



Ръководство на потребителя за употреба на барбекю на въглища

Performer Smart / Performer Premium Smart 22in/57cm

Запазете това ръководство за бъдещи справки. Прочетете го внимателно преди да използвате барбекюто. Ако имате въпроси, свържете се с нас.

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

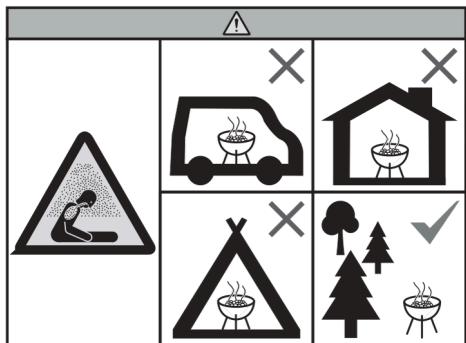
Сериен номер

Запишете серийния номер на вашето барбекю в полето по-горе за бъдещи справки.
Серийният номер е посочен на табелката с техническите данни на барбекюто.

БЕЗОПАСНОСТ

Неспазването на инструкциите за ОПАСНОСТ, ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ и ВНИМАНИЕ, съдържащи се 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 нагрява силно. Не го премествайте, докато работи.
- ⚠ **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!** Не допускате 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 въглищата 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 съгласено съгласно инструкциите за монтаж. Неправилното съгласяване 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 съгласява или безопасно да използва барбекюто.
- ⚠ **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!** Работете внимателно с барбекюто. По време на работа то се нагрява 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 допускате тя да се събира в контейнера за пепел и да се възпламени, тъй като това може да предизвика пожар под купата. Преди да запалите въглищата, 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, въглищата или барбекюто, за да проверите дали са горещи.
- ⚠ **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!** След приключване на готвенето изгасете въглищата. За целта затворете регулатора за въздух на купата и регулатора за въздух на капак, след което поставете капак 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 капак.
- ⚠ **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!** Използвайте подходящи инструменти с дълги, термоустойчиви дръжки.
- ⚠ **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!** Винаги поставяйте въглищата върху скарата за въглища. Не поставяйте въглищата директно на дъното на купата.
- ⚠ **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!** Никога не изхвърляйте гореща пепел или въглища на места, където има опасност от пожар. Не изхвърляйте пепелта или въглищата, преди да са напълно изгаснали.
- ⚠ **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!** Не прибирайте барбекюто, докато пепелта и въглищата 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 необходимият 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 необходимият 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 въглищата.
- ⚠ **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 капак на дръжката на купата.

- ⚠ **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!** Не използвайте поставката TUCK-AWAY като дръжка за повдигане или преместване на барбекюто.

8659431
BG

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 сглобен 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, покритата 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, джакузи 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.

СИСТЕМА ЗА ГОТВЕНЕ

Вашето барбекю WEBER е оборудвано със система за интелигентно управление на температурата за готвене. Барбекюто може да се използва както със системата за управление на температурата, така и без нея. И в двата случая ще постигате отлични резултати и ще пригответе храната точно така, както желаете.

A. Управление

С помощта на WEBER Connect Wi-Fi® Enabled Controller и вентилатора можете да управлявате процеса на готвене с още по-голяма прецизност. Като затворите регулаторите за въздух на купата и капака и зададете желаната температура, можете да контролирате и следите вътрешната температура на барбекюто.

При проектирането на барбекюта на въглища WEBER е обърнато специално внимание на това да се постигнат отлични резултати, без да се налага да се притеснявате от възпламеняване на мазнини, прекалено висока температура или студени зони върху скарата. Очаквайте отличен контрол, постоянно висока ефективност и отлични резултати всеки път.

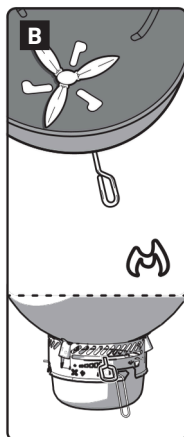
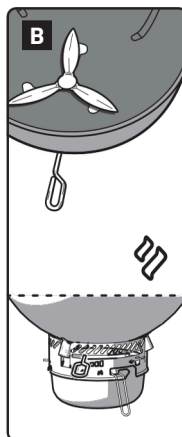
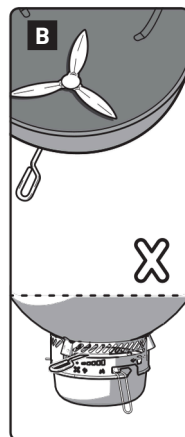
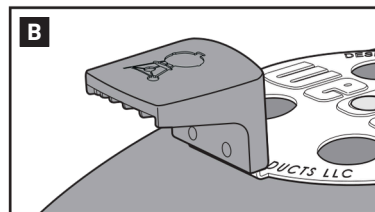
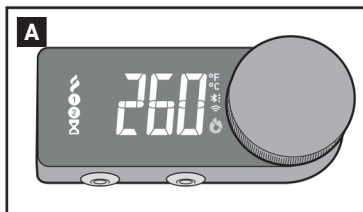
B. Регулатори за въздух

Правилният контрол на въздушния поток е основата на доброто готвене. Колкото повече въздух постъпва в барбекюто, толкова по-висока е температурата в него, докато горивото достигне максималната си температура. По време на готвене можете лесно да регулирате вътрешната температура чрез регулатора за въздух на капака и регулатора за въздух на купата.

За да повишите температурата, отворете регулаторите за въздух. За да я понижите и да готвите при по-ниска температура, ги затворете частично. За да изгасите въглищата, затворете напълно регулатора за въздух на капака и регулатора за въздух на купата. Това прекъсва подаването на кислород и въглищата постепенно изгасват.

C. Система за почистване ONE-TOUCH

Системата за почистване ONE-TOUCH прави почистването бързо и лесно. Когато преместите дръжката напред и назад, трите почистващи лопатки в долната част на купата събират пепелта в контейнера за пепел. Същите отвори осигуряват приток на въздух към въглищата или позволяват лесното им изгасване.

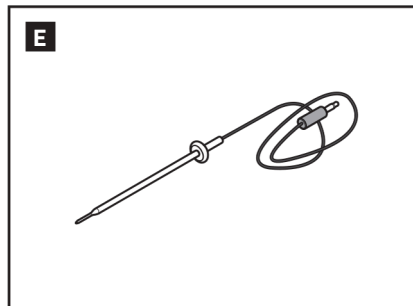
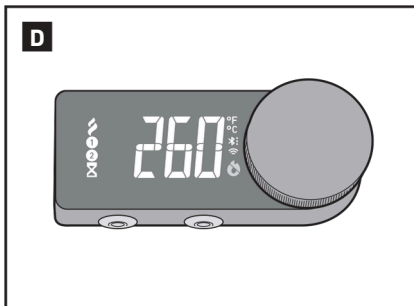


СПЕЦИАЛНИ ФУНКЦИИ

В зависимост от закупения модел Вашето барбекю може да бъде оборудвано с някои или с всички функции, описани на тази страница.

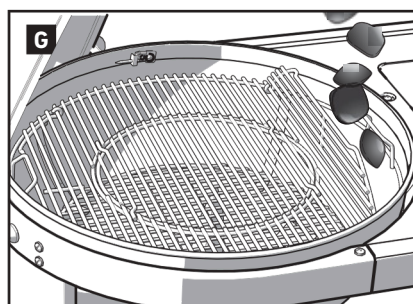
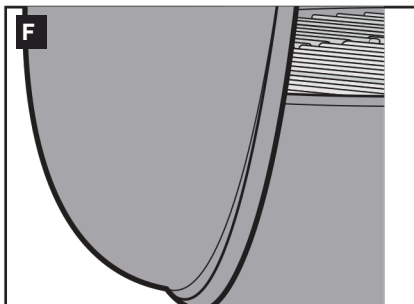
D. WEBER LCD Wi-Fi® контролер

WEBER LCD Wi-Fi® контролерът Ви позволява да следите и поддържате постоянна температура по време на готвене. Контролерът може да се използва и за отчитане на температурата в барбекюто, таймер и сонди за температурата.



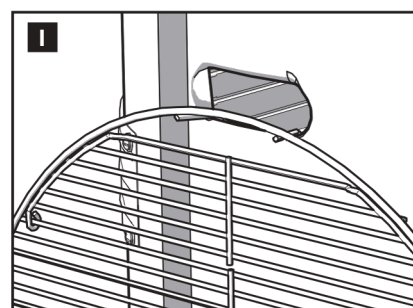
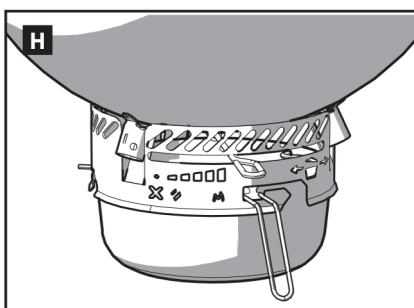
F. Сонда за температурата на храната

Включената сонда за температурата на храната осигурява точно измерване на вътрешната температура на храната и безжична връзка.



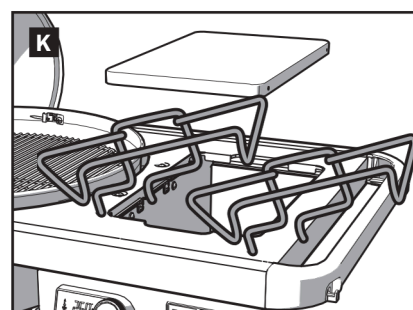
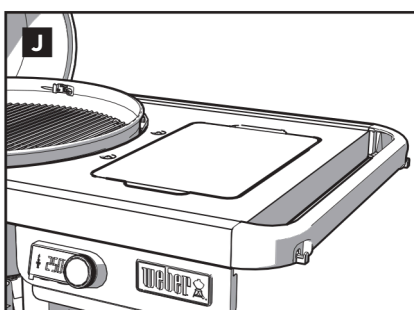
G. Поставка TUCK-AWAY за капака

Поставката TUCK-AWAY позволява лесно да поставите капака отстрани на барбекюто по време на готвене.



H. WEBER CRAFTED система за готвене

Скарата за готвене има зона от двете си страни, която позволява лесно да поставите релса. Тя служи за закрепване на специална поставка за аксесоари. Тази функция Ви позволява лесно да добавяте специални аксесоари за готвене WEBER CRAFTED (закупуват се отделно), както и поставката за аксесоари, за да разширите възможностите на барбекюто и да изпробвате нови рецепти. За пълната гама аксесоари WEBER CRAFTED посетете weber.com.



