

# PULSE

РЪКОВОДСТВО ЗА ПОТРЕБИТЕЛЯ

PULSE 1000  
PULSE 2000 с количка · PULSE 2000



ТЕЛЕФОН



ПРИЛОЖЕНИЕ iGRILL



ИМЕЙЛ



weber.com

**РЕГИСТРИРАЙТЕ СЕ ОЩЕ СЕГА.** Радваме се, че се присъединихте към нас за пътуването в чудния свят на барбекюто. Изтеглете безплатното приложение WEBER iGRILL, регистрирайте вашето барбекю и си осигурете достъп до забавна и интересна информация от WEBER, включваща практически съвети, тънкости и начини, които ще ви помогнат да се възползвате максимално от вашето барбекю.



**52475**

100119  
BG – Bulgarian



# ИДЕАЛНО ОПЕЧЕНА ХРАНА ВСЕКИ ПЪТ

- Вграденият термометър, свързан с приложението iGRILL, ви позволява да наблюдавате храната и вътрешната температура на вашето барбекю директно от вашето смарт устройство.
- Мигновена LED индикация за температурата на барбекюто се показва на цифровия екран за температурата.
- Проследявайте няколко сонди за месо едновременно, задайте ваше собствено указание за печене или изберете някаква от предварителните настройки от приложението iGRILL за приготвяне на перфектното барбекю.



## 1 ИЗТЕГЛЯНЕ НА БЕЗПЛАТНОТО ПРИЛОЖЕНИЕ



## 2 ПОСТАВЯНЕ НА СОНДА



## 3 СВЪРЗВАНЕ И НАБЛЮДЕНИЕ



## 4 ОТЛИЧНИ РЕЗУЛТАТИ

## Важна информация за безопасност

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

⚠ **ОПАСНОСТ:** Указва опасна ситуация, която, ако не бъде избегната, ще доведе до смърт или тежко нараняване.

⚠ **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Указва опасна ситуация, която, ако не бъде избегната, би могла да доведе до смърт или тежко нараняване.

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

## 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.

## Монтаж и сглобяване

- ⚠ **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Това барбекю не е предназначено за монтаж на или в кемпери, каравани или лодки.
- ⚠ **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Този модел барбекю е предназначен само за самостоятелно ползване.
- ⚠ **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Използвайте това барбекю само ако всички части са монтирани на своето място и барбекюто е сглобено според инструкциите за монтаж.
- ⚠ **ВНИМАНИЕ:** За да сведете до минимум риска от материални щети и/или телесни наранявания, не използвайте удължителен захранващ кабел, освен ако той не отговаря на спецификациите, посочени в това ръководство.
- Ако се налага да използвате удължителен кабел, той трябва да бъде свързан към заземен електрически контакт. Използвайте единствено кабел с диаметър 1,5 мм със заземен щепсел, подходящ за уреди, използвани на открито. Максималната дължина на удължителния кабел е 5 метра. Удължителният кабел трябва да бъде възможно най-къс. Преди използване огледайте удължителния кабел и го заменете, ако е повреден.
- Уверете се, че кабелът не създава опасност от препъване.
- Пазете връзките сухи.
- Когато използвате този уред, спазвайте всички местни закони и разпоредби.

## Работа

- ⚠ **ОПАСНОСТ:** Използвайте барбекюто само на открито и добре проветриво място. Не го използвайте в гараж, стора, покрит коридор, палатка или друго закрито място, или под запалима покривна конструкция.
- ⚠ **ОПАСНОСТ:** Не използвайте дървени въглища, брикети, течно гориво или вулканични камъни в барбекюто.
- ⚠ **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Използвайте това барбекю само според указанията, описани в настоящото ръководство. Неправилно използване може да причини пожар, токов удар или нараняване.
- ⚠ **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Този уред трябва да се свързва единствено към заземен електрически контакт. Не използвайте преходници за контакти.
- ⚠ **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Уредът трябва да се захранва чрез устройство за диференциална токова защита (УДТЗ), което има номинален остатъчен работен ток, ненадвишаващ 30 mA.
- ⚠ **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Не използвайте уреда, ако електрическият контакт е повреден.
- ⚠ **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Винаги изключвайте от контакта, като дърпате щепсела. Не дърпайте кабела.
- ⚠ **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Не използвайте барбекюто на разстояние, по-малко от 3 м от воден обект, като басейн или изкуствено езеро.
- ⚠ **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Не използвайте барбекюто на разстояние, по-малко от 60 см от запалими материали. Това включва разстояние отгоре, отдолу, отзад и от страни на барбекюто.
- ⚠ **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Пазете зоната за готвене чиста от запалими изпарения и течности, като бензин, спирт и т.н., и други запалими/възпламеними материали.
- ⚠ **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Ако възникне пламък от мазнини, затворете капака, изключете бутона за захранване, изключете барбекюто от контакта и оставете капака затворен, докато огънят не изгасне. Не използвайте течност за потушаване на пламъка.
- ⚠ **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Достъпните части на барбекюто могат силно да се нагорещат. Дръжте малките деца и домашните любимци далеч от него.
- ⚠ **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Децата трябва да са под наблюдение, за да се гарантира, че те не си играят с 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:** Не оставяйте барбекюто без надзор по време на неговото подгриване или използване. Бъдете внимателни, когато използвате това барбекю. Цялата камера за готвене се нагрява при използване.
- ⚠ **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Не местете уреда по време на използване.
- ⚠ **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Дръжте електрическите захранващи кабели далеч от нагрети повърхности. Следвайте инструкциите за боравене с кабела.

- ⚠ **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Разположете захранващ кабел далеч от зони за движение. Поставете кабела така, че да не бъде издръпан или някой да се препъне в него.
- ⚠ **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Не изпускате терморегулатора и не го излагайте на силни удари, тъй като това може да окаже негативно влияние върху функционирането и/или безопасността на уреда. Не използвайте уреда, ако е падал или функционира неизправно по някакъв начин.
- ⚠ **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Редовно проверявайте захранващ кабел и щепсела за признаци на повреда. Не използвайте уреда с повреден кабел или щепсел.
- ⚠ **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** За да се предпазите от токови удари, не потопявайте терморегулатора, кабела, щепселите, сондите или барбекюто във вода или други течности.
- ⚠ **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** За да предотвратите токов удар, не пръскайте течност в барбекюто.
- ⚠ **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Работете с барбекюто само на равна, термоустойчива повърхност.
- ⚠ **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.
- ⚠ **ВНИМАНИЕ:** Винаги включвайте терморегулатора в барбекюто, преди да включите захранващ кабел в електрическия контакт.
- ⚠ **ВНИМАНИЕ:** Когато включвате този уред към електрозахранване се уверявайте, че захранващото напрежение съответства на номиналното напрежение, записано върху фабричната табелка на уреда.
- ⚠ **ВНИМАНИЕ:** Не превишавайте допустимата мощност на електрическия контакт.
- ⚠ **ВНИМАНИЕ:** Това барбекю е предназначено само за домашно ползване на открито. Да не се използва на закрито или за готвене с търговска цел. Да не се използва като отоплителен уред.
- ⚠ **ВНИМАНИЕ:** 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, каравани и лодки.

## Съхранение и/или неизползване

- ⚠ **ВНИМАНИЕ:** Оставете уреда да изстине, преди да го премествате, почиствате или оставяте за съхранение.
- ⚠ **ВНИМАНИЕ:** Терморегулаторът трябва да се извади от барбекюто и да се съхранява на закрито, когато барбекюто не се използва.
- ⚠ **ВНИМАНИЕ:** Покривайте барбекюто само когато то е студено.

## Технология iGRILL

- ⚠ **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Риск от нараняване! Сондите са много остри. Бъдете внимателни при работа със сондите.
- ⚠ **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Риск от изгаряния! Работа с температурните сонди без предпазни средства за ръцете ще доведе до тежки изгаряния. Цветните индикатори на сондите не са предназначени за докосване с голи ръце по време на използване на барбекюто, тъй като те не са топлоизолирани. Носете термоустойчиви ръкавици (в съответствие с EN 407, защита при топлопредаване чрез контакт от ниво 2 или по-високо), докато използвате този продукт, за да избегнете изгаряне.
- Посетете [Weber.com/iGRILLsupport](http://Weber.com/iGRILLsupport), за да научите повече за съвместимостта на уреда и за езичите, поддържани от приложението WEBER iGRILL. Прочетете това ръководство, особено информацията за безопасност, преди да използвате iGRILL за първи път и не забравяйте да следвате инструкциите, докато ползвате уреда.
- Предназначение: Този уред е предназначен за използване само при печене на огън на открито и потребителите трябва да спазват всички указания за безопасност и ползване, посочени в настоящото ръководство за потребителя. Всяко друго ползване може да причини щети. Производителят или търговецът на дребно не носи отговорност за наранявания/щети, причинени от неправилно ползване.
- Забележка: Уредът не трябва да се използва от деца или лица с намалени физически, сетивни или умствени способности.

