

GENESIS II

E-310 GBS · S-310 GBS · E-410 GBS · S-410 GBS



РЕГИСТРИРАЙТЕ СЕ още сега



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

Регистрацията е лесна и ние ще ви зададем само няколко бързи въпроса. Активирайте своя уникатен 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

52465

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

100119

bg – Bulgarian

Важна информация за безопасност

В това Ръководство за потребителя се използват бележки с обозначение ОПАСНОСТ, ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ и ВНИМАНИЕ с цел да се подчертава 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 мириз 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 и не 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 вграждайте този модел барбекю в никаква 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 потребителите.

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 покрива 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 с автомобили, камиони, лекотоварни автомобили, мини-микробуси, 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 нагорещят. 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 оставяйте барбекюто без надзор по време на неговото подгряване или използване. Бъдете внимателни, когато използвате това барбекю. Цялата камера за готвене се нагрява 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 електрозахраниващи 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.

CE :2531CS-0186
ID: 2531

Здравейте!

Радваме се, че се присъединихте към нас за пътуването във вкусния свят на барбекюто. 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 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 барбекюто. Когато се регистрирате за WEBER-ID като част от вашата регистрация, ние ще ви изпращаме специална информация за барбекюто, за да можете да го използвате пълноценно.

Затова ни посетете и се присъединете към нас онлайн чрез вашия смартфон или по какъвто друг начин желаете, за да останете във връзка с нас.

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



ТЕЛЕФОН



МОБИЛЕН



ИМЕЙЛ



ОНЛАЙН

СЪДЪРЖАНИЕ

2 Добре дошли при WEBER

Важна информация за безопасност

4 Обещанието на WEBER

Гаранция

5 Характеристики на продукта

Характеристики на GENESIS II

Системата за скара GS4

6 Полезни съвети и трикове

Пламък – директен и недиректен

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

8 Първи стъпки

Важна информация за пропан-бутана и газовите връзки

Данни за разхода и размерите на отвора на клапана на горелката на GENESIS II

Монтаж и проверка за течове на газова бутилка с пропан-бутан

12 Работа

При първото приготвяне на барбекю

При всяко приготвяне на барбекю

Запалване на барбекюто

14 Грижи за продукта

Почистване и поддръжка

16 Отстраняване на проблеми

18 Ръководство за приготвяне на барбекю

19 Резервни части

Обещанието на WEBER (10-годишна доброволна гаранция за ЕМЕА)

Ние от WEBER се гордеем с две неща: изработка на барбекюта, които са издръжливи във времето и осигуряване на отлично обслужване на клиентите през целия жизнен цикъл на продукта.

Благодарим ви, че закупихте продукт на WEBER. Weber-Stephen Products LLC, 1415 S. Roselle Road, Palatine, Illinois 60067 (САЩ) и нейните международни дъщерни компании (посочени в края на това ръководство) ("WEBER") се гордеем, че доставяме 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 или замените вашия продукт от WEBER в малко вероятния случай на повреда или дефект.

Съгласно действащото законодателство потребителят има няколко права в случаи, че продуктът се окаже с дефект. Тези права могат да включват доработка или замяна, отстъпка от цената на закупуване и компенсация. Така например, в някои държави от Европейския съюз това представлява двевгодишно законово право, считано от датата на предаване на продукта. Тези и други законови права не се влянят от тази разпоредба за доброволната гаранция. Въсъщност тази доброволната гаранция предоставя допълнителни права на потребителите, които са независими от законовите 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) ("Потребител"), че продуктът на WEBER е без дефекти в материала и изработката за срок от десет (10) години от датата на закупуване, когато е слобен и експлоатиран съгласно приложеното ръководство за потребителите. (Забележка: Ако изгубите или не си спомняте къде сте оставили ръководството за потребителите на WEBER, тъкъв документ за замяна е достъпен онлайн на www.weber.com). Гаранцията е приложима в Европа, Близкия Изток и Африка (ЕМЕА). WEBER приема да поправи или замени частта, която е дефектна като материал или изработка, като това подлежи на изброяните по-долу ограничения, откъс от отговорност и изключения. ДОКОЛКОТО Е ПОЗВОЛЕНО ОТ ДЕЙСТВАЩОТО ЗАКОНОДАТЕЛСТВО, ТАЗИ ГАРАНЦИЯ Е ВАЛИДНА САМО ЗА ПЪРВОНАЧАЛНИЯ КУПУВАЧ И НЕ МОЖЕ ДА СЕ ПРЕХЪРЯ НА ПОСЛЕДВАЩИ СОБСТВЕНИЦИ, С ИЗКЛЮЧЕНИЕ НА СЛУЧАИТЕ НА ПОДАРЪЦИ И ПРОМОЦИОНАЛНИ ПРОДУКТИ, ПОСОЧЕНИ ПО-ГОРЕ.

WEBER поддържа своите продукти и с удоволствие ви предоставя тази описана Доброволната гаранция за дефекти в материала на барбекюта или съответните му компоненти, с изключение на нормално износване.

- „Нормално износване“ включва козметични и други несъществени недостатъци, които могат да възникнат с времето, докато ползвате вашето барбекю, като например повърхностна ръжда, вдълбнатини / драксотини и др.

WEBER обаче ще уважи тази Доброволната гаранция за барбекюта или съответните му компоненти, когато повредата или нарущаването на функцията му са в резултат на дефект на материала.

- „Дефект на материала“ включва ръждясване или прогаряне на определени части, или друга повреда или неизправност, която ви пречи да използвате безопасно / правилно барбекюто.

Задължения на Потребителя по настоящата Доброволна гаранция / Удължаване на гаранцията

За да си осигурите безпроблемно гаранционно покритие, е важно (но не е задължително) да регистрирате вашия продукт от WEBER онлайн на www.weber.com. Моля, запазете и оригиналната касова бележка и/или фактура, тъй като за гаранционното покритие се изисква доказателство за покупката. Освен това, WEBER ще изиска и снимки на предполагаемия дефект и серийния номер на вашето барбекю, преди да обработи гаранционната reklамация. 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 Доброволната 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 потребителите, освен ако Потребителят не може да докаже, че дефектът в материала 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 потребителите.

Тази Доброволната 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 слобождане 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 газови маркучи;
- Излагане на солен въздух и/или източници на хлор, като плувни басейни и хидромасажни вани/джакузита;
- Тежки метеорологични условия като градушки, урагани, земетресения, цунами или големи вълни, торнадо или силни бури.
- Киселинни дъждове и други фактори на околната среда.

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

Процедура при гаранционни претенции

Ако считате, че имате част, която е покрита от тази Доброволната гаранция, моля, свържете се с търговеца, от когото сте закупили продукта. Ако е необходимо, можете да се свържете и с Отдела за обслужване на клиенти на WEBER, като използвате информацията за връзка, поместена на нашия уебсайт (www.weber.com). След прочуване, WEBER ще ремонтира или замени (по свое усмотрение) дефектна част, която се покрива от тази Доброволната гаранция. В случаи че ремонтът или замяната са невъзможни, WEBER може да реши (по свое усмотрение) да замени въпросното барбекю с ново барбекю, 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 от Потребителя. Транспортните разходи ще бъдат възстановени на Потребителя, ако дефектът се покрива от Гаранцията.

Когато се свържете с търговеца, от когото сте закупили продукта, моля, подгответе следната информация:

- Документ за извършена покупка
- Снимки на подозирания дефект
- Серийен номер на продукта

Отказ от отговорност

ОСВЕН ГАРАНЦИЯТА И ОТКАЗА ОТ ОТГОВОРНОСТИ, ОПИСАНИ В ТАЗИ ДЕКЛАРАЦИЯ ЗА ДОБРОВОЛНА ГАРАНЦИЯ, НЯМА НИКАКВИ ДОПЪЛНИТЕЛНИ ИЗРИЧНИ ГАРАНЦИИ ИЛИ ДОБРОВОЛНИ ДЕКЛАРАЦИИ ЗА ОТГОВОРНОСТ, ДАДЕНИ ТУК, КОИТО ДА НАДХВЪРЛЯТ ОТГОВОРНОСТТА ПО СИЛАТА НА ЗАКОНА, ПРИЛОЖИМА СПРАМЪ WEBER. НАСТОЯЩАТА ДЕКЛАРАЦИЯ ЗА ДОБРОВОЛНА ГАРАНЦИЯ ОСВЕН ТОВА НЕ ОГРАНИЧАВА ИЛИ ИЗКЛЮЧУВА СИТУАЦИИ ИЛИ ИСКОВЕ, КОИТО WEBER НОСИ ЗАДЪЛЖИТЕЛНА ОТГОВОРНОСТ, КАТО Е ПРЕДВИДЕНА ПО ЗАКОН.

СЛЕД ИЗТИЧАНЕ НА ДЕСЕТ (10) ГОДИШНИЯ СРОК НА ТАЗИ ДОБРОВОЛНА ГАРАНЦИЯ НЯМА ДА ВАЖАТ НИКАКВИ ГАРАНЦИИ. НИКАКВИ ДРУГИ ГАРАНЦИИ, ПРЕДСТАВЕНИ ОТ КОЕТО И ДА Е ЛИЦЕ, В ТОВА ЧИСЛО ТЪРГОВСКИ ПРЕДСТАВИТЕЛ И ТЪРГОВЕЦ НА ДРЕВНО, ПО ОТНОШЕНИЕ НА КАКВОТВО И ДА Е ПРОДУКТ (КАТО НАПРИМЕР „УДЪЛЖЕНИ ГАРАНЦИИ“), НЕ ЗАДЪЛЖАВАТ WEBER. ЕДИНСТВЕНАТА КОМПЕНСАЦИЯ ПО ТАЗИ ДОБРОВОЛНА ГАРАНЦИЯ Е РЕМОНТ ИЛИ ЗАМЯНА НА ЧАСТТА ИЛИ ПРОДУКТА.