I. Контейнер за пепел с голяма вместимост

Плътнот затвореният контейнер за пепел предотвратява разнасянето на пепелта от вятъра и позволява бързото и лесното ѝ отстраняване.

J. Дръжки на скарата за готвене

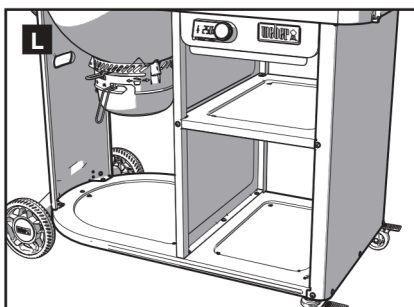
Извитите дръжки улесняват повдигането на скарата за готвене при добавяне на въглища. Забележка: Преди да окачите скарата за готвене отстрани на барбекюто, аксесоарите WEBER CRAFTED трябва да бъдат свалени.

K. Помощен плот

Помощният плот осигурява удобна работна повърхност за подготовка на храната.

L. Weber Works масичка

Тази масичка разполага с подвижна вложка за използване с аксесоарите Weber Works. Тази функция е налична само при някои модели.



M. Рафт за съхранение

Вграденият рафт осигурява място за съхранение на аксесоари и прибори за барбекю. Тази функция е налична само при някои модели.

N. Ограничители за въглища

Подредете въглищата за индиректно готвене.

ИЗПОЛЗВАНЕ И НАСТРОЙВАНЕ НА WEBER LCD Wi-Fi® КОНТРОЛЕРА

ПЪРВИ СЪПКИ

Приложение WEBER CONNECT



Първо най-важното.

Изтеглете приложението WEBER CONNECT.

Отворете приложението, за да получите достъп до:

- прецизно задаване на температурата;
- режими на готвене, включително печене, опушване и запечатване;
- дистанционно наблюдение на барбекюто;
- ръководство за гриловане STEP-BY-STEP BARBECUING;
- сонди за температурата с връзка към приложението;
- рецепти и инструкции;
- и още много.

Свързване на барбекюто чрез Bluetooth® или Wi-Fi®

- За да свържете барбекюто чрез Bluetooth® или към локалната Wi-Fi® мрежа, изпълнете следните стъпки:
- **ЗАБЕЛЕЖКА:** WEBER препоръчва първо да завършите последните актуализации на операционната система на Вашето смарт устройство, преди да започнете свързването на барбекюто чрез Bluetooth® или Wi-Fi®.
- Включете контролера за температурата или дисплея.
- Уверете се, че смарт устройството Ви е свързано чрез Bluetooth® или към локалната Wi-Fi® мрежа.
- Ако все още не сте го направили, изтеглете приложението WEBER CONNECT от App Store за устройства Apple или от Google Play за устройства с Android.
- Отворете приложението WEBER CONNECT и следвайте указанията в него, за да свържете барбекюто.
- Уверете се, че контролерът за температурата е свързан към електрическото захранване. Захранващият кабел трябва да бъде включен в контролера и в правилно заземен електрически контакт.

ЗАБЕЛЕЖКА: Ако не успеете да свържете смарт устройството с барбекюто чрез локална Wi-Fi® мрежа, първо проверете дали барбекюто е свързано успешно чрез Bluetooth® и дали се намира в обхвата на Wi-Fi® рутера. Ако свързването не е успешно, преместете барбекюто в обхвата на Wi-Fi® рутера или използвайте усилвател на Wi-Fi® сигнала.



Сканирайте QR кода, за да изтеглите приложението WEBER CONNECT.

WEBER LCD Wi-Fi® КОНТРОЛЕР



Портове на сондите за температура на храната

А. Дисплей

LCD дисплеят на контролера Ви позволява лесно да проверявате температурата, да получавате известия, да виждате състоянието на свързаността и да следите процеса на готвене.

Забележка: Изборът между градуси по Фаренхайт и градуси по Целзий се извършва чрез приложението WEBER CONNECT.

В. Таймер

Иконата таймер показва функцията за таймер.

С. Главен селектор

Завъртете главния селектор, за да зададете температурата на барбекюто, да преминавате между иконите и да настроите таймера.

Д. Икони на сондите за температурата

Барбекюто разполага с два порта за сонди за температурата, които осигуряват по-прецизен контрол и отлични резултати при всяко готвене.

Е. Икони за връзка

Тези икони показват силата на Bluetooth® и Wi-Fi® връзката на барбекюто.

Ф. Икона за готвене

Тази икона показва, че барбекюто е в активен режим на готвене.

При изключване върху иконата се появява диагонална линия.

Г. Ръчен режим

Изберете тази икона, за да активирате ръчния режим на работа на вентилатора.

НАСТРОЙВАНЕ НА БАРБЕКЮТО С ПОМОЩТА НА WEBER LCD Wi-Fi® КОНТРОЛЕРА

ВАЖНО:

Въглицата се нуждаят от кислород, за да горят. Затова се уверете, че клапата на вентилатора е в правилното положение при запалване и изключване на барбекюто.

- За да осигурите приток на въздух към купата при запалване на барбекюто, издърпайте клапата на вентилатора към себе си, за да я отворите (А). При регулиране на клапата на вентилатора използвайте термоустойчиви ръкавици за барбекю или ръкавици, отговарящи на стандарт EN 407, Контактна топлина – ниво 2 или по-високо.
- За да прекъснете притока на кислород към купата при изключване на барбекюто, натиснете клапата на вентилатора навътре, за да я затворите (В). При регулиране на клапата на вентилатора използвайте термоустойчиви ръкавици за барбекю или ръкавици, отговарящи на стандарт EN 407, Контактна топлина – ниво 2 или по-високо.

1. Свалете капака и скарата за готвене от барбекюто.

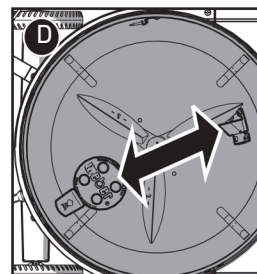
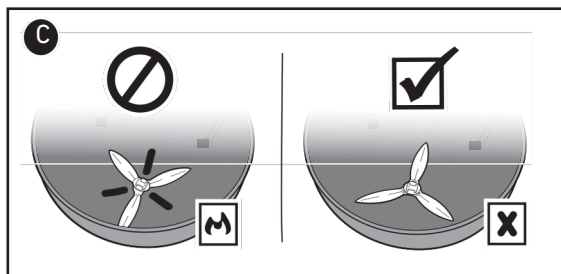
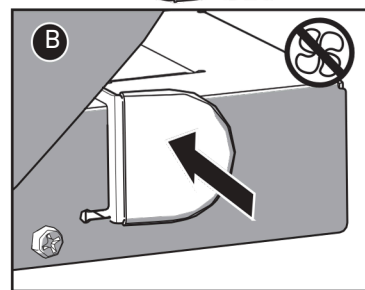
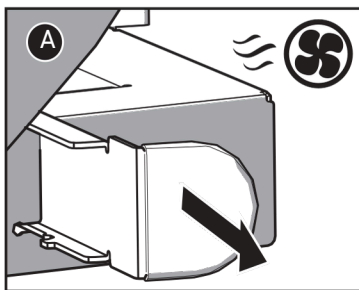
2. **ВАЖНО!** Затворете напълно долния регулатор за въздух на купата (С).

3. Изберете и следвайте предпочитания от Вас начин за готвене от раздел „ПРЕПОРЪЧИТЕЛНО ПОДРЕЖДАНЕ НА ВЪГЛИЩАТА ПРИ ИЗПОЛЗВАНЕ НА WEBER LCD Wi-Fi® КОНТРОЛЕРА“. След това преминете към раздел „НАСТРОЙВАНЕ НА ТЕМПЕРАТУРАТА“.

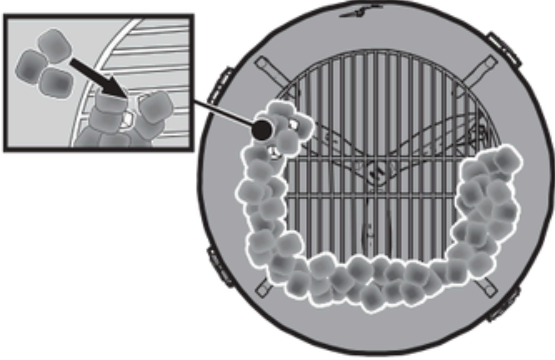
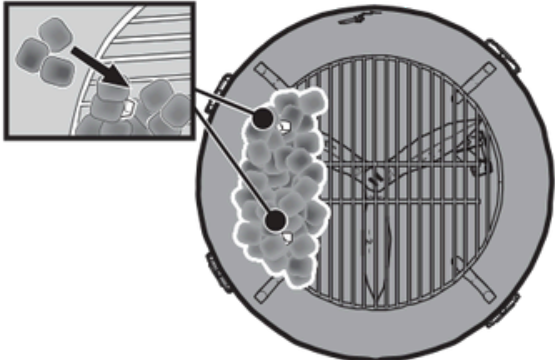
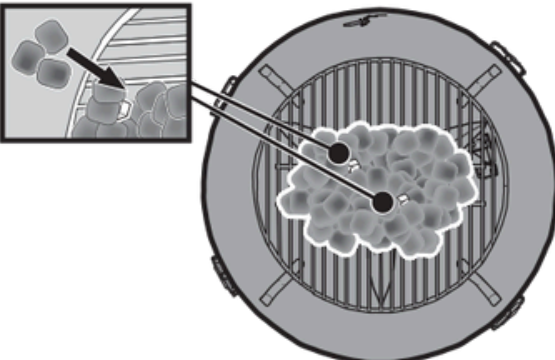
4. Преди да поставите капака, регулаторът за въздух на капака трябва да бъде напълно отворен (D).

