

# Weber Smoque

## ПОСІБНИК ВЛАСНИКА



### БЕЗПЕКА

ПЕРЕД ВСТАНОВЛЕННЯМ ТА ВИКОРИСТАННЯМ ПРИЛАДУ ПРОЧИТАЙТЕ ВСІ ІНСТРУКЦІЇ. Цей посібник користувача містить важливі небезпеки, попередження та застереження, пов'язані з продуктом. Будь ласка, прочитайте весь цей посібник перед складанням та використанням цього пелетного паливного приладу.

Недотримання цих інструкцій може призвести до пошкодження майна, тілесних ушкоджень або навіть смерті. Зверніться до місцевих будівельних або пожежних інспекторів щодо обмежень та вимог до інспекції встановлення у вашому регіоні. Інструкції зі складання дивіться в посібнику зі складання. **ЗБЕРЕЖІТЬ ЦІ ІНСТРУКЦІЇ.**

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

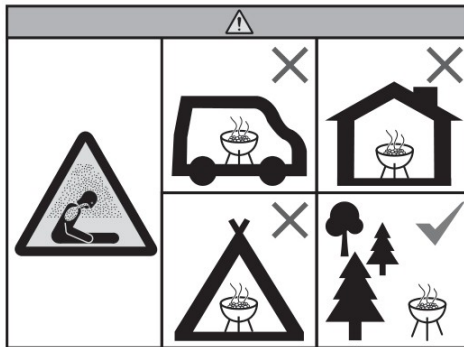
У цьому посібнику використовуються слова НЕБЕЗПЕКА, ПОПЕРЕДЖЕННЯ та УВАГА, щоб підкреслити критичну та важливу інформацію. Ці слова визначаються так:

- 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 легких або середніх травм.

- НЕБЕЗПЕКА!** Тримайте легкозаймисті пари та рідини подалі від грилю. Ніколи не використовуйте бензин, паливо для ліхтарів бензинового типу, гас, рідину для розпалу вугілля або подібні рідини для розпалювання або «освіження» вогню в цьому приладі. Тримайте всі такі рідини подалі від приладу під час його використання.
- ПОПЕРЕДЖЕННЯ!** Тільки для зовнішнього використання. Пелетний гриль слід розташовувати таким чином, щоб димові гази, включаючи дим, не поширювалися або не потрапляли в будь-яку будівлю. Зверніться до місцевих пожежних або будівельних норм для отримання додаткових вимог.
- ПОПЕРЕДЖЕННЯ!** Креозот – утворення та необхідність його видалення. Коли деревні гранули повільно горять, вони утворюють смолу та інші органічні пари, які поєднуються з виділеною вологою, утворюючи креозот. При запалюванні цей креозот створює надзвичайно сильний вогонь.
- ПОПЕРЕДЖЕННЯ!** Систему золи та жиру, а також котел слід перевіряти перед кожним приготуванням, щоб визначити, коли відбулося накопичення жиру та/або креозоту. Коли жир або креозот накопичилися, їх слід видалити, щоб зменшити ризик пожежі.
- ПОПЕРЕДЖЕННЯ!** Утилізація попелу – Попіл слід поміщати в металевий контейнер із щільно прилягаючою кришкою. Закритий контейнер із поделом слід розміщувати на негорючій підлозі або на землі, подалі від усіх горючих матеріалів, до остаточної утилізації. Коли попіл утилізують шляхом заповнення в ґрунт або іншим чином розкидають локально, його слід зберігати в закритому контейнері, доки весь попіл повністю не охолоне.
- ПОПЕРЕДЖЕННЯ!** Використовуйте в цьому барбекю лише ПЕЛЕТИ WEBER з НАТУРАЛЬНИХ ТВЕРДИХ ПОРОЖИН. Не використовуйте паливні гранули для опалення. Середня теплотворна здатність пелетного палива становить 18 375 кДж/кг, вміст золи <1%.
- ПОПЕРЕДЖЕННЯ!** Прибирайте наструлі та сковорідки, поки працюючий прилад залишається без нагляду, щоб зменшити ризик пожежі.

- УВАГА!** Не використовуйте аксесуари, не призначені для використання з цим приладом.
- ПОПЕРЕДЖЕННЯ!** Дотримуйтеся цих інструкцій, щоб запобігти отруєнню чадним газом, безбарвним газом без запаху, вас, вашої родини чи інших людей.
- Знайте симптоми отруєння чадним газом: головний біль, запаморочення, слабкість, нудота, блювота, сонливість та сплутаність свідомості. Чадний газ знижує здатність крові переносити кисень. Низький рівень кисню в крові може призвести до втрати свідомості та смерті.
- Зверніться до лікаря, якщо у вас або в когось іншого виникнуть симптоми застуди чи грипу під час приготування їжі або поблизу цього приладу. Отруєння чадним газом, яке легко можна сплутати із застудою чи грипом, часто виявляється надто пізно.
- Вживання алкоголю та наркотиків посилює наслідки отруєння чадним газом.

- ПОПЕРЕДЖЕННЯ!** Чадний газ особливо токсичний для матері та дитини під час вагітності, немовлят, людей похилого віку, курців та людей з проблемами крові або кровообігу, такими як анемія або захворювання серця.
- ПОПЕРЕДЖЕННЯ!** Перед тим, як заповнити бункер пелетами WEBER візуально перевірте захисний кожух бункера, щоб переконалися, що він на місці та не пошкоджений. Якщо він пошкоджений, негайно зверніться до представника служби підтримки клієнтів вашого регіону, використовуючи контактну інформацію на сайті [www.weber-ukraine.com](http://www.weber-ukraine.com), щоб замінити його.
- ПОПЕРЕДЖЕННЯ!** Не використовуйте барбекю в замкнутому та/або житловому просторі, наприклад, у будинках, наметах, караванах, будинках на колесах, човнах. Небезпека отруєння чадним газом зі смертельним наслідком.



### НЕБЕЗПЕКИ

- НЕБЕЗПЕКА!** Не використовуйте в приміщенні! Цей гриль призначений для використання на вулиці в добре провітрюваному приміщенні та не призначений для і ніколи не повинен використовуватися як обігрівач. Якщо використовувати в приміщенні, токсичні випари накопичуватимуться та спричинять серйозні тілесні ушкодження або смерть.
- НЕБЕЗПЕКА!** Цей гриль не призначений для комерційного використання і призначений лише для використання на вулиці в домашніх умовах.
- НЕБЕЗПЕКА!** Не використовуйте цей гриль у гаражі, будівлі, прохідному проході, наметі, веранді, закритій веранді або будь-якому іншому закритому приміщенні.
- НЕБЕЗПЕКА!** Ніколи не виконуйте технічне обслуговування цього гриля, коли він підключений до джерела живлення. Завжди відключайте гриль від мережі перед обслуговуванням.
- НЕБЕЗПЕКА!** Усередині гриля присутня небезпечна напруга, яка може уразити, опікнуту або спричинити смерть. Завжди відключайте гриль від джерела живлення перед обслуговуванням або чищенням.

### ПОПЕРЕДЖЕННЯ

- 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.
- ПОПЕРЕДЖЕННЯ!** Ніколи не використовуйте цей гриль без встановленої системи золи та жиру.
- ПОПЕРЕДЖЕННЯ!** Ніколи не знімайте систему золи та жиру під час роботи гриля.

- ПОПЕРЕДЖЕННЯ!** Не використовуйте брикети з деревного вугілля, рідке паливо або вулканічну породу з цим барбекю.
- ПОПЕРЕДЖЕННЯ!** Не використовуйте цей барбекю під будь-якими верхніми легкозаймистими конструкціями, включаючи стелі та навіси.
- ПОПЕРЕДЖЕННЯ!** Вживання алкоголю, рецептурних або безрецептурних ліків може погіршити здатність споживача правильно зібрати або безпечно експлуатувати барбекю.
- ПОПЕРЕДЖЕННЯ!** Будьте обережні під час використання барбекю. Воно буде гарячим під час попереднього розігріву, приготування їжі або очищення, і його ніколи не слід залишати без нагляду або переміщувати під час використання.
- ПОПЕРЕДЖЕННЯ!** Тримайте дітей та домашніх тварин подалі.
- ПОПЕРЕДЖЕННЯ!** Цей гриль не призначений для встановлення в або на рекреаційних транспортних засобах та/або човнах.
- ПОПЕРЕДЖЕННЯ!** Не використовуйте цей барбекю на відстані ближче 61 см від будь-якого легкозаймистого матеріалу. До легкозаймистих матеріалів належать, але не обмежуються, дерев'яні або оброблені дерев'яні тераси, патіо, веранди, вініловий сайдинг та двері патіо.
- ПОПЕРЕДЖЕННЯ!** Завжди тримайте барбекю на безпечній, рівній поверхні, подалі від горючих матеріалів.
- ПОПЕРЕДЖЕННЯ!** Не використовуйте барбекю за сильного вітру.
- ПОПЕРЕДЖЕННЯ!** Не носіть одяг із вільними рукавами під час розпалювання або роботи з барбекю.
- ПОПЕРЕДЖЕННЯ!** Ніколи не торкайтеся решіток для приготування, горіння, свічки розжарювання, системи видалення золи та жиру або барбекю, щоб перевірити, чи вони гарячі.
- ПОПЕРЕДЖЕННЯ!** Після завершення приготування натисніть кнопку меню та поверніть диск, доки не буде виділено символ живлення, потім натисніть диск, щоб запустити процедуру вимкнення та загасити будь-яке паливо.
- ПОПЕРЕДЖЕННЯ!** Використовуйте термостійкі рукавички для гриля під час готування та роботи з кришкою, решіткою для підігріву, термометром або температурними щупами.
- ПОПЕРЕДЖЕННЯ!** Максимальне навантаження на бічний столик становить 18 кг. Не спинайтеся на бічний столик та не перевантажуйте його.
- ПОПЕРЕДЖЕННЯ!** Не переміщуйте, не накривайте та не зберігайте гриль доки все паливо не згасне, а барбекю повністю не охолоне.
- ПОПЕРЕДЖЕННЯ!** Не використовуйте воду для контролю спалів або гасіння палива.
- ПОПЕРЕДЖЕННЯ!** Використовуйте цей барбекю лише так, як описано в цьому посібнику. Неправильне використання може призвести до пожежі, ураження електричним струмом або травми.
- ПОПЕРЕДЖЕННЯ!** Цей прилад слід підключати лише до заземленої розетки. Не використовуйте адаптери для вилки. Якщо потрібен подовжувач, використовуйте лише кабель 14-го калібру із заземленою вилкою, придатний для використання з вуличними приладами. Максимальна довжина подовжувача становить 4 метри. Тримайте подовжувач якомога коротшим. Перевірте подовжувач перед використанням та замініть його, якщо він пошкоджений. Щоб мінімізувати ризик пошкодження майна та/або травмування, не використовуйте подовжувач, якщо він не відповідає специфікаціям, зазначеним у цьому посібнику.

**ОДНІЄЮ З ОСНОВНИХ ПРИЧИН ПОЖЕЖ Є НЕДОТРИМАННЯ НЕОБХІДНИХ ВІДСТАНЬ (ПОВІТРЯНИХ ПРОСТОРІВ) ДО ЛЕГКОЗАЙМИСТИХ МАТЕРІАЛІВ. НАДЗВИЧАЙНО ВАЖЛИВО, ЩОБ ЦЕЙ ВИРІБ ВСТАНОВЛЮВАВСЯ ЛИШЕ ВІДПОВІДНО ДО ЦИХ ІНСТРУКЦІЙ.**

**⚠ ПОПЕРЕДЖЕННЯ!** Регулярно перевіряйте шнур живлення та вилку на наявність будь-яких ознак пошкодження. Не використовуйте прилад з пошкодженим шнуром або вилкою.

**⚠ ПОПЕРЕДЖЕННЯ!** Не використовуйте прилад, якщо електрична розетка пошкоджена.

**⚠ ПОПЕРЕДЖЕННЯ!** Завжди відключайте барбекю від мережі, тягнучи за вилку. Не тягніть за шнур.

**⚠ ПОПЕРЕДЖЕННЯ!** Не використовуйте барбекю ближче ніж 3 метри від будь-якої водоїми, наприклад, басейну чи ставка.

**⚠ ПОПЕРЕДЖЕННЯ!** Тримайте шнур живлення та подовжувач подальше від будь-яких нагрітих поверхонь або води та розташовуйте їх так, щоб уникнути небезпеки спотикання.

**⚠ ПОПЕРЕДЖЕННЯ!** Температурні шпупи дуже гострі та можуть нагріватися під час використання. Будьте обережні під час поводження з шпупами щоб уникнути ризику травмування.

**⚠ ПОПЕРЕДЖЕННЯ!** Шнур живлення, що постачається з вашим грилем має триконтактну (заземлену) вилку для вашого захисту від ураження електричним струмом і повинен бути підключений безпосередньо до заземленої триконтактної розетки. Не розрізайте, не виймайте та не модифікуйте вилку будь-яким чином.

**⚠ ПОПЕРЕДЖЕННЯ!** WEBER рекомендує регулярно перевіряти шнек та котел на наявність будь-яких перешкод, які можуть блокувати та перешкоджати належному потоку повітря. Див. розділ РЕКОМЕНДОВАНЕ ЧИЩЕННЯ для отримання додаткової інформації.

**⚠ ПОПЕРЕДЖЕННЯ!** Якщо гриль зберігається на вулиці під час періодів невикористання, дощу або високої вологості, деревні гранули слід перевірити в бункері, щоб переконатися, що вони сухі. Деревні гранули твердих порід, коли вони вологі або піддаються впливу високої вологості, можуть розширюватися, ламатися та засмічувати або блокувати систему подачі шнеком.

**⚠ ПОПЕРЕДЖЕННЯ!** Якщо ви використовуєте додаток WEBER CONNECT для моніторингу роботи барбекю, переконайтеся, що всі запобіжні заходи, що застосовуються до роботи гриля були дотримані перед використанням. Хтось, хто знайомий з експлуатацією гриля повинен знаходитися поблизу гриля, щоб реагувати на будь-які надзвичайні ситуації, які можуть виникнути. Не залишайте гриль без нагляду.

**⚠ ПОПЕРЕДЖЕННЯ!** Щоб зменшити ймовірність займання жиру, переконайтеся, що система золи та жиру, дефлектор тепла та ароматизовані пластини встановлені належним чином.

**⚠ ПОПЕРЕДЖЕННЯ!** Цей прилад не призначений для використання особами (включаючи дітей) з обмеженими фізичними, сенсорними або розумовими здібностями або без досвіду та знань, окрім випадків, коли вони перебувають під наглядом або отримали інструкції щодо використання приладу від особи, відповідальної за їхню безпеку.

#### ЗАСТЕРЕЖЕННЯ

**⚠ УВАГА!** Переконайтеся, що всі електричні з'єднання сухі та не заземлені.

**⚠ УВАГА!** Дотримуйтеся усіх місцевих законів і правил під час використання цього приладу.

**⚠ УВАГА!** Під час підключення цього приладу до джерела живлення переконайтеся, що напруга живлення відповідає номінальній напрузі, зазначеній на етикетці приладу.

**⚠ УВАГА!** Завжди від'єднуйте барбекю від розетки, коли воно не використовується та перед чищенням. Дайте барбекю охолонути, перед тим, як проводити технічне обслуговування.

**⚠ УВАГА!** Будьте надзвичайно обережні під час видалення системи збору попелу та жиру та утилізації гарячого жиру або попелу.

**⚠ УВАГА!** Завжди зберігайте пелети WEBER у сухому місці, подальше від приладів, що генерують тепло, та вологу.

**⚠ УВАГА!** Максимальне навантаження на нижню полицю становить 18кг. Не стійте на нижній полиці та не перевантажуйте її.



## ГАРАНТІЯ

### ГАРАНТІЯ

Дякуємо за придбання продукту Weber. Weber пишається тим, що постачає безпечний, довговічний та надійний продукт.

Ця Добровільна гарантія Weber, яка надається вам без додаткової плати. Вона містить інформацію, необхідну для ремонту або заміни вашого продукту Weber у малоймовірному випадку несправності або дефекту.

Відповідно до чинного законодавства, Власник має кілька прав у разі, якщо продукт є дефектним. Ці права включають додаткове виконання або заміну, зниження ціни покупки та компенсацію. Ці та інші законні права залишаються незмінними під дією цього положення Гарантії. Фактично, ця гарантія надає додаткові права власнику, які є незалежними від законних гарантійних положень.

### Добровільна гарантія WEBER

Компанія Weber гарантує покупцеві продукту Weber (або у випадку подарунка (нового гриля) або рекламної акції, особі, для якої його було придбано як подарунок або рекламний товар) («Власник»), що продукт Weber не має дефектів матеріалу та виготовлення протягом періодів часу, зазначених у таблиці нижче, з дати покупки, за умови складання та експлуатації відповідно до супровідного посібника користувача, за винятком нормального зносу.

Компанія 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 ВИЩЕ.

### ГАРАНТІЙНІ ТЕРМІНИ НА ВИРІБ

Котел та всі компоненти, не зазначені нижче:

5 років

Електричні компоненти:

3 роки

Решітки для приготування їжі, дифузор тепла, дефлектор тепла, контролер облямівка:

3 роки

Компанія Weber гарантує якість своєї продукції та рада надати вам гарантію, описану вище, на дефекти матеріалу гриля або його відповідних компонентів, за винятком нормального зносу.

