

EX-325w • EX-425w
EPX-335w • EPX-435w

РЪКОВОДСТВО ЗА УПОТРЕБА НА ГАЗОВО БАРБЕКЮ

Запазете това ръководство на потребителя за бъдещи справки.
Прочетете го внимателно и ако имате въпроси, свържете се с нас
още днес.

РЕГИСТРИРАЙТЕ СЕ ДНЕС

Радваме се, че сте част от света на барбекютата WEBER. Регистрирайте
своя грил и получите достъп до полезна и интересна информация от
WEBER, включително съвети, препоръки и идеи как да извлечете
максимума от своето барбекю.

Важна информация за безопасност

Обозначенията ОПАСНОСТ, ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ и ВНИМАНИЕ се използват в това Ръководство на потребителя, за да подчертаят важна информация. Прочетете и спазвайте тези указания, за да осигурите безопасност и да предотвратите материални щети. Значението им е следното:

▲ ОПАСНОСТ: Показва опасна ситуация, която, ако не бъде избегната, ще доведе до смърт или сериозно нараняване.

▲ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Показва опасна ситуация, която, ако не бъде избегната, може да доведе до смърт или сериозно нараняване.

▲ ВНИМАНИЕ: Показва опасна ситуация, която, ако не бъде избегната, може да доведе до леко или средно тежко нараняване.

САМО ЗА УПОТРЕБА НА ОТКРИТО.
ПРОЧЕТЕТЕ ИНСТРУКЦИИТЕ ПРЕДИ
ДА ИЗПОЛЗВАТЕ УРЕДА
(БАРБЕКЮТО).

ЗАБЕЛЕЖКА ЗА МОНТАЖА: Тези
инструкции трябва да бъдат
предадени на потребителя.

ЗАБЕЛЕЖКА ЗА ПОТРЕБИТЕЛЯ:

Запазете тези инструкции за бъдещи
справки.

Сериен номер

Запишете серийния номер на Вашето барбекю в полето
по-горе за бъдещи справки. Серийният номер е посочен
на идентификационния етикет на барбекюто.

▲ ОПАСНОСТ

Ако усетите миризма на газ:

- Затворете подаването на газ към уреда (барбекюто).
- Загасете всички открити пламъци.
- Отворете капака.
- Ако миризмата не изчезне, отдалечете се от уреда (барбекюто) и незабавно се свържете с доставчика на газ или с пожарната служба.

▲ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

- Не съхранявайте и не използвайте бензин или други запалими течности и пари в близост до това барбекю или друг подобен уред.
- Газова бутилка, която не е свързана за употреба, не трябва да се съхранява в близост до това барбекю или друг подобен уред.

Монтаж и сглобяване

▲ ОПАСНОСТ! Това барбекю не е предназначено за монтаж в каравани, кемпери или плавателни съдове.

▲ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ! Не използвайте барбекюто, ако липсват части или ако не е сглобено съгласно инструкциите за монтаж.

▲ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ! Не вграждайте този модел барбекю в каквато и да е вградена конструкция.

▲ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ! Не променяйте конструкцията на уреда. Втечненият нефтен газ (LPG) не е природен газ. Преустройството или опитът за използване на природен газ с уред, предназначен за LPG, или обратно, е опасно и води до отпадане на гаранцията.

- Не променяйте части, които са запечатани от производителя.

Употреба

▲ ОПАСНОСТ! Използвайте барбекюто само на открито и в добре проветрени пространства. Не го използвайте в гаражи, сгради, покрити проходи или други затворени помещения, както и под запалими конструкции.

▲ ОПАСНОСТ! Не използвайте барбекюто в превозни средства или в помещения за съхранение и товарене на превозни средства. Това включва автомобили, камиони, микробуси, каравани, кемпери и плавателни съдове.

▲ ОПАСНОСТ! По време на работа всички горими материали трябва да се намират на разстояние най-малко 61 cm от задната и страничните части на барбекюто.

▲ ОПАСНОСТ! Поддържайте зоната за готвене свободна от запалими пари и течности като бензин, спирт и други горими материали.

▲ ОПАСНОСТ! По време на употреба дръжте уреда далеч от всички запалими материали.

▲ ОПАСНОСТ! Не поставяйте калъф за барбекю или други запалими предмети върху или под барбекюто, докато то работи или е все още горещо.

▲ ОПАСНОСТ! При възпламеняване на мазнини изключете всички горелки и оставете капака затворен, докато пламъците изгаснат.

▲ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ! Достъпните части могат да бъдат много горещи. Не допускате малки деца в близост до уреда.

▲ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ! Употребата на алкохол, лекарства по лекарско предписание, лекарства без рецепта или наркотични вещества може да намали способността на потребителя безопасно да сглобява, премества, съхранява или използва барбекюто.

▲ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ! Не оставяйте барбекюто без надзор по време на предварително загряване или готвене. Работете внимателно, тъй като целият корпус се нагрява по време на работа.

▲ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ! При работа с барбекюто винаги използвайте термоустойчиви ръкавици, съответстващи на стандарт EN 407 (защита от контактна топлина, ниво 2 или по-високо).

▲ ВНИМАНИЕ!

Този продукт е преминал изпитвания за безопасност и е сертифициран за употреба само в определена държава. Вижте обозначението на държавата върху външната страна на опаковката.

- Не използвайте дървени въглища, брикети или без необходимия камъни в това барбекю.
- Този уред не е предназначен за използване от лица (включително деца) с ограничени физически, сетивни или умствени способности или без необходимия опит и познания, освен ако не са под наблюдение или не са получили инструкции за безопасна употреба от лице, отговорно за тяхната безопасност.

Съхранение

▲ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!

След приключване на употребата затворете подаването на газ от газовата бутилка.

▲ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!

Газовите бутилки трябва да се съхраняват на открито, далеч от достъпа на деца. Не съхранявайте газови бутилки в сгради, гаражи или други затворени помещения.

▲ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!

След продължително съхранение и/или период на неизползване барбекюто трябва да бъде проверено за течове на газ и запущвания на горелките преди употреба.

- Съхранението на барбекюто на закрито е допустимо само ако газовата бутилка е разкачена и отстранена от уреда.

Гаранцията на WEBER®

В WEBER се гордеем с две неща: произвеждаме барбекюта, създадени да издържат дълги години, и осигуряваме отлично обслужване на клиентите през целия живот на продукта.

Благодарим Ви за покупката на продукт на WEBER. Weber-Stephen Products LLC, 1415 S. Roselle Road, Palatine, Illinois 60067 („WEBER“) се стреми да предоставя безопасни, надеждни и дълготрайни продукти. Настоящата Доброволна гаранция на WEBER се предоставя без допълнително заплащане. Тя съдържа информацията, необходима за гаранционно обслужване в малко вероятния случай на дефект или повреда на продукта. Съгласно приложимото законодателство потребителят може да разполага със законови права при дефект на продукта. Настоящата гаранция не ограничава и не изключва тези права, а предоставя допълнителни права на собственика на продукта.

ДОБРОВОЛНА ГАРАНЦИЯ НА WEBER

WEBER гарантира на купувача на продукта (или на лицето, което го е получило като подарък или в рамките на промоционална кампания), че продуктът е без дефекти в материалите и изработката за посочените по-долу гаранционни срокове, когато е сглобен, използван и поддържан съгласно придружаващото Ръководство на потребителя. За да осигурите безпроблемно гаранционно обслужване, WEBER препоръчва да регистрирате продукта си онлайн на адрес www.weber.com (регистрацията не е задължителна). Моля, съхранявайте оригиналния документ за покупка и/или фактурата. Регистрацията на продукта потвърждава гаранционното покритие и създава пряка връзка между Вас и WEBER в случай че се наложи да се свържем с Вас. Гаранцията е валидна само за лично ползване в еднофамилни жилища и не се прилага за продукти, използвани в търговски, обществени или многосемейни обекти като ресторанти, хотели, курорти или имоти под наем. WEBER може периодично да променя конструкцията на своите продукти. Такива промени не задължават производителя да ги прилага към вече произведени продукти и не представляват основание за признаване на дефект. В рамките на приложимото законодателство гаранцията се предоставя единствено на първоначалния купувач и не може да бъде прехвърляна на последващи собственици, освен когато продуктът е получен като подарък или в рамките на промоционална кампания.

ОТГОВОРНОСТИ НА ПРИТЕЖАТЕЛЯ

За да осигурите валидност на гаранцията, е важно да спазвате всички указания за монтаж, употреба и поддръжка, посочени в настоящото Ръководство на потребителя. Собственикът трябва да полага разумни грижи за продукта и да извършва редовна поддръжка съгласно инструкциите в ръководството. При предявяване на гаранционна претенция WEBER може да изиска доказателство за покупка и/или снимков материал, удостоверяващ наличието на дефекта.

ГАРАНЦИОННО ОБСЛУЖВАНЕ

Ако считате, че дадена част е покрита от настоящата гаранция, моля, свържете се с отдела за обслужване на клиенти на WEBER, като използвате информацията за контакт на нашия уебсайт (www.weber.com) или съответния национален уебсайт, към който може да бъдете пренасочени. След извършване на проверка WEBER по свое усмотрение ще ремонтира или замени дефектната част, покрита от настоящата гаранция. В случай че ремонтът или замяната не са възможни, WEBER може по свое усмотрение да замени съответното барбекю с ново барбекю със същата или по-висока стойност. WEBER може да изиска връщане на частите за проверка, като транспортните разходи трябва да бъдат предварително заплатени. Настоящата гаранция отпада при наличие на повреди, влошаване на състоянието, обезцветяване и/или корозия, за които WEBER не носи отговорност и които са причинени от:

- неправилна употреба, употреба не по предназначение, промени по конструкцията, модификации, неправилен приложение, вандализъм, небрежност, неправилен монтаж или сглобяване, както и неизвършване на необходимата периодична поддръжка и обслужване;
- насекоми (включително паяци) или гризачи (включително катерици), включително, но не само, повреди по тръбите на горелките и/или газовите маркучи;
- въздействие на солен въздух и/или източници на хлор, като плувни басейни, джакузита и спа съоръжения;
- тежки атмосферни условия, включително градушки, урагани, земетресения, цунами, бури, торнадо и други природни бедствия.

Използването и/или монтирането на части, които не са оригинални части на WEBER, води до отпадане на настоящата гаранция, а всички произтичащи от това повреди не се покриват от нея. Всяко преустройство на газово барбекю, което не е одобрено от WEBER и не е извършено от оторизиран сервизен техник на WEBER или от сертифициран техник на дистрибутора, води до отпадане на гаранцията.

ГАРАНЦИОННИ СРОКОВЕ

Корпус
12 години срещу прогаряне или корозия
(2 години за боята, без избледняване и обезцветяване)

Капак
12 години срещу прогаряне или корозия
(2 години за боята, без избледняване и обезцветяване)

Тръби на горелките от неръждаема стомана
10 години срещу прогаряне или корозия

Скари за готвене от неръждаема стомана
10 години срещу прогаряне или корозия

Греди от неръждаема стомана Flavorizer® Bars
10 години срещу прогаряне или корозия

Чугунени скари за готвене с порцеланово-емайлово покритие
10 години срещу прогаряне или корозия

Електроника и компоненти WEBER CONNECT®
3 години

Всички останали части
5 години

ОГРАНИЧЕНИЯ НА ГАРАНЦИЯТА

Освен гаранцията и отказите от отговорност, изрично посочени в настоящата гаранционна декларация, не се предоставят никакви други гаранции или доброволни декларации за отговорност, които надхвърлят приложимата по закон отговорност на WEBER. Настоящата гаранционна декларация не ограничава и не изключва случаите или претенциите, при които WEBER носи задължителна отговорност съгласно приложимото законодателство. След изтичане на съответния гаранционен срок по тази гаранция не се предоставят никакви допълнителни гаранции. Никакви други гаранции, предоставени от което и да е лице, включително търговец или дистрибутор (например „удължени гаранции“), не са обвързващи за WEBER. Единственото средство за защита по настоящата гаранция е ремонтът или замяната на дефектната част или продукт. При никакви обстоятелства обезщетението по тази доброволна гаранция не може да надвишава купуната цена на продадения продукт WEBER. Потребителят поема риска и отговорността за всяка загуба, повреда или нараняване на себе си, своето имущество или на трети лица и тяхното имущество, произтичащи от неправилна употреба на продукта, използването му не по предназначение или неспазване на инструкциите, съдържащи се в настоящото Ръководство на потребителя. Частите и аксесоарите, подменени по тази гаранция, се покриват от гаранция само за оставащия срок от първоначалния гаранционен период. Настоящата гаранция е валидна единствено при употреба в частни еднофамилни жилища или апартаменти и не се прилага за барбекюта WEBER, използвани в търговски, обществени или многофамилни обекти, включително ресторанти, хотели, ваканционни комплекси или имоти, предоставяни под наем. WEBER си запазва правото периодично да променя конструкцията и дизайна на своите продукти. Нищо в настоящата гаранция не следва да се тълкува като задължение за WEBER да прилага подробни конструктивни или дизайнерски промени към вече произведени продукти, нито като признание, че предходни конструкции или дизайни са били дефектни. За допълнителна информация за контакт вижте списъка с международните представителства в края на настоящото Ръководство на потребителя.

Смарт технология WEBER CONNECT®

Тази функция е налична само при определени модели.

Преди да започнете, изтеглете приложението WEBER CONNECT, за да получавате:

- известия кога да обърнете и сервирайте храната;
- обратно броене до готовност на храната;
- персонализирани известия за степента на готовност;
- напътствия стъпка по стъпка

Свързване на грила чрез Bluetooth® или Wi-Fi®

За да свържете Вашето барбекю чрез Bluetooth® или към Wi-Fi® мрежа, изпълнете следните стъпки:

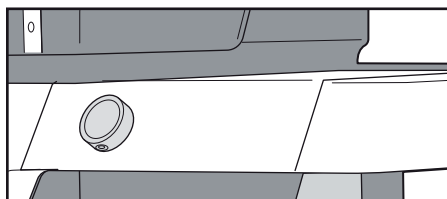


1. Уверете се, че на мобилното Ви устройство е активиран Bluetooth® и че то е свързано към локалната Ви Wi-Fi® мрежа.
2. Изтеглете новото приложение WEBER CONNECT от App Store за устройства с Apple или от Play Store за устройства с Android.
3. Натиснете бутона в горната част на цифровия Wi-Fi® термометър, за да активирате дисплея. При първото включване дисплейът ще покаже „APP“, което означава, че устройството трябва да бъде свързано.
4. Използвайте камерата на мобилното си устройство, за да сканирате уникалния QR код, разположен на задната страна на грила.
5. Отворете приложението WEBER CONNECT и следвайте инструкциите в приложението, за да свържете Вашия грил.