Спазете това ръководство за потребителя за бъдещи справки. Прочетете го внимателно и ако имате въпроси, моля да се свържете с нас още сега, като използвате информацията за контакт, която можете да намерите отзад на това ръководство.

## СЪДЪРЖАНИЕ

- 2 Добре дошли при WEBER  
Важна информация за безопасност
- 4 Обещанието на WEBER  
Доброволна гаранция на WEBER
- 5 Сглобяване  
Списък на частите
- 6 Характеристики  
на продукта  
Характеристики на PULSE 1000  
Характеристики на PULSE 2000  
Описание на характеристиките
- 8 Работа  
Първи стъпки  
Грижи за iGRILL  
Поддръжка между отделните готвения
- 11 Полезни съвети  
и трикове  
Директно приготвяне на барбекю  
Индиректно приготвяне на барбекю  
Приготвяне на барбекю върху две зони  
Какво може и какво не може да се прави при приготвяне на барбекю  
ЕС Декларация за съответствие
- 13 Грижи за продукта  
Обстойно почистване и поддръжка
- 14 Отстраняване на проблеми
- 15 Резервни части

Този уред е проектиран за  
220 V-240 V – 50/60 Hz

Исходна мощност (W):  
PULSE 1000 = 1800 W  
PULSE 2000 = 2200 W

Честотен диапазон на iGRILL (MHz):  
2402,0 – 2480,0 MHz

# Обещанието на WEBER (5-годишна доброволна гаранция за EMEA)

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 и неговите 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 случай, 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 двегодишно законово право, считано от датата на предаване на продукта. Тези и други законови права не се влияят от тази разпоредба за доброволна гаранция. Всъщност тази доброволна гаранция предоставя допълнителни права на потребителя, които са независими от законите 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 пет (5) години от датата на закупуване, когато е сглобен и експлоатиран съгласно приложеното ръководство за потребителя. (Забележка: Ако изгубите или не си спомняте къде сте оставили ръководството за потребителя на WEBER, такъв документ за замяна е достъпен онлайн на [www.weber.com](http://www.weber.com)). Гаранцията е приложима в Европа, Близкия Изток и Африка (EMEA). WEBER приема да поправи или замени частта, която е дефектна като материал или изработка, като това подлежи на изброените по-долу ограничения, отказ от отговорности и изключения. ДОКОЛКОТО Е ПОЗВОЛЕНО ОТ ДЕЙСТВАЩОТО ЗАКОНОДАТЕЛСТВО, ТАЗИ ГАРАНЦИЯ Е ВАЛИДНА САМО ЗА ПЪРВОНАЧАЛНИЯ КУПУВАЧ И НЕ МОЖЕ ДА СЕ ПРЕХВЪРЛЯ 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 Доброволна гаранция за дефекти в материала на барбекюто или съответните му компоненти, с изключение на нормалното износване.

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

WEBER обаче ще уважи тази Доброволна гаранция за барбекюто или съответните му компоненти, когато повредата или нарушаването 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](http://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 reclamaция. Регистрирането на вашия продукт на WEBER потвърждава гаранционното покритие и осигурява директна връзка между вас и WEBER в случай, че трябва да се свържете с вас.

Горепосочената Доброволна 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 в материалите или повредата не са свързани с неспазване на горепосочените задължения. Ако живее 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.

Този Доброволна 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 съблягане 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/джакузи;
- 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 Доброволна гаранция и всички произтичащи от това щети няма да бъдат покрити от настоящата Доброволна гаранция. Преобразуване от всякакъв вид на барбекю, което не е разрешено от WEBER и не е извършено от упълномощен сервизен техник на WEBER, ще анулира тази Доброволна гаранция.

## Процедура при гаранционни претенции

Ако считате, че имате част, която е покрита от тази Доброволна 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](http://www.weber.com)). След проучване, WEBER ще ремонтира или замени (по свое усмотрение) дефектна част, която се покрива от тази Доброволна гаранция. В случай 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 поиска 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 който сте закупили продукта, моля, подгответе следната информация:

- Документ за извършена покупка
- Снимки на подозирания дефект
- Серийн 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 СПРЯМО WEBER. ОСВЕН ТОВА, НАСТОЯЩАТА ДЕКЛАРАЦИЯ ЗА ДОБРОВОЛНА ГАРАНЦИЯ НЕ ОГРАНИЧАВА ИЛИ ИЗКЛЮЧА СИТУАЦИИ ИЛИ ПРЕТЕНЦИИ, ПРИ КОИТО WEBER НОСИ ЗАДЪЛЖИТЕЛНА ОТГОВОРНОСТ, КАКТО Е ПРЕДВИДЕНА ПО ЗАКОН.

СЛЕД ИЗТИЧАНЕ НА ПЕТ (5) ГОДИШНИЯ СРОК НА ТАЗИ ДОБРОВОЛНА ГАРАНЦИЯ НЯМА ДА ВАЖАТ НИКАКВИ ГАРАНЦИИ. НИКАКВИ ДРУГИ ГАРАНЦИИ, ПРЕДОСТАВЕНИ ОТ КОЕТО И ДА Е ЛИЦЕ, В ТОВА ЧИСЛО ТЪРГОВСКИ ПРЕДСТАВИТЕЛИ ИЛИ ТЪРГОВЕЦ НА ДРЕБНО, ПО ОТНОШЕНИЕ НА КАКЪВОТО 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 КАКЪВОТО И ДА Е ВИД В РАЗМЕР, ПРЕВИШАВАЩ СТОЙНОСТТА НА ПОКУПНАТА ЦЕНА НА ПРОДУКТА ОТ WEBER.

ГАРАНЦИЯТА ЗА ЧАСТИ И АКСЕСОАРИ, ЗАМЕНЕНИ ПО СИЛАТА НА ТАЗИ ДОБРОВОЛНА ГАРАНЦИЯ, ПОКРИВА САМО ОСТАТЪЧНИЯ ПЕРИОД ОТ ГОРЕПОСОЧЕНИТЕ ПЕТ (5) ГОДИШЕН СРОК НА ДОБРОВОЛНАТА ГАРАНЦИЯ

ТОВА ОГРАНИЧЕНИЕ НЕ ВАЖИ В СЛУЧАИ НА ПРЕДНАМЕРЕНИ ДЕЙСТВИЯ И ГРУБА НЕБРЕЖНОСТ 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 ПОЛЗВАНЕ И НЕ ВАЖИ ЗА БАРБЕКЮТА WEBER, ПОЛЗВАНИ В ТЪРГОВСКИ, КОМУНАЛНИ ЗАВЕДЕНИЯ ИЛИ ЗАВЕДЕНИЯ С МНОГО УРЕДИ КАТО РЕСТОРАНТИ, ХОТЕЛИ, КУРОРТИ ИЛИ ОБЕКТИ, ОТДАВАНИ ПОД НАЕМ.

ОТ ВРЕМЕ НА ВРЕМЕ WEBER МОЖЕ ДА ПРОМЕНЯ КОНСТРУКЦИЯТА НА СВОИТЕ ПРОДУКТИ. НИЩО, КОЕТО СЕ СЪДЪРЖА В ТАЗИ 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.

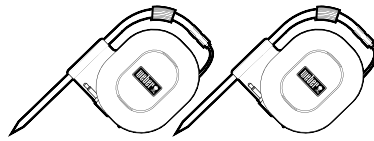
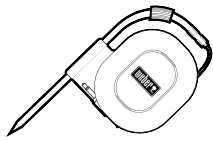
За допълнителна информация за връзка вижте списъка с международните дъщерни компании в края на това ръководство за потребителя.