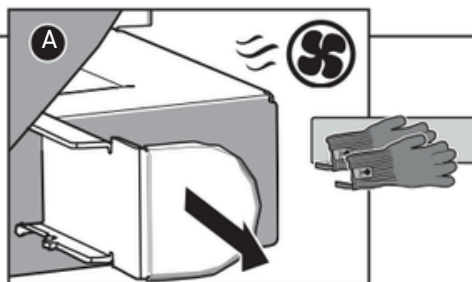
5. По време на готвене извършвайте фините настройки чрез РЕГУЛАТОРА ЗА ВЪЗДУХ НА КАПАКА. Не го затваряйте напълно.

• По време на готвене, при регулиране на регулаторите за въздух, добавяне на въглища, регулиране на клапата на вентилатора и работа с термометъра или капака, използвайте термоустойчиви ръкавици за барбекю или ръкавици, отговарящи на стандарт EN 407, Контактна топлина – ниво 2 или по-високо.



ПРЕПОРЪЧИТЕЛНО ПОДРЕЖДАНЕ НА ВЪГЛИЩАТА ПРИ ИЗПОЛЗВАНЕ НА WEBER LCD Wi-Fi® КОНТРОЛЕРА

	Количество	Температура	Регулатор за въздух на капака	Подреждане на въглищата	Инструкции
Low and Slow - Бавно готвене при ниска температура	1,4 kg (3 lbs) (55-60 брикети)	80-105 °C (180-220 °F)	1/4 отворен 		Бавно готвене при ниска температура (180°-295°F / 80°-145°C) Въглищата се подреждат в пръстен по външния ръб на купата. Така се осигурява равномерно готвене при ниска температура. Забележка: Количеството въглища и дебелината на пръстена ще помогнат за поддържането на температурата в зоната за готвене при продължително готвене. 1. По желание в средата на скарата за въглища може да поставите алуминиева тавичка за събиране на мазнината. 2. Подрежете ред въглища около тавичката, като започнете на разстояние 10-13 cm (4-5") от сондата за температурата и завършите преди отвора на вентилатора. 3. Поставете 2 кубчета за разпалване директно върху скарата за въглища в задната лява част на купата, като се уверите, че не се допират до въглищата. 4. Запалете кубчетата за разпалване. 5. С помощта на щипки с дълги дръжки поставете 3-4 предварително отделени въглища върху запалените кубчета. Оставете кубчетата да горят 2-3 минути. 6. Завъртете главния селектор на контролера, за да зададете желаната температура на барбекюто. 7. С помощта на термоустойчиви ръкавици за барбекю или ръкавици, отговарящи на EN 407 (Контактна топлина – ниво 2 или по-високо), издърпайте клапата на вентилатора към себе си, за да я отворите (A) и да започне подаването на въздух. 8. С помощта на термоустойчиви ръкавици за барбекю или ръкавици, отговарящи на EN 407 (Контактна топлина – ниво 2 или по-високо), поставете скарата за готвене върху барбекюто. 9. Поставете капака върху купата. 10. Настройте регулатора за въздух на капака в положение 1/4 отворен. За повече информация посетете weber.com.
	1,8 kg (4 lbs) (75-80 брикети)	110-145 °C (225-295 °F)			
Печене / Индиректно готвене	1,4 kg (3 lbs) (55-60 брикети)	150-205 °C (300-395°F)	1/2 отворен 		<u>Печене / Индиректно готвене (150°-230°C / 300°-445°F)</u> Въглищата се подреждат в задната част на купата, срещу отвора на вентилатора. Това осигурява зона за индиректно готвене. По желание от противоположната страна на купата може да се постави голяма алуминиева тавичка за събиране на отделящите се мазнини. Поставете необходимото количество въглища от лявата страна на купата върху скарата за въглища. Брикетите трябва да бъдат на разстояние 10-13 cm (4-5") от отвора на вентилатора и сондата за температурата. Включените Char-Rails помагат за задържането на брикетите на място. Поставете 2 кубчета за разпалване директно върху скарата за въглища, в противоположните краища на купчината въглища. Запалете кубчетата за разпалване. - С помощта на щипки с дълги дръжки поставете 3-4 предварително отделени брикета върху запалените кубчета. Оставете кубчетата да горят 2-3 минути. - Завъртете главния селектор на контролера, за да зададете желаната температура на барбекюто. Натиснете селектора, за да потвърдите. - С помощта на термоустойчиви ръкавици за барбекю или ръкавици, отговарящи на EN 407 (Контактна топлина – ниво 2 или по-високо), издърпайте клапата на вентилатора към себе си, за да я отворите (A) и да започне подаването на въздух. - С помощта на термоустойчиви ръкавици за барбекю или ръкавици, отговарящи на EN 407 (Контактна топлина – ниво 2 или по-високо), поставете скарата за готвене върху купата. - Поставете капака върху купата. - Настройте регулатора за въздух на капака в положение 1/2 отворен. За повече информация посетете weber.com.
	1,8 kg (4 lbs) (75-80 брикети)	205-230 °C (395-445 °F)			
Запечаване / Директно готвене	~2,7 kg (~6 lbs) (~100 брикети)	230 °C+ (450°F+)	Напълно отворен 		<u>Запечаване / Директно готвене (450°F+)</u> Въглищата се подреждат в центъра на купата. Така се създава зона за директно готвене. Поставете необходимото количество въглища в центъра на купата върху скарата за въглища. Брикетите трябва да бъдат на разстояние 10-13 cm (4-5") от отвора на вентилатора и сондата за температурата. Поставете 2 кубчета за разпалване директно върху скарата за въглища, като между тях оставите място за още едно брикетче. Запалете кубчетата за разпалване. - С помощта на щипки с дълги дръжки поставете 3-4 предварително отделени брикета върху запалените кубчета. Оставете кубчетата да горят 2-3 минути. - Завъртете главния селектор на контролера, за да зададете желаната температура на барбекюто. Натиснете главния селектор, за да потвърдите. - С помощта на термоустойчиви ръкавици за барбекю или ръкавици, отговарящи на EN 407 (Контактна топлина – ниво 2 или по-високо), издърпайте клапата на вентилатора към себе си, за да я отворите (A) и да започне подаването на въздух. - С помощта на термоустойчиви ръкавици за барбекю или ръкавици, отговарящи на EN 407 (Контактна топлина – ниво 2 или по-високо), поставете скарата за готвене върху купата. - Поставете капака върху купата. - Отворете регулатора за въздух на капака напълно. За повече информация посетете weber.com.



НАСТРОЙВАНЕ НА ЖЕЛАНАТА ТЕМПЕРАТУРА

Стартиране с WEBER LCD Wi-Fi® контролера

Вижте разделите за настройване на барбекюто и подреждане на въглищата при използване на контролера за подпомагане на разпалването на въглищата.

1. Уверете се, че барбекюто е правилно свързано към електрическото захранване. Дисплей на контролера ще покаже трите тирета (A). Ако барбекюто е включено към електрическата мрежа и дисплей не свети, събудете контролера, като завъртите главния селектор.
2. Изберете предпочитания начин за подреждане на въглищата и разпалване от предходния раздел на това ръководство и подгответе барбекюто съответно.
3. Завъртете главния селектор, за да изберете желаната температура на барбекюто (B).
4. Натиснете главния селектор, за да потвърдите избора. Червената икона за готвене ще светне и ще започне да мига, докато барбекюто се загрева (C).
5. Поставете капака върху купата.
6. Отворете напълно регулатора за въздух на капака.
7. Дръжте капака затворен и оставете барбекюто да загрее до желаната температура.
8. След като барбекюто достигне зададената температура, отворете капака и почистете скарата за готвене с четка или стъргалка за барбекю.
9. Поставете храната върху скарата за готвене и затворете капака. Следвайте препоръчителното време за готвене според рецептата.

За да изключите контролера и да спрете готвенето:

1. Натиснете и задръжте главния селектор за 3 секунди, докато на дисплея на контролера се появи „SdOP“ (D). Или изберете OFF от приложението WEBER CONNECT.
2. Натиснете главния селектор още веднъж, за да потвърдите „SdOP“.
3. ВАЖНО! С помощта на термоустойчиви ръкавици за барбекю или ръкавици, отговарящи на EN 407 (Контактна топлина – ниво 2 или по-високо), затворете клапата на вентилатора, като я натиснете навътре до положение CLOSED/OFF (E).
4. Затворете регулатора за въздух на капака. Капакът трябва да остане поставен върху купата, докато въглищата изгаснат.
5. Изключете барбекюто от електрическата мрежа. Не изключвайте барбекюто, преди да е изстинало.

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ! Винаги се уверявайте, че барбекюто е напълно изстинало и изключено от електрическата мрежа, преди да извършвате поддръжка или почистване.

ДОПЪЛНИТЕЛНИ ФУНКЦИИ

Настройване на таймер

1. Натиснете главния селектор.
2. В главното меню завъртете главния селектор обратно на часовниковата стрелка, докато на дисплея се покаже иконата таймер (A).
3. Натиснете главния селектор, за да влезете в режим за настройване на таймера (B).
4. Завъртете главния селектор, за да изберете желаното време. По подразбиране таймерът започва от 5 минути (C).
5. Натиснете главния селектор, за да потвърдите избора и да стартирате таймера. Забележка: Можете да отмените зададения таймер чрез приложението WEBER CONNECT.

Ръчен режим

Ръчният режим позволява скоростта на вентилатора да се управлява ръчно.

1. От главното меню завъртете главния селектор докрай наляво или надясно, докато на дисплея се появи „Fan“.
2. Натиснете главния селектор и го завъртете, за да изберете скоростта на вентилатора.
3. Настройките са от 1 до 10, където 10 е най-високата скорост.
4. Натиснете главния селектор, за да потвърдите избора.

