



Summit Kamado E6



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



Безпека

Недотримання НЕБЕЗПЕКИ, ПОПЕРЕДЖЕНЬ та ЗАСТЕРЕЖЕНЬ, що містяться в цьому посібнику користувача, може призвести до серйозних тілесних ушкоджень або смерті, а також до пожежі чи вибуху, що спричинить пошкодження майна.

НЕБЕЗПЕКА:

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

- ⚠ Використовуйте гриль лише на відкритому повітрі в добре провітрюваному приміщенні. Не використовуйте в гаражі, будівлі, проході, наметі, будь-якому іншому закритому приміщенні або під верхньою горючою конструкцією.
- ⚠ Гриль не призначений для використання як обігрівач і ніколи не повинен використовуватися як обігрівач.
- ⚠ Тримайте зону приготування подалі від легкозаймистих парів та рідин, таких як бензин, спирт тощо, а також горючих матеріалів.
- ⚠ Не використовуйте бензин, спирт або інші легколеткі рідини для розпалювання вугілля. Якщо ви використовуєте рідину для розпалювання вугілля (не рекомендується), видаліть будь-яку рідину, яка могла витікти через вентиляційні отвори котла, перш ніж розпалювати вугілля.
- ⚠ Не додавайте рідину для розпалювання вугілля або вугілля, просочене рідиною для розпалювання вугілля, до гарячого або теплого вугілля. Закрийте кришку рідини для розпалювання після використання та розмістіть її на безпечній відстані від гриля.
- У разі загоряння жиру залиште кришку гриля закритою, доки вогонь не згасне.
- ⚠ Гриль ніколи не повинен використовуватися дітьми. Доступні частини гриля можуть бути дуже гарячими. Тримайте дітей та домашніх тварин подалі від гриля під час використання.
- ⚠ Не кладіть кришку гриля або будь-які легкозаймисті предмети на гриль або в місце для зберігання під ним, поки гриль працює або гарячий.

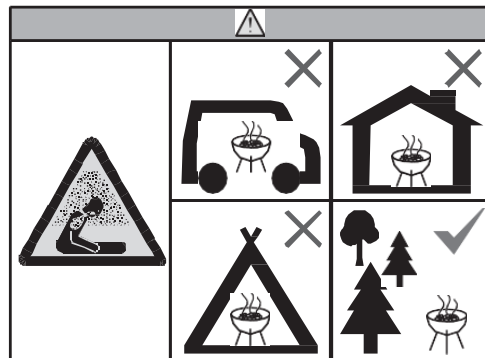
ПОПЕРЕДЖЕННЯ:

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

- ⚠ Ніколи не залишайте гриль без нагляду або не переміщуйте його під час роботи.
- ⚠ Не використовуйте гриль, якщо не всі деталі на місці. Гриль має бути правильно зібраний відповідно до інструкцій зі складання. Неправильне складання може бути небезпечним. Не вбудовуйте цю модель гриля у будь-яку вбудовану або висувану конструкцію.
- ⚠ Ніколи не використовуйте гриль без встановленого золотловлювача.

- ⚠ Ніколи не нахиляйтеся над відкритим грилем під час розпалювання або приготування їжі.
- ⚠ Завжди використовуйте термостійкі рукавички для грилю під час роботи з грилем.
- ⚠ Використовуйте належні інструменти з довгими термостійкими ручками.
- ⚠ Будьте обережні під час роботи з грилем. Він буде гарячим під час приготування або чищення, і його ніколи не слід залишати без нагляду.
- ⚠ Цей гриль дуже нагрівається, не переміщуйте його під час роботи.
- ⚠ Не кладіть руки або пальці на передній край котла, поки гриль гарячий або кришка відкрита.
- ⚠ Вживання алкоголю, рецептурних ліків, безрецептурних ліків або незаконних наркотиків може погіршити здатність споживача правильно та безпечно збирати, переміщувати, зберігати або експлуатувати гриль.
- ⚠ Завжди кладіть вугілля на решітку для палива. Не кладіть вугілля безпосередньо на дно котла або на решітку для приготування.
- ⚠ Гриль слід регулярно ретельно чистити.
- ⚠ Ніколи не викидайте гаряче вугілля там, де на нього можуть наступити або де воно може стати пожежонебезпечним. Ніколи не викидайте попіл або вугілля, поки вони повністю не згаснуть.
- ⚠ Під час приготування їжі гриль має бути на рівній, стійкій поверхні в зоні, вільній від легкозаймистих матеріалів.
- ⚠ Щітки для гриля слід регулярно перевіряти на наявність вільних щетинок та надмірного зносу. Замініть щітку, якщо на решітці або щітці виявлено вільні щетинки. WEBER рекомендує купувати нову щітку для гриля з нержавіючої сталі на початку кожної весни.
- ⚠ Не носіть одяг з вільними рукавами під час розпалювання або використання гриля.
- ⚠ Ніколи не торкайтеся решітки для приготування або палива, пластини для розпалювання, попелу, вугілля або гриля, щоб перевірити, чи вони гарячі.
- ⚠ Цей гриль WEBER не призначений для встановлення в або на транспортних засобах для відпочинку та/або човнах.
- ⚠ Не використовуйте рідину для розпалу, бензин, спирт або інші легколеткі рідини для розпалювання або повторного розпалювання вугілля.

