

GENESIS II

E-310 GBS • S-310 GBS • E-410 GBS • S-410 GBS



سَجِّل اليوم

اكتشف السعادة والمتعة أثناء الشوي: سجل شواية الغاز II GENESIS واستلم محتوى خاصًا يكسبك مهارة فائقة في الشواء في الفناء الخلفي.

إجراءات التسجيل سهلة وكل ما تقوم به فقط هو طرح بعض الأسئلة السريعة. في أقل من دقيقتين، نشط حسابك Weber-ID (معرف Weber) الفريد واكتشف خبرة وإرشادات من WEBER مدى الحياة. كن ملهمًا طوال الوقت.



الهاتف



الهاتف المحمول



البريد الإلكتروني



عبر الإنترنت

51655

111119
ar - Arabic

معلومات مهمة بخصوص الأمان

خطر، وتحذير، وتنبه هي عبارات مستخدمة في دليل المالك هذا بأكمله للتأكيد على معلومات مهمة وحاسمة. اقرأ هذه العبارات واتبعها لمساعدتك في ضمان السلامة وتجنب تلف الممتلكات. العبارات محددة أدناه.

⚠️ **خطر:** يشير إلى موقف محفوف بالمخاطر، إذا لم يتم تجنبه، سيؤدي إلى وفاة أو إصابة خطيرة.

⚠️ **تحذير:** يشير إلى موقف محفوف بالمخاطر، إذا لم يتم تجنبه، يمكن أن يؤدي إلى وفاة أو إصابة خطيرة.

⚠️ **تنبيه:** يشير إلى موقف محفوف بالمخاطر، إذا لم يتم تجنبه، يمكن أن يؤدي إلى إصابة ثانوية أو خطيرة.

⚠️ خطر

إذا شممت رائحة غاز:

• أغلق الغاز المتجه إلى الجهاز (الشواية).

• أطفئ أي لهب مكشوف.

• افتح الغطاء.

• إذا استمرت الرائحة، ابتعد عن الجهاز

(الشواية) واتصل فوراً بمورد الغاز أو

خدمات طوارئ الحرائق.

⚠️ تحذير

• لا تقم بتخزين أو استخدام البنزين أو غيره

من السوائل أو الأبخرة القابلة للاشتعال

بجوار هذه (الشواية) أو أي جهاز آخر.

• ينبغي عدم تخزين أسطوانة غاز البترول

المسال غير الموصولة للاستخدام بجوار

هذه (الشواية) أو أي جهاز آخر.

استخدمها خارج البيت فقط.

اقرأ هذه الإرشادات قبل استخدام الجهاز (الشواية).

ملحوظة لفي التركيب: ينبغي ترك هذه الإرشادات مع المستهلك.

ملحوظة للمستهلك: احتفظ بهذه الإرشادات للرجوع إليها مستقبلاً.

التركيب والتجميع

⚠️ **خطر:** هذه الشواية غير مخصصة للتركيب داخل سيارات أو قوارب الرحلات أو عليها.

⚠️ **تحذير:** لا تستخدم هذه الشواية إلا بعد تركيب جميع أجزائها في مكانها الصحيح وتجميع الشواية وفقاً لتعليمات التجميع.

⚠️ **تحذير:** لا تضع موديل هذه الشواية في أي بنية مدمجة أو متحركة.

⚠️ **تحذير:** لا تُعدّل الجهاز. الغاز النشط المسال ليس غازاً طبيعيًا. إن تحويل وحدة غاز نشط مسال أو محاولة استخدام الغاز الطبيعي فيها أو الغاز النشط المسال في وحدة غاز طبيعي غير آمن وسيطل ضمانك.

• يجب على المستخدم عدم تغيير أي أجزاء مختومة بواسطة الشركة المصنّعة.

التشغيل

⚠️ **خطر:** احرص على استخدام الشواية في الخارج في منطقة جيدة التهوية فقط. ولا تستخدمها داخل مرآب، أو مبنى أو ممر مغلق أو خيمة أو أي منطقة أخرى مغلقة، أو تحت بنية علوية قابلة للاحتراق.

⚠️ **خطر:** لا تستخدم الشواية في أي مركبة أو منطقة تخزين أو منطقة أمتعة أي مركبة. ويشمل ذلك على سبيل المثال، وليس الحصر، السيارات والشاحنات والسيارات العائلية والشاحنات المقلّعة الصغيرة والسيارات الرياضية متعددة الاستخدام وسيارات الرحلات والقوارب.

⚠️ **خطر:** عند الاستخدام، يجب ألا تكون المواد القابلة للاحتراق ضمن 61 سم (24 بوصة) من خلف الشواية أو جوانبها.

⚠️ **خطر:** حافظ على خلو منطقة الطهي من الأبخرة والسوائل سريعة الاشتعال، مثل البنزين والكحول وما إلى ذلك، والمواد القابلة للاحتراق.

⚠️ **خطر:** يجب أن يُحفظ هذا الجهاز بعيدًا عن المواد القابلة للاشتعال في أثناء الاستخدام.

⚠️ **خطر:** لا تضع غطاء الشواية أو أي شيء قابل للاشتعال على منطقة التخزين أو فيها تحت الشواية عندما تكون الشواية قيد التشغيل أو ساخنة.

⚠️ **خطر:** في حالة اشتعال الدهون، أطفئ جميع المواقد وارك الغطاء مغلقًا إلى أن تطفئ النار.

⚠️ **تحذير:** قد تكون الأجزاء الظاهرة التي يمكن الوصول إليها ساخنة جدًا. احرص على أن يكون الأطفال الصغار بعيدًا.

⚠️ **تحذير:** قد يؤدي تناول الكحول، أو العقاقير الموصوفة بواسطة الطبيب أو غير الموصوفة، أو العقاقير غير المشروعة إلى التأثير سلبيًا على قدرة المستهلك على تجميع الشواية، أو نقلها، أو تخزينها، أو تشغيلها على النحو الملائم والأمن.

⚠️ **تحذير:** لا تترك الشواية مطلقًا دون رقابة أثناء التسخين المسبق أو الاستعمال. توخ الحذر عند استعمال هذه الشواية. يصبح صندوق الطهي ساخنًا بالكامل عند الاستعمال.

⚠️ **تحذير:** استخدم كفوفاً أو قفازات للشواء مقاومة للحرارة (مطابقة لمعيار EN 407، تصنيف الحرارة الملموسة مستوى 2 أو أكبر) عند تشغيل الشواية.

⚠️ **تحذير:** لا تحرك الجهاز في أثناء الاستخدام.

⚠️ **تحذير:** أبق سلك الإمداد الكهربي وخرطوم إمداد الوقود بعيدًا عن أي أسطح ساخنة.

⚠️ **تنبيه:** تم اختبار سلامة هذا المنتج واعتماده للاستخدام في بلد معين فقط. الرجوع إلى تصنيف البلد الموجود على الجزء الخارجي من الصندوق.

• تجنب استخدام الفحم، أو قوالب الفحم الحجري، أو الصخور البركانية في الشواية.

التخزين و/أو عدم الاستخدام

⚠️ **تحذير:** قم بإيقاف إمداد الغاز في أسطوانة الغاز بعد الاستخدام.

⚠️ **تحذير:** يجب تخزين أسطوانات الغاز النشط المسال في الأماكن المفتوحة بعيدًا عن متناول الأطفال ويجب عدم تخزينها في مبنى أو جراج أو أي مكان مغلق آخر.

⚠️ **تحذير:** بعد فترة التخزين و/أو عدم الاستخدام، يتعين فحص شواية الغاز للتحقق من عدم وجود تسربات للغاز وعوائق في الموقد قبل الاستخدام.

• لا يسمح بتخزين الشواية في الأماكن المغلقة إلا في حالة فصل أسطوانة الغاز النشط المسال وإزالتها من الشواية.

جدول المحتويات

2 مرحبًا بكم في WEBER

معلومات مهمة بخصوص السلامة

4 تعهد شركة WEBER

الضمان

5 ميزات المنتج

ميزات الشوايات من سلسلة GENESIS II

نظام الشواء GS4

6 نصائح وإرشادات

اللهب - المباشر أو غير المباشر

الواجبات والمحظورات في الشواء

8 بدء الاستعمال

معلومات مهمة عن توصيلات الغاز

والغاز النفطي المُسال

مقاسات فوهات صمام الموقد

وبيانات الاستهلاك الخاصة بالشوايات

من سلسلة GENESIS II

تركيب أسطوانة الغاز النفطي المُسال

والتحقق من عدم وجود تسريبات

12 التشغيل

في المرة الأولى على الإطلاق تقوم فيها

بالشواء

في كل مرة تقوم فيها بالشواء

إشعال الشواية

14 العناية بالمنتج

التنظيف والصيانة

16 استكشاف الأعطال

وإصلاحها

18 دليل الشواء

19 قطع الاستبدال

مرحبًا!

يسرنا للغاية انضمامك إلينا في تجربة ممتعة في الشواء. يُرجى تخصيص بعض الوقت لقراءة دليل المالك هذا بعناية لضمان أنك جاهز لتقوم بالشواء بسرعة وسهولة. نحن نريد أن نكون بصحبتك مدى عمر شوايتك، لذلك يُرجى تخصيص فقط دقيقتين لتسجيل شوايتك. ونحن نعدك بأننا لن نبيع معلوماتك أو نزعجك برسائل بريد إلكتروني غير ضرورية أبداً. وما نعدك به هو أن نكون بجانبك، في كل خطوة من الطريق. عند التسجيل للاشتراك في حساب WEBER-ID الخاص بك كجزء من عملية التسجيل، سنقدم لك محتوى خاصاً من أجلك فقط ولشوايتك لتستمتع بها.

لذلك، أسرع وانضم إلينا عبر الإنترنت، أو الهاتف الذي، أو بأي طريقة أخرى تناسبك لتظل على اتصال بنا.

شكراً لك لاختيار WEBER. يسرنا وجودك بصحبتنا.



الهاتف



الهاتف المحمول



البريد الإلكتروني



عبر الإنترنت

تعهد شركة WEBER (ضمان أوروبا والشرق الأوسط وأفريقيا التطوعي لمدة 10 أعوام)

في شركة WEBER، نفخر بتقديم ميزتين هما: صنع شوايات تدوم طويلاً وتقديم خدمة عملاء ممتازة مدى الحياة.

نشرك على شراء منتج Weber. تخر Weber-Stephen Products LLC، الكائنة في 1415 S. Roselle Road, Palatine, Illinois 60067 وحدات الأعمال الدولية (المذكورة في نهاية هذا الدليل) الخاصة بها (المشار إليها مجتمعة بلفظة "WEBER") بتقديم منتج يتمتع بالأمان والمتانة والموثوقية. وهذا الضمان الطوعي من شركة Weber توفره لك من دون أي رسوم إضافية. وهو يتضمن المعلومات التي تحتاج إليها لإصلاح منتج WEBER أو استبداله في حالة حدوث عطل أو تلف وهو أمر بعيد الاحتمال.

بمقتضى القوانين المعمول بها، يتمتع المالك بالعديد من الحقوق في حال إذا كان المنتج معيباً، وتشمل هذه الحقوق أداءً إضافياً أو استبدالاً وتخفيفاً لسعر الشراء والتعويض. في بعض الدول بالاتحاد الأوروبي على سبيل المثال يكون هذا الضمان ضماناً قانونياً لمدة عامين يبدأ من تاريخ تسليم المنتج. ولا تتأثر هذه الحقوق القانونية وغيرها ببند هذا الضمان التطوعي. ففي حقيقة الأمر، يمنح هذا الضمان التطوعي حقاً إضافياً للمالك بشكل مستقل عن البنود القانونية.

ضمان WEBER التطوعي

تضمن WEBER لمشتري منتج WEBER (أو في حالة الهدية أو الحالات الترويجية، أن الشخص الذي تم شراء المنتج من أجله هدية أو مادة ترويجية)، (المشار إليه فيما بعد بلفظة "المالك") خلو المنتج من عيوب المواد الخام والصناعة لمدة عشرة (10) أعوام بدءاً من تاريخ الشراء وقت تجميعه وتشغيله بما يتوافق مع دليل المالك الوارد مع المنتج. (ملاحظة: إذا فقدت دليل مالك WEBER أو أضعته، يتوفر بديل على الإنترنت على الموقع www.weber.com) يسري الضمان في أوروبا والشرق الأوسط وأفريقيا (EMEA). وتوافق WEBER على إصلاح أو استبدال القطعة التي بها عيوب من حيث المادة الخام أو الصناعة بشكل يخضع للقيود وإخلاءات المسؤولية والاستثناءات المذكورة أدناه. وإلى الحد الذي يسمح به القانون المعمول به، يمتد هذا الضمان فقط إلى المشتري الأصلي ولا يمكن تحويله لملاك لاحقين، باستثناء في حالة الهدايا والمواد الترويجية كما ذكر أعلاه.

تدافع WEBER عن منتجاتها، ومن دواعي سرورها منحك الضمان التطوعي الخاص بعيوب المواد الخام في الشواية أو مكوناتها الخاصة بها، باستثناء البلب والتآكل الطبيعيين.

يشمل "البلب والتآكل الطبيعيين" التلف من حيث الشكل الجمالي والتلفيات غير الأساسية الأخرى التي قد تنتج عن امتلاك الشواية مع مرور الوقت، مثل صدأ الطبقة السطحية، والتتواتر / الخدوش، إلخ.

ومع ذلك، تحترم WEBER هذا الضمان الخاص بالشواية أو مكوناتها ذات الصلة حينما يحدث تلف أو خلل وظيفي نتيجة عيوب المادة الخام.

تشمل "عيوب المادة الخام" إصابة قطع معينة بالصدأ أو الاحتراق، أو أي تلفات أخرى أو أعطال من شأنها عرقلة قدرتك على استخدام الشواية بشكل آمن / صحيح.

