



SUMMIT

ΕΓΧΕΙΡΙΔΙΟ ΧΡΗΣΤΗ ΕΝΣΩΜΑΤΩΜΕΝΗΣ ΨΗΣΤΙΕΡΑΣ ΥΓΡΑΕΡΙΟΥ

Ευχαριστούμε που αγοράσατε μια ψηστήρα WEBER. Τώρα αφιερώστε μερικά λεπτά και προστατέψτε την, καταχωρώντας το προϊόν σας online στην ιστοσελίδα www.weber.com.



S-660

LPG

ΠΡΕΠΕΙ ΝΑ ΔΙΑΒΑΣΕΤΕ ΑΥΤΟ ΤΟ ΕΓΧΕΙΡΙΔΙΟ ΧΡΗΣΤΗ ΠΡΟΤΟΥ ΘΕΣΕΤΕ ΣΕ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ ΤΗΝ ΨΗΣΤΙΕΡΑ ΥΓΡΑΕΡΙΟΥ.

⚠ ΚΙΝΔΥΝΟΣ

Εάν μυρίζετε αέριο:

- 1) Κλείστε την παροχή αερίου στη συσκευή.
- 2) Σβήστε κάθε γυμνή φλόγα.
- 3) Ανοίξτε το καπάκι.
- 4) Εάν η οσμή παραμένει, μείνετε μακριά από τη συσκευή και αμέσως επικοινωνήστε με τον πάροχο αερίου ή την πυροσβεστική.

Η διαρροή αερίου μπορεί να προκαλέσει πυρκαγιά ή έκρηξη, η οποία με τη σειρά της μπορεί να προκαλέσει σοβαρό ατομικό τραυματισμό, θανατηφόρο ατύχημα ή υλικές ζημιές.

⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ:

- 1) Μην αποθηκεύετε και μη χρησιμοποιείτε βενζίνη ή άλλα εύφλεκτα υγρά ή αέρια κοντά στη συσκευή αυτή ή οποιαδήποτε άλλη συσκευή.
- 2) Εάν η φιάλη αερίου δεν έχει συνδεθεί για χρήση, δεν θα πρέπει να αποθηκεύεται κοντά σ' αυτή τη συσκευή ή σε οποιαδήποτε άλλη συσκευή.

⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ:

Ακολουθείτε προσεκτικά όλες τις διαδικασίες ελέγχου διαρροής σε αυτό το Εγχειρίδιο χρήστη προτού θέσετε σε λειτουργία την ψηστήρα. Κάντε το αυτό έστω και αν η ψηστήρα έχει συναρμολογηθεί από τον αντιπρόσωπο.

ΜΟΝΟ ΓΙΑ ΥΠΑΙΘΡΙΑ ΧΡΗΣΗ.

⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: Μην ανάβετε αυτή τη συσκευή χωρίς να έχετε προηγουμένως διαβάσει τα αποσπάσματα σχετικά με την ΕΝΑΥΣΗ ΤΟΥ ΚΑΥΣΤΗΡΑ αυτού του Εγχειριδίου χρήστη.

ΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ ΓΙΑ ΤΟΝ ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΤΗ: Αυτές οι οδηγίες πρέπει να παραμένουν στον ιδιοκτήτη, ο οποίος πρέπει να τις φυλάει για μελλοντική χρήση.

CE :845BR-0035
ID: 0845

59885

EL - GREEK
04/01/18

⚠ ΚΙΝΔΥΝΟΣ

Αμέλεια συμμόρφωσης με τους Κινδύνους, τις Προειδοποιήσεις και τις ενδείξεις Προσοχής που υπάρχουν σε αυτό το εγχειρίδιο χρήσης, μπορεί να προκαλέσει σοβαρό ατομικό τραυματισμό, θανατηφόρο ατύχημα ή πυρκαγιά ή έκρηξη με αποτέλεσμα υλικές ζημιές.

⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΕΙΣ

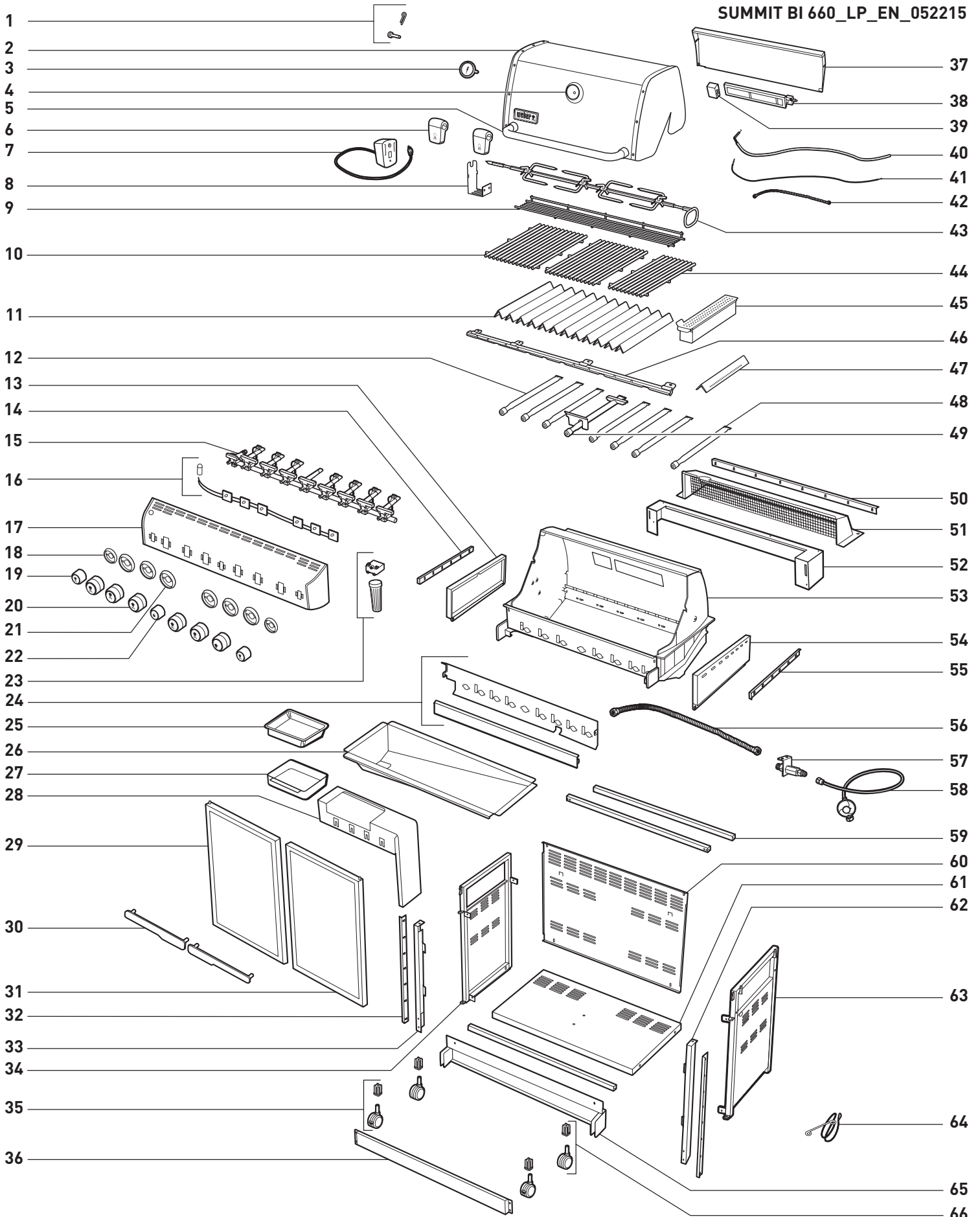
- ⚠ Μην αποθηκεύετε μια ανταλλακτική ή αποσυνδεδεμένη φιάλη υγραερίου κάτω από ή κοντά σε αυτή την ψηστιέρα.
- ⚠ Ακολουθήστε τις οδηγίες σύνδεσης ρυθμιστή για την ψηστιέρα αερίου του δικού σας τύπου.
- ⚠ Μην αποθηκεύετε μια ανταλλακτική ή αποσυνδεδεμένη φιάλη υγραερίου κάτω από αυτήν την ψησταριά ή κοντά σ' αυτήν.
- ⚠ Μην τοποθετείτε κάλυμμα ψησταριάς ή οποιοδήποτε εύφλεκτο αντικείμενο μέσα ή επάνω στον αποθηκευτικό χώρο κάτω από την ψησταριά.
- ⚠ Η εσφαλμένη συναρμολόγηση ενέχει κινδύνους. Παρακαλούμε τηρήστε προσεκτικά τις οδηγίες συναρμολόγησης του παρόντος εγχειριδίου.
- ⚠ Μετά από μια περίοδο αποθήκευσης και/ή μη χρήσης, η ψησταριά WEBER πρέπει να ελεγχθεί πριν από τη χρήση για διαρροές αερίου και για τυχόν εμφράξεις του καυστήρα. Ανατρέξτε στις οδηγίες στο παρόν εγχειρίδιο για τις σωστές διαδικασίες.
- ⚠ Μη χρησιμοποιείτε φλόγα για να ελέγξετε για τυχόν διαρροές αερίου.
- ⚠ Μη χρησιμοποιείτε την ψησταριά αερίου WEBER εάν υπάρχουν συνδέσεις με διαρροή αερίου.
- ⚠ Δεν θα πρέπει να υπάρχουν εύφλεκτα υλικά σε ακτίνα περίπου 60 cm από το πίσω μέρος ή από τα πλάγια της ψησταριάς.
- ⚠ Η ψησταριά αερίου WEBER δεν πρέπει να χρησιμοποιείται από παιδιά. Τα προσβάσιμα μέρη της ψηστιέρας ενδέχεται να είναι πολύ θερμά. Όταν λειτουργεί, φροντίστε τα μικρά παιδιά να μένουν μακριά.
- ⚠ Να είστε προσεκτικοί κατά τη χρήση της ψησταριάς αερίου WEBER. Θα είναι πολύ θερμή κατά το ψήσιμο ή το καθάρισμα, και δε θα πρέπει ποτέ να μένει χωρίς επιτήρηση ή να μετακινείται κατά τη λειτουργία.
- ⚠ Εάν οι καυστήρες σβήσουν κατά το μαγείρεμα, απενεργοποιήστε όλες τις βαλβίδες αερίου. Ανοίξτε το καπάκι και περιμένετε πέντε λεπτά προτού επιχειρήσετε να ανάψετε ξανά τη φλόγα αερίου, σύμφωνα με τις οδηγίες ανάμματος.
- ⚠ Να μη χρησιμοποιείτε ξυλοκάρβουνα, μπρικέτες ή παρόμοια καύσιμα στην ψησταριά αερίου WEBER.
- ⚠ Κατά το ψήσιμο, ποτέ μη σκύβετε επάνω από την ανοικτή ψηστιέρα και μη βάζετε τα χέρια ή τα δάκτυλά σας στο εμπρόσθιο χέιλος της λεκάνης ψησίματος.
- ⚠ Εάν η φωτιά αρπάξει ανεξέλεγκτα, απομακρύνετε το φαγητό από τις φλόγες μέχρι να ξεθυμάνει το άρπαγμα.
- ⚠ Εάν πάρουν φωτιά τα λίπη, σβήστε όλους τους καυστήρες και αφήστε κλειστό το καπάκι μέχρι να σβήσει η φωτιά.
- ⚠ Η ψησταριά αερίου WEBER πρέπει να καθαρίζεται προσεκτικά ανά τακτά χρονικά διαστήματα.
- ⚠ Μη μεγαλώνετε τα μεγέθη των στομιών ή θυρίδων κατά τον καθαρισμό βαλβίδων ή καυστήρων.
- ⚠ Το υγραέριο (βουτάνιο/προπάνιο) δεν είναι φυσικό αέριο. Τυχόν μετατροπή ή απόπειρα χρήσης φυσικού αερίου σε συσκευή για υγραέριο (LP) είναι επικίνδυνη και θα επιφέρει την ακύρωση της εγγύησης σας.
- ⚠ Ένα τσακισμένο ή σκουριασμένο φιαλίδιο ή φιάλη υγραερίου είναι ενδεχομένως επικίνδυνο και θα πρέπει να ελεγχθούν από τον προμηθευτή αερίου σας. Μη χρησιμοποιείτε φιάλη υγραερίου της οποίας η βαλβίδα έχει βλάβη.
- ⚠ Έστω και αν το φιαλίδιο ή φιάλη υγραερίου σας φαίνεται να είναι άδεια, ενδέχεται παρόλα αυτά να περιέχει υγραέριο. Η φιάλη θα πρέπει να μεταφέρεται και να αποθηκεύεται κατάλληλα.
- ⚠ Σε καμία περίπτωση μην επιχειρήσετε να αποσυνδέσετε το ρυθμιστή ή οποιοδήποτε άλλο εξάρτημα αερίου όταν η ψηστιέρα είναι σε λειτουργία.
- ⚠ Χρησιμοποιείτε ανθεκτικά στη θερμότητα γάντια μπάρμπεκιου (που συμμορφώνονται με το επίπεδο Θερμότητας μέσω Επαφής 2 ή μεγαλύτερο του προτύπου EN 407) όταν χειρίζεστε την ψησταριά.
- ⚠ Μη χρησιμοποιείτε αυτή την ψησταριά παρά μόνο εάν όλα τα εξαρτήματα είναι στη θέση τους. Η μονάδα θα πρέπει να έχει συναρμολογηθεί σωστά σύμφωνα με τις οδηγίες που περιγράφονται στις "Οδηγίες Συναρμολόγησης".
- ⚠ Μην τοποθετείτε δοχείο καυσίμου μέσα στο κουβούκλιο.

ΠΙΝΑΚΑΣ ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΩΝ

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΕΙΣ	2	ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ ΚΑΙ ΧΡΗΣΗ ΚΑΥΣΤΗΡΑ SEAR STATION	20
ΠΙΝΑΚΑΣ ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΩΝ	3	ΕΝΑΥΣΗ ΚΑΥΣΤΗΡΑ SEAR STATION	20
ΠΡΟΒΟΛΗ ΑΝΑΠΤΥΓΜΑΤΟΣ	4	ΧΕΙΡΟΚΙΝΗΤΗ ΕΝΑΥΣΗ ΚΑΥΣΤΗΡΑ SEAR STATION	21
ΛΙΣΤΑ ΠΡΟΒΟΛΗΣ ΑΝΑΠΤΥΓΜΑΤΟΣ	5	ΓΙΑ ΝΑ ΣΒΗΣΕΤΕ	21
ΕΓΓΥΗΣΗ	6	ΧΡΗΣΗ ΤΟΥ SEAR STATION	21
ΓΕΝΙΚΕΣ ΟΔΗΓΙΕΣ	7	ΕΝΑΥΣΗ & ΧΡΗΣΗ ΤΟΥ ΚΑΥΣΤΗΡΑ SMOKER	22
ΧΕΙΡΙΣΜΟΣ	7	ΕΝΑΥΣΗ ΚΑΥΣΤΗΡΑ SMOKER	22
ΑΠΟΘΗΚΕΥΣΗ ΚΑΙ / Η ΑΠΟΣΥΡΣΗ ΑΠΟ ΤΗ ΧΡΗΣΗ	7	ΧΕΙΡΟΚΙΝΗΤΗ ΕΝΑΥΣΗ ΚΑΥΣΤΗΡΑ SMOKER	23
ΟΔΗΓΙΕΣ ΓΙΑ ΤΟ ΑΕΡΙΟ	8	ΓΙΑ ΝΑ ΣΒΗΣΕΤΕ	23
ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ ΑΣΦΑΛΟΥΣ ΧΕΙΡΙΣΜΟΥ ΓΙΑ ΦΙΑΛΕΣ ΥΓΡΑΕΡΙΟΥ	8	ΧΡΗΣΗ ΤΟΥ SMOKER	24
ΤΟΠΟΘΕΤΗΣΗ ΤΗΣ ΦΙΑΛΗΣ	9	ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ ΤΟΥ SMOKER	24
ΣΥΝΔΕΣΗ ΤΗΣ ΦΙΑΛΗΣ ΥΓΡΑΕΡΙΟΥ	9	ΕΝΑΥΣΗ & ΧΡΗΣΗ ΤΟΥ ΚΑΥΣΤΗΡΑ ΣΟΥΒΛΑΣ	25
ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΙΑ ΕΛΕΓΧΟΥ ΔΙΑΡΡΟΗΣ	10	ΕΝΑΥΣΗ ΚΑΥΣΤΗΡΑ ΣΟΥΒΛΑΣ	25
ΕΛΕΓΧΟΣ ΓΙΑ ΔΙΑΡΡΟΕΣ ΑΕΡΙΟΥ	11	ΧΕΙΡΟΚΙΝΗΤΗ ΕΝΑΥΣΗ ΚΑΥΣΤΗΡΑ ΣΟΥΒΛΑΣ	26
ΠΛΗΡΩΣΗ ΤΗΣ ΦΙΑΛΗΣ ΥΓΡΑΕΡΙΟΥ	13	ΓΙΑ ΝΑ ΣΒΗΣΕΤΕ	26
ΕΠΑΝΑΣΥΝΔΕΣΗ ΤΗΣ ΦΙΑΛΗΣ ΥΓΡΑΕΡΙΟΥ	13	ΣΗΜΑΝΤΙΚΕΣ ΠΡΟΦΥΛΑΞΕΙΣ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ	27
ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ ΛΥΧΝΙΑΣ	13	ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ ΤΗΣ ΣΟΥΒΛΑΣ	27
ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ ΤΗΣ ΛΥΧΝΙΑΣ ΤΗΣ ΨΗΣΤΑΡΙΑΣ	13	ΜΑΓΕΙΡΕΜΑ ΣΤΗ ΣΟΥΒΛΑ	28
ΦΩΤΙΣΜΕΝΟΙ ΔΙΑΚΟΠΤΕΣ ΕΛΕΓΧΟΥ	13	ΦΥΛΑΞΗ ΤΗΣ ΠΙΡΟΥΝΑΣ ΣΟΥΒΛΑΣ	28
ΠΡΙΝ ΑΠΟ ΤΗ ΧΡΗΣΗ ΤΗΣ ΨΗΣΤΙΑΡΑΣ	14	ΑΝΤΙΜΕΤΩΠΙΣΗ ΠΡΟΒΛΗΜΑΤΩΝ	29
ΣΥΡΟΜΕΝΟΣ ΔΙΣΚΟΣ ΛΙΠΟΥΣ ΚΑΙ ΔΙΣΚΟΣ ΥΓΡΩΝ ΜΙΑΣ ΧΡΗΣΗΣ	14	ΑΝΤΙΜΕΤΩΠΙΣΗ ΠΡΟΒΛΗΜΑΤΩΝ ΣΟΥΒΛΑΣ	30
ΕΛΕΓΧΟΣ ΕΥΚΑΜΠΤΟΥ ΣΩΛΗΝΑ	14	ΑΝΤΙΜΕΤΩΠΙΣΗ ΠΡΟΒΛΗΜΑΤΩΝ ΚΑΥΣΤΗΡΑ SEAR STATION	30
ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ ΑΜΕΣΗΣ ΕΝΑΥΣΗΣ	15	ΑΝΤΙΜΕΤΩΠΙΣΗ ΠΡΟΒΛΗΜΑΤΩΝ ΣΟΥΒΛΑΣ	30
ΕΝΑΥΣΗ & ΧΡΗΣΗ ΤΟΥ ΚΥΡΙΟΥ ΚΑΥΣΤΗΡΑ	16	ΑΝΤΙΜΕΤΩΠΙΣΗ ΠΡΟΒΛΗΜΑΤΩΝ ΜΕ ΤΗ ΛΥΧΝΙΑ ΤΗΣ ΨΗΣΤΑΡΙΑΣ	30
ΕΝΑΥΣΗ ΤΟΥ ΚΥΡΙΟΥ ΚΑΥΣΤΗΡΑ	16	ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ	31
ΧΕΙΡΟΚΙΝΗΤΗ ΕΝΑΥΣΗ ΤΟΥ ΚΥΡΙΟΥ ΚΑΥΣΤΗΡΑ	17	ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ	31
ΓΙΑ ΝΑ ΣΒΗΣΕΤΕ	17	ΦΡΟΝΤΙΔΑ ΤΟΥ ΑΝΟΞΕΙΔΩΤΟΥ ΧΑΛΥΒΑ	31
ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ & ΧΡΗΣΙΜΕΣ ΥΠΟΔΕΙΞΕΙΣ ΓΙΑ ΤΟ ΨΗΣΙΜΟ	18	ΣΗΤΕΣ ΕΝΤΟΜΩΝ WEBER	31
ΠΡΟΘΕΡΜΑΝΣΗ	18	ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ ΤΟΥ ΣΩΛΗΝΑ ΚΑΥΣΤΗΡΑ	31
ΚΑΛΥΜΜΕΝΟ ΨΗΣΙΜΟ	18	ΑΝΤΙΚΑΤΑΣΤΑΣΗ ΤΩΝ ΚΥΡΙΩΝ ΚΑΥΣΤΗΡΩΝ	32
ΥΓΡΑ ΚΑΙ ΛΙΠΗ ΤΡΟΦΩΝ	18	ΕΤΗΣΙΑ ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ	34
ΣΥΣΤΗΜΑ FLAVORIZER	18	ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ ΤΗΣ ΛΥΧΝΙΑΣ ΤΗΣ ΨΗΣΤΑΡΙΑΣ	34
SEAR STATION	18		
ΜΕΘΟΔΟΙ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ	19		
ΑΠΕΥΘΕΙΑΣ ΨΗΣΙΜΟ	19		
ΕΜΜΕΣΟ ΨΗΣΙΜΟ	19		

ΠΡΟΒΟΛΗ ΑΝΑΠΤΥΓΜΑΤΟΣ

SUMMIT BI 660_LP_EN_052215



ΛΙΣΤΑ ΠΡΟΒΟΛΗΣ ΑΝΑΠΤΥΓΜΑΤΟΣ

- | | | |
|--|---|---|
| 1. Εξαρτήματα κελύφους | 24. Χώρισμα νερού / κάλυμμα θερμότητας | 46. Κανάλι CROSSOVER |
| 2. Κέλυφος | 25. Δίσκος υγρών μίας χρήσης | 47. Μπάρα Smoker |
| 3. Θερμόμετρο | 26. Συρόμενος δίσκος λίπους | 48. Καυστήρας Smoker |
| 4. Καντράν θερμόμετρου | 27. Λεκάνη συλλογής | 49. Καυστήρας SEAR STATION |
| 5. Λαβή | 28. Υποδοχή λεκάνης συλλογής | 50. Όπισθεν λωρίδα πλήρωσης |
| 6. Συναρμολόγηση της λυχνίας της ψησταριάς | 29. Αριστερή πόρτα | 51. Όπισθεν εξαερισμός |
| 7. Μοτέρ σούβλας | 30. Χειρολαβή πόρτας | 52. Όπισθεν στήριγμα εξαερισμού |
| 8. Στήριγμα σούβλας | 31. Δεξιά πόρτα | 53. Λεκάνη ψησίματος |
| 9. Ραφάκι ζεστάματος | 32. Έμπροσθεν λωρίδα πλήρωσης | 54. Εξαερισμός δεξιάς πλευράς |
| 10. Σχάρα ψησίματος* | 33. Αριστερό διακοσμητικό | 55. Δεξιά λωρίδα πλήρωσης |
| 11. Μπάρα FLAVORIZER | 34. Πάνελ αριστερού πλαισίου | 56. Πολλαπλός εύκαμπτος σωλήνας |
| 12. Σωλήνας καυστήρα | 35. Τροχίσκος με φρένο | 57. Διαχωριστικό |
| 13. Εξαερισμός αριστερής πλευράς | 36. Πάνελ ευθυγράμμισης έμπροσθεν τροχού | 58. Εύκαμπτος σωλήνας και ρυθμιστής (ίσως να μην περιλαμβάνονται) |
| 14. Αριστερή λωρίδα πλήρωσης | 37. Κάλυμμα καυστήρα υπέρυθρων (IR) | 59. Στήριγμα πλαισίου |
| 15. Πολλαπλή | 38. Καυστήρας υπέρυθρων | 60. Οπίσθιο πάνελ |
| 16. Καλωδίωση πίνακα ελέγχου | 39. Κιβώτιο καυστήρα υπέρυθρων (IR) | 61. Κάτω πάνελ |
| 17. Πίνακας ελέγχου | 40. Σύρμα έναυσης καυστήρα υπέρυθρων (IR) | 62. Δεξιό διακοσμητικό |
| 18. Καπάκι μικρού διακόπτη | 41. Θερμοζεύγος | 63. Πάνελ δεξιού πλαισίου |
| 19. Μικρός διακόπτης | 42. Εύκαμπτος σωλήνας καυστήρα υπέρυθρων (IR) | 64. Υποδοχή για σπίρτα |
| 20. Μεγάλος διακόπτης | 43. Μονάδα βέργας σουβλίσματος | 65. Πάνελ ευθυγράμμισης όπισθεν τροχού |
| 21. Καπάκι μεγάλου διακόπτη | 44. Σχάρα ψησίματος* | 66. Τροχίσκος |
| 22. Διακόπτης SEAR STATION | 45. Κιβώτιο Smoker | |
| 23. Περιβλήμα μπαταρίας | | |

*Η σχάρα ψησίματος ενδέχεται να διαφέρει ανάλογα με το μοντέλο που έχετε αγοράσει.

Η Υπόσχεση της WEBER (10ετής Οικειοθελής Εγγύηση για χώρες ΕΜΕΑ)

Στη WEBER, είμαστε περήφανοι για δύο πράγματα: την κατασκευή ανθεκτικών μπάρμπεκιου και την παροχή εξαιρετικής εξυπηρέτησης πελατών.

Σας ευχαριστούμε που αγοράσατε ένα προϊόν WEBER. Η εταιρεία Weber-Stephen Products LLC, με έδρα στη διεύθυνση 1415 S. Roselle Road, Palatine, Illinois 60067 και οι Διεθνείς Επιχειρηματικές Μονάδες της (που παρατίθενται στο τέλος αυτού του εγχειριδίου) ("WEBER") είναι περήφανες που έχουν τη δυνατότητα να παρέχουν ένα ασφαλές, ανθεκτικό και αξιόπιστο προϊόν.

Η παρούσα αποτελεί την Οικειοθελή Εγγύηση της WEBER και σας παρέχεται χωρίς πρόσθετο κόστος. Περιλαμβάνει τις πληροφορίες που θα χρειαστείτε για την επισκευή ή την αντικατάσταση του προϊόντος σας WEBER στην απίθανη περίπτωση εμφάνισης κάποιας βλάβης ή ελαττώματος.

Δυνάμει της ισχύουσας νομοθεσίας, ο Κάτοχος έχει διάφορα δικαιώματα σε περίπτωση που το προϊόν είναι ελαττωματικό. Αυτά τα δικαιώματα ενδέχεται να περιλαμβάνουν επισκευή ή αντικατάσταση, μείωση της τιμής αγοράς, και αποζημίωση. Σε μερικές χώρες στην Ευρωπαϊκή Ένωση, για παράδειγμα, αυτό θα συνιστούσε ένα διετές νομοθετημένο δικαίωμα το οποίο αρχίζει την ημερομηνία παράδοσης του προϊόντος. Αυτά καθώς και άλλα νομοθετημένα δικαιώματα παραμένουν ανεπηρέαστα από την παρούσα Οικειοθελή Εγγύηση. Στην πραγματικότητα, η παρούσα Οικειοθελής Εγγύηση παρέχει πρόσθετα δικαιώματα στον Κάτοχο, τα οποία είναι ανεξάρτητα από τις νομοθετημένες διατάξεις.

Οικειοθελής Εγγύηση της WEBER

Η WEBER εγγυάται, στον Αγοραστή του προϊόντος WEBER (ή σε περίπτωση δώρου ή προωθητικής εκδήλωσης, στο άτομο στο οποίο προσφέρθηκε ως δώρο ή ως αντικείμενο προώθησης) ("Κάτοχος") ότι το προϊόν WEBER είναι ελεύθερο ελαττωμάτων σε υλικά και κατασκευαστική αριότητα για δέκα (10) έτη από την ημερομηνία αγοράς όταν συναρμολογείται και λειτουργεί σύμφωνα με το συνοδευτικό Εγχειρίδιο Κατόχου. (Σημείωση: Αν χάσετε το Εγχειρίδιο Κατόχου WEBER που έχετε, μπορείτε να βρείτε ένα αντίγραφο του στο διαδικτυακό στη διεύθυνση www.weber.com) Η εγγύηση ισχύει για την Ευρώπη, τη Μέση Ανατολή και την Αφρική (ΕΜΕΑ). Η WEBER συμφωνεί να επισκευάσει ή να αντικαταστήσει το ελαττωματικό σε υλικά ή κατασκευαστική αριότητα εξάρτημα σύμφωνα με τους περιορισμούς, αποποιήσεις και εξαιρέσεις που παρατίθενται παρακάτω. ΣΤΟ ΒΑΘΜΟ ΠΟΥ ΕΠΙΤΡΕΠΕΤΑΙ ΑΠΟ ΤΗΝ ΙΣΧΥΟΥΣΑ ΝΟΜΟΘΕΣΙΑ, Η ΠΑΡΟΥΣΑ ΕΓΓΥΗΣΗ ΧΟΡΗΓΕΙΤΑΙ ΜΟΝΟ ΣΤΟΝ ΑΡΧΙΚΟ ΑΓΟΡΑΣΤΗ ΚΑΙ ΔΕΝ ΜΕΤΑΒΙΒΑΖΕΤΑΙ ΣΕ ΕΠΙΛΟΛΟΥΘΟΥΣ ΚΑΤΟΧΟΥΣ, ΜΕ ΤΗΝ ΕΞΑΙΡΕΣΗ ΤΗΣ ΠΕΡΙΠΤΩΣΗΣ ΔΩΡΟΝ ΚΑΙ ΑΝΤΙΚΕΙΜΕΝΟΝ ΠΡΩΘΗΣΗΣ ΟΠΩΣ ΑΝΑΦΕΡΘΗΚΕ ΠΑΡΑΠΑΝΩ.

Η WEBER υποστηρίζει τα προϊόντα της και είναι ευτυχής που σας παρέχει την παρούσα Οικειοθελή Εγγύηση που περιγράφει για ελαττώματα υλικού στο μπάρμπεκιου ή τα σχετικά εξαρτήματά του, με εξαίρεση τη φυσιολογική φθορά.

- Η φυσιολογική φθορά περιλαμβάνει την αισθητική και λοιπή εποχιακή επείδωση που μπορεί να επέλθει στο μπάρμπεκιού σας με την πάροδο του χρόνου, όπως επιφανειακή σκουριά, χτυπήματα / γρατσουνιές, κλπ.

Ωστόσο, η WEBER θα εκπληρώσει την παρούσα Οικειοθελή Εγγύηση για το μπάρμπεκιου ή τα σχετικά εξαρτήματά του σε περίπτωση που η βλάβη ή δυσλειτουργία προκύπτει από ελάττωμα υλικού.

- Το ελάττωμα υλικού περιλαμβάνει διαμετρικές βλάβες σε ορισμένα εξαρτήματα λόγω σκουριάς ή καψίματος, ή άλλη ζημιά ή βλάβη που παρεμποδίζει τη δυνατότητα σας να χρησιμοποιήσετε σωστά / με ασφάλεια το μπάρμπεκιού σας.

Υποχρεώσεις του Κατόχου Δυνάμει της Παρούσας Οικειοθελούς Εγγύησης / Αποκλεισμός από την Εγγύηση

Για να διασφαλίσετε την απρόσκοπτη κάλυψη από την Εγγύηση, είναι σημαντικό (αλλά όχι απαραίτητο) να καταχωρήσετε το προϊόν σας WEBER στο διαδικτυακό στη διεύθυνση www.weber.com. Επίσης, φυλάξτε την πρωτότυπη απόδειξη και/ή τιμολόγιο αγοράς καθώς η κάλυψη από την Εγγύηση απαιτεί Απόδειξη Αγοράς. Η WEBER θα χρειαστεί επίσης φωτογραφίες του υποτιθέμενου ελαττώματος, και τον αριθμό σειράς του μπάρμπεκιού σας, πριν προβεί στην εξέταση μίας αξίωσης δυνάμει της Εγγύησης. Η καταχώρηση του προϊόντος σας WEBER επιβεβαιώνει την κάλυψη σας από την Εγγύηση και παρέχει έναν άμεσο σύνδεσμο μεταξύ εσάς και της WEBER σε περίπτωση που χρειαστεί να επικοινωνήσουμε μαζί σας.

