

SPIRIT

EP-335 PREMIUM GBS • SP-335 PREMIUM GBS



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.



ТЕЛЕФОН



МОБИЛЕН



ИМЕЙЛ



ОНЛАЙН

53761

021821

bg – Български

Важна информация за безопасност

В това Ръководство за потребителя се използват бележки с обозначение **ОПАСНОСТ, ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ и ВНИМАНИЕ** с цел да се подчертаят 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 експлоатация газова бутилка не трябва да се съхранява в близост до този (барбекюто) или друг уред.**

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.

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 монтирайте този модел барбекю във вградена или пълзгаща 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 ограничава до автомобили, камиони, леки автомобили, мини-микробуси, автомобили с повишена проходимост, кемпери и лодки.

△ ОПАСНОСТ: При използване на уреда не трябва да има запалителни материали в периметър от около 61 см зад или отстрани на барбекюто.

△ ОПАСНОСТ: Поддържайте зоната за готовене 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 огъня изгасне.

△ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Достъпните части на барбекюто могат силно да се нагорещят. Дръжте малки деца далеч от уреда.

△ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Употребата на алкохол, на медикаменти със или без рецепт, или на наркотични вещества може да попречи на потребителя правилно или безопасно да слоби, премести, съхранява или работи с барбекюто.

△ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Никога не оставяйте барбекюто без надзор по време на неговото подгряване или използване. Бъдете внимателни, когато използвате това барбекю. Цялата камера за готовене се нагрява при използване.

△ 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: Не местете уреда по време на използване.

△ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Дръжте всички електрозахранвачи кабели и горивоподаващи маркучи далеч от нагорещени повърхности.

△ ВНИМАНИЕ: Този продукт е тестван за безопасност и сертифициран за употреба само в определена държава. Вижте обозначението на държавите, което се намира отвън на кутията.

- Не използвайте дървени въглища, брикети, течно гориво или вулканични камъни в барбекюто.

Съхранение и/или когато не се използва

△ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: След използване прекъснете подаването на газ при газовата бутилка.

△ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Газовите бутилки с пропан-бутан трябва да се съхраняват на открито, извън достъпа 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.



ДОБРЕ ДОШЛИ В СЕМЕЙСТВОТО

Радваме се, че се присъединихте към нас за пътуването във вкусния свят на барбекюто, приготвено в градината. Отделете време 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 отбелете няколко минути, за да го регистрирате. Обещаваме, че никога няма да продадем вашите данни или да ви изпращаме нежелани съобщения по имейл. 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 ни посетете 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 сте тук.

СЪДЪРЖАНИЕ

- 2 Добре дошли при WEBER
Важна информация за безопасност
- 4 Обещанието на WEBER
Доброволна гаранция на WEBER
- 5 Характеристики на продукта
Характеристики на SPIRIT
- 6 Полезни съвети и трикове
Пламък – директен и индиректен
Какво може и какво не може да се прави при приготвяне на барбекю
- 8 Първи стъпки
Важна информация за пропан-бутина и газовите връзки
Данни за разхода и размери на отворите на клапаните на горелките на SPIRIT
Монтиране на бутилката с пропан-бутан
Свързване на газовата бутилка и проверка за течове
- 14 Експлоатация
При първото приготвяне на барбекю
При всяко приготвяне на барбекю
Запалване на барбекюто
Запалване на страничната горелка
- 18 Грижи за продукта
Почистване и поддръжка
- 20 Отстраняване на проблеми
- 23 Ръководство за приготвяне на барбекю
- 24 Резервни части

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 надежден 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 случаите, че продуктът се окаже с дефект. Тези права включват доработка или замяна, отстъпка от цената на закупуване и компенсации. 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 влияят 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 случаи 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, посочен/и по-долу, когато е слобден и експлоатиран съгласно приложено 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 която може да бъде пренасочен потребителите). При нормално използване и поддръжка в еднофамилен дом или апартамент, WEBER приема, в рамките на тази гаранция, да ремонтира или замени дефектираните части в рамките на приложимите 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 ПРЕХЪРЛА 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 която може да бъде пренасочен потребителите. 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 случаи, 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 информациите за връзка на нашия уебсайт (www.weber.com или уебсайта за конкретната държава, към която може да бъде пренасочен потребителите). След проучване WEBER ще ремонтира или замени (по свое усмотрение) дефектна част, която се покрива от тази гаранция. В случаи, 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 поисква от вас да върнете части за проверка, като транспортните разходи следва да бъдат предварително заплатени.

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

- Неправилно използване, използване не по предназначение, промяна, изменение, неправилно приложение, вандализъм, небрежност, неправилно слобиване 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/джакузи;
- 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 аннулира тази гаранция и всички произтичащи от това щети няма да бъдат покрити от настоящата гаранция. Преобразуване от всяка към вид на барбекюто, което не е разрешено от WEBER и не извършено от авторизиран сервизен техник на WEBER, ще аннулира тази гаранция.

ГАРАНЦИОННИ ПЕРИОДИ ЗА ПРОДУКТА

Камера за готовне:
10 години без ръжда/прогаряне
(2 години за боята с изключение на избеляване или обезцветяване)

Капак:
10 години без ръжда/прогаряне
(2 години за боята с изключение на избеляване или обезцветяване)

Тръби на горелките от неръждаема стомана:
10 години без ръжда/прогаряне

Скари за готовне от неръждаема стомана:
5 години без ръжда/прогаряне

ГРЕДИ FLAVORIZER от неръждаема стомана:
5 години без ръжда/прогаряне

Емайлирани с порцелан чугунени скари за готовне:
5 години без ръжда/прогаряне

Всички останали части:
2 години

ОТКАЗ ОТ ОТГОВОРНОСТ

ОСВЕН ГАРАНЦИЯТА И ОТКАЗА ОТ ОТГОВОРНОСТИ, ОПИСАНИ В ТАЗИ ДЕКЛАРАЦИЯ ЗА ГАРАНЦИЯ, НЯМА НИКАВИ ДОПЪЛНИТЕЛНИ ИЗРИЧНИ ГАРАНЦИИ ИЛИ ДОБРОВОЛНИ ДЕКЛАРАЦИИ ЗА ОТГОВОРНОСТ, ДАДЕНИ ТУК, КОИТО ДА НАДХВЪРЛЯТ ОТГОВОРНОСТТА ПО СИЛАТА НА ЗАКОНА, ПРИЛОЖИМА СПРЯМО WEBER. ОСВЕН ТОВА, НАСТОЯЩАТА ДЕКЛАРАЦИЯ ЗА ГАРАНЦИЯ НЕ ОГРАНИЧАВА ИЛИ ИЗКЛЮЧУВА СИУАЦИИ ИЛИ ПРЕТЕНЦИИ, ПРИ КОИТО WEBER НОСИ ЗАДЪЛЖИТЕЛНА ОТГОВОРНОСТ, КАКТО Е ПРЕДВИДЕНА 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 ЧАСТА ИЛИ ПРОДУКТА.

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

ВИЕ ПРИЕМАТЕ РИСКА И ОТГОВОРНОСТТА ЗА ЗАГУБИ, ЩЕТИ ИЛИ НАРАНИВАНИЯ НА ВАС И ВАШЕТО ИМУЩЕСТВО И / ИЛИ НА ДРУГИ ХОРА И ТАХНОТО ИМУЩЕСТВО, ПРОИЗТИЧАЩИ ОТ НЕПРАВИЛНА ПОЛЗВАНЕ ИЛИ ЗЛОУПОТРЕБА С ПРОДУКТА ИЛИ НЕСЪБЛЮДАВАНЕ НА УКАЗАНИЯТА, ПОСОЧЕНИ ОТ WEBER В ПРИДРУЖВАЩОТО 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 ПО НАЕМ.

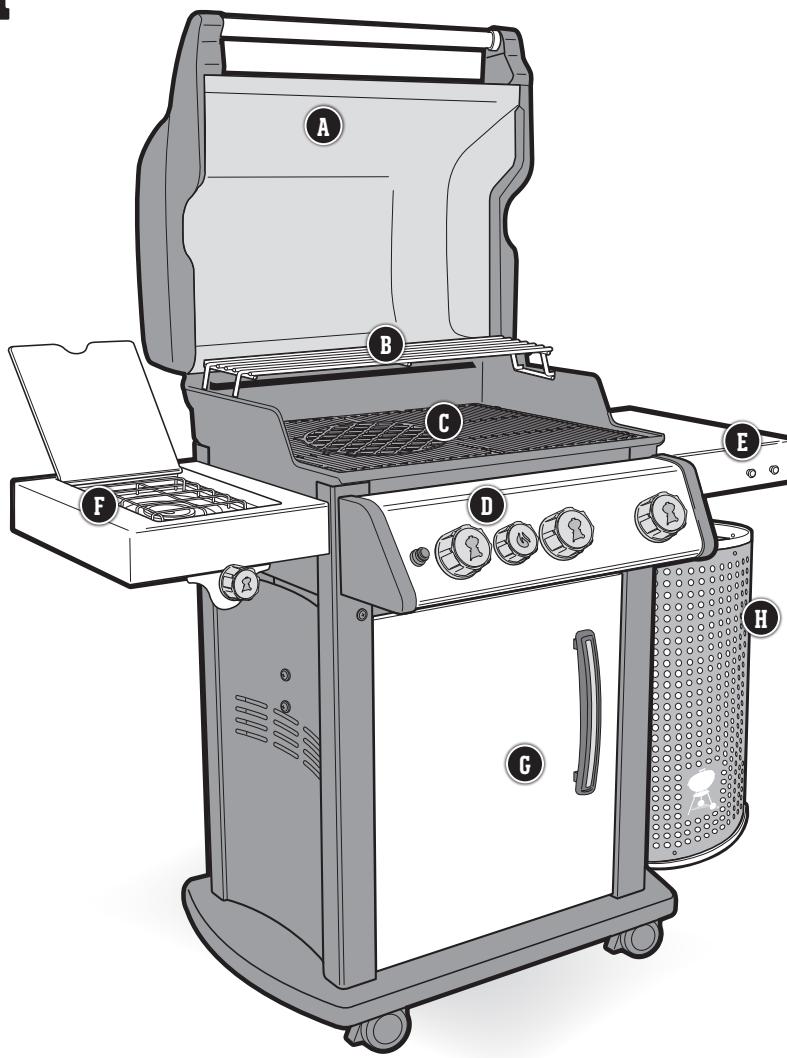
ОТ ВРЕМЕ НА ВРЕМЕ WEBER МОЖЕ ДА ПРОМЕНЯ КОНСТРУКЦИЯТА НА СВОИТЕ ПРОДУКТИ. НИЩО, КОЕТО СЕ СЪДЪРЖА В ТАЗИ ГАРАНЦИЯ, НЕ МОЖЕ ДА СЕ ТЪЛКУВА КАТО ЗАДЪЛЖАВАЩО WEBER ДА ВКЛЮЧИ ПОДОБНИ КОНСТРУКТИВНИ ПРОМЕНИ В ПО-РАНО ПРОИЗВЕДЕНИ ПРОДУКТИ, НИТО ТВЪРДИ ТЕЗИ ПРОМЕНИ МОГАТ ДА СЕ ТЪЛКУВАТ КАТО ПРИЗНАНИЕ, ЧЕ ПРЕДИШНИТЕ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

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

**ЗАЩИТЕТЕ
ВАШАТА
ИНВЕСТИЦИЯ**

Заштитете вашето барбекю от
атмосферните влияния с помощта
на висококачествено
износостойчиво
покритие.

ХАРАКТЕРИСТИКИ НА **SPIRIT**



A Вграден термометър

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

B Рафт за подгряване

Рафтьт за подгряване запазва храната топла или препича хлебчета, докато основното ястие се пече отдолу.

C GOURMET BBQ SYSTEM, скари за готовене

Извадете приставката с кръгла скара и превърнете вашето барбекю в тиган за печене, пещ за печене на пилета, камък за пizza или в някоя многообразните приставки на GOURMET BBQ SYSTEM.

D Зона за обгаряне

ЗОНАТА ЗА ОБГАРЯНЕ има за цел да създаде зона на интензивна топлина за бързо образуване на следи от скарпа върху приготвяното мясо.

E Страницни табли с вградени куки за прибори

Използвайте страниците на табли, за да държите под ръка плата, подправки и прибори. Окачете основните прибори за барбекю върху куките, за да си осигурите възможност за бърз достъп и да организирате своето „работно място“ в градината. Лявата табла се съвляга, за да се побира в по-тесни пространства.

F Страницна горелка

Използвайте страницата горелка за варене на тих огън на специално приготвения от вас сос за барбекю или за варене на картофи, докато основното ястие се пече под капака.

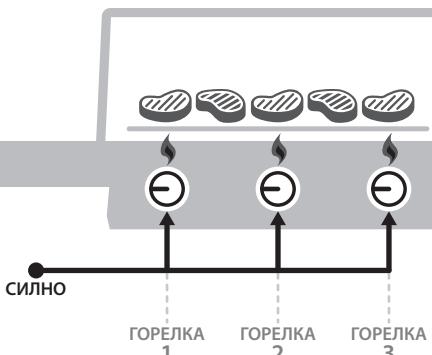
G Шкаф на барбекюто

Шкафът на барбекюто добавя затворено място за съхранение на всички ваши основни прибори и аксесоари за барбекю.