Използване на сондите за температура

Настройване на желаната температура на храната

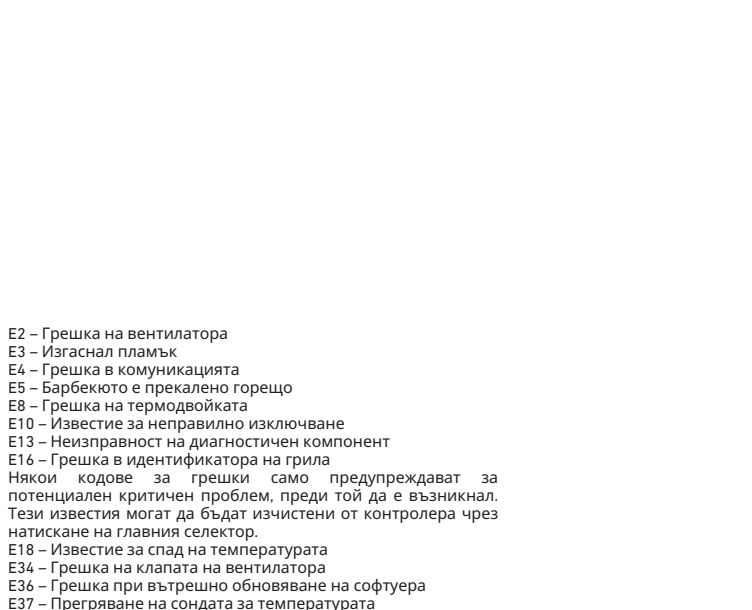
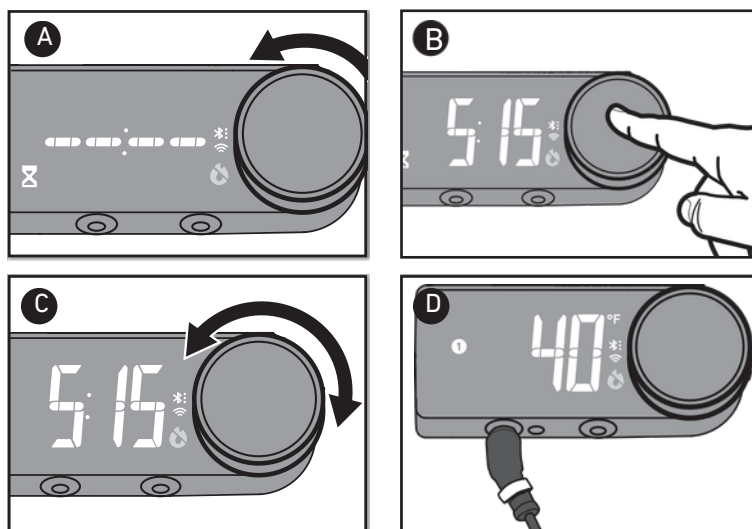
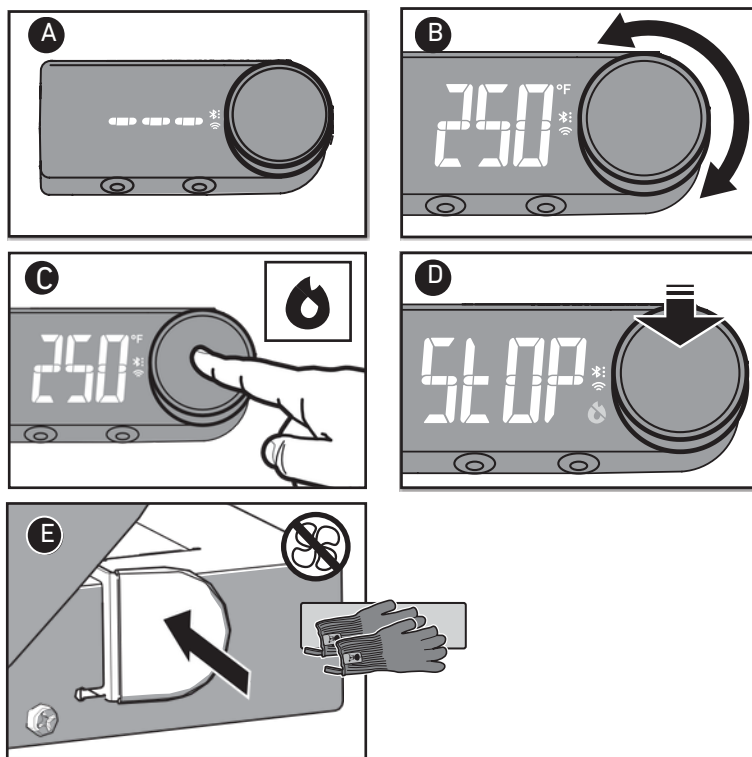
1. Включете сонда за температурата в порта в долната част на контролера. Контролерът поддържа до две сонди за температурата едновременно.
2. За да зададете желаната температура на храната от главното меню, завъртете главния селектор обратно на часовниковата стрелка, докато на дисплея светне индикаторът за сонда 1 или сонда 2 (D).
3. Натиснете главния селектор, за да влезете в режима за настройване на температурата на храната.
4. Завъртете главния селектор, за да зададете желаната температура. По подразбиране температурата е 165°F (74°C).
5. Натиснете главния селектор, за да потвърдите избора.
6. Можете също да зададете желаната температура чрез приложението WEBER CONNECT, като изберете вида на храната или програма за готвене. Ще получите известие, когато храната достигне зададената температура и готвенето приключи.

ВАЖНИ УКАЗАНИЯ ЗА РАБОТА

- **⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!** Използването на по-голямо количество въглища от препоръчаното може да повреди електрониката.
- Функция за защита от висока температура: Не изключвайте барбекюто от електрическата мрежа, преди да е изстинало напълно. Корпусът на електрониката има вграден температурен датчик. Ако бъде отчетена прекалено висока температура, вентилаторът ще продължи да работи с ниска скорост, докато корпусът се охлади.
- При използване на барбекюто за директно готвене или запечатване трябва да следвате препоръчителното подреждане на въглищата, описано на предходната страница, за да осигурите безопасна температура на готвене.
- Благодарение на въртенето на вентилатора в купата не е необходимо да премествате скарата за готвене по време на индиректно готвене.

КОДОВЕ ЗА ГРЕШКИ

Контролерът използва усъвършенствана технология за диагностика на неизправности на барбекюто. Ако бъде открит проблем, контролерът ще покаже съответния код за грешка и ще изпрати известие чрез приложението WEBER CONNECT. За бърза справка вижте списъка с кодовете за грешки по-долу. Ако е необходима помощ, свържете се с отдела за обслужване на клиенти на WEBER.



- E2 – Грешка на вентилатора
- E3 – Изгаснал пламък
- E4 – Грешка в комуникацията
- E5 – Барбекюто е прекалено горещо
- E8 – Грешка на термодвойката
- E10 – Известие за неправилно изключване
- E13 – Неизправност на диагностичен компонент
- E16 – Грешка в идентификатора на грила
- Някои кодове за грешки само предупреждават за потенциален критичен проблем, преди той да е възникнал. Тези известия могат да бъдат изчистени от контролера чрез натискане на главния селектор.
- E18 – Известие за спад на температурата
- E34 – Грешка на клапата на вентилатора
- E36 – Грешка при вътрешно обновяване на софтуера
- E37 – Прегряване на сондата за температурата

ИЗПОЛЗВАНЕ И НАСТРОЙВАНЕ БЕЗ WEBER LCD Wi-Fi® КОНТРОЛЕР

Барбекюто на въглища WEBER може да се използва и без WEBER LCD Wi-Fi® контролера. За разпалване използвайте предпочитания от Вас начин с кубчета за разпалване. Регулирайте количеството въздух чрез регулатора за въздух на купата и регулатора за въздух на капак. Следвайте указанията по-долу за настройване и разпалване на барбекюто при директно и индиректно готвене.

ПРЕДИ ЗАПАЛВАНЕ

Изберете подходящо място за използване на барбекюто

- Използвайте барбекюто само на открито, на добре проветриво място. Не го използвайте в гараж, сграда, покрит проход или друго затворено пространство.
- Поставете барбекюто върху сигурна, равна повърхност.
- 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 и веранди.

Изберете необходимото количество въглища

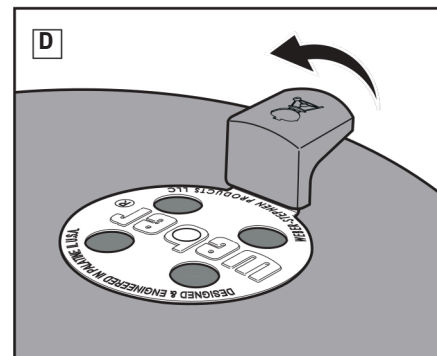
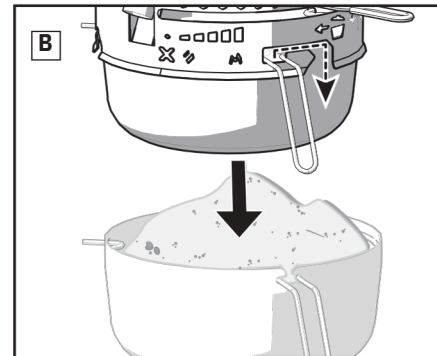
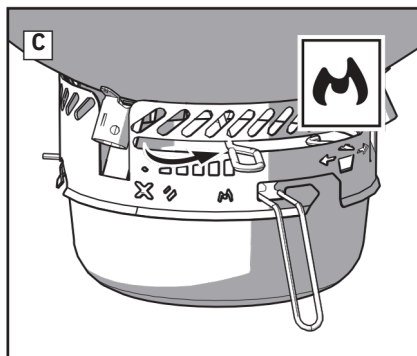
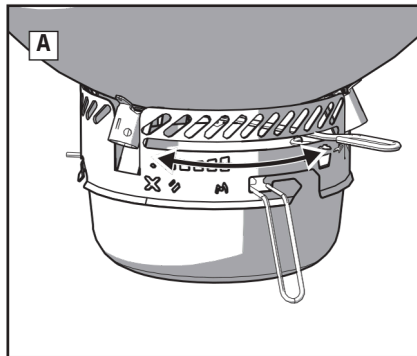
Изберете необходимото количество въглища според начина на готвене и размера на барбекюто. Ако приготвяте по-малки, крехки парчета храна с време за готвене до 20 минути, вижте таблицата Количество въглища за директно готвене. Ако приготвяте по-големи парчета месо с време за готвене 20 минути или повече, или използвате индиректно готвене, вижте таблицата Количество въглища за индиректно готвене. За повече информация относно разликите между директното и индиректното готвене вижте раздел НАЧИНИ НА ГОТВЕНЕ НА БАРБЕКЮ.

Първо използване на барбекюто

Препоръчително е при първото използване барбекюто да се загрева с поставен капак и силен огън в продължение на най-малко 30 минути, за да изгорят всички производствени остатъци.

