις κατά το ψήσιμο ή την προθέρμανση.

ΑΙΤΙΑ

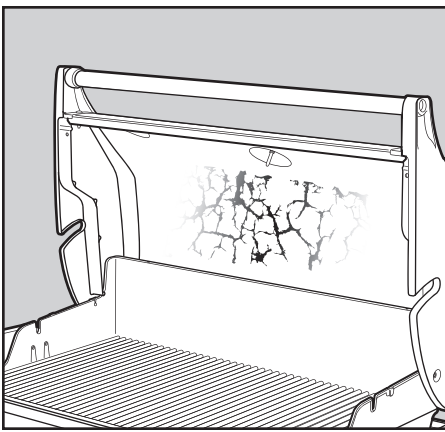
Υπάρχουν υπολείμματα φαγητού από το προηγούμενο γεύμα.

Το εσωτερικό του μπάρμπεκιου πρέπει να καθαρίζεται πολύ καλά.

ΛΥΣΗ

Προθερμαίνετε πάντα το μπάρμπεκιου στην υψηλότερη ρύθμιση για 10 με 15 λεπτά.

Ακολουθήστε τα βήματα στην ενότητα «Καθαρισμός και Συντήρηση» για να καθαρίσετε το εσωτερικό του μπάρμπεκιου, από πάνω προς τα κάτω.



Έλεγχος των Εξαρτημάτων του Συστήματος Ηλεκτρονικής Ανάφλεξης

Όταν πιέζετε το κουμπί ανάφλεξης πρέπει να ακούτε ένα 'τικ'. Αν δεν ακούτε αυτό το 'τικ', ελέγξτε τη μπαταρία, και μετά τα καλώδια.

Έλεγχος της Μπαταρίας

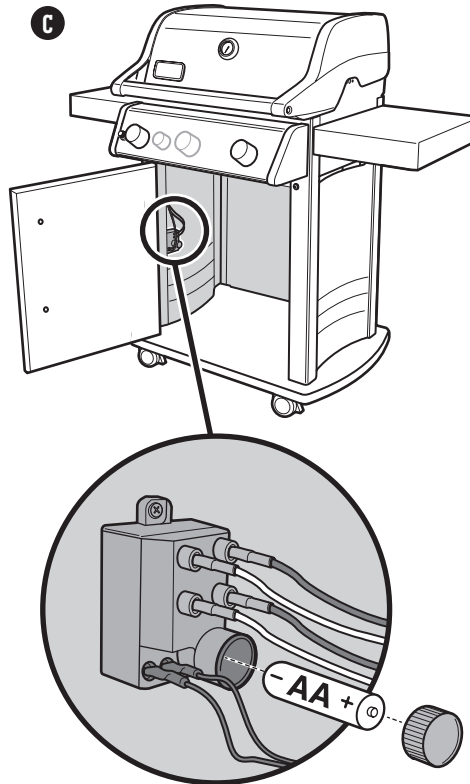
Υπάρχουν τρία πιθανά ζητήματα με τη μπαταρία που παρέχει ισχύ στη μονάδα ανάφλεξης τα οποία πρέπει να ελέγξετε:

- 1) Μερικές μπαταρίες διαθέτουν ένα προστατευτικό πλαστικό περιτύλιγμα. (Μην μπερδεύετε αυτό το πλαστικό με την ετικέτα της μπαταρίας.) Ελέγξτε ότι αυτό το πλαστικό περιτύλιγμα έχει αφαιρεθεί.
- 2) Επιβεβαιώστε ότι η μπαταρία έχει τοποθετηθεί σωστά (C).
- 3) Αν η μπαταρία είναι παλιά, αντικαταστήστε την με μία καινούργια.