H Съхранение с лесен достъп до газовата бутилка

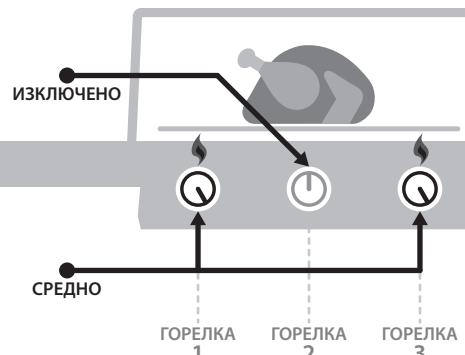
Монтирането на газовата бутилка от външната страна на барбекюто осигурява лесния достъп и демонтиране на бутилката, а същевременно увеличава и мястото за съхранение в количката.

Пламъкът – директен или индиректен



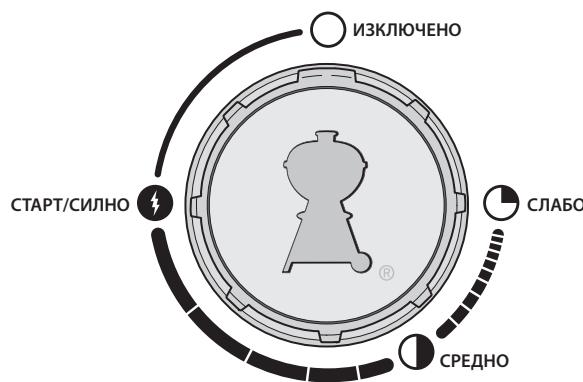
ПРИГОТВЯНЕ С ДИРЕКТНА ТОПЛИНА

- Използвайте директния метод за печене на малки, тънки парчета месо, чието приготвяне отнема по-малко от 20 минути, като: хамбургери, пържоли, котлети, кебапчета, пилешко месо без кости, рибно филе, миди и нарязани зеленчуци.
- При използване на директна топлина огънят се намира точно под храната. Той обгаря повърхностите на храната, като допринася за разгръщането на ароматите, консистенцията и вкусната карамелизация, като пече храната в цялата ѝ дълбочина.



ПРИГОТВЯНЕ С ИНДИРЕКТНА ТОПЛИНА

- Използвайте индиректния метод за по-големи парчета месо, за чието печене са необходими 20 минути или повече, или за храни, които са толкова деликатни, че тяхното директно излагане на топлина би могло да ги изсухи или изгори, като например: бутове, парчета пилешко с кости, цели риби, деликатни рибни филета, цели пилета, пуйки и ребра. Индиректната топлина може да се използва и за допичане на по-плътни хrани или парчета месо с кости, които първо са били запечени до зачервяване или до златисто на директна топлина.
- При ползване на индиректна топлина топлината се изльчва от двете страни на барбекюто или само от едната страна на барбекюто. Храната е разположена върху неосветената част на скарата за готвене.



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

Подгрявайте барбекюто всеки път.

Ако скарите за готвене не са достатъчно горещи, храната ще залепне и вероятно няма да имат възможност да опечете храната правилно или да направите тези апетитни следи от скарата. Дори ако дадена рецепта изиска среден или слаб огън, винаги първо подгрявайте барбекюто на най-високата степен. Отворете капака, увеличите 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 скари.

Въобще не е добра идея да поставяте храна върху скарите за готвене преди те да са почиствани. Остъпите върху скарите действат като лепило, което свързва скарите и поставената в момента храна. За да избегнете вкуса на вчерашната вечеря върху дневния обяд, проверете дали печете върху чиста скра 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 гответе.

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

Създайте малко простор.

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 приготвяните на барбекю налагат 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 прекалено 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 лумването 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 скра и изобилие от прекрасни карамелизиирани парченца? Ключът към постигането на тези резултати е да оставите храната на място. Понякога сме склонни да обръщаме храната, преди тя да достигне желаното ниво на цвет 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 кул проблеми. Затова се отдръпнете и се доверете на барбекюто.

Научете кога да „укротявате“ пламъка.

При приготвяне на скра 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 скра означаваше само едно: месо (и единствено месо), овъглено върху открит пламък. Съвременният градински готовач няма нужда от кухня, за да приготвя пълноценна храна. Използвайте вашето барбекю, за да пригответе предприятия, основни ястия и дори десерти на скра. 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 приключения с барбекюто.



ШПАТУЛА

Потърсете шпатула с дълга дръжка, с огъната форма, така че ръбът Ѹ да е по-ниско от дръжката. Това улеснява отстраняването на храната, залепнала върху скарите за готвене.



ТАЙМЕР

Като настроите таймера, можете да избегнете разочароването от прегорялата вечеря. Не са необходими някакви специални уреди – нужен е само такъв, който е надежден и лесен за използване.

Важна информация за газ пропан-бутан и газовите връзки

Какво представлява пропан-бутанът?

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

Съвети за безопасна работа с газови бутилки с пропан-бутан

- Вдълбната или ръждасала газова бутилка за пропан-бутан може да е опасна и трябва да се провери от вашия доставчик на газ. Не използвайте бутилка за газ с повреден клапан.
- Въпреки че газовата бутилка с пропан-бутан може да изглежда празна, в нея все още може да има газ и затова бутилката трябва да се транспортира и съхранява по съответния начин.
- Бутилката с пропан-бутан винаги трябва да се монтира, транспортира и съхранява в изправено фиксирано положение. Газовите бутилки не бива да се изпускат или с тях да се борави невнимателно.
- Никога не съхранявайте и не транспортирайте газовата бутилка с пропан-бутан на места, в които температурите могат да достигнат 50°C (бутилката ще стане търде гореща, за да се държи с ръка).

Изисквания за газови бутилки с пропан-бутан

- Използвайте бутилки с пропан-бутан с минимална вместимост 3 кг и максимална вместимост 13 кг.

Какво представлява редукторът?

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

Изисквания за редуктора и маркуча

- 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 прегъване на маркуча.
- Резервните възли редуктори и маркучи трябва да отговарят на спецификациите на Weber-Stephen Products LLC.

Данни за разхода и размери на отворите на клапаните на горелките на SPIRIT

РАЗМЕРИ НА ОТВОРИТЕ НА КЛАПАНТИ НА ГОРЕЛКИТЕ

Държава	Категория газ	Модели 335
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 _{3B/P} (30 mbar или 2,8 kPa)	Основни горелки 0,90 mm Горелка за обгряне 0,76 mm Страницна горелка 0,98 mm
Белгия, Франция, Великобритания, Гърция, Ирландия, Италия, Люксембург, Португалия, Испания, Швейцария	I ₃₊ (28-30/37 mbar)	Основни горелки 0,86 mm Горелка за обгряне 0,70 mm Страницна горелка 0,90 mm
Полша	I _{3P} (37 mbar)	Основни горелки 0,86 mm Горелка за обгряне 0,70 mm Страницна горелка 0,90 mm
Австрия, Германия	I _{3B/P} (50 mbar)	Основни горелки 0,79 mm Горелка за обгряне 0,66 mm Страницна горелка 0,84 mm

ДАННИ ЗА РАЗХОДА

Категория газ	Модели 335
I _{3B/P} (30 mbar или 2,8 kPa)	15,1 kW пропан 16,8 kW бутан 1079 g/h пропан 1223 g/h бутан
I ₃₊ (28-30/37 mbar)	15,1 kW пропан 16,8 kW бутан 1079 g/h пропан 1223 g/h бутан
I _{3P} (37 mbar)	15,1 kW пропан 16,8 kW бутан 1079 g/h пропан 1223 g/h бутан
I _{3B/P} (50 mbar)	15,1 kW пропан 16,8 kW бутан 1079 g/h пропан 1223 g/h бутан

△ ВАЖНО: Препоръчваме ви на всеки пет години да сменяте маркуча за газ на газовото барбекю. В някои държави може да има изисквания газовия маруч да се сменя на 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.

Монтиране на бутилката с пропан-бутан

Къде се поставя бутилката с пропан-бутан?

От типа и размера на бутилката, която сте закупили, зависи дали бутилката може да се постави вътре или извън шкафа. Има три възможности за поставяне: вътре в шкафа със скобите за бутилка, извън шкафа на земята или от външната стена на шкафа, закрепена с ремък.

Изисквания за газова бутилка, монтирана в шкафа

Газовата бутилка може да се постави в шкафа на барбекюта, ако бутилката не надвишава изискванията за максимален размер. Изискванията за максимален размер на бутилките, монтирани в шкафа, са:

Вместимост на газовата бутилка: 8 kg максимум

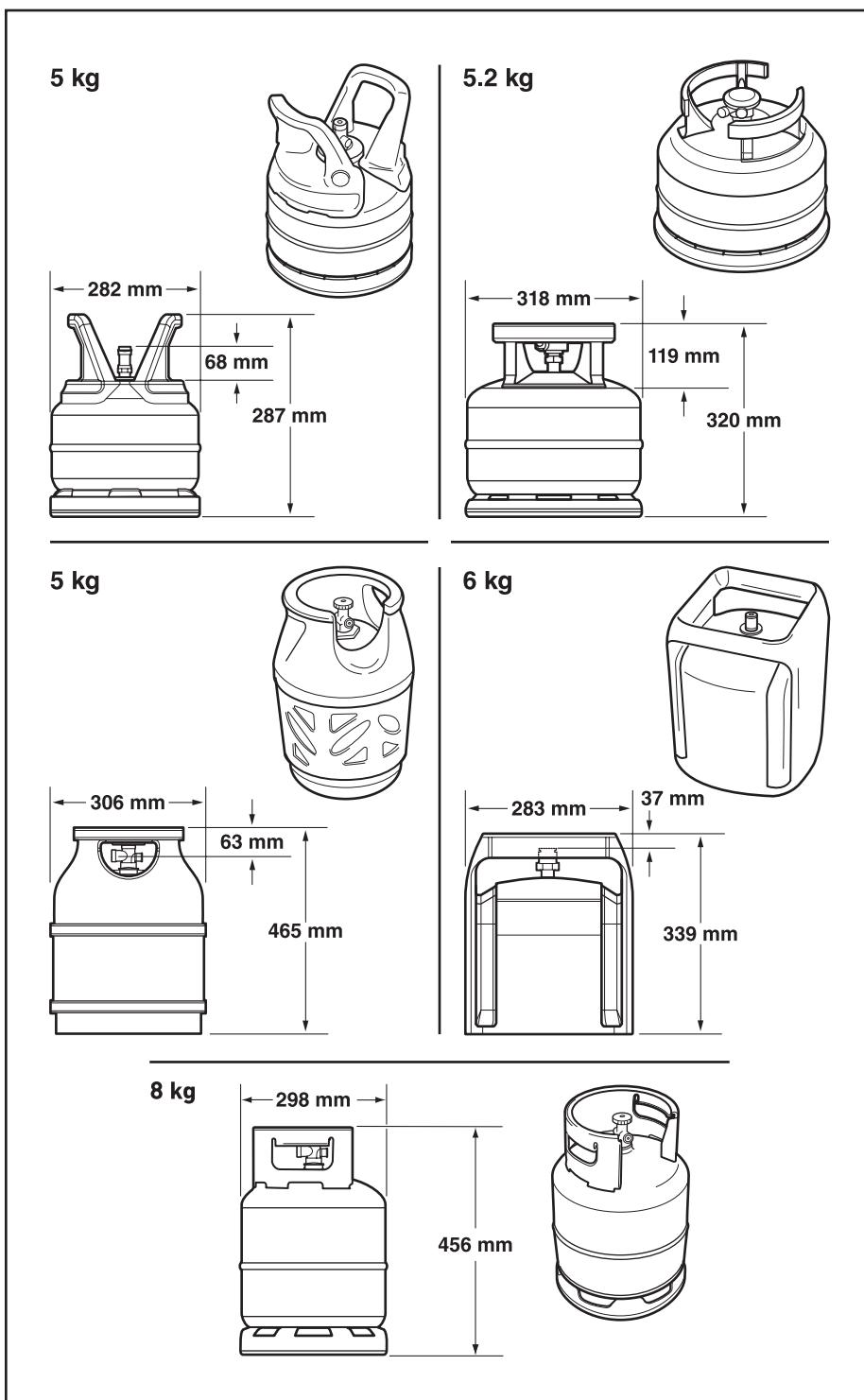
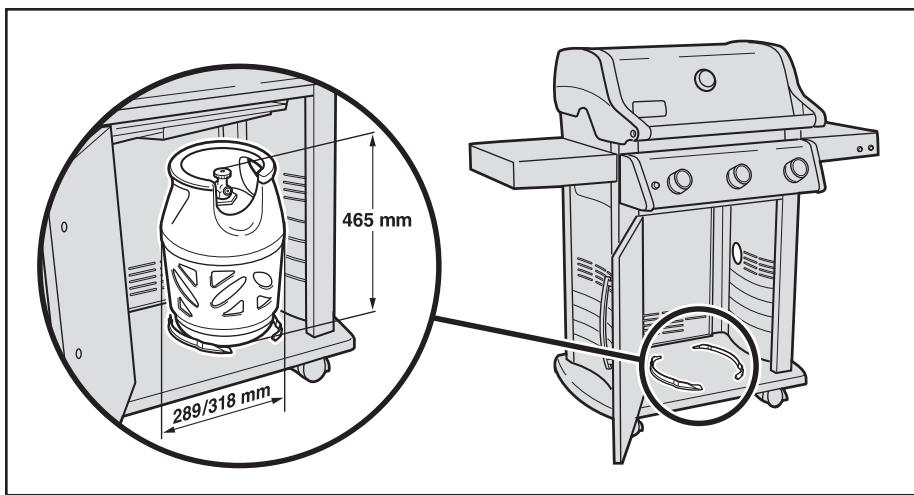
Височина на газовата бутилка: 465 mm максимум

Ширина на газовата бутилка: 289 mm максимум (правоъгълна основа) или

318 mm максимум (кръгла основа)

Също така, основата на бутилката трябва да легне между скобите на бутилката и останалата плоскост на долния панел.

