

# SPIRIT

EP-335 PREMIUM GBS · SP-335 PREMIUM GBS

Руководство для владельца газового гриля



## ЗАРЕГИСТРИРУЙТЕСЬ *сегодня*



Откройте для себя удивительный мир приготовленных на гриле блюд: зарегистрируйте свой газовый гриль и получите специальный контент, при помощи которого вы сможете стать истинным героем заднего двора.

Регистрация очень проста, необходимо всего лишь ответить на несколько вопросов. Менее чем за две минуты вы активируете свой уникальный идентификационный номер WEBER-ID и получите доступ к богатому опыту и знаниям WEBER. Никогда не теряйте свое вдохновение.



ТЕЛЕФОН



МОБИЛЬНЫЙ  
ТЕЛЕФОН



АДРЕС ЭЛЕКТРОННОЙ  
ПОЧТЫ



В ИНТЕРНЕТЕ

Внимательно прочитайте данное Руководство пользователя и сохраняйте его в качестве справочника для дальнейшего использования. В случае возникновения любых вопросов свяжитесь с нами.

**51834**

011521  
ru - Russian

## Важная информация о безопасности

Указания с пометками ОПАСНО, ОСТОРОЖНО и ВНИМАНИЕ используются в данном Руководстве пользователя для того, чтобы подчеркнуть важную информацию. Ознакомьтесь и следуйте данным рекомендациям для обеспечения безопасности и предотвращения ущерба имуществу. Указания определены ниже.

- △ **ОПАСНО!** Означает опасную ситуацию, которая приведет к смерти или серьезной травме, если ее не предотвратить.
- △ **ОСТОРОЖНО!** Означает опасную ситуацию, которая может привести к смерти или серьезной травме, если ее не предотвратить.
- △ **ВНИМАНИЕ!** Означает опасную ситуацию, которая может привести к травме легкой или средней степени тяжести, если ее не предотвратить.

**△ ОПАСНО!**

**При запахе газа:**

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

**△ ОСТОРОЖНО!**

- Не храните и не используйте бензин или иные легковоспламеняющиеся пары и жидкости вблизи этого устройства (гриля) или любого иного устройства.
- Газовый баллон, не подключенный для использования, нельзя хранить вблизи данного устройства (гриля) или любого иного устройства.

ТОЛЬКО ДЛЯ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ ВНЕ ПОМЕЩЕНИЙ.

ПЕРЕД НАЧАЛОМ РАБОТЫ С ДАННЫМ УСТРОЙСТВОМ ОЗНАКОМЬТЕСЬ С ИНСТРУКЦИЕЙ.

ПРИМЕЧАНИЕ ДЛЯ МОНТАЖНИКА: Данные инструкции должны оставаться у пользователя.

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

### Сборка и установка

- △ **ОПАСНО!** Данный гриль не предназначен для установки в / на кемперах или судах.
- △ **ОСТОРОЖНО!** Не пользуйтесь грилем, если какие-либо части устройства не находятся на своем месте, и гриль не был собран в соответствии с инструкциями по сборке.
- △ **ОСТОРОЖНО!** Не устанавливайте данную модель гриля в какую-либо встраиваемую или выдвижную конструкцию.
- △ **ОСТОРОЖНО!** Не модифицируйте оборудование. Сжиженный углеводородный газ не является природным газом. Преобразование или попытка использования природного газа для устройства, работающего на сжиженном углеводородном газе, или сжиженного углеводородного газа для устройства, работающего на природном газе, является опасной и влечет за собой аннулирование гарантии.

• Пользователь не должен модифицировать какие-либо части, которые запломбированы производителем.

### Эксплуатация

- △ **ОПАСНО!** Данный гриль предназначен для использования только на открытом воздухе. Никогда не используйте данное устройство в гаражах, внутри зданий, под крытыми конструкциями, в палатках или ином закрытом пространстве или под легковоспламеняющейся крышей или навесом.
- △ **ОПАСНО!** Не используйте гриль внутри транспортного средства или в месте хранения или загрузки транспортных средств. Такие транспортные средства включают, без ограничения, легковые и грузовые автомобили, грузопассажирские автомобили, минивены, внедорожники, кемперы и суда.
- △ **ОПАСНО!** Не используйте гриль на расстоянии менее 61 см сверху, снизу, сзади или сбоку от горючих материалов.
- △ **ОПАСНО!** Следите за тем, чтобы в месте приготовления пищи не было легковоспламеняющихся паров и жидкостей, таких как бензин, спирт и т.д., а также горючих материалов.
- △ **ОПАСНО!** Во время работы данное устройство должно находиться вдали от горючих материалов.
- △ **ОПАСНО!** Запрещается класть чехол для гриля или любые иные легковоспламеняемые предметы в области хранения под грилем, когда он работает или находится в нагретом состоянии.
- △ **ОПАСНО!** При воспламенении жира необходимо выключить все горелки и оставить крышку в закрытом состоянии, пока огонь не погаснет.
- △ **ОПАСНО!** Доступные части данного устройства могут быть очень горячими. Не подпускайте к ним детей.
- △ **ОСТОРОЖНО.** При использовании гриля необходимо надевать термостойкие перчатки или рукавицы для гриля (соответствующие стандарту EN 407 (Перчатки для защиты от повышенных температур и огня, уровень 2 или выше)).
- △ **ОСТОРОЖНО!** 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 работать с грилем.

△ **ОСТОРОЖНО!** Никогда не оставляйте гриль без присмотра во время нагревания или приготовления пищи. Будьте осторожны при работе с грилем. Во время работы нагревается весь жарочный поддон.

△ **ОСТОРОЖНО!** Не перемещайте данное устройство во время работы.

△ **ОСТОРОЖНО!** Располагайте провод подачи питания и шланг подачи топлива вдали от горячих поверхностей.

△ **ВНИМАНИЕ!** Данное устройство прошло испытания на безопасность и сертифицировано для использования только в определенной стране. См. обозначение страны снаружи на упаковке.

• Не используйте брикеты древесного угля или лавовый камень для работы с грилем.

### Хранение

△ **ОСТОРОЖНО!** По завершении работы с данным устройством отключайте подачу газа на газовом баллоне.

△ **ОСТОРОЖНО!** Газовые баллоны должны храниться вне помещения, в недоступном для детей месте. Не следует хранить баллоны в здании, гараже или каком-либо ином закрытом пространстве.

△ **ОСТОРОЖНО!** После периода хранения и перед тем, как использовать гриль, его следует проверить на отсутствие утечек газа и засорений горелок.

• Гриль может храниться в помещении только при условии, что газовый баллон отсоединяется и снимается с гриля.



# Добро пожаловать в семью

Мы очень рады видеть вас в рядах любителей приятного времяпрепровождения на заднем дворе. Пожалуйста, уделите необходимое время знакомству с данным Руководством для владельца, чтобы понять все нюансы быстрого и простого приготовления пищи на гриле. Мы бы хотели оставаться с вами в течение всего срока эксплуатации вашего гриля, поэтому мы рекомендуем вам потратить пару минут на регистрацию устройства. Мы обещаем не передавать ваши данные третьим лицам и никогда не засорять вашу электронную почту спамом. Мы обещаем сопровождать вас на каждом этапе. В рамках регистрации вы получите идентификатор WEBER-ID, и мы будем предоставлять вам только те сведения, которые важны лично для вас с точки зрения получения удовольствия от использования гриля.

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

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

## СОДЕРЖАНИЕ

- 2 Добро пожаловать в мир WEBER
  - Важная информация по технике безопасности
- 4 Обещание компании WEBER
  - Добровольная гарантия WEBER
- 5 Характеристики изделия
  - Характеристики SPIRIT
- 6 Советы и рекомендации
  - Пламя — прямой и не прямой жар
  - Рекомендации по работе с грилем
- 8 Начало работы
  - Важная информация о сжиженном углеводородном газе и подключении газового баллона
  - SPIRIT Данные о проходном сечении клапана горелки и расходе
  - Установка газового баллона
  - Подключение газового баллона и проверка на утечки
- 14 Эксплуатация
  - Первое использование гриля
  - Каждый раз во время работы с грилем
  - Зажигание гриля
  - Зажигание боковой горелки
- 18 Уход за изделием
  - Очистка и обслуживание
- 20 Поиск и устранение неисправностей
- 23 Руководство по приготовлению блюд на гриле
- 24 Запасные части

Благодарим вас за приобретение изделия WEBER. Компания Weber-Stephen Products LLC, 1415 S. Roselle Road, Palatine, Illinois 60067 («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 у покупателя есть ряд прав при обнаружении дефектов в приобретаемом продукте. В частности, это право на получение дополнительных эксплуатационных характеристик или замены изделия, снижение покупной цены или получение компенсации. Например, в Европейском Союзе законом предусмотрена обязательная двухлетняя гарантия, которая начинается с момента передачи изделия покупателю. Эти и другие права, предусмотренные законодательством, остаются неизменными в настоящей гарантии. Фактически данная гарантия предоставляет пользователю дополнительные права, которые не связаны с гарантийными положениями, предусмотренными законодательством.

#### ДОБРОВОЛЬНАЯ ГАРАНТИЯ WEBER

Компания WEBER гарантирует покупателю продукции WEBER (или в случае передачи продукта в качестве подарка или рекламной акции лицу, которому была передана в подарок или в качестве рекламной акции), что в продукции WEBER отсутствуют дефекты материала или производственные дефекты в течение периода времени, указанного ниже, при условии, что продукция собирается и эксплуатируется в соответствии с прилагаемым руководством владельца. (Примечание: в случае утери руководства владельца WEBER, его можно получить онлайн на веб-сайте [www.weber.com](http://www.weber.com) или на локализованном веб-сайте страны пользователя, куда он может быть перенаправлен). При условии стандартной 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.

#### ОБЯЗАННОСТИ ВЛАДЕЛЬЦА В СООТВЕТСТВИИ С ДАННОЙ ГАРАНТИЕЙ

Для обеспечения надежного гарантийного покрытия важно (но не является обязательным требованием) зарегистрировать приобретенную продукцию WEBER на веб-сайте [www.weber.com](http://www.weber.com) или на локализованном веб-сайте страны пользователя, куда 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 такой связи.

Вышеуказанная гарантия действует, только если пользователь бережно относится к продукту WEBER и следует всем указаниям по монтажу, эксплуатации и профилактическому обслуживанию, которые приведены в руководстве владельца, если только пользователь 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 регулярное мытье и ополаскивание наружных поверхностей, как указано в руководстве владельца.

#### ГАРАНТИЙНОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ / ИСКЛЮЧЕНИЕ ИЗ ГАРАНТИЙНОГО ПОКРЫТИЯ

Если по вашему мнению действие данной гарантии распространяется на какой-либо неисправный компонент вашего устройства, свяжитесь со службой технической поддержки WEBER, используя контактные данные, указанные на нашем веб-сайте ([www.weber.com](http://www.weber.com)) или на локализованном веб-сайте страны пользователя, куда он может быть перенаправлен). После изучения запроса компания WEBER выполнит ремонт или замену (по собственному усмотрению) неисправного компонента, на который распространяется действие данной 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 и (или) ржавчины, вызванных следующими факторами:

- неправильным обращением, изменением, модификацией, использованием не по назначению, умыленной порчей, небрежным обращением, неправильной сборкой или установкой, а также ненадлежащим стандартным и профилактическим техническим обслуживанием;
- насекомыми (например пауками) и грызунами (например белками), включая, без ограничения, повреждение патрубков горелок и (или) газовых шлангов;
- воздействием соленого воздуха и (или) источников хлора, например у бассейнов и джакузи (спа);
- неблагоприятными погодными условиями (например градом, ураганами, землетрясениями, цунами или сильными волнами, торнадо или сильным ветром).

Использование и (или) установка компонентов на устройство 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, которое не было утверждено компанией WEBER и выполнено ее уполномоченным специалистом по техническому обслуживанию, приведет к аннулированию данной Гарантии.

#### СРОК ДЕЙСТВИЯ ГАРАНТИИ

Жарочный поддон:

10 лет от сквозного проржавления / прогорания (2 года в отношении краски, за исключением выцветания или обесцвечивания).

Крышка:

10 лет от сквозного проржавления / прогорания (2 года в отношении краски, за исключением выцветания или обесцвечивания).

Горелки из нержавеющей стали:

10 лет от сквозного проржавления / прогорания

Решетки для готовки из нержавеющей стали:

5 лет от сквозного проржавления / прогорания

Усиливающие аромат металлические пластины из нержавеющей стали FLAVORIZER BARS:

5 лет от сквозного проржавления / прогорания

Чугунные решетки, покрытые фарфоровой эмалью:

5 лет от сквозного проржавления / прогорания

Все остальные компоненты:

2 года

#### ОТКАЗ ОТ ОТВЕТСТВЕННОСТИ

В ДАННОМ РУКОВОДСТВЕ ОТСУТСТВУЮТ КАКИЕ-ЛИБО ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ГАРАНТИИ ИЛИ ДОБРОВОЛЬНЫЕ ЗАЯВЛЕНИЯ, ВЫХОДЯЩИЕ ЗА РАМКИ СТАНДАРТНОЙ ОТВЕТСТВЕННОСТИ КОМПАНИИ WEBER, ПОМИМО ГАРАНТИИ И ОТКАЗА ОТ ОТВЕТСТВЕННОСТИ, ПРИВЕДЕННЫХ 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 ДЛЯ ВЛАДЕЛЬЦА ИЗДЕЛИЯ WEBER.

ГАРАНТИЯ В ОТНОШЕНИИ КОМПОНЕНТОВ И ПРИНАДЛЕЖНОСТЕЙ, ЗАМЕНЯЕМЫХ СОГЛАСНО ДАННОЙ ГАРАНТИИ, ДЕЙСТВУЕТ ТОЛЬКО ДО ОКОНЧАНИЯ ВЫШЕУКАЗАННОГО ОРИГИНАЛЬНОГО 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 ВРЕМЯ ОТ ВРЕМЕНИ ВНОСИТЬ ИЗМЕНЕНИЯ В КОНСТРУКЦИИ СВОИХ ПРОДУКТОВ. НИЧТО ИЗ ПРИВЕДЕННОГО В ДАННОЙ ГАРАНТИИ НЕ ОБЯЗЫВАЕТ КОМПАНИЮ WEBER ВНЕДРЯТЬ УКАЗАННЫЕ ИЗМЕНЕНИЯ КОНСТРУКЦИИ В РАННЕ ПРОИЗВЕДЕННУЮ ПРОДУКЦИЮ, А ТАКЖЕ НЕ ОЗНАЧАЕТ, ЧТО ПРЕДЫДУЩИЕ КОНСТРУКЦИИ ЯВЛЯЛИСЬ ДЕФЕКТНЫМИ.

