

E-210 • E-310 • E-410

E-425 • E-335

EP-325 • EP-335 • EP-425 • EP-435 • SP-435 • EP-445R

## Посібник користувача

Зберігайте цей посібник користувача для подальшого використання, уважно прочитайте його, і якщо у вас виникнуть запитання, будь ласка, зв'яжіться з нами сьогодні.

### Важлива інформація з безпеки

#### НЕБЕЗПЕКА, ПОПЕРЕДЖЕННЯ та УВАГА

У цьому посібнику користувача використовуються слова НЕБЕЗПЕКА, ПОПЕРЕДЖЕННЯ та УВАГА, щоб підкреслити критичну та важливу інформацію. Прочитайте та дотримуйтесь цих тверджень, щоб забезпечити безпеку та запобігти пошкодженню майна. Визначення тверджень наведено нижче.

⚠ **НЕБЕЗПЕКА:** Вказує на небезпечну ситуацію яка, якщо її не уникнути, *призведе до смерті або серйозних травм.*

⚠ **ПОПЕРЕДЖЕННЯ:** Вказує на небезпечну ситуацію яка, якщо її не уникнути, *може призвести до смерті або серйозних травм.*

⚠ **УВАГА:** Вказує на небезпечну ситуацію яка, якщо її не уникнути, *може призвести до незначних або середніх травм.*

**ВИКОРИСТОВУЙТЕ ТІЛЬКИ НА ВУЛИЦІ**  
**ПРОЧИТАЙТЕ ІНСТРУКЦІЮ ПЕРЕД ВИКОРИСТАННЯМ ПРИБАДУ (ГРИЛЯ).**

**ПОВІДОМЛЕННЯ ДЛЯ МОНТАЖНИКА:** Ці інструкції необхідно залишити споживачеві.

**ПОВІДОМЛЕННЯ ДЛЯ СПОЖИВАЧА:** Зберігайте ці інструкції для подальшого використання.

#### ⚠ НЕБЕЗПЕКА

- Якщо ви відчуваєте запах газу:
- Вимкніть подачу газу до приладу (гриль).
- Загасіть будь-який відкритий вогонь.
- Відкрийте кришку.
- Якщо запах не зникає, тримайтеся подалі від приладу (гриля) та негайно зателефонуйте до газової або пожежної служби.

#### ⚠ ПОПЕРЕДЖЕННЯ

- Не зберігайте та не використовуйте бензин чи інші легкозаймисті рідини чи пари поблизу цього (гриля) чи будь-якого іншого приладу.
- Балон зі зрідженим нафтовим газом, не підключений для використання, не повинен зберігатися поблизу цього (гриля) чи будь-якого іншого приладу.

#### Встановлення та складання

⚠ **НЕБЕЗПЕКА:** Цей барбекю не призначений для встановлення в або на транспортних засобах для відпочинку чи човнах.

⚠ **ПОПЕРЕДЖЕННЯ:** Не використовуйте цей барбекю, якщо всі деталі не на місці, а барбекю не було належним чином зібрано відповідно до інструкцій зі складання.

⚠ **ПОПЕРЕДЖЕННЯ:** Не вбудовуйте цю модель гриля у будь-яку вбудовану або висувну конструкцію

⚠ **ПОПЕРЕДЖЕННЯ:** Не модифікуйте прилад. Зріджений газ (ЗНГ) не є природним газом. Перетворення або спроба використання природного газу в газовому приладі ЗНГ або ЗНГ в газовому приладі природного газу є небезпечною та призведе до анулювання гарантії.

• Будь-які деталі, запечатані виробником, не повинні змінюватися користувачем.

#### Експлуатація

⚠ **НЕБЕЗПЕКА:** Використовуйте гриль лише на відкритому повітрі в добре провітрюваному приміщенні. Не використовуйте в гаражі, будівлі, проході, наметі, будь-якому іншому закритому приміщенні або під верхньою горючою конструкцією.

⚠ **НЕБЕЗПЕКА:** Не використовуйте гриль будь-якому транспортному засобі або в будь-якому складському чи вантажному відсіку будь-якого транспортного засобу. Це включає, але не обмежується, автомобілі, вантажівки, універсали, мінівени, позашляховики, транспортні засоби для відпочинку та човни.

⚠ **НЕБЕЗПЕКА:** Під час використання горючі матеріали не повинні знаходитися в межах 61 см від задньої або бічних сторін барбекю.

⚠ **НЕБЕЗПЕКА:** Тримайте зону приготування подалі від легкозаймистих парів та рідин, таких як бензин, спирт тощо, а також горючих матеріалів

⚠ **НЕБЕЗПЕКА:** Цей прилад слід тримати подалі від легкозаймистих матеріалів під час використання.

⚠ **НЕБЕЗПЕКА:** Не накривайте гриль кришкою або будь-якими легкозаймистими речами або не зберігайте їх у зоні зберігання під ним, поки він працює або гарячий.

⚠ **НЕБЕЗПЕКА:** У разі загоряння жиру вимкніть усі пальники та залиште кришку закритою, доки вогонь не згасне.

⚠ **ПОПЕРЕДЖЕННЯ:** Доступні частини можуть бути дуже гарячими. Тримайте маленьких дітей подалі.

⚠ **ПОПЕРЕДЖЕННЯ:** Вживання алкоголю, рецептурних ліків, безрецептурних ліків або заборонених наркотиків може погіршити здатність споживача правильно та безпечно збирати, перемішувати, зберігати або експлуатувати прилад.

⚠ **ПОПЕРЕДЖЕННЯ:** Ніколи не залишайте гриль без нагляду під час попереднього розігріву або використання. Будьте обережні під час використання цього барбекю. Весь котел нагрівається під час використання.

⚠ **ПОПЕРЕДЖЕННЯ:** Використовуйте термостійкі рукавички для гриля (що відповідають стандарту EN 407, рівень контактного нагріву 2 або вище) під час роботи з барбекю.

⚠ **ПОПЕРЕДЖЕННЯ:** Не переміщуйте прилад під час використання

⚠ **ПОПЕРЕДЖЕННЯ:** Тримайте шнур живлення та шланг подачі палива подалі від нагрітих поверхонь.

⚠ **УВАГА:** Цей виріб пройшов перевірку на безпеку та сертифікований для використання лише в певній країні. Зверніться до позначення країни, розташованого на зовнішній стороні коробки.

• Не використовуйте вугілля, брикети або вулканічну породу в барбекю.

• Прилад не призначений для використання особами (включаючи дітей) з обмеженими фізичними, сенсорними або розумовими здібностями, або без досвіду та знань, окрім випадків, коли вони перебувають під наглядом або отримали інструкції.

## Зберігання та/або невикористання

- ▷ **ПОПЕРЕДЖЕННЯ:** Вимкніть подачу газу на газовому балоні після використання.
- ▷ **ПОПЕРЕДЖЕННЯ:** Балони зі зрідженим нафтовим газом (LPG) необхідно зберігати на відкритому повітрі в недоступному для дітей місці та не в будівлі, гаражі чи будь-якому іншому закритому приміщенні.
- ▷ **ПОПЕРЕДЖЕННЯ:** Після певного періоду зберігання та/або невикористання, перед використанням слід перевірити барбекю на наявність витоків газу та засмічення пальника.
- Зберігання барбекю в приміщенні дозволяється лише за умови відключення та зняття балону зі зрідженим нафтовим газом з барбекю

- Дякуємо за придбання продукту WEBER. Weber-Stephen Products LLC, 1415 S. Roselle Road, Palatine, Illinois 60067 («WEBER») пишається тим, що постачає безпечний, довговічний та надійний продукт.
- Це добровільна гарантія WEBER, яка надається вам без додаткової оплати. Вона містить інформацію, необхідну для ремонту вашого продукту WEBER у малоймовірному випадку несправності або дефекту.

Відповідно до чинного законодавства, клієнт має кілька прав у разі дефекту продукту. Ці права включають додаткове виконання або заміну, зниження ціни покупки та компенсацію. Наприклад, у Європейському Союзі це дворічна законодавча гарантія, що починається з дати передачі продукту. Ці та інші законодавчі права залишаються незмінними під цим гарантійним положенням. Фактично, ця гарантія надає Власнику додаткові права, незалежні від законодавчих гарантійних положень.

### ДОБРОВОЛЬНА ГАРАНТІЯ WEBER

Компанія WEBER гарантує покупцеві продукту WEBER (або у випадку подарунка чи рекламної акції, особи, для якої його було придбано як подарунок чи рекламний товар), що продукт WEBER не має дефектів матеріалів та виготовлення протягом зазначеного(их) нижче періоду(ів) часу після складання.

та експлуатується відповідно до супровідного посібника користувача . (Примітка: Якщо ви втратите або загубите свій посібник користувача WEBER, заміну можна отримати онлайн на сайті [www.weber.com](http://www.weber.com) або на веб-сайті вашої країни, на який може бути перенаправлено власника.) За умови нормального використання та обслуговування приватного будинку або квартири, Weber погоджується в рамках цієї гарантії ремонтувати або замінювати дефектні деталі протягом відповідних термінів, обмежень та винятків, перелічених нижче. У РЕЖАХ, ДОЗВОЛЕНИХ ЧИННИМ ЗАКОНОДАВСТВОМ, ЦЯ ГАРАНТІЯ ПОВ'ЯЗана ЛИШЕ НА ПЕРШОГО ПОКУПЦЯ І НЕ ПЕРЕДАЄТЬСЯ НАСТУПНИМ ВЛАСНИКАМ, ЗА ВИНЯТКОМ ВИПАДКІВ ПОДАРУНКІВ ТА РЕКЛАМНИХ Х ТОВАРІВ, ЯК ЗАЗНАЧЕНО ВИЩЕ

### ОБОВ'ЯЗКИ ВЛАСНИКА ЗА ЦЬЮ ГАРАНТІЮ

Для забезпечення безпроблемного гарантійного покриття важливо (але це не обов'язково) зареєструвати ваш продукт Weber онлайн на сайті [www.weber.com](http://www.weber.com) або на веб-сайті вашої країни, на який вас може бути перенаправлено. Будь ласка, також збережіть оригінал чека про продаж та/або рахунок-фактуру. Реєстрація вашого продукту WEBER підтверджує ваше гарантійне покриття та забезпечує прямиї зв'язок між вами та WEBER у випадку, якщо нам потрібно буде зв'язатися з вами.

Вищезазначена гарантія діє лише за умови, що Власник належним чином дбає про продукт WEBER, дотримуючись усіх інструкцій зі складання, використання та профілактичного обслуговування, як зазначено в супровідному посібнику користувача, окрім випадків, коли Власник може довести, що дефект або несправність не пов'язані з недотриманням вищезазначених обов'язків. Якщо ви живете в прибережній зоні або ваш продукт розташований поблизу басейну, технічне обслуговування включає регулярне миття та ополіскування зовнішніх поверхонь, як зазначено в супровідному посібнику користувача.

