

SPIRIT

EPX-325 PREMIUM GBS



РУКОВОДСТВО ПОЛЬЗОВАТЕЛЯ ГАЗОВОГО ГРИЛЯ

ЗАРЕГИСТРИРУЙТЕ ГРИЛЬ СЕГОДНЯ



Откройте для себя захватывающий процесс приготовления и восхитительный вкус блюд барбекю: зарегистрируйте свой газовый гриль и получайте специальный контент, который поможет вам стать настоящим гриль-мастером.

Зарегистрировать гриль легко, нужно будет лишь ответить на несколько простых вопросов. Менее чем за две минуты вы активируете свой уникальный идентификационный номер WEBER-ID и получите доступ к сокровищнице опыта и знаний WEBER. Пусть вдохновение всегда будет с вами!

40870

Внимательно прочитайте данное Руководство пользователя и сохраните его для справок в дальнейшем. В случае возникновения любых вопросов свяжитесь с нами.

092521
ru

Важная информация по безопасности

Пометки **ОПАСНО**, **ОСТОРОЖНО** и **ВНИМАНИЕ** используются в данном Руководстве пользователя для того, чтобы подчеркнуть важную информацию. Необходимо ознакомиться с этими указаниями и следовать им в целях обеспечения безопасности и предотвращения материального ущерба. Определения указаний указаны ниже.

- ⚠ **ОПАСНО!** Указывает на опасную ситуацию, которая в случае принятия соответствующих мер **приведет к смерти или получению тяжелых травм.**
- ⚠ **ВНИМАНИЕ!** Указывает на опасную ситуацию, которая в случае принятия соответствующих мер **может привести к смерти или получению тяжелых травм.**
- ⚠ **ОСТОРОЖНО!** Указывает на опасную ситуацию, которая в случае принятия соответствующих мер **может привести к получению легких травм или травм средней степени тяжести.**

⚠ ОПАСНО!

Если почувствуете запах газа:

- Отключите подачу газа к устройству (грилю).
- Погасите открытое пламя.
- Откройте крышку.
- Если запах газа остается, отойдите от устройства (гриля) и немедленно позвоните в газовую или пожарную службу.

⚠ ВНИМАНИЕ!

- Не храните и не используйте бензин или иные легковоспламеняющиеся жидкости и пары вблизи вашего гриля или аналогичного устройства.
- Газовый баллон, не подключенный для использования, нельзя хранить вблизи вашего гриля или аналогичного устройства.

ИСПОЛЬЗОВАТЬ ТОЛЬКО ВНЕ ПОМЕЩЕНИЯ.

ПЕРЕД ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ ЭТОГО УСТРОЙСТВА (ГРИЛЯ) ПРОЧИТАЙТЕ РУКОВОДСТВО.

ПРИМЕЧАНИЕ ДЛЯ СБОРЩИКА: Данное Руководство должно оставаться у пользователя.

ПРИМЕЧАНИЕ ДЛЯ ПОЛЬЗОВАТЕЛЯ: Сохраняйте данные инструкции для последующего использования в качестве справочной информации.

Сборка и установка

- ⚠ **ОПАСНО!** Данный гриль не предназначен для установки в домах на колесах/жилых прицепах или на судах.
 - ⚠ **ВНИМАНИЕ!** Не пользуйтесь грилем, если какие-либо части устройства отсутствуют, и гриль не был собран в соответствии с инструкциями по сборке.
 - ⚠ **ВНИМАНИЕ!** Запрещено включать данную модель гриля во встраиваемую или выдвижную конструкцию.
 - ⚠ **ВНИМАНИЕ!** Модифицировать устройство запрещено. Сжиженный углеводородный газ не является природным газом. Модификация или попытка использования природного газа для устройства, работающего на сжиженном углеводородном газе, а также сжиженного углеводородного газа для устройства, работающего на природном газе, опасны и влекут за собой аннулирование гарантии.
- Не допускается внесение пользователем изменений в компоненты, которые были опечатаны производителем.

Эксплуатация

- ⚠ **ОПАСНО!** Данный гриль предназначен для использования только на открытом воздухе на хорошо проветриваемом участке. Не используйте данное устройство в гаражах, внутри зданий, в крытых переходах, в палатках или ином закрытом пространстве или под легковоспламеняющимися конструкциями.
- ⚠ **ОПАСНО!** Не используйте гриль внутри транспортного средства или в месте хранения или загрузки транспортных средств. Такие транспортные средства включают (но список этим не ограничивается): легковые и грузовые автомобили, грузопассажирские автомобили, минивэны, внедорожники, дома на колесах/жилые прицепы и суда.
- ⚠ **ОПАСНО!** Во время эксплуатации горючие материалы должны находиться не ближе 61 см (24 дюймов) от задней или боковых сторон гриля.
- ⚠ **ОПАСНО!** Следите за тем, чтобы в месте приготовления пищи не находились легковоспламеняющиеся пары и жидкости, такие как бензин, спирт и т. д., а также горючие материалы.
- ⚠ **ОПАСНО!** Во время использования держите это оборудование вдали от легковоспламеняющихся материалов.
- ⚠ **ОПАСНО!** Запрещается класть чехол для гриля или иные легковоспламеняющиеся предметы в отсек хранения под грилем, когда гриль работает или находится в нагретом состоянии.
- ⚠ **ОПАСНО!** При воспламенении жира необходимо выключить все горелки и оставить крышку в закрытом состоянии, пока огонь не погаснет.
- ⚠ **ВНИМАНИЕ!** Открытые для доступа части могут быть очень горячими. Не подпускайте к ним маленьких детей.
- ⚠ **ВНИМАНИЕ!** Употребление алкоголя, лекарств, отпускаемых по рецепту и без рецепта, или запрещенных наркотиков может привести к нарушению способности пользователя правильно и безопасно собирать, перемещать, хранить или эксплуатировать гриль.
- ⚠ **ВНИМАНИЕ!** Не оставляйте гриль без присмотра во время подогрева или приготовления еды. При работе с грилем соблюдайте осторожность. Во время работы нагревается весь котел гриля.
- ⚠ **ВНИМАНИЕ!** При работе с грилем необходимо надевать термостойкие рукавицы или перчатки для гриля (соответствующие стандарту EN 407 «Перчатки для защиты от повышенных температур и огня, уровень 2 или выше»).
- ⚠ **ВНИМАНИЕ!** Не перемещайте устройство во время использования.
- ⚠ **ВНИМАНИЕ!** Располагайте провод подачи питания и шланг подачи топлива вдали от горячих поверхностей.

⚠ **ОСТОРОЖНО!** Это изделие было испытано на безопасность и сертифицировано для использования только в определенной стране. См. обозначение страны снаружи на коробке.

- Не используйте древесный уголь, брикеты или лавовый камень для работы с грилем.

Хранение и (или) простой

- ⚠ **ВНИМАНИЕ!** Отключите подачу газа на газовом баллоне после использования.
- ⚠ **ВНИМАНИЕ!** Газовые баллоны должны храниться вне помещения в месте, недоступном для детей. Не следует хранить баллоны в здании, гараже или ином закрытом пространстве.
- ⚠ **ВНИМАНИЕ!** После периода хранения и/или простоя гриль перед использованием необходимо проверить на отсутствие утечек газа и засорения горелок.
- Хранение гриля в помещении допускается только при условии, что газовый баллон отсоединен и хранится отдельно.

ДОБРО ПОЖАЛОВАТЬ В ГРИЛЬ-СООБЩЕСТВО

Мы очень рады видеть вас среди гриль-мастеров! Пожалуйста, уделите время для знакомства с данным Руководством пользователя, чтобы как можно скорее и проще освоить приготовление на вашем гриле. Мы хотели бы помогать вам и дальше, в течение всего срока службы вашего гриля, поэтому уделите пару минут вашего времени, чтобы его зарегистрировать. Мы обещаем, что не будем передавать ваши данные третьим лицам и засорять вашу электронную почту спамом. Также мы обещаем, что будем готовы оказать вам поддержку по вопросам использования гриля. Зарегистрировавшись и получив в процессе регистрации идентификатор WEBER-ID, вы станете получателем специального контента, который пригодится для работы с вашим грилем.

Присоединяйтесь к нам онлайн, обращайтесь по телефону или оставайтесь на связи любым иным образом.

Спасибо за то, что вы выбрали WEBER. Мы рады, что вы с нами.



Ваш гриль умеет обновлять свой статус

1 ЗАГРУЗИТЕ БЕСПЛАТНО ПРИЛОЖЕНИЕ

3 ПОДКЛЮЧИТЕ И КОНТРОЛИРУЙТЕ

2 ВСТАВЬТЕ ЩУП ТЕРМОМЕТРА

4 ПРЕВОСХОДНЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ

ПРЕИМУЩЕСТВО	ПОЛЕЗНЫЙ ЭФФЕКТ
ДИСТАНЦИОННЫЙ МОНИТОРИНГ ПРИГОТОВЛЕНИЯ	МОНИТОРИНГ ГРИЛЯ ПО WI-FI И BLUETOOTH® Удаленный доступ к грилю позволяет вам отходить от гриля и контролировать его температуру с вашего смарт-устройства.
ПОШАГОВЫЙ ПОМОЩНИК ГРИЛЬ-МАСТЕРА	ИДЕАЛЬНАЯ ПРОЖАРКА Ваше смарт-устройство сообщит, когда потребуется перевернуть блюдо, когда дать ему постоять и когда подать к столу. Получайте оповещения о каждом шаге приготовления: начиная от момента, когда нужно перевернуть продукты, и заканчивая обратным отсчетом до готовности.
ТЕРМОМЕТРЫ С ПОДКЛЮЧЕНИЕМ К ПРИЛОЖЕНИЮ	МГНОВЕННОЕ СЧИТЫВАНИЕ ТЕМПЕРАТУРЫ БЛЮДА Контролируйте температуру и степень готовности продуктов, не поднимая крышки. Щупы термометра отслеживают степень прожарки от начала до завершения приготовления. Вы будете уведомлены через приложение, когда потребуется перевернуть блюдо, дать ему постоять и подавать к столу.
РЕЦЕПТЫ И ИНСТРУКЦИИ	РЕЦЕПТЫ И ПРОГРАММЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ WEBER Рецепты и программы приготовления Weber содержат пошаговые инструкции по приготовлению на гриле, которые отображаются в режиме онлайн, а также настраиваются под ваши кулинарные предпочтения и виды мяса.
СВЕТОДИОДНЫЙ ДИСПЛЕЙ	ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ Панель управления модуля со светодиодным дисплеем позволяет визуальное контролировать температуру, получать уведомления, просматривать состояние подключения и проверять статус процесса приготовления.



СОДЕРЖАНИЕ

- 2 Добро пожаловать в мир WEBER
Важная информация по безопасности
- 4 Обещание компании WEBER
Добровольная гарантия WEBER
- 5 Характеристики изделия
Особенности SPIRIT
- 6 Начало работы
Важная информация о сжиженном углеводородном газе и подключении газового баллона SPIRIT – данные о проходном сечении клапана горелки и расходе
Установка баллона со сжиженным углеводородным газом
Подключение газового баллона и проверка на отсутствие утечек
- 12 Эксплуатация
Первое использование гриля
При каждом использовании гриля
Розжиг гриля
Зажигание боковой конфорки
Интегрированная технология WEBER CONNECT
Использование модуля WEBER CONNECT
Уход за щупом термометра
- 16 Советы и рекомендации
Прямой и непрямой жар
Рекомендации: ДА и НЕТ работы с грилем
- 18 Уход за изделием
Очистка и обслуживание
- 20 Поиск и устранение неисправностей
- 26 Готовим на гриле – руководство
- 27 Запасные части

Грили, изображенные в данном Руководстве пользователя, могут несколько отличаться от приобретенной вами модели.

Благодарим вас за приобретение изделия WEBER. Компания Weber-Stephen Products LLC, 1415 S. Roselle Road, Palatine, Illinois 60067, США («WEBER») гордится тем, что производит безопасную, долговечную и надежную продукцию.

Данная добровольная Гарантия WEBER предоставляется пользователю бесплатно. В ней представлена информация, которая потребуется в случае необходимости выполнения ремонта продукта WEBER в маловероятном случае его поломки или наличия дефекта.

В соответствии с действующим законодательством потребитель/покупатель обладает рядом прав в случае обнаружения дефектов в приобретенной продукции. В частности, это права на получение дополнительных функциональных возможностей или замены части/изделия, снижение покупной цены или получение компенсации. Например, в Европейском Союзе законом предусмотрен обязательный двухлетний гарантийный срок, который начинается с момента передачи изделия покупателю. Настоящая Гарантия действует без ущерба для этих и других предусмотренных законодательством прав. Фактически, данная Гарантия предоставляет Владельцу дополнительные права, которые не связаны с гарантийными положениями, предусмотренными законодательством.

ДОБРОВОЛЬНАЯ ГАРАНТИЯ WEBER

Компания WEBER гарантирует покупателю изделия WEBER (в случае передачи изделия в качестве подарка или в рамках рекламной акции — лицу-получателю изделия) отсутствие дефектов материалов и дефектов изготовления в течение периода времени, указанного ниже, при условии, что изделие собирается и эксплуатируется в соответствии с прилагаемым Руководством пользователя (владельца). (Примечание: В случае утери Руководства пользователя изделия WEBER его можно найти онлайн на веб-сайте www.weber.com или на локализованном веб-сайте в стране Владельца, на который он может быть перенаправлен.) При условии обычной частной эксплуатации одной семьей, а также технического обслуживания, компания WEBER дает согласие в рамках данной Гарантии выполнять ремонт или замену неисправных компонентов устройства в течение соответствующего периода времени с учетом ограничений и исключений, перечисленных ниже. В ДОПУСТИМОЙ ДЕЙСТВУЮЩИМ ЗАКОНОДАТЕЛЬСТВОМ СТЕПЕНИ ДЕЙСТВИЕ ДАННОЙ ГАРАНТИИ РАСПРОСТРАНЯЕТСЯ ТОЛЬКО В ОТНОШЕНИИ ПЕРВОНАЧАЛЬНОГО ПОКУПАТЕЛЯ И НЕ ПЕРЕХОДИТ НА ПОСЛЕДУЮЩИХ ПОЛЬЗОВАТЕЛЕЙ ЗА ИСКЛЮЧЕНИЕМ СЛУЧАЕВ, КОГДА ПОЛЬЗОВАТЕЛЬ ПОЛУЧАЕТ УСТРОЙСТВО В КАЧЕСТВЕ ПОДАРКА ИЛИ В РАМКАХ РЕКЛАМНОЙ АКЦИИ, КАК УКАЗАНО ВЫШЕ.

ОТВЕТСТВЕННОСТЬ ВЛАДЕЛЬЦА В СООТВЕТСТВИИ С ДАННОЙ ГАРАНТИЕЙ

С целью обеспечения надежного гарантийного покрытия следует (но не является обязательным требованием) зарегистрировать вашу продукцию WEBER онлайн на веб-сайте www.weber.com или на локализованном веб-сайте в стране Владельца, на который он может быть перенаправлен. Необходимо также сохранять оригинал чека и (или) счета-фактуры. Регистрация продукции WEBER является подтверждением гарантийного покрытия и обеспечивает возможность прямой связи между вами и компанией WEBER в случае возникновения необходимости.

Вышеуказанная гарантия действует, только если Владельца бережно, с разумной заботой относится к продукту WEBER и следует всем указаниям по монтажу, эксплуатации и профилактическому обслуживанию, содержащимся в Руководстве пользователя, если только Владельца не докажет, что неисправность или поломка не зависела от соблюдения вышеуказанных обязательств. Если пользователь проживает в прибрежной зоне, или его гриль установлен рядом с бассейном, то процедура обслуживания включает в себя регулярную мойку и ополаскивание наружных поверхностей, как указано в Руководстве пользователя.

ГАРАНТИЙНОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ И ИСКЛЮЧЕНИЯ ИЗ ГАРАНТИИ

Если, по вашему мнению, действие данной Гарантии распространяется на какой-либо из компонентов вашего устройства, свяжитесь с отделом обслуживания клиентов компании WEBER, используя контактные данные, указанные на нашем веб-сайте (www.weber.com) или на локализованном веб-сайте в вашей стране, на который вы можете быть перенаправлены). После изучения запроса компания WEBER выполнит ремонт или замену (по собственному усмотрению) неисправного элемента, на который распространяется действие гарантии. Если ремонт или замена невозможны, компания WEBER может (по собственному усмотрению) заменить неисправный гриль на новый той же или более высокой стоимости. Компания WEBER может попросить владельца вернуть компоненты для проведения проверки, попросив предварительно оплатить расходы на пересылку.

Действие данной Гарантии прекращается и компания WEBER не несет ответственности в случае наличия повреждений, износа, обесцвечивания/изменения цвета и (или) ржавчины, вызванных следующими факторами:

- неправильным обращением, изменением, модификацией, использованием не по назначению, умышленной порчей, небрежным обращением, неправильной сборкой или установкой, а также ненадлежащим стандартным и профилактическим техническим обслуживанием;
- насекомыми (в том числе пауками) и грызунами (например, белками), включая, но не ограничиваясь ими, повреждения патрубков горелок и/или газовых шлангов;

- воздействием соленого воздуха и (или) источников хлора, например, бассейнов и джакузи (спа);
- неблагоприятными погодными условиями (например, градом, ураганами, землетрясениями, цунами или нагонными волнами, торнадо или сильным ветром).

Использование и/или установка компонентов на устройстве WEBER, которые не являются оригинальными компонентами WEBER, приведет к аннулированию данной Гарантии, а любая поломка устройства, возникшая вследствие этого, не будет покрываться данной Гарантией. Любое изменение газового гриля, не утвержденное компанией WEBER и не выполненное ее уполномоченным специалистом по техническому обслуживанию, приведет к аннулированию данной Гарантии.

