

SUMMIT®



ΨΗΣΤΙΕΡΑ ΑΕΡΙΟΥ

Εγχειρίδιο χρήστη ψηστιέρας αερίου LP

670



ΠΡΕΠΕΙ ΝΑ ΔΙΑΒΑΣΕΤΕ ΑΥΤΟ ΤΟ ΕΓΧΕΙΡΙΔΙΟ ΧΡΗΣΗΣ ΠΡΟΤΟΥ ΘΕΣΕΤΕ ΣΕ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ ΤΗΝ ΨΗΣΤΑΡΙΑ ΑΕΡΙΟΥ.

⚠ ΚΙΝΔΥΝΟΣ

Εάν σας μυρίζει 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 να προκαλέσει σοβαρό ατομικό τραυματισμό ή 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: Ακολουθήστε προσεκτικά όλες τις διαδικασίες ελέγχου διαρροών που υπάρχουν στο εγχειρίδιο αυτό, προτού χρησιμοποιήσετε την ψηστιέρα. Κάντε το αυτό έστω και αν η ψηστιέρα έχει συναρμολογηθεί από τον αντιπρόσωπο.

⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: Μην ανάβετε αυτή τη συσκευή χωρίς προηγουμένως να έχετε διαβάσει τα αποσπάσματα για την ΕΝΑΥΣΗ ΤΟΥ ΚΑΥΣΤΗΡΑ σε αυτό το εγχειρίδιο.

ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΕΣ ΓΙΑ ΤΟΝ ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΤΗ:

Αυτό το εγχειρίδιο θα πρέπει να παραμείνει στον ιδιοκτήτη, ο οποίος και θα το φυλάξει για μελλοντική χρήση.

ΜΟΝΟ ΓΙΑ ΥΠΑΙΘΡΙΑ ΧΡΗΣΗ.

CE: 845BR-0035
ID: 0845

⚠ ΚΙΝΔΥΝΟΣ

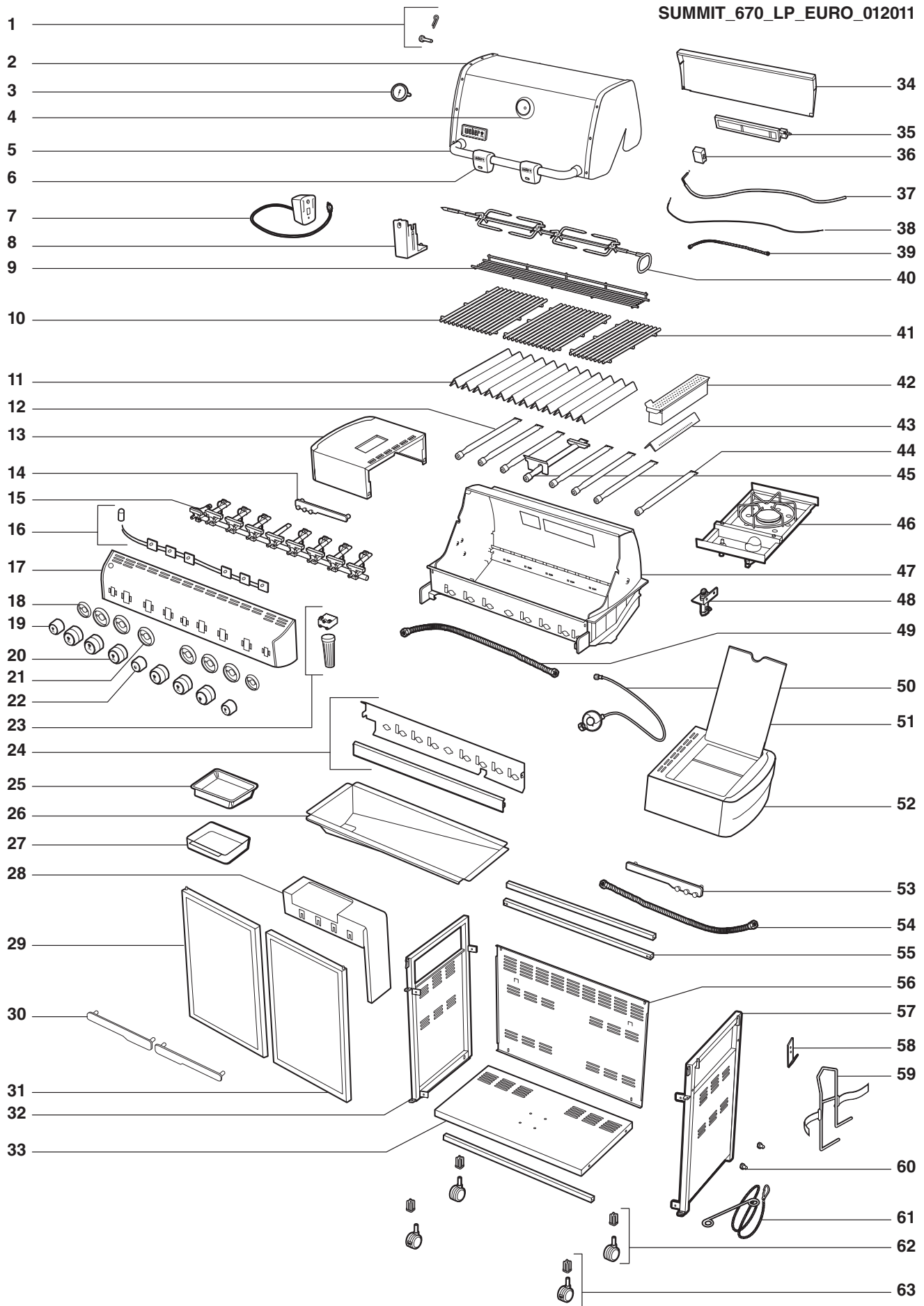
Αμέλεια συμμόρφωσης με τους Κινδύνους, τις Προειδοποιήσεις και τις ενδείξεις Προσοχής που υπάρχουν στο εγχειρίδιο χρήσης αυτό, μπορεί να προκαλέσουν σοβαρό ατομικό τραυματισμό, θανατηφόρο ατύχημα ή πυρκαγιά ή έκρηξη με αποτέλεσμα υλικές ζημιές.

⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΕΙΣ

- ⚠ Ακολουθήστε τις οδηγίες σύνδεσης ρυθμιστή για την ψηστιέρα αερίου του δικού σας τύπου.
- ⚠ Μην αποθηκεύετε μια ανταλλακτική ή αποσυνδεδεμένη φιάλη υγραερίου κάτω από αυτήν την ψησταριά ή κοντά σ' αυτήν.
- ⚠ Μην τοποθετείτε κάλυμμα ψησταριάς ή οποιοδήποτε εύφλεκτο αντικείμενο μέσα ή επάνω στον αποθηκευτικό χώρο κάτω από την ψησταριά.
- ⚠ Μια ακατάλληλη συναρμολόγηση ίσως είναι επικίνδυνη. Παρακαλούμε τηρήστε προσεκτικά τις οδηγίες συναρμολόγησης του παρόντος εγχειριδίου.
- ⚠ Μετά από μια περίοδο αποθήκευσης και/ή μη χρήσης, η ψησταριά Weber πρέπει να ελεγχθεί πριν από τη χρήση για διαρροές αερίου και για τυχόν εμφράξεις του καυστήρα. Ανατρέξτε στις οδηγίες στο παρόν εγχειρίδιο για τις σωστές διαδικασίες.
- ⚠ Μην χρησιμοποιείτε φλόγα για να ελέγξετε για τυχόν διαρροές αερίου.
- ⚠ Μην χρησιμοποιείτε την ψησταριά αερίου Weber® εάν υπάρχουν συνδέσεις με διαρροή αερίου.
- ⚠ Δεν θα πρέπει να υπάρχουν εύφλεκτα υλικά σε ακτίνα περίπου 60 εκ. από το πίσω μέρος ή από τα πλάγια της ψησταριάς.
- ⚠ Η ψησταριά αερίου Weber® δεν πρέπει να χρησιμοποιείται από παιδιά. Τα προσβάσιμα μέρη της ψηστιέρας ενδέχεται να είναι πολύ θερμά. Όταν λειτουργεί, φροντίστε τα μικρά παιδιά να μένουν μακριά.
- ⚠ Να είστε προσεκτικοί κατά τη χρήση της ψησταριάς αερίου Weber®. Θα είναι πολύ θερμή κατά το ψήσιμο ή το καθαρισμό, και δε θα πρέπει ποτέ να μένει χωρίς επιτήρηση ή να μετακινείται κατά τη λειτουργία.
- ⚠ Εάν οι καυστήρες σβήσουν κατά το μαγείρεμα, απενεργοποιήστε όλες τις βαλβίδες αερίου. Ανοίξτε το καπάκι και περιμένετε πέντε λεπτά προτού επιχειρήσετε να ανάψετε ξανά τη φλόγα αερίου, σύμφωνα με τις οδηγίες ανάμματος.
- ⚠ Να μην χρησιμοποιείτε ξυλοκάρβουνα, μπρικέτες ή παρόμοια καύσιμα στην ψησταριά αερίου Weber®.
- ⚠ Κατά το ψήσιμο, ποτέ μη σκύβετε επάνω από την ανοικτή ψηστιέρα και μη βάζετε τα χέρια ή τα δάκτυλά σας στο εμπρόσθιο χείλος της λεκάνης ψησίματος.
- ⚠ Εάν η φωτιά αρπάξει ανεξέλεγκτα, απομακρύνετε το φαγητό από τις φλόγες μέχρι να ξεθυμάνει το άρπαγμα.
- ⚠ Εάν πάρουν φωτιά τα λίπη, σβήστε όλους τους καυστήρες και αφήστε κλειστό το καπάκι μέχρι να σβήσει η φωτιά.
- ⚠ Η ψησταριά αερίου Weber® πρέπει να καθαρίζεται προσεκτικά ανά τακτά χρονικά διαστήματα.
- ⚠ Μη μεγαλώνετε τα μεγέθη των στομιών ή θυρίδων κατά τον καθαρισμό βαλβίδων ή καυστήρων.
- ⚠ Το υγραέριο (βουτάνιο/προπάνιο) δεν είναι φυσικό αέριο. Τυχόν μετατροπή ή απόπειρα χρήσης φυσικού αερίου σε συσκευή για υγραέριο (LP) είναι επικίνδυνη και θα επιφέρει την ακύρωση της εγγύησής σας.
- ⚠ Ένα τσακισμένο ή σκουριασμένο φιαλίδιο ή φιάλη υγραερίου είναι ενδεχομένως επικίνδυνο και θα πρέπει να ελεγχθούν από τον προμηθευτή αερίου σας. Μην χρησιμοποιείτε φιάλη υγραερίου της οποίας η βαλβίδα έχει βλάβη.
- ⚠ Έστω και αν το φιαλίδιο ή φιάλη υγραερίου σας φαίνεται να είναι άδεια, ενδέχεται παρόλα αυτά να περιέχει υγραέριο. Η φιάλη θα πρέπει να μεταφέρεται και να αποθηκεύεται κατάλληλα.
- ⚠ Σε καμία περίπτωση μην επιχειρήσετε να αποσυνδέσετε το ρυθμιστή ή οποιοδήποτε άλλο εξάρτημα αερίου όταν η ψηστιέρα είναι σε λειτουργία.
- ⚠ Να χρησιμοποιείτε πανάκια ή γάντια φούρνου ανθεκτικά στη θερμότητα, κατά το χειρισμό της ψηστιέρας.
- ⚠ Μην χρησιμοποιείτε αυτή την ψησταριά παρά μόνο εάν όλα τα εξαρτήματα είναι στη θέση τους. Η μονάδα θα πρέπει να έχει συναρμολογηθεί σωστά σύμφωνα με τις οδηγίες που περιγράφονται στις "Οδηγίες συναρμολόγησης".
- ⚠ Μην τοποθετείτε δοχείο καυσίμου μέσα στο κουβούκλιο.
- ⚠ Μην τοποθετείτε αυτό το μοντέλο ψηστιέρας σε χτιστή, εντοιχισμένη ή συρόμενη κατασκευή. Αμέλεια συμμόρφωσης με αυτή την προειδοποίηση μπορεί να προκαλέσει πυρκαγιά ή έκρηξη με αποτέλεσμα υλικές ζημιές ή σοβαρό ατομικό τραυματισμό ή θανατηφόρο ατύχημα. ♦

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΕΙΣ.....	2	ΕΝΑΥΣΗ & ΧΡΗΣΗ ΤΟΥ ΠΛΕΥΡΙΚΟΥ ΚΑΥΣΤΗΡΑ	20
ΠΙΝΑΚΑΣ ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΩΝ	3	ΕΝΑΥΣΗ ΤΟΥ ΠΛΑΪΝΟΥ ΚΑΥΣΤΗΡΑ	20
ΠΡΟΒΟΛΗ ΑΝΑΠΤΥΓΜΑΤΟΣ.....	4	ΓΙΑ ΝΑ ΣΒΗΣΕΤΕ	20
ΛΙΣΤΑ ΠΡΟΒΟΛΗΣ ΑΝΑΠΤΥΓΜΑΤΟΣ.....	5	ΧΕΙΡΟΚΙΝΗΤΗ ΕΝΑΥΣΗ ΤΟΥ ΠΛΑΪΝΟΥ ΚΑΥΣΤΗΡΑ	20
ΕΓΓΥΗΣΗ.....	6	ΓΙΑ ΝΑ ΣΒΗΣΕΤΕ	20
ΓΕΝΙΚΕΣ ΟΔΗΓΙΕΣ	6	SEAR STATION® ΕΝΑΥΣΗ & ΧΡΗΣΗ	21
ΦΥΛΑΞΗ	6	ΕΝΑΥΣΗ ΚΑΥΣΤΗΡΑ SEAR STATION®	21
ΧΕΙΡΙΣΜΟΣ	6	ΓΙΑ ΝΑ ΣΒΗΣΕΤΕ	21
ΟΔΗΓΙΕΣ ΓΙΑ ΤΟ ΑΕΡΙΟ	7	ΧΕΙΡΟΚΙΝΗΤΗ ΕΝΑΥΣΗ ΚΑΥΣΤΗΡΑ SEAR STATION®	22
ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ ΑΣΦΑΛΟΥΣ ΧΕΙΡΙΣΜΟΥ		ΓΙΑ ΝΑ ΣΒΗΣΕΤΕ	22
ΓΙΑ ΦΙΑΛΕΣ ΥΓΡΑΕΡΙΟΥ	7	ΧΡΗΣΗ ΤΟΥ SEAR STATION®	22
ΤΟΠΟΘΕΤΗΣΗ ΤΗΣ ΦΙΑΛΗΣ.....	8	ΕΝΑΥΣΗ & ΧΡΗΣΗ ΤΟΥ ΚΑΥΣΤΗΡΑ SMOKER	23
ΕΠΙΛΟΓΕΣ ΧΩΡΟΥ ΤΟΠΟΘΕΤΗΣΗΣ ΦΙΑΛΗΣ.....	8	ΕΝΑΥΣΗ ΚΑΥΣΤΗΡΑ SMOKER.....	23
ΣΥΝΔΕΣΗ ΤΗΣ ΦΙΑΛΗΣ ΥΓΡΑΕΡΙΟΥ.....	9	ΓΙΑ ΝΑ ΣΒΗΣΕΤΕ	23
ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΙΑ ΕΛΕΓΧΟΥ ΔΙΑΡΡΟΗΣ	10	ΧΕΙΡΟΚΙΝΗΤΗ ΕΝΑΥΣΗ ΚΑΥΣΤΗΡΑ SMOKER	24
ΕΛΕΓΧΟΣ ΓΙΑ ΔΙΑΡΡΟΕΣ ΑΕΡΙΟΥ	11	ΓΙΑ ΝΑ ΣΒΗΣΕΤΕ	24
ΠΛΗΡΩΣΗ ΤΗΣ ΦΙΑΛΗΣ ΥΓΡΑΕΡΙΟΥ	13	ΧΡΗΣΗ ΤΟΥ SMOKER	25
ΕΠΑΝΑΣΥΝΔΕΣΗ ΤΗΣ ΦΙΑΛΗΣ ΥΓΡΑΕΡΙΟΥ	13	ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ ΤΟΥ SMOKER.....	25
ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ ΛΥΧΝΙΑΣ	13	ΕΝΑΥΣΗ & ΧΡΗΣΗ ΤΟΥ ΚΑΥΣΤΗΡΑ ΣΟΥΒΛΑΣ.....	26
ΛΥΧΝΙΑ ΧΕΙΡΟΛΑΒΗΣ WEBER® GRILL OUT™.....	13	ΕΝΑΥΣΗ ΚΑΥΣΤΗΡΑ ΣΟΥΒΛΑΣ	26
ΦΩΤΙΣΜΕΝΟΙ ΔΙΑΚΟΠΤΕΣ ΕΛΕΓΧΟΥ	13	ΓΙΑ ΝΑ ΣΒΗΣΕΤΕ	26
ΠΡΙΝ ΑΠΟ ΤΗ ΧΡΗΣΗ ΤΗΣ ΨΗΣΤΙΕΡΑΣ	14	ΧΕΙΡΟΚΙΝΗΤΗ ΕΝΑΥΣΗ ΚΑΥΣΤΗΡΑ ΣΟΥΒΛΑΣ	27
ΣΥΡΟΜΕΝΟΣ ΔΙΣΚΟΣ ΛΙΠΟΥΣ ΚΑΙ		ΓΙΑ ΝΑ ΣΒΗΣΕΤΕ	27
ΔΙΣΚΟΣ ΥΓΡΩΝ ΜΙΑΣ ΧΡΗΣΗΣ	14	ΣΗΜΑΝΤΙΚΕΣ ΠΡΟΦΥΛΑΞΕΙΣ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ	28
ΕΛΕΓΧΟΣ ΕΥΚΑΜΠΤΟΥ ΣΩΛΗΝΑ	14	ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ ΤΗΣ ΣΟΥΒΛΑΣ	28
ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ ΑΜΕΣΗΣ ΕΝΑΥΣΗΣ	15	ΜΑΓΕΙΡΕΜΑ ΣΤΗ ΣΟΥΒΛΑ	29
ΕΝΑΥΣΗ & ΧΡΗΣΗ ΤΟΥ ΚΥΡΙΟΥ ΚΑΥΣΤΗΡΑ	16	ΦΥΛΑΞΗ ΤΟΥ ΜΟΤΕΡ ΣΟΥΒΛΑΣ	29
ΕΝΑΥΣΗ ΤΟΥ ΚΥΡΙΟΥ ΚΑΥΣΤΗΡΑ.....	16	ΦΥΛΑΞΗ ΒΕΡΓΑΣ ΣΟΥΒΛΙΣΜΑΤΟΣ	29
ΓΙΑ ΝΑ ΣΒΗΣΕΤΕ	16	ΑΝΤΙΜΕΤΩΠΙΣΗ ΠΡΟΒΛΗΜΑΤΩΝ.....	30
ΧΕΙΡΟΚΙΝΗΤΗ ΕΝΑΥΣΗ ΤΟΥ ΚΥΡΙΟΥ ΚΑΥΣΤΗΡΑ	17	ΑΝΤΙΜΕΤΩΠΙΣΗ ΠΡΟΒΛΗΜΑΤΩΝ ΠΛΑΪΝΟΥ ΚΑΥΣΤΗΡΑ.....	30
ΓΙΑ ΝΑ ΣΒΗΣΕΤΕ	17	SEAR STATION® ΑΝΤΙΜΕΤΩΠΙΣΗ ΠΡΟΒΛΗΜΑΤΩΝ	31
ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ & ΧΡΗΣΙΜΕΣ ΥΠΟΔΕΙΞΕΙΣ ΓΙΑ ΤΟ ΨΗΣΙΜΟ	18	ΑΝΤΙΜΕΤΩΠΙΣΗ ΠΡΟΒΛΗΜΑΤΩΝ ΣΟΥΒΛΑΣ	31
ΠΡΟΘΕΡΜΑΝΣΗ.....	18	ΑΝΤΙΜΕΤΩΠΙΣΗ ΠΡΟΒΛΗΜΑΤΩΝ ΛΥΧΝΙΑΣ ΧΕΙΡΟΛΑΒΗΣ GRILL OUT™.....	31
ΚΑΛΥΜΜΕΝΟ ΨΗΣΙΜΟ.....	18	ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ	32
ΥΓΡΑ ΚΑΙ ΛΙΠΗ ΤΡΟΦΩΝ	18	ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ	32
ΣΥΣΤΗΜΑ FLAVORIZER®	18	ΦΡΟΝΤΙΔΑ ΤΟΥ ΑΝΟΞΕΙΔΩΤΟΥ ΧΑΛΥΒΑ	32
SEAR STATION®	18	ΣΗΤΕΣ ΕΝΤΟΜΩΝ WEBER®	32
ΜΕΘΟΔΟΙ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ	19	ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ ΤΟΥ ΣΩΛΗΝΑ ΚΑΥΣΤΗΡΑ.....	32
ΑΠΕΥΘΕΙΑΣ ΨΗΣΙΜΟ	19	ΑΝΤΙΚΑΤΑΣΤΑΣΗ ΤΩΝ ΚΥΡΙΩΝ ΚΑΥΣΤΗΡΩΝ	33
ΕΜΜΕΣΟ ΨΗΣΙΜΟ	19	ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ ΤΟΥ ΠΛΑΪΝΟΥ ΚΑΥΣΤΗΡΑ	35
		ΕΤΗΣΙΑ ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ	35

SUMMIT_670_LP_EURO_012011



ΛΙΣΤΑ ΠΡΟΒΟΛΗΣ ΑΝΑΠΤΥΓΜΑΤΟΣ

- | | | |
|---------------------------------|---|------------------------------------|
| 1. Εξαρτήματα κελύφους | 22. Διακόπτης Sear Station® | 43. Μπάρα Smoker |
| 2. Κέλυφος | 23. Περίβλημα μπαταρίας | 44. Καυστήρας Smoker |
| 3. Θερμόμετρο | 24. Χώρισμα νερού / κάλυμμα θερμότητας | 45. Σωλήνας καυστήρα Sear Station® |
| 4. Καντράν θερμόμετρου | 25. Δίσκος υγρών μίας χρήσης | 46. Πλαϊνός καυστήρας |
| 5. Λαβή | 26. Συρόμενος δίσκος λίπους | 47. Λεκάνη ψησίματος |
| 6. Φωτάκι χειρολαβής Grill Out™ | 27. Λεκάνη συλλογής | 48. Διαχωριστικό |
| 7. Μοτέρ σούβλας | 28. Υποδοχή λεκάνης συλλογής | 49. Πολλαπλός εύκαμπτος σωλήνας |
| 8. Στήριγμα σούβλας | 29. Αριστερή πόρτα | 50. Εύκαμπτος σωλήνας / ρυθμιστής |
| 9. Ραφάκι ζεστάματος | 30. Χειρολαβή πόρτας | 51. Καπάκι πλαϊνού καυστήρα |
| 10. Σχάρα ψησίματος | 31. Δεξιά πόρτα | 52. Πάγκος πλαϊνού καυστήρα |
| 11. Μπάρα Flavorizer® | 32. Πάνελ αριστερού πλαισίου | 53. Δεξιά εργαλειολαβή |
| 12. Σωλήνας καυστήρα | 33. Κάτω πάνελ | 54. Γραμμή αερίου πλαϊνού καυστήρα |
| 13. Πλαϊνός πάγκος | 34. Κάλυμμα καυστήρα υπέρυθρων (IR) | 55. Στήριγμα πλαισίου |
| 14. Αριστερή εργαλειολαβή | 35. Καυστήρας υπέρυθρων | 56. Οπίσθιο πάνελ |
| 15. Πολλαπλή | 36. Κιβώτιο καυστήρα υπέρυθρων (IR) | 57. Πάνελ δεξιού πλαισίου |
| 16. Καλωδίωση πίνακα ελέγχου | 37. Σύρμα έναυσης καυστήρα υπέρυθρων (IR) | 58. Στήριγμα αορτήρα φιάλης |
| 17. Πίνακας ελέγχου | 38. Θερμοζεύγος | 59. Αορτήρας φιάλης |
| 18. Καπάκι μικρού διακόπτη | 39. Εύκαμπτος σωλήνας καυστήρα υπέρυθρων (IR) | 60. Γλίστρες φιάλης |
| 19. Μικρός διακόπτης | 40. Μονάδα βέργας σουβλίσματος | 61. Υποδοχή για σπύρτα |
| 20. Μεγάλος διακόπτης | 41. Σχάρα ψησίματος | 62. Τροχίσκος |
| 21. Καπάκι μεγάλου διακόπτη | 42. Κιβώτιο Smoker | 63. Τροχίσκος με φρένο |

Η Weber-Stephen Products LLC (Weber) εγγυάται με την παρούσα στον ΑΡΧΙΚΟ ΑΓΟΡΑΣΤΗ αυτής της ψηστιέρας αερίου Weber® ότι δε φέρει ατέλειες στα υλικά και την κατασκευή από την ημερομηνία αγοράς της ως ακολούθως:

Εξαρτήματα χυτού αλουμινίου-2 χρόνια	25 χρόνια
στη βαφή εξαιρ. του ξεθωριάσματος,	25 χρόνια
Κέλυφος από ανοξείδωτο χάλυβα,	25 χρόνια
Κέλυφος με επένδυση πορσελάνης,	25 χρόνια
Σωλήνες καυστήρων από ανοξείδωτο χάλυβα,	10 χρόνια
Σχάρες ψησίματος από ανοξείδωτο χάλυβα,	5-χρόνια έναντι διάτρησης ή καταστροφής από καύση
Μπάρες Flavorizer από ανοξείδωτο χάλυβα,	5-χρόνια έναντι διάτρησης ή καταστροφής από καύση
Χυτοσίδηρος με επένδυση πορσελάνης	
σχάρες ψησίματος,	5-χρόνια έναντι διάτρησης ή καταστροφής από καύση
Με επένδυση πορσελάνης σχάρες ψησίματος,	3-χρόνια έναντι διάτρησης ή καταστροφής από καύση
Με επένδυση πορσελάνης μπάρες Flavorizer,	2-χρόνια έναντι διάτρησης ή καταστροφής από καύση
Καυστήρας υπερύθρων σούβλας,	2 χρόνια
Όλα τα υπόλοιπα μέρη,	2 χρόνια

Εφόσον συναρμολογείται και χρησιμοποιείται σύμφωνα με τις έντυπες οδηγίες που το συνοδεύουν. Η Weber ενδέχεται να σας ζητήσει εύλογη απόδειξη της ημερομηνίας αγοράς σας. ΕΠΟΜΕΝΩΣ ΠΡΕΠΕΙ ΝΑ ΚΡΑΤΗΣΕΤΕ ΤΗΝ ΑΠΟΔΕΙΞΗ Η ΤΙΜΟΛΟΓΙΟ ΑΓΟΡΑΣ ΣΑΣ.

Η παρούσα εγγύηση με περιορισμούς, αφορά αποκλειστικά στην επισκευή ή αντικατάσταση των εξαρτημάτων που θα είναι ελαττωματικά σε συνθήκες κανονικής χρήσης και λειτουργίας και θα κριθούν σαν ελαττωματικά μετά από έλεγχο από την Weber. Πριν από την επιστροφή κάποιου εξαρτήματος, επικοινωνήστε με τον τοπικό σας Αντιπρόσωπο Εξυπηρέτησης Πελατών χρησιμοποιώντας τις πληροφορίες επικοινωνίας που υπάρχουν στον ιστοχώρο μας. Εάν η Weber βεβαιώσει τη βλάβη και εγκρίνει την απαίτησή σας, η Weber θα επιλέξει την αντικατάσταση των ελαττωματικών εξαρτημάτων χωρίς χρέωση. Εάν χρειαστεί να επιστρέψετε τυχόν ελαττωματικά εξαρτήματα, τα έξοδα μεταφοράς θα πρέπει να καταβληθούν από πριν. Η Weber θα επιστρέψει τα εξαρτήματα στον αγοραστή έχοντας προκαταβάλει τα μεταφορικά ή ταχυδρομικά τέλη.

Η παρούσα εγγύηση με περιορισμούς δεν καλύπτει τυχόν βλάβες ή δυσχέρειες στη λειτουργία λόγω ατυχήματος, αλόγιστης χρήσης, κακομεταχείρισης, μετατροπής, εσφαλμένης εφαρμογής, βανδαλισμού, εσφαλμένης εγκατάστασης ή εσφαλμένης συντήρησης ή service, ή αμέλειας διεξαγωγής της κανονικής συντήρησης, συμπεριλαμβανομένης όχι κατ' ανάγκη αποκλειστικά βλάβης στους σωλήνες του καυστήρα από έντομα, όπως προβλέπεται από το παρόν εγχειρίδιο χρήσης.

Φθορά ή ζημιά λόγω ακραίων καιρικών συνθηκών π.χ. χαλάζι, τυφώνας, σεισμός ή ανεμοστρόβιλος, αποχρωματισμός λόγω έκθεσης σε χημικά ή απευθείας από την επίδραση της ατμόσφαιρας, δεν καλύπτονται από την παρούσα Περιορισμένη Εγγύηση.