⚠ **ПОПЕРЕДЖЕННЯ!** Не використовуйте гриль у замкнутому та/або житловому просторі, наприклад, у будинках, наметах, караванах, будинках на колесах, човнах. Небезпека отруєння чадним газом із смертельним наслідком.



УВАГА:

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

- ⚠ Не видаляйте попіл, доки все вугілля повністю не прогорить і не згасне, а гриль не охолоне.
- ⚠ Вистелення котла алюмінієвою фольгою перешкоджатиме потоку повітря. Натомість використовуйте піддон для збору крапель з м'яса під час приготування непрямим методом або копчення.
- ⚠ Не відправляйте гриль на зберегання, доки попіл і вугілля повністю не згаснуть.
- ⚠ Гриль не призначений для комерційного використання.
- ⚠ Не використовуйте воду для боротьби з спалахами або для гасіння вугілля.
- ⚠ Не використовуйте гриль за сильного вітру.
- ⚠ Загасіть вугілля після завершення приготування. Щоб загасити, закрийте вентиляційний отвір котла, кришку та заслінку кришки RAPIDFIRE.



WARRANTY

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

Це Добровільна гарантія WEBER, яка надається вам без додаткової оплати. Вона містить інформацію, необхідну для ремонту вашого продукту WEBER у малоймовірному випадку несправності або дефекту.

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

ДОБРОВІЛЬНА ГАРАНТІЯ WEBER

WEBER гарантує покупцеві продукту WEBER (або у випадку подарунка чи рекламної акції, особі, для якої його було придбано як подарунок чи рекламний товар), що продукт WEBER не матиме дефектів матеріалів та виготовлення протягом зазначеного(их) нижче періоду(ів) часу за умови складання та експлуатації відповідно до супровідного посібника користувача. (Примітка: Якщо ви втратите або загубите свій посібник користувача WEBER, заміну можна отримати онлайн на сайті www.weber-ukraine.com) За умови нормального використання та обслуговування в приватному будинку або квартирі, WEBER погоджується в рамках цієї гарантії ремонтувати або замінювати дефектні деталі протягом відповідних термінів, обмежень та винятків, перелічених нижче. У МЕЖАХ, ДОЗВОЛЕНИХ ЧИННИМ ЗАКОНОДАВСТВОМ, ЦЯ ГАРАНТІЯ РОЗПОВСЮДЖУЄТЬСЯ ЛИШЕ НА ПЕРШОГО ПОКУПЦЯ І НЕ ПЕРЕДАЄТЬСЯ НАСТУПНИМ ВЛАСНИКАМ, ЗА ВИНЯТКОМ ВИПАДКІВ ПОДАРУНКІВ ТА РЕКЛАМНИХ ТОВАРІВ, ЯК ЗАМЕЖЕНО ВИЩЕ.

ОБОВ'ЯЗКИ ВЛАСНИКА ЗА ЦЬЮ ГАРАНТІЄЮ

Вищезазначена гарантія діє лише за умови, що Власник належним чином доглядатиме до продукту 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 зобов'язань. Якщо ви живете в прибережній зоні або ваш виріб розташований поблизу басейну, технічне обслуговування включає регулярне миття та ополіскування зовнішніх поверхонь, як зазначено в супровідному посібнику користувача.