СРОК ДЕЙСТВИЯ ГАРАНТИИ

Котел гриля:

10 лет на отсутствие сквозного проржавления или прожигания (2 года на лакокрасочное покрытие, за исключением выцветания или изменения цвета)

Крышка:

10 лет на отсутствие сквозного проржавления или прожигания (2 года на лакокрасочное покрытие, за исключением выцветания или изменения цвета)

Патрубки горелок из нержавеющей стали:

10 лет на отсутствие сквозного проржавления или прожигания

Решетки из нержавеющей стали:

5 лет на отсутствие сквозного проржавления или прожигания

Пластины FLAVORIZER из нержавеющей стали:

5 лет на отсутствие сквозного проржавления или прожигания

Чугунные решетки для приготовления с покрытием из фарфоровой эмали:

5 лет на отсутствие сквозного проржавления или прожигания

Компоненты WEBER CONNECT:

3 года

Все остальные компоненты:

2 года

ОТКАЗ ОТ ОТВЕТСТВЕННОСТИ

В ДАННОМ ДОКУМЕНТЕ ОТСУТСТВУЮТ ЛЮБЫЕ ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ГАРАНТИИ ИЛИ ДОБРОВОЛЬНЫЕ ЗАЯВЛЕНИЯ, ВЫХОДЯЩИЕ ЗА РАМКИ СТАНДАРТНОЙ ОТВЕТСТВЕННОСТИ, ПРЕДУСМОТРЕННОЙ ЗАКОНОМ В ОТНОШЕНИИ КОМПАНИИ WEBER, ПОМИМО ГАРАНТИИ И ОТКАЗА ОТ ОТВЕТСТВЕННОСТИ, ПРЕДСТАВЛЕННЫХ В ДАННОМ ГАРАНТИЙНОМ ЗАЯВЛЕНИИ. ДАННОЕ ГАРАНТИЙНОЕ ЗАЯВЛЕНИЕ ТАКЖЕ НЕ ОГРАНИЧИВАЕТ И НЕ ИСКЛЮЧАЕТ СИТУАЦИЙ ИЛИ ПРЕТЕНЗИЙ, КОГДА КОМПАНИЯ WEBER НЕСЕТ ОБЯЗАТЕЛЬНУЮ ОТВЕТСТВЕННОСТЬ В СООТВЕТСТВИИ С ЗАКОНОДАТЕЛЬСТВОМ.

ДЕЙСТВИЕ ГАРАНТИИ ПРЕКРАЩАЕТСЯ ПО ИСТЕЧЕНИИ ГАРАНТИЙНОГО ПЕРИОДА. КОМПАНИЯ WEBER НЕ НЕСЕТ ОТВЕТСТВЕННОСТИ ПО ЛЮБЫМ ИНЫМ ГАРАНТИЯМ, ПРЕДОСТАВЛЕННЫМ ЛЮБЫМ ЛИЦОМ, В ТОМ ЧИСЛЕ ДИЛЕРОМ ИЛИ РОЗНИЧНЫМ ПРОДАВЦОМ, В ОТНОШЕНИИ ЛЮБОЙ ПРОДУКЦИИ (НАПРИМЕР, ПО «РАСШИРЕННЫМ ГАРАНТИЯМ»). ДАННАЯ ГАРАНТИЯ РАСПРОСТРАНЯЕТСЯ ИСКЛЮЧИТЕЛЬНО НА ЗАМЕНУ ИЛИ РЕМОНТ ИЗДЕЛИЯ ИЛИ ЕГО КОМПОНЕНТОВ.

НИ ПРИ КАКИХ УСЛОВИЯХ ДАННАЯ ДОБРОВОЛЬНАЯ ГАРАНТИЯ НЕ ОБЕСПЕЧИВАЕТ ПОКРЫТИЕ, КОТОРОЕ ПРЕВЫШАЕТ СТОИМОСТЬ ПОКУПКИ ИЗДЕЛИЯ WEBER.

ПОЛЬЗОВАТЕЛЬ ПРИНИМАЕТ НА СЕБЯ РИСК И ОТВЕТСТВЕННОСТЬ ЗА УTRATУ И ПОВРЕЖДЕНИЕ СОБСТВЕННОГО ИМУЩЕСТВА И (ИЛИ) ИМУЩЕСТВА ТРЕТЬИХ ЛИЦ, А ТАКЖЕ ЗА ПОЛУЧЕНИЕ ТРАВМ В РЕЗУЛЬТАТЕ НЕНАДЛЕЖАЩЕГО ИСПОЛЬЗОВАНИЯ ИЗДЕЛИЯ, ЕГО ИСПОЛЬЗОВАНИЯ НЕ ПО НАЗНАЧЕНИЮ ИЛИ НЕСОБЛЮДЕНИЯ УКАЗАНИЙ, ПРЕДСТАВЛЕННЫХ В РУКОВОДСТВЕ ПОЛЬЗОВАТЕЛЯ ИЗДЕЛИЯ WEBER.

ГАРАНТИЯ В ОТНОШЕНИИ КОМПОНЕНТОВ И ПРИНАДЛЕЖНОСТЕЙ, ЗАМЕНЯЕМЫХ СОГЛАСНО ДАННОЙ ГАРАНТИИ, ДЕЙСТВУЕТ ТОЛЬКО ДО ОКОНЧАНИЯ УКАЗАННОГО ВЫШЕ ПЕРВОНАЧАЛЬНОГО ГАРАНТИЙНОГО ПЕРИОДА.

ДАННАЯ ГАРАНТИЯ ДЕЙСТВУЕТ В ОТНОШЕНИИ СТАНДАРТНОГО ДОМАШНЕГО ИСПОЛЬЗОВАНИЯ И ЭКСПЛУАТАЦИИ УСТРОЙСТВА ОДНОЙ СЕМЬЕЙ И НЕ ПРИМЕНЯЕТСЯ В ОТНОШЕНИИ ГРИЛЕЙ WEBER, ИСПОЛЬЗУЕМЫХ В КОММЕРЧЕСКИХ, КОММУНАЛЬНЫХ ИЛИ МНОГОФУНКЦИОНАЛЬНЫХ УЧРЕЖДЕНИЯХ, ТАКИХ КАК РЕСТОРАНЫ, ОТЕЛИ, КУРОРТЫ ИЛИ АРЕНДУЕМАЯ НЕДВИЖИМОСТЬ.

КОМПАНИЯ WEBER МОЖЕТ ПО МЕРЕ НЕОБХОДИМОСТИ ВНОСИТЬ ИЗМЕНЕНИЯ В КОНСТРУКЦИЮ СВОИХ ИЗДЕЛИЙ. НИ ОДНО ИЗ ПОЛОЖЕНИЙ ДАННОЙ ГАРАНТИИ НЕ ОБЯЗЫВАЕТ КОМПАНИЮ WEBER ВНОСИТЬ УКАЗАННЫЕ ИЗМЕНЕНИЯ КОНСТРУКЦИИ В РАНЕЕ ПРОИЗВЕДЕННУЮ ПРОДУКЦИЮ, А ТАКЖЕ НЕ ОЗНАЧАЕТ, ЧТО ПРЕДЫДУЩИЕ КОНСТРУКЦИИ ЯВЛЯЛИСЬ ДЕФЕКТНЫМИ.

Дополнительная контактная информация представлена в перечне международных подразделений в конце данного Руководства пользователя.

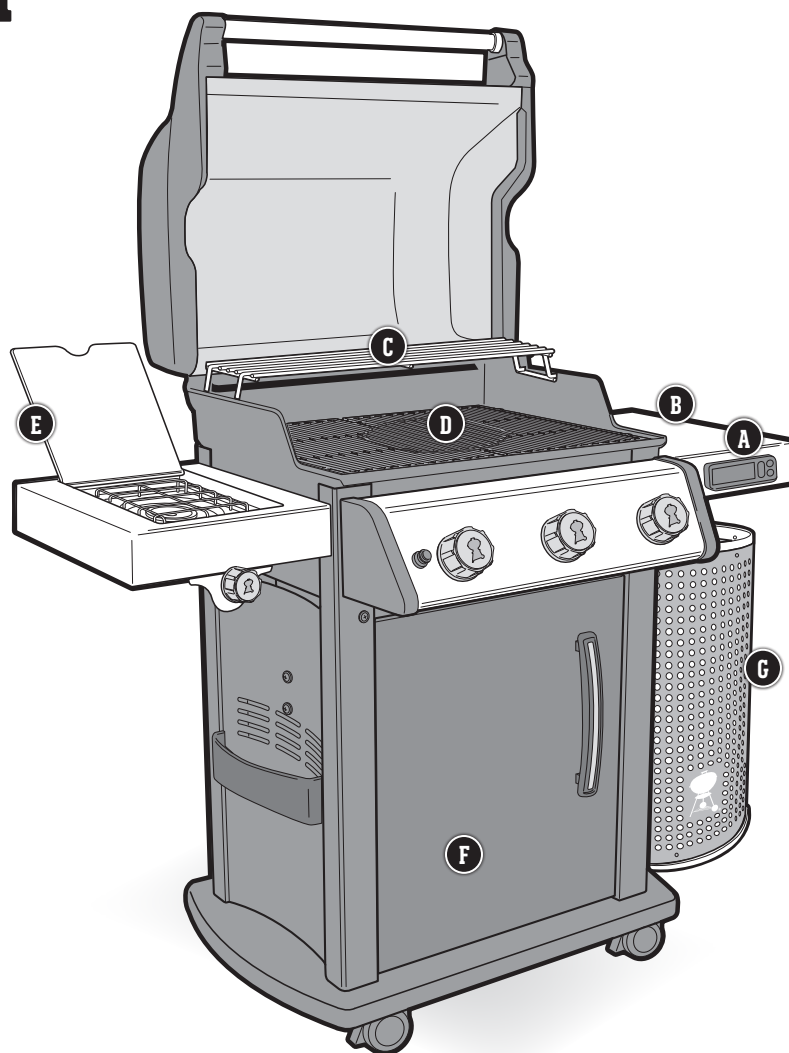


ЗАЩИТИТЕ ВАШЕ ВЛОЖЕНИЕ

Защитите ваш гриль от осадков и непогоды при помощи высокопрочного чехла для гриля.

УСТРОЙСТВО ГРИЛЯ SPIRIT

Характеристики изделия



A WEBER CONNECT

Общайтесь с гостями и одновременно контролируйте приготовление, используя встроенную технологию WEBER CONNECT. Это устройство отслеживает температуру внутри гриля и использует щупы, передающие данные о температуре ваших блюд. Также вы можете контролировать работу гриля со своего смарт-устройства при помощи приложения WEBER CONNECT, через Bluetooth® или соединение Wi-Fi.

Один щуп термометра включен в комплект. Дополнительные щупы можно приобрести отдельно.

B Боковые столики

Используйте боковые столики, чтобы тарелки, приправы и инструменты были у вас под рукой.

C Нагревательная подставка

Поддерживайте ваши блюда теплыми при помощи нагревательной подставки, или подогревайте булочки для бургеров, пока на решетке готовится основное блюдо.

D Решетки для приготовления GOURMET BBQ SYSTEM

Снимите центральный модуль решетки и установите чугунную сковороду, роoster для курицы, камень для пиццы или другой аксессуар GOURMET BBQ SYSTEM.

E Боковая конфорка

Используйте боковую конфорку для приготовления любимого соуса для барбекю или варки картофеля, пока основное блюдо жарится под крышкой.

F Шкаф гриля

Шкаф гриля обеспечивает дополнительное пространство для хранения инструментов и аксессуаров, необходимых для приготовления на гриле.

G Отсек для установки газового баллона с легким доступом

Установка газового баллона снаружи гриля облегчает доступ к баллону и его демонтаж, а также освобождает пространство внутри шкафчика.

Важная информация о сжиженном углеводородном газе и подключении газового баллона

Что такое сжиженный углеводородный газ?

Сжиженный углеводородный газ, который также называют СУГ или СУ газ, представляет собой горючее вещество, которое используется в качестве топлива для вашего гриля. При нормальной температуре и давлении в свободном состоянии это вещество находится в газообразном состоянии. Но при умеренном давлении внутри контейнера, например газового баллона, оно находится в жидком состоянии. По мере снижения давления в баллоне жидкость быстро испаряется и превращается в газ.

Рекомендации по безопасному хранению газовых баллонов

- Помятый или ржавый газовый баллон может представлять опасность и подлежит проверке вашим поставщиком сжиженного газа. Не используйте баллоны с поврежденными кранами.
- Даже если газовый баллон кажется пустым, в нем все еще может находиться газ, поэтому такой баллон необходимо перевозить и хранить надлежащим образом.
- Газовый баллон должен устанавливаться, транспортироваться и храниться в вертикальном устойчивом положении. Не допускайте падения баллона или небрежного обращения с газовыми баллонами.
- Не храните и не транспортируйте газовые баллоны в среде, температура которой превышает 50 °C (125 °F) (газовый баллон нагревается так сильно, что его невозможно держать в руках).

Требования к газовым баллонам

- Минимальная емкость газовых баллонов должна составлять 3 кг, а максимальная — 13 кг.

Что такое регулятор давления?

Ваш газовый гриль оснащен регулятором давления – устройством, предназначенным для контроля и поддержания постоянного давления газа на выходе из газового баллона.

Требования к регулятору давления и шлангам

- В Великобритании гриль должен быть оснащен регулятором давления, соответствующим требованиям стандарта BS 3016 с номинальным выходным давлением 37 мбар.
- Длина шланга не должна превышать 1,5 метра.
- Не допускайте перекручивания шланга.
- Запасные регуляторы давления и шланги в сборе с соединениями должны соответствовать требованиям Weber-Stephen Products LLC.

SPiRiT – данные о проходном сечении клапана горелки и расходе

ПРОХОДНОЕ СЕЧЕНИЕ КЛАПАНА ГОРЕЛКИ			
Страна	Категория газа	Модели 225	Модели 325
Китай, Кипр, Чешская Республика, Дания, Эстония, Финляндия, Гонконг, Венгрия, Исландия, Индия, Израиль, Япония, Корея, Латвия, Литва, Мальта, Нидерланды, Норвегия, Румыния, Россия, Сингапур, Словакия, Словения, Южная Африка, Швеция, Турция	I_{зв/р} (30 мбар или 2,8 кПа)	Основные горелки 1,03 мм	Основные горелки 0,88 мм
		Боковая конфорка 0,98 мм	Боковая конфорка 0,98 мм
Бельгия, Франция, Великобритания, Греция, Ирландия, Италия, Люксембург, Португалия, Испания, Швейцария	I_{зв} (28-30/37 мбар)	Основные горелки 0,96 мм	Основные горелки 0,83 мм
		Боковая конфорка 0,90 мм	Боковая конфорка 0,90 мм
Польша	I_{зв/р} (37 мбар)	Основные горелки 0,96 мм	Основные горелки 0,83 мм
		Боковая конфорка 0,90 мм	Боковая конфорка 0,90 мм
Австрия, Германия	I_{зв/р} (50 мбар)	Основные горелки 0,90 мм	Основные горелки 0,76 мм
		Боковая конфорка 0,84 мм	Боковая конфорка 0,84 мм

ДАННЫЕ О РАСХОДЕ

Категория газа	Модели 225	Модели 325
I_{зв/р} (30 мбар или 2,8 кПа)	11,35 кВт пропан	12,07 кВт пропан
	12,94 кВт бутан	13,67 кВт бутан
I_{зв} (28-30/37 мбар)	797,8 г/ч пропан	848,4 г/ч пропан
	925,7 г/ч бутан	978,0 г/ч бутан
I_{зв/р} (37 мбар)	11,35 кВт пропан	12,07 кВт пропан
	797,8 г/ч пропан	848,4 г/ч пропан
I_{зв/р} (50 мбар)	11,35 кВт пропан	12,07 кВт пропан
	12,94 кВт бутан	13,67 кВт бутан
I_{зв/р} (50 мбар)	797,8 г/ч пропан	848,4 г/ч пропан
	925,7 г/ч бутан	978,0 г/ч бутан

△ ВАЖНО! Рекомендуется заменять газовый шланг на вашем газовом гриле каждые пять лет. В некоторых странах могут существовать требования по замене газового шланга через более короткий промежуток времени, нежели пять лет. В этом случае местное требование становится необходимым к исполнению.

По вопросам замены шланга, монтажа регулятора и клапанов/кранов необходимо обратиться к представителю отдела работы с клиентами в вашем регионе. Контактная информация размещена на нашем веб-сайте. Войдите в свою учетную запись на weber.com.

Установка баллона со сжиженным углеводородным газом

Куда установить баллон со сжиженным углеводородным газом?

От типоразмера приобретенного вами баллона зависит место его установки: внутри или снаружи основного шкафа. Возможны два варианта размещения: внутри шкафа в кронштейнах баллона, или же снаружи шкафа на земле.