Έλεγχος των Καλωδίων

Υπάρχουν δύο πιθανά προβληματικά σημεία που πρέπει να ελέγξετε:

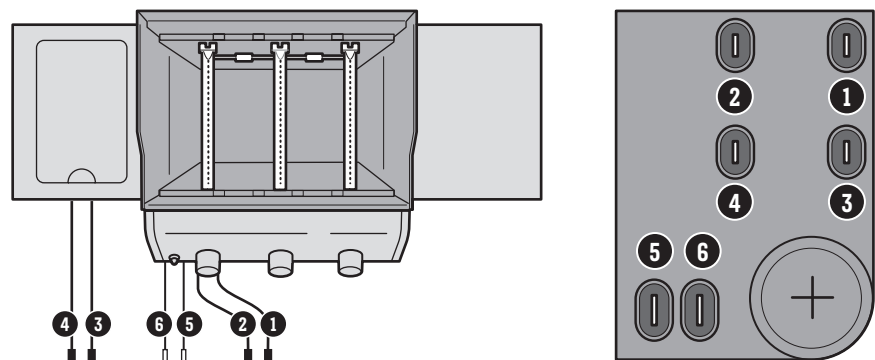
- 1) Ελέγξτε ότι τα καλώδια ανάφλεξης είναι γερά συνδεδεμένα στους ακροδέκτες πάνω στο κουμπί ανάφλεξης κάτω από τον πίνακα ελέγχου.
- 2) Βεβαιωθείτε ότι τα καλώδια ανάφλεξης έχουν συνδεθεί σωστά με τη μονάδα ανάφλεξης. Οι ακροδέκτες των καλωδίων φέρουν χρωματική σήμανση που αντιστοιχεί με τους ακροδέκτες στη μονάδα ανάφλεξης. Ο αριθμός των καλωδίων ποικίλει ανάλογα με το μοντέλο.








ΚΑΛΕΣΤΕ ΤΗΝ ΕΞΥΠΗΡΕΤΗΣΗ ΠΕΛΑΤΩΝ

Αν εξακολουθείτε να έχετε κάποιο πρόβλημα, επικοινωνήστε με τον Αντιπρόσωπο Εξυπηρέτησης Πελατών της περιοχής σας χρησιμοποιώντας τις πληροφορίες επικοινωνίας στο weber.com.

