

# GENESIS



E-335 • S-335  
E-435

## Εγχειρίδιο Κατόχου Ψησταριάς Υγραερίου



### **ΚΑΝΤΕ ΕΓΓΡΑΦΗΣΗΜΕΡΑ.**

Είμαστε ενθουσιασμένοι που αποφασίσατε να συμμετάσχετε κι εσείς στο ταξίδι προς το μεγαλείο του μάρμπεκιου. Καταχωρήστε την ψησταριά σας και αποκτήστε πρόσβαση σε διασκεδαστικές και ενδιαφέρουσες πληροφορίες για τη WEBER, όπως συμβουλές, κόλπα και πώς να αξιοποιήσετε στο έπακρο την εμπειρία σας από το ψήσιμο.

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

**30577**

040422  
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 ΠΡΟΣΟΧΗ:** Υποδεικνύει μια επικίνδυνη κατάσταση, η οποία, αν δεν αποφευχθεί, **θα μπορούσε να οδηγήσει σε μικρό ή μέτριο τραυματισμό.**

### ⚠ ΚΙΝΔΥΝΟΣ

Εάν σας μυρίσει αέριο:

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

### ⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ

- Μην αποθηκεύετε ή χρησιμοποιείτε βενζίνη ή άλλα εύφλεκτα υγρά ή ατμούς κοντά σε αυτή (την ψησταριά) ή οποιαδήποτε άλλη συσκευή.
- Μια 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 ΑΠΟ ΤΗ ΧΡΗΣΗ ΤΗΣ ΣΥΣΚΕΥΗΣ (ΨΗΣΤΑΡΙΑ).

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

ΣΗΜΕΙΩΣΗ ΠΡΟΣ ΤΟΥΣ ΚΑΤΑΝΑΛΩΤΕΣ: 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 εντοχίσετε αυτό το μοντέλο ψησταριάς σε οποιαδήποτε εντοιχίζομενη 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 μονωμένα 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 υπερκείμενες αναφλέξιμες κατασκευές.

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

**Δ ΚΙΝΔΥΝΟΣ:** Κατά τη χρήση, τα εύφλεκτα υλικά δεν πρέπει να βρίσκονται σε απόσταση 61 εκ. (24 ίντσες) από την πλάτη ή τις πλευρές της ψησταριάς.

**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:** 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:** Χρησιμοποιείτε γάντια μπάμπεκιου ανθεκτικά στη θερμότητα (που συμμορφώνονται με το επίπεδο θερμότητας μέσω επαφής 2 ή μεγαλύτερο του προτύπου EN 407), όταν χρησιμοποιείτε την ψησταριά.

**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 ΠΡΟΣΟΧΗ:** 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, μπριγκέτες ή πέτρες λάβας μέσα στην ψησταριά.

## Αποθήκευση και/ή Μη Χρησιμοποίηση

**Δ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ:** Απενεργοποιήστε 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 ή/και μη χρησιμοποίησης, η ψησταριά θα πρέπει να ελεγχθεί για διαρροές αερίου και αποφράξεις των καυστήρων πριν τη χρήση.

• Η αποθήκευση του μπάμπεκιου σε εσωτερικούς χώρους επιτρέπεται μόνο εάν η φιάλη υγραερίου έχει αποσυνδεθεί και αφαιρεθεί από το μπάμπεκιου.

**ΓΕΙΑ ΣΑΣ!**

Είμαστε ενθουσιασμένοι που αποφασίσατε να συμμετάσχετε κι εσείς στο ταξίδι προς την ευτυχία 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 της ψησταριάς σας, γι' αυτό αφιερώστε λίγα μόνο λεπτά για να την καταχωρήσετε. Με την εγγραφή σας για ένα WEBER-ID ως μέρος της καταχώρησης της ψησταριάς σας, θα σας αποστείλουμε ειδικό περιεχόμενο, σχετικό με αυτήν, αποκλειστικά για εσάς.

Γι' αυτό, ελάτε μαζί μας και γίνετε μέλος είτε διαδικτυακά, είτε μέσω του smartphone σας 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
- 5 Χαρακτηριστικά προϊόντος  
Χαρακτηριστικά της GENESIS  
Ψήσιμο υψηλής απόδοσης
- 6 Ξεκινώντας  
Σημαντικές Πληροφορίες σχετικά με το Υγραέριο και τις Συνδέσεις Αερίου  
Εγκατάσταση της φιάλης υγραερίου  
Σύνδεση Φιάλης Υγραερίου και Έλεγχος Διαρροών
- 12 Λειτουργία  
Την Πρώτη Φορά που Ψήνετε  
Κάθε Φορά που Ψήνετε  
Άναμμα της Ψησταριάς  
Χρήση της ζώνης έντονου ψησίματος  
Άναμμα του Πλευρικού Καυστήρα
- 16 Συμβουλές και Οδηγίες  
Η Φλόγα - Άμεση ή Έμμεση  
Ανακαλύψτε τι είναι δυνατό  
Τα Πρέπει και Δεν Πρέπει του Ψησίματος  
Πρόσθετο στο πλάι  
Περισσότερος χώρος μαγειρέματος
- 20 Φροντίδα Προϊόντος  
Καθαρισμός και Συντήρηση
- 22 Επίλυση προβλημάτων
- 26 Οδηγός ψησίματος
- 27 Ανταλλακτικά  
Εξαρτήματα

# Η Υπόσχεση της WEBER

Στη WEBER, είμαστε περήφανοι για δύο πράγματα: την κατασκευή ανθεκτικών μπάρμπεκιου και την παροχή εξαιρετικής εξυπηρέτησης πελατών.

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 επισκευή 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 επισκευή ή αντικατάσταση, μείωση της τιμής αγοράς, και αποζημίωση. Στην Ευρωπαϊκή Ένωση, για παράδειγμα, αυτά θα συνιστούσε μία διετή νομοθετημένη εγγύηση η οποία αρχίζει την ημερομηνία παράδοσης του προϊόντος. Αυτά καθώς και άλλα νομοθετημένα δικαιώματα παραμένουν ανεπηρέαστα 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 (περιόδους) 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](http://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 ΕΠΑΚΟΛΟΥΘΟΥΣ ΚΑΤΟΧΟΥΣ, ΜΕ ΤΗΝ ΕΞΑΙΡΕΣΗ ΤΗΣ ΠΕΡΙΠΤΩΣΗΣ ΔΩΡΩΝ ΚΑΙ ΑΝΤΙΚΕΙΜΕΝΩΝ ΠΡΩΤΟΧΗΝΗΣ ΟΠΩΣ ΑΝΑΦΕΡΘΗΚΕ ΠΑΡΑΛΙΑΝΩ.

## 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](http://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 κάλυψη 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 και 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 παραβλαβασία περιοχή ή αν το προϊόν σας τοποθετείται κοντά σε ποίνα, η συντήρηση περιλαμβάνει τακτικό καθαρισμό και ζέπλυμα 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](http://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 επισκευή ή αντικατάσταση (κατά τη διακριτική της ευχέρεια) ενός ελαττωματικού εξαρτήματος που καλύπτεται από την παρούσα Εγγύηση. Σε περίπτωση που η επισκευή 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 επίθεψη, με τα μεταφορικά έξοδα προληπτικώς.

Η παρούσα ΕΓΓΥΗΣΗ παραγράφεται εάν υπάρχουν βλάβες, φθορές, αποχρωματισμοί και/ή σκουριά για τα οποία δεν ευθύνεται η WEBER και προκύπτουν από:

- Κακομεταχείριση, εσφαλμένη χρήση, αλλαγή, τροποποίηση, εσφαλμένη εφαρμογή, βανδαλισμός, 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 ή/και στους σωλήνες αερίου.
- Έκθεση σε θαλασσινό αέρα ή/και 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 η 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:  
12 έτη, χωρίς διαμερείς βλάβες λόγω σκουριάς/καψίματος (2 έτη για τη βαφή εξαιρουμένου του ξεθωριάσματος ή του αποχρωματισμού)

Μονάδα καπακιού:  
12 έτη, χωρίς διαμερείς βλάβες λόγω σκουριάς/καψίματος (2 έτη για τη βαφή εξαιρουμένου του ξεθωριάσματος ή του αποχρωματισμού)

Ανοξείδωτο ατσάλινο σωλήνες καυστήρα:  
10 έτη, χωρίς διαμερείς βλάβες λόγω σκουριάς/καψίματος

Σχάρες μαγειρέματος από ανοξείδωτο ατσάλι:  
10 έτη, χωρίς διαμερείς βλάβες λόγω σκουριάς/καψίματος

PABΔOI FLAVORIZER από ανοξείδωτο ατσάλι:  
10 έτη, χωρίς διαμερείς βλάβες λόγω σκουριάς/καψίματος

Σχάρες ψησίματος από χυτοσίδηρο με εμαγιέ πορσελάνη επίστρωση:  
10 έτη, χωρίς διαμερείς βλάβες λόγω σκουριάς/καψίματος

WEBER CONNECT εξαρτήματα:

3 έτη

Όλα τα υπόλοιπα εξαρτήματα:

5 έτη

## ΑΠΟΠΟΙΗΣΗ ΕΥΘΥΝΩΝ

ΠΕΡΑΝ ΤΗΣ ΕΓΓΥΗΣΗΣ ΚΑΙ ΤΗΣ ΑΠΟΠΟΙΗΣΗΣ ΕΥΘΥΝΩΝ ΟΠΩΣ ΑΥΤΕΣ ΠΕΡΙΓΡΑΦΟΝΤΑΙ ΣΤΗΝ ΠΑΡΟΥΣΑ ΔΗΛΩΣΗ ΕΓΓΥΗΣΗΣ, ΟΥΔΕΜΙΑ ΠΕΡΑΠΕΡΩ 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 ΥΠΟΧΡΕΩΣΤΙΚΑ ΥΠΕΥΘΥΝΗ ΟΠΩΣ ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΤΑΙ ΑΠΟ ΤΗ ΝΟΜΟΘΕΣΙΑ.

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

ΣΕ ΚΑΜΙΑ ΠΕΡΙΠΤΩΣΗ ΔΥΝΑΜΕΙ ΤΗΣ ΠΑΡΟΥΣΑΣ ΟΙΚΕΙΟΘΕΛΟΥΣ ΕΓΓΥΗΣΗΣ, Η ΟΠΟΙΟΔΗΠΟΤΕ 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 ΣΧΕΔΙΑΣΤΗ 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 ΠΑΡΕΛΘΟΝ, ΟΥΤΕ ΤΕΤΟΙΕΣ ΑΛΛΑΓΕΣ ΘΑ ΘΕΩΡΗΘΟΥΝ ΩΣ ΠΑΡΑΔΟΧΗ ΟΤΙ ΟΙ ΠΛΑΙΙΟΤΕΡΟΙ ΣΧΕΔΙΑΣΜΟΙ ΗΤΑΝ ΕΛΑΤΤΩΜΑΤΙΚΟΙ.

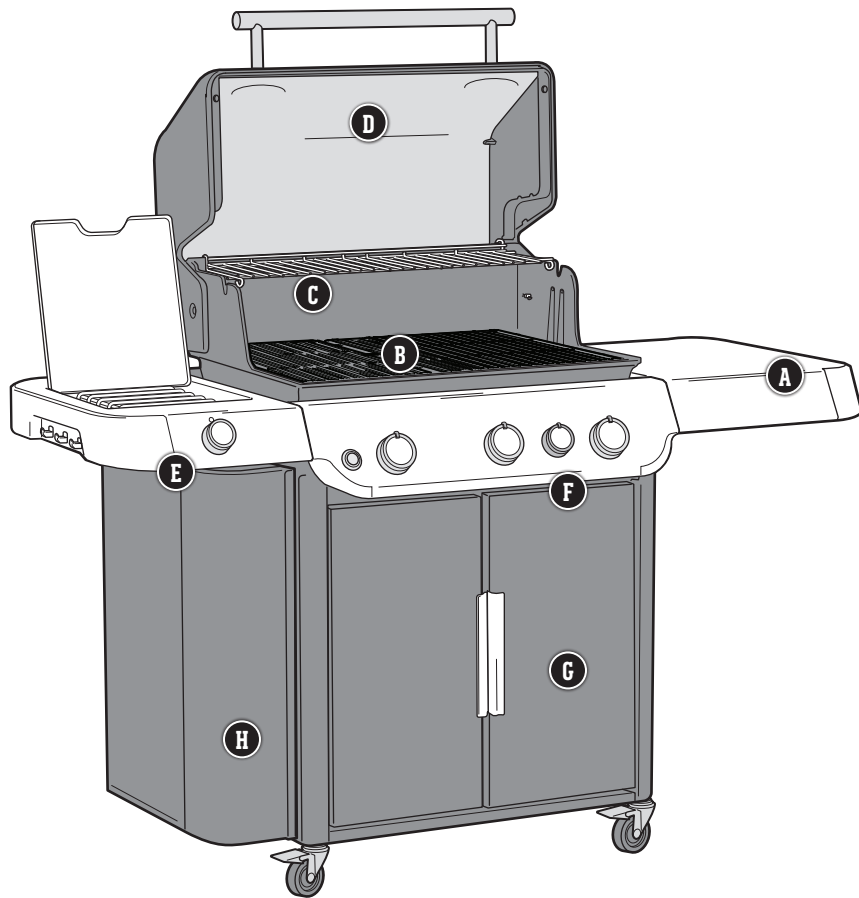
Ανατρέξτε στον κατάλογο Διεθνών Επιχειρηματικών Μονάδων στο τέλος αυτού του Εγχειριδίου Κατόχου για πρόσθετες πληροφορίες επικοινωνίας.



**ΠΡΟΣΤΑΤΕΥΣΤΕ  
ΤΗΝ ΕΠΕΝΔΥΣΗ  
ΣΑΣ**

Προστατεύστε την ψησταριά σας από τα καιρικά στοιχεία με ένα ειδικό κάλυμμα.

# ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ ΤΗΣ GENESIS



## A Πτυσσόμενο τραπέζι προετοιμασίας και σερβιρίσματος

Χρησιμοποιήστε τα πλευρικά τραπέζια για να έχετε τις πιατέλες, τα καρυκεύματα και τα εργαλεία κοντά σας. Κρεμάστε τα βασικά σας εργαλεία ψησίματος στα άγκιστρα για εύκολη πρόσβαση και οργάνωση του χώρου σας. Το αριστερό πλευρικό τραπέζι αναδιπλώνεται προς τα κάτω για να χωράει σε μικρότερους χώρους.

## B WEBER CRAFTED Σκεύη κουζίνας για εξωτερικό χώρο, σχάρες μαγειρέματος και πλαίσιο

Η ψησταριά σας ανήκει στα σκεύη κουζίνας για εξωτερικό χώρο, με τις σχάρες μαγειρέματος που περιλαμβάνονται στη συσκευασία και το πλαίσιο. Πρόσθετα WEBER CRAFTED μαγειρικά σκεύη πωλούνται χωριστά.

## C Εκτεινόμενη άνω σχάρα ψησίματος

Διατηρεί το φαγητό ζεστό ή ψήνει ψωμάκια, ενώ το κύριο γεύμα συνεχίζει να ψήνεται πάνω στη σχάρα. Ξεδιπλώστε το όταν χρειάζεστε μια δευτερεύουσα επιφάνεια μαγειρέματος.

