



3000 3200

ΕΓΧΕΙΡΙΔΙΟ ΧΡΗΣΤΗ ΨΗΣΤΙΕΡΑΣ ΑΕΡΙΟΥ LP

Ευχαριστούμε που αγοράσατε μια ψηστήρα WEBER. Τώρα αφιερώστε μερικά λεπτά και προστατέψτε την, καταχωρώντας το προϊόν σας online στην ιστοσελίδα www.weber.com.

ΠΡΕΠΕΙ ΝΑ ΔΙΑΒΑΣΕΤΕ ΑΥΤΟ ΤΟ ΕΓΧΕΙΡΙΔΙΟ ΧΡΗΣΤΗ ΠΡΟΤΟΥ ΘΕΣΕΤΕ ΣΕ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ ΤΗΝ ΨΗΣΤΙΕΡΑ ΥΓΡΑΕΡΙΟΥ.

⚠ ΚΙΝΔΥΝΟΣ

Εάν μυρίζετε αέριο:

- 1) Κλείστε την παροχή αερίου στη συσκευή.
- 2) Σβήστε κάθε γυμνή φλόγα.
- 3) Ανοίξτε το καπάκι.
- 4) Εάν η οσμή παραμένει, μείνετε μακριά από τη συσκευή και αμέσως επικοινωνήστε με τον πάροχο αερίου ή την πυροσβεστική.

Η διαρροή αερίου μπορεί να προκαλέσει πυρκαγιά ή έκρηξη, η οποία με τη σειρά της μπορεί να προκαλέσει σοβαρό ατομικό τραυματισμό, θανατηφόρο ατύχημα ή υλικές ζημιές.

⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ:

- 1) Μην αποθηκεύετε και μη χρησιμοποιείτε βενζίνη ή άλλα εύφλεκτα υγρά ή αέρια κοντά στη συσκευή αυτή ή οποιαδήποτε άλλη συσκευή.
- 2) Εάν η φιάλη αερίου δεν έχει συνδεθεί για χρήση, δεν θα πρέπει να αποθηκεύεται κοντά σ' αυτή τη συσκευή ή σε οποιαδήποτε άλλη συσκευή.

⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ:

Ακολουθείτε προσεκτικά όλες τις διαδικασίες ελέγχου διαρροής σε αυτό το Εγχειρίδιο χρήστη προτού θέσετε σε λειτουργία την ψηστήρα. Κάντε το αυτό έστω και αν η ψηστήρα έχει συναρμολογηθεί από τον αντιπρόσωπο.

ΜΟΝΟ ΓΙΑ ΥΠΑΙΘΡΙΑ ΧΡΗΣΗ.

⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: Μην ανάβετε αυτή τη συσκευή χωρίς να έχετε προηγουμένως διαβάσει τα αποσπάσματα σχετικά με την ΕΝΑΥΣΗ ΤΟΥ ΚΑΥΣΤΗΡΑ αυτού του Εγχειριδίου χρήστη.

ΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ ΓΙΑ ΤΟΝ ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΤΗ: Αυτές οι οδηγίες πρέπει να παραμένουν στον ιδιοκτήτη, ο οποίος πρέπει να τις φυλάει για μελλοντική χρήση.

ΣΥΝΑΡΜΟΛΟΓΗΣΗ - ΡΕ. 9



⚠ ΚΙΝΔΥΝΟΣ

Αμέλεια συμμόρφωσης με τους ΚΙΝΔΥΝΟΥΣ, τις ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΕΙΣ και τις ΕΝΔΕΙΞΕΙΣ ΠΡΟΣΟΧΗΣ που υπάρχουν σε αυτό το εγχειρίδιο χρήστη, μπορεί να προκαλέσουν σοβαρό ατομικό τραυματισμό, θανατηφόρο ατύχημα ή πυρκαγιά ή έκρηξη με αποτέλεσμα υλικές ζημιές.

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΕΙΣ:

- ⚠ Η εσφαλμένη συναρμολόγηση της ψηστιέρας ενέχει κινδύνους. Παρακαλούμε τηρήστε προσεκτικά τις οδηγίες συναρμολόγησης.
- ⚠ Μην χρησιμοποιείτε αυτή την ψηστιέρα παρά μόνο εάν όλα τα εξαρτήματα είναι στη θέση τους. Η μονάδα θα πρέπει να έχει συναρμολογηθεί σωστά σύμφωνα με τις οδηγίες συναρμολόγησης.
- ⚠ Η δική σας ψηστιέρα αερίου WEBER δε θα πρέπει να χρησιμοποιείται ποτέ από παιδιά. Τα προσβάσιμα μέρη της ψηστιέρας ενδέχεται να είναι πολύ θερμά. Τα παιδιά, οι ηλικιωμένοι και τα κατοικίδια πρέπει να μένουν μακριά από την ψηστιέρα όσο αυτή χρησιμοποιείται.
- ⚠ Να είστε προσεκτικοί κατά τη χρήση της ψηστιέρας αερίου WEBER. Θα είναι πολύ θερμή κατά το ψήσιμο ή το καθάρισμα, και δε θα πρέπει ποτέ να μένει χωρίς επίτηρηση ή να μετακινείται κατά τη λειτουργία.
- ⚠ Να μη χρησιμοποιείτε ξυλοκάρβουνα, μπρικέτες ή πέτρες από λάβα ηφαιστείου στην ψηστιέρα αερίου WEBER.
- ⚠ Κατά το άναμμα της ψηστιέρας ή το ψήσιμο, ποτέ μη σκύβετε πάνω από την ανοιχτή ψηστιέρα.
- ⚠ Ποτέ μη βάζετε τα χέρια ή δάχτυλα στο μπροστινό άκρο της λεκάνης ψσίματος, όταν η ψηστιέρα είναι καυτή ή το καπάκι είναι ανοιχτό.
- ⚠ Κατά τη χρήση ολόκληρη η λεκάνη ψσίματος αποκτά υψηλή θερμοκρασία. Μην αγγίζετε.
- ⚠ Σε καμία περίπτωση μην επιχειρήσετε να αποσυνδέσετε το ρυθμιστή αερίου ή οποιοδήποτε άλλο σύνδεσμο αερίου όταν η ψηστιέρα είναι σε λειτουργία.
- ⚠ Χρησιμοποιείτε ανθεκτικά στη θερμότητα γάντια μπάρμπεκιου (που συμμορφώνονται με το επίπεδο θερμότητας μέσω Επαφής 2 ή μεγαλύτερο του προτύπου EN 407) όταν χειρίζεστε την ψηστιέρα.
- ⚠ Ακολουθήστε τις οδηγίες σύνδεσης ρυθμιστή για την ψηστιέρα αερίου του δικού σας τύπου.
- ⚠ Εάν οι καυστήρες σβήσουν κατά τη λειτουργία της ψηστιέρας, κλείστε όλες τις βαλβίδες αερίου. Ανοίξτε το καπάκι και περιμένετε πέντε λεπτά προτού επιχειρήσετε να ανάψετε ξανά την ψηστιέρα, σύμφωνα με τις οδηγίες έναυσης.
- ⚠ Δεν θα πρέπει να υπάρχουν εύφλεκτα υλικά σε ακτίνα περίπου 60 cm από την ψηστιέρα. Αυτό περιλαμβάνει το επάνω, κάτω, πίσω ή τα πλαϊνά της ψηστιέρας.
- ⚠ Μην τοποθετείτε αυτό το μοντέλο ψηστιέρας μέσα σε οποιαδήποτε εντοιχισμένη ή συρόμενη κατασκευή. Αμέλεια συμμόρφωσης με αυτή την ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ μπορεί να προκαλέσει πυρκαγιά ή έκρηξη με αποτέλεσμα υλικές ζημιές και σοβαρό ατομικό τραυματισμό ή θανατηφόρο ατύχημα.
- ⚠ Μην αποθηκεύετε μια επιπλέον (ανταλλακτική) ή αποσυνδεδεμένη φιάλη υγραερίου κάτω από αυτήν την ψηστιέρα ή κοντά σ' αυτήν.
- ⚠ Μετά από μια περίοδο αποθήκευσης και/ή μη χρήσης, η ψηστιέρα αερίου WEBER πρέπει να ελεγχθεί πριν από τη χρήση για διαρροές αερίου και εμφράξεις στον καυστήρα. Ανατρέξτε στις οδηγίες στο παρόν Εγχειρίδιο χρήστη για τις σωστές διαδικασίες.
- ⚠ Μην χρησιμοποιείτε την ψηστιέρα αερίου WEBER εάν υπάρχουν συνδέσεις αερίου με διαρροή.
- ⚠ Μην χρησιμοποιείτε φλόγα για να ελέγξετε για τυχόν διαρροές αερίου.
- ⚠ Μην τοποθετείτε κάλυμμα ψηστιέρας ή οποιοδήποτε εύφλεκτο αντικείμενο επάνω ή μέσα στον αποθηκευτικό χώρο κάτω από την ψηστιέρα, εάν αυτή είναι σε λειτουργία ή καυτή.
- ⚠ Το υγραέριο δεν είναι φυσικό αέριο. Η μετατροπή ή η προσπάθεια χρήσης φυσικού αερίου σε μια μονάδα υγραερίου ή υγραερίου σε μια μονάδα φυσικού αερίου είναι επικίνδυνη και θα ακυρώσει την εγγύηση σας.
- ⚠ Φροντίστε τα καλώδια ρεύματος και ο εύκαμπτος σωλήνας παροχής καυσίμου να βρίσκονται μακριά από οποιαδήποτε θερμή επιφάνεια.
- ⚠ Μην μεγαλώνετε τα μεγέθη των στομιών ή των θυρίδων καυστήρων κατά τον καθαρισμό των βαλβίδων ή καυστήρων.
- ⚠ Η ψηστιέρα αερίου WEBER πρέπει να καθαρίζεται λεπτομερώς ανά τακτά χρονικά διαστήματα.
- ⚠ Ένα τσακισμένο ή σκουριασμένο φιαλίδιο ή φιάλη υγραερίου είναι ενδεχομένως επικίνδυνα και θα πρέπει να ελεγχθούν από τον προμηθευτή αερίου σας. Μην χρησιμοποιείτε φιάλη υγραερίου της οποίας η βαλβίδα έχει βλάβη.
- ⚠ Παρότι η φιάλη υγραερίου φαίνεται να είναι άδεια, ίσως να συνεχίζει να υπάρχει αέριο και η φιάλη θα πρέπει να μεταφερθεί και αποθηκευτεί αντίστοιχα.
- ⚠ Εάν πάρουν φωτιά τα λίπη, σβήστε όλους τους καυστήρες και αφήστε κλειστό το καπάκι μέχρι να σβήσει η φωτιά.
- ⚠ Εάν η φωτιά αρπάξει ανεξέλεγκτα, απομακρύνετε το φαγητό από τις φλόγες μέχρι να ξεθυμάνει το άρπαγμα.

Ευχαριστούμε που αγοράσατε ένα προϊόν της WEBER. Η Weber-Stephen Products LLC, 1415 S. Roselle Road, Palatine, Illinois 60067 USA ("WEBER") υπερηφανεύεται για την παροχή ενός ασφαλούς, ανθεκτικού και αξιόπιστου προϊόντος.

Αυτή είναι η Προαιρετική Εγγύηση της WEBER που σας παρέχεται δωρεάν. Περιέχει τις πληροφορίες που θα χρειαστείτε για την επισκευή του προϊόντος σας WEBER στην οπάνια περίπτωση βλάβης ή ελαττώματος.

Σύμφωνα με την ισχύουσα νομοθεσία, ο πελάτης έχει ορισμένα δικαιώματα στην περίπτωση που το προϊόν είναι ελαττωματικό. Τα δικαιώματα αυτά περιλαμβάνουν συμπληρωματική απόδοση ή αντικατάσταση, μείωση της τιμής αγοράς και αποζημίωση. Στην Ευρωπαϊκή Ένωση για παράδειγμα, πρόκειται για μια διετή νόμιμη εγγύηση που ξεκινάει κατά την ημερομηνία της παράδοσης του προϊόντος.

Τα αναφερόμενα δικαιώματα και άλλα νόμιμα δικαιώματα δεν επηρεάζονται από αυτό τον όρο εγγύησης. Η παρούσα εγγύηση παρέχει επιπρόσθετα δικαιώματα στον ιδιοκτήτη, τα οποία είναι ανεξάρτητα από τους νόμιμους όρους εγγύησης.

ΠΡΟΑΙΡΕΤΙΚΗ ΕΓΓΥΗΣΗ ΤΗΣ WEBER

Η WEBER εγγυάται στον αρχικό αγοραστή του προϊόντος WEBER (ή στην περίπτωση δώρου ή διαφήμισης, στο άτομο για το οποίο αγοράστηκε ως δώρο ή διαφημιστικό είδος), ότι το προϊόν WEBER είναι ελεύθερο ελαττωμάτων αναφορικά με τα υλικά και την κατασκευή για τη χρονική περίοδο που προσδιορίζεται κατωτέρω, εφόσον γίνεται συναρμολόγηση και λειτουργία σύμφωνα με το συνοδευτικό Εγχειρίδιο χρήστη. (Σημείωση: Εάν χάσετε το Εγχειρίδιο χρήστη WEBER ή παραπέσει, μπορείτε να το αντικαταστήσετε ηλεκτρονικά στην ιστοσελίδα www.weber.com, ή σε οποιαδήποτε συγκεκριμένη για κάθε χώρα ιστοσελίδα στην οποία θα ανακατευθυνθείτε.) Υπό φυσιολογική, ιδιωτική χρήση σε οικία ή διαμέρισμα μιας οικογένειας και συντήρηση, η WEBER συμφωνεί, στα πλαίσια της παρούσας εγγύησης, για την επισκευή ή αντικατάσταση ελαττωματικών εξαρτημάτων στα πλαίσια των ισχύοντων χρονικών περιόδων, περιορισμών και εξαιρέσεων που αναφέρονται κατωτέρω. ΣΤΟ ΕΠΙΤΡΕΠΟΜΕΝΟ ΕΥΡΟΣ ΑΠΟ ΤΗΝ ΙΣΧΥΟΥΣΑ ΝΟΜΟΘΕΣΙΑ, Η ΠΑΡΟΥΣΑ ΠΕΡΙΟΡΙΣΜΕΝΗ ΕΓΓΥΗΣΗ ΑΦΟΡΑ ΜΟΝΟ ΤΟΝ ΑΡΧΙΚΟ ΑΓΟΡΑΣΤΗ ΚΑΙ ΔΕΝ ΜΕΤΑΒΙΒΑΣΤΑΙ ΣΕ ΕΠΑΚΟΛΟΥΘΟΥΣ ΙΔΙΟΚΤΗΤΕΣ, ΕΚΤΟΣ ΤΗΣ ΠΕΡΙΠΤΩΣΗΣ ΔΩΡΩΝ ΚΑΙ ΔΙΑΦΗΜΙΣΤΙΚΩΝ ΕΙΔΩΝ, ΟΠΩΣ ΑΝΑΦΕΡΘΗΚΕ ΑΝΩΤΕΡΩ.

ΟΙ ΕΥΘΥΝΕΣ ΤΟΥ ΙΔΙΟΚΤΗΤΗ ΣΕ ΑΥΤΗ ΤΗΝ ΕΓΓΥΗΣΗ

Για να εξασφαλίσετε την κάλυψη εγγύησης χωρίς προβλήματα, είναι σημαντικό (αλλά όχι υποχρεωτικό) να καταχωρίσετε το προϊόν σας WEBER ηλεκτρονικά στην ιστοσελίδα www.weber.com, ή σε οποιαδήποτε συγκεκριμένη για κάθε χώρα ιστοσελίδα που θα ανακατευθυνθείτε). Επίσης φυλάξτε την αρχική απόδειξη και/ή το τιμολόγιο αγοράς. Η καταχώρηση του προϊόντος της WEBER επιβεβαιώνει την κάλυψη εγγύησης και παρέχει έναν άμεσο σύνδεσμο μεταξύ του πελάτη και της WEBER στην περίπτωση που χρειαστεί να επικοινωνήσουμε μαζί σας.

Η ανωτέρω εγγύηση ισχύει μόνο εφόσον ο ιδιοκτήτης φροντίζει σωστά το προϊόν WEBER τηρώντας όλες τις οδηγίες συναρμολόγησης, τις οδηγίες χρήσης και την προληπτική συντήρηση όπως αναφέρεται στο συνοδευτικό Εγχειρίδιο χρήστη, εκτός εάν ο ιδιοκτήτης μπορεί να αποδείξει ότι το ελάττωμα ή η βλάβη δεν έχουν σχέση με ενδεχόμενη μη συμμόρφωση με τις ανωτέρω αναφερόμενες υποχρεώσεις. Εάν ζείτε σε παραθαλάσσια περιοχή ή το προϊόν σας βρισκείται κοντά σε πισίνα, η συντήρηση περιλαμβάνει τον τακτικό καθαρισμό και την έκπλυση των εξωτερικών επιφανειών όπως αναφέρεται στο συνοδευτικό Εγχειρίδιο χρήστη.

ΧΕΙΡΙΣΜΟΣ ΤΗΣ ΕΓΓΥΗΣΗΣ/ΕΞΑΙΡΕΣΗ ΤΗΣ ΕΓΓΥΗΣΗΣ

Εάν πιστεύετε ότι έχετε ένα εξάρτημα, το οποίο καλύπτεται από την παρούσα εγγύηση, επικοινωνήστε με το τμήμα εξυπηρέτησης πελατών της WEBER χρησιμοποιώντας τις πληροφορίες επικοινωνίας στην ιστοσελίδα μας (www.weber.com ή οποιαδήποτε συγκεκριμένη για κάθε χώρα ιστοσελίδα στην οποία θα ανακατευθυνθείτε). Η WEBER, κατόπιν ελέγχου, θα επισκευάσει ή αντικαταστήσει (κατόπιν κρίσης της) ένα ελαττωματικό εξάρτημα που καλύπτεται από αυτή την παρούσα εγγύηση. Στην περίπτωση που η επισκευή ή η αντικατάσταση δεν είναι δυνατή, η WEBER ενδέχεται να επιλέξει (κατόπιν κρίσης της) την αντικατάσταση της εν λόγω ψηστήρας με μια νέα ψηστήρα ίδιας ή ανώτερης αξίας. Η WEBER ενδέχεται να σας ζητήσει να επιστρέψετε εξαρτήματα προς έλεγχο, με προηλωμένα έξοδα αποστολής.

Η παρούσα ΕΓΓΥΗΣΗ εκπίπτει εάν υπάρχουν ζημιές, φθορές, αποχρωματισμοί και/ή σκουριά για τα οποία η WEBER δεν είναι υπεύθυνη και τα οποία προκαλούνται από:

- Εσφαλμένη χρήση, κατάχρηση, αλλαγή, μετατροπή, κακή μεταχείριση, βανδαλισμός, αμέλεια, ακατάλληλη συναρμολόγηση ή εγκατάσταση και αμέλεια σωστής διεξαγωγής της κανονικής και τακτικής συντήρησης,
- Έντομα (όπως οι αράχνες) και τρωκτικά (όπως οι σκίουροι), συμπεριλαμβανομένων μεταξύ άλλων ζημιών στους σωλήνες καυστήρα και/ή στους εύκαμπτους σωλήνες,

Οι ψηστήρες που απεικονίζονται σε αυτό το Εγχειρίδιο Χρήστη ενδέχεται να αποκλίνουν ελαφρώς από το μοντέλο που έχετε αποκτήσει.

- Έκθεση στον θαλασσινό αέρα και/ή σε πηγές χλωρίου όπως πισίνες και ιαματικά λουτρά,
- Σφοδρές καιρικές συνθήκες όπως χαλάζι, θύελλες, σεισμοί, τσουνάμι ή κύματα, ανεμοστρόβιλοι ή σφοδρές καταιγίδες.

Η χρήση και/ή εγκατάσταση εξαρτημάτων στο προϊόν σας WEBER, τα οποία δεν είναι γνήσια εξαρτήματα WEBER, θα ακυρώσει την παρούσα εγγύηση και οιοσδήποτε προκύπτουσες ζημιές δεν θα καλύπτονται από αυτή την εγγύηση. Οποιαδήποτε μετατροπή μιας ψηστήρας αερίου που δεν έχει εγκριθεί από την WEBER και δεν έχει διεξαχθεί από έναν εξουσιοδοτημένο τεχνικό του σέρβις της WEBER, θα ακυρώσει την παρούσα εγγύηση.

ΠΕΡΙΟΔΟΙ ΕΓΓΥΗΣΗΣ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ

Λεκάνη ψησίματος:
5 χρόνια έναντι διάτρησης ή καταστροφής από καύση
(2 χρόνια η βαφή, εξαιρείται ξεθώριασμα ή αποχρωματισμός)

Συγκρότημα καπακιού:
5 χρόνια έναντι διάτρησης ή καταστροφής από καύση
(2 χρόνια η βαφή, εξαιρείται ξεθώριασμα ή αποχρωματισμός)

Σωλήνες καυστήρα από ανοξείδωτο χάλυβα:
5 χρόνια έναντι διάτρησης ή καταστροφής από καύση

Σχάρες ψησίματος χυτοσίδηρου με επιμαλτωση πορσελάνης:
5 χρόνια έναντι διάτρησης ή καταστροφής από καύση

Πλαστικά στοιχεία:
5 χρόνια, εξαιρείται ξεθώριασμα ή αποχρωματισμός

Όλα τα υπόλοιπα μέρη:
2 χρόνια

ΑΠΟΠΟΙΗΣΗ ΕΥΘΥΝΩΝ

ΕΚΤΟΣ ΤΗΣ ΕΓΓΥΗΣΗΣ ΚΑΙ ΑΠΟΠΟΙΗΣΗΣ ΕΥΘΥΝΩΝ ΟΠΩΣ ΠΕΡΙΓΡΑΦΟΝΤΑΙ ΣΤΗΝ ΠΑΡΟΥΣΑ ΔΗΛΩΣΗ ΕΓΓΥΗΣΗΣ, ΔΕΝ ΠΑΡΕΧΟΝΤΑΙ ΕΔΩ ΡΗΤΑ ΠΕΡΑΙΤΕΡΩ ΔΗΛΩΣΕΙΣ ΕΓΓΥΗΣΗΣ Ή ΠΡΟΑΙΡΕΤΙΚΕΣ ΔΗΛΩΣΕΙΣ ΕΥΘΥΝΗΣ, ΟΙ ΟΠΟΙΕΣ ΥΠΕΡΒΑΙΝΟΥΝ ΤΗΝ ΝΟΜΙΜΗ ΙΣΧΥΟΥΣΑ ΕΥΘΥΝΗ ΓΙΑ ΤΗΝ WEBER. ΕΠΙΣΗΣ Η ΠΑΡΟΥΣΑ ΔΗΛΩΣΗ ΕΓΓΥΗΣΗΣ ΔΕΝ ΠΕΡΙΟΡΙΖΕΙ Ή ΕΞΑΙΡΕΙ ΚΑΤΑΣΤΑΣΕΙΣ Ή ΑΠΑΙΤΗΣΕΙΣ ΕΚΕΙ ΟΠΟΥ Η WEBER ΕΧΕΙ ΥΠΟΧΡΕΩΤΙΚΗ ΕΥΘΥΝΗ ΟΠΩΣ ΠΡΟΒΛΕΠΕΤΑΙ ΑΠΟ ΤΗ ΝΟΜΟΘΕΣΙΑ.

ΔΕΝ Α Ε ΙΣΧΥΟΥΝ ΕΓΓΥΗΣΕΙΣ ΜΕΤΑ ΤΙΣ ΙΣΧΟΥΣΕΣ ΠΕΡΙΟΔΟΥΣ ΤΗΣ ΠΑΡΟΥΣΑΣ ΕΓΓΥΗΣΗΣ. ΑΛΛΕΣ ΕΓΓΥΗΣΕΙΣ ΠΟΥ ΔΙΔΟΝΤΑΙ ΑΠΟ ΟΙΟΔΗΠΟΤΕ ΑΤΟΜΟ, ΣΥΜΠΕΡΙΛΑΜΒΑΝΟΜΕΝΩΝ ΑΝΤΙΠΡΟΣΩΠΩΝ Η ΚΑΤΑΣΤΗΜΑΤΩΝ ΛΙΑΝΙΚΗΣ, ΑΝΑΦΟΡΙΚΑ ΜΕ ΟΙΟΔΗΠΟΤΕ ΠΡΟΪΟΝ (ΟΠΩΣ ΛΟΓΟΥ ΧΑΡΙΝ ΟΙΕΣΔΗΠΟΤΕ "ΕΠΕΚΤΑΣΕΙΣ ΕΓΓΥΗΣΗΣ"), ΔΕΝ ΘΑ ΔΕΣΜΕΥΟΥΝ ΤΗΝ WEBER. Η ΑΠΟΚΛΕΙΣΤΙΚΗ ΑΠΟΚΑΤΑΣΤΑΣΗ ΤΗΣ ΠΑΡΟΥΣΑΣ ΕΓΓΥΗΣΗΣ ΕΙΝΑΙ Η ΕΠΙΣΚΕΥΗ Ή ΑΝΤΙΚΑΤΑΣΤΑΣΗ ΤΟΥ ΕΞΑΡΤΗΜΑΤΟΣ Ή ΤΟΥ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ.

ΣΕ ΚΑΜΙΑ ΠΕΡΙΠΤΩΣΗ, ΣΕ ΑΥΤΗ ΤΗΝ ΠΡΟΑΙΡΕΤΙΚΗ ΕΓΓΥΗΣΗ, Η ΑΠΟΚΑΤΑΣΤΑΣΗ ΟΙΟΔΗΠΟΤΕ ΕΙΔΟΥΣ ΔΕΝ ΘΑ ΥΠΕΡΒΑΙΝΕΙ ΤΟ ΠΟΣΟ ΤΗΣ ΤΙΜΗΣ ΑΓΟΡΑΣ ΤΟΥ ΠΛΗΘΕΤΟΣ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ ΤΗΣ WEBER.

ΑΝΑΛΑΜΒΑΝΕΤΕ ΤΟΝ ΚΙΝΔΥΝΟ ΚΑΙ ΤΗΝ ΕΥΘΥΝΗ ΓΙΑ ΑΠΩΛΕΙΑ, ΖΗΜΙΑ Ή ΤΡΑΥΜΑΤΙΣΜΟ ΣΕ ΕΞΑΣ ΚΑΙ ΣΤΗΝ ΙΔΙΟΚΤΗΣΙΑ ΣΑΣ ΚΑΙ/Ή ΣΕ ΑΛΛΟΥΣ ΚΑΙ ΣΤΗΝ ΠΡΟΪΟΝΤΑ ΤΟΥΣ ΛΟΓΟ ΕΣΦΑΛΜΕΝΗΣ ΧΡΗΣΗΣ Ή ΚΑΚΗΣ ΜΕΤΑΧΕΙΡΙΣΗΣ ΤΟΥ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ Ή ΑΜΕΛΕΙΑΣ ΤΗΡΗΣΗΣ ΤΩΝ ΠΑΡΕΧΟΜΕΝΩΝ ΟΔΗΓΙΩΝ ΑΠΟ ΤΗΝ WEBER ΣΤΟ ΣΥΝΟΔΕΥΤΙΚΟ ΕΓΧΕΙΡΙΔΙΟ ΧΡΗΣΤΗ.

ΕΞΑΡΤΗΜΑΤΑ ΚΑΙ ΑΞΕΣΟΥΑΡ ΠΟΥ ΑΝΤΙΚΑΘΙΣΤΑΝΤΑΙ ΣΥΜΦΩΝΑ ΜΕ ΤΗΝ ΠΑΡΟΥΣΑ ΕΓΓΥΗΣΗ ΔΙΚΑΙΟΛΟΓΟΥΝΤΑΙ ΜΟΝΟ ΓΙΑ ΤΗΝ ΑΝΤΙΣΤΑΘΜΙΣΗ ΤΗΣ ΑΝΩΤΕΡΩ ΑΝΑΦΕΡΟΜΕΝΗΣ ΑΡΧΙΚΗΣ ΠΕΡΙΟΔΟΥ ΕΓΓΥΗΣΗΣ.

Η ΠΑΡΟΥΣΑ ΕΓΓΥΗΣΗ ΙΣΧΥΕΙ ΜΟΝΟ ΓΙΑ ΙΔΙΩΤΙΚΗ ΧΡΗΣΗ ΜΙΑΣ ΟΙΚΟΓΕΝΕΙΑΣ ΣΕ ΟΙΚΙΑ Η ΔΙΑΜΕΡΙΣΜΑ ΚΑΙ ΔΕΝ ΙΣΧΥΕΙ ΓΙΑ ΨΗΣΤΙΕΡΕΣ ΤΗΣ WEBER ΠΟΥ ΧΡΗΣΙΜΟΠΟΙΟΥΝΤΑΙ ΣΕ ΕΜΠΟΡΙΚΕΣ, ΔΗΜΟΣΙΕΣ ΔΡΑΣΤΗΡΙΟΤΗΤΕΣ Ή ΔΡΑΣΤΗΡΙΟΤΗΤΕΣ ΠΟΛΛΑΠΛΩΝ ΜΟΝΑΔΩΝ ΟΠΩΣ ΕΣΤΙΑΤΟΡΙΑ, ΞΕΝΟΔΟΧΕΙΑ, ΘΕΡΕΤΡΑ Ή ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΕΙΣ ΕΝΟΙΚΙΑΣΗΣ.

Η WEBER ΜΠΟΡΕΙ ΑΠΟ ΚΑΙΡΟΥ ΕΙΣ ΚΑΙΡΟΝ ΝΑ ΑΛΛΑΞΕΙ ΤΗ ΣΧΕΔΙΑΣΗ ΤΩΝ ΠΡΟΪΟΝΤΩΝ ΤΗΣ. ΤΑ ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΑ ΤΗΣ ΠΑΡΟΥΣΑΣ ΕΓΓΥΗΣΗΣ ΔΕΝ ΘΑ ΕΡΜΗΝΕΥΟΝΤΑΙ ΩΣ ΥΠΟΧΡΕΩΣΗ ΤΗΣ WEBER ΝΑ ΕΝΣΩΜΑΤΩΝΕΙ ΤΕΤΟΙΕΣ ΑΛΛΑΓΕΣ ΣΧΕΔΙΑΣΜΟΥ ΣΕ ΠΡΟΤΕΡΑ ΚΑΤΑΧΕΙΡΑΖΟΜΕΝΑ ΠΡΟΪΟΝΤΑ ΚΑΙ ΑΛΛΑΓΕΣ ΑΥΤΟΥ ΤΟΥ ΤΥΠΟΥ ΔΕΝ ΘΑ ΕΡΜΗΝΕΥΟΝΤΑΙ ΩΣ ΑΠΟΔΟΧΗ ΟΤΙ ΤΑ ΠΡΟΗΓΟΥΜΕΝΑ ΜΟΝΤΕΛΑ ΗΤΑΝ ΕΛΑΤΤΩΜΑΤΙΚΑ.

Ανατρέξτε στον κατάλογο τομέων επιχείρησης ανά τον κόσμο στο τέλος του παρόντος εγχειριδίου χρήσης για επιπρόσθετες πληροφορίες επικοινωνίας.

