

SPIRIT II

E-210 GBS • S-210 GBS • E-310 GBS



Εγχειρίδιο Κατόχου Ψησταριάς Υγραερίου

ΕΓΓΡΑΦΕΙΤΕ *σήμερα*

Αποκτήστε πρόσβαση στη χαρά του μπάρμπεκιου: Καταχωρήστε την ψησταριά σας αερίου SPIRIT II και θα λάβετε ειδικό περιεχόμενο που θα σας κάνει τον απόλυτο ήρωα του μπάρμπεκιου.

Η καταχώρηση είναι εύκολη και θα θέλαμε απλώς την απάντησή σας σε μερικές σύντομες ερωτήσεις. Σε λιγότερο από δύο λεπτά, θα ενεργοποιήσετε τον μοναδικό σας κωδικό WEBER-ID, και θα έχετε τη δυνατότητα να επωφεληθείτε από τις γνώσεις και την καθοδήγηση της WEBER για μια ολόκληρη ζωή. Διατηρήστε την έμπνευση συνεχώς.



ΤΗΛΕΦΩΝΟ



ΚΙΝΗΤΟ



E-MAIL



ONLINE



41167

050118

el - Greek

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



καλώς ήρθατε στην οικογένεια

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

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

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

Σημαντικές Πληροφορίες Ασφαλείας

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

- ⚠ **ΚΙΝΔΥΝΟΣ:** Υποδεικνύει μια επικίνδυνη κατάσταση, η οποία, αν δεν αποφευχθεί, **θα οδηγήσει σε θάνατο ή σοβαρό τραυματισμό.**
- ⚠ **ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ:** Υποδεικνύει μια επικίνδυνη κατάσταση, η οποία, αν δεν αποφευχθεί, **θα μπορούσε να οδηγήσει σε θάνατο ή σοβαρό τραυματισμό.**
- ⚠ **ΠΡΟΦΥΛΑΞΗ:** Υποδεικνύει μια επικίνδυνη κατάσταση, η οποία, αν δεν αποφευχθεί, **θα μπορούσε να οδηγήσει σε μικρό ή μέτριο τραυματισμό.**

⚠ ΚΙΝΔΥΝΟΣ

Εάν σας μυρίσει αέριο:

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

⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ

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

ΓΙΑ ΧΡΗΣΗ ΜΟΝΟ ΣΕ ΕΞΩΤΕΡΙΚΟΥΣ ΧΩΡΟΥΣ.

ΔΙΑΒΑΣΤΕ ΤΙΣ ΟΔΗΓΙΕΣ ΠΡΙΝ ΧΡΗΣΙΜΟΠΟΙΗΣΕΤΕ ΤΗ ΣΥΣΚΕΥΗ (ΨΗΣΤΑΡΙΑ).

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

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

CE:2531CS-0132
ID: 0845

Εγκατάσταση και Συναρμολόγηση

- Δ **ΚΙΝΔΥΝΟΣ:** Αυτή η ψησταριά δεν προορίζεται για εγκατάσταση σε τροχόσπιτα ή σκάφη.
- Δ **ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ:** Μην χρησιμοποιήσετε αυτή την ψησταριά παρά μόνο εάν όλα τα εξαρτήματα είναι στη θέση τους και η ψησταριά έχει συναρμολογηθεί σωστά σύμφωνα με τις οδηγίες συναρμολόγησης.
- Δ **ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ:** Μην εντοίχιζετε αυτό το μοντέλο ψησταριάς σε οποιαδήποτε εντοιχισμένη ή συρόμενη κατασκευή.
- Δ **ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ:** Μην τροποποιείτε τη συσκευή. Το υγραέριο δεν είναι φυσικό αέριο. Η μετατροπή ή η απόπειρα χρήσης φυσικού αερίου σε μία μονάδα υγραερίου ή η απόπειρα χρήσης υγραερίου σε μία μονάδα φυσικού αερίου δεν είναι ασφαλής και θα ακυρώσει την εγγύησή σας.
- Τυχόν εξαρτήματα που είναι σφραγισμένα από τον κατασκευαστή δεν πρέπει να τροποποιούνται από τον χρήστη.

Λειτουργία

- Δ **ΚΙΝΔΥΝΟΣ:** Χρησιμοποιείτε την ψησταριά μόνο σε εξωτερικούς χώρους, σε σημεία με καλό εξαερισμό. Μην την χρησιμοποιείτε μέσα σε γκαράζ, κτίρια, σκεπαστούς διαδρόμους, τέντες ή άλλους περιορισμένους χώρους ή κάτω από υπερκείμενες αναφλέξιμες κατασκευές.
- Δ **ΚΙΝΔΥΝΟΣ:** Μην χρησιμοποιείτε την ψησταριά μέσα σε κάποιο όχημα ή μέσα σε χώρο αποθήκευσης ή εμπορευμάτων ενός οχήματος. Αυτή η προειδοποίηση ισχύει, χωρίς περιορισμό, για αυτοκίνητα, φορτηγά, στέισον βάνγκον, μίνι βαν, τζιπ, τροχόσπιτα και σκάφη.
- Δ **ΚΙΝΔΥΝΟΣ:** Μην χρησιμοποιείτε την ψησταριά σε απόσταση μικρότερη από 61 εκ. από αναφλέξιμα υλικά. Η απόσταση αυτή ισχύει για όλες τις πλευρές της ψησταριάς, δηλαδή πάνω, κάτω, πίσω και πλαϊνά μέρη.
- Δ **ΚΙΝΔΥΝΟΣ:** Διατηρήστε την περιοχή μαγειρέματος καθαρή από εύφλεκτους ατμούς και υγρά όπως βενζίνη, οινόπνευμα, κλπ., και αναφλέξιμα υλικά.
- Δ **ΚΙΝΔΥΝΟΣ:** Αυτή η συσκευή πρέπει να βρίσκεται μακριά από εύφλεκτα υλικά κατά τη χρήση.
- Δ **ΚΙΝΔΥΝΟΣ:** Μην τοποθετείτε κάποιο κάλυμμα ψησταριάς ή ο,τιδήποτε εύφλεκτο πάνω στην ψησταριά ή μέσα στον αποθηκευτικό χώρο που βρίσκεται στο κάτω μέρος της, ενόσω η ψησταριά βρίσκεται σε λειτουργία ή είναι ζεστή.
- Δ **ΚΙΝΔΥΝΟΣ:** Σε περίπτωση που τα λίπη πιάσουν φωτιά, κλείστε όλους τους καυστήρες και αφήστε το καπάκι κλειστό μέχρι να σβήσει η φωτιά.
- Δ **ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ:** Τα προσβάσιμα εξαρτήματα μπορεί να είναι πολύ ζεστά. Κρατήστε τα μικρά παιδιά μακριά.
- Δ **ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ:** Χρησιμοποιείτε ανθεκτικά στη θερμότητα γάντια μπάμπεκιου (που συμμορφώνονται με το επίπεδο Θερμότητας μέσω Επαφής 2 ή μεγαλύτερο του προτύπου EN 407) όταν χειρίζεστε την ψησταριά.
- Δ **ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ:** Η χρήση αλκοόλ, συνταγογραφούμενων ή μη φαρμάκων ή ναρκωτικών ενδέχεται να μειώσει την ικανότητα του καταναλωτή να συναρμολογήσει, να μετακινήσει, να αποθηκεύσει ή να λειτουργήσει την ψησταριά σωστά και με ασφάλεια.
- Δ **ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ:** Ποτέ μην αφήνετε την ψησταριά χωρίς επίβλεψη κατά τη διάρκεια της προθέρμανσης ή της χρήσης. Δείτε τη δέουσα προσοχή όταν χρησιμοποιείτε αυτή την ψησταριά. Κατά τη χρήση ολόκληρο το κουτί μαγειρέματος γίνεται καυτό.
- Δ **ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ:** Μην μετακινείτε τη συσκευή κατά τη χρήση.
- Δ **ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ:** Κρατήστε οποιοδήποτε καλώδιο παροχής ρεύματος καθώς και το σωλήνα παροχής καυσίμου μακριά από τυχόν θερμαινόμενες επιφάνειες.
- Δ **ΠΡΟΦΥΛΑΞΗ:** Το παρόν προϊόν έχει ελεγχθεί ως προς την ασφάλεια και πιστοποιείται για χρήση μόνο σε κάποια συγκεκριμένη χώρα. Ανατρέξτε στην ένδειξη χώρας που αναγράφεται στο εξωτερικό του κουτιού.

- Μην χρησιμοποιείτε κάρβουνα, μπrikέτες ή πέτρες λάβας μέσα στην ψησταριά.

Αποθήκευση και/ή Μη χρησιμοποίηση

- Δ **ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ:** Κλείστε την παροχή αερίου στη φιάλη αερίου μετά τη χρήση.
- Δ **ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ:** Οι φιάλες υγραερίου (LPG) πρέπει να αποθηκεύονται σε εξωτερικούς χώρους, μακριά από παιδιά, και δεν πρέπει να φυλάσσονται στο εσωτερικό κτιρίων, σε γκαράζ ή σε οποιοδήποτε άλλο περιορισμένο χώρο.
- Δ **ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ:** Μετά από μία περίοδο αποθήκευσης και/ή μη χρησιμοποίησης, η ψησταριά θα πρέπει να ελεγχθεί για διαρροές αερίου και αποφράξεις των καυστήρων πριν τη χρήση.
- Η αποθήκευση της ψησταριάς σε εσωτερικό χώρο επιτρέπεται μόνο αν η φιάλη υγραερίου έχει αποσυνδεθεί και αφαιρεθεί από την ψησταριά.

ΠΙΝΑΚΑΣ ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΩΝ

- 2 Καλώς ήρθατε στη WEBER
Σημαντικές Πληροφορίες Ασφαλείας
- 4 Η Υπόσχεση της WEBER
Οικειοθελής Εγγύηση της WEBER
- 5 Χαρακτηριστικά του Προϊόντος
Χαρακτηριστικά της SPIRIT II
Σύστημα Ψησίματος GS4
- 6 Συμβουλές
Η Φλόγα - Άμεση ή Έμμεση
Τα Πρέπει και Δεν Πρέπει του Ψησίματος
- 8 Ξεκινώντας
Σημαντικές Πληροφορίες σχετικά με το Υγραέριο & τις Συνδέσεις Αερίου
Μεγέθη Στομίου Βαλβίδας Καυστήρα & Στοιχεία Κατανάλωσης της SPIRIT II
Εγκατάσταση Φιάλης Υγραερίου & Έλεγχος Διαρροής
- 12 Λειτουργία
Την Πρώτη Φορά που Ψήνετε
Κάθε Φορά που Ψήνετε
Άναμμα της Ψησταριάς
- 14 Φροντίδα Προϊόντος
Καθαρισμός και Συντήρηση
- 16 Αντιμετώπιση προβλημάτων
- 18 Ανταλλακτικά
Εξαρτήματα
- 20 Οδηγός Ψησίματος

ΝΑ ΕΧΕΤΕ ΠΑΝΤΑ ΤΗΝ ΠΙΟ ΠΡΟΣΦΑΤΗ ΕΚΔΟΣΗ

Μπορείτε να βρείτε την πιο πρόσφατη έκδοση του παρόντος Εγχειριδίου Κατόχου στο διαδίκτυο.

Οι ψησταριές που απεικονίζονται σε αυτό το Εγχειρίδιο Κατόχου μπορεί να έχουν μικρές διαφορές από το μοντέλο που αγοράσατε.

Η Υπόσχεση της WEBER (10ετής Οικειοθελής Εγγύηση για χώρες ΕΜΕΑ)

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

Σας ευχαριστούμε που αγοράσατε ένα προϊόν WEBER. Η εταιρεία Weber-Stephen Products LLC, με έδρα στη διεύθυνση 1415 S. Roselle Road, Palatine, Illinois 60067 και οι Διεθνείς Επιχειρηματικές Μονάδες της (που παρτίθενται στο τέλος αυτού του εγχειριδίου) ("WEBER") είναι περήφανες που έχουν τη δυνατότητα να παρέχουν ένα ασφαλές, ανθεκτικό και αξιόπιστο προϊόν.

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

Δυνάμει της ισχύουσας νομοθεσίας, ο Κάτοχος έχει διάφορα δικαιώματα σε περίπτωση που το προϊόν είναι ελαττωματικό. Αυτά τα δικαιώματα ενδέχεται να περιλαμβάνουν επισκευή ή αντικατάσταση, μείωση της τιμής αγοράς, και αποζημίωση. Σε μερικές χώρες στην Ευρωπαϊκή Ένωση, για παράδειγμα, αυτό θα συνιστούσε ένα διετές νομοθετημένο δικαίωμα το οποίο αρχίζει την ημερομηνία παράδοσης του προϊόντος. Αυτά καθώς και άλλα νομοθετημένα δικαιώματα παραμένουν ανεπηρέαστα από την παρούσα Οικειοθελή Εγγύηση. Στην πραγματικότητα, η παρούσα Οικειοθελής Εγγύηση παρέχει πρόσθετα δικαιώματα στον Κάτοχο, τα οποία είναι ανεξάρτητα από τις νομοθετημένες διατάξεις.

