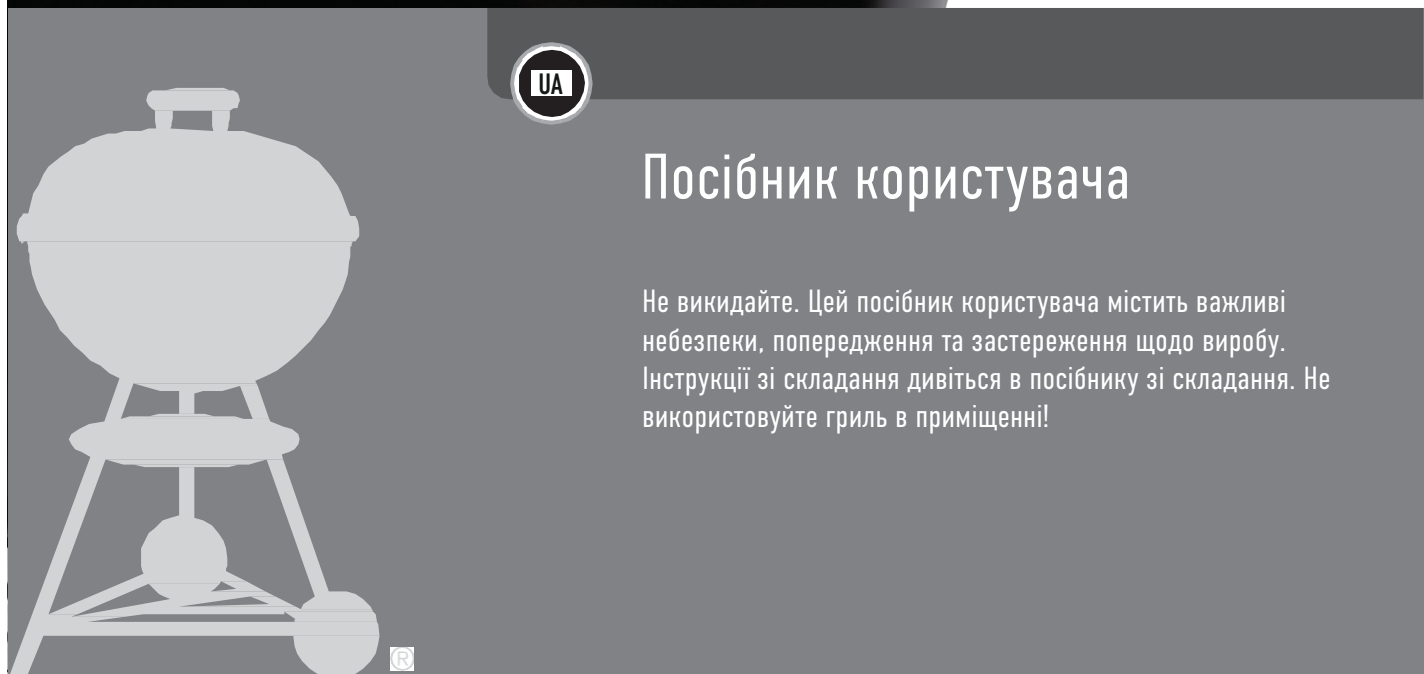




Посібник власника вугільного гриля



Original Kettle Premium



Посібник користувача

Не викидайте. Цей посібник користувача містить важливі небезпеки, попередження та застереження щодо виробу. Інструкції зі складання дивіться в посібнику зі складання. Не використовуйте гриль в приміщенні!





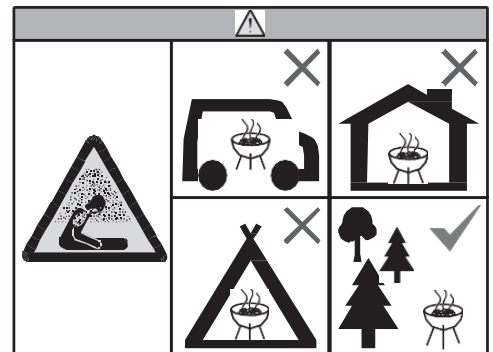
БЕЗПЕКА

Недотримання НЕБЕЗПЕКИ, ПОПЕРЕДЖЕНЬ та ЗАСТЕРЕЖЕНЬ, що містяться в цьому посібнику користувача, може призвести до серйозних тілесних ушкоджень або смерті, а також до пожежі чи вибуху, що спричинить пошкодження майна. Будь ласка, прочитайте всю інформацію з безпеки, що міститься в цьому посібнику користувача, перш ніж використовувати цей гриль.

НЕБЕЗПЕКА

- △ Не використовуйте в приміщенні! Цей гриль призначений для використання на вулиці в добре провітрюваному приміщенні та не призначений для використання як обігрівач. Якщо використовувати в приміщенні, токсичні пари накопичуватимуться та спричинять серйозні тілесні ушкодження або смерть.
- △ Не використовуйте в гаражі, будівлі, під'їзді або будь-якому іншому закритому приміщенні.
- △ Не використовуйте бензин, спирт або інші легкозаймисті рідини для розпалювання вугілля. Якщо ви використовуєте рідину для розпалювання вугілля (не рекомендується), видаліть будь-яку рідину, яка могла витекти через вентиляційні отвори котла, перш ніж розпалювати вугілля.
- △ Не додавайте рідину для розпалювання вугілля або вугілля, просочене рідиною для розпалювання вугілля, до гарячого або теплого вугілля. Закрийте кришку рідини для розпалювання після використання та розмістіть її на безпечній відстані від гриля.
- △ Тримайте зону приготування подалі від легкозаймистих парів та рідин, таких як бензин, спирт тощо, а також горючих матеріалів.
- △ ПОПЕРЕДЖЕННЯ
- △ Не використовуйте цей гриль, якщо всі деталі не на місці. Цей гриль має бути правильно зібраний відповідно до інструкцій зі складання. Неправильне складання може бути небезпечним.
- △ Ніколи не використовуйте гриль без встановленого золотловлювача.
- △ Не використовуйте цей гриль під будь-якою верхньою легкозаймистою конструкцією. Вживання алкоголю, рецептурних або безрецептурних ліків може погіршити здатність споживача правильно зібрати або безпечно експлуатувати гриль.
- △ Будьте обережні під час роботи з грилем. Він буде гарячим під час приготування їжі або чищення, тому його ніколи не слід залишати без нагляду.
- △ Цей гриль дуже нагрівається, не переміщуйте його під час роботи. Тримайте дітей та домашніх тварин подалі.
- △ Цей гриль WEBER не призначений для встановлення в або на рекреаційних транспортних засобах та/або човнах. Не використовуйте цей гриль ближче ніж 60 см від будь-якого горючого матеріалу. До легкозаймистих матеріалів належать, але не обмежуються, деревина або оброблені дерев'яні тераси, внутрішні дворики та веранди. Завжди тримайте гриль на безпечній, рівній поверхні, подалі від горючих матеріалів. Не ставте гриль на скло або легкозаймисту поверхню.
- △ Не використовуйте гриль за сильного вітру.
- △ Не одягайте одяг з вільними рукавами під час розпалювання або використання гриля. Ніколи не торкайтеся решітки для приготування їжі або вугілля, попелу, вугілля або гриля, щоб перевірити, чи вони гарячі. Загасіть вугілля після завершення приготування. Щоб загасити, закрийте вентиляційний отвір котла та заслінку кришки та поставте кришку на котел. Використовуйте термостійкі рукавички для грилю під час приготування їжі, регулювання вентиляційних отворів (заслінок), додавання вугілля та використання термометра чи кришки.

- Використовуйте відповідні інструменти з довгими термостійкими ручками.
- △ Завжди кладіть вугілля на решітку для вугілля (нижню). Не кладіть вугілля безпосередньо на дно котла.
 - △ Не спирайтеся на край столу та не перевантажуйте його.
 - △ Не використовуйте тримач кришки TUCK-AWAY як ручку для підйому або переміщення гриля.
 - △ Не вішайте кришку на ручку котла.
 - △ Ніколи не викидайте гаряче вугілля туди, де на нього можуть наступити або де воно може стати пожежонебезпечним. Ніколи не викидайте попіл або вугілля, поки вони повністю не згаснуть.
 - △ Не складайте гриль, доки попіл і вугілля повністю не згаснуть.
 - △ Не виймайте попіл, доки все вугілля повністю не згорить і не згасне, а гриль не охолоне.
 - △ Тримайте електричні дроти та шнури подалі від гарячих поверхонь гриля та подалі від місць з високою прохідністю.
 - △ Не вішайте кришку на ручку котла.
 - △ Не використовуйте тримач кришки TUCK-AWAY як ручку для підйому або переміщення гриля.
 - △ ПОПЕРЕДЖЕННЯ!
 - △ Не використовуйте гриль у замкнутому та/або житловому просторі, наприклад, у будинках, наметах, караванах, будинках на колесах, човнах. Небезпека отруєння чадним газом із смертельним наслідком.



ЗАСТЕРЕЖЕННЯ

- △ Не використовуйте воду для контролю спалахів або гасіння вугілля.
- △ Викладання котла алюмінієвою фольгою перешкоджатиме потоку повітря. Натомість використовуйте піддон для збору крапель з м'яса під час приготування непрямим методом.
- △ Щітки для гриля слід регулярно перевіряти на наявність ослаблених щетинок та надмірного зносу. Замінійте щітку, якщо на решітці або щітці виявлено ослаблені щетинки. WEBER рекомендує купувати нову щітку для гриля з нержавіючої сталі на початку кожної весни.



Гарантія

Обмежена гарантія

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 обмежена гарантія WEBER («Гарантія»), яка надається вам без додаткової оплати. Вона містить інформацію, необхідну для ремонту вашого продукту WEBER у малоімовірному 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. Ці та інші законні права залишаються незмінними під цим гарантійним положенням. Фактично, ця гарантія надає Власнику додаткові права, незалежні від законних гарантійних положень.

ОБМЕЖЕНА ГАРАНТІЯ WEBER

WEBER гарантує покупцеві продукт WEBER (або у випадку подарунка чи рекламної акції, особі, для якої його було придбано як подарунок чи рекламний товар) («Власник»), що продукт WEBER не має дефектів матеріалу та виготовлення протягом зазначеного(их) нижче періоду(ів) часу, за умови складання та експлуатації відповідно до супровідного посібника користувача, за винятком нормального зносу. (Примітка: Якщо ви втратите або загубите свій посібник користувача WEBER, заміну можна отримати онлайн на сайті <http://www.weber.com>.) WEBER погоджується в рамках цієї гарантії відремонтувати або замінити деталь, яка має дефекти матеріалу або виготовлення, з урахуванням обмежень та винятків, перелічених нижче. У МЕЖАХ ДОЗВОЛЕНИХ ЧИННИМ ЗАКОНОДАВСТВОМ, ЦЯ ГАРАНТІЯ ПОШИРЮЄТЬСЯ ЛИШЕ НА ПЕРШОГО ПОКУПЦЯ І НЕ ПЕРЕДАЄТЬСЯ НАСТУПНИМ ВЛАСНИКАМ, ЗА ВИНЯТКОМ ВИПАДКІВ ПОДАРУНКІВ ТА РЕКЛАМНИХ ТОВАРІВ, ЯК ЗАЗНАЧЕНО ВІЩЕ.

