



## Ръководство на потребителя за употреба на барбекю на въглища Master-Touch E-5770 / SE E-5775

57cm/22in

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

## 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.

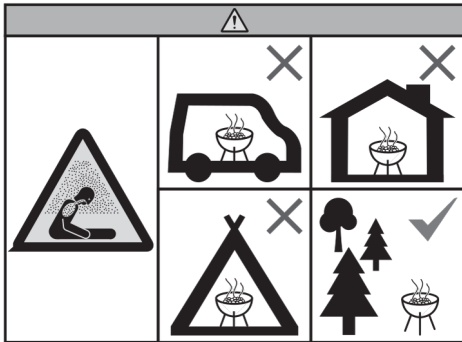
**▲ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!** По време на работа барбекюто се нагoreщава силно. Не го премествайте, докато работи.

**▲ 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 или обитаеми помещения, като къщи, палатки, каравани, кемпери или подки. Съществува опасност от отравяне с въглероден оксид, което може да бъде фатално.



### ОПАСНОСТИ

**▲ Не използвайте барбекюто в гараж, сграда, покрит проход или друго затворено пространство.**

**▲ Не добавяйте течност за разпалване или въглища, напоени с течност за разпалване, към горещи или вече нагорещени въглища. След употреба затворете добре бутилката и я съхранявайте на безопасно разстояние от барбекюто.**

**▲ Поддържайте зоната около барбекюто свободна от запалими течности и пари, като бензин, спирт и други горими материали. ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!**

**▲ Не използвайте барбекюто, ако не всички части са монтирани. Барбекюто трябва да бъде сглобено правилно съгласно инструкциите за монтаж. Неправилното сглобяване може да бъде опасно.**

**▲ Никога не използвайте барбекюто без монтиран контейнер за пепел.**

**▲ Не използвайте барбекюто под навеси или други горими конструкции.**

**▲ Употребата на алкохол, лекарства с или без лекарско предписание или наркотични вещества може да наруши способността на потребителя да сглоби и използва барбекюто безопасно.**

**▲ Бъдете внимателни по време на работа с барбекюто. По време на готвене и почистване то се нагoreщава и никога не трябва да бъде оставено без надзор.**

**▲ Не използвайте вода за гасене на пламъци, причинени от мазнина. Изключете всички отвори за въздух и затворете капака. Не използвайте вода за гасене на въглищата. След използване на течност за разпалване или въглища, напоени с течност за разпалване, проверете дали в купата не се е събрала течност и я отстранете, преди да запалите въглищата.**

**▲ Това барбекю не е предназначено за монтаж или използване в кемпери, каравани, както и на плавателни съдове.**

### ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!

**▲ Не използвайте барбекюто на разстояние по-малко от 60 cm от запалими материали. Запалими материали са например дървени или обработени дървени повърхности, тераси и веранди.**

**▲ Зоната около барбекюто трябва винаги да бъде свободна от запалими материали.**

**▲ Не поставяйте покривало върху барбекюто или в зоната за съхранение под него, докато то е горещо.**

**▲ Не използвайте барбекюто при силен вятър.**

**▲ Не носете дрехи с широки ръкави при запалване или използване на барбекюто.**

**▲ Никога не докосвайте скарата за готвене или скарата за въглища, пепелта, въглищата или барбекюто, за да проверите дали са горещи.**

**▲ Използвайте термоустойчиви ръкавици при работа с барбекюто.**

**▲ За регулиране на регулаторите за въздух или капака използвайте подходящи прибори с дълги и термоустойчиви дръжки.**

**▲ При използване на течност за разпалване спазвайте предупрежденията на производителя. Никога не добавяйте течност за разпалване или въглища, напоени с течност за разпалване, към горещи или вече нагорещени въглища.**

**▲ Поставяйте въглищата само върху скарата за въглища. Не поставяйте въглища директно на дъното на купата.**

**▲ Никога не изхвърляйте гореща пепел или неизгорели въглища на места, където могат да бъдат стъпкани или да създадат опасност от пожар. Никога не изхвърляйте пепелта или въглищата, преди да сте сигурни, че са напълно изгаснали.**

**▲ Никога не прибирайте барбекюто, преди пепелта и въглищата да са напълно изгаснали.**

**▲ Не отстранявайте пепелта, докато всички въглища не са напълно изгорели и барбекюто не е изстигнало.**

**▲ Дръжте електрическите кабели и проводници далеч от горещите повърхности на барбекюто и местата с интензивно движение. ВНИМАНИЕ!**

**▲ Не използвайте вода за ограничаване на пламъци или за гасене на въглищата.**

**▲ Ограничете възпламеняването на мазнини, като готвите със затворен капак и затворите регулаторите за въздух, ако се появят пламъци. При готвене на мазни храни използвайте метода на индиректно готвене.**

**▲ Барбекюто трябва редовно да се почиства основно. По вътрешните стени на купата и капака могат да се натрупат мазнини, които могат да се възпламенят. WEBER препоръчва натрупванията да се почистват с четка за барбекю с четина от неръждаема стомана. При необходимост използвайте и неабразивен почистващ препарат.**

**▲ Не очаквайте капака на държача му, когато използвате системата с панти.**

### ДОПЪЛНИТЕЛНИ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ

**▲ Отворете капака, за да освободите напрежението в пружините на механизма с панти, преди да свалите капака от пантите.**

## ГАРАНЦИЯ

Благодарим ви, че закупихте продукт на WEBER. Weber-Stephen Products LLC, 1415 S. Roselle Road, Palatine, Illinois 60067 („WEBER“), се гордее с това, че предлага безопасни, издръжливи и надеждни продукти.

Настоящата доброволна гаранция на WEBER се предоставя без допълнително заплащане. В нея ще намерите информация как да получите ремонт на вашия продукт WEBER в малко вероятни случаи на повреда или производствен дефект. Съгласно приложимото законодателство потребителят разполага с определени права в случай на несъответствие на продукта. Тези права могат да включват ремонт или замяна, намаляване на покупната цена или обезщетение. Например в Европейския съюз законовата гаранция е с продължителност две години, считано от датата на предаване на продукта. Настоящата гаранция не ограничава и не засяга тези или други законови права. Напротив, тя предоставя на собственика допълнителни права, независими от законовата гаранция.

### ДОБРОВОЛНА ГАРАНЦИЯ НА WEBER

WEBER гарантира на купувача на продукта WEBER (или, когато продуктът е закупен като подарък или промоционален артикул – на лицето, за което е закупен), че продуктът няма дефекти в материалите и изработката за сроковете, посочени по-долу, при условие че е сглобен и използван съгласно приложеното Ръководство на потребителя. (Ако сте изгубили или не можете да откриете вашето Ръководство на потребителя, можете да изтеглите копие от [weber.com](http://weber.com) или от съответния уебсайт за вашата държава, към който може да бъдете пренасочени.)

При нормална употреба в частно домакинство и при правилна поддръжка, в рамките на съответната на настоящата гаранция WEBER ще ремонтира или замени дефектните части съгласно посочените по-долу гаранционни срокове, ограничения и изключения.

ДОКОЛКОТО ТОВА Е ДОПУСТИМО СЪГЛАСНО ПРИЛОЖИМОТО ЗАКОНОДАТЕЛСТВО, НАСТОЯЩАТА ГАРАНЦИЯ СЕ ПРЕДОСТАВЯ САМО НА ПЪРВОНАЧАЛНИЯ КУПУВАЧ И НЕ МОЖЕ ДА БЪДЕ ПРЕХВЪРЛЯНА НА ПОСЛЕДВАЩИ СОБСТВЕНИЦИ, С ИЗКЛЮЧЕНИЕ НА СЛУЧАИТЕ, КОГАТО ПРОДУКТЪТ Е ЗАКУПЕН КАТО ПОДАРЪК ИЛИ ПРОМОЦИОНАЛЕН АРТИКУЛ, КАКТО Е ПОСОЧЕНО ПО-ГОРЕ.