## D Ενσωματωμένο θερμόμετρο

Έχοντας πάντα γνώση της θερμοκρασίας που επικρατεί στο εσωτερικό της ψησταριάς σας, μπορείτε να ρυθμίσετε τη θερμότητα όπως απαιτείται.

## E Πλευρικός Κουστήρας

Χρησιμοποιήστε τον πλευρικό κουστήρα για να σιγοβράσετε μια BBQ σως ή να σωτήρετε λαχανικά, ενώ το κύριο γεύμα ψήνεται κάτω από το καπάκι.

## F Ζώνη έντονου ψησίματος

Η ζώνη έντονου ψησίματος δημιουργεί μια ζώνη έντονης θερμότητας για να προσθέσει γρήγορα σημάδια ψησίματος στο κρέας σας.

## G Ντουλάπι ψησταριάς

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

## H WEBER CRAFTED Λουκέτο Ψησταριάς

Ο εύχρηστος πλευρικός αποθηκευτικός χώρος καθιστά εύκολη την πρόσβαση σε όλα τα WEBER CRAFTED μαγειρικά σκεύη σας.

## ΣΥΣΤΗΜΑ ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ ΥΨΗΛΗΣ ΑΠΟΔΟΣΗΣ

Το Σύστημα Ψήσιματος Υψηλής Απόδοσης θέτει τα πρότυπα στον κόσμο των ψησταριών υγραερίου και δημιουργεί μια νέα κατηγορία για την Weber. Αυτό το πρωτοποριακό σύστημα ψησίματος βασίζεται σε περισσότερα από 65 χρόνια εμπειρίας στο ψήσιμο, μαγειρικής τεχνογνωσίας και το κυριότερο, λαμβάνει υπόψη τις ανάγκες και τις επιθυμίες των ανθρώπων που έχουν μεγαλύτερη σημασία - των ανθρώπων που ασχολούνται με το ψήσιμο στην ψησταριά. Κάθε εξάρτημα σχεδιάστηκε με μοναδικό γνώμονα την ευκολία στη χρήση και την παροχή απaráμιλλης ικανοποίησης από την εμπειρία σας με την ψησταριά.

### 1 Ανάφλεξη INFINITY



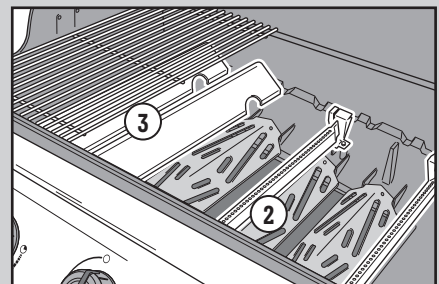
Η ανάφλεξη Infinity εγγυάται την ανάφλεξη. Μείνετε ήσυχοι ότι θα είστε έτοιμοι για το πρώτο σας ψήσιμο στην ψησταριά, και κάθε φορά.

### 2 Κουστήρες

Το μοναδικό, κωνικό σχήμα παρέχει μια σταθερή ροή αερίου από εμπρός μέχρι πίσω. Έτσι επιτυγχάνεται τέλεια κατανομή θερμότητας, που διασφαλίζει το ομοιόμορφο ψήσιμο του φαγητού οπουδήποτε κι αν τοποθετηθεί πάνω στη σχάρα μαγειρέματος.

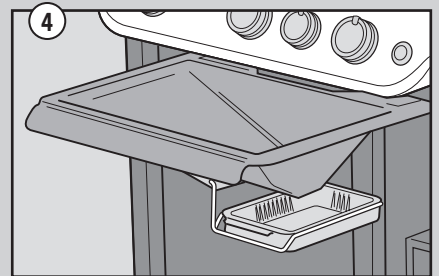
### 3 ΜΠΑΡΕΣ ΑΡΩΜΑΤΙΣΜΟΥ

Οι ανοξείδωτες FLAVORIZER ΡΑΒΔΟΙ έχουν τη σωστή γωνία ώστε να συλλέξουν τους ζωμούς που στάζουν και τσιτσιρίζουν, προσθέτοντας έτσι στο φαγητό σας εκείνη την ανεπανάληπτη καπνιστή γεύση που όλοι γνωρίζουμε και λατρεύουμε στο φαγητό μας.



### 4 Σύστημα διαχείρισης λίπους

Οι ζωμοί που δεν εξατμίζονται από τις FLAVORIZER ΡΑΒΔΟΥΣ καθοδηγούνται μακριά από τους κουστήρες και μέσα στον αναλυσίμο δίσκο συλλογής λίπους, που βρίσκεται μέσα στο ταψί συλλογής, κάτω από το κουτί μαγειρέματος. Απλώς αφαιρέστε το ταψί συλλογής και αντικαταστήστε το δίσκο συλλογής λίπους, όπως χρειάζεται.



## Σημαντικές Πληροφορίες σχετικά με το Υγραέριο & τις Συνδέσεις Αερίου

### Τι είναι το Υγραέριο;

Το υγραέριο, που επίσης ονομάζεται υγροποιημένο αέριο πετρελαίου 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 ομοιόμορφη πίεση αερίου καθώς το αέριο απελευθερώνεται από τη φιάλη.

### Απαιτήσεις Ρυθμιστή και Σωλήνα

- Στη Μεγάλη Βρετανία, η παρούσα 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 της GENESIS

ΜΕΓΕΘΗ ΣΤΟΜΙΟΥ ΒΑΛΒΙΔΑΣ ΚΑΥΣΤΗΡΑ			
Χώρα	Κατηγορία Αερίου	Μοντέλα 335	Μοντέλα 435
Κίνα, Κύπρος, Δημοκρατία της Τσεχίας, Δανία, Εσθονία, Φινλανδία, Χονγκ Κονγκ, Ουγγαρία, Ισπανία, Ινδία, Ισραήλ, Ιαπωνία, Κορέα, Λετονία, Λιθουανία, Μάλτα, Ολλανδία, Νορβηγία, Ρουμανία, Ρωσία, Σιγκαπούρη, Σλοβακία, Σλοβενία, Νότια Αφρική, Σουηδία, Τουρκία	<b>I<sub>3B/P</sub></b> (30 mbar ή 2,8 kPa)	Κεντρικοί καυστήρες 1,02 mm Καυστήρες έντονου μαγειρέματος 1,02 mm Πλευρικοί καυστήρες 1,02 mm	Κεντρικοί καυστήρες 0,98 mm Καυστήρες έντονου μαγειρέματος 0,98 mm Πλευρικοί καυστήρες 1,02 mm
Βέλγιο, Γαλλία, Μεγάλη Βρετανία, Ελλάδα, Ιρλανδία, Ιταλία, Λουξεμβούργο, Πορτογαλία, Ισπανία, Ελβετία	<b>I<sub>3*</sub></b> (28-30/37 mbar)	Κεντρικοί καυστήρες 0,94 mm Καυστήρες έντονου μαγειρέματος 0,94 mm Πλευρικοί καυστήρες 0,96 mm	Κεντρικοί καυστήρες 0,92 mm Καυστήρες έντονου μαγειρέματος 0,92 mm Πλευρικοί καυστήρες 0,96 mm
Πολωνία	<b>I<sub>3B/P</sub></b> (37 mbar)	Κεντρικοί καυστήρες 0,94 mm Καυστήρες έντονου μαγειρέματος 0,94 mm Πλευρικοί καυστήρες 0,96 mm	Κεντρικοί καυστήρες 0,92 mm Καυστήρες έντονου μαγειρέματος 0,92 mm Πλευρικοί καυστήρες 0,96 mm
Αυστρία, Γερμανία	<b>I<sub>3B/P</sub></b> (50 mbar)	Κεντρικοί καυστήρες 0,86 mm Καυστήρες έντονου μαγειρέματος 0,86 mm Πλευρικοί καυστήρες 0,85 mm	Κεντρικοί καυστήρες 0,84 mm Καυστήρες έντονου μαγειρέματος 0,84 mm Πλευρικοί καυστήρες 0,85 mm
ΣΤΟΙΧΕΙΑ ΚΑΤΑΝΑΛΩΣΗΣ			
Κατηγορία Αερίου	Μοντέλα 335	Μοντέλα 435	
<b>I<sub>3B/P</sub></b> (30 mbar ή 2,8 kPa)	18,72 kW Προπάνιο 21,58 kW Βουτάνιο 1315,9 g/h Προπάνιο 1543,8 g/h Βουτάνιο	21,06 kW Προπάνιο 24,51 kW Βουτάνιο 1480,3 g/h Προπάνιο 1753,4 g/h Βουτάνιο	
<b>I<sub>3*</sub></b> (28-30/37 mbar)	18,72 kW Προπάνιο 18,72 kW Βουτάνιο 1315,9 g/h Προπάνιο 1339,2 g/h Βουτάνιο	21,06 kW Προπάνιο 21,06 kW Βουτάνιο 1480,3 g/h Προπάνιο 1506,6 g/h Βουτάνιο	
<b>I<sub>3B/P</sub></b> (37 mbar)	18,72 kW Προπάνιο 1315,9 g/h Προπάνιο	21,06 kW Προπάνιο 1480,3 g/h Προπάνιο	
<b>I<sub>3B/P</sub></b> (50 mbar)	18,72 kW Προπάνιο 21,58 kW Βουτάνιο 1315,9 g/h Προπάνιο 1543,8 g/h Βουτάνιο	21,06 kW Προπάνιο 24,51 kW Βουτάνιο 1480,3 g/h Προπάνιο 1753,4 g/h Βουτάνιο	

Δ 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 με το [weber.com](http://weber.com).

# Εγκατάσταση της φιάλης υγραερίου

## Προϋποθέσεις ντουλαπιού

Η φιάλη υγραερίου πρέπει να χωράει μέσα στο ντουλάπι της ψησταριάς. Οι απαιτήσεις μέγιστου μεγέθους για φιάλες τοποθετημένες στο εσωτερικό του ντουλαπιού είναι:

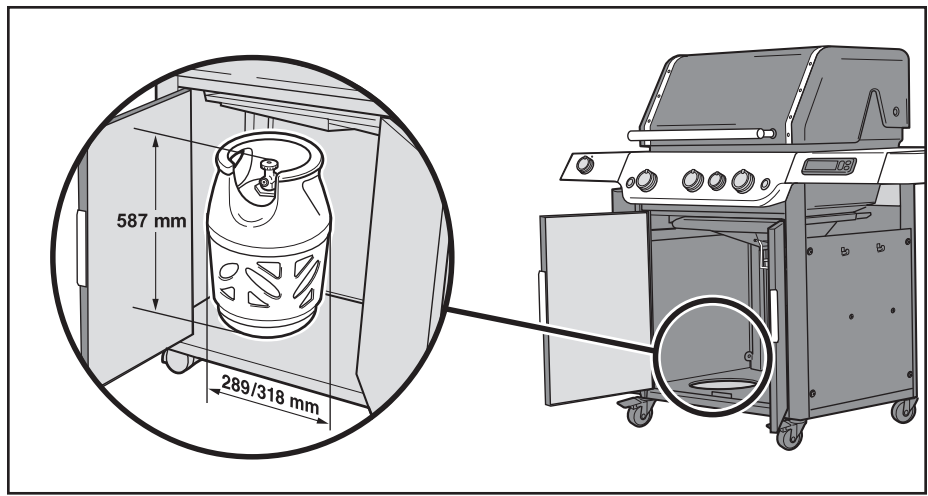
**Χωρητικότητα φιάλης:** μέγιστο 13 kg

**Ύψος κυλίνδρου:** μέγιστο 587 mm

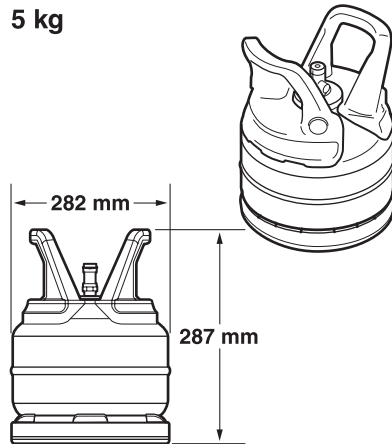
**Πλάτος κυλίνδρου:** 289 mm μέγιστο (ορθογώνιο αποτύπωμα) ή 318 mm μέγιστο (στρογγυλό αποτύπωμα)

Η βάση του κυλίνδρου πρέπει να χωράει μέσα στη βάση της δεξαμενής και να ακουμπάει επίπεδα στη βάση της.

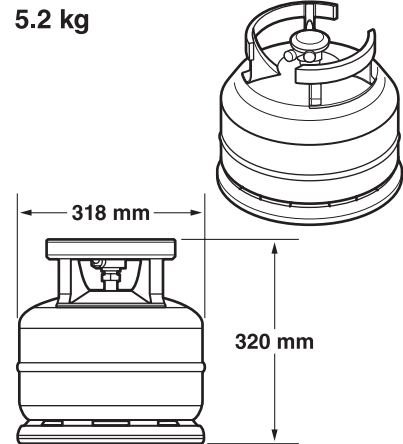
Απεικονίζονται αρκετά πιθανά μοντέλα κυλίνδρων εγκεκριμένα για εγκατάσταση στο εσωτερικό του περιβλήματος, συμπεριλαμβανομένων των διαστάσεων.



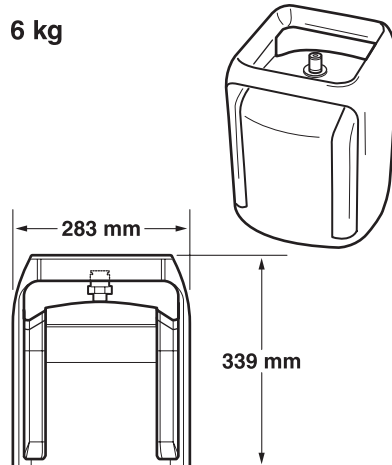
5 kg



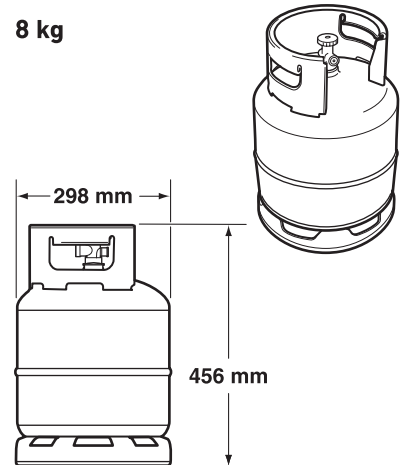
5.2 kg



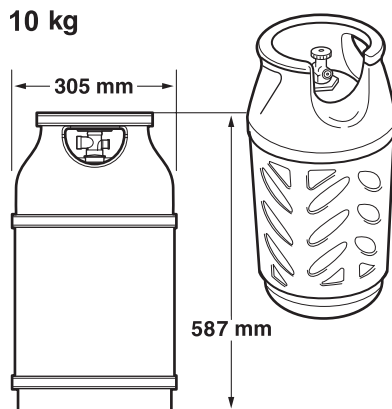
6 kg



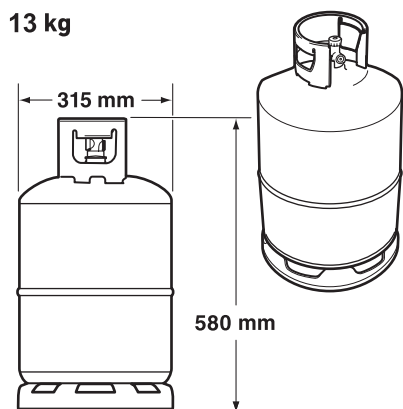
8 kg



10 kg



13 kg



**Δ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ:** Μη χρησιμοποιείτε φιάλη υγραερίου αν δεν πληροί τις προϋποθέσεις μεγέθους για τοποθέτηση στο εσωτερικό του ντουλαπιού.