مسؤوليات المالك بمقتضى هذا الضمان التطوعي / اسقاط الضمان

من المهم (ولكن ليس ضرورياً) أن تسجل منتج WEBER الخاص بك على الإنترنت عبر الموقع الإلكتروني www.weber.com. وذلك لتحقيق تغطية الضمان بلا عناء. من فضلك احتفظ بأصل إيصال البيع و/أو الفانورة أيضاً، حيث إن تقديم دليل الشراء مطلوب لتغطية الضمان. تطلب WEBER أيضاً الحصول على صور فوتوغرافية لأي عيوب مزعومة، إلى جانب تقديم الرقم التسلسلي لشوايتك، قبل التعامل مع أي مطالبة متعلقة بالضمان. ويؤكد تسجيل منتج WEBER تغطية الضمان ويقدم رابطاً مباشراً بينك وبين WEBER إذا احتجنا إلى الاتصال بك.

لا يسري الضمان أعلاه إلا إذا اعتنى المالك بمنتج WEBER على نحو معقول عن طريق اتباع جميع تعليمات التجميع، وتعليمات الاستعمال، والصيانة الوقائية كما هو مبين في دليل المالك الوارد مع المنتج، إلا إذا تمكن المالك من إثبات أن عيب المادة الخام أو العطل لا صلة له بعدم الامتثال للالتزامات المذكورة أعلاه. إذا كنت تعيش في منطقة ساحلية، أو كان منتجك موجوداً بالقرب من حمام سباحة، فإن الصيانة تشمل غسل الأسطح الخارجية وشطفها بانتظام على النحو المبين في دليل المالك الوارد مع المنتج.

يسقط هذا الضمان في حال وجود أعطال، و/أو تلفيات، و/أو تغييرات في اللون، و/أو صدأ، لا تكون WEBER مسؤولة عنها، ناتجة عن:

- سوء الاستعمال، والاستخدام الخاطئ، والتغيير، والتعديل، وسوء التطبيق، والتخريب، والإهمال، والتجميع أو التركيب غير الصحيح، وعدم الالتزام بإجراء الصيانة العادية والروتينية كما ينبغي؛
- الحشرات (مثل العناكب)، بما في ذلك، على سبيل المثال لا الحصر، تلف خراطيم الغاز؛
- التعرض للهواء المالح و/أو مصادر الكلور كما هو الحال في حمامات السباحة وأحواض الاستحمام الساخنة/الحمامات المعدنية (المنتجات الصحية)؛
- ظروف الطقس القاسية مثل الترد، أو الأعاصير، أو الزلازل، أو التسونامي، أو السيول، أو الزواجع، أو العواصف العاتية.
- الأمطار الحمضية والعوامل البيئية الأخرى.

يؤدي استخدام و/أو تركيب قطع غير قطع WEBER الأصلية في منتج WEBER إلى إبطال هذا الضمان، وأي أعطال ناجمة عن ذلك لا يغطيها هذا الضمان التطوعي. يؤدي إدخال أي تغيير في شواية الغاز دون تصريح من WEBER، ولا يتم تنفيذها من قبل فني خدمة معتمد من WEBER إلى إلغاء هذا الضمان التطوعي.

التعامل مع الضمان

إذا كنت تعتقد حصولك على قطعة يغطيها هذا الضمان، يرجى التواصل مع الوكيل الذي قمت بالشراء منه. كما يمكنك التواصل مع خدمة عملاء WEBER، إذا لزم الأمر، باستخدام بيانات الاتصال الموجودة على موقعنا الإلكتروني (www.weber.com). وسوف تقوم WEBER (حسبما يتراءى لها)، بعد الفحص، بإصلاح أو استبدال القطعة التالفة التي يغطيها هذا الضمان التطوعي. وفي حال تعذر إجراء هذا الإصلاح أو الاستبدال، قد تختار WEBER (حسبما يتراءى لها) استبدال الشواية قيد الفحص بشواية جديدة بالقيمة نفسها أو أكبر. وقد تطلب منك WEBER إرجاع القطع لفحصها، ودفع رسوم الشحن مسبقاً من قبل المالك. سيتم تعويض رسوم الشحن للمالك إذا كان الضمان يغطي العيب.

عند التواصل مع الوكيل الذي قمت بالشراء منه، يرجى تقديم المعلومات الآتية:

- دليل الشراء
- صور فوتوغرافية للعيوب المرعومة
- الرقم التسلسلي للمنتج

إخلاء المسؤولية

بصرف النظر عن الضمان وإخلاءات المسؤولية على النحو المبين في بيان الضمان هذا، لا يوجد صراحةً أي ضمان آخر أو إعلانات تطوعية أخرى للمسؤولية مقدمة هنا تتجاوز المسؤولية القانونية التي تسري على WEBER. كما لا يقيد بيان الضمان الحالي أو يستثنى مواقف أو مطالبات حيثما تكون WEBER عليها مسؤولية إلزامية كما ينص القانون.

لن تسري أي ضمانات بعد مدة عشرة (10) أعوام لهذا الضمان. إن Weber غير مُلزمة بأي ضمانات أخرى مقدمة من أي شخص، بما في ذلك الوكيل أو بائع التجزئة، فيما يتعلق بأي منتج (على سبيل المثال "الضمانات الممتدة"). إن التعويض الوحيد لهذا الضمان هو إصلاح، أو استبدال القطعة، أو المنتج.

لن يكون الاسترداد أيًا كان نوعه بموجب هذا الضمان التطوعي في أي حال من الأحوال أكبر من مبلغ سعر شراء منتج Weber المبيع.

يتم ضمان القطع والملحقات المستبدلة بموجب هذا الضمان للفترة المتبقية فقط من فترة الضمان الأصلية المذكورة أعلاه التي مدتها عشرة (10) أعوام.

لا يسري هذا الضمان في حالات الإهمال المتعمد والجسيم وحالات الإضرار بحياة الإنسان أو الإصابة الصحية أو الشخصية سواء كانت الإصابة خطأ WEBER أو ممثليها أو وكلائها القانونيين.

لا يسري هذا الضمان إلا على الاستخدام الخاص، ولا يسري على شوايات WEBER* المستخدمة في الأماكن التجارية، أو المشتركة، أو متعددة الوحدات، على سبيل المثال المطاعم، أو الفنادق، أو المتاجر، أو العقارات المخصصة للإيجار.

يجوز أن تغير WEBER تصميم منتجاتها من حين لآخر. ولا يُفسر أي شيء ورد ذكره في هذا الضمان على أنه يُلزم WEBER بإدخال تغييرات التصميم هذه على المنتجات المصنعة في وقت سابق، ولا تُفسر هذه التغييرات على أنها إقرار بأن التصميمات السابقة كانت معيبة.



احم استثمارك

حافظ على الشواية من العوامل الطبيعية بواسطة غطاء الشواية الممتاز قوي الاحتمال.

نظام الشواء GS4 عالي الأداء

يضع نظام الشواء GS4 عالي الأداء المعيار في عالم الشواء بالغاز وينأى بسلسلة Weber في فئة مستقلة بذاتها. نظام الشوي القوي هذا مستند إلى ما يزيد عن ٦٥ عامًا من الخبرة في الشوي، والبراعة في الطهو، والأهم، رغبات واحتياجات جمهورنا الذي يهمننا أكثر - مجتمع محبي الشوي خاصتنا. كل مكون في النظام GS4 تم تصميمه بشكل فريد من أجل سهولة الاستخدام وتوفير رضا لا مثيل له لتجربتك في الشوي في الفناء الخلفي.



1 المشعل INFINITY

المشعل Infinity مضمون للإشعال. يمكنك الاطمئنان إلى أنك ستقوم بالشواء من أول مرة، و في كل مرة.

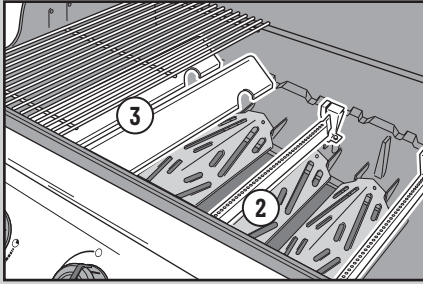


2 المواقد

الشكل المستدق الفريد يمنح تدفق غاز متنسّقًا من الأمام إلى الخلف. وهذا يوفر توزيع حرارة فائقًا، مما يضمن شوي الطعام بتساوٍ واتساق في أي مكان على شبكات الطهي.

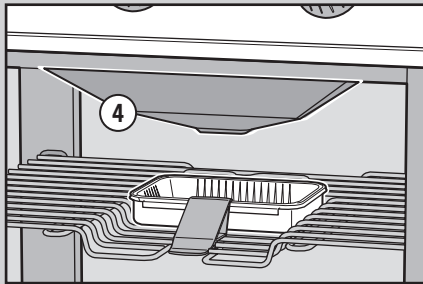
3 القضبان FLAVORIZER BARS

تتخذ القضبان الفولاذية المقاومة للصدأ FLAVORIZER BARS زاوية مناسبة تمامًا لتجميع الدهون المتساقطة التي يتم تدخينها وقدها، مما يضيف تلك النكهة المدخنة التي لا تقاوم التي يعرفها ويحبها جميعنا في طعامك.

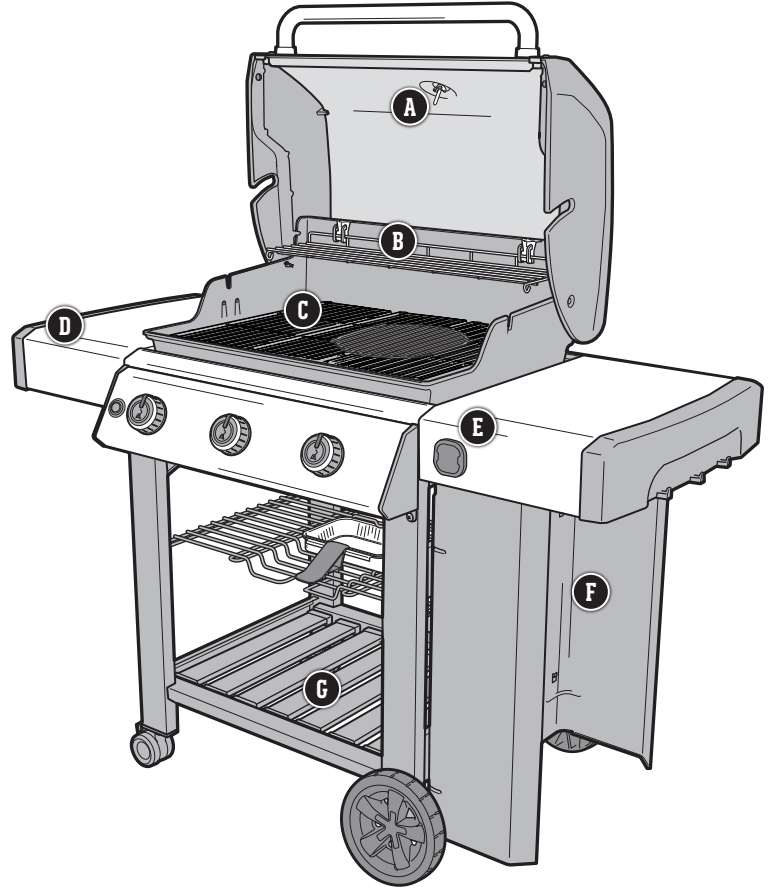


4 نظام إدارة الدهون

تسرب الشحوم المتساقطة التي لا تُبخرها القضبان FLAVORIZER BARS بعيدًا عن المواقد إلى وعاء التقطير القابل للتخلص منه، الواقع داخل وعاء التجميع القابل للإزالة تحت وعاء الطهي. ما عليك إلا إخراج وعاء التجميع واستبدال وعاء التقطير حسبما يُلزِم.



مميزات الشوايات من سلسلة GENESIS II



A مقياس درجة حرارة مدمج

إدراك درجة الحرارة داخل شوايتك يسمح لك بضبط الحرارة عند الحاجة.

B رف التددئة TUCK-AWAY

يُبقى الطعام دافئًا، أو يُحمّص الأرزفة الصغيرة المستديرة، أثناء الانتهاء من شوي الطبق الرئيسي على شبكة الطهي. إنّه لأسفل عند عدم استخدامه لسهولة التخزين.

C شبكة الطهي GOURMET BBQ SYSTEM

أرل ملحق الشبكة الدائرية وحول شوايتك إلى صينية شوي، أو شواية دواجن، أو حجر خبز بيتزا، أو أي من خيار آخر من خيارات ملحقات GOURMET BBQ SYSTEM المتاحة للاختيار من بينها.

D طاولات جانبية بخطافات أدوات مدمجة

استخدم الطاولات الجانبية لإبقاء الأطباق الكبيرة، والتوابل، والأدوات في متناول اليد. علّق أدوات الشواء الأساسية خاصتك على الخطافات من أجل سهولة الوصول إليها وتنظيم مساحة عملك في الفناء الخلفي.

E متوافق مع iGRILL 3

يراقب مقياس درجة الحرارة المتصل بالتطبيق iGrill 3 طعامك من بداية إعدادته حتى تكملته، ليعرض درجة الحرارة بشكل فوري على جهازك المحمول. (ملحق يُباع منفصلًا).

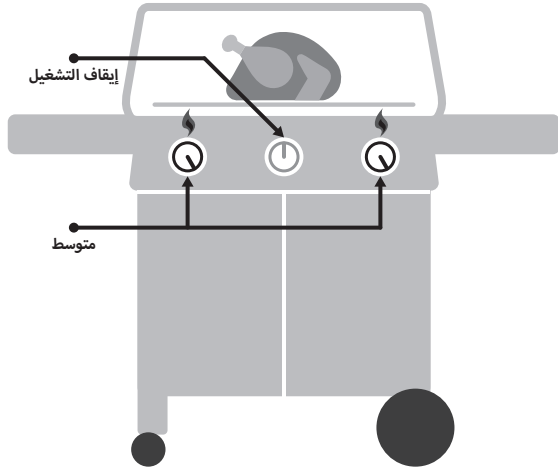
F خزان غاز مركّب على الجانب

يسهل تركيب خزان الغاز من الجانب الخارجي للشواية الوصول إليه وإزالته.

G تصميم على شكل عربة مفتوحة

تصميم العربة المفتوحة المصقول يوفر إمكانية الوصول إلى أدوات الشواء خاصتك.