### ОТГОВОРНОСТИ НА СОБСТВЕНИКА ПО НАСТОЯЩАТА ГАРАНЦИЯ

За да се възползвате безпроблемно от гаранцията, препоръчително е (но не е задължително) да регистрирате продукта си онлайн на [weber.com](http://weber.com) или на съответния уебсайт за вашата държава, към който може да бъдете пренасочени. Моля, съхранявайте също оригиналната касова бележка и/или фактура. Регистрацията на вашия продукт WEBER потвърждава гаранционното покритие и осигурява директна връзка между вас и WEBER, ако се наложи да се свържем с вас.

### ИЗКЛЮЧЕНИЯ ОТ ГАРАНЦИЯТА

Ако смятате, че дадена част е обхваната от настоящата гаранция, моля, свържете се с отдела за обслужване на клиенти на WEBER, като използвате данните за контакт, публикувани на нашия уебсайт ([weber.com](http://weber.com) или съответния уебсайт за вашата държава, към който може да бъдете пренасочени). След извършване на проверка WEBER по свое усмотрение ще ремонтира или замени дефектната част, която е обхваната от настоящата гаранция. Ако ремонтът или замяната не са възможни, WEBER може по свое усмотрение да замени съответното барбекю с ново барбекю със същата или по-висока стойност. Възможно е WEBER да поиска да върнете определени части за проверка, като разходите за транспортиране са за сметка на изпращача.

Настоящата гаранция не се прилага при повреди, влошаване на състоянието, промяна на цвета и/или корозия, за които WEBER не носи отговорност и които са причинени от:

- неправилна употреба, използване не по предназначение, промени или модификации, неправилно приложение, умишлено повреждане, небрежност, неправилно сглобяване или монтаж, както и неизвършване на необходимата периодична поддръжка;
- наескоме и гризачи;
- излагане на солен морски въздух и/или източници на хлор, като плувни басейни и джакузи;
- тежки атмосферни явления като градушка, урагани, земетресения, цунами, приливни вълни, торнадо или силни бури.

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.

### ГАРАНЦИОННИ СРОКОВЕ

Купа, капак и централен пръстен:

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 промяна на цвета

Всички останали части:

2 години

### ОГРАНИЧЕНИЕ НА ОТГОВОРНОСТТА

ИЗВЪН ГАРАНЦИЯТА И ОГРАНИЧЕНИЯТА, ОПИСАНИ В НАСТОЯЩАТА ГАРАНЦИОННА ДЕКЛАРАЦИЯ, WEBER НЕ ПРЕДОСТАВЯ НИКАКВИ ДРУГИ ИЗРИЧНИ ГАРАНЦИИ ИЛИ ДОБРОВОЛНИ ДЕКЛАРАЦИИ ЗА ОТГОВОРНОСТ, КОИТО НАДХВЪРЛЯТ ПРЕВИДЕНАТА ОТ ЗАКОНА ОТГОВОРНОСТ НА WEBER. НАСТОЯЩАТА ГАРАНЦИОННА ДЕКЛАРАЦИЯ НЕ ОГРАНИЧАВА И НЕ ИЗКЛЮЧВА СЛУЧАИТЕ, В КОИТО WEBER НОСИ ЗАДЪЛЖИТЕЛНА ОТГОВОРНОСТ СЪГЛАСНО ПРИЛОЖИМОТО ЗАКОНОДАТЕЛСТВО.

СЛЕД ИЗТИЧАНЕ НА ПОСОЧЕНИТЕ В НАСТОЯЩАТА ГАРАНЦИЯ СРОКОВЕ НЕ СЕ ПРЕДОСТАВЯТ НИКАКВИ ДОПЪЛНИТЕЛНИ ГАРАНЦИИ. НИКАКВИ ДРУГИ ГАРАНЦИИ, ПРЕДОСТАВЕНИ ОТ КОЕТО И ДА Е ЛИЦЕ, ВКЛЮЧИТЕЛНО ДИЛЪР ИЛИ ТЪРГОВЕЦ НА ДРЕБНО (НАПРИМЕР „УДЪЛЖЕНА ГАРАНЦИЯ“), НЕ СА ОБВЪРЗАЩИ ЗА WEBER. ЕДИНСТВЕНОТО ОБЕЗЩЕТИЕ ПО НАСТОЯЩАТА ГАРАНЦИЯ Е РЕМОНТЪТ ИЛИ ЗАМЯНАТА НА ДЕФЕКТНАТА ЧАСТ ИЛИ ПРОДУКТ.

ПРИ НИКАКВИ ОБСТОЯТЕЛСТВА ОБЕЗЩЕТИЕТО ПО НАСТОЯЩАТА ДОБРОВОЛНА ГАРАНЦИЯ НЕ МОЖЕ ДА НАДВИШАВА ПОКУПНАТА ЦЕНА НА ЗАКУПЕНИЯ ПРОДУКТ WEBER.

ПОТРЕБИТЕЛЯТ ПОЕМА ИЗЦЯЛО РИСКА И ОТГОВОРНОСТТА ЗА ВСЯКАКВИ ЗАГУБИ, ИМУЩЕСТВЕНИ ЩЕТИ ИЛИ ТЕЛЕСНИ УВРЕЖДАНИЯ, ПРЕТРЪПЕНИ ОТ НЕГО, НЕГОВОТО ИМУЩЕСТВО И/ИЛИ ОТ ТРЕТИ ЛИЦА И ТЯХНОТО ИМУЩЕСТВО, В РЕЗУЛТАТ НА НЕПРАВИЛНА УПОТРЕБА, УПОТРЕБА НЕ ПО ПРЕДНАЗНАЧЕНИЕ ИЛИ НЕСПАЗВАНЕ НА УКАЗАНИЯТА В ПРИЛОЖЕНОТО РЪКОВОДСТВО НА ПОТРЕБИТЕЛЯ.

ЧАСТИТЕ И АКЕСОАРИТЕ, ЗАМЕНЕНИ ПО НАСТОЯЩАТА ГАРАНЦИЯ, СЕ ПОКРИВАТ ОТ ГАРАНЦИЯ САМО ЗА ОСТАТЪКА ОТ ПЪРВОНАЧАЛНИЯ ГАРАНЦИОНЕН СРОК. НАСТОЯЩАТА ГАРАНЦИЯ Е ВАЛИДНА САМО ПРИ ИЗПОЛЗВАНЕ НА ПРОДУКТА В ЧАСТНО ДОМАКИНСТВО И НЕ СЕ ПРИЛАГА ЗА БАРЕКЮТА WEBER, ИЗПОЛЗВАНИ ЗА ТЪРГОВСКИ ЦЕЛИ ИЛИ В ОБЕКТИ С ОБЩЕСТВЕНО ИЛИ КОЛЕКТИВНО ПОЛЗВАНЕ, КАТО РЕСТОРАНТИ, ХОТЕЛИ, ВАКАЦИОННИ КОМПЛЕКСИ И ИМОТИ, ПРЕДНАЗНАЧЕНИ ЗА ОТДАВАНЕ ПОД НАЕМ.

# 8650461

Посетете [www.weber.com](http://www.weber.com), изберете държавата си и регистрирайте барбекюто си още днес.

BG

WEBER СИ ЗАПАЗВА ПРАВОТО ПЕРИОДИЧНО ДА ПРОМЕНЯ ДИЗАЙНА НА СВОИТЕ ПРОДУКТИ. НИЩО В НАСТОЯЩАТА ГАРАНЦИЯ НЕ СЛЕДВА ДА СЕ ТЪЛКУВА КАТО ЗАДЪЛЖЕНИЕ ЗА WEBER ДА ПРИЛАГА ТЕЗИ ПРОМЕНИ КЪМ ВЕЧЕ ПРОИЗВЕДЕНИ ПРОДУКТИ, НИТО КАТО ПРИЗНАНИЕ, ЧЕ ПРЕДИШНИТЕ КОНСТРУКЦИИ СА БИЛИ ДЕФЕКТИ.

