

GENESIS II

E-210 • E-310 • E-410 • E-610 ПРОПАН-БУТАН

РЪКОВОДСТВО ЗА ПРИТЕЖАТЕЛЯ

ДА ЗАПОЧНЕМ СЪС СКАРАТА



► **Насладете се докрай на удоволствието от печенето на скара:** Регистрирайте вашето газово барбекю GENESIS II и ще получавате специална информация, което ще ви превърне в безспорен център на внимание на двора.

Регистрирането е лесно и ние ще ви зададем само няколко бързи въпроса. За по-малко от две минути ще активирате вашия уникален WEBER-ID и ще откриете пътя за знания и напътствия от WEBER за цял живот. Бъдете с вдъхновение по пътя си.



ТЕЛЕФОН



МОБИЛЕН ТЕЛЕФОН



ИМЕЙЛ



ОНЛАЙН

52470

100119
BG – BULGARIAN

Съхранявайте това ръководство за притежателя за бъдещи справки, прочетете го внимателно и ако имате въпроси, се свържете с нас още днес – данните за контакт се намират накрая на това ръководство.

добре дошли в СВЕТА НА WEBER

Толкова се радваме, че се присъединихте към нас по пътя към щастието в двора. Моля, отделете малко време, за да прочетете това ръководство за притежателя, за да бъдете сигурни, че сте готови да започнете да печете на скара бързо и лесно. Искаме да бъдем до вас през целия живот на вашето барбекю, така че отделете само няколко минути, за да регистрирате барбекюто си. Обещаваме, че никога няма да продадем вашите лични данни или да ви изпращаме спам с ненужни имейли. Това, което обещаваме, е да бъдем на ваша страна, на всяка крачка по пътя. Като се регистрирате с вашия WEBER-ID, като част от вашата регистрация ще ви предоставим специална информация само за вас и вашето барбекю, на което да се радвате.

Затова заповядайте и се присъединете към нас да поддържаме връзка онлайн, по телефона или по какъвто и да е друг начин.

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



Важна информация за безопасността

Навсякъде в настоящото ръководство за притежателя се използват думите **ОПАСНОСТ**, **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ** и **ВНИМАНИЕ**, за да подчертаят критичната и важна информация. Прочетете и следвайте тези изречения, за да гарантирате безопасността и предотвратите щети по имущество. Изреченията са дефинирани по-долу.

- ▲ **ОПАСНОСТ:** Указва опасна ситуация, която, ако не бъде избегната, **ще доведе до смърт или сериозни наранявания.**
- ▲ **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Указва опасна ситуация, която, ако не бъде избегната, **може да доведе до смърт или сериозни наранявания.**
- ▲ **ВНИМАНИЕ:** Указва опасна ситуация, която, ако не бъде избегната, **може да доведе до леки или средни наранявания.**

▲ ОПАСНОСТ

Ако ви замирише на газ:

- Прекъснете подаването на газ към уреда (барбекюто).
- Загасете евентуалните пламъци.
- Отворете капака.
- Ако миризмата продължава, стойте далеч от уреда (барбекюто) и незабавно се обадете на доставчика на газ или противопожарната служба.

ИЗПОЛЗВАЙТЕ САМО НА ОТКРИТО.

ПРОЧЕТЕТЕ ИНСТРУКЦИИТЕ, ПРЕДИ ДА ИЗПОЛЗВАТЕ УРЕДА (БАРБЕКЮТО).

▲ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

- Не съхранявайте и не използвайте бензин или други запалими течности или изпарения в близост до този (барбекюто) или друг уред.
- В близост до този (барбекюто) или друг уред не трябва да се съхранява никаква друга бутилка с пропан-бутан, която не е свързана за използване.

БЕЛЕЖКА ЗА ИНСТАЛИРАЦИЯ: Тези инструкции трябва да бъдат оставени при потребителя.

БЕЛЕЖКА ЗА ПОТРЕБИТЕЛЯ: Запазете тези инструкции за бъдещи справки.



CE:2531CS-0186
ID:2531

Монтаж и сглобяване

- ▲ **ОПАСНОСТ:** Това барбекю не е предназначено за монтиране във или на увеселителни превозни средства или плавателни съдове.
- ▲ **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Не използвайте това барбекю, ако не са монтирани всички части или то не е правилно сглобено според инструкциите.
- ▲ **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Не монтирайте този модел барбекю във вградени или подвижни конструкции.
- ▲ **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Не правете промени в уреда. Течният пропан не е природен газ. Преобразуването или опитът за използване на природен газ в газов агрегат за течен пропан или втечен пропан в агрегат за природен газ не е безопасно и ще направи гаранцията ви невалидна.
- Всякакви детайли, пломбирани от производителя, не трябва да се променят от потребителя.

Действие

- ▲ **ОПАСНОСТ:** Използвайте това барбекю само на открито и на проветриво място. Да не се използва в гараж, сграда, заслон, всякакви други закрити места или под запалими покривни конструкции.
- ▲ **ОПАСНОСТ:** Не използвайте това барбекю в никакви превозни средства или в складови или товарни отделения на превозни средства. Това включва, но не се ограничава до автомобили, камиони, товарни вагони, мини ванове, спортни превозни средства, превозни средства за открити и плавателни съдове.
- ▲ **ОПАСНОСТ:** Не използвайте барбекюто на по-малко от 61 cm от запалими материали. Това включва отгоре, отдолу, отзад и отстрани на барбекюто.
- ▲ **ОПАСНОСТ:** Пазете зоната за печене от възпламеними пари и течности, като бензин, спирт и т. н., както и от запалими материали.
- ▲ **ОПАСНОСТ:** По време на употреба този уред трябва да се държи далеч от запалими материали.
- ▲ **ОПАСНОСТ:** Докато барбекюто работи или е горещо, не поставяйте върху него покривало или други запалими предмети, както и в зоната за съхранение под барбекюто.
- ▲ **ОПАСНОСТ:** Ако се запали мазнина, изключете всички горелки и оставете капака затворен до изгасването на огъня.
- ▲ **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Достъпните части могат да бъдат много горещи. Дръжте малките деца настрана.
- ▲ **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Употребата на алкохол, лекарства с рецепта, лекарства без рецепта или непозволените лекарства може да наруши способността на потребителя правилно и безопасно да сглобява, премества, съхранява или работи с барбекюто.
- ▲ **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Никога не оставайте барбекюто без надзор по време на загряване или употреба. Бъдете внимателни, когато използвате това барбекю. Цялата камера за печене става гореща, когато се използва.
- ▲ **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Не местете уреда, докато го използвате.
- ▲ **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Дръжте електрическите захранващи кабели и маркучите за подаване на гориво далеч от нагорещени повърхности.
- ▲ **ВНИМАНИЕ:** Този продукт е тестван за безопасност и е сертифициран за употреба само в конкретната страна. Вижте обозначението на страната, намиращо се отвън на кашона.

• Не използвайте в грила дървени въглища, брикети или камъни от лава.

Съхранение и/или неизползване

- ▲ **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Прекъснете подаването на газ от газовата бутилка след употреба.
- ▲ **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Бутилките с пропан-бутан трябва да се съхраняват на открито, недостъпно за деца място и не трябва да се съхраняват в сграда, гараж или друго затворено пространство.
- ▲ **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** След период на съхранение и/или неупотреба барбекюто трябва да се провери за течове на газ и запущване на горелката преди началото на употребата му.
- Съхранението на барбекюто на закрито е допустимо само ако бутилката с пропан-бутан не е свързана към барбекюто и извадена от него.

СЪДЪРЖАНИЕ

- 2 Добре дошли в WEBER
Важна информация за безопасността
- 4 Характеристики на продукта
Система за печене на скара с висока производителност GS4
Характеристики на GENESIS II
- 6 Съвети и полезни подсещания
Пламъкът – директен или индиректен
Какво да се прави и да не се прави при печене на скара
- 8 Обещанието на WEBER
Гаранция
- 9 Първи стъпки
Размери на отвора на клапана на горелката на GENESIS II и данни за консумация
Важна информация за втечнения пропан и газовите връзки
Монтиране на бутилката с пропан-бутан и проверка за течове
- 12 Действие
Първият път, когато печете на скара
При всяко печене на скара
Запалване на барбекюто
- 14 Грижи за продукта
Почистване и поддръжка
- 16 Отстраняване на неизправности
- 18 Ръководство за печене на скара

**ВИНАГИ
ИМАЙТЕ
НАЙ-НОВОТО И
НАЙ-ДОБРОТО**

Най-новата версия на това Ръководство за притежателя може да бъде намерена онлайн.

GS4 ВИСОКОПРОИЗВОДИТЕЛНА СИСТЕМА ЗА ПЕЧЕНЕ НА СКАРА

Високопроизводителната система за печене на скара GS4 наистина повдига летвата в света на газовите барбекюта и поставя GENESIS II в самостоятелна категория. Тази иновативна система за печене на скара се основава на над 30-годишен опит, иновации и отдаденост на барбекютата; както и на проактивно осмисляне на желанията и нуждите на нашата общност на любителите на скарата.

Системата за печене на скара GS4 гарантира горелки, които винаги се запалват, храна, която се изпича равномерно и еднакво, независимо къде върху скарата е поставена, опушена храна с помощта на класическите рейки FLAVORIZER BARS на WEBER и лесно почистване благодарение на подобрената система за почистване на мазнината. С GENESIS II имате точно пред себе си най-добрата система за печене на скара – гарантираща, че всички ваши приключения с печенето на скара ще бъдат като спокойно плаване, и ще можете да се съсредоточите върху това, което наистина е от значение – да съберете хората около барбекюто.



Рейките FLAVORIZER BARS

Класическите рейки FLAVORIZER BARS на WEBER са наклонени точно по начина, необходим за улавяне на соковете, за да пушат и цвърчат, добавяйки към храната ви онзи неустоим аромат на пушено, който всички познаваме и обичаме. Всички сокове, които не са изпарени от рейките FLAVORIZER BARS, следват наклона на уникалния им ъгъл и се отвеждат далеч от горелките, надолу в системата за почистване на мазнината.

Електронна система за запалване

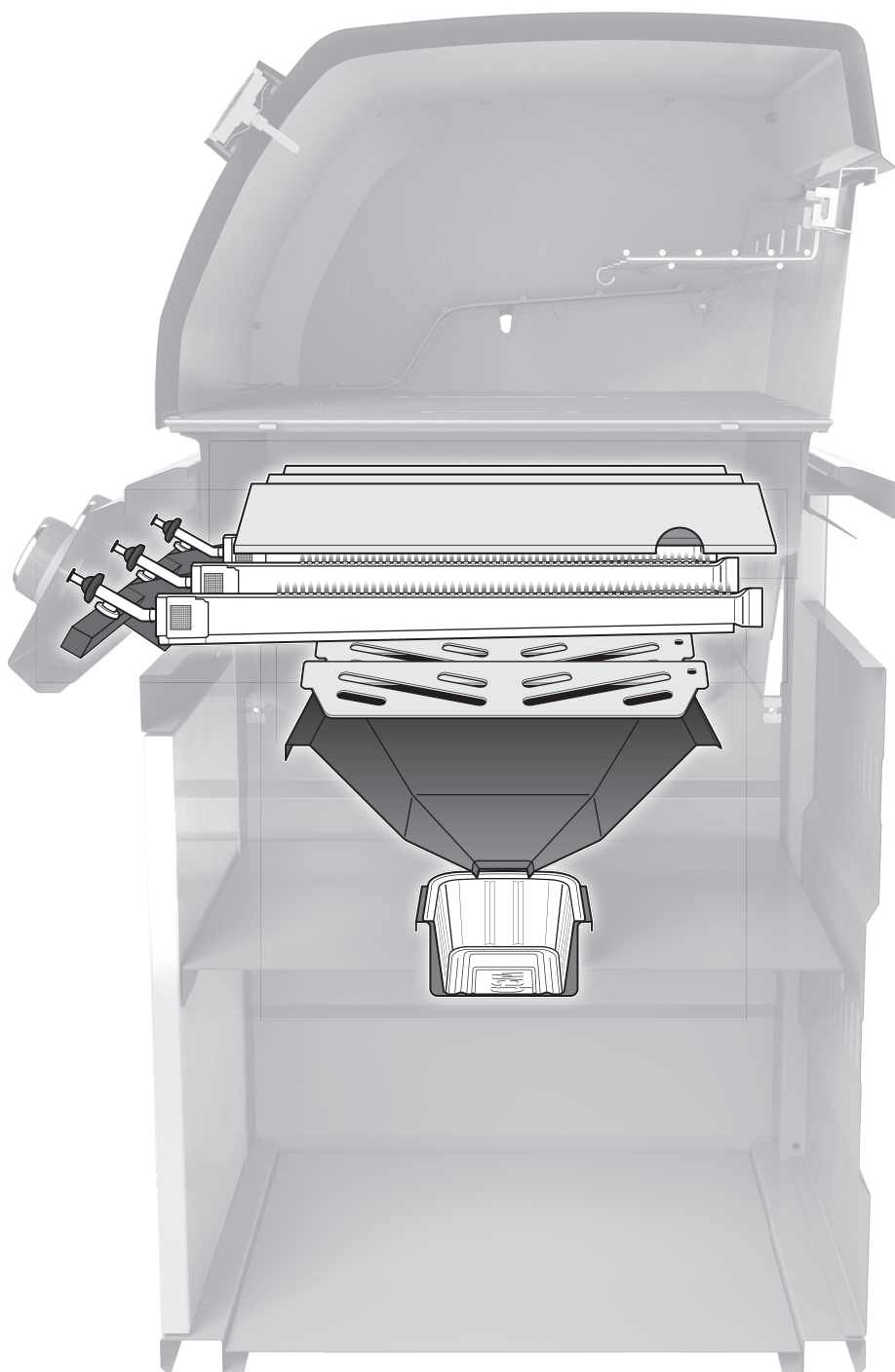
Надеждното електронно запалване е изработено така, че винаги да запалва. Подкрепени от щедра гаранция, можете да бъдете сигурни, че ще бъдете подготвени и ще започнете да печете на скара от първия път и всеки следващ път.