ГАРАНТІЙНЕ ОБСЛУГОВУВАННЯ / ВИКЛЮЧЕННЯ ГАРАНТІЇ

Якщо ви вважаєте, що ваша деталь покривається цією гарантією, зверніться до служби підтримки клієнтів WEBER, використовуючи контактну інформацію на нашому веб-сайті (www.weber.com або веб-сайті вашої країни, на який 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 (на власний розсуд) замінити відповідний гриль на новий гриль рівної або більшої вартості. WEBER може попросити вас повернути деталі для перевірки, вартість доставки буде сплачена заздалегідь.

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

- Зловживанням, неправильним використанням, зміною, модифікацією, неправильним застосуванням, вандалізмом, недбалістю, неправильним складанням або встановленням, а також неналежним виконанням звичайного та планового технічного обслуговування;
- Комахами та гризунами;
- Впливом соляного повітря та/або джерел хлору, таких як басейни та гідромасажні ванни/спа;
- Суворими погодними умовами, такими як град, урагани, землетруси, цунамі або хвилі, торнадо або сильні шторми.

Використання та/або встановлення на ваш продукт WEBER деталей, які не є оригінальними деталями WEBER, призведе до анулювання цієї гарантії, а будь-які пошкодження, що виникли в результаті цього, не покриваються цією гарантією. Будь-яка модифікація газового гриля, не схвалена WEBER та виконана уповноваженим сервісним техніком WEBER, призведе до анулювання цієї гарантії.

ГАРАНТІЙНІ ТЕРМІНИ НА ВИРОБ

Котел, кришка та центральне кільце:
10 років, наскрізь іржа/прогорання

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

Пластикові компоненти:
5 років, за винятком вицвітання або знебарвлення

Всі інші деталі:
2 роки

ВІДМОВА ВІД ВІДПОВІДАЛЬНОСТІ

ОКРІМ ГАРАНТІЇ ТА ВІДМОВИ ВІД ВІДПОВІДАЛЬНОСТІ, ЯК ОПИСАНО В ЦЬЙ ГАРАНТІЙНІЙ ЗАЯВІ, ТУТ НЕ НАДАНО ЖОДНИХ ГАРАНТІЙ АБО ДОБРОВІЛЬНИХ ЗАЯВ ПРО ВІДПОВІДАЛЬНІСТЬ, ЯКІ ВИХОДЯТЬ ЗА МЕЖИ ЗАКОНОДАВЧОЇ ВІДПОВІДАЛЬНОСТІ, ЩО ЗАСТОСОВУЄТЬСЯ ДО WEBER. ЦЯ ГАРАНТІЙНА ЗАЯВА ТАКОЖ НЕ ОБМЕЖУЄ ТА НЕ ВИКЛЮЧАЄ СИТУАЦІЇ АБО ПРЕТЕНЗІЙ, КОЛИ WEBER НЕСЕ ОБОВ'ЯЗКОВУ ВІДПОВІДАЛЬНІСТЬ, ЯК ПРЕДПИСАНО ЗАКОНОМ. ЖОДНІ ГАРАНТІЇ НЕ ДІЮТЬ ПІСЛЯ ЗАКІНЧЕННЯ ВІДПОВІДАЛЬНОГО ТЕРМІНУ ДІЇ ЦЬОЇ ГАРАНТІЇ. ЖОДНІ ІНШІ ГАРАНТІЇ, НАДАНІ БУДЬ-ЯКОЮ ОСОБОЮ, ВКЛЮЧАЮЧИ ДИЛЕРА АБО РОЗДІБНОГО ПРОДАВЦЯ, ЩОДО БУДЬ-ЯКОГО ПРОДУКТУ (ТАКІ ЯК БУДЬ-ЯКІ «РОЗШИРЕНІ ГАРАНТІЇ»), НЕ ПОВ'ЯЗАНІ З КОМПАНІЄЮ WEBER. ВИНЯТКОВИМ ЗАСОБОМ ПРАВОВОГО ЗАХИСТУ ЗА ЦЬЮ ГАРАНТІЄЮ Є РЕМОНТ АБО ЗАМІНА ДЕТАЛІ АБО ВИРОБУ.