WEBER гарантує якість своєї продукції та з радістю надає вам гарантію, описану вище, на дефекти матеріалу гриля або його відповідних компонентів, за винятком нормального зносу.

- «Нормальний знос» включає косметичне та інше несуттєве погіршення, яке може виникнути з часом володіння вашим грилем, таке як поверхнева іржа, вм'ятини/подрялини тощо. Однак WEBER дотримуватиметься цієї гарантії щодо гриля або його відповідних компонентів, якщо пошкодження або дисфункція є результатом дефекту матеріалу.
- «Дефект матеріалу» включає іржу або прогорання певних деталей, або інші пошкодження чи несправності, що перешкоджають вашій здатності безпечно/належно використовувати ваш гриль.

ОБОВ'ЯЗКИ ВЛАСНИКА ЗА ЦЬЮ ГАРАНТІЮ

Вищезазначена гарантія діє лише за умови, що Власник належним чином дбає про виріб WEBER, дотримуючись усіх інструкцій зі складання, використання та профілактичного обслуговування, як зазначено в супровідному посібнику користувача, якщо Власник не може довести, що дефект або несправність не пов'язані з недотриманням вищезазначених зобов'язань. Якщо ви живете в прибережній зоні або ваш виріб 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 ваша деталь покривається цією гарантією, зверніться до служби підтримки клієнтів WEBER, використовуючи контактну інформацію на нашому веб-сайті (<http://www.weber-ukraine.com>). Після розслідування WEBER 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 новим грилем рівної або більшої вартості. WEBER може попросити вас повернути деталі для перевірки, а вартість доставки має бути оплачена власником заздалегідь. Звертаючись до служби підтримки клієнтів, будь ласка, підготуйте таку інформацію:

Ім'я – Адреса – Номер телефону – Електронна пошта – Серійний номер – Дата покупки – Дилер – Модель – Колір – Основний випуск
Ця ГАРАНТІЯ втрачає чинність, якщо є пошкодження, знос, зміна кольору 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;

- Комахи (такі як пауки) та гризуни (такі як білки), 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 чи сильні шторми.
 - Кислотні дощі та інші фактори навколишнього середовища.
- Використання деталей сторонніх виробників не анулює цю гарантію. Однак будь-які деталі, що використовуються та/або встановлені на вашому виробі WEBER, які не є оригінальними деталями WEBER, не покриваються цією гарантією. Крім того, будь-які пошкодження, що виникли внаслідок використання та/або встановлення на вашому виробі WEBER деталей, які не є оригінальними деталями WEBER, не покриваються цією гарантією. Будь-яка модифікація газового гриля, не схвалена WEBER та виконана авторизованим сервісним техніком WEBER, анулює цю гарантію.

ГАРАНТІЙНІ ТЕРМІНИ НА ВИРОБ

Чаша, кришка та центральне кільце:
10 років, наскрізна іржа/прогорання

Система очищення ONE-TOUCH:
5 років, наскрізь іржу/прогорання

Пластикові компоненти:
5 років, за винятком вицвітання або знебарвлення

Всі інші деталі:
2 роки

ВІДМОВА ВІД ВІДПОВІДАЛЬНОСТІ

ОКРІМ ГАРАНТІЇ ТА ВІДМОВИ ВІД ВІДПОВІДАЛЬНОСТІ, ЯК ОПИСАНО В ЦЬОЇ ГАРАНТІЙНІЙ ЗАЯВІ, ТУТ НЕ НАДАНО ЖОДНИХ ПОДАЛІВ ГАРАНТІЇ АБО ДОБРОВОЛЬНИХ ЗАЯВ ПРО ВІДПОВІДАЛЬНІСТЬ, ЯКІ ВИХОДЯТЬ ЗА МЕЖІ ЗАКОНОДАВЧОЇ ВІДПОВІДАЛЬНОСТІ, ЩО ЗАСТОСОВУЄТЬСЯ ДО WEBER. ЦЯ ГАРАНТІЙНА ЗАЯВА ТАКОЖ НЕ ОБМЕЖУЄ ТА НЕ ВИКЛЮЧАЄ СИТУАЦІЇ АБО ПРЕТЕНЗІЇ, КОЛИ WEBER НЕСЕ ОБОВ'ЯЗКОВУ ВІДПОВІДАЛЬНІСТЬ, ЯК ПРЕДПИСАНО ЗАКОНОМ.

ЖОДНІ ГАРАНТІЇ НЕ ДІЮТЬ ПІСЛЯ ЗАКІНЧЕННЯ ВІДПОВІДАЛЬНОГО ТЕРМІНУ ДІЇ ЦЬОЇ ГАРАНТІЇ. ЖОДНІ ІНШІ ГАРАНТІЇ, НАДАНІ БУДЬ-ЯКОЮ ОСОБОЮ, ВКЛЮЧАЮЧИ ДИЛЕРА АБО РОЗДРІБНОГО ПРОДАВЦЯ, ЩОДО БУДЬ-ЯКОГО ПРОДУКТУ (ТАКІ ЯК БУДЬ-ЯКІ «РОЗШИРЕНІ ГАРАНТІЇ»), НЕ ПОВ'ЯЗДЮЮТЬ WEBER. ВИНЯТКОВИМ ЗАСОБОМ ПРАВОВОГО ЗАХИСТУ ЗА ЦЬЮ ГАРАНТІЮ Є РЕМОТ АБО ЗАМІНА ДЕТАЛІ АБО ВИРОБУ.

ЗА ЖОДНИХ ОБСТАВИН ЗА ЦЬЮ ГАРАНТІЮ ВІДШКОДУВАННЯ НЕ БУДЕ ПЕРЕВИЩУВАТИ СУМУ ПОКУПІВЕЛЬНОЇ ЦІНИ ПРОДАНОГО ВИРОБУ 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 ВИРОБУ АБО НЕДОТРИМАННЯ ІНСТРУКЦІЙ, НАДАНИХ WEBER У СУПРОВІДНОМУ ПОСІБНИКУ ВЛАСНИКА.

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

ЦЯ ГАРАНТІЯ СТОСУЄТЬСЯ ЛИШЕ ВИКОРИСТАННЯ В ПРИВАТНОМУ ОДНОСІМЕЙНОМУ БУДИНКУ АБО КВАРТИРІ ТА НЕ СТОСУЄТЬСЯ ГРИЛІВ WEBER, ЩО ВИКОРИСТОВУЮТЬСЯ В КОМЕРЦІЙНИХ, КОМУНАЛЬНИХ АБО БАГАТОБУДИНКОВИХ ПРИМІЩЕННЯХ, ТАКИХ ЯК РЕСТОРАНИ, ГОТЕЛІ, КУРОРТІ АБО ОРЕНДОВІ ПРИМІЩЕННЯ.

WEBER МОЖЕ ЧАС ВІД ЧАСУ ЗМІНЮВАТИ ДИЗАЙН СВОЄЇ ПРОДУКЦІЇ. НІЩО, ЩО МІСТИТЬСЯ В ЦЬОЇ ГАРАНТІЇ, НЕ ТЛУМАЧИТЬСЯ ЯК ЗОБОВ'ЯЗАННЯ WEBER ВНЕСТИ ТАКІ ЗМІНИ В ДИЗАЙН ДО ВИРОБЛЕНИХ РАΝІШЕ ГРИЛЕЙ, А ТАКІ ЗМІНИ НЕ ТЛУМАЧАТЬСЯ ЯК ВИЗНАННЯ ТЕ, ЩО ПОПЕРЕДНІ ДИЗАЙНИ БУЛИ ДЕФЕКТНИМИ.

ЗМІСТ

2 Безпека

3 Гарантія

4 Система приготування

5 Особливості

6 Перед запалюванням

Виберіть правильне місце для гриля

Виберіть, скільки вугілля використовувати під час першого грилю.

Підготовка гриля до запалювання

7 Запалювання вугілля

Налаштування гриля для прямого грилювання

Налаштування гриля для непрямого грилювання

10 Способи грилювання

Прямий метод

11 Способи грилювання

Непрямий метод

12 Посібник з грилювання

13 Поради та рекомендації для успішного грилювання.

14 Запасні частини



СИСТЕМА ПРИГОТУВАННЯ

У розробку вашого вугільного гриля WEBER було вкладено багато зусиль. Ми розробляємо наші грилі таким чином, щоб вам ніколи не довелося турбуватися про спалахи, гарячі та холодні ділянки чи пригорілу їжу. Очікуйте відмінну продуктивність, контроль та результати щоразу.

A Котел та кришка

Кожен вугільний гриль WEBER виготовлений зі сталевий котла та кришки з порцеляновим емалевим покриттям та кришки. Це важливо, оскільки це означає, що ніколи не відшарується та не розшарується. Відбиваюча поверхня забезпечує конвекційне приготування, завдяки чому тепло розповсюджується навколо їжі, як у приміщенні духовки, забезпечуючи рівномірні результати приготування.

B Заслінки та вентиляційні отвори

Важливим фактором у вугільному грилі є повітря. Чим більше повітря ви впускаєте в гриль, тим гарячішою буде внутрішня температура, поки паливо не буде максимально використано. Під час приготування ви можете контролювати внутрішню температуру гриля, легко регулюючи заслінки кришки та котла. Щоб забезпечити високу внутрішню температуру гриля для прямого методу приготування, переконайтеся, що вентиляційні отвори котла та кришки повністю відкриті. Якщо ви маєте намір готувати непрямим способом при нижчих температурах, ви можете закрити кришку та заслінки котла до половини. Повне закриття заслінок перекриє потік кисню та зрештою загасить вугілля.

