

weber TRAVELER

РЪКОВОДСТВО ЗА ПОТРЕБИТЕЛЯ НА ПРОПАН-БУТАН



РЕГИСТРИРАЙТЕ СЕ *още сега*

Открийте удоволствието от приготвяне на барбекю: Регистрирайте вашето газово барбекю и ще получите специализирана информация, за да станете ненадминат майстор на градинската скара.

Регистрацията е лесна: ще ви зададем само няколко бързи въпроса. Активирайте своя уникален WEBER-ID за по-малко от две минути, за да получавате информация и указания от WEBER през целия период на използване на барбекюто. Не губете устрем нито за миг.



BILT.

Безплатно изтегляне



ТЕЛЕФОН



МОБИЛЕН



ИМЕЙЛ



ОНЛАЙН

Запазете това Ръководство за потребителя за бъдещи справки, прочетете го внимателно и ако имате някакви въпроси, се свържете с нас още днес.

53712

121620
bg



БЕЗОПАСНОСТ

Важна информация за безопасност

В това ръководство за потребителя се използват бележки с обозначение **ОПАСНОСТ**, **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ** и **ВНИМАНИЕ** с цел да се подчертае особено важна и значима информация. Прочетете и следвайте тези бележки, за да гарантирате вашата безопасност и да предотвратите материални щети. Бележките са дефинирани по-долу.

- ⚠ **ОПАСНОСТ:** Указва опасна ситуация, която, ако не бъде избегната, **ще доведе до смърт или тежко нараняване.**
- ⚠ **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Указва опасна ситуация, която, ако не бъде избегната, **би могла да доведе до смърт или тежко нараняване.**
- ⚠ **ВНИМАНИЕ:** Указва опасна ситуация, която, ако не бъде избегната, **би могла да доведе до леко или средно тежко нараняване.**

⚠ ОПАСНОСТ

Ако усетите мирис на газ:

- Изключете притока на газ към уреда (барбекюто).
- Изгасете всички открити пламъци.
- Отворете капака.
- Ако миризмата на газ продължава да се усеща, стойте далеч от уреда (барбекюто) и се обадете незабавно на доставчика на газ или на службата за пожарна безопасност.

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

- Не съхранявайте или използвайте бензин или други запалими течности или газове в близост до този (барбекюто) или друг уред.
- Несвързана за използване газова бутилка не трябва да се съхранява в близост до този (барбекюто) или друг уред.

Монтаж и сглобяване

- ⚠ **ОПАСНОСТ:** Това барбекю не е предназначено за монтаж на или в кемпери или лодки.
- ⚠ **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Използвайте това барбекю само ако всички части са монтирани на своето място и барбекюто е правилно сглобено според инструкциите за монтаж.
- ⚠ **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Не вграждайте този модел барбекю в никаква вградена или плъзгаща се конструкция.
- ⚠ **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Не правете изменения по уреда. Пропан-бутанът не е природен газ. Преобразуването или опитът за употреба на природен газ в уред за пропан бутан или обратното не е безопасно и ще анулира вашата гаранция.
- Всички части, запечатани от производителя, не трябва да се модифицират от потребителя.

Работа

- ⚠ **ОПАСНОСТ:** Използвайте това барбекю само на открито и добре проветриво място. Не го използвайте в гараж, сграда, покрит коридор, палатка или друго закрито място или под запалима покривна конструкция.
- ⚠ **ОПАСНОСТ:** Не използвайте барбекюто в превозно средство или в отделение за съхранение или багажно отделение на превозно средство. Това включва, но не се ограничават с автомобили, камиони, лекотоварни автомобили, минимикробуси, автомобили с повишена проходимост, кемпери и лодки.
- ⚠ **ОПАСНОСТ:** При използване на уреда не трябва да има запалими материали в периметър от около 60 см зад или отстрани на барбекюто.
- ⚠ **ОПАСНОСТ:** Поддържайте зоната за готвене чиста от запалими газове и течности като бензин, спирт и т.н. и други запалими материали.
- ⚠ **ОПАСНОСТ:** По време на ползване този уред трябва да се пази от запалими материали.
- ⚠ **ОПАСНОСТ:** Не поставяйте капак на барбекюто или нещо запалимо върху или в зоната за съхранение под барбекюто, докато то работи или е горещо.
- ⚠ **ОПАСНОСТ:** Ако възникне запалване на мазнина, изключете всички горелки и оставете капака затворен, докато огънят изгасне.
- ⚠ **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Достъпните части на барбекюто могат силно да се нагорещат. Дръжте малките деца далеч от уреда.
- ⚠ **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Употребата на алкохол, предписани, непредписани медикаменти или незаконни наркотични средства може да наруши способността на потребителя правилно или безопасно да сглобява, премества, съхранява или работи с барбекюто.
- ⚠ **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Никога не оставайте барбекюто без надзор по време на неговото подгриване или използване. Бъдете внимателни, когато използвате това барбекю. Цялата камера за готвене се нагрива при използване.
- ⚠ **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Използвайте топлоустойчиви ръкавици за барбекю или защитни ръкавици (в съответствие с EN 407, защита при топлопредаване чрез контакт от ниво 2 или по-високо) при работа с барбекюто.
- ⚠ **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Не местете уреда по време на използване.
- ⚠ **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Дръжте всички електрозахранващи кабели и горивоподаващи маркучи далеч от нагорещени повърхности.
- ⚠ **ВНИМАНИЕ:** Този продукт е тестван за безопасност и сертифициран за употреба само в определена държава. Вижте означението за държавата върху външната страна на кутията.
- Не използвайте дървени въглища, брикети, течно гориво или вулканични камъни в барбекюто.

Съхранение и/или неизползване

- ⚠ **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** След използване изключете подаването на газ при газовата бутилка.
- ⚠ **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Газовите бутилки с пропан-бутан трябва да се съхраняват на открито, извън обсега на деца и не трябва да се съхраняват в сграда, гараж или друго затворено пространство.
- ⚠ **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** След период на съхранение и/или неизползване, преди употреба барбекюто трябва да се провери за течове на газ и запушване на горелките.
- Съхранение на барбекюто на закрито е допустимо само ако газовата бутилка с пропан-бутан не е свързана и е извадена от барбекюто.

ДА СЕ ИЗПОЛЗВА САМО НА ОТКРИТО.

ПРОЧЕТЕТЕ ИНСТРУКЦИИТЕ, ПРЕДИ ДА ИЗПОЛЗВАТЕ УРЕДА (БАРБЕКЮТО).

УКАЗАНИЕ ЗА МОНТАЖНИКА: Тези инструкции трябва да останат при клиента.

УКАЗАНИЕ ЗА КЛИЕНТА: Запазете тези инструкции за бъдещи справки.





добре дошли в семейството

Радваме се, че се присъединихте към нас за пътуването във вкусния свят на барбекюто, приготвено в градината. Отделете време, за да прочетете това ръководство за потребителя, за да сте сигурни, че сте готови и че ще пригответе барбекю бързо и лесно. Бихме желали да сме постоянно до вас докато ползвате вашето барбекю, затова отделете няколко минути, за да го регистрирате.

Обещаваме, че никога няма да продадем вашите данни или да ви изпращаме нежелани съобщения по имейла. Това, което можем да обещаем, е че ще бъдем до вас при всяка стъпка от вашето развитие като майстор на скарата. Когато се регистрирате за WEBER-ID като част от вашата регистрация, ние ще ви изпратим специална информация за барбекюто, за да се възползвате пълноценно от него.

Затова, посетете ни и се присъединете към нас онлайн, по телефона или по друг начин, ако желаете да останете във връзка с нас.

Благодарим ви, че избрахте WEBER. Радваме се, че те тук.

СЪДЪРЖАНИЕ

- 2 БЕЗОПАСНОСТ
Важна информация за безопасност
- 4 ГАРАНЦИЯ
Гаранция
- 4 СПИСЪК С ЧАСТИ
- 5 МОНТАЖ
- 6 ХАРАКТЕРИСТИКИ
НА ПРОДУКТА
Характеристики на Traveler
Сгъване на количката и
транспортиране на барбекюто
- 8 Първи стъпки
Важна информация за пропан-
бутана и газовите връзки
- 10 Експлоатация
При първото приготвяне на барбекю
При всяко приготвяне на барбекю
Запалване на барбекюто
- 12 Грижи за продукта
Почистване и поддръжка
- 14 Отстраняване на
проблеми
- 16 Полезни съвети
и трикове
Какво може и какво не може да се
прави при приготвяне на барбекю
- 17 Резервни части



ГАРАНЦИЯ

Благодарим ви, че закупихте продукт на WEBER. Weber-Stephen Products LLC, 1415 S. Roselle Road, Palatine, Illinois 60067 ("WEBER") се гордее, че доставя безопасен, траен и надежен продукт.

Това е доброволната гаранция на WEBER, която ви се предоставя без допълнително заплащане. Тя съдържа информацията, която ще ви е необходима, за да ремонтирате вашия продукт от WEBER в малко вероятния случай на повреда или дефект.

Съгласно действащото законодателство клиентът има няколко права в случай, че продуктът се окаже с дефект. Тези права включват доработка или замяна, отстъпка от цената на закупуване и компенсация. Така например, в Европейския съюз това представлява двегодишна задължителна законоустановена гаранция, считана от датата на предаване на продукта. Тези и други законоустановени права не се влият от тази гаранционна клауза. Всъщност тази гаранция предоставя допълнителни права на потребителя, които са независими от законоустановените разпоредби.

ДОБРОВОЛНА ГАРАНЦИЯ НА WEBER

WEBER гарантира на купувача на продукта от WEBER (или, в случай на подарък или промоция, на лицето, за което продуктът е закупен като подарък или даден като промоционален продукт), че продуктът на WEBER е без дефекти в материала и изработката за периода/периодите от време, посочени/и по-долу, когато е спобен и експлоатиран съгласно приложеното Ръководство за потребителя. (Забележка: Ако изгубите или не си спомняте къде сте оставили Ръководството за потребителя на WEBER, такъв документ за замяна е достъпен онлайн на www.weber.com или на уебсайта за конкретната държава, към който може да бъде пренасочен потребителят). При нормално използване и поддръжка в еднофамилен дом или апартамент, WEBER приема, в рамките на тази гаранция, да ремонтира или замени дефектиралите части в рамките на приложените срокове, ограничения и изключения, посочени по-долу. ДОКОЛКОТО Е ПОЗВОЛЕНО ОТ ДЕЙСТВАЩОТО ЗАКОНОДАТЕЛСТВО, ТАЗИ ГАРАНЦИЯ Е ВАЛИДНА САМО ЗА ПЪРВОНАЧАЛНИЯ КУПУВАЧ И НЕ МОЖЕ ДА СЕ ПРЕХВЪРЯ НА ПОСЛЕДВАЩИ СОБСТВЕНИЦИ, С ИЗКЛЮЧЕНИЕ НА СЛУЧАИТЕ НА ПОДАРЪЦИ И ПРОМОЦИОНАЛНИ ПРОДУКТИ, ПОСОЧЕНИ ПО-ГОРЕ.

ЗАДЪЛЖЕНИЯ НА ПОТРЕБИТЕЛЯ ПО ТАЗИ ГАРАНЦИЯ

За да си осигурите безпроблемно гаранционно покритие, е важно (но това не е задължително) да регистрирате вашия продукт от WEBER онлайн на www.weber.com или на уебсайт за конкретната държава, към който може да бъде пренасочен потребителят. Също така, запазете оригиналната касова бележка и/или фактура. Регистрирането на вашия продукт от WEBER потвърждава гаранционното покритие и осигурява директна връзка между вас и WEBER в случай, че трябва да се свържем с вас.

Горепосочената гаранция е валидна само ако Потребителят полага разумни грижи за продукта от WEBER, като следва всички инструкции за монтаж, инструкции за употреба и профилактично обслужване, както е посочено в приложеното ръководство за потребителя, освен ако Потребителят не може да докаже, че дефектът или повредата не са свързани с неспазване на горепосочените задължения. Ако живеете в крайбрежна зона или вашият продукт е разположен близо до басейн, поддръжката включва редовно измиване и изплакване на външните повърхности, както е посочено в приложеното ръководство за потребителя.