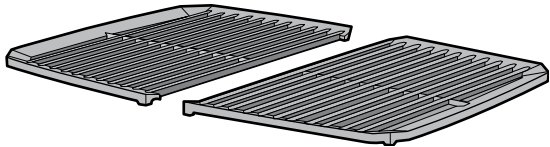
РЕГИСТРАЦИЯ = ГАРАНЦИЯ

**PULSE 1000**

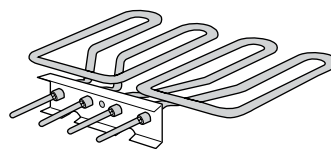
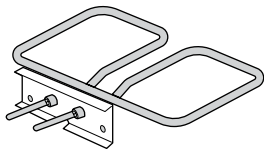
**PULSE 2000**



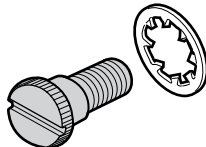
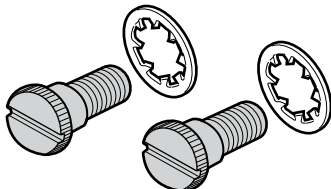
Сонда за храна iGRILL с капък за кабел



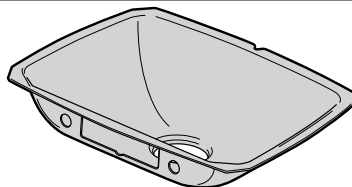
Емайлирани с порцелан чугунени скари за готвене



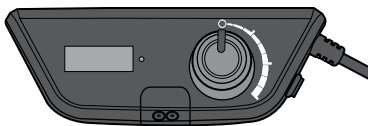
Възел нагревателни елементи



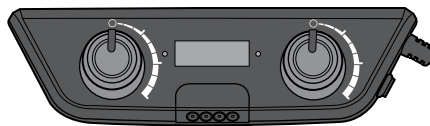
Винтове с накатка за нагревателните елементи



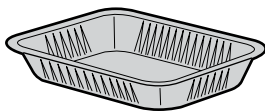
Подвижна фуния за отцеждане



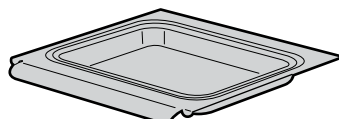
Терморегулатор за PULSE 1000



Терморегулатор за PULSE 2000



Тава за капки за еднократна употреба



Плъзгаща се тава за събиране на мазнина

**Сглобяване**

В настоящите инструкции са указани минималните изисквания за сглобяване на вашето електрическо барбекю WEBER. Неправилното сглобяване може да е опасно.

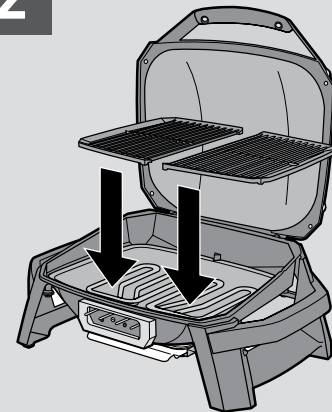
**⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Не правете изменения по уреда. Измененията не са безопасни и ще направят невалидна вашата гаранция.

- Всички части, запечатани от производителя, не трябва да се отварят или изменят от потребителя.
- Не покривайте никакви части от барбекютото с алуминиево фолио. Това може да има негативен ефект върху работата на барбекютото.

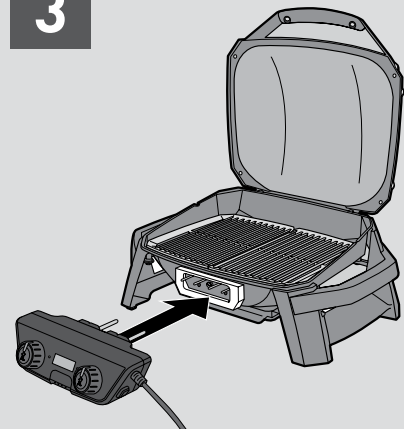
**1**



**2**



**3**



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

### Характеристики на PULSE 1000



### Характеристики на PULSE 2000



- A** Сваляем терморегулатор
- B** Цифров термометър
- C** Светлинен(ни) индикатор(и) за температурата
- D** Светлинен индикатор за състоянието на Bluetooth връзката
- E** Висок капак
- F** Кабелно трасе
- G** Бутон за включване/изключване
- H** Система за управление на мазнината
- I** Вградена технология iGRILL

## Описание на характеристиките

### Сваляем терморегулатор

Терморегулаторът е проектиран така, че да се демонтира лесно с цел улеснено съхранение и почистване. Регулаторът трябва да се съхранява на закрито в предвидената за целта кутия.

### Цифров термометър

Светодиоден екран служи като цифров термометър, който показва температурата на барбекюто. Това гарантира прецизно и точно отчитане на температурата на вашето барбекю.

### Светлинни индикатори за състояние

PULSE има червени индикатори за състоянието върху терморегулатора, които показват кога барбекюто се загрева и кога е готово за печене.

Синият индикатор мига, когато регулаторът е готов да се сдвои с вашето смарт устройство с активирана Bluetooth връзка и свети постоянно, когато барбекюто се сдвои успешно с това устройство.

### Висок капак

Капакът на барбекюто е достатъчно висок, за да осигури достатъчно място за печене на цели пилета и бутове.

### Кабелно трасе

Вградена щипка в дясната опора на барбекюто позволява лесно прокарване на кабела от терморегулатора към задната част на барбекюто.

### Бутон за включване/изключване

Бутонът за включване/изключване е лесен за използване. Когато терморегулаторът е включен, бутонът е потънал, а когато е изключен, бутонът е издаден навън.

### Система за управление на мазнината

Системата за управление на мазнината помага за отвеждането на мазнината и е предназначена да предотвратява нейното запалване. Капките мазнина, които не се изпаряват, се насочват към тавата за капки, която се намира в тавата за събиране на мазнина под камерата за готвене.

### Вградена технология iGRILL

Спокойно се погрижете както за барбекюто, така и за вашите гости, докато използвате вградената функция iGRILL – тя използва сонда за месо, която ви позволява да следите температурата на храната и барбекюто, докато сте в градината или вътре в кухнята, с помощта на Bluetooth връзката на вашето смарт устройство.

Приложението ви позволява да наблюдавате в реално време на вашето мобилно устройство вътрешната температура на храната, както и температурата на барбекюто. След като изтеглите приложението WEBER iGRILL, свържете сондите за месо от барбекюто с храната. От приложението имате възможност да промените индикацията на терморегулатора на градуси по Фаренхайт или по Целзий.

### Демонтиращи се елементи за лесно почистване

Скарите за готвене, фунията за отцеждане и тавата за мазнина се изваждат за лесно почистване. Фунията за отцеждане е подходяща за миене в съдомиялна машина.

### Емайлирани с порцелан чугунени скарите за готвене

Емайлираните с порцелан чугунени скарите за готвене задържат топлината равномерно, за да създадат онези апетитни следи от скарата, към които всички се стремим. Качеството на чугуна да задържа топлината спомага за по-бързото възстановяване на температурата след вдигане на капака.

### Приготвяне на барбекю върху две зони (Серия 2000)

Едновременно приготвяне на различни храни в две температурни зони. Пригответе пържола на силен огън от едната страна на барбекюто, докато гарнитурата ви се пече бавно на слаб огън от другата страна на барбекюто.

## Първи стъпки

### Свързване на терморегулатора

- 1) Включете терморегулатора в барбекюто, като го натиснете директно в монтажната конзола (A). Не вкарвайте терморегулатора надила в монтажната конзола. Уверете се, че щифовете на нагревателния елемент са подравнени с терморегулатора за правилното му свързване (B).
- 2) Прекарайте захранващия кабел под дясната дръжка и го фиксирайте в кабелната скоба (C).
- 3) Уверете се, че червеният бутон за захранването, намиращ се от дясната страна на терморегулатора, е в положение OFF (изключено).
- 4) Включете захранващия кабел в заземен електрически контакт.

### Подгряване на барбекюто

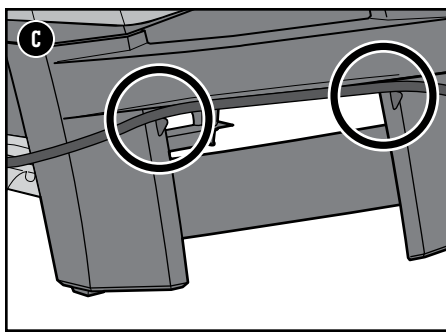
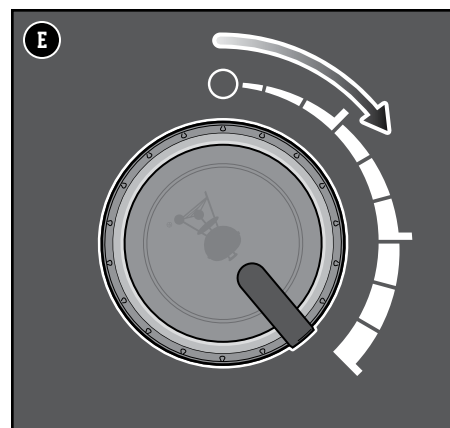
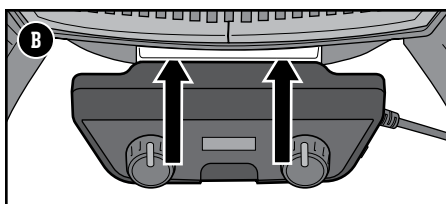
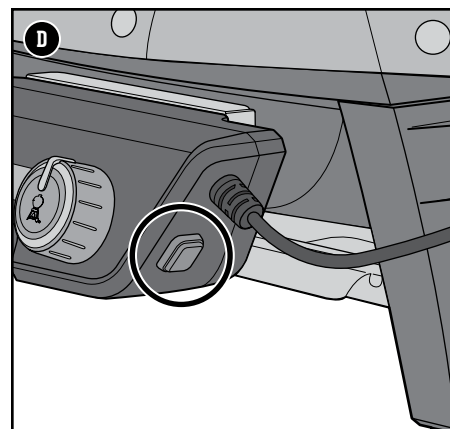
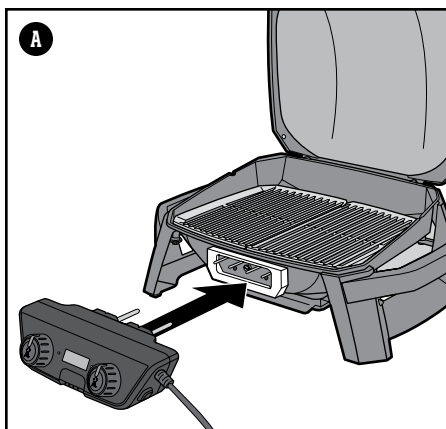
Подгряването е особено важно за успешно готвене на барбекю. Подгряването помага да се предотврати залепване на храната върху скарата за готвене и нагорещява скарата достатъчно за правилното изпичане на храната. Също така се изгарят и остатъците от приготвена преди това храна.