Показани са няколко възможни модела газови бутилки, одобрени за монтаж в шкафа, заедно с техните размери.

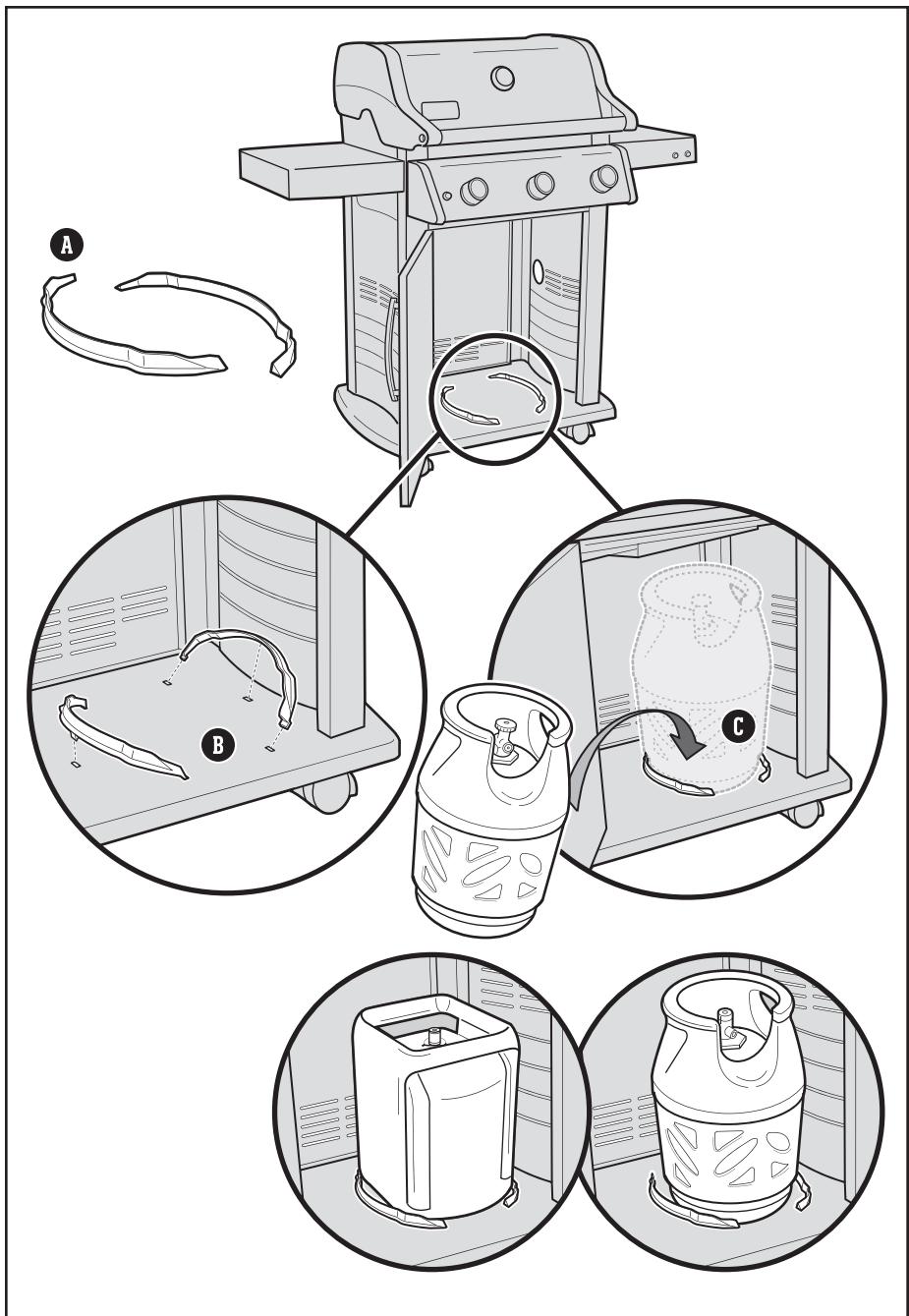


△ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Ако бутилката с пропан-бутан не отговаря на изискванията за размер на бутилката, която се поставя в шкафа, не се опитвайте да поставите или да свържете бутилката в шкафа. Поставете и свържете бутилката извън шкафа. Ако не направите това, може да се причини повреда на маркуча, която да доведе до пожар или експлозия и да причини тежка телесна повреда или смърт, както и материалини щети.

Монтаж вътре в шкафа

Ще ви трябват: скоби за бутилка (A).

- 1) Отворете шкафа на барбекюто. Скобите за бутилка се фиксираят в монтажните отвори в долния панел, както е показано на илюстрацията (B). Поставете зъбчетата на скобите в правоъгълните отвори. Фиксирайте скобите на място, като ги завъртите надолу за фиксиране на средното зъбче на място.
- 2) Вдигнете и поставете бутилката между скобите за бутилка (C) върху долния панел. Основата на бутилката трябва да легне между скобите за бутилка.
- 3) Завъртете бутилката така, че отворът на клапана да е насочен към предната част на барбекюто.
- 4) Свържете редуктора с бутилката с пропан-бутан. Направете справка със "СВЪРЗВАНЕ НА РЕДУКТОРА".



**Максималната вместимост
на газовата бутилка ВЪТРЕ
в шкафа е 8 кг.**

**Дължината на маркуча
не трябва да надвишава
1,5 метра.**

Изисквания за газова бутилка, монтирана извън шкафа

Ако газовата бутилка, с която разполагате, не отговаря на изискванията за размер, за да се постави шкафа, бутилката трябва да се постави извън шкафа от дясно - или на земята или да се закрепи към външния панел на шкафа с ремък (функция на някои от нашите барбекюта). Изискванията за максимален размер на бутилките, монтирани извън шкафа, са:

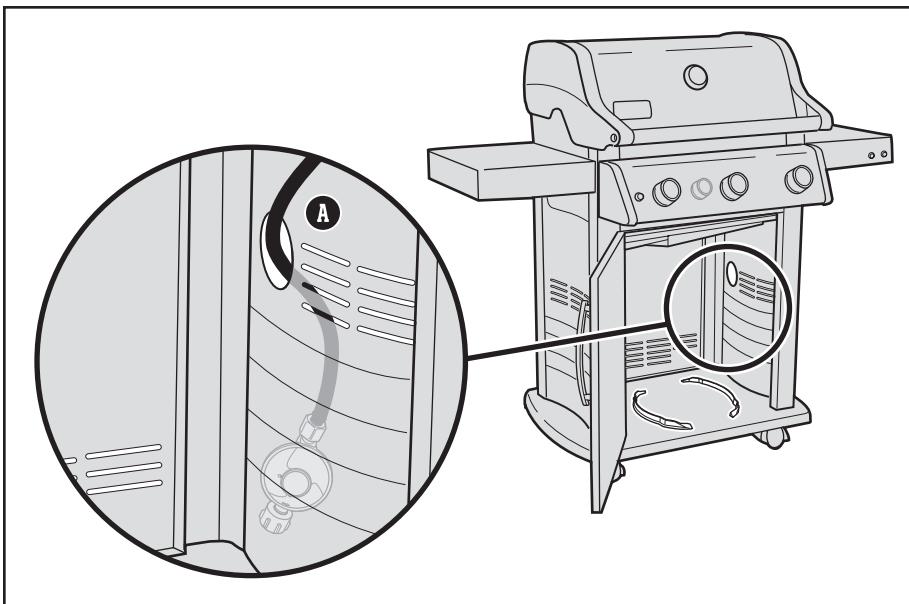
Вместимост на газовата бутилка: 13 кг максимум

Височина на газовата бутилка: 587 mm максимум

Ширина на газовата бутилка: 306 mm максимум

Монтаж на поставена на земята бутилка

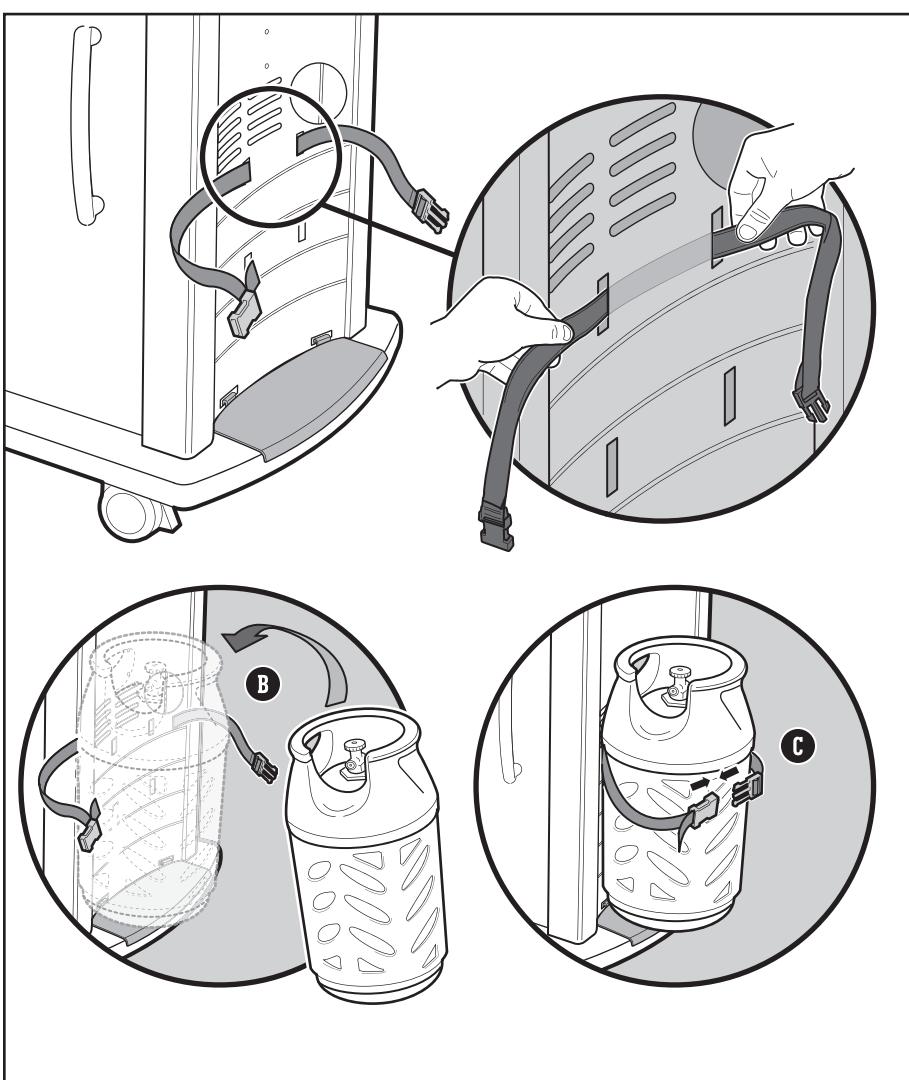
- 1) Отворете вратата на шкафа.
- 2) Прокарарайте маркуча на редуктора (**A**) през отвора в страничния панел.
- 3) Поставете газовата бутилка извън шкафа от дясната страна на барбекюта.
- 4) Завъртете газовата бутилка така, че отворът на клапана да е насочен напред.
- 5) Свържете редуктора с газовата бутилка. Направете справка със "СВЪРЗВАНЕ НА РЕДУКТОРА".



Монтаж към страничния панел

Ще видите: ремък за бутилка.