ЗА ЖОДНИХ ОБСТАВИН ЗА ЦЬЮ ДОБРОВІЛЬНОЮ ГАРАНТІЄЮ ВІДШКОДУВАННЯ НЕ БУДЕ ПЕРЕВИЩУВАТИ СУМУ ПОКУПІВЕЛЬНОЇ ЦІНИ ПРОДАНОГО ВИРОБУ WEBER. ВИ БЕРЕТЕ НА СЕБЕ РИЗИК ТА ВІДПОВІДАЛЬНІСТЬ ЗА ВТРАТИ, ПОШКОДЖЕННЯ АБО ТРАВМИ, ЗАПОДІЯНІ ВАШОМУ МАЙНУ ТА/АБО ІНШИМ ОСІБ ТА ІХНЬОМУ МАЙНУ, ЩО ВИНИКЛИ ВНАСЛІДОК НЕПРАВИЛЬНОГО ВИКОРИСТАННЯ ВИРОБУ АБО НЕДОТРИМАННЯ ІНСТРУКЦІЙ, НАДАНИХ WEBER У СУПРОВІДЖЕНОМУ ПОСІБНИКУ ВЛАСНИКА. НА ДЕТАЛІ ТА АКСЕСУАРИ, ЗАМІНЕНІ ЗА ЦЬЮ ГАРАНТІЄЮ, НАДАЄТЬСЯ ГАРАНТІЯ ЛИШЕ ПРОТЯГОМ ЗАЛИШКУ ВИЩЕЗГАДАНОГО ГАРАНТІЙНОГО ПЕРІОДУ.

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

WEBER МОЖЕ ЧАС ВІД ЧАСУ ЗМІНЮВАТИ ДИЗАЙН СВОЄЇ ПРОДУКЦІЇ. НІЩО, ЩО МІСТИТЬСЯ В ЦЬЙ ГАРАНТІЇ, НЕ ТЛУМАЧИТЬСЯ ЯК ЗОБОВ'ЯЗАННЯ КОМПАНІЇ WEBER ВКЛЮЧАТИ ТАКІ ЗМІНИ ДИЗАЙНУ ДО РАНІШЕ ВИРОБЛЕНИХ ПРОДУКТІВ, А ТАКІ ЗМІНИ НЕ ТЛУМАЧАТЬСЯ ЯК ВИЗНАННЯ ТОГО, ЩО ПОПЕРЕДНІ ДИЗАЙНИ БУЛИ ДЕФЕКТАМИ.

ЗМІСТ

2 Безпека

3 Гарантія

4 Складання

14 Система приготування

15 Характеристики

16 Перед розпалюванням

- Виберіть правильне місце для гриля
- Виберіть, скільки вугілля використовувати
- Під час першого приготування
- Підготовка гриля до розпалювання

17 Розпалювання вугілля

- Розпалювання вугілля за допомогою стартера
- Розпалювання вугілля за допомогою кубиків для розпалювання
- Розпалювання вугілля за допомогою кошиків CHAR-BASKET