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΕΙΣ..... 2

ΕΓΓΥΗΣΗ 3

ΠΙΝΑΚΑΣ ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΩΝ..... 3

ΠΡΟΒΟΛΗ ΑΝΑΠΤΥΓΜΑΤΟΣ WEBER Q 3000 4

ΠΡΟΒΟΛΗ ΑΝΑΠΤΥΓΜΑΤΟΣ WEBER Q 3200 6

ΚΑΤΑΛΟΓΟΣ ΕΞΑΡΤΗΜΑΤΩΝ 8

ΣΥΝΑΡΜΟΛΟΓΗΣΗ 9

ΥΛΙΚΑ ΑΠΟΘΗΚΕΥΣΗΣ..... 22

ΣΗΜΑΝΤΙΚΕΣ ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΕΣ ΣΧΕΤΙΚΑ ΜΕ ΤΙΣ ΣΥΝΔΕΣΕΙΣ ΥΓΡΑΕΡΙΟΥ & ΑΕΡΙΟΥ 24

ΤΙ ΕΙΝΑΙ Ο ΥΓΡΑΕΡΙΟΥ; 24

ΥΠΟΔΕΙΞΕΙΣ ΑΣΦΑΛΟΥΣ ΧΕΙΡΙΣΜΟΥ ΓΙΑ ΦΙΑΛΕΣ ΥΓΡΑΕΡΙΟΥ 24

ΦΥΛΑΞΗ ΚΑΙ ΟΔΗΓΙΕΣ ΑΠΟΣΥΡΣΗΣ ΑΠΟ ΤΗ ΧΡΗΣΗ 24

ΑΠΑΙΤΗΣΕΙΣ ΓΙΑ ΤΗ ΦΙΑΛΗ ΥΓΡΑΕΡΙΟΥ 24

ΣΥΝΔΕΣΗ ΣΕ ΑΠΑΙΤΗΣΕΙΣ ΓΙΑ ΤΟ ΡΥΘΜΙΣΤΗ 24

ΤΟΠΟΘΕΤΗΣΗ ΦΙΑΛΗΣ ΥΓΡΑΕΡΙΟΥ..... 25

ΠΟΥ ΤΟΠΟΘΕΤΕΙΤΑΙ Η ΦΙΑΛΗ ΥΓΡΑΕΡΙΟΥ; 25

ΑΠΑΙΤΗΣΕΙΣ ΓΙΑ ΤΗΝ ΤΟΠΟΘΕΤΗΣΗ ΣΕ ΑΜΑΞΙΔΙΟ 25

ΤΟΠΟΘΕΤΗΣΗ ΣΕ ΑΜΑΞΙΔΙΟ 26

ΑΠΑΙΤΗΣΕΙΣ ΓΙΑ ΤΗΝ ΤΟΠΟΘΕΤΗΣΗ ΣΕ ΕΔΑΦΟΣ 26

ΤΟΠΟΘΕΤΗΣΗ ΣΕ ΕΔΑΦΟΣ 26

ΣΥΝΔΕΣΗ ΤΟΥ ΡΥΘΜΙΣΤΗ 27

ΤΙ ΕΙΝΑΙ Ο ΡΥΘΜΙΣΤΗΣ; 27

ΣΥΝΔΕΣΗ ΤΟΥ ΡΥΘΜΙΣΤΗ ΣΤΗ ΦΙΑΛΗ ΥΓΡΑΕΡΙΟΥ 27

ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΙΑ ΤΗΣ ΨΗΣΤΙΕΡΑΣ ΓΙΑ ΧΡΗΣΗ 28

ΤΙ ΕΙΝΑΙ Ο ΕΛΕΓΧΟΣ ΔΙΑΡΡΟΗΣ; 28

ΕΛΕΓΧΟΣ ΓΙΑ ΔΙΑΡΡΟΕΣ ΑΕΡΙΟΥ 28

ΑΠΟΣΥΝΔΕΣΗ ΤΟΥ ΡΥΘΜΙΣΤΗ 30

ΑΠΟΣΥΝΔΕΣΗ ΤΟΥ ΡΥΘΜΙΣΤΗ ΑΠΟ ΤΗ ΦΙΑΛΗ ΥΓΡΑΕΡΙΟΥ 30

ΠΛΗΡΩΣΗ ΤΗΣ ΦΙΑΛΗΣ ΥΓΡΑΕΡΙΟΥ 30

ΕΠΑΝΑΣΥΝΔΕΣΗ ΤΗΣ ΦΙΑΛΗΣ ΥΓΡΑΕΡΙΟΥ 30

ΕΛΕΓΧΟΙ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ ΠΡΙΝ ΑΠΟ ΤΗ ΧΡΗΣΗ ΤΗΣ ΨΗΣΤΙΕΡΑΣ 31

ΠΡΟΤΕΡΑΙΟΤΗΤΑ ΕΧΕΙ Η ΑΣΦΑΛΕΙΑ 31

ΑΠΟΣΠΕΡΜΑΝΣΗ ΛΕΚΑΝΗΣ ΣΥΛΛΟΓΗΣ ΚΑΙ ΔΙΣΚΟΣ ΥΓΡΩΝ ΜΙΑΣ ΧΡΗΣΗΣ 31

ΕΛΕΓΧΟΣ ΤΟΥ ΕΥΚΑΜΠΤΟΥ ΣΩΛΗΝΑ 31

ΕΝΑΥΣΗ & ΧΡΗΣΗ ΚΑΥΣΤΗΡΑ 32

ΜΕΘΟΔΟΙ ΕΝΑΥΣΗΣ ΚΑΥΣΤΗΡΑ 32

ΕΝΑΥΣΗ ΚΑΥΣΤΗΡΑ 32

ΓΙΑ ΝΑ ΣΒΗΣΕΤΕ ΤΟΝ ΚΑΥΣΤΗΡΑ 32

ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ & ΧΡΗΣΙΜΕΣ ΥΠΟΔΕΙΞΕΙΣ ΓΙΑ ΤΟ ΨΗΣΙΜΟ 34

ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ & ΥΠΟΔΕΙΞΕΙΣ 34

ΠΡΟΘΕΡΜΑΝΣΗ 34

ΚΑΛΥΜΜΕΝΟ ΨΗΣΙΜΟ 34

ΣΥΣΤΗΜΑ ΣΥΛΛΟΓΗΣ ΛΙΠΟΥΣ 34

ΜΕΘΟΔΟΙ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ 36

ΑΠΕΥΘΕΙΑΣ ΜΕΘΟΔΟΣ Ή ΕΜΜΕΣΗ ΜΕΘΟΔΟΣ; 36

ΑΝΤΙΜΕΤΩΠΙΣΗ ΠΡΟΒΛΗΜΑΤΩΝ..... 37

ΓΕΝΙΚΗ ΑΝΤΙΜΕΤΩΠΙΣΗ ΠΡΟΒΛΗΜΑΤΩΝ 37

ΑΝΤΙΜΕΤΩΠΙΣΗ ΠΡΟΒΛΗΜΑΤΩΝ ΜΕ

ΕΤΗΣΙΑ ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ 38

ΔΙΑΤΗΡΗΣΗ ΤΗΣ ΨΗΣΤΙΕΡΑΣ ΑΕΡΙΟΥ

WEBER ΣΕ ΑΡΙΣΤΗ ΚΑΤΑΣΤΑΣΗ 38

ΣΧΗΜΑ ΦΛΟΓΑΣ ΚΑΥΣΤΗΡΑ 38

ΣΗΤΑ (ΕΣ) ΓΙΑ ΑΡΑΧΝΕΣ/ΕΝΤΟΜΑ WEBER 38

ΜΙΚΡΟΘΥΡΙΑΣ ΣΩΛΗΝΑ ΚΑΥΣΤΗΡΑ 38

ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ Ή ΑΝΤΙΚΑΤΑΣΤΑΣΗ ΤΟΥ ΣΩΛΗΝΑ ΚΑΥΣΤΗΡΑ 39

ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ ΡΟΥΤΙΝΑΣ..... 41

ΟΜΟΡΦΙΑ - ΕΣΩΤΕΡΙΚΑ ΚΑΙ ΕΞΩΤΕΡΙΚΑ 41

ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ ΤΟΥ ΕΣΩΤΕΡΙΚΟΥ ΤΗΣ ΨΗΣΤΙΕΡΑΣ 41

ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ ΤΟΥ ΕΞΩΤΕΡΙΚΟΥ ΤΗΣ ΨΗΣΤΙΕΡΑΣ 41

ΕΛΕΓΧΟΣ ΤΟΥ ΕΥΚΑΜΠΤΟΥ ΣΩΛΗΝΑ 41

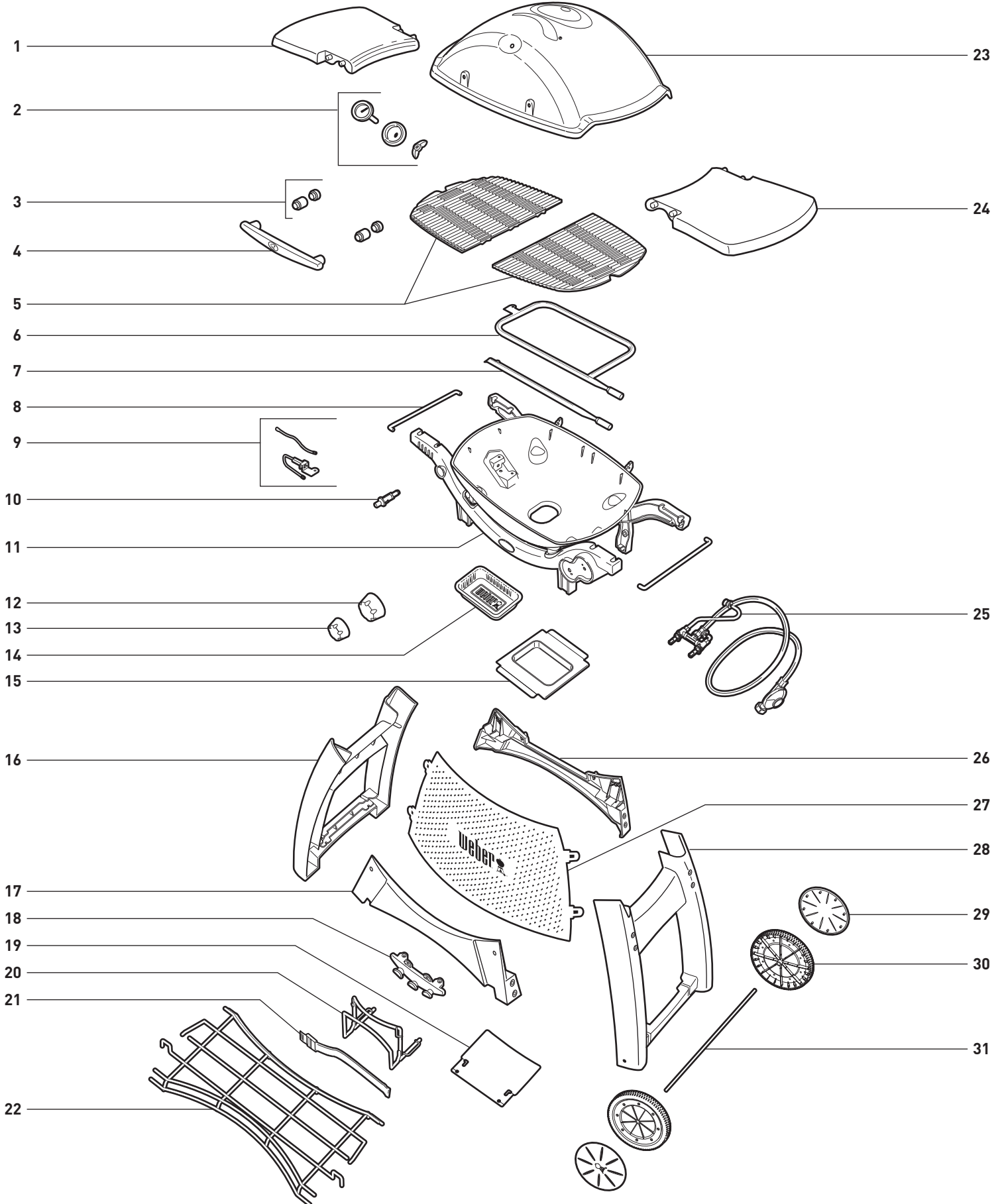
ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΕΣ ΣΥΣΤΗΜΑΤΟΣ ΕΝΑΥΣΗΣ 42

ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ ΤΟΥ ΣΥΣΤΗΜΑΤΟΣ ΜΠΟΥΤΟΝ ΕΝΑΥΣΗΣ (Q 3000) 42

ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ ΤΟΥ ΗΛΕΚΤΡΟΝΙΚΟΥ ΣΥΣΤΗΜΑΤΟΣ ΕΝΑΥΣΗΣ (Q 3200) 42

ΠΡΟΒΟΛΗ ΑΝΑΠΤΥΓΜΑΤΟΣ WEBER Q 3000

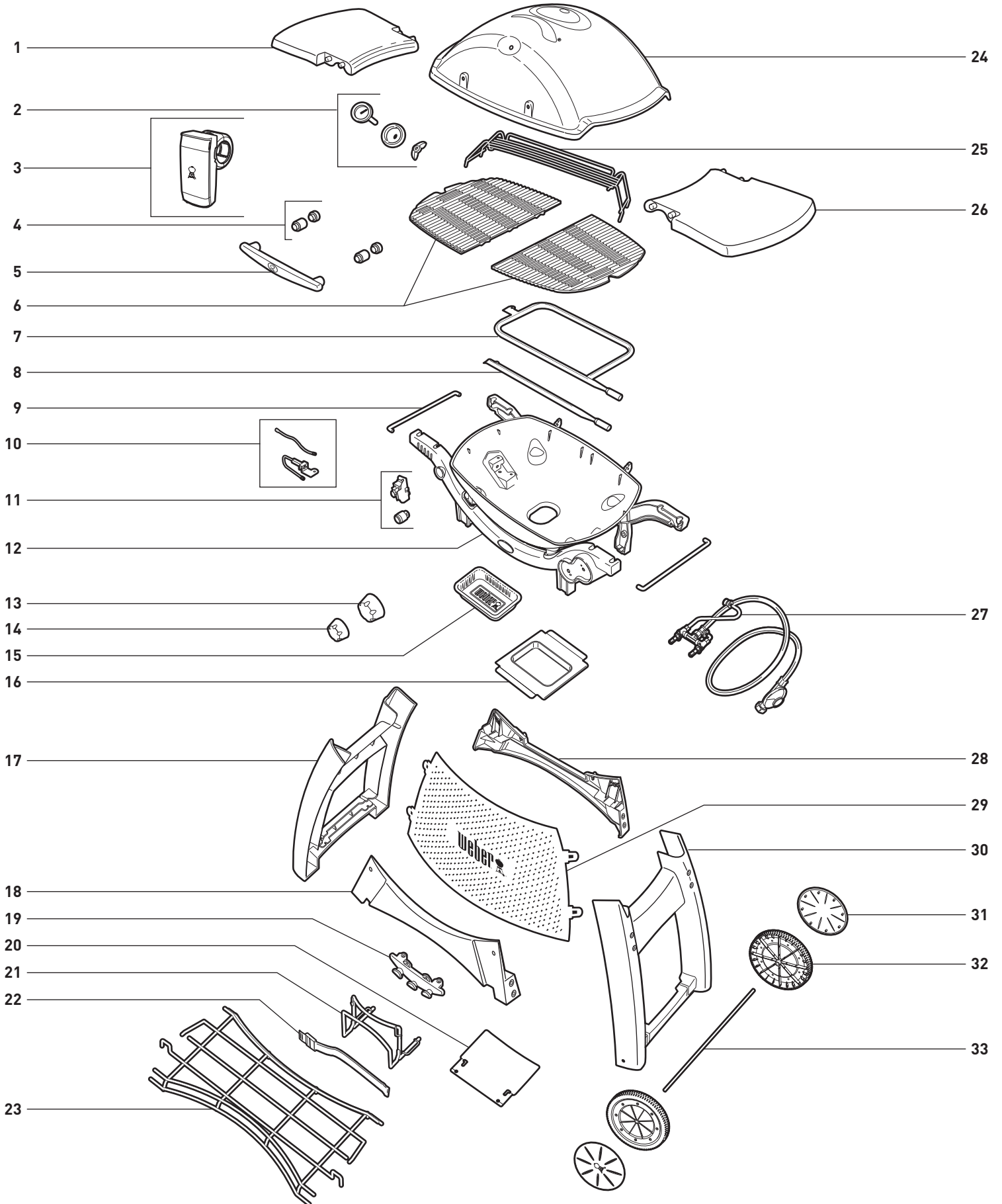
Q3000_EURO_LP_070115



1. Αριστερό αναδιπλούμενο τραπέζι
2. Συγκρότημα θερμόμετρου
3. Αποστάτης χειρολαβής
4. Χειρολαβή
5. Σχάρα ψησίματος
6. Εξωτερικός αγωγός καυστήρα
7. Εσωτερικός αγωγός καυστήρα
8. Σύφιξη καλωδίου
9. Συγκρότημα ηλεκτροδίου έναυσης
10. Μπουτόν έναυσης
11. Λεκάνη ψησίματος/ Συγκρότημα πλαισίου υποδοχής
12. Μεγάλος διακόπτης ελέγχου καυστήρα
13. Μικρός διακόπτης ελέγχου καυστήρα
14. Δίσκος υγρών μίας χρήσης
15. Αποσπώμενη λεκάνη συλλογής
16. Αριστερό πόδι αμαξιδίου
17. Εμπρόσθιος εγκάρσιος σφιγκτήρας
18. Εργαλειολαβή
19. Απόθεση φιάλης
20. Στήριγμα φιάλης
21. Ιμάντας φιάλης
22. Κάτω ραφάκι
23. Καπάκι
24. Δεξί αναδιπλούμενο τραπέζι
25. Βαλβίδα και Πολλαπλή - Συγκρότημα ρυθμιστή
26. Οπίσθιος εγκάρσιος σφιγκτήρας
27. Σήτα φιάλης
28. Δεξί πόδι αμαξιδίου
29. Κάλυμμα τροχού
30. Τροχός
31. Άξονας

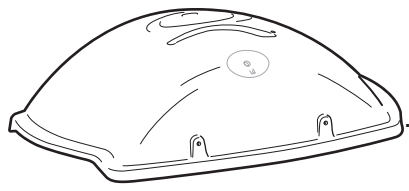


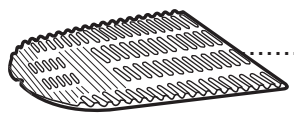
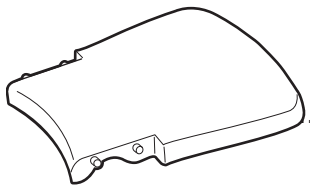

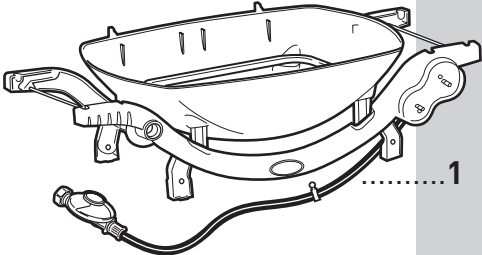
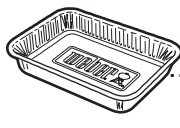

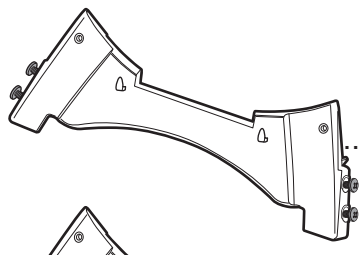
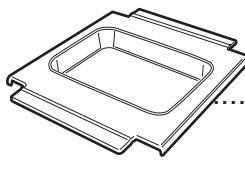
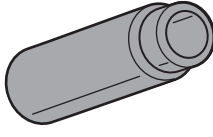
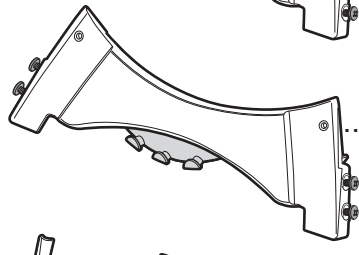
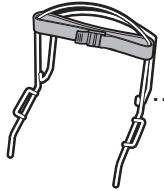
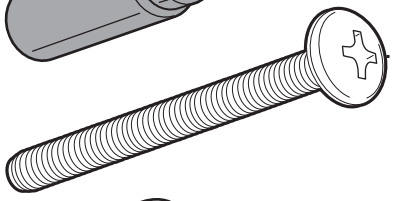
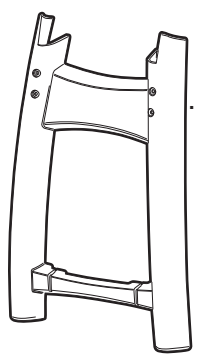
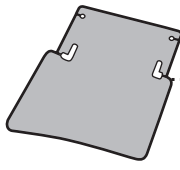

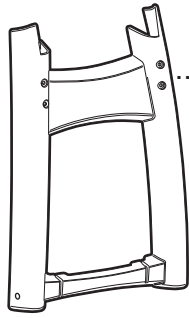
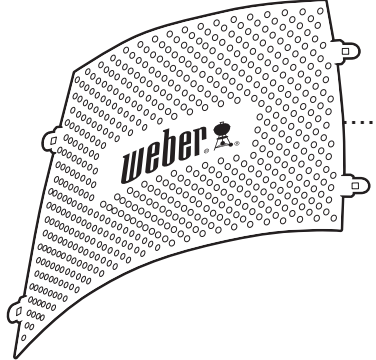

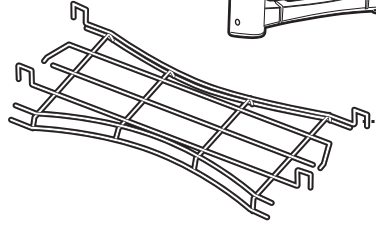
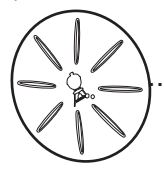


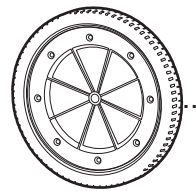

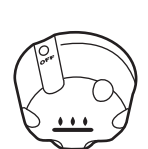

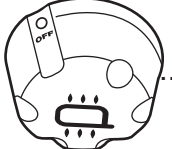



ΠΡΟΒΟΛΗ ΑΝΑΠΤΥΓΜΑΤΟΣ WEBER Q 3200

Q3200_EURO_LP_030120



1. Αριστερό αναδιπλούμενο τραπέζι
2. Συγκρότημα θερμόμετρου
3. GRILL'N GO LIGHT
4. Αποστάτης χειρολαβής
5. Χειρολαβή
6. Σχάρα ψησίματος
7. Εξωτερικός αγωγός καυστήρα
8. Εσωτερικός αγωγός καυστήρα
9. Σύσφιξη καλωδίου
10. Συγκρότημα ηλεκτρόδιου έναυσης
11. Πλήκτρο ηλεκτρονικού μηχανισμού έναυσης/
Μονάδα ηλεκτρονικού μηχανισμού έναυσης
12. Λεκάνη ψησίματος/ Συγκρότημα πλαισίου
υποδοχής
13. Μεγάλος διακόπτης ελέγχου καυστήρα
14. Μικρός διακόπτης ελέγχου καυστήρα
15. Δίσκος υγρών μίας χρήσης
16. Αποσπώμενη λεκάνη συλλογής
17. Αριστερό πόδι αμαξιδίου
18. Εμπρόσθιος εγκάρσιος σφιγκτήρας
19. Εργαλειολαβή
20. Απόθεση φιάλης
21. Στήριγμα φιάλης
22. Ιμάντας φιάλης
23. Κάτω ραφάκι
24. Καπάκι
25. Ραφάκι ζεστάματος
26. Δεξί αναδιπλούμενο τραπέζι
27. Βαλβίδα και Πολλαπλή - Συγκρότημα
ρυθμιστή
28. Οπίσθιος εγκάρσιος σφιγκτήρας
29. Σήτα φιάλης
30. Δεξί πόδι αμαξιδίου
31. Κάλυμμα τροχού
32. Τροχός
33. Άξονας

ΚΑΤΑΛΟΓΟΣ ΕΞΑΡΤΗΜΑΤΩΝ

	1		1		1
	2		2		1
	1		1		2
	1		1		2
	1		1		2
	1		1		4
	1		1		2
	1		2		1
	1		2		
			1		1
			1		1
					1
					1



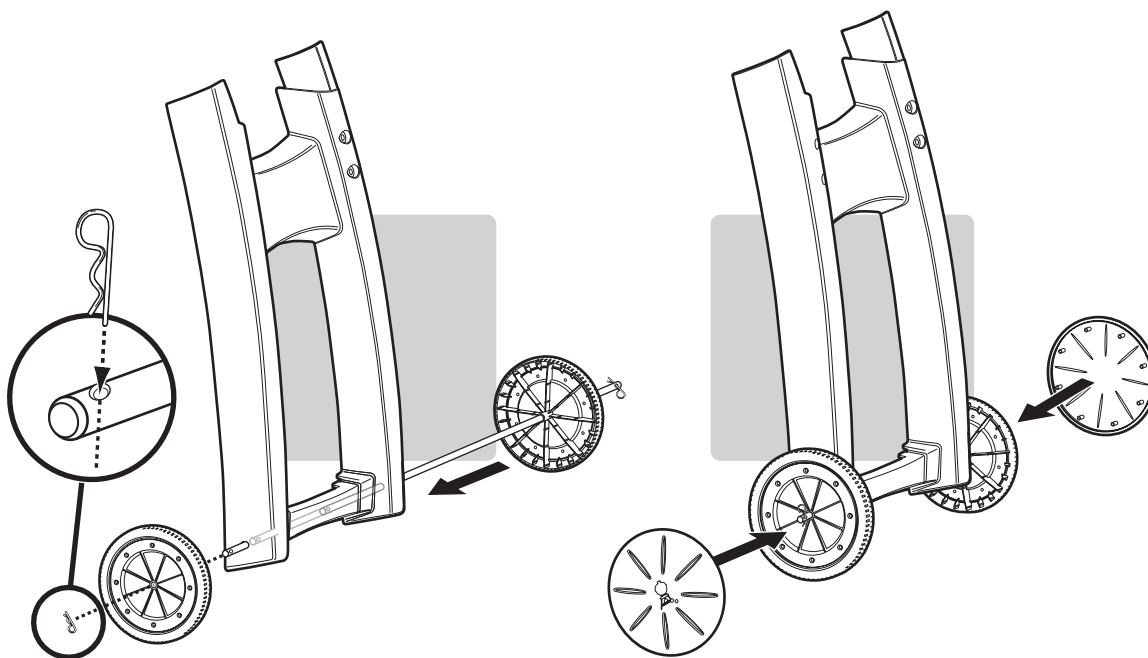
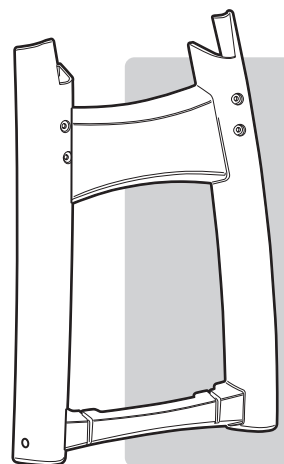
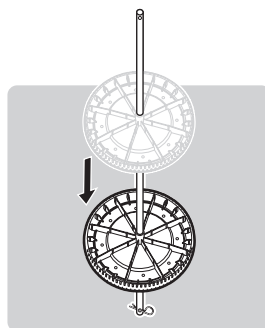
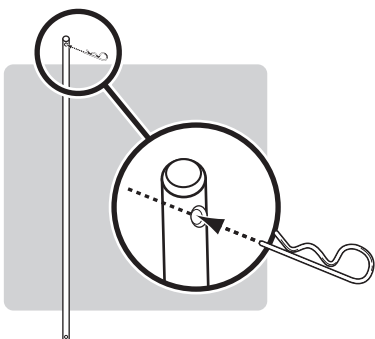
EL Κατεβάστε τη δωρεάν εφαρμογή BILT για 3D οδηγίες βήμα προς βήμα.