C Решітка для приготування їжі

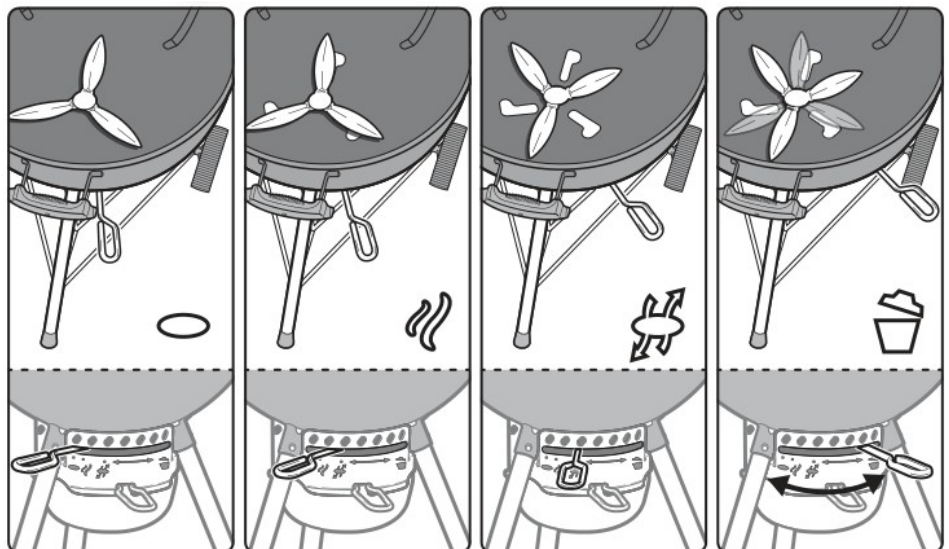
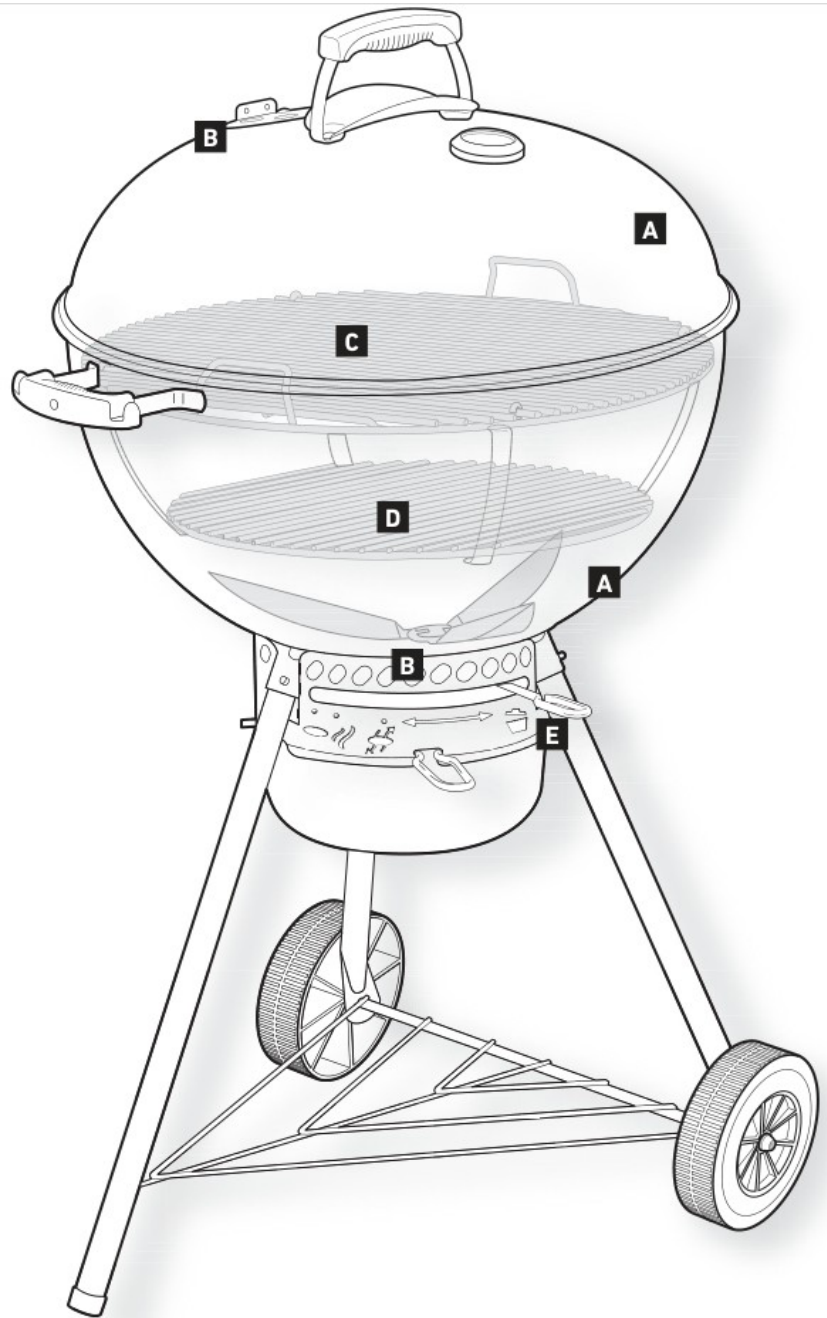
Виготовлена з міцної сталі, решітка для приготування їжі забезпечує достатньо місця для приготування всіх ваших улюблених страв.

D Решітка для вугілля

Решітка для вугілля має все необхідне, щоб витримувати жар будь-якого жару на вугіллі. Виготовлена з міцної сталі, ця міцна решітка не деформується та не прогорає. Крім того, вона надає вам достатньо місця для прямого або непрямого приготування їжі, забезпечуючи вам гнучкість у приготуванні їжі так, як ви хочете.

E Система очищення ONE-TOUCH

Система очищення ONE-TOUCH робить очищення легким. Коли ви рухаєте ручку вперед і назад, три лопаті в котлі переміщують попіл з дна гриля в золотловлювач. Ці ж вентиляційні отвори діють як заслінка котла, допомагаючи подавати кисень до жару або дозволяючи вам легко загасити вогонь.





СПЕЦІАЛЬНІ ОСОБЛИВОСТІ

Залежно від придбаної вами моделі, ваш гриль може бути оснащений функціями, описаними на цій сторінці, або ні.

A Вбудований термометр

Міцний вбудований термометр у кришці дозволяє легко контролювати температуру гриля.

B Гачок для кришки

Всередині кришки гриля знаходиться похилий гачок для кришки. Просто зсуньте кришку вбік і повісьте кришку на котел.

C Шарнірна решітка для приготування їжі

Шарнірна решітка має з обох боків ділянки, які піднімаються, щоб ви могли легко додавати паливо.

D Місткий золотловлювач

Повністю закритий високомісткий золотловлювач запобігає розвіюванню попелу та легко знімається для швидкого та чистого видалення попелу.

E Ручка гачка для інструментів

Ручка має вбудовані гачки, тому у вас є зручне місце для підвішування інструментів.

F Вентиляційні отвори котла для приготування на грилі за низьких температур

Нова форма цих вентиляційних отворів котла забезпечує ідеальну кількість повітряного потоку для приготування на грилі за низьких температур.

G Вигнуті ручки решітки для приготування їжі

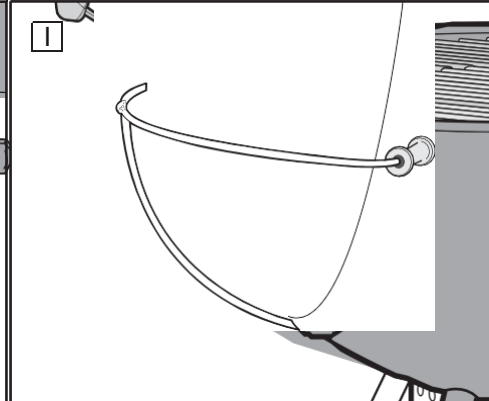
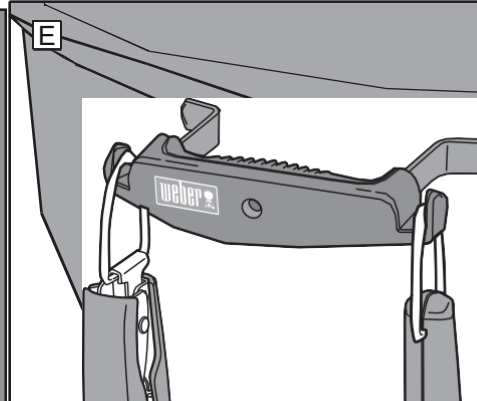
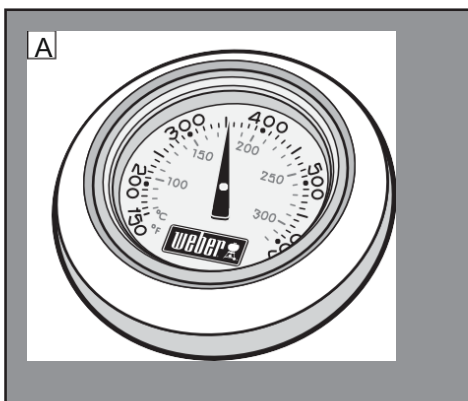
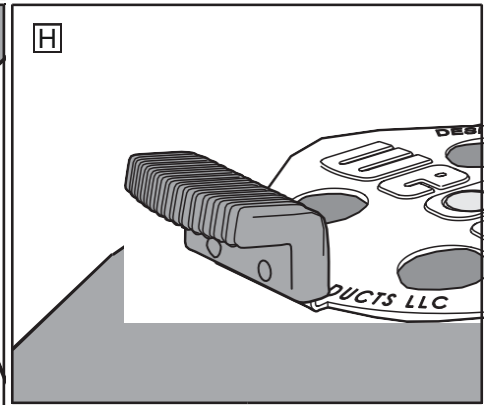
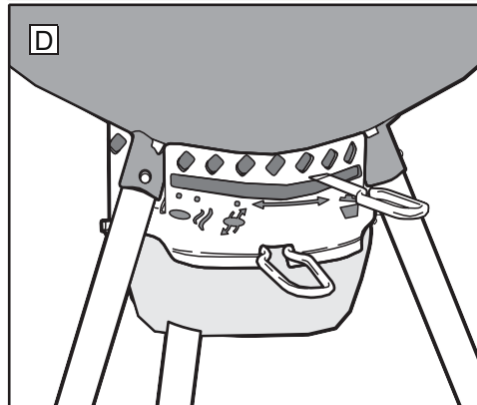
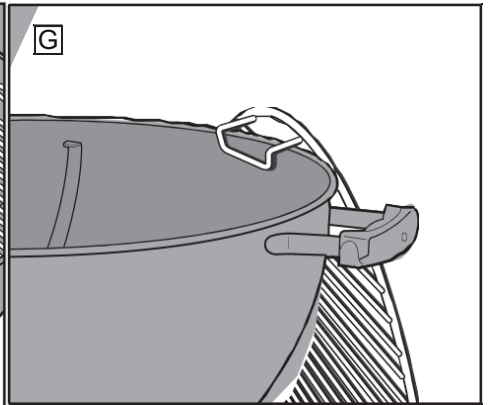
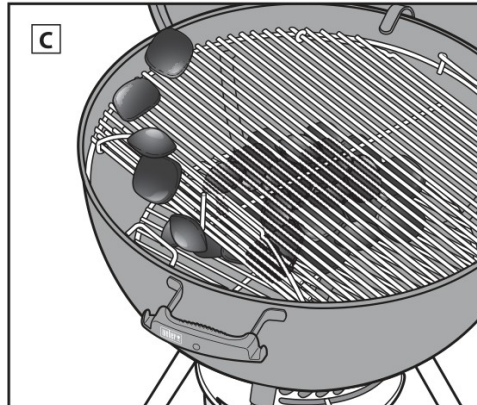
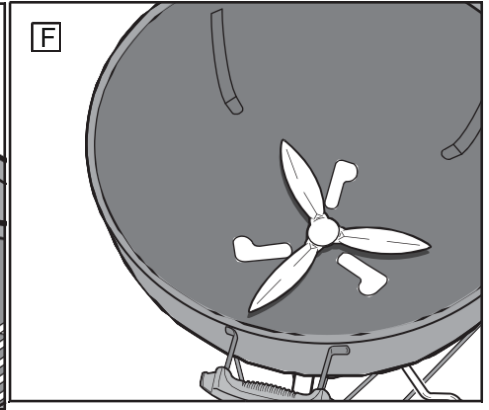
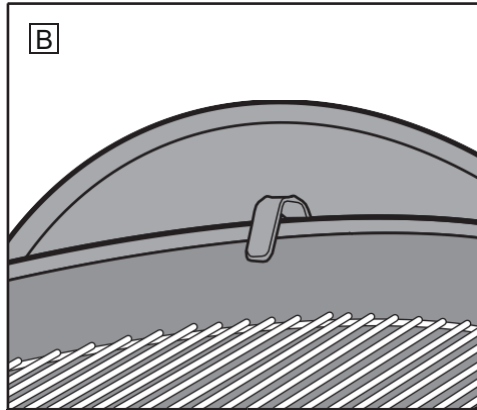
Вигнуті ручки решітки для приготування їжі дозволяють повісити решітку на котел грилю.