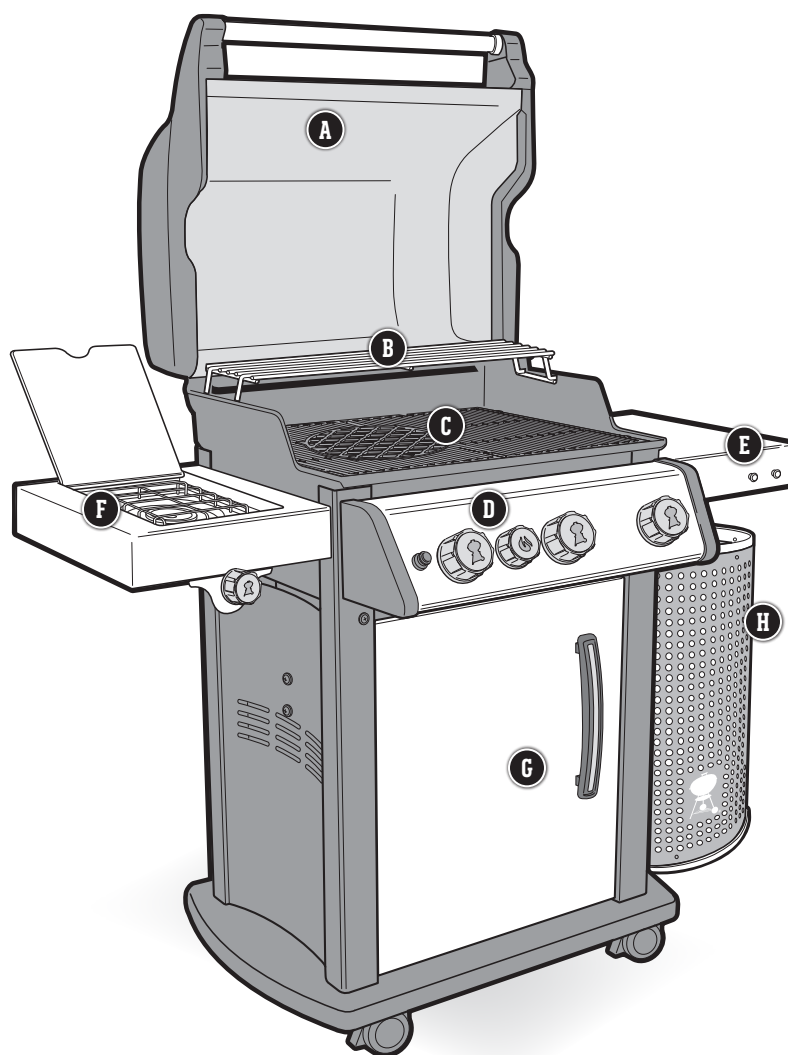
Контактная информация приведена в перечне международных подразделений в конце данного руководства владельца.



## ЗАЩИТИТЕ СВОИ ВЛОЖЕНИЯ

Защитите свой гриль от осадков и непогоды с помощью высокопрочного улучшенного чехла для гриля.

# ХАРАКТЕРИСТИКИ SPIRIT



## **A** Встроенный термометр

Зная температуру внутри гриля, можно при необходимости отрегулировать нагрев устройства.

## **B** Решетка для подогрева

Решетка для подогрева сохраняет пищу теплой или нагревает булочки для бургеров во время приготовления основного блюда.

## **C** Решетки Gourmet BBQ System

Снимите круглую решетку и преобразуйте свой гриль в гридль, установите подставку для запекания птицы, камень для пиццы или используйте любую другую из множества вставок GOURMET BBQ SYSTEM.

## **D** SEAR ZONE

Эта SEAR ZONE предназначена для создания зоны интенсивного нагрева, которая оставит на приготавливаемом вами мясе узоры от решеток.

## **E** Боковые столики с крючками для гриль-инструментов

Используйте боковые столики, чтобы иметь под рукой тарелки, приправы и инструменты. Развесьте необходимые инструменты для готовки на крючки, чтобы иметь к ним быстрый доступ и организовать рабочее пространство. Боковой столик слева складывается вниз, что позволяет использовать гриль в условиях ограниченного пространства.

## **F** Боковая горелка

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

## **G** Гриль-шкаф

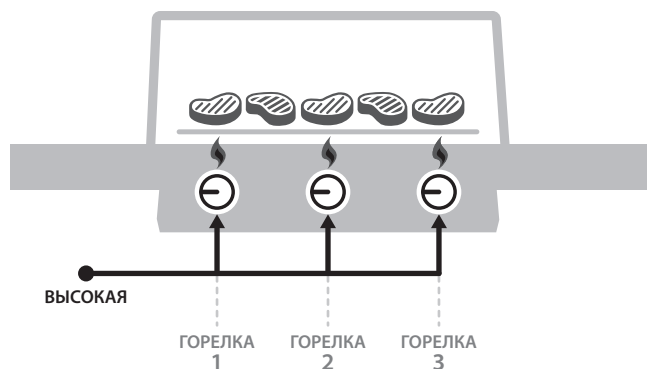
Гриль-шкаф обеспечивает дополнительное пространство для хранения необходимых инструментов и принадлежностей для готовки на гриле.

## **H** Отделение для установки газового баллона с легким доступом

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



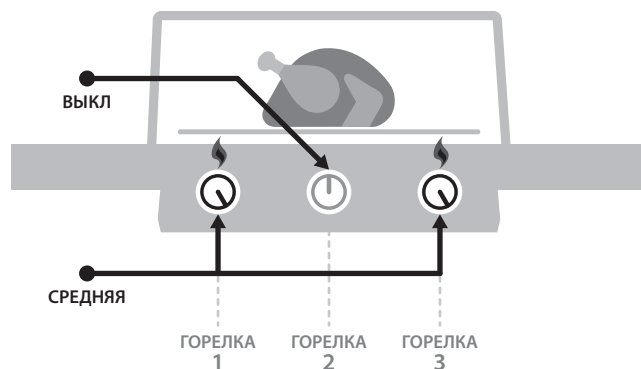
# Прямое или не прямое пламя



## ПРЯМОЙ НАГРЕВ СХЕМА

Используйте прямой нагрев для небольших, нежных кусочков пищи, приготовление которых занимает 20 минут и менее, например, гамбургеры, стейки, отбивные, кебабы, куриное филе, рыбное филе, моллюски и тонко нарезанные овощи.

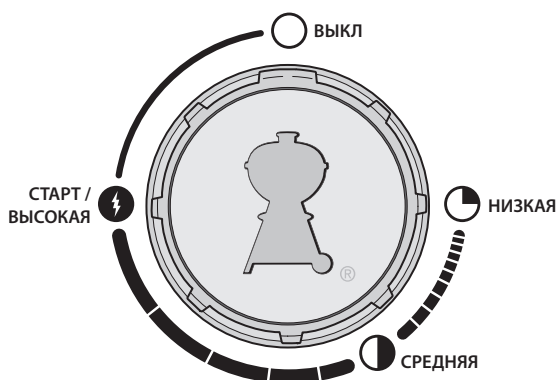
При прямом нагреве пламя находится непосредственно под пищей. При приготовлении пищи таким образом обжаривается ее поверхность, создается аромат, текстура и вкуснейшая корочка.



## НЕПРЯМОЙ НАГРЕВ СХЕМА

Используйте непрямой нагрев для более крупных кусков мяса, приготовление которых занимает свыше 20 минут, или более чувствительных к температуре продуктов, воздействие прямого пламени на которые высушит или сожжет их, например, куски мяса, курица на косточке, рыба целиком, нежное рыбное филе, курица целиком, индейка или ребрышки. Непрямой нагрев также может использоваться для завершения приготовления крупных кусков еды или стейков на кости, которые были предварительно обжарены на прямом пламени.

При работе с непрямым нагревом гриль нагревается с одной или с обеих сторон. Пища располагается на той части решетки, которая не подвергается воздействию пламени.



# Рекомендации по работе с грилем

## Всегда предварительно разогревайте гриль.

Если решетка недостаточно прогрета, пища прилипнет к ней, и у вас не получится обжарить мясо правильно и добиться привлекательной текстуры гриля на пище. Даже если в соответствии с рецептом требуется средняя или низкая температура приготовления, сперва всегда необходимо предварительно нагреть гриль, устанавливая максимальную отметку температуры. Откройте крышку, включите нагревание, закройте крышку и дайте решетке нагреться в течение примерно десяти минут, пока термометр на крышке не покажет 260° C.

## Не готовьте пищу на грязных решетках.

Не стоит раскладывать пищу на решетках, если они не очищены. Остатки еды на решетках действуют как клей, из-за которого новая пища пристанет к решеткам. Для того, чтобы не чувствовать вкуса вчерашнего ужина на еде, приготовленной сегодня в обед, убедитесь в том, что вы работаете с чистым грилем. После того, как решетки нагреются, очистите поверхность гриля при помощи щетки для очистки гриля из нержавеющей стали.

## Не отвлекайтесь от процесса приготовления.

Перед тем, как зажечь гриль, убедитесь в том, что все необходимые вам приспособления находятся поблизости. Не забывайте про важные инструменты, которые понадобятся вам при работе с грилем, замаринованные продукты, соусы и чистые блюда для приготовленной пищи. Если вы будете постоянно бегать на кухню, вы не только не почувствуете удовлетворения от приготовления пищи, но и рискуете сжечь готовящиеся блюда. Французские шеф-повара называют это *mise en place* (что означает «расположить все на своем месте»). Мы называем это полной вовлеченностью в процесс.

## Обеспечьте себе небольшое пространство для маневра.

При расположении слишком большого количества еды на решетках ваша подвижность будет ограничена. Оставьте примерно четверть площади решеток свободными, обеспечивая достаточный промежуток между каждым куском еды для того, чтобы вы могли свободно работать щипцами и переворачивать готовящуюся пищу. Иногда процесс приготовления пищи на гриле подразумевает принятие моментальных решений и умение жонглировать едой, перемещая ее с одного участка гриля на другой. Поэтому вам потребуется достаточно пространства для работы.

## Старайтесь не открывать крышку.

Крышка на вашем гриле нужна не только для того, чтобы защитить его от дождя. Главной ее задачей является предотвращение попадания большого количества воздуха внутрь гриля и выхода тепла и дыма изнутри. Когда крышка закрыта, температура решеток выше, пища готовится быстрее, аромат дыма сильнее, а вероятность воспламенения ниже. Поэтому закрывайте гриль крышкой!

## Переворачивайте еду только один раз.

Что может быть лучше сочного стейка глубокой прожарки со множеством красиво зажаренных кусочков гарнира? Для того, чтобы достичь подобного результата необходимо давать еде готовиться на своем месте. Мы зачастую переворачиваем еду до того, как она достигнет приемлемого цвета и аромата. Практически всегда переворачивать пищу следует всего один раз. Если делаете больше манипуляций с едой, то скорее всего вы слишком часто открываете крышку, что приводит к целому ряду проблем. Поэтому сделайте шаг назад и доверьтесь своему грилю.

## Знайте, когда сделать пламя меньше.

Во время приготовления пищи на гриле очень важно знать, когда следует остановиться. Наиболее надежным способом оценки готовности пищи является приобретение быстродействующего термометра. Это маленькое устройство поможет вам вычислить тот важный момент, когда ваша еда достигла идеальной состояния.

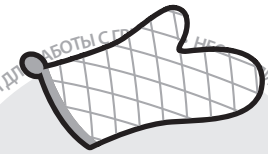
## Не бойтесь экспериментировать.

В 1950-х приготовление пищи на гриле означало только одно: мясо (и только мясо) обугливалось на открытом огне. Сегодня шеф-повару на заднем дворе не требуется кухня для приготовления полноценного обеда. Используйте свой гриль для приготовления обжаренных закусок, основных блюд или даже десертов. Зарегистрируйте свой гриль и получите специальный контент, который станет постоянным источником вашего вдохновения. Мы бы очень хотели разделить ваш опыт приготовления пищи на гриле.



## КУЛИНАРНАЯ ЛОПАТКА

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



## РУКАВИЦЫ ДЛЯ ГРИЛЯ

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



## ТАЙМЕР

Установка таймера позволит избежать разочарования из-за пригоревшего ужина. Здесь нет ничего сложного — прибор надежен и прост в использовании.

## 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, является горючим веществом, которое используется в качестве топлива для вашего гриля. При нормальной температуре и давлении в свободном состоянии данное вещество является газом. Но при умеренном давлении внутри контейнера, например, газового баллона, сжиженный углеводородный газ является жидкостью. По мере снижения давления в баллоне жидкость быстро испаряется и превращается в газ.

### Подсказки по безопасному хранению газовых баллонов

- Деформированный или ржавый газовый баллон может представлять опасность и должен быть проверен вашим поставщиком сжиженного газа пропана. Не используйте баллоны с поврежденными кранами.
- Даже если газовый баллон кажется пустым, в нем все еще может находиться газ, поэтому такой баллон должен перевозиться и храниться соответствующим образом.
- Газовый баллон должен устанавливаться, транспортироваться и храниться в вертикальном устойчивом положении. Не допускайте падения или небрежного обращения с газовыми баллонами.
- Никогда не храните или не транспортируйте газовые баллоны в среде, температура которой превышает 50°C (газовый баллон нагреется слишком сильно, чтобы держать его 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, который является устройством, предназначенным для контроля и поддержания постоянного давления газа при его 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 миллибар.
- Длина шланга не должна превышать 1,5 метра.
- Не допускайте перекручивания шланга.
- Запасные регуляторы давления и узлы шланга должны соответствовать указаниям Weber-Stephen Products LLC

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

Для замены шланга, регулятора давления и арматуры обращайтесь к представителю службы поддержки в своем регионе. Контактную информацию вы найдете на нашем веб-сайте. Регистрация на веб-сайте [weber.com](http://weber.com)

## SPIRIT Данные о проходном сечении клапана горелки и расходе

### ПРОХОДНОЕ СЕЧЕНИЕ КЛАПАНА ГОРЕЛКИ

Страна	Категория газа	335 моделей
Венгрия, Гонконг, Дания, Израиль, Индия, Исландия, Кипр, Китай, Корея, Латвия, Литва, Мальта, Нидерланды, Норвегия, Россия, Румыния, Сингапур, Словакия, Словения, Турция, Финляндия, Чешская Республика, Швеция, Эстония, Южная Африка, Япония	I <sub>3B/P</sub> (30 мбар или 2,8 кПа)	Главные горелки 0,90 мм Горелка для жарки 0,76 мм Боковая горелка 0,98 мм
Бельгия, Великобритания, Греция, Ирландия, Испания, Италия, Люксембург, Португалия, Франция, Швейцария	I <sub>3</sub> (28–30/37 мбар)	Главные горелки 0,86 мм Горелка для жарки 0,70 мм Боковая горелка 0,90 мм
Польша	I <sub>3P</sub> (37 мбар)	Главные горелки 0,86 мм Горелка для жарки 0,70 мм Боковая горелка 0,90 мм
Австрия, Германия	I <sub>3B/P</sub> (50 мбар)	Главные горелки 0,79 мм Горелка для жарки 0,66 мм Боковая горелка 0,84 мм

### ДАННЫЕ О РАСХОДЕ

Категория газа	335 моделей
I <sub>3B/P</sub> (30 мбар или 2,8 кПа)	15,1 кВт пропан 16,8 кВт бутан  1079 г/ч пропан 1223 г/ч бутан
I <sub>3</sub> (28–30/37 мбар)	15,1 кВт пропан 16,8 кВт бутан  1079 г/ч пропан 1223 г/ч бутан
I <sub>3P</sub> (37 мбар)	15,1 кВт пропан 16,8 кВт бутан  1079 г/ч пропан 1223 г/ч бутан
I <sub>3B/P</sub> (50 мбар)	15,1 кВт пропан 16,8 кВт бутан  1079 г/ч пропан 1223 г/ч бутан



## Установка газового баллона

### Куда устанавливается газовый баллон?

От типа и размера приобретаемого вами баллона зависит возможность его установки внутри или снаружи шкафа. Есть три варианта установки баллона: внутри шкафа с помощью специального кронштейна, снаружи шкафа на земле или снаружи шкафа с помощью ремня.