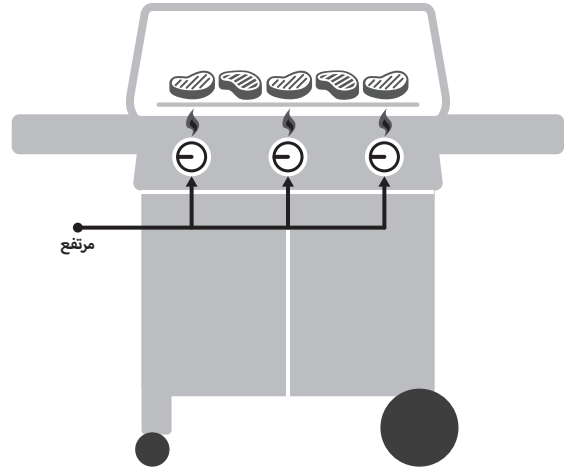
الالهب- المباشر أو غير المباشر



إعداد الحرارة غير المباشرة

استخدم الطريقة غير المباشرة لقطع اللحم الأكبر حجمًا التي تستغرق مدة شواء قدرها 20 دقيقة أو أكثر، أو للأطعمة الرقيقة للغاية التي قد تجف تمامًا أو تحترق قليلًا عند التعرض المباشر للحرارة، مثل: قطع اللحم، وقطع الدواجن غير المخليّة، والأسماك الكاملة، وسمك الفيليه الرقيق، والدجاج الكامل، والدبوك الرومي، والضلوع. يمكن استخدام الحرارة غير المباشرة أيضًا لإضفاء اللمسات الأخيرة على الأطعمة الأكثر سُمكًا أو القطع غير المخليّة التي تم تشويحها أو تحميرها أولاً على حرارة مباشرة.

مع الحرارة غير المباشرة، تكون الحرارة ممتدة على كلٍّ من جانبي الشواية، ومطفأة على جانب واحد من الشواية. يوضع الطعام فوق الجزء غير المشتعل على شبكة الطهي.



إعداد الحرارة المباشرة

استخدم الطريقة المباشرة لقطع الطعام الصغيرة والطرية التي يستغرق طهيها أقل من 20 دقيقة مثل: الهامبورجر، وشرائح اللحم البقري، وشرائح اللحم بالضلوع، وأصابع الكباب، وقطع الدجاج المخليّة، وسمك الفيليه، والخضراوات المقطّعة إلى شرائح.

مع الحرارة المباشرة، تكون النار أسفل الطعام مباشرةً. وهي تشوّح أسطح الطعام، وتبرز النكهات، والقوام، والكثافة اللذيذة بينما تطهو الطعام وصولاً إلى الوسط.



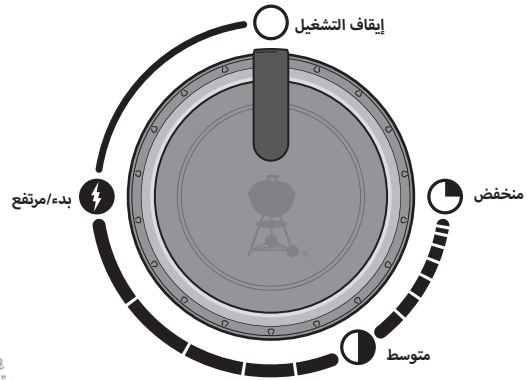
قفازات الشواء

عند الارتياح، ارتديها. الأنواع الجيدة منها معزولة وتحمي اليد والساعد على السواء.



المؤقت

كل ما عليك فعله هو ضبط المؤقت لتجنب الشعور بالإحباط الناتج عن إحراق العشاء. لا يلزم وجود أجهزة باهظة - يلزم فقط وجود جهاز واحد يمكن الاعتماد عليه ويتميز بسهولة الاستخدام.

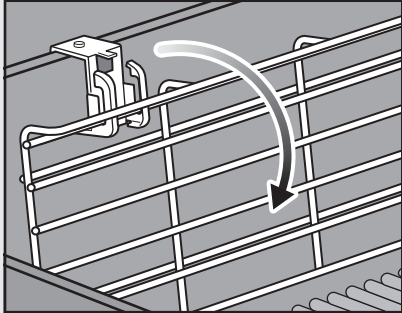
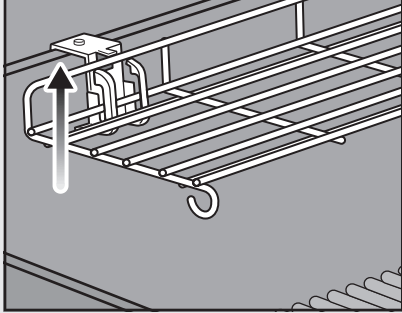
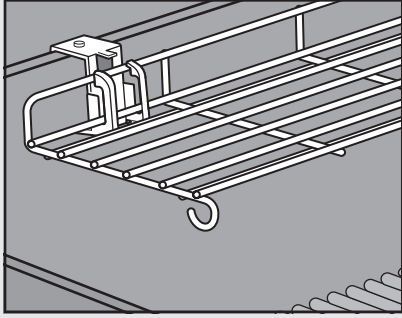


تعظيم استغلال مساحة الشواية

استخدام رف التدفئة TUCK-AWAY

استخدم رف التدفئة مرفوعًا في إبقاء الطعام دافئًا أو إتيه لأسفل عند عدم استخدامه.

لثني رف التدفئة لأسفل، ارفق الرف قليلاً ودوّزه لأسفل. استخدم كرفوقاً أو قفازات مقاومة للحرارة (مطابقة لمعيار EN 4٧، تصنيف الحرارة الملموسة المستوى ٢ أو أكبر) عند ضبط الرف.



الأوامر والنواهي في الشواء

قم بالتسخين مسبقًا كل مرة.

إذا لم تكن شبكة الطهي ساخنة بما فيه الكفاية، سيلتصق الطعام، ومن المحتمل ألا تأتيك فرصة أبدًا لتشويحه بشكل صحيح أو وضع علامات الشواء الجميلة تلك. حتى إذا كانت الوصفة تتطلب حرارة متوسطة أو منخفضة، قم دائمًا بتسخين الشواية مسبقًا على أعلى إعداد أولًا. افتح الغطاء، وراقب الحرارة، وأغلق الغطاء، ثم دع شبكة الطهي تسخن لحوالي عشر دقائق أو إلى أن تصل قراءة مقياس حرارة الغطاء إلى 260 درجة مئوية (500 درجة فهرنهايت).

لا تقم بالشواء على شبكة متسخة.

إلقاء الطعام على شبكة الطهي قبل تنظيفها ليست فكرة جيدة على الإطلاق. تعمل الأشياء المتبقية على الشبكة كالغراء، مما يجعلها تلتصق بالشبكة والطعام الجديد. لتجنب تذوق عشاء الليلة الماضية على غداء اليوم، احرص على أن تقوم بالشواء على شبكة طهي نظيفة. حالما تسخن الشبكة مُقدّمًا، استخدم فرشاة شواية ذات شعر غليظ من الفولاذ المقاوم للصدأ لجعل السطح نظيفًا وأملس.

كن حاضرًا في العملية.

قبل إشعال الشواية، تأكد من أن كل ما تحتاج إليه في متناول اليد. لا تنس أدوات الشواء الضرورية، والطعام المثلّ والمزيّن مسبقًا، والإضافات اللطاعة أو الصلصة، وأطباق التقديم الكبيرة النظيفة للطعام المطهي. الاضطراب للرؤس عائدًا إلى مطبخك لا يعني فوات المتعة فقط، بل يمكن أن يؤدي إلى إحراق طعامك أيضًا. الطهارة الفرنسيون يسمّون هذا "mise en place" (بمعنى، "ضع الأشياء في أماكنها"). ونحن نسميه "الحضور".

حدّد مساحة صغيرة كافية للتحرك.

تكدس كمية طعام كبيرة للغاية على شبكة الطهي تقيد مرونتك. اترك ربع شبكة الطهي على الأقل خاليًا، مع وفرة في المسافة بين كل صنف من الطعام، لكي تصل بالملقاط إلى هناك وتحرك الطعام بسهولة. أحيانًا يتضمن الشواء قرارات تجربة ثانية والقدرة على نقل الطعام من مكان إلى آخر. لذلك أعط نفسك مساحة كافية للعمل.

حاول ألا تختلس النظر.

الغطاء الموجود على الشواية هو الأكثر من مجرد حجب المطر. والأكثر أهمية، هو لمنع دخول هواء أكثر مما ينبغي، وخروج حرارة دخان أكثر مما ينبغي. عندما يكون الغطاء مغلقًا، تكون شبكة الطهي أكثر سخونة، ومُدّد الشواء أسرع، والمذاق المدخّن أقوى، ومرات اشتعال النار أقل. لذلك ضع غطاءً عليها!

قم بالتقليب مرة واحدة فقط.

ماذا يوجد أفضل من شريحة لحم بقري طرية مشوّجة بعمق وكثير من القضمات المكتملة بشكل جميل. المفتاح لتحقيق هذه النتائج هو إبقاء طعامك في مكانه الصحيح. أحيانًا لدينا ميل إلى تقليب طعامنا قبل أن يصل إلى المستوى المطلوب من اللون والنكهة. في جميع الحالات تقريبًا، ينبغي أن تقلّب الطعام مرة واحدة فقط. إذا كنت تعبت به أكثر من ذلك، من المحتمل أنك أيضًا تفتح الغطاء كثيرًا للغاية، مما يتسبب في مجموعة المشكلات. لذلك تراجع وضع ثقك في الشواية.

اعرف متى تكبح اللهب.

عندما تقوم بالشواء، أحيانًا أهم شيء هو معرفة متى يجب أن تتوقف. أكثر طريقة جديدة بالثقة لاختبار نضوج طعامك هي الاستمرار في مقياس حرارة بالغمد. هذه الأداة الصغيرة والنحيفة والقيمة ستساعدك على أن تحدد بدقة اللحظة الحاسمة التي يكون فيها طعامك في أفضل حالاته.

لا تخش التجربة.

بالعودة إلى الخمسينيات، كان الشواء يعني شيئًا واحدًا: اللحم (واللحوم فقط) المسفوعة على اللهب المكشوف. لا يحتاج طاه الفناء الخلفي المعاصر إلى مطبخ لإعداد وجبة متكاملة. استخدم الشواية لإعداد مقبلات مشوية ومسفوعة وأطباق جانبية وحتى أطباق تحلية. سجّل شوايتك لتلقي محتوى مميز سيُلهمك في كل خطوة. تُبب الانضمام إليك في مغامراتك في الشواء.

معلومات مهمة عن توصيلات الغاز والغاز النفطي المسال

ما المقصود بالغاز النفطي المسال؟

الغاز النفطي المسال، الذي أيضًا يطلق عليه اختصارًا LPG أو الغاز LP، هو منتج سريع الاشتعال، مشتق من النفط، ويستخدم وقود لمشواتك. يكون غازًا عند الضغط ودرجات الحرارة المعتدلة في حالة عدم احتوائه. لكن عند ضغط معتدل داخل حاوية، على سبيل المثال أسطوانة، يكون الغاز النفطي المسال سائلًا. بتحرير الضغط من الأسطوانة، يتبخر السائل بسهولة ويصبح غازًا.

نصائح للتعامل الآمن مع أسطوانات الغاز النفطي المسال

- يمكن أن تكون الأسطوانة المنبجعة أو الصدأة خطيرة ويجب فحصها بواسطة مورد الغاز النفطي المسال. لا تستعمل أسطوانة يكون صمامها تالفًا.
- رغم أن أسطوانة الغاز النفطي المسال يمكن أن تبدو فارغة، فقد يكون الغاز ما زال موجودا بها، ويجب نقل الأسطوانة وتخزينها على هذا الأساس.
- يجب تركيب أسطوانة الغاز النفطي المسال، ونقلها وتخزينها ثابتة في وضع قائم. يجب عدم إسقاط الأسطوانات أو مناوئتها بعنف.
- لا تخزن أو تنقل أسطوانة الغاز النفطي المسال أبدًا في مكان تصل فيه درجة الحرارة إلى 50 درجة مئوية (125 درجة فهرنهايت) (حيث ستصبح الأسطوانة أسخن كثيرًا من أن تُمسك باليد).

اشتراطات أسطوانة الغاز النفطي المسال

- استخدم أسطوانات سعة 3 كجم بحد أدنى و13 كجم بحد أقصى.

ما المنظم؟

مشواتك التي تعمل بالغاز مزودة بمنظم ضغط، وهو جهاز للتحكم في ضغط غاز المنظم والمحافظة عليه أثناء تحرير الغاز من أسطوانة الغاز النفطي المسال.

اشتراطات المنظم والخرطوم

- في المملكة المتحدة، يجب تزويد هذه المشواة بمنظم مطابق لمواصفات BS 3016، له خرج اسمي 37 ملي بار.
- يجب ألا يتجاوز طول الخرطوم 1.5 متر.
- تجنب ثني الخرطوم.
- يجب أن تكون مجموعات استبدال المنظم والخرطوم كما تحددها Weber-Stephen Products LLC.