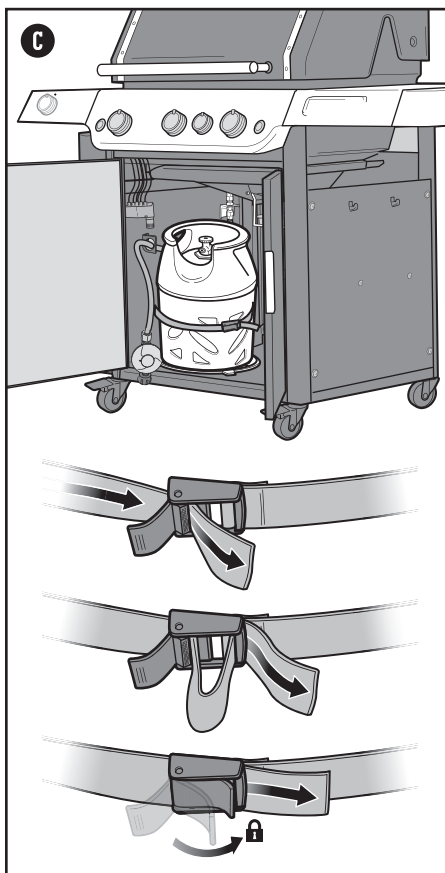
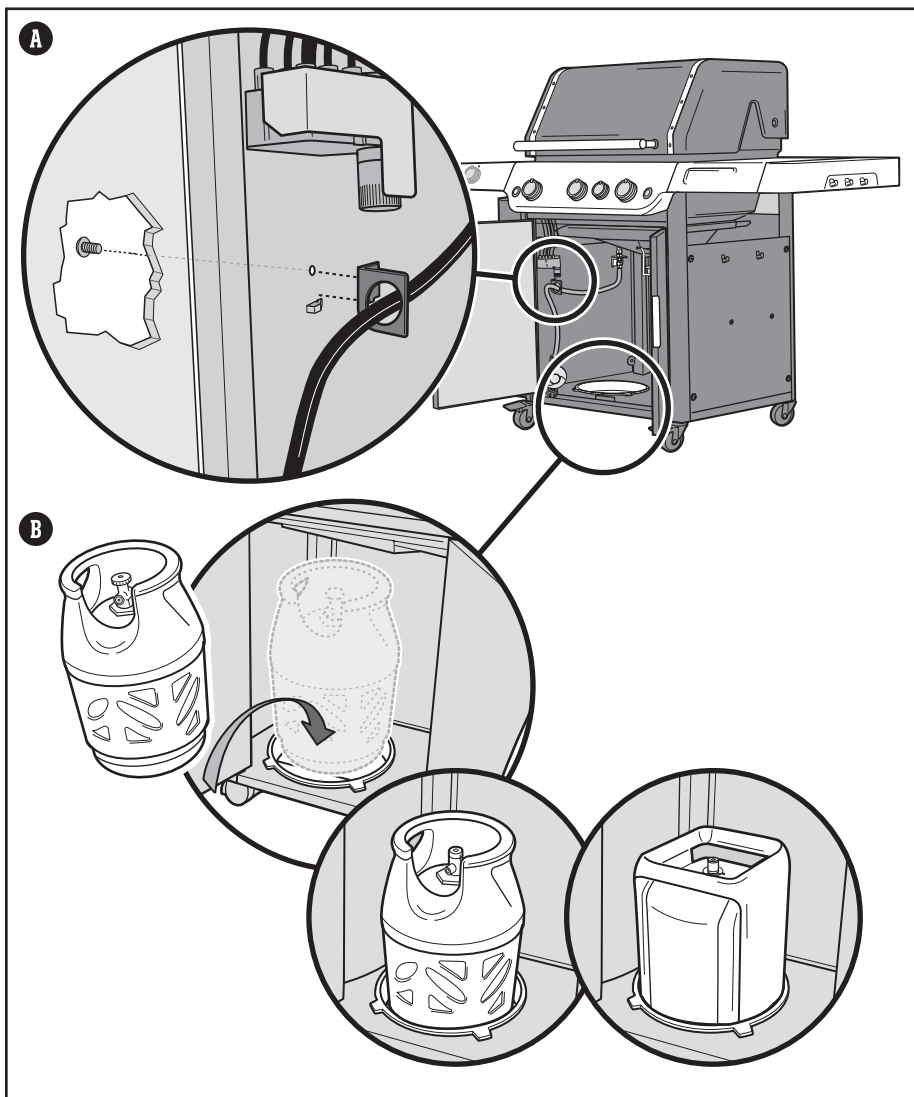
## Προετοιμασία για την εγκατάσταση της φιάλης υγραερίου

Ο σωλήνας αερίου πρέπει να ασφαρίζεται στο πλευρικό πλαίσιο με τον παρεχόμενο βραχίονα συγκράτησης σωλήνα.

- 1) Ανοίξτε την πόρτα του ντουλαπιού.
- 2) Σύρτε τον βραχίονα συγκράτησης (A) κατά μήκος του εύκαμπτου σωλήνα για να ευθυγραμμιστεί με τη γλωττίδα τοποθέτησης στο εσωτερικό του αριστερού πλαισίου. Ασφαλίστε με μία βίδα Phillips.

## Εγκατάσταση Φιάλης Υγραερίου

- 1) Ανασηκώστε και τοποθετήστε τον κύλινδρο μέσα στη θήκη του κυλίνδρου (B) στο κάτω πάνελ. Η βάση της φιάλης πρέπει να χωρά μέσα στην υποδοχή της φιάλης.
- 2) Γυρίστε τη φιάλη έτσι ώστε το άνοιγμα της βαλβίδας να είναι στραμμένο προς το μπροστινό μέρος της ψησταριάς.
- 3) Ασφαλίστε τη φιάλη με τον μάντα της φιάλης (C).
- 4) Συνδέστε τον ρυθμιστή στη φιάλη υγραερίου. Ανατρέξτε στο "ΣΥΝΔΕΣΗ ΤΟΥ ΡΥΘΜΙΣΤΗ ΜΕ ΤΟΝ ΚΥΛΙΝΔΡΟ."



Η μέγιστη χωρητικότητα φιάλης ΜΕΣΑ στο ντουλάπι είναι 13 κιλά.

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

**Δ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ:** Ο σωλήνας πρέπει να ασφαρίζεται στο πλευρικό πλαίσιο με το βραχίονα συγκράτησης σωλήνα. 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.



## Σύνδεση της φιάλης υγραερίου 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 τον 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 από τη σύνδεση.*

#### Σύνδεση με δεξιόστροφη περιστροφή (A)

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

#### Σύνδεση με αριστερόστροφη περιστροφή (B)

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

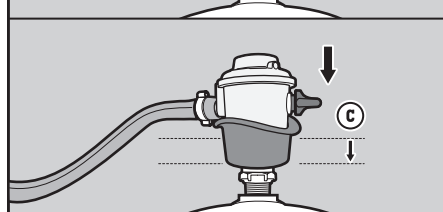
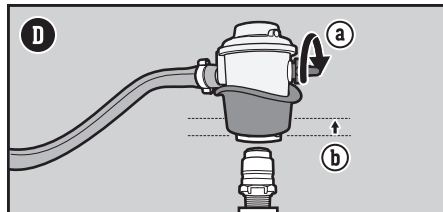
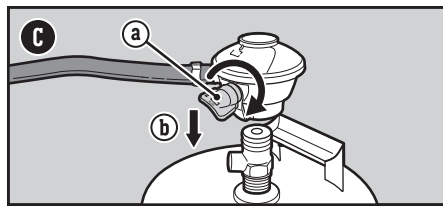
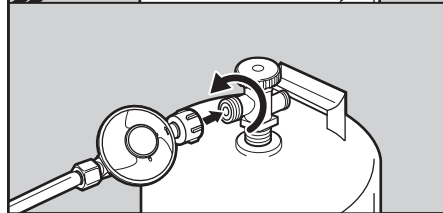
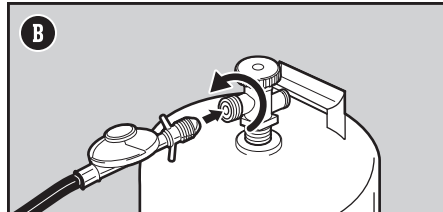
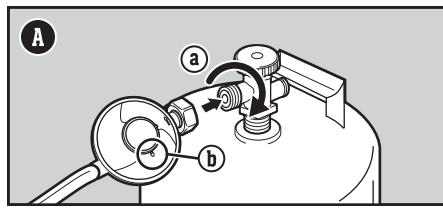
#### Σύνδεση με περιστροφή του μοχλού και κούμπωμα στη θέση του (C)

Γυρίστε τον μοχλό ρύθμισης (a) προς τα δεξιά στη θέση off. Σπρώξτε τον 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 στην 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 μπάρμπεκιου 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 μπάρμπεκιου 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.

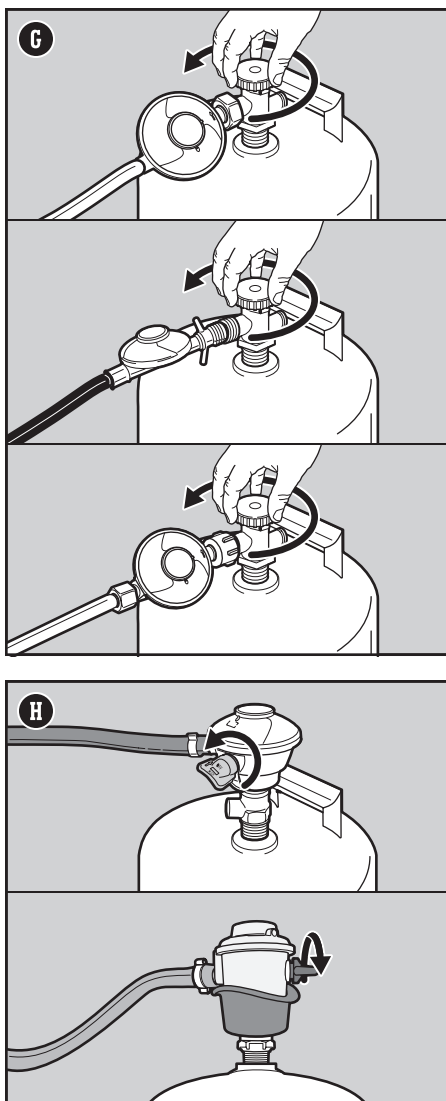
## Τι είναι ο Έλεγχος Διαρροής;

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 συνδεδετικά εξαρτήματα πρέπει να ελέγχονται κάθε φορά μετά την επαναπλήρωση και επανατοποθέτηση μιας φιάλης:

- Εκεί όπου ο ρυθμιστής συνδέεται στη φιάλη.
- Εκεί όπου ο σωλήνας αερίου συνδέεται στο διάφραγμα.
- Εκεί όπου το διάφραγμα συνδέεται στον σπιδράλ σωλήνα αερίου.

## Έλεγχος για Διαρροές Αερίου

- 1) Βρέξτε τα συνδεδετικά 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 σαπούνι 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)**.



⚠ **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 μπάρμπεκιου 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 συνδεδετικό στοιχείο αερίου ενόσω αυτό το μπάρμπεκιου 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.

3) Εάν εμφανιστούν φυσαλίδες, υπάρχει διαρροή:

- a) Εάν η διαρροή είναι στη σύνδεση ρυθμιστή-προς-κύλινδρο ή στη σύνδεση του σωλήνα του ρυθμιστή με τον ρυθμιστή **(I)**, απενεργοποιήστε την παροχή αερίου. ΜΗΝ ΛΕΙΤΟΥΡΓΗΣΕΤΕ ΤΟ ΜΠΑΡΜΠΕΚΙΟΥ.
- b) Εάν 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) Εάν 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)**.

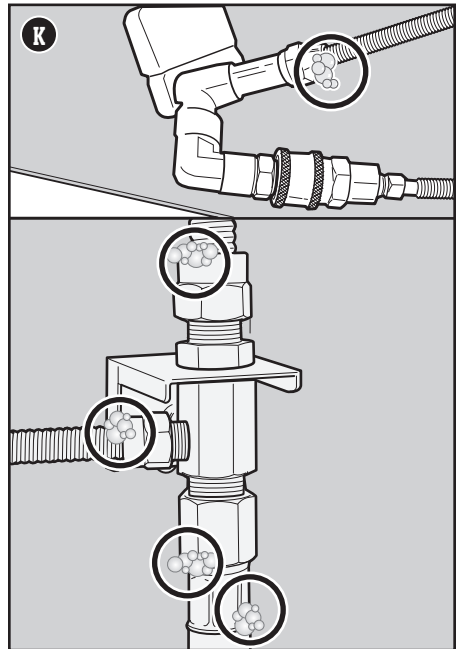
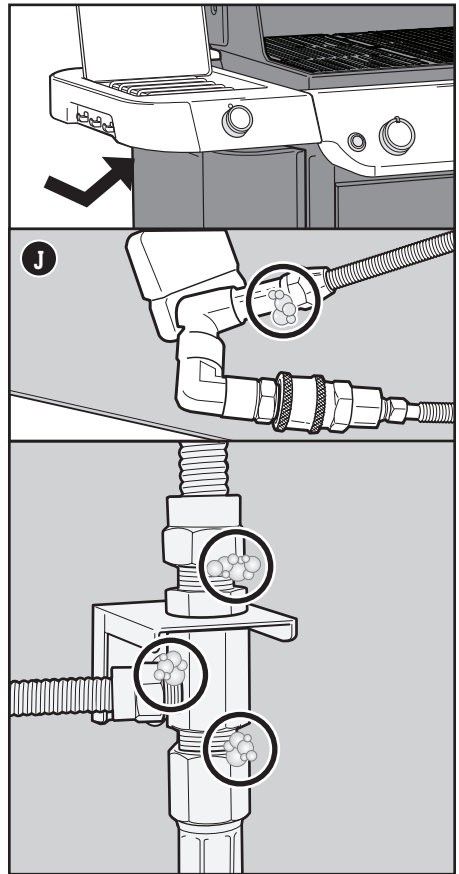
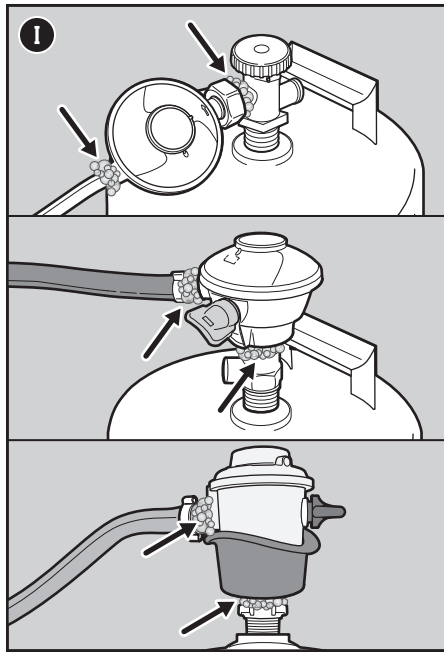
Ακολουθήστε τις οδηγίες για τον «Έλεγχο για διαρροές αερίου».