ДЕЙСТВИЕ НА ГАРАНЦИЯТА / ИЗКЛЮЧВАНЕ ОТ ГАРАНЦИЯ

Ако считате, че имате част, която е покрита от тази гаранция, моля, свържете се с отдел "Обслужване на клиенти" на WEBER, като използвате информацията за връзка на нашия уебсайт (www.weber.com или уебсайта за конкретната държава, към който може да бъде пренасочен потребителят). След проучване WEBER ще ремонтира или замени (по свое усмотрение) дефектна част, която се покрива от тази гаранция. В случай, че ремонтът или замяната са невъзможни, WEBER може да реши (по свое усмотрение) да замени въпросното барбекю с ново, чиято стойност е същата или по-голяма. WEBER може да поиска от вас да върнете части за проверка, като транспортните разходи следва да бъдат предварително заплатени.

Този ГАРАНЦИЯ отпада, ако има повреди, недостатъци, промени в цвета и/или ръжда, за които WEBER не носи отговорност, причинени от:

- Неправилно ползване, ползване не по предназначение, промяна, изменение, неправилно приложение, вандализъм, небрежност, неправилно сглобяване или монтаж и неизпълнение на правилна и редовна поддръжка;
- Насекоми (като паяци) и гризачи (като катерици), включително, но без да се ограничава до, повреда на тръби на горелките и/или газови маркучи;
- Излагане на солен въздух и/или източници на хлор, като плувни басейни и хидромасажни вани/джакузита;
- Сурови метеорологични условия като градушки, урагани, земетресения, цунами или вълни, торнадо или силни бури.

Ползването и/или монтажът във вашия продукт от WEBER на части, които не са оригинални части на WEBER, ще анулира тази гаранция и всички произтичащи от това щети няма да бъдат покрити от настоящата гаранция. Преобразуване от всякакъв вид на барбекюто, което не е разрешено от WEBER и не извършено от оторизиран сервизен техник на WEBER, ще анулира тази гаранция.

ГАРАНЦИОННИ ПЕРИОДИ ЗА ПРОДУКТА

Камера за готвене:
5 години без ръжда/прогаряне

Капак:
5 години без ръжда/прогаряне

Тръба на горелката от неръждаема стомана:
3 години без ръжда/прогаряне

Емайлирани с порцелан чугунени скари за готвене:
3 години без ръжда/прогаряне

Пласмасови компоненти:
2 години с изключение на избеляване или обезцветяване

Всички останали части:
2 години

ОТКАЗ ОТ ОТГОВОРНОСТ

ОСВЕН ГАРАНЦИЯТА И ОТКАЗА ОТ ОТГОВОРНОСТИ, ОПИСАНИ В ТАЗИ ДЕКЛАРАЦИЯ ЗА ГАРАНЦИЯ, НЯМА НИКАКВИ ДОПЪЛНИТЕЛНИ ИЗРИЧНИ ГАРАНЦИИ ИЛИ ДОБРОВОЛНИ ДЕКЛАРАЦИИ ЗА ОТГОВОРНОСТ, ДАДЕНИ ТУК, КОИТО ДА НАДХВЪРЯТ ОТГОВОРНОСТТА ПО СИЛАТА НА ЗАКОНА, ПРИЛОЖИМА СПРЯМО WEBER. ОСВЕН ТОВА, НАСТОЯЩАТА ДЕКЛАРАЦИЯ ЗА ГАРАНЦИЯ НЕ ОГРАНИЧАВА ИЛИ ИЗКЛЮЧАВА СИТУАЦИИ ИЛИ ПРЕТЕНЦИИ, ПРИ КОИТО WEBER НОСИ ЗАДЪЛЖИТЕЛНА ОТГОВОРНОСТ, КАКТО Е ПРЕДИДВИЕНА ПО ЗАКОН.

СЛЕД ИЗТИЧАНЕ НА ПРИЛОЖИМИТЕ СРОКОВЕ НА ТАЗИ ГАРАНЦИЯ НЯМА ДА ВАЖАТ НИКАКВИ ГАРАНЦИИ. НИКАКВИ ДРУГИ ГАРАНЦИИ, ПРЕДОСТАВЕНИ ОТ КОЕТО И ДА Е ЛИЦЕ, В ТОВА ЧИСЛО ТЪРГОВСКИ ПРЕДСТАВИТЕЛ ИЛИ ТЪРГОВЕЦ НА ДРЕБНО, ПО ОТНОШЕНИЕ НА КАКЪВТО И ДА Е ПРОДУКТ (КАТО НАПРИМЕР „УДЪЛЖЕНИ ГАРАНЦИИ“), НЕ ЗАДЪЛЖАВАТ WEBER. ЕДИНСТВЕНАТА КОМПЕНСАЦИЯ ПО ТАЗИ ГАРАНЦИЯ Е РЕМОНТ ИЛИ ЗАМЯНА НА ЧАСТТА ИЛИ ПРОДУКТА.

В НИКАКЪВ СЛУЧАЙ ПО ТАЗИ ДОБРОВОЛНА ГАРАНЦИЯ НЕ СЕ ПРЕДВИЖДА ВЪЗСТАНОВЯВАНЕ НА СРЕДСТВА ОТ КАКЪВТО И ДА Е ВИД В РАЗМЕР, ПРЕВИШАВАЩ СТОЙНОСТТА НА ПОКУПНАТА ЦЕНА НА ПРОДУКТА ОТ WEBER.

ВИЕ ПРИЕМАТЕ РИСКА И ОТГОВОРНОСТТА ЗА ЗАГУБИ, ЩЕТИ ИЛИ НАРАНЯВАНИЯ НА ВАС И ВАШЕТО ИМУЩЕСТВО И /ИЛИ НА ДРУГИ ХОРА И ТЯХНОТО ИМУЩЕСТВО, ПРОИЗТИЧАЩИ ОТ НЕПРАВИЛНА ПОЛЗВАНЕ ИЛИ ЗЛОУПОТРЕБА С ПРОДУКТА ИЛИ НЕСЪБЛЮДАВАНЕ НА УКАЗАНИЯТА, ПОСОЧЕНИ ОТ WEBER В ПРИДРУЖАВАЩОТО РЪКОВОДСТВО ЗА ПОТРЕБИТЕЛЯ.

ГАРАНЦИЯТА ЗА ЧАСТИ И АКСЕСОАРИ, ЗАМЕНЕНИ ПО ТАЗИ ГАРАНЦИЯ, ПОКРИВА САМО ОСТАТЪЧНИЯ ПЕРИОД ОТ ГОРЕПОСОЧЕНИЯ(ТЕ) СРОК(ОВЕ) НА ПЪРВОНАЧАЛНАТА ГАРАНЦИЯ.

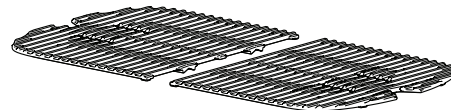
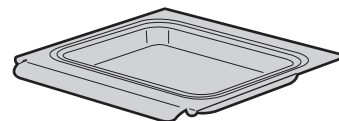
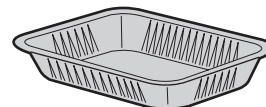
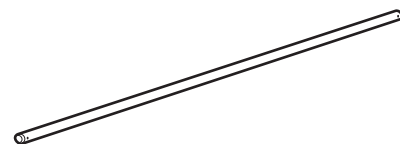
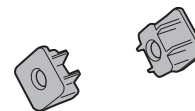
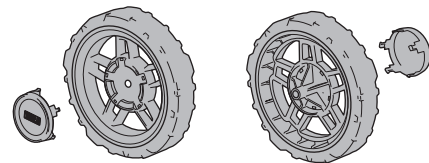
ТАЗИ ГАРАНЦИЯ ВАЖИ САМО ЗА ЛИЧНО ПОЛЗВАНЕ В ДОМА ИЛИ АПАРТАМЕНТА И НЕ ВАЖИ ЗА БАРБЕКЮТА WEBER, ПОЛЗВАНИ В ТЪРГОВСКИ, КОМУНАЛНИ ЗАВЕДЕНИЯ ИЛИ ЗАВЕДЕНИЯ С МНОГО УРЕДИ КАТО РЕСТОРАНТИ, ХОТЕЛИ, КУРОРТИ ИЛИ ОБЕКТИ, ОТДАВАНИ ПОД НАЕМ.

ОТ ВРЕМЕ НА ВРЕМЕ WEBER МОЖЕ ДА ПРОМЕНЯ КОНСТРУКЦИЯТА НА СВОИТЕ ПРОДУКТИ. НИЩО, КОЕТО СЕ СЪДЪРЖА В ТАЗИ ГАРАНЦИЯ, НЕ МОЖЕ ДА СЕ ТЪЛКУВА КАТО ЗАДЪЛЖАВАЩО WEBER ДА ВКЛЮЧВА ПОДОБНИ КОНСТРУКТИВНИ ПРОМЕНИ В ПО-РАНО ПРОИЗВЕДЕНИ ПРОДУКТИ, НИТО ПЪТ ТЕЗИ ПРОМЕНИ МОГАТ ДА СЕ ТЪЛКУВАТ КАТО ПРИЗНАНИЕ, ЧЕ ПРЕДИШНИТЕ КОНСТРУКЦИИ СА БИЛИ ДЕФЕКТНИ.

За допълнителна информация за връзка вижте списъка с международните дъщерни компании в края на това ръководство за потребителя.