Требования к установке газового баллона внутри шкафа

Баллон со сжиженным углеводородным газом можно разместить внутри шкафа гриля, если баллон соответствует требованиям к максимальному размеру. Требования к максимальному размеру баллонов, устанавливаемых внутри шкафа:

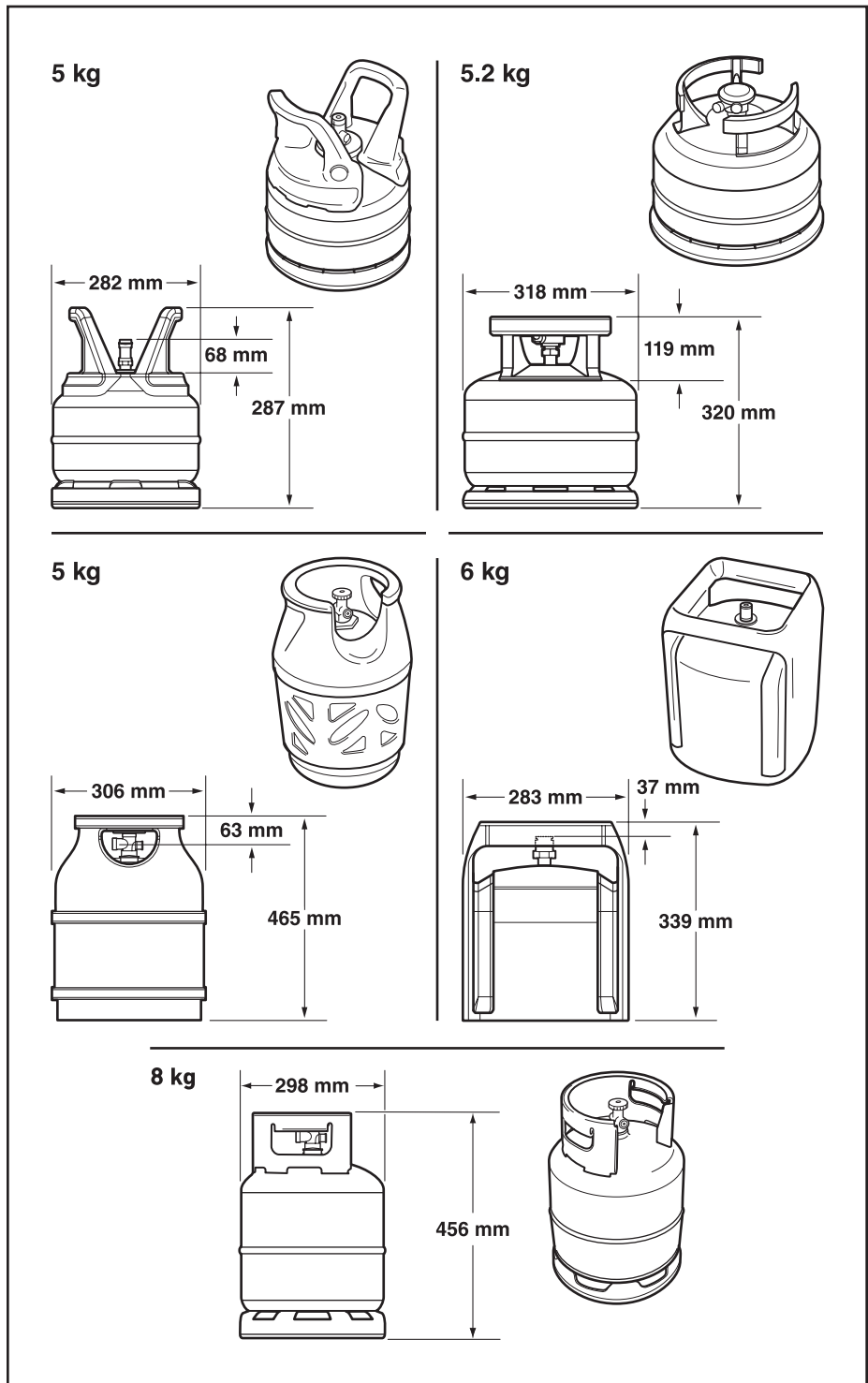
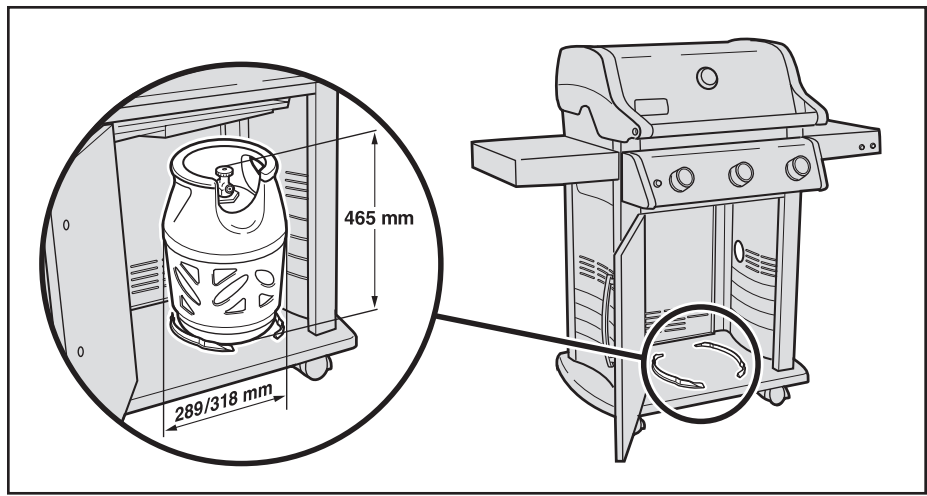
Вместимость баллона: максимум 8 кг

Высота баллона: максимум 465 мм

Ширина баллона: максимум 289 мм (прямоугольное основание) или максимум 318 мм (круглое основание)

Кроме того, основание баллона должно помещаться между элементами кронштейна баллона и обеспечивать устойчивое положение на нижней панели.

На рисунках далее показаны несколько вариантов моделей баллонов, одобренных для установки внутри шкафа, с указанием размеров.

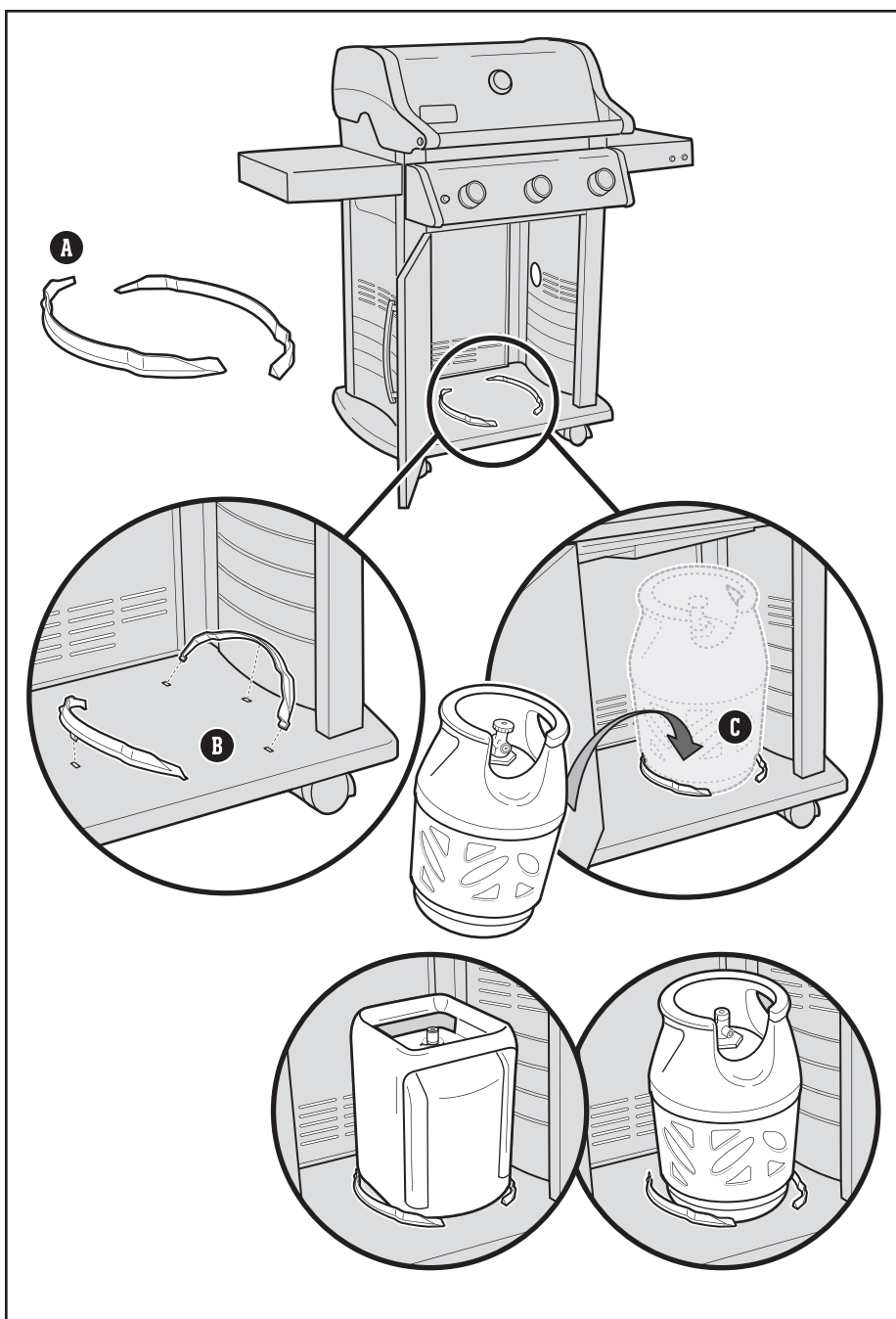


⚠ ВНИМАНИЕ! Если газовый баллон не соответствует требованиям к размеру баллона для установки внутри шкафа, не пытайтесь установить или подсоединить баллон внутри шкафа. Установите и подключите баллон снаружи шкафа. Невыполнение этого требования может повлечь за собой повреждение шланга с последующим возгоранием или взрывом, и вследствие этого – тяжелые травмы или смертельный исход, а также материальный ущерб.

Установка внутри шкафа

Потребуется следующее: элементы кронштейна баллона (A).

- 1) Откройте шкаф гриля. Защелкните элементы кронштейна баллона в монтажных отверстиях нижней панели, как показано на рисунке (B). Вставьте выступы элементов кронштейна баллона в прямоугольные прорези. Закрепите элементы кронштейна, повернув их вниз, чтобы зафиксировать центральный выступ.
- 2) Поднимите и установите газовый баллон между элементами кронштейна (C) на нижней панели. Основание баллона должно находиться между элементами кронштейна баллона.
- 3) Поверните газовый баллон так, чтобы кран был направлен к передней части гриля.
- 4) Подсоедините регулятор давления к газовому баллону. Смотрите раздел «ПОДКЛЮЧЕНИЕ РЕГУЛЯТОРА».



Максимальная вместимость баллона со сжиженным углеводородным газом ВНУТРИ шкафа: 8 кг.

Длина шланга не должна превышать 1,5 метра.

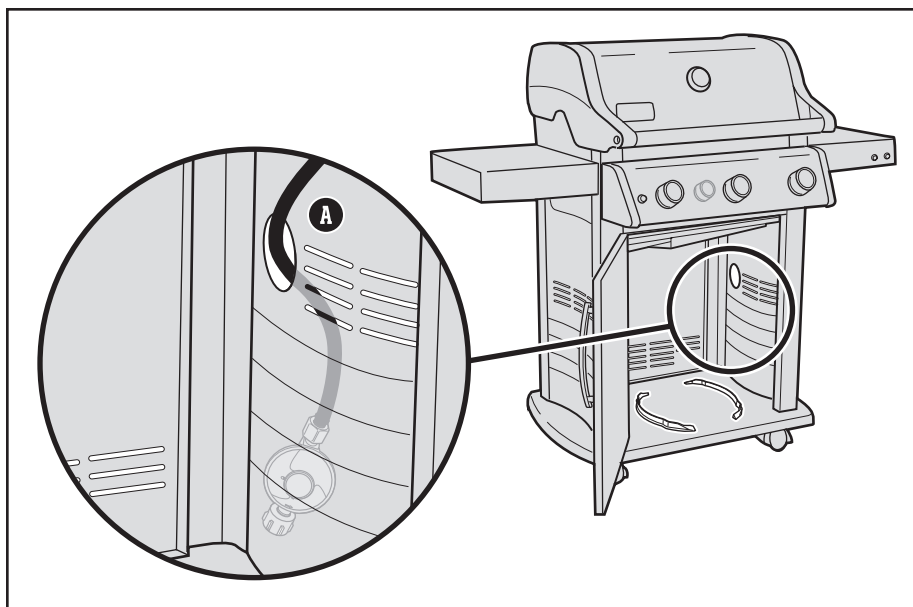
Требования к установке газового баллона снаружи шкафа

Если имеющийся у вас баллон не соответствует требованиям по размеру для установки внутри шкафа, его необходимо разместить снаружи и справа от шкафа, установив на земле или закрепив к внешней стенке шкафа с помощью ремня (доступно для некоторых наших грилей). Требования к максимальному размеру баллонов, устанавливаемых снаружи шкафа:

Вместимость баллона:	максимум 13 кг
Высота баллона:	максимум 587 мм
Ширина баллона:	максимум 306 мм

Установка на землю

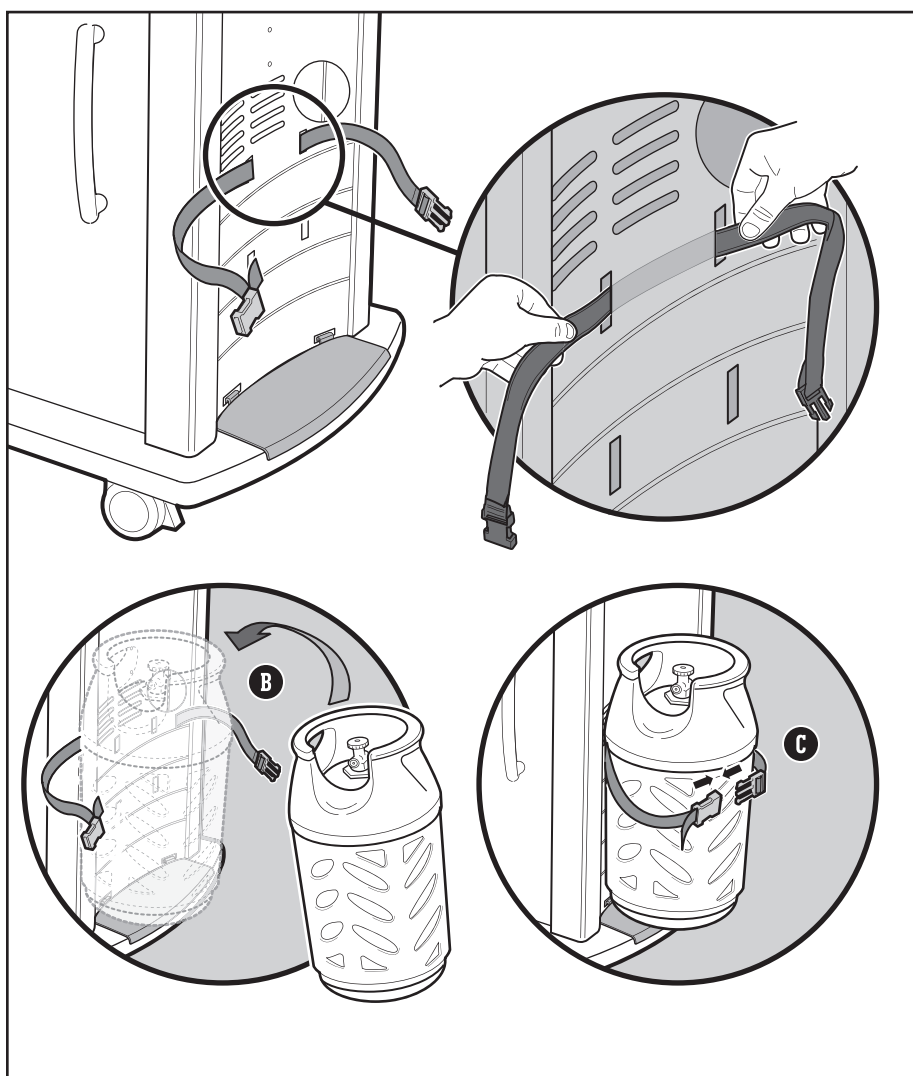
- 1) Откройте дверцу шкафа.
- 2) Пропустите шланг регулятора (A) через проем в боковой панели.
- 3) Установите газовый баллон на земле снаружи шкафа, справа от гриля.
- 4) Поверните газовый баллон так, чтобы выходное отверстие крана было направлено вперед.
- 5) Подсоедините регулятор давления к газовому баллону. Смотрите раздел «ПОДКЛЮЧЕНИЕ РЕГУЛЯТОРА».



Установка сбоку

Вам понадобится ремень газового баллона.

- 1) Откройте дверцу шкафа.
- 2) Пропустите шланг регулятора через проем в боковой панели.
- 3) Проденьте ремень баллона через два отверстия на боковой панели. Используйте нижние или верхние отверстия для ремня в зависимости от высоты баллона.
- 4) Установите газовый баллон на подставку (B). Отверстие крана баллона должно быть направлено вперед.
- 5) Отрегулируйте длину ремня баллона и защелкните пряжку (C). Баллон со сжиженным газом должен быть плотно прижат к боковой панели.
- 6) Подсоедините регулятор давления к газовому баллону. Смотрите раздел «ПОДКЛЮЧЕНИЕ РЕГУЛЯТОРА».
- 7) Установите экран газового баллона. Смотрите «РУКОВОДСТВО ПО СБОРКЕ».



Подключение газового баллона и проверка на отсутствие утечек

Подсоединение регулятора давления к газовому баллону

1) Убедитесь в том, что ручки управления горелками установлены в положение «выкл» \odot . Проверьте это, нажав на ручку и повернув ее по часовой стрелке.

2) Определите тип регулятора давления и подсоедините регулятор к газовому баллону, следуя инструкциям по установке.

Примечание. Перед подсоединением баллона убедитесь в том, что кран газового баллона и рычаг регулятора закрыты.

Подсоедините, закрутив по часовой стрелке (A)

Подсоедините регулятор к газовому баллону, закрутив фитинг по часовой стрелке (a). Расположите регулятор таким образом, чтобы вентиляционное отверстие (b) было направлено вниз.

Подсоедините, закрутив против часовой стрелки (B)

Подсоедините регулятор к газовому баллону, закрутив фитинг против часовой стрелки.

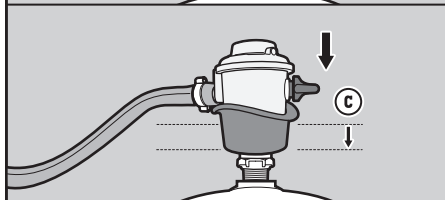
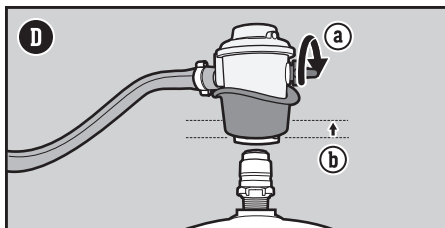
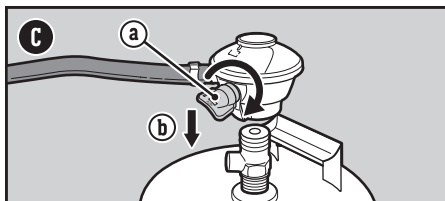
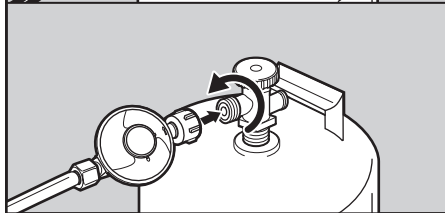
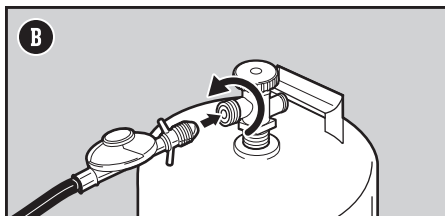
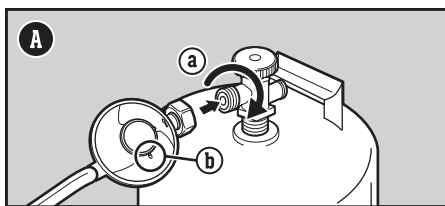
Подсоедините, повернув рычаг и установив его в нужное положение (C)

Поверните рычаг регулятора (a) по часовой стрелке в положение «выкл». Нажимайте на регулятор, установленный на кране баллона, пока он не встанет на место со щелчком (b).

Подсоедините при помощи скользящего хомута (D)

Убедитесь в том, что рычаг регулятора находится в положении «выкл» (a). Подтяните хомут регулятора (b) вверх. Прижмите регулятор к крану баллона и удерживайте его в таком положении. Отпустите хомут регулятора (c). Если регулятор не закрепляется, повторите процесс.