### ГАРАНТІЙНЕ ОБСЛУГОВУВАННЯ/ВИКЛЮЧЕННЯ ГАРАНТІЇ

Якщо ви вважаєте, що на вашу деталь поширюється ця гарантія, зверніться до служби підтримки клієнтів WEBER, використовуючи контактну інформацію на нашому вебсайті ([www.weber.com](http://www.weber.com) або на вебсайті вашої країни, на який може бути перенаправлено Власника). WEBER, після розслідування, відремонтує або замінить (на власний розсуд) дефектну деталь, на яку поширюється ця гарантія. У випадку, якщо ремонт або заміна неможливі, Weber може (на власний розсуд) замінити відповідний гриль на новий гриль такої ж або більшої вартості. WEBER може попросити вас повернути деталі для перевірки з передоплатою вартості доставки.

Ця ГАРАНТІЯ втрачає чинність, якщо є пошкодження, знос, знебарвлення та/або іржа, за які WEBER не несе відповідальності, спричинені:

- Зловживанням, неправильним використанням, зміною, модифікацією, неправильним застосуванням, вандалізмом, недбалістю, неправильним складанням або встановленням, а також неналежним виконанням звичайного та планового технічного обслуговування;
- Комахами (наприклад, павуками) та гризунами (наприклад, білками), включаючи, але не обмежуючись, пошкодження трубок пальника та/або газових шлангів;
- Вплив соляного повітря та/або джерел хлору, таких як басейни та гідромасажні ванни/спа;
- Суворі погодні умови, такі як град, урагани, землетруси, цунамі або хвилі, торнадо або сильні шторми.

Використання та/або встановлення на ваш виріб WEBER деталей, які не є оригінальними деталями WEBER, призведе до анулювання цієї гарантії, і будь-які пошкодження, що виникли в результаті цього, не покриваються цією гарантією. Будь-яке переобладнання газового барбекю, не схвалене WEBER або не виконане авторизованим сервісним техніком WEBER, призведе до анулювання цієї гарантії.

## ГАРАНТІЙНІ ТЕРМІНИ НА ПРОДУКТ

Варильна камера:  
10 років, без іржі/прогорання  
(2 роки на фарбу, за винятком вицвітання або зміни кольору)

Кришка в зборі:  
10 років, без іржі/прогорання (2 роки на фарбу, за винятком вицвітання або зміни кольору)

Трубки пальника з нержавіючої сталі:  
10 років, без іржі/прогорання

Решітки для готування з нержавіючої сталі:  
10 років, без іржі/прогорання

Ароматизатори з нержавіючої сталі:  
10 років, без іржі/прогорання

Чавунні решітки для готування з порцеляновою емаллю:  
5 років, без іржі/прогорання

Всі інші деталі:  
2 роки

## ДІСКЛЕЙМЕР

ОКРІМ ГАРАНТІЇ ТА ВІДМОВИ ВІД ВІДПОВІДАЛЬНОСТІ, ОПИСАНИХ У ЦІЙ ГАРАНТІЙНІЙ ЗАЯВІ, ТУТ НЕ НАДАЄТЬСЯ ЖОДНИХ ПОДАЛЬШИХ ГАРАНТІЙ АБО ДОБРОВОЛЬНИХ ЗАЯВ ПРО ВІДПОВІДАЛЬНІСТЬ, ЯКІ ВИХОДЯТЬ ЗА МЕЖИ ВСТАНОВЛЕНОЇ ЗАКОНОМ ВІДПОВІДАЛЬНОСТІ, ЩО ЗАСТОСОВУЄТЬСЯ ДО WEBER. ЦЯ ГАРАНТІЙНА ЗАЯВА ТАКОЖ НЕ ОБМЕЖУЄ ТА НЕ ВИКЛЮЧАЄ СИТУАЦІЇ АБО ПРЕТЕНЗІЙ, КОЛИ WEBER МАЄ ОБОВ'ЯЗКОВУ ВІДПОВІДАЛЬНІСТЬ, ЯК ЦЕ ПЕРЕДБАЧЕНО ЗАКОНОМ.

ЖОДНІ ГАРАНТІЇ НЕ ДІЮТЬ ПІСЛЯ ЗАКІНЧЕННЯ ВІДПОВІДНИХ ПЕРІОДІВ ЦІЄЇ ГАРАНТІЇ. ЖОДНІ ІНШІ ГАРАНТІЇ, НАДАНІ БУДЬ-ЯКОЮ ОСОБОЮ, ВКЛЮЧАЮЧИ ДИЛЕРА АБО РОЗДІРБНОГО ПРОДАВЦЯ, ЩОДО БУДЬ-ЯКОГО ПРОДУКТУ (ТАКІ ЯК БУДЬ-ЯКІ «РОЗШИРЕНІ ГАРАНТІЇ»), НЕ ЗВ'ЯЗУЮТЬ WEBER. ВИНЯТКОВИМ ЗАСОБОМ ПРАВОВОГО ЗАХИСТУ ЗА ЦЬЮ ГАРАНТІЮ Є РЕМОНТ АБО ЗАМІНА ДЕТАЛІ АБО ПРОДУКТУ

ЗА ЖОДНИХ ВИПАДКІВ ЗА ЦЬЮ ДОБРОВОЛЬНОЮ ГАРАНТІЮ ВІДШКОДУВАННЯ НЕ ПЕРЕВИЩУЄ СУМУ ПОКУПІВНОЇ ЦІНИ ПРОДАНОГО ПРОДУКТУ WEBER.

ВИ БЕРЕТЕ НА СЕБЕ РИЗИК ТА ВІДПОВІДАЛЬНІСТЬ ЗА ВТРАТИ, ПОШКОДЖЕННЯ АБО ТРАВМИ, ЗАПОДІЯНІ ВАШОМУ МАЙНУ ТА/АБО ІНШИМ ОСІБ ТА ЇХНЬОМУ МАЙНУ, ЩО ВИНИКЛИ ВНАСЛІДОК НЕПРАВИЛЬНОГО ВИКОРИСТАННЯ ПРОДУКТУ АБО НЕДОТРИМАННЯ ІНСТРУКЦІЙ, НАДАНИХ WEBER У СУПРОВІДЖЕНОМУ ПОСІБНИКУ ВЛАСНИКА. НА ДЕТАЛІ ТА АКСЕСУАРІ, ЗАМІНЕНІ ЗА ЦЬЮ ГАРАНТІЮ, НАДАЄТЬСЯ ГАРАНТІЯ ЛИШЕ ПРОТЯГОМ ЗАЛИШКУ ВИЩЕЗГАДАНОГО ГАРАНТІЙНОГО ПЕРІОДУ

ЦЯ ГАРАНТІЯ СТОСУЄТЬСЯ ЛИШЕ ПРИВАТНОГО БУДИНКУ АБО КВАРТИРИ І НЕ РОЗПОВСЮДЖУЄТЬСЯ НА ГРИЛІ WEBER, ЩО ВИКОРИСТОВУЮТЬСЯ В КОМЕРЦІЙНИХ, КОМУНАЛЬНИХ АБО БАГАТОБУДИНКОВИХ ПРИМІЩЕННЯХ, ТАКИХ ЯК РЕСТОРАНИ, ГОТЕЛІ, КУРОРТИ АБО ОРЕНДОВЕ ПРИМІЩЕННЯ. WEBER МОЖЕ ЧАС ВІД ЧАСУ ЗМІНЮВАТИ ДИЗАЙН СВОЇХ ВИРОБІВ. НІЩО, ЩО МІСТИТЬСЯ В ЦІЙ ГАРАНТІЇ, НЕ ТЛУМАЧИТЬСЯ ЯК ЗОБОВ'ЯЗАННЯ WEBER ВНЕСТИ ТАКІ ЗМІНИ В ДИЗАЙН ДО ВИРОБЛЕНИХ РАНІШЕ, А ТАКІ ЗМІНИ НЕ ТЛУМАЧАТЬСЯ ЯК ВИЗНАННЯ ТОГО, ЩО ПОПЕРЕДНІЙ ДИЗАЙН БУВ ДЕФЕКТИМ.

Зверніться до списку міжнародних бізнес-одниць в кінці цього посібника користувача для отримання додаткової контактної інформації.

## Розміри отворів клапана пальника SPIRIT та дані про споживання

### РОЗМІРИ ОТВОРІВ КЛАПАНА ПАЛЬНИКА

Країна	Категорія газу	2 модель пальників	3 модель пальників	4 модель пальників
Україна	I <sub>3*</sub> (28-30/37 мбар)	Основні пальники 0.96 мм	Основні пальники 0.89 мм Пальник для обсмажування 0.89 мм Бічний пальник 0.91 мм	Основні пальники 0.85 мм Пальник для обсмажування 0.85 мм Бічний пальник 0.91 мм

### Дані про споживання

Категорія газу	210 Модель	325 Модель	335 Модель
I <sub>3*</sub> (28-30/37 мбар)	7.8 кВт Пропан 7.8 кВт Бутан 548 г/год Пропан 548 г/год Бутан	9.1 кВт Пропан 9.1 кВт Бутан 639 г/год Пропан 639 г/год Бутан	12.6 kW Пропан 12.6 kW Бутан 886 г/год Пропан 886 г/год Бутан

### Дані про споживання

Категорія газу	410 Модель	425 Модель	435 Модель	445 Модель
I <sub>3</sub> (28-30/37 мбар)	8.2 кВт Пропан 8.2 кВт Бутан 577 г/год Пропан 577 г/год Бутан	10.3 кВт Пропан 10.3 кВт Бутан 721 г/год Пропан 721 г/год Бутан	13.8 кВт Пропан 13.8 кВт Бутан 968 г/год Пропан 968 г/год Бутан	15.8 кВт Пропан 15.8 кВт Бутан 1112 г/год Пропан 1112 г/год Бутан

## Важлива інформація про ЗНГ та підключення до газу

### Що таке зріджений нафтовий газ?

Зріджений нафтовий газ, також відомий як ЗНГ або ЗГ, – це легкозаймистий продукт на основі нафти, який використовується для палива вашого барбекю. Це газ за помірних температур і тиску, коли він не міститься в контейнері. Але за помірною тиску всередині контейнера, такого як балон, рідина легко випаровується та перетворюється на газ.

### Поради щодо безпечного поводження з балонами зі ЗНГ

Погнутий або іржавий балон зі ЗНГ може бути небезпечним і повинен бути перевірений вашим постачальником ЗНГ. Не використовуйте балон з пошкодженим клапаном.

Хоча ваш балон зі ЗНГ може здаватися порожнім, газ все ще може бути присутнім, і балон слід транспортувати та зберігати відповідно.

Балон зі ЗНГ необхідно встановлювати, транспортувати та зберігати у вертикальному, безпечному положенні. Балони не слід кидати або грубо поводитися з ними.

Ніколи не зберігайте та не транспортуйте балон зі ЗНГ там, де температура може досягати 50°C (125°F) (балон стане надто гарячим, щоб тримати його в руках).

Під час роботи з газовим балоном або його заміни поблизу не повинно бути джерел займання.

### Вимоги до балонів зі ЗНГ

Використовуйте балони з мінімальною місткістю 3 кг та максимальною місткістю 13 кг.