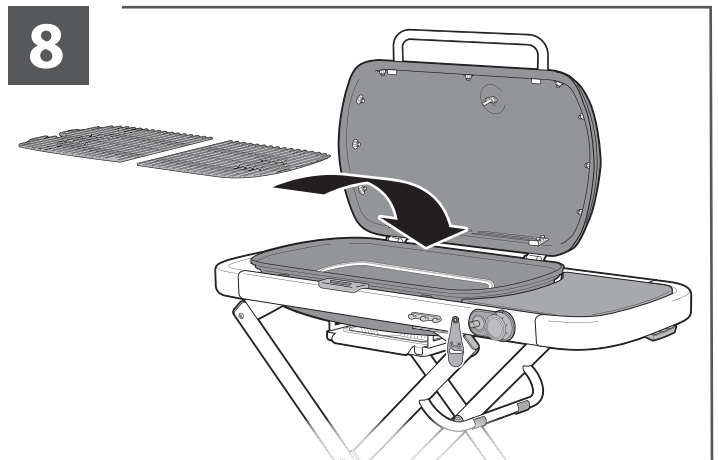
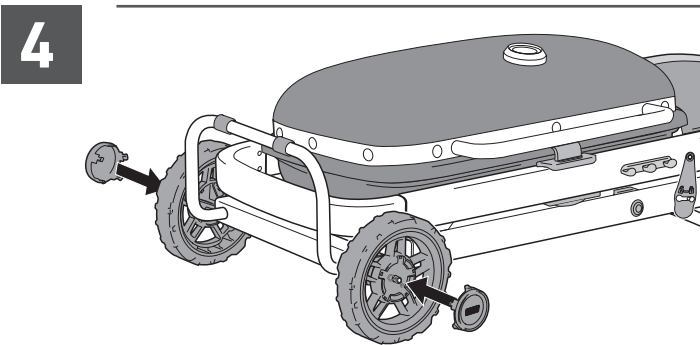
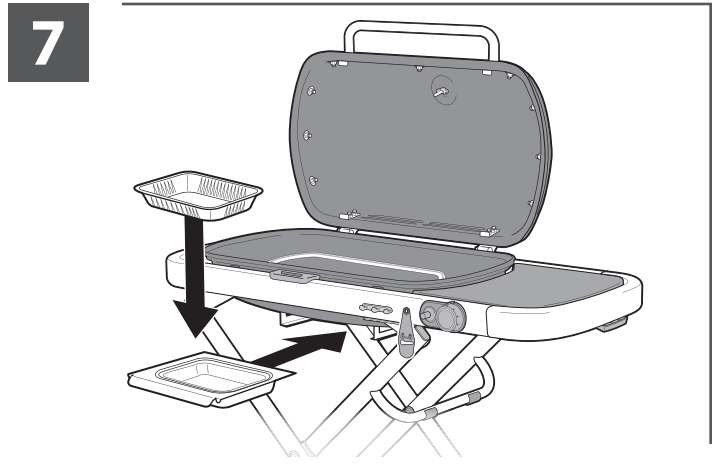
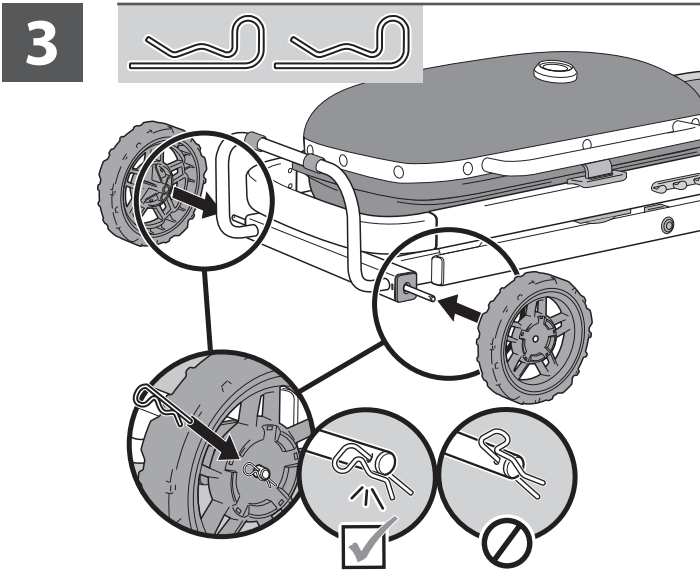
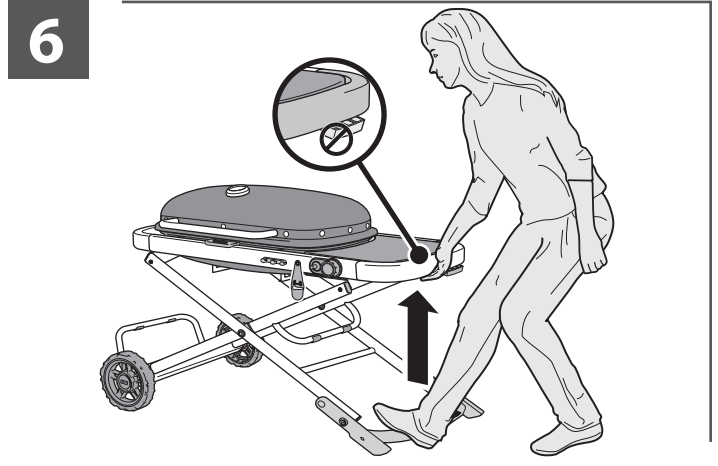
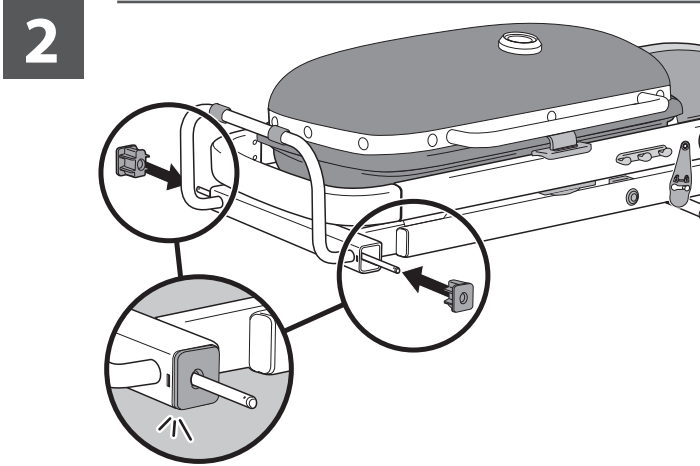
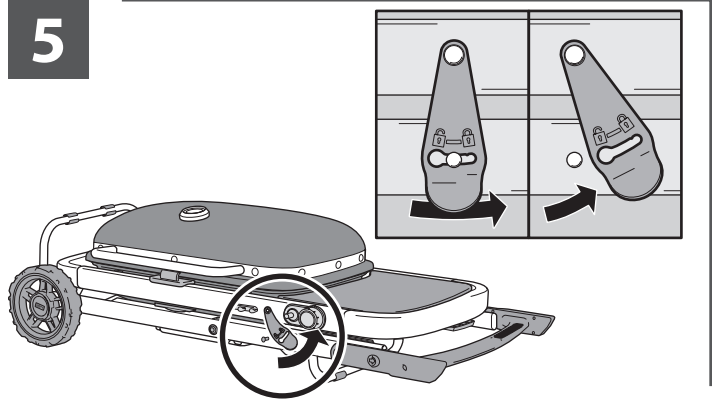
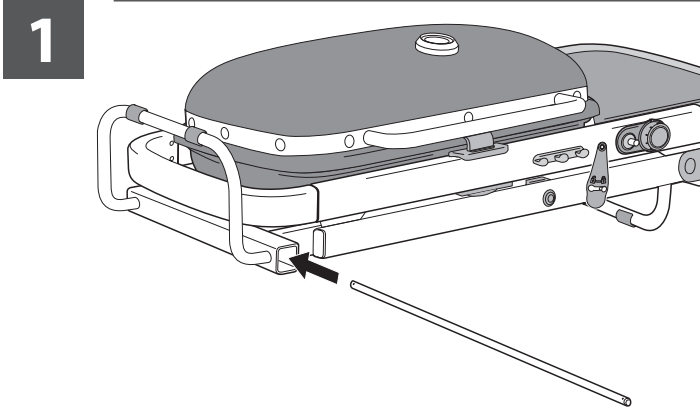
СПИСЪК С ЧАСТИ

Traveler



⚠ Премахнете всички опаковъчни материали и защитното фолио, преди да използвате вашето барбекю.

Барбекюта, показани на илюстрациите в това ръководство за потребителя, може да се различават незначително от закупения модел.





ХАРАКТЕРИСТИКИ НА ПРОДУКТА

ХАРАКТЕРИСТИКИ НА TRAVELER



A Сгъваема количка за лесно транспортиране

Компактна сгъваема количка с автоматична блокировка на капака позволява лесно транспортиране на Traveler където и да отидете. Барбекюто е проектирано да се побере в багажника на Вашия автомобил и да не заема място във Вашия гараж по време на съхранение.

B Емайлирани с порцелан чугунени скари за готвене

Емайлираните с порцелан чугунени скари за готвене осигуряват равномерно разпределение на топлината по цялата повърхност за печене и превъзходно задържане на топлината.

C Странична табла и куки за прибори

Използвайте страничната табла, за да държите под ръка плата, подправки и прибори. Окачете основните прибори за скара върху куките, за да си осигурите възможност за бърз достъп и да организирате своето „работно място“.

D Вграден термометър

Възможността да знаете каква е температурата в барбекюто Ви позволява да регулирате топлината, когато това е необходимо.

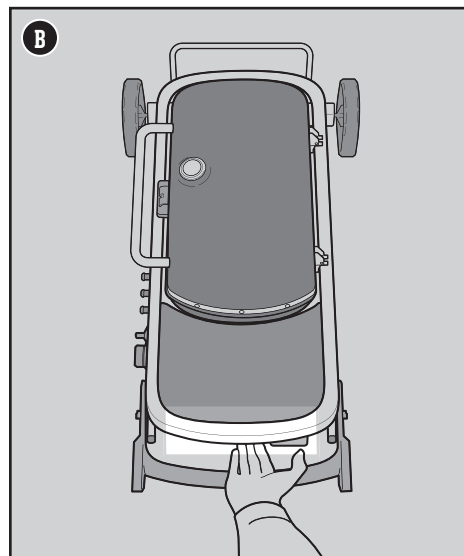
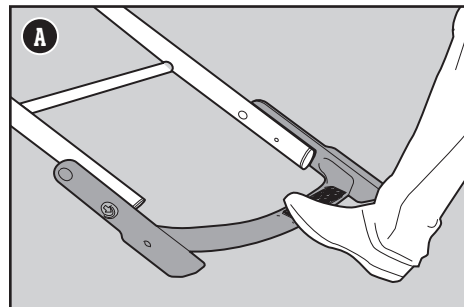
E Автоматична блокировка на капака

Задържането на капака затворен и блокирането на скарите за готвене на място се активира автоматично, когато барбекюто се свали в спуснато положение.

Повдигане или сваляне на барбекюто

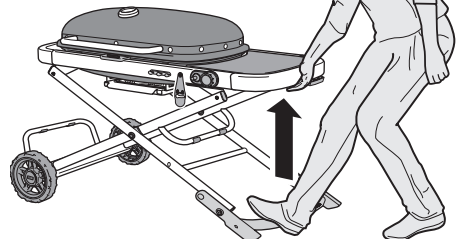
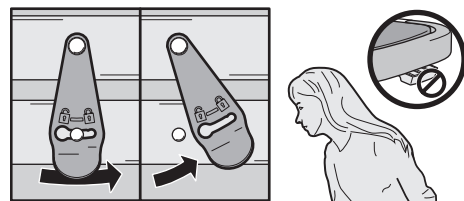
Когато е време да подготвите за работа или да приберете барбекюто, следвайте тези стъпки, за да сте сигурни, че барбекюто е готово за целта.

При повдигане и сваляне на барбекюто, винаги проверявайте дали то е стабилизирано, като поддържате с крак, поставен на стойката (A), и хванете барбекюто от КРАЯ на рамката на страничната табла (B). Не се препоръчва да хващате барбекюто от страните или ъглите на рамката.



Повдигане на барбекюто

- 1) Преместете блокировката на количката в отключено положение и я освободете от щифта.
- 2) Поставете единия си крак върху стойката и повдигнете барбекюто от края на рамката на страничната табла, докато то не щракне в повдигнатото положение. **Не дърпайте лоста за освобождаване на количката, докато повдигате барбекюто.**

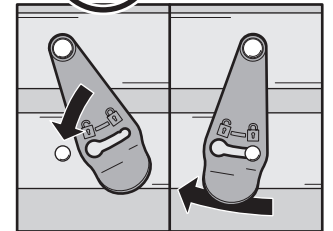
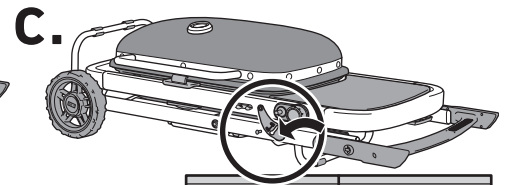
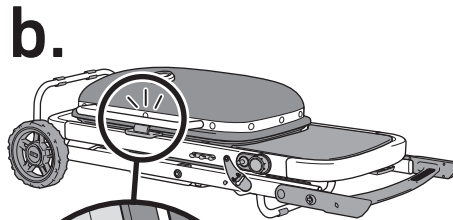
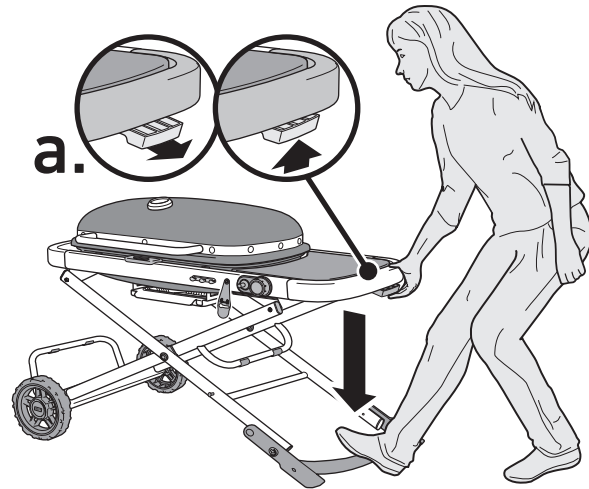


ХАРАКТЕРИСТИКИ НА ПРОДУКТА



Сваляне на барбекюто

- 1) Уверете се, че регулаторът на горелката е в изключено (O) положение.
- 2) Затворете капака.
- 3) Оставете барбекюто да изстине напълно.
- 4) **Отстранете опаковката с пропан бутан** като първо изключите редуccionния клапан, а след това завъртите опаковката с пропан бутан обратно на часовниковата стрелка, за да я разкачите от редуктора. Вижте в "Разкачване на опаковката с пропан бутан".
- 5) Винаги проверявайте плъзгачата се тава за събиране на мазнини, за да почистите или замените тавата за капки за еднократна употреба.
- 6) **За да свалите количката** се уверете, че сте поставили единия си крак върху стойката в основата на барбекюто и сте хванали края на рамката на страничната табла (a). Внимателно отпуснете лоста за освобождаване под страничната табла като: 1) дръпнете лоста към Вас и 2) го повдигнете нагоре към крайния кант. След това бавно свалете барбекюто, като държите крака си на място. **Важно: Бъдете внимателни, когато свалите количката. Винаги ориентирайте количката, докато се движи в положение надолу, като държите стабилно рамката. Повтарящо се сваляне на количката без да се държи рамката може да доведе до повреда на газовата пружина.**