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

ГАРАНЦИЯТА ЗА ЧАСТИ И АКСЕСОАРИ, ЗАМЕНИЕ ПО СИЛАТА НА ТАЗИ ДОБРОВОЛНА ГАРАНЦИЯ, ПОКРИВА САМО ОСТАТЪЧНИЯ ПЕРИОД ОТ ГОРЕПОСОЧЕНИЯ ДЕСЕТ (10) ГОДИШЕН СРОК НА ДОБРОВОЛНАТА ГАРАНЦИЯ

ТОВА ОГРАНИЧИЕ НЕ ВАЖИ В СЛУЧАИ НА ПРЕДНАМЕРЕНИ ДЕЙСТИЯ И ГРУБА НЕБРЖНОСТ И СЛУЧАИ НА УВРЕЖДАНЕ НА ЧОВЕШКИ ЖИВОТ ИЛИ ЗДРАВЕ, ИЛИ ТЕЛЕСНИ ПОВРЕДИ, НЕЗАВИСИМО ДАЛИ УВРЕЖДАНЕТО Е ПО ВИНА НА WEBER, ИЛИ НА НЕЙНИ ЗАКОННИ ПРЕДСТАВИТЕЛИ ИЛИ АГЕНТИ.

ТАЗИ ДОБРОВОЛНА ГАРАНЦИЯ ВАЖИ САМО ЗА ЛИЧНО ПОЛЗУВАНЕ И НЕ ВАЖИ ЗА БАРБЕКЮТА WEBER, ПОЛЗУВАНИ В ТЪРГОВСКИ, КОМУНАЛНИ ЗАВЕДЕНИЯ ИЛИ ЗАВЕДЕНИЯ С МНОГИ УРЕДИ КАТО РЕСТОРАНТИ, ХОТЕЛИ, КУРОРТИ ИЛИ ОБЕКТИ, ОТДАВАНИ ПО НАЕМ.

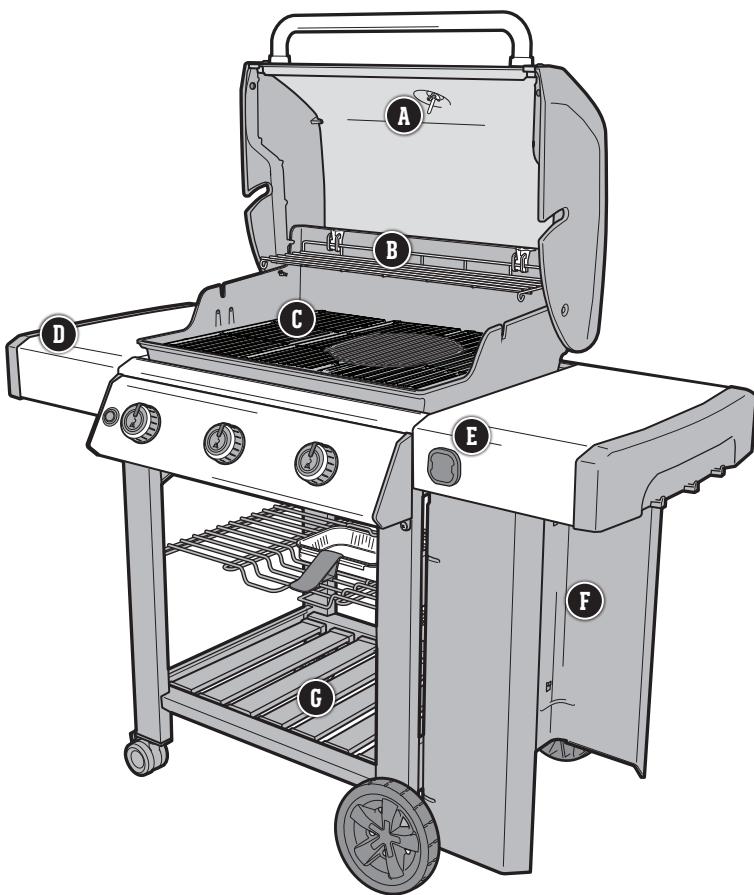
ОТ ВРЕМЕ НА ВРЕМЕ WEBER МОЖЕ ДА ПРОМЕНЯ КОНСТРУКЦИЯТА НА СВОИТЕ ПРОДУКТИ. НИЩО, КОЕТО СЕ СЪДЪРЖА В ТАЗИ ДОБРОВОЛНА ГАРАНЦИЯ, НЕ МОЖЕ ДА СЕ ТЪЛКУВА КАТО ЗАДЪЛЖАВАЩО WEBER ДА ВКЛЮЧВА ПОДОБНИ КОНСТРУКТИВНИ ПРОМЕНИ В ПО-РАНО ПРОИЗВЕДЕНИ ПРОДУКТИ, НИТО ПЪТ ТЕЗИ ПРОМЕНИ МОГАТ ДА СЕ ТЪЛКУВАТ КАТО ПРИЗНАНИЕ,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



ЗАЩИТЕТЕ ВАШАТА ИНВЕСТИЦИЯ

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

ХАРАКТЕРИСТИКИ НА GENESIS II



A Вграден термометър

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

B Рафт за подгряване TUCK-AWAY

Поддържа храната топла или пречица хлебчета, докато основното ястие продължава да се пече на скарата. Когато не се използва, можете да я сложите с цел удобно съхранение.

C Скара за готвене СИСТЕМА GOURMET BBQ

Извадете приставката с кръгла скара и превърнете вашия грил в тиган за печење, пещ за печење на пилета, камък за пица или в някоя от другите многообразни приставки на СИСТЕМАТА GOURMET BBQ.

D Страницни табли с вградени куки за прибори

Използвайте страниците табли, 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“ в градината.

E Съвместимост с iGRILL 3

Термометът, свързан с приложението iGrill 3, следи приготвянето на храната от началото до края, като показва температурата в реално време на вашето мобилно устройство. (Аксесоар, продаван отделно.)

F Страницично монтиран резервоар за газ

Монтирането на резервоара за газ отстрани на барбекюто улеснява достъпа и демонтажа.

G Количка с открита конструкция

Елегантната открита конструкция на количката позволява лесен достъп до приборите за скара.

GS4 Високоэффективна система за барбекю



Високоэффективната система за барбекю GS4 определя стандарта в света на газовите барбекюта и поставя WEBER начело в класациите. Тази мощна система за барбекю се базира на повече от 65 години опит в областа на грил скарите, кулинарен опит и най-важното – на желанията и потребностите на хората, които са най-важни – нашата общност на любителите на барбекюто. Всеки компонент на GS4 е с уникален дизайн за лесен ползване и за да осигурява несравнимо удоволствие при приготвянето на барбекю в градината.

1 Запалване INFINITY

Системата за запалване Infinity гарантирано осигурява запалване. Бъдете сигури, че тя ще запали още от първия път – при това всеки път.

2 Горелки

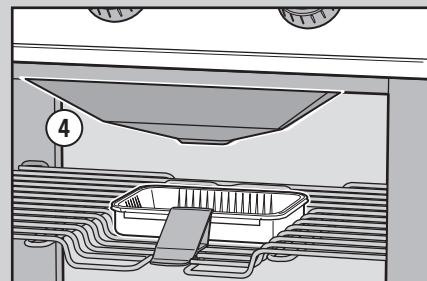
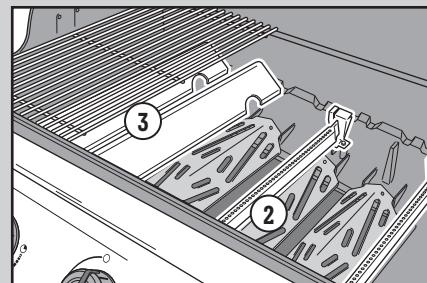
Уникалната конична форма осигурява постоянен приток на газ отпред назад. Това осигурява максимално разпределение на топлината и гарантира, че храната се пече постоянно и равномерно върху скарите за готовне.

3 ГРЕДИ FLAVORIZER

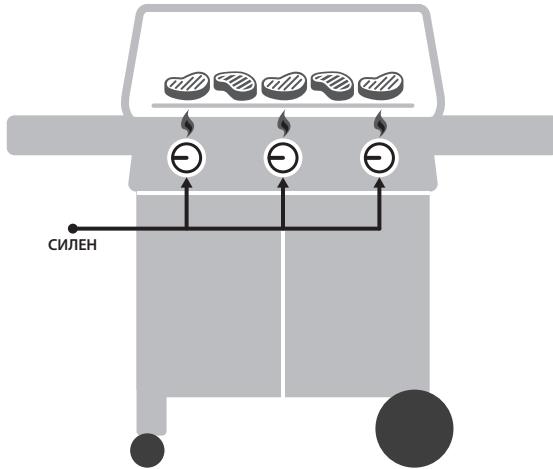
Гредите от неръждаема стомана FLAVORIZER са разположени точно под такъв наклон, че да улавят капките мазнина, които пушат и свистват, за да добавят на приготвянатата храна онзи неустоим аромат на опушено, който всички познаваме и обожаваме.

4 Система за управление на мазнината

Капките, които не се изпаряват от гредите FAROORIZER, се отклоняват вътрешно от горелките към тавата за капки за единократна употреба, разположена в тавата за събиране на мазнина под камерата за готовне. Трябва само да изведете тавата за събиране на мазнина и да смените тавата за капки, когато това е необходимо.