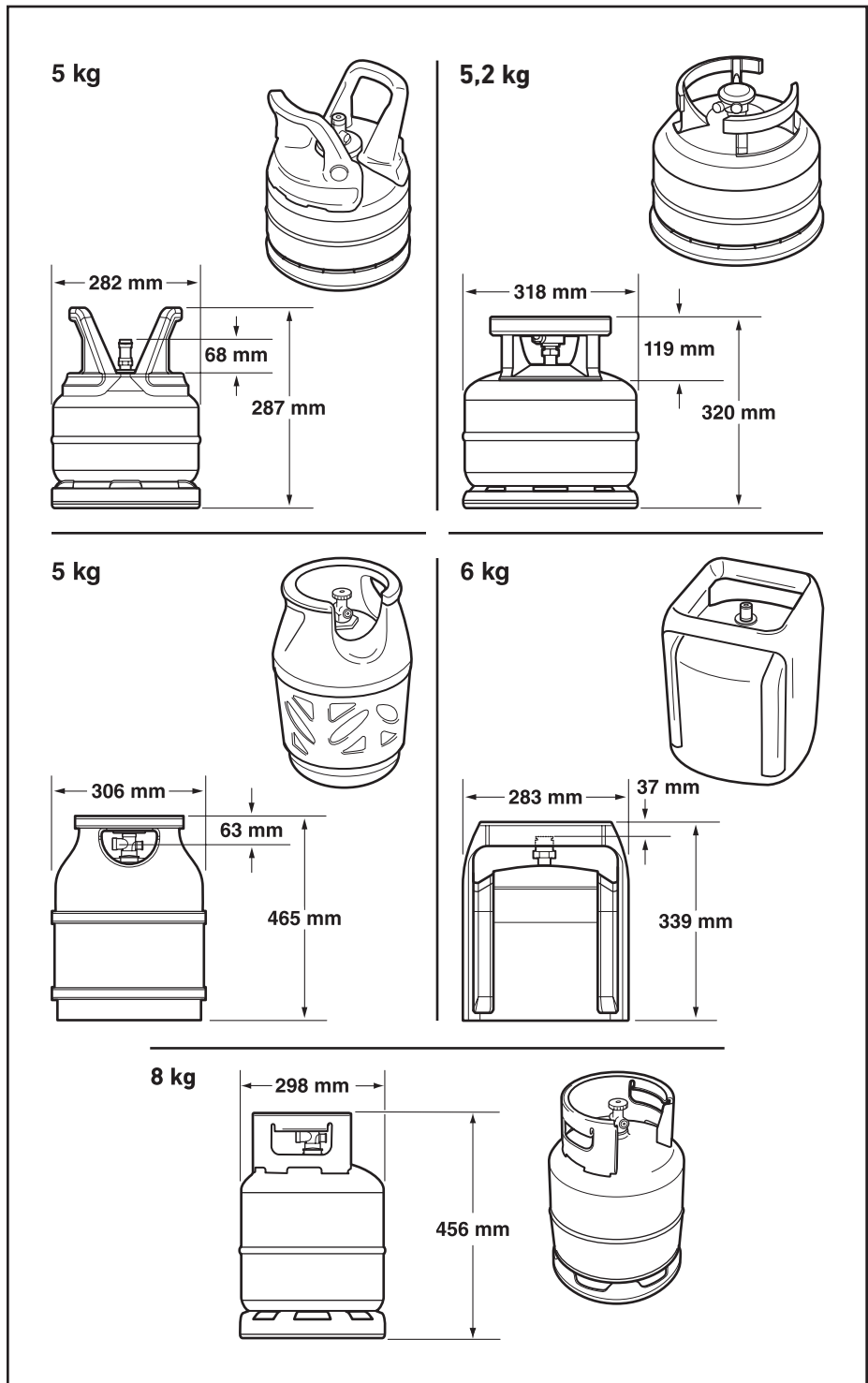
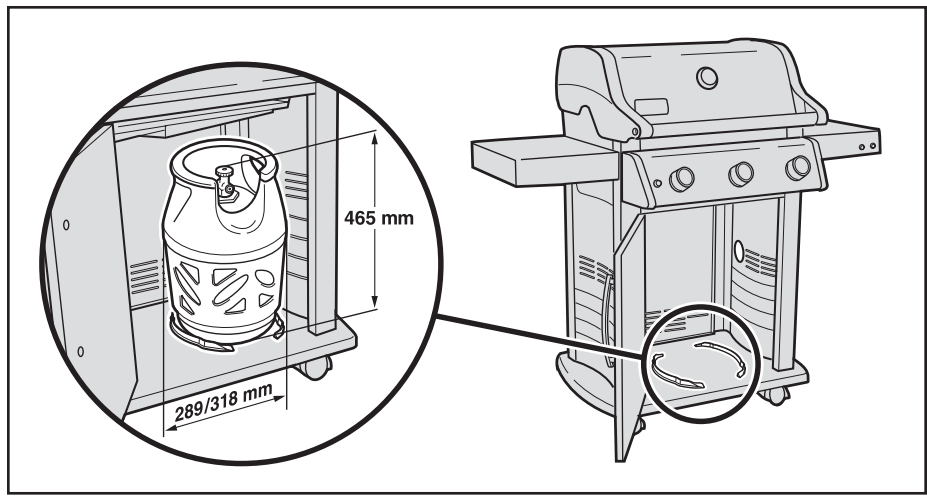
### Требования к внутреннему устройству шкафа

Газовый баллон может быть установлен внутри гриль-шкафа, если размеры баллона соответствуют требованиям к максимальному размеру. Требования к максимальному размеру баллонов, устанавливаемых внутри шкафа:

<b>Емкость баллона:</b>	максимум 8 кг
<b>Высота баллона:</b>	максимум 465 мм
<b>Ширина баллона:</b>	максимум 289 мм (прямоугольное основание) или максимум 318 мм (круглое основание)

Кроме того, основание баллона должно точно располагаться между кронштейнами и плотно прилегать к нижней панели.

На рисунке представлено несколько возможных моделей баллонов, допущенных для установки внутри шкафа, с указанием размеров.

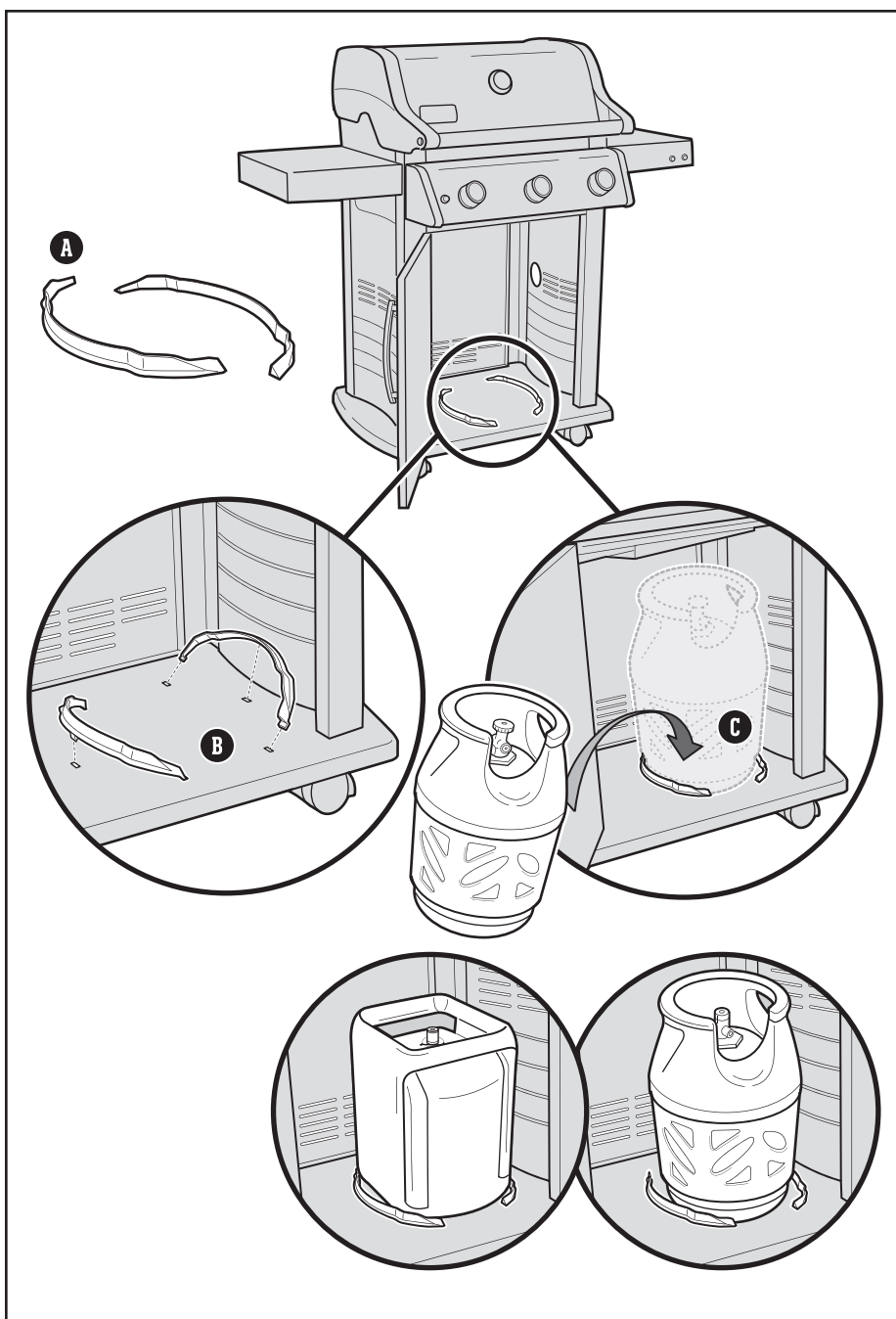


**⚠ ОСТОРОЖНО.** Если газовый баллон не отвечает требованиям, предъявляемым к размеру баллона для его размещения внутри шкафа, его установка и подключение внутри шкафа запрещены. Установите и подключите баллон снаружи шкафа. В противном случае это может привести к повреждению шланга и возникновению пожара или взрыва, результатом которых могут стать серьезные травмы, летальный исход или повреждение собственности.

## Установка внутри шкафа

Вам понадобятся: кронштейны для баллона (A).

- 1) Откройте гриль-шкаф. Кронштейны для баллона должны со щелчком войти в монтажные отверстия на нижней панели, как представлено на рисунке (B). Установите выступы кронштейна для баллона в прямоугольные прорезы. Установите кронштейны, прикрутив их, чтобы зафиксировать центральный выступ на месте.
- 2) Поднимите баллон и поместите его между кронштейнами для баллона (C) на нижней панели. Основание баллона должно точно располагаться между кронштейнами.
- 3) Поверните газовый баллон таким образом, чтобы кран выходил на переднюю часть гриля.
- 4) Подсоедините регулятор давления к газовому баллону. Обратитесь к разделу "ПОДКЛЮЧЕНИЕ РЕГУЛЯТОРА".