Οικειοθελής Εγγύηση της WEBER

Η WEBER εγγυάται, στον Αγοραστή του προϊόντος WEBER (ή σε περίπτωση δώρου ή προωθητικής εκδήλωσης, στο άτομο στο οποίο προσφέρθηκε ως δώρο ή ως αντικείμενο προώθησης) ("Κάτοχος") ότι το προϊόν WEBER είναι ελεύθερο ελαττωμάτων σε υλικά και κατασκευαστική αρτιότητα για δέκα (10) έτη από την ημερομηνία αγοράς όταν συναρμολογείται και λειτουργεί σύμφωνα με το συνοδευτικό Εγχειρίδιο Κατόχου. (Σημείωση: Αν χάσετε το Εγχειρίδιο Κατόχου WEBER που έχετε, μπορείτε να βρείτε ένα αντίγραφο του στο διαδίκτυο στη διεύθυνση www.weber.com) Η εγγύηση ισχύει για την Ευρώπη, τη Μέση Ανατολή και την Αφρική (ΕΜΕΑ). Η WEBER συμφωνεί να επισκευάσει ή να αντικαταστήσει το ελαττωματικό σε υλικά ή κατασκευαστική αρτιότητα εξάρτημα σύμφωνα με τους περιορισμούς, αποποιήσεις και εξαιρέσεις που παρατίθενται παρακάτω. ΣΤΟ ΒΑΘΜΟ ΠΟΥ ΕΠΙΤΡΕΠΕΤΑΙ ΑΠΟ ΤΗΝ ΙΣΧΥΟΥΣΑ ΝΟΜΟΘΕΣΙΑ, Η ΠΑΡΟΥΣΑ ΕΓΓΥΗΣΗ ΧΟΡΗΓΕΙΤΑΙ ΜΟΝΟ ΣΤΟΝ ΑΡΧΙΚΟ ΑΓΟΡΑΣΤΗ ΚΑΙ ΔΕΝ ΜΕΤΑΒΙΒΑΖΕΤΑΙ ΣΕ ΕΠΙΚΛΟΛΟΥΣ ΚΑΤΟΧΟΥΣ, ΜΕ ΤΗΝ ΕΞΑΙΡΕΣΗ ΤΗΣ ΠΕΡΙΠΤΩΣΗΣ ΔΩΡΩΝ ΚΑΙ ΑΝΤΙΚΕΙΜΕΝΩΝ ΠΡΩΟΔΗΣΗΣ ΟΠΩΣ ΑΝΑΦΕΡΘΗΚΕ ΠΑΡΑΠΑΝΩ.

Η WEBER υποστηρίζει τα προϊόντα της και είναι ευτυχής που σας παρέχει την παρούσα Οικειοθελή Εγγύηση που περιγράφει για ελαττώματα υλικού στο μπάρμπεκιου ή τα σχετικά εξαρτήματά του, με εξαιρέση τη φυσιολογική φθορά.

- Η 'φυσιολογική φθορά' περιλαμβάνει την αισθητική και λοιπή επουσιώδη επίδειψη που μπορεί να επέλθει στο μπάρμπεκιού σας με την πάροδο του χρόνου, όπως επιφανειακή σκουριά, χτυπήματα / γρατσουνιές, κλπ.

Ωστόσο, η WEBER θα εκπληρώσει την παρούσα Οικειοθελή Εγγύηση για το μπάρμπεκιου ή τα σχετικά εξαρτήματά του σε περίπτωση που η βλάβη ή δυσλειτουργία προκύπτει από ελαττωματικό υλικό.

- Το 'ελάττωμα υλικού' περιλαμβάνει διαμερείς βλάβες σε ορισμένα εξαρτήματα λόγω σκουριάς ή καψίματος, ή άλλη ζημιά ή βλάβη που παρεμποδίζει τη δυνατότητά σας να χρησιμοποιήσετε σωστά / με ασφάλεια το μπάρμπεκιού σας.

Υποχρεώσεις του Κατόχου Δυνάμει της Παρούσας Οικειοθελούς Εγγύησης / Αποκλεισμός από την Εγγύηση

Για να διασφαλίσετε την απρόσκοπτη κάλυψη από την Εγγύηση, είναι σημαντικό (αλλά όχι απαραίτητο) να καταχωρήσετε το προϊόν σας WEBER στο διαδίκτυο στη διεύθυνση www.weber.com. Επίσης, φυλάξτε την πρωτότυπη απόδειξη και/ή τιμολόγιο αγοράς καθώς η κάλυψη από την Εγγύηση απαιτεί Απόδειξη Αγοράς. Η WEBER θα χρειαστεί επίσης φωτογραφίες του υποτιθέμενου ελαττώματος, και τον αριθμό σειράς του μπάρμπεκιού σας, πριν προβεί στην εξέταση μιας αξιολόγησης δυνάμει της Εγγύησης. Η καταχώρηση του προϊόντος σας WEBER επιβεβαιώνει την κάλυψή σας από την Εγγύηση και παρέχει έναν άμεσο σύνδεσμο μεταξύ σας και της WEBER σε περίπτωση που χρειαστεί να επικοινωνήσουμε μαζί σας.

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

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

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

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

Εξέταση Αξιώσεων που Απορρέουν από την Εγγύηση

Εάν πιστεύετε ότι έχετε κάποιο εξάρτημα που καλύπτεται από την παρούσα Οικειοθελή Εγγύηση, επικοινωνήστε με το κατάστημα αγοράς. Αν χρειαστεί, μπορείτε επίσης να επικοινωνήσετε με την Εξυπηρέτηση Πελατών της WEBER χρησιμοποιώντας τα στοιχεία επικοινωνίας στην ιστοσελίδα μας (www.weber.com). Η WEBER, μετά από διερεύνηση, θα προβεί στην επισκευή ή αντικατάσταση (κατά τη διακριτική της ευχέρεια) ενός ελαττωματικού εξαρτήματος που καλύπτεται από την παρούσα Οικειοθελή Εγγύηση. Σε περίπτωση που η επισκευή ή η αντικατάσταση δεν είναι εφικτή, η WEBER ενδέχεται να προβεί (κατά τη διακριτική της ευχέρεια) στην αντικατάσταση του εν λόγω μπάρμπεκιου με ένα νέο μπάρμπεκιου ίσης ή μεγαλύτερης αξίας. Η WEBER ενδέχεται να σας ζητήσει την αποστολή των εξαρτημάτων για επιθεώρηση, με τα μεταφορικά έξοδα προπληρωμένα από τον Κάτοχο. Τα μεταφορικά έξοδα θα επιστραφούν στον Κάτοχο σε περίπτωση που το ελάττωμα καλύπτεται από την Εγγύηση.

Κατά την επικοινωνία σας με το κατάστημα αγοράς, φροντίστε να έχετε διαθέσιμες τις ακόλουθες πληροφορίες:

- Απόδειξη Αγοράς
- Φωτογραφίες του υποτιθέμενου ελαττώματος
- Αριθμό σειράς του προϊόντος

Αποποίηση ευθυνών

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

ΟΥΔΕΜΙΑ ΕΓΓΥΗΣΗ ΙΣΧΥΕΙ ΜΕΤΑ ΤΗΝ ΠΕΡΙΟΔΟ ΤΩΝ ΔΕΚΑ (10) ΕΤΩΝ ΤΗΣ ΠΑΡΟΥΣΑΣ ΟΙΚΕΙΟΘΕΛΟΥΣ ΕΓΓΥΗΣΗΣ. ΟΥΔΕΜΙΑ ΑΛΛΗ ΕΓΓΥΗΣΗ Η ΟΠΟΙΑ ΔΙΔΕΤΑΙ ΑΠΟ ΟΠΟΙΟΔΗΠΟΤΕ ΑΤΟΜΟ, ΣΥΜΠΕΡΙΛΑΜΒΑΝΟΜΕΝΟΥ ΚΑΠΟΙΟΥ ΑΝΤΙΠΡΟΣΩΠΟΥ Η ΕΜΠΟΡΟΥ ΛΙΑΝΙΚΗΣ, ΣΕ ΣΧΕΣΗ ΜΕ ΟΠΟΙΟΔΗΠΟΤΕ ΠΡΟΪΟΝ (ΟΠΩΣ ΤΥΧΟΝ "ΕΚΤΕΤΑΜΕΝΕΣ ΕΓΓΥΗΣΕΙΣ"), ΔΕΣΜΕΥΕΙ ΤΗΝ WEBER. ΤΟ ΑΠΟΚΛΕΙΣΤΙΚΟ ΔΙΟΡΘΩΤΙΚΟ ΜΕΤΡΟ ΤΗΣ ΠΑΡΟΥΣΑΣ ΟΙΚΕΙΟΘΕΛΟΥΣ ΕΓΓΥΗΣΗΣ ΕΙΝΑΙ Η ΕΠΙΣΚΕΥΗ Ή ΑΝΤΙΚΑΤΑΣΤΑΣΗ ΤΟΥ ΕΞΑΡΤΗΜΑΤΟΣ Ή ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ.

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

ΕΞΑΡΤΗΜΑΤΑ ΚΑΙ ΠΑΡΕΛΚΟΜΕΝΑ ΠΟΥ ΑΝΤΙΚΑΘΙΣΤΑΝΤΑΙ ΔΥΝΑΜΕΙ ΤΗΣ ΠΑΡΟΥΣΑΣ ΟΙΚΕΙΟΘΕΛΟΥΣ ΕΓΓΥΗΣΗΣ, ΚΑΛΥΠΤΟΝΤΑΙ ΑΠΟ ΕΓΓΥΗΣΗ ΜΟΝΟ ΓΙΑ ΤΗΝ ΥΠΟΛΟΙΠΗ ΠΕΡΙΟΔΟ ΤΗΣ ΠΡΟΑΝΑΦΕΡΘΕΙΣΑΣ ΑΡΧΙΚΗΣ ΠΕΡΙΟΔΟΥ ΟΙΚΕΙΟΘΕΛΟΥΣ ΕΓΓΥΗΣΗΣ ΤΩΝ ΔΕΚΑ (10) ΕΤΩΝ.

ΑΥΤΟΣ Ο ΠΕΡΙΟΡΙΣΜΟΣ ΔΕΝ ΙΣΧΥΕΙ ΣΕ ΠΕΡΙΠΤΩΣΕΙΣ ΠΡΟΘΕΣΗΣ ΚΑΙ ΒΑΡΙΑΣ ΑΜΕΛΕΙΑΣ ΚΑΙ ΣΕ ΠΕΡΙΠΤΩΣΕΙΣ ΒΛΑΒΩΝ ΣΤΗΝ ΑΝΘΡΩΠΙΝΗ ΖΩΗ Ή ΥΓΕΙΑ Ή ΤΡΑΥΜΑΤΙΣΜΩΝ ΑΤΟΜΩΝ ΕΙΤΕ Ο ΤΡΑΥΜΑΤΙΣΜΟΣ ΟΦΕΙΛΕΤΑΙ ΣΕ ΥΠΑΙΤΙΟΤΗΤΑ ΤΗΣ WEBER ΕΙΤΕ ΤΩΝ ΝΟΜΙΜΩΝ ΑΝΤΙΠΡΟΣΩΠΩΝ Ή ΠΡΑΚΤΩΡΩΝ ΤΗΣ.

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

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

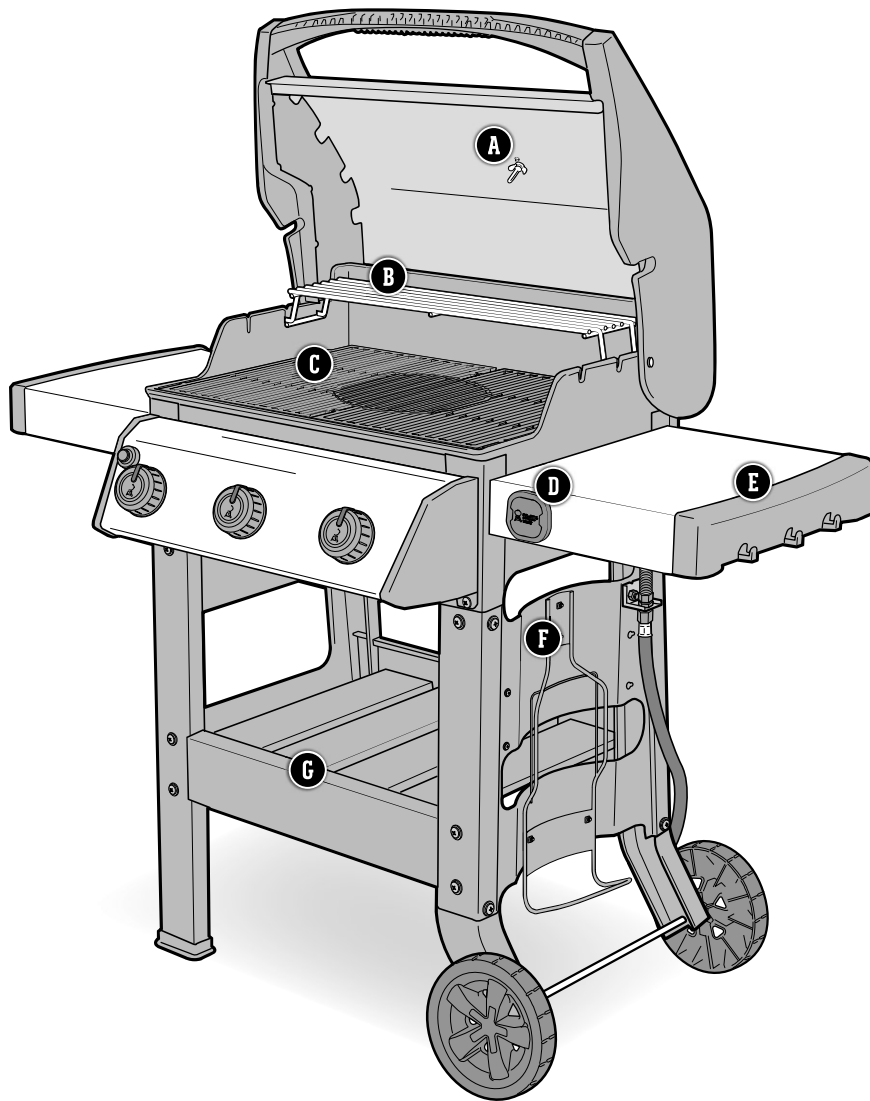
Ανατρέξτε στον κατάλογο Διεθνών Επιχειρηματικών Μονάδων στο τέλος αυτού του Εγχειριδίου Κατόχου για πρόσθετες πληροφορίες επικοινωνίας.