ΑΠΑΙΤΟΥΜΕΝΑ ΕΡΓΑΛΕΙΑ:

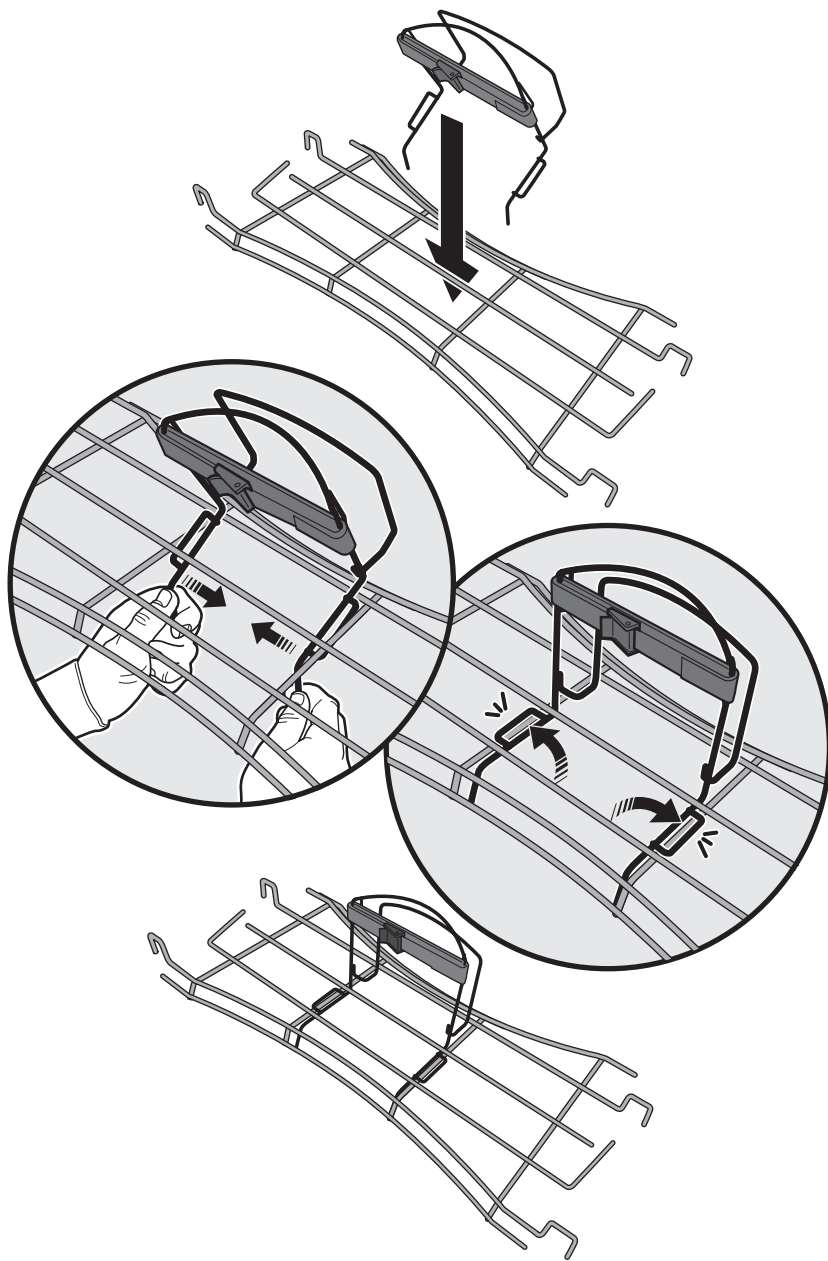


1

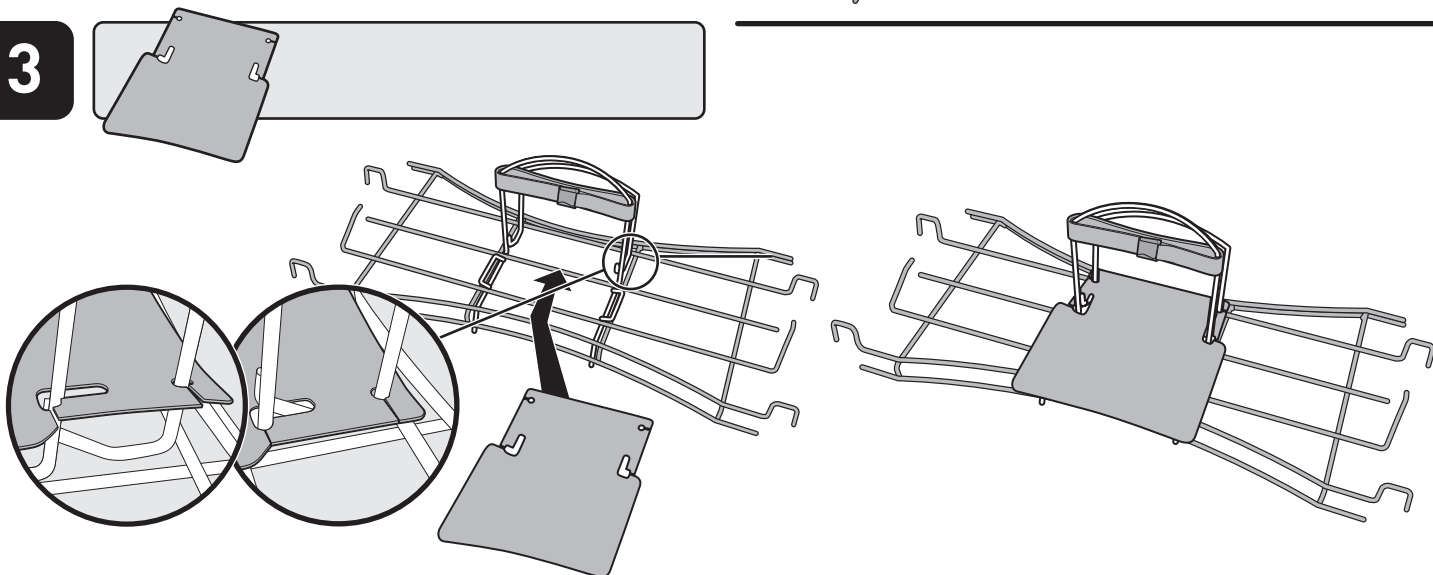
2-



2

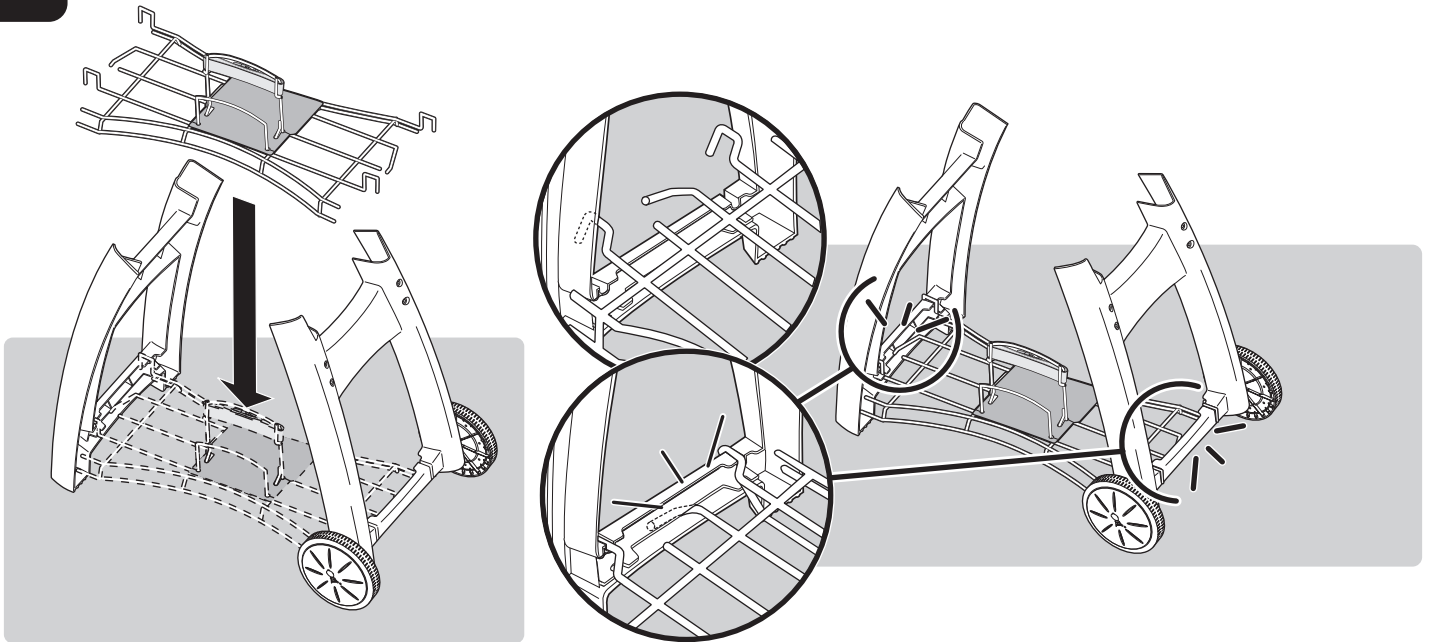


3

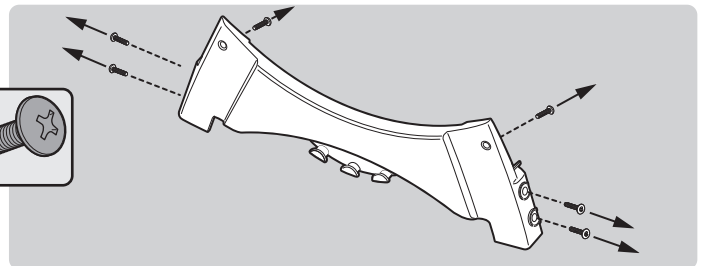
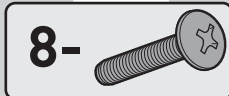
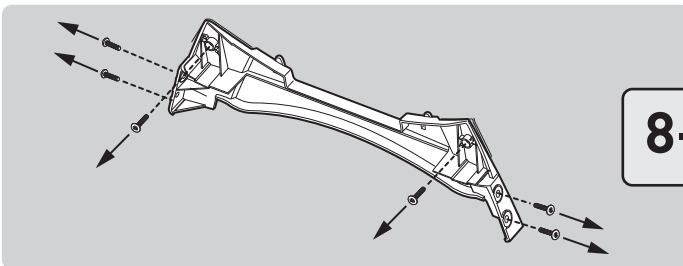
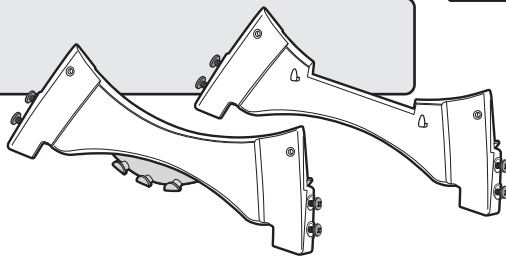


4

⚠ Τοποθετήστε το πλαίσιο τροχού στα δεξιά.



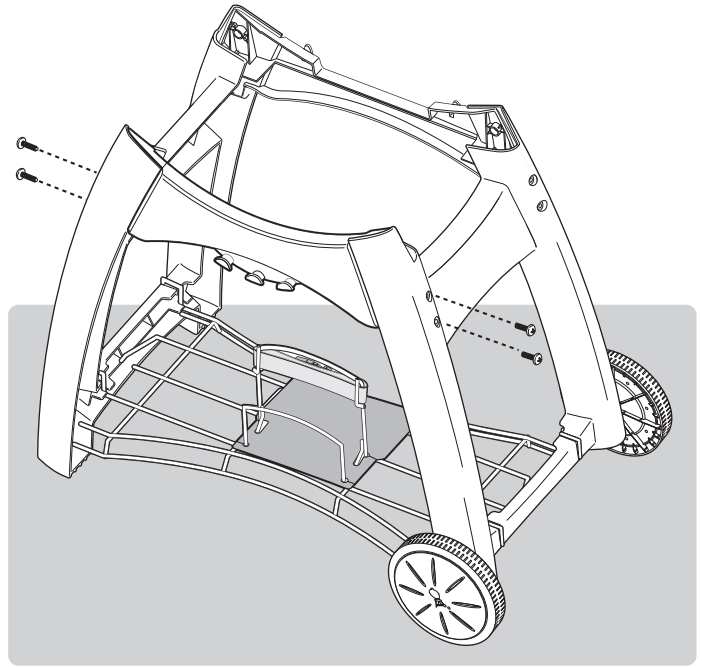
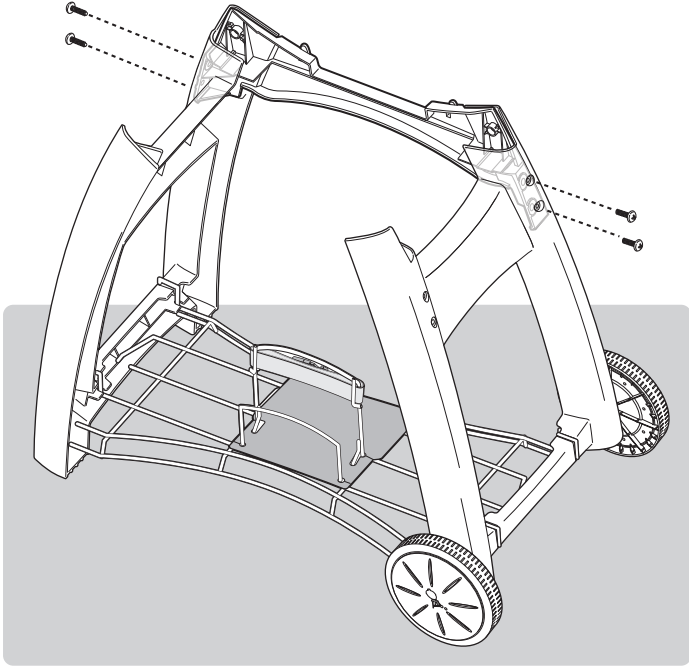
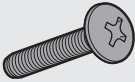
5



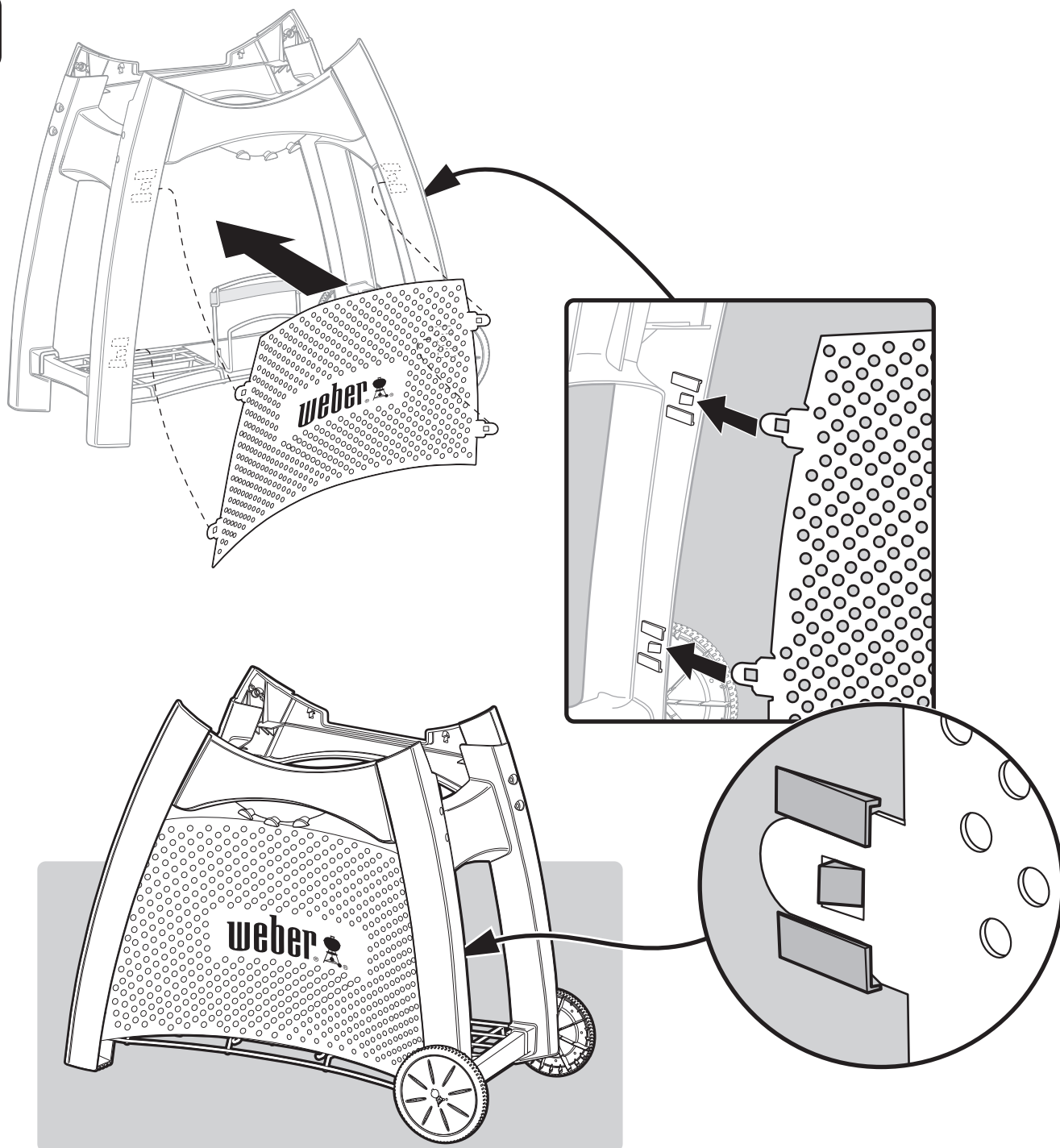
6



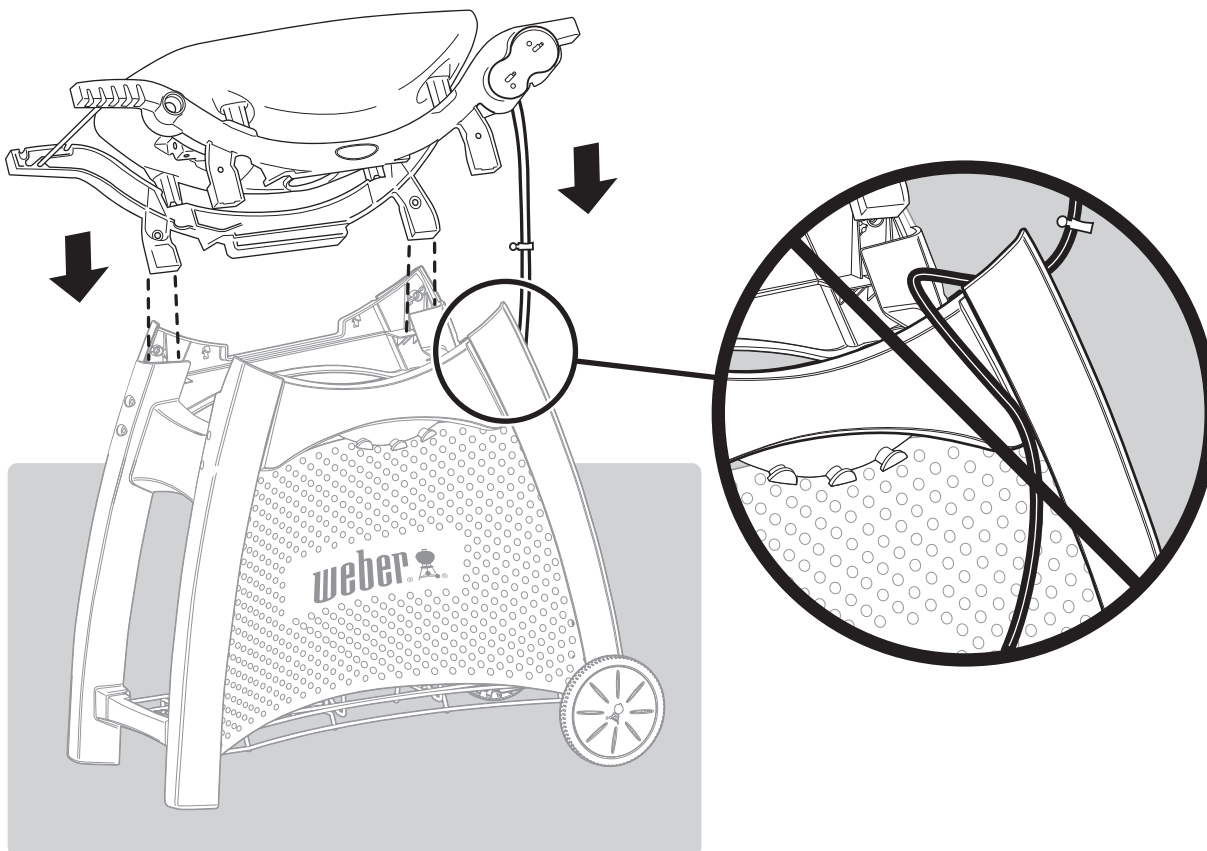
8-



7



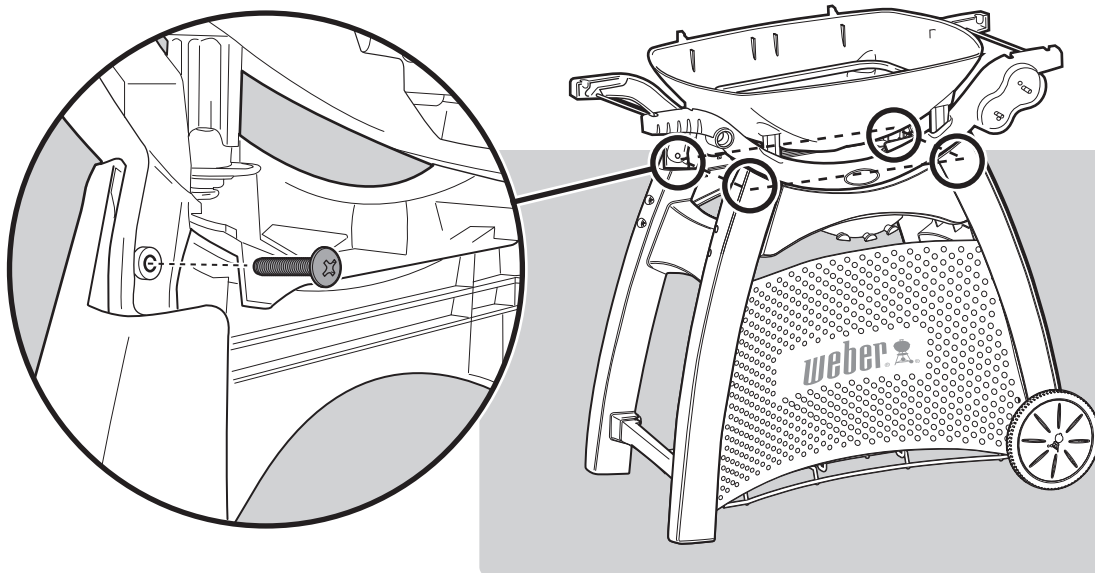
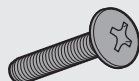
8



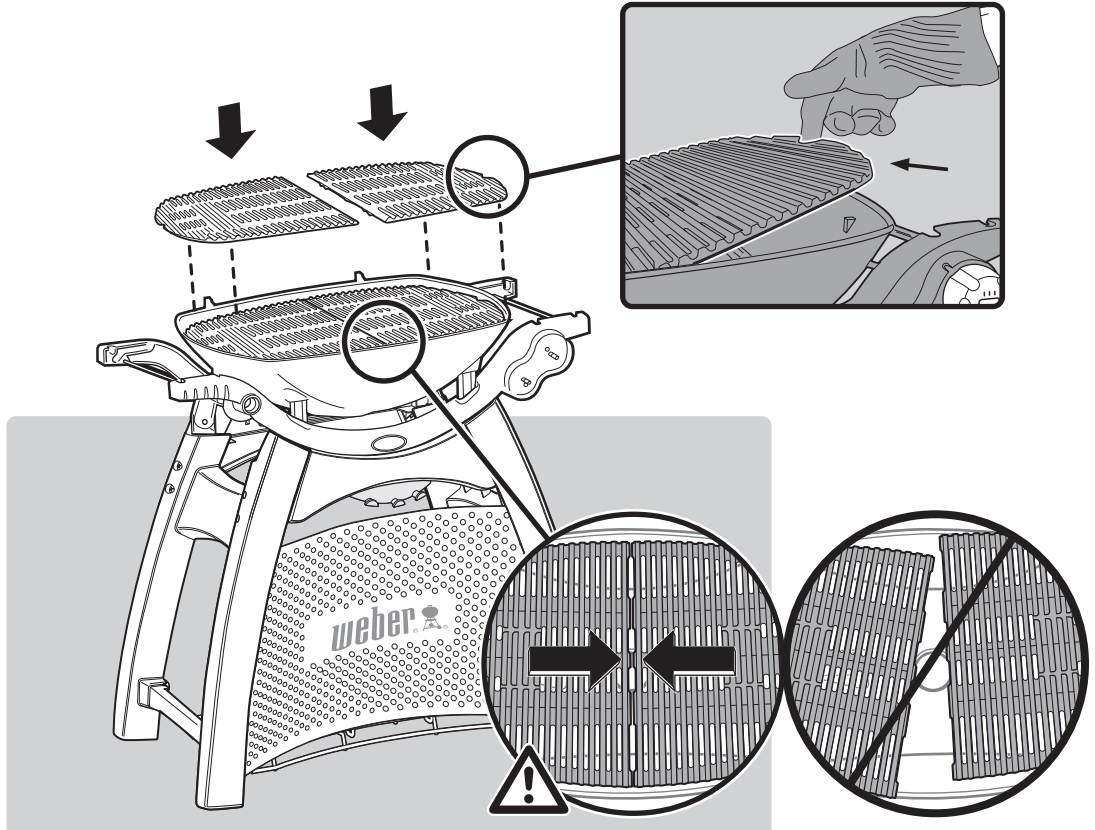
9



4-

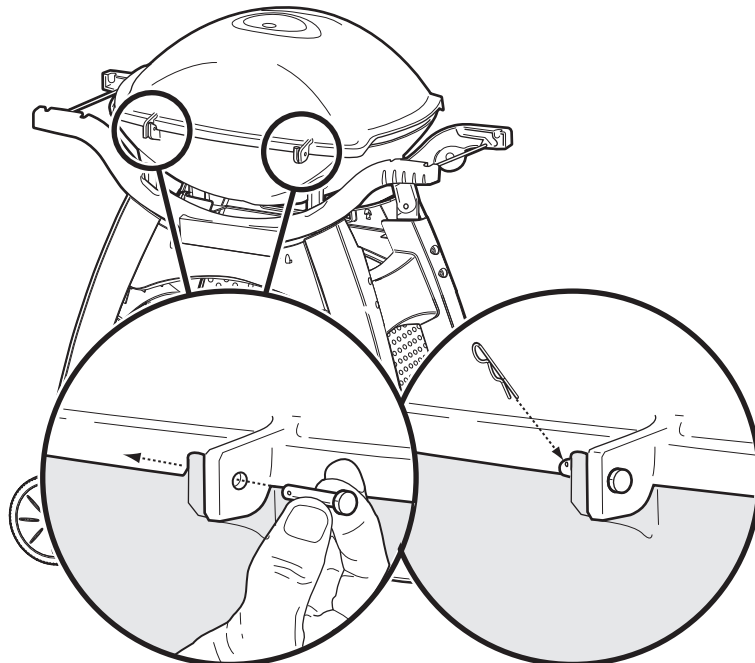


10

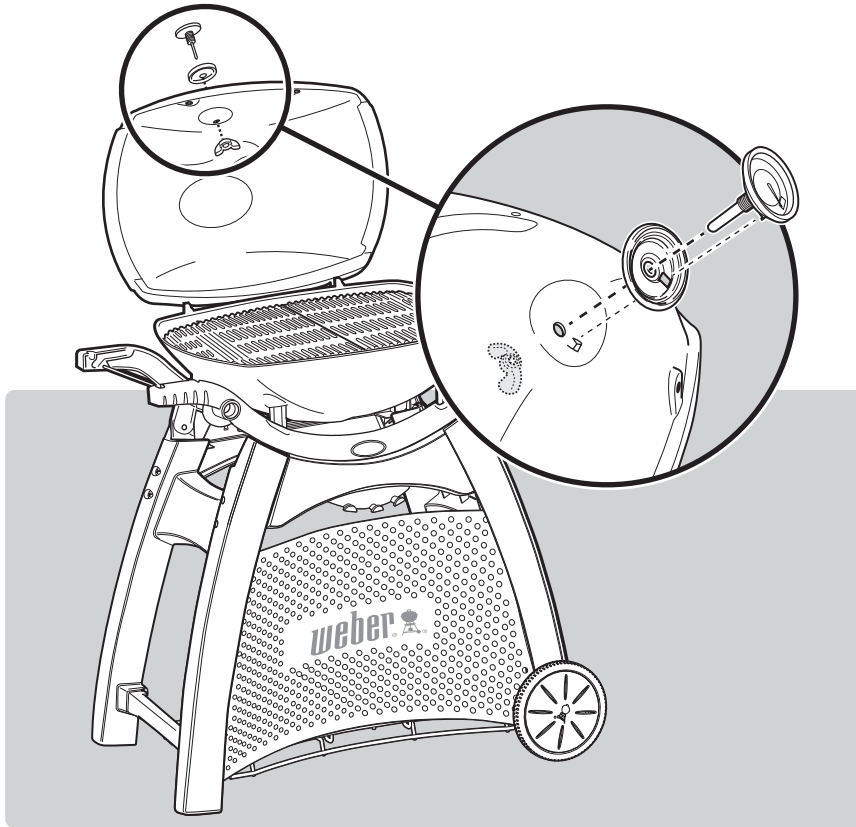


11

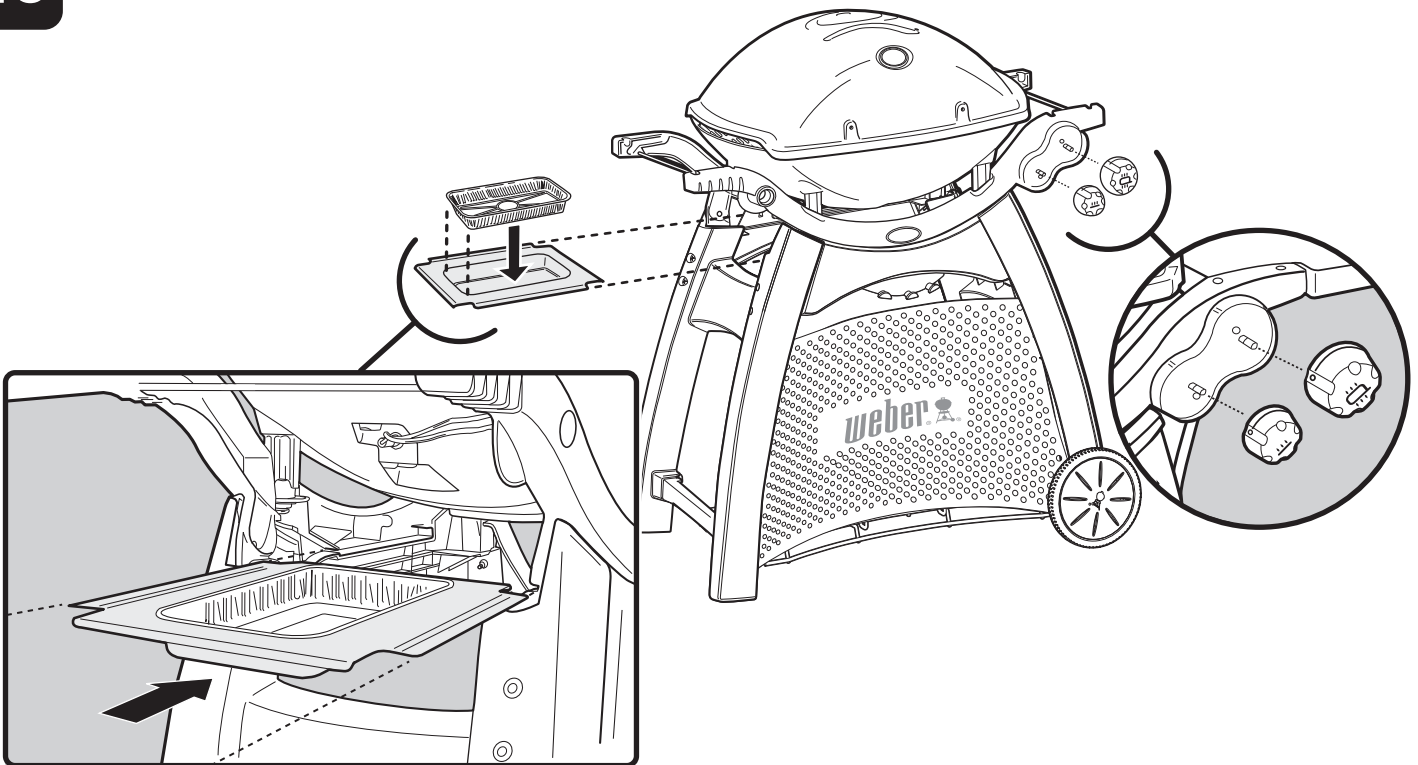
2-  2- 



12



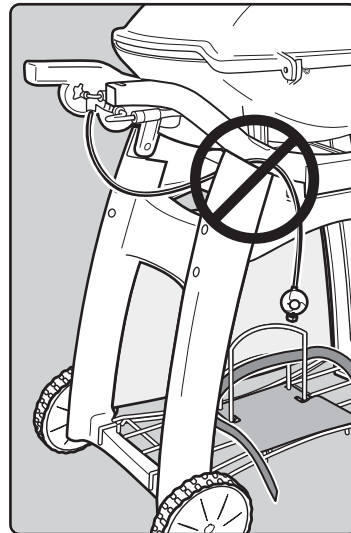
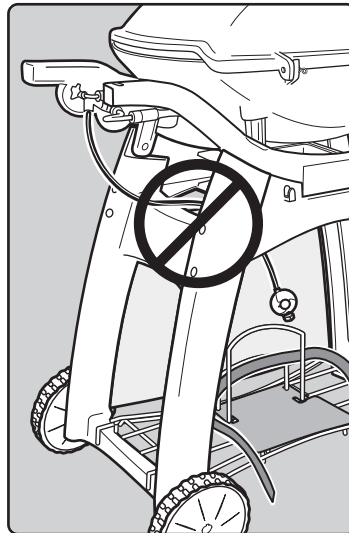
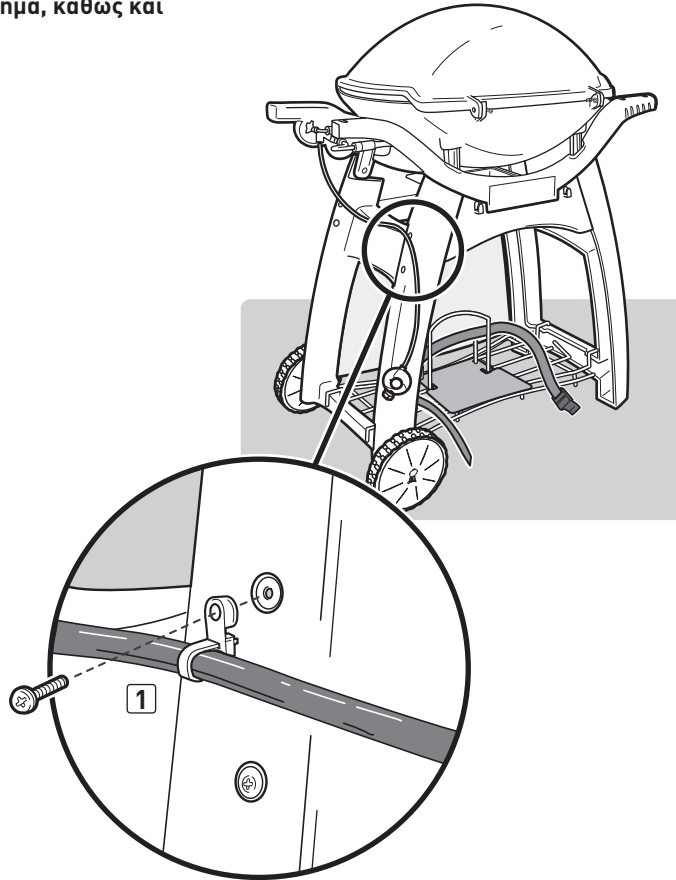
13



