

# SUMMIT



SMART  
FS38X E • FS38X S

Посібник користувача LP



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

## ВАЖЛИВІ ЗАХОДИ БЕЗПЕКИ

### НЕБЕЗПЕКА, ПОПЕРЕДЖЕННЯ та ОБЕРЕЖНІСТЬ

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

- ⚠ **НЕБЕЗПЕКА:** Вказує на небезпечну ситуацію, яка, якщо її не уникнути, призведе до смерті або серйозних травм.
- ⚠ **ПОПЕРЕДЖЕННЯ:** Вказує на небезпечну ситуацію, яка, якщо її не уникнути, може призвести до смерті або серйозних травм.
- ⚠ **УВАГА:** Вказує на небезпечну ситуацію, яка, якщо її не уникнути, може призвести до легких або середніх травм.

#### ⚠ НЕБЕЗПЕКА

Якщо ви відчуваєте запах газу:

- Перекрийте подачу газу до приладу (гриля).
- Загасіть будь-який відкритий вогонь.
- Відкрийте кришку.
- Якщо запах не зникає, тримайтеся подалі від приладу (гриля) та негайно зателефонуйте до постачальника газу або до пожежної служби.

#### ⚠ ПОПЕРЕДЖЕННЯ

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

ВИКОРИСТОВУВАТИ ЛИШЕ НА ВІДКРИТОМУ ПОВІТРІ. ПЕРЕД ВИКОРИСТАННЯМ ПРИЛАДУ (ГРИЛЯ) ПРОЧИТАЙТЕ ІНСТРУКЦІЮ. ПРИМІТКА ДЛЯ МОНТАЖНИКА: Ці інструкції мають бути залишені споживачеві. ПРИМІТКА ДЛЯ СПОЖИВАЧА: Зберігайте ці інструкції для подальшого використання.

## Встановлення та складання

- ⚠ **НЕБЕЗПЕКА:** Цей гриль не призначений для встановлення в або на транспортних засобах для відпочинку чи човнах.
- ⚠ **ПОПЕРЕДЖЕННЯ:** Не використовуйте цей гриль, якщо всі деталі не встановлені на місці, а гриль не був належним чином зібраний відповідно до інструкцій зі складання.
- ⚠ **ПОПЕРЕДЖЕННЯ:** Не збудуйте цю модель гриля у будь-яку вбудовану або висувану конструкцію.
- ⚠ **ПОПЕРЕДЖЕННЯ:** Не модифікуйте прилад (гриль).
- ⚠ Зріджений пропан не є природним газом. Перетворення або спроба використання природного газу в установці для зрідженого пропану або зрідженого пропану в установці для природного газу є небезпечною та призведе до анулювання гарантії.

## Експлуатація

**НЕБЕЗПЕКА:** Використовуйте гриль лише на відкритому повітрі в добре провітрюваному приміщенні. Не використовуйте його в гаражі, будівлі, підвіконні, наметі, будь-якому іншому закритому приміщенні або під горючими конструкціями.

- Прилад вважається зовнішнім, якщо його встановлено з укриттям не більше, ніж з трьома сторонами стін, але без верхнього покриття; усі отвори повинні бути постійно відчиненими; розсувні двері, гаражні ворота, вікна або екрановані отвори не вважаються постійними отворами.
- Прилад вважається зовнішнім, якщо його встановлено з укриттям не більше, ніж у частковому огороженні, яке включає верхнє покриття та не більше двох бічних стін. Бічні стіни можуть бути паралельними, наприклад, у вигляді вітру, або під прямим кутом один до одного; усі отвори повинні бути постійно відчиненими; розсувні двері, гаражні ворота, вікна або екрановані отвори не вважаються постійними отворами.
- Прилад вважається зовнішнім, якщо його встановлено з укриттям не більше, ніж у частковому огороженні, яке включає верхнє покриття та три бічні стіни, за умови, що 30% або більше горизонтального периметра огороження постійно відкрито. Усі отвори повинні бути постійно відчиненими; розсувні двері, гаражні ворота, вікна або сітчасті отвори не вважаються постійними отворами.
- Мінімальна робоча температура навколишнього середовища для безпечного використання приладу має становити -17° С.

- ⚠ **НЕБЕЗПЕКА:** Не використовуйте гриль у жодному транспортному засобі або в будь-якому складському чи вантажному відсіку будь-якого транспортного засобу. Це включає, але не обмежується, автомобілі, вантажівки, універсали, мінівени, позашляховики, транспортні засоби для відпочинку та човни.
- ⚠ **НЕБЕЗПЕКА:** Не використовуйте гриль ближче ніж 24 дюйми (61 см) від горючих матеріалів.
- ⚠ **НЕБЕЗПЕКА:** Тримайте зону приготування подалі від легкозаймистих парів та рідин, таких як бензин, спирт тощо, та горючих матеріалів.
- ⚠ **НЕБЕЗПЕКА:** Гриль не призначений для використання як обігрівач і ніколи не повинен використовуватися як обігрівач.
- ⚠ **т НЕБЕЗПЕКА:** Цей прилад (гриль) слід тримати подалі від легкозаймистих матеріалів під час використання.
- ⚠ **т НЕБЕЗПЕКА:** Не накривайте гриль кришкою або будь-якими легкозаймистими предметами або в зоні зберігання під ним, поки він працює або гарячий.
- ⚠ **т НЕБЕЗПЕКА:** У разі займання жиру вимкніть усі пальники і залиште кришку закритою, доки вогонь не згасне.
- ⚠ **т ПОПЕРЕДЖЕННЯ:** Доступні частини можуть бути дуже гарячими. Тримайте маленьких дітей подалі.
- ⚠ **т ПОПЕРЕДЖЕННЯ:** Вживання алкоголю, рецептурних ліків, безрецептурних ліків або незаконних наркотиків може погіршити здатність споживача правильно та безпечно збирати, перемішувати, зберігати або експлуатувати гриль.
- ⚠ **т ПОПЕРЕДЖЕННЯ:** Ніколи не залишайте гриль без нагляду під час попереднього розігріву або використання. Будьте обережні під час використання цього гриля.
- ⚠ **т ПОПЕРЕДЖЕННЯ:** Весь котел нагрівається під час використання.
- ⚠ **т ПОПЕРЕДЖЕННЯ:** Не переміщуйте прилад (гриль) під час використання.
- ⚠ **т ПОПЕРЕДЖЕННЯ:** Тримайте шнур живлення та шланг подачі палива подалі від будь-яких нагрітих поверхонь.
- ⚠ **т УВАГА:** Цей продукт пройшов перевірку на безпеку та сертифікований для використання лише в певній країні. Див. позначення країни, розташоване на зовнішній стороні коробки.
- ⚠ **т УВАГА:** Гриль не призначений для комерційного використання.
- ⚠ **т УВАГА:** Не використовуйте деревне вугілля або вулканічну породу в грилі.

## Зберігання та/або невикористання

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

## Електропостачання

- ⚠ **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.
- ⚠ **ПОПЕРЕДЖЕННЯ:** Дітей слід наглядати, щоб переконатися, що вони не граються з приладом.
- ⚠ **ПОПЕРЕДЖЕННЯ:** Використовуйте лише блок живлення, що постачається з цим приладом.
- ⚠ **ПОПЕРЕДЖЕННЯ:** Цей прилад має заземлення лише для функціональних цілей.
- ⚠ **ПОПЕРЕДЖЕННЯ:** Щоб запобігти ризику ураження електричним струмом, не занурюйте шнур або вилки у воду або іншу рідину.
- ⚠ **ПОПЕРЕДЖЕННЯ:** Від'єднуйте прилад від розетки, коли він не використовується та перед чищенням. Дайте йому охолонути, перш ніж встановлювати або знімати деталі.
- ⚠ **ПОПЕРЕДЖЕННЯ:** Не використовуйте будь-які газові прилади для приготування їжі на відкритому повітрі з пошкодженим шнуром, вилкою або після того, як прилад вийшов з ладу або був пошкоджений будь-яким чином. Зверніться до представника служби підтримки клієнтів у вашому регіоні, використовуючи контактну інформацію на нашому веб-сайті. Зайдіть на сайт [www.weber.com](http://www.weber.com).
- ⚠ **т ПОПЕРЕДЖЕННЯ:** Не допускайте звисання шнура з краю столу та його контакту з гарячими поверхнями.
- ⚠ **т ПОПЕРЕДЖЕННЯ:** Не використовуйте газовий прилад для приготування їжі на відкритому повітрі не за призначенням.
- ⚠ **т ПОПЕРЕДЖЕННЯ:** Під час підключення спочатку підключіть вилку до газового приладу для приготування їжі на відкритому повітрі, а потім підключіть прилад до розетки.
- ⚠ **т ПОПЕРЕДЖЕННЯ:** Використовуйте лише ланцюг із захистом від замикання на землю (GFI) з цим газовим приладом для приготування їжі на відкритому повітрі.
- ⚠ **т ПОПЕРЕДЖЕННЯ:** Ніколи не виймайте заземлювальну вилку та не використовуйте її з адаптером з 2 контактами.
- ⚠ **т ПОПЕРЕДЖЕННЯ:** Використовуйте лише подовжувачі з 3-контактною заземлювальною вилкою, розраховані на потужність обладнання, та схвалені для використання на відкритому повітрі з маркуванням W-A.
- Не з'єднуйте два або більше подовжувачів разом



## Сенсорний екран високої чіткості

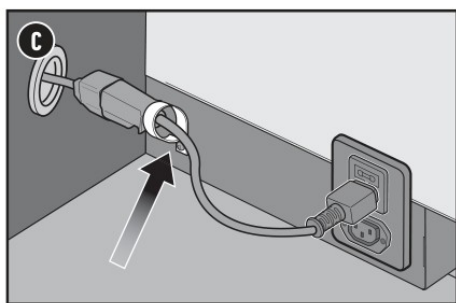
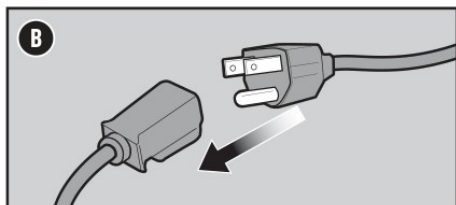
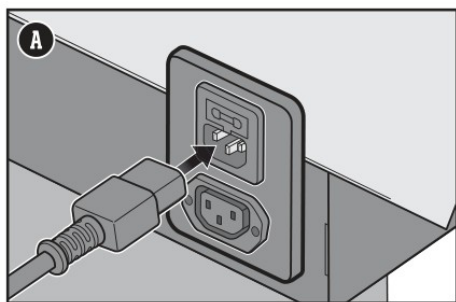
Підключіть кабель живлення

Сенсорний екран високої чіткості – це головний центр керування вашим грилем. Підключіться до безкоштовного застосунку WEBER CONNECT за допомогою вашого смарт-пристрою, щоб отримати доступ до максимального спектру функцій.

- Сенсорний дисплей високої чіткості
- Точне налаштування температури
- Дистанційне керування та моніторинг гриля
- Покрокове приготування на грилі
- Термометри для продуктів із підтримкою додатку
- Цифровий моніторинг палива (лише для зрідженого палива)
- Рецепти та інструкції
- І багато іншого!

- 1) Підключіть короткий шнур живлення до порту всередині корпусу (А), потім до подовжувача (В). Вставте шнур живлення в фіксатор і протягніть подовжувач через отвір на задній панелі (С). Підключіть його до заземленої розетки, захищеної захисним ланцюгом GFI.
- 2) Після увімкнення зачекайте 2 хвилини, поки сенсорний екран завантажиться.
- 3) Дотримуйтеся підказок на екрані сенсорного екрана, щоб завершити налаштування.

Радимо вам пройти процес адаптації, щоб отримати максимум від гриля!



## 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.

Ця обмежена гарантія WEBER («Гарантія»), що надається вам без додаткової оплати. Вона містить інформацію, яка вам знадобиться для ремонту вашого продукту WEBER у майорімовіроному 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, які є незалежними від законодавчих гарантійних положень.

### ОБМЕЖЕНА ГАРАНТІЯ WEBER

WEBER гарантує покупцеві продукту WEBER (або у випадку подарунка чи рекламної акції, особі, для якої він був придбаний як подарунок або рекламний товар) («Власник»), що продукт WEBER не має дефектів матеріалу та виготовлення протягом періоду(ів), зазначеного(их) нижче, за умови збирання 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 [www.weber.com](http://www.weber.com).) WEBER погоджується в рамках цієї гарантії відремонтувати або замінити деталь, яка має дефект матеріалу або виготовлення, з урахуванням обмежень, та винятків, перелічених нижче. У МЕЖАХ, ДОЗВОЛЕНИХ ЧИННИМ ЗАКОНОДАВСТВОМ, ЦЯ ГАРАНТІЯ ПОШИРЮЄТЬСЯ ТІЛЬКИ НА ПОЧАТКОВОГО ПОКУПЦЯ І НЕ ПЕРЕДАЄТЬСЯ НАСТУПНИМ ВЛАСНИКАМ, ЗА ВИНЯТКОМ ВИПАДКІВ ПОДАРУНКІВ ТА РЕКЛАМАЦІЙНИХ ТОВАРІВ, ЯК ЗАМЕЖЕНО ВИЩЕ. 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 погіршення стану, які можуть виникнути з часом володіння вашим грилем, такі як поверхнева іржа, вм'ятини/подряпини тощо. Однак, WEBER дотримується цієї гарантії щодо гриля або його відповідних компонентів, якщо пошкодження або дисфункція є наслідком 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 ЦЬЮ ГАРАНТІЮ

Вищезазначена гарантія діє лише за умови, що Власник належним чином дбайливо ставиться до продукту WEBER, дотримуючись усіх інструкцій зі складання, інструкцій з використання та профілактичного обслуговування, як зазначено в супровідному посібнику користувача, якщо тільки Власник не може довести, що дефект або несправність не пов'язані з невиконанням 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.