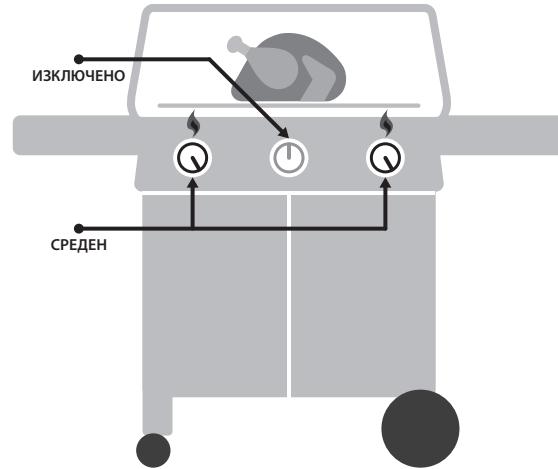


Пламъкът – директен или индиректен



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 изсуши 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 храны или парчета месо с кости, които първо са били запечени до зачевряване или до златисто при използване на директна топлина.

При използване на индиректна топлина топлината се изльчва от двете страни на барбекюто или само от едната страна на барбекюто. Храната е разположена върху ненагрятата част на скарата за готвене.



ТАЙМЕР

Като настроите таймера, можете да избегнете разочароването от прегорялата вечеря. Не ви трябва нещо специално – просто таймер, който е надежден и лесен за използване.

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

Винаги подгрявайте барбекюта.

Ако скарите за готвене не са достатъчно горещи, храната ще запепне и вероятно няма да имате възможност да опечете храната правилно или да направите тези апетитни следи от скарата. Дори ако дадената рецепта изисква среден или слаб огън, винаги първо подгрявайте барбекюта 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 скари.

Никога не е добра идея да поставяте храна върху скарите за готвене, преди те да са почистени. Остъпите върху скарите действат като лепило, което свърза скарите и поставената в момента храна. За да избегнете вкуса на вчерашната вечеря върху дневния обяд, проверете дали печете върху чиста скара 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 средства за приготвяне на барбекю, като намазана с масло и подправена храна, глазури или сосове и чисти кухненски пласти за приготвяната храна. Необходимостта да притичвате до кухнята означава не само, че пропускате забавлението, но 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 търде много храна върху скарите за готвене ограничава вашата гъвкавост. Оставете поне една четвърт от скарите за готвене свободна, с достатъчно място между хранителните продукти, 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.

Страйте 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 търде много въздух и излизане на 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 лукмането 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 скара 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 налагате да отваряте капака твърде често, което води до цял куп проблеми. Затова се отдърпнете и се доверете на барбекюто.

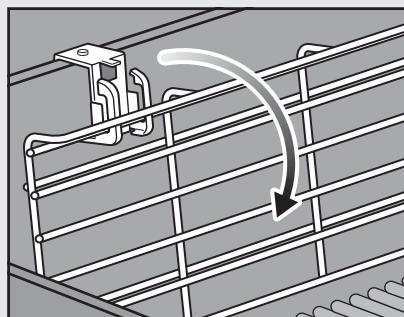
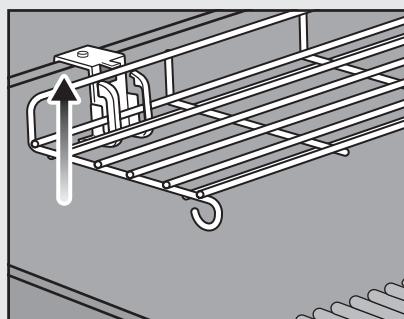
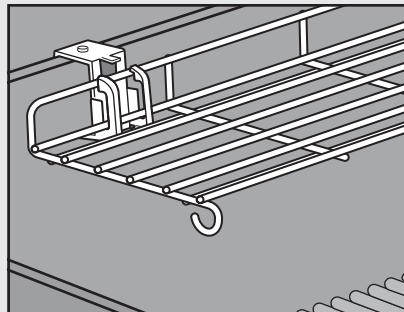
Научете кога да „укроявате“ пламъка.

При приготвянето на барбекю понякога най-важното нещо, което трябва да знаете, е кога да спрете. Най-надеждният начин да проверявате дали храната е готова е да закуите термометър с незабавно отчитане. Това елегантно малко близу 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 скара означаваше само едно: месо (и единствено месо), обзъглено върху открит пламък. Съвременният градински готовач няма нужда от кухня, за да пригответе пълноценна храна. Използвайте вашето барбекю, за да пригответе предприятия, основни ястия и дори десерти на скара. 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.

Оптими- зиране на простран- ството в барбекюто



Използване на рафта за подгряване TUCK-AWAY

Използвайте рафта за подгряване, за да поддържате храната топла или го сънете, когато не го използвате.

За да сгънете рафта за подгряване, го повдигнете леко и го завъртете надолу. Използвайте топлоустойчиви ръкавици за барбекю или защитни ръкавици (в съответствие с EN 407, защита при топлопредаване чрез контакт от ниво 2 или по-високо), когато регулирате рафта.

Важна информация за газ пропан-бутан и газовите връзки

Какво представлява пропан-бутанът?

Втечненият нефтен газ, наричан още ВНГ или пропан-бутан, е запалим петролен продукт, използван за гориво на вашето барбекю. Той е газ при умерена температури и налягане, когато не е в съд. Но при умерено налягане в съд, като например газова бутилка, пропан-бутанът е течно. 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

- Газова бутилка за пропан-бутан със следи от удари или ръжда 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, обезпасено 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 твърде 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 миллибара.
- 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 размерите на отвора на клапана на горелката на GENESIS II

РАЗМЕРИ НА ОТВОРА НА КЛАПАНА НА ГОРЕЛКАТА

Държава	Категория газ	Модели с 3 горелки	Модели с 4 горелки
Китай, Кипър, Чешката република, Дания, Естония, Финландия, Хонконг, Унгария, Исландия, Индия, Израел, Япония, Корея, Латвия, Литва, Малта, Холандия, Норвегия, Румъния, Русия, Сингапур, Словакия, Словения, Южна Африка, Швеция, Турция	I _{3B/P} (30 mbar или 2,8 kPa)	Основни горелки 1,02 mm	Основни горелки 0,98 mm
Белгия, Франция, Гърция, Ирландия, Италия, Люксембург, Португалия, Испания, Швейцария, Великобритания	I ₃₊ (28-30/37 mbar)	Основни горелки 0,94 mm	Основни горелки 0,91 mm
Полша	I _{3P} (37 mbar)	Основни горелки 0,94 mm	Основни горелки 0,91 mm
Австрия, Германия	I _{3B/P} (50 mbar)	Основни горелки 0,86 mm	Основни горелки 0,82 mm

ДАННИ ЗА РАЗХОДА

Модели с 3 горелки	Модели с 4 горелки
11,4 kW пропан 13,2 kW бутан	14,1 kW пропан 16,4 kW бутан
815 g/h пропан 961 g/h бутан	1007 g/h пропан 1193 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 газовият маркуч да се сменя на по-малко от пет години – в такъв случай изискването за държавата е с приоритет.

За резервни маркучи, редуктори и клапани се свържете с търговския представител във вашия регион, като използвате информацията за контакт на нашия уебсайт.
Посетете weber.com.

Монтаж и проверка за течове на газова бутилка с пропан-бутан

Свързване на редуктора с газовата бутилка

1) Проверете дали регулаторите на всички горелки са в изключено off положение. Направете проверката, като натиснете и завъртите регулаторите по посока на часовниковата стрелка.

2) 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 в 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). Позиционирайте редуктора така, че отворът на клапана (b) да сочи надолу.

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

Винтовият редуктор към газовата бутилка, като завъртите фитинга по 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 прищрака на място (b).

Свържете чрез плъзгащия 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, показвани в това ръководство, може да не е същият като този, който използвате за вашето барбекю поради различните разпоредби на съответната държава или регион.

Поставяне на газовата бутилка с пропан-бутан

От размера и формата на газовата бутилка зависи дали бутилката трява да се постави върху закачалката за бутилки или да се разположи на земята.