ΠΡΟΣΤΑΤΕΥΣΤΕ ΤΗΝ ΕΠΕΝΔΥΣΗ ΣΑΣ

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

ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ ΤΗΣ SPIRIT II



A Ενσωματωμένο θερμόμετρο

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

B Σχάρα θέρμανσης

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

C GOURMET BBQ SYSTEM, Σχάρες Μαγειρέματος

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

D Συμβατότητα με iGRILL 3

Το θερμότερο iGRILL 3 που συνδέεται με μια εφαρμογή, παρακολουθεί το φαγητό σας από την αρχή μέχρι το τέλος, εμφανίζοντας τη θερμοκρασία σε πραγματικό χρόνο στην κινητή συσκευή σας. Αφού κατεβάσετε την εφαρμογή WEBER iGRILL, συνδέστε το iGRILL με τη συσκευή, και περάστε μέχρι τέσσερις αισθητήρες θερμόμετρου από την ψησταριά σας στο φαγητό. (Πωλείται ξεχωριστά.)

E Πλευρικά τραπεζάκια με Ενσωματωμένα Άγκιστρα για Εργαλεία

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

F Αποθήκευση Φιάλης Αερίου με Εύκολη Πρόσβαση

Η τοποθέτηση της φιάλης αερίου έξω από την ψησταριά καθιστά εύκολη την πρόσβαση και την αφαίρεση της φιάλης, ενώ παράλληλα αυξάνει τον αποθηκευτικό χώρο στο καροτσάκι.

G Ανοιχτός Τροχήλατος Σχεδιασμός

Ο κοιμός, ανοιχτός, τροχήλατος σχεδιασμός παρέχει επιπλέον χώρο και πρόσβαση στα εργαλεία του ψησίματος.

ΣΥΣΤΗΜΑ ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ GS4

Το Σύστημα Ψήσιματος GS4 θέτει νέα πρότυπα στον κόσμο του μπάρμπεκιου. Αυτό το πρωτοποριακό σύστημα ψησίματος βασίζεται σε περισσότερα από 30 χρόνια εμπειρίας στο ψήσιμο και μαγειρικής τεχνολογίας, και το κυριότερο, λαμβάνει υπόψη τις ανάγκες και τις επιθυμίες των ανθρώπων που ασχολούνται με το μπάρμπεκιου.

Κάθε εξάρτημα του συστήματος GS4 σχεδιάστηκε με γνώμονα την ευκολία στη χρήση και την παροχή απaráμιλλης ικανοποίησης από την εμπειρία σας με το μπάρμπεκιου. Αξιοπίστοι καυστήρες που ανάβουν κάθε φορά, φαγητό γεμάτο γεύσεις και αρώματα που ψήνεται ομοιόμορφα ανεξάρτητα από το πού τοποθετείται πάνω στη σχάρα μαγειρέματος και εύκολος καθαρισμός, ώστε εσείς να μπορείτε να επικεντρωθείτε στα σημαντικά πράγματα – να φέρετε τους αγαπημένους σας κοντά, γύρω από το μπάρμπεκιου.

Το σύστημα ψησίματος GS4 αποτελείται από τέσσερα βασικά στοιχεία: Την Ανάφλεξη INFINITY Crossover, τους Καυστήρες, τις Ράβδους FLAVORIZER και το Σύστημα Διαχείρισης Λίπους. Αυτά τα στοιχεία διασφαλίζουν ότι κάθε άποψη της εμπειρίας σας από το μπάρμπεκιου θα είναι εύκολη και αξιόπιστη, από τη στιγμή που ανάβουν οι καυστήρες μέχρι τη γενική συντήρηση της ψησταριάς σας. Και όλα μαζί, δημιουργούν μια δυνατή μηχανή ψησίματος μέσα σε κάθε ψησταριά SPIRIT II.

1 Ανάφλεξη INFINITY Crossover

Η Ανάφλεξη INFINITY Crossover είναι σίγουρο ότι θα ανάβει κάθε φορά. Με την υποστήριξη μιας γενναιόδωρης εγγύησης, μπορείτε να είστε ήσυχoi ότι θα είστε έτοιμοι για μπάρμπεκιου από την πρώτη κιάλα φορά, κάθε φορά.

2 Καυστήρες

Οι καυστήρες από ανοξείδωτο ατσάλι είναι εξαιρετικά ανθεκτικοί και παρέχουν ομοιόμορφη κατανομή της θερμότητας στις σχάρες μαγειρέματος.

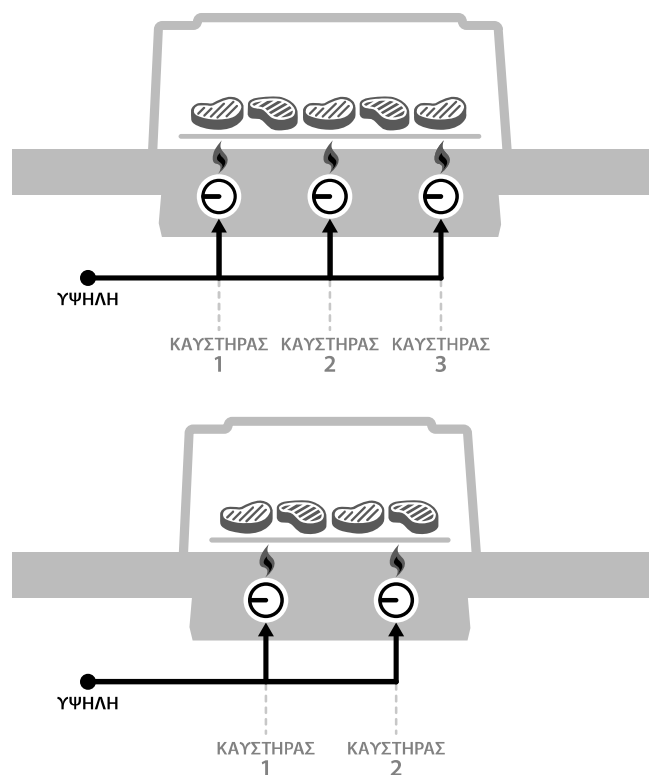
3 Ράβδοι FLAVORIZER

Οι κλασικές Ράβδοι FLAVORIZER της WEBER έχουν τη σωστή γωνία ώστε να συλλαμβάνουν τους ζωμούς που στάζουν, και τους εξατμίζουν, προσθέτοντας έτσι στο φαγητό σας εκείνη την ανεπανάληπτη καπνιστή γεύση που όλοι γνωρίζουμε και λατρεύουμε. Οι ζωμοί που δεν εξατμίζονται ακολουθούν την κλίση και διοχετεύονται μακριά από τους καυστήρες και προς τα κάτω, μέσα στο σύστημα διαχείρισης λίπους.

4 Σύστημα Διαχείρισης Λίπους

Το σύστημα διαχείρισης λίπους βοηθά στην εύκολη αφαίρεση του λίπους ενώ μειώνει τον κίνδυνο αναζωπυρώσεων. Οι ζωμοί που δεν εξατμίζονται από τις Ράβδους FLAVORIZER καθοδηγούνται μακριά από τους καυστήρες και μέσα στον αναλώσιμο δίσκο συλλογής λίπους, που βρίσκεται μέσα στο ταψί συλλογής, κάτω από το κουτί μαγειρέματος. Απλώς αφαιρέστε το ταψί συλλογής και αντικαταστήστε το δίσκο συλλογής λίπους, όπως χρειάζεται.

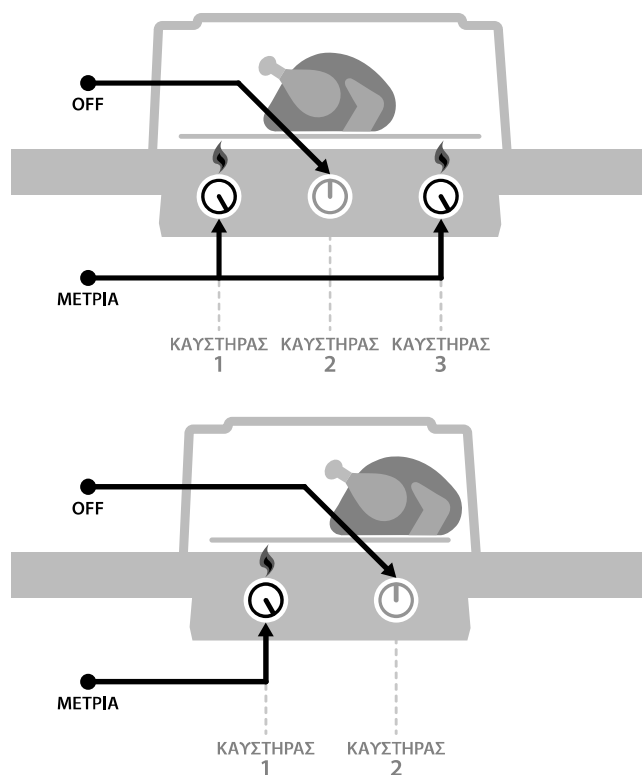
Η Φλόγα- Άμεση ή Έμμεση



ΑΜΕΣΗ ΘΕΡΜΟΤΗΤΑ ΡΥΘΜΙΣΗ

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

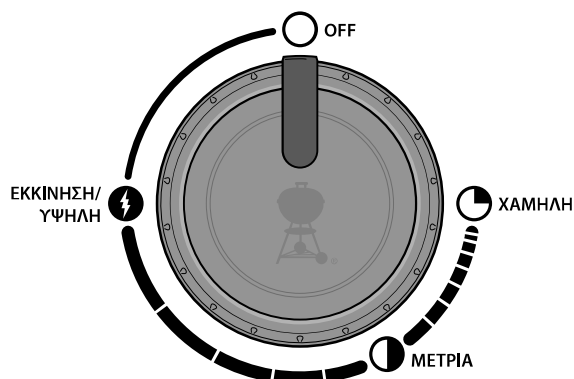
Με την άμεση θερμότητα, η φωτιά βρίσκεται ακριβώς κάτω από το φαγητό. Ψήνει δυνατά τις επιφάνειες του φαγητού, αναπτύσσοντας υπέροχες γεύσεις, και καραμελώνει υπέροχα το φαγητό ενώ παράλληλα το μαγειρεύει μέχρι το κέντρο του.



ΕΜΜΕΣΗ ΘΕΡΜΟΤΗΤΑ ΡΥΘΜΙΣΗ

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

Με την έμμεση θερμότητα, η θερμότητα εκπέμπεται και στις δύο πλευρές του μάρμπεκιου, ή κλείνει στη μία πλευρά. Το φαγητό τοποθετείται πάνω από το σβηστό τμήμα, στη σχάρα μαγειρέματος.



Τα Πρέπει και Δεν Πρέπει του Ψησίματος

Προθερμαίνετε το μπάρμπεκιου κάθε φορά που το χρησιμοποιείτε.

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

Μην ψήντε πάνω σε βρώμικες σχάρες.

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

Να είστε παρών στη διαδικασία.

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

Αφήστε λίγο χώρο.

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

Προσπαθήστε να μην κρυφοκοιτάζετε.

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

Γυρίστε το φαγητό μόνο μία φορά.

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

Μάθετε πότε να τιθασεύετε τη φλόγα.

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

Μην φοβάστε τους πειραματισμούς.