### Що таке регулятор?

Ваш газовий гриль оснащений регулятором тиску – пристроєм для контролю та підтримки рівномірного тиску газу під час його виходу з балона зі зрідженим газом.

### Вимоги до регулятора та шланга

- Довжина шланга не повинна перевищувати 1,5 метра.
- Уникайте перегинання шланга.
- Запасний регулятор та шланг повинні відповідати вимогам Weber-Stephen Products LLC

### Встановлення балона зі ЗНГ

#### Вимоги до шафи

Максимальні вимоги до розміру балонів, встановлених у шафі:

Місткість балона: максимум 13 кг

Висота балона: максимум 587 мм

Ширина балона: максимум 289 мм (прямокутна основа) або максимум 318 мм (кругла основа)

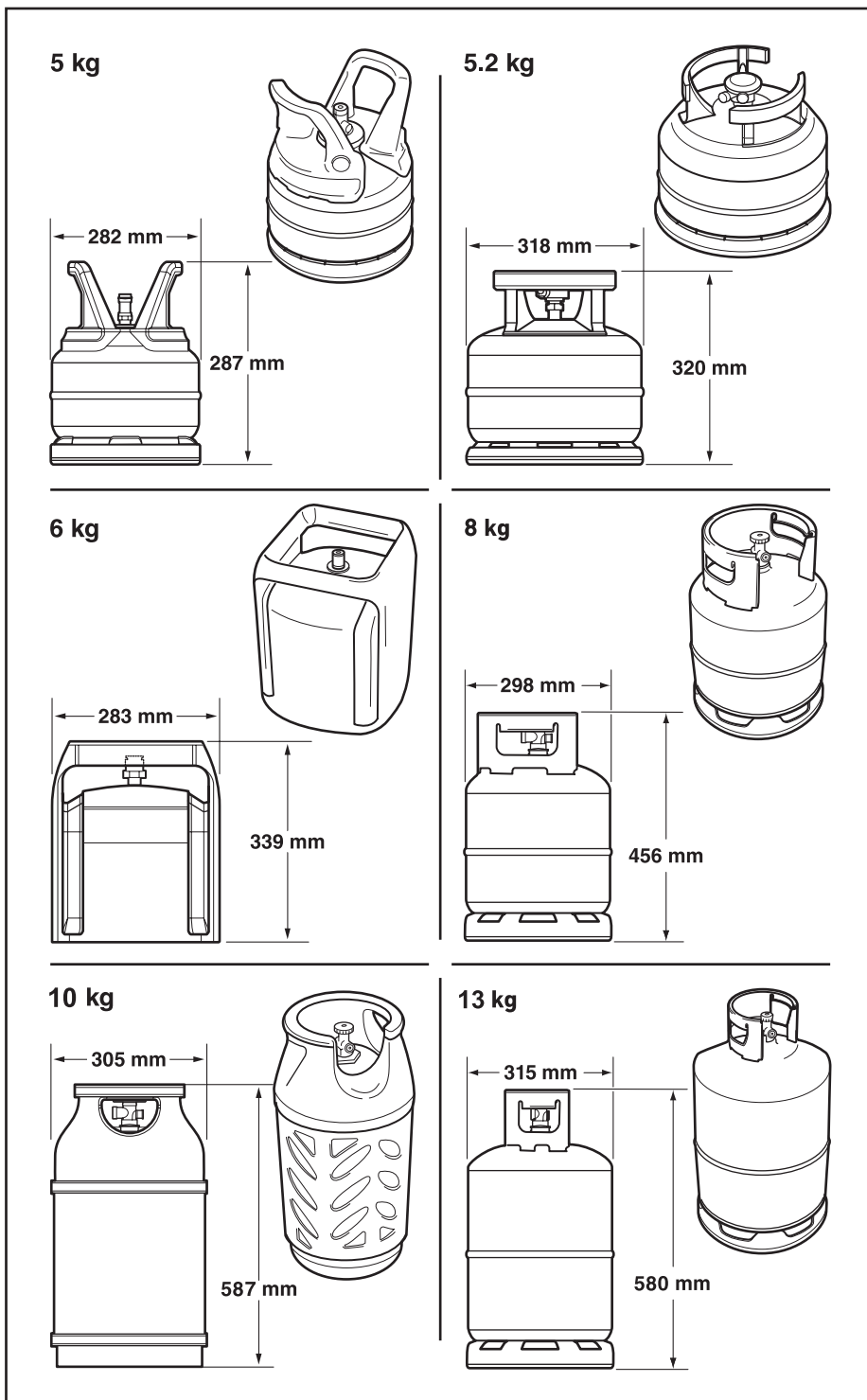
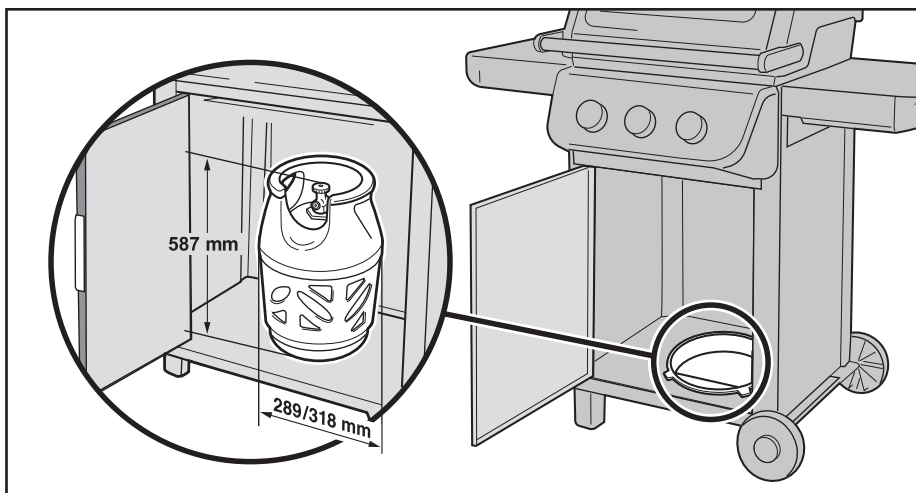
Основа балона повинна поміститися в тримач балона та стояти рівно на дні.

Наведено кілька можливих моделей балонів, схвалених для встановлення всередині шафи, з зазначеними розмірами.

Якщо ваш балон не відповідає розміру,

вимогам до розміщення всередині шафи, балон необхідно розмістити зовні шафи на підлозі.

**⚠ПОПЕРЕДЖЕННЯ:** Якщо балон зі зрідженим газом не відповідає вимогам до розміру для розміщення всередині шафи, не намагайтеся розмістити або підключити балон всередині шафи. Розмістіть та підключіть балон ззовні шафи. Недотримання цієї вимоги може призвести до пошкодження шланга, що може спричинити пожежу або вибух, та може спричинити серйозні тілесні ушкодження або смерть, а також пошкодження майна.



### Підготовка до встановлення балона зі ЗНГ

Балон потрібно буде закріпити після встановлення всередині шафи.

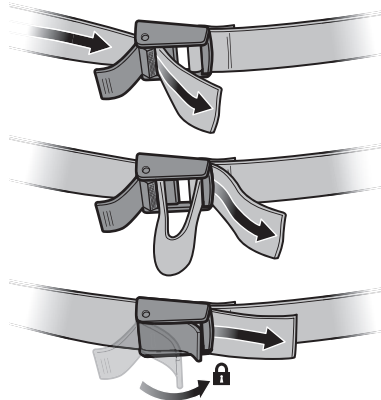
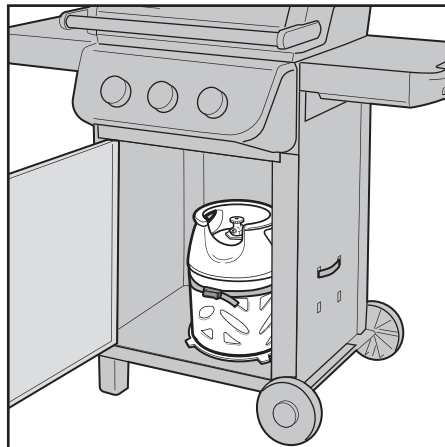
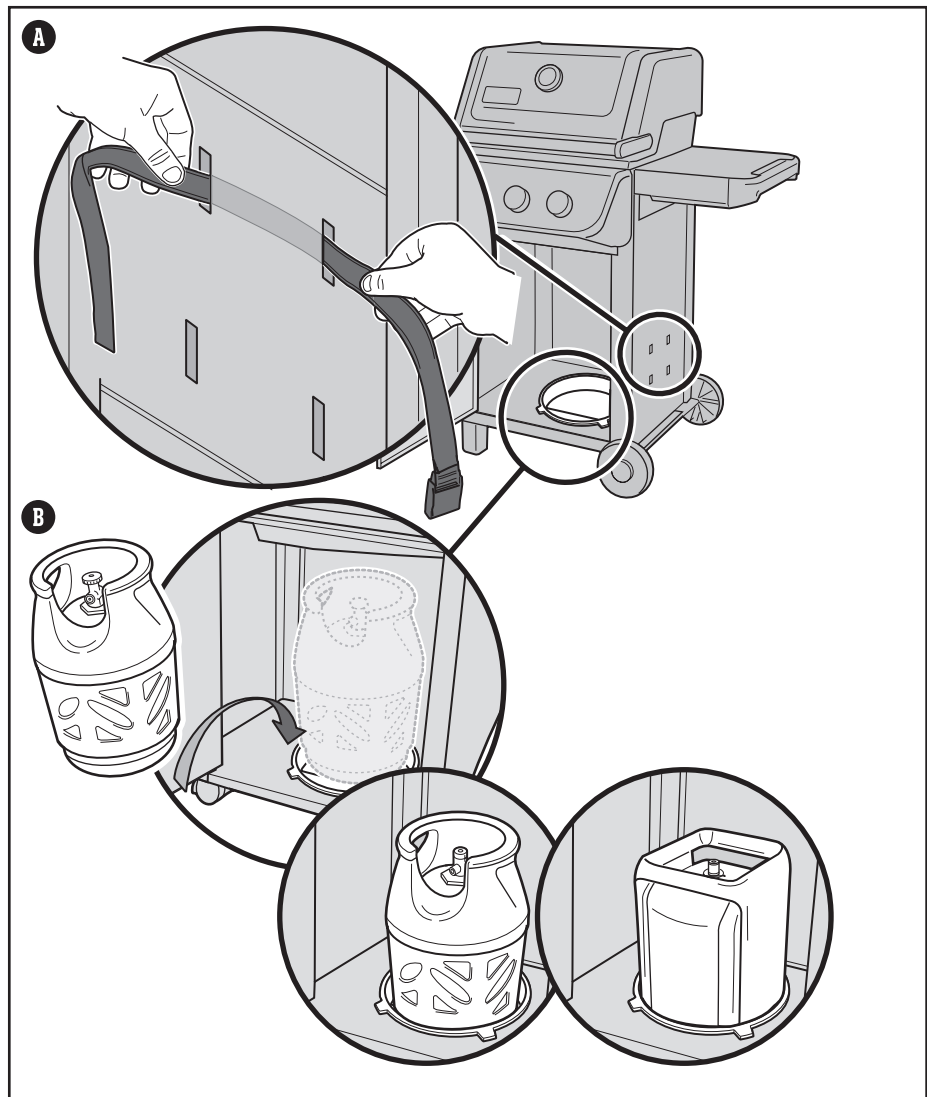
- 1) Відкрийте дверцята шафи.
- 2) Протягніть ремінь балона через два отвори на бічній панелі (А). Виберіть нижній або верхній отвори для ременя балона залежно від висоти вашого балона.