Δεν υπάρχουν άλλες ρητές εγγυήσεις πέραν αυτών που προβλέπονται στο παρόν και τυχόν άλλες ισχύουσες υπονοούμενες εγγυήσεις εμπορευσιμότητας και καταλληλότητας περιορίζονται στη διάρκεια της περιόδου κάλυψης της παρούσας εγγράφου Περιορισμένης Εγγύησης. Σε κάποιες περιοχές δεν επιτρέπονται περιορισμοί στη διάρκεια ισχύος της τυχόν υπονοούμενης εγγύησης, επομένως αυτός ο περιορισμός ενδέχεται να μην ισχύει για την περίπτωση σας.

Η Weber δε φέρει ευθύνη για τυχόν ειδικές, έμμεσες ή επακόλουθες βλάβες. Κάποιες περιοχές δεν επιτρέπουν την εξαίρεση ή περιορισμό συμπτωματικών ή επακόλουθων ζημιών, επομένως αυτός ο περιορισμός ή εξαίρεση ενδέχεται να μην ισχύει στην περίπτωση σας.

Η Weber δεν παρέχει εξουσιοδότηση σε οποιοδήποτε άτομο ή εταιρεία να αναλάβει για λογαριασμό της οποιαδήποτε άλλη υποχρέωση ή ευθύνη σε συνδυασμό με την πώληση, εγκατάσταση, χρήση, απομάκρυνση, επιστροφή ή αντικατάσταση του εξοπλισμού της, και αναλήψεις αυτού του είδους δε δεσμεύουν τη Weber.

Αυτή η εγγύηση ισχύει μόνο για προϊόντα που πωλούνται λιανικώς.

Επισκευθείτε την ιστοσελίδα www.weber.com®, επιλέξτε τη χώρα σας και καταχωρήστε σήμερα την ψησταριά σας.

ΓΕΝΙΚΕΣ ΟΔΗΓΙΕΣ

Η ψηστιέρα αερίου Weber® είναι μία φορητή συσκευή για ψήσιμο σε εξωτερικό χώρο. Με την ψηστιέρα αερίου Weber® μπορείτε να ψήσετε κρεατικά, ψητά σούβλας ή ζύμες με αποτέλεσμα που δύσκολα επιτυγχάνεται σε ηλεκτρική κουζίνα με φούρνο. Το κλειστό κατάκι και οι μπάρες Flavorizer® προσφέρουν αυτό το "φυσικό" άρωμα στα ψητά σας.

Η ψησταριά αερίου Weber® είναι φορητή ώστε να μπορείτε εύκολα να αλλάξετε τη θέση της στον κήπο ή στη σκεπαστή σας βεράντα. Φορητή σημαίνει επίσης ότι μπορείτε να πάρετε μαζί σας την ψηστιέρα αερίου Weber® σε ένα ταξίδι.

Το υγροποιημένο βουτάνιο / προπάνιο χρησιμοποιείται ταχύτερα και σας επιτρέπει να ελέγχετε ευκολότερα τη φωτιά απ' ό,τι σε μία ψησταριά με κάρβουνα.

- Οι οδηγίες αυτές θα σας προσφέρουν τις ελάχιστες απαιτήσεις συναρμολόγησης της ψηστιέρας αερίου Weber®. Γι' αυτό σας ζητούμε να τις διαβάσετε με προσοχή προτού χρησιμοποιήσετε την ψηστιέρα αερίου Weber®.
- Δεν πρέπει να χρησιμοποιείται από παιδιά.
- Δεν πρέπει να συνδέεται σε παροχή φυσικού αερίου (αστικού δικτύου παροχής). Οι βαλβίδες και τα στόμια είναι σχεδιασμένα αποκλειστικά για υγραέριο (LP).
- Δεν πρέπει να χρησιμοποιείται με μπρικέτες από ξυλοκάρβουνο ή παρόμοια καύσιμα.
- Να χρησιμοποιείτε μόνο φιάλη υγραερίου 3 kg-13 kg.
- 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 ψηστιέρα.)
- Αποφύγετε τη συστροφή του εύκαμπτου σωλήνα.
- Το μήκος του εύκαμπτου σωλήνα δεν θα πρέπει να υπερβαίνει τα 1,5 μέτρα.
- Προτείνουμε να αντικαθιστάτε τον εύκαμπτο σωλήνα αερίου στην ψηστιέρα αερίου Weber® κάθε 5 χρόνια. Ορισμένες χώρες μπορεί να έχουν απαιτήσεις για την αντικατάσταση του εύκαμπτου σωλήνα αερίου σε λιγότερα από 5 χρόνια, έτσι η απαίτηση αυτής της χώρας έχει προτεραιότητα.
- Τυχόν εξαρτήματα που έχουν σφραγιστεί από τον κατασκευαστή, δεν πρέπει να τροποποιούνται από τη χρήση.
- 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. ♦

ΦΥΛΑΞΗ

- Όταν δε χρησιμοποιείται η ψηστιέρα αερίου της Weber®, κλείστε τη βαλβίδα παροχής αερίου της φιάλης.
- Όταν αποθηκεύετε την ψηστιέρα αερίου Weber® σε κλειστό χώρο, αποσυνδέστε τη γραμμή παροχής αερίου. Η ίδια η φιάλη αερίου πρέπει να φυλάσσεται υπαίθρια και σε καλά αεριζόμενο σημείο.

- Εάν η φιάλη αερίου δεν αφαιρεθεί από την ψηστιέρα αερίου Weber®, ολόκληρη η ψηστιέρα μαζί με τη φιάλη πρέπει να αποθηκευτούν σε υπαίθριο και καλά αεριζόμενο σημείο.
- Οι φιάλες παροχής αερίου πρέπει να φυλάσσονται στο ύπαιθρο και σε καλά αεριζόμενο σημείο, μακριά από παιδιά. Οι αποσυνδεδεμένες φιάλες παροχής αερίου δε θα πρέπει να φυλάσσονται εντός κτιρίου ή σε γκαράζ ή άλλο κλειστό χώρο. ♦

ΧΕΙΡΙΣΜΟΣ

- ⚠ **ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ:** Η συσκευή αυτή προορίζεται μόνο για υπαίθρια χρήση και δε θα πρέπει να χρησιμοποιείται ποτέ σε στεγασμένες ή κλειστές βεράντες ή μπαλκόνια.
- ⚠ **ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ:** Η ψηστιέρα αερίου Weber® δεν θα πρέπει να χρησιμοποιείται ποτέ κάτω από απροστάτευτη εύφλεκτη οροφή ή πρόβολο.
- ⚠ **ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ:** Η ψηστιέρα δε θα πρέπει να χρησιμοποιείται όταν υπάρχουν εύφλεκτα υλικά σε ακτίνα 60 εκ. από το επάνω, κάτω ή πίσω μέρος ή από τις πλευρές της ψηστιέρας.
- ⚠ **ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ:** Η δική σας ψηστιέρα αερίου Weber® δεν προορίζεται για εγκατάσταση σε αυτοκινούμενα τροχόσπιτα και / ή σκάφη.
- ⚠ **ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ:** Όταν χρησιμοποιείται, ολόκληρη η ψηστιέρα γίνεται πολύ θερμή. Ποτέ μην την αφήνετε χωρίς επίτηρηση.
- ⚠ **ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ:** Φροντίστε τα καλώδια ρεύματος και ο εύκαμπτος σωλήνας παροχής καυσίμου να βρίσκονται μακριά από οποιαδήποτε θερμή επιφάνεια.
- ⚠ **ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ:** Φροντίστε να μην υπάρχουν στο χώρο ψησίματος εύφλεκτες αναθυμιάσεις και υγρά όπως βενζίνη, οινόπνευμα κλπ., ή άλλα καύσιμα υλικά.
- ⚠ **ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ:** Ποτέ μην αποθηκεύετε εφεδρική φιάλη αερίου κοντά στην ψηστιέρα αερίου Weber®.
- ⚠ **ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ:** Η συσκευή αυτή θερμαίνεται πολύ. Να είστε ιδιαίτερα προσεκτικοί όταν είναι παρόντα παιδιά ή ηλικιωμένοι.
- ⚠ **ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ:** Μη μετακινείτε τη συσκευή όταν είναι αναμμένη.
- ⚠ **ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ:** Να φοράτε προστατευτικά γάντια κατά τη χρήση αυτής της συσκευής. ♦

ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ ΑΣΦΑΛΟΥΣ ΧΕΙΡΙΣΜΟΥ ΓΙΑ ΦΙΑΛΕΣ ΥΓΡΑΕΡΙΟΥ

- Το υγραέριο (LP) είναι παράγωγο του πετρελαίου, όπως και η βενζίνη ή το φυσικό αέριο. Το υγραέριο βρίσκεται σε αέρια μορφή σε κανονικές συνθήκες θερμοκρασίας και πίεσης. Σε συνθήκες μέτριας πίεσης και μέσα σε φιάλη, το υγραέριο μετατρέπεται σε υγρό. Με την εκτόνωση της πίεσης, το υγρό εξαερώνεται αμέσως και γίνεται αέριο.
- Το υγραέριο έχει οσμή παρόμοια με εκείνη του φυσικού αερίου. Θα πρέπει να έχετε το νου σας για την παρουσία αυτής της οσμής.
- Το υγραέριο είναι βαρύτερο του αέρα. Το υγραέριο που τυχόν διαρρέει μπορεί να συσσωρευθεί σε χαμηλά σημεία και να μην μπορεί να διασκορπιστεί.
- Η φιάλη του υγραερίου πρέπει πάντοτε να τοποθετείται, μεταφέρεται ή αποθηκεύεται όρθια. Οι φιάλες υγραερίου δεν πρέπει να πετιούνται ή να διακινούνται απρόσεκτα.
- Ποτέ μην αποθηκεύετε ή μεταφέρετε τη φιάλη υγραερίου σε θερμοκρασίες που μπορεί να φτάσουν και τους 51°C (τόσο ζεστά που να είναι αδύνατη η διακίνησή τους με το χέρι –για παράδειγμα: μην αφήνετε τη φιάλη υγραερίου μέσα σε αυτοκίνητο τις ζεστές ημέρες).
- Να χειρίζεστε τις “κενές” φιάλες υγραερίου με την ίδια προσοχή όπως και τις γεμάτες. Ακόμα και όταν η φιάλη υγραερίου δεν περιέχει υγρό, είναι πιθανόν να εξακολουθεί να υπάρχει πίεση αερίου μέσα στη φιάλη. Πριν από την αποσύνδεση πάντοτε να κλείνετε τη βαλβίδα της φιάλης.
- Μην χρησιμοποιείτε φιάλη υγραερίου που έχει πάθει ζημιά. Οι τσαλακωμένες ή σκουριασμένες φιάλες υγραερίου ή αυτές που έχουν ελαττωματική βαλβίδα, είναι ενδεχομένως επικίνδυνες και θα πρέπει να αντικαθίστανται αμέσως από νέες φιάλες.
- Το σημείο ένωσης όπου ο εύκαμπτος σωλήνας συνδέεται με τη φιάλη υγραερίου θα πρέπει να ελέγχεται για διαρροές κάθε φορά που επανασυνδέεται η φιάλη υγραερίου. Για παράδειγμα, απαιτείται έλεγχος κάθε φορά που ξαναγεμίζει η φιάλη υγραερίου.
- Βεβαιωθείτε ότι ο ρυθμιστής είναι τοποθετημένος με τη μικρή οπή εξαέρωσης να είναι στραμμένη προς τα κάτω έτσι ώστε να μη μαζεύει νερά. Αυτή η οπή εξαέρωσης δε θα πρέπει να έχει χώματα, λίπη, έντομα κλπ. ♦

ΑΝΤΑΛΛΑΚΤΙΚΟΣ ΣΩΛΗΝΑΣ, ΡΥΘΜΙΣΤΗΣ ΚΑΙ ΣΥΓΚΡΟΤΗΜΑ ΒΑΛΒΙΔΑΣ

Δ ΣΗΜΑΝΤΙΚΗ ΣΗΜΕΙΩΣΗ: Προτείνουμε να αντικαθιστάτε το συγκρότημα εύκαμπτου σωλήνα αερίου στην ψηστιέρα αερίου Weber κάθε 5 χρόνια. Ορισμένες χώρες μπορεί να έχουν απαιτήσεις για την αντικατάσταση του εύκαμπτου σωλήνα αερίου σε λιγότερα από 5 χρόνια, έτσι η απαίτηση αυτής της χώρας έχει προτεραιότητα.

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

ΧΩΡΑ	ΤΥΠΟΣ & ΠΙΕΣΗ ΑΕΡΙΟΥ	
Βουλγαρία, Κύπρος, Δημοκρατία της Τσεχίας, Δανία, Εσθονία, Φινλανδία, Ουγγαρία, Ισλανδία, Λετονία, Λιθουανία, Μάλτα, Ολλανδία, Νορβηγία, Ρουμανία, Σλοβακία, Σλοβενία, Ισπανία, Σουηδία, Τουρκία	I ₃ B/P – 30 mbar	
Βέλγιο, Γαλλία, Ελλάδα, Ιρλανδία, Ιταλία, Λουξεμβούργο, Πορτογαλία, Ελβετία, Ηνωμένο Βασίλειο	I ₃₊ – 28–30 / 37 mbar	
Πολωνία	I ₃ B/P – 37 mbar	
Αυστρία, Γερμανία	I ₃ B/P – 50 mbar	
ΣΤΟΙΧΕΙΑ ΚΑΤΑΝΑΛΩΣΗΣ		
	Προπάνιο kW	Βουτάνιο kW
Summit® 420	18,0	20,2
Summit® 470	26,0	30,2
Summit® 620	21,1	24,0
Summit® 670	29,3	33,4
	Προπάνιο g/h	Βουτάνιο g/h
Summit® 420	1.287	1.470
Summit® 470	1.858	2.198
Summit® 620	1.508	1.747
Summit® 670	2.094	2.431

ΤΟΠΟΘΕΤΗΣΗ ΤΗΣ ΦΙΑΛΗΣ

Αγοράστε μία γεμάτη φιάλη αερίου από το εμπόριο

Η φιάλη πρέπει πάντοτε να τοποθετείται, μεταφέρεται ή αποθηκεύεται όρθια. Ποτέ μην αφήσετε τη φιάλη να πέσει ή να τη μεταχειρίζεστε απρόσεκτα. Ποτέ μην αποθηκεύετε τη φιάλη σε σημεία όπου η θερμοκρασία μπορεί να υπερβεί τους 51° C (τόσο ζεστή που να μην πιάνεται). Για παράδειγμα, μην αφήνετε τη φιάλη στο αυτοκίνητό σας όταν κάνει ζέστη. (Ανατρέξτε στο: "ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ ΑΣΦΑΛΟΥΣ ΧΕΙΡΙΣΜΟΥ ΓΙΑ ΦΙΑΛΕΣ ΥΓΡΑΕΡΙΟΥ"). ♦

ΕΠΙΛΟΓΕΣ ΧΩΡΟΥ ΤΟΠΟΘΕΤΗΣΗΣ ΦΙΑΛΗΣ

Μπορείτε να τοποθετήσετε τη φιάλη στο δεξιό πάνελ χρησιμοποιώντας τον αορτήρα ή να τοποθετήσετε τη φιάλη στο έδαφος. Η φιάλη πρέπει να τοποθετείται έξω από το κουβούκλιο βάσης, στην δεξιά πλευρά της ψησταριάς. Μην προσπαθείτε να τοποθετήτε τη φιάλη στο εσωτερικό του κουβούκλιου βάσης.

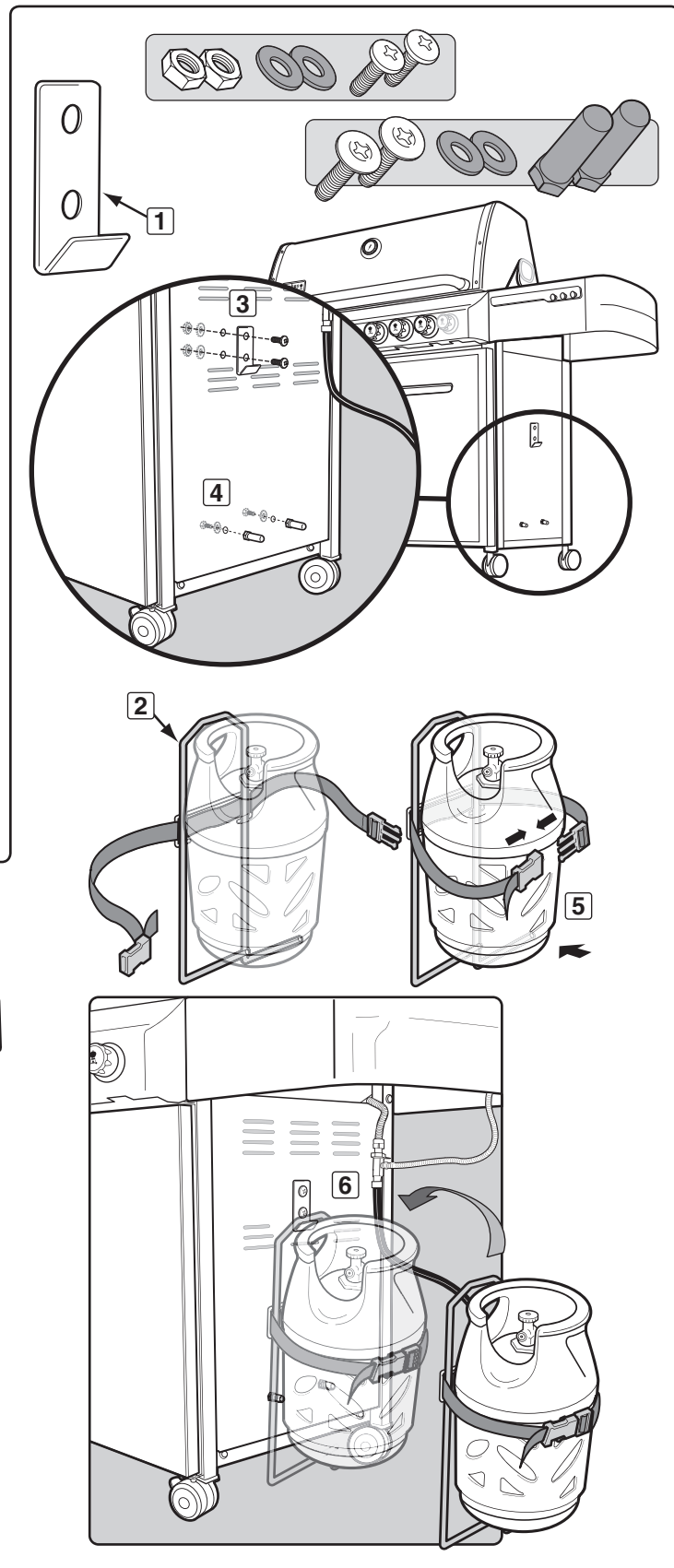
Τοποθέτηση αορτήρα φιάλης

Θα χρειαστείτε: το στήριγμα αορτήρα φιάλης (1) και τον αορτήρα φιάλης (2).

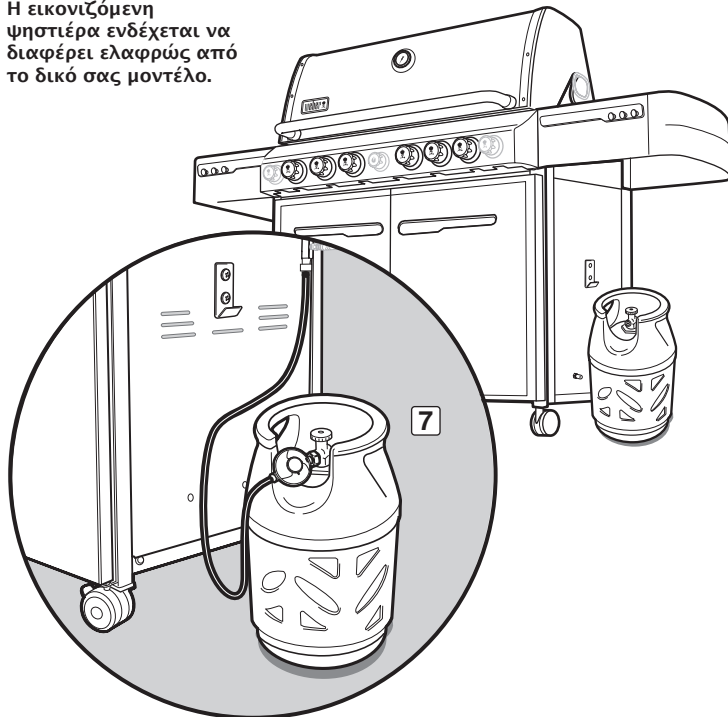
- Τοποθετήστε το στήριγμα αορτήρα φιάλης στο δεξιό εξωτερικό πάνελ της ψησταριάς. Μοντάρετε με βίδες, ροδέλες και παξιμάδια (3).
- Τοποθετήστε τις γλίστρες φιάλης (4) μέσα στις δύο οπές κάτω από το στήριγμα αορτήρα φιάλης. Μοντάρετε με βίδες, ροδέλες και παξιμάδια.
- Γυρίστε τη φιάλη έτσι ώστε το άνοιγμα της βαλβίδας να είναι στραμμένο προς το μπροστινό τμήμα της ψησταριάς.
- Κρατήστε τον αορτήρα φιάλης και κλίνετε τη φιάλη έτσι ώστε τα δύο λυγισμένα στηρίγματα του αορτήρα φιάλης να βρίσκονται κάτω από τη φλάντζα της βάσης της φιάλης. Ρυθμίστε το μήκος του μίαντα με τη φιάλη και ενώστε τα κουμπώματα στα άκρα του (5).
- Ανασηκώστε και τοποθετήστε τον αορτήρα φιάλης στο στήριγμα αορτήρα φιάλης όπως φαίνεται (6).

Τοποθέτηση στο δάπεδο

- Τοποθετήστε τη φιάλη στο έδαφος, εκτός του κουβούκλιου βάσης, στη δεξιά πλευρά της ψησταριάς (7).
- Γυρίστε τη φιάλη υγραερίου έτσι ώστε το άνοιγμα της βαλβίδας να είναι στραμμένο προς το μπροστινό τμήμα της ψησταριάς αερίου Weber®. ♦



Η εικονιζόμενη ψηστιέρα ενδέχεται να διαφέρει ελαφρώς από το δικό σας μοντέλο.



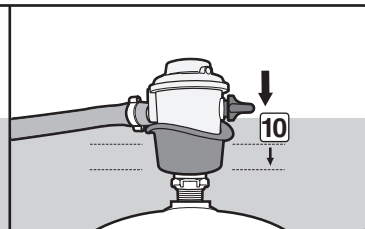
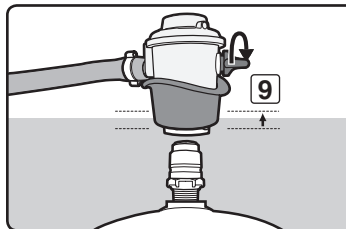
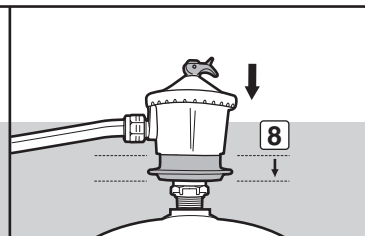
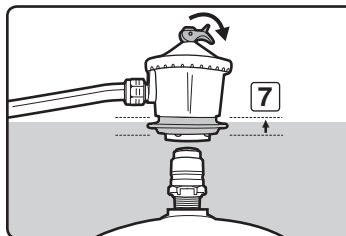
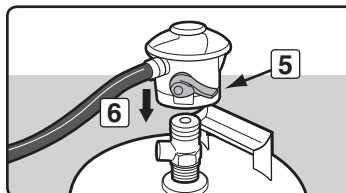
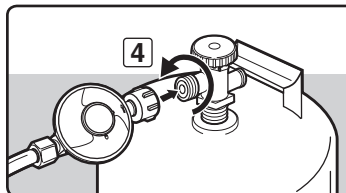
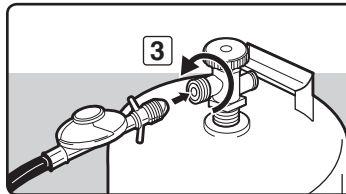
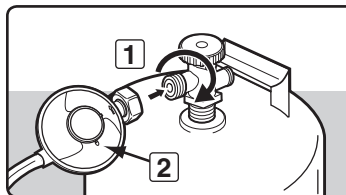
ΣΥΝΔΕΣΗ ΤΗΣ ΦΙΑΛΗΣ ΥΓΡΑΕΡΙΟΥ

⚠ Προειδοποίηση: Βεβαιωθείτε ότι η βαλβίδα της φιάλης υγραερίου ή ο ρυθμιστής είναι κλειστά.

A) Συνδέστε τη φιάλη υγραερίου.

Κάποιοι ρυθμιστές συνδέονται (ON) με πάτημα και αποσυνδέονται (OFF) με τράβηγμα ενώ σε άλλους υπάρχει παξιμάδι με αριστερό σπείρωμα το οποίο συνδέει με τη βαλβίδα της φιάλης. Ακολουθήστε τις κατά περίπτωση απεικονιζόμενες οδηγίες σύνδεσης του ρυθμιστή, με βάση τον τύπο του ρυθμιστή.

- Βιδώστε το σύνδεσμο του ρυθμιστή από το δοχείο, στρέφοντας προς τα δεξιά (1). Τοποθετήστε το ρυθμιστή έτσι ώστε η οπή εξαέρωσης (2) να είναι στραμμένη προς τα κάτω.
- Βιδώστε το σύνδεσμο του ρυθμιστή από το δοχείο, στρέφοντας προς τα αριστερά (3) (4).
- Βεβαιωθείτε ότι ο βραχίονας ρυθμιστή (5) βρίσκεται στην κάτω θέση (off). Πατήστε κάτω το ρυθμιστή επάνω στη βαλβίδα του δοχείου μέχρι ο ρυθμιστής να κουμπώσει στη θέση του (6).
- Βεβαιωθείτε ότι ο βραχίονας ρυθμιστή βρίσκεται στη θέση off. Σύρετε προς τα επάνω το κολάρο του ρυθμιστή (7) (9). Πιέστε το ρυθμιστή επάνω στη βαλβίδα του δοχείου και διατηρήστε την πίεση. Σύρετε το κολάρο για να κλείσει (8) (10). Εάν ο ρυθμιστής δεν κουμπώσει, επαναλάβετε τη διαδικασία. ♦



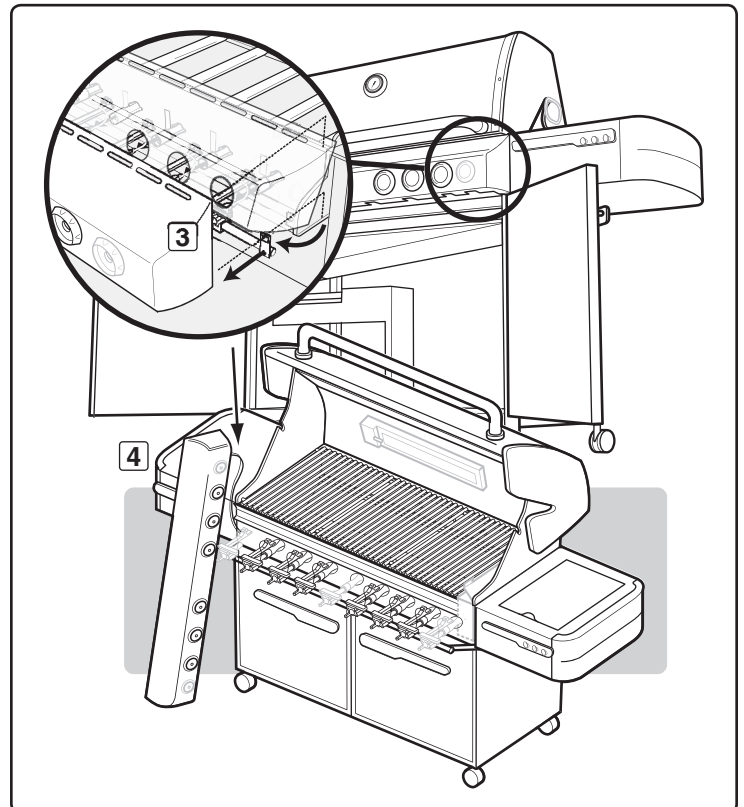
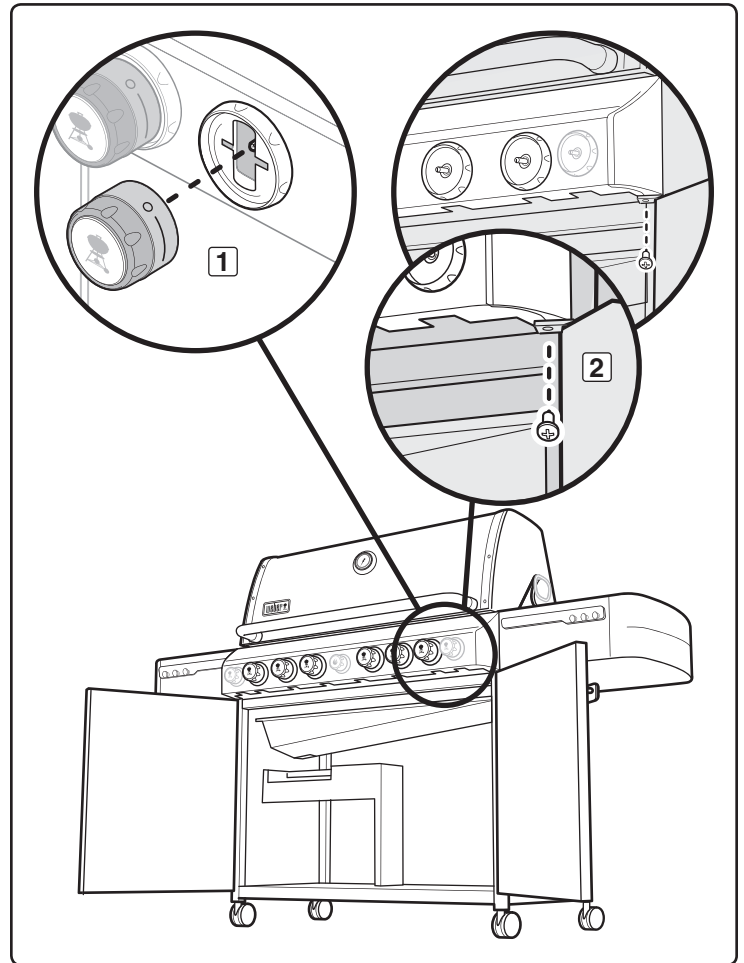
ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΙΑ ΕΛΕΓΧΟΥ ΔΙΑΡΡΟΗΣ

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

Αφαιρέστε τον πίνακα ελέγχου

Απαιτούμενα εργαλεία: Σταυροκατσάβιδο.