Подготовка на барбекюто за запалване

1. Плъзнете капакът към поставката TUCK-AWAY.
2. Свалете скарата за готвене.
3. Извадете скарата за въглища (долната) и почистете пепелта или останалите въглища от дъното на купата чрез системата ONE-TOUCH. За да горят въглищата, е необходим приток на въздух, затова се уверете, че нищо не запушва отворите. При преместване на дръжката напред и назад пепелта и остатъците се събират в контейнера за пепел (A).
4. За да извадите контейнера за пепел и да изхвърлите пепелта, повдигнете дръжката му и я завъртете надясно, за да го освободите от грила (B).
5. Отворете напълно регулаторите за въздух на системата ONE-TOUCH, като преместите лопатките в напълно отворено положение (C).
6. Поставете обратно скарата за въглища (долната).
7. Отворете напълно регулатора за въздух на капак (D).



Забележка: Указанията за използване на течност за разпалване умишлено не са включени в това ръководство, тъй като течността за разпалване е опасна и не се препоръчва. Ако все пак използвате течност за разпалване, следвайте указанията на производителя и НИКОГА не добавяйте течност за разпалване към горящ огън.

РАЗПАЛВАНЕ НА ВЪГЛИЩАТА

Преди да разпалите въглищата, определете кой начин на готвене ще използвате. В зависимост от закупения модел барбекюто може да разполага с някои или с всички функции, описани на следващите страници.

Подготовка на барбекюто за директно готвене

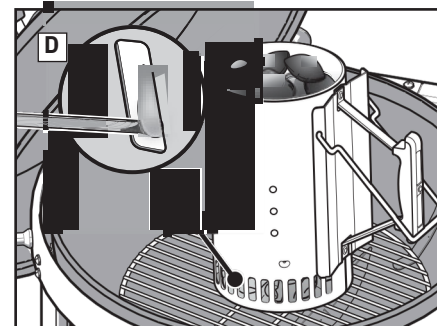
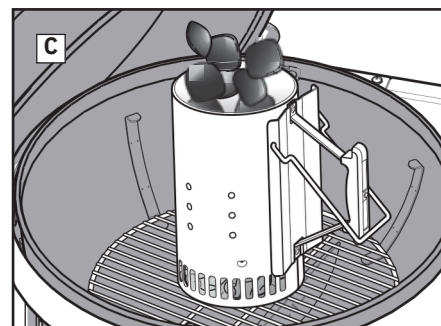
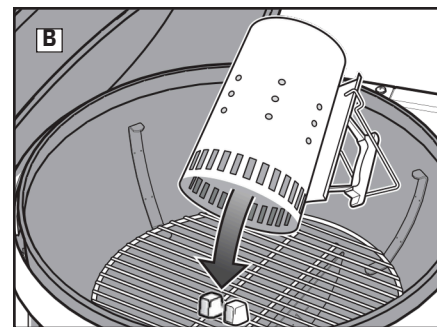
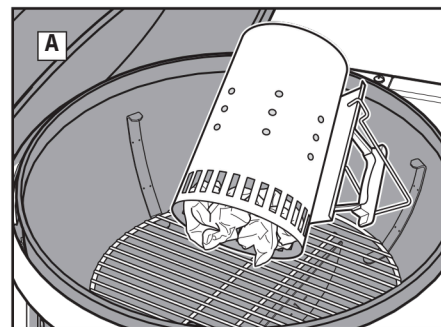
Разпалване на въглищата с комин за разпалване

Най-лесният и най-ефективният начин за разпалване на всякакъв вид въглища е с помощта на комин за разпалване. По-специално WEBER препоръчва комина за разпалване RAPIDFIRE (закупува се отделно). Спазвайте предупрежденията и указанията за безопасност, предоставени с комина за разпалване RAPIDFIRE.

1. Поставете няколко смачкани листа вестник на дъното на комина за разпалване, след което го поставете върху скарата за въглища (долната) (A); или поставете няколко кубчета за разпалване (закупуват се отделно) в средата на скарата за въглища и поставете комина за разпалване върху тях (B).
2. Напълнете комина за разпалване с въглища (C).
3. С помощта на запалка или кибрит запалете кубчетата за разпалване или вестника през отворите в долната част на комина (D).
4. Оставете комина за разпалване на място, докато въглищата се разгорят напълно. Въглищата са готови за употреба, когато са покрити със слой бяла пепел.

Забележка: Кубчетата за разпалване трябва да изгорят напълно, а въглищата да се покрият със слой бяла пепел, преди да поставите храната върху скарата за готвене. Не започвайте готвенето, преди въглищата да са покрити със слой пепел.

5. След като въглищата са готови, следвайте указанията на следващите страници за подреждането им и започнете готвенето според избрания начин на готвене.



КОЛИЧЕСТВО ВЪГЛИЩА ЗА ИНДИРЕКТНО ГОТВЕНЕ

Диаметър на скарата	WEBER Charcoal брикети		Брикети		Дървени въглища	
	Първоначално количество (за всяка страна)	Добавяне за всеки следващ час (за всяка страна)	Първоначално количество (за всяка страна)	Добавяне за всеки следващ час (за всяка страна)	Първоначално количество (за всяка страна)	Добавяне за всеки следващ час (за всяка страна)
57 cm	15 брикети	4 брикети	20 брикети	7 брикети	0.36 kg	0.12 kg

Използвайте само въглища, отговарящи на стандарт EN 1860-2.

КОЛИЧЕСТВО ВЪГЛИЩА ЗА ДИРЕКТНО ГОТВЕНЕ

Диаметър на скарата	WEBER брикети	Брикети	Дървени въглища
57 cm	30	40	0.87 kg

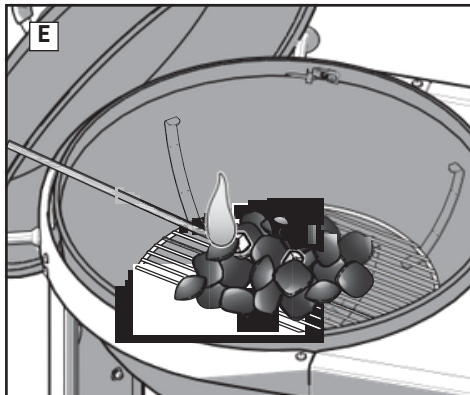
РАЗПАЛВАНЕ НА ВЪГЛИЩАТА

Разпалване на въглищата без комин за разпалване

1. Подредете въглищата във формата на пирамида върху скарата за въглища (долната) и поставете няколко кубчета за разпалване (закупуват се отделно) в средата на пирамидата.
2. С помощта на дълга запалка или кибрит запалете кубчетата за разпалване. Те ще запалят въглищата (Е).
3. Изчакайте, докато въглищата се разгорят напълно. Въглищата са готови за употреба, когато са покрити със слой бяла пепел.

Забележка: Кубчетата за разпалване трябва да изгорят напълно, а въглищата да се покрият със слой бяла пепел, преди да поставите храната върху скарата за готвене. Не започвайте готвенето, преди въглищата да са покрити със слой пепел.

4. След като въглищата са готови, следвайте указанията на следващите страници за подреждането им и започнете готвенето според избрания начин на готвене.



ПОДГОТОВКА НА БАРБЕКЮТО ЗА ИНДИРЕКТНО ГОТВЕНЕ

При индиректно готвене разположете въглищата от двете противоположни страни на купата или използвайте ограничители за въглища или кошници за въглища (закупуват се отделно).

⚠ Не поставяйте въглища директно под термометъра и регулатора за въздух на капака.

⚠ Ако използвате ограничители за въглища или кошници за въглища, първо ги поставете върху скарата за въглища (долната), преди да добавите въглищата.

За да монтирате ограничителите за въглища, закачете ги за външните пръчки на скарата за въглища (долната) (А) и натиснете предната им част надолу. Предната част трябва да премине над четвъртата пръчка на скарата и да щракне на място (В).

Разпалване на въглищата с комин за разпалване

Най-лесният и най-ефективният начин за разпалване на всякакъв вид въглища е с помощта на комин за разпалване. WEBER препоръчва комина за разпалване RAPIDFIRE (закупува се отделно). Преди употреба прочетете предупрежденията и указанията за безопасност, предоставени с комина за разпалване RAPIDFIRE.

1. Поставете няколко смачкани листа вестник на дъното на комина за разпалване и го поставете върху скарата за въглища (долната) между ограничителите за въглища или кошниците за въглища, ако ги използвате. Ако не използвате ограничители или кошници за въглища, поставете няколко кубчета за разпалване (закупуват се отделно) в средата на скарата за въглища (долната), поставете комина за разпалване върху тях и го напълнете с въглища (С).
2. С помощта на дълга запалка или кибрит запалете кубчетата за разпалване или вестника през отворите в долната част на комина (D).

3. Оставете комина за разпалване на място, докато въглищата се разгорят напълно. Въглищата са готови за употреба, когато са покрити със слой бяла пепел.

Забележка: Кубчетата за разпалване трябва да изгорят напълно, а въглищата да се покрият със слой бяла пепел, преди да поставите храната върху скарата за готвене. Не започвайте готвенето, преди въглищата да са покрити със слой пепел.

4. След като въглищата са готови, следвайте указанията на следващите страници за подреждането им и започнете готвенето според избрания начин на готвене.

Разпалване на въглищата без комин за разпалване

⚠ Не поставяйте въглища директно под термометъра и регулатора за въздух на капака.

⚠ Ако използвате ограничители за въглища или кошници за въглища, първо ги поставете върху скарата за въглища (долната), преди да добавите въглищата.