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



ΓΑΝΤΙΑ ΜΠΑΡΜΠΕΚΙΟΥ

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



ΣΠΑΤΟΥΛΑ

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



ΧΡΟΝΟΔΙΑΚΟΠΤΗΣ

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

Σημαντικές Πληροφορίες σχετικά με το Υγραέριο & τις Συνδέσεις Αερίου

Τι είναι το Υγραέριο;

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

Συμβουλές Ασφαλούς Χειρισμού για τις Φιάλες Υγραερίου

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

Απαιτήσεις Φιαλών Υγραερίου

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

Τι είναι ο Ρυθμιστής;

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

Απαιτήσεις Ρυθμιστή και Σωλήνα

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

Μεγέθη Στομίου Βαλβίδας Καυστήρα & Στοιχεία Κατανάλωσης της SPIRIT II

ΜΕΓΕΘΗ ΣΤΟΜΙΟΥ ΒΑΛΒΙΔΑΣ ΚΑΥΣΤΗΡΑ			
Χώρα	Κατηγορία Αερίου	Μοντέλα 2 Καυστήρων	Μοντέλα 3 Καυστήρων
Κίνα, Κύπρος, Δημοκρατία της Τσεχίας, Δανία, Εσθονία, Φινλανδία, Χονγκ Κονγκ, Ουγγαρία, Ισλανδία, Ινδία, Ισραήλ, Ιαπωνία, Κορέα, Λετονία, Λιθουανία, Μάλτα, Ολλανδία, Νορβηγία, Ρουμανία, Ρωσία, Σιγκαπούρη, Σλοβακία, Σλοβενία, Νότια Αφρική, Σουηδία, Τουρκία	I_{3B/P} (30 mbar ή 2,8 kPa)	Κύριοι Καυστήρες 1,02 mm	Κύριοι Καυστήρες 0,87 mm
Βέλγιο, Γαλλία, Ελλάδα, Ιρλανδία, Ιταλία, Λουξεμβούργο, Πορτογαλία, Ισπανία, Ελβετία, Ηνωμένο Βασίλειο.	I₃₊ (28-30/37 mbar)	Κύριοι Καυστήρες 0,96 mm	Κύριοι Καυστήρες 0,93 mm
Πολωνία	I_{3P} (37 mbar)	Κύριοι Καυστήρες 0,96 mm	Κύριοι Καυστήρες 0,93 mm
Αυστρία, Γερμανία	I_{3B/P} (50 mbar)	Κύριοι Καυστήρες 0,89 mm	Κύριοι Καυστήρες 0,75 mm
ΣΤΟΙΧΕΙΑ ΚΑΤΑΝΑΛΩΣΗΣ			
Κατηγορία Αερίου	Μοντέλα 2 Καυστήρων	Μοντέλα 3 Καυστήρων	
I_{3B/P} (30 mbar ή 2,8 kPa)	8,9 kW Προπάνιο 8,9 kW Βουτάνιο 636 g/h Προπάνιο 649 g/h Βουτάνιο	9,7 kW Προπάνιο 9,7 kW Βουτάνιο 693 g/h Προπάνιο 707 g/h Βουτάνιο	
I₃₊ (28-30/37 mbar)	7,9 kW Προπάνιο 7,9 kW Βουτάνιο 565 g/h Προπάνιο 576 g/h Βουτάνιο	8,6 kW Προπάνιο 8,6 kW Βουτάνιο 615 g/h Προπάνιο 627 g/h Βουτάνιο	
I_{3P} (37 mbar)	7,9 kW Προπάνιο 7,9 kW Βουτάνιο 565 g/h Προπάνιο 576 g/h Βουτάνιο	8,6 kW Προπάνιο 8,6 kW Βουτάνιο 615 g/h Προπάνιο 627 g/h Βουτάνιο	
I_{3B/P} (50 mbar)	8,9 kW Προπάνιο 8,9 kW Βουτάνιο 636 g/h Προπάνιο 649 g/h Βουτάνιο	9,7 kW Προπάνιο 9,7 kW Βουτάνιο 693 g/h Προπάνιο 707 g/h Βουτάνιο	

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

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

Εγκατάσταση Φιάλης Υγραερίου & Έλεγχος Διαρροής

Σύνδεση του Ρυθμιστή στη Φιάλη

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

Σύνδεση με Δεξιόστροφη Περιστροφή (Α)

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

Σύνδεση με Αριστερόστροφη Περιστροφή (Β)

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

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

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

Σύνδεση με Συρόμενο Κολάρο (D)

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

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

Τοποθέτηση της Φιάλης Υγραερίου

Το μέγεθος και το σχήμα της φιάλης καθορίζουν κατά πόσον η φιάλη θα τοποθετηθεί στον αναρτήρα φιάλης ή στο έδαφος.

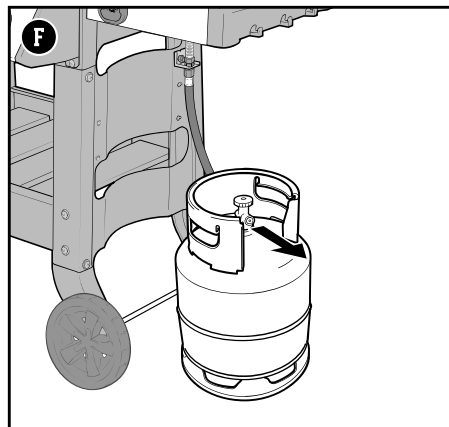
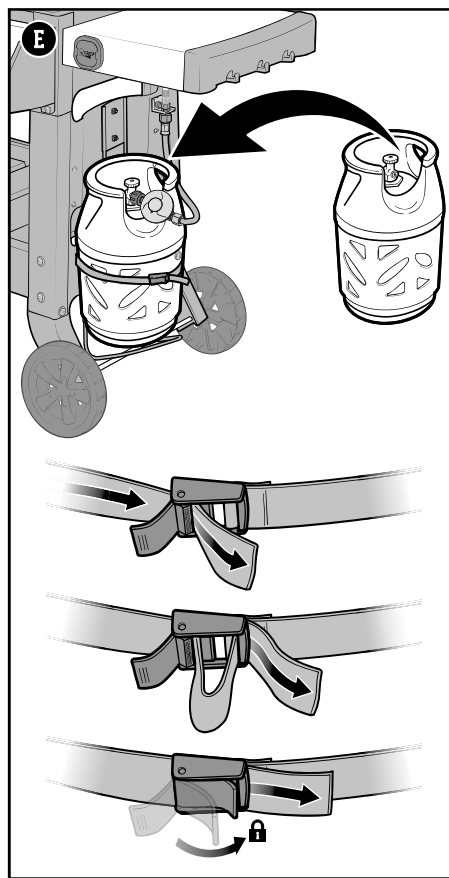
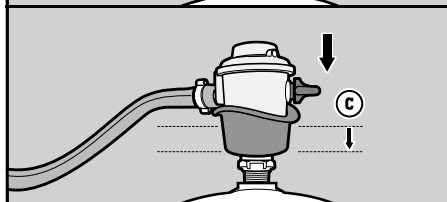
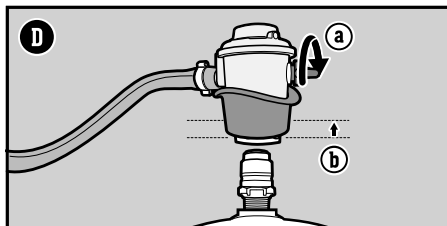
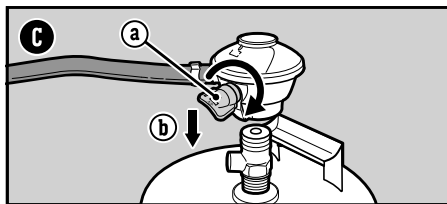
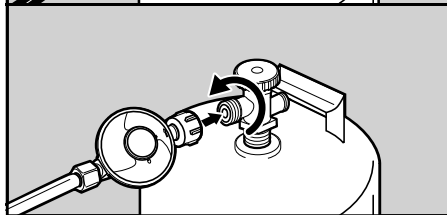
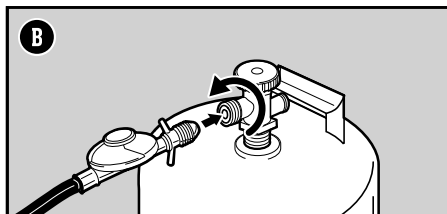
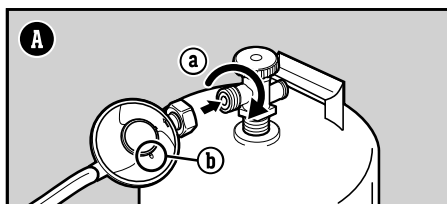
- 1) Ταυτοποιήστε τον τύπο της φιάλης υγραερίου που έχετε και ακολουθήστε τις κατάλληλες οδηγίες τοποθέτησης.

Τοποθέτηση στον Αναρτήρα (Ε)

Γυρίστε τη φιάλη έτσι ώστε το άνοιγμα της βαλβίδας να είναι στραμμένο προς το εμπρός μέρος της ψησταριάς. Ανασηκώστε και τοποθετήστε τη φιάλη πάνω στον αναρτήρα. Ρυθμίστε τον ιμάντα ώστε να είναι σφικτός πάνω στη φιάλη.

Τοποθέτηση στο Έδαφος (F)

Τοποθετήστε τη φιάλη πάνω στο έδαφος, έξω από το ντουλάπι της βάσης, στη δεξιά πλευρά της ψησταριάς. Γυρίστε τη φιάλη έτσι ώστε το άνοιγμα της βαλβίδας να είναι στραμμένο προς το εμπρός μέρος της ψησταριάς.



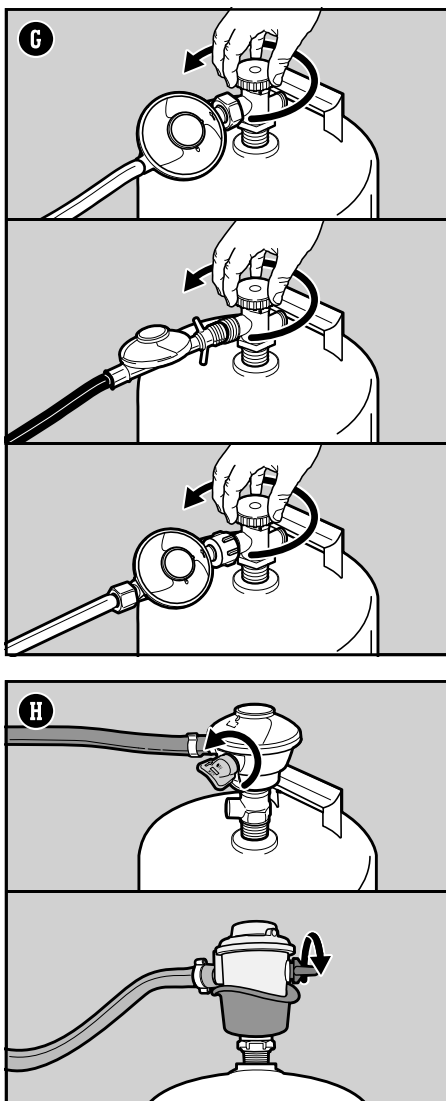
Τι είναι ο Έλεγχος Διαρροής;

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

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

Έλεγχος για Διαρροές Αερίου

- 1) Βρέξτε τα συνδετικά στοιχεία στη φιάλη και στο ρυθμιστή με ένα διάλυμα νερού-σαπουνιού, χρησιμοποιώντας έναν ψεκαστήρα, μια βούρτσα ή ένα πανάκι. Μπορείτε να φτιάξετε το δικό σας διάλυμα νερού-σαπουνιού, αναμειγνύοντας 20% υγρό σαπούνι με 80% νερό ή μπορείτε να αγοράσετε ένα διάλυμα ελέγχου διαρροών από το τμήμα υδραυλικού εξοπλισμού οποιουδήποτε σιδηροπωλείου.
- 2) Ταυτοποιήστε τον τύπο του ρυθμιστή σας. Ανοίξτε την παροχή αερίου γυρίζοντας τη βαλβίδα της φιάλης προς τα αριστερά **(G)** ή μετακινώντας το μοχλό του ρυθμιστή στην ανοιχτή θέση **(H)**.



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

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

⚠ **ΚΙΝΔΥΝΟΣ:** Μην λειτουργήσετε την ψησταριά αν υπάρχει διαρροή αερίου.

⚠ **ΚΙΝΔΥΝΟΣ:** Αν δείτε ή μυρίσετε αέριο ή αν ακούσετε ένα συριγμό που υποδηλώνει διαφυγή αερίου από τη φιάλη υγραερίου:

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

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

⚠ **ΚΙΝΔΥΝΟΣ:** Μην αποθηκεύετε μια εφεδρική φιάλη υγραερίου κάτω από την ψησταριά ή κοντά σε αυτήν. Ποτέ μην γεμίζετε τη φιάλη περισσότερο από το 80%. Αδυναμία επακριβούς τήρησης αυτών των επισημάνσεων ενδέχεται να προκαλέσει πυρκαγιά καταλήγοντας σε θάνατο ή σοβαρό τραυματισμό.