- «Нормальний знос» включає косметичні та інші несуттєві пошкодження, які можуть виникнути з часом володіння вашим грилем, такі як поверхнева іржа, вм'ятини/подряпини тощо. Однак, Weber дотримуватиметься цієї гарантії щодо барбекю або його відповідних компонентів, якщо пошкодження або дисфункції виникли внаслідок дефекту матеріалу.
- «Дефект матеріалу» включає іржу або прогорання певних деталей, або інші пошкодження чи несправності, що перешкоджають вашій здатності безпечно/належним чином використовувати ваш гриль.

### Обов'язки власника за цією гарантією / Виключення гарантії

Ця 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 тільки Власник не може довести, що дефект або несправність не пов'язані з недотриманням вищезазначених обов'язків. Якщо ви проживаєте в прибережній зоні або ваш виріб розташований поблизу басейну, технічне обслуговування включає регулярне миття та ополіскування зовнішніх поверхонь, як зазначено в супровідному посібнику користувача. Ця ГАРАНТІЯ втрачає чинність, якщо є пошкодження, знос, знебарвлення та/або іржа, за які Weber не несе відповідальності, викликані:

- Зловживанням, неправильним використанням, зміною, модифікацією, неправильним застосуванням, вандалізмом, недбалістю, неправильним складанням або встановленням, а також невиконанням належного звичайного та планового технічного обслуговування;
- Комахами (такими як павуки) та гризунами (такими як білки).
- Впливом 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 чи сильні шторми.
- Кислотні дощі та інші фактори навколишнього середовища

Використання та/або встановлення на ваш продукт Weber деталей, які не є оригінальними деталями Weber, призведе до анулювання цієї гарантії, а будь-які спричинені цим збитки не покриваються цією гарантією.

### Обробка гарантії

Якщо ви вважаєте, що на вашу деталь поширюється ця гарантія, зверніться до служби підтримки клієнтів Weber, використовуючи контактну інформацію на нашому веб-сайті [www.weber-ukraine.com](http://www.weber-ukraine.com) 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 вищої вартості. Weber може попросити вас повернути деталі для перевірки, вартість доставки має бути попередньо оплачена Власником.

### Відмова від відповідальності

ЖОДНІ ГАРАНТІЇ НЕ ДІЮТЬ ПІСЛЯ ЗАКІНЧЕННЯ ТЕРМІНУ ДІЇ ЦЬОЇ ГАРАНТІЇ, ВКЛЮЧАЮЧИ ВИЩЕЗНАЧЕНОЇ, ЖОДНІ ІНШІ ГАРАНТІЇ, НАДАНІ БУДЬ-ЯКОЮ ОСОБОЮ, ВКЛЮЧАЮЧИ ДИЛЕРА АБО РОЗДРІБНОГО ПРОДАВЦЯ, ЩОДО БУДЬ-ЯКОГО ПРОДУКТУ (ТАКІ, ЯК БУДЬ-ЯКІ «РОЗШИРЕНІ ГАРАНТІЇ»). НЕ ЗАВЖДИ НЕ ОБОВ'ЯЗУЮТЬ WEBER. ВИНЯТКОВИМ ЗАСОБОМ ПРАВОВОГО ЗАХИСТУ ЗА ЦЬОЮ ГАРАНТІЄЮ Є РЕМОНТ АБО ЗАМІНА ДЕТАЛІ АБО ПРОДУКТУ.

ЗА ЖОДНИХ ВИПАДКІВ ЗА ЦЕЮ ДОБРОВОЛЬНОЮ ГАРАНТІЄЮ ВІДШКОДУВАННЯ НЕ БУДЕ ПЕРЕВИЩУВАТИ СУМУ ПОКУПІВЕЛЬНОЇ ЦІНИ ПРОДАНОГО ПРОДУКТУ WEBER.

ВИ БЕРЕТЕ НА СЕБЕ РИЗИК ТА ВІДПОВІДАЛЬНІСТЬ ЗА ВТРАТИ, ПОШКОДЖЕННЯ АБО ТРАВМИ, ЗАПОДІЯНІ ВАШОМУ МАЙНУ ТА/АБО ІНШИМ ОСІБ ТА ЇХНЬОМУ МАЙНУ, ЩО ВИНИКЛИ В РЕЗУЛЬТАТІ НЕПРАВИЛЬНОГО ВИКОРИСТАННЯ АБО ЗЛОВЖИВАННЯ З ВИРОБОМ АБО НЕДОТРИМАННЯ ІНСТРУКЦІЙ, НАДАНИХ WEBER У СУПРОВІДНОМУ ПОСІБНИКУ ВЛАСНИКА.

НА ДЕТАЛІ ТА АКСЕСУАРИ, ЗАМІНЕНІ ЗА ЦЬОЮ ГАРАНТІЄЮ, НАДАЄТЬСЯ ГАРАНТІЯ ЛИШЕ ПРОТЯГОМ ЗАЛИШКУ ВИЩЕЗГАДНИХ ГАРАНТІЙНИХ ПЕРІОДІВ.

ЦЯ ГАРАНТІЯ СТОСУЄТЬСЯ ЛИШЕ ПРИВАТНИХ ОДНОСІМЕЙНИХ БУДИНКІВ АБО КВАРТИР І НЕ СТОСУЄТЬСЯ ГРИЛІВ WEBER, ЩО ВИКОРИСТОВУЮТЬСЯ В КОМЕРЦІЙНИХ, КОМУНАЛЬНИХ АБО БАГАТОБУДИНКОВИХ ПРИМІЩЕННЯХ, ТАКИХ ЯК РЕСТОРАНИ, ГОТЕЛІ, КУРОРТИ АБО ОРЕНДОВЕ ПРИМІЩЕННЯ.

WEBER МОЖЕ ЧАС ВІД ЧАСУ ЗМІНЮВАТИ ДИЗАЙН СВОЇХ ПРОДУКТІВ. НИЩО, ЩО МІСТИТЬСЯ В ЦЬОЇ ГАРАНТІЇ, НЕ ТЛУМАЧИТЬСЯ ЯК ЗОБОВ'ЯЗАННЯ ДЛЯ WEBER ВНЕСТИ ТАКІ ЗМІНИ ДИЗАЙНУ ДО РАНІШЕ ВИРОБЛЕНИХ ПРОДУКТІВ, А ТАКІ ЗМІНИ НЕ ТЛУМАЧИТЬСЯ ЯК ВИЗНАННЯ, ЩО ПОПЕРЕДНІ ДИЗАЙНИ БУЛИ ДЕФЕКТИМНИ.

### Електричні характеристики

Напруга	• 220-240 V~
Частота	• 50-60 Hz
Сила струму	• 0.6 A



## СИСТЕМА ПРИГОТУВАННЯ

### A Кришка вебер порцеляново емальована

Створений, щоб перевершити конкурентів, блиск WEBER SMOQUE виходить далеко за рамки зовнішнього вигляду. Ексклюзивне порцеляново-емальове покриття WEBER стійке до стійких та допомагає запобігти іржі та розтріскуванню з часом.

### B Великий бункер

Великий бункер вміщує цілий 9кг мішок пелет – ідеальний розмір для тривалого копчення.

### C Адаптивний двигун

Розроблений з використанням PID-системи RAPID REACT™ від WEBER, цей двигун постійного струму був створений для швидшого нагрівання, ніж більшість пелетних ґрилів щоб досягти діапазону температур 80°-260°C. Це дає вам універсальність для копчення, смаження, випікання та багато іншого.

### D Закрита система управління жиром та золю

Розроблено для швидкого та легкого очищення без використання пилососа. Попіл збирається у котлі а жир — у жирозбірнику. Попіл можна направити до жирозбірника для легкої утилізації.

### E Запалювання свічкою розжарювання

Свічка розжарювання забезпечує запалювання палива всередині паливної камери.



## СПЕЦІАЛЬНІ ОСОБЛИВОСТІ

### A Цифровий РК-контролер WEBER CONNECT

Цифровий РК-контролер WEBER CONNECT надає вам повний контроль над роботою вашого ґрилю WEBER SMOQUE. Використовуйте контролер, щоб запустити барбекю, вибрати налаштування температури, контролювати процес приготування тощо.

### B Вбудовані Wi-Fi та Bluetooth®

За допомогою смартфона увійдіть у застосунок WEBER CONNECT, щоб отримати найновіше програмне забезпечення та підключитися до вашого ґрилю. Застосунок WEBER CONNECT не лише забезпечує вам доступ до найновішого програмного забезпечення та прошивки для оптимальної продуктивності, але й повідомляє вам, коли час перевертати, відпочивати та подавати страву безпосередньо зі смартфона. Функція дистанційного доступу до барбекю дає вам свободу відходити, контролювати і навіть регулювати температуру з долоні.

### C Температурні щупи навколишнього середовища та їжі

Для дистанційного контролю температури вашого ґрилю та внутрішньої температури їжі ваш ґриль WEBER SMOQUE постачається з підключеним температурним щупом навколишнього середовища та двома температурними щупами їжі, які безпосередньо підключаються та взаємодіють з контролером. Контролер може підтримувати 2 щупа температури їжі.

### D Аксесуари

Додайте до свого ґрилю WEBER SMOQUE додаткові аксесуари, щоб персоналізувати приготування на ваш смак. Відвідайте [www.weber-ukraine.com](http://www.weber-ukraine.com) щоб знайти всі ваші улюблені аксесуари WEBER.

Додаток WEBER CONNECT

Перш за все.

Відскануйте QR-код, щоб завантажити додаток WEBER CONNECT.



Отримайте максимум від вашого WEBER SMOQUE, завантаживши додаток WEBER CONNECT для повного оновлення вашого ґрилю та реєстрації, щоб активувати гарантію.

Завантажте, підключіться та зареєструйтеся для:

- Дистанційного керування температурою ґриля
- Сповіщень про перевертання та подачу
- Зворотного відліку готовності їжі
- Покрової допомоги з приготуванням на ґрилі.

### Підключення барбекю до мережі Bluetooth® або Wi-Fi

Щоб підключити барбекю WEBER SMOQUE через Bluetooth® або вашу локальну мережу Wi-Fi, виконайте такі дії: ПОРАДА: WEBER рекомендує підключити барбекю до вашої локальної мережі Wi-Fi для легкого та швидкого оновлення програмного забезпечення.

ПРИМІТКА: WEBER рекомендує, щоб на вашому смартфоні було встановлено останню версію операційної системи, перш ніж намагатися підключити барбекю до Bluetooth® або мережі Wi-Fi.

1. Переконайтеся, що ваш смартфон підключено до Bluetooth® або локальної мережі Wi-Fi.
2. Завантажте програму WEBER CONNECT зі свого смартфона з App Store на смартфонах Apple або Play Store на смартфонах Android.
3. Відкрийте програму WEBER CONNECT та дотримуйтеся інструкцій у додатку для підключення до ґриля WEBER SMOQUE. Після сполучення ваш цифровий контролер автоматично оновлюватиме програмне забезпечення у фоновому режимі щоразу, коли ґриль підключається.

ПРИМІТКА. Щоб успішно підключити смартфон до вашого ґриля через локальну мережу Wi-Fi, спочатку переконайтеся, що ваш ґриль підключено через Bluetooth® і що він знаходиться в межах дії вашого Wi-Fi маршрутизатора. Якщо ваші спроби підключення не увінчалися успіхом, спробуйте перемістити ґриль в межах дії Wi-Fi маршрутизатора або додати розширювач сигналу для посилення сигналу. Обов'язково розташуйте ґриль на відстані щонайменше 61 см від будь-яких гарячих матеріалів та легкозаймистих рідин.

### Обслуговування ґриля від страви до страви — кожного разу, коли готуєш

Щоб забезпечити безпечну та безперебійну роботу вашого барбекю WEBER SMOQUE щоразу, коли ви його запускаєте, ось кілька кроків, які слід виконати перед початком приготування на ґрилі:

1. Використовуючи щітку для барбекю або дерев'яний скребок, очистіть решітки для приготування.
2. Використовуючи скребок, що додається, очистіть камеру для приготування їжі, прошоухнувши сміття в жирозбірник за допомогою пластикового скребка, що додається. Після завершення видаліть будь-який жир або сміття з жирозбірника.

ПРИМІТКА: Завжди використовуйте одноразовий піддон WEBER всередині жирозбірника.

ПОПЕРЕДЖЕННЯ: Не знімайте жирозбірник або жирозбірник під час експлуатації барбекю або якщо вони ще гарячі після вимкнення. Регулярно встановлюйте одноразовий піддон перед запалюванням барбекю, щоб зменшити ризик займання жиру.

3. Переконайтеся, що бункер заповнений вибраними вами пелетами WEBER з НАТУРАЛЬНИХ ТВЕРДИХ ПОРОЖИН.
4. Перед тим, як підключити бункер до електричної розетки, переконайтеся, що шнур живлення підключено до задньої частини бункера.

⚠ ПОПЕРЕДЖЕННЯ! Тримайте шнур живлення та будь-який подовжувач подалі від гарячих поверхонь або води та розміщуйте їх так, щоб уникнути небезпеки спотикання.



## ПЕЛЕТНИЙ ГРИЛЬ 101

### Як працює WEBER SMOQUE?

WEBER SMOQUE працює, подаючи повністю натуральні пелети з твердих порід деревини WEBER до котла за допомогою шнекової трубки.

Після подачі пелет у горщик свічка розжарювання запалює їх. Це запалює ваш ґриль та дозволяє досягти та підтримувати температуру, встановлену на підключеному цифровому РК-контролері WEBER CONNECT. Вентилятор барбекю подає кисень через котел щоб розпалити вогонь протягом усього процесу приготування.

### Рекомендації щодо ґрилю.

- Для оптимальної продуктивності приготування завантажте та використовуйте додаток WEBER CONNECT разом із вашим барбекю WEBER SMOQUE, щоб автоматично отримувати найновіші та найкращі оновлення програмного забезпечення та функцій.
- Під час використання верхньої решітки для приготування на барбекю або копчення протягом тривалого часу WEBER рекомендує використовувати великий піддон WEBER для збору жиру та крапель їжі на нижніх решітках для приготування.
- Завжди тримайте кришку барбекю закритою під час попереднього розігріву та приготування їжі для найкращої продуктивності.

### Якість пелет має значення

Використання високоякісних пелет WEBER є важливим для оптимальної роботи ґриля. Пелети повинні мати хрусткі при розламуванні, а не легко кришитися, щоб уникнути проблем з продуктивністю ґриля. Якісні пелети повинні виділяти мінімум пилу та не повинні мати вицвілого або білого кольору. Їх також завжди слід зберігати в приміщенні в герметичному контейнері, щоб запобігти поглинанню вологи та вологості. Завжди зберігайте пелети WEBER у герметичному контейнері, розташованому в приміщенні, подалі від приладів, що генерують тепло, та вологу.

### Рекомендоване технічне обслуговування WEBER SMOQUE

- Очищайте жирозбірник та спорожняйте жирозбірник перед кожним приготуванням.
- Використовуючи скребок, що додається, очистіть та вийміть решітки для приготування, жирозбірник, Ароматизовані пластини та дифузори тепла котла.
- Далі зіскребіть варильну камеру та очистіть паливник від попелу або сміття. Цю процедуру слід виконувати після кожного приготування на низькому вогні, 12 годин або 9 сеансів приготування, залежно від того, що настане раніше.
- Завжди повністю вимикайте пристрій після кожного приготування, щоб забезпечити успішне приготування на барбекю наступного разу.
- Прочитайте та спорожняйте бункер і шнекову трубку кожні 4 тижні при регулярному використанні. Кожні 2 тижні без регулярного використання.



## ПОЧАТОК РОБОТИ

### Підготовка ґриля до першого застосування

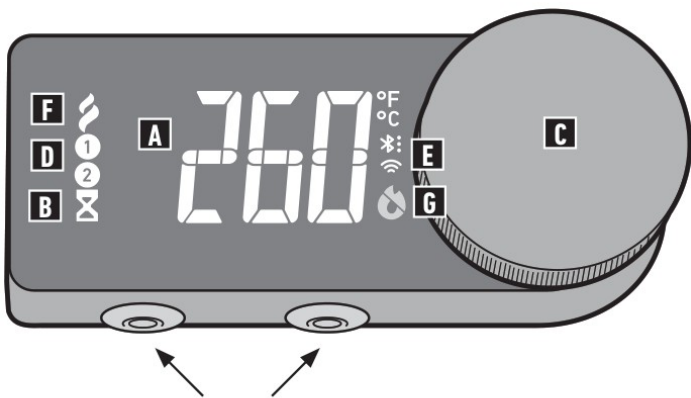
Перед першим запуском вашого ґриля WEBER SMOQUE необхідно виконати кілька необхідних кроків:

1. Видаліть усі пакувальні матеріали з барбекю.
  2. Відкрийте кришку барбекю та переконайтеся, що дифузори тепла, лист для жиру, ароматизовані пластини FLAVORIZER та решітки для приготування правильно встановлені всередині котла. Для швидкого та легкого очищення рекомендується використовувати одноразову фольговану підкладку (продається окремо).
  3. Переконайтеся, що система збору жиру правильно встановлена, і що для підкладки жирозбірника використовується одноразовий піддон WEBER.
  4. Підключіть шнур живлення до задньої частини бункера, перш ніж підключити його до заземленої електричної розетки.
  5. Відкрийте кришку бункера та перевірте, чи встановлено захисний кожух бункера, і чи немає сторонніх предметів, які б блокували шнек, розташований у нижній частині бункера.
- ПРИМІТКА: Перед заповненням бункера пелетами переконайтеся, що ручка вивільнення пелет закрита.
6. Заповніть бункер вибраними вами пелетами WEBER. Закрийте кришку бункера, коли він заповнений



## ЦИФРОВИЙ РК-КОНТРОЛЬ WEBER CONNECT

Завантажте застосунок WEBER CONNECT, щоб отримати найновіше програмне забезпечення та функції керування для барбекю.