**Максимальная емкость  
газового баллона,  
установленного ВНУТРИ  
шкафа, составляет 8 кг.**

**Длина шланга не должна  
превышать 1,5 метра.**

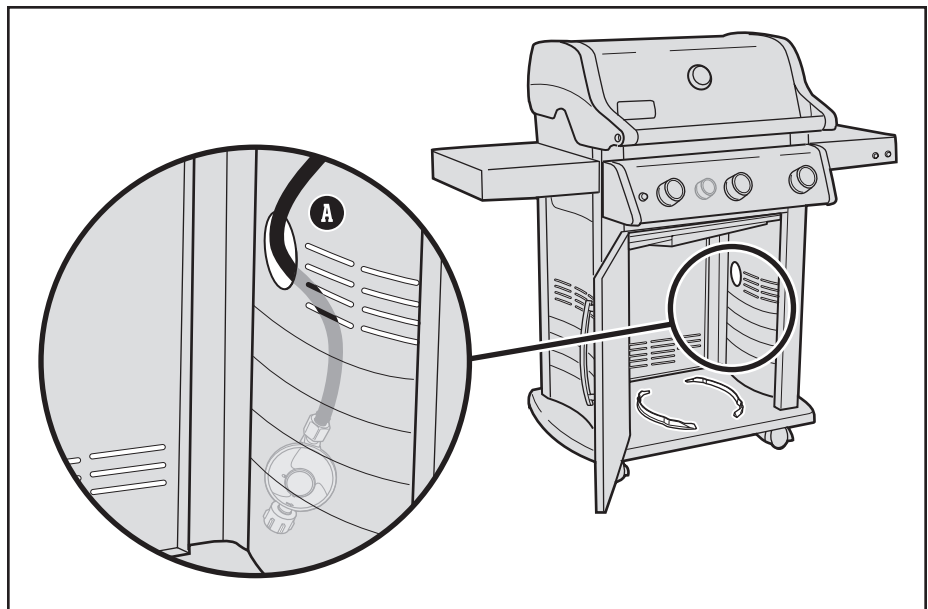
## Требования к внешнему устройству шкафа

Если имеющийся у вас баллон не соответствует требованиям к размерам для размещения внутри шкафа, он должен быть расположен снаружи шкафа с правой стороны, причем на земле или снаружи шкафа при помощи ремня для крепления баллонов (дополнительная функция на некоторых наших грилях). Требования к максимальному размеру баллонов, устанавливаемых снаружи шкафа:

<b>Емкость баллона:</b>	максимум 13 кг
<b>Высота баллона:</b>	максимум 587 мм
<b>Ширина баллона:</b>	максимум 306 мм

## Установка на земле

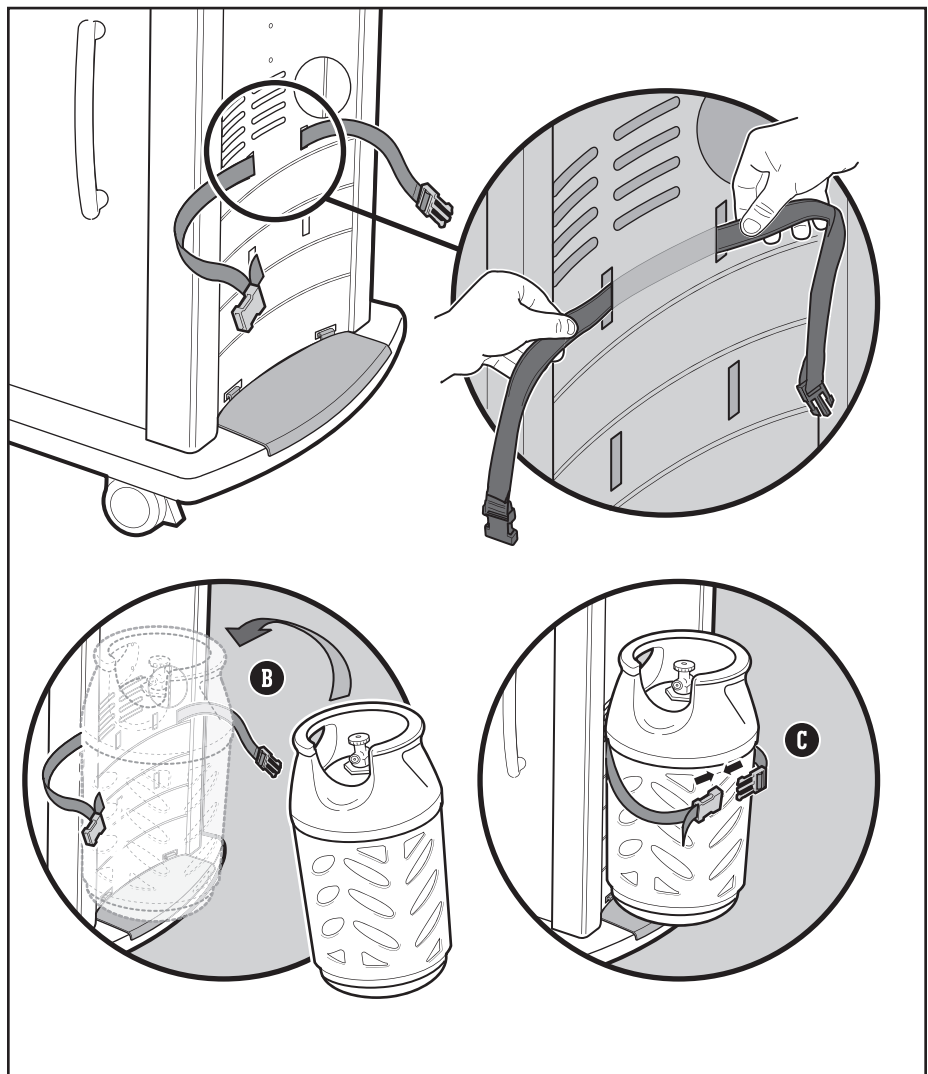
- 1) Откройте дверцу шкафа.
- 2) Проденьте шланг регулятора (A) через отверстие в боковой панели.
- 3) Расположите газовый баллон на земле снаружи шкафа справа от гриля.
- 4) Поверните газовый баллон так, чтобы отверстие клапана было направлено вперед.
- 5) Подсоедините регулятор давления к газовому баллону. Обратитесь к разделу "ПОДКЛЮЧЕНИЕ РЕГУЛЯТОРА".



## Установка бокового кронштейна

Вам понадобится: ремень для баллона.

- 1) Откройте дверцу шкафа.
- 2) Проденьте шланг регулятора через отверстие в боковой панели.
- 3) Проденьте ремень баллона через два отверстия в боковой панели. Выберите нижние или верхние отверстия для ремня баллона в зависимости от высоты вашего баллона.
- 4) Поместите газовый баллон на подставку (B). Отверстие клапана баллона должно быть направлено вперед.
- 5) Отрегулируйте длину ремня в соответствии с размером баллона, а затем защелкните застежку ремня (C). Газовый баллон должен плотно прилегать к боковой панели.
- 6) Подсоедините регулятор давления к газовому баллону. Обратитесь к разделу "ПОДКЛЮЧЕНИЕ РЕГУЛЯТОРА".
- 7) Замените экран баллона. См. «РУКОВОДСТВО ПО СБОРКЕ».



## Подключение газового баллона и проверка на утечки

### 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 тем, как подсоединять баллон, убедитесь, 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).

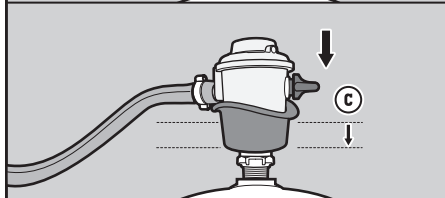
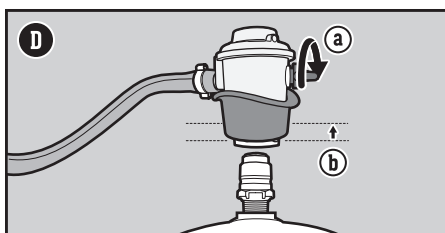
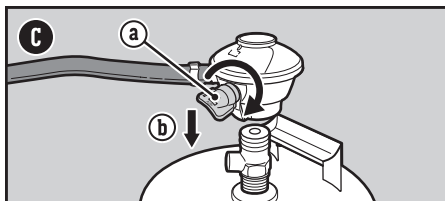
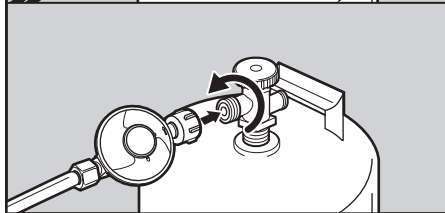
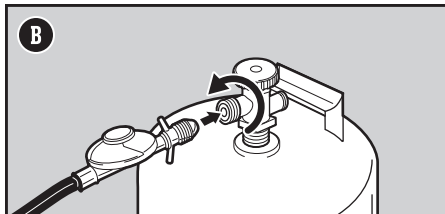
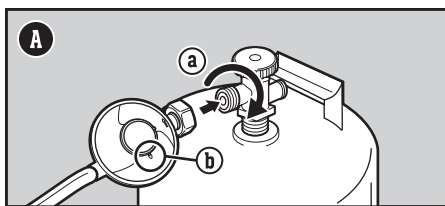
Подсоедините регулятор к газовому баллону, закрутив фитинг против часовой стрелки.

Подсоедините, повернув рычаг и установив его в нужное положение (C). Поверните рычаг регулятора (a) по часовой стрелке в положение «выкл». Надавите на регулятор, установленный на кране баллона до того момента, пока он не встанет на свое место (b).

#### Подсоедините при помощи скользящего хомута (D).

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

*Примечание. Изображения регулятора, приведенные в данном руководстве, могут не совпадать с регулятором, который вы используете в составе вашего гриля, ввиду различий по странам или различных региональных законодательных норм.*



**⚠ ОПАСНО!** Не используйте огонь, чтобы проверить отсутствие утечки газа. Убедитесь, что в зоне, где вы проверяете отсутствие утечки, нет искрения и открытого огня.

**⚠ ОПАСНО!** Утечка газа может стать причиной пожара или взрыва.

**⚠ ОПАСНО!** Не используйте гриль в случае наличия утечек.

**⚠ ОПАСНО!** Если вы видите, чувствуете запах или слышите звук газа, выходящего из баллона со сжиженным пропаном:

1. Отойдите от баллона со сжиженным пропаном.
2. Не пытайтесь устранить проблему самостоятельно.
3. Вызовите пожарных.

**⚠ ОПАСНО!** Всегда закрывайте кран цилиндра перед тем, как отсоединить регулятор. Не пытайтесь отсоединить регулятор и шланг или иной фитинг во время работы гриля.

**⚠ ОПАСНО!** Не храните запасной газовый баллон под грилем или вблизи него. Никогда не заполняйте баллон газом более чем на 80%. Игнорирование или несоблюдение этих указаний может привести к пожару, который повлечет за собой смерть или тяжелые травмы.

## Что такое проверка на отсутствие утечки?

После завершения установки газового баллона необходимо выполнить проверку на отсутствие утечки газа. Проверка герметичности — это надежный способ удостовериться в отсутствии утечки газа после подключения баллона. Всякий раз после повторной заправки и установки 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 крепления мыльным раствором, используя распылитель, щетку или ветошь. Можно сделать мыльный раствор самостоятельно путем разведения 20 % жидкого мыла в 80 % воды. Также можно купить готовый раствор для проверки отсутствия утечек 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:
  - а) В случае утечки из точки соединения регулятора и баллона или шланга и регулятора **(I)** необходимо отключить подачу газа. **ЗАПРЕЩАЕТСЯ ИСПОЛЬЗОВАТЬ ГРИЛЬ!**
  - б) Если утечка происходит в любом из креплений, представленных на рисунке **(J)**, повторно затяните крепление гаечным ключом и снова проверьте герметичность соединений с помощью мыльного раствора. Если утечка не устранена, отключите газ. **ЗАПРЕЩАЕТСЯ ИСПОЛЬЗОВАТЬ ГРИЛЬ!**
  - в) Если утечка происходит в любом из креплений, представленных на рисунке **(K)**, отключите газ. **ЗАПРЕЩАЕТСЯ ИСПОЛЬЗОВАТЬ ГРИЛЬ!**

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

- 4) Если пузырьки не появляются, проверка на отсутствие утечки завершена:
  - а) Отключите подачу газа и промойте соединения водой.

*ПРИМЕЧАНИЕ. Поскольку некоторые растворы для проверки на отсутствие утечки, включая воду с мылом, являются коррозионными, все соединения следует споласкивать водой после проверки.*

## Дополнительные меры предосторожности при проведении проверки на герметичность

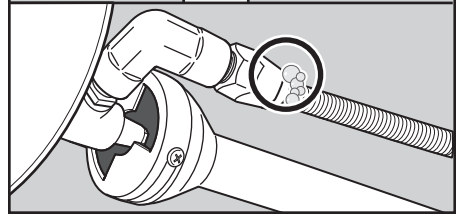
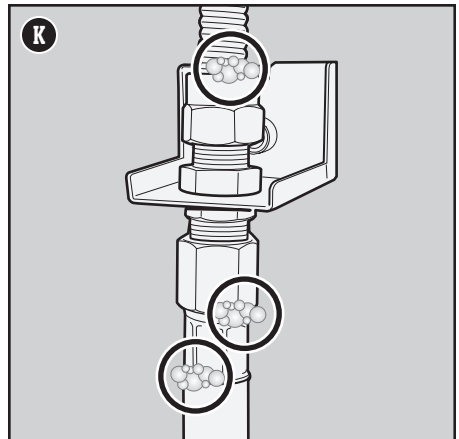
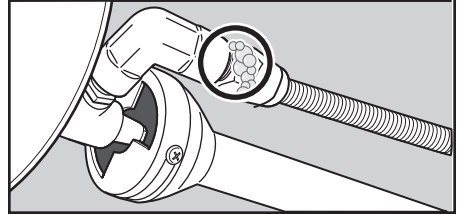
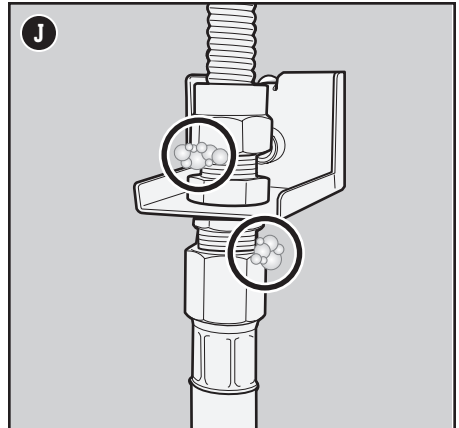
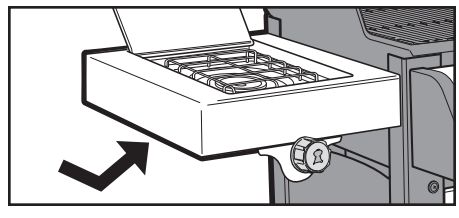
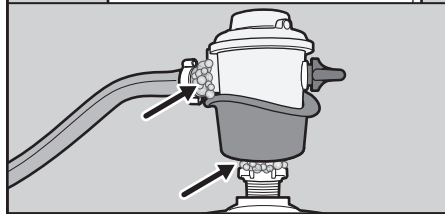
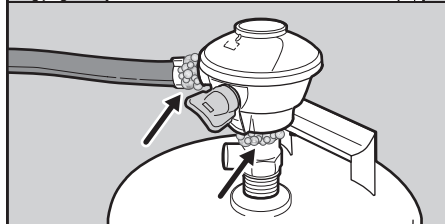
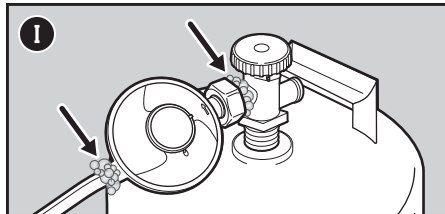
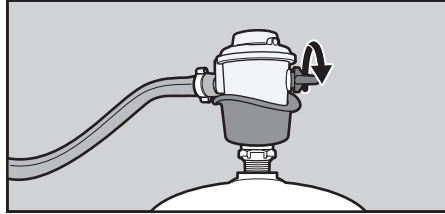
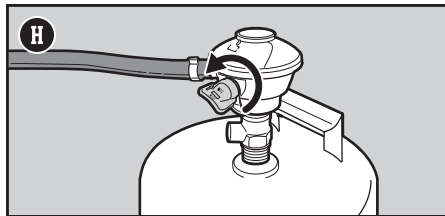
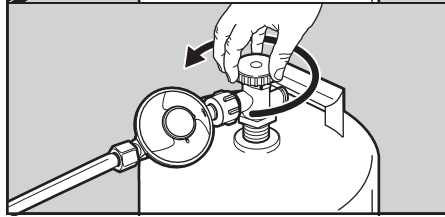
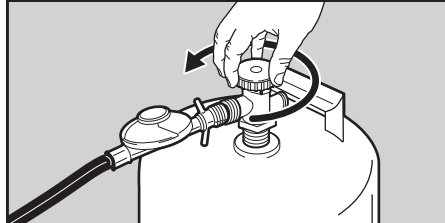
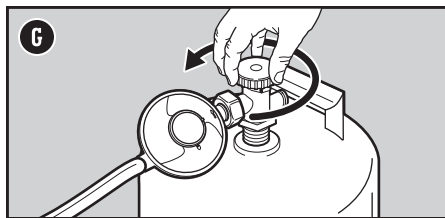
Всякий раз после повторной заправки и установки бака необходимо проверять на герметичность следующие фитинги:

- 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

### Выполнение первичного выгорания

Разогрейте гриль на максимальной температуре с закрытой крышкой в течение как минимум 20 минут перед тем, как воспользоваться им в первый раз.