3) Αν εμφανιστούν φυσαλίδες υπάρχει διαρροή:

α) Αν η διαρροή βρίσκεται στη σύνδεση του ρυθμιστή με τη φιάλη ή στη σύνδεση του σωλήνα του ρυθμιστή με το ρυθμιστή **(Ι)**, κλείστε την παροχή αερίου. ΜΗΝ ΛΕΙΤΟΥΡΓΗΣΕΤΕ ΤΗΝ ΨΗΣΤΑΡΙΑ. Επικοινωνήστε με τον Αντιπρόσωπο Εξυπηρέτησης Πελατών της περιοχής σας χρησιμοποιώντας τα στοιχεία επικοινωνίας στην ιστοσελίδα μας.

β) Αν η διαρροή βρίσκεται σε κάποιο από τα συνδετικά στοιχεία που υποδεικνύονται στην εικόνα **(J)**, σφίξτε και πάλι το συνδετικό στοιχείο με ένα κλειδί και ελέγξτε ξανά για διαρροές με το διάλυμα νερού-σαπουνιού. Αν η διαρροή επιμένει, κλείστε το αέριο. ΜΗΝ ΛΕΙΤΟΥΡΓΗΣΕΤΕ ΤΗΝ ΨΗΣΤΑΡΙΑ.

γ) Αν η διαρροή βρίσκεται σε κάποιο από τα συνδετικά στοιχεία που υποδεικνύονται στην εικόνα **(K)**, κλείστε το αέριο. ΜΗΝ ΛΕΙΤΟΥΡΓΗΣΕΤΕ ΤΗΝ ΨΗΣΤΑΡΙΑ.

Αν υπάρχει διαρροή, επικοινωνήστε με τον Αντιπρόσωπο Εξυπηρέτησης Πελατών της περιοχής σας χρησιμοποιώντας τα στοιχεία επικοινωνίας στην ιστοσελίδα μας.

4) Αν δεν εμφανιστούν φυσαλίδες, ο έλεγχος διαρροής έχει ολοκληρωθεί:

α) Κλείστε την παροχή αερίου και ξεπλύνετε τις συνδέσεις με νερό.

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

Πρόσθετες Προφυλάξεις Ελέγχου Διαρροής

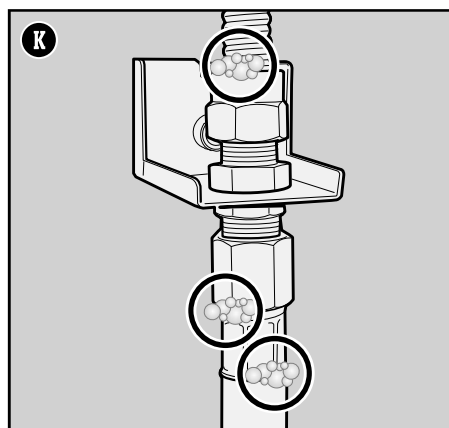
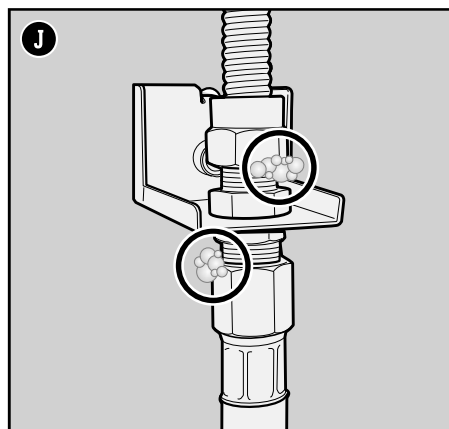
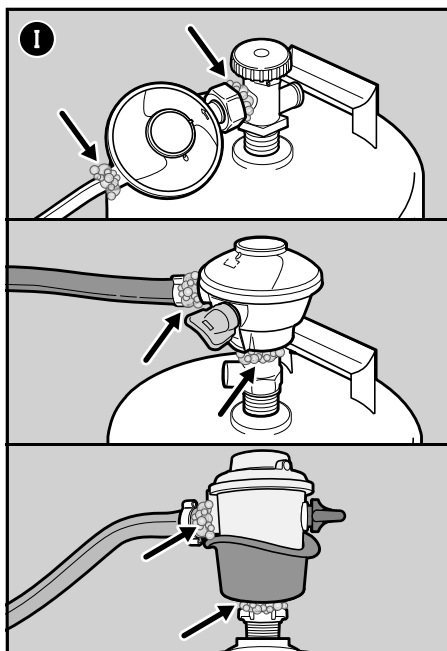
Τα παρακάτω συνδετικά εξαρτήματα πρέπει να ελέγχονται για διαρροή αερίου κάθε φορά μετά την επαναπλήρωση και επανατοποθέτηση μιας φιάλης:

- Στον ρυθμιστή και εκεί όπου ο ρυθμιστής συνδέεται με τη φιάλη **(I)**.

Ακολουθήστε τις οδηγίες για τον "Έλεγχο για Διαρροές Αερίου".

Αποσύνδεση του Ρυθμιστή από τη Φιάλη

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



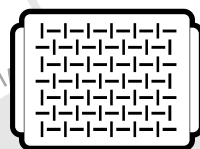
ΕΙΔΙΚΑ ΒΟΥΡΤΣΑΚΙΑ

Επιλέξτε ένα βουρτσάκι αλείμματος με ανθεκτικές στη θερμότητα τρίχες από σιλίκονη και μακριά λαβή καθώς και ένα βουρτσάκι με μακριές, βαμβακερές ίνες που απορροφούν τις πιο λεπτόρρευστες σως με βάση το ξύδι



ΛΑΒΙΔΑ

Η λαβίδα αποτελεί την προέκταση του χεριού σας. Μια σωστή λαβίδα πρέπει να διαθέτει μηχανισμό συγκράτησης που λειτουργεί χωρίς προσπάθεια, άνετες λαβές, και μια ασφάλεια που να την κρατά κλειστή.



ΤΑΨΙ ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ

Ένα διάτρητο ταψί ψησίματος, σχεδιασμένο για τρόφιμα που είναι είτε πολύ μικρά είτε πολύ ευαίσθητα για τις σχάρες μαγειρέματος, κρατάει το φαγητό εκεί όπου πρέπει να είναι—πάνω στην ψησταριά και όχι μέσα σ' αυτήν.

Την Πρώτη Φορά που Ψήνετε

Εκτέλεση Αρχικής Καύσης

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

Κάθε Φορά που Ψήνετε

Συντήρηση Μεταξύ Γευμάτων

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

Έλεγχος για Λίπη

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

- 1) Επιβεβαιώστε ότι η ψησταριά είναι σβηστή και κρύα.
- 2) Αφαιρέστε το συρόμενο ταψί συλλογής τραβώντας το προς τα εμπρός (A).
- 3) Ελέγξτε για την ύπαρξη υπερβολικής ποσότητας λίπους μέσα στον αναλώσιμο δίσκο λίπους που επενδύει το συρόμενο ταψί συλλογής. Πετάξτε τον αναλώσιμο δίσκο λίπους όταν χρειάζεται και αντικαταστήστε τον με έναν καινούργιο.
- 4) Επανατοποθετήστε όλα τα εξαρτήματα.

Επιθεώρηση του Σωλήνα

Η τακτική επιθεώρηση του σωλήνα είναι απαραίτητη.

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

Προθέρμανση της Ψησταριάς

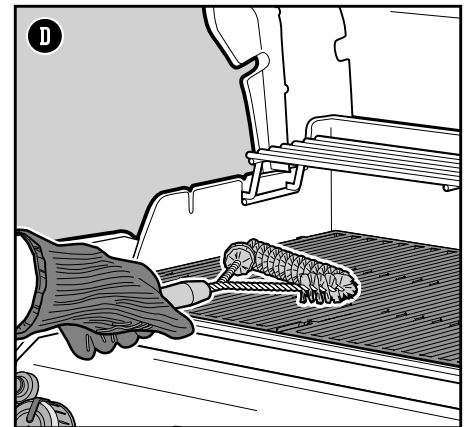
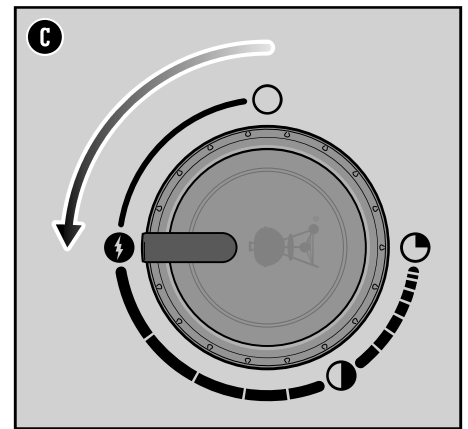
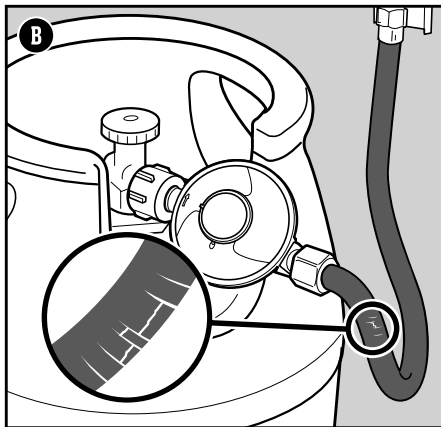
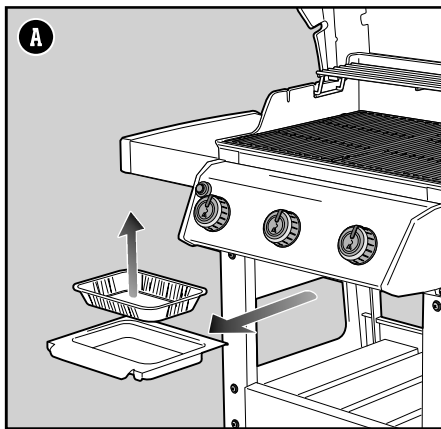
Η προθέρμανση της ψησταριάς είναι κρίσιμος παράγοντας για πετυχημένο ψήσιμο. Η προθέρμανση βοηθά να μην κολλήσει το φαγητό στη σχάρα και ζεσταίνει επαρκώς τη σχάρα για σωστό δυνατό ψήσιμο. Επίσης, καίει τυχόν υπολείμματα από τα προηγούμενα μαγειρεμένα γεύματα.

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

Καθαρισμός της Σχάρας Μαγειρέματος

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

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



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

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

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

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

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

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

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

Άναμμα της Ψησταριάς

Χρήση του Συστήματος Ανάφλεξης Crossover για το Άναμμα της Ψησταριάς

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

- 1) Ανοίξτε το καπάκι της ψησταριάς (A).
- 2) Ελέγξτε ότι όλα τα κουμπιά ελέγχου καυστήρων βρίσκονται στη θέση off O. Βεβαιωθείτε γι' αυτό σπρώχνοντας τα κουμπιά προς τα μέσα και γυρίζοντας τα προς τα δεξιά (B).
Σημείωση: Είναι σημαντικό όλα τα κουμπιά ελέγχου καυστήρων να είναι στη θέση off O πριν ανοίξετε τη φιάλη υγραερίου.
- 3) Ανοίξτε την παροχή αερίου γυρίζοντας τη βαλβίδα της φιάλης προς τα αριστερά ή μετακινώντας το μοχλό του ρυθμιστή στην ανοιχτή θέση ανάλογα με τη σύνδεση ρυθμιστή/φιάλης που διαθέτετε.
- 4) Ξεκινήστε με τον καυστήρα που βρίσκεται τέρμα αριστερά, τον καυστήρα 1.
Σπρώξτε το κουμπί ελέγχου καυστήρα προς τα μέσα και γυρίστε το προς τα αριστερά στη θέση εκκίνησης/υψηλής (C).