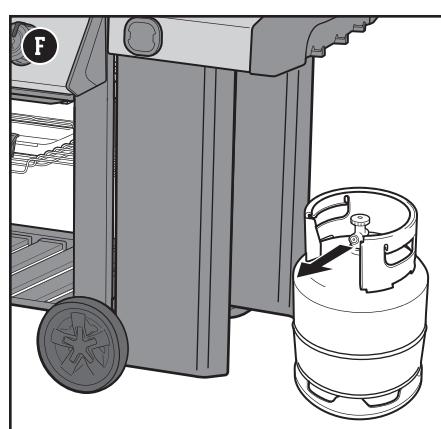
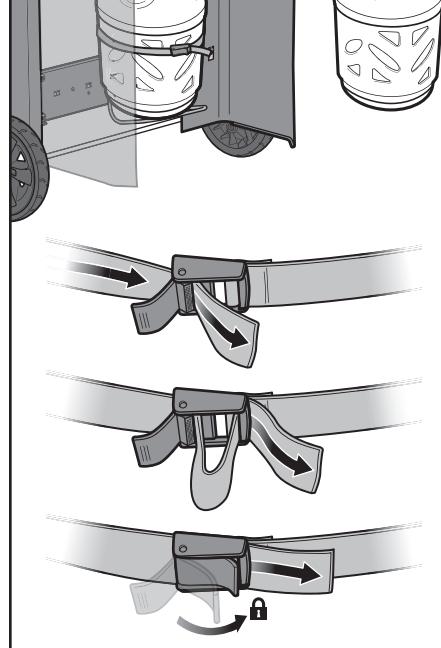
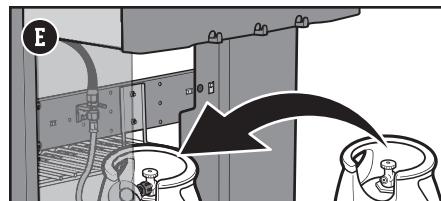
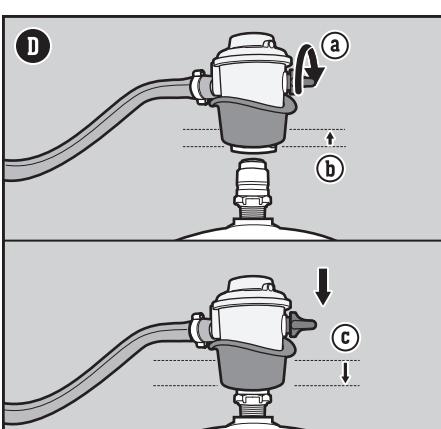
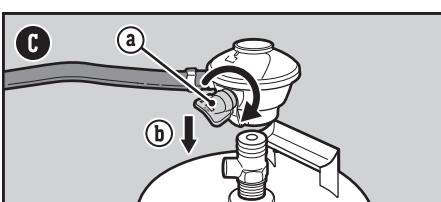
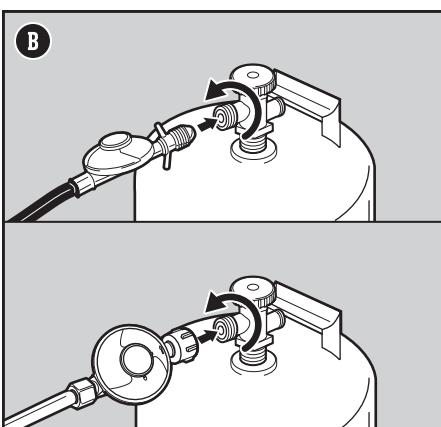
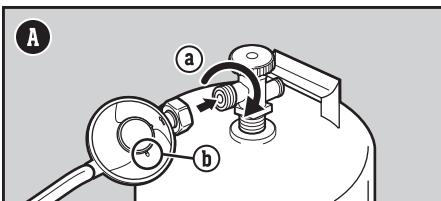
1) Определете вида на вашата газова бутилка с пропан-бутан и следвайте съответните инструкции за поставяне.

Поставяне върху закачалка (E)

Завъртете бутилката така, че отворът на клапана да сочи към предната част на барбекюто. Вдигнете и поставете газовата бутилка върху закачалката. Регулирайте ремъка така, че да стегне здраво газовата бутилка.

Поставяне на земята (F)

Поставете газовата бутилка на земята, извън основния шкаф от дясната страна на барбекюто. Завъртете бутилката така, че отворът на клапана да сочи към предната част на барбекюто.



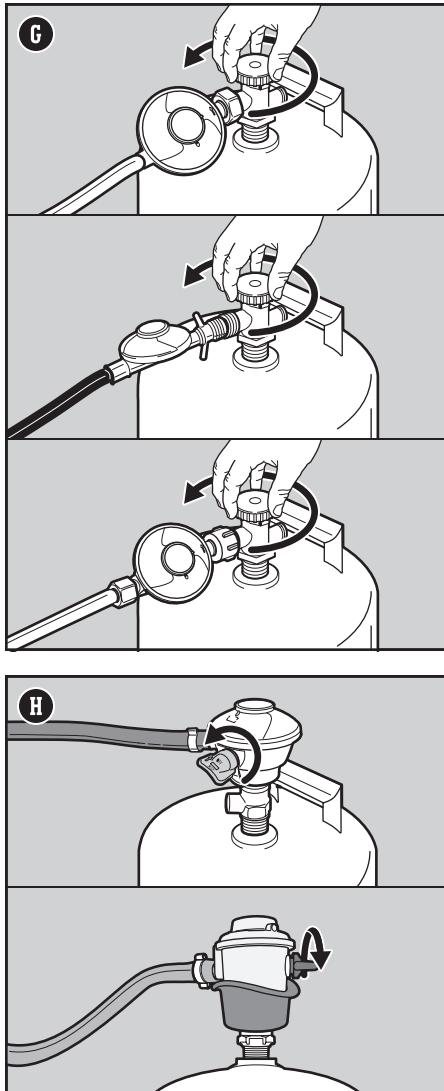
Какво представлява проверката за течове?

След правилния монтаж на газовата бутилка 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 фигури 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 обратно на часовниковата стрелка **(G)** или като преместите лостчето на редуктора във включено положение **(H)**.



△ 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: Теч на 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:

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

△ ОПАСНОСТ: Винаги затваряйте клапана на газовата бутилка, преди да разкачете редуктора. Не се опитвайте да разкачете газовия редуктор и маркуча или газов фитинг, докато барбекюто работи.

△ ОПАСНОСТ: Не съхранявайте резервна газова бутилка под или в близост до барбекюто. Никога не пълните бутилката над 80% от вместимостта ѝ. Ако тези указания не се следват стриктно, това може да доведе до пожар, който да причини смърт или тежко нараняване.

3) Появата на меухурчета означава наличие на теч:

- a) 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.
- b) Ако течът е от някой от фитингите, посочени на илюстрацията (J), притегнете отново фитинга с гаечен ключ и повторете проверката за течове с разтвор от вода и сапун. Ако течът не е отстранен, изключете подаването на газ. НЕ РАБОТЕТЕ С БАРБЕКЮТО.
- c) Ако течът е от някой от фитингите, посочени на илюстрацията (K), изключете подаването на газ и изплакнете връзките с вода.

Ако течът не спре, се свържете с търговския представител във вашия регион, като използвате информацията за контакт на нашия уебсайт.

- 4) Ако не се появят меухурчета, проверката за течове е завършена:

- a) 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

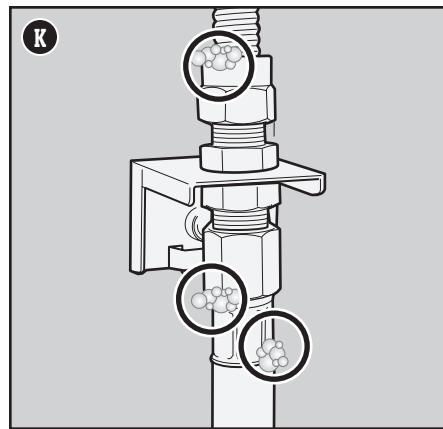
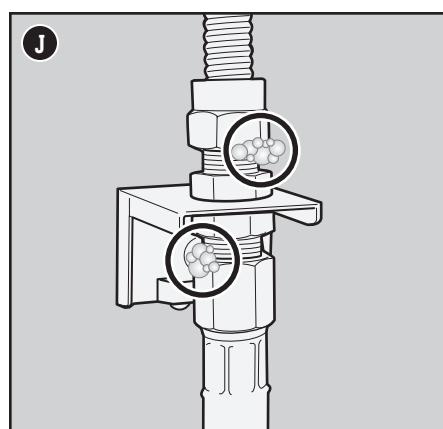
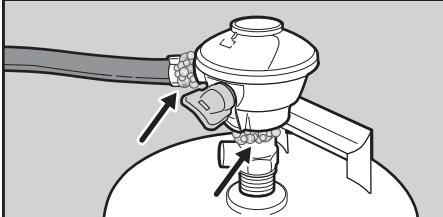
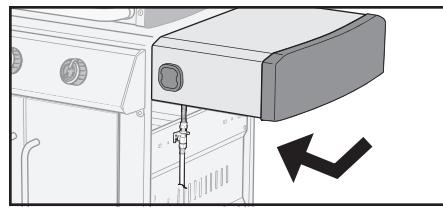
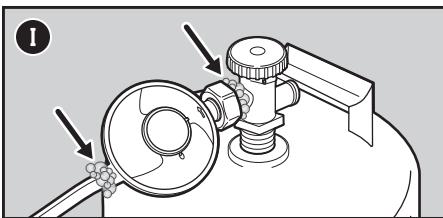
Следните фитинги трябва да се проверяват за течове на газ всеки път след презареждане и повторен монтаж на газовата бутилка:

- 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 постчето на редуктора са напълно затворени.
- 2) Разкачете редуктора.