Η παρούσα Οικειοθελής Εγγύηση ισχύει μόνο εάν ο Κάτοχος παρέχει εύλογη φροντίδα στο προϊόν WEBER ακολουθώντας όλες τις οδηγίες συναρμολόγησης, τις οδηγίες χρήσης και την προληπτική συντήρηση, όπως αυτές παρατίθενται στο συνοδευτικό Εγχειρίδιο Κατόχου, εκτός κι αν ο Κάτοχος μπορεί να αποδείξει ότι το ελάττωμα υλικού ή η βλάβη δεν σχετίζεται με τη μη συμμόρφωση με τις προαναφερθείσες υποχρεώσεις. Εάν διαμηνετε σε παραβάλασια περιοχή ή αν το προϊόν σας τοποθετείται κοντά σε πύοια, η συντήρηση περιλαμβάνει τακτικό καθαρισμό και ξέπλυμα των εξωτερικών επιφανειών όπως παρατίθεται στο συνοδευτικό Εγχειρίδιο Κατόχου.

Η παρούσα Οικειοθελής Εγγύηση παραγράφεται εάν υπάρχουν βλάβες, φθορές, αποχρωματισμοί και/ή σκουριά για τα οποία δεν ευθύνεται η WEBER και προκαλούνται από:

- Κακομεταχείριση, εσφαλμένη χρήση, αλλαγή, τροποποίηση, εσφαλμένη εφαρμογή, βανδαλισμός, αμελία, ακατάλληλη συναρμολόγηση ή εγκατάσταση, και αδυναμία εκτέλεσης κανονικής και τακτικής συντήρησης.
- Έντομα (όπως αράχνες) και τρωκτικά (όπως σκίουροι), περιλαμβανομένων χωρίς περιορισμό βλαβών σε ωαλίνες αερίου.
- Έκθεση σε θαλασσινό αέρα και/ή πηγές χλωρίου, όπως πισίνες και τζακούζι.
- Ακραίες καιρικές συνθήκες, όπως χαλάζι, θύελλες, σεισμοί, τσουνάμι ή παλιρροϊκά κύματα, ανεμοστρόβιλοι ή έντονες καταιγίδες.
- Ώζη βροχή και άλλο περιβαλλοντικό παράγοντες.

Η χρήση και/ή η εγκατάσταση εξαρτημάτων του προϊόντος σας WEBER τα οποία δεν είναι αυθεντικά εξαρτήματα WEBER θα ακυρώσουν την παρούσα Οικειοθελή Εγγύηση, και τυχόν βλάβες που θα προκύψουν από αυτά δεν θα καλύπτονται από την παρούσα Οικειοθελή Εγγύηση. Οποιαδήποτε μετατροπή ενός μπάρμπεκιού αερίου που δεν εξουσιοδοτείται από την WEBER και δεν εκτελείται από έναν εξουσιοδοτημένο από τη WEBER τεχνικό σέρβις θα ακυρώσει την παρούσα Οικειοθελή Εγγύηση.

Εξέταση Αξιώσεων που Απορρέουν από την Εγγύηση

Εάν πιστεύετε ότι έχετε κάποιο εξάρτημα που καλύπτεται από την παρούσα Οικειοθελή Εγγύηση, επικοινωνήστε με το κατάστημα αγοράς. Αν χρειαστεί, μπορείτε επίσης να επικοινωνήσετε με την Εξυπηρέτηση Πελατών της WEBER χρησιμοποιώντας τα στοιχεία επικοινωνίας στην ιστοσελίδα μας (www.weber.com). Η WEBER, μετά από διερεύνηση, θα προβεί στην επισκευή ή αντικατάσταση (κατά τη διακριτική της ευχέρεια) ενός ελαττωματικού εξαρτήματος που καλύπτεται από την παρούσα Οικειοθελή Εγγύηση. Σε περίπτωση που η επισκευή ή η αντικατάσταση δεν είναι εφικτή, η WEBER ενδέχεται να προβεί (κατά τη διακριτική της ευχέρεια) στην αντικατάσταση του εν λόγω μπάρμπεκιού με ένα νέο μπάρμπεκιου ίσης ή μεγαλύτερης αξίας. Η WEBER ενδέχεται να σας ζητήσει την αποστολή των εξαρτημάτων για επιθεώρηση, με τα μεταφορικά έξοδα προπληρωμένα από τον Κάτοχο. Τα μεταφορικά έξοδα θα επιστραφούν στον Κάτοχο σε περίπτωση που το ελάττωμα καλύπτεται από την Εγγύηση.

Κατά την επικοινωνία σας με το κατάστημα αγοράς, φροντίστε να έχετε διαθέσιμες τις ακόλουθες πληροφορίες:

- Απόδειξη Αγοράς
- Φωτογραφίες του υποτιθέμενου ελαττώματος
- Αριθμό σειράς του προϊόντος

Αποποίηση ευθυνών

ΠΕΡΑΝ ΤΗΣ ΕΓΓΥΗΣΗΣ ΚΑΙ ΤΗΣ ΑΠΟΠΟΙΗΣΗΣ ΕΥΘΥΝΩΝ ΟΠΩΣ ΑΥΤΕΣ ΠΕΡΙΓΡΑΦΟΝΤΑΙ ΣΤΗΝ ΠΑΡΟΥΣΑ ΔΗΛΩΣΗ ΟΙΚΕΙΟΘΕΛΟΥΣ ΕΓΓΥΗΣΗΣ, ΟΥΔΕΜΙΑ ΠΕΡΑΙΤΕΡΩ ΕΓΓΥΗΣΗ Η ΟΙΚΕΙΟΘΕΛΗΣ ΔΗΛΩΣΗ ΕΥΘΥΝΩΝ ΠΑΡΕΧΕΤΑΙ ΡΗΤΑ ΣΤΗΝ ΠΑΡΟΥΣΑ ΟΙ ΟΠΟΙΕΣ ΥΠΕΡΒΑΙΝΟΥΝ ΤΗ ΝΟΜΟΘΕΤΗΜΕΝΗ ΕΥΘΥΝΗ ΠΟΥ ΙΣΧΥΕΙ ΓΙΑ ΤΗΝ WEBER. ΕΠΙΣΗΣ, Η ΠΑΡΟΥΣΑ ΔΗΛΩΣΗ ΟΙΚΕΙΟΘΕΛΟΥΣ ΕΓΓΥΗΣΗΣ ΔΕΝ ΠΕΡΙΟΡΙΖΕΙ ΟΥΤΕ ΕΞΑΙΡΕΙ ΠΕΡΙΠΤΩΣΕΙΣ Η ΑΞΙΩΣΕΙΣ ΓΙΑ ΤΙΣ ΟΠΟΙΕΣ Η WEBER ΕΙΝΑΙ ΥΠΟΧΡΕΩΤΙΚΑ ΥΠΕΥΘΥΝΗ ΟΠΩΣ ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΤΑΙ ΑΠΟ ΤΗ ΝΟΜΟΘΕΣΙΑ.

ΟΥΔΕΜΙΑ ΕΓΓΥΗΣΗ ΙΣΧΥΕΙ ΜΕΤΑ ΤΗΝ ΠΕΡΙΟΔΟ ΤΩΝ ΔΕΚΑ (10) ΕΤΩΝ ΤΗΣ ΠΑΡΟΥΣΑΣ ΟΙΚΕΙΟΘΕΛΟΥΣ ΕΓΓΥΗΣΗΣ. ΟΥΔΕΜΙΑ ΑΛΛΗ ΕΓΓΥΗΣΗ Η ΟΠΟΙΑ ΔΙΔΕΤΑΙ ΑΠΟ ΟΠΟΙΟΔΗΠΟΤΕ ΑΤΟΜΟ, ΣΥΜΠΕΡΙΛΑΜΒΑΝΟΜΕΝΟΥ ΚΑΠΟΙΟΥ ΑΝΤΙΠΡΟΣΩΠΟΥ Η ΕΜΠΟΡΟΥ ΛΙΑΝΙΚΗΣ, ΣΕ ΣΧΕΣΗ ΜΕ ΟΠΟΙΟΔΗΠΟΤΕ ΠΡΟΪΟΝ (ΟΠΩΣ ΤΥΧΟΝ "ΕΚΤΕΤΑΜΕΝΕΣ ΕΓΓΥΗΣΕΙΣ"), ΔΕΣΜΕΥΕΙ ΤΗΝ WEBER. ΤΟ ΑΠΟΚΛΕΙΣΤΙΚΟ ΔΙΟΡΘΩΤΙΚΟ ΜΕΤΡΟ ΤΗΣ ΠΑΡΟΥΣΑΣ ΟΙΚΕΙΟΘΕΛΟΥΣ ΕΓΓΥΗΣΗΣ ΕΙΝΑΙ Η ΕΠΙΣΚΕΥΗ Η ΑΝΤΙΚΑΤΑΣΤΑΣΗ ΤΟΥ ΕΞΑΡΤΗΜΑΤΟΣ Η ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ.

ΣΕ ΚΑΜΙΑ ΠΕΡΙΠΤΩΣΗ ΔΥΝΑΜΕΙ ΤΗΣ ΠΑΡΟΥΣΑΣ ΟΙΚΕΙΟΘΕΛΟΥΣ ΕΓΓΥΗΣΗΣ, Η ΟΠΟΙΟΥΔΗΠΟΤΕ ΕΙΔΟΥΣ ΑΠΟΚΑΤΑΣΤΑΣΗ ΔΕΝ ΘΑ ΕΙΝΑΙ ΜΕΓΑΛΥΤΕΡΗ ΑΠΟ ΤΟ ΠΟΣΟ ΤΗΣ ΤΙΜΗΣ ΑΓΟΡΑΣ ΤΟΥ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ WEBER ΠΟΥ ΠΟΥΛΗΘΗΚΕ.

ΕΞΑΡΤΗΜΑΤΑ ΚΑΙ ΠΑΡΕΛΚΟΜΕΝΑ ΠΟΥ ΑΝΤΙΚΑΘΙΣΤΑΝΤΑΙ ΔΥΝΑΜΕΙ ΤΗΣ ΠΑΡΟΥΣΑΣ ΟΙΚΕΙΟΘΕΛΟΥΣ ΕΓΓΥΗΣΗΣ, ΚΑΛΥΠΤΟΝΤΑΙ ΑΠΟ ΕΓΓΥΗΣΗ ΜΟΝΟ ΓΙΑ ΤΗΝ ΥΠΟΛΟΙΠΗ ΠΕΡΙΟΔΟ ΤΗΣ ΠΡΟΑΝΑΦΕΡΘΕΙΣΑΣ ΑΡΧΙΚΗΣ ΠΕΡΙΟΔΟΥ ΟΙΚΕΙΟΘΕΛΟΥΣ ΕΓΓΥΗΣΗΣ ΤΩΝ ΔΕΚΑ (10) ΕΤΩΝ.

ΑΥΤΟΣ Ο ΠΕΡΙΟΡΙΣΜΟΣ ΔΕΝ ΙΣΧΥΕΙ ΣΕ ΠΕΡΙΠΤΩΣΕΙΣ ΠΡΟΘΕΣΗΣ ΚΑΙ ΒΑΡΙΑΣ ΑΜΕΛΕΙΑΣ ΚΑΙ ΣΕ ΠΕΡΙΠΤΩΣΕΙΣ ΒΛΑΒΩΝ ΣΤΗΝ ΑΝΘΡΩΠΙΝΗ ΖΩΗ Η ΥΓΕΙΑ Η ΤΡΑΥΜΑΤΙΣΜΟΣ ΑΤΟΜΩΝ ΕΙΤΕ Ο ΤΡΑΥΜΑΤΙΣΜΟΣ ΟΦΕΙΛΕΤΑΙ ΣΕ ΥΠΑΙΤΙΟΤΗΤΑ ΤΗΣ WEBER ΕΙΤΕ ΤΩΝ ΝΟΜΙΜΩΝ ΑΝΤΙΠΡΟΣΩΠΩΝ Η ΠΡΑΚΤΩΡΩΝ ΤΗΣ.

Η ΠΑΡΟΥΣΑ ΟΙΚΕΙΟΘΕΛΗΣ ΕΓΓΥΗΣΗ ΙΣΧΥΕΙ ΜΟΝΟ ΓΙΑ ΙΔΙΩΤΙΚΗ ΧΡΗΣΗ ΚΑΙ ΔΕΝ ΙΣΧΥΕΙ ΓΙΑ ΜΠΑΡΜΠΕΚΙΟΥ WEBER ΠΟΥ ΧΡΗΣΙΜΟΠΟΙΟΥΝΤΑΙ ΣΕ ΕΜΠΟΡΙΚΑ, ΔΗΜΟΤΙΚΑ Η ΚΟΙΝΟΧΡΗΣΤΑ ΠΕΡΙΒΑΛΛΟΝΤΑ, ΟΠΩΣ ΕΣΤΙΑΤΟΡΙΑ, ΞΕΝΟΔΟΧΕΙΑ, ΘΕΡΕΤΡΑ Η ΕΝΟΙΚΙΑΖΟΜΕΝΕΣ ΚΑΤΟΙΚΙΕΣ.

ΕΝΔΕΧΕΤΑΙ Η WEBER ΝΑ ΑΛΛΑΞΕΙ ΤΗ ΣΧΕΔΙΑΣΗ ΤΩΝ ΠΡΟΪΟΝΤΩΝ ΤΗΣ ΑΠΟ ΚΑΙΡΟΥ ΕΙΣ ΚΑΙΡΟΝ. ΤΙΠΟΤΑ ΑΠΟ ΟΣΑ ΠΕΡΙΕΧΟΝΤΑΙ ΣΤΗΝ ΠΑΡΟΥΣΑ ΟΙΚΕΙΟΘΕΛΗ ΕΓΓΥΗΣΗ ΔΕΝ ΘΑ ΘΕΩΡΗΘΕΙ ΟΤΙ ΥΠΟΧΡΕΩΝΕΙ ΤΗΝ WEBER ΝΑ ΕΝΣΩΜΑΤΩΣΕΙ ΤΕΤΟΙΕΣ ΣΧΕΔΙΑΣΤΙΚΕΣ ΑΛΛΑΓΕΣ ΣΕ ΠΡΟΪΟΝΤΑ ΠΟΥ ΕΧΟΥΝ ΚΑΤΑΣΚΕΥΑΣΤΕΙ ΣΤΟ ΠΑΡΕΛΘΟΝ, ΟΥΤΕ ΤΕΤΟΙΕΣ ΑΛΛΑΓΕΣ ΘΑ ΘΕΩΡΗΘΟΥΝ ΩΣ ΠΑΡΑΔΟΧΗ ΟΤΙ ΟΙ ΠΑΛΑΙΟΤΕΡΟΙ ΣΧΕΔΙΑΣΜΟΙ ΗΤΑΝ ΕΛΑΤΤΩΜΑΤΙΚΟΙ.

Ανατρέξτε στον κατάλογο Διεθνών Επιχειρηματικών Μονάδων στο τέλος αυτού του Εγχειριδίου Κατόχου για πρόσθετες πληροφορίες επικοινωνίας.

Με την ψηστιέρα αερίου WEBER μπορείτε να ψήσετε κρεατικά, ψητά σούβλας ή ζύμες με αποτέλεσμα που δύσκολα επιτυγχάνεται σε ηλεκτρική κουζίνα με φούρνο. Το κλειστό καπάκι και οι μπάρες FLAVORIZER προσφέρουν αυτό το “φυσικό” άρωμα στα ψητά σας.

Η παροχή υγραποποιημένου βουτανίου / προπάνιου χρησιμοποιείται ταχύτερα και σας επιτρέπει να ελέγχετε ευκολότερα τη φωτιά απ’ ό,τι σε μία ψησταριά με κάρβουνα.

- Οι οδηγίες αυτές θα σας προσφέρουν τις ελάχιστες απαιτήσεις συναρμολόγησης της ψηστιέρας αερίου WEBER. Παρακαλούμε διαβάστε τις οδηγίες προσεκτικά προτού χρησιμοποιήσετε την ψηστιέρα αερίου WEBER. Η εσφαλμένη συναρμολόγηση ενέχει κινδύνους.
- Δεν πρέπει να χρησιμοποιείται από παιδιά.
- Δεν πρέπει να συνδέεται σε παροχή φυσικού αερίου (αστικού δικτύου παροχής). Οι βαλβίδες και τα στόμια είναι σχεδιασμένα αποκλειστικά για υγραέριο (LP).
- Δεν πρέπει να χρησιμοποιείται με μπρικέτες από ξυλοκάρβουνο ή παρόμοια καύσιμα.
- Εάν υπάρχουν τοπικοί κανονισμοί, οι οποίοι ισχύουν για “ένσωματωμένες” ψηστιέρες αερίου, θα πρέπει να συμμορφώσετε με αυτούς. Η εγκατάσταση πρέπει να συμμορφώνεται με τους τοπικούς κανονισμούς ή σε απουσία αυτών, με τους εθνικούς ισχύοντες κανονισμούς.
- Αυτή η ψηστιέρα έχει σχεδιαστεί για λειτουργία σε μια ονομαστική πίεση καθορισμένη για συγκεκριμένου τύπου εύκαμπτο σωλήνα και ρυθμιστή χαμηλής πίεσης. Ανατρέξτε στον τύπο αερίου και στον πίνακα πίεσης για συγκεκριμένες πιέσεις αερίων λειτουργίας που παρατίθενται σε millibar.
- Στο Ην. Βασίλειο, αυτή η συσκευή πρέπει να είναι εφοδιασμένη με ρυθμιστή προδιαγραφών BS 3016, με ονομαστική πίεση εξόδου 37 millibar. (Παρέχεται μαζί με την ψηστιέρα.)
- Να χρησιμοποιείτε φιάλη υγραερίου τουλάχιστο 10 kg.
- Αποφύγετε τη συστροφή του εύκαμπτου σωλήνα.
- Το μήκος του εύκαμπτου σωλήνα δεν θα πρέπει να υπερβαίνει το 1,5 μέτρο.
- Προτείνουμε να αντικαθιστάτε τον εύκαμπτο σωλήνα αερίου στην ψηστιέρα αερίου WEBER κάθε 5 χρόνια. Ορισμένες χώρες μπορεί να έχουν απαιτήσεις για την αντικατάσταση του εύκαμπτου σωλήνα αερίου σε λιγότερα από 5 χρόνια. Σε αυτή την περίπτωση οι απαιτήσεις της εκάστοτε χώρας έχουν προτεραιότητα.
- Τυχόν εξαρτήματα που έχουν σφραγιστεί από τον κατασκευαστή, δεν πρέπει να τροποποιούνται από το χρήστη.
- Τυχόν μετατροπή της συσκευής ενέχει κινδύνους.
- Θα πρέπει να χρησιμοποιούνται μόνο συγκεκριμένου τύπου εύκαμπτος σωλήνας χαμηλής πίεσης και ρυθμιστής.
- Οι ανταλλακτικοί ρυθμιστές πίεσης και μονάδες εύκαμπτου σωλήνα θα πρέπει να είναι τα προβλεπόμενα από τον κατασκευαστή της μαγειρικής συσκευής για υπαίθρια χρήση. ♦

ΧΕΙΡΙΣΜΟΣ

- ⚠ **ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ:** Χρησιμοποιείτε αυτή την ψησταριά μόνο σε εξωτερικό χώρο σε καλά αεριζόμενη τοποθεσία. Μην τη χρησιμοποιείτε σε γκαράζ, κτίριο, χώρο όπου υπάρχει ρεύμα ή σε οποιοδήποτε άλλο κλειστό χώρο.
- ⚠ **ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ:** Διατηρείτε τα ανοίγματα εξαερισμού του περιβλήματος φιάλης ελεύθερα και χωρίς υπολείμματα.
- ⚠ **ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ:** Η ψηστιέρα αερίου WEBER δεν πρέπει να χρησιμοποιείται κάτω από μια εύφλεκτη κατασκευή επικάλυψης.
- ⚠ **ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ:** Μη χρησιμοποιείτε την ψηστιέρα αερίου εντός απόστασης 24 ιντσών (610 mm) από εύφλεκτα υλικά, στο επάνω, κάτω, πίσω μέρος ή στα πλάγια της ψηστιέρας.
- ⚠ **ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ:** Ολόκληρη η λεκάνη ψησίματος θερμαίνεται κατά τη χρήση. Μην την αφήνετε χωρίς επίτηρηση.
- ⚠ **ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ:** Φροντίστε το καλώδιο ηλεκτρικής παροχής και ο εύκαμπτος σωλήνας παροχής καυσίμου να βρίσκονται μακριά από οποιαδήποτε θερμή επιφάνεια.
- ⚠ **ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ:** Φροντίστε να μην υπάρχουν στο χώρο ψησίματος εύφλεκτες αναθυμιάσεις και υγρά όπως βενζίνη, οινόπνευμα κλπ., ή άλλα καύσιμα υλικά.
- ⚠ **ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ:** Ποτέ μην αποθηκεύετε μια επιπλέον (εφεδρική) φιάλη υγραερίου κάτω από ή κοντά στην ψηστιέρα αερίου WEBER.
- ⚠ **ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ:** Διατηρείτε τα ανοίγματα εξαερισμού του περιβλήματος φιάλης ελεύθερα και χωρίς υπολείμματα.
- ⚠ **ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ:** Κλείστε το αέριο στη φιάλη παροχής υγραερίου όταν η μαγειρική συσκευή για υπαίθρια χρήση δεν χρησιμοποιείται.
- ⚠ **ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ:** Οι φιάλες υγραερίου πρέπει να αποθηκεύονται σε εξωτερικό χώρο, εκτός εμβέλειας παιδιών και δεν πρέπει να αποθηκεύονται μέσα σε κτίριο, γκαράζ ή σε οποιοδήποτε άλλο κλειστό χώρο.

⚠ **ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ:** Χρησιμοποιείτε ανθεκτικά στη θερμότητα γάντια μπάρμπεκιου (που συμμορφώνονται με το επίπεδο Θερμότητας μέσω Επαφής 2 ή μεγαλύτερο του προτύπου EN 407) όταν χειρίζεστε την ψησταριά. ♦

ΑΠΟΘΗΚΕΥΣΗ ΚΑΙ / Η ΑΠΟΣΥΡΣΗ ΑΠΟ ΤΗ ΧΡΗΣΗ

- Όταν δε χρησιμοποιείται η ψηστιέρα αερίου της WEBER, κλείστε τη βαλβίδα παροχής αερίου της φιάλης.
- Η φιάλη υγραερίου πρέπει να φυλάσσεται στο ύπαιθρο και σε καλά αεριζόμενο σημείο, μακριά από παιδιά. Η αποσυνδεδεμένη φιάλη υγραερίου δε θα πρέπει να φυλάσσεται εντός κτιρίου ή σε γκαράζ ή άλλο κλειστό χώρο.
- Βεβαιωθείτε ότι οι χώροι κάτω από τον πίνακα χειρισμού και το συρόμενο δίσκο λίπους δεν έχουν ακαθαρσίες που μπορεί να εμποδίσουν τη ροή του αέρα καύσης ή αερισμού.
- Οι σήτες εντόμων πρέπει επίσης να ελέγχονται για οποιοσδήποτε εμφράξεις. (Ανατρέξτε στο “ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ/ ΕΤΗΣΙΑ ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ”). ♦

ΟΔΗΓΙΕΣ ΓΙΑ ΤΟ ΑΕΡΙΟ

ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ ΑΣΦΑΛΟΥΣ ΧΕΙΡΙΣΜΟΥ ΓΙΑ ΦΙΑΛΕΣ ΥΓΡΑΕΡΙΟΥ

- Το υγραέριο (LP) είναι παράγωγο του πετρελαίου, όπως και η βενζίνη ή το φυσικό αέριο. Το υγραέριο βρίσκεται σε αέρια μορφή σε κανονικές συνθήκες θερμοκρασίας και πίεσης. Σε συνθήκες μέτριας πίεσης και μέσα σε φιάλη, το υγραέριο μετατρέπεται σε υγρό. Με την εκτόνωση της πίεσης, το υγρό εξαερώνεται αμέσως και γίνεται αέριο.
- Το υγραέριο έχει οσμή παρόμοια με εκείνη του φυσικού αερίου. Θα πρέπει να έχετε το νου σας για την παρουσία αυτής της οσμής.
- Το υγραέριο είναι βαρύτερο του αέρα. Το υγραέριο που τυχόν διαρρέει μπορεί να συσσωρευθεί σε χαμηλά σημεία και να μην μπορεί να διασκορπιστεί.
- Η φιάλη του υγραερίου πρέπει πάντοτε να τοποθετείται, μεταφέρεται ή αποθηκεύεται όρθια. Οι φιάλες υγραερίου δεν πρέπει να πετιούνται ή να διακινούνται απρόσεκτα.
- Ποτέ μην αποθηκεύετε ή μεταφέρετε τη φιάλη υγραερίου σε θερμοκρασίες που μπορεί να φτάσουν και τους 51°C (τόσο ζεστά που να είναι αδύνατη η διακίνησή τους με το χέρι -για παράδειγμα: μην αφήνετε τη φιάλη υγραερίου μέσα σε αυτοκίνητο τις ζεστές ημέρες).
- Να χειρίζεστε τις "κενές" φιάλες υγραερίου με την ίδια προσοχή όπως και τις γεμάτες. Ακόμα και όταν η φιάλη υγραερίου δεν περιέχει υγρό, είναι πιθανόν να εξακολουθεί να υπάρχει πίεση αερίου μέσα στη φιάλη. Πριν από την αποσύνδεση πάντοτε να κλείνετε τη βαλβίδα της φιάλης.
- Μην χρησιμοποιείτε φιάλη υγραερίου που έχει πάθει ζημιά. Οι τσαλακωμένες ή σκουριασμένες φιάλες υγραερίου ή αυτές που έχουν ελαττωματική βαλβίδα, είναι ενδεχομένως επικίνδυνες και θα πρέπει να αντικαθίστανται αμέσως από νέες φιάλες.
- Το σημείο ένωσης όπου ο εύκαμπτος σωλήνας συνδέεται με τη φιάλη υγραερίου θα πρέπει να ελέγχεται για διαρροές κάθε φορά που επανασυνδέεται η φιάλη υγραερίου. Για παράδειγμα, απαιτείται έλεγχος κάθε φορά που ξαναγεμίζει η φιάλη υγραερίου.
- Βεβαιωθείτε ότι ο ρυθμιστής είναι τοποθετημένος με τη μικρή οπή εξαέρωσης να είναι στραμμένη προς τα κάτω έτσι ώστε να μη μαζεύει νερά Αυτή η οπή εξαέρωσης δε θα πρέπει να έχει χώματα, λίπη, έντομα κλπ. ♦

ΧΩΡΑ	ΤΥΠΟΣ & ΠΙΕΣΗ ΑΕΡΙΟΥ
Βουλγαρία, Κύπρος, Τσεχία, Δανία, Εσθονία, Φινλανδία, Ουγγαρία, Ισλανδία, Λετονία, Λιθουανία, Μάλτα, Ολλανδία, Νορβηγία, Ρουμανία, Σλοβακία, Σλοβενία, Σουηδία, Τουρκία	I ₃ B/P - 30 mbar
Βέλγιο, Γαλλία, Ελλάδα, Ιρλανδία, Ιταλία, Λουξεμβούργο, Πορτογαλία, Ισπανία, Ελβετία, Ηνωμένο Βασίλειο	I _{3s} - 28-30 / 37 mbar
Πολωνία	I ₃ P - 37 mbar
Αυστρία, Γερμανία	I ₃ B/P - 50 mbar

ΣΤΟΙΧΕΙΑ ΚΑΤΑΝΑΛΩΣΗΣ				
	Προπάνιο kW	Βουτάνιο kW	Προπάνιο g/h	Βουτάνιο g/h
SUMMIT 620	21,1	24,0	1.508	1.747
SUMMIT 660	25,8	29,4	1.844	2.139
SUMMIT 670	29,3	33,4	2.094	2.431
Ολοκληρωμένο σύστημα γκριλιέρας	33,7	38,3	2.409	2.787

ΜΕΓΕΘΟΣ ΣΤΟΜΙΟΥ ΒΑΛΒΙΔΑΣ				
	Υγραέριο			
	I ₃ B/P - 30 mbar	I _{3s} - 28-30 / 37 mbar	I ₃ B/P - 50 mbar	
ΒΑΛΒΙΔΕΣ ΚΥΡΙΟΥ ΚΑΥΣΤΗΡΑ				
SUMMIT 620	0,89	0,85	0,86	
SUMMIT 660	0,89	0,85	0,86	
SUMMIT 670	0,89	0,85	0,86	
Ολοκληρωμένο σύστημα γκριλιέρας	0,89	0,85	0,86	
ΒΑΛΒΙΔΑ ΠΛΑΪΝΟΥ ΚΑΥΣΤΗΡΑ				
SUMMIT 620	0,98	0,94	0,85	
SUMMIT 660	Δ/Ι	Δ/Ι	Δ/Ι	
SUMMIT 670	0,98	0,94	0,85	
Ολοκληρωμένο σύστημα γκριλιέρας	1,39 και 0,44	1,33 και 0,43	1,23 και 0,40	
ΒΑΛΒΙΔΑ ΚΑΥΣΤΗΡΑ ΞΕΡΟΨΗΣΙΜΑΤΟΣ				
SUMMIT 620	Δ/Ι	Δ/Ι	Δ/Ι	
SUMMIT 660	0,91	0,85	0,79	
SUMMIT 670	0,91	0,85	0,79	
Ολοκληρωμένο σύστημα γκριλιέρας	0,91	0,85	0,79	
ΒΑΛΒΙΔΑ ΚΑΥΣΤΗΡΑ SMOKER				
SUMMIT 620	Δ/Ι	Δ/Ι	Δ/Ι	
SUMMIT 660	0,74	0,70	0,66	
SUMMIT 670	0,74	0,70	0,70	
Ολοκληρωμένο σύστημα γκριλιέρας	0,74	0,70	0,70	
ΒΑΛΒΙΔΑ ΚΑΥΣΤΗΡΑ ΥΠΕΡΥΘΡΩΝ				
SUMMIT 620	Δ/Ι	Δ/Ι	Δ/Ι	
SUMMIT 660	0,94	0,86	0,82	
SUMMIT 670	0,94	0,86	0,86	
Ολοκληρωμένο σύστημα γκριλιέρας	0,94	0,86	0,86	

ΑΝΤΑΛΛΑΚΤΙΚΟΣ ΣΩΛΗΝΑΣ, ΡΥΘΙΣΤΗΣ ΚΑΙ ΣΥΓΚΡΟΤΗΜΑ ΒΑΛΒΙΔΑΣ

⚠ ΣΗΜΑΝΤΙΚΗ ΣΗΜΕΙΩΣΗ: Προτείνουμε να αντικαθιστάτε το συγκρότημα εύκαμπτου σωλήνα αερίου στην ψηστιέρα αερίου WEBER κάθε 5 χρόνια. Ορισμένες χώρες μπορεί να έχουν απαιτήσεις για την αντικατάσταση του εύκαμπτου σωλήνα αερίου σε λιγότερα από 5 χρόνια, έτσι η απαίτηση αυτής της χώρας έχει προτεραιότητα.

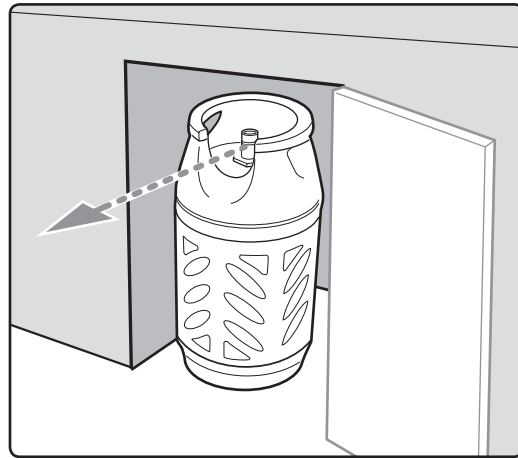
Για τον ανταλλακτικό σωλήνα, το ρυθμιστή και τα συγκροτήματα βαλβίδας επικοινωνήστε με τον Αντιπρόσωπο Εξυπηρέτησης Πελατών στην περιοχή σας χρησιμοποιώντας τις πληροφορίες επικοινωνίας στην ιστοσελίδα μας. Συνδεθείτε στο www.weber.com.

ΤΟΠΟΘΕΤΗΣΗ ΤΗΣ ΦΙΑΛΗΣ

Αγοράστε μία γεμάτη φιάλη αερίου από το εμπόριο

Να χρησιμοποιείτε φιάλη υγραερίου τουλάχιστο 10 kg. Η φιάλη πρέπει πάντοτε να τοποθετείται, μεταφέρεται ή αποθηκεύεται όρθια. Ποτέ μην αφήσετε τη φιάλη να πέσει ή να τη μεταχειρίζεστε απρόσεκτα. Ποτέ μην αποθηκεύετε τη φιάλη σε σημεία όπου η θερμοκρασία μπορεί να υπερβεί τους 51° C (τόσο ζεστή που να μην πιάνεται). Για παράδειγμα, μην αφήνετε τη φιάλη στο αυτοκίνητό σας όταν κάνει ζέστη. (Ανατρέξτε στο: "ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ ΑΣΦΑΛΟΥΣ ΧΕΙΡΙΣΜΟΥ ΓΙΑ ΦΙΑΛΕΣ ΥΓΡΑΕΡΙΟΥ").

