

E-315w • E-415w

EP-335w • EP-435w • SP-335w • SP-435w

## 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.*

**ПРОЧИТАЙТЕ ІНСТРУКЦІЮ ПЕРЕД ВИКОРИСТАННЯМ ПРИЛАДУ (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 гриль, 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. Переобладнання або спроба використання природного газу в газовому агрегаті ЗНГ або зрідженого газу ЗНГ в газовому агрегаті є небезпечною та призведе до анулювання гарантії.

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

### Експлуатація

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

⚠ **НЕБЕЗПЕКА:** Не використовуйте гриль в 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, переміщувати, зберігати або експлуатувати прилад.

⚠ **ПОПЕРЕДЖЕННЯ:** Ніколи не залишайте барбекю 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 грилем.

⚠ **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.

### Зберігання та/або невикористання

⚠ **ПОПЕРЕДЖЕННЯ:** Вимкніть подачу газу на газовому балоні після використання.

⚠ **ПОПЕРЕДЖЕННЯ:** Балони зі зрідженим нафтовим газом (ЗНГ) повинні зберігатися на відкритому повітрі в недоступному для дітей місці та не повинні зберігатися в будівлі, гаражі чи будь-якому іншому закритому приміщенні.

⚠ **ПОПЕРЕДЖЕННЯ:** Після певного періоду зберігання та/або невикористання, перед використанням грилем слід перевірити на наявність витоків газу та заміщення пальника.

• Зберігання гриля в приміщенні дозволено лише за умови відключення балону зі зрідженим нафтовим газом та його зняття з барбекю.

**Електропостачання**

- ⚠ **ПОПЕРЕДЖЕННЯ:** Цей прилад не призначений для використання особами (включаючи дітей) з обмеженими фізичними, сенсорними або розумовими здібностями, або тими, хто не має досвіду та знань, окрім випадків, коли вони перебувають під наглядом або інструкціями щодо використання приладу особою, відповідальною за їхню безпеку.
- ⚠ **ПОПЕРЕДЖЕННЯ:** Дітей слід наглядати, щоб вони не гралися з приладом.
- ⚠ **ПОПЕРЕДЖЕННЯ:** Використовуйте лише блок живлення, що постачається з цим приладом.
- ⚠ **ПОПЕРЕДЖЕННЯ:** Цей прилад має заземлення лише для функціональних цілей.
- ⚠ **ПОПЕРЕДЖЕННЯ:** Щоб запобігти ураженню електричним струмом, не занурюйте шнур або вилку у воду або іншу рідину.
- ⚠ **ПОПЕРЕДЖЕННЯ:** Від'єднуйте прилад від розетки, коли він не використовується та перед чищенням. Дайте йому охолонути, перш ніж встановлювати або знімати деталі.
- ⚠ **ПОПЕРЕДЖЕННЯ:** Не використовуйте газовий кухонний прилад для використання на відкритому повітрі з пошкодженим шнуром або вилкою, або після того, як прилад вийшов з ладу чи був пошкоджений будь-яким чином. Зверніться до представника служби підтримки клієнтів у вашому регіоні, використовуючи контактну інформацію на нашому веб-сайті. Зайдіть на сайт [www.weber.com](http://www.weber.com)
- ⚠ **ПОПЕРЕДЖЕННЯ:** Не допускайте звисання шнура з краю столу та дотику до гарячих поверхонь.
- ⚠ **ПОПЕРЕДЖЕННЯ:** Не використовуйте газовий прилад для приготування їжі на відкритому повітрі не за призначенням.
- ⚠ **ПОПЕРЕДЖЕННЯ:** Під час підключення спочатку підключіть вилку до газового приладу для приготування їжі на відкритому повітрі, а потім увімкніть прилад у розетку.
- ⚠ **ПОПЕРЕДЖЕННЯ:** Використовуйте з цим газовим кухонним приладом для використання на відкритому повітрі лише схему із захистом від замикання на землю (УЗО).
- ⚠ **ПОПЕРЕДЖЕННЯ:** Ніколи не виймайте заземлювальну вилку та не використовуйте її з двоконтактним адаптером.
- ⚠ **ПОПЕРЕДЖЕННЯ:** Використовуйте лише подовжувачі з триконтактною заземлювальною вилкою, розраховані на потужність обладнання та схвалені для використання на відкритому повітрі з маркуванням W-A.
- Не з'єднуйте два або більше подовжувачів разом.
- Завжди переконайтеся, що електрична розетка, яка використовується, має правильну напругу (230 В)

**Обіцянка WEBER**

**У WEBER ми пишаємося двома речами: створенням довговічних грилей та забезпеченням відмінного обслуговування клієнтів протягом усього життя обладнання.**

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 разі 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.

**ДОБРОВІЛЬНА ГАРАНТІЯ WEBER**

Компанія WEBER гарантує покупцеві продукту WEBER (або у випадку подарунка чи рекламної акції, особі, 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 МЕЖАХ ДОЗВОЛЕНИХ ЧИННИМ ЗАКОНОДАВСТВОМ, ЦЯ ГАРАНТІЯ ПОВ'ЯЗАНА ЛИШЕ НА ПЕРШОГО ПОКУПЦЯ І НЕ ПЕРЕДАЄТЬСЯ НАСТУПНИМ ВЛАСНИКАМ, ЗА ВИНЯТКОМ ВИПАДКІВ ПОДАРУНКІВ ТА РЕКЛАМНИХ ТОВАРІВ, ЯК ЗАЗНАЧЕНО ВИЩЕ

**ОБОВ'ЯЗКИ ВЛАСНИКА ЗА ЦЬОЮ ГАРАНТІЄЮ**

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 прямих 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 зобов'язань. 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 солоного повітря та/або джерел хлору, таких як басейни та гідромасажні ванни/спа;
- Суворі погодні умови, такі як град, урагани, землетруси, цунами 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 ТЕРМИНИ НА ПРОДУКТ**

Варильна камера: 12 років, без іржі/прогорання (2 роки на фарбу, за винятком вицвітання або зміни кольору)
Кришка в зборі: 12 років, без іржі/прогорання (12 років 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: 10 років, без іржі/прогорання
Електроніка та компоненти WEBER CONNECT: 3 роки
Всі інші деталі: 5 років

**ДСКЛЕЙМЕР**

ОКРІМ ГАРАНТІЇ ТА ВІДМОВИ ВІД ВІДПОВІДАЛЬНОСТІ, ОПИСАНИХ У ЦЬОЙ ГАРАНТІЙНІЙ ЗАЯВІ, ТУТ НЕ НАДАЄТЬСЯ ЖОДИХ ПОДАЛЬШИХ ГАРАНТІЙ АБО ДОБРОВОЛЬНИХ ЗАЯВ ПРО ВІДПОВІДАЛЬНІСТЬ, ЯКІ ВИХОДЯТЬ ЗА МЕЖІ 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 ПЕРЕДАЧЕНО ЗАКОНОМ.