H Точка дотику демпфера кришки

Точка дотику демпфера кришки розсіює тепло від демпфера кришки для підвищеного комфорту.

I Тримач для кришки TUCK-AWAY

Тримач для кришки TUCK-AWAY дозволяє легко відсунути кришку вбік, щоб перевірити страву або додати вугілля.





ПЕРЕД ЗАПАЛЮВАННЯМ

Оберіть відповідне місце для гриля

- Використовуйте цей гриль лише на відкритому повітрі в добре провітрюваному приміщенні. Не використовуйте його в гаражі, будівлі, під'їзді або будь-якому іншому закритому приміщенні.
- Завжди тримайте гриль на безпечній, рівній поверхні.
- Не використовуйте гриль ближче ніж за 1,5 м від будь-якого горючого матеріалу. До горючих матеріалів належать, зокрема, деревина або оброблені дерев'яні тераси, патіо та веранди.

Виберіть, скільки деревного вугілля

використовувати

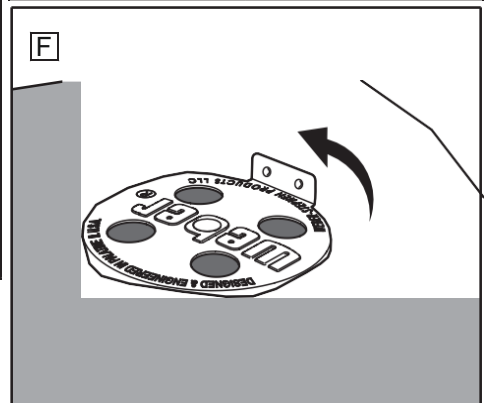
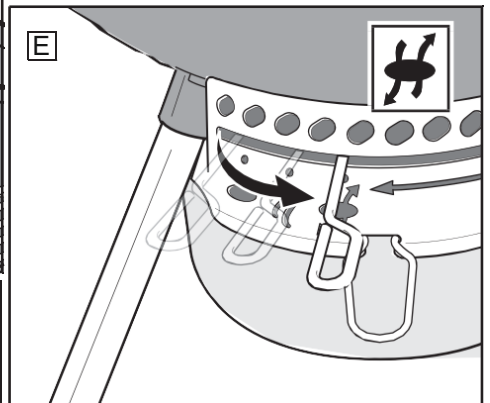
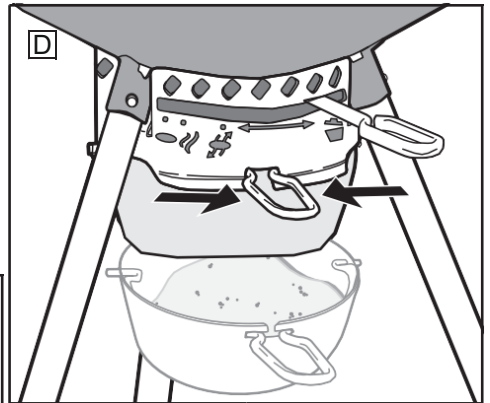
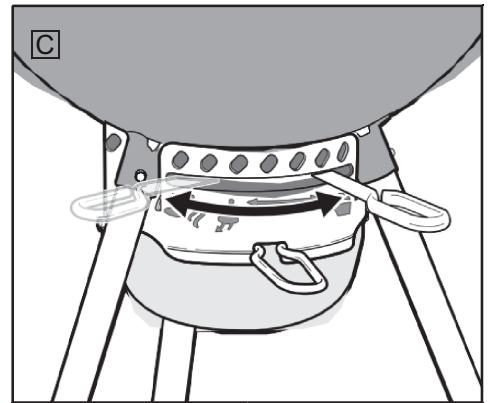
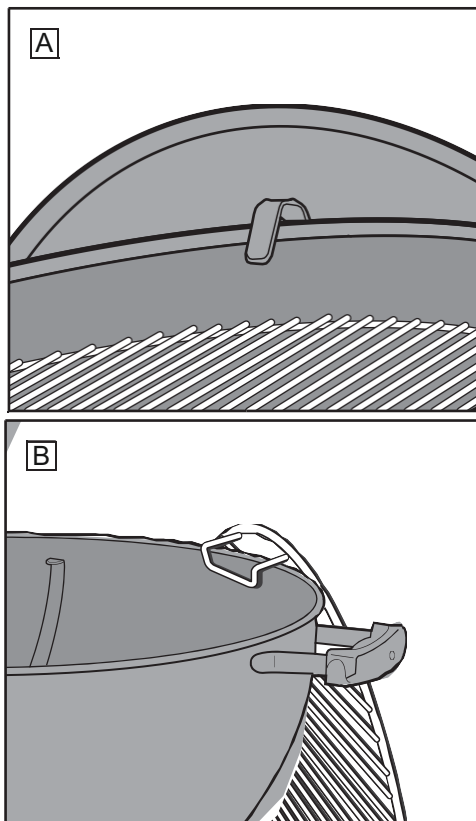
Вибір кількості деревного вугілля залежить від того, що ви готуєте на грилі, та від розміру вашого гриля. Якщо ви готуєте на грилі невеликі, ніжні шматки їжі, які готуються менше 20 хвилин, зверніться до таблиці «Вимірювання та додавання деревного вугілля для прямого методу приготування». Якщо ви плануєте готувати на грилі великі шматки м'яса, які потребують 20 хвилин або більше часу приготування на грилі, або делікатні продукти, зверніться до таблиці «Вимірювання та додавання деревного вугілля для непрямого методу приготування». Щоб отримати докладнішу інформацію про різницю між прямим та непрямим приготуванням, зверніться до розділів «МЕТОДИ ПРИГОТУВАННЯ НА ГРИЛІ».

Перше приготування на грилі

Рекомендується розігріти гриль і тримати паливо гарячим з кришкою щонайменше 30 хвилин перед першим приготуванням, щоб спалити будь-які виробничі залишки.

Підготовка гриля до розпалювання

1. Відкрийте кришку та повісьте її на гачок кришки збоку котла (А). Примітка: Не вішайте кришку на ручку котла.
 2. Зніміть решітку для приготування з гриля. Вигнуті ручки решітки для приготування дозволяють їй звисати збоку котла (В).
 3. Зніміть решітку для вугілля (нижню) та очистіть дно котла від попелу або шматків старого вугілля за допомогою системи очищення ONE-TOUCH. Для горіння деревного вугілля потрібен кисень, тому переконайтеся, що ніщо не засмічує вентиляційні отвори. Рухайте ручку вперед і назад, щоб перемістити попіл та сміття з дна гриля в золотловлювач (С).
 4. Щоб зняти золотловлювач великої місткості та позбутися попелу, стисніть ручку золотловлювача, щоб звільнити його від гриля (D).
 5. Відкрийте вентиляційні отвори котла, перемістивши ручку заслінки ONE-TOUCH у повністю відкрите положення (Е).
 6. Встановіть решітку для вугілля (нижню).
 7. Відкрийте вентиляційні отвори кришки, перемістивши демпфер кришки у повністю відкрите положення (F).
- Інструкції щодо використання рідини для розпалювачів навмисно виключені з цього посібника користувача. Рідина для розпалювачів брудна та може передати хімічний присмак вашій їжі, тоді як кубики для розпалювачів (продаються окремо) цього не роблять. Якщо ви вирішите використовувати рідину для розпалювачів, дотримуйтесь інструкцій виробника та НІКОЛИ не додавайте рідину для розпалювачів до палаючого жару.





РОЗПАЛЮВАННЯ ВУГІЛЛЯ

Перш ніж розпалювати вугілля, визначте, який метод приготування на грилі ви використовуватимете. Залежно від придбаної моделі, ваш гриль може бути оснащений функціями, описаними на наступних сторінках, або ні.

Налаштування гриля для прямого грилювання

Розпалювання вугілля за допомогою розпалювача

Найпростіший і найретельніший спосіб розпалити будь-який вид вугілля – це використовувати розпалювач, зокрема розпалювач WEBER RAPIDFIRE (продається окремо). Перед розпалюванням вугілля ознайомтеся з застереженнями та попередженнями, що додаються до розпалювача RAPIDFIRE.

1. Покладіть кілька аркушів зім'ятої газети на дно розпалювача та встановіть розпалювач на нижню решітку для вугілля (A); або покладіть кілька кубиків для розпалювання (продаються окремо) в центр решітки для вугілля та помістіть над ними розпалювач (B).

2. Наповніть розпалювач вугіллям (C).

3. Використовуючи довгу запальничку або сірник, підпаліть кубики для розпалювання або газету через отвори на нижній стороні розпалювача (D).

4. Тримайте розпалювач на місці, доки вугілля повністю не розгоріться. Ви знаєте, що вугілля повністю розгорілося, коли воно покрито шаром білого попелу.

Примітка: Кубики для розпалювання мають бути повністю спалені, а вугілля посипане попелом, перш ніж класти їжу на решітку для приготування їжі. Не готуйте, поки вугілля не покритиметься шаром попелу.

5. Після того, як вугілля повністю розгоріться, перейдіть до наступних сторінок, щоб отримати інструкції щодо розміщення вугілля та початку приготування відповідно до бажаного методу гриля.

