

GENESIS II

LX

E-240™ GBS™ · E-340™ GBS™ · E-440™ GBS™ · E-640™ GBS™
S-240™ GBS™ · S-340™ GBS™ · S-440™ GBS™ · S-640™ GBS™

ΕΓΧΕΙΡΙΔΙΟ ΚΑΤΟΧΟΥ
ΨΗΣΤΑΡΙΑΣ ΥΓΡΑΕΡΙΟΥ

ΑΣ ΨΗΣΟΥΜΕ



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

Η καταχώρηση είναι εύκολη και θα θέλαμε απλώς την απάντησή σας σε μερικές σύντομες ερωτήσεις. Σε λιγότερο από δύο λεπτά, θα ενεργοποιήσετε τον μοναδικό σας κωδικό 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 οποιοδήποτε 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 (ΨΗΣΤΑΡΙΑ).

⚠ 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-0059
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 εντοιχίσετε αυτό το μοντέλο ψησταριάς σε οποιαδήποτε εντοχιζόμενη 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 εγγυήσή σας.

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

Λειτουργία

Δ **ΚΙΝΔΥΝΟΣ**: Χρησιμοποιείτε την ψησταριά μόνο σε εξωτερικούς χώρους, σε σημεία με καλό εξαερισμό. Μην την χρησιμοποιείτε μέσα σε γκαράζ, κτίρια, σκεπαστούς διαδρόμους, τέντες ή άλλους περιορισμένους χώρους ή κάτω από υπερκείμενες αναφλέξιμες κατασκευές.

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

Δ **ΚΙΝΔΥΝΟΣ**: Μην χρησιμοποιείτε την ψησταριά σε απόσταση μικρότερη από 61 εκ. από αναφλέξιμα υλικά. Η απόσταση αυτή ισχύει για όλες τις πλευρές της ψησταριάς, δηλαδή πάνω, κάτω, πίσω και πλαϊνά μέρη.

Δ **ΚΙΝΔΥΝΟΣ**: Διατηρήστε την περιοχή μαγειρέματος καθαρή από εύφλεκτους ατμούς και υγρά όπως βενζίνη, οινόπνευμα, κλπ., και αναφλέξιμα υλικά.

Δ **ΚΙΝΔΥΝΟΣ**: Αυτή η συσκευή πρέπει να βρίσκεται μακριά από εύφλεκτα υλικά κατά τη χρήση.

Δ **ΚΙΝΔΥΝΟΣ**: Μην τοποθετείτε κάποιο κάλυμμα ψησταριάς ή οτιδήποτε εύφλεκτο πάνω στην ψησταριά ή μέσα στον αποθηκευτικό χώρο που βρίσκεται στο κάτω μέρος της, ενόσω η ψησταριά βρίσκεται σε λειτουργία ή είναι ζεστή.

Δ **ΚΙΝΔΥΝΟΣ**: Σε περίπτωση που τα λίπη πιάσουν φωτιά, κλείστε όλους τους καυστήρες και αφήστε το καπάκι κλειστό μέχρι να σβήσει η φωτιά.

Δ **ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ**: Τα προσβάσιμα εξαρτήματα μπορεί να είναι πολύ ζεστά. Κρατήστε τα μικρά παιδιά μακριά.

Δ **ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ**: Η χρήση αλκοόλ, συνταγογραφούμενων ή μη φαρμάκων ή ναρκωτικών ενδέχεται να μειώσει την ικανότητα του καταναλωτή να συναρμολογήσει, να μετακινήσει, να αποθηκεύσει ή να λειτουργήσει την ψησταριά σωστά και με ασφάλεια.

Δ **ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ**: Ποτέ μην αφήνετε την ψησταριά χωρίς επίβλεψη κατά τη διάρκεια της προθέρμανσης ή της χρήσης. Δείξτε 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
Το Σύστημα Ψησίματος GS4™
Χαρακτηριστικά της Genesis® II LX
- 6 Συμβουλές
Η Φλόγα - Άμεση ή Έμμεση
Τα Πρέπει και Δεν Πρέπει του Ψησίματος
- 8 Η Υπόσχεση της Weber
Εγγύηση
- 9 Ξεκινώντας
Σημαντικές Πληροφορίες σχετικά με το Υγραέριο & τις Συνδέσεις Αερίου
Εγκατάσταση Φιάλης Υγραερίου & Έλεγχος Διαρροής
Μεγέθη Στομίου Βαλβίδας Καυστήρα της Genesis® II LX & Στοιχεία Κατανάλωσης
- 13 Λειτουργία
Την Πρώτη Φορά που Ψήνετε
Κάθε Φορά που Ψήνετε
Άναμμα των Κύριων Καυστήρων
Άναμμα του Πλευρικού Καυστήρα
Ψήσιμο τη Νύχτα
- 16 Φροντίδα Προϊόντος
Καθαρισμός και Συντήρηση
- 18 Αντιμετώπιση Προβλημάτων
- 22 Οδηγός Ψησίματος

ΝΑ ΕΧΕΤΕ ΠΑΝΤΑ ΤΗΝ ΠΙΟ ΠΡΟΣΦΑΤΗ ΕΚΔΟΣΗ

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

ΤΟ ΣΥΣΤΗΜΑ ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ GS4™



Το Σύστημα Ψήσιματος Υψηλής Απόδοσης GS4™ θέτει νέα πρότυπα στον κόσμο του μπάρμπεκιου και ανεβάζει τις ψησταριές αερίου Genesis® II και Genesis® II LX σε μία εντελώς ξεχωριστή κατηγορία. Αυτό το πρωτοποριακό σύστημα ψησίματος βασίζεται σε περισσότερα από 30 χρόνια εμπειρίας στο ψήσιμο και μαγειρικής τεχνολογίας, και το κυριότερο, λαμβάνει υπόψη τις ανάγκες και τις επιθυμίες των ανθρώπων που ασχολούνται με το μπάρμπεκιου.

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

Το σύστημα ψησίματος GS4™ αποτελείται από τέσσερα βασικά στοιχεία: Την Ηλεκτρονική Ανάφλεξη E2i™, τους Καυστήρες Υψηλής Απόδοσης, τις Ράβδους Flavorizer™ και το Σύστημα Διαχείρισης Λίπους. Αυτά τα στοιχεία διασφαλίζουν ότι κάθε άποψη της εμπειρίας σας από το μπάρμπεκιου θα είναι εύκολη και αξιόπιστη, από τη στιγμή που ανάβουν οι καυστήρες μέχρι τη γενική συντήρηση της ψησταριάς σας. Και όλα μαζί, δημιουργούν την πιο δυνατή μηχανή ψησίματος μέσα σε κάθε Genesis® II και Genesis® II LX.

1 Ηλεκτρονική Ανάφλεξη E2i™

Η Ηλεκτρονική Ανάφλεξη E2i™ είναι σίγουρο ότι θα ανάβει κάθε φορά. Με την υποστήριξη μιας γενναιόδωρης εγγύησης, μέινετε ήσυχoi ότι θα είστε έτοιμοι για μπάρμπεκιου από την πρώτη κιόλας φορά, κάθε φορά.

2 Καυστήρες Υψηλής Απόδοσης

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

3 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 ακολουθούν την κλίση και διοχετεύονται μακριά από τους καυστήρες και προς τα κάτω, μέσα στο σύστημα διαχείρισης λίπους.

4 Σύστημα Διαχείρισης Λίπους

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



ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ ΤΗΣ Genesis® II LX

Χαρακτηριστικά του Προϊόντος



A Πλευρικά Τραπεζάκια με Ενσωματωμένα Άγκιστρα Εργαλείων

Χρησιμοποιήστε τα πλευρικά τραπεζάκια για να έχετε τις πιατέλες, τα καρυκεύματα, τα πιάτα και τα εργαλεία κοντά σας. Κρεμάστε τα βασικά σας εργαλεία ψησίματος στα άγκιστρα για εύκολη πρόσβαση και οργάνωση του χώρου σας. Το πλευρικό τραπεζάκι αναδιπλώνεται προς τα κάτω στα μοντέλα που είναι εφοδιασμένα με δύο και τρεις καυστήρες.

B Ρύθμιση Υψηλή+

Όλοι οι καυστήρες μπορούν να τεθούν στη μέγιστη ρύθμιση για ενισχυμένη θερμότητα οπουδήποτε πάνω στη σχάρα μαγειρέματος. Η ρύθμιση Υψηλή+ παρέχει ταχύτερη προθέρμανση και υψηλότερες θερμοκρασίες ψησίματος.

C Φως Ψησταριάς

Η πανίσχυρη λυχνία LED φωτίζει ολόκληρη την περιοχή μαγειρέματος της ψησταριάς για να ελέγχετε καλύτερα το φαγητό σας. Για εξοικονόμηση ενέργειας, το φως σβήνει αυτόματα όταν κλείνει το καπάκι.

D Σχάρα Μαγειρέματος Gourmet BBQ System™

Αφαιρέστε την κυκλική ένθετη σχάρα και μεταμορφώστε την ψησταριά σας με ένα ταψάκι, μια σουβλα κοτόπουλου, μια πέτρινη βάση πίτσας ή με οποιοδήποτε άλλο από τα πολλά εξαρτήματα Gourmet BBQ System™.

E Σχάρα Θέρμανσης Tuck-Away™

Η σχάρα θέρμανσης Tuck-Away™ διατηρεί το φαγητό ζεστό ή ψήνει τα ψωμάκια για τα μπέργκερ, ενώ το κύριο γεύμα 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. Η σχάρα θέρμανσης μπορεί επίσης να χρησιμοποιηθεί και ως βαθμιδωτή βάση για τα αεσοούρ Elevations™.

F iGrill™ 3 Ready

Το πιο πρόσφατο απαραίτητο στοιχείο του ψησίματος - το ψηφιακό θερμομέτρο 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 παράστε μέχρι και 4 αισθητήρες θερμομέτρου από την ψησταριά σας στο φαγητό. (Πωλείται ξεχωριστά.)

G Πλευρικός Καυστήρας

Χρησιμοποιήστε τον πλευρικό καυστήρα για να σιγοβράσετε, για παράδειγμα, μια BBQ σως ή για να βράσετε πατάτες, ενώ το κύριο γεύμα ψήνεται κάτω από το καπάκι.

H Φωτιζόμενα Κουμπιά Ελέγχου

Με το πάτημα ενός κουμπιού, τα κουμπιά ελέγχου φωτίζονται για να σας προσφέρουν απόλυτο έλεγχο όταν ψήνετε τη νύχτα. Είτε μαγειρεύετε για φίλους το βράδυ είτε απολαμβάνετε ένα μεσημεριανό μπάρμπεκιου, η ευκολία και η πρακτικότητα είναι η ίδια, ανεξάρτητα από την ώρα της ημέρας.

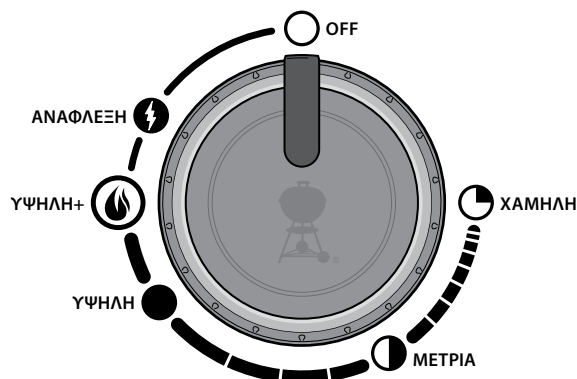
I Αποθήκευση Φιάλης Αερίου με Εύκολη Πρόσβαση

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

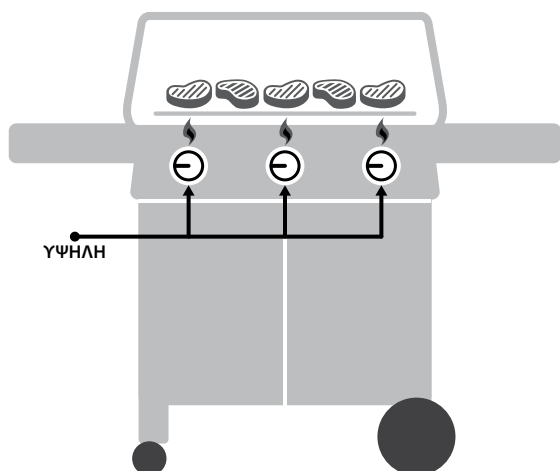
J Ντουλάπι Ψησταριάς

Το ντουλάπι της ψησταριάς προσφέρει επιπλέον αποθηκευτικό χώρο για όλα τα απαραίτητα εργαλεία του μπάρμπεκιου. Όλα όσα χρειάζεστε, όταν τα χρειάζεστε.

Η Φλόγα-Άμεση ή Έμμεση



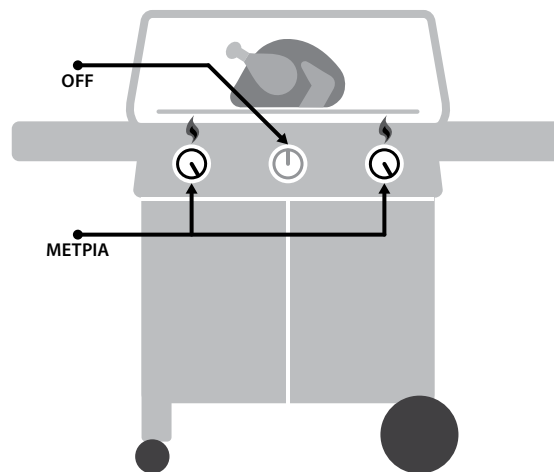
ΆΜΕΣΗ ΘΕΡΜΟΤΗΤΑ ΡΥΘΜΙΣΗ



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.

ΈΜΜΕΣΗ ΘΕΡΜΟΤΗΤΑ ΡΥΘΜΙΣΗ



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

Με την έμμεση θερμότητα, η θερμότητα εκπέμπεται και στις δύο πλευρές του 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 μπάρμπεκιου κάθε φορά που το χρησιμοποιείτε.

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

Μην ψήνεται 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 έχετε το σημερινό γεύμα σας τη γεύση του χθεσινού φαγητού, βεβαιωθείτε ότι ψήνεται σε καθαρή σχάρα μαγειρέματος. Μόλις οι σχάρες προθερμανθούν, χρησιμοποιήστε μία βούρτσα ψησταριάς με ανοξείδωτες τρίχες για να καθαρίσετε και να λειάνετε την επιφάνεια.

Να είστε παρών στη διαδικασία.

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

Αφήστε λίγο χώρο.

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

Προσπαθήστε να μην κρυφοκοιτάζετε.

Το καπάκι στο μπάρμπεκιου δεν προφυλάσσει απλώς το φαγητό από τη βροχή. Το κυριότερο είναι ότι αποτρέπει την είσοδο μεγάλης ποσότητας αέρα και την έξοδο θερμότητας και καπνού. Όταν το καπάκι είναι κλειστό, οι σχάρες μαγειρέματος είναι πιο ζεστές, ο χρόνος ψησίματος μικρότερος, οι καπνιστές γεύσεις πιο έντονες και οι 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 ξέχουμε πότε να σταματήσουμε. Ο πιο αξιόπιστος τρόπος για είστε σίγουροι ότι το φαγητό σας είναι έτοιμο είναι να επενδύσετε σε ένα θερμομέτρο άμεσης ένδειξης. Αυτό το μικρό "κόσμημα" θα σας βοηθήσει να εντοπίσετε με ακρίβεια εκείνη την κρίσιμη στιγμή κατά την οποία το φαγητό σας έχει αγγίξει την τελειότητα.

Μην φοβάστε τους πειραματισμούς.

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



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 μπάρμπεκιου και την παροχή εξαιρετικής εξυπηρέτησης πελατών.

Εγγύηση

Σας ευχαριστούμε που αγοράσατε ένα προϊόν Weber. Η εταιρεία Weber-Stephen Products LLC, με έδρα στη διεύθυνση 1415 S. Roselle Road, Palatine, Illinois 60067 ("Weber") είναι υπερήφανη που έχει τη δυνατότητα να παρέχει ένα ασφαλές, ανθεκτικό και αξιόπιστο προϊόν. Η παρούσα αποτελεί την Οικειοθελή Εγγύηση της Weber και σας παρέχεται χωρίς πρόσθετο κόστος. Περιλαμβάνει τις πληροφορίες που θα χρειαστείτε για την επισκευή του προϊόντος σας Weber στην απίθανη περίπτωση εμφάνισης κάποιας βλάβης ή ελαττώματος.

Δυνάμει της ισχύουσας νομοθεσίας, ο πελάτης έχει διάφορα δικαιώματα σε περίπτωση που το προϊόν είναι ελαττωματικό. Αυτά τα δικαιώματα περιλαμβάνουν επισκευή ή αντικατάσταση, μείωση της τιμής αγοράς, και αποζημίωση. Στην Ευρωπαϊκή Ένωση, για παράδειγμα, 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 διαδίκτυο στη διεύθυνση 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 ΠΡΟΩΘΗΣΗΣ 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 διαδίκτυο στη διεύθυνση 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 μεταζή 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 διαμείνετε σε παραθαλάσσια περιοχή ή αν το προϊόν σας

τοποθετείται κοντά σε πισίνα, 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) 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 ευθύνεται η Weber και προκλούνται 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 παλινροϊκά κύματα, ανεμοστρόβιλοι ή έντονα 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 βαφή εξαιρουμένου του ξεθωριάσματος ή του αποχρωματισμού)

Μονάδα καπακιού:

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

Καυστήρες από ανοξείδωτο ατσάλι:

10 έτη, χωρίς διαμπερείς βλάβες λόγω σκουριάς/καψίματος

Χαράς 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

Χαράς μαγειρέματος από χυτοσίδηρο με εμαγιέ πορσελάνη επιστροφή:

5 έτη, χωρίς διαμπερείς βλάβες λόγω σκουριάς/καψίματος

Ράβδοι Flavorizer™ με εμαγιέ πορσελάνη επιστροφή:

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 ΠΕΡΙΤΕΡΩ ΕΓΓΥΗΣΗ Η ΟΙΚΕΙΟΘΕΛΗΣ ΔΗΛΩΣΗ ΕΥΘΥΝΩΝ ΠΑΡΕΧΕΤΑΙ ΡΗΤΑ ΣΤΗΝ ΠΑΡΟΥΣΑ ΟΙ ΟΠΟΙΕΣ ΥΠΕΡΒΑΙΝΟΥΝ ΤΗ ΝΟΜΟΘΕΤΗΜΕΝΗ ΕΥΘΥΝΗ ΠΟΥ ΙΣΧΥΕΙ ΓΙΑ ΤΗΝ WEBER. ΕΠΙΣΗΣ, Η ΠΑΡΟΥΣΑ ΔΗΛΩΣΗ ΕΓΓΥΗΣΗΣ ΔΕΝ ΠΕΡΙΟΡΙΖΕΙ ΟΥΤΕ ΕΞΑΙΡΕΙ ΠΕΡΙΠΤΩΣΕΙΣ 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 ΜΕΤΡΟ ΤΗΣ ΠΑΡΟΥΣΑΣ ΕΓΓΥΗΣΗΣ ΕΙΝΑΙ Η ΕΠΙΣΚΕΥΗ Ή ΑΝΤΙΚΑΤΑΣΤΑΣΗ ΤΟΥ ΕΞΑΡΤΗΜΑΤΟΣ Ή ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ.

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

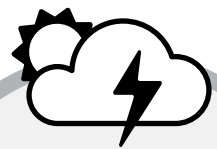
ΑΝΑΛΑΜΒΑΝΕΤΕ ΤΟΝ ΚΙΝΔΥΝΟ ΚΑΙ ΤΗΝ ΕΥΘΥΝΗ ΓΙΑ ΑΠΩΛΕΙΕΣ, ΖΗΜΙΕΣ, Ή ΤΡΑΥΜΑΤΙΣΜΟΥΣ ΣΕ ΕΣΑΣ ΚΑΙ ΤΗΝ ΠΕΡΙΟΥΣΙΑ ΣΑΣ ΚΑΙ/Ή ΣΕ ΑΛΛΟΥΣ ΚΑΙ ΤΗΝ ΠΕΡΙΟΥΣΙΑ ΤΟΥΣ ΠΟΥ ΠΡΟΚΥΠΤΟΥΝ ΑΠΟ ΤΗΝ ΕΞΦΑΛΜΕΝΗ ΧΡΗΣΗ Ή ΚΑΚΟΜΕΤΑΧΕΙΡΙΣΗ ΤΟΥ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ Ή ΤΗΝ ΑΔΥΝΑΜΙΑ ΤΗΡΗΣΗΣ ΤΩΝ ΟΔΗΓΙΩΝ ΠΟΥ ΠΑΡΕΧΟΝΤΑΙ ΑΠΟ ΤΗΝ WEBER ΣΤΟ ΣΥΝΟΔΕΥΤΙΚΟ ΕΓΧΕΙΡΙΔΙΟ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

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

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

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



Σημαντικές Πληροφορίες σχετικά με το Υγραέριο & τις Συνδέσεις Αερίου

Τι είναι το Υγραέριο;

Το υγραέριο (LPG) είναι το εύλεκτο 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 51,7° 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.

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

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



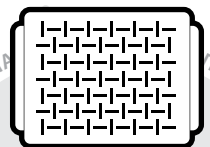
ΕΙΔΙΚΑ ΒΟΥΡΤΣΑΚΙΑ

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



ΛΑΒΙΔΑ

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



ΤΑΨΙ ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ

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

Εγκατάσταση Φιάλης Υγραερίου & Έλεγχος Διαρροής

Σύνδεση του Ρυθμιστή στη Φιάλη

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

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

Σύνδεση με Δεξιόστροφη Περιστροφή (A)

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 (B)

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 Συρρόμενο 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.

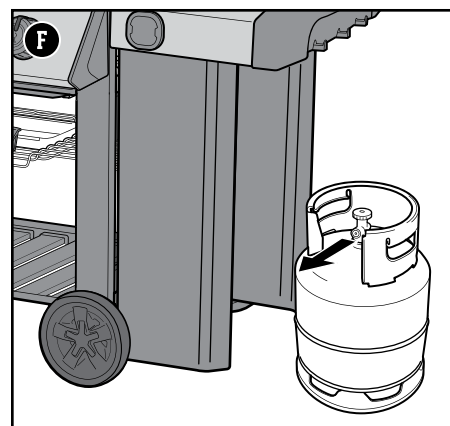
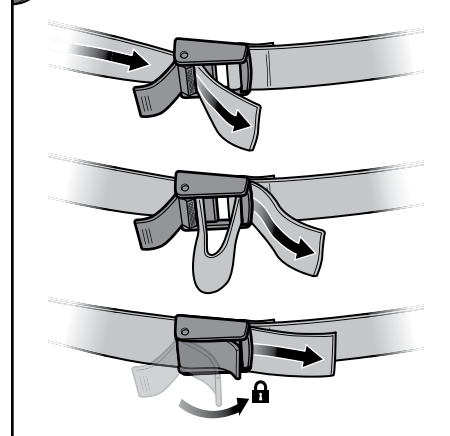
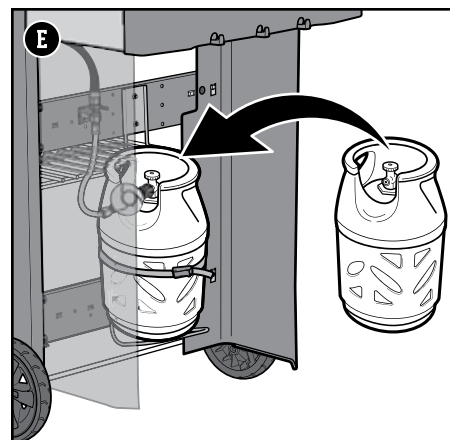
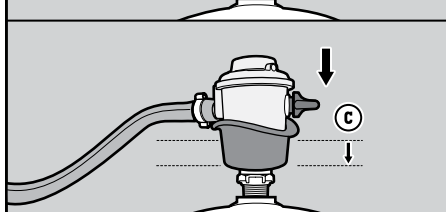
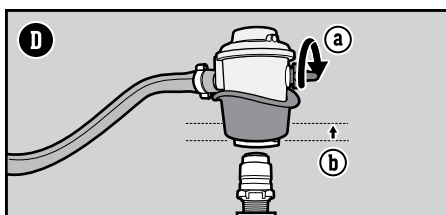
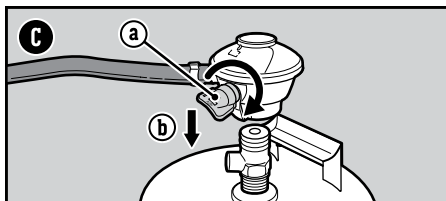
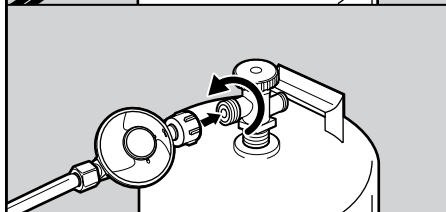
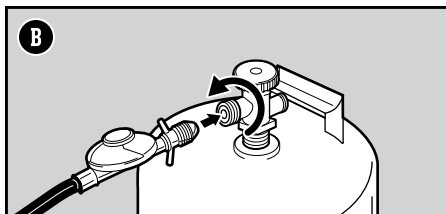
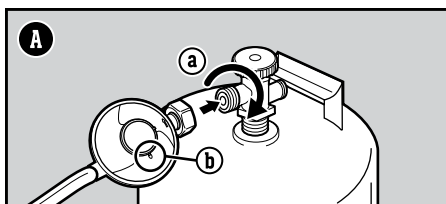
- 1) Ταυτοποιήστε τον τύπο της φιάλης υγραερίου που έχετε και ακολουθήστε τις κατάλληλες οδηγίες τοποθέτησης.

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

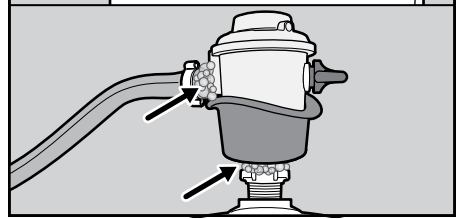
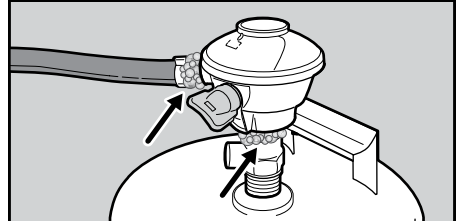
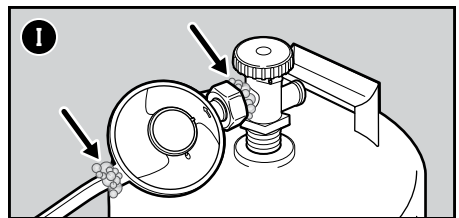
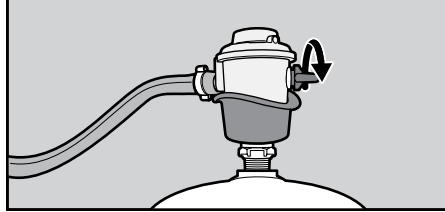
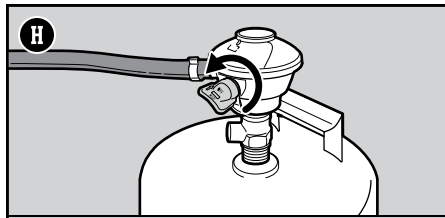
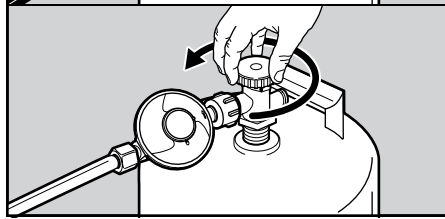
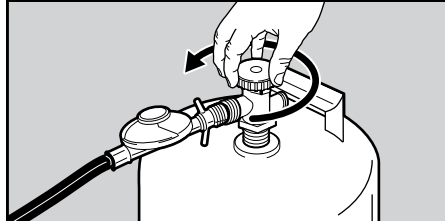
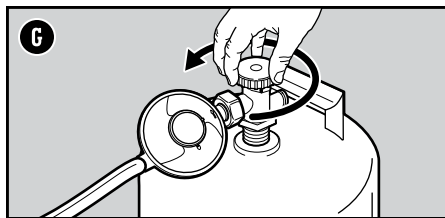
ΣΗΜΕΙΩΣΗ: Καθώς μερικά διαλύματα ελέγχου διαρροών, συμπεριλαμβανομένου του διαλύματος νερού-σαπουνιού, μπορεί να είναι ελαφρώς διαβρωτικά, όλες οι συνδέσεις θα πρέπει να ξεπλυθούν με νερό μετά τον έλεγχο για διαρροές.

Επιπλέον Προφυλάξεις στον Έλεγχο Διαρροής

Το σύστημα καυσίμου στην ψησταριά σας διαθέτει και άλλες συνδέσεις και συνδεδετικά 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 ενδελεχούς ελέγχου διαρροών σε ετήσια βάση. Οδηγίες για αυτό τον έλεγχο μπορείτε να βρείτε στο διαδίκτυο στην ιστοσελίδα 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 συνδεδετικό εξάρτημα αερίου ενώσω 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%. Αν δεν ακολουθήσετε επακριβώς αυτές τις επισημάνσεις μπορεί να προκληθεί φωτιά με επακόλουθο θάνατο ή σοβαρό τραυματισμό.

ΤΑ ΑΠΑΡΑΙΤΗΤΑ ΕΡΓΑΛΙΑ ΓΙΑ ΤΟ ΨΗΣΙΜΟ • ΤΑ ΑΠΑΡΑΙΤΗΤΑ ΕΡΓΑΛΙΑ ΓΙΑ ΤΟ ΨΗΣΙΜΟ • ΤΑ ΑΠΑΡΑΙΤΗΤΑ ΕΡΓΑΛΙΑ ΓΙΑ ΤΟ ΨΗΣΙΜΟ

ΤΑΨΑΚΙΑ ΑΠΟ ΑΛΟΥΜΙΝΟΧΑΡΤΟ

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

Μεγέθη Στοιμίου Βαλβίδας Καυστήρα της Genesis® II LX & 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	I_{3B/P} (30 mbar ή 2,8 kPa)	Κύριοι Καυστήρες 1,06 mm	Κύριοι Καυστήρες 1,06 mm	Κύριοι Καυστήρες 1,03 mm	Κύριοι Καυστήρες 0,98 mm
		Πλευρικός Καυστήρας 1,02 mm	Πλευρικός Καυστήρας 1,02 mm	Πλευρικός Καυστήρας 1,02 mm	Πλευρικός Καυστήρας 1,02 mm
Βέλγιο, Γαλλία, Ελλάδα, Ιρλανδία, Ιταλία, Λουξεμβούργο, Πορτογαλία, Ισπανία, Ελβετία, Ηνωμένο Βασίλειο.	I₃₊ (28-30/37 mbar)	Κύριοι Καυστήρες 0,98 mm	Κύριοι Καυστήρες 1,02 mm	Κύριοι Καυστήρες 0,96 mm	Κύριοι Καυστήρες 0,92 mm
		Πλευρικός Καυστήρας 0,96 mm	Πλευρικός Καυστήρας 0,96 mm	Πλευρικός Καυστήρας 0,96 mm	Πλευρικός Καυστήρας 0,96 mm
Πολωνία	I_{3P} (37 mbar)	Κύριοι Καυστήρες 0,98 mm	Κύριοι Καυστήρες 1,02 mm	Κύριοι Καυστήρες 0,96 mm	Κύριοι Καυστήρες 0,92 mm
		Πλευρικός Καυστήρας 0,96 mm	Πλευρικός Καυστήρας 0,96 mm	Πλευρικός Καυστήρας 0,96 mm	Πλευρικός Καυστήρας 0,96 mm
Αυστρία, Γερμανία	I_{3B/P} (50 mbar)	Κύριοι Καυστήρες 0,93 mm	Κύριοι Καυστήρες 0,94 mm	Κύριοι Καυστήρες 0,86 mm	Κύριοι Καυστήρες 0,84 mm
		Πλευρικός Καυστήρας 0,85 mm	Πλευρικός Καυστήρας 0,85 mm	Πλευρικός Καυστήρας 0,85 mm	Πλευρικός Καυστήρας 0,85 mm
ΣΤΟΙΧΕΙΑ ΚΑΤΑΝΑΛΩΣΗΣ					
		Μοντέλα 2 Καυστήρων	Μοντέλα 3 Καυστήρων	Μοντέλα 4 Καυστήρων	Μοντέλα 6 Καυστήρων
		12,0 kW Προπάνιο 13,8 kW Βουτάνιο	16,3 kW Προπάνιο 18,7 kW Βουτάνιο	18,7 kW Προπάνιο 21,5 kW Βουτάνιο	24,6 kW Προπάνιο 28,3 kW Βουτάνιο
		858 g/h Προπάνιο 1004 g/h Βουτάνιο	1165 g/h Προπάνιο 1361 g/h Βουτάνιο	1337 g/h Προπάνιο 1565 g/h Βουτάνιο	1758 g/h Προπάνιο 2059 g/h Βουτάνιο



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 (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

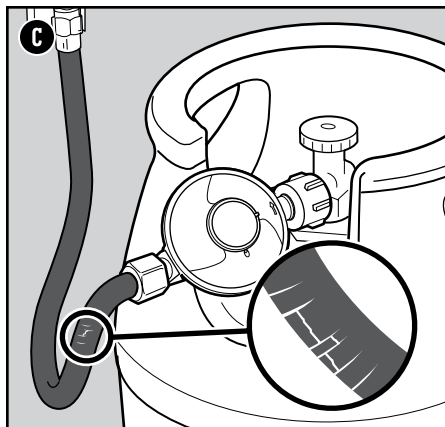
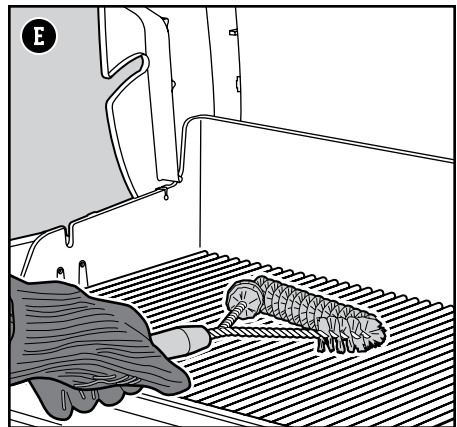
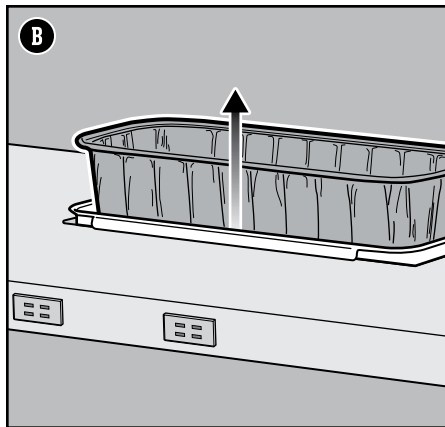
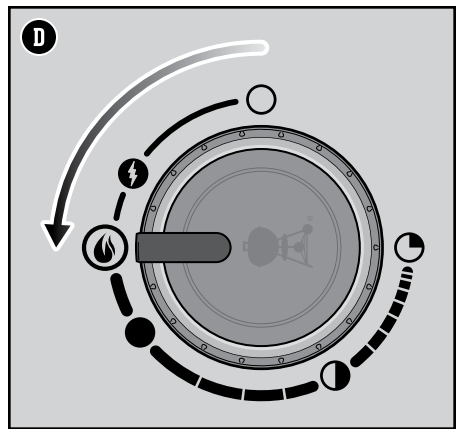
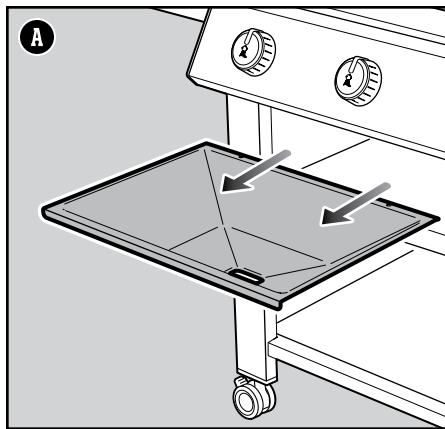
Η προθέρμανση της ψησταριάς είναι κρίσιμος παράγοντας για πετυχημένο ψήσιμο. Η προθέρμανση βοηθά να μην κολλήσει το φαγητό στη σχάρα και ζεσταίνει επαρκώς τη σχάρα για σωστό δυνατό ψήσιμο. Επίσης, καίει τυχόν υπολείμματα από τα προηγούμενα μαγειρεμένα γεύματα.

- 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 στην υψηλή+ (⊕) θέση 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) Βουρτσώστε 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:** Ελέγχετε τον συρόμενο δίσκο λίπους και το ταψί συλλογής για εναποθέσεις λίπους πριν από κάθε χρήση. Αφαιρέστε το υπερβολικό λίπος για να αποτρέψετε την πιθανότητα να πιάσει φωτιά.

⚠ **ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ:** 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 συρμάτινες τρίχες στις σχάρες μαγειρέματος ή στην ίδια τη βούρτσα. Η Weber συνιστά την αγορά μιας καινούργιας βούρτσας ψησταριάς με ανοξείδωτες τρίχες στην αρχή κάθε ανοίξεως.

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








ΓΑΝΤΙΑ ΜΠΑΡΜΠΕΚΙΟΥ

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

Άναμμα των Κύριων Καυστήρων


Χρήση της Ηλεκτρονικής Ανάφλεξης E2i™ για το Άναμμα των Κύριων Καυστήρων

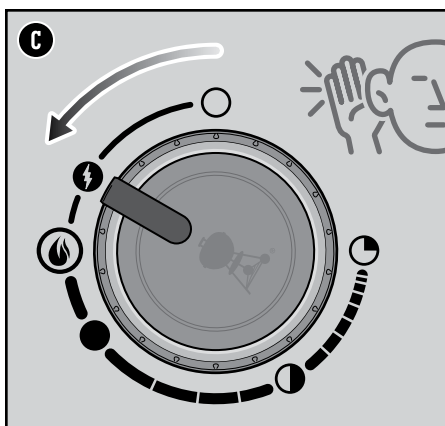
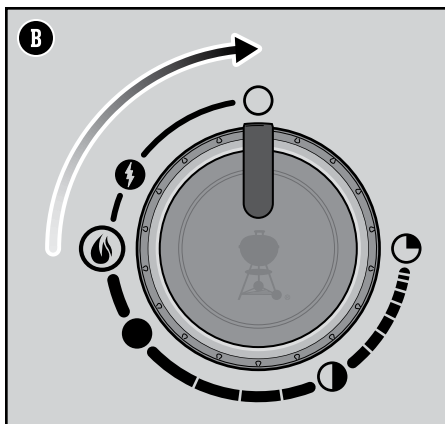
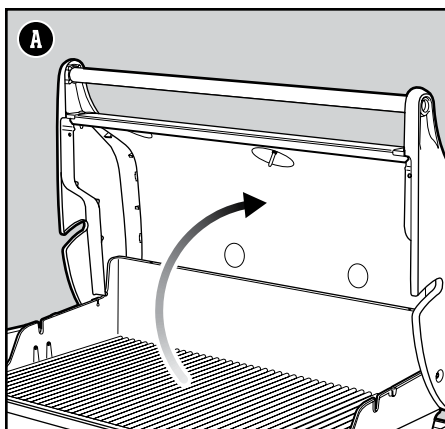
Κάθε κουμπί ελέγχου θέτει σε λειτουργία έναν μεμονωμένο καυστήρα, και κάθε καυστήρας ανάβει ανεξάρτητα από τους άλλους. Ανάψτε τους κύριους καυστήρες ξεκινώντας από τα αριστερά προς τα δεξιά. Για την προθέρμανση πρέπει όλοι οι καυστήρες να είναι αναμμένοι, αλλά αυτό δεν είναι απαραίτητο για το ψήσιμο.

- 1) Ανοίξτε το καπάκι της ψησταριάς (A).
- 2) Ελέγξτε ότι όλα τα κουμπιά ελέγχου καυστήρων (συμπεριλαμβανομένου του κουμπιού πλευρικού καυστήρα) βρίσκονται στη θέση off . Βεβαιωθείτε γι' αυτό σπρώχνοντας τα κουμπιά προς τα μέσα και γυρίζοντας τα προς τα δεξιά (B).
Σημείωση: Είναι σημαντικό όλα τα κουμπιά ελέγχου καυστήρων να είναι στη θέση off  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 αργά προς τα αριστερά στη θέση ανάφλεξης  μέχρι να ακούσετε να κάνει 'τικ' (C). Μόλις αρχίσει να κάνει 'τικ', κρατήστε το κουμπί σε αυτή τη θέση για 1-2 δευτερόλεπτα και μετά συνεχίστε να το γυρίζετε αργά προς τα αριστερά. Ο καυστήρας θα πρέπει να ανάψει πριν την υψηλή+  θέση.
- 5) Ελέγξτε ότι ο καυστήρας έχει ανάψει κοιτάζοντας μέσα από τις σχάρες μαγειρέματος και μέσα από την ημικυκλική οπή στη ράβδο Flavorizer™.
- 6) Μόλις ο καυστήρας ανάψει, συνεχίστε να γυρίζετε το κουμπί προς τα αριστερά μέχρι τη θέση που θέλετε.
- 7) Αν ο καυστήρας δεν ανάψει μέσα σε 4 δευτερόλεπτα, 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, επαναλάβετε τα βήματα 4 έως 6 για να ανάψετε και τους υπόλοιπους κύριους καυστήρες.

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

Σβήσιμο Κύριων Καυστήρων

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



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

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

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



Άναμμα του Πλευρικού Καυστήρα

Χρήση της Ηλεκτρονικής Ανάφλεξης E2i™ για το Άναμμα του Πλευρικού Καυστήρα

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

- 1) Ελέγξτε ότι το κουμπί ελέγχου του πλευρικού καυστήρα βρίσκεται στη θέση off **O**. Βεβαιωθείτε γι' αυτό σπρώχνοντας το κουμπί προς τα μέσα και γυρίζοντάς το προς τα δεξιά (**A**). Ελέγξτε επίσης ότι όλα τα κουμπιά ελέγχου των κύριων καυστήρων βρίσκονται στη θέση off **O**.

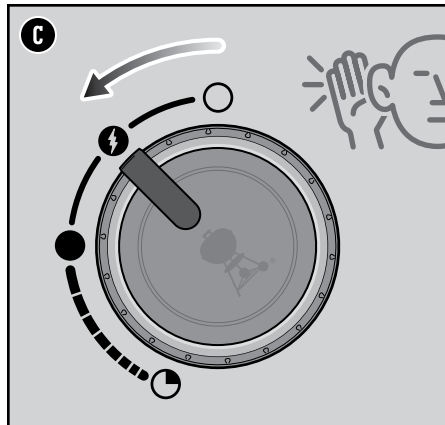
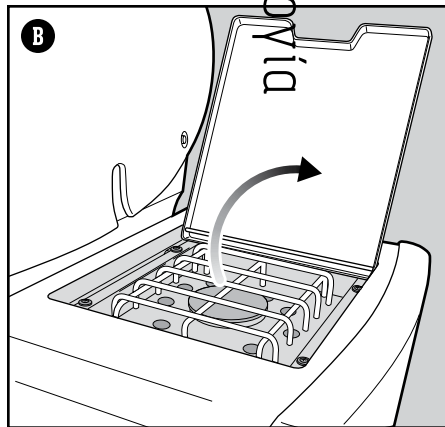
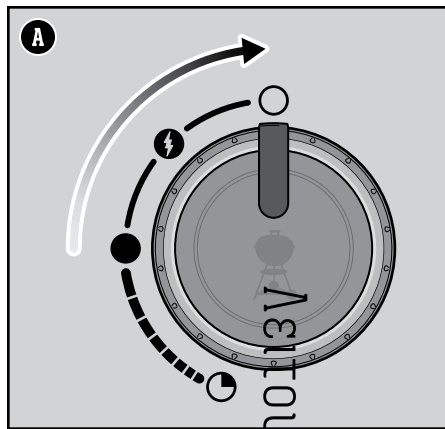
*Σημείωση: Είναι σημαντικό όλα τα κουμπιά ελέγχου καυστήρων να είναι στη θέση off **O** πριν ανοίξετε τη φιάλη υγραερίου.*

- 2) Ανοίξτε την παροχή αερίου γυρίζοντας τη βαλβίδα της φιάλης προς τα αριστερά ή μετακινώντας το μοχλό του ρυθμιστή στην ανοιχτή θέση ανάλογα με τη σύνδεση ρυθμιστή/φιάλης που διαθέτετε.
- 3) Ανοίξτε το καπάκι του πλευρικού καυστήρα (**B**).
- 4) Σπρώξτε το κουμπί ελέγχου του πλευρικού καυστήρα προς τα μέσα και γυρίστε το αργά προς τα αριστερά στη θέση ανάφλεξης **⚡** μέχρι να ακούσετε να κάνει 'τικ' (**C**). Μόλις αρχίσει να κάνει 'τικ', κρατήστε το κουμπί σε αυτή τη θέση για 1-2 δευτερόλεπτα και μετά συνεχίστε να το γυρίζετε αργά προς τα αριστερά. Ο καυστήρας θα πρέπει να ανάψει στην υψηλή **●** θέση.
- 5) Ελέγξτε ότι ο πλευρικός καυστήρας έχει ανάψει. Η φλόγα του πλευρικού καυστήρα μπορεί να μην φαίνεται εύκολα στο φως της μέρας.
- 6) Μόλις ο πλευρικός καυστήρας ανάψει, συνεχίστε να γυρίζετε το κουμπί προς τα αριστερά μέχρι τη θέση που θέλετε.
- 7) Αν ο πλευρικός καυστήρας δεν ανάψει μέσα σε 4 δευτερόλεπτα, γυρίστε το κουμπί ελέγχου πλευρικού καυστήρα στη θέση off **O** και περιμένετε πέντε λεπτά για να επιτρέψετε την απομάκρυνση του αερίου πριν επιχειρήσετε να ανάψετε και πάλι τον καυστήρα.

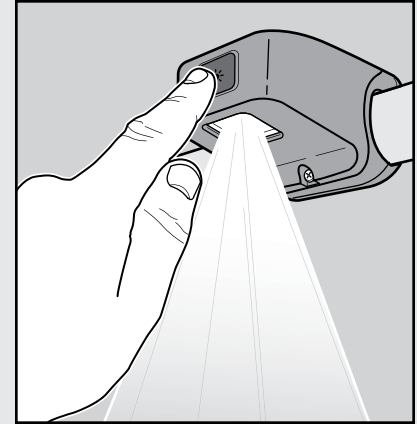
Αν ο πλευρικός καυστήρας δεν ανάβει με την ηλεκτρονική ανάφλεξη, ανατρέξτε στην ενότητα ANTIMETΩΠΙΣΗ ΠΡΟΒΛΗΜΑΤΩΝ. Εκεί θα βρείτε οδηγίες για το άναμμα του πλευρικού καυστήρα με σπίρτα ώστε να καθορίσετε επακριβώς το πρόβλημα.

Σβήσιμο του Πλευρικού Καυστήρα

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



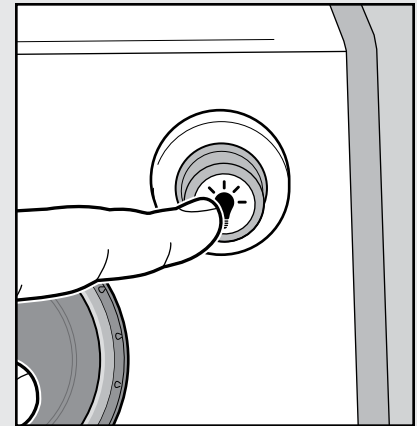
Ψήσιμο τη Νύχτα



Χρήση του Φωτός Ψησταριάς

Για να ενεργοποιήσετε το φως της ψησταριάς πιέστε το κουμπί αφύπνισης. Το φως της ψησταριάς διαθέτει έναν αισθητήρα κλίσης που θα ανάψει το φως αν το καπάκι είναι ανοιχτό και θα το σβήσει όταν το καπάκι της ψησταριάς κλείσει. Αν το καπάκι μείνει ανοιχτό ή κλειστό για περισσότερο από 30 λεπτά, το φως της ψησταριάς θα απενεργοποιηθεί αυτόματα. Για να ανάψετε και πάλι το φως, πιέστε το κουμπί αφύπνισης.

ΣΗΜΕΙΩΣΗ: Το φως δεν σβήνει πιέζοντας το κουμπί αφύπνισης.



Χρήση των Φωτιζόμενων Κουμπιών Ελέγχου

Τα κουμπιά ελέγχου καυστήρων φωτιζονται με το πάτημα ενός κουμπιού. Για να ενεργοποιήσετε ή να απενεργοποιήσετε το φωτισμό τους, απλώς πατήστε το κουμπί ισχύος που βρίσκεται στη δεξιά πλευρά του πίνακα ελέγχου.

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

⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: Μην σκύβετε πάνω από τον πλευρικό καυστήρα κατά το άναμμα ή το μαγείρεμα.

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

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 ενδεδειγμένος καθαρισμός τουλάχιστον δύο φορές το χρόνο. Η συχνή χρήση μπορεί να απαιτεί καθαρισμό ανά τρίμηνο.

Καθαρισμός του Καπακιού

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

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

Καθαρισμός των Σχαρών Μαγειρέματος

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

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

Καθαρισμός των 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 ανοξείδωτες τρίχες.
- 3) Βγάλτε τις ράβδους Flavorizer™ και κρατήστε τις στην άκρη.

Καθαρισμός των Καυστήρων

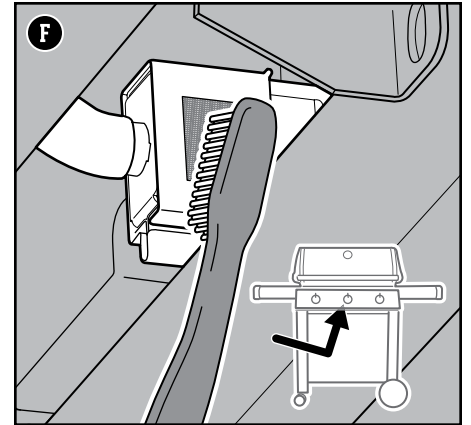
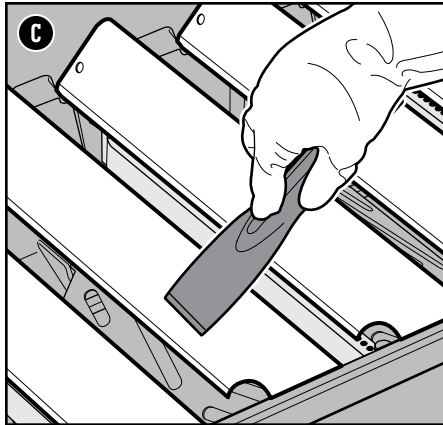
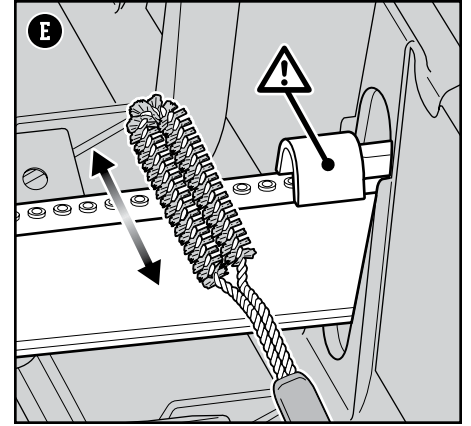
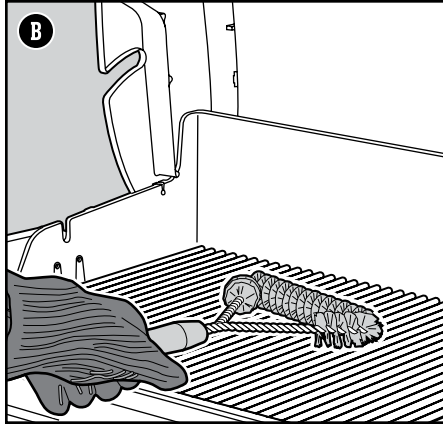
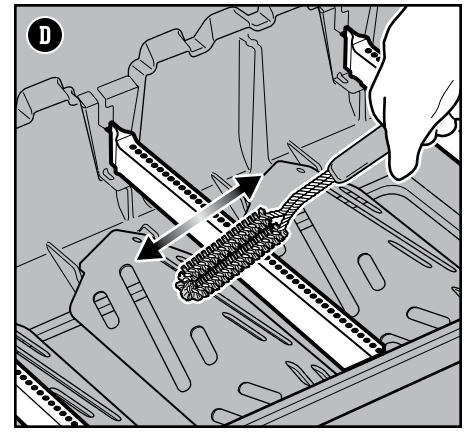
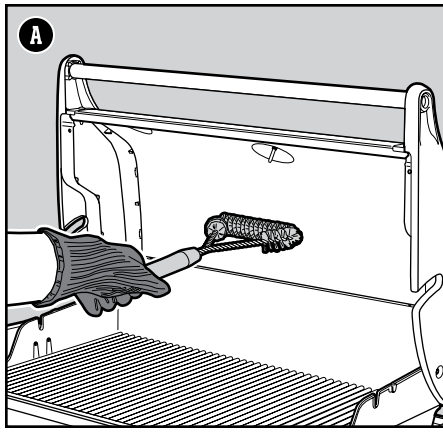
Δύο περιοχές στους καυστήρες που έχουν εξαιρετική σημασία για τη βέλτιστη απόδοση είναι τα στόμια (μικρά ανυψωμένα ανοίγματα που διατρέχουν το μήκος των καυστήρων) και οι σήτες για αράχνες/έντομα πάνω στα άκρα του καυστήρα. Η διατήρηση αυτών των περιοχών καθαρών είναι κρίσιμη για την ασφαλή λειτουργία.

Καθαρισμός των Στοιμίων Καυστήρα

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

Καθαρισμός των Σητών για Αράχνες

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



⚠ **ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ:** Σβήστε την ψησταριά σας και περιμένετε να κρυώσει πριν προβαείτε 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 στοιμίων καυστήρα.

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

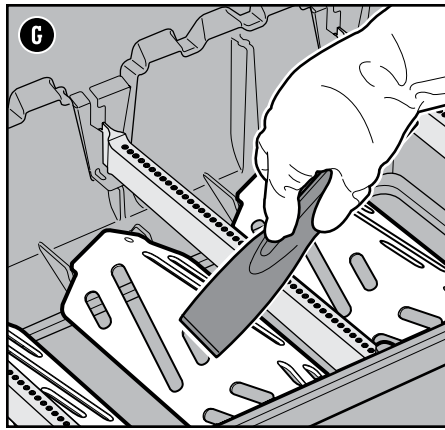
⚠ **ΠΡΟΦΥΛΑΞΗ:** Μην χρησιμοποιείτε τα παρακάτω για να καθαρίσετε την ψησταριά σας: λειαντικά βερνίκια ή βαφές για ανοξείδωτο χάλυβα, καθαριστικά που περιέχουν οξέα, νέφτι ή ζυλένιο, καθαριστικά για φούρνους, λειαντικά καθαριστικά (καθαριστικά κουζίνας) ή λειαντικά σφουγγαράκια.



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.

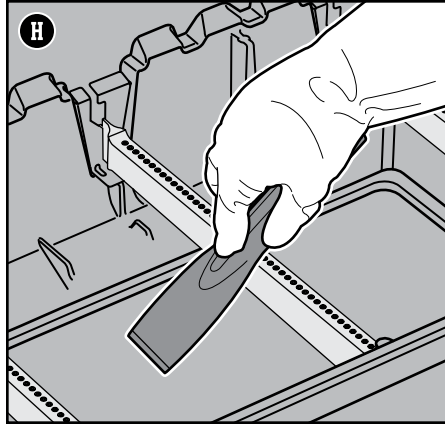
- 1) Ξύστε τους εκτροπείς θερμότητας με μια πλαστική ξύστρα (G).
- 2) Αν χρειάζεται, βουρτσίστε τους εκτροπείς θερμότητας με μία βούρτσα ψησταριάς με ανοξείδωτες τρίχες.
- 3) Βγάλτε τους εκτροπείς θερμότητας και κρατήστε τους στην άκρη.



Καθαρισμός του Κουτιού Μαγειρέματος

Ψάξτε στο εσωτερικό του κουτιού μαγειρέματος για τυχόν συστένωση λίπους ή υπολειμμάτων φαγητού. Η υπερβολική συστένωση 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 σκουπίστε 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. Οξινή 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.



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.

Ο ΚΥΡΙΟΣ ΚΑΥΣΤΗΡΑΣ(ΕΣ) ή Ο ΠΛΕΥΡΙΚΟΣ ΚΑΥΣΤΗΡΑΣ ΔΕΝ ΑΝΑΒΕΙ

ΠΡΟΒΛΗΜΑ

• Οι κύριοι καυστήρες ή ο πλευρικός καυστήρας δεν ανάβουν παρότι τηρούνται οι οδηγίες ηλεκτρονικής ανάφλεξης της ενότητας "Λειτουργία" αυτού του Εγχειριδίου Κατόχου.

ΑΙΤΙΑ

Υπάρχει πρόβλημα στη ροή αερίου.

Υπάρχει πρόβλημα με το σύστημα ηλεκτρονικής ανάφλεξης.

ΛΥΣΗ

Εάν κάποιος καυστήρας δεν ανάβει, το πρώτο βήμα είναι να καθορίσετε κατά πόσον ρέει αέριο προς τον καυστήρα(ες). Για τον έλεγχο αυτό, ακολουθήστε τις παρακάτω οδηγίες που αναφέρονται στην ενότητα "Αναμμα της Ψησταριάς με Σπίρτο". Αν **το άναμμα με σπίρτο ΔΕΝ ΕΙΝΑΙ επιτυχές**, ακολουθήστε τις προτάσεις αντιμετώπισης προβλημάτων ροής αερίου στην επόμενη σελίδα.

Εάν κάποιος καυστήρας δεν ανάβει, το πρώτο βήμα είναι να καθορίσετε κατά πόσον ρέει αέριο προς τον καυστήρα(ες). Για τον έλεγχο αυτό, ακολουθήστε τις παρακάτω οδηγίες που αναφέρονται στην ενότητα "Αναμμα της Ψησταριάς με Σπίρτο". Αν **το άναμμα με σπίρτο ΕΙΝΑΙ επιτυχές**, ακολουθήστε τις παρακάτω οδηγίες που αναφέρονται στην ενότητα "Έλεγχος των Εξαρτημάτων του Συστήματος Ηλεκτρονικής Ανάφλεξης".

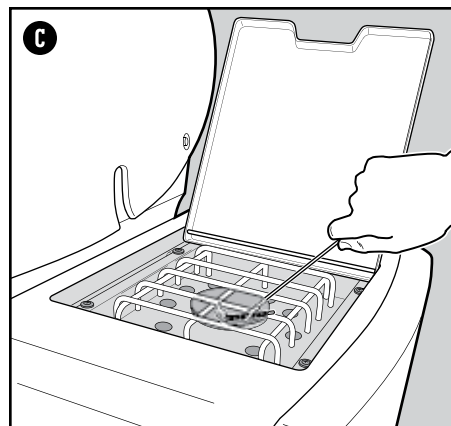
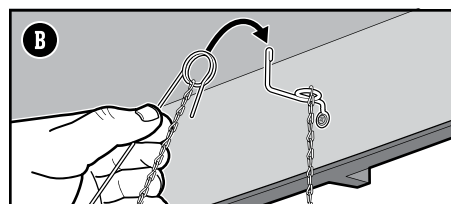
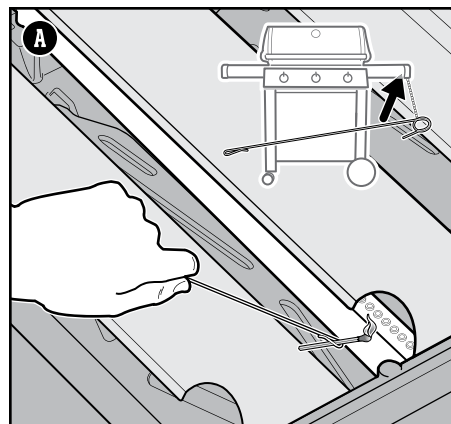
Άναμμα της Ψησταριάς με Σπίρτο

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

- 1) Ανοίξτε το καπάκι της ψησταριάς.
- 2) Ελέγξτε ότι όλα τα κουμπιά ελέγχου καυστήρων (συμπεριλαμβανομένου του κουμπιού πλευρικού καυστήρα) βρίσκονται στη θέση off ○. 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 τραπεζάκι). 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 αργά προς τα αριστερά στη θέση ανάφλεξης 🔥 μέχρι να ακούσετε να κάνει 'τικ'. Μόλις αρχίσει να κάνει 'τικ', κρατήστε το κουμπί σε αυτή τη θέση για 1-2 δευτερόλεπτα και μετά συνεχίστε να το γυρίζετε αργά προς τα αριστερά. Ο καυστήρας θα πρέπει να ανάψει πριν την υψηλή+ 🔊 θέση.
- 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 ανάψει μέσα σε 4 δευτερόλεπτα, 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. Αν επαναλαμβανόμενες προσπάθειες αποτύχουν, ακολουθήστε τις οδηγίες αντιμετώπισης προβλημάτων ροής αερίου στην επόμενη σελίδα.
- 8) Αν ο καυστήρας ανάψει, το πρόβλημα βρίσκεται στο σύστημα ανάφλεξης. Ακολουθήστε τις οδηγίες που αναφέρονται στην ενότητα "Έλεγχος των Εξαρτημάτων του Συστήματος Ηλεκτρονικής Ανάφλεξης".
- 9) Κρεμάστε και πάλι τη θήκη σπέρτων κάτω από το δεξί πλευρικό τραπεζάκι (B).

Χρήση Σπίρτου για να Καθοριστεί Κατά Πόσον Ρέει Αέριο προς τον Πλευρικό Καυστήρα

- 1) Ανοίξτε το καπάκι του πλευρικού καυστήρα.
- 2) Ελέγξτε ότι το κουμπί ελέγχου του πλευρικού καυστήρα βρίσκεται στη θέση off ○. Βεβαιωθείτε γι' αυτό σπρώχνοντας το κουμπί προς τα μέσα και γυρίζοντάς το προς τα δεξιά. Ελέγξτε επίσης ότι όλα τα κουμπιά ελέγχου των κύριων καυστήρων βρίσκονται στη θέση off ○.
Σημείωση: Είναι σημαντικό όλα τα κουμπιά ελέγχου καυστήρων να είναι στη θέση off ○ 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) Βάλτε το σπίρτο στη θήκη σπέρτων και ανάψτε το. (Η θήκη των σπέρτων βρίσκεται κάτω από το δεξί τραπεζάκι). Κρατήστε το αναμμένο σπίρτο δίπλα στον πλευρικό καυστήρα (C).
- 5) Σπρώξτε το κουμπί ελέγχου του πλευρικού καυστήρα προς τα μέσα και γυρίστε το αργά προς τα αριστερά στη θέση ανάφλεξης 🔥 μέχρι να ακούσετε να κάνει 'τικ'. Μόλις αρχίσει να κάνει 'τικ', κρατήστε το κουμπί σε αυτή τη θέση για 1-2 δευτερόλεπτα και μετά συνεχίστε να το γυρίζετε αργά προς τα αριστερά. Ο καυστήρας θα πρέπει να ανάψει στην υψηλή 🔊 θέση.
- 6) Ελέγξτε ότι ο πλευρικός καυστήρας έχει ανάψει. Η φλόγα του πλευρικού καυστήρα μπορεί να μην φαίνεται εύκολα στο φως της μέρας.
- 7) Αν ο πλευρικός καυστήρας δεν ανάψει μέσα σε 4 δευτερόλεπτα, γυρίστε το κουμπί ελέγχου πλευρικού καυστήρα στη θέση off ○ και περιμένετε πέντε λεπτά για να επιτρέψετε την απομάκρυνση του αερίου πριν επιχειρήσετε να ανάψετε και πάλι τον καυστήρα. Αν επαναλαμβανόμενες προσπάθειες αποτύχουν, ακολουθήστε τις οδηγίες αντιμετώπισης προβλημάτων ροής αερίου στην επόμενη σελίδα.
- 8) Αν ο καυστήρας ανάψει, ακολουθήστε τις οδηγίες που αναφέρονται στην ενότητα "Έλεγχος των Εξαρτημάτων του Συστήματος Ηλεκτρονικής Ανάφλεξης".



⚠ **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.

ΡΟΗ ΑΕΡΙΟΥ

ΠΡΟΒΛΗΜΑ

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

ΑΙΤΙΑ

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

Η φιάλη υγραερίου έχει λίγο αέριο ή είναι άδεια.

Ο σωλήνας καυσίμου είναι λυγισμένος ή τσακισμένος.

Τα στόμια του καυστήρα είναι βρώμικα.

ΛΥΣΗ

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

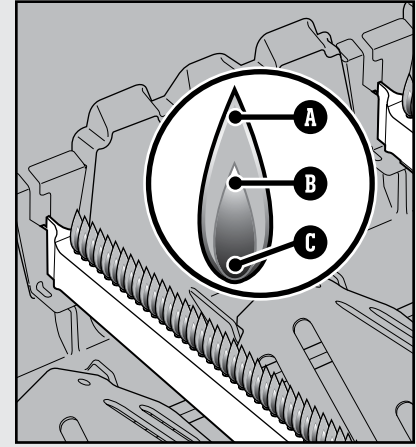
Ξαναγεμίστε τη φιάλη υγραερίου.

Ισιώστε το σωλήνα καυσίμου.

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

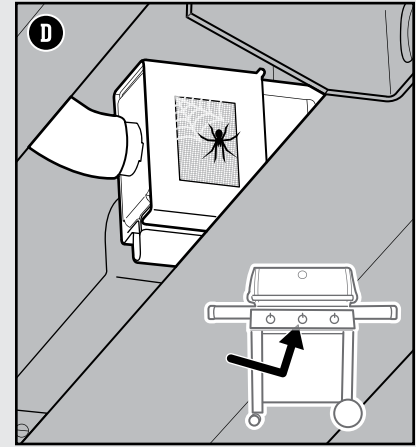
Σωστό Μοτίβο Φλόγας Καυστήρα

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.



ΠΡΟΒΛΗΜΑ

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

ΑΙΤΙΑ

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

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

ΛΥΣΗ

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

Έλεγχος των Εξαρτημάτων του Συστήματος Ηλεκτρονικής Ανάφλεξης

Όταν γυρίζετε το κουμπί ελέγχου πρέπει να ακούτε ένα 'τικ'. Αν δεν ακούτε αυτό το 'τικ', ελέγξτε τη μπαταρία, και μετά τα καλώδια.

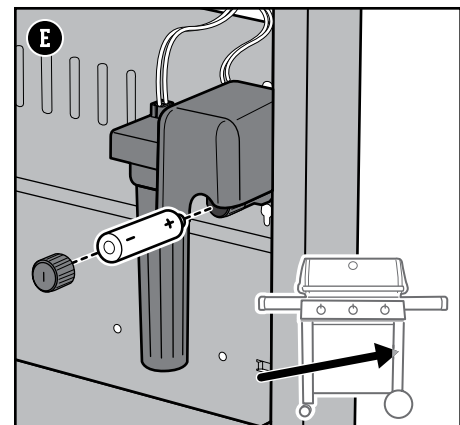
Έλεγχος της Μπαταρίας

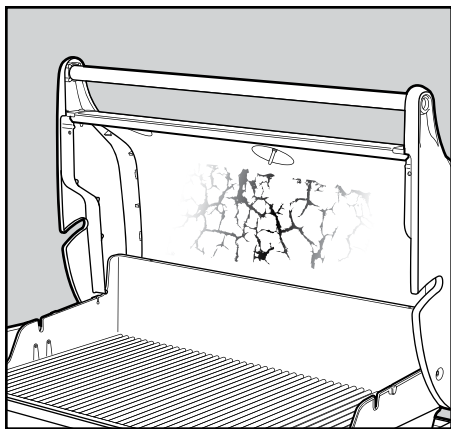
Υπάρχουν τρία πιθανά ζητήματα με τη μπαταρία που παρέχει ισχύ στη μονάδα ανάφλεξης τα οποία πρέπει να ελέγξετε:

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

Έλεγχος των Καλωδίων

- 1) Βεβαιωθείτε ότι τα καλώδια ανάφλεξης έχουν συνδεθεί σωστά με τη μονάδα ανάφλεξης. Οι ακροδέκτες των καλωδίων φέρουν χρωματική σήμανση που αντιστοιχεί με τους ακροδέκτες στη μονάδα ανάφλεξης. Ο αριθμός των καλωδίων ποικίλει ανάλογα με το μοντέλο. Ανατρέξτε στο Εγχειρίδιο Συναρμολόγησης για λεπτομέρειες σχετικά με τη σωστή εγκατάσταση καλωδίων.





ΨΗΣΤΑΡΙΑ ΜΕ ΛΙΠΗ (Βαφή που Ξεφλουδίζει & Αναζωπυρώσεις)

ΠΡΟΒΛΗΜΑ

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

ΑΙΤΙΑ

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

ΛΥΣΗ

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

ΠΡΟΒΛΗΜΑ

- Δημιουργούνται αναζωπυρώσεις κατά το ψήσιμο ή την προθέρμανση.

ΑΙΤΙΑ

Υπάρχουν υπολείμματα φαγητού από το προηγούμενο γεύμα.

Το εσωτερικό της ψησταριάς πρέπει να καθαρίζεται σχολαστικά.

ΛΥΣΗ

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

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

ΦΩΤΙΖΟΜΕΝΑ ΚΟΥΜΠΙΑ ΕΛΕΓΧΟΥ

ΠΡΟΒΛΗΜΑ

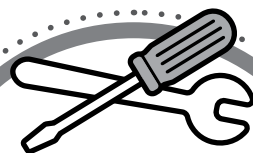
- Τα κουμπιά ελέγχου δεν φωτίζονται με το πάτημα του πλήκτρου ισχύος.

ΑΙΤΙΑ

Οι μπαταρίες είναι παλιές.

ΛΥΣΗ

Τοποθετήστε καινούργιες μπαταρίες. Ανατρέξτε στην ενότητα "Αντικατάσταση Μπαταριών για τα Φωτιζόμενα Κουμπιά Ελέγχου" σε αυτή τη σελίδα.



ΑΝΤΑΛΛΑΚΤΙΚΑ ΕΞΑΡΤΗΜΑΤΑ

Για ανταλλακτικά εξαρτήματα, επικοινωνήστε με το τοπικό κατάστημα λιανικής ή συνδεθείτε στο weber.com.

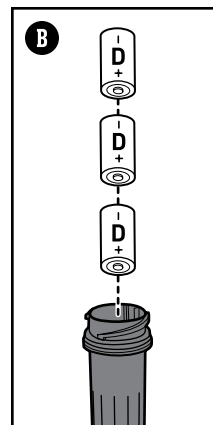
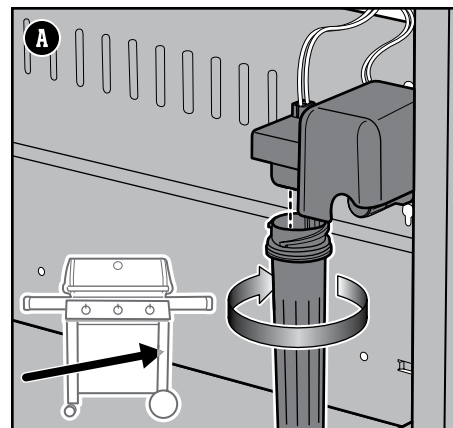
ΚΑΛΕΣΤΕ ΤΗΝ ΕΞΥΠΗΡΕΤΗΣΗ ΠΕΛΑΤΩΝ

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

Αντικατάσταση Μπαταριών για τα Φωτιζόμενα Κουμπιά Ελέγχου

Χρησιμοποιείτε μόνο αλκαλικές μπαταρίες. Μην ανακατεύετε παλιές και καινούργιες μπαταρίες μαζί ή διαφορετικούς τύπους μπαταριών (τυπικές, αλκαλικές ή επαναφορτιζόμενες). Αν δεν σκοπεύετε να χρησιμοποιήσετε το φως για ένα μήνα ή περισσότερο, αφαιρέστε τις μπαταρίες.

- 1) Εντοπίστε το περίβλημα μπαταριών στο εσωτερικό του ντουλαπιού στην κάτω δεξιά πλευρά.
- 2) Γυρίστε το περίβλημα μπαταριών προς τα αριστερά για να το ανοίξετε (A).
- 3) Αντικαταστήστε τις τρεις μπαταρίες D (B).



ΦΩΣ ΨΗΣΤΑΡΙΑΣ

ΠΡΟΒΛΗΜΑ

• Το φως της ψησταριάς δεν ανάβει.

ΑΙΤΙΑ

Το φως της ψησταριάς ανάβει μόνο όταν το καπάκι είναι ανοιχτό.

Οι μπαταρίες είναι παλιές.

ΛΥΣΗ

Σηκώστε το καπάκι στην ανοιχτή θέση και πιέστε το κουμπί αφύπνισης.

Τοποθετήστε καινούργιες μπαταρίες. Ανατρέξτε στην ενότητα "Αντικατάσταση Μπαταριών στο Φως της Ψησταριάς" σε αυτή τη σελίδα.

ΠΡΟΒΛΗΜΑ

• Το φως της ψησταριάς έσβησε και δεν ξανανάβει.

ΑΙΤΙΑ

Το φως της ψησταριάς είναι προγραμματισμένο να σβήνει αυτόματα μετά από τριάντα λεπτά ακινησίας.

ΛΥΣΗ

Ενεργοποιήστε και πάλι το φως της ψησταριάς. Ανοίξτε το καπάκι και πιέστε το κουμπί αφύπνισης.

ΠΡΟΒΛΗΜΑ

• Το φως της ψησταριάς δεν σβήνει.

ΑΙΤΙΑ

Το κουμπί αφύπνισης δεν σβήνει το φως της ψησταριάς.

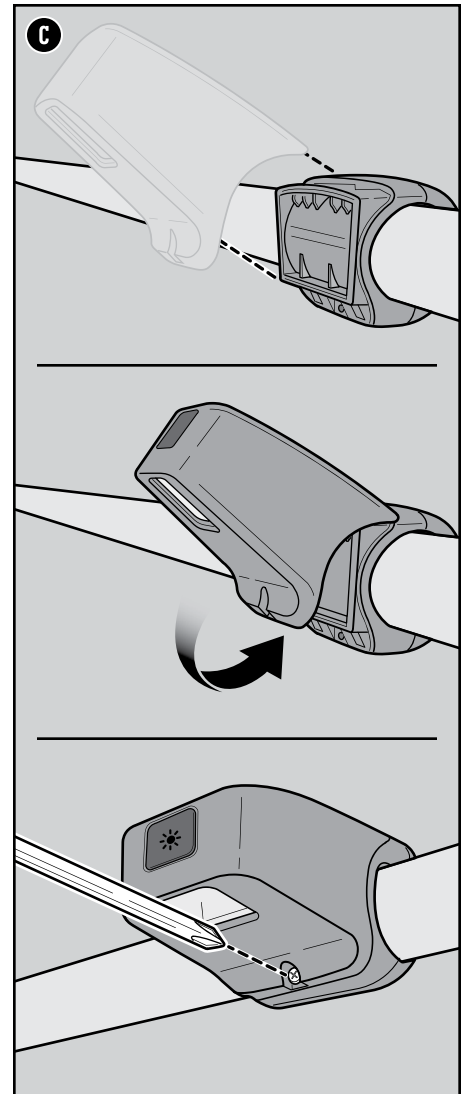
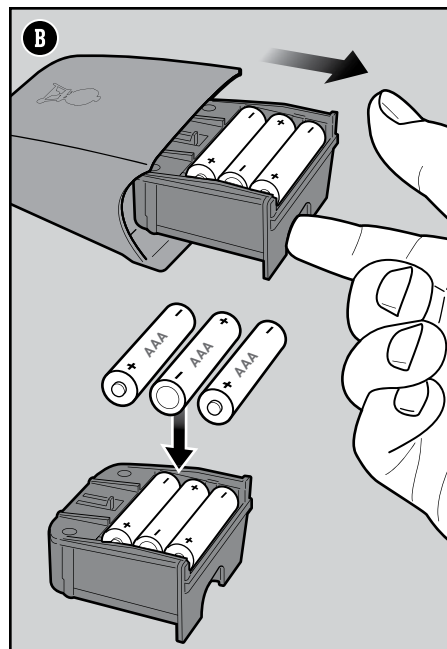
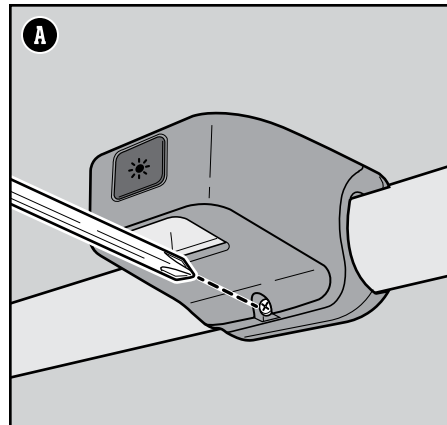
ΛΥΣΗ

Το φως της ψησταριάς είναι εφοδιασμένο με έναν αισθητήρα κλίσης. Για να σβήσετε το φως, κλείστε το καπάκι. Ανατρέξτε στη "Χρήση του Φωτός της Ψησταριάς" στην ενότητα "Λειτουργία" αυτού του εγχειριδίου.






Αντικατάσταση Μπαταριών στο Φως της Ψησταριάς

Χρησιμοποιείτε μόνο αλκαλικές μπαταρίες. Μην ανακατεύετε παλιές και καινούργιες μπαταρίες μαζί ή διαφορετικούς τύπους μπαταριών (τυπικές, αλκαλικές ή επαναφορτιζόμενες). Αν δεν σκοπεύετε να χρησιμοποιήσετε το φως για ένα μήνα ή περισσότερο, αφαιρέστε τις μπαταρίες.

- 1) Αφαιρέστε το φως από το στήριγμα με ένα σταυροκατσάβιδο (A).
- 2) Σύρετε προς τα έξω τη θήκη μπαταριών και αντικαταστήστε τις τρεις μπαταρίες AAA (B).
- 3) Τοποθετήστε και πάλι το φως στο στήριγμα (C).



Οδηγός Ψησίματος

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

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

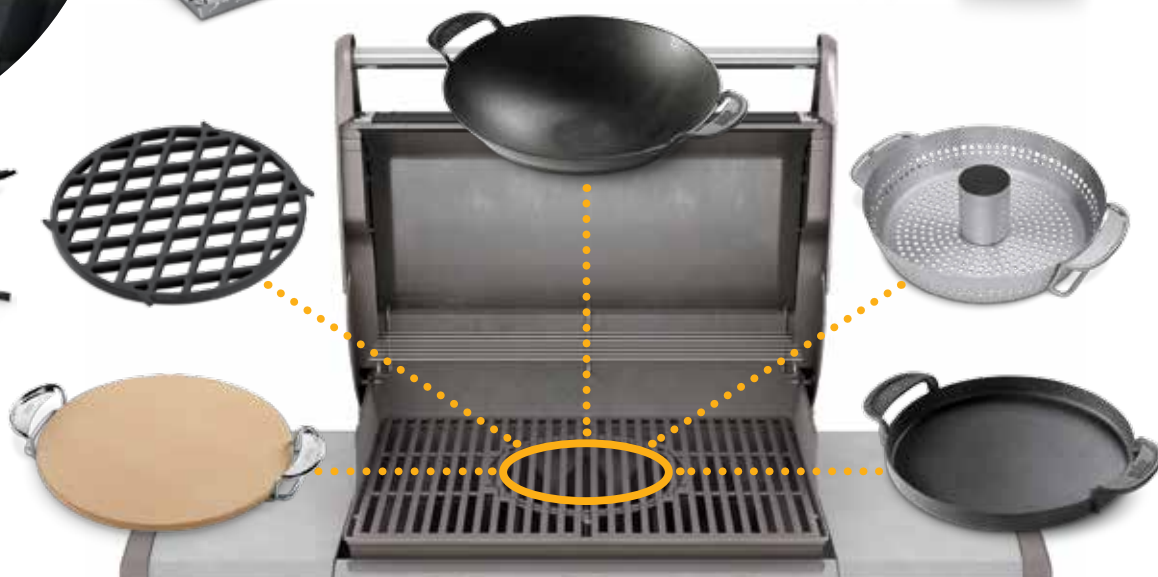


ΑΞΕΣΟΥΑΡ WEBER

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



ELEVATIONS
TIERED COOKING SYSTEM





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; info-belux@weberstephen.com

WEBER-STEPHEN CHILE SpA.

Ave. Nueva Costanera 3705
Vitacura, Santiago

CHILE
Tel: +01 56 2-3224-3936

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

U Hajovny 246
25243 Půhonice

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

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

MEXICO
RFC: WPR030919ND4
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



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 IBERICA Srl

Avda. de les Cortes 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 TURKEY

Ev ve Bahçe Malzemeleri Ticaret Ltd. Şti
İstosç Töptancilar Çarşısı C Blok 4. Kat No: 31
34219 Mahmutbey / Güneşli / Istanbul

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

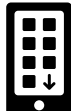
1415 S. Roselle Road
Palatine, IL 60067

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.



74436

080116
EL - GREEK