مقاسات فوهات صمام الموقد وبيانات الاستهلاك الخاصة بالشوايات من سلسلة GENESIS II

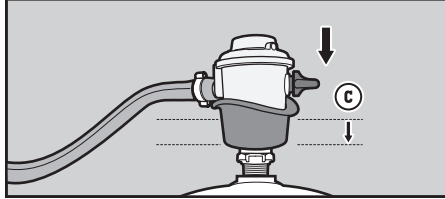
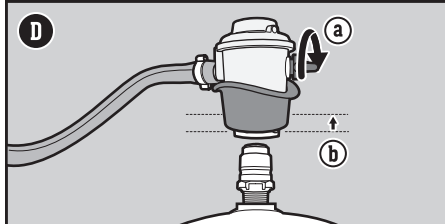
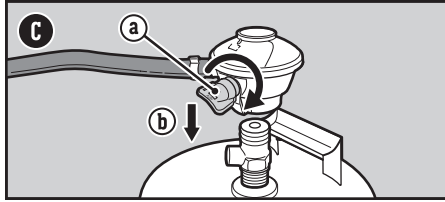
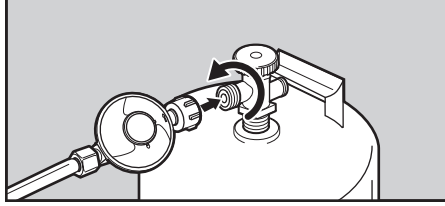
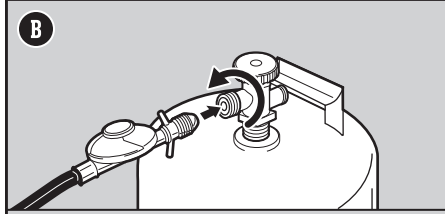
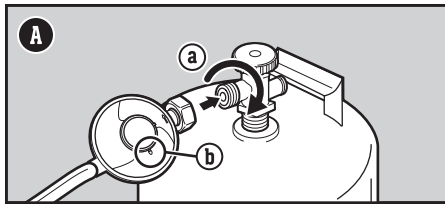
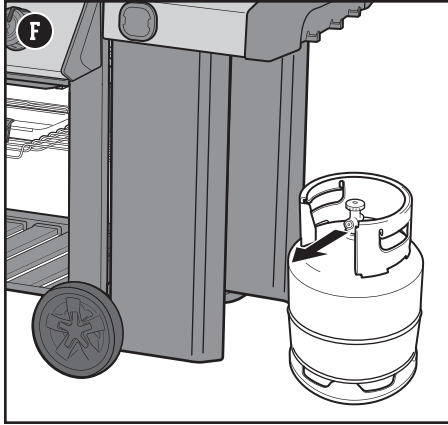
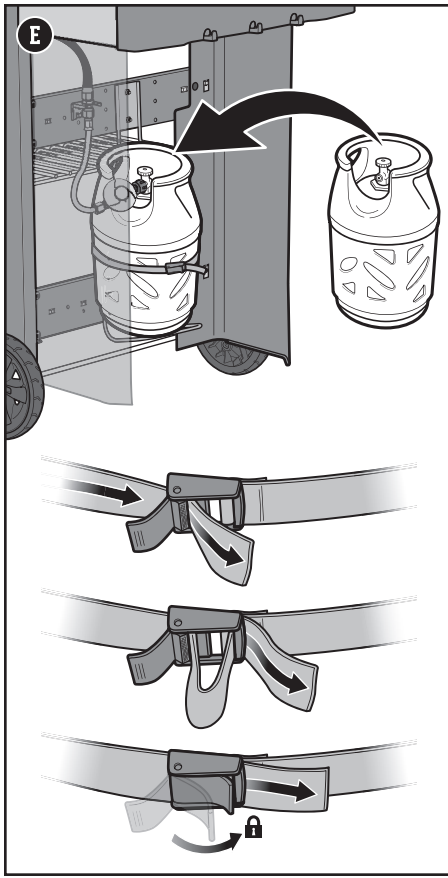
مقاسات فوهات صمام الموقد		الدولة	فئة الغاز	طرز الموقد الثلاثة	طرز الموقد الأربعة
المواقد الرئيسية 1,02 ملليمتر	المواقد الرئيسية 0,98 ملليمتر	إستونيا، إسرائيل، الدانمارك، السويد، الصين، الترويج، الهند، اليابان، آيسلندا، تركيا، جمهورية التشيك، جمهورية سلوفاكيا، جنوب إفريقيا، روسيا، رومانيا، سلوفينيا، سنغافورة، فنلندا، قبرص، كوريا، لاتفيا، ليتوانيا، مالطا، هنجارياء، هولندا، هونج كونج	I _{BPM} (30 ملي بار أو 2.8 كيلو باسكال)	المواقد الرئيسية 0,94 ملليمتر	المواقد الرئيسية 0,91 ملليمتر
المواقد الرئيسية 0,94 ملليمتر	المواقد الرئيسية 0,91 ملليمتر	إسبانيا، البرتغال، المملكة المتحدة، اليونان، أيرلندا، إيطاليا، بلجيكا، سويسرا، فرنسا، لكوسمبورغ	I _A (30-37 ملي بار)	المواقد الرئيسية 0,94 ملليمتر	المواقد الرئيسية 0,91 ملليمتر
المواقد الرئيسية 0,86 ملليمتر	المواقد الرئيسية 0,82 ملليمتر	بولندا، النمسا، ألمانيا	I _{BP} (37 ملي بار) (50 ملي بار)	المواقد الرئيسية 0,94 ملليمتر	المواقد الرئيسية 0,91 ملليمتر

بيانات الاستهلاك

طرز الموقد الثلاثة	طرز الموقد الأربعة
11,4 كيلو واط برويان	14,1 كيلو واط برويان
13,2 كيلو واط بوتان	16,4 كيلو واط بوتان
815 جرام/ساعة برويان	1007 جرام/ساعة برويان
961 جرام/ساعة بوتان	1193 جرام/ساعة بوتان

▲ هام: نوصي بأن تستبدل مجموعة خرطوم الغاز في شواية الغاز كل خمسة أعوام. بعض الدول بها اشتراطات بضرورة استبدال خرطوم الغاز خلال أقل من خمسة أعوام، وفي هذه الحالة تكون الأولوية لاشتراطات الدولة.

لاستبدال الخرطوم، والمنظم، ومجموعات الصمامات، اتصل بمتدوب خدمة العملاء في منطقتك باستخدام معلومات الاتصال الموجودة على موقع الويب الخاص بنا. سجّل الدخول إلى weber.com.



تركيب أسطوانة الغاز النفطي المسال والتحقق من عدم وجود تسريبات

توصيل المنظم بالأسطوانة

1) تأكد من أن جميع مقايض التحكم في المواعيد في وضع إيقاف التشغيل. ○ تحقق من خلال الضغط على المقابض إلى الداخل وإدارتها في اتجاه دوران عقارب الساعة.

2) حدد نوع المنظم الخاص بك ووصله بأسطوانة الغاز النفطي المسال باتباع تعليمات التوصيل الصحيحة.

ملاحظة: تأكد من غلق صمام أسطوانة الغاز النفطي المسال أو ذراع المنظم قبل التوصيل.

وصل عن طريق الإدارة باتجاه حركة عقارب الساعة (A)

قم بإدارة المنظم لإحكام تثبيته بالأسطوانة من خلال إدارة قطعة التركيب باتجاه حركة عقارب الساعة (a). قم بتحديد موضع المنظم بحيث يكون ثقب التهوية (b) وجهته لأسفل.

وصل عن طريق الإدارة باتجاه معاكس لحركة عقارب الساعة (B)

قم بإدارة المنظم لإحكام تثبيته بالأسطوانة من خلال إدارة قطعة التركيب عكس اتجاه حركة عقارب الساعة.

وصل عن طريق إدارة الذراع وإطباقه في موضعه حتى يصدر صوت طقة (C)

قم بإدارة ذراع المنظم (a) باتجاه حركة عقارب الساعة إلى وضع إيقاف التشغيل. ادفع المنظم لأسفل على صمام الأسطوانة إلى أن ينطق المنظم وبثبت في موضعه مُصدرًا صوت طقة (b).

وصل من خلال تحريك الجلبة (D)

تأكد من أن ذراع المنظم في وضع إيقاف التشغيل (a). حرك جلبة المنظم لأعلى (b). ادفع المنظم لأسفل على صمام الأسطوانة واستمر في الضغط. حرك الجلبة لأسفل للثقل (c). إذا لم يتم تثبيت المنظم في موضعه كرر الإجراء.

ملاحظة: الرسومات التوضيحية للمنظم في هذا الدليل ربما لا تكون مماثلة للمنظم الذي تستخدمه لشوايتك، نظرًا لاختلاف البلد أو القوانين الإقليمية.

وضع أسطوانة الغاز النفطي المسال

يحدد حجم الأسطوانة وشكلها ما إذا كانت الأسطوانة توضع على حمالة الأسطوانة أو على الأرض.

1) حدد نوع أسطوانة الغاز النفطي المسال واتباع التعليمات المناسبة لطريقة وضعها.

الوضع على الحمالة (E)

قم بإدارة الأسطوانة بحيث تكون فتحة الصمام مواجهة لمقدمة الشواية. قم برفع الأسطوانة ووضعها على الحمالة. اضبط الحزام بحيث يكون محكمًا على الأسطوانة.

الوضع على الأرض (F)

ضع الأسطوانة على الأرض خارج كابينة القاعدة على الجانب الأيمن من الشواية. قم بإدارة الأسطوانة بحيث تكون فتحة الصمام مواجهة لمقدمة الشواية.

ما المقصود بفحص التسرب؟

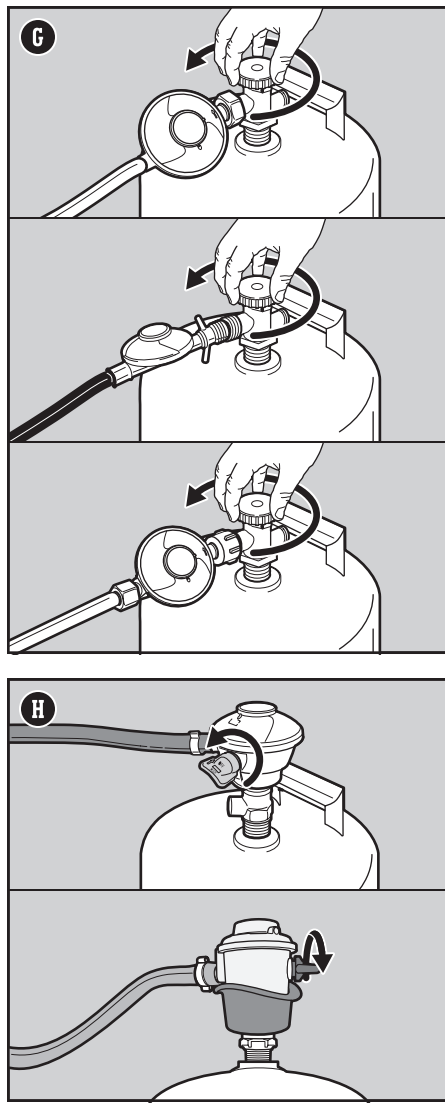
بمجرد تركيب أسطوانة الغاز النفطى المسال بشكل صحيح، من الضروري إجراء فحص للتحقق من عدم وجود تسرب. بعد الفحص للتحقق من عدم وجود تسريبات طريقة موثوقة للتحقق من عدم تسرب الغاز بعد توصيل الأسطوانة. يجب اختبار التركيبات التالية في كل مرة يتم فيها إعادة تعبئة الأسطوانة وإعادة تركيبها:

- حيثما يتصل المنظم بالأسطوانة.
- حيثما يتصل خرطوم الغاز بالحاجز.
- حيثما يتصل الحاجز بخط الغاز المموج.

الفحص للتحقق من عدم وجود تسريبات غاز

(1) تُلَبّل التركيبات بمحلول ماء وصابون، باستخدام زجاجة زجاجة بخاخ، أو فرشاة، أو خرقة. يمكنك تحضير محلول الصابون والماء الخاص بك بمزج 20% صابون سائل مع 80% ماء؛ أو، يمكنك شراء محلول إجراء فحص للتحقق من عدم وجود تسريبات من قسم السبابة بأي متجر معدات.

(2) حدد نوع المنظم. شغل إمداد الغاز عن طريق إدارة صمام الأسطوانة عكس اتجاه دوران عقارب الساعة (G) أو عن طريق تحريك ذراع المنظم إلى وضع التشغيل (H).



⚠ خطر: لا تستخدم لهبًا للتحقق من وجود تسرب غاز. تأكد من عدم وجود شرر أو السنة لهب مكشوفة في المنطقة أثناء تحققك من عدم وجود تسرب.

⚠ خطر: تسرب الغاز ربما يتسبب في وقوع حريق أو انفجار.

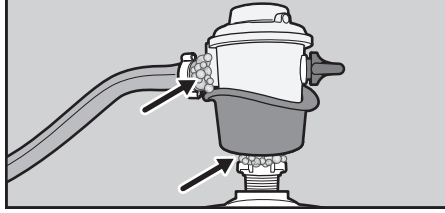
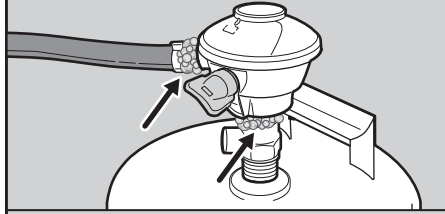
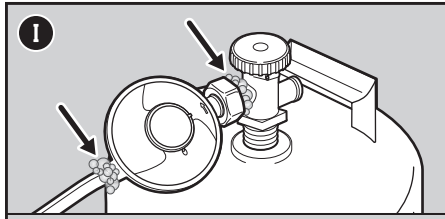
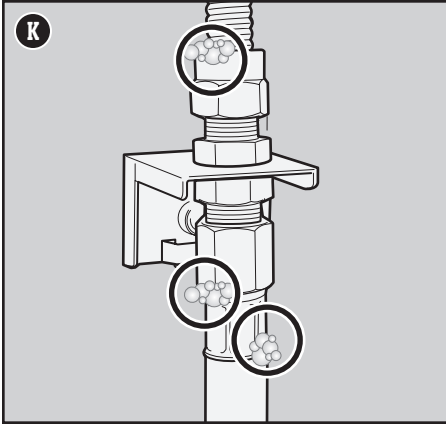
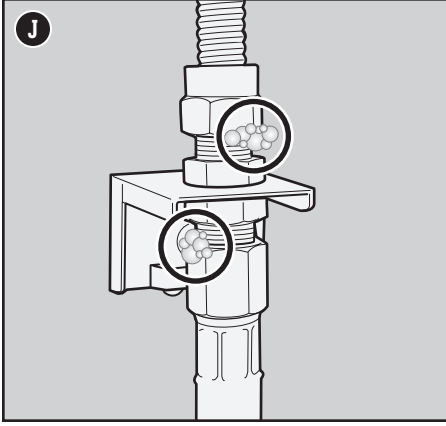
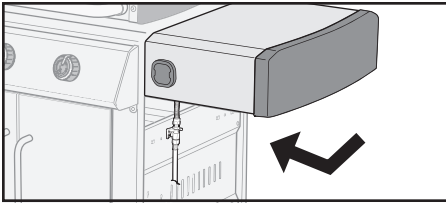
⚠ خطر: لا تقم بتشغيل الشواية إذا كان هناك تسرب غاز.