### ГАРАНТІЙНІ ТЕРМІНИ НА ВИРОБ

<b>Котел:</b>	15 років, без іржі/прогорання (2 роки на фарбу, за винятком вицвітання або зміни кольору)
<b>Кришка в зборі:</b>	15 років, без іржі/прогорання (2 роки на фарбу, за винятком вицвітання або зміни кольору)
<b>Пальники:</b>	10 років, без іржі/прогорання
<b>Решітки для приготування з нержавіючої сталі:</b>	10 років, без іржі/прогорання
<b>АРОМАТИЧНІ ПЛАСТИНИ з нержавіючої сталі:</b>	10 років, без іржі/прогорання
<b>Електроніка та компоненти WEBER CONNECT:</b>	3 роки
<b>Всі інші деталі:</b>	5 років

## ГАРАНТІЙНЕ ВИКОНАННЯ / ВИКЛЮЧЕННЯ ГАРАНТІЇ

Якщо ви вважаєте, що у вас є деталь, на яку поширюється ця Гарантія, зверніться до служби підтримки клієнтів WEBER, використовуючи контактну інформацію на нашому веб-сайті ([www.weber.com](http://www.weber.com)) або інший веб-сайт для вашої країни, на якій може бути перенаправлено Власника. 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 вирішити (на власний розсуд) замінити відповідний гриль на новий гриль рівної або більшої вартості. WEBER може попросити вас повернути деталі для перевірки, вартість доставки має бути попередньо оплачена власником. Звертаючись до служби підтримки клієнтів, будь ласка, підготуйте наступну інформацію:

Ім'я – Адреса – Номер телефону – Електронна пошта – Серійний номер – Дата покупки – Дилер покупки – Модель – Колір – Основна Проблема

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 неналежним виконанням звичайного та планового технічного обслуговування;
- Комахами (наприклад, павуками) та гризунами (наприклад, білками), включаючи, але не обмежуючись, пошкодження трубок пальника та/або газових шлангів;
- Впливом солоного повітря та/або джерел хлору, таких як плавальні басейни та гідромасажні ванни/спа;
- Суворими погодними умовами, такими як град, урагани, землетруси, цунами або хвилі, торнадо або сильні шторми.
- Кислотними дощами та іншими факторами навколишнього середовища.

Використання деталей сторонніх виробників не анулює цю гарантію. Однак будь-які деталі, що використовуються та/або встановлені на вашому продукті WEBER, які не є оригінальними деталями WEBER, не покриваються цією гарантією.

Крім того, будь-які пошкодження, що виникли внаслідок використання та/або встановлення на ваш виріб WEBER деталей, які не є оригінальними, не покриваються цією гарантією. Будь-яка модифікація газового гриля, не схвалена WEBER та виконана уповноваженим сервісним техніком WEBER, призведе до анулювання цієї гарантії.

### ВІДМОВА ВІД ВІДПОВІДАЛЬНОСТІ

ОКРІМ ГАРАНТІЇ ТА ВІДМОВИ ВІД ВІДПОВІДАЛЬНОСТІ, ЯК ОПИСАНО В ЦІЙ ГАРАНТІЙНІЙ ЗАЯВІ, НЕ МАЄ ЯВНО ЗАЯВЛЕНИХ ПОДАЛЬШИХ ГАРАНТІЙ АБО ДОБРОВІЛЬНИХ ЗАЯВ ПРО ВІДПОВІДАЛЬНІСТЬ, НАДАНИХ ТУТ, ЯКІ ВИХОДЯТЬ ЗА МЕЖИ 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 ПРЕДИСАНО ЗАКОНОМ. ЖОДНІ ГАРАНТІЇ НЕ ДІЮТЬ ПІСЛЯ ЗАКІНЧЕННЯ ВІДПОВІДАЛЬНИХ ПЕРІОДІВ 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 В'ЯЗУЮТЬ ДЛЯ WEBER. ВИНЯТКОВИМ ЗАСОБОМ ПРАВООВОГО ЗАХИСТУ ЗА ЦЬЮ ГАРАНТІЮ Є РЕМОНТ АБО ЗАМІНА ДЕТАЛІ АБО ВИРОБУ, ЗА ЖОДНИХ ОБСТАВИН ЗА ЦЬЮ ГАРАНТІЮ ВІДШКОДУВАННЯ НЕ БУДЕ ПЕРЕВИЩУВАТИ СУМУ ЦІНИ ПОКУПКИ 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 АБО ЗЛОВЖИВАННЯ ВИРОБОМ АБО НЕДОТРИМАННЯ ІНСТРУКЦІЙ, НАДАНИХ WEBER У СУПРОВІДЖЕНОМУ ПОСІБНИКУ ВЛАСНИКА. НА ДЕТАЛІ ТА АКСЕСУАРИ, ЗАМІНЕНІ ЗА ЦЬЮ ГАРАНТІЮ, НАДАЄТЬСЯ ГАРАНТІЯ ЛИШЕ ПРОТЯГОМ ЗАЛИШКУ ВИЩЕЗГАДАНОГО ГАРАНТІЙНОГО ПЕРІОДУ. ЦЯ ГАРАНТІЯ СТОСУЄТЬСЯ ЛИШЕ ПРИВАТНИХ БУДИНКІВ АБО КВАРТИР І НЕ СТОСУЄТЬСЯ ГРИЛВ WEBER, ЩО ВИКОРИСТОВУЮТЬСЯ В КОМЕРЦІЙНИХ, КОМУНАЛЬНИХ АБО БАГАТОБУДИНКОВИХ ПРИМІЩЕННЯХ, ТАКИХ ЯК РЕСТОРАНИ, ГОТЕЛІ, КУРОРТИ АБО ОРЕНДОВАНА НЕРУХОМІСТЬ. WEBER МОЖЕ ЧАС ВІД ЧАСУ ЗМІНЮВАТИ ДИЗАЙН СВОЄЇ ПРОДУКЦІЇ. НИЩО, ЩО МІСТИТЬСЯ В ЦІЙ ГАРАНТІЇ, НЕ ТЛУМАЧИТЬСЯ ЯК ЗОБОВ'ЯЗАННЯ WEBER ВНЕСТИ ТАКІ ЗМІНИ ДИЗАЙНУ ДО РАНІШЕ ВИРОБЛЕНИХ ПРОДУКТІВ, А ТАКІ ЗМІНИ НЕ ТЛУМАЧАТЬСЯ ЯК ВИЗНАННЯ ТЕ, ЩО ПОПЕРЕДНІ ДИЗАЙНИ БУЛИ ДЕФЕКТИВНИМИ.



## Важлива інформація про зріджений газ та підключення до газового обладнання

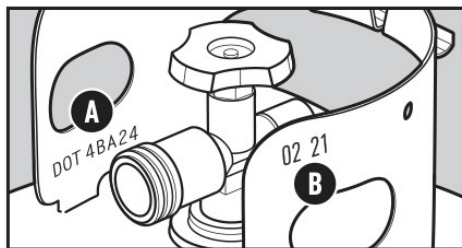
### Що таке зріджений нафтовий газ?

Зріджений нафтовий газ, також званий зрідженим нафтовим газом, рідким пропаном або просто пропаном чи бутаном, – це легкозаймистий продукт на основі нафти, який використовується для палива вашого гриля. Це газ за помірних температур і тиску, коли він не захищений. Але за помірною тиску всередині контейнера, такого як балон, зріджений нафтовий газ є рідиною. Коли тиск скидається з балона, рідина легко випаровується та перетворюється на газ. Поради щодо безпечного поводження з балонами зі зрідженим нафтовим газом

- Погнутий або іржавий балон зі зрідженим пропаном може бути небезпечним і його слід перевірити постачальнику рідкого пропану. Не використовуйте балон зі зрідженим пропаном з пошкодженим клапаном.
- Хоча ваш балон зі зрідженим пропаном може здаватися порожнім, газ все ще може бути присутнім, і балон слід транспортувати та зберігати відповідно.
- Балон зі зрідженим нафтовим газом необхідно встановлювати, транспортувати та зберігати у вертикальному положенні. Балони зі зрідженим нафтовим газом не слід кидати або грубо поводитися з ними.
- Ніколи не зберігайте та не транспортуйте балон зі зрідженим газом там, де температура може досягати 51,7°C (балон стане занадто гарячим, щоб його не тримати в руках).
- Встановлюйте пілозахисний ковпачок на вихідний отвір клапана балона, коли балон не використовується. Встановлюйте лише той тип пілозахисного ковпачка, який постачається з клапаном балона. Інші типи ковпачків або заглушок можуть призвести до витoku пропану.

### Вимоги до балону зі зрідженим газом

- Балон повинен мати висоту приблизно 46,35 см і діаметр 31,1 см (12 1/2 дюйма) з позначеною місткістю 9,07 кг для зрідженого газу або 21,6 кг водяної місткості, як зазначено виробником. Інші балони можуть бути прийнятними за умови, що вони сумісні із засобами кріплення решітки (вагами балонів).
- Використовуваний балон має бути сконструйований та маркований відповідно до Специфікацій вашої країни.
- Балони повинні бути оснащені зазначеним пристроєм запобігання переповненню (OPD) та з'єднанням балона типу 1 (CGA 791).
- З'єднання балона має бути сумісним з решітчастим з'єднанням.
- Балон повинен мати комір для захисту клапана балона.
- Балони повинні мати сертифікат D.O.T. (A) та дату випробування (B), яка не перевищує п'яти років з моменту поточного використання.



### Що таке регулятор?

Ваш газовий гриль оснащений регулятором тиску, який є пристроєм для контролю та підтримки рівномірного тиску газу під час його вивільнення з балона зі зрідженим газом.

### Вимоги до регулятора

- Кожен регулятор тиску WEBER призначений для відведення пари. Балон має бути у вертикальному положенні під час використання гриля.
- Регулятор та шланг, що постачаються з цим грилем, повинні використовуватися. Цей регулятор має вбудований пристрій обмеження потоку, який обмежить потік газу у випадку виявлення витoku.
- Запасний регулятор та шланги повинні відповідати вимогам Weber-Stephen Products LLC (пристрій підключення балона типу 1, що входить до списку UL (CGA 791), як описано в останньому виданні ANSI Z21.81)

## Встановлення балона для зрідженого газу

### Місце встановлення

Балон розміщується на вагах для балонів, які розташовані всередині шафи. Ваги для балонів розроблені для використання з різним розмірами.

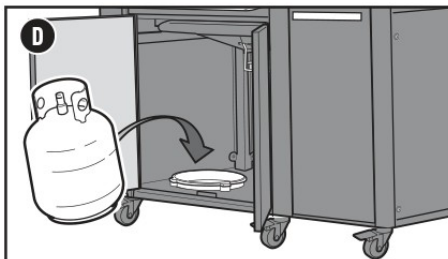
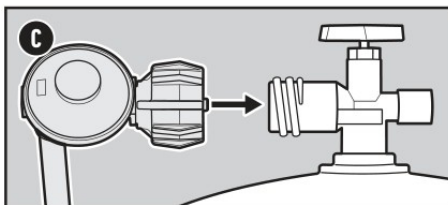
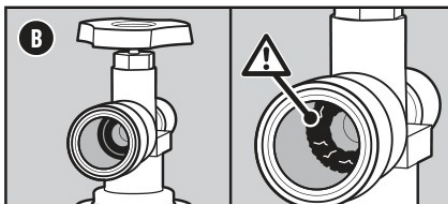
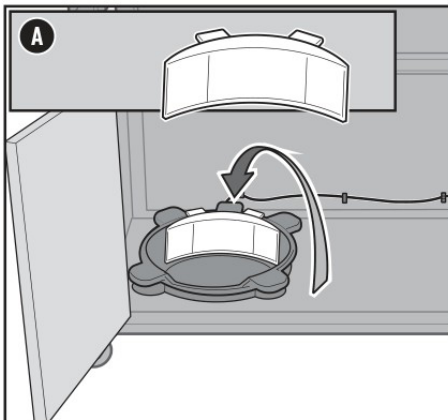
### Огляньте бак

- 1) Переконайтеся, що клапан балона повністю закритий. Закрийте, повернувши клапан за годинниковою стрілкою.
- 2) Перевірте клапан балона, включаючи внутрішнє гумове ущільнення, на наявність пошкоджень або сміття (B). Якщо воно пошкоджене, поверніть балон до місцевого продавця.
- 3) Переконайтеся, що клапан балона має правильний тип з'єднання регулятором (C)

### Встановлення баку

Переконайтеся, що всі основні пальники вимкнені, а ручка керування бічним пальником знаходиться у вимкненому положенні. Перевірте, натиснувши та повернувши ручку за годинниковою стрілкою.

- 1) Встановіть балон на ваги балона (D). Переконайтеся, що вентиль балона спрямований до передньої частини гриля.
- 2) Накрутіть муфту регулятора на вентиль балона, повертаючи її за годинниковою стрілкою. Затягуйте лише вручну. Використання гайкового ключа може пошкодити муфту регулятора та спричинити витік. Перейдіть до розділу «ПЕРЕВІРКА НА ВИТОКИ ГАЗУ».



## Заправка або заміна балона для зрідженого газу

### Скільки палива в баку?



Вага на баку показує кількість палива у стандартному баку вагою 9,07 кг після того, як бак встановлено на ваги. Сенсорний екран відобразить рівень палива після правильного підключення до ваг на баку.

- Повний рівень палива відобразиться зеленим кольором.
- Середній рівень палива відобразиться жовтим кольором.
- Низький рівень палива відобразиться червоним кольором, щоб вказати, що бак порожній і його потрібно виїняти для заправки або заміни.