- 1) Натиснете червения бутон за захранването, намиращ се от дясната страна на терморегулатора, за да включите барбекюто (ON) (D).
- 2) Завъртете копчето/копчетата на терморегулатора на силна степен (по посока на часовниковата стрелка). На цифровия LED дисплей се показва температурата на барбекюто.
- 3) Подгрейте барбекюто с копчето/копчетата на терморегулатора на силна степен (E). Червените светлинни индикатори за състоянието мигат, за да покажат, че барбекюто се подгрява, а показанието на дисплея за температура се повишава, докато барбекюто се загрева. Когато зададената температура бъде достигната, терморегулаторът издава кратък звуков сигнал. Светлинните индикатори за състоянието спират да мигат и светват постоянно. Когато се отчете температура от 260°C, барбекюто е подгрято. Това ще отнеме около 15 до 20 минути в зависимост от условията на околната среда.
- 4) За приготвяне на барбекю при по-ниска температура: Подгрейте, както е посочено по-горе. Завъртете регулатора обратно на часовниковата стрелка до желаната настройка. Започнете приготвянето на барбекю.

За приблизителното време на приготвяне и посочените настройки за порции месо (коригират се според условията), направете справка с указанията за приготвяне на барбекю в приложението iGRILL.

### Условия на околната среда

Приготвянето на барбекю при по-студени климатични условия или на по-голяма надморска височина ще увеличи времето за готвене. Постоянният вятър ще понижи вътрешната температура на барбекюто. Разположете барбекюто така, че вятърът да духа към предната част на барбекюто.



## Извършване на първоначално обгаряне

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



⚠ 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.



## Използване на iGRILL

Вашето барбекю използва технологията iGRILL, която ви позволява да следите температурата на барбекюто и храната на вашето устройство, свързано с приложението. Следвайте инструкциите по-долу, за да използвате вградената технология iGRILL.

- 1) Изтеглете приложението WEBER iGRILL.
- 2) Активирайте Bluetooth връзката на вашето смарт устройство от "Настройки".
- 3) Намерете входящите портове от предната страна на терморегулатора. Включете сондата за храна в някой от портовете (F).
- 4) Когато захранването на барбекюто е включено (ON), син светлинен индикатор върху предния панел на терморегулатора мига, което показва, че функцията iGRILL е включена и готова за съдвояване (G).
- 5) Стартирайте приложението WEBER iGRILL на вашето смарт устройство. Следвайте инструкциите за съдвояване от приложението.
- 6) Вече сте готови да използвате iGRILL.

*Забележка: Посетете [Weber.com/iGRILLSupport](http://Weber.com/iGRILLSupport), за да научите повече за съвместимостта на уреда и за езиците, поддържани от приложението WEBER iGRILL.*

## Използване на сондата

Цветените индикатори за сондите служат за визуална идентификация на сондата(ите) в приложението.

- За да гарантирате точно отчитане, вкарайте сондата на минимална дълбочина от 10 мм в средата на месото (H). За приготвяне на птици е най-добре да поставите сондата в най-дебелата част на бутчето или гърдите, като избягвате костта. За дебели разфасовки на плоски парчета месо, поставете сондата в средата на месото отгоре или отстрани.

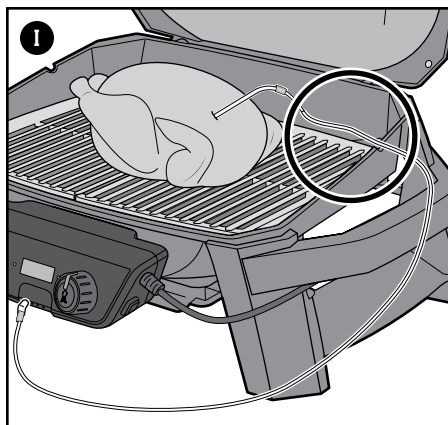
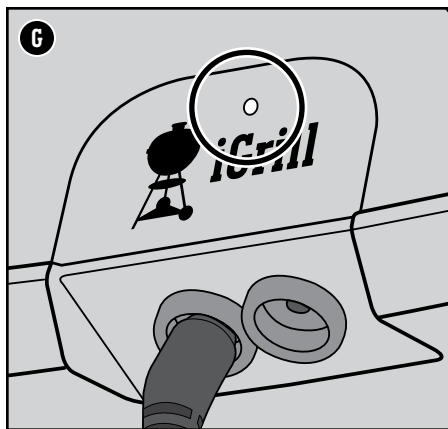
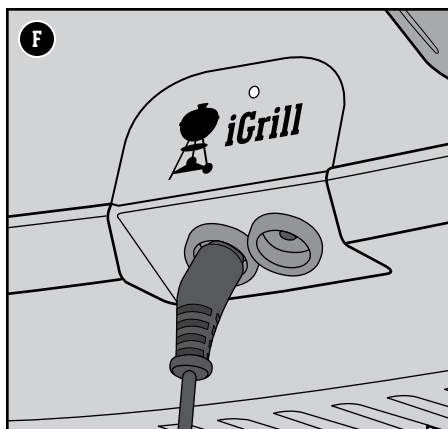
За да гарантирате безопасно използване на сондата за месо и да предотвратите повреда на сондата:

- Не излагайте сондата или нейните кабели на директен контакт със скарата на барбекюто.
- Прекървайте кабелите на сондите iGRILL през страничния канал на барбекюто, за да сте сигурни, че капакът на барбекюто се затваря (I).
- Не потапяйте сондата или нейните кабели в течност.
- Сондата не е подходяща за миене в съдомиялна машина.

*Важна забележка: Когато използвате сонда се уверявайте, че кабелът преминава през места, където няма да бъде изложен на пламъци или на температури над 380°C. Избягвайте излагането на сондата на температури под -30°C. Температури под -30°C или над 300°C няма да се отчитат в приложението и ще доведат до изчезване на сондата от връзката.*

## Охлаждане

Когато завършите готвенето с барбекюто, завъртете копчето(тата) на терморегулатора в изключено положение, изключете захранващия кабел и оставете терморегулатора да се охлади. Когато не се използва, изваждайте терморегулатора и го съхранявайте на закрито в кутията за съхранение.



## Грижи за iGRILL

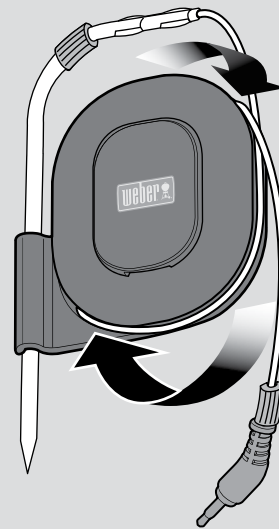
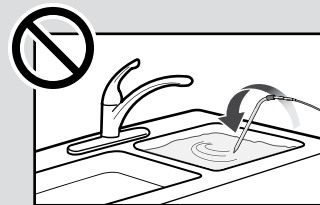
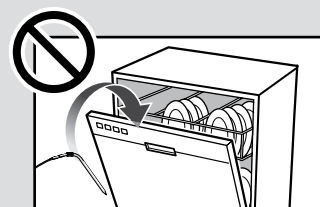
### Грижи за сондата iGRILL

Почистете сондата преди първа употреба. Сондите трябва да се почистват, като се избърсват с влажна кърпа.

Сондите не са подходящи за миене в съдомиялна машина. Сондите не са водоустойчиви и могат да се повредят в резултат на излагането им на вода. Никога не потапяйте сондите във вода. Внимавайте да не излагате на течности проводниците на сондите или зоната, в която проводниците се съединяват със сондата.

### Калъф на сондата

Навийте стегнатото кабели на сондата и я приберете в калъфа, когато не я използвате. Съхранявайте сондата в кутията за съхранение заедно с терморегулатора.



**⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Риск от нараняване!** Сондите са много остри. Бъдете внимателни при работа със сондите.

**⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Риск от изгаряния!** Работа с температурните сонди без предпазни средства за ръцете ще доведе до тежки изгаряния. Цветните индикатори на сондите не са предназначени за докосване с голи ръце, по време на използване на барбекюто, тъй като те не са топлоизолирани. Носете термоустойчиви ръкавици (в съответствие с EN 407, защита при топлопредаване чрез контакт от ниво 2 или по-високо), докато използвате този продукт, за да избегнете изгаряне.

**⚠ ВНИМАНИЕ:** Терморегулаторът трябва да се изважда от барбекюто и да се съхранява на закрито, когато барбекюто не се използва.

## Поддръжка между отделните готвения

### Поддържайте чистота

Натрупаните замърсявания и мазнина могат да влошат работата на барбекюто. Фактори като надморска височина, вятър и външна температура могат да повлияят на времето за готвене.

### Проверявайте за мазнина

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

- 1) Уверете се, че барбекюто е изключено и охладено.
- 2) Изключете и извадете терморегулатора, като го дърпате леко отстраня, докато се освободи от монтажната конзола (A).
- 3) Извадете плъзгащата се тава за събиране на мазнина, като я издърпате напред (B).
- 4) Проверете за мазнина в тавата за капки за еднократна употреба, поставена в плъзгащата се тава за събиране на мазнини. Когато е необходимо, изхвърлете тавата за капки за еднократна употреба и я заменете с нова.
- 5) Монтирайте отново всички компоненти.

### Почистване на скарата за готвене

След подгръване ще бъде по-лесно да премахнете всички остатъци от храна или от предишно ползване. Освен това, чистите скарите за готвене няма да позволят залежаване на следващата поставена върху тях храна.

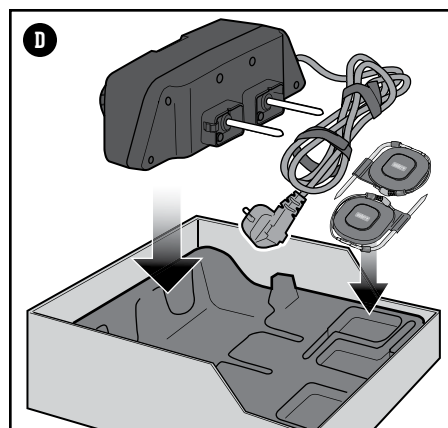
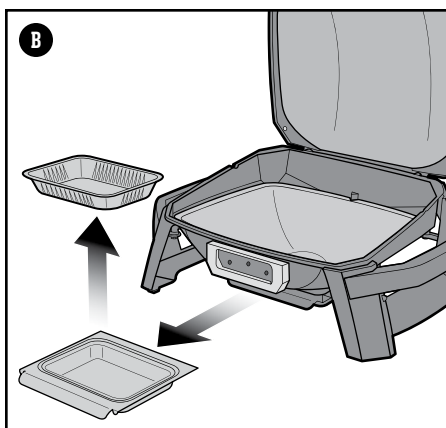
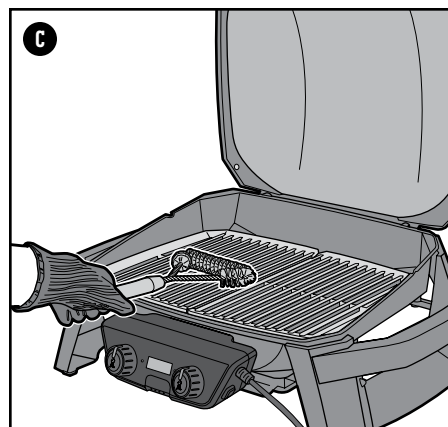
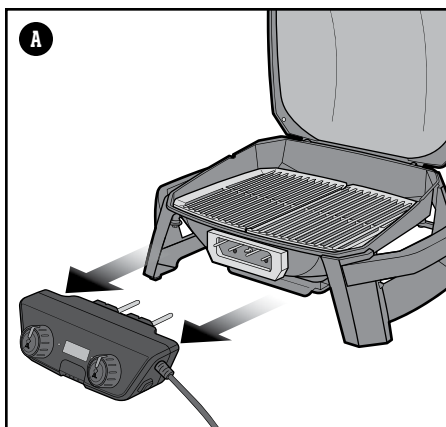
- 1) Веднага след подгръването изгъркайте скарите за готвене с телена четка за барбекю, направена от неръждаема стомана (C).

### Почистване на терморегулатора

Избършете терморегулатора с микрофибърна кърпа, навлажнена с вода. Не използвайте почистващи препарати или четки, тъй като ще надраскат повърхността. Никога не използвайте почистващи препарати за стъкло върху пластмаса. Те ще повредят повърхността.

### Съхранение на терморегулатора

Оставете терморегулатора и сондите да се охладят, преди да ги почистите чрез избърсване. Съхранявайте терморегулатора и сондите iGRILL на закрито, в предвидената за целта кутия за съхранение (D).



⚠ **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Барбекюто трябва да се почиства старателно и редовно.

⚠ **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** С цел избягване на прегряване, този уред не трябва да се покрива с твърд или гъвкав материал, като например алуминиева тава, алуминиево фолио или тави, изработени от друг топлоустойчив материал, с размери над 34 x 24 cm (Pulse 1000) или 40 x 28 cm (Pulse 2000). Всеки такъв съд трябва да се поставя в средата на барбекюто, за да се осигури достатъчна вентилация. Покриването на по-големи части от скарата с такива съдове или материали би нарушило безопасността на продукта и може да доведе до сериозна повреда.

⚠ **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Не покривайте плъзгащата се тава за събиране на мазнина или друга част от барбекюто с алуминиево фолио.

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

⚠ **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Преди всяко ползване проверявайте плъзгащата се тава за натрупване на мазнина. Отстранявайте излишната мазнина, за да избегнете запалване на мазнината.

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

⚠ **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Ако мазнината се запали, затворете капака, изключете бутона за захранването, изключете барбекюто от контакта и оставете капака затворен, докато огънят не изгасне. Не използвайте течност за потушаване на пламъка.

⚠ **ВНИМАНИЕ:** Терморегулаторът трябва да се изважда от барбекюто и да се съхранява на закрито, когато барбекюто не се използва.

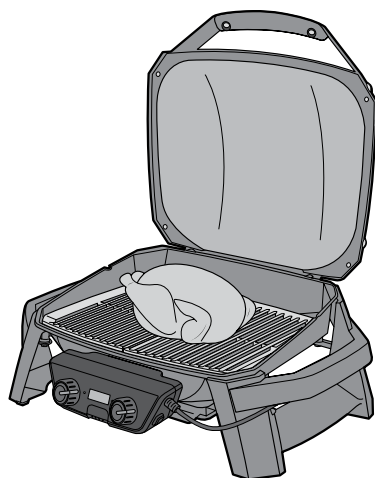


## Директно приготвяне на барбекю

### PULSE 1000 и 2000

Завъртете копчето (тата) на регулатора на високата степен и подгрейте барбекюто до 260°C. Почистете скарите за готвене с телена четка за барбекю от неръждаема стомана.

Регулирайте температурата на стойността, посочена в рецептата. Поставете храната върху скарите за готвене и затворете капака на барбекюто. Обръщайте храната само веднъж по време на приготвянето. Вдигайте капака само за да обърнете храната или да проверите дали е готова в края на препоръчаното време за приготвяне.



## Индиректно приготвяне на барбекю

### PULSE 1000 и 2000

Завъртете копчето (тата) на регулатора на високата степен и подгрейте барбекюто до 260°C. Почистете скарите за готвене с телена четка за барбекю от неръждаема стомана.

Намалете топлината, като завъртите копчето (тата) на регулатора на средно положение.

Поставяйте обемисти храни, като цели пилета или бутове, хоризонтално в средата на барбекюто.



## Приготвяне на барбекю върху две зони

### PULSE 2000

Завъртете копчетата на регулатора на високата степен и подгрейте барбекюто до 260°C.

Регулирайте температурата с всяко от копчетата на регулатора на предпочитаната стойност за съответната зона. Почистете скарите за готвене с телена четка за барбекю от неръждаема стомана.

Ако печете едната храна по-дълго от другата, се препоръчва да настроите и двете копчета на терморегулатора на предпочитаната температура за първата храна, която се приготвя, и да поставите храната от лявата страна на барбекюто. Десет минути преди да добавите втората храна, регулирайте температурата с дясното копче на терморегулатора на предпочитаната температура за готвене и изчакайте температурата в зоната да достигне нужната стойност. Имайте предвид, че терморегулаторът отчита средната температура в барбекюто, а не в отделните зони.

Обръщайте храната само веднъж по време на приготвянето. Вдигайте капака само за да обърнете храната или да проверите дали е готова в края на препоръчаното време за приготвяне.