### Αποσύνδεση του Ρυθμιστή από τη Φιάλη

Για να αφαιρέσετε έναν κύλινδρο:

- 1) Βεβαιωθείτε ότι η βαλβίδα της φιάλης υγραερίου ή ο μοχλός του ρυθμιστή είναι εντελώς κλειστά.
- 2) Από το εσωτερικό του ντουλαπιού, απελευθερώστε την πόρπη του ιμάντα συγκράτησης της φιάλης.
- 3) Αποσυνδέστε τον ρυθμιστή.
- 4) Αφαιρέστε τον κύλινδρο.

Να είστε προσεκτικοί όταν αντικαθιστάτε μια φιάλη υγραερίου (δεξαμενή) κατά τη διάρκεια ενός μαγειρέματος. Ολόκληρο το κουτί μαγειρέματος και το σύστημα διαχείρισης λίπους ζεσταίνονται όταν χρησιμοποιούνται. Να φοράτε πάντα γάντια ή γάντια ανθεκτικά στη θερμότητα όταν χειρίζεστε τη φιάλη υγραερίου (δεξαμενή LP). Στερεώστε τον ιμάντα της φιάλης μετά τη σύνδεση της νέας φιάλης.



## Την Πρώτη Φορά που Ψήνετε

### Εκτέλεση Αρχικής Καύσης

Θερμαίνετε την ψησταριά 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 αποφύγετε τις φωτιές.

1. Επιβεβαιώστε ότι η ψησταριά είναι σβηστή και κρύα.
2. Ανοίξτε τις πόρτες.
3. Προσπελάστε τον συρόμενο δίσκο λίπους τραβώντας τον προς το μέρος σας μέχρι να σταματήσει **(Α)**. Αφαιρέστε το υπερβολικό λίπος με μια πλαστική ξύστρα. Ψύστε το γράσο από το άνοιγμα του δίσκου λίπους μέσα στο ταψί συλλογής που βρίσκεται από κάτω.
4. Αφαιρέστε το δίσκο συλλογής **(Β)**. 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.
5. 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 **(C)**. Αν διαπιστώσετε οποιαδήποτε ζημιά στο σωλήνα, μην χρησιμοποιήσετε την ψησταριά.

### Προθέρμανση της Ψησταριάς

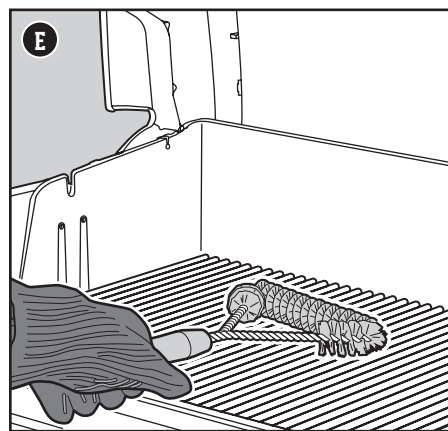
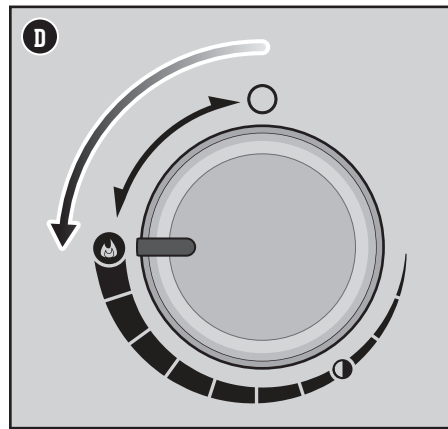
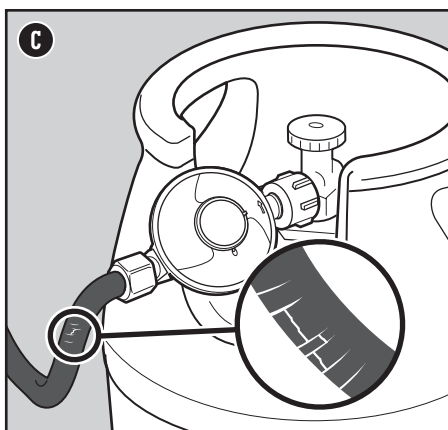
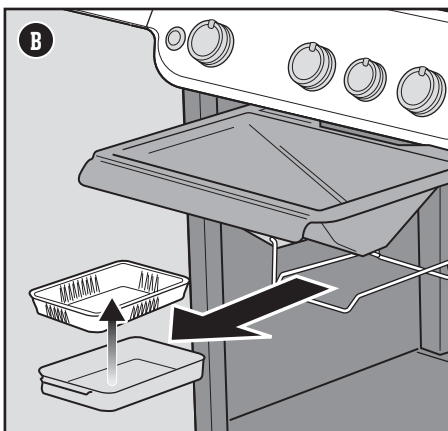
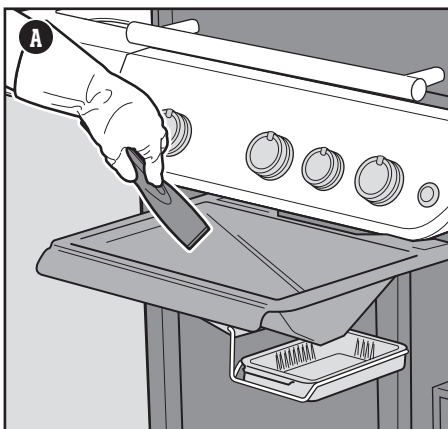
Η προθέρμανση της ψησταριάς είναι κρίσιμος παράγοντας για πετυχημένο ψήσιμο. Η προθέρμανση βοηθά να μην κολλήσει το φαγητό στη σχάρα και ζεσταίνει επαρκώς τη σχάρα για σωστό δυνατό ψήσιμο. Επίσης, καίει τυχόν υπολείμματα από τα προηγούμενα μαγειρεμένα γεύματα.

1. Ανοίξτε το καπάκι της ψησταριάς.
2. Ανάψτε την ψησταριά σας σύμφωνα με τις οδηγίες ανάφλεξης που περιέχονται στο παρόν Εγχειρίδιο Κατόχου.
3. Κλείστε το καπάκι.
4. Προθερμάνετε την ψησταριά με όλους τους καυστήρες στη θέση έναρξη/υψηλή **(D)** για 15 λεπτά **(D)**.

### 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. Τρίψτε τις σχάρες με μία βούρτσα ψησταριάς με ανοξειδωτες τρίχες αμέσως μετά την προθέρμανση **(E)**.



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

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

**⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ:** Δείξτε προσοχή όταν αφαιρείτε το ταψί συλλογής και πετάτε το καυτό λίπος.

**⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ:** Χρησιμοποιείτε ανθεκτικά στη θερμότητα γάντια μπάμπεκιοι όταν χρησιμοποιείτε την ψησταριά.

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

**⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ:** Αν διαπιστώσετε οποιαδήποτε ζημιά στο σωλήνα, μην χρησιμοποιήσετε την ψησταριά. Αντικαταστήστε χρησιμοποιώντας μόνο 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 Ηλεκτρονικής Ανάφλεξης για το Άναμμα της Ψησταριάς

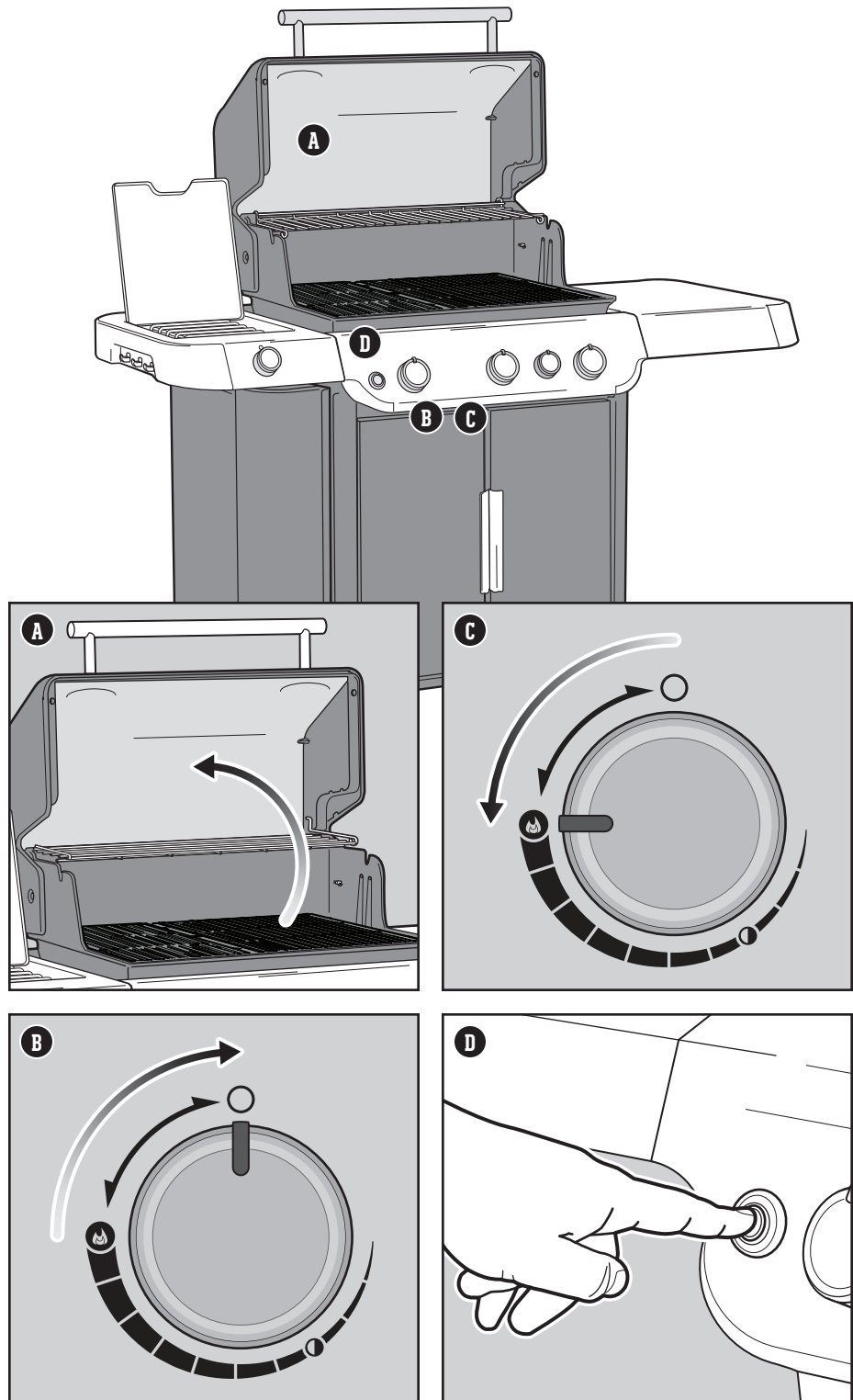
Κάθε κουμπιά ελέγχου θέτει σε λειτουργία έναν μεμονωμένο καυστήρα, και κάθε καυστήρας ανάβει ανεξάρτητα από τους άλλους. Ανάψτε τους καυστήρες ξεκινώντας από τα αριστερά προς τα δεξιά. Για την προθέρμανση πρέπει όλοι οι καυστήρες να είναι αναμμένοι, αλλά αυτό δεν είναι απαραίτητο για το ψήσιμο.

- 1) Ανοίξτε 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 τα δεξιόστροφα **(B)**.  
*Σημείωση: Είναι σημαντικό όλα τα κουμπιά ελέγχου καυστήρων να είναι στη θέση off **O** πριν ανοίξετε τη φιάλη υγραερίου.*
- 3) Ανοίξτε την παροχή αερίου γυρίζοντας τη βαλβίδα της φιάλης προς τα αριστερά ή μετακινώντας τον μοχλό του ρυθμιστή στην ανοιχτή θέση ανάλογα με τη σύνδεση ρυθμιστή/φιάλης που διαθέτετε.
- 4) Ξεκινήστε με τον καυστήρα που βρίσκεται τέρμα αριστερά. Πιέστε το κουμπιά ελέγχου καυστήρα προς τα μέσα και γυρίστε το αριστερόστροφα στη θέση **●** εκκίνησης/υψηλή **(C)**.
- 5) Πιέστε και κρατήστε πιεσμένο το κουμπιά ηλεκτρονικής ανάφλεξης **(D)**. Θα το ακούσετε να κάνει 'τικ'.
- 6) Ελέγξτε ότι ο καυστήρας έχει ανάψει κοιτάζοντας μέσα από τις σχάρες μαγειρέματος και μέσα από την ημικυκλική οπή στις ΜΠΑΡΕΣ ΑΡΩΜΑΤΙΣΜΟΥ.
- 7) Αν ο καυστήρας δεν ανάβει, γυρίστε το κουμπιά ελέγχου καυστήρα στη θέση off **O** και περιμένετε πέντε λεπτά για να επιτρέψετε την απομάκρυνση του αερίου, προτού επιχειρήσετε να ανάψετε και πάλι τον καυστήρα.
- 8) Αν ο καυστήρας ανάψει, επαναλάβετε τα βήματα 4 έως 6 για να ανάψετε και τους υπόλοιπους καυστήρες.

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

### Για να Σβήσετε τους Καυστήρες

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



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

⚠ **ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ:** Μην σκύβετε πάνω από την ψησταριά κατά το άναμμα ή το μαγείρεμα.

⚠ **ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ:** Κάθε καυστήρας πρέπει να ανάβει μεμονωμένα πιέζοντας το κουμπιά ηλεκτρονικής ανάφλεξης.

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

## Χρήση της ζώνης έντονου ψησίματος

Το έντονο ψήσιμο (searing) είναι μια τεχνική άμεσου ψησίματος που χρησιμοποιείται σε κρέατα, όπως μπριζόλες, κομμάτια πουλερικών, ψάρια και παϊδάκια. Το έντονο ψήσιμο ροδίζει την επιφάνεια του φαγητού σε υψηλή θερμοκρασία. Ψήνοντας έντονα και τις δύο πλευρές του κρέατος, καραμελώνετε την επιφάνεια του φαγητού, δημιουργώντας έτσι μια πιο επιθυμητή γεύση.

Το άναμμα του καυστήρα έντονου μαγειρέματος είναι το ίδιο με το άναμμα του κεντρικού καυστήρα, κάθε καυστήρας ανάβει ανεξάρτητα.