### Зняття балона для зрідженого газу

- 1) Переконайтеся, що гриль вимкнено та охолонув.
- 2) Переконайтеся, що клапан балона повністю закритий. Закрийте, повернувши його за годинниковою стрілкою.
- 3) Відкрутіть муфту регулятора, повернувши її проти годинникової стрілки рукою.
- 4) Зніміть балон з ваг.

**⚠ НЕБЕЗПЕКА:** Не застеляйте висушний піддон для жиру або котел алюмінієвою фольгою. **т НЕБЕЗПЕКА:** Перевіряйте висушний піддон для жиру та піддон на наявність накопичення жиру перед кожним використанням. Видаліть надлишок жиру, щоб уникнути займання жиру.

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

**⚠ ПОПЕРЕДЖЕННЯ:** Використовуйте термостійкі рукавиці для барбекю або рукавички під час роботи з грилем.

**⚠ ПОПЕРЕДЖЕННЯ:** Щітки гриля слід регулярно перевіряти на наявність вільних щетинок та надмірного зносу. Замініть щітку, якщо на решітках або щітці є вільні щетинки. WEBER рекомендує купувати нову щітку для гриля з нержавіючої сталі на початку кожної ваги.

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

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

## Перевірка на витіки

### Що таке перевірка на витік?

Після правильного встановлення балона для зрідженого газу необхідно виконати перевірку на герметичність. Перевірка на герметичність – це надійний спосіб переконатися, що газ не витікає після підключення балона. Паливна система вашого гриля має заводські з'єднання, які були ретельно перевірені на наявність витоків газу, а пальники пройшли випробування полум'ям. WEBER рекомендує проводити ретельну перевірку на герметичність після складання, а також щорічно. Наступні фітінги слід перевірити:

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

### Перевірка на витік газу

1) Змочіть фітінги (А) розчином мила та води, використовуючи розпилювач, щітку або ганчірку. Ви можете зробити свій власний розчин мила та води, змішавши 20% рідкого мила з 80% води; або ви можете придбати розчин для перевірки витоків у відділі сантехніки будь-якого господарського магазину.

2) Повільно відкрийте подачу газу, повертаючи вентиль балона проти годинникової стрілки, перевіряючи наявність бульбашок.

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

а) Якщо витік знаходиться в балоні (В), вимкніть подачу газу.

**НЕ ВИКОРИСТОВУЙТЕ ГРИЛЬ.** Від'єднайте балон та поверніть його до місцевого продавця.

б) Якщо витік знаходиться в регуляторі (С), вимкніть подачу газу.

**НИКОЛИ НЕ НАМАГАЙТЕСЯ ЗАТЯГНУТИ РЕГУЛЯТОР З ВІДКРИТИМ КЛАПОМ БАЛОНА. НЕ ВИКОРИСТОВУЙТЕ ГРИЛЬ.** Зверніться до представника служби підтримки клієнтів у вашому регіоні, використовуючи контактну інформацію на нашому вебсайті.

в) Якщо витік знаходиться в будь-якому з'єднанні, зазначеному на малюнку (D), знову затягніть з'єднання гайковим ключем і перевірте наявність витоків за допомогою мильного розчину. Якщо витік не зникає, вимкніть подачу газу. **НЕ ВИКОРИСТОВУЙТЕ ГРИЛЬ.**

г) Якщо витік знаходиться в будь-якому з'єднанні, зазначеному на малюнку (E), вимкніть подачу газу. **НЕ ВИКОРИСТОВУЙТЕ ГРИЛЬ.**

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

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

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

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

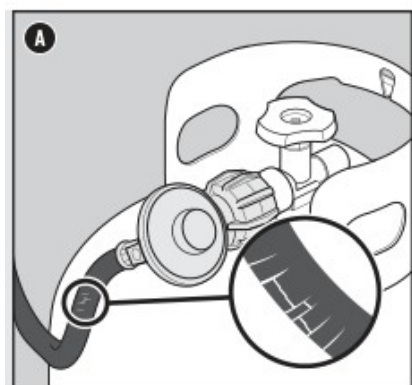
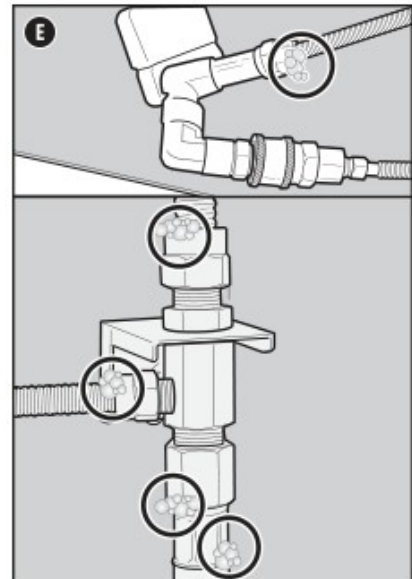
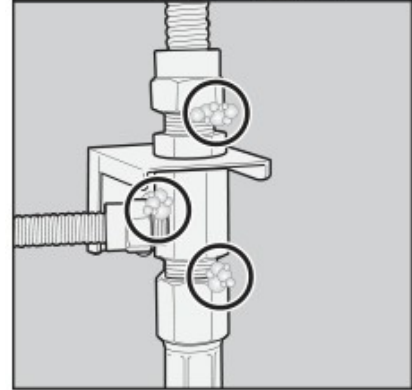
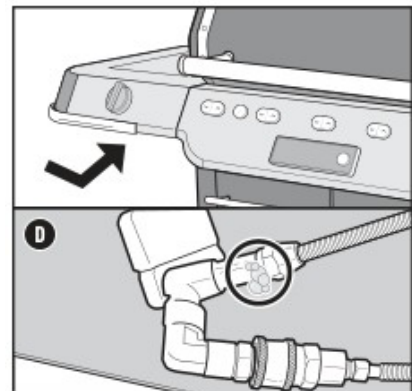
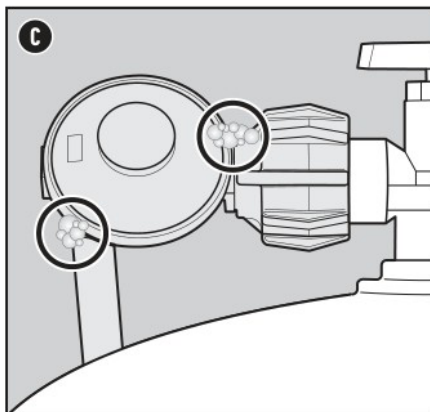
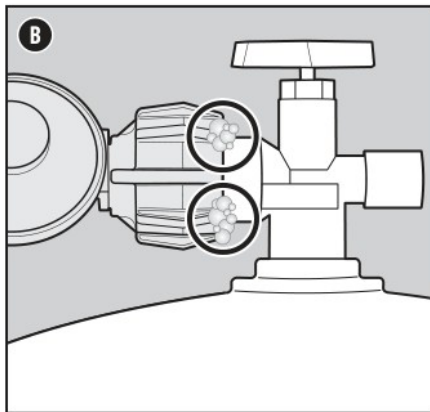
### Додаткові запобіжні заходи щодо перевірки витоків

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

- На балоні (В) та на регуляторі (С).

Дотримуйтесь інструкцій розділу «Перевірка витоків газу»

- ⚠ **НЕБЕЗПЕКА:** Не використовуйте полум'я для перевірки на наявність витоків газу. Переконайтеся, що під час перевірки на наявність витоків поблизу немає іскор або відкритого полум'я.
- ⚠ **НЕБЕЗПЕКА:** Витік газу може спричинити пожежу або вибух.
- ⚠ **НЕБЕЗПЕКА:** Не використовуйте гриль, якщо є витік газу.
- ⚠ **НЕБЕЗПЕКА:** Якщо ви бачите, відчуваєте запах або чуєте шипіння газу, що витікає з балона зі рідким пропаном:
  - 1) Відійдіть від балона зі рідким пропаном.
  - 2) Не намагайтеся самостійно виправити проблему.
  - 3) Зателефонуйте до пожежної служби.
- ⚠ **НЕБЕЗПЕКА:** Завжди закривайте вентиль балона перед від'єднанням регулятора. Не намагайтеся від'єднати газовий регулятор та шланг або будь-яку газову арматуру під час роботи гриля.
- ⚠ **НЕБЕЗПЕКА:** Не зберігайте запасний балон зі зрідженим газом під або поруч із цим грилем. Ніколи не заповнюйте бак більше ніж на 80%. Недотримання цих інструкцій може призвести до пожежі, що спричинить смерть або серйозні травми.



### Перевірте шланг

Необхідно регулярно перевіряти шланг.

- 1) Переконайтеся, що гриль вимкнено та охолонуло.
- 2) Перевірте шланг на наявність будь-яких ознак тріщин, потертостей або порізів (А). Якщо шланг пошкоджено будь-яким чином, не використовуйте гриль.

- ⚠ **ПОПЕРЕДЖЕННЯ:** Якщо шланг пошкоджено будь-яким чином, не використовуйте гриль. Замінійте його, використовуючи лише шланг, авторизований WEBER.

## Запалювання основних пальників

Використання сенсорного дисплея або кнопок керування пальником для запалювання основних пальників

Кожен пальник можна запалити за допомогою сенсорного екрана гриля або за допомогою стрілок «вгору» на кнопках керування окремим пальником на панелі керування грилем. Щоб запалити основні пальники

- 1) Відкрийте кришку гриля (A).
- 2) Переконайтеся, що всі основні пальники вимкнені. Пальник «вимкнено», коли світлодіоди на кнопках керування пальником світяться лише стрілкою «вгору». Перевірте, чи ручка керування бічним пальником знаходиться у положенні «вимкнено». Перевірте, натиснувши та повернувши ручку за годинниковою стрілкою.

**Примітка:** Важливо, щоб усі елементи керування пальниками були «вимкнені», перед увімкненням резервуара для зрідженого газу. Якщо ні, обмежувач потоку, вбудований у регулятор, активується, обмежуючи потік газу з резервуара для зрідженого газу.

- 3) Увімкніть резервуар для зрідженого газу, повільно повертаючи клапан резервуара проти годинникової стрілки; зачекайте 60 секунд (B).

**Примітка:** Важливо, щоб балона для зрідженого газу вмикався повільно.

Якщо його відкрити занадто швидко, обмежувач потоку, вбудований у регулятор, активується, обмежуючи потік газу з балону для зрідженого газу.

**Запалювання пальників за допомогою сенсорного дисплея:**

- 4) На сенсорному екрані натисніть кнопку «Попередній розігрів» (C).
- 5) Натисніть ручку керування, щоб запалити (D).

**Запалювання пальників за допомогою кнопок керування пальниками:**

- 6) Або ж, щоб вручну вибрати окремі пальники для запалювання, натисніть стрілки «вгору» на кнопках керування пальниками для кожного вибраного пальника (E).
- 7) Дотримуйтеся підказок на сенсорному екрані. Натисніть ручку керування, щоб запалити вибрані пальники (D).
- 8) Після запалювання пальник буде встановлено на рівень нагріву 10, що позначається 5 яскраво-помаранчевими світлодіодами на кнопках керування пальниками.
- 9) Після запалювання вибраного пальника натискання стрілок «вниз» та «вгору» на кнопках керування пальниками змінить інтенсивність нагріву з рівнів 1-10. Додаткові пальники можна запалити, натискаючи стрілку «вгору» на кожній наступній кнопці керування пальниками.

Якщо пальники не запалюються, газові клапани автоматично вимикаються. Якщо гриль все ще не запалюється після кількох спроб, від'єднайте гриль від мережі на 30 секунд, щоб дати йому можливість запустити та вимкнути живлення. Будь ласка, зверніться до представника служби підтримки клієнтів у вашому регіоні, використовуючи контактну інформацію на нашому вебсайті, щоб допомогти визначити точну причину проблеми.

**Примітка:** Якщо сенсорний екран перейде в режим сну через певний проміжок часу, просто натисніть будь-яку кнопку, щоб розбудити його.

### Розігрійте гриль

Попередній розігрів гриля є критично важливим для успішного приготування на грилі.

Попередній розігрів допомагає запобігти прилипання їжі до решітки і нагріває решітку достатньо для належного обсмажування. Він також спалює залишки раніше приготовленої страви. Усі пальники повинні бути запалені для попереднього розігріву, проте всі пальники не обов'язково запалювати під час приготування.

• Розігрійте гриль, увімкнувши всі пальники на високій потужності, протягом 15 хвилин

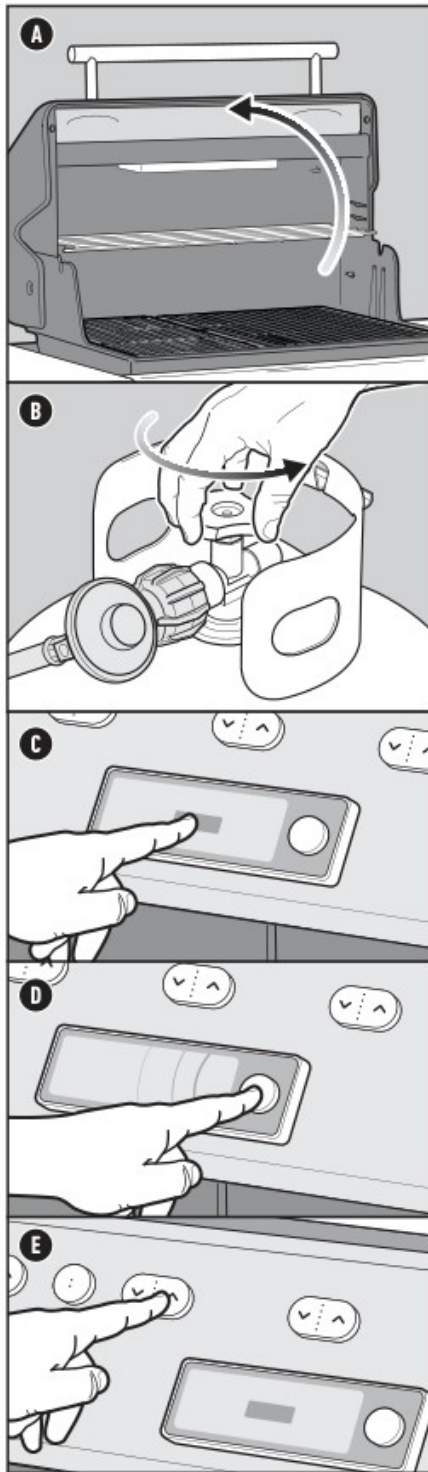
### Вимкнення основних пальників

- 1) Щоб вимкнути пальники, натисніть і утримуйте кнопку «Стоп» на сенсорному екрані, доки не закінчиться індикатор виконання.
- 2) По черзі кілька разів натискайте стрілки «вниз» на кожній кнопці керування пальником, щоб зменшити полум'я, доки воно не вимкнеться.