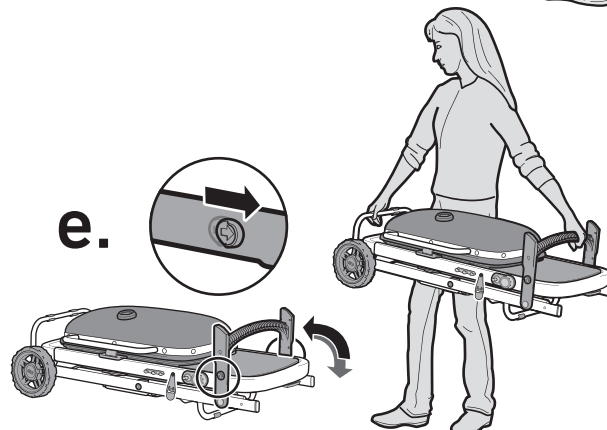
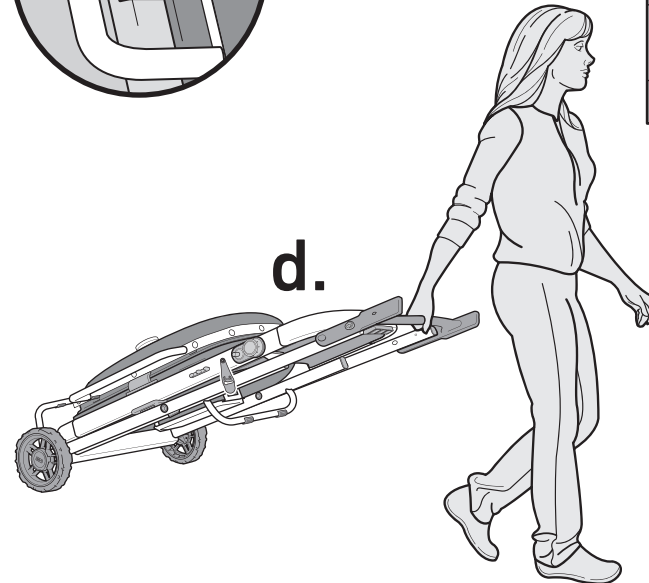


Транспортиране и съхранение

- 1) След като количката се сгъне, се задейства автоматичната блокировка на капака, за да фиксира капака и скарите за готвене на място (b). За да обезопасите количката в сгънато положение, стегнете блокировката на количката над щифта (c) и я преместете към блокирано положение.
- 2) След като количката е свалена и блокирана, барбекюто е готово за преместване (d).
- 3) За по-голямо удобство в сгънато положение, завъртете стойката нагоре, като първо плъзнете назад червените зъбчета от страната на рамката (e). Това осигурява място от двата края на барбекюто за повдигане за съхранение или транспортиране.

ЗАБЕЛЕЖКА: Не повдигайте барбекюто от дръжката на капака.

- 4) След като го почистите обстойно, съхранявайте барбекюто в изправено положение, за да заема по-малко място (f). Следвайте стъпките от раздел "Почистване и поддръжка" на това ръководство за потребителя.



⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Поставяйте количката само върху твърда и равна повърхност на открито. Никога не поставяйте количката на наклонена повърхност.

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Бъдете внимателни, когато изваждате плъзгачата се тава за събиране на мазнина и изхвърляте гореща мазнина.

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Не прибирайте барбекюто за съхранение с прикрепена газова бутилка.

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Не съхранявайте и не транспортирайте разкачена газова бутилка вътре в барбекюто.

⚠ ВНИМАНИЕ: Не местете барбекюто по време на използване. Оставете барбекюто да изстине, преди да го местите или приберете за съхранение.

⚠ ВНИМАНИЕ: Не повдигайте барбекюто от дръжката на капака тъй като това може да доведе до повреда на блокировката на капака.

⚠ ВНИМАНИЕ: Не поставяйте допълнителни предмети върху барбекюто по време на съхранение или транспортиране.



ПЪРВИ СТЪПКИ

Важна информация за пропан-бутана и газовите връзки

Какво представлява газ пропан-бутан?

Втечненият нефтен газ, наричан още ВНГ (LPG), втечен пропан или пропан-бутан, е запалим петролен продукт, използван като гориво за вашето барбекю. Той е газ при умерени температури и налягане, когато не е затворен в съд. Но при умерено налягане в съд, като например флакон, пропан-бутанът е течност. При освобождаване на налягането от флакона, течността лесно се изпарява и се превръща в газ.

Съвети за безопасна работа с опаковки за еднократна употреба

Има различни указания и фактори за безопасност, които трябва да имате предвид, когато използвате газ пропан-бутан. Следвайте внимателно тези инструкции преди да използвате Вашето газово барбекю.

- Не използвайте повредена, вдлъбната или ръждива опаковка.
- Въпреки че опаковката с пропан-бутан може да изглежда празна, в нея все още може да има газ и затова опаковката трябва да се транспортира и съхранява по съответния начин.
- Опаковките не бива да се изпускат или с тях да се брави невнимателно.
- Никога не съхранявайте и не транспортирайте опаковката с пропан-бутан на места, в които температурите могат да достигнат 51°C (опаковката ще се нагорещи твърде много, за да се държи с ръка). Например: не оставяйте опаковката автомобил в горещ ден.
- Опаковките трябва да се съхраняват на място, недостъпно за деца.
- При всяко следващо свързване направете проверка за течове на съединението, чрез което редукторът се свързва с опаковката. Например: проверявайте всеки път, когато опаковката се монтира отново.
- При всяко следващо свързване направете проверка за течове на съединението, чрез което редукторът се свързва с опаковката. Например: проверявайте всеки път, когато опаковката се монтира отново.
- Зоната около опаковката трябва да е свободна и и без остатъци.
- Опаковката не трябва да се сменя близо до източник на запалване.
- Винаги затваряйте контролния клапан за газовия редуктор, преди да разкачите редуктора.

Какво представлява редукторът?

Вашето газово барбекю е снабдено с редуктор на налягането, който представлява устройство за регулиране и поддържане на равномерно налягане на газ, когато той се освобождава от бутилката с пропан-бутан.

Връзки на редуктора

- Във Великобритания това барбекю трябва да бъде снабдено с редуктор, отговарящ на стандарта BS 3016, с номинална производителност от 37 милибара.
- Дължината на маркуча не трябва да надвишава 1,5 метра.
- Избягвайте изкривяване на маркуча.
- Сменете гъвкавия маркуч, когато националните разпоредби предвиждат това като изискване.
- Всички части, запечатани от производителя, не трябва да се модифицират от потребителя.
- Всяка модификация на уреда може да е опасна.

Монтиране на опаковката

Използвайте само опаковки с пропан-бутан за еднократна употреба с минимална вместимост 430 г и максимална вместимост 460 г. Опаковката трябва да има клапан EN417, както е показано на (А).

Преди да свържете съда за газ проверете дали уплътненията (между уреда и флакона с газ) са на мястото си и са в добро състояние.

- 1) Повдигнете барбекюто.
- 2) Уверете се, че регулаторът на горелката е изключен, като го натиснете и го завъртите по часовниковата стрелка, до изключено (O) положение.
- 3) Уверете се, че контролният клапан за газовия редуктор е изключен, като го завъртите по часовниковата стрелка докато не спре.
- 4) Натиснете опаковката към редуктора и завъртете по часовниковата стрелка докато не спре (B).

Отстраняване на опаковката

Всеки път, когато се налага да свалите количката на барбекюто, или ако опаковката е празна и трябва да се замени, следвайте тези инструкции, за да я отстраните.

- 1) Уверете се, че регулаторът на горелката е изключен, като го натиснете и го завъртите по часовниковата стрелка, до изключено (O) положение.
- 2) Уверете се, че контролният клапан за газовия редуктор е изключен, като го завъртите по часовниковата стрелка докато не спре.
- 3) Развийте опаковката от редуктора като я завъртите обратно на часовниковата стрелка и я отстранете от барбекюто.

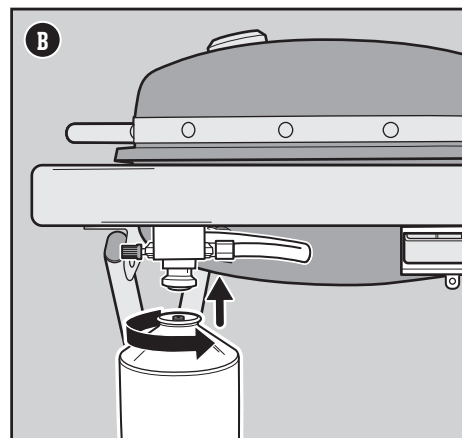
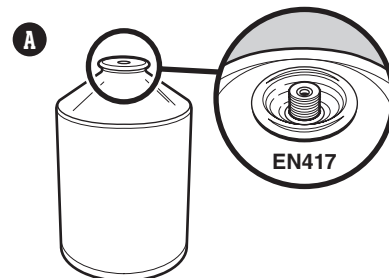
Съхранение и/или пътуване

Разкачете опаковката ако: 1) опаковката е празна; 2) барбекюто трябва да се транспортира 3) барбекюто се съхранява в гараж или друго затворено място; 4) барбекюто не се използва.

- Не съхранявайте разкачена опаковка в сграда, гараж или друго затворено пространство.
- Не съхранявайте и не транспортирайте разкачена опаковка вътре в барбекюто.

За барбекюта, които се съхраняват или не се използват само за кратко, е важно да следват тези указания:

- Преди да се използва, газовото барбекю WEBER трябва да се проверява за течове на газ и запущвания в тръбата на горелката. (Вижте "ПРОВЕРКА ЗА ТЕЧОВЕ НА ГАЗ" и "ГОДИШНА ПОДДРЪЖКА")
- Проверете дали зоните под камерата за готвене и подвижния тиган за събиране на мазина са без остатъци, които могат да попречат на потока на запалване или на въздуха за вентилация.
- Екраните срещу паяци/насекоми също трябва да се проверяват за запущване. (Вижте "ГОДИШНА ПОДДРЪЖКА")



⚠ **ВНИМАНИЕ:** Използвайте само WEBER Q Gas или други опаковки по EN 417, обозначени с 80% бутан/20% пропан.

⚠ **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Затягайте само на ръка. Употребата на прекалена сила може да повреди куплунгите на регулатора и клапана на опаковката. Това може да причини теч или да попречи на потока на газ.

⚠ Проверете уплътненията преди да свържете нов флакон с газ към уреда.

⚠ Не използвайте уреда, ако има повредени или износени уплътнения.

⚠ Флаконите с газ трябва да се заменят на добре проветрено място, за предпочитане на открито и да са далеч от пожароопасни източници като открит пламък, запалителни устройства, електрически системи и далеч от други хора.



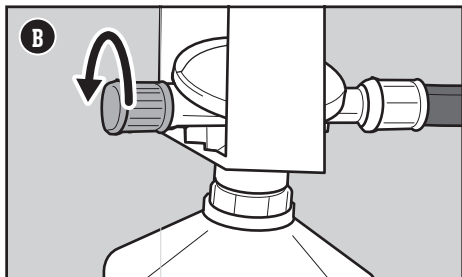
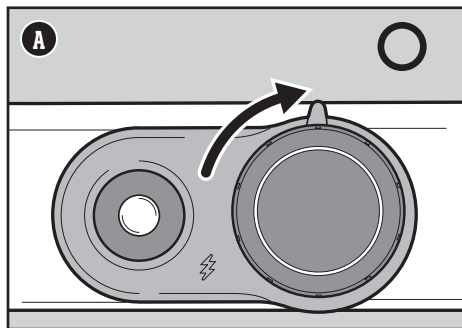
Какво представлява проверката за течове?