⚠ خطر: إذا رأيت أو شممت أو سمعت هسهسة غاز يتسرب من أسطوانة غاز البترول المسال:

1. ابتعد عن أسطوانة غاز البترول المسال.
2. لا تحاول إصلاح المشكلة بنفسك.
3. اتصل بخدمات طوارئ الحرائق.

⚠ خطر: ألق صمام الأسطوانة دائمًا قبل فصل المنظم. لا تحاول فصل منظم الغاز ومجموعة الخرطوم أو أية تركيبات غاز بينما هذه الشواية قيد التشغيل.

⚠ خطر: لا تخزن أية أسطوانة غاز بترول مسال احتياطية تحت هذه الشواية أو بالقرب منها. لا تملأ أبدًا الأسطوانة بالكامل فوق 80%. الإخفاق في اتباع هذه البيانات بالضبط ربما يؤدي إلى وقوع حريق مما يتسبب في وفاة أو إصابات خطيرة.



3) إذا ظهرت فقاعات فهناك تسريب:

(a) إذا كان التسريب عند وصلة المنظم بالأسطوانة أو وصلة خرطوم المنظم بالمنظم (I)، فأوقف تشغيل إمداد الغاز. لا تُشغّل الشواية. اتصل بممثل خدمة العملاء في منطقتك باستخدام بيانات جهات الاتصال المتاحة في موقعنا الإلكتروني.

(b) إذا كان يوجد تسريب من أي تركيبات مشار إليها في الرسم التوضيحي (I)، فأعدّ إحكام التركيب باستخدام مفتاح ربط وأعدّ التحقق من عدم وجود تسريبات باستخدام محلول من الماء والصابون. إذا استمر التسريب، فأوقف تشغيل الغاز. لا تُشغّل الشواية.

(c) إذا كان يوجد تسريب من أي تركيبات مشار إليها في الرسم التوضيحي (K)، فأوقف تشغيل الغاز. لا تُشغّل الشواية.

في حالة وجود تسريب، اتصل بممثل خدمة العملاء في منطقتك باستخدام بيانات جهات الاتصال المتاحة في موقعنا الإلكتروني.

(4) إذا لم تظهر فقاعات، فقد اكتمل فحص التحقق من عدم وجود تسرب:

(a) قم بإيقاف تشغيل إمداد الغاز واشطف الوصلات بالماء.

ملاحظة: نظرًا لأن بعض محاليل اختبار التسرب، بما في ذلك الصابون والماء، ربما تكون آكلة بعض الشيء، يجب شطف جميع الوصلات بالماء بعد الفحص الخاص بالتسريبات.

تدابير وقائية إضافية للتحقق من عدم وجود تسريبات
يجب اختبار التركيبات التالية للتحقق من عدم وجود تسريبات غاز في كل مرة يتم فيها إعادة تعبئة الخزان وإعادة تركيبه:

• عند المنظم وحيثما يتصل المنظم بالأسطوانة (I).

اتبع التعليمات الخاصة بإجراء «التحقق من عدم وجود تسريبات الغاز».

فصل المنظم عن الأسطوانة

(1) تأكد من غلق صمام أسطوانة الغاز النقطي المسال أو ذراع المنظم تمامًا.

(2) افصل المنظم.

في المرة الأولى على الإطلاق تقوم فيها بالشواء

إجراء إشعال مبدئي

سخن الشواية على أعلى إعداد، والغطاء مغلق، لمدة 20 دقيقة على الأقل قبل الشوي أول مرة.

في كل مرة تقوم فيها بالشواء

صيانة بعد كل وجبة

تشمل خطة الصيانة بعد كل وجبة الخطوات الآتية البسيطة، ولكنها مهمة، التي يجب تنفيذها دائماً قبل الشوي.

التحقق من عدم وجود الدهون

صممت شوايتك بنظام إدارة الدهون الذي يصرف الدهون بعيداً عن الطعام في وعاء يمكن التخلص منه، فبينما تطهو، يتم توجيه الدهون إلى وعاء الدهون المنزلق للخارج وإلى وعاء تقطير يمكن التخلص منه ببطء وعاء التجميع. يجب تنظيف هذا النظام في كل مرة تشوي فيها لمنع اندلاع الحرائق.

(1) تأكد من أن الشواية مطفأة وباردة.

(2) أزل وعاء الدهون المنزلق للخارج بسحب الوعاء خارج الخزانة (أ). تخلص من الشحوم الزائدة باستخدام كاشطة بلاستيكية.

(3) قم بإزالة وعاء التجميع من خلال الضغط لأسفل على قفل وعاء التجميع (B). تحقق من عدم وجود كميات زائدة من الدهون في وعاء تقطير يمكن التخلص منه ببطء وعاء التجميع. تخلص من وعاء التقطير الذي يمكن التخلص منه عند الضرورة واستبدله بأخر جديد.

(4) أجد تركيب المكونات.

فحص الخرطوم

إن الفحص الدوري للخرطوم يعد أمراً ضرورياً.

(1) تأكد من أن الشواية مطفأة وباردة.

(2) افحص الخرطوم بحثاً عن أية علامات تشقق، أو تآكل، أو قطوع (C). إذا وُجد الخرطوم تالفاً بأي شكل من الأشكال، فلا تستعمل الشواية.

تسخين الشواية مسبقاً

إن تسخين الشواية مسبقاً مهم للغاية من أجل القيام بالشوي الناجح. ويساعد التسخين المسبق على منع التصاق الطعام بالشبكة ويجعل الشبكة ساخنة على نحو كافي لترك علامات الشواء كما ينبغي. كما أنه يحرق بقايا الوجبة التي طهيت قبل ذلك.

(1) افتح غطاء الشواية.

(2) أشعل الشواية طبقاً لتعليمات الإشعال الواردة في دليل المالك.

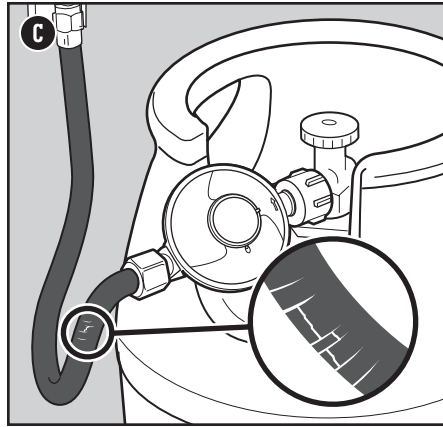
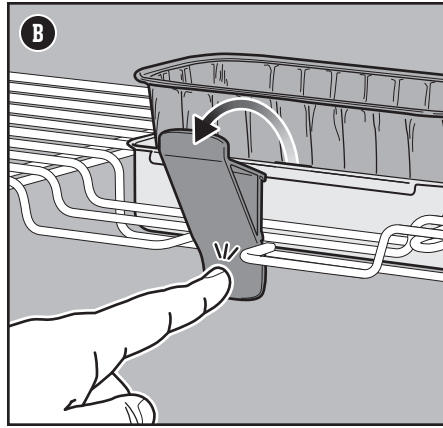
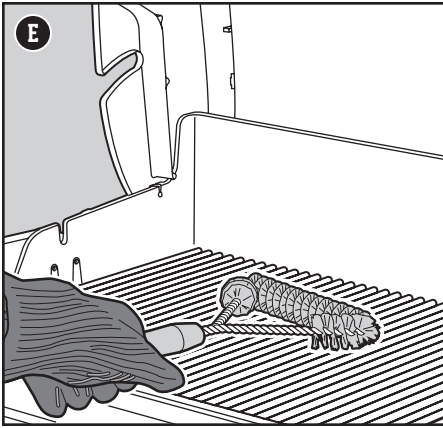
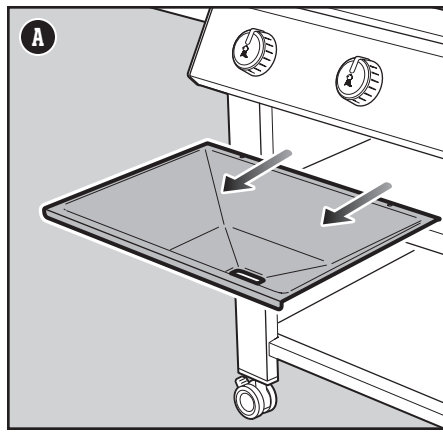
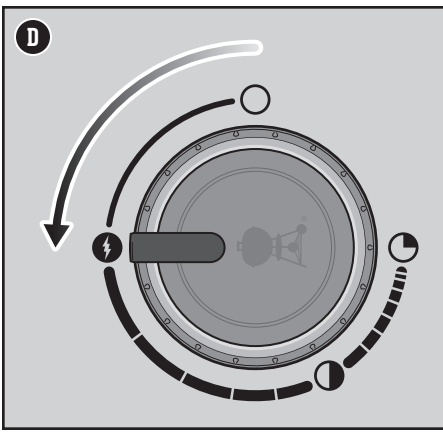
(3) أغلق الغطاء.

(4) سخّن الشواية مسبقاً بجميع المواقف في وضع البدء المرتفع لمدة تتراوح بين 10 و15 دقيقة أو حتى يسجل مقياس الحرارة 260 درجة مئوية (500 درجة فهرنهايت) (D).

تنظيف شبكة الطهي

بعد التسخين المسبق، ستكون إزالة أي فتات أو بقايا طعام تركت من استعمال المرة السابقة أمراً أكثر سهولة. كما أن الشبكات النظيفة ستحول دون التصاق وجبتك القادمة.

(1) نظّف الشبكات بفرشاة شواية بشعيرات مصنوعة من الفولاذ المقاوم للصدأ فوراً بعد التسخين المسبق (E).



⚠ خطر: لا تبتّل وعاء الدهون المنزلق للخارج أو صندوق الطهي بورق الألمنيوم المعدني.

⚠ خطر: افحص وعاء الدهون المنزلق للخارج وعاء التجميع للتأكد من عدم وجود دهون متراكمة قبل كل استعمال. وتخلص من الدهون الزائدة لتجنب اشتعال الدهون.

⚠ تحذير: استخدم كفوفاً أو قفازات للشواء مقاومة للحرارة (مطابقة لمعيار EN 607، تصنيف الحرارة الملموسة المستوى 2 أو أكبر) عند تشغيل الشواية.

⚠ تحذير: يجب فحص فرش الشواية بصفة منتظمة للتأكد من عدم وجود شعيرات سائبة وتآكل مفراط. استبدل الفرشاة في حالة وجود شعيرات سائبة على شبكات الطهي أو الفرشاة. وتوصي Weber بشراء فرشاة شواية جديدة ذات شعيرات مصنوعة من الفولاذ المقاوم للصدأ في بداية كل ربيع.

⚠ تحذير: إذا وُجد الخرطوم تالفاً بأي شكل من الأشكال، فلا تستعمل الشواية. استبدل به خرطومًا بديلاً معتمداً من WEBER فقط.

⚠ تحذير: احرص على بقاء فتحات التهوية المحيطة بالخزان غير مسدودة وخالية من بقايا الطعام.



قفازات الشواء

عند الارتياح، ارتديها. الأنواع الجيدة منها معزولة وتحمي اليد والساعد على السواء.

استخدام نظام الإشعال الإلكتروني لإشعال الشواية يعمل كل مقبض تحكم على تشغيل موقد فردي ويتم إشعال كل موقد بشكل مستقل. يبدأ إشعال المواقد من اليسار إلى اليمين. ينبغي إشعال جميع المواقد للتسخين المسبق، ومع ذلك، لا يلزم إشعال جميع المواقد أثناء عملية الشواء.

(1) افتح غطاء الشواية (A).

(2) تأكد من أن جميع مقابض التحكم في المواقد في وضع إيقاف التشغيل ○. تحقق من خلال الضغط على المقابض إلى الداخل وإدراجها في اتجاه دوران عقارب الساعة (B).

ملاحظة: من المهم أن تكون جميع مقابض التحكم في المواقد في وضع إيقاف التشغيل قبل تشغيل أسطوانة الغاز النفطي المُسال.

(3) شغل إمداد الغاز من خلال إدارة صمام الأسطوانة عكس اتجاه دوران عقارب الساعة أو من خلال تحريك ذراع المنظم إلى وضع التشغيل بناء على وصلة الأسطوانة/المنظم لديك.

(4) ابدأ بالموقد الأبعد من ناحية اليسار. اضغط على مقبض التحكم في الموقد إلى الداخل وأدره عكس اتجاه حركة عقارب الساعة إلى وضع البدء/المرتفع (C).

(5) اضغط مع الاستمرار على زر الإشعال الإلكتروني (D). سوف تسمع صوت طقطقة.

(6) تحقق من اشتعال الموقد من خلال النظر عبر شبكات الطهي وعبر القِطع نصف الدائري في القضبان FLAVORIZER BARS.

(7) في حالة عدم اشتعال الموقد، أدر مقبض التحكم في الموقد إلى وضع إيقاف التشغيل ○ وانتظر لمدة خمس دقائق للسماح للغاز بأن يتبدد قبل محاولة إشعال الموقد مرة أخرى.