## Диапазон на температурата за барбекю PULSE:

**НИСКА** (между 93° и 149°C)

**СРЕДНА** (между 176° и 232°C)

**ВИСОКА** (между 260° и 316°C)



## Използване на iGRILL

Включете конектора на сондата в порта за iGRILL от предната страна на барбекюто и вкарайте сондата за храна в храната. Прекарайте проводника на сондата за храна през каналите от страни на барбекюто. Уверете се, че при вкарването в храната сондата за храна не докосва кост или скарите за готвене. Стартирайте приложението WEBER iGRILL на вашето смарт устройство с Bluetooth, за да настроите предупреждения и да следите дистанционно температурата през приложението. Вижте инструкциите от раздел „Използване на iGRILL“ в това ръководство.

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

### Винаги подгръвайте барбекюто.

Ако скарите за готвене не са достатъчно горещи, продуктите ще залепнат и вероятно няма да можете да изпечете храната правилно или да направите тези апетитни следи от скарата. Дори ако дадена рецепта изисква среден или слаб огън, винаги първо подгръвайте барбекюто на най-високата степен.

### Не печете върху замърсени скарите.

Никога не е добра идея да поставяте храна върху скарите за готвене, преди те да са почистени. Остатъците върху скарите действат като лепило, което свързва скарите и вашата храна. За да избегнете вкуса на вчерашната вечеря върху днешния 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 започнете печенето 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 плата за пригответената храна. Необходимостта да притичвате до кухнята означава не само, че пропускате забавлението, но може да доведе и до прегаряне на храната. Френските готвачи наричат това „mise en place“ (което означава „предварителна подготовка“). А ние го наричаме „постоянно да си там“.

### Създайте малко простор.

Поставянето на твърде 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 преместване на храната от една зона на барбекюто 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 излизане на прекалено много топлина и дим. Когато капакът е затворен, скарите за готвене са по-горещи, времето за готвене е по-кратко и вкусът на опушено е по-силен. Използвайте приложението iGRILL, за да следите температурата на барбекюто и вътрешната температура на храната, за да не се налага да отваряте барбекюто, докато не дойде време за трапезата. Затова поставяйте капак върху барбекюто!

### Обръщайте храната върху скарата само веднъж.

Има ли нещо по-вкусно от сочна пържола с дълбоки следи от скара и изобилие от прекрасни карамелизирани 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 цвят и вкус. В почти всички случаи трябва да обръщате храната само по веднъж. Ако правите това повече от веднъж, вероятно ще се налага да отваряте капачката твърде често, което води до цял куп проблеми. Затова се отдръпнете и се доверете на барбекюто.

## ЕС Декларация за съответствие

**Търговско наименование:** WEBER

**Наименование на модела:** PULSE 1000, PULSE 1000 със стойка, PULSE 2000, PULSE 2000 с количка

(Индексът след номера на модела е обяснен с цел да се посочи, че номерът на модела може да бъде последван от „XYZ“, като „X“ означава цвета на продукта или аксесоарите, предоставени заедно с продукта; „Y“ също означава цвета на продукта или аксесоарите, предоставени заедно с продукта, а „Z“ означава региона на продажба.)

**Номер на модела:** 81010053, 81010069, 81010074, 81010093, 81010094, 82010053, 82010069, 82010074, 82010093, 84010053, 84010069, 84010093, 85010053, 85010069, 85010074, 82010094, 84010074, 84010094, 85010093, 85010094, 81010079, 82010079, 84010079, 85010079

**Описание на продукта:** Външно електрическо барбекю с iGRILL3.

Ние, компания Weber-Stephen Products LLC, намираща се на адрес 1415 S Roselle Road, Palatine IL, 60067, САЩ, издаваме настоящата Декларация за съответствие на наша единствена отговорност.

**Предмет на декларацията:** Барбекюта WEBER PULSE 1000 и PULSE 2000, които имат и предавател и една сонда за PULSE 1000 или две сонди за PULSE 2000

Предметът на декларацията, описан по-горе, е в съответствие със съответното законодателство за хармонизация на Съюза:

PULSE 1000 и PULSE 2000 са произведени в съответствие с:

Директивата за ниско напрежение LVD: 2014/35/EC

Директивата за електромагнитна съвместимост EMC: 2014/30/EC

Регламента относно материалите и предметите, предназначени за контакт с храни: 1935/2004/EC

Директива 2012/19/EC относно отпадъците от електрическо и електронно оборудване (WEEE)

Директива 2011/65/EC за ограничаване на опасните вещества в електрическото и електронно оборудване (RoHS 2)

Регламент № 1907/2006 относно регистрацията, оценката, разрешаването и ограничаването на химикали (REACH)

Резолюция на Съвета на Европа CM/Res (2013)9 относно металите и сплавите, използвани в материалите и изделията, влизащи в контакт с храни

и следните:

**Безопасност/Здраве:**

EN 60335-2-78:2003 + A1:2008

EN 60335-1:2012 + A11:2014

EN 62233:2008

**EMC:**

EN 55014-1:2006 + A1:2009 + A2:2011

EN 55014-2:1997 + A1:2001 + A2:2008

EN 61000-3-2:2014

EN 61000-3-3:2013

както и следните:

**Директива 2014/53/ЕС** Директива относно радиооборудването (RED):

**Безопасност/Здраве:**

EN 60950-1:2006+A11:2009+A1:2010+A12:2011+A2:2013

EN 62479:2010

**EMC:**

EN 301 489-17 V2.2.1:2012-09

EN 301 489-1 V1.9.2:2011-09

EN 55014-1:2006+A1:2009+A2:2011

EN 55014-2:1997+A1:2001+A2:2008

**Радио:**

EN 300 328 V1.8.1:2012-06

**Нотифициран орган** Eurofins Product Service GmbH, Storkower Strasse 38c, D-15526 Reichenwalde b. Berlin, Германия; **Телефон:** +49-33631-888 000;

**Идентификационен номер в ЕС:** 0681; приложен изброените по-горе стандарти, съответстващи на RED, и издал сертификата на ЕС за типово изпитване.

Предметът на настоящата декларация работи чрез софтуер и приложение, активирано със смарт устройство, към което се свързва софтуерът.

Продуктът носи маркировката "CE", поставена за първи път през 2017 г. и е получил сертификат на ЕС за типово изпитване от: **Нотифициран орган 02830, UL International Demko A/S, Borupvang 5A, DK-2750 Balleruo, DENMARK (ДАНИЯ)**

**Адрес на производителя:**

Наименование на предприятието: Weber-Stephen Products LLC.

Адрес на предприятието: 1415 S. Roselle Road, Palatine IL, 60067, USA (САЩ)

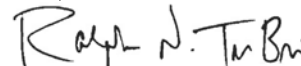
Ние, Weber-Stephen Products LLC 1415 S. Roselle Road, Palatine IL, 60067, USA (САЩ), с настоящото потвърждаваме, че следните адреси са адреси на наши филиали:

Weber-Stephen Deutschland GmbH, Rheinstrasse 194, DE-55218 Ingelheim, Германия

Внедряването на система за осигуряване на качеството е направено от UL International Demko A / S, Borupvang 5A, DK-2750 Balleruo, DENMARK (ДАНИЯ)

Подписана за и от името на Weber-Stephen Products LLC,

Palatine, IL USA на 10 юли 2017 г.



Ralph N. Ten Bruin

Глобален директор на "Нормативна дейност"



## Обстойно 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 скариите за готвене, са признаци, че почистването и поддръжката са пропуснати. Когато барбекюто е изключено и студено, започнете почистването от вътрешната му страна в посока отгоре надолу.

Обстойно почистване се препоръчва на всеки пет готвения. Постоянното ползване може да изисква по-често почистване.

### Почистване на капака

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

- 1) Използвайте пластмасова шпатула, за да отделите саждите от мазнини от вътрешната повърхност на капака (A).

### Почистване на фунията за отцеждане и камерата за готвене

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

Препоръчваме да използвате ръкавици, когато vadite нагревателните елементи, тъй като те ще са замърсени.

- 1) Извадете терморегулатора.
- 2) Извадете скариите за готвене (B).  
**Не използвайте телени четки за почистване на нагревателните елементи.**
- 3) Извадете нагревателните елементи, като въртите винта(овете) с накатка от предната страна на барбекюто обратно на часовниковата стрелка, докато го/ги извадите (C).
- 4) Плъзнете нагревателните елементи към задната част на барбекюто. Като внимавате да не огънете нагревателния елемент, наклонете го нагоре и го извадете (D).
- 5) Използвайте пластмасова шпатула, за да изстъргнете остатъците от страни и отдолу на фунията за отцеждане в отвора в долната част на камерата за готвене (E). Този отвор насочва остатъците в плъзгащата се тава за събиране на мазнини.
- 6) Извадете и почистете плъзгащата се тава за събиране на мазнини. Вижте „Поддръжка между отделните готвения“.

Долната фуния на барбекюто може да се извади и измие с топла сапунена вода. Фунията за отцеждане е подходяща за миене в съдомиялна машина. Внимавайте да не огънете фунията за отцеждане.