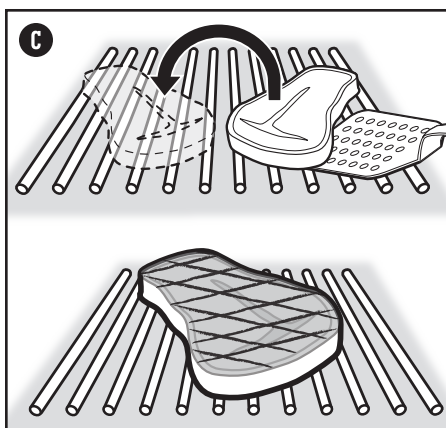
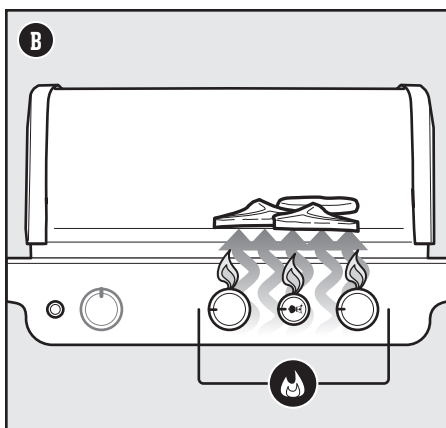
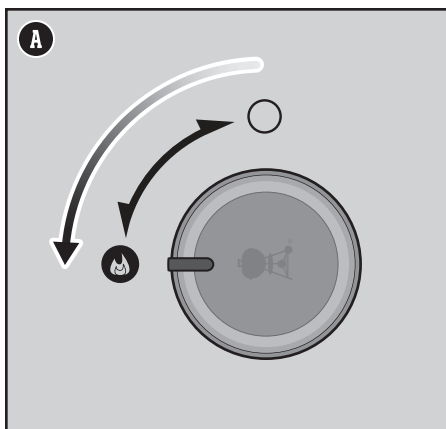
- 1) Ανοίξτε το καπάκι και ανάψτε όλους τους καυστήρες, συμπεριλαμβανομένου του καυστήρα έντονου ψησίματος. Ανατρέξτε στην ενότητα ΧΡΗΣΗ ΤΟΥ ΣΥΣΤΗΜΑΤΟΣ ΗΛΕΚΤΡΟΝΙΚΗΣ ΑΝΑΦΛΕΞΗΣ ΓΙΑ ΤΟ ΑΝΑΜΜΑ ΤΗΣ ΨΗΣΤΑΡΙΑΣ.
- 2) Προθερμάνετε την ψησταριά με το καπάκι κλειστό και με όλους τους καυστήρες στην θέση **●** εκκίνησης/υψηλή για 15 λεπτά.
- 3) Μετά την προθέρμανση, αφήστε το διακόπτη ελέγχου του καυστήρα έντονου ψησίματος και τους διπλανούς διακόπτες ελέγχου καυστήρα στην θέση **●** εκκίνησης/υψηλή **(A)**. Ο καυστήρας έντονου ψησίματος λειτουργεί σε συνεργασία με τους διπλανούς καυστήρες **(B)**. Μπορείτε να σβήσετε ή να γυρίσετε στη χαμηλή ρύθμιση τους υπόλοιπους καυστήρες (ή καυστήρα).
- 4) Τοποθετήστε το κρέας άμεσα πάνω από την ζώνη έντονου ψησίματος και κλείστε το καπάκι. Ψήστε σε δυνατή φωτιά κάθε πλευρά από ένα έως τέσσερα λεπτά **(C)**, ανάλογα με το είδος και το πάχος του κρέατος. Μόλις το έντονο ψήσιμο ολοκληρωθεί, μπορείτε να μετακινήσετε το κρέας σε μέτρια θερμότητα και να το μαγειρέψετε στο βαθμό ψησίματος που επιθυμείτε.

*Σημείωση:* Να μαγειρεύετε πάντα με το καπάκι κλειστό για να έχετε τη μέγιστη θερμότητα και να αποφεύγετε τις αναζωπυρώσεις.

Καθώς αποκτάτε εμπειρία με τη χρήση της ζώνης έντονου ψησίματος, σας παροτρύνουμε να πειραματιστείτε με διάφορους χρόνους έντονου ψησίματος για να βρείτε αυτόν που σας ταιριάζει καλύτερα.

### Για να Σβήσετε τους Καυστήρες






- 1) Σπρώξτε κάθε κουμπί ελέγχου καυστήρα προς τα μέσα και μετά γυρίστε το τέρμα δεξιά μέχρι τη θέση off O.
- 2) Κλείστε την παροχή αερίου.



## Άναμμα του Πλευρικού Καυστήρα


### Χρήση της ηλεκτρονικής ανάφλεξης για το άναμμα του πλευρικού καυστήρα

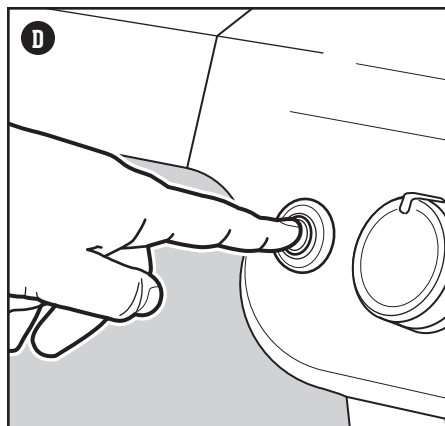
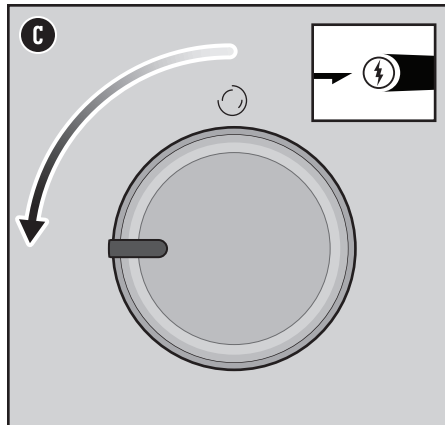
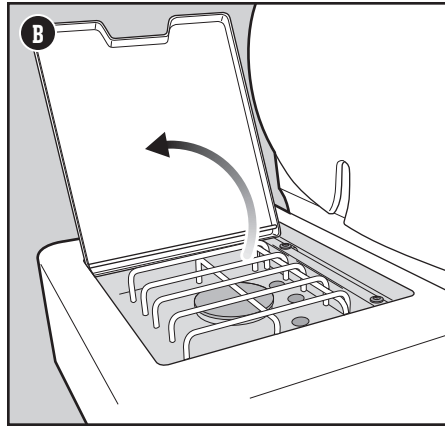
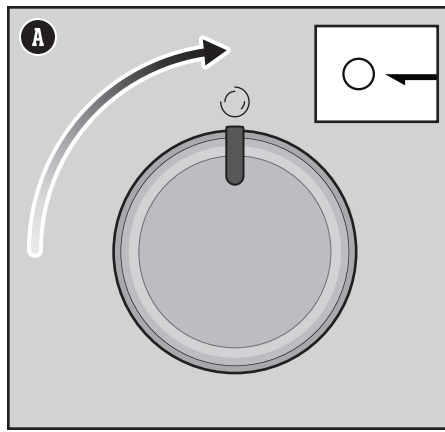
Αν ένας ή περισσότεροι από τους κύριους καυστήρες στην ψησταριά σας είναι ήδη αναμμένοι και θέλετε να ανάψετε τον πλευρικό καυστήρα, προχωρήστε στο βήμα 3. Αν κανένας από τους κύριους καυστήρες δεν είναι αναμμένος και θέλετε να χρησιμοποιήσετε μόνο τον πλευρικό καυστήρα, ξεκινήστε με το βήμα 1.

- 1) Ελέγξτε ότι το κουμπί ελέγχου του πλευρικού καυστήρα βρίσκεται στη θέση off . Βεβαιωθείτε γι' αυτό σπρώχνοντας το κουμπί προς τα μέσα και γυρίζοντάς το προς τα δεξιά (A). 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  προτού 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  θέση (C).
- 5) Πιέστε και κρατήστε πιεσμένο το κουμπί ηλεκτρονικής 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  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 ανάψει με την ηλεκτρονική ανάφλεξη, ανατρέξτε στην ενότητα ΑΝΤΙΜΕΤΩΠΙΣΗ ΠΡΟΒΛΗΜΑΤΩΝ. Εκεί θα βρείτε οδηγίες για το άναμμα του πλευρικού καυστήρα με σπέρτα 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  απενεργοποίησης.
- 2) Απενεργοποιήστε την παροχή αερίου στη φιάλη υγραερίου.

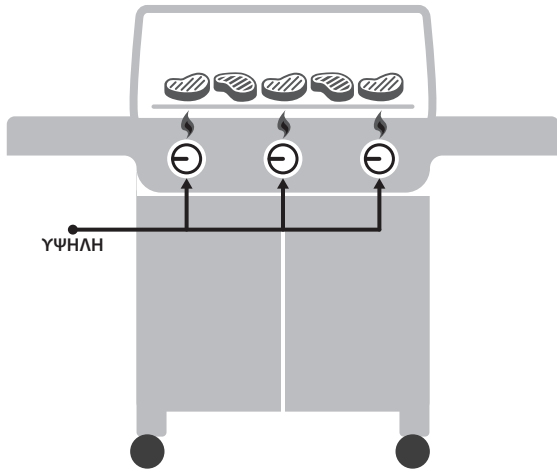


⚠ **ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ:** Κατά το άναμμα να έχετε το καπάκι του πλευρικού καυστήρα ανοιχτό.

⚠ **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.

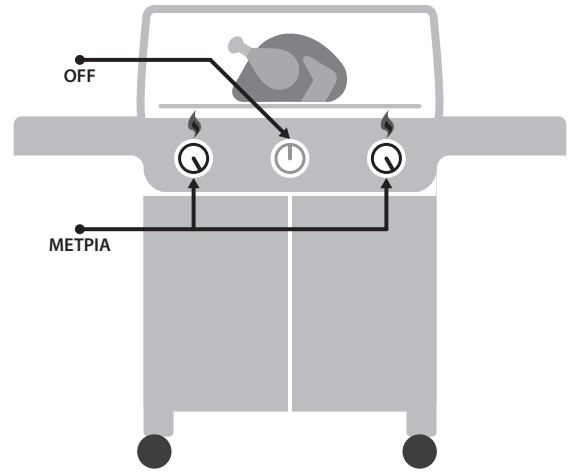
# Η φλόγα - Άμεση ή έμμεση



## ΡΥΘΜΙΣΗ ΑΜΕΣΗΣ ΦΩΤΙΑΣ

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.

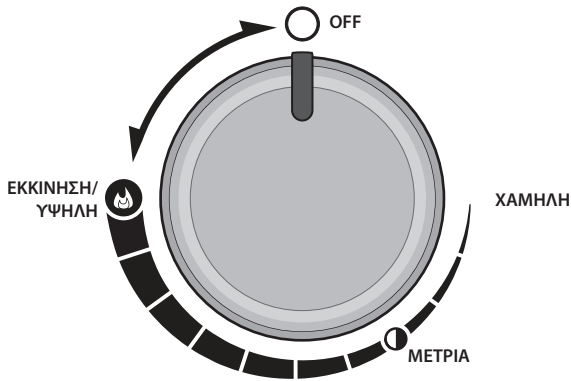
Με την άμεση θερμότητα, η φωτιά βρίσκεται ακριβώς κάτω από το φαγητό. Ψήνει δυνατά τις επιφάνειες του φαγητού, αναπτύσσοντας υπέρχρηστες γεύσεις, και καραμελώνει υπέροχα το φαγητό ενώ παράλληλα το μαγειρεύει μέχρι το κέντρο του.



## ΡΥΘΜΙΣΗ ΕΜΜΕΣΗΣ ΦΩΤΙΑΣ

Χρησιμοποιήστε την έμμεση μέθοδο για τα μεγαλύτερα κομμάτια κρέατος που χρειάζονται 20 ή περισσότερα λεπτά ψησίματος, 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 φινιρίσμα 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.



**ΓΑΝΤΙΑ ΜΠΑΡΜΠΕΚΙΟΥ**

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

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



# Ανακαλύψτε τι είναι δυνατό

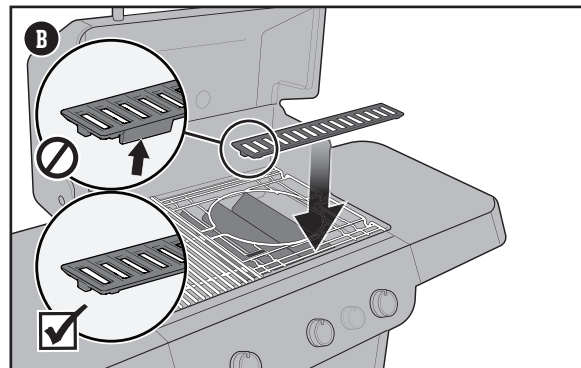
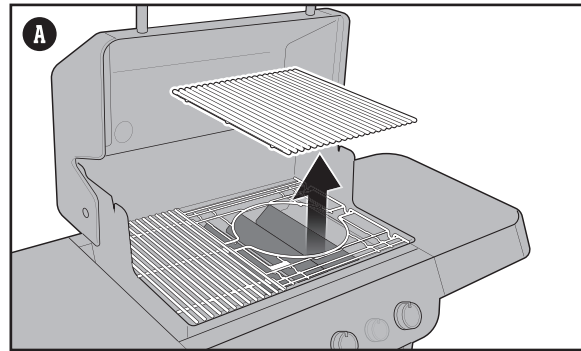
## WEBER CRAFTED Έτοιμη συλλογή με σκεύη κουζίνας για εξωτερικό χώρο

Αυτή η λειτουργία είναι διαθέσιμη μόνο σε επιλεγμένα μοντέλα.

Ορισμένα μοντέλα είναι ανήκουν στη συλλογή με σκεύη κουζίνας για εξωτερικό χώρο με τις σχάρες και το πλαίσιο που περιλαμβάνονται στη συσκευασία. Αφαιρέστε τη δεξιά σχάρα μαγειρέματος. Τοποθετήστε το πλαίσιο στη δεξιά πλευρά του κουτιού μαγειρέματος για το ευρύτερο εύρος ελέγχου θερμότητας **(A)**.

Ο αποστάτης που περιλαμβάνεται στην ψησταριά σας χρησιμοποιείται μόνο όταν μαγειρεύετε με τη WEBER CRAFTED Outdoor Kitchen Collection **(B)**.

Αναζητήστε αυτά τα αξεσουάρ στο [weber.com](http://weber.com).



# Τα Πρέπει και Δεν Πρέπει του Ψησίματος

## 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 θερμότητα, να ξεκινάτε πάντα προθερμαίνοντας το μπάρμπεκιου στην υψηλότερη ρύθμιση. Ανοίξτε το καπάκι, δυναμώστε τη φωτιά, κλείστε το καπάκι, και έλπιε αφήστε τη σχάρα ψησίματος να θερμανθεί για 15 λεπτά.

## Μην ψήνετε 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 έχει το σημερινό γεύμα σας τη γεύση του χθεσινού φαγητού, βεβαιωθείτε ότι ψήνετε σε καθαρή σχάρα μαγειρέματος. Μόλις οι σχάρες προθερμανθούν, χρησιμοποιήστε μία βούρτσα ψησταριάς με ανοξειδωτές 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 σως, 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 αναζυπωρώσεις 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 αφήνετε 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 τιθασειύετε τη φλόγα.

Στο ψήσιμο, μερικές φορές το πιο σημαντικό είναι να ξέχουμε 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. Μας αρέσει να είμαστε κοντά σας στις μπάρμπεκιου περιπέτειές σας.

# Πρόσθετο στο πλάι

## Λουκέτο ψησταριάς WEBER CRAFTED

Αυτή η λειτουργία είναι διαθέσιμη μόνο σε επιλεγμένα μοντέλα.

Ο πλευρικός χώρος αποθήκευσης (A) είναι ιδανικός για την αποθήκευση αξεσουάρ και μαγειρικών σκευών.