18 Способи приготування на грилі

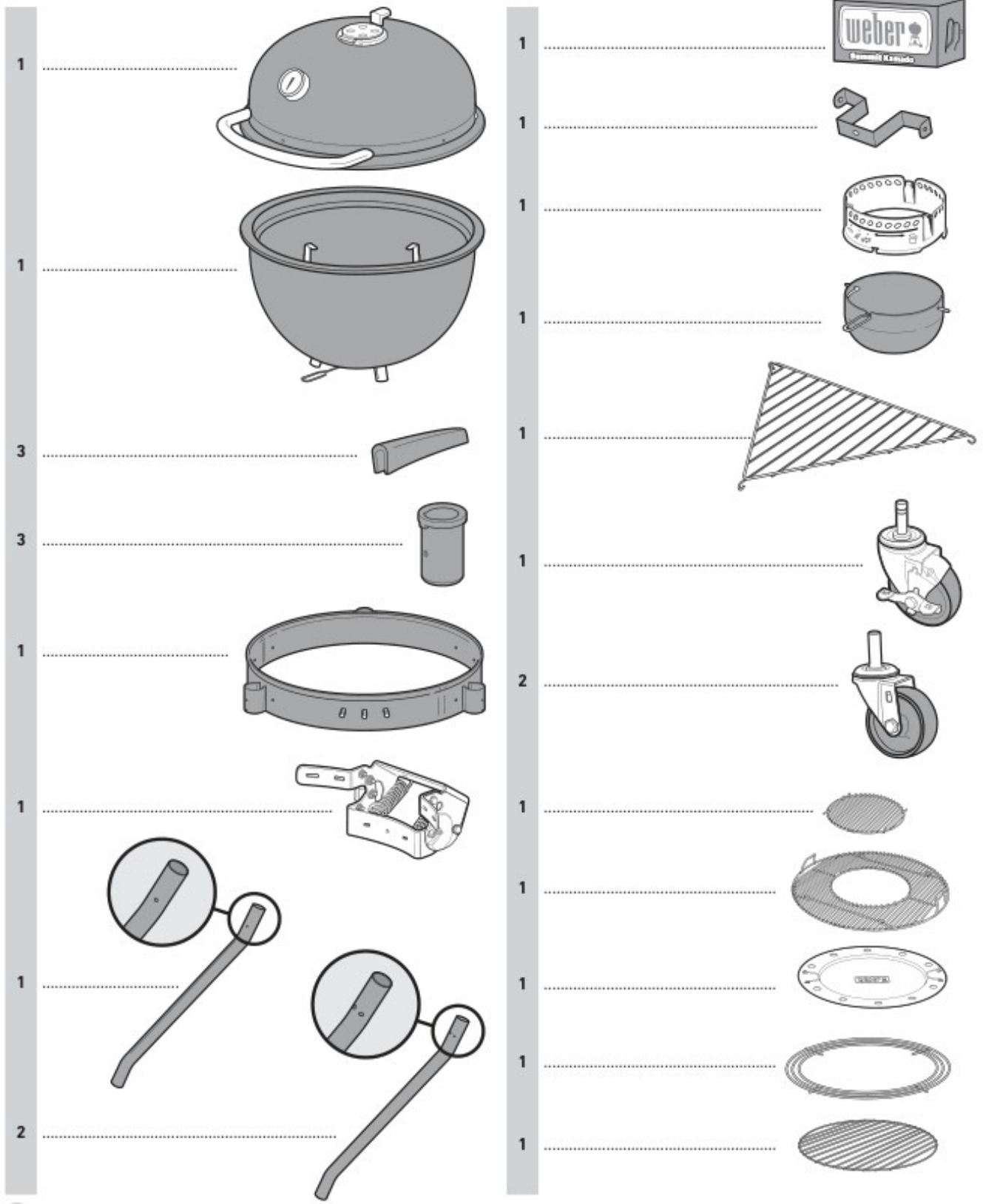
- Прямий метод
- Непрямий метод
- Копчення

21 Поради та рекомендації для успішного приготування

22 Технічне обслуговування

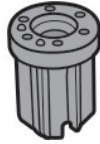
23 Запасні частини

Збірка



Збірка

3



2

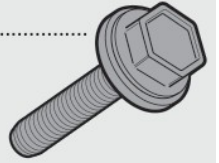


1



⚠ Перед установкою зніміть захисну плівку з деталей з нержавіючої сталі.