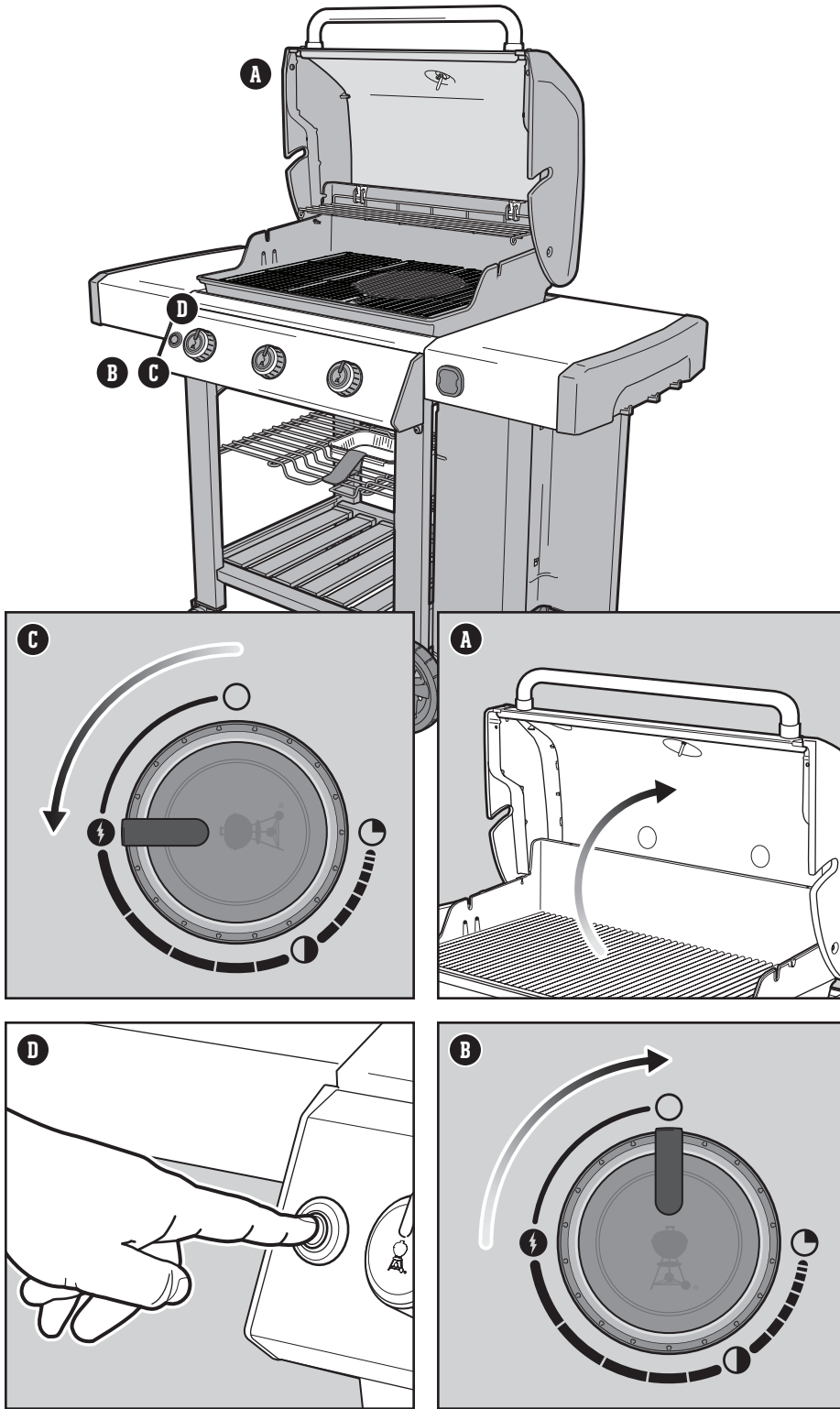
(8) في حالة اشتعال الموقد، كرر الخطوة 4 من خلال الخطوة 6 لإشعال المواقد المتبقية.

في حالة عدم اشتعال المواقد باستخدام الإشعال الإلكتروني، ارجع إلى قسم استكشاف الأعطال وإصلاحها. وستعثر على تعليمات حول إشعال الشواية يعود ثقاب للمساعدة في تحديد المشكلة بالضبط.

إطفاء المواقد

(1) ادفع كل مقبض من مقابض التحكم في الموقد للداخل ثم قم بإدارته باتجاه حركة عقارب الساعة بالكامل إلى وضع إيقاف التشغيل.

(2) أوقف تشغيل إمداد الغاز من أسطوانة الغاز النفطي المُسال.



⚠ تحذير: افتح الغطاء أثناء الإشعال.

⚠ تحذير: لا تكي على الشواية المفتوحة أثناء الإشعال أو الطهي.

⚠ تحذير: يجب أن يتم إشعال كل موقد على حدة عن طريق الضغط على زر الإشعال الإلكتروني.

⚠ تحذير: إذا لم يحدث الإشعال خلال أربع ثوانٍ من محاولة إشعال الموقد الأول، فأدر مقبض التحكم في الموقد إلى وضع إيقاف التشغيل. انتظر خمس دقائق للسماح بتبديد الغاز المتجمع، ثم كرر إجراء الإشعال.

التنظيف والصيانة

تنظيف الشواية من الداخل

بمرور الوقت، يمكن أن يقل أداء الشواية إذا لم تتم صيانتها كما ينبغي. درجات الحرارة المنخفضة، والحرارة غير الموزعة بالتساوي، والتصادق الطعام بشبكات الطهي جميعها علامات على تأخر موعد التنظيف والصيانة. عندما تكون الشواية مغطاة وباردة، ابدأ بتنظيف الجزء الداخلي، من أعلى إلى أسفل. ويوصى بإجراء عملية تنظيف شاملة على الأقل مرتين في السنة، وقد يستدعي الاستعمال المنتظم إجراء عمليات تنظيف كل ثلاث أشهر.

تنظيف الغطاء

من وقت لآخر، قد تلاحظ قشور "تشبه الطلاء" على الغطاء من الداخل. أثناء الاستعمال، تتحول الدهون وأبخرة الدخان ببطء إلى كربون وترسب على الغطاء من الداخل. وسوف تتقشر هذه الرواسب في النهاية، وتبدو مشابهة تمامًا للطلاء. وهذه الرواسب ليست سامة، ولكن قد تسقط القشور في طعامك إذا لم تنظف الغطاء بانتظام.

1 نظف بالفرشاة الدهون المكربنة من الجزء الداخلي للغطاء بفرشاة شواية مزودة بشعيرات من الفولاذ المقاوم للصدأ (A). وللحد من تراكم المزيد، يمكن مسح الغطاء من الداخل بمنشفة ورقية بعد الشواء بينما لا تزال الشواية دافئة (ليست ساخنة).

تنظيف شبكات الطهي

إذا كنت تنظف شبكات الطهي كما هو موصى به، فإن بقايا الطعام على شبكاتك يجب أن تكون قليلة.

1 بينما تكون الشبكات مركبة في مكانها، نظف شبكة الطهي من بقايا الطعام بفرشاة شواية مزودة بشعيرات من الفولاذ المقاوم للصدأ (B).

2 فك الشبكات وضعها جانبًا.

تنظيف القضبان FLAVORIZER BARS

تلتقط القضبان FLAVORIZER BARS الدهون المتساقطة من الشواء التي يتم تدخينها وقرحها، مما يضيف نكهة إلى طعامك. أي دهون متساقطة لا يتم تبخيرها بواسطة القضبان FLAVORIZER BARS يتم تصريفها بعيدًا عن الموقد. ويساعد هذا على منع اندلاعات اللهب داخل شوايتك، ويحمي الموقد من الانسداد.

1 اكشط القضبان FLAVORIZER BARS باستخدام كاشطة بلاستيكية (C).
2 قم بتنظيف القضبان FLAVORIZER BARS باستخدام فرشاة شواية مزودة بشعيرات من الفولاذ المقاوم للصدأ، عند الضرورة.
3 فك قضبان FLAVORIZER BARS وضعها جانبًا.

تنظيف الموقد

هناك منطقتان على الموقد تُعد أساسيتين لتحقيق أفضل أداء، ألا وهما المنافذ (فتحات صغيرة بطول الموقد) وحواجز منع العناكب/الحشرات على أطراف الموقد. بعد الاحتفاظ بهذه المناطق نظيفة أمرًا أساسيًا للتشغيل الآمن.

تنظيف منافذ الموقد

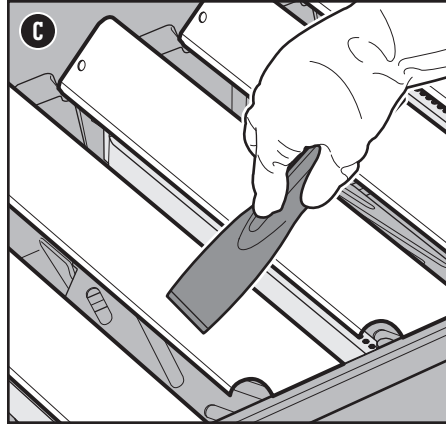
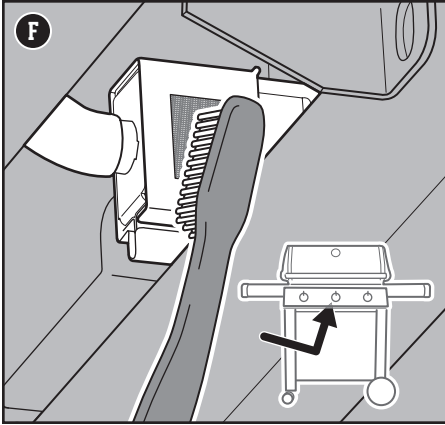
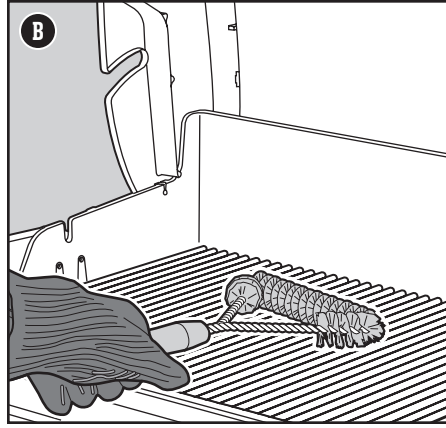
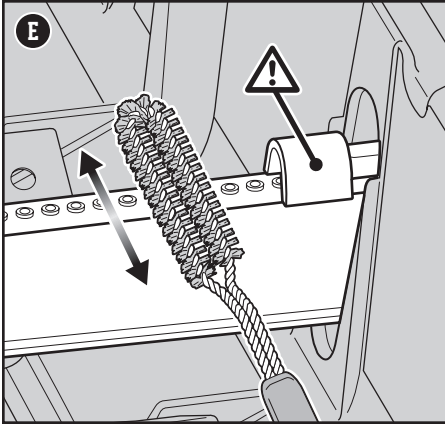
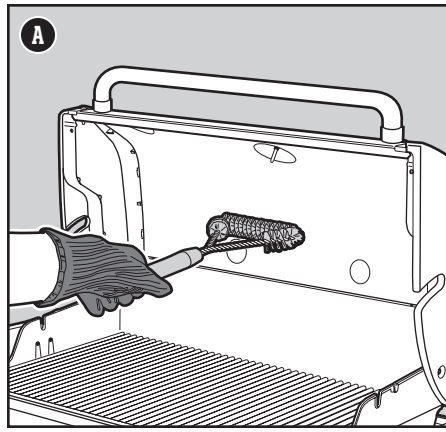
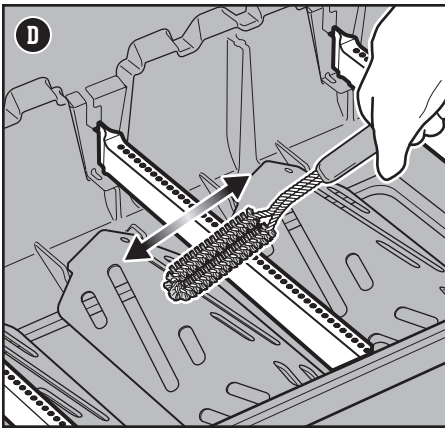
1 استخدم فرشاة شواية مزودة بشعيرات من الفولاذ المقاوم للصدأ لتنظيف الموقد من الخارج باستخدام الفرشاة عبر الجزء العلوي لمنفذ الموقد (D).

2 عند تنظيف الموقد، تجنب إتلاف القطب الكهربائي لجهاز الإشعال عن طريق توكي الحذر عند التنظيف بالفرشاة حوله (E).

تنظيف حواجز منع العناكب

1 قم بتحديد موضع طرفي الموقد في الجانب السفلي للوحة التحكم حيث يلتقيان مع الصمامات.

2 نظف حواجز منع العناكب/الحشرات في كل موقد باستخدام فرشاة بشعيرات ناعمة (F).



تحذير: أطفئ الشواية وانتظر أن تبرد قبل تنظيفها على نحو شامل.

تحذير: بمرور الوقت، يمكن تراكم الكثير من الشحوم على قضبان إكساب النكهة. يُوصى بارتداء قفازات عند الإمساك. لا تنظف قضبان إكساب النكهة أو شبكة الطهي في حوض أو غسالة الأطباق أو فرن ذاقٍ التنظيف.

تحذير: عند تنظيف الشعلات، لا تستخدم أبدًا فرشاة سيق استخدامها لتنظيف شبكة الطهي. لا تضع أبدًا أشياء حادة داخل ثقب منفذ الشعلة.

تنبيه: لا تضع أبدًا من مكونات الشواية على الألواح الجانبية حيث إنها ربما تخدش الطلاء أو الأسطح المصنوعة من الفولاذ المقاوم للصدأ.

تنبيه: لا تستخدم أبدًا مما يلي لتنظيف الشواية: مواد صقل أو طلاء كاشطة من الفولاذ المقاوم للصدأ، أو منظفات تحتوي على حمض، أو كحول معدني أو زليلين، أو منظف فرن، أو منظفات كاشطة (منظفات المطبخ)، أو مناشف تنظيف كاشطة.



• عدم اشتعال الموقد عند اتباع تعليمات الإشعال الإلكتروني الواردة في قسم "التشغيل" من دليل المالك هذا.

الحل

السبب

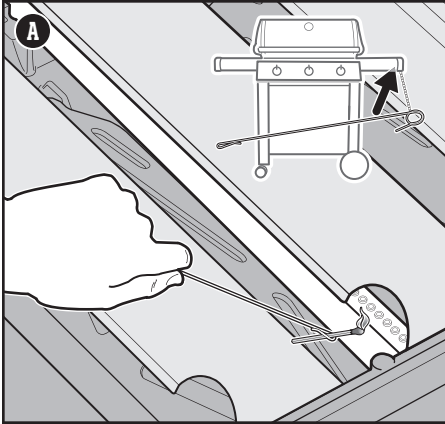
هناك مشكلة في تدفق الغاز.