Примечание. Вид регулятора на иллюстрациях в данном руководстве может отличаться от вида регулятора, используемого в составе вашего гриля, из-за различий региональных или государственных норм.



⚠ ОПАСНО! Не используйте огонь, чтобы проверить наличие утечки газа. Проследите, чтобы в месте, где вы выполняете проверку на герметичность, не было искр или открытого пламени.

⚠ ОПАСНО! Утечка газа может стать причиной возгорания или взрыва.

⚠ ОПАСНО! Запрещается использовать гриль при наличии утечки газа.

⚠ ОПАСНО! При наличии видимых признаков, запаха или шипящего звука утечки из газового баллона необходимо выполнить следующее:

1. Отойдите от газового баллона.
2. Не пытайтесь устранить проблему самостоятельно.
3. Вызовите аварийную газовую или пожарную службу.

⚠ ОПАСНО! Всегда закрывайте кран баллона перед тем, как отсоединить регулятор. Запрещается отсоединять газовый регулятор и шланг или любое газовое соединение во время пользования грилем.

⚠ ОПАСНО! Не храните запасной газовый баллон под или рядом с грилем. Не заполняйте баллон газом более чем на 80%. Несоблюдение этих указаний может привести к пожару, смертельному исходу или тяжелым травмам.

Что такое проверка на отсутствие утечки?

После соответствующей установки газового баллона необходимо выполнить проверку на отсутствие утечки газа. Проверка на отсутствие утечки газа является надежным способом удостовериться, что после подключения баллона из него не выходит газ. После каждой заправки и переустановки баллона необходимо проверять следующие фитинги:

- в точке присоединения регулятора к баллону;
- в месте подключения газового шланга к перемычке;
- в месте соединения перемычки с гофрированной газовой линией.

Проверка на отсутствие утечки газа

- 1) Смочите фитинги мыльным раствором, используя распылитель, щетку или ветошь. Вы можете сделать мыльный раствор самостоятельно. Для этого смешайте 20 % жидкого мыла с 80 % воды. Также можно купить готовый раствор для проверки герметичности в хозяйственном магазине.
- 2) Определите тип регулятора. Включите подачу газа, повернув кран на газовом баллоне против часовой стрелки **(G)** или повернув рычаг регулятора в положение «вкл» **(H)**.
- 3) Наличие пузырьков говорит об утечке:

- a) если утечка происходит из точки соединения регулятора и баллона или шланга и регулятора **(I)**, то необходимо отключить подачу газа. **ЗАПРЕЩАЕТСЯ ИСПОЛЬЗОВАТЬ ГРИЛЬ!**
- b) если утечка происходит в любом из креплений, представленных на рисунке **(J)**, повторно затяните фитинги гаечным ключом и снова проверьте герметичность соединений с помощью мыльного раствора. Если утечка не устранена, отключите газ. **ЗАПРЕЩАЕТСЯ ИСПОЛЬЗОВАТЬ ГРИЛЬ!**
- c) если утечка происходит в любом из фитингов, показанных на рисунке **(K)**, отключите газ. **ЗАПРЕЩАЕТСЯ ИСПОЛЬЗОВАТЬ ГРИЛЬ!**

При наличии утечки следует обратиться к представителю отдела работы с клиентами в вашем регионе. Контактная информация размещена на нашем веб-сайте.

- 4) Если пузырьки не появляются, утечки газа отсутствуют:
 - a) отключите подачу газа и промойте соединения водой.

ПРИМЕЧАНИЕ: Поскольку некоторые растворы для проверки на герметичность, включая мыльный раствор, обладают коррозионными свойствами, все соединения после проверки следует промыть водой.

Дополнительные меры предосторожности при проведении проверки на герметичность

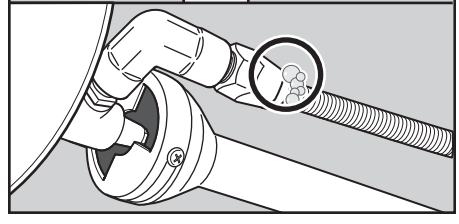
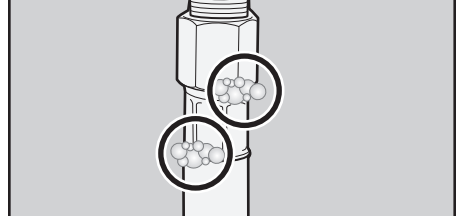
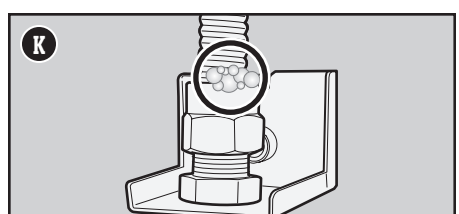
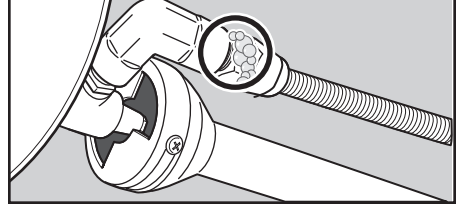
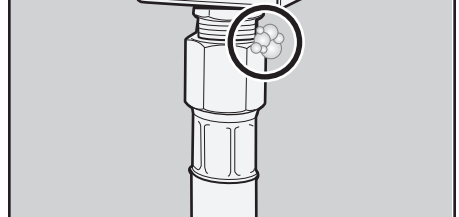
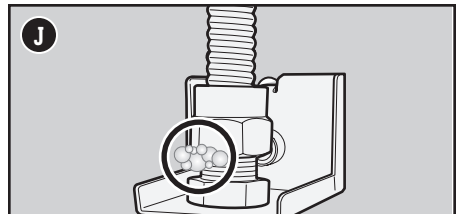
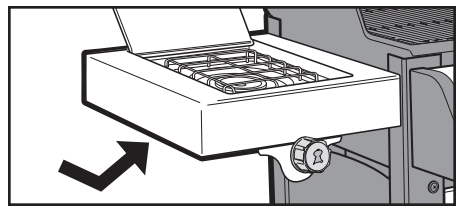
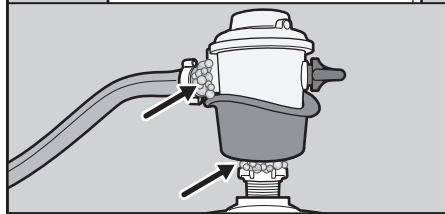
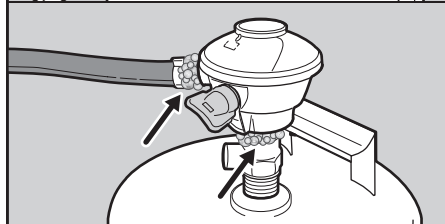
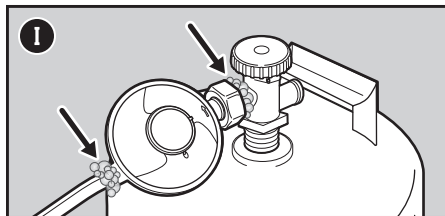
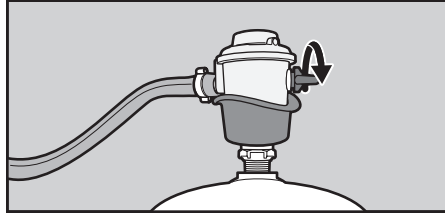
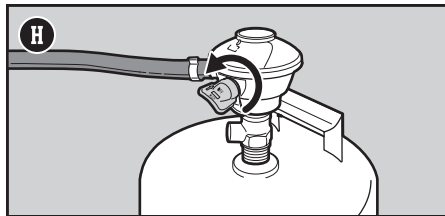
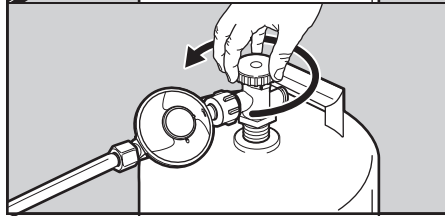
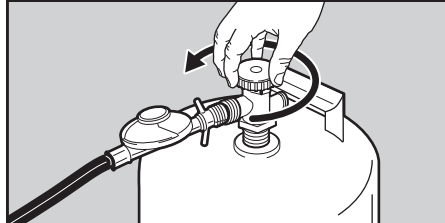
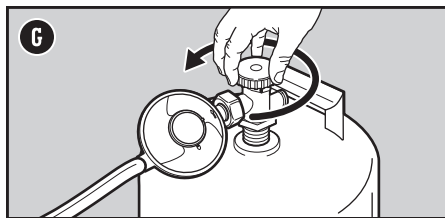
После каждой заправки и переустановки баллона необходимо проверять следующие фитинги:

- рядом с регулятором и в точке присоединения регулятора к баллону **(I)**.

Необходимо следовать указаниям в разделе «Проверка на отсутствие утечек газа».

Отсоедините регулятор давления от газового баллона

- 1) Убедитесь в том, что кран газового баллона и рычаг регулятора полностью закрыты.
- 2) Отсоедините регулятор.



Первое использование гриля

Выполните первичный обжиг

Перед первым использованием разогрейте гриль на максимальной температуре с закрытой крышкой в течение не менее 20 минут.

При каждом использовании гриля

Уход за грилем между приготовлениями

План по уходу за грилем между приготовлениями включает в себя следующие простые, но очень важные действия, которые всегда должны выполняться до начала работы с грилем.

Проверка на отсутствие жира

В составе вашего гриля предусмотрена система очистки, которая предназначена для отвода жира от еды в одноразовый контейнер. Во время приготовления блюд жир отводится вниз в выдвижной лоток для жира и одноразовый поддон, выстилающий поддон-ловушку. Чтобы исключить возможность возгорания, необходимо очищать эту систему перед каждым использованием гриля.

- 1) Убедитесь в том, что гриль отключен и успел остыть.
- 2) Извлеките выдвижной лоток для жира, выткнув его из шкафа (A). Удалите оставшийся жир пластиковым скребком.
- 3) Извлеките поддон-ловушку. Убедитесь в отсутствии избыточного скопления жира в одноразовом поддоне, выстилающем поддон-ловушку. При необходимости утилизируйте одноразовый поддон и замените его новым.
- 4) Установите все части на место.

Проверка шланга

Необходимо регулярно проводить проверку шланга.

- 1) Убедитесь в том, что гриль отключен и успел остыть.
- 2) Проверьте шланг на предмет трещин, износа или порезов (B). При обнаружении повреждений шланга запрещается использовать гриль.

Необходимо предварительно нагреть гриль

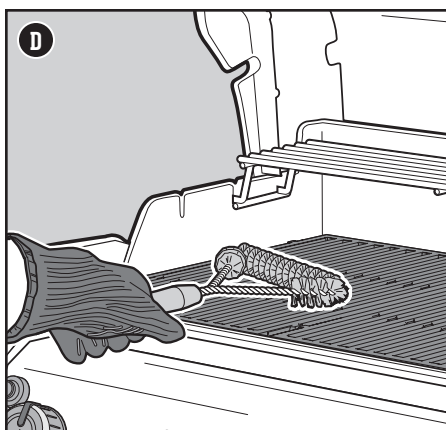
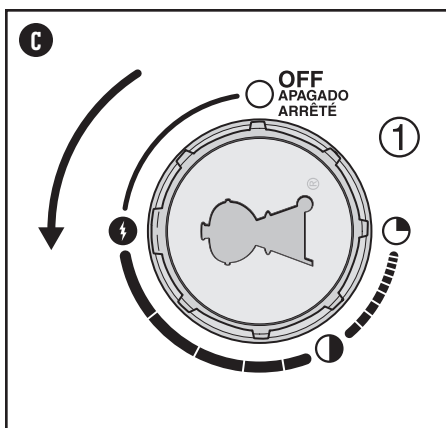
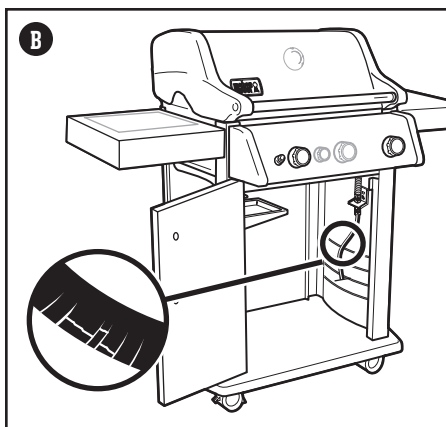
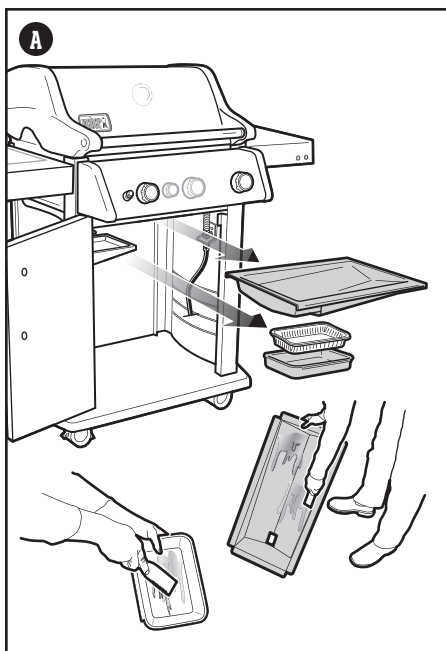
Залогом успешной работы с грилем является его предварительный нагрев. Предварительное нагревание гриля помогает предотвратить прилипание пищи к решеткам и доводит решетки до соответствующей температуры для правильной прожарки. Он также сжигает любые остатки от предыдущего приготовления пищи.

- 1) Откройте крышку гриля.
- 2) Зажгите гриль в соответствии с инструкциями по запуску гриля, приведенными в данном Руководстве пользователя.
- 3) Закройте крышку.
- 4) Предварительно прогрейте гриль, используя все горелки, установленные в положение «старт/сильный жар» (C), в течение 15 минут (C).

Очистка решеток для приготовления пищи

После предварительного нагрева проще удалить остатки еды после предыдущего приготовления. К тому же на чистых решетках еда не будет прилипать.

- 1) Пройдитесь по решеткам щеткой для гриля из нержавеющей стали сразу же после предварительного нагрева (D).



Розжиг гриля

Использование системы поджига CROSSOVER для включения гриля

Система поджига CROSSOVER поджигает левую горелку (горелку 1) с помощью подачи искры от поджигающего электрода. Для подачи искры пользователю достаточно просто нажать на кнопку системы зажигания. Будут слышны щелчки зажигания. Горелку 2 (и 3) можно зажечь после поджига горелки 1. Для предварительного нагрева необходимо зажечь все горелки, однако при приготовлении еды не обязательно использовать все горелки.

- 1) Откройте крышку гриля (A).
- 2) Убедитесь в том, что ручки управления горелками установлены в положение «выкл» O. Проверьте это, нажав на ручку и повернув ее по часовой стрелке (B). *Примечание. Важно, чтобы перед включением газового баллона ручки управления всех горелок находились в положении «выкл» O.*
- 3) Включите подачу газа, повернув кран на газовом баллоне против часовой стрелки или повернув рычаг регулятора в положение «вкл», в зависимости от подключения регулятора/газового баллона на вашем гриле.
- 4) Начните с крайней левой горелки, номер 1. Нажмите на ручку управления горелкой и поверните ее против часовой стрелки (C) в положение «старт/сильный жар» (C).

ВАЖНО! Всегда зажигайте первой горелку 1. Другие горелки зажигаются от горелки 1.

- 5) Нажмите и удерживайте кнопку электронного зажигания (D). Вы услышите щелчки.
- 6) Проверьте, загорелась ли горелка 1, посмотрев через решетку для приготовления и пластины FLAVORIZER.
- 7) Если горелка не зажигается, переведите ручку управления горелкой в положение «выкл» O и подождите пять минут, чтобы выветрить газ перед новой попыткой поджига.
- 8) Если горелка 1 загорелась, то можно включить горелку 2 (и 3).

Если горелки не зажигаются при помощи системы электронного зажигания, см. раздел ДИАГНОСТИКА И УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ. В данном разделе будут приведены инструкции по розжигу гриля при помощи спичек с целью определения источника проблемы.

Гашение горелок

- 1) Нажмите на ручку управления каждой горелки и поверните все по часовой стрелке до положения «выкл» O.
- 2) Отключите подачу газа на газовом баллоне.

⚠ **ОПАСНО!** Запрещается выстилать алюминиевой фольгой выдвижной лоток для сбора жира или котел гриля.

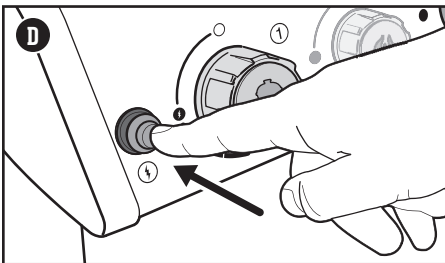
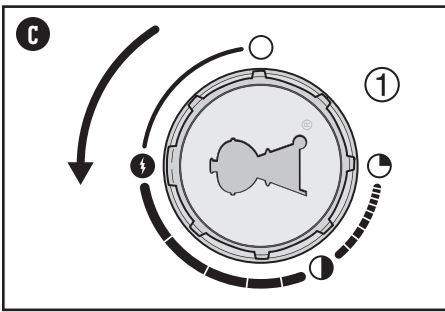
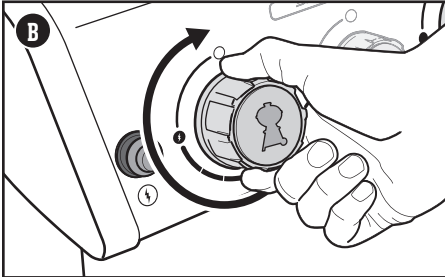
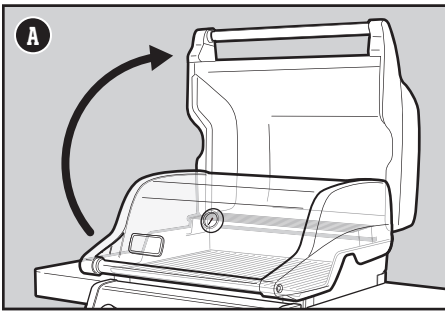
⚠ **ОПАСНО!** Перед каждым использованием проверяйте выдвижной лоток для жира и поддон-ловушку на отсутствие накопившегося жира. Следует удалять излишки жира, чтобы исключить возможность его возгорания.

⚠ **ВНИМАНИЕ!** При работе с грилем необходимо надевать термостойкие рукавицы или перчатки для гриля (соответствующие стандарту EN 407 «Перчатки для защиты от повышенных температур и огня, уровень 2 или выше»).

