



Summit Kamado E6



Не изхвърляйте това ръководство. То съдържа важна информация за безопасността, предупреждения и предпазни мерки при работа с продукта. За инструкции за сглобяване вижте Ръководството за монтаж. Не използвайте барбекюто на закрито! Посетете weber.com, изберете държавата си и регистрирайте своето барбекю още днес.

53234

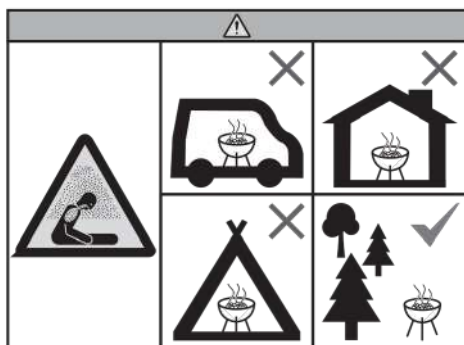
BG



БЕЗОПАСНОСТ

Неспазването на инструкциите за ОПАСНОСТ, ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ и ВНИМАНИЕ, съдържани в това Ръководство на потребителя, може да доведе до сериозно нараняване или смърт, както и до пожар, експлозия или материални щети. Преди да използвате това барбекю, прочетете внимателно всички указания за безопасност в настоящото Ръководство на потребителя.

- ▲ **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!** Не използвайте барбекюто на закрито! То е предназначено само за употреба на открито, на добре проветриво място, и никога не трябва да се използва като отоплителен уред. Използването му на закрито води до натрупване на токсични газове и може да причини сериозно нараняване или смърт.
- ▲ **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!** По време на работа барбекюто се нагорещява силно. Не го премествайте, докато работи.
- ▲ **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!** Не допускайте деца и домашни любимци в близост до барбекюто.
- ▲ **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!** Не използвайте спирт или бензин за разпалване или повторно разпалване. Използвайте само средства за разпалване, които отговарят на стандарт EN 1860-3.
- ▲ **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!** Не започвайте готвенето, преди въглицата да са покрити с тънък слой пепел.
- ▲ **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!** Не използвайте барбекюто в затворени и/или обитаеми помещения, като къщи, палатки, каравани, кемпери или лодки. Съществува опасност от отравяне с въглероден оксид, което може да бъде фатално.



- ▲ **ОПАСНОСТ!** Не използвайте барбекюто в гараж, сграда, покрит проход или друго затворено пространство.
- ▲ **ОПАСНОСТ!** Не добавяйте течност за разпалване или въглища, напоени с течност за разпалване, върху горещи или топли въглища. След употреба поставете капачката на бутилката и я съхранявайте на безопасно разстояние от барбекюто.
- ▲ **ОПАСНОСТ!** Поддържайте зоната за готвене свободна от запалими пари, течности, като бензин, спирт и други, както и от горими материали.

- ▲ **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!** Не използвайте барбекюто, ако липсват части. Барбекюто трябва да бъде сглобено съгласно инструкциите за монтаж. Неправилното сглобяване може да бъде опасно.
- ▲ **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!** Никога не използвайте барбекюто без поставен контейнер за пепел.
- ▲ **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!** Не използвайте барбекюто под конструкции, изработени от горими материали.
- ▲ **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!** Употребата на алкохол, лекарства по лекарско предписание или без рецепта може да повлияе на способността на потребителя правилно да сглобява или безопасно да използва барбекюто.
- ▲ **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!** Работете внимателно с барбекюто. По време на работа то се нагорещява силно и никога не трябва да бъде оставяно без надзор.
- ▲ **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!** Не използвайте бензин, спирт или други силно летливи течности за разпалване. Ако използвате течност за разпалване, не допускайте тя да се събира в контейнера за пепел и да се възпламени, тъй като това може да предизвика пожар под купата. Преди да запалите въглицата, отстранете течността за разпалване от контейнера за пепел.

- ▲ **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!** Това барбекю не е предназначено за монтиране в или върху превозни средства за отход и/или плавателни съдове.
- ▲ **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!** Не използвайте барбекюто на разстояние по-малко от 60 cm от горими материали. Горимите материали включват, но не се ограничават до дървени или обработени дървени тераси, вътрешни дворове, веранди, винилова облицовка и други подобни материали.
- ▲ **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!** Винаги поставяйте барбекюто върху стабилна и равна повърхност, далеч от горими материали.
- ▲ **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!** Не поставяйте барбекюто върху стъкло или горима повърхност.
- ▲ **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!** Не използвайте барбекюто при силен вятър.
- ▲ **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!** Не носете дрехи с широки ръкави, докато палите или използвате барбекюто.
- ▲ **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!** Никога не докосвайте скарата за готвене, пепелта, въглицата или барбекюто, за да проверите дали са горещи.
- ▲ **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!** След приключване на готвенето изгасете въглицата. За целта затворете регулатора за въздух на купата и регулатора за въздух на капачката, след което поставете капачката върху купата.
- ▲ **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!** По време на готвене използвайте термоустойчиви ръкавици, съответстващи на EN 407, при регулиране на регулаторите за въздух, добавяне на въглища и работа с термометъра или капачката.
- ▲ **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!** Използвайте подходящи инструменти с дълги, термоустойчиви дръжки.
- ▲ **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!** Винаги поставяйте въглицата върху скарата за въглища. Не поставяйте въглицата директно на дъното на купата.
- ▲ **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!** Никога не изхвърляйте гореща пепел или въглища на места, където има опасност от пожар. Не изхвърляйте пепелта или въглицата, преди да са напълно изгаснали.
- ▲ **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!** Не прибирайте барбекюто, докато пепелта и въглицата не са напълно изгаснали.
- ▲ **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!** Не премахвайте пепелта, докато всички въглища не са изгорели напълно и барбекюто не е изстинало.
- ▲ **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!** Дръжте електрическите кабели и проводници далеч от горещите повърхности на барбекюто и от местата с интензивно движение.
- ▲ **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!** Този уред не е предназначен за използване от лица с ограничени физически, сетивни или умствени способности или без необходимия опит и знания, освен ако не са под наблюдение или инструктирани относно безопасната употреба на уреда от лице, отговорно за тяхната безопасност.
- ▲ **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!** Дръжте електрическите кабели и проводници далеч от горещите повърхности на барбекюто и извън местата с интензивно движение, за да избегнете опасност от спъване.
- ▲ **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!** Използвайте това барбекю само по начина, описан в настоящото ръководство. Неправилната употреба може да причини пожар, токов удар или нараняване.
- ▲ **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!** Този уред трябва да бъде свързан към заземен електрически контакт. Не използвайте щепселни преходници. Ако е необходим удължител, използвайте само трижилен заземен удължител, предназначен за употреба на открито. Максималната дължина на удължителя е 4 метра. Проверете дали удължителят не е повреден преди употреба. За да намалите риска от материални щети и/или нараняване, не използвайте удължител, който не отговаря на спецификациите, посочени в настоящото ръководство.
- ▲ **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!** Редовно проверявайте захранващия кабел и щепсела за признаци на повреда. Не използвайте уреда, ако кабелът или щепселът са повредени.
- ▲ **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!** Не използвайте барбекюто, ако електрическият контакт е повреден.
- ▲ **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!** Винаги изключвайте барбекюто, като издърпвате щепсела. Не дърпайте захранващия кабел.
- ▲ **ВНИМАНИЕ!** Сондите за температурата на храната са много остри и могат да се нагорещат по време на употреба. Бъдете внимателни при работа с тях, за да избегнете нараняване.

- ▲ **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!** Ако използвате приложението WEBER CONNECT, за да наблюдавате работата на барбекюто, уверете се, че преди употреба са спазени всички указания за безопасност, свързани с използването на барбекюто. В близост до барбекюто трябва да има човек, запознат с работата му, който да реагира при възникване на извънредна ситуация. Не оставяйте барбекюто без надзор.
- ▲ **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!** Всички електрически съединения трябва да бъдат сухи и да не са в контакт със земята.
- ▲ **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!** Преди да свържете уреда към електрическата мрежа, се уверете, че захранващото напрежение съответства на напрежението, посочено на табелката с техническите данни.
- ▲ **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!** Винаги изключвайте барбекюто от електрическата мрежа, когато не го използвате и преди почистване. Оставете барбекюто да изстине, преди да извършвате поддръжка.
- ▲ **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!** Този уред може да се използва от деца на възраст 8 години и повече, както и от лица с намалени физически, сетивни или умствени способности или без необходимия опит и знания, ако са под наблюдение или са получили указания за безопасното използване на уреда и разбират свързаните с него опасности. Децата не трябва да си играят с уреда. Почистването и поддръжката от потребителя не трябва да се извършват от деца без надзор.
- ▲ **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!** Този уред трябва да се използва само със захранващия блок, доставен с него.

- ▲ **ВНИМАНИЕ!** Не използвайте вода за овладяване на пламъци или за изгасване на въглицата.
- ▲ **ВНИМАНИЕ!** Не покривайте купата с алуминиево фолио. Това ще възпрепятства нормалния въздушен поток. Вместо това използвайте тавичка за събиране на мазнината, която се отделя при готвене.
- ▲ **ВНИМАНИЕ!** Проверявайте редовно четката за барбекю за разхлабени косъмчета и прекомерно износване. Сменете четката, ако установите разхлабени косъмчета върху скарата за готвене или върху самата четка. WEBER препоръчва четката за барбекю с четина от неръждаема стомана да се подменя в началото на всеки сезон.
- ▲ **ВНИМАНИЕ!** Не окачвайте капачката на дръжката на купата.
- ▲ **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!** Не използвайте поставката TUCK-AWAY като дръжка за повдигане или преместване на барбекюто.



ГАРАНЦИЯ

ГАРАНЦИЯ

Благодарим Ви, че избрахте продукт на WEBER. Weber-Stephen Products LLC, 1415 S. Roselle Road, Palatine, Illinois 60067 („WEBER“), се гордее с това, че произвежда безопасни, надеждни и дълготрайни продукти.

Настоящата доброволна гаранция на WEBER се предоставя безплатно. В нея е описано какво гаранционно обслужване можете да получите, ако продуктът Ви прояви дефект или повреда.

Съгласно действащото законодателство потребителят има законови права при несъответствие на продукта с договора за продажба. Тези права включват ремонт или замяна на продукта, намаляване на цената и разваляне на договора при условията, предвидени в закона. Например в Европейския съюз законовата гаранция е със срок две години, считано от датата на предаване на продукта. Настоящата доброволна гаранция не ограничава и не засяга тези права. Напротив, тя предоставя на собственика допълнителни права, които са независими от законовата гаранция.

ДОБРОВОЛНА ГАРАНЦИЯ НА WEBER

WEBER гарантира на купувача на продукта (или, когато продуктът е получен като подарък или в рамките на промоционална кампания – на неговия получател), че продуктът е без дефекти в материалите и изработката за сроковете, посочени по-долу, при условие че е слобен и използван съгласно указанията в ръководството за употреба. (Забележка: Ако изгубите ръководството за употреба, можете да го намерите на weber.com или на местния уебсайт на WEBER за Вашата държава.)

При нормална домашна употреба и спазване на условията, ограниченията и изключенията, посочени по-долу, WEBER ще ремонтира или замени дефектните части в рамките на съответния гаранционен срок.

Доколкото това е допустимо от приложимото законодателство, тази гаранция важи само за първоначалния купувач и не се прехвърля на следващи собственици, освен когато продуктът е предоставен като подарък или в рамките на промоционална кампания, както е описано по-горе. Горепосочената гаранция е валидна само ако собственикът полага разумна грижа за продукта WEBER, като спазва указанията за сглобяване, употреба и профилактична поддръжка, описани в ръководството на потребителя, освен ако докаже, че причината за дефекта или повредата не е свързана с неизпълнение на тези изисквания.

Ако живеете в крайбрежен район или грилът е разположен в близост до плувен басейн, поддръжката включва редовно измиване и изплакване на външните повърхности, както е описано в ръководството на потребителя.

ГАРАНЦИОННО ОБСЛУЖВАНЕ И ИЗКЛЮЧЕНИЯ ОТ ГАРАНЦИЯТА

Ако смятате, че дадена част е обхваната от тази гаранция, свържете се с отдела за обслужване на клиенти на WEBER, като използвате данните за контакт, публикувани на weber.com или на местния уебсайт на WEBER за Вашата държава. След проверка на случая WEBER по свое усмотрение ще ремонтира или замени дефектната част, покрита от гаранцията. Ако ремонтът или замяната не са възможни, WEBER може по свое усмотрение да замени целия грил с нов модел със същата или по-висока стойност. Възможно е WEBER да поиска дефектните части да бъдат върнати за проверка, като разходите за изпращането им са за сметка на клиента. Гаранцията не покрива повреди, износване, обезцветяване, корозия или ръжда, причинени от:

- неправилна употреба, небрежност, промени или модификации, използване не по предназначение, умишлено повреждане, неправилен монтаж или неспазване на указанията за нормална експлоатация и периодична поддръжка;
- насекоми и гризачи;
- въздействие на солен въздух и/или източници на хлор, като плувни басейни, джакузита и спа съоръжения;
- неблагоприятни атмосферни условия, като градушка, урагани, земетресения, цунами, приливни вълни, торнадо или силни бури.

Използването или монтирането на части, които не са оригинални части на WEBER, води до отпадане на гаранцията. Всички повреди, причинени от такива части, не се покриват от гаранцията. Гаранцията отпада и при всяка промяна по газовия грил, която не е одобрена от WEBER или не е извършена от упълномощен сервизен техник на WEBER

ГАРАНЦИОННИ СРОКОВЕ

Купа и капак
10 години – срещу прогаряне и корозия
Компоненти от неръждаема стомана
5 години – срещу прогаряне и корозия
Система за почистване ONE-TOUCH
5 години – срещу прогаряне и корозия
Пластмасови компоненти
5 години – с изключение на избледняване или обезцветяване
Всички останали части
2 години

ОГРАНИЧЕНИЯ НА ОТГОВОРНОСТТА

Освен гаранцията и ограниченията на отговорността, изрично посочени в настоящата доброволна гаранция, WEBER не предоставя други гаранции или доброволни декларации за отговорност извън предвидените в приложимото законодателство. Настоящата доброволна гаранция не ограничава и не изключва отговорността на WEBER в случаите, когато това не е допустимо съгласно закона.

След изтичане на приложимите гаранционни срокове по настоящата доброволна гаранция не се предоставят други гаранции. Никакви други гаранции, предоставени от трети лица, включително търговци или дистрибутори (като например удължени гаранции), не са обвързващи за WEBER. Единственото обезщетение, предвидено по настоящата доброволна гаранция, е ремонтът или замяната на дефектната част или продукт.

При никакви обстоятелства обезщетението по настоящата доброволна гаранция не може да надвишава покупната цена, платена за съответния продукт на WEBER. Поемате риска и отговорността за всяка загуба, повреда или нараняване на Вас или на Вашето имущество, които са резултат от неправилна употреба или злоупотреба с продукта, както и от неспазване на указанията, съдържащи се в ръководството на потребителя. Гаранцията за отделните части е валидна само за срока на първоначалната гаранция.

Настоящата гаранция се прилага само за продукти, използвани в еднофамилни жилища и апартаменти за лични нужди. Тя не се прилага за барбекюта WEBER, използвани в търговски, обществени или многофамилни обекти, като ресторанти, хотели, курорти или жилища под наем.

WEBER си запазва правото периодично да променя конструкцията на своите продукти. Нито една разпоредба на настоящата доброволна гаранция не може да се тълкува като задължение WEBER да прилага такива промени към вече произведени продукти, нито като признание, че предишните конструкции са били с недостатъци.

За допълнителна информация за контакт вижте Международния бизнес списък в края на настоящото ръководство.

СЪДЪРЖАНИЕ

2	БЕЗОПАСНОСТ
3	ГАРАНЦИЯ
4	МОНТАЖ
16	СИСТЕМА ЗА ГОТВЕНЕ
17	ХАРАКТЕРИСТИКИ
18	ПРЕДИ РАЗПАЛВАНЕ
	Изберете подходящо място за барбекюто
	Изберете колко въглища да използвате
	Първото използване на барбекюто
	Подготовка на барбекюто за разпалване
19	РАЗПАЛВАНЕ НА ВЪГЛИЩА
	Разпалване на въглищата с уред за разпалване
	Разпалване на въглищата с кубчета за разпалване
	Разпалване на въглищата с CHAR-BASKETS
20	МЕТОДИ НА ГОТВЕНЕ
	Директно готвене
	Индиректно готвене
	Опушване
23	СЪВЕТИ
24	ПОДДРЪЖКА
25	РЕЗЕРВНИ ЧАСТИ

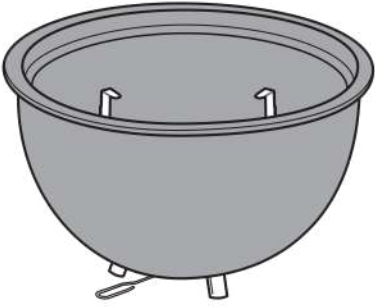
Посетете weber.com, изберете държавата си и регистрирайте своето барбекю още днес.

МОНТАЖ

1



1



3



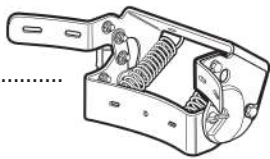
3



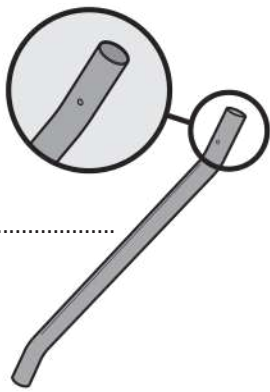
1



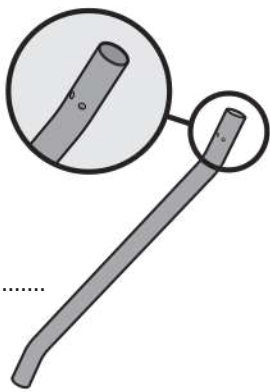
1



1



1

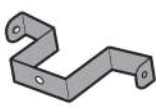


2

1



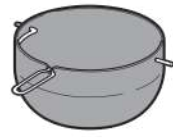
1



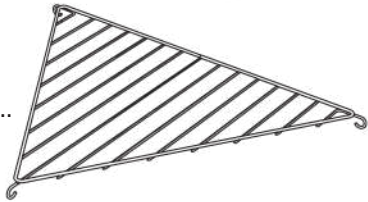
1



1



1



1



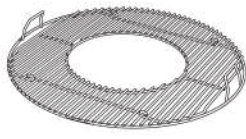
2



1



1



1



1



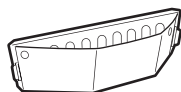
1



3



2

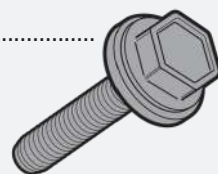


1



Преди да сглобите барбекюто, отстранете защитното фолио от всички части от неръждаема стомана.

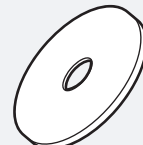
3



7



7



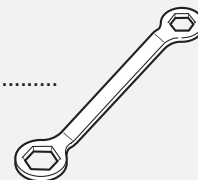
7



2



1

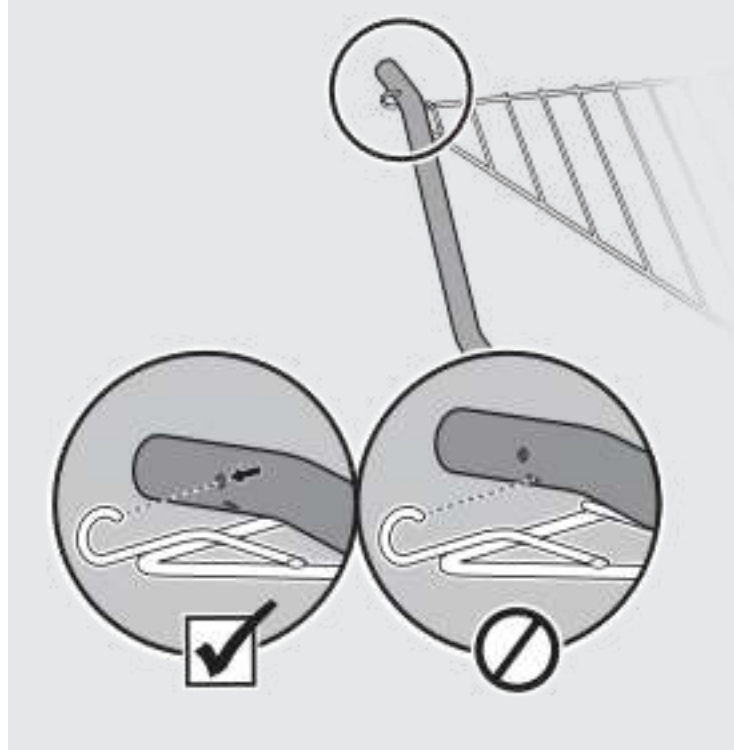
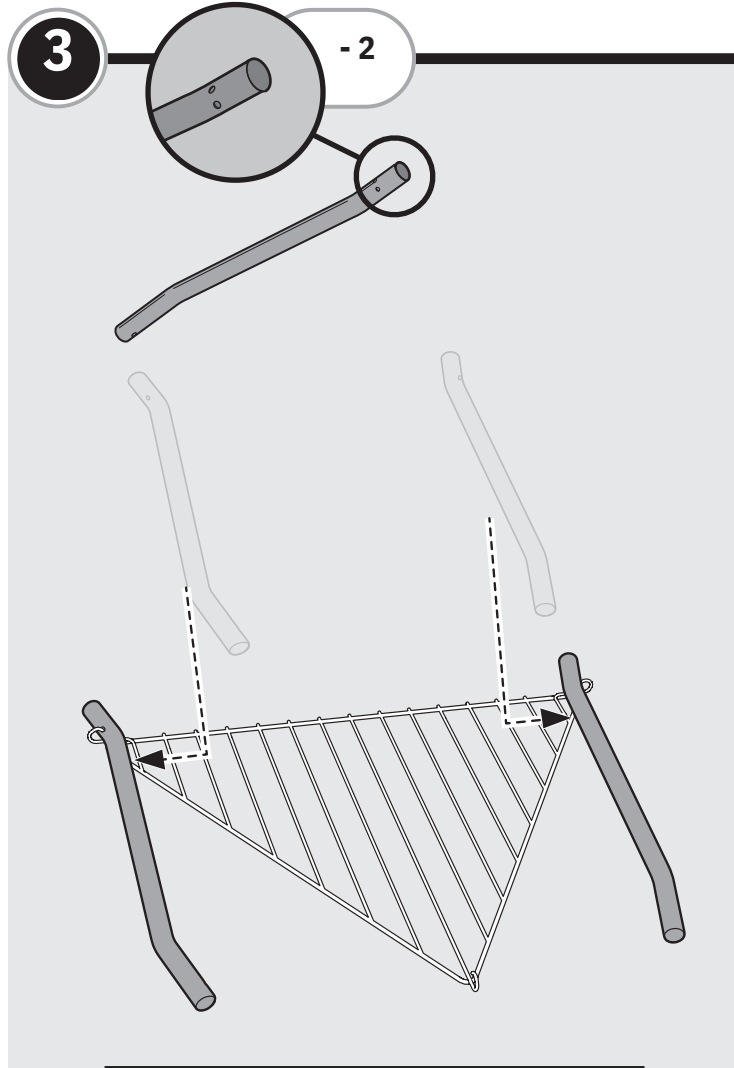
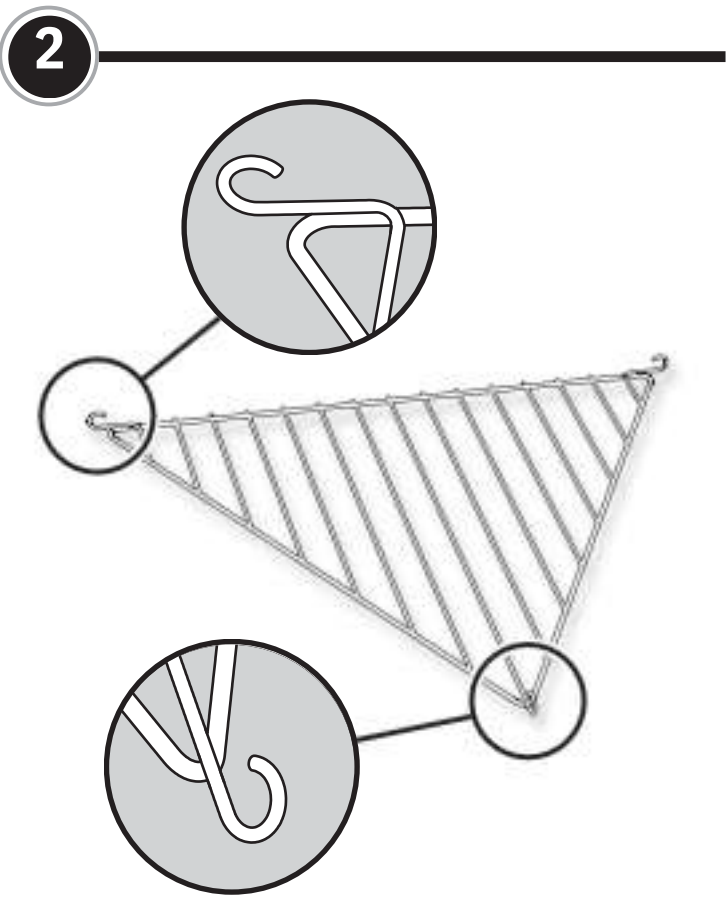
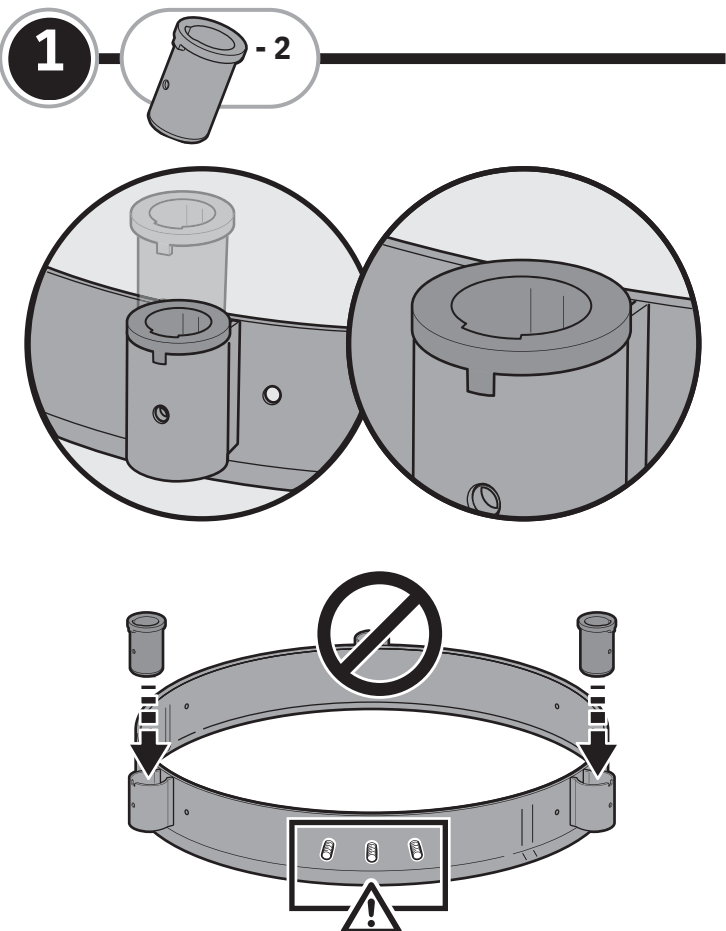


СВАЛЕТЕ BILT ПРИЛОЖЕНИЕТО ЗА 3D ИНСТРУКЦИИ

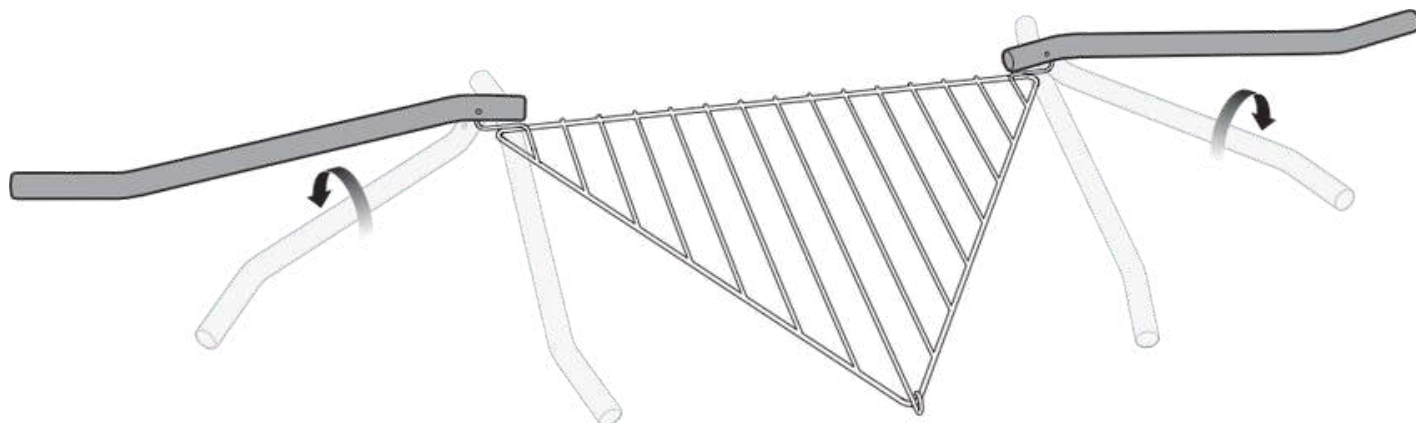
НЕОБХОДИМИ ИНСТРУМЕНТИ:



МОНТАЖ



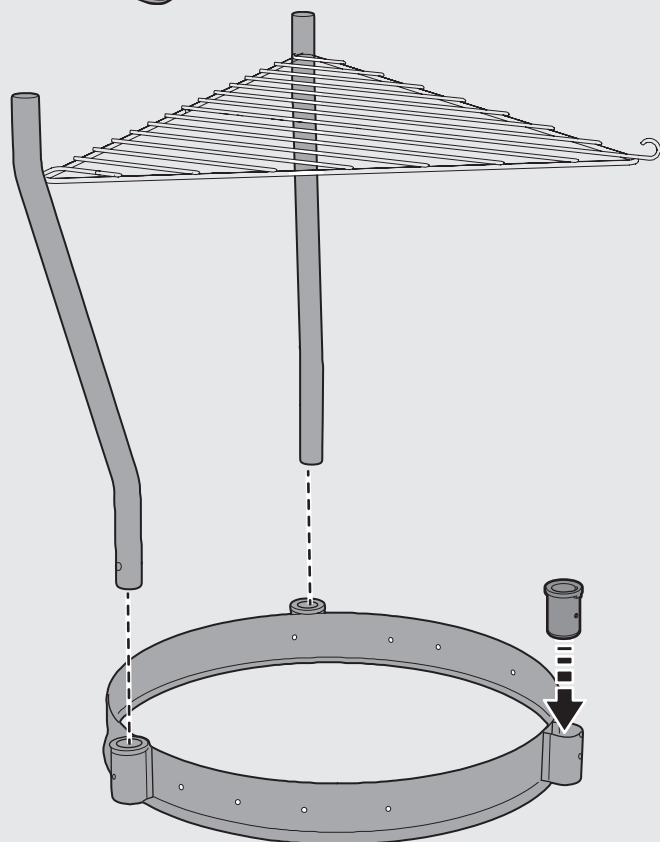
4



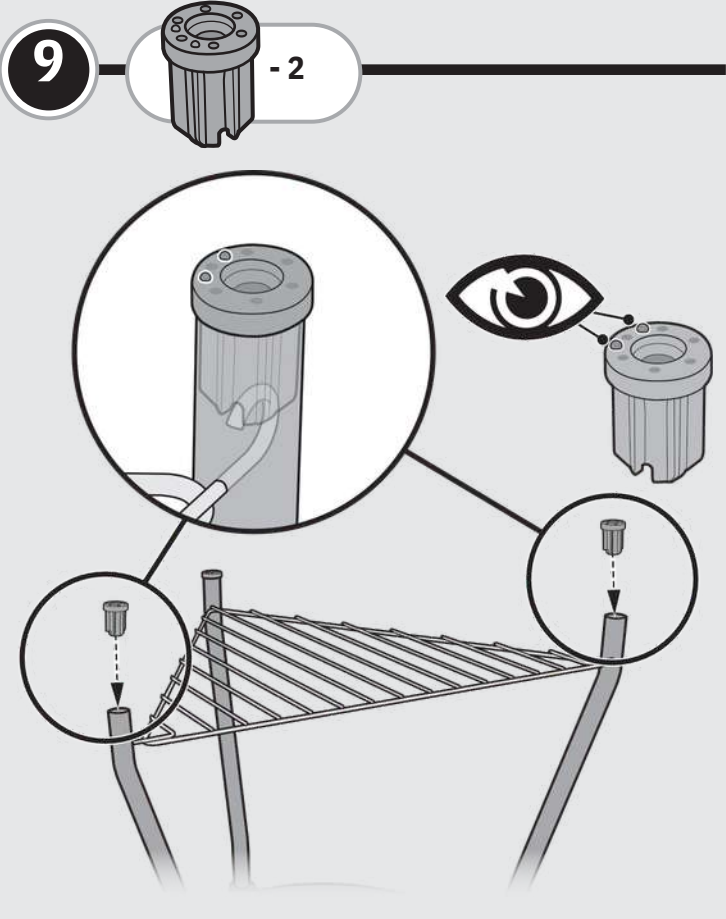
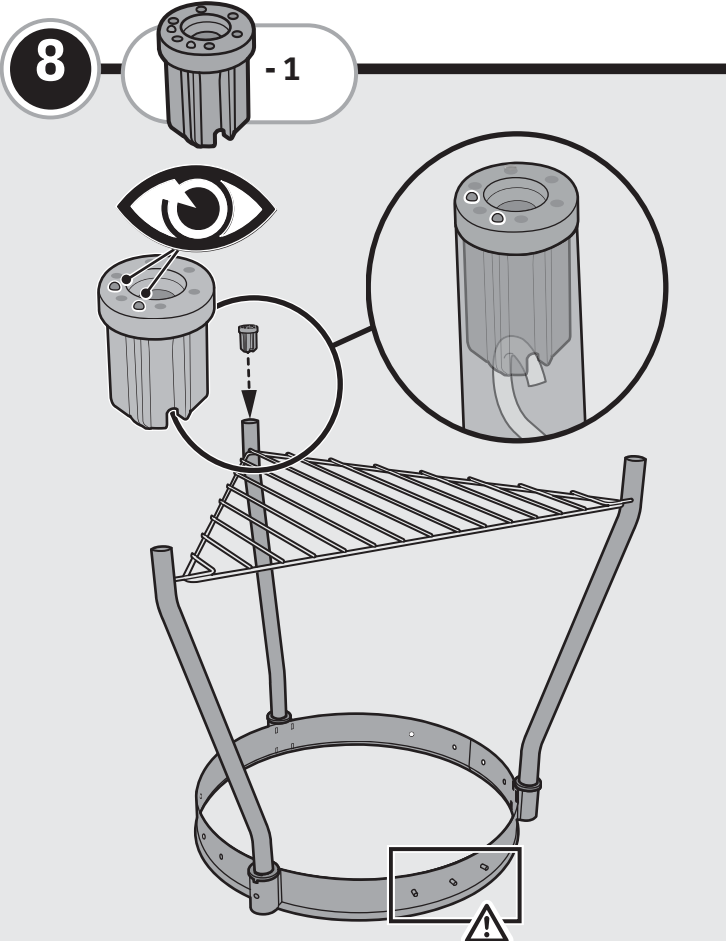
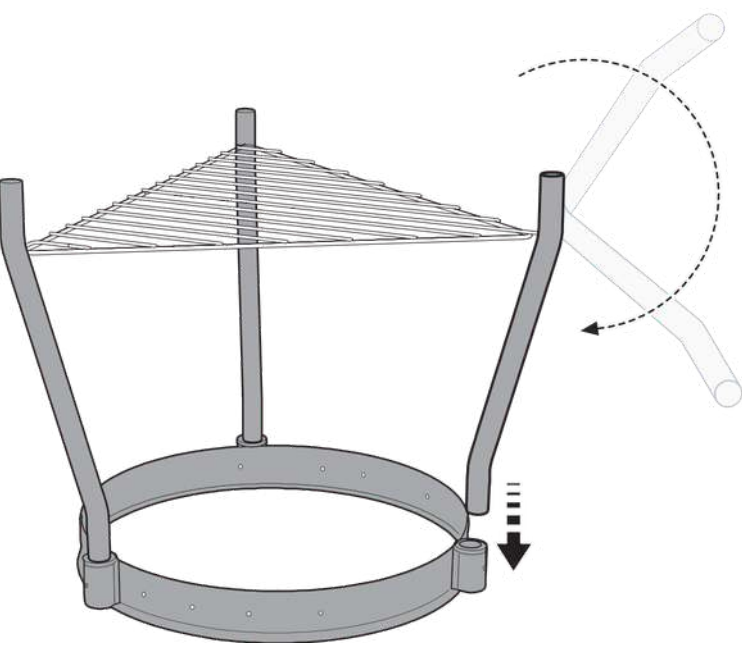
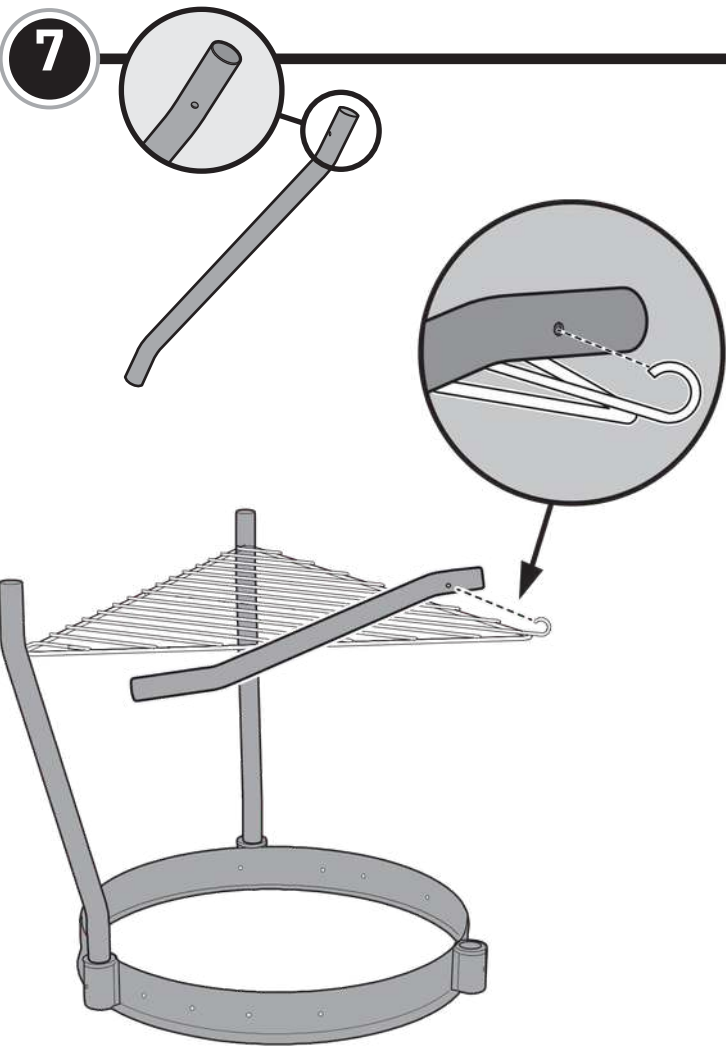
5

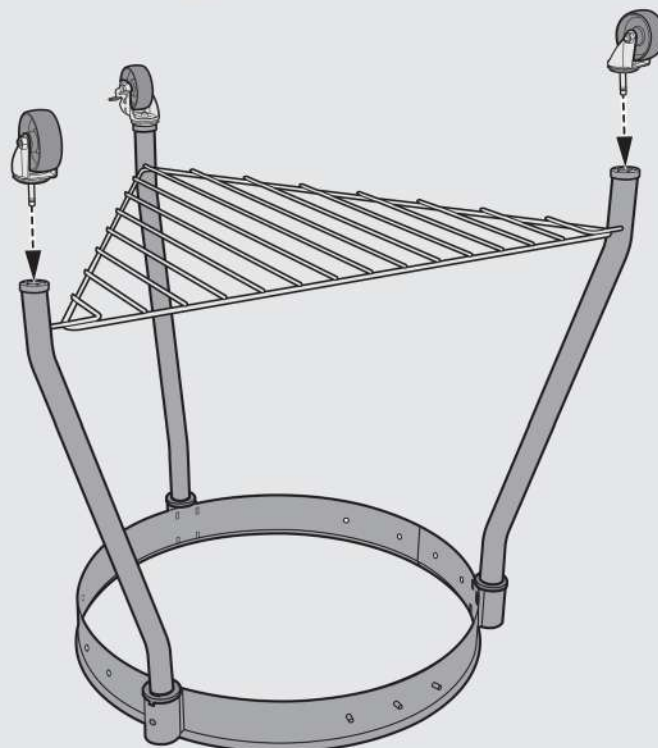
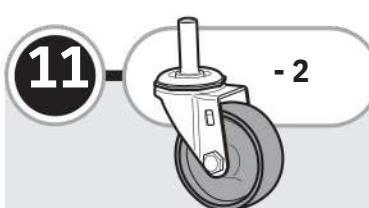
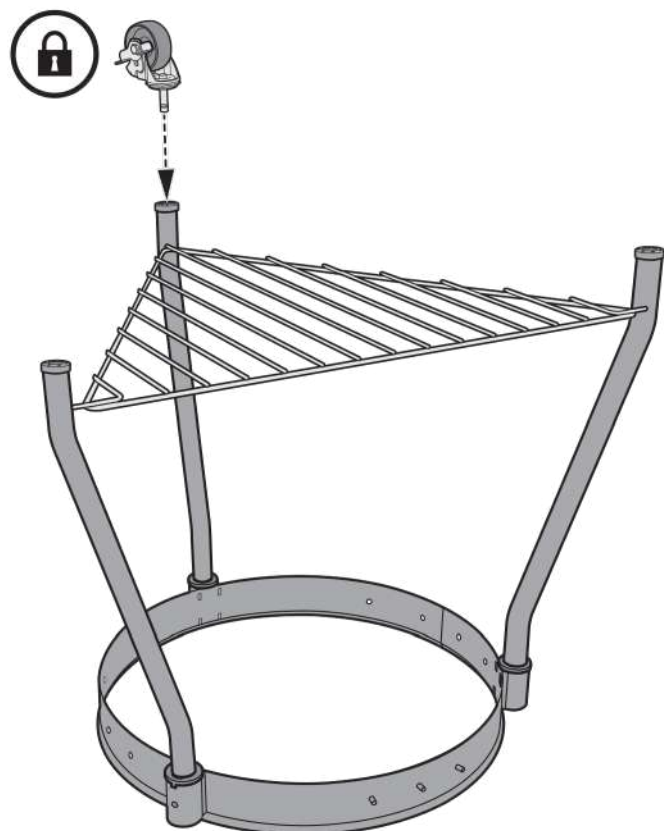
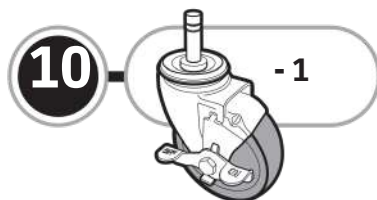


6



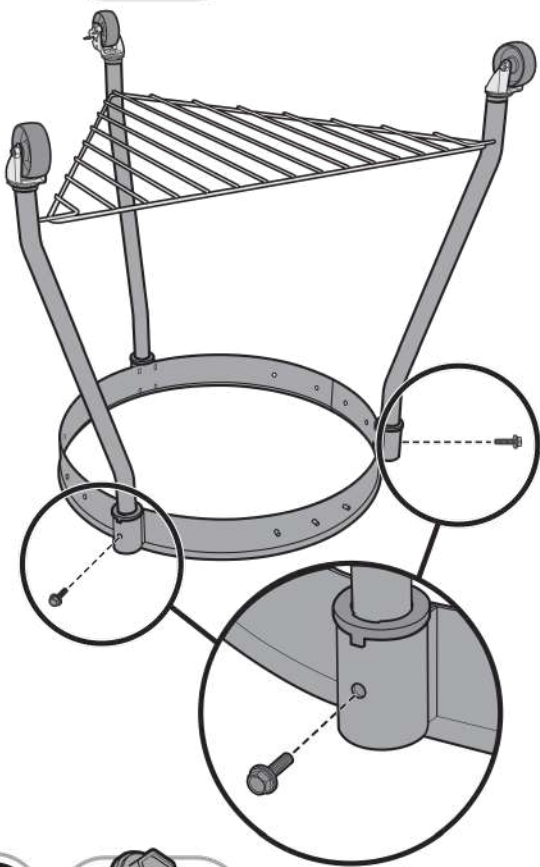
МОНТАЖ



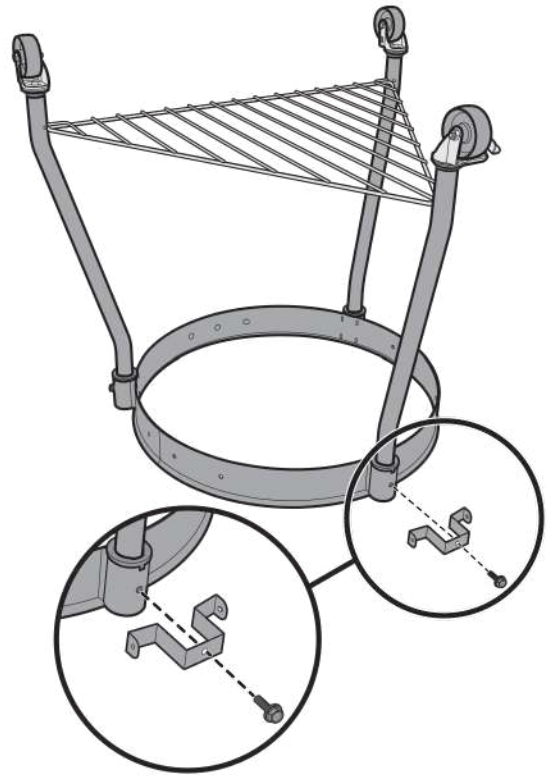


МОНТАЖ

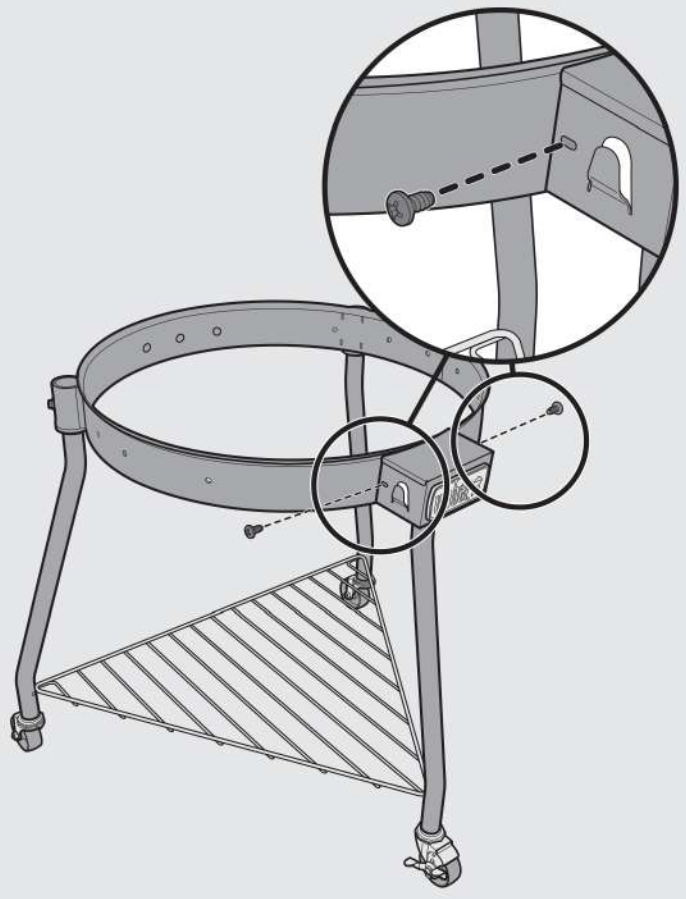
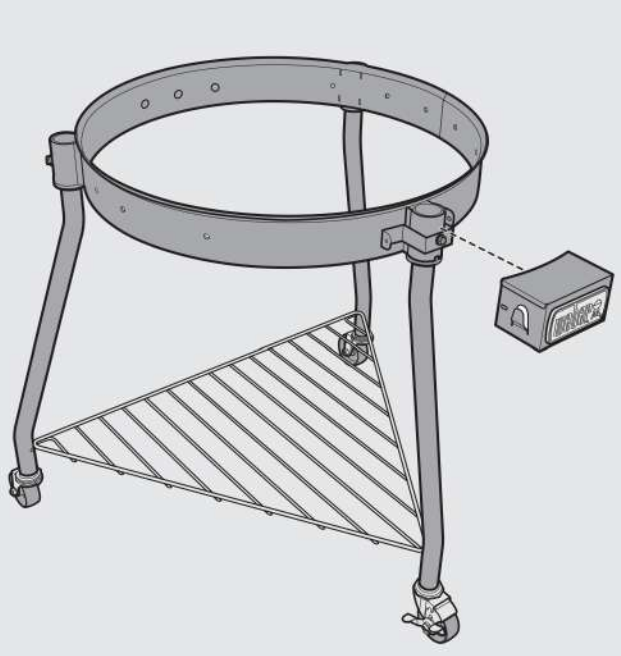
12 - 2

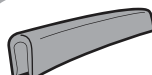


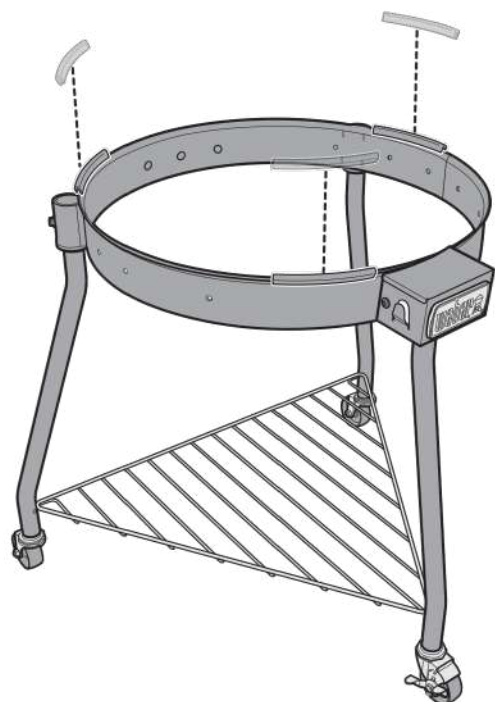
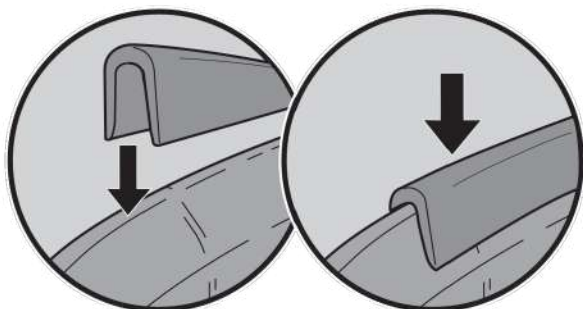
13 - 1



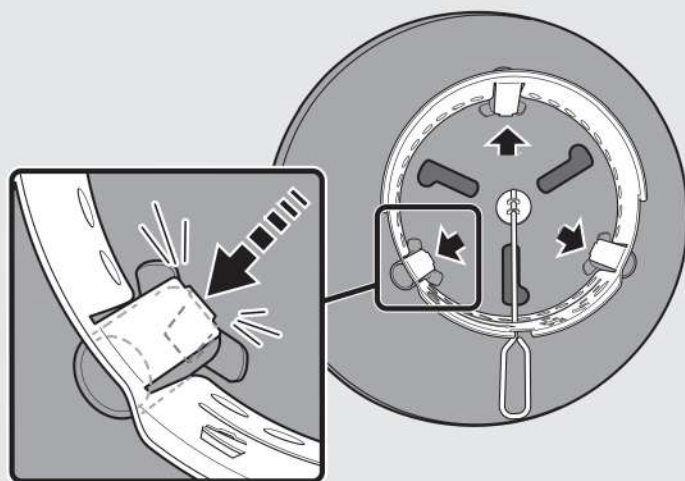
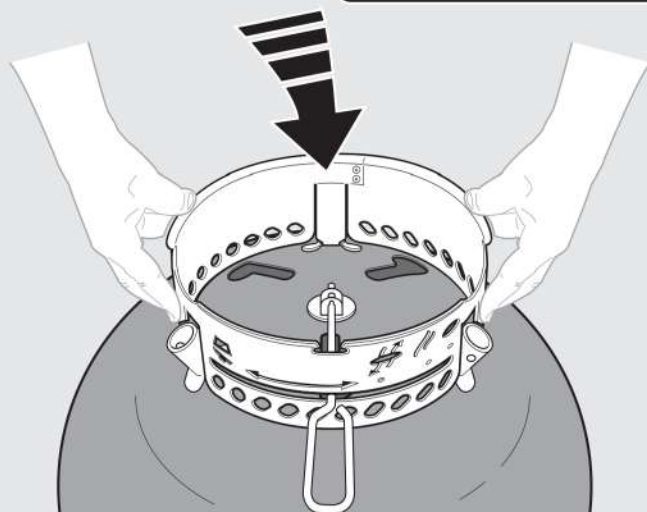
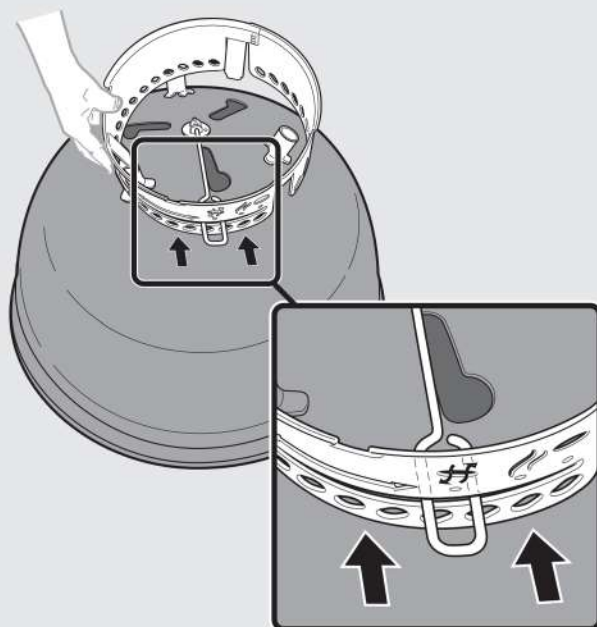
14 - 2



15  - 3



16



МОНТАЖ

17



18



- 3

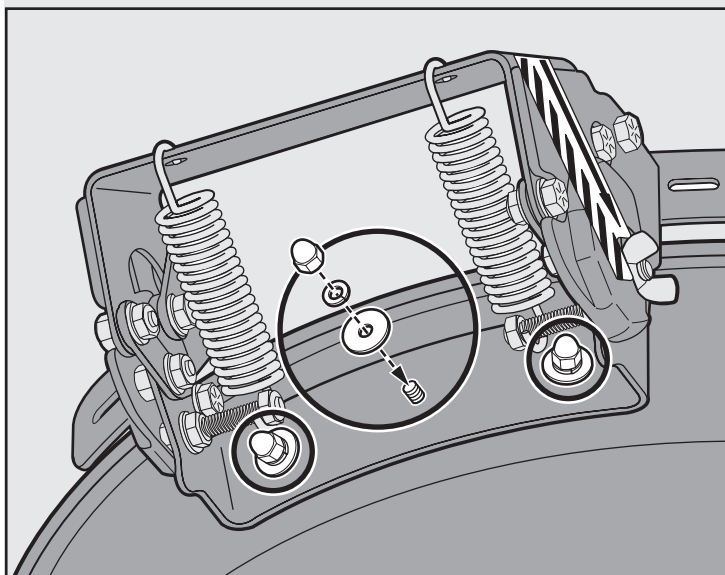
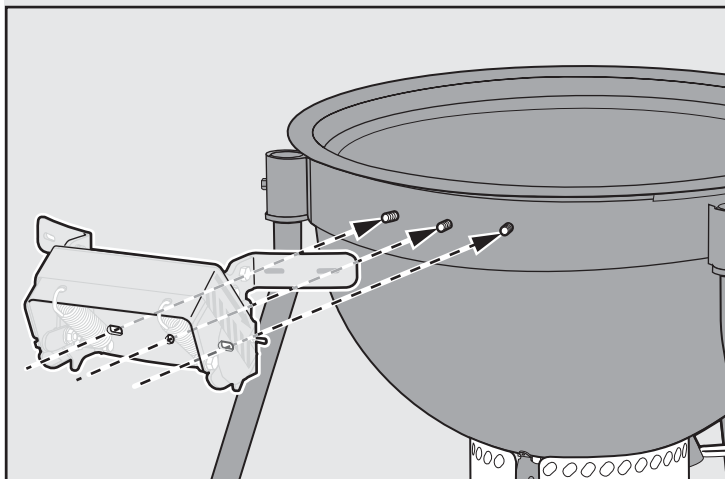


- 3

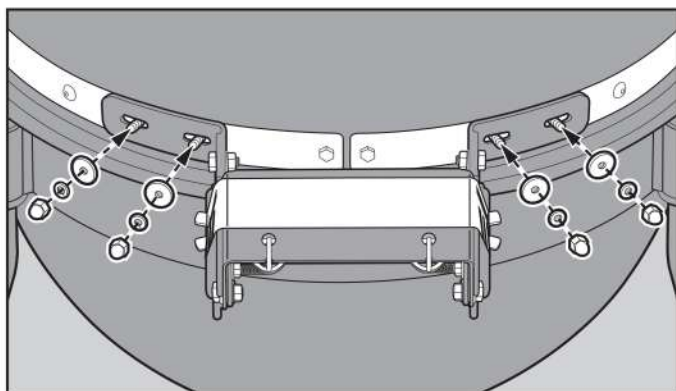
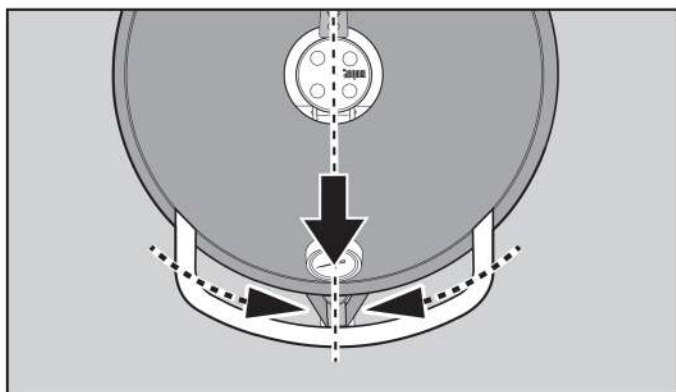
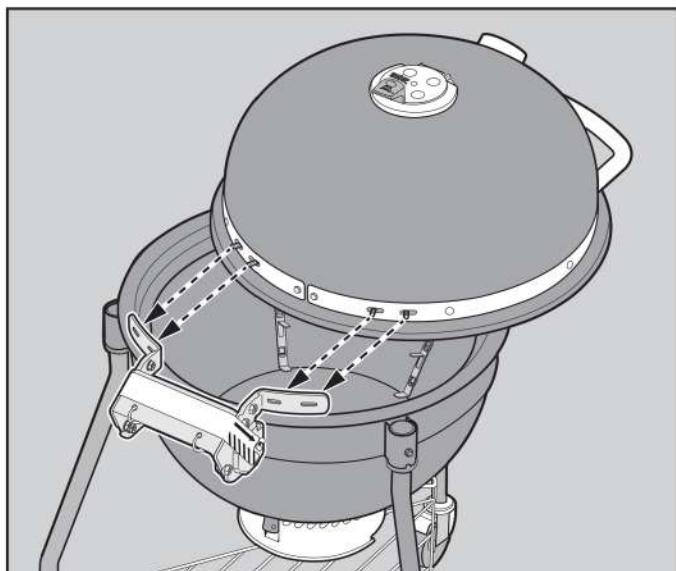


- 3

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: НЕ ОТСТРАНЯВАЙТЕ
ОБЕЗОПАСИТЕЛНИТЕ БОЛТОВЕ, ДОКАТО
МОНТАЖЪТ НЕ БЪДЕ ЗАВЪРШЕН.

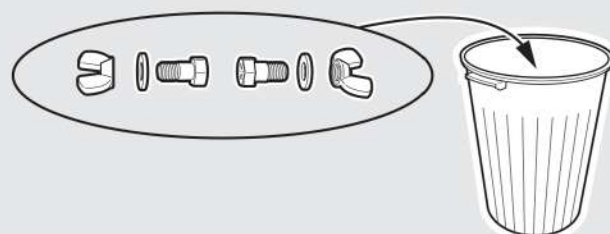
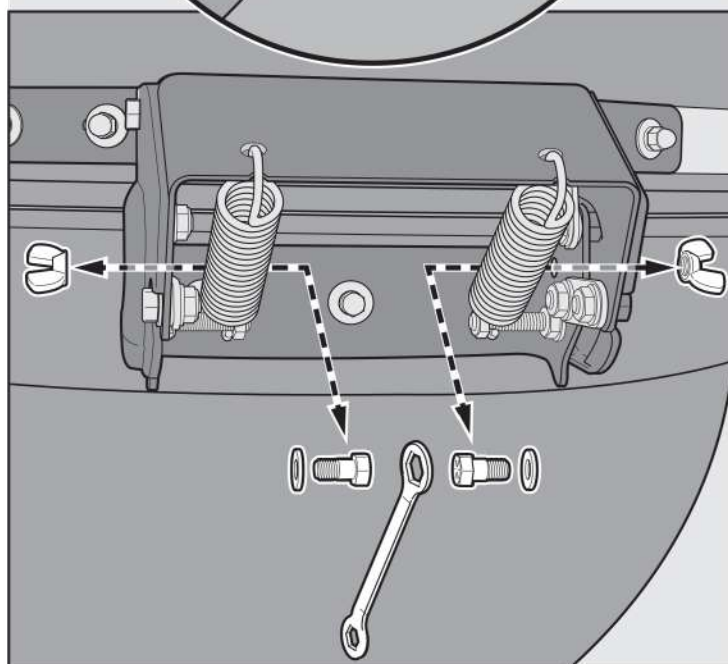
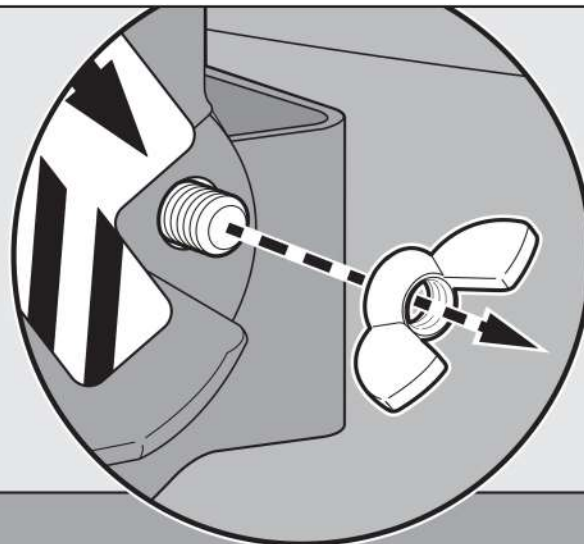


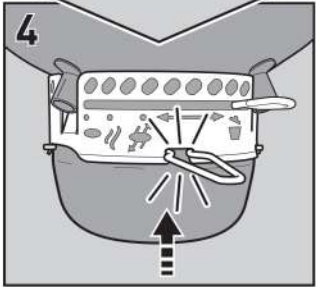
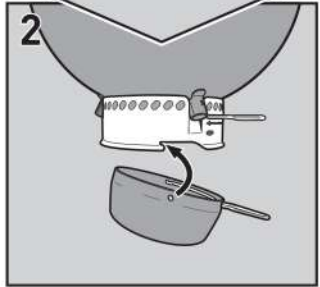
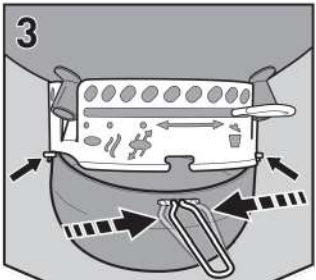
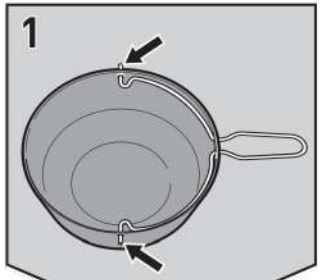
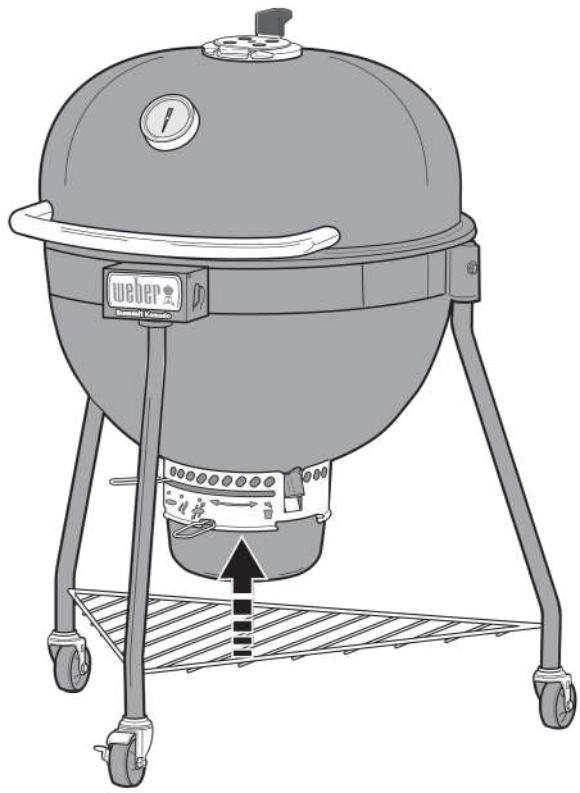
19

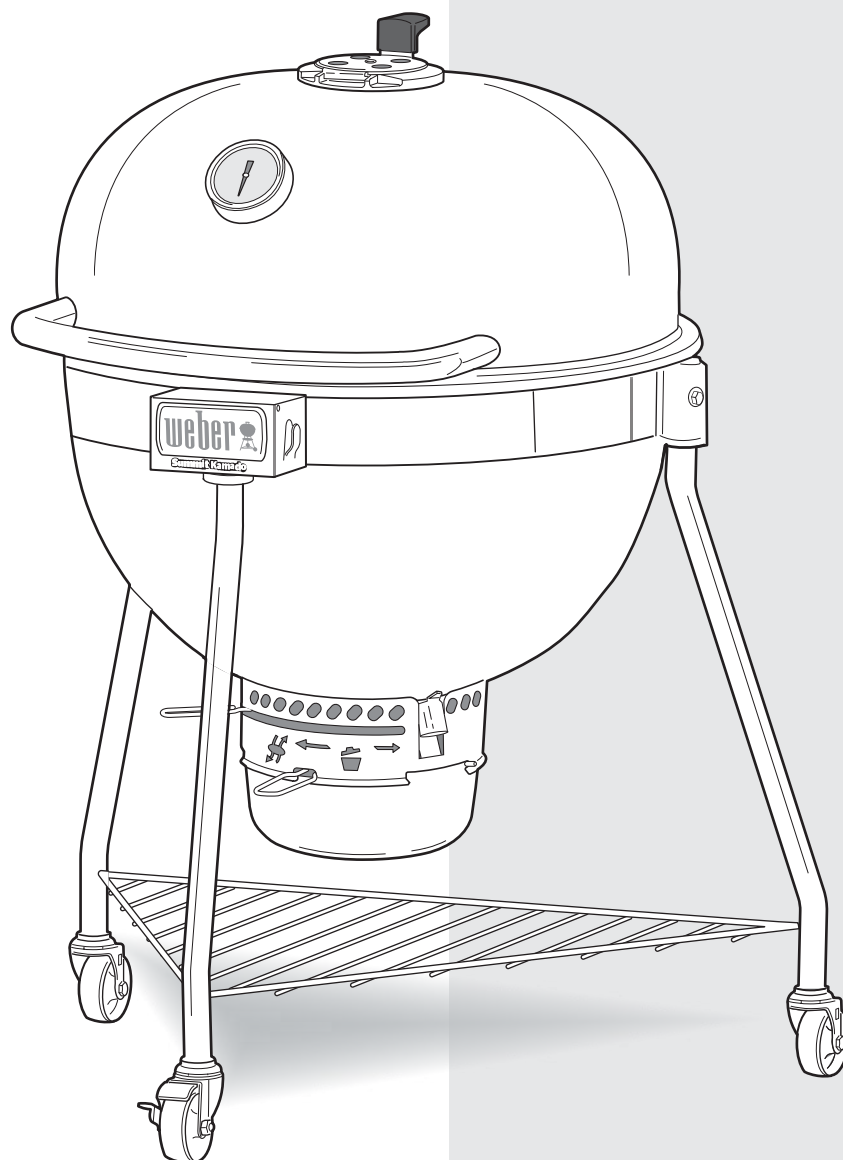


20

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: НЕ ОТВАРЯЙТЕ КАПАКА, ДОКАТО МОНТАЖЪТ НЕ БЪДЕ ЗАВЪРШЕН.







Преди да използвате барбекюто, се уверете, че всички части са монтирани и всички елементи са затегнати добре.



СИСТЕМИ ЗА ГОТВЕНЕ

Всеки детайл на вашето барбекю на въглища Weber е проектиран така, че да осигурява равномерно разпределение на топлината, да предотвратява възпламеняването от стичаща се мазнина и появата на горещи или студени зони. Очаквайте отлична производителност, прецизен контрол и постоянни резултати при всяко готвене.

А. Купа и капак

Двойно изолираните купа и капак задържат топлината за по-продължително готвене и осигуряват отличен контрол на температурата. Уникалната форма на SUMMIT KAMADO позволява истинска конвекция по време на готвене.

В. Регулатори за въздух

Въздушният поток е основен фактор при готвенето на барбекю на въглища. Колкото повече въздух постъпва към въглищата, толкова по-горещо горят те. Регулаторът за въздух на купата се използва както при директно готвене, така и при опушване, за да се контролира въздушният поток. Регулаторът за въздух на капака служи за прецизно регулиране на температурата в барбекюто.

С. Скара за готвене

Изработена от висококачествена неръждаема стомана, скарата за готвене осигурява достатъчно пространство за приготвянето на всички ваши любими ястия.

Д. Дифузерна плоча

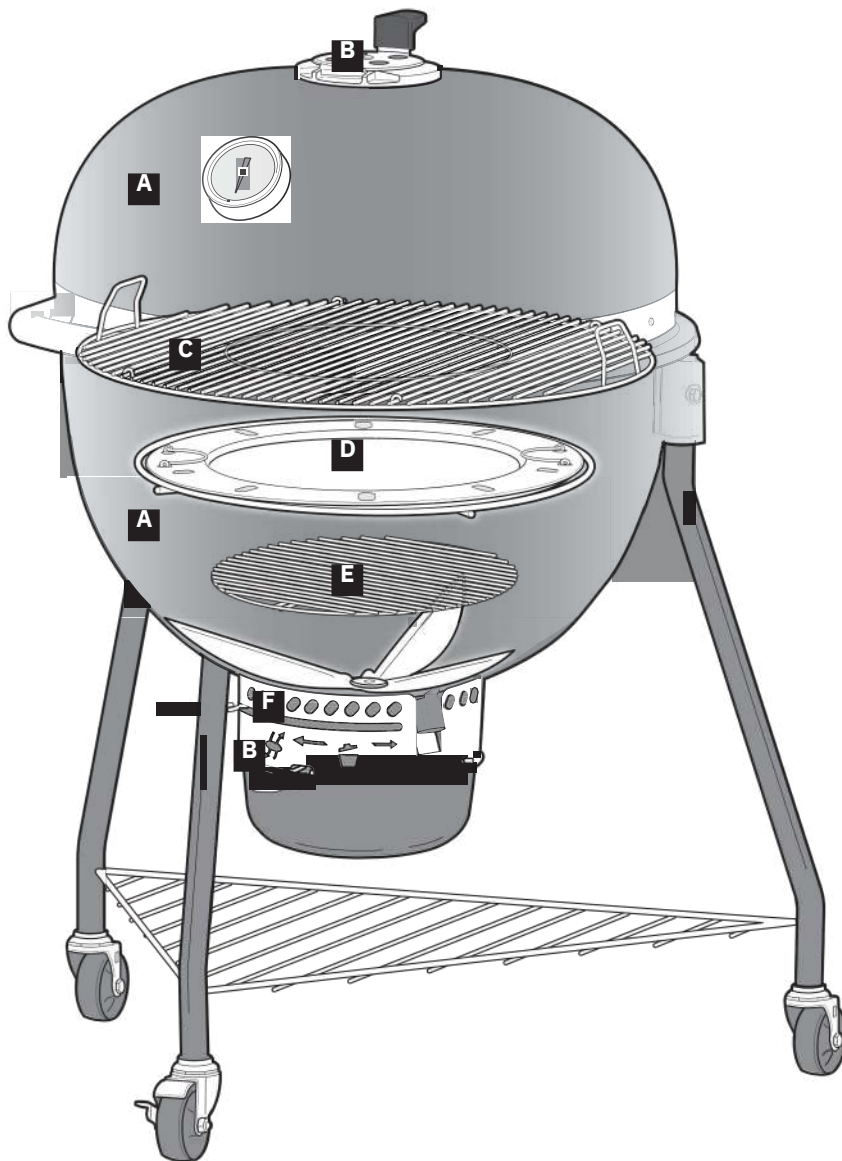
Дифузерната плоча от неръждаема стомана поддържа постоянна температура и насочва топлината и дима около храната. Тя трябва винаги да се използва при опушване и може да се използва и при индиректно готвене, за да се увеличи максимално площта за готвене.

Е. Скара за въглища

Скарата за въглища е предназначена да издържа на високата температура, която се генерира от въглищата. Изработена е от здрава стомана и е издръжлива на интензивна употреба. Решетката може да се поставя във висока позиция за директно готвене и в ниска позиция за опушване.

Ф. Система за почистване ONE-TOUCH

Системата за почистване ONE-TOUCH от неръждаема стомана улеснява почистването. Докато движите дръжката напред и назад, трите лопатки в купата избутват пепелта към отвора в дъното на купата и в контейнера за пепел. Тази система служи и за управление на регулатора за въздух на купата, като осигурява повече кислород за горенето или позволява лесното изгасване на въглищата.





ХАРАКТЕРИСТИКИ

Барбекюто WEBER SUMMIT KAMADO E6 не е просто обикновено барбекю на въглища. Благодарение на конструкцията си и иновативните си функции то ви позволява да пригответе храната на барбекю или да я опушвате по ваше желание.

А. СИСТЕМА ЗА ГОТВЕНЕ GOURMET BBQ

Системата GOURMET BBQ SYSTEM (GBS) се състои от кръгла скара за готвене с подвижен централен елемент. Тя е съвместима с всички аксесоари WEBER GOURMET BBQ SYSTEM (продават се отделно). За пълната гама аксесоари GOURMET BBQ SYSTEM посетете www.weber.com.

В. ДИФУЗЕРНА ПЛОЧА ОТ НЕРЪЖДАЕМА СТОМАНА

Специално проектираната дифузерна плоча се използва основно при опушване на храната, както и при индиректно готвене.

С. ВГРАДЕН ТЕРМОМЕТЪР

Големият, лесен за разчитане термометър ви позволява постоянно да следите температурата в барбекюто. Зоната „Smoke“ върху скалата показва кога температурата е подходяща за опушване.

Д. КОНТЕЙНЕР ЗА ПЕПЕЛ С ГОЛЯМ КАПАЦИТЕТ

Напълно затвореният контейнер за пепел с голям капацитет задържа пепелта, предотвратява разпиляването ѝ и се отделя лесно за бързо почистване и изпразване.

Е. КУКИ ЗА ИНСТРУМЕНТИ

Практичните куки ви позволяват да държите приборите за барбекю винаги под ръка.

Ф. СКОБИ НА КУПАТА ЗА ГОТВЕНЕ ПРИ НИСКА ТЕМПЕРАТУРА

Специално оформените скоби на купата позволяват използването на малко количество въздух за поддържане на ниска температура при бавно готвене и опушване. (Не е показано.)

Г. ДОЛЕН РАФТ ОТ ТЕЛЕНА МРЕЖА

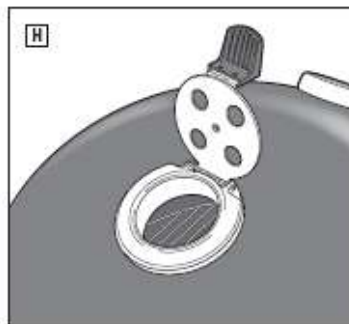
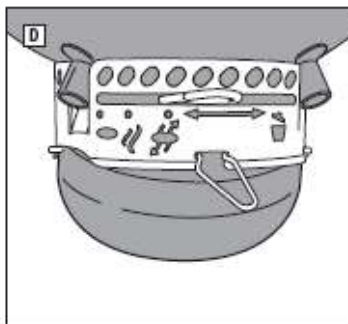
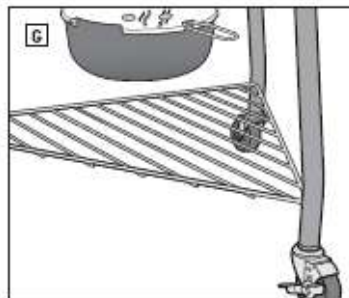
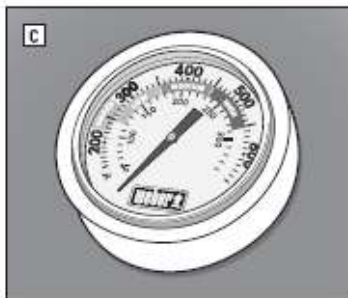
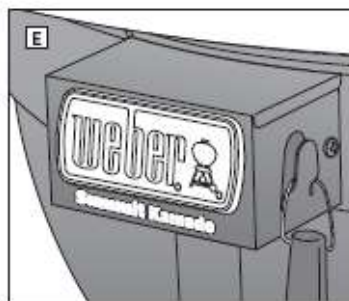
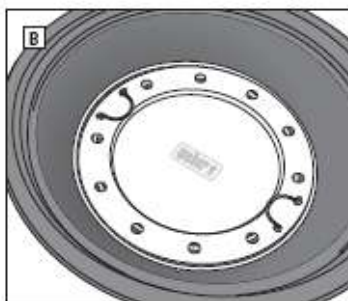
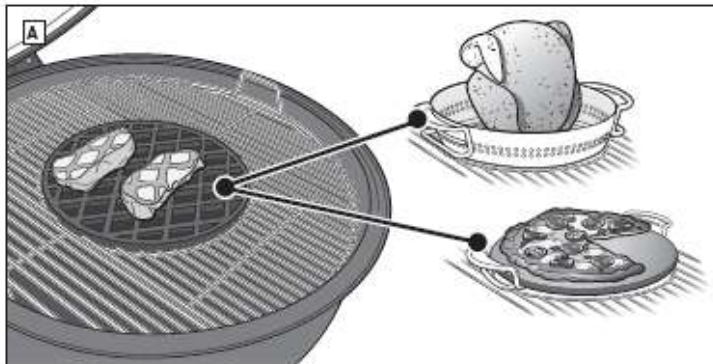
Долният рафт осигурява допълнително място за съхранение.

Н. РЕГУЛАТОР ЗА ВЪЗДУХ RAPIDFIRE НА КАПАКА

Шарнирно закрепеният регулатор RAPIDFIRE осигурява максимален въздушен поток и позволява барбекюто да достигне температура за готвене за до 20 минути. Освен това спомага за по-бързото възстановяване на температурата.

И. КАПАК С ЛЕСНО ОТВАРЯНЕ

Капакът е оборудван с пружинен механизъм, който позволява лесно и безопасно отваряне. Той предотвратява внезапното затваряне на капак, като така намалява риска от нараняване или повреда на барбекюто. (Не е показано.)





ПРЕДИ РАЗПАЛВАНЕ

Изберете подходящо място за барбекюто

1. Използвайте барбекюто само на открито, на добре проветриво място. Не го използвайте в гараж, сграда, проход или друго затворено пространство.
2. Поставете барбекюто върху сигурна, равна и стабилна повърхност.
3. Не използвайте барбекюто на разстояние до 1,5 m от запалими материали. Запалимите материали включват, но не се ограничават до дърво или дървени подове, сухи листа, тъкани и други.

Изберете колко въглища да използвате

1. Количеството дървени въглища или брикети зависи от вида на приготвяната храна и избрания метод на готвене. Ако приготвяте храна с време за готвене под 20 минути, вижте Таблицата с количествата въглища за директно готвене. Ако приготвяте храна с време за готвене 20 минути или повече или печете цяло пиле, печено месо или деликатни храни, вижте Таблицата с количествата въглища за индиректно готвене. За повече информация относно директното и индиректното готвене вижте раздел „Методи на готвене“.

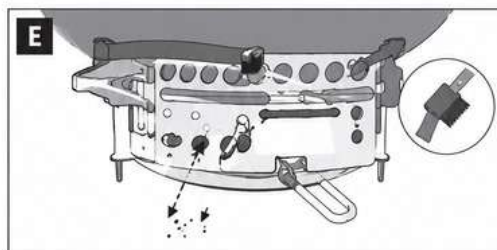
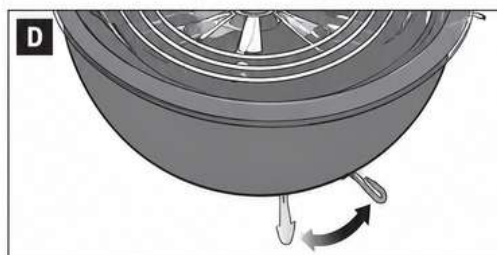
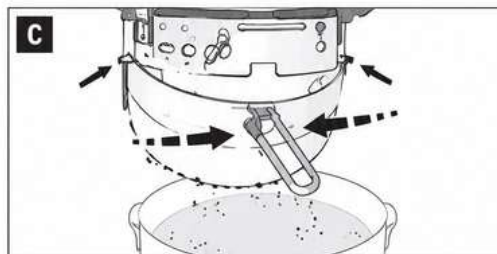
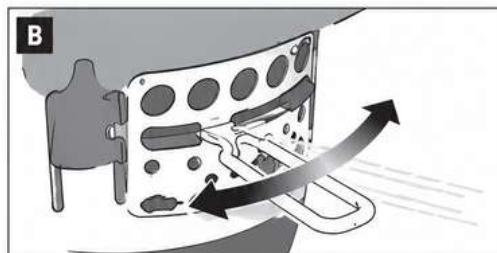
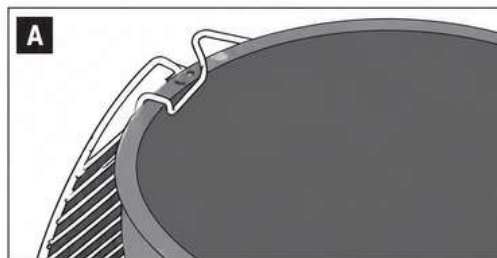
Първото използване на барбекюто

Препоръчително е, преди първото готвене, да оставите барбекюто да работи с нагорещени въглища и затворен капак в продължение на най-малко 30 минути, за да се отстранят евентуални остатъци от производствения процес.

Подготовка на барбекюто за разпалване

1. Отворете капака.
2. Извадете скарата за готвене. За улеснение поставете скарата върху държачите, разположени отстрани на купата (A).
3. Извадете скарата за въглища и почистете пепелта или остатъците от въглища от дъното на купата. Уверете се, че нищо не възпрепятства регулаторите за въздух. С помощта на системата ONE-TOUCH преместете дръжката напред и назад, за да изметете пепелта към контейнера за пепел (B).
4. Стиснете фиксатора на контейнера за пепел, за да го освободите от купата (C).
5. Отворете регулатора за въздух на купата, като преместите дръжката до край в положение „отворено“ (D).
6. Поставете обратно скарата за въглища.

Забележка: Инструкциите в това ръководство са предназначени за използване само с дървени въглища или брикети. Използването на дървени въглища, предназначени за отопление, може да придаде нежелан вкус на храната и не трябва да се използват. Не използвайте бензин, спирт или други запалими течности, различни от предназначените за разпалване на дървени въглища. Никога не използвайте течност за разпалване за повторно разпалване на вече запалени въглища.



Количество въглища за директно готвене

Брикети за барбекю WEBER	Брикети за барбекю	Късове въглища от бук*	Смесени късове въглища от дърво*
45 бр. (2¼ чаши)	50 бр. (1¼ чаши)	3¼ чаши (1,27 kg)	2½ чаши

*При измерване на количеството въглища използвайте мерителната чаша за въглища, предоставена с вашето барбекю.

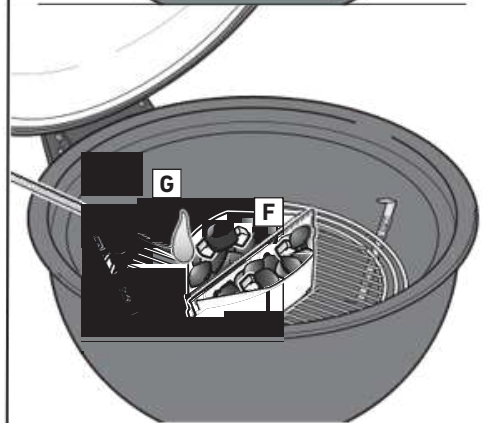
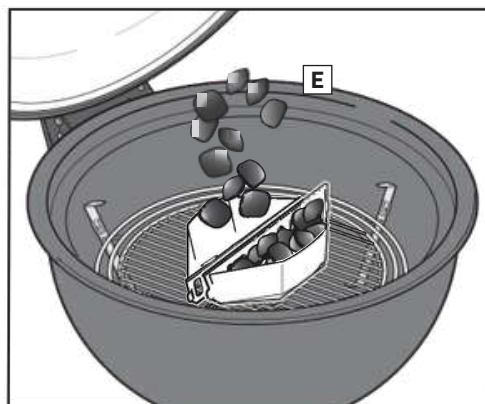
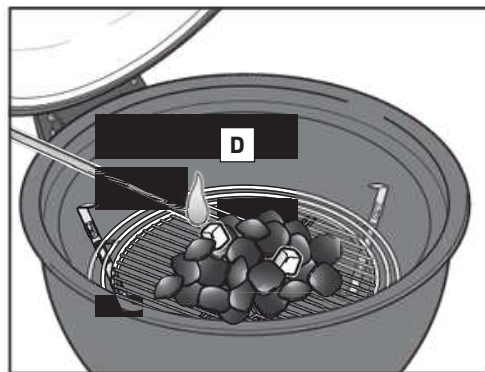
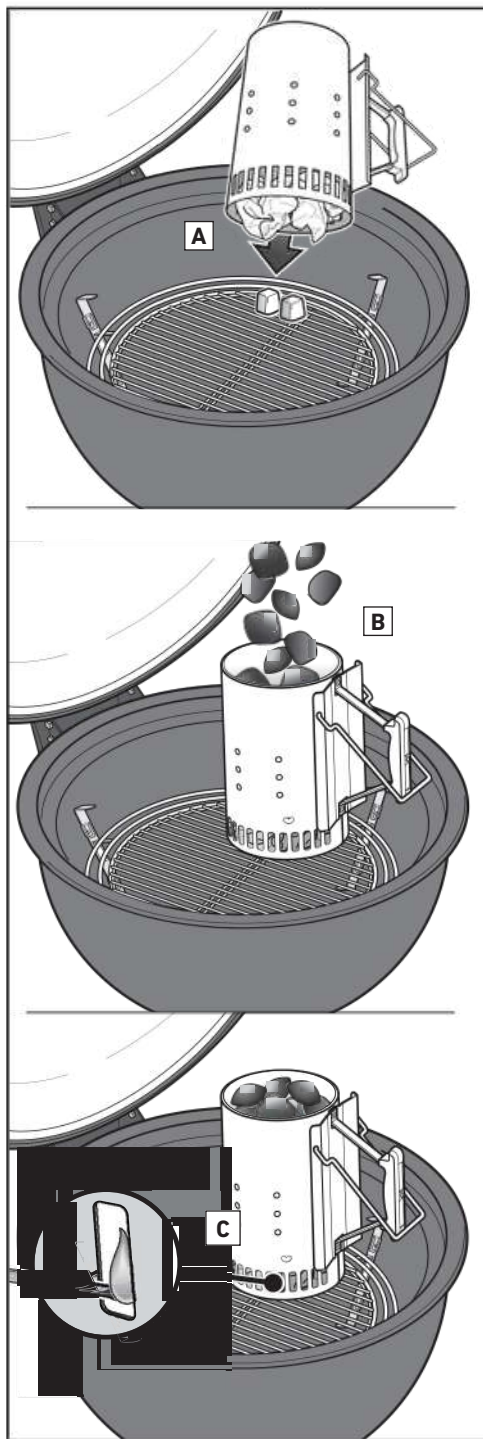
Количество въглища за индиректно готвене

Брикети за барбекю WEBER		Брикети за барбекю		Късове въглища от бук*		Смесени късове въглища от дърво*	
Брикети за първия час (от всяка страна)	Допълнителни брикети за всеки следващ час (от всяка страна)	Брикети за първия час (от всяка страна)	Допълнителни брикети за всеки следващ час (от всяка страна)	Въглища за първия час (от всяка страна)	Допълнителни въглища за всеки следващ час (от всяка страна)	Въглища за първия час (от всяка страна)	Допълнителни въглища за всеки следващ час (от всяка страна)
20 бр. (1 чаша)	7 бр. (¼ чаша)	20 бр. (½ чаша)	7 бр. (¼ чаша)	1 чаша (0,36 kg)	1 шеп	¾ чаша	1 шеп

*При измерване на количеството въглища използвайте мерителната чаша за въглища, предоставена с вашето барбекю.



РАЗПАЛВАНЕ НА ВЪГЛИЩАТА



Използвайте термоустойчиви ръкавици за барбекю при готвене, регулиране на регулаторите за въздух, добавяне на въглища и работа с термометъра или капака.

Никога не затваряйте капака, когато в барбекюто е поставен уред за разпалване.



МЕТОДИ НА ГОТВЕНЕ – ДИРЕКТНО ГОТВЕНЕ

Барбекюто WEBER SUMMIT KAMADO може да се използва за три основни метода на готвене: директно готвене, индиректно готвене и опушване. Следващите инструкции описват кой метод да изберете и как да го използвате.

ЗАБЕЛЕЖКА: Готвенето на барбекю е изкуство, а не точна наука. Времето за готвене е ориентировъчно и може да варира в зависимост от атмосферните условия и използваните продукти.

ГОТВЕНЕ НА ДИРЕКТНА ТОПЛИНА

Използвайте метода на директното готвене за малки, крехки продукти, които се приготвят за по-малко от 20 минути, например хамбургери, стекове, котлети, кебапчета, обезкостено пилешко филе, рибни филета и зеленчуци.

При директното готвене храната се поставя непосредствено над въглищата. Така тя се запечатва бързо, повърхността ѝ се карамелизира и се развиват богат вкус и аромат.

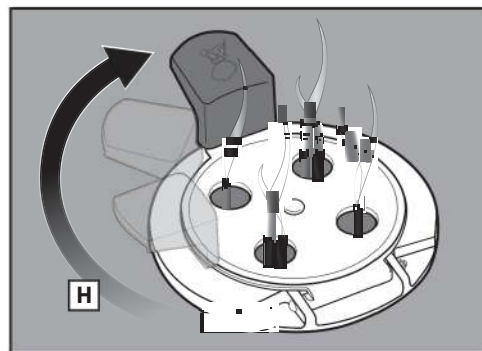
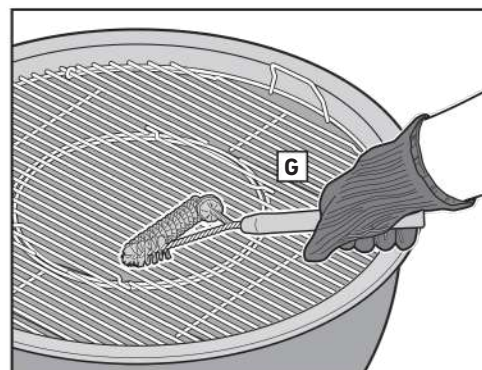
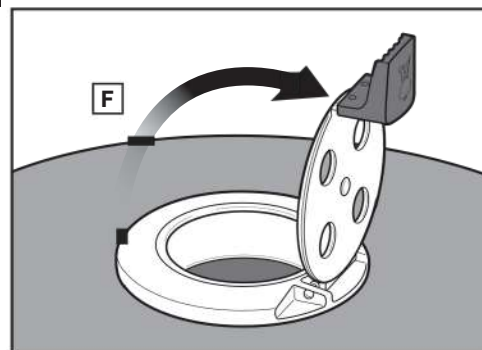
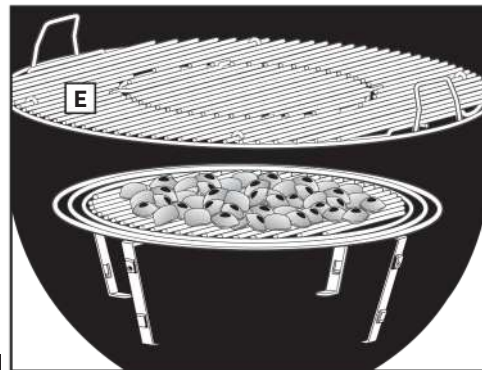
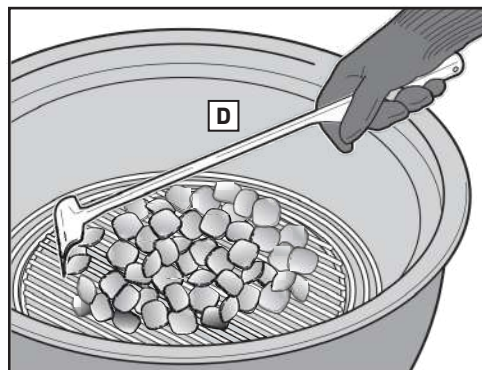
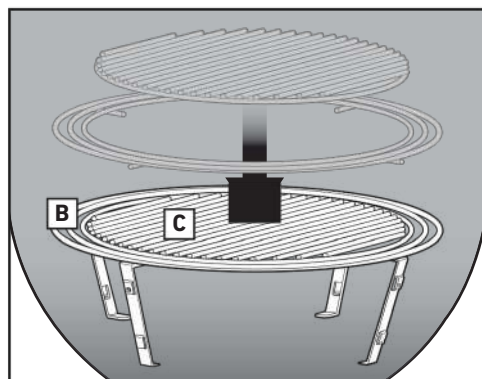
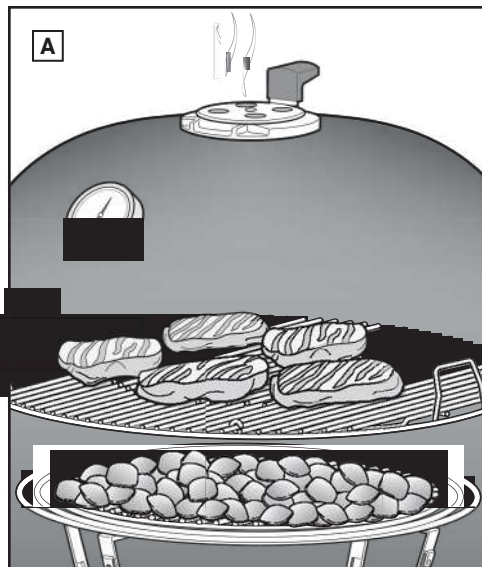
Директната топлина създава както лъчиста, така и конвективна топлина от въглищата. Лъчистата топлина загрява бързо повърхността на храната, а конвективната топлина циркулира около нея, осигурявайки равномерно изпичане.

Подготовка на барбекюто за директно готвене

1. Поставете опората за дифузната плоча (B) в средното положение на купата, като поставите крачетата в централните отвори на опората (C).
2. Запалете въглищата. Вижте раздел „Разпалване на въглищата“.

ЗАБЕЛЕЖКА: Регулаторите за въздух трябва да бъдат напълно отворени по време на разпалването.

3. Когато въглищата се покрият с тънък слой бяла пепел или достигнат температура около 200°C, разпределете ги равномерно върху скарата за въглища с помощта на щипки или подходящ инструмент. Уверете се, че всички въглища са в контакт със скарата за въглища.
4. Поставете скарата за готвене в горното положение на купата (E).
5. Затворете капака и отворете регулатора за въздух RAPIDFIRE (F).
6. Загрейте барбекюто с поставен капак за около 5–10 минути и следете температурата с помощта на термометъра на капака.
7. След предварителното загряване почистете скарата за готвене с четка за почистване от неръждаема стомана.





МЕТОДИ НА ГОТВЕНЕ – ИНДИРЕКТНО ГОТВЕНЕ

ГОТВЕНЕ НА ИНДИРЕКТНА ТОПЛИНА

Използвайте метода на индиректното готвене за по-големи парчета месо, които изискват 20 минути или повече за приготвяне, или за храни, които биха се изсушили или изгорели при директна топлина, например печено месо, птици с кости, цели риби, деликатни рибни филета, цели пилета, пуйки и ребра.

Индиректното готвене е подходящо и за довършване на по-дебели продукти или парчета с кости, които първо са били запечатани на директна топлина.

При индиректното готвене топлината се разпределя равномерно около храната. Тя не е разположена директно над въглищата, а между тях, като се готви чрез циркулацията на горещия въздух в барбекюто. Така храната се изпича равномерно, без необходимост от често обръщане.

ЗАБЕЛЕЖКА: Готвенето на барбекю е кулинарно изкуство, а не точна наука. Времето за готвене може да варира в зависимост от атмосферните условия и използваните продукти.

Подготовка на барбекюто за индиректно готвене

1. Поставете опората за дифузерната плоча (B) в най-ниското положение на купата, като поставите крачетата в долните отвори на опората (C).

2. Запалете въглищата. Вижте раздел „Разпалване на въглищата“.

ЗАБЕЛЕЖКА: По време на разпалването регулаторите за въздух трябва да бъдат напълно отворени.

3. Когато въглищата се покрият с тънък слой бяла пепел или достигнат температура около 200°C, разпределете ги равномерно от двете страни на ограничителите за въглища CHAR-RAILS.

ЗАБЕЛЕЖКА: Ограничителите за въглища CHAR-RAILS се използват за задържане на въглищата от двете страни на барбекюто.

ВАЖНО: За най-добри резултати поставете дифузерната плоча и я оставете да се загрее заедно с барбекюто. Така се осигурява по-равномерно разпределение на топлината, което е особено важно при опушване.

4. Поставете скарата за готвене в горното положение на купата и поставете алуминиевата тавичка между ограничителите за въглища CHAR-RAILS, за да събира отделящите се мазнини.

5. Затворете капака и отворете регулатора за въздух RAPIDFIRE (F).

6. Загрейте барбекюто с поставен капак за около 5–10 минути, като следите температурата с помощта на термометъра на капака.

7. След предварителното загряване почистете скарата за готвене с четка за почистване от неръждаема стомана.

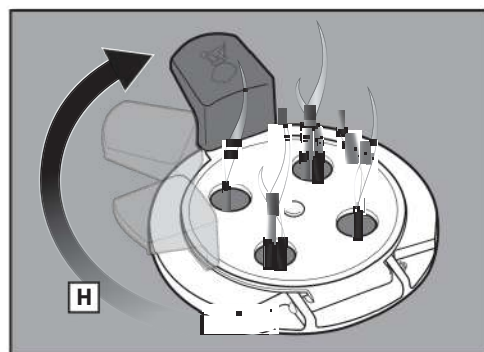
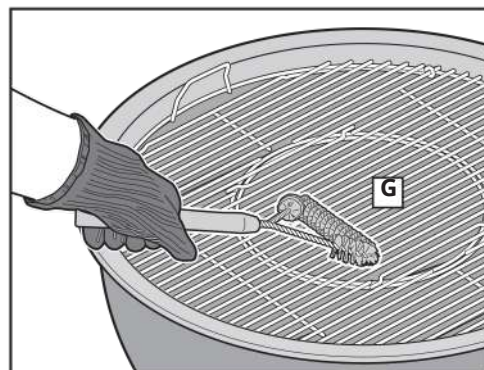
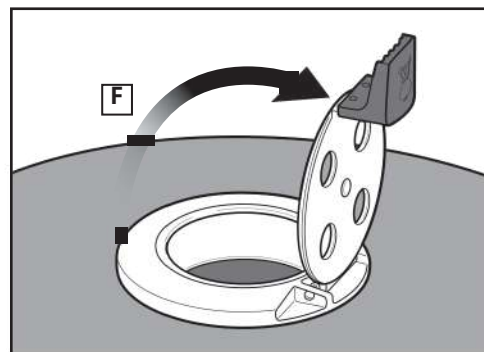
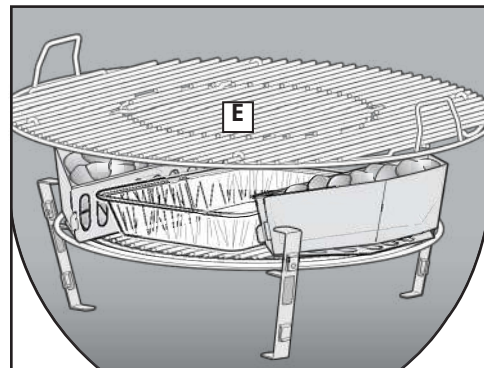
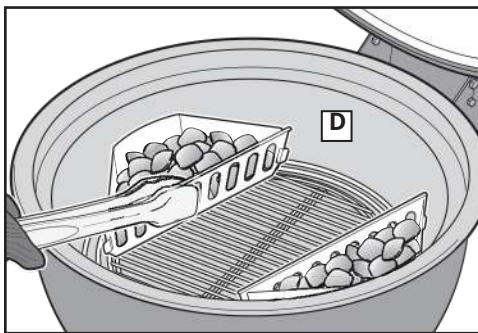
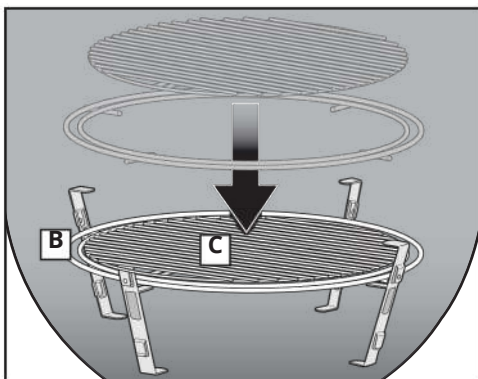
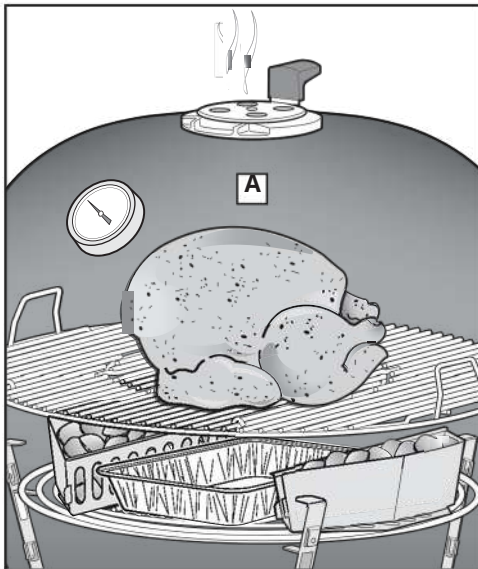
ЗАБЕЛЕЖКА: Ако използвате четка с косъм от неръждаема стомана, винаги проверявайте дали по скарата не са останали косъмчета преди готвене.

8. Поставете храната върху скарата за готвене.

9. Затворете капака. Чрез регулиране на регулатора за въздух RAPIDFIRE можете да увеличавате или намалявате температурата в барбекюто (H). Настройките зависят от времето за готвене и желаната температура. За препоръчителните настройки вижте таблицата с температурите на капака.

След приключване на готвенето

1. Затворете регулатора за въздух на капака и регулаторите за въздух на купата, за да изгасите въглищата.





МЕТОДИ НА ГОТВЕНЕ – ОПУШВАНЕ

ОПУШВАНЕ

Опушването представлява готвене при ниска температура с удължено време на приготвяне, като се използват дървени парчета или дървесен чипс за опушване (А). Този метод е подходящ за постигане на наситен опушен аромат при готвене на продукти с по-дълго време за приготвяне. Дървесните парчета осигуряват по-продължително отделяне на дим от дървесния чипс. Опушването е най-подходящо за големи парчета месо като говежди гърди (брискет), пуешко, свинска плешка и цяло пиле.

ЗАБЕЛЕЖКА: Готвенето на барбекю е кулинарно изкуство, а не точна наука. Времето за готвене варира в зависимост от атмосферните условия и температурата в барбекюто.

Подготовка на барбекюто за опушване

1. Поставете опората за дифузната плоча (В) в най-ниското положение на купата, като поставите крачетата в долните отвори на опората (С).

ЗАБЕЛЕЖКА: 35–45 бр. въглища осигуряват приблизително 8–10 часа време за готвене. За по-дълго опушване вижте Таблицата с количествата въглища и Таблицата с времето за готвене за повече информация.

2. Запалете въглищата. Вижте раздел „Разпалване на въглищата“.

ЗАБЕЛЕЖКА: По време на разпалването регулаторите за въздух трябва да бъдат напълно отворени.

3. След като въглищата се покрият с тънък слой бял пепел или достигнат температура около 200°C, поставете дървесните парчета или дървесния чипс WEBER върху въглищата (D).

4. Поставете дифузната плоча в центъра на опората (E).

ЗАБЕЛЕЖКА: Ако използвате дървесен чипс, поставете алуминиева тавичка върху дифузната плоча, за да събирате капките мазнина и да намалите необходимостта от почистване. Добавете алуминиева тавичка с вода, ако желаете да увеличите влажността по време на готвене.

5. Поставете скарата за готвене в горното положение на купата (G).

6. Затворете капака.

7. Когато температурата на барбекюто достигне зоната SMOKE на термометъра (H), преместете регулатора за въздух на купата в положение SMOKE (I) и регулирайте регулатора за въздух на капака RAPIDFIRE, за да поддържате препоръчителната температура за опушване.

8. Отворете барбекюто и почистете скарата за готвене с четка за почистване от неръждаема стомана.

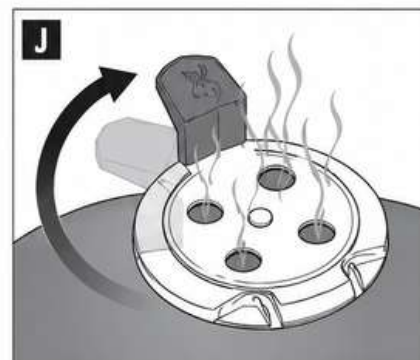
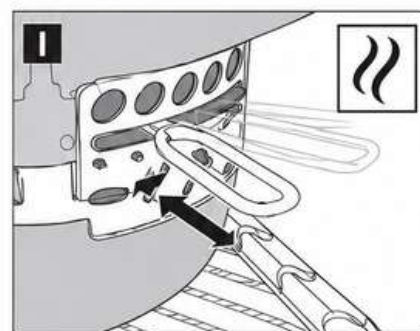
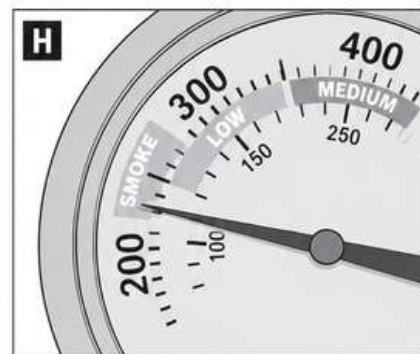
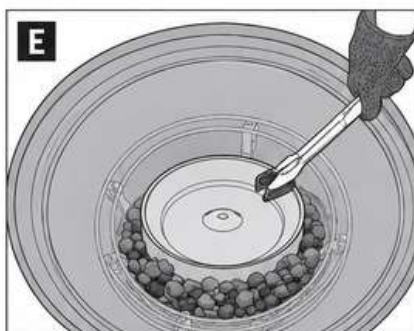
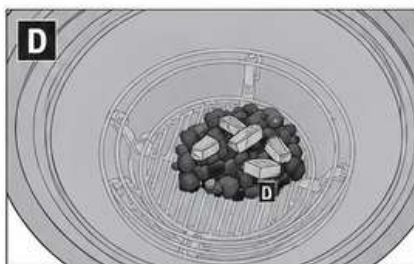
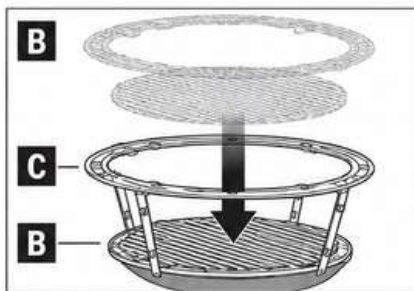
ЗАБЕЛЕЖКА: Ако използвате четка с косъм от неръждаема стомана, винаги проверявайте дали по скарата не са останали косъмчета преди готвене.

9. Поставете храната върху скарата за готвене.

Следвайте препоръчителното време за готвене.

След приключване на готвенето

Затворете регулатора за въздух на капака и регулаторите за въздух на купата, за да изгасите въглищата.





МЕТОДИ НА ГОТВЕНЕ – ОПУШВАНЕ

ОПУШВАНЕ

Опушването представлява готвене при ниска температура с удължено време на приготвяне, като се използват дървени парчета или дървесен чипс за опушване (A). Този метод е подходящ за постигане на наситен опушен аромат при готвене на продукти с по-дълго време за приготвяне. Дървесните парчета осигуряват по-продължително отделяне на дим от дървесния чипс. Опушването е най-подходящо за големи парчета месо като говежди гърди (брискет), пуешко, свинска плешка и цяло пиле.

ЗАБЕЛЕЖКА: Готвенето на барбекю е кулинарно изкуство, а не точна наука. Времето за готвене варира в зависимост от атмосферните условия и температурата в барбекюто.

Подготовка на барбекюто за опушване

1. Поставете опората за дифузерната плоча (B) в най-ниското положение на купата, като поставите крачетата в долните отвори на опората (C).

ЗАБЕЛЕЖКА: 35–45 бр. въглища осигуряват приблизително 8–10 часа време за готвене. За по-дълго опушване вижте Таблицата с количествата въглища и Таблицата с времето за готвене за повече информация.

2. Запалете въглищата. Вижте раздел „Разпалване на въглищата“.

ЗАБЕЛЕЖКА: По време на разпалването регулаторите за въздух трябва да бъдат напълно отворени.

3. След като въглищата се покрият с тънък слой бяла пепел или достигнат температура около 200°C, поставете дървесните парчета или дървесния чипс WEBER върху въглищата (D).

4. Поставете дифузерната плоча в центъра на опората (E).

ЗАБЕЛЕЖКА: Ако използвате дървесен чипс, поставете алуминиева тавичка върху дифузерната плоча, за да събирате капките мазнина и да намалите необходимостта от почистване. Добавете алуминиева тавичка с вода, ако желаете да увеличите влажността по време на готвене.

5. Поставете скарата за готвене в горното положение на купата (G).

6. Затворете капака.

7. Когато температурата на барбекюто достигне зоната SMOKE на термометъра (H), преместете регулатора за въздух на купата в положение SMOKE (I) и регулирайте регулатора за въздух на капака RAPIDFIRE, за да поддържате препоръчителната температура за опушване.

8. Отворете барбекюто и почистете скарата за готвене с четка за почистване от неръждаема стомана.

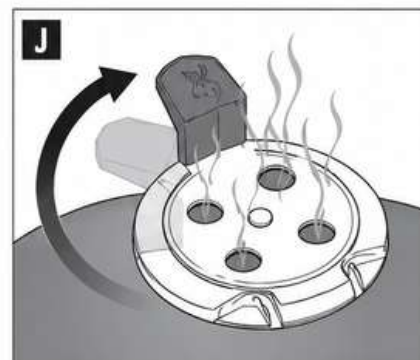
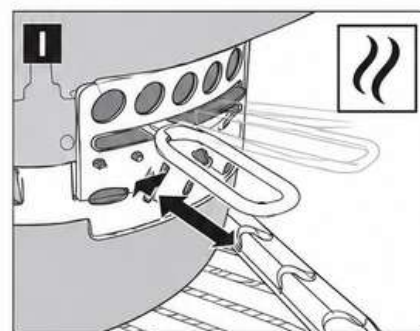
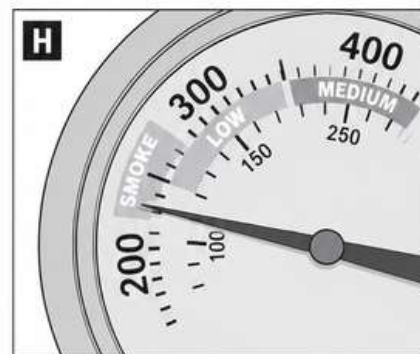
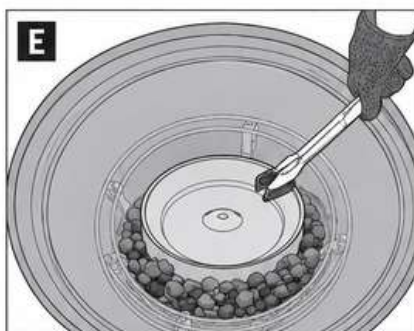
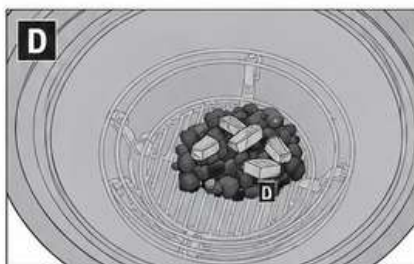
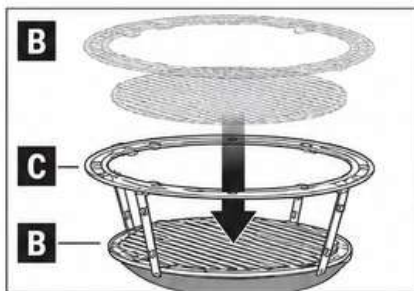
ЗАБЕЛЕЖКА: Ако използвате четка с косъм от неръждаема стомана, винаги проверявайте дали по скарата не са останали косъмчета преди готвене.

9. Поставете храната върху скарата за готвене.

Следвайте препоръчителното време за готвене.

След приключване на готвенето

Затворете регулатора за въздух на капака и регулаторите за въздух на купата, за да изгасите въглищата.





МЕТОДИ НА ГОТВЕНЕ – ОПУШВАНЕ

Количество въглища за опушване и време за готвене

Вид храна	Тегло	Време за готвене	Количество въглища (бр.)	Парчета дърво
РИБА	0,45 – 1,36 kg (1 – 3 lb)	1 – 2½ часа	60 – 80 бр. (1½ чаши)	2 – 4
	1,36 – 2,7 kg (3 – 6 lb)	2½ – 4 часа	60 – 80 бр. (1½ чаши)	2 – 4
ПТИЦИ	0,9 – 1,36 kg (2 – 3 lb)	2 – 3½ часа	60 – 80 бр. (1½ чаши)	1 – 3
	1,81 – 3,62 kg (4 – 8 lb)	3½ – 4 часа	80 – 100 бр. (2 чаши)	2 – 4
	3,62 – 5,44 kg (8 – 12 lb)	4 – 5 часа	80 – 100 бр. (2 чаши)	3 – 4
	5,44 – 8,1 kg (12 – 18 lb)	8 – 10 часа	100 – 120 бр. (2 чаши)	3 – 5
СВИНСКО МЕСО	1,81 – 3,62 kg (4 – 8 lb)	5 – 8 часа	80 – 100 бр. (2 чаши)	3 – 4
	3,62 – 5,44 kg (8 – 12 lb)	8 – 12 часа	100 – 120 бр. (2 чаши)	3 – 5
ГОВЕЖДО МЕСО	1,81 – 3,62 kg (4 – 8 lb)	7 – 12 часа	80 – 120 бр. (2 чаши)	3 – 5
	3,62 – 5,44 kg (8 – 12 lb)	12 – 18 часа	120 – 140 бр. (3 чаши)	3 – 5

Времената за готвене на говеждо месо са базирани на дефиницията на USDA за средно изпичане. Посочените времена са за напълно размразени храни. Теглото, количеството въглища и времето за готвене са ориентировъчни, а не строги правила. Фактори като надморска височина, вятър и външна температура могат да повлияят на времето за готвене.

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Никога не използвайте въглища, напоени с течност за разпалване.

Дървесен чипс за опушване

Дървен чипс	Характеристики	Подходящ за	Комбинира се с
Ябълка	ФИН Леко сладък с деликатен, плодов опушен аромат	Риба Птици Свинско месо (особено шунка) Зеленчуци	Риба Птици Свинско месо (особено шунка) Зеленчуци
Череша	ФИН Леко сладък с плодов опушен аромат	Риба Птици Свинско месо Зеленчуци	Риба Птици Свинско месо Зеленчуци
Хикория	НАСИТЕН Интензивен опушен аромат с беконов нюанс	Птици Свинско месо Говеждо месо	Птици Свинско месо Говеждо месо
Бук	ФИН Деликатен, мек опушен аромат	Риба Птици Свинско месо Агнешко месо Зеленчуци	Риба Птици Свинско месо Агнешко месо Зеленчуци
Пекан	НАСИТЕН Интензивен сладък аромат. Идеален за опушване на много ниска температура.	Риба Птици Свинско месо Агнешко месо Говеждо месо	Риба Птици Свинско месо Агнешко месо Говеждо месо
Мескит	МНОГО НАСИТЕН Силен, пътен опушен аромат с леко горчив послевкус	Свинско месо Агнешко месо Говеждо месо	Свинско месо Агнешко месо Говеждо месо

СЪВЕТИ И ТРИКОВЕ ЗА УСПЕШНО БАРБЕКЮ

Изберете подходящо място за барбекю

- Използвайте барбекюто само на открито и на добре проветриво място. Не го използвайте в гараж, сграда, на тераса, алея или друго затворено пространство.
- Поставяйте барбекюто на сигурна, стабилна и равна повърхност по всяко време.
- Не използвайте барбекюто в рамките на два фута (60 см) от какъвто и да е горим материал. Горимите материали включват (но не се ограничават до) дървени или обработени дървени настилки, вътрешни дворове и веранди.

Предварително загряйте барбекюто

Предварителното загряване е ключов фактор при директно, индиректно готвене и опушване. Когато барбекюто е предварително загрято, топлината се отделя и храната не запелва за скарата, което улеснява почистването с четка от неръждаема стомана. Предварителното загряване осигурява достатъчно висока температура за правилно запечатване и помага да се предотврати запелването на храната за скарата.

Използвайте ръкавици

Винаги носете термоустойчиви ръкавици за барбекю при използване на барбекюто. Регулатори за въздух, дръжки и купа се нагорещават по време на готвене, затова пазете ръцете и предмишниците си.

Разпалване на въглищата

WEBER препоръчва използването на уред за разпалване на комин (продава се отделно) и запалителни кубчета (продават се отделно) за разпалване на въглищата. Не използвайте течност за разпалване. Течността за разпалване е мръсна и може да придаде химически вкус на храната ви.

Овкусявайте храната, не скарата

Леко овкусяването на храната придава вкус и запазва сочността ѝ, както и предотвратява запелването ѝ за скарата. Не препоръчваме да овкусявате скарата, тъй като това може да причини ненужни пламъци.

Затворете капака

Дръжте капака затворен колкото е възможно повече поради следните причини:

- Поддържа скарата достатъчно гореща, за да запечата храната при директно готвене.
- Задържа дима, който се образува при изпаряването на мазнините и соковете в барбекюто.
- Намалява пламъците чрез ограничаване на кислорода.

Дифузерна плоча – какво да правим и какво не

При опушване дифузерната плоча помага за поддържане на постоянна ниска температура и отклонява топлината и дима около храната. Дифузерната плоча може да се използва и при индиректно готвене, за да се увеличи пространството за готвене. Никога не поставяйте храна или гориво върху дифузерната плоча.

Контролирайте пламъците

Пламъците са нормални и обикновено са добри, защото придават аромат на повърхността на храната. Въпреки това прекалено силните пламъци могат да изгорят храната. Дръжте капака затворен колкото е възможно повече, за да ограничите количеството кислород в барбекюто, което ще помогне да изгасите всички пламъци. Ако пламъците излязат извън контрол, преместете храната на зона с индиректна топлина, докато пламъците утихнат.

Следете времето и температурата

Готвенето на барбекю при по-студено време или на по-голяма надморска височина ще удължи времето за готвене. Вятърът и атмосферните условия също ще повлияят на температурата в барбекюто.

Поддържайте барбекюто чисто

Следвайте основните инструкции за поддръжка, за да поддържате барбекюто си в отлично състояние и да му се радвате години наред. Не забравяйте да отстранявате натрупаната пепел и старата въглен от дъното на купата и пепелника преди всяка употреба.

Опушване с дърво

Експериментирайте с различни видове дърво при опушване, за да постигнете идеалния баланс между сладко и пикантно. При опушване за дълги периоди използвайте винаги парчета дърво вместо дървен чипс. Парчетата дърво осигуряват по-продължително отделяне на дим и са подходящи за дълго време за готвене. Дървеният чипс е по-подходящ за по-кратко време за готвене, тъй като отделя дим за по-кратък период.



ПОЧИСТВАНЕ И ПОДДРЪЖКА

ПОЧИСТВАНЕ НА ВЪТРЕШНАТА ЧАСТ НА БАРБЕКЮТО

Редовното почистване на вътрешността на барбекюто преди всяка употреба е от съществено значение за безопасната работа и добрите резултати при готвене.

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Преди да почистите барбекюто, изчакайте то да изстине напълно.

Почистване на капака

С течение на времето от вътрешната страна на капака се натрупват мазнини и сажди, които образуват люспест слой, наподобяващ боя. При употреба тези отлагания постепенно се превръщат във въглеродни частици и могат да започнат да се лющят. Тези люспи не са токсични, но ако не бъдат отстранявани редовно, могат да попаднат върху храната.

Необходимите средства са: найлонова четка, найлонова телена четка, шпатула или хартиена кърпа. Изстъжете вътрешната страна на капака с найлонова четка или шпатула (А). Така ще сведете до минимум бъдещото натрупване на мазнини. Почиствайте вътрешността на капака поне веднъж годишно, когато барбекюто е топло (но не горещо на допир).

Почистване на скарата за готвене и дифузерната плоча

Ако редовно почиствате скарата за готвене след всяка употреба, преди всяко следващо готвене трябва да отстраните само минимално количество остатъци от храна. Използването на алуминиева тавичка ще намали необходимостта от почистване.

Необходимите средства са: четка за почистване с косъм от неръждаема стомана или дървена стъргалка. Ако скарата за готвене е поставена, почистете остатъците с четка за почистване с косъм от неръждаема стомана.

⚠ ВНИМАНИЕ: Косъмчетата на четките могат да се отделят и да полепнат по скарата. Проверявайте скарата преди всяко готвене. Weber препоръчва четката да се подменя в началото на всеки сезон.

1. Извадете скарата за готвене.

Ако е поставена дифузерната плоча, почистете я с четка за почистване с косъм от неръждаема стомана.

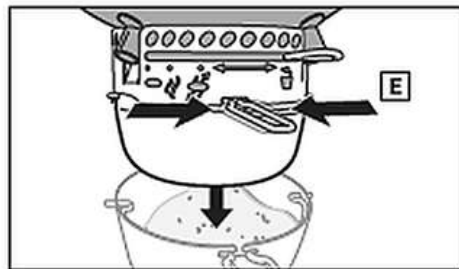
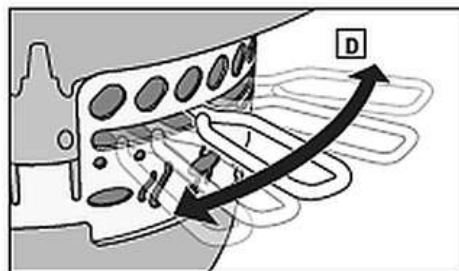
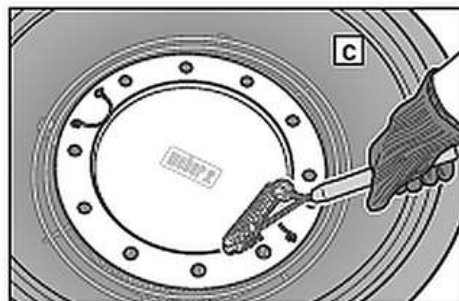
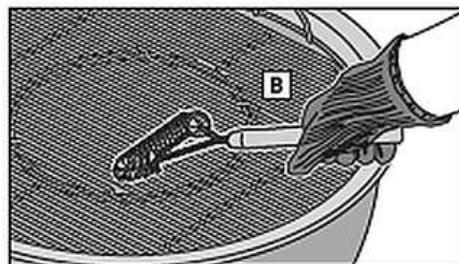
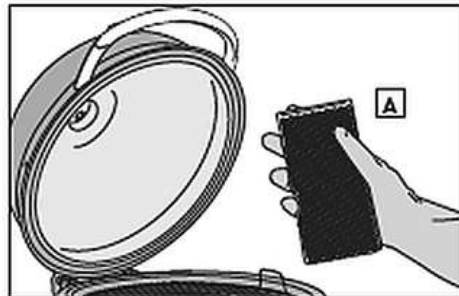
2. Извадете дифузерната плоча.

Ако е поставена скарата за въглища, почистете я с четка за почистване с косъм от неръждаема стомана.

Почистване на купата

За оптимални резултати отстранявайте пепелта и остатъците от въглища от купата след всяко готвене.

- Отворете капака и извадете скарата за готвене, дифузерната плоча и скарата за въглища.
- Отстранете пепелта и неизгорелите въглища от купата. Уверете се, че нищо не възпрепятства регулаторите за въздух. С помощта на системата ONE-TOUCH преместете дръжката напред и назад, за да съберете пепелта в контейнера за пепел (В).
- Стиснете дръжката на контейнера за пепел, за да го освободите от барбекюто (С). След като изстине напълно, изхвърлете пепелта в подходящ съд и поставете контейнера обратно.



ПОЧИСТВАНЕ НА ВЪНШНАТА ЧАСТ НА БАРБЕКЮТО

1. Външната част на барбекюто може да включва повърхности от неръждаема стомана, порцеланов емайл и пластмаса. Следвайте инструкциите по-долу според вида на повърхността. Преди почистване се уверете, че въглищата са напълно изгаснали и барбекюто е изстинало.

Почистване на повърхности от неръждаема стомана

1. Почиствайте външните повърхности от неръждаема стомана с неабразивен препарат за неръждаема стомана или с препарат без абразивни частици. Не използвайте препарати, съдържащи киселини, минерални спиртове, ксилол, препарат за почистване на фурни, абразивни почистващи средства или абразивни гъби.
2. Почиствайте по посока на шлифовката на неръждаемата стомана.
3. Ако е необходимо, използвайте микрофибърна кърпа и топла вода със сапун, след което подсушете.

Почистване на повърхности с порцеланов емайл и пластмасови елементи

1. Почиствайте външните повърхности с топла вода със сапун и мека кърпа.
2. Подсушете с чиста кърпа.

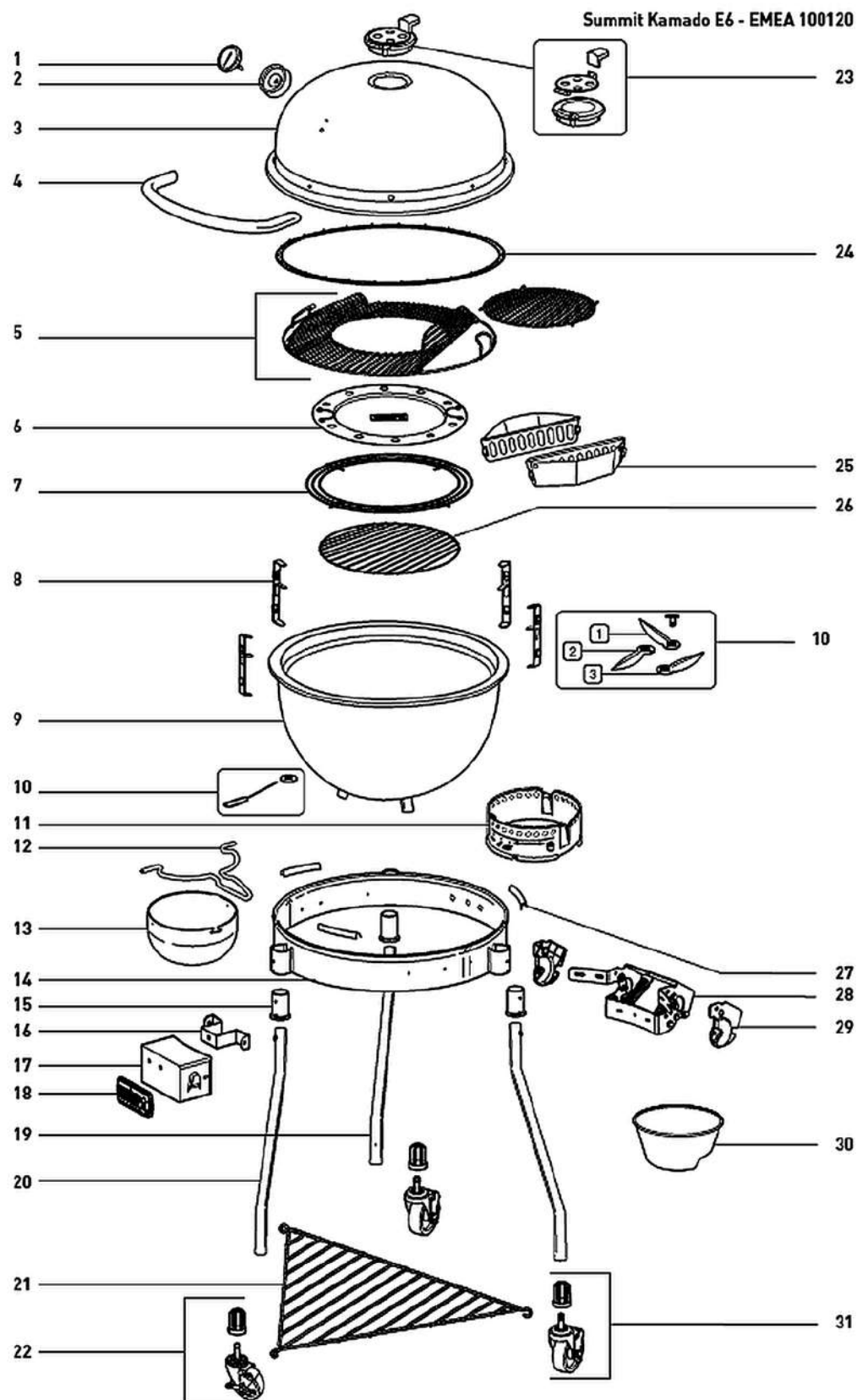
⚠ ВАЖНО: Не използвайте препарати, съдържащи киселини, минерални спиртове, ксилол, препарат за почистване на фурни, абразивни почистващи средства или абразивни гъби.

ПОЧИСТВАНЕ НА БАРБЕКЮТА, ИЗПОЛЗВАНИ ПРИ ОСОБЕНИ УСЛОВИЯ

1. Ако използвате барбекюто в особено тежки условия, е необходимо външната му част да се почиства по-често. Киселините дъждове, химикалите и солена вода могат да причинят появата на повърхностна ръжда.
2. Измивайте външната част на барбекюто с топла вода със сапун. След това изплакнете с чиста вода и подсушете добре.
3. За предпазване от повърхностна ръжда почиствайте външните повърхности от неръждаема стомана веднъж седмично с подходящ препарат за неръждаема стомана.



РЕЗЕРВНИ ЧАСТИ





STORE
SOFIA

1186 София, България
ул. "СТАР ЛОЗЕНСКИ ПЪТ" 5
+359 88 510 4419
www.weberstoresofia.bg
info@bbqzona.bg

AUSTRIA

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

BELGIUM

Weber-Stephen Products Belgium Sprl
+32 15 28 30 99
service-be@weber.com

CHILE

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

CZECH REPUBLIC

Weber-Stephen CZ & SK spol. s r.o.
+420 228 882 385
service-cz@weber.com

DENMARK

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

FRANCE

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

GERMANY

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

ICELAND

Jarn & Gler Wholesale EHF
+354 58 58 900

INDIA

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

ITALY

Weber-Stephen Products Italia Srl
+39 0444 130120
service-it@weber.com

NETHERLANDS

Weber-Stephen Holland B.V.
+31 (0) 513 4 333 22
service-nl@weber.com

POLAND

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

RUSSIA

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

SOUTH AFRICA

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

SPAIN

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

SWITZERLAND

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

UNITED ARAB EMIRATES

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

UNITED KINGDOM

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

USA

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

За Република Ирландия:
Weber-Stephen Products (U.K.) Limited
За държави от Източна Европа, като Румъния,
Словения, Хърватия и Гърция:
Weber-Stephen Deutschland GmbH
За балтийските държави:
Weber-Stephen Nordic ApS

weber.com



WEBER-STEPHEN PRODUCTS LLC
www.weber.com