- A) Αφαιρέστε τους διακόπτες ρύθμισης καυστήρων (1).
- B) Αφαιρέστε τις δύο βίδες που ασφαλίζουν τον πίνακα ελέγχου στο πλαίσιο (2).
- C) Αφαιρέστε τον πίνακα ελέγχου. Κλίνετε τον πίνακα προς τα εμπρός και ανασηκώστε και απομακρύνετε από την ψηστιέρα (3). Προσέξτε ώστε να μην σπάσετε ή αποσυνδέσετε τα καλώδια για τα φώτα του πίνακα ελέγχου.
- D) Ακουμπήστε τον πίνακα ελέγχου προς την αριστερή πλευρά της ψηστιέρας (4) για να εμφανιστούν οι βαλβίδες, οι καυστήρες, ο μηχανισμός έναυσης και η πολλαπλή. ♦



ΕΛΕΓΧΟΣ ΓΙΑ ΔΙΑΡΡΟΕΣ ΑΕΡΙΟΥ

⚠ ΚΙΝΔΥΝΟΣ

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

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

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

Σημείωση: 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.

Εάν η ψηστιέρα σας διαθέτει πλευρικό καυστήρα, βεβαιωθείτε ότι ο πλευρικός καυστήρας είναι σβηστός.

Για να διεξάγετε ελέγχους διαρροής: ανοίξτε τη βαλβίδα της φιάλης στρέφοντας αριστερόστροφα τημανιβέλα της βαλβίδας της φιάλης.

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

Θα χρειαστείτε: σαπουνάδα και πανί ή βούρτσα για την εφαρμογή του.

A) Φτιάξτε σαπουνόνερο.

B) Ανοίξτε τη βαλβίδα της φιάλης χρησιμοποιώντας τις κατάλληλες επιλογές με βάση τον τύπο φιάλης και ρυθμιστή.

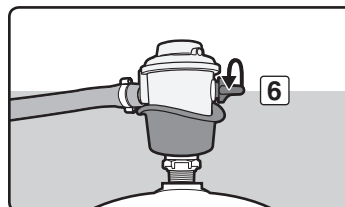
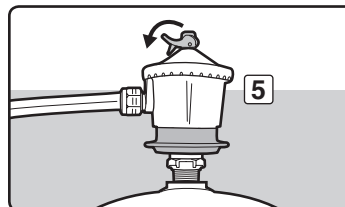
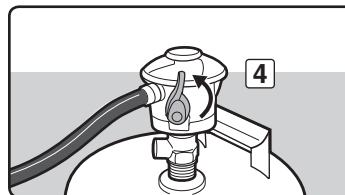
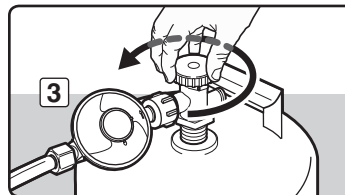
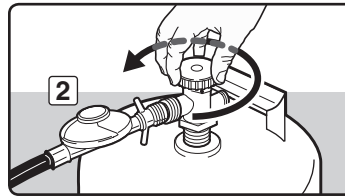
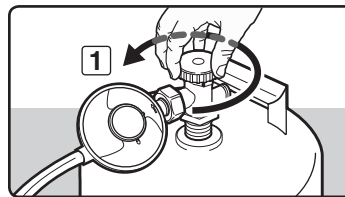
a) Γυρίστε τη βαλβίδα φιάλης αριστερόστροφα (1) (2) (3).

b) Μετακινήστε το μοχλό ρυθμιστή στην επάνω θέση (on) (4).

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

C) Ελέγξτε για διαρροές βρέχοντας το σύνδεσμο με τη σαπουνάδα και βλέποντας αν βγαίνουν φυσαλίδες. Εάν εκλύονται φυσαλίδες, ή εάν μεγαλώνει η φυσαλίδα, υπάρχει διαρροή. Εάν υπάρχει διαρροή, σβήστε την παροχή αερίου και σφίξτε το ρακόρ. Ανοίξτε ξανά το αέριο και επανελέγξτε με τη σαπουνάδα. Εάν η διαρροή δε σταματήσει, επικοινωνήστε με τον τοπικό Αντιπρόσωπο Εξυπηρέτησης Πελατών, με βάση 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.



Έλεγχος:

- A) Κύρια γραμμή αερίου προς τη σύνδεση πολλαπλής (1).
- B) Σύνδεση γραμμής αερίου σούβλας (καυστήρα υπερύθρων). (2).
- C) Το διαχωριστικό και την ένωση του εύκαμπτου σωλήνα παροχής αερίου (3).

Δ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: Εάν υπάρχει διαρροή στη σύνδεση (1, 2 ή 3), ξανασφίξτε τον σύνδεσμο με κλειδί και ελέγξτε και πάλι για διαρροές με σαπουνάδα. Εάν η διαρροή επιμένει μετά την επανασύσφιξη του συνδέσμου, κλείστε την παροχή αερίου. **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) Πλαϊνός εύκαμπτος σωλήνας καυστήρα στο διαχωριστικό (4).
- E) Συνδέσεις εύκαμπτου σωλήνα πλαϊνού καυστήρα προς ταχυσύνδεσμο, βαλβίδας πλαϊνού καυστήρα και στομίου (5).
- F) Σύνδεση εύκαμπτου σωλήνα προς ρυθμιστή (6).
- G) Ρυθμιστής στη σύνδεση κυλίνδρου (7).
- H) Συνδέσεις μεταξύ βαλβίδων και πολλαπλής (8).

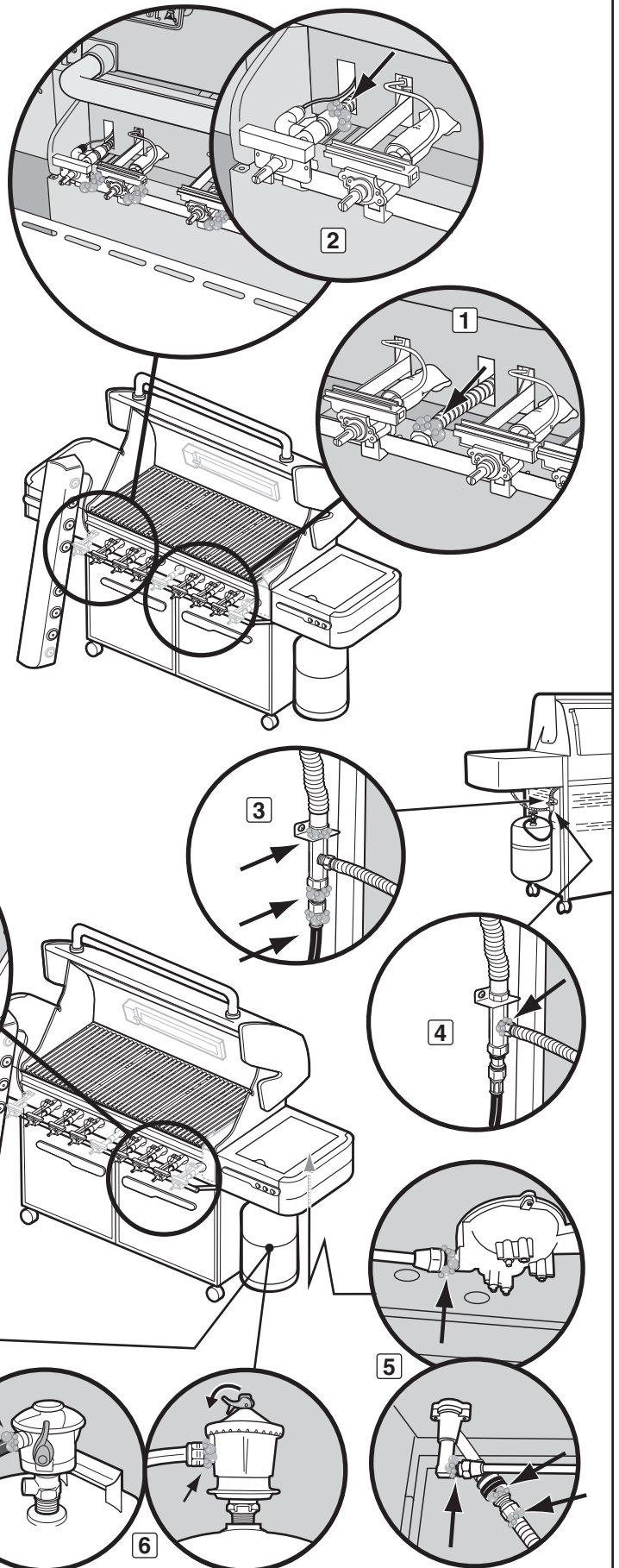
Δ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: Εάν υπάρχει διαρροή στις συνδέσεις (4, 5, 6, 7 ή 8), κλείστε το αέριο. **ΜΗ ΧΕΙΡΙΖΕΣΤΕ ΤΗΝ ΨΗΣΤΙΕΡΑ.** Επικοινωνήστε με τον τοπικό σας Αντιπρόσωπο Εξυπηρέτησης Πελατών χρησιμοποιώντας τις πληροφορίες επικοινωνίας στην ιστοσελίδα μας. Συνδεθείτε στο www.weber.com.

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

Επανεγκατάσταση πίνακα ελέγχου

Απαιτούμενα εργαλεία: πίνακας ελέγχου, βίδες και διακόπτες ρύθμισης του καυστήρα.

- A) Κρεμάστε το επάνω άκρο του πίνακα ελέγχου στα στηρίγματα πίνακα και στις δύο πλευρές του μπροστινού μέρους της λεκάνης ψησίματος.
- B) Παρατάσσετε τις βίδες με τις οπές βιδών στο στηρίγμα πίνακα ελέγχου και στο πλαίσιο.
- C) Σφίξτε τις βίδες.
- D) Τοποθετήστε τους αντίστοιχους διακόπτες ελέγχου επάνω στα στελέχη των βαλβίδων. ♦



Η εικονιζόμενη ψηστίερα ενδέχεται να διαφέρει ελαφρώς από το δικό σας μοντέλο.

ΠΛΗΡΩΣΗ ΤΗΣ ΦΙΑΛΗΣ ΥΓΡΑΕΡΙΟΥ

Συνιστούμε να γεμίζετε τη φιάλη υγραερίου προτού αδειάσει τελείως. Να γεμίζετε τη φιάλη υγραερίου σας σε κατάστημα διακίνησης προϊόντων υγραερίου.

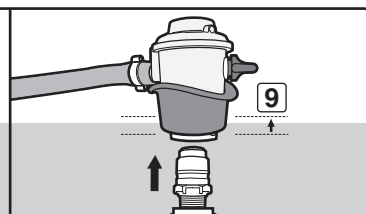
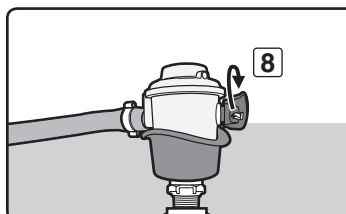
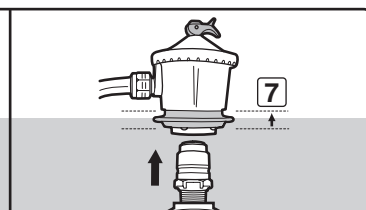
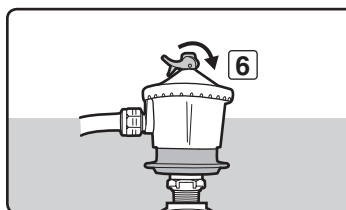
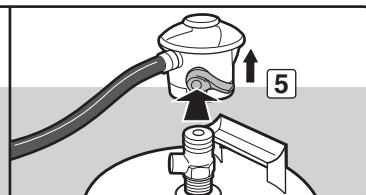
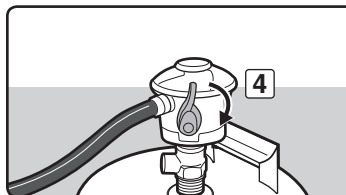
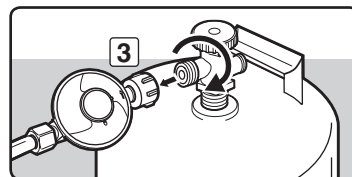
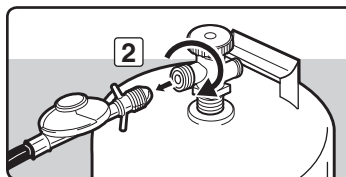
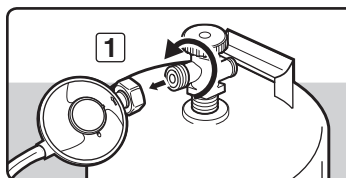
Αφαίρεση της φιάλης παροχής αερίου:

- A) Κλείστε την παροχή αερίου και αποσυνδέστε το συγκρότημα εύκαμπτου σωλήνα και ρυθμιστή από τη φιάλη. Ακολουθήστε τις κατά περίπτωση απεικονιζόμενες οδηγίες σύνδεσης του ρυθμιστή, με βάση τον τύπο του ρυθμιστή.
- Ξεβιδώστε το σύνδεσμο του ρυθμιστή από το δοχείο, στρέφοντας προς τα αριστερά (1).
 - Ξεβιδώστε το σύνδεσμο του ρυθμιστή από το δοχείο, δεξιόστροφα (2) (3).
 - Μετακινήστε το μοχλό του ρυθμιστή (4) στην κάτω θέση (off). Πατήστε μέσα το μοχλό του ρυθμιστή μέχρι να απελευθερωθεί από το δοχείο (5).
 - Μετακινήστε το μοχλό ρυθμιστή στη θέση off (6) (8). Σύρετε προς τα επάνω το κολάρο του ρυθμιστή (7) (9) για να αποσυνδέσετε από το δοχείο.

B) Παραδώστε την άδεια φιάλη και παραλάβετε μία γεμάτη. ♦

ΕΠΑΝΑΣΥΝΔΕΣΗ ΤΗΣ ΦΙΑΛΗΣ ΥΓΡΑΕΡΙΟΥ

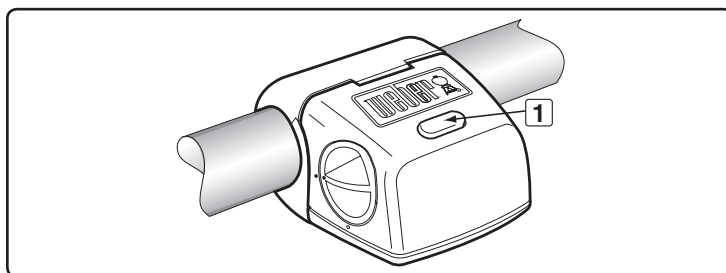
Ανατρέξτε στο "ΣΥΝΔΕΣΗ ΤΗΣ ΦΙΑΛΗΣ ΥΓΡΑΕΡΙΟΥ". ♦



ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ ΛΥΧΝΙΑΣ

ΛΥΧΝΙΑ ΧΕΙΡΟΛΑΒΗΣ WEBER® GRILL OUT™

Το φωτάκι χειρολαβής Weber Grill Out™ έχει έναν "Αισθητήρα κλίσης." Με το πλήκτρο λειτουργίας (1) ενεργοποιημένο, το φωτάκι θα ανάψει όταν το καπάκι της ψηστιέρας είναι ανοιχτό. Το φως θα σβήσει μόλις κλείσει το καπάκι. Για χρήση την ημέρα, απενεργοποιήστε τον αισθητήρα πιέζοντας το πλήκτρο λειτουργίας. ♦

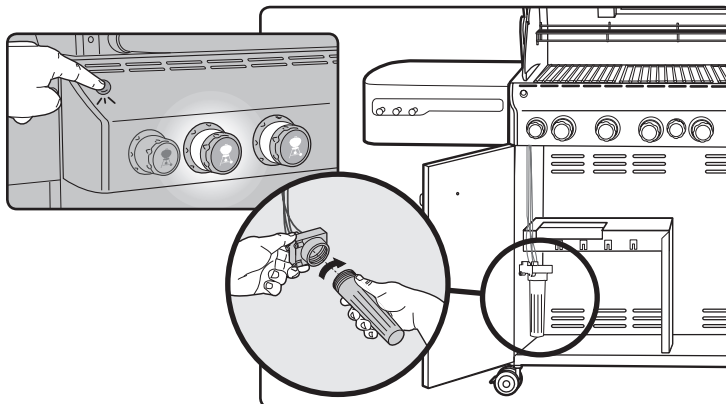


ΦΩΤΙΣΜΕΝΟΙ ΔΙΑΚΟΠΤΕΣ ΕΛΕΓΧΟΥ

Η ψηστιέρα αερίου παρέχεται με διακόπτες ελέγχου που ανάβουν, επιτρέποντας σας να ρυθμίζετε λεπτομερώς τις ρυθμίσεις θερμότητας, ακόμα και σε συνθήκες χαμηλού φωτισμού.

Απαιτούνται 3 αλκαλικές μπαταρίες "D". Μην αναμειγνύετε παλιές και νέες μπαταρίες ή διαφορετικούς τύπους μπαταριών (κοινές, αλκαλικές ή επαναφορτιζόμενες). Το περίβλημα μπαταρίας βρίσκεται στο εσωτερικό του κουβούκλιου, στην αριστερή πλευρά.

Για τη λειτουργία ενεργοποιήστε το πλήκτρο λειτουργίας. ♦



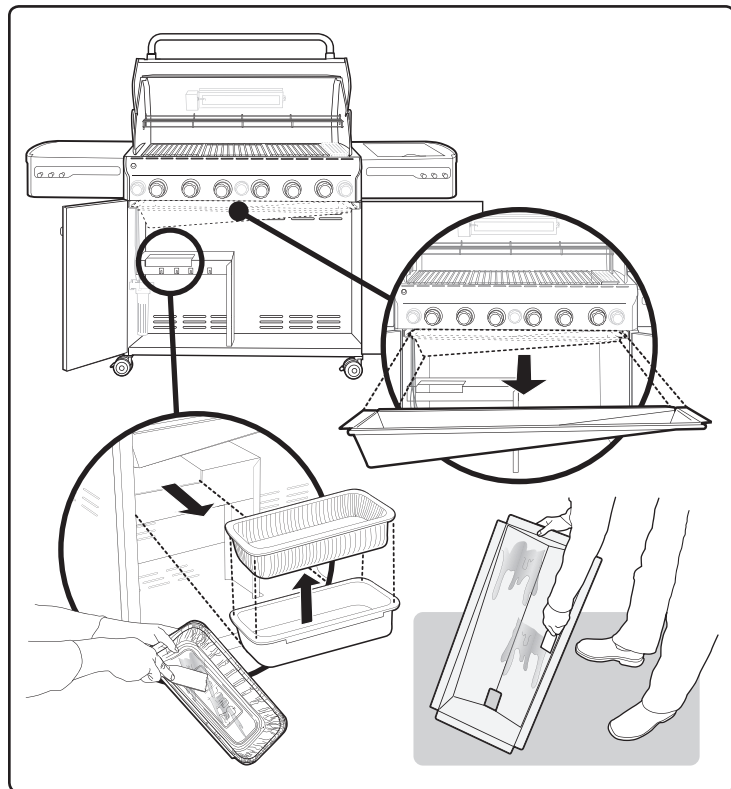
ΣΥΡΟΜΕΝΟΣ ΔΙΣΚΟΣ ΛΙΠΟΥΣ ΚΑΙ ΔΙΣΚΟΣ ΥΓΡΩΝ ΜΙΑΣ ΧΡΗΣΗΣ

Η ψηστιέρα σας κατασκευάστηκε με ένα σύστημα συλλογής λίπους. Να ελέγχετε το συρόμενο δίσκο λίπους και το δίσκο υγρών μιας χρήσης για συσσώρευση λίπους κάθε φορά πριν από κάθε χρήση.

Αφαιρείτε το υπερβάλλον λίπος με μια πλαστική σπάτουλα. Δείτε την απεικόνιση. Όταν χρειάζεται, πλένετε το δίσκο λίπους και το δίσκο υγρών με σαπουνάδα και μετά ξεπλένετε με καθαρό νερό. Επανατοποθετείτε το δίσκο υγρών μιας χρήσης όπως απαιτείται.

⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: Να ελέγχετε το συρόμενο δίσκο λίπους 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.

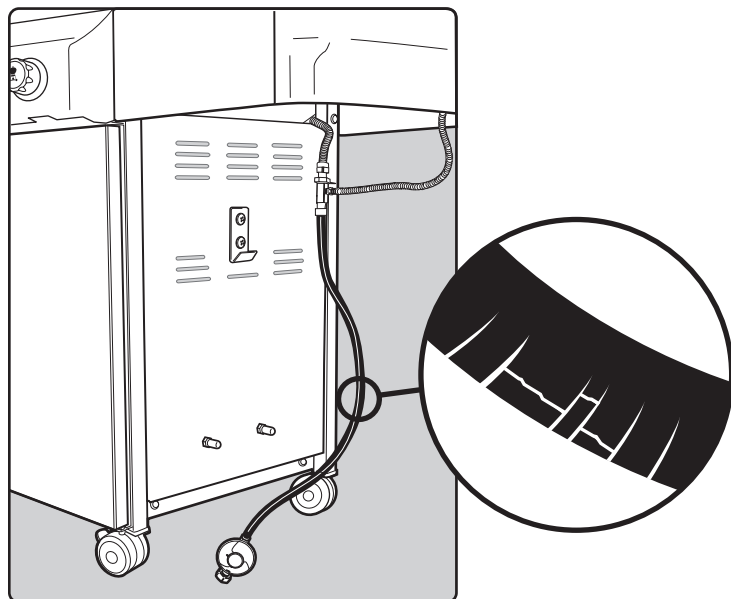
⚠ ΠΡΟΣΟΧΗ: Μην επενδύετε το συρόμενο δίσκο λίπους με αλουμινόχαρτο. ♦



ΕΛΕΓΧΟΣ ΕΥΚΑΜΠΤΟΥ ΣΩΛΗΝΑ

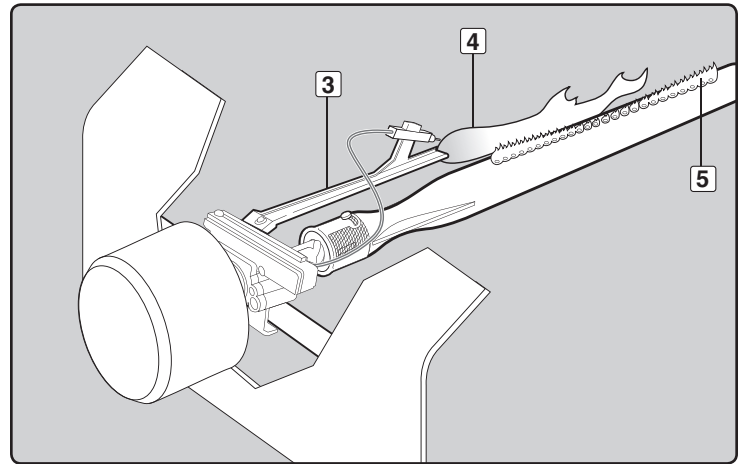
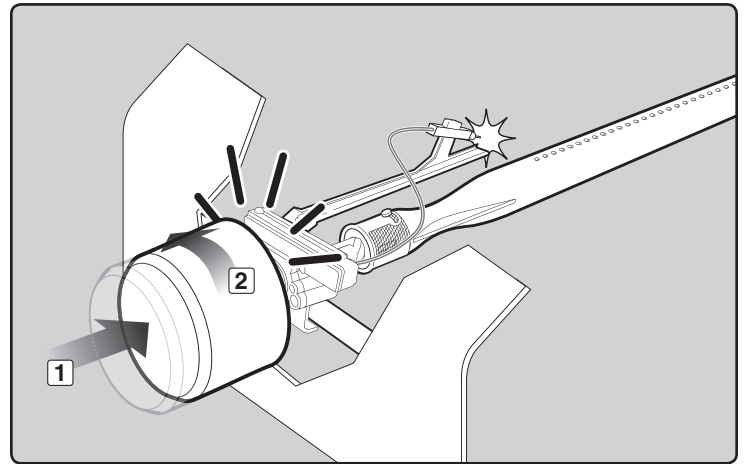
Ο εύκαμπτος σωλήνας πρέπει να ελέγχεται για οποιαδήποτε σημάδια ρωγμών.

⚠ 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®. ♦



⚠️ Ανοίγεται πάντα το καπάκι προτού ανάψετε τους καυστήρες.

- A) Κάθε διακόπτης ελέγχου έχει το δικό του ενσωματωμένο ηλεκτρόδιο συστήματος έναυσης. Για τη δημιουργία ενός σπινθήρα πρέπει να πιέσετε το διακόπτη ελέγχου στο (1) και να τον γυρίσετε στο START/HI (2).
 - B) Αυτή η ενέργεια θα δημιουργήσει ροή αερίου και έναν σπινθήρα στον αγωγό ανάμματος του καυστήρα (3). Από το μηχανισμό έναυσης θα ακουστεί ένα ελαφρό κτύπημα. Θα δείτε επίσης μια πορτοκαλί φλόγα 7 mm (3") – 12 mm (5") που θα έρχεται από τον αγωγό ανάμματος καυστήρα στην αριστερή πλευρά του καυστήρα (4).
 - C) **Συνεχίστε να κρατάτε πατημένο το διακόπτη ελέγχου καυστήρα για δύο δευτερόλεπτα μετά το "χτύπημα".** Αυτό θα επιτρέψει στο αέριο να ρέει εντελώς προς τα κάτω στον σωλήνα καυστήρα (5) και θα εξασφαλίζεται η ανάφλεξη.
 - D) Βεβαιωθείτε ότι ο καυστήρας έχει ανάψει κοιτάζοντας μέσα από τις σχάρες ψησίματος. Θα πρέπει να δείτε φλόγα. Εάν ο καυστήρας δεν ανάψει με την πρώτη, πιέστε μέσα το διακόπτη ρύθμισης και γυρίστε στο OFF. Επαναλάβετε τη διαδικασία ανάμματος δεύτερη φορά.
- ⚠️ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: Εάν εξακολουθεί να μην ανάβει ο καυστήρας, γυρίστε το διακόπτη ρύθμισης Καυστήρα στο OFF και περιμένετε πέντε λεπτά για να σκορπίσει το αέριο προτού προσπαθήσετε και πάλι ή προτού επιχειρήσετε να ανάψετε με σπέρτο. ♦**



ΕΝΑΥΣΗ ΤΟΥ ΚΥΡΙΟΥ ΚΑΥΣΤΗΡΑ

Υπάρχουν συνοπτικές οδηγίες ανάμματος στο εσωτερικό της αριστερής πόρτας του κουβουκλίου.

⚠ ΚΙΝΔΥΝΟΣ

Εάν δεν καταφέρετε να ανοίξετε το καπάκι κατά 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.