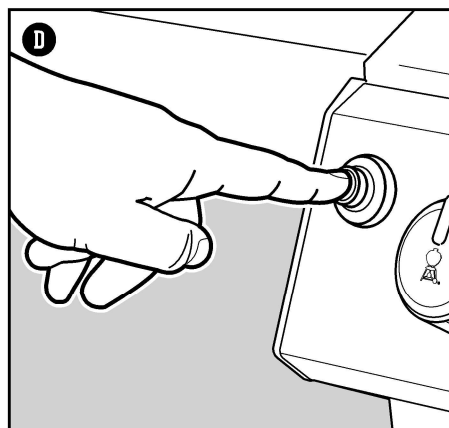
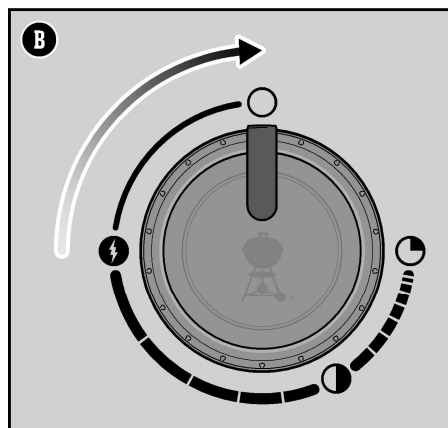
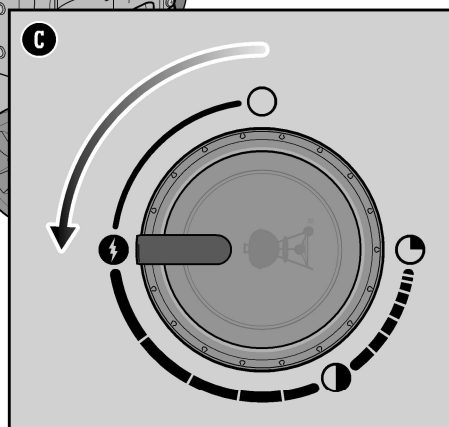
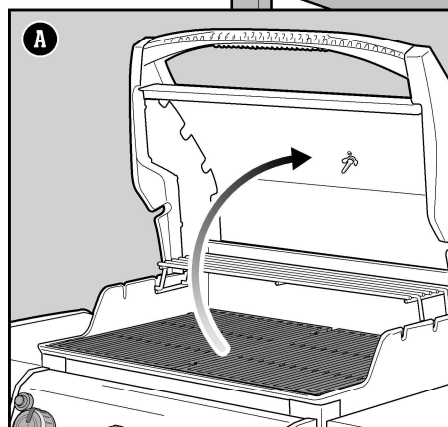
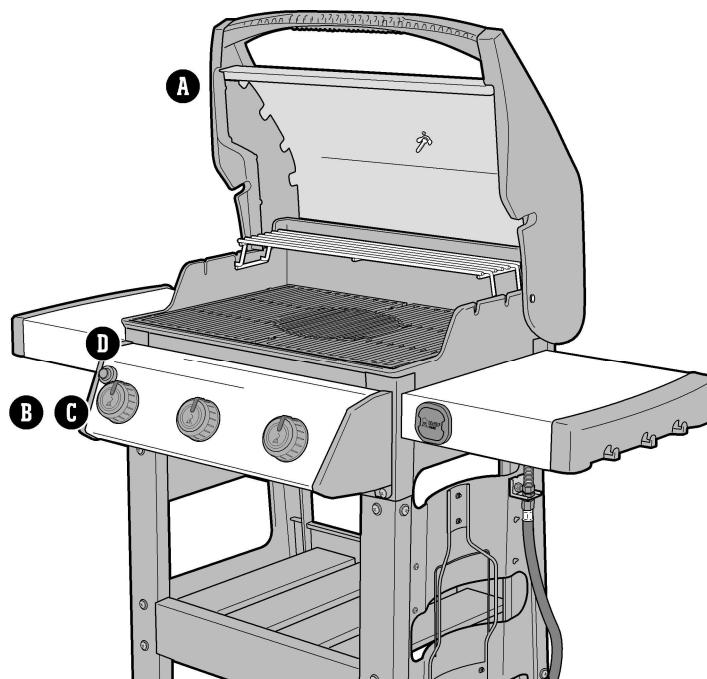
ΣΗΜΑΝΤΙΚΟ: Να ανάβετε πάντα πρώτο τον καυστήρα 1. Ο άλλος καυστήρας(ες) ανάβει από τον καυστήρα 1.

- 5) Πιέστε και κρατήστε πιεσμένο το κουμπί ηλεκτρονικής ανάφλεξης (D). Θα το ακούσετε να κάνει 'κic'.
- 6) Ελέγξτε ότι ο καυστήρας 1 έχει ανάψει κοιτάζοντας μέσα από τις σχάρες μαγειρέματος και μέσα από τις ράβδους FLAVORIZER.
- 7) Αν ο καυστήρας δεν ανάβει, γυρίστε το κουμπί ελέγχου καυστήρα στη θέση off O και περιμένετε πέντε λεπτά για να επιτρέψετε την απομάκρυνση του αερίου πριν επιχειρήσετε να ανάψετε και πάλι τον καυστήρα.
- 8) Όταν ο καυστήρας 1 ανάψει, μπορείτε να ανάψετε τον καυστήρα 2 (και τον καυστήρα 3).

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

Για το Σβήσιμο των Καυστήρων

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



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

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

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

Καθαρισμός και Συντήρηση

Καθαρισμός του Εσωτερικού της Ψησταριάς

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

Καθαρισμός του Καπακιού

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

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

Καθαρισμός των Σχαρών Μαγειρέματος

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

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

Καθαρισμός των ΡΑΒΔΩΝ FLAVORIZER

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

- 1) Ξύστε τις ΡΑΒΔΟΥΣ FLAVORIZER με μια πλαστική ξύστρα (C).
- 2) Αν χρειάζεται, βουρτίστε τις ΡΑΒΔΟΥΣ FLAVORIZER με μία βούρτσα ψησταριάς με ανοξείδωτες τρίχες.
- 3) Βγάλτε τις ΡΑΒΔΟΥΣ FLAVORIZER και κρατήστε τις στην άκρη.

Καθαρισμός των Καυστήρων

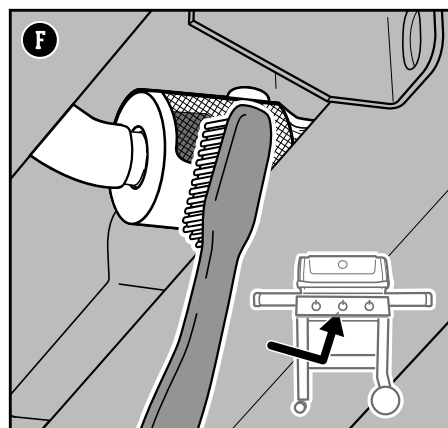
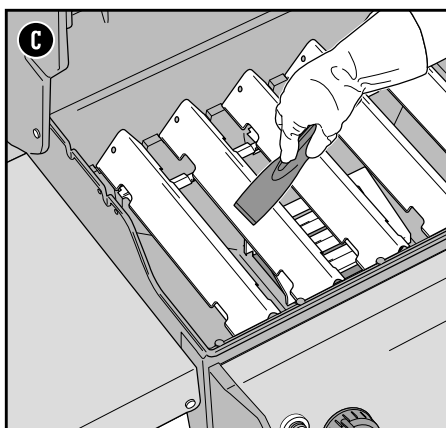
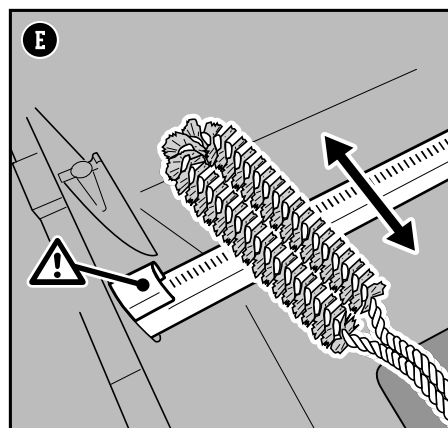
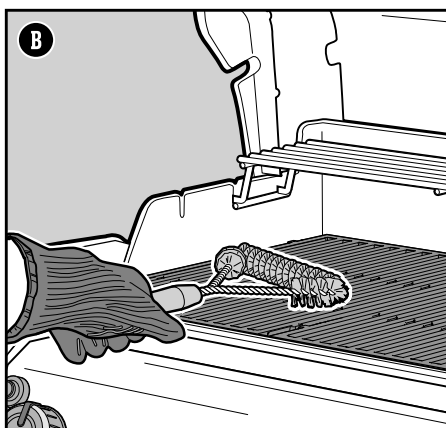
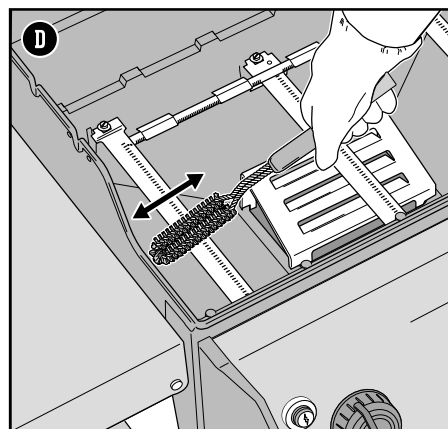
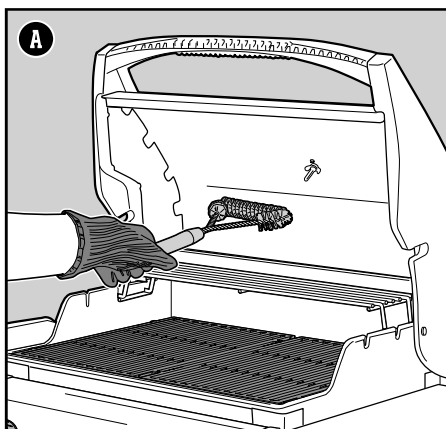
Δύο περιοχές στους καυστήρες που έχουν εξαιρετική σημασία για τη βέλτιστη απόδοση είναι τα στόμια (μικρά ανοίγματα που διατρέχουν το μήκος των καυστήρων) και οι σήτες για αράχνες/έντομα πάνω στα άκρα του καυστήρα. Η διατήρηση αυτών των περιοχών καθαρών είναι κρίσιμη για την ασφαλή λειτουργία.

Καθαρισμός των Στοιμίων Καυστήρα

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

Καθαρισμός των Σητών για Αράχνες

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



⚠ **ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ:** Σβήστε την ψησταριά σας και περιμένετε να κρύνσει πριν προβείτε στον σχολαστικό καθαρισμό της.

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

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

⚠ **ΠΡΟΦΥΛΑΞΗ:** Μην τοποθετείτε εξαρτήματα της ψησταριάς πάνω στα πλευρικά τραπέζια γιατί μπορεί να γδάρουν τις βαμμένες ή ανοξείδωτες επιφάνειες.

⚠ **ΠΡΟΦΥΛΑΞΗ:** Μην χρησιμοποιείτε τα παρακάτω για να καθαρίσετε την ψησταριά σας: λειαντικά βερνίκια ή βαφές για ανοξείδωτο χάλυβα, καθαριστικά που περιέχουν οξέα, νέφτι ή ξυλένιο, καθαριστικά για φούρνους, λειαντικά καθαριστικά (καθαριστικά κουζίνας) ή λειαντικά σφουγγαράκια.

Καθαρισμός του Εκτροπέα Θερμότητας

Ο εκτροπέας θερμότητας, που βρίσκεται κάτω από τους καυστήρες, κατανέμει ομοιόμορφα τη θερμότητα σε ολόκληρο το κουτί μαγειρέματος κατά τη διάρκεια του ψήσιματος. Η διατήρηση του εκτροπέα θερμότητας καθαρού θα ενισχύσει την απόδοση της ψησταριάς σας.

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

Καθαρισμός του Κουτιού Μαγειρέματος

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

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

Καθαρισμός του Συστήματος Διαχείρισης Λίπους

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

Καθαρισμός του Εξωτερικού της Ψησταριάς

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

Καθαρισμός Επιφανειών από Ανοξείδωτο Ατσάλι

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

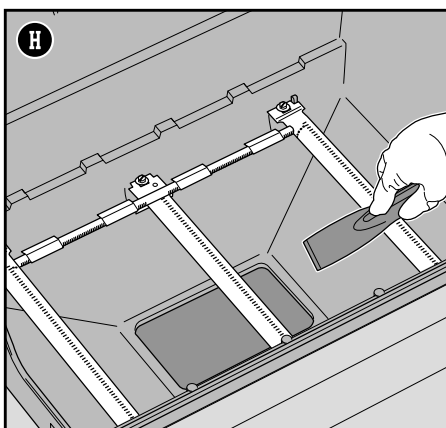
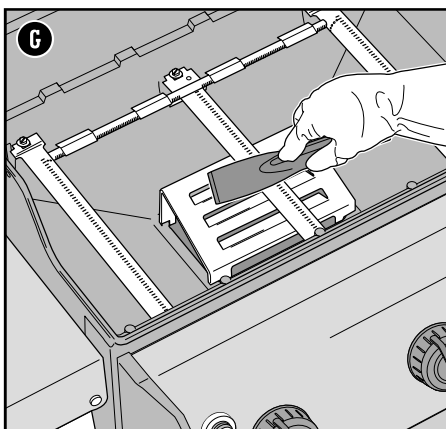
Σημείωση: Μην χρησιμοποιείτε λειαντικές πάστες γιατί υπάρχει κίνδυνος να χαράξετε το ανοξείδωτο ατσάλι. Οι πάστες δεν καθαρίζουν ούτε γυαλίζουν. Θα αλλοιώσουν το χρώμα του μετάλλου καθώς θα απομακρύνουν την επιφανειακή επίστρωση από οξείδιο του χρωμίου.

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

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

Καθαρισμός του Εξωτερικού Ψησταριών που βρίσκονται σε Ιδιαίτερα Περιβάλλοντα

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



Η ΨΗΣΤΑΡΙΑ ΔΕΝ ΑΝΑΒΕΙ

ΠΡΟΒΛΗΜΑ

• Ο καυστήρας δεν ανάβει παρότι τηρούνται οι οδηγίες ηλεκτρονικής ανάφλεξης της ενότητας “Λειτουργία” αυτού του Εγχειριδίου Κατόχου.

ΑΙΤΙΑ

Υπάρχει πρόβλημα στη ροή αερίου.