Розпалювання вугілля без розпалювача

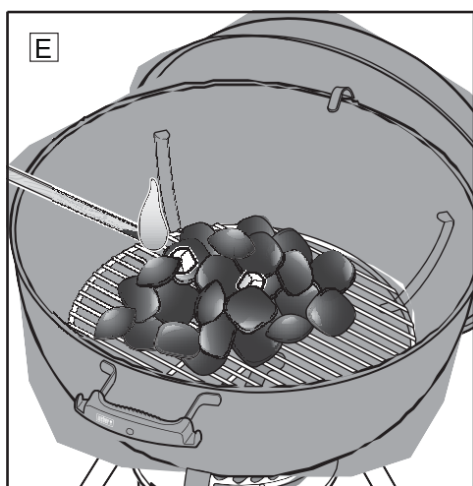
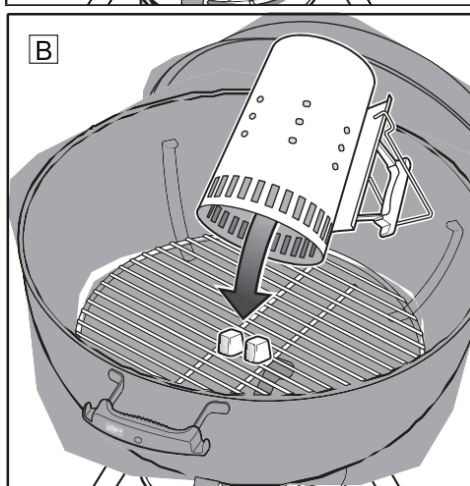
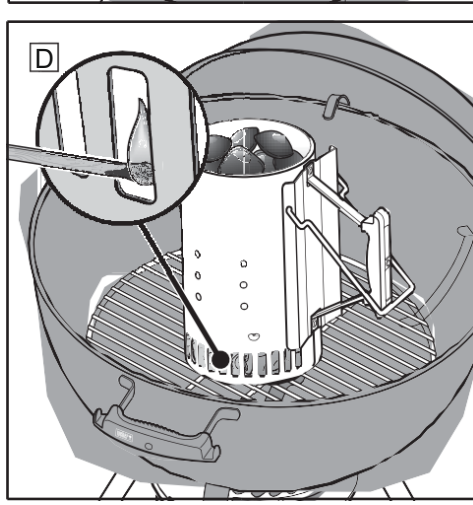
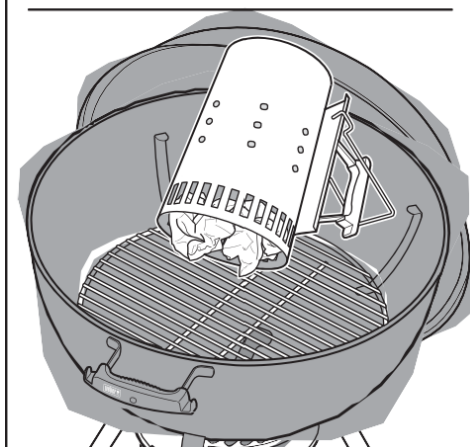
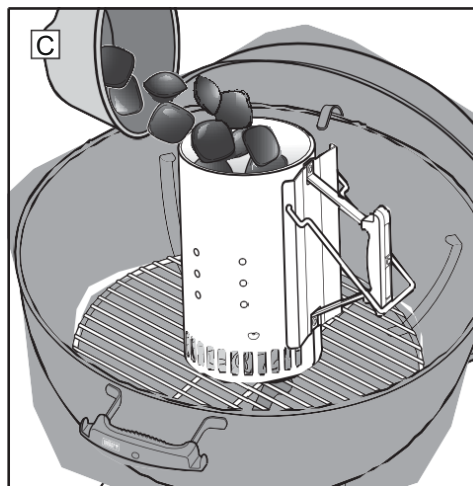
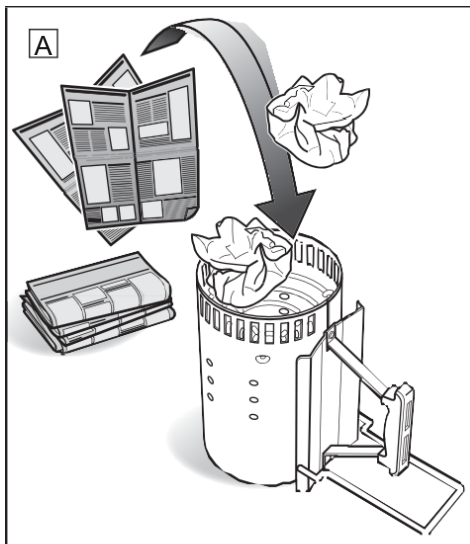
1. Побудуйте піраміду з вугілля в центрі решітки для вугілля (нижня) та вставте пару кубиків для розпалювання (продаються окремо) всередину піраміди.

2. Використовуючи довгу запальничку або сірник, запаліть кубики запальничок. Потім кубики запальничок запаліть вугілля (E).

3. Зачекайте, поки вугілля повністю розгоріться. Ви знаєте, що вугілля повністю розгорілося, коли воно покрито шаром білого попелу.

Примітка: Кубики запальничок мають бути повністю спалені, а вугілля посипане попелом, перш ніж класти їжу на решітку для приготування їжі. Не готуйте, поки вугілля не покритиметься шаром попелу.

4. Щойно вугілля повністю розгоріться, перейдіть до наступних сторінок, щоб отримати інструкції щодо розміщення вугілля та початку приготування відповідно до бажаного методу гриля.





ЗАПАЛЕННЯ ВУГІЛЛЯ

Налаштування гриля для непрямого методу приготування на грилі

Під час використання непрямого методу приготування на грилі ви можете розподілити вугілля безпосередньо на вугільній (нижній) решітці з протилежних боків котла або скористатися кошиками WEBER CHAR-BASKETS (продаються окремо). Деякі моделі грилів не включають кошики CHAR-BASKETS.

⚠ Уникайте розміщення вугілля поруч з ручками котла або безпосередньо під термометром та заслінкою кришки.

⚠ Під час використання кошиків CHAR-BASKETS їх спочатку потрібно помістити в котел гриля на вугільну (нижню) решітку, перш ніж запалювати вугілля.

Розпалювання вугілля за допомогою стартера.

Найпростіший і найретельніший спосіб розпалити будь-який вид вугілля – це використовувати розпалювач-стартер, зокрема розпалювач WEBER RAPIDFIRE (продається окремо). Перед розпалюванням вугілля ознайомтеся з застереженнями та попередженнями, що додаються до стартеру RAPIDFIRE.

1. Покладіть кілька аркушів зім'ятої газети на дно розпалювача та встановіть розпалювач на нижню решітку для вугілля між КОШИКАМИ ДЛЯ ВУГІЛЛЯ, якщо вони використовуються (A); або покладіть кілька кубиків для розпалювання (продаються окремо) в центр нижньої решітки для вугілля та помістіть над ними розпалювач (B).

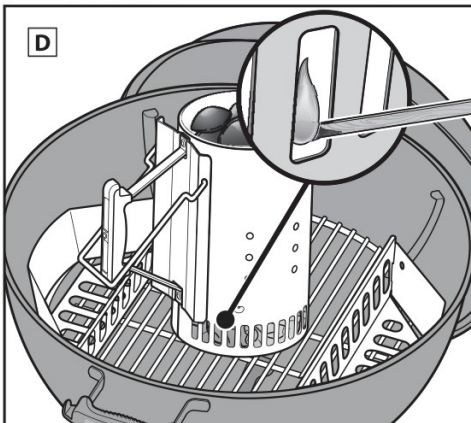
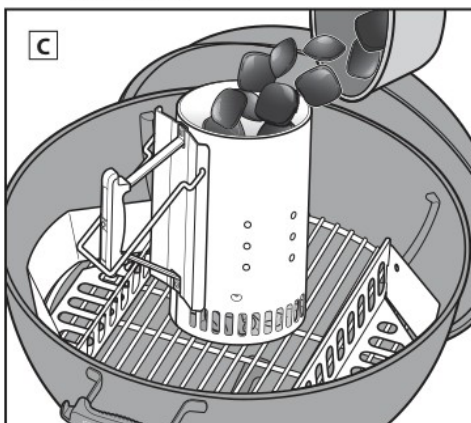
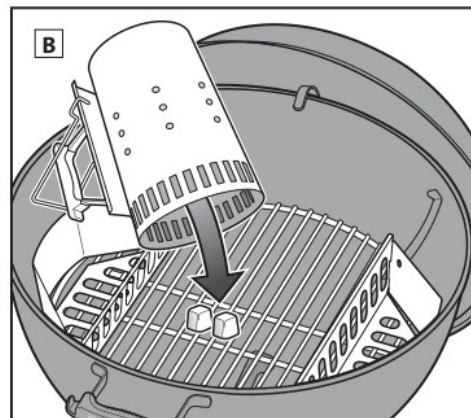
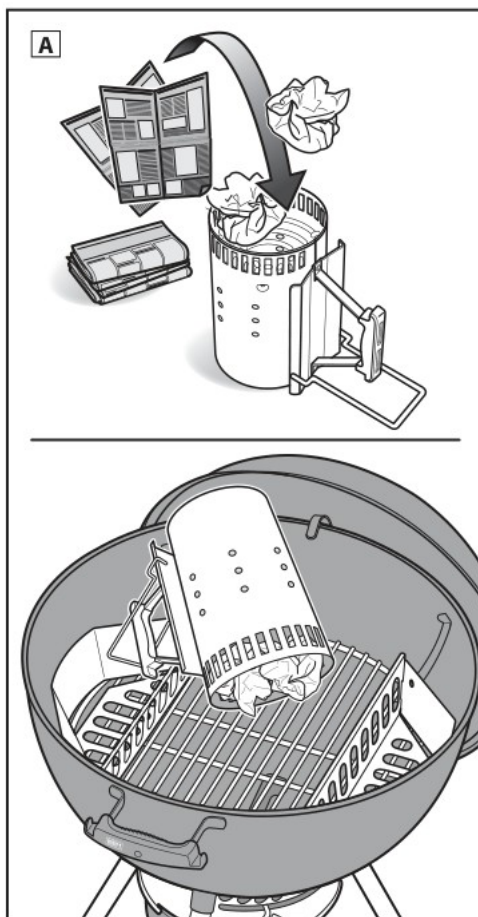
2. Наповніть розпалювач вугіллям (C).

3. Використовуючи довгу запальничку або сірник, підпаліть кубики запальнички або газету через отвори на нижній стороні розпалювача (D).

4. Тримайте розпалювач на місці, доки вугілля повністю не розгориться. Ви знаєте, що вугілля повністю розгорілося, коли воно покрито шаром білого попелу.

Примітка: Кубики для розпалювання необхідно повністю спалити, а вугілля перетерти попелом, перш ніж класти їжу на решітку. Не готуйте, поки вугілля не покритиметься шаром попелу.

5. Після того, як вугілля повністю розгориться, перейдіть до наступних сторінок, щоб отримати інструкції щодо розміщення вугілля та початку приготування відповідно до бажаного методу приготування.





Розпалювання вугілля

Розпалювання вугілля без розпалювача

⚠ Уникайте розміщення вугілля поруч із ручками котла або безпосередньо під термометром та заслінкою кришки.

⚠ Під час використання кошиків CHAR-BASKET їх спочатку потрібно помістити в чашу гриля на вугільну (нижню) решітку, перш ніж розпалювати вугілля.

1. Помістіть кошики CHAR-BASKET на вугільну (нижню) решітку з протилежних боків котла (А).