Διάγραμμα Καλωδίωσης Μονάδας Αναφλεκτήρα



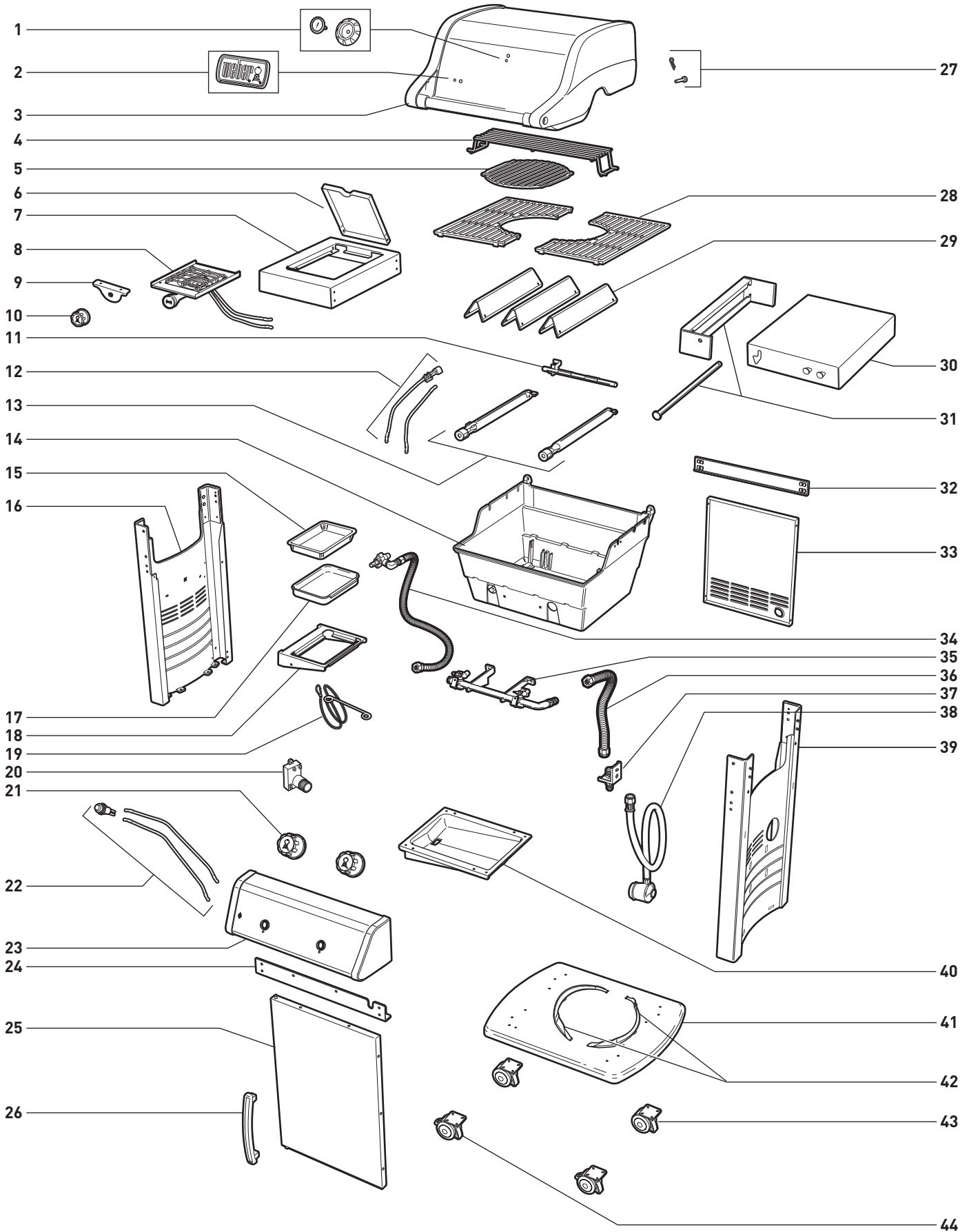
Οδηγός για Μπάρμπεκιου

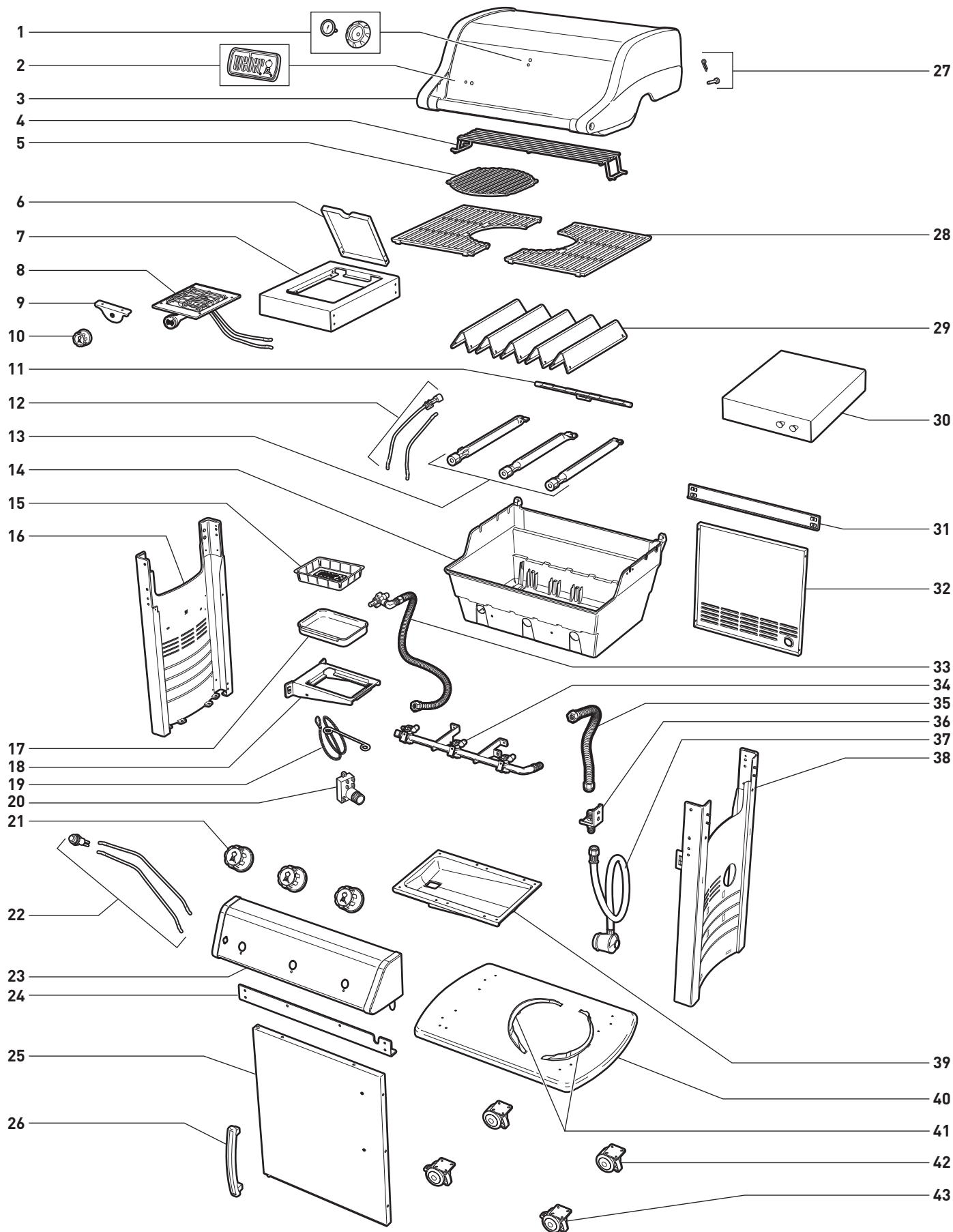
Τύπος	Πάχος/Βάρος	Κατά Προσέγγιση Συνολικός Χρόνος Ψήσιματος
 ΚΟΚΚΙΝΟ ΚΡΕΑΣ		
	19 mm πάχος	4 με 6 λεπτά σε άμεση υψηλή θερμότητα
Μπριζόλες: New York strip, κόντρα, rib-eye, T-bone και φιλέ μινιόν	25 mm πάχος	6 με 8 λεπτά σε άμεση υψηλή θερμότητα
	50 mm πάχος	14 με 18 λεπτά θωρακίστε για 6 με 8 λεπτά σε άμεση υψηλή φωτιά και, στη συνέχεια, 8 με 10 λεπτά σε έμμεση υψηλή φωτιά
Στέικ από Λάπα	0,68 έως 0,90 kg, 19 mm πάχος	8 με 10 λεπτά σε άμεση μέτρια θερμότητα
Μπιφτέκια από μοσχαρίσιο κιμά	19 mm πάχος	8 με 10 λεπτά σε άμεση μέτρια θερμότητα
Μοσχαρίσιο Φιλέτο	1,3 έως 1,8 kg	45 με 60 λεπτά 15 λεπτά σε άμεση μέτρια φωτιά και, στη συνέχεια, 30 με 45 λεπτά σε έμμεση μέτρια φωτιά
 ΧΟΙΡΙΝΟ		
Λουκάνικο: φρέσκο	85 γρ.	20 με 25 λεπτά σε άμεση χαμηλή φωτιά
	19 mm πάχος	6 με 8 λεπτά σε άμεση υψηλή θερμότητα
Μπριζόλα: με ή χωρίς κόκκαλο	31 έως 38 mm πάχος	10 με 12 λεπτά θωρακίστε για 6 λεπτά σε άμεση υψηλή θερμότητα και, στη συνέχεια, 4 με 6 λεπτά σε έμμεση υψηλή φωτιά
Παιδάκια: Χοιρινά παιδάκι γάλακτος	1,3 έως 1,8 kg	1½ έως 2 ώρες έμμεση μέτρια φωτιά
Παιδάκια: χωριάτικα, με κόκκαλο	1,3 έως 1,8 kg	1½ έως 2 ώρες έμμεση μέτρια φωτιά
Μοσχαρίσιο Φιλέτο	0,454 kg	30 λεπτά θωρακίστε για 5 λεπτά σε άμεση υψηλή φωτιά και, στη συνέχεια, 25 λεπτά σε έμμεση μέτρια φωτιά
 ΠΟΥΛΕΡΙΚΑ		