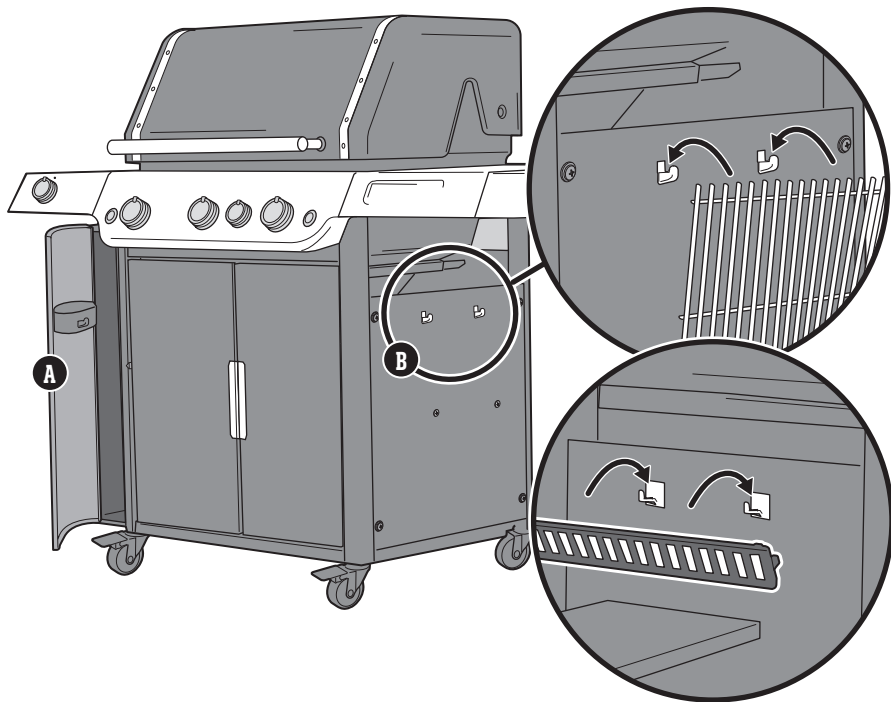
Το ρυθμιζόμενο καλάθι μεταφοράς διατηρεί τα μικρότερα αντικείμενα κοντά σας.

Να βεβαιώνετε πάντα ότι το λαστιχένιο πατάκι βρίσκεται στη θέση του για την προστασία των επιφανειών.

## Άγκιστρα αποθήκευσης

Χρησιμοποιήστε τα άγκιστρα διπλής όψης στο πλάι του ντουλαπιού (B) για εύκολη αποθήκευση των σχαρών μαγειρέματος στην εξωτερική πλευρά της ψησταριάς. Πρόσθετα άγκιστρα στο εσωτερικό του ντουλαπιού αποθηκεύουν τη σχάρα αποστάτη WEBER CRAFTED, η οποία μπορεί να χρησιμοποιηθεί με τα μαγειρικά σκεύη WEBER CRAFTED Outdoor Kitchen Collection.

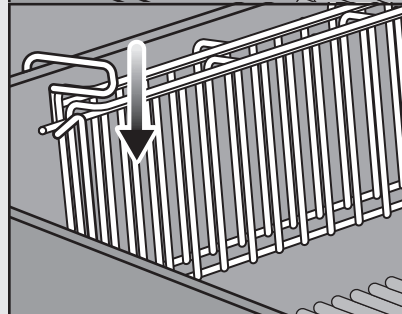
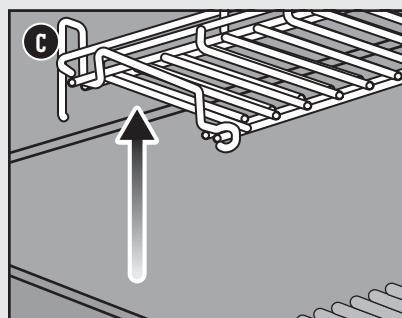
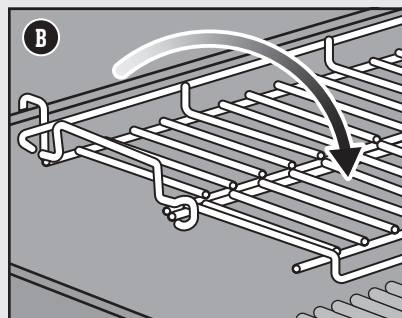
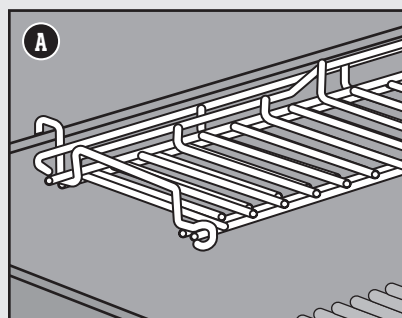
Σημείωση: Μην τοποθετείτε ζεστές σχάρες μαγειρέματος σε άγκιστρα αποθήκευσης.



## Περισσότερος χώρος μαγειρέματος

### Χρήση της πτυσσόμενης πάνω σχάρας μαγειρέματος

Χρησιμοποιήστε το ως σχάρα θέρμανσης για να διατηρήσετε το φαγητό ζεστό (A) ή ξεδιπλώστε το όταν χρειάζεστε μια δευτερεύουσα επιφάνεια μαγειρέματος. Για να ξεδιπλώσετε, ανασηκώστε ελαφρώς το μπροστινό μισό της σχάρας και περιστρέψτε προς τα έξω (B). Για αποθήκευση, διπλώστε τη σχάρα και ανασηκώστε ολόκληρη τη σχάρα από το κουτί μαγειρέματος (C). Κρεμάστε τη σχάρα κάθετα στην πίσω άκρη του κουτιού μαγειρέματος. Χρησιμοποιήστε ανθεκτικά στη θερμότητα γάντια όταν ρυθμίζετε τη σχάρα.



## Καθαρισμός και Συντήρηση

### Καθαρισμός του Εσωτερικού της Ψησταριάς

Με την πάροδο του χρόνου, η απόδοση της ψησταριάς σας μπορεί να μειωθεί αν δεν την 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 την ψησταριά σας σβηστή και κρύα, 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 μπιγιά 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 μπιγιά. Αυτές οι εναποθέσεις είναι μη τοξικές, αλλά υπάρχει η πιθανότητα να πέσουν πάνω στο φαγητό σας αν δεν καθαρίζετε το καπάκι τακτικά.

- 1) Βουρτίστε το απανθρακωμένο λίπος στο εσωτερικό του καπακιού με μία βούρτσα ψησταριάς με ανοξειδωτες τρίχες (A). Για να μειώσετε τις περαιτέρω εναποθέσεις, μπορείτε να σκουπίσετε το εσωτερικό του καπακιού με χαρτί κουζίνας μετά το ψήσιμο και ενόσω η ψησταριά είναι ακόμη ζεστή (όχι καυτή).

### Καθαρισμός των Σχάρων 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, βουρτίστε 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 ράβδοι FLAVORIZER συλλαμβάνουν τους ζωμούς, οι οποίοι καίγονται και εξατμίζονται, προσθέτοντας γεύση στο φαγητό σας. Τυχόν ζωμοί που δεν εξατμίζονται από τις ράβδους FLAVORIZER διοχετεύονται μακριά από τους καυστήρες. Με αυτό τον τρόπο αποτρέπονται οι αναψυρωσίες στο εσωτερικό της ψησταριάς και προστατεύονται οι καυστήρες από τις αποφράξεις.

- 1) Ξύστε τις ΜΠΑΡΕΣ ΑΡΩΜΑΤΙΣΜΟΥ με μια πλαστική ξύστρα (C).
- 2) Αν χρειάζεται, βουρτίστε τις ΜΠΑΡΕΣ ΑΡΩΜΑΤΙΣΜΟΥ με μία βούρτσα ψησταριάς με ανοξειδωτες τρίχες.
- 3) Αφαιρέστε τις ΜΠΑΡΕΣ ΑΡΩΜΑΤΙΣΜΟΥ και κρατήστε τις στην άκρη.

### Καθαρισμός των Καυστήρων

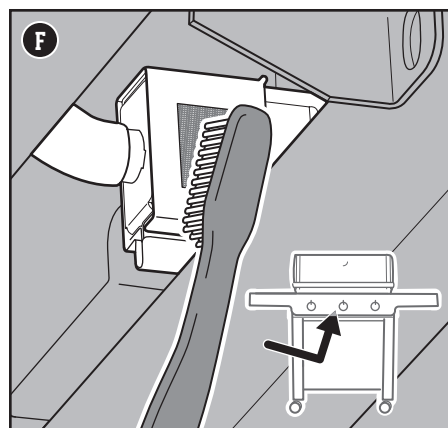
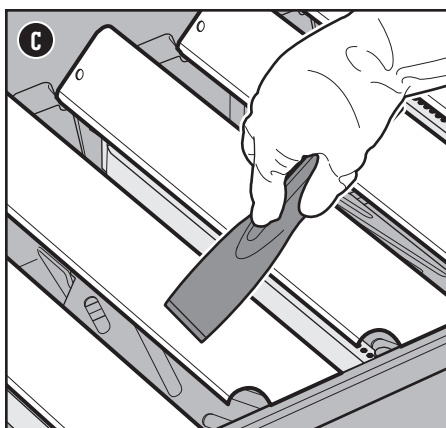
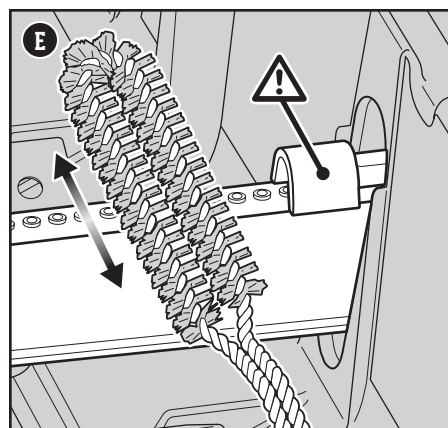
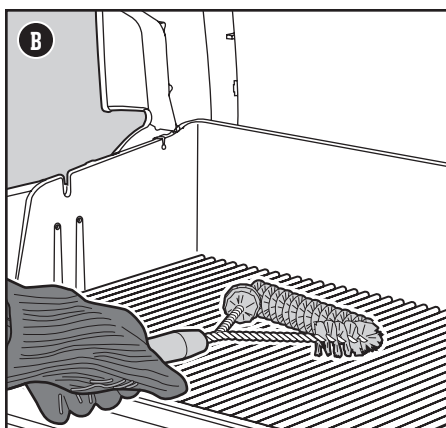
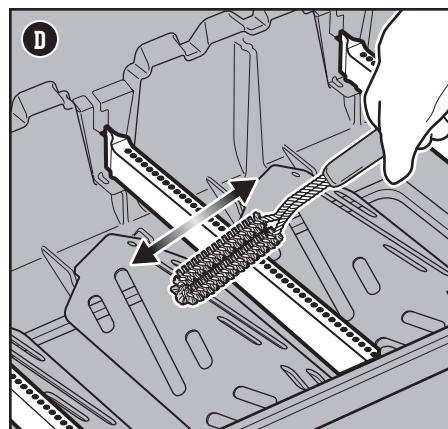
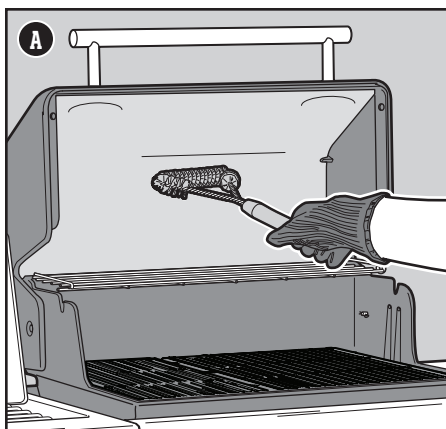
Δύο περιοχές στους καυστήρες που έχουν εξαιρετική σημασία για τη βέλτιστη απόδοση είναι τα στόμια (μικρά ανυψωμένα ανοίγματα που διατρέχουν το μήκος των καυστήρων) και οι σήτες για αράχνες/έντομα πάνω στα άκρα του καυστήρα. Η διατήρηση αυτών των περιοχών καθαρών είναι κρίσιμη για την ασφαλή λειτουργία.

#### Καθαρισμός των Στοιμών Καυστήρα

- 1) Χρησιμοποιήστε μία καθαρή βούρτσα ψησταριάς με ανοξειδωτες τρίχες για να καθαρίσετε το εξωτερικό των καυστήρων βουρτσίζοντας κάθετα το πάνω μέρος των στοιμών 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:** Απενεργοποιήστε την ψησταριά σας και περιμένετε να κρυώσει, προτού προβείτε σε 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 ΜΠΑΡΕΣ ΑΡΩΜΑΤΙΣΜΟΥ 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 σχάρων μαγειρέματος. Ποτέ μην εισάγετε αιχμηρά αντικείμενα στις οπές των στοιμών καυστήρα.

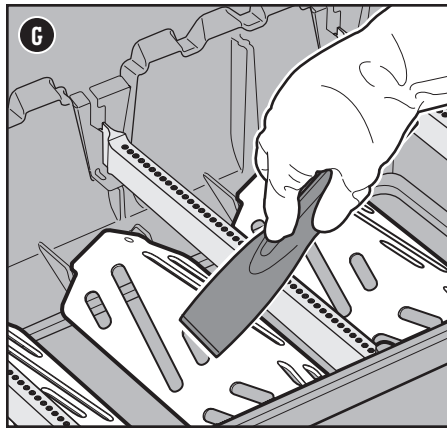
⚠ **ΠΡΟΣΟΧΗ:** Μην τοποθετείτε εξαρτήματα της ψησταριάς πάνω στα βοηθητικά τραπέζια, γιατί μπορεί να γδάρουν τις βαμμένες ή ανοξειδωτες επιφάνειες.

⚠ **ΠΡΟΣΟΧΗ:** Μην χρησιμοποιείτε τα παρακάτω βερνικια ή βαφές για ανοξειδωτο χάλυβα, καθαριστικά που περιέχουν οξεία, νέφτι ή ξυλένιο, καθαριστικά για φούρνους, λειαντικά καθαριστικά (καθαριστικά κουζίνας) ή λειαντικά σφουγγαράκια.

## Καθαρισμός των Εκτροπών Θερμότητας

Οι εκτροπές θερμότητας, που βρίσκονται κάτω από τους καυστήρες, κατανέμουν ομοιόμορφα τη θερμότητα σε ολόκληρο το κουτί μαγειρέματος κατά τη διάρκεια του ψησίματος. Η διατήρηση των εκτροπών θερμότητας καθαρών θα ενισχύσει την απόδοση της ψησταριάς σας.

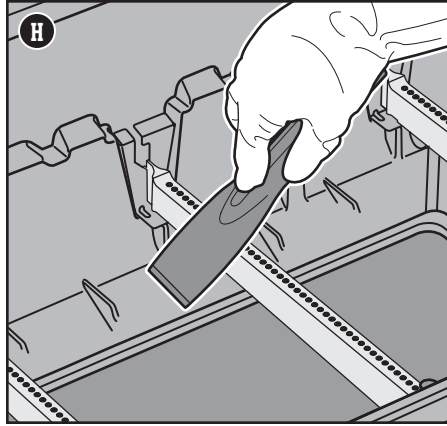
- 1) Ξύστε τους εκτροπές θερμότητας με μια πλαστική ξύστρα **(G)**.
- 2) Αν χρειάζεται, βουρτίστε τους εκτροπές θερμότητας με μία βούρτσα ψησταριάς με ανοξειδωτες τρίχες.
- 3) Αφαιρέστε τους εκτροπές θερμότητας και κρατήστε τους στην άκρη.