ЖОДИ ГАРАНТІЇ НЕ ДІЮТЬ ПІСЛЯ ЗАКІНЧЕННЯ ВІДПОВІДНИХ ПЕРІОДІВ ЦЬОЇ ГАРАНТІЇ. ЖОДИ ІНШІ ГАРАНТІЇ, НАДАНІ БУДЬ-ЯКОЮ ОСОБОЮ, ВКЛЮЧАЮЧИ ДИЛЕРА АБО РОЗДІЛЬНОГО ПРОДАВЦЯ, ЩОДО БУДЬ-ЯКОГО ПРОДУКТУ, ТАКІ ЯК БУДЬ-ЯКІ «РОЗШИРЕНІ ГАРАНТІЇ», НЕ ЗВ'ЯЗУЮТЬСЯ З WEBER. ВИНЯТКОВИМ ЗАСОБОМ ПРАВОВОГО ЗАХИСТУ ЗА ЦЬОЮ ГАРАНТІЄЮ Є РЕМОНТ АБО ЗАМІНА ДЕТАЛЕЙ АБО ПРОДУКТУ.

ЗА ЖОДИХ ВИПАДКІВ ЗА ЦЬОЮ ДОБРОВОЛЬНОЮ ГАРАНТІЄЮ ВІДШКОДУВАННЯ НЕ ПЕРЕВИЩУЄ СУМУ ВАРТOSTІ КУПИВЛІ ПРОДАНОГО ПРОДУКТУ WEBER.

ВИ БЕРЕТЕ НА СЕБЕ РИЗИК ТА ВІДПОВІДАЛЬНІСТЬ ЗА ВТРАТИ, ПОШКОДЖЕННЯ АБО ТРАВМИ, ЗАПОДІЯНІ ВАШОМУ МАЙНУ ТА/АБО ІНШИМ ОСОБАМ ТА ІХНЬОМУ МАЙНУ, ЩО ВИНИКЛИ ВНАСЛІДОК НЕПРАВИЛЬНОГО ВИКОРИСТАННЯ ПРОДУКТУ АБО НЕДОТРИМАННЯ ІНСТРУКЦІЙ, НАДАНИХ WEBER У СУПРОВІДЖЕНОМУ ПОСІБНИКУ ВЛАСНИКА.

НА ДЕТАЛІ ТА АКСЕСУАРИ, ЗАМІНЕНІ ЗА ЦЬОЮ ГАРАНТІЄЮ, НАДАЄТЬСЯ ГАРАНТІЯ ЛИШЕ ПРОТЯГОМ ЗАЛИШКУ ВИЩЕЗГАДАНОГО ГАРАНТІЙНОГО ПЕРІОДУ.

ΝΧ ΕΉΝΔΙΓΧΘΕΙΚΤΙΤΘΧ ΒΘΟΙ ΖΗΔ·ΙΔΕΕΕ ΑΚΗΔΑΚ ΉΑΕ Α·ΉΗΘΗΘ· ΔΙ ΗΕΨΕ·ΘΦΗΟΚΤΙΤΘΧ ΔΉ ΕΗΘΒΘ WEBER , ΠΕ·ΘΑΕΗΘΘΕ·ΚΦΙΤΘ· ΑΕΓΉΗΝΉΔΜ, ΑΕΓΚΔΉΒΤΔΜ ΉΑΕ ΑΉΉΉΑΚΗΘΔΑΕ·ΘΜ ΖΗΘΓΉΤΤΔΔΧ, ΓΉΔΜ ΧΑ ΗΘΙΘΕΗΉΔ, ΕΕΓΉΒ, ΑΚΗΕΗΉ ΑΕ ΕΗΔΕΗ·Ι ΖΗΘΓΉΤΤΔΔΧ . WEBER ΓΕΘΉ ΕΉΘ· Ή·Η·ΕΉΚ ΨΓΉΦ·ΙΘ ΗΘΨΉΔ Θ·ΕΉΜ·ΘΗΕΑΉ· ΔΉΠΕ, ΠΕ ΓΉΘΉΙΤΘΧ· ΝΉΉ ΕΉΝΔΙΉ, ΔΙ ΙΒΚΓΉΞΙΤΘΧ ΧΑ ΨΕΑΕ·ΧΨΉΔΧ WEBER· ΔΉΘΉΘ ΙΉΑΉ ΨΓΉΔ· ΗΘΨΉΔ ΗΕ·ΘΗΕΑΒΉΔΜ ΗΉΘΉΙ, Ή ΉΑΉ ΨΓΉΔ ΔΉ ΙΒΚΓ ΉΉΉΤΘΧ ΧΑ·ΘΨΑΉΔΔΧ ΙΕΕΕ, ΠΕ ΖΕΖΉΗΗΑΉΉ ΗΘΨΉΔ ΑΚ· ΉΉΉΉΉΔΓ.

ΥΉΘεικτιχ όζ ηηθίβα διήεψθζθεδν οιίεεί·ζάθεόετ ί βιεέι έτίζζ ηζίθεόψφ βθθόκίηψφ άψχ ζκθδψεψχ όζθψβζζίζι βεκψβεζι ηεπθδψψψ

## Важлива інформація про ЗНГ та газові підключення

### Що таке ЗНГ?

Зріджений нафтовий газ, також відомий як ЗНГ або ЗН, – 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, ЗНГ є рідиною. Коли тиск скидається з балона, рідина легко випаровується та перетворюється на газ.

### Поради щодо безпечного поводження з балонами з ЗНГ

- Погнутий або іржавий балон зі ЗНГ може бути небезпечним і повинен бути перевірений вашим постачальником зрідженого нафтового газу. 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 (балон стане занадто гарячим, щоб тримати його в руках).
- Під час роботи або заміни газового балона поблизу не повинно бути джерел займання.

### Вимоги до балона зі ЗНГ

- Використовуйте балони 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 випускання 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.