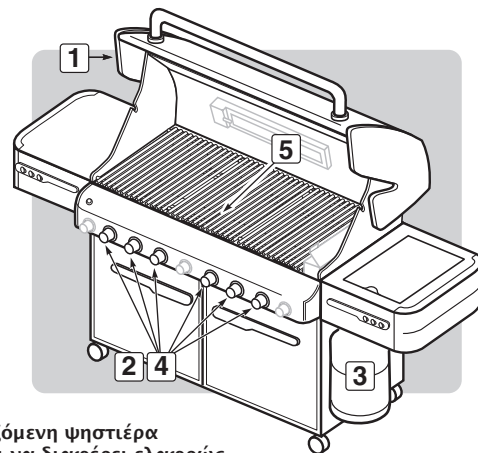
Άμεση έναυση κύριου καυστήρα

Σημείωση: Κάθε μηχανισμός έναυσης στο διακόπτη ρύθμισης, δημιουργεί σπινθήρα από το ηλεκτρόδιο έναυσης προς τον αγωγό ανάμματος του καυστήρα. Την ενέργεια του σπινθήρα την παράγετε εσείς πατώντας μέσα το διακόπτη ρύθμισης και γυρίζοντας στο START/HI. Έτσι ανάβει κάθε μεμονωμένος καυστήρας.

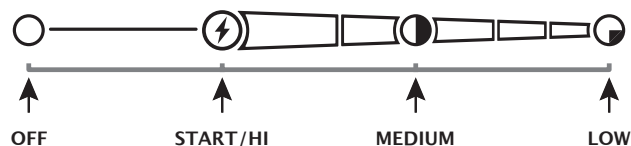
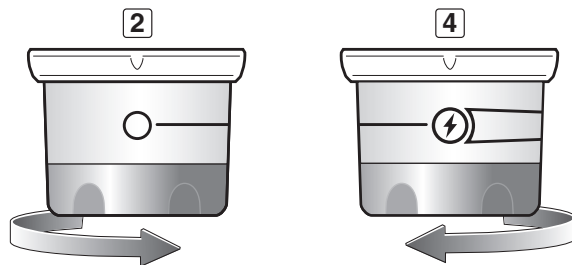
- A) Ανοίξτε το καπάκι (1).
 - B) Βεβαιωθείτε ότι όλοι οι διακόπτες χειρισμού του καυστήρα είναι στο Off (2). (Πιέστε μέσα το διακόπτη ελέγχου και γυρίστε δεξιόστροφα για να εξασφαλιστεί ότι είναι στη θέση OFF.)
- ⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: Οι διακόπτες χειρισμού του καυστήρα θα πρέπει να είναι στη θέση OFF πριν από το άναμμα της βαλβίδας της φιάλης υγραερίου.**
- C) Ανοίξτε τη βαλβίδα της φιάλης χρησιμοποιώντας τις κατάλληλες επιλογές με βάση τον τύπο φιάλης και ρυθμιστή (3).
- ⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: Μην σκύβετε επάνω από την ανοικτή ψηστιέρα.**
- D) Πατήστε μέσα το διακόπτη ρύθμισης και γυρίστε τον στο START/HI μέχρι να ακούσετε το κτύπημα του μηχανισμού έναυσης – συνεχίστε να πατάτε το διακόπτη ρύθμισης για δύο δευτερόλεπτα. Με αυτή την ενέργεια ανάβει ο μηχανισμός έναυσης, ο αγωγός ανάμματος καυστήρα και στη συνέχεια ο κύριος καυστήρας (4).
 - E) Βεβαιωθείτε ότι ο καυστήρας έχει ανάψει κοιτάζοντας μέσα από τις σχάρες ψησίματος. Θα πρέπει να δείτε φλόγα (5). Εάν ο καυστήρας δεν ανάψει με την πρώτη, πιέστε μέσα το διακόπτη ρύθμισης και γυρίστε στο OFF. Επαναλάβετε τη διαδικασία ανάμματος δεύτερη φορά.
- ⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: Εάν εξακολουθεί να μην ανάβει ο καυστήρας, γυρίστε το διακόπτη ρύθμισης Καυστήρα στο OFF και περιμένετε πέντε λεπτά για να σκορπίσει το αέριο προτού προσπαθήσετε και πάλι ή προτού επιχειρήσετε να ανάψετε με σπέρτο. ♦**

ΓΙΑ ΝΑ ΣΒΗΣΕΤΕ

Πιέστε μέσα και περιστρέψτε κάθε διακόπτη ελέγχου του καυστήρα, δεξιόστροφα στη θέση OFF. Κλείστε την παροχή αερίου (off) στην πηγή της. ♦



Η εικονιζόμενη ψηστιέρα ενδέχεται να διαφέρει ελαφρώς από το δικό σας μοντέλο.



ΧΕΙΡΟΚΙΝΗΤΗ ΕΝΑΥΣΗ ΤΟΥ ΚΥΡΙΟΥ ΚΑΥΣΤΗΡΑ

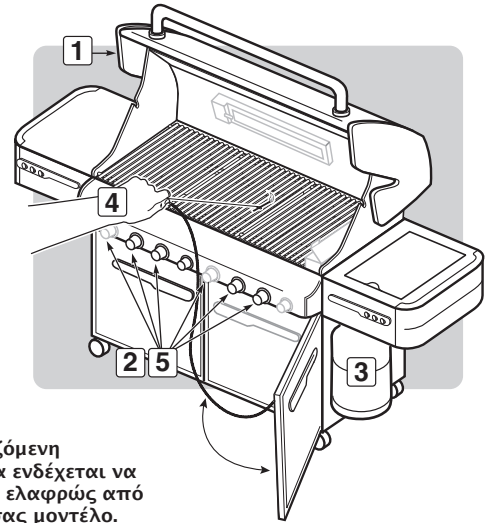
⚠ ΚΙΝΔΥΝΟΣ

Εάν δεν καταφέρετε να ανοίξετε το καπάκι κατά 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.

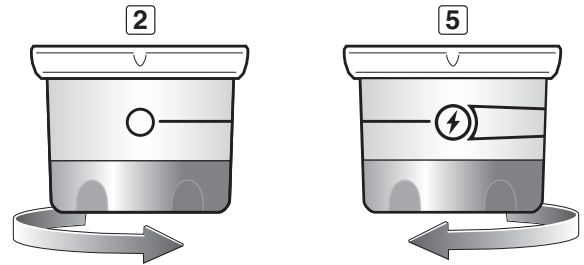
- A) Ανοίξτε το καπάκι (1).
- B) Βεβαιωθείτε ότι όλοι οι διακόπτες χειρισμού του καυστήρα είναι στο Off (2). (Πιέστε μέσα κάθε διακόπτη ρύθμισης και γυρίστε δεξιόστροφα για να εξασφαλίσετε ότι είναι στη θέση OFF.)
- ⚠ **ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ:** Οι διακόπτες χειρισμού του καυστήρα θα πρέπει να είναι στη θέση OFF πριν από το άναμμα της βαλβίδας της φιάλης υγραερίου.
- C) Ανοίξτε τη βαλβίδα της φιάλης χρησιμοποιώντας τις κατάλληλες επιλογές με βάση τον τύπο φιάλης και ρυθμιστή (3).
- D) Βάλτε το σπίρτο στην υποδοχή σπίρτου και ανάψτε το.
- ⚠ **ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ:** Μην σκύβετε επάνω από την ανοικτή ψηστιέρα.
- E) Εισάγετε την υποδοχή σπίρτου και ανάψτε μέσα από τις σχάρες ψησίματος και τις μπάρες Flavorizer® για να ανάψετε τον επιλεγμένο καυστήρα (4).
- F) Πατήστε μέσα το διακόπτη ρύθμισης και γυρίστε τον στο START/HI (5).
- G) Βεβαιωθείτε ότι ο καυστήρας έχει ανάψει κοιτάζοντας μέσα από τις σχάρες ψησίματος. Θα πρέπει να δείτε φλόγα (6).
- ⚠ **ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ:** Εάν δεν ανάβει ο καυστήρας, γυρίστε το διακόπτη ρύθμισης Καυστήρα στο OFF και περιμένετε πέντε λεπτά για να σκορπίσει το αέριο προτού προσπαθήσετε και πάλι. ♦

ΓΙΑ ΝΑ ΣΒΗΣΕΤΕ

Πατήστε μέσα και γυρίστε κάθε διακόπτη ρύθμισης καυστήρα δεξιόστροφα στη θέση OFF. Κλείστε την παροχή αερίου στην πηγή της. ♦



Η εικονιζόμενη ψηστιέρα ενδέχεται να διαφέρει ελαφρώς από το δικό σας μοντέλο.



- Προθερμαίνετε πάντα την ψηστήρα πριν από το μαγείρεμα. Ρυθμίστε όλους τους καυστήρες στο HI και κλείστε το καπάκι, ζεσταίνετε για 10 λεπτά, ή μέχρι το θερμόμετρο να δείξει 260°–288° C (500°–550°F).
- Ξεροψηνέτε τα κρέατα και μαγειρεύετε με κατεβασμένο το καπάκι για να έχετε πάντοτε τέλεια ψημένο φαγητό.
- Οι χρόνοι ψησίματος στις συνταγές αναφέρονται σε θερμοκρασία περιβάλλοντος 20° C (70°F) 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.
- Οι χρόνοι ψησίματος μπορεί να ποικίλλουν λόγω του καιρού ή της ποσότητας, του μεγέθους και του σχήματος του φαγητού που ψήνεται.
- Η θερμοκρασία της ψηστήρας αερίου μπορεί να είναι υψηλότερη από το κανονικό τις πρώτες λίγες χρήσεις.
- Ανάλογα με τις συνθήκες ψησίματος μπορεί να χρειαστεί η ρύθμιση των χειριστηρίων των καυστήρων για να επιτευχθεί η σωστή θερμοκρασία ψησίματος.
- Γενικά, τα μεγάλα κομμάτια κρέατος χρειάζονται περισσότερο χρόνο ψησίματος ανά κιλό, σε σύγκριση με τα μικρότερα κομμάτια. Εάν υπάρχουν πολλά φαγητά επάνω στη σχάρα ψησίματος, ο χρόνος ψησίματος θα είναι περισσότερο απ' ό,τι με λίγα. Για τα φαγητά που ψήνονται σε δοχεία, όπως τα φασόλια, θα απαιτηθεί περισσότερος χρόνος εφρόσον ψηθούν σε βαθύ σκεύος αντί ρηχού σκεύους.
- Κόψτε τα λίπη που περισσεύουν από μπριζόλες και παιδάκια και αφήστε ένα ελάχιστο πάχος λίπους περίπου 6,4 χιλιοστά (¼ ίντσας). Με λιγότερα λίπη το καθαρίσμα είναι ευκολότερο και εξασφαλίζεται η απουσία ανεπιθύμητων αρπαγμάτων.
- Τα φαγητά που τοποθετούνται στη σχάρα ψησίματος κατευθείαν επάνω από τους καυστήρες ενδέχεται να χρειαστούν γύρισμα ή μετακίνηση σε λιγότερο θερμό σημείο.
- Χρησιμοποιήστε λαβίδα και όχι πηρούνι 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.
- Εάν το φαγητό αρπάξει ξαφνικά, κλείστε όλους τους καυστήρες και μετακινήστε το φαγητό σε άλλο σημείο επάνω στη σχάρα ψησίματος. Τυχόν φλόγες γρήγορα θα υποχωρήσουν. Αφού ξεθωιάσουν οι φλόγες, ανάψτε ξανά την ψηστήρα. ΠΟΤΕ ΜΗ ΣΒΗΝΕΤΕ ΜΕ ΝΕΡΟ ΤΙΣ ΦΛΟΓΕΣ ΣΕ ΨΗΣΤΙΕΡΑ ΑΕΡΙΟΥ.
- Κάποια φαγητά, όπως της κατσαρόλας ή λεπτά φιλέτα ψαριού μπορεί να χρειάζεται να ψήνονται μέσα σε δοχείο. Τα αλουμινένια διακάρια μιας χρήσης είναι πολύ βολικά αλλά μπορείτε να χρησιμοποιήσετε και κάθε μεταλλικό σκεύος με πυράντοχες λαβές.
- Πάντα να φροντίζετε ο δίσκος λίπους και η σκάφη συλλογής λίπους να είναι καθαρά και χωρίς ακαθαρσίες.
- Μην επενδύετε το συρόμενο δίσκο λίπους με αλουμινοχαρτό. Μπορεί να εμποδιστεί η ροή του λίπους προς τη λεκάνη συλλογής.
- Η χρήση χρονοδιακόπτη σας προειδοποιεί να βγάλετε το φαγητό προτού καρβουνιάσει. ♦

ΠΡΟΘΕΡΜΑΝΣΗ

Η ψηστήρα αερίου Weber® είναι μία ενεργειακά αποδοτική συσκευή. Λειτουργεί οικονομικά σε χαμηλές τιμές BTU. Η προθέρμανση της ψηστήρας πριν από το ψήσιμο είναι σημαντική. Ανάψτε την ψηστήρα σύμφωνα με τις οδηγίες σε αυτό το Εγχειρίδιο χρήσης. Για προθέρμανση: μετά το άναμα, γυρίστε όλους τους καυστήρες στο START/HI, κλείστε το καπάκι και ζεσταίνετε έως ότου η θερμοκρασία φτάσει μεταξύ 260° και 288° C (500°F και 550°F), η συνιστώμενη θερμοκρασία ψησίματος. Αυτό θα διαρκέσει 10 έως 15 λεπτά, ανάλογα με τις συνθήκες όπως είναι η θερμοκρασία αέρα και ο άνεμος.

Μπορείτε να ρυθμίσετε αυτόνομα τους καυστήρες κατά βούληση. Οι διαθέσιμες ρυθμίσεις είναι OFF, START/HI, MEDIUM, ή LOW.

Σημείωση: Κατά τις πρώτες μερικές χρήσεις, η θερμοκρασία μέσα στη λεκάνη ψησίματος σας, όταν οι επιφάνειες είναι ακόμα έντονα ανακλαστικές, μπορεί να είναι υψηλότερη από αυτές που παρατίθενται στον οδηγό μαγειρικής σας. Οι συνθήκες ψησίματος όπως άνεμος ή καιρός, μπορεί να επιβάλλουν τη ρύθμιση των χειριστηρίων του καυστήρα για να πετύχετε τη σωστή θερμοκρασία ψησίματος.

Σημείωση: Εάν πέσει η θερμότητα της ψηστήρας κατά το ψήσιμο, ανατρέξτε στην ενότητα αντιμετώπισης προβλημάτων του παρόντος εγχειριδίου.

Δ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: Μην μετακινείτε την ψηστήρα αερίου Weber® κατά τη λειτουργία ή ενώ η ψηστήρα είναι καυτή.

Εάν σβήσουν οι καυστήρες κατά το ψήσιμο, ανοίξτε το καπάκι, σβήστε όλους τους καυστήρες και περιμένετε πέντε λεπτά προτού ανάψετε και πάλι. ♦

ΚΑΛΥΜΜΕΝΟ ΨΗΣΙΜΟ

Όλο το ψήσιμο γίνεται με το καπάκι κάτω, ώστε να παρέχεται ομοιόμορφα κατανεμημένη κυκλοφορία θερμότητας. Με το καπάκι κλειστό, η ψηστήρα αερίου ψήνει περίπου όπως ένας φούρνος θερμού αέρα. Το θερμόμετρο στο καπάκι υποδεικνύει τη θερμοκρασία ψησίματος μέσα στην ψηστήρα. 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. ♦

ΥΓΡΑ ΚΑΙ ΛΙΠΗ ΤΡΟΦΩΝ

Οι μπάρες Flavorizer® έχουν σχεδιαστεί για το "κάπνισμα" της κατάλληλης ποσότητας υγρών για να έχουν άρωμα τα ψητά σας. Η περίσσεια υγρών και λίπους συσσωρεύεται στη λεκάνη συλλογής κάτω από το συρόμενο δίσκο λίπους. Διατίθενται δίσκοι μίας χρήσης, οι οποίοι είναι για το μέγεθος της σκάφης συλλογής.

Δ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: Να ελέγχετε το συρόμενο δίσκο λίπους και τη λεκάνη συλλογής για συσσώρευση λίπους πριν από κάθε χρήση. Αφαιρέστε τα συσσωρευμένα λίπη για να αποφευχθεί πυρκαγιά λόγω αυτών, στον συρόμενο δίσκο λίπους. ♦

ΣΥΣΤΗΜΑ FLAVORIZER®

Όταν οι χυμοί του κρέατος πέφτουν από το φαγητό επάνω στις ειδικά τοποθετημένες μπάρες Flavorizer® εκλύεται καπνός ο οποίος δίνει στα ψητά ένα ακαταμάχητο άρωμα ψησταριάς. Χάρη στο μοναδικό σχεδιασμό των καυστήρων, στις μπάρες Flavorizer® και στην ευελιξία στη ρύθμιση της θερμοκρασίας, τα ανεξέλεγκτα αρπάγματα είναι πρακτικά ανύπαρκτα, επειδή ΕΣΕΙΣ ελέγχετε τις φλόγες. Χάρη στην ειδική σχεδίαση που έχουν οι μπάρες Flavorizer® και οι καυστήρες, τα περιττά λίπη διοχετεύονται διαμέσου του συρόμενου δίσκου λίπους μέσα στη σκάφη συλλογής λίπους. ♦

SEAR STATION®

Η ψηστήρα αερίου Weber® μπορεί να περιλαμβάνει έναν καυστήρα ξεροψησίματος για να ξεροψηνέτε λεπτά κρέατα και ψάρι. Ο καυστήρας Sear Station® έχει μια ρύθμιση ελέγχου ON ή OFF (ενεργοποίησης ή απενεργοποίησης) που λειτουργεί με τους δύο παρακείμενους κύριους καυστήρες. Με τους καυστήρες ξεροψησίματος και τους παρακείμενους καυστήρες μπορείτε να ξεροψησέτε αποτελεσματικά τα κρέατα ενώ ταυτόχρονα χρησιμοποιείτε άλλες περιοχές μαγειρέματος για ψήσιμο με μεσαία θερμοκρασία (ανατρέξτε στο "ΕΝΑΥΣΗ & ΧΡΗΣΗ ΤΟΥ SEAR STATION®"). ♦

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: το φαγητό τοποθετείται απευθείας επάνω από τη φωτιά ή η φωτιά διατάσσεται στις πλευρές του. Με την εφαρμογή της κατάλληλης μεθόδου είναι εύκολο να πετύχετε νοστιμότητα ψητά, αλλά και να εξασφαλίσετε το ασφαλές ψήσιμο τους. ♦

ΑΠΕΥΘΕΙΑΣ ΨΗΣΙΜΟ

Η απευθείας μέθοδος, που είναι παρόμοια με το ψήσιμο, σημαίνει ότι το φαγητό μαγειρεύεται απευθείας πάνω από την πηγή θερμότητας. Για να ψηθεί ομοιόμορφα, το φαγητό θα πρέπει να γυρίσει μία φορά στο μέσον του χρόνου ψησίματος.

Με την Απευθείας Μέθοδο, να ψήνετε φαγητά των οποίων το ψήσιμο διαρκεί λιγότερο από 25 λεπτά: μπριζόλες, παιδάκια, σουβλάκια, λουκάνικα, λαχανικά και ούτω καθεξής.

Η απευθείας μέθοδος είναι επίσης απαραίτητη για να ξεροψήνονται τα κρέατα. Με το ξεροψήσιμο τα φαγητά γίνονται υπέροχα τραγανιστά στα σημεία όπου το φαγητό εφάπτεται με τη σχάρα. Δίνει επίσης εξαιρετικό χρώμα και άρωμα σε ολόκληρη την επιφάνειά τους. Το ξεροψήσιμο είναι ιδανικό για μπριζόλες, παιδάκια, στήθος κοτόπουλο και κρέας κομμένο σε μεγαλύτερα κομμάτια.

Για να ξεροψήνετε τα κρέατα, τοποθετείτε τα πάνω από την Απευθείας υψηλή θερμότητα για 2 έως 5 λεπτά σε κάθε πλευρά. Για μικρότερα κομμάτια απαιτείται λιγότερος χρόνος ξεροψήσιματος. Συνήθως μετά το ξεροψήσιμο, ολοκληρώνεται το ψήσιμο του φαγητού σε χαμηλότερη θερμοκρασία. Μπορείτε να ολοκληρώσετε το ψήσιμο φαγητών που δε χρειάζονται πολύ χρόνο με την απευθείας μέθοδο, και χρησιμοποιήστε την Έμμεση μέθοδο σε φαγητά που αργούν περισσότερο.

Για να ρυθμίσετε την ψηστιέρα αερίου για Απευθείας μαγείρεμα, προθερμαίνετε την ψηστιέρα με όλους τους καυστήρες στο HI. Τοποθετήστε το φαγητό στη σχάρα ψησίματος, και κατόπιν ρυθμίστε όλους τους καυστήρες στην θερμοκρασία που ορίζεται στη συνταγή. Κλείστε το καπάκι της ψηστιέρας και ανασηκώστε το μόνο για να γυρίσετε το φαγητό από την άλλη ή για να δοκιμάσετε αν είναι καλοψημένο στο τέλος του συνιστώμενου χρόνου ψησίματος. ♦

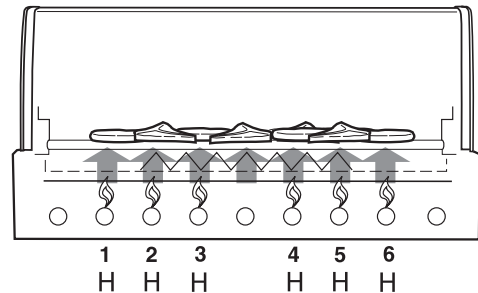
ΕΜΜΕΣΟ ΨΗΣΙΜΟ

Η Έμμεση μέθοδος είναι παρόμοια με το σούβλισμα αλλά έχει το πλεονέκτημα ότι το φαγητό παίρνει την όψη της σχάρας, καθώς και το άρωμα και την εμφάνιση που δε μπορείτε να πετύχετε στο φούρνο. Για να προετοιμάσετε την ψηστιέρα για Έμμεσο ψήσιμο, οι καυστήρες αερίου πρέπει να ανάψουν στα πλάγια του φαγητού αλλά όχι απευθείας κάτω από αυτό. Η θερμότητα ανεβαίνει, ανακλάται στο καπάκι και τις εσωτερικές επιφάνειες της ψηστιέρας και κυκλοφορεί για το αργό και ομοιόμορφο ψήσιμο του φαγητού από όλες τις πλευρές, σαν φούρνος με θερμό αέρα έτσι ώστε το φαγητό σας να μην χρειάζεται γύρισμα.

Χρησιμοποιήστε την Έμμεση μέθοδο για φαγητά που χρειάζονται 25 λεπτά ψήσιμο ή περισσότερο ή εάν είναι τόσο ευαίσθητα που η απευθείας έκθεση στη φλόγα θα τα ξεράνει ή θα τα καψαλίσει. Παραδείγματα είναι ρολά, παιδάκια, ολόκληρα κοτόπουλα, γαλοπούλες και άλλα μεγάλα κομμάτια κρέατος αλλά και ευαίσθητα φιλέτα ψαριού.

Για να ρυθμίσετε την ψηστιέρα αερίου για Έμμεσο μαγείρεμα, προθερμαίνετε την ψηστιέρα με όλους τους καυστήρες στο HI. Στη συνέχεια ρυθμίστε τους καυστήρες στα πλάγια του φαγητού, στη θερμοκρασία που αναφέρεται στη συνταγή και σβήστε τον καυστήρα(ες) που βρίσκονται απευθείας κάτω από το φαγητό. Για άριστα αποτελέσματα, τοποθετήστε ρολά, πουλερικά, ή μεγάλα κομμάτια κρέατος σε μια σχάρα σουβλίσματος, μέσα σε δίσκο από αλουμινόχαρτο αρκετού πάχους. Για μεγαλύτερους χρόνους ψησίματος, προσθέστε νερό στο δίσκο από αλουμινόχαρτο για να μην καίγονται τα λίπη που στάζουν. Αυτά τα λίπη που στάζουν μπορούν να χρησιμοποιηθούν για να παρασκευάσετε σάλτσες ή ζωμούς. ♦

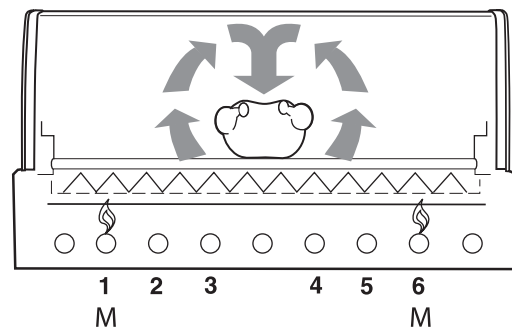
6 ΚΑΥΣΤΗΡΕΣ



ΑΠΕΥΘΕΙΑΣ ΜΕΘΟΔΟΣ

Το φαγητό τοποθετείται στο χώρο των σχαρών ψησίματος απευθείας επάνω από τους αναμμένους καυστήρες

6 ΚΑΥΣΤΗΡΕΣ



ΕΜΜΕΣΗ ΜΕΘΟΔΟΣ

Το φαγητό τοποθετείται στο χώρο των σχαρών ψησίματος ανάμεσα στους αναμμένους καυστήρες

ΕΝΑΥΣΗ & ΧΡΗΣΗ ΤΟΥ ΠΛΑΪΡΙΚΟΥ ΚΑΥΣΤΗΡΑ

ΕΝΑΥΣΗ ΤΟΥ ΠΛΑΪΝΟΥ ΚΑΥΣΤΗΡΑ

Υπάρχουν συνοπτικές οδηγίες ανάμματος στο εσωτερικό της αριστερής πόρτας του κουβουκλίου.

⚠ ΚΙΝΔΥΝΟΣ

Εάν δεν καταφέρετε να ανοίξετε το καπάκι κατά την έναυση του πλαϊνού καυστήρα, ή δεν περιμένετε πέντε λεπτά για να σκορπίσει το αέριο εάν δεν ανάψει ο πλαϊνός καυστήρας, μπορεί να φουντώσουν οι φλόγες και να εκραγούν, και αυτό μπορεί να προκαλέσει σοβαρό ατομικό τραυματισμό ή θανατηφόρο ατύχημα.

- Ανοίξτε το καπάκι του πλαϊνού καυστήρα (1).
- Βεβαιωθείτε ότι η βαλβίδα του πλαϊνού καυστήρα είναι κλειστή (Πιέστε μέσα το διακόπτη ρύθμισης και γυρίστε δεξιόστροφα για να εξασφαλιστεί ότι είναι στη θέση OFF), ΚΛΕΙΣΤΕ όλους τους καυστήρες που δε χρησιμοποιούνται (πατήστε μέσα και γυρίστε δεξιόστροφα) (2).
- Ανοίξτε τη βαλβίδα της φιάλης χρησιμοποιώντας τις κατάλληλες επιλογές με βάση τον τύπο φιάλης και ρυθμιστή (3).
- Πιέστε κάτω και γυρίστε τη ρυθμιστική βίδα του πλαϊνού καυστήρα στο START/HI (4).
- Πατήστε πολλές φορές το μπουτόν έναυσης ακούγοντας κάθε φορά το κλικ έως ότου δείτε μια φλόγα (5).

⚠ **ΠΡΟΣΟΧΗ:** Η φλόγα του πλαϊνού καυστήρα ενδέχεται να είναι δυσδιάκριτη σε μία ηλιόλουστη μέρα.

⚠ **ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ:** Εάν δεν ανάψει ο πλαϊνός καυστήρας σε πέντε δευτερόλεπτα:

- Κλείστε τη βαλβίδα ελέγχου του πλαϊνού καυστήρα, τους κύριους καυστήρες και την παροχή αερίου στην πηγή της.
- Περιμένετε πέντε λεπτά για να διασκορπιστεί το αέριο προτού προσπαθήσετε και πάλι, ή επιχειρήσετε το άναμμα με σπέρτο (ανατρέξτε στο “ΧΕΙΡΟΚΙΝΗΤΟ ΑΝΑΜΜΑ ΤΟΥ ΠΛΑΪΝΟΥ ΚΑΥΣΤΗΡΑ”). ♦

ΓΙΑ ΝΑ ΣΒΗΣΕΤΕ

Πιέστε κάτω και περιστρέψτε τον διακόπτη ελέγχου του πλαϊνού καυστήρα στη θέση OFF. Βεβαιωθείτε ότι ο καυστήρας είναι στο off και ότι έχει κρυώσει προτού κλείσετε το καπάκι του πλαϊνού καυστήρα. ♦

ΧΕΙΡΟΚΙΝΗΤΗ ΕΝΑΥΣΗ ΤΟΥ ΠΛΑΪΝΟΥ ΚΑΥΣΤΗΡΑ

⚠ ΚΙΝΔΥΝΟΣ

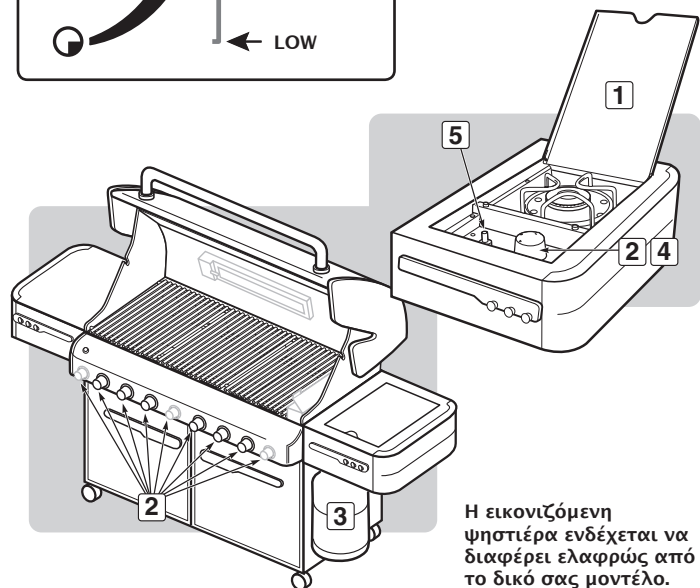
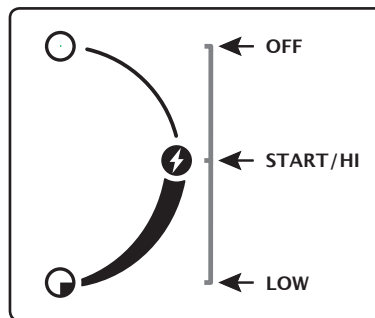
Εάν δεν καταφέρετε να ανοίξετε το καπάκι κατά την έναυση του πλαϊνού καυστήρα, ή δεν περιμένετε πέντε λεπτά για να σκορπίσει το αέριο εάν δεν ανάψει ο πλαϊνός καυστήρας, μπορεί να φουντώσουν οι φλόγες και να εκραγούν, και αυτό μπορεί να προκαλέσει σοβαρό ατομικό τραυματισμό ή θανατηφόρο ατύχημα.