След правилния монтаж на опаковката с газ е необходимо да се извърши проверка за течове. Проверката за течове е надежден начин да се провери дали има изтичане на газ, след като сте свързали флакона. Горивната система на барбекюто разполага с фабрично изготвени връзки, които са преминали щателна проверка за течове, а горелките са тествани за пламък. WEBER препоръчва извършване на цялостна проверка за течове след монтаж, както и всеки път, когато разкачвате и свързвате отново газов фитинг. Трябва да се проверят следните фитинги:

- На мястото, в което опаковката с газ се свързва с редуктора.
- На мястото, в което редукторът се свързва с маркуча на редуктора.
- На мястото, в което маркучът на редуктора се свързва с клапана.

Проверка за течове на газ

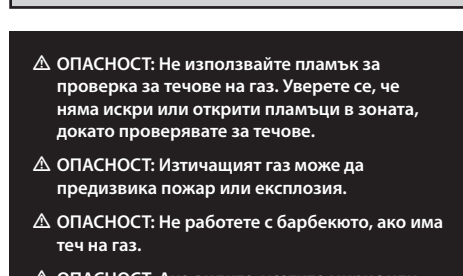
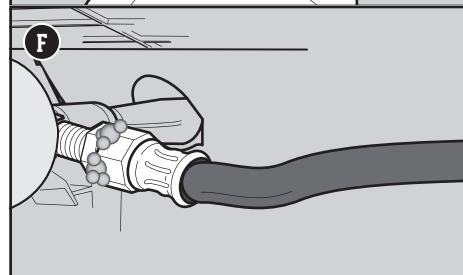
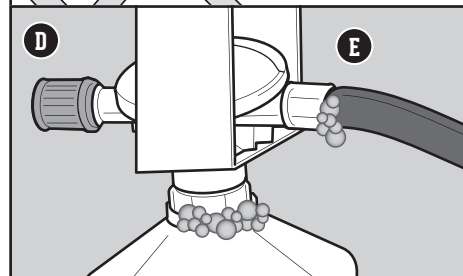
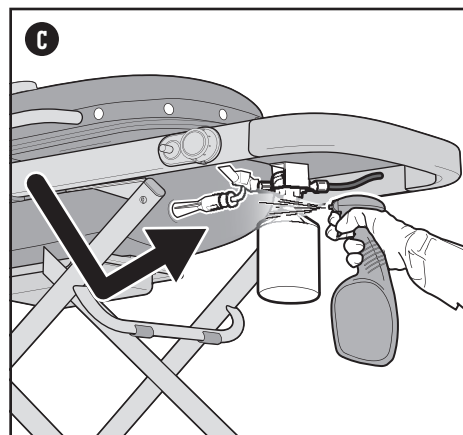
- 1) Уверете се, че регулаторът на горелката е изключен, като го натиснете и го завъртите по часовниковата стрелка, до изключено (O) положение (A).
- 2) Включете подаването на газ като завъртите контролния клапан на газовия редуктор обратно на часовниковата стрелка (B).
- 3) Намокрете фитингите (C) с разтвор от сапун и вода, като използвате бутилка с пулверизатор, четка или кърпа. Можете да си направите разтвор от сапун и вода, като смесите 20% течен сапун с 80% вода; или можете да закупите разтвор за проверка на течове от секцията за ВИК във всеки магазин за железария.
- 4) Появата на мехурчета означава наличие на теч:
 - а) Ако има теч при опаковката (D), отстранете опаковката. НЕ РАБОТЕТЕ С БАРБЕКЮТО. Използвайте различна опаковка и проверете отново за течове с разтвор от вода и сапун. Ако все още има теч, отстранете опаковката. НЕ РАБОТЕТЕ С БАРБЕКЮТО. Свържете се с търговския представител във Вашия район, като използвате информацията за контакт на нашия уебсайт.
 - б) Ако има теч при редуктора (E) или клапана на горелката (F), изключете подаването на газ. НИКОГА НЕ СЕ ОПИТВАЙТЕ ДА ЗАТЯГАТЕ РЕДУКТОРА. НЕ РАБОТЕТЕ С БАРБЕКЮТО. Свържете се с търговския представител във Вашия район, като използвате информацията за контакт на нашия уебсайт.



При наличие на теч се свържете с търговския представител във вашия регион, като използвате информацията за контакт на нашия уебсайт.

- 5) Ако не се появят мехурчета, проверката на течовете е завършена:
 - а) Изплакнете връзките с вода.

ЗАБЕЛЕЖКА: Тъй като някои разтвори за проверка за течове, включително вода и сапун, могат да бъдат леко корозивни, всички връзки трябва да се изплакнат с вода след проверката.



⚠ **ОПАСНОСТ:** Не използвайте пламък за проверка за течове на газ. Уверете се, че няма искри или открити пламъци в зоната, докато проверявате за течове.

⚠ **ОПАСНОСТ:** Изтичащият газ може да предизвика пожар или експлозия.

⚠ **ОПАСНОСТ:** Не работете с барбекюто, ако има теч на газ.

⚠ **ОПАСНОСТ:** Ако видите, усетите мирис или чуete свистене на газ, изтичащ от флакона с втечен пропан:

- 1) Отдръпнете се встрани от флакона с втечен пропан.
- 2) Не се опитвайте да отстраните проблема сами.
- 3) Обадете се на противопожарната служба.

Данни за разхода и размери на отворите на клапаните на горелките

| Държава | РАЗМЕРИ НА ОТВОРИТЕ НА КЛАПАНИТЕ НА ГОРЕЛКИТЕ | | ДАННИ ЗА РАЗХОДА |
|--|---|-------------------------|-------------------------------------|
| | Категория газ | | |
| Китай, Кипър, Чешка република, Дания, Естония, Финландия, Хонконг, Унгария, Исландия, Индия, Израел, Япония, Корея, Латвия, Литва, Малта, Нидерландия, Норвегия, Румъния, Русия, Сингапур, Словакия, Словения, Южна Африка, Швеция, Турция | I_{звп} (30 mbar или 2,8 kPa) | Основна горелка 1,01 мм | 3,80 kW пропан 4,25 kW бутан |
| | | | 267,1 г/ч пропан 304,0 г/ч бутан |
| | | | |
| | | | |
| Белгия, Франция, Гърция, Ирландия, Италия, Люксембург, Португалия, Испания, Швейцария, Великобритания | I_з (28-30/37 mbar) | Основна горелка 0,95 мм | 3,80 kW пропан 3,80 kW бутан |
| | | | 267,1 г/ч пропан 271,8 г/ч бутан |
| | | | |
| Полша | I_{зп} (37 mbar) | Основна горелка 0,95 мм | 3,80 kW пропан 267,1 г/ч пропан |
| Австрия, Германия | I_{звп} (50 mbar) | Основна горелка 0,87 мм | 3,80 kW пропан 4,25 kW бутан |
| | | | 267,1 г/ч пропан 304,0 г/ч бутан |
| | | | |

⚠ **ВАЖНО:** Препоръчваме ви на всеки пет години да смените маркуча за газ на газовото барбекю. В някои държави може да има изисквания газовия маркуч да се сменя за по-малко от пет години - в такъв случай тези изисквания ще бъдат водещи.

За резервни маркучи, редуктори и клапани се свържете с представителя за обслужване на клиенти във вашия регион, като използвате информацията за контакт на нашия уеб сайт. Посетете weber.com.



ЕКСПЛОАТАЦИЯ

При първото приготвяне на барбекю

Извършване на първоначално обгаряне

Преди да пригответе барбекю за първи път, загрейте барбекюто на най-високата степен със затворен капак най-малко за 20 минути.

При всяко приготвяне на барбекю

Поддръжка между отделните готвения

Поддръжката между отделните готвения включва следване на опростени, но важни стъпки, които трябва да се изпълняват преди приготвяне на барбекю.

Проверявайте за мазнини

Барбекюто е снабдено със система за управление на мазнините, която отклонява мазнините от храната и ги насочва в съд за еднократна употреба. Докато готвите, мазнината се насочва към плъзгащата се тава за събиране на мазнини и в тавата за капки за еднократна употреба, която е поместена в тавата за събиране на мазнини. С цел предотвратяване на пожар, тази система трябва да се почиства всеки път, когато пригответе барбекю.

- 1) Уверете се, че барбекюто е изключено и студено.
- 2) Отстранете плъзгащата се тава за събиране на мазнини, като я издърпате напред (A).
- 3) Проверете за натрупана мазнина в тавата за капки за еднократна употреба, поместен в плъзгащата се тава за събиране на мазнини. Когато е необходимо, изхвърлете тавата за капки за еднократна употреба и я заменете с нова.
- 4) Монтирайте отново всички компоненти.

Проверете маркуча

Необходима е редовна проверка на маркуча.

- 1) Уверете се, че барбекюто е изключено и студено.
- 2) Проверете маркуча за признаци на напукване, набраздявания или нарязвания (B). Ако се констатира, че маркучът е повреден по някакъв начин, не използвайте барбекюто.

Подгръване на барбекюто

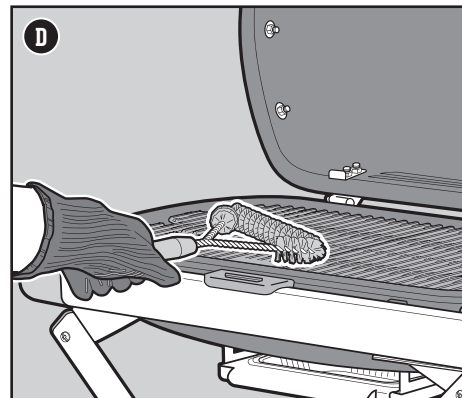
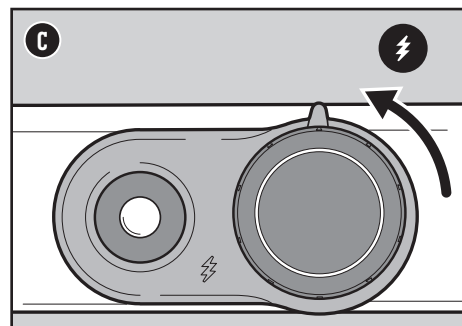
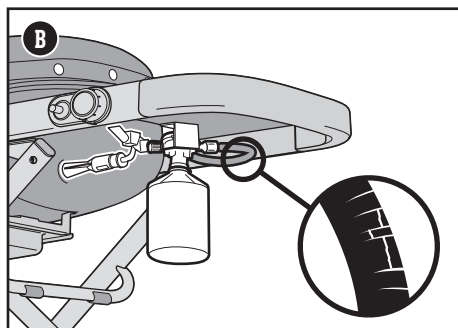
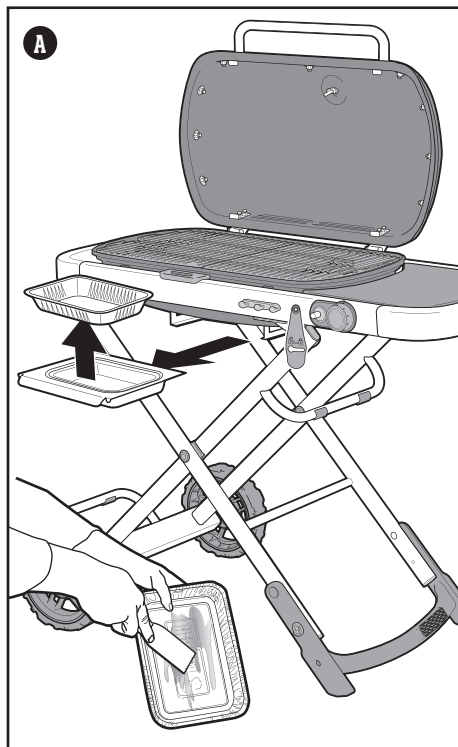
Подгръването е особено важно за успешното приготвяне на барбекю. Подгръването спомага за предотвратяване на залепването на храната върху скарата за готвене и я нагорещява достатъчно за правилното обгаряне на храната. Също така се изгарят и остатъци от приготвена преди това храна.