Горелки

Уникалната скосена форма на горелките на GENESIS II гарантира постоянен газов поток от предния до задния край, като осигурява равномерно разпределение на топлината. Вашата храна ще се пече равномерно и еднакво навсякъде по скарата.

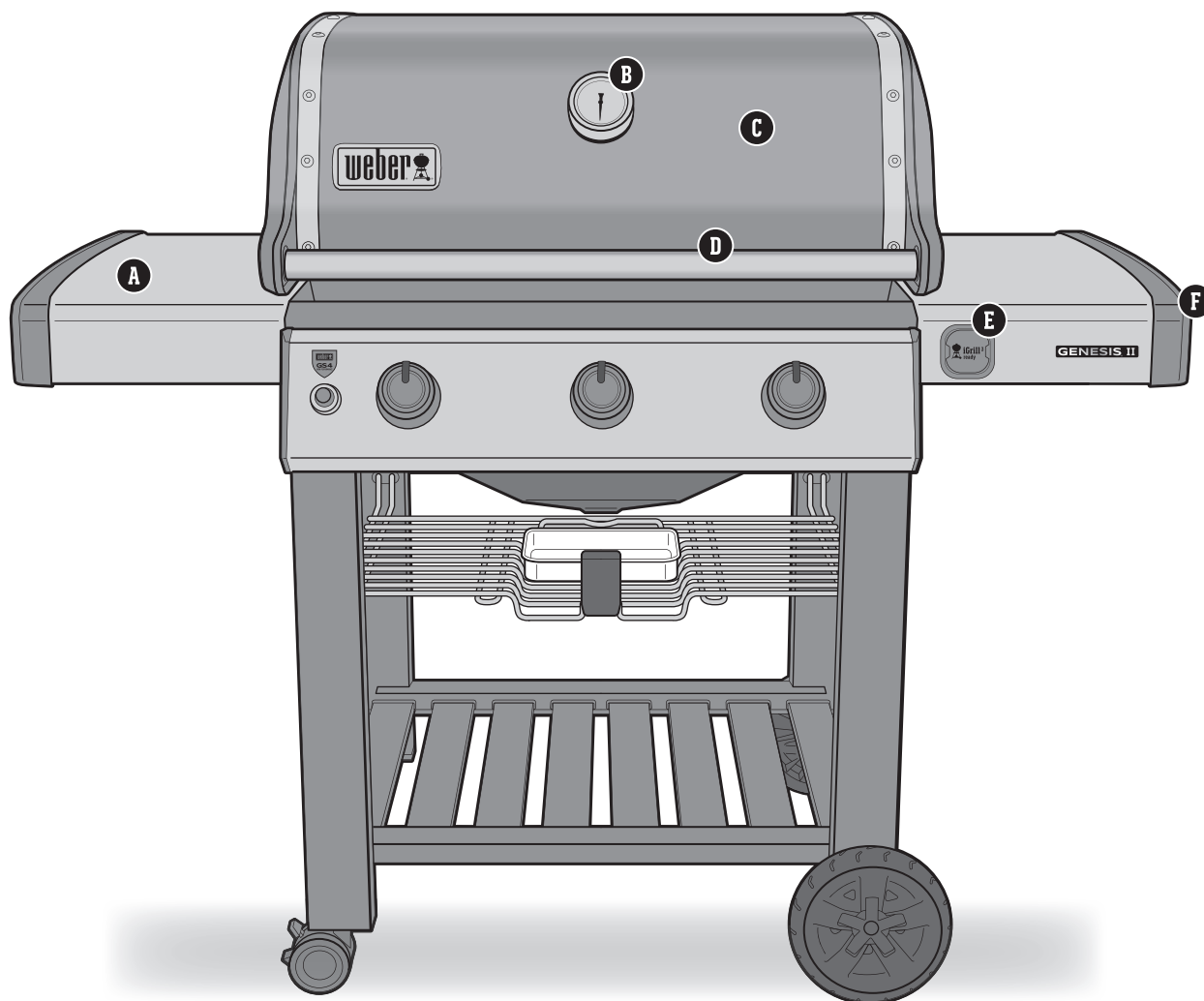
Система за почистване на мазнината

Всеки аспект на печенето на скара трябва да бъде лесен и безопасен; от момента, в който горелките се запалят, до общата поддръжка на вашето барбекю. Системата за почистване на мазнината помага при отстраняването на соковете без усилие, като с това намалява опасността от разгаряне на пламъци. Соковете, които не се изпаряват от рейките FLAVORIZER BARS, се отвеждат на разстояние от горелките в леснодостъпен съд за събирането им, разположена под камерата за печене. Просто изпразвайте този съд след всяка употреба или изхвърляйте съда за еднократна употреба, в който се събират соковете.



ХАРАКТЕРИСТИКИ НА GENESIS II

Характеристики на продукта



A Странични маси

Може да съхранявате тави, подправки, чинии и инструменти на една ръка разстояние. В моделите GENESIS II, снабдени с две и три горелки, лявата маса се сгъва за лесно съхранение.

B Вграден термометър

Вграденият в капака термометър елиминира гадаенето при печене. Когато винаги знаете температурата вътре в грила, ще можете при необходимост да регулирате топлината.

C Стелаж за затопляне TUCK-AWAY

Стелажът за затопляне TUCK-AWAY поддържа храната топла или препича хлебчетата за бургери, докато основното ястие продължава да се пече отдолу. Уникална характеристика на TUCK-AWAY е, че може да го сгънете, когато не се използва, осигурявайки оптимално пространство за печене и удобно място за съхранение в барбекюто.

D Двустранни скари за печене

Гъвкавост до съвършенство. Двустранните скари за печене ви дават възможност да бъдете още по-креативни с вашите блюда. По-тънката страна на скарата за печене е идеална за нежни храни като риба и скариди, докато по-широката страна създава по-дебели отпечатащи от печене по големите парчета месо.

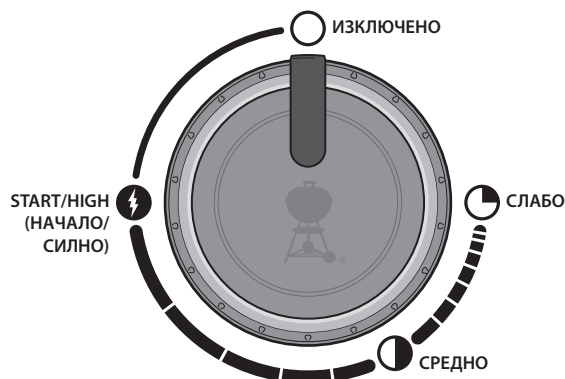
E Готовност за iGRILL 3

Цифровият Bluetooth термометър iGRILL 3 следи храната ви от начало до край, като показва на мобилното ви устройство температурата в реално време. След като изтеглите приложението WEBER iGRILL, може да свържете iGRILL по Bluetooth и да активирате до четири термосонди от барбекюто към храната (устройството iGRILL се продава отделно).

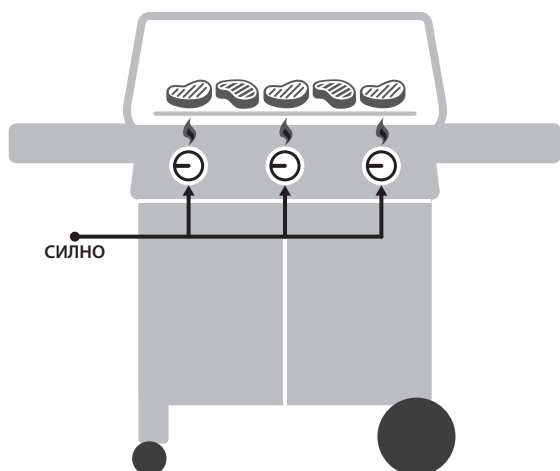
F Вградени куки за инструменти

Може да окачвате на вградените в грила куки за инструменти шпатула, щипка, четка за скара и който и да е друг от вашите основни инструменти за работа с барбекюто. Трите куки на всяка от страничните маси осигуряват лесен достъп и подреждане на работното ви пространство на двора.

Пламъкът – директен или индиректен



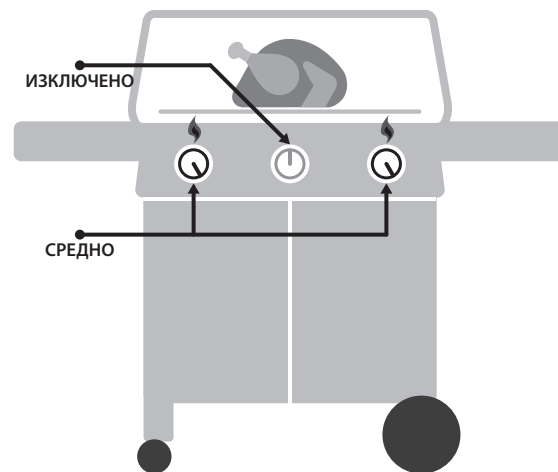
НАСТРОЙКА ЗА ДИРЕКТНО НАГРЯВАНЕ



Използвайте директния метод за малки и нежни парчета храна, които изискват по-малко от 20 минути за печене – например хамбургери, стекове, котлети, кебап, филета, обезкостени пилешки парченца, филета от риба, миди и зеленчукови резени.

При директното нагряване огънят е точно под храната. Той запича повърхността на храната, развивайки аромати, текстура и вкусна карамелизация, като същевременно изпича храната чак до центъра.

НАСТРОЙКА ЗА ИНДИРЕКТНО НАГРЯВАНЕ



Използвайте индиректния метод за по-големи парчета месо, които изискват 20 и повече минути печене, или за толкова деликатни храни, че директното излагане на топлина ще ги изсуши или прегори, например: печено месо, парчета птиче месо с кости, цели риби, по-нежни рибни филета, цели пилета, пуйки и ребра. Индиректното нагряване може да се използва и за допичане на по-дебели парчета или необезкостени разфасовки, които първо са били запечени или зачервени на пряк огън.

При индиректното нагряване топлината постъпва от двете страни на скарата или е насочена само към едната ѝ страна. Храната стои над неосветената част на скарата за печене.



Какво да се прави и да не се прави при печене с грила

Винаги и преди всяко печене загревайте скарата.

Ако скарите за печене не са достатъчно горещи, храната ще се залепи и вероятно никога повече няма да имате шанса да изпечете правилно или да имате красивите отпечатъци от скарата. Дори рецептата да изисква средна или слаба топлина, винаги най-напред загревайте скарата на най-силната настройка. Отворете капака, включете топлината, затворете капака и след това оставете скарата за печене да се загрее за около десет минути или докато термометърът на капака не отчете 260°C.

Не печете върху мръсни скари.

Не се препоръчва хвърлянето на храна върху скарите за печене, преди те да бъдат почистени. Остатъците от „храна“ върху скарите действат като лепило, залепващо новата ви храна върху скарата. За да избегнете вкуса на снощната вечеря в днешния обяд, трябва да сте сигурни, че работите върху чиста плоча. След като скарите са загрети, използвайте четка за скара от неръждаема стомана, за да оформите чиста и гладка повърхност.