- 1) Отворете вратата на шкафа.
- 2) Прокарарайте маркуча на редуктора през отвора в страничния панел.
- 3) Прокарарайте ремъка за цилиндър през двата отвора в страничния панел. Изберете долните или горните отвори за ремъка за бутилката в зависимост от височината на газовата бутилка.
- 4) Поставете газовата бутилка върху опората за бутилка (**B**). Отворът на клапана на бутилката трябва да е насочен напред.
- 5) Регулирайте дължината на ремъка спрямо бутилката и пристегнете лентовата скоба (**C**). Газовата бутилка трябва да приляга пълно към страничния панел.
- 6) Свържете редуктора с газовата бутилка. Направете справка със "СВЪРЗВАНЕ НА РЕДУКТОРА".
- 7) Заменете мрежата на бутилката. Вижте "РЪКОВОДСТВО ЗА СГЛОБЯВАНЕ".



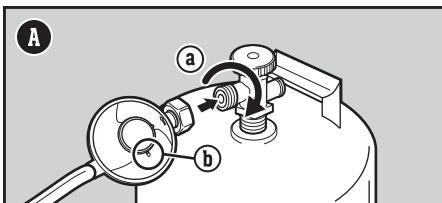
Свързване на бутилката с пропан-бутан и проверка за течове

Свързване на редуктора с газовата бутилка

- Проверете дали всички контролни регулатори на горелката са в изключено положение.
Направете проверката, като натиснете и завъртите регулаторите по посока на часовниковата стрелка.
- Определете типа на вашия редуктор и свържете редуктора с газовата бутилка с пропан-бутан като следвате съответните инструкции за свързване.
Забележка: Преди свързване се уверете, че клапанът на газовата бутилка или лостчето на редуктора е затворено положение.

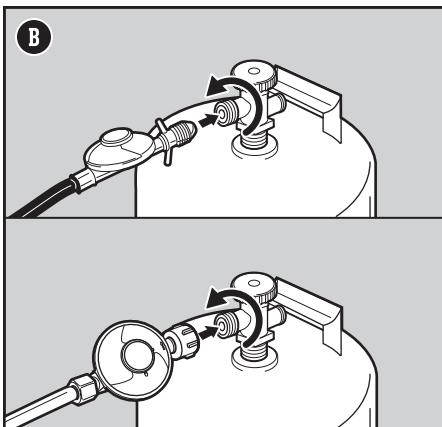
Свържете, като завъртите по посока на часовниковата стрелка (A)

Завинтете редуктора към газовата бутилка, като въртите фитинга по посока на часовниковата стрелка (a). Поставете редуктора така, че отвора на клапана (b) да сочи надолу.



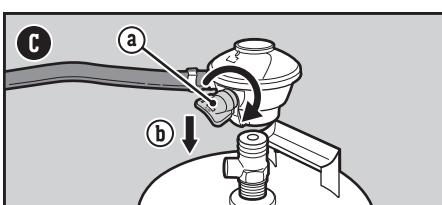
Свържете, като завъртите по посока, обратна на часовниковата стрелка (B)

Завинтете редуктора към газовата бутилка, като въртите фитинга в посока, обратна на часовниковата стрелка.



Свържете като завъртите лостчето до щракването му в положение (C)

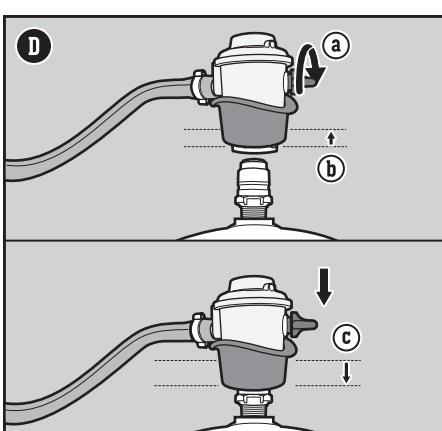
Завъртете лостчето на редуктора (a) по посока на часовниковата стрелка до изключено положение.
Натиснете редуктора надолу върху клапана на газовата бутилка, докато редукторът прищика на място (b).



Свържете чрез пълзящия се пръстен (D)

Уверете се, че лостчето на редуктора е в изключено положение (a). Плъзнете пръстена на редуктора нагоре (b). Натиснете редуктора надолу към клапана на газовата бутилка и поддържайте натиска. Плъзнете пръстена надолу за затваряне (c). Ако редукторът не се блокира, повторете процедурата.

Забележка: Редукторът от илюстрациите, показани в това ръководство, може да не е същият като този, който използвате за вашето барбекю поради различните разпоредби на съответната държава или регион.



⚠ ОПАСНОСТ: Не използвайте пламък за проверка за течове на газ. Уверете се, че няма искири или открити пламъци в близката околнност, 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 чуете свистене на газ, изтичащ от бутилката с пропан-бутан:

- Отдръпнете се встрани от газовата бутилка с пропан-бутан.
- Не се опитвайте да отстраните проблема сами.
- Обадете се на службата за пожарна безопасност.

⚠ ОПАСНОСТ: Винаги затваряйте клапана на газовата бутилка, преди да разкажите редуктора. Не се опитвайте да разединявате възела на газовия редуктор и маркуча или друг газов фитинг, докато барбекюто работи.

⚠ ОПАСНОСТ: Не съхранявайте резервна бутилка с пропан-бутан под или в близост до барбекюто. Никога не пълнете бутилката над 80% от вместимостта ѝ. Ако настоящите указания не се спазват стриктно, това може да доведе до пожар, който да причини смърт или тежко нараняване.

Какво представлява проверката за течове?

След правилния монтаж на бутилката с пропан-бутан 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 газовата бутилка. Следните фитинги трябва да се проверяват всеки път след презареждане и повторен монтаж на газовата бутилка:

- На мястото, в което редукторът се свързва с газовата бутилка.
- На мястото, в което газовият маркуч се свързва с преградата.
- На мястото, в което преградата се свързва с гофрираната тръба за газ.

Проверка за течове на газ

- 1) Намокрете фитингите 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 течовете на щанда за ВИК във всеки магазин за железария.
- 2) Определете вашия тип редуктор. Включете подаването на газ, като завъртите клапана на газовата бутилка по посока, обратна на часовниковата стрелка (**G**) или като преместите лостчето на редуктора във включено положение (**H**).
- 3) Появата на мехурчета означава наличие на теч:
 - а) Ако течът е при връзката между редуктора и газовата бутилка или при връзката между маркуча и редуктора (**I**), изключете подаването на газ. **НЕ РАБОТЕТЕ С БАРБЕКЮТО.**
 - б) Ако течът е при някой от фитингите, посочени на илюстрация (**J**), притегнете отново фитинг с гаечен ключ и проверете отново за течове с разтвор от вода и сапун. Ако течът не е отстраниен, изключете подаването на газ. **НЕ РАБОТЕТЕ С БАРБЕКЮТО.**
 - в) Ако течът е при някой от фитингите, посочени на илюстрация (**K**), изключете подаването на газ.
- 4) Ако не се появят мехурчета, проверката на течовете е завършена:
 - а) Изключете подаването на газ и 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.

Допълнителни предпазни мерки при проверка за течове

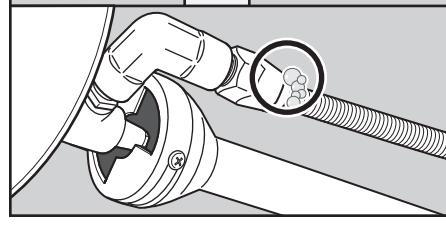
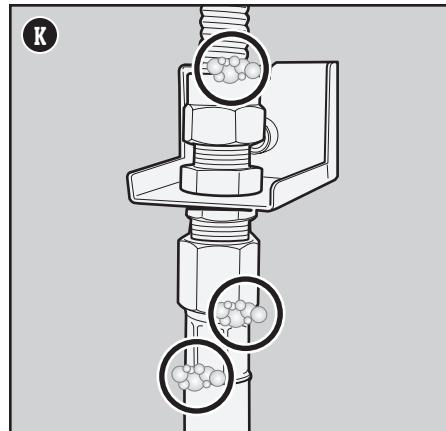
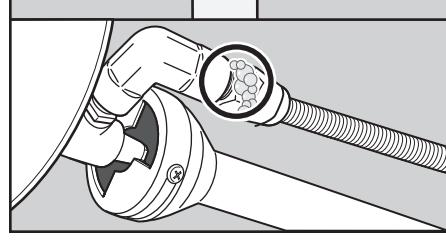
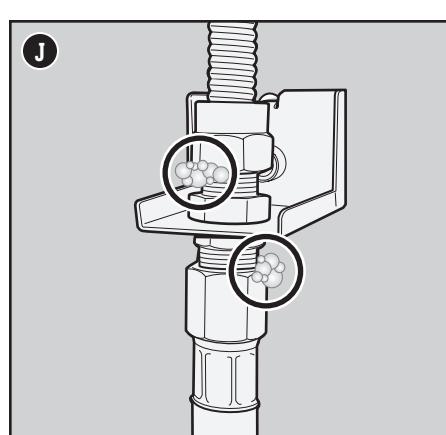
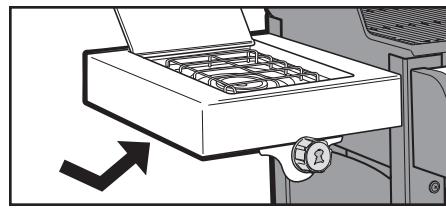
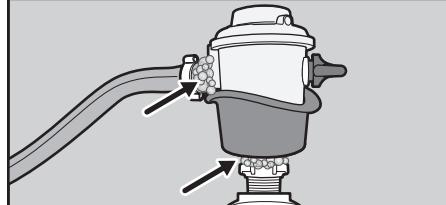
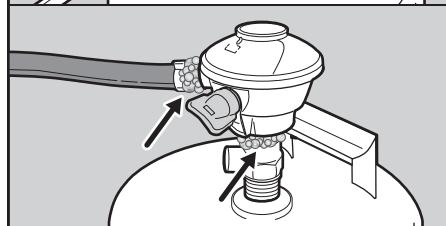
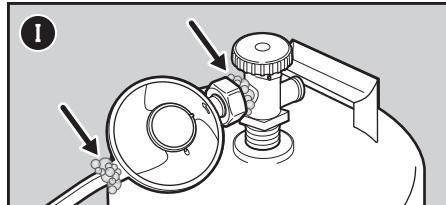
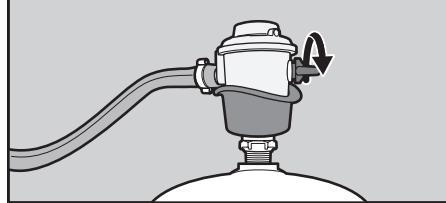
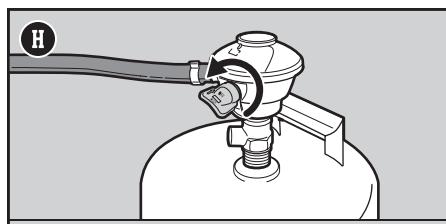
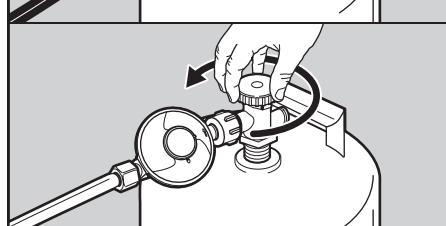
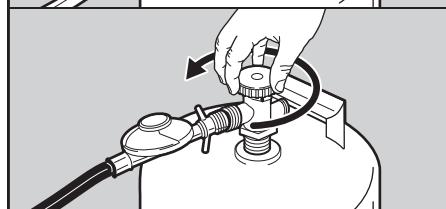
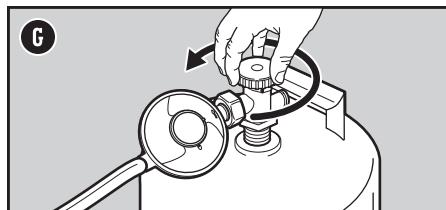
Следните фитинги трябва да се проверяват за течове на газ всеки път след презареждане и повторен монтаж на газовата бутилка:

- При редуктора и на мястото, в което редукторът се свързва с газовата бутилка (**I**).

Следвайте инструкциите за „Проверка за течове на газ“.

Разкачете редуктора от газовата бутилка

- 1) Преди свързване се уверете, че клапанът на газовата бутилка или лостчето на редуктора е напълно затворено положение.
- 2) Разкачете редуктора.



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 мазнина

Барбекюто е снабдено със система за управление на мазнината, която отклонява мазнината от храната и я насочва в съд за еднократна употреба. Докато готвите, мазнината се насочва към пълзгащата се табла за събиране на мазнина и в тавата за капки за еднократна употреба, която е поставена в тавата за събиране на мазнина. С цел предотвратяване на пожар, тази система трябва да се почиства всеки път, когато готвите на барбекюто.

- 1) Уверете се, че грил скарат е изключена и студена.
- 2) Извадете изпълзвящата се пълзгаща се табла за мазнина, като издъръгате таблата от шкафа (A).
- 3) Извадете тавата за събиране на мазнина. Проверете за натрупана мазнина в тавата за капки за еднократна употреба, поставена в таблата за събиране на мазнина. Ако 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 при знаци на напукване, набраздявания или нарязвания (B). Ако установите, че маркучът е повреден по някакъв начин, не използвайте барбекюто.