- Ανοίξτε το καπάκι του πλαϊνού καυστήρα (1).
- Βεβαιωθείτε ότι η βαλβίδα του πλαϊνού καυστήρα είναι κλειστή (2) (Πιέστε μέσα το διακόπτη ρύθμισης και γυρίστε δεξιόστροφα για να εξασφαλιστεί ότι είναι στη θέση OFF), ΚΛΕΙΣΤΕ όλους τους καυστήρες που δε χρησιμοποιούνται (πατήστε μέσα και γυρίστε δεξιόστροφα).
- Ανοίξτε τη βαλβίδα της φιάλης χρησιμοποιώντας τις κατάλληλες επιλογές με βάση τον τύπο φιάλης και ρυθμιστή (3).
- Βάλτε ένα σπέρτο στην υποδοχή σπέρτου και ανάψτε το.
- Κρατήστε την υποδοχή του σπέρτου και ανάψτε το σε κάθε πλευρά πλευρά του πλαϊνού καυστήρα (4).
- Πιέστε κάτω και γυρίστε τη ρυθμιστική βίδα του πλαϊνού καυστήρα στο START/HI (5).

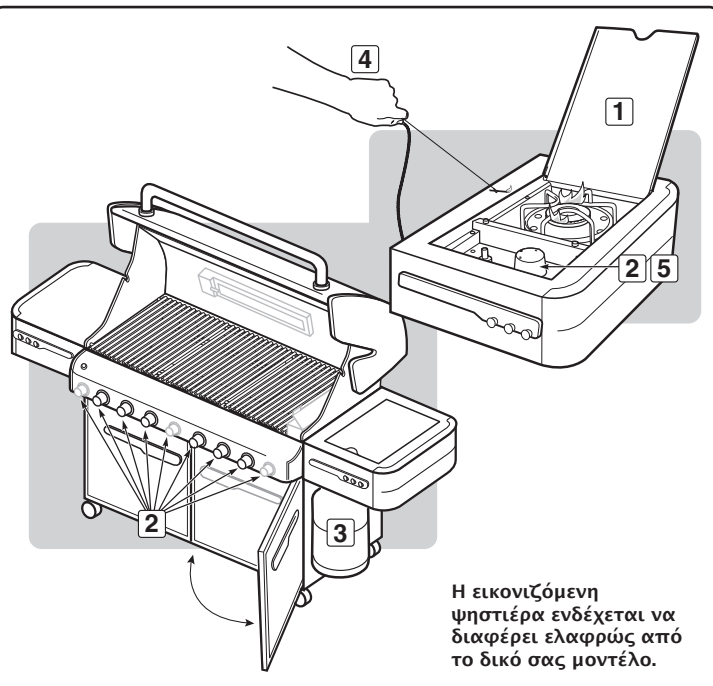
⚠ **ΠΡΟΣΟΧΗ:** Η φλόγα του πλαϊνού καυστήρα ενδέχεται να είναι δυσδιάκριτη σε μία ηλιόλουστη μέρα.

⚠ **ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ:** Εάν δεν ανάψει ο πλαϊνός καυστήρας σε πέντε δευτερόλεπτα:

- Κλείστε τη βαλβίδα ελέγχου του πλαϊνού καυστήρα, τους κύριους καυστήρες και την παροχή αερίου στην πηγή της.



Η εικονιζόμενη ψηστήρα ενδέχεται να διαφέρει ελαφρώς από το δικό σας μοντέλο.



Η εικονιζόμενη ψηστήρα ενδέχεται να διαφέρει ελαφρώς από το δικό σας μοντέλο.

- Περιμένετε πέντε λεπτά να διασκορπιστεί το αέριο προτού προσπαθήσετε και πάλι. ♦

ΓΙΑ ΝΑ ΣΒΗΣΕΤΕ

Πιέστε κάτω και περιστρέψτε τον διακόπτη ελέγχου του πλαϊνού καυστήρα στη θέση OFF. Βεβαιωθείτε ότι ο καυστήρας είναι στο off και ότι έχει κρυώσει προτού κλείσετε το καπάκι του πλαϊνού καυστήρα. ♦

ΕΝΑΥΣΗ ΚΑΥΣΤΗΡΑ SEAR STATION®

Υπάρχουν συνοπτικές οδηγίες ανάμματος στο εσωτερικό της αριστερής πόρτας του κουβουκλίου.

⚠ ΚΙΝΔΥΝΟΣ

Εάν δεν καταφέρετε να ανοίξετε το καπάκι κατά 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.

Ο καυστήρας Sear Station® έχει μια ρύθμιση ελέγχου on ή off (ενεργοποίησης ή απενεργοποίησης). Για να ανάψετε τον καυστήρα Sear Station® πρέπει πρώτα να ανάψετε τους δύο παρακείμενους κύριους καυστήρες.

Άμεση έναυση παρακείμενου κύριου καυστήρα

Σημείωση: Κάθε διακόπτης ελέγχου μηχανισμού άμεσης έναυσης στον κύριο καυστήρα, δημιουργεί σπινθήρα από το ηλεκτρόδιο έναυσης προς τον αγωγό ανάμματος του καυστήρα. Την ενέργεια του σπινθήρα την παράγετε εσείς πατώντας μέσα το διακόπτη ρύθμισης και γυρίζοντας στο START/HI. Έτσι ανάβει κάθε μεμονωμένος καυστήρας.

⚠ **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.**

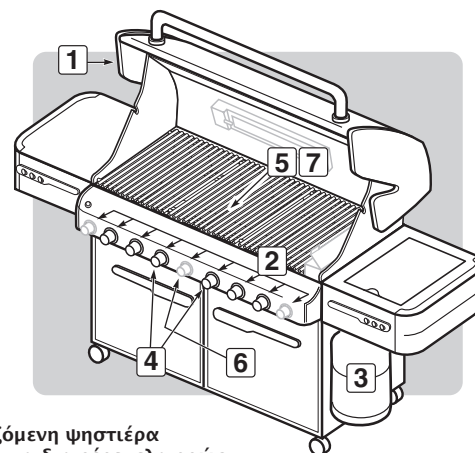
- A) Ανοίξτε το καπάκι (1).
- B) Βεβαιωθείτε ότι όλοι οι διακόπτες χειρισμού του καυστήρα είναι στο Off (2). (Πιέστε μέσα το διακόπτη ελέγχου και γυρίστε δεξιόστροφα για να εξασφαλιστεί ότι είναι στη θέση OFF.)
- C) Ανοίξτε τη βαλβίδα της φιάλης χρησιμοποιώντας τις κατάλληλες επιλογές με βάση τον τύπο φιάλης και ρυθμιστή (3).

⚠ **ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: Μην σκύβετε επάνω από την ανοικτή ψηστιέρα.**

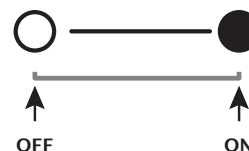
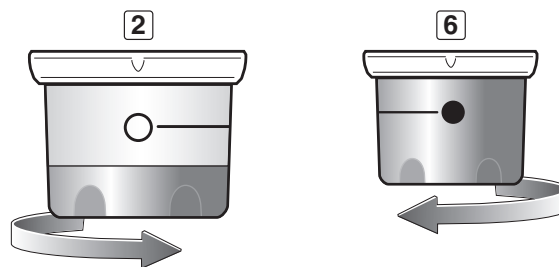
- D) Ανάψτε κάθε παρακείμενο κύριο καυστήρα Sear Station® (4). Πατήστε μέσα το διακόπτη ρύθμισης και γυρίστε τον στο START/HI μέχρι να ακούσετε το κτύπημα του μηχανισμού έναυσης – συνεχίστε να πατάτε το διακόπτη ρύθμισης για δύο δευτερόλεπτα. Με αυτή την ενέργεια ανάβει ο μηχανισμός έναυσης, ο αγωγός ανάμματος καυστήρα και στη συνέχεια ο κύριος καυστήρας.
- E) Βεβαιωθείτε ότι ο καυστήρας έχει ανάψει κοιτάζοντας μέσα από τις σχάρες ψησίματος (5). Θα πρέπει να δείτε φλόγα. Εάν ο καυστήρας δεν ανάψει με την πρώτη, πιέστε μέσα το διακόπτη ρύθμισης και γυρίστε στο OFF. Επαναλάβετε τη διαδικασία ανάμματος δεύτερη φορά.

Φωτισμός καυστήρα Sear Station®: Ανάφλεξη από έναν παρακείμενο αναμμένο κύριο καυστήρα

- F) Γυρίστε το διακόπτη ελέγχου καυστήρα Sear Station® στη θέση ON (6).



Η εικονιζόμενη ψηστιέρα ενδέχεται να διαφέρει ελαφρώς από το δικό σας μοντέλο.



- G) Επαληθεύστε την ανάφλεξη του καυστήρα μέσω οπτικής επιθεώρησης μιας φλόγας (7).

⚠ **ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: Εάν δεν γίνει ανάφλεξη σε πέντε δευτερόλεπτα, γυρίστε το διακόπτη του καυστήρα στο OFF, περιμένετε για πέντε λεπτά, επαναλάβετε τα βήματα F & G, ή ανατρέξτε στις οδηγίες “ΧΕΙΡΟΚΙΝΗΤΗ ΑΝΑΦΛΕΞΗ ΚΑΥΣΤΗΡΑ SEAR STATION®”.**

⚠ **ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: Εάν εξακολουθεί να μην ανάβει ο καυστήρας, γυρίστε το διακόπτη ρύθμισης Καυστήρα στο OFF και περιμένετε πέντε λεπτά για να σκορπίσει το αέριο προτού προσπαθήσετε και πάλι ή προτού επιχειρήσετε να ανάψετε με σπίρτο.**

Σημείωση: Ανατρέξτε στη “ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ” για την αφαίρεση του καυστήρα και για τη διαδικασία καθαρισμού. ♦

ΓΙΑ ΝΑ ΣΒΗΣΕΤΕ

Πιέστε μέσα και περιστρέψτε κάθε διακόπτη ελέγχου του καυστήρα, δεξιόστροφα στη θέση OFF. Κλείστε την παροχή αερίου (off) στην πηγή της. ♦

ΧΕΙΡΟΚΙΝΗΤΗ ΕΝΑΥΣΗ ΚΑΥΣΤΗΡΑ SEAR STATION®

⚠ ΚΙΝΔΥΝΟΣ

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

Ο καυστήρας Sear Station® έχει μια ρύθμιση ελέγχου on ή off (ενεργοποίησης ή απενεργοποίησης). Για να ανάψετε τον καυστήρα Sear Station® πρέπει πρώτα να ανάψετε τους δύο παρακείμενους κύριους καυστήρες.

Άμεση έναυση παρακείμενου κύριου καυστήρα

Σημείωση: Κάθε διακόπτης ελέγχου μηχανισμού άμεσης έναυσης στον κύριο καυστήρα, δημιουργεί σπινθήρα από το ηλεκτρόδιο έναυσης προς τον αγωγό ανάμματος του καυστήρα. Την ενέργεια του σπινθήρα την παράγετε εσείς πατώντας μέσα το διακόπτη ρύθμισης και γυρίζοντας στο START/HI. Έτσι ανάβει κάθε μεμονωμένος καυστήρας.

- Ανοίξτε το καπάκι (1).
- Επαληθεύστε ότι κάθε παρακείμενος κύριος καυστήρας Sear Station® έχει ανάψει, μέσω οπτικής επιθεώρησης μιας φλόγας (2).
- Βάλτε το σπίρτο στην υποδοχή σπίρτου και ανάψτε το.

⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: Μην σκύβετε επάνω από την ανοικτή ψηστήρα.

- Εισάγετε την υποδοχή σπίρτου και ανάψτε μέσα από τις σχάρες ψησίματος και τις μπάρες Flavorizer® για να ανάψετε τον καυστήρα Sear Station® (3).
- Πιέστε μέσα το διακόπτη ελέγχου Sear Station® και γυρίστε στη θέση ON (4).

⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: Εάν δεν ανάβει ο καυστήρας, γυρίστε το διακόπτη ρύθμισης Καυστήρα στο OFF και περιμένετε πέντε λεπτά για να σκορπίσει το αέριο προτού προσπαθήσετε και πάλι. Σημείωση: Ανατρέξτε στη “ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ” για την αφαίρεση του καυστήρα και για τη διαδικασία καθαρισμού. ♦

ΓΙΑ ΝΑ ΣΒΗΣΕΤΕ

Πιέστε μέσα και περιστρέψτε κάθε διακόπτη ελέγχου του καυστήρα, δεξιόστροφα στη θέση OFF. Κλείστε την παροχή αερίου (off) στην πηγή της. ♦

ΧΡΗΣΗ ΤΟΥ SEAR STATION®

Η ψηστήρα αερίου Weber® περιλαμβάνει έναν καυστήρα ξεροψησίματος για να ξεροψήνετε κρέατα όπως μπριζόλες, κομμάτια πουλερικών, ψάρι και παϊδάκια.

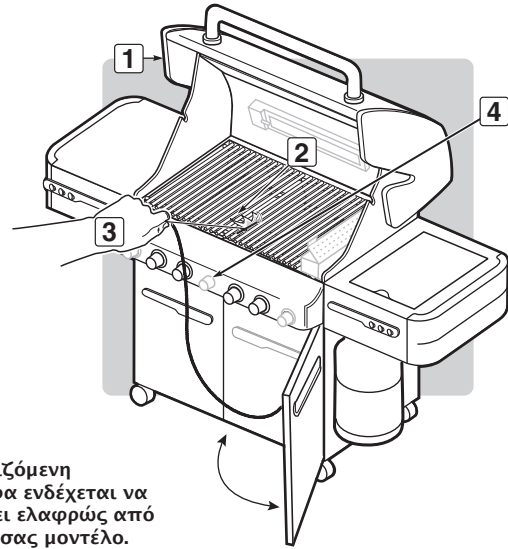
Το ξεροψήσιμο είναι μια απευθείας τεχνική ψησίματος, η οποία ροδίζει την επιφάνεια των τροφίμων σε μια υψηλή θερμοκρασία. Ξεροψήνοντας ή ροδίζοντας και τις δύο πλευρές του κρέατος, θα δημιουργήσετε μια πιο ελκυστική γεύση και τραγανή επιφάνεια τροφίμων. Το ξεροψήσιμο θα ενισχύσει επίσης την εμφάνιση του κρέατος με τα ίχνη ξεροψησίματος από τις σχάρες ψησίματος. Αυτό μαζί με την αντίθεση των υφών και γεύσεων, μπορεί να κάνει τα φαγητά πιο ενδιαφέροντα μέσα στο πιάτο.

Ο καυστήρας Sear Station® έχει μια ρύθμιση ελέγχου on ή off (ενεργοποίησης ή απενεργοποίησης) που λειτουργεί με τους δύο παρακείμενους κύριους καυστήρες. Με τους καυστήρες ξεροψησίματος και τους παρακείμενους καυστήρες μπορείτε να ξεροψήσετε αποτελεσματικά τα κρέατα ενώ ταυτόχρονα χρησιμοποιείτε άλλες περιοχές μαγειρέματος για ψήσιμο με μεσαία θερμοκρασία.

Προτού ξεροψήσετε πρέπει να γυρίσετε όλους τους κύριους καυστήρες στο HI για 15 λεπτά, για να προθερμάνετε την ψηστήρα. Σημείωση: Πάντα να ψήνετε με κατεβασμένο το καπάκι ώστε να δημιουργείται μέγιστη θερμότητα και για να αποφεύγετε φουντώματα της φλόγας.

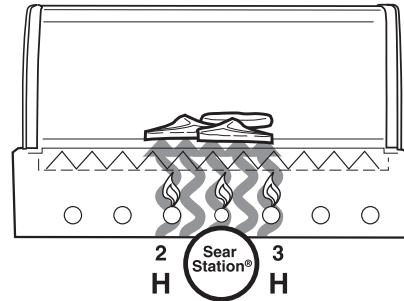
Μόλις η ψηστήρα προθερμανθεί, απενεργοποιήστε τους εξωτερικούς καυστήρες ή γυρίστε τους στο χαμηλό. Αφήστε τους δύο κεντρικούς καυστήρες στο HI και ανάψτε τον καυστήρα Sear Station®.

Τοποθετήστε το κρέας απευθείας επάνω στον Sear Station®. Θα ξεροψήσετε κάθε πλευρά από 1 έως 4 λεπτά, ανάλογα με τον τύπο του κρέατος και το πάχος του. Μπορείτε να γυρίσετε το φαγητό στο ένα τέταρτο της περιστροφής για να κάνετε εγκάρσια ίχνη ξεροψησίματος (1) προτού ξεροψήσετε την άλλη πλευρά με τον ίδιο τρόπο.



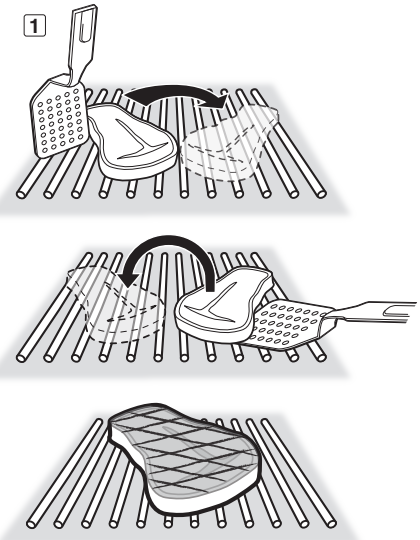
Η εικονιζόμενη ψηστήρα ενδέχεται να διαφέρει ελαφρώς από το δικό σας μοντέλο.

4 ΚΑΥΣΤΗΡΕΣ



ΜΕΘΟΔΟΣ ΞΕΡΟΨΗΣΙΜΑΤΟΣ

Το φαγητό τοποθετείται στο χώρο έντονης θερμοκρασίας ανάμεσα στους αναμμένους καυστήρες



Μόλις τελειώσετε με το ξεροψήσιμο μπορείτε να ολοκληρώσετε το ψήσιμο μετακινώντας το κρέας σε μια πιο μέτρια θερμοκρασία πάνω από τους εξωτερικούς καυστήρες, ώστε να επιτύχετε το επιθυμητό ψήσιμο.

Όσο θα γίνεστε πιο έμπειροι στη χρήση του Sear Station®, σας ενθαρρύνουμε να πειραματιστείτε με διάφορους χρόνους ξεροψησίματος για να βρείτε τα καλύτερα για εσάς αποτελέσματα. ♦

ΕΝΑΥΣΗ ΚΑΥΣΤΗΡΑ SMOKER

⚠ ΚΙΝΔΥΝΟΣ

Εάν δεν καταφέρετε να ανοίξετε το καπάκι κατά την έναυση 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.

Άμεση έναυση καυστήρα Smoker

Σημείωση: Ο μηχανισμός έναυσης στο διακόπτη ρύθμισης, δημιουργεί σπινθήρα από το ηλεκτρόδιο έναυσης προς τον αγωγό ανάμματος του καυστήρα. Την ενέργεια του σπινθήρα την παράγετε εσείς πατώντας μέσα το διακόπτη ρύθμισης και γυρίζοντας στο START/Hi. Έτσι ανάβει ο καυστήρας του smoker.

⚠ **ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: ΕΛΕΓΞΤΕ ΤΟΝ ΕΥΚΑΜΠΤΟ ΣΩΛΗΝΑ** 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.

- A) Ανοίξετε το καπάκι της ψηστιέρας (1).
- B) Ανοίξετε το καπάκι του κιβωτίου smoker (2).
- C) Γεμίστε το smoker με εμποτισμένα κομμάτια ή ξύσματα ξύλου (3).
- D) Βεβαιωθείτε ότι όλοι οι διακόπτες ρύθμισης των καυστήρων που δε χρησιμοποιούνται είναι στο OFF (4). (Πιέστε μέσα το διακόπτη ελέγχου και γυρίστε δεξιόστροφα για να εξασφαλιστεί ότι είναι στη θέση OFF).

⚠ **ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: Οι διακόπτες χειρισμού του καυστήρα θα πρέπει να είναι στη θέση OFF πριν από το άναμμα της βαλβίδας της φιάλης υγραερίου.**

- E) Ανοίξετε τη βαλβίδα της φιάλης χρησιμοποιώντας τις κατάλληλες επιλογές με βάση τον τύπο φιάλης και ρυθμιστή (5).

⚠ **ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: Μην σκύβετε επάνω από την ανοικτή ψηστιέρα κατά το άναμμα.**

- F) Πατήστε μέσα το διακόπτη ρύθμισης και γυρίστε τον στο START/Hi μέχρι να ακούσετε το κτύπημα του μηχανισμού έναυσης (6), συνεχίστε να πατάτε το διακόπτη ρύθμισης για δύο δευτερόλεπτα. Με αυτή την ενέργεια ανάβει ο μηχανισμός έναυσης, ο αγωγός ανάμματος καυστήρα και στη συνέχεια ο κύριος καυστήρας.
- G) Βεβαιωθείτε ότι ο καυστήρας έχει ανάψει κοιτάζοντας μέσα από τις σχάρες ψησίματος (7). Θα πρέπει να δείτε φλόγα. Εάν ο καυστήρας δεν ανάψει με την πρώτη προσπάθεια, πιέστε μέσα το διακόπτη ρύθμισης και γυρίστε στο OFF. Επαναλάβετε τη διαδικασία ανάμματος δεύτερη φορά.

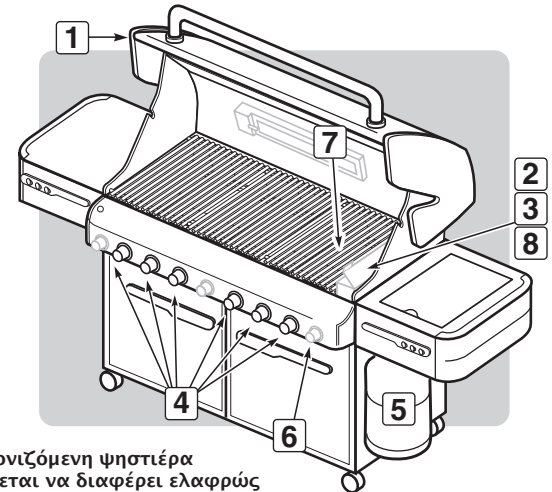
⚠ ΚΙΝΔΥΝΟΣ

Εάν εξακολουθεί να μην ανάβει ο καυστήρας smoker, γυρίστε το διακόπτη ρύθμισης Καυστήρα στο OFF και περιμένετε πέντε λεπτά για να σκορπίσει το αέριο προτού προσπαθήσετε και πάλι ή προτού επιχειρήσετε να ανάψετε με σπέρτο (ανατρέξτε στο “ΧΕΙΡΟΚΙΝΗΤΗ ΕΝΑΥΣΗ ΤΟΥ ΚΑΥΣΤΗΡΑ SMOKER”).

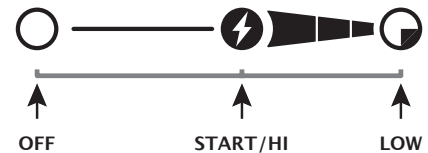
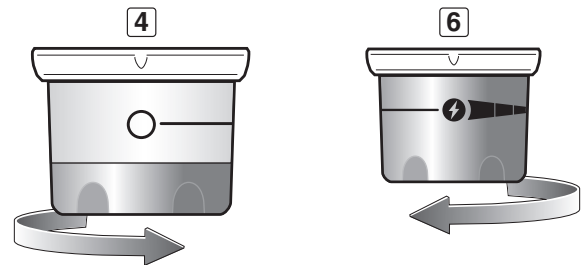
- H) Κλείστε το κάλυμμα του smoker αφού το ξύλο αρχίσει να καίγεται και γυρίστε το διακόπτη ρύθμισης στο LOW (8). ♦

ΓΙΑ ΝΑ ΣΒΗΣΕΤΕ

Πιέστε μέσα και περιστρέψτε κάθε διακόπτη ελέγχου του καυστήρα, δεξιόστροφα στη θέση OFF. Κλείστε την παροχή αερίου (off) στην πηγή της. ♦



Η εικονιζόμενη ψηστιέρα ενδέχεται να διαφέρει ελαφρώς από το δικό σας μοντέλο.



ΕΝΑΥΣΗ & ΧΡΗΣΗ ΤΟΥ ΚΑΥΣΤΗΡΑ SMOKER

ΧΕΙΡΟΚΙΝΗΤΗ ΕΝΑΥΣΗ ΚΑΥΣΤΗΡΑ SMOKER

Δ **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®.

A) Ανοίξτε το καπάκι (1).

⚠ ΚΙΝΔΥΝΟΣ

Εάν δεν καταφέρετε να ανοίξετε το καπάκι κατά την έναυση 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) Ανοίξτε το καπάκι του κιβωτίου smoker (2).
C) Γεμίστε το smoker με εμποτισμένα κομμάτια ή ξύσματα ξύλου (3).
D) Βεβαιωθείτε ότι όλοι οι διακόπτες ρύθμισης των καυστήρων που δε χρησιμοποιούνται είναι στο OFF (4). (Πιέστε μέσα το διακόπτη ελέγχου και γυρίστε δεξιόστροφα για να εξασφαλιστεί ότι είναι στη θέση OFF).

Δ **ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ:** Οι διακόπτες χειρισμού του καυστήρα θα πρέπει να είναι στη θέση OFF πριν από το άναμμα της βαλβίδας της φιάλης υγραερίου.

- E) Ανοίξτε τη βαλβίδα της φιάλης χρησιμοποιώντας τις κατάλληλες επιλογές με βάση τον τύπο φιάλης και ρυθμιστή (5).
F) Βάλτε το σπέρτο στην υποδοχή σπέρτου και ανάψτε το.
G) Εισάγετε την υποδοχή σπέρτου και ανάψτε μέσα από τις σχάρες ψησίματος και τις μπάρες Flavorizer® για να ανάψετε τον καυστήρα smoker (6).

Δ **ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ:** Μην σκύβετε επάνω από την ανοικτή ψηστιέρα κατά το άναμμα.

- H) Πατήστε μέσα το διακόπτη ρύθμισης του καυστήρα smoker και γυρίστε τον στο START/HI (7).
I) Βεβαιωθείτε ότι ο καυστήρας έχει ανάψει κοιτάζοντας μέσα από τη σχάρα ψησίματος (8).

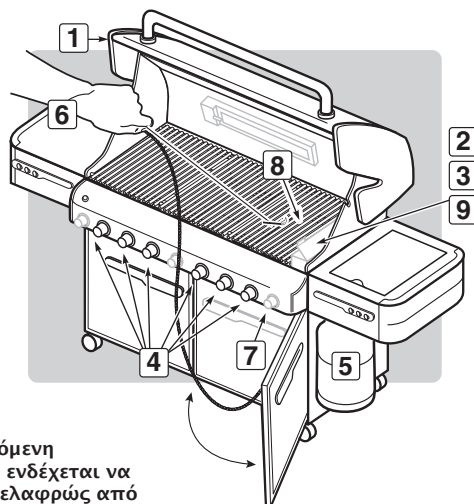
⚠ ΚΙΝΔΥΝΟΣ

Εάν δεν ανάβει ο καυστήρας smoker, γυρίστε το διακόπτη ρύθμισης Καυστήρα στο OFF και περιμένετε πέντε λεπτά για να σκορπίσει το αέριο προτού προσπαθήσετε και πάλι.