Στήθος Κοτόπουλου: χωρίς κόκκαλο, χωρίς δέρμα	170 έως 226 γρ.	8 με 12 λεπτά σε άμεση μέτρια φωτιά
Μπούτι Κοτόπουλου: χωρίς κόκκαλο, χωρίς δέρμα	113 γρ.	8 με 10 λεπτά σε άμεση μέτρια φωτιά
Κομμάτια Κοτόπουλου: με κόκκαλο, ποικιλία	85 έως 170 γρ.	36 με 40 λεπτά 6 με 10 λεπτά σε άμεση χαμηλή θερμότητα και, στη συνέχεια, 30 λεπτά σε έμμεση μέτρια θερμότητα
Κοτόπουλο: ολόκληρο	1,8 - 2,2 kg	1 έως 1½ ώρες σε έμμεση μέτρια φωτιά
Κοτόπουλο Cornish Game Hen	0,68 - 0,90 kg	60 με 70 λεπτά σε άμεση μέτρια φωτιά
Γαλοπούλα: ολόκληρη, όχι γεμιστή	4,5 - 5,4 kg	2 με 2½ ώρες σε έμμεση μέτρια φωτιά
 ΘΑΛΑΣΣΙΝΑ		
Ψάρι, Φιλέτο ή Στέικ: χάλιμπατ, κοκκινόψαρο, σολομός, λαβράκι, ξιφίας και τόνος	6,3 έως 12,7 mm πάχος	3 με 5 λεπτά σε άμεση μέτρια φωτιά
	25 - 31 mm πάχος	10 με 12 λεπτά σε άμεση μέτρια φωτιά
	0,454 kg	15 με 20 λεπτά σε άμεση μέτρια φωτιά
Ψάρι: ολόκληρο	1,36 kg	30 με 45 λεπτά σε άμεση μέτρια φωτιά
Γαρίδες	42,5 g	2 με 4 λεπτά σε άμεση υψηλή φωτιά
 ΛΑΧΑΝΙΚΑ		
Σπαράγγια	12,7 mm διάμετρος	6 με 8 λεπτά σε άμεση μέτρια φωτιά
	με το φλοιό του	25 με 30 λεπτά σε άμεση μέτρια φωτιά
Καλαμπόκι	αποφλοιωμένο	10 με 15 λεπτά σε άμεση μέτρια φωτιά
	shiitake ή button	8 με 10 λεπτά σε άμεση μέτρια φωτιά
Μανιτάρια	portobello	10 με 15 λεπτά σε άμεση μέτρια φωτιά
	κομμένα στη μέση	35 με 40 λεπτά σε άμεση μέτρια φωτιά
Κρεμμύδια	φέτες 12,7 mm	8 με 12 λεπτά σε άμεση μέτρια φωτιά
	ολόκληρες	45 με 60 λεπτά σε άμεση μέτρια φωτιά
Πατάτες	φέτες 12,7 mm	9 με 11 λεπτά βράσιμο για 3 λεπτά και, στη συνέχεια, 6 με 8 λεπτά σε άμεση μέτρια φωτιά