Осигурете всичко да бъде подготвено за процеса.

Преди да запалите вашето барбекю, уверете се, че всичко, от което се нуждаете, е в обсега на ръката ви. Не забравяйте най-важните инструменти за печене, предварително намазани с мазнина, и подправените храни, глазури или сосове и почистете масите за готовата храна. Да се наложи да се върнете до кухнята, означава не само да пропуснете част от забавата, но също така може да изгорите храната. Френските готвачи наричат това „миз ан плас“ (което означава „поставете на място“). Ние му казваме да бъде подготвено.

Осигурете си малко пространство за ръцете.

Натрупването на твърде много храна върху скарите за печене ограничава възможностите ви за работа. Оставете свободна поне една четвърт от скарите за печене, с достатъчно място между всяко от парчетата храна, за да вкарвате там щипките и лесно да премествате храната. Понякога печенето на скара включва способността да вземате решения за части от секундата и да жонглирате с храната при преместването ѝ от едно на друго място. Така че си осигурете достатъчно пространство за работа.

Опитайте се да не надзъртате.

Капакът на вашето барбекю е не само за да пази от дъжд. Той е най-вече за предотвратяване на приток на твърде много въздух и излизането на твърде много топлина и дим. Когато капакът е затворен, скарите за печене са по-горещи, времето за печене е по-малко, вкусът на пушено е по-силен, а разгарянето на пламъци е по-малко. Затова поставяйте капака!

Отваряйте го само веднъж.

Има ли нещо по-добро от сочна пържола с плътен загар и изобилие от красиво карамелизирани парченца? Ключът към постигането на тези резултати е да държите храната си на място. Понякога бързае да обърнем храната, преди тя да е достигнала желаните цвят и вкус. В почти всички случаи трябва да обърнете храната само веднъж. Ако се увлечете повече от това, вероятно също ще отваряте капака повече от нужното, което води до куп други проблеми. Затова не бързайте и се доверете на барбекюто.

Бъдете наясно кога да потушите пламъка.

При печене понякога най-важното нещо, което трябва да знаете, е кога да спрете. Най-надеждният начин да изпробвате кога е готова храната е да инвестирате в термометър с незабавно отчитане. Тази малка скъпоценност ще ви помогне да определите този критичен момент, когато храната е най-добра.

Не се страхувайте да експериментирате.

По-рано, през 1950-те години печенето на скара означаваше само едно нещо: месо (и само месо) опечено над открит пламък. Съвременният готвач на двора не се нуждае от кухня, за да приготи многостепенно меню. Може да използвате барбекюто, за да правите предястия на скара, гарнитури и дори десерти. Регистрирайте вашето барбекю, за да получите специална информация, която ще ви дава идеи и за в бъдеще. Ще се радваме да бъдем до вас при приключенията ви с това барбекю.



ЩИПКИ

Смятайте ги за продължение на ръката ви. Най-добрите щипки трябва да имат механизъм за стягане без усилие, удобни за ръката дръжки и ключалка, за да стоят събрани.



ШПАТУЛА

Търсете шпатула с дълга дръжка, която е огъната (изместена) така, че плоската част да бъде по-ниско от дръжката. Така храната ще се отлепва по-лесно от скарата.



ТАЙМЕР

Можете да избегнете разочарованието от вгорчаването на вечерята, като просто настроите таймер. Не трябва нищо особено — само нещо, което е надеждно и лесно за използване.

Обещанието на WEBER

В WEBER се гордеем с две неща: правим барбекюта, които работят дълго, и осигуряваме отлично обслужване на клиентите през целия им жизнен цикъл.

Гаранция

Благодарим ви, че купихте продукт на WEBER. Weber-Stephen Products LLC, 1415 S. Roselle Road, Palatine, Illinois 60067 (WEBER) се отличава с предлагането на безопасни, издръжливи и надеждни продукти.

Това е Доброволна гаранция от WEBER, предоставена ви без допълнително заплащане. Тя съдържа информация, която ще ви потърбава, за да бъде вашият продукт на WEBER ремонтиран в малко вероятния случай на отказ или дефект.

В съответствие с действащите закони, клиентът има някои права в случай на дефектна стока. Тези права включват допълнителни дейности или замяна, отстъпка от покупната цена, както и обезщетение. В Европейския съюз например това ще бъде двугодишна задължителна гаранция, считано от датата на получаването на продукта. Тези и други законни права остават незасегнати от тази гаранционна клауза. В действителност тази гаранция дава допълнителни права на Притежателя, които са независими от законните гаранционни клаузи.

Доброволна гаранция от WEBER

WEBER гарантира пред купувача на продукта на WEBER (или в случай на подарък или рекламно предназначение – на човека, за когото е закупен като подарък или рекламен артикул), че продуктът на WEBER е без дефекти в материала и изработката за указания(-ите) по-долу период(и) от време, когато е сложен и експлоатиран съобразно придружаващото го Ръководство за притежателя. (Забележка: Ако загубите или не можете да намерите вашето Ръководство за притежателя от WEBER, същият се предлага онлайн от www.weber.com или подобен специфичен за страната уеб сайт, към който е възможно Притежателят да бъде пренасочен.) При нормална частна употреба и поддръжка в еднофамилно жилище или апартамент, WEBER е съгласна в рамките на тази гаранция да ремонтира или замени евентуални дефектни части в рамките на изброените по-долу приложими срокове, ограничения и изключения. **ДОКОЛОТО Е ДОПУСТИМО ПО ДЕЙСТВАЩИТЕ ЗАКОНИ, ТАЗИ ГАРАНЦИЯ СЕ УДЪЛЖАВА САМО ЗА ПЪРВОНАЧАЛНИЯ КУПУВАЧ И НЕ МОЖЕ ДА СЕ ПРЕХВЪРЛЯ КЪМ СЛЕДВАЩИ СОБСТВЕНИЦИ, С ИЗКЛЮЧЕНИЕ НА СЛУЧАИТЕ НА ПОДАРЪЦИ И РЕКЛАМНИ АРТИКУЛИ, КАКТО Е ОТБЕЛЯЗАНО ПО-ГОРЕ.**

Отговорности на притежателя по силата на тази Гаранция

За да се осигури безпроблемна гаранционна защита, е важно (но не е задължително) да регистрирате вашия продукт от WEBER онлайн на адрес www.weber.com или в подобен специфичен за страната уеб сайт, към който е възможно Притежателят да бъде пренасочен. Моля, също така запазете касовата бележка или фактурата от първоначалната продажба. Регистрирането на вашия продукт на WEBER потвърждава гаранционната ви защита и осигурява директна връзка между вас и WEBER, ако се наложи да се свържем с вас.

Горната гаранция важи само ако Притежателят полага адекватни грижи за продукта от WEBER, като следва всички инструкции за монтаж, употреба и превантивна поддръжка, както е изложено в придружаващото Ръководство за притежателя, освен ако Притежателят може да докаже, че дефектът или повредата са независими от неспазването на горепосочените задължения. Ако живеете в крайбрежна зона или продуктът ви е разположен близо до плувен басейн, поддръжката включва редовно измиване и изплакване на външните повърхности, както е изложено в придружаващото Ръководство за притежателя.

Прилагане на Гаранцията / изключения от Гаранцията

Ако смятате, че имате част, покрита от тази гаранция, свържете се с отдела за обслужване на клиенти на WEBER, като използвате данните за контакт от нашия уеб сайт (weber.com или подобен уеб сайт, специфичен за страната, към който е възможно да бъдете пренасочени). След обследване WEBER ще ремонтира или замени (по свой избор) дефектната част, която е покрита от тази гаранция. В случай че ремонтът или замяната не са възможни, WEBER може да реши (по свой избор) да замени въпросното барбекю с ново барбекю на същата или по-голяма стойност. WEBER може да поиска от вас да върнете частите за оглед, като разходите за изпращане трябва да бъдат предварително платени.

Срокът на тази ГАРАНЦИЯ се счита за изтекъл, ако са налице повреди, влошаване, обезцветяване и/или ръжда, за които WEBER не носи отговорност, причинени от:

- Злоупотреба, неправилно използване, изменение, модификация, неправилно приложение, вандализъм, небрежност, неправилно сглобяване или монтаж и неспазване на правилната нормална и рутинна поддръжка;
- Насекоми (например паяци) и гризачи (например катерици), включително, но не само, повреди на горелките и/или газовите маркучи;
- Излагане на източници на солен въздух и/или хлор, като басейни и горещи вани/спа съоръжения;
- Тежки метеорологични условия, като градушки, урагани, земетресения, цунами или ударни въздействия, торнадо или силни бури.

Използването и/или инсталирането на части във вашия продукт на WEBER, които не са оригинални части от WEBER, ще анулира тази Гаранция и всички последвали от това повреди няма да се покриват от тази Гаранция. Всякакво преобразуване на газовото барбекю, което не е разрешено от WEBER и не е извършено от оторизиран сервизен техник на WEBER, ще анулира тази Гаранция.

Срокове на гаранцията върху продукта

Камера за печене:

10 години, пробиване от ръжда/прогаряне (2 години на боят с изключение на избледняване или обезцветяване)

Модул капак:

10 години, пробиване от ръжда/прогаряне (2 години на боят с изключение на избледняване или обезцветяване)

Горелки от неръждаема стомана:

10 години, пробиване от ръжда/прогаряне

Скари за печене от неръждаема стомана:

10 години, пробиване от ръжда/прогаряне

Рейки FLAVORIZER BARS от неръждаема стомана:

10 години, пробиване от ръжда/прогаряне

Система за запалване

(модул, възел на електрода, окабеляване и превключвател):

10 години, запалване

(с изключение на батерията и повреди по батерията)

Система за почистване на мазнината

(изваждаща се дренажна тава за мазнина и съд за събиране):

10 години, пробиване от ръжда/прогаряне

Чугунени скари за печене с керамично покритие:

5 години, пробиване от ръжда/прогаряне

Рейки FLAVORIZER BARS с покритие от порцеланов емал:

5 години, пробиване от ръжда/прогаряне

Всички останали части:

2 години

Декларации за отказ от отговорност

ОСВЕН ГАРАНЦИЯТА И ДЕКЛАРАЦИИ ЗА ОТКАЗИТЕ ОТ ОТГОВОРНОСТ, КАКТО СА ОПИСАНИ В ТАЗИ ГАРАНЦИОННА ДЕКЛАРАЦИЯ, НЯМА ДРУГИ ИЗРИЧНИ ГАРАНЦИИ ИЛИ ДОБРОВОЛНИ ДЕКЛАРАЦИИ ЗА ОТГОВОРНОСТ, ДАДЕНИ ТУК, КОИТО ДА НАДХВЪРЛЯТ ЗАКОНОВИТЕ ОТГОВОРНОСТИ, ОТНАСЯЩИ СЕ ЗА WEBER. СЪЩО ТАКА, НАСТОЯЩАТА ГАРАНЦИОННА ДЕКЛАРАЦИЯ НЕ ОГРАНИЧАВА ИЛИ ИЗКЛЮЧВА СИТУАЦИИ ИЛИ РЕКЛАМАЦИИ, ПРИ КОИТО WEBER НОСИ ЗАДЪЛЖИТЕЛНА ПО ЗАКОН ОТГОВОРНОСТ.

НЕ ВАЖАТ ГАРАНЦИИ СЛЕД ПЕРИОДА НА ДЕЙСТВИЕ НА ТАЗИ ГАРАНЦИЯ. WEBER НЕ Е ОБВЪРЗАНА С ДРУГИ ГАРАНЦИИ, ДАДЕНИ ОТ КОЕ ДА Е ЛИЦЕ, ВКЛЮЧИТЕЛНО ДИЛЪР ИЛИ ТЪРГОВЕЦ НА ДРЕБНО, ПО ОТНОШЕНИЕ НА КОЙ ДА Е ПРОДУКТ (НАПРИМЕР ЕВЕНТУАЛНИ „РАЗШИРЕНИ ГАРАНЦИИ“). ИЗКЛЮЧИТЕЛНОТО СРЕДСТВО ЗА РЕАЛИЗАЦИЯ НА ТАЗИ ГАРАНЦИЯ Е РЕМОТ ИЛИ ЗАМЯНА НА ЧАСТТА ИЛИ ПРОДУКТА.

В НИКОЙ СЛУЧАЙ ПРИ УСЛОВИЯТА НА ТАЗИ ДОБРОВОЛНА ГАРАНЦИЯ ВЪЗСТАНОВАВАНЕТО ОТ КАКЪВТО И ДА Е ВИД НЕ ТРЯБВА ДА Е С ПО-ГОЛЯМА СТОЙНОСТ ОТ ПРОДАЖНАТА ЦЕНА НА ПРОДУКТА НА WEBER, НА КОЯТО Е ЗАКУПЕН.