ЗАБЕЛЕЖКА: Wi-Fi® термометърът трябва да бъде свързан с приложението WEBER CONNECT чрез сканиране на уникалния QR код на грила преди първата му употреба. Това ще активира всички функции на екрана.

ЗАБЕЛЕЖКА: За да свържете успешно мобилното си устройство към грила чрез Wi-Fi® мрежа, първо се уверете, че грилът е свързан с мобилното устройство чрез Bluetooth® и че се намира в обхвата на Вашата Wi-Fi® мрежа. Ако свързването е неуспешно, опитайте да преместите грила поблизо до Wi-Fi® рутера или използвайте устройство за усилване на сигнала.

ЗАБЕЛЕЖКА: WEBER препоръчва мобилното Ви устройство да работи с най-новата версия на операционната система, преди да се опитате да свържете грила чрез Bluetooth® или Wi-Fi® мрежа.



Смарт термометър за барбекю с Wi-Fi®

Тази функция е налична само при определени модели.

Смарт термометърът за барбекю с Wi-Fi® Ви позволява удобно да следите температурата в барбекюто и температурата в сърцевината на храната чрез свързана температурна сонда. Докато барбекюто работи, следвайте указанията по-долу за използване на смарт термометъра.

ЗАБЕЛЕЖКА: Смарт термометърът за барбекю с Wi-Fi® трябва да бъде свързан с приложението WEBER CONNECT на Вашето мобилно устройство чрез сканиране на уникалния QR код на грила преди първата употреба. Това ще активира всички функции на дисплея.

Включване на дисплея

Натиснете бутона за захранване, за да включите дисплея. Бутонът за захранване се намира в горната част на дисплейния модул.

Ако желаете да промените мерната единица между градуси по Фаренхайт (°F) и градуси по Целзий (°C), завъртете и издърпайте дисплейния модул от страничната масичка, за да получите достъп до бутона на задната страна. Натиснете бутона, за да превключвате между двете мерни единици.

Яркост

След включване по време на готвене дисплейт работи със 100% яркост в продължение на 2 минути, след което автоматично намалява яркостта, за да удължи живота на батериите.

За да възстановите яркостта до 100%, просто натиснете бутона за захранване. Дисплейт незабавно ще се върне към максимална яркост.

Свързване на температурна сонда

Когато към смарт термометъра е свързана температурна сонда, на дисплея светва индикаторът за сонда. Показваната температура може да се превключва между температурата в барбекюто и температурата в сърцевината на храната, измервана от свързаната температурна сонда, чрез натискане на бутона в горната част на дисплейния модул.

Изключване на дисплея

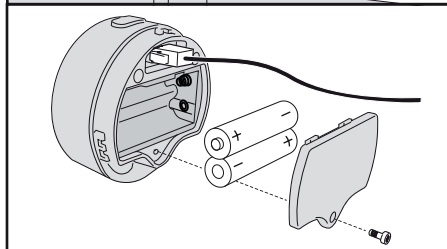
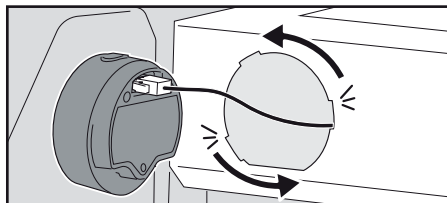
За ръчно изключване натиснете и задръжте бутона за захранване в продължение на 3 секунди.

ЗАБЕЛЕЖКА: Дисплейт се изключва автоматично, ако в продължение на 5 минути не бъде отчетена топлина или когато барбекюто е напълно изстигнало.

Код за грешка E-8: Ако към уреда е свързана температурна сонда и на дисплея се появи съобщение „E-8“, моля, свържете се с отдела за обслужване на клиенти на WEBER за съдействие.

Батерии

Когато батериите тип AAA трябва да бъдат подменени, на дисплея се показва индикатор за ниско ниво на зарядя. Завъртете и издърпайте дисплейния модул от страничната масичка, за да получите достъп до отделението за батерии. Използвайте само алкални батерии. Не смесвайте нови и използвани батерии, както и различни типове батерии (стандартни, алкални или акумулаторни).



Готвене с температурни сонди

Използвайте включената температурна сонда, за да следите температурата в сърцевината на храната и да постигате отлични резултати всеки път.

Моля, следвайте следните указания при използване на температурните сонди:

1. След като грилът е предварително загрял, отворете капака и почистете скарите за готвене с четка за грил. След това задайте желаната температура на грила.
2. Поставете температурната сонда в центъра на най-дебелата част на храната.
3. Поставете храната върху скарите за готвене.
4. Свържете температурната сонда към съответния вход на дисплея и, използвайки термоустойчиви ръкавици или ръкохватки, прокарайте кабела на сондата от страни на грила (A).
5. Затворете капака на грила.

Съвети при използване на температурна сонда

За по-точно измерване поставяйте температурната сонда на дълбочина най-малко 10 mm в центъра на месото (B).

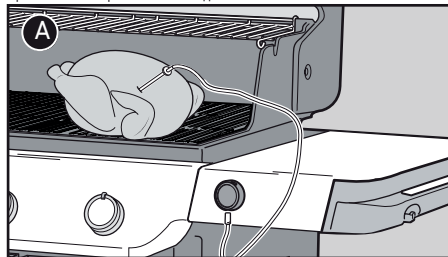
При птиче месо е препоръчително сондата да бъде поставена в най-дебелата част на бутчето или гърдите, като се избягва контакт с костите.

При дебели и плоски парчета месо поставете сондата в централната част на месото отгоре или отстрани.

За безопасна употреба на температурната сонда и за предотвратяване на повреди:

- Не допускате директен контакт между сондата или кабела ѝ и скарата за готвене.
- Не потапяйте сондата или кабела ѝ в течности.
- Температурната сонда не е подходяща за миене в съдомиялна машина.

ВАЖНА ЗАБЕЛЕЖКА: Когато използвате температурна сонда, прокарайте кабела така, че да не бъде изложен на открит пламък или на температури над 380°C (715°F). Избягвайте излагане на температури под -30°C (-22°F). Температури под -30°C (-22°F) или над 300°C (572°F) няма да се показват в приложението и ще доведат до прекъсване на връзката със сондата.



⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

- ⚠ Опасност от нараняване! Температурните сонди са много остри. Бъдете внимателни при работа с тях.
- ⚠ Опасност от изгаряне! Работата с температурните сонди без подходяща защита на ръцете може да доведе до сериозни изгаряния. Температурните сонди не са предназначени за докосване с голи ръце по време на работа на барбекюто, тъй като не са топлоизолирани. Винаги използвайте термоустойчиви ръкавици при работа с този продукт, за да избегнете изгаряния.



Необходим е WEBER CONNECT Smart Grilling Hub (продава се отделно) или смарт термометър за барбекю с Wi-Fi®, интегриран при определени модели.

Важна информация за LPG и газовите връзки

Какво представлява LPG?

Втечненият нефтен газ, наричан още LPG или пропан-бутан, е запалим продукт на нефтена основа, използван като гориво за Вашето барбекю. Когато не е под налягане в съд, той е газ при нормални температури и налягане. Под умерено налягане в съд, например газова бутилка, LPG е в течно състояние.

Когато налягането се освободи от бутилката, течността бързо се изпарява и се превръща в газ.

Указания за безопасна работа с газови бутилки

Изисквания към газовата бутилка

- Използвайте газови бутилки с минимален капацитет 3 kg и максимален капацитет 13 kg.

Какво представлява регулаторът?

Това е устройство, което контролира налягането на газа и поддържа равномерното му подаване при освобождаването му от газовата бутилка. Моля, свързвайте само одобрен регулатор към газовата бутилка.

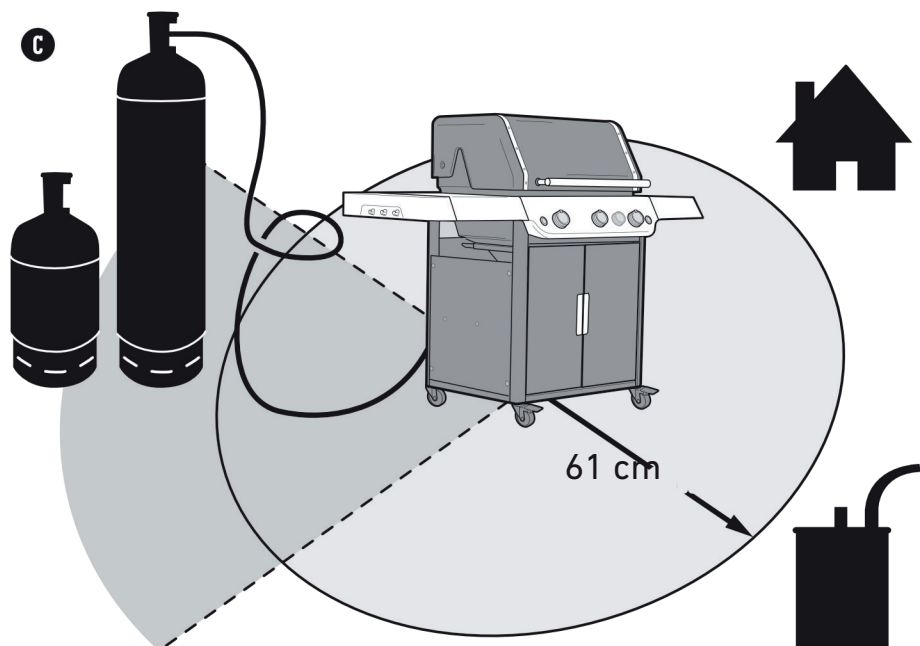
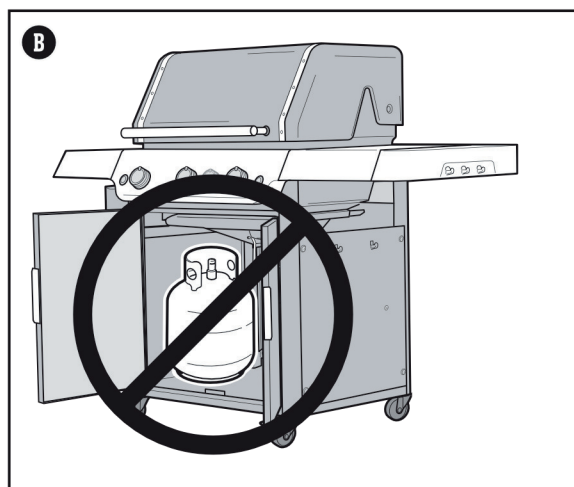
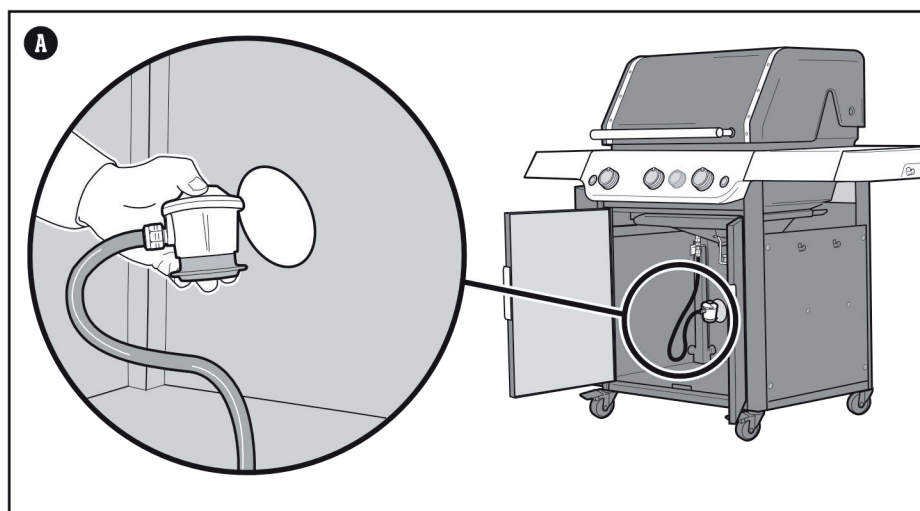
Изисквания към регулатора и маркуча

- В Обединеното кралство това барбекю трябва да бъде оборудвано с регулатор, съответстващ на стандарт BS 3016, с номинално изходно налягане 37 mbar за пропан, който отговаря на стандартите на Standards Institute of Israel.
- Дължината на маркуча не трябва да надвишава 1,5 m.
- Не прегъвайте маркуча.
- Подмяната на регулатора и маркуча трябва да се извършва съгласно изискванията на Weber-Stephen Products LLC.

Монтаж на газовата бутилка

Поставяне на газовата бутилка на земята

1. Отворете вратата на шкафа.
2. Прекорайте маркуча и регулатора през отвора в задния панел (A).
3. Поставете газовата бутилка на земята, извън шкафа, на разстояние най-малко 61 cm зад грила (B).
4. Поддържайте всички горими материали на разстояние най-малко 61 cm от грила (C).
5. Свържете регулатора към газовата бутилка. Вижте раздел „Свързване на регулатора към газовата бутилка“.



⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!

Ако газовата бутилка не отговаря на изискванията за размер за поставяне в шкафа, не се опитвайте да я поставяте или свързвате вътре в шкафа. Поставете и свържете газовата бутилка извън шкафа. Неспазването на това указание може да доведе до повреда на маркуча и да причини пожар или експлозия, което може да доведе до сериозно нараняване, смърт или материални щети.

Свързване на газовата бутилка и проверка за течове

Свързване на регулатора към газовата бутилка

Уверете се, че всички регулатори на горелките са в положение OFF (Изключено). Проверете това, като натиснете и завъртите регулаторите по посока на часовниковата стрелка.

- Определете типа на регулатора и свържете регулатора към газовата бутилка, като следвате съответните указания по-долу.