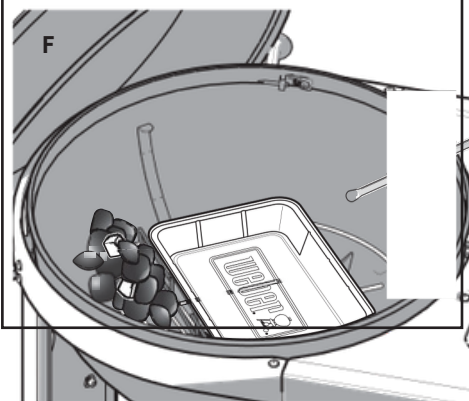
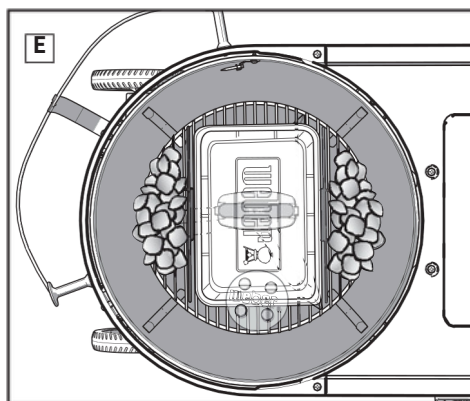
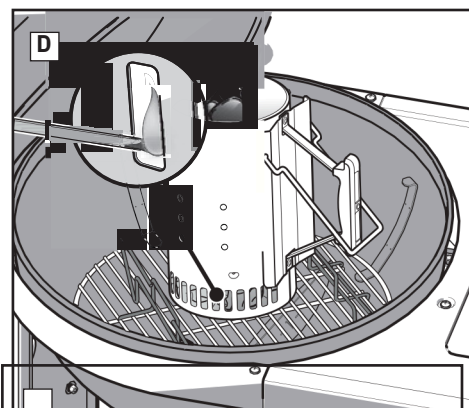
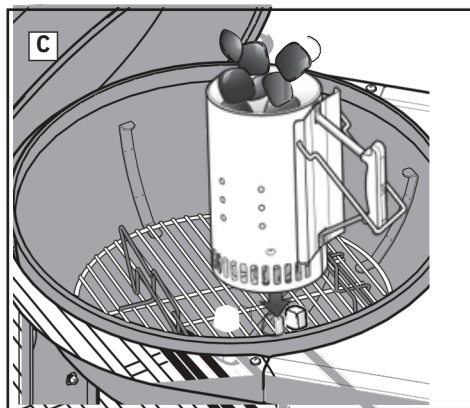
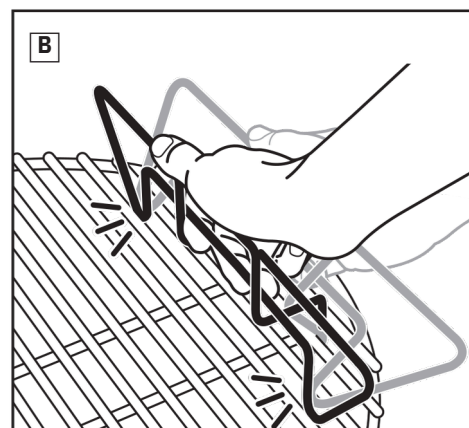
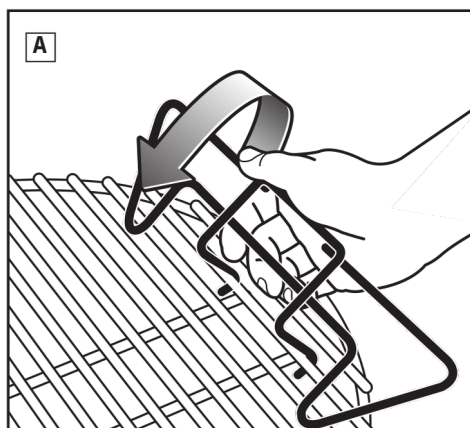
1. Поставете ограничителите за въглища или кошниците за въглища от двете противоположни страни на купата.
2. Напълнете всеки ограничител за въглища или кошница за въглища с необходимото количество въглища. Не поставяйте въглища директно под термометъра и регулатора за въздух на капака (Е).
3. Поставете няколко кубчета за разпалване (закупуват се отделно) между въглищата.

Забележка: Кубчетата за разпалване трябва да бъдат леко покрити с въглища.

4. С помощта на дълга запалка или кибрит запалете кубчетата за разпалване (F). Те ще запалят въглищата.
5. Изчакайте, докато въглищата се разгорят напълно. Въглищата са готови за употреба, когато са покрити със слой бяла пепел.

Забележка: Кубчетата за разпалване трябва да изгорят напълно, а въглищата да се покрият със слой бяла пепел, преди да поставите храната върху скарата за готвене. Не започвайте готвенето, преди въглищата да са покрити със слой пепел.

6. След като въглищата са готови, следвайте указанията на следващите страници за подреждането им и започнете готвенето според избрания начин на готвене.



МЕТОДИ НА ГОТВЕНЕ - ДИРЕКТНО ГОТВЕНЕ

Поддрждане на въглищата за директно готвене

1. При работа с барбекюто винаги използвайте термоустойчиви ръкавици за барбекю или ръкавици, отговарящи на стандарт EN 407 (Контактна топлина – ниво 2 или по-високо).

ВНИМАНИЕ! По време на работа на барбекюто дръжката на купата, регулаторите за въздух и дръжките се нагорещават. Уверете се, че носите термоустойчиви ръкавици, преди да ги докосвате.

2. След като въглищата се разгорят напълно, разпределете ги равномерно върху скарата за въглища с помощта на щипки с дълги дръжки (A) или използвайте лопатката за въглища WEBER (закупува се отделно).
3. Уверете се, че лопатките на системата ONE-TOUCH и регулаторът за въздух на капака са в напълно отворено положение (B), (C).
4. След като въглищата са покрити със слой бял пепел, поставете скарата за готвене обратно върху купата.
5. Поставете капака върху барбекюто.
6. Загрейте скарата за готвене за около 10–15 минути.
7. След като скарата за готвене се загрее, почистете я с четка за барбекю.

Забележка: Ако използвате четка за барбекю с четина от неръждаема стомана, сменете я, ако забележите разхлабени косъмчета върху скарата за готвене или върху самата четка.

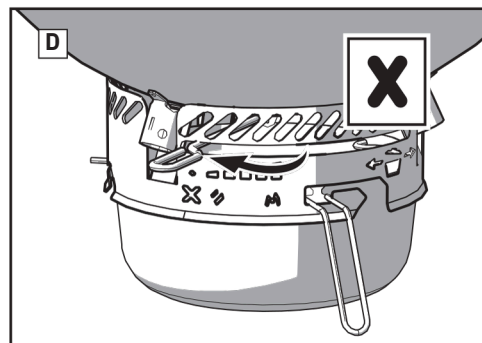
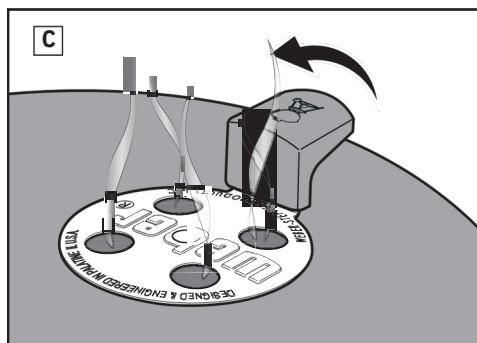
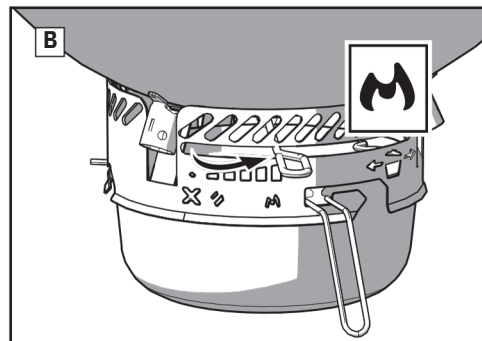
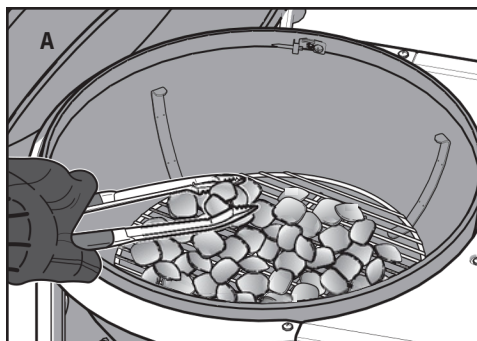
8. Поставете храната върху скарата за готвене.

Забележка: Когато сваляте капака по време на готвене, го плъзнете настрана, вместо да го повдигате вертикално. Повдигането му право нагоре може да създаде засмукване и да издърпа пепел върху храната.

9. Поставете капака обратно и следвайте препоръчителното време за готвене според избраната рецепта.

След приключване на готвенето

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



МЕТОДИ НА ГОТВЕНЕ - ИНДИРЕКТНО ГОТВЕНЕ

Поддрждане на въглищата за индиректно готвене

1. При работа с барбекюто винаги използвайте термоустойчиви ръкавици за барбекю или ръкавици, отговарящи на стандарт EN 407 (Контактна топлина – ниво 2 или по-високо).

ВНИМАНИЕ! По време на работа на барбекюто дръжката на купата, регулаторите за въздух и дръжките се нагорещават. Уверете се, че носите термоустойчиви ръкавици, преди да ги докосвате.

2. След като въглищата се разгорят напълно (вижте раздел „Разпалване на въглищата“), с помощта на щипки с дълги дръжки или лопатката за въглища WEBER (закупува се отделно) ги подредете от двете страни на купата. Не поставяйте въглища директно под термометъра и регулатора за въздух на капака (A). Между въглищата може да поставите алуминиева тавичка за събиране на отделящите се мазнини.
3. Уверете се, че лопатките на системата ONE-TOUCH и регулаторът за въздух на капака са в напълно отворено положение (B), (C).
4. След като въглищата са покрити със слой бял пепел, поставете скарата за готвене обратно върху купата. Ако използвате скара за готвене с панти, те трябва да са разположени директно над въглищата. Така при необходимост ще можете лесно да добавяте още въглища.
5. Поставете капака върху барбекюто.
6. Загрейте скарата за готвене за около 10–15 минути.
7. След като скарата за готвене се загрее, почистете я с четка за барбекю или стъргалка, след което поставете храната.