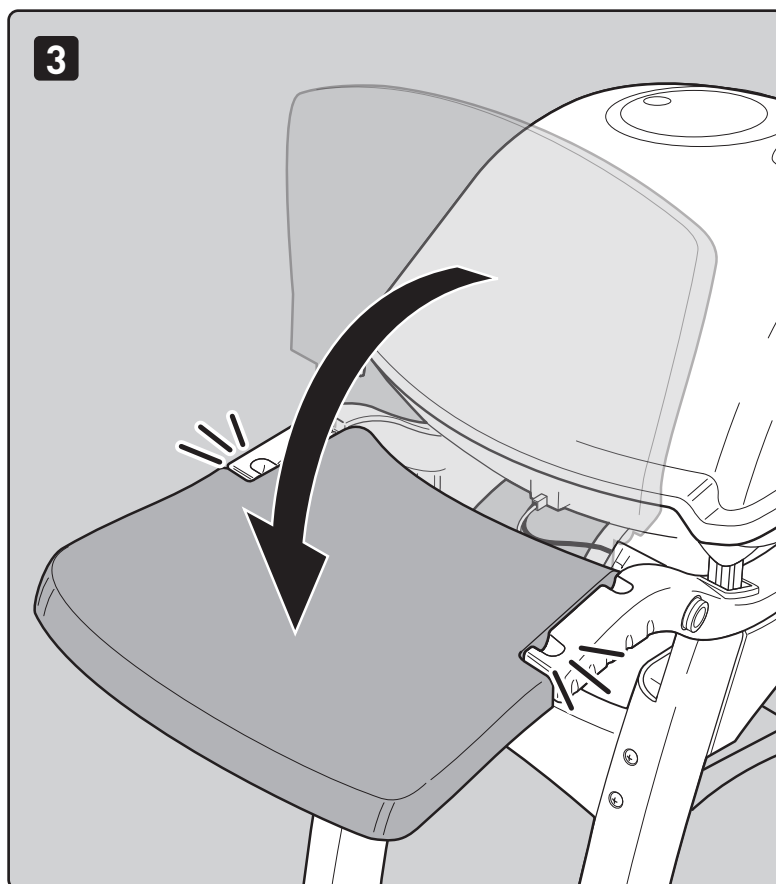
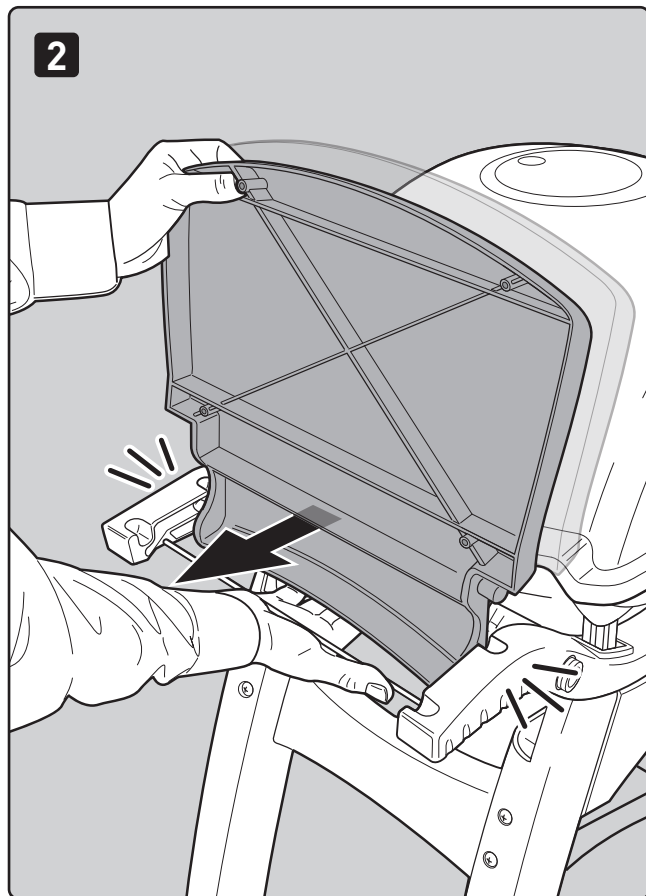
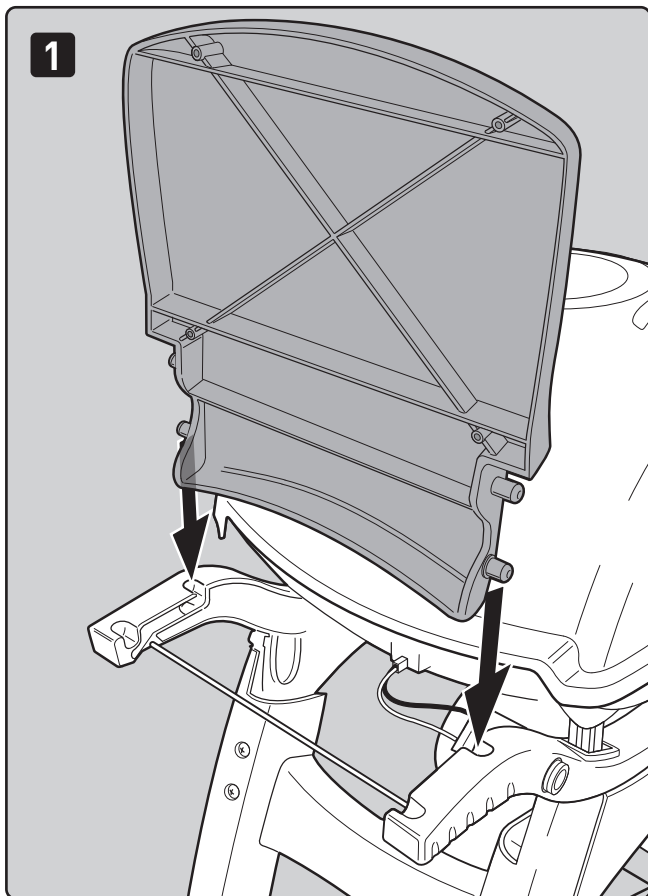
14

- A) Ξεκουλουριάστε τον εύκαμπο σωλήνα και το ρυθμιστή από την ψησταριά WEBER Q 3000/3200.
 B) Αφαιρέστε τη βίδα ποδιού στη συνέχεια ασφαλίστε τον εύκαμπο σωλήνα και το κλιπ συγκράτησης (1) στο πόδι αμαξιδιού.

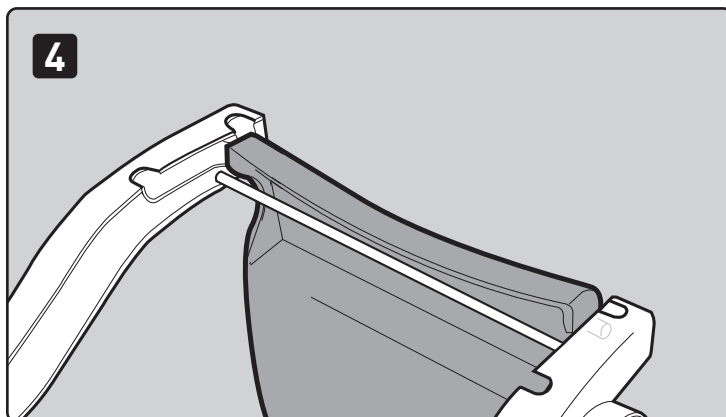
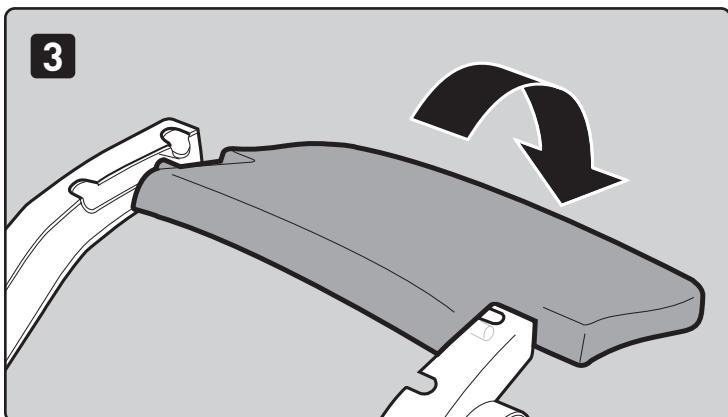
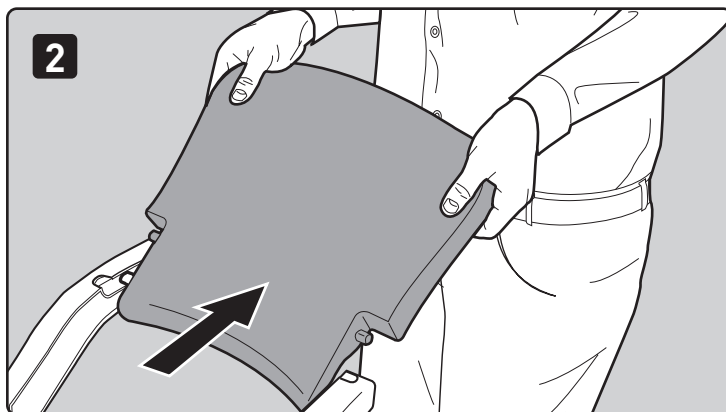
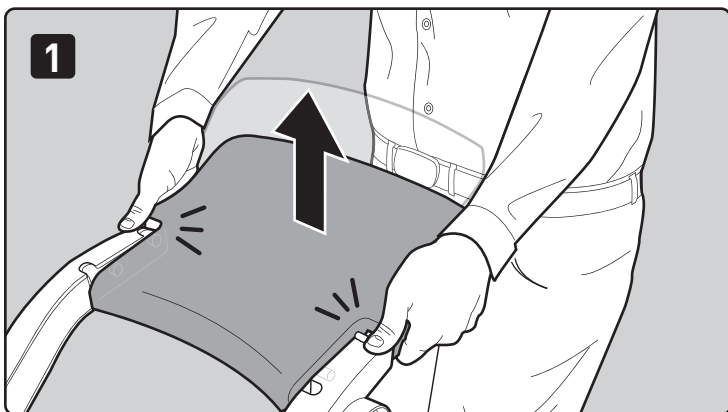
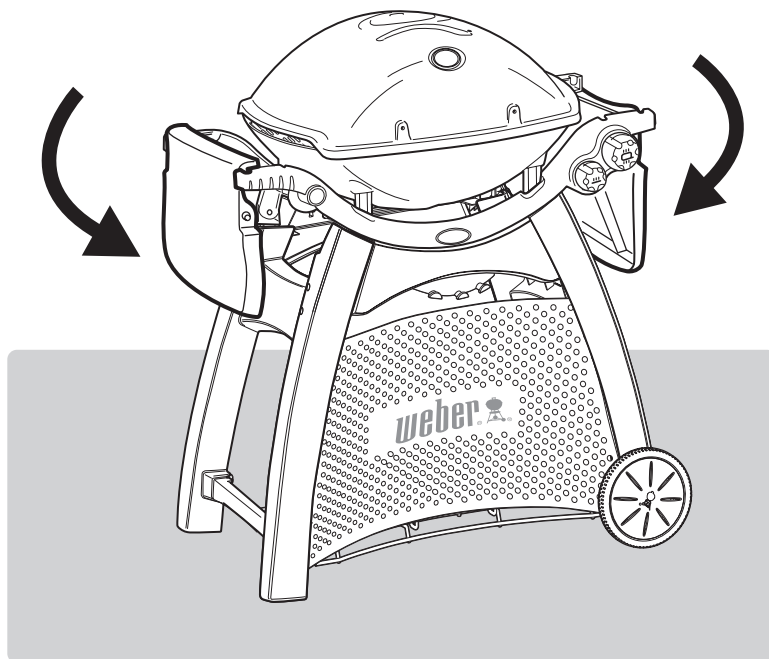
⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: Ο εύκαμπος σωλήνας πρέπει να στερεώνεται στο πόδι αμαξιδιού μέσω του κλιπ στερέωσης εύκαμπτου σωλήνα. Εάν δεν το κάνετε αυτό μπορεί να προκληθεί βλάβη στον εύκαμπο σωλήνα με αποτέλεσμα πυρκαγιά ή έκρηξη, η οποία θα μπορούσε να επιφέρει σοβαρό σωματικό τραυματισμό ή θανατηφόρο ατύχημα, καθώς και υλικές ζημιές.



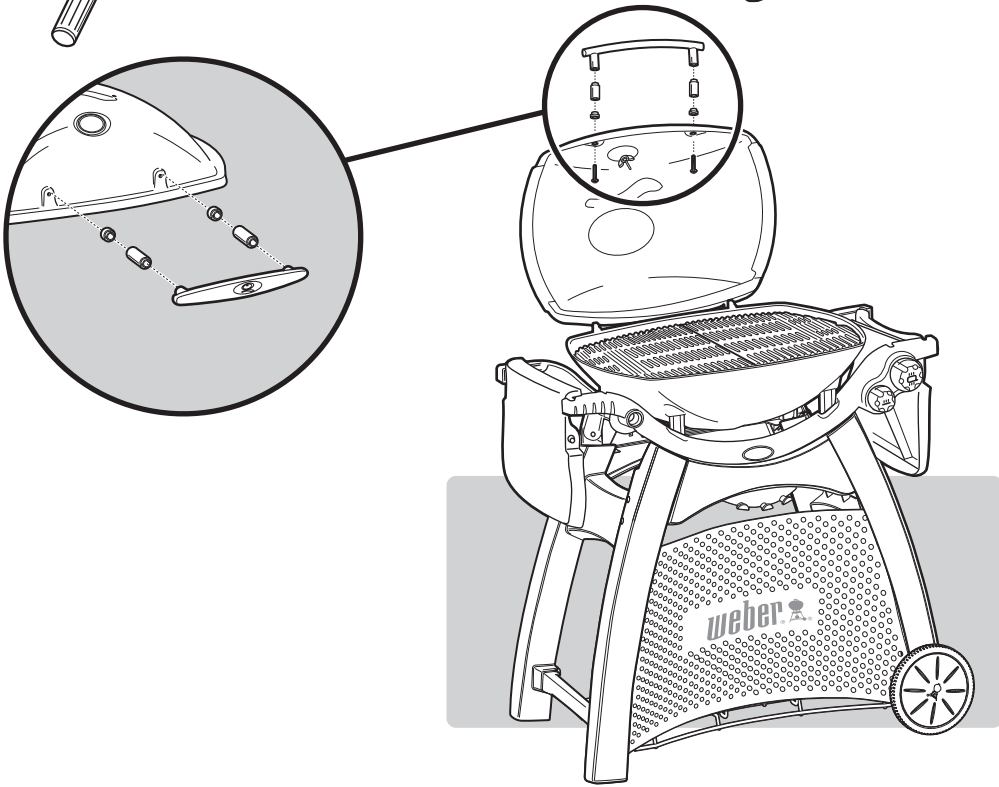
15



16



17

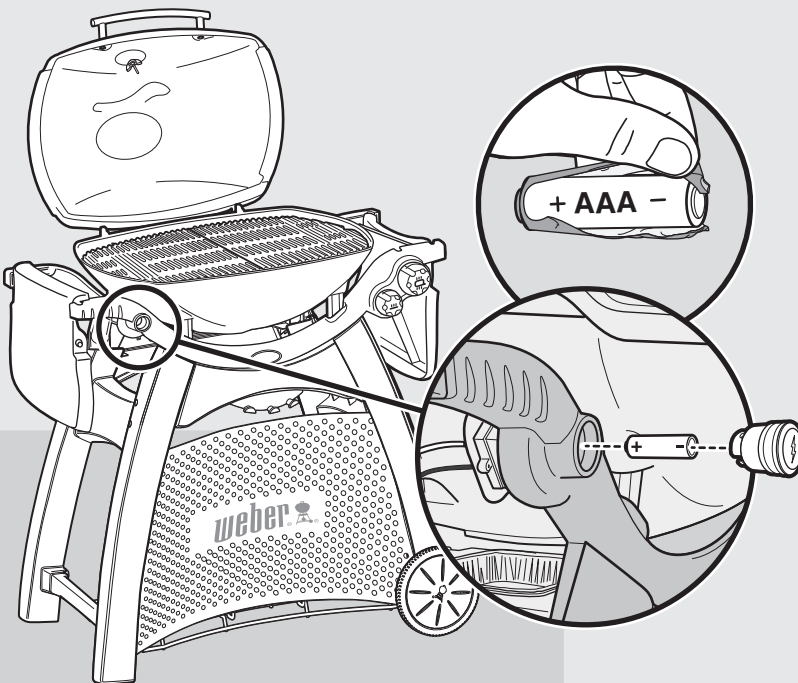


18



1- + AAA -

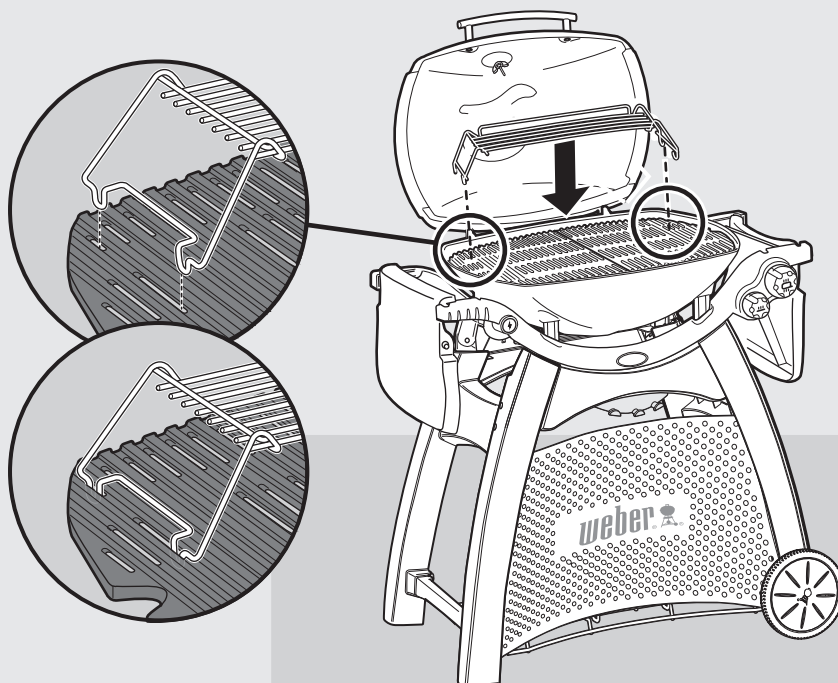
3200



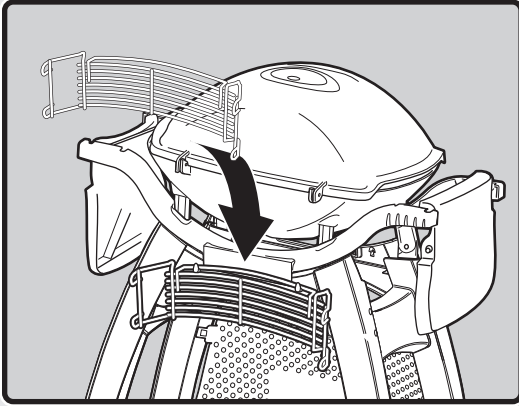
19



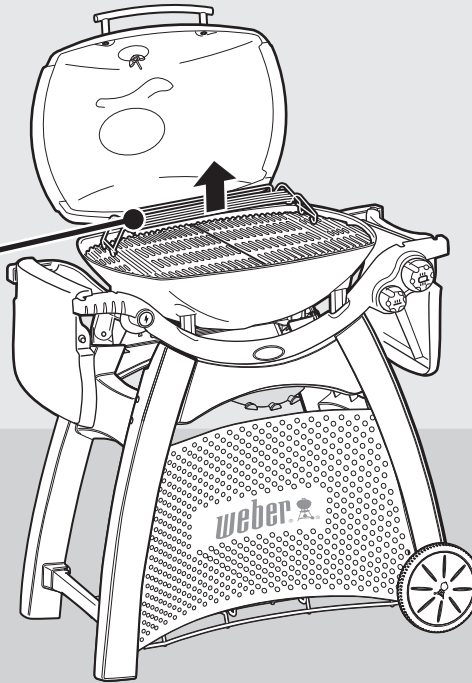
3200



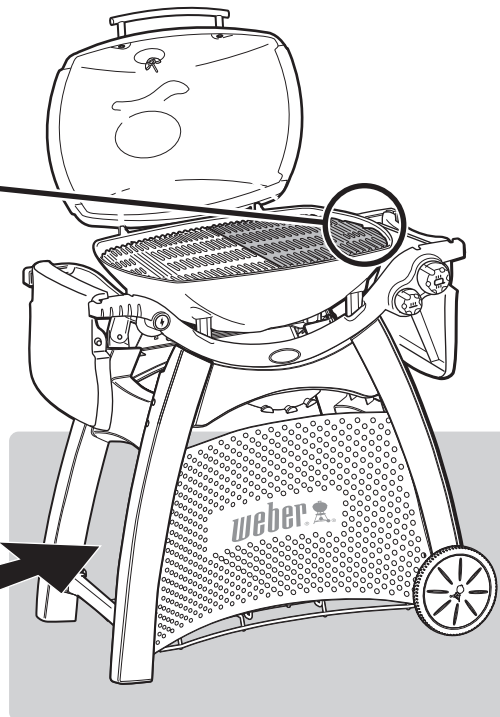
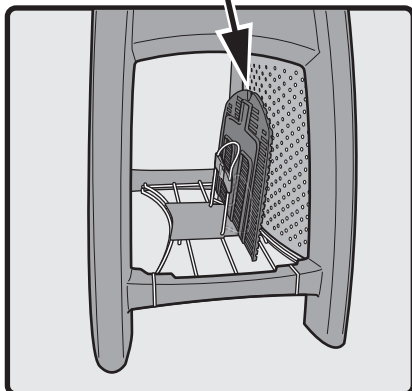
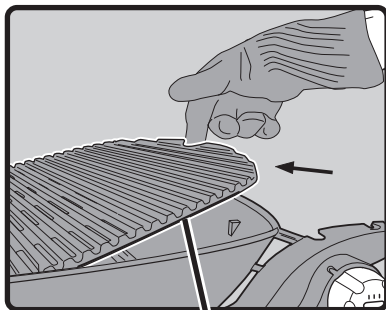
 3200



⚠ Χρησιμοποιείτε ανθεκτικά στη θερμότητα γάντια μπάρμπεκιου (που συμμορφώνονται με το επίπεδο Θερμότητας μέσω Επαφής 2 ή μεγαλύτερο του προτύπου EN 407) όταν ρυθμίζετε τη σχάρα.



⚠ Χρησιμοποιήστε γάντια ή ένα εργαλείο για να ανυψώσετε ή να χαμηλώσετε τη σχάρα θέρμανσης ενόσω η ψησταριά είναι ζεστή ή σε χρήση.





ΜΗΝ ΞΕΧΑΣΕΤΕ ΤΗΝ ΚΑΤΑΧΩΡΗΣΗ

ΤΙ ΕΙΝΑΙ ΤΟ ΥΓΡΑΕΡΙΟ;

Το υδροποιημένο πετρελαϊκό αέριο που ονομάζεται επίσης υγραέριο, LP αέριο, υγρό προπάνιο ή απλά προπάνιο ή βουτάνιο, είναι το εύφλεκτο προϊόν που βασίζεται στο πετρέλαιο και χρησιμοποιείται ως καύσιμο για την ψυστιέρα σας. Πρόκειται για ένα αέριο σε μέτριες θερμοκρασίες και πίεση όταν δεν περιορίζεται. Αλλά σε μέτρια πίεση εντός ενός δοχείου όπως σε φιάλη, το υγραέριο είναι υγρό. Καθώς αποδεσμεύεται η πίεση από τη φιάλη, το υγρό εξατμίζεται αμέσως και γίνεται υγραέριο.

- Το υγραέριο έχει οσμή παρόμοια με του φυσικού αερίου. Θα πρέπει να έχετε το νου σας για την παρουσία αυτής της οσμής.
- Το υγραέριο είναι βαρύτερο από τον αέρα. Το υγραέριο που τυχόν διαρρέει μπορεί να συσσωρευτεί σε χαμηλά σημεία και να μην μπορεί να διασκορπιστεί.

- Δεν πρέπει να συνδέεται σε παροχή φυσικού αερίου (αστικό δίκτυο παροχής). Οι βαλβίδες και τα στόμα είναι σχεδιασμένα αποκλειστικά για υγραέριο (LP).
- Οι περιοχές γύρω από τη φιάλη πρέπει να είναι ελεύθερες από υπολείμματα.
- Η φιάλη δεν πρέπει να αντικαθίσταται σε σημείο κοντά σε πηγή έναυσης.

ΦΥΛΑΞΗ ΚΑΙ ΟΔΗΓΙΕΣ ΑΠΟΣΥΡΣΗΣ ΑΠΟ ΤΗ ΧΡΗΣΗ

Το αέριο πρέπει να είναι απενεργοποιημένο στη φιάλη υγραερίου, όταν η ψυστιέρα αερίου της WEBER δεν χρησιμοποιείται.

⚠️ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: Εξασφαλίστε ότι η βαλβίδα της φιάλης είναι κλειστή όταν η ψυστιέρα δε χρησιμοποιείται.

- Εάν αποθηκεύετε την ψυστιέρα αερίου WEBER σε εσωτερικό χώρο, πρώτα ΑΠΟΣΥΝΔΕΣΤΕ την παροχή αερίου και αποθηκεύστε τη φιάλη σε εξωτερικό χώρο σε ένα καλά αεριζόμενο σημείο.
- Μην αποθηκεύετε μια αποσυνδεδεμένη φιάλη μέσα σε κτίριο, γκαράζ ή σε οποιονδήποτε κλειστό χώρο.
- Εάν δεν αποσυνδέσετε τη φιάλη από την ψυστιέρα αερίου WEBER, βεβαιωθείτε ότι φυλάτε την ψυστιέρα και τη φιάλη σε εξωτερικό χώρο σε καλά αεριζόμενο σημείο.

Για ψυστιέρες που έχουν αποθηκευτεί για μεγάλο χρονικό διάστημα, είναι σημαντικό να ακολουθείτε τις κατωτέρω οδηγίες:

- Βεβαιωθείτε ότι ο χώρος κάτω από τη λεκάνη ψυσίματος και η αποσπώμενη λεκάνη συλλογής είναι ελεύθερα από ακαθαρσίες οι οποίες μπορεί να εμποδίζουν τη ροή του αέρα καύσης ή αερισμού.
- Η ψυστιέρα αερίου της WEBER πρέπει να ελέγχεται πριν από τη χρήση για διαρροές αερίου και για οποιεσδήποτε εμφράξεις στους σωλήνες καυστήρα.
- Οι σήτες εντόμων πρέπει επίσης να ελέγχονται για οποιεσδήποτε εμφράξεις.

ΑΠΑΙΤΗΣΕΙΣ ΓΙΑ ΤΗ ΦΙΑΛΗ ΥΓΡΑΕΡΙΟΥ

- Να χρησιμοποιείτε μόνο φιάλη υγραερίου 3kg-13kg.

ΣΥΝΔΕΣΕΙΣ & ΑΠΑΙΤΗΣΕΙΣ ΓΙΑ ΤΟ ΡΥΘΜΙΣΤΗ

- Στο Ην. Βασίλειο, αυτή η συσκευή πρέπει να είναι εφοδιασμένη με ρυθμιστή προδιαγραφών BS 3016, με ονομαστική πίεση εξόδου 37 millibar. (Παρέχεται μαζί με την ψυστιέρα.)
- Το μήκος του εύκαμπτου σωλήνα δεν θα πρέπει να υπερβαίνει το 1,5 μέτρο.
- Αποφύγετε τη συστολή του εύκαμπτου σωλήνα.
- Αλλάξτε τον εύκαμπο σωλήνα εφόσον αυτό είναι απαίτηση των εθνικών κανονισμών.
- Τυχόν εξαρτήματα που έχουν σφραγιστεί από τον κατασκευαστή, δεν πρέπει να τροποποιούνται από το χρήστη.
- Τυχόν μετατροπή της συσκευής ενέχει κινδύνους.
- Θα πρέπει να χρησιμοποιούνται μόνο εγκεκριμένου τύπου εύκαμπτος σωλήνας χαμηλής πίεσης και ρυθμιστής.
- Οι ανταλλακτικοί ρυθμιστές πίεσης και μονάδες εύκαμπτου σωλήνα θα πρέπει να είναι οι προβλεπόμενες από τον κατασκευαστή της μαγειρικής συσκευής για υπαίθρια χρήση.
- Βεβαιωθείτε ότι ο ρυθμιστής είναι τοποθετημένος με τη μικρή οπή εξαέρωσης να είναι στραμμένη προς τα κάτω έτσι ώστε να μη μαζεύει νερό. Αυτός ο εξαερισμός δε θα πρέπει να έχει κώματα, λίπη, έντομα κλπ.

ΥΠΟΔΕΙΞΕΙΣ ΑΣΦΑΛΟΥΣ ΧΕΙΡΙΣΜΟΥ ΓΙΑ ΦΙΑΛΕΣ ΥΓΡΑΕΡΙΟΥ

Υπάρχουν διάφορες οδηγίες και παράγοντες ασφάλειας που πρέπει να λαμβάνετε υπόψη κατά τη χρήση υδροποιημένου πετρελαϊκού αερίου (υγραέριο). Ακολουθείτε προσεκτικά αυτές τις οδηγίες, προτού χρησιμοποιήσετε την ψυστιέρα αερίου της WEBER.

- Πριν από την αποσύνδεση του ρυθμιστή, πάντοτε να κλείνετε τη βαλβίδα της φιάλης υγραερίου.
- Μην χρησιμοποιείτε φιάλη που έχει πάθει ζημιά. Οι τσαλακωμένες ή σκουριασμένες φιάλες ή αυτές που έχουν ελαττωματική βαλβίδα, είναι ενδοκομίνως επικίνδυνες και θα πρέπει να αντικαθίστανται αμέσως από νέες φιάλες.
- Χειρίζεστε τις "άδειες" φιάλες με την ίδια προσοχή όπως χειρίζεστε τις γεμάτες φιάλες. Ακόμα και όταν μια φιάλη είναι άδεια, μπορεί να συνεχίζει να υπάρχει πίεση αερίου μέσα στη φιάλη.
- Οι φιάλες πρέπει πάντοτε να τοποθετούνται, μεταφέρονται ή αποθηκεύονται όρθιες. Οι φιάλες δεν πρέπει να πετούνται ή να διακινούνται απρόσεκτα.
- Ποτέ μην αποθηκεύετε ή μεταφέρετε τη φιάλη σε σημεία όπου οι θερμοκρασίες ενδέχεται να φτάσουν στους 51° C (η φιάλη θα αποκτήσει πολύ υψηλή θερμοκρασία και δεν θα μπορείτε να την πιάνετε). Για παράδειγμα: μην αφήνετε τη φιάλη μέσα σε αυτοκίνητο τις ζεστές ημέρες.
- Κάθε φορά που γίνεται επανασύνδεση, διεξάγετε έλεγχο διαρροής του συνδέσμου εκεί όπου ο ρυθμιστής συνδέεται στη φιάλη. Για παράδειγμα: κάθε φορά που γίνεται επαναπλήρωση ή επανεγκατάσταση της φιάλης, διεξάγετε έλεγχο.
- Οι φιάλες πρέπει να παραμένουν εκτός εμβέλειας παιδιών.