За допълнителна информация за контакт вижте списъка с международните офиси на края на настоящото Ръководство на потребителя.

## СИСТЕМА ЗА ГОТВЕНЕ

Всеки елемент от вашето барбекю на дървени въглища WEBER е проектиран с внимание към детайла, за да осигурява максимална ефективност. Така няма да се притеснявате от възпламеняване на мазнините, студени зони върху скарата или прегаряне на храната. Можете да разчитате на отлични резултати, прецизен контрол и безупречно готвене всеки път.

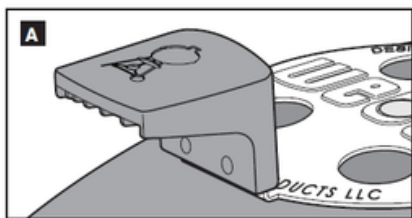
### A. Регулатори за въздух

Един от най-важните фактори при готвенето на дървени въглища е въздухът. Колкото повече въздух достига до въглищата, толкова по-висока ще бъде температурата в барбекюто, докато горивото не достигне максималната си температура.

По време на готвене можете лесно да регулирате температурата в барбекюто чрез регулатора за въздух на капак и регулаторите за въздух на купата. За директно готвене при висока температура се уверете, че регулаторите за въздух на капак и купата са напълно отворени. За индиректно готвене при по-ниска температура можете да затворите регулаторите за въздух на капак и купата до около половината. Пълното им затваряне прекъсва притока на кислород и в крайна сметка изгасва въглищата.

### B. Система за почистване ONE-TOUCH

Системата за почистване ONE-TOUCH прави почистването бързо и лесно. Когато движите дръжката напред и назад, трите лопатки изтласкват пепелта от дъното на купата към контейнера за пепел. Същевременно те служат като регулатори за въздух на купата, които подават кислород към огъня или позволяват той бързо да бъде изгасен чрез ограничаване на въздушния поток.



## СПЕЦИАЛНИ ФУНКЦИИ

В зависимост от модела, който сте закупили, вашето барбекю може да бъде оборудвано с някои или с всички функции, описани на тази страница.

### C. Подготовка за аксесоари WEBER CRAFTED

Вашата скара за готвене може да бъде оборудвана със специална подвижна централна секция. Тази функция ви позволява лесно да добавяте специални аксесоари за готвене WEBER CRAFTED, като камък за пица (включен при моделите SE E5775) или поставка за птици, както и други аксесоари (всички се продават отделно). Всеки аксесоар ви дава почти неограничени възможности да изпробвате нови рецепти. За пълната гама аксесоари WEBER CRAFTED посетете [www.weber.com](http://www.weber.com).

### D. Капак с панти

Капакът от неръждаема стомана с панти осигурява удобството да не се налага да го оставяте настрана по време на готвене (не е показан на изображението). Капакът може да се сваля от купата при използване на шиш за печене (продава се отделно).

### E. Регулатори за въздух на купата за готвене при ниска температура

Специалната форма на тези регулатори за въздух на купата осигурява оптимален въздушен поток за готвене при ниска температура.

### F. Скара за готвене с отварящи се секции

Скарата за готвене има отварящи се секции от двете страни, които позволяват лесно добавяне на въглища по време на готвене.

### G. Контейнер за пепел с голям капацитет

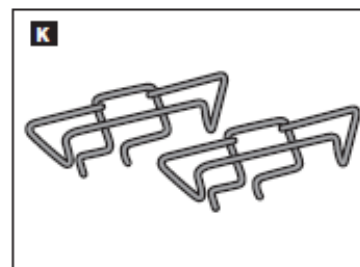
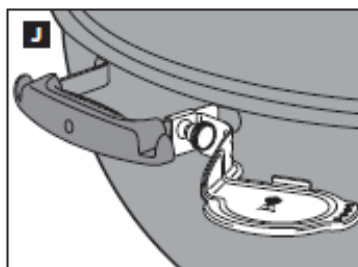
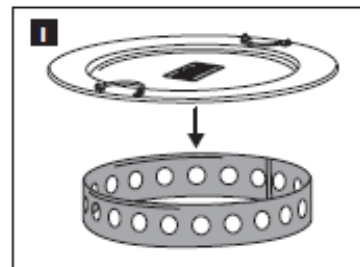
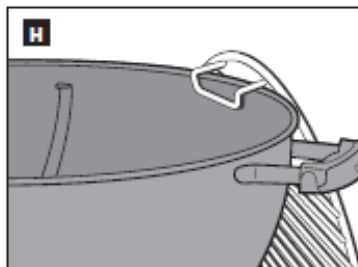
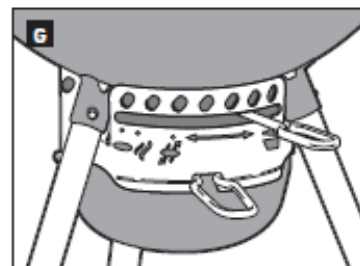
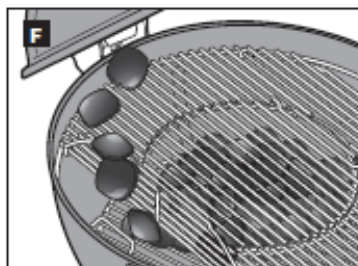
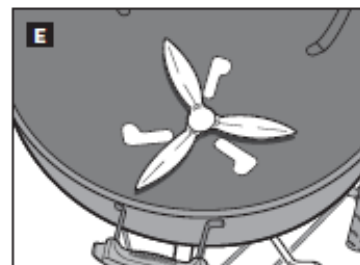
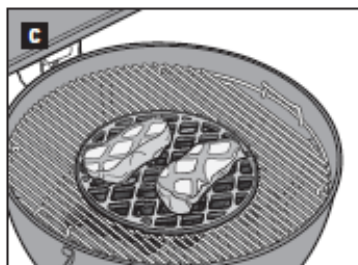
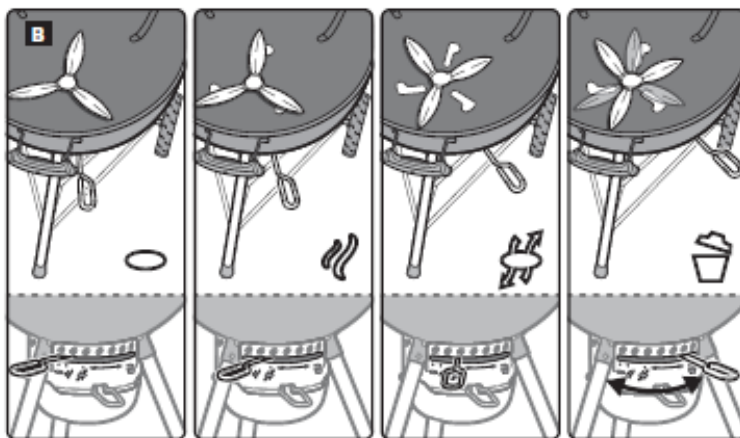
Напълно затвореният контейнер за пепел с голям капацитет предотвратява разпиляването на пепелта и се сваля лесно за бързо и удобно почистване.

### H. Извити дръжки на скарата за готвене

Извитите дръжки на скарата за готвене позволяват тя, както и скарите WEBER CRAFTED, да бъдат окачени отстрана на купата. Забележка: Преди да окачите скарите отстрана на купата, централните аксесоари WEBER CRAFTED трябва да бъдат свалени.

### I. Ограничител за въглища и дифузна плоча

Тези аксесоари помагат за поддържането на постоянна ниска температура за по-дълъг период от време. WEBER нарича този метод на готвене „бавно готвене при ниска температура“.