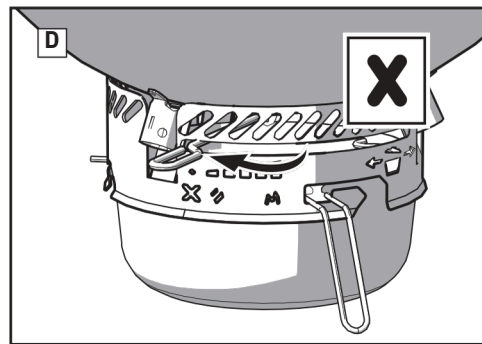
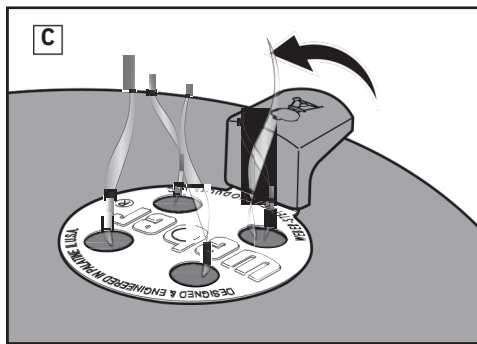
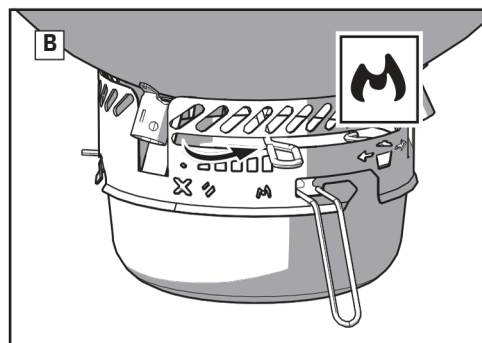
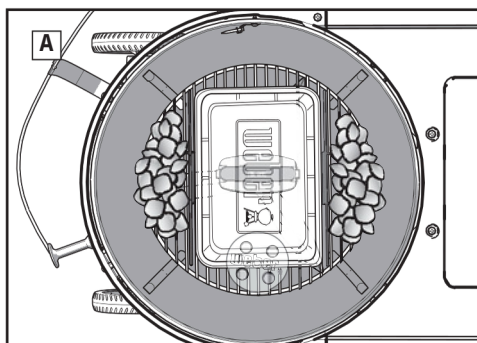
Забележка: Ако използвате четка за барбекю с четина от неръждаема стомана, сменете я, ако забележите разхлабени косъмчета върху скарата за готвене или върху самата четка.

8. Поставете храната в центъра на скарата за готвене, над алуминиевата тавичка, ако използвате такава.

Забележка: Когато сваляте капака по време на готвене, го плъзнете настрана, вместо да го повдигате вертикално. Повдигането му право нагоре може да създаде засмукване и да издърпа пепел върху храната.

9. Поставете капака обратно така, че термометърът да не се намира директно над храната, която готвите. Това ще осигури най-точно измерване на температурата. Следвайте препоръчителното време за готвене според избраната рецепта. Регулирайте регулатора за въздух на капака и регулаторите за въздух на купата, за да намалите или увеличите температурата.

Забележка: Завъртете регулатора за въздух на капака към напълно отворено положение, за да повишите температурата, и към затворено положение, за да я намалите.



СЪВЕТИ

Използвайте защитни ръкавици
Винаги използвайте термоустойчиви ръкавици за барбекю или ръкавици, отговарящи на стандарт EN 407 (Контактна топлина – ниво 2 или по-високо), когато работите с барбекюто. По време на готвене регулаторите за въздух, дръжките и купата се нагорещават. Пазете ръцете и предмишниците си.

Не използвайте течност за разпалване
Избягвайте използването на течност за разпалване, тъй като тя може да придаде химически вкус на храната. Коминът за разпалване (закупува се отделно) и кубчетата за разпалване (закупуват се отделно) са по-чист и значително по-ефективен начин за разпалване на въглицата.

Загрейте предварително барбекюто
Предварителното загряване на барбекюто със затворен капак в продължение на 10–15 минути подготвя скарата за готвене. Когато всички въглища са покрити със слой бяла пепел, температурата под капака трябва да бъде приблизително 260°C (500°F). Загряването освобождава полепналите по скарата остатъци от храна, които след това лесно се почистват с четка за барбекю с четина от неръждаема стомана. Освен това добре загрятата скар а запечатва храната по-ефективно и предотвратява залепването ѝ.
Забележка: Използвайте четка за барбекю с четина от неръждаема стомана. Сменете четката, ако забележите разхлабени косъмчета върху скарата за готвене или върху самата четка.

Намазвайте храната, а не скарата
Намазването на храната с мазнина намалява вероятността тя да залепне за скарата и спомага да остане сочна. Лекото намазване или напръскване на храната с мазнина е по-добро решение от омазняването на скарата.

Поддържайте свободен приток на въздух
Въглицата се нуждаят от въздух, за да горят. Дръжте капака затворен колкото е възможно повече, но оставайте регулатора за въздух на капака и регулаторите за въздух на купата отворени. Почиствайте редовно пепелта от дъното на купата, за да не запушва отворите за въздух.

Гответе със затворен капак
За най-добри резултати дръжте капака затворен колкото е възможно повече.
Това:
1. Поддържа скарата достатъчно гореща за добро запечатване на храната.
2. Съхранява времето за готвене и предпазва храната от изсушаване.
3. Задържа ароматния дим, който се образува при изпаряването на мазнините и соковете.
4. Намалява възпламеняването на мазнините, като ограничава притока на кислород.

Овладяване на пламъците
Възпламеняването на мазнините е нормално явление, тъй като допринася за запечатването на храната. Въпреки това прекалено силните пламъци могат да я изгорят. Дръжте капака затворен колкото е възможно повече. Това ограничава притока на кислород и помага пламъците да намаляят.
Ако пламъците станат прекалено силни, временно преместете храната на зоната за индиректно готвене, докато пламъците утихнат.
Замразена или прясна храна
Независимо дали използвате замразена или прясна храна, спазвайте указанията за безопасност върху опаковката и винаги гответе до препоръчителната вътрешна температура.
Замразената храна обикновено изисква по-дълго време за готвене, а според вида ѝ може да е необходимо и допълнително количество въглища.

Поддържайте барбекюто чисто
Следвайте указанията за поддръжка, за да поддържате барбекюто в отлично състояние години наред.

- Преди всяко готвене почиствайте натрупаната пепел и остатъците от въглища от дъното на купата и контейнера за пепел. Преди това се уверете, че всички въглища са напълно изгаснали и барбекюто е изстинало.
- Вътрешната страна на капака може да се покрие с люспи, наподобяващи обелена боя. Това са натрупани въглеродни отлагания и мазнини. Почиствайте вътрешната страна на капака с четка за барбекю с четина от неръждаема стомана. За да намалите натрупването им, след готвене, докато барбекюто е още топло (не горещо), избърсвайте вътрешната страна на капака с хартиена кърпа.
- Почиствайте боядисаните, emailираните с порцелан и пластмасовите външни повърхности с топла сапунена вода и неабразивна кърпа.
- Ако барбекюто е изложено на особено тежки атмосферни условия, почиствайте външните му повърхности по-често. Киселинните дъждове, химикалите и солената вода могат да причинят поява на повърхностна корозия. WEBER препоръчва външните повърхности да се измиват с топла сапунена вода, след което да се изплакват и подсушават добре.

Не използвайте следните продукти за почистване на барбекюто:

- почистващи препарати за неръждаема стомана или полиращи препарати;
- препарати, съдържащи киселини, минерални спиртове или ксилол;
- препарати за почистване на фурни;
- абразивни почистващи препарати (например прахообразни препарати);
- абразивни гъби и почистващи подложки.

БЕЗОПАСНО ПРИГОТВЯНЕ НА ХРАНАТА

- Съвети
- Не размразявайте месо, риба или птиче месо на стайна температура. Размразявайте ги в хладилник.
 - Измивайте добре ръцете си с топла вода и сапун преди започване на приготвянето на храната и след работа със сурово месо, риба или птиче месо.
 - Никога не поставяйте сготвена храна в съд, в който преди това е имало сурово месо, риба или птиче месо.
 - Измивайте всички съдове и прибори, които са били в контакт със сурово месо или риба, с гореща вода и препарат за миене, след което ги изплаквайте.

ГОТВЕНЕ НА БАРБЕКЮ

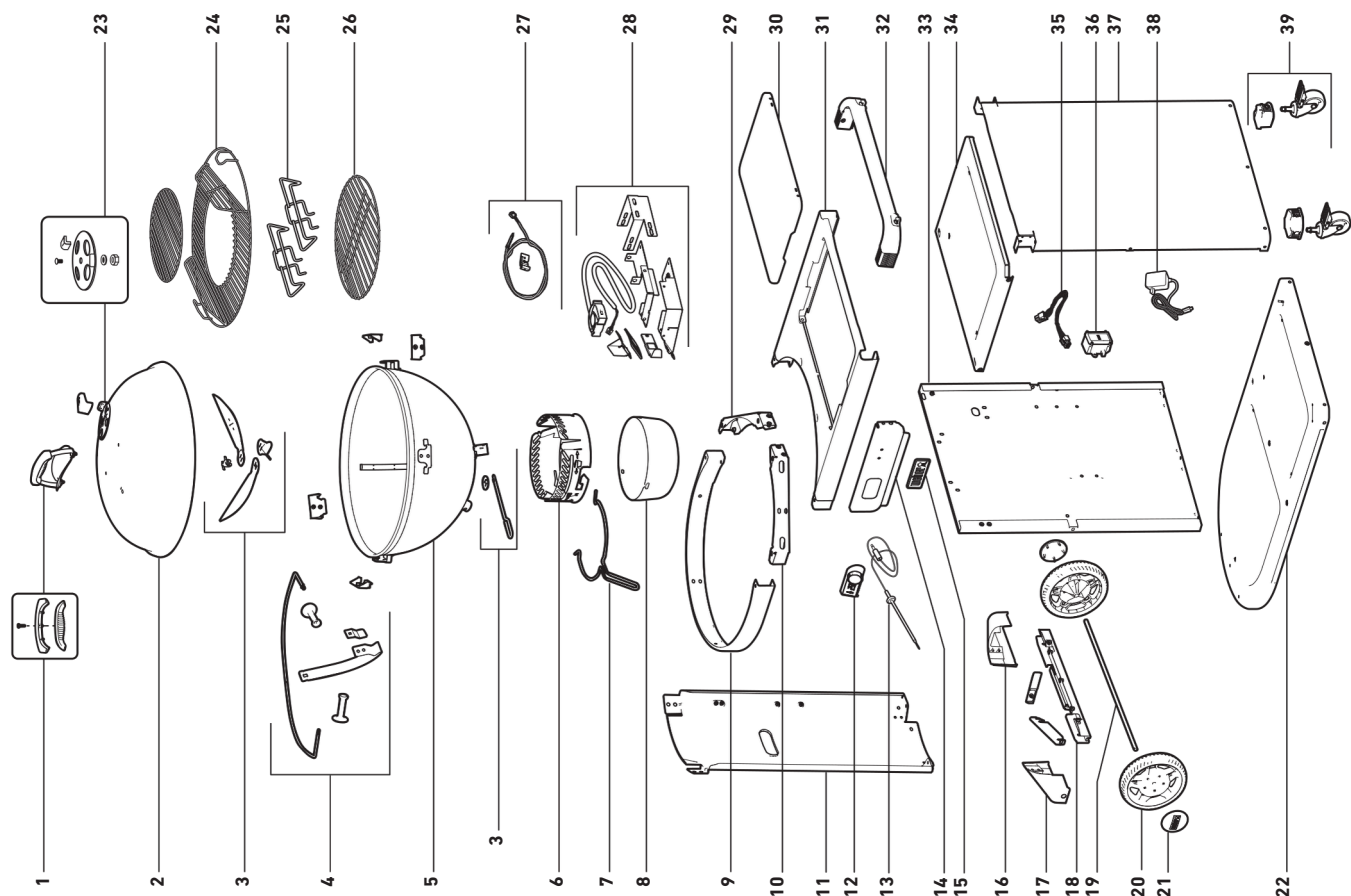
Времената за готвене на телешко и агнешко месо са определени съгласно определението на Министерството на земеделието на САЩ (USDA) за степен на готовност medium, освен ако не е посочено друго.
Посочените разфасовки, дебелини, тегло и времена за готвене са ориентировъчни. Фактори като надморска височина, вятър и външна температура могат да повлияят на времето за готвене.
За рецепти и съвети за готвене на барбекю посетете www.weber.com.