ΧΩΡΑ	ΚΑΤΗΓΟΡΙΑ (ΠΙΕΣΗ)
Βουλγαρία, Δανία, Εσθονία, Ιαπωνία, Ινδία, Ισλανδία, Κίνα, Κορέα, Κύπρος, Λετονία, Λιθουανία, Μάλτα, Νορβηγία, Ολλανδία, Ουγγαρία, Ρουμανία, Σιγκαπούρη, Σλοβακία, Σλοβενία, Σουηδία, Τουρκία, Τσεχία, Φινλανδία	I _{3B/P} (30 mbar ή 2,8 kPa)
Βέλγιο, Γαλλία, Ελβετία, Ελλάδα, Ηνωμένο Βασίλειο, Ιρλανδία, Ισπανία, Ιταλία, Λουξεμβούργο, Πορτογαλία	I ₃ (28-30/37 mbar)
Πολωνία	I _{3P} (37 mbar)
Αυστρία, Γερμανία	I _{3B/P} (50 mbar)

ΜΕΓΕΘΗ ΣΤΟΜΙΩΝ ΒΑΛΒΙΔΩΝ ΓΙΑ ΚΑΥΣΤΗΡΕΣ Q

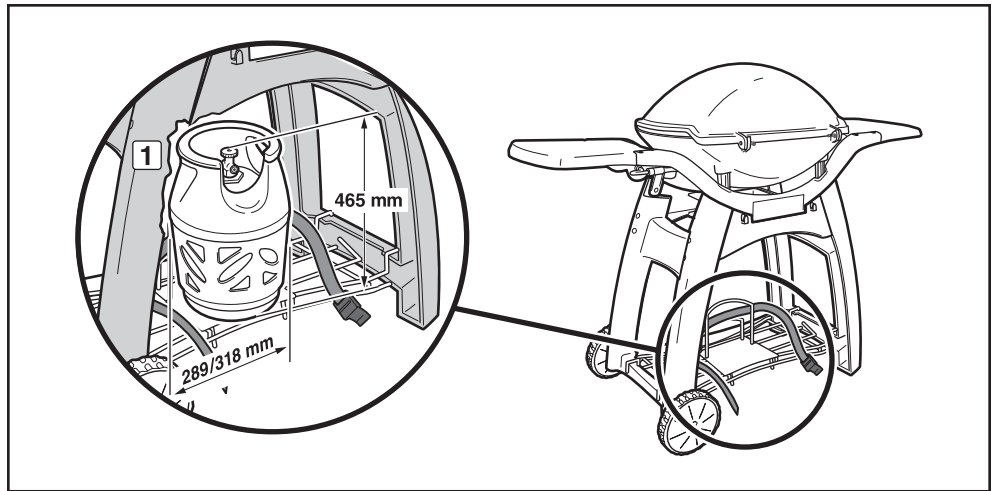
	I _{3B/P} (30 mbar ή 2,8 kPa)	I ₃ (28-30/37 mbar)	I _{3B/P} (50 mbar)
ΕΞΩΤΕΡΙΚΟΣ ΚΑΥΣΤΗΡΑΣ			
Q 3000, Q 3200:	1,02 mm	0,96 mm	0,91 mm
ΕΣΩΤΕΡΙΚΟΣ ΚΑΥΣΤΗΡΑΣ			
Q 3000, Q 3200:	0,75 mm	0,71 mm	0,66 mm

ΔΕΔΟΜΕΝΑ ΚΑΤΑΝΑΛΩΣΗΣ ΓΙΑ ΤΙΣ ΨΗΣΤΑΡΙΕΣ Q

	ΠΡΟΠΑΝΙΟ kW	ΒΟΥΤΑΝΙΟ kW	ΠΡΟΠΑΝΙΟ g/h	ΒΟΥΤΑΝΙΟ g/h
Q 3000, Q 3200:	6,2	7,0	443	509

ΠΟΥ ΤΟΠΟΘΕΤΕΙΤΑΙ Η ΦΙΑΛΗ ΥΓΡΑΕΡΙΟΥ;

Ο τύπος και το μέγεθος της φιάλης που θα αγοράσετε, θα καθορίσουν τη θέση εγκατάστασης. Υπάρχουν δύο επιλογές εγκατάστασης: με ασφάλιση στο στήριγμα φιάλης στην κάτω σχάρα του αμαξιδίου ή στο έδαφος πίσω από την ψηστιέρα.



⚠ ΚΙΝΔΥΝΟΣ

Μην αποθηκεύετε μια επιπλέον (ανταλλακτική) ή αποσυνδεδεμένη φιάλη παροχής αερίου κάτω από αυτήν την ψηστιέρα ή κοντά σ' αυτήν.

ΑΠΑΙΤΗΣΕΙΣ ΓΙΑ ΤΗΝ ΤΟΠΟΘΕΤΗΣΗ ΣΕ ΑΜΑΞΙΔΙΟ

Η φιάλη υγραερίου μπορεί να τοποθετείται στην κάτω σχάρα του αμαξιδίου, εάν η φιάλη δεν υπερβαίνει τις απαιτήσεις μέγιστου μεγέθους για τοποθέτηση σε αμαξιδίδιο:

Χωρητικότητα φιάλης: Μέγιστο 6 kg

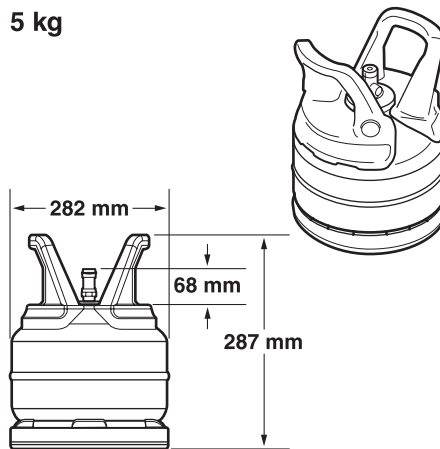
Ύψος φιάλης: Μέγιστο 465 mm

Η φιάλη πρέπει να ασφαρίζεται στο στήριγμα φιάλης στην κάτω σχάρα του αμαξιδίου, χρησιμοποιώντας τον παρεχόμενο ιμάντα [1].

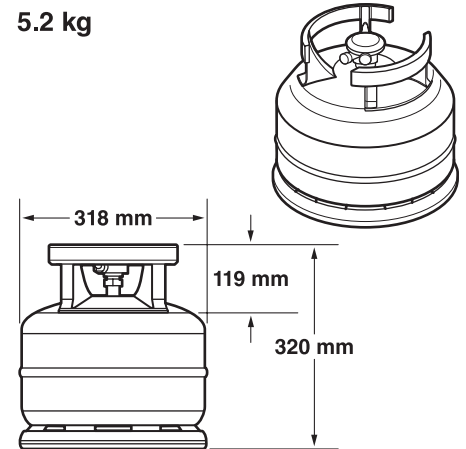
⚠ **ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ:** Εάν η φιάλη υπερβαίνει τις απαιτήσεις μέγιστου μεγέθους φιάλης για τοποθέτηση σε αμαξιδίδια, μην προσπαθείτε να τοποθετήσετε ή συνδέετε τη φιάλη στο αμαξιδίδιο. Τοποθετήστε και συνδέστε τη φιάλη στο έδαφος πίσω από την ψηστιέρα. Εάν δεν το κάνετε αυτό μπορεί να προκληθεί βλάβη στον εύκαμπτο σωλήνα με αποτέλεσμα πυρκαγιά ή έκρηξη, η οποία θα μπορούσε να επιφέρει σοβαρό ατομικό τραυματισμό ή θανατηφόρο ατύχημα, καθώς και υλικές ζημιές.

Απεικονίζονται μαζί με διαστάσεις, μερικά πιθανά μοντέλα φιαλών για τοποθέτηση σε αμαξιδίδιο.

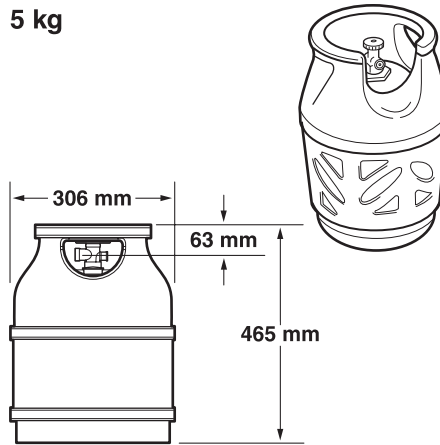
5 kg



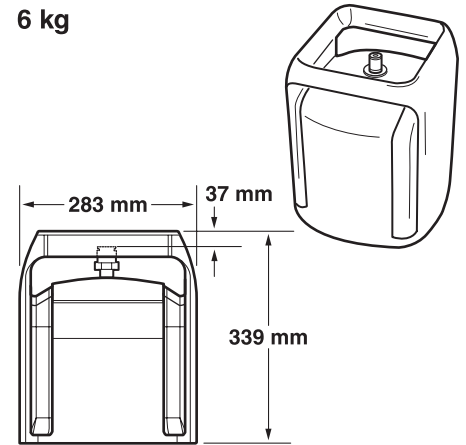
5.2 kg



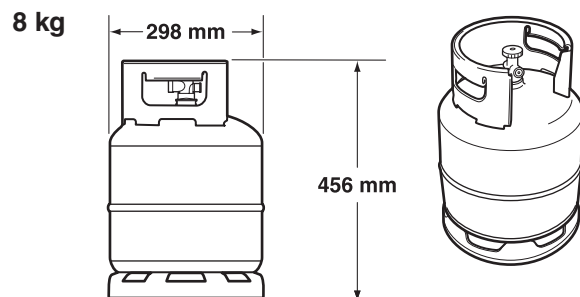
5 kg



6 kg

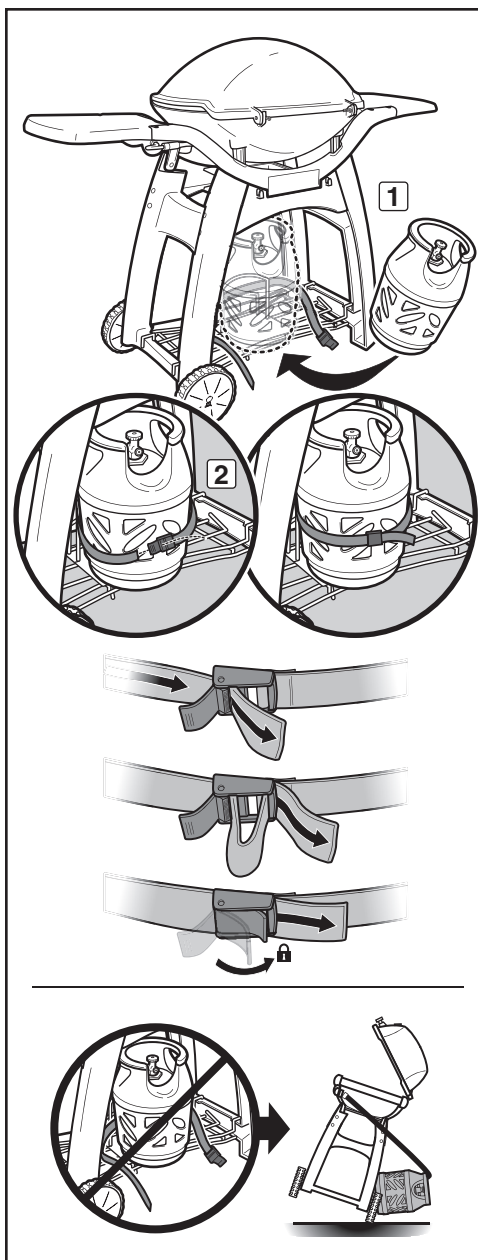


8 kg



ΤΟΠΟΘΕΤΗΣΗ ΣΕ ΑΜΑΞΙΔΙΟ

- A) Εξασφαλίστε ότι η απόθεση φιάλης έχει τοποθετηθεί ώστε να εμποδίζεται γδάρσιμο της κάτω σκάρας. Σπκώστε και τοποθετήστε τη φιάλη υγραερίου επάνω στην απόθεση φιάλης **(1)**.
- B) Γυρίστε τη φιάλη έτσι ώστε το άνοιγμα της βαλβίδας να βλέπει στη δεξιά πλευρά ή στην πίσω πλευρά της ψηστιέρας.
- C) Ασφαλίστε τη φιάλη στο στήριγμα φιάλης χρησιμοποιώντας τον ιμάντα φιάλης **(2)**.
- ⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: Ο κύλινδρος πρέπει να ασφαλιστεί στο στήριγμα φιάλης όταν η ψηστιέρα χρησιμοποιείται.**
- D) Συνδέστε τον ρυθμιστή στη φιάλη. Ανατρέξτε στο "ΣΥΝΔΕΣΗ ΤΟΥ ΡΥΘΜΙΣΤΗ ΣΤΗ ΦΙΑΛΗ ΥΓΡΑΕΡΙΟΥ."



Η μέγιστη χωρητικότητα φιάλης υγραερίου κατά την ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΗ ΣΕ ΑΜΑΞΙΔΙΟ κάτω από την ψηστιέρα είναι 6 κιλά.

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

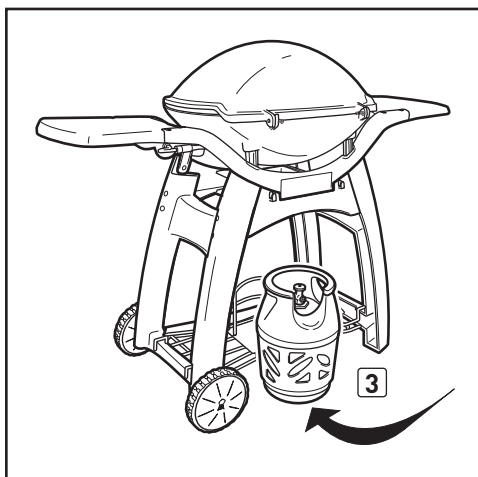
ΑΠΑΙΤΗΣΕΙΣ ΓΙΑ ΤΗΝ ΤΟΠΟΘΕΤΗΣΗ ΣΕ ΕΔΑΦΟΣ

Εάν η φιάλη υγραερίου που έχετε υπερβαίνει τις απαιτήσεις μέγιστου μεγέθους για τοποθέτηση σε αμαξίδιο, η φιάλη πρέπει να τοποθετηθεί στο έδαφος πίσω από την ψηστιέρα. Οι απαιτήσεις μέγιστου μεγέθους για φιάλες εγκατεστημένες σε έδαφος είναι:

Χωρητικότητα φιάλης:	Μέγιστο 13 kg
Ύψος φιάλης:	Μέγιστο 587 mm
Πλάτος φιάλης:	Μέγιστο 306 mm

ΤΟΠΟΘΕΤΗΣΗ ΣΕ ΕΔΑΦΟΣ

- A) Τοποθετήστε τη φιάλη υγραερίου στο έδαφος, πίσω από την ψηστιέρα **(3)**.
- B) Γυρίστε τη φιάλη έτσι ώστε το άνοιγμα της βαλβίδας να βλέπει στη δεξιά πλευρά ή στην πίσω πλευρά της ψηστιέρας.
- C) Συνδέστε τον ρυθμιστή στη φιάλη. Ανατρέξτε στο "ΣΥΝΔΕΣΗ ΤΟΥ ΡΥΘΜΙΣΤΗ ΣΤΗ ΦΙΑΛΗ ΥΓΡΑΕΡΙΟΥ."



Η μέγιστη χωρητικότητα φιάλης υγραερίου κατά την ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΗ ΣΤΟ ΕΔΑΦΟΣ είναι 13 κιλά.

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

ΤΙ ΕΙΝΑΙ Ο ΡΥΘΜΙΣΤΗΣ;

Η ψηστιέρα αερίου WEBER είναι εξοπλισμένη με έναν ρυθμιστή πίεσης, ο οποίος είναι μια συσκευή για τον έλεγχο και τη διατήρηση της ομοιόμορφης πίεσης αερίου καθώς αποδεσμεύεται το αέριο από τη φιάλη υγραερίου.

ΣΥΝΔΕΣΗ ΤΟΥ ΡΥΘΜΙΣΤΗ ΣΤΗ ΦΙΑΛΗ ΥΓΡΑΕΡΙΟΥ

Χρησιμοποιείτε μόνο φιάλες υγραερίου με ελάχιστη χωρητικότητα 3 kg και μέγιστη χωρητικότητα 13 kg.

A) Αφαιρέστε τη βίδα από το δεξιό πόδι αμαξιδίου. Εισαγάγετε το κλικ στερέωσης εύκαμπτου σωλήνα. Επανεγκαταστήστε τη βίδα.

⚠ **ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ:** Ο εύκαμπτος σωλήνας πρέπει να στερεώνεται στο πόδι αμαξιδίου μέσω του κλικ στερέωσης εύκαμπτου σωλήνα. Εάν δεν το κάνετε αυτό μπορεί να προκληθεί βλάβη στον εύκαμπτο σωλήνα με αποτέλεσμα πυρκαγιά ή έκρηξη, η οποία θα μπορούσε να επιφέρει σοβαρό ατομικό τραυματισμό ή θανατηφόρο ατύχημα, καθώς και υλικές ζημιές.

B) Συνδέστε τον ρυθμιστή στη φιάλη.

⚠ **ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ:** Βεβαιωθείτε ότι η βαλβίδα της φιάλης υγραερίου ή του ρυθμιστή είναι κλειστή.

Κάποιοι ρυθμιστές συνδέονται (ON) με πάτημα και αποσυνδέονται (OFF) με τράβηγμα. Σε άλλους υπάρχει παξιμάδι με αριστερό σπειρώμα το οποίο συνδέει με τη βαλβίδα της φιάλης. Αναγνωρίστε τον τύπο ρυθμιστή και ακολουθήστε μια από τις οδηγίες σύνδεσης συγκεκριμένα για αυτό το ρυθμιστή.

Σύνδεση με δεξιόστροφη περιστροφή

Βιδώστε το ρυθμιστή στη φιάλη περιστρέφοντας το σύνδεσμο δεξιόστροφα (1). Τοποθετήστε το ρυθμιστή έτσι ώστε η οπή εξαέρωσης (2) να είναι στραμμένη προς τα κάτω.

Σύνδεση με αριστερόστροφη περιστροφή

Βιδώστε το ρυθμιστή στη φιάλη περιστρέφοντας το σύνδεσμο αριστερόστροφα (3) (4).

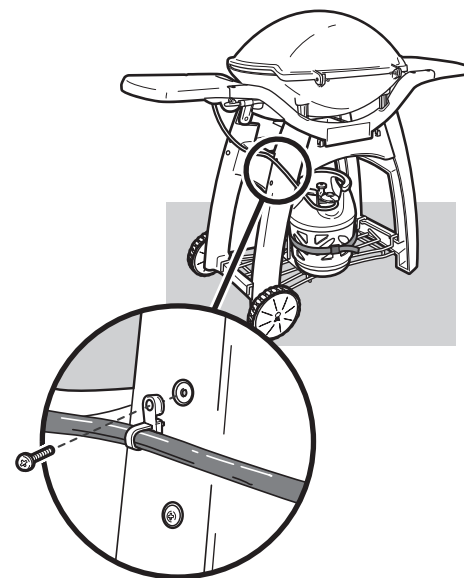
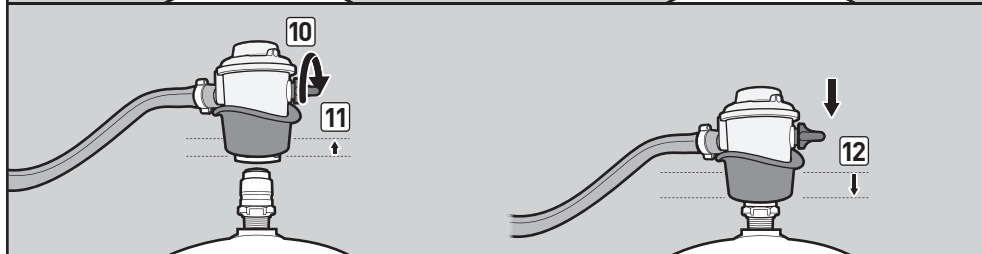
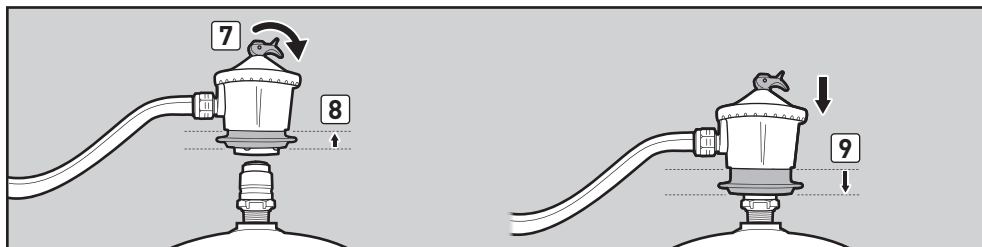
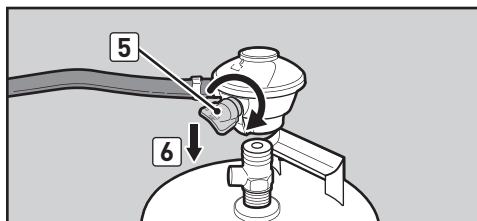
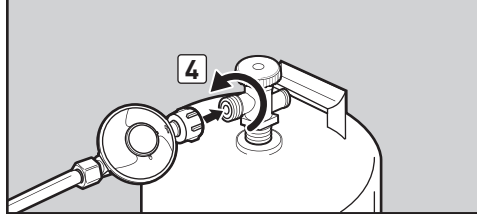
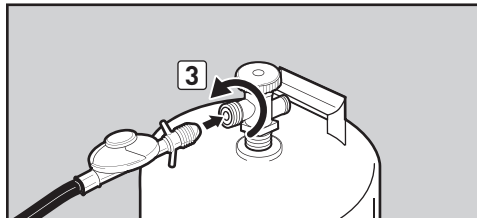
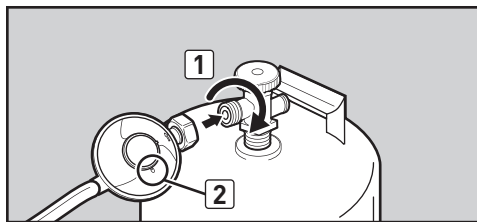
Συνδέστε γυρίζοντας το μοχλό/ κουμπώνοντας στη θέση του

Γυρίστε το μοχλό του ρυθμιστή δεξιόστροφα (5) στη θέση off. Πατήστε κάτω το ρυθμιστή επάνω στη βαλβίδα φιάλης μέχρι ο ρυθμιστής να κουμπώσει στη θέση του (6).

Συνδέστε σύροντας το κολάρο

Βεβαιωθείτε ότι ο μοχλός ρυθμιστή βρίσκεται στη θέση off (7) (10). Σύρετε προς τα επάνω το κολάρο του ρυθμιστή (8) (11). Πιέστε το ρυθμιστή προς τα κάτω επάνω στη βαλβίδα φιάλης και διατηρήστε την πίεση. Σύρετε το κολάρο κάτω για να κλειστεί (9) (12). Εάν ο ρυθμιστής δεν κουμπώσει, επαναλάβετε τη διαδικασία.

Σημείωση: Οι εικόνες του ρυθμιστή που υπάρχουν στο παρόν εγχειρίδιο ενδέχεται να μη μοιάζουν με αυτόν που χρησιμοποιείτε στη δική σας ψηστιέρα, λόγω διαφορών στη χώρα ή τους κανονισμούς.



ΑΝΤΑΛΛΑΚΤΙΚΟΣ ΕΥΚΑΜΠΤΟΣ ΣΩΛΗΝΑΣ, ΡΥΘΜΙΣΤΗΣ ΚΑΙ ΣΥΓΚΡΟΤΗΜΑ ΒΑΛΒΙΔΑΣ

⚠ **ΣΗΜΑΝΤΙΚΗ ΣΗΜΕΙΩΣΗ:** Προτείνουμε να αντικαθιστάτε το συγκρότημα εύκαμπτου σωλήνα αερίου στην ψηστιέρα αερίου WEBER κάθε πέντε χρόνια. Ορισμένες χώρες μπορεί να έχουν απαιτήσεις για την αντικατάσταση του εύκαμπτου σωλήνα αερίου σε λιγότερα από πέντε χρόνια, έτσι η απαίτηση αυτής της χώρας έχει προτεραιότητα.

Σχετικά με τον εύκαμπτο σωλήνα, το ρυθμιστή και τα συγκροτήματα βαλβίδας για αντικατάσταση, επικοινωνήστε με τον Αντιπρόσωπο Εξυπηρέτησης Πελατών στην περιοχή σας χρησιμοποιώντας τις πληροφορίες επικοινωνίας στην ιστοσελίδα μας. Συνδεθείτε στο www.weber.com.

ΤΙ ΕΙΝΑΙ Ο ΕΛΕΓΧΟΣ ΔΙΑΡΡΟΗΣ;

Το σύστημα καυσίμου στην ψηστήρα σας διαθέτει συνδέσεις και συνδέσμους. Ένας έλεγχος διαρροής είναι ένας αξιόπιστος τρόπος για να βεβαιώνετε ότι δε διαφεύγει αέριο από οποιαδήποτε από τις συνδέσεις ή τους συνδέσμους.

Παρότι όλες οι συνδέσεις που γίνονται στο εργοστάσιο ελέγχονται λεπτομερώς για διαρροές αερίου, είναι σημαντικό να διεξάγετε έναν έλεγχο διαρροής προτού χρησιμοποιήσετε την ψηστήρα σας για πρώτη φορά, καθώς και όποτε αποσυνδέετε και επανασυνδέετε έναν σύνδεσμο και κάθε φορά που διεξάγετε συντήρηση ρουτίνας.

⚠ ΚΙΝΔΥΝΟΣ

Μη χρησιμοποιείτε φλόγα για να ελέγξετε για τυχόν διαρροές αερίου. Βεβαιωθείτε ότι δεν υπάρχουν σπινθήρες ή γυμνές φλόγες στην περιοχή που γίνεται έλεγχος διαρροών. Οι σπινθήρες ή γυμνές φλόγες θα προκαλέσουν πυρκαγιά ή έκρηξη, η οποία μπορεί να προκαλέσει σοβαρό ατομικό τραυματισμό ή θανατηφόρο ατύχημα αλλά και υλικές ζημιές.

⚠ **ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ:** Οι συνδέσεις αερίου της ψηστήρας αερίου έχουν ελεγχθεί εξ εργοστασίου. Ωστόσο προτείνουμε να ελέγχετε για διαρροή όλες τις συνδέσεις πριν από τη λειτουργία της ψηστήρας αερίου.

⚠ **ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ:** Να εκτελείτε αυτές τις δοκιμές διαρροών ακόμα και αν η ψηστήρα σας έχει συναρμολογηθεί από τον αντιπρόσωπο ή το κατάστημα.

⚠ **ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ:** Θα πρέπει να ελέγχετε για διαρροές αερίου κάθε φορά που αποσυνδέετε και επανασυνδέετε ένα σύνδεσμο αερίου.

ΣΗΜΕΙΩΣΗ: Όλες οι εργοστασιακές συνδέσεις έχουν ελεγχθεί σχολαστικά για διαρροές αερίου και οι καυστήρες έχουν υποβληθεί σε δοκιμή φλόγας. Ωστόσο, σαν προφύλαξη ασφαλείας, θα πρέπει να ελέγχετε όλους τους συνδέσμους/ρακόρ για διαρροές πριν από τη χρήση της ψηστήρας αερίου WEBER. Ίσως κάποιος σύνδεσμος αερίου να έχει λασκάρει ή φθαρεί κατά την μεταφορά και τη διεκπεραίωση.

ΕΛΕΓΧΟΣ ΓΙΑ ΔΙΑΡΡΟΕΣ ΑΕΡΙΟΥ

Θα χρειαστείτε: Μια φιάλη ψεκασμού ή μια βούρτσα ή ένα πανί και σαπουνάδα. (Μπορείτε να κάνετε δική σας σαπουνάδα αναμειγνύοντας 20% υγρό σαπούνι με 80% νερό, ή μπορείτε να αγοράσετε διάλυμα ελέγχου διαρροών στο τμήμα υδραυλικών ειδών οποιουδήποτε καταστήματος εξοπλισμών.)

- A) Βεβαιωθείτε ότι **ΟΛΟΙ** οι διακόπτες χειρισμού του καυστήρα είναι στο Off. Βεβαιωθείτε πιέζοντας τους διακόπτες ελέγχου καυστήρων προς τα μέσα και γυρίζοντας τους δεξιόστροφα έως ότου σταματήσουν.
- B) Ανοίξτε την παροχή αερίου (ON) στην πηγή της.

Αναγνωρίστε τον τύπο ρυθμιστή. Ακολουθήστε τις οδηγίες για αυτό το ρυθμιστή.

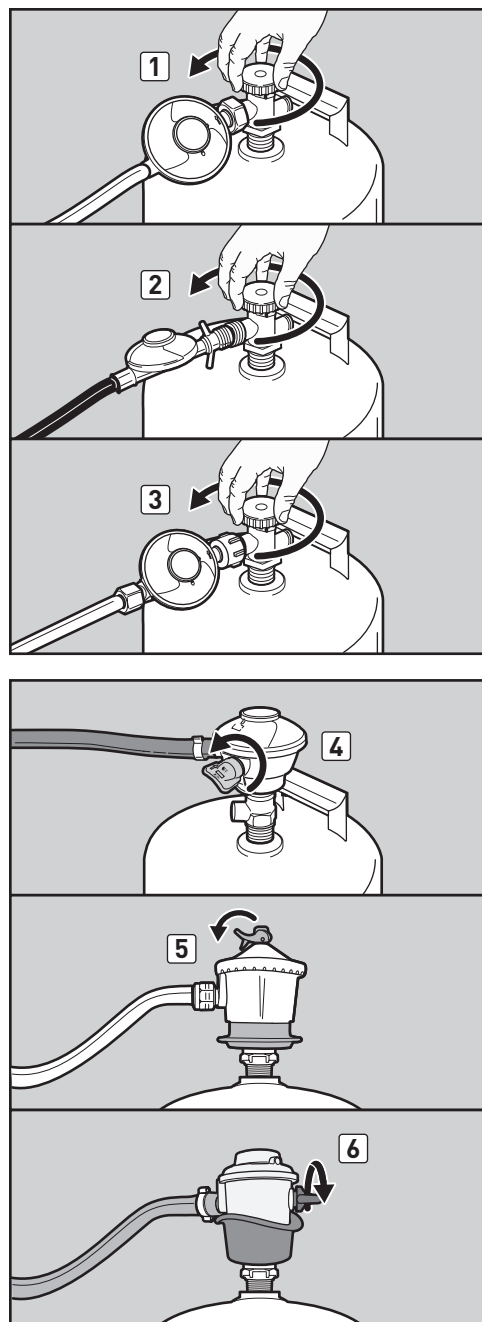
Γυρίστε τη βαλβίδα

Γυρίστε τη βαλβίδα φιάλης αριστερόστροφα (1) (2) (3).

Μετακινήστε το μοχλό

Μετακινήστε το μοχλό ρυθμιστή στη θέση on (4) (5) (6).

⚠ **ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ:** Μην ανάβετε τους καυστήρες όταν γίνεται έλεγχος για διαρροές.



ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΙΑ ΤΗΣ ΨΗΣΤΙΕΡΑΣ ΓΙΑ ΧΡΗΣΗ

C) Για να ελέγξετε για διαρροές, βρέξτε τους συνδέσμους με τη σαπουνάδα, χρησιμοποιώντας μια φιάλη ψεκασμού, βούρτσα ή πανί. Εάν εκλύονται φυσαλίδες, ή εάν μεγαλώνει η φυσαλίδα, υπάρχει διαρροή. Εφαρμόστε τη σαπουνάδα στις ακόλουθες συνδέσεις:

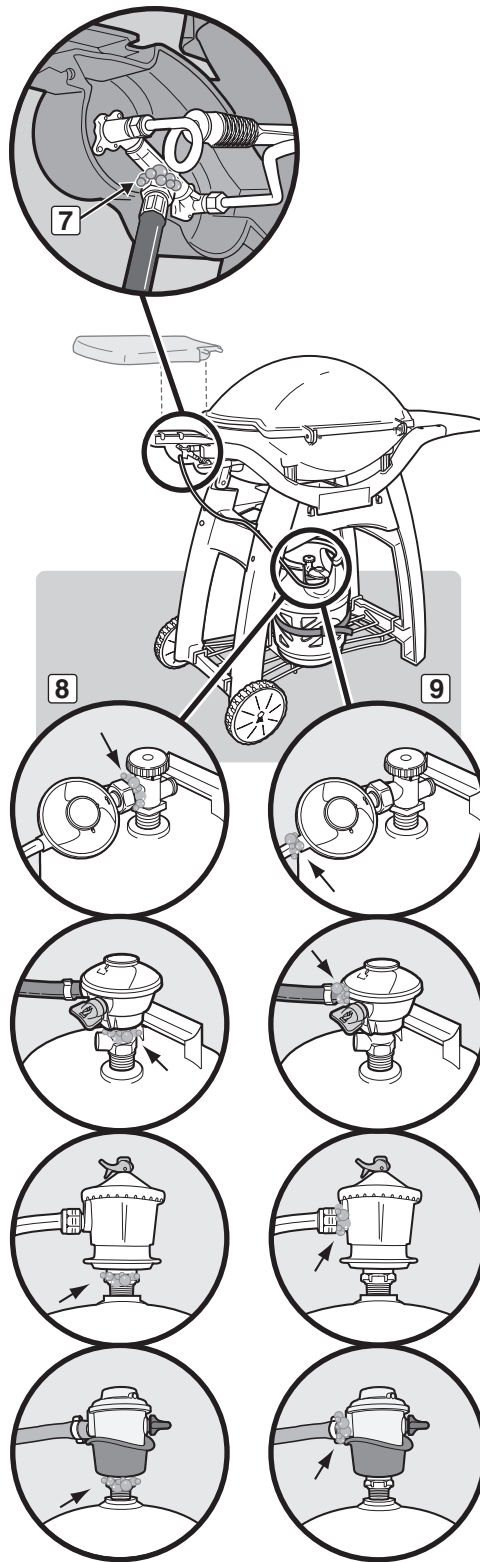
- Σύνδεση εύκαμπτου σωλήνα πολλαπλής προς ρυθμιστή (7).
- Ρυθμιστής στη σύνδεση κυλίνδρου (8).
- Εύκαμπτος σωλήνας ρυθμιστή στη σύνδεση ρυθμιστή (9).

⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: Εάν υπάρχει διαρροή στις συνδέσεις (7, 8 ή 9), κλείστε το αέριο. ΜΗ ΧΕΙΡΙΖΕΣΤΕ ΤΗΝ ΨΗΣΤΙΕΡΑ. Επικοινωνήστε με τον τοπικό σας Αντιπρόσωπο Εξυπηρέτησης Πελατών χρησιμοποιώντας τις πληροφορίες επικοινωνίας στην ιστοσελίδα μας. Συνδεθείτε στο www.weber.com.

D) Όταν ολοκληρωθούν οι έλεγχοι διαρροών, κλείστε την παροχή αερίου από την πηγή της και ξεβγάλετε τις συνδέσεις με νερό.

ΣΗΜΕΙΩΣΗ: Επειδή κάποια διαλύματα ελέγχου διαρροών - μεταξύ αυτών η σαπουνάδα - μπορεί να είναι ελαφρώς διαβρωτικά, όλες οι συνδέσεις θα πρέπει να ξεπλένονται με νερό μετά από τον έλεγχο διαρροών.

Τώρα είστε έτοιμοι να χρησιμοποιήσετε την ψηστήρα σας.



ΑΠΟΣΥΝΔΕΣΗ ΤΟΥ ΡΥΘΜΙΣΤΗ ΑΠΟ ΤΗ ΦΙΑΛΗ ΥΓΡΑΕΡΙΟΥ

A) Απομακρύνετε τη φιάλη υγραερίου κλείνοντας την παροχή αερίου και αποσυνδέοντας το συγκρότημα εύκαμπτου σωλήνα και ρυθμιστή από τη φιάλη.

⚠️ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: Βεβαιωθείτε ότι η βαλβίδα της φιάλης υγραερίου ή του ρυθμιστή είναι κλειστή.

Αναγνωρίστε τον τύπο ρυθμιστή. Ακολουθήστε τις οδηγίες αποσύνδεσης για αυτό το ρυθμιστή.

Αποσυνδέστε περιστρέφοντας αριστερόστροφα

Ξεβιδώστε το ρυθμιστή από τη φιάλη περιστρέφοντας το σύνδεσμο αριστερόστροφα (1).

Αποσυνδέστε περιστρέφοντας δεξιόστροφα

Ξεβιδώστε το ρυθμιστή από τη φιάλη περιστρέφοντας το σύνδεσμο δεξιόστροφα (2) (3).

Αποσυνδέστε περιστρέφοντας το μοχλό

Γυρίστε το μοχλό του ρυθμιστή δεξιόστροφα (4) στη θέση off. Πατήστε μέσα το μοχλό του ρυθμιστή (5) μέχρι να απελευθερωθεί από τη φιάλη (6).

Αποσυνδέστε σύροντας το κολάρο

Βεβαιωθείτε ότι ο μοχλός ρυθμιστή βρίσκεται στη θέση off (7) (9). Σύρετε προς τα επάνω το κολάρο του ρυθμιστή (8) (10) για να αποσυνδέσετε από τη φιάλη.

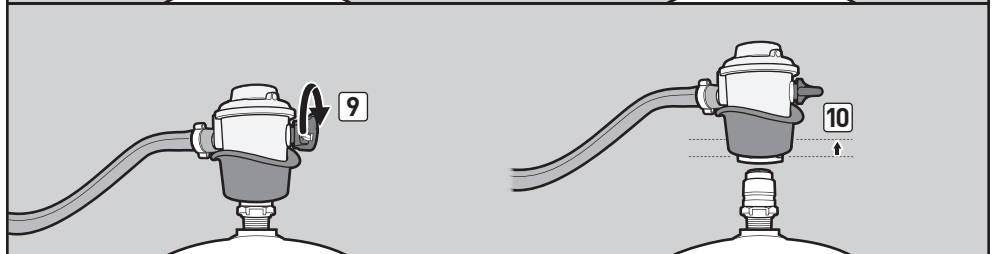
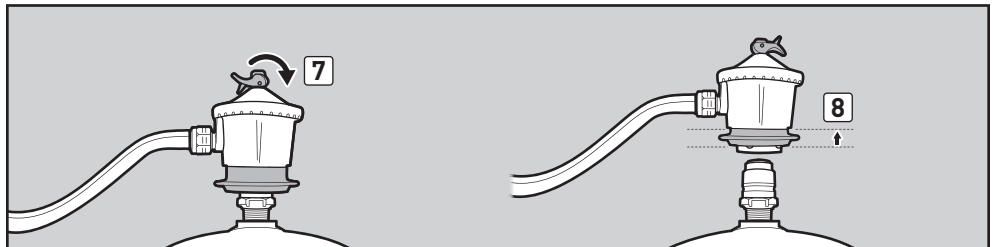
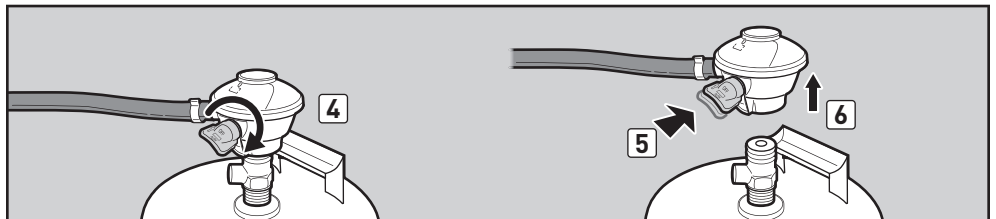
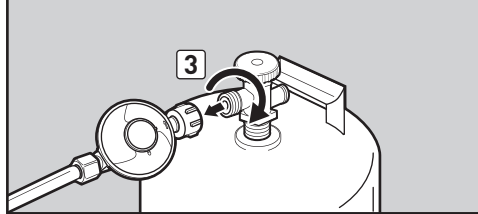
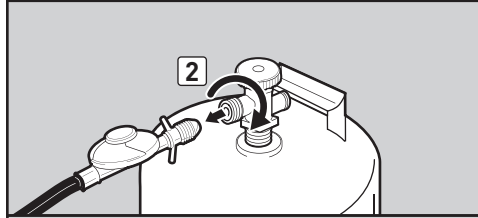
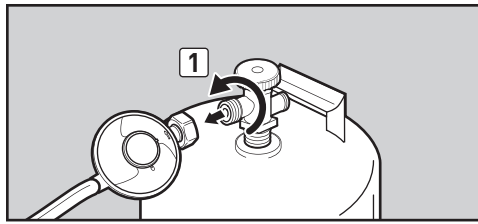
B) Παραδώστε την άδεια φιάλη και παραλάβετε μία γεμάτη.

ΠΛΗΡΩΣΗ ΤΗΣ ΦΙΑΛΗΣ ΥΓΡΑΕΡΙΟΥ

Συνιστούμε να γεμίζετε τη φιάλη υγραερίου προτού αδειάσει τελείως. Να γεμίζετε τη φιάλη υγραερίου σας σε κατάσταση διακίνησης προϊόντων "προπανίου".

ΕΠΑΝΑΣΥΝΔΕΣΗ ΤΗΣ ΦΙΑΛΗΣ ΥΓΡΑΕΡΙΟΥ

Ανατρέξτε στο "ΣΥΝΔΕΣΗ ΤΟΥ ΡΥΘΜΙΣΤΗ ΣΤΗ ΦΙΑΛΗ ΥΓΡΑΕΡΙΟΥ."



ΠΡΟΤΕΡΑΙΟΤΗΤΑ ΕΧΕΙ Η ΑΣΦΑΛΕΙΑ

Είναι καλή ιδέα να συνηθίσετε να διεξάγετε ορισμένους ελέγχους ασφαλείας πριν από το ψήσιμο.

Κατά την τοποθέτηση και λειτουργία της ψηστήρας πρέπει να λαμβάνετε υπόψη την ασφάλεια. Βεβαιώνετε ότι διαβάσετε τις ακόλουθες προειδοποιήσεις προτού εγκαταστήσετε ή χρησιμοποιήσετε την ψηστήρα σας.

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΕΙΣ:

- ⚠ Η συσκευή αυτή προορίζεται μόνο για υπαίθρια χρήση και δε θα πρέπει να χρησιμοποιείται ποτέ σε στεγασμένες ή κλειστές βεράντες ή μπαλκόνια.
- ⚠ Η ψηστήρα αερίου WEBER δεν θα πρέπει να χρησιμοποιείται ποτέ κάτω από απροστάτευτη εύφλεκτη οροφή ή πρόβολο.
- ⚠ Η δική σας ψηστήρα αερίου WEBER δεν προορίζεται για εγκατάσταση σε αυτοκινούμενα τροχήσπιτα και/ ή σκάφη.
- ⚠ Δεν θα πρέπει να υπάρχουν εύφλεκτα υλικά σε ακτίνα περίπου 60 εκ. από την ψησταριά. Εδώ περιλαμβάνονται η άνω, η κάτω, η όπισθεν ή τα πλαϊνά της ψηστήρας.
- ⚠ Φροντίστε να μην υπάρχουν στο χώρο ψήσιματος εύφλεκτες αναθυμιάσεις και υγρά όπως βενζίνη, οινόπνευμα κλπ., ή άλλα καύσιμα υλικά.
- ⚠ Η συσκευή αυτή θερμαίνεται πολύ. Να είστε ιδιαίτερα προσεκτικοί όταν είναι παρόντα παιδιά ή ηλικιωμένοι.
- ⚠ Μην μετακινείτε τη συσκευή όταν είναι αναμμένη.
- ⚠ Λειτουργείτε την ψησταριά μόνο σε μια επίπεδη, ίσια επιφάνεια.

ΑΠΟΣΠΩΜΕΝΗ ΛΕΚΑΝΗ ΣΥΛΛΟΓΗΣ ΚΑΙ ΔΙΣΚΟΣ ΥΓΡΩΝ ΜΙΑΣ ΧΡΗΣΗΣ

Η ψηστήρα σας κατασκευάστηκε με ένα σύστημα συλλογής λίπους, το οποίο διοχετεύει το λίπος μακριά από τα φαγητά και μέσα σε μια αποσπώμενη λεκάνη συλλογής. Για τη δική σας άνεση, μπορείτε επίσης να εξοπλίσετε την αποσπώμενη λεκάνη συλλογής με ένα δίσκο υγρών μιας χρήσης της WEBER, ο οποίος θα διατηρεί την αποσπώμενη λεκάνη συλλογής καθαρή για μεγαλύτερο χρονικό διάστημα.

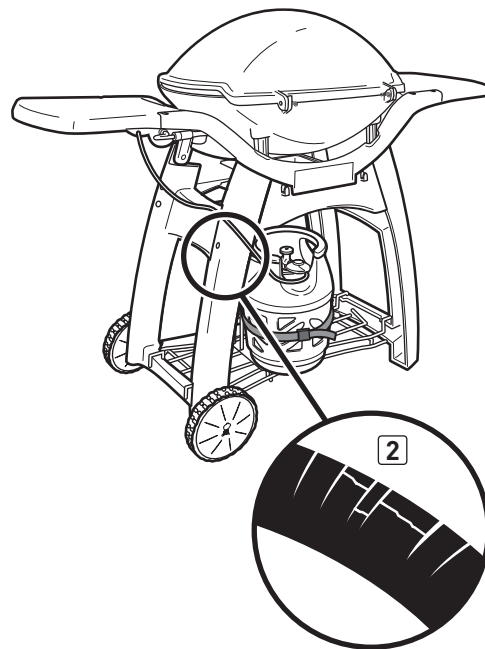
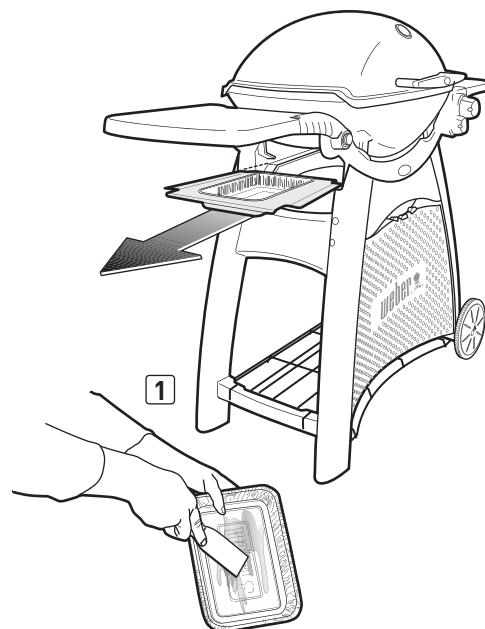
Ο καθαρισμός της αποσπώμενης λεκάνης συλλογής είναι το ίδιο σημαντικό με τον καθαρισμό της λεκάνης ψησίματος. Ελέγξτε την αποσπώμενη λεκάνη συλλογής για συσσώρευση λίπους κάθε φορά που χρησιμοποιείτε την ψηστήρα. Απομακρύνετε το υπερβάλλον λίπος με ένα πλαστικό ξέστρο (1). Πλύνετε την αποσπώμενη λεκάνη συλλογής με ζεστή σαπουνάδα και ξεβγάλτε με νερό.

- ⚠ **ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ:** Να ελέγχετε την αποσπώμενη λεκάνη συλλογής και το δίσκο υγρών μιας χρήσης για συσσώρευση λίπους πριν από κάθε χρήση. Αφαιρείτε το υπερβάλλον λίπος για να αποφύγετε να πάρουν φωτιά τα λίπη. Εάν πάρουν φωτιά τα λίπη μπορεί να προκληθεί σοβαρός σωματικός τραυματισμός ή ζημιά στην ιδιοκτησία.
- ⚠ **ΠΡΟΣΟΧΗ:** Μην επενδύετε τη λεκάνη ψησίματος, την αποσπώμενη λεκάνη συλλογής ή το δίσκο υγρών μιας χρήσης με αλουμινόχαρτο.

ΕΛΕΓΧΟΣ ΤΟΥ ΕΥΚΑΜΠΤΟΥ ΣΩΛΗΝΑ

Ο εύκαμπτος σωλήνας πρέπει να ελέγχεται τακτικά για οποιαδήποτε σημάδια ρωγμών (2).

- ⚠ **ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ:** Ελέγχετε τον εύκαμπτο σωλήνα για τσακίσματα, ρωγμές, ξεφτίσματα ή κοψίματα κάθε φορά πριν από τη χρήση της ψηστήρας. Εάν ο εύκαμπτος σωλήνας έχει την οποιαδήποτε φθορά, μην χρησιμοποιείτε την ψηστήρα. Διεξάγετε αντικατάσταση χρησιμοποιώντας μόνο ανταλλακτικό εύκαμπτο σωλήνα εγκεκριμένο από την WEBER. Επικοινωνήστε με τον τοπικό σας Αντιπρόσωπο Εξυπηρέτησης Πελατών χρησιμοποιώντας τις πληροφορίες επικοινωνίας στην ιστοσελίδα μας. Συνδεθείτε στο www.weber.com.



ΜΕΘΟΔΟΙ ΕΝΑΥΣΗΣ ΚΑΥΣΤΗΡΑ

Υπάρχουν δύο τρόποι να ανάβετε τον καυστήρα. Ο πρώτος είναι χρησιμοποιώντας το σύστημα έναυσης που υπάρχει στην ψηστιέρα σας. Ο δεύτερος είναι με ένα σπίρτο.

Κατωτέρω περιγράφονται τα βήματα έναυσης της ψηστιέρα σας, χρησιμοποιώντας το σύστημα έναυσης. Στην ακόλουθη σελίδα περιγράφονται τα βήματα έναυσης της ψηστιέρα σας με ένα σπίρτο.

ΕΝΑΥΣΗ ΚΑΥΣΤΗΡΑ

A) Ανοίξτε το καπάκι της ψηστιέρας (1).

⚠ ΚΙΝΔΥΝΟΣ

Εάν δεν καταφέρετε να ανοίξετε το καπάκι πριν την έναυση των καυστήρων της ψηστιέρας, ή δεν περιμένετε πέντε λεπτά για να σκορπίσει το αέριο εάν δεν ανάψει η ψηστιέρα, μπορεί να φουρντώσουν οι φλόγες και να εκραγούν, και αυτό μπορεί να προκαλέσει σοβαρό ατομικό τραυματισμό ή θανατηφόρο ατύχημα.

- B) Βεβαιωθείτε ότι **ΟΛΟΙ** οι διακόπτες χειρισμού του καυστήρα είναι στο Off (2). Βεβαιωθείτε πιέζοντας τους διακόπτες ελέγχου καυστήρων προς τα μέσα και γυρίζοντας τους δεξιόστροφα έως όπου σταματήσουν.
- C) Ανοίξτε τη βαλβίδα της φιάλης χρησιμοποιώντας τις κατάλληλες επιλογές με βάση τον τύπο φιάλης και ρυθμιστή.
- D) Ανάψτε τον εξωτερικό καυστήρα πιέζοντας το μεγάλο διακόπτη ελέγχου καυστήρα προς τα μέσα και περιστρέφοντας αριστερόστροφα στη θέση start/high (♣) (3).

E1) Πιέστε το κόκκινο πλήκτρο έναυσης μερικές φορές, έτσι ώστε να κουμπώσει κάθε φορά (4) (Q 3000).

Ή

E2) Πιέστε και κρατήστε μέσα το πλήκτρο ηλεκτρονικού μηχανισμού έναυσης (5) (Q 3200). Θα ακούσετε το μηχανισμό έναυσης να κάνει κλικ.

F) Βεβαιωθείτε ότι ο καυστήρας έχει ανάψει κοιτάζοντας μέσα από τις σχάρες ψησίματος. Θα πρέπει να δείτε φλόγα.

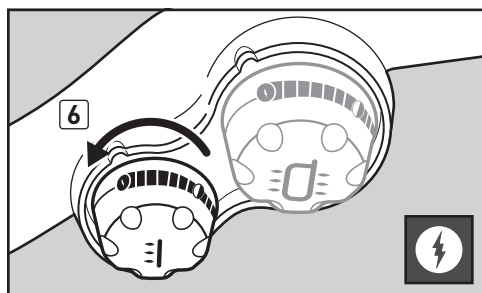
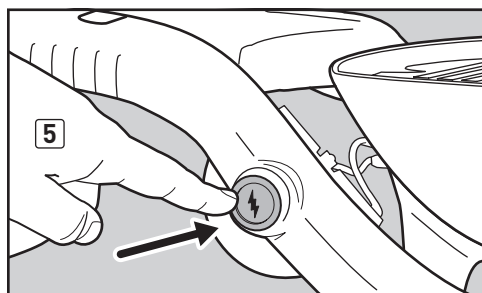
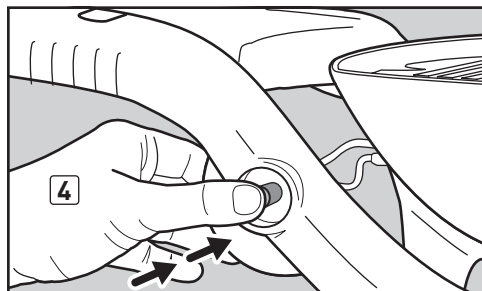
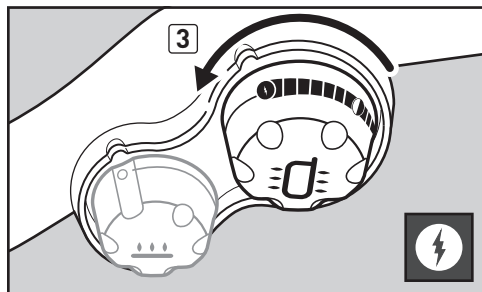
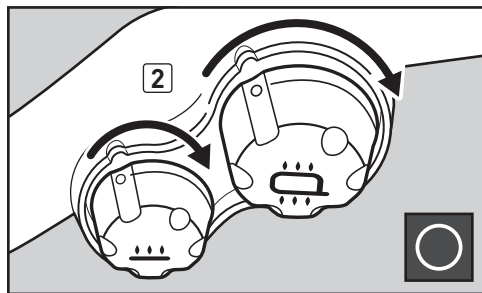
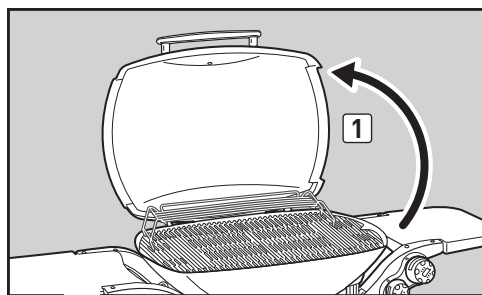
⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: Ενώ ανάβετε την ψηστιέρα ή μαγειρεύετε, ποτέ μη σκύβετε επάνω στην ανοιχτή ψηστιέρα.

⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: Εάν ο καυστήρας δεν ανάψει κατά την έναυση, εντός πέντε δευτερολέπτων, σταματήστε, γυρίστε το διακόπτη ελέγχου καυστήρα στο off και περιμένετε πέντε λεπτά ώστε να σκορπίσει το αέριο προτού δοκιμάσετε εκ νέου ή ανάψετε με ένα σπίρτο.

G) Αφού ανάψει ο εξωτερικός καυστήρας, μπορείτε να ενεργοποιήσετε τον εσωτερικό καυστήρα. Πιέστε μέσα το μικρό διακόπτη ελέγχου καυστήρα και γυρίστε τον στη θέση start/high (♣) (6). Ο εσωτερικός καυστήρας θα ανάψει στη συνέχεια από τον εξωτερικό καυστήρα.

ΓΙΑ ΝΑ ΣΒΗΣΕΤΕ ΤΟΝ ΚΑΥΣΤΗΡΑ

Πιέστε κάθε διακόπτη ελέγχου καυστήρα μέσα και γυρίστε δεξιόστροφα στη θέση off (O). Κλείστε την παροχή αερίου (OFF) στην πηγή της.



Ορισμένες μπαταρίες έχουν μια πλαστική προστατευτική επένδυση γύρω τους. Αυτό το πλαστικό πρέπει να αφαιρεθεί προτού προσπαθήσετε να ανάψετε την ψηστιέρα σας. Μην μπερδεύετε αυτό το πλαστικό με την ετικέτα της μπαταρίας.

ΕΝΑΥΣΗ ΚΑΥΣΤΗΡΑ

Άναμμα με σπίρτο

A) Ανοίξτε το καπάκι της ψηστιέρας (1).

⚠ ΚΙΝΔΥΝΟΣ

Εάν δεν καταφέρετε να ανοίξετε το καπάκι πριν την έναυση των καυστήρων της ψηστιέρας, ή δεν περιμένετε πέντε λεπτά για να σκορπίσει το αέριο εάν δεν ανάψει η ψηστιέρα, μπορεί να φουντώσουν οι φλόγες και να εκραγούν, και αυτό μπορεί να προκαλέσει σοβαρό ατομικό τραυματισμό ή θανατηφόρο ατύχημα.

- B) Βεβαιωθείτε ότι **ΟΛΟΙ** οι διακόπτες χειρισμού του καυστήρα είναι στο Off (2). Βεβαιωθείτε πιέζοντας τους διακόπτες ελέγχου καυστήρων προς τα μέσα και γυρίζοντας τους δεξιόστροφα έως ότου σταματήσουν.
- C) Ανοίξτε τη βαλβίδα της φιάλης χρησιμοποιώντας τις κατάλληλες επιλογές με βάση τον τύπο φιάλης και ρυθμιστή.
- D) Ανάψτε ένα σπίρτο και βάλτε τη φλόγα κάτω από την οπή φυτιλιού έναυσης (3). Ενώ κρατάτε το αναμμένο σπίρτο, ανάψτε τον εξωτερικό καυστήρα πιέζοντας το μεγάλο διακόπτη ελέγχου καυστήρα προς τα μέσα και περιστρέφοντας αριστερόστροφα στη θέση start/high (4) (4).
- E) Βεβαιωθείτε ότι ο καυστήρας έχει ανάψει κοιτάζοντας μέσα από τις σχάρες ψησίματος. Θα πρέπει να δείτε φλόγα.

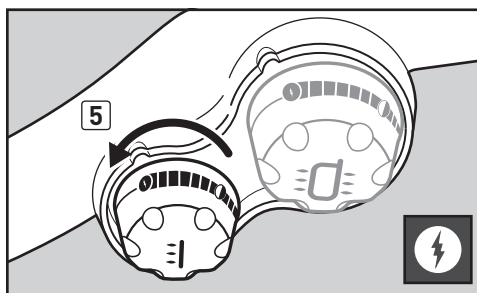
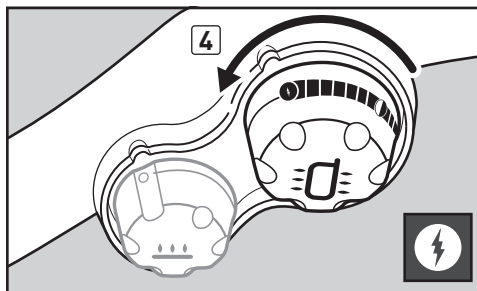
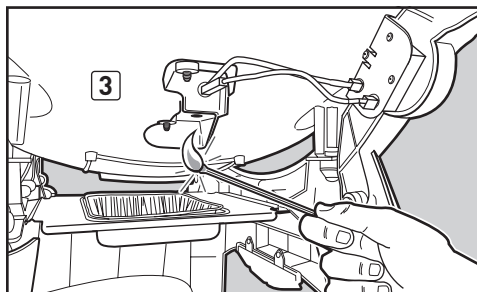
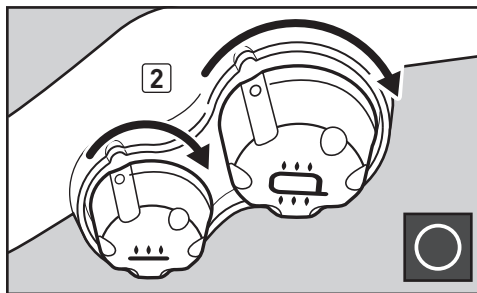
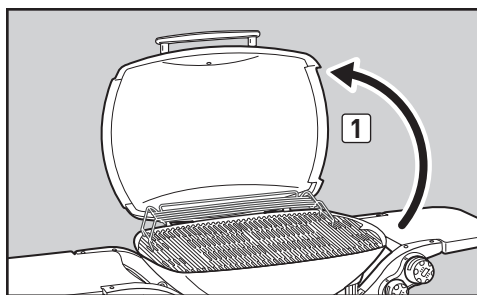
⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: Μην σκύβετε επάνω από την ανοικτή ψηστιέρα κατά την έναυση. Φροντίστε κατά το άναμμα της ψηστιέρας, το πρόσωπο και το σώμα σας να βρίσκονται τουλάχιστον 30 cm (12 in) από την οπή φυτιλιού έναυσης.

⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: Εάν ο καυστήρας δεν ανάψει κατά την έναυση, εντός πέντε δευτερολέπτων, σταματήστε, γυρίστε το διακόπτη ελέγχου καυστήρα στο off και περιμένετε πέντε λεπτά ώστε να σκορπίσει το αέριο προτού δοκιμάσετε εκ νέου ή ανάψετε με ένα σπίρτο.

- F) Αφού ανάψει ο εξωτερικός καυστήρας, μπορείτε να ενεργοποιήσετε τον εσωτερικό καυστήρα. Πιέστε μέσα το μικρό διακόπτη ελέγχου καυστήρα και γυρίστε τον στη θέση start/high (4) (5). Ο εσωτερικός καυστήρας θα ανάψει στη συνέχεια από τον εξωτερικό καυστήρα.

ΓΙΑ ΝΑ ΣΒΗΣΕΤΕ ΤΟΝ ΚΑΥΣΤΗΡΑ

Πιέστε κάθε διακόπτη ελέγχου καυστήρα μέσα και γυρίστε δεξιόστροφα στη θέση off (O). Κλείστε την παροχή αερίου (OFF) στην πηγή της.



- Προθερμαίνετε πάντα την ψηστιέρα πριν από το μαγείρεμα. Θέστε τον (τους) καυστήρα (ες) στη δυνατή φωτιά και κλείστε το καπάκι. Προθερμάνετε για 10 έως 15 λεπτά.
- Η θερμοκρασία της ψηστιέρας αερίου μπορεί να είναι υψηλότερη από το κανονικό τις πρώτες λίγες χρήσεις.
- Οι χρόνοι ψησίματος στις συνταγές βασίζονται σε εξωτερικές θερμοκρασίες 70°F (21°C) και ασθενή άνεμο ή άπνοια. Ο χρόνος ψησίματος πρέπει να παρατείνεται όταν κάνει κρύο ή έχει άνεμο, ή σε μεγαλύτερα υψόμετρα. Ο χρόνος ψησίματος θα είναι μικρότερος εάν ο καιρός είναι ιδιαίτερα ζεστός.
- Ανάλογα με τις συνθήκες ψησίματος μπορεί να χρειαστεί η ρύθμιση των διακοπών ελέγχου καυστήρα, για να επιτευχθεί η σωστή θερμοκρασία ψησίματος.
- Ξεροψήνεται τα κρέατα και μαγειρεύεται με κατεβασμένο το καπάκι για να έχετε πάντοτε τέλεια ψημένο φαγητό.
- Η συσσώρευση φαγητού επάνω σε μια σχάρα ψησίματος σημαίνει περισσότερο χρόνο μαγειρέματος του φαγητού.
- Κόψτε τα λίπη που περισσεύουν από μπριζόλες, παϊδάκια και ρολά και αφήστε ένα ελάχιστο πάχος λίπους περίπου 6,4 mm (¼ ίντσας). Με λιγότερα λίπη το καθάρισμα είναι ευκολότερο και εξασφαλίζεται η απουσία ανεπιθύμητων αρπαγμάτων.
- Γενικά, τα μεγάλα κομμάτια κρέατος χρειάζονται περισσότερο χρόνο ψησίματος ανά κιλό, σε σύγκριση με τα μικρότερα κομμάτια.
- Κάποια φαγητά, όπως της κατσαρόλας ή λεπτά φιλέτα ψαριού μπορεί να χρειάζεται να ψήνονται μέσα σε δοχείο. Τα αλουμινένια δισκάκια μίας χρήσης είναι πολύ βολικά αλλά μπορείτε να χρησιμοποιήσετε και κάθε μεταλλικό σκεύος με πυράντοχες λαβές.
- Για τα φαγητά που ψήνονται σε δοχεία, όπως τα φασόλια, θα απαιτηθεί περισσότερος χρόνος εφόσον ψηθούν σε βαθύ σκεύος αντί ρηχού σκεύος.
- Χρησιμοποιήστε λαβίδα και όχι πιρούνι για το γύρισμα και τη μεταφορά των κομματιών κρέατος για να μη χάνουν τα φυσικά υγρά τους. Χρησιμοποιήστε δύο σπάτουλες για τη μετακίνηση μεγάλων

ψαριών.