- A) Τοποθετήστε τη φιάλη στο έδαφος στο εσωτερικό του περιβλήματος φιάλης.
- B) Γυρίστε τη φιάλη υγραερίου έτσι ώστε το άνοιγμα της βαλβίδας να είναι στραμμένο προς το μπροστινό τμήμα της ψησταριάς αερίου WEBER. ♦



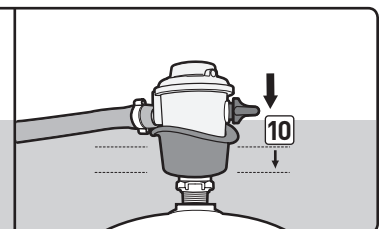
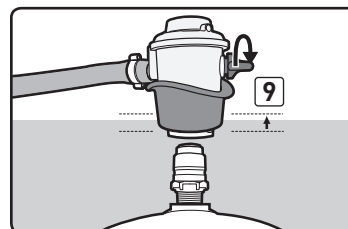
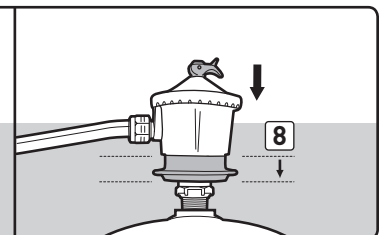
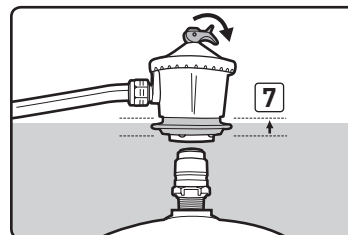
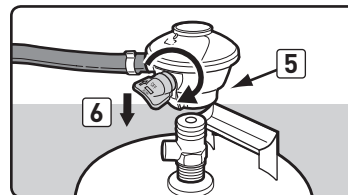
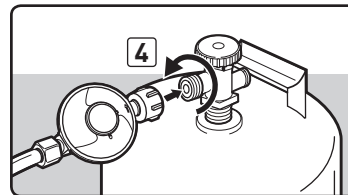
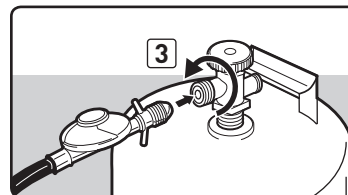
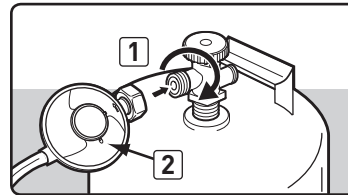
ΣΥΝΔΕΣΗ ΤΗΣ ΦΙΑΛΗΣ ΥΓΡΑΕΡΙΟΥ

⚠ Προειδοποίηση: Βεβαιωθείτε ότι η βαλβίδα της φιάλης υγραερίου ή ο ρυθμιστής είναι κλειστά.

- A) Συνδέστε τη φιάλη υγραερίου.

Κάποιοι ρυθμιστές συνδέονται (ON) με πάτημα και αποσυνδέονται (OFF) με τράβηγμα ενώ σε άλλους υπάρχει παξιμάδι με αριστερό σπείρωμα το οποίο συνδέει με τη βαλβίδα της φιάλης. Ακολουθήστε τις κατά περίπτωση απεικονιζόμενες οδηγίες σύνδεσης του ρυθμιστή, με βάση τον τύπο του ρυθμιστή.

- a) Βιδώστε το σύνδεσμο του ρυθμιστή από το δοχείο, στρέφοντας προς τα δεξιά (1). Τοποθετήστε το ρυθμιστή έτσι ώστε η οπή εξαέρωσης (2) να είναι στραμμένη προς τα κάτω.
- b) Βιδώστε το σύνδεσμο του ρυθμιστή από το δοχείο, στρέφοντας προς τα αριστερά (3) (4).
- c) Γυρίστε το μοχλό ρυθμιστή (5) δεξιόστροφα στη θέση off. Πατήστε κάτω το ρυθμιστή επάνω στη βαλβίδα του δοχείου μέχρι ο ρυθμιστής να κουμπώσει στη θέση του (6).
- d) Βεβαιωθείτε ότι ο βραχίονας ρυθμιστή βρίσκεται στη θέση off. Σύρετε προς τα επάνω το κολάρο του ρυθμιστή (7) (9). Πιέστε το ρυθμιστή επάνω στη βαλβίδα του δοχείου και διατηρήστε την πίεση. Σύρετε το κολάρο για να κλείσει (8) (10). Εάν ο ρυθμιστής δεν κουμπώσει, επαναλάβετε τη διαδικασία. ♦



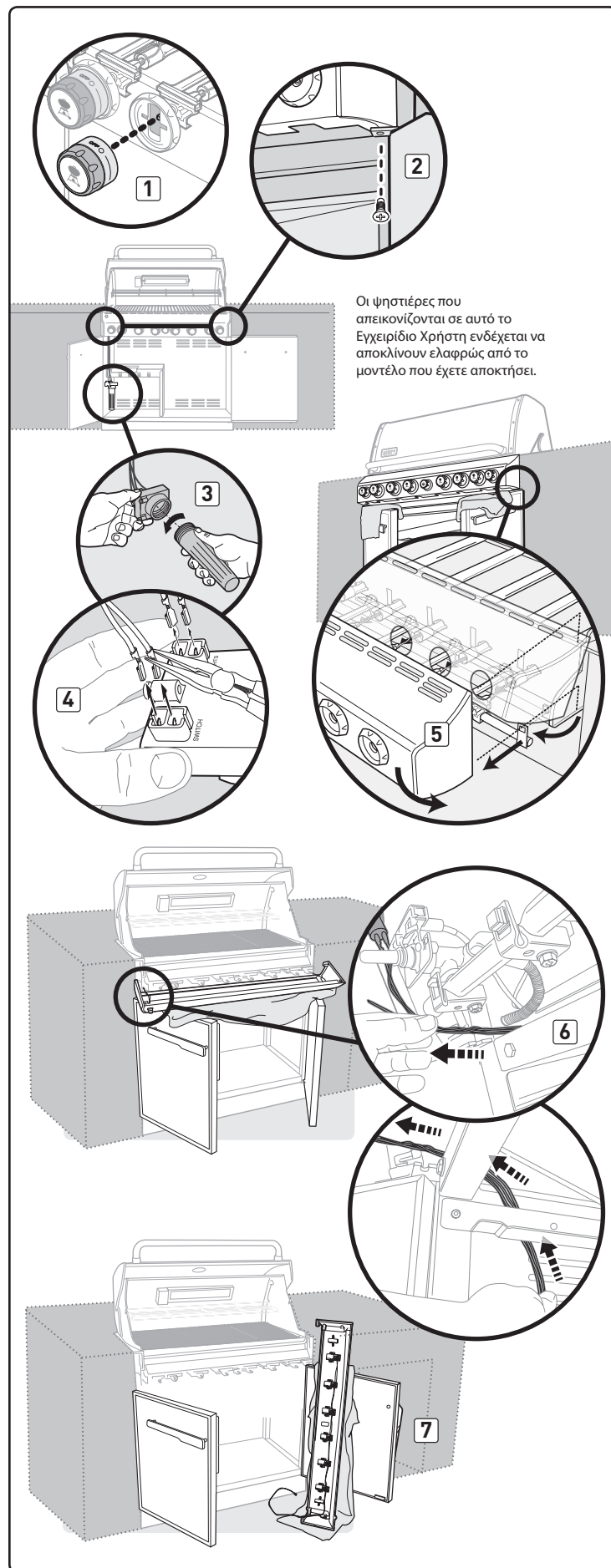
ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΙΑ ΕΛΕΓΧΟΥ ΔΙΑΡΡΟΗΣ

⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: Οι συνδέσεις αερίου της ψηστιέρας αερίου της SUMMIT έχουν ελεγχθεί εξ εργοστασίου. Ωστόσο προτείνουμε να ελέγχετε για διαρροή όλες τις συνδέσεις πριν από τη λειτουργία της ψησταριάς αερίου της SUMMIT.

Αφαιρέστε τον πίνακα ελέγχου

Απαιτούμενα εργαλεία: Κατσαβίδι, πένσα και πετσέτες.

- A) Αφαιρέστε τους διακόπτες ελέγχου καυστήρων (1).
- B) Ανοίξτε και τις δύο πόρτες. Με ένα κατσαβίδι, αφαιρέστε τις βίδες από την κάτω πλευρά του πίνακα ελέγχου (2).
- C) Σηκώστε και αφαιρέστε το περίβλημα μπαταρίας που βρίσκεται στο εσωτερικό του κουβούκλιου ψηστιέρας (3).
- D) Χρησιμοποιώντας πένσα με μυτερή μύτη, αποσυνδέστε τους ακροδέκτες σύρματος από το επάνω μέρος του περιβλήματος μπαταρίας (4). **Μην τραβάτε τα σύρματα. Αφαιρέστε τα τραβώντας από τους ακροδέκτες σύρματος.**
- E) Τοποθετήστε πετσέτες στο επάνω μέρος και των δύο συγκροτημάτων πόρτας. Έτσι θα προστατευτεί ο πίνακας ελέγχου και τα συγκροτήματα πόρτας από γδαρσίματα κατά τα επόμενα βήματα.
- F) Γείρετε το κάτω μέρος του πίνακα ελέγχου προς τα εμπρός. Ανασηκώστε ελαφρώς (5) και στη συνέχεια περιστρέψτε το ώστε να βλέπει προς τα κάτω και αποθέστε στο επάνω μέρος των συγκροτημάτων πόρτας. (Προσέξτε ώστε να μην σπάσετε ή αποσυνδέσετε τα καλώδια για τα LED του πίνακα ελέγχου.)
- G) Τραβήξτε προσεκτικά τα καλώδια μπαταρίας έξω από το εσωτερικό του κουβούκλιου ψηστιέρας (6).
- H) Ανοίξτε εντελώς τη δεξιά πόρτα. Τοποθετήστε τον πίνακα ελέγχου στο δάπεδο, ακουμπώντας τον στην πετσέτα που καλύπτει το συγκρότημα δεξιάς πόρτας (7).



ΕΛΕΓΧΟΣ ΓΙΑ ΔΙΑΡΡΟΕΣ ΑΕΡΙΟΥ

⚠ ΚΙΝΔΥΝΟΣ

Μην χρησιμοποιείτε φλόγα για να ελέγξετε για τυχόν διαρροές αερίου. Βεβαιωθείτε ότι δεν υπάρχουν σπινθήρες ή γυμνές φλόγες στην περιοχή που γίνεται έλεγχος διαρροών. Οι σπινθήρες ή γυμνές φλόγες θα προκαλέσουν πυρκαγιά ή έκρηξη, η οποία μπορεί να προκαλέσει σοβαρό ατομικό τραυματισμό ή θανατηφόρο ατύχημα αλλά και υλικές ζημιές.

⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: Θα πρέπει να ελέγχετε για διαρροές αερίου κάθε φορά που αποσυνδέετε και επανασυνδέετε ένα σύνδεσμο αερίου.

Σημείωση: Όλες οι εργοστασιακές συνδέσεις έχουν ελεγχθεί σχολαστικά για διαρροές αερίου. Οι καυστήρες έχουν υποβληθεί σε δοκιμή φλόγας. Ωστόσο, σαν προφύλαξη ασφαλείας, θα πρέπει να ελέγχετε ξανά όλους τους συνδέσμους / ρακόρ για διαρροές πριν από τη χρήση της ψηστήρας αερίου WEBER. Ίσως κάποιος σύνδεσμος αερίου να έχει λασκάρει ή φθαρεί κατά την μεταφορά και τη διεκπεραίωση.

⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: Να εκτελείτε αυτές τις δοκιμές διαρροών ακόμα και αν η ψηστήρα σας έχει συναρμολογηθεί από τον αντιπρόσωπο ή το κατάστημα.

Σημείωση: Επειδή κάποια διαλύματα ελέγχου διαρροών - μεταξύ αυτών η σαπουνάδα - μπορεί να είναι ελαφρώς διαβρωτικά, όλες οι συνδέσεις θα πρέπει να ξεπλένονται με νερό μετά από τον έλεγχο διαρροών.

Εάν η ψηστήρα σας διαθέτει πλευρικό καυστήρα, βεβαιωθείτε ότι ο πλευρικός καυστήρας είναι σβηστός.

Για να διεξάγετε ελέγχους διαρροής: ανοίξτε τη βαλβίδα της φιάλης στρέφοντας αριστερόστροφα τη μανιβέλα της βαλβίδας της φιάλης.

⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: Μην ανάβετε τους καυστήρες όταν γίνεται έλεγχος για διαρροές.

Θα χρειαστείτε: σαπουνάδα και πανί ή βούρτσα για την εφαρμογή του.

A) Φτιάξτε σαπουνόνερο.

B) Ανοίξτε τη βαλβίδα της φιάλης χρησιμοποιώντας τις κατάλληλες επιλογές με βάση τον τύπο φιάλης και ρυθμιστή.

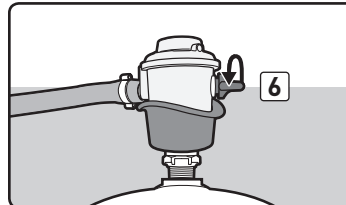
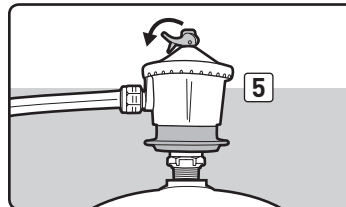
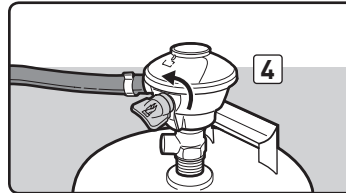
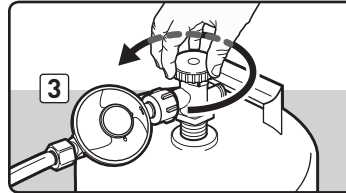
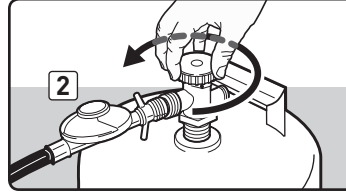
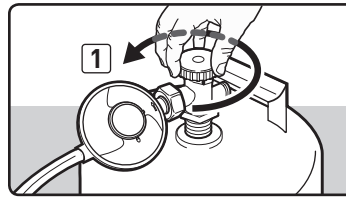
a) Γυρίστε τη βαλβίδα φιάλης αριστερόστροφα (1) (2) (3).

b) Γυρίστε το μοχλό ρυθμιστή αριστερόστροφα στη θέση on (4).

c) Μετακινήστε το μοχλό ρυθμιστή στη θέση off (5) (6).

C) Ελέγξτε για διαρροές βρέχοντας το σύνδεσμο με τη σαπουνάδα και βλέποντας αν βγαίνουν φυσαλίδες. Εάν εκλύονται φυσαλίδες, ή εάν μεγαλώνει η φυσαλίδα, υπάρχει διαρροή. Εάν υπάρχει διαρροή, σβήστε την παροχή αερίου και σφίξτε το ρακόρ. Ανοίξτε ξανά το αέριο και επανελέγξτε με τη σαπουνάδα. Εάν η διαρροή δε σταματήσει, επικοινωνήστε με τον τοπικό Αντιπρόσωπο Εξυπηρέτησης Πελατών, με βάση τις πληροφορίες επικοινωνίας στην ιστοσελίδα μας. Συνδεθείτε στο www.weber.com.

D) Όταν ολοκληρωθούν οι έλεγχοι διαρροών, κλείστε την παροχή αερίου από την πηγή της και ξεβγάλετε τις συνδέσεις με νερό.



ΟΔΗΓΙΕΣ ΓΙΑ ΤΟ ΑΕΡΙΟ

Έλεγχος

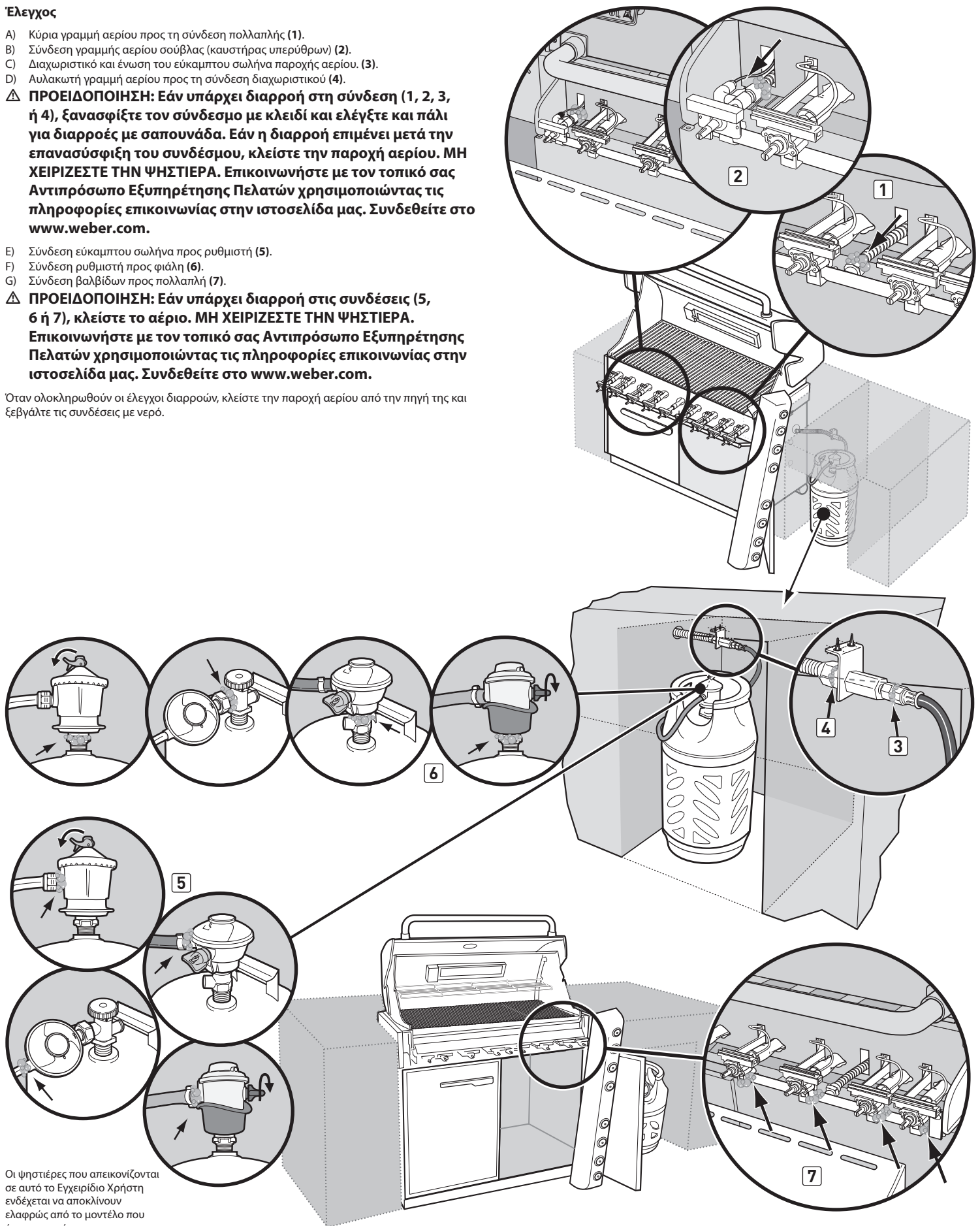
- A) Κύρια γραμμή αερίου προς τη σύνδεση πολλαπλής (1).
- B) Σύνδεση γραμμής αερίου σούβλας (καυστήρας υπερύθρων) (2).
- C) Διαχωριστικό και ένωση του εύκαμπτου σωλήνα παροχής αερίου. (3).
- D) Αυλακωτή γραμμή αερίου προς τη σύνδεση διαχωριστικού (4).

⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: Εάν υπάρχει διαρροή στη σύνδεση (1, 2, 3, ή 4), ξανασφίξτε τον σύνδεσμο με κλειδί και ελέγξτε και πάλι για διαρροές με σαπουνάδα. Εάν η διαρροή επιμένει μετά την επανασύσφιξη του συνδέσμου, κλείστε την παροχή αερίου. **ΜΗ ΧΕΙΡΙΖΕΣΤΕ ΤΗΝ ΨΗΣΤΙΕΡΑ.** Επικοινωνήστε με τον τοπικό σας Αντιπρόσωπο Εξυπηρέτησης Πελατών χρησιμοποιώντας τις πληροφορίες επικοινωνίας στην ιστοσελίδα μας. Συνδεθείτε στο www.weber.com.

- E) Σύνδεση εύκαμπτου σωλήνα προς ρυθμιστή (5).
- F) Σύνδεση ρυθμιστή προς φιάλη (6).
- G) Σύνδεση βαλβίδων προς πολλαπλή (7).

⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: Εάν υπάρχει διαρροή στις συνδέσεις (5, 6 ή 7), κλείστε το αέριο. **ΜΗ ΧΕΙΡΙΖΕΣΤΕ ΤΗΝ ΨΗΣΤΙΕΡΑ.** Επικοινωνήστε με τον τοπικό σας Αντιπρόσωπο Εξυπηρέτησης Πελατών χρησιμοποιώντας τις πληροφορίες επικοινωνίας στην ιστοσελίδα μας. Συνδεθείτε στο www.weber.com.

Όταν ολοκληρωθούν οι έλεγχοι διαρροών, κλείστε την παροχή αερίου από την πηγή της και ξεβγάλετε τις συνδέσεις με νερό.



Οι ψηστιέρες που απεικονίζονται σε αυτό το Εγχειρίδιο Χρήστη ενδέχεται να αποκλίνουν ελαφρώς από το μοντέλο που έχετε αποκτήσει.

ΟΔΗΓΙΕΣ ΓΙΑ ΤΟ ΑΕΡΙΟ

Επανεγκατάσταση πίνακα ελέγχου

- A) Για να επανεγκαταστήσετε το συγκρότημα πίνακα, διεξάγετε αντίστροφα τα βήματα για την "Αφαίρεση πίνακα ελέγχου" όπως περιγράφηκε ανωτέρω.
B) Βεβαιωθείτε για τις σωστές συνδέσεις καλωδίων. Ανατρέξτε στο "ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ ΛΥΧΝΙΑΣ".

⚠️ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: Εξασφαλίστε ότι όλα τα τμήματα έχουν συναρμολογηθεί και ότι ο εξοπλισμός έχει σφικτεί πλήρως προτού θέσετε σε λειτουργία την ψησταριά. Εάν αμελήσετε να συμμορφωθείτε με αυτή την προειδοποίηση, με τις ενέργειες σας μπορεί να προκληθεί πυρκαγιά, έκρηξη ή ζημιά στην κατασκευή, με αποτέλεσμα σοβαρό ατομικό τραυματισμό ή θανατηφόρο ατύχημα και υλικές ζημιές. ♦

ΠΛΗΡΩΣΗ ΤΗΣ ΦΙΑΛΗΣ ΥΓΡΑΕΡΙΟΥ

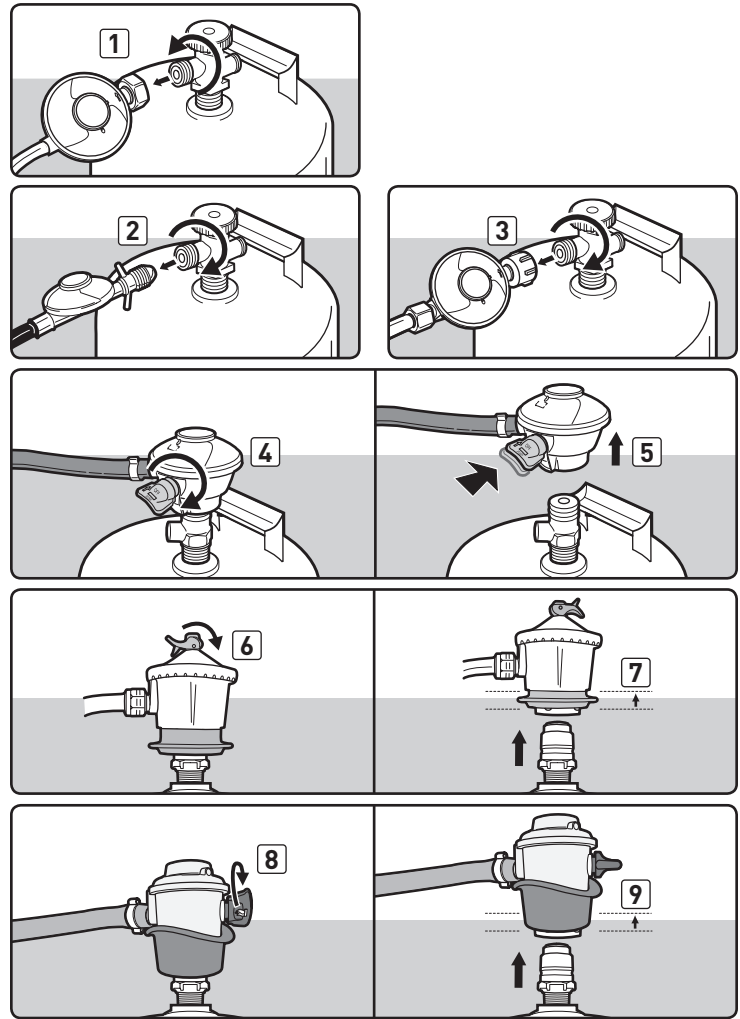
Συνιστούμε να γεμίζετε τη φιάλη υγραερίου προτού αδειάσει τελείως. Να γεμίζετε τη φιάλη υγραερίου σας σε κατάστημα διακίνησης προϊόντων υγραερίου.

Αφαίρεση της φιάλης παροχής αερίου:

- A) Κλείστε την παροχή αερίου και αποσυνδέστε το συγκρότημα εύκαμπτου σωλήνα και ρυθμιστή από τη φιάλη. Ακολουθήστε τις κατά περίπτωση απεικονιζόμενες οδηγίες σύνδεσης του ρυθμιστή, με βάση τον τύπο του ρυθμιστή.
- Ξεβιδώστε το σύνδεσμο του ρυθμιστή από το δοχείο, στρέφοντας προς τα αριστερά (1).
 - Ξεβιδώστε το σύνδεσμο του ρυθμιστή από το δοχείο, δεξιόστροφα (2) (3).
 - Γυρίστε το μοχλό ρυθμιστή δεξιόστροφα (4) στη θέση off. Πατήστε μέσα το μοχλό του ρυθμιστή μέχρι να απελευθερωθεί από το δοχείο (5).
 - Μετακινήστε το μοχλό ρυθμιστή στη θέση off (6) (8). Σύρετε προς τα επάνω το κολάρο του ρυθμιστή (7) (9) για να αποσυνδέσετε από το δοχείο.
- B) Παραδώστε την άδεια φιάλη και παραλάβετε μία γεμάτη. ♦

ΕΠΑΝΑΣΥΝΔΕΣΗ ΤΗΣ ΦΙΑΛΗΣ ΥΓΡΑΕΡΙΟΥ

Ανατρέξτε στο "ΣΥΝΔΕΣΗ ΤΗΣ ΦΙΑΛΗΣ ΥΓΡΑΕΡΙΟΥ". ♦



ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ ΛΥΧΝΙΑΣ

ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ ΤΗΣ ΛΥΧΝΙΑΣ ΤΗΣ ΨΗΣΤΑΡΙΑΣ

Πατήστε το πλήκτρο ΑΦΥΓΝΙΣΗ για να ενεργοποιήσετε τη λυχνία της ψησταριάς. Η λυχνία διαθέτει έναν «αισθητήρα κλίσης» που την ενεργοποιεί όταν το καπάκι της ψησταριάς είναι ανοιχτό και την απενεργοποιεί όταν είναι κλειστό. Αν το καπάκι παραμείνει ανοιχτό ή κλειστό για πάνω από 30 λεπτά, η λυχνία της ψησταριάς θα απενεργοποιηθεί. Για να την ανάψετε και πάλι, πατήστε το πλήκτρο ΑΦΥΓΝΙΣΗ (1).

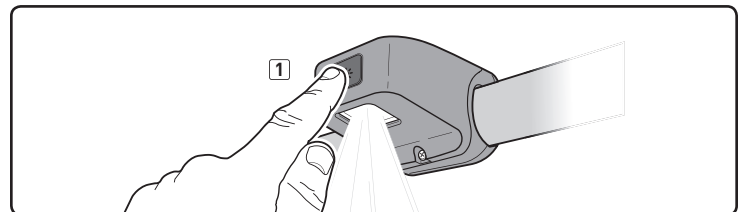
ΣΗΜΕΙΩΣΗ: Η λυχνία δεν ΑΠΕΝΕΡΓΟΠΟΙΕΙΤΑΙ πατώντας το πλήκτρο ΑΦΥΓΝΙΣΗ. ♦

ΦΩΤΙΣΜΕΝΟΙ ΔΙΑΚΟΠΤΕΣ ΕΛΕΓΧΟΥ

Η ψηστιέρα αερίου παρέχεται με διακόπτες ελέγχου που ανάβουν, επιτρέποντας σας να ρυθμίζετε λεπτομερώς τις ρυθμίσεις θερμότητας, ακόμα και σε συνθήκες χαμηλού φωτισμού.

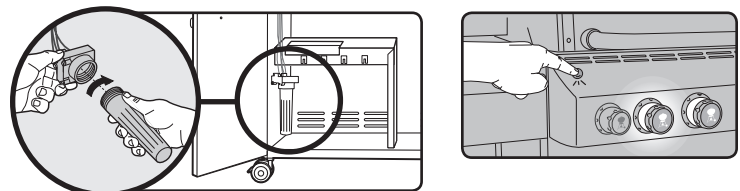
Απαιτούνται 3 αλκαλικές μπαταρίες "D". Μην αναμιγνύετε παλιές και νέες μπαταρίες ή διαφορετικούς τύπους μπαταριών (κοινές, αλκαλικές ή επαναφορτιζόμενες). Το περίβλημα μπαταρίας βρίσκεται στο εσωτερικό του κουβούκλιου, στην αριστερή πλευρά.

Για τη λειτουργία ενεργοποιήστε το πλήκτρο λειτουργίας. ♦



ΚΑΛΩΔΙΩΣΗ ΠΕΡΙΒΛΗΜΑΤΟΣ ΜΠΑΤΑΡΙΑΣ

1	ΜΑΥΡΟ ΚΑΛΩΔΙΟ	
2	ΠΡΑΣΙΝΟ ΚΑΛΩΔΙΟ	
3	ΚΟΚΚΙΝΟ ΚΑΛΩΔΙΟ	
4	ΚΟΚΚΙΝΟ ΚΑΛΩΔΙΟ	



ΠΡΙΝ ΑΠΟ ΤΗ ΧΡΗΣΗ ΤΗΣ ΨΗΣΤΙΕΡΑΣ

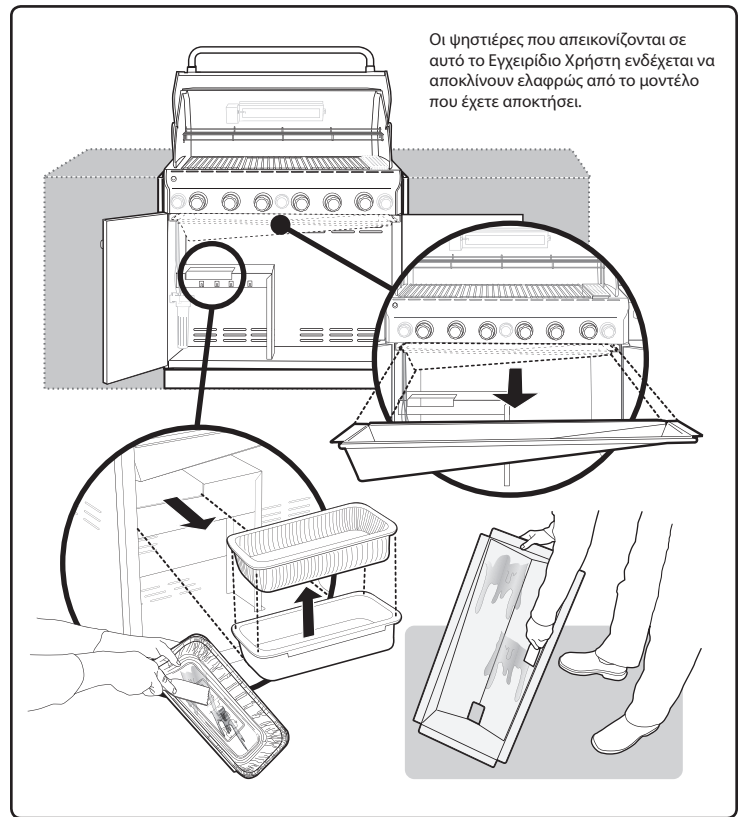
ΣΥΡΟΜΕΝΟΣ ΔΙΣΚΟΣ ΛΙΠΟΥΣ ΚΑΙ ΔΙΣΚΟΣ ΥΓΡΩΝ ΜΙΑΣ ΧΡΗΣΗΣ

Η ψηστιέρα σας κατασκευάστηκε με ένα σύστημα συλλογής λίπους. Να ελέγχετε το συρόμενο δίσκο λίπους και το δίσκο υγρών μιας χρήσης για συσσώρευση λίπους κάθε φορά πριν από κάθε χρήση.