## 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 ξύστρα για να ξύσετε και να απομακρύνετε τα υπολείμματα από τις πλευρές και τον πυθμένα της ψησταριάς προς το άνοιγμα στον πυθμένα του κουτιού μαγειρέματος **(H)**. Αυτό το άνοιγμα διοχετεύει τα υπολείμματα μέσα στον συρόμενο δίσκο λίπους.



## Καθαρισμός του Συστήματος Διαχείρισης Λίπους

Το σύστημα διαχείρισης λίπους αποτελείται από ένα γωνιασμένο συρόμενο δίσκο λίπους και ένα ταψί συλλογής. 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 ΜΕΤΑΨΥΓΕΥΜΑΤΩΝ.

## Καθαρισμός του Εξωτερικού της Ψησταριάς

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

## Καθαρισμός Επιφανειών από Ανοξειδωτο Ατσάλι

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

*Σημείωση: Μην χρησιμοποιείτε λειαντικές πάστες γιατί υπάρχει κίνδυνος να χαράξετε το ανοξειδωτο 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 Ψησταριών που βρίσκονται σε Ιδιαίτερα Περιβάλλοντα

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

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 • 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 καθάρισμα να γίνει εύκολο και πρακτικό.

**ΒΟΥΡΤΣΑ ΨΗΣΤΑΡΙΑΣ**

Απαραίτητο εργαλείο πριν ακόμη αρχίσετε το ψήσιμο. Ένα γρήγορο πέρασμα πάνω από τις ζεστές σχάρες και τα καμένα υπολείμματα από τα προηγούμενα γεύματα αφαιρούνται.

## Ο ΚΥΡΙΟΣ 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

Υπάρχει πρόβλημα στη ροή αερίου.

Υπάρχει πρόβλημα με το σύστημα ηλεκτρονικής ανάφλεξης.

### ΛΥΣΗ

Εάν κάποιος καυστήρας δεν ανάβει, το πρώτο βήμα είναι να καθορίσετε κατά πόσον ρέει αέριο προς τον καυστήρα(ες). Για το ελέγξτε αυτό, ακολουθήστε τις παρακάτω οδηγίες που αναφέρονται στην ενότητα «Ανάμμα ψησταριάς με αναπτήρα με μακρύ λαιμό».

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

Εάν κάποιος καυστήρας δεν ανάβει, το πρώτο βήμα είναι να καθορίσετε κατά πόσον ρέει αέριο προς τον καυστήρα(ες). Για το ελέγξτε αυτό, ακολουθήστε τις παρακάτω οδηγίες που αναφέρονται στην ενότητα «Ανάμμα ψησταριάς με αναπτήρα με μακρύ λαιμό».

Αν το **ανάμμα με σπύρτο ΕΙΝΑΙ επιτυχές**, ακολουθήστε τις οδηγίες που αναφέρονται στην ενότητα «Έλεγχος των εξαρτημάτων του συστήματος ηλεκτρονικής ανάφλεξης».

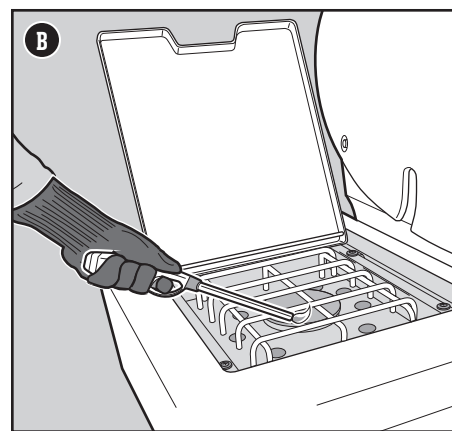
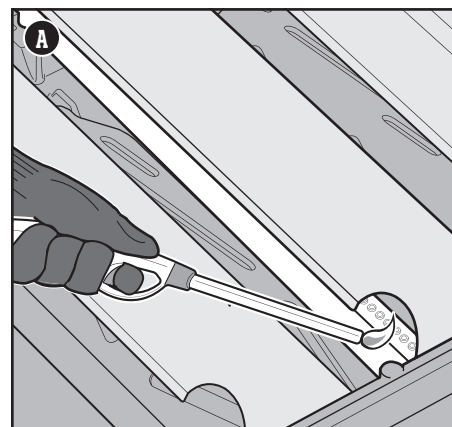
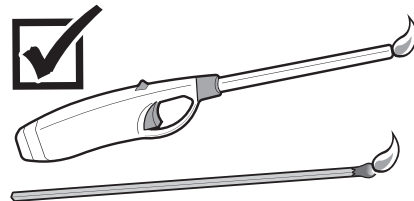
### Άναμμα ψησταριάς με αναπτήρα με μακρύ λαιμό

Χρησιμοποιήστε έναν αναπτήρα με μακρύ λαιμό ή ένα μακρύ σπύρτο για να βεβαιωθείτε για την ροή αερίου προς τους κύριους καυστήρες

- 1) Ανοίξτε το καπάκι της ψησταριάς.
- 2) Ελέγξτε ότι όλα τα κουμπιά ελέγχου καυστήρων (συμπεριλαμβανομένου του κουμπιού πλευρικού καυστήρα) βρίσκονται στη θέση off **Ο**. Βεβαιωθείτε γι' αυτό σπρώχνοντας τα κουμπιά προς τα μέσα και γυρίζοντας τα προς τα δεξιά.  
*Σημείωση: Είναι σημαντικό όλα τα κουμπιά ελέγχου των καυστήρων να είναι στη θέση off **Ο** προτού 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 που βρίσκεται τέρμα αριστερά. Βάλτε το αναμμένο αναπτήρα με μακρύ λαιμό μέσα από τις σχάρες μαγειρέματος, πέρα από τις ράβδους FLAVORIZER και δίπλα στον καυστήρα **(Α)**.
- 5) Πιέστε το κουμπί ελέγχου καυστήρα προς τα μέσα και γυρίστε το αργά αριστερόστροφα στη θέση εκκίνηση/ υψηλή **●**.
- 6) Ελέγξτε ότι ο καυστήρας έχει ανάψει κοιτάζοντας μέσα από τις σχάρες μαγειρέματος και μέσα από την οπή στη ράβδο FLAVORIZER.
- 7) Αν ο καυστήρας δεν ανάψει μέσα σε 4 δευτερόλεπτα, γυρίστε το κουμπί ελέγχου καυστήρα στη θέση off **Ο** και περιμένετε πέντε λεπτά για να επιτρέψετε την απομάκρυνση του αερίου, προτού επιχειρήσετε να ανάψετε και πάλι τον καυστήρα. Σε περίπτωση επαναλαμβανόμενων αποτυχιών, 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».

Χρησιμοποιήστε έναν αναπτήρα με μακρύ λαιμό ή ένα μακρύ σπύρτο για να βεβαιωθείτε για την ροή αερίου προς τους κύριους καυστήρες

- 1) Ανοίξτε το καπάκι του πλευρικού καυστήρα.
- 2) Ελέγξτε ότι όλα τα κουμπιά ελέγχου καυστήρων (συμπεριλαμβανομένου του κουμπιού πλευρικού καυστήρα) βρίσκονται στη θέση off **Ο**. Βεβαιωθείτε γι' αυτό σπρώχνοντας τα κουμπιά προς τα μέσα και γυρίζοντας τα προς τα δεξιά.  
*Σημείωση: Είναι σημαντικό όλα τα κουμπιά ελέγχου των καυστήρων να είναι στη θέση off **Ο** προτού 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) Κρατήστε αναμμένο τον αναπτήρα με μακρύ λαιμό από τον πλευρικό καυστήρα **(Β)**.
- 5) Πιέστε το κουμπί ελέγχου καυστήρα προς τα μέσα και γυρίστε το αργά αριστερόστροφα στη θέση εκκίνηση/ υψηλή **●**.
- 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 κουμπί ελέγχου πλευρικού καυστήρα στη θέση off **Ο** και περιμένετε πέντε λεπτά για να επιτρέψετε την απομάκρυνση του αερίου προτού επιχειρήσετε να ανάψετε και πάλι τον καυστήρα. Σε περίπτωση επαναλαμβανόμενων αποτυχιών, 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».



## ΑΝΤΑΛΛΑΚΤΙΚΑ ΕΞΑΡΤΗΜΑΤΑ

Για ανταλλακτικά εξαρτήματα, επικοινωνήστε με το τοπικό κατάστημα λιανικής ή συνδεθείτε στη διεύθυνση [weber.com](http://weber.com).

## 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 Ο. 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 Στοιμίων 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

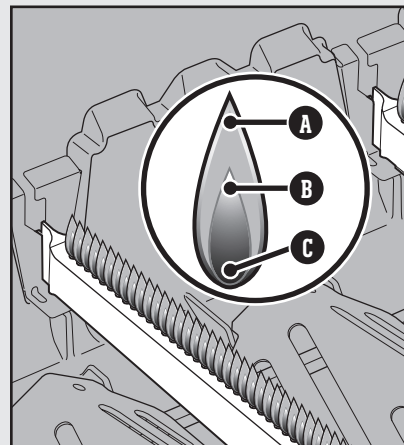
Ο εσωτερικός στεγανοποιητικός δακτύλιος από καουτσούκ στη βαλβίδα της φιάλης υγραερίου μπορεί να έχει χαλάσει.

### ΛΥΣΗ

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

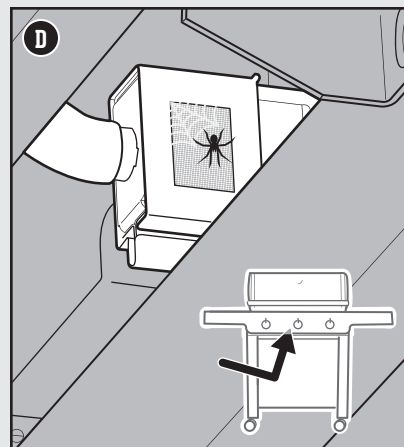
## Σωστό Μοτίβο Φλόγας Καυστήρα

Οι καυστήρες στην ψησταριά 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 τρεμοσιβήνουν κίτρινες (A), και προς τη βάση η φλόγα έχει ανοιχτό μπλε (B) έως σκούρο μπλε (C) χρώμα.



## Σήτες για Αράχνες

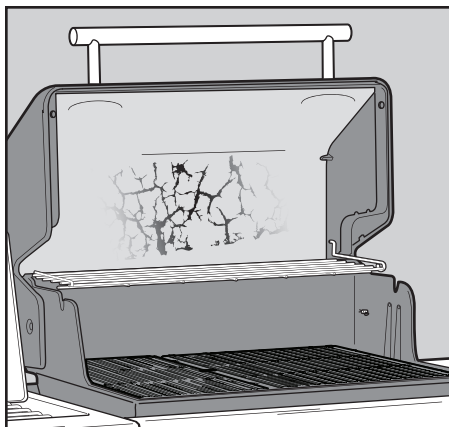
Τα ανοίγματα αέρα καύσης των καυστήρων (D) είναι εφοδιασμένα με ανοξείδωτες σήτες για να εμποδίζουν τις αράχνες και άλλα έντομα να φτιάχνουν ιστούς και φωλιές στο εσωτερικό των καυστήρων. Επιπλέον, σκόνη και βρωμιά μπορεί να συγκεντρωθούν στο εξωτερικό της σήτας για αράχνες/έντομα και να εμποδίζουν την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



⚠ **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.

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

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



## ΨΗΣΤΑΡΙΑ ΜΕ ΛΙΠΗ (Βαφή που Ξεφλουδίζει & 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 της ψησταριάς πρέπει να καθαρίζεται σχολαστικά.

### ΛΥΣΗ

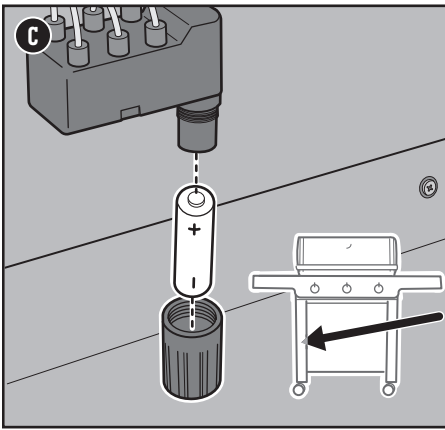
Προθερμαίνετε πάντα την ψησταριά στην υψηλότερη ρύθμιση για 10 με 15 λεπτά.

Ακολουθήστε τα βήματα στην ενότητα "Καθαρισμός και Συντήρηση" για να καθαρίσετε το εσωτερικό της ψησταριάς, από πάνω προς τα κάτω.

## 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](http://weber.com).





### Έλεγχος των Εξαρτημάτων του Συστήματος Ηλεκτρονικής Ανάφλεξης

Όταν πιέξετε 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:

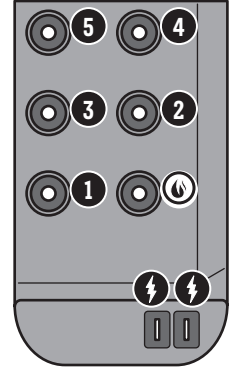
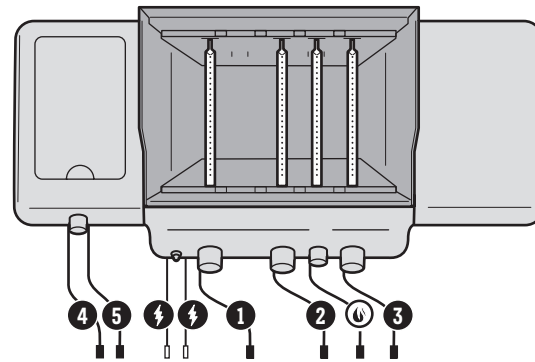
- 1) Μερικές μπαταρίες διαθέτουν ένα προστατευτικό πλαστικό περιτύλιγμα. (Μην μπερδεύετε αυτό το πλαστικό με την ετικέτα της μπαταρίας.) Ελέγξτε ότι αυτό το πλαστικό περιτύλιγμα έχει αφαιρεθεί.
- 2) Επιβεβαιώστε ότι η μπαταρία έχει τοποθετηθεί σωστά (C).
- 3) Αν η μπαταρία είναι παλιά, αντικαταστήστε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

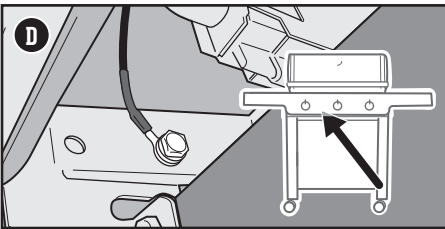
### 335 Διάγραμμα Καλωδίωσης Μονάδας Αναφλεκτήρα



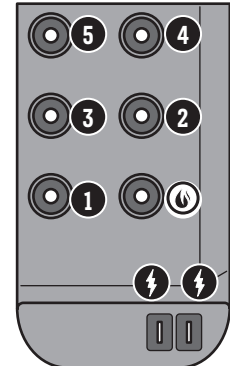
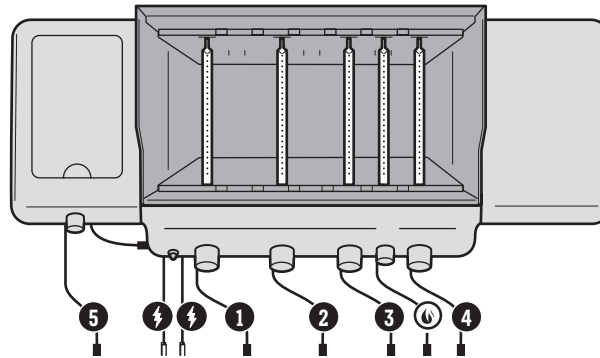
#### Ελέγχοντας το Γειωμένο Καλώδιο

Τα μοντέλα 425s και 435 διαθέτουν καλώδιο γείωσης συνδεδεμένο στο βραχίονα πολλαπλών σωληνώσεων. Αυτό είναι ορατό κάτω από τον πίνακα ελέγχου (D):






- 1) Βεβαιωθείτε ότι το γειωμένο καλώδιο είναι σωστά στερεωμένο με μια βίδα.