### Встановлення балона зі ЗНГ

- 1) Підніміть і помістіть балон у тримач балона (В) на нижній панелі. Основа балона повинна поміщатися в тримач балона.
- 2) Поверніть балон так, щоб отвір клапана був спрямований до передньої частини барбекю.
- 3) Закріпіть балон ременем балона (С).
- 4) Підключіть регулятор до балона зі зрідженим газом. Див. розділ «ПІДКЛЮЧЕННЯ РЕГУЛЯТОРА ДО БАЛОНА».

### Встановлення на землі

- 1) Відкрийте дверцята шафи.
- 2) Протягніть шланг регулятора через задній отвір.
- 3) Поставте балон на землю, ззовні шафи, за барбекю.
- 4) Поверніть балон зі зрідженим газом так, щоб отвір клапана був спрямований вперед.
- 5) Підключіть регулятор до балона зі зрідженим газом. Див. розділ «ПІДКЛЮЧЕННЯ РЕГУЛЯТОРА ДО БАЛОНА».



**Максимальна місткість балона зі зрідженим газом ВСЕРЕДИНІ шафи становить 13 кг.**

**Довжина шланга не повинна перевищувати 1,5 метра.**

**⚠ВАЖЛИВО:** Ми рекомендуємо замінювати газовий шланг на вашому газовому грилі кожні п'ять років. У деяких країнах можуть бути вимоги щодо заміни газового шланга протягом менш ніж п'яти років, і в такому разі вимоги цієї країни матимуть пріоритет. Щоб замінити шланг, регулятор і клапани, зверніться до представника служби підтримки клієнтів у вашому регіоні, використовуючи контактну інформацію на нашому вебсайті. Зайдіть на сайт [weber-ukraine.com](http://weber-ukraine.com)

## Підключення балона зі зрідженим газом та перевірка на витік

### Підключіть регулятор до балона

- 1) Переконайтеся, що всі ручки керування пальником знаходяться у вимкненому положенні **○**. Перевірте, натиснувши та повернувши ручки за годинниковою стрілкою.
- 2) Визначте тип вашого регулятора та підключіть регулятор до балона зі зрідженим газом, дотримуючись відповідних інструкцій з підключення.

*Примітка: Перед підключенням переконайтеся, що клапан балона зі зрідженим газом або важіль регулятора закрито.*

### Підключіть, повернувши за годинниковою стрілкою (A)

Прикрутіть регулятор до балону, повернувши фітінг за годинниковою стрілкою **(a)**. Розташуйте регулятор так, щоб вентиляційний отвір **(b)** був спрямований вниз.

### Підключіть, повернувши проти годинникової стрілки (B)

Прикрутіть регулятор до балону, повернувши фітінг проти годинникової стрілки.

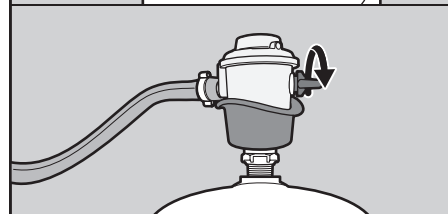
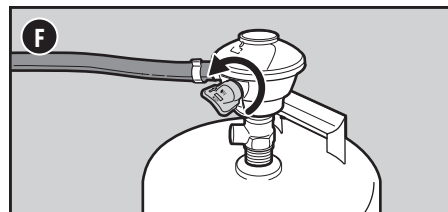
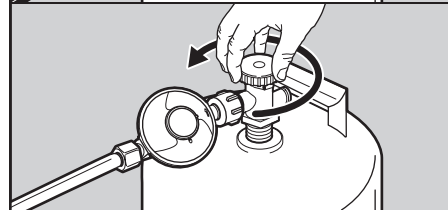
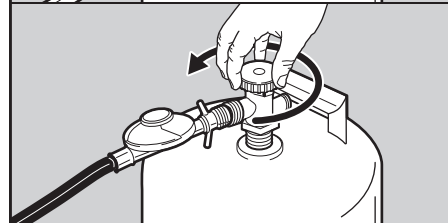
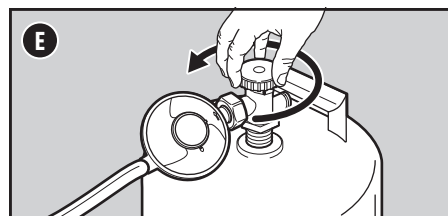
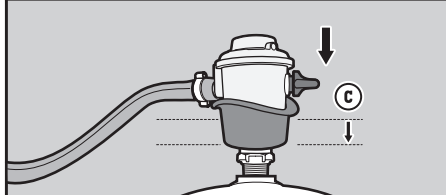
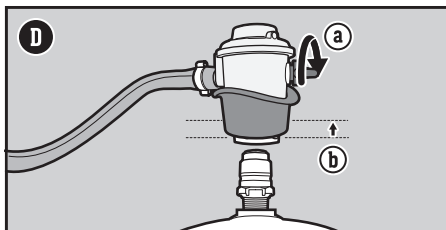
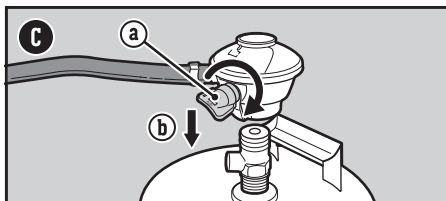
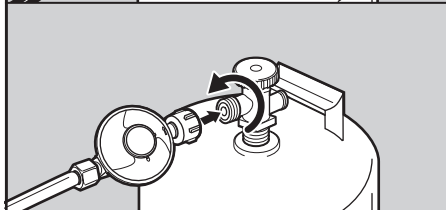
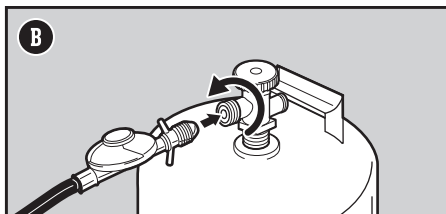
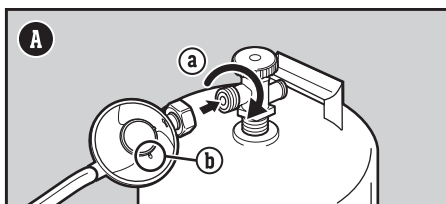
### Підключіть, повернувши важіль та зафіксувавши його (C)

Поверніть важіль регулятора **(a)** за годинниковою стрілкою у вимкнене положення. Натисніть на регулятор на клапані балона, доки він не зафіксується **(b)**.

### Підключіть за допомогою ковзного хому (D)

Переконайтеся, що важіль регулятора знаходиться у вимкненому положенні **(a)**. Посуньте манжету регулятора вгору **(b)**. Натисніть на регулятор вниз на вентиль балона та підтримуйте тиск. Посуньте манжету вниз, щоб закрити **(c)**. Якщо регулятор не фіксується, повторіть процедуру.

*Примітка: Ілюстрації регуляторів, наведені в цьому посібнику, можуть не збігатися з регулятором, який ви використовуєте для барбекю, через різні національні або регіональні правила.*



## Що таке перевірка на герметичність?

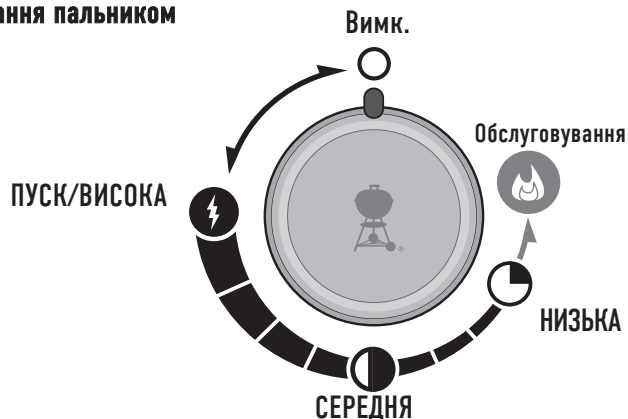
Після правильного встановлення балона зі зрідженим газом необхідно виконати перевірку на герметичність. Перевірка на герметичність – це надійний спосіб переконаватися, що газ не витікає після підключення балона. Наступні фітінги слід перевіряти щоразу, коли балон заправляється та встановлюється знову:

- Місце підключення регулятора до балона.
- Місце підключення газового шланга до перегородки.
- Місце підключення перегородки до гофрованого газового шланга.

### Перевірка на витік газу

- 1) Змочіть фітінги мильним розчином за допомогою розпилювача, щітки або ганчірки. Ви можете приготувати власний мильний розчин, змішавши 20% рідкого мила з 80% води; або ж ви можете придбати розчин для перевірки витоків у відділі сантехніки будь-якого господарського магазину.
- 2) Визначте тип вашого регулятора. Увімкніть подачу газу, повернувши вентиль балона проти годинникової стрілки (E) або перемістивши важіль регулятора у положення «увімкнено» (F).

## Налаштування ручки керування пальником



⚠ **НЕБЕЗПЕКА:** Не використовуйте полум'я для перевірки витоків газу. Переконайтеся, що поблизу немає іскор або відкритого вогню під час перевірки витоків.

⚠ **НЕБЕЗПЕКА:** Витік газу може спричинити пожежу або вибух.

⚠ **НЕБЕЗПЕКА:** Не використовуйте барбекю, якщо є витік газу.

⚠ **НЕБЕЗПЕКА:** Якщо ви бачите, відчуваєте запах або чуєте шипіння газу, що виходить з балона зі зрідженим газом:

1. Відійдіть від балона зі зрідженим газом.
2. Не намагайтеся самостійно усунути проблему.
3. Викличте пожежну службу.

⚠ **НЕБЕЗПЕКА:** Завжди закривайте вентиль балона перед від'єднанням регулятора. Не намагайтеся від'єднати газовий регулятор та шланг або будь-який газовий фітінг під час роботи барбекю.

⚠ **НЕБЕЗПЕКА:** Не зберігайте запасний балон зі зрідженим газом під цим грилем або поблизу нього. Ніколи не заповнюйте балон більше ніж на 80%. Недотримання цих вказівок може призвести до пожежі, що спричинить смерть або серйозні травми.

3) Якщо з'являються бульбашки, це означає витік:

а) Якщо витік знаходиться на з'єднанні регулятора з балоном або на з'єднанні шланга регулятора з регулятором (G), вимкніть подачу газу. НЕ ВИКОРИСТОВУЙТЕ гриль.