### J. Стойка за iGRILL

Стойката за iGRILL има магнитна повърхност, която позволява удобно поставяне на iGRILL MINI или iGRILL 2 (всяко устройство се продава отделно) по време на готвене, както и място за съхранение на до 4 сонди за температурата. Сваляйте стойката за iGRILL, когато не се използва.

### K. Ограничители за въглища (CHAR-RAILS)

## ПРЕДИ ЗАПАЛВАНЕ

### Изберете подходящо място за барбекю

Използвайте барбекюто само на открито, на добре проветриво място. Не го използвайте в гараж, сграда, покрит проход или друго затворено пространство.

Поставете барбекюто върху стабилна и равна повърхност.

Не използвайте барбекюто на разстояние по-малко от 60 cm от запалими материали. Запалими материали са например дървени или обработени дървени повърхности, тераси и веранди.

### Изберете необходимото количество въглища

Необходимото количество въглища зависи от това какво ще приготвяте и от размера на барбекюто. Ако приготвяте по-малки, крехки продукти, които изискват по-малко от 20 минути готвене, вижте таблицата „Количество въглища и директно готвене“. Ако приготвяте по-големи парчета месо, които изискват 20 минути или повече време за готвене, или по-деликатни продукти, вижте таблицата „Добавяне на въглища при индиректно готвене“. За повече информация относно разликите между директното и индиректното готвене вижте раздел „МЕТОДИ НА ГОТВЕНЕ“.

### При първото използване на барбекюто

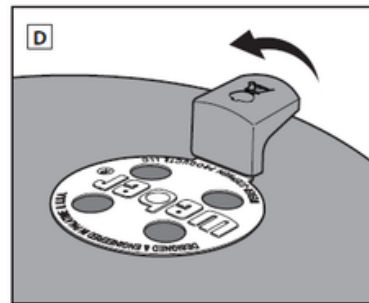
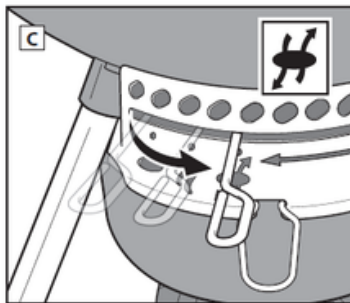
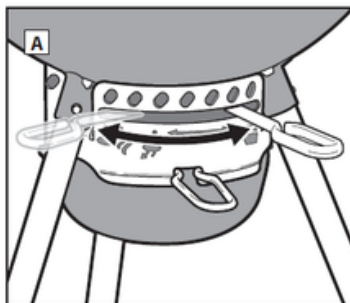
Препоръчително е преди първото готвене барбекюто да бъде загрето със затворен капак, като въглищата се поддържат силно разгорели поне 30 минути, за да изгорят всички остатъци от производствения процес.

### Подготовка на барбекюто за запалване

1. Повдигнете капака.
2. За да свалите скарата за готвене WEBER CRAFTED, първо извадете подвижната централна секция, след което свалете цялата скара за готвене от барбекюто.

Забележка: Извитите дръжки на скарата позволяват тя да бъде окачена от страни на купата.

3. Извадете скарата за въглища и отстранете пепелта и остатъците от въглища от дъното на купата с помощта на системата за почистване ONE-TOUCH. Въглищата се нуждаят от въздух, за да горят, затова се уверете, че нищо не запушва регулаторите за въздух. Премествайте дръжката на системата за почистване ONE-TOUCH напред и назад, за да изтласкате пепелта от дъното на купата в контейнера за пепел (A).
4. За да свалите контейнера за пепел с голям капацитет и да го изпразните, стиснете дръжката му, за да го освободите от барбекюто (B).



5. Отворете регулаторите за въздух на купата, като преместите дръжката на системата за почистване ONE-TOUCH в положение напълно отворено (C).

6. Поставете обратно скарата за въглища в дъното на купата.

7. Отворете регулатора за въздух на капака, като го преместите в положение напълно отворено (D).

Забележка: Указанията за използване на течност за разпалване умишлено не са включени в настоящото Ръководство на потребителя. Течността за разпалване създава неудобство при употреба и може да придаде химически вкус на храната, докато кубчетата за разпалване (продават се отделно) не го правят. Ако все пак решите да използвате течност за разпалване, спазвайте указанията на производителя и НИКОГА не добавяйте течност за разпалване към вече запалени въглища.

## ЗАПАЛВАНЕ НА ВЪГЛИЩАТА

Преди да запалите въглищата, определете кой метод на готвене ще използвате. В зависимост от модела, който сте закупили, вашето барбекю може да бъде оборудвано с някои от функциите, описани на следващите страници.

### Подготовка на барбекюто за директно готвене

### Запалване на въглищата с комин за разпалване

Най-лесният, най-бързият и най-чистият начин за запалване на всякакъв вид въглища е с комин за разпалване WEBER RAPIDFIRE (продава се отделно). Преди употреба прочетете указанията и предупрежденията, приложени към комина за разпалване RAPIDFIRE.

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

Забележка: Изчакайте кубчетата за разпалване да изгорят напълно, а въглищата да се покрият със слой бяла пепел, преди да поставите храната върху скарата за готвене. Не гответе, докато въглищата горят с пламък.

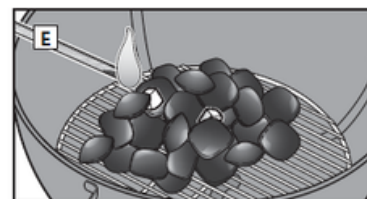
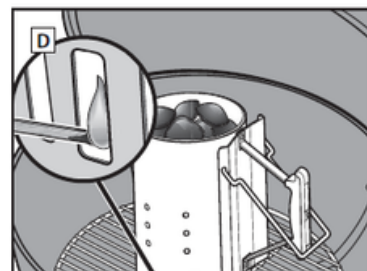
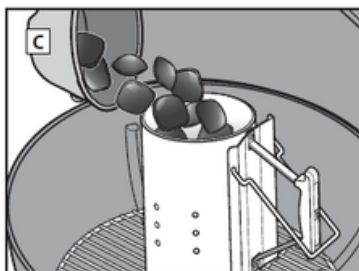
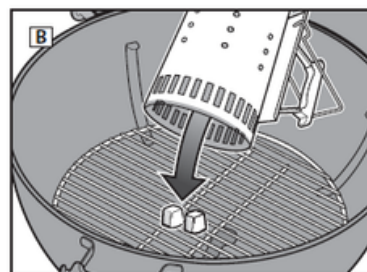
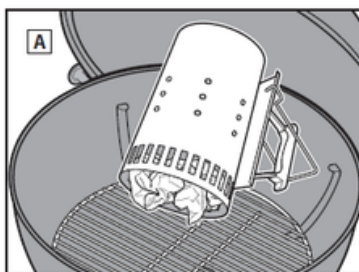
5. След като въглищата са напълно разпалени, следвайте указанията на следващите страници за поддръждането им според избрания метод на готвене.

### Запалване на въглищата без комин за разпалване

1. Оформете пирамида от въглища в центъра на скарата за въглища и поставете няколко кубчета за разпалване (продават се отделно) в центъра на пирамидата.
2. С помощта на дълга запалка или кибрит запалете кубчетата за разпалване. Те ще запалят въглищата (E).
3. Изчакайте въглищата да се разпалят напълно. Те са готови, когато са покрити със слой бяла пепел.

Забележка: Изчакайте кубчетата за разпалване да изгорят напълно, а въглищата да се покрият със слой бяла пепел, преди да поставите храната върху скарата за готвене. Не гответе, докато въглищата горят с пламък.

4. След като въглищата са напълно разпалени, следвайте указанията на следващите страници за поддръждането им според избрания метод на готвене.