Αφαιρείτε το υπερβάλλον λίπος με μια πλαστική σπάτουλα. Δείτε την απεικόνιση. Όταν χρειάζεται, πλένετε το δίσκο λίπους και το δίσκο υγρών με σαπουνάδα και μετά ξεπλένετε με καθαρό νερό. Επανατοποθετείτε το δίσκο υγρών μιας χρήσης όπως απαιτείται.

⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: Να ελέγχετε το συρόμενο δίσκο λίπους και το δίσκο υγρών μιας χρήσης για συσσώρευση λίπους πριν από κάθε χρήση. Αφαιρείτε το υπερβάλλον λίπος για να αποφύγετε να πάρουν φωτιά τα λίπη. Εάν πάρουν φωτιά τα λίπη μπορεί να προκληθεί σοβαρός σωματικός τραυματισμός ή ζημιά στην ιδιοκτησία.

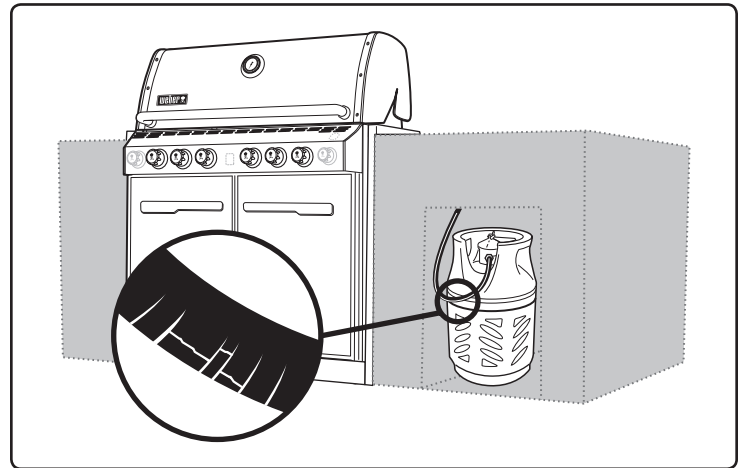
⚠ ΠΡΟΣΟΧΗ: Μην επενδύετε το συρόμενο δίσκο λίπους με αλουμινόχαρτο. ♦



ΕΛΕΓΧΟΣ ΕΥΚΑΜΠΤΟΥ ΣΩΛΗΝΑ

Ο εύκαμπτος σωλήνας πρέπει να ελέγχεται για οποιαδήποτε σημάδια ρωγμών.

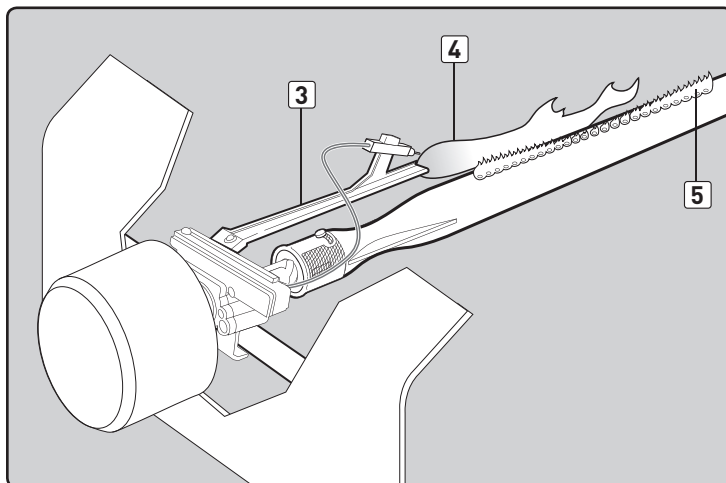
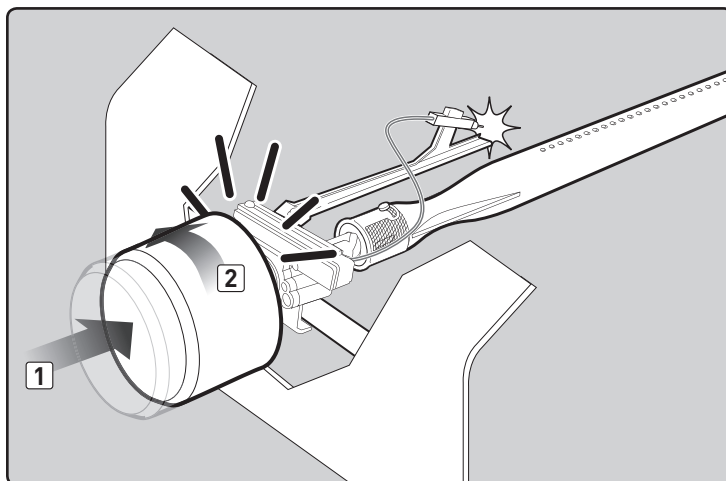
⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: Ελέγχετε τον εύκαμπτο σωλήνα για τσακίσματα, ρωγμές, ξεφτίσματα ή κοψίματα κάθε φορά πριν από τη χρήση της ψηστιέρας. Εάν ο εύκαμπτος σωλήνας έχει την οποιαδήποτε φθορά, μην χρησιμοποιείτε την ψηστιέρα. Διεξάγετε αντικατάσταση χρησιμοποιώντας μόνο ανταλλακτικό εύκαμπτο σωλήνα εγκεκριμένο από την WEBER. Επικοινωνήστε με τον τοπικό σας Αντιπρόσωπο Εξυπηρέτησης Πελατών χρησιμοποιώντας τις πληροφορίες επικοινωνίας στην ιστοσελίδα μας. Συνδεθείτε στο www.weber.com. ♦



⚠️ **Ανοίγετε πάντα το καπάκι προτού ανάψετε τους καυστήρες.**

- A) Κάθε διακόπτης ελέγχου έχει το δικό του ενσωματωμένο ηλεκτρόδιο συστήματος έναυσης. Για τη δημιουργία ενός σπινθήρα πρέπει να πιέσετε το διακόπτη ελέγχου στο (1) και να τον γυρίσετε στο START/HI (2).
- B) Αυτή η ενέργεια θα δημιουργήσει ροή αερίου και έναν σπινθήρα στον αγωγό ανάμματος του καυστήρα (3). Από το μηχανισμό έναυσης θα ακουστεί ένα ελαφρό κτύπημα. Θα δείτε επίσης μια πορτοκαλί φλόγα 7 mm (3") - 12 mm (5") που θα έρχεται από τον αγωγό ανάμματος καυστήρα στην αριστερή πλευρά του καυστήρα (4).
- C) **Συνεχίστε να κρατάτε πατημένο το διακόπτη ελέγχου καυστήρα για δύο δευτερόλεπτα μετά το "χτύπημα"**. Αυτό θα επιτρέψει στο αέριο να ρέει εντελώς προς τα κάτω στον σωλήνα καυστήρα (5) και θα εξασφαλίζεται η ανάφλεξη.
- D) Βεβαιωθείτε ότι ο καυστήρας έχει ανάψει κοιτάζοντας μέσα από τις σχάρες ψησίματος. Θα πρέπει να δείτε φλόγα. Εάν ο καυστήρας δεν ανάψει με την πρώτη, πιέστε μέσα το διακόπτη ρύθμισης και γυρίστε στο OFF. Επαναλάβετε τη διαδικασία ανάμματος δεύτερη φορά.

⚠️ **ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: Εάν εξακολουθεί να μην ανάψει ο καυστήρας, γυρίστε το διακόπτη ρύθμισης Καυστήρα στο OFF και περιμένετε πέντε λεπτά για να σκορπίσει το αέριο προτού προσπαθήσετε και πάλι ή προτού επιχειρήσετε να ανάψετε με σπέρτο.** ♦



ΕΝΑΥΣΗ & ΧΡΗΣΗ ΤΟΥ ΚΥΡΙΟΥ ΚΑΥΣΤΗΡΑ

ΕΝΑΥΣΗ ΤΟΥ ΚΥΡΙΟΥ ΚΑΥΣΤΗΡΑ

⚠ ΚΙΝΔΥΝΟΣ

Εάν δεν καταφέρετε να ανοίξετε το καπάκι κατά την έναυση των καυστήρων της ψηστιέρας, ή δεν περιμένετε πέντε λεπτά για να σκορπίσει το αέριο εάν δεν ανάψει η ψηστιέρα, μπορεί να φουρντώσουν οι φλόγες και να εκραγούν, και αυτό μπορεί να προκαλέσει σοβαρό ατομικό τραυματισμό ή θανατηφόρο ατύχημα.

Άμεση έναυση κύριου καυστήρα

Σημείωση: Κάθε μηχανισμός έναυσης στο διακόπτη ρύθμισης, δημιουργεί σπινθήρα από το ηλεκτρόδιο έναυσης προς τον αγωγό ανάμματος του καυστήρα. Την ενέργεια του σπινθήρα την παράγετε εσείς πατώντας μέσα το διακόπτη ρύθμισης και γυρίζοντας στο START/Hi. Έτσι ανάβει κάθε μεμονωμένος καυστήρας.

- A) Ανοίξετε το καπάκι (1).
- B) Βεβαιωθείτε ότι όλοι οι διακόπτες χειρισμού του καυστήρα είναι στο Off (2). (Πιέστε μέσα το διακόπτη ελέγχου και γυρίστε δεξιόστροφα για να εξασφαλιστεί ότι είναι στη θέση OFF.)

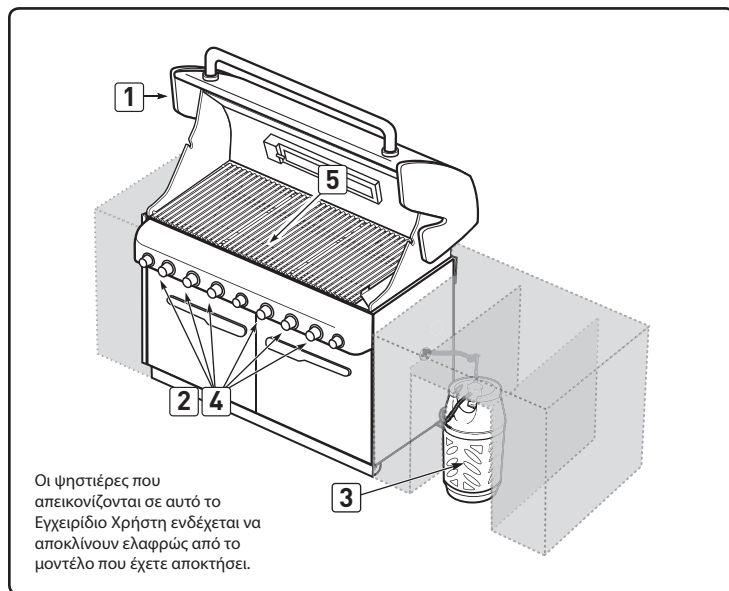
⚠ **ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: Οι διακόπτες χειρισμού του καυστήρα θα πρέπει να είναι στη θέση OFF πριν από το άναμμα της βαλβίδας της φιάλης υγραερίου.**

- C) Ανοίξετε τη βαλβίδα της φιάλης χρησιμοποιώντας τις κατάλληλες επιλογές με βάση τον τύπο φιάλης και ρυθμιστή (3).
- ⚠ **ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: Μην σκύβετε επάνω από την ανοικτή ψηστιέρα.**
- D) Πατήστε μέσα το διακόπτη ρύθμισης και γυρίστε τον στο START/Hi μέχρι να ακούσετε το κτύπημα του μηχανισμού έναυσης - συνεχίστε να πατάτε το διακόπτη ρύθμισης για δύο δευτερόλεπτα. Με αυτή την ενέργεια ανάβει ο μηχανισμός έναυσης, ο αγωγός ανάμματος καυστήρα και στη συνέχεια ο κύριος καυστήρας (4).
- E) Βεβαιωθείτε ότι ο καυστήρας έχει ανάψει κοιτάζοντας μέσα από τις σχάρες ψησίματος. Θα πρέπει να δείτε φλόγα (5). Εάν ο καυστήρας δεν ανάψει με την πρώτη, πιέστε μέσα το διακόπτη ρύθμισης και γυρίστε στο OFF. Επαναλάβετε τη διαδικασία ανάμματος δεύτερη φορά.

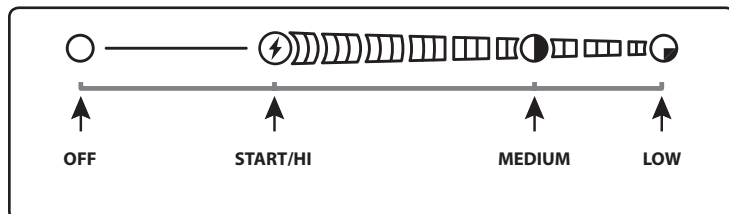
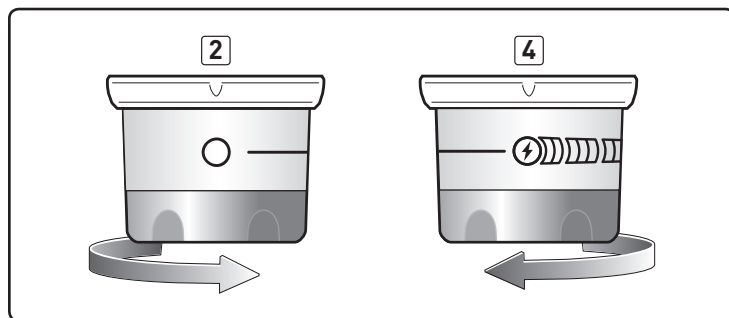
⚠ **ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: Εάν εξακολουθεί να μην ανάβει ο καυστήρας, γυρίστε το διακόπτη ρύθμισης Καυστήρα στο OFF και περιμένετε πέντε λεπτά για να σκορπίσει το αέριο προτού προσπαθήσετε και πάλι ή προτού επιχειρήσετε να ανάψετε με σπέρτο. ♦**

ΓΙΑ ΝΑ ΣΒΗΣΕΤΕ

Πιέστε μέσα και περιστρέψτε κάθε διακόπτη ελέγχου του καυστήρα, δεξιόστροφα στη θέση OFF. Κλείστε την παροχή αερίου (off) στην πηγή της. ♦



Οι ψηστιέρες που απεικονίζονται σε αυτό το Εγχειρίδιο Χρήστη ενδέχεται να αποκλίνουν ελαφρώς από το μοντέλο που έχετε αποκτήσει.



ΧΕΙΡΟΚΙΝΗΤΗ ΕΝΑΥΣΗ ΤΟΥ ΚΥΡΙΟΥ ΚΑΥΣΤΗΡΑ

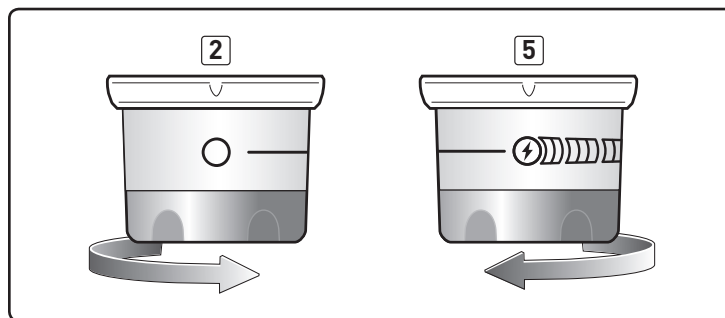
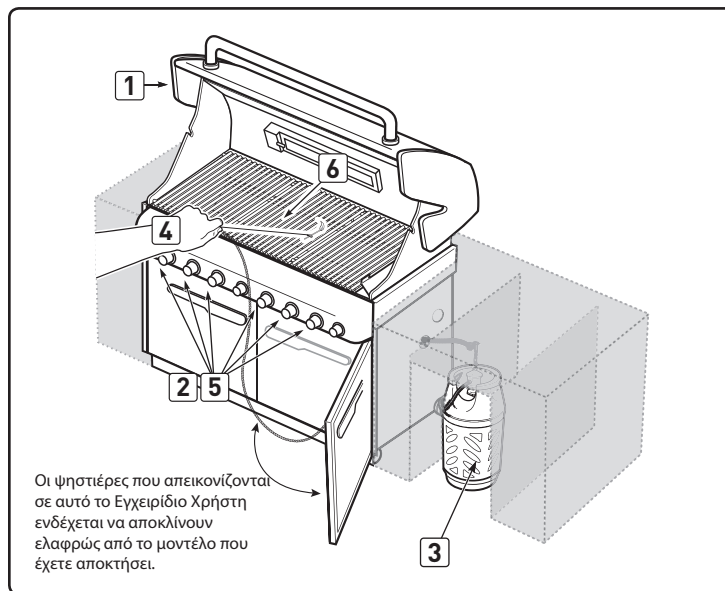
⚠ ΚΙΝΔΥΝΟΣ

Εάν δεν καταφέρετε να ανοίξετε το καπάκι κατά την έναυση των καυστήρων της ψηστιέρας, ή δεν περιμένετε πέντε λεπτά για να σκορπίσει το αέριο εάν δεν ανάψει η ψηστιέρα, μπορεί να φουντώσουν οι φλόγες και να εκραγούν, και αυτό μπορεί να προκαλέσει σοβαρό ατομικό τραυματισμό ή θανατηφόρο ατύχημα.

- A) Ανοίξτε το καπάκι (1).
- B) Βεβαιωθείτε ότι όλοι οι διακόπτες χειρισμού του καυστήρα είναι στο Off (2). (Πιέστε μέσα κάθε διακόπτη ρύθμισης και γυρίστε δεξιόστροφα για να εξασφαλίσετε ότι είναι στη θέση OFF.)
- ⚠ **ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: Οι διακόπτες χειρισμού του καυστήρα θα πρέπει να είναι στη θέση OFF πριν από το άναμμα της βαλβίδας της φιάλης υγραερίου.**
- C) Ανοίξτε τη βαλβίδα της φιάλης χρησιμοποιώντας τις κατάλληλες επιλογές με βάση τον τύπο φιάλης και ρυθμιστή (3).
- D) Βάλτε το σπίρτο στην υποδοχή σπίρτου και ανάψτε το.
- ⚠ **ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: Μην σκύβετε επάνω από την ανοικτή ψηστιέρα.**
- E) Εισάγετε την υποδοχή σπίρτου και ανάψτε μέσα από τις σχάρες ψησίματος και τις μπάρες FLAVORIZER για να ανάψετε τον επιλεγμένο καυστήρα (4).
- F) Πατήστε μέσα το διακόπτη ρύθμισης και γυρίστε τον στο START/HI (5).
- G) Βεβαιωθείτε ότι ο καυστήρας έχει ανάψει κοιτάζοντας μέσα από τις σχάρες ψησίματος. Θα πρέπει να δείτε φλόγα (6).
- ⚠ **ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: Εάν δεν ανάβει ο καυστήρας, γυρίστε το διακόπτη ρύθμισης Καυστήρα στο OFF και περιμένετε πέντε λεπτά για να σκορπίσει το αέριο προτού προσπαθήσετε και πάλι.**

ΓΙΑ ΝΑ ΣΒΗΣΕΤΕ

Πατήστε μέσα και γυρίστε κάθε διακόπτη ρύθμισης καυστήρα δεξιόστροφα στη θέση OFF. Κλείστε την παροχή αερίου στην πηγή της. ♦



ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ & ΧΡΗΣΙΜΕΣ ΥΠΟΔΕΙΞΕΙΣ ΓΙΑ ΤΟ ΨΗΣΙΜΟ

- Προθερμαίνετε πάντα την ψηστιέρα πριν από το μαγείρεμα. Ρυθμίστε όλους τους καυστήρες στο HI και κλείστε το καπάκι, ζεστάνετε για 10 λεπτά, ή μέχρι το θερμόμετρο να δείξει 260°-288°C (500°-550°F).
- Ξεροψήνεται τα κρέατα και μαγειρεύεται με κατεβασμένο το καπάκι για να έχετε πάντοτε τέλεια ψημένο φαγητό.
- Οι χρόνοι ψησίματος στις συνταγές αναφέρονται σε θερμοκρασία περιβάλλοντος 20°C (70°F) και ασθενή άνεμο ή άπνοια. Ο χρόνος ψησίματος πρέπει να παρατείνεται όταν κάνει κρύο ή έχει άνεμο, ή σε μεγαλύτερα υψόμετρα. Ο χρόνος ψησίματος θα είναι μικρότερος εάν ο καιρός είναι ιδιαίτερα ζεστός.
- Οι χρόνοι ψησίματος μπορεί να ποικίλλουν λόγω του καιρού ή της ποσότητας, του μεγέθους και του σχήματος του φαγητού που ψήνεται.
- Η θερμοκρασία της ψηστιέρας αερίου μπορεί να είναι υψηλότερη από το κανονικό τις πρώτες λίγες χρήσεις.
- Ανάλογα με τις συνθήκες ψησίματος μπορεί να χρειαστεί η ρύθμιση των χειριστηρίων των καυστήρων για να επιτευχθεί η σωστή θερμοκρασία ψησίματος.
- Γενικά, τα μεγάλα κομμάτια κρέατος χρειάζονται περισσότερο χρόνο ψησίματος ανά κιλό, σε σύγκριση με τα μικρότερα κομμάτια. Εάν υπάρχουν πολλά φαγητά επάνω στη σχάρα ψησίματος, ο χρόνος ψησίματος θα είναι περισσότερος απ' ό,τι με λίγα. Για τα φαγητά που ψήνονται σε δοχεία, όπως τα φασόλια, θα απαιτηθεί περισσότερος χρόνος εφσσον ψηθούσ σε βαθύ σκεύος αντί ρηχού σκεύους.
- Κόψτε τα λίπη που περισσεύουν από μπριζόλες και παιδάκια και αφήστε ένα ελάχιστο πάχος λίπους περίπου 6,4 χιλιοστά (¼ ίντσας). Με λιγότερα λίπη το καθάρισμα είναι ευκολότερο και εξασφαλίζεται η απουσία ανεπιθύμητων αρωμάτων.
- Τα φαγητά που τοποθετούνται στη σχάρα ψησίματος κατευθείαν επάνω από τους καυστήρες ενδέχεται να χρειαστούν γύρισμα ή μετακίνηση σε λιγότερο θερμό σημείο.
- Χρησιμοποιήστε λαβίδα και όχι πηρούνι για το γύρισμα και τη μεταφορά των κομματιών κρέατος για να μη χάνουν τα φυσικά υγρά τους. Χρησιμοποιήστε δύο σπάτουλες για τη μετακίνηση μεγάλων ψαριών.
- Εάν το φαγητό αρπάξει ξαφνικά, κλείστε όλους τους καυστήρες και μετακινήστε το φαγητό σε άλλο σημείο επάνω στη σχάρα ψησίματος. Τυχόν φλόγες γρήγορα θα υποχωρήσουν. Αφού ξεθυμάνουν οι φλόγες, ανάψτε ξανά την ψηστιέρα. ΠΟΤΕ ΜΗ ΣΒΗΝΕΤΕ ΜΕ ΝΕΡΟ ΤΙΣ ΦΛΟΓΕΣ ΣΕ ΨΗΣΤΙΕΡΑ ΑΕΡΙΟΥ.
- Κάποια φαγητά, όπως της κατσαρόλας ή λεπτά φιλέτα ψαριού μπορεί να χρειάζεται να ψήνονται μέσα σε δοχείο. Τα αλουμινένια δισκία μίας χρήσης είναι πολύ βολικά αλλά μπορείτε να χρησιμοποιήσετε και κάθε μεταλλικό σκεύος με πυράντοχες λαβές.
- Πάντα να φροντίζετε ο δίσκος λίπους και η σκάφη συλλογής λίπους να είναι καθαρά και χωρίς ακαθαρσίες.
- Μην επενδύετε το συρόμενο δίσκο λίπους με αλουμινόχαρτο. Μπορεί να εμποδιστεί η ροή του λίπους προς τη λεκάνη συλλογής.
- Η χρήση χρονοδιακόπτη σας προειδοποιεί να βγάλετε το φαγητό προτού καρβουνιάσει. ♦

ΠΡΟΘΕΡΜΑΝΣΗ

Η ψηστιέρα αερίου WEBER είναι μία ενεργειακά αποδοτική συσκευή. Λειτουργεί οικονομικά σε χαμηλές τιμές BTU. Η προθέρμανση της ψηστιέρας πριν από το ψήσιμο είναι σημαντική. Ανάψτε την ψηστιέρα σύμφωνα με τις οδηγίες σε αυτό το Εγχειρίδιο χρήσης. Για προθέρμανση: μετά το άναμα, γυρίστε όλους τους καυστήρες στο START/HI, κλείστε το καπάκι και ζεσταίνετε έως ότου η θερμοκρασία φτάσει μεταξύ 260° και 288° C (500°F και 550°F), η συνιστώμενη θερμοκρασία ψησίματος. Αυτό θα διαρκέσει 10 έως 15 λεπτά, ανάλογα με τις συνθήκες όπως είναι η θερμοκρασία αέρα και ο άνεμος.

Μπορείτε να ρυθμίσετε αυτόνομα τους καυστήρες κατά βούληση. Οι διαθέσιμες ρυθμίσεις είναι OFF, START/HI, MEDIUM, ή LOW.

Σημείωση: Οι συνθήκες ψησίματος όπως άνεμος ή καιρός, μπορεί να επιβάλλουν τη ρύθμιση των χειριστηρίων του καυστήρα για να πετύχετε τη σωστή θερμοκρασία ψησίματος.

Σημείωση: Εάν πέσει η θερμότητα της ψηστιέρας κατά το ψήσιμο, ανατρέξτε στην ενότητα αντιμετώπισης προβλημάτων του παρόντος εγχειριδίου.

⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: Μην μετακινείτε την ψηστιέρα αερίου WEBER κατά τη λειτουργία ή ενώ η ψηστιέρα είναι καυτή.

Εάν σβήσουν οι καυστήρες κατά το ψήσιμο, ανοίξτε το καπάκι, σβήστε όλους τους καυστήρες και περιμένετε πέντε λεπτά προτού ανάψετε και πάλι. ♦

ΚΑΛΥΜΜΕΝΟ ΨΗΣΙΜΟ

Όλο το ψήσιμο γίνεται με το καπάκι κάτω, ώστε να παρέχεται ομοιόμορφα κατανεμημένη κυκλοφορία θερμότητας. Με το καπάκι κλειστό, η ψηστιέρα αερίου ψήνει περίπου όπως ένας φούρνος θερμού αέρα. Το θερμόμετρο στο καπάκι υποδεικνύει τη θερμοκρασία ψησίματος μέσα στην ψηστιέρα. Η προθέρμανση και το ψήσιμο γίνονται εξ ολοκλήρου με το καπάκι κατεβασμένο. Μην ανοίγετε για να δείτε, κάθε φορά που σηκώνετε το καπάκι χάνεται θερμότητα. ♦

ΥΓΡΑ ΚΑΙ ΛΙΠΗ ΤΡΟΦΩΝ

Οι μπάρες FLAVORIZER έχουν σχεδιαστεί για το "κάπνισμα" της κατάλληλης ποσότητας υγρών για να έχουν άρωμα τα ψητά σας. Η περίσσεια υγρών και λίπους συσσωρεύεται στη λεκάνη συλλογής κάτω από το συρόμενο δίσκο λίπους. Διατίθενται δίσκοι μίας χρήσης, οι οποίοι είναι για το μέγεθος της σκάφης συλλογής.

⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: Να ελέγχετε το συρόμενο δίσκο λίπους και τη λεκάνη συλλογής για συσσώρευση λίπους πριν από κάθε χρήση. Αφαιρέστε τα συσσωρευμένα λίπη για να αποφευχθεί πυρκαγιά λόγω αυτών, στον συρόμενο δίσκο λίπους. ♦

ΣΥΣΤΗΜΑ FLAVORIZER

Όταν οι χυμοί του κρέματος πέφτουν από το φαγητό επάνω στις ειδικά τοποθετημένες μπάρες FLAVORIZER εκλύεται καπνός ο οποίος δίνει στα ψητά ένα ακαταμάχητο άρωμα ψησταριάς. Χάρη στο μοναδικό σχεδιασμό των καυστήρων, στις μπάρες FLAVORIZER και στην ευελιξία στη ρύθμιση της θερμοκρασίας, τα ανεξέλεγκτα αρώματα είναι πρακτικά ανύπαρκτα, επειδή ΕΣΕΙΣ ελέγχετε τις φλόγες. Χάρη στην ειδική σχεδίαση που έχουν οι μπάρες FLAVORIZER και οι καυστήρες, τα περιττά λίπη διοχετεύονται διαμέσου του συρόμενου δίσκου λίπους μέσα στη σκάφη συλλογής λίπους. ♦

SEAR STATION

Η ψηστιέρα αερίου WEBER μπορεί να περιλαμβάνει έναν καυστήρα ξεροψησίματος για να ξεροψήσετε λεπτά κρέατα και ψάρι. Ο καυστήρας SEAR STATION έχει μια ρύθμιση ελέγχου ON ή OFF (ενεργοποίησης ή απενεργοποίησης) που λειτουργεί με τους δύο παρακείμενους κύριους καυστήρες. Με τους καυστήρες ξεροψησίματος και τους παρακείμενους καυστήρες μπορείτε να ξεροψήσετε αποτελεσματικά τα κρέατα ενώ ταυτόχρονα χρησιμοποιείτε άλλες περιοχές μαγειρέματος για ψήσιμο με μεσαία θερμοκρασία (ανατρέξτε στο "ΕΝΑΥΣΗ & ΧΡΗΣΗ ΤΟΥ SEAR STATION"). ♦

Το σημαντικότερο που πρέπει να γνωρίζετε για το ψήσιμο είναι η μέθοδος ψησίματος που πρέπει να χρησιμοποιήσετε σε κάθε τροφή, Άμεση ή Έμμεση. Η διαφορά μεταξύ τους είναι απλή: το φαγητό τοποθετείται απευθείας επάνω από τη φωτιά ή η φωτιά διατάσσεται στις πλευρές του. Με την εφαρμογή της κατάλληλης μεθόδου είναι εύκολο να πετύχετε νοστιμότητα ψητά, αλλά και να εξασφαλίσετε το ασφαλές ψήσιμο τους. ♦

ΑΠΕΥΘΕΙΑΣ ΨΗΣΙΜΟ

Η απευθείας μέθοδος, που είναι παρόμοια με το ψήσιμο, σημαίνει ότι το φαγητό μαγειρεύεται απευθείας πάνω από την πηγή θερμότητας. Για να ψηθεί ομοιόμορφα, το φαγητό θα πρέπει να γυρίσει μία φορά στο μέσον του χρόνου ψησίματος.

Με την Απευθείας Μέθοδο, να ψήνετε φαγητά των οποίων το ψήσιμο διαρκεί λιγότερο από 25 λεπτά: μπριζόλες, παιδάκια, σουβλάκια, λουκάνικα, λαχανικά και ούτω καθεξής.

Η απευθείας μέθοδος είναι επίσης απαραίτητη για να ξεροψήνονται τα κρέατα. Με το ξεροψήσιμο τα φαγητά γίνονται υπέροχα τραγανιστά στα σημεία όπου το φαγητό εφάπτεται με τη σχάρα. Δίνει επίσης εξαιρετικό χρώμα και άρωμα σε ολόκληρη την επιφάνεια τους. Το ξεροψήσιμο είναι ιδανικό για μπριζόλες, παιδάκια, στήθος κοτόπουλο και κρέας κομμένο σε μεγαλύτερα κομμάτια.