порти температурних щупів

### A Інформаційна панель

Світлодіодний дисплей панелі керування на вашому модулі — це місце, де ви можете візуально перевірити температуру, отримувати сповіщення, переглядати стан підключення та перевіряти стан вашої їжі.

Примітка: градуси Фаренгейта та Цельсія встановлюються через додаток WEBER CONNECT.

### B Таймер

Піктограма таймера вказує на функцію таймера.

### C Головний диск

Поверніть головний диск, щоб налаштувати температуру гриля, переміститися між піктограмами тощо.

### D Значки температурних щупів

Ваша нова WEBER SMOQUE має два порти для температурних щупів їжі, що дозволяють отримати чудовий контроль над грилем та ідеальні результати щоразу.

### E Значки підключення

Ці значки вказують на рівень сигналу з'єднання Bluetooth та Wi-Fi вашого гриля.

### F Підсиленний режим копчення

Використовуйте головний диск, щоб вибрати цей режим приготування, який додає страві додаткового димного смаку, отриманого з дров, для повільного приготування на низьких температурах.

### G Значок вогню

Цей значок показує, коли гриль перебуває в активному режимі приготування.



## РОБОТА НА ГРИЛІ

### Процедура першого запуску

Після виконання всіх кроків налаштування, описаних у попередньому розділі «ПОЧАТОК РОБОТИ», ви можете розпочати процедуру запуску, щоб розігріти гриль WEBER SMOQUE вперше.

**ВАЖЛИВО:** Видаліть будь-які рекламні матеріали з гриля перед початком приготування на грилі.

**ПРИМІТКА:** Якщо ви вперше запускаєте гриль WEBER SMOQUE, WEBER рекомендує прогріти гриль при температурі 230°C протягом щонайменше 30 хвилин із закритою кришкою гриля.

Будь ласка, виконайте ці кроки під час першого запалювання гриля:

1. Переконайтеся, що ваш гриль підключено до мережі, а бункер заповнений вибраними вами пелетами WEBER.
2. Якщо ваш гриль підключено до мережі, а екран не світиться, увімкніть його, натиснувши на регулятор.
3. Поверніть регулятор, щоб вибрати 230°C (450°F), потім натисніть регулятор, щоб вибрати цю температуру.
4. Закривши кришку гриля, дайте йому попрацювати щонайменше 30 хвилин, щоб він просмажився.
5. Після просмаження гриля відкрийте кришку гриля та почистіть решітки для приготування за допомогою щітки для гриля або скребка для дерева, а потім закрийте кришку гриля.
6. За допомогою регулятора на контролері прокрутіть головне меню до значка вогню. Виберіть «STOP», щоб вимкнути гриль.

**СКОРОЧЕНИЙ СПОСІБ:** Натисніть і утримуйте ручку протягом 3 секунд, доки на дисплеї регулятора температури не з'явиться напис «STOP». Натисніть ручку ще раз, щоб підтвердити вимкнення.

7. Ваш гриль WEBER SMOQUE почне вимикатися, що буде позначено миготливими піктограмами та активованим таймером зворотного відліку. Після завершення процедури вимкнення та охолодження гриля, від'єднайте його від джерела живлення.

**ПОРАДА:** Після вибору вимкнення ви можете відновити приготування. Щоб відновити приготування після вимкнення, натисніть диск. Поверніть диск, щоб встановити температуру гриля, і натисніть, щоб вибрати.

**ПОПЕРЕДЖЕННЯ:** ЗАВЖДИ ПЕРЕКОНАЙТЕСЯ, ЩО ГРИЛЬ ПОВНІСТЮ ОХОЛОНУВ ТА ВІДКЛЮЧЕНИЙ ВІД ДЖЕРЕЛА ЖИВЛЕННЯ, ПЕРЕД ТИМ, ЯК ВИКОНУВАТИ БУДЬ-ЯКЕ ТЕХНІЧНЕ ОБСЛУГОВУВАННЯ АБО ЧИЩЕННЯ.

8. Використовуючи скребок, що входить до комплекту, зіскребіть жировий лист і виштохніть зайвий жир у піддон для жиру та жироуловлювач.
  9. Вийміть внутрішні компоненти гриля та очистіть котел, виштохнувши попіл та сміття в жироуловлювач за допомогою пластикового скребка, що входить до комплекту. Після завершення видаліть будь-який жир, попіл або сміття з жироуловлювача.
- Для отримання додаткової інформації про рекомендоване очищення, будь ласка, відвідайте [www.weber-ukraine.com](http://www.weber-ukraine.com) або проскануйте QR-код на передній обкладинці цього посібника користувача.
10. Правильно встановіть всі внутрішні компоненти гриля назад у котел. Після повторного підключення гриля ви можете розпочати готування, підключити датчики температури їжі, запустити таймер або вибрати програму приготування в додатку WEBER CONNECT.

### ВСТАНОВЛЕННЯ ЦІЛЬОВОЇ ТЕМПЕРАТУРИ

Щоб встановити цільову температуру гриля, виконайте такі дії:

1. За допомогою регулятора на контролері виберіть потрібну температуру та натисніть на регулятор, щоб вибрати її.

**ПОРАДА:** Щоб отримати додатковий димний смак на дровах для ваших страв на низькому або повільному вогні, використовуйте функцію SMOKEBOOST. Щоб увійти в режим SMOKEBOOST, поверніть ручку керування ліворуч до значка SMOKEBOOST і натисніть, щоб вибрати його. Ваш гриль тепер налаштується на температурний діапазон від 82° до 95°C, залежно від умов навколишнього середовища.

2. Переконайтеся, що кришка гриля закрита, поки гриль розігрівається до вибраної температури.
3. Коли гриль досягне вибраної температури, відкрийте кришку гриля та очистіть решітки для приготування за допомогою щітки для гриля або скребка.
4. Почніть приготування на грилі! Тепер ви можете підключити датчики температури їжі, запустити таймер або вибрати програму приготування в додатку WEBER CONNECT.

### ПРИГОТУВАННЯ ЇЖІ З ТЕМПЕРАТУРНИМИ ЩУПАМИ.

Використовуйте щупи для вимірювання температури їжі, що входить до комплекту, щоб отримати повний контроль над вашою копильною машиною WEBER SMOQUE для ідеальної страви щоразу.

**ПОПЕРЕДЖЕННЯ:** ПОВОДЖЕННЯ З ТЕМПЕРАТУРНИМИ ЩУПАМИ БЕЗ ЗАХИСТУ РУК ПРИЗВЕДЕ ДО СИЛЬНИХ ОПІКІВ. ЗАВЖДИ ОДЯГАЙТЕ ТЕПЛОЗАХИСНІ РУКАВИЧКИ ДЛЯ ГРИЛЯ ПІД ЧАС ПОВОДЖЕННЯ З ТЕМПЕРАТУРНИМИ ЩУПАМИ.

## Будь ласка, виконайте ці кроки для використання температурних щупів

- Після попереднього розігріву гриля використовуючи термостійкі рукавиці, відкрийте кришку гриля та очистіть решітки для смаження за допомогою щітки для барбекю або скребка.
- Вставте датчик(и) температури їжі в центр найтовстішої частини їжі та помістіть його на решітку для смаження.
- Підключіть датчик(и) температури їжі до порту(ів) для щупа на нижній стороні контролера.

**ПРИМІТКА:** Не допускайте контакту температурних щупів з поверхнею для приготування їжі або їхнього перебування на ній, оскільки це може призвести до їх пошкодження.

- Закрийте кришку барбекю

### Встановлення цільової температурного щупа.

- Натисніть на диск.
- Щоб встановити цільову температуру щупа з екрана меню: поверніть диск проти годинникової стрілки, доки на дисплеї не засвітиться індикатор харчового щупа (1) або (2).
- Натисніть диск один раз для режиму регулювання температури щупа
- Поверніть диск, щоб вибрати цільову температуру харчового щупа. Температура за замовчуванням починається з 74°C
- Натисніть на диск, щоб підтвердити вибір.
- Або ж у застосунку WEBER CONNECT виберіть бажану страву для приготування або виберіть програму приготування. Ви отримаєте сповіщення, коли ваша страва досягне встановленої температури, а приготування завершиться.

**ПОРАДА:** Після встановлення температури температурного щупа ви можете повернутися в режим налаштування, натиснувши диск під час поточної встановленої температури щупа. Щойно поточна температура щупа блимає, ви можете натиснути та утримувати диск протягом 3 секунд, щоб скинути температуру харчового щупа.

### Догляд за температурним щупом

Перед першим використанням очистіть щуп. Щуп слід очистити, протерши водою та вологою ганчіркою. Щупи температури їжі не підлягають миттю в посудомийній машині та не є водонепроникними, а їх пошкодження може статися через надмірний вплив води. Ніколи не занурюйте щупи безпосередньо у воду чи інші рідини. Після очищення акуратно загорніть щуп, коли він не використовується, та зберігайте його в приміщенні.

### Налаштування таймера приготування

- Натисніть на диск.
- Щоб встановити таймер приготування з екрана меню, поверніть диск проти годинникової стрілки, доки не засвітиться значок пісочного годинника, а на дисплеї не з'явиться «t0:00».
- Натисніть диск один раз для режиму налаштування таймера.
- Поверніть диск, щоб вибрати час приготування. Час за замовчуванням починається з 5 хвилин.
- Натисніть на диск, щоб підтвердити вибір і запустити таймер.

**ПОРАДА:** Після встановлення таймера ви можете повернутися в режим налаштування, натиснувши на диск під час поточного встановленого таймера. Щойно поточний таймер блимає, ви можете натиснути та утримувати диск протягом 3 секунд, щоб скинути налаштування таймера.

### Вимкнення гриля.

Після завершення приготування необхідно правильно вимкнути ваш WEBER SMOQUE, щоб очистити горілку від залишків пелет та попелу. Це допоможе вашому грилю бути готовим до роботи, коли ви наступного разу захочете його запустити. Будь ласка, виконайте ці кроки, щоб правильно вимкнути ваш WEBER SMOQUE

- Коли ваша їжа приготується до бажаної внутрішньої температури, використовуючи термостійкі рукавиці для барбекю або рукавички, відкрийте кришку гриля, від'єднайте всі температурні щупи від роз'єму для щупів та вийміть усі продукти з решіток для приготування.

**ПОПЕРЕДЖЕННЯ:** Датчики температури їжі, ручки гриля та поверхні гриля будуть гарячими. Завжди використовуйте термостійкі рукавички для гриля перед тим, як брати, чистити, переміщувати або зберігати барбекю або його частини.

- Закрийте кришку барбекю.
- Натисніть на диск на контролері, потім прокрутіть за годинниковою стрілкою до значка вогню і на дисплеї з'явиться напис «StOP», щоб вимкнути гриль. Натисніть на диск, щоб підтвердити вимкнення.

**СКОРОЧЕНИЙ СПОСІБ:** Натисніть і утримуйте ручку протягом 3 секунд, доки на дисплеї регулятора температури не з'явиться «StOP».

Натисніть ручку ще раз, щоб підтвердити вимкнення.

**УВАГА:** Завжди дозволяйте процедурі вимкнення завершитися, щоб правильно вимкнути гриль після завершення приготування. Часті переривання циклів приготування можуть призвести до виходу з ладу компонентів.

- Ваш барбекю WEBER SMOQUE почне вимикатися, що буде позначено миготливими піктограмами та активованим таймером зворотного відліку. Після завершення процедури вимкнення та охолодження барбекю від'єднайте його від джерела живлення.

**ПОРАДА:** Після вибору вимкнення ви можете відновити приготування. Щоб відновити приготування після вимкнення, натисніть диск. Поверніть диск, щоб встановити температуру гриля і натисніть, щоб вибрати.

**ПРИМІТКА:** Ваш гриль перейде в режим сну через 5 хвилин бездіяльності, якщо не підключено харчові зонди. Щоб знову розбудити гриль, натисніть регулятор.

**ПОПЕРЕДЖЕННЯ: ЗАВЖДИ ПЕРЕКОНУЙТЕСЯ, ЩО ГРИЛЬ ПОВНІСТО ОХОЛОДКВ ТА ВІДКЛЮЧЕНИЙ ВІД ДЖЕРЕЛА ЖИВЛЕННЯ, ПЕРЕД ПОЧАТКОМ БУДЬ-ЯКОГО ТЕХНІЧНОГО ОБСЛУГОВУВАННЯ АБО ЧИЩЕННЯ**

### Зміна пелет

Можливо, ви захочете змінити смак пелет WEBER для вашого наступного сеансу барбекю.

- Встановіть великий контейнер або відро під жолобом для пелет на дні бункера.
- Потягніть за ручку вивільнення пелет, розташовану збоку бункера, щоб вивільнити пелети в контейнер під ним.

Ми рекомендуємо використовувати ПЕЛЕТИ WEBER З НАТУРАЛЬНИХ ТВЕРДИХ ПОРОЖИН з вашим барбекю WEBER SMOQUE. Для найкращих результатів зберігайте пелети в приміщенні в герметичному контейнері, щоб запобігти впливу вологи на продуктивність пелет. Завжди перевіряйте стан ваших пелет перед приготуванням на барбекю. Найкращий спосіб визначити свіжість пелет – розламати їх навпіл. Пелети повинні ламатися з тріском, а не кришитися у руці. Пелети, які кришаться у руці, можуть вплинути на продуктивність вашого гриля.

Видалення пелет зі шнека є критично важливим для періодичного технічного обслуговування та перед зберіганням/невикористанням барбекю. Для отримання додаткової інформації відвідайте [www.weber-ukraine.com](http://www.weber-ukraine.com).

### Методи приготування барбекю

Ваша коптільня WEBER SMOQUE здатна використовувати багато різних способів приготування, таких як копчення, запікання, барбекю, випікання та тушкування. Частина захоплення від пелетного грилю полягає в тому, що ви можете насолоджуватися всіма своїми улюбленими рецептами, наповненими справжнім смаком деревини. Цей елемент смаку може покращити вашу звичайну страву та зробити її чимось надзвичайним. **ПРИМІТКА:** Під час використання верхньої решітки для барбекю або копчення протягом тривалого часу, WEBER рекомендує використовувати великий піддон WEBER на нижніх решітках для збору жиру та крапель їжі.

### Ознайомтеся з налаштуваннями

На контролері та в додатку WEBER CONNECT є багато функцій, які можна дослідити. Від програмованих таймерів до програм приготування — є ще більше причин полюбити ваш гриль WEBER SMOQUE. Досліджуйте та експериментуйте з усіма можливостями.



## КОДИ ПОМИЛОК

### Коди помилок

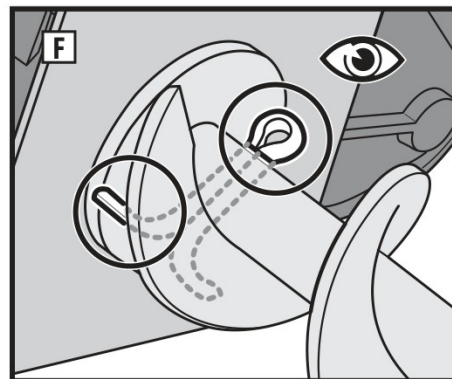
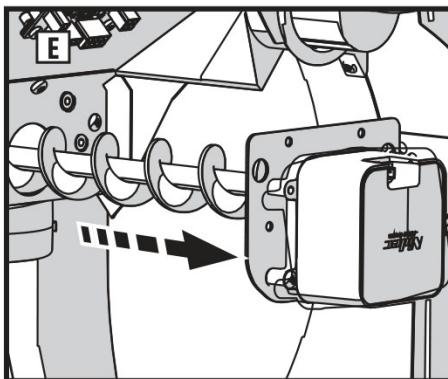
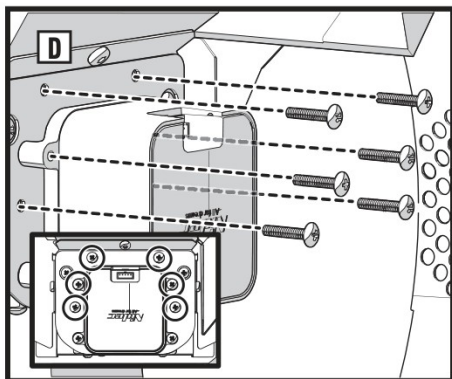
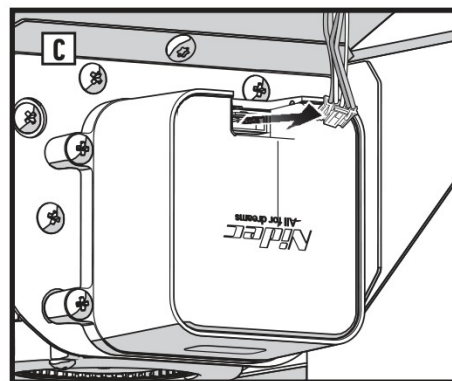
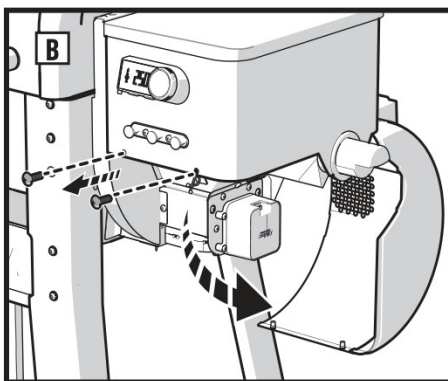
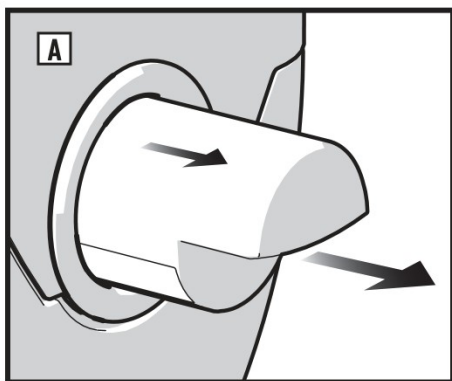
Контролер використовує передову технологію, здатну вирішувати проблеми з вашим грилем WEBER SMOQUE. Якщо з вашим грилем виявлено проблему, контролер відобразить код помилки та надішле сповіщення через ваш додаток WEBER CONNECT, щоб повідомити вас про помилку. Для швидкого ознайомлення, будь ласка, перегляньте список кодів помилок нижче. Зверніться до повного розділу усунення несправностей на сайті [www.weber-ukraine.com](http://www.weber-ukraine.com) та дотримуйтесь інструкцій у стовпці «РІШЕННЯ», пов'язаного з відображеним кодом помилки. Дотримуйтесь інструкцій для виправлення помилок