### Каждый раз во время работы с грилем

#### Уход за грилем между готовками

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

#### Проверка на наличие жира

Ваш гриль оснащен системой удаления сока и жира, которая предназначена для отвода жира от пищи в одноразовый контейнер. Во время приготовления блюд жир отводится вниз в выдвижной поддон для жира и одноразовый жиросборник, который устилает поддон. Чтобы исключить возможность возгорания, необходимо очищать эту систему перед каждым использованием гриля.

- 1) Необходимо удостовериться в том, что гриль отключен и успел остыть.
- 2) Снимите выдвижной поддон для жира, выткнув его из шкафа (A). Удалите оставшийся жир пластиковым скребком.
- 3) Извлеките поддон-ловушку. Убедитесь в отсутствии оставшегося жира в одноразовом жиросборнике, который окружает поддон-ловушку. При необходимости утилизируйте одноразовый жиросборник и замените его новым.
- 4) Установите все части на место.

#### Проверка шланга

Необходимо регулярно проводить проверку шланга.

- 1) Необходимо удостовериться в том, что гриль отключен и успел остыть.
- 2) Проверьте шланг на наличие трещин, потертостей или порезов (B). При обнаружении поврежденного шланга запрещается использовать гриль.

#### Необходимо предварительно нагреть гриль

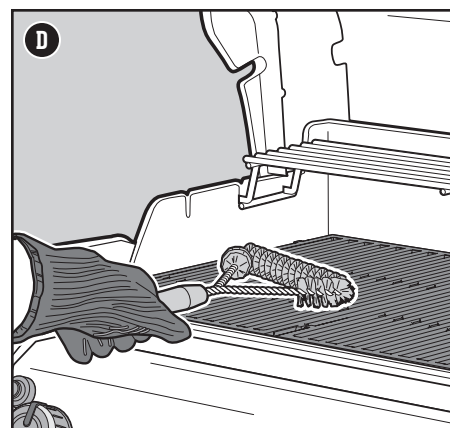
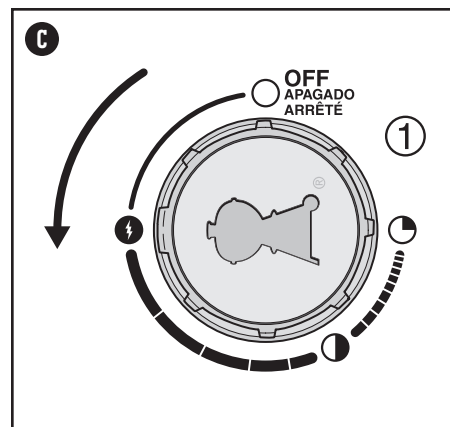
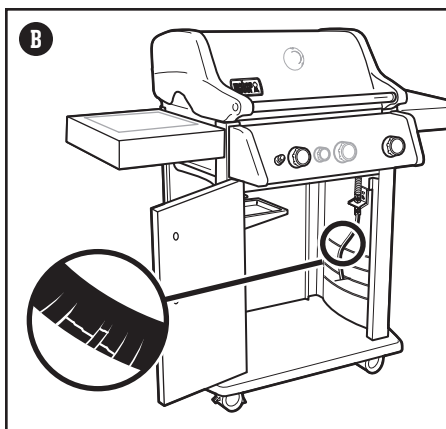
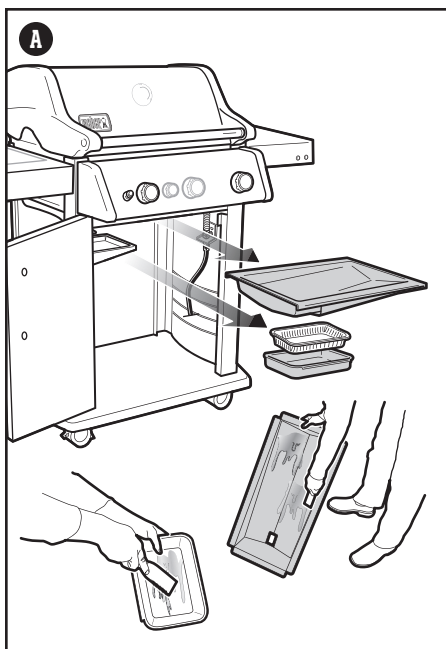
Залогом успешной работы с грилем является его предварительный нагрев. Предварительный нагрев гриля помогает предотвратить прилипание пищи к решеткам и доводит решетки до соответствующей температуры для правильной прожарки. Он также сжигает любые остатки от предыдущего приготовления пищи.

- 1) Откройте крышку гриля.
- 2) Зажгите гриль в соответствии с инструкциями по зажиганию гриля, приведенными в данном Руководстве для владельца.
- 3) Закройте крышку гриля.
- 4) Предварительный нагрев гриля осуществляется при всех горелках установленных в положении 🔥 «старт/высокая температура» в течение 10–15 минут или пока термометр не покажет 260 °C (500 °F) (C).

#### Очистка решеток для приготовления пищи

Остатки еды или мусор, оставшийся после последней готовки, легче удаляются после предварительного нагревания. Также, на чистых решетках еда не будет прилипать.

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



⚠ **ОПАСНО:** Запрещается выстилать выдвижной поддон для жира алюминиевой фольгой.

⚠ **ОПАСНО:** Перед каждым использованием гриля необходимо проверять выдвижной поддон для жира и поддон-ловушку на отсутствие накопившихся отходов. Следует удалять излишки жира, чтобы исключить возможность возгорания.

⚠ **ОСТОРОЖНО:** Во время эксплуатации гриля необходимо надевать термостойкие рукавицы или перчатки для гриля, соответствующие стандарту EN 407 (Перчатки для защиты от повышенных температур и огня, уровень 2 или выше).

⚠ **ОСТОРОЖНО:** Необходимо регулярно проверять щетки для очистки гриля на предмет выпадения щетинок и чрезмерного износа. Если вы обнаружили выпавшие щетинки на решетке для приготовления или на щетке, необходимо заменить щетку. Компания WEBER рекомендует приобретать новые щетки со щетиной из нержавеющей стали в начале каждой весны.

⚠ **ОСТОРОЖНО:** При обнаружении повреждений шланга запрещается использовать гриль. Шланг должен быть заменен только аналогичным шлангом, соответствующим требованиям компании WEBER.

⚠ **ОСТОРОЖНО:** Необходимо следить за чистотой вентиляционных отверстий вокруг баллона.

## Зажигание гриля

### Использование системы поджига Crossover для включения гриля

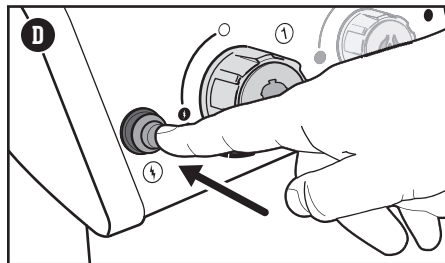
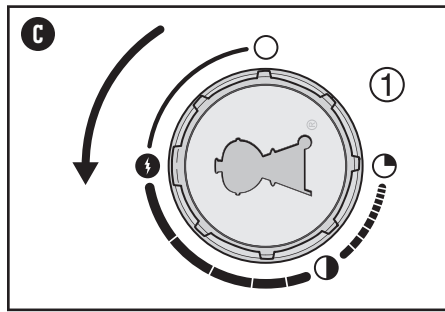
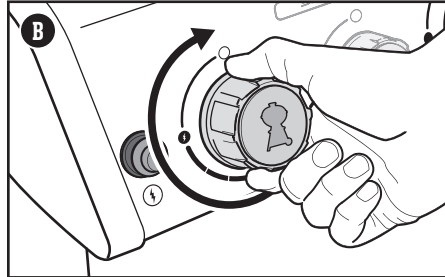
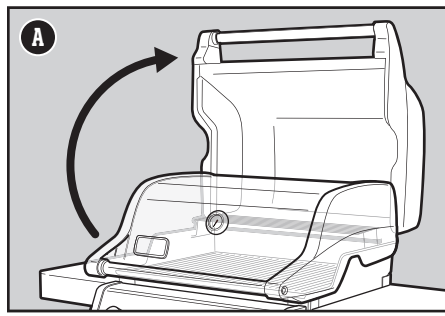
Система поджига Crossover поджигает крайнюю левую горелку (горелку 1) с помощью подачи искры от поджигающего электрода. Для подачи искры пользователю достаточно просто нажать на кнопку системы зажигания. Будут слышны щелчки зажигания. Горелку 2 (и 3) можно зажечь после поджига горелки 1. Для предварительного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

- 1) Откройте крышку гриля (А).
- 2) Убедитесь в том, что ручки управления горелками установлены в положение «выкл». Проверьте это, нажав на ручку и повернув ее по часовой стрелке (Б).  
*Примечание: ручки управления горелкой должны быть в положении «выкл» О 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 (горелки 1). Нажмите на ручку управления горелкой и поверните ее против часовой стрелки в положение «старт/высокая температура» ⚡ (В).  
**ВАЖНО: необходимо всегда начинать с поджига горелки 1.**
- 5) Нажмите и удерживайте кнопку электронного зажигания (Г). Вы услышите щелчки.
- 6) Проверьте, загорелась ли горелка 1, посмотрев через решетку для готовки и через ароматические пластины FLAVORIZER BAR.
- 7) Если горелка не зажигается, переведите ручку управления горелкой в положение «выкл» О и подождите пять минут, позволяя газу выйти перед тем, как вновь попробовать зажечь горелку.
- 8) Если горелка 1 горит, 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 зажиганию гриля при помощи спичек с целью определения источника проблемы.

### Гашение горелок

- 1) Нажмите на ручку управления каждой горелки и поверните ее по часовой стрелке до установки в положение «выкл» О.
- 2) Отключите подачу газа на газовом баллоне.



⚠ ОСТОРОЖНО. Открывайте крышку гриля во время зажигания.

⚠ ОСТОРОЖНО. Не наклоняйте гриль во время зажигания или приготовления пищи.

⚠ ОСТОРОЖНО. Если первая горелка не зажигается в течение четырех секунд, переведите ручку управления горелкой в положение «выкл». Подождите пять минут, чтобы ушел накопившийся газ, а затем повторите процедуру зажигания.

## Использование SEAR ZONE

Жарка — это способ приготовления при прямом нагреве кусков мяса, например, стейков, птицы, рыбы и котлет. Обжаривание поверхности продукта приводит к подрумяниванию продуктов при высокой температуре. При обжаривании мяса с обеих сторон зажаривается поверхность продукта, создавая желанный аромат.

- 1) Откройте крышку и зажгите все горелки, в том числе горелку для жарки **1**. Начните с крайней левой горелки **1**.

**ВАЖНО. Необходимо всегда начинать с поджига горелки 1. Другие горелки зажигаются от горелки 1.**  
См. раздел «ЗАЖИГАНИЕ ГРИЛЯ».

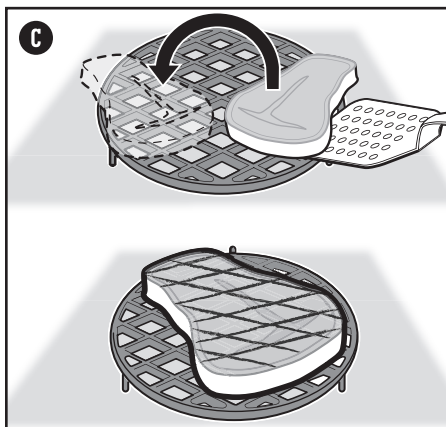
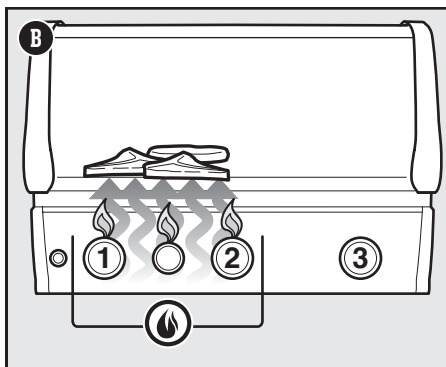
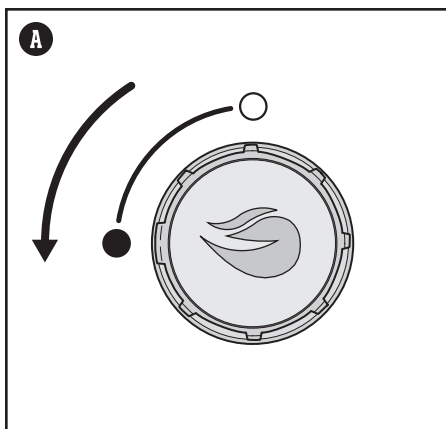
- 2) Выполните предварительный нагрев гриля при закрытой крышке и со всеми зажженными горелками, установленными в положение «старт/ высокая температура» **1** в течение 10–15 минут или пока термометр не покажет 260 °С.
- 3) После предварительного нагрева необходимо оставить ручку управления **1** горелкой для жарки и ручку управления соседней горелкой в положении старт / высокая температура **1** (A). Горелка работает в тандеме с соседними горелками (B). Оставшиеся горелки можно выключить или максимально уменьшить пламя.
- 4) Поместите мясо непосредственно над SEAR ZONE и закройте крышку. Обжаривайте с каждой стороны в течение 1–4 минут (C) в зависимости от типа и толщины куска мяса. После завершения обжаривания мясо можно переместить на участок со средним жаром и готовить до желаемой степени готовности.