Για να ξεροψήνετε τα κρέατα, τοποθετείτε τα πάνω από την Απευθείας υψηλή θερμότητα για 2 έως 5 λεπτά σε κάθε πλευρά. Για μικρότερα κομμάτια απαιτείται λιγότερος χρόνος ξεροψήσιματος. Συνήθως μετά το ξεροψήσιμο, ολοκληρώνεται το ψήσιμο του φαγητού σε χαμηλότερη θερμοκρασία. Μπορείτε να ολοκληρώσετε το ψήσιμο φαγητών που δε χρειάζονται πολύ χρόνο με την απευθείας μέθοδο, και χρησιμοποιήστε την Έμμεση μέθοδο σε φαγητά που αργούν περισσότερο.

Για να ρυθμίσετε την ψηστήρα αερίου για Απευθείας μαγείρεμα, προθερμαίνετε την ψηστήρα με όλους τους καυστήρες στο HI. Τοποθετήστε το φαγητό στη σχάρα ψησίματος, και κατόπιν ρυθμίστε όλους τους καυστήρες στην θερμοκρασία που ορίζεται στη συνταγή. Κλείστε το καπάκι της ψηστήρας και ανασηκώστε το μόνο για να γυρίσετε το φαγητό από την άλλη ή για να δοκιμάσετε αν είναι καλοψημένο στο τέλος του συνιστώμενου χρόνου ψησίματος. ♦

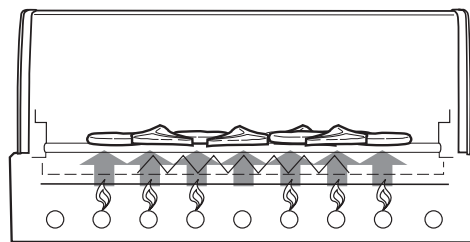
ΕΜΜΕΣΟ ΨΗΣΙΜΟ

Η Έμμεση μέθοδος είναι παρόμοια με το σούβλισμα αλλά έχει το πλεονέκτημα ότι το φαγητό παίρνει την όψη της σχάρας, καθώς και το άρωμα και την εμφάνιση που δε μπορείτε να πετύχετε στο φούρνο. Για να προετοιμάσετε την ψηστήρα για Έμμεσο ψήσιμο, οι καυστήρες αερίου πρέπει να ανάψουν στα πλάγια του φαγητού αλλά όχι απευθείας κάτω από αυτό. Η θερμότητα ανεβαίνει, ανακλάται στο καπάκι και τις εσωτερικές επιφάνειες της ψηστήρας και κυκλοφορεί για το αργό και ομοιόμορφο ψήσιμο του φαγητού από όλες τις πλευρές, σαν φούρνος με θερμό αέρα έτσι ώστε το φαγητό σας να μην χρειάζεται γύρισμα.

Χρησιμοποιήστε την Έμμεση μέθοδο για φαγητά που χρειάζονται 25 λεπτά ψήσιμο ή περισσότερο ή εάν είναι τόσο ευαίσθητα που η απευθείας έκθεση στη φλόγα θα τα ξεράνει ή θα τα καψαλίσει. Παραδείγματα είναι ρολά, παιδάκια, ολόκληρα κοτόπουλα, γαλοπούλες και άλλα μεγάλα κομμάτια κρέατος αλλά και ευαίσθητα φιλέτα ψαριού.

Για να ρυθμίσετε την ψηστήρα αερίου για Έμμεσο μαγείρεμα, προθερμαίνετε την ψηστήρα με όλους τους καυστήρες στο HI. Στη συνέχεια ρυθμίστε τους καυστήρες στα πλάγια του φαγητού, στη θερμοκρασία που αναφέρεται στη συνταγή και σβήστε τον καυστήρα(ες) που βρίσκονται απευθείας κάτω από το φαγητό. Για άριστα αποτελέσματα, τοποθετήστε ρολά, πουλερικά, ή μεγάλα κομμάτια κρέατος σε μια σχάρα σουβλίσματος, μέσα σε δίσκο από αλουμινοχαρτό αρκετού πάχους. Για μεγαλύτερους χρόνους ψησίματος, προσθέστε νερό στο δίσκο από αλουμινοχαρτό για να μην καίγονται τα λίπη που στάζουν. Αυτά τα λίπη που στάζουν μπορούν να χρησιμοποιηθούν για να παρασκευάσετε σάλτσες ή ζωμούς. ♦

6 ΚΑΥΣΤΗΡΕΣ

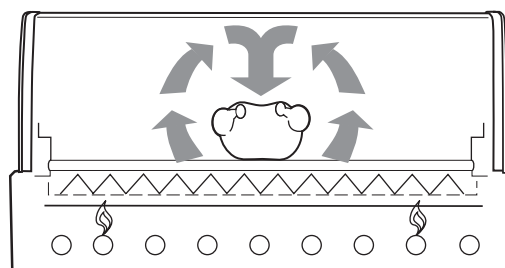


1 2 3 4 5 6
H H H H H H

ΑΠΕΥΘΕΙΑΣ ΜΕΘΟΔΟΣ

Το φαγητό τοποθετείται στο χώρο των σχαρών ψησίματος απευθείας επάνω από τους αναμμένους καυστήρες

6 ΚΑΥΣΤΗΡΕΣ



1 2 3 4 5 6
M M M M M M

ΕΜΜΕΣΗ ΜΕΘΟΔΟΣ

Το φαγητό τοποθετείται στο χώρο των σχαρών ψησίματος ανάμεσα στους αναμμένους καυστήρες

ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ ΚΑΙ ΧΡΗΣΗ ΚΑΥΣΤΗΡΑ SEAR STATION

ΕΝΑΥΣΗ ΚΑΥΣΤΗΡΑ SEAR STATION

⚠ ΚΙΝΔΥΝΟΣ

Εάν δεν καταφέρετε να ανοίξετε το καπάκι κατά την έναυση των καυστήρων της ψηστιέρας, ή δεν περιμένετε πέντε λεπτά για να σκορπίσει το αέριο εάν δεν ανάψει η ψηστιέρα, μπορεί να φουντώσουν οι φλόγες και να εκραγούν, και αυτό μπορεί να προκαλέσει σοβαρό ατομικό τραυματισμό ή θανατηφόρο

ατύχημα.

Ο καυστήρας SEAR STATION έχει μια ρύθμιση ελέγχου on ή off (ενεργοποίησης ή απενεργοποίησης). Για να ανάψετε τον καυστήρα SEAR STATION πρέπει πρώτα να ανάψετε τους δύο παρακείμενους κύριους καυστήρες.

Άμεση έναυση παρακείμενου κύριου καυστήρα

Σημείωση: Κάθε διακόπτης ελέγχου μηχανισμού άμεσης έναυσης στον κύριο καυστήρα, δημιουργεί σπινθήρα από το ηλεκτρόδιο έναυσης προς τον αγωγό ανάμματος του καυστήρα. Την ενέργεια του σπινθήρα την παράγει εσείς πατώντας μέσα το διακόπτη ρύθμισης και γυρίζοντας στο START/Hi. Έτσι ανάβει κάθε μεμονωμένος καυστήρας.

⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: Ελέγχετε τον εύκαμπο σωλήνα για τσακίσματα, ρωγμές, ξεφτίσματα ή κοψίματα κάθε φορά πριν από τη χρήση της ψηστιέρας. Εάν ο εύκαμπτος σωλήνας έχει την οποιαδήποτε φθορά, μην χρησιμοποιείτε την ψηστιέρα. Διεξάγετε αντικατάσταση χρησιμοποιώντας μόνο ανταλλακτικό εύκαμπο σωλήνα εγκεκριμένο από την WEBER. Επικοινωνήστε με τον τοπικό σας Αντιπρόσωπο Εξυπηρέτησης Πελατών χρησιμοποιώντας τις πληροφορίες επικοινωνίας στην ιστοσελίδα μας. Συνδεθείτε στο www.weber.com.

- A) Ανοίξτε το καπάκι (1).
- B) Βεβαιωθείτε ότι όλοι οι διακόπτες χειρισμού του καυστήρα είναι στο Off (2). (Πιέστε μέσα το διακόπτη ελέγχου και γυρίστε δεξιόστροφα για να εξασφαλιστεί ότι είναι στη θέση OFF.)
- C) Ανοίξτε τη βαλβίδα της φιάλης χρησιμοποιώντας τις κατάλληλες επιλογές με βάση τον τύπο φιάλης και ρυθμιστή (3).

⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: Μην σκύβετε επάνω από την ανοικτή ψηστιέρα.

- D) Ανάψτε κάθε παρακείμενο κύριο καυστήρα SEAR STATION (4). Πατήστε μέσα το διακόπτη ρύθμισης και γυρίστε τον στο START/Hi μέχρι να ακούσετε το κτύπημα του μηχανισμού έναυσης - συνεχίστε να πατάτε το διακόπτη ρύθμισης για δύο δευτερόλεπτα. Με αυτή την ενέργεια ανάβει ο μηχανισμός έναυσης, ο αγωγός ανάμματος καυστήρα και στη συνέχεια ο κύριος καυστήρας.
- E) Βεβαιωθείτε ότι ο καυστήρας έχει ανάψει κοιτάζοντας μέσα από τις σχάρες ψησίματος (5). Θα πρέπει να δείτε φλόγα. Εάν ο καυστήρας δεν ανάψει με την πρώτη, πιέστε μέσα το διακόπτη ρύθμισης και γυρίστε στο OFF. Επαναλάβετε τη διαδικασία ανάμματος δεύτερη φορά.

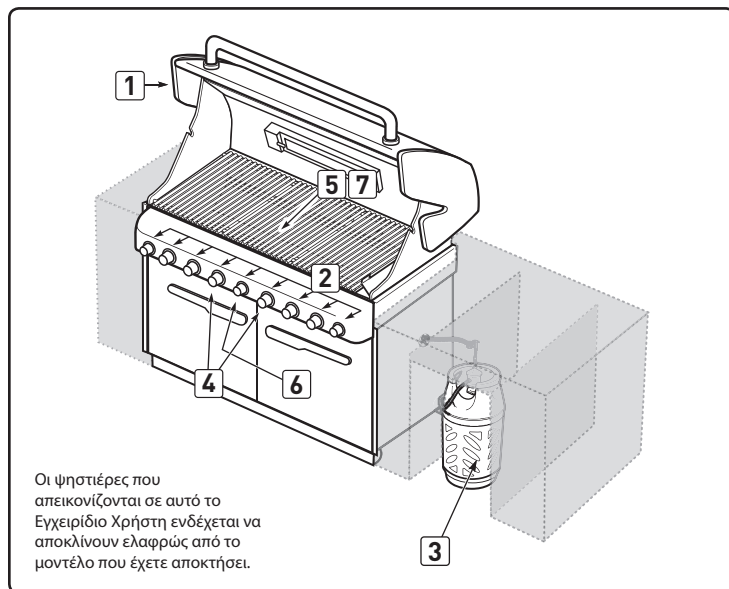
Φωτισμός καυστήρα SEAR STATION: Ανάφλεξη από έναν παρακείμενο αναμμένο κύριο καυστήρα

- F) Γυρίστε το διακόπτη ελέγχου καυστήρα SEAR STATION στη θέση ON (6).
- G) Επαληθεύστε την ανάφλεξη του καυστήρα μέσω οπτικής επιθεώρησης μιας φλόγας (7).

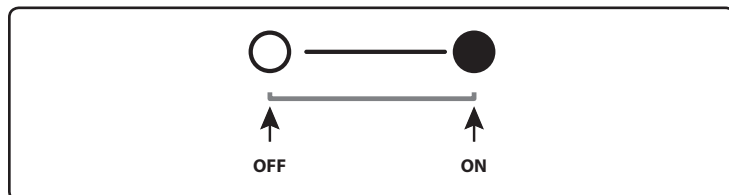
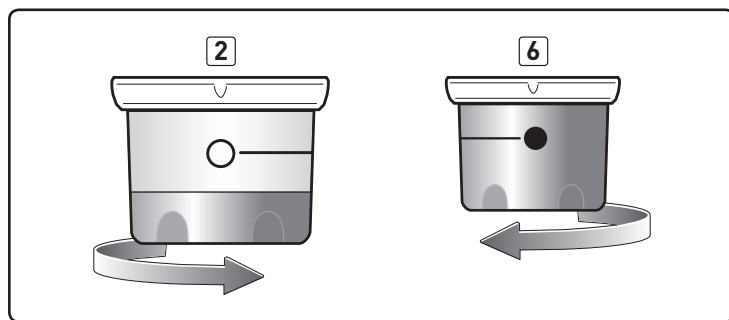
⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: Εάν δεν γίνει ανάφλεξη σε πέντε δευτερόλεπτα, γυρίστε το διακόπτη του καυστήρα στο OFF, περιμένετε για πέντε λεπτά, επαναλάβετε τα βήματα F & G, ή ανατρέξτε στις οδηγίες "ΧΕΙΡΟΚΙΝΗΤΗ ΑΝΑΦΛΕΞΗ ΚΑΥΣΤΗΡΑ SEAR STATION".

⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: Εάν εξακολουθεί να μην ανάβει ο καυστήρας, γυρίστε το διακόπτη ρύθμισης Καυστήρα στο OFF και περιμένετε πέντε λεπτά για να σκορπίσει το αέριο προτού προσπαθήσετε και πάλι ή προτού επιχειρήσετε να ανάψετε με σπύρτο.

Σημείωση: Ανατρέξτε στη "ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ" για την αφαίρεση του καυστήρα και για τη διαδικασία καθαρισμού. ♦



Οι ψηστιέρες που απεικονίζονται σε αυτό το Εγχειρίδιο Χρήστη ενδέχεται να αποκλίνουν ελαφρώς από το μοντέλο που έχετε αποκτήσει.



ΓΙΑ ΝΑ ΣΒΗΣΕΤΕ

Πιέστε μέσα και περιστρέψτε κάθε διακόπτη ελέγχου του καυστήρα, δεξιόστροφα στη θέση OFF. Κλείστε την παροχή αερίου (off) στην πηγή της. ♦

ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ ΚΑΙ ΧΡΗΣΗ ΚΑΥΣΤΗΡΑ SEAR STATION

ΧΕΙΡΟΚΙΝΗΤΗ ΕΝΑΥΣΗ ΚΑΥΣΤΗΡΑ SEAR STATION

⚠ ΚΙΝΔΥΝΟΣ

Εάν δεν καταφέρετε να ανοίξετε το καπάκι κατά την έναυση των καυστήρων της ψηστιέρας, ή δεν περιμένετε πέντε λεπτά για να σκορπίσει το αέριο εάν δεν ανάψει η ψηστιέρα, μπορεί να φουντώσουν οι φλόγες και να εκραγούν, και αυτό μπορεί να προκαλέσει σοβαρό ατομικό τραυματισμό ή θανατηφόρο ατύχημα.

ατύχημα.

Ο καυστήρας SEAR STATION έχει μια ρύθμιση ελέγχου on ή off (ενεργοποίησης ή απενεργοποίησης). Για να ανάψετε τον καυστήρα SEAR STATION πρέπει πρώτα να ανάψετε τους δύο παρακείμενους κύριους καυστήρες.

Άμεση έναυση παρακείμενου κύριου καυστήρα

Σημείωση: Κάθε διακόπτης ελέγχου μηχανισμού άμεσης έναυσης στον κύριο καυστήρα, δημιουργεί σπινθήρα από το ηλεκτρόδιο έναυσης προς τον αγωγό ανάμματος του καυστήρα. Την ενέργεια του σπινθήρα την παράγει εσείς πατώντας μέσα το διακόπτη ρύθμισης και γυρίζοντας στο START/HI. Έτσι ανάβει κάθε μεμονωμένος καυστήρας.

- A) Ανοίξετε το καπάκι (1).
- B) Επαληθεύστε ότι κάθε παρακείμενος κύριος καυστήρας SEAR STATION έχει ανάψει, μέσω οπτικής επιθεώρησης μιας φλόγας (2).
- C) Βάλτε το σπέρτο στην υποδοχή σπέρτου και ανάψτε το.

⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: Μην σκύβετε επάνω από την ανοικτή ψηστιέρα.

- D) Εισάγετε την υποδοχή σπέρτου και ανάψτε μέσα από τις σχάρες ψησίματος και τις μπάρες FLAVORIZER για να ανάψετε τον καυστήρα SEAR STATION (3).
- E) Πιέστε μέσα το διακόπτη ελέγχου SEAR STATION και γυρίστε στη θέση ON (4).

⚠ **ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: Εάν δεν ανάβει ο καυστήρας, γυρίστε το διακόπτη ρύθμισης Καυστήρα στο OFF και περιμένετε πέντε λεπτά για να σκορπίσει το αέριο προτού προσπαθήσετε και πάλι. Σημείωση: Ανατρέξτε στη "ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ" για την αφαίρεση του καυστήρα και για τη διαδικασία καθαρισμού.** ♦

ΓΙΑ ΝΑ ΣΒΗΣΕΤΕ

Πιέστε μέσα και περιστρέψτε κάθε διακόπτη ελέγχου του καυστήρα, δεξιόστροφα στη θέση OFF. Κλείστε την παροχή αερίου (off) στην πηγή της. ♦

ΧΡΗΣΗ ΤΟΥ SEAR STATION

Η ψηστιέρα αερίου WEBER περιλαμβάνει έναν καυστήρα ξεροψησίματος για να ξεροψηήνετε κρέατα όπως μπριζόλες, κομμάτια πουλερικών, ψάρια και παιδάκια.

Το ξεροψήσιμο είναι μια απευθείας τεχνική ψησίματος, η οποία ροδίζει την επιφάνεια των τροφίμων σε μια υψηλή θερμοκρασία. Ξεροψήνοντας ή ροδίζοντας και τις δύο πλευρές του κρέατος, θα δημιουργήσετε μια πιο ελκυστική γεύση και τραγανή επιφάνεια τροφίμων. Το ξεροψήσιμο θα ενισχύσει επίσης την εμφάνιση του κρέατος με τα ίχνη ξεροψησίματος από τις σχάρες ψησίματος. Αυτό μαζί με την αντίθεση των υφών και γεύσεων, μπορεί να κάνει τα φαγητά πιο ενδιαφέροντα μέσα στο πιάτο.

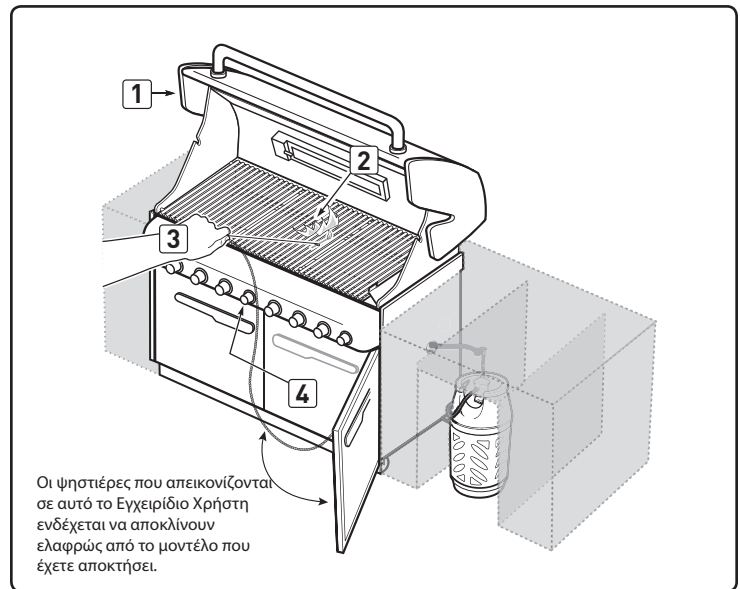
Ο καυστήρας SEAR STATION έχει μια ρύθμιση ελέγχου on ή off (ενεργοποίησης ή απενεργοποίησης) που λειτουργεί με τους δύο παρακείμενους κύριους καυστήρες. Με τους καυστήρες ξεροψησίματος και τους παρακείμενους καυστήρες μπορείτε να ξεροψηήσετε αποτελεσματικά τα κρέατα ενώ ταυτόχρονα χρησιμοποιείτε άλλες περιοχές μαγειρέματος για ψήσιμο με μεσαία θερμοκρασία.

Προτού ξεροψηήσετε πρέπει να γυρίσετε όλους τους κύριους καυστήρες στο HI για 15 λεπτά, για να προθερμανθεί η ψηστιέρα. Σημείωση: Πάντα να ψήνετε με κατεβασμένο το καπάκι ώστε να δημιουργείται μέγιστη θερμότητα και για να αποφεύγετε φουντώματα της φλόγας.

Μόλις η ψηστιέρα προθερμανθεί, απενεργοποιήστε τους εξωτερικούς καυστήρες ή γυρίστε τους στο χαμηλό. Αφήστε τους δύο κεντρικούς καυστήρες στο HI και ανάψτε τον καυστήρα SEAR STATION.

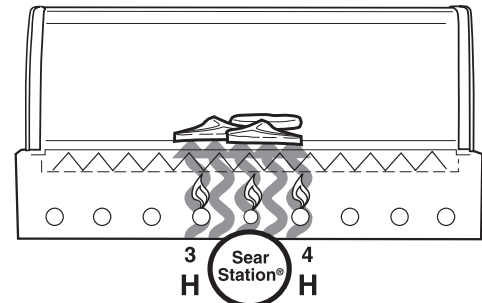
Τοποθετήστε το κρέας απευθείας επάνω στον SEAR STATION. Θα ξεροψηήσετε κάθε πλευρά από 1 έως 4 λεπτά, ανάλογα με τον τύπο του κρέατος και το πάχος του. Μπορείτε να γυρίσετε το φαγητό στο ένα τέταρτο της περιστροφής για να κάνετε εγκάρσια ίχνη ξεροψησίματος (1) προτού ξεροψηήσετε την άλλη πλευρά με τον ίδιο τρόπο.

Μόλις τελειώσετε με το ξεροψήσιμο μπορείτε να ολοκληρώσετε το ψήσιμο μετακινώντας το κρέας σε μια πιο μέτρια θερμοκρασία πάνω από τους εξωτερικούς καυστήρες, ώστε να επιτύχετε το επιθυμητό ψήσιμο.



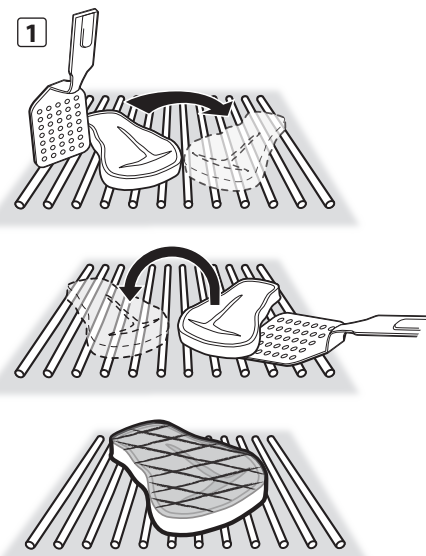
Οι ψηστιέρες που απεικονίζονται σε αυτό το Εγχειρίδιο Χρήστη ενδέχεται να αποκλίνουν ελαφρώς από το μοντέλο που έχετε αποκτήσει.

6 ΚΑΥΣΤΗΡΕΣ



ΜΕΘΟΔΟΣ ΞΕΡΟΨΗΣΙΜΑΤΟΣ

Το φαγητό τοποθετείται στο χώρο έντονης θερμοκρασίας ανάμεσα στους αναμμένους καυστήρες



Όσο θα γίνεστε πιο έμπειροι στη χρήση του SEAR STATION, σας ενθαρρύνουμε να πειραματιστείτε με διάφορους χρόνους ξεροψησίματος για να βρείτε τα καλύτερα για εσάς αποτελέσματα. ♦

ΕΝΑΥΣΗ & ΧΡΗΣΗ ΤΟΥ ΚΑΥΣΤΗΡΑ SMOKER

ΕΝΑΥΣΗ ΚΑΥΣΤΗΡΑ SMOKER

⚠ ΚΙΝΔΥΝΟΣ

Εάν δεν καταφέρετε να ανοίξετε το καπάκι κατά την έναυση της ψηστιέρας, ή δεν περιμένετε πέντε λεπτά για να σκορπίσει το αέριο εάν δεν ανάψει η ψηστιέρα, μπορεί να φουντώσουν οι φλόγες και να εκραγούν, και αυτό μπορεί να προκαλέσει σοβαρό ατομικό τραυματισμό ή θανατηφόρο ατύχημα.

Άμεση έναυση καυστήρα Smoker

Σημείωση: Ο μηχανισμός έναυσης στο διακόπτη ρύθμισης, δημιουργεί σπινθήρα από το ηλεκτρόδιο έναυσης προς τον αγωγό ανάμματος του καυστήρα. Την ενέργεια του σπινθήρα την παράγει εσείς πατώντας μέσα το διακόπτη ρύθμισης και γυρίζοντας στο START/HI. Έτσι ανάβει ο καυστήρας του smoker.

⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: Ελέγξτε τον εύκαμπο σωλήνα για τσακίσματα, ρωγμές, ξεφτίσματα ή κοψίματα κάθε φορά πριν από τη χρήση της ψηστιέρας. Εάν ο εύκαμπτος σωλήνας έχει την οποιαδήποτε φθορά, μην χρησιμοποιείτε την ψηστιέρα. Διεξάγετε αντικατάσταση χρησιμοποιώντας μόνο ανταλλακτικό εύκαμπο σωλήνα εγκεκριμένο από την WEBER. Επικοινωνήστε με τον τοπικό σας Αντιπρόσωπο Εξυπηρέτησης Πελατών χρησιμοποιώντας τις πληροφορίες επικοινωνίας στην ιστοσελίδα μας. Συνδεθείτε στο www.weber.com.

- A) Ανοίξτε το καπάκι της ψηστιέρας (1).
- B) Ανοίξτε το καπάκι του κιβωτίου smoker (2).
- C) Γεμίστε το smoker με εμποτισμένα κομμάτια ή ξύσματα ξύλου (3).
- D) Βεβαιωθείτε ότι όλοι οι διακόπτες ρύθμισης των καυστήρων που δε χρησιμοποιούνται είναι στο OFF (4). (Πιέστε μέσα το διακόπτη ελέγχου και γυρίστε δεξιόστροφα για να εξασφαλιστεί ότι είναι στη θέση OFF).

⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: Οι διακόπτες χειρισμού του καυστήρα θα πρέπει να είναι στη θέση OFF πριν από το άναμμα της βαλβίδας της φιάλης υγραερίου.

- E) Ανοίξτε τη βαλβίδα της φιάλης χρησιμοποιώντας τις κατάλληλες επιλογές με βάση τον τύπο φιάλης και ρυθμιστή (5).

⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: Μην σκύβετε επάνω από την ανοικτή ψηστιέρα κατά το άναμμα.

- F) Πατήστε μέσα το διακόπτη ρύθμισης και γυρίστε τον στο START/HI μέχρι να ακούσετε το κτύπημα του μηχανισμού έναυσης (6), συνεχίστε να πατάτε το διακόπτη ρύθμισης για δύο δευτερόλεπτα. Με αυτή την ενέργεια ανάβει ο μηχανισμός έναυσης, ο αγωγός ανάμματος καυστήρα και στη συνέχεια ο κύριος καυστήρας.
- G) Βεβαιωθείτε ότι ο καυστήρας έχει ανάψει κοιτάζοντας μέσα από τις σχάρες ψησίματος (7). Θα πρέπει να δείτε φλόγα. Εάν ο καυστήρας δεν ανάψει με την πρώτη προσπάθεια, πιέστε μέσα το διακόπτη ρύθμισης και γυρίστε στο OFF. Επαναλάβετε τη διαδικασία ανάμματος δεύτερη φορά.

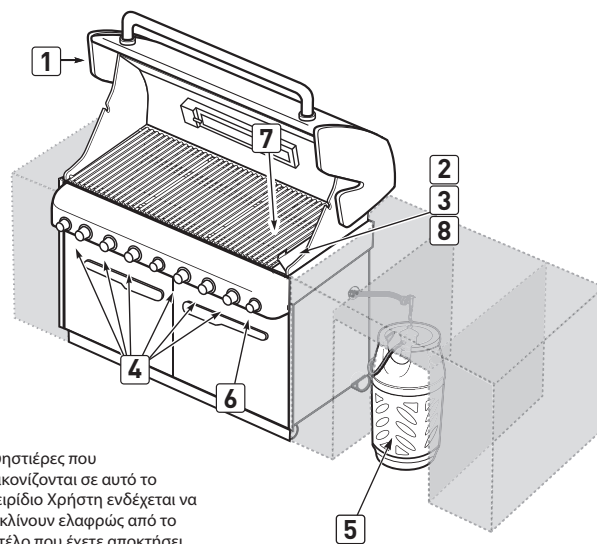
⚠ ΚΙΝΔΥΝΟΣ

Εάν εξακολουθεί να μην ανάβει ο καυστήρας smoker, γυρίστε το διακόπτη ρύθμισης Καυστήρα στο OFF και περιμένετε πέντε λεπτά για να σκορπίσει το αέριο προτού προσπαθήσετε και πάλι ή προτού επιχειρήσετε να ανάψετε με σπέρτο (ανατρέξτε στο "ΧΕΙΡΟΚΙΝΗΤΗ ΕΝΑΥΣΗ ΤΟΥ ΚΑΥΣΤΗΡΑ SMOKER").

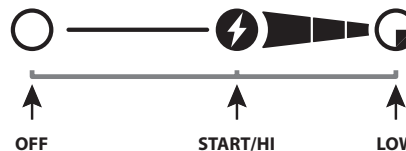
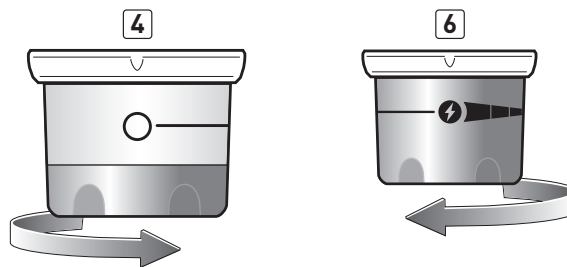
- H) Κλείστε το κάλυμμα του smoker αφού το ξύλο αρχίσει να καίγεται και γυρίστε το διακόπτη ρύθμισης στο LOW (8). ♦

ΓΙΑ ΝΑ ΣΒΗΣΕΤΕ

Πιέστε μέσα και περιστρέψτε κάθε διακόπτη ελέγχου του καυστήρα, δεξιόστροφα στη θέση OFF. Κλείστε την παροχή αερίου (off) στην πηγή της. ♦



Οι ψηστιέρες που απεικονίζονται σε αυτό το Εγχειρίδιο Χρήστη ενδέχεται να αποκλίνουν ελαφρώς από το μοντέλο που έχετε αποκτήσει.



ΧΕΙΡΟΚΙΝΗΤΗ ΕΝΑΥΣΗ ΚΑΥΣΤΗΡΑ SMOKER

⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: Ελέγχετε τον εύκαμπτο σωλήνα για τσακίσματα, ρωγμές, ξεφτίσματα ή κοψίματα κάθε φορά πριν από τη χρήση της ψηστιέρας. Εάν ο εύκαμπτος σωλήνας έχει την οποιαδήποτε φθορά, μην χρησιμοποιείτε την ψηστιέρα. Διεξάγετε αντικατάσταση χρησιμοποιώντας μόνο ανταλλακτικό εύκαμπτο σωλήνα εγκεκριμένο από την WEBER. Επικοινωνήστε με τον τοπικό σας Αντιπρόσωπο Εξυπηρέτησης Πελατών χρησιμοποιώντας τις πληροφορίες επικοινωνίας στην ιστοσελίδα μας. Συνδεθείτε στο www.weber.com.

A) Ανοίξτε το καπάκι (1).

⚠ ΚΙΝΔΥΝΟΣ

Εάν δεν καταφέρετε να ανοίξετε το καπάκι κατά την έναυση της ψηστιέρας, ή δεν περιμένετε πέντε λεπτά για να σκορπίσει το αέριο εάν δεν ανάψει η ψηστιέρα, μπορεί να φουντώσουν οι φλόγες και να εκραγούν, και αυτό μπορεί να προκαλέσει σοβαρό ατομικό τραυματισμό ή θανατηφόρο ατύχημα.

B) Ανοίξτε το καπάκι του κιβωτίου smoker (2).

C) Γεμίστε το smoker με εμποτισμένα κομμάτια ή ξύσματα ξύλου (3).

D) Βεβαιωθείτε ότι όλοι οι διακόπτες ρύθμισης των καυστήρων που δε χρησιμοποιούνται είναι στο OFF (4). (Πιέστε μέσα το διακόπτη ελέγχου και γυρίστε δεξιόστροφα για να εξασφαλιστεί ότι είναι στη θέση OFF).

⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: Οι διακόπτες χειρισμού του καυστήρα θα πρέπει να είναι στη θέση OFF πριν από το άναμμα της βαλβίδας της φιάλης υγραερίου.