Коли помаранчеві світлодіоди на кнопці керування пальником вимкнені, пальник «вимкнено».

- 3) Вимкніть подачу газу на балоні зі зрідженим газом.

**Примітка:** Сенсорний екран не запалить і не згасить бічний пальник. Зверніться до розділу «Запалювання бічного пальника».



## Використання інфрачервоного гриля

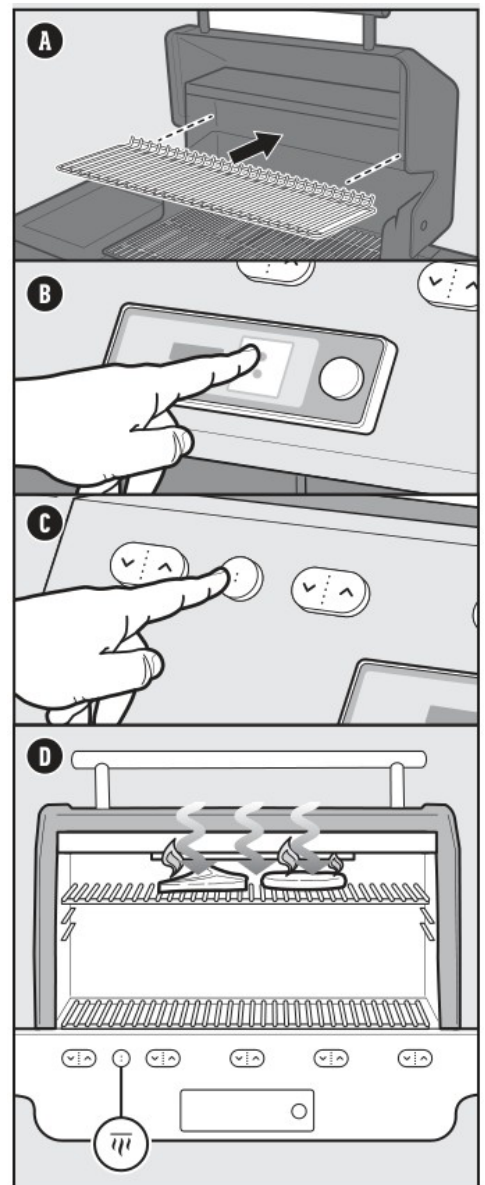
Інфрачервоний гриль з верхнім розташуванням отворів спрямовує сильне тепло на верхню частину м'яса, рівномірно обсмажуючи поверхню та створюючи карамелізовану скоринку від краю до краю з соковитою серединою. Коли тепло надходить зверху, жир стікає вниз, мінімізуючи спалахи. Гриль продумано розрахований на розмір, щоб ідеально вмістити два стейки "ню-йоркська стріп" або чотири стейки "філе-мінйон", а решітка для приготування під ним регулюється, щоб вмістити великі шматки м'яса, запіканки, крем-брюле та багато іншого.

- 1) Відкрийте кришку. Використовуючи термостійкі рукавички для барбекю, відрегулюйте рівень верхньої поверхні для приготування в одне з трьох положень (A).
- 2) За допомогою сенсорного екрана проведіть пальником справа наліво, щоб відобразити інфрачервоне керування грилем. Виберіть налаштування нагріву інфрачервоного гриля (B). Або натисніть круглу кнопку керування пальником, щоб активувати інфрачервоний гриль (C). Світлодіоди засвітяться двома індикаторами для високого нагріву та одним індикатором для низького нагріву. Дотримуйтеся підказок на сенсорному екрані.
- 3) Використовуйте інфрачервоний гриль на високому нагріві для обсмажування. Використовуйте інфрачервоний гриль на низькому нагріві для гриля на вертелі та повільного смаження.

**Примітка:** Завжди тримайте кришку ВІДКРИТОЮ під час використання інфрачервоного гриля на високому рівні вогню та часто перевертайте їжу для рівномірного обсмажування. Робота інфрачервоного гриля може бути неоптимальною при одночасному використанні інфрачервоного гриля та основного пальника.

## Щоб вимкнути інфрачервоний гриль

- 1) На сенсорному екрані перемістіть регулятор інфрачервоного гриля в положення «Вимкнено».
- 2) По черзі кілька разів натискайте круглу кнопку керування пальником, щоб вимкнути інфрачервоний гриль. Коли світлодіоди на круглій смарт-кнопці вимкнені, інфрачервоний гриль «Вимкнено».



## Кнопки керування пальником



Кожен помаранчевий світлодіод представляє два рівні нагріву.

## Експлуатація рожену для гриля

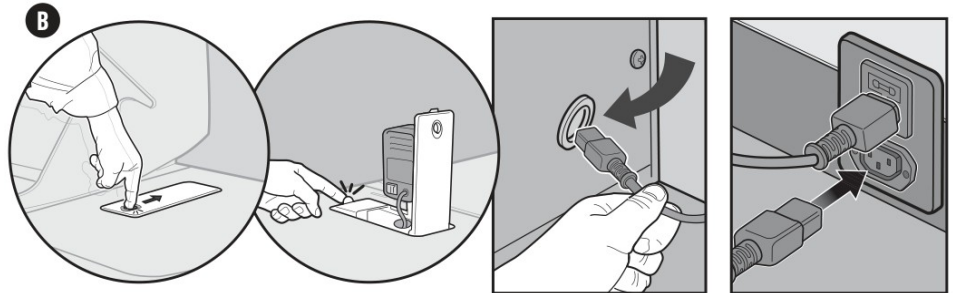
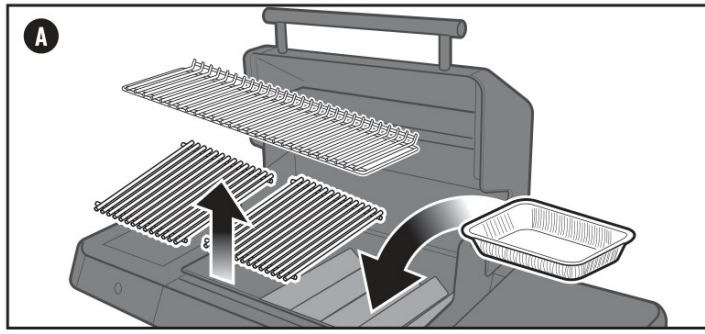
### Підготовка гриля

Підготуйте гриль до приготування на рожені, знявши решітку для підігріву та решітку для приготування.

**РЕКОМЕНДАЦІЯ:** Помістіть свіжу фольговану форму (продається окремо) безпосередньо під їжу поверх ароматизованих пластин (А).

**ПРИМІТКА:** Налаштуйте гриль з їжею, перш ніж запалювати інфрачервоний палик.

- 1) Щоб налаштувати двигун рожена, натисніть кнопку на висувній панелі рожена (В). Потягніть панель рожена вгору. Натисніть на фіксатор, доки він не зафіксується. Прокладіть шнур живлення рожена за полицю бічної шафи та через отвір біля нижньої частини бічної панелі. Підключіть шнур живлення рожена до джерела живлення в основній шафі гриля.
- 2) Щоб підготувати рожен до приготування їжі, вставте одну виделку для рожена у вал рожена (С). Просуньте вал рожена через центр їжі. Вставте другу виделку для рожена у вал і вставте зубці обох виделок у їжу. Їжа повинна бути по центру вала. Щільно затягніть обидва гвинти виделок для рожена.
- 3) Вставте загострений кінець вала рожена в двигун. Опустіть рожен у пази на котлі (D).
- 4) Встановіть інфрачервоний палик на низький рівень нагрівання.
- 5) Увімкніть двигун і закрийте кришку.



### Поради щодо приготування

- Перед приготуванням переконайтеся, що їжа розташована по центру і може обертатися. Якщо їжа занадто важка або неправильної форми, вона може погано обертатися і не повинна готуватися на рожені. У таких випадках використовуйте непрямий метод приготування на грилі.
- За потреби об'яжіть м'ясо або птицю мотузкою, щоб зробити форму максимально однорідною, перш ніж покласти їх на рожен.

### Використання та догляд

- Від'єднайте двигун від розетки, коли він не використовується або перед чищенням.
- Використовуйте м'яку тканину для очищення двигуна рожена. Не використовуйте жодних хімікатів або абразивних засобів для чищення.
- Не занурюйте двигун, шнур або вилку у воду чи іншу рідину.
- Мийте рожен та виделки вручну, використовуючи м'який миючий засіб для посуду, а потім висушіть м'якою тканиною.
- Коли рожен не використовується, від'єднайте двигун від розетки, вийміть з гриля та зберігайте в сухому місці, недоступному для дітей.
- За відсутності місцевих норм двигун рожен та гриль мають бути електрично заземлені.

### Зберігання двигуна рожена

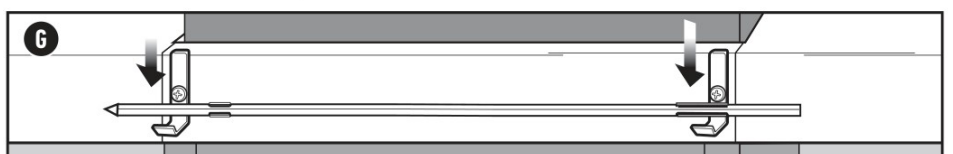
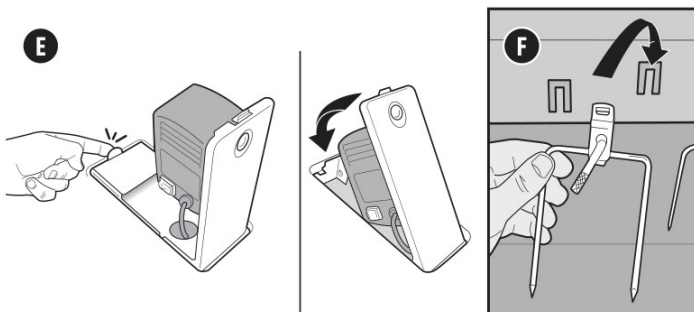
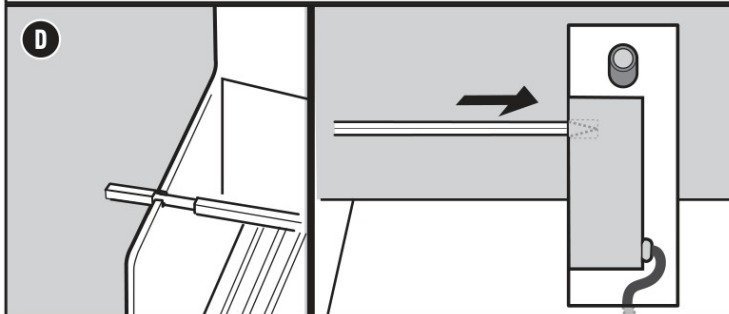
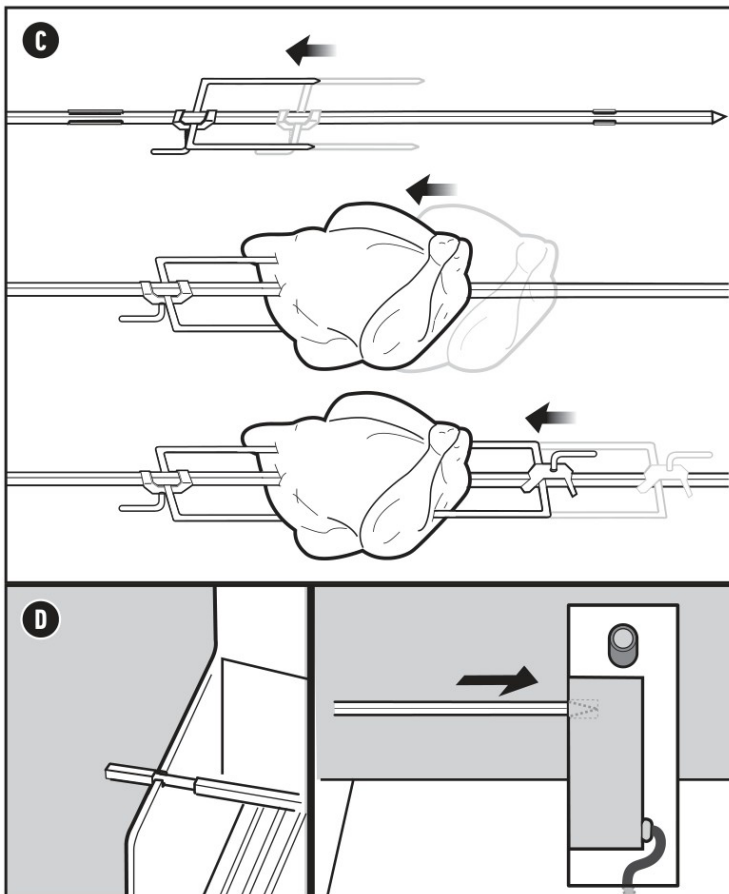
- 1) Вказівним пальцем розблокуйте висувну панель рожена. Натисніть на панель вниз, доки вона надійно не зафіксується на місці (Е).