При първото приготвяне на барбекю

Извършване на първоначално обгаряне

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

При всяко готовене на барбекюто

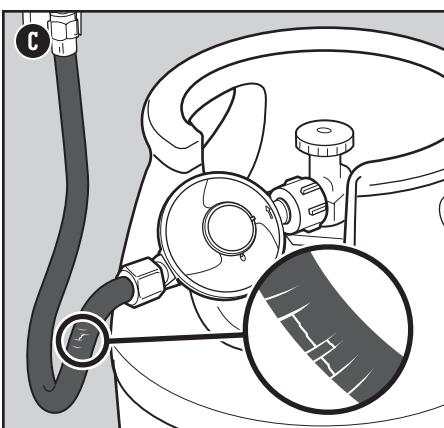
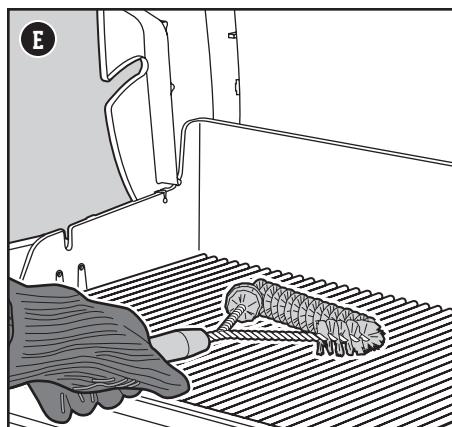
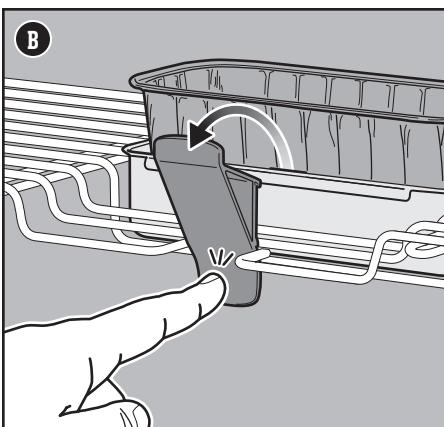
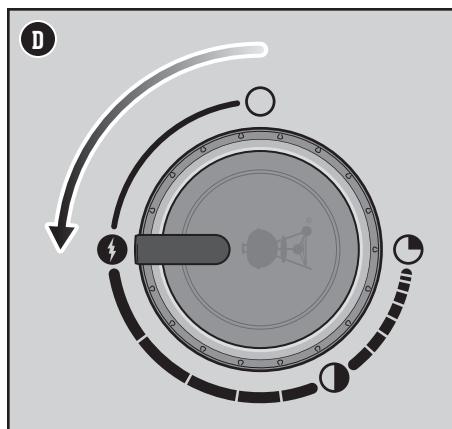
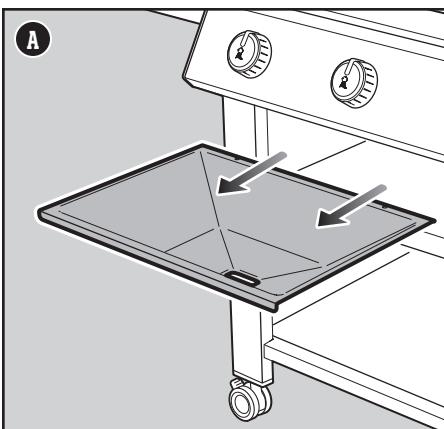
Поддръжка между отделните готовения

Поддръжката между отделните готовения включва следните прости, но важни стъпки, които трябва да се изпълняват преди готовенето на барбекюто.

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 гответе, мазнината се насочва към пъзгащата 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 гответе на барбекюто.

- 1) Уверете се, че барбекюто е изключено и охладено.
- 2) Извадете пъзгащата се табла за мазнина, като издърпате тавата от шкафа (A). Отстраниете излишната мазнина с пластмасова шпатула.
- 3) Извадете тавата за събиране на мазнина, като натиснете надолу блокиращия език на тавата (B). Проверете за натрупана мазнина в тавата за капки за еднократна употреба, поставена в тавата 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 охладено.
- 2) Проверете маркуча за признаки на напукване, проприване или прохъсане (C). Ако установите, че маркучът е повреден или прохъсан, не използвайте барбекюто.

Подгройте барбекюто

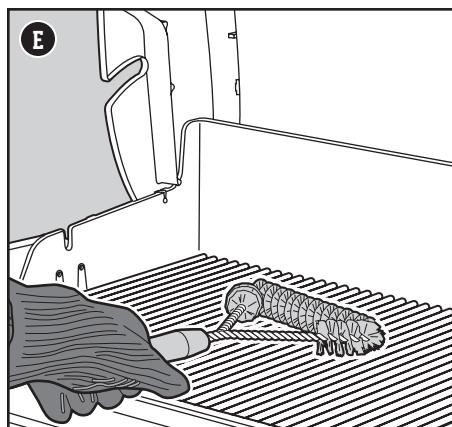
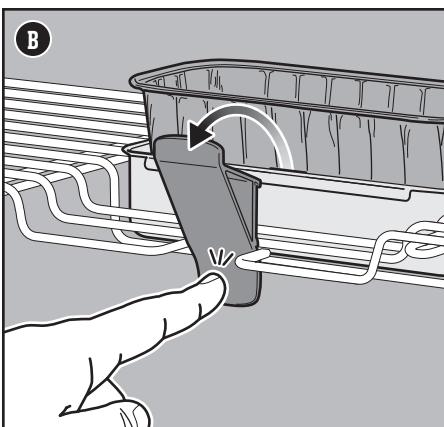
Подгряването на барбекюто е особено важно за успешното приготвяне на барбекю. Подгряването спомага за предотвратяване на залепването на храната върху скарата за готовене и я нагорещява достатъчно за правилното изтичане на храната. Също така се изгарят и остатъците от приготвена преди това храна.

- 1) Отворете капака на барбекюто.
- 2) Запалете барбекюто съгласно инструкциите в настоящото ръководство за потребителя.
- 3) Затворете капака.
- 4) Подгройте барбекюто с всички горелки в положение запалване/силен огън за 10 до 15 минути или докато термометърът не отчете 260°C (D).

Почистване на скарата за готовене

След подгряването ще бъде по-лесно премахването на всички остатъци от храна или от предишно ползване. Освен това, чистите скари няма да позволяват залепване на поставената върху тях храна.

- 1) Веднага след подгряването почистете скарите с телена четка за барбекю от неръждаема стомана (E).



Носете ги, когато се съмнявате.

Качествените ръкавици са с изолация и предпазват както дланта, така и предната част на ръката.

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

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

△ 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: 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 готовене. WEBER препоръчва в началото на всяка пролет да закупувате нова телена четка за барбекю от неръждаема стомана.

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

△ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Поддържайте вентилационните отвори около резервоара чисти и без никакви остатъци по тях.

Запалване на барбекюто

Използване на системата за електронно запалване на барбекюто

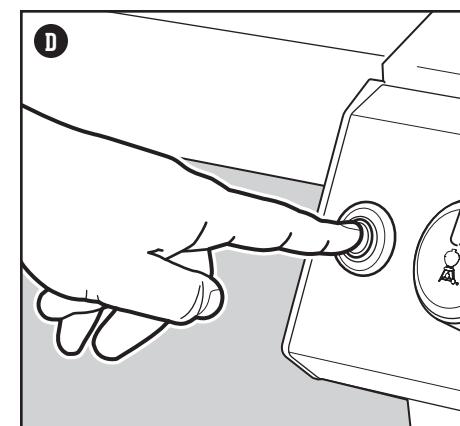
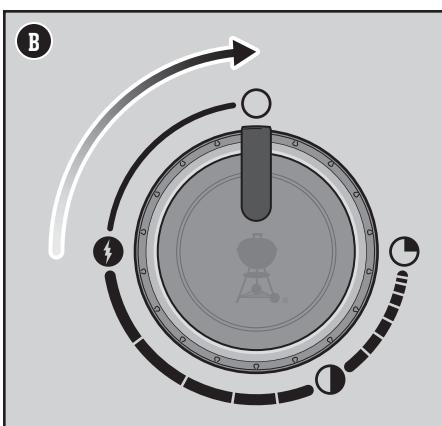
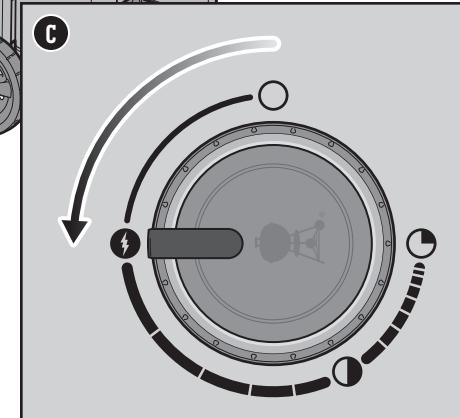
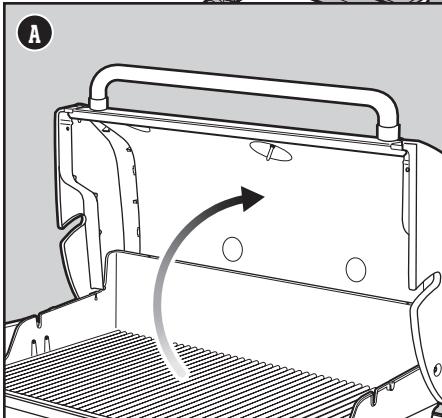
Всеки регулатор управлява отделна горелка и всяка горелка се пали независимо. Запалете горелките, като започнете отляво надясно. Всички горелки следва да са запалени за подгряване, но не всички горелки трябва да са запалени по време на пригответе на барбекюто.

- 1) Отворете капака на барбекюто (A).
- 2) Проверете дали регулаторите на всички горелки са в изключено положение. Направете проверката, като натиснете и завъртете регулаторите по посока на часовниковата стрелка (B).
- Забележка:** Важно е регулаторите на всички горелки да са изключено положение преди включване на газовата бутилка с пропан-бутан.
- 3) Включете подаването на газ, като завъртете клапана на газовата бутилка обратно на часовниковата стрелка или като преместите постчето на редуктора във включено положение, в зависимост от връзката между редуктора и газовата бутилка.
- 4) Започнете с горелката, която се намира най-отляво. Натиснете регулатора на горелката и го завъртете обратно на часовниковата стрелка до положението за запалване/сilen огън (C).
- 5) Натиснете и задръжте бутона за електронно запалване (D). Ще чуете как прещраква.
- 6) Проверете дали горелката е запалена, като погледнете надолу през скапите за готовне и през полуокръглия отвор в предите FLAVORIZER.
- 7) Ако горелката не се запали, повторете стъпки от 4 до 6, за да запалите останалите горелки.

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 часовниковата стрелка до изключено положение.
- 2) Изключете подаването на газ при газовата бутилка с пропан-бутан.



△ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Отваряйте капака по време на запалване.

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

△ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Всяка горелка трябва да се запалва поотделно чрез натискане на бутона за електронно запалване.