E) Ανοίξτε τη βαλβίδα της φιάλης χρησιμοποιώντας τις κατάλληλες επιλογές με βάση τον τύπο φιάλης και ρυθμιστή (5).

F) Βάλτε το σπέρτο στην υποδοχή σπέρτου και ανάψτε το.

G) Εισάγετε την υποδοχή σπέρτου και ανάψτε μέσα από τις σχάρες ψησίματος και τις μπάρες FLAVORIZER για να ανάψετε τον καυστήρα smoker (6).

⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: Μη σκύβετε επάνω από την ανοικτή ψηστιέρα κατά το άναμμα.

H) Πατήστε μέσα το διακόπτη ρύθμισης του καυστήρα smoker και γυρίστε τον στο START/HI (7).

I) Βεβαιωθείτε ότι ο καυστήρας έχει ανάψει κοιτάζοντας μέσα από τη σχάρα ψησίματος (8).

⚠ ΚΙΝΔΥΝΟΣ

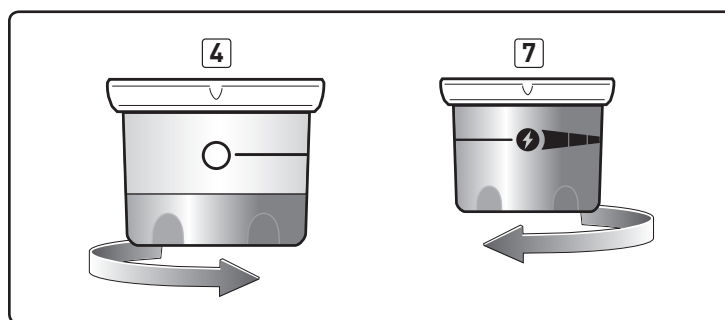
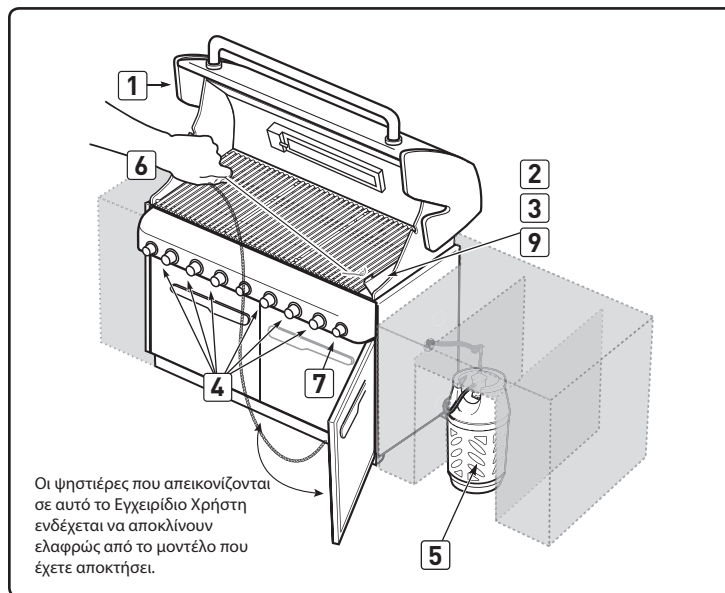
Εάν δεν ανάβει ο καυστήρας smoker, γυρίστε το διακόπτη ρύθμισης Καυστήρα στο OFF και περιμένετε πέντε λεπτά για να σκορπίσει το αέριο προτού προσπαθήσετε και πάλι.

J) Κλείστε το κάλυμμα του smoker αφού το ξύλο αρχίσει να καίγεται και γυρίστε το

διακόπτη ρύθμισης στο LOW (9). ♦

ΓΙΑ ΝΑ ΣΒΗΣΕΤΕ

Πιέστε μέσα και περιστρέψτε κάθε διακόπτη ελέγχου του καυστήρα, δεξιόστροφα στη θέση OFF. Κλείστε την παροχή αερίου (off) στην πηγή της. ♦



ΧΡΗΣΗ ΤΟΥ SMOKER

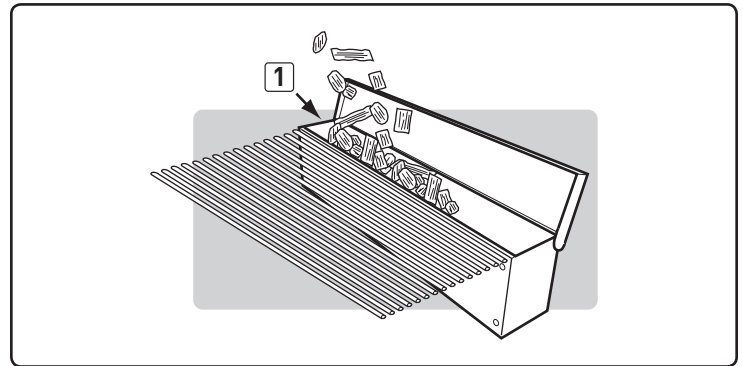
Το smoker χρησιμοποιεί προεμποτισμένα ξύσματα ξύλου. Για άριστα αποτελέσματα με φαγητά που ψήνονται ταχύτερα όπως μπριζόλες, μπιφτέκια και παϊδάκια, συνιστούμε να χρησιμοποιείτε πιο λεπτά ξύσματα ξύλου διότι ανάβουν και παράγουν πιο γρήγορα καπνό. Για φαγητά που χρειάζονται περισσότερο ψήσιμο όπως ρολό, κοτόπουλο, γαλοπούλα κλπ., συνιστούμε τη χρήση μεγαλύτερων κομματιών ξύλου διότι ανάβουν αργά και βγάζουν καπνό για μεγαλύτερο χρονικό διάστημα. Όσο θα γίνεστε πιο έμπειροι στη χρήση του smoker σας, σας ενθαρρύνουμε να πειραματιστείτε με διάφορους συνδυασμούς ξυμάτων και κομματιών ξύλου για να βρείτε το άρωμα καπνιστού που σας αρέσει περισσότερο.

Κατ' αρχήν εμποτίστε ξύσματα ξύλου σε νερό για τουλάχιστον 20 λεπτά πριν από τη χρήση. (Το βρεγμένο ξύλο παράγει πιο αρωματικό καπνό.) Βάλτε μία χούφτα ξύσματα ξύλου ή μερικά μεγαλύτερα κομμάτια στον πυθμένα του κορμού του smoker (1). Όσο θα γίνεστε πιο έμπειροι στο κάπνισμα, θα αυξάνετε ή ελαττώνετε την ποσότητα του ξύλου που ανταποκρίνεται στο γούστο σας.

Σημείωση: Πάντα να ψήνετε με κατεβασμένο το καπάκι ώστε ο καπνός να διαπεράσει το φαγητό σε βάθος. Ανάψτε τον καυστήρα του smoker ακολουθώντας τις Οδηγίες για το "ΑΝΑΜΜΑ ΤΟΥ ΚΑΥΣΤΗΡΑ SMOKER". Μόλις το ξύλο αρχίσει να καίει, γυρίστε το διακόπτη ρύθμισης στο LOW.

Ο καπνός θα αρχίσει σε περίπου 10 λεπτά και θα διαρκέσει μέχρι 45 λεπτά. Εάν χρειάζεστε περισσότερο άρωμα καπνιστού, ξαναγεμίστε το smoker με ξύσματα και / ή κομμάτια ξύλου. Κρατάτε κλειστό το καπάκι της ψηστιέρας κατά το ψήσιμο.

Σημείωση: Μετά την αναπλήρωση του smoker, θα χρειαστούν περίπου 10 με 15 λεπτά για να αρχίσει και πάλι ο καπνός. Το smoker μπορεί να χρησιμοποιηθεί για τη βελτίωση συνταγών με κρέατα, πουλερικά και ψάρια. Ψήστε με κατεβασμένο το καπάκι και ανάλογα με τους χρόνους που υποδεικνύονται σε πίνακες ή συνταγές.



⚠ ΚΙΝΔΥΝΟΣ

Μην χρησιμοποιείτε οποιοδήποτε εύφλεκτο υγρό στο smoker για το άναμμα του ξύλου. Θα προκληθεί σοβαρός ατομικός τραυματισμός.

ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ ΤΟΥ SMOKER

Κάθε φορά πριν από τη χρήση, αδειάστε τις στάχτες από το smoker για να υπάρχει καλή ροή αέρα.

Σημείωση: Με το κάπνισμα θα μείνει κάποιο υπόλειμμα "καπνιστού" στην επιφάνεια του smoker. Αυτό το υπόλειμμα δε μπορεί να αφαιρεθεί και δεν επηρεάζει τη λειτουργία του smoker. Ένα υπόλειμμα "καπνιστού" σε μικρότερο βαθμό, συσσωρεύεται στο εσωτερικό της ψηστιέρας αερίου σας. Αυτό το υπόλειμμα δε χρειάζεται να αφαιρεθεί και δε θα επηρεάσει αρνητικά τη λειτουργία της ψηστιέρας αερίου σας. ♦

ΕΝΑΥΣΗ & ΧΡΗΣΗ ΤΟΥ ΚΑΥΣΤΗΡΑ ΣΟΥΒΛΑΣ

ΕΝΑΥΣΗ ΚΑΥΣΤΗΡΑ ΣΟΥΒΛΑΣ

Άμεση έναυση καυστήρα σούβλας

Σημείωση: Κάθε μηχανισμός έναυσης στο διακόπτη ρύθμισης, δημιουργεί σπινθήρα από το ηλεκτρόδιο έναυσης προς τον αγωγό ανάμματος του καυστήρα. Την ενέργεια του σπινθήρα την παράγεται εσείς πατώντας μέσα το διακόπτη ρύθμισης και γυρίζοντας στο START/HI. Έτσι ανάβει κάθε μεμονωμένος καυστήρας.

⚠ ΠΡΟΣΟΧΗ: ΔΙΑΒΑΣΤΕ ΠΡΙΝ ΑΠΟ ΤΟ ΑΝΑΜΜΑ ΤΟΥ ΚΑΥΣΤΗΡΑ ΣΟΥΒΛΑΣ

Μετά από διάστημα εκτός χρήσης, πριν από το άναμμα του Καυστήρα Σούβλας, θα πρέπει να περάσουν μερικά δευτερόλεπτα για να γεμίσει η γραμμή παροχής αερίου.

Κατά τη χρήση του μηχανισμού άμεσης έναυσης θα δείτε μία δέσμη από φλόγες να κινείται από αριστερά προς τα δεξιά κατά πλάτος της επιφάνειας του Καυστήρα Σούβλας. Ο Καυστήρας Σούβλας δεν θα είναι αναμμένος παρά μόνο εφόσον ανάψει ολόκληρη η κεραμική επιφάνεια.

Στο σημείο αυτό, αρχίστε να μετράτε είκοσι δευτερόλεπτα προτού αφήσετε το διακόπτη ρύθμισης του Καυστήρα Σούβλας.

Η επιφάνεια του Καυστήρα Σούβλας θα λάμψει με κόκκινο χρώμα εφόσον ανάψει τελείως ο καυστήρας.

⚠ ΚΙΝΔΥΝΟΣ

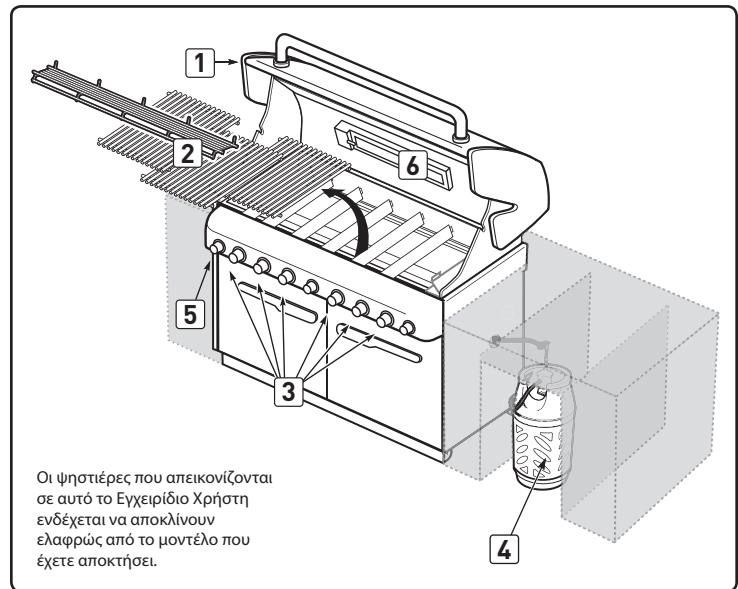
Εάν δεν καταφέρετε να ανοίξετε το καπάκι κατά την έναυση της ψηστιέρας, ή δεν περιμένετε πέντε λεπτά για να σκορπίσει το αέριο εάν δεν ανάψει η ψηστιέρα, μπορεί να φουντώσουν οι φλόγες και να εκραγούν, και αυτό μπορεί να προκαλέσει σοβαρό ατομικό τραυματισμό ή θανατηφόρο ατύχημα.

⚠ ΠΡΟΣΟΧΗ: Η φλόγα του Καυστήρα Σούβλας ενδέχεται να είναι δυσδιάκριτη σε μία ηλιόλουστη μέρα.

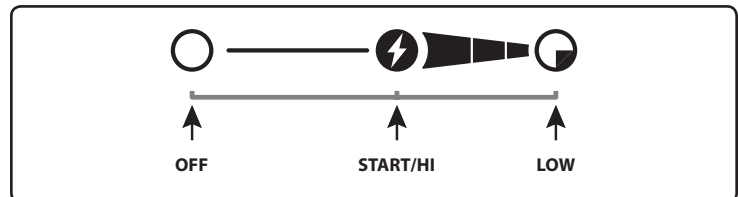
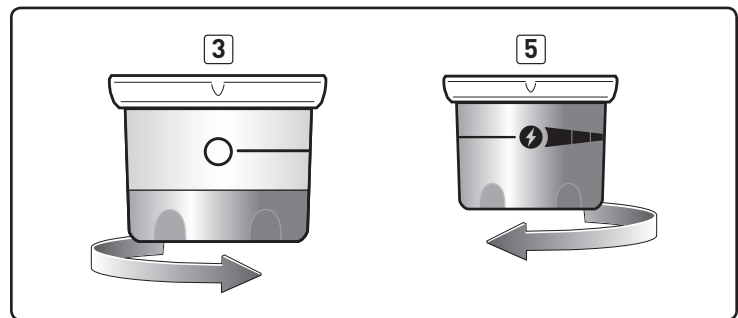
⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: Ελέγξτε τον εύκαμπο σωλήνα για τσακίσματα, ρωγμές, ξεφτίσματα ή κοψίματα κάθε φορά πριν από τη χρήση της ψηστιέρας. Εάν ο εύκαμπτος σωλήνας έχει την οποιαδήποτε φθορά, μην χρησιμοποιείτε την ψηστιέρα. Διεξάγετε αντικατάσταση χρησιμοποιώντας μόνο ανταλλακτικό εύκαμπο σωλήνα εγκεκριμένο από την WEBER. Επικοινωνήστε με τον τοπικό σας Αντιπρόσωπο Εξυπηρέτησης Πελατών χρησιμοποιώντας τις πληροφορίες επικοινωνίας στην ιστοσελίδα μας.

Συνδεθείτε στο www.weber.com.

- Ανοίξτε το καπάκι (1).
- Αφαιρέστε το ραφάκι ζεστάματος και τις σχάρες ψησίματος από τη λεκάνη ψησίματος (2).
- Βεβαιωθείτε ότι όλοι οι διακόπτες χειρισμού του καυστήρα είναι στο Off (3). (Πιέστε μέσα το διακόπτη ελέγχου και γυρίστε δεξιόστροφα για να εξασφαλιστεί ότι είναι στη θέση OFF.)
- ⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: Οι διακόπτες χειρισμού του καυστήρα θα πρέπει να είναι στη θέση OFF πριν από το άναμμα της βαλβίδας της φιάλης υγραερίου.
- Ανοίξτε τη βαλβίδα της φιάλης χρησιμοποιώντας τις κατάλληλες επιλογές με βάση τον τύπο φιάλης και ρυθμιστή (4).
- ⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: Μην σκύβετε επάνω από την ανοικτή ψηστιέρα.
- Πατήστε μέσα το διακόπτη ρύθμισης και γυρίστε τον στο START/HI. Με αυτή την ενέργεια παράγει σπινθήρα ο μηχανισμός έναυσης και ανάβει ο Καυστήρας της Σούβλας. Συνεχίστε να χρησιμοποιείτε το μηχανισμό άμεσου ανάμματος μέχρι να ανάψει ο Καυστήρας της Σούβλας. Συνεχίστε να κρατάτε πατημένο το διακόπτη ρύθμισης για είκοσι δευτερόλεπτα μετά το άναμμα του καυστήρα. Αφήστε το διακόπτη ρύθμισης (5).
- Βεβαιωθείτε ότι ο καυστήρας έχει ανάψει, εφόσον ο καυστήρας της σούβλας ανάβει κόκκινος (6).



Οι ψηστιέρες που απεικονίζονται σε αυτό το Εγχειρίδιο Χρήστη ενδέχεται να αποκλίνουν ελαφρώς από το μοντέλο που έχετε αποκτήσει.



⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: Εάν δεν ανάβει ο καυστήρας σούβλας, γυρίστε το διακόπτη ρύθμισης Καυστήρα στο OFF και περιμένετε πέντε λεπτά για να σκορπίσει το αέριο προτού προσπαθήσετε και πάλι ή προτού επιχειρήσετε να ανάψετε με σπίρτο.

Σημείωση: Κατά τη χρήση της σούβλας με κλειστό το καπάκι, ανάψτε μόνο δύο από τους κύριους καυστήρες σε κάθε πλευρά του φαγητού (αντρέξτε στο ΜΕΘΟΔΟΙ ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ-ΕΜΜΕΣΟ ΨΗΣΙΜΟ). Να ελέγχετε το φαγητό σας κατά διαστήματα για να αποφευχθεί υπερβολικό ψήσιμο (άρπαγμα) από την εξωτερική πλευρά. Σβήστε τον καυστήρα σούβλας εφόσον έχει ροδίσει το φαγητό όσο εσείς επιθυμείτε. Τελειώστε το ψήσιμο με έμμεση φωτιά. ♦

ΓΙΑ ΝΑ ΣΒΗΣΕΤΕ

Πιέστε μέσα και περιστρέψτε το διακόπτη ελέγχου του καυστήρα σούβλας, δεξιόστροφα στη θέση OFF. Κλείστε την παροχή αερίου (off) στην πηγή της. ♦

ΕΝΑΥΣΗ & ΧΡΗΣΗ ΤΟΥ ΚΑΥΣΤΗΡΑ ΣΟΥΒΛΑΣ

ΧΕΙΡΟΚΙΝΗΤΗ ΕΝΑΥΣΗ ΚΑΥΣΤΗΡΑ ΣΟΥΒΛΑΣ

⚠ ΠΡΟΣΟΧΗ: ΔΙΑΒΑΣΤΕ ΠΡΙΝ ΑΠΟ ΤΟ ΑΝΑΜΜΑ ΤΟΥ ΚΑΥΣΤΗΡΑ ΣΟΥΒΛΑΣ

Μετά από διάστημα εκτός χρήσης, πριν από το άναμμα του Καυστήρα Σούβλας, θα πρέπει να περάσουν μερικά δευτερόλεπτα για να γεμίσει η γραμμή παροχής αερίου.

Όταν κρατάτε ένα σπέρτο για τον καυστήρα σούβλας θα δείτε μία δέσμη από φλόγες να κινείται από αριστερά προς τα δεξιά κατά πλάτος της επιφάνειας του Καυστήρα Σούβλας. Ο Καυστήρας Σούβλας δεν θα είναι αναμμένος παρά μόνο εφόσον ανάψει ολόκληρη η κεραμική επιφάνεια.

Στο σημείο αυτό, αρχίστε να μετράτε είκοσι δευτερόλεπτα προτού αφήσετε το διακόπτη ρύθμισης του Καυστήρα Σούβλας.

Η επιφάνεια του Καυστήρα Σούβλας θα λάμψει με κόκκινο χρώμα εφόσον ανάψει τελείως ο καυστήρας.

⚠ ΚΙΝΔΥΝΟΣ

Εάν δεν καταφέρετε να ανοίξετε το καπάκι κατά την έναυση της ψηστιέρας, ή δεν περιμένετε πέντε λεπτά για να σκορπίσει το αέριο εάν δεν ανάψει η ψηστιέρα, μπορεί να φουντώσουν οι φλόγες και να εκραγούν, και αυτό μπορεί να προκαλέσει σοβαρό ατομικό τραυματισμό ή θανατηφόρο ατύχημα.

⚠ ΠΡΟΣΟΧΗ: Η φλόγα του Καυστήρα Σούβλας ενδέχεται να είναι δυσδιάκριτη σε μία ηλιόλουστη μέρα.

⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: Ελέγχετε τον εύκαμπο σωλήνα για τσακίσματα, ρωγμές, ξεφτίσματα ή κοψίματα κάθε φορά πριν από τη χρήση της ψηστιέρας. Εάν ο εύκαμπτος σωλήνας έχει την οποιαδήποτε φθορά, μην χρησιμοποιείτε την ψηστιέρα. Διεξάγετε αντικατάσταση χρησιμοποιώντας μόνο ανταλλακτικό εύκαμπο σωλήνα εγκεκριμένο από την WEBER. Επικοινωνήστε με τον τοπικό σας Αντιπρόσωπο Εξυπηρέτησης Πελατών χρησιμοποιώντας τις πληροφορίες επικοινωνίας στην ιστοσελίδα μας.

Συνδεθείτε στο www.weber.com.

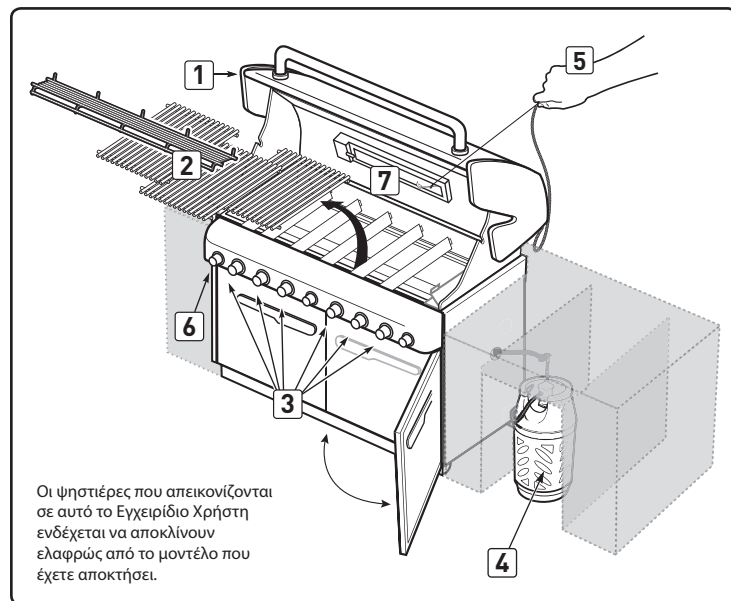
- A) Ανοίξτε το καπάκι (1).
- B) Αφαιρέστε το ραφάκι ζεστάματος και τις σχάρες ψησίματος από τη λεκάνη ψησίματος (2).
- C) Βεβαιωθείτε ότι όλοι οι διακόπτες χειρισμού του καυστήρα είναι στο Off (3). (Πιέστε κάτω το διακόπτη ελέγχου και γυρίστε δεξιόστροφα για να εξασφαλιστεί ότι είναι στη θέση OFF.)

⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: Οι διακόπτες χειρισμού του καυστήρα θα πρέπει να είναι στη θέση OFF πριν από το άναμμα της βαλβίδας της φιάλης υγραερίου.

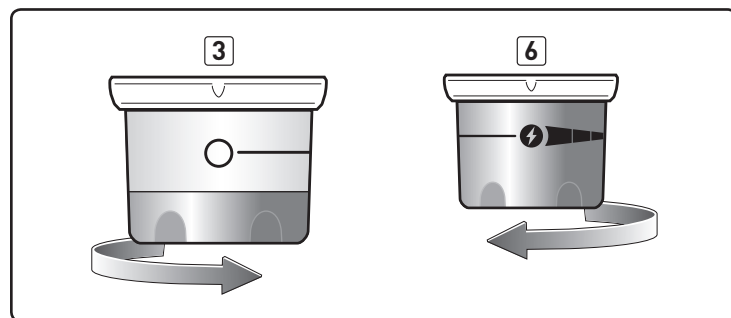
- D) Ανοίξτε τη βαλβίδα της φιάλης χρησιμοποιώντας τις κατάλληλες επιλογές με βάση τον τύπο φιάλης και ρυθμιστή (4).
- E) Βάλτε το σπέρτο στην υποδοχή σπέρτου και ανάψτε το.
- F) Κρατήστε την υποδοχή του σπέρτου και ανάψτε το από τη δεξιά πλευρά του καυστήρα της σούβλας (5).

⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: Μην σκύβετε επάνω από την ανοικτή ψηστιέρα.

- G) Πατήστε κάτω το διακόπτη ελέγχου καυστήρα ρούβλας και στρέψτε τον στο START/HI. Συνεχίστε να κρατάτε πατημένο το διακόπτη ρύθμισης για είκοσι δευτερόλεπτα μετά το άναμμα του καυστήρα (6).
- H) Βεβαιωθείτε ότι ο καυστήρας έχει ανάψει, εφόσον ο καυστήρας της σούβλας ανάψει κόκκινος (7).



Οι ψηστιέρες που απεικονίζονται σε αυτό το Εγχειρίδιο Χρήστη ενδέχεται να αποκλίνουν ελαφρώς από το μοντέλο που έχετε αποκτήσει.



⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: Εάν δεν ανάβει ο καυστήρας σούβλας, γυρίστε το διακόπτη ρύθμισης Καυστήρα στο OFF και περιμένετε πέντε λεπτά για να σκορπίσει το αέριο προτού προσπαθήσετε και πάλι.

Σημείωση: Κατά τη χρήση της σούβλας με κλειστό το καπάκι, ανάψτε μόνο δύο από τους κύριους καυστήρες κάτω από το φαγητό (ανατρέξτε στο "ΜΕΘΟΔΟΙ ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ-ΕΜΜΕΣΟ ΨΗΣΙΜΟ"). Να ελέγχετε το φαγητό σας κατά διαστήματα για να αποφευχθεί υπερβολικό ψήσιμο (άρπαγμα) από την εξωτερική πλευρά. Σβήστε τον καυστήρα σούβλας εφόσον έχει ροδίσει το φαγητό όσο εσείς επιθυμείτε. Τελειώστε το ψήσιμο με έμμεση φωτιά. ♦

ΓΙΑ ΝΑ ΣΒΗΣΕΤΕ

Πιέστε μέσα και περιστρέψτε το διακόπτη ελέγχου του καυστήρα σούβλας, δεξιόστροφα στη θέση OFF. Κλείστε την παροχή αερίου (off) στην πηγή της. ♦

ΣΗΜΑΝΤΙΚΕΣ ΟΔΗΓΙΕΣ

ΣΗΜΕΙΩΣΗ: Προτού χρησιμοποιήσετε τη σούβλα, υπολογίστε τη μεγαλύτερη διάσταση του φαγητού που θέλετε να ψήσετε. Αν υπερβαίνει τα 241,8 mm, είναι πολύ μεγάλο για να χωρέσει στη σούβλα. Σε αυτήν την περίπτωση, μπορείτε να το ετοιμάσετε χρησιμοποιώντας μια σχάρα και την έμμεση μέθοδο ψησίματος.

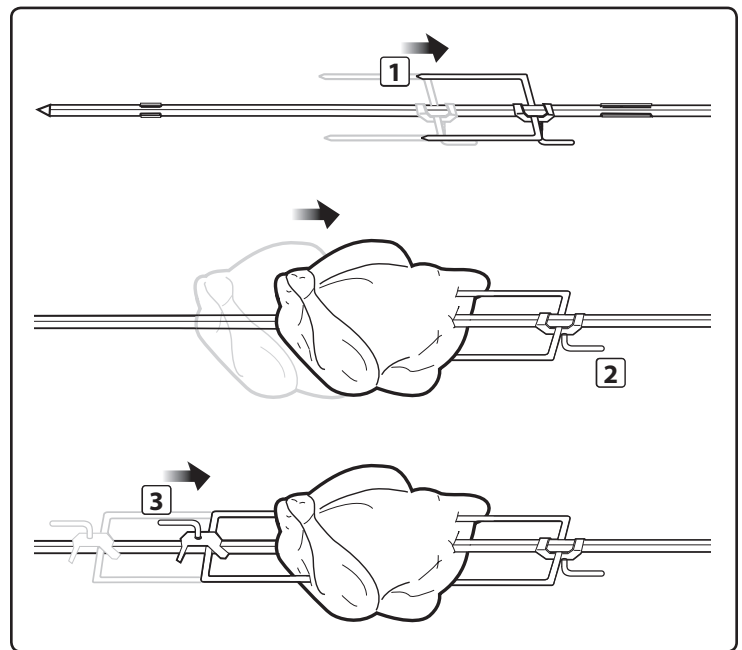
⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΕΙΣ

- ⚠ Διαβάστε όλες τις οδηγίες προτού χρησιμοποιήσετε τη σούβλα.
- ⚠ Η σούβλα προορίζεται αποκλειστικά για χρήση σε εξωτερικό χώρο.
- ⚠ Μην αφήνετε να εκτεθεί στη βροχή.
- ⚠ Μην χρησιμοποιείτε τη σούβλα για κανέναν άλλο σκοπό εκτός της προοριζόμενης χρήσης.
- ⚠ Η σούβλα δεν πρέπει να χρησιμοποιείται από παιδιά.
- ⚠ **ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ:** Χρησιμοποιείτε ανθεκτικά στη θερμότητα γάντια μπάρμπεκιου (που συμμορφώνονται με το επίπεδο Θερμότητας μέσω Επαφής 2 ή μεγαλύτερο του προτύπου EN 407) όταν χειρίζεστε την ψησταριά.
- ⚠ Βεβαιωθείτε ότι το μοτέρ είναι απενεργοποιημένο όταν το τοποθετείτε στο αντίστοιχο υποστήριγμα.
- ⚠ Αφαιρέστε το μοτέρ και αποθηκεύστε το σε ξηρό μέρος όταν δεν το χρησιμοποιείτε.
- ⚠ Αποσυνδέστε το μοτέρ από την πρίζα όταν δεν το χρησιμοποιείτε ή προτού το καθαρίσετε.
- ⚠ Μην χρησιμοποιείτε το μοτέρ της σούβλας αν δεν λειτουργεί σωστά.
- ⚠ Μην χρησιμοποιείτε το μοτέρ της σούβλας αν το καλώδιο ή η πρίζα έχουν υποστεί φθορά.
- ⚠ Βεβαιωθείτε ότι το ηλεκτρικό καλώδιο δεν κρέμεται πάνω από αιχμηρές γωνίες ή ζεστές επιφάνειες.
- ⚠ Για να προστατευτείτε από κινδύνους ηλεκτρικής προέλευσης, μην εμβαπτίζετε το καλώδιο, την πρίζα ή το μοτέρ σε νερό ή άλλα υγρά.
- ⚠ Παρέχεται ένα καλώδιο μικρού μήκους για να μειωθεί ο κίνδυνος να σκοντάψει κάποιος στο καλώδιο. Μπορούν να χρησιμοποιηθούν καλώδια προέκτασης (μπαλαντέζες), αλλά με προσοχή να μην σκοντάψει κανείς σε αυτά.
- ⚠ Αν χρησιμοποιείτε καλώδιο προέκτασης, πρέπει να είναι σχεδιασμένο για χρήση σε εξωτερικό χώρο με ονομαστική ένταση/τάση 10A/230V.
- ⚠ Βεβαιωθείτε ότι τυχόν καλώδιο προέκτασης που χρησιμοποιείτε δεν έρχεται σε επαφή με ζεστές ή αιχμηρές επιφάνειες.
- ⚠ Βεβαιωθείτε ότι χρησιμοποιείτε το μικρότερο δυνατό μήκος προέκτασης. Μην συνδέετε δύο ή περισσότερα καλώδια προέκτασης.
- ⚠ Για να μειώσετε τον κίνδυνο ηλεκτροπληξίας, μην αφήνετε το καλώδιο προέκτασης να βραχεί ή να αγγίζει το έδαφος.
- ⚠ Η συσκευή πρέπει να συνδέεται σε πρίζα με γείωση.
- ⚠ Αν χρησιμοποιείται προσαρμογέας, πρέπει να γειώνει τη συσκευή.
- ⚠ Βεβαιωθείτε οπωσδήποτε ότι η ηλεκτρική πρίζα που χρησιμοποιείτε έχει τη σωστή τάση (230 V).
- ⚠ Η μη τήρηση αυτών των προειδοποιήσεων ενδεχομένως να προκαλέσει ηλεκτροπληξία, η οποία μπορεί να οδηγήσει σε σωματική βλάβη ή υλική ζημιά. ♦

ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ ΤΗΣ ΣΟΥΒΛΑΣ

⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: Προετοιμάστε τη σούβλα με το φαγητό πριν από το άναμμα του καυστήρα της σούβλας.