2. Наповніть кожен кошик CHAR-BASKET вибраним вугіллям.

Уникайте розміщення вугілля поруч із ручками котла або безпосередньо під термометром та заслінкою кришки (В).

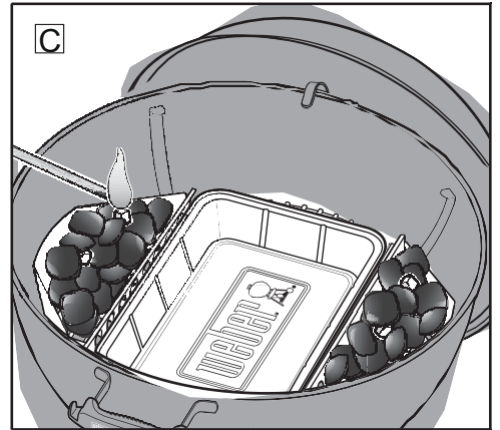
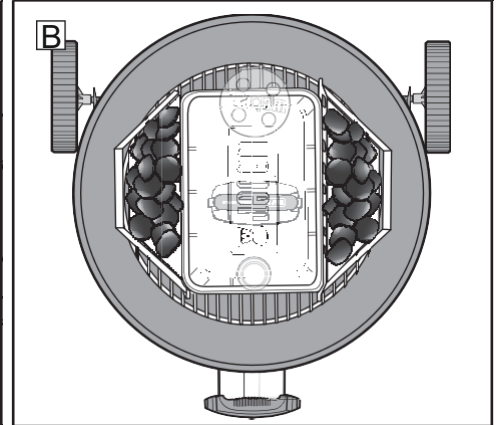
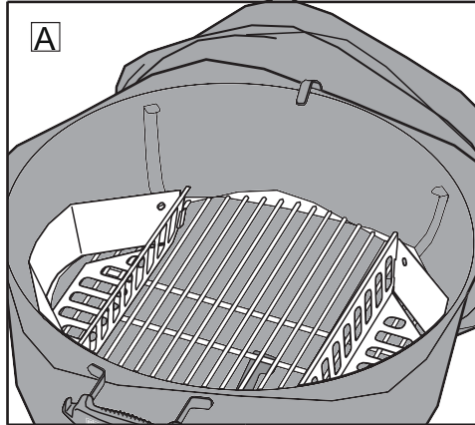
3. Вставте пару кубиків для розпалювання (продаються окремо) у вугілля.

Примітка: Обов'язково злегка закопайте їх у верхню частину брикетів вугілля.

4. Використовуючи довгу запальничку або сірник, підпаліть кубики запальнички (С). Кубики запальнички потім запалить вугілля.

5. Зачекайте, поки вугілля повністю розгориться. Ви знаєте, що вугілля повністю розгорілося, коли воно покрите шаром білого попелу. Примітка: Кубики пального потрібно повністю спалити, а вугілля перетерти попелом, перш ніж класти їжу на решітку. Не готуйте, поки вугілля не покриється шаром попелу.

6. Після того, як вугілля повністю розгориться, перейдіть до наступних сторінок, щоб отримати інструкції щодо розміщення вугілля та початку приготування відповідно до бажаного методу приготування.



Кількість деревного вугілля для прямого методу.

Гамбургери, стейки, відбивні, шашлики, шматочки курки без кісток, рибне філе, молюски, нарізані овочі

Діаметр гриля	Потрібні брикети WEBER	Потрібні брикети з деревного вугілля
47см	30	40
57см	40	50
67см	65	80
95см	115	150

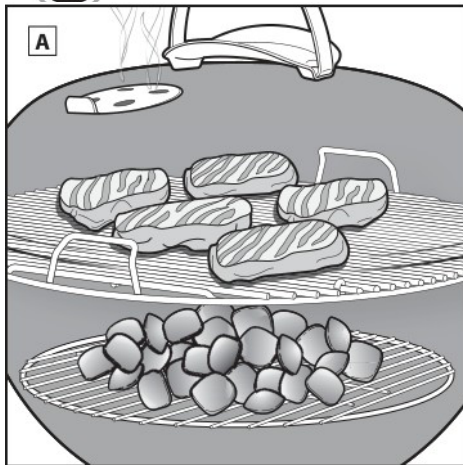
Кількість деревного вугілля для непрямого методу.

Смажена м'ясо, шматки птиці з кісткою, ціла риба, ніжне рибне філе, цілі курчата або індки, реберця

Діаметр гриля	WEBER Брикети, необхідні на першу годину	WEBER Брикети додаються за кожну додаткову годину	Брикети з деревного вугілля, необхідні на першу годину	Брикети з деревного вугілля, додаються за кожну додаткову годину
47см	10 з кожної сторони	5 з кожної сторони	20 з кожної сторони	7 з кожної сторони
57см	15 з кожної сторони	7 з кожної сторони	25 з кожної сторони	8 з кожної сторони
67см	25 з кожної сторони	8 з кожної сторони	40 з кожної сторони	9 з кожної сторони
95см	45 з кожної сторони	18 з кожної сторони	75 з кожної сторони	22 з кожної сторони



МЕТОДИ ПРИГОТУВАННЯ НА ГРИЛІ - ПРЯМИЙ МЕТОД



Приготування на грилі прямим методом.

Використовуйте прямий метод для приготування невеликих, ніжних шматочків їжі, які готуються менше ніж 20 хвилин, таких як:

- Гамбургери
- Стейки
- Відбивні
- Шашлики
- Шматочки курки без кісток
- Філе риби
- Молюски
- Нарізані овочі

За допомогою прямого методу вогонь знаходиться прямо під їжею (А). Він обсмажує поверхню їжі, розвиваючи смаки, текстуру та смачну карамелізацію, одночасно готуючи їжу аж до центру.

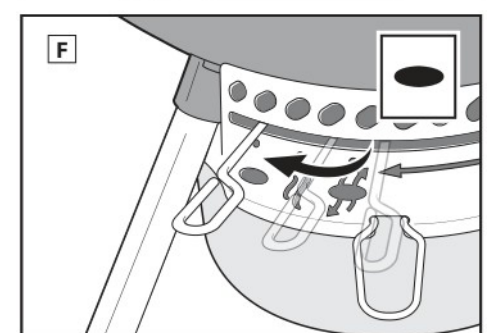
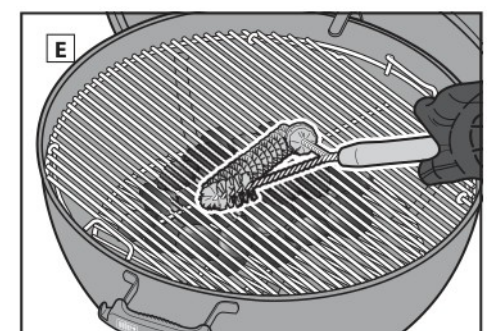
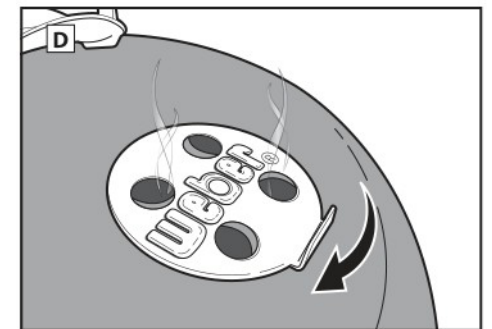
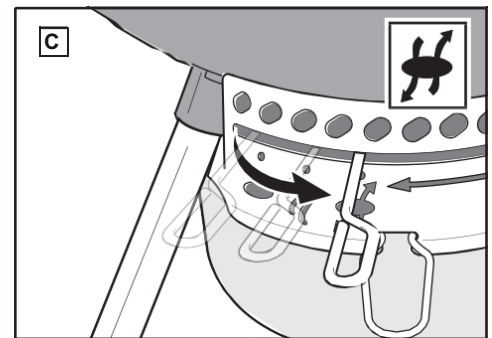
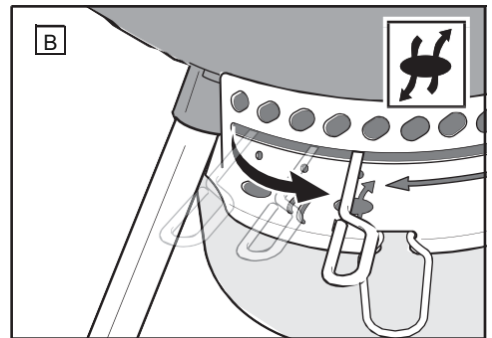
Прямий вогонь створює як променисте, так і кондуктивне тепло. Променисте тепло від вугілля швидко готує поверхню їжі, що знаходиться найближче до неї. Водночас вогонь нагріває стрижні решітки для приготування, які проводять тепло безпосередньо до поверхні їжі та створюють ті безпомилкові та гарні сліди гриля.

Розкладання вугілля для прямого методу.

1. Одягніть рукавиці або рукавички для грилю. УВАГА: Гриль, включаючи ручку та ручки заслінки/вентиляційного отвору, нагріватиметься. Переконайтеся, що ви одягли рукавиці або рукавички для грилю, щоб уникнути опіків рук.
2. Після того, як вугілля повністю розгоріється, рівномірно розподіліть його по решітці за допомогою довгих щипців (В) або за допомогою кочерги для вугілля WEBER (продаються окремо).
3. Переконайтеся, що ручка системи очищення ONE-TOUCH та заслінка кришки знаходяться у повністю відкритому положенні (С, D).
4. Після того, як вугілля нагріється, встановіть решітку для приготування назад у котел..
5. Закрийте кришку гриля.
6. Розігрійте решітку для приготування приблизно 10-15 хвилин.
7. Після того, як решітка для приготування розігріється, відкрийте кришку. За допомогою щітки для гриля почистіть решітку для приготування (Е). Примітка: Якщо ви використовуєте щітку для гриля з нержавіючої сталі, замініть її, якщо на решітці або щітці є вільні щетинки.
8. Покладіть їжу на решітку для приготування.
9. Примітка: Знімаючи кришку гриля під час приготування, посуňte її вбік, а не прямо вгору. Підняття прямо вгору може створити всмоктування, що призведе до потрапляння попелу на їжу.

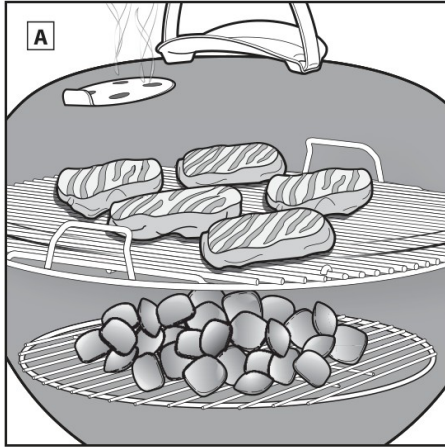
Після завершення приготування...

Закрийте заслінку кришки та вентиляційні отвори котла, щоб загасити вугілля (F).