3



7



7



7



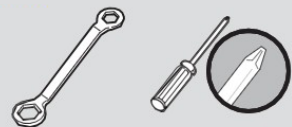
2



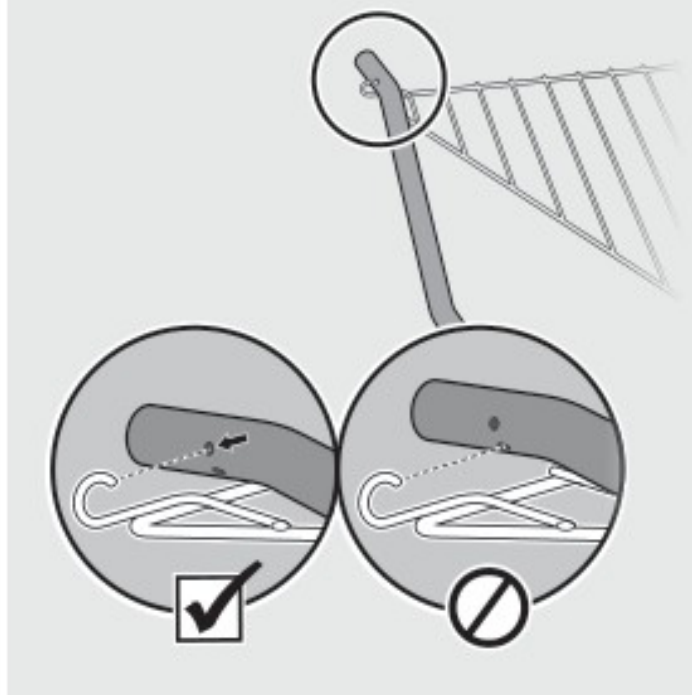
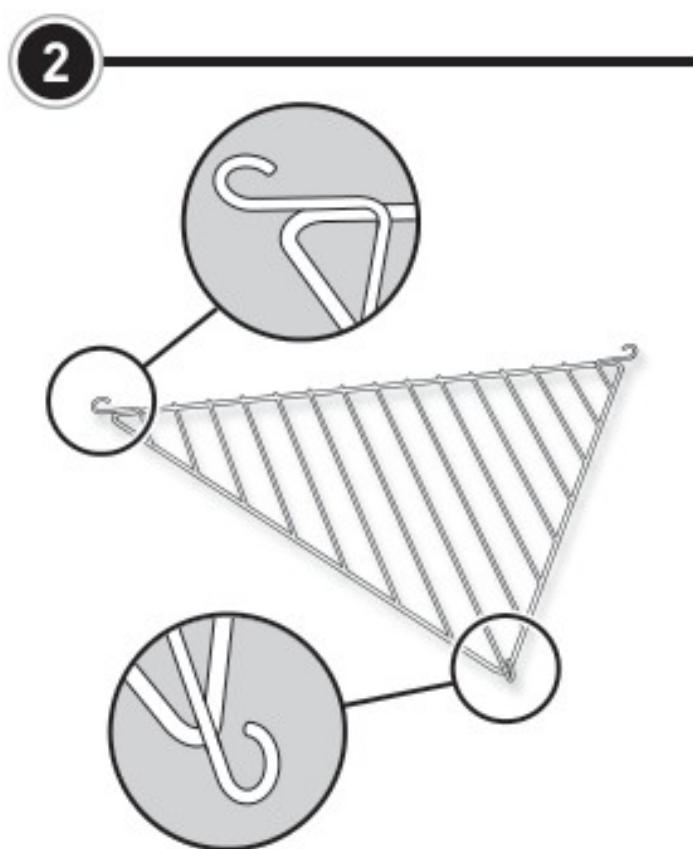
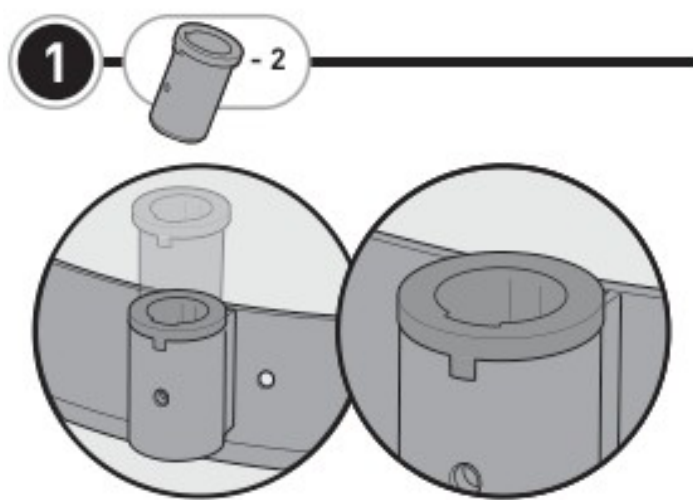
1