## Розміри отворів клапана пальника GENESIS та дані про споживання

РОЗМІРИ ОТВОРІВ КЛАПАНА ПАЛЬНИКА			
Країна	Категорія газу	3 модель пальників	4 модель пальників
Україна	I <sub>3</sub> (28-30/37 мбар)	Основні пальники 0,94 мм Пальник для обсмажування 0,94 мм Бічний пальник 0,96 мм	Основні пальники 0,92 мм Пальник для обсмажування 0,92 мм Бічний пальник 0,96 мм

Дані про споживання		
Категорія газу	Модель на 315вт	Модель на 415вт
I <sub>3</sub> (28-30/37 мбар)	11.4 кВт Пропан 13.2 кВт Бутан  801 г/год Пропан 944 г/год Бутан	14.1 кВт Пропан 16.7 кВт Бутан  991 г/год Пропан 1195 г/год Бутан

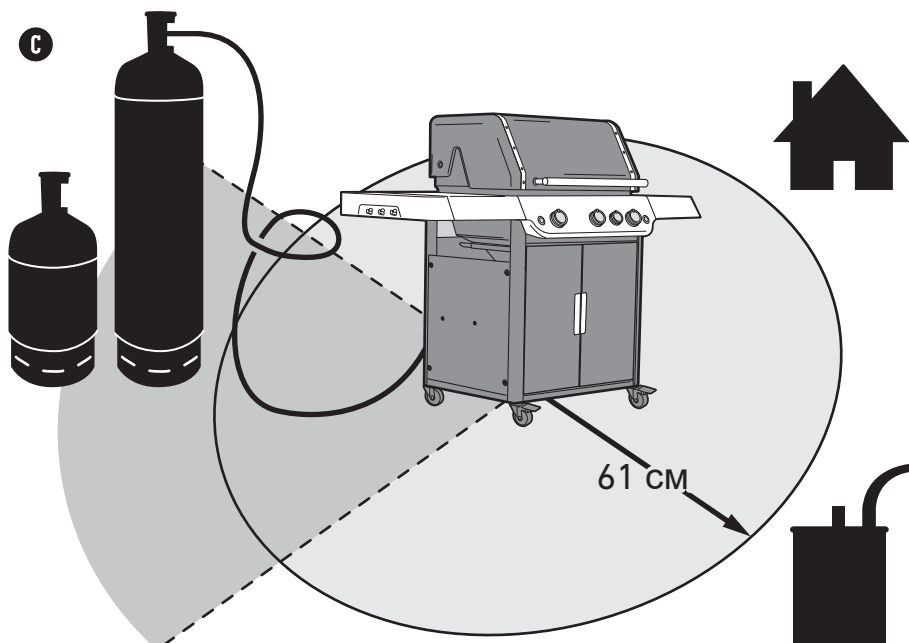
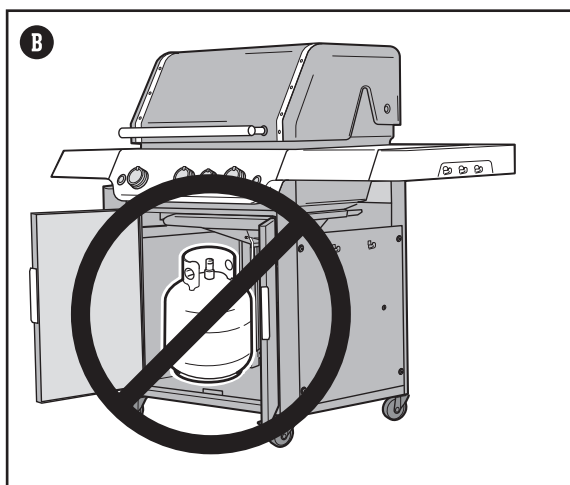
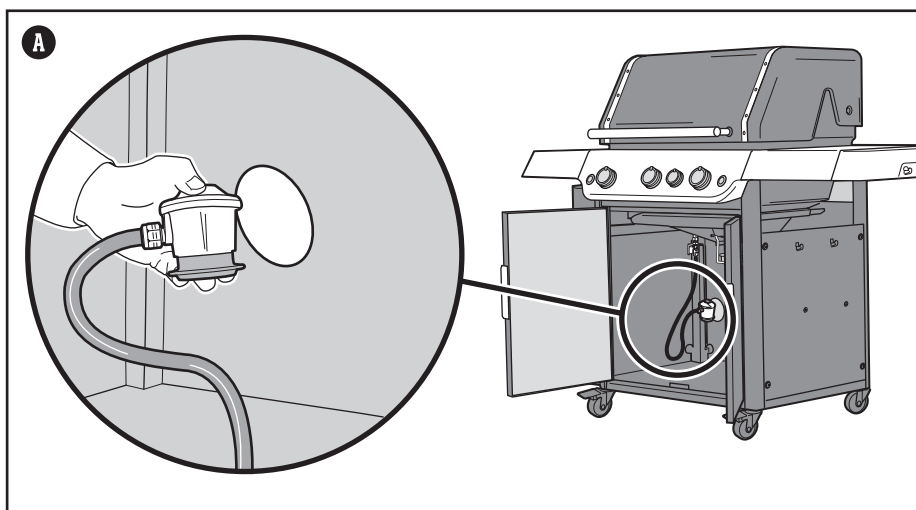
Категорія газу	Модель на 335вт	Модель на 435вт
I <sub>3</sub> (28-30/37 мбар)	18.7 кВт Пропан 18.7 кВт Бутан 1336 г/год Пропан 1361 г/год Бутан	21.1 кВт Пропан 21.1 кВт Бутан 1505 г/год Пропан 1533 г/год Бутан

**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 клапан, зверніться до представника служби підтримки клієнтів у вашому регіоні, використовуючи контактну інформацію на нашому вебсайті [service@zelena-liniya.com](mailto:service@zelena-liniya.com)

## Встановлення балона зі зрідженим газом


### Розміщення балона зі зрідженим газом на землі

- 1) Відкрийте дверцята шафи.
- 2) Протягніть шланг і регулятор через отвір на задній панелі (A).
- 3) Помістіть балон на землю, зовні шафи, на відстані щонайменше 61 см за решіткою (B).
- 4) Тримайте горючі матеріали на відстані щонайменше 61 см від решітки (C).
- 5) Підключіть регулятор до балона. Див. розділ «ПІДКЛЮЧЕННЯ РЕГУЛЯТОРА ДО БАЛОНА».



## 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 його 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 фітинг 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 фітинг проти годинникової стрілки.