في حالة عدم اشتعال الشواية، يتم القيام بالخطوة الأولى في تحديد ما إذا كان هناك غاز متدفق إلى الموقد. للتحقق من هذا، اتبع التعليمات الواردة أدناه الخاصة من أجل "استخدام عود ثقاب لتحديد ما إذا كان هناك غاز متدفق إلى الموقد".

في حالة عدم نجاح الإشعال باستخدام عود ثقاب، اتبع مقترحات استكشاف أعطال "تدفق الغاز" وإصلاحها في الصفحة التالية.

هناك مشكلة في نظام الإشعال الإلكتروني. في حالة عدم اشتعال الشواية، يتم القيام بالخطوة الأولى في تحديد ما إذا كان هناك غاز متدفق إلى الموقد. للتحقق من هذا، اتبع الإرشادات الواردة أدناه من أجل "استخدام عود ثقاب لتحديد ما إذا كان هناك غاز متدفق إلى الموقد".

في حالة نجاح الإشعال باستخدام عود ثقاب، اتبع التعليمات الواردة أدناه من أجل "فحص مكونات نظام الإشعال الإلكتروني".



التحقق من مكونات نظام الإشعال الإلكتروني

عند الضغط على زر الإشعال، ينبغي أن تسمع صوت طقطقة. إذا تعذر عليك سماع صوت طقطقة، تحقق من البطارية، ثم تحقق من الأسلاك.

التحقق من البطارية

هناك ثلاث مشكلات محتملة يلزم فحصها في البطارية التي تمد بالطاقة لوحدة الإشعال:

- (1) بعض البطاريات بها غلاف بلاستيكي واقٍ حولها. (لا تخلط بين هذه القطعة البلاستيكية وملصق البطارية، تحقق من أن هذا الغطاء البلاستيكي متزوج.
- (2) تأكد من تركيب البطارية على نحو صحيح (C).
- (3) إذا كانت البطارية قديمة، استبدلها ببطارية جديدة.

التحقق من الأسلاك

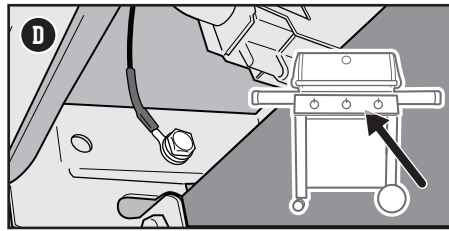
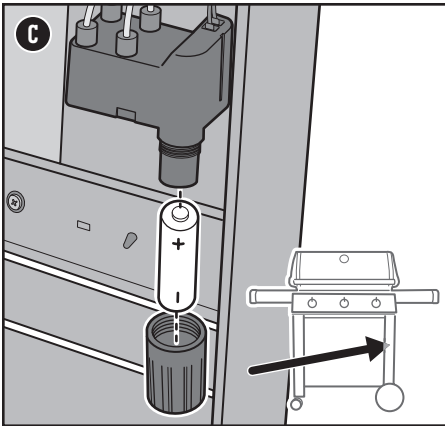
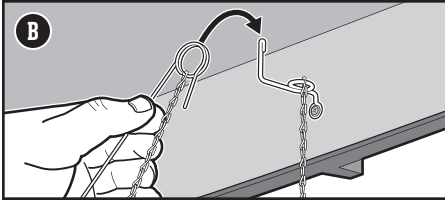
هناك موضعاً عُطِّلَ محتملان يلزم فحصهما:

- (1) تحقق من أن أسلاك الإشعال موصولة بإحكام بأطراف التوصيل في زر الإشعال تحت لوحة التحكم.
- (2) تأكد من أن أسلاك الإشعال ملتصقة بوحدة الإشعال بشكل صحيح. أطراف توصيل الأسلاك مصنفة حسب اللون لكي تتطابق مع أطراف التوصيل في وحدة الإشعال. ستفاوت عدد الأسلاك بحسب الطراز.

التحقق من السلك المؤرض

الطرز 310، 315، و435 لديها سلكاً مؤرضاً متصلاً بكتييفة المشعّب. ويكون هذا مرتباً عند العرض تحت لوحة التحكم (D):

- (1) تحقق من أن السلك المؤرض مثبت بشكل صحيح باستخدام البرغي.



استخدام عود ثقاب لتحديد ما إذا كان هناك تدفق غاز إلى الموقد

(1) افتح غطاء الشواية.

(2) تحقق من أن جميع مقابض التحكم في الموقد في وضع إيقاف التشغيل. تحقق من خلال الضغط على المقابض إلى الداخل وإدراجها في اتجاه دوران عقارب الساعة. ملاحظة: من المهم أن تكون جميع مقابض التحكم في الموقد في وضع إيقاف التشغيل قبل أن تقوم بتشغيل أسطوانة الغاز النفتي المُسال.

(3) شغل إمداد الغاز من خلال إدارة صمام الأسطوانة عكس اتجاه دوران عقارب الساعة أو من خلال تحريك ذراع المنظم إلى وضع التشغيل بناءً على وصلة الأسطوانة/المنظم لديك.

(4) ابدأ بالموقد الأبعد من ناحية اليسار. ضغ عود ثقاب في ماسك أعواد الثَّقَابِ وأشعله. (ماسك أعواد الثَّقَابِ موقعه أسفل الطاولة على الجانب الأيمن.) أدخل عود ثقاب مشتعلًا من الأسفل عبر شبكات الطهي، وراء القضبان FLAVORIZER BARS وبجوار الموقد (A).

(5) اضغط على مقبض التحكم في الموقد إلى الداخل وأدره عكس اتجاه حركة عقارب الساعة إلى وضع البدء المرتفع.

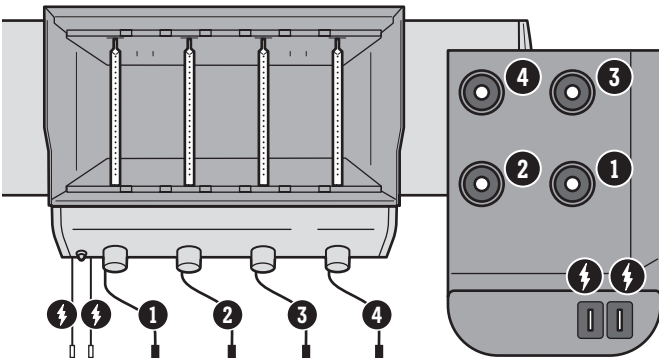
(6) تحقق من اشتعال الموقد من خلال النظر عبر شبكات الطهي وعبر القطع نصف الدائري في القضبان FLAVORIZER BARS.

(7) إذا لم يشتعل الموقد خلال 4 ثوانٍ، أدر مقبض التحكم في الموقد إلى وضع إيقاف التشغيل وانتظر خمس دقائق للسماح بتبديد الغاز قبل محاولة إشعال الموقد مرة أخرى. إذا فشلت المحاولات المتكررة، فأتبغ تعليمات اكتشاف أخطاء تدفق الغاز وإصلاحها في الصفحة التالية.

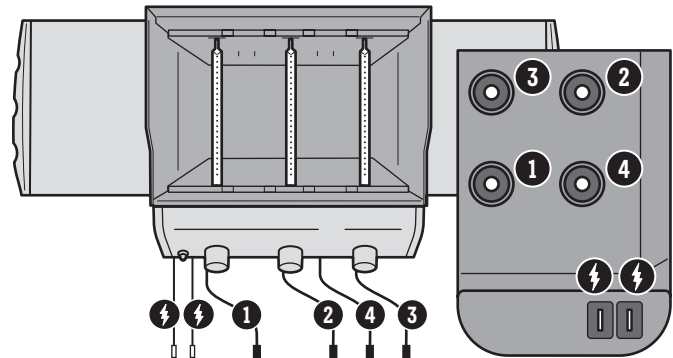
(8) إذا اشتعلت الموقد، فإن المشكلة تكمن في نظام الإشعال. اتبع تعليمات "التحقق من مكونات نظام الإشعال الإلكتروني".

(9) استبدل ماسك أعواد الثَّقَابِ من خلال التعليق مباشرة أسفل الطاولة على الجانب الأيمن (B).

مخطط أسلاك وحدة جهاز الإشعال 410



مخطط أسلاك وحدة جهاز الإشعال 310



تدفق الغاز

العَرَض

- لا تصل الشواية إلى درجة الحرارة المطلوبة أو تُسَخَّن على نحو غير متساوٍ.
- شعلة أو أكثر تخفق في الإشعال.
- اللهب منخفض عندما تكون الشعلة على الوضع المرتفع.
- لا يشتعل اللهب على طول الشعلة بأكملها.
- نمط اللهب غير منتظم.

السبب

بعض الدول بها منظمات ذات "جهاز للحد من التدفق" وقد تم تفعيله. ميزة الأمان هذه المندمجة في المنظم تحد من تدفق الغاز في حالة حدوث تسرب غاز. يمكن أن تفعل ميزة الأمان هذه سهوًا دون وجود تسرب غاز. عادةً ما يحدث هذا عندما تفتح الغاز في أسطوانة غاز البترول المُسال وأحد مقايض التحكم أو أكثر ليست في وضعية الإغلاق. يمكن أن يحدث أيضًا إذا فتحت أسطوانة غاز البترول المُسال بسرعة كبيرة.

أسطوانة غاز البترول المُسال منخفضة أو فارغة.

خطوهم الوقود مُنخَن أو مُلْتَو.

فتحات الشعلات متسخة.

العَرَض

توجد رائحة غاز بالتزامن مع لهب الشعلة الذي يبدو أصفر وبطيئًا.

السبب

حواجز العناكب في الشعلات مسدودة.

الحل

نظف حواجز العناكب. ارجع إلى "تنظيف حواجز العناكب" في فقرة العناية بالمنتج. ارجع أيضًا إلى الأشكال التوضيحية والمعلومات الواردة في هذه الفقرة عن أنماط اللهب السليمة وحواجز العناكب.

العَرَض

• رائحة غاز أو / وصوت هسهسة خفيف.

السبب

يمكن أن يكون مانع التسرب المطاطي الداخلي في صمام أسطوانة غاز البترول المُسال تالفًا.

الحل

فحص مانع التسرب المطاطي بحثًا عن تلف. إذا كان تالفًا، أعد أسطوانة غاز البترول المُسال إلى تاجر التجزئة المحلي.

الشواية المشحمة (الدهان المتقشر والاشتعال المفاجئ)

العَرَض

• يبدو الجزء الداخلي من الغطاء به مظهر دهان متقشر.

السبب

الرقاقات التي تراها هي أبخرة طهي متراكمة تحولت إلى كربون. يحدث هذا بمرور الوقت بعد الاستخدام المتكرر للشواية. ليس هذا عيبًا. نظف الغطاء. ارجع إلى فقرة "العناية بالمنتج".

العَرَض

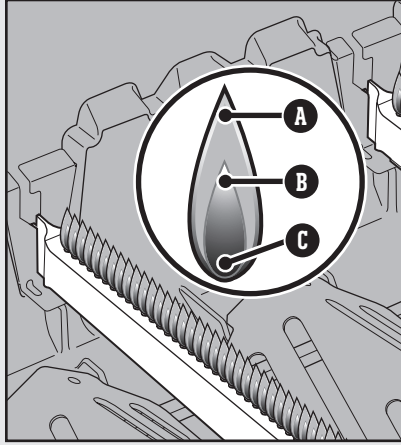
• مصادفة اشتعال مفاجئ عند الشواء أو التسخين المسبق.

السبب

هناك بقايا طعام من الوجبة السابقة. دائمًا سخِّن الشواية مسبقًا على أعلى إعداد لمدة 10 إلى 15 دقيقة. اتباع الخطوات الواردة في فقرة "التنظيف والصيانة" لتنظيف الجزء الداخلي من الشواية من الأعلى إلى الأسفل.

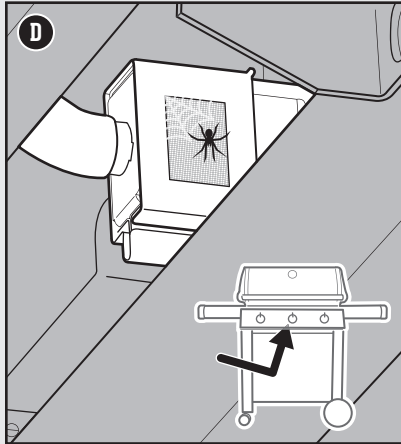
الشكل الصحيح للهب الموقد

إن الموقد في الشواية مضبوطة من المصنع على المزيج الصحيح من الهواء والغاز. وعندما تعمل الموقد بطريقة صحيحة، سوف ترى شكلًا معينًا للهب. قد تضيء أطراف أسنة اللهب أحيانًا باللون الأصفر (A)، مع انحدار لون اللهب بلون أزرق فاتح (B) إلى أزرق غامق (C).



حواجز منع العناكب

إن فتحات هواء احتراق الموقد (D) مزودة بحواجز مصنوعة من الفولاذ المقاوم للصدأ لمنع العناكب والحشرات الأخرى من نسج الشباك وبناء الأعشاش داخل الموقد. بالإضافة إلى ذلك، يمكن أن يتجمع الغبار وبقايا الطعام على حواجز منع العناكب/الحشرات من الخارج ويعيق تدفق الأكسجين إلى الموقد.



الاتصال بخدمة العملاء

إذا كنت لا تزال تواجه أي مشاكل، فاتصل بممثل خدمة العملاء في منطقتك باستخدام بيانات جهات الاتصال المتاحة على الموقع الإلكتروني weber.com

⚠ تحذير: لا تحاول إجراء أي إصلاح في مكونات حمل الغاز، أو احتراق الغاز، أو مكونات الإشعال أو مكونات الهيكلية دون الاتصال بقسم خدمة العملاء في Weber-Stephen Products LLC.