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

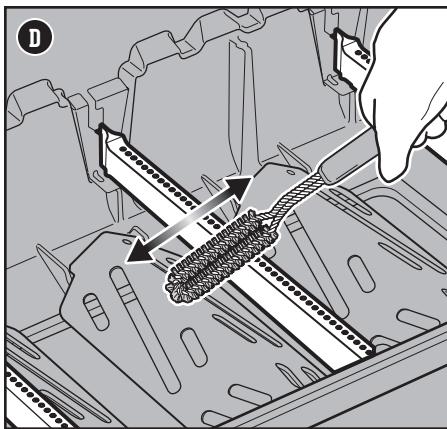
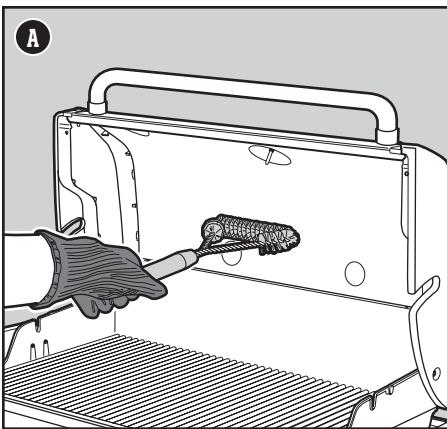
Почистване и поддръжка

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, залепващи върху скарите за готовене, са признаки, че почистването и поддръжката 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 препоръча 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, подбрни на боя. По време на ползване изпаренията на мазнина и дим дават 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.

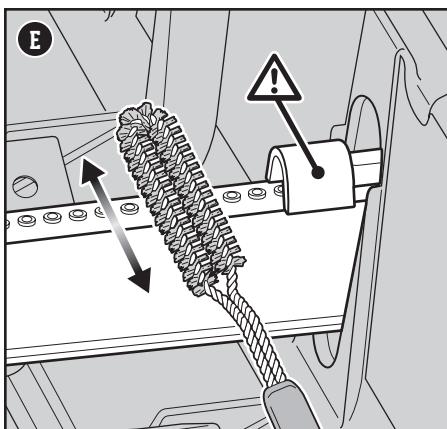
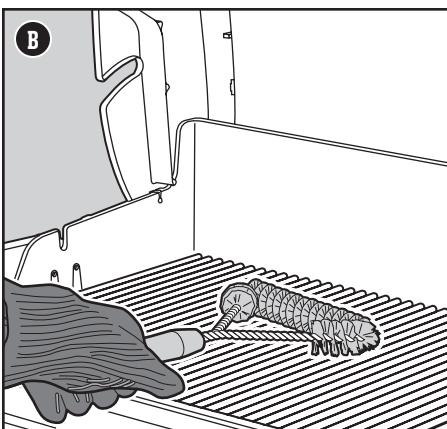


- Изстържете саждите от мазнина от вътрешната страна на капак с телена четка за барбекю от неръждаема стомана (A). За да намалите по-нататъшното натрупване, вътрешната страна на капака може да се избръска с хартиена кърпа след печене, докато барбекюто е все още топло (но не горещо).

Почистване на скарите за готовене

Ако почиствате скарите за готовене според препоръките, оставатите върху скарите тръява да са много малко.

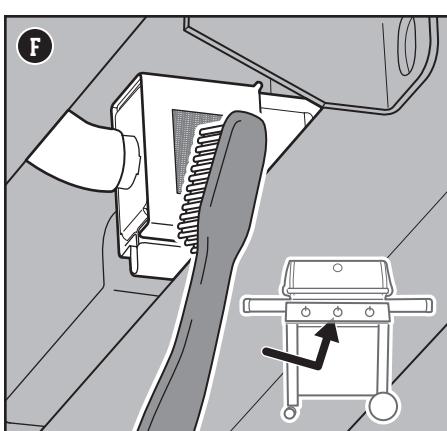
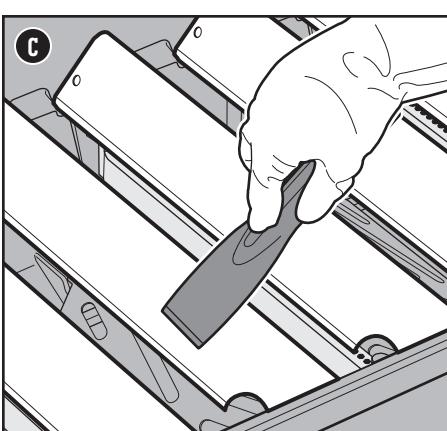
- Когато скарите са поставени, почистете остатъците от скарата за готовене с телена четка за барбекю от неръждаема стомана (B).
- Извадете скарите и ги оставете настрани.



Почистване на гредите FLAVORIZER

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

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



Почистване на горелките

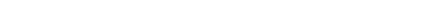
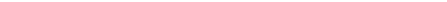
Двете зони на горелките, които са от решаващо значение за оптималната им работа, са портовете (малки повдигнати отвори по дължината на горелките) и екраните срещу паяци/насекоми по краищата на горелките. Поддържането на тези зони чисти е от съществено значение за безопасната работа.

Почистване на портовете на горелките

- 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).
- Докато чистите горелките, внимавайте да не повредите електрода за запалване, като триете внимателно около него (E).

Почистване на екраните срещу паяци

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



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

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

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: При почистване на горелките никога не използвайте четка, която вече е била използвана за почистване на скарите за готовене. 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 ксилюл, почистващи препарати за фурна, абразивни почистващи препарати (кухненски почистващи препарати) или абразивни почистващи салфетки.



Почистване на термоотражателите

Разположени под горелките, термоотражателите разпределят топлината равномерно из цялата камера за готвене по време на приготвяне на храната. Поддържането на термоотражателите чисти ще подобри ефективността на готвене върху вашето барбекю.

- 1) Оствържте термоотражателите с пластмасова шпатула (**G**).
 - 2) Ако е необходимо, изствържете термоотражателите с телена четка за барбекю от неръждаема стомана.
 - 3) Извадете термоотражателите и ги оставете настрани.

Почистване на камерата за готовене

Огледайте отвътре камерата за готове за налепи от мазнина 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 готовне (**H**). Този отвор насочва остатъците в пълнителя се табла за събиране на мазнина.

Почистване на системата за управление на мазнината

Системата за управление на мазнината се състои от поставена под наклон пълзяща се табла за мазнина и тава за събиране на мазнина. Тези компоненти са проектирани така, че да позволяват лесно изваждане, почистване и замяна (това е важна стъпка всеки път, когато се подготвяте да печете 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, емайлiran порцелан и пластмаса. WEBER препоръчва следните методи за почистване в зависимост от вида на повърхността.

Почистване на повърхности от неръждаема стомана

Почистявайте нъръждаема стомана, като използвате нетоксичен, неабразивен препарат за почистване или полирани на нъръждаема стомана, предназначен за продукти и барбекюта, използвани на открито. Използвайте микрофибрена кърпа за почистване по посока на хърнестата структура на нъръждаемата стомана. Не използвайте хартиени салфетки.

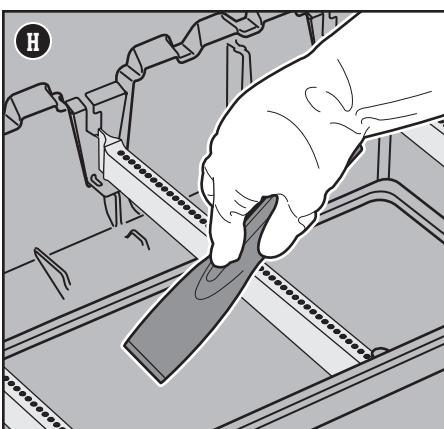
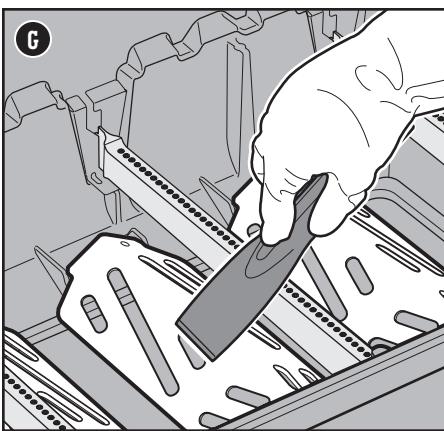
Забележка: Не ползвайте абразивни пасти, за да не рискувате да надраскате неръждаемата стомана. Пастите не почистват и не попратят. Те ще променят цвета на метала, като премахнат горното покритие от слой хромов оксид.

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 избягате дъжд, рустикото издаване и по-голямото добро.

Почистване отвън на барбекюта, изложени
на специфични външни условия

Ако вашето барбекю е изложено на особено сурови външни условия, ще се наложи да почистите 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 салунена 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.



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 барбекю.



ТЕЛЕНА ЧЕТКА ЗА БАРБЕКЮ

Задължителен прибор преди дори да си
помислите за приготвяне на барбекю.
Бързо почистване на горещите скари не
позволява залепване на овъгленi
остатъци от преди това
приготвяни ястия



БАРБЕКЮТО НЕ СЕ ЗАПАЛВА

СИМПТОМ

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

ПРИЧИНА

Има проблем с притока на газ.

Има проблем в системата за електронно запалване.

РЕШЕНИЕ

Ако барбекюто не се запалва, първата стъпка е да определите дали има приток на газ към горелките За да проверите това, следвате 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**, следвате предложението за отстраняване на проблеми за притока на газ на следващата страница.

Ако барбекюто не се запалва, първата стъпка е да определите дали има приток на газ към горелките За да проверите това, следвате 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**, следвате инструкциите по-долу за „Проверка на компонентите на системата за електронно запалване“.