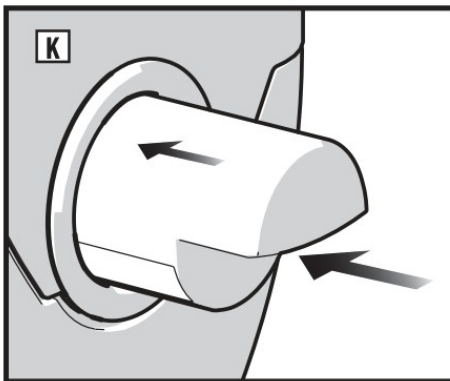
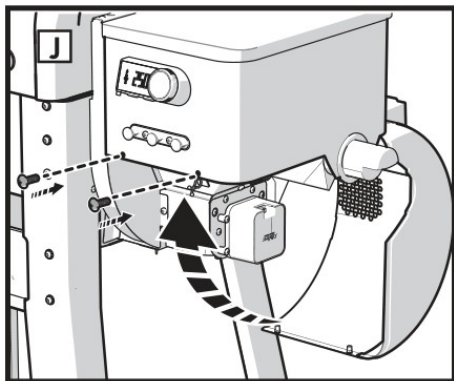
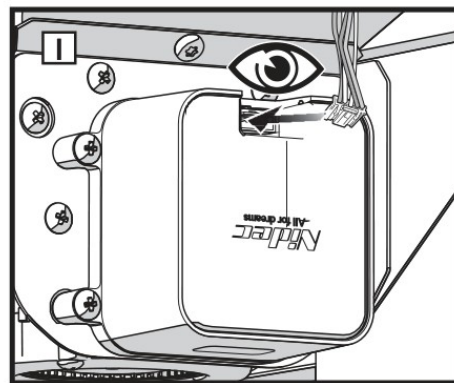
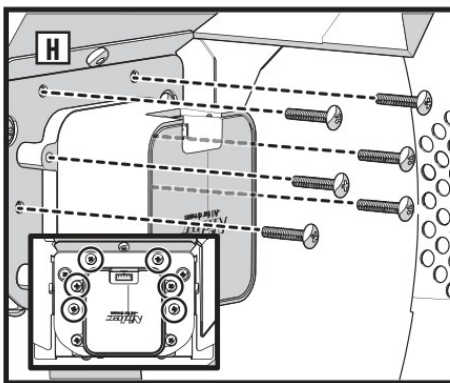
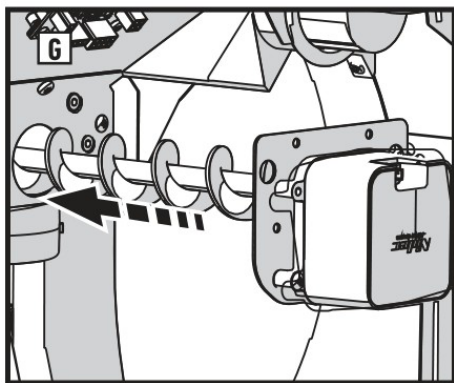
- E1 - Заклинювання шнека
- E2 - Несправність двигуна вентилятора
- E3 - Втрата полум'я
- E4 - Помилка зв'язку
- E5 - Гриль занадто гарячий
- E6 - Полум'я не запалюється
- E7 - Несправність двигуна шнека
- E8 - Помилка термопари
- E10 - Неправильне вимкнення
- E11 - Несправність свічки розжарювання
- E16 - Помилка ідентифікації гриля.

Деякі коди помилок просто повідомляють вас про потенційну критичну помилку, перш ніж вона станеться. Ці сповіщення можна очистити з контролера, натиснувши на диск.

- E17 - Щуп не виявлено
- E18 - Сповіщення про падіння температури
- E19 - Сповіщення про згасання полум'я

Код помилки	Рішення
<h1>E1</h1> <p>Заклинювання шнека</p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Розпочнетеся процедура вимкнення. Будь ласка, тримайте кришку гриля закритою та зачекайте, поки гриль завершить процедуру вимкнення та повністю охолоне, потім від'єднайте гриль від джерела живлення.</li> </ol> <p>УВАГА: Не відключайте гриль від мережі під час процедури вимкнення</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>2. Помістіть велике відро під бункер.</li> <li>3. Потягніть ручку вивільнення гранул (A), розташовану збоку бункера, щоб вивільнити гранули у відро знизу.</li> <li>4. Викрутіть два гвинти в передній частині бункера, щоб звільнити ПАНЕЛЬ ТЕХНІЧНОГО ОБСЛУГОВУВАННЯ EZ ACCESS (B).</li> <li>5. Від'єднайте дрітятий затискач від двигуна (C).</li> <li>6. Викрутіть шість гвинтів з монтажного кронштейна вузла шнека/двигуна (D).</li> <li>7. Зсуньте та викрутіть шнек з трубки шнека (E).</li> </ol> <p>ПРИМІТКА: Візуально зверніть увагу на орієнтацію двигуна після встановлення на решітці.</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>8. Очистіть трубку шнека та вузол шнека/двигуна, щоб видалити будь-які гранули та сміття, які могли заклинювати шнек.</li> <li>9. Перед тим, як знову встановити вузол шнека/двигуна назад у трубку шнека, переконайтеся, що зрізний штифт залишається цілим. Обидві сторони штифта повинні бути повністю закріплені та видимі (F). Шнек не повинен відриватися від двигуна. Якщо зрізний штифт зламаний, його слід замінити перед повторним складанням. Зверніться до представника служби підтримки клієнтів WEBER у вашому регіоні, використовуючи контактну інформацію на нашому веб-сайті, щоб замінити його.</li> <li>10. Встановіть вузол шнека/двигуна назад, просунувши його через трубку шнека (G).</li> <li>11. Закріпіть вузол шнека/двигуна за допомогою шести гвинтів (H).</li> </ol> <p>УВАГА: Переконайтеся, що вузол шнека/двигуна правильно орієнтований під час його повторного встановлення в трубу шнека.</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>12. Підключіть електричне з'єднання двигуна. Переконайтеся, що дрітятий затискач надійно прикріплений до двигуна (I).</li> <li>13. Встановіть ПАНЕЛЬ ОБСЛУГОВУВАННЯ EZ ACCESS за допомогою двох гвинтів (J).</li> <li>14. Закрийте ручку вивільнення пелет (K).</li> <li>15. Відкрийте кришку бункера та заповніть бункер вибраними вами пелет WEBER</li> <li>16. Підключіть гриль до мережі та почніть приготування, щоб контролер міг виконати діагностику. Діагностика може тривати до 30 секунд, і вентилятор увімкнеться під час процесу. Якщо код помилки E1 все ще залишається на контролері, зверніться до представника служби підтримки клієнтів у вашому регіоні, використовуючи контактну інформацію на нашому веб-сайті.</li> </ol>





## Код помилки

## Рішення

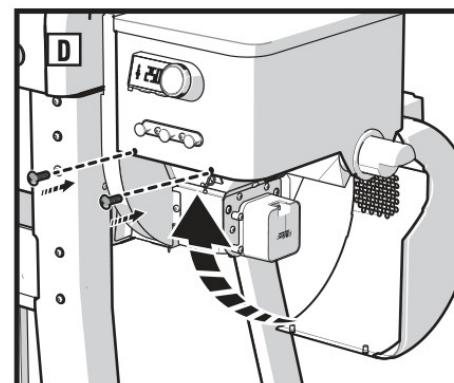
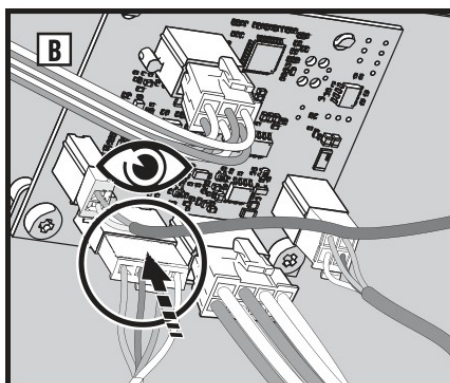
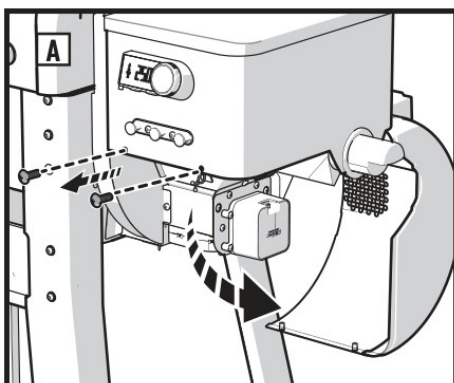
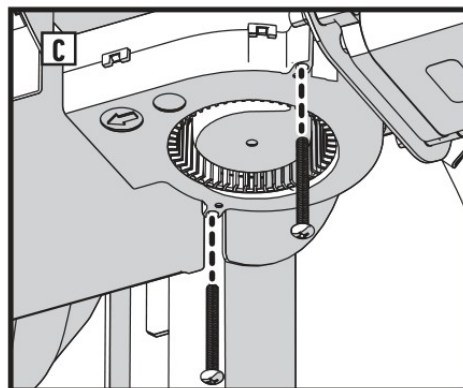
# E2

Несправність двигуна вентилятора

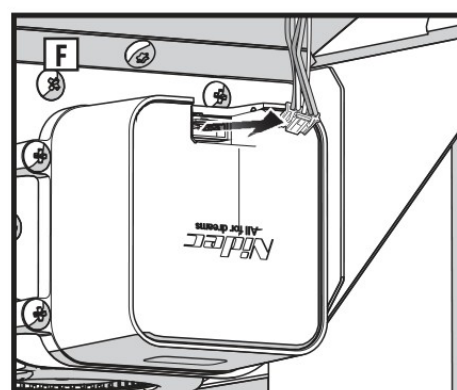
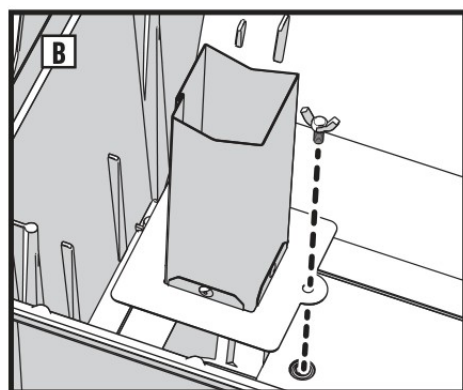
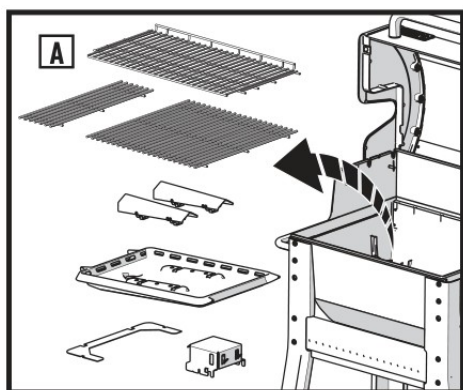
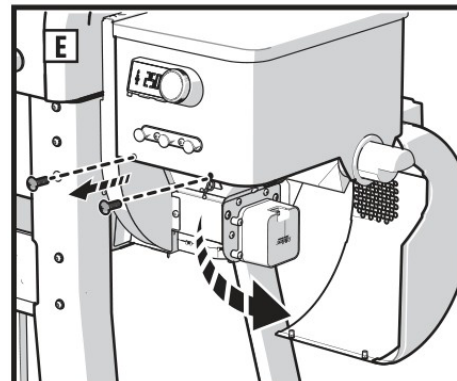
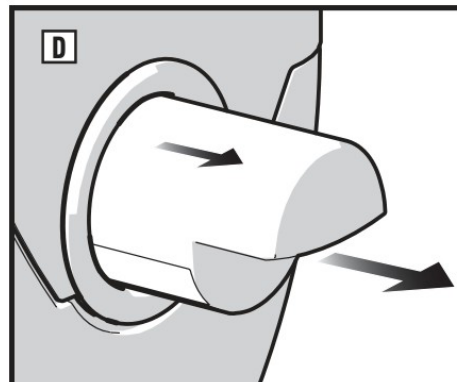
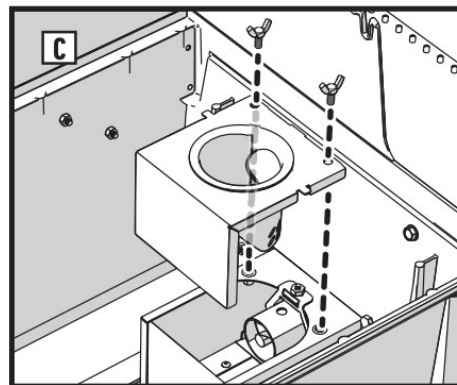
1. Розпочнете процедуру вимкнення. Будь ласка, тримайте кришку гриля закритою та зачекайте, поки гриль завершить процедуру вимкнення та повністю охолоне, потім від'єднайте гриль від джерела живлення.

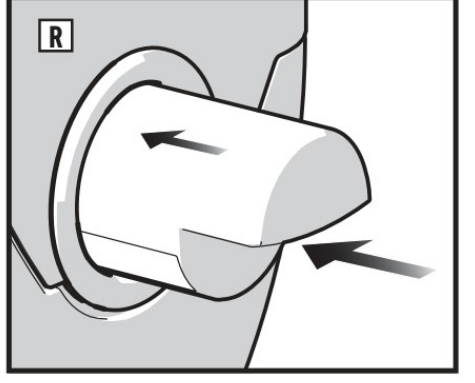
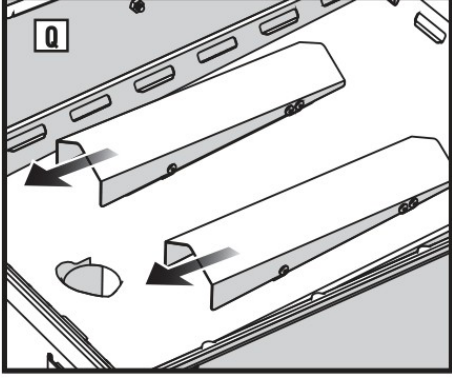
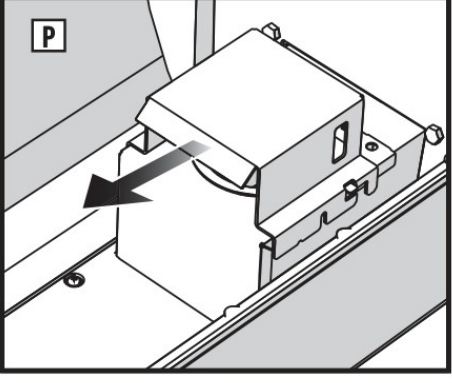
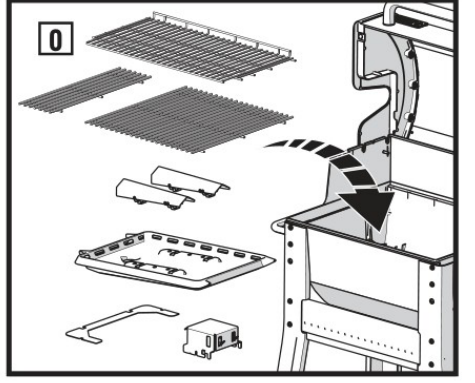
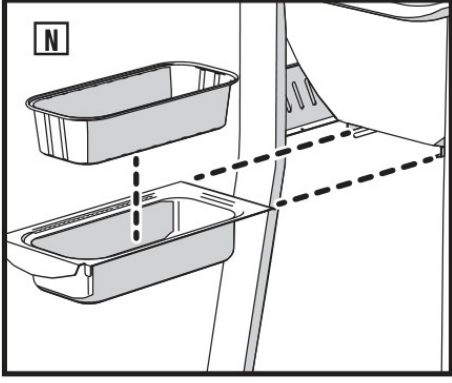
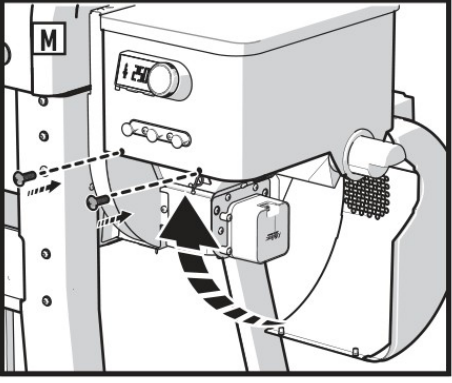
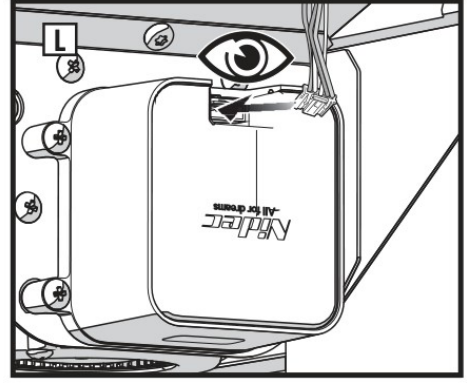
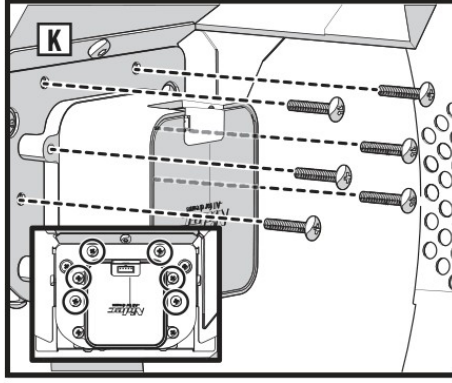
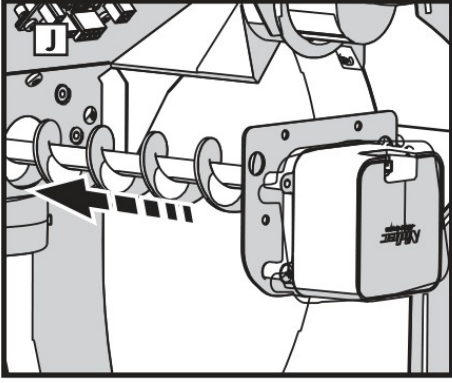
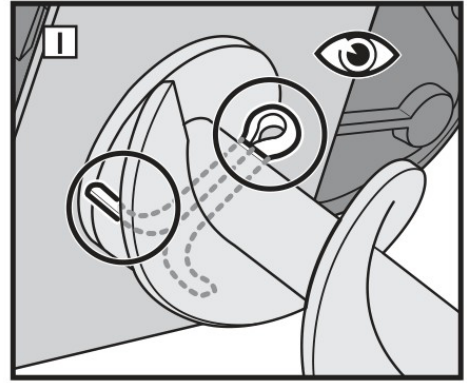
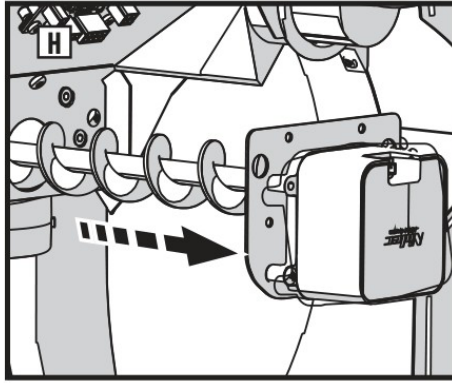
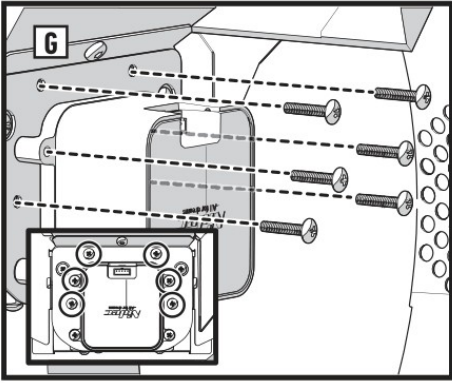
**УВАГА:** Не відключайте гриль від мережі під час процедури вимкнення