### Зберігання виделок для рожена

- 1) Вийміть виделки з рожена.
- 2) Зберігайте виделки для рожена, помістивши їх на гачки, розташовані всередині корпусу гриля (F).

### Зберігання валу рожена

- 1) Зберігайте вал рожена на гачках на задній панелі гриля (G)



**⚠ ПОПЕРЕДЖЕННЯ:** Використовуйте термостійкі рукавиці для гриля або рукавички під час роботи з грилем.

**⚠ УВАГА:** Перевіряйте шнур живлення перед кожним використанням. Якщо шнур пошкоджено, не використовуйте його. Зверніться до представника служби підтримки клієнтів у вашому регіоні, користуючись контактною інформацією на нашому веб-сайті. Зайдіть на сайт [www.weber-ukraine.com](http://www.weber-ukraine.com)

**⚠ УВАГА:** Не пошкодьте шнур живлення під час відкриття та закриття висувної панелі вертела.

**⚠ УВАГА:** Не використовуйте дротові температурні щупи під час приготування на рожені.

# Експлуатація

## Запалювання бічного пальника Використання одноручного запалювання для запалювання бічного пальника

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

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

1) Перевірте, чи ручка керування бічним пальником знаходиться у положенні вимкнено. Перевірте, натиснувши та повернувши ручку за годинниковою стрілкою (А). Також перевірте, чи всі основні пальники знаходяться у положенні вимкнено.

Примітка: Важливо, щоб усі пальники були у положенні вимкнено, перед увімкненням резервуара для зрідженого газу. Якщо ні, активується обмежувач потоку, вбудований у регулятор, обмежуючи потік газу з резервуара для зрідженого газу.

2) Увімкніть резервуар для зрідженого газу, повільно повернувши клапан резервуара проти годинникової стрілки; зачекайте 60 секунд. Примітка: Важливо, щоб резервуар для зрідженого газу вмикався повільно. Якщо його відкрито занадто швидко, активується обмежувач потоку, вбудований у регулятор, обмежуючи потік газу з резервуара для зрідженого газу.

3) Відкрийте кришку бічного пальника (В).

4) Натисніть на ручку керування бічним пальником і повільно повертайте її проти годинникової стрілки в положення запалювання, доки не почуєте цокання (С). Як тільки почнеться цокання, утримуйте ручку в цьому положенні протягом 1-2 секунд, а потім повільно продовжуйте повертати проти годинникової стрілки. Пальник повинен запалюватися у високому положенні (D).

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

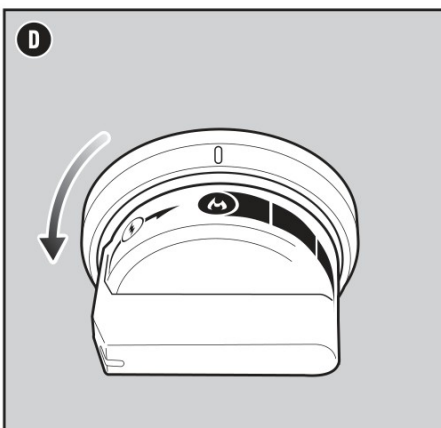
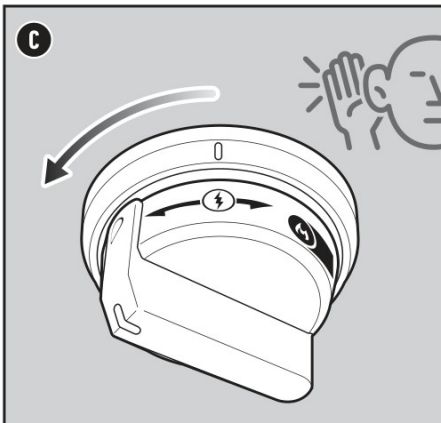
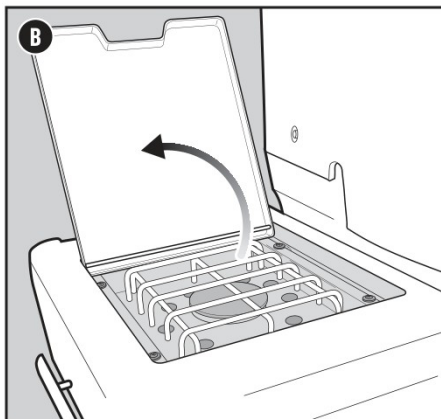
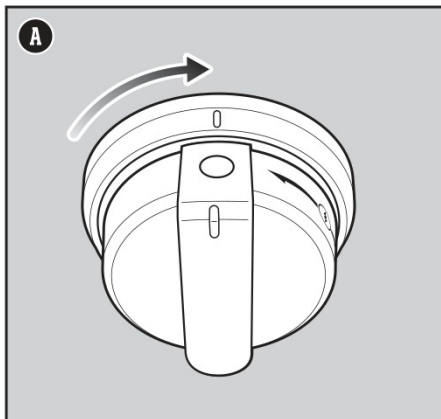
6) Після запалювання бічного пальника продовжуйте повертати ручку проти годинникової стрілки, доки не досягнете потрібного положення.

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

Якщо бічний пальник не запалюється за допомогою електронного запалювання, зверніться до розділу «ВИРІШЕННЯ НЕСПРАВНОСТЕЙ». Там ви знайдете інструкції щодо запалювання бічного пальника за допомогою запальнички з довгим кінцем або довгого сірника, щоб допомогти визначити точну причину проблеми.

### Щоб вимкнути бічний пальник

- 1) Натисніть на ручку керування бічним пальником, а потім поверніть її за годинниковою стрілкою до упору у положення "вимкнено".
- 2) Вимкніть подачу газу на балоні зі зрідженим газом



## Чищення та обслуговування

### Очищення сенсорного екрана та кнопок керування пальником

Після того, як гриль вимкнено та повністю охололо, від'єднайте його від джерела живлення. Використовуючи м'яку, вологу тканину для очищення, протріть сенсорний екран теплою мильною водою або м'яким мийним засобом. Не використовуйте агресивні хімічні речовини, такі як відбілювач, антибактеріальні серветки чи абразивні засоби для чищення.

### Очищення зовнішньої поверхні гриля

Зовнішня поверхня вашого гриля може включати поверхні з нержавіючої сталі, порцеляно-емальовані та пластикові поверхні. WEBER рекомендує такі методи залежно від типу поверхні.

### Очищення поверхонь з нержавіючої сталі

Очищайте нержавіючу сталь за допомогою нетоксичного, неабразивного засобу для чищення або поліролі для нержавіючої сталі, призначеного для використання на виробі для зовнішнього використання та грилях. Використовуйте тканину з мікрофібри для очищення у напрямку волокон нержавіючої сталі. Не використовуйте паперові рушники.

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

### Очищення пофарбованих, емальованих з порцеляни поверхонь та пластикових компонентів

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

### Очищення зовнішньої частини грилів, що знаходяться в особливих середовищах

Якщо ваш гриль знаходиться в особливо суворих умовах, вам потрібно частіше очищати зовнішню частину. Кислотні дощі, хімікати для басейнів та солона вода можуть спричинити появу іржі на поверхні. Протирайте зовнішню частину гриля теплою мильною водою. Після цього промийте та ретельно висушіть. Крім того, ви можете щотижня наносити засіб для чищення нержавіючої сталі, щоб запобігти появі іржі на поверхні.

### Очищення внутрішньої частини гриля

З часом продуктивність вашого гриля може погіршитися, якщо за ним не доглядали належним чином. Низькі температури, нерівномірні нагріти та прилипання їжі до решіток для приготування їжі – все це ознаки того, що очищення та обслуговування назріли. Коли ваш гриль вимкнений та охолонув, почніть з очищення внутрішньої частини, зверху вниз. Ретельне очищення рекомендується проводити принаймні двічі на рік. Постійне використання може вимагати щоквартального очищення.

### Очищення кришки та верхніх поверхонь для приготування їжі

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

1) Зніміть карбонізований жир з внутрішньої сторони кришки та верхніх поверхонь щіткою для гриля з нержавіючої сталі (А). Щоб мінімізувати подальше накопичення, внутрішню сторону кришки можна протерти паперовим рушником після приготування на грилі, поки гриль ще теплий (не гарячий).

**ВАЖЛИВО:** Не чистіть керамічну поверхню інфрачервоного гриля.

Очищення решіток для приготування їжі

Очищені решітки запобігають прилипанню вашої наступної страви. Якщо ви регулярно чистите решітки для приготування їжі, кількість сміття на них буде мінімальною.

- 1) Після встановлення решіток змахніть сміття з решітки щіткою для гриля з нержавіючої сталі (В).
- 2) Вийміть решітки та відкладіть їх.

### Очищення АРОМАТИЗАТОРНИХ БЛОКІВ

АРОМАТИЗАТОРНІ БЛОКИ вловлюють краплі, що димлять та шиплять, додаючи смаку вашій їжі. Будь-які краплі, які не випаровуються АРОМАТИЗАТОРНИМИ БЛОКАМИ, відводяться від пальників. Це допомагає запобігти спалаху всередині гриля та захищає пальники від засмічення.

- 1) Зіскребіть АРОМАТИЗАТОРНІ БЛОКИ пластиковим скребком (С).
- 2) За необхідності почистіть АРОМАТИЗАТОРНІ БЛОКИ щіткою для гриля з нержавіючої сталі.
- 3) Вийміть АРОМАТИЗАТОРНІ БЛОКИ та відкладіть їх.

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

#### Очищення пальників

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

#### Очищення портів пальників

- 1) Використовуйте чисту щітку для гриля з нержавіючої сталі для очищення зовнішньої поверхні пальників, протираючи щіткою верхню частину портів пальників (D).
- 2) Під час очищення пальників уникайте пошкодження електрода запалювання, обережно обробляючи його навколо.

#### Очищення сіток від комах

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

#### Очищення теплових дефлекторів

Розташовані під пальниками, теплові дефлектори рівномірно розподіляють тепло по всьому котлу під час приготування. Підтримка чистоти теплових дефлекторів покращить продуктивність готування вашого гриля.

- 1) Почистіть теплові дефлектори пластиковим скребком.
- 2) За потреби почистіть теплові дефлектори щіткою для гриля з нержавіючої сталі.
- 3) Вийміть теплові дефлектори та відкладіть їх.

#### Очищення котлу

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

- 1) Використовуйте пластиковий скребок, щоб зіскребіти сміття з боків та дна гриля у отвір у нижній частині котла. Цей отвір веде сміття у висувний піддон для жиру.

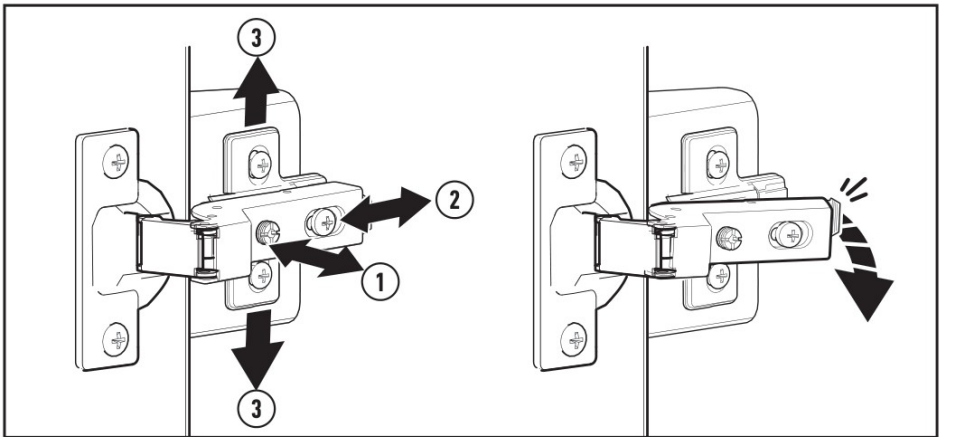
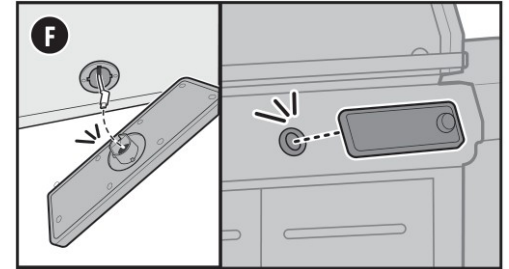
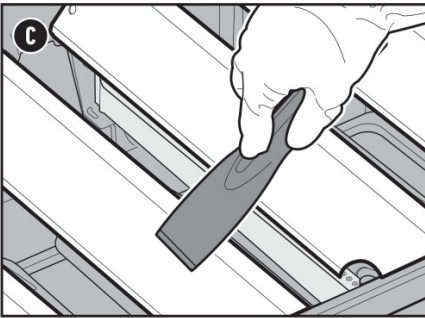
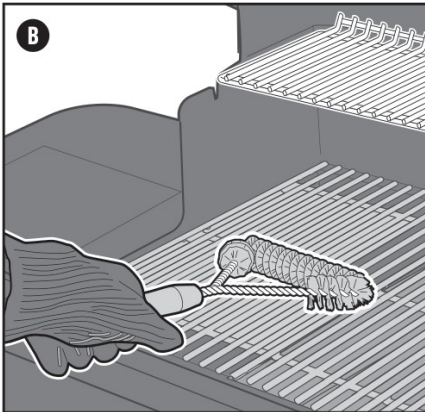
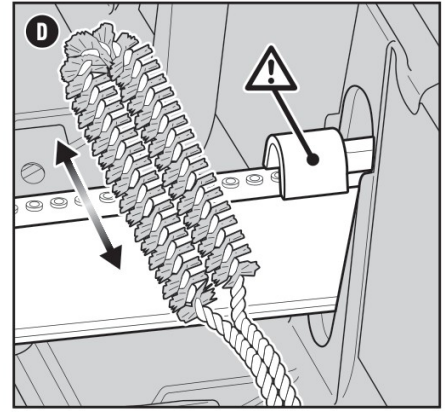
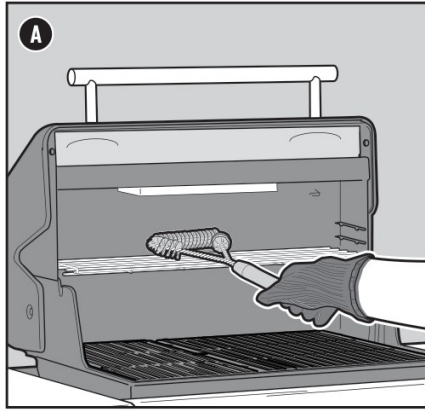
#### Очищення системи управління жиром

Система управління жиром складається з висувного піддону для жиру, що знаходиться під кутом, та піддону. Ці компоненти розроблені таким чином, щоб їх можна було легко знімати, чистити та замінювати; це важливий крок щоразу, коли ви готуєтеся до гриля. Очищення внутрішньої частини корпусу Використовуйте м'яку вологу тканину, щоб протерти внутрішню частину корпусу. Будьте обережні, щоб не потягнути за жодні дріт'яні з'єднання під час очищення навколо електронних компонентів.