ВИЕ ПОЕМАТЕ РИСКА И ОТГОВОРНОСТТА ЗА ЗАГУБИ, ЩЕТИ ИЛИ НАРАНЯВАНИЯ ЗА ВАС И ВАШЕ ИМУЩЕСТВО И/ИЛИ НА ДРУГИ ХОРА И ТЯХНО ИМУЩЕСТВО, ПРОИЗТИЧАЩИ ОТ НЕПРАВИЛНА УПОТРЕБА ИЛИ ЗЛОУПОТРЕБА С ПРОДУКТА ИЛИ НЕСПАЗВАНЕ НА ИНСТРУКЦИИТЕ, ПРЕДОСТАВЕНИ ОТ WEBER В ПРИДРУЖАВАЩИЯ НАРЪЧНИК НА ПРИТЕЖАТЕЛЯ.

ЗА ЧАСТИ И ПРИНАДЛЕЖНОСТИ, ЗАМЕНЕНИ ПРИ УСЛОВИЯТА НА ТАЗИ ГАРАНЦИЯ, ВАЖИ ГАРАНЦИЯ САМО ЗА ОСТАТЪКА ОТ ГОРЕПОМЕНАТИЯ(-ИТЕ) ПЪРВОНАЧАЛЕН(-И) ГАРАНЦИОНЕН(-И) СРОК(ОВЕ).

ТАЗИ ГАРАНЦИЯ ВАЖИ ПРИ НОРМАЛНА ЧАСТНА УПОТРЕБА В ЕДНОФАМИЛНО ЖИЛИЩЕ ИЛИ АПАРТАМЕНТ И НЕ ВАЖИ ЗА БАРБЕКЮТА НА WEBER, ИЗПОЛЗВАНИ В ТЪРГОВСКА ИЛИ ОБЩЕСТВЕНА СРЕДА, КАТО RESTORANTI, ХОТЕЛИ, КУРОРТИ ИЛИ ИМОТИ ПОД НАЕМ.

WEBER ИМА ПРАВО ОТ ВРЕМЕ НА ВРЕМЕ ДА ПРОМЕНЯ ДИЗАЙНА НА ПРОДУКТИТЕ СИ. НИЩО ОТ СЪДЪРЖАЩОТО СЕ В ТАЗИ ГАРАНЦИЯ НЕ МОЖЕ ДА СЕ ТЪЛКУВА КАТО ЗАДЪЛЖАВАЩО WEBER ДА ВКЛУЧИ ТАКИВА ИЗМЕНЕНИЯ НА ДИЗАЙНА В ПРОИЗВЕДЕНИ ПРЕДИ ТОВА ПРОДУКТИ, НИТО МОЖЕ ТАКИВА ПРОМЕНИ ДА СЕ ТЪЛКУВАТ КАТО ПРИЗНАНИЕ, ЧЕ ПРЕДИШНИТЕ КОНСТРУКЦИИ СА БИЛИ ДЕФЕКТНИ.

Обърнете се към списъка на международните фирмени подразделения в края на настоящото Ръководство за притежателя за допълнителна информация за контакт.



ЗАЩИТЕТЕ ВАШАТА ИНВЕСТИЦИЯ

Защитете вашата скара от валежи със специалния капак за скарата, предназначен за работа в тежки условия.



Размери на отвора на клапана на горелката на GENESIS II и данни за консумация

РАЗМЕРИ НА ОТВОРА НА КЛАПАНА НА ГОРЕЛКАТА

Страна	Категория газ	Модел с 2 горелки	Модел с 3 горелки	Модел с 4 горелки	Модел с 6 горелки
България, Дания, Естония, Индия, Исландия, Кипър, Китай, Корея, Латвия, Литва, Малта, Нидерландия, Норвегия, Румъния, Сингапур, Словакия република, Словения, Турция, Унгария, Финландия, Хонконг, Чешка република, Швеция, Япония	I _{зв/р} (30 mbar или 2,8 kPa)	Главни горелки 1,02 mm	Главни горелки 1,00 mm	Главни горелки 1,00 mm	Главни горелки 0,90 mm
Белгия, Великобритания, Гърция, Ирландия, Испания, Италия, Люксембург, Португалия, Франция, Швейцария	I _з (28-30/37 mbar)	Главни горелки 0,94 mm	Главни горелки 0,94 mm	Главни горелки 0,92 mm	Главни горелки 0,84 mm
Полша	I _{зр} (37 mbar)	Главни горелки 0,94 mm	Главни горелки 0,94 mm	Главни горелки 0,92 mm	Главни горелки 0,84 mm
Австрия, Германия	I _{зв/р} (50 mbar)	Главни горелки 0,86 mm	Главни горелки 0,86 mm	Главни горелки 0,84 mm	Главни горелки 0,78 mm

ДАНИИ ЗА КОНСУМАЦИЯ

Модел с 2 горелки	Модел с 3 горелки	Модел с 4 горелки	Модел с 6 горелки
7,6 kW пропан 8,8 kW бутан	11,0 kW пропан 12,8 kW бутан	14,1 kW пропан 16,0 kW бутан	17,6 kW пропан 20,0 kW бутан
535,6 g/h пропан 602,5 g/h бутан	772,5 g/h пропан 869,1 g/h бутан	988,8 g/h пропан 1112,4 g/h бутан	1236,0 g/h пропан 1390,5 g/h бутан

Важна информация за втечен пропан и газови връзки

Какво е втечен газ пропан?

Втеченият нефтен газ (LPG) е запалим продукт на петролна основа, използван за гориво във вашето барбекю. При умерени температури и налягане това е газ, когато не се съхранява в съд. Но при умерено налягане в съд като например газова бутилка пропан-бутанът е течност. С изпускане на налягането от бутилката течността веднага се изпарява и става газ пропан.

Съвети за безопасна работа с бутилки за пропан-бутан

- Набити или ръждясали бутилки за пропан-бутан може да бъдат опасни и трябва да бъдат проверени от доставчика ви на втечен пропан-бутан. Не използвайте бутилки с повреден клапан.
- Въпреки че вашата бутилка за пропан-бутан може да изглежда празна, вътре все още може да има газ, и бутилката трябва да се транспортира и съхранява по съответния начин.
- Бутилките за пропан-бутан трябва да се монтират, транспортират и съхраняват добре закрепени в изправено положение. Бутилките не трябва да се изпускат или да се отнасят грубо с тях.
- Никога не съхранявайте или транспортирайте бутилките за пропан-бутан на места, където температурата може да достигне 51,7° C (бутилката ще стане прекалено гореща, за да се държи с ръка).

Изисквания към бутилките за пропан-бутан

- Използват се бутилки с минимална вместимост 3 килограма и максимална вместимост 13 kg.

Какво представлява редукторът?

Вашата газова скара е снабдена с газов редуктор, който представлява устройство за управление и поддържане на постоянно налягане на газа при изпускането му от бутилката за пропан-бутан.

Изисквания към редуктора и маркучите

- Във Великобритания това барбекю трябва да бъде снабдено с редуктор, отговарящ на BS 3016, с номинално изходно налягане от 37 милибара.
- Дължината на маркуча не трябва да надхвърля 1,5 метра.
- Внимавайте да не прегъвате маркуча.
- Резервните редуктор и маркучи трябва да отговарят на указанията на Weber-Stephen Products LLC.

△ ВАЖНО: Препоръчваме ви да сменяте комплекта газови маркучи на вашето газово барбекю на всеки пет години. Някои страни може да имат изисквания газовият маркуч да бъде заменен на по-малко от пет години, като в този случай предимство ще има изискването на тази държава.

За резервни маркучи, редуктори и вентили се свързвайте с представителя на отдела за обслужване на клиенти във вашия регион, като използвате информацията за контакт на нашия уеб сайт. Влезте в weber.com.



ЧЕТКА И ПАРЦАЛ

Потърсете четка за смазване с топлоустойчиви силиконови влакна и дълга дръжка. Парцал с дълги памучни нишки, с който да попивате по-разредени сосове на оцетна основа.

Монтиране на бутилката с пропан-бутан и проверка за течове

Свържете редуктора към бутилката

1) Проверете дали копчетата на регулаторите на всички горелки са в изключено О положение. Проверете, като натиснете регулаторите и ги завъртите по посока на часовниковата стрелка.

2) Определете типа на вашия редуктор и го свържете към бутилката за пропан-бутан, като следвате съответните инструкции за свързване.

Забележка: Проверете дали клапанът на бутилката за пропан-бутан или лостът на редуктора са затворени преди свързване.

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

Завинтете редуктора към бутилката, като завъртите фитинга по посока на часовниковата стрелка (a). Позиционирайте редуктора така, че вентилационният отвор (b) да бъде обърнат надолу.

Свържете чрез завъртане в посока, обратна на часовниковата стрелка (B)

Завинтете редуктора към бутилката, като завъртите фитинга в посока, обратна на часовниковата стрелка.

Свържете чрез завъртане на лоста и щракване на мястото му (C)

Завъртете лоста на редуктора (a) по посока на часовниковата стрелка до изключено положение. Натиснете редуктора надолу върху вентила на бутилката, докато редукторът щракне на мястото си (b).

Свържете, като плъзнете втулката (D)

Проверете дали лостът на редуктора е в изключено положение (a). Плъзнете втулката на редуктора нагоре (b). Натиснете редуктора надолу върху клапана на бутилката и го задръжте натиснат. Плъзнете втулката надолу, за да затворите (c). Ако редукторът не се заключи, повторете процедурата.

Забележка: Редукторът, показан на илюстрациите в това ръководство, може да не прилича на редуктора, който използвате за вашето барбекю, поради различни държавни или регионални разпоредби.

Поставяне на бутилката за пропан-бутан

Размерът и формата на бутилката определят дали бутилката се поставя върху поставката за бутилки или се поставя на земята.

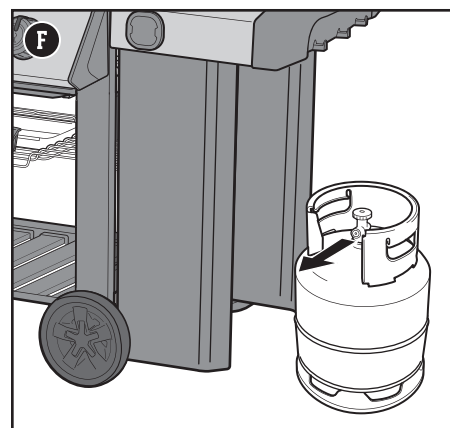
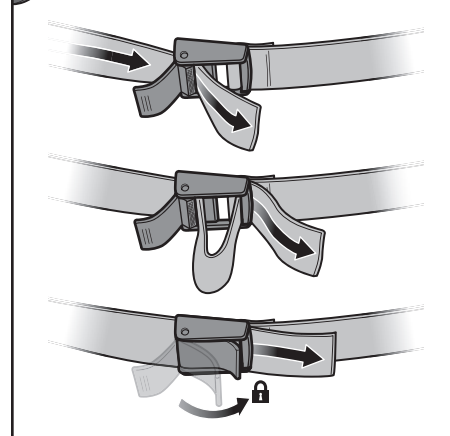
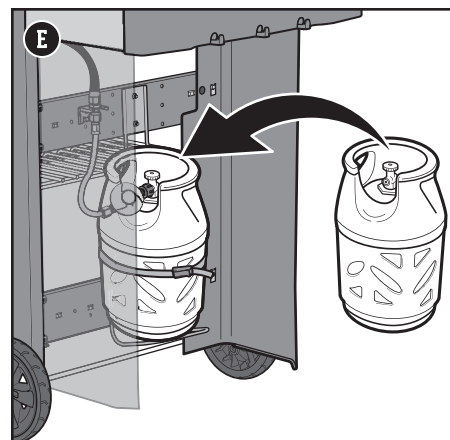
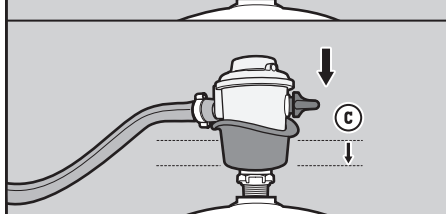
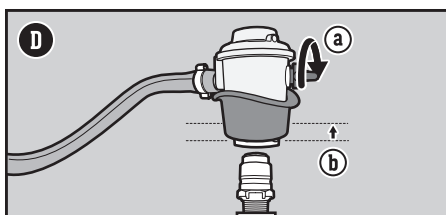
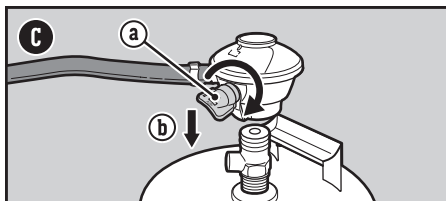
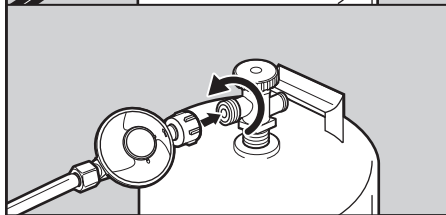
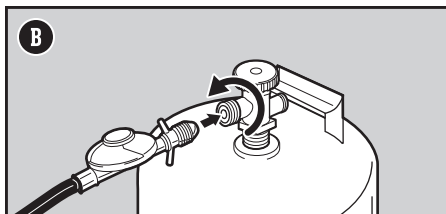
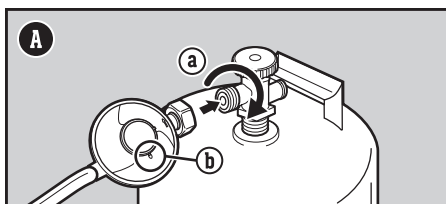
1) Определете типа на вашата бутилка за пропан-бутан и следвайте съответните инструкции за поставяне.