2. Викрутіть два гвинти на передній частині бункера, щоб звільнити ПАНЕЛЬ ОБСЛУГОВУВАННЯ EZ ACCESS (A).
3. Перевірте електричне з'єднання з вентилятором. Переконайтеся, що дротяний затискач надійно прикріплений до плати (B).
4. Викрутіть два гвинти з вентилятора та перевірте наявність засмічення (C). Якщо засмічення є, очистіть його, а потім встановіть вентилятор назад.
5. Перевстановіть ПАНЕЛЬ ОБСЛУГОВУВАННЯ EZ ACCESS за допомогою двох гвинтів (D).
6. Підключіть гриль до мережі та почніть приготування, щоб контролер міг виконати діагностику. Діагностика може тривати до 30 секунд, і вентилятор намагатиметься ввімкнутися під час цього процесу. Якщо код помилки E2 все ще залишається на контролері, зверніться до представника служби підтримки клієнтів у вашому регіоні, використовуючи контактну інформацію на нашому веб-сайті, для заміни вентилятора.



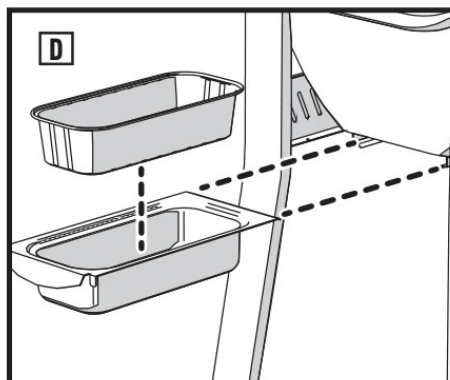
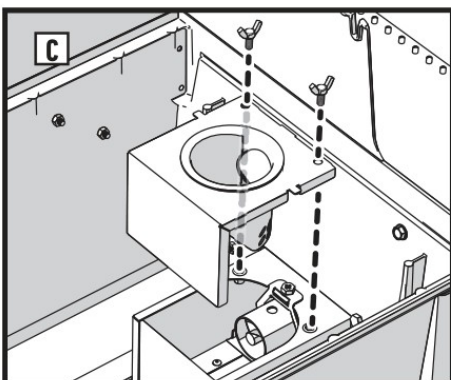
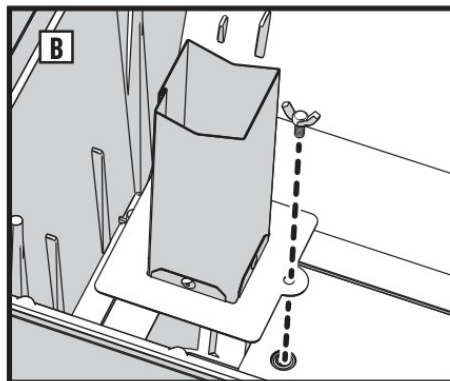
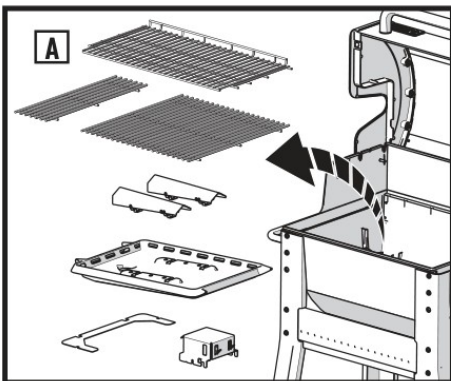
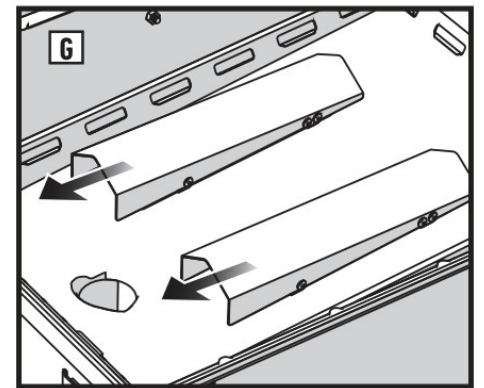
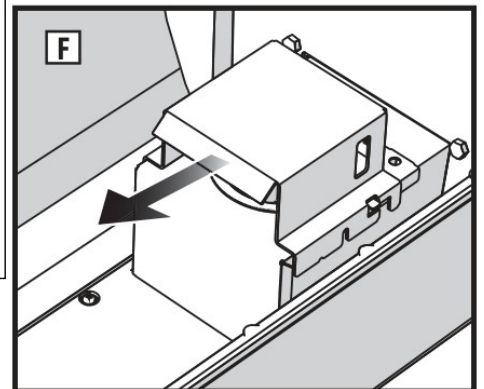
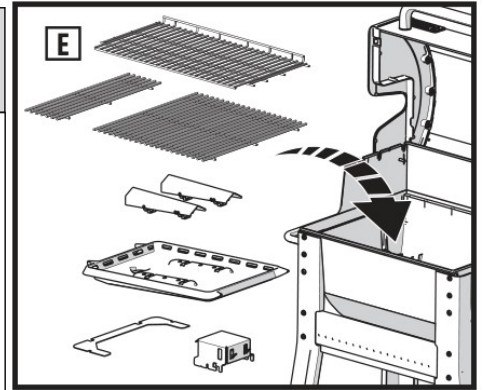
Код помилки	Рішення
<p><b>E3</b> Втрата полум'я</p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Розпочнете процедуру вимкнення. Будь ласка, тримайте кришку гриля закритою та зачекайте, поки гриль завершить процедуру вимкнення та повністю охолоне, потім від'єднайте гриль від джерела живлення.</li> </ol> <p><b>УВАГА:</b> Не відключайте гриль від мережі під час процедури вимкнення.</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>2. Відкрийте кришку гриля та зніміть решітки для приготування. За допомогою скребка зіскребіть будь-який жир або залишки з піддона та ароматизатованих пластин у піддон для жиру. Вийміть піддон, ароматизовані пластини, золотримувач та дифузور тепла з котла(A).</li> <li>3. Вийміть піддон для жиру (B). За допомогою скребка для гриля очистіть котел та пальник, зіскребивши попіл та залишки в жирозбірник через отвір у нижній частині котла.</li> <li>4. Вийміть пальник(C), висипте будь-який попіл або залишки пелет та протріть насухо.</li> </ol> <p><b>УВАГА:</b> Перш ніж чистити котел, дайте йому часу, щоб попіл та сміття повністю згасли.</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>5. Встановіть топку назад, закріпивши його двома болтами-барашками.</li> <li>6. Поставте велике відро під бункер.</li> <li>7. Потягніть ручку вивільнення пелет (D), розташовану збоку бункера, щоб вивільнити пелети у відро знизу.</li> <li>8. Викрутіть два гвинти в передній частині бункера, щоб звільнити ПАНЕЛЬ ОБСЛУГОВУВАННЯ EZ ACCESS (E).</li> <li>9. Від'єднайте дротяний затискач від двигуна (F).</li> <li>10. Викрутіть шість гвинтів з монтажного кронштейна вузла шнека/двигуна (G).</li> </ol> <p><b>ПРИМІТКА:</b> Візуально зверніть увагу на орієнтацію двигуна під час встановлення на решітці.</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>11. Зсуньте та викрутіть шнек з трубки шнека (H).</li> <li>12. Очистіть трубку шнека та вузол шнека/двигуна, щоб видалити будь-які пелети та сміття, які могли заклинювати шнек.</li> <li>13. Перед тим, як знову встановити вузол шнека/двигуна в трубку шнека, переконайтеся, що зрізний штифт залишається цілим. Обидві сторони штифта повинні бути повністю закріплені та видимі (I). Шнек не повинен відірватися від двигуна. Якщо зрізний штифт зламаний, його слід замінити перед повторним складанням. Зверніться до представника служби підтримки клієнтів WEBER у вашому регіоні, використовуючи контактну інформацію на нашому веб-сайті, щоб отримати заміну.</li> <li>14. Встановіть вузол шнека/двигуна назад, просунувши його через трубку шнека (J)</li> </ol> <p><b>УВАГА:</b> Переконайтеся, що вузол шнека/двигуна правильно орієнтований під час його повторного встановлення в трубу шнека.</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>15. Закріпіть вузол шнека/двигуна за допомогою шести гвинтів (K).</li> <li>16. Підключіть електричне з'єднання двигуна. Переконайтеся, що дротяний затискач надійно прикріплений до двигуна (L).</li> <li>17. Встановіть ПАНЕЛЬ ОБСЛУГОВУВАННЯ EZ ACCESS за допомогою двох гвинтів (M).</li> <li>18. За потреби встановіть одноразовий піддон для крапель у жирозбірник (N). Встановіть піддон та жирозбірник, повністю вставивши їх у гриль.</li> <li>19. Встановіть піддон для жиру, блокатор попелу, дифузор тепла, лист для жиру, ароматизовані пластини та решітки для приготування у котел(O).</li> </ol> <p><b>ПРИМІТКА:</b> Фланець дифузора тепла має бути спрямований до центру котла (P). Ароматизовані пластини слід встановлювати ширшим кінцем до піддону для жиру (Q).</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>20. Натисніть на ручку вивільнення пелет збоку бункера (R).</li> <li>21. Відкрийте кришку бункера та заповніть його вибраними пелетами WEBER.</li> <li>22. Підключіть гриль до мережі та почніть приготування, щоб контролер міг виконати діагностику. Діагностика може тривати до 30 секунд, і вентилятор увімкнеться під час процесу. Якщо код помилки E3 все ще залишається на контролері, зверніться до представника служби підтримки клієнтів у вашому регіоні, використовуючи контактну інформацію на нашому вебсайті.</li> </ol>



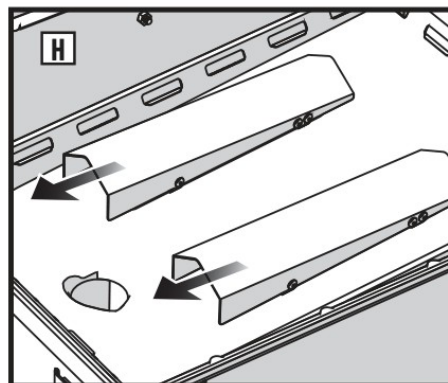
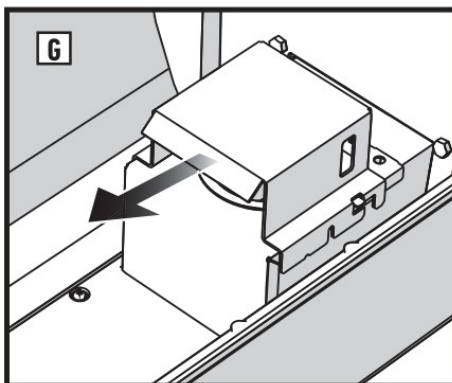
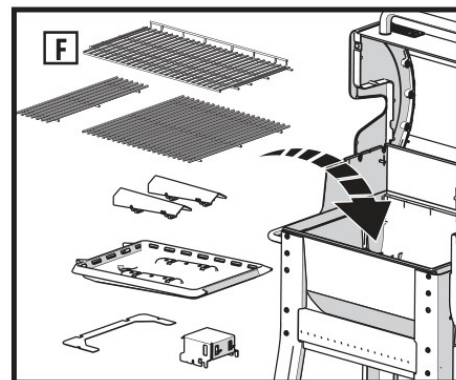
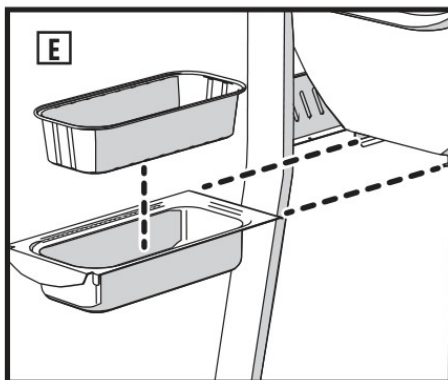
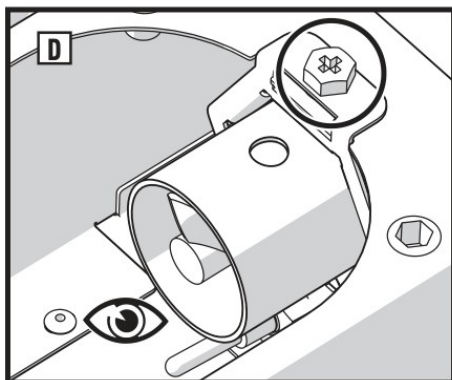
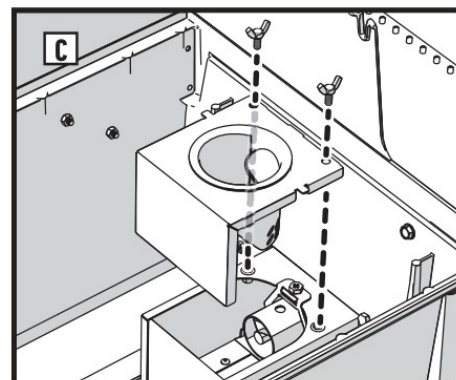
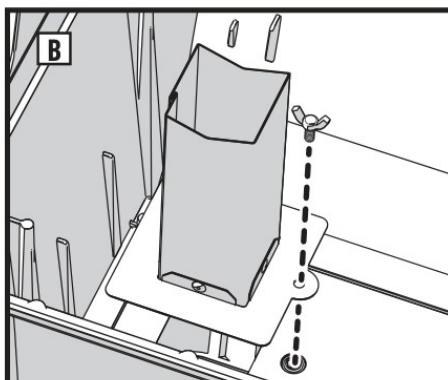
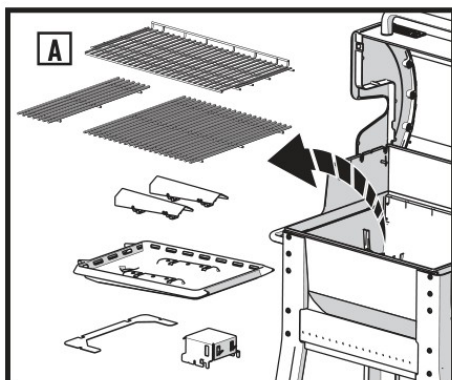