**УВАГА: НІКОЛИ НЕ ОБЛИВАЙТЕ ГРИЛЬ ПОСТІЙНИМ СТРУМЕНЕМ ВОДИ, НАПРИКЛАД З САДОВОГО ШЛАНГА АБО ПРАЛЬНОЇ МАШИНИ. ЕЛЕКТРОННІ КОМПОНЕНТИ МОЖУТЬ БУТИ ПОШКОДЖЕНІ.**

Від'єднання та повторне підключення сенсорного екрана Сенсорний екран розроблено для використання на відкритому повітрі, на грилі, за негоди. За потреби сенсорний екран можна легко зняти та знову підключити для будь-якого технічного обслуговування.

Щоб зняти сенсорний екран, тримайте рамку сенсорного екрана двома руками та нахиліть його вперед, доки він не від'єднається від панелі керування (F). Потім від'єднайте сенсорний екран від кабелю USB-C. Не тягніть за кабель USB-C. Щоб знову приєднати сенсорний екран, спочатку знову під'єднайте кабель USB-C. Потім зафіксуйте сенсорний екран на панелі керування.



#### Регулювання вирівнювання дверей

Кожна петля з плавним закриттям може бути налаштована у випадку, якщо необхідно вирівняти дверцята шафи.

- 1) Передній гвинт на корпусі петлі регулює дверцята по горизонталі, вліво та вправо (1).
- 2) Задній гвинт на корпусі петлі регулює глибину дверей, вперед і назад (2).
- 3) Щоб відрегулювати дверцята по вертикалі, послабте два гвинти на кронштейні петлі, щоб посунути дверцята вгору та вниз, потім знову затягніть гвинти (3).

#### Зняття дверей

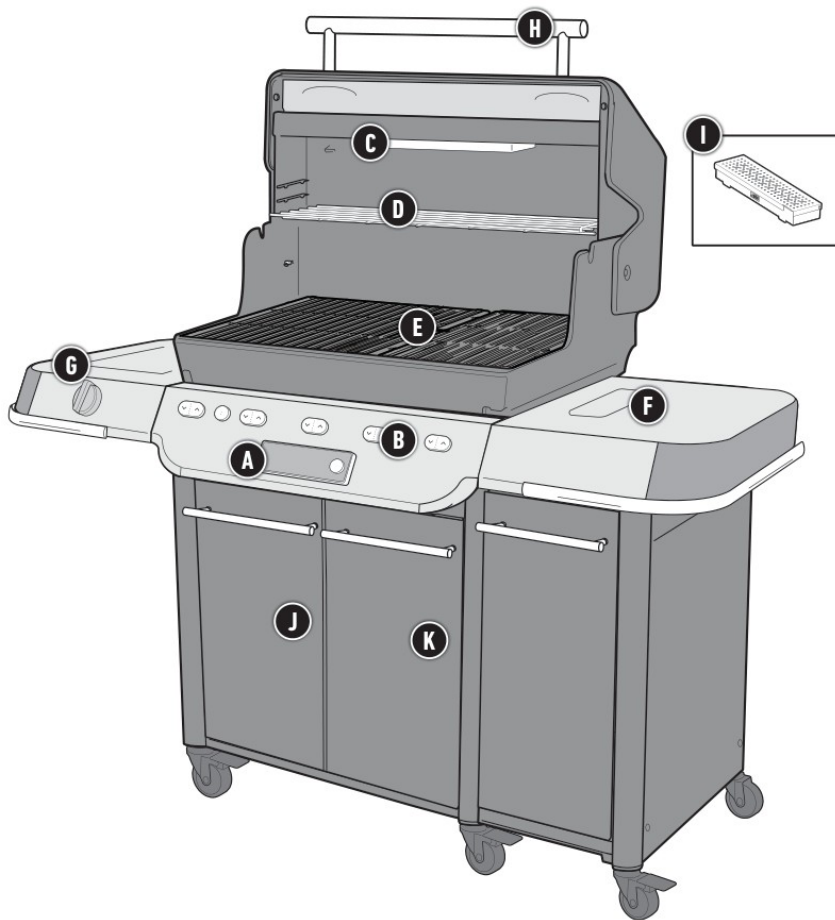
Щоб зняти двері, не потрібно викручувати жодні гвинти з петель. Потягніть за маленький важіль розблокування, розташований за корпусом петлі. Кронштейн петлі залишається встановленим на рамі після зняття дверей.

#### Знову встановіть двері

Щоб знову встановлювати двері, зачепіть основу петлі за кронштейн на рамі шафи. Потім натисніть на корпус петлі, доки вона не зафіксується в кронштейні.

- ⚠ **ПОПЕРЕДЖЕННЯ:** Вимкніть гриль і зачекайте, поки він охолоне, перш ніж ретельно його чистити.
- ⚠ **ПОПЕРЕДЖЕННЯ:** З часом на ароматизованих пластинах може утворюватися шорстка поверхня. Під час роботи рекомендується використовувати рукавички. Не чистіть ароматизовані пластилини або решітки для приготування їжі в раковині, посудомийній машині або духовці з самоочищенням.
- ⚠ **ПОПЕРЕДЖЕННЯ:** Під час очищення конфорок ніколи не використовуйте щітку, яка вже використовувалася для очищення решіток для приготування їжі. Ніколи не вставляйте гострі предмети в отвори конфорок.
- ⚠ **УВАГА:** Не кладіть компоненти гриля на бічні столики, оскільки вони можуть подряпати фарбу або поверхні з нержавіючої сталі.
- ⚠ **УВАГА:** Не використовуйте для очищення гриля такі засоби: 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) або абразивні губки для чищення.

# ОСОБЛИВОСТІ SUMMIT SMART



## A Сенсорний екран високої чіткості

Сенсорний екран високої чіткості – це головний центр керування вашим грилем. Підключіться до безкоштовного додатку WEBER CONNECT за допомогою вашого смарт-пристрою, щоб отримати доступ до максимального спектру функцій.

## B Кнопки керування пальниками

Використовуйте кнопки керування пальниками, щоб вручну вибрати окремі пальники для запалювання та керування.

## C Інфрачервоний гриль з верхнім розташуванням отворів

Інфрачервоний гриль з верхнім розташуванням отворів карамелізує стейки від краю до краю.

## D Верхня решітка для приготування їжі

Використовуйте її, коли вам потрібна додаткова поверхня для приготування їжі. Відрегулюйте рівень верхньої поверхні для приготування їжі в одному з трьох положень, щоб розмістити великі шматки м'яса, запіканки, крем-брюле тощо.

## E WEBER CRAFTED Колекція для зовнішньої кухні

Решітки та рама для приготування їжі  
Ваш гриль готовий до використання з колекцією для зовнішньої кухні завдяки решіткам та рамі для приготування їжі, що входять до комплекту. Додаткові аксесуари для колекції для зовнішньої кухні продаються окремо.

## F Вбудований рожен

Міцний вбудований вертел підходить для кількох курей.

## G Бічний пальник

Використовуйте бічний пальник для тушування соусу барбекю або пасерування овочів, поки основна страва готується під кришкою.

## H Світлодіодне освітлення NIGHTVISION

Освітлення NIGHTVISION освітлює всю поверхню гриля, коли кришка піднята.

## I Коптильня з нержавіючої сталі

Великий коптильний ящик з нержавіючої сталі додає смаку копчення на деревині.

## J Шафа для гриля

Шафа для гриля додає закритий простір для зберігання всіх ваших необхідних інструментів та аксесуарів для гриля. Зручне бічне зберігання полегшує доступ до кухонних аксесуарів та їх видалення.

## K Дверцята шафи з м'яким закриттям

Дверцята шафи з м'яким закриттям та ручками з високоякісної нержавіючої сталі закриваються без зусиль та тихо.

## ВИСОКОПОТУЖНИЙ ГРИЛЬ

Високопродуктивна система гриля встановлює стандарт у світі газових grillів і ставить Weber у власний клас. Ця потужна система гриля базується на понад 65-річному досвіді грилювання, кулінарній майстерності та, найголовніше, бажаннях і потребах людей, які найважливіші – нашої спільноти grillщиків. Кожен компонент був унікально розроблений для зручності використання та забезпечення неперевершеного задоволення від вашого гриля на задньому дворі.

### 1 Керування одним дотиком

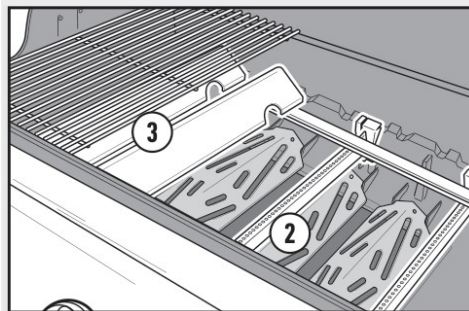
Технологія SMARTCONTROL дозволяє вибрати спосіб приготування, а сенсорний екран або смартфон показує, де розмістити їжу, встановлює точну температуру, пропонує інструкції та надсилає сповіщення про наступні кроки.

### 2 пальника PUREBLU

Унікальна конічна форма забезпечує рівномірний потік газу спереду назад. Це забезпечує найкращий розподіл тепла, забезпечуючи рівномірне та стабільне приготування їжі на будь-якій решітці.

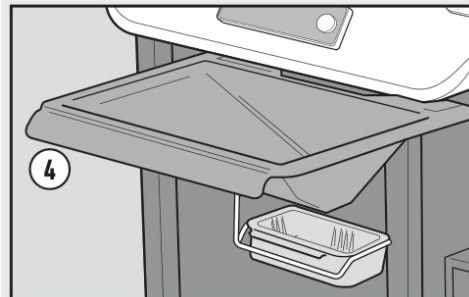
### 3 ароматизовані пластини

Ароматизовані пластини з нержавіючої сталі розташовані під правильним кутом, щоб вловлювати краплі, що димлять та шиплять, додаючи вашій їжі той неперевершений димний смак, який ми всі знаємо та любимо.



### 4 Система управління жиром

Краплі, які не випаровуються FLAVORIZER BARS, відводяться від пальників в одноразовий піддон для крапель, розташований у знімному піддоні під котлом. Просто змініть піддон і за потреби замініть піддон.



# Дізнайтеся, що можливо

## Колекція садових кухонь WEBER CRAFTED готова до використання

Колекція садових кухонь готова до використання з решітками та рамкою, що входять до комплекту. Зніміть велику решітку для приготування їжі. Розмістіть рамку в центрі котла для найширшого діапазону регулювання нагріву (A).

Розпірка, що входить до комплекту гриля, використовується лише під час приготування їжі з колекцією садових кухонь WEBER CRAFTED (B).

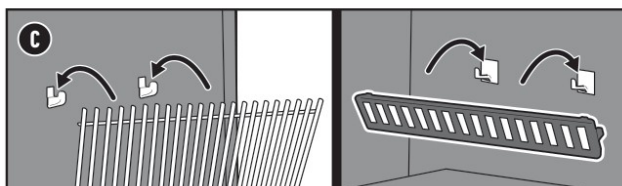
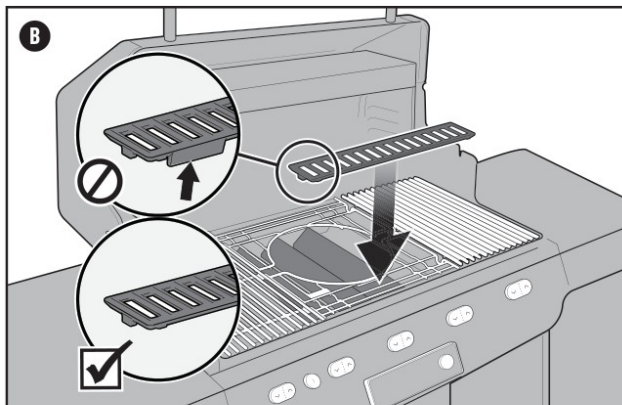
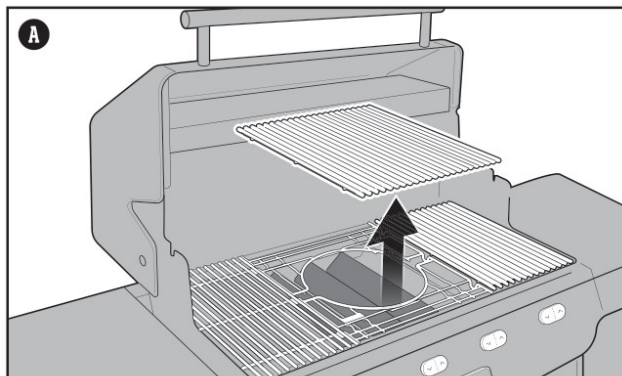
Зверніться до цих та інших аксесуарів на сайті [www.weber-ukraine.com](http://www.weber-ukraine.com)

## Гачки для зберігання

Використовуйте двосторонні гачки збоку шафи (C) для зручного зберігання решіток для приготування їжі на зовнішній стороні гриля. Додаткові гачки всередині шафи зберігають решітку-вставку WEBER CRAFTED, яку можна використовувати з посудом для гриля WEBER CRAFTED Outdoor Kitchen Collection.