ЗАПАЛВАНЕ НА ВЪГЛИЩАТА

Подготовка на барбекюто за indirectly готвене  
При indirectly готвене разположете въглищата от двете страни на скарата за въглища или използвайте ограничителите за въглища (CHAR-RAILS) или кошниците за въглища (CHAR-BASKETS) (продават се отделно).

- ⚠ Не поставяйте въглища в близост до дръжките на купата или непосредствено под термометъра и регулатора за въздух на капака.
- ⚠ При използване на CHAR-RAILS или CHAR-BASKETS те трябва първо да бъдат поставени върху скарата за въглища, преди да добавите въглищата. Монтирайте CHAR-RAILS, като закачите единия им край за скарата за въглища (A) и натиснете предната част на ограничителя надолу. Предната част на CHAR-RAILS трябва да се плъзне върху четвъртата тел на скарата и да щракне на място (B).

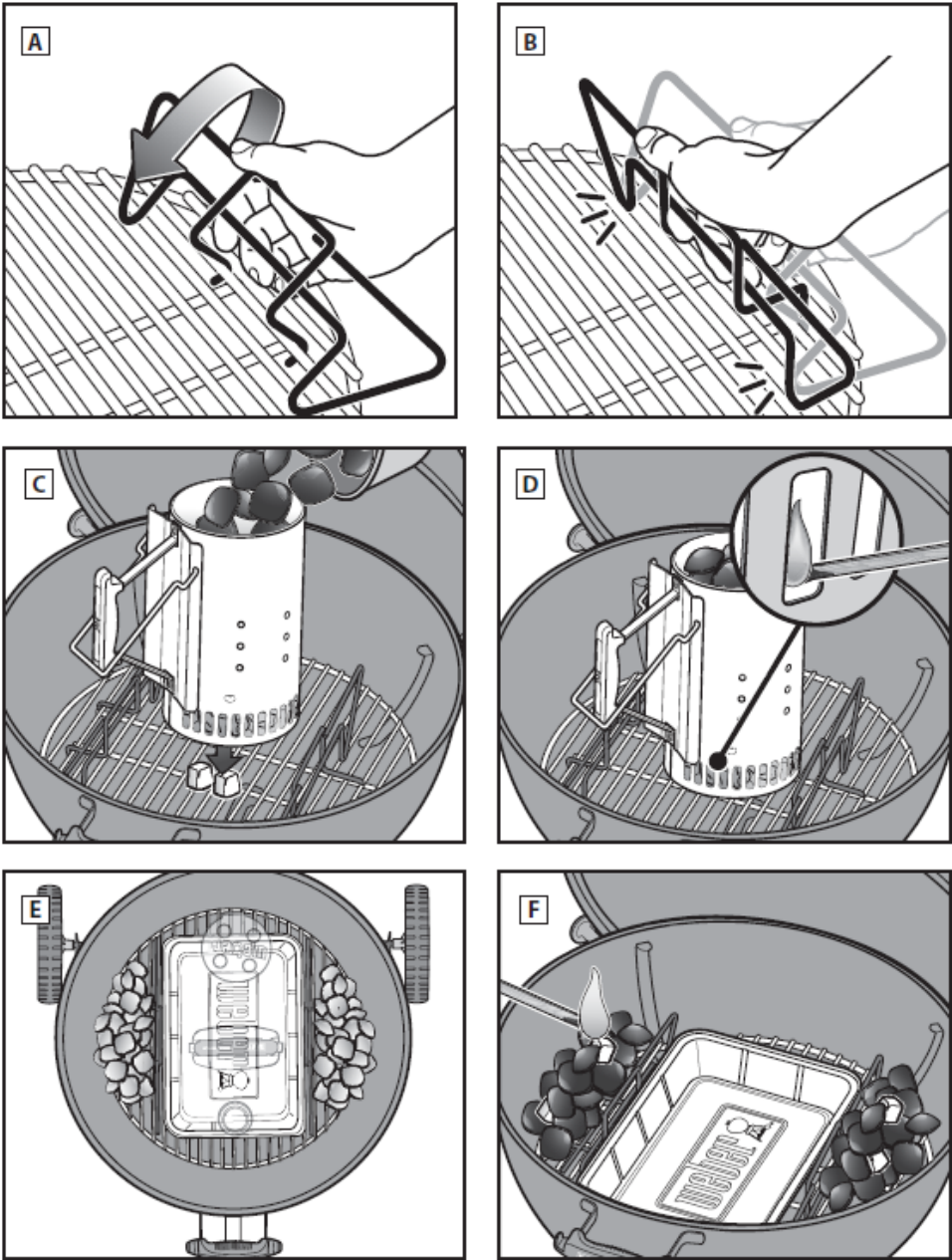
Запалване на въглищата с комин за разпалване  
Най-лесният, най-бързият и най-чистият начин за запалване на всякакъв вид въглища е с комин за разпалване WEBER RAPIDFIRE (продава се отделно). Преди употреба прочетете указанията и предупрежденията, приложени към комина за разпалване RAPIDFIRE.

- Поставете няколко смачкани листа вестник в долната част на комина за разпалване и го поставете върху скарата за въглища (C) или поставете няколко кубчета за разпалване (продават се отделно) между CHAR-RAILS или CHAR-BASKETS (D) и поставете комина върху тях. Напълнете комина с въглища (C).
  - С помощта на дълга запалка или кибрит запалете кубчетата за разпалване или вестника през отворите в долната част на комина (D).
  - Оставете комина на място, докато въглищата се разпалят напълно. Те са готови, когато са покрити със слой бяла пепел.
- Забележка: Изчакайте кубчетата за разпалване да изгорят напълно, а въглищата да се покрият със слой бяла пепел, преди да поставите храната върху скарата за готвене. Не гответе, докато въглищата горят с пламък.
- След като въглищата са напълно разпалени, следвайте указанията на следващите страници за подреждането им според избрания метод на готвене.

Запалване на въглищата без комин за разпалване

- ⚠ Не поставяйте въглища в близост до дръжките на купата или непосредствено под термометъра и регулатора за въздух на капака.
- ⚠ При използване на CHAR-RAILS или CHAR-BASKETS те трябва първо да бъдат поставени върху скарата за въглища, преди да добавите въглищата. Поставете CHAR-RAILS или CHAR-BASKETS върху скарата за въглища (A).

- Напълнете всеки CHAR-RAIL или CHAR-BASKET с избраното количество въглища. Не поставяйте въглища в близост до дръжките на купата или непосредствено под термометъра и регулатора за въздух на капака (E).
  - Поставете няколко кубчета за разпалване (продават се отделно) между въглищата.
- Забележка: За по-добро разпалване можете леко да покриете кубчетата с въглища.
- С помощта на дълга запалка или кибрит запалете кубчетата за разпалване (F). Те ще запалят въглищата.
  - Изчакайте въглищата да се разпалят напълно. Те са готови, когато са покрити със слой бяла пепел.
- Забележка: Изчакайте кубчетата за разпалване да изгорят напълно, а въглищата да се покрият със слой бяла пепел, преди да поставите храната върху скарата за готвене. Не гответе, докато въглищата горят с пламък.
- След като въглищата са напълно разпалени, следвайте указанията на следващите страници за подреждането им според избрания метод на готвене.