Код помилки	Рішення
<p><b>E4</b> Помилка зв'язку</p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Розпочнетеся процедура вимкнення. Будь ласка, тримайте кришку гриля закритою та зачекайте, поки гриль завершить процедуру вимкнення та повністю охолоне, потім від'єднайте гриль від джерела живлення.</li> </ol> <p>УВАГА: Не відключайте гриль від мережі під час процедури вимкнення.</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>2. Після завершення процедури вимкнення від'єднайте гриль від джерела живлення.</li> <li>3. Зверніться до представника служби підтримки клієнтів у вашому регіоні, використовуючи контактну інформацію на нашому вебсайті.</li> </ol>

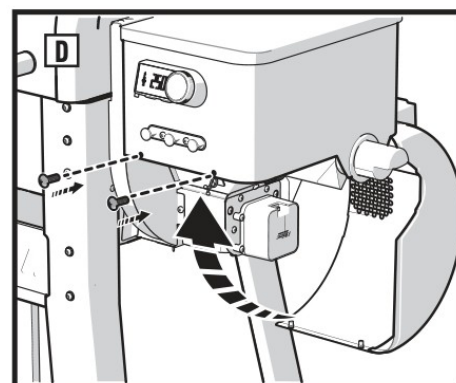
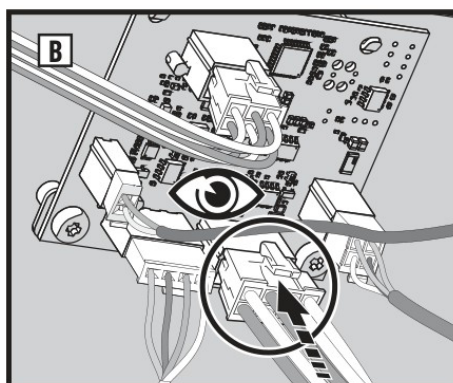
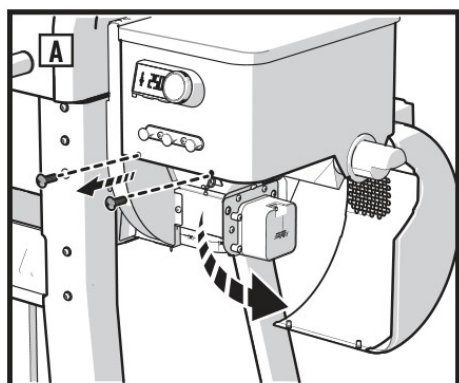
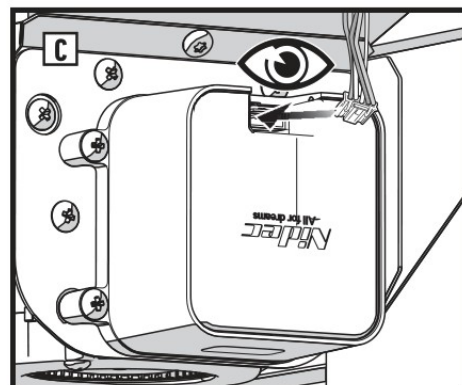
Код помилки	Рішення
<p><b>E5</b> Помилка зв'язку</p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Розпочнетеся процедура вимкнення. Будь ласка, тримайте кришку гриля закритою та зачекайте, поки гриль завершить процедуру вимкнення та повністю охолоне, потім від'єднайте гриль від джерела живлення.</li> </ol> <p>УВАГА: Не відключайте гриль від мережі під час процедури вимкнення.</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>2. Відкрийте кришку гриля та зніміть решітки для приготування. За допомогою скребка зіскребіть будь-який жир або залишки з жирового листа та ароматизованих пластин у піддон для жиру. Вийміть піддон, ароматизовані пластини, золуловувач та дифузор тепла з котла (A).</li> <li>3. Вийміть лійку для жиру (B). За допомогою скребка для гриля очистіть котел та пальник зіскребивши попіль та залишки в жирозбірник через отвір у нижній частині котла.</li> <li>4. Вийміть пальник (C), висипте будь-який попіль або залишки пелет та протріть насухо.</li> </ol> <p>УВАГА: Перш ніж чистити котел, дайте йому часу, щоб попіль та сміття повністю згасли.</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>5. Встановіть котел назад, закріпивши його двома болтами-баранчиками.</li> <li>6. За потреби встановіть одноразовий піддон для крапель у жирозбірник (D). Встановіть піддон та жирозбірник назад, повністю втиснувши їх у гриль.</li> <li>7. Встановіть назад піддон для жиру, дифузор тепла, лист для жиру, ароматизовані пластини та решітки для приготування у котел (E).</li> </ol> <p>ПРИМІТКА: Фланець дифузора тепла має бути спрямований до центру котла (F). Ароматизовані пластини слід встановлювати ширшим кінцем до лійки для жиру (G).</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>8. Підключіть гриль до мережі та розпочніть приготування, щоб контролер міг виконати діагностику. Діагностика може тривати до 30 секунд, і вентилятор увімкнеться під час процесу. Якщо код помилки E5 все ще відображається на контролері, зверніться до представника служби підтримки клієнтів у вашому регіоні, використовуючи контактну інформацію на нашому вебсайті.</li> </ol>



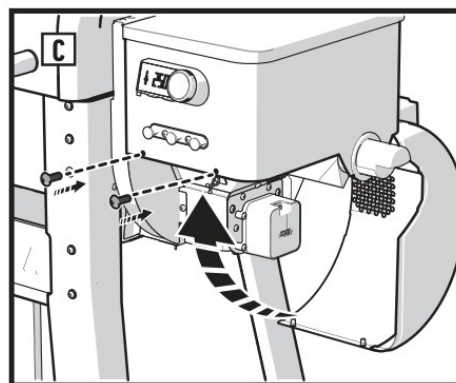
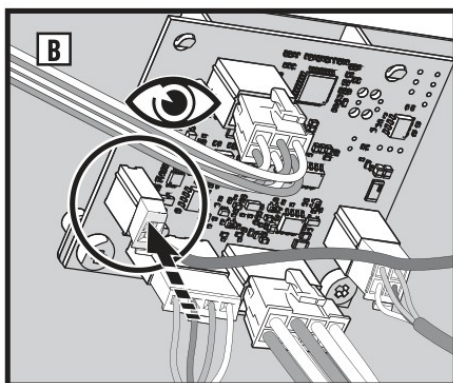
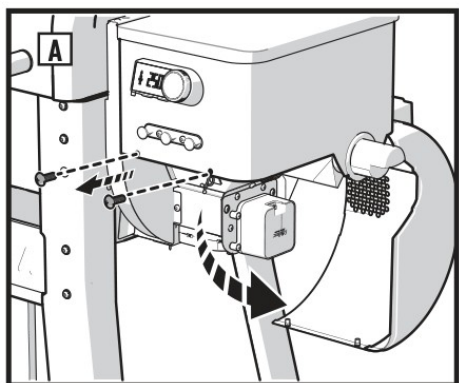
Код помилки	Рішення
<p><b>E6</b> Полум'я не запалилося</p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Розпочнетеся процедура вимкнення. Будь ласка, тримайте кришку гриля закритою та зачекайте, поки гриль завершить процедуру вимкнення та повністю охолоне, потім від'єднайте гриль від джерела живлення.</li> <li>2. Відкрийте кришку гриля та зніміть решітки для приготування. За допомогою скребка зіскребіть будь-який жир або залишки з піддона та ароматизованих пластин у лійку для жиру. Вийміть піддон, ароматизовані пластини, блокатор золи та дифузор тепла з котла (A).</li> <li>3. Вийміть піддон для жиру (B). За допомогою скребка для гриля очистіть котел та палильник, зіскребивши попіл та залишки в жирозбірник через отвір у нижній частині котла.</li> <li>4. Вийміть палильник (C), висипте будь-який попіл або залишки пелет та протріть насухо.</li> </ol> <p>УВАГА: Перш ніж чистити котел, дайте йому часу, щоб попіл та сміття повністю згасли.</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>5. Перевірте свічку розжарювання та переконайтеся, що кронштейн свічки розжарювання закріплений гвинтом (D).</li> <li>6. Встановіть назад толпу, закріпивши її двома болтами-барашками.</li> <li>7. За потреби встановіть одноразовий піддон для крапель у жирозбірник (E). Встановіть піддон для крапель та жирозбірник, повністю вставивши їх у гриль.</li> <li>8. Встановіть назад лійку для жиру, блокатор попелу, дифузор тепла, піддон, ароматизовані пластини та решітки для приготування у котел (F).</li> </ol> <p>ПРИМІТКА: Фланець дифузора тепла має бути спрямований до центру котла (G), ароматизовані пластини слід встановлювати ширшим кінцем до піддону для жиру (H).</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>9. Підключіть гриль до мережі та почніть приготування, щоб контролер міг виконати діагностику. Діагностика може тривати до 30 секунд, і вентилятор увімкнеться під час процесу. Якщо код помилки E6 все ще відображається на контролері, зверніться до представника служби підтримки клієнтів у вашому регіоні, використовуючи контактну інформацію на нашому вебсайті.</li> </ol>



Код помилки	Рішення
<p><b>E7</b> Відмова двигуна шнека</p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Розпочнете процедуру вимкнення. Будь ласка, тримайте кришку гриля закритою та зачекайте, поки гриль завершить процедуру вимкнення та повністю охолоне, потім від'єднайте гриль від джерела живлення.</li> <li>УВАГА: Не відключайте гриль від мережі під час процедури вимкнення.</li> <li>2. Викрутіть два гвинти на передній частині бункера, щоб звільнити ПАНЕЛЬ ОБСЛУГОВУВАННЯ EZ ACCESS (A).</li> <li>3. Перевірте електричне з'єднання двигуна та друкованої плати. Переконайтеся, що роз'єми надійно з'єднані з обох кінців (B) (C).</li> <li>4. Встановіть ПАНЕЛЬ ОБСЛУГОВУВАННЯ EZ ACCESS за допомогою двох гвинтів (D).</li> <li>5. Підключіть гриль до мережі та почніть приготування, щоб контролер міг виконати діагностику. Діагностика може тривати до 30 секунд, і вентилятор увімкнеться під час процесу. Якщо код помилки E7 все ще залишається на контролері, зверніться до представника служби підтримки клієнтів у вашому регіоні, використовуючи контактну інформацію на нашому вебсайті.</li> </ol>



Код помилки	Рішення
<p><b>E8</b> Помилка термопари</p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Розпочнете процедуру вимкнення. Будь ласка, тримайте кришку гриля закритою та зачекайте, поки гриль завершить процедуру вимкнення та повністю охолоне, потім від'єднайте гриль від джерела живлення.</li> <li>УВАГА: Не відключайте гриль від мережі під час процедури вимкнення.</li> <li>2. Викрутіть два гвинти на передній частині бункера, щоб звільнити ПАНЕЛЬ ОБСЛУГОВУВАННЯ EZ ACCESS (A).</li> <li>3. Перевірте електричне з'єднання термопари на платі. Переконайтеся, що роз'єм надійно підключений (B).</li> <li>4. Встановіть ПАНЕЛЬ ОБСЛУГОВУВАННЯ EZ ACCESS за допомогою двох гвинтів (C).</li> <li>5. Підключіть гриль до мережі та почніть приготування, щоб контролер міг виконати діагностику. Діагностика може тривати до 30 секунд, і вентилятор увімкнеться під час процесу. Якщо код помилки E8 все ще залишається на контролері, зверніться до представника служби підтримки клієнтів у вашому регіоні, використовуючи контактну інформацію на нашому веб-сайті.</li> </ol>



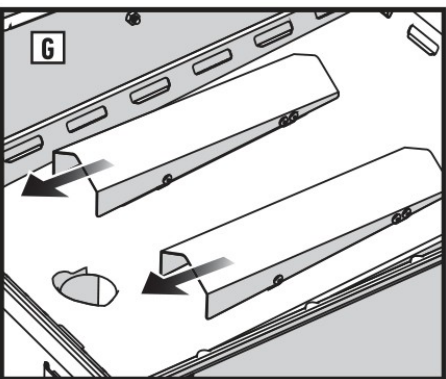
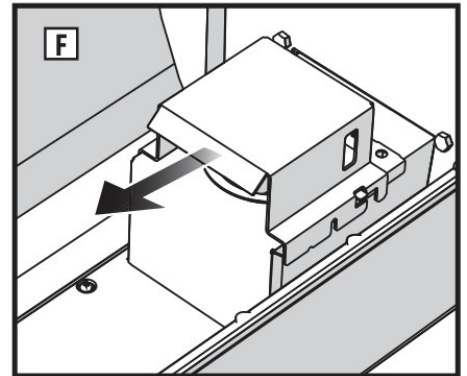
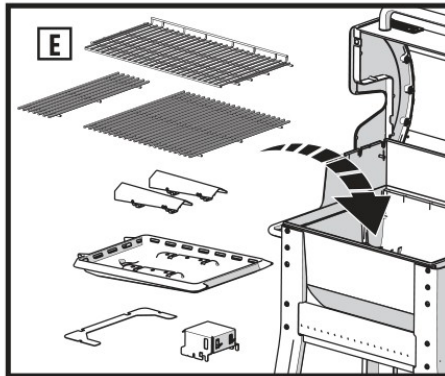
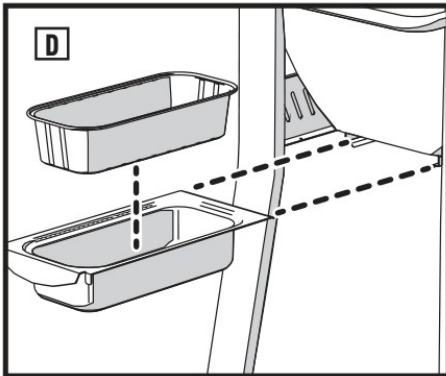
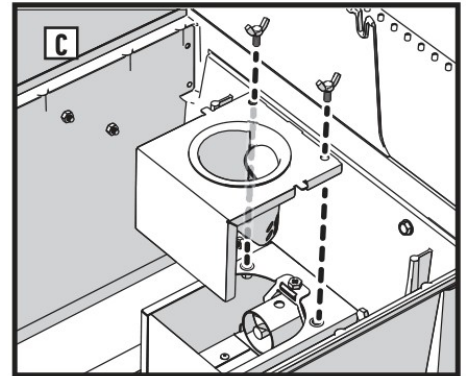
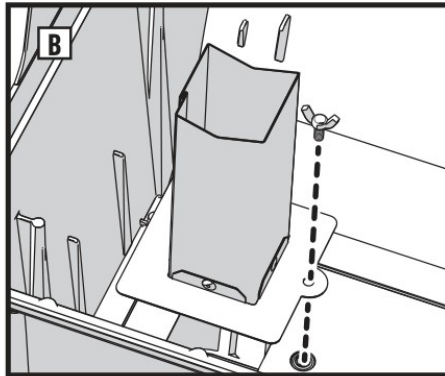
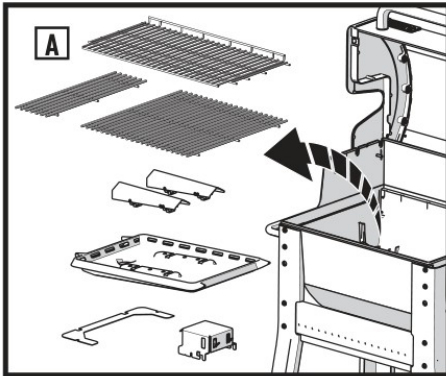
## Код помилки

## Рішення

# E10

Неправильне вимкнення  
Попереднє вимкнення не було завершено

1. Розпочнеється процедура вимкнення. Будь ласка, тримайте кришку гриля закритою та зачекайте, поки гриль завершить процедуру вимкнення та повністю охолоне, потім від'єднайте гриль від джерела живлення.
- УВАГА: Не відключайте гриль від мережі під час процедури вимкнення.
2. Відкрийте кришку гриля та зніміть решітки для приготування. За допомогою скребка зіскребіть будь-який жир або залишки з піддона та ароматизованих пластин у лійку для жиру. Вийміть піддон, ароматизовані пластини золовлювач та дифузор тепла з котла (А).
  3. Вийміть піддон для жиру (В). За допомогою скребка для гриля очистіть котел та пальник зіскребивши попіль та залишки в жирозбірник через отвір у нижній частині котла.
  4. Вийміть пальник (С), висипте будь-який попіль або залишки пелет та протріть насухо.
- УВАГА: Перш ніж чистити котел, дайте йому часу, щоб попіль та сміття повністю згасли.
5. Встановіть котел назад, закріпивши його двома болтами-барabanчиками.
  6. За потреби встановіть одноразовий піддон для крапель у жирозбірник (D). Встановіть піддон та жирозбірник назад, повністю втиснувши його в гриль.
  7. Встановіть назад піддон для жиру, золовлювач, дифузор тепла, лист для жиру, ароматизовані пластини та решітки для приготування у котел (Е).
- ПРИМІТКА: Фланець дифузора тепла має бути спрямований до центру котла (F).  
Ароматизовані пластини слід встановлювати ширшим кінцем до піддону для жиру (G).
8. Підключіть гриль до мережі та почніть приготування, щоб контролер міг виконати діагностику. Діагностика може тривати до 30 секунд, і вентилятор увімкнеться під час процесу. Якщо код помилки E10 все ще відображається на контролері, зверніться до представника служби підтримки клієнтів у вашому регіоні, використовуючи контактну інформацію на нашому вебсайті.



## Код помилки

## Рішення

1. Розпочнейте процедуру вимкнення. Будь ласка, тримайте кришку гриля закритою та зачекайте, поки гриль завершить процедуру вимкнення та повністю охолоне, потім від'єднайте гриль від джерела живлення.