МЕТОДИ ПРИГОТУВАННЯ НА ГРИЛІ - НЕПРЯМИЙ МЕТОД



Приготування на грилі з непрямим нагріванням

Використовуйте непрямий метод для великих шматків м'яса, які потребують 20 хвилин або більше часу приготування на грилі, або для продуктів, настільки делікатних, що прямий вплив тепла може їх висушити або підпалити, таких як:

- Печеня
- Шматки птиці з кісткою
- Ціла риба
- Ніжні філе риби
- Цілі кури
- Індики
- Реберця

Непрямий нагрів також можна використовувати для завершення приготування товстіших продуктів або шматків з кісткою, які були обсмажені або підрум'янені спочатку на прямому жару. При непрямому нагріванні тепло знаходиться з одного або обох боків гриля. Їжа знаходиться на частині решітки для приготування без вугілля безпосередньо під нею (A).

Променеве та кондуктивне тепло все ще є факторами, але вони не такі інтенсивні під час непрямого приготування. Однак, якщо кришка гриля закрита, як і повинно бути, генерується інший вид тепла: конвекційне тепло. Тепло піднімається, відбивається від кришки та внутрішніх поверхонь гриля та циркулює, повільно та рівномірно готуючи їжу з усіх боків.

Конвекційне тепло не обікає поверхню їжі, як це роблять променисте та кондуктивне тепло. Воно готує її м'якше аж до центру, як у духовці.

Використовуючи метод непрямого грилювання, ви можете розподілити вугілля безпосередньо на вугільній (нижній) решітці з протилежних боків котла або скористатися кошиками WEBER CHAR-BASKETS (продаються окремо). Деякі моделі грилів не мають кошиків CHAR-BASKETS.

Розміщення вугілля для непрямого методу.

1. Одягніть рукавиці або рукавички для гриль. **УВАГА:** Гриль, включаючи ручки, заслінку кришки та вентиляційні отвори котла, нагріватиметься. Переконайтеся, що ви одягли рукавиці або рукавички для гриль, щоб уникнути опіків рук.
2. Після того, як вугілля повністю розгоріться за допомогою вашого бажаного методу непрямого приготування на грилі (див. розділ «Розпалювання вугілля»), використовуючи рукавиці або рукавички для гриль та щипці з довгою ручкою, переконайтеся, що вугілля правильно розташоване на протилежних сторонах котла. Уникайте розміщення вугілля поруч із ручками котла або безпосередньо під термометром та заслінкою кришки (B). Між вугіллям можна розмістити піддон для збору крапель тікі.
3. Переконайтеся, що ручка системи очищення ONE-TOUCH та заслінка кришки знаходяться у повністю відкритому положенні (C), (D).
4. Після того, як вугілля нагріється, встановіть решітку для приготування назад у чашу. Якщо ваша решітка для приготування має відкидні заслінки, переконайтеся, що вони знаходяться безпосередньо над вугіллям у котла. Це полегшить додавання вугілля за потреби.
5. Закрийте кришку гриля.
6. Розігрійте решітку приблизно 10-15 хвилин.
7. Після того, як решітка для приготування розігріється, відкрийте кришку. Використовуючи щітку для гриля, почистіть решітку для приготування (E).

Примітка: Якщо ви використовуєте щітку для гриля зі щетиною з нержавіючої сталі, замініть щітку, якщо на решітці або щітці є вільні щетинки.

8. Помістіть їжу в центр решітки для приготування, над піддоном для збору жиру, якщо він є.

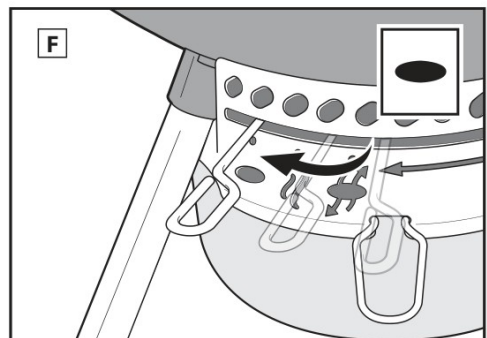
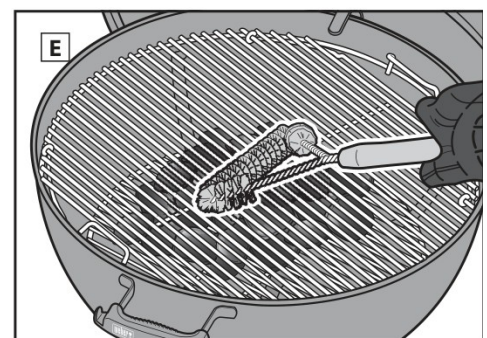
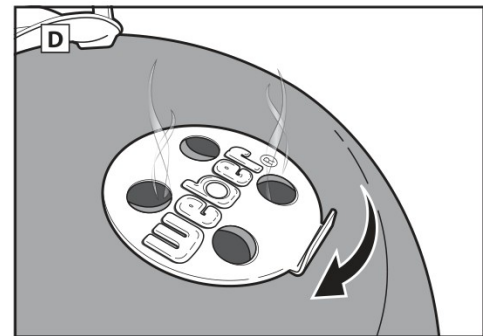
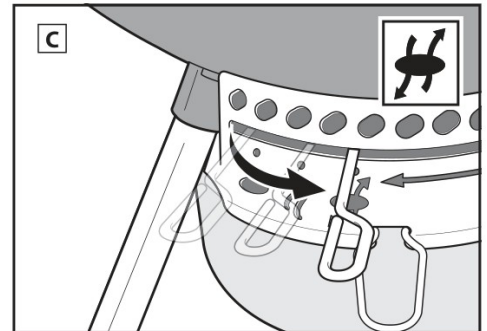
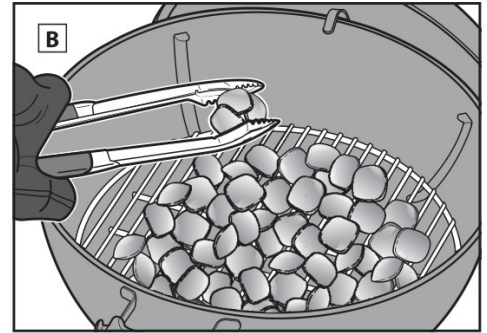
Примітка: Знімаючи кришку гриля під час приготування, посуньте її вбік, а не прямо вгору. Підняття прямо вгору може створити всмоктування, що призведе до потрапляння попелу на їжу.

9. Закрийте кришку. Завжди розміщуйте кришку так, щоб термометр не був над вугіллям, де він буде піддаватися прямому впливу тепла. Перегляньте правила для рекомендованого часу приготування. За потреби відрегулюйте положення заслінки кришки та котла, щоб знизити внутрішню температуру гриля.

Примітка: Повністю відкрийте заслінку кришки, щоб підвищити температуру, і закрийте її більше, щоб знизити температуру.

Після завершення приготування...

Закрийте кришку та вентиляційні отвори котла, щоб загасити вугілля (F).





ПОСІБНИК З ГРИЛЮ

Час приготування яловичини та баранини визначається за визначенням Міністерства сільського господарства США як середньої прожарки. Розрізи, товщина, вага та час приготування на грилі є орієнтовними. Такі фактори, як висота над рівнем моря, вітер та температура зовнішнього повітря, можуть впливати на час приготування.

	Товщина / Вага	Приблизний загальний час приготування на грилі	
ЧЕРВОНЕ М'ЯСО	Стейк: Нью-Йоркський стріп, портерхаус, рібай, Ті-бон та філе-мінйон (вирізка) 1,9 см товщиною	4-6 хвилин на прямому сильному жару	
	2,5 см товщиною	6-8 хвилин прямого сильного жару	
	5 см товщиною	14-18 хвилин обсмажуйте 6-8 хвилин на прямому сильному жару, і готуйте на грилі 8-10 хвилин на непрямому сильному жару	
	Стейк з паху	від 680 г до 907 г товщиною 1,9 см 8-10 хвилин на прямому середньому жару	
	Котлета з яловичого фаршу	1,9 см товщиною 8-10 хвилин на прямому середньому жару	
Вирізка	від 1,36 кг до 1,81 кг 45-60 хвилин 15 хвилин на прямому середньому жару та гриль 30-45 хвилин на непрямому середньому жару		
СВИНИНА	Братвурст: свіжий	85 г 20-25 хвилин на прямому слабкому жару	
	Відбивна: без кісток або з кісткою	1,9 см товщиною 6-8 хвилин прямого сильного жару	
	Рибця: бекі-бек, свинячі реберця	від 1,36 кг до 1,81 кг 10-12 хвилин обсмажування, 6 хвилин на прямому сильному жару та 4-6 хвилин на грилі на непрямому сильному жару	
	Рибця: у сільському стилі, з кісткою	від 1,36 кг до 1,81 кг 1,5-2 години непрямого середнього жару	
	Вирізка	453 г 1,5-2 години непрямого середнього жару	
ПТАХ	Курячі грудки: без кісток, без шкіри	від 170 г до 226 г 8-12 хвилин на прямому середньому жару	
	Куряче стегно: без кісток, без шкіри	113 г 8-10 хвилин на прямому середньому жару	
	Шматочки курки: з кісткою, різні	від 85 г до 170 г 36-40 хвилин, 6-10 хвилин на прямому слабкому жару, 30 хвилин на непрямому середньому жару	
	Курка: ціла	від 1,81 кг до 2,26 кг 1-1½ години непрямого середнього жару	
	Корнуольська дичина	від 680 г до 907 г 60-70 хвилин непрямого середнього жару	
	Індичка: ціла, нерозрізана	від 4,53 кг до 5,44 кг 2-2,5 години непрямого середнього жару	
МОРПРОДУКТИ	Риба, філе або стейк: палтус, червоний луцян, лосось, морський окунь, риба-меч, тунець	від 0,63 см до 1,27 см завтовшки 3-5 хвилин на прямому середньому жару	
	Товщина від 2,54 см до 3,17 см	10-12 хвилин на прямому середньому жару	
	Риба: ціла	453 г 15-20 хвилин на непрямому середньому жару	
	1,36 кг	30-45 хвилин непрямого середнього жару	
ОВОЧІ	Креветки	28 г 2-4 хвилини прямого сильного жару	
	Спаржа	1,27 см діаметр 6-8 хвилин на прямому середньому жару	
	Кукурудза	у лушпинні	25-30 хвилин на прямому середньому жару
		лущений	10-15 хвилин на прямому середньому жару
	Гриби	шітате або печеріці	8-10 хвилин на прямому середньому жару
		Портобелло	10-15 хвилин на прямому середньому жару
	Цибуля	половинки	35-40 хвилин на непрямому середньому жару
		скибочки по 1,27 см	8-12 хвилин на прямому середньому жару
Картопля	ціла	45-60 хвилин непрямого середнього жару	
	скибочки по 1,27 см	9-11 хвилин пропарювання 3 хвилини, і гриль 6-8 хвилин на прямому середньому жару	

Переконайтеся, що їжа поміщається на гриль з закритою кришкою, залишаючи приблизно 2,54 см простору між їжею та кришкою.