След почистването поставете обратно фунията за отцеждане. Не работете с барбекюто без фунията за отцеждане.

За да монтирате отново нагревателните елементи, вкарайте елементите в съответните отвори в предната част на барбекюто. Закрепете ги отново, като завъртите винтовете с глава с накатка надясно. Не пренатягайте винтовете.

Почиствайте нагревателните елементи, като оставите храната да изгори.

### ПОЧИСТВАНЕ НА БАРБЕКЮТО ОТВЪН

Външната страна на барбекюто може да има повърхности от алуминий, неръждаема стомана и пластмаса.

WEBER препоръчва следните методи за почистване в зависимост от вида на повърхността:

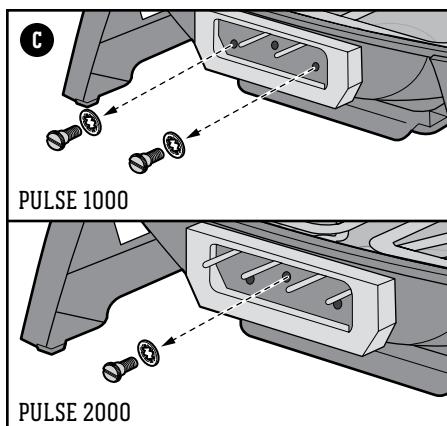
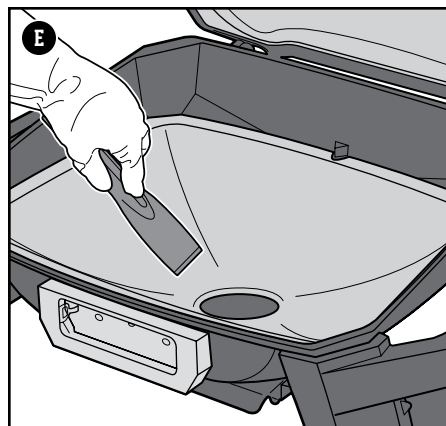
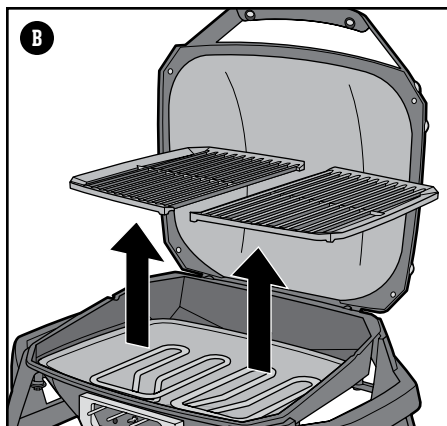
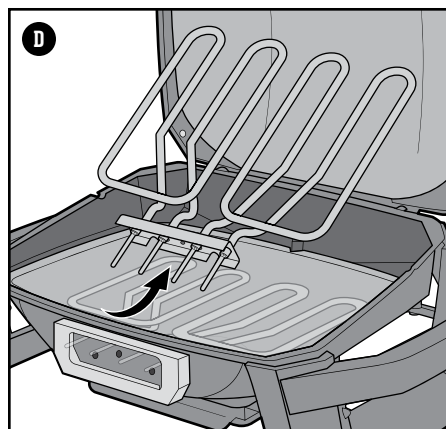
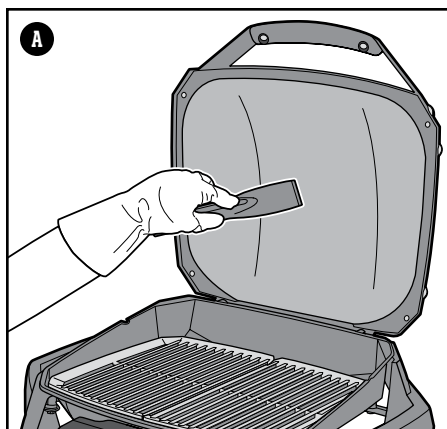
### Почистване на повърхности от неръждаема стомана

Почиствайте неръждаема стомана, като използвате сапун за разграждане на мазнини. Използвайте микрофибърна кърпа за почистване по посока на зърнестата структура на неръждаемата стомана. Изплакнете с чиста вода и подсушете добре. Не използвайте хартиени салфетки. Не използвайте белина или съдържащи хлор почистващи препарати върху неръждаема стомана.

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

### Почистване на боядисани повърхности и пластмасови компоненти

Почиствайте боядисани и пластмасови компоненти със сапун за разграждане на мазнини. Изплакнете с чиста вода 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 солена вода могат да предизвикат поява на повърхностна ръжда. Избършете външната страна на барбекюто с топла сапунена вода. След това изплакнете и подсушете добре. Освен това, само за части от неръждаема стомана веднъж седмично може да използвате почистващ полиращ препарат за неръждаема стомана, за да предотвратите поява на повърхностна ръжда.

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

⚠ **ВНИМАНИЕ:** Изключете уреда от захранващата мрежа и извадете терморегулатора, преди да извършвате почистване и поддръжка.

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

⚠ **ВНИМАНИЕ:** Не използвайте телени четки за почистване на нагревателните елементи. По време на подгряване оставете храната да изгори.

**ЕЛЕКТРИЧЕСКОТО БАРБЕКЮ НЕ СЕ ВКЛЮЧВА**

## СИМПТОМ

- Нагревателният елемент не се нагрива, когато следвате инструкциите от раздела „Работа“ на това ръководство за потребителя.

## ПРИЧИНА

## РЕШЕНИЕ

Терморегулаторът може да не е поставен правилно в корпуса.

Извадете и монтирайте отново терморегулатора. Винаги включвайте терморегулатора в барбекюто, преди да включите захранващия кабел в електрическия контакт.

Има проблем със захранването от електрическия контакт.

Проверете мрежовото електрозахранване.

Устройството за диференциална токова защита (УДТЗ), вградено в терморегулатора, може да е прекъснало захранването към барбекюто.

Ако дисплеят на цифровия термометър и светлинният(те) индикатор(и) за температурата не са включени, превключете червения бутон за захранването на терморегулатора в изключено положение (OFF), за да „ресетирате“ устройството за диференциална токова защита (УДТЗ). Изчакайте 30 секунди и след това превключете червения бутон за захранването във включено положение (ON).

**НА ДИСПЛЕЯ СЕ ПОКАЗВА КОД ЗА ГРЕШКА**

## СИМПТОМ

- По време на включване или печене на цифровия дисплей се показва код за грешка.

## ПРИЧИНА

## РЕШЕНИЕ

Терморегулаторът е устройство, което е чувствително към някои външни фактори. Колебания в електрозахранването или радиочестотата могат да повлияят на работата му.

Първо изключете терморегулатора с помощта на червения бутон за захранването. Изключете захранващия кабел от мрежовото електрозахранване и извадете терморегулатора от барбекюто.

Изчакайте 30 секунди и след това свържете напълно терморегулатора към барбекюто, преди да включите захранващия кабел в електрическия контакт. Превключете червения бутон за захранването във включено положение (ON).

**ИМА ПРОБЛЕМИ ПРИ СВЪРЗВАНЕ ЧРЕЗ BLUETOOTH**

## СИМПТОМ

- Bluetooth показва проблеми при поддържане на връзка или сдвояването със смарт устройство.

## ПРИЧИНА

## РЕШЕНИЕ

Bluetooth е само сигнал за къс обхват.

Ако индикаторът за Bluetooth на барбекюто мига, то е готово за сдвояване. Уверете се, че функцията Bluetooth на смарт устройството е включена и че устройството е близо до барбекюто.

Bluetooth вече е осъществила сдвояване с друго смарт устройство.

Ако индикаторът за Bluetooth свети постоянно, това означава, че вече е извършено сдвояване със смарт устройство. Изключете Bluetooth на всички смарт устройства, които не желаете да се сдвояват с барбекюто.

Устройството за диференциална токова защита (УДТЗ), вградено в терморегулатора, може да е прекъснало захранването към барбекюто.

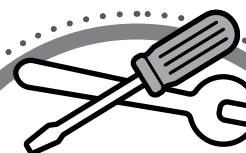
Ако светлинният индикатор за Bluetooth не свети, превключете червения бутон за захранването на терморегулатора в изключено положение (OF), за да „ресетирате“ устройството за диференциална токова защита (УДТЗ). Изчакайте 30 секунди и след това превключете червения бутон за захранването във включено положение (ON).

⚠ **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Не се опитвайте да правите поправки на електрически и конструктивни компоненти, 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 всякаква гаранционна защита.