**Примітка:** Не кладіть гарячі решітки для приготування їжі на гачки для зберігання.

Особливості

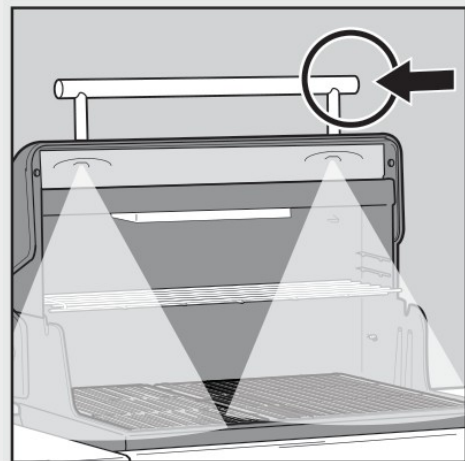


# Нічне грилювання

## Використання освітлення NIGHTVISION

Щоб активувати освітлення NIGHTVISION, натисніть кнопку пробудження

. Підсвічування гриля має датчик нахилу, який вмикає підсвічування, якщо кришку гриля відкрито, і вимикає підсвічування, коли кришку гриля закрито. Якщо кришку залишити відкритою або закритою більше ніж на 30 хвилин, підсвічування гриля автоматично вимкнеться. Щоб знову ввімкнути підсвічування, натисніть кнопку пробудження.



## Заміна батарейок для освітлення NIGHTVISION

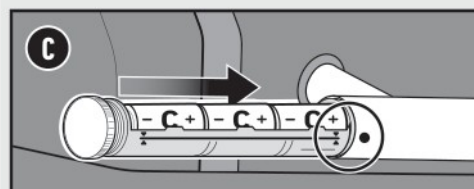
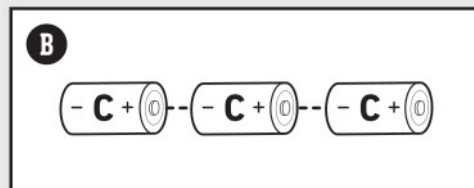
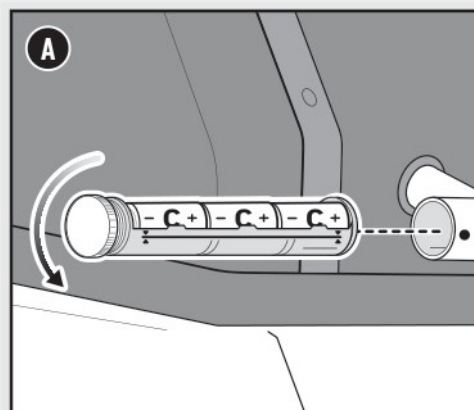
Використовуйте лише лужні батарейки. Не змішуйте старі та нові батарейки або різні типи батарейок (стандартні, лужні або акумуляторні). Якщо ви не плануєте використовувати гриль протягом місяця або довше, вийміть батарейки.

1) Закрийте кришку. Знайдіть корпус для батарейок збоку ручки кришки та відкрутіть кришку (A). Не змінюйте батарейки з відкритою кришкою.

2) Зніміть відсік для батарейок.

3) Замініть три батарейки розміру C (B).

4) Зіставте графічні індикатори (C) на відсіку та ручці під час повторного встановлення відсіку. Затягніть кришку. **ПРИМІТКА:** Періодично протирайте лінзи вологою тканиною, щоб підтримувати яскраве освітлення.



# Що можна і чого не можна робити під час приготування на грилі

## Розігрівайте щоразу.

Якщо решітки для приготування недостатньо гарячі, їжа пригорас, і у вас, ймовірно, ніколи не буде шансу належним чином підсмажитися або утворити ці гарні сліди від гриля. Навіть якщо рецепт вимагає середнього або низького жару. Завжди спочатку розігрівайте гриль на найвищому рівні. Відкрийте кришку, збільште вогонь, закрийте кришку, а потім дайте решітці нагрітися протягом 15 хвилин на високій потужності.

## Не готуйте на грилі на брудних решітках.

Кидати їжу на решітки до того, як вони будуть очищені, ніколи не є гарною ідеєю. Залишки їжі на решітках діють як клей, склеюючи їх з решітками та вашою новою їжею. Щоб уникнути смаку вчорашньої вечері на сьогоднішнього обіду, переконайтеся, що ви готуєте на чистій решітці для приготування. Після того, як решітки розігріються, використовуйте щітку для гриля з нержавіючої сталі, щоб створити чисту, гладку поверхню.

## Будьте присутніми в процесі.

Перш ніж розпалити гриль, переконайтеся, що все необхідне знаходиться під рукою. Не забудьте про необхідні інструменти для гриля, вже змащені олією та приправлені продукти, глазурі або соуси, а також чисті тарілки для приготування готової їжі. Бігти назад на кухню означає не тільки пропустити задоволення, але й призвести до того, що їжа підгорить. Французькі кухарі називають це «mise en place» (що означає «покласти на місце»). Ми називаємо це «бути присутнім».

## Створіть трохи вільного простору.

Якщо ви кладете забагато їжі на решітки для приготування, це обмежує вашу гнучкість. Залиште принаймні чверть решіток для приготування вільними, з достатньо місця між кожним продуктом, щоб туди помістити щипці та легко переміщати їжу. Іноді приготування на грилі передбачає прийняття рішень за частки секунди та можливість переміщувати їжу з однієї зони в іншу. Тож забезпечте собі достатньо місця для роботи.

## Намагайтеся не підглядати.

Кришка на вашому грилі призначена не лише для захисту від дощу. Найголовніше, вона запобігає потраплянню занадто великої кількості повітря та виходу занадто великої кількості тепла та диму. Коли кришка закрита, решітки для приготування гарячіші, час приготування на грилі швидший, димний смак сильніший, а спалахів менше. Тож накрийте кришкою!

## Перевертайте лише один раз.

Що може бути краще за соковитий стейк з глибокою скоринкою та безліччо гарно карамелізованих шматочків? Ключ до досягнення цих результатів полягає в тому, щоб їжа залишалася на місці. Іноді ми маємо схильність перевертати їжу, перш ніж вона досягне бажаного рівня кольору та смаку. Майже у всіх випадках слід перевертати їжу лише один раз. Якщо ви бавитеся нею більше, ви, ймовірно, також занадто часто відкриваєте кришку, що спричиняє певний набір проблем. Тож відійдіть назад і довіртеся грилю.

## Знайте, коли приборкати полум'я.

Під час приготування на грилі іноді найважливіше знати, коли зупинитися. Найнадійніший спосіб перевірити готовність їжі – це придбати термометр із миттєвим зчитуванням. Ця тонка перлина допоможе вам точно визначити той критичний момент, коли ваша їжа найкраще смакує.

## Не бійтеся експериментувати.

У 1950-х роках гриль означав одне: м'ясо (і тільки м'ясо), обвуглене на відкритому вогні. Сучасному кухарю на подвір'ї не потрібна кухня, щоб приготувати повноцінну страву. Використовуйте гриль для приготування закусок, гарнірів і навіть десертів на грилі. Зареєструйте свій гриль, щоб отримувати спеціальний контент, який надихатиме вас на цьому шляху. Ми будемо раді приєднатися до вас у ваших пригодах з грилем.

# Смак справжнього диму

## Використання копильні

Корпус копильні можна використовувати з деревною тріскою. Деревна тріска марки WEBER доступна в кількох варіантах, щоб ви могли знайти смак диму, який найкраще відповідає вашому смаку.

- 1) Покладіть деревну тріску в копильню (А). Закрийте кришку.
- 2) Помістіть копильню на головну решітку для приготування, вирівнявши її над одним з пальників (В).
- 3) Запаліть гриль і розігрійте його протягом 15 хвилин, увімкнувши основні пальники на високій потужності. Див. розділ «Запалювання основних пальників».
- 4) Як тільки копильня почне виділяти дим, відрегулюйте пальники на потрібне значення.
- 5) Тримайте кришку гриля закритою під час приготування.

**Примітка:** Завжди використовуйте термостійкі рукавички для барбекю під час експлуатації гриля. Завжди готуйте на грилі з закритою кришкою, щоб дим міг повністю проникнути в їжу.

Після завершення копчення вимкніть пальники та закрийте кришку гриля, доки деревна тріска не згасне.

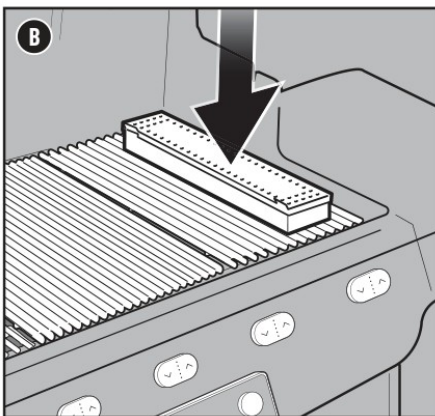
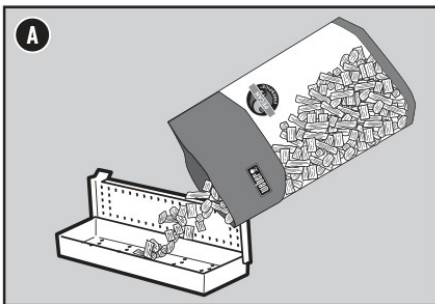
У разі загоряння деревної тріски, за допомогою щипців для гриля посуňte копильню до задньої частини гриля та тримайте кришку гриля закритою, доки вогонь не згасне.

За вітряної погоди тримайте пальник під копильною коробкою на середньому або сильному вогні, щоб запобігти згасанню деревної тріски під час приготування.

Форма копильної коробки з нержавіючої сталі може дещо змінитися, під впливом сильного вогню, але повернеться до своєї форми після охолодження.

Зніміть копильню з гриля, якщо вона не використовується.

Завжди дотримуйтесь інструкцій з експлуатації гриля щодо конкретних інструкцій з налаштування та використання.



## Очищення копильні

Перед кожним використанням очищайте копильню від попелу, щоб забезпечити належний потік повітря.

**Примітка:** Куріння залишає залишки «дим» на поверхні копильні.

Ці залишки неможливо видалити, і вони не вплинуть на роботу копильні. Меншою мірою залишки «дим» накопичуватимуться всередині вашого газового гриля. Ці залишки не потрібно видаляти, і вони не вплинуть негативно на роботу вашого газового гриля.

Особливості

	яблуко	вишня	пекан	гикорі	мескіт
	✓	✓	✓		
	✓	✓	✓	✓	
	✓	✓	✓	✓	✓
			✓		✓
			✓	✓	✓
	✓	✓			

**⚠ НЕБЕЗПЕКА:** Не використовуйте в копильні жодних легкозаймистих рідин або горючих матеріалів для розпалювання тріски. Це призведе до серйозних тілесних ушкоджень.

**⚠ ПОПЕРЕДЖЕННЯ:** Не виймайте гарячі компоненти з гриля під час його використання.

**⚠ ПОПЕРЕДЖЕННЯ:** Ніколи не використовуйте деревину, оброблену або що піддавалася впливу хімічних речовин.

**⚠** Завжди уникайте м'яких, смолистих порід деревини, таких як сосна, кедр та осика.

# Усунення несправностей БІЧНИЙ ПАЛЬНИК НЕ ЗАПАЛЮЄТЬСЯ

## ОЗНАКА

- Бічний пальник не запалюється, якщо дотримуватися інструкцій із запалювання, наведених у розділі «Експлуатація» цього посібника користувача.

### ПРИЧИНА

Виникла проблема з подачею газу.

### РІШЕННЯ

Якщо бічний пальник не запалюється, першим кроком є перевірка надходження газу до пальника. Щоб перевірити це, виконайте наведені нижче інструкції з розділу «Запалювання бічного пальника за допомогою запальнички з довгою ручкою».

Якщо запалювання сірника НЕ вдається, виконайте інструкції з відключення та повторного підключення балона зі зрідженим газом.

Виникла проблема з електронною системою запалювання.

Якщо бічний пальник не запалюється, першим кроком є перевірка надходження газу до пальника. Щоб перевірити це, виконайте наведені нижче інструкції з розділу «Запалювання бічного пальника за допомогою запальнички з довгою ручкою».

Якщо запалювання сірника вдалося, перевірте стан батареї та з'єднання проводів електронної системи запалювання.

## Запалювання бокового пальника за допомогою запальнички з довгою ручкою

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

1) Відкрийте кришку бічного пальника.

2) Перевірте, чи ручка керування бічним пальником знаходиться у положенні вимкнено. Перевірте, натиснувши та повернувши ручку за годинниковою стрілкою. Також перевірте, чи всі основні пальники вимкнені.

**Примітка:** Важливо, щоб усі пальники були у вимкненому положенні, перед тим, як увімкнути зріджений газ. Якщо ні, активується обмежувач потоку, вбудований у регулятор, обмежуючи потік газу з зрідженого газу.

3) Увімкніть зріджений газ, повільно повертаючи клапан балона проти годинникової стрілки; зачекайте 60 секунд.

**Примітка:** Важливо, щоб зріджений газ вмикався повільно. Якщо його відкрити занадто швидко, обмежувач потоку, вбудований у регулятор, активується, обмежуючи потік газу з зрідженого газу.