⚠ **ВНИМАНИЕ!** Необходимо регулярно проверять щетки для очистки гриля на предмет выпадения щетинок и чрезмерного износа. При обнаружении выпавших щетинок на решетке для приготовления или на щетке необходимо заменить щетку. Компания WEBER рекомендует ежегодно ранней весной приобретать новые щетки для гриля со щетинками из нержавеющей стали.

⚠ **ВНИМАНИЕ!** При обнаружении повреждений шланга использовать гриль запрещается. Замену производите только на шланг, соответствующий требованиям компании WEBER.

⚠ **ВНИМАНИЕ!** Необходимо следить за чистотой вентиляционных отверстий вокруг баллона.



Зажигание боковой конфорки

Использование электронной системы поджига для зажигания боковой конфорки

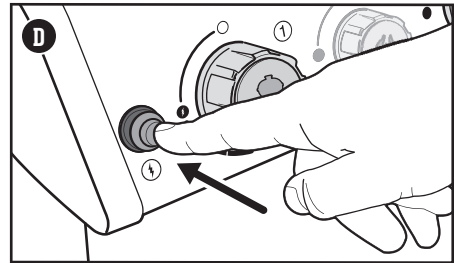
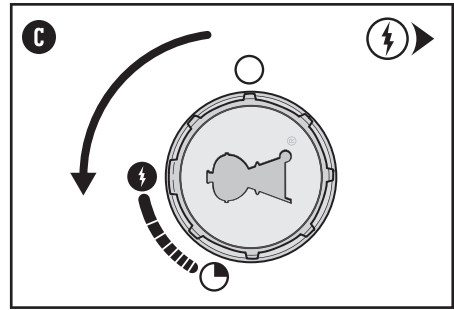
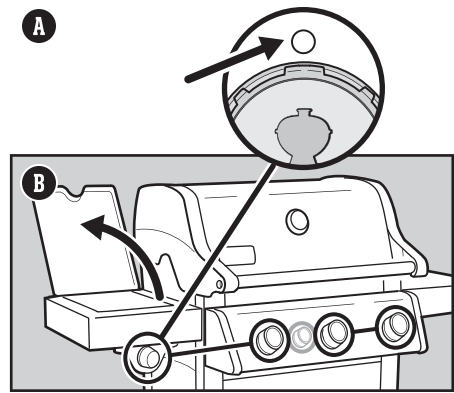
В отличие от основных горелок, боковая конфорка не зажигается от горелки 1. Если одна или больше основных горелок гриля зажжены и вы хотите зажечь боковую конфорку, перейдите к шагу 3. Если ни одна из основных горелок не зажжена и вы хотите использовать только боковую конфорку, начните с шага 1.

- 1) Убедитесь, что ручка управления боковой конфоркой установлена в положение «выкл» \bigcirc . Проверьте это, нажав на ручку и поворачивая ее по часовой стрелке (A). Также убедитесь, что все ручки управления основными горелками установлены в положение «выкл» \bigcirc .
Примечание. Важно, чтобы перед включением газового баллона ручки управления всех горелок находились в положении «выкл» \bigcirc .
- 2) Включите подачу газа, повернув кран на газовом баллоне против часовой стрелки или повернув рычаг регулятора в положение «вкл», в зависимости от подключения регулятора/газового баллона на вашем гриле.
- 3) Откройте крышку боковой конфорки (B).
- 4) Нажмите на ручку управления боковой конфоркой и поворачивайте ее против часовой стрелки к положению «старт/сильный жар» ⚡ (C).
- 5) Нажмите и удерживайте кнопку поджига (D). Будут слышны щелчки зажигания. Убедитесь, что боковая конфорка зажжена. В солнечный день пламя боковой конфорки может быть незаметно.
- 6) Когда боковая конфорка будет зажжена, поверните ручку управления против часовой стрелки до необходимого положения.
- 7) Если боковая конфорка не зажигается в течение 4 секунд, переведите ручку управления боковой конфоркой в положение «выкл» \bigcirc и подождите пять минут, чтобы газ выветрился перед новой попыткой поджига.

Если боковая конфорка не зажигается при помощи системы электронного поджига, см. раздел ДИАГНОСТИКА И УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ. В данном разделе будут приведены инструкции по зажиганию боковой конфорки при помощи спичек с целью определения источника проблемы.

Выключение боковой конфорки

- 1) Нажмите на ручку управления боковой конфоркой и поверните ее по часовой стрелке до положения «выкл» \bigcirc .
- 2) Отключите подачу газа на газовом баллоне.



⚠ ВНИМАНИЕ! Открывайте крышку гриля во время розжига гриля.

⚠ ВНИМАНИЕ! Не наклоняйте гриль во время зажигания или приготовления.

⚠ ВНИМАНИЕ! Если первая горелка не зажигается в течение четырех секунд, переведите ручку управления горелкой в положение «выкл». Подождите пять минут, чтобы выветрился накопившийся газ, затем повторите процедуру поджига.

⚠ ВНИМАНИЕ! Открывайте крышку боковой конфорки при зажигании.

⚠ ВНИМАНИЕ! Не наклоняйтесь над боковой конфоркой во время розжига или приготовления еды.

⚠ ВНИМАНИЕ! Если боковая конфорка не зажигается в течение четырех секунд, переведите ручку управления конфоркой в положение «выкл». Подождите пять минут, чтобы выветрился накопившийся газ, затем повторите процедуру поджига.

Интегрированная технология WEBER CONNECT



Приложение WEBER CONNECT

Сначала – главное.

Загрузите приложение WEBER CONNECT.

Откройте приложение, чтобы получить:

- Уведомления о том, когда перевернуть и подавать блюдо
- Отсчет времени до готовности блюда
- Настраиваемые оповещения о степени готовности блюда
- Пошаговая помощь в процессе приготовления

Подключение гриля к Bluetooth® или сети Wi-Fi

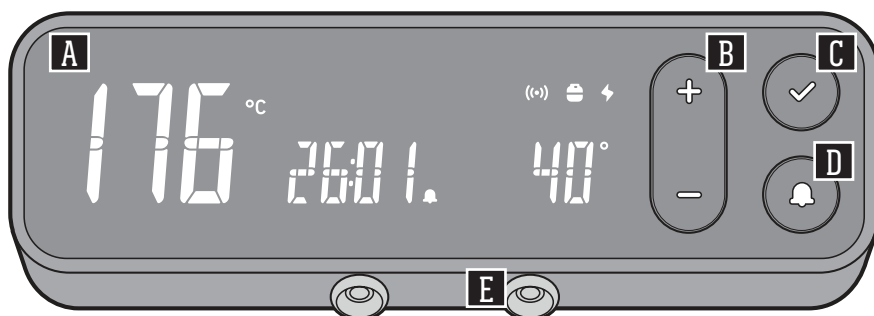
Чтобы подключить гриль WEBER через Bluetooth® или локальную сеть Wi-Fi, выполните следующие действия:

ПРИМЕЧАНИЕ. WEBER рекомендует перед подключением гриля к Bluetooth® или сети Wi-Fi установить на ваше смарт-устройство последнюю версию операционной системы.

- 1) Нажмите на любую кнопку регулятора температуры, чтобы включить модуль WEBER CONNECT.
- 2) Убедитесь, что ваше смарт-устройство подключено к Bluetooth® или локальной сети Wi-Fi.
- 3) Загрузите новое приложение WEBER CONNECT из App Store на смарт-устройство Apple или из Play Store на устройство под управлением Android.
- 4) Откройте приложение WEBER CONNECT и следуйте инструкциям приложения по подключению к грилю WEBER.

ПРИМЕЧАНИЕ: Чтобы успешно подключить смарт-устройство к грилю через локальную сеть Wi-Fi, сначала убедитесь, что ваш гриль сопряжен через Bluetooth® и находится в радиусе действия маршрутизатора Wi-Fi. Если ваши попытки подключиться не увенчались успехом, попробуйте переместить гриль в зону действия маршрутизатора Wi-Fi или установите повторитель Wi-Fi для усиления сигнала.

Использование модуля WEBER CONNECT



Модель: КОНТРОЛЛЕР WC2

A Панель управления

Панель управления модуля со светодиодным дисплеем позволяет визуально контролировать температуру, получать уведомления, просматривать состояние подключения и проверять статус процесса приготовления.



Нажмите на кнопку (+) или (-), чтобы увеличить/уменьшить целевую температуру. Нажмите кнопку (✓), чтобы подтвердить свой выбор.

C (✓) Подтверждение выбора / выключение устройства

После выбора целевой температуры нажмите кнопку (✓) подтверждения выбора. Удерживайте эту же кнопку нажатой в течение трех секунд, чтобы выключить устройство.

D (🔔) Уведомление о достижении заданной температуры

Нажмите кнопку (🔔), чтобы настроить уведомление о достижении заданной температуры гриля и/или шуга. Нажмите на кнопку (+) или (-), чтобы увеличить/уменьшить целевую температуру. Нажмите кнопку (✓), чтобы подтвердить уведомление о достижении целевой температуры. Чтобы удалить уведомление, выберите нужный порт и нажмите/удерживайте кнопку (-), пока не отобразятся прочерки.

E Щупы для измерения температуры продуктов

Ваш новый модуль WEBER CONNECT может работать с двумя отдельными щупами (один щуп входит в комплект), обеспечивая превосходный уровень контроля над вашим грилем для неизменного достижения отличных результатов.

ПРИМЕЧАНИЕ: Загрузите приложение WEBER CONNECT, чтобы получить новейшее программное обеспечение и функции для гриля.

Уведомления	
((•))	При подключении к приложению WEBER CONNECT через локальную сеть Wi-Fi на дисплее модуля WEBER CONNECT отображается зеленый индикатор беспроводной связи. При подключении к приложению WEBER CONNECT через Bluetooth® на дисплее модуля WEBER CONNECT отображается синий индикатор беспроводной связи.
⚡	Индикатор питания отображает уровень заряда батарей модуля WEBER CONNECT. Полный заряд батареи отображается зеленым цветом. Низкий уровень заряда батареи отображается красным цветом.
🔔	Если задана целевая температура, будет отображаться значок колокольчика.

Настройка уведомления о температуре гриля

Выполните следующие действия, чтобы настроить уведомление, которое будет сообщать вам о достижении целевой температуры внутри гриля:

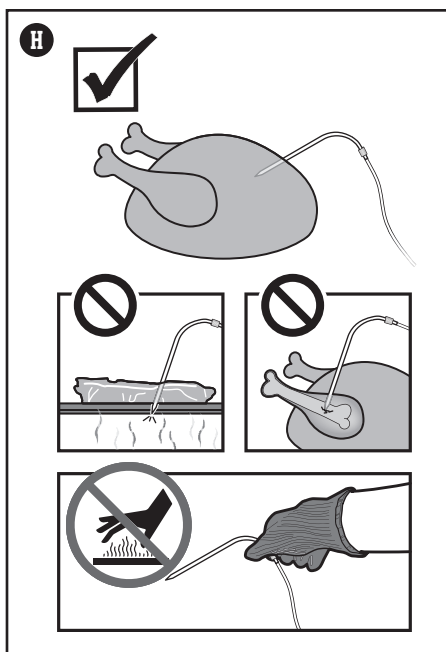
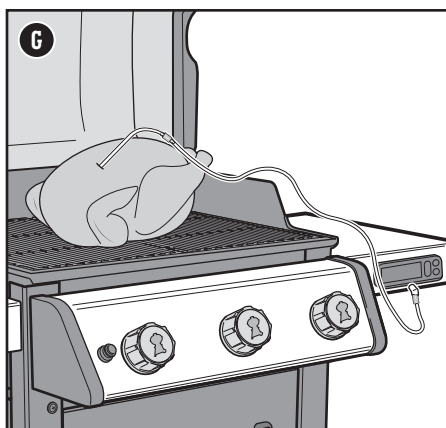
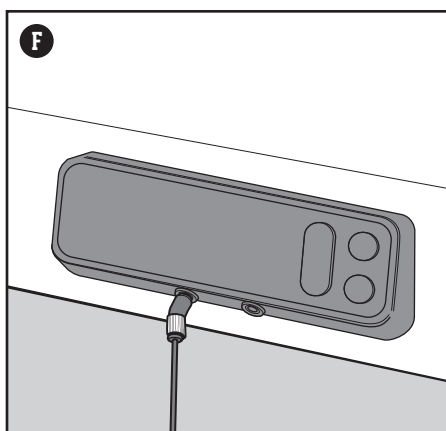
- 1) Нажмите на любую кнопку контроллера, чтобы включить модуль WEBER CONNECT.
- 2) Нажмите на кнопку с колокольчиком, чтобы активировать уведомление о температуре гриля.
- 3) В то время как дисплей мигает, нажмите кнопки + или -, чтобы установить целевую температуру гриля. Нажмите на кнопку с галочкой, чтобы подтвердить выбор.
- 4) Повторяйте шаги 2 и 3, чтобы изменить или задать новую целевую температуру.
- 5) Как только гриль достигнет заданной температуры, кнопка с колокольчиком начнет мигать, контроллер воспроизведет звук звонка, а при использовании приложения WEBER CONNECT вы получите push-уведомление на свое смарт-устройство.
- 6) Все эти функции модуля WEBER CONNECT также можно настроить по беспроводной сети через Wi-Fi или Bluetooth® из приложения WEBER CONNECT на вашем смарт-устройстве.

Приготовление на гриле с использованием щупов

Используйте щуп из комплекта для контроля над работой вашего гриля WEBER и идеального приготовления блюд.

Для применения щупов необходимо выполнить следующие действия:

- 1) После предварительного нагрева гриля откройте крышку и очистите решетки для приготовления с помощью щетки или скребка, а затем установите ручки управления грилем в требуемое положение.
- 2) Выложите продукты на решетки.
- 3) Вставьте щуп(-ы) в порты модуля WEBER CONNECT (F) и, используя жаропрочные рукавицы для гриля или перчатки, проложите кабели щупа(-ов) через боковой канал на гриле(G).
- 4) Вставьте щуп(-ы) в середину самой толстой части приготавливаемого блюда.
- 5) Закройте крышку гриля.
- 6) Нажмите на любую кнопку регулятора температуры, чтобы включить модуль WEBER CONNECT.
- 7) Переключайте показания дисплея между температурой гриля и показаниями щупов 1 и 2 при помощи кнопки с колокольчиком.
- 8) Выбрав используемый щуп, нажмите кнопки + или -, чтобы установить целевую температуру продукта. Нажмите на кнопку с галочкой, чтобы подтвердить выбор.
- 9) Повторите шаги 7 и 8, чтобы изменить или задать новую целевую температуру.
- 10) Как только щуп достигнет заданной температуры, кнопка с колокольчиком начнет мигать, контроллер воспроизведет звук звонка, а при использовании приложения WEBER CONNECT вы получите push-уведомление на свое смарт-устройство.
- 11) Все эти функции модуля WEBER CONNECT также можно настроить по беспроводной сети через Wi-Fi или Bluetooth® из приложения WEBER CONNECT на вашем смарт-устройстве.



Уход за щупом термометра

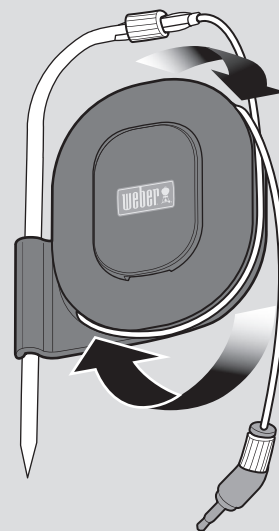
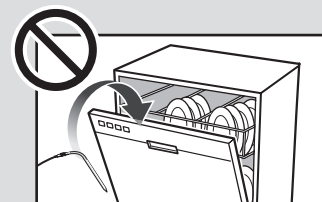
Очистка щупов

Следует очистить щуп перед первым использованием. Для очистки щупа используйте воду и влажную ткань.

Щупы не предназначены для очистки в посудомоечных машинах и не обладают водонепроницаемостью, чрезмерное воздействие воды может привести к их повреждению. Не погружайте щупы прямо в воду или другие жидкости.

Хранение щупов

После очистки аккуратно заверните щуп, если не планируете его использовать. Храните щупы в помещении.

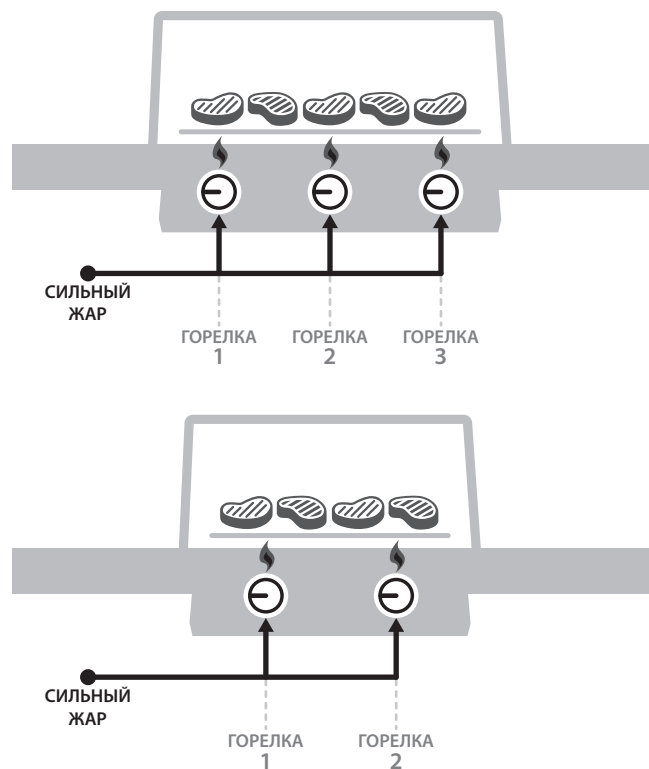


⚠ ВНИМАНИЕ!

⚠ **Опасность получения травм!** Щупы для измерения температуры продуктов имеют очень острые наконечники. При обращении со щупами соблюдайте осторожность.

⚠ **Опасность получения ожогов!** Использование щупов без соответствующей защиты для рук может привести к получению серьезных ожогов. В процессе эксплуатации гриля не следует прикасаться к цветным индикаторам щупа голыми руками, поскольку они не имеют теплоизоляции. Во избежание получения ожогов всегда надевайте жаропрочные рукавицы при использовании данного изделия.