Поставяне върху поставката (E)

Завъртете бутилката така, че отворът на вентила да застане пред предната част на барбекюто. Повдигнете и поставете бутилката върху поставката. Регулирайте колана така, че да притегне бутилката.

Поставяне на земята (F)

Поставете бутилката на земята извън наземния шкаф отясно на барбекюто. Завъртете бутилката, така че отворът на вентила да застане пред предната част на барбекюто.



Какво представлява проверката за течове?

След като бутилката за пропан-бутан е правилно монтирана, трябва да направите проверка за теч. Проверката за теч е надежден начин да проверите дали не изтича газ, след като сте свързали бутилката. Фитингът, чрез който редукторът се свързва към бутилката, трябва да се проверява всеки път, когато се зарежда и преинсталира бутилка.

Проверка за течове на газ

- 1) Намокрете фитингите на бутилката и редуктора с разтвор на сапун във вода с бутилка за разпръскване, четка или парцал. Може да направите ваш собствен разтвор на сапун във вода, като смесите 20% течен сапун с 80% вода; или, може да закупите средство за проверка за течове в секцията за водопровод на всяка железария.
- 2) Определете типа на редуктора. Включете подаването на газ, като завъртите клапана на бутилката в посока, обратна на часовниковата стрелка (G), или чрез преместване на лоста на редуктора във включено положение (H).
- 3) Ако се появят мехурчета (I) във връзката на редуктора към бутилката или във връзката между маркуча на редуктора и редуктора, значи има теч:
 - а) Изключете подаването на газ. НЕ ИЗПОЛЗВАЙТЕ БАРБЕКЮТО. Свържете се с представителя на отдела за обслужване на клиенти във вашия регион, като използвате информацията за контакти на нашия уебсайт.
- 4) Ако не се появят мехурчета, проверката на течове е завършена:
 - а) Изключете подаването на газ и изплакнете връзките с вода.

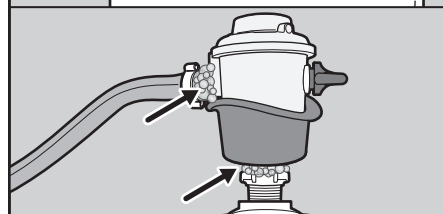
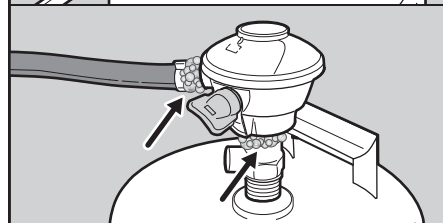
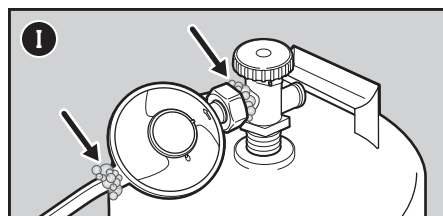
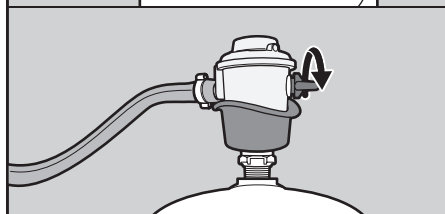
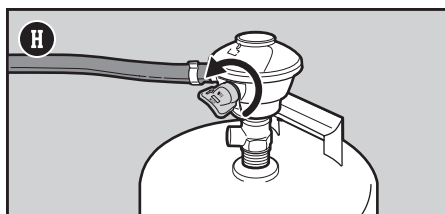
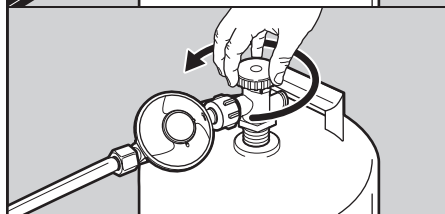
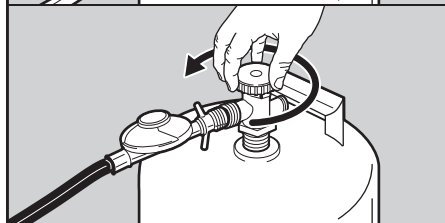
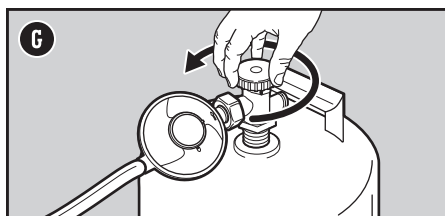
ЗАБЕЛЕЖКА: Тъй като някои начини на проверка за течове, включително сапун и вода, могат да доведат до слаба корозия, всички връзки трябва да се изплакнат с вода след проверка за течове.

Допълнителни предпазни мерки при проверка за течове

В горивната система на вашия грил има други връзки и фитинги. Тези фабрични връзки са щателно проверени за течове на газ, а горелките са тествани с пламък. Препоръчва се обаче ежегодно да се извършва цялостна проверка за течове. Инструкции за това могат да бъдат намерени онлайн на адрес weber.com.

Премахнете връзката между редуктора и бутилката

- 1) Проверете дали вентилът на бутилката за пропан-бутан или лостът на редуктора са напълно затворени.
- 2) Премахнете връзката с редуктора.



⚠ **ОПАСНОСТ:** Не използвайте пламък, за да проверявате за течове на газ. Проверете дали няма искри или открити пламъци в района, докато проверявате за течове.

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

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

⚠ **ОПАСНОСТ:** Ако виждате, почувствате миризма или чуete съскане на газ, който излиза от бутилката с течен пропан:

1. Отдалечете се от бутилката с течен пропан.
2. Не се опитвайте да се справите с проблема сами.
3. Обадете се на пожарната.

⚠ **ОПАСНОСТ:** Винаги затваряйте клапана на бутилката, преди да прекъснете връзката с редуктора. Не се опитвайте да изключвате газовия редуктор и комплекта маркучи или всякакви газови фитинги по време на работа на това барбекю.

⚠ **ОПАСНОСТ:** Не съхранявайте резервна бутилка с пропан-бутан под това барбекю или близо до него. Никога не пълнете бутилката над 80% от капацитета ѝ. Неспазването на тези положения стриктно може да доведе до пожар, причиняващ смърт или сериозни травми.

Първото ви барбекю

Направете първоначално обгаряне

Преди първото печене загрейте барбекюто на най-високата степен при затворен капак за поне 20 минути.

Всеки път, когато правите барбекю

Поддръжка между храненията

Планът за поддръжка между храненията включва следните прости, но важни стъпки, които винаги трябва да се извършват преди печене.

Проверка за мазнина

Вашето барбекю е създадено със система за управление на мазнината, която източва мазнината далеч от храната в съд за еднократна употреба. Докато печете, мазнината се отвежда надолу до изваждащата се дренажна тава за мазнина и попада в съд за събиране на соковете за еднократна употреба, който обхваща съда за събиране. Тази система трябва да се почиства всеки път, преди да правите барбекю, за да бъдат предотвратени пожари.

- 1) Проверете дали барбекюто е изключено и студено.
- 2) Свалете изваждащата се дренажна тава за мазнина, като я издърпате от шкафа (A). Отстранете излишната мазнина с пластмасова стъргалка.
- 3) Извадете съда за събиране, като натиснете надолу неговия фиксатор (B). Проверете за прекомерно количество мазнина в съда за събиране на соковете за еднократна употреба, с който е облицован съдът за събиране. При необходимост изхвърлете съда за еднократна употреба за събиране на соковете и го заменете с нов.
- 4) Поставете отново всички компоненти.

Огледайте маркуча

Необходима е рутинна проверка на маркуча.

- 1) Проверете дали барбекюто е изключено и студено.
- 2) Проверете маркуча за признаци на напукване, надраскване или прекъсване (C). Ако установите, че маркучът е повреден по някакъв начин, не използвайте барбекюто.

Загрейте барбекюто

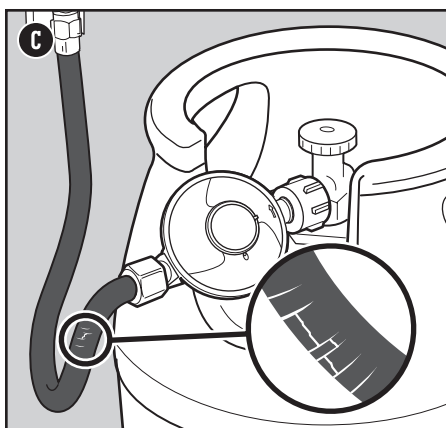
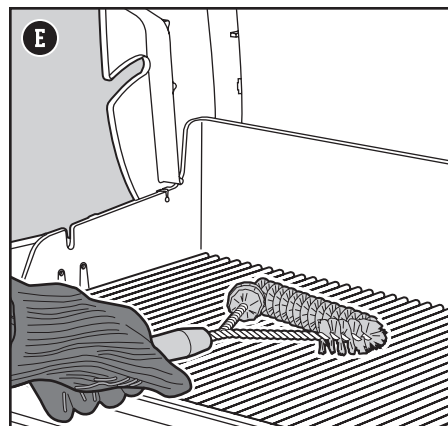
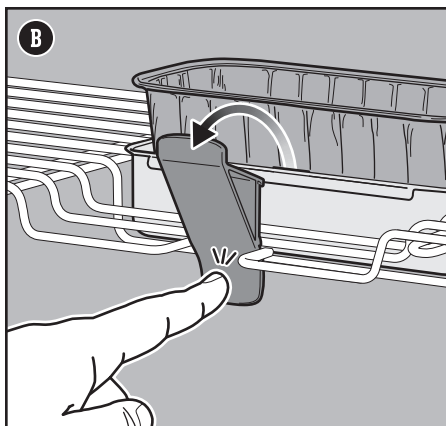
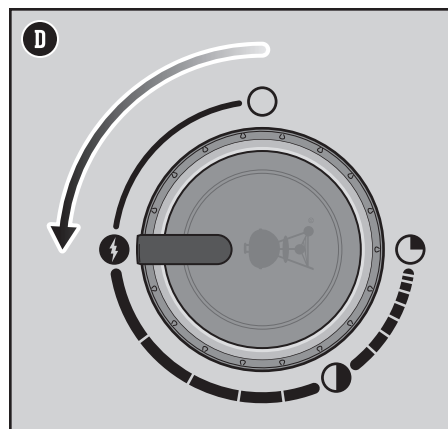
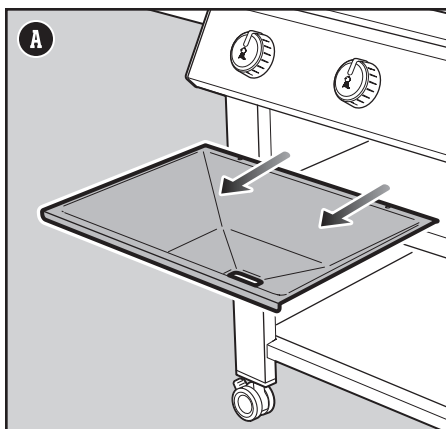
Загряването на барбекюто е от решаващо значение за успешното печене. Предварителното загряване помага да се предотврати залепването на храната към скарата и прави скарата достатъчно гореща, за да се отбелязва красиво върху печеното. Освен това то изгаря остатъците от храна, приготвяна преди това.