Подгряване на барбекюто

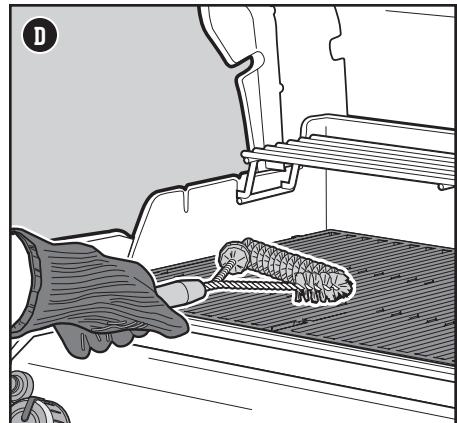
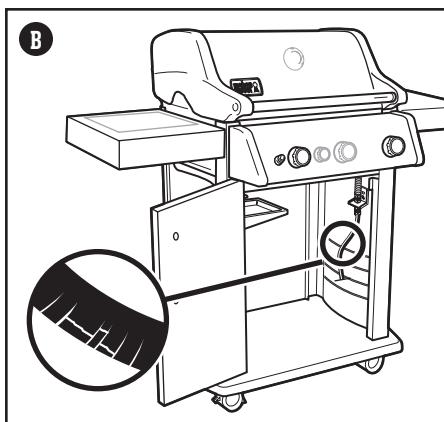
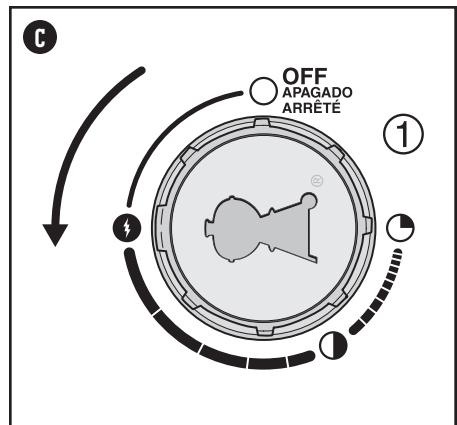
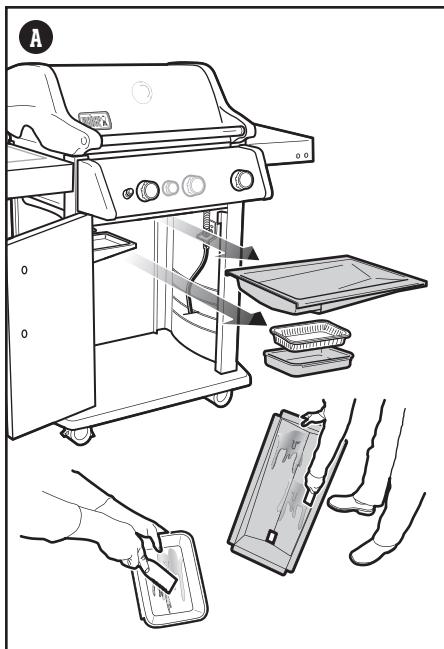
Подгряването е особено важно за успешното приготвяне на барбекю. Подгряването спомага за предотвратяване на залепването на храната върху скаратата за готовене и я нагорещява достатъчно за правилното обгаряне на храната. Също така се изгарят и остатъци от приготвена преди това храна.

- 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 1 степен за 10 до 15 минути или докато термометърът не отчете 260°C (C).

Почистване на скаратата за готовене

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

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



△ ОПАСНОСТ: Не поставяйте алюминиево фолио в пълзгащата се табла за мазнина или в камерата за готовене.

△ ОПАСНОСТ: Проверявайте пълзгащата се табла за мазнина и тавата за събиране на мазнина за натрупване на мазнина преди всяка употреба. Отстранете излишната мазнина, за да избегнете запалване на мазнината.

△ 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 открите недобре закрепени телчета по телената четка или по скарите за готовене. WEBER препоръчва в началото на всяка пролет да закупувате нова телена четка от неръждаема стомана за барбекю.

△ 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 резервоара чисти и без остатъци по тях.

Запалване на барбекюто

Използване на системата за запалване CROSSOVER за запалване на барбекюто

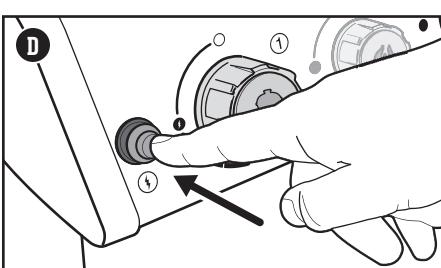
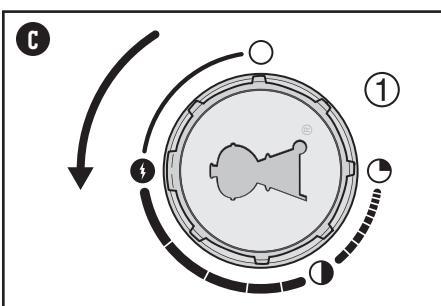
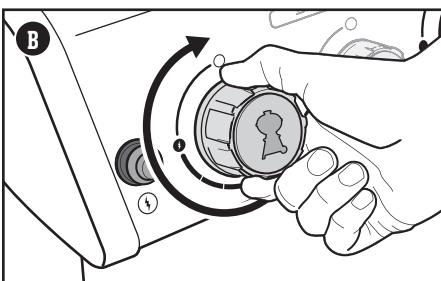
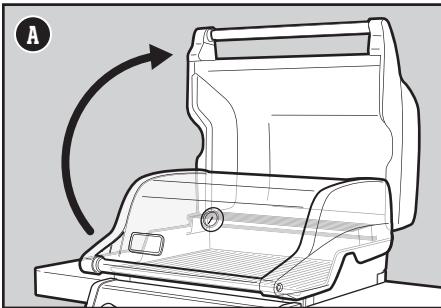
Системата за запалване CROSSOVER запалва горелката най-отляво – горелка 1 – с искра от запалителния електрод. Вие генерирате енергията за искрата чрез натискането на запалителния бутон. Ще чуете прищракване на запалката. Горелка(и) 2 (и 3) могат да се запалят, след като бъде запалена горелка 1. Всички горелки следва да са запалени за подгряване, но не всички горелки трябва да са запалени по време на пригответяне на барбекю.

- 1) Отворете капака на барбекюто (**A**).
- 2) Проверете дали всички контролни бутони на горелката са в изключено **O** положение. Направете проверката като натиснете и завъртете регулаторите по посока на часовниковата стрелка (**B**).
*Забележка: Важно е регулаторите на всички горелки да са в изключено **O** положение преди включване на газовата бутилка с пропан-бутан.*
- 3) Включете подаването на газ, като завъртите клапана на газовата бутилка по посока, обратна на часовниковата стрелка или като преместите лостчето на редуктора във включено положение в зависимост от връзката между редуктора и газовата бутилка.
- 4) Започнете с горелката най-далеч отляво – горелка 1. Натиснете регулатора на горелката и го завъртете обратно на часовниковата стрелка до положение **start/сilen** (**C**).
ВАЖНО: Винаги запалвайте първо горелка 1. Другата(ите) горелка(и) се запалва(t) от горелка 1.
- 5) Натиснете и задържте бутона за електронно запалване (**D**). Ще чуете как прищраква.
- 6) Проверете дали горелка 1 е запалена, като погледнете надолу през скритите за готовне и през гредите FLAVORIZER.
- 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.
- 8) Когато горелка 1 е запалена, можете да се опитате да включите горелка 2 (и горелка 3).

Ако горелките не успят да се запалят с помощта на електронното 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 всяка горелка и след това го завъртете по посока на часовниковата стрелка до изключено **O** положение.
- 2) Изключете подаването на газ от бутилката с пропан-бутан.



△ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Отваряйте капака по време на запалване.

△ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Не се навеждайте над отвореното барбекю, докато го запалвате или гответе.

△ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Ако в рамките на четири секунди след опита за запалване на първата горелка не се запали, 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.

Използване на ЗОНАТА ЗА ОБГАРЯНЕ

Обгарянето е техника за директно нагряване, използвана за месни продукти като пържоли, части от птици, риба и котлети. Обгарянето придава кафеникав цвят на повърхността на храната при висока температура. Когато обгаряте месото и от двете страни, вие карамелизирате повърхността на пригответната храна, като създавате по-апетитен вкус.

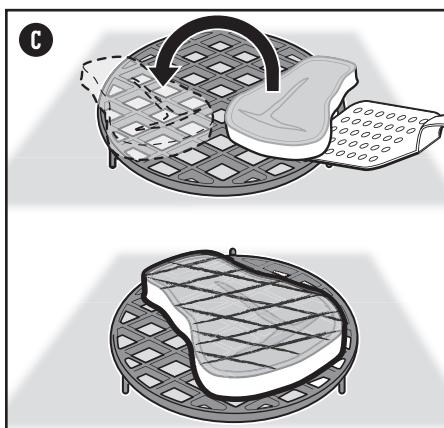
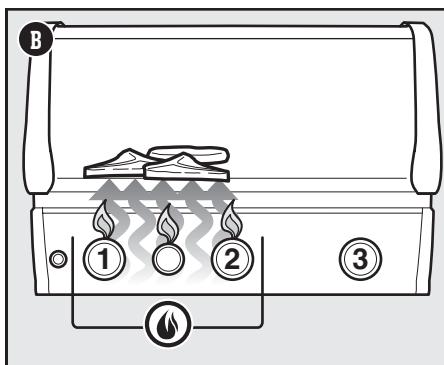
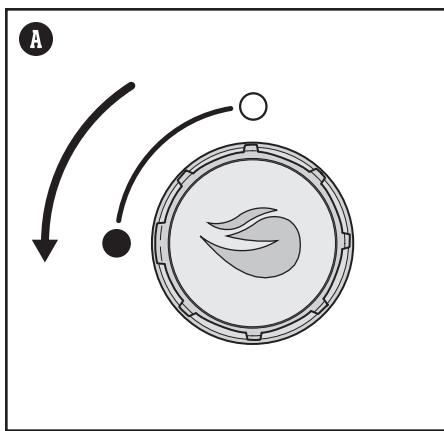
- 1) Отворете капака и запалете всички горелки, включително горелката за обгаряне **Ⓐ**. Започнете с горелка 1 която е първата отляво.
ВАЖНО: Винаги запалвайте първо горелка 1. Другата(ите) горелка(и) се запалва(т) от горелка 1.
Вижте ЗАПАЛВАНЕ НА БАРБЕКЮТО.
- 2) Подгрейте барбекюто със затворен капак и всички горелки в положение **Ⓑ** запалване/силен огън за 10 до 15 минути или докато термометърът не отчете 260°C.
- 3) След предварителното подгряване оставете регулатора на горелката за обгаряне **Ⓐ** и регулаторите на съседните горелки в положение запалване/силен огън **Ⓐ**. Горелката за обгаряне работи заедно със съседните горелки **Ⓑ**. Можете да изключите останалите горелки или да ги превключите на слаб огън.
- 4) Поставете месото директно върху ЗОННАТА ЗА ОБГАРЯНЕ и затворете капака. Обгорете всяка страна за около една до четири минути **Ⓒ** в зависимост от вида и дебелината на месото. След като обгарянето завърши, месото може да се премести на умерен огън и да се препече в желаната от вас степен.

Забележка: Винаги готовете със затворен капак, за да се постигне максимална топлина и да се избегне лумване на пламъци.

Когато натрупate опит при използването на ЗОННАТА ЗА ОБГАРЯНЕ, препоръчваме да експериментирате с различни периоди на обгаряне, за да разберете какво е най-подходящо за вашия вкус.

За изключване на горелките

- 1) Натиснете регулатора на всяка горелка и след това го завъртете по посока на часовниковата стрелка до изключено **⓪** положение.
- 2) Изключете подаването на газ при газовата бутилка с пропан-бутан.



Запалване на страничната горелка

Използване на електронното запалване за запалване на страничната горелка

За разлика от основните горелки, страничната горелка не се запалва от горелка 1. Ако една или повече от основните горелки на вашето барбекю вече са запалени и искате да запалите страничната горелка, преминете към стъпка 3. Ако нито една от основните горелки не е запалена и използвате само страничната горелка, започнете от стъпка 1.

- Проверете дали регулаторите на всички горелки са в изключено \textcircled{O} положение. Направете проверката, като натиснете и завъртете регулатора по посока на часовниковата стрелка (A). Също така проверете дали регулаторите на всички основни горелки са в изключено \textcircled{O} положение.

Забележка: Важно е регулаторите на всички горелки да са в изключено \textcircled{O} положение преди включване на газовата бутилка с пропан-бутан.