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

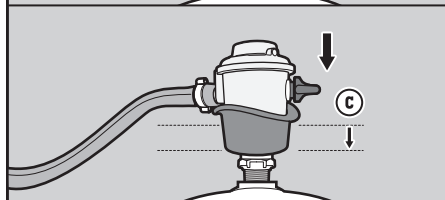
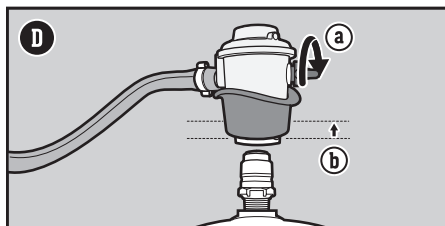
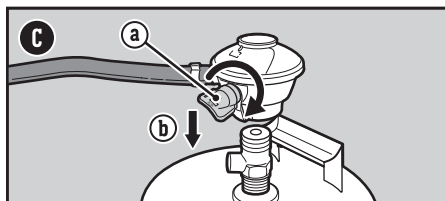
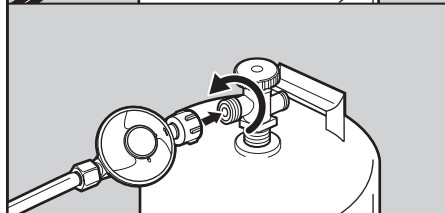
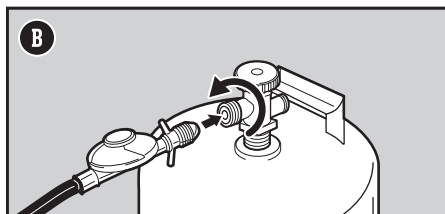
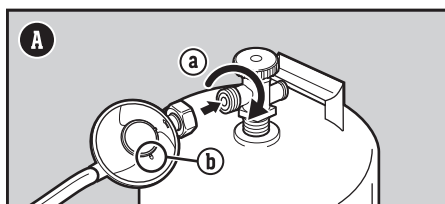
Поверніть важіль регулятора **(a)** за годинниковою стрілкою у вимкнене положення.

Натисніть на регулятор вниз на клапані балона, доки він не зафіксується **(b)**.

**Підключіть за допомогою ковзного хомута (D)**

Переконайтеся, що важіль регулятора знаходиться у вимкненому положенні **(a)**. Посуньте муфту регулятора вгору **(b)**. Натисніть на регулятор вниз на клапані балона та підтримуйте тиск. Посуньте муфту 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 норми



- ⚠ **НЕБЕЗПЕКА:** Не вистеляйте висувний піддон для жиру або жароміцну камеру алюмінієвою фольгою.
- ⚠ **НЕБЕЗПЕКА:** Перевіряйте висувний піддон для жиру та піддон на наявність накопичення жиру перед кожним використанням. Видаліть надлишки жиру, щоб уникнути займання жиру.
- ⚠ **ПОПЕРЕДЖЕННЯ:** Будьте обережні, знімаючи піддон та утилізуючи гарячий жир.
- ⚠ **ПОПЕРЕДЖЕННЯ:** Використовуйте термостійкі рукавиці для барбекю або рукавички (що відповідають стандарту EN 407, рівень контактного нагріву 2 або вище) під час роботи з барбекю.
- ⚠ **ПОПЕРЕДЖЕННЯ:** Щітки для барбекю слід перевіряти на наявність вільних щетинок та надмірного зносу регулярно. Заміняйте 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. Заміняйте його, використовуючи лише авторизований WEBER запасний шланг.
- ⚠ **ПОПЕРЕДЖЕННЯ:** Тримайте вентиляційні отвори навколо бака чистими та без сміття.
- ⚠ **ПОПЕРЕДЖЕННЯ:** Тримайте шнур живлення та шланг подачі палива подалі від нагрітих поверхонь

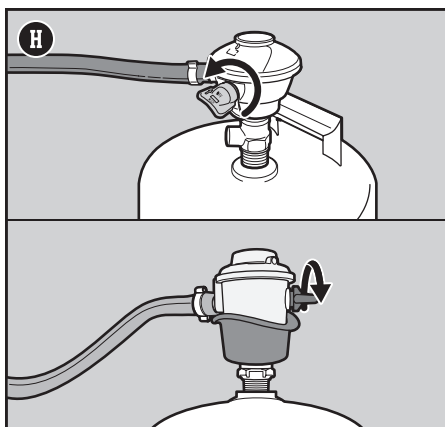
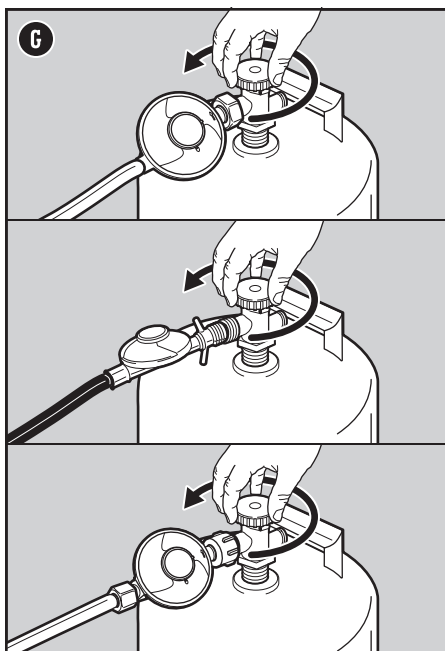
## Що таке перевірка на витік?

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

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

## Перевірка на витік газу

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

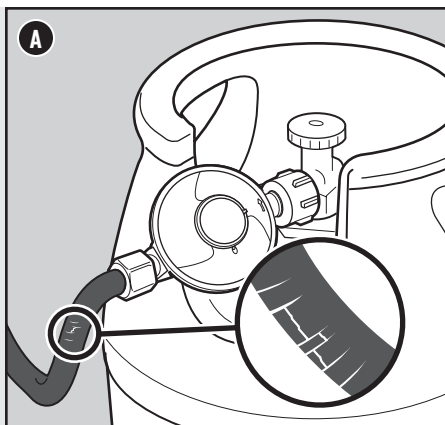


## Перевірка шланга

Необхідна регулярна перевірка шланга.

- 1) Переконайтеся, що барбекю вимкнено та охолонуло.
- 2) Перевірте шланг на наявність 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.



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

⚠ 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 виправити проблему.
3. Зателефонуйте до пожежної служби

⚠ НЕБЕЗПЕКА: Завжди закривайте вентиль балона перед від'єднанням регулятора. Не намагайтеся від'єднати газовий регулятор та шланг або будь-яку газову пристрої під час роботи цього барбекю.

⚠ НЕБЕЗПЕКА: Не зберігайте запасний балон зі зрідженим газом під цим барбекю 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 (1), вимкніть подачу газу.

**НЕ ВИКОРИСТОВУЙТЕ ГРИЛЬ**

б) Якщо витік знаходиться на будь-якому з'єднанні, зазначеному на малюнку (J), знову затягніть з'єднання гайковим ключем і перевірте на витік розчином мила та води. Якщо витік не зникає, вимкніть подачу газу.

**НЕ ВИКОРИСТОВУЙТЕ ГРИЛЬ**

в) Якщо витік знаходиться на будь-якому з'єднанні, зазначеному на малюнку (K), вимкніть подачу газу.

**НЕ ВИКОРИСТОВУЙТЕ ГРИЛЬ**

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

4) Якщо бульбашки не з'являються, перевірка на витік завершена:

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 (1).