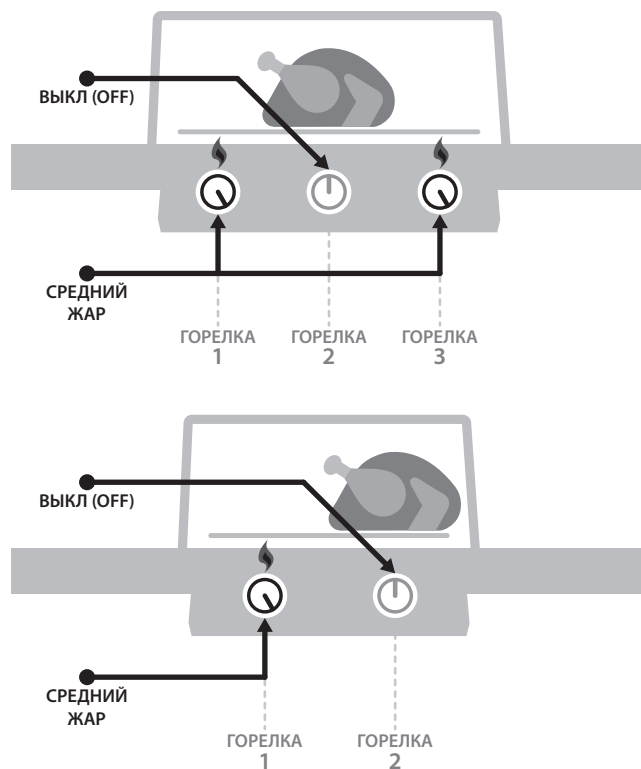
Жар: прямой и непрямой



ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ПРЯМОГО ЖАРА

Используйте прямой жар для небольших, нежных кусочков продуктов, приготовление которых занимает 20 минут и менее, например для гамбургеров, стейков, отбивных, кебабов, куриного филе, рыбного филе, моллюсков и тонко нарезанных овощей.

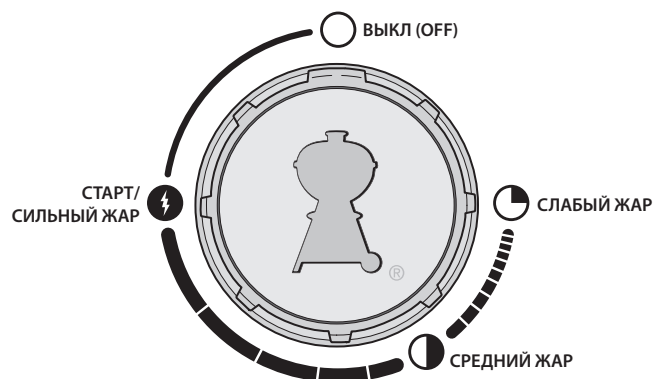
При прямом жаре пламя находится непосредственно под блюдом. Когда еда готовится таким образом, то ее поверхность обжаривается, создается аромат, текстура и вкуснейшая корочка.



ИСПОЛЬЗОВАНИЕ НЕПРЯМОГО ЖАРА

Используйте непрямой жар для более крупных кусков мяса, приготовление которых занимает свыше 20 минут, а также для более чувствительных к температуре продуктов, которые прямой жар может высушить или сжечь: для ростбифа, кусочков курицы на кости, рыбы целиком, нежного рыбного филе, курицы целиком, индейки или ребрышек. Непрямой жар также может использоваться для завершения приготовления крупных блюд или стейков на кости, которые были предварительно обжарены на прямом жаре.

При приготовлении непрямым методом жар может поступать с обеих сторон гриля или только с одной стороны гриля. Продукты располагаются на той части решетки, которая не подвергается воздействию пламени.



Рекомендации по работе с грилем

Всегда предварительно разогревайте гриль.

Если решетки для приготовления недостаточно прогреты, еда прилипнет к ним и у вас не получится надлежащим образом прожарить мясо или добиться восхитительного рисунка решетки. Даже если в соответствии с рецептом требуется средний или слабый жар, предварительно обязательно нагрейте гриль, установив максимальную температуру. Откройте крышку, включите нагрев, закройте крышку и дайте решетке нагреться в течение 15 минут.

Не готовьте ваши блюда на грязных решетках.

Не стоит выкладывать продукты на решетки, пока они не очищены. Остатки еды на решетках действуют как клей, из-за которого новая еда пристаёт к решеткам. Чтобы исключить привкус вчерашнего ужина в сегодняшних блюдах, готовьте на чистой решетке. По завершении предварительного нагрева очистите решетки щеткой для гриля со щетинками из нержавеющей стали, чтобы сделать прутья чистыми и гладкими.

Не отвлекайтесь от процесса приготовления.

Перед розжигом гриля убедитесь, что все необходимые приспособления у вас под рукой. Не забудьте подготовить инструменты, необходимые вам для работы с грилем, замаринованные/приправленные специями продукты, соусы и чистую посуду для готовых блюд. Если вы будете постоянно бегать на кухню, вы не только не почувствуете удовлетворения от процесса приготовления, но и рискуете сжечь готовящиеся блюда. Французские шеф-повара называют это «mise en place» (что означает «расставьте все по местам»). Мы называем это «организацией процесса».

Обеспечьте себе небольшое пространство для маневра.

Если на решетках будет слишком большое количество еды, удобство приготовления будет ограничено. Оставьте примерно четверть площади решеток свободной, чтобы вокруг каждого куска было достаточно места для свободной работы щипцами и переворачивания еды. Иногда процесс приготовления на гриле требует принятия моментальных решений и умения вовремя перемещать еду с одного участка гриля на другой. Поэтому обеспечьте себе достаточно пространства для работы.

Не следует постоянно пытаться заглянуть под крышку.

Крышка на вашем гриле нужна не только для защиты от дождя. Главная ее задача — не допустить внутрь гриля избыточное количество воздуха, а также воспрепятствовать излишнему выходу тепла и дыма наружу. Когда крышка закрыта, то температура решеток выше, еда готовится быстрее, аромат дыма сильнее, а вероятность возникновения вспышек пламени — ниже. Поэтому закрывайте крышку гриля!

Переворачивайте еду только один раз.

Что может быть лучше сочного стейка с аппетитным рисунком решетки и поджаристой корочкой? Для того, чтобы достичь подобного результата, необходимо дать еде готовиться на ее месте. Мы зачастую переворачиваем еду до того, как она достигнет желаемого цвета и аромата. Однако почти во всех случаях достаточно перевернуть продукты всего один раз. Если вы выполняете большее количество манипуляций, то, скорее всего, слишком часто открываете крышку, что приводит к возникновению целого ряда проблем. Не нужно суеты — расслабьтесь и доверьтесь своему грилю.

Знайте, когда убавить жар.

Готовя на гриле, очень важно знать, когда следует остановиться. Наиболее надежный способ оценить готовность блюда — использовать цифровой термометр. Это компактное устройство поможет вам поймать тот важный момент, когда блюдо на гриле достигнет идеальной прожарки.

Не бойтесь экспериментировать.

В 1950-х приготовление на гриле означало только одно: мясо (и только мясо) жарили на углях на открытом огне. Сегодня домашнему гриль-мастеру не требуется кухня для приготовления полноценного обеда. Используйте свой гриль для приготовления закусок, основных блюд и даже десертов. Зарегистрируйте свой гриль и получайте специальный контент, который станет постоянным источником вашего кулинарного вдохновения. Мы будем рады составить вам компанию во время ваших гриль-приключений.



ЛОПАТКА ДЛЯ ГРИЛЯ

Необходимо выбирать лопатку с длинной и изогнутой рукояткой, чтобы пластина лопатки располагалась ниже рукоятки. Это облегчает процесс снятия еды с решеток.



РУКАВИЦЫ ДЛЯ ГРИЛЯ

Если вы задумались, нужно ли их надевать — надевайте. Качественные рукавицы теплоизолированы и защищают как ладонь, так и предплечье.

Очистка и обслуживание

Очистка внутренних поверхностей гриля

Если за грилем не ухаживать как следует, то со временем его эффективность может снизиться. Низкая температура, неравномерный нагрев, прилипание пищи к решеткам – вот следствия несвоевременной очистки и обслуживания гриля. Отключив гриль и дав ему остыть, начните с очистки его внутренней поверхности сверху вниз. Как минимум дважды в год следует проводить тщательную очистку. При частом использовании может потребоваться ежеквартальная очистка.

Очистка крышки

Время от времени на внутренней стороне крышки могут появляться хлопья, по виду напоминающие хлопья краски. При эксплуатации гриля испаряющийся жир и дым медленно превращаются в уголь и откладываются на внутренней стороне крышки. Эти отложения затем отшелушиваются и становятся похожими на краску. Эти отложения не являются токсичными, но хлопья могут попадать на продукты, если не чистить крышку регулярно.

- 1) Счистите застывший жир с внутренней стороны крышки щеткой со щетинками из нержавеющей стали (A). Для того, чтобы снизить дальнейшее накопление жира, внутреннюю часть крышки можно протереть бумажной салфеткой после работы с грилем, когда гриль все еще теплый (но не горячий).

Очистка решеток для приготовления

Если вы следуете нашим рекомендациям и регулярно чистите решетки, количество грязи на них будет минимальным.

- 1) Пройдитесь щеткой из нержавеющей стали по установленным решеткам (B).
- 2) Извлеките решетки и оставьте их в сторону.

Очистка пластин FLAVORIZER

Пластины FLAVORIZER испаряют стекающие жир и соки, придавая особенный аромат вашим блюдам. Весь жир, который не испаряется пластинами FLAVORIZER, отводится от горелок. Это помогает предотвратить вспышки пламени внутри гриля и защищает горелки от засорения.

- 1) Обработайте пластины FLAVORIZER пластиковым скребком (C).
- 2) При необходимости очистите пластины FLAVORIZER щеткой со щетинками из нержавеющей стали.
- 3) Снимите пластины FLAVORIZER и оставьте их в сторону.

Очистка горелок

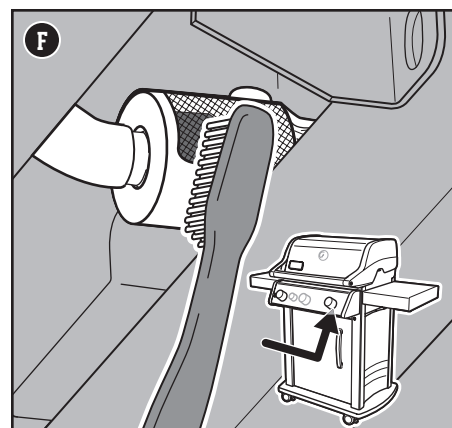
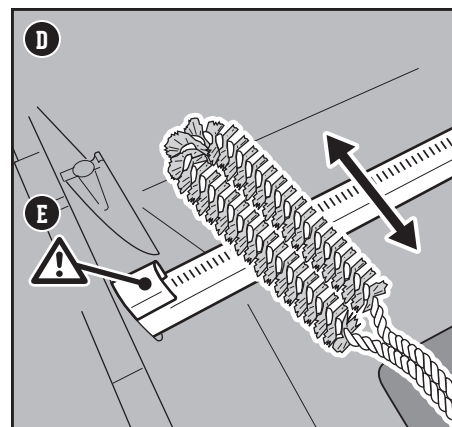
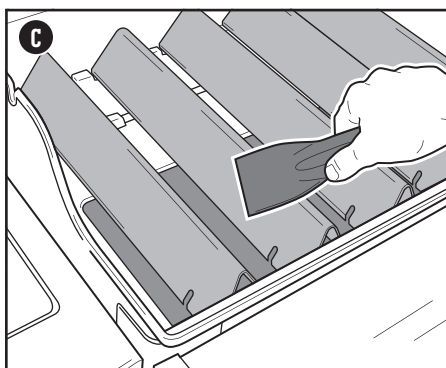
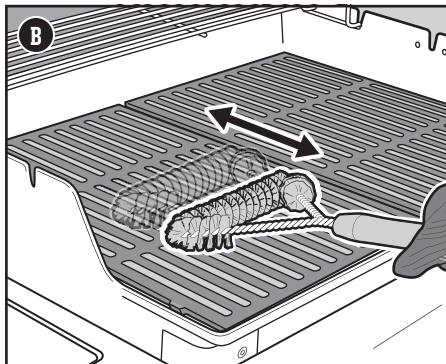
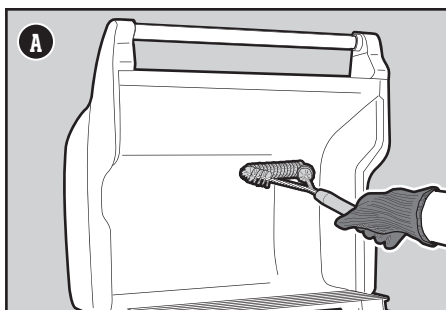
Для оптимальной работы горелок важно состояние выходных отверстий (небольшие, по всей их длине), а также расположенных по краям горелок защитных сеток от пауков и прочих насекомых. Для безопасной эксплуатации устройства очень важно поддерживать чистоту данных компонентов.

Очистка выходных отверстий горелок

- 1) Очистите наружную часть горелок по верху портов при помощи щетки со щетинками из нержавеющей стали (D).
- 2) Чтобы при очистке горелок не повредить электроды зажигания, аккуратно обходите их щеткой (E).

Очистка сеток защиты от пауков/насекомых

- 1) Найдите концы горелок снизу панели управления, где они соприкасаются с кранами.
- 2) Очистите сетки защиты от пауков/насекомых на каждой горелке щеткой с мягкой щетиной (F).



⚠ **ВНИМАНИЕ!** Перед тщательной очисткой отключите гриль и дайте ему остыть.

⚠ **ВНИМАНИЕ!** Со временем на пластинах FLAVORIZER могут появиться шероховатости. При работе рекомендуется надевать перчатки. Очистка пластин FLAVORIZER или решеток для приготовления в раковине, посудомоечной машине или самоочищающейся печи не допускается.

⚠ **ВНИМАНИЕ!** При очистке горелок не допускается использование щеток, которые уже использовались для очистки решеток для приготовления. Не вставляйте острые предметы в выходные отверстия горелок.

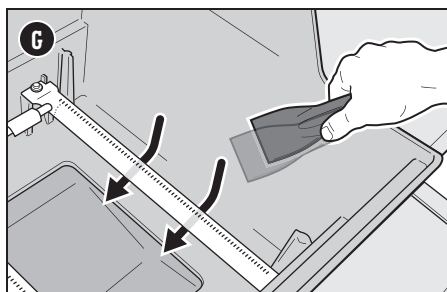
⚠ **ОСТОРОЖНО!** Не кладите элементы гриля на боковые столики: так можно поцарапать краску или поверхности из нержавеющей стали.

⚠ **ОСТОРОЖНО!** Запрещается использовать следующие средства для очистки гриля: абразивные полирующие составы или краски для нержавеющей стали; чистящие средства с содержанием кислот, уайт-спирита или ксиллола; чистящие средства для духовых шкафов (кухонные чистящие средства) и абразивные чистящие салфетки.

Очистка котла гриля

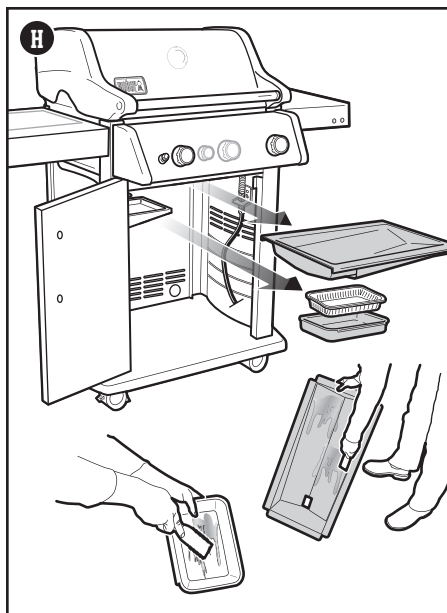
Загляните внутрь котла гриля и проверьте его на предмет скопления жира и остатков блюд. Скопления налета могут стать причиной возгорания.

- 1) Используя пластмассовый скребок, соберите налет с боков и нижней части котла в отверстие в его днище (G). Это отверстие предназначено для удаления отходов в выдвижной лоток системы очистки.



Очистка системы удаления жира

Система удаления жира состоит из расположенного под углом выдвижного лотка и поддона-ловушки (H). Данные компоненты были спроектированы таким образом, чтобы их можно было с легкостью извлечь, очистить и заменить. Это важные этапы, которые необходимо выполнять каждый раз при подготовке к работе с грилем. Инструкции по проверке системы удаления жира приведены в разделе, посвященном УХОДУ ЗА ГРИЛЕМ МЕЖДУ ПРИГОТОВЛЕНИЯМИ.



Очистка наружной поверхности гриля

Наружная поверхность гриля может включать компоненты из нержавеющей стали, керамического покрытия и пластика. В зависимости от типа поверхности компания WEBER рекомендует применять следующие способы очистки.

Очистка поверхностей из нержавеющей стали

Для очистки поверхностей из нержавеющей стали необходимо использовать нетоксичное неабразивное чистящее средство для нержавеющей стали или полирующий состав, предназначенный для обработки грилей и изделий, которые эксплуатируются вне помещений. При помощи салфетки из микрофибры выполните очистку по направлению текстуры поверхности из нержавеющей стали. Не используйте бумажные салфетки.

Примечание. Не применяйте абразивную пасту, чтобы исключить риск повреждения поверхности из нержавеющей стали. Пасты не обеспечивают очистку или полировку. Они изменяют цвет металла, снимая верхний слой пленки из оксида хрома.

Очистка окрашенных поверхностей, поверхностей с керамическим покрытием и частей из пластика

Очистите окрашенные, покрытые керамикой и пластиковые части при помощи теплой мыльной воды и бумажных салфеток или ветоши. После протирания поверхностей сполосните и высушите их.

Очистка наружной поверхности грилей, расположенных в нестандартной среде

Если гриль установлен в особо неблагоприятной среде, вам придется чаще очищать его наружную поверхность. Кислотные дожди, химикаты для бассейнов и соленая вода способны вызывать ржавление поверхности. Очищайте наружную поверхность гриля теплой мыльной водой. Затем следует смыть моющее средство чистой водой и вытереть насухо. Для предотвращения образования ржавчины на поверхности может потребоваться еженедельное использование чистящего средства для нержавеющей стали.

Очистка внутренней поверхности шкафа

Протирайте внутреннюю поверхность шкафа мягкой влажной тканью. При очистке электронных компонентов будьте аккуратны, не тяните за проводные соединения.

ОСТОРОЖНО! НЕ ОЧИЩАЙТЕ ГРИЛЬ НАПРАВЛЕННОЙ СТРУЕЙ ВОДЫ, НАПРИМЕР ИЗ САДОВОГО ШЛАНГА ИЛИ МОЙКИ ВЫСОКОГО ДАВЛЕНИЯ. ВОЗМОЖНО ПОВРЕЖДЕНИЕ ЭЛЕКТРОННЫХ КОМПОНЕНТОВ.