- 1) Отворете капака на барбекюто.
- 2) Запалете вашето барбекю според инструкциите за запалване в това ръководство за притежателя.
- 3) Затворете капака.
- 4) Загрейте барбекюто с всички горелки в начална/ висока 🔥 степен за 10–15 минути или докато термометърът отчете 260°C (D).

Поставете обратно скарата за печене.

След предварително загряване всички парчета от храна или замърсявания, оставени от предишна употреба, ще бъдат по-лесни за премахване. Освен това почистените скарите ще предотвратят залепването на следващата ви храна.

- 1) Изтъркайте скарите с четка за скара от неръждаема стомана веднага след предварителното загряване (E).



⚠️ **ОПАСНОСТ:** Не застиляйте изваждащата се дренажна тава за мазнина или стените на камерата за печене с алуминиево фолио.

⚠️ **ОПАСНОСТ:** Преди всяка употреба проверявайте изваждащата се дренажна тава за мазнина и съда за събиране за натрупвания на мазнина. Отстранете излишната мазнина, за да избегнете запалването на мазнината.

⚠️ **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Използвайте топлоустойчиви кухненски ръкавици за барбекю, когато работите с грила.

⚠️ **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Четките за грил трябва да бъдат редовно проверявани за разхлабени телчета и прекомерно износване. Ако по скарата за печене намерите изпаднали телчета или откриете отделни разхлабени телчета по самата четка, сменете четката. WEBER препоръчва закупуване на нова четка за барбекю от неръждаема стомана в началото на всяка пролет.

⚠️ **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Ако установите, че маркучът е повреден по някакъв начин, не използвайте барбекюто. Заменете само с оторизиран резервен маркуч WEBER.



ПОЛУЧЕТЕ БЕЗПЛАТНО
СПЕЦИАЛНА ИНФОРМАЦИЯ

Запалване на грила

Използване на електронната система за запалване на грила

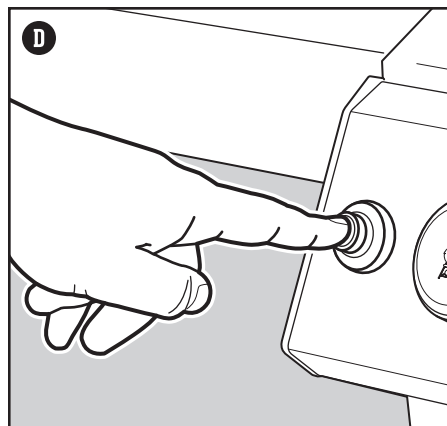
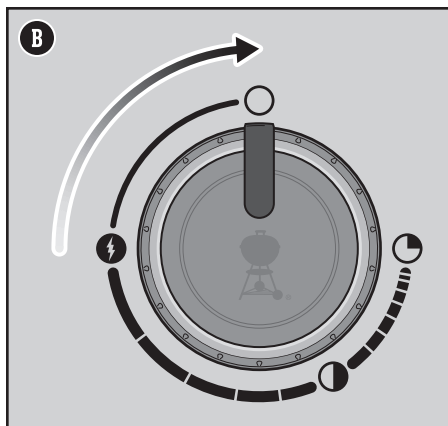
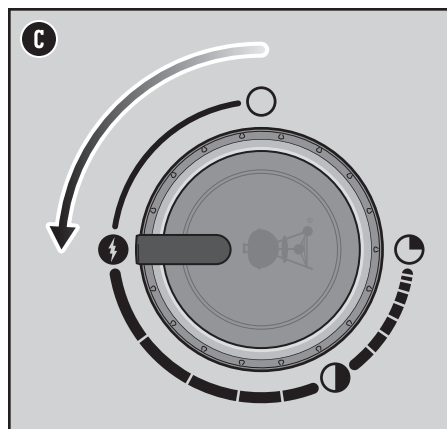
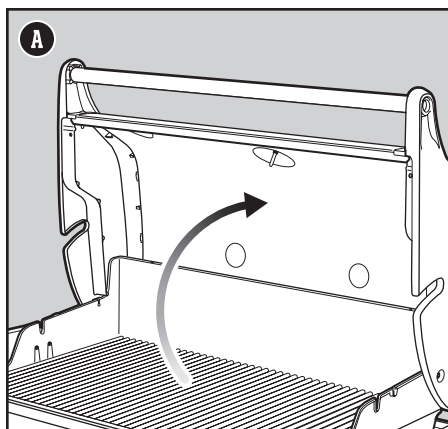
Всеки регулатор управлява отделна горелка и всяка горелка се запалва независимо. Запалете горелките, като започнете от ляво надясно. Всички горелки трябва да бъдат запалени за загряването, но не всички горелки трябва да бъдат запалени по време на печенето.

- 1) Отворете капака на барбекюто (A).
- 2) Проверете дали всички регулатори на горелката са в изключено O положение. Проверете, като натиснете и завъртите регулаторите по посока на часовниковата стрелка (B).
Забележка: Важно е всички регулатори да бъдат в изключено O положение, преди да включите бутилката за пропан-бутан.
- 3) Включете подаването на газ, като завъртите клапана на бутилката по посока, обратна на часовниковата стрелка или като преместите лоста на редуктора във включено положение, в зависимост от връзката на редуктора/бутилката.
- 4) Започнете от най-отдалечената горелка отляво. Натиснете регулатора на горелката и го завъртете обратно на часовниковата стрелка до положение "Начало/Силно" (C).
- 5) Натиснете и задръжте бутона за електронно запалване (D). Ще чуете как тиктака.
- 6) Проверете дали горелката е запалена, като погледнете през скарата за печене и през полукръглия отвор във FLAVORIZER BARS.
- 7) Ако горелката не се запали, завъртете регулатора на горелката в изключено O положение и изчакайте пет минути, за да успее газът да се разсее, преди отново да се опитате да запалите горелката.
- 8) Ако горелката се запали, повторете стъпки 4 до 6, за да запалите останалите горелки.

Ако горелките не се запалят с помощта на електронното запалване, вижте раздел ОТСТРАНЯВАНЕ НА НЕИЗПРАВНОСТИ. Там ще намерите инструкции за запалване на барбекюто с кибрит, за да определите в какво точно се състои проблемът.

За да угасите горелките

- 1) Натиснете регулатора на всяка горелка и след това го завъртете докрай по посока на часовниковата стрелка до изключено O положение.
- 2) Изключете подаването на газ откъм бутилката за пропан-бутан.



⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Отворете капака по време на запалване.

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Не се навеждайте над отвореното барбекю, докато го запалвате или печете.

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Всяка горелка трябва да се запалва поотделно, като натискате бутона за електронно запалване.

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Ако запалването не стане до пет секунди от опита за запалване на първата горелка, завъртете регулатора на горелката до изключено положение. Изчакайте пет минути, за да успее събраният газ да се разсее, и след това повторете процедурата за запалване.



Почистване и поддръжка

Почистване на вътрешността на барбекюто

С течение на времето ефективността на вашето барбекю може да намалее, ако не е правилно поддържано. Ниските температури, неравномерното нагряване и залепването на храна върху скарите за печене са признаци, че почистването и поддръжката са закъснели. Когато вашето барбекю е изключено и студено, започнете с почистването отвътре, от горе надолу. Препоръчва се цялостно почистване най-малко два пъти годишно. Систематичното използване може да наложи тримесечни почиствания.

Почистване на капака

Може да забележите по вътрешната страна на капака люспи като от боя. При употреба мазнините и димните изпарения бавно се окисляват до въглерод и се отлагат по вътрешната страна на капака. Тези отлагания в крайна сметка ще се олющят и много приличат на боя. Те не са токсични, но ако не почиствате редовно капака, върху храната ви може да попаднат люспи.

- 1) Изчеткайте овъглените мазнини по вътрешната страна на капака с четка за скара от неръждаема стомана (A). За да се намалят следващи такива натрупвания, след печене вътрешността на капака може да се избърсва с хартиена салфетка, докато барбекюто е все още топло (не горещо).

Почистване на скарите за печене

Ако сте почистили вашите скари за печене според препоръките, останките по тях трябва да са минимални.

- 1) При монтирани скари изчеткайте останките по скарата за печене с четка от неръждаема стомана (B).
- 2) Свалете скарите и ги оставете настрана.

Почистване на FLAVORIZER BARS

FLAVORIZER BARS улавят соковете, които димят и цвърчат, с което добавят аромат към храната ви. Всички сокове, които не са изпарени от FLAVORIZER BARS, се отвеждат от горелките. Това помага да се предотвратят възпламенявания във вътрешността на барбекюто и предпазва горелките от запушване.

- 1) Изстържете FLAVORIZER BARS с пластмасова стъргалка (C).
- 2) Ако е необходимо, измийте FLAVORIZER BARS с четка за скара от неръждаема стомана.
- 3) Извадете FLAVORIZER BARS и ги оставете настрана.

Почистване на горелките

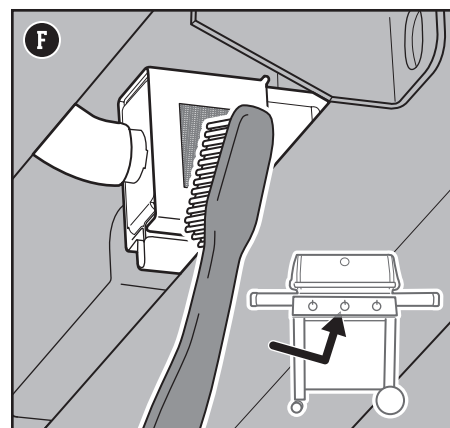
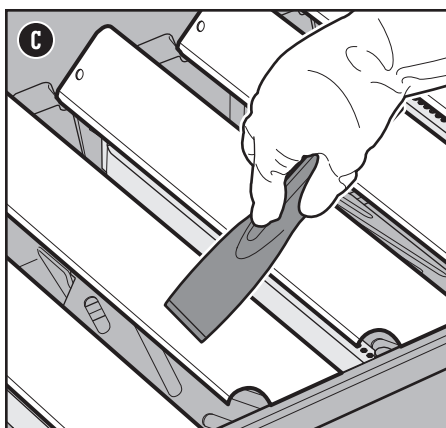
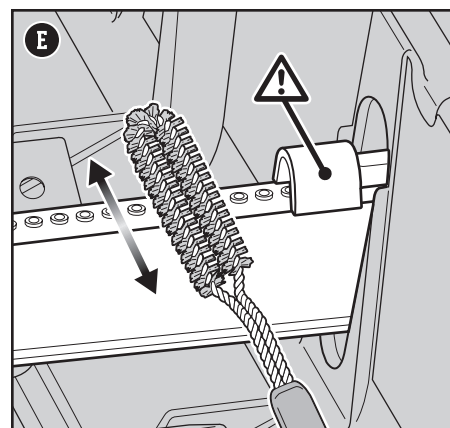
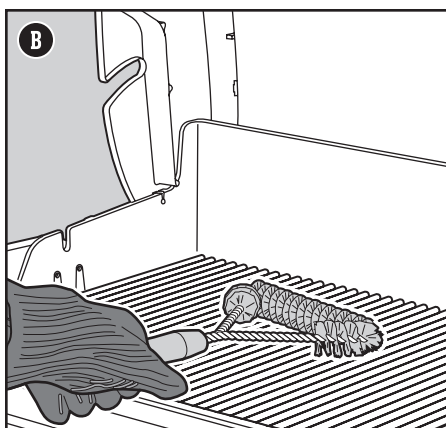
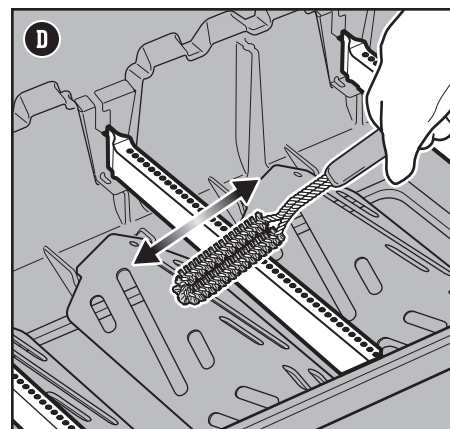
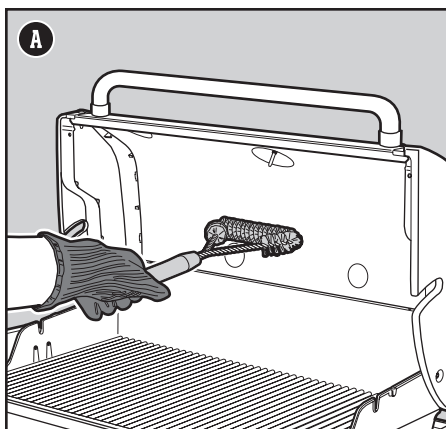
Двете части на горелките, които са от изключително значение за оптималната им работа, са дюзите (малки пъпки с отвори, разположени по дължината на горелките) и предпазителите против паяци/насекоми в краищата на горелките. Поддържането на тези зони чисти е от съществено значение за безопасната работа.