- A) Συνδέστε το καλώδιο ισχύος στην πηγή ισχύος.
- ⚠ **ΠΡΟΣΟΧΗ: Ελέγχετε το καλώδιο ισχύος πριν από κάθε χρήση. Εάν το καλώδιο έχει ζημιά, μην το χρησιμοποιείτε. Επικοινωνήστε με τον τοπικό σας Αντιπρόσωπο Εξυπηρέτησης Πελατών χρησιμοποιώντας τις πληροφορίες επικοινωνίας στην ιστοσελίδα μας. Συνδεθείτε στο www.weber.com.**
- B) Βεβαιωθείτε ότι η λαβή άξονα σούβλας έχει σφίγεται με ασφάλεια. Σύρετε ένα από τα πιρούνια βέργας προς τη δεξιά πλευρά του άξονα σούβλας, εξασφαλίζοντας ότι οι αιχμηρές ράβδοι κοιτάζουν προς τα αριστερά και ότι η βίδα της πιρούνας κοιτάζει προς τα κάτω (1).
- C) Ωθήστε τον άξονα της σούβλας μέσα από το κέντρο του ψητού. Εισάγετε τις μύτες και των δύο πιρουνιών βέργας μέσα στο ψητό. Το ψητό θα πρέπει να είναι κεντραρισμένο με τον άξονα. Σφίξτε τη βίδα της πιρούνας της βέργας (2).
- D) Σύρετε άλλη μια πιρούνα βέργας επάνω στον άξονα σούβλας, εξασφαλίζοντας ότι οι βέργες κοιτάζουν προς τα δεξιά και ότι η βίδα πιρούνας κοιτάζει προς τα επάνω. Εισάγετε τις μύτες και των δύο πιρουνιών βέργας μέσα στο ψητό. Σφίξτε τη βίδα της πιρούνας της βέργας (3).



ΕΝΑΥΣΗ & ΧΡΗΣΗ ΤΟΥ ΚΑΥΣΤΗΡΑ ΣΟΥΒΛΑΣ

- E) Εισάγετε το αιχμηρό άκρο του άξονα της σουβλας μέσα στο μοτέρ. Χαμηλώστε τη βέργα σουβλας μέσα στις εγκοπές στη λεκάνη ψησίματος (4).
- F) Ο άξονας της σουβλας θα πρέπει να περιστρέφεται έτσι ώστε η βαριά πλευρά του κρέατος να περιστρέφεται μέχρι τον πυθμένα. Για μεγάλα κομμάτια ενδέχεται να χρειαστεί να αφαιρέσετε τις σχάρες ψησίματος και το ραφάκι ζεστάματος για να κάνει ολόκληρη την περιστροφή ο άξονας. Εάν χρειαστεί ξανατοποθετήστε το φαγητό για να είναι πιο ζυγισμένο επάνω στη βέργα.
- G) Αφαιρέστε τη λαβή άξονα σουβλας. Η λαβή έχει αριστερά σπειρώματα, γυρίστε τη λαβή δεξιόστροφα έως ότου απελευθερωθεί από τα σπειρώματα (5).

⚠ ΠΡΟΣΟΧΗ: Η λαβή μπορεί να αποκτήσει υψηλή θερμοκρασία εάν παραμείνει προσαρτημένη στον άξονα σουβλας κατά το μαγείρεμα. Μη μαγειρεύετε με τοποθετημένη τη λαβή.

- H) Ανάψτε το μοτέρ. ♦

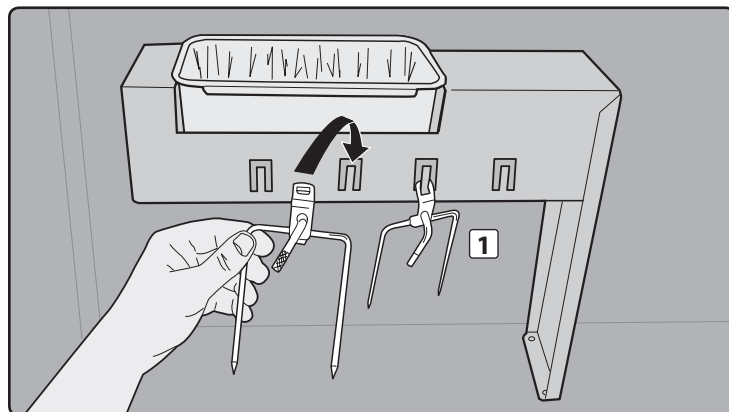
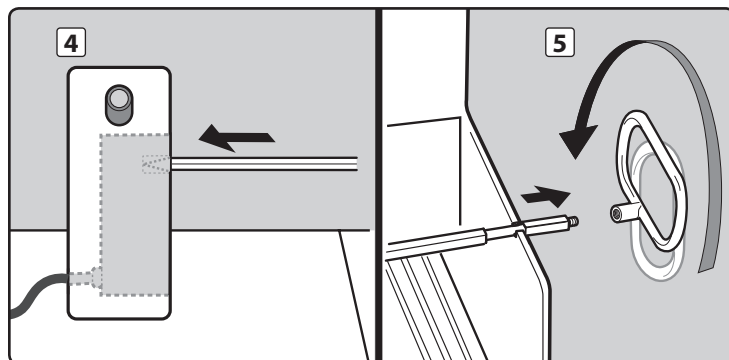
ΜΑΓΕΙΡΕΜΑ ΣΤΗ ΣΟΥΒΛΑ

- Τα κρέατα (εκτός από πουλερικά και κιμάδες) πρέπει να είναι σε θερμοκρασία δωματίου πριν από το ψήσιμο. (20 με 30 λεπτά επαρκούν για τις περισσότερες τροφές. Εάν είναι κατεψυγμένο, ξεπαγώστε το τελείως πριν από το ψήσιμο.)
- Δέστε με σπάγκο κρέατα ή πουλερικά, εάν είναι απαραίτητο, για να είναι το σχήμα τους όσο το δυνατόν ομοιόμορφο, προτού τα βάλετε επάνω στη σουβλα.
- Αφαιρέστε τις σχάρες ψησίματος και το ραφάκι ζεστάματος για να μπορεί το φαγητό να στρέφεται ελεύθερα.
- Ακολουθήστε τις οδηγίες ανάμματος για τον καυστήρα σουβλας.
- Ρυθμίστε τον καυστήρα σουβλας σε μέτρια - υψηλή φωτιά ανάλογα με τη θερμοκρασία περιβάλλοντος.
- Τοποθετήστε το φαγητό μέσα στο χώρο του καυστήρα.
- Εάν θέλετε να κρατήσετε τα υγρά που θα τρέξουν για να φτιάξετε ζωμό, τοποθετήστε ένα δίσκο υγρών απευθείας κάτω από το φαγητό, επάνω από τις μπάρες FLAVORIZER.
- Τα βήματα προετοιμασίας του φαγητού για σουβλα είναι ίδια όπως για το συνηθισμένο ψήσιμο.
- Το ψήσιμο γίνεται σε κάθε περίπτωση με κλειστό το καπάκι.
- Εάν τα φαγητά είναι πολύ βαριά ή με ακανόνιστο σχήμα, μπορεί να μην περιστρέφονται σωστά και θα πρέπει να ψηθούν με την Έμμεση Μέθοδο χωρίς να χρησιμοποιηθεί η σουβλα.
- Το smoker μπορεί να χρησιμοποιηθεί σε συνδυασμό με τη σουβλα για να έχει το ψητό περισσότερο άρωμα καπνιστού.

Σημείωση: Κατά τη χρήση του καυστήρα σουβλας, το θερμομέτρο της σχάρας δε θα εμφανίζει τη θερμοκρασία μέσα στη λεκάνη ψησίματος. ♦

ΦΥΛΑΞΗ ΤΗΣ ΠΙΡΟΥΝΑΣ ΣΟΥΒΛΑΣ

- A) Αφαιρέστε τις πιρούνες από τη βέργα της σουβλας.
- B) Αποθηκεύστε τις πιρούνες της σουβλας τοποθετώντας τις επάνω στους γάντζους που υπάρχουν στην υποδοχή της λεκάνης συλλογής μέσα στο κουβούκλιο της ψηστιέρας (1). ♦



ΑΝΤΙΜΕΤΩΠΙΣΗ ΠΡΟΒΛΗΜΑΤΩΝ

ΠΡΟΒΛΗΜΑ	ΕΛΕΓΧΟΣ	ΛΥΣΗ
Οι καυστήρες κατά τη λειτουργία εμφανίζουν κίτρινη ή πορτοκαλί φλόγα, και ταυτόχρονα μυρίζει αέριο (αυτό είναι φυσιολογικό για τον αγωγό ανάμματος του καυστήρα).	Επιθεωρήστε τις στήες εντόμων για πιθανή έμφραξη (οι στήες έχουν βουλώσει).	Καθαρίστε τις στήες εντόμων. Ανατρέξτε στο "ΕΤΗΣΙΑ ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ".
Συμπτώματα: Οι καυστήρες δεν ανάβουν ή παρουσιάζουν ασθενή τρεμάμενη φλόγα στη θέση HI, ή η θερμοκρασία της ψηστιέρας φτάνει μόλις τους 250° με 300° στη θέση HI. Σε κάποιες χώρες υπάρχουν ρυθμιστές με συσκευή προστασίας από υπερβολική παροχή αερίου.	Ενδέχεται να έχει ενεργοποιηθεί η συσκευή προστασίας από υπερβολική παροχή αερίου, η οποία αποτελεί μέρος της σύνδεσης μεταξύ ψηστιέρας και φιάλης.	Για να επαναφέρετε τη συσκευή προστασίας από υπερβολική παροχή αερίου, γυρίστε όλους τους διακόπτες ρύθμισης καυστήρων και τη βαλβίδα της φιάλης στο off Αποσυνδέστε τον ρυθμιστή από τη φιάλη. Γυρίστε τους διακόπτες ρύθμισης καυστήρων στο HI. Περιμένετε τουλάχιστον 1 λεπτό. Γυρίστε τους διακόπτες ρύθμισης καυστήρων στο OFF. Επανασυνδέστε τον ρυθμιστή στη φιάλη. Ανοίξτε αργά τη βαλβίδα της φιάλης. Ανατρέξτε στο "ΕΝΑΥΣΗ ΤΟΥ ΚΥΡΙΟΥ ΚΑΥΣΤΗΡΑ".
Ο καυστήρας δεν ανάβει ή η φλόγα είναι αδύναμη στη θέση HI.	Έχει πέσει η στάθμη του υγραερίου ή είναι άδεια η φιάλη;	Γεμίστε τη φιάλη υγραερίου.
	Ο εύκαμπτος σωλήνας καυσίμου είναι συσυστραμμένος ή τσακισμένος;	Ισιώστε τον εύκαμπτο σωλήνα καυσίμου.
	Ο Καυστήρας ανάβει με σπύρτο;	Εάν μπορείτε να ανάψετε τον καυστήρα με σπύρτο, τότε ελέγξτε το σύστημα έναυσης.
	Χρησιμοποιήσατε πολλές φορές το μηχανισμό άμεσης έναυσης μέχρι να ανάψει ο κύριος καυστήρας; Ανατρέξτε στο "ΕΝΑΥΣΗ ΤΟΥ ΚΥΡΙΟΥ ΚΑΥΣΤΗΡΑ".	Βεβαιωθείτε ότι κρατάτε το διακόπτη ρύθμισης μέσα για δύο δευτερόλεπτα μετά από τον κύκλο της έναυσης και βλέπετε την πορτοκαλί φλόγα από τον αγωγό ανάμματος καυστήρα.
	Ο μηχανισμός έναυσης λειτουργεί; Βλέπετε σπινθήρα όταν χρησιμοποιείτε επανειλημμένα τον μηχανισμό άμεσης έναυσης;	Δοκιμάστε να ανάψετε χειροκίνητα τον καυστήρα. Ανατρέξτε στο "ΧΕΙΡΟΚΙΝΗΤΗ ΕΝΑΥΣΗ ΤΟΥ ΚΥΡΙΟΥ ΚΑΥΣΤΗΡΑ". Επικοινωνήστε με την Εξυπηρέτηση Πελατών.
Παρουσιάζονται φουντώματα: ⚠ ΠΡΟΣΟΧΗ: Μην επενδύετε το συρόμενο δίσκο λίπους με αλουμινόχαρτο.	Προθερμαίνετε την ψηστιέρα με τον προβλεπόμενο τρόπο;	Όλοι οι καυστήρες στο HI για 10 με 15 λεπτά για προθέρμανση.
	Οι σχάρες ψησίματος και οι μπάρες FLAVORIZER περιέχουν μεγάλη ποσότητα συσσωρευμένου λίπους;	Καθαρίστε προσεκτικά. Ανατρέξτε στο "ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ".
	Ο συρόμενος δίσκος λίπους είναι βρώμικος και δεν επιτρέπει την αποχέτευση του λίπους στη σκάφη συλλογής;	Καθαρίστε το συρόμενο δίσκο λίπους.
Το σχήμα της φλόγας του καυστήρα είναι ακανόνιστο. Η φλόγα είναι αδύναμη στη θέση HI του καυστήρα. Δεν υπάρχουν φλόγες σε όλο το μήκος του σωλήνα του καυστήρα.	Οι καυστήρες είναι καθαροί;	Καθαρίστε τους καυστήρες. Ανατρέξτε στη "ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ".
"Ξεκολλάνε" κομμάτια από το εσωτερικό του καπακιού. (Σαν να ξεκολλάνε μπαγιές.)	Το καπάκι έχει επένδυση από σμάλτο πορσελάνης ή ανοξείδωτο χάλυβα, δεν είναι βαμμένο. Δε μπορεί να ξεφλουδίζει. Αυτό που βλέπετε είναι ξεραμένα λίπη που έχουν απανθρακωθεί και ξεφλουδίζουν. ΔΕΝ ΕΙΝΑΙ ΕΛΑΤΤΩΜΑ.	Καθαρίστε προσεκτικά. Ανατρέξτε στο "ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ".
Οι πόρτες του κουβουκλίου δεν είναι ευθυγραμμισμένες.	Ελέγξτε τον πείρο ευθυγράμμισης στο κάτω άκρο κάθε πόρτας.	Λύστε το παξιμάδι(α) ρύθμισης. Σύρετε την πόρτα (ες) μέχρι να ευθυγραμμιστεί. Σφίξτε το παξιμάδι.
Η ψησταριά δείχνει να χάνει θερμότητα κατά το μαγείρεμα σε καιρικές συνθήκες με θερμοκρασία 10°C (50°F) ή χαμηλότερη.	Υπάρχει παγετός/πάχος εξωτερικά της φιάλης υγραερίου;	Το υγραέριο στη φιάλη μετατρέπεται πολύ αργά σε ατμό για την παροχή των καυστήρων με αέριο. Αυτό οφείλεται στη θερμοκρασία αέρα, η οποία ψύχει τη φιάλη υγραερίου και επιβραδύνει τη διαδικασία εξάτμισης. Κλείστε τους διακόπτες ρύθμισης του καυστήρα και τη φιάλη υγραερίου. Αντικαταστήστε με μια εφεδρική φιάλη υγραερίου και συνεχίστε το μαγείρεμα.
Εάν τα προβλήματα δε μπορούν να αποκατασταθούν με τις ενέργειες αυτές, παρακαλούμε επικοινωνήστε με τον τοπικό Αντιπρόσωπο Εξυπηρέτησης Πελατών, με βάση τις πληροφορίες επικοινωνίας στην ιστοσελίδα μας. Συνδεθείτε στο www.weber.com.		

ΑΝΤΙΜΕΤΩΠΙΣΗ ΠΡΟΒΛΗΜΑΤΩΝ ΚΑΥΣΤΗΡΑ SEAR STATION

ΠΡΟΒΛΗΜΑ	ΕΛΕΓΧΟΣ	ΛΥΣΗ
<p>Οι καυστήρες κατά τη λειτουργία εμφανίζουν κίτρινη ή πορτοκαλί φλόγα, και ταυτόχρονα μυρίζει αέριο (αυτό είναι φυσιολογικό για τον αγωγό ανάμματος του καυστήρα).</p> <p>Ο καυστήρας SEAR STATION δεν ανάβει.</p>	<p>Επιθεωρήστε τις σήτες εντόμων για πιθανή έμφραξη. (Βουλωμένες οπές.)</p>	<p>Καθαρίστε τις σήτες εντόμων. Ανατρέξτε στο "ΕΤΗΣΙΑ ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ".</p>
	<p>Ανάψτε τους δύο παρακείμενους κύριους καυστήρες. Ανατρέξτε στις οδηγίες "ΕΝΑΥΣΗ & ΧΡΗΣΗ SEAR STATION" για ασφαλή διαδικασία ανάμματος.</p>	<p>Επαληθεύστε την ανάφλεξη του παρακείμενου κύριου καυστήρα μέσω οπτικής επιθεώρησης μιας φλόγας.</p> <p>⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: Εάν δεν γίνεται έναυση μέσα σε πέντε δευτερόλεπτα, θέστε το διακόπτη ελέγχου του καυστήρα στο OFF και περιμένετε πέντε λεπτά για να σκορπίσει το αέριο προτού προσπαθήσετε και πάλι.</p>
	<p>Ο καυστήρας ανάβει με σπύρτο;</p>	<p>Εάν μπορείτε να ανάψετε τον καυστήρα με σπύρτο, τότε ελέγξτε το κανάλι CROSSOVER Channel στον καυστήρα ξεροψησίματος. Ανατρέξτε στη "ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ" για την αφαίρεση του καυστήρα και για τη διαδικασία καθαρισμού.</p>
	<p>Ο μηχανισμός έναυσης λειτουργεί; (Βλέπετε σπινθήρα όταν χρησιμοποιείτε επανειλημμένα τον μηχανισμό άμεσης έναυσης)</p>	<p>Δοκιμάστε να ανάψετε χειροκίνητα τον καυστήρα. Ανατρέξτε στο "ΕΝΑΥΣΗ & ΧΡΗΣΗ SEAR STATION". Επικοινωνήστε με την Εξυπηρέτηση Πελατών.</p>
<p>Γενικά συμπτώματα:</p> <p>Ο καυστήρας δεν ανάβει. ή ο καυστήρας έχει μια μικρή τρεμάμενη φλόγα.</p> <p>Σε κάποιες χώρες υπάρχουν ρυθμιστές με συσκευή προστασίας από υπερβολική παροχή αερίου.</p>	<p>Ενδέχεται να έχει ενεργοποιηθεί η συσκευή προστασίας από υπερβολική παροχή αερίου, η οποία αποτελεί μέρος της σύνδεσης μεταξύ ψηστιέρας και φιάλης.</p>	<p>Για να επαναφέρετε τη συσκευή προστασίας από υπερβολική παροχή αερίου, γυρίστε όλους τους διακόπτες ρύθμισης καυστήρων και θέστε τη βαλβίδα της φιάλης στο OFF. Αποσυνδέστε τον ρυθμιστή από τη φιάλη. Γυρίστε τους διακόπτες ρύθμισης καυστήρων στο START/HI. Περιμένετε τουλάχιστον ένα λεπτό. Γυρίστε τους διακόπτες ρύθμισης καυστήρων στο OFF. Επανασυνδέστε τον ρυθμιστή στη φιάλη. Ανοίξτε αργά τη βαλβίδα της φιάλης. Ανατρέξτε στο "ΕΝΑΥΣΗ ΤΟΥ ΚΥΡΙΟΥ ΚΑΥΣΤΗΡΑ".</p>
<p>Εάν τα προβλήματα δε μπορούν να αποκατασταθούν με τις ενέργειες αυτές, παρακαλούμε επικοινωνήστε με τον τοπικό Αντιπρόσωπο Εξυπηρέτησης Πελατών, με βάση τις πληροφορίες επικοινωνίας στην ιστοσελίδα μας. Συνδεθείτε στο www.weber.com.</p>		

ΑΝΤΙΜΕΤΩΠΙΣΗ ΠΡΟΒΛΗΜΑΤΩΝ ΣΟΥΒΛΑΣ

ΠΡΟΒΛΗΜΑ	ΕΛΕΓΧΟΣ	ΛΥΣΗ
<p>Ο καυστήρας της σούβλας δεν ανάβει.</p>	<p>Πιέσατε το διακόπτη ελέγχου του καυστήρα και τον κρατήσατε για 20 δευτερόλεπτα αφού άναψε ο καυστήρας;</p>	<p>Επιχειρήστε να ανάψτε ξανά τον καυστήρα κρατώντας το διακόπτη ρύθμισης καυστήρα μέσα και κρατώντας τον εκεί για 20 δευτερόλεπτα μετά το άναμμα του καυστήρα.</p>
	<p>Περιμένετε να δείτε το άναμμα ολόκληρης της κεραμικής επιφάνειας προτού μετρήσετε 20 δευτερόλεπτα;</p>	<p>Κατά την επανάναυση του καυστήρα κρατώντας μέσα το διακόπτη ρύθμισης του καυστήρα, περιμένετε να δείτε να ανάβει ολόκληρη η κεραμική επιφάνεια προτού μετρήσετε 20 δευτερόλεπτα.</p>
	<p>Χρησιμοποιήσατε επανειλημμένα την άμεση έναυση μέχρι να ανάψει ο καυστήρας;</p>	<p>Αφού περιμένετε πέντε λεπτά να διασκορπιστεί το αέριο, επιχειρήστε επανειλημμένα να χρησιμοποιήσετε τον μηχανισμό άμεσης έναυσης μέχρι να ανάψει ο καυστήρας. Ανατρέξτε στο "ΕΝΑΥΣΗ & ΧΡΗΣΗ ΤΟΥ ΚΑΥΣΤΗΡΑ ΣΟΥΒΛΑΣ".</p>
	<p>Ο μηχανισμός έναυσης λειτουργεί; Βλέπετε σπινθήρα όταν χρησιμοποιείτε επανειλημμένα τον μηχανισμό άμεσης έναυσης;</p>	<p>Δοκιμάστε να ανάψετε χειροκίνητα τον καυστήρα. Ανατρέξτε στο "ΧΕΙΡΟΚΙΝΗΤΗ ΕΝΑΥΣΗ ΤΟΥ ΚΑΥΣΤΗΡΑ ΣΟΥΒΛΑΣ". Επικοινωνήστε με την Εξυπηρέτηση Πελατών.</p>
<p>Γενικά συμπτώματα:</p> <p>Ο καυστήρας δεν ανάβει, ή ο καυστήρας βγάξει μικρή φλόγα που τρεμοπαίζει.</p> <p>Σε κάποιες χώρες υπάρχουν ρυθμιστές με συσκευή προστασίας από υπερβολική παροχή αερίου.</p>	<p>Ενδέχεται να έχει ενεργοποιηθεί η συσκευή προστασίας από υπερβολική παροχή αερίου, η οποία αποτελεί μέρος της σύνδεσης μεταξύ ψηστιέρας και φιάλης.</p>	<p>Για να επαναφέρετε τη συσκευή προστασίας από υπερβολική παροχή αερίου, γυρίστε όλους τους διακόπτες ρύθμισης καυστήρων και θέστε τη βαλβίδα της φιάλης στο OFF. Αποσυνδέστε τον ρυθμιστή από τη φιάλη. Γυρίστε τους διακόπτες ρύθμισης καυστήρων στο START/HI. Περιμένετε τουλάχιστον 1 λεπτό. Γυρίστε τους διακόπτες ρύθμισης καυστήρων στο OFF. Επανασυνδέστε τον ρυθμιστή στη φιάλη. Ανοίξτε αργά τη βαλβίδα της φιάλης. Ανατρέξτε στο "ΕΝΑΥΣΗ ΤΟΥ ΚΥΡΙΟΥ ΚΑΥΣΤΗΡΑ".</p>
<p>Εάν τα προβλήματα δε μπορούν να αποκατασταθούν με τις ενέργειες αυτές, παρακαλούμε επικοινωνήστε με τον τοπικό Αντιπρόσωπο Εξυπηρέτησης Πελατών, με βάση τις πληροφορίες επικοινωνίας στην ιστοσελίδα μας. Συνδεθείτε στο www.weber.com.</p>		

ΑΝΤΙΜΕΤΩΠΙΣΗ ΠΡΟΒΛΗΜΑΤΩΝ ΜΕ ΤΗ ΛΥΧΝΙΑ ΤΗΣ ΨΗΣΤΑΡΙΑΣ

ΠΡΟΒΛΗΜΑΤΑ	ΛΥΣΕΙΣ
<p>Η λυχνία της ψησταριάς δεν ανάβει.</p>	<p>Η λυχνία της ψησταριάς ενεργοποιείται μόνο όταν είναι ανοιχτό το καπάκι. Ανοίξτε το καπάκι και πατήστε το πλήκτρο ΑΦΥΠΝΙΣΗ.</p> <p>Αλλάξτε τις μπαταρίες. Προτού τοποθετήσετε τις νέες μπαταρίες (μόνο αλκαλικές), βεβαιωθείτε ότι έχετε αφαιρέσει το πλαστικό τους περιτύλιγμα. Βεβαιωθείτε ότι οι μπαταρίες είναι σε καλή κατάσταση και έχουν τοποθετηθεί σωστά. Ανατρέξτε στην ενότητα «ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ ΤΗΣ ΛΥΧΝΙΑΣ ΤΗΣ ΨΗΣΤΑΡΙΑΣ».</p>
<p>Η λυχνία της ψησταριάς έσβησε και δεν ανάβει.</p>	<p>Η λυχνία έχει προγραμματιστεί να σβήνει αυτόματα έπειτα από 30 λεπτά αδράνειας. Για να ενεργοποιήσετε εκ νέου τη λυχνία, βεβαιωθείτε ότι το καπάκι είναι ανοιχτό και πατήστε το πλήκτρο ΑΦΥΠΝΙΣΗ. Ανατρέξτε στην ενότητα «ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ ΤΗΣ ΛΥΧΝΙΑΣ ΤΗΣ ΨΗΣΤΑΡΙΑΣ».</p>
<p>Η λυχνία της ψησταριάς δεν σβήνει.</p>	<p>Η λυχνία της ψησταριάς διαθέτει έναν αισθητήρα κλίσης. Ο αισθητήρας κλίσης ΕΝΕΡΓΟΠΟΙΕΙ τη λυχνία όταν το καπάκι της ψησταριάς είναι ανοιχτό και την ΑΠΕΝΕΡΓΟΠΟΙΕΙ όταν το καπάκι είναι κλειστό.</p> <p>ΣΗΜΕΙΩΣΗ: Το πλήκτρο ΑΦΥΠΝΙΣΗ δεν απενεργοποιεί τη λυχνία της ψησταριάς. Για να απενεργοποιήσετε τη λυχνία, τοποθετήστε το καπάκι σε κλειστή θέση.</p>
<p>Αν τα προβλήματα δεν επιλυθούν με αυτές τις μεθόδους, επικοινωνήστε με το Τμήμα Εξυπηρέτησης Πελατών της περιοχής σας χρησιμοποιώντας τα στοιχεία επικοινωνίας στην ιστοσελίδα μας. Επισκεφθείτε την ιστοσελίδα μας στη διεύθυνση www.weber.com.</p>	

ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ

- ⚠ **ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ:** Απενεργοποιήστε την ψηστιέρα αερίου WEBER και περιμένετε να κρυώσει προτού την καθαρίσετε.
- ⚠ **ΠΡΟΣΟΧΗ:** Μην καθαρίζετε τις μπάρες FLAVORIZER ή τις σχάρες ψησίματος σε έναν αυτοκαθαριζόμενο φούρνο.

Εξωτερικές επιφάνειες - Χρησιμοποιείτε ζεστή σαπουνάδα για να καθαρίζετε, στη συνέχεια ξεπλύνετε με νερό.

- ⚠ **ΠΡΟΣΟΧΗ:** Μην χρησιμοποιείτε στις επιφάνειες της ψηστιέρας ή του αμαξιδίου καθαριστικό φούρνων, καθαριστικά που χαράζουν (κουζίνας) ή σύρματα καθαρισμού.

Συρόμενος δίσκος λίπους - Αφαιρέστε τα λίπη από το ψήσιμο, στη συνέχεια πλύνετε με ζεστή σαπουνάδα, στη συνέχεια ξεβγάλετε.

- ⚠ **ΠΡΟΣΟΧΗ:** Μην επενδύετε το συρόμενο δίσκο λίπους με αλουμινοχαρτό.

Μπάρες FLAVORIZER και σχάρες ψησίματος - Καθαρίστε με κατάλληλη ασπίλη συρματόβουρτσα. Εάν χρειάζεται, αφαιρέστε τις από την ψηστιέρα και πλύνετε με ζεστή σαπουνάδα, στη συνέχεια ξεβγάλετε με νερό.

Για τη διαθεσιμότητα ανταλλακτικών σχαρών ψησίματος και μπαρών FLAVORIZER, επικοινωνήστε με τον τοπικό Αντιπρόσωπο Εξυπηρέτησης Πελατών στην περιοχή σας, με βάση τις πληροφορίες επικοινωνίας στην ιστοσελίδα μας. Συνδεθείτε στο www.weber.com.

Λεκάνη συλλογής - Διατίθενται λεκάνες μίας χρήσης από φύλλο αλουμινίου, ή μπορείτε να βάλετε επένδυση από αλουμινοχαρτό στη λεκάνη συλλογής. Για να καθαρίσετε τη λεκάνη συλλογής, πλύνετε με ζεστή σαπουνάδα, στη συνέχεια ξεβγάλετε.

Θερμόμετρο - Σκουπίστε με ζεστή σαπουνάδα και καθαρίστε με πλαστικό συρματάκι τριψίματος.

Λεκάνη ψησίματος - Καθαρίστε με βούρτσισμα τις ακαθαρσίες από τα στελέχη των καυστήρων. ΜΗ ΔΙΕΥΡΥΝΕΤΕ ΤΑ ΑΝΟΙΓΜΑΤΑ ΤΩΝ ΚΑΥΣΤΗΡΩΝ (ΑΝΟΙΓΜΑΤΑ). Πλύνετε το εσωτερικό της λεκάνης ψησίματος με ζεστή σαπουνάδα και ξεβγάλετε με νερό.

Εσωτερικού καπακιού - Όσο το καπάκι είναι ζεστό, σκουπίστε το εσωτερικό με χαρτί κουζίνας για να αποφευχθεί η συσσώρευση λίπους. Όταν ξεκολλά το ξεραμένο λίπος, είναι σαν να ξεκολλούν κομμάτια μπιγιάς.

Επιφάνειες από ανοξείδωτο χάλυβα - Πλύνετε με μαλακό πανί και σαπουνάδα. Προσέξτε να τρίψετε κατά μήκος των νερών του ανοξείδωτου χάλυβα.

Μην χρησιμοποιείτε καθαριστικά που περιέχουν οξέα, οινόπνευμα ή ξυλόλη. Ξεβγάλετε καλά μετά από τον καθαρισμό. ♦

ΦΡΟΝΤΙΔΑ ΤΟΥ ΑΝΟΞΕΙΔΩΤΟΥ ΧΑΛΥΒΑ

Η ψησταριά σας ή το περίβλημα, το καπάκι, ο πίνακας ελέγχου και τα ράφια μπορεί να είναι κατασκευασμένα από ανοξείδωτο χάλυβα. Για να φαίνεται ο ανοξείδωτος χάλυβας σαν καινούργιος είναι απλή υπόθεση. Καθαρίστε τον με σαπουνάδα, ξεβγάλετε με καθαρό νερό και στεγνώστε με σκούπισμα. Για επίμονες ακαθαρσίες, μπορείτε να χρησιμοποιήσετε βούρτσα που δεν έχει μεταλλικές τρίχες.

- ⚠ **ΣΗΜΑΝΤΙΚΟ:** Μην χρησιμοποιείτε συρματόβουρτσα ή καθαριστικά που χαράζουν στις επιφάνειες από ανοξείδωτο χάλυβα της ψηστιέρας σας διότι θα χαραχτούν.
- ⚠ **ΣΗΜΑΝΤΙΚΟ:** Κατά τον καθαρισμό των επιφανειών, φροντίστε να τρίβετε ή να σκουπίζετε κατά την κατεύθυνση των νερών για να μην τραυματιστεί η όψη του ανοξείδωτου χάλυβα. ♦

ΣΗΤΕΣ ΕΝΤΟΜΩΝ WEBER

Η ψησταριά αερίου WEBER καθώς και κάθε συσκευή αερίου για το ύπαιθρο, αποτελεί στόχο για αράχνες και άλλα έντομα. Αυτά κάνουν φωλιές στο τμήμα venturi (1) των σωλήνων του καυστήρα. Τότε φράζει η κανονική παροχή αερίου, και μπορεί να προκαλέσει ανάστροφη ροή του αερίου από το άνοιγμα καυσίμου αέρα. Αυτό μπορεί να προκαλέσει πυρκαγιά μέσα στα ανοίγματα καυσίμου αέρα και γύρω από αυτά, προκαλώντας σοβαρή βλάβη στην ψηστιέρα σας.