Якщо витік є, зверніться до представника служби підтримки клієнтів у вашому регіоні, використовуючи контактну інформацію на нашому вебсайті.

4) Якщо бульбашки не з'являються, перевірку на витік завершено:

а) Вимкніть подачу газу та промийте з'єднання водою.

ПРИМІТКА: Оскільки деякі розчини для перевірки на витік, зокрема мило та вода, можуть бути дещо корозійними, усі з'єднання слід промити водою після перевірки на витік.

### Додаткові запобіжні заходи щодо перевірки на витік

Наступні фітинги слід перевіряти на витік газу щоразу, коли балон заправляється та встановлюється знову:

На регуляторі та в місці підключення регулятора до балона (G). Дотримуйтесь інструкцій розділу «Перевірка на витік газу».

Від'єднайте регулятор від балона

Щоб зняти балон:

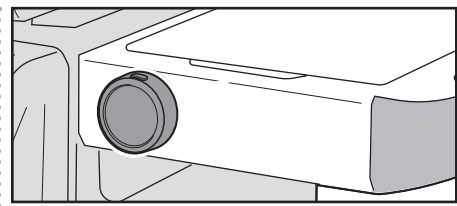
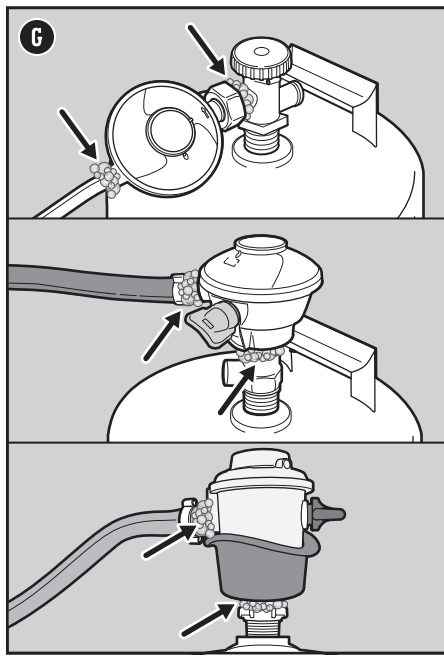
1) Переконайтеся, що клапан балона зі зрідженим газом або важіль регулятора повністю закриті.

2) Зсередини корпусу розблокуйте застібку на реміньці кріплення балона

3) Від'єднайте регулятор.

4) Зніміть балон.

Будьте обережні, замінюючи балон (резервуар) зі зрідженим газом під час приготування. Уся варильна камера та система управління жиром нагріваються під час використання. Завжди використовуйте термостійкі рукавички або мітенки під час роботи з балоном (резервуаром) зі ЗНГ. Закріпіть ремінець балона після підключення нового балона.



### Цифровий дисплей температури

Ця функція доступна лише на обраних моделях.

Цифровий дисплей температури надає вам зручний спосіб перевірити температуру поверхні вашого барбекю. Під час використання барбекю дотримуйтесь цих інструкцій щодо використання цифрового дисплея температури:

### Увімкнення дисплея

1) Натисніть і утримуйте кнопку живлення протягом 2 секунд, щоб увімкнути дисплей. Кнопка живлення розташована у верхній частині дисплея.

ПРИМІТКА: Барбекю завжди слід попередньо розігрівати протягом 10 хвилин або більше. Якщо дисплей увімкнено, коли барбекю вимкнено, індикатори дисплея циклічно змінюватимуть послідовність запуску протягом перших 4 хвилин, поки температура барбекю реструється на дисплеї. Якщо дисплей увімкнено після того, як барбекю запалено, дисплей автоматично відобразить температуру барбекю

2) Якщо ви хочете перемикатися між Фаренгейтами (F) та Цельсіями (C), потягніть дисплей зі столу, щоб отримати доступ до кнопки на задній панелі. Натисніть кнопку, щоб перемикатися між цими опціями.

### Яскравість

Після ввімкнення дисплей працюватиме на 100% яскравості протягом 15 хвилин, потім трохи зменшиться, щоб зберегти час роботи акумулятора. Щоб оновити яскравість дисплея до 100%, просто натисніть кнопку живлення, і дисплей оновиться до 100% яскравості протягом 2 хвилин.

### Вимкнення дисплея

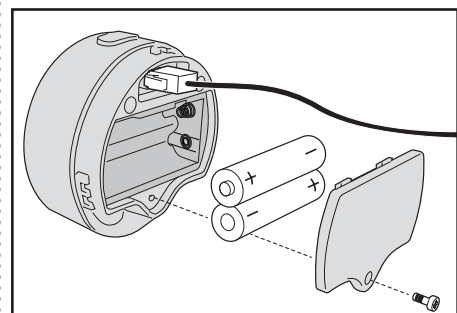
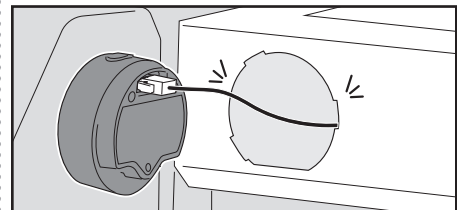
1) Щоб вимкнути вручну, натисніть і утримуйте кнопку живлення протягом 2 секунд.

ПРИМІТКА: Дисплей автоматично вимкнеться, якщо протягом 4 хвилин не буде виявлено тепла або барбекю повністю охололо.

Код помилки E-8: Якщо термопара від'єднана, на дисплеї відобразиться «E-8». Зверніться до служби підтримки клієнтів WEBER за допомогою.

### Батарейки

Коли настане час замінити 2 батарейки типу AA, внизу екрана з'явиться значок низького заряду батарейки. Зніміть дисплей зі столу, щоб отримати доступ до кришки батарейного відсіку. Використовуйте лише лужні батарейки. Не змішуйте старі та нові батарейки або різні типи батарейок (стандартні, лужні або акумуляторні).



⚠ **НЕБЕЗПЕКА:** Не вистеляйте висувний піддон для жиру або жароміщну камеру алюмінієвою фольгою.

⚠ **НЕБЕЗПЕКА:** Перед кожним використанням перевіряйте висувний піддон для жиру та піддон на наявність накопичення жиру. Видаліть надлишки жиру, щоб уникнути займання жиру.

⚠ **ПОПЕРЕДЖЕННЯ:** Будьте обережні під час зняття піддону та утилізації гарячого жиру.

⚠ **ПОПЕРЕДЖЕННЯ:** Використовуйте термостійкі рукавички для барбекю (що відповідають стандарту EN 407, рівень контактного нагріву 2 або вище) під час роботи з барбекю.

⚠ **ПОПЕРЕДЖЕННЯ:** Щітки для барбекю слід регулярно перевіряти на наявність вільних щетинок та надмірного зносу. Замініть щітку, якщо на решітках для приготування або щітці виявлено вільні щетинки. WEBER рекомендує купувати нову щітку для барбекю зі щетиною з нержавіючої сталі на початку кожної весни.

⚠ **ПОПЕРЕДЖЕННЯ:** Якщо шланг пошкоджено будь-яким чином, не використовуйте барбекю. Замініть його лише за допомогою шланга, авторизованого WEBER.

⚠ **ПОПЕРЕДЖЕННЯ:** Тримайте вентиляційні отвори навколо резервуара чистими та без сміття

⚠ **ПОПЕРЕДЖЕННЯ:** Тримайте будь-який електричний шнур живлення та шланг подачі палива подаль від нагрітих поверхонь.

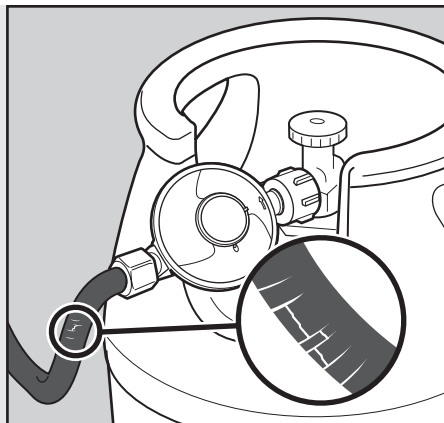
### Перевірте шланг

Необхідно регулярно перевіряти шланг.

1) Переконайтеся, що барбекю вимкнено та охололо.

2) Перевірте шланг на наявність будь-яких ознак тріщин, потертостей або порізів (A). Якщо шланг пошкоджено, не використовуйте барбекю.



⚠ **ПОПЕРЕДЖЕННЯ:** Якщо шланг пошкоджено, не використовуйте барбекю. Замініть його, використовуючи лише шланг, авторизований WEBER.



## Запалювання барбекю

### Використання системи запалювання Snap-Jet для запалювання пальників

Кожен запальник із кнопкою керування створює іскру від електрода запалювання до трубки запалювання пальника. Енергія для іскри генерується натисканням на ручку керування та поворотом її в положення «старт/високий рівень». Кожна ручка керування керує окремим пальником, і кожен пальник запалюється незалежно. Запалюйте пальники, починаючи зліва направо. Усі пальники повинні бути запалені для попереднього розігріву, проте не обов'язково запалювати всі пальники під час приготування.

- 1) Відкрийте кришку (А).
- 2) Переконайтеся, що всі ручки керування пальниками знаходяться у вимкненому  положенні.
- 3) Увімкніть подачу газу, повернувши вентиль балона проти годинникової стрілки або перемістивши важіль регулятора у положення «увімкнено», залежно від підключення регулятора/балона
- 4) Почніть з найлішішого пальника. Натисніть і утримуйте ручку керування протягом двох секунд (С), потім поверніть її проти годинникової стрілки в положення «старт/високий рівень», доки не почуєте клацання (D). Продовжуйте утримувати ручку керування протягом двох секунд після того, як почуєте клацання. Ця дія призведе до запалювання запальника та запалювання пальника.
- 5) Перевірте, чи горить пальник, подивившись крізь решітку для приготування.
- 6) Якщо пальник не запалюється, поверніть ручку керування пальником у положення «вимкнено» () та повторіть процедуру запалювання ще раз. Якщо пальник все ще не запалюється, поверніть ручку керування пальником у положення «ВИМК.» та зачекайте п'ять хвилин, щоб вийшов газ, перш ніж спробувати ще раз або спробувати запалити сірником.
- 7) Якщо пальник запалюється, повторіть кроки з 1 по 6, щоб запалити решту пальників.


Якщо пальники не запалюються за допомогою швидкого запалювання, зверніться до розділу «ВИРІШЕННЯ НЕСПРАВНОСТЕЙ» у цьому посібнику користувача. Там ви знайдете інструкції щодо запалювання барбекю сірником, щоб допомогти визначити точну проблему.

### Розігрійте барбекю

Попереднє розігрівання гриля є критично важливим для успішного приготування. Попереднє розігрівання допомагає запобігти прилипанню їжі до решітки та нагріває її достатньо для належного обсмажування. Це також спалює будь-які залишки від попередньої страви.