		Дебелина/Тегло	Приблизително общо време за готвене
ЧЕРВЕНО МЕСО	Пържола: нойорк стек, портерхаус, рибай, Т-бон и филе миньон (телешко контрафиле)	2 cm дебелина	4 до 6 минути директно силна топлина
		2.5 cm дебелина	6 до 8 минути директно силна топлина
		5 cm дебелина	14 до 18 минути покафеняване (6 до 8 минути директно силна топлина) и 10 минути индиректно средна топлина
	Пържола от фланк стек	0.7 до 1 kg, 2 cm дебелина	8 до 10 минути директно средна топлина
	Кюфте от смяно говеждо месо	2 cm дебелина	8 до 10 минути директно средна топлина
СВИНСКО	Телешко филе (тендерлойн)	1.4 до 1.8 kg	45 до 60 минути (15 минути директно средна топлина и 30 до 45 минути индиректно средна топлина) 20 до 25 минути индиректно слаба топлина
	Наденица (прясна)	85 g за брой	6 до 8 минути директно силна топлина
	Свински котлети: без кост или с кост	2 cm дебелина 3 до 4 cm дебелина	10 до 12 минути директно силна топлина и 6 минути индиректно силна топлина 4 до 6 минути индиректно силна топлина
	Ребра: без кост или с кост	1.4 до 1.8 kg	1½ до 2 часа индиректно средна топлина
	Ребра: в стил „кантри“, с кост	1.4 до 1.8 kg	1½ до 2 часа индиректно средна топлина
ПИЛЕШКО	Свинско филе (тендерлойн)	0.5 kg	30 минути покафеняване (5 минути директно силна топлина) и 25 минути индиректно средна топлина
	Пилешки гърди: без кожа, без кости	170 до 227 g	8 до 12 минути директно средна топлина
	Пилешки бутчета: без кожа, без кости	113 g	8 до 10 минути директно средна топлина
	Пилешки хапки: с кост, различни части	85 до 170 g	36 до 40 минути (6 до 10 минути директно слаба топлина, 30 минути индиректно средна топлина)
	Пиле: цяло	1.8 до 2.25 kg	1 до 1½ часа индиректно средна топлина
МОРСКИ ДАРОВЕ	Пъдпъдък	0.7 до 0.9 kg	60 до 70 минути индиректно средна топлина
	Пуйка: цяла, без пълнеж	4.5 до 5.5 kg	2 до 2½ часа индиректно средна топлина
	Риба, филе или стек: халибут, червен костур, сьомга, лаврак, риба тон	0.6 до 1.25 cm дебелина 2.5 до 3 cm дебелина	3 до 5 минути директно средна топлина 10 до 12 минути директно средна топлина
	Риба: цяла	0.5 kg 1.4 kg	15 до 20 минути индиректно средна топлина 30 до 45 минути индиректно средна топлина
	Скариди	14 g	2 до 4 минути директно силна топлина
ЗЕЛЕНЧУЦИ	Аспержки	1.25 cm диаметър	6 до 8 минути директно средна топлина
	Царевица	с листа без листа	25 до 30 минути директно средна топлина 10 до 15 минути директно средна топлина
	Гъби	шапка или цели портобело	8 до 10 минути директно средна топлина 10 до 15 минути директно средна топлина
	Лук	нарязани наполовина резени с дебелина 1.25 cm цял	35 до 40 минути индиректно средна топлина 8 до 12 минути директно средна топлина 45 до 60 минути индиректно средна топлина
	Картофи	резени с дебелина 1.25 cm	9 до 11 минути бланширане (3 минути), и 6 до 8 минути директно средна топлина

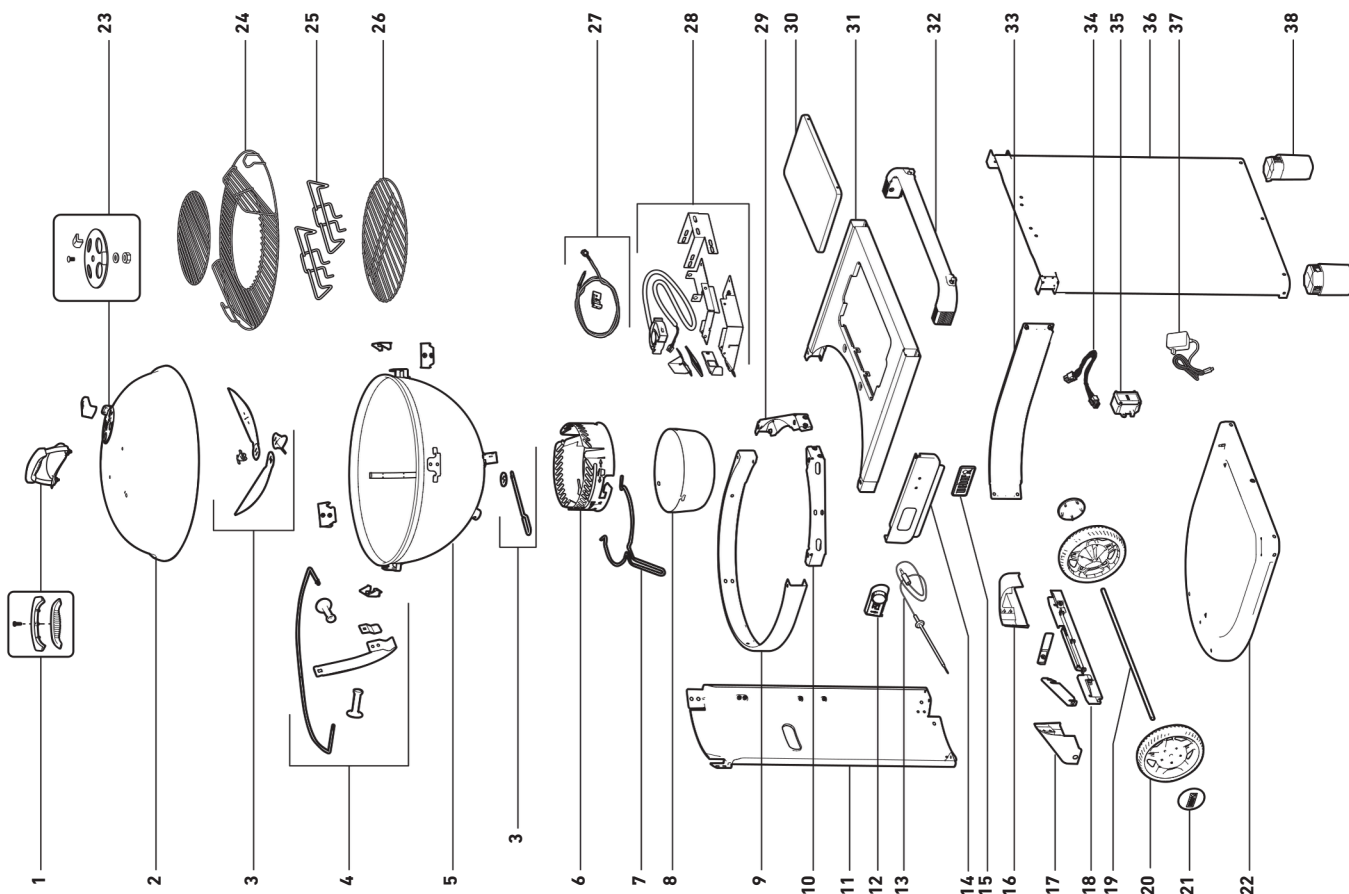
Уверете се, че храната се побира в барбекюто при затворен капак, като оставите около 2,5 cm разстояние между храната и капака.

РЕЗЕРВНИ ЧАСТИ

Барбекю на въглища Weber® Performer Premium SMART GBS 57 cm



Барбекю на въглища Weber® Performer SMART GBS 57 cm





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: WCR002

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

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

Модел: WCR001

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-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
customer@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

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

www.weberstoresofia.bg

info@bbqzona.bg

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

Логото Apple и името 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 Google Play са търговски марки на Google LLC. Марката Bluetooth® и логото на Bluetooth® са регистрирани търговски марки, притежавани от Bluetooth SIG, Inc. Използването на тези марки от Weber-Stephen Products LLC е по лиценз. Всички останали търговски марки и търговски наименования са собственост на съответните им притежатели. Декларация за съответствие: Доколкото ни е известно, безжичните продукти Weber отговарят на приложимите изисквания на „The Product Security and Telecommunications Infrastructure Regulations 2023, Schedule 2“, съгласно ETSI EN 303 645 V2.1.1 (2020-06) (разпоредби 5.1.1, 5.1.2, 5.2.1 и 5.3.13). Актуална информация относно поддръжката на актуализациите за сигурност можете да намерите на следния адрес: https://www.weber.com/USPSI_Policy/