необхідні інструменти



Збірка



Збірка

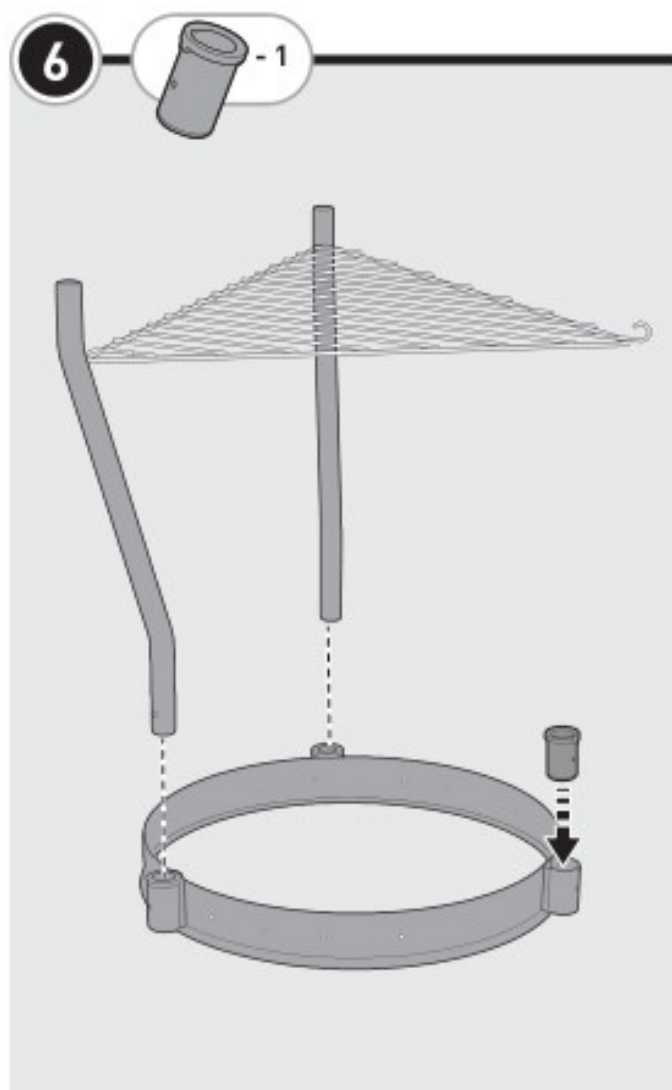
4



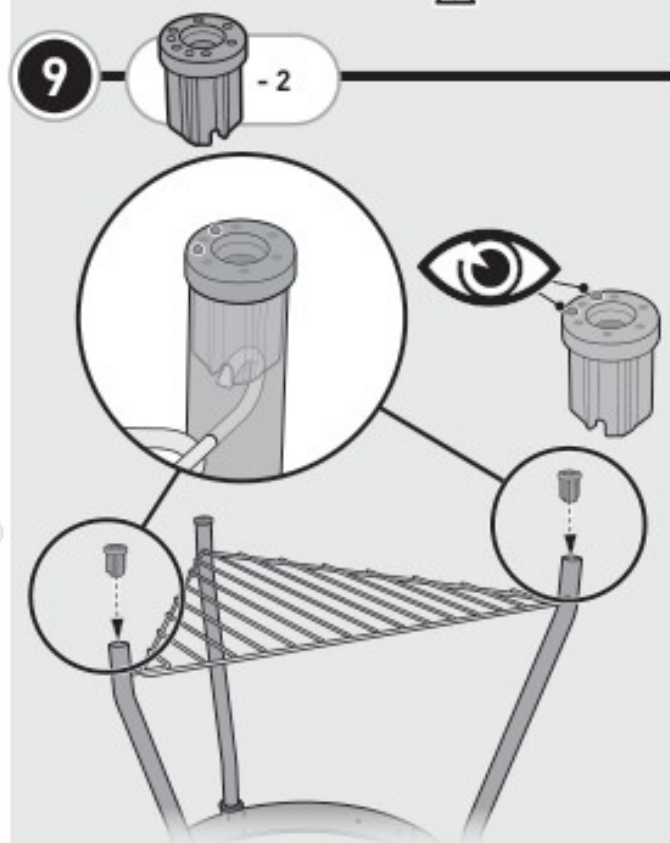