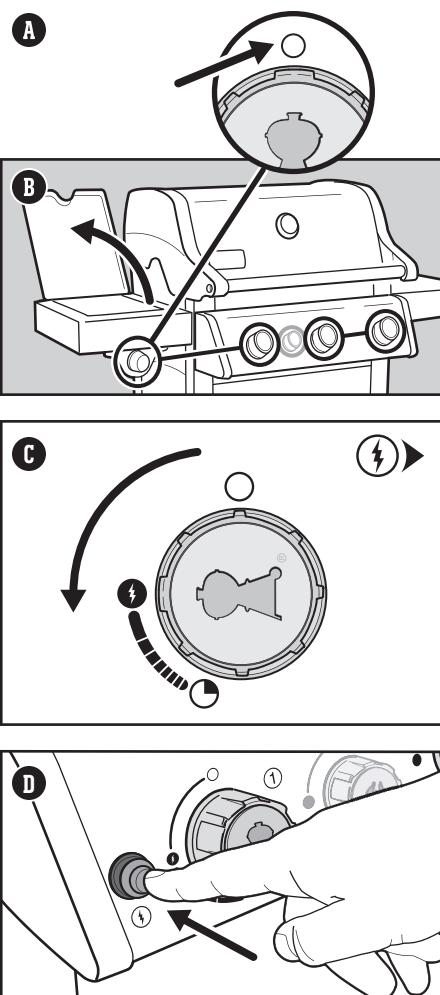
- Включете подаването на газ, като завъртите клапана на газовата бутилка обратно на часовниковата стрелка или като преместите лостчето на редуктора във включено положение, в зависимост от връзката между редуктора и газовата бутилка.
 - Отворете капака на страничната горелка (B).
 - Натиснете и завъртете регулатора на страничната горелка обратно на часовниковата стрела до положение запалване/сilen $\textcircled{\text{I}}$ огън (C).
 - Натиснете и задържте запалителния бутон (D).
- Ще чуете прищракване на запалката. Проверете дали страничната горелка е запалена. Пламъкът на страничната горелка може да бъде трудно забележим в ден с ясно слънце.
- След като страничната горелка се запали, продължете да въртите регулатора обратно на часовниковата стрелка, докато достигнете желаното положение.
 - Ако страничната горелка не се запали в рамките на 4 секунди, завъртете регулатора на страничната горелка на изключено \textcircled{O} положение и изчакайте пет минути за изветряване на газа, преди да се опитате да запалите горелката отново.

Ако страничната горелка не успее да се запали с помощта на електронното запалване, направете справка в раздела „ОТСТРАНИЯВАНЕ НА ПРОБЛЕМИ“.

Там ще намерите инструкции за запалване на страничната горелка с кибритена клечка, които ще ви помогнат да уточните проблема.

За загасване на странична горелка

- Натиснете регулатора на страничната горелка и след това го завъртете по часовниковата стрелка до изключено \textcircled{O} положение.
- Изключете подаването на газ при газовата бутилка с пропан-бутан.



△ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Отваряйте капака на страничната горелка по време на запалване.

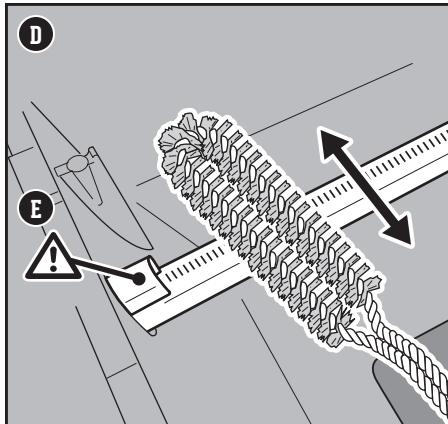
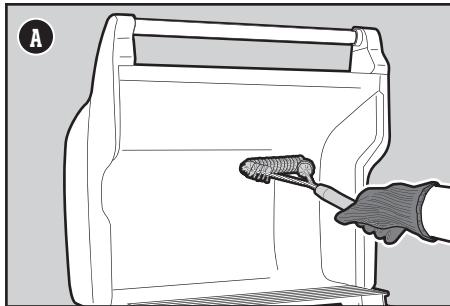
△ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Не се навеждайте над страничната горелка, докато я запалвате или гответе.

△ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Ако в рамките на четири секунди след опита за запалване на първата горелка не се получи запалване, завъртете регулатора на страничната горелка в изключено положение. Изчакайте пет минути, за да може натрупаният газ да се разсее, а след това повторете процедурата за запалване.

Почистване и поддръжка

Почистване на барбекюто отвътре

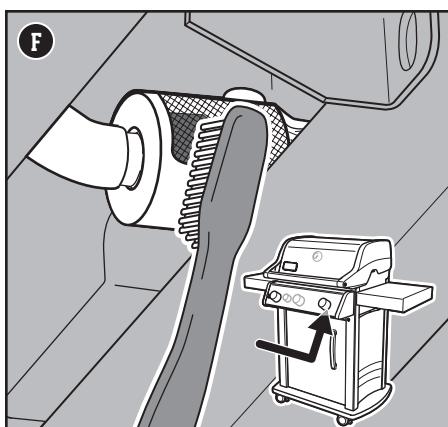
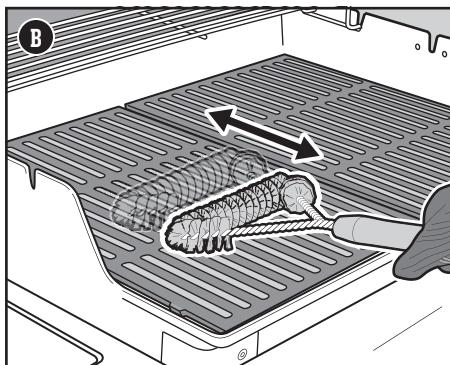
С течение на времето работата на вашето барбекю може да се влоши, ако то не се поддържа правилно. Ниски температури, неравномерна топлина и храни, залепящи върху скарите за готовене, са признаки, че скрковете за почистване и поддръжка са пропуснати. Когато барбекюто е изключено и студено, започнете почистването от вътрешната му страна в посока отгоре надолу. Най-малко два пъти в годината се препоръчва обстойно почистване. Постоянното ползване може да изиска почистване на всеки три месеца.



Почистване на капака

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

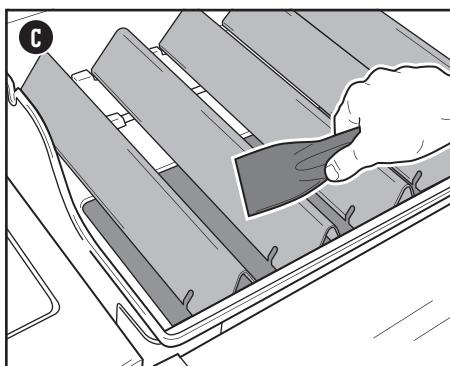
- 1) Изстържете саждите от мазнина от вътрешната страна на капака с телена четка за барбекю от неръждаема стомана (**A**). За да намалите по-нататъшното натрупване, вътрешната страна на капака може да се избръска с хартиена кърпа след печене, докато барбекюто е все още топло (но не горещо).



Почистване на скарите за готовене

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

- 1) Когато скарите са поставени, почистете остатъците от скарите за готовене с телена четка за барбекю от неръждаема стомана (**B**).
- 2) Извадете скарите и ги оставете настрани.



Почистване на гредите FLAVORIZER

Гредите FLAVORIZER улавят капчици, които пушат и свистят, като добавят ароматен вкус на храната. Капки, които не се изпаряват от гредите FLAVORIZER, се отклоняват встрани от горелките. Това спомага за предотвратяване на лумвания на пламъци в барбекюто и предпазва горелките от запушване.

- 1) Остържете гредите FLAVORIZER с пластмасова шпатула (**C**).
- 2) Ако е необходимо, изстържете гредите FLAVORIZER с телена четка за барбекю от неръждаема стомана.
- 3) Извадете гредите FLAVORIZER и ги оставете настрани.

Почистване на горелките

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

Почистване на портовете на горелката

- 1) Използвайте чиста телена четка за барбекю от неръждаема стомана, за да почистите външната страна на горелките, като триете по протежение на горната част на портовете на горелките (**D**).
- 2) Докато чистите горелките, внимавайте да не повредите електрода за запалване, като триете внимателно около него (**E**).

Почистване на екраните срещу паяци

- 1) Намерете краищата на горелките от долната страна на контролното табло, където те се свързват с клапаните.
- 2) Поместете екраните срещу паяци/насекоми на всяка от горелките с помощта на четка с мек косъм (**F**).



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

▲ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: С течение на времето по гредите FLAVORIZER може да се образува повърхностна ръжда. При работа се препоръчва да носите ръкавици. Не почиствайте гредите FLAVORIZER или скарите за готовене в мивка, съдомиялна машина или самопочистваща се фурна.

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

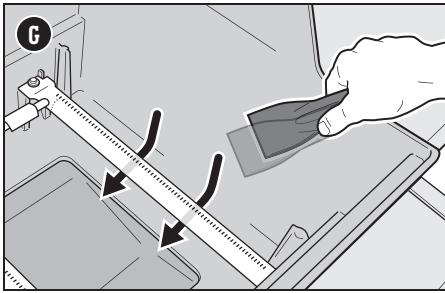
▲ ВНИМАНИЕ: Не поставяйте компоненти на барбекюто върху страничните табли, тъй като те могат да надраскат боята или повърхностите от неръждаема стомана.

▲ 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 ксиол, 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.

- Използвайте пластмасова шпатула, за да изстържете остатъците отстрани и отдолу на барбекюто в отвора в долната част на камерата за готвене (G). Този отвор насочва остатъците в пъзгащата се тава за събиране на мазнина.

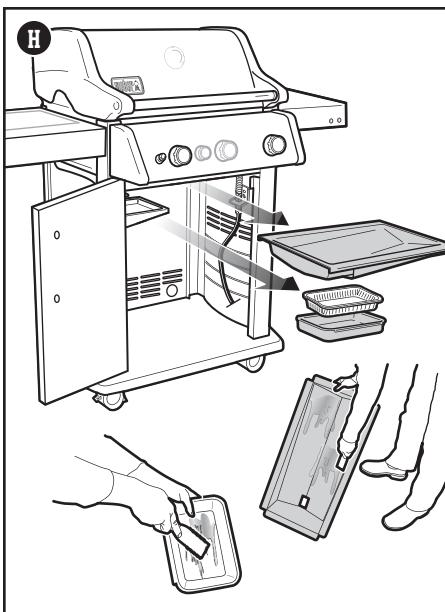


Почистване на системата за управление на мазнини

Системата за управление на мазнината се състои от поставена под наклон пъзгаща се тава за мазнина и тава за събиране на мазнина (H). Тези компоненти са проектирани така, че да позволяват лесно изваждане, почистване и замяна - това е важна стъпка всеки път, когато се подгответе да печате на барбекюто. Инструкциите за проверка на системата за управление на мазнината могат да се намерят в „ПОДДРЪЖКА МЕЖДУ ОТДЕЛНИТЕ ГОТВЕНИЯ“.

Почистване на барбекюто отвън

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 барбекюта, използвани на открито. Използвайте микрофибрна кърпа за почистване по посока на зърнестата структура на неръждаемата стомана. Не използвайте хартиени салфетки.

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

Почистване на боядисани, емайлирани с порцелан повърхности и пластмасови компоненти

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

Почистване отвън 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 появя на повърхностна ръжда. Избръшете 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 появя на повърхностна ръжда.

Почистване на тръбата на страничната горелка

Демонтиране на клапан на странична горелка

Ще Ви трябват: Кръстата отвертка.

- Демонтирайте двата винта, които фиксираат плочата на страничната горелка към таблата на страничната горелка (I).
- Освободете клапана на страничната горелка от тръбата на страничната горелка като внимателно издърпate елемента напред. Внимавайте да не отървете гофрираната тръба за газ.

Почистване на тръбата на горелката

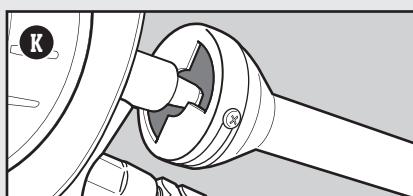
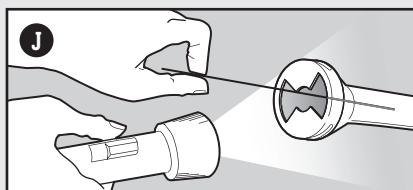
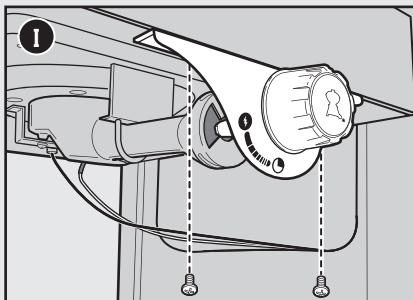
Ще Ви трябват: Фенерче, тел (от изправена закачалка), подходяща телена четка от неръждаема стомана.

- Разгледайте вътрешността на тръбата на горелката с фенерче (J).
- Почистете остатъците или запушването от вътрешната страна на тръбата с телта.

Монтирайте отново клапана на странична горелка

Ще Ви трябват: Кръстата отвертка.

- Подравнете клапана на страничната горелка с отвора на тръбата на страничната горелка.
- Поставете правилно тръбата на страничната горелка над отвора на клапана на страничната горелка (K).
- Фиксирайте плочата на страничната горелка към таблата на страничната горелка с помощта на два винта.