- 1) Отворете капака на барбекюто.
- 2) Запалете барбекюто съгласно инструкциите в настоящото ръководство за потребителя.
- 3) Затворете капака.
- 4) Подгрейте барбекюто като всички горелки са на пускова/силна 🔊 степен за 10 до 15 минути или докато термометърът не отчете 260°C (C).

Почистване на скарата за готвене

След подгръване ще бъде по-лесно премахването на всички остатъци от храна или от предишно ползване. Чисти скари за няма да позволят залепване на поставената върху тях храна.

- 1) Веднага след подгръване, изтъркайте скарите с телена четка за барбекю, направена от неръждаема стомана (D).



⚠ **ОПАСНОСТ:** Не поставяйте алуминиево фолио в плъзгащата се тава за събиране на мазнини или в камерата за готвене.

⚠ **ОПАСНОСТ:** Преди всяко ползване проверявайте плъзгащата се тава за събиране на мазнина. Отстранете излишната мазнина, за да избегнете запалване на мазнината.

⚠ **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Бъдете внимателни, когато изваждате тавата за събиране на мазнина и изхвърляте гореща мазнина.

⚠ **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Използвайте топлоустойчиви ръкавици за барбекю или ръкавици (в съответствие с EN 407, степен на устойчивост на контактна топлина от ниво 2 или по-висока) при работа с барбекюто.

⚠ **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Телените четки за барбекю трябва редовно да се проверяват за недобре закрепени телчета и прекомерно износване. Сменете четката, ако откриете недобре закрепени телчета по телената четка или по скарите за готвене. WEBER препоръчва в началото на всяка пролет да закупите нова телена четка за барбекю от неръждаема стомана.

⚠ **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Ако установите, че маркучът е повреден по някакъв начин, не използвайте барбекюто. Сменете маркуча, като използвате единствено одобрен от WEBER резервен маркуч.

⚠ **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Поддържайте вентилационните отвори около флакона чисти и без остатъци по тях.



Запалване на барбекюто

Използване на системата за запалване за запалване на барбекюто

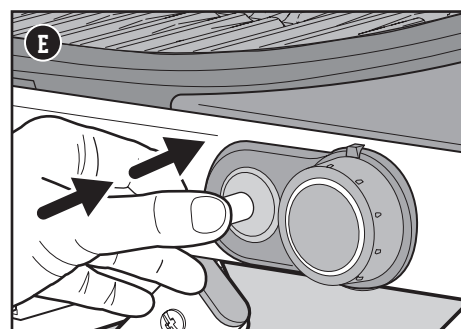
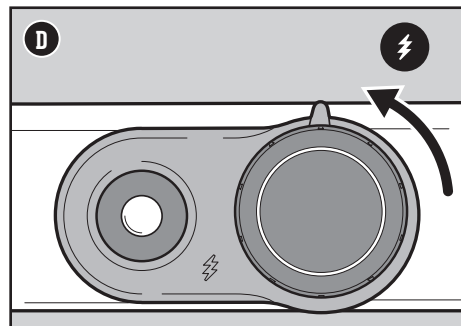
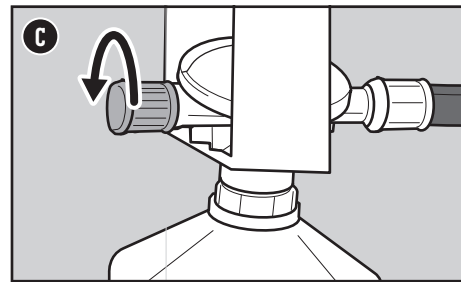
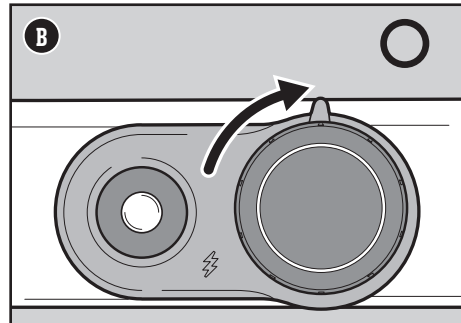
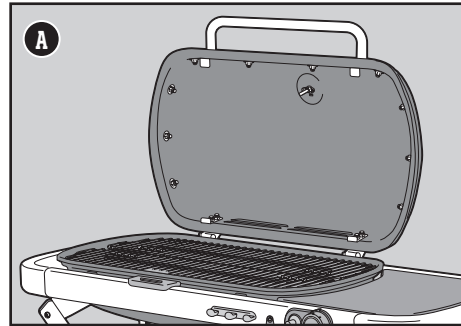
Системата за запалване запалва горелките с искра от електрода на запалката. Вие генерирате енергията за искрата чрез натискане на запалителния бутон. Ще чуете прищракване на запалката. След като подгряването на висока степен завърши, можете да настроите регулатора на горелката на желаната настройка за приготвяне на барбекю.

- 1) Отворете капака на барбекюто (A).
- 2) Проверете дали регулатора на горелката е в изключено O положение. Направете проверката, като натиснете и завъртите регулатора по посока на часовниковата стрелка (B).
- 3) Включете подаването на газ, като завъртите контролния клапан на газовия редуктор обратно на часовниковата стрелка (C).
- 4) Натиснете регулатора на горелката и го завъртете обратна на часовниковата стрелка до пускова/силна I степен (D).
- 5) Натиснете червения бутон на запалката няколко пъти така, че да щракне всеки път (E).
- 6) Проверете дали горелката е запалена, като погледнете през скарите за готвене. Трябва да видите пламък.
- 7) Ако горелката не се запали, завъртете регулатора на горелката до изключено O положение и изчакайте пет минути за изветряване на газа, преди да се опитате да запалите горелката отново.

Ако горелката не успее да се запали с помощта на системата за запалване, направете справка в раздела „ОТСТРАНЯВАНЕ НА ПРОБЛЕМИ“. Там ще намерите инструкции за запалване на барбекюто с кибритена клечка, които ще ви помогнат да уточните проблема.

За изключване на горелките

- 1) Натиснете регулатора на горелката и след това го завъртете по посока на часовниковата стрелка до изключено O положение.



- ⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Отваряйте капака по време на запалване.
- ⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Не се навеждайте над отвореното барбекю, докато го запалвате или готвите.
- ⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Ако в рамките на пет секунди не се получи запалване, завъртете регулатора на горелката в изключено положение. Изчакайте пет минути, за да може натрупаният газ да се разсее, а след това повторете процедурата за запалване.



ГРИЖИ ЗА ПРОДУКТА

Почистване и поддръжка

Почистване на барбекюто отвътре

С течение на времето работата на вашето барбекю може да се влоши, ако то не се поддържа правилно. Ниски температури, неравномерна топлина и храни, залепващи върху скарите за готвене, са признаци, че почистването и поддръжката са пропуснати.

Основно почистване се препоръчва, когато барбекюто трябва да се сгъне и съхранява вертикално или най-малко два пъти годишно. Постоянното ползване може да изисква почистване на всеки три месеца. Когато барбекюто е изключено и студено, започнете почистването от вътрешната му страна в посока отгоре надолу.

Почистване на капака

От време на време по вътрешната повърхност на капака можете да забележите люспи, подобни на боя. По време на ползване, изпаренията на мазнини и дим бавно се превръщат в сажди и се отлагат по вътрешната повърхност на капака на барбекюто. Тези отлагания в крайна сметка се отлепват и много приличат на боя. Те не са токсични, но ако не почиствате редовно капака, люспите могат да попаднат върху храната.

- 1) Изстържете саждите от мазнина от вътрешната страна на капака с телена четка за скара от неръждаема стомана (A). За да намалите по-нататъшното натрупване, вътрешната страна на капака може да се избърсва с хартиена кърпа след печене, докато барбекюто е все още топло (но не горещо).

Почистване на скарите за готвене

Ако почиствате скарите за готвене според препоръките, остатъците върху скарите трябва да са много малко.

- 1) Когато скарите са поставени, почистете остатъците от скарата за готвене с телена четка за скара от неръждаема стомана (B).
- 2) Извадете скарите и ги оставете настрана.

Почистване на горелката

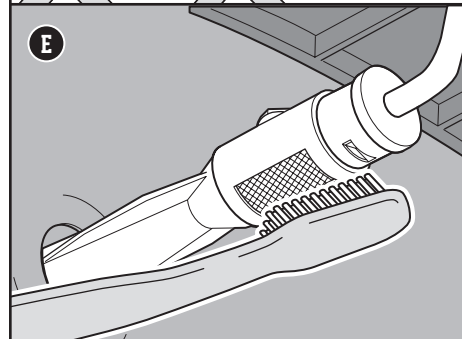
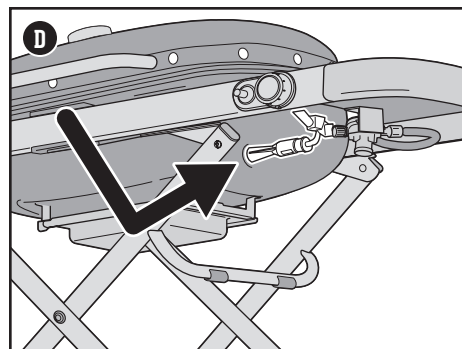
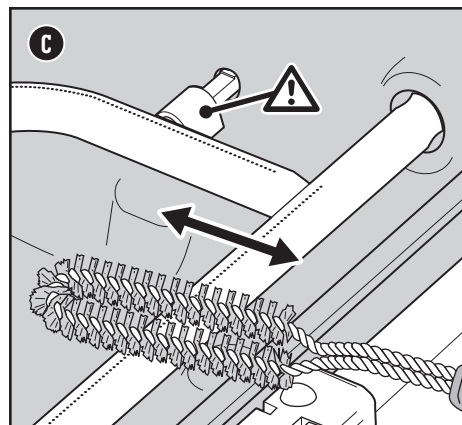
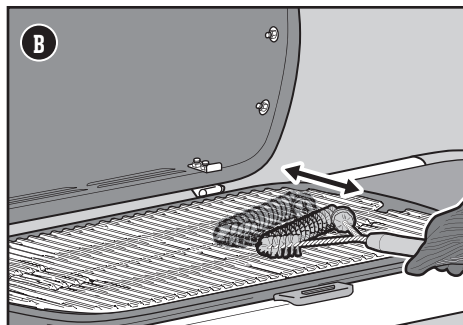
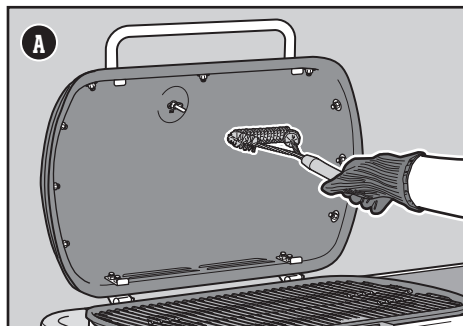
Двете зони на горелката, които са от решаващо значение за оптималната им работа, са портовете (малки отвори по дължината на горелката) и екраните срещу паяци/насекоми в краищата на горелката. Поддържането на тези зони чисти е от съществено значение за безопасната работа.

Почистване на портовете на горелката

- 1) Използвайте чиста телена четка за скара от неръждаема стомана, за да почистите външната страна на горелката, като триете по протежение на горната част на портовете на горелката (C). Не четкайте по дължината на тръбата, тъй като това само ще прехвърли остатъците от единия порт в другия.
- 2) Докато чистите горелката, внимавайте да не повредите електрода за запалване, като триете внимателно около него.

Почистване на екраните срещу паяци

- 1) Намерете края на горелката зад контролното табло, където тя се свързва с клапана (D).
- 2) Почистете екрана срещу паяци/насекоми на горелката с помощта на четка с мек косъм (E).



⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Изключете барбекюто и го изчакайте да изстине, преди да го почистите обстойно.

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: При почистване на горелките никога не използвайте четка, която вече е била използвана за почистване на скарите за готвене. Никога не поставяйте остри предмети в отворите на портовете на горелките.

⚠ ВНИМАНИЕ: Не поставяйте компоненти на барбекюто върху страничните табли, тъй като те могат да надраскат боята или повърхностите от неръждаема стомана.