Τα κομμάτια κρέατος, τα ψάρια, η πάχη, η βάρη και οι χρόνοι ψήσιματος είναι απλώς ενδεικτικά. Παράγοντες όπως υψόμετρο, άνεμος και εξωτερική θερμοκρασία μπορούν να επηρεάσουν τους χρόνους μαγειρέματος. Δύο γενικοί κανόνες: Ψήστε τα στέικ, τα φιλέτα ψαριού, τα κομμάτια κοτόπουλου χωρίς κόκκαλο και τα λαχανικά, χρησιμοποιώντας την άμεση μέθοδο για το χρόνο που αναφέρεται στον πίνακα (ή στο βαθμό που τα θέλετε) γυρίζοντάς τα μία φορά στο μισό χρόνο ψήσιματος. Ψήστε τα φαγητά φούρνου, ολόκληρα πουλερικά, κομμάτια πουλερικών με κόκκαλο, ολόκληρα ψάρια και παχύτερα κομμάτια, χρησιμοποιώντας την έμμεση μέθοδο για το χρόνο που αναφέρεται στον πίνακα (ή μέχρι το θερμομότρο άμεσης ένδειξης να εμφανίσει την επιθυμητή εσωτερική θερμοκρασία). Οι χρόνοι μαγειρέματος για μοσχάρι και αρνί αφορούν μέτριο ψήσιμο, εκτός κι αν αναφέρεται διαφορετικά. Πριν από το κόψιμο, αφήστε τα ψητά φούρνου, τα μεγαλύτερα κομμάτια κρέατος και τις παχιές μπριζόλες και στέικ να ξεκουραστούν για 5 με 10 λεπτά μετά το ψήσιμο. Η εσωτερική θερμοκρασία του κρέατος θα αυξηθεί κατά 5 με 10 βαθμούς κατά τη διάρκεια αυτής της περιόδου.