- Πάντα να φροντίζετε η λεκάνη ψησίματος και η αποσπώμενη λεκάνη συλλογής να είναι καθαρά και χωρίς ακαθαρσίες.
- Μην επενδύετε τη λεκάνη ψησίματος με αλουμινόχαρτο. Μπορεί να εμποδιστεί η ροή του λίπους προς την αποσπώμενη λεκάνη συλλογής.
- Εάν το φαγητό αρπάξει ξαφνικά, κλείστε τον (τους) καυστήρα (ες) και μετακινήστε το φαγητό σε άλλο σημείο επάνω στη σχάρα ψησίματος. Τυχόν φλόγες γρήγορα θα υποχωρήσουν. Αφού ξεθυμάνουν οι φλόγες, ανάψτε ξανά την ψηστιέρα. ΠΟΤΕ ΜΗ ΣΒΗΝΕΤΕ ΜΕ ΝΕΡΟ ΤΙΣ ΦΛΟΓΕΣ ΣΕ ΨΗΣΤΙΕΡΑ ΑΕΡΙΟΥ.
- Η χρήση χρονοδιακόπτη σας προειδοποιεί να βγάλετε το φαγητό προτού "καρβουιάσει."
- Με μία ελαφριά επάλειψη με λάδι το φαγητό σας θα ροδίσει πιο ομοιόμορφα και θα αποφευχθεί το κόλλημα επάνω στη σχάρα ψησίματος. Πάντα να απλώνετε στο φαγητό το λάδι με πινέλο ή με ψεκάσμο, και όχι κατευθείαν επάνω στη σχάρα ψησίματος.
- Κατά τη χρήση μαρινάδας, σος ή γλάσου που περιέχει πολλή ζάχαρη ή άλλα συστατικά που καίγονται εύκολα, να υγραίνετε το φαγητό μόνο στα τελευταία 5 με 10 λεπτά ψησίματος.

ΠΡΟΘΕΡΜΑΝΣΗ

Η προθέρμανση της ψηστιέρας πριν από το ψήσιμο είναι σημαντική. Για προθέρμανση: Ανάψτε την ψηστιέρα σας σύμφωνα με τις οδηγίες σε αυτό το Εγχειρίδιο χρήση. Στη συνέχεια γυρίστε τον (τους) καυστήρα (καυστήρες) στη θέση start/high (*), κλείστε το καπάκι και προθερμάνετε την ψηστιέρα. Αυτό θα διαρκέσει 10 έως 15 λεπτά, ανάλογα με τις συνθήκες όπως είναι η θερμοκρασία αέρα και ο άνεμος. Μετά την προθέρμανση, μπορείτε να προσαρμόσετε τον (τους) καυστήρα (ες) όπως επιθυμείται.

⚠️ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: Εάν ο (οι) καυστήρας (ες) σβήσει (ουν) ενώ η ψηστιέρα είναι σε λειτουργία, γυρίστε το (τους) διακόπτη (ες) ελέγχου καυστήρα στη θέση off. Ανοίξτε το καπάκι και περιμένετε πέντε λεπτά προτού προσπαθήσετε να ανάψετε ξανά την ψηστιέρα, χρησιμοποιώντας τις οδηγίες έναυσης.

ΚΑΛΥΜΜΕΝΟ ΨΗΣΙΜΟ

Όλο το ψήσιμο γίνεται με το καπάκι κάτω, ώστε να παρέχεται ομοιόμορφα κατανεμημένη κυκλοφορία θερμότητας. Με το καπάκι κλειστό, η ψηστιέρα αερίου ψήνει περίπου όπως ένας φούρνος θερμού αέρα. Το θερμομέτρο στο καπάκι, ένα χαρακτηριστικό σε ορισμένες από τις ψηστιέρες μας, δείχνει τη θερμοκρασία ψησίματος στο εσωτερικό της ψηστιέρας. Η προθέρμανση και το ψήσιμο γίνονται εξ ολοκλήρου με το καπάκι κατεβασμένο. Μην ανοίγετε για να δείτε, κάθε φορά που σηκώνετε το καπάκι χάνεται θερμότητα.

ΣΥΣΤΗΜΑ ΣΥΛΛΟΓΗΣ ΛΙΠΟΥΣ

Το μοναδικό σχέδιο σχάρας ψησίματος διαθέτει γωνιώδεις ράγες χυτοσίδηρου, οι οποίες εκτρέπουν τα υγρά μακριά από το (τους) σωλήνα (ες) καυστήρα (ων), εμποδίζοντας φουντώματα, τα οποία μπορεί να καρβουιάσουν το φαγητό. Τα υπόλοιπα υγρά ρέουν μέσα σε μια αποσπώμενη λεκάνη συλλογής, η οποία σύρεται προς τα έξω για εύκολο καθάρισμα.

Για περισσότερες υποδείξεις ψησίματος και για συνταγές, επισκεφθείτε την ιστοσελίδα www.weber.com.

ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ & ΧΡΗΣΙΜΕΣ ΥΠΟΔΕΙΞΕΙΣ ΓΙΑ ΤΟ ΨΗΣΙΜΟ

ΚΟΚΚΙΝΟ ΚΡΕΑΣ	Πάχος / Βάρος	Συνολικός κατά μέσο όρο χρόνος ψησίματος
Μπριζόλα: New York strip, rib-eye και φιλέ μινιόν (φιλέτο)	Πάχος 2 cm (¾ ίντσας)	3 έως 5 λεπτά απευθείας δυνατή φωτιά
	Πάχος 2,5 cm (1 ίντσα)	6 έως 8 λεπτά απευθείας δυνατή φωτιά
Μπριζόλα: Porterhouse και T-bone	Πάχος 2 cm (¾ ίντσας)	4 έως 6 λεπτά απευθείας δυνατή φωτιά
	Πάχος 2,5 cm (1 ίντσα)	8 έως 10 λεπτά απευθείας δυνατή φωτιά
Λαπάρα	700 έως 900 γρ. (1½-2 rounds), πάχος 2 cm (¾ ίντσας)	12 έως 14 λεπτά απευθείας δυνατή φωτιά
Χάμπουργκερ	Πάχος 2 cm (¾ ίντσας)	8 έως 10 λεπτά απευθείας μέτρια φωτιά
Φιλέτο	1,4 έως 1,8 κιλά (3-4 rounds)	25 έως 30 λεπτά ξεροψήστε για 10 λεπτά σε απευθείας δυνατή φωτιά και ψήστε 15 έως 20 λεπτά σε έμμεση χαμηλή φωτιά
ΧΟΙΡΙΝΟ	Πάχος / Βάρος	Συνολικός κατά μέσο όρο χρόνος ψησίματος
Ψητό λουκάνικο: φρέσκο	Τεμάχιο λουκάνικο 150 γρ. (5 ounce)	10 έως 15 λεπτά απευθείας χαμηλή φωτιά
Παιδάκια: χωρίς κόκαλο ή με το κόκαλο	Πάχος 2 cm (¾ ίντσας)	10 έως 15 λεπτά ξεροψήστε για 6 λεπτά σε απευθείας δυνατή φωτιά και ψήστε 4 έως 8 λεπτά σε έμμεση χαμηλή φωτιά
	Πάχος 3¼ έως 3½ cm (1¼ έως 1½ ίντσας)	14 έως 18 λεπτά ξεροψήστε για 8 λεπτά σε απευθείας δυνατή φωτιά και ψήστε 6 έως 10 λεπτά σε έμμεση χαμηλή φωτιά
Παιδάκια: baby back	1,4 έως 1,8 κιλά (3-4 rounds)	1 έως 1½ ώρα έμμεση χαμηλή φωτιά (με σάρα για παιδάκια**)
Παιδάκια: spareribs	1,4 έως 1,8 κιλά (3-4 rounds)	1 έως 1½ ώρα έμμεση χαμηλή φωτιά, 30 λεπτά με την πλευρά κοκάλων κάτω, μετά γυρίζετε κάθε 10 έως 15 λεπτά
Φιλέτο	450 γρ. (1 round)	20 έως 25 λεπτά ξεροψήστε 10 λεπτά σε απευθείας δυνατή φωτιά (γυρίζετε 3 φορές), και ψήστε 10 έως 15 λεπτά σε έμμεση χαμηλή φωτιά
ΠΟΥΛΕΡΙΚΑ	Πάχος / Βάρος	Συνολικός κατά μέσο όρο χρόνος ψησίματος
Κοτόπουλο στήθος: χωρίς κόκαλα, χωρίς πέτσα	175 έως 230 γρ. (6-8 ounces)	12 έως 16 λεπτά απευθείας μέτρια φωτιά
Κοτόπουλο τεμαχισμένο: με το κόκαλο, ανάμικτο	85 έως 175 γρ. (3-6 ounces)	35 έως 45 λεπτά απευθείας χαμηλή φωτιά
Κοτόπουλο: ολόκληρο	1,8 έως 2,3 κιλά (4-5 rounds)	1 έως 1½ ώρα έμμεση μέτρια φωτιά (με σάρα σουβλισματος**)
Κότα χωριάτικη	1,4 έως 1,8 κιλά (3-4 rounds)	30 έως 35 λεπτά έμμεση μέτρια φωτιά (με σάρα σουβλισματος**)
Στήθος γαλοπούλας: με κόκαλο	2,3 έως 2,7 κιλά (5-6 rounds)	1 έως 1½ ώρα έμμεση χαμηλή φωτιά
ΘΑΛΑΣΣΙΝΑ	Πάχος / Βάρος	Συνολικός κατά μέσο όρο χρόνος ψησίματος
ψάρι, φιλέτο ή μπριζόλα: σολομός, ξιφίας και τόνος	Πάχος ¾ έως 1¼ cm (¼ έως ½) ίντσας	6 έως 8 λεπτά απευθείας μέτρια φωτιά
	Πάχος 2½ έως 3¼ cm (1 έως 1¼) ίντσας	8 έως 10 λεπτά απευθείας μέτρια φωτιά
ψάρι, φιλέτο ή μπριζόλα: Χάλιμπατ και λαβράκι	Πάχος ¾ έως 1¼ cm (¼ έως ½) ίντσας	10 έως 12 λεπτά απευθείας μέτρια φωτιά
	Πάχος 2½ έως 3¼ cm (1 έως 1¼) ίντσας	12 έως 14 λεπτά απευθείας μέτρια φωτιά
Γαρίδες	50 γρ. (1½ ounces)	3 έως 5 λεπτά απευθείας μέτρια φωτιά
ΛΑΧΑΝΙΚΑ	Πάχος / Βάρος	Συνολικός κατά μέσο όρο χρόνος ψησίματος
Σπαράγγια	Διάμετρος 1¼ cm (½ ίντσα)	3 έως 5 λεπτά απευθείας μέτρια φωτιά
Καλαμπόκι	με τη φλούδα	25 έως 30 λεπτά απευθείας μέτρια φωτιά
	αποφλοιωμένο	10 έως 15 λεπτά απευθείας μέτρια φωτιά
Μανιτάρια	shitake ή button	8 έως 10 λεπτά απευθείας μέτρια φωτιά
	portabello	12 έως 15 λεπτά απευθείας μέτρια φωτιά
Κρεμμύδι	Φέτες 1¼ cm (½ ίντσα)	8 έως 12 λεπτά απευθείας μέτρια φωτιά
Πατάτα	ολόκληρη	45 έως 60 λεπτά έμμεση χαμηλή φωτιά
	Φέτες 1¼ cm (½ ίντσα)	14 έως 16 λεπτά απευθείας μέτρια φωτιά











**Πωλείται ξεχωριστά.

ΜΕΘΟΔΟΙ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ

ΑΠΕΥΘΕΙΑΣ ΜΕΘΟΔΟΣ Ή ΕΜΜΕΣΗ ΜΕΘΟΔΟΣ;

Το σημαντικότερο που πρέπει να γνωρίζετε για το ψήσιμο είναι η μέθοδος ψησίματος που πρέπει να χρησιμοποιήσετε σε κάθε τροφή, Άμεση ή Έμμεση. Η διαφορά μεταξύ τους είναι απλή. Με την απευθείας μέθοδο, η οποία είναι παρόμοια με το ψήσιμο, το φαγητό ψήνεται απευθείας επάνω στη φωτιά. Με την έμμεση μέθοδο, η φωτιά διευθετείται και στις δύο πλευρές του φαγητού. Η Έμμεση μέθοδος είναι παρόμοια με το σούβλισμα αλλά έχει το πλεονέκτημα ότι το φαγητό παίρνει την όψη της σκάρας, καθώς και το άρωμα και την εμφάνιση που δε μπορείτε να πετύχετε στο φούρνο. Με την εφαρμογή της κατάλληλης μεθόδου είναι εύκολο να πετύχετε νοστιμότητα ψητά, αλλά και να εξασφαλίσετε το ασφαλές ψήσιμο τους.

Και με τις δύο μεθόδους μπορείτε να προσαρμόσετε τους καυστήρες κατόπιν επιθυμίας. Οι ρυθμίσεις — HIGH, MEDIUM, LOW, ή OFF — περιγράφονται στον πίνακα στα δεξιά. Για παράδειγμα για να ξεροψήσετε μπριζόλες, ρυθμίστε και τους δύο καυστήρες στο HI, στη συνέχεια για να τελειώστε με το μαγείρεμα, θέστε και τους δύο καυστήρες στο LOW. Για εξαιρετικές εμπνεύσεις κατά το ψήσιμο, επισκεφθείτε την ιστοσελίδα www.weber.com/recipes.

ΜΕΘΟΔΟΙ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ ΚΑΙ ΧΡΗΣΕΙΣ	ΡΥΘΜΙΣΗ ΕΛΕΓΧΟΥ ΣΤΟ ΕΣΩΤΕΡΙΚΟ ΤΟΥ ΚΑΥΣΤΗΡΑ	ΡΥΘΜΙΣΗ ΕΛΕΓΧΟΥ ΣΤΟ ΕΞΩΤΕΡΙΚΟ ΤΟΥ ΚΑΥΣΤΗΡΑ
ΠΡΟΘΕΡΜΑΝΣΗ	 HIGH	 HIGH
DIRECT LOW Τεμάκια κοτόπουλου, λουκάνικο	 LOW	 LOW
ΞΕΡΟΨΗΣΙΜΟ Μπριζόλα και είδη που χρειάζονται Ξεροψήσιμο Ξεκινήστε ξεροψώνοντας χοντρές μπριζόλες σε απευθείας δυνατή φωτιά... ...ολοκληρώστε μαγειρεύοντας σε απευθείας χαμηλή φωτιά	 HIGH	 HIGH
	 LOW	 LOW
ΈΜΜΕΣΟ Μικρό ολόκληρο κοτόπουλο	 OFF	 MEDIUM

ΑΝΤΙΜΕΤΩΠΙΣΗ ΠΡΟΒΛΗΜΑΤΩΝ

ΓΕΝΙΚΗ ΑΝΤΙΜΕΤΩΠΙΣΗ ΠΡΟΒΛΗΜΑΤΩΝ

ΠΡΟΒΛΗΜΑΤΑ	ΛΥΣΕΙΣ
<p>Ο καυστήρας δεν ανάβει όταν πιέζετε το πλήκτρο έναυσης.</p>	<p>Βεβαιωθείτε ότι υπάρχει ροή αερίου στους καυστήρες, προσπαθώντας να ανάψετε με σπίρτο τον καυστήρα σας. Ανατρέξτε στο "ΕΝΑΥΣΗ ΚΑΥΣΤΗΡΑ—Αναμμα με ένα σπίρτο." Εάν το άναμμα με σπίρτο είναι επιτυχές, το πρόβλημα βρίσκεται στο σύστημα έναυσης. Ανατρέξτε στο "ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ ΤΟΥ ΣΥΣΤΗΜΑΤΟΣ ΜΠΟΥΤΟΝ ΕΝΑΥΣΗΣ (Q 3000)" ή "ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ ΤΟΥ ΗΛΕΚΤΡΟΝΙΚΟΥ ΣΥΣΤΗΜΑΤΟΣ ΕΝΑΥΣΗΣ (Q 3200)."</p> <p>Βεβαιωθείτε ότι τα καλώδια έχουν εισαχθεί σωστά στους ακροδέκτες στο συγκρότημα ηλεκτροδίου έναυσης. Ελέγξτε εάν τα καλώδια έχουν συνδεθεί στους ακροδέκτες στο μπουτόν μηχανισμού έναυσης (Q 3000) ή στη μονάδα ηλεκτρονικού μηχανισμού έναυσης (Q 3200). Ανατρέξτε στο "ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ ΤΟΥ ΣΥΣΤΗΜΑΤΟΣ ΜΠΟΥΤΟΝ ΕΝΑΥΣΗΣ (Q 3000)" ή "ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ ΤΟΥ ΗΛΕΚΤΡΟΝΙΚΟΥ ΣΥΣΤΗΜΑΤΟΣ ΕΝΑΥΣΗΣ (Q 3200)."</p> <p>Εάν εγκατασταθεί καινούργια μπαταρία, επιβεβαιώστε ότι έχει αφαιρεθεί το πλαστικό περιτύλιγμα της μπαταρίας. Επαληθεύστε ότι η μπαταρία είναι σε καλή κατάσταση και ότι έχει τοποθετηθεί σωστά. Ανατρέξτε στο "ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ ΤΟΥ ΗΛΕΚΤΡΟΝΙΚΟΥ ΣΥΣΤΗΜΑΤΟΣ ΕΝΑΥΣΗΣ (Q 3200)."</p>
<p>Οι καυστήρες δεν ανάβουν. Οι καυστήρες έχουν μια μικρή τρεμάμενη φλόγα όταν οι διακόπτες ελέγχου καυστήρα είναι στην θέση high (↑). Η θερμοκρασία ψησιέρας φτάνει μόνο στους 121° έως 149° C (250° έως 300° F) όταν οι διακόπτες ελέγχου καυστήρα βρίσκονται στη θέση high (↑).</p>	<p>Σε κάποιες χώρες υπάρχουν ρυθμιστές με συσκευή προστασίας από υπερβολική παροχή αερίου. Ενδέχεται να έχει ενεργοποιηθεί η συσκευή προστασίας από υπερβολική παροχή αερίου, η οποία αποτελεί μέρος της σύνδεσης μεταξύ ψησιέρας και φιάλης. Για να επαναρυθμίσετε τη συσκευή προστασίας από υπερβολική παροχή αερίου, κλείστε τη βαλβίδα φιάλης και γυρίστε όλους τους διακόπτες ελέγχου καυστήρων στη θέση off (Ο). Ανοίξτε το καπάκι της ψησιέρας. Περιμένετε τουλάχιστο πέντε λεπτά για να σκορπίσει το αέριο προτού προσπαθήσετε να ανάψετε την ψησιέρα. Γυρίστε ΑΡΓΑ τη βαλβίδα κυλίνδρου έως ότου ανοίξει πλήρως. Περιμένετε μερικά δευτερόλεπτα. Μετά ανάψτε την ψησιέρα σας. Ανατρέξτε στο "ΕΝΑΥΣΗ & ΧΡΗΣΗ ΤΟΥ ΚΥΡΙΟΥ ΚΑΥΣΤΗΡΑ."</p>
<p>Ο καυστήρας δεν ανάβει ή η φλόγα είναι χαμηλή όταν ο διακόπτης ελέγχου καυστήρα είναι στη θέση high (↑).</p>	<p>Η στάθμη καυσίμου ενδέχεται να είναι χαμηλή ή δεν υπάρχει καύσιμο. Γεμίστε τη φιάλη.</p> <p>Ο εύκαμπτος σωλήνας ενδέχεται να είναι συνεστραμμένος ή τσακισμένος. Ισιώστε τον εύκαμπο σωλήνα καυσίμου.</p>
<p>Το σχήμα της φλόγας του καυστήρα είναι ακανόνιστο. Η φλόγα είναι χαμηλή όταν ο διακόπτης ελέγχου καυστήρα είναι στη θέση high (↑). Δεν υπάρχουν φλόγες σε όλο το μήκος του σωλήνα του καυστήρα.</p>	<p>Καθαρίστε όλες τις θυρίδες καυστήρα που οδηγούνται προς τα κάτω σε όλο το μήκος του σωλήνα καυστήρα. Ανατρέξτε στο "ΕΤΗΣΙΑ ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ."</p>
<p>Οι καυστήρες κατά τη λειτουργία εμφανίζουν κίτρινη ή πορτοκαλί φλόγα, και ταυτόχρονα μυρίζει αέριο.</p>	<p>Επιθεωρήστε τις σπότες εντόμων για πιθανή έμφραξη. (Βουλωμένες οπές.) Καθαρίστε τις σπότες εντόμων. Ανατρέξτε στο "ΕΤΗΣΙΑ ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ."</p>
<p>Παρουσιάζονται φουντώματα. ⚠ ΠΡΟΣΟΧΗ: Μην επενδύετε τη λεκάνη ψησίματος με αλουμινόχαρτο.</p>	<p>Η ψησιέρα πρέπει να έχει προθερμανθεί με όλους τους καυστήρες στη θέση high για 10 έως 15 λεπτά.</p> <p>Καθαρίστε τις σχάρες ψησίματος προσεκτικά για την αφαίρεση του λίπους. Ανατρέξτε στο "ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ ΤΟΥ ΕΣΩΤΕΡΙΚΟΥ ΤΗΣ ΨΗΣΤΙΕΡΑΣ."</p> <p>Η λεκάνη ψησίματος ενδέχεται να είναι βρώμικη και δεν επιτρέπει στο λίπος να ρέει μέσα στην αποσπώμενη λεκάνη συλλογής. Καθαρίστε τη λεκάνη ψησίματος. Ανατρέξτε στο "ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ ΤΟΥ ΕΣΩΤΕΡΙΚΟΥ ΤΗΣ ΨΗΣΤΙΕΡΑΣ."</p>
<p>"Ξεκολλάνε" κομμάτια από το εσωτερικό του καπακιού. (Σαν να ξεκολλάνε μπιγιές.)</p>	<p>Το εσωτερικό του καπακιού είναι από καυτό αλουμίνιο. Δεν είναι βαμμένο. Δεν μπορεί να "ξεφλουδίζει." Αυτό που βλέπετε είναι ξεραμένα λίπη που έχουν απανθρακωθεί και ξεφλουδίζουν. ΔΕΝ ΕΙΝΑΙ ΕΛΑΤΤΩΜΑ. Καθαρίστε προσεκτικά. Ανατρέξτε στο "ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ ΤΟΥ ΕΣΩΤΕΡΙΚΟΥ ΤΗΣ ΨΗΣΤΙΕΡΑΣ."</p>

Εάν τα προβλήματα δε μπορούν να αποκατασταθούν με τις ενέργειες αυτές, παρακαλούμε επικοινωνήστε με τον τοπικό Αντιπρόσωπο Εξυπηρέτησης Πελατών, με βάση τις πληροφορίες επικοινωνίας στην ιστοσελίδα μας. Συνδεθείτε στο www.weber.com.

ΔΙΑΤΗΡΗΣΗ ΤΗΣ ΨΗΣΤΙΕΡΑΣ ΑΕΡΙΟΥ WEBER ΣΕ ΑΡΙΣΤΗ ΚΑΤΑΣΤΑΣΗ

⚠ ΚΙΝΔΥΝΟΣ

Η αδυναμία αποκατάστασης οποιωνδήποτε προβλημάτων που περιγράφονται σε αυτή τη σελίδα μπορεί να προκαλέσει πυρκαγιά, η οποία μπορεί να προκαλέσει σοβαρό ατομικό τραυματισμό ή θανατηφόρο ατύχημα, και να προκαλέσει και υλικές ζημιές.

Για να λειτουργεί η ψηστήρα αερίου WEBER με όσο μεγαλύτερη ασφάλεια και αποδοτικότητα γίνεται όπως κατά την πρώτη ημέρα, συστήνουμε απαραίτητα να επιθεωρήσετε και καθαρίσετε τη (τις) σήτα (ες) για αράχνες/έντομα τουλάχιστο μια φορά κάθε χρόνο. Κατωτέρω υπάρχουν σημαντικές πληροφορίες σχετικά με αυτούς τους δύο τομείς της ψηστήρας που πρέπει να υπόκεινται σε ετήσια συντήρηση.

Εάν παρατηρήσετε ένα εσφαλμένο σχήμα φλόγας ή μπλοκαρισμένη μικροθυρίδα καυστήρα, προχωρήστε στις οδηγίες που περιγράφονται στο “ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ Ή ΑΝΤΙΚΑΤΑΣΤΑΣΗ ΤΟΥ ΣΩΛΗΝΑ ΚΑΥΣΤΗΡΑ” στην ακόλουθη σελίδα.

ΣΧΗΜΑ ΦΛΟΓΑΣ ΚΑΥΣΤΗΡΑ

Ο (Οι) σωλήνας (ες) καυστήρα στην ψηστήρα αερίου της WEBER είναι ρυθμισμένοι (οι) εξ εργοστασίου για τη σωστή ανάμειξη αέρα και αερίου. Απεικονίζεται το σωστό σχήμα φλόγας στην εικόνα και περιγράφεται κατωτέρω:

- Σωλήνας (ες) καυστήρα (ων) (1)
- Τα μπεκ περιστασιακά αναβοσβήνουν με κίτρινο χρώμα (2)
- Ανοικτό μπλε (3)
- Σκούρο μπλε (4)

Ελέγξτε το σχήμα της φλόγας καυστήρα. Εάν οι φλόγες δεν ταιριάζουν στην ανωτέρω περιγραφή, ίσως πρόκειται για ένδειξη ότι η (οι) σήτα (ες) για αράχνες/έντομα έχει ακαθαρσίες ή είναι μπλοκαρισμένη.

ΣΗΤΑ (ΕΣ) ΓΙΑ ΑΡΑΧΝΕΣ/ ΕΝΤΟΜΑ WEBER

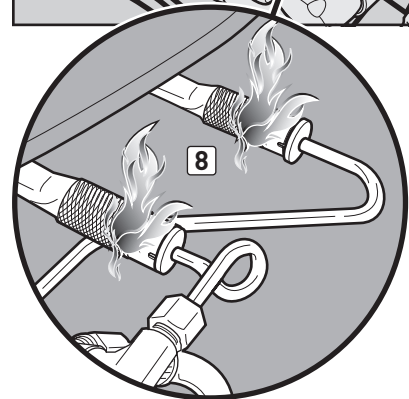
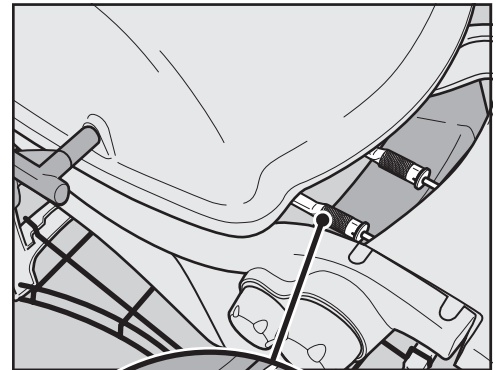
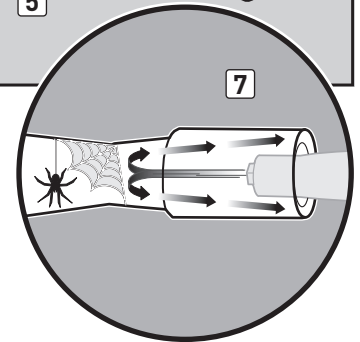
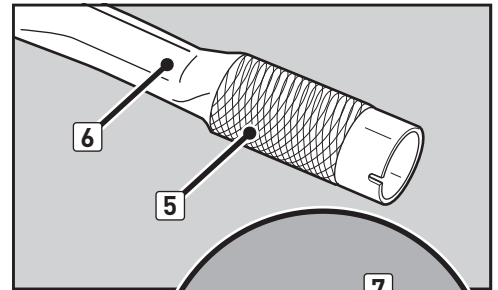
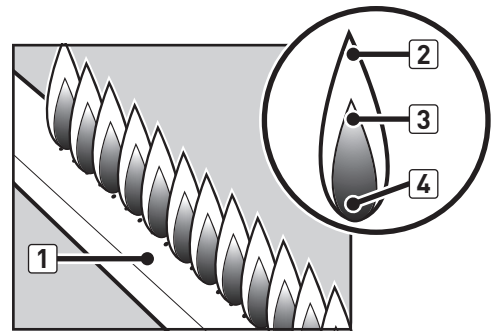
Το (Τα) άνοιγμα (ανοίγματα) καυσίμου αέρα του σωλήνα καυστήρα (5) είναι εξοπλισμένο (α) με σήτα (ες) ανοξειδωτου χάλυβα ώστε να μην μπορούν οι αράχνες και άλλα έντομα να δημιουργούν ιστούς και φωλιές στο εσωτερικό του τμήματος venturi (6) των σωλήνων καυστήρα (ων). Αυτές οι φωλιές μπορεί να εμποδίζουν την κανονική ροή αερίου και να προκαλέσουν επιστροφή της ροής αερίου έξω από το (τα) άνοιγμα (ανοίγματα) καυσίμου αέρα (7). Τέτοιου είδους συμπτώματα εμπλοκής περιλαμβάνουν την οσμή αερίου σε συνδυασμό με φλόγες καυστήρα που είναι κίτρινες και υποτονικές. Αυτή η έμφραξη θα μπορούσε να επιφέρει πυρκαγιά μέσα και γύρω από τη (τις) βαλβίδα (ες) αερίου, προκαλώντας σοβαρή ζημιά στην ψηστήρα σας (8).

ΣΗΜΕΙΩΣΗ: Εάν μια σήτα για αράχνες/έντομα χαλάσει ή δεν μπορεί να καθαριστεί, επικοινωνήστε με τον τοπικό σας Αντιπρόσωπο Εξυπηρέτησης Πελατών χρησιμοποιώντας τις πληροφορίες επικοινωνίας στην ιστοσελίδα μας. Συνδεθείτε στο www.weber.com.

ΜΙΚΡΟΘΥΡΙΔΕΣ ΣΩΛΗΝΑ ΚΑΥΣΤΗΡΑ

Με την πάροδο του χρόνου, λόγω της επανειλημμένης χρήσης της ψηστήρας, οι μικροθυρίδες σωλήνα καυστήρα βρομίζονται. Οι μπλοκαρισμένες και βρώμικες μικροθυρίδες μπορούν να περιορίσουν την πλήρη ροή αερίου. Κατωτέρω παρατίθενται τρόποι προσδιορισμού εάν οι μικροθυρίδες σωλήνα καυστήρα είναι βρώμικες ή μπλοκαρισμένες.