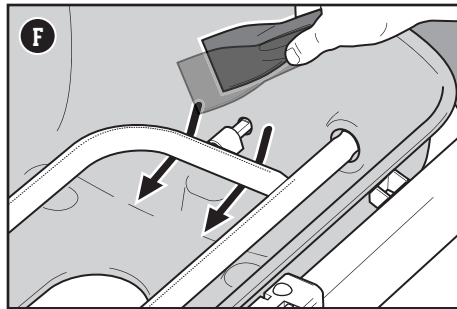
⚠ ВНИМАНИЕ: За почистване на барбекюто не използвайте никой от следните продукти: абразивни лакове или бои за неръждаема стомана, почистващи препарати, съдържащи киселина, минерален спирт или ксилол, почистващи препарати за фурна, абразивни почистващи препарати (кухненски почистващи препарати) или абразивни почистващи салфетки.



Почистване на камерата за готвене

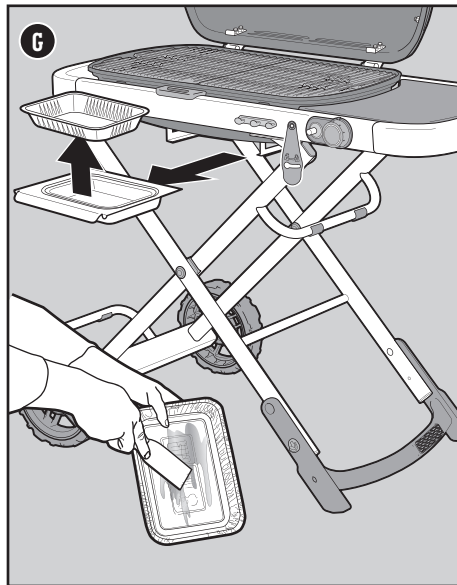
Огледайте отвътре камерата за готвене за мазнини или остатъци от храна. Прекомерното им натрупване може да предизвика пожар.

- 1) Използвайте пластмасова шпатула, за да изстържете остатъците от страни и отдолу на барбекюто в отвора в долната част на камерата за готвене (F). Този отвор насочва остатъците в плъзгащата се тава за събиране на мазнина.



Почистване на системата за управление на мазнини

Системата за управление на мазнината се състои от плъзгаща се тава за събиране на мазнини и тава за капки за еднократна употреба (G). Тези компоненти са проектирани така, че да позволяват лесно изваждане, почистване и замяна - това е важна стъпка всеки път, когато се подготвят да печете на барбекюто. Инструкциите за проверка на системата за управление на мазнини могат да се намерят в "ПОДДРЪЖКА МЕЖДУ ОТДЕЛНИТЕ ГОТВЕНИЯ".



Почистване на барбекюто от външната му страна

Външната страна на барбекюто може да има повърхности от неръждаема стомана, емайлиран порцелан и пластмаса. WEBER препоръчва следните методи за почистване в зависимост от вида на повърхността.

Почистване на повърхности от неръждаема стомана

Почиствайте неръждаема стомана, като използвате нетоксичен, неабразивен почистващ препарат или лак за неръждаема стомана, предназначен за продукти и скари, използвани на открито. Използвайте микрофибърна кърпа за почистване по посока на ивиците на неръждаемата стомана. Не използвайте хартиени салфетки.

Забележка: Не ползвайте абразивни пасты, за да не надраскате неръждаемата стомана. Пастите не почистват и не полират. Те ще променят цвета на метала, като премахнат горното покритие от слой хромов оксид.

Почистване на боядисани и емайлирани повърхности и пластмасови компоненти

Почиствайте боядисани, емайлирани и пластмасови компоненти с топла сапунена вода и хартиени салфетки или кърпа. След като избършете повърхностите, изплакнете и подсушете добре.

Почистване на външната страна на барбекюта, изложени на специфични външни условия

Ако Вашето барбекю е изложено на особено сурови външни условия, ще се наложи да почиствате външната му страна по-често. Киселинен дъжд, химикали за басейни и солената вода могат да предизвикат поява на повърхностна ръжда. Избършете външната страна на барбекюто с топла сапунена вода. След това изплакнете и подсушете добре. Освен това, веднъж седмично може да използвате почистващ препарат за неръждаема стомана, за да предотвратите поява на повърхностна ръжда.



ТАВИ ОТ АЛУМИНИЕВО ФОЛИО

Отлично средство за поставяне в тавата за събиране на мазнина, което прави почистването лесно и удобно.



ТЕРМОМЕТЪР

Малък и сравнително евтин, този уред е особено важен за бързото измерване на вътрешната температура на месото при печене на скара.



ТЕЛЕНА ЧЕТКА ЗА СКАРА

Задължителен прибор преди дори да си помислите за приготвяне на скара. Бързо почистване на горещите скари не позволява залепване на овъглени остатъци от преди това приготвени ястия.



ОТСТРАНЯВАНЕ НА ПРОБЛЕМИ

БАРБЕКЮТО НЕ СЕ ЗАПАЛВА

СИМПТОМ

- Горелката не се запалва, когато следвате инструкциите за запалване от раздела „Работа“ на това ръководство за потребителя.

ПРИЧИНА

Има проблем с притока на газ.

РЕШЕНИЕ

Ако барбекюто не се запалва, първата стъпка е да определите дали има приток на газ към горелките. За да проверите това, следвайте инструкциите по-долу за „Използване на кибритена клечка за определяне на наличието на приток на газ към горелките“.





Ако **запалването с кибритена клечка НЕ Е успешно**, следвайте предложенията за отстраняване на проблеми за приток на газ на следващата страница.

Има проблем в системата за запалване.

Ако барбекюто не се запалва, първата стъпка е да определите дали има приток на газ към горелките. За да проверите това, следвайте инструкциите по-долу за „Използване на кибритена клечка за определяне на наличието на приток на газ към горелките“.

Ако **запалването с кибритена клечка Е успешно**, следвайте инструкциите по-долу за „Проверка на компонентите на системата за запалване“.

Използване на кибритена клечка за определяне на наличието на приток на газ към горелките

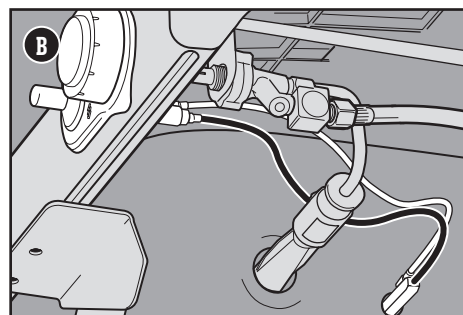
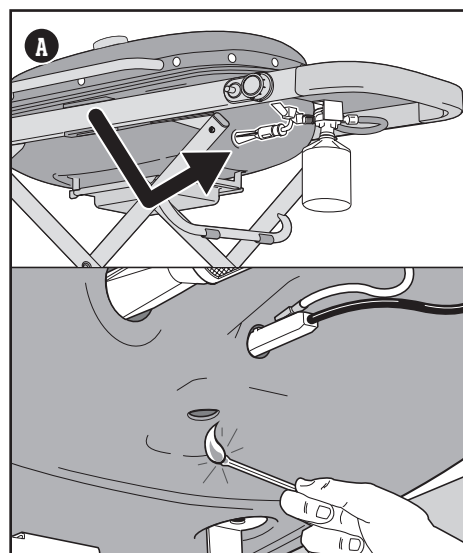
- Отворете капака на барбекюто.
- Проверете дали регулаторът на горелката е в изключено  положение. Направете проверката, като натиснете и завъртите регулаторите по посока на часовниковата стрелка.
- Потвърдете, че бутилката е монтирана правилно. Вижте в „Монтиране на газовата бутилка“.
- Запалете кибритена клечка и поставете пламъка под отвора за кибритена клечка **(А)**. Докато държите запалената клечка, натиснете регулатора на горелката и го завъртете обратно на часовниковата стрелка до пускова/силна  степен.
- Натиснете регулатора на горелката и го завъртете обратна на часовниковата стрелка до пускова/силна  степен.
- Проверете дали горелката е запалена, като погледнете през скарите за готвене.
- Ако горелката не се запали в рамките на 4 секунди, завъртете регулатора на горелката до изключено  положение и изчакайте пет минути за изветряване на газа, преди да се опитате да запалите горелката отново. Ако неколкото опита са неуспешни, следвайте инструкциите за отстраняване на проблеми при притока на газ на следващата страница.
- Ако горелката се запали, проблемът трябва да се търси в системата за запалване. Следвайте инструкциите за „Проверка на компонентите на системата за електронно запалване“.

Проверка на компонентите на системата за запалване

При натискане на бутона на запалката трябва да чуете прищракване. Проверете проводниците, за да сте сигурни, че запалката подава искра.

Проверка на проводниците

- Проверете дали белият и черният запалителен проводник са свързани надеждно с клемите на бутона на запалката под контролното табло **(В)**.
- Уверете се, че бутонът на запалката се натиска, прищраква и отново се връща обратно.



РЕЗЕРВНИ ЧАСТИ

За да получите резервни части се свържете с местния търговец във вашия регион или посетете weber.com.

ОБАДЕТЕ СЕ В ОТДЕЛ „ОБСЛУЖВАНЕ НА КЛИЕНТИ“

Ако въпреки това имате някакви проблеми, се свържете с представител на отдела за обслужване на клиенти във вашия регион, като използвате информацията за връзка на weber.com.



ПРИТОК НА ГАЗ

СИМПТОМ

- Барбекюто не достига желаната температура или се нагрива неравномерно.
- Горелката не успява да запали.
- Пламъкът е слаб, когато горелката е на силна степен.
- Пламъците не минават по цялата дължина на горелката.
- Непостоянен пламък на горелката.

ПРИЧИНА

В газовата бутилка има малко газ или тя е празна.

Портовете на горелката са замърсени.

РЕШЕНИЕ

Заменете газовата бутилка.

Почистете портовете на горелката. Направете справка с "Почистване на портовете на горелките".

СИМПТОМ

- При горенето на горелките се усеща мирис на газ, а пламъците изглеждат жълти и слаби.

ПРИЧИНА

Наслояване на замърсявания върху екраните срещу паяци на горелката.

РЕШЕНИЕ

Почистете екраните срещу паяци. Направете справка с "Почистване на екраните срещу паяци" в раздела "Грижи за продукта". Също така, направете справка с илюстрациите и информацията в този раздел за правилната форма на пламъците и екраните срещу паяци.

СИМПТОМ

- Усеща се мирис на газ и/или се чува леко свистене.

ПРИЧИНА

Връзката между редуктора и газовата бутилка може да не е добра.

Връзката на редуктора с газовата бутилка може да е повредена.

РЕШЕНИЕ

Изгасете всички открити пламъци. Отстранете и монтирайте отново газовата бутилка. Направете справка с раздел "Монтиране на газовата бутилка" от ръководството на потребителя.

Изгасете всички открити пламъци. Отстранете газовата бутилка. НЕ РАБОТЕТЕ С БАРБЕКЮТО. Свържете се с Търговския представител във Вашия район, като използвате информацията за контакт на нашия уебсайт.

ОМАЗНЕНО барбекю (белеща се боя и лумвания на пламъци)

СИМПТОМ

- Вътрешната страна на капака изглежда като покрита с белеща се боя.

ПРИЧИНА

Люспите, които виждате, са натрупани при готвенето изпарения, които са се превърнали в сажди.

РЕШЕНИЕ

Това се случва с течение на времето след многократна употреба на Вашето барбекю. Това не е дефект. Почистете капака. Направете справка с раздел "Грижи за продукта".

СИМПТОМ

- Лумване на пламъци при приготвяне на барбекю или при подгриване.

ПРИЧИНА

Има остатъци от храна от предишното готвене.

Вътрешността на барбекюто трябва да се почисти обстойно.

РЕШЕНИЕ

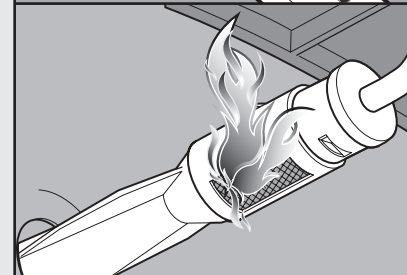
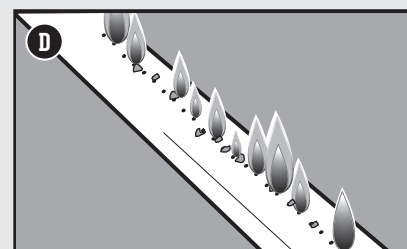
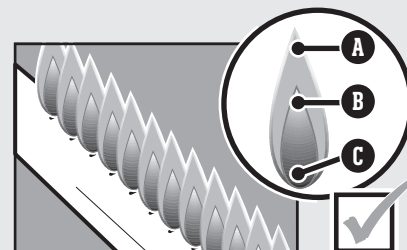
Винаги подгривайте барбекюто на най-високата степен за 10 до 15 минути.