### 435 Διάγραμμα Καλωδίωσης Μονάδας Αναφλεκτήρα

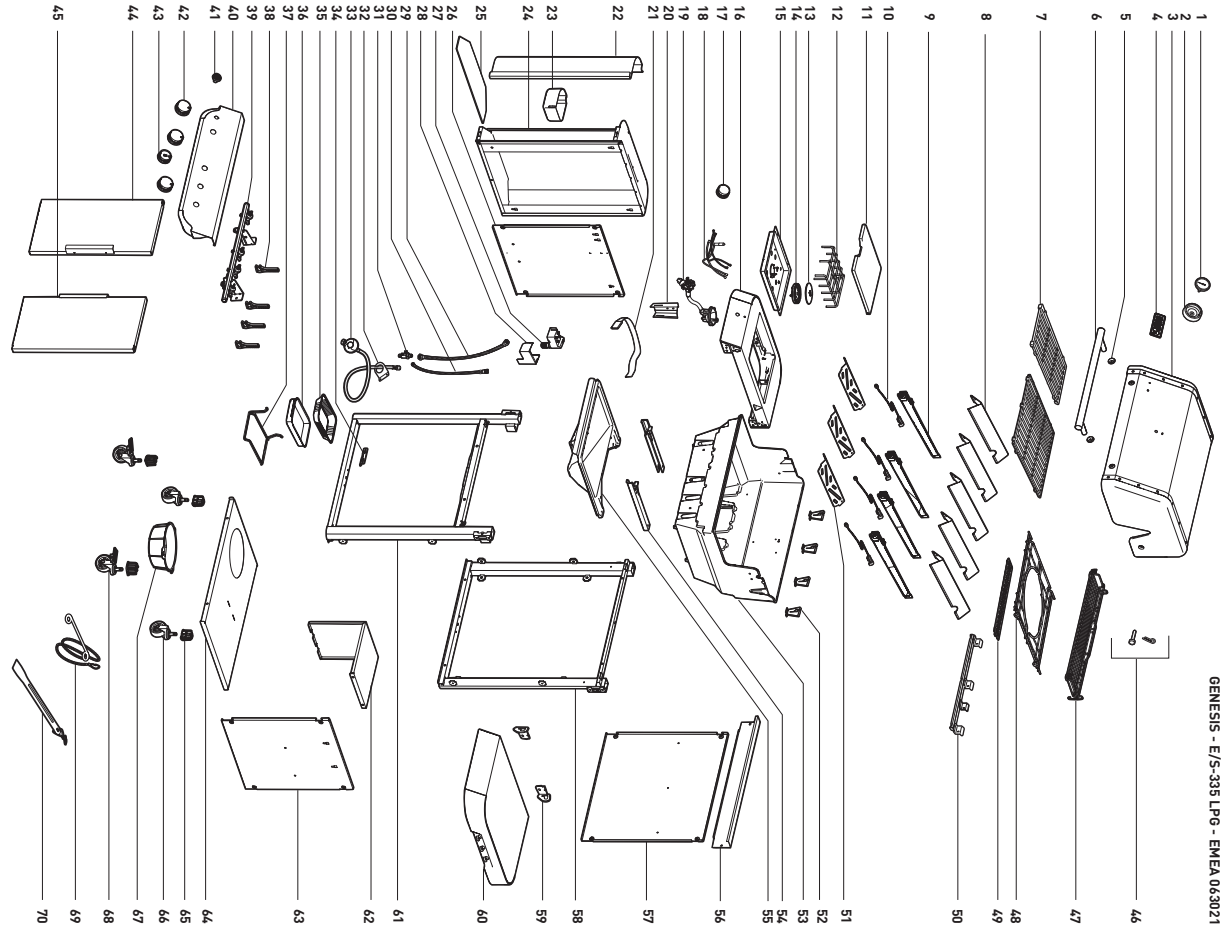


## Οδηγός για Μπάρμπεκιου

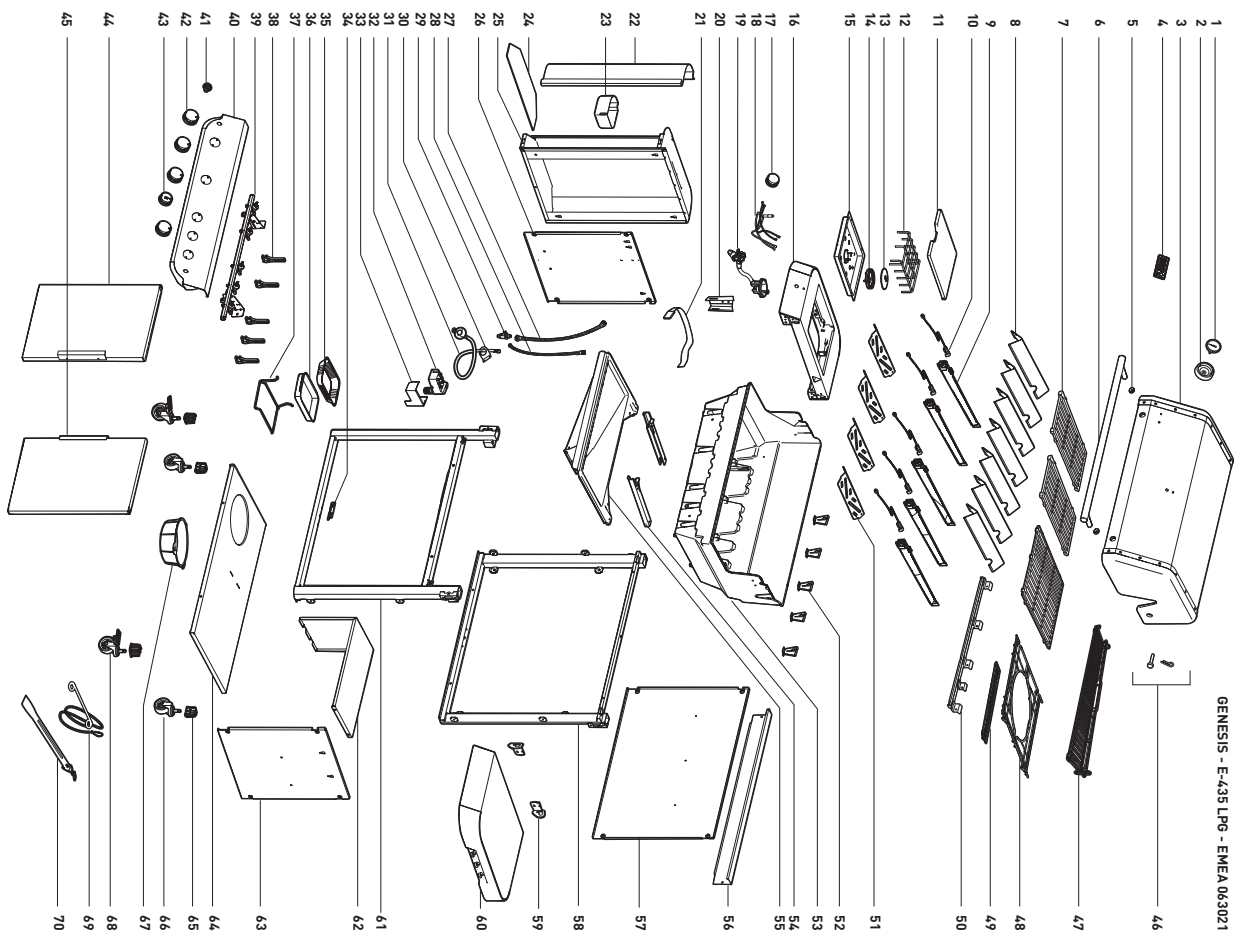
Τύπος	Πάχος/Βάρος	Κατά Προσέγγιση Συνολικός Χρόνος Ψησίματος
 <b>ΚΟΚΚΙΝΟ ΚΡΕΑΣ</b>		
	19 mm πάχος	<b>4 με 6 λεπτά σε</b> άμεση υψηλή θερμότητα
<b>Μπριζόλες:</b> New York strip, κόντρα, rib-eye, T-bone και φιλέ μινιόν	25 mm πάχος	<b>6 με 8 λεπτά σε</b> άμεση υψηλή θερμότητα
	50 mm πάχος	<b>14 με 18 λεπτά</b> θωρακίστε για 6 με 8 λεπτά σε άμεση υψηλή φωτιά και, στη συνέχεια, 8 με 10 λεπτά σε έμμεση υψηλή φωτιά
<b>Στέικ από λάπα</b>	0,68 έως 0,90 kg, 19 mm πάχος	<b>8 με 10 λεπτά σε</b> άμεση μέτρια φωτιά
<b>Μπιφτέκια από μοσχαρίσιο κιμά</b>	19 mm πάχος	<b>8 με 10 λεπτά σε</b> άμεση μέτρια φωτιά
<b>Μοσχαρίσιο Φιλέτο</b>	1,3 έως 1,8 kg	<b>45 με 60 λεπτά</b> 15 λεπτά σε άμεση μέτρια φωτιά και, στη συνέχεια, 30 με 45 λεπτά σε έμμεση μέτρια φωτιά
 <b>ΧΟΙΡΙΝΟ</b>		
<b>Λουκάνικο:</b> φρέσκο	85 γρ.	<b>20 με 25 λεπτά σε</b> άμεση χαμηλή φωτιά
	19 mm πάχος	<b>6 με 8 λεπτά σε</b> άμεση υψηλή θερμότητα
<b>Μπριζόλα:</b> με ή χωρίς κόκκαλο	31 έως 38 mm πάχος	<b>10 με 12 λεπτά</b> θωρακίστε για 6 λεπτά σε άμεση υψηλή θερμότητα και, στη συνέχεια, 4 με 6 λεπτά σε έμμεση υψηλή φωτιά
<b>Παϊδάκια:</b> χοιρινά παϊδάκι γάλακτος	1,3 έως 1,8 kg	<b>1½ έως 2 ώρες</b> έμμεση μέτρια φωτιά
<b>Παϊδάκια:</b> χωριάτικα, με κόκκαλο	1,3 έως 1,8 kg	<b>1½ έως 2 ώρες</b> έμμεση μέτρια φωτιά
<b>Μοσχαρίσιο Φιλέτο</b>	0,454 kg	<b>30 λεπτά</b> θωρακίστε για 5 λεπτά σε άμεση υψηλή φωτιά και, στη συνέχεια, 25 λεπτά σε έμμεση μέτρια φωτιά
 <b>ΠΟΥΛΕΡΙΚΑ</b>		
<b>Στήθος κοτόπουλου:</b> χωρίς κόκκαλο, χωρίς δέρμα	170 έως 226 γρ.	<b>8 με 12 λεπτά σε</b> άμεση μέτρια φωτιά
<b>Μπούτι κοτόπουλου:</b> χωρίς κόκκαλο, χωρίς δέρμα	113 γρ.	<b>8 με 10 λεπτά σε</b> άμεση μέτρια φωτιά
<b>Κομμάτια κοτόπουλου:</b> με κόκκαλο, ποικιλία	85 έως 170 γρ.	<b>36 με 40 λεπτά</b> 6 με 10 λεπτά σε άμεση χαμηλή θερμότητα και, στη συνέχεια, 30 λεπτά σε έμμεση μέτρια θερμότητα
<b>Κοτόπουλο:</b> ολόκληρο	1,8 - 2,2 kg	<b>1 έως 1¼ ώρες σε</b> έμμεση μέτρια φωτιά
<b>Κοτόπουλο Cornish Game Hen</b>	0,68 - 0,90 kg	<b>60 με 70 λεπτά σε</b> άμεση μέτρια φωτιά
<b>Γαλοπούλα:</b> ολόκληρη, όχι γεμιστή	4,5 - 5,4 kg	<b>2 με 2½ ώρες σε</b> έμμεση μέτρια φωτιά
 <b>ΘΑΛΑΣΣΙΝΑ</b>		
<b>Ψάρι, φιλέτο ή στέικ:</b> ιππόγλωσσος, κοκκινόψαρο, σολομός, λαβράκι, ξιφίας και τόνος	6,3 έως 12,7 mm πάχος	<b>3 με 5 λεπτά σε</b> άμεση μέτρια φωτιά
	25 - 31 mm πάχος	<b>10 με 12 λεπτά σε</b> άμεση μέτρια φωτιά
	0,454 kg	<b>15 με 20 λεπτά σε</b> άμεση μέτρια φωτιά
<b>Ψάρι:</b> ολόκληρο	1,36 kg	<b>30 με 45 λεπτά σε</b> άμεση μέτρια φωτιά
<b>Γαρίδες</b>	42,5 g	<b>2 με 4 λεπτά σε</b> άμεση υψηλή φωτιά
 <b>ΛΑΧΑΝΙΚΑ</b>		
<b>Σπαράγγια</b>	12,7 mm σε διάμετρο	<b>6 με 8 λεπτά σε</b> άμεση μέτρια φωτιά
	με το φλοιό του	<b>25 με 30 λεπτά σε</b> άμεση μέτρια φωτιά
<b>Καλαμπόκι</b>	αποφλοιωμένο	<b>10 με 15 λεπτά σε</b> άμεση μέτρια φωτιά
	shiitake ή button	<b>8 με 10 λεπτά σε</b> άμεση μέτρια φωτιά
<b>Μανιτάρια</b>	portobello	<b>10 με 15 λεπτά σε</b> άμεση μέτρια φωτιά
	κομμένα στη μέση	<b>35 με 40 λεπτά σε</b> άμεση μέτρια φωτιά
<b>Κρεμμύδια</b>	12,7 mm φέτες	<b>8 με 12 λεπτά σε</b> άμεση μέτρια φωτιά
	ολόκληρες	<b>45 με 60 λεπτά σε</b> άμεση μέτρια φωτιά
<b>Πατάτες</b>	Φέτες 12,7 mm	<b>9 με 11 λεπτά</b> 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 ψησίματος 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 ψησίματος. 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 θερμομέτρο 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.

## GENESIS E-335 · S-335



## GENESIS E-435





Κατασκευαστής:

**Weber-Stephen Products LLC**

1415 S. Roselle Road  
Palatine, IL 60067-6266  
Η.Π.Α.

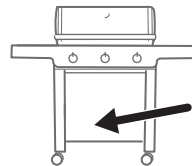
Εισαγωγέας:

**Weber-Stephen Products (EMEA) GmbH,**

**Franklinstraße 28/29, 10587 Βερολίνο**

(+49) 307554184-0

Σειριακός αριθμός



Γράψτε τον αριθμό σειράς της ψησταριάς σας στο παραπάνω πλαίσιο για μελλοντική αναφορά. Θα βρείτε τον σειριακό αριθμό στην ετικέτα δεδομένων που βρίσκεται στο εσωτερικό του τουλαπιού.

**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, Dubai Branch  
+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, 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