- Η ψηστήρα δεν επιτυγχάνει την επιθυμητή θερμοκρασία
- Η ψηστήρα θερμαίνεται ανομοιόμορφα
- Ένας ή περισσότεροι από τους καυστήρες δεν αναφλέγονται



ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ Ή ΑΝΤΙΚΑΤΑΣΤΑΣΗ ΤΟΥ ΣΩΛΗΝΑ ΚΑΥΣΤΗΡΑ

Βεβαιωθείτε ότι η ψησιέρα είναι στο Off και κρύα

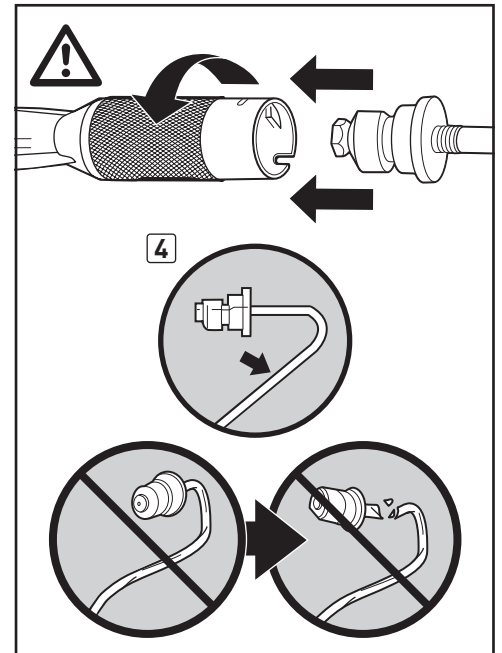
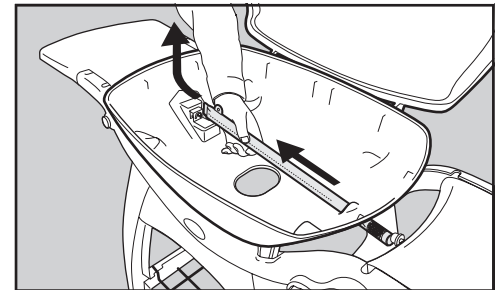
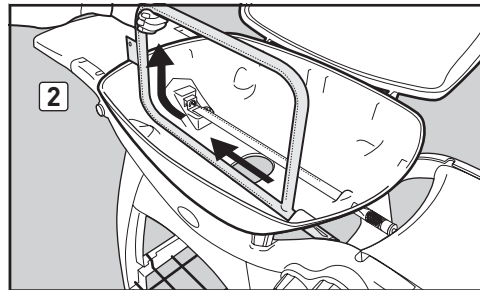
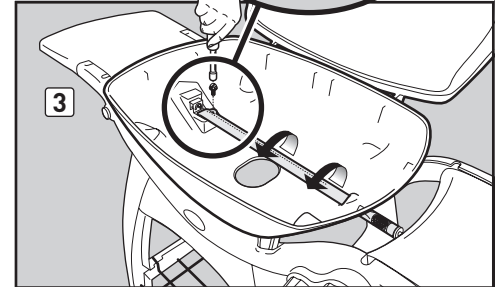
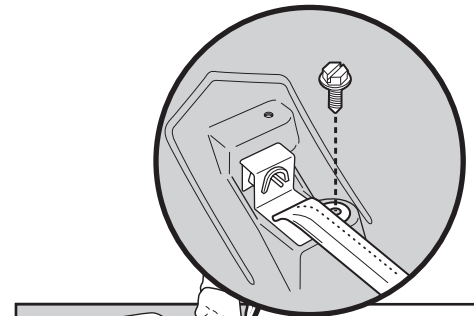
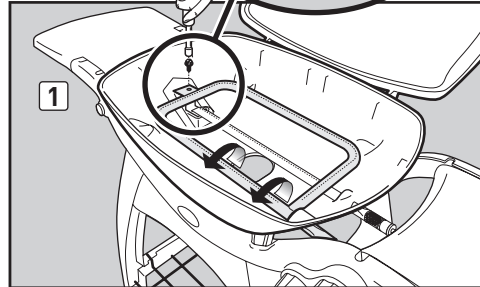
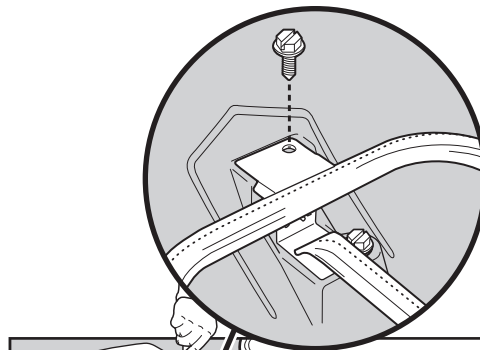
- A) Κλείστε την παροχή αερίου από την πηγή της και αποσυνδέστε τη φιάλη υγραερίου.
- B) Βεβαιωθείτε ότι όλοι διακόπτες ελέγχου καυστήρων είναι στη θέση off (O). Βεβαιωθείτε πιέζοντας τους διακόπτες ελέγχου καυστήρων προς τα μέσα και γυρίζοντας τους δεξιόστροφα έως ότου σταματήσουν. Εάν δεν γυρίζουν, βρίσκονται ήδη στη θέση off. Εάν γυρίζουν, συνεχίστε να τους γυρίζετε δεξιόστροφα έως ότου σταματήσουν. Στη συνέχεια θα έρθουν στη θέση off.
- C) Ανοίξτε το καπάκι και απομακρύνετε τα στοιχεία της λεκάνης ψησίματος.

Αφαιρέστε τους σωλήνες καυστήρων

Θα χρειαστείτε: Έναν οδηγό παξιμαδιών 3/8".

- A) Αφαιρέστε τη βίδα που συγκρατεί τον εξωτερικό αγωγό καυστήρα στη λεκάνη ψησίματος (1).
- B) Περιστρέψτε τον εξωτερικό αγωγό καυστήρα ανά 90°. Σύρετε και σπκώστε το σωλήνα καυστήρα μακριά από το στόμιο βαλβίδας και αφαιρέστε από τη λεκάνη ψησίματος (2).
- C) Επαναλάβετε αυτή τη διαδικασία για τον εσωτερικό αγωγό καυστήρα (3).

⚠ ΠΡΟΣΟΧΗ: Πρέπει να προσέχετε κατά την απομάκρυνση ή την επανατοποθέτηση των σωλήνων καυστήρα. Μην ασκείτε μεγάλη δύναμη ή μην κάμπτετε τις γραμμές αερίου που συνδέουν τις βαλβίδες ελέγχου με τους σωλήνες καυστήρων (4).



Καθαρισμός σωλήνων καυστήρων

Θα χρειαστείτε: Έναν φακό, ένα σύρμα (μια τεντωμένη μεταλλική κρεμάστρα), μια κατάλληλη συρματοβούρτσα από ανοξείδωτο χάλυβα και μια μαλακή βούρτσα με σκληρές τρίχες (οδοντόβουρτσα).

- A) Κοιτάξτε μέσα σε κάθε σωλήνα καυστήρα με φακό (5).
- B) Καθαρίστε οποιαδήποτε υπολείμματα ή εμφράξεις από το εσωτερικό των σωλήνων καυστήρων με το σύρμα (6).
- C) Ελέγξτε τις σήτες εντόμων στα άκρα των σωλήνων καυστήρων και καθαρίστε τις χρησιμοποιώντας τη μαλακή βούρτσα με σκληρές τρίχες (7).

⚠ ΠΡΟΣΟΧΗ: Μην καθαρίζετε τις σήτες εντόμων με σκληρά ή αιχμηρά εργαλεία. Μην μετακινείτε από τη θέση της τη σήτα εντόμων και μη διευρύνετε τα ανοίγματα της.

- D) Χρησιμοποιήστε τη χαλύβδινη συρματοβούρτσα για να καθαρίσετε το εξωτερικό των σωλήνων καυστήρων. Αυτό γίνεται για να εξασφαλιστεί ότι όλες οι μικροθυρίδες καυστήρα (ανοίγματα) κατά μήκος των σωλήνων καυστήρων είναι πλήρως ανοιχτές (8).

⚠ ΠΡΟΣΟΧΗ: Μην διευρύνετε τις μικροθυρίδες καυστήρα κατά τον καθαρισμό.

Επανεγκατάσταση σωλήνων καυστήρων

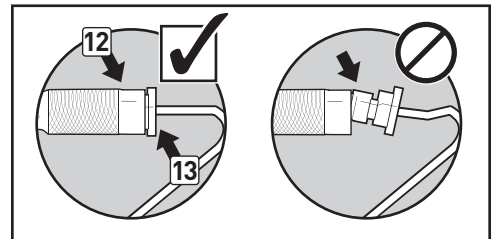
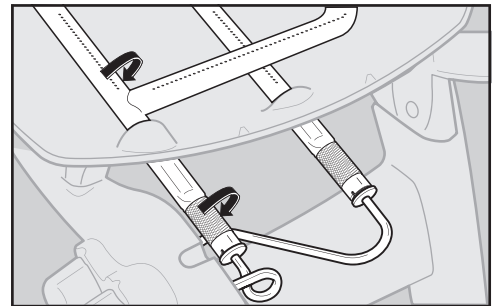
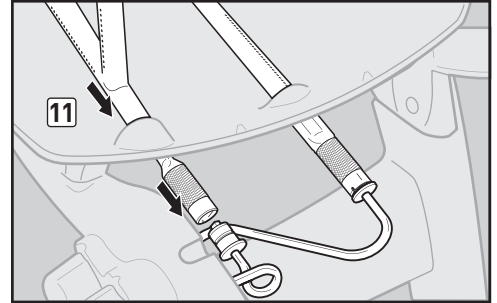
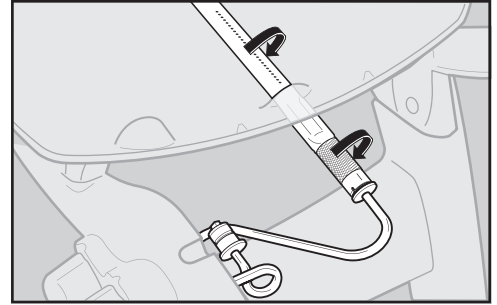
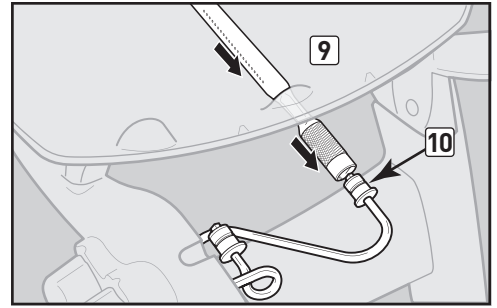
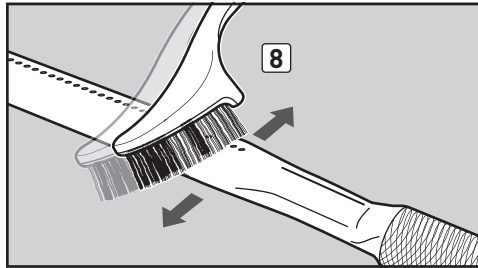
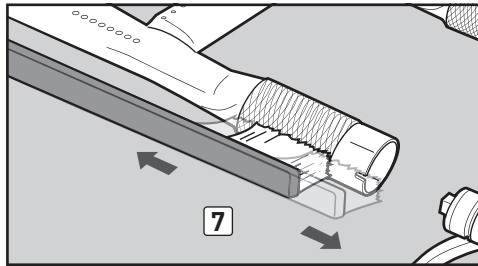
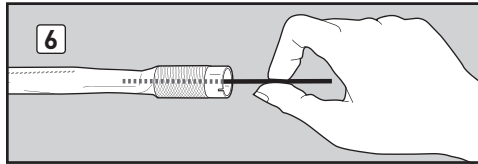
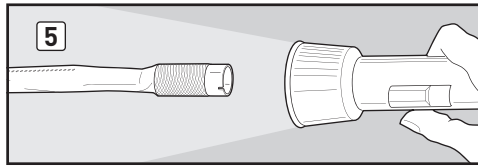
Θα χρειαστείτε: Έναν οδηγό παξιμαδιών 3/8".

- A) Σύρετε προσεκτικά τον εσωτερικό σωλήνα καυστήρα μέσα στην οπή στη δεξιά πλευρά της λεκάνης ψησίματος (9), ευθυγραμμίζοντας το άνοιγμα σωλήνα με το στόμιο βαλβίδας (10).
- B) Επανεγκαταστήστε τη βίδα που συγκρατεί τον εσωτερικό σωλήνα καυστήρα στη λεκάνη ψησίματος.
- C) Επανάλαβε αυτή τη διαδικασία για τον εξωτερικό αγωγό καυστήρα (11).

⚠ ΠΡΟΣΟΧΗ: Τα ανοίγματα του σωλήνα καυστήρα (12) θα πρέπει να έχουν τοποθετηθεί σωστά επάνω από τα στόμια των βαλβίδων (13).

⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: Θα πρέπει να ελέγχετε για διαρροές αερίου κάθε φορά που αποσυνδέετε και επανασυνδέετε ένα σύνδεσμο αερίου. Ανατρέξτε στο "ΕΛΕΓΧΟΣ ΓΙΑ ΔΙΑΡΡΟΕΣ ΑΕΡΙΟΥ."

- D) Επανατοποθετήστε τα στοιχεία λεκάνης ψησίματος.



ΟΜΟΡΦΙΑ - ΕΣΩΤΕΡΙΚΑ ΚΑΙ ΕΞΩΤΕΡΙΚΑ

Οι ιδιοκτήτες ψηστιέρων WEBER είναι εξαιρετικά υπερήφανοι για τις ψηστιέρες τους. Επιδείξτε την υπερηφάνεια και τη χαρά σας. Διατηρείτε την ψηστιέρα σας καθαρή και όμορφη, εσωτερικά και εξωτερικά, ακολουθώντας αυτά τα συνήθη βήματα συντήρησης.

ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ ΤΟΥ ΕΞΩΤΕΡΙΚΟΥ ΤΗΣ ΨΗΣΤΙΕΡΑΣ

Για να διατηρήσετε όμορφο το εξωτερικό της ψηστιέρας σας, χρησιμοποιήστε τις ακόλουθες οδηγίες για τον ασφαλή καθαρισμό.

⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: Απενεργοποιήστε την ψηστιέρα αερίου WEBER και περιμένετε να κρυώσει προτού την καθαρίσετε.

Βαμμένες, επισμαλτωμένες και πλαστικές επιφάνειες

Χρησιμοποιείτε ζεστή σαπουνάδα για τον καθαρισμό των εξωτερικών επιφανειών. Στη συνέχεια ξεβγάλετε με νερό.

ΣΗΜΑΝΤΙΚΟ: Μην χρησιμοποιείτε καθαριστικά που περιέχουν οξέα, οινόπνευμα ή ξυλόλη. Μην χρησιμοποιείτε στις επιφάνειες της ψηστιέρας ή του αμαξιδιού καθαριστικό φούρνων, καθαριστικά που χαράζουν (κουζίνας) ή σύρματα καθαρισμού.

Τα αναδιπλούμενα τραπέζια δεν πρέπει να χρησιμοποιούνται σαν επιφάνειες κοπής.

ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ ΤΟΥ ΕΣΩΤΕΡΙΚΟΥ ΤΗΣ ΨΗΣΤΙΕΡΑΣ

Για να διατηρήσετε την ασφάλεια και αποδοτικότητα λειτουργίας της ψηστιέρας σας, είναι σημαντικό να απομακρύνετε οποιαδήποτε υπολείμματα και υπερβάλλον λίπος, τα οποία ενδέχεται να έχουν συσσωρευτεί στο εσωτερικό της ψηστιέρας. Χρησιμοποιείτε τις ακόλουθες οδηγίες για τον ασφαλή καθαρισμό.

Εσωτερικό καπάκι

Όταν ξεκολλά το ξεραμένο λίπος, είναι σαν να ξεκολλούν κομμάτια μογιότις. Σκουπίστε το εσωτερικό καπάκι με χαρτί κουζίνας για να εμποδίσετε συσσώρευση λίπους. Πλύνετε το εσωτερικό καπάκι με ζεστή σαπουνάδα. Στη συνέχεια ξεβγάλετε με νερό.

Στοιχεία λεκάνης ψησίματος & Σωλήνες καυστήρων

Θα χρειαστείτε: Μια συμπαγέωτη βούρτσα από ανοξείδωτο χάλυβα και ένα σκληρό πλαστικό ξέστρο.

A) Ψύστε και βουρτσάστε τις σχάρες ψησίματος με το ξέστρο και τη βούρτσα. Αφαιρέστε τις σχάρες ψησίματος και ακουμπήστε τις κάπου δίπλα.

⚠ ΠΡΟΣΟΧΗ: Ανά τακτά χρονικά διαστήματα οι βούρτσες ψηστιέρας πρέπει να ελέγχονται για χαλαρές τρίχες και υπερβολική φθορά. Αντικαταστήστε τη βούρτσα εάν βρείτε χαλαρές τρίχες στις σχάρες ψησίματος ή στη βούρτσα. Η Weber συστήνει την αγορά μιας καινούργιας βούρτσας ψηστιέρας από ανοξείδωτο χάλυβα, στην αρχή κάθε άνοιξης.

⚠ ΠΡΟΣΟΧΗ: Μην καθαρίζετε τις σχάρες ψησίματος σε έναν αυτοκαθαριζόμενο φούρνο.

- B) Καθαρίστε με βούρτσα τα υπολείμματα από τους σωλήνες καυστήρων. Μην μεγεθύνετε τις μικροθυρίδες καυστήρα (ανοίγματα) κατά μήκος του σωλήνα καυστήρα (1).
- C) Όταν τελειώσει ο καθαρισμός, επανατοποθετήστε τις σχάρες ψησίματος.

Λεκάνη ψησίματος

Πλύνετε το εσωτερικό της λεκάνης ψησίματος με ζεστή σαπουνάδα. Στη συνέχεια ξεβγάλετε με νερό.

Αποσώμενη λεκάνη συλλογής και δίσκος υγρών μιας χρήσης

Η ψηστιέρα σας κατασκευάστηκε με ένα σύστημα συλλογής λίπους, το οποίο διοχετεύει το λίπος μακριά από τα φαγητά και μέσα σε μια αποσώμενη λεκάνη συλλογής. Για τη δική σας άνεση, μπορείτε επίσης να εξοπλίσετε την αποσώμενη λεκάνη συλλογής με ένα δίσκο υγρών μιας χρήσης της WEBER, ο οποίος θα διατηρεί την αποσώμενη λεκάνη συλλογής καθαρή για μεγαλύτερο χρονικό διάστημα.

Ο καθαρισμός της αποσώμενης λεκάνης συλλογής είναι το ίδιο σημαντικός με τον καθαρισμό της λεκάνης ψησίματος. Ελέγξτε την αποσώμενη λεκάνη συλλογής για συσσώρευση λίπους κάθε φορά που χρησιμοποιείτε την ψηστιέρα. Απομακρύνετε το υπερβάλλον λίπος με ένα πλαστικό ξέστρο (2). Πλύνετε την αποσώμενη λεκάνη συλλογής με ζεστή σαπουνάδα και ξεβγάλετε με νερό.

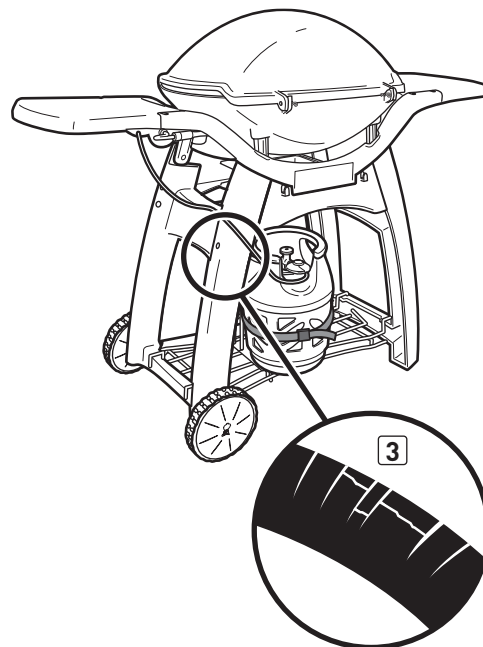
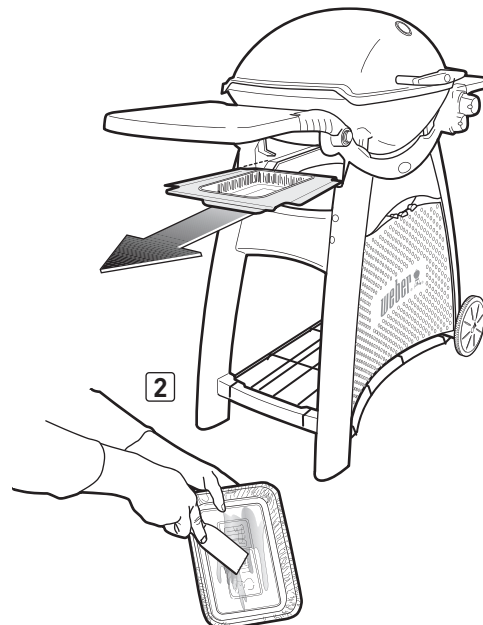
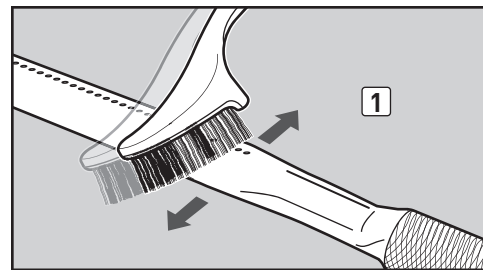
⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: Να ελέγχετε την αποσώμενη λεκάνη συλλογής και το δίσκο υγρών μιας χρήσης για συσσώρευση λίπους πριν από κάθε χρήση. Αφαιρείτε το υπερβάλλον λίπος για να αποφύγετε να πάρουν φωτιά τα λίπη. Εάν πάρουν φωτιά τα λίπη μπορεί να προκληθεί σοβαρός σωματικός τραυματισμός ή ζημιά στην ιδιοκτησία.

⚠ ΠΡΟΣΟΧΗ: Μην επενδύετε τη λεκάνη ψησίματος, την αποσώμενη λεκάνη συλλογής ή το δίσκο υγρών μιας χρήσης με αλουμινοχαρτό.

ΕΛΕΓΧΟΣ ΤΟΥ ΕΥΚΑΜΠΤΟΥ ΣΩΛΗΝΑ

Ο εύκαμπτος σωλήνας πρέπει να ελέγχεται τακτικά για οποιαδήποτε σημάδια ρωγμών (3).

⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: Ελέγχετε τον εύκαμπτο σωλήνα για τσακίσματα, ρωγμές, ξεφτίσματα ή κοψίματα κάθε φορά πριν από τη χρήση της ψηστιέρας. Εάν ο εύκαμπτος σωλήνας έχει την οποιαδήποτε φθορά, μην χρησιμοποιείτε την ψηστιέρα. Διεξάγετε αντικατάσταση χρησιμοποιώντας μόνο ανταλλακτικό εύκαμπτο σωλήνα εγκεκριμένο από την WEBER. Επικοινωνήστε με τον τοπικό σας Αντιπρόσωπο Εξυπηρέτησης Πελατών χρησιμοποιώντας τις πληροφορίες επικοινωνίας στην ιστοσελίδα μας. Συνδεθείτε στο www.weber.com.



ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΕΣ ΣΥΣΤΗΜΑΤΟΣ ΕΝΑΥΣΗΣ

Ο μηχανισμός έναυσης παρέχει ένα σπινθήρα στο συγκρότημα ηλεκτροδίου έναυσης. Είτε διεξάγετε συντήρηση ρουτίνας είτε έναν έλεγχο αντιμετώπισης προβλημάτων στο σύστημα έναυσης, διαβάστε τα κατωτέρω αναφερόμενα για να διατηρήσετε τη σωστή λειτουργία του συστήματος έναυσης.

⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: Όλα τα χειριστήρια αερίου και οι βαλβίδες παροχής θα πρέπει να είναι στη θέση OFF.

Εάν ο μηχανισμός έναυσης δεν ανάψει την ψοστήρα Q, θα χρειαστεί να εντοπίσετε που εμφανίζεται το πρόβλημα: στη ροή αερίου ή στο σύστημα έναυσης. Ξεκινήστε προσπαθώντας να ανάψετε τον καυστήρα σας με ένα σπίρτο. Ανατρέξτε στο "ΕΝΑΥΣΗ ΚΑΥΣΤΗΡΑ—Άναμμα με ένα σπίρτο." Εάν το άναμμα με σπίρτο είναι επιτυχές, το πρόβλημα βρίσκεται στο σύστημα έναυσης.

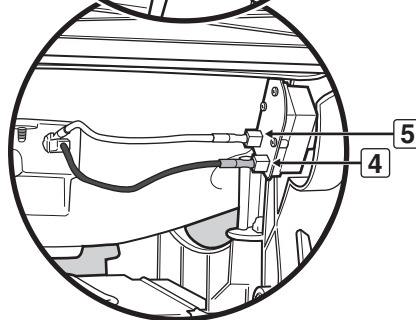
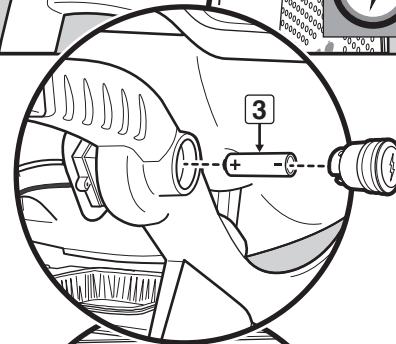
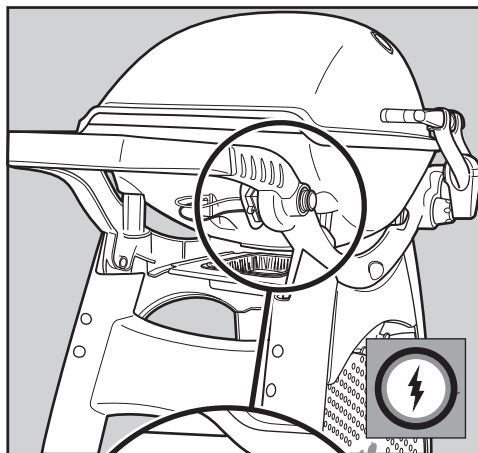
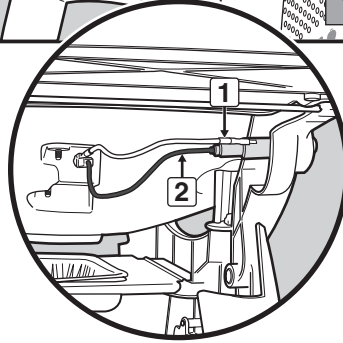
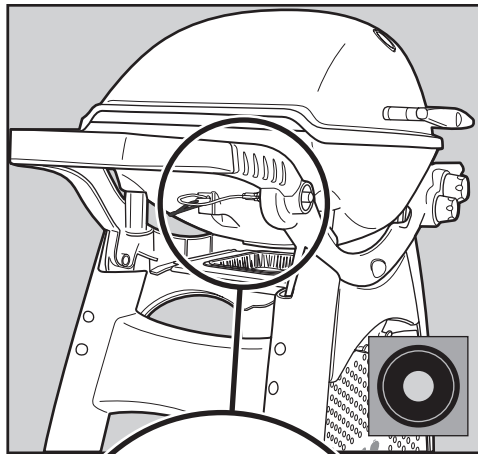
ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ ΤΟΥ ΣΥΣΤΗΜΑΤΟΣ ΜΠΟΥΤΟΝ ΕΝΑΥΣΗΣ (Q 3000)

- Βεβαιωθείτε ότι και το λευκό (1) και το μαύρο (2) καλώδιο έναυσης είναι προσαρτημένα σωστά.
- Βεβαιωθείτε ότι το πλήκτρο έναυσης πιέζεται προς τα μέσα, και επιστρέφει στην εξωτερική θέση.

ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ ΤΟΥ ΗΛΕΚΤΡΟΝΙΚΟΥ ΣΥΣΤΗΜΑΤΟΣ ΕΝΑΥΣΗΣ (Q 3200)

- Επαληθεύστε ότι η μπαταρία AAA (μόνο αλκαλικές) είναι σε καλή κατάσταση και ότι έχει εγκατασταθεί σωστά (3). Ορισμένες μπαταρίες έχουν μια πλαστική προστατευτική επένδυση γύρω τους. Αυτό το πλαστικό πρέπει να αφαιρεθεί προτού εγκαταστήσετε τη μπαταρία. Μην μπερδεύετε αυτό το πλαστικό με την ετικέτα της μπαταρίας.
- Εξασφαλίστε ότι και τα δύο καλώδια μηχανισμού έναυσης έχουν προσαρτηθεί σωστά στη μονάδα έναυσης. Μαύρο καλώδιο στο μαύρο ακροδέκτη (4), λευκό καλώδιο στον λευκό ακροδέκτη (5).
- Βεβαιωθείτε ότι το πλήκτρο ηλεκτρονικής έναυσης λειτουργεί, ακούγοντας τον ήχο και βλέποντας εάν υπάρχουν σπινθήρες στον καυστήρα.

Εάν το Ηλεκτρονικό σύστημα έναυσης δε μπορεί να ανάψει, επικοινωνήστε με τον τοπικό σας Αντιπρόσωπο Εξυπηρέτησης Πελατών χρησιμοποιώντας τις πληροφορίες επικοινωνίας στην ιστοσελίδα μας. Συνδεθείτε στο www.weber.com.





ΜΗΝ ΞΕΧΑΣΕΤΕ ΤΗΝ ΚΑΤΑΧΩΡΗΣΗ

⚠ ΠΡΟΣΟΧΗ: Το προϊόν αυτό έχει υποστεί δοκιμές ασφαλείας και πιστοποιείται για χρήση μόνο σε συγκεκριμένη χώρα. Ανατρέξτε στην αναφορά χώρας στο εξωτερικό της συσκευασίας.

Αυτά τα εξαρτήματα μπορεί να περιέχουν αέριο ή να καίνε αέριο. Παρακαλούμε επικοινωνήστε με τη Weber-Stephen Products LLC, Τμήμα Εξυπηρέτησης Πελατών για πληροφορίες για γνήσια ανταλλακτικά της Weber-Stephen Products LLC.

⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: Μην επιχειρήσετε να προβείτε σε επισκευές σε εξαρτήματα που περιέχουν ή καίνε αέριο εάν δεν επικοινωνήσετε προηγουμένως με το Τμήμα Εξυπηρέτησης Πελατών της Weber-Stephen Products LLC. Εάν αμελήσετε να συμμορφωθείτε με αυτή την προειδοποίηση, με τις ενέργειες σας μπορεί να προκληθεί πυρκαγιά ή έκρηξη με αποτέλεσμα σοβαρό ατομικό τραυματισμό ή θανατηφόρο ατύχημα και υλικές ζημιές.

AUSTRIA

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

BELGIUM

Weber-Stephen Products Belgium Sprl
+32 15 28 30 90
service-be@weber.com

CHILE

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

CZECH REPUBLIC

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

DENMARK

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

FRANCE

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

GERMANY

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

ICELAND

Jarn & Gler Wholesale EHF
+354 58 58 900

INDIA

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

ISRAEL

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

ITALY

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

NETHERLANDS

Weber-Stephen Holland B.V.
+31 202 623 978
service-nl@weber.com

POLAND

Weber-Stephen Polska Sp. z o.o.
+48 22 392 04 69
info-pl@weberstephen.com

RUSSIA

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

SOUTH AFRICA

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

SPAIN

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

SWITZERLAND

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

UNITED ARAB EMIRATES

Weber-Stephen Deutschland GmbH, Dubai Branch
+971 4 454 1626
info@weberstephen.ae

UNITED KINGDOM

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

USA

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

For Republic of Ireland, please contact:
Weber-Stephen Products (U.K.) Limited.

For other eastern European countries, such as ROMANIA,
SLOVENIA, CROATIA, or GREECE, please contact:
Weber-Stephen Deutschland GmbH.

For Baltic states, please contact:
Weber-Stephen Nordic ApS.



WEBER-STEPHEN PRODUCTS LLC
www.weber.com