⚠ تحذير: الإخفاق في استخدام قطع غيار Weber-Stephen الأصلية لأي إصلاح أو إحلال سيلغي حماية الضمان.

⚠ تنبيه: يجب وضع فتحات أنبوب الشعلة بشكل صحيح على فوهات الصمام.

اللحم الأحمر



من 4 إلى 6 دقائق حرارة عالية مباشرة	شُك 19 ممر	شرائح اللحم: شريحة لحم نيويورك، و شريحة لحم البقر، ولحم الضلع، و شريحة لحم سمبكة، وشريحة لحم فيليه (لحم طري)
من 6 إلى 8 دقائق حرارة عالية مباشرة	شُك 25 ممر	
من 14 إلى 18 دقيقة التحمير من 6 إلى 8 دقائق حرارة عالية مباشرة، ثم التعرض إلى حرارة عالية غير مباشرة لمدة تتراوح بين 8 و 10 دقائق	شُك 50 ممر	
من 8 إلى 10 دقائق حرارة متوسطة مباشرة	0.68 إلى 0.90 كجم، شُك 19 ممر	شرائح من لحم الخاصرة
من 8 إلى 10 دقائق حرارة متوسطة مباشرة	شُك 19 ممر	فطائر محشوة بلحم البقر المفروم
من 45 إلى 60 دقيقة في حرارة متوسطة مباشرة، ثم التعرض إلى حرارة متوسطة غير مباشرة لمدة تتراوح من 30 إلى 45 دقيقة	من 1.3 إلى 1.8 كجم	قطعة لحم طرية

الدواجن



من 8 إلى 12 دقيقة حرارة متوسطة مباشرة	من 170 إلى 226 جم	صدر الدجاج: مخلية من العظم، منزوعة الجلد
من 10 إلى 10 دقائق حرارة متوسطة مباشرة	113 جم	فخذ الدجاج: مخلية من العظم، منزوعة الجلد
من 36 إلى 40 دقيقة من 6 إلى 10 دقائق في حرارة منخفضة مباشرة، ثم التعرض إلى حرارة متوسطة غير مباشرة لمدة 30 دقيقة	من 85 إلى 170 جم	قطع الدجاج: بالعظم، مشكّلة
من 1 إلى 1 ساعة في حرارة متوسطة غير مباشرة	2.2 - 1.8 كجم	الدجاج: دجاجة كاملة
من 60 إلى 70 دقيقة حرارة متوسطة غير مباشرة	0.90 - 0.68 كجم	دجاج كورنوال
من 2 إلى 2 ساعة حرارة متوسطة غير مباشرة	4.5 - 5.4 كجم	الديك الرومي: كامل، غير محشو

المأكولات البحرية



من 3 إلى 5 دقائق حرارة متوسطة مباشرة	شُك من 6.3 إلى 12.7 ممر	السّمك، أو الفيليه، أو شرائح السّمك: سمك الهاليبوت، وسمك النهاش، وسمك السلمون، وسمك القاروس، وسمك أبو سيف، وسمك التونا
من 10 إلى 12 دقيقة حرارة متوسطة مباشرة	شُك 25 - 31 ممر	
من 15 إلى 20 دقيقة حرارة متوسطة غير مباشرة	0.454 كجم	السّمك: سمكة كاملة
من 30 إلى 45 دقيقة حرارة متوسطة غير مباشرة	1.36 كجم	

الخضروات

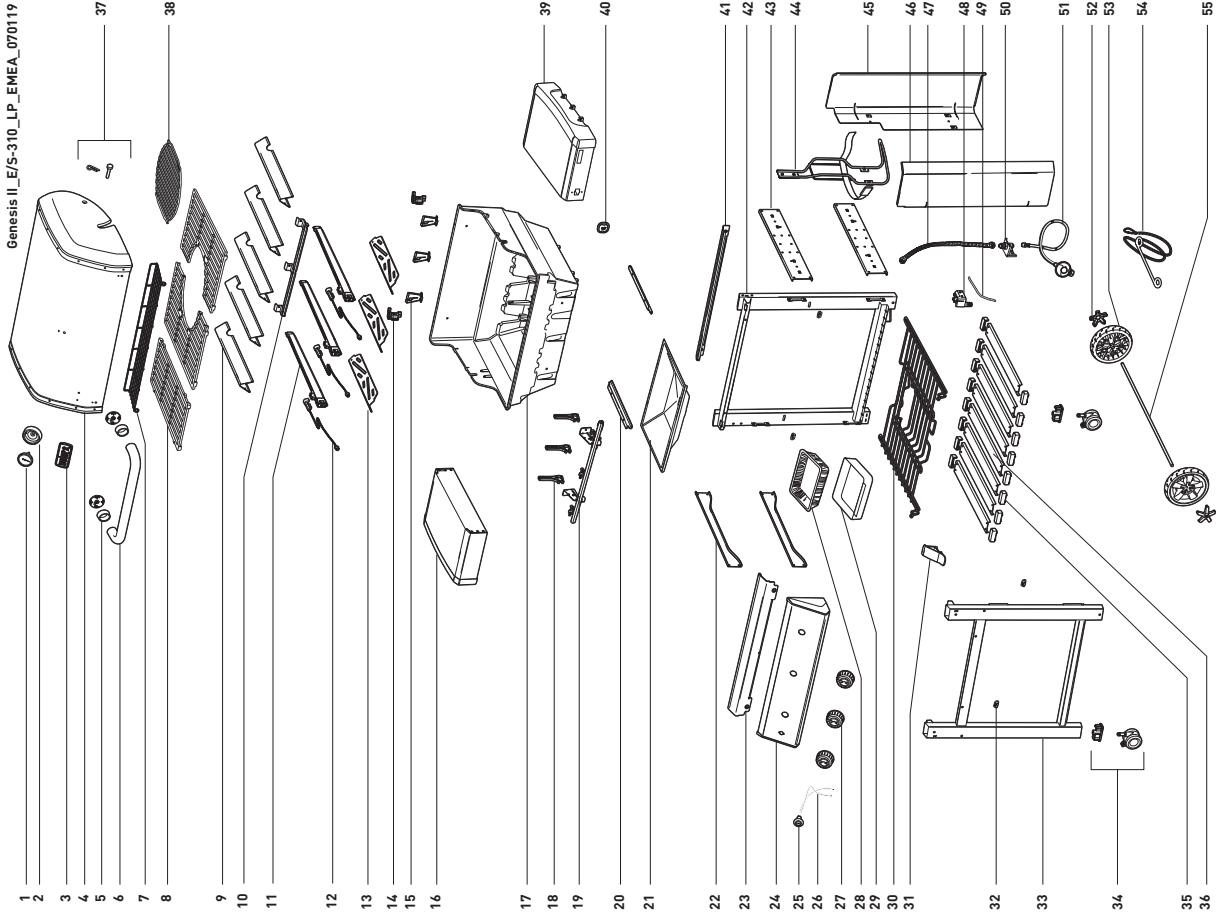


من 6 إلى 8 دقائق حرارة متوسطة مباشرة	قطره 12.7 ممر	الهلبيون
من 25 إلى 30 دقيقة حرارة متوسطة مباشرة	بالقشر	الذرة
من 10 إلى 15 دقيقة حرارة متوسطة مباشرة	مقشر	
من 8 إلى 10 دقائق حرارة متوسطة مباشرة	شبتاكي أو نبات فطر صغير	فطر عيش الغراب (المشروم)
من 10 إلى 15 دقيقة حرارة متوسطة مباشرة	بونوتويللو	
من 35 إلى 40 دقيقة حرارة متوسطة غير مباشرة	مقسوم نصفين	البصل
من 8 إلى 12 دقيقة حرارة متوسطة مباشرة	شرائح بشمك 12.7 ممر	
من 45 إلى 60 دقيقة حرارة متوسطة غير مباشرة	كاملة	البطاطس
من 9 إلى 11 دقيقة سلق لمدة 3 دقائق، ثم التعرض إلى حرارة متوسطة مباشرة لمدة تتراوح من 6 إلى 8 دقائق	شرائح بشمك 12.7 ممر	

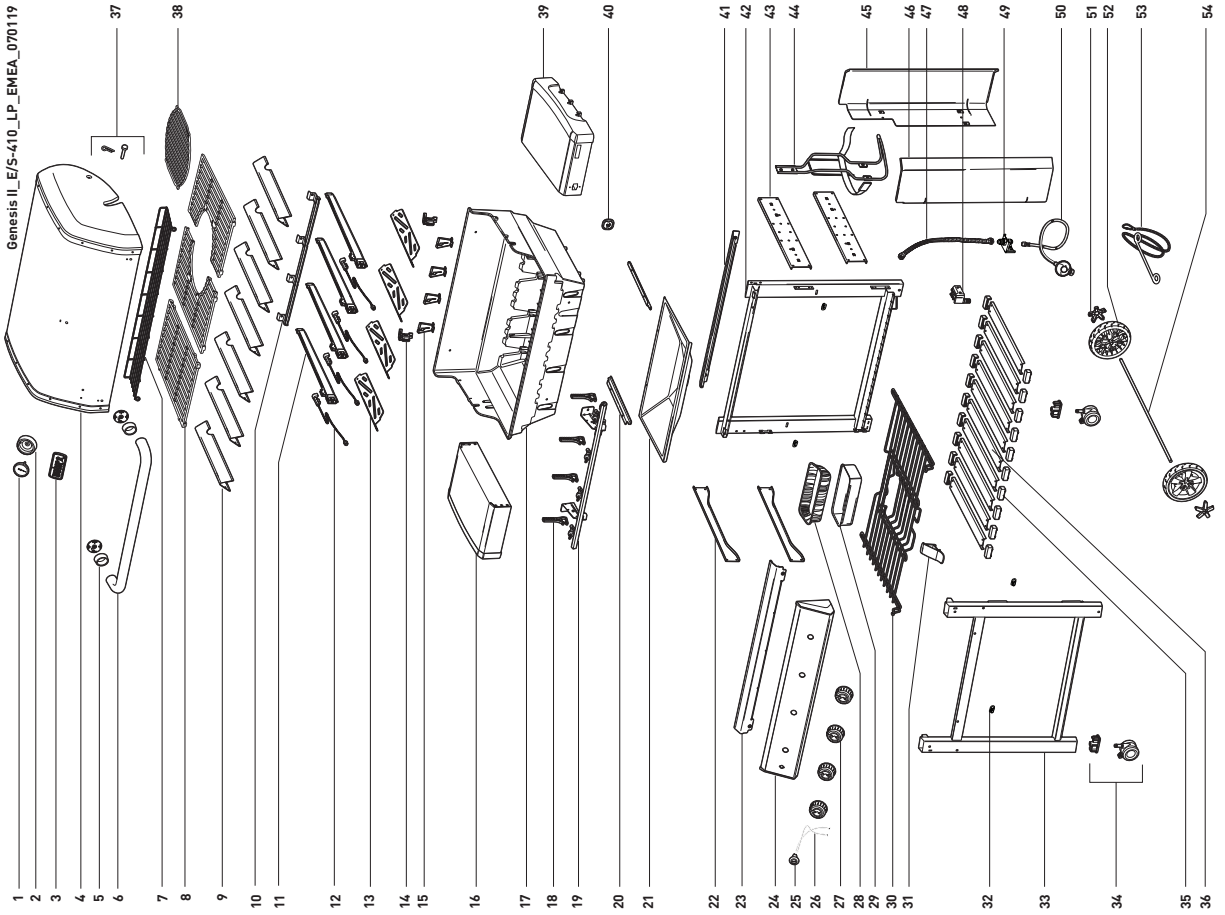
تُستخدم القطع، والسّمك، والأوزان، وأوقات الشواء المذكورة أعلاه باعتبارها إرشادات توجيهية. ويمكن لعوامل مثل الارتفاع والرياح ودرجة الحرارة في الخارج أن تؤثر على أوقات الطهي. قاعدتان تجريبيتان: شواء شرائح اللحم، وشرائح السمك، وقطع الدجاج بدون عظم، والخضروات باستخدام الطريقة المباشرة في المدة المحددة في المخطط (أو حتى تصل إلى درجة الطهي المرغوب بها)، وتقليب الطعام مرة واحدة في منتصف وقت الشواء. شواء قطع اللحم الكبيرة، أو الدواجن كاملة، أو قطع الدجاج بالعظم، أو السمكة كاملة، أو قطع أكثر سمكًا باستخدام الطريقة غير المباشرة للمدة المحددة في المخطط (أو حتى يسجل قراءة مقياس الحرارة الفوري درجة الحرارة الداخلية المطلوبة). تستمر أوقات طهي اللحم البقري ولحم الضأن درجة النضج المتوسطة ما لم يذكر غير ذلك. قبل التقطيع، اترك شرائح اللحم الكبيرة وقطع اللحم الأكبر ولحم

الأضلاع السمبكية، وشرائح اللحم لمدة تتراوح من 0 إلى 10 دقائق بعد الطهي. سترتفع درجة الحرارة الداخلية للحم من 5 إلى 10 درجات خلال هذا الوقت.

GENESIS II E-310 GBS · S-310 GBS

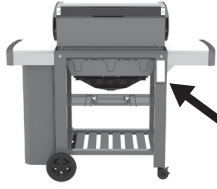


GENESIS II E-410 GBS · S-410 GBS





الرقم التسلسلي



اكتب الرقم التسلسلي لشوايتك في
المرجع أعلاه للرجوع إليه مستقبلاً.
ويوجد الرقم التسلسلي على ملصق
البيانات الموجود على الجانب
الخلفي الأيمن لهيكل الشواية.

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.

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

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

weber.com



العلامة اللفظية Bluetooth® والشعارات هي علامات تجارية مسجلة مملوكة لشركة Bluetooth SIG, Inc. وأي استخدام لهذه العلامات من جانب شركة Weber-Stephen LLC يخضع لترخيص. العلامات التجارية والأسماء التجارية الأخرى تُحُصّ مالكها المعنيين.

حقوق الطبع والنشر © لعام 2019 من تصميم وهندسة شركة Weber-Stephen Products LLC، الكائنة في 1415 USA 60067 Palatine, Illinois S. Roselle Road.