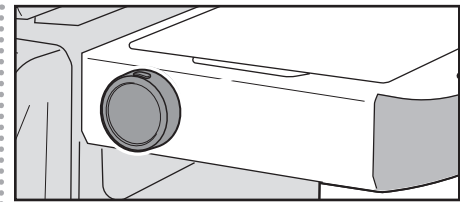
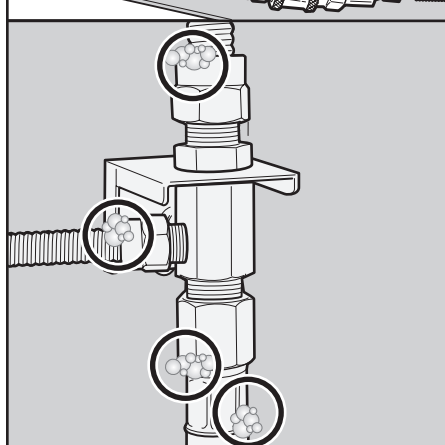
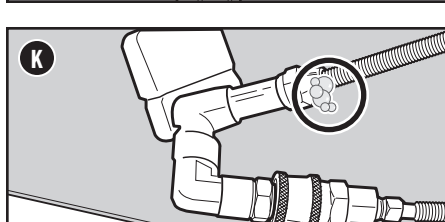
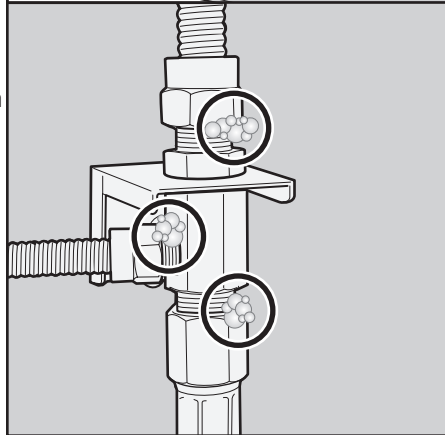
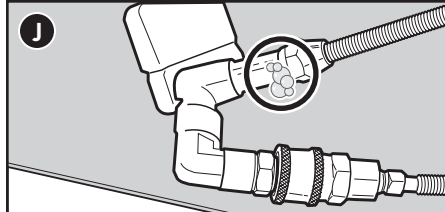
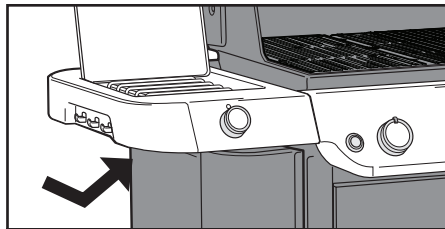
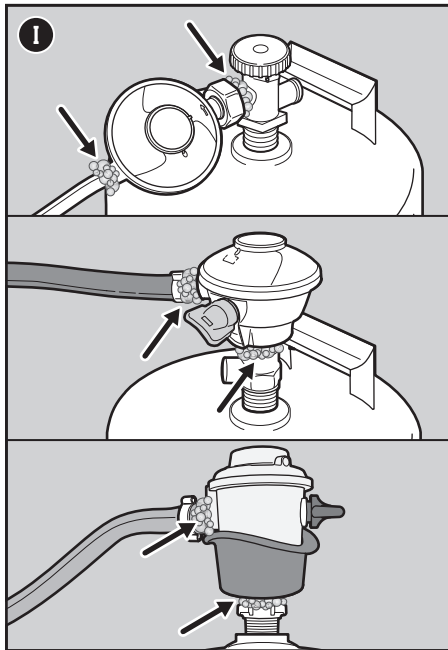
Дотримуйтесь інструкцій розділу «Перевірка на витік газу».

**Від'єднайте регулятор від балона**

Щоб зняти балон:

- 1) Переконайтеся, що клапан балона зі зрідженим газом або важіль регулятора повністю закриті.
- 2) Зсередини шафи відпустіть застібку на ремініці кріплення балона.
- 3) Від'єднайте регулятор.
- 4) Зніміть балон.

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



**Цифровий дисплей температури**

Ця функція доступна лише на вибраних 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 довше. Якщо дисплей увімкнено, коли барбекю вимкнено, індикатори дисплея циклічно змінюватимуться протягом перших 4 хвилин, поки температура барбекю реєструється на дисплеї. Якщо дисплей увімкнено після того, як барбекю запалено, на дисплеї автоматично відобразиться температура барбекю.

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

**Яскравість**

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

**Вимкнення дисплея**

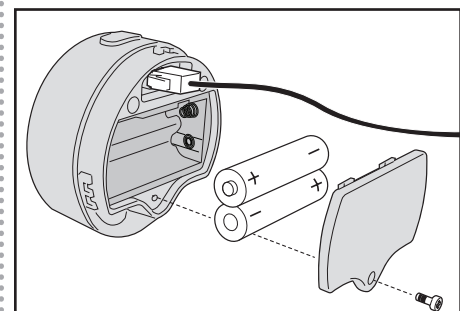
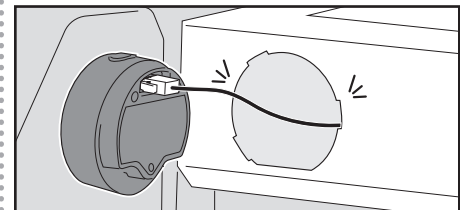
1) Щоб вимкнути пристрій вручну, натисніть і утримуйте кнопку живлення протягом 2 секунд

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

Код помилки E-8: Якщо датчик температури від'єднався, на дисплеї відобразиться «E-8». Зверніться до служби підтримки клієнтів WEBER для отримання допомоги.

**Батареї**


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






## Запалювання барбекю

### Використання електронної системи запалювання для запалювання барбекю

Кожна ручка керування керує окремим пальником, і кожен пальник запалюється незалежно. Запалюйте пальники, починаючи зліва направо. Усі пальники повинні бути запалені для попереднього розігріву. Однак, не обов'язково запалювати всі пальники під час приготування на барбекю.


- 1) Відкрийте кришку барбекю (А).
- 2) Переконайтеся, що всі ручки керування пальниками знаходяться у вимкненому положенні . Перевірте, натиснувши та повернувши ручки за годинниковою стрілкою (В).