**УВАГА:** Не відключайте гриль від мережі під час процедури вимкнення.

2. Відкрийте кришку гриля та зніміть решітки для приготування. За допомогою скребка зіскребіть будь-який жир або залишки з піддону та ароматизованих пластин у лійку для жиру. Вийміть піддон, ароматизовані пластини, блокатор золи та дифузор тепла з котла (A).
3. Вийміть піддон для жиру (B). За допомогою скребка для гриля очистіть котел та палиник, зіскребивши попіл та залишки в жирозбірник через отвір у нижній частині котла.
4. Вийміть палиник (C), висипте будь-який попіл або залишки пелет та протріть насухо.

**УВАГА:** Перш ніж чистити палиник, дайте попелу та сміттям повністю згаснути.

5. Викрутіть гвинт кронштейна кріплення свічки розжарювання та повільно витягніть кронштейн з трубки шнека (D).
6. Перевірте, чи свічка розжарювання закріплена на монтажному кронштейні, та перевірте з'єднання клем дроту на надійність з'єднання з монтажним кронштейном (E).
7. Якщо з'єднання клем дроту виглядають цілими, встановіть кронштейн кріплення свічки розжарювання на трубку шнека та закріпіть його гвинтом (F).
8. Встановіть знову горілочний горщик, закріпивши його двома болтами-барашками.
9. Викрутіть два гвинти в передній частині бункера, щоб звільнити ПАНЕЛЬ ОБСЛУГОВУВАННЯ EZ ACCESS (G).
10. Перевірте та закріпіть з'єднання затискача дроту свічки розжарювання на друкованій платі (H).
11. Встановіть знову ПАНЕЛЬ ОБСЛУГОВУВАННЯ EZ ACCESS за допомогою двох гвинтів (I).
12. Підключіть гриль до джерела живлення, увімкніть його та за допомогою регулятора встановіть температуру гриля 200°C.
13. Коли гриль почне попередньо нагріватися, візуально огляньте свічку розжарювання внизу жаровні (J).

**ПОПЕРЕДЖЕННЯ:** НЕ ТОРКАЙТЕСЯ СВІЧКИ РОЗЖАРЮВАННЯ ЩОБ ПЕРЕВІРИТИ, ЧИ ВОНА ГАРЯЧА. ЯКЩО СВІЧКА РОЗЖАРЮВАННЯ ПРАЦЮЄ НАСПРАВДІ, ВОНА ПОЧНЕ СВІТІТИСЯ ПІД ЧАС НАГРІВУ.

**Якщо свічка розжарювання працює належним чином**

14. Натисніть на диск на контролері, потім прокрутіть за годинниковою стрілкою до значка вогню, на дисплеї з'явиться напис «StOP», щоб вимкнути гриль. Натисніть на диск, щоб підтвердити вимкнення.

**СКОРОЧЕНИЙ СПОСІБ:** Натисніть і утримуйте регулятор протягом 3 секунд, доки на дисплеї регулятора температури не з'явиться напис «StOP». Натисніть регулятор ще раз, щоб підтвердити вимкнення.

**УВАГА:** Завжди дочекайтеся завершення процедури вимкнення, щоб правильно вимкнути гриль після завершення приготування. Часті переривання циклів приготування можуть призвести до виходу з ладу компонентів.

15. Ваш гриль почне вимикатися, про що свідчатиме миготіння піктограми та активований таймер зворотного відліку. Після завершення процедури вимкнення та охолодження гриля від'єднайте його від джерела живлення.

**ПОПЕРЕДЖЕННЯ:** ЗАВЖДИ ПЕРЕКОНУЙТЕСЯ, ЩО ГРИЛЬ ПОВНІСТЮ ОХОЛІВ ТА ВІДКЛЮЧЕНИЙ ВІД ДЖЕРЕЛА ЖИВЛЕННЯ, ПЕРЕД ТИМ, ЯК ВИКОНУВАТИ БУДЬ-ЯКЕ ТЕХНІЧНЕ ОБСЛУГОВУВАННЯ АБО ЧИЩЕННЯ.

16. Встановіть назад у котел (K) лійку для жиру, блокатор золи, розсіювач тепла, піддон, ароматизовані пластини та решітки для приготування.

**ПРИМІТКА:** Фланець дифузора тепла має бути спрямований до центру котла (L). Ароматизовані пластини слід встановлювати ширшим кінцем до піддону для жиру (M).

17. Підключіть гриль до мережі та почніть приготування, щоб контролер міг виконати діагностику. Діагностика може тривати до 30 секунд, і вентилятор увімкнеться під час процесу. Якщо код помилки E11 все ще залишається на контролері, зверніться до представника служби підтримки клієнтів у вашому регіоні, використовуючи контактну інформацію на нашому веб-сайті, щоб замінити свічку розжарювання.

**Якщо свічка розжарювання працює неправильно, гриль залишатиметься холодним, оскільки він не запалюється**

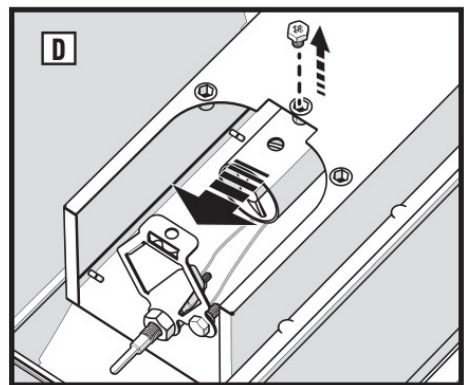
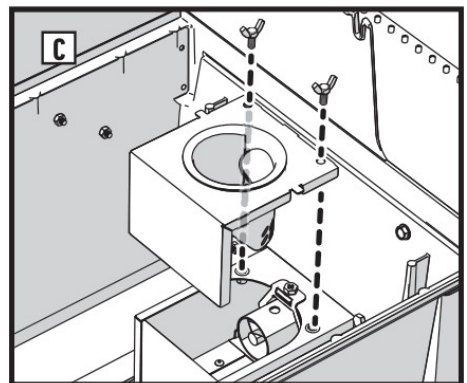
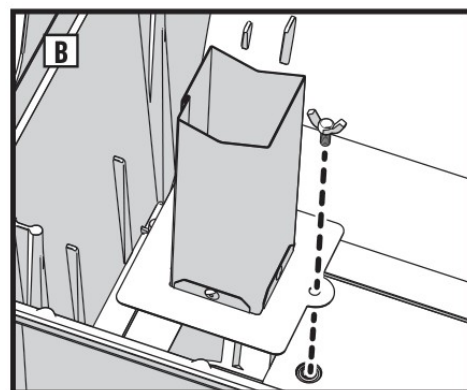
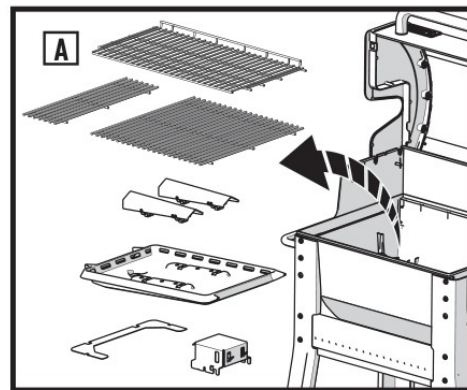
18. Натисніть на диск на контролері, потім прокрутіть за годинниковою стрілкою до значка вогню, і на дисплеї з'явиться напис «StOP», щоб вимкнути гриль. Натисніть на диск, щоб підтвердити вимкнення.

**СКОРОЧЕНИЙ СПОСІБ:** Натисніть і утримуйте ручку протягом 3 секунд, доки на дисплеї регулятора температури не з'явиться напис «StOP». Натисніть ручку ще раз, щоб підтвердити вимкнення.

19. Ваш гриль почне вимикатися, про що свідчатиме миготіння піктограми та активований таймер зворотного відліку. Після завершення процедури вимкнення та охолодження гриля від'єднайте його від джерела живлення.

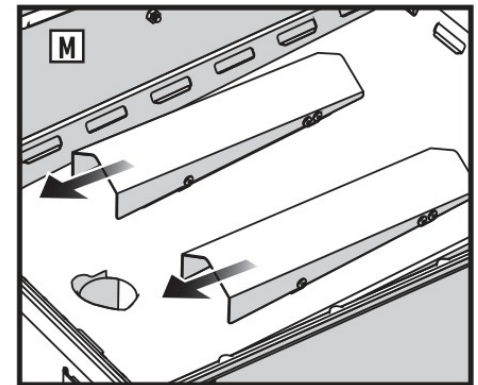
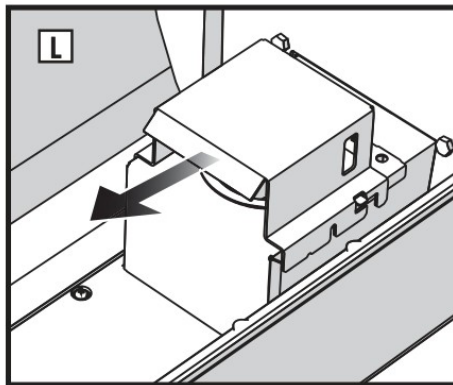
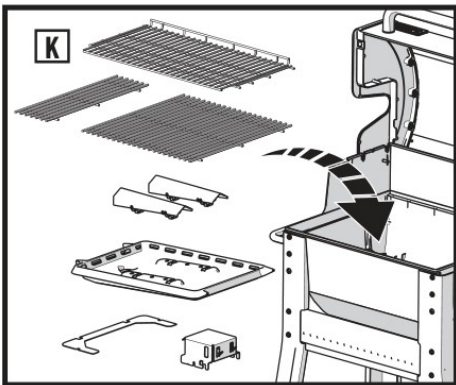
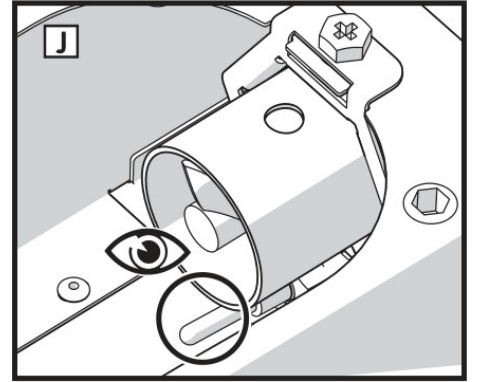
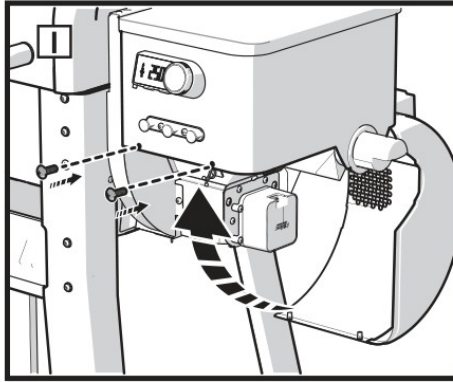
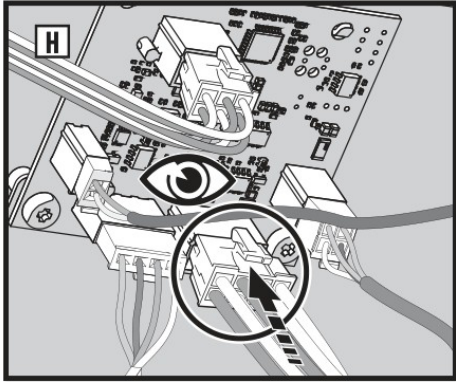
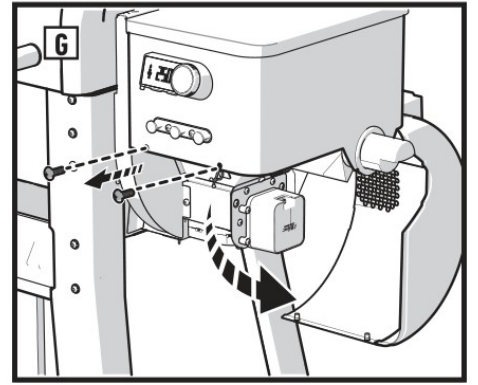
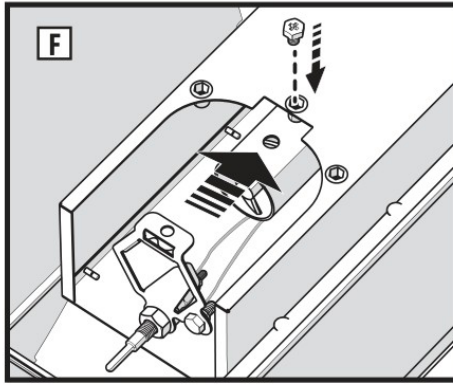
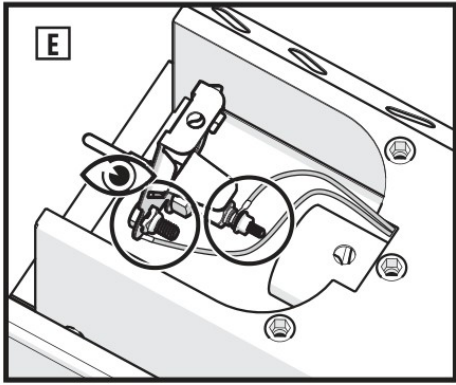
**ПОПЕРЕДЖЕННЯ:** ЗАВЖДИ ПЕРЕКОНУЙТЕСЯ, ЩО ГРИЛЬ ПОВНІСТЮ ОХОЛІВ ТА ВІДКЛЮЧЕНИЙ ВІД ДЖЕРЕЛА ЖИВЛЕННЯ, ПЕРЕД ТИМ, ЯК ВИКОНУВАТИ БУДЬ-ЯКЕ ТЕХНІЧНЕ ОБСЛУГОВУВАННЯ АБО ЧИЩЕННЯ.

20. Зверніться до представника служби підтримки клієнтів у вашому регіоні, використовуючи контактну інформацію на нашому вебсайті, щоб замінити свічку розжарювання.



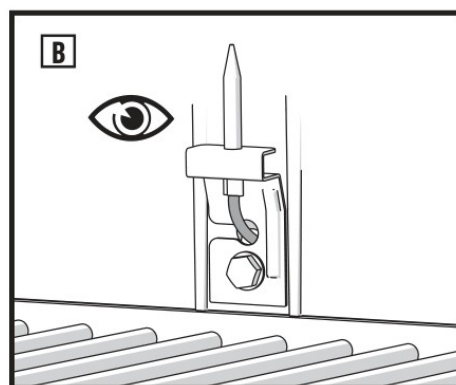
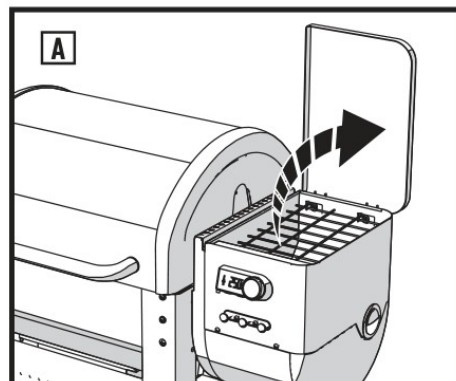
# E11

Несправність свічки розжарювання



Код помилки	Рішення
<b>E16</b> Помилка ідентифікатора гриля	1. Зверніться до представника служби підтримки клієнтів у вашому регіоні, використовуючи контактну інформацію на нашому вебсайті

Код помилки	Рішення
<b>E18</b> Сповіщення: Падіння температури	1. Ви можете продовжити приготування, натиснувши на регулятор. Переконайтеся, що кришка гриля закрита під час приготування. Відкрийте кришку бункера (A), щоб перевірити рівень та якість пелет. Зверніть увагу, що пелети у верхній частині бункера не є репрезентативними для повного бункера. Свіжі пелети повинні мати хрусткий хрускіт при розламанні та не кришиться на пил. 2. За потреби заповніть бункер свіжими ПЕЛЕТАМИ WEBER ALL NATURAL HARD WOOD PELLETS. 3. Відкрийте кришку гриля та візуально перевірте внутрішній температурний датчик усередині котла (B). Переконайтеся, що ніщо не заважає температурному датчику. Закрийте кришку гриля.





## Рекомендоване очищення

Щоб ваш гриль WEBER SMOQUE працював безперебійно протягом багатьох років барбекю та копчення, WEBER рекомендує ретельне очищення гриля після 12 годин або 9 сеансів приготування, залежно від того, що настане раніше. Додаткове очищення може знадобитися після завершення приготування на низькій та повільній температурі перед початком приготування на високій температурі, щоб видалити будь-який жир, який не згорів при низьких температурах. **ПОПЕРЕДЖЕННЯ: ЗАВЖДИ ПЕРЕКОНАЙТЕСЯ, ЩО ГРИЛЬ ПОВНІСТЮ ОХОЛОНУВ ТА ВІДКЛЮЧЕНИЙ ВІД ДЖЕРЕЛА ЖИВЛЕННЯ, ПЕРЕД ПОЧАТКОМ БУДЬ-ЯКОГО ТЕХНІЧНОГО ОБСЛУГОВУВАННЯ АБО ЧИЩЕННЯ.** **УВАГА: НИКОЛИ НЕ ОБЛИВАЙТЕ ГРИЛЬ ПОСТІЙНИМ СТРУМЕНОМ ВОДИ, НАПРИКЛАДНО З САДОВОГО ШЛАНГА АБО МИЙКИ ПІД ВИСОКИМ ТЕМПЕРАТУРОМ. ЕЛЕКТРОННІ КОМПОНЕНТИ МОЖУТЬ БУТИ ПОШКОДЖЕНІ.** **УВАГА: WEBER рекомендує використовувати рукавиці для гриля або гумові рукавички для захисту рук під час чищення гриля.**

Будь ласка, виконайте такі дії для очищення гриля:

1. Після того, як ваш гриль повністю вимкнеться та повністю охолоне, від'єднайте його від джерела живлення.
2. Відкрийте кришку гриля та почистіть її щіткою або зіскребіть щіткою для гриля або скребком, що входить до комплекту.
3. Поки гриль на місці, почистіть щіткою або зіскребіть решітки для приготування, а потім вийміть їх з котла та відкладіть.
4. Встановивши ароматизовані пластини та піддон, за допомогою скребка зіскребіть будь-який жир або сміття з з піддону та ароматизованих пластин у ліжку для жиру. Потім вийміть їх з котла та відкладіть.
5. Зніміть дифузор тепла, піддон для жиру та золуловувач. За допомогою скребка для гриля очистіть котел та палиник зіскребучи попіл та сміття в жирозбірник через отвір у нижній частині котла.
6. Зніміть палиник та висипте будь-який попіл або залишки гранул та протріть насухо.