Поради щодо приготування

- Смажте стейки, рибне філе, шматочки курки без кісток та овочі на грилі прямим методом протягом часу, зазначеного в таблиці (або до бажаної готовності), перевернувши страву один раз посередині часу приготування на грилі.
- Смажте смажену птицю, цілу птицю, шматки птиці з кісткою, цілу рибу та товстіші шматки на грилі непрямым методом протягом часу, зазначеного в таблиці (або доки термометр миттєвого зчитування не зареєструє бажану внутрішню температуру).
- Перед нарізанням дайте смаженій птиці, великим шматкам м'яса, товстим відбивним та стейкам постояти 5-10 хвилин після приготування. Внутрішня температура м'яса протягом цього часу підвищиться на 5-10 градусів.
- Для додаткового димного смаку додайте тріски або шматки деревини твердих порід (замочені у воді щонайменше 30 хвилин та зціджені) або зволожені свіжі трави, такі як розмарин, чебрець або лавровий лист. Покладіть вологі дрова або трави безпосередньо на вугілля безпосередньо перед початком приготування.
- Розморозьте їжу перед приготуванням на грилі. В іншому випадку, якщо готуєте заморожені продукти, врахуйте довший час приготування.

Поради щодо безпеки харчових продуктів

- Не розморожуйте м'ясо, рибу чи птицю за кімнатної температури. Розморозьте в холодильнику.
- Ретельно мийте руки гарячою водою з милом перед початком приготування будь-якої їжі та після контакту зі свіжим м'ясом, рибою та птицею.
- Ніколи не кладіть приготовлену їжу на ту саму тарілку, на якій була сира.
- Вимийте всі тарілки та кухонний посуд, що контактували із сирим м'ясом або рибою, гарячою водою з милом та промийте.



ПОРАДИ ТА ХИТРОСТІ ДЛЯ УСПІШНОГО ПРИГОТУВАННЯ НА ГРИЛІ

Одягайте рукавички

Завжди одягайте рукавицю або рукавиці для гриля, коли користуєтесь вугільним грилем. Вентиляційні отвори, заслінки, ручки та чаша нагріватимуться під час приготування на грилі, тому обов'язково захищайте руки та передпліччя.

Уникайте рідини для розпалу

Уникайте використання рідини для розпалу, оскільки вона може надати їжі хімічного смаку. Розпалювачі (продаються окремо) та кубики для розпалу (продаються окремо) – це набагато чистіші та ефективніші способи розпалювання вугілля.

Розігрійте гриль

Попереднє розігрівання гриля із закритою кришкою протягом 10-15 хвилин готує решітку для приготування. Коли все вугілля світиться червоним, температура під кришкою повинна досягти 500°F. Тепло розпушує будь-які шматочки їжі, що висять на решітці, що полегшує їх видалення щіткою для гриля з нержавіючої сталі. Попереднє розігрівання гриля достатньо нагріває решітку для належного обсмажування, а також допомагає запобігти прилипанню їжі до неї.

Примітка: Використовуйте щітку для гриля з нержавіючої сталі. Замініть щітку, якщо на решітці або щітці є вільні щетинки.

Змащуйте їжу, а не решітку

Олія запобігає пригоранню їжі, а також додає смаку та вологості. Легке змащування або обприскування їжі олією працює краще, ніж змащування решітки.

Забезпечте циркуляцію повітря

Вугільному грилю потрібне повітря. Кришка повинна бути якомога щільніше закритою, але тримайте заслінку кришки та вентиляційний отвір котла відкритими. Регулярно видаляйте попіль знизу гриля, щоб запобігти блокуванню вентиляційних отворів.

Накрийте кришкою

З чотирьох важливих причин кришку слід закривати якомога щільніше.

1. Підтримує решітку достатньо гарячою для обсмажування їжі.
2. Прискорює час приготування та запобігає висиханню їжі.
3. Затримує дим, який утворюється, коли жир і сік випаровуються на грилі.
4. Запобігає спалахам, обмежуючи доступ кисню.

Приборкайте полум'я

Спалахи трапляються, що добре, тому що вони обпікають поверхню того, що ви готуєте на грилі; однак занадто часті спалахи можуть підпалити вашу їжу. Тримайте кришку якомога довше закритою. Це обмежує кількість кисню всередині гриля, що допоможе загасити будь-які спалахи. Якщо полум'я виходить з-під контролю, тимчасово перемістіть їжу на непрямий жар, поки воно не згасне.

Слідкуйте за часом і температурою

Якщо ви готуєте на грилі в холоднішому кліматі або на більшій висоті, час приготування буде довшим. Якщо вітер дме сильно, це підвищить температуру вугільного гриля, тому завжди тримайтеся ближче до гриля та пам'ятайте, що кришку потрібно тримати якомога довше закритою, щоб тепло не виходило.

Заморожені чи свіжі продукти

Незалежно від того, готуєте ви на грилі заморожені чи свіжі продукти, дотримуйтесь інструкцій з безпеки на упаковці та завжди готуйте їх до рекомендованої внутрішньої температури. Заморожені продукти готуватимуться довше, і, можливо, знадобиться додати більше палива залежно від типу їжі.

Підтримка чистоти

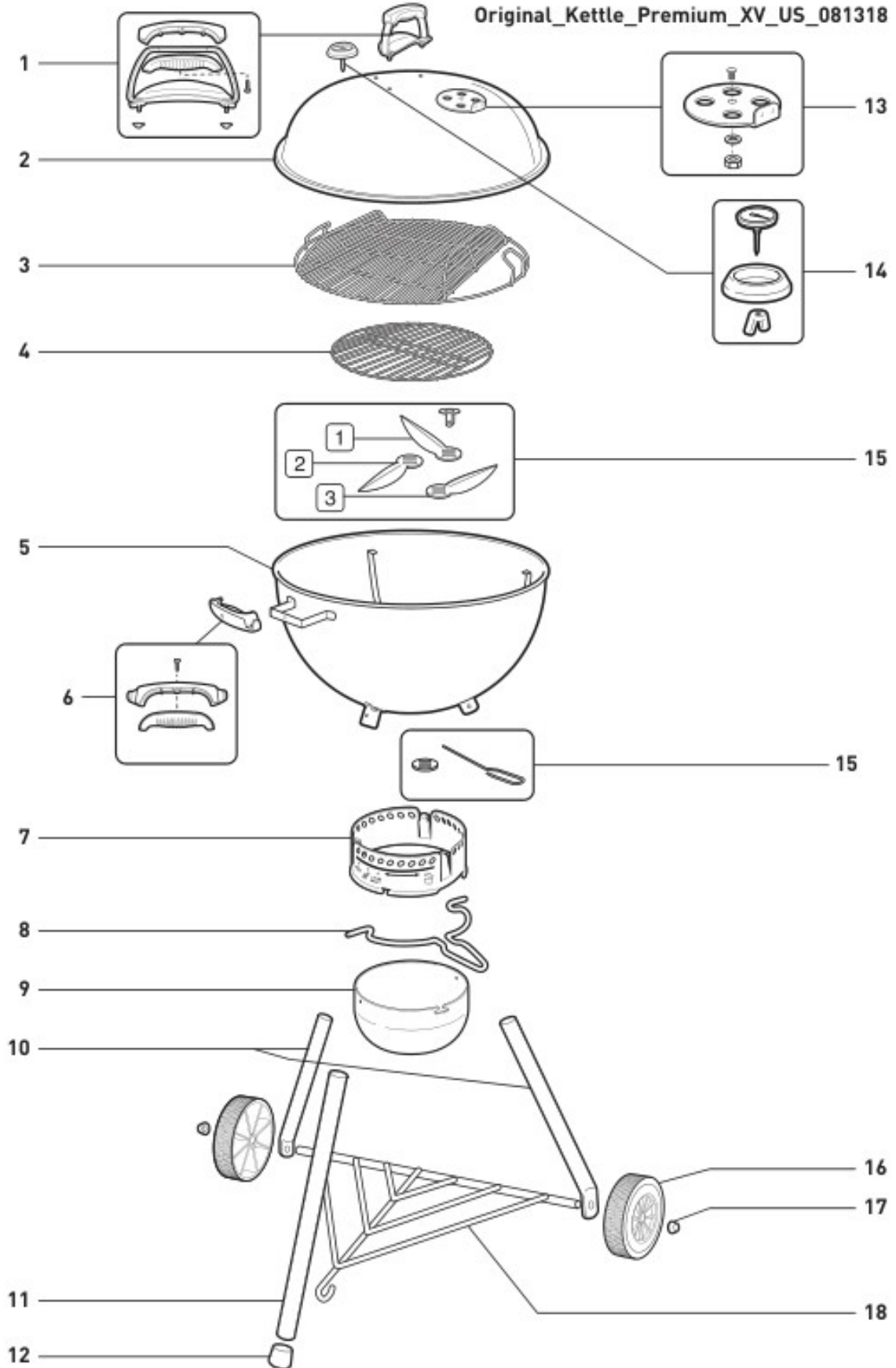
Дотримуйтесь кількох основних інструкцій з обслуговування, щоб ваш гриль виглядав і готував краще протягом багатьох років!

- Для належної циркуляції повітря та кращого приготування на грилі видаліть накопичений попіль та старе вугілля з дна котла та золотловлювача перед використанням. Переконайтеся, що все вугілля повністю згасло, а гриль охолонув, перш ніж це робити.
- Ви можете помітити пластівці, схожі на фарбу, на внутрішній стороні кришки. Під час використання жир і пари диму повільно окислюються, перетворюючись на вуглець, і осідають на внутрішній стороні кришки. Зніміть обвуглений жир з внутрішньої сторони кришки щіткою для гриля з нержавіючої сталі. Щоб мінімізувати подальше накопичення, внутрішню сторону кришки можна протерти паперовим рушником після приготування, поки гриль ще теплий (не гарячий).
- Очистіть пофарбовані, емальовані порцеляною та пластиківі поверхні на зовнішній стороні гриля теплою мильною водою та неабразивною тканиною.
- Якщо ваш гриль працює в особливо суворих умовах, вам потрібно частіше чистити зовнішню сторону. Кислотні дощі, хімікати та солоня вода можуть спричинити появу іржі на поверхні. WEBER рекомендує протирати зовнішню сторону гриля теплою мильною водою. Після цього промийте та ретельно висушіть.
- Не використовуйте для очищення гриля: 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 (засоби для чищення кухні) та абразивні губки для чищення.



ЗАПАСНІ ЧАСТИНИ

Original_Kettle_Premium_XV_US_081318





Дистриб'ютор та імпортер:
ТОВ "ЗЕЛЕНА ЛІНІЯ" Україна,
м. Одеса, пров. Бориса Айзенберга, будинок 3, тел.: (048) 777-64 -75
<https://weber-ukraine.com/>



WEBER-STEPHEN PRODUCTS LLC
www.weber.com

© 2022 Designed and engineered by Weber-Stephen Products LLC,
1415 S. Roselle Road, Palatine, Illinois 60067 USA.