

# GENESIS II

E-210™ • E-310™ • E-410™ • E-610™ LPG

ΕΓΧΕΙΡΙΔΙΟ ΚΑΤΟΧΟΥ

## ΑΣΨΗΣΟΥΜΕ



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

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



ΤΗΛΕΦΩΝΟ



ΚΙΝΗΤΟ



EMAIL



ONLINE



ΓΙΑ ΠΑΝΤΑ

Κρατήστε αυτό το εγχειρίδιο κατόχου για μελλοντική αναφορά, διαβάστε το προσεκτικά και αν έχετε τυχόν απορίες επικοινωνήστε μαζί μας σήμερα. Μπορείτε να βρείτε τις πληροφορίες επικοινωνίας στο πίσω μέρος αυτού του εγχειριδίου.

καλώς ήρθατε

# ΣΤΟΝ ΚΟΣΜΟ ΤΗΣ WEBER

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

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

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



## Σημαντικές Πληροφορίες Ασφαλείας

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

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

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

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

### ⚠ ΚΙΝΔΥΝΟΣ

Εάν σας μυρίσει αέριο:

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

ΓΙΑ ΧΡΗΣΗ ΜΟΝΟ ΣΕ ΕΞΩΤΕΡΙΚΟΥΣ ΧΩΡΟΥΣ.

ΔΙΑΒΑΣΤΕ ΤΙΣ ΟΔΗΓΙΕΣ ΠΡΙΝ ΧΡΗΣΙΜΟΠΟΙΗΣΕΤΕ ΤΗ ΣΥΣΚΕΥΗ.

### ⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ

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

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

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



CE :845CR-0040  
ID: 0845

## Εγκατάσταση και Συναρμολόγηση

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

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

## Λειτουργία

- Δ **ΚΙΝΔΥΝΟΣ:** Χρησιμοποιείτε την ψησταριά μόνο σε εξωτερικούς χώρους, σε σημεία με καλό εξαερισμό. Μην την χρησιμοποιείτε μέσα σε γκαράζ, κτίρια, σκεπαστούς διαδρόμους, τέντες ή άλλους περιορισμένους χώρους ή κάτω από υπερκείμενες αναφλέξιμες κατασκευές.
- Δ **ΚΙΝΔΥΝΟΣ:** Μην χρησιμοποιείτε την ψησταριά μέσα σε κάποιο όχημα ή μέσα σε χώρο αποθήκευσης ή εμπορευμάτων ενός οχήματος. Αυτή η προειδοποίηση ισχύει, χωρίς περιορισμό, για αυτοκίνητα, φορτηγά, στείσον βάνγκον, μίνι βαν, τζιπ, τροχόσπιτα και σκάφη.
- Δ **ΚΙΝΔΥΝΟΣ:** Μην χρησιμοποιείτε την ψησταριά σε απόσταση μικρότερη από 60 εκ. από αναφλέξιμα υλικά. Η απόσταση αυτή ισχύει για όλες τις πλευρές της ψησταριάς, δηλαδή πάνω, κάτω, πίσω και πλαϊνά μέρη.
- Δ **ΚΙΝΔΥΝΟΣ:** Διατηρήστε την περιοχή μαγειρέματος καθαρή από εύφλεκτους ατμούς και υγρά όπως βενζίνη, οινόπνευμα, κλπ., και αναφλέξιμα υλικά.
- Δ **ΚΙΝΔΥΝΟΣ:** Αυτή η συσκευή πρέπει να βρίσκεται μακριά από εύφλεκτα υλικά κατά τη χρήση.
- Δ **ΚΙΝΔΥΝΟΣ:** Μην τοποθετείτε κάποιο κάλυμμα ψησταριάς ή ο,τιδήποτε εύφλεκτο πάνω στην ψησταριά ή μέσα στον αποθηκευτικό χώρο που βρίσκεται στο κάτω μέρος της, ενόσω η ψησταριά βρίσκεται σε λειτουργία ή είναι ζεστή.
- Δ **ΚΙΝΔΥΝΟΣ:** Σε περίπτωση που τα λίπη πιάσουν φωτιά, κλείστε όλους τους καυστήρες και αφήστε το καπάκι κλειστό μέχρι να σβήσει η φωτιά.
- Δ **ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ:** Τα προσβάσιμα εξαρτήματα μπορεί να είναι πολύ ζεστά. Κρατήστε τα μικρά παιδιά μακριά.
- Δ **ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ:** Η χρήση αλκοόλ, συνταγογραφούμενων ή μη φαρμάκων ή ναρκωτικών ενδέχεται να μειώσει την ικανότητα του καταναλωτή να συναρμολογήσει, να μετακινήσει, να αποθηκεύσει ή να λειτουργήσει την ψησταριά σωστά και με ασφάλεια.
- Δ **ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ:** Ποτέ μην αφήνετε την ψησταριά χωρίς επίβλεψη κατά τη διάρκεια της προθέρμανσης ή της χρήσης. Δείτε τη δέουσα προσοχή όταν χρησιμοποιείτε αυτή την ψησταριά. Κατά τη χρήση ολόκληρο το κουτί μαγειρέματος γίνεται καυτό.
- Δ **ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ:** Μην μετακινείτε τη συσκευή κατά τη χρήση.
- Δ **ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ:** Κρατήστε οποιοδήποτε καλώδιο παροχής ρεύματος καθώς και το σωλήνα παροχής καυσίμου μακριά από τυχόν θερμαινόμενες επιφάνειες.
- Δ **ΠΡΟΦΥΛΑΞΗ:** Το παρόν προϊόν έχει ελεγχθεί ως προς την ασφάλεια και πιστοποιείται για χρήση μόνο σε κάποια συγκεκριμένη χώρα. Ανατρέξτε στην ένδειξη χώρας που αναγράφεται στο εξωτερικό του κουτιού.

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

## Αποθήκευση και/ή Μη χρησιμοποίηση

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

## ΠΙΝΑΚΑΣ ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΩΝ

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

## ΝΑ ΕΧΕΤΕ ΠΑΝΤΑ ΤΗΝ ΠΙΟ ΠΡΟΣΦΑΤΗ ΕΚΔΟΣΗ

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

# ΣΥΣΤΗΜΑ ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ ΥΨΗΛΗΣ ΑΠΟΔΟΣΗΣ GS4™



Το Σύστημα Ψησίματος Υψηλής Απόδοσης GS4™ ανεβάζει τον πήχη στον κόσμο των μπάρμπεκιου αερίου και θέτει την Genesis® II σε μία εντελώς ξεχωριστή κατηγορία. Αυτό το πρωτοποριακό σύστημα ψησίματος βασίζεται σε περισσότερα από 30 χρόνια εμπειρίας, καινοτομίας και αφοσίωσης, ενώ παράλληλα λαμβάνει υπόψη τις ανάγκες και τις επιθυμίες των ανθρώπων που ασχολούνται με το μπάρμπεκιου.

Το σύστημα ψησίματος GS4™ σας υπόσχεται καυστήρες που ανάβουν κάθε φορά, φαγητό που ψήνεται ομοιόμορφα ανεξάρτητα από το πού τοποθετείται πάνω στη σχάρα, φαγητό γεμάτο αρώματα με τη βοήθεια των κλασικών ράβδων Flavorizer™ της Weber και εύκολο καθαρισμό χάρη στο βελτιωμένο σύστημα διαχείρισης λίπους. Η Genesis® II είναι η ισχυρότερη μηχανή ψησίματος και εξασφαλίζει αίσιο τέλος σε όλες τις περιπτώσεις σας με το ψήσιμο ώστε εσείς να επικεντρώσετε σε αυτό που έχει πραγματική σημασία - να φέρετε τους αγαπημένους σας κοντά, γύρω από το μπάρμπεκιου.

## Ράβδοι Flavorizer™

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

## Σύστημα Ηλεκτρονικής Ανάφλεξης

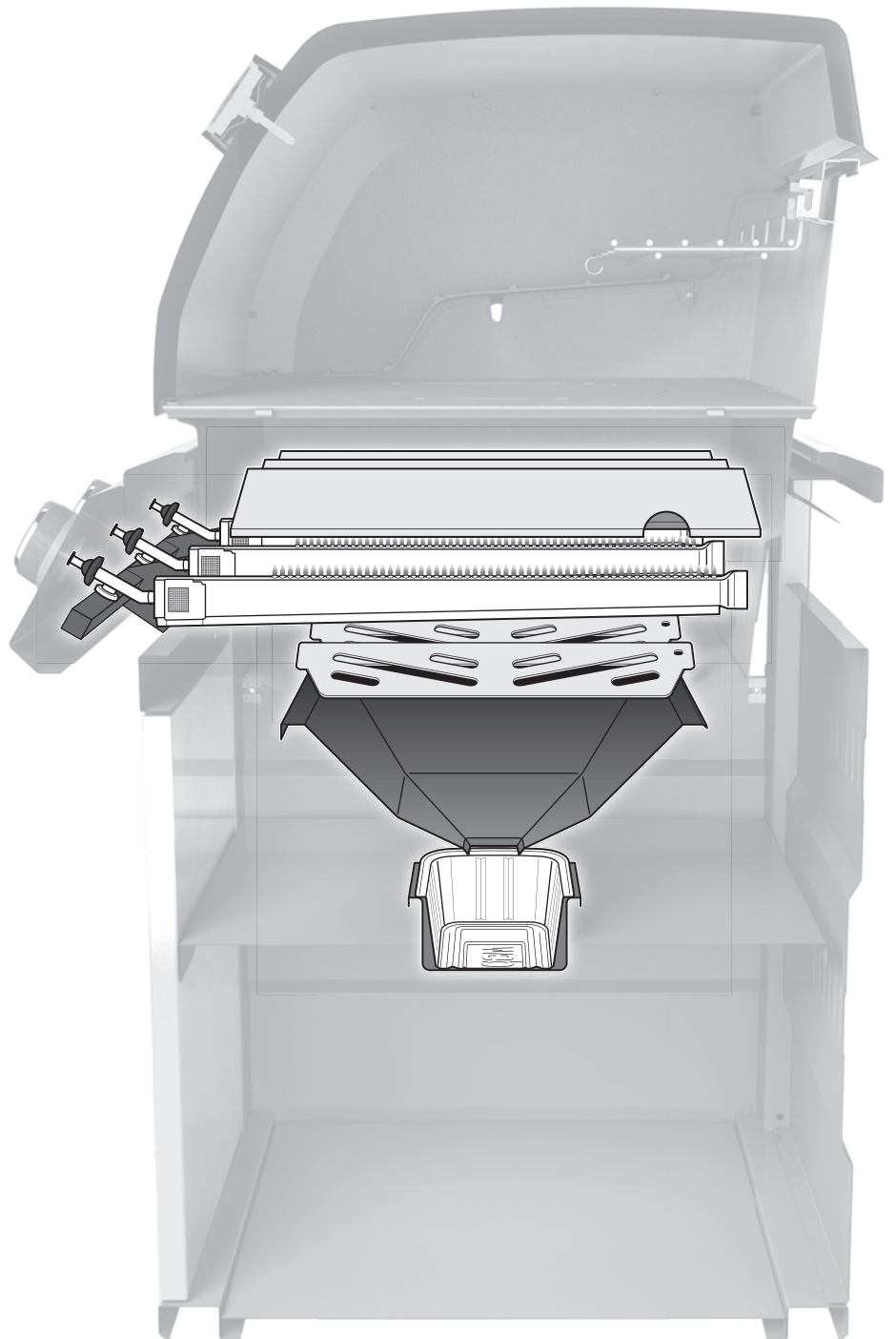
Η αξιόπιστη ηλεκτρονική ανάφλεξη έχει κατασκευαστεί ώστε να ανάβει κάθε φορά. Με την υποστήριξη μιας γενναιόδωρης εγγύησης, μπορείτε να είστε ήσυχoi ότι θα είστε έτοιμοι για μπάρμπεκιου από την πρώτη κιόλας φορά, κάθε φορά.

## Καυστήρες

Το μοναδικό, κωνικό σχήμα των καυστήρων της Genesis® II διασφαλίζει μια σταθερή ροή αερίου από εμπρός μέχρι πίσω, παρέχοντας ομοιόμορφη κατανομή θερμότητας. Το φαγητό σας θα ψηθεί ομοιόμορφα οπουδήποτε κι αν τοποθετηθεί πάνω στη σχάρα μαγειρέματος.

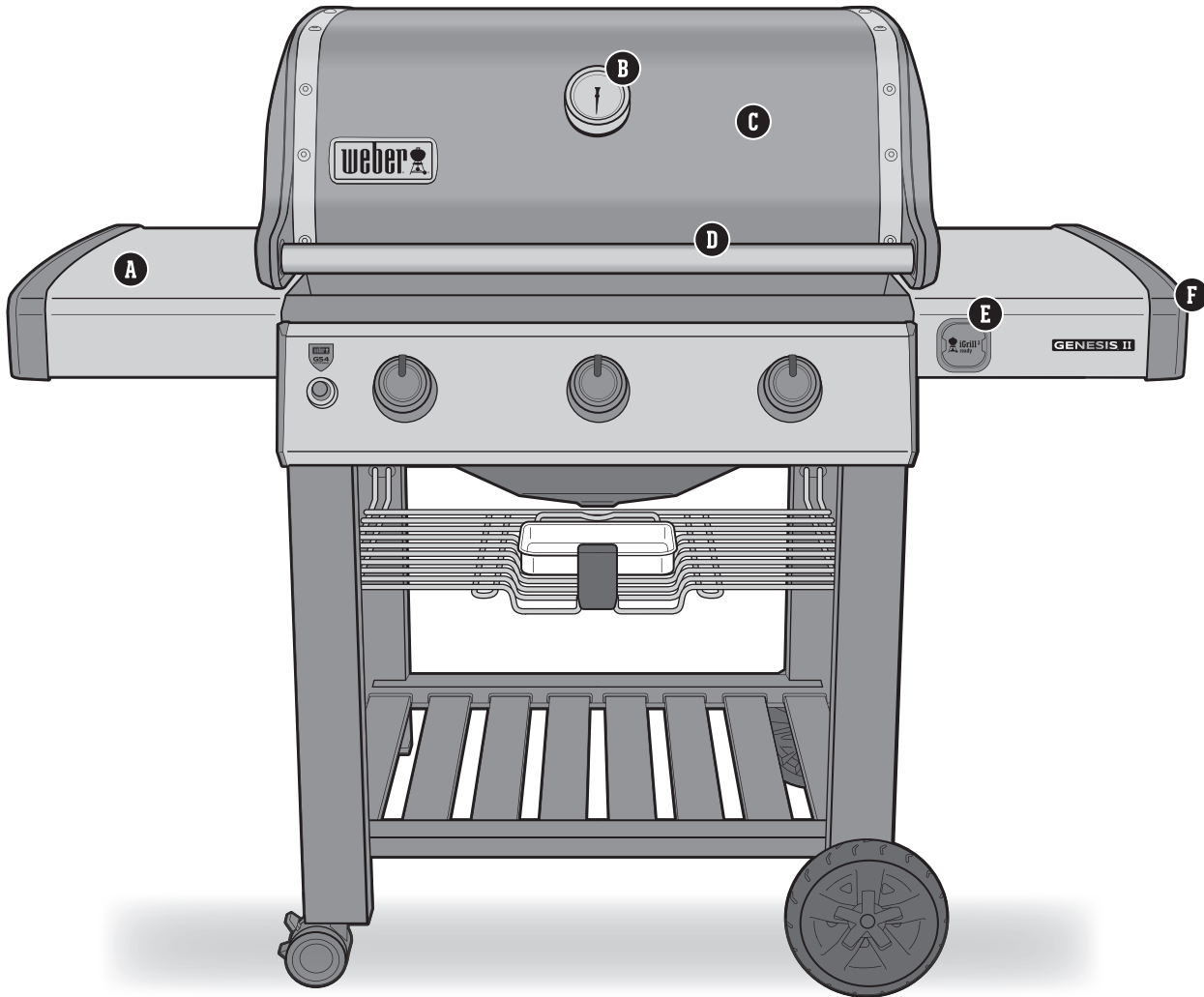
## Σύστημα Διαχείρισης Λίπους

Κάθε άποψη του ψησίματος πρέπει να είναι εύκολη και ασφαλής, από τη στιγμή που ανάβουν οι καυστήρες μέχρι τη γενική συντήρηση της ψησταριάς σας. Το σύστημα διαχείρισης λίπους βοηθά στην εύκολη αφαίρεση των ζωμών ενώ μειώνει τον κίνδυνο αναζωπυρώσεων. Οι ζωμοί που δεν εξατμίζονται από τις ράβδους Flavorizer™ καθοδηγούνται μακριά από τους καυστήρες και μέσα σε ένα εύκολα προσβάσιμο ταψί συλλογής που βρίσκεται κάτω από το κουτί μαγειρέματος. Απλώς αδειάστε το ταψί συλλογής μετά από κάθε χρήση ή πετάξτε τον αναλώσιμο δίσκο συλλογής λίπους.



# ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ ΤΗΣ Genesis® II

Χαρακτηριστικά του Προϊόντος



## A Πλευρικά Τραπεζάκια

Κρατήστε τις πιατέλες, τα καρυκεύματα, τα πιάτα και τα εργαλεία κοντά σας. Το αριστερό τραπέζακι αναδιπλώνεται προς τα κάτω για εύκολη αποθήκευση, στα μοντέλα της Genesis® II που είναι εφοδιασμένα με δύο και τρεις καυστήρες.

## B Ενσωματωμένο Θερμόμετρο

Το θερμόμετρο που είναι ενσωματωμένο στο καπάκι σας δίνει σιγουριά στο ψήσιμο. Έχοντας πάντα γνώση της θερμοκρασίας που επικρατεί στο εσωτερικό της ψησταριάς σας, μπορείτε να ρυθμίζετε τη θερμότητα όπως απαιτείται.

## C Σχάρα Θέρμανσης Tuck-Away™

Η σχάρα θέρμανσης Tuck-Away™ διατηρεί το φαγητό ζεστό ή ψήνει τα ψωμάκια για τα μπέργκερ, ενώ το κύριο γεύμα συνεχίζει να μαγειρεύεται από κάτω. Το μοναδικό χαρακτηριστικό Tuck-Away™ σας επιτρέπει να την αναδιπλώνετε προς τα κάτω όταν δεν την χρησιμοποιείτε, προσφέροντάς σας άπλετο χώρο για ψήσιμο και εύκολη αποθήκευση μέσα στην ψησταριά.

## D Σχάρες Μαγειρέματος Διπλής Όψης

Η απόλυτη ευελιξία. Οι διπλής όψης σχάρες μαγειρέματος σας δίνουν τη δυνατότητα να γίνετε ακόμα πιο δημιουργικοί. Η λεπτότερη πλευρά της σχάρας μαγειρέματος είναι ιδανική για λεπτεπίλεπτα φαγητά όπως ψάρια και γαριδές, ενώ η πιο πλατιά πλευρά δημιουργεί μεγαλύτερες γραμμές ψησίματος σε μεγάλα κομμάτια κρέατος.

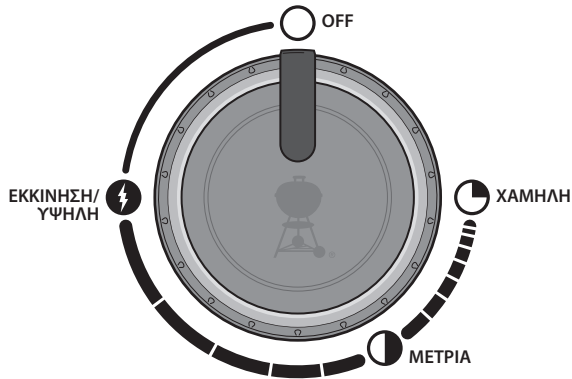
## E iGrill™ 3 Ready

Το ψηφιακό θερμότερο iGrill™ 3 Bluetooth παρακολουθεί το φαγητό σας από την αρχή μέχρι το τέλος, εμφανίζοντας τη θερμοκρασία σε πραγματικό χρόνο στην κινητή συσκευή σας. Αφού κατεβάσετε την εφαρμογή Weber iGrill™, συνδέστε το iGrill™ μέσω Bluetooth, και περάστε μέχρι και 4 αισθητήρες θερμόμετρου από την ψησταριά σας στο φαγητό. (Η συσκευή iGrill™ πωλείται ξεχωριστά.)

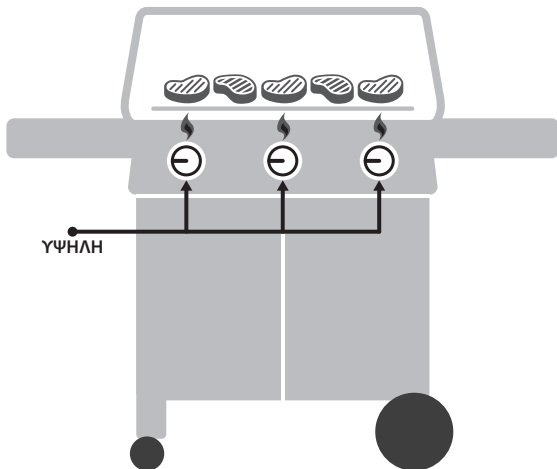
## F Ενσωματωμένα Άγκιστρα Εργαλείων

Κρεμάστε τη σπάτουλα, τη λαβίδα, τη βούρτσα της ψησταριάς και όλα τα άλλα απαραίτητα εργαλεία για το ψήσιμο στα ενσωματωμένα άγκιστρα του μπάρμπεκιου. Τα τρία άγκιστρα σε κάθε πλευρικό τραπέζακι σας προσφέρουν εύκολη πρόσβαση και οργάνωση του χώρου σας.

# Η Φλόγα- Άμεση ή Έμμεση



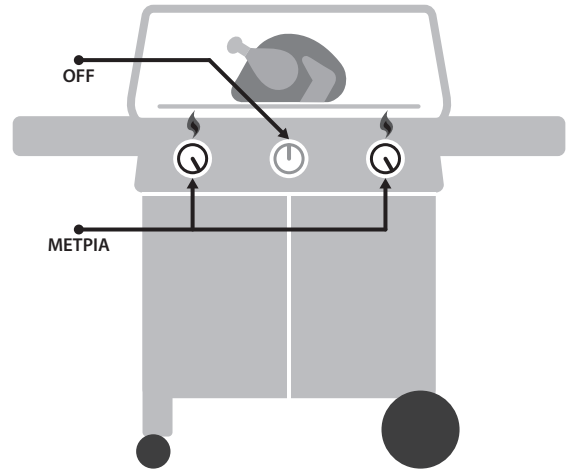
## ΑΜΕΣΗ ΘΕΡΜΟΤΗΤΑ ΡΥΘΜΙΣΗ



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

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

## ΕΜΜΕΣΗ ΘΕΡΜΟΤΗΤΑ ΡΥΘΜΙΣΗ



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

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



# Τα Πρέπει και Δεν Πρέπει του Ψησίματος

## Προθερμαίνετε το μάρμπεκιου κάθε φορά που το χρησιμοποιείτε.

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

## Μην ψήνετε πάνω σε βρώμικες σχάρες.

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

## Να είστε παρών στη διαδικασία.

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

## Αφήστε λίγο χώρο.

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

## Προσπαθήστε να μην κρυφοκοιτάζετε.

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

## Γυρίστε το φαγητό μόνο μία φορά.

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

## Μάθετε πότε να τιθασεύετε τη φλόγα.

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

## Μην φοβάστε τους πειραματισμούς.

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



### ΛΑΒΙΔΑ

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



### ΣΠΑΤΟΥΛΑ

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



### ΧΡΟΝΟΔΙΑΚΟΠΤΗΣ

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

# Η Υπόσχεση της Weber

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

## Εγγύηση

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

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

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

## Οικειοθελής Εγγύηση της Weber

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

## Υποχρεώσεις του Κατόχου Δυνάμει της Παρούσας Εγγύησης

Για να διασφαλίσετε την απρόσκοπτη κάλυψη από την εγγύηση, είναι σημαντικό (αλλά όχι απαραίτητο) να καταχωρήσετε το προϊόν σας Weber στο διαδικτυακό στη διεύθυνση [www.weber.com](http://www.weber.com) ή στην ειδική για τη χώρα ιστοσελίδα στην οποία ενδέχεται να ανακατευθυνθεί ο Κάτοχος. Επίσης, φυλάξτε την πρωτότυπη απόδειξη και/ή τιμολόγιο αγοράς. Η καταχώρηση του προϊόντος σας Weber επιβεβαιώνει την κάλυψη σας από την εγγύηση και παρέχει έναν άμεσο σύνδεσμο μεταξύ εσάς και της Weber σε περίπτωση που χρειαστεί να επικοινωνήσουμε μαζί σας. Η παραπάνω εγγύηση ισχύει μόνο εάν ο Κάτοχος παρέχει εύλογη φροντίδα στο προϊόν Weber ακολουθώντας όλες τις οδηγίες συναρμολόγησης, τις οδηγίες χρήσης και την προληπτική συντήρηση, όπως αυτές παρατίθενται στο συνοδευτικό Εγχειρίδιο Κατόχου, εκτός κι αν ο Κάτοχος μπορεί να αποδείξει ότι το ελάττωμα ή η βλάβη δεν σχετίζεται με τη μη συμμόρφωση με τις προαναφερθείσες υποχρεώσεις. Εάν διαμηνετε σε παραθαλάσσια περιοχή ή αν το προϊόν σας τοποθετείται κοντά σε πιάσινα, η συντήρηση περιλαμβάνει

τακτικό καθαρισμό και ξέπλυμα των εξωτερικών επιφανειών όπως παρατίθεται στο συνοδευτικό Εγχειρίδιο Κατόχου.

## Αξιοποίηση της Εγγύησης / Αποκλεισμός από την Εγγύηση

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

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

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

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

## Περίοδοι Εγγύησης Προϊόντος

### Κουτί Μαγειρέματος:

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

### Μονάδα καπακιού:

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

### Καυστήρες από ανοξείδωτο ατσάλι:

10 έτη, χωρίς διαμπερείς βλάβες λόγω σκουριάς/καψίματος

### Σχάρες μαγειρέματος από ανοξείδωτο ατσάλι:

10 έτη, χωρίς διαμπερείς βλάβες λόγω σκουριάς/καψίματος

### Ράβδοι Flavorizer™ από ανοξείδωτο ατσάλι:

10 έτη, χωρίς διαμπερείς βλάβες λόγω σκουριάς/καψίματος

### Σύστημα ανάφλεξης (μονάδα, μονάδα ηλεκτροδίων, καλωδίωση και διακόπτης):

10 έτη, εκκίνηση ανάφλεξης (εξαιρουμένης της μπαταρίας και των βλαβών μπαταρίας)

### Σύστημα διαχείρισης λίπους (συρόμενος δίσκος λίπους και ταψί συλλογής):

10 έτη, χωρίς διαμπερείς βλάβες λόγω σκουριάς/καψίματος

### Σχάρες μαγειρέματος από χυτοσίδηρο με εμαγιέ πορσελάνινη επίστρωση:

5 έτη, χωρίς διαμπερείς βλάβες λόγω σκουριάς/καψίματος

### Ράβδοι Flavorizer™ με εμαγιέ πορσελάνινη επίστρωση:

5 έτη, χωρίς διαμπερείς βλάβες λόγω σκουριάς/καψίματος

### Όλα τα υπόλοιπα εξαρτήματα:

2 έτη

## Αποποίηση ευθυνών

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

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

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

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

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

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

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

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



## ΠΡΟΣΤΑΤΕΥΣΤΕ ΤΗΝ ΕΠΕΝΔΥΣΗ ΣΑΣ

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





# Μεγέθη Στοιμίου Βαλβίδας Καυστήρα της Genesis® II & Στοιχεία Κατανάλωσης

ΜΕΓΕΘΗ ΣΤΟΜΙΟΥ ΒΑΛΒΙΔΑΣ ΚΑΥΣΤΗΡΑ					
Χώρα	Κατηγορία Αερίου	Μοντέλα 2 Καυστήρων	Μοντέλα 3 Καυστήρων	Μοντέλα 4 Καυστήρων	Μοντέλα 6 Καυστήρων
Βουλγαρία, Κίνα, Κύπρος, Δημοκρατία της Τσεχίας, Δανία, Εσθονία, Φινλανδία, Χονγκ Κονγκ, Ουγγαρία, Ισλανδία, Ινδία, Ιαπωνία, Κορέα, Λετονία, Λιθουανία, Μάλτα, Ολλανδία, Νορβηγία, Ρουμανία, Σιγκαπούρη, Σλοβακία, Σλοβενία, Σουηδία, Τουρκία	<b>I<sub>3B/P</sub> (30 mbar ή 2,8 kPa)</b>	Κύριοι Καυστήρες 1,02 mm	Κύριοι Καυστήρες 1,00 mm	Κύριοι Καυστήρες 1,00 mm	Κύριοι Καυστήρες 0,90 mm
Βέλγιο, Γαλλία, Ελλάδα, Ιρλανδία, Ιταλία, Λουξεμβούργο, Πορτογαλία, Ισπανία, Ελβετία, Ηνωμένο Βασίλειο.	<b>I<sub>3+</sub> (28-30/37 mbar)</b>	Κύριοι Καυστήρες 0,94 mm	Κύριοι Καυστήρες 0,94 mm	Κύριοι Καυστήρες 0,92 mm	Κύριοι Καυστήρες 0,84 mm
Πολωνία	<b>I<sub>3P</sub> (37 mbar)</b>	Κύριοι Καυστήρες 0,94 mm	Κύριοι Καυστήρες 0,94 mm	Κύριοι Καυστήρες 0,92 mm	Κύριοι Καυστήρες 0,84 mm
Αυστρία, Γερμανία	<b>I<sub>3B/P</sub> (50 mbar)</b>	Κύριοι Καυστήρες 0,86 mm	Κύριοι Καυστήρες 0,86 mm	Κύριοι Καυστήρες 0,84 mm	Κύριοι Καυστήρες 0,78 mm
ΣΤΟΙΧΕΙΑ ΚΑΤΑΝΑΛΩΣΗΣ					
Μοντέλα 2 Καυστήρων	Μοντέλα 3 Καυστήρων	Μοντέλα 4 Καυστήρων	Μοντέλα 6 Καυστήρων		
7,6 kW Προπάνιο 8,8 kW Βουτάνιο	11,0 kW Προπάνιο 12,8 kW Βουτάνιο	14,1 kW Προπάνιο 16,0 kW Βουτάνιο	17,6 kW Προπάνιο 20,0 kW Βουτάνιο		
535,6 g/h Προπάνιο 602,5 g/h Βουτάνιο	772,5 g/h Προπάνιο 869,1 g/h Βουτάνιο	988,8 g/h Προπάνιο 1112,4 g/h Βουτάνιο	1236,0 g/h Προπάνιο 1390,5 g/h Βουτάνιο		

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

### Τι είναι το Υγραέριο;

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

### Συμβουλές Ασφαλούς Χειρισμού για τις Φιάλες Υγραερίου

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

### Απαιτήσεις Φιαλών Υγραερίου

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

### Τι είναι ο Ρυθμιστής;

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

### Απαιτήσεις Ρυθμιστή και Σωλήνα

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

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

Για ανταλλακτικές μονάδες σωλήνα, ρυθμιστή και βαλβίδας, επικοινωνήστε με τον Αντιπρόσωπο Εξυπηρέτησης Πελατών της περιοχής σας χρησιμοποιώντας τις πληροφορίες επικοινωνίας στην ιστοσελίδα μας. **Συνδεθείτε με το [weber.com](http://weber.com).**



## ΕΙΔΙΚΑ ΒΟΥΡΤΣΑΚΙΑ

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

## Εγκατάσταση Φιάλης Υγραερίου & Έλεγχος Διαρροής

### Σύνδεση του Ρυθμιστή στη Φιάλη

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

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

#### Σύνδεση με Δεξιόστροφη Περιστροφή (Α)

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

#### Σύνδεση με Αριστερόστροφη Περιστροφή (Β)

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

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

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

#### Σύνδεση με Συρόμενο Κολάρο (D)

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

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

### Τοποθέτηση της Φιάλης Υγραερίου

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

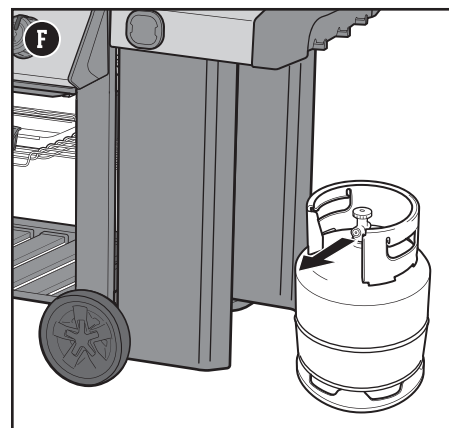
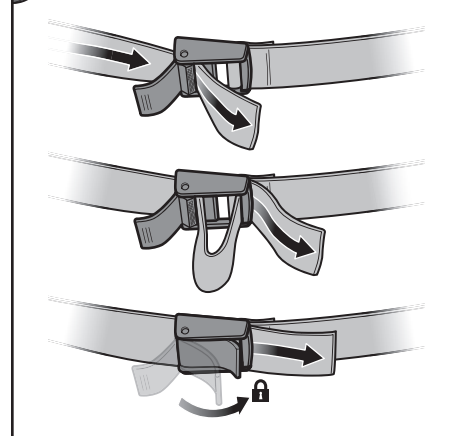
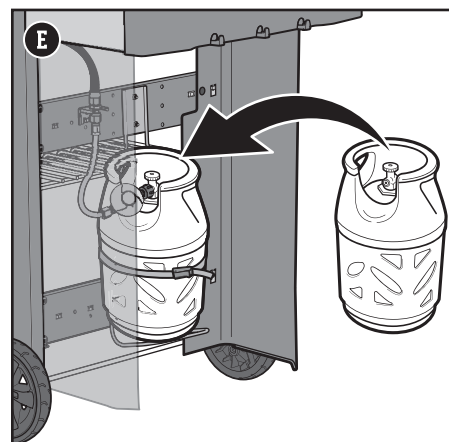
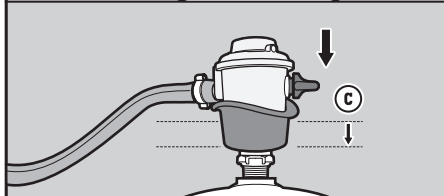
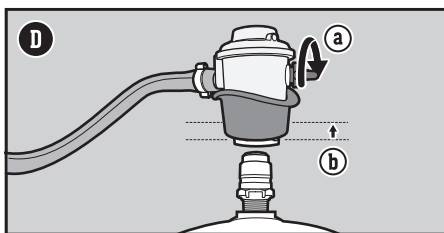
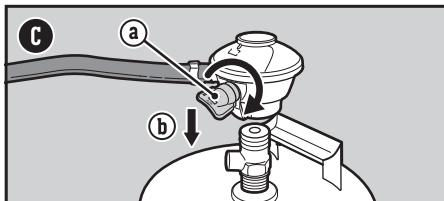
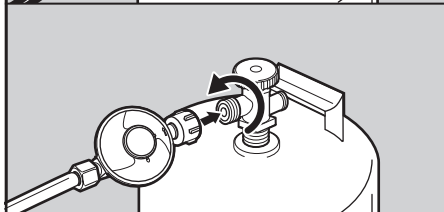
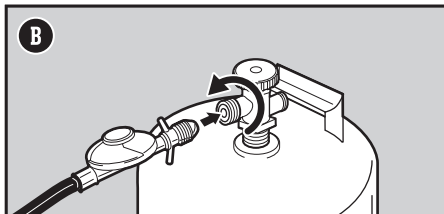
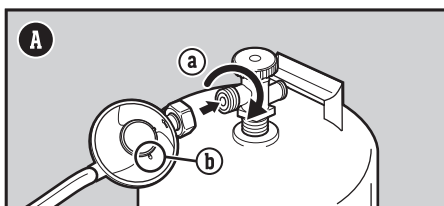
- 1) Ταυτοποιήστε τον τύπο της φιάλης υγραερίου που έχετε και ακολουθήστε τις κατάλληλες οδηγίες τοποθέτησης.

#### Τοποθέτηση στον Αναρτήρα (E)

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

#### Τοποθέτηση στο Έδαφος (F)

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



## Τι είναι ο Έλεγχος Διαρροής;

Μετά τη σωστή εγκατάσταση της φιάλης υγραερίου, είναι απαραίτητη η διενέργεια ενός ελέγχου διαρροής. Ο έλεγχος διαρροής είναι ένας αξιόπιστος τρόπος για να επιβεβαιώσετε ότι δεν υπάρχει διαφυγή αερίου μετά τη σύνδεση της φιάλης. Το συνδετικό εξάρτημα που συνδέει το ρυθμιστή με τη φιάλη πρέπει να ελέγχεται κάθε φορά μετά την επαναπλήρωση και επανατοποθέτηση της φιάλης.

## Έλεγχος για Διαρροές Αερίου

- 1) Βρέξτε τα συνδετικά στοιχεία στη φιάλη και στο ρυθμιστή με ένα διάλυμα νερού-σαπουνιού, χρησιμοποιώντας έναν ψεκαστήρα, μια βούρτσα ή ένα πανάκι. Μπορείτε να φτιάξετε το δικό σας διάλυμα νερού-σαπουνιού, αναμειγνύοντας 20% υγρό σαπούνι με 80% νερό ή μπορείτε να αγοράσετε ένα διάλυμα ελέγχου διαρροών από το τμήμα υδραυλικού εξοπλισμού οποιοδήποτε σιδηροπωλείου.
- 2) Ταυτοποιήστε τον τύπο του ρυθμιστή σας. Ανοίξτε την παροχή αερίου γυρίζοντας τη βαλβίδα της φιάλης προς τα αριστερά (G) ή μετακινώντας το μοχλό του ρυθμιστή στην ανοιχτή θέση (H).
- 3) Αν εμφανιστούν φυσαλίδες (I) στη σύνδεση του ρυθμιστή με τη φιάλη ή στη σύνδεση του σωλήνα του ρυθμιστή με το ρυθμιστή, υπάρχει διαρροή:
  - α) Κλείστε την παροχή αερίου. ΜΗΝ ΛΕΙΤΟΥΡΓΗΣΕΤΕ ΤΗΝ ΨΗΣΤΑΡΙΑ. Επικοινωνήστε με τον Αντιπρόσωπο Εξυπηρέτησης Πελατών της περιοχής σας χρησιμοποιώντας τις πληροφορίες επικοινωνίας στην ιστοσελίδα μας.
- 4) Αν δεν εμφανιστούν φυσαλίδες, ο έλεγχος διαρροής έχει ολοκληρωθεί:
  - α) Κλείστε την παροχή αερίου και ξεπλύνετε τις συνδέσεις με νερό.

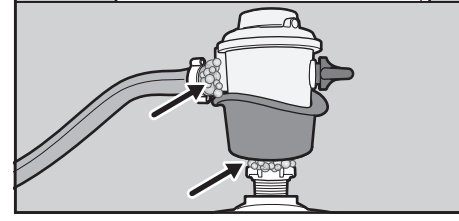
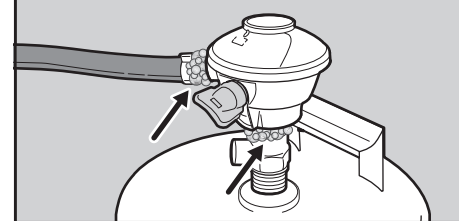
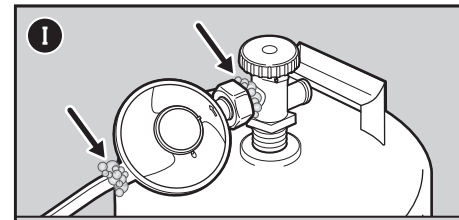
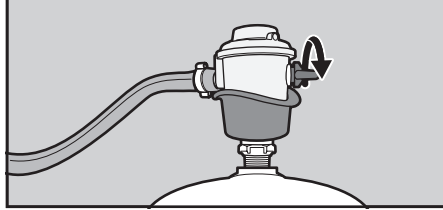
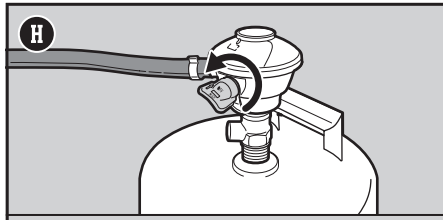
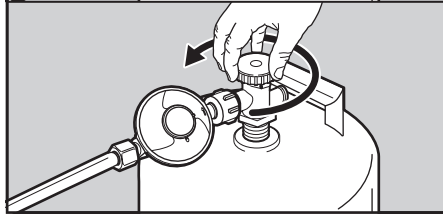
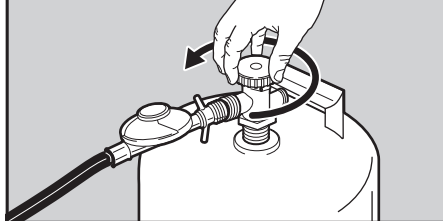
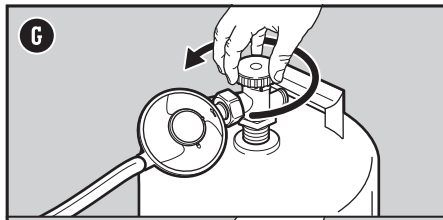
*ΣΗΜΕΙΩΣΗ: Καθώς μερικά διαλύματα ελέγχου διαρροών, συμπεριλαμβανομένου του διαλύματος νερού-σαπουνιού, μπορεί να είναι ελαφρώς διαβρωτικά, όλες οι συνδέσεις θα πρέπει να ξεπλυθούν με νερό μετά τον έλεγχο για διαρροές.*

## Επιπλέον Προφυλάξεις στον Έλεγχο Διαρροής

Το σύστημα καυσίμου στην ψησταριά σας διαθέτει και άλλες συνδέσεις και συνδετικά εξαρτήματα. Αυτές οι συνδέσεις έχουν πραγματοποιηθεί από το εργοστάσιο και έχουν ελεγχθεί εξονυχιστικά για διαρροές αερίου και οι καυστήρες έχουν υποβληθεί σε δοκιμή φλόγας. Ωστόσο, συνιστάται η διενέργεια ενός ενδεδειγμένου ελέγχου διαρροών σε ετήσια βάση. Οδηγίες για αυτό τον έλεγχο μπορείτε να βρείτε στο διαδικτυο στην ιστοσελίδα [weber.com](http://weber.com).

## Αποσύνδεση του Ρυθμιστή από τη Φιάλη

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



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

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

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

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

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

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

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

## Την Πρώτη Φορά που Ψήνετε

### Εκτέλεση Αρχικής Καύσης

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

## Κάθε Φορά που Ψήνετε

### Συντήρηση Μεταξύ Γευμάτων

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

### Έλεγχος για Λίπη

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

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

### Επιθεώρηση του Σωλήνα

Η τακτική επιθεώρηση του σωλήνα είναι απαραίτητη.

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

### Προθέρμανση της Ψησταριάς

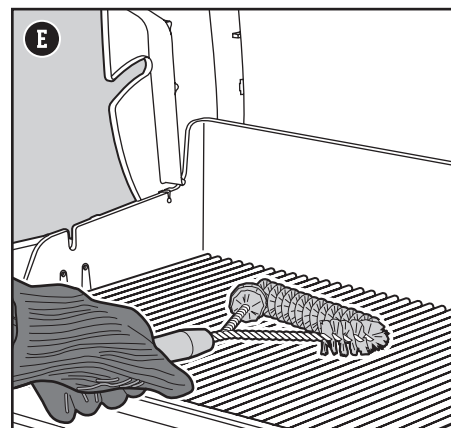
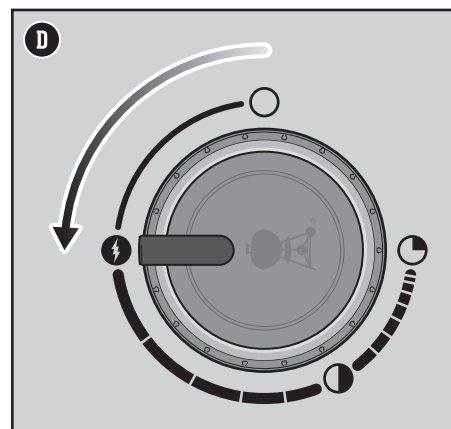
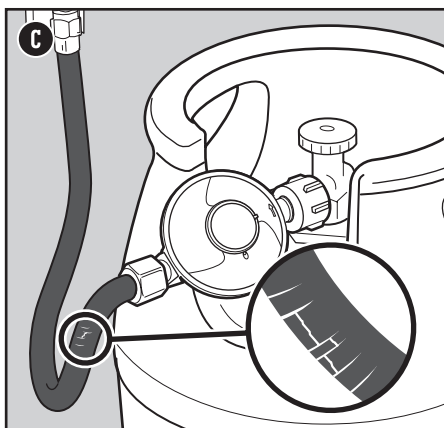
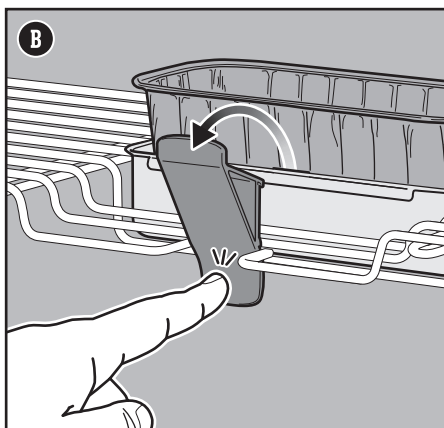
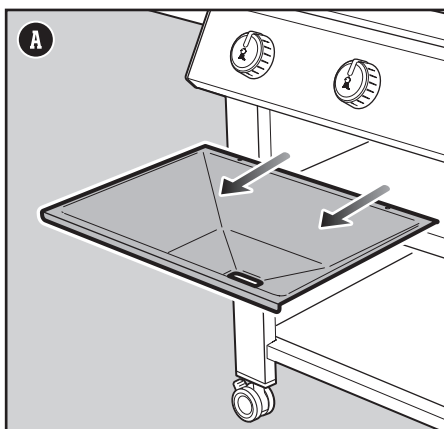
Η προθέρμανση της ψησταριάς είναι κρίσιμος παράγοντας για πετυχημένο ψήσιμο. Η προθέρμανση βοηθά να μην κολλήσει το φαγητό στη σχάρα και ζεσταίνει επαρκώς τη σχάρα για σωστό δυνατό ψήσιμο. Επίσης, καίει τυχόν υπολείμματα από τα προηγούμενα μαγειρεμένα γεύματα.

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

### Καθαρισμός της Σχάρας Μαγειρέματος

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

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



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

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

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

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

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



## Άναμμα της Ψησταριάς

### Χρήση του Συστήματος Ηλεκτρονικής Ανάφλεξης για το Άναμμα της Ψησταριάς

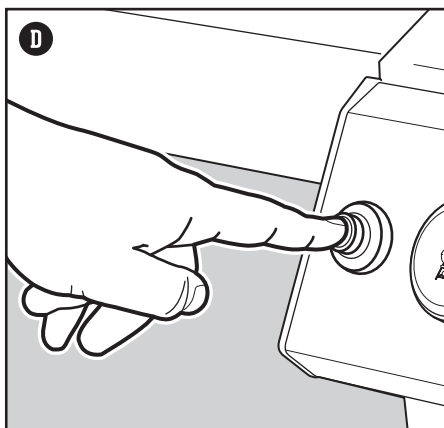
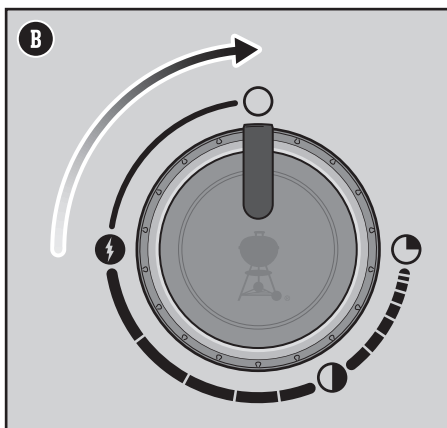
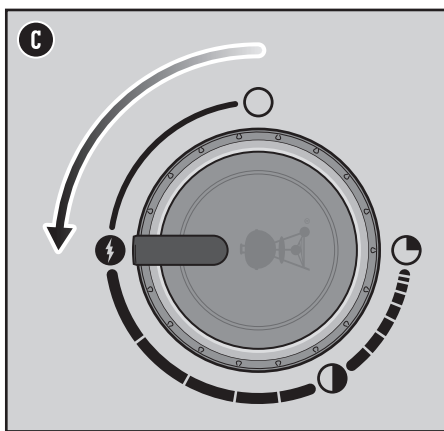
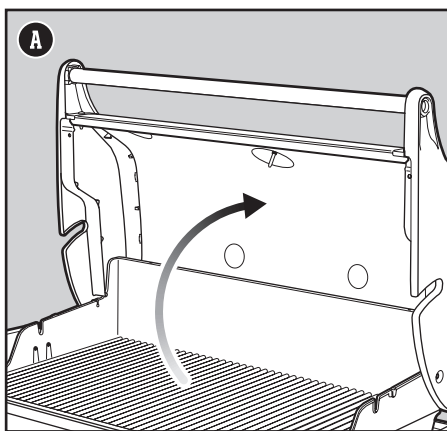
Κάθε κουμπί ελέγχου θέτει σε λειτουργία έναν μεμονωμένο καυστήρα, και κάθε καυστήρας ανάβει ανεξάρτητα από τους άλλους. Ανάψτε τους καυστήρες ξεκινώντας από τα αριστερά προς τα δεξιά. Για την προθέρμανση πρέπει όλοι οι καυστήρες να είναι αναμμένοι, αλλά αυτό δεν είναι απαραίτητο για το ψήσιμο.

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

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

### Για το Σβήσιμο των Καυστήρων

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



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

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

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

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



### ΤΑΨΑΚΙΑ ΑΠΟ ΑΛΟΥΜΙΝΟΧΑΡΤΟ

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

### ΓΑΝΤΙΑ ΜΠΑΡΜΠΕΚΙΟΥ

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

## Καθαρισμός και Συντήρηση

### Καθαρισμός του Εσωτερικού της Ψησταριάς

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

### Καθαρισμός του Καπακιού

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

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

### Καθαρισμός των Σχαρών Μαγειρέματος

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

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

### Καθαρισμός των Ράβδων Flavorizer™

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

- 1) Ξύστε τις ράβδους Flavorizer™ με μια πλαστική ξύστρα (C).
- 2) Αν χρειάζεται, βουρτίστε τις ράβδους Flavorizer™ με μία βούρτσα ψησταριάς με ανοξειδωτές τρίχες.
- 3) Βγάλτε τις ράβδους Flavorizer™ και κρατήστε τις στην άκρη.

### Καθαρισμός των Καυστήρων

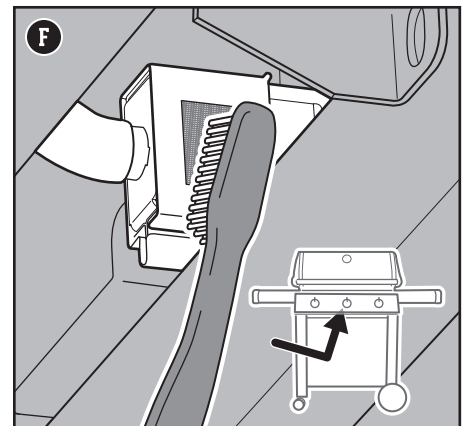
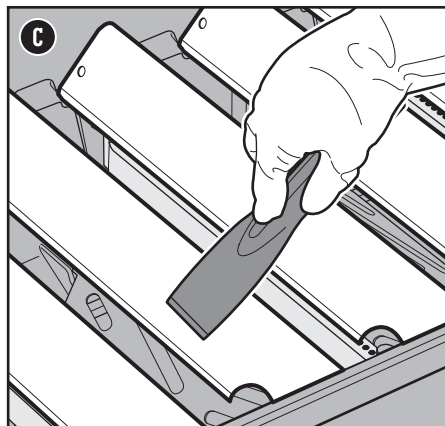
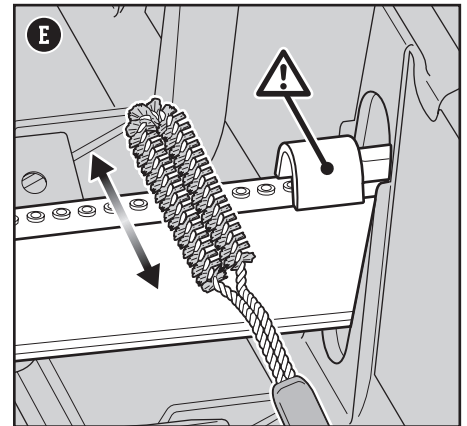
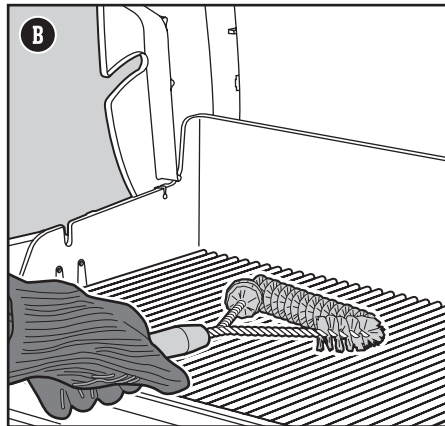
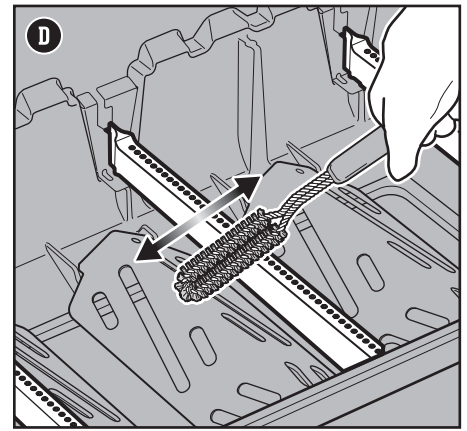
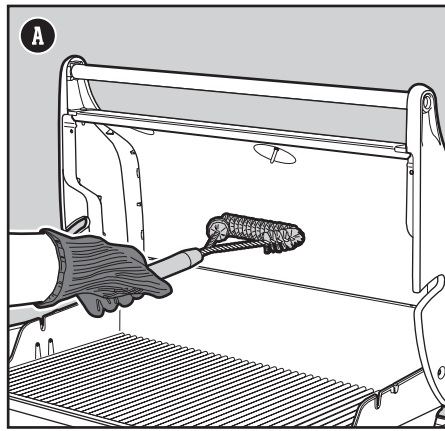
Δύο περιοχές στους καυστήρες που έχουν εξαιρετική σημασία για τη βέλτιστη απόδοση είναι τα στόμια (μικρά ανυψωμένα ανοίγματα που διατρέχουν το μήκος των καυστήρων) και οι σήτες για αράχνες/έντομα πάνω στα άκρα του καυστήρα. Η διατήρηση αυτών των περιοχών καθαρών είναι κρίσιμη για την ασφαλή λειτουργία.

#### Καθαρισμός των Στοιμών Καυστήρα

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

#### Καθαρισμός των Σητών για Αράχνες

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



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

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

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

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

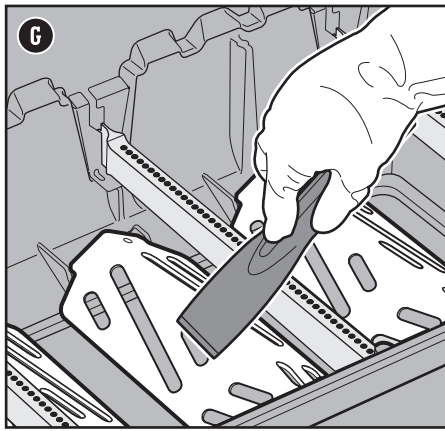
⚠ **ΠΡΟΦΥΛΑΞΗ:** Μην χρησιμοποιείτε τα παρακάτω για να καθαρίσετε την ψησταριά σας: λειαντικά βερνίκια ή βαφές για ανοξειδωτό χάλυβα, καθαριστικά που περιέχουν οξέα, νέφτι ή ξυλένιο, καθαριστικά για φούρνους, λειαντικά καθαριστικά (καθαριστικά κουζίνας) ή λειαντικά σφουγγαράκια.



### Καθαρισμός των Εκτροπέων Θερμότητας

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

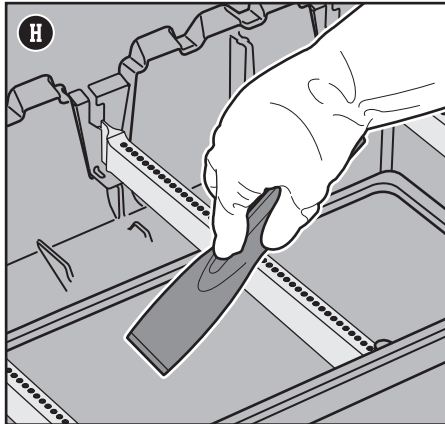
- 1) Ξύστε τους εκτροπείς θερμότητας με μια πλαστική ξύστρα (G).
- 2) Αν χρειάζεται, βουρτίστε τους εκτροπείς θερμότητας με μία βούρτσα ψησταριάς με ανοξειδωτές τρίχες.
- 3) Βγάλτε τους εκτροπείς θερμότητας και κρατήστε τους στην άκρη.



### Καθαρισμός του Κουτιού Μαγειρέματος

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

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



### Καθαρισμός του Συστήματος Διαχείρισης Λίπους

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

### Καθαρισμός του Εξωτερικού της Ψησταριάς

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

### Καθαρισμός Επιφανειών από Ανοξείδωτο Ατσάλι

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

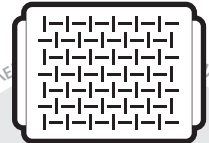
*Σημείωση: Μην χρησιμοποιείτε λιπαντικές πάστες γιατί υπάρχει κίνδυνος να χαράξετε το ανοξείδωτο ατσάλι. Οι πάστες δεν καθαρίζουν ούτε γυαλίζουν. Θα αλλοιώσουν το χρώμα του μετάλλου καθώς θα απομακρύνουν την επιφανειακή επίστρωση από οξείδιο του χρωμίου.*

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

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

### Καθαρισμός του Εξωτερικού Ψησταριών που βρίσκονται σε Ιδιαίτερα Περιβάλλοντα

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



### ΤΑΨΙ ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ

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



### ΘΕΡΜΟΜΕΤΡΟ

Μικρό και σχετικά φθηνό, αυτό το εργαλείο είναι σημαντικό για τη γρήγορη μέτρηση της εσωτερικής θερμοκρασίας του κρέατος κατά το ψήσιμο.



### ΒΟΥΡΤΣΑ ΨΗΣΤΑΡΙΑΣ

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

## Η ΨΗΣΤΑΡΙΑ ΔΕΝ ΑΝΑΒΕΙ

### ΠΡΟΒΛΗΜΑ

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

### ΑΙΤΙΑ

Υπάρχει πρόβλημα στη ροή αερίου.

Υπάρχει πρόβλημα με το σύστημα ηλεκτρονικής ανάφλεξης.

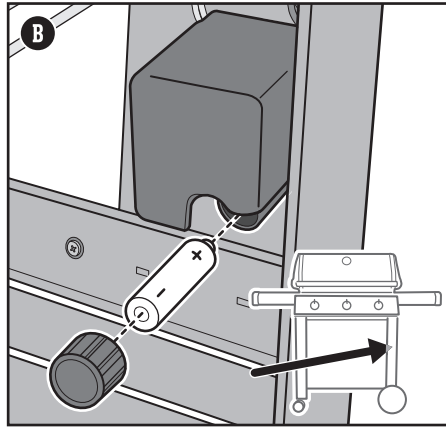
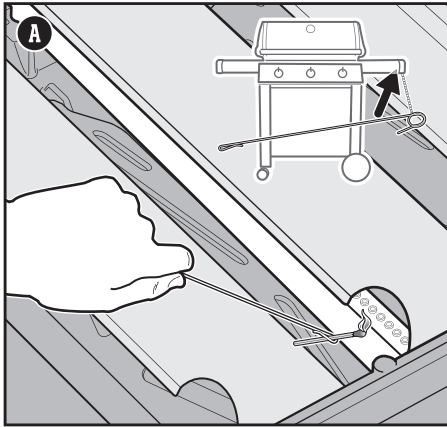
### ΛΥΣΗ

Εάν η ψησταριά δεν ανάβει, το πρώτο βήμα είναι να καθορίσετε κατά πόσον ρέει αέριο προς τους καυστήρες. Για τον έλεγχο αυτό, ακολουθήστε τις παρακάτω οδηγίες που αναφέρονται στην ενότητα “Χρήση Σπίρτου για το Άναμμα της Ψησταριάς”.

Αν **το άναμμα με σπίρτο είναι ανεπιτυχές**, ακολουθήστε τις προτάσεις αντιμετώπισης προβλημάτων ροής αερίου στην επόμενη σελίδα.

Εάν η ψησταριά δεν ανάβει, το πρώτο βήμα είναι να καθορίσετε κατά πόσον ρέει αέριο προς τους καυστήρες. Για τον έλεγχο αυτό, ακολουθήστε τις παρακάτω οδηγίες που αναφέρονται στην ενότητα “Χρήση Σπίρτου για το Άναμμα της Ψησταριάς”.

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



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

- 1) Ανοίξτε το καπάκι της ψησταριάς.
- 2) Ελέγξτε ότι όλα τα κουμπιά ελέγχου καυστήρων βρίσκονται στη θέση off ○. Βεβαιωθείτε γι' αυτό σπρώχνοντας τα κουμπιά προς τα μέσα και γυρίζοντάς τα προς τα δεξιά.  
*Σημείωση: Είναι σημαντικό όλα τα κουμπιά ελέγχου καυστήρων να είναι στη θέση off ○ πριν ανοίξετε τη φιάλη υγραερίου.*
- 3) Ανοίξτε την παροχή αερίου γυρίζοντας τη βαλβίδα της φιάλης προς τα αριστερά ή μετακινώντας το μοχλό του ρυθμιστή στην ανοιχτή θέση ανάλογα με τη σύνδεση ρυθμιστή/φιάλης που διαθέτετε.
- 4) Ξεκινήστε με τον καυστήρα που βρίσκεται τέρμα αριστερά. Βάλτε το σπίρτο στη θήκη σπέρτων και ανάψτε το. (Η θήκη των σπέρτων βρίσκεται κάτω από το δεξί τραπέζακι). Βάλτε το αναμμένο σπίρτο μέσα από τις σχάρες μαγειρέματος, πέρα από τις ράβδους Flavorizer™ και δίπλα στον καυστήρα (A).
- 5) Σπρώξτε το κουμπί ελέγχου καυστήρα προς τα μέσα και γυρίστε το προς τα αριστερά στη θέση εκκίνηση/υψηλή 🔊.
- 6) Ελέγξτε ότι ο καυστήρας έχει ανάψει κοιτάζοντας μέσα από τις σχάρες μαγειρέματος και μέσα από την ημικυκλική οπή στη ράβδο Flavorizer™.
- 7) Αν ο καυστήρας δεν ανάβει, γυρίστε το κουμπί ελέγχου καυστήρα στη θέση off ○ και περιμένετε πέντε λεπτά για να επιτρέψετε την απομάκρυνση του αερίου πριν επιχειρήσετε να ανάψετε και πάλι τον καυστήρα.
- 8) Αν ο καυστήρας ανάψει, μπορείτε να επαναλάβετε τα βήματα 4 έως 6 για να ανάψετε και τους υπόλοιπους καυστήρες αν θέλετε να μαγειρέψετε. Σε περίπτωση που προσπαθείτε να εντοπίσετε την αιτία που δεν ανάβει η ψησταριά, το επόμενο βήμα είναι ο έλεγχος των εξαρτημάτων του συστήματος ηλεκτρονικής ανάφλεξης.

### Έλεγχος των Εξαρτημάτων του Συστήματος Ηλεκτρονικής Ανάφλεξης

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

#### Έλεγχος της Μπαταρίας

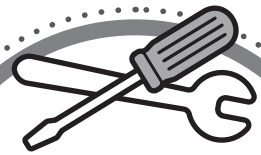
Υπάρχουν τρία πιθανά ζητήματα με τη μπαταρία που παρέχει ισχύ στη μονάδα αναφλεκτήρα τα οποία πρέπει να ελέγξετε:

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

#### Έλεγχος των Καλωδίων

Υπάρχουν δύο πιθανά προβληματικά σημεία που πρέπει να ελέγξετε:

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



### ΑΝΤΑΛΛΑΚΤΙΚΑ ΕΞΑΡΤΗΜΑΤΑ

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

### ΚΑΛΕΣΤΕ ΤΗΝ ΕΞΥΠΗΡΕΤΗΣΗ ΠΕΛΑΤΩΝ

Αν εξακολουθείτε να έχετε κάποιο πρόβλημα, επικοινωνήστε με τον Αντιπρόσωπο Εξυπηρέτησης Πελατών της περιοχής σας χρησιμοποιώντας τις πληροφορίες επικοινωνίας στο [weber.com](http://weber.com).



## ΡΟΗ ΑΕΡΙΟΥ

### ΠΡΟΒΛΗΜΑ

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

### ΑΙΤΙΑ

### ΛΥΣΗ

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

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

Η φιάλη υγραερίου έχει λίγο αέριο ή είναι άδεια.

Ξαναγεμίστε τη φιάλη υγραερίου.

Ο σωλήνας καυσίμου είναι λυγισμένος ή τσακισμένος.

Ισιώστε το σωλήνα καυσίμου.

Τα στόμια του καυστήρα είναι βρώμικα.

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

### ΠΡΟΒΛΗΜΑ

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

### ΑΙΤΙΑ

### ΛΥΣΗ

Οι σήτες για αράχνες στους καυστήρες έχουν φράξει.

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

### ΠΡΟΒΛΗΜΑ

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

### ΑΙΤΙΑ

### ΛΥΣΗ

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

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

## ΨΗΣΤΑΡΙΑ ΜΕ ΛΙΠΗ (Βαφή που Ξεφλουδίζει & Αναζωπυρώσεις)

### ΠΡΟΒΛΗΜΑ

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

### ΑΙΤΙΑ

### ΛΥΣΗ

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

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

### ΠΡΟΒΛΗΜΑ

- Δημιουργούνται αναζωπυρώσεις κατά το ψήσιμο ή την προθέρμανση.

### ΑΙΤΙΑ

### ΛΥΣΗ

Υπάρχουν υπολείμματα φαγητού από το προηγούμενο γεύμα.

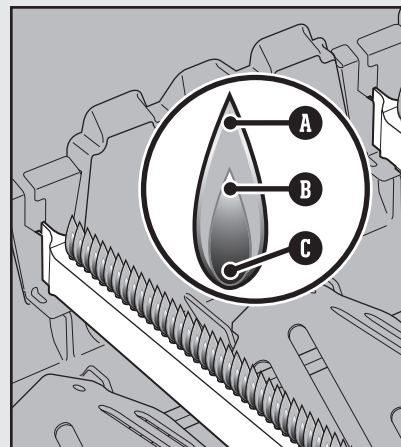
Προθερμαίνετε πάντα την ψησταριά με όλους τους καυστήρες στη θέση εκκίνησης/υψηλή για 10 με 15 λεπτά.

Το εσωτερικό της ψησταριάς πρέπει να καθαρίζεται σχολαστικά.

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

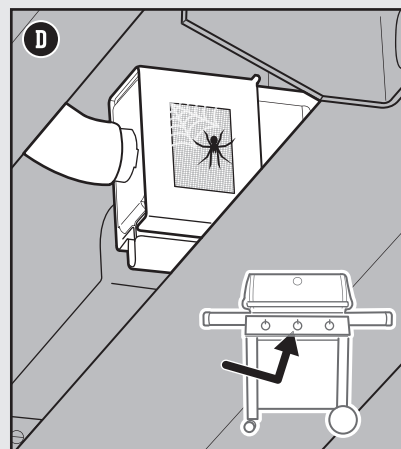
## Σωστό Μοτίβο Φλόγας Καυστήρα

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



## Σήτες για Αράχνες






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



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

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

## Οδηγός Ψησίματος

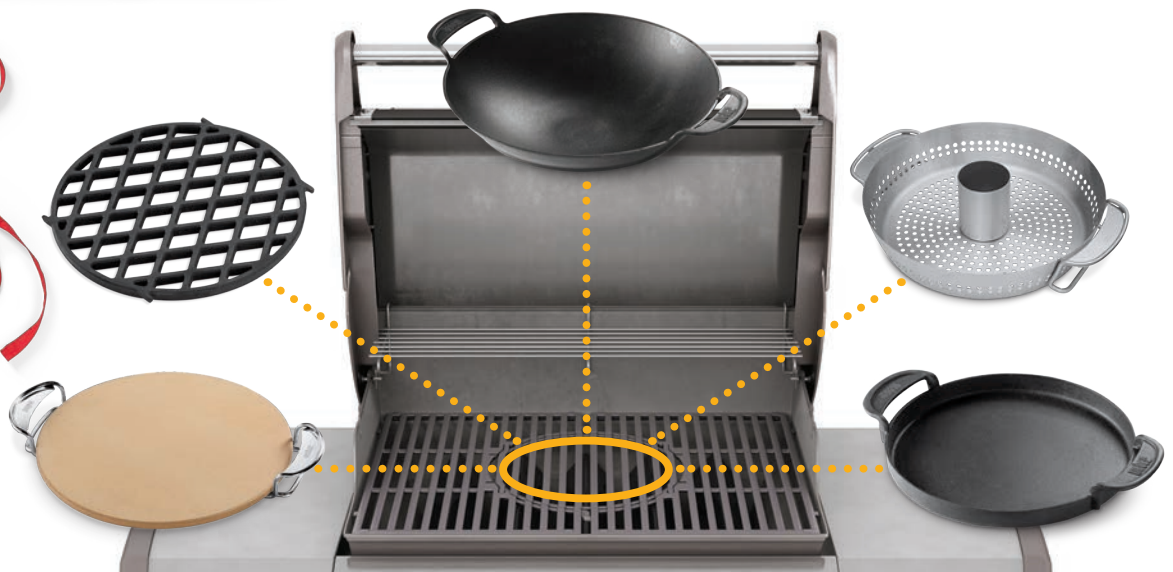
Τύπος	Πάχος/Βάρος	Κατά Προσέγγιση Συνολικός Χρόνος Ψησίματος
 <b>ΚΟΚΚΙΝΟ ΚΡΕΑΣ</b>		
<b>Μπριζόλες:</b> New York strip, κόντρα, rib-eye, T-bone και φιλέ μινιόν	19 mm πάχος	<b>4 με 6 λεπτά</b> σε άμεση υψηλή θερμότητα
	25 mm πάχος	<b>6 με 8 λεπτά</b> σε άμεση υψηλή θερμότητα
	50 mm πάχος	<b>14 με 18 λεπτά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

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



# ΑΞΕΣΟΥΑΡ WEBER

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





ΓΙΑ ΠΑΝΤΑ

#### WEBER-STEPHEN PRODUCTS LLC

R. McDonald Co. PTY. LTD.

A.C.N. 007 905 384

104 South Terrace

Adelaide, SA 5000

AUSTRALIA

Tel: +61.8.8221.6111

#### WEBER-STEPHEN ÖSTERREICH GmbH

Kienzlstrasse 17

A-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 Píňhonice

CZECH REPUBLIC

Tel: +42 267 312 973; info-cz@weberstephen.com

#### WEBER-STEPHEN NORDIC ApS

Bøgildsmindevej 23

DK-9400 Nørresundby

DANMARK

Tel: +45 99 36 30 10; info@weberstephen.dk

#### WEBER-STEPHEN DEUTSCHLAND GmbH

Rheinstraße 194

55218 Ingelheim

DEUTSCHLAND

Tel: +49 6132 8999 0; info-de@weberstephen.com

#### WEBER-STEPHEN FRANCE

C.S. 80322 – Eragny sur Oise

95617 Cergy Pontoise Cedex

FRANCE

Tel: +33 810 19 32 37; service.consommateurs@weberstephen.com

#### WEBER-STEPHEN MAGYARORSZÁG KFT.

1138 Budapest, Váci út 186.

HUNGARY

Tel: +36 70 / 70-89-813; info-hu@weberstephen.com

#### JARN & GLER WHOLESAL EHF

Skutuvogur 1H

1-104 Reykjavik

ICELAND

Tel: +354 58 58 900

#### Weber-Stephen Barbecue Products India Pvt. Ltd.

11/2 Haudin Road,

Ulsoor

Bangalore - 560042

Karnataka

INDIA

Tel: 18001023102; Tel: 080 42406666

#### 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 PRODUCTS S.A. de C.V.

Calle José Guadalupe Zuno #2302 PH.

Col. Americana, Guadalajara, Jalisco C.P. 44160

MEXICO

RFC- WPRO30919ND4

Tel: +01800-00-Weber [93237] Ext. 105

#### 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

#### WEBER NEW ZEALAND ULC

6 Maurice Road

Penrose, Auckland 1643

NEW ZEALAND

Tel: +64 9 570 6630

#### WEBER-STEPHEN POLSKA Sp. z o.o.

Ul. Trakt Lubelski 153

04-766 Warszawa

POLSKA

Tel: +48 22 392 04 69; info-pl@weberstephen.com

#### OOO WEBER-STEPHEN Vostok

142784 Moscow Region,

Leninskiy District

Rumyantsevo Village, Building 1

RUSSIA

Tel: +7 495 989 56 34; info.ru@weberstephen.com

#### WEBER-STEPHEN PRODUCTS (South Africa) (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 Vallés

Barcelona

SPAIN

Tel: +34 93 584 40 55; infoiberica@weberstephen.com

Αριθμός σειράς



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

#### WEBER-STEPHEN SCHWEIZ GmbH

Talackerstr. 89a

8404 Winterthur

SWITZERLAND

Tel: +41 52 24402 50; info-ch@weberstephen.com

#### WEBER STEPHEN TURKEY

Ev ve Bahçe Malzemeleri Ticaret Ltd. Şti

İstoç Töptancılar Çarşısı C Blok 4. Kat No: 31

34219 Mahmutbey / Güneşli / İstanbul

TURKEY

Tel: +90 212 659 64 80; Fax: +90 212 659 64 83

#### WEBER-STEPHEN NORDIC MIDDLE EAST

Ras Al Khaimah FTZ

P.O. Box 10559

UNITED ARAB EMIRATES

Tel: +971 4 360 9256; info@weberstephen.ae

#### WEBER-STEPHEN PRODUCTS (U.K.) LIMITED

Griffin House, First Floor,

Broughton Hall Business Park,

Skipton, North Yorkshire BD23 3AN

UNITED KINGDOM

Tel: +44 01756 692611; customerservicewe@weberstephen.com

#### WEBER-STEPHEN PRODUCTS LLC

1415 S. Roselle Road

Palatine, IL 60067

USA

Tel: 847 934 5700; support@weberstephen.com

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

Για άλλες ανατολικές Ευρωπαϊκές χώρες, όπως ΡΟΥΜΑΝΙΑ, ΣΛΟΒΕΝΙΑ, ΚΡΟΑΤΙΑ ή ΕΛΛΑΔΑ, επικοινωνήστε με: Weber-Stephen Deutschland GmbH, info-EE@weberstephen.com.

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



59217

060116  
EL - GREEK