Количество въглища за директно готвене

| Диаметър на скарата | WEBER брикети | Брикети    | Дървени въглища* |
|---------------------|---------------|------------|------------------|
| 47 cm               | 25 брикети    | 30 брикети | 0.68 kg          |
| 57 cm               | 30 брикети    | 40 брикети | 0.87 kg          |
| 67 cm               | 45 брикети    | 60 брикети | 1.91 kg          |

Количество въглища за indirectly готвене

| Диаметър на скарата | WEBER 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) |
| 47 cm               | 10 брикети                                | 4 брикети                                       | 15 брикети                                | 7 брикети                                       | 0.36 kg                                   | 0.12 kg                                         |
| 57 cm               | 15 брикети                                | 4 брикети                                       | 20 брикети                                | 7 брикети                                       | 0.36 kg                                   | 0.12 kg                                         |
| 67 cm               | 20 брикети                                | 6 брикети                                       | 30 брикети                                | 8 брикети                                       | 0.55 kg                                   | 0.12 kg                                         |

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

## МЕТОДИ ЗА ГОТВЕНЕ - ДИРЕКТНО

Подреждане на въглищата за директно готвене

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

Забележка: Барбекюто, включително дръжките и регулаторите за въздух, се нагрява. За да избегнете изгаряния, винаги използвайте термоустойчиви ръкавици за барбекю.

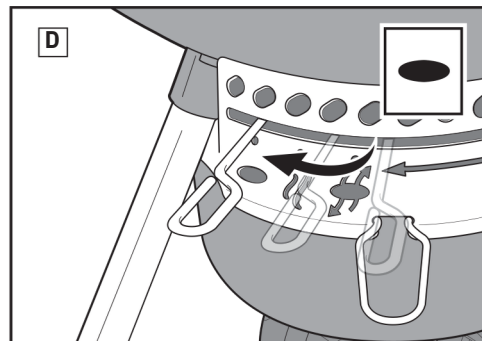
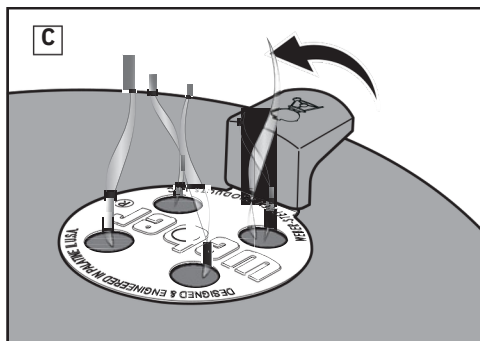
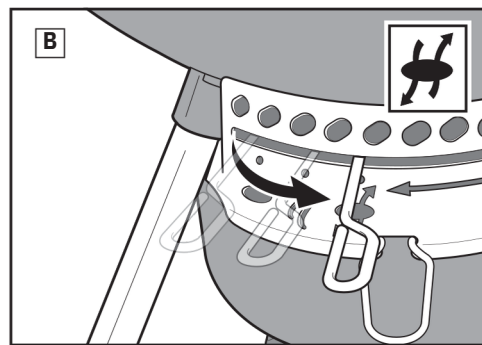
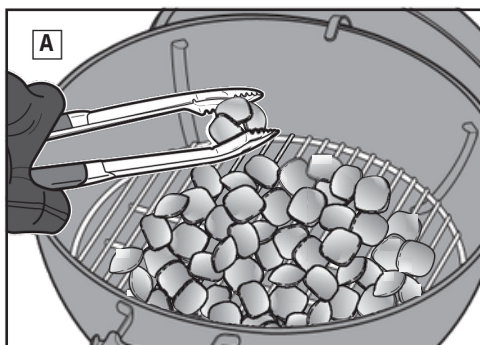
2. След като въглищата са напълно разпалени, разпределете ги равномерно върху скарата за въглища с помощта на дълги щипки или лопатка за въглища WEBER (продават се отделно) (A).
3. Уверете се, че дръжката на системата за почистване ONE-TOUCH и регулаторът за въздух на капака са в напълно отворено положение (B, C).
4. След като въглищата се покрият със слой бяла пепел, поставете обратно скарата за готвене.
5. Затворете капака на барбекюто.
6. Загрейте предварително скарата за готвене за около 10–15 минути.
7. След като скарата за готвене се загрее, отворете капака. Почистете скарата 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.
9. Затворете капака на барбекюто и следвайте препоръчителното време за готвене според рецептата.

След приключване на готвенето...

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



## МЕТОДИ ЗА ГОТВЕНЕ - ИНДИРЕКТНО

Подреждане 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 нагряват. 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 се покрият със слой бяла пепел, поставете скарата за готвене обратно върху купата. Ако използвате скарата 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.

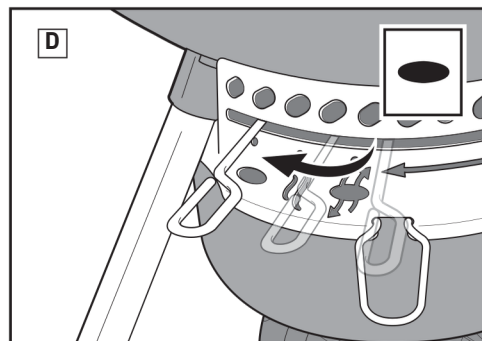
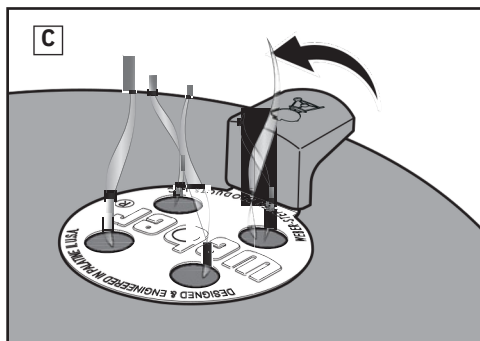
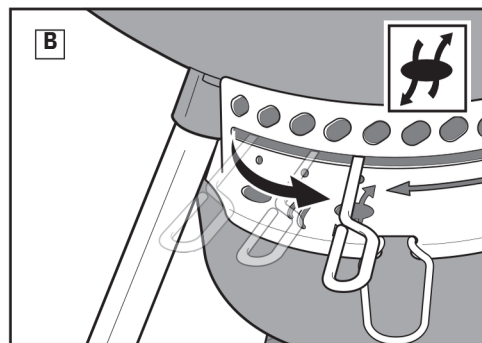
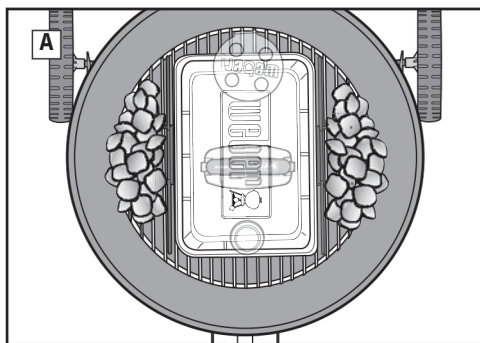
Забележка: Ако използвате четка за барбекю с четина от неръждаема стомана, сменете я, ако забележите разхлабени косъмчета върху скарата за готвене или върху самата четка.

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

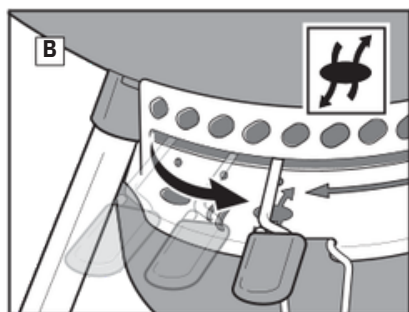
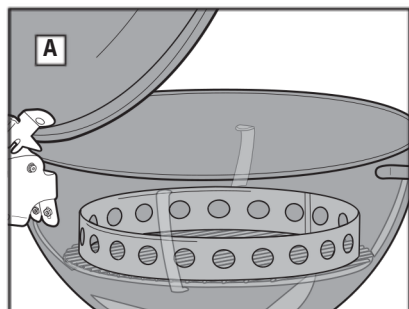
Забележка: Когато свалите капака по време на готвене, го плъзнете настрана, вместо да го повдигате вертикално. Повдигането му право нагоре може да създаде засмукване и да издърпа пепел върху храната.

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.