Очистка трубки боковой конфорки

Снимите клапан боковой конфорки

Потребуется следующее: Крестовая отвертка.

- 1) Снимите два винта, которые фиксируют пластину клапана боковой конфорки к боковому столику (I).
- 2) Ослабьте крепление клапана боковой конфорки на трубке горелки, аккуратно вытянув вперед весь узел. Не допускайте перекручивания гофрированной газовой трубки.

Очистите трубку горелки

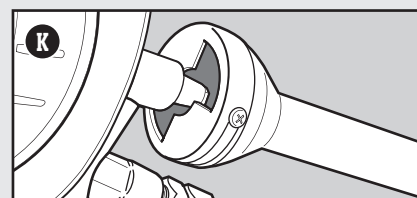
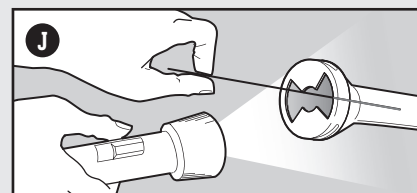
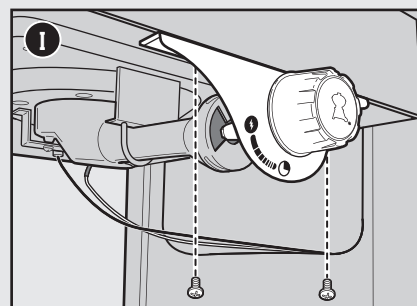
Потребуется следующее: фонарик, проволока (выпрямленная вешалка для одежды), подходящая щетка со щетинками из нержавеющей стали.

- 1) Загляните внутрь трубки горелки, используя фонарик (J).
- 2) Извлеките мусор или засорение во внутренней части трубки с помощью проволоки.

Установите клапан боковой конфорки на место

Потребуется следующее: Крестовая отвертка.

- 1) Совместите клапан боковой конфорки с отверстием трубки боковой конфорки.
- 2) Установите трубку боковой конфорки надлежащим образом над отверстием клапана боковой конфорки (K).
- 3) Зафиксируйте пластину клапана боковой конфорки на столике боковой конфорки с помощью двух винтов.



▲ ОСТОРОЖНО! Отверстие трубки боковой конфорки должно быть расположено точно над отверстием клапана боковой конфорки.

ОСНОВНЫЕ ГОРЕЛКИ или боковая конфорка НЕ ЗАЖИГАЮТСЯ

ПРИЗНАК

- При выполнении указаний, приведенных в разделе «Эксплуатация» данного Руководства пользователя, основная горелка (основные горелки) или боковая конфорка не зажигаются.

ПРИЧИНА

Проблема с потоком газа.

РЕШЕНИЕ

Если любая из горелок не зажигается, в первую очередь необходимо определить, поступает ли к горелкам газ. Для этого необходимо следовать инструкциям, приведенным в разделе «Розжиг гриля при помощи спичек» ниже.

Если гриль **НЕ** удастся разжечь при помощи спичек, следуйте указаниям по диагностике и устранению неисправностей, связанных с потоком газа, на следующей странице.

Имеется проблема с электронной системой поджига.

Если любая из горелок не зажигается, в первую очередь необходимо определить, поступает ли к горелкам газ. Для этого необходимо следовать инструкциям, приведенным в разделе «Розжиг гриля при помощи спичек» ниже.

Если гриль **УДАЕТСЯ** разжечь при помощи спичек, следуйте указаниям в разделе «Проверка компонентов электронной системы поджига».

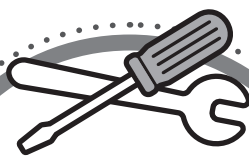
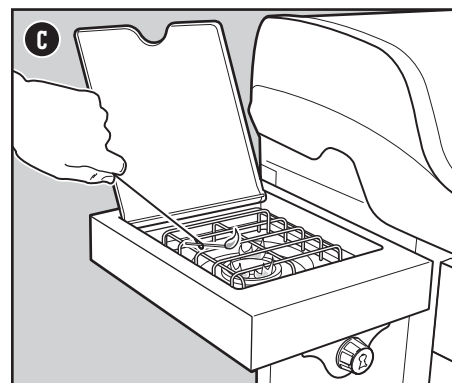
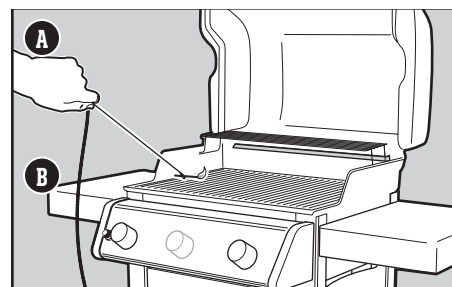
Розжиг гриля при помощи спичек

Использование спички для определения наличия потока газа в горелках

- 1) Откройте крышку гриля.
- 2) Убедитесь в том, что ручки управления горелками установлены в положение «выкл» \odot . Проверьте это, нажав на ручку и повернув ее по часовой стрелке. *Примечание. Ручки управления горелками должны быть в положении «выкл» \odot перед включением газового баллона.*
- 3) Включите подачу газа, повернув кран на газовом баллоне против часовой стрелки или повернув рычаг регулятора в положение «вкл», в зависимости от подключения регулятора/газового баллона на вашем гриле.
- 4) Начните с крайней левой горелки, номер 1. Установите спичку в соответствующий держатель и зажгите. Просуньте зажженную спичку через решетки и пластины FLAVORIZER, поднеся ее к горелке (A).
- 5) Нажмите на ручку управления горелкой и поверните ее против часовой стрелки в положение I «старт/сильный жар».
- 6) Проверьте, загорелась ли горелка, посмотрев через решетку для приготовления и пластины FLAVORIZER (B).
- 7) Если горелка не зажигается в течение 4 секунд, переведите ручку управления горелкой в положение «выкл» \odot и подождите пять минут, дав газу выветриться перед новой попыткой. Если несколько повторных попыток не дают результата, следуйте указаниям по диагностике и устранению неисправностей газового потока на следующей странице.
- 8) Если горелка зажигается, следует искать причину проблемы в системе поджига. Следуйте указаниям по проверке компонентов электронной системы поджига.
- 9) После того, как загорится горелка 1, можно зажечь горелку 2 (и 3).

Использование спички для определения наличия потока газа в боковой конфорке

- 1) Откройте крышку боковой конфорки.
- 2) Убедитесь, что ручка управления боковой конфоркой установлена в положение «выкл» \odot . Проверьте это, нажав на ручку и повернув ее по часовой стрелке. Также убедитесь, что все ручки управления основными горелками установлены в положение «выкл» \odot . *Примечание. Важно, чтобы перед включением газового баллона ручки управления всех горелок находились в положении «выкл» \odot .*
- 3) Включите подачу газа, повернув кран на газовом баллоне против часовой стрелки или повернув рычаг регулятора в положение «вкл», в зависимости от подключения регулятора/газового баллона на вашем гриле.
- 4) Установите спичку в держателе и зажгите ее. Держите зажженную спичку у боковой конфорки (C).
- 5) Нажмите на ручку управления горелкой и поверните ее против часовой стрелки в положение I «старт/сильный жар».
- 6) Убедитесь, что боковая конфорка зажжена. В солнечный день пламя боковой конфорки может быть незаметно.
- 7) Если боковая конфорка не зажигается в течение 4 секунд, переведите ручку управления боковой конфоркой в положение «выкл» \odot и подождите пять минут, чтобы газ выветрился перед новой попыткой поджига. Если несколько повторных попыток не дают результата, следуйте указаниям по диагностике и устранению неисправностей газового потока на следующей странице.
- 8) Если конфорка зажигается, следуйте указаниям в разделе «Проверка компонентов электронной системы поджига».



ЗАПАСНЫЕ ЧАСТИ

Для приобретения запасных частей свяжитесь с местным поставщиком или зарегистрируйтесь на веб-сайте weber.com.

ПОТОК ГАЗА

ПРИЗНАК

- Гриль не достигает необходимой температуры или нагревается неравномерно.
- Одна или несколько горелок не зажигаются
- Слабое пламя при установке ручки горелки в положение сильного жара.
- Пламя не проходит по всей длине горелки.
- Пламя горелки нестабильно.

ПРИЧИНА

В некоторых странах устройства оснащены активируемыми регуляторами, ограничивающими поток газа. Данная функция обеспечения безопасности, встроенная в регулятор, ограничивает поток газа в случае его утечки. Вы можете случайно активировать данную функцию обеспечения безопасности даже в отсутствие утечки. Это обычно происходит, когда вы включаете подачу газа на газовом баллоне, и одна или несколько ручек управления горелками не находятся в положении «выкл». Также это может произойти при слишком быстром включении подачи газа на газовом баллоне.

Низкий уровень газа или газ отсутствует в баллоне.

Газовый шланг перегнут или перекручен.

Засорились порты горелок.

РЕШЕНИЕ

Сбросьте «ограничитель потока», закрыв кран на газовом баллоне и установив все ручки управления горелками в положение «выкл» O. Подождите пять минут, чтобы выветрился накопившийся газ, и затем снова зажгите гриль, следуя указаниям в разделе «Эксплуатация».

Заправьте газовый баллон.

Выпрямите газовый шланг.

Очистите отверстия горелок. Смотрите раздел «Очистка отверстий горелок».

ПРИЗНАК

- Запах газа в сочетании со слабым пламенем желтого цвета.

ПРИЧИНА

Засорены сетки защиты от пауков/насекомых.

РЕШЕНИЕ

Очистите сетки защиты от пауков/насекомых. Смотрите пункт «Очистка сетки защиты от пауков/насекомых» в разделе, посвященном уходу за изделием. Также смотрите рисунки и информацию, указанную в данном разделе, касающуюся правильной формы пламени и сеток защиты от пауков/насекомых.

ПРИЗНАК

- Запах газа и легкий шипящий звук.

ПРИЧИНА

Возможно, повреждена внутренняя резиновая прокладка крана газового баллона.

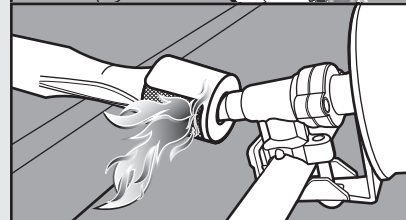
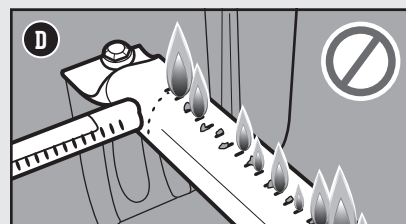
РЕШЕНИЕ

Проверьте резиновую прокладку. Если она повреждена, верните газовый баллон местному поставщику.

Правильная форма пламени горелки

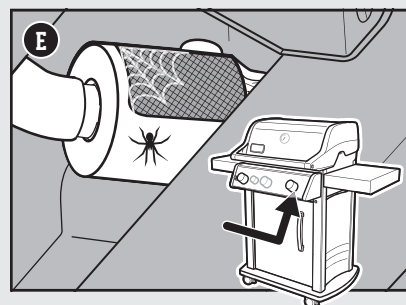
Горелки вашего гриля настроены на заводе на определенный состав газозооной смеси. Когда горелки работают правильно, это можно определить по внешнему виду пламени. Язычки пламени могут проблескивать желтым цветом по краям (A), а цвет самого пламени изменяется от голубого вверху (B) до темно-синего внизу (C).

⚠ **ВНИМАНИЕ!** Скопление загрязнений в портах способно препятствовать прохождению полного потока газа, приводя к вспышкам (D) внутри газовых клапанов и воспламенению вокруг них, и тем самым – к серьезным повреждениям гриля.



Сетки защиты от пауков/насекомых

Воздушные отверстия горелок (E) оснащены сетками из нержавеющей стали, препятствующими созданию паутины и гнезд насекомых внутри горелок. Снаружи сеток защиты от пауков / насекомых может накапливаться грязь, которая препятствует попаданию кислорода в горелки.



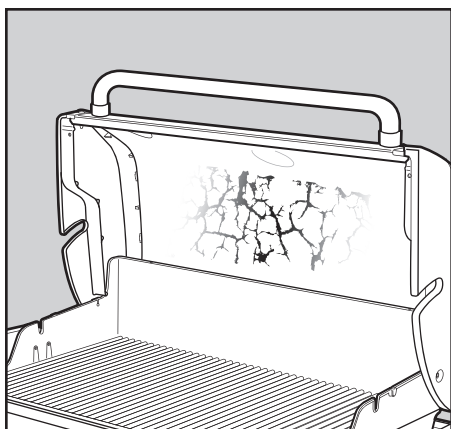
ОБРАТИТЕСЬ В ОТДЕЛ РАБОТЫ С КЛИЕНТАМИ

Если у вас остались какие-либо вопросы, обратитесь к представителю отдела обслуживания клиентов в вашем регионе. Контактную информацию вы найдете на нашем веб-сайте weber.com.

⚠ **ВНИМАНИЕ!** Не пытайтесь ремонтировать передающие, сжигающие и поджигающие газ компоненты или элементы конструкции, не обратившись предварительно в службу поддержки клиентов Weber-Stephen Products LLC.

⚠ **ВНИМАНИЕ!** Неиспользование оригинальных частей Weber-Stephen для ремонта или замены аннулирует действие гарантии.

⚠ **ОСТОРОЖНО!** Отверстие трубки горелки должно быть правильно расположено над отверстием клапана.



Гриль ИСПАЧКАН ЖИРОМ (отслаивающиеся хлопья, вспышки/воспламенения)

ПРИЗНАК

- Под крышкой появляется подобие отслаивающейся краски.

ПРИЧИНА

Хлопья, которые вы видите, являются парами от приготовления еды, которые превратились в уголь.

РЕШЕНИЕ

Они появляются со временем по мере использования гриля. Это не дефект. Очистите крышку. Смотрите раздел «Уход за изделием».

ПРИЗНАК

- Вспышки/воспламенения при предварительном нагреве и при приготовлении на гриле.

ПРИЧИНА

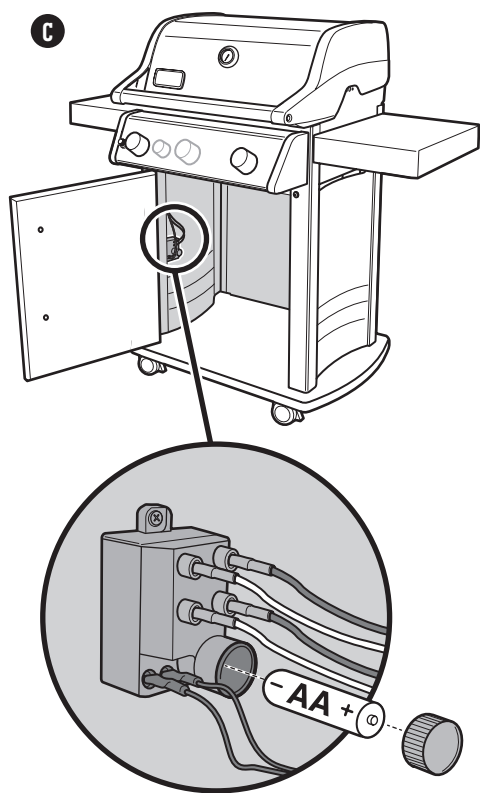
На гриле есть остатки еды с прошлого приготовления.

Необходимо тщательно очистить внутреннюю поверхность гриля.

РЕШЕНИЕ

Всегда предварительно нагревайте гриль на максимальной мощности в течение 15 минут.

Чтобы очистить внутреннюю поверхность гриля сверху вниз, выполните шаги, представленные в разделе «Очистка и обслуживание».



Проверка компонентов электронной системы поджига

При нажатии на кнопку зажигания должен послышаться щелчок. Если вы не слышите щелчка, проверьте батарею и провода.

Проверка батареи

Следует проверить три возможных причины проблем с батареей, которая служит источником питания для модуля зажигания:

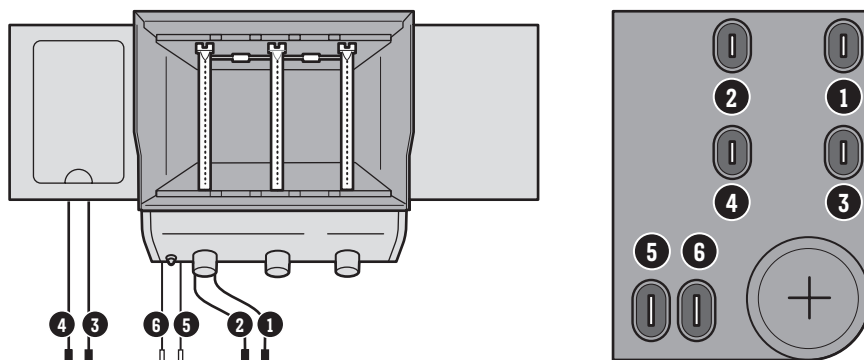
- 1) Некоторые батареи имеют защитную пластиковую обертку. (Не перепутайте пластик с маркировочной этикеткой батареи). Убедитесь в том, что пластиковая обертка снята.
- 2) Убедитесь в том, что батарея установлена правильно (С).
- 3) Если батарея отслужила свое, замените ее на новую.

Проверка проводов.

Существует два возможных проблемных места, которые необходимо проверить.

- 1) Убедитесь в том, что провода поджига надежно подсоединены к клеммам на кнопке поджига под панелью управления.
- 2) Убедитесь в том, что провода поджига правильно подсоединены к модулю поджига. Цветовая маркировка клемм проводов соответствует маркировке клемм на модуле зажигания. Количество проводов может изменяться в зависимости от модели.

Схема проводки модуля поджига



ОТКЛЮЧЕНИЕ ЭЛЕКТРОПИТАНИЯ

ПРИЗНАК

- Не включается модуль WEBER CONNECT.

ПРИЧИНА

Отсоединены провода.

РЕШЕНИЕ

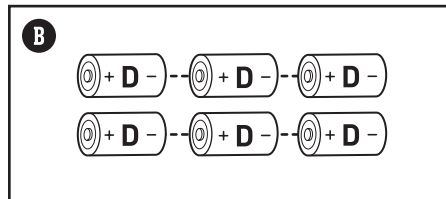
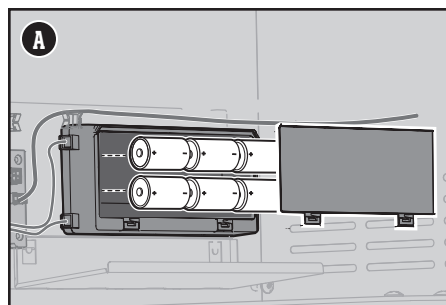
Убедитесь в том, что все провода надежно подсоединены к клеммам с обратной стороны модуля WEBER CONNECT и плате управления внутри шкафа. Смотрите раздел «Схема проводки WEBER CONNECT».