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

- 1) Отворете капака на грила.
- 2) Проверете дали всички регулатори за горелките са в изключено **O** положение. Направете проверката, като натиснете и завъртете регулаторите по посока на часовниковата стрелка.
Забележка: Важно е регулаторите на всички горелки да са в изключено **O** положение, преди да включите газовата бутилка с пропан-бутил.
- 3) 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.
- 4) Започнете с горелката, която се намира най-отляво. Поставете кибритена клечка в държача за клечки и я запалете. (Държачът за кибритени клечки се намира под дясната табла.) Вкарайте запалената кибритена клечка през скарите за готовне, зад гредите FLAVORIZER и близо до горелката (**A**).
- 5) Натиснете регулатора на горелката и го завъртете обратно на часовниковата стрелка до положението за запалване/силен **#** огън.
- 6) Проверете дали горелката е запалена, като погледнете надолу през скарите за готовне и през полуокръглия отвор в гредите FLAVORIZER.
- 7) Ако горелката не се запали в рамките на 4 секунди, завъртете регулатора на горелката на изключено **O** положение и изчакайте пет минути за изветряване на газа, преди да се опитате да запалите горелката отново. Ако неколкократните опити са неуспешни, следвате инструкциите за отстраняване на проблеми при притока на газ на следващата страница.
- 8) Ако горелката се запали, проблемът трябва да се търси в системата за запалване. Следвате инструкциите по-долу за „Проверка на компонентите на системата за електронно запалване“.
- 9) Върнете държача за кибритени клечки на място, като го закачите под дясната табла (**B**).

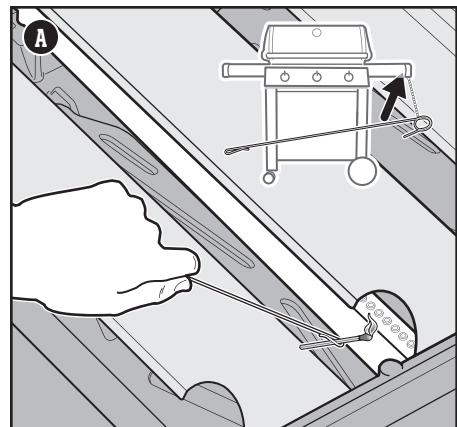
Проверка на компонентите на системата за електронно запалване

При натискане на бутона за запалване трябва да чуете прещракване. Ако не чуете прещракване, 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:

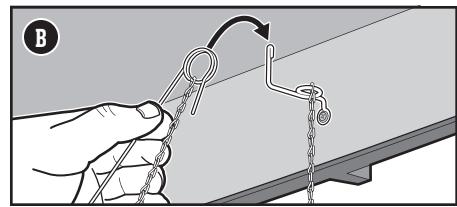
- 1) Някои батерии са обвити с найлоново защитно фолио. (Не бъркайте това фолио с етикета на батерията.) Проверете дали това найлоново фолио е премахнато.
- 2) Уверете се, че батерията е поставена правилно (**C**).
- 3) Ако батерията е стара, заменете я с нова.



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 контролната табла.
- 2) Уверете се, че запалителните проводници са правилно свързани 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.



Проверка на проводника за заземяване

Модели 310, 315 и 435 имат проводник за заземяване, свързан с конзолата на колектора. Той се вижда, когато погледнете под контролната табла (**D**):

- 1) Проверете дали проводникът за заземяване е надеждно закрепен с винт.

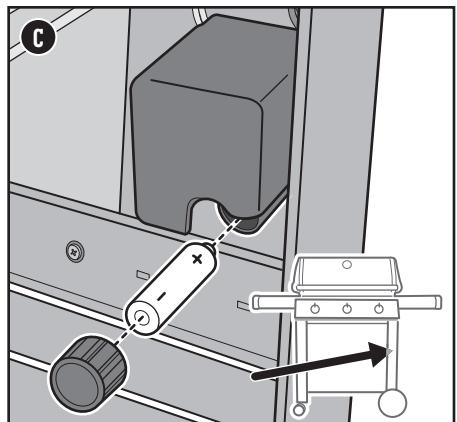


Схема на проводниците на запалителен модул 310

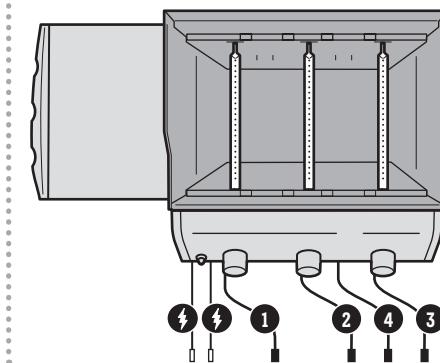
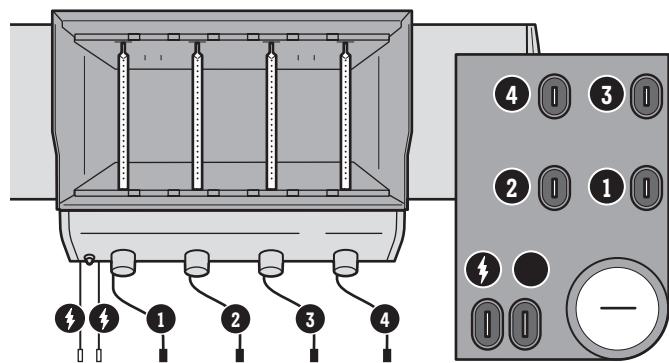


Схема на проводниците на запалителен модул 410



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 slab, когато горелката е на силна степен.
- Пламъците не минават по цялата дължина на горелката.
- Безформен пламък на горелката.

ПРИЧИНА

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

Газовата бутилка с пропан-бутан има малко газ или е пълна.

Маркучът за гориво е огънат или изкривен.

Изправете маркуча за гориво.

РЕШЕНИЕ

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

Заредете отново газовата бутилка с пропан-бутан.

Изправете маркуча за гориво.

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

СИМПТОМ

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

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 „Грижи за продукта“. Вижте също така и 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 газовата бутилка с пропан-бутан може да е повредено.

РЕШЕНИЕ

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

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 готовното изпарение, 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

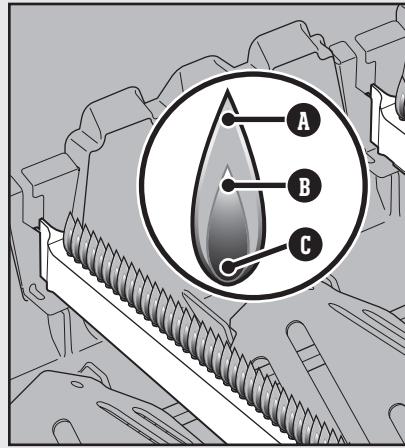
Винаги подгрявайте барбекюто на най-високата степен за 10 до 15 минути.

Вътрешността на барбекюто трябва да се почиства обстоин.

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

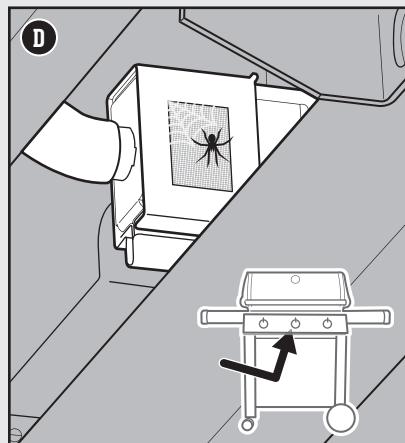
Правилна форма на пламъка на горелките

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



Екранни срещу паяци

Отворите за постъпващия въздух, необходим за процеса на горене на горелките (D) са снабдени с екрани от неръждаема стомана, за да не позволяват на паяци и други насекоми да създадват паяжини 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.



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

△ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Ако за ремонт или замяна не се използват оригинални части на Weber-Stephen, това ще анулира всяка гаранционна защита.