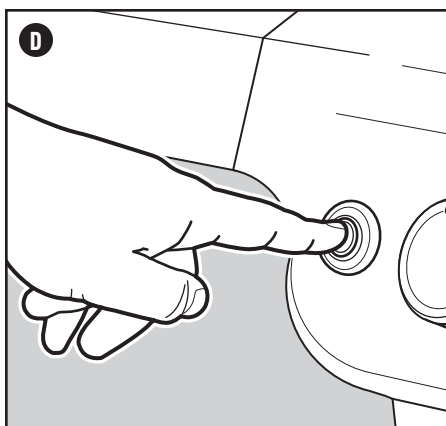
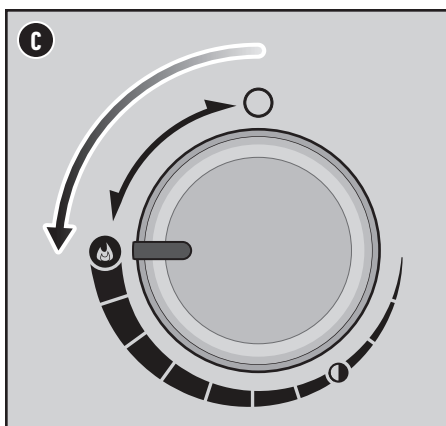
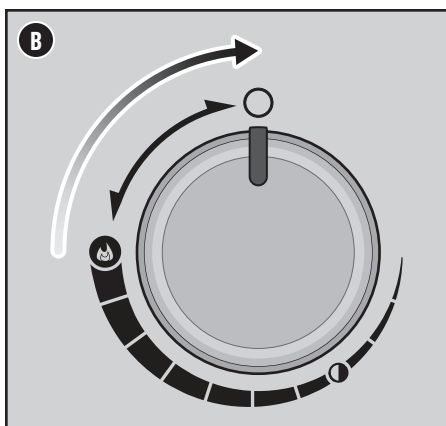
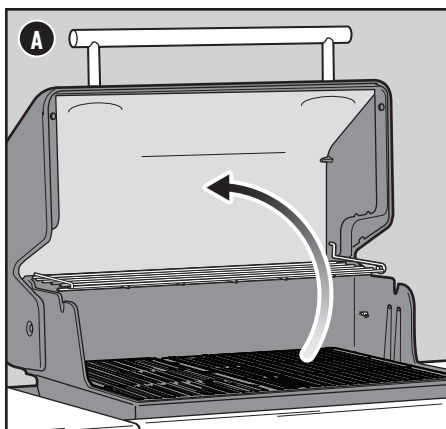
*Примітка: Важливо, щоб усі ручки керування пальниками були у вимкненому положенні , перш ніж увімкнути балон зі зрідженим газом.*

- 3) Увімкніть подачу газу, повернувши вентиль балона проти годинникової стрілки або перемістивши важіль регулятора у положення «увімкнено», залежно від підключення регулятора/балона.
- 4) Почніть з пальника, що знаходиться найлівише. Натисніть ручку керування пальником і поверніть її проти годинникової стрілки в положення  «старт/високий рівень» (С).
- 5) Натисніть і утримуйте кнопку електронного запалювання (D). Ви почуєте цокання.
- 6) Перевірте, чи горить пальник, дивлячись крізь решітку для приготування та крізь півкруглий виріз у АРОМАТИЗАТОРНИХ БЛОКАХ.
- 7) Якщо пальник не запалюється, поверніть ручку керування пальником у положення «вимкнено»  та зачекайте п'ять хвилин, щоб газ вийшов, перш ніж намагатися знову запалити пальник.
- 8) Якщо пальник запалюється, повторіть кроки з 4 по 7, щоб запалити решту пальників.

*Якщо пальники не запалюються за допомогою електронного запалювання, зверніться до розділу «ВИРІШЕННЯ НЕСПРАВНОСТЕЙ». Там ви знайдете інструкції щодо запалювання барбекю сірником, щоб допомогти визначити точну причину проблеми.*

### 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 на балоні зі зрідженим газом.



## Використання зони обсмажування

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.


Запалювання пальника обсмажування таке ж, як і запалювання основного пальника, кожен пальник запалюється незалежно.

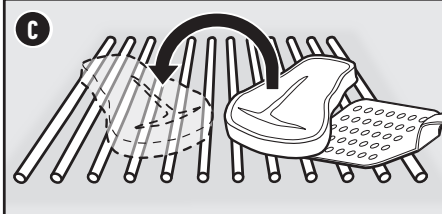
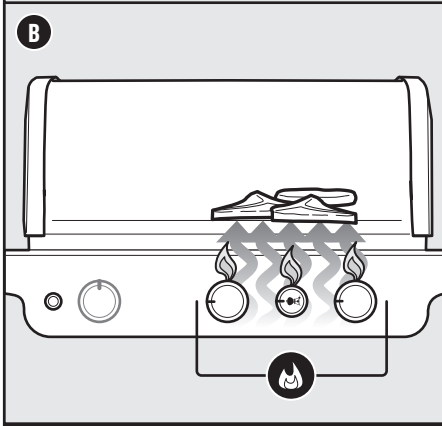
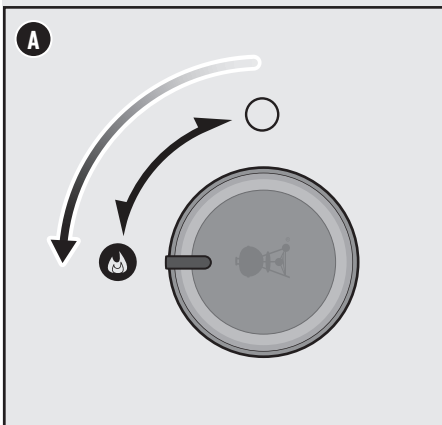
- 1) Відкрийте кришку та запаліть усі пальники, включаючи пальник обсмажування. Див. розділ ВИКОРИСТАННЯ ЕЛЕКТРОННОЇ СИСТЕМИ ЗАПАЛЮВАННЯ ДЛЯ ЗАПАЛЮВАННЯ БАРБЕКЮ.
- 2) Розігрійте барбекю із закритою кришкою та всіма пальниками в положенні «старт/високий»  протягом 15 хвилин.
- 3) Після попереднього розігріву залиште ручку керування пальником обсмажування та сусідні ручки керування пальниками в положенні «старт/високий»  (А). Пальник обсмажування працює разом із сусідніми пальниками (В). Решту пальника 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 (°C), залежно від виду та товщини м'яса. Після завершення обсмажування м'ясо можна перевернути на помірний вогонь і приготувати до потрібної вам просмаженості.

*Примітка: Завжди готуйте із закритою кришкою, щоб досягти максимального нагріву 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 пальниками, а потім поверніть її за годинниковою стрілкою до упору у положення «вимкнено» .
- 2) Вимкніть подачу газу



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

**▲ ПОПЕРЕДЖЕННЯ:** Не нахиляйтеся 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

## Запалювання бічного пальника

### Використовуйте електронне запалювання для запалювання бічного пальника

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 0. Перевірте, натиснувши та повернувши ручку за годинниковою стрілкою (A). 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 (B).

4) Натисніть і поверніть ручку керування бічним пальником проти годинникової стрілки у положення «старт/високий рівень» (C).

5) Натисніть і утримуйте кнопку електронного запалювання (D). Ви почуєте клацання запальника. Перевірте, чи горить бічний пальник. Полум'я бічного пальника може бути важко побачити в яскравий сонячний день.