- 1) Відкрийте кришку гриля.
- 2) Запаліть гриль відповідно до інструкцій із запалювання в цьому посібнику користувача.
- 3) Закрийте кришку.
- 4) Розігрівайте гриль, увімкнувши всі конфорки в положення «старт/високий», протягом 15 хвилин або доки термометр не покаже 260°C.

### Щоб загасити конфорки

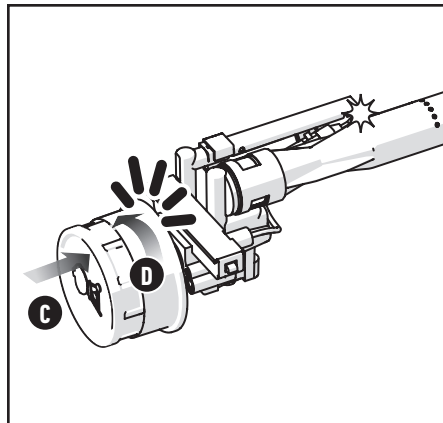
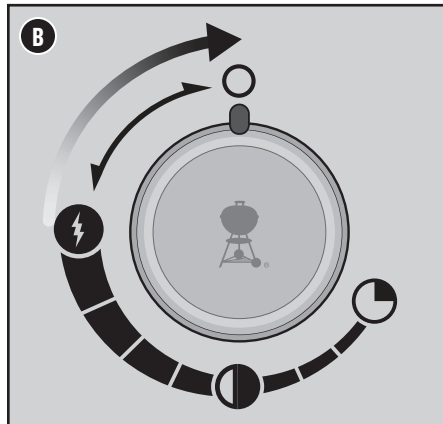
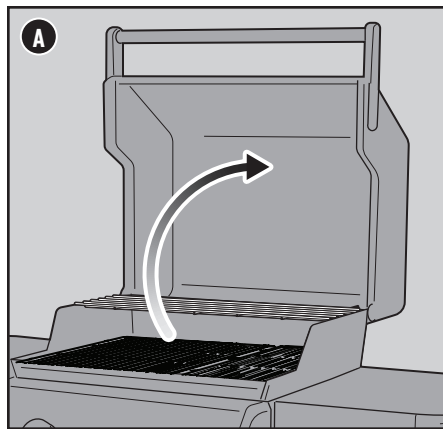
- 1) Натисніть на кожну ручку керування пальниками, а потім поверніть її за годинниковою стрілкою до упору у положення «вимкнено» .
- 2) Вимкніть подачу газу на балоні зі зрідженим газом (ЗНГ).

▲ **ПОПЕРЕДЖЕННЯ:** Відкривайте кришку під час запалювання.

▲ **ПОПЕРЕДЖЕННЯ:** Не нахиліться над відкритим барбекю під час запалювання або приготування їжі.

▲ **ПОПЕРЕДЖЕННЯ:** Кожен пальник потрібно запалювати окремо, натискаючи кнопку електронного запалювання.

▲ **ПОПЕРЕДЖЕННЯ:** Якщо запалювання не відбувається протягом чотирьох секунд після спроби запалювання першого пальника, поверніть ручку керування пальником у положення «вимкнено». Зачекайте п'ять хвилин, щоб накопичений газ розсіявся, а потім повторіть процедуру запалювання




## Використання зони обсмажування

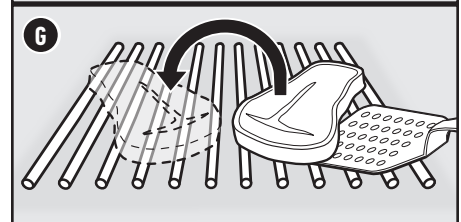
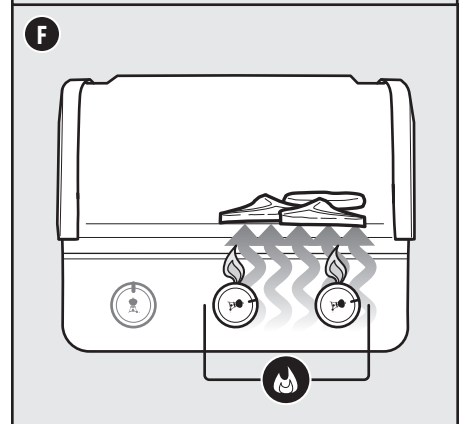
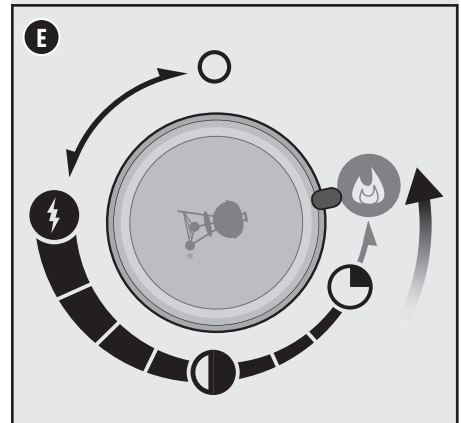
Ця функція доступна лише на деяких моделях

Обсмажування – це техніка прямого барбекю, яка використовується для м'яса, такого як стейки, вирізки птиці, риба та відбивні. Обсмажування підрум'янює поверхню їжі за високої температури. Обсмажуючи обидві сторони м'яса, ви карамелізуєте поверхню їжі, створюючи більш бажаний смак. Два сусідні пальники в зоні обсмажування мають додаткове налаштування, яке підвищує потужність нагрівання до температури обсмажування. Щоб використовувати зону обсмажування:

- 1) Відкрийте кришку та запаліть усі пальники. Див. розділ «ЗАПАЛЮВАННЯ БАРБЕКЮ»
  - 2) Розігрійте барбекю із закритою кришкою та всіма пальниками в положенні «старт/високий» протягом 15 хвилин.
  - 3) Після попереднього розігрівання натисніть дві ручки керування пальниками та поверніть їх проти годинникової стрілки в положення обсмажування (E). Пальники обсмажування працюють разом (F). Решту пальників можна вимкнути або вимкнути на низьку потужність
  - 4) Покладіть м'ясо безпосередньо над зоною обсмажування та закрийте кришку. Обсмажуйте кожен бік від однієї до чотирьох хвилин (G) залежно від виду та товщини м'яса. Після завершення обсмажування м'ясо можна перекласти на помірний вогонь і приготувати до бажаного ступеня готовності. Примітка: Завжди готуйте із закритою кришкою, щоб досягти максимального нагрівання та уникнути спалахів.
- Зі здобуттям досвіду використання зони обсмажування радимо вам експериментувати з різним часом обсмажування, щоб знайти результат, який найкраще відповідає вашому смаку.

### Щоб загасити пальники

- 1) Натисніть на кожну ручку керування пальником, а потім поверніть її за годинниковою стрілкою до упору у положення «вимкнено» .
- 2) Вимкніть подачу газу.




## Запалювання бічного пальника


### Використання миттєвого запалювання для запалювання бічного пальника

Ця функція доступна лише на вибраних моделях.

Якщо один або декілька основних пальників на вашому барбекю вже запалені, і ви хочете запалити бічний пальник, перейдіть до кроку 3. Якщо жоден з основних пальників не запалений, і ви використовуєте лише бічний пальник, почніть з кроку 1.

1) Переконайтеся, що ручка керування бічним пальником знаходиться у вимкненому положенні . Перевірте, натиснувши та повернувши ручку за годинникову стрілку (А). Також перевірте, чи всі ручки керування головним пальником знаходяться у вимкненому положенні.



Примітка: Важливо, щоб усі ручки керування пальником були у вимкненому положенні, перш ніж увімкнути балон зі зрідженим газом.

2) Увімкніть подачу газу, повернувши вентиль балона проти годинникової стрілки або перемістивши важіль регулятора у положення «увімкнено»  залежно від підключення регулятора/ балона.


3) Відкрийте кришку бічного пальника (В).

4) Натисніть на ручку керування пальником (С) і поверніть її проти годинникової стрілки в положення «Старт/Високий» до клацання. Утримуйте ручку натиснутою протягом двох секунд після спрацювання п'єзорозпалу, щоб пальник стабільно розгорівся.

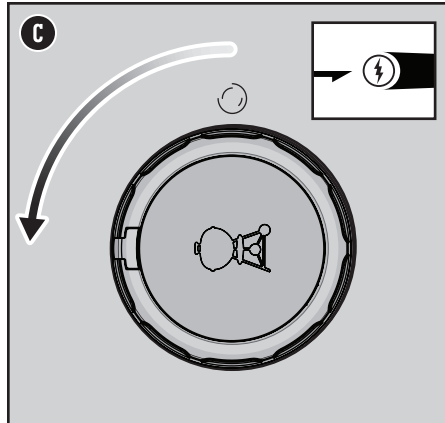
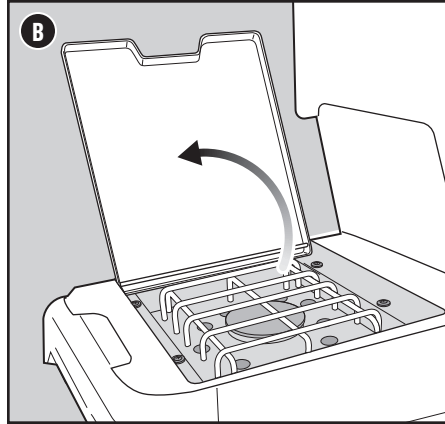
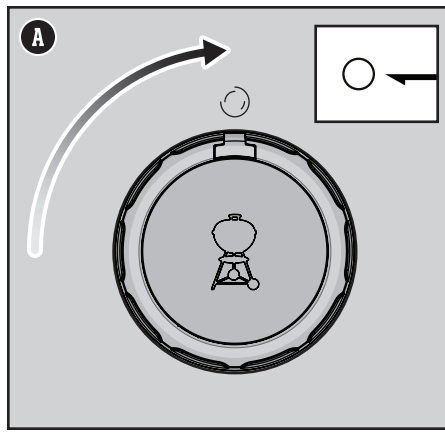
5) Переконайтеся, що бічний пальник горить. Полум'я бічного пальника може бути важко побачити в яскравий сонячний день.

6) Якщо пальник не запалюється, поверніть ручку керування пальником у положення «вимкнено»  та повторіть процедуру запалювання вдруге. Якщо пальник все ще не запалюється, поверніть ручку керування пальником у положення «вимкнено»  та зачекайте п'ять хвилин, щоб вийшов газ, перш ніж спробувати знову або спробувати запалити сірником.

7) Після запалювання бічного пальника продовжуйте повертати ручку проти годинникової стрілки, доки не досягнете потрібного положення.

8) Якщо бічний пальник не запалюється протягом 4 секунд, поверніть ручку керування бічним пальником у положення «вимкнено»  та зачекайте п'ять хвилин, щоб вийшов газ, перш ніж спробувати знову запалити пальник.

Якщо бічний пальник не запалюється за допомогою миттєвого запалювання, зверніться до розділу «ВИРІШЕННЯ НЕСПРАВНОСТЕЙ». Там ви знайдете інструкції щодо запалювання бічного пальника сірником, щоб визначити точну причину проблеми.