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

**ОБАДЕТЕ
СЕ В ОТДЕЛ
„ОБСЛУЖВАНЕ НА
КЛИЕНТИ“**

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

Насоки за приготвяне на барбекю

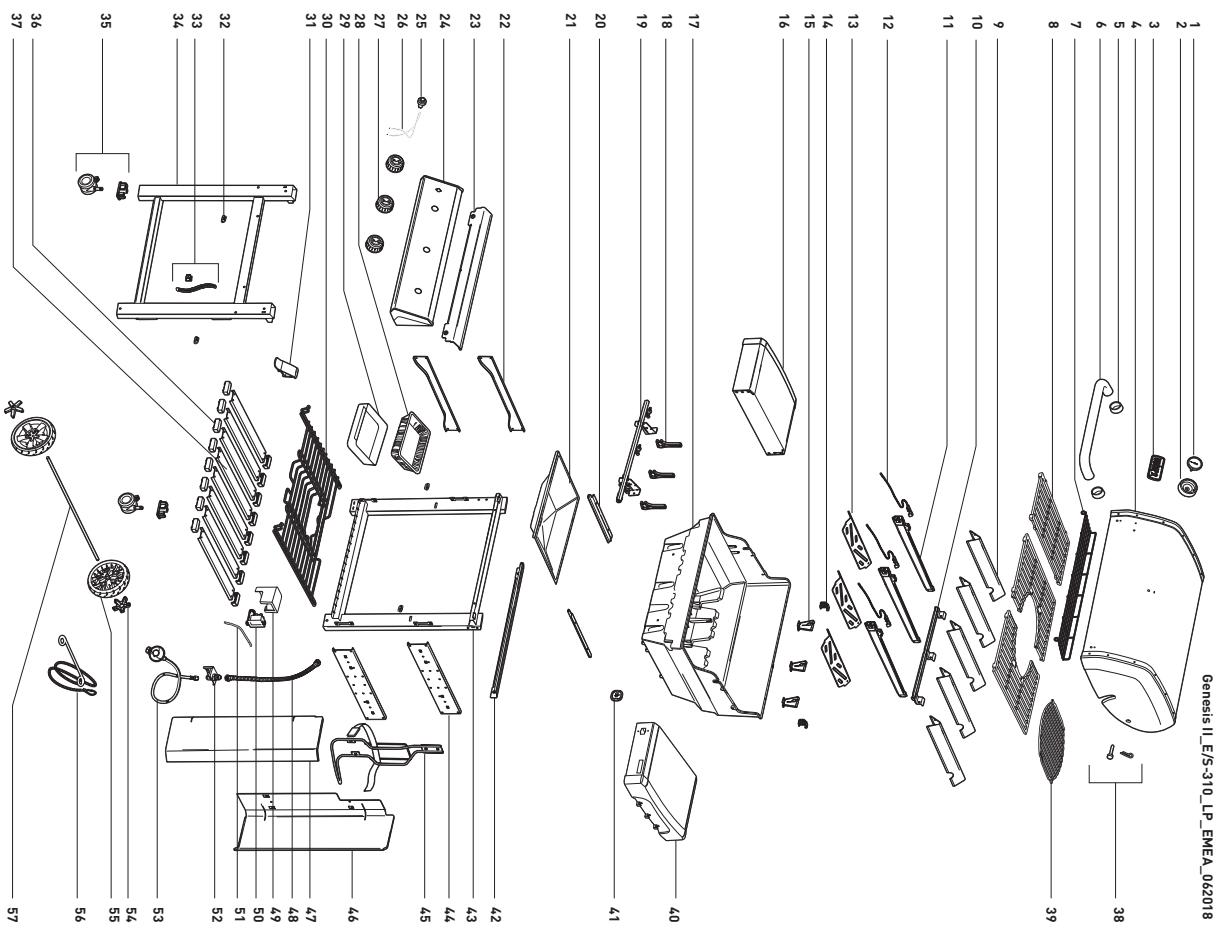
Тип	Дебелина/Тегло	Приблизително общо време на печене
ЧЕРВЕНО МЕСО		
Пържола: Бифтек по нюйоркски, бифтек с кости, ребра, каре и филе миньон	19 мм дебелина 25 мм дебелина 50 мм дебелина	4 до 6 минути на директен силен огън 6 до 8 минути на директен силен огън 14 до 18 минути обгорете за 6 до 8 минути на директен силен огън, печете за 8 до 10 минути на индиректен силен огън
Пържола от хълбок	0,68 до 0,90 кг, 19 мм дебелина	8 до 10 минути на директен среден огън
Едросмляна 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 за 30 до 45 минути на индиректен среден огън
СВИНСКО		
Наденица братвурст: сурова	85 гр. парче 19 мм дебелина	20 до 25 минути на директен слаб огън 6 до 8 минути на директен силен огън
Пържола: със или без кокал	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 кокал	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 гр.	8 до 12 минути на директен среден огън
Пилешки бут: без кости, без кожа	113 гр.	8 до 10 минути на директен среден огън
Парчета пиле: с кости, сортирани	85 до 170 гр.	36 до 40 минути обгорете за 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 1¼ часа на индиректен среден огън
Корнуелско 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, съомга, 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 до 45 минути на индиректен среден огън
Скариди	42,5 гр.	2 до 4 минути на директен силен огън
ЗЕЛЕНЧУЦИ		
Аспержи	12,7 мм в диаметър	6 до 8 минути на директен среден огън
Царевица	необелена обелена	25 до 30 минути на директен среден огън 10 до 15 минути на директен среден огън
Гъби	Шитаке или копчести Гъби "portobello"	8 до 10 минути на директен среден огън 10 до 15 минути на директен среден огън
Лук	на половинки 12,7 мм парчета	35 до 40 минути на индиректен среден огън 8 до 12 минути на директен среден огън
Картоф	цял 12,7 мм парчета	45 до 60 минути на индиректен среден огън 9 до 11 минути сварете леко за 3 минути, а след това за 6 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 готовне. 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 недиректния метод, за време, дадено в таблицата или докато термометърът за независимо 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 бутове, по-големи разфасовки на мясо и пълни котлети и пържоли върху скарата от 5 до 10 минути след готовните. През това време вътрешната температура на мясо ще се повиши с 5 до 10 градуса.

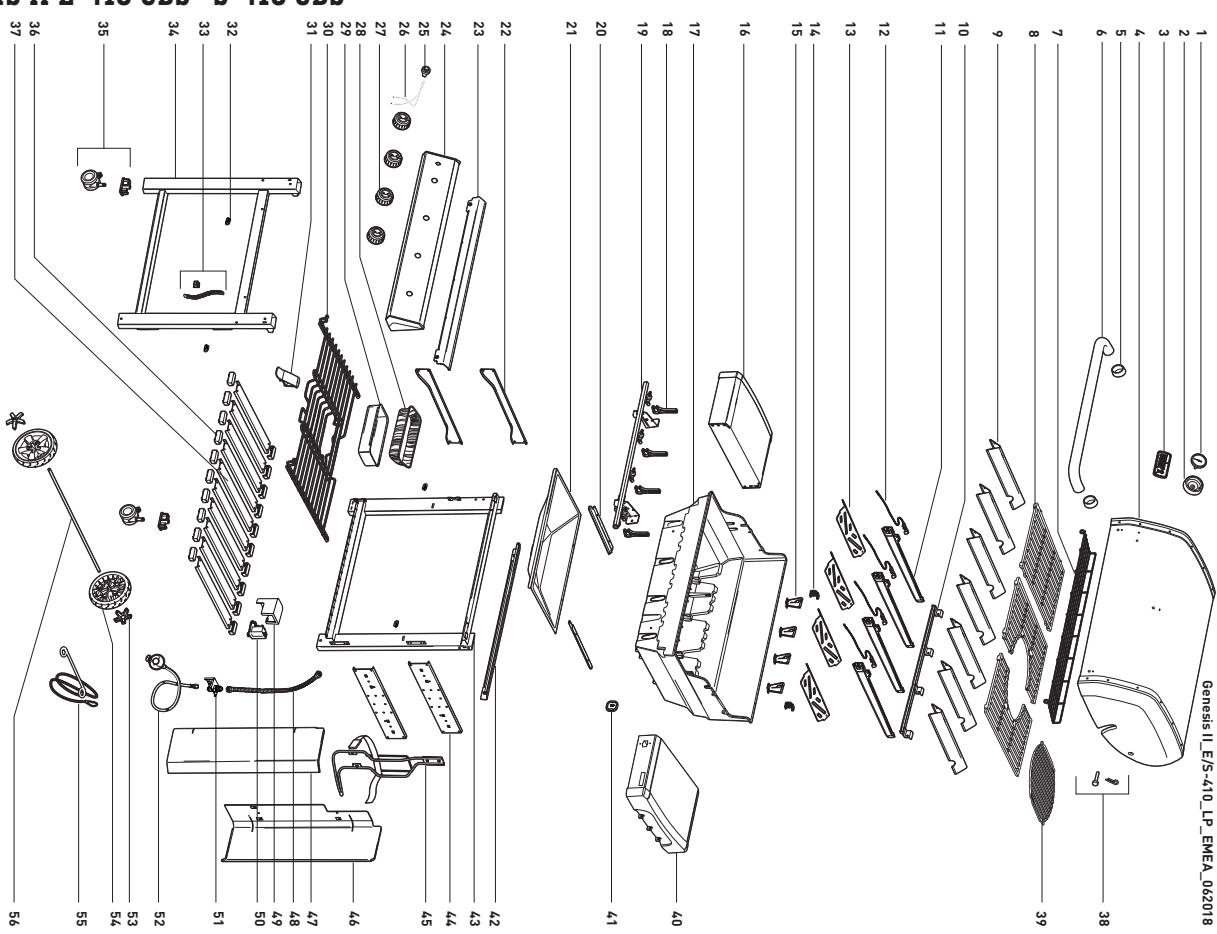


Резервни части

GENESIS II E-310 GBS · S-310 GBS



GENESIS II E-410 GBS · S-410 GBS





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 лявата рамка.

AUSTRIA

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

BELGIUM

Weber-Stephen Products Belgium Sprl
+32 15 28 30 90
service-be@weber.com

CHILE

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

CZECH REPUBLIC

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

DENMARK

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

FRANCE

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

GERMANY

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

ICELAND

Jarn & Gler Wholesale EHF
+354 58 58 900

INDIA

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

ISRAEL

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

ITALY

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

NETHERLANDS

Weber-Stephen Holland B.V.
+31 202 623 978
service-nl@weber.com

POLAND

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

RUSSIA

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

SOUTH AFRICA

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

SPAIN

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

SWITZERLAND

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

UNITED ARAB EMIRATES

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

UNITED KINGDOM

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

USA

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

For Republic of Ireland, please contact:
Weber-Stephen Products (U.K.) Limited.

For other eastern European countries, such as ROMANIA,
SLOVENIA, CROATIA, or GREECE, please contact:
Weber-Stephen Deutschland GmbH.

For Baltic states, please contact:
Weber-Stephen Nordic ApS.



weber.com

Словесното обозначение и емблемите на Bluetooth са регистрирани търговски марки, собственост на Bluetooth SIG, Inc. и всяко използване на такива марки от Weber-Stephen Products LLC е по лиценз. Другите търговски марки и търговски имена са тези на съответните им собственици.