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

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

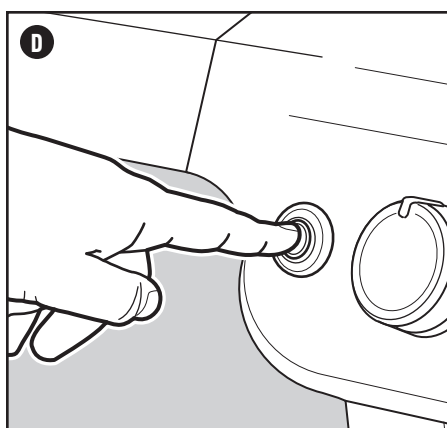
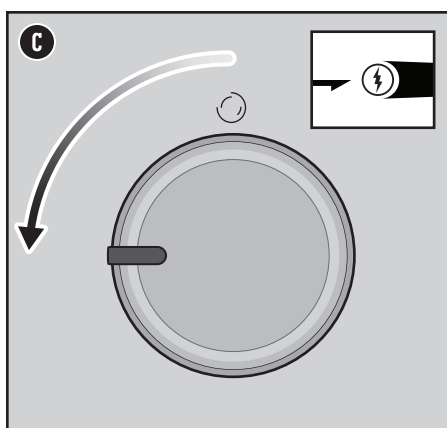
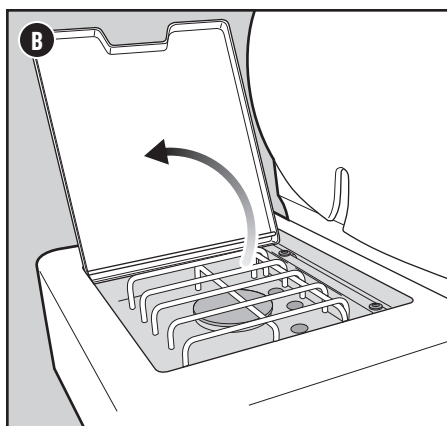
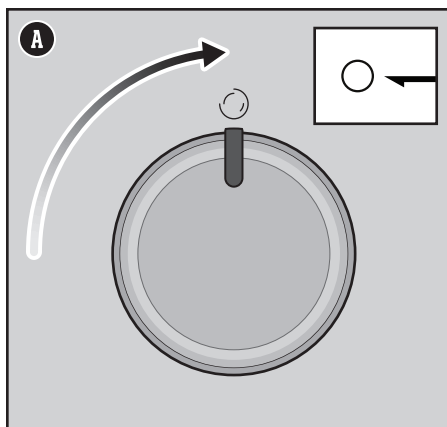
Якщо бічний пальник не запалюється за допомогою електронного запалювання, зверніться до розділу «ВИРІШЕННЯ НЕСПРАВНОСТЕЙ».

Там ви знайдете інструкції щодо запалювання бічного пальника сірником, щоб визначити точну причину проблеми.

### Щоб загасити бічний пальник

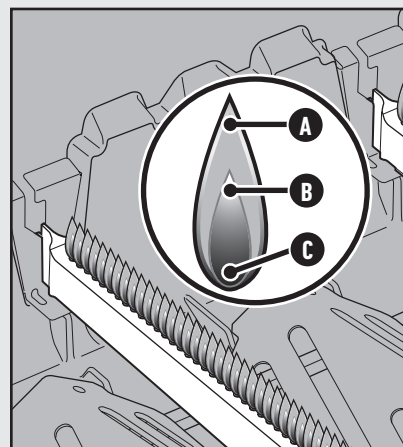
1) Натисніть на ручку керування бічним пальником, а потім поверніть її за годинниковою стрілкою до упору у положення «вимкнено» .

2) Вимкніть подачу газу на балоні зі зрідженим газом.



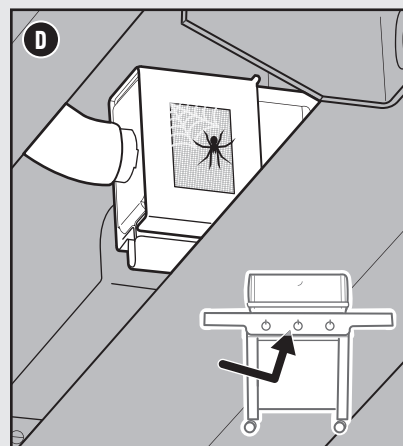
### Правильна форма полум'я пальника

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 мерехтіти жовтим (A), а полум'я спадає від світло-блакитного (B) до темно-синього (C).



### 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 Вентури пальників. Ці гнізда можуть перешкоджати нормальному потоку газу та спричиняти зворотний потік газу з отвору для повітря горіння. Симптоми такого засмічення включають запах газу в поєднанні з полум'ям пальника, яке виглядає жовтим та лінивим. 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 павуків у чистоті. Див. розділ «Очищення сіток від павуків» у розділі «Догляд за виробом».



⚠ **ПОПЕРЕДЖЕННЯ:** Відкривайте кришку бічного пальника під час запалювання.

⚠ **ПОПЕРЕДЖЕННЯ:** Не нахилийтеся над бічним пальником під час запалювання або приготування їжі.

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

⚠ **ПОПЕРЕДЖЕННЯ:** Не намагайтеся ремонтувати газопровідні, газові, запальвальні або конструктивні компоненти, не звернувшись до сервісної підтримки [service@zelena-liniya.com](mailto:service@zelena-liniya.com)

⚠ **ПОПЕРЕДЖЕННЯ:** Використання неоригінальних

запчастин Weber-Stephen для будь-якого ремонту або заміни призведе до анулювання гарантійного захисту.

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

## 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 стали актуальними. 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) Зіскребіть 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 електрода 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).

▲ **ПОПЕРЕДЖЕННЯ:** Вимкніть барбекю та зачекайте, поки воно охолоне, перш ніж ретельно його чистити.

▲ **ПОПЕРЕДЖЕННЯ:** З часом на ароматизаторах можуть утворюватися шорсткі поверхні. Рекомендується використовувати рукавички під час роботи. Не очищуйте ароматизатори або решітки для приготування їжі в раковині, посудомийній машині або духовці з самоочищенням.

▲ **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 жодних компонентів барбекю на бічні столики, оскільки вони можуть подряпати фарбу або поверхні з нержавіючої сталі

▲ **УВАГА:** Не використовуйте для очищення барбекю: абразивні поліролі або фарби для нержавіючої сталі, засоби для чищення, що містять кислоту, уайт-спірит або ксилол, засоби для чищення духовок, абразивні засоби для чищення кухні або абразивні губки.

## Очищення теплових дефлекторів

Розташовані під пальниками, теплові дефлектори рівномірно розподіляють тепло по всій камері для приготування їжі під час приготування. Підтримка чистоти теплових дефлекторів покращить ефективність приготування на вашому барбекю.