За да почистите барбекюто отвътре и отгоре надолу, следвайте стъпките от раздел „Почистване и поддръжка“.

Правилна форма на пламъка на горелките

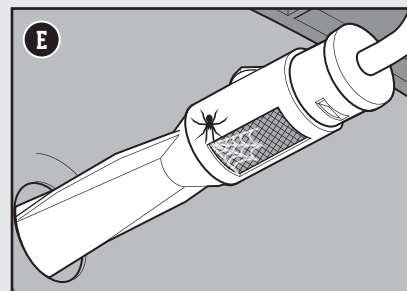
Горелката на вашето барбекю е фабрично настроена да осигурява правилната смес на газ и въздух. Когато горелката работи изправно, ще виждате пламък със специфична форма. Върховете на пламъка от време на време могат да трептят в жълто (A), с низходящ светлосин (B) до тъмносин пламък (C).

Δ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Запушени и замърсени портове могат да ограничат пълния приток на газ, което ще доведе до пожар (D) в и около газовите клапани, като ще причини сериозна повреда на Вашето барбекю.



Екрани срещу паяци

Отворите за постъпващия въздух, необходими за процеса на горене на горелките (E), са снабдени с екрани от неръждаема стомана, за да не позволяват на паяци и други насекоми да създават паячини и да изграждат гнезда в горелките. Освен това, по външната страна на екрана срещу паяци/насекоми може да се наслоят прах и дребни частици, които да възпрепятстват притока на кислород към горелките.



Δ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Не се опитвайте да правите поправки на конструктивни компоненти или компоненти за пренос, горене и запалване газ, без да се свържете с Weber-Stephen Products LLC, Отдел за обслужване на клиенти.

Δ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Ако за ремонт или замяна не се използват оригинални части на Weber-Stephen, това ще анулира цялото гаранционно покритие.

Δ ВНИМАНИЕ: Отворите на тръбите на горелките трябва да се поставят правилно над отворите на клапана.



Какво може и какво не може да се прави при приготвяне на барбекю

Подгръвайте барбекюто всеки път.

Ако скарите за готвене не са достатъчно горещи, храната ще залепне и вероятно няма да имате възможност да опечете храната правилно или да направите тези апетитни следи от скарата. Дори ако дадена рецепта изисква среден или слаб огън, винаги първо подгръвайте барбекюто на най-високата степен. Отворете капака, увеличете топлината, затворете капака и след това оставете скарата за готвене да се загрее за около десет минути или докато термометърът на капака покаже 260°C.

Не печете върху замърсени скарите.

Въобще не е добра идея да поставяте храна върху скарите за готвене преди те да са почистени. Остатъците върху скарите действат като лепило, което свързва скарите и поставената в момента храна. За да избегнете вкуса на вчерашната вечеря върху днешния обяд, проверете дали печете върху чиста скарата за готвене. След като скарите се загреят, използвайте телена четка за барбекю от неръждаема стомана, за да осигурите чиста и гладка повърхност.

Стойте до барбекюто, докато готвите.

Преди да запалите барбекюто се уверете, че всичко, което ви е необходимо, е на една ръка разстояние. Не забравяйте основните прибори за скарата, намазана с мазнина и подправена храна, глазури или сосове и чисти кухненски платове за приготвената храна. Необходимостта да тичате обратно към кухнята означава не само, че пропускате забавлението, но също така може да доведе и до прегаряне на храната. Френските готвачи наричат това „mise en place“ (което означава „предварителна подготовка“). А ние го наричаме „постоянно да си там“.

Създайте малко пространство.

Поставянето на твърде много храна върху скарите за готвене ограничава вашата гъвкавост. Оставете поне една четвърт от скарите за готвене свободни и осигурете много място между всеки хранителен продукт, за да вкарвате щипките и лесно да местите храната. Понякога приготвянето на барбекю налага решения с точност до секунда, както и необходимост от прехвърляне на храната от една зона в друга. Затова си осигурете достатъчно място за готвене.

Старайте се да не надничате постоянно.

Капакът на барбекюто не служи само за предпазване от дъжд. Неговото най-важно предназначение е да не позволява навлизане на твърде много въздух и пречкалено много топлина и дим. Когато капакът е затворен, скарите за готвене са по-горещи, времето за готвене е по-кратко, вкусът на опушено е по-силен и лумането на пламък е по-рядко. Затова поставяйте капака!

Обръщайте храната върху скарата само веднъж.

Има ли нещо по-вкусно от сочна пържола с дълбоки следи от скарата и изобилие от прекрасни карамелизирани парченца? Ключът към постигането на тези резултати е да оставите храната на мястото. Понякога сме склонни да обръщаме храната, преди тя да достигне желаното ниво на цвят и вкус. В почти всички случаи трябва да обръщате храната само по веднъж. Ако правите това повече от веднъж, вероятно ще се налага да отваряте капака твърде често, което води до цял куп проблеми. Затова се отдръпнете и се доверете на барбекюто.

Научете кога да “укротявате” пламъка.

При приготвяне на скарата понякога най-важното нещо, което трябва да знаете, е кога да спрете. Най-надеждният начин за проверка на готовността на храната е да закупите термометър с незабавно отчитане. Този малък и тънък предмет ще ви помогне да определите критичния момент, когато храната е най-добра.

Не се страхувайте да експериментирате.

През 50-те години на миналия век, печенето на скарата означаваше само едно: месо (и единствено месо), овъглено върху открит пламък. Съвременният градински готвач няма нужда от кухня, за да приготви пълноценна храна. Използвайте вашето барбекю, за да пригответе предястия, основни ястия и дори десерти на скарата. Регистрирайте вашето барбекю, за да получавате специализирана информация, която ще ви позволи да не губите вашия кулинарен устрем нито за миг. Ще се радваме да сме заедно с вас при вашите кулинарни скарата-приключения



РЪКАВИЦИ ЗА БАРБЕКЮ

Носете ги, когато се притеснявате от нараняване. Качествените ръкавици са с изолация и предпазват както дланта, така и предната част на ръката.

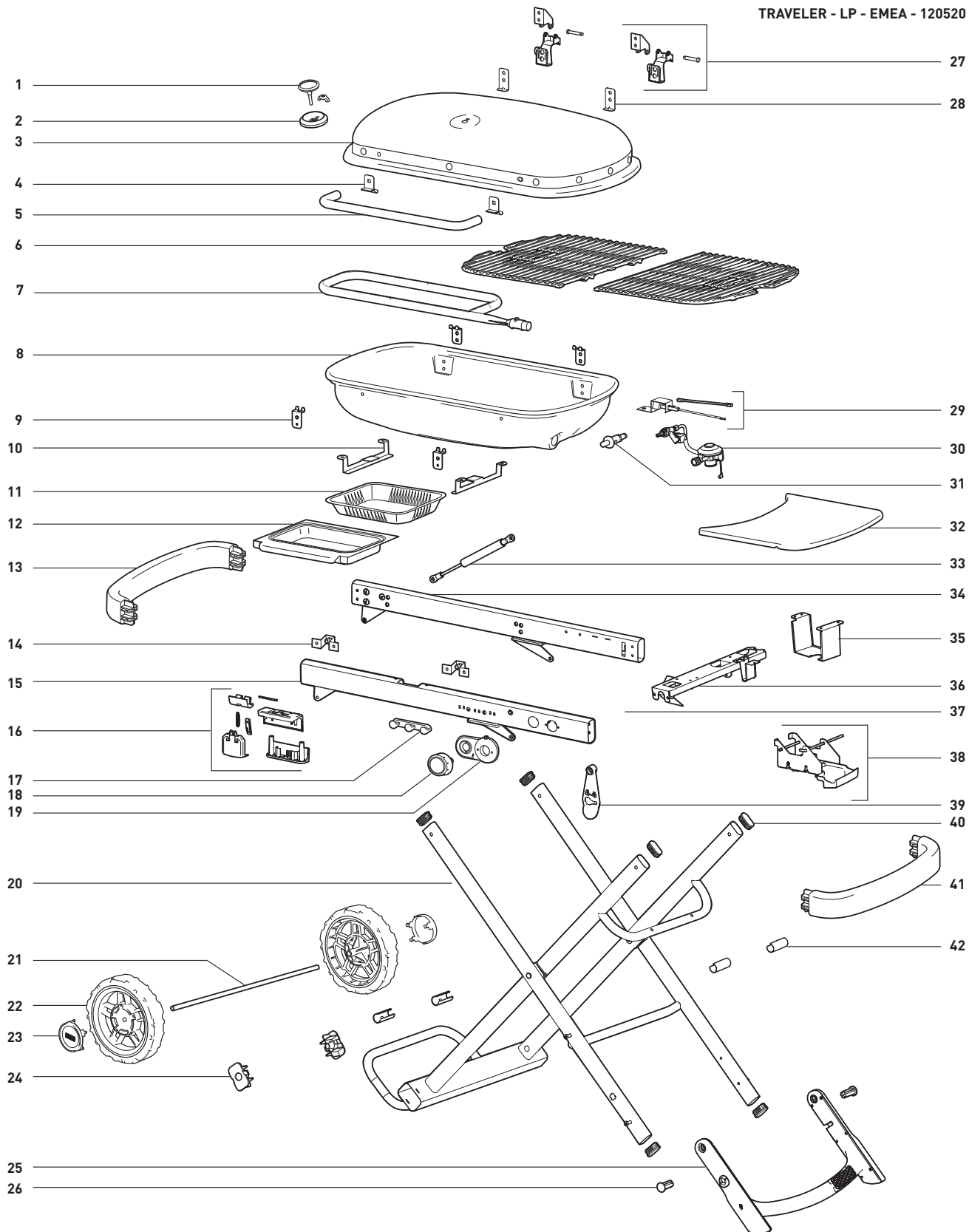


ТАЙМЕР

Като настроите таймера, можете да избегнете разочарованието от прегорелата вечеря. Не са необходими никакви капризи – нужен е само такъв, който е надежден и лесен за използване.



TRAVELER - LP - EMEA - 120520





БЕЛЕЖКИ



НЕ ЗАБРАВЯЙТЕ ДА СЕ РЕГИСТРИРАТЕ



**АВСТРИЯ**

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

БЕЛГИЯ

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

ЧИЛИ

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

ЧЕШКА РЕПУБЛИКА

Weber-Stephen CZ & SK spol. s r.o.
+42 267 312 973
info-cz@weberstephen.com

ДАНИЯ

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

ФРАНЦИЯ

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

ГЕРМАНИЯ

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

ИСЛАНДИЯ

Jarn & Gler Wholesale EHF
+354 58 58 900

ИНДИЯ

Weber-Stephen Barbecue Products India Pvt. Ltd.
080 42406666
customer-care@weberindia.com

ИЗРАЕЛ

D&S Imports
+972 392 41119
info@weber.co.il

ИТАЛИЯ

Weber-Stephen Products Italia Srl
+39 0444 367 911
service-it@weber.com

НИДЕРЛАНДИЯ

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

ПОЛША

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

РУСИЯ

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

ЮЖНА АФРИКА

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

ИСПАНИЯ

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

ШВЕЙЦАРИЯ

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

ОБЕДИНЕНИ АРАБСКИ ЕМИРСТВА

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

ВЕЛИКОБРИТАНИЯ

Weber-Stephen Products (UK) Ltd.
+44 (0)203 630 1500
service-uk@weber.com

САЩ

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

За Република Ирландия, моля да се свържете с:
Weber-Stephen Products (U.K.) Limited.

За други държави от Източна Европа като РУМЪНИЯ, СЛОВЕНИЯ,
ХЪРВАТСКА или ГЪРЦИЯ, моля да се свържете с:
Weber-Stephen Deutschland GmbH.

За Балтийските държави, моля да се свържете с:
Weber-Stephen Nordic ApS.



weber.com