Почистване на дюзите на горелките

- 1) Използвайте чиста четка за скара от неръждаема стомана, за да почистите външната страна на горелките, като изчеткате горната част на дюзите (D).
- 2) Когато почиствате горелките, внимавайте да не повредите електродите на запалник, като изчетквате внимателно около тях (E).

Почистване на предпазителите против паяци

- 1) Намерете краищата на горелките от долната страна на пулта за управление, където те срещат клапаните.
- 2) Почистете предпазителите против паяци/насекоми на всяка от горелките с четка с мек косъм (F).



⚠ **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Изключете барбекюто и изчакайте да изстине, преди внимателно да го почиствате.

⚠ **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** С течение на времето повърхностите на FLAVORIZER BARS може да загубеят. При работа с тях препоръчваме да слагате ръкавици. Не почиствайте FLAVORIZER BARS или скарите за печене в мивка, миелна машина или самопочистваща фурна.

⚠ **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** При почистване на горелките никога не използвайте четка, която вече е била използвана за почистване на скари за печене. Никога не почиствайте дюзите на горелките с остри предмети.

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

⚠ **ВНИМАНИЕ:** Не използвайте никое от следните неща за почистване на вашето барбекю: абразивни препарати за полиране на повърхности от неръждаема стомана или боядисани повърхности, почистващи препарати, които съдържат киселина, минерален спирт или ксилол, почистващи препарати за фурни, абразивни (кухненски) почистващи препарати или абразивни почистващи тампони.

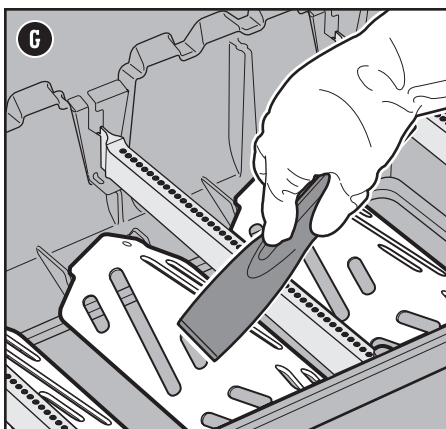


ОСИГУРЕТЕ СИ КОНСУЛТАЦИИ ПРЕЗ
ЦЕЛНИЯ СРОК НА ЕКСПЛОАТАЦИЯ

Почистване на топлинните дефлектори

Топлинните дефлектори са разположени под горелките и разпределят топлината равномерно в обема на камерата за печене по време на печенето. Поддържането на топлинните дефлектори чисти ще подобри печенето с барбекюто.

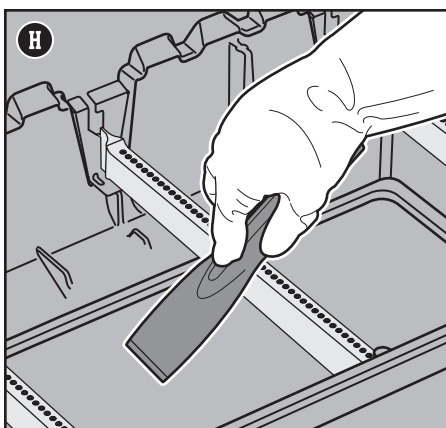
- 1) Изстържете топлинните дефлектори с пластмасова стъргалка (G).
- 2) Ако е необходимо, изчеткайте топлинните дефлектори с четка за скара от неръждаема стомана.
- 3) Свалете топлинните дефлектори и ги оставете настрана.



Почистване на камерата за печене

Прегледайте камерата за печене за всякакви отлагания на мазнини или остатъци от храна. Прекаленото натрупване може да причини пожар.

- 1) Използвайте пластмасова стъргалка, за да изстържете остатъците от двете страни и дъното на барбекюто в отвора в долната част на камерата за печене (H). Този отвор отвежда остатъците в изваждащата се дренажна тава за мазнина.



Почистване на системата за почистване на мазнините

Системата за почистване на мазнините се състои от изваждащата се дренажна тава за мазнина и съд за събиране. Тези компоненти са предвидени да бъдат лесно изваждани, почиствани и сменяни – важна стъпка всеки път, когато се подготвяте за барбекю. Инструкции за проверка на системата за управление на мазнините могат да бъдат намерени в ПОДДРЪЖКА МЕЖДУ ПРИГОТВЯНИЯТА НА ХРАНА.

Почистване на барбекюто отвън

От външната страна на вашето барбекю може да има повърхности от неръждаема стомана, такива с покритие от порцеланов емайл и пластмасови повърхности. WEBER препоръчва следните методи, основани на типа повърхност.

Почистване на повърхностите от неръждаема стомана

Почиствайте неръждаемата стомана с помощта на нетоксичен неабразивен почистващ препарат за неръждаема стомана или полиращ препарат, предназначен за изделия и барбекюта за използване на открито. За почистване на неръждаемата стомана използвайте кърпа от микрофибър по посоката на нишките. Не използвайте хартиени салфетки.

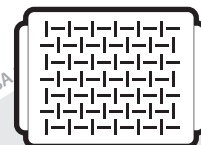
Забележка: Не рискувайте да надраскате неръждаемата стомана с абразивни пасты. Пастите не почистват, нито полират. Те ще променят цвета на метала, като премахнат повърхностното покритие от хромов оксид.

Почистване на боядисаните повърхности, такива с покритие от порцеланов емайл и пластмасовите детайли

Почистете боядисаните детайли, тези с покритие от порцеланов емайл и пластмасовите детайли с топла сапунена вода и домакинска хартия или кърпа. След като избършете повърхностите, внимателно ги изплакнете и подсушете.

Почистване отвън на барбекюта, които се използват в уникална среда

Ако вашето барбекю е подложено на особено агресивно въздействие, ще се наложи да го почиствате отвън по-често. Киселинни дъждове, химикали и солена вода може да доведат до поява на ръжда по повърхността. Избършете външната страна на вашето барбекю с топла сапунена вода. Това трябва да бъде последвано от изплакване и щателно сушене. Освен това може да се наложи всяка седмица да използвате препарат за почистване на неръждаема стомана, за да предотвратите ръждясването на повърхностите.



ГРИЛ ТИГАН

Предвиден за храна, която е твърде дребна или твърде деликатна за скарите за печене, перфоририят тиган запазва храната точно там, където трябва да бъде – върху скарата, а не между пръчките.



ТЕРМОМЕТЪР

Малък и относително евтин, този уред е от съществено значение за бързо измерване на вътрешната температура на месото при печене.



ЧЕТКА ЗА ГРИЛ

Нещо задължително, дори преди да почнете да мечтаете за печене на скара. Бързото и еднократно прекарване по горещата скара предотвратява залепването на овъглени остатъци от предишна храна по храната, приготвяна в момента.

БАРБЕКЮТО НЕ СЕ ЗАПАЛВА

СИМПТОМ

- Горелката не се запалва, даже и да следвате инструкциите за електронно запалване в раздела "Действие" на това ръководство за притежателя.

ПРИЧИНА

Има проблем с газовата струя.

РЕШЕНИЕ

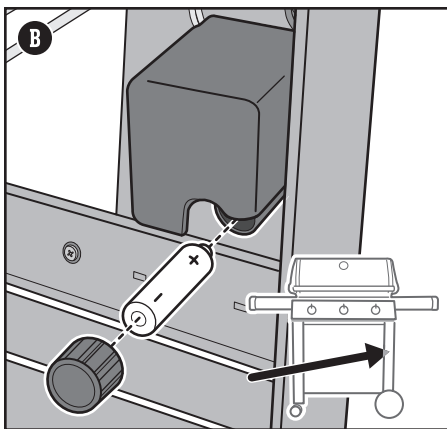
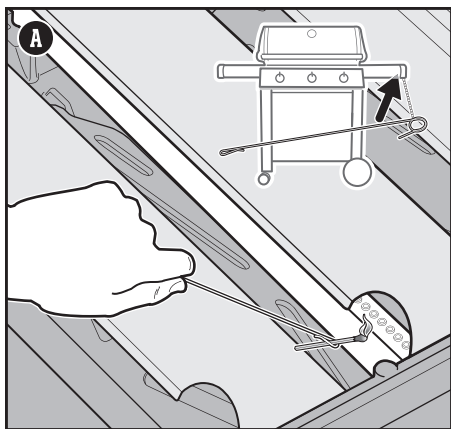
Ако барбекюто не се запалва, първата стъпка е да се определи дали на горелките се подава газ. За да проверите това, следвайте инструкциите по-долу за "Използване на кибрит за запалване на барбекюто".

Ако **не успеете да го запалите с кибрит**, следвайте предложенията за отстраняване на проблема с подаването на газ на следващата страница.

Има проблем с електронната система за запалване.

Ако барбекюто не се запалва, първата стъпка е да се определи дали на горелките се подава газ. За да проверите това, следвайте инструкциите по-долу за "Използване на кибрит за запалване на барбекюто".

Ако **успеете да го запалите с кибрит**, следвайте инструкциите по-долу за "Проверка на компонентите на електронната система за запалване".



Определяне дали има газов поток към горелките с помощта на кибрит

- Отворете капака на барбекюто.
- Проверете дали копчетата на регулаторите на всички горелки са в изключено **O** положение. Проверете, като натиснете регулаторите и ги завъртите по посока на часовниковата стрелка.
*Забележка: Важно е всички регулатори на горелките да са в изключено **O** положение, преди да включите бутилката за пропан-бутан.*
- Включете подаването на газ, като завъртите клапана на бутилката по посока, обратна на часовниковата стрелка или като преместите лоста на редуктора във включено положение, в зависимост от връзката на редуктора/бутилката.
- Започнете с най-отдалечената горелка отляво. Поставете клечка в държача на кибритени клечки и драснете с клечката. (Държачът на кибритени клечки се намира под дясната маса.) Пъхнете запалената клечка през скарата за печене, покрай FLAVORIZER BARS и я приближете до горелката **(A)**.
- Натиснете регулатора на горелката и го завъртете обратно на часовниковата стрелка до положение "Начало/Силно" **(I)**.
- Проверете дали горелката се е запалила, като погледнете през скарата за печене и през полукръглия отвор във FLAVORIZER BARS.
- Ако горелката не се запали, завъртете регулатора на горелката в изключено **O** положение и изчакайте пет минути, за да успее газът да се разсее, преди отново да се опитате да запалите горелката.
- Ако горелката се е запалила, може да повторите стъпки от 4 до 6, за да запалите останалите горелки, ако искате да пригответе храна. Или, ако отстранявате проблеми с барбекюто, защото не се запалва, следващата стъпка е да се проверят компонентите на електронната система за запалване.

Проверка на компонентите на електронната система за запалване

Когато натиснете бутона за запалване, трябва да се чуе щракване. Ако не чуете щракване, проверете батерията, а след това проверете проводниците.

Проверка на батерията

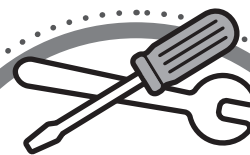
Има три възможни проблема с батерията, осигуряваща захранването на вашия модул за запалване, които трябва да бъдат проверени:

- Някои батерии са защитени с пластмасова обвивка. (Не бъркайте тази пластмасова обвивка с етикета на батерията.) Проверете дали тази пластмасова обвивка е премахната.
- Проверете дали батерията е поставена правилно **(B)**.
- Ако батерията е стара, сменете я с нова батерия.

Проверка на проводниците

Има два възможни проблема, които трябва да бъдат проверени:

- Проверете дали кабелите за запалката са добре свързани към клемите на бутона за запалката под пулта за управление.
- Уверете се, че кабелите за запалката са правилно свързани към модула на запалката. Клемите на проводниците са оцветени в цветове, които да съответстват на клемите на модула на запалката. Броят на проводниците е различен за различните модели. Вижте ръководството за монтаж за подробности относно правилното свързване на проводниците.



РЕЗЕРВНИ ЧАСТИ

За да получите резервни части, свържете се с местния търговец на дребно във вашия регион или влезте в weber.com.