ΛΥΣΗ

Εάν η ψησταριά δεν ανάβει, το πρώτο βήμα είναι να καθορίσετε κατά πόσον ρέει αέριο προς τους καυστήρες. Για τον έλεγχο αυτό, ακολουθήστε τις παρακάτω οδηγίες που αναφέρονται στην ενότητα “Χρήση Σπέρτου για να Καθοριστεί Κατά Πόσον Ρέει Αέριο προς τους Καυστήρες”. **Αν το άναμμα με σπέρτο ΔΕΝ ΕΙΝΑΙ επιτυχές**, ακολουθήστε τις προτάσεις αντιμετώπισης προβλημάτων ροής αερίου στην επόμενη σελίδα.

Υπάρχει πρόβλημα με το σύστημα ηλεκτρονικής ανάφλεξης.

Εάν η ψησταριά δεν ανάβει, το πρώτο βήμα είναι να καθορίσετε κατά πόσον ρέει αέριο προς τους καυστήρες. Για τον έλεγχο αυτό, ακολουθήστε τις παρακάτω οδηγίες που αναφέρονται στην ενότητα “Χρήση Σπέρτου για να Καθοριστεί Κατά Πόσον Ρέει Αέριο προς τους Καυστήρες”. **Αν το άναμμα με σπέρτο ΕΙΝΑΙ επιτυχές**, ακολουθήστε τις παρακάτω οδηγίες που αναφέρονται στην ενότητα “Έλεγχος των Εξαρτημάτων του Συστήματος Ηλεκτρονικής Ανάφλεξης”.

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

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

Έλεγχος των Εξαρτημάτων του Συστήματος Ηλεκτρονικής Ανάφλεξης

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

Έλεγχος της Μπαταρίας

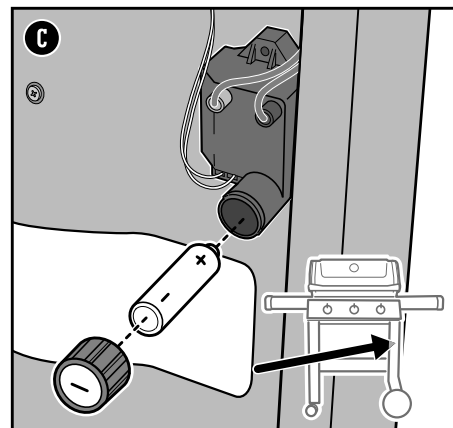
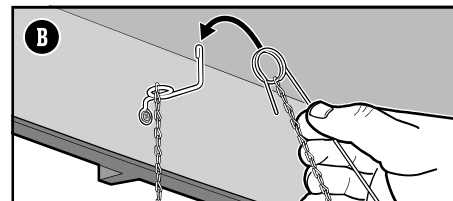
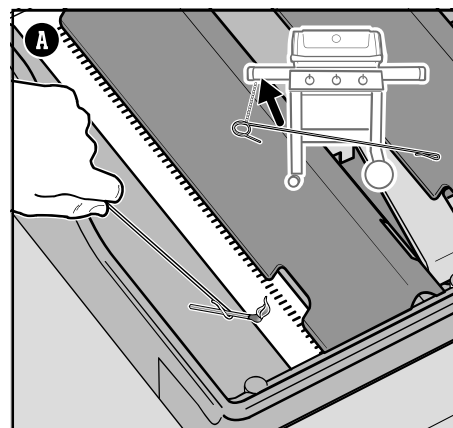
Υπάρχουν τρία πιθανά ζητήματα με τη μπαταρία που παρέχει ισχύ στη μονάδα ανάφλεξης τα οποία πρέπει να ελέγξετε:

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

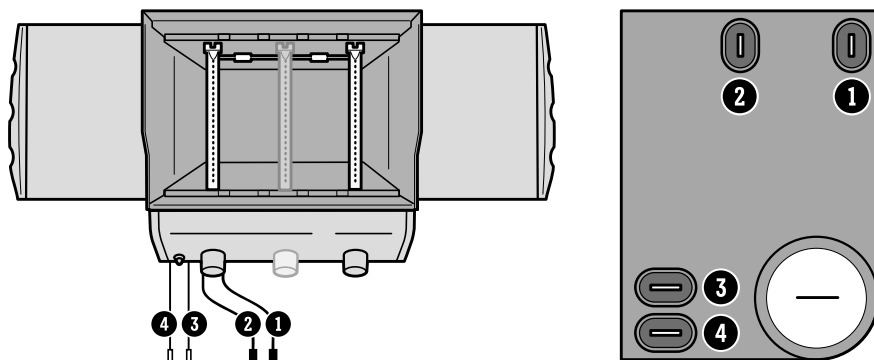
Έλεγχος των Καλωδίων

Υπάρχουν δύο πιθανά προβληματικά σημεία που πρέπει να ελέγξετε:

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



Διάγραμμα Καλωδίωσης Μονάδας Αναφλεκτήρα



ΡΟΗ ΑΕΡΙΟΥ

ΠΡΟΒΛΗΜΑ

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

ΑΙΤΙΑ

ΛΥΣΗ

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

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

Η φιάλη υγραερίου έχει λίγο αέριο ή είναι άδεια.

Ξαναγεμίστε τη φιάλη υγραερίου.

Ο σωλήνας καυσίμου είναι λυγισμένος ή τσακισμένος.

Ισιώστε το σωλήνα καυσίμου.

Τα στόμια του καυστήρα είναι βρώμικα.

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

ΠΡΟΒΛΗΜΑ

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

ΑΙΤΙΑ

ΛΥΣΗ

Οι σήτες για αράχνες στους καυστήρες έχουν φράξει.

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

ΠΡΟΒΛΗΜΑ

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

ΑΙΤΙΑ

ΛΥΣΗ

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

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

ΨΗΣΤΑΡΙΑ ΜΕ ΛΙΠΗ (Βαφή που Ξεφλουδίζει & Αναζωπυρώσεις)

ΠΡΟΒΛΗΜΑ

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

ΑΙΤΙΑ

ΛΥΣΗ

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

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

ΠΡΟΒΛΗΜΑ

- Δημιουργούνται αναζωπυρώσεις κατά το ψήσιμο ή την προθέρμανση.

ΑΙΤΙΑ

ΛΥΣΗ

Υπάρχουν υπολείμματα φαγητού από το προηγούμενο γεύμα.

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

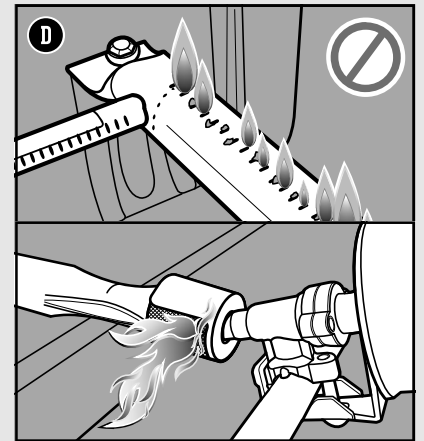
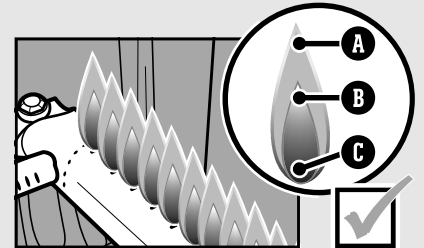
Το εσωτερικό της ψησταριάς πρέπει να καθαρίζεται σχολαστικά.

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

Σωστό Μοτίβο Φλόγας Καυστήρα

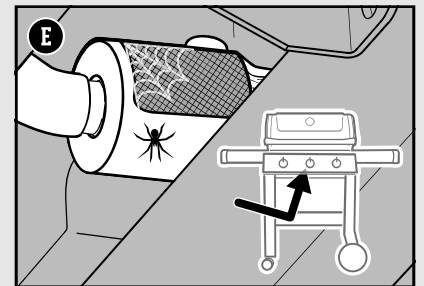
Οι καυστήρες στην ψησταριά σας έχουν ρυθμιστεί από το εργοστάσιο για να αποδίδουν το σωστό μείγμα αέρα-αερίου. Όταν οι καυστήρες αποδίδουν σωστά, θα δείτε ένα συγκεκριμένο μοτίβο φλόγας. Οι άκρες της φλόγας μπορεί περιστασιακά να τρεμοσβήνουν κίτρινες (A), και προς τη βάση η φλόγα έχει ανοιχτό μπλε (B)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

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



Σήτες για Αράχνες

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



ΚΑΛΕΣΤΕ ΤΗΝ ΕΞΥΠΗΡΕΤΗΣΗ ΠΕΛΑΤΩΝ

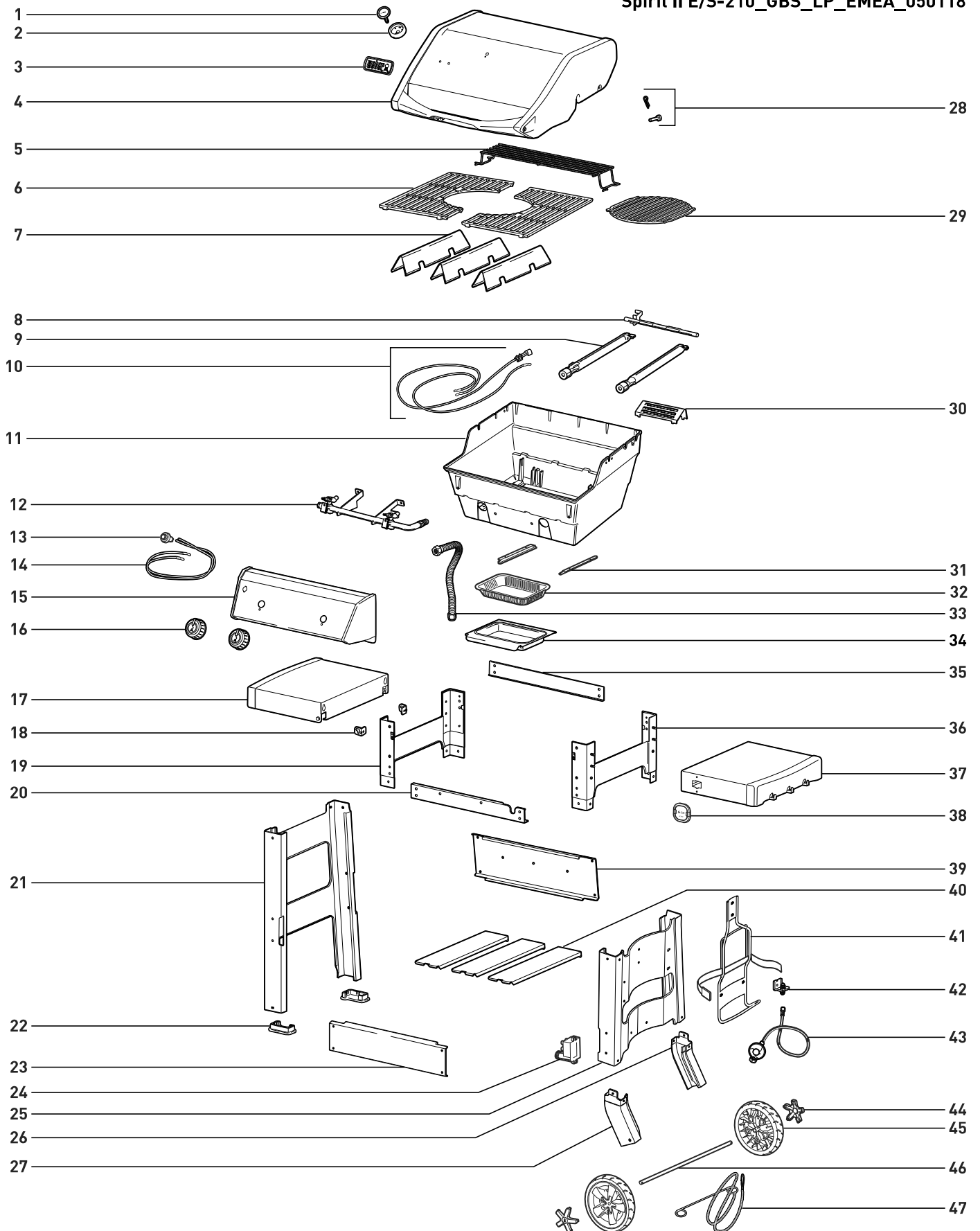
Αν εξακολουθείτε να έχετε κάποιο πρόβλημα, επικοινωνήστε με τον Αντιπρόσωπο Εξυπηρέτησης Πελατών της περιοχής σας χρησιμοποιώντας τις πληροφορίες επικοινωνίας στο weber.com.