Батарейки «сели».

Установите новые батарейки. Смотрите раздел «Замена батареек в модуле WEBER CONNECT» на этой странице.

Возможно, альтернативное портативное зарядное устройство разряжено.

Если вы используете дополнительное портативное зарядное устройство, приобретаемое отдельно, отсоедините его от платы управления и ознакомьтесь с руководством по эксплуатации производителя для получения информации о подзарядке. Смотрите раздел «Подключение портативного зарядного устройства».



Замена батареек в модуле WEBER CONNECT

Необходимо использовать только щелочные батарейки. Запрещается использовать одновременно старые и новые батарейки или батарейки разного типа (стандартные, щелочные или перезаряжаемые). Если вы не планируете использовать гриль в течение месяца и более, извлеките батарейки.

- 1) Найдите батарейный отсек внутри шкафа слева внизу.
- 2) Нажмите на выступы на крышке батарейного отсека, чтобы открыть ее (A).
- 3) Замените шесть батареек типа D (B).

ПРОБЛЕМЫ С ПОДКЛЮЧЕНИЕМ WEBER CONNECT

ПРИЗНАК

- Проблемы сопряжения или установки связи со смарт-устройством по Bluetooth®.

ПРИЧИНА

Функция Bluetooth® использует только сигналы короткого диапазона.

РЕШЕНИЕ

Когда модуль WEBER CONNECT включен, он готов к сопряжению. Убедитесь, что Bluetooth® на смарт-устройстве включен, и что оно находится рядом с грилем.

Сопряжение по Bluetooth® уже выполнено с другим смартфоном.

Если световой индикатор Bluetooth® светится постоянно и не мигает, то гриль уже подключен к смарт-устройству. Отключите Bluetooth® на всех смарт-устройствах, которые в данный момент не должны быть подключены к грилю.

ПРИЗНАК

- Проблемы сопряжения или установки связи со смарт-устройством по Wi-Fi.

ПРИЧИНА

Гриль находится вне радиуса действия сети Wi-Fi.

РЕШЕНИЕ

Чтобы успешно подключить смарт-устройство к локальной сети Wi-Fi, ваш гриль должен находиться в пределах радиуса действия маршрутизатора Wi-Fi. Если ваши попытки подключиться не увенчались успехом, попробуйте переместить гриль в зону действия маршрутизатора Wi-Fi или установите повторитель Wi-Fi для усиления сигнала.

НА ДИСПЛЕЕ ПОЯВЛЯЕТСЯ КОД ОШИБКИ

ПРИЗНАК

- Во время запуска гриля или в процессе приготовления на цифровом дисплее отображается код ошибки.

ПРИЧИНА

Модуль WEBER CONNECT — это устройство, чувствительное к воздействию определенных внешних факторов. На его работу могут влиять колебания напряжения в сети электропитания и радиочастотное излучение.

РЕШЕНИЕ

Обратитесь к представителю службы поддержки в вашем регионе. Контактная информация указана на веб-сайте weber.com.

Дополнительный вход питания

Подключение портативного зарядного устройства

Вместо шести щелочных батарей типа D для питания модуля WEBER CONNECT во время приготовления можно подключить портативное зарядное устройство, которое приобретается отдельно.

Портативное зарядное устройство должно иметь минимальную емкость 10000 мА·ч и разъем micro-USB на 5 В. На полку внутри шкафа гриля можно установить портативное зарядное устройство со следующими максимальными размерами: ширина 10 см (4 дюйма), глубина 17,75 см (7 дюймов) и высота 3 см (1,25 дюйма).

При использовании портативного зарядного устройства извлекать щелочные батареи из батарейного блока не нужно. Вместо этого просто подключите портативное зарядное устройство к плате управления с помощью разъема micro-USB, и модуль WEBER CONNECT переключится на питание от зарядного устройства.

- 1) Откройте шкаф гриля.
- 2) Поместите зарядное устройство на малую полку в нижней части боковой панели, рядом с батарейным блоком (A).
- 3) Подключите кабель micro-USB к нижней части платы управления (B).
- 4) Включите портативное зарядное устройство.

Инструкции по полной зарядке портативного зарядного устройства смотрите в его руководстве по эксплуатации.

Дополнительная информация по использованию портативного зарядного устройства:

- Не подключайте портативное зарядное устройство к внешней розетке, пока оно подключено к грилю.
- После использования отключите портативное зарядное устройство от гриля и отнесите его в помещение.
- Портативное зарядное устройство не обеспечивает электропитание системы поджига горелок. Смотрите раздел «Проверка компонентов электронной системы поджига».
- Разъем micro-USB на плате управления не предназначен для передачи данных.
- Не храните портативное зарядное устройство на улице.
- Полностью заряжайте портативное зарядное устройство перед каждым использованием.
- Используйте только при температуре наружного воздуха от -12°C (10°F) до 38°C (100°F), если портативное зарядное устройство не рассчитано на работу при более высоких и/или низких температурах. Соблюдайте положения руководства по эксплуатации, предоставленного производителем.

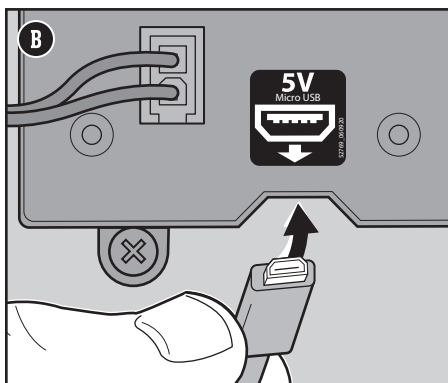
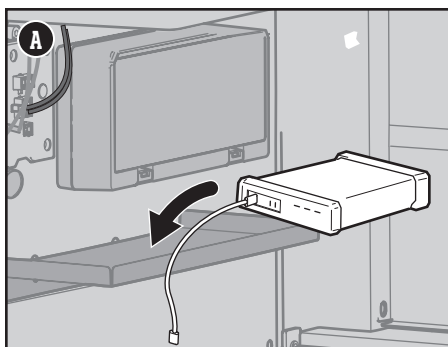
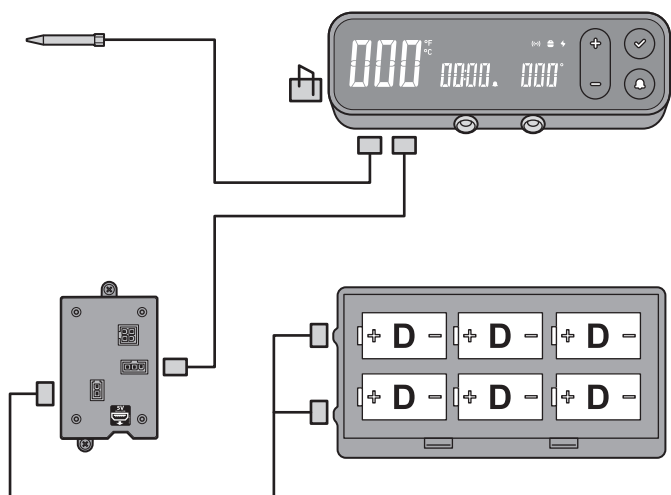







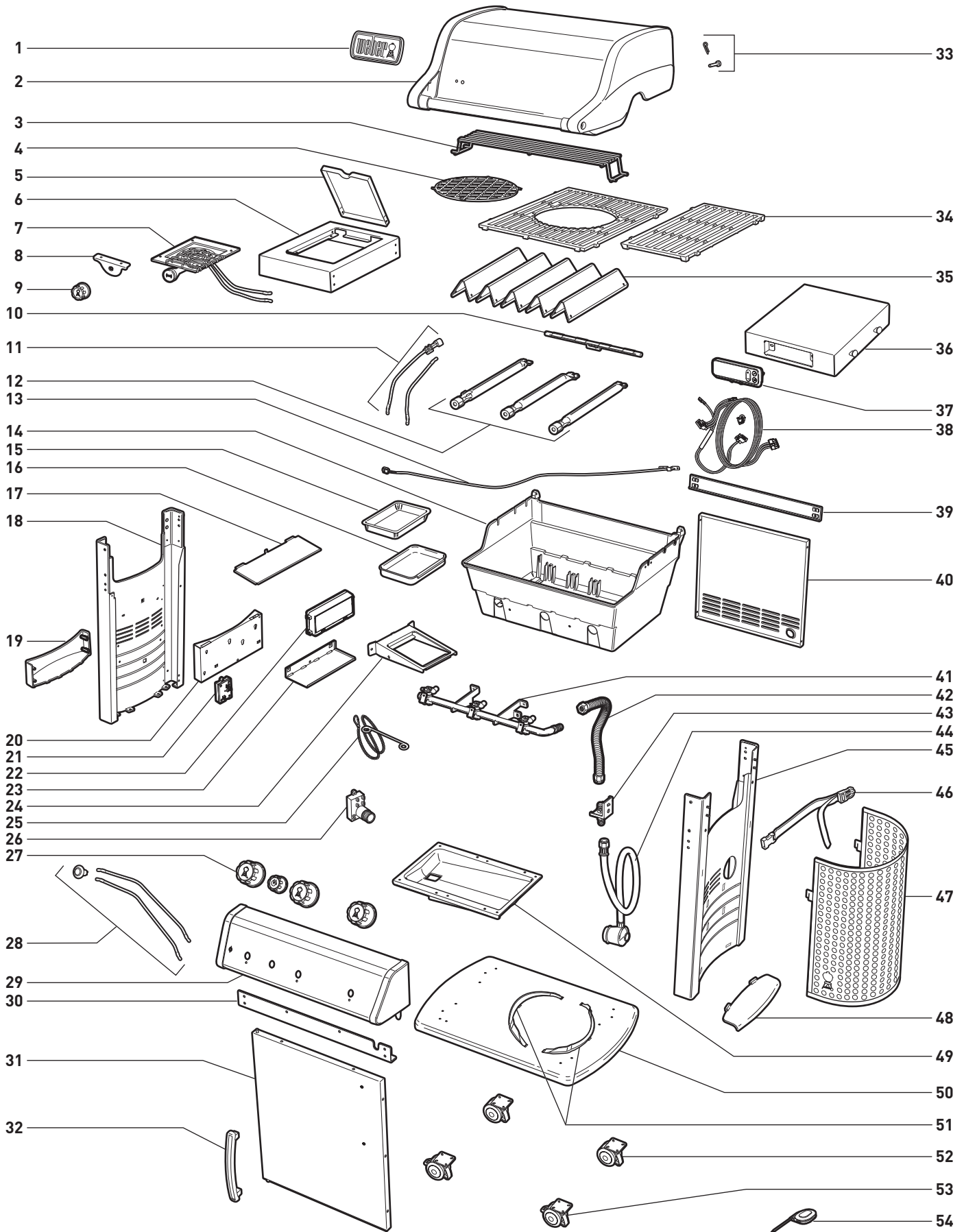
Схема проводки WEBER CONNECT



Руководство по приготовлению блюд на гриле

Тип	Толщина/масса	Приблизительное время приготовления
 КРАСНОЕ МЯСО		
	19 мм	4–6 минут на прямом сильном жаре
Стейк: Нью-Йорк стрип, портерхаус, рибай, тибон и филе миньон (тендерлоин)	25 мм	6–8 минут на прямом сильном жаре
	50 мм	14–18 минут: обжарка в течение 6–8 минут на прямом сильном жаре, затем доведение до готовности в течение 8–10 минут на непрямом сильном жаре
Фланк-стейк	0,68–0,90 кг, 19 мм	8–10 минут на прямом среднем жаре
Котлета из говяжьего фарша	19 мм	8–10 минут на прямом среднем жаре
Тендерлоин	1,3–1,8 кг	45–60 минут: 15 минут на прямом среднем жаре, затем 30–45 минут на непрямом среднем жаре
 СВИНИНА		
Сарделька: сырая	85 г шт	20–25 минут на прямом слабом жаре
	19 мм	6–8 минут на прямом сильном жаре
Отбивная: с костью или без	31–38 мм	10–12 минут: обжарка в течение 6 минут на прямом сильном жаре, затем доведение до готовности в течение 4–6 минут на непрямом сильном жаре
Ребрышки: свиные ребрышки (baby back, spareribs)	1,3–1,8 кг	1,5–2 часа на непрямом среднем жаре
Ребрышки по-деревенски, на косточке	1,3–1,8 кг	1,5–2 часа на непрямом среднем жаре
Тендерлоин	0,454 кг	30 минут: обжарка в течение 5 минут на прямом сильном жаре, затем доведение до готовности в течение 25 минут на непрямом среднем жаре
 ПТИЦА		
Куриная грудка: без костей и кожи	170–226 г	8–12 минут на прямом среднем жаре
Куриное бедро: без костей и кожи	113 г	8–10 минут на прямом среднем жаре
Кусочки курицы: ассорти на косточке	от 85 до 170 г	36–40 минут: обжарка в течение 6–10 минут на прямом слабом жаре, затем доведение до готовности в течение 30 минут на непрямом среднем жаре
Курица: целиком	1,8–2,2 кг	1–1¼ часа на непрямом среднем жаре
Курица по-корнуэльски	0,68–0,90 кг	60–70 минут на непрямом среднем жаре
Индейка: целиком, нефаршированная	4,5–5,4 кг	2–2,5 часа на непрямом среднем жаре
 МОРЕПРОДУКТЫ		
Рыба, филе или стейк: палтус, морской окунь (красный луциан), лосось, сибас, рыба-меч и тунец	6,3–12,7 мм	3–5 минут на прямом среднем жаре
	25–31 мм	10–12 минут на прямом среднем жаре
	0,454 кг	15–20 минут на непрямом среднем жаре
Рыба: целиком	1,36 кг	30–45 минут на непрямом среднем жаре
Креветка	42,5 г	2–4 минуты на прямом сильном жаре
 ОВОЩИ		
Спаржа	12,7 мм в диаметре	6–8 минут на прямом среднем жаре
Кукуруза	в листьях	25–30 минут на прямом среднем жаре
	очищенная	10–15 минут на прямом среднем жаре
Грибы	шиитакэ или шляпки шампиньонов	8–10 минут на прямом среднем жаре
	шампиньон	10–15 минут на прямом среднем жаре
Лук	половина	35–40 минут на непрямом среднем жаре
	ломтиками по 12,7 мм	8–12 минут на прямом среднем жаре
	целый	45–60 минут на непрямом среднем жаре
Картофель	ломтиками по 12,7 мм	9–11 минут: обварка в течение 3 минут, затем доведение до готовности в течение 6–8 минут на прямом среднем жаре

Нарезка, толщина, масса продуктов и время приготовления на гриле приводятся ориентировочно. Время приготовления на гриле может изменяться в зависимости от высоты над уровнем моря, ветра и температуры воздуха. Два основных правила: Стейки, рыбное филе, кусочки курицы без костей и овощи готовятся на прямом жаре в течение времени, указанного в таблице (или до желаемой прожарки). При этом продукты переворачивают один раз в середине приготовления. Ростбиф, курицу целиком, куски курицы с косточкой, рыбу целиком и крупные куски мяса готовят на непрямом жаре в течение указанного в таблице времени (или пока цифровой термометр не зафиксирует желаемую внутреннюю температуру). Время приготовления говядины и баранины рассчитывается для средней прожарки, если не указано иное. Перед нарезкой дайте приготовленному ростбифу, крупным кускам мяса, большим отбивным и стейкам постоять 5–10 минут. За это время внутренняя температура мяса поднимется на 5–10 градусов.





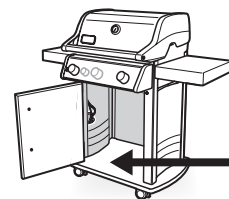
Производитель:

компания Weber-Stephen Products LLC,
1415 S. Roselle Road
Palatine, IL 60067-6266
США

Импортер:

Weber-Stephen Products (EMEA) GmbH
Franklinstraße 28/29
10587 Berlin
Тел.: (+49) 307554184-0

Серийный номер



Запишите серийный номер своего гриля в расположенное выше поле для дальнейшего использования. Серийный номер указан на информационной этикетке внутри шкафа.

АВСТРИЯ

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

БЕЛЬГИЯ

Weber-Stephen Products Belgium Sprl
+32 15 28 30 99
service-be@weber.com

ЧИЛИ

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

ЧЕШСКАЯ РЕСПУБЛИКА

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

ДАНИЯ

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

ФРАНЦИЯ

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

ГЕРМАНИЯ

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

ИСЛАНДИЯ

Jarn & Gler Wholesale EHF
+354 58 58 900

ИНДИЯ

Weber-Stephen Grill Products India Pvt. Ltd.
080 42406666
customer@weberindia.com

ИЗРАИЛЬ

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

ИТАЛИЯ

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

НИДЕРЛАНДЫ

Weber-Stephen Holland B.V.
+31 (0) 513 4 333 22
service-nl@weber.com

ПОЛЬША

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

РОССИЯ

ООО «Вебер-Стефен Восток»
+7 495 956 63 21
info.ru@weberstephen.com

ЮЖНО-АФРИКАНСКАЯ РЕСПУБЛИКА

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

ИСПАНИЯ

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

ШВЕЙЦАРИЯ

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

ОБЪЕДИНЕННЫЕ АРАБСКИЕ ЭМИРАТЫ

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

СОЕДИНЕННОЕ КОРОЛЕВСТВО

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

США

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

Контактные данные для Ирландской Республики:
Weber-Stephen Products (U.K.) Limited.

Для таких стран Южной и Восточной Европы, как Румыния, Словения, Хорватия и Греция, используйте контактные данные:
Weber-Stephen Deutschland GmbH.

Контактные данные для стран Балтии:
Weber-Stephen Nordic ApS.

weber.com



Apple и логотип Apple являются товарными знаками компании Apple Inc., которые зарегистрированы в США и других странах. App Store является знаком обслуживания корпорации Apple Inc. Android и Google Play являются товарными знаками корпорации Google Inc.

Словесный знак Bluetooth® и логотипы являются зарегистрированными торговыми марками, принадлежащими компании Bluetooth SIG, Inc. Любое использование указанных торговых марок компанией Weber-Stephen LLC. осуществляется по лицензии. Другие торговые марки и торговые названия являются собственностью соответствующих владельцев.

© 2021 Спроектировано и разработано компанией Weber-Stephen Products LLC, 1415 S. Roselle Road, Palatine, Illinois 60067, USA (США).