△ ВНИМАНИЕ: Отворът на тръбата на страничната горелка трябва да се постави правилно над отвора на клапана на страничната горелка.



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

ОСНОВНА(-И) ГОРЕЛКА(-И) или СТРАНИЧНА ГОРЕЛКА НЕ СЕ ЗАПАЛВА

СИМПТОМ

- Основните горелки или страничната горелка не се запалва(т), когато следвате инструкциите от раздела „Работа“ на това ръководство за потребителя.

ПРИЧИНА

Има проблем с притока на газ.

РЕШЕНИЕ

Ако някоя горелка не се запалва, първата стъпка е да определите дали има приток на газ към горелката(те). За да проверите това, следвайте инструкциите по-долу за „Запалване на барбекюто с кибритена клечка“.

Ако **запалването с кибритена клечка НЕ Е успешно**, следвайте предложените за отстраняване на проблеми за „ПРИТОК НА ГАЗ“ на следващата страница.

Ако някоя горелка не се запалва, първата стъпка е да определите дали има приток на газ към горелката(те). За да проверите това, следвайте инструкциите по-долу за „Запалване на барбекюто с кибритена клечка“.

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

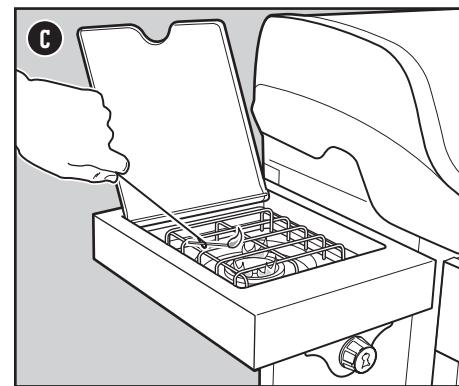
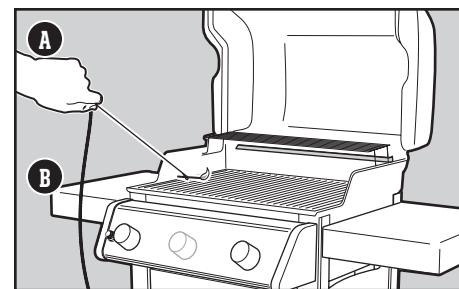
Запалване на барбекюто с кибритена клечка

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

- Отворете капака на барбекюто.
- Проверете дали всички регулатори на горелките са в изключено О положение. Направете проверката, като натиснете и завъртите регулаторите по посока на часовниковата стрелка. Също така проверете дали регулаторите на всички основни горелки са в изключено О положение.
Забележка: Важно е регулаторите на всички горелки да са в изключено О положение, преди да включите газовата бутилка с пропан-бутан.
- Включете подаването на газ, като завъртите клапана на газовата бутилка по посока, обратна на часовниковата стрелка или като преместите лостчето на редуктора в във включено положение в зависимост от връзката между редуктора и газовата бутилка.
- Започнете с горелка 1 най-далечната отляво. Поставете кибритената клечка в държача за клечки и я запалете. Поставете запалената кибритена клечка през скрийте за готовене, край гредите FLAVORIZER и близо до горелката (A).
- Натиснете контролния регулатор на горелката и го завъртете в посока, обратна на часовниковата стрелка до пускова/силна степен (B).
- Проверете дали горелката е запалена, като погледнете надолу през скриите за готовене и през гредите FLAVORIZER (B).
- Ако горелката не се запали в рамките на 4 секунди, завъртете регулатора на горелката до изключено О положение и изчакайте пет минути за изветряване на газа, преди да се опитате да запалите горелката отново. Ако неколкократните опити 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 по-долу за „Проверка на компонентите на системата за електронно запалване“.
- След като горелка 1 е запалена, можете да включите горелка 2 (и горелка 3).

Използване на кибритена клечка за определяне на наличието на приток на газ към страничната горелка

- Отворете капака на страничната горелка.
- Проверете дали регулаторите на всички горелки са в изключено О положение. Направете проверката, като натиснете и завъртите регулатора по посока на часовниковата стрелка. Също така проверете дали регулаторите на всички основни горелки са в изключено О положение.
- Включете подаването на газ, като завъртите клапана на газовата бутилка по посока, обратна на часовниковата стрелка или като преместите лостчето на редуктора в във включено положение в зависимост от връзката между редуктора и газовата бутилка.
- Поставете кибритената клечка в държача за клечки и я запалете. Задържте запалената кибритена клечка до страничната горелка (C).
- Натиснете контролният регулатор на горелката и го завъртете в посока, обратна на часовниковата стрелка до пускова/силна степен (C).
- Проверете дали страничната горелка е запалена. Пламъкът на страничната горелка може да бъде трудно забележим в ден с ясно слънце.
- Ако страничната горелка не се запали в рамките на 4 секунди, завъртете регулатора на страничната горелка на изключено О положение и изчакайте пет минути за изветряване на газа, преди да се опитате да запалите горелката отново. Ако неколкократните опити са неуспешни, следвайте инструкциите за отстраняване на проблеми при притока на газ на следващата страница.
- Ако горелката се запали, следвайте инструкциите по-долу за „Проверка на компонентите на системата за електронно запалване“.



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

ПРИТОК НА ГАЗ

СИМПТОМ

- Барбекюто не достига желаната температура или се нагрява неравномерно.
- Една или повече от горелките не успяват да се запалят.
- Пламъкът е слаб, когато горелката е на сила степен.
- Пламъците не минават по цялата дължина на горелката.
- Непостоянен пламък на горелката.

ПРИЧИНА

Някои държави имат редуктори с „устройство за ограничаване на притока“, което се е активирало. Тази защитна функция, вградена в редуктора, ограничава притока на газ в случай на изтичане на газ. Може неволно да сте активирали тази защитна функция, без да има изтичане на газ. Това обикновено се случва, когато включите газа от бутилката с пропан-бутан и един или повече регулатори не са в изключено положение. Това може да се случи и ако включите бутилката с пропан-бутан прекалено бързо.

В бутилката с пропан-бутан има малко газ или тя е пътна.

Горивният маркуч е огънат или изкривен.

Портовете на горелките са замърсени.

РЕШЕНИЕ

Рестартирайте „устройството за ограничаване на притока“, като затворите клапана на бутилката с пропан-бутан и превключите всички регулатори на горелките на изключено положение. Изчакайте пет минути, докато натрупаният газ се разсее, след което запалете барбекюто отново, като следвате инструкциите от раздела „Работа“.

Заредете отново бутилката с пропан-бутан.

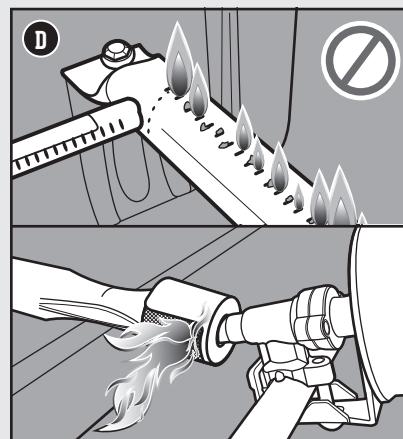
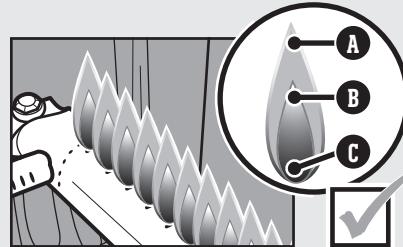
Изправете горивния маркуч.

Почистете портовете на горелката. Направете справка с „Почистване на портовете на горелките“.

Правилна форма на пламъка на горелките

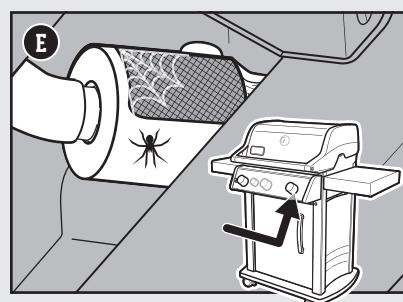
Горелките в барбекюто са фабрично настроени, за да осигуряват правилната смес на газ и въздух. Когато горелките работят изправно, ще виждате пламъкът със специфична форма. Върховете на пламъка от време на време могат да трептят във вълно (A), с низходящ светосин (B) до тъмносин пламък (C).

△ 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.



Екранни срещу паяци

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



СИМПТОМ

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

ПРИЧИНА

Наслояване на замърсявания върху екраните срещу паяци на горелките.

РЕШЕНИЕ

Почистете екраните срещу паяци. Направете справка с „Почистване на екраните срещу паяци“ в раздела „Трики 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 мириз на газ и/или се чува леко свистене.

ПРИЧИНА

Вътрешното гумено уплътнение на клапана на бутилката с пропан-бутан може да е повредено.

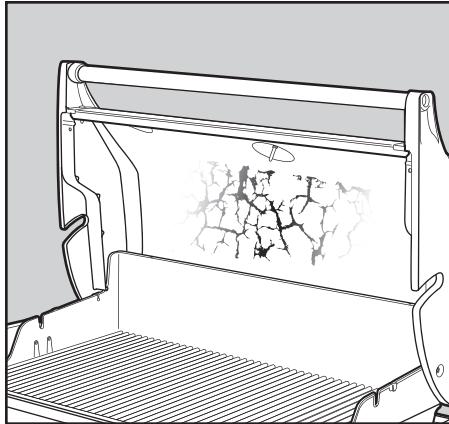
РЕШЕНИЕ

Проверете гуменото уплътнение за повреди. Ако е повредено, върнете газовата бутилка на местния доставчик.

△ 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.

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

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



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 подгряване.

ПРИЧИНА

Има остатъци от храна от предишното готвене.

РЕШЕНИЕ

Винаги подгрявайте барбекюта на най-високата степен за 10 до 15 минути.

Вътрешността на барбекюта трябва да се почисти обстойно.

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

Проверка на компонентите на системата за електронно запалване

При натискане на бутона за запалване трябва да чуете прищракване. Ако не чуете прищракване, проверете батерията, а след това проверете проводниците.

Проверка на батерията

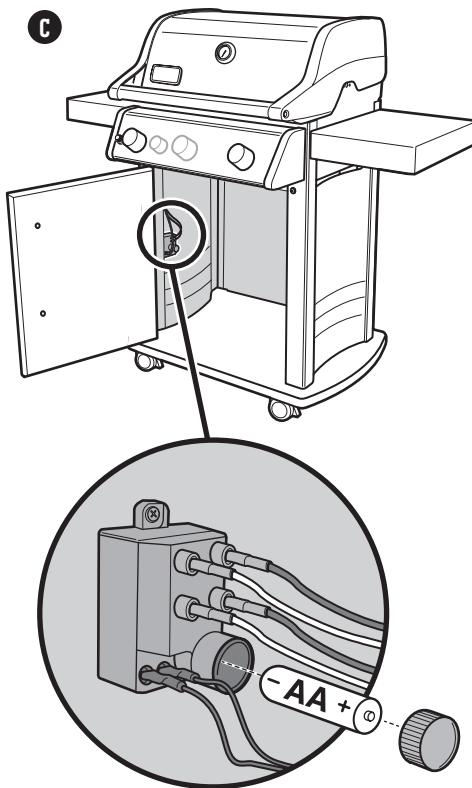
Има три потенциални проблема с батерията, осигуряваща захранването на запалителния модул, които трябва да се проверят:

- 1) Някои батерии са обвити с найлоново защитно фолио. (Не бъркайте това фолио с етикета на батерията.) Проверете дали това найлоново фолио е премахнато.
- 2) Уверете се, че батерията е поставена правилно (C).
- 3) Ако батерията е стара, заменете я с нова.

Проверка на проводниците

Има две места на евентуални неизправности, които трябва да се проверят:

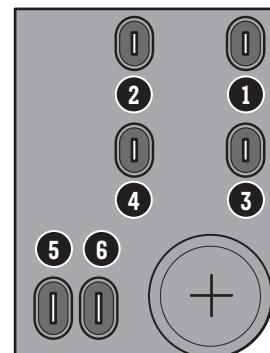
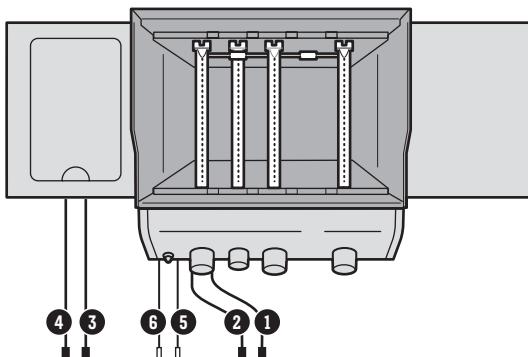
- 1) Проверете дали запалителните проводници са свързани надеждно с клемите на бутона за запалване под контролното табло.
- 2) Уверете се, че запалителните проводници са правилно прикрепени към запалителния модул. Клемите на проводниците са с цветна кодировка, която съответства на клемите на запалителния модул. Броят на проводниците е различен в зависимост от модела.



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.