*Примечание. Всегда готовьте с закрытой крышкой, что позволит обеспечить максимальный нагрев и избежать вспышек пламени.*

По мере накопления опыта от использования SEAR ZONE вы сможете экспериментировать с временем обжаривания, чтобы добиться лучших результатов на ваш вкус.






## Чтобы погасить горелки

- 1) Нажмите на ручку управления каждой горелки и поверните ее по часовой стрелке до установки в положение «выкл» **0**.
- 2) Отключите подачу газа на газовом баллоне.




## Использование электронной системы поджига для боковой конфорки

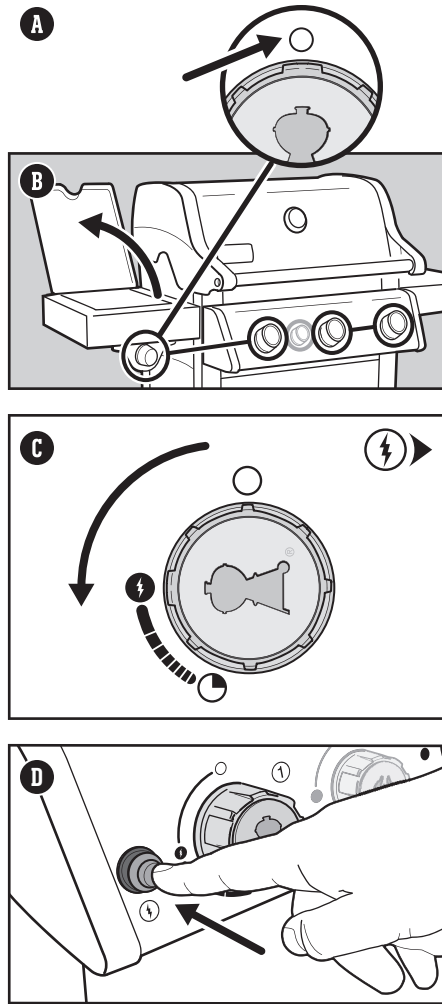
В отличие от основных горелок, боковая конфорка не зажигается от горелки 1. Если одна или несколько основных горелок на гриле уже зажжены, но необходимо зажечь боковую конфорку, следует перейти к этапу 3. Если ни одна из основных горелок не горит, а используется только боковая конфорка, следует начать с этапа 1.

- 1) Убедитесь, что ручка управления боковой конфоркой установлена в положение «выкл» . Проверьте это, нажав на ручку и повернув ее по часовой стрелке (A). Также убедитесь, что все ручки управления основными горелками установлены в положение «выкл» .  
*Примечание. Важно, чтобы перед включением газового баллона ручки управления всех горелок находились в положении «выкл» .*
- 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 поверните ее против часовой стрелки в положение «старт/высокая температура»  (C).
- 5) Нажмите и удерживайте кнопку зажигания (D). Будут слышны щелчки зажигания. Убедитесь, что боковая конфорка зажглась. В солнечный день пламя боковой конфорки может быть незаметно.
- 6) После зажигания боковой конфорки продолжайте вращать ручку против часовой стрелки, пока не установите ее в нужное положение.
- 7) Если боковая конфорка не зажигается в течение 4 секунд, переведите ручку управления боковой конфоркой в положение «выкл»  и подождите пять минут, позволяя газу выйти перед тем, как вновь попытаться зажечь конфорку.

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.

### Чтобы погасить боковую конфорку

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



**⚠ ОСТОРОЖНО.** Крышка боковой конфорки должна быть открытой во время поджига.

**⚠ ОСТОРОЖНО.** Не наклоняйтесь над боковой конфоркой во время поджига или приготовления пищи.

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

## Очистка и обслуживание

### Очистка внутренних поверхностей гриля

Со временем эффективность вашего гриля может снизиться, если за ним неправильно ухаживать. Низкая температура, неравномерное нагревание, прилипание пищи к решеткам являются признаками несвоевременной очистки и обслуживания гриля. При отключенном и остывшем гриле начните с очистки его внутренней части 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, напоминающие краску. При эксплуатации гриля пары жира и дым медленно превращаются в уголь и откладываются на внутренней стороне крышки. Эти отложения затем отшелушиваются и становятся похожими на краску. Данные отложения не являются токсичными. Но, если не чистить крышку регулярно, хлопья могут падать на приготавливаемые продукты.

- 1) Очистите застывший жир на внутренней стороне крышки при помощи щетки для гриля из нержавеющей стали (A). Для того, чтобы минимизировать дальнейшее накопление жира, внутреннюю часть крышки можно протереть бумажной салфеткой после работы с грилем, когда гриль все еще теплый (но не горячий).

### Очистка решеток

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

- 1) Пройдитесь щеткой для гриля из нержавеющей стали по решеткам, находящимся в установленном положении (B).
- 2) Достаньте решетки и оставьте их в сторону.

### Очистка ароматических пластин FLAVORIZER BARS

Ароматические пластины FLAVORIZER BARS собирают дымящий и шипящий стекающий жир, придавая аромат вашим блюдам. Весь стекающий жир, который не испаряется пластинами FLAVORIZER BARS, отводится от горелок. Это помогает предотвратить возгорание внутри гриля и защищает горелки от засорения.

- 1) Обработайте ароматические пластины FLAVORIZER BARS пластиковым скребком (C).
- 2) При необходимости очистите ароматические пластины FLAVORIZER BARS при помощи щетки из нержавеющей стали.
- 3) Снимите ароматические пластины FLAVORIZER BARS и оставьте их в сторону.

### Очистка горелок

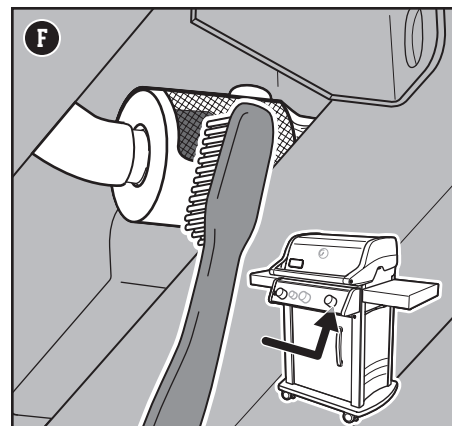
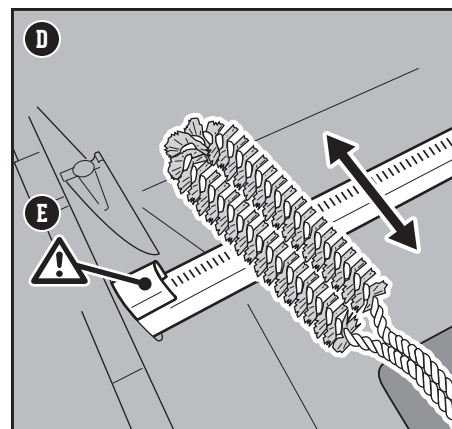
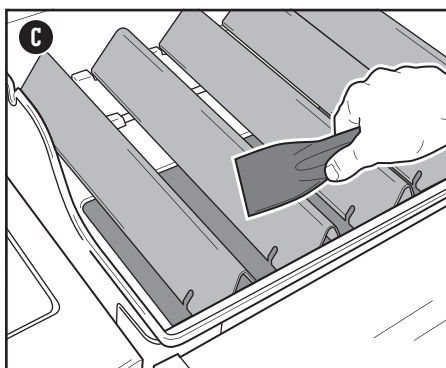
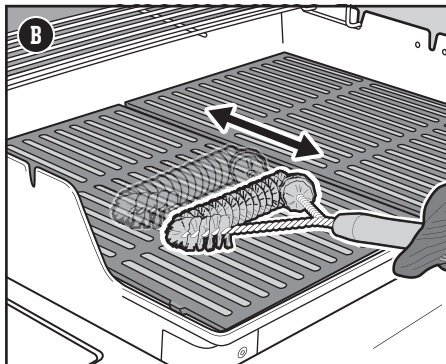
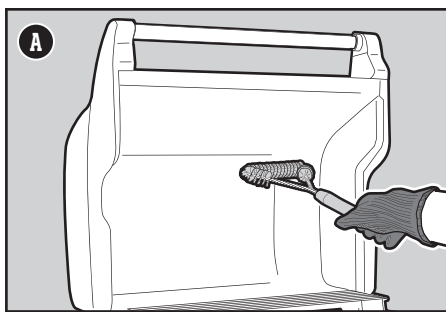
Для оптимальной работы горелок важное значение имеют отверстия на горелках (представляют собой небольшие отверстия по всей длине горелок) и расположенные на концах горелок защитные сетки от пауков и прочих насекомых. Для безопасной эксплуатации устройства очень важно поддерживать чистоту данных компонентов.

#### Очистка портов горелок

- 1) Очистите наружную часть горелок по верху портов при помощи щетки для гриля из нержавеющей стали (D).
- 2) При очистке горелок не повредите электроды зажигания, аккуратно обойдя их щеткой (E).

#### Очистка сеток защиты от пауков / насекомых

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



## ЩЕТКА ДЛЯ ГРИЛЯ

Такая щетка является обязательным инструментом при использовании гриля. Один быстрый проход щеткой по горячей решетке предотвратит налипание остатков еды, оставшейся от предыдущего приготовления, к вашим новым блюдам.

НЕОБХОДИМЫЕ ИНСТРУМЕНТЫ ДЛЯ РАБОТЫ С ГРИЛЕМ • НЕОБХОДИМЫЕ ИНСТРУМЕНТЫ ДЛЯ РАБОТЫ С ГРИЛЕМ • НЕОБХОДИМЫЕ ИНСТРУМЕНТЫ ДЛЯ РАБОТЫ С ГРИЛЕМ • НЕОБХОДИМЫЕ ИНСТРУМЕНТЫ ДЛЯ РАБОТЫ С ГРИЛЕМ

⚠ **ОСТОРОЖНО!** Перед тщательной очисткой отключить гриль и дать ему остыть.

⚠ **ОСТОРОЖНО.** Со временем на ароматических пластинах FLAVORIZER BARS могут появиться жесткие поверхности. При работе рекомендуется надевать перчатки. Очистка ароматических пластин FLAVORIZER BARS или решеток для готовки в раковине, посудомоечной машине или самоочищающейся печи не допускается.

⚠ **ОСТОРОЖНО!** При очистке горелок не использовать щетки, которые уже использовались для очистки решеток. НЕ вставлять острые предметы в отверстия горелок.

⚠ **ВНИМАНИЕ!** Не кладите какие-либо части гриля на боковые столики, поскольку они могут поцарапать краску поверхностей из нержавеющей стали.

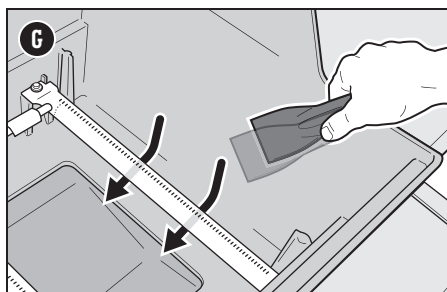
⚠ **ВНИМАНИЕ!** При очистке гриля не использовать абразивные полирующие составы для нержавеющей стали или краски и чистящие средства, содержащие кислоты, уайт-спирит или ксилен, чистящие средства для духовых шкафов, абразивные чистящие средства (кухонные чистящие средства) или абразивные чистящие салфетки.



## Очистка жарочного поддона

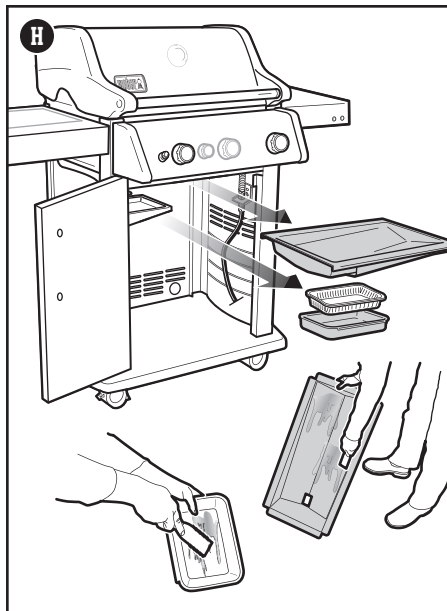
Загляните внутрь жарочного поддона и проверьте его на отсутствие накопившегося жира и остатков еды. Излишек накопившегося жира может привести к возгоранию.

- 1) При помощи пластмассового скребка соберите налет с боковых и нижней частей прокладки чаши в отверстие в нижней части жарочного поддона (G). Данное отверстие предназначено для удаления отходов в выдвижной поддон.



## Очистка системы удаления жира

Система удаления жира состоит из расположенного под углом выдвижного поддона для жира 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 ГОТОВКАМИ.



## 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 поверхности 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. Для очистки нержавеющей стали используйте ткань из микрофибры по направлению ее текстуры. Не используйте бумажные салфетки.

*Примечание: следует исключить риск повреждения поверхности из нержавеющей стали в результате очистки с использованием абразивной пасты. Пасты не очищают и не полируют. 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, то пользователю потребуется чаще очищать его наружную поверхность. Кислотные дожди, химикаты для бассейнов и соленая вода могут привести к образованию ржавчины на поверхности. Необходимо промыть наружную поверхность гриля теплой мыльной водой. После этого следует сполоснуть водой и вытереть насухо. Дополнительно может потребоваться еженедельно использовать чистящее средство для нержавеющей стали, чтобы не допустить образования ржавчины.

## Очистка трубки боковой конфорки

### Снимите клапан боковой конфорки

Потребуется следующее: Отвертка.

- 1) Снимите два винта, с помощью которых пластина клапана боковой конфорки прикреплена к боковому столику (I).
- 2) Ослабьте крепление клапана боковой конфорки на трубке горелки, аккуратно вытягивая вперед весь узел. Необходимо не допустить перекручивания гофрированной газовой линии.