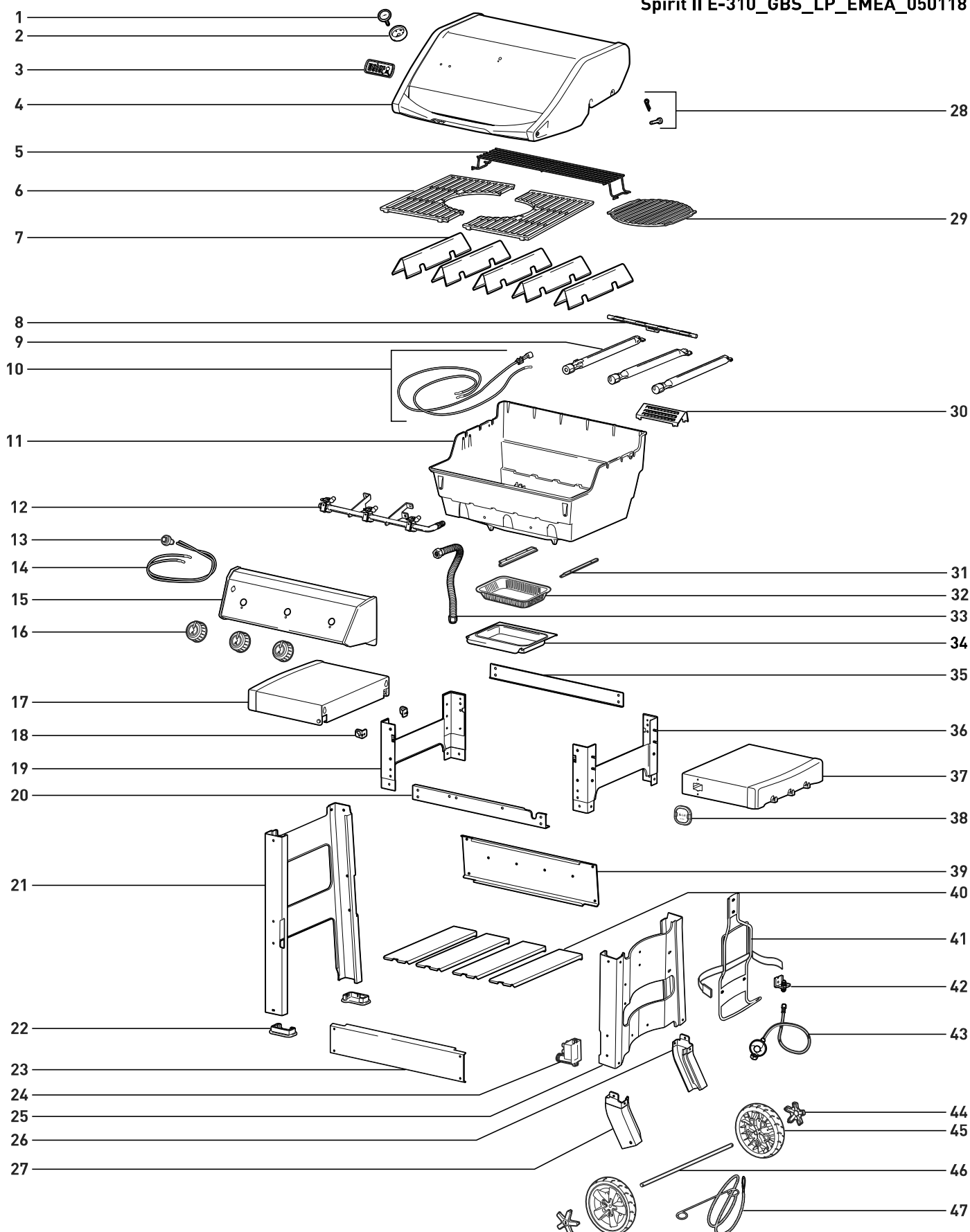
Δ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: Μην επιχειρήσετε να πραγματοποιήσετε οποιαδήποτε επισκευή σε εξαρτήματα μεταφοράς αερίου, καύσης αερίου, ανάφλεξης ή σε δομικά εξαρτήματα χωρίς να επικοινωνήσετε με το Τμήμα Εξυπηρέτησης Πελατών της Weber-Stephen Products LLC.

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

SPIRIT II E-210 GBS · S-210 GBS

Spirit II E/S-210_GBS_LP_EMEA_050118





Οδηγός Ψησίματος

Τύπος	Πάχος/Βάρος	Κατά Προσέγγιση Συνολικός Χρόνος Ψησίματος
 ΚΟΚΚΙΝΟ ΚΡΕΑΣ		
	19 mm πάχος	4 με 6 λεπτά σε άμεση υψηλή θερμότητα
Μπριζόλες: New York strip, κόντρα, rib-eye, T-bone και φιλέ μινιόν	25 mm πάχος	6 με 8 λεπτά σε άμεση υψηλή θερμότητα
	50 mm πάχος	14 με 18 λεπτά δυνατό ψήσιμο για 6 με 8 λεπτά σε άμεση υψηλή θερμότητα και, στη συνέχεια, 8 με 10 λεπτά σε έμμεση υψηλή θερμότητα
Στέικ από Λάπα	0,68 έως 0,90 kg, 19 mm πάχος	8 με 10 λεπτά σε άμεση μέτρια θερμότητα
Μοσχαρίσιο Μπιφτέκι	19 mm πάχος	8 με 10 λεπτά σε άμεση μέτρια θερμότητα
Μοσχαρίσιο φιλέτο	1,3 έως 1,8 kg	45 με 60 λεπτά 15 λεπτά σε άμεση μέτρια θερμότητα και, στη συνέχεια, 30 με 45 λεπτά σε έμμεση μέτρια θερμότητα
 ΧΟΙΡΙΝΟ		
Λουκάνικο: φρέσκο	85 g	20 με 25 λεπτά σε άμεση χαμηλή θερμότητα
	19 mm πάχος	6 με 8 λεπτά σε άμεση υψηλή θερμότητα
Μπριζόλα: με ή χωρίς κόκκαλο	31 έως 38 mm πάχος	10 με 12 λεπτά δυνατό ψήσιμο για 6 λεπτά σε άμεση υψηλή θερμότητα και, στη συνέχεια, 4 με 6 λεπτά σε έμμεση υψηλή θερμότητα
Παϊδάκια: χωρίς κόκκαλο	1,3 έως 1,8 kg	1½ με 2 ώρες σε έμμεση μέτρια θερμότητα
Παϊδάκια: χωριάτικα, με κόκκαλο	1,3 έως 1,8 kg	1½ με 2 ώρες σε έμμεση μέτρια θερμότητα
Ψαρονέφρι	0,454 kg	30 λεπτά δυνατό ψήσιμο για 5 λεπτά σε άμεση υψηλή θερμότητα και, στη συνέχεια, 25 λεπτά σε έμμεση μέτρια θερμότητα
 ΠΟΥΛΕΡΙΚΑ		
Στήθος Κοτόπουλου: χωρίς κόκκαλο, χωρίς πέτσα	170 έως 226 g	8 με 12 λεπτά σε άμεση μέτρια θερμότητα
Μπούτι Κοτόπουλου: χωρίς κόκκαλο, χωρίς πέτσα	113 g	8 με 10 λεπτά σε άμεση μέτρια θερμότητα
Κομμάτια Κοτόπουλου: με κόκκαλο, ποικιλία	85 έως 170 g	36 με 40 λεπτά 6 με 10 λεπτά σε άμεση χαμηλή θερμότητα και, στη συνέχεια, 30 λεπτά σε έμμεση μέτρια θερμότητα
Κοτόπουλο: ολόκληρο	1,8 - 2,2 kg	1 με 1¼ ώρα σε έμμεση μέτρια θερμότητα
Κοτόπουλο Cornish Game Hen	0,68 - 0,90 kg	60 με 70 λεπτά σε έμμεση μέτρια θερμότητα
Γαλοπούλα: ολόκληρη, όχι γεμιστή	4,5 - 5,4 kg	2 με 2½ ώρες σε έμμεση μέτρια θερμότητα
 ΘΑΛΑΣΣΙΝΑ		
Ψάρι, Φιλέτο: χάλιμπατ, κοκκινόψαρο, σολομός, λαβράκι, ξιφίας και τόνος	6,3 έως 12,7 mm πάχος	3 με 5 λεπτά σε άμεση μέτρια θερμότητα
	25 - 31 mm πάχος	10 με 12 λεπτά σε άμεση μέτρια θερμότητα
Ψάρι: ολόκληρο	0,454 kg	15 με 20 λεπτά σε έμμεση μέτρια θερμότητα
	1,36 kg	30 με 45 λεπτά σε έμμεση μέτρια θερμότητα
Γαρίδες	42,5 g	2 με 4 λεπτά σε άμεση υψηλή θερμότητα
 ΛΑΧΑΝΙΚΑ		
Σπαράγγια	12,7 mm διάμετρος	6 με 8 λεπτά σε άμεση μέτρια θερμότητα
Καλαμπόκι	με τον φλοιό του	25 με 30 λεπτά σε άμεση μέτρια θερμότητα
	αποφλοιωμένο	10 με 15 λεπτά σε άμεση μέτρια θερμότητα
Μανιτάρια	shiitake ή button	8 με 10 λεπτά σε άμεση μέτρια θερμότητα
	portobello	10 με 15 λεπτά σε άμεση μέτρια θερμότητα
Κρεμμύδια	κομμένα στη μέση	35 με 40 λεπτά σε έμμεση μέτρια θερμότητα
	φέτες 12,7 mm	8 με 12 λεπτά σε άμεση μέτρια θερμότητα
Πατάτες	ολόκληρες	45 με 60 λεπτά σε έμμεση μέτρια θερμότητα
	φέτες 12,7 mm	9 με 11 λεπτά βράσιμο για 3 λεπτά και, στη συνέχεια, 6 με 8 λεπτά σε άμεση μέτρια θερμότητα

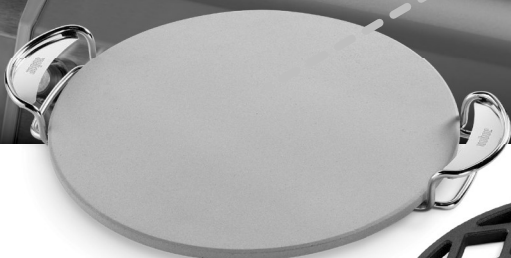
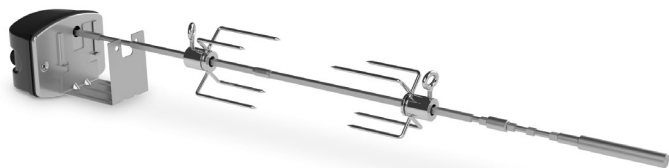
Τα κομμάτια κρέατος, τα παχύρ, τα βάρη και οι χρόνοι ψησίματος είναι απλώς ενδεικτικά. Παράγοντες όπως υψόμετρο, άνεμος και εξωτερική θερμοκρασία μπορούν να επηρεάσουν τους χρόνους μαγειρέματος. Δύο γενικοί κανόνες: Ψήστε τα στέικ, τα φιλέτα ψαριού, τα κομμάτια κοτόπουλου χωρίς κόκκαλο και τα λαχανικά,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



Lined area for writing, consisting of multiple horizontal dashed lines.

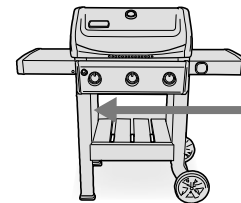
ΑΞΕΣΟΥΑΡ **WEBER**

Βασικά εργαλεία και σκεύη μαγειρικής για να απολαύσετε την εμπειρία σας από το μπάρμπεκιου.





Αριθμός Σειράς



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

AUSTRALIA

Weber-Stephen Products LLC
R. McDonald Co. PTY. LTD.
+61.8.8221.6111

AUSTRIA

Weber-Stephen Österreich GmbH
+43 7242 890 135 0
info-at@weberstephen.com

BELGIUM

Weber-Stephen Products Belgium Sprl
+32 015 28 30 90
infobelux@weberstephen.com

CHILE

Weber-Stephen Chile ApS.
+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
info@weberstephen.dk

FRANCE

Weber-Stephen France
+33 810 19 32 37
service.consommateurs@weberstephen.com

GERMANY

Weber-Stephen Deutschland GmbH
+49 6132 8999 0
info-de@weberstephen.com

HUNGARY

Weber-Stephen Magyarország Kft.
+36 70 / 70-89-813
info-hu@weberstephen.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 360 590
info-italia@weberstephen.com

MEXICO

Weber-Stephen Products S.A. de C.V.
+01800-00-WEBER [93237] Ext. 105

NETHERLANDS

Weber-Stephen Netherlands B.V.
+31 513 4333 22
info@weberbarbecues.nl

NEW ZEALAND

WEBER New Zealand ULC
+64 9 570 6630

POLAND

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

RUSSIA

Weber-Stephen Vostok LTD.
+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 Iberica Srl
+34 93 584 40 55
infoiberica@weberstephen.com

SWITZERLAND

Weber-Stephen Schweiz GmbH
+41 52 24402 50
info-ch@weberstephen.com

TURKEY

Dost Bahce Dis Ticaret Mümessillik Anonim Sirketi
+49 6132 8999 0
info-de@weberstephen.com

UNITED ARAB EMIRATES

Weber-Stephen Nordic Middle East
+971 4 360 9256
info@weberstephen.ae

UNITED KINGDOM

Weber-Stephen Products (UK) Ltd.
+44 (0)203 630 1500
customerserviceuk@weberstephen.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.com