ΜΗΝ ΞΕΧΑΣΕΤΕ ΤΗΝ ΚΑΤΑΧΩΡΗΣΗ

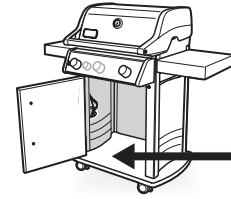








Σειριακός Αριθμός



Γράψτε τον αριθμό σειράς της ψησταριάς σας στο παραπάνω πλαίσιο για μελλοντική αναφορά. Ο σειριακός αριθμός βρίσκεται στην ετικέτα δεδομένων που βρίσκεται στο εσωτερικό του αριστερού πλαισίου.

ΑΥΣΤΡΙΑ

Weber-Stephen Österreich GmbH
+43 (0)7 242 89 0135
service-at@weber.com

ΒΕΛΓΙΟ

Weber-Stephen Products Belgium Sprl
+32 15 28 30 99
service-be@weber.com

ΧΙΛΗ

Weber-Stephen Chile SpA.
+01 56 2-3224-3936

ΔΗΜΟΚΡΑΤΙΑ ΤΗΣ ΤΣΕΧΙΑΣ

WEBER-STEPHEN CZ & SK spol. s r.o.
+42 267 312 973
info-cz@weberstephen.com

ΔΑΝΙΑ

Weber-Stephen Nordic ApS
+45 99 36 30 10
service-dk@weber.com

ΓΑΛΛΙΑ

Weber-Stephen France SAS
+33 0810 19 32 37
service-fr@weber.com

ΓΕΡΜΑΝΙΑ

Weber-Stephen Deutschland GmbH
+49 (0) 30 219 0710
service-de@weber.com

ΙΣΛΑΝΔΙΑ

Jarn & Gler Wholesale EHF
+354 58 58 900

ΙΝΔΙΑ

Weber-Stephen Barbecue Products India Pvt. Ltd.
080 42406666
customercare@weberindia.com

ΙΣΡΑΗΛ

D&S Imports
+972 392 41119
info@weber.co.il

ΙΤΑΛΙΑ

Weber-Stephen Products Italia Srl
+39 0444 367 911
service-it@weber.com

ΟΛΛΑΝΔΙΑ

Weber-Stephen Holland B.V.
+31 (0) 513 4 333 22
service-nl@weber.com

ΠΟΛΩΝΙΑ

WEBER-STEPHEN POLSKA Sp. z o.o.
+48 22 392 04 69
info-pl@weberstephen.com

ΡΩΣΙΑ

Weber-Stephen Vostok LLC
+7 495 956 63 21
info.ru@weberstephen.com

ΝΟΤΙΑ ΑΦΡΙΚΗ

Weber-Stephen Products (South Africa) Pty Ltd.
+27 11 454 2369
info@weber.co.za

ΙΣΠΑΝΙΑ

Weber-Stephen Ibérica SRL
+34 935 844 055
service-es@weber.com

ΕΛΒΕΤΙΑ

Weber-Stephen Schweiz GmbH
+41 52 24402 50
service-ch@weber.com

ΗΝΩΜΕΝΑ ΑΡΑΒΙΚΑ ΕΜΙΡΑΤΑ

Weber-Stephen Deutschland GmbH, Υποκατάστημα του Ντουμπάι
+971 4 454 1626
info@weberstephen.ae

ΗΝΩΜΕΝΟ ΒΑΣΙΛΕΙΟ

Weber-Stephen Products (UK) Ltd.
+44 (0)203 630 1500
service-uk@weber.com

Η.Π.Α.

Weber-Stephen Products LLC
847 934 5700
support@weberstephen.com

Για τη Δημοκρατία της Ιρλανδίας, παρακαλούμε επικοινωνήστε με: Weber-Stephen Products (U.K.) Limited.

Για άλλες ανατολικές Ευρωπαϊκές χώρες, όπως η ΡΟΥΜΑΝΙΑ, ΣΛΟΒΕΝΙΑ, ΚΡΟΑΤΙΑ ή ΕΛΛΑΔΑ, επικοινωνήστε με: Weber-Stephen Deutschland GmbH.

Για τις χώρες της Βαλτικής, επικοινωνήστε με: Weber-Stephen Nordic ApS.



weber.com

WEBER-STEPHEN PRODUCTS LLC
www.weber.com

© 2021 Designed and engineered by Weber-Stephen Products LLC,
1415 S. Roselle Road, Palatine, Illinois 60067 USA.