### Очистите трубку горелки

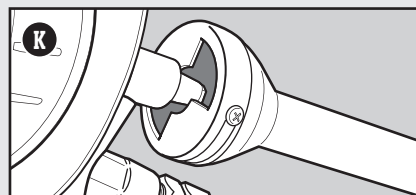
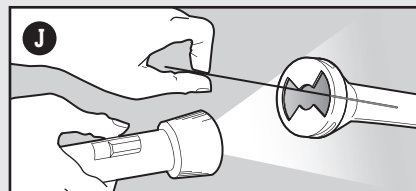
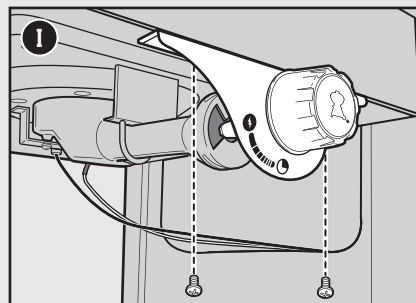
Потребуется следующее: фонарик, проволока, щетка со щетиной из нержавеющей стали.

- 1) Загляните внутрь трубки горелки с помощью фонарика (J).
- 2) С помощью проволоки удалите мусор или засорение изнутри трубки.

### Повторно установите клапан боковой конфорки

Потребуется следующее: Отвертка Phillips.

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



АЛЮМИНИЕВЫЕ ЛОТКИ

Отлично подходят для выстилки поддона-ловушки для простой и удобной очистки устройства.

АЛЮМИНИЕВЫЕ ЛОТКИ

НЕОБХОДИМЫЕ ИНСТРУМЕНТЫ ДЛЯ РАБОТЫ С ГРИЛЕМ • НЕОБХОДИМЫЕ ИНСТРУМЕНТЫ ДЛЯ РАБОТЫ С ГРИЛЕМ • НЕОБХОДИМЫЕ ИНСТРУМЕНТЫ ДЛЯ РАБОТЫ С ГРИЛЕМ

**⚠ ВНИМАНИЕ.** Отверстие трубки боковой конфорки должно быть правильно расположено над отверстием клапана боковой конфорки.

## ОСНОВНАЯ ГОРЕЛКА (ГОРЕЛКИ) или БОКОВАЯ КОНФОРКА НЕ ЗАЖИГАЕТСЯ

### ПРИЗНАК

- Основные горелки или боковая конфорка не зажигаются при выполнении инструкций по использованию электронной системы поджига, представленных в разделе «Эксплуатация» данного Руководства для владельца.

### ПРИЧИНА

Проблема с поступлением газа.

### РЕШЕНИЕ

Если горелка не зажигается, то сперва следует определить, поступает ли к ней поток газа. Для этого следуйте указаниям из раздела «Зажигание гриля при помощи спичек».

Если **зажечь горелку с помощью спичек НЕ получается**, следуйте указаниям по поиску и устранению неисправностей в разделе «ПОСТУПЛЕНИЕ ГАЗА» на следующей странице.

Проблема с электронной системой зажигания.

Если горелка не зажигается, то сперва следует определить, поступает ли газ к горелке. Для этого следуйте указаниям из раздела «Розжиг гриля при помощи спичек».

Если **ПОЛУЧИЛОСЬ разжечь гриль с помощью спичек**, следуйте указаниям по «Проверке компонентов электронной системы поджига».

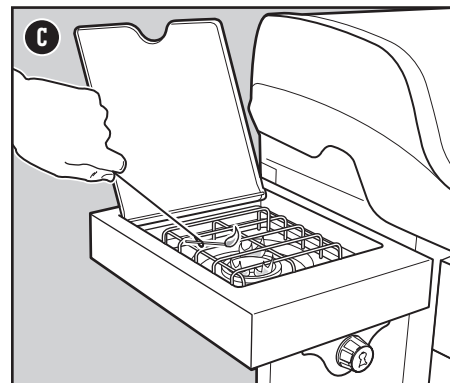
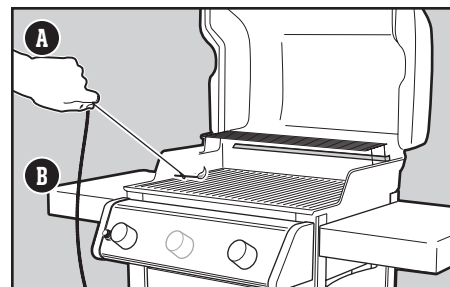
## Зажигание гриля при помощи спичек

### 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» **О**. Проверьте это, нажав на ручку и повернув ее по часовой стрелке.  
*Примечание: ручки управления горелкой должны быть в положении «выкл» **О** 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 1. Установите спичку в держателе и зажгите ее. Вставьте зажженную спичку через решетки мимо FLAVORIZER BARS и поднесите ее к горелке **(А)**.
- 5) Нажмите на ручку управления горелкой и поверните ее против часовой стрелки в положение **ⓘ** «старт / высокая температура».
- 6) Проверьте, загорелась ли горелка, посмотрев через решетку для готовки и через ароматические пластины FLAVORIZER BARS.
- 7) Если горелка не зажигается в течение 4 секунд, переведите ручку управления горелкой в положение «выкл» **О** и подождите пять минут, позволяя газу выйти перед тем, как вновь попробовать зажечь горелку. Если несколько повторных попыток не дают результата, следуйте указаниям по диагностике и устранению неисправностей газового потока на следующей странице.
- 8) Если горелка зажигается, проблема в системе зажигания. Следуйте указаниям по проверке компонентов электронной системы зажигания.
- 9) После того, как загорится горелка 1, можно включать горелку 2 (и 3).

## Использование спички для определения наличия потока газа в боковой горелке

- 1) Откройте крышку боковой горелки.
- 2) Убедитесь, что ручка управления боковой горелки установлена в положение «выкл» **О**. Проверьте это, нажав на ручку и повернув ее по часовой стрелке. Также убедитесь, что все ручки управления основными горелками установлены в положение «выкл» **О**.  
*Примечание: важно, чтобы перед включением газового баллона ручки управления всех горелок находились в положении «выкл» **О**.*
- 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 горелки **(С)**.
- 5) Нажмите на ручку управления горелкой и поверните ее против часовой стрелки в положение **ⓘ** «старт / высокая температура».
- 6) Убедитесь, что боковая горелка зажжена. В солнечный день пламя боковой горелки может быть незаметно.
- 7) Если боковая горелка не зажигается в течение 4 секунд, переведите ручку управления боковой горелкой в положение «выкл» **О** и подождите пять минут, позволяя газу выйти перед тем, как вновь попробовать зажечь горелку. Если несколько повторных попыток не дают результата, следуйте указаниям по диагностике и устранению неисправностей газового потока на следующей странице.
- 8) Если горелка зажигается, следуйте указаниям по проверке компонентов электронной системы зажигания.



## ЗАПАСНЫЕ ЧАСТИ

Для приобретения запасных частей свяжитесь с местным поставщиком или зарегистрируйтесь на веб-сайте [weber.com](http://weber.com).

## ПОТОК ГАЗА

### ПРИЗНАК

- Гриль не достигает необходимой температуры или нагревается неравномерно.
- Одна или несколько горелок не загораются
- Слабая пламя при установлении ручки горелки в положение высокой температуры.
- 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.

### РЕШЕНИЕ

Сбросьте «устройство ограничения потока», закрыв кран на газовом баллоне и установив все ручки управления горелками в положение «выкл». Подождите пять минут, чтобы вышел накопившийся газ, а затем повторно зажгите гриль, следуя указаниям в разделе «Эксплуатация».

Низкий уровень газа или газ отсутствует в баллоне.

Заправьте газовый баллон.

Газовый шланг перегнут или спутан.

Выпрямите газовый шланг.

Засорились порты горелок.

Очистите порты горелок. Смотрите раздел «Очистка портов горелок».

### ПРИЗНАК

- Запах газа наряду 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.

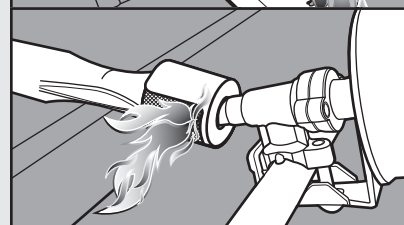
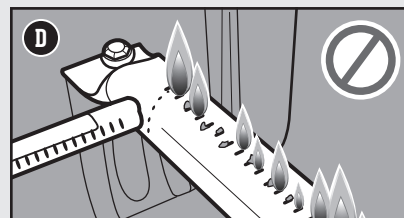
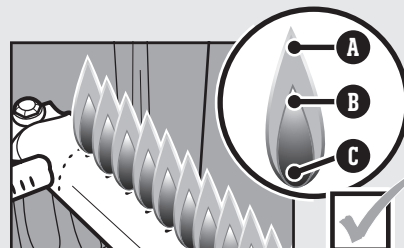
### РЕШЕНИЕ

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

## Правильная форма пламени горелки

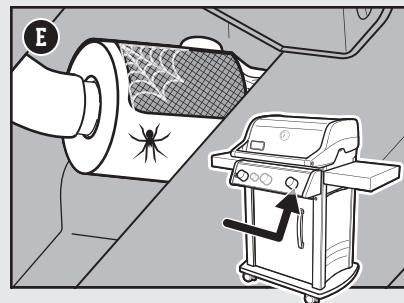
Горелки вашего гриля были настроены на заводе на правильную газовоздушную смесь. Когда горелки работают правильно, вы увидите особую форму пламени. Концы пламени могут проблескивать желтым цветом (А), а цвет пламени варьироваться от светло-синего (Б) к темно-синему (В).

⚠ **ОСТОРОЖНО:** наличие грязи в портах может препятствовать прохождению полного потока газа, что приведет к воспламенению (Г) внутри газовых клапанов и вокруг них, нанося серьезный ущерб вашему грилю.



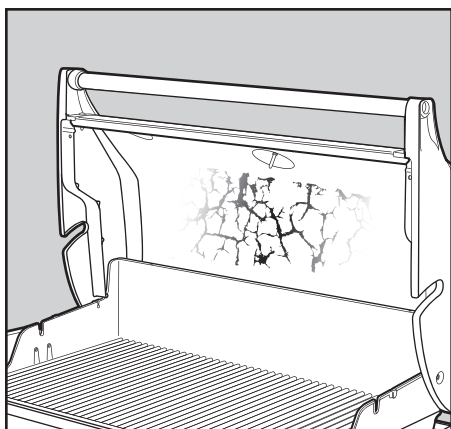
## Сетки защиты от пауков / насекомых.

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



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

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



## ГРИЛЬ ИСПАЧКАН ЖИРОМ (отслаивающаяся краска и воспламенения)

### ПРИЗНАК

- Под крышкой появляется подобие отслаивающейся краски.

### ПРИЧИНА

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

### РЕШЕНИЕ

Это происходит со временем в результате работы гриля. Это не является дефектом. Очистите крышку. Смотрите раздел «Уход за изделием».

### ПРИЗНАК

- Воспламенения при предварительном нагревании и готовке на гриле.

### ПРИЧИНА

На гриле осталась пища с прошлого приготовления.

### РЕШЕНИЕ

Обязательно требуется предварительно нагревать гриль в течение 10-15 минут, устанавливая максимальную отметку температуры.

Следует тщательно очистить внутреннюю часть гриля.

Следуйте указаниям, приведенным в разделе «Очистка и обслуживание» для очистки внутренней части гриля сверху вниз.

## Проверка компонентов электронной системы зажигания

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

### Проверка батареи

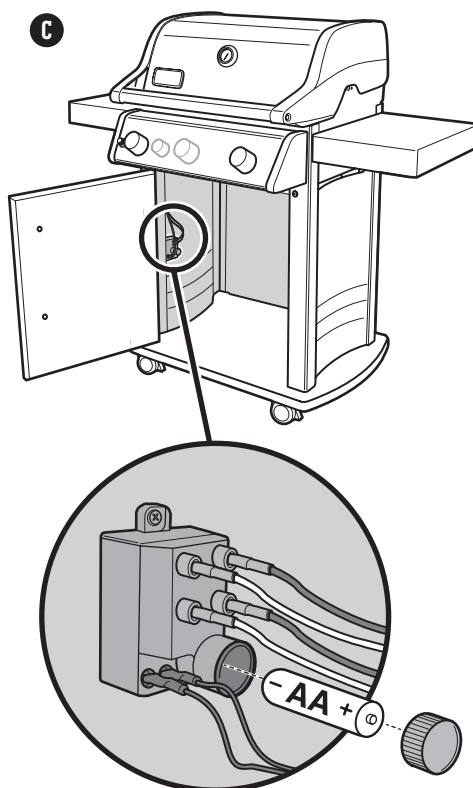
Следует проверить три возможных проблемы с батареей, которая является источником энергии для модуля зажигания:

- 1) Некоторые батареи имеют защитную пластиковую обертку. (Не перепутайте пластик с маркировкой батареи). Убедитесь в том, что пластиковая обертка снята.
- 2) Убедитесь в том, что батарея установлена правильно (В).
- 3) Если батарея разрядилась, необходимо заменить ее на новую.

### Проверка проводов

Существует два возможных проблемных места, которые необходимо проверить.

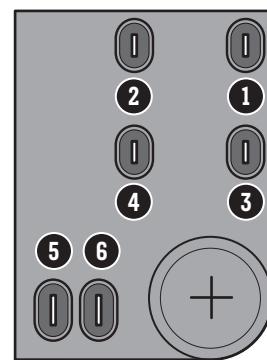
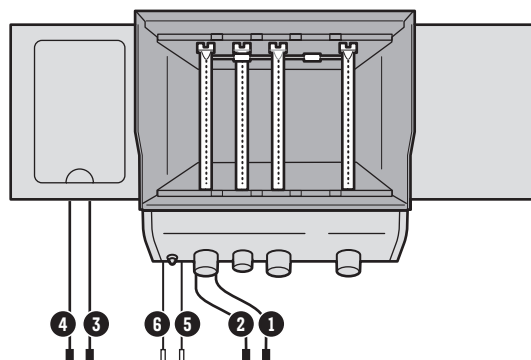
- 1) Убедитесь в том, что провода зажигания надежно подсоединены к клеммам на ключ зажигания под панелью управления.
- 2) Убедитесь в том, что провода зажигания соответствующим образом подсоединены к модулю зажигания. Цветовая маркировка клемм проводов соответствует маркировке клемм на модуле зажигания.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








## НЕОБХОДИМО ОБРАТИТЬСЯ В ОТДЕЛ РАБОТЫ С КЛИЕНТАМИ

Если у вас остались какие-либо вопросы, обратитесь к представителю отдела обслуживания клиентов в своем регионе. Контактную информацию вы найдете на нашем веб-сайте [weber.com](http://weber.com).