Схема на проводниците на запалителен модул



Насоки за приготвяне на барбекю

Насоки за приготвяне на барбекю

Вид	Дебелина/Тегло	Приблизително общо време на печене
ЧЕРВЕНО МЕСО		
Пържола: Бифтек по нойоркски, бифтек с кости, антрекот, каре и филе мийон	19 мм дебелина 25 мм дебелина 50 мм дебелина	4 до 6 минути на директен силен огън 6 до 8 минути на директен силен огън 14 до 18 минути обгорете за 6 до 8 минути на директен силен огън, печете за 8 до 10 минути на индиректен силен огън
Стек "Фланк"	0,68 до 0,90 кг, 19 мм дебелина	8 до 10 минути на директен среден огън
Едро смяяна телешка кайма	19 мм дебелина	8 до 10 минути на директен среден огън
Филе	1,3 до 1,8 кг	45 до 60 минути 15 минути на директен среден огън, а след това 30 до 45 минути на индиректен среден огън
СВИНСКО		
Наденица братвурст: сурова	85 г парче 19 мм дебелина	20 до 25 минути на директен слаб огън 6 до 8 минути на директен силен огън
Пържола: със или без кост	31 до 38 мм дебелина	10 до 12 минути обгорете за 6 минути на директен силен огън, печете за 4 до 6 минути на индиректен силен огън
Ребра: гръбни, предни	1,3 до 1,8 кг	1½ до 2 часа на индиректен среден огън
Ребра: по селски, с кост	1,3 до 1,8 кг	1½ до 2 часа на индиректен среден огън
Филе	0,454 кг	30 минути обгорете за 5 минути на директен силен огън, печете за 25 минути на индиректен среден огън
ПИЛЕШКО		
Пилешки гърди: без кости, без кожа	170 до 226 г	8 до 12 минути на директен среден огън
Пилешки бут: без кости, без кожа	113 г	8 до 10 минути на директен среден огън
Парчета пиле: с кости, сортирани	85 до 170 г	36 до 40 минути б до 10 минути на директен слаб огън, а след това за 30 минути на индиректен среден огън
Пиле: цяло	1,8 – 2,2 кг	1 до 1½ часа на индиректен среден огън
Корнуолско пиле	0,68 – 0,90 кг	60 до 70 минути на индиректен среден огън
Пуйка: цяла, непълнена	4,5 – 5,4 кг	2 до 2½ часа на индиректен среден огън
МОРСКИ ХРАНИ		
Риба, филе или стек: писия, червен луциан, съмга, лаврак, риба меч и риба тон	6,3 до 12,7 мм дебелина 25 – 31 мм дебелина	3 до 5 минути на директен среден огън 10 до 12 минути на директен среден огън
Риба: цяла	0,454 кг 1,36 кг	15 до 20 минути на индиректен среден огън 30-45 минути на индиректен среден огън
Скариди	42,5 г	2-4 минути на директен силен огън
ЗЕЛЕНЧУЦИ		
Аспержи	12,7 мм в диаметър	6-8 минути на директен среден огън
Царевица	необелена обелена	25-30 минути на директен среден огън 10-15 минути на директен среден огън
Гъби	Шийтаке или печурки Печурки Портобело	8 до 10 минути на директен среден огън 10-15 минути на директен среден огън
Лук	на половинки 12,7 мм парчета	35-40 минути на индиректен среден огън 8 до 12 минути на директен среден огън
Картоф	цял 12,7 мм парчета	45-60 минути на индиректен среден огън 9 до 11 минути сварете леко за 3 минути, а след това за б до 8 минути на директен среден огън

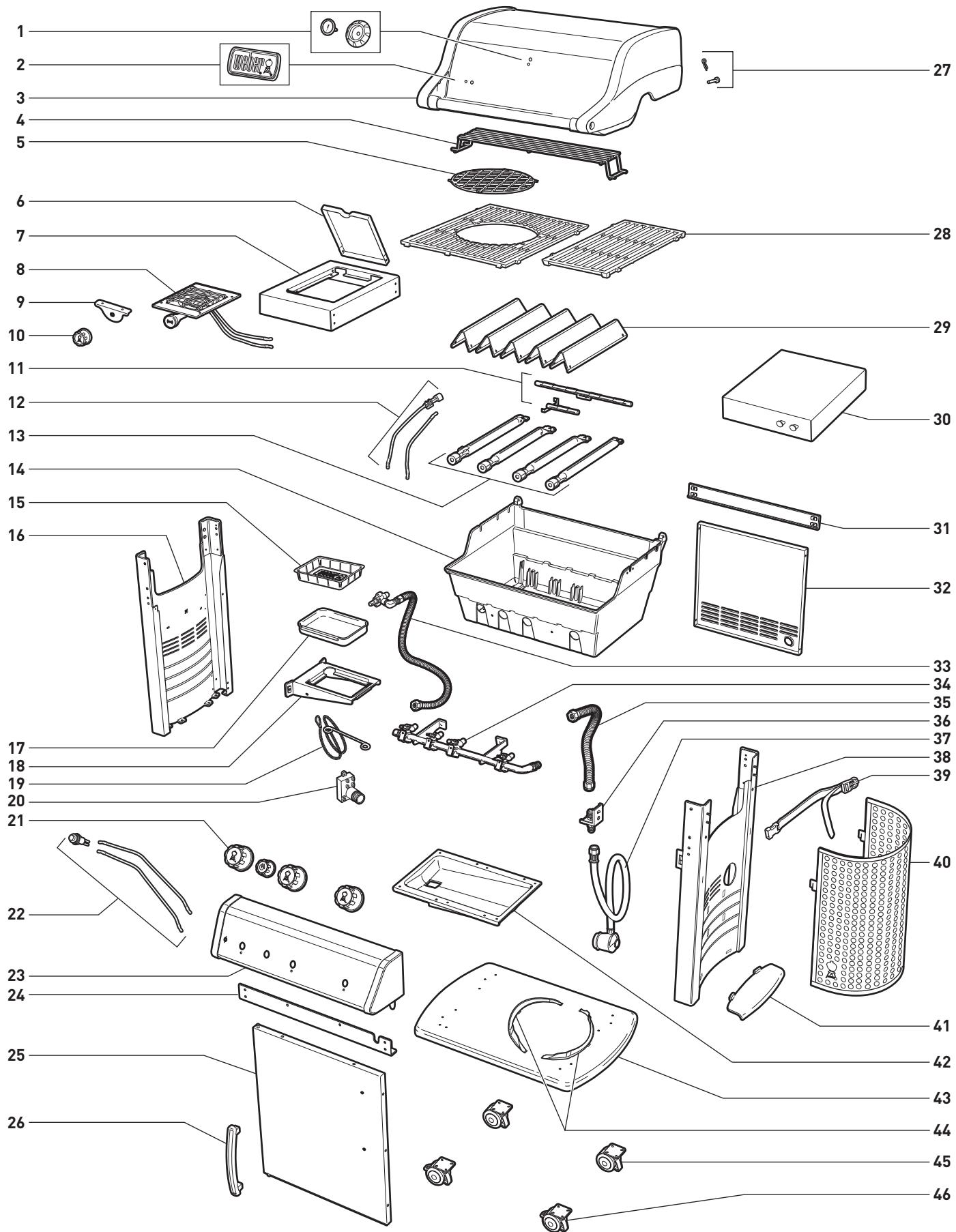
Големината на разфасовките, дебелината, теглото и времето за печене по-горе са посочени ориентирано. Фактори като надморска височина, вятър и външна температура могат да повлият на времето за готвене. Две правила от практиката: Печете пържоли, рибо филе, пилешки парчета без кости и зеленчуци, като използвате директния метод, за времето, посочено в таблицата (или до желаната пропеченост), като обръщате храната само веднъж по средата на времето за печене. Печете бутове, цели пилета, пилешки парчета с кости, цели риби и по-дебели парчета, като използвате индиректния метод, за времето, посочено в таблицата или докато термометърът за незабавно отчитане достигне желаната вътрешна температура). Времената за приготвяне на телешко и агнешко са за средна пропеченост, освен ако не е посочено друго. Преди да ги разрежете, оставяйте бутовете, по-големите разфасовки месо и плътните котлети и пържоли да престоят от 5 до 10 минути след готвенето. През това време вътрешната температура на месото ще се повиши с 5 до 10 градуса.



НЕ ЗАБРАВЯЙТЕ ДА СЕ РЕГИСТРИРАТЕ

SPIRIT EP-335 PREMIUM GBS

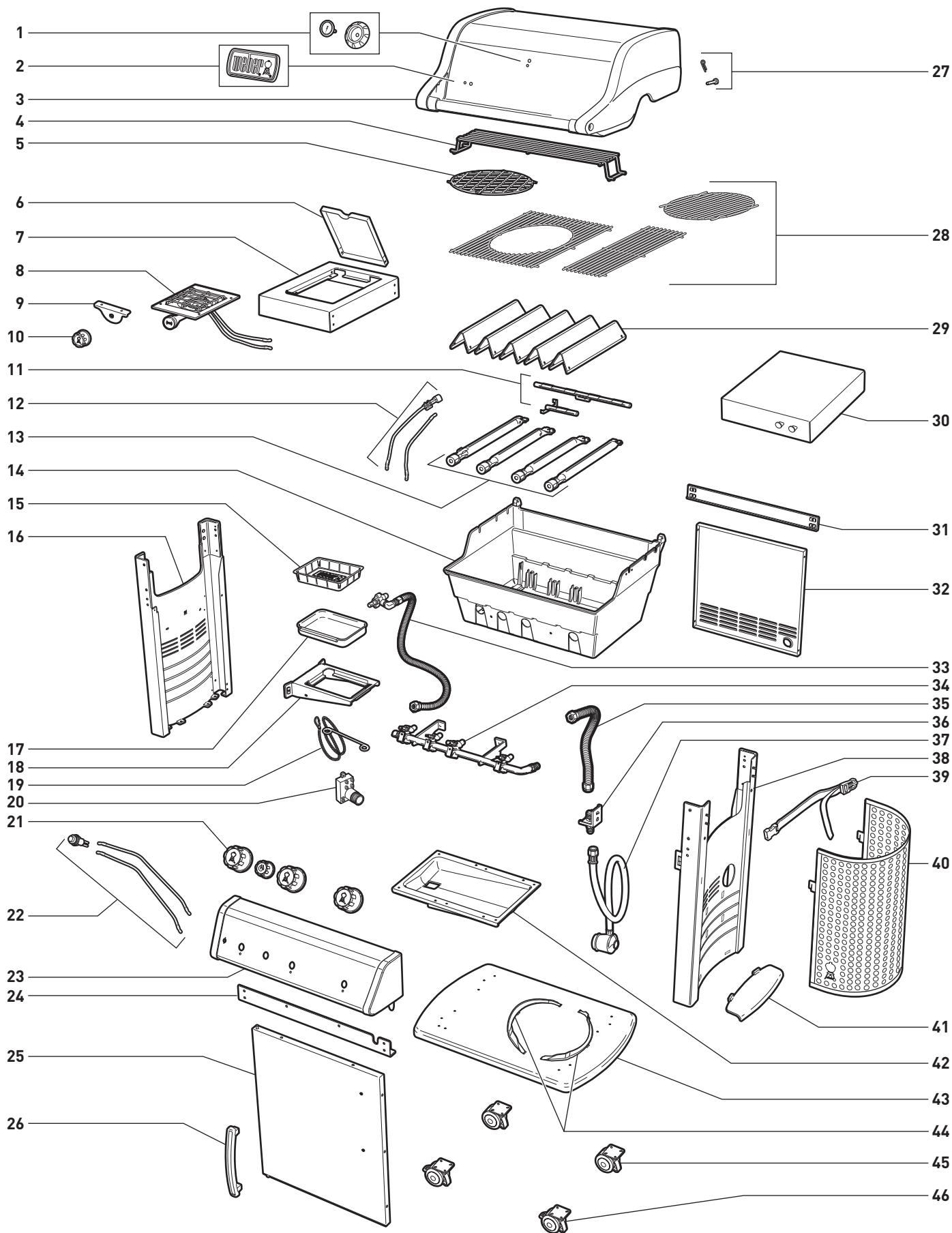
Spirit - EP-335 LPG - EMEA 120520



Резервни части

SPIRIT SP-335 PREMIUM GBS

Spirit - SP-335 LPG - EMEA 120520

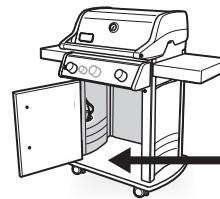


.....

weber.com



Сериен номер



Запишете серийния номер на
вашето барбекю в горното поле
за бъдещи справки. Серийният
номер се намира върху
табелката с данни, разположена
от вътрешната страна на шкафа.

Австрия

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

Белгия

Weber-Stephen Products Belgium Srl
+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 Grill Products India Pvt. Ltd.
080 42406666
customercare@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

WEBER-STEPHEN PRODUCTS LLC
www.weber.com

© 2021 Designed and engineered by Weber-Stephen Products LLC,
1415 S. Roselle Road, Palatine, Illinois 60067 USA.