### Щоб загасити бічний пальник

1) Натисніть на ручку керування бічним пальником і поверніть її за годинникову стрілку до упору у положення «вимкнено» .

2) Вимкніть подачу газу.

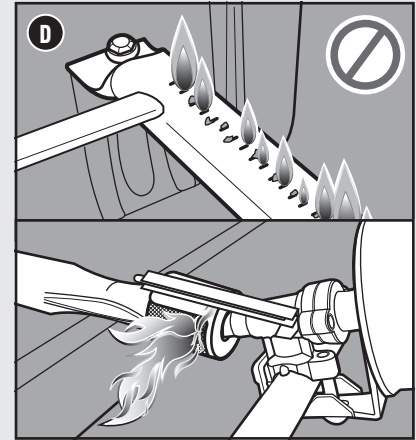
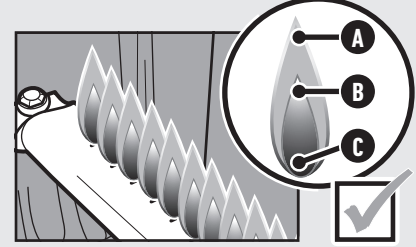
### Розмір каструлі для використання на бічному пальнику

Мін. діаметр: 18 см  
Макс. діаметр: 26 см

### Правильна форма полум'я пальника

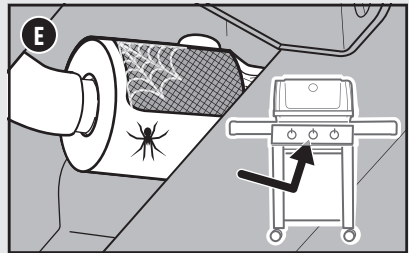
Пальники вашого барбекю налаштовані на заводі на правильну суміш повітря та газу. Коли пальники працюють належним чином, ви побачите специфічний візерунок полум'я. Кінчики можуть час від часу мерехтати жовтим (А), а полум'я спадає від світло-блакитного (В) до темно-синього (С).

⚠ **ПОПЕРЕДЖЕННЯ:** Заблоковані та брудні отвори можуть обмежувати повний потік газу, що призводить до пожежі (D) всередині та навколо газових клапанів, що може спричинити серйозне пошкодження вашого барбекю.



### Сітки від комах

Отвори для повітря горіння пальників (D) оснащені сітками з нержавіючої сталі, щоб запобігти плетінню павутини та будівництву гнізд павуками та іншими комахами всередині секції Вентурі пальників. Ці гнізда можуть перешкоджати нормальному потоку газу та спричинити зворотний потік газу з отвору для повітря горіння. Симптоми такого засмічення включають запах газу в поєднанні з полум'ям пальника, яке виглядає жовтим та лінійним. Це засмічення може призвести до пожежі в газовому клапані та навколо нього, що завдасть серйозної шкоди вашому грилю. Крім того, пил та сміття можуть накопичуватися на зовнішній стороні сітки від павуків/комах та перешкоджати потоку кисню до пальників. Тримайте сітки від комах у чистоті. Див. розділ «Очищення сіток від комах» у розділі «Догляд за виробом».



⚠ **ПОПЕРЕДЖЕННЯ:** Не намагайтеся ремонтувати компоненти газопроводу, горіння газу, запалювання або структурні компоненти без звернення до відділу обслуговування клієнтів [service@zelena-liniya.com](mailto:service@zelena-liniya.com)

⚠ **УВАГА:** Отвори трубки пальника повинні бути правильно розташовані над отворами клапана.

⚠ **ПОПЕРЕДЖЕННЯ:** Відкрийте кришку бічного пальника під час запалювання.  
⚠ **ПОПЕРЕДЖЕННЯ:** Не нахилийтеся над бічним пальником під час розпалювання або приготування їжі.  
⚠ **ПОПЕРЕДЖЕННЯ:** Якщо розпалювання не відбувається протягом чотирьох секунд після спроби розпалити бічний пальник, поверніть ручку керування пальником у положення «вимкнено». Зачекайте п'ять хвилин, щоб розсіявся накопичений газ, а потім повторіть процедуру розпалювання.

## Чищення та обслуговування

### Чищення внутрішньої частини барбекю

З часом продуктивність вашого барбекю може погіршитися, якщо за ним не доглядали належним чином. Низькі температури, нерівномірний нагрів та прилипання їжі до решіток – все це ознаки того, що чищення та обслуговування наблизилися. Коли ваш барбекю вимкнений та охолоне, почніть з очищення внутрішньої частини зверху вниз. Ретельне очищення рекомендується проводити принаймні двічі на рік. Постійне використання може вимагати щоквартального очищення.

### Чищення кришки

Час від часу ви можете помітити пластівці, схожі на фарбу, на внутрішній стороні кришки. Під час використання жир та пари диму повільно перетворюються на вуглець та осідають на внутрішній стороні кришки вашого барбекю. Ці відкладення з часом відшаровуються та виглядають дуже схожими на фарбу. Ці відкладення нетоксичні, але пластівці можуть потрапити на вашу їжу, якщо ви не чистите кришку регулярно.

1) Зніміть карбонізований жир з внутрішньої сторони кришки щіткою для барбекю з нержавіючої сталі (A). Щоб мінімізувати подальше накопичення, внутрішню сторону кришки можна протерти паперовим рушником після приготування на барбекю, поки барбекю ще тепле (не гаряче).

### Очищення решіток для приготування їжі

Якщо ви чистили решітки для приготування їжі згідно з рекомендаціями, кількість сміття на решітках має бути мінімальним.

1) Після встановлення решіток зіскребіть сміття з решітки щіткою для барбекю з нержавіючої сталі (B).  
2) Вийміть решітки та відкладіть їх.

### Очищення ароматизаторів

Ароматизатори збирають краплі, що димлять та шиплять, додаючи смаку вашій їжі. Будь-які краплі, що не випаровуються ароматизаторами, відводяться від пальників. Це допомагає запобігти спалаху всередині вашого барбекю та захищає пальники від засмічення.

1) Почистіть ароматизатори пластиковим скребком (C).  
2) За необхідності почистіть ароматизатори щіткою для барбекю з нержавіючої сталі.  
3) Вийміть ароматизатори та відкладіть їх.

### Очищення пальників

Дві області на пальниках, які є ключовими для оптимальної роботи, – це порти (невеликі опуклі отвори, що проходять вздовж довжини пальників) та сітки від павуків/комах на кінцях пальника. Підтримка чистоти цих областей є важливою для безпечної роботи.

### Очищення портів пальників

1) Використовуйте чисту щітку для барбекю з нержавіючої сталі, щоб очистити зовнішню частину пальників, провівши щіткою верхню частину портів пальників (D).  
2) Під час очищення пальників уникайте пошкодження електродів запалювання, обережно обробляючи його щіткою.

### Очищення сіток від комах

1) Знайдіть кінці пальників на нижній стороні панелі керування там, де вони стикаються з клапанами.  
2) Очистіть сітки від комах/павуків на кожному пальнику за допомогою м'якої щітки (E)

### Очищення теплового дефлектора

Розташований під пальниками, тепловий дефлектор рівномірно розподіляє тепло по всій варильній камері під час приготування. Підтримка чистоти теплового дефлектора покращить ефективність приготування вашого барбекю.

1) Зіскребіть тепловий дефлектор пластиковим скребком.  
2) За потреби почистіть тепловий дефлектор щіткою для барбекю з нержавіючої сталі.  
3) Зніміть тепловий дефлектор та відкладіть його.

⚠ Після очищення переконайтеся, що тепловий дефлектор правильно встановлено.

### Очищення варильної камери

Загляньте всередину варильної камери на наявність накопичень жиру або залишків їжі. Надмірне накопичення може спричинити пожежу.

1) Використовуйте пластиковий скребок, щоб зіскребити сміття з боків та дна барбекю у отвір у дні варильної камери. Цей отвір веде сміття у висувний піддон для жиру.

## Очищення системи управління жиром

Система управління жиром складається з висувного піддону для жиру, що знаходиться під кутом, та піддону. Ці компоненти розроблені таким чином, щоб їх можна було легко зняти, очистити та замінити – це важливий крок щоразу, коли ви готуєтеся до барбекю

### Очищення зовнішньої частини барбекю

Зовнішня частина вашого барбекю може бути з нержавіючої сталі, емалевого фарфору та пластику. WEBER рекомендує такі методи залежно від типу поверхні.

### Очищення поверхонь з нержавіючої сталі

Очищіть нержавіючу сталь нетоксичним, неабразивним засобом для чищення або поліролі для нержавіючої сталі, призначеним для використання на виробі для зовнішнього використання та барбекю. Використовуйте тканину з мікрофібри для чищення у напрямку волокон нержавіючої сталі. Не використовуйте паперові рушники.

Примітка: Не ризикуйте подряпати нержавіючу сталь абразивними пастами. Паста не очищає і не полірує. Вони змінять колір металу, видаляючи верхнє покриття оксиду хрому.

### Очищення пофарбованих, емалевого фарфору поверхонь та пластикових компонентів

Очищіть пофарбовані, емалевого фарфору та пластикові компоненти теплою мильною водою та паперовими рушниками або тканиною. Після протирання поверхонь промийте та ретельно висушіть.

### Очищення зовнішньої частини барбекю, що знаходяться в особливих умовах

Якщо ваш барбекю працює в особливо суворих умовах, вам слід частіше чистити його зовнішню частину. Кислотні дощі, хімікати для басейнів та солоня вода можуть спричинити появу іржі на поверхні. Протріть зовнішню частину барбекю теплою мильною водою. Потім промийте та ретельно висушіть. Крім того, ви можете щотижня застосовувати засіб для чищення нержавіючої сталі, щоб запобігти появі іржі на поверхні.