## Схема проводки модуля зажигания



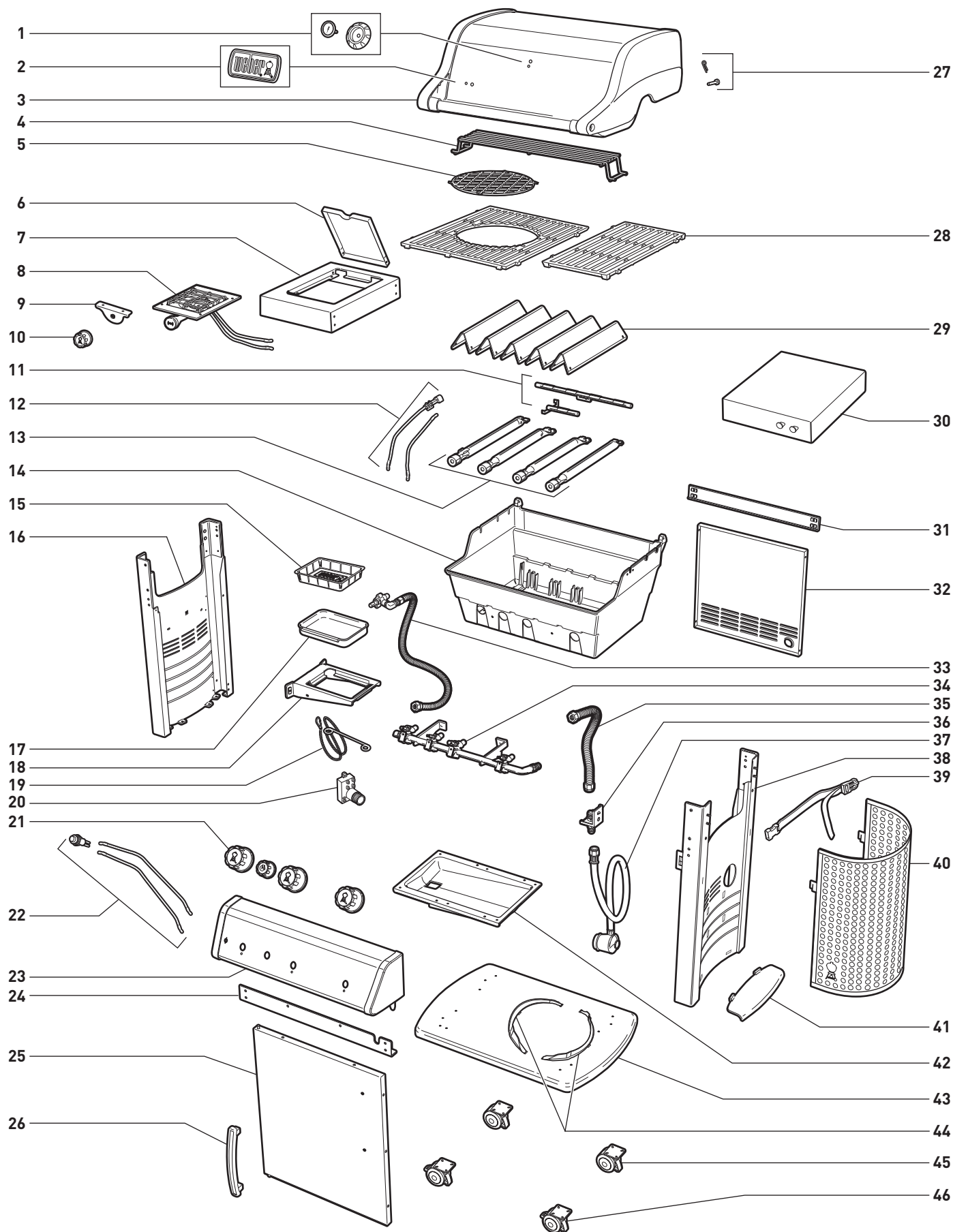
## Руководство по приготовлению пищи на гриле

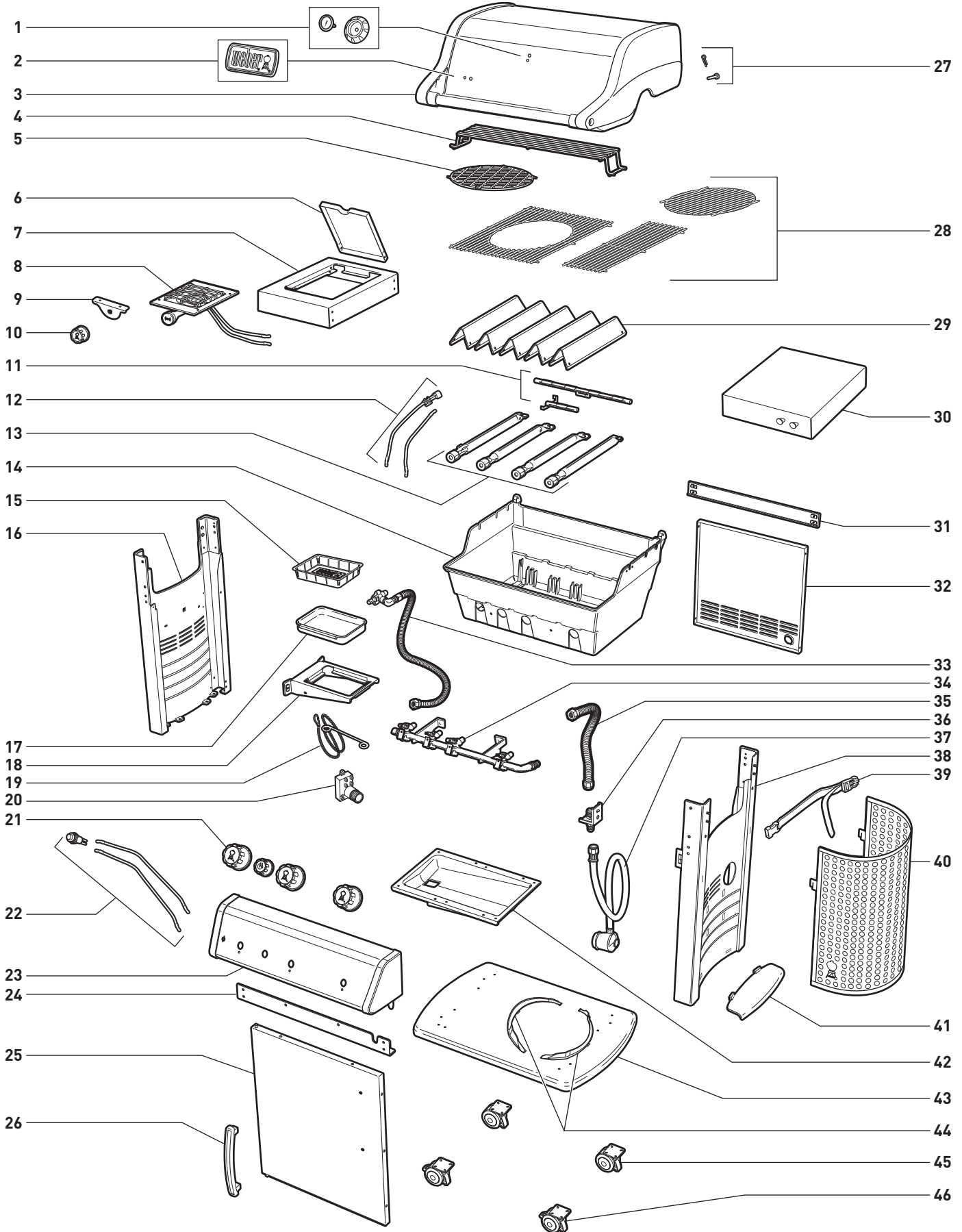
Тип	Толщина/ширина	Примерное общее время приготовления
 <b>КРАСНОЕ МЯСО</b>		
Стейк: Нью-Йоркский стейк, бифштекс, стейк без костей, бифштекс на косточке и филе-миньон (тонкий край вырезки)	Толщина около 19 мм	<b>4-6 минут при</b> прямом нагреве на высокой температуре
	Толщина около 25 мм	<b>6-8 минут при</b> прямом нагреве на высокой температуре
	Толщина около 50 мм	<b>14-18 минут:</b> обжарка в течение 6-8 минут при прямом нагреве на высокой температуре, а затем доведение в течение 8-10 минут при непрямом нагреве на высокой температуре
Пашина с бифштексной частью	Вес 0,68–0,90 кг, толщина около 19 мм	<b>8-10 минут при</b> прямом нагреве на средней температуре
Котлета из говяжьего фарша	Толщина около 19 мм	<b>8-10 минут при</b> прямом нагреве на средней температуре
Тонкий край вырезки	1,3–1,8 кг	<b>45-60 минут:</b> 15 минут при прямом нагреве на средней температуре, а затем 30–45 минут при непрямом нагреве на средней температуре
 <b>СВИНИНА</b>		
Сарделька: свежая	связка весом около 85 г	<b>20-25 минут при</b> прямом нагреве на низкой температуре
	Толщина около 19 мм	<b>6-8 минут при</b> прямом нагреве на высокой температуре
Отбивная с костью или без	Толщина около 31–38 мм	<b>10-12 минут:</b> обжарка в течение 6 минут при прямом нагреве на высокой температуре, а затем доведение в течение 4-6 минут при непрямом нагреве на высокой температуре
Ребра: молодой поросенок, грудинка	1,3–1,8 кг	<b>1½-2 часа при</b> непрямом нагреве на средней температуре
Ребра по-деревенски на косточке	1,3–1,8 кг	<b>1½-2 часа при</b> непрямом нагреве на средней температуре
Тонкий край вырезки	0,454 кг	<b>30 минут:</b> обжарка в течение 5 минут при прямом нагреве на высокой температуре, а затем доведение в течение 25 минут при непрямом нагреве на средней температуре
 <b>ПТИЦА</b>		
Куриная грудка без костей и кожи	170–226 г	<b>8-12 минут при</b> прямом нагреве на средней температуре
Куриное бедро без костей и кожи	113 г	<b>8-10 минут при</b> прямом нагреве на средней температуре
Кусочки курицы, ассорти на косточке	85–170 г	<b>36-40 минут:</b> обжарка в течение 6–10 минут при прямом нагреве на низкой температуре, а затем доведение в течение 30 минут при непрямом нагреве на средней температуре
Курица целиком	1,8–2,2 кг	<b>1-1¼ часа при</b> непрямом нагреве на средней температуре
Курица по-корнуэльски	0,68–0,90 кг	<b>60-70 минут при</b> непрямом нагреве на средней температуре
Индейка целиком, нефаршированная	4,5–5,4 кг	<b>2-2½ часа при</b> непрямом нагреве на средней температуре
 <b>МОРЕПРОДУКТЫ</b>		
Рыбное филе или стейк: палтус, красный лосось, сибас, рыба-меч и тунец	Толщина 6,3–12,7 мм	<b>3-5 минут при</b> прямом нагреве на средней температуре
	Толщина 25–31 мм	<b>10-12 минут при</b> прямом нагреве на средней температуре
Рыба целиком	0,454 кг	<b>15-20 минут при</b> непрямом нагреве на средней температуре
	1,36 кг	<b>30-45 минут при</b> непрямом нагреве на средней температуре
Креветки	42,5 г	<b>2-4 минуты при</b> прямом нагреве на высокой температуре
 <b>ОВОЩИ:</b>		
Спаржа	диаметр 12,7 мм	<b>6-8 минут при</b> прямом нагреве на средней температуре
Кукуруза	неочищенная	<b>25-30 минут при</b> прямом нагреве на средней температуре
	очищенная	<b>10-15 минут при</b> прямом нагреве на средней температуре
Грибы	шиитаке или молодые грибы	<b>8-10 минут при</b> прямом нагреве на средней температуре
	портобелло	<b>10-15 минут при</b> прямом нагреве на средней температуре
Лук	разрезанный пополам	<b>35-40 минут при</b> непрямом нагреве на средней температуре
	дольками в 12,7 мм	<b>8-12 минут при</b> прямом нагреве на средней температуре
Картофель	целиком	<b>45-60 минут при</b> непрямом нагреве на средней температуре
	дольками в 12,7 мм	<b>9-11 минут:</b> обварка в течение 3 минут, а затем доведение в течение 6–8 минут при прямом нагреве на средней температуре

Представлена рекомендуемая нарезка, толщина, вес и время приготовления на гриле. Время приготовления на гриле может изменяться в зависимости от высоты над уровнем моря, ветра и температуры воздуха. Два основных правила: при приготовлении стейков, рыбного филе, кусочков курицы без костей и овощей используется прямой нагрев в течение времени, указанного в таблице (или до желаемой готовности), при этом пища переворачивается только один раз в середине приготовления. При приготовлении жаркого, курицы целиком, кусочков курицы на косточках, рыбы целиком и толстых кусков мяса используется непрямой нагрев в течение времени, указанного в таблице (или до момента, пока быстродействующий термометр не определит желаемую внутреннюю температуру). Время приготовления говядины и баранины рассчитывается для средней прожарки, если не указано иное. Перед нарезкой дайте жаркому, крупным кускам мяса, большим отбивным и стейкам постоять 5-10 минут после приготовления. За это время внутренняя температура мяса поднимется на 5-10 градусов.









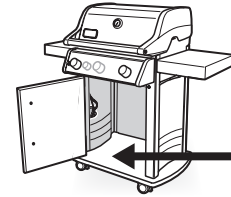


---

weber.com



Серийный номер



Запишите серийный номер своего гриля в расположенном выше поле для дальнейшего использования. Серийный номер указан на информационной этикетке, которая находится на внутренней стороне шкафа.

**AUSTRIA**

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

**BELGIUM**

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

**CHILE**

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

**CZECH REPUBLIC**

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

**DENMARK**

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

**FRANCE**

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

**GERMANY**

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

**ICELAND**

Jarn & Gler Wholesale EHF  
+354 58 58 900

**INDIA**

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

**ISRAEL**

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

**ITALY**

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

**NETHERLANDS**

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

**POLAND**

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

**RUSSIA**

Weber-Stephen Vostok LLC  
+7 495 956 63 21  
info.ru@weberstephen.com

**SOUTH AFRICA**

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

**SPAIN**

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

**SWITZERLAND**

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

**UNITED ARAB EMIRATES**

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

**UNITED KINGDOM**

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

**USA**

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

For Republic of Ireland, please contact:  
Weber-Stephen Products (U.K.) Limited.

For other eastern European countries, such as ROMANIA,  
SLOVENIA, CROATIA, or GREECE, please contact:  
Weber-Stephen Deutschland GmbH.

For Baltic states, please contact:  
Weber-Stephen Nordic ApS.



weber.com

WEBER-STEPHEN PRODUCTS LLC  
www.weber.com

© 2021 Designed and engineered by Weber-Stephen Products LLC,  
1415 S. Roselle Road, Palatine, Illinois 60067 USA.