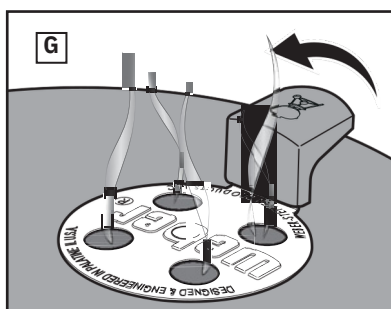
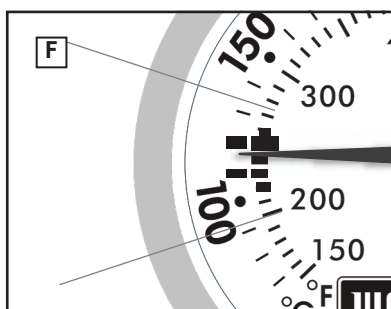
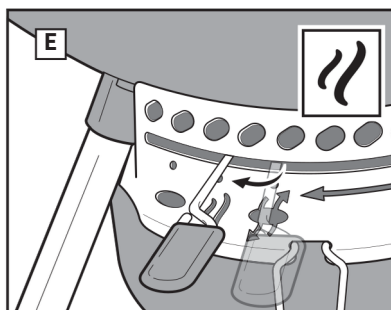
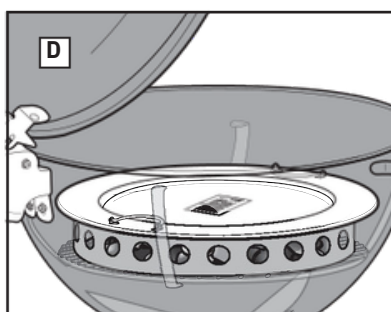
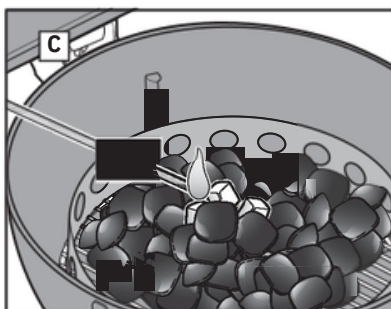


- Винаги използвайте термоустойчиви ръкавици за барбекю или ръкавици, отговарящи на стандарт EN 407 (Контактна топлина – ниво 2 или по-високо), когато работите с барбекюто.
  - Забележка: барбекюто, включително дръжките и регулаторите за въздух, се нагорежва. За да избегнете изгаряния, винаги използвайте термоустойчиви ръкавици за барбекю.
  - При поставена скара за въглища разположете ограничителя за въглища върху скарата така, че пръстенът му да се намира в центъра (A).
  - Напълнете пръстена с приблизително 45–50 брикети. Разпределете брикетите така, че да образуват равен слой до горния ръб на пръстена или малко под него.
  - Забележка: Не преглъщайте пръстена. Уверете се, че дифузната плоча лежи хоризонтално върху пръстена. При необходимост отстранете няколко брикета преди запалване.
  - Преместете регулатора за въздух на капака в напълно отворено положение (B).
  - Поставете 3 кубчета за разпалване WEBER в центъра на въглищата и ги запалете с дълга запалка или кибрит (C). Като запалите въглищата в центъра, те ще се разпалват бавно отвътре навън и ще осигуряват равномерна температура през цялото време на готвене. Въглищата са готови за употреба приблизително 15–20 минути след запалването им.
  - Поставете дифузната плоча върху пръстена (D). Уверете се, че тя лежи равномерно върху пръстена. Дръжката на капака трябва да бъде разположена над отвора на дифузernата плоча.
  - Забележка: Върху дифузната плоча трябва да се постави алуминиева тавичка за събиране на мазнината, за да се улесни почистването. Течност може да се добави в тавичката, за да се поддържа по-влажна среда за готвене, както и за подобряване на вкуса и сочността на храната.
  - Поставете скарата за готвене в купата и затворете капака за 15 минути, за да загреете предварително барбекюто. След това отворете капака и почистете скарата за готвене с четка за барбекю. Поставете храната в центъра на скарата, над тавичката за събиране на мазнината.
  - 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.
  - Затворете капака и преместете регулатора за въздух на капака в положение (E). Регулирайте регулаторите за въздух на купата в положение (E).
  - След като температурата в барбекюто достигне 95–135°C (200–275°F), регулирайте регулаторите за въздух на капака и купата, за да поддържате температурата за бавно готвене при ниска температура (G).
  - Забележка: Завъртете регулатора за въздух на капака до напълно отворено положение, за да повишите температурата, или към затворено положение, за да я намалите.
- След приключване на готвенето...
- Затворете регулатора за въздух на капака и регулаторите за въздух на купата, за да изгасите въглищата (H).



## КАПАЦИТЕТ НА ОГРАНИЧИТЕЛЯ ЗА ВЪГЛИЩА

| Диаметър на барбекюто | WEBER Брикети               |
|-----------------------|-----------------------------|
|                       | количество за 6–8ч. готвене |
| 57 cm                 | 45–50 бр.                   |



## БЕЗОПАСНО ПРИГОТВЯНЕ НА ХРАНАТА

### Съвети

- Не размразявайте месо, риба или птиче месо на стойна 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.

## 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 нагорежват. 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 въглищата.

### Загрейте предварително барбекюто

Предварителното загряване на барбекюто със затворен капаk 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 поленпалите по скарата остатъци от храна, които след това лесно се почистват с четка за барбекю с четина от неръждаема стомана. Освен това добре загрята скара запечатва храната по-ефективно и предотвратява запелването 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 запелне за скарата и помага да остане сочна. Лекото намазване или напърсване на храната с мазнина е по-добро решение от омазняването на скарата.

### Поддържайте свободен приток на въздух

Въглищата се нуждаят от въздух, за да горят. Дръжте капака затворен колкото е възможно повече, но оставете 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 капаk

За най-добри резултати дръжте капака затворен колкото е възможно повече. Това:

- Поддържа скарата достатъчно гореща за добро запечатване на храната.
- Съкращава времето за готвене и предпазва храната от изсушаване.
- Задържа ароматния дим, който се образува при изпаряването на мазнините и соковете.
- Намалява възпламеняването на мазнините, като ограничава притока на кислород.

### Овлавяване 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 намалее.

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.