ОБАДЕТЕ СЕ НА ОБСЛУЖВАНЕТО НА КЛИЕНТИ

Ако продължавате да се сблъсквате с проблеми, свържете се с представителя на отдела за обслужване на клиенти във вашия регион, като използвате информацията за контакт на adpec.weber.com.

ГАЗОВ ПОТОК

СИМПТОМ

- Барбекютото не достига желаната температура или загрява неравномерно.
- Една или повече горелки не успяват да се запалят.
- Пламъкът е слаб, когато горелката е на най-висока степен.
- Пламъкът не обхваща цялата дължина на горелката.
- Пламъкът на горелката е нестабилен.

ПРИЧИНА

В някои страни има редуктори с "устройство за ограничаване на потока", което е задействано. Тази функция за защита, вградена в редуктора, ограничава газовия поток в случай на изтичане на газ. Може без да искате да сте активирали тази функция за защита, без да има изтичане на газ. Това обикновено се случва, когато включите газа от бутилката за пропан-бутан и един или повече от регулаторите не са в положение "Изключено". Може да се случи и ако включите бутилката за пропан-бутан твърде бързо.

Газът в бутилката за пропан-бутан е малко или е свършил.

Маркучът за гориво е огънат или пречупен.

Дюзите на горелката са замърсени.

РЕШЕНИЕ

Възстановете "устройството за ограничаване на потока" в начално състояние, като затворите бутилката за пропан-бутан и завъртите всички регулатори на горелката в положение "Изключено" O. Изчакайте пет минути, за да успее натрупаният газ да се разсее, след което отново запалете барбекютото, като следвате инструкциите в раздела "Действие".

Напълнете бутилката за пропан-бутан.

Изправете маркуча за гориво.

Почистете дюзите на горелката.
Вижте "Почистване на дюзите на горелката".

СИМПТОМ

- Мирише на газ, а пламъците на горелката изглеждат жълти и лениви.

ПРИЧИНА

Предпазителите против паяци са запушени.

РЕШЕНИЕ

Почистете предпазителите против паяци. Вижте "Почистване на предпазителите против паяци" в раздела "Грижи за продукта". Също така погледнете илюстрациите и информацията в този раздел за правилната форма на пламъка и предпазителите против паяци.

СИМПТОМ

- Мирише на газ и/или се чува леко съскане.

ПРИЧИНА

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

РЕШЕНИЕ

Прегледайте гуменото уплътнение за повреди. Ако е повредено, върнете бутилката на местния търговец.

МАЗНА СКАРА (лющеща се боя и припламвания)

СИМПТОМ

- Под капака се вижда нещо, което прилича на люспи от боя.

ПРИЧИНА

Люспите, които виждате, са от натрупани изпарения при печенето, които са се овъглили.

РЕШЕНИЕ

Това се случва с течение на времето при продължителна употреба на вашето барбекю. Това не е дефект. Почистете капака. Вижте раздела "Грижи за продукта".

СИМПТОМ

- Поява на припламвания при печене или предварително загряване.

ПРИЧИНА

Има остатъчна храна от предишно приготвяне.

РЕШЕНИЕ

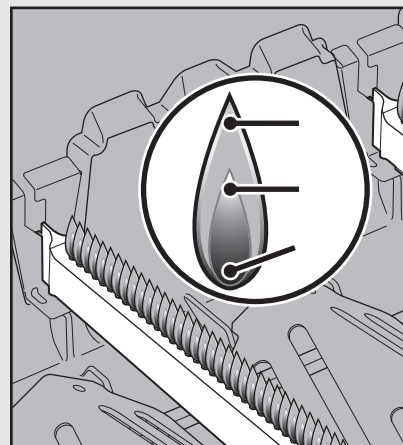
Винаги загрявайте скарата с всички горелки при положение "Старт/Силно" в продължение на 10–15 минути.

Вътрешността на барбекютото трябва да бъде грижливо почистена.

Следвайте стъпките в раздела "Почистване и поддръжка", за да почистите барбекютото отвътре и от горе надолу.

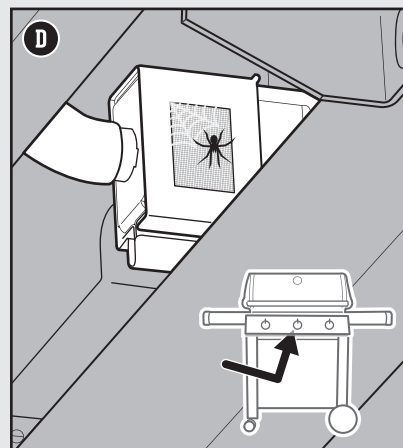
Правилна форма на пламъка на горелката

Горелките на вашето барбекю са фабрично настроени за определена смес от въздух и газ. Когато горелките работят правилно, ще видите пламък с определена форма. От време на време върховете му може да трепкат в жълто (a), като преминава в основата си към светлосин (B) до тъмносин пламък (C).



Предпазители против паяци






Отворите за подаване на въздух за горене на горелките (D) са снабдени с предпазители от неръждаема стомана, които пречат на паяци и други насекоми да плетат мрежи и да си правят гнезда в горелките. Освен това от външната страна на предпазителя против паяци/насекоми може да се натрупа прах и мръсотия, което да пречи на притока на кислород към горелките.



⚠ **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Не се опитвайте да извършите каквото и да било ремонт на подаването на газ, на изгарянето на газ, на компонентите на запалката или на конструктивни компоненти, без да сте се свързали с Weber-Stephen Products LLC, Customer Service Department.

⚠ **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Неизползването на оригинални части на Weber-Stephen за ремонт или замяна ще анулира цялата гаранция.

Ръководство за печене на скара

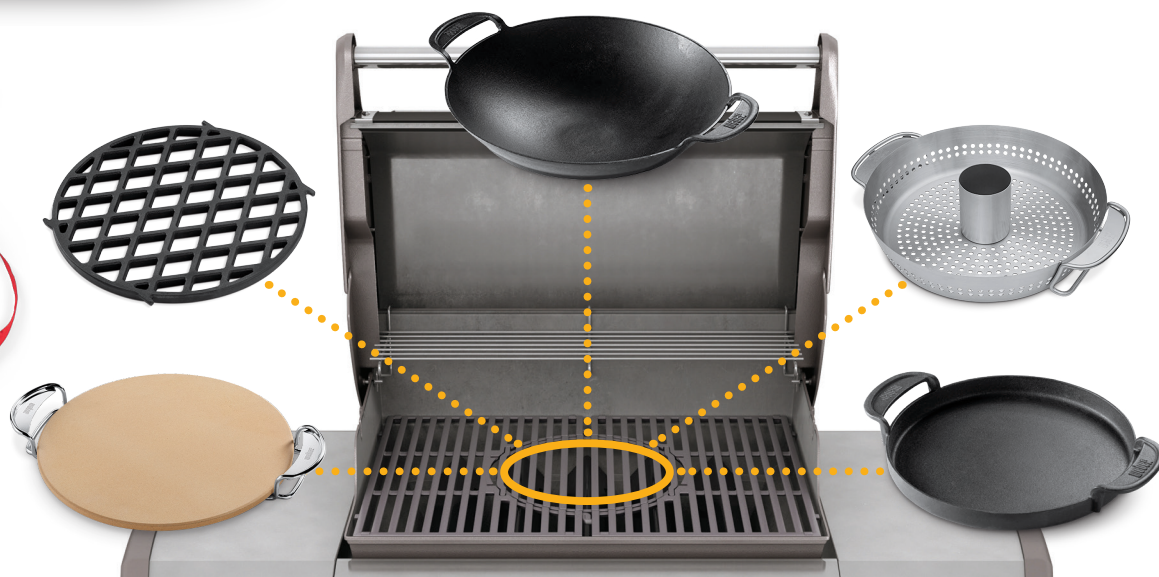
Тип	Дебелина/тегло	Приблизително общо време за печене
 ЧЕРВЕНО МЕСО		
Стекове: стек "Ню Йорк стрийп", стек "Портьхауз", рибай стек, Т-бон стек и филе миньон (филе)	дебелина 19 mm дебелина 25 mm дебелина 50 mm	4 до 6 минути директно, висока температура 6 до 8 минути директно, висока температура 14 до 18 минути запечатване 6 до 8 минути директно, висока температура, след това 8 до 10 минути индиректно, висока температура
Фланк стек	0,68 до 0,90 kg, дебелина 19 mm	8 до 10 минути директно, средна температура
Кюфтета за бургери "Пати" от говежда кайма	дебелина 19 mm	8 до 10 минути директно, средна температура
Филе	1,3 до 1,8 kg	45-60 минути 15 минути директно, средна температура и след това 30 до 45 минути индиректно, средна температура
 СВИНСКО МЕСО		
Братвурст: пресен	наденичка 85 g дебелина 19 mm	20 до 25 минути директно, ниска температура 6 до 8 минути директно, висока температура
Котлет: обезкостен или с кост	дебелина 31 до 38 mm	10 до 12 минути запечатване 6 минути директно високо нагряване, след това 4 до 6 минути индиректно висока температура
Ребърца: гръбни, коремни ребърца	1,3 до 1,8 kg	1½ до 2 часа индиректно, средна температура
Ребърца: по селски, с кости	1,3 до 1,8 kg	1½ до 2 часа индиректно, средна температура
Филе	0,454 kg	30 минути запечатване 5 минути директно висока температура, след това 25 минути индиректно средна температура
 ПТИЧЕ МЕСО		
Пилешки гърди: обезкостени, без кожа	170 до 226 g	8 до 12 минути директно, средна температура
Пилешко бутче: обезкостено, без кожа	113 g	8 до 10 минути директно, средна температура
Пилешки парчета: с кости, асорт	85 до 170 g	36 до 40 минути 6 до 10 минути директно, ниска температура, 30 минути индиректно, средна температура
Пиле: цяло	1,8 – 2,2 kg	1 до 1¼ часа индиректно, средна температура
Бройлер	0,68 – 0,90 kg	60 до 70 минути индиректно, средна температура
Пуйка: цяла, без плънка	4,5 до 5,4 kg	2 до 2½ часа индиректно, средна температура
 МОРСКИ ДАРОВЕ		
Риба, филе или пържола: камбала, червен мексикански луциан, съомга, лаврак, риба меч, риба тон	дебелина 6,3 до 12,7 mm дебелина 25 до 31 mm	3 до 5 минути директно, средна температура 10 до 12 минути директно, средна температура
Риба: цяла	0,454 kg 1,36 kg	15 до 20 минути индиректно, средна температура 30 до 45 минути индиректно, средна температура
Скариди	42,5 g	2 до 4 минути директно, висока температура
 ЗЕЛЕНЧУЦИ		
Аспержи	диаметър 12,7 mm с обвивката	6 до 8 минути директно, средна температура 25 до 30 минути директно, средна температура
Царевица	обелена шийтаке или печурка	10 до 15 минути директно, средна температура 8 до 10 минути директно, средна температура
Гъби	портобело	10 до 15 минути директно, средна температура
Лук	разполовен резени 12,7 mm	35 до 40 минути индиректно, средна температура 8 до 12 минути директно, средна температура
Картофи	цели резени 12,7 mm	45 до 60 минути индиректно, средна температура 9 до 11 минути бланширане 3 минути, след това 6 до 8 минути директно, средна температура

Разфасовките, дебелините, теглата и времената за печене са посочени само ориентировъчно. Фактори като надморска височина, вятър и външна температура може да повлияят на времето за приготвяне. Практически правила: За пържоли на скара, рибни филета, обезкостени пилешки парчета и зеленчуци в таблицата е посочено времето при използване на директния метод (или до желаната степен на опичане), с едно обръщане на храната по средата на времето за печене. За печено месо, цели птици, парчета птиче месо с кости, цели риби и по-дебели разфасовки в таблицата е посочено времето при използване на индиректния метод (или докато термометърът за бързо измерване отчете желаната вътрешна температура). За времето за печене на говеждо и агнешко месо е използвана дефиницията на американското министерство на селското стопанство за средна степен на готовност (medium), освен ако не е посочено друго. Преди да ги нарежете, оставете печеното, по-големите парчета месо, дебелите пържоли и стекове да се отвърнат за 5 до 10 минути след печенето. През това време вътрешната температура на месото ще се повиши с 5–10 градуса.



АКСЕСОАРИ ЗА WEBER

Основни инструменти и съдове за печене, за да получите максимума от вашата работа със скара.





ЗА ЦЯЛ ЖИВОТ



Сериен номер



Напишете серийния номер на вашето барбекю в полето по-горе за бъдещи справки. Серийният номер е върху информационната табела, разположена на задната дясна страна на рамата 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