- 1) Зіскребіть теплові дефлектори пластиковим скребком.
- 2) За необхідності почистіть теплові дефлектори щіткою для барбекю з нержавіючої сталі.
- 3) Зніміть теплові дефлектори та відкладіть їх.

## Очищення камери для приготування їжі

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

- 1) Використовуйте пластиковий скребок, щоб видалити сміття з боків та дна барбекю у отвір у нижній частині камери для приготування їжі. 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 для збору жиру. Ці компоненти розроблені для легкого зняття, очищення та встановлення на місце: це важливий крок щоразу, коли ви готуєтеся до приготування. Інструкції щодо перевірки системи управління жиром можна знайти в розділі «ОБСЛУГОВУВАННЯ ВІД СТРАВИ ДО СТРАВИ».

## Очищення зовнішньої частини барбекю

Зовнішня частина вашого барбекю може мати поверхні з нержавіючої сталі, фарфорової емалі та пластику. WEBER рекомендує такі методи залежно від типу поверхні

### Очищення поверхонь з нержавіючої сталі

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

Примітка: Не ризикуйте подряпати нержавіючу сталь абразивними пастами. Пасти не очищують і не полірують. Вони змінять колір металу, видаляючи верхню покриття плівкою оксиду хрому.

### Очищення пофарбованих, емальованих порцелянових поверхонь та пластикових компонентів

Очищуйте пофарбовані, емальовані порцелянові та пластикові компоненти теплою мильною водою та паперовими рушниками або тканиною. Після протирання поверхонь промийте та ретельно висушіть.

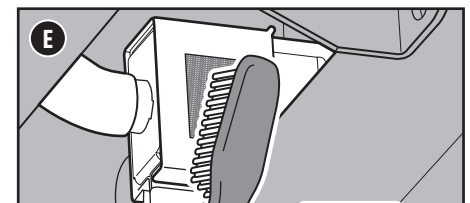
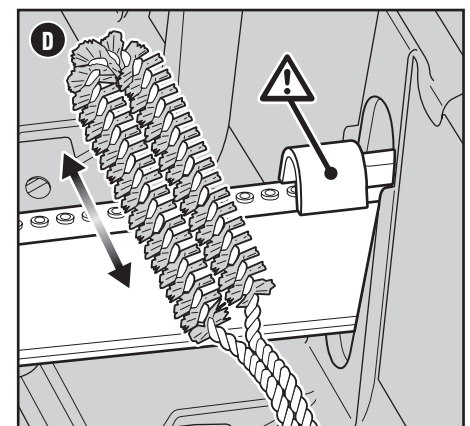
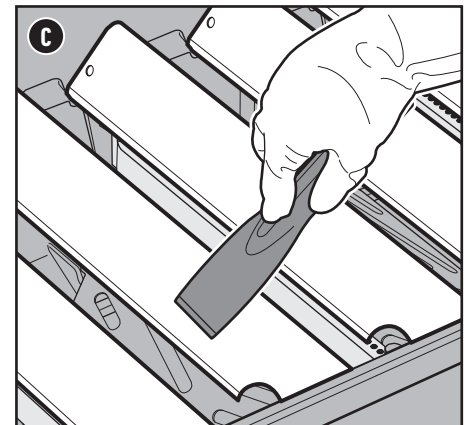
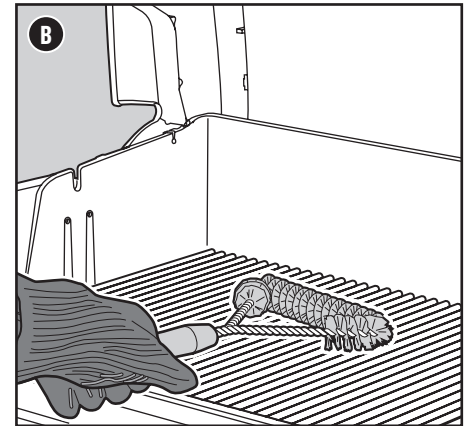
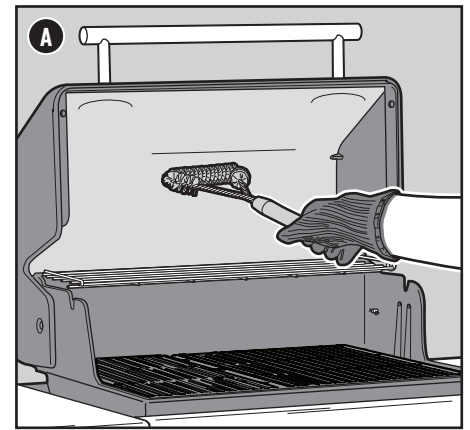
### Очищення зовнішньої частини барбекю, що знаходяться в особливих умовах

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

## 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:** Ніколи не обливайте барбекю постійним струменем води, наприклад, з садового шланга або мийки високого потоку. Електронні компоненти можуть бути пошкоджені



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

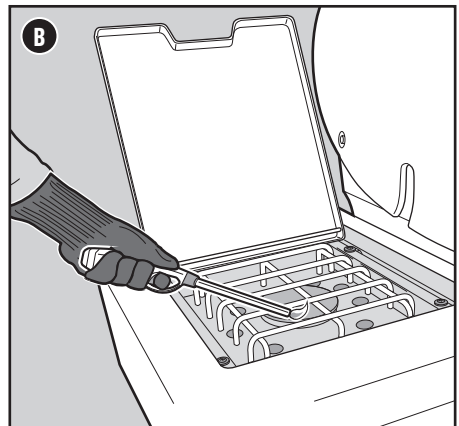
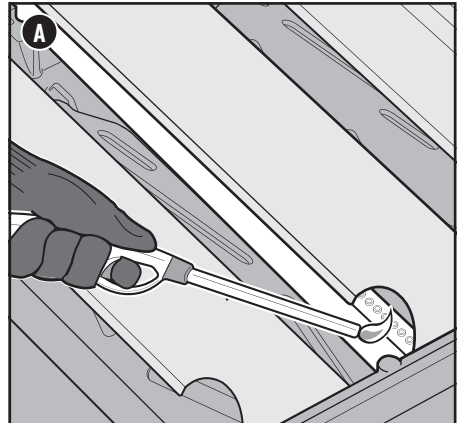
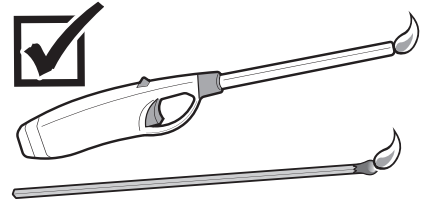
### Запалювання барбекю за допомогою довгої запальнички

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 АРОМАТИЗАТОРНОМУ БЛОЦІ
- 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 вимкнено 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.

Модель: GEN1



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