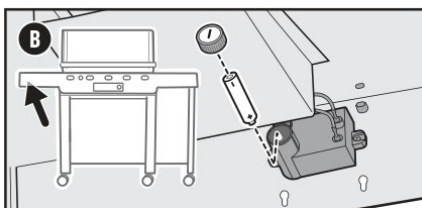
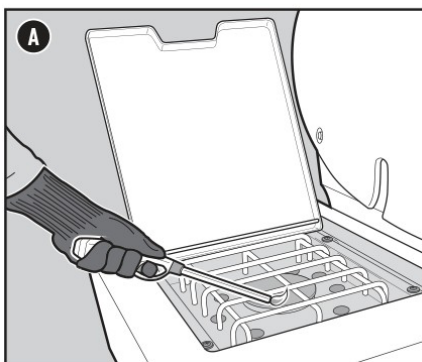
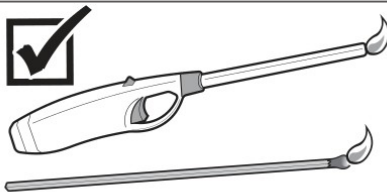
4) Тримайте запалену запальничку з довгою ручкою біля бічного пальника (A).

5) Натисніть на ручку керування бічним пальником і повільно поверніть її проти годинникової стрілки до високого положення.

6) Перевірте, чи горить бічний пальник. Полум'я може бути важко побачити в яскравий сонячний день.

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

8) Якщо пальник запалюється, проблема полягає в системі запалювання. Перевірте стан акумулятора та перевірте з'єднання проводів електронної системи запалювання (B).



## Усунення несправностей ваг палива

### ПРОБЛЕМА

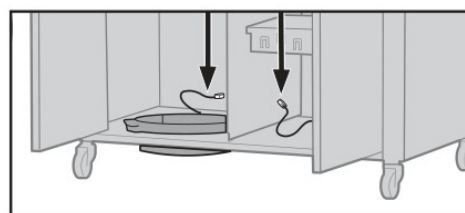
- На сенсорному дисплеї не відображаються дані паливних шкал.

### ПРИЧИНА

- Дротові з'єднання з паливними вагами нещільні.

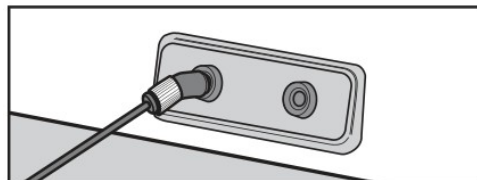
### ВИРІШЕННЯ

- Перевірте правильність підключення дроту. Дротове з'єднання розташоване на правій бічній панелі відсіку паливних шкал.



### Втупка температурного щупа.

Температурні щупи підключаються до решітки на втулці зонда. Якщо в портах втулки зонда накопичилася вода, і зонд не реагує, може знадобитися виийняти та вставити штекер до 5 разів, доки вся вода не зллється з порту та не буде встановлено належне підключення.



## Загальний контрольний список усунення несправностей

### Код помилки відображається на сенсорному екрані

Помилки можуть бути виявлені під час увімкнення живлення, під час діагностики (протягом перших 30 секунд після запуску гриля) або під час приготування. Деякі помилки призведуть до вимкнення гриля для безпеки. Виконуйте технічне обслуговування лише після того, як гриль буде повністю вимкнено, відключено від мережі та охолоджено. Знову підключіть живлення, щоб перезапустити цикл живлення та запустити гриль.

### Перевірте пункти в такому порядку:

- Запишіть помилку.
- Перевірте газові підключення.
- Вимкніть і знову увімкніть живлення, щоб перевірити, чи повторюється ТА САМА помилка.
- Якщо помилка повторюється, вимкніть гриль та від'єднайте його від мережі для безпеки.
- Перевірте з'єднання проводів.
- Якщо помилка все ще повторюється, зверніться до служби підтримки клієнтів.

## ЗАТЕЛЕФОНУЙТЕ В СЛУЖБУ ПІДТРИМКИ КЛІЄНТІВ

Якщо у вас все ще виникають проблеми, зверніться до представника служби підтримки клієнтів у вашому регіоні, використовуючи контактну інформацію на сайті [www.weber-ukraine.com](http://www.weber-ukraine.com)

## ПОТОКИ ГАЗУ

### ОЗНАКА

- Гриль не досягає потрібної температури або нагрівається нерівномірно.
- Один або декілька пальників не запалюються.
- Полум'я слабе, коли пальник знаходиться у високому положенні.
- Полум'я не поширюється по всій довжині пальника.
- Форма полум'я пальника нерівномірна.

### ПРИЧИНА

«Пристрій обмеження потоку» активовано. Ця функція безпеки, вбудована в регулятор, обмежує потік газу у разі витoku газу. Ви можете випадково активувати цю функцію безпеки, навіть не маючи витoku газу. Зазвичай це трапляється, коли ви вмикаєте газ на балоні зі зрідженим газом, а один або декілька пальників не вимкнені. Це також може статися, якщо ви занадто швидко вмикаєте балон зі зрідженим газом.

### РІШЕННЯ

Скиньте «пристрій обмеження потоку», закривши клапан резервуара для зрідженого газу та повернувши всі регулятори пальника у положення «вимкнено». Зачекайте п'ять хвилин, щоб накопичений газ розсіявся, а потім знову запаліть гриль, дотримуючись інструкцій у розділі «Експлуатація».

Бак зрідженого нафтового газу низький або порожній

Заправте резервуар для зрідженого нафтового газу.

Паливний шланг зігнутий або перегнутий

Випряміть паливний шланг

Порти пальника брудні.

Очистіть порти пальника. Див. розділ «Очищення портів пальника».

### ОЗНАКА

- Запах газу відчувається разом із полум'ям пальника, яке виглядає жовтим і лінивим

### ПРИЧИНА

Пальники засмічені павутинням

### РІШЕННЯ

Очистіть павутиння. Зверніться до розділу «Очищення павутиння» у розділі «Догляд за виробом». Також зверніться до ілюстрацій та інформації в цьому розділі про правильну форму полум'я та павутиння

### ОЗНАКА

- Запах газу та/або легке шипіння.

### ПРИЧИНА

Внутрішнє гумове ущільнення в клапані балона для зрідженого газу може бути пошкоджене.

### РІШЕННЯ

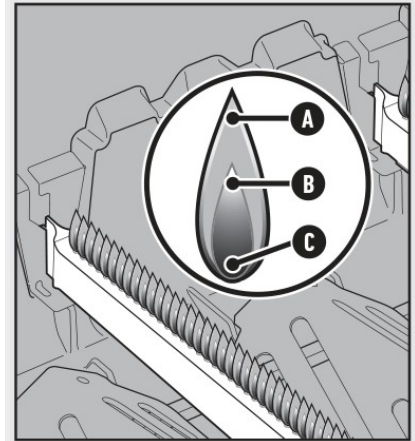
Загасіть будь-який відкритий вогонь. Перекрийте подачу газу до приладу (гриля). Перевірте гумове ущільнення на наявність пошкоджень. Якщо пошкоджено, поверніть резервуар до місця придбання.

З'єднання між регулятором та резервуаром зрідженого газу може бути неповним

Загасіть будь-який відкритий вогонь. Перекрийте подачу газу до приладу (гриля). Зверніться до розділу «ВСТАНОВЛЕННЯ ТА ПЕРЕВІРКА РЕЗЕРВУАРА ДЛЯ ЗВГ» у посібнику користувача.

### Правильний малюнок полум'я пальника

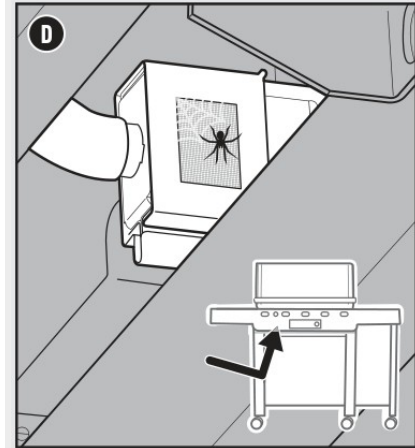
Пальники вашого гриля налаштовані на заводі на правильну суміш повітря та газу. Коли пальники працюють правильно, ви побачите специфічний малюнок полум'я. Кінчики можуть іноді мерехтати жовтим кольором (А), а полум'я спадає від світло-блакитного (В) до темно-синього полум'я (С).



### Павутиння

Отвори для повітря для горіння пальників (D) обладнані сітками з нержавіючої сталі, щоб запобігти плетінню павутинною та іншими комахами та будівництву гнізд всередині секції Вентурі пальників. Ці гнізда можуть перешкоджати нормальному потоку газу та спричинити зворотний витік газу з отвору для повітря для горіння. Симптоми такого типу перешкод включають запах газу в поєднанні з полум'ям пальника, яке виглядає жовтим і лінивим. Ця перешкода може призвести до пожежі в газовому клапані та навколо нього, що завдає серйозної шкоди вашому грилю.

Крім того, пил та сміття можуть накопичуватися на зовнішній стороні сітки від павуків/комах та перешкоджати потоку кисню до пальників. Тримайте сітки від павуків чистими. Див. розділ «Очищення сіток від павуків» у розділі «Догляд за виробом».



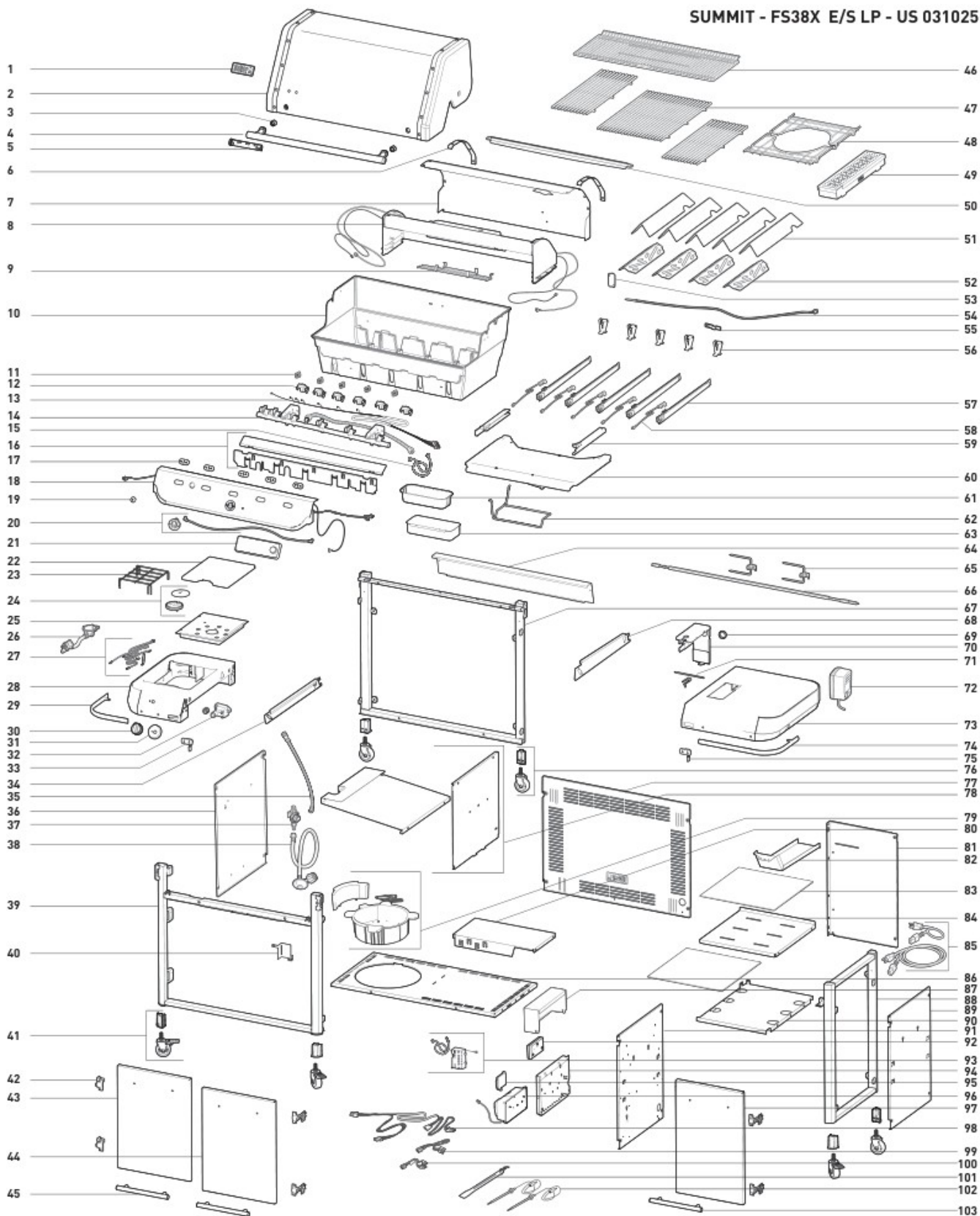
**⚠ ПОПЕРЕДЖЕННЯ:** Не намагайтеся виконувати будь-який ремонт газопровідних, газоспалюючих, компонентів запалювання або конструктивних елементів без звернення до відділу обслуговування клієнтів Weber-Stephen Products LLC.

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

# Запасні частини

FS38X E • FS38X S

SUMMIT - FS38X E/S LP - US 031025



Запасні частини



Model: WGR002

Apple та логотип Apple є торговими марками Apple Inc., зареєстрованими в США та інших країнах. App Store є знаком обслуговування Apple Inc.  
Android є торговою маркою Google LLC. Google Play та логотип Google Play є торговими марками Google LLC.  
Словесний знак та логотипи Bluetooth® є зареєстрованими торговими марками, що належать Bluetooth SIG, Inc., і будь-яке використання цих знаків компанією Weber-Stephen Products LLC здійснюється за ліцензією. Інші торгові марки та торгові назви належать їхнім відповідним власникам.



**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**



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