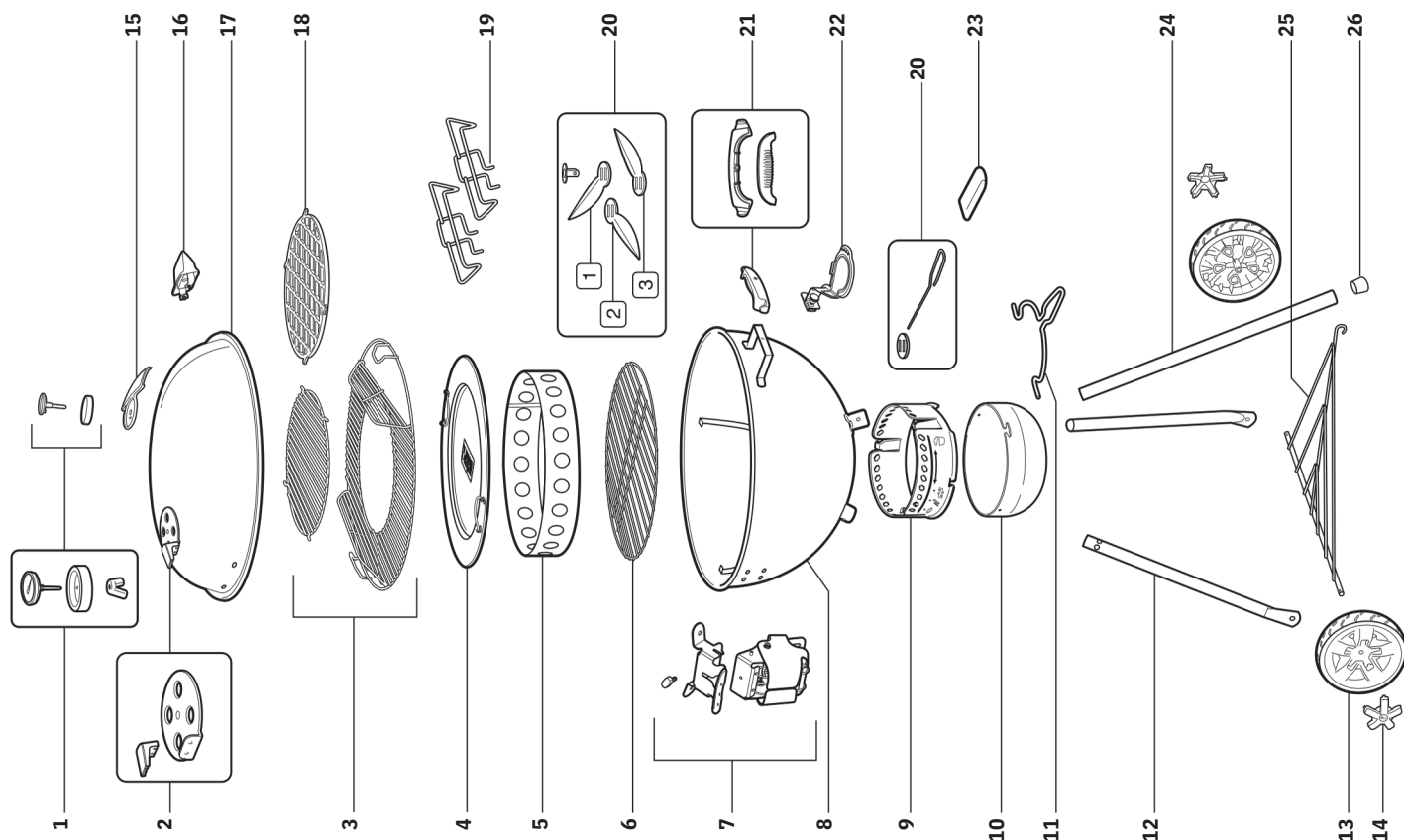
- Преди всяко готвене почиствайте натрупаната пепел и остатъците от въглища от дъното на купата и контейнера за пепел. Преди това се уверете, че всички въглища са напълно изгаснали и барбекюто е изстигнало.
- Вътрешната страна на капака може да се покрие с люспи, наподобяващи обелена боя. Това са натрупани 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:

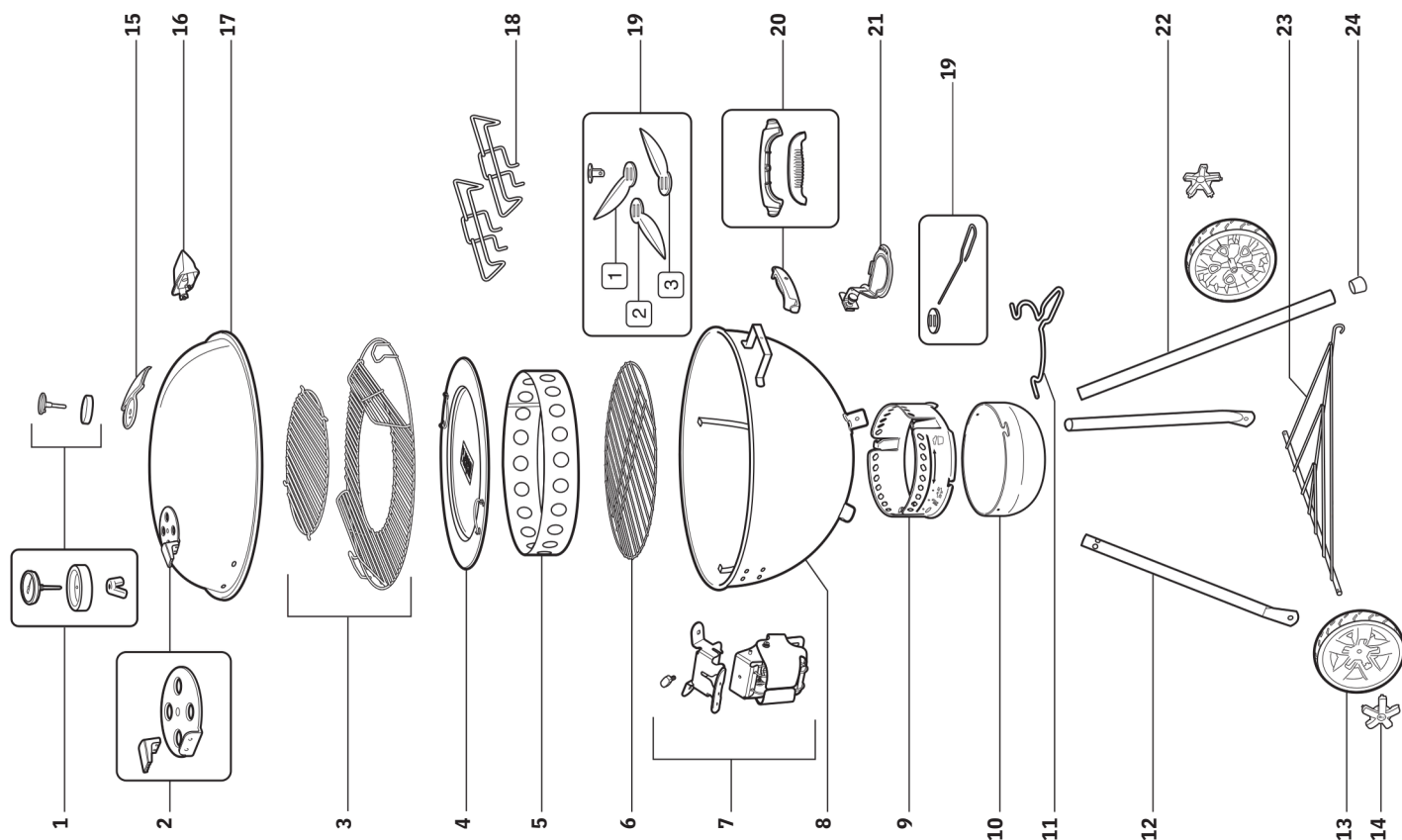
- почистващи препарати за неръждаема стомана или полиращи препарати;
- препарати, съдържащи киселини, минерални спиртове или киол;
- препарати за почистване на фурни;
- абразивни почистващи препарати (например прахообразни препарати);
- абразивни гъби и почистващи подложки.

# РЕЗЕРВНИ ЧАСТИ

Барбекю на въглища Weber® Master-Touch Premium GBS 57cm SE E-5775 BLK



Барбекю на въглища Weber® Master-Touch Premium 57cm GBS E-5770 BLK





**STORE**  
**SOFIA**

1186 София, България  
ул. "СТАР ЛОЗЕНСКИ ПЪТ" 5  
+359 88 510 4419  
[www.weberstoresofia.bg](http://www.weberstoresofia.bg)  
[info@bbqzona.bg](mailto:info@bbqzona.bg)

**AUSTRIA**

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

**BELGIUM**

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

**CHILE**

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

**CZECH REPUBLIC**

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

**DENMARK**

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

**FRANCE**

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

**GERMANY**

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

**ICELAND**

Jarn & Gler Wholesale EHF  
+354 58 58 900

**INDIA**

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

**ITALY**

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

**NETHERLANDS**

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

**POLAND**

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

**RUSSIA**

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

**SOUTH AFRICA**

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

**SPAIN**

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

**SWITZERLAND**

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

**UNITED ARAB EMIRATES**

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

**UNITED KINGDOM**

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

**USA**

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

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

**weber.com**



**WEBER-STEPHEN PRODUCTS LLC**  
[www.weber.com](http://www.weber.com)