## 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, която може да се намери на [weber.com](http://weber.com).

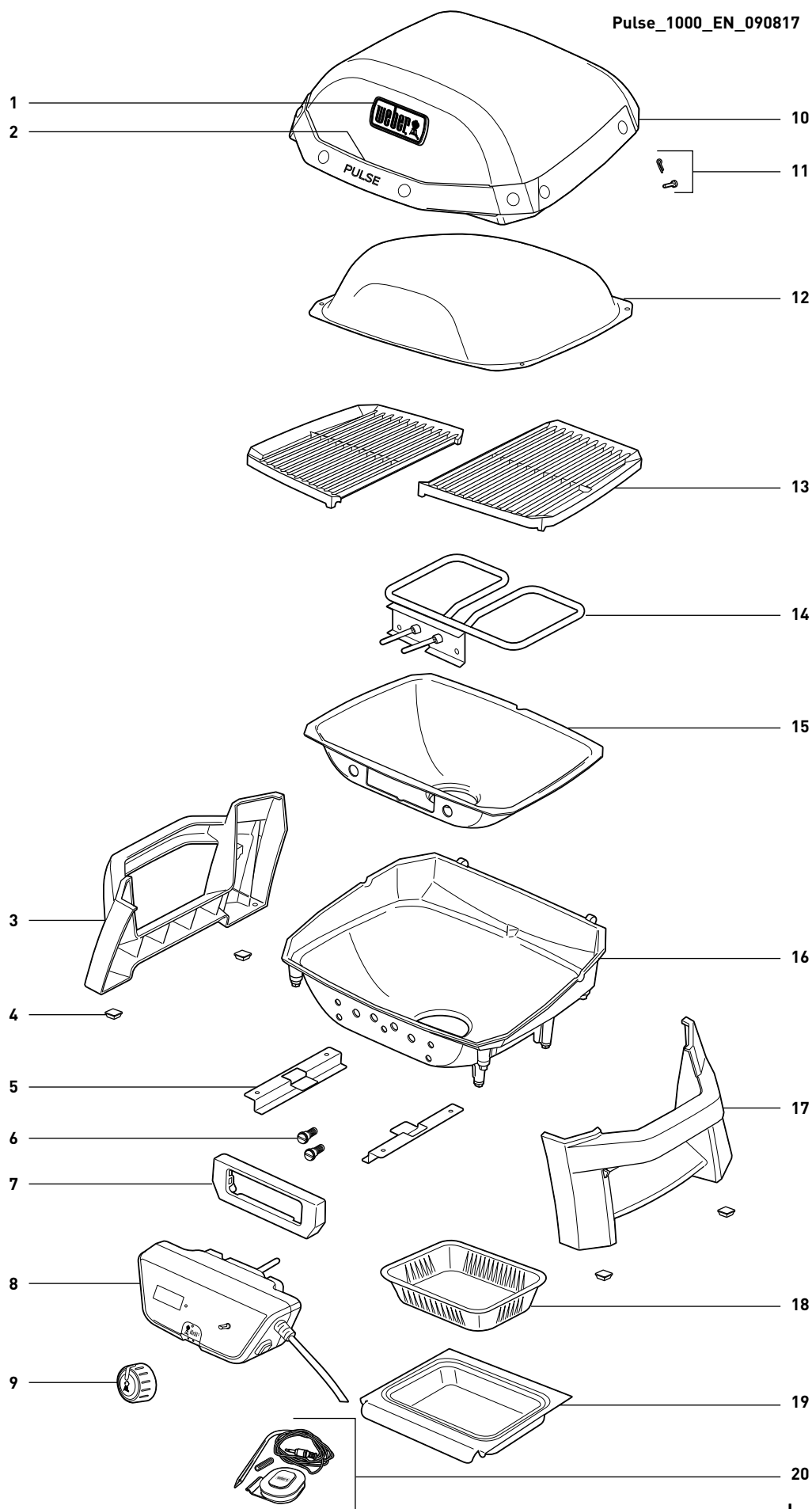


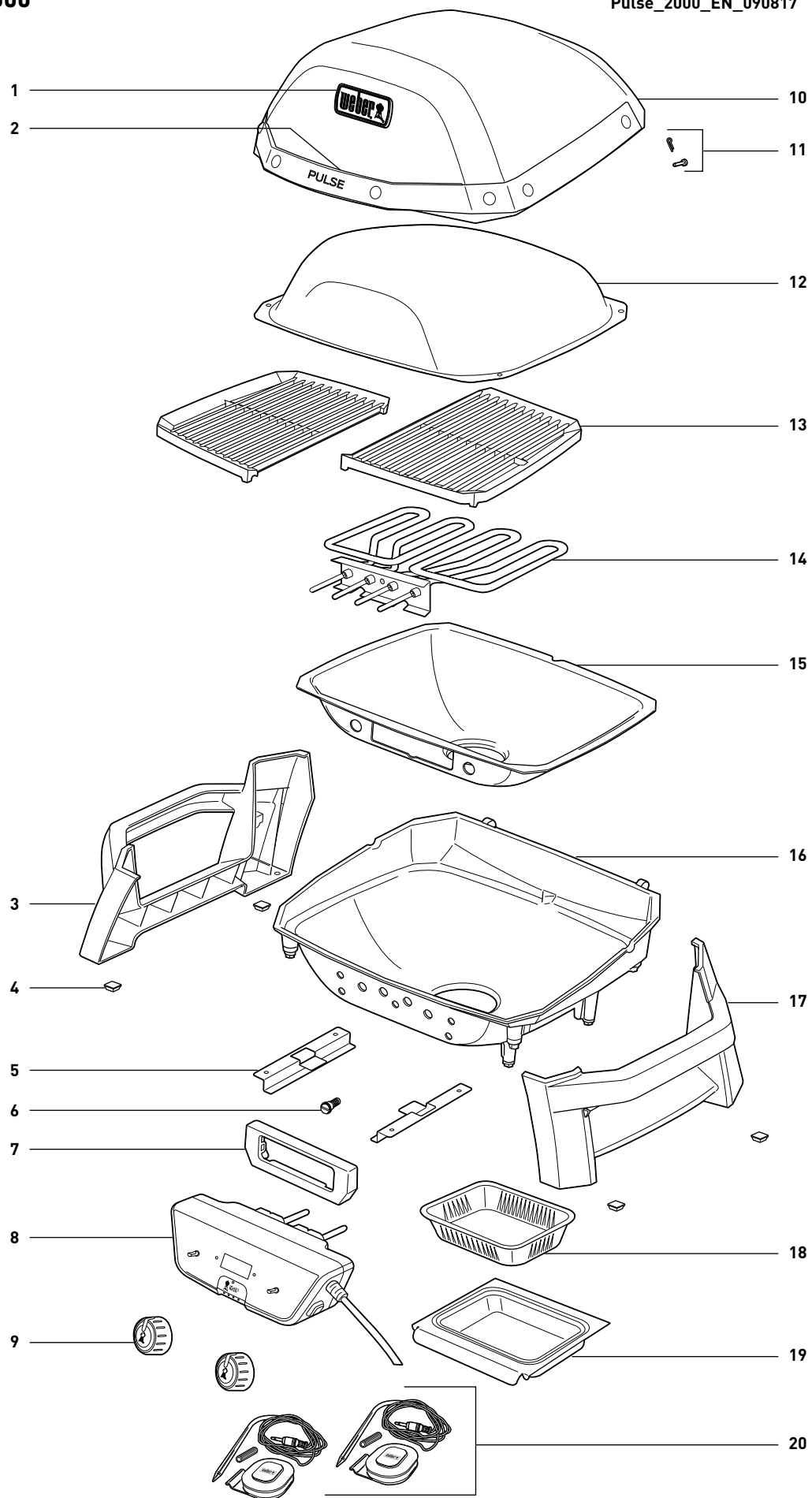
## РЕЗЕРВНИ ЧАСТИ

За покупка на резервни части се свържете с местния търговец във вашия регион или посетете [weber.com](http://weber.com).



НЕ ЗАБРАВЯЙТЕ ДА СЕ РЕГИСТРИРАТЕ







A series of horizontal dotted lines for writing, spanning the width of the page.

A series of horizontal dotted lines for writing notes.

Основни прибори и съдове за готвене,  
за да изпитате максимално удоволствие  
при приготвянето на барбекю.

Аксессуары



[weber.com](http://weber.com)



Manufacturer:

**Weber-Stephen Products LLC**

1415 S. Roselle Road  
Palatine, IL 60067-6266  
USA

Importer:

**Weber-Stephen Products (EMEA) GmbH**

Franklinstraße 28/29  
10587 Berlin  
Tel: (+49) 307554184-0

СЕРИЕН НОМЕР



Запишете серийния номер на вашето барбекю в горното поле за бъдещи справки. Серийният номер се намира върху табелката с данни, разположена на дясната опора на рамката на барбекюто.

**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



Apple и логото на Apple са търговски марки на Apple Inc., регистрирани в САЩ и други държави. App Store е марка на услуга на Apple Inc. Android и Google Play са търговски марки на Google Inc.

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. Други търговски марки и търговски имена са тези на съответните им собственици.

© 2019 Проектирано и произведено от Weber-Stephen Products LLC,  
1415 S. Roselle Road, Palatine, Illinois 60067 USA.