### Переміщення гриля

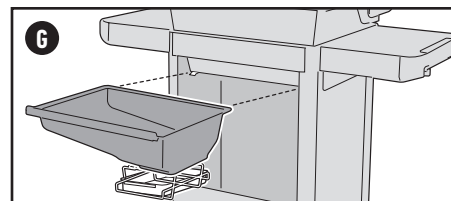
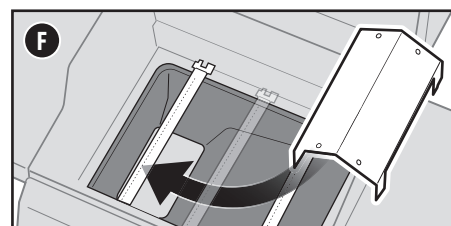
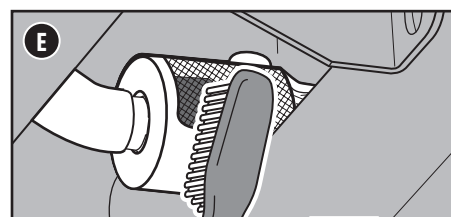
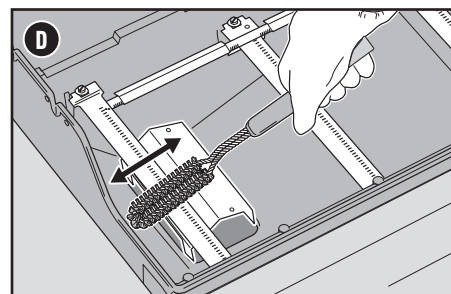
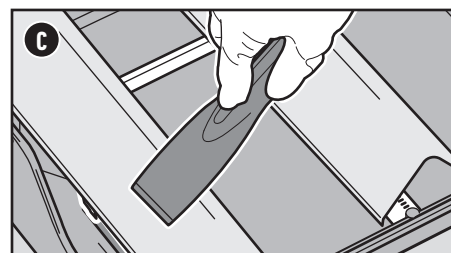
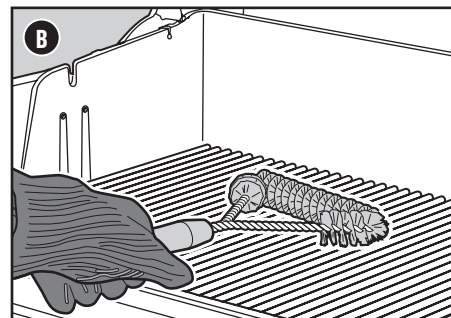
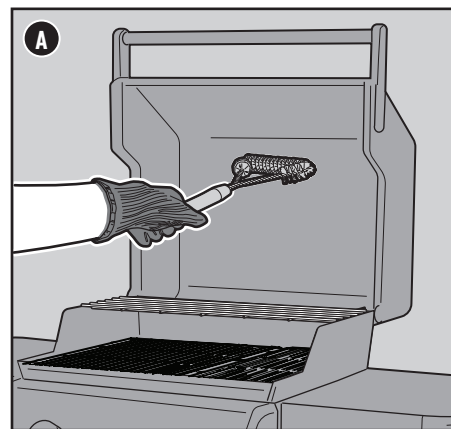
Завжди перевіряйте внутрішні компоненти, щоб переконатися, що вони на місці, щоразу, коли ви переміщуєте гриль

1) **Тепловий дефлектор (F)** - Переконайтеся, що він повністю вставлений у котел.  
2) **Вийміть піддон для жиру (G)** - Доступ до нього знаходиться ззаду гриля, переконайтеся, що він повністю вставлений

### Очищення навколо електронних компонентів

Використовуйте м'яку вологу тканину для протирання внутрішньої частини корпусу та навколо бічних столиків. Будьте обережні, щоб не пошкодити жодне з'єднання проводів під час чищення навколо електронних компонентів.

**УВАГА: НИКОЛИ НЕ ОБЛИВАЙТЕ БАРБЕКЮ ПОСТІЙНИМ СТРУМЕНЕМ ВОДИ, НАПРИКЛАД, З САДОВОГО ШЛАНГА АБО МИЙКИ ВИСОКОГО ПОТОКУ. ЕЛЕКТРОННІ КОМПОНЕНТИ МОЖУТЬ БУТИ ПОШКОДЖЕНІ**



⚠ **ПОПЕРЕДЖЕННЯ:** Вимкніть барбекю та зачекайте, поки воно охолоне, перш ніж ретельно його чистити.  
⚠ **ПОПЕРЕДЖЕННЯ:** З часом на ароматизаторах FLAVORIZER BARS може з'явитися нерівна поверхня або плями. Під час обслуговування рекомендується використовувати захисні рукавички. Не мийте пластини FLAVORIZER BARS або решітки для приготування в раковині, посудомийній машині чи в духовій шафі з функцією самоочищення.  
⚠ **ПОПЕРЕДЖЕННЯ:** Під час очищення пальників ніколи не використовуйте щітку, яка вже використовувалася для очищення решіток для приготування їжі. Ніколи не вставляйте гострі предмети в отвори пальника.  
⚠ **УВАГА:** Не кладіть компоненти барбекю на бічні столики, оскільки вони можуть подряпати фарбу або поверхні з нержавіючої сталі.  
⚠ **УВАГА:** Не використовуйте для очищення вашого барбекю: абразивні поліролі або фарби для нержавіючої сталі, засоби для чищення, що містять кислоту, уайт-спірит або кислот, засоби для чищення духовок або абразивні засоби для чищення.

## ГОЛОВНИЙ(І) ПАЛЬНИК(КИ) АБО БІЧНИЙ ПАЛЬНИК(КИ) НЕ ЗАПАЛЮЮТЬСЯ

### ПРОБЛЕМА

• Головний(і) пальник(ки) або бічний(і) пальник(ки) не запалюється(ються), якщо дотримуватися інструкцій з електронного запалювання в розділі «Експлуатація» цього посібника користувача.

### ПРИЧИНА

### ВИРІШЕННЯ

Проблема з потоком газу.

Якщо будь-який пальник не запалюється, першим кроком є перевірка надходження газу до пальника(ок). Щоб перевірити це, дотримуйтеся інструкцій нижче з розділу «Запалювання барбекю за допомогою довгого запальнички».

**Якщо запалювання пальника НЕ вдається**, дотримуйтеся порад щодо усунення несправностей у розділі «ПОТОК ГАЗУ» на наступній сторінці.

Проблема з електронною системою запалювання.



Якщо будь-який пальник не запалюється, першим кроком є перевірка надходження газу до пальника(ок). Щоб перевірити це, дотримуйтеся інструкцій нижче з розділу «Запалювання барбекю за допомогою довгого запальнички».


**Якщо запалювання пальника вдається**, дотримуйтеся інструкцій з розділу «Перевірка компонентів електронної системи запалювання».

### Запалювання барбекю за допомогою




#### довгого запальнички

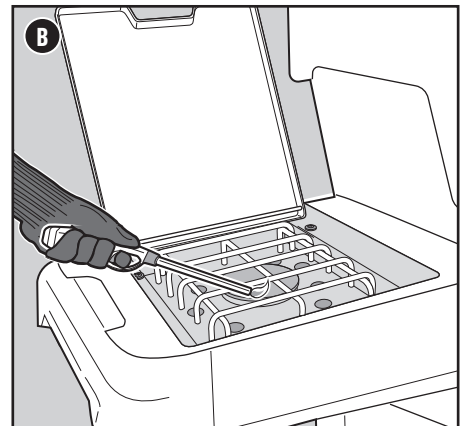
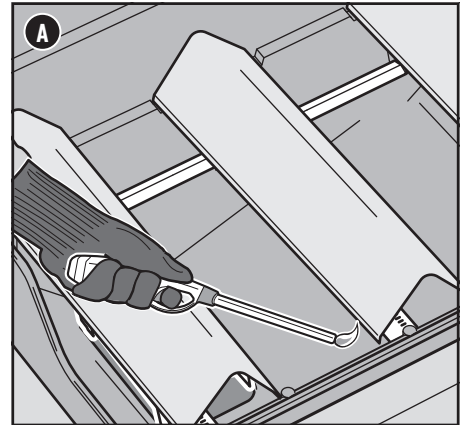
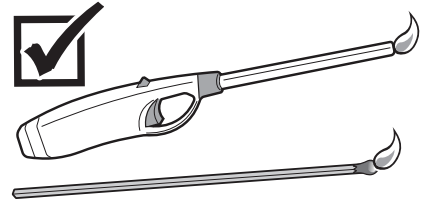
Використання запальнички з довгою ручкою або довгого сірника для визначення подачі газу до основних пальників

- 1) Відкрийте кришку гриля.
- 2) Перевірте, чи всі ручки керування пальниками (включно з ручкою керування бічним пальником) перебувають у вимкненому положенні . Перевірте, натиснувши та повернувши ручки за годинниковою стрілкою.  
*Примітка: Важливо, щоб усі ручки керування пальниками перебували у вимкненому  положенні, перш ніж увімкнути балон зі зрідженим газом.*
- 3) Увімкніть подачу газу, повернувши вентиль балона проти годинникової стрілки або перемістивши важіль регулятора у положення «увімкнено», залежно від підключення регулятора/балона.

- 4) Почніть з пальника, який знаходиться найдалі ліворуч. Вставте запалену запальничку з довгою ручкою через решітку для приготування, повз АРОМАТИЗАТОРНИЙ БЛОК та поруч із пальником **(А)**.
- 5) Натисніть на ручку керування пальником і повільно поверніть її проти годинникової стрілки до положення «старт/високий рівень» .
- 6) Перевірте, чи пальник горить, дивлячись крізь решітку для приготування та через виріз у АРОМАТИЗАТОРНИЙ ПЛІВЦІ
- 7) Якщо пальник не запалюється протягом 4 секунд, поверніть ручку керування пальником у положення «вимкнено» та зачекайте п'ять хвилин, щоб газ вийшов, перш ніж спробувати запалити пальник знову. Якщо повторні спроби не вдалися, дотримуйтеся інструкцій з усунення несправностей з потоком газу на наступній сторінці.
- 8) Якщо пальник запалюється, проблема полягає в системі запалювання. Дотримуйтеся інструкцій розділу «Перевірка компонентів електронної системи запалювання».

### Використання запальнички з довгою ручкою або довгого сірника для визначення наявності потоку газу до бічного пальника

- 1) Відкрийте кришку бічного пальника.
- 2) Перевірте, чи всі ручки керування пальником (включно з ручкою керування бічним пальником) знаходяться у вимкненому  положенні. Перевірте, натиснувши та повернувши ручки за годинниковою стрілкою.  
*Примітка: Важливо, щоб усі ручки керування пальником були у вимкненому  положенні, перш ніж увімкнути балон зі зрідженим газом.*
- 3) Увімкніть подачу газу, повернувши вентиль балона проти годинникової стрілки або перемістивши важіль регулятора у положення «увімкнено», залежно від підключення регулятора/балона.
- 4) Тримайте запалену запальничку з довгою ручкою біля бічного пальника **(В)**.
- 5) Натисніть на ручку керування бічним пальником і повільно поверніть її проти годинникової стрілки в положення «старт/високий» .
- 6) Перевірте, чи горить бічний пальник. Полум'я бічного пальника може бути важко побачити в яскравий сонячний день.
- 7) Якщо бічний пальник не запалюється протягом 4 секунд, поверніть ручку керування бічним пальником у вимкнене положення і зачекайте п'ять хвилин, щоб газ вийшов, перш ніж намагатися знову запалити пальник. Якщо повторні спроби не вдалися, дотримуйтеся інструкцій з усунення несправностей з потоком газу на наступній сторінці.
- 8) Якщо пальник запалюється, дотримуйтеся інструкцій розділу «Перевірка компонентів електронної системи запалювання».



### ЗАПАСНІ ЧАСТИНИ

Щоб отримати запасні частини, зверніться до місцевого продавця у вашому регіоні або зайдіть на сайт

[weber-ukraine.com](http://weber-ukraine.com)



**ЗАТЕЛЕФОНУЙТЕ ДО СЛУЖБИ  
ПІДТРИМКИ КЛІЄНТІВ**

Якщо у вас все ще виникають проблеми, зверніться до представника служби підтримки клієнтів у вашому регіоні, використовуючи контактну інформацію на сайті



[weber-ukraine.com](http://weber-ukraine.com)