**УВАГА:** Перш ніж чистити котел дайте йому часу, щоб попіл та сміття повністю згасли.

7. За потреби встановіть одноразовий піддон для крапель у жирозбірник. Встановіть піддон та жирозбірник назад, повністю втиснувши їх у гриль.

**ПОПЕРЕДЖЕННЯ: НЕ ВИЙМАЙТЕ КОНТЕЙНЕР ДЛЯ ЗБИРУ ЗОЛУ ТА ЖИРУ ПІД ЧАС РОБОТИ ГРИЛЯ, АБО ЯКЩО ВІН ЩЕ ГАРЯЧИЙ ПІСЛЯ ВИМКНЕННЯ.** Регулярно замініть одноразовий піддон для крапель перед запалюванням гриля, щоб зменшити ризик займання жиру.

8. Встановіть назад у котел піддон для жиру, золуловувач, розсіювач тепла, жировий лист, ароматизовані пластини та решітки для приготування.

**ПРИМІТКА:** Фланець дифузора тепла має бути спрямований до центру котла. Ароматизовані пластини слід встановлювати ширшим кінцем до воронки для жиру

## Очищення бункера

Щоб забезпечити використання свіжих пелет та чистоту бункера та шнекової трубки, WEBER рекомендує спорозняти та очистити бункер та шнекову трубку кожні 4 тижні за умови регулярного використання та кожні 2 тижні за відсутності регулярного використання. **ПРИМІТКА:** Це очищення слід проводити частіше в умовах високої вологості. Будь ласка, виконайте такі дії для очищення бункера та шнекової трубки:

1. Після того, як ваш гриль повністю вимкнеться та повністю охолоне, вимкніть його та від'єднайте від джерела живлення.
2. Збонку гриля поставте велике відро або контейнер під бункер.
3. Потягніть за ручку вивільнення гранул, розташовану збонку бункера, щоб вивільнити гранули в контейнер знизу.
4. Вкрутіть два гвинти спереду бункера, щоб відкрити ПАНЕЛЬ ОБСЛУГОВУВАННЯ EZ ACCESS.
5. Від'єднайте дротяний затискач від двигуна.
6. Вкрутіть шість гвинтів з монтажного кронштейна шнека/двигуна.

**ПРИМІТКА:** Візуально зверніть увагу на орієнтацію двигуна під час встановлення на решітці.

7. Зсуньте та поверніть шнек з трубки шнека.
8. Очистіть трубку шнека та вузол шнека/двигуна, щоб видалити будь-які гранули та сміття.
9. Перед тим, як знову встановити вузол шнека/двигуна назад у трубку шнека, переконайтеся, що зрізний штифт залишається цілим. Обидві сторони штифта повинні бути повністю закріплені та видимі. Шнек не повинен відриватися від двигуна. Якщо зрізний штифт зламаний, його слід замінити перед повторним складанням. Зверніться до представника служби підтримки клієнтів WEBER у вашому регіоні, використовуючи контактну інформацію на нашому веб-сайті для заміни.
10. Перевстановіть вузол шнека/двигуна, просунувши шнек через трубку шнека.

**УВАГА:** Переконайтеся, що вузол шнека/двигуна правильно орієнтований під час повторного встановлення в трубу шнека.

11. Закріпіть вузол шнека/двигуна за допомогою шести гвинтів.
12. Підключіть електричне з'єднання двигуна. Переконайтеся, що дротяний затискач надійно прикріплений до двигуна.
13. Встановіть ПАНЕЛЬ ОБСЛУГОВУВАННЯ EZ ACCESS за допомогою двох гвинтів.
14. Закрийте ручку вивільнення пелет.
15. Відкрийте кришку бункера та заповніть його вибраними пелетами WEBER.

## Очищення зовнішньої частини гриля

Зовнішня поверхня вашого гриля може бути виготовлена з нержавіючої сталі, порцеляни, емальованої або пластикової сталі. WEBER рекомендує такі методи залежно від типу поверхні.

## Очищення поверхонь з нержавіючої сталі

Очищайте нержавіючу сталь нетоксичним, неабразивним засобом для чищення або поліролі для нержавіючої сталі, призначеним для використання на виробач для зовнішнього використання та грилях. Використовуйте м'яку тканину без ворсу для чищення у напрямку волокна нержавіючої сталі. Не використовуйте паперові рушники. **УВАГА:** Не ризикуйте подряпати нержавіючу сталь абразивними пастами. Паста не очищають і не полірують. Вони змінять колір металу, видалаючи верхнє покриття плівкою оксиду хрому.

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

Очистіть пофарбовані, порцелянові емальовані та пластикові компоненти теплою мильною водою та м'якою тканиною без ворсу. Після протирання поверхонь злегка промийте їх та ретельно висушіть.

## Очищення зовнішньої поверхні грилів, що знаходяться в особливих умовах

Якщо ваш гриль перебуває в особливо суворому середовищі, вам потрібно буде частіше чистити його зовнішню частину. Кислотні дощі, хімікати для басейнів та солоня вода можуть спричинити появу іржі на поверхні. Протріть зовнішню частину гриля теплою мильною водою. Потім злегка промийте та ретельно висушіть. Крім того, ви можете щотижня наносити неабразивний засіб для чищення нержавіючої сталі, щоб запобігти появі іржі на поверхні. Використовуйте лише за призначенням.

## Очищення харчових температурних щупів

Ваші температурні щупи, що входять до комплекту, слід очищати після кожного використання, щоб забезпечити безпечні методи приготування. Однак, температурні щупи ніколи не слід занурювати в будь-яку рідину, оскільки це може їх пошкодити. WEBER рекомендує обережно протирати температурні щупи теплою мильною водою та м'якою тканиною або паперовим рушником.

## Одягніть рукавички

Завжди використовуйте термостійкі рукавички для грилю під час використання гриля WEBER SMOQUE. Вентиляційні отвори, ручки, система золи та жиру, а також жароміцний корпус нагріваються під час приготування на грилі та можуть спричинити серйозні опіки. Обов'язково захищайте руки та передпліччя.

## Розігрійте гриль

Попереднє розігрівання гриля із закритою кришкою готує решітки та внутрішню температуру жаровні для приготування на грилі. Тепло розпушує будь-які шматочки їжі, що застрягли на решітках, що полегшує їх очищення щіткою для гриля або дерев'яним скребком. Попереднє розігрівання гриля також достатньо нагріває решітки для правильного обсмажування, а також допомагає запобігти прилипанню їжі до них.

**УВАГА:** Під час використання щітки для гриля з нержавіючої сталі обов'язково перевірте на наявність вільних щетинок. Замініть щітку, якщо на решітці або щітці є вільні щетинки.

## Накрийте кришкою

Важливо пам'ятати, що завжди потрібно готувати із закритою кришкою гриля. Це дозволить підтримувати потрібну температуру всередині котла та ретельно приготувати їжу.

## Миксуйте

Існує багато різновидів повністю натуральних твердих порід деревини WEBER, таких як гікорі, яблуня, вишня та інші. Ви можете експериментувати, змішуючи різні смаки пелет. Дослідіть можливості

## Час і температура приготування

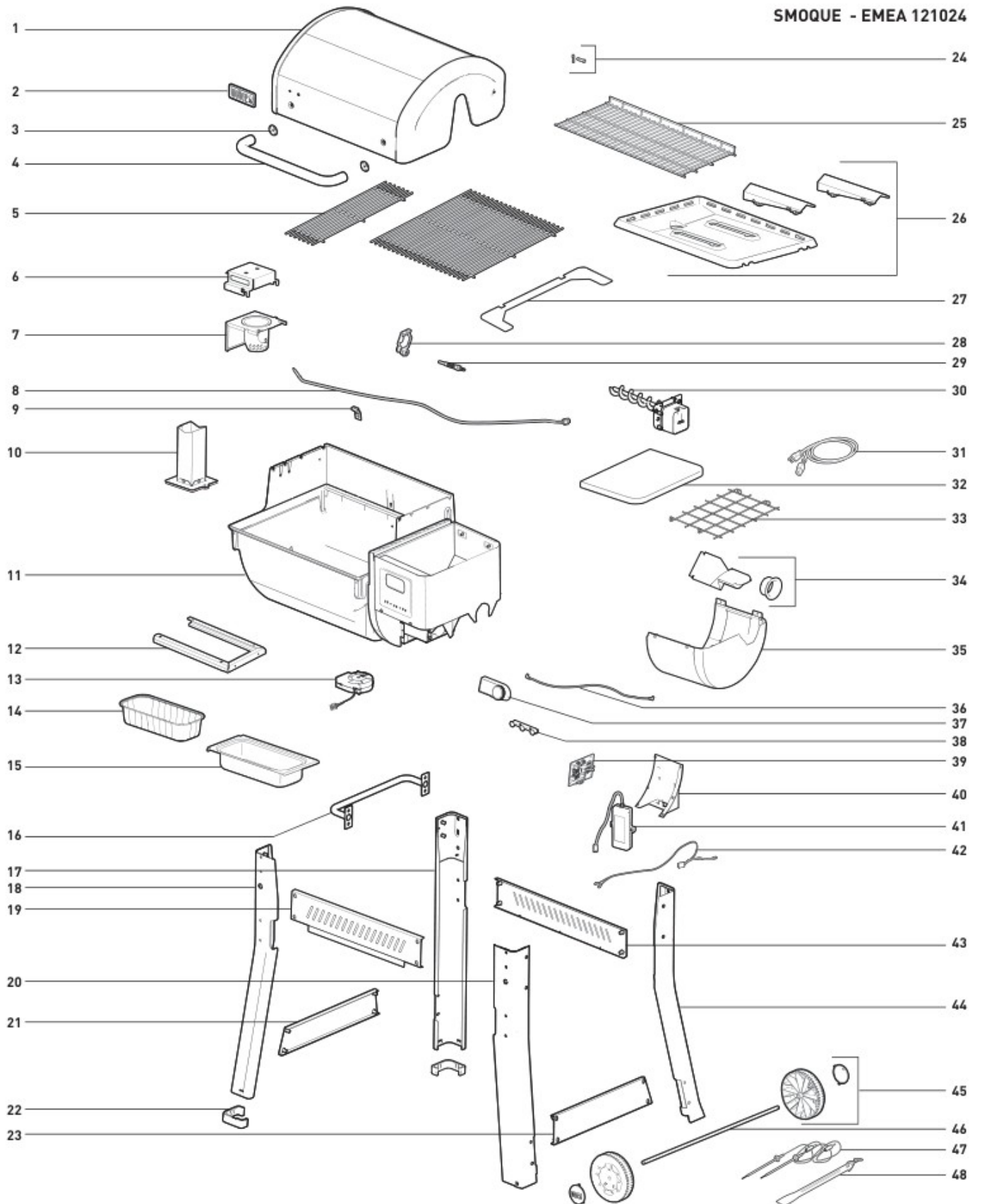
Якщо ви готуєте на грилі в холоднішому кліматі або за вітряної погоди, час приготування може бути довшим. Ці умови знизять температуру гриля, тому завжди стежте за своїм грилем і використовуйте температурні щупи для продуктів, щоб забезпечити безпечну температуру їжі. Пам'ятайте, щоб кришка гриля була якомога щільніше закрита під час приготування, щоб тепло та дим не виходили назовні.

- ⚠ **ПОПЕРЕДЖЕННЯ!** Завжди відключайте гриль від джерела живлення та чекайте, поки він повністю охолоне, перш ніж виконувати будь-які технічні роботи або чищення.
- ⚠ **ПОПЕРЕДЖЕННЯ!** Ніколи не обприскуйте гриль постійним струменем води, наприклад, із садового шланга або мийки високого тиску. Електронні компоненти можуть бути пошкоджені.
- ⚠ **ПОПЕРЕДЖЕННЯ!** З часом на піддоні, золуловлювачі, дифузоре тепла, піддону, камері згоряння, ароматизованих пластинах та решітках для приготування їжі можуть утворюватися шорсткі поверхні. Рекомендується носити захисні рукавички під час роботи з цими деталями.
- ⚠ **ПОПЕРЕДЖЕННЯ!** Не очищуйте піддон, золуловлювач, дифузор тепла, піддон, камеру згоряння, ароматизовані пластини або решітки для приготування їжі в раковині, посудомийній машині або духовці з самоочищенням.
- ⚠ **ПОПЕРЕДЖЕННЯ!** Не кладіть жодних частин гриля на бункер, оскільки вони можуть подряпати кришку бункера.
- ⚠ **ПОПЕРЕДЖЕННЯ!** Не використовуйте для очищення гриля жодне з перелічених нижче засобів:
  - Абразивні поліролі або паста для нержавіючої сталі
  - Засоби для чищення, що містять кислоту, уайт-спірит або кислот
  - Засіб для чищення духовок
  - Абразивні засоби для чищення або губки



# ЗАПАСНІ ЧАСТИНИ

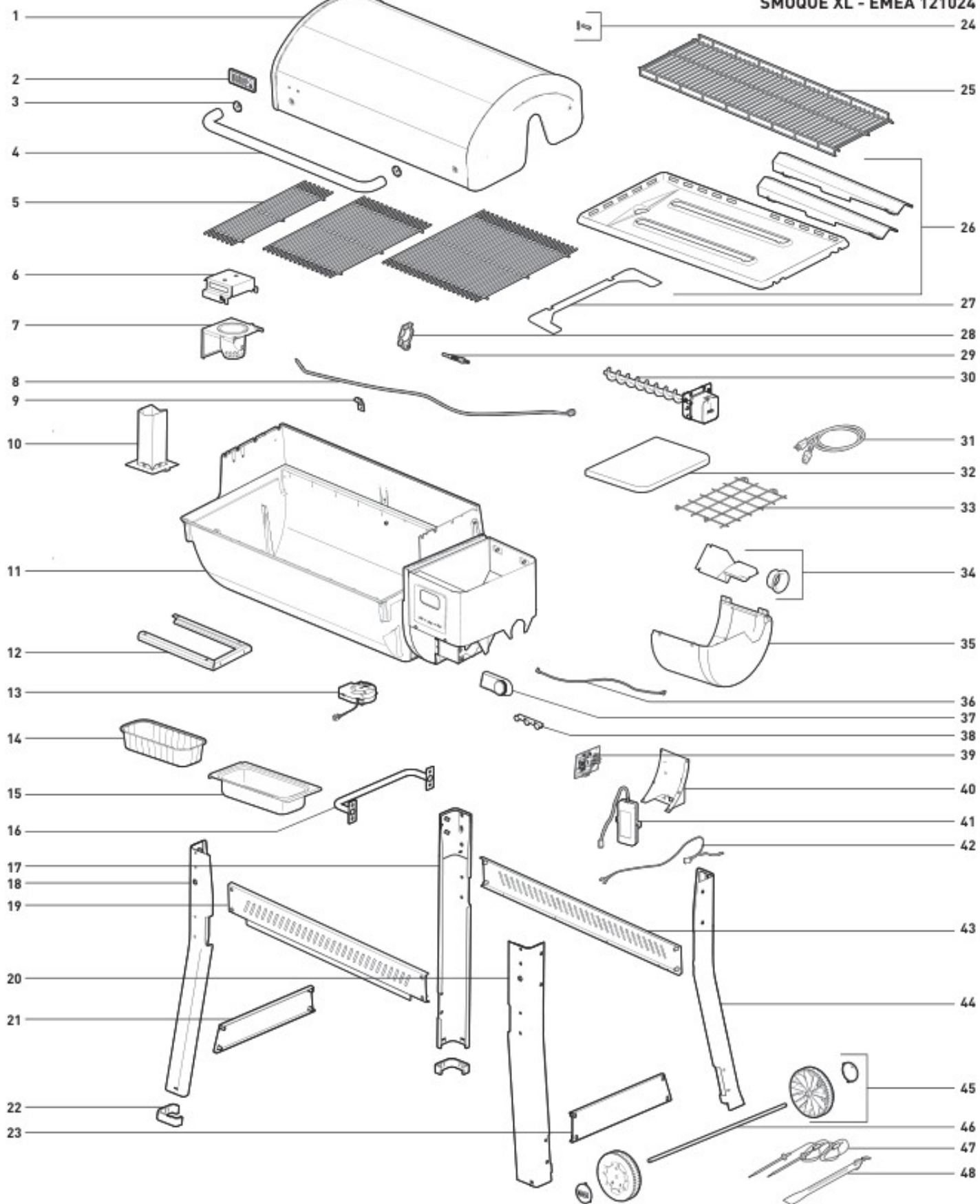
SMOQUE - EMEA 121024





# ЗАПАСНІ ЧАСТИНИ

SMOQUE XL - EMEA 121024





**ПРОБЛЕМИ? ЗАПИТАННЯ?** Не повертайте товар до магазину. Ми можемо допомогти.

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



Weber-Stephen Products LLC  
[www.weber.com](http://www.weber.com)