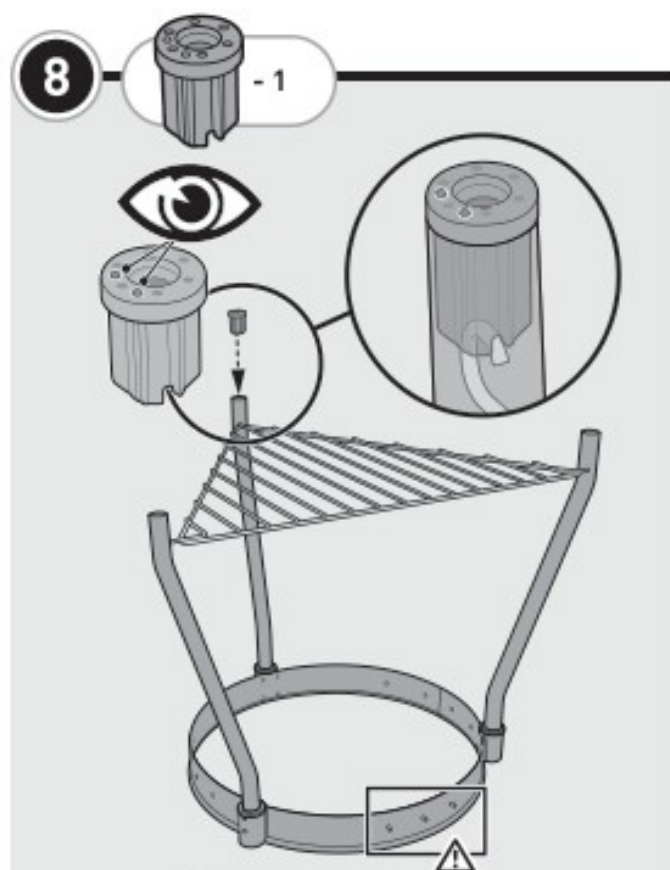
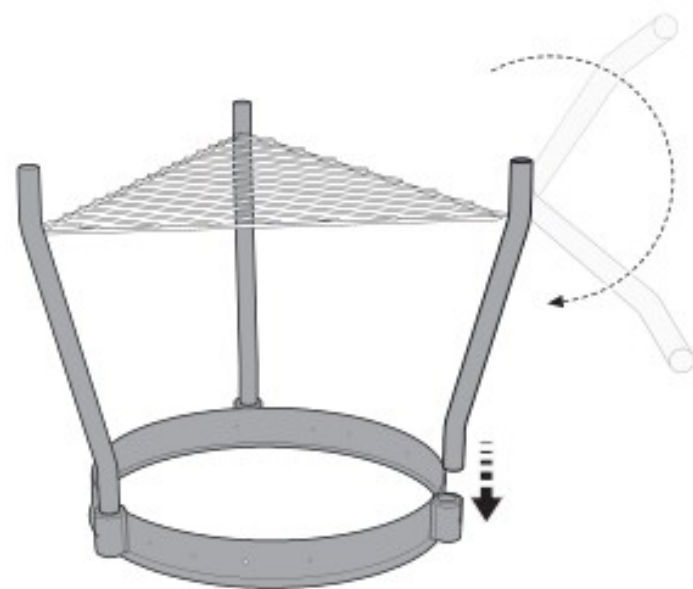
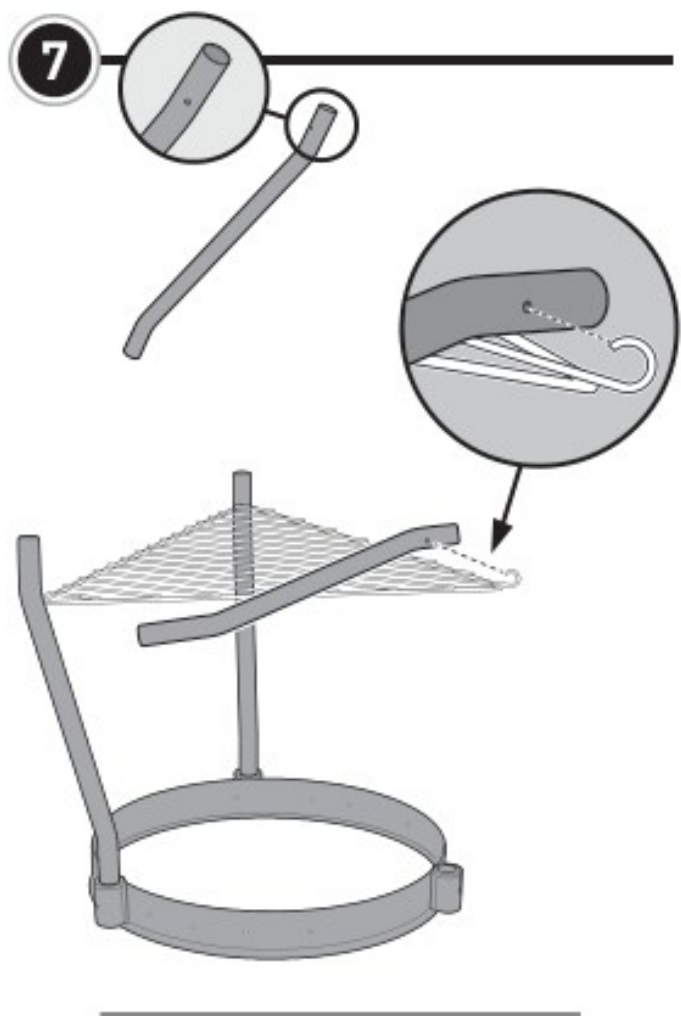
5