ЗАБЕЛЕЖКА: Преди свързване се уверете, че вентилът на газовата бутилка или регулаторът са затворени.

Свързване чрез завиване по посока на часовниковата стрелка (A)

Завийте регулатора към вентила на газовата бутилка, като завъртате съединителната гайка по посока на часовниковата стрелка (a).

Разположете регулатора така, че вентилационният отвор (b) да сочи надолу.

Свързване чрез завиване обратно на часовниковата стрелка (B)

Завийте регулатора към вентила на газовата бутилка, като завъртате съединителната гайка обратно на часовниковата стрелка.

Свързване чрез натискане и застопоряване на място (C)

Завъртете лоста на регулатора (a) по посока на часовниковата стрелка в положение OFF (Изключено).

Натиснете регулатора надолу върху вентила на газовата бутилка, докато се застопори на място (b).

Свързване чрез плъзгащ се пръстен (D)

Уверете се, че лостът на регулатора е в положение OFF (Изключено) (a).

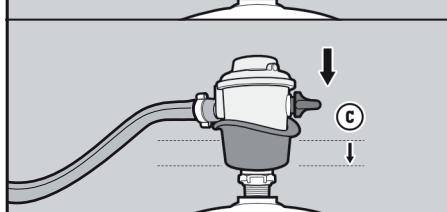
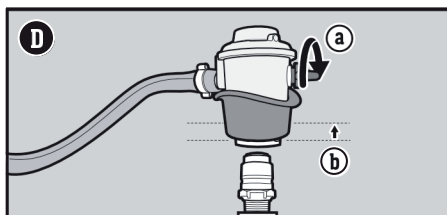
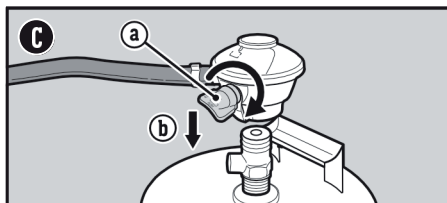
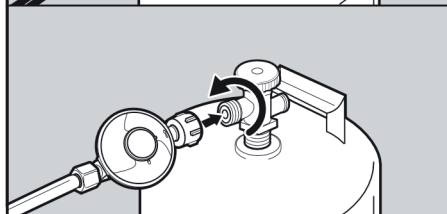
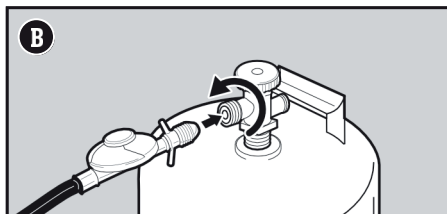
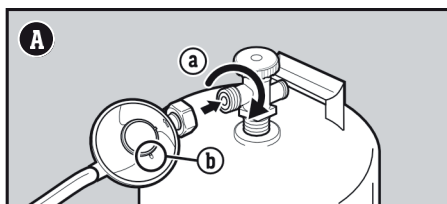
Издърпайте нагоре плъзгащия се пръстен на регулатора (b).

Натиснете регулатора надолу върху вентила на газовата бутилка и поддържайте натиск.

Плъзнете пръстена надолу, за да го заключите (c).

Ако регулаторът не се заключи, повторете процедурата.

ЗАБЕЛЕЖКА: Илюстрациите на регулаторите в настоящото ръководство може да се различават от регулатора, доставен с Вашето барбекю, поради различия в националните или регионалните изисквания.



▲ ВАЖНО: Препоръчваме да подменяте комплекта газов маркуч на Вашето газово барбекю на всеки пет години. В някои държави може да съществуват изисквания за подмяна на газовия маркуч на по-кратък интервал от пет години. В такъв случай местните нормативни изисквания имат предимство. За резервни маркучи, регулатори и комплекти вентили се свържете с отдела за обслужване на клиенти във Вашия регион, като използвате данните за контакт, публикувани на нашия уебсайт. Посетете weber.com.

▲ ОПАСНОСТ! Не покривайте изтеглящата се тавичка за мазнини или корпуса с алуминиево фолио.

▲ ОПАСНОСТ! Проверявайте изтеглящата се тавичка за мазнини и съда за събиране на мазнина за натрупване на мазнини преди всяка употреба. Отстранявайте излишната мазнина, за да предотвратите възпламеняване на мазнини.

▲ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ! Бъдете внимателни при изваждане на съда за събиране на мазнина и при изхвърляне на гореща мазнина.

▲ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ! При работа с барбекюто използвайте термоустойчиви ръкавици, съответстващи на стандарт EN 407 (защита от контактна топлина, ниво 2 или по-високо).

▲ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ! Четките за барбекю трябва редовно да се проверяват за разхлабени влакна и прекомерно износване. Сменете четката, ако откриете разхлабени влакна върху скарата за готвене или по самата четка. WEBER препоръчва подмяна на четката за барбекю с нова четка с влакна от неръждаема стомана в началото на всеки сезон.

▲ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ! Ако маркучът е повреден по какъвто и да е начин, не използвайте барбекюто. Подменяйте го само с оригинален резервен маркуч, одобрен от WEBER.

▲ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ! Поддържайте вентилационните отвори около газовата бутилка чисти и свободни от замърсявания.

▲ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ! Дръжте всички електрически захранващи кабели и газовия маркуч далеч от нагорещени повърхности.

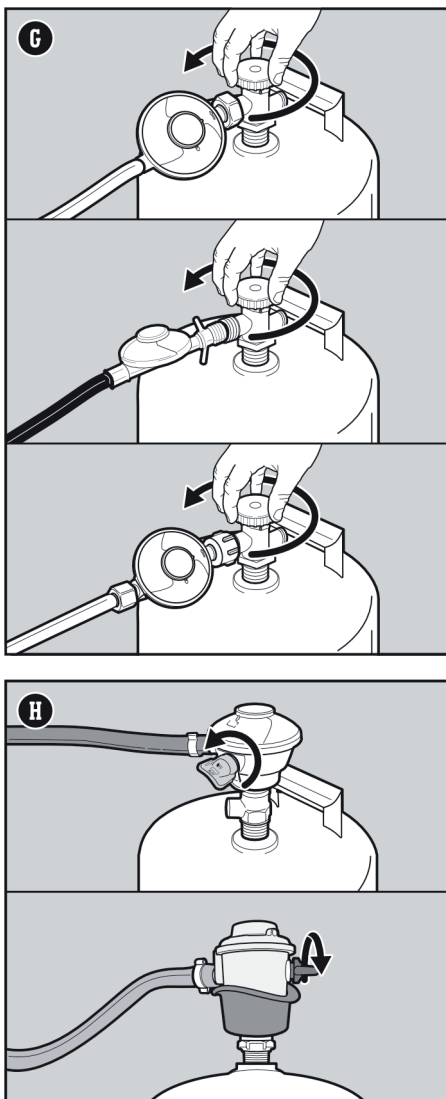
Какво представлява проверката за течове?

След като газовата бутилка е правилно монтирана, е необходимо да извършите проверка за течове. Проверката за течове е надежден начин да се уверите, че няма изтичане на газ след свързването на бутилката. Следните съединения трябва да бъдат проверявани всеки път, когато газовата бутилка бъде напълнена и свързана отново:

- Мястото, където регулаторът се свързва към газовата бутилка.
- Мястото, където газовият маркуч се свързва към преходния съединител.
- Мястото, където преходният съединител се свързва към гъвкавата газова тръба.

Проверка за течове на газ

1. Намокрете съединенията със сапунен разтвор, като използвате пулверизатор, четка или кърпа. Можете да пригответе собствен разтвор, като смесите 20% течен сапун с 80% вода, или да използвате специален препарат за откриване на течове, който се предлага в магазините за ВиК материали и железария.
2. Определете типа на Вашия регулатор. Отворете подаването на газ, като завъртите вентила на газовата бутилка обратно на часовниковата стрелка (G) или като преместите лоста на регулатора в положение ON (ВКЛ.) (H).



▲ **ОПАСНОСТ!** Никога не използвайте открит пламък за проверка за течове на газ. Уверете се, че в зоната няма искри или открит пламък по време на извършване на проверката.

▲ **ОПАСНОСТ!** Изтичането на газ може да причини пожар или експлозия.

▲ **ОПАСНОСТ!** Не използвайте барбекюто, ако е установено изтичане на газ.

▲ **ОПАСНОСТ!** Ако видите, усетите миризма или чуете съскане от изтичащ газ от газовата бутилка:

1. Отдалечете се от газовата бутилка.
2. Не се опитвайте сами да отстраните проблема.
3. Незабавно се обадете на противопожарната служба.

▲ **ОПАСНОСТ!** Винаги затваряйте вентила на газовата бутилка преди да разкачите регулатора. Не се опитвайте да разкачвате регулатора, газовия маркуч или друго газово съединение, докато барбекюто работи.

▲ **ОПАСНОСТ!** Не съхранявайте резервна газова бутилка под или в непосредствена близост до барбекюто. Никога не пълнете газовата бутилка над 80% от нейния капацитет. Неспазването на тези указания може да доведе до пожар, причиняващ смърт, сериозно нараняване или материални щети.

3. Ако се появят мехурчета, има теч на газ:

а) Ако течът е в мястото на свързване между регулатора и газовата бутилка или между регулатора и газовия маркуч (I), затворете подаването на газ. **НЕ ИЗПОЛЗВАЙТЕ БАРБЕКЮТО.**

б) Ако течът е от някое от съединенията, показани на илюстрация (J), затегнете съединението с гаечен ключ и повторете проверката със сапунен разтвор. Ако мехурчетата продължат да се появяват, затворете подаването на газ. **НЕ ИЗПОЛЗВАЙТЕ БАРБЕКЮТО.**

в) Ако течът е от съединението, показано на илюстрация (K), затворете подаването на газ. **НЕ ИЗПОЛЗВАЙТЕ БАРБЕКЮТО.**

Ако е установен теч на газ, свържете се с отдела за обслужване на клиенти във Вашия регион, като използвате данните за контакт, публикувани на нашия уебсайт.

4. Ако не се появят мехурчета, проверката е завършена успешно:

а) Затворете подаването на газ и изплакнете всички съединения с вода.

ЗАБЕЛЕЖКА: Някои разтвори за откриване на течове, включително сапуненият разтвор, могат да бъдат леко корозивни. След приключване на проверката всички съединения трябва да бъдат изплакнати с вода.

Допълнителни проверки за течове

Следните съединения трябва да бъдат проверявани за течове всеки път, когато газовата бутилка бъде напълнена и свързана отново:

- При регулатора и мястото, където регулаторът се свързва към газовата бутилка (L).

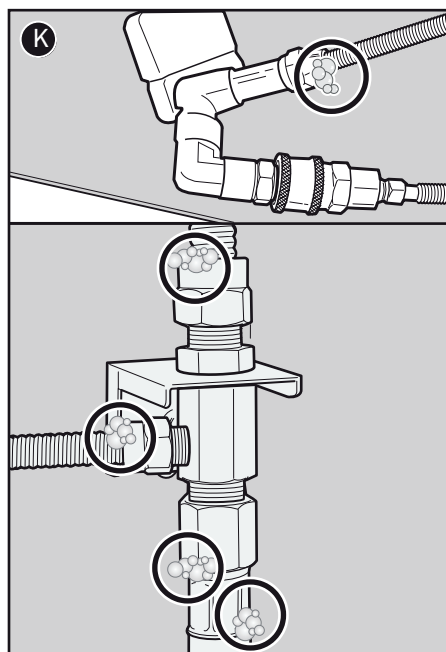
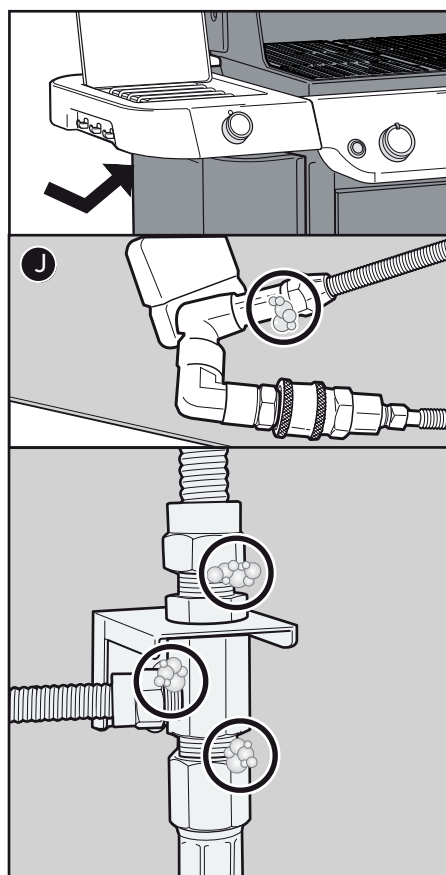
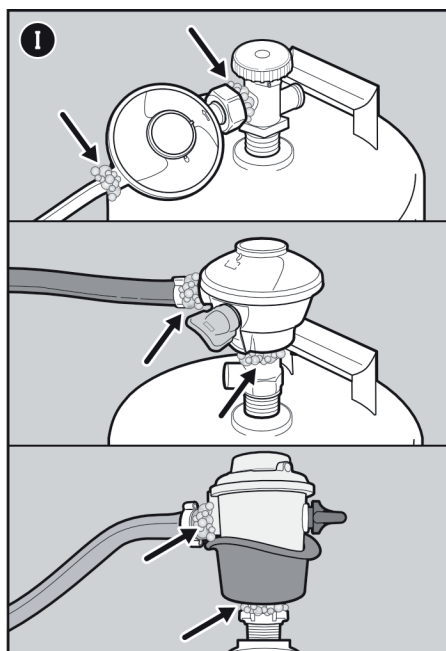
Следвайте процедурата, описана в раздел „Проверка за течове на газ“.

Разкачване на регулатора от газовата бутилка

За да отстраните газовата бутилка:

1. Уверете се, че вентилът на газовата бутилка или лостът на регулатора са напълно затворени.
2. От вътрешната страна на шкафа освободете закопчалката на ремъка за фиксиране на газовата бутилка.
3. Разкачете регулатора.
4. Извадете газовата бутилка.