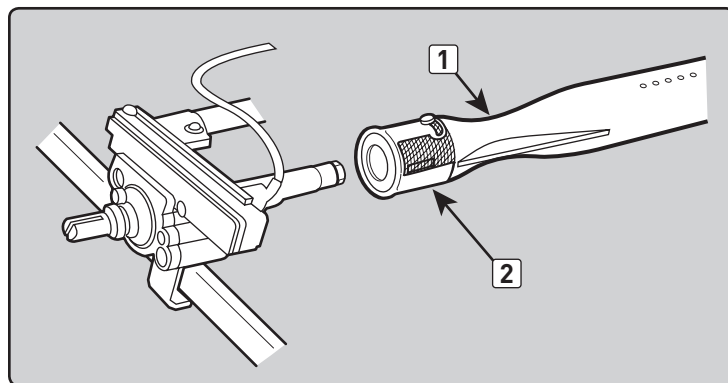
Το άνοιγμα καυσίμου αέρα του σωλήνα καυστήρα διαθέτει σήτα από ανοξείδωτο χάλυβα (2) για να αποφευχθεί η είσοδος αραχνών και άλλων εντόμων στους σωλήνες καυστήρα διαμέσου των ανοιγμάτων καυσίμου αέρα.

Προτείνουμε να ελέγχετε τις σήτες εντόμων τουλάχιστο μια φορά το χρόνο. (Ανατρέξτε στο "ΕΤΗΣΙΑ ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ"). Ακόμα επιθεωρήστε και καθαρίστε τις σήτες εντόμων εάν εμφανιστεί κάποιο από τα παρακάτω συμπτώματα:

- A) Η οσμή αερίου σε συνδυασμό με κίτρινη και υποτονική όψη της φλόγας του καυστήρα.
- B) Η ψηστιέρα δε φτάνει στην σωστή θερμοκρασία.
- C) Η ψηστιέρα θερμαίνεται ανομοιόμορφα.
- D) Ένας ή περισσότεροι καυστήρες δεν αναφλέγονται.

⚠ ΚΙΝΔΥΝΟΣ

Η αδυναμία αποκατάστασης των παραπάνω συμπτωμάτων μπορεί να προκαλέσει πυρκαγιά, η οποία μπορεί να προκαλέσει σοβαρό ατομικό τραυματισμό ή θανατηφόρο ατύχημα, και να προκαλέσει και υλικές ζημιές.

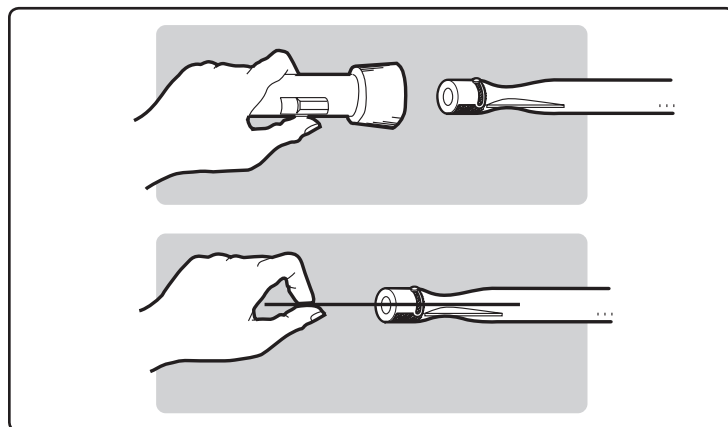


ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ ΤΟΥ ΣΩΛΗΝΑ ΚΑΥΣΤΗΡΑ

Κλείστε την παροχή αερίου. Αφαιρέστε την πολλαπλή (Ανατρέξτε στο "ΑΝΤΙΚΑΤΑΣΤΑΣΗ ΚΥΡΙΩΝ ΚΑΥΣΤΗΡΩΝ"). Κοιτάξτε μέσα σε κάθε καυστήρα με φακό.

Καθαρίστε το εσωτερικό των καυστήρων με ένα σύρμα (π.χ. μία τεττωμένη μεταλλική κρεμάστρα). Ελέγξτε και καθαρίστε το άνοιγμα διαφράγματος αέρα στα άκρα των καυστήρων. Ελέγξτε και καθαρίστε τα στόμια βαλβιδών στη βάση τους. Χρησιμοποιήστε χαλύβδινη συρματόβουρτσα για να καθαρίσετε το εξωτερικό των καυστήρων. Αυτό για να βεβαιωθείτε ότι όλες οι μικροθυρίδες του καυστήρα είναι τελείως ανοικτές.

- ⚠ **ΠΡΟΣΟΧΗ:** Μην διευρύνετε τις μικροθυρίδες του καυστήρα κατά τον καθαρισμό. ♦



ΑΝΤΙΚΑΤΑΣΤΑΣΗ ΤΩΝ ΚΥΡΙΩΝ ΚΑΥΣΤΗΡΩΝ

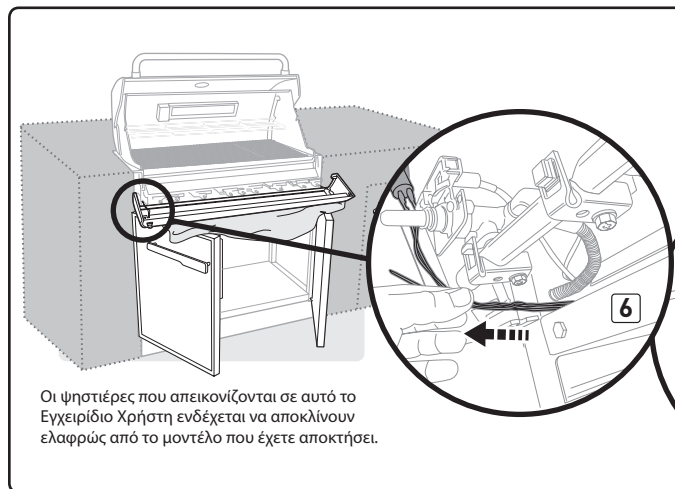
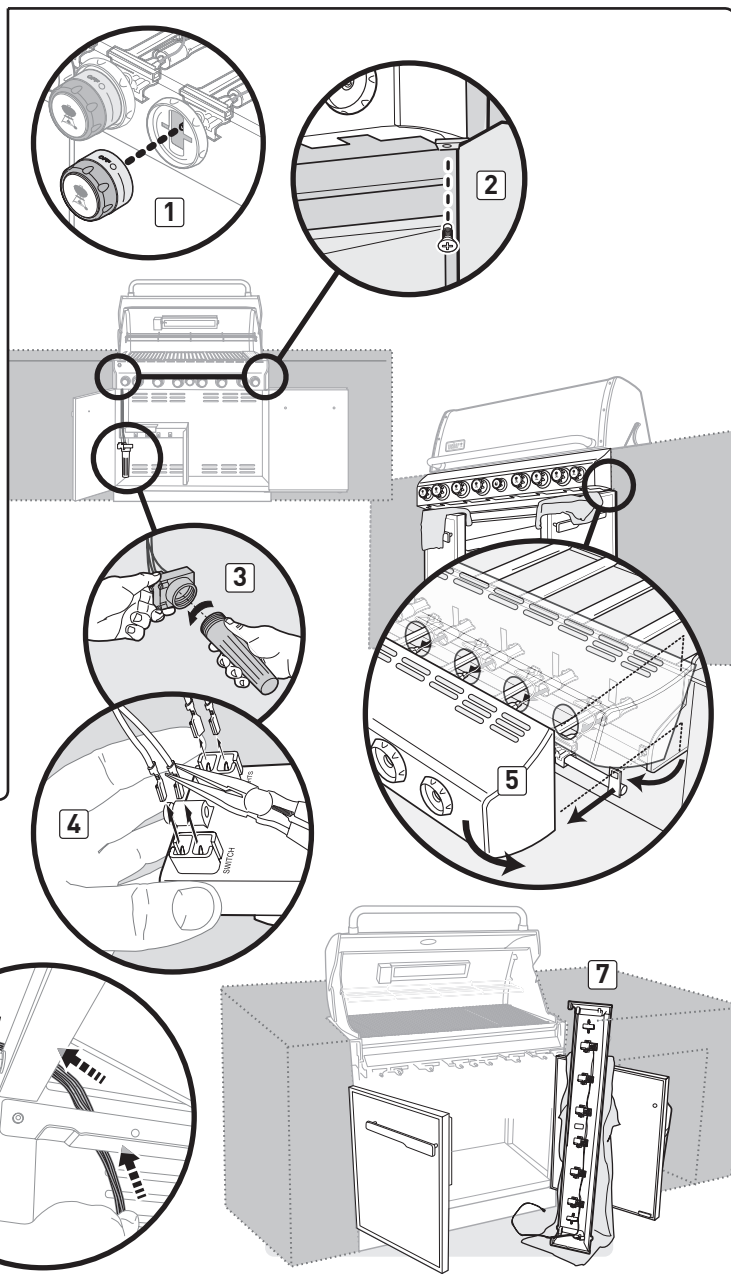
Σημείωση: Η ψησταριά αερίου της SUMMIT πρέπει να είναι σβηστή και να έχει κρυώσει.

- A) Κλείστε το αέριο στην πηγή του.
- B) Αποσυνδέστε την παροχή αερίου.
- C) Αφαιρέστε τις σχάρες ψησίματος.
- D) Αφαιρέστε τις Μπάρες FLAVORIZER.
- E) Αφαιρέστε το κιβώτιο smoker (εφόσον περιλαμβάνεται στο μοντέλο σας).

Αφαιρέστε τον πίνακα ελέγχου

Απαιτούμενα εργαλεία: Κατσαβίδι, πένσα και πετσέτες.

- A) Αφαιρέστε τους διακόπτες ελέγχου καυστήρων (1).
- B) Ανοίξτε και τις δύο πόρτες. Με ένα κατσαβίδι, αφαιρέστε τις βίδες από την κάτω πλευρά του πίνακα ελέγχου (2).
- C) Σηκώστε και αφαιρέστε το περίβλημα μπαταρίας που βρίσκεται στο εσωτερικό του κουβούκλιου ψηστιέρας (3).
- D) Χρησιμοποιώντας πένσα με μιτερή μύτη, αποσυνδέστε τους ακροδέκτες σύρματος από το επάνω μέρος του περιβλήματος μπαταρίας (4). Μην τραβάτε τα σύρματα. Αφαιρέστε τα τραβώντας από τους ακροδέκτες σύρματος.
- E) Τοποθετήστε πετσέτες στο επάνω μέρος και των δύο συγκροτημάτων πόρτας. **Έτσι θα προστατευτεί ο πίνακας ελέγχου και τα συγκροτήματα πόρτας από γδαρσίματα κατά τα επόμενα βήματα.**
- F) Γείρετε το κάτω μέρος του πίνακα ελέγχου προς τα εμπρός. Ανασηκώστε ελαφρώς (5) και στη συνέχεια περιστρέψτε το ώστε να βλέπει προς τα κάτω και αποθέστε στο επάνω μέρος των συγκροτημάτων πόρτας. **(Προσέξτε ώστε να μην σπάσετε ή αποσυνδέσετε τα καλώδια για τα LED του πίνακα ελέγχου.)**
- G) Τραβήξτε προσεκτικά τα καλώδια μπαταρίας έξω από το εσωτερικό του κουβούκλιου ψηστιέρας (6).
- H) Ανοίξτε εντελώς τη δεξιά πόρτα. Τοποθετήστε τον πίνακα ελέγχου στο δάπεδο, ακουμπώντας τον στην πετσέτα που καλύπτει το συγκρότημα δεξιάς πόρτας (7).

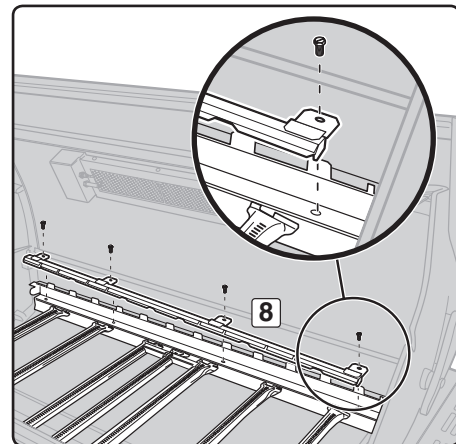
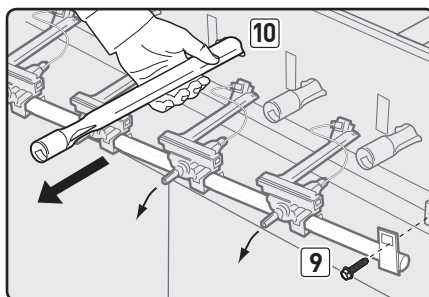


Οι ψηστιέρες που απεικονίζονται σε αυτό το Εγχειρίδιο Χρήστη ενδέχεται να αποκλίνουν ελαφρώς από το μοντέλο που έχετε αποκτήσει.

Αφαιρέστε τους σωλήνες καυστήρων

Απαιτούμενα εργαλεία: Οδηγοί παξιμαδιών 5/16" και 3/8".

- A) Χρησιμοποιώντας έναν οδηγό παξιμαδιών 5/16", αφαιρέστε τις βίδες που ασφαλίζουν το κανάλι CROSSOVER. Αφαιρέστε το κανάλι CROSSOVER από το εσωτερικό πίσω μέρος της λεκάνης ψησίματος (8).
- B) Χρησιμοποιώντας έναν οδηγό παξιμαδιών 3/8", αφαιρέστε τις βίδες που ασφαλίζουν το συγκρότημα πολλαπλής στη λεκάνη ψησίματος. Τραβήξτε το συγκρότημα πολλαπλής μακριά από τους σωλήνες καυστήρων και αφήστε το να κρέμεται χαλαρά από το κουβούκλιο ψηστιέρας (9). Μην αποσυνδέσετε το μπλε καλώδιο από την αριστερή πλευρά του συγκροτήματος πολλαπλής.
- C) Τραβήξτε τον επιλεγμένο σωλήνα(ες) καυστήρα μέσα από την μπροστινή πλευρά της λεκάνης ψησίματος και αντικαταστήστε με νέο σωλήνα(ες) καυστήρα (10).



Αφαιρέστε τον καυστήρα SEAR STATION

Για να αφαιρέσετε τον καυστήρα SEAR STATION, τραβήξτε τον σωλήνα καυστήρα προς εσάς. Έτσι απομακρύνεται από την εγκοπή σωλήνα καυστήρα (11). Στη συνέχεια περιστρέψτε τον σωλήνα δεξιόστροφα (12), έτσι ώστε η βίδα στο τέλος του σωλήνα (13) να ταιριάζει μέσα από την εγκοπή στο άνοιγμα καλύμματος θερμότητας (14). Όταν ο σωλήνας καυστήρα είναι ελεύθερος, αφαιρέστε τον από τη λεκάνη ψησίματος (15).

Επανεγκαταστήστε την πολλαπλή

A) Για να επανεγκαταστήσετε το συγκρότημα πολλαπλής, διεξάγετε αντίστροφα τα βήματα από την "Αφαίρεση των σωλήνων καυστήρων" όπως περιγράφηκε ανωτέρω.

⚠ **ΠΡΟΣΟΧΗ:** Τα ανοίγματα του καυστήρα (16) θα πρέπει να έχουν τοποθετηθεί σωστά επάνω από τα στόμια των βαλβίδων (17). Βεβαιωθείτε ότι το αντιδιαμετρικό άκρο των σωλήνων καυστήρων (18) ευθυγραμμίζεται σωστά με τις εγκοπές στο πίσω μέρος της λεκάνης ψησίματος. Ελέγξτε αν είναι σωστή η συναρμολόγηση πριν από τη συναρμολόγηση της πολλαπλής στη θέση της.

⚠ **ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ:** Θα πρέπει να ελέγχετε για διαρροές αερίου κάθε φορά που αποσυνδέετε και επανασυνδέετε ένα σύνδεσμο αερίου. Ανατρέξτε στο "ΕΛΕΓΧΟΣ ΓΙΑ ΔΙΑΡΡΟΕΣ ΑΕΡΙΟΥ."

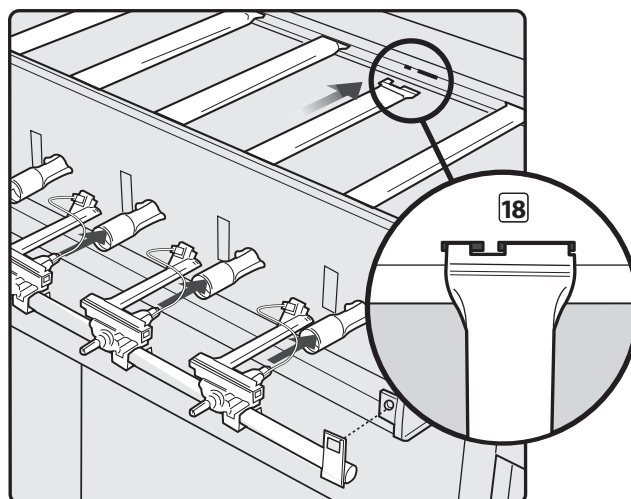
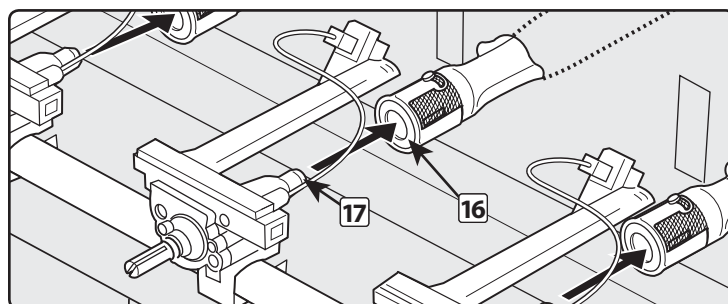
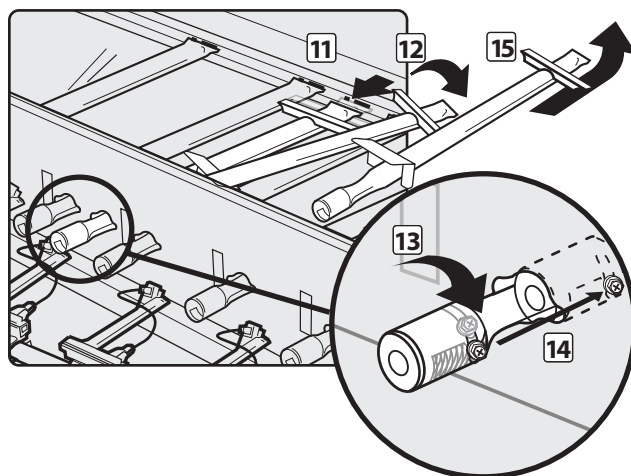
B) Επανατοποθετήστε τα στοιχεία λεκάνης ψησίματος (δεν απεικονίζεται).

Επανεγκατάσταση πίνακα ελέγχου

A) Για να επανεγκαταστήσετε το συγκρότημα πίνακα, διεξάγετε αντίστροφα τα βήματα για την "Αφαίρεση πίνακα ελέγχου" όπως περιγράφηκε ανωτέρω.

B) Βεβαιωθείτε για τις σωστές συνδέσεις καλωδίων. Ανατρέξτε στο "ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ ΛΥΧΝΙΑΣ".

⚠ **ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ:** Εξασφαλίστε ότι όλα τα τμήματα έχουν συναρμολογηθεί και ότι ο εξοπλισμός έχει σφικτεί πλήρως προτού θέσετε σε λειτουργία την ψησταριά. Εάν αμελήσετε να συμμορφωθείτε με αυτή την προειδοποίηση, με τις ενέργειες σας μπορεί να προκληθεί πυρκαγιά, έκρηξη ή ζημιά στην κατασκευή, με αποτέλεσμα σοβαρό ατομικό τραυματισμό ή θανατηφόρο ατύχημα και υλικές ζημιές. ♦



ΕΤΗΣΙΑ ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ

Επιθεώρηση και καθαρισμός των σήτων εντόμων

Για να επιθεωρήσετε τις σήτες εντόμων, αφαιρέστε τον πίνακα ελέγχου. Εάν υπάρχει σκόνη ή βρωμιές στις σήτες, αφαιρέστε τους καυστήρες για να καθαρίσουν οι σήτες.

Βουρτίστε ελαφρώς τις σήτες εντόμων με μια μαλακιά βούρτσα (π.χ. μια παλιά οδοντόβουρτσα)

⚠ ΠΡΟΣΟΧΗ: Μην καθαρίζετε τις σήτες εντόμων με σκληρά ή αιχμηρά εργαλεία. Μην μετακινείτε από τη θέση της τη σήτα εντόμων και μη διευρύνετε τα ανοίγματά της.

Χτυπήστε ελαφρώς τον καυστήρα για να βγάλετε τα υπολείμματα και τις ακαθαρσίες από το σωλήνα καυστήρα. Εφόσον οι σήτες εντόμων και οι καυστήρες είναι καθαρά, ξανατοποθετήστε τους καυστήρες.

Εάν η σήτα εντόμων χαλάσει ή δεν μπορεί να καθαριστεί, επικοινωνήστε με τον τοπικό σας Αντιπρόσωπο Εξυπηρέτησης Πελατών χρησιμοποιώντας τις πληροφορίες επικοινωνίας στην ιστοσελίδα μας. Συνδεθείτε στο www.weber.com.

Σχήμα φλόγας καυστήρα

Οι καυστήρες της ψησταριάς αερίου WEBER έχουν ρυθμιστεί εξ εργοστασίου για το σωστό μέγεθος αέρα και αερίου. Απεικονίζεται το σωστό σχήμα φλόγας.

- A) Σωλήνας καυστήρα (1)
- B) Τα μπεκ περιστασιακά αναβοσβήνουν με κίτρινο χρώμα (2)
- C) Ανοιχτό μπλε (3)
- D) Σκούρο μπλε (4)

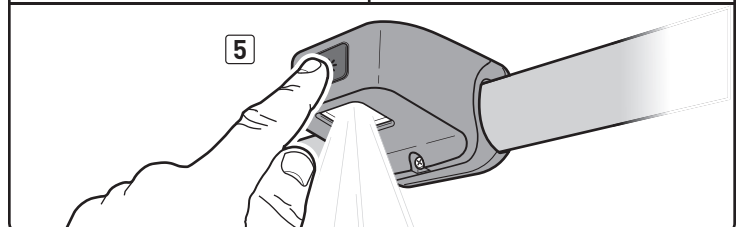
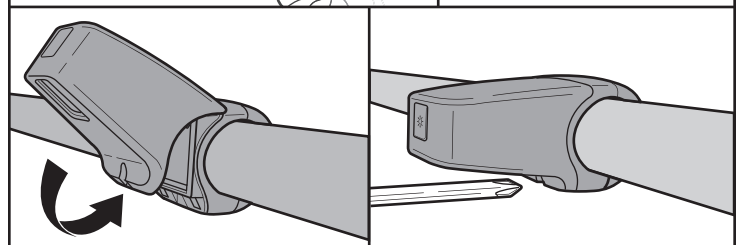
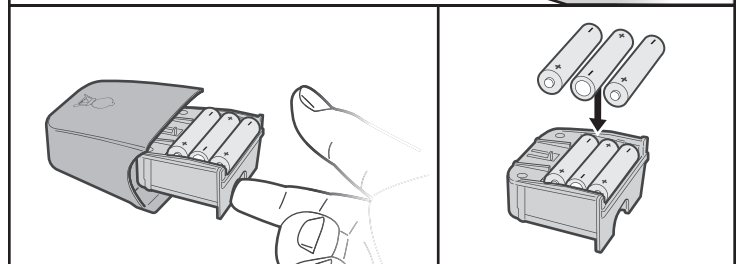
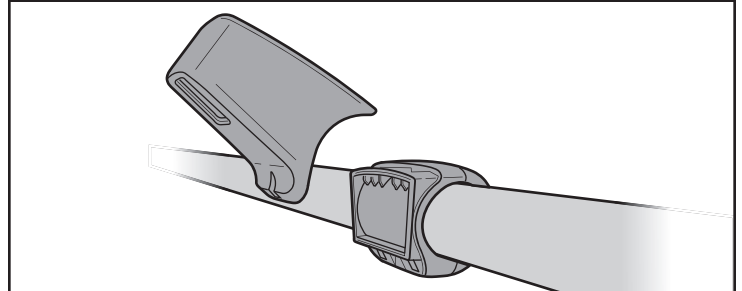
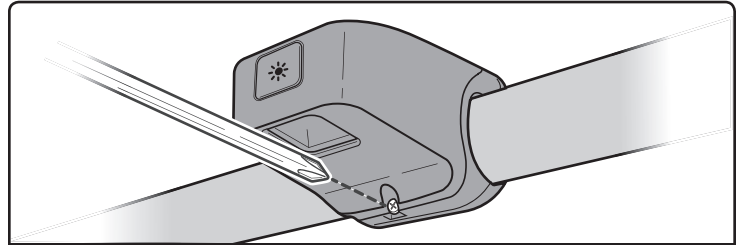
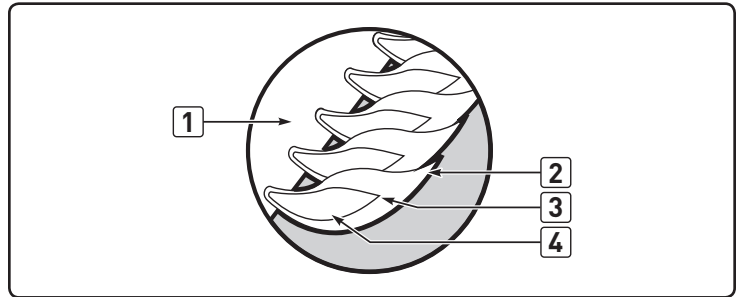
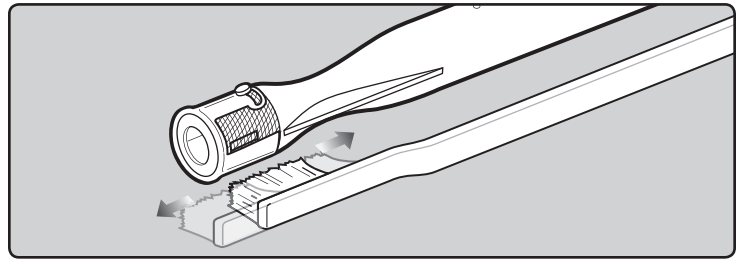
Εάν οι φλόγες δε φαίνονται να είναι ομοιόμορφες σε ολόκληρο το σωλήνα του καυστήρα, ακολουθήστε τις διαδικασίες καθαρισμού του καυστήρα. ♦

ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ ΤΗΣ ΛΥΧΝΙΑΣ ΤΗΣ ΨΗΣΤΑΡΙΑΣ

- Πρωτού τοποθετήσετε τρεις νέες μπαταρίες AAA (μόνο αλκαλικές), βεβαιωθείτε ότι έχετε αφαιρέσει το πλαστικό τους περιτύλιγμα. Μην συγχέετε το πλαστικό περιτύλιγμα με την ετικέτα της μπαταρίας.
- Μην αναμειγνύετε παλαιές και νέες μπαταρίες ή διαφορετικούς τύπους μπαταριών (απλές, αλκαλικές, επαναφορτιζόμενες).
- Βεβαιωθείτε ότι οι μπαταρίες είναι σε καλή κατάσταση και έχουν τοποθετηθεί σωστά.
- Αν δεν σκοπεύετε να χρησιμοποιήσετε τη λυχνία για ένα μήνα ή και περισσότερο, αφαιρέστε τις μπαταρίες.
- Καθαρίζετε τη λυχνία με ένα υγρό πανί. Μην χρησιμοποιείτε καθαριστικά που περιέχουν οινόπνευμα ή λειαντικά μέσα.
- Η λυχνία είναι ανθεκτική στη βροχή και το χιόνι, αλλά δεν είναι αδιάβροχη. Μην την εμβαπτίζετε σε νερό/υγρά.
- Η λυχνία είναι ανθεκτική στη ζέστη. Τυχόν ανάφλεξη των λιπών ή η λειτουργία της ψησταριάς σε πολύ υψηλές θερμοκρασίες για παρατεταμένο διάστημα μπορούν να προκαλέσουν βλάβη στα εσωτερικά εξαρτήματα.

Πατήστε το πλήκτρο ΑΦΥΠΝΙΣΗ για να ενεργοποιήσετε τη λυχνία της ψησταριάς. Η λυχνία διαθέτει έναν «αισθητήρα κλίσης» που την ενεργοποιεί όταν το καπάκι της ψησταριάς είναι ανοιχτό και την απενεργοποιεί όταν είναι κλειστό. Αν το καπάκι παραμείνει ανοιχτό ή κλειστό για πάνω από 30 λεπτά, η λυχνία της ψησταριάς θα απενεργοποιηθεί. Για να την ανάψετε και πάλι, πατήστε το πλήκτρο ΑΦΥΠΝΙΣΗ (5).

ΣΗΜΕΙΩΣΗ: Η λυχνία δεν ΑΠΕΝΕΡΓΟΠΟΙΕΙΤΑΙ πατώντας το πλήκτρο ΑΦΥΠΝΙΣΗ.



⚠ ΠΡΟΣΟΧΗ: Το προϊόν αυτό έχει υποστεί δοκιμές ασφαλείας και πιστοποιείται για χρήση μόνο σε συγκεκριμένη χώρα. Ανατρέξτε στην αναφορά χώρας στο εξωτερικό της συσκευασίας.

Αυτά τα εξαρτήματα μπορεί να περιέχουν αέριο ή να καίνε αέριο. Παρακαλούμε επικοινωνήστε με τη Weber-Stephen Products LLC, Τμήμα Εξυπηρέτησης Πελατών για πληροφορίες για γνήσια ανταλλακτικά της Weber-Stephen Products LLC.

⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: Μην επιχειρήσετε να προβείτε σε επισκευές σε εξαρτήματα που περιέχουν ή καίνε αέριο εάν δεν επικοινωνήσετε προηγουμένως με το Τμήμα Εξυπηρέτησης Πελατών της Weber-Stephen Products LLC. Εάν αμελήσετε να συμμορφωθείτε με αυτή την προειδοποίηση, με τις ενέργειες σας μπορεί να προκληθεί πυρκαγιά ή έκρηξη με αποτέλεσμα σοβαρό ατομικό τραυματισμό ή θανατηφόρο ατύχημα και υλικές ζημιές.

AUSTRALIA

Weber-Stephen Products LLC
R. McDonald Co. PTY. LTD.
+61.8.8221.6111

AUSTRIA

Weber-Stephen Österreich GmbH
+43 7242 890 135 0
info-at@weberstephen.com

BELGIUM

Weber-Stephen Products Belgium Sprl
+32 015 28 30 90
infobelux@weberstephen.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
info@weberstephen.dk

FRANCE

Weber-Stephen France
+33 810 19 32 37
service.consommateurs@weberstephen.com

GERMANY

Weber-Stephen Deutschland GmbH
+49 6132 8999 0
info-de@weberstephen.com

HUNGARY

Weber-Stephen Magyarország Kft.
+36 70 / 70-89-813
info-hu@weberstephen.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 360 590
info-italia@weberstephen.com

MEXICO

Weber-Stephen Products S.A. de C.V.
+01800-00-WEBER [93237] Ext. 105

NETHERLANDS

Weber-Stephen Netherlands B.V.
+31 513 4333 22
info@weberbarbecues.nl

NEW ZEALAND

WEBER New Zealand ULC
+64 9 570 6630

POLAND

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

RUSSIA

Weber-Stephen Vostok LTD.
+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 Iberica Srl
+34 93 584 40 55
infoiberica@weberstephen.com

SWITZERLAND

Weber-Stephen Schweiz GmbH
+41 52 24402 50
info-ch@weberstephen.com

TURKEY

Dost Bahce Dis Ticaret Müessilik Anonim Sirketi
+49 6132 8999 0
info-de@weberstephen.com

UNITED ARAB EMIRATES

Weber-Stephen Nordic Middle East
+971 4 360 9256
info@weberstephen.ae

UNITED KINGDOM

Weber-Stephen Products (UK) Ltd.
+44 (0)203 630 1500
customerserviceuk@weberstephen.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



WEBER-STEPHEN PRODUCTS LLC
www.weber.com