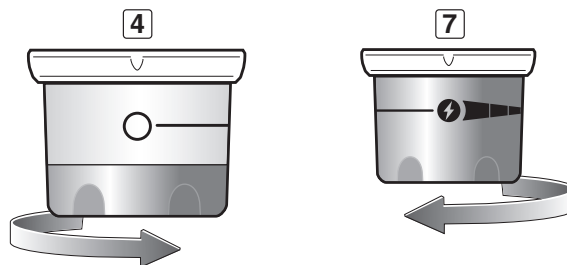
- J) Κλείστε το κάλυμμα του smoker αφού το ξύλο αρχίσει να καίγεται και γυρίστε το διακόπτη ρύθμισης στο LOW (9). ♦

ΓΙΑ ΝΑ ΣΒΗΣΕΤΕ

Πιέστε μέσα και περιστρέψτε κάθε διακόπτη ελέγχου του καυστήρα, δεξιόστροφα στη θέση OFF. Κλείστε την παροχή αερίου (off) στην πηγή της. ♦



Η εικονιζόμενη ψηστιέρα ενδέχεται να διαφέρει ελαφρώς από το δικό σας μοντέλο.



ΧΡΗΣΗ ΤΟΥ SMOKER

Το smoker χρησιμοποιεί προεμποτισμένα ξύσματα ξύλου. Για άριστα αποτελέσματα με φαγητά που ψήνονται ταχύτερα όπως μπριζόλες, μπιφτέκια και παιδάκια, συνιστούμε να χρησιμοποιείτε πιο λεπτά ξύσματα ξύλου διότι ανάβουν και παράγουν πιο γρήγορα καπνό. Για φαγητά που χρειάζονται περισσότερο ψήσιμο όπως ρολό, κοτόπουλο, γαλοπούλα κλπ., συνιστούμε τη χρήση μεγαλύτερων κομματιών ξύλου διότι ανάβουν αργά και βγάζουν καπνό για μεγαλύτερο χρονικό διάστημα. Όσο θα γίνεστε πιο έμπειροι στη χρήση του smoker σας, σας ενθαρρύνουμε να πειραματιστείτε με διάφορους συνδυασμούς ξυσμάτων και κομματιών ξύλου για να βρείτε το άρωμα καπνιστού που σας αρέσει περισσότερο.

Κατ' αρχήν εμποτίστε ξύσματα ξύλου σε νερό για τουλάχιστον 20 λεπτά πριν από τη χρήση. (Το βρεγμένο ξύλο παράγει πιο αρωματικό καπνό.) Βάλτε μία χούφτα ξύσματα ξύλου ή μερικά μεγαλύτερα κομμάτια στον πυθμένα του κορμού του smoker (1). Όσο θα γίνεστε πιο έμπειροι στο κάπνισμα, θα αυξάνετε ή ελαττώνετε την ποσότητα του ξύλου που ανταποκρίνεται στο γούστο σας.

Σημείωση: Πάντα να ψήνετε με κατεβασμένο το καπάκι ώστε ο καπνός να διαπεράσει το φαγητό σε βάθος. Ανάψτε τον καυστήρα του smoker ακολουθώντας τις Οδηγίες για το "ΑΝΑΜΜΑ ΤΟΥ ΚΑΥΣΤΗΡΑ SMOKER". Μόλις το ξύλο αρχίσει να καίει, γυρίστε το διακόπτη ρύθμισης στο LOW.

Ο καπνός θα αρχίσει σε περίπου 10 λεπτά και θα διαρκέσει μέχρι 45 λεπτά. Εάν χρειάζεστε περισσότερο άρωμα καπνιστού, ξαναγεμίστε το smoker με ξύσματα και / ή κομμάτια ξύλου. Κρατάτε κλειστό το καπάκι της ψηστιέρας κατά το ψήσιμο.

Σημείωση: Μετά την αναπλήρωση του smoker, θα χρειαστούν περίπου 10 με 15 λεπτά για να αρχίσει και πάλι ο καπνός. Το smoker μπορεί να χρησιμοποιηθεί για τη βελτίωση συνταγών με κρέατα, πουλερικά και ψάρια. Ψήστε με κατεβασμένο το καπάκι και ανάλογα με τους χρόνους που υποδεικνύονται σε πίνακες ή συνταγές.

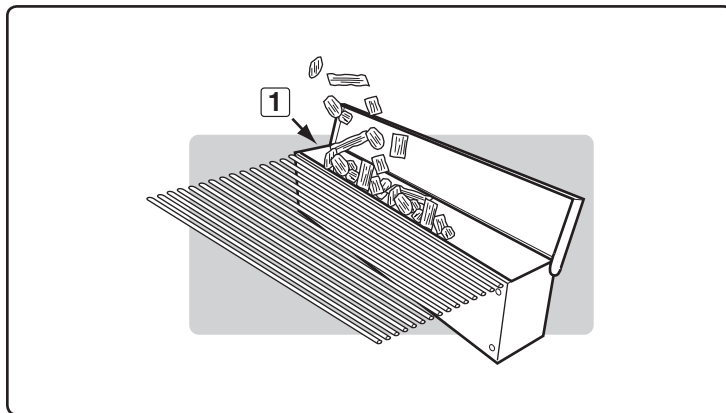
⚠ ΚΙΝΔΥΝΟΣ

Μην χρησιμοποιείτε οποιοδήποτε εύφλεκτο υγρό στο smoker για το άναμμα του ξύλου. Θα προκληθεί σοβαρός ατομικός τραυματισμός. ♦

ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ ΤΟΥ SMOKER

Κάθε φορά πριν από τη χρήση, αδειάστε τις στάχτες από το smoker για να υπάρχει καλή ροή αέρα.

Σημείωση: Με το κάπνισμα θα μένει κάποιο υπόλειμμα "καπνιστού" στην επιφάνεια του smoker. Αυτό το υπόλειμμα δε μπορεί να αφαιρεθεί και δεν επηρεάζει τη λειτουργία του smoker. Ένα υπόλειμμα "καπνιστού" σε μικρότερο βαθμό, συσσωρεύεται στο εσωτερικό της ψηστιέρας αερίου σας. Αυτό το υπόλειμμα δε χρειάζεται να αφαιρεθεί και δε θα επηρεάσει αρνητικά τη λειτουργία της ψηστιέρας αερίου σας. ♦



ΕΝΑΥΣΗ ΚΑΥΣΤΗΡΑ ΣΟΥΒΛΑΣ

Άμεση έναυση καυστήρα σούβλας

Σημείωση: Κάθε μηχανισμός έναυσης στο διακόπτη ρύθμισης, δημιουργεί σπινθήρα από το ηλεκτρόδιο έναυσης προς τον αγωγό ανάμματος του καυστήρα. Την ενέργεια του σπινθήρα την παράγετε εσείς πατώντας μέσα το διακόπτη ρύθμισης και γυρίζοντας στο START/HI. Έτσι ανάβει κάθε μεμονωμένος καυστήρας.

⚠ ΠΡΟΣΟΧΗ: ΔΙΑΒΑΣΤΕ ΠΡΙΝ ΑΠΟ ΤΟ ΑΝΑΜΜΑ ΤΟΥ ΚΑΥΣΤΗΡΑ ΣΟΥΒΛΑΣ

Μετά από διάστημα εκτός χρήσης, πριν από το άναμμα του Καυστήρα Σούβλας, θα πρέπει να περάσουν μερικά δευτερόλεπτα για να γεμίσει η γραμμή παροχής αερίου.

Κατά τη χρήση του μηχανισμού άμεσης έναυσης θα δείτε μία δέσμη από φλόγες να κινείται από αριστερά προς τα δεξιά κατά πλάτος της επιφάνειας του Καυστήρα Σούβλας. Ο Καυστήρας Σούβλας δεν θα είναι αναμμένος παρά μόνο εφόσον ανάψει ολόκληρη η κεραμική επιφάνεια.

Στο σημείο αυτό, αρχίστε να μετράτε είκοσι δευτερόλεπτα προτού αφήσετε το διακόπτη ρύθμισης του Καυστήρα Σούβλας.

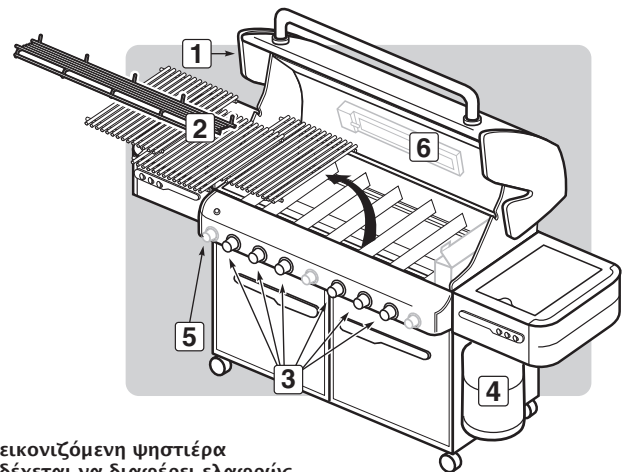
Η επιφάνεια του Καυστήρα Σούβλας θα λάμψει με κόκκινο χρώμα εφόσον ανάψει τελείως ο καυστήρας.

⚠ ΚΙΝΔΥΝΟΣ

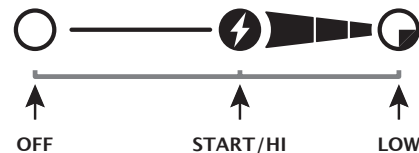
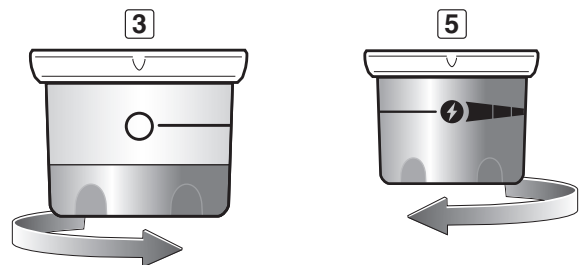
Εάν δεν καταφέρετε να ανοίξετε το καπάκι κατά την έναυση της ψηστιέρας, ή δεν περιμένετε πέντε λεπτά για να σκορπίσει το αέριο εάν δεν ανάψει η ψηστιέρα, μπορεί να φουντώσουν οι φλόγες και να εκραγούν, και αυτό μπορεί να προκαλέσει σοβαρό ατομικό τραυματισμό ή θανατηφόρο ατύχημα.

- ⚠ ΠΡΟΣΟΧΗ: Η φλόγα του Καυστήρα Σούβλας ενδέχεται να είναι δυσδιάκριτη σε μία ηλιόλουστη μέρα.
- ⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: Ελέγξτε 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®.

- A) Ανοίξτε το καπάκι (1).
- B) Αφαιρέστε το ραφάκι ζεστάματος και τις σχάρες ψησίματος από τη λεκάνη ψησίματος (2).
- C) Βεβαιωθείτε ότι όλοι οι διακόπτες χειρισμού του καυστήρα είναι στο OFF (3). (Πιέστε μέσα το διακόπτη ελέγχου και γυρίστε δεξιόστροφα για να εξασφαλιστεί ότι είναι στη θέση OFF.)
- ⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: Οι διακόπτες χειρισμού του καυστήρα θα πρέπει να είναι στη θέση OFF πριν από το άναμμα της βαλβίδας της φιάλης υγραερίου.
- D) Ανοίξτε τη βαλβίδα της φιάλης χρησιμοποιώντας τις κατάλληλες επιλογές με βάση τον τύπο φιάλης και ρυθμιστή (4).
- ⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: Μην σκύβετε επάνω από την ανοικτή ψηστιέρα.



Η εικονιζόμενη ψηστιέρα ενδέχεται να διαφέρει ελαφρώς από το δικό σας μοντέλο.



- E) Πατήστε μέσα το διακόπτη ρύθμισης και γυρίστε τον στο START/HI. Με αυτή την ενέργεια παράγει σπινθήρα ο μηχανισμός έναυσης και ανάβει ο Καυστήρας της Σούβλας. Συνεχίστε να χρησιμοποιείτε το μηχανισμό άμεσου ανάμματος μέχρι να ανάψει ο Καυστήρας της Σούβλας. Συνεχίστε να κρατάτε πατημένο το διακόπτη ρύθμισης για είκοσι δευτερόλεπτα μετά το άναμμα του καυστήρα. Αφήστε το διακόπτη ρύθμισης (5).
- F) Βεβαιωθείτε ότι ο καυστήρας έχει ανάψει, εφόσον ο καυστήρας της σούβλας ανάβει κόκκινος (6).
- ⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: Εάν δεν ανάβει ο καυστήρας σούβλας, γυρίστε το διακόπτη ρύθμισης Καυστήρα στο OFF και περιμένετε πέντε λεπτά για να σκορπίσει το αέριο προτού προσπαθήσετε και πάλι ή προτού επιχειρήσετε να ανάψετε με σπίρτο.

Σημείωση: Κατά τη χρήση της σούβλας με κλειστό το καπάκι, ανάψτε μόνο δύο από τους κύριους καυστήρες σε κάθε πλευρά του φαγητού (ανατρέξτε στο ΜΕΘΟΔΟΙ ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ-ΕΜΜΕΣΟ ΨΗΣΙΜΟ). Να ελέγχετε το φαγητό σας κατά διαστήματα για να αποφευχθεί υπερβολικό ψήσιμο (άρπαγμα) από την εξωτερική πλευρά. Σβήστε τον καυστήρα σούβλας εφόσον έχει ροδίσει το φαγητό όσο εσείς επιθυμείτε. Τελειώστε το ψήσιμο με έμμεση φωτιά. ♦

ΓΙΑ ΝΑ ΣΒΗΣΕΤΕ

Πιέστε μέσα και περιστρέψτε το διακόπτη ελέγχου του καυστήρα σούβλας, δεξιόστροφα στη θέση OFF. Κλείστε την παροχή αερίου (off) στην πηγή της. ♦

ΧΕΙΡΟΚΙΝΗΤΗ ΕΝΑΥΣΗ ΚΑΥΣΤΗΡΑ ΣΟΥΒΛΑΣ

⚠ ΠΡΟΣΟΧΗ: ΔΙΑΒΑΣΤΕ ΠΡΙΝ ΑΠΟ ΤΟ ΑΝΑΜΜΑ ΤΟΥ ΚΑΥΣΤΗΡΑ ΣΟΥΒΛΑΣ

Μετά από διάστημα εκτός χρήσης, πριν από το άναμμα του Καυστήρα Σούβλας, θα πρέπει να περάσουν μερικά δευτερόλεπτα για να γεμίσει η γραμμή παροχής αερίου.

Όταν κρατάτε ένα σπέρτο για τον καυστήρα σούβλας θα δείτε μία δέσμη από φλόγες να κινείται από αριστερά προς τα δεξιά κατά πλάτος της επιφάνειας του Καυστήρα Σούβλας. Ο Καυστήρας Σούβλας δεν θα είναι αναμμένος παρά μόνο εφόσον ανάψει ολόκληρη η κεραμική επιφάνεια.

Στο σημείο αυτό, αρχίστε να μετράτε είκοσι δευτερόλεπτα προτού αφήσετε το διακόπτη ρύθμισης του Καυστήρα Σούβλας.

Η επιφάνεια του Καυστήρα Σούβλας θα λάμψει με κόκκινο χρώμα εφόσον ανάψει τελείως ο καυστήρας.

⚠ ΚΙΝΔΥΝΟΣ

Εάν δεν καταφέρετε να ανοίξετε το καπάκι κατά την έναυση 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.

⚠ ΠΡΟΣΟΧΗ: Η φλόγα του Καυστήρα Σούβλας ενδέχεται να είναι δυσδιάκριτη σε μία ηλιόλουστη μέρα.

⚠ 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.

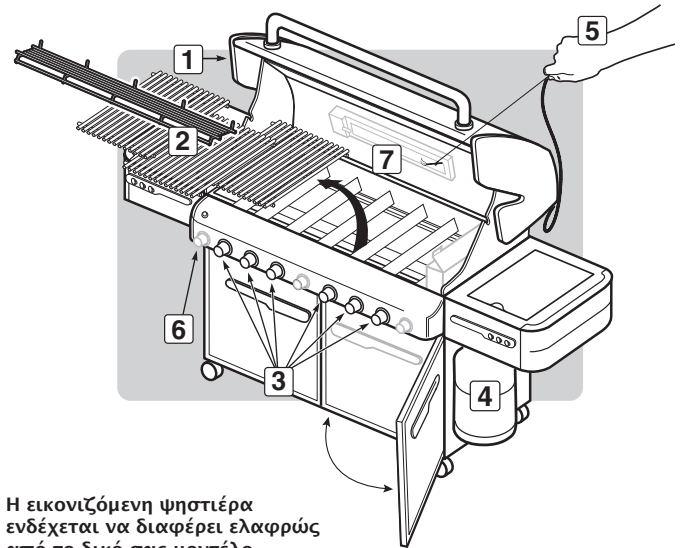
- A) Ανοίξετε το καπάκι (1).
- B) Αφαιρέστε το ραφάκι ζεστάματος και τις σχάρες ψησίματος από τη λεκάνη ψησίματος (2).
- C) Βεβαιωθείτε ότι όλοι οι διακόπτες χειρισμού του καυστήρα είναι στο Off (3). (Πιέστε κάτω το διακόπτη ελέγχου και γυρίστε δεξιόστροφα για να εξασφαλιστεί ότι είναι στη θέση OFF.)

⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: Οι διακόπτες χειρισμού του καυστήρα θα πρέπει να είναι στη θέση OFF πριν από το άναμμα της βαλβίδας της φιάλης υγραερίου.

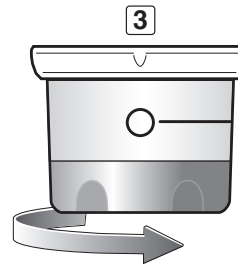
- D) Ανοίξετε τη βαλβίδα της φιάλης χρησιμοποιώντας τις κατάλληλες επιλογές με βάση τον τύπο φιάλης και ρυθμιστή (4).
- E) Βάλτε το σπέρτο στην υποδοχή σπέρτου και ανάψτε το.
- F) Κρατήστε την υποδοχή του σπέρτου και ανάψτε το από τη δεξιά πλευρά του καυστήρα της σούβλας (5).

⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: Μην σκύβετε επάνω από την ανοικτή ψηστιέρα.

- G) Πατήστε κάτω το διακόπτη ελέγχου καυστήρα ρούβλας και στρέψτε τον στο START/HI. Συνεχίστε να κρατάτε πατημένο το διακόπτη ρύθμισης για είκοσι δευτερόλεπτα μετά το άναμμα του καυστήρα (6).



Η εικονιζόμενη ψηστιέρα ενδέχεται να διαφέρει ελαφρώς από το δικό σας μοντέλο.



H) Βεβαιωθείτε ότι ο καυστήρας έχει ανάψει, εφόσον ο καυστήρας της σούβλας ανάβει κόκκινος (7).

⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: Εάν δεν ανάβει ο καυστήρας σούβλας, γυρίστε το διακόπτη ρύθμισης Καυστήρα στο OFF και περιμένετε πέντε λεπτά για να σκορπίσει το αέριο προτού προσπαθήσετε και πάλι.

Σημείωση: Κατά τη χρήση της σούβλας με κλειστό το καπάκι, ανάψτε μόνο δύο από τους κύριους καυστήρες κάτω από το φαγητό (ανατρέξτε στο "ΜΕΘΟΔΟΙ ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ-ΕΜΜΕΣΟ ΨΗΣΙΜΟ"). Να ελέγχετε το φαγητό σας κατά διαστήματα για να αποφευχθεί υπερβολικό ψήσιμο (άρπαγμα) από την εξωτερική πλευρά. Σβήστε τον καυστήρα σούβλας εφόσον έχει ροδίσει το φαγητό όσο εσείς επιθυμείτε. Τελειώστε το ψήσιμο με έμμεση φωτιά. ♦

ΓΙΑ ΝΑ ΣΒΗΣΕΤΕ

Πιέστε μέσα και περιστρέψτε το διακόπτη ελέγχου του καυστήρα σούβλας, δεξιόστροφα στη θέση OFF. Κλείστε την παροχή αερίου (off) στην πηγή της. ♦

ΣΗΜΑΝΤΙΚΕΣ ΠΡΟΦΥΛΑΞΕΙΣ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ

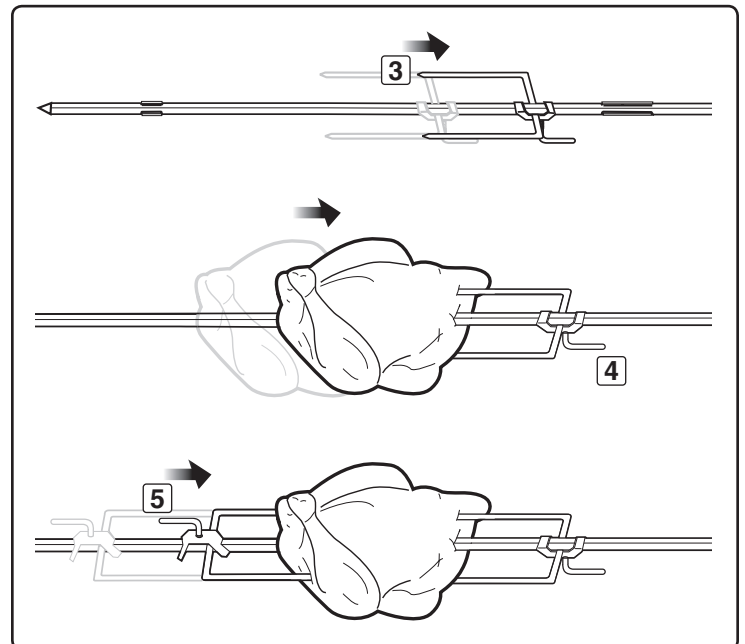
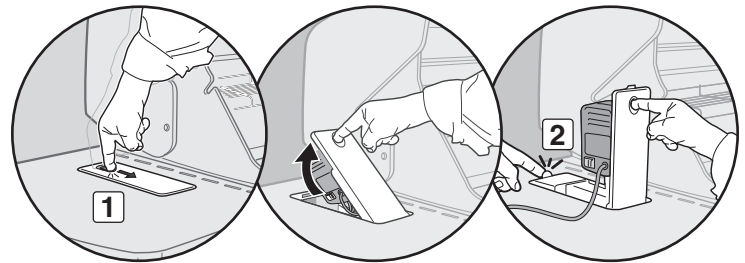
Σημείωση: Πριν από τη χρήση της σούβλα σας, μετρήστε το φαγητό σας στο φαρδύτερο σημείο του. Εάν υπερβαίνει τις 241,8 mm (9 1/2"), είναι πολύ μεγάλο για να χωράει στη σούβλα. Εάν είναι υπερβολικά μεγάλο, μπορείτε να παρασκευάσετε το φαγητό χρησιμοποιώντας μια υποδοχή σούβλας και την Έμμεση μέθοδο ψησίματος.

▲ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΕΙΣ

- ▲ Διαβάστε όλες τις οδηγίες πριν από τη χρήση της σούβλας σας.
- ▲ Αυτή η σούβλα είναι για υπαίθρια χρήση μόνο.
- ▲ Αφαιρέστε το μοτέρ και αποθηκεύστε το σε στεγνό χώρο όταν δε χρησιμοποιείται.
- ▲ Μην αγγίζετε τις θερμές επιφάνειες. Χρησιμοποιήστε προστατευτικά γάντια ψησίματος.
- ▲ Αυτή η σούβλα δεν προορίζεται για χρήση από παιδιά.
- ▲ Για προστασία έναντι κινδύνου από ηλεκτρικό ρεύμα, μη βυθίζετε το καλώδιο ρεύματος, τα φics ή το μοτέρ σε νερό ή άλλο υγρό.
- ▲ Βγάλετε από την πρίζα το μοτέρ όταν δεν χρησιμοποιείται, ή πριν από τον καθαρισμό.
- ▲ Μην χρησιμοποιείτε τη σούβλα για χρήση άλλη από αυτή για την οποία προορίζεται.
- ▲ Βεβαιωθείτε ότι το μοτέρ είναι σβηστό προτού το τοποθετήσετε στο στήριγμα μοτέρ.
- ▲ Μη χειρίζεστε το μοτέρ της σούβλας εάν το καλώδιο ή το φics είναι φθαρμένα.
- ▲ Μη χειρίζεστε το μοτέρ της σούβλας εάν παρουσιάζει δυσλειτουργίες.
- ▲ Κατά τη χρήση μπαλαντέζας, βεβαιωθείτε ότι δεν έρχεται σε επαφή με υπέρθερμες ή αιχμηρές επιφάνειες.
- ▲ Μην αφήνετε το καλώδιο ρεύματος να κρέμεται επάνω από αιχμηρές ακμές ή θερμές επιφάνειες.
- ▲ Χρησιμοποιήστε την μόνο στο ύπαιθρο, μην την αφήνετε εκτεθειμένη στη βροχή.
- ▲ Για να ελαττώσετε τον κίνδυνο ηλεκτροπληξίας, φροντίστε η ένωση με την μπαλαντέζα να είναι στεγνή και ψηλότερα από το έδαφος.
- ▲ Παρέχεται κοντό καλώδιο ρεύματος για την ελάττωση του κινδύνου να σκοντάψετε στο καλώδιο. Μπορείτε να χρησιμοποιήσετε μπαλαντέζα, αλλά χρειάζεται προσοχή προκειμένου να μη σκοντάψει κανείς στο καλώδιο.
- ▲ Χρησιμοποιήστε μόνο μπαλαντέζα προδιαγραφών για χρήση στο ύπαιθρο και για χρήση με συσκευές υπαίθρου.
- ▲ Εάν χρησιμοποιείται κάποιος αντάπτορας ηλεκτρικού βύσματος, πρέπει να γειώνει τη συσκευή. ♦

ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ ΤΗΣ ΣΟΥΒΛΑΣ

- ▲ **ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ:** Προετοιμάστε τη σούβλα με το φαγητό πριν από το άναμμα του καυστήρα της σούβλας.
- A) Για να ρυθμίσετε το μοτέρ σούβλας, ωθήστε το πλήκτρο στο πάνελ της τηλεσκοπικής σούβλας (1). Τραβήξτε το πάνελ της σούβλας προς τα επάνω. Πιέστε το πτερύγιο στερέωσης (2) έως ότου κουμπώσει στη θέση του.
- B) Αφαιρέστε το καλώδιο ισχύος και συνδέστε στην πηγή ισχύος.
- ▲ **ΠΡΟΣΟΧΗ:** Μην περνάτε το καλώδιο ισχύος του μοτέρ σούβλας μέσα από το τηλεσκοπικό άνοιγμα της σούβλας στον πλαϊνό πάγκο.
- ▲ **ΠΡΟΣΟΧΗ:** Ελέγχετε το καλώδιο ισχύος πριν από κάθε χρήση. Εάν το καλώδιο έχει ζημιά, μην το χρησιμοποιείτε. Επικοινωνήστε με τον τοπικό σας Αντιπρόσωπο Εξυπηρέτησης Πελατών χρησιμοποιώντας τις πληροφορίες επικοινωνίας στην ιστοσελίδα μας. Συνδεθείτε στο www.weber.com.
- C) Βεβαιωθείτε ότι η λαβή άξονα σούβλας έχει σφικτεί με ασφάλεια. Σύρετε ένα από τα πηρούνια βέργας προς την δεξιά πλευρά του άξονα σούβλας, εξασφαλίζοντας ότι οι αιχμηρές ράβδοι κοιτάζουν προς τα αριστερά και ότι η βίδα της πηρούνας κοιτάζει προς τα κάτω (3).
- D) Ωθήστε τον άξονα της σούβλας μέσα από το κέντρο του ψητού. Μπήξτε τις μύτες και των δύο πηρουινών βέργας μέσα στο ψητό. Το ψητό θα πρέπει να είναι κεντραρισμένο με τον άξονα. Σφίξτε τη βίδα της πηρούνας της βέργας (4).
- E) Σύρετε άλλη μια πηρούνα βέργας επάνω στον άξονα σούβλας, εξασφαλίζοντας ότι οι βέργες κοιτάζουν προς τα δεξιά και ότι η βίδα πηρούνας κοιτάζει προς τα επάνω. Μπήξτε τις μύτες και των δύο πηρουινών βέργας μέσα στο ψητό. Σφίξτε τη βίδα της πηρούνας της βέργας (5).



- F) Εισάγετε το αιχμηρό άκρο του άξονα της σούβλας μέσα στο μοτέρ. Χαμηλώστε τη βέργα σούβλας μέσα στις εγχοπές στη λεκάνη ψησίματος (6).
- G) Ο άξονας της σούβλας θα πρέπει να περιστρέφεται έτσι ώστε η βαριά πλευρά του κρέατος να περιστρέφεται μέχρι τον πυθμένα. Για μεγάλα κομμάτια ενδέχεται να χρειαστεί να αφαιρέσετε τις σχάρες ψησίματος και το ραφάκι ζεστάματος για να κάνει ολόκληρη την περιστροφή ο άξονας. Εάν χρειαστεί ξανατοποθετήστε το φαγητό για να είναι πιο ζυγισμένο επάνω στη βέργα.
- H) Αφαιρέστε τη λαβή άξονα σούβλας. Η λαβή έχει αριστερό σπείρωμα. Περιστρέφοντας τη λαβή δεξιόστροφα, αυτή ελευθερώνεται από τα σπειρώματα (7).

⚠ ΠΡΟΣΟΧΗ: Η λαβή μπορεί να αποκτήσει υψηλή θερμοκρασία εάν παραμείνει προσαρτημένη στον άξονα σούβλας κατά το μαγείρεμα. Μην μαγειρεύετε με τοποθετημένη τη λαβή.

- I) Ανάψτε το μοτέρ. ♦

ΜΑΓΕΙΡΕΜΑ ΣΤΗ ΣΟΥΒΛΑ

- Τα κρέατα (εκτός από πουλερικά και κιμάδες) πρέπει να είναι σε θερμοκρασία δωματίου πριν από το ψήσιμο. (20 με 30 λεπτά επαρκούν για τις περισσότερες τροφές. Εάν είναι κατεψυγμένο, ξεπαγώστε το τελείως πριν από το ψήσιμο.)
- Δέστε με σπάγγο κρέατα ή πουλερικά, εάν είναι απαραίτητο, για να είναι το σχήμα τους όσο το δυνατόν ομοιόμορφο, προτού τα βάλετε επάνω στη σούβλα.
- Αφαιρέστε τις σχάρες ψησίματος και το ραφάκι ζεστάματος για να μπορεί το φαγητό να στρέφεται ελεύθερα.
- Ακολουθήστε τις οδηγίες ανάμματος για τον καυστήρα σούβλας.
- Ρυθμίστε τον καυστήρα σούβλας σε μέτρια - υψηλή φωτιά ανάλογα με τη θερμοκρασία περιβάλλοντος.
- Τοποθετήστε το φαγητό μέσα στο χώρο του καυστήρα.
- Εάν θέλετε να κρατήσετε τα υγρά που θα τρέξουν για να φτιάξετε ζωμό, τοποθετήστε δίσκο υγρών απευθείας κάτω από το φαγητό, επάνω από τις μπάρες Flavorizer®.
- Τα βήματα προετοιμασίας του φαγητού για σούβλα είναι ίδια όπως για το συνηθισμένο ψήσιμο.
- Το ψήσιμο γίνεται σε κάθε περίπτωση με κλειστό το καπάκι.
- Εάν τα φαγητά είναι πολύ βαριά ή με ακανόνιστο σχήμα, μπορεί να μην περιστρέφονται σωστά και θα πρέπει να ψηθούν με την Έμμεση Μέθοδο χωρίς να χρησιμοποιηθεί η σούβλα.
- Το smoker μπορεί να χρησιμοποιηθεί σε συνδυασμό με τη σούβλα για να έχει το ψητό περισσότερο άρωμα καπνιστού.

Σημείωση: Κατά τη χρήση του καυστήρα σούβλας, το θερμόμετρο της σχάρας δε θα εμφανίζει τη θερμοκρασία μέσα στη λεκάνη ψησίματος.

⚠ ΠΡΟΣΟΧΗ: Προτού αφαιρέσετε τη σούβλα με το μαγειρεμένο φαγητό από την ψησταριά, βεβαιωθείτε ότι έχετε επανατοποθετήσει τη λαβή άξονα σούβλας περιστρέφοντας τη λαβή αριστερόστροφα έως ότου ασφαλιστεί καλά στον άξονα. ♦

ΦΥΛΑΞΗ ΤΟΥ ΜΟΤΕΡ ΣΟΥΒΛΑΣ

- A) Προτού συμπύξετε τη σούβλα μέσα στον πλαϊνό πάγκο, αποσυνδέστε το καλώδιο ισχύος και τοποθετήστε προσεκτικά το βύσμα/καλώδιο ισχύος μέσα στο χώρο αποθήκευσης του συγκροτήματος της τηλεσκοπικής σούβλας (1).

⚠ ΠΡΟΣΟΧΗ: Εάν δεν αποθηκεύσετε σωστά το καλώδιο ισχύος της σούβλας, μπορεί να πάθει ζημιά το καλώδιο ισχύος κατά το άνοιγμα και το κλείσιμο του πάνελ της τηλεσκοπικής σούβλας.

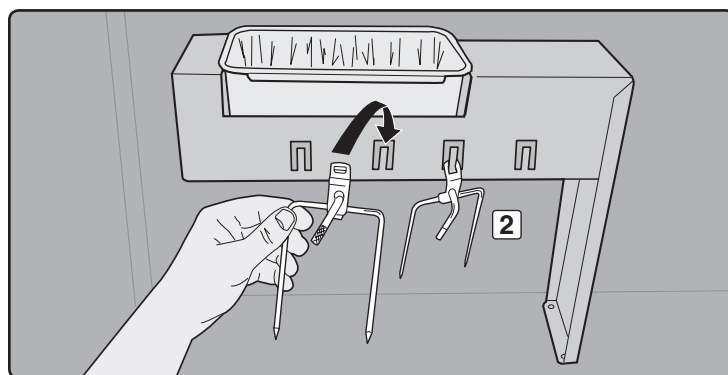
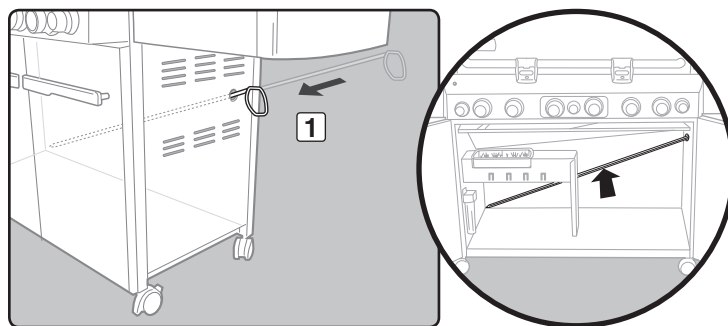
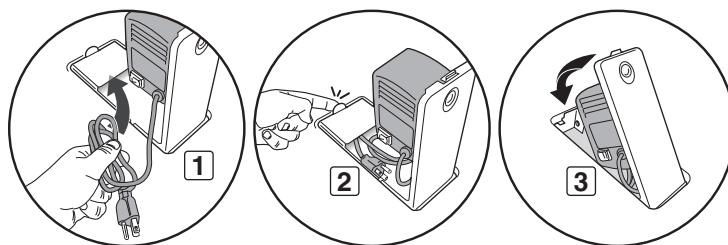
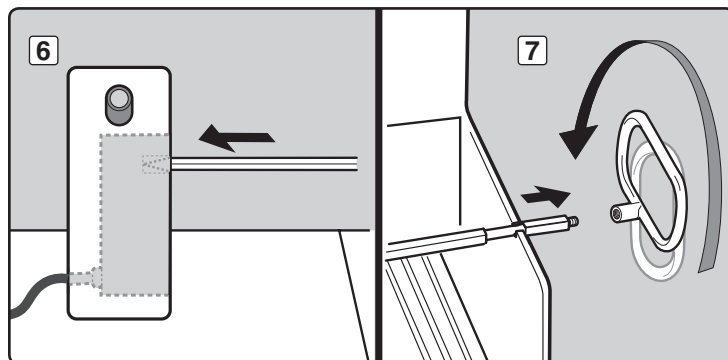
- B) Χρησιμοποιώντας τον δείκτη σας, αποδεσμεύστε το πάνελ τηλεσκοπικής σούβλας (2). Ωθήστε το πάνελ κάτω έως ότου κουμπώσει με ασφάλεια στη θέση του (3). ♦

ΦΥΛΑΞΗ ΒΕΡΓΑΣ ΣΟΥΒΛΙΣΜΑΤΟΣ

- A) Αφαιρέστε τις πηρούνες από τη βέργα της σούβλας. Επανατοποθετήστε τη λαβή άξονα σούβλας. Εισάγετε προσεκτικά τη βέργα μέσα στο κουβούκλιο, σύροντας μέσα από την οπή στο δεξιό πάνελ (1).

⚠ ΠΡΟΣΟΧΗ: Μην αφήνετε τη βέργα σουβλίσματος να έρχεται σε επαφή με οποιαδήποτε γραμμή αερίου.

- B) Αποθηκεύστε τις πηρούνες της σούβλας τοποθετώντας τις επάνω στους γάντζους που υπάρχουν στην υποδοχή της λεκάνης συλλογής μέσα στο κουβούκλιο της ψηστήρας (2). ♦



ΑΝΤΙΜΕΤΩΠΙΣΗ ΠΡΟΒΛΗΜΑΤΩΝ

ΠΡΟΒΛΗΜΑ	ΕΛΕΓΧΟΣ	ΛΥΣΗ
Οι καυστήρες κατά τη λειτουργία εμφανίζουν κίτρινη ή πορτοκαλί φλόγα, και ταυτόχρονα μυρίζει αέριο (αυτό είναι φυσιολογικό για τον αγωγό ανάμματος του καυστήρα).	Επιθεωρήστε τις σήτες εντόμων για πιθανή έμφραξη (οι σπές έχουν βουλώσει).	Καθαρίστε τις σήτες εντόμων. Ανατρέξτε στο "ΕΤΗΣΙΑ ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ".
Συμπτώματα: Οι καυστήρες δεν ανάβουν ή παρουσιάζουν ασθενή τρεμάμενη φλόγα στη θέση HI, ή η θερμοκρασία της ψηστήρας φτάνει μόλις τους 250° με 300° στη θέση HI. 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 ψηστήρας και φιάλης.	Για να επαναφέρετε τη συσκευή προστασίας από υπερβολική παροχή αερίου, γυρίστε όλους τους διακόπτες ρύθμισης καυστήρων και τη βαλβίδα της φιάλης στο off Αποσυνδέστε τον ρυθμιστή από τη φιάλη. Γυρίστε τους διακόπτες ρύθμισης καυστήρων στο HI. Περιμένετε τουλάχιστον 1 λεπτό. Γυρίστε τους διακόπτες ρύθμισης καυστήρων στο OFF. Επανασυνδέστε τον ρυθμιστή στη φιάλη. Ανοίξτε αργά τη βαλβίδα της φιάλης. Ανατρέξτε στο "ΕΝΑΥΣΗ ΤΟΥ ΚΥΡΙΟΥ ΚΑΥΣΤΗΡΑ".
Ο καυστήρας δεν ανάβει ή η φλόγα είναι αδύναμη στη θέση HI.	Έχει πέσει η στάθμη του υγραερίου ή είναι άδεια η φιάλη;	Γεμίστε τη φιάλη υγραερίου.
	Ο εύκαμπτος σωλήνας καυσίμου είναι συνεστραμμένος ή τσακισμένος;	Ισιώστε τον εύκαμπτο σωλήνα καυσίμου.
	Ο Καυστήρας ανάβει με σπίρτο;	Εάν μπορείτε να ανάψετε τον καυστήρα με σπίρτο, τότε ελέγξτε το σύστημα έναυσης.
	Χρησιμοποιήσατε πολλές φορές το μηχανισμό άμεσης έναυσης μέχρι να ανάψει ο κύριος καυστήρας; Ανατρέξτε στο "ΕΝΑΥΣΗ ΤΟΥ ΚΥΡΙΟΥ ΚΑΥΣΤΗΡΑ".	Βεβαιωθείτε ότι κρατάτε το διακόπτη ρύθμισης μέσα για δύο δευτερόλεπτα μετά από τον κτύπο της έναυσης και βλέπετε την πορτοκαλί φλόγα από τον αγωγό ανάμματος καυστήρα.
	Ο μηχανισμός έναυσης λειτουργεί; Βλέπετε σπινθήρα όταν χρησιμοποιείτε επανειλημμένα τον μηχανισμό άμεσης έναυσης;	Δοκιμάστε να ανάψετε χειροκίνητη τον καυστήρα. Ανατρέξτε στο "ΧΕΙΡΟΚΙΝΗΤΗ ΕΝΑΥΣΗ ΤΟΥ ΚΥΡΙΟΥ ΚΑΥΣΤΗΡΑ". Επικοινωνήστε με την Εξυπηρέτηση Πελατών.
Παρουσιάζονται φουντώματα: ⚠ ΠΡΟΣΟΧΗ: Μην επενδύετε το συρόμενο δίσκο λίπους με αλουμινόχαρτο.	Προθερμαίνεται την ψηστήρα με τον προβλεπόμενο τρόπο;	Όλοι οι καυστήρες στο HI για 10 με 15 λεπτά για προθέρμανση.
	Οι σχάρες ψησίματος και οι μπάρες Flavorizer® περιέχουν μεγάλη ποσότητα συσσωρευμένου λίπους;	Καθαρίστε προσεκτικά. Ανατρέξτε στο "ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ".
	Ο συρόμενος δίσκος λίπους είναι βρώμικος και δεν επιτρέπει την αποχέτευση του λίπους στη σκάφη συλλογής;	Καθαρίστε το συρόμενο δίσκο λίπους.
Το σχήμα της φλόγας του καυστήρα είναι ακανόνιστο. Η φλόγα είναι αδύναμη στη θέση HI του καυστήρα. Δεν υπάρχουν φλόγες σε όλο το μήκος του σωλήνα του καυστήρα.	Οι καυστήρες είναι καθαροί;	Καθαρίστε τους καυστήρες. Ανατρέξτε στη "ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ".
"Ξεκολλάνε" κομμάτια από το εσωτερικό του καπακιού. (Σαν να ξεκολλάνε μπιγιές.)	Το καπάκι έχει επένδυση από σμάλτο πορσελάνης ή ανοξείδωτο χάλυβα, δεν είναι βαμμένο. Δε μπορεί να ξεφλουδίζει. Αυτό που βλέπετε είναι ξεραμένα λίπη που έχουν απανθρακωθεί και ξεφλουδίζουν. ΔΕΝ ΕΙΝΑΙ ΕΛΑΤΤΩΜΑ.	Καθαρίστε προσεκτικά. Ανατρέξτε στο "ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ".
Οι πόρτες του κουβουκλίου δεν είναι ευθυγραμμισμένες.	Ελέγξτε τον πείρο ευθυγράμμισης στο κάτω άκρο κάθε πόρτας.	Λύστε το παξιμάδι(α) ρύθμισης. Σύρετε την πόρτα (ες) μέχρι να ευθυγραμμιστεί. Σφίξτε το παξιμάδι.
Η ψησταριά δείχνει να χάνει θερμότητα κατά το μαγείρεμα σε καιρικές συνθήκες με θερμοκρασία 10°C (50°F) ή χαμηλότερη.	Υπάρχει παγετός/πάγος εξωτερικά της φιάλης υγραερίου;	Το υγραέριο στη φιάλη μετατρέπεται πολύ αργά σε ατμό για την παροχή των καυστήρων με αέριο. Αυτό οφείλεται στη θερμοκρασία αέρα, η οποία ψύχει τη φιάλη υγραερίου και επιβραδύνει τη διαδικασία εξάτμισης. Κλείστε τους διακόπτες ρύθμισης του καυστήρα και τη φιάλη υγραερίου. Αντικαταστήστε με μια εφεδρική φιάλη υγραερίου και συνεχίστε το μαγείρεμα.
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 ®.		

ΑΝΤΙΜΕΤΩΠΙΣΗ ΠΡΟΒΛΗΜΑΤΩΝ ΠΛΑΙΝΟΥ ΚΑΥΣΤΗΡΑ

ΠΡΟΒΛΗΜΑ	ΕΛΕΓΧΟΣ	ΛΥΣΗ
Ο πλαινός καυστήρας δεν ανάβει. Σε κάποιες χώρες υπάρχουν ρυθμιστές με συσκευή προστασίας από υπερβολική παροχή αερίου.	Είναι κλειστή η παροχή αερίου; Ενδέχεται να έχει ενεργοποιηθεί η συσκευή προστασίας από υπερβολική παροχή αερίου, η οποία αποτελεί μέρος της σύνδεσης μεταξύ ψηστήρας και φιάλης.	Ανοίξτε την παροχή υγραερίου. Για να επαναφέρετε τη συσκευή προστασίας από υπερβολική παροχή αερίου κλείστε τη βαλβίδα φιάλης υγραερίου και θέστε όλους τους διακόπτες ρύθμισης του καυστήρα στη θέση OFF. Ανοίξτε τα καπάκια της ψησταριάς και του πλαινού καυστήρα. Γυρίστε αργά τη βαλβίδα φιάλης υγραερίου έως ότου ανοίξει πλήρως. Περιμένετε μερικά δευτερόλεπτα και στη συνέχεια ανάψτε τον πλαινό καυστήρα. Ανατρέξτε στο "ΕΝΑΥΣΗ ΤΟΥ ΠΛΑΙΝΟΥ ΚΑΥΣΤΗΡΑ".
Η φλόγα είναι χαμηλή στη θέση HI.	Ο εύκαμπτος σωλήνας καυσίμου είναι συνεστραμμένος ή τσακισμένος;	Ισιώστε τον εύκαμπτο σωλήνα.
Το μπουτόν έναυσης δεν λειτουργεί.	Ο καυστήρας ανάβει με σπίρτο;	Εάν το σπίρτο ανάβει τον καυστήρα, ελέγξτε τη μηχανισμό έναυσης. Ανατρέξτε στο "ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ ΤΟΥ ΠΛΑΙΝΟΥ ΚΑΥΣΤΗΡΑ".
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 ®.		

SEAR STATION® ΑΝΤΙΜΕΤΩΠΙΣΗ ΠΡΟΒΛΗΜΑΤΩΝ

ΠΡΟΒΛΗΜΑ	ΕΛΕΓΧΟΣ	ΛΥΣΗ
Οι καυστήρες κατά τη λειτουργία εμφανίζουν κίτρινη ή πορτοκαλί φλόγα, και ταυτόχρονα μυρίζει αέριο (αυτό είναι φυσιολογικό για τον αγωγό ανάμματος του καυστήρα). Ο καυστήρας Sear Station® δεν ανάβει.	Επιθεωρήστε τις σήτες εντόμων για πιθανή έμφραξη. (Βουλωμένες σήτες.)	Καθαρίστε τις σήτες εντόμων. Ανατρέξτε στο "ΕΤΗΣΙΑ ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ".
	Ανάψτε τους δύο παρακείμενους κύριους καυστήρες. Ανατρέξτε στις οδηγίες "ΕΝΑΥΣΗ & ΧΡΗΣΗ SEAR STATION®" για ασφαλή διαδικασία ανάμματος.	Επαληθεύστε την ανάφλεξη του παρακείμενου κύριου καυστήρα μέσω οπτικής επιθεώρησης μιας φλόγας. ⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: Εάν δεν γίνεται έναυση μέσα σε πέντα δευτερόλεπτα, θέστε το διακόπτη ελέγχου του καυστήρα στο OFF και περιμένετε πέντε λεπτά για να σκορπίσει το αέριο προτού προσπαθήσετε και πάλι.
	Ο καυστήρας ανάβει με σπύρτο;	Εάν μπορείτε να ανάψετε τον καυστήρα με σπύρτο, τότε ελέγξτε το κανάλι Crossover Channel στον καυστήρα ξεροψησίματος. Ανατρέξτε στη "ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ" για την αφαίρεση του καυστήρα και για τη διαδικασία καθαρισμού.
	Ο μηχανισμός έναυσης λειτουργεί; (Βλέπετε σπινθήρα όταν χρησιμοποιείτε επανειλημμένα τον μηχανισμό άμεσης έναυσης.)	Δοκιμάστε να ανάψετε χειροκίνητα τον καυστήρα. Ανατρέξτε στο "ΕΝΑΥΣΗ & ΧΡΗΣΗ SEAR STATION®". Επικοινωνήστε με την Εξυπηρέτηση Πελατών.
Γενικά συμπτώματα: Ο καυστήρας δεν ανάβει, ή ο καυστήρας έχει μια μικρή τρεμάμενη φλόγα. 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 ψηστιέρας και φιάλης.	Για να επαναφέρετε τη συσκευή προστασίας από υπερβολική παροχή αερίου, γυρίστε όλους τους διακόπτες ρύθμισης καυστήρων και θέστε τη βαλβίδα της φιάλης στο OFF. Αποσυνδέστε τον ρυθμιστή από τη φιάλη. Γυρίστε τους διακόπτες ρύθμισης καυστήρων στο START/HI. Περιμένετε τουλάχιστον ένα λεπτό. Γυρίστε τους διακόπτες ρύθμισης καυστήρων στο OFF. Επανασυνδέστε τον ρυθμιστή στη φιάλη. Ανοίξτε αργά τη βαλβίδα της φιάλης. Ανατρέξτε στο "ΕΝΑΥΣΗ ΤΟΥ ΚΥΡΙΟΥ ΚΑΥΣΤΗΡΑ".
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 .		

ΑΝΤΙΜΕΤΩΠΙΣΗ ΠΡΟΒΛΗΜΑΤΩΝ ΣΟΥΒΛΑΣ

ΠΡΟΒΛΗΜΑ	ΕΛΕΓΧΟΣ	ΛΥΣΗ
Ο καυστήρας της σούβλας δεν ανάβει.	Πιέσατε το διακόπτη ελέγχου του καυστήρα και τον κρατήσατε για 20 δευτερόλεπτα αφού άναψε ο καυστήρας;	Επιχειρήστε να ανάψετε ξανά τον καυστήρα κρατώντας το διακόπτη ρύθμισης καυστήρα μέσα και κρατώντας τον εκεί για 20 δευτερόλεπτα μετά το άναμμα του καυστήρα.
	Περιμένετε να δείτε το άναμμα ολόκληρης της κεραμικής επιφάνειας προτού μετρήσετε 20 δευτερόλεπτα;	Κατά την επανέναυση του καυστήρα κρατώντας μέσα το διακόπτη ρύθμισης του καυστήρα, περιμένετε να ανάβει ολόκληρη η κεραμική επιφάνεια προτού μετρήσετε 20 δευτερόλεπτα.
	Χρησιμοποιήσατε επανειλημμένα την άμεση έναυση μέχρι να ανάψει ο καυστήρας;	Αφού περιμένετε πέντε λεπτά να διασκορπιστεί το αέριο, επιχειρήστε επανειλημμένα να χρησιμοποιήσετε τον μηχανισμό άμεσης έναυσης μέχρι να ανάψει ο καυστήρας. Ανατρέξτε στο "ΕΝΑΥΣΗ & ΧΡΗΣΗ ΤΟΥ ΚΑΥΣΤΗΡΑ ΣΟΥΒΛΑΣ".
	Ο μηχανισμός έναυσης λειτουργεί; Βλέπετε σπινθήρα όταν χρησιμοποιείτε επανειλημμένα τον μηχανισμό άμεσης έναυσης;	Δοκιμάστε να ανάψετε χειροκίνητα τον καυστήρα. Ανατρέξτε στο "ΧΕΙΡΟΚΙΝΗΤΗ ΕΝΑΥΣΗ ΤΟΥ ΚΑΥΣΤΗΡΑ ΣΟΥΒΛΑΣ". Επικοινωνήστε με την Εξυπηρέτηση Πελατών.
Γενικά συμπτώματα: Ο καυστήρας δεν ανάβει, ή ο καυστήρας βγάζει μικρή φλόγα που τρεμοπαίζει. 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 ψηστιέρας και φιάλης.	Για να επαναφέρετε τη συσκευή προστασίας από υπερβολική παροχή αερίου, γυρίστε όλους τους διακόπτες ρύθμισης καυστήρων και θέστε τη βαλβίδα της φιάλης στο OFF. Αποσυνδέστε τον ρυθμιστή από τη φιάλη. Γυρίστε τους διακόπτες ρύθμισης καυστήρων στο START/HI. Περιμένετε τουλάχιστον 1 λεπτό. Γυρίστε τους διακόπτες ρύθμισης καυστήρων στο OFF. Επανασυνδέστε τον ρυθμιστή στη φιάλη. Ανοίξτε αργά τη βαλβίδα της φιάλης. Ανατρέξτε στο "ΕΝΑΥΣΗ ΤΟΥ ΚΥΡΙΟΥ ΚΑΥΣΤΗΡΑ".
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 .		

ΑΝΤΙΜΕΤΩΠΙΣΗ ΠΡΟΒΛΗΜΑΤΩΝ ΛΥΧΝΙΑΣ ΧΕΙΡΟΛΑΒΗΣ GRILL OUT™

ΠΡΟΒΛΗΜΑ	ΕΛΕΓΧΟΣ	ΛΥΣΗ
Το φωτάκι χειρολαβής Weber Grill Out™ δεν ανάβει.	Μήπως είναι πεσμένες οι μπαταρίες;	Αντικαταστήστε τις μπαταρίες.
	Μήπως οι μπαταρίες είναι εσφαλμένα τοποθετημένες;	Βλ. σχέδιο συναρμολόγησης.
	Το καπάκι είναι στην επάνω θέση όταν το πλήκτρο λειτουργίας είναι ON;	Το φωτάκι θα σβήσει όταν το καπάκι είναι ανοικτό.
	Έχει ενεργοποιηθεί το φωτάκι χειρολαβής Weber Grill Out™;	Πατήστε το πλήκτρο λειτουργίας.
	Έχει τοποθετηθεί σωστά στη λαβή το φωτάκι χειρολαβής Weber Grill Out™;	Ρυθμίστε τη θέση. Ανατρέξτε στην απεικόνιση της συναρμολόγησης.
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 .		

ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ

- ▲ **ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ:** Απενεργοποιήστε την ψηστήρα αερίου Weber® και περιμένετε να κρυώσει προτού την καθαρίσετε.
- ▲ **ΠΡΟΣΟΧΗ:** Μην καθαρίζετε τις μπάρες Flavorizer® ή τις σχάρες ψησίματος σε έναν αυτοκαθαριζόμενο φούρνο.

Εξωτερικές επιφάνειες – Χρησιμοποιείτε ζεστή σαπουνάδα για να καθαρίζετε, στη συνέχεια ξεπλένετε με νερό.

- ▲ **ΠΡΟΣΟΧΗ:** Μην χρησιμοποιείτε στις επιφάνειες της ψηστήρας ή του αμαξιτίου καθαριστικό φούρνων, καθαριστικά που χαράζουν (κουζίνας) ή σύρματα καθαρισμού.

Συρόμενος δίσκος λίπους – Αφαιρέστε τα λίπη από το ψήσιμο, στη συνέχεια πλύνετε με ζεστή σαπουνάδα, στη συνέχεια ξεβγάλετε.

- ▲ **ΠΡΟΣΟΧΗ:** Μην επενδύετε το συρόμενο δίσκο λίπους με αλουμινόχαρτο.

Μπάρες Flavorizer® και σχάρες ψησίματος – Καθαρίστε με κατάλληλη ασφάλινη συρματόβουρτσα. Εάν χρειάζεται, αφαιρέστε τις από την ψηστήρα και πλύνετε με ζεστή σαπουνάδα, στη συνέχεια ξεβγάλετε με νερό.

Για τη διαθεσιμότητα ανταλλακτικών σχαρών ψησίματος και μπαρών Flavorizer®, επικοινωνήστε με τον τοπικό Αντιπρόσωπο Εξυπηρέτησης Πελατών στην περιοχή σας, με βάση τις πληροφορίες επικοινωνίας στην ιστοσελίδα μας. Συνδεθείτε στο www.weber.com.

Λεκάνη συλλογής – Διατίθενται λεκάνες μίας χρήσης από φύλλο αλουμινίου, ή μπορείτε να βάλετε επένδυση από αλουμινόχαρτο στη λεκάνη συλλογής. Για να καθαρίσετε τη λεκάνη συλλογής, πλύνετε με ζεστή σαπουνάδα, στη συνέχεια ξεβγάλετε.

Θερμόμετρο – Σκουπίστε με ζεστή σαπουνάδα και καθαρίστε με πλαστικό συρματάκι τριψίματος.

Λεκάνη ψησίματος – Καθαρίστε με βούρτσισμα τις ακαθαρσίες από τα στελέχη των καυστήρων. ΜΗ ΔΙΕΥΡΥΝΕΤΕ ΤΑ ΑΝΟΙΓΜΑΤΑ ΤΩΝ ΚΑΥΣΤΗΡΩΝ (ΑΝΟΙΓΜΑΤΑ). Πλύνετε το εσωτερικό της λεκάνης ψησίματος με ζεστή σαπουνάδα και ξεβγάλετε με νερό.

Εσωτερικού καπακιού – Όσο το καπάκι είναι ζεστό, σκουπίστε το εσωτερικό με χαρτί κουζίνας για να αποφευχθεί η συσσώρευση λίπους. Όταν ξεκολλά το ξεραμένο λίπος, είναι σαν να ξεκολλούν κομμάτια μπουγιές.

Επιφάνειες από ανοξείδωτο χάλυβα – Πλύνετε με μαλακό πανί και σαπουνάδα. Προσέξτε να τρίψετε κατά μήκος των νερών του ανοξείδωτου χάλυβα.

Μην χρησιμοποιείτε καθαριστικά που περιέχουν οξέα, οινόπνευμα ή ξυλόλη. Ξεβγάλετε καλά μετά από τον καθαρισμό. ♦

ΦΡΟΝΤΙΔΑ ΤΟΥ ΑΝΟΞΕΙΔΩΤΟΥ ΧΑΛΥΒΑ

Η ψησταριά σας ή το περίβλημα, το καπάκι, ο πίνακας ελέγχου και τα ράφια μπορεί να είναι κατασκευασμένα από ανοξείδωτο χάλυβα. Για να φαίνεται ο ανοξείδωτος χάλυβας σαν καινούργιος είναι απλή υπόθεση. Καθαρίστε τον με σαπουνάδα, ξεβγάλετε με καθαρό νερό και στεγνώστε με σκούπισμα. Για επίμονες ακαθαρσίες, μπορείτε να χρησιμοποιήσετε βούρτσα που δεν έχει μεταλλικές τρίχες.

- ▲ **ΣΗΜΑΝΤΙΚΟ:** Μην χρησιμοποιείτε συρματόβουρτσα ή καθαριστικά που χαράζουν στις επιφάνειες από ανοξείδωτο χάλυβα της ψηστήρας σας διότι θα χαραχτούν.
- ▲ **ΣΗΜΑΝΤΙΚΟ:** Κατά τον καθαρισμό των επιφανειών, φροντίστε να τρίβετε ή να σκουπίζετε κατά την κατεύθυνση των νερών για να μην τραυματιστεί η όψη του ανοξείδωτου χάλυβα. ♦

ΣΗΤΕΣ ΕΝΤΟΜΩΝ WEBER®

Η ψησταριά αερίου Weber® καθώς και κάθε συσκευή αερίου για το ύπαιθρο, αποτελεί στόχο για αράχνες και άλλα έντομα. Αυτά κάνουν φωλιές στο τμήμα venturi (1) των σωλήνων του καυστήρα. Τότε φράζει η κανονική παροχή αερίου, και μπορεί να προκαλέσει ανάστροφη ροή του αερίου από το άνοιγμα καυσίμου αέρα. Αυτό μπορεί να προκαλέσει πυρκαγιά μέσα στα ανοίγματα καυσίμου αέρα και γύρω από αυτά, προκαλώντας σοβαρή βλάβη στην ψηστήρα σας.

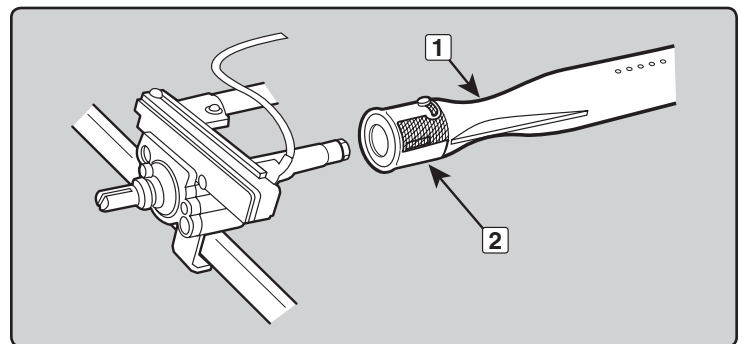
Το άνοιγμα καυσίμου αέρα του σωλήνα καυστήρα διαθέτει σήτα από ανοξείδωτο χάλυβα (2) για να αποφευχθεί η είσοδος αραχνών και άλλων εντόμων στους σωλήνες καυστήρα διαμέσου των ανοιγμάτων καυσίμου αέρα.

Προτείνουμε να ελέγχετε τις σήτες εντόμων τουλάχιστο μια φορά το χρόνο. (Ανατρέξτε στο "ΕΓΧΕΙΔΙΟ ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ"). Ακόμα επιθεωρήστε και καθαρίστε τις σήτες εντόμων εάν εμφανιστεί κάποιο από τα παρακάτω συμπτώματα:

- A) Η οσμή αερίου σε συνδυασμό με κίτρινη και υποτονική όψη της φλόγας του καυστήρα.
- B) Η ψηστήρα δε φτάνει στην σωστή θερμοκρασία.
- C) Η ψηστήρα θερμαίνεται ανομοιόμορφα.
- D) Ένας ή περισσότεροι καυστήρες δεν αναφλέγονται.

▲ ΚΙΝΔΥΝΟΣ

Η αδυναμία αποκατάστασης των παραπάνω συμπτωμάτων μπορεί να προκαλέσει πυρκαγιά, η οποία μπορεί να προκαλέσει σοβαρό ατομικό τραυματισμό ή θανατηφόρο ατύχημα, και να προκαλέσει και υλικές ζημιές. ♦



ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ ΤΟΥ ΣΩΛΗΝΑ ΚΑΥΣΤΗΡΑ

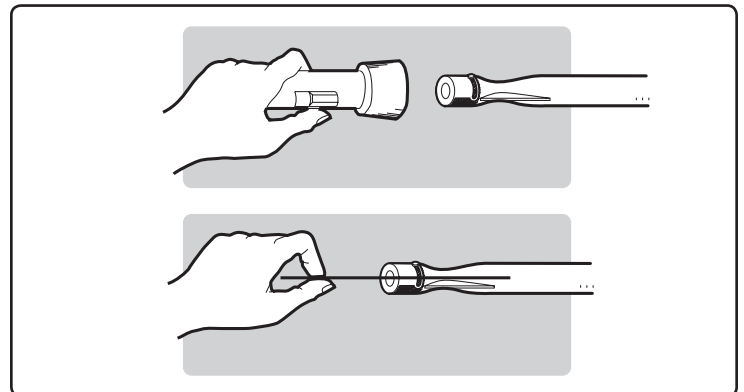
Κλείστε την παροχή αερίου.

Αφαιρέστε την πολλαπλή (Ανατρέξτε στο "ΑΝΤΙΚΑΤΑΣΤΑΣΗ ΚΥΡΙΩΝ ΚΑΥΣΤΗΡΩΝ").

Κοιτάξτε μέσα σε κάθε καυστήρα με φακό.

Καθαρίστε το εσωτερικό των καυστήρων με ένα σύρμα (π.χ. μία τετρωμένη μεταλλική κρεμάστρα). Ελέγξτε και καθαρίστε το άνοιγμα διαφράγματος αέρα στα άκρα των καυστήρων. Ελέγξτε και καθαρίστε τα στόμια βαλβίδων στη βάση τους. Χρησιμοποιήστε χαλύβδινη συρματόβουρτσα για να καθαρίσετε το εξωτερικό των καυστήρων. Αυτό για να βεβαιωθείτε ότι όλες οι μικροθυρίδες του καυστήρα είναι τελείως ανοικτές.

- ▲ **ΠΡΟΣΟΧΗ:** Μη διευρύνετε τις μικροθυρίδες του καυστήρα κατά τον καθαρισμό. ♦



ΑΝΤΙΚΑΤΑΣΤΑΣΗ ΤΩΝ ΚΥΡΙΩΝ ΚΑΥΣΤΗΡΩΝ

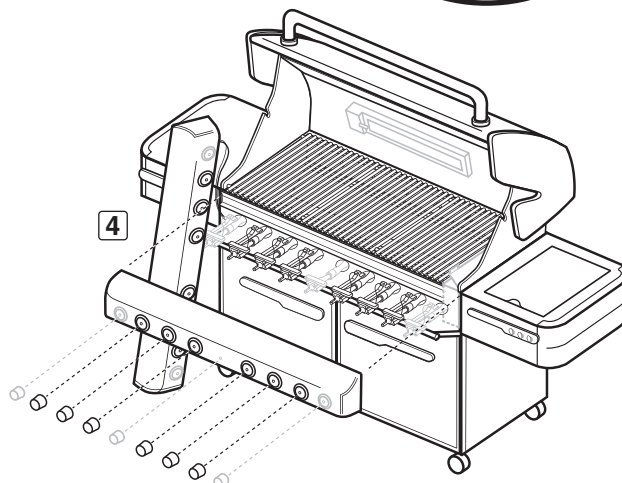
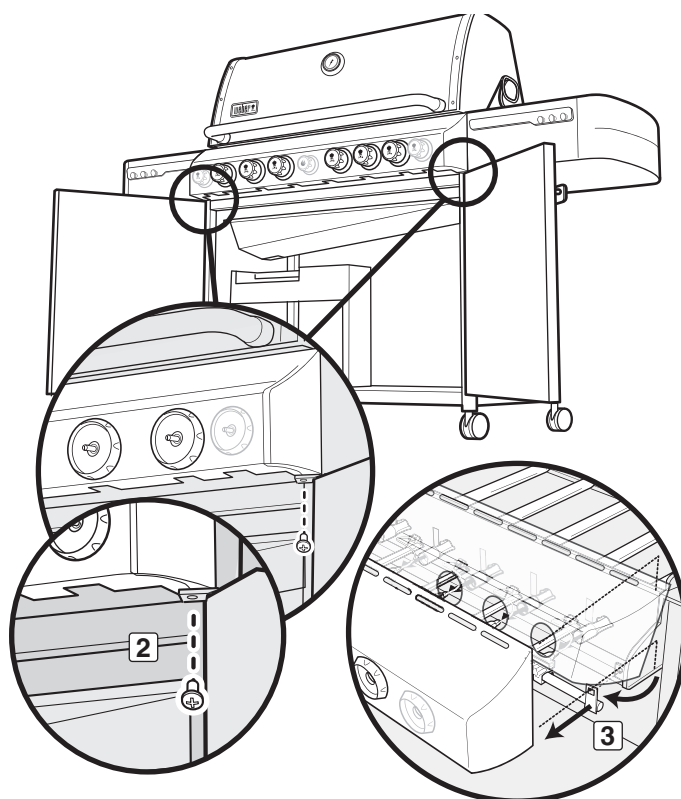
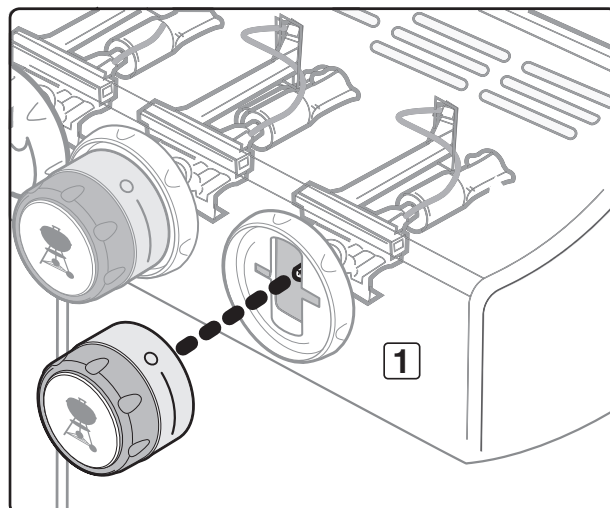
Η ψησταριά αερίου της Summit® πρέπει να είναι σβηστή και να έχει κρυώσει.

- A) Κλείστε το αέριο στην πηγή του.
- B) Αποσυνδέστε την παροχή αερίου.
- C) Αφαιρέστε τις σχάρες ψησίματος.
- D) Αφαιρέστε το κιβώτιο του smoker (εφόσον περιλαμβάνεται στο μοντέλο σας).
- E) Αφαιρέστε τις Μπάρες Flavorizer®.

Αφαιρέστε τον πίνακα ελέγχου

Απαιτούμενο εργαλείο: Σταυροκατσάβιδο.

- A) Αφαιρέστε τους διακόπτες ρύθμισης καυστήρων (1).
- B) Αφαιρέστε τις δύο βίδες που ασφαλίζουν τον πίνακα ελέγχου στο πλαίσιο (2).
- C) Αφαιρέστε τον πίνακα ελέγχου. Κλίνετε τον πίνακα προς τα εμπρός και ανασηκώστε και απομακρύνετε από την ψηστιέρα (3). Προσέξτε ώστε να μην σπάσετε ή αποσυνδέσετε τα καλώδια για τα φώτα του πίνακα ελέγχου.
- D) Ακουμπήστε τον πίνακα ελέγχου προς την αριστερή πλευρά της ψηστιέρας (4) για να εμφανιστούν οι βαλβίδες, οι καυστήρες, ο μηχανισμός έναυσης και η πολλαπλή.



- Ε) Αφαιρέστε τις δύο βίδες που ασφαλίζουν την πολλαπλή στη λεκάνη ψησίματος. Τραβήξτε το συγκρότημα της πολλαπλής και βγάλτε το από το πλαίσιο της (5).
- Φ) Τραβήξτε τον επιλεγμένο(υς) αγωγό(ούς) καυστήρα από το πλαίσιο της πολλαπλής και αντικαταστήστε με νέο εύκαμπτο σωλήνα καυστήρα (6).

Αφαίρεση του καυστήρα Sear Station®

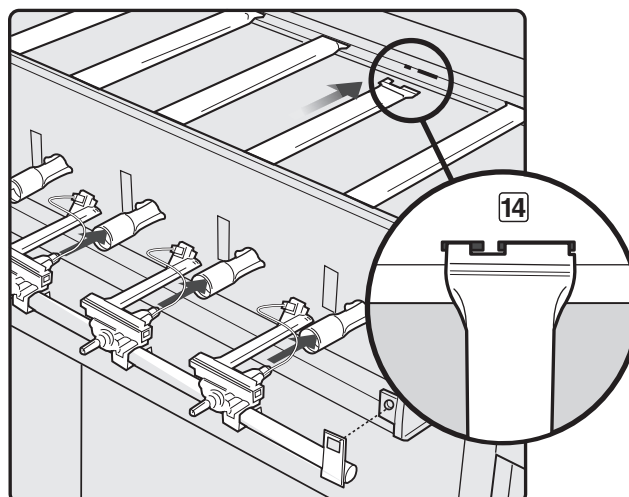
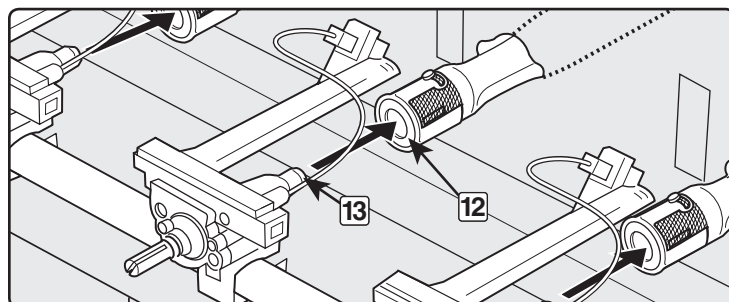
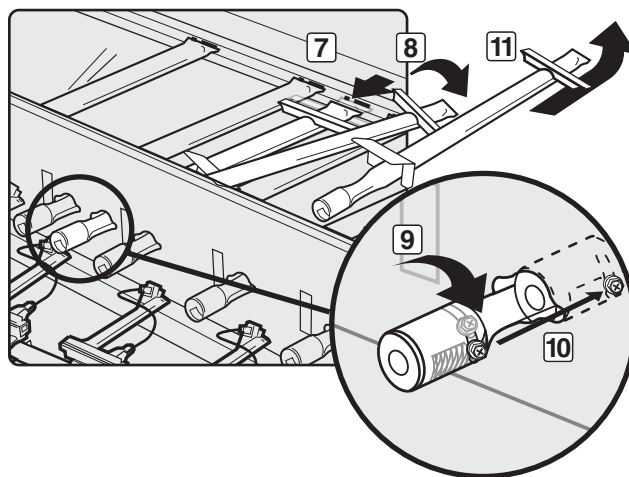
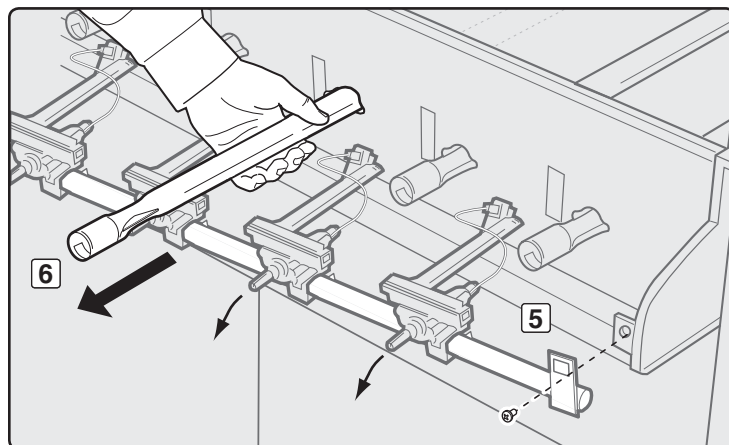
Για να αφαιρέσετε τον καυστήρα Sear Station®, τραβήξτε τον σωλήνα καυστήρα προς εσάς. Έτσι απομακρύνεται από την εγκοπή σωλήνα καυστήρα (7). Στη συνέχεια περιστρέψτε τον σωλήνα δεξιόστροφα (8), φροντίζοντας να περιστρέψετε τον σωλήνα καυστήρα έτσι ώστε η βίδα στο τέλος του σωλήνα (9) να ταιριάζει μέσα από την εγκοπή στο άνοιγμα καλύμματος θερμοότητας (10). Όταν ο σωλήνας καυστήρα είναι ελεύθερος, αφαιρέστε τον από το φλογόθαλαμο (11).

- Α) Για να επανεγκαταστήσετε το συγκρότημα της πολλαπλής, εκτελέστε αντίστροφα τα βήματα Α έως Φ.

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

Βεβαιωθείτε ότι το αντιδιαμετρικό άκρο των αγωγών καυστήρων (14) ευθυγραμμίζεται σωστά με τις εγκοπές στο πίσω μέρος της λεκάνης ψησίματος. Ελέγξτε αν είναι σωστή η συναρμολόγηση πριν από τη συναρμογή της πολλαπλής στη θέση της.

⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: Μετά την επανατοποθέτηση των γραμμών αερίου, θα πρέπει να γίνει έλεγχος για διαρροές με διάλυμα σαπουνιού και νερού πριν από τη χρήση της ψηστιέρας (ανατρέξτε στο “ΕΛΕΓΧΟΣ ΓΙΑ ΔΙΑΡΡΟΕΣ”). ♦



ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ ΤΟΥ ΠΛΑΪΝΟΥ ΚΑΥΣΤΗΡΑ

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

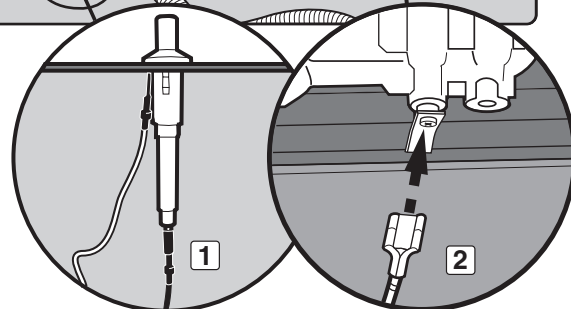
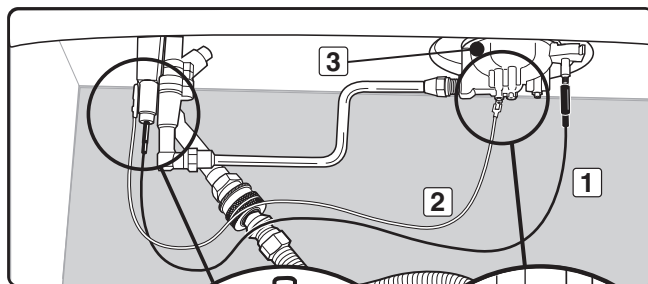
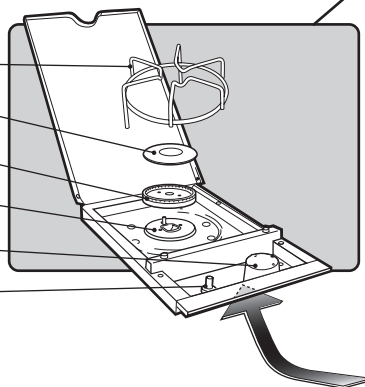
Βεβαιωθείτε ότι το μαύρο καλώδιο συνδέεται μεταξύ του μηχανισμού έναυσης και του ηλεκτροδίου.

Βεβαιωθείτε ότι το άσπρο καλώδιο συνδέεται μεταξύ του μηχανισμού έναυσης και του κλιπ γείωσης.

Ο σπινθήρας πρέπει να είναι λευκός / μπλε, όχι κίτρινος.

- A) Σύρμα μηχανισμού έναυσης (1)
- B) Σύρμα γείωσης (2)
- C) Καυστήρας (3) ♦

Σχάρα πλαϊνού καυστήρα
Καπάκι πλαϊνού καυστήρα
Δακτυλίδι & κεφαλή πλαϊνού καυστήρα
Ηλεκτρόδιο έναυσης
Διακόπτης ελέγχου
Μηχανισμός έναυσης



ΕΤΗΣΙΑ ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ

Επιθεώρηση και καθαρισμός των σήτων εντόμων

Για να επιθεωρήσετε τις σήτες εντόμων, αφαιρέστε τον πίνακα ελέγχου. Εάν υπάρχει σκόνη ή βρωμίες στις σήτες, αφαιρέστε τους καυστήρες για να καθαρίσουν οι σήτες.

Βουρτσίστε ελαφρώς τις σήτες εντόμων με μια μαλακιά βούρτσα (π.χ. μια παλιά οδοντόβουρτσα).

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

Χτυπήστε ελαφρώς τον καυστήρα για να βγάλετε τα υπολείμματα και τις ακαθαρσίες από το σωλήνα καυστήρα. Εφόσον οι σήτες εντόμων και οι καυστήρες είναι καθαρά, ξανατοποθετήστε τους καυστήρες.

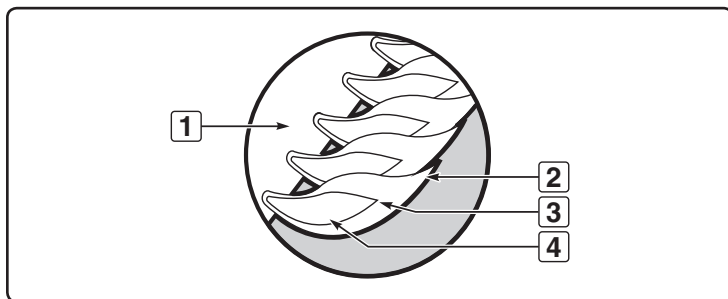
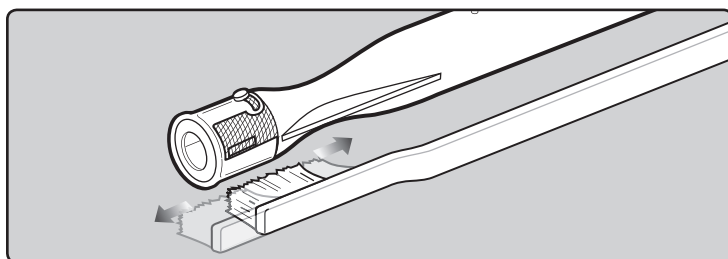
Εάν η σήτα εντόμων χαλάσει ή δεν μπορεί να καθαριστεί, επικοινωνήστε με τον τοπικό σας Αντιπρόσωπο Εξυπηρέτησης Πελατών χρησιμοποιώντας τις πληροφορίες επικοινωνίας στην ιστοσελίδα μας. Συνδεθείτε στο www.weber.com.

Σχήμα φλόγας καυστήρα

Οι καυστήρες της ψησταριάς αερίου Weber® έχουν ρυθμιστεί εξ εργοστασίου για το σωστό μείγμα αέρα και αερίου. Απεικονίζεται το σωστό σχήμα φλόγας.

- A) Σωλήνας καυστήρα (1)
- B) Τα μπεκ περιστασιακά αναβοσβήνουν με κίτρινο χρώμα (2)
- C) Ανοιχτό μπλε (3)
- D) Σκούρο μπλε (4)

Εάν οι φλόγες δε φαίνονται να είναι ομοιόμορφες σε ολόκληρο το σωλήνα του καυστήρα, ακολουθήστε τις διαδικασίες καθαρισμού του καυστήρα. ♦



⚠ 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.



Αυτό το σύμβολο δείχνει ότι το προϊόν δεν μπορεί να απορριφθεί στα οικιακά απορρίμματα. Για οδηγίες όσον αφορά τη σωστή απόρριψη αυτού του προϊόντος στην Ευρώπη, παρακαλούμε επισκεφθείτε την ιστοσελίδα www.weber.com[®], και επικοινωνήστε με τον εισαγωγέα που αναφέρεται για τη χώρα σας. Εάν δεν έχετε πρόσβαση στο internet, επικοινωνήστε με τον αντιπρόσωπο σας για το όνομα, τη διεύθυνση και τον αριθμό τηλεφώνου του εισαγωγέα.

Όταν αποφασίσετε να πετάξετε ή να απορρίψετε την ψησταριά σας, όλα τα ηλεκτρικά μέρη (π.χ. μοτέρ σούβλας, μπαταρίες, μονάδα έναυσης, φώτα λαβών) θα πρέπει να αφαιρεθούν και να απορριφθούν κατάλληλα, σύμφωνα με τη WEEE. Η απόρριψη τους πρέπει να γίνει χωριστά από την ψησταριά.

WEBER-STEPHEN ÖSTERREICH GMBH

Maria-Theresia-Straße 51
4600 Wels
AUSTRIA
TEL: +43 7242 890 135 0; info-at@weberstephen.com

WEBER-STEPHEN PRODUCTS BELGIUM Sprl

Blarenberglaan 6 Bus 4
Industriezone Noord
BE-2800 Mechelen
BELGIUM
TEL: +32 015 28 30 90; infobelux@weberstephen.com

WEBER-STEPHEN CZ & SK spol. s r.o.

U Hajovny 246
25243 Průhonice
CZECH REPUBLIC
TEL: +42 267 312 973; info-cz@weberstephen.com

WEBER-STEPHEN NORDIC ApS

Boegildsmindevej 23, DK-9400 Norresundby
DANMARK
TEL: +45 99 36 30 10; info@weberstephen.dk

WEBER-STEPHEN NORDIC MIDDLE EAST

Ras Al Khaimah FTZ
P.O. Box 10559
UNITED ARAB EMIRATES
TEL: +971 4 360 9256; ASJensen@weberstephen.ae

WEBER-STEPHEN FRANCE SAS

Eragny sur Oise – BP 80322
95617 Cergy Pontoise Cedex
FRANCE
TEL: +33 810 19 32 37
service.consommateurs@weberstephen.com

WEBER-STEPHEN DEUTSCHLAND GmbH

Rheinstraße 194
55218 Ingelheim
DEUTSCHLAND
TEL: +49 6132 8999 0; info-de@weberstephen.com

WEBER-STEPHEN NETHERLANDS B.V.

Tsjükemarwei 12
8521 NA Sint Nicolaasga
Postbus 18
8520 AA Sint Nicolaasga
NETHERLANDS
TEL: +31 513 4333 22; info@weberbarbecues.nl

JARN & GLER WHOLESALE EHF

Skutuvogur 1H
1-104 Reykjavik
ICELAND
TEL: +354 58 58 900

D&S IMPORTS

14 Shenkar Street
Petach, Tikva 49001
ISRAEL
TEL: +972 392 41119; info@weber.co.il

WEBER-STEPHEN PRODUCTS ITALIA Srl

Centro Polifunzionale "Il Pioppo"
Viale della Repubblica 46
36030 Povolara di Dueville – Vicenza
ITALY
TEL: +39 0444 360 590; info-italia@weberstephen.com

WEBER-STEPHEN POLSKA Sp. z o.o.

Ul. Minerska 29 lok.1
04-506 Warszawa
POLSKA
TEL: +48 22 392 04 69; info-pl@weberstephen.com

GALACTEX OURDOOR (PTY) LTD.

141-142 Hertz Draai
Meadowdale, Edenvale
Gauteng
SOUTH AFRICA
TEL: +27 11 454 2369; info@weber.co.za

WEBER-STEPHEN IBERICA Srl

Avda. de les Corts Catalanes 9-11 -
Despacho 10 B
E-08173 Sant Cugat del Vallès
Barcelona
SPAIN
TEL: +34 93 584 40 55; infoiberica@weberstephen.com

WEBER-STEPHEN SCHWEIZ GMBH

Talackerstr. 89a
8404 Winterthur
SWITZERLAND
TEL: +41 52 24402 50; info-ch@weberstephen.com

WEBER-STEPHEN PRODUCTS

(U.K.) LIMITED

The Four Columns,
Broughton Hall Business Park
Skipton, North Yorkshire BD23 3AE
UNITED KINGDOM
TEL: +44 01756 692600; salesuk@weberstephen.com

WEBER-STEPHEN PRODUCTS LLC

200 East Daniels Road
Palatine, IL 60067-6266
USA
TEL: 847 934 5700; support@weberstephen.com

WEBER-STEPHEN Vostok LTD[®]

119270, office 105,
2/4 building 3, Luzhnetskaya
naberezhnaya Moscow
RUSSIA
TEL: +7 495 973 16 49; info-ru@weberstephen.com

WEBER-STEPHEN MAGYARORSZÁG KFT.

1037 Budapest, Montevideó u. 2/b.
HUNGARY
TEL: +36 70 / 70-89-813

RÖSLER SLOVENIJA-MATIC STROPNIK

Rajšpova ul.22, 2250 Ptuj, SLO
SLOVENIA / CROATIA
TEL: +386 2 749 38 62; slovenia.info@weberstephen.com

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

For other eastern Europe countries,
TURKEY, or GREECE, please contact:
Weber-Stephen Deutschland GmbH,
info-de@weberstephen.com.

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



WEBER-STEPHEN PRODUCTS LLC
www.weber.com[®]