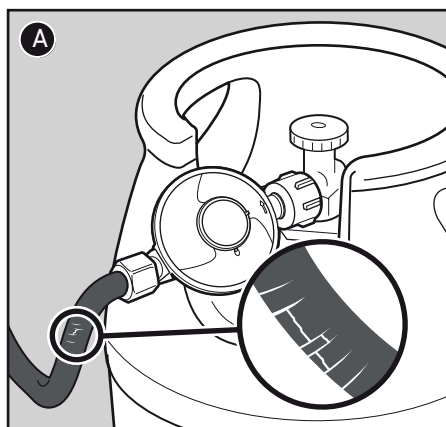
Бъдете внимателни при подмяната на газовата бутилка. След приключване на готвенето корпусът и системата за управление на мазнините могат да останат горещи. При работа с газовата бутилка винаги използвайте термоустойчиви ръкавици или ръкохватки. След свързване на нова газова бутилка закрепете отново фиксиращия ремък.



Проверка на маркуча

Необходимо е редовно да проверявате състоянието на маркуча.

1. Уверете се, че барбекюто е изключено и напълно изстинало.
2. Проверете маркуча за признаци на напукване, протриване, износване или срязване (A). Ако установите какъвто и да е повреда по маркуча, не използвайте барбекюто.



⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!

Ако маркучът е повреден по какъвто и да е начин, не използвайте барбекюто. Подменяйте го единствено с оригинален резервен маркуч, одобрен от WEBER.

Запалване на барбекюто

Използване на електронната система за запалване

Всеки регулатор управлява отделна горелка и всяка горелка се запалва независимо. Запалвайте горелките последователно, започвайки от ляво надясно. При предварително загряване трябва да бъдат запалени всички горелки, но по време на готвене не е необходимо всички горелки да работят.

1. Отворете капака на барбекюто (A).
2. Уверете се, че всички регулатори на горелките са в положение OFF (Изключено). Проверете това, като натиснете и завъртите регулаторите по посока на часовниковата стрелка (B).

- **ЗАБЕЛЕЖКА:** Важно е всички регулатори на горелките да бъдат в положение OFF (Изключено) преди да отворите вентила на газовата бутилка.

3. Отворете подаването на газ, като завъртите вентила на газовата бутилка обратно на часовниковата стрелка или като преместите лоста на регулатора в положение ON (Включено), в зависимост от вида на регулатора и използваното съединение.
4. Започнете с най-лявата горелка. Натиснете регулатора на горелката и го завъртете обратно на часовниковата стрелка до положение START/HIGH (Старт/Висока мощност) (C). Натиснете и задръжте бутона за електронно запалване (D). Ще чуете щракащ звук.
5. Проверете дали горелката е запалена, като погледнете през скарите за готвене и през отвора гредите от неръждаема стомана Flavorizer® Bars
6. Ако горелката не се запали, завъртете регулатора на горелката в положение OFF (Изключено) и изчакайте пет минути, за да се разсее газът, преди да направите нов опит за запалване.
7. Ако горелката се запали, повторете стъпки от 4 до 6, за да запалите останалите горелки.

- Ако горелките не се запалят чрез електронната система за запалване, вижте раздел „ОТСТРАНЯВАНЕ НА НЕИЗПРАВНОСТИ“. Там ще намерите указания за запалване на барбекюто с кибрит, които ще Ви помогнат да определите точната причина за проблема.

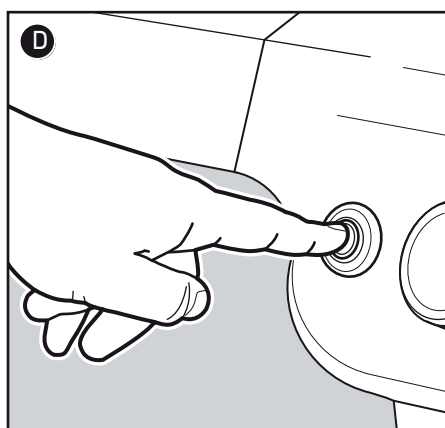
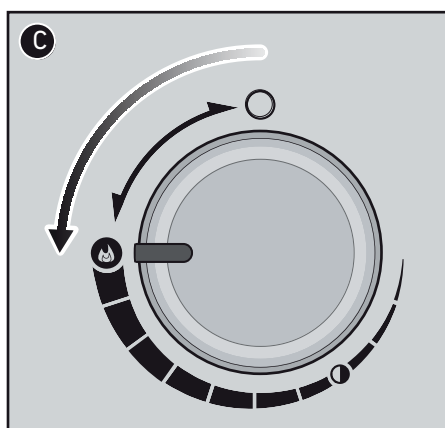
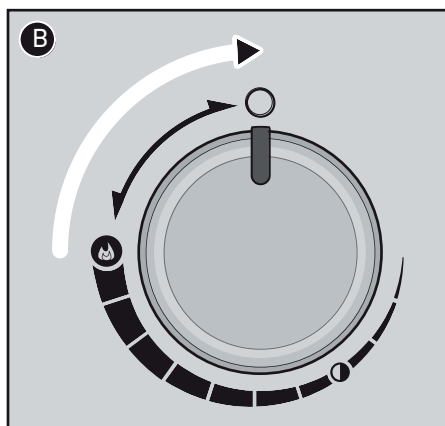
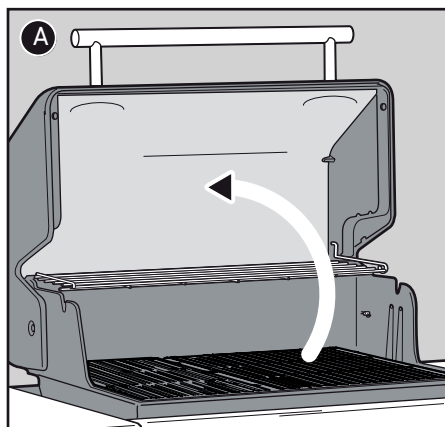
Предварително загряване на барбекюто

Предварителното загряване на барбекюто е важна стъпка за постигане на добри резултати при готвене. То помага да се предотврати залеждането на храната за скарата за готвене и подготвя скарите за запечатване на храната. Освен това изгаря остатъците от предишното готвене.

1. Отворете капака на барбекюто.
2. Запалете барбекюто, като следвате указанията в раздел „Запалване на барбекюто“ в настоящото ръководство.
3. Затворете капака.
4. Предварително загрявайте барбекюто с всички горелки в положение START/HIGH (Старт/Висока мощност) в продължение на 15 минути или докато термометърът покаже 260°C (500°F).

Изключване на горелките

1. Натиснете всеки регулатор на горелка и го завъртете по посока на часовниковата стрелка до положение OFF (Изключено).
2. Затворете подаването на газ от газовата бутилка.



▲ **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!** По време на запалване капакът трябва да бъде отворен.
 ▲ **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!** Не се навеждайте над барбекюто по време на запалване или готвене.
 ▲ **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!** Всяка горелка трябва да се запалва поотделно чрез натискане на бутона за електронно запалване.
 ▲ **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!** Ако първата горелка не се запали в рамките на четири секунди след опита за запалване, завъртете регулатора на горелката в положение OFF (Изключено). Изчакайте пет минути, за да се разсее натрупаният газ, след което повторете процедурата по запалване.

Използване на зоната за запечатване (Sear Zone)

Тази функция е налична само при определени модели.

Запечатването е техника за директно готвене на барбекю, използвана за месо, например стекове, пилешко месо, риба и котлети. Чрез запечатване повърхността на храната се запича при висока температура. Запечатването от двете страни на месото карамелизира повърхността му и създава по-богат вкус. Двете съседни горелки в зоната за запечатване разполагат с допълнителна настройка, която увеличава топлинната мощност за по-интензивно запичане. За да използвате зоната за запечатване:

Отворете капака и запалете всички горелки. Вижте раздел „Запалване на барбекюто“. Загрейте предварително барбекюто със затворен капак и с всички горелки на позиция Start/High (Старт/Висока мощност) за 10–15 минути.

След предварителното загряване натиснете и завъртете обратно на часовниковата стрелка двата регулатора на горелките към позиция Sear (E).

Горелките на зоната за запечатване работят едновременно. Останалите горелки могат да бъдат изключени или оставени включени.

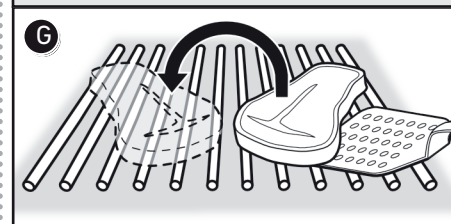
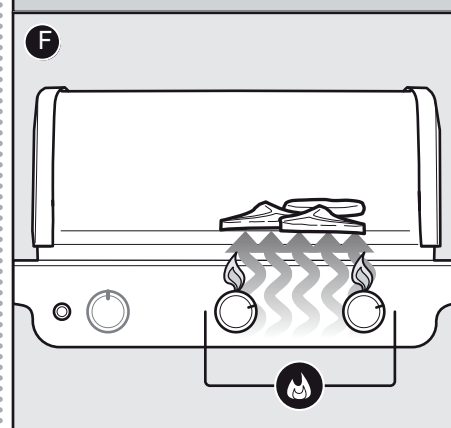
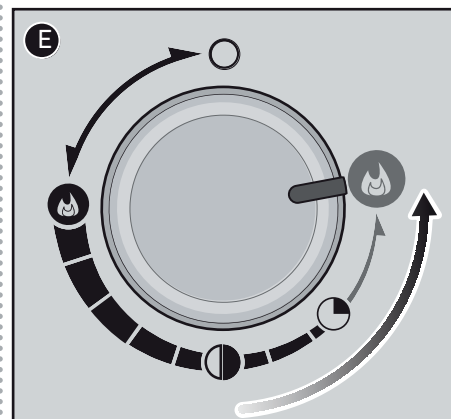
Поставете храната директно върху зоната за запечатване и затворете капака. Запечатвайте всяка страна от една до четири минути (G), в зависимост от вида и дебелината на продукта. След приключване на запечатването преместете храната на умерена температура и продължете готвенето до желаната степен на готовност.

ЗАБЕЛЕЖКА: За максимална температура и за ограничаване на възпламеняванията на мазнини винаги гответе със затворен капак.

Тъй като предпочитанията за запичане са различни, препоръчваме да експериментирате с различна продължителност на запечатване, за да постигнете резултатите, които най-добре отговарят на Вашия вкус.

Изключване на горелките:

1. Натиснете всеки регулатор на горелка и го завъртете по посока на часовниковата стрелка до положение OFF (Изключено).
2. Затворете подаването на газ.



Използване на зоната за запечатване

(Sear Zone)

Тази функция е налична само при определени модели.

Запечатването е техника за директно готвене на барбекю, използвана за месо, например стекове, пилешко месо, риба и котлети. Чрез запечатване повърхността на храната се запича при висока температура. Запечатването от двете страни на месото карамелизира повърхността му и създава по-богат вкус. Двете съседни горелки в зоната за запечатване разполагат с допълнителна настройка, която увеличава топлинната мощност за по-интензивно запичане. За да използвате зоната за запечатване:

Отворете капака и запалете всички горелки. Вижте раздел „Запалване на барбекюто“.

Загрейте предварително барбекюто със затворен капак и с всички горелки на позиция Start/High (Старт/Висока мощност) за 10–15 минути.

След предварителното загряване натиснете и завъртете обратно на часовниковата стрелка двата регулатора на горелките към позиция Sear (E).

Горелките на зоната за запечатване работят едновременно. Останалите горелки могат да бъдат изключени или оставени включени.

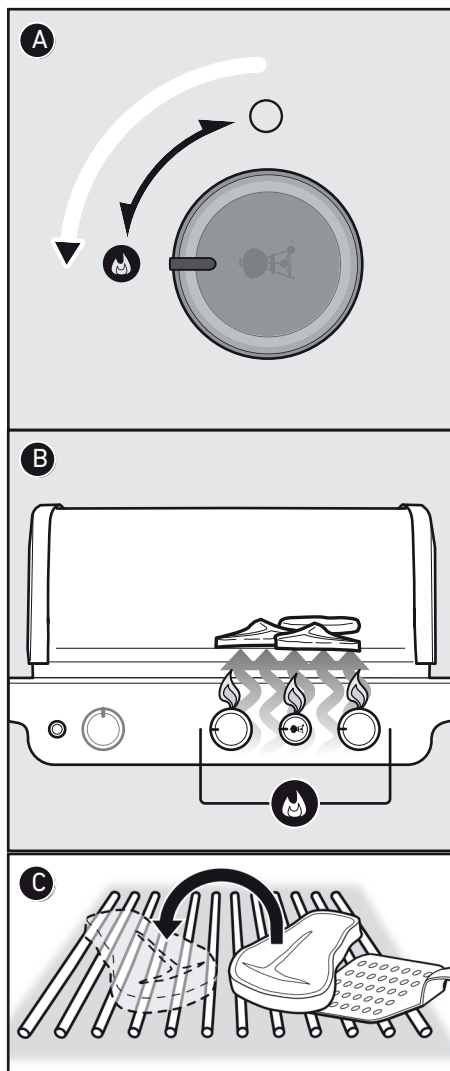
Поставете храната директно върху зоната за запечатване и затворете капака. Запечатвайте всяка страна от една до четири минути (G), в зависимост от вида и дебелината на продукта. След приключване на запечатването преместете храната на умерена температура и продължете готвенето до желаната степен на готовност.

ЗАБЕЛЕЖКА: За максимална температура и за ограничаване на възпламеняванията на мазнини винаги гответе със затворен капак.

Тъй като предпочитанията за запичане са различни, препоръчваме да експериментирате с различна продължителност на запечатване, за да постигнете резултатите, които най-добре отговарят на Вашия вкус.

Изключване на горелките:

1. Натиснете всеки регулатор на горелка и го завъртете по посока на часовниковата стрелка до положение OFF (Изключено).
2. Затворете подаването на газ.



Запалване на страничната горелка

Тази функция е налична само при определени модели.

Използване на електронната система за запалване на страничната горелка

Ако една или повече от основните горелки на Вашето барбекю вече работят и желаете да запалите страничната горелка, преминете директно към стъпка 3. Ако нито една от основните горелки не работи и желаете да използвате само страничната горелка, започнете от стъпка 1.

1. Уверете се, че регулаторът на страничната горелка е в положение OFF (Изключено). Проверете това, като натиснете и завъртите регулатора по посока на часовниковата стрелка (A). Също така проверете дали всички регулатори на основните горелки са в положение OFF (Изключено).
2. **ЗАБЕЛЕЖКА:** Важно е всички регулатори на горелките да бъдат в положение OFF (Изключено) преди да отворите вентила на газовата бутилка.
3. Отворете подаването на газ, като завъртите вентила на газовата бутилка обратно на часовниковата стрелка или като преместите лоста на регулатора в положение ON (Включено) в зависимост от вида на регулатора и използваното съединение.
4. Отворете капака на страничната горелка (B).
5. Натиснете регулатора на страничната горелка и го завъртете обратно на часовниковата стрелка до положение START/HIGH (Старт/Висока мощност) (C).
6. Натиснете и задръжте бутона за електронно запалване (D). Ще чуете характерно щракане на запалителя. Проверете дали страничната горелка е запалена. Пламъкът може да бъде трудно видим в ярък слънчев ден.
7. След като страничната горелка се запали, продължете да въртите регулатора обратно на часовниковата стрелка, докато достигнете желаната степен на нагряване.
8. Ако страничната горелка не се запали в рамките на 4 секунди, завъртете регулатора в положение OFF (Изключено) и изчакайте 5 минути, за да се разсее натрупаният газ, преди да направите нов опит за запалване.

Ако страничната горелка не се запали чрез електронната система за запалване, вижте раздел „ОТСТРАНЯВАНЕ НА НЕИЗПРАВНОСТИ“. Там ще намерите указания за запалване на страничната горелка с кибрит, които ще Ви помогнат да определите точната причина за проблема.

Изключване на страничната горелка

1. Натиснете регулатора на страничната горелка и го завъртете по посока на часовниковата стрелка до положение OFF (Изключено).
2. Затворете подаването на газ от газовата бутилка.

Размер на съдовете за готвене за страничната горелка

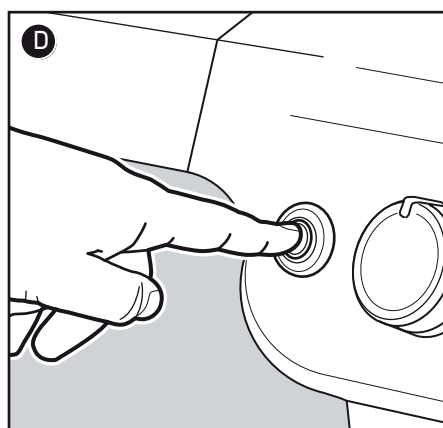
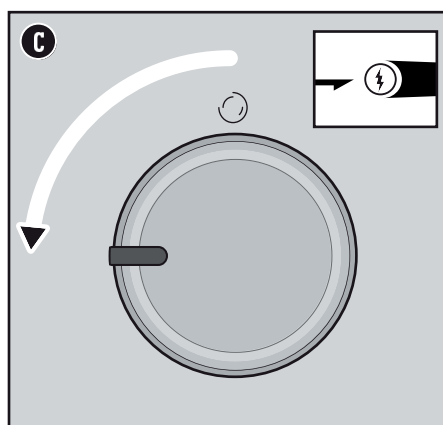
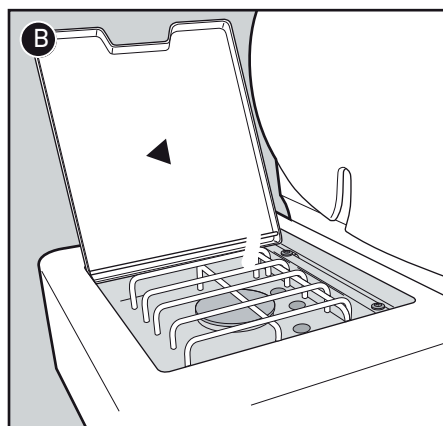
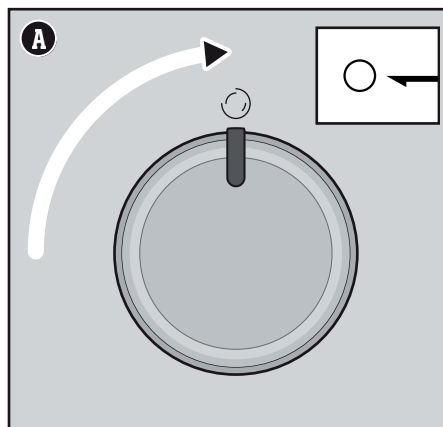
Минимален диаметър: 18 cm

Максимален диаметър: 26 cm

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ! По време на запалване капакът на страничната горелка трябва да бъде отворен.

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ! Не се наведждайте над страничната горелка по време на запалване или готвене.

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ! Ако страничната горелка не се запали в рамките на 4 секунди след опита за запалване, завъртете регулатора на горелката в положение OFF (Изключено). Изчакайте 5 минути, за да се разсее натрупаният газ, след което повторете процедурата по запалване.



Почистване и поддръжка

Вътрешно почистване

С течение на времето работата на Вашето барбекю може да се влоши, ако не се поддържа правилно. По-ниските температури, неравномерното нагряване и залепването на храната към скарите за готвене са признаци, че са необходими почистване и поддръжка. Когато барбекюто е изключено и изстинало, започнете почистването отгоре надолу. Препоръчва се основно почистване поне два пъти годишно. При честа употреба може да е необходимо почистване на всеки три месеца.

Почистване на капака

От вътрешната страна на капака може да забележите лющещи се частици, наподобяващи люспи боя. По време на употреба мазнините и димните изпарения постепенно се превръщат във въглеродни отлагания и се натрупват по вътрешната страна на капака. Тези отлагания впоследствие се лющят и могат да наподобяват лющеща се боя. Те не са токсични, но ако не бъдат отстранявани редовно, могат да попаднат върху храната.

1. Почистете въглеродните отлагания от вътрешната страна на капака с четка за барбекю от неръждаема стомана (A).
2. За да намалите по-нататъшното натрупване, вътрешната страна на капака може да се избърше с хартиена кърпа след готвене, докато барбекюто е все още леко топло (не горещо).

Почистване на скарите

Ако почиствате скарите за готвене редовно, необходимостта от основно почистване ще бъде сведена до минимум.

1. При поставени скари за готвене почистете остатъците от хранителни продукти със стоманена четка за барбекю (B).
2. Извадете скарите за готвене и ги оставете настрана.

Почистване на гредите от неръждаема стомана Flavorizer® Bars

Гредите от неръждаема стомана Flavorizer® Bars улавят капещите мазнини и сокове, които се изпаряват и придават допълнителен аромат на храната. Мазнините, които не се изпарят върху гредите Flavorizer® Bars, се отвеждат към тавичката за мазнини. Това помага за предотвратяване на възпламенявания по време на гриловане и предпазва горелките от запушване.

1. Почистете гредите Flavorizer® Bars с пластмасова шпатула (C).
2. При необходимост почистете гредите Flavorizer® Bars с четка за барбекю от неръждаема стомана.
3. Извадете гредите Flavorizer® Bars и ги оставете настрана.

Почистване на горелките

Почистване на отворите на горелките

1. С помощта на чиста четка за барбекю от неръждаема стомана почистете външната повърхност на горелките, като изчетквате напречно върху отворите на горелките (D).
2. При почистване на горелките внимавайте да не повредите запалителния електрод, като работите внимателно около него.

Почистване на предпазните мрежи срещу паяци и насекоми

1. Намерете краищата на горелките от долната страна на контролния панел, където те се свързват към вентилите.
2. Почистете предпазните мрежи срещу паяци и насекоми на всяка горелка с мека четка (E).

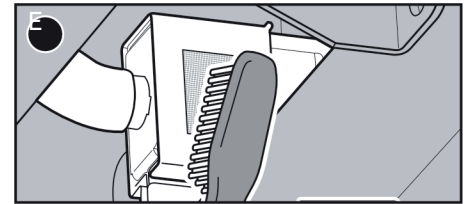
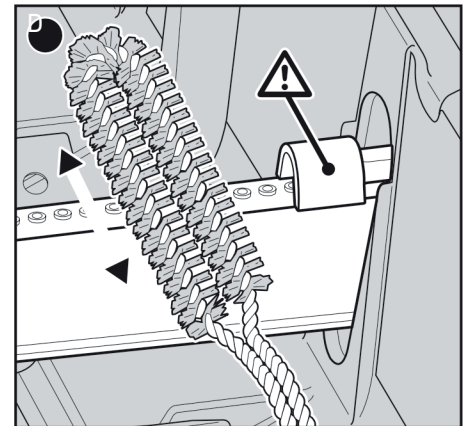
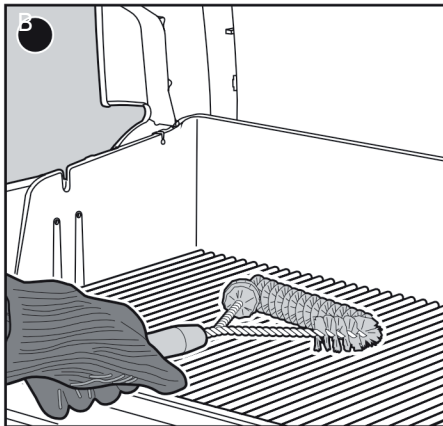
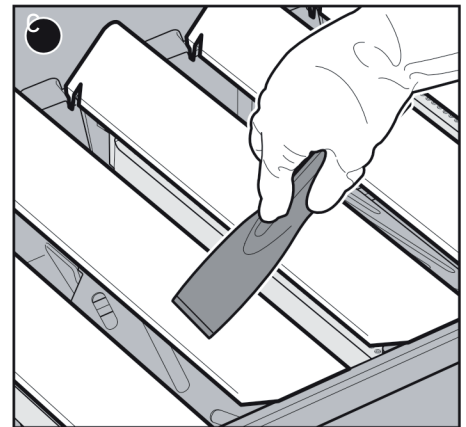
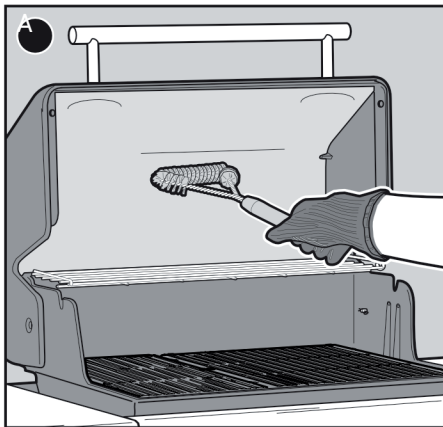
▲ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ! Изключете барбекюто и изчакайте да изстине напълно, преди да пристъпите към почистване.

▲ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ! С течение на времето по гредите от неръждаема стомана Flavorizer® Bars могат да се образуват груби повърхности. При работа с тях се препоръчва използването на защитни ръкавици. Не почиствайте гредите Flavorizer® Bars или скарите за готвене в мивка, съдомиялна машина или самопочистваща се фурна.

▲ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ! При почистване на горелките никога не използвайте четка, която вече е използвана за почистване на скарите за готвене. Не поставяйте остри предмети в отворите на горелките.

▲ ВНИМАНИЕ! Не поставяйте части от барбекюто върху страничната масичка, тъй като могат да надраскат боядисаните или неръждаемите повърхности.

▲ ВНИМАНИЕ! Не използвайте следните продукти за почистване на барбекюто: абразивни препарати за полиране на неръждаема стомана или бои, почистващи препарати, съдържащи киселини, минерални спиртове или ксилол, препарати за почистване на фурни, абразивни кухненски почистващи препарати или абразивни почистващи гъби.

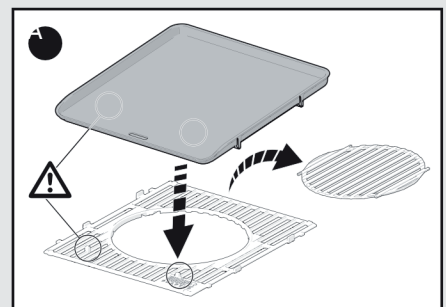


Акcesoари WEBER CRAFTED®

Акcesoарите от колекцията WEBER CRAFTED® Outdoor Kitchen Collection се предлагат отделно.

За използване на акcesoарите WEBER CRAFTED® е необходимо да обърнете двустранната скара за готвене на другата страна.

1. Отстранете кръглата решетка.
2. Обърнете скарата за готвене.
3. Монтирайте акcesoара върху опорните щифтове (A).



Почистване на топлинните дефлектори

Разположени под горелките, топлинните дефлектори разпределят топлината равномерно в корпуса по време на работа. Поддържането на топлинните дефлектори чисти спомага за оптималната работа на барбекюто.

1. Почистете топлинните дефлектори с пластмасова шпатула.
2. При необходимост почистете топлинните дефлектори с четка за барбекю от неръждаема стомана.
3. Извадете топлинните дефлектори и ги оставете настрана.

Почистване на корпуса

Проверявайте за натрупвания на мазнини и остатъци от храна. Прекомерното натрупване може да предизвика пожар.

1. С помощта на пластмасова шпатула изстържете остатъците и натрупванията от вътрешната страна на корпуса и от отвора в дъното на корп. Това ще отвори достъп към изтеглящата се тавичка за мазнини.

Почистване на системата за управление на мазнините

Системата за управление на мазнините се състои от изтегляща се тавичка за мазнини и съд за събиране на мазнина. Тези компоненти са проектирани така, че да могат лесно да се изваждат, почистват и подменят при необходимост.

Инструкции за проверка на системата за управление на мазнините можете да намерите в раздел „Поддръжка между отделните готвения“.

Почистване на външните повърхности на барбекюто

Външните повърхности на Вашето барбекю могат да бъдат от неръждаема стомана, порцеланов емайл или пластмаса. WEBER препоръчва следните методи за почистване според вида на повърхността.

Почистване на повърхности от неръждаема стомана

Почиствайте повърхностите от неръждаема стомана с нетоксичен, неабразивен препарат или полиращ препарат за неръждаема стомана, предназначен за употреба на открито и върху барбекюто. Използвайте микрофибърна кърпа и почиствайте по посока на структурата на неръждаемата стомана. Не използвайте хартиени кърпи.

ЗАБЕЛЕЖКА: Не рискувайте да надраскате повърхностите от неръждаема стомана с абразивни пасти. Не използвайте препарати за полиране, тъй като те ще променят цвета на метала, като отстранят защитното хромово оксидно покритие.

Почистване на боядисани, порцеланово емайлирани повърхности и пластмасови компоненти

Почиствайте боядисаните, порцеланово емайлираните и пластмасовите компоненти с топъл сапунен разтвор и хартиени кърпи или мека кърпа. След почистване изплакнете повърхностите и ги подсушете добре.

Почистване на външните повърхности на барбекюто, разположени в крайбрежни райони

Ако барбекюто се намира в близост до море е необходимо външните повърхности да се почистват по-често. Киселинните дъждове, химикалите в басейните и солената вода могат да причинят повърхностна корозия. Почиствайте външните повърхности на барбекюто с топъл сапунен разтвор. След това изплакнете обилно и подсушете напълно. Освен това WEBER препоръчва веднъж седмично да нанасяте препарат за почистване на неръждаема стомана, за да предотвратите образуването на повърхностна корозия.

Почистване около електронните компоненти

Използвайте мека, влажна кърпа за почистване около контролния панел и вътрешната страна на шкафа около електронните компоненти. Внимавайте да не допускате попадане на вода върху електронните компоненти или върху електрическите връзки по време на почистване.

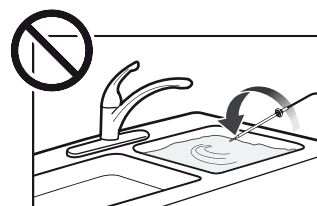
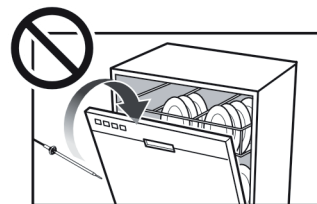
⚠ ВНИМАНИЕ! Никога не почиствайте барбекюто със силна водна струя от градински маркуч или водоструйка. Електронните компоненти могат да бъдат повредени.

Поддръжка на температурната сонда

Тази функция е налична само при определени модели. Почистване на температурната сонда Почистете температурната сонда преди първата употреба. Сондата трябва да се почиства чрез избърсване с вода и влажна кърпа. Температурните сонди не са подходящи за миене в съдомиялна машина и не са водоустойчиви. Повреда може да възникне при прекомерно излагане на вода. Никога не потапяйте температурните сонди директно във вода или други течности.

Съхранение на температурната сонда

След почистване навийте внимателно кабела на температурната сонда и я съхранявайте на закрито, когато не се използва.



Резервни части

За да закупите резервни части, свържете се с местния търговец във Вашия регион или посетете weber.com.

Употреба вечер

Използване на осветлението на барбекюто

За да включите осветлението на барбекюто, натиснете бутона AWAKE. Осветлението разполага със сензор за наклон, който го включва при отваряне на капака и го изключва при затваряне на капака.

Ако капакът остане отворен или затворен за повече от 30 минути, осветлението автоматично ще се деактивира.

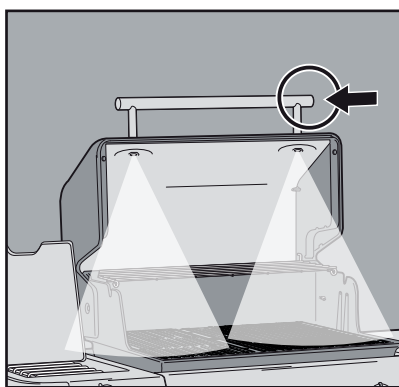
За да включите осветлението отново, натиснете бутона AWAKE.

Смяна на батериите на осветлението на барбекюто

Използвайте алкални батерии тип C.

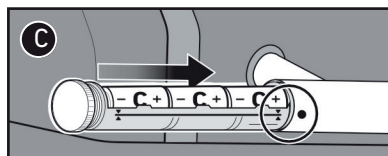
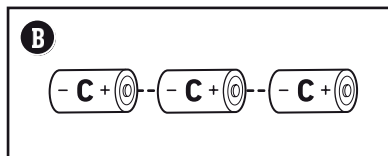
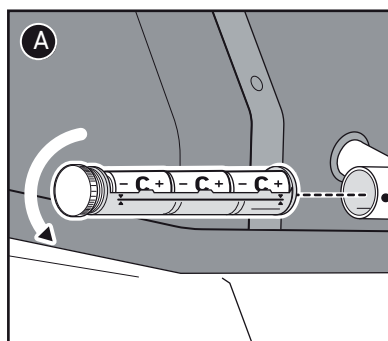
Не смесвайте нови и използвани батерии, както и различни видове батерии (стандартни, алкални или акумулаторни).

Ако не възнамерявате да използвате барбекюто в продължение на един месец или повече, извадете батериите.



1. Затворете капака. Намерете отделението за батериите от вътрешната страна на дръжката на капака (A). Не е необходимо да сваляте осветителното тяло.
2. Извадете държача за батерии.
3. Подменете трите батерии тип C (B).
4. Подравнете маркировката със стрелката (C) върху държача и дръжката, след което поставете обратно държача за батериите. Затегнете капачката.

ЗАБЕЛЕЖКА: Почиствайте периодично стъклата на осветлението с влажна кърпа, за да осигурите максимална яркост.



ОСНОВНАТА ГОРЕЛКА(И) ИЛИ СТРАНИЧНАТА ГОРЕЛКА НЕ СЕ ЗАПАЛВА

Основната горелка или страничната горелка не се запалва при следване на инструкциите за електронно запалване, описани в раздел „Работа с барбекюто“ на настоящото Ръководство на потребителя.

ПРИЧИНА	РЕШЕНИЕ
Има проблем с подаването на газ.	Ако някоя от горелките не се запалва, първата стъпка е да се установи дали до горелката(ите) достига газ. За да проверите това, следвайте указанията в раздел „Запалване на барбекюто с дълга запалка“. Ако горелката се запали, следвайте указанията в раздел „ПРОВЕРКА НА ПОТОКА НА ГАЗ“.
Има проблем в електронната система за запалване.	Ако някоя от горелките не се запалва, първата стъпка е да се установи дали до горелката(ите) достига газ. За да проверите това, следвайте указанията в раздел „Запалване на барбекюто с дълга запалка“. Ако горелката се запали, следвайте указанията в раздел „Проверка на компонентите на електронната система за запалване“.

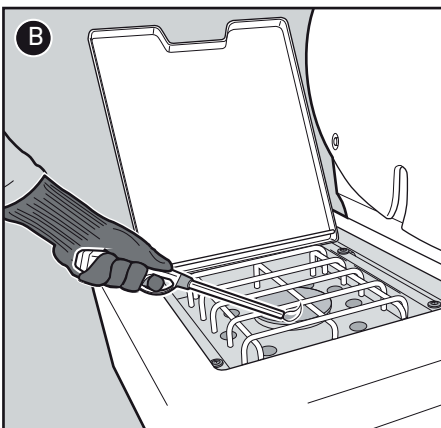
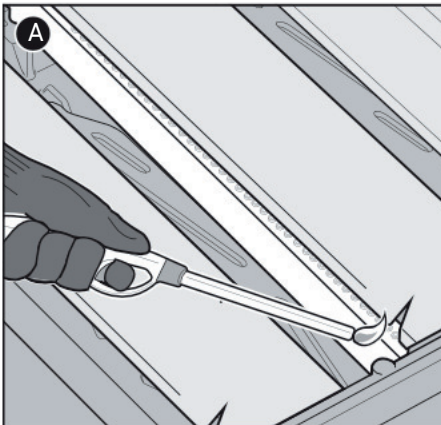
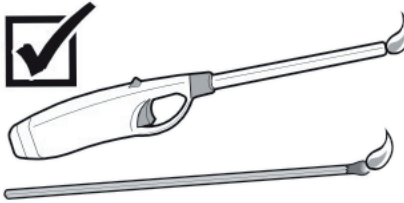
Запалване на барбекюто с дълга запалка

Използване на дълга запалка или дълъг кибрит за проверка дали до основните горелки достига газ

- 1.Отворете капака на барбекюто.
- 2.Уверете се, че всички регулатори на горелките (включително регулаторът на страничната горелка) са в положение OFF (Изключено). Проверете това, като натиснете и завъртите регулаторите по посока на часовниковата стрелка.

ЗАБЕЛЕЖКА: Важно е всички регулатори на горелките да бъдат в положение OFF (Изключено) преди да отворите вентила на газовата бутилка.

- 3.Отворете подаването на газ, като завъртите вентила на газовата бутилка обратно на часовниковата стрелка или като преместите лоста на регулатора в положение ON (Включено), в зависимост от вида на регулатора и използваното съединение.
- 4.Започнете с най-лявата горелка. Поставете запалена дълга запалка или дълъг кибрит през скарата за готвене, покрай гредите Flavorizer® Bars и до горелката (A).
- 5.Натиснете регулатора на горелката и бавно го завъртете обратно на часовниковата стрелка до положение START/HIGH (Старт/Висока мощност).
- 6.Проверете дали горелката е запалена, като погледнете през скарите за готвене и през отвора в гредата Flavorizer® Bar.
- 7.Ако горелката не се запали в рамките на 4 секунди, завъртете регулатора на горелката в положение OFF (Изключено) и изчакайте 5 минути, за да се разсее газът, преди да направите нов опит за запалване. Ако многократните опити са неуспешни, следвайте указанията за отстраняване на неизправности при подаването на газ на следващата страница.
- 8.Ако горелката се запали, проблемът е в системата за запалване. Следвайте указанията в раздел „Проверка на компонентите на електронната система за запалване“.



Използване на дълга запалка или дълъг кибрит за проверка дали до страничната горелка достига газ

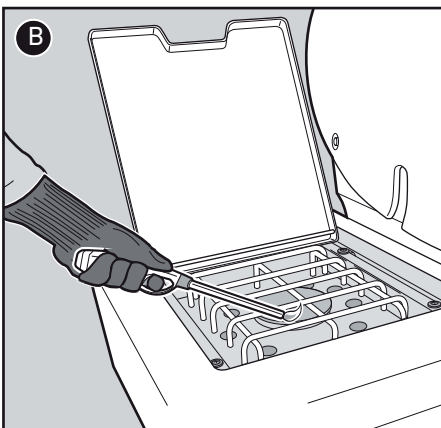
(следва на следващата страница)

Тази функция е налична само при определени модели.

- 1.Отворете капака на страничната горелка.
- 2.Уверете се, че всички регулатори на горелките (включително регулаторът на страничната горелка) са в положение OFF (Изключено). Проверете това, като натиснете и завъртите регулаторите по посока на часовниковата стрелка.

ЗАБЕЛЕЖКА: Важно е всички регулатори на горелките да бъдат в положение OFF (Изключено) преди да отворите вентила на газовата бутилка.

- 3.Отворете подаването на газ, като завъртите вентила на газовата бутилка обратно на часовниковата стрелка или като преместите лоста на регулатора в положение ON (Включено), в зависимост от вида на регулатора и използваното съединение.
- 4.Дръжте запалена дълга запалка или дълъг кибрит до страничната горелка (B).
- 5.Натиснете регулатора на страничната горелка и бавно го завъртете обратно на часовниковата стрелка до положение START/HIGH (Старт/Висока мощност).
- 6.Проверете дали страничната горелка е запалена. Пламъкът на страничната горелка може да бъде трудно видим в ярък слънчев ден.
- 7.Ако страничната горелка не се запали в рамките на 4 секунди, завъртете регулатора в положение OFF (Изключено) и изчакайте 5 минути, за да се разсее газът, преди да направите нов опит за запалване. Ако многократните опити са неуспешни, следвайте указанията за отстраняване на неизправности при подаването на газ на следващата страница.
- 8.Ако страничната горелка се запали, следвайте указанията в раздел „Проверка на компонентите на електронната система за запалване“.



ПРОБЛЕМИ С ПОДАВАНЕТО НА ГАЗ

- Барбекютото не достига необходимата температура или загрява неравномерно.
- Една или повече горелки не се запалват.
- Пламъкът е слаб, когато горелката е настроена на висока мощност.
- Пламъкът не се разпространява по цялата дължина на горелката.
- Пламъкът на горелката е нестабилен.

ПРИЧИНА	РЕШЕНИЕ
В някои държави регулаторите са оборудвани с устройство за ограничаване на потока, което може да се е активирало. Това защитно устройство, вградено в регулатора, ограничава подаването на газ при наличие на теч. Възможно е устройството да се активира дори без наличие на теч. Обикновено това се случва, когато вентилът на газовата бутилка се отвори и един или повече регулатори на горелките не са в положение OFF (Изключено). Също така може да се случи, ако вентилът на газовата бутилка бъде отворен твърде бързо.	Нулирайте устройството за ограничаване на потока, като затворите вентила на газовата бутилка и завъртите всички регулатори на горелките в положение OFF (Изключено). Изчакайте пет минути, за да се разсее натрупаният газ, след което запалете барбекютото отново, следвайки инструкциите в раздел „Работа с барбекютото“.
Газовата бутилка е почти празна или напълно празна.	Напълнете или подменете газовата бутилка.
Газовият маркуч е прегънат или усукан.	Изправете газовия маркуч.
Отворите на горелките са замърсени.	Вижте раздел „Почистване на отворите на горелките“.

- Усеща се миризма на газ, а пламъкът на горелките е жълт и слаб.

ПРИЧИНА	РЕШЕНИЕ
Предпазните мрежи срещу паяци и насекоми на горелките са запушени.	Вижте раздел „Почистване на предпазните мрежи срещу паяци и насекоми“ в раздел „Грижа за продукта“. Вижте също илюстрациите и информацията в този раздел относно правилния пламък на горелката и предпазните мрежи срещу паяци и насекоми.

- Усеща се миризма на газ и/или се чува леко съскащ звук.

ПРИЧИНА	РЕШЕНИЕ
Вътрешното гумено уплътнение на вентила на газовата бутилка може да е повредено.	Проверете гуменото уплътнение за повреди. Ако е повредено, върнете газовата бутилка при местния търговец или доставчик на газ.

ЗАМЪРСЕНО БАРБЕКЮ (НАПОДОБЯВА ЛЮЩЕЩА СЕ БОЯ И ПРЕДИЗВИКВА ВЪЗПЛАМЕНЯВАНИЯ)

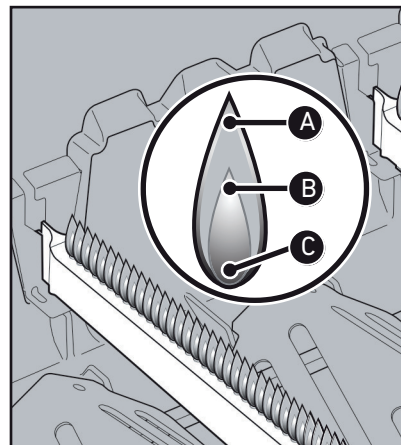
ПРИЧИНА	РЕШЕНИЕ
Натрупани изпарения от готвенето, превърнали се във въглеродни отлагания, а не лющеща се боя.	Това се натрупва с течение на времето при многократна употреба на барбекютото. Това не е дефект. Почистете капака. Вижте раздел „Грижа за продукта“.

- Получават се възпламенявания по време на готвене или предварително загряване.

ПРИЧИНА	РЕШЕНИЕ
По барбекютото са останали остатъци от предишното готвене.	Винаги загрявайте предварително барбекютото на максимална мощност в продължение на 10–15 минути.
Вътрешността на барбекютото се нуждае от основно почистване.	Следвайте указанията в раздел „Почистване и поддръжка“ и почистете барбекютото отвътре, започвайки отгоре надолу.

Правилен пламък на горелката

Горелките на Вашето барбекю са фабрично настроени за правилното съотношение между въздух и газ. Когато горелките работят правилно, пламъкът трябва да има определен вид. Върховете на пламъка могат понякога да проблясват в жълто (A), като цветът на пламъка преминава от светлосиньо (B) към тъмносиньо (C).



Мрежи срещу паяци и насекоми

Отворите за подаване на въздух към горелките (D) са оборудвани с предпазни мрежи от неръждаема стомана, които предотвратяват навлизането на паяци и други насекоми, както и изграждането на паячини и гнезда във вентури секцията на горелките.

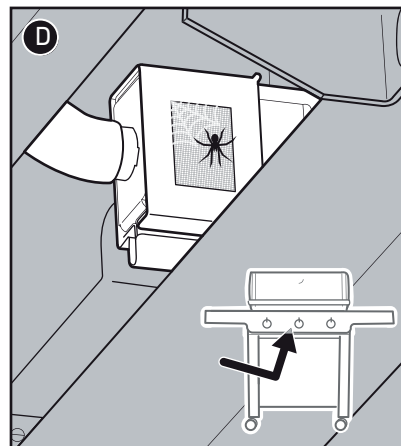
Тези гнезда могат да възпрепятстват нормалния поток на газ и да причинят връщане на газа обратно през отвора за подаване на въздух. Симптомите на подобно запушване включват миризма на газ, съчетана с жълт и слаб пламък на горелките.

Такова запушване може да доведе до възникване на пожар в областта около газовия вентил и да причини сериозни повреди на Вашето барбекю.

Освен това върху външната страна на предпазните мрежи срещу паяци и насекоми могат да се натрупат прах и замърсявания, които да ограничат подаването на кислород към горелките.

Поддържайте предпазните мрежи срещу паяци и насекоми чисти.

Вижте раздел „Почистване на предпазните мрежи срещу паяци и насекоми“ в раздел „Грижа за продукта“.



▲ **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!** Не се опитвайте да извършвате ремонт на елементи от газовата система, горелките, запалителната система или конструктивни компоненти на барбекютото, без предварително да се свържете с отдела за обслужване на клиенти на Weber-Stephen Products LLC.

▲ **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!** Използването на неоригинални резервни части Weber-Stephen при ремонт или подмяна води до отпадане на гаранцията.

▲ **ВНИМАНИЕ!** Отворите на тръбите на горелките трябва да бъдат правилно позиционирани върху дюзите на вентилите.

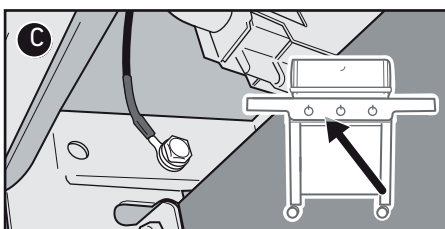
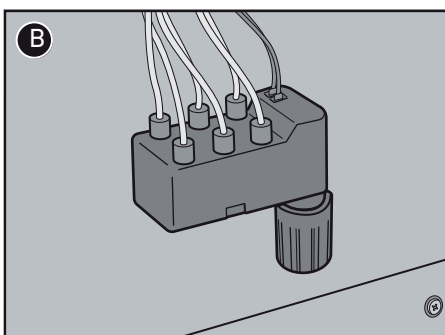
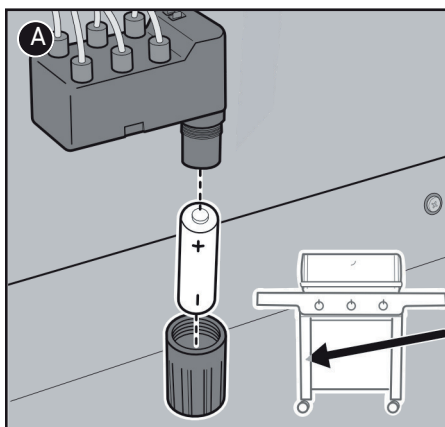
Проверка на компонентите на електронната система за запалване

Когато натиснете бутона за запалване, трябва да чуете щракащ звук. Ако не чувате този звук, първо проверете батерията, а след това и проводниците.

Проверка на батерията

Съществуват три възможни причини, свързани с батерията, които могат да доведат до липса на захранване към запалителния модул:

1. Някои батерии са снабдени със защитно пластмасово фолио. (Не бъркайте това фолио с етикета на батерията.) Уверете се, че защитното фолио е отстранено.
2. Проверете дали батерията е поставена правилно (А).
3. Ако батерията е изтощена, подменете я с нова



Проверка на проводниците

Има две възможни места, които трябва да бъдат проверени:

1. Проверете дали проводниците за запалване са надеждно свързани към клемите на бутона за запалване под контролния панел.
2. Уверете се, че проводниците за запалване са правилно свързани към запалителния модул (В). Проводниците са цветово кодирани съобразно клемите на запалителния модул. Броят на проводниците може да варира в зависимост от модела.

Проверка на заземителния проводник

Някои модели са оборудвани със заземителен проводник, свързан към контролния панел (С).

1. Проверете дали конекторът на заземителния проводник е надеждно закрепен с винт.

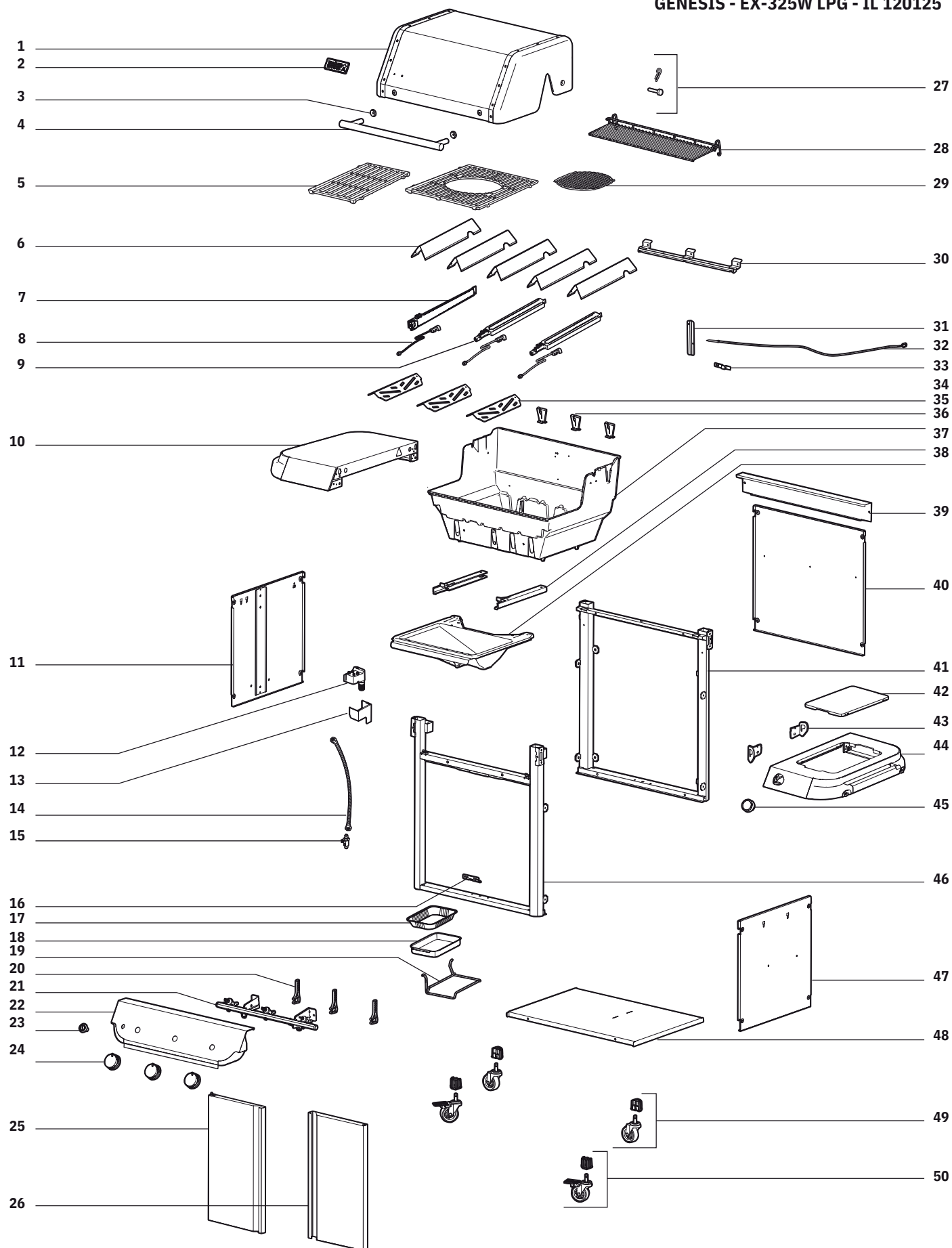
GENESIS Размери на дюзите на вентилите на горелките и данни за разхода на газ

Размери на дюзите на горелките

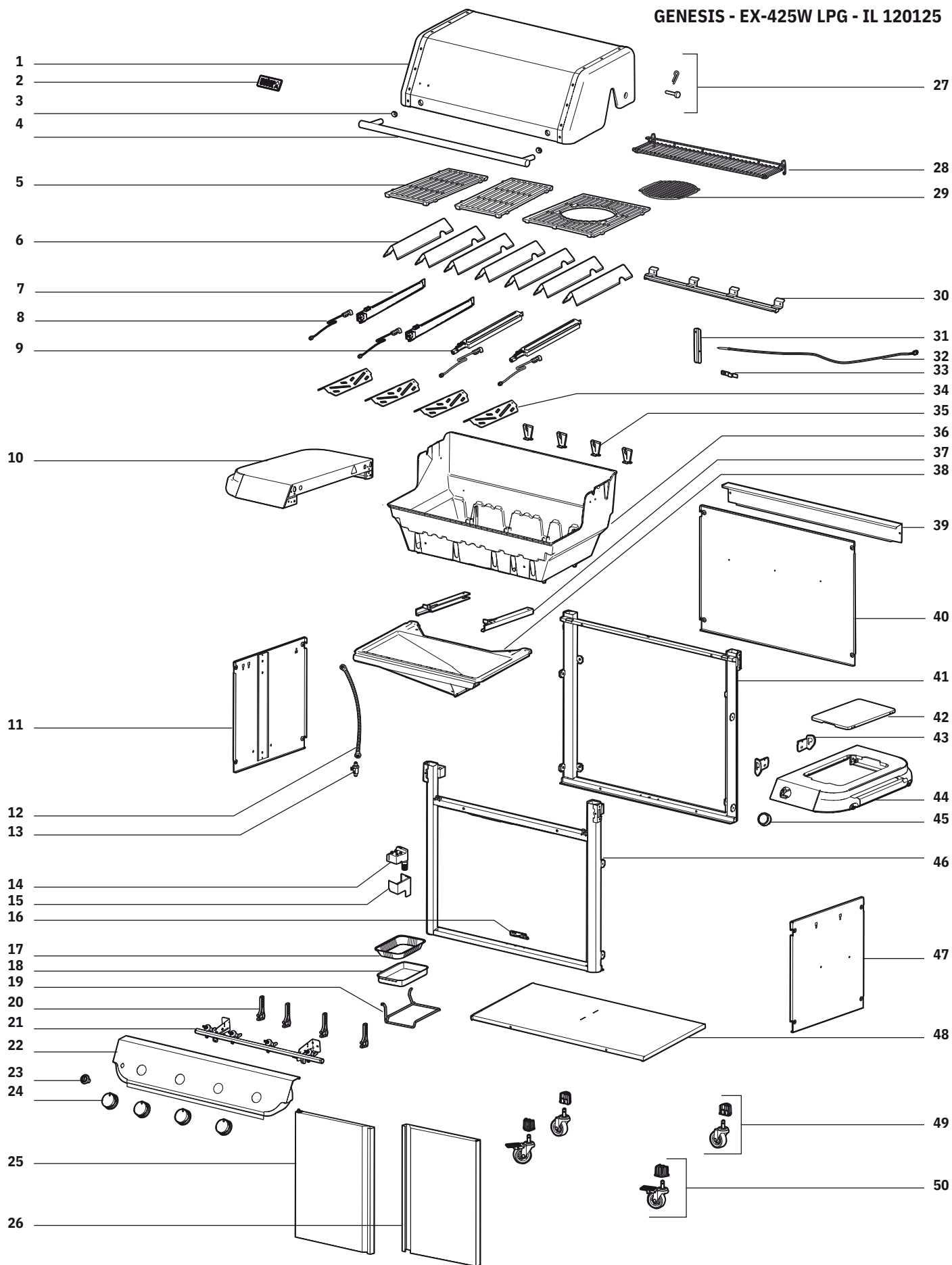
Държава	Категория газ	Модели 325	Модели 425	Модели 335	Модели 435
Китай, Кипър, Чехия, Дания, Естония, Финландия, Хонконг, Унгария, Исландия, Индия, Израел, Япония, Южна Корея, Латвия, Литва, Малта, Нидерландия, Норвегия, Румъния, Русия, Сингапур, Словакия, Словения, Южна Африка, Швеция, Турция	I _{3B/P} (30mbar или 2.8 kPa)	Основни горелки 1.02 mm	Основни горелки 0.97 mm	Основни горелки 1.02 mm	Основни горелки 0.98 mm
		Горелка Sear Zone 1.20 mm	Горелка Sear Zone 1.14 mm	Горелка Sear Zone 1.02 mm	Горелка Sear Zone 0.98 mm
				Страничен котлон 1.02 mm	Страничен котлон 1.02 mm
Белгия, Франция, Великобритания, Гърция, Ирландия, Италия, Люксембург, Португалия, Испания, Швейцария	I ₂ (28-30/37 mbar)	Основни горелки 0.95 mm	Основни горелки 0.92 mm	Основни горелки 0.94 mm	Основни горелки 0.92 mm
		Горелка Sear Zone 1.12 mm	Горелка Sear Zone 1.08 mm	Горелка Sear Zone 0.94 mm	Горелка Sear Zone 0.92 mm
				Страничен котлон 0.96 mm	Страничен котлон 0.96 mm
Полша	I _{3B/P} (37 mbar)	Основни горелки 0.95 mm	Основни горелки 0.92 mm	Основни горелки 0.94 mm	Основни горелки 0.92 mm
		Горелка Sear Zone 1.12 mm	Горелка Sear Zone 1.08 mm	Горелка Sear Zone 0.94 mm	Горелка Sear Zone 0.92 mm
				Страничен котлон 0.96 mm	Страничен котлон 0.96 mm
Австрия, Германия	I _{3B/P} (50 mbar)	Основни горелки 0.89 mm	Основни горелки 0.84 mm	Основни горелки 0.86 mm	Основни горелки 0.84 mm
		Горелка Sear Zone 1.05 mm	Горелка Sear Zone 1.00 mm	Горелка Sear Zone 0.86 mm	Горелка Sear Zone 0.84 mm
				Страничен котлон 0.85 mm	Страничен котлон 0.85 mm

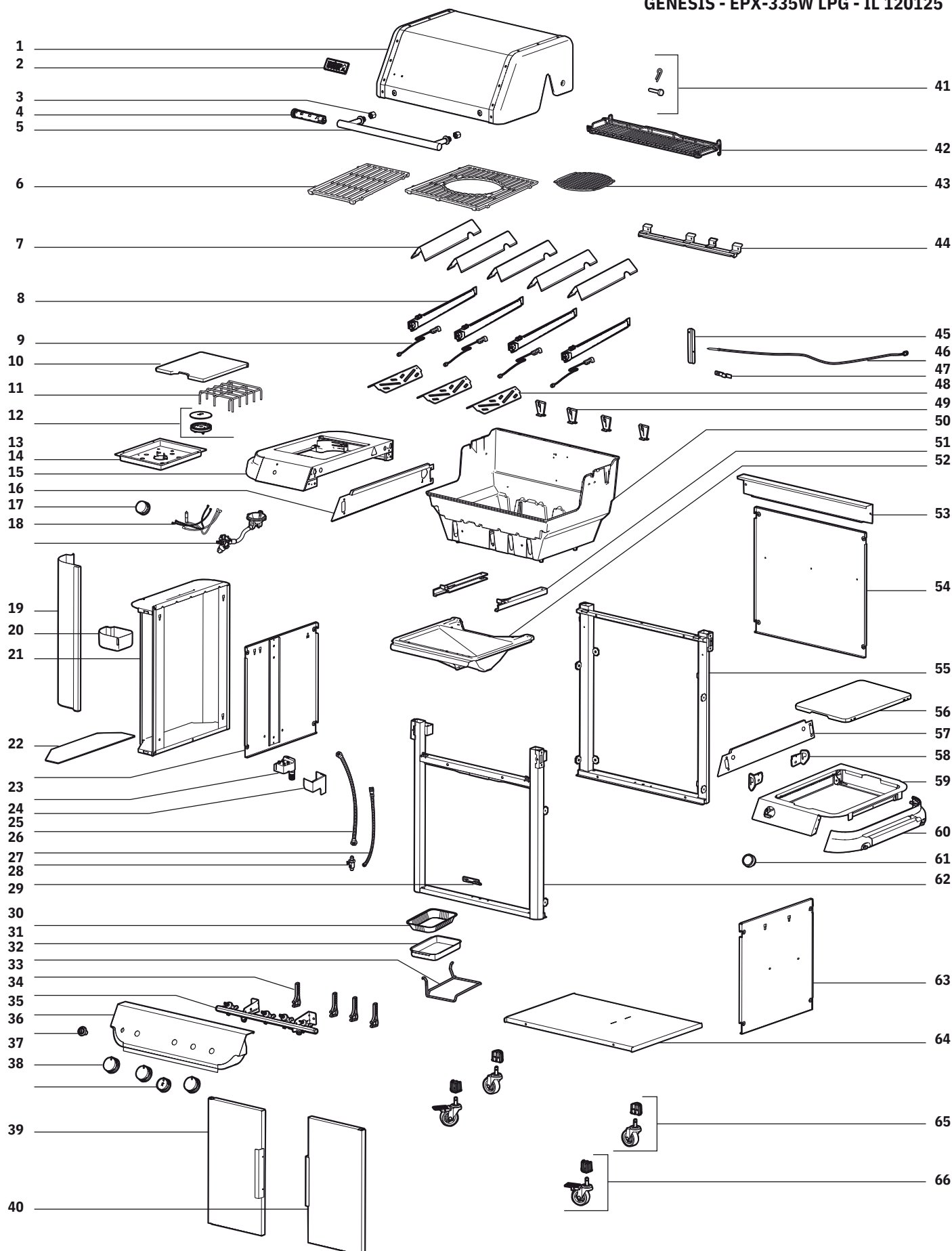
Данни за разхода на газ

Категория газ	Модели 325	Модели 425	Модели 335	Модели 435
I _{3B/P} (30mbar или 2.8 kPa)	14.4 kW Пропан	16.7 kW Пропан	18.7 kW Пропан	21.1 kW Пропан
	16.8 kW Бутан	19.2 kW Бутан	21.6 kW Бутан	24.5 kW Бутан
I ₂ (28-30/37 mbar)	1009 g/h Пропан	1174 g/h Пропан	1336 g/h Пропан	1505 g/h Пропан
	1202 g/h Бутан	1374 g/h Бутан	1572 g/h Бутан	1784 g/h Бутан
I _{3B/P} (37 mbar)	14.4 kW Пропан	16.7 kW Пропан	18.7 kW Пропан	21.1 kW Пропан
	14.4 kW Бутан	16.7 kW Бутан	18.7 kW Бутан	21.1 kW Бутан
I _{3B/P} (50 mbar)	1009 g/h Пропан	1174 g/h Пропан	1336 g/h Пропан	1505 g/h Пропан
	1009 g/h Бутан	1174 g/h Бутан	1361 g/h Бутан	1533 g/h Бутан
I _{3B/P} (37 mbar)	14.4 kW Пропан	16.7 kW Пропан	18.7 kW Пропан	21.1 kW Пропан
	16.8 kW Бутан	19.2 kW Бутан	21.6 kW Бутан	24.5 kW Бутан
I _{3B/P} (50 mbar)	1009 g/h Пропан	1174 g/h Пропан	1336 g/h Пропан	1505 g/h Пропан
	1202 g/h Бутан	1374 g/h Бутан	1572 g/h Бутан	1784 g/h Бутан
I _{3B/P} (37 mbar)	14.4 kW Пропан	16.7 kW Пропан	18.7 kW Пропан	21.1 kW Пропан
	16.8 kW Бутан	19.2 kW Бутан	21.6 kW Бутан	24.5 kW Бутан
I _{3B/P} (50 mbar)	1009 g/h Пропан	1174 g/h Пропан	1336 g/h Пропан	1505 g/h Пропан
	1202 g/h Бутан	1374 g/h Бутан	1572 g/h Бутан	1784 g/h Бутан

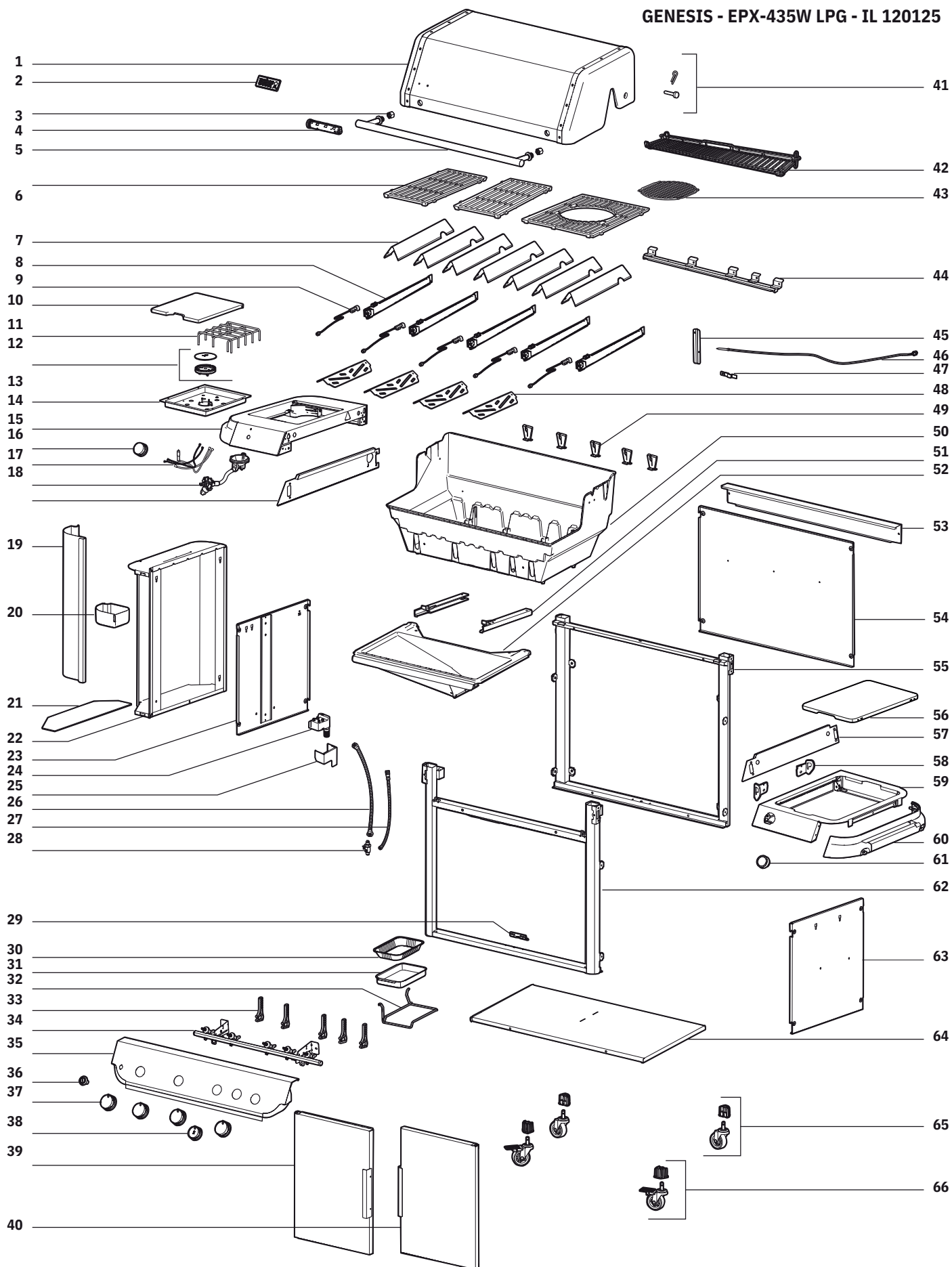


GENESIS - EX-425W LPG - IL 120125





GENESIS - EPX-435W LPG - IL 120125





Производител:
Weber-StephenProductsLLC
1415 S. Roselle Road
Palatine, IL 60067-6266
САЩ

Изключителен вносител за България:
Rossima EOOD
60 Viso Str.
1151 Sofia, Bulgaria
(+359) 2 971 7188



Weber-Stephen Products LLC декларира, че посоченият тип радиооборудване е в съответствие с Директива 2014/53/EU и другите приложими нормативни изисквания.

• Модел: WNR003

Пълният текст на ЕС декларацията за съответствие е достъпен на следния интернет адрес:

<https://www.weber.com/declarations-of-conformity/>

Модел: WNR003

ВЪПРОСИ?

Ако имате въпроси относно монтажа, характеристиките или поддръжката на Вашето барбекю или ако се нуждаете от резервни части, свържете се с отдела за обслужване на клиенти на Weber.

За въпроси на територията на Република България можете да се свържете с екипа на Weber Store Sofia.

Серийният номер и моделът на Вашето барбекю са посочени на корицата на това Ръководство на потребителя и са необходими при запитвания.

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-StephenCZ& 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-StephenProducts (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

СВЪРЖЕТЕ СЕ С ОТДЕЛА ЗА ОБСЛУЖВАНЕ НА КЛИЕНТИ

Ако изпитвате затруднения, свържете се с представител на отдела за обслужване на клиенти във Вашия регион, като използвате данните за контакт, публикувани на weber.com.

За въпроси на територията на Република България можете да се свържете с екипа на Weber Store Sofia.



STORE SOFIA

1186 София, България
ул. "Стар лозенски път" 5

+359 88 510 4419

info@bbqzona.bg

SWITZERLAND

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

UNITED ARAB EMIRATES

Weber-StephenDeutschland 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

Apple и логото на Apple са търговски марки на Apple Inc., регистрирани в САЩ и други държави. App Store е марка за услуги на Apple Inc.

Android е търговска марка на Google LLC. Google Play и логото на Google Play са търговски марки на Google LLC.

Търговската марка и логото Bluetooth® са регистрирани търговски марки, притежавани от Bluetooth SIG, Inc. и всяко използване на тези марки от Weber-Stephen Products LLC е по лиценз.

Всички останали търговски марки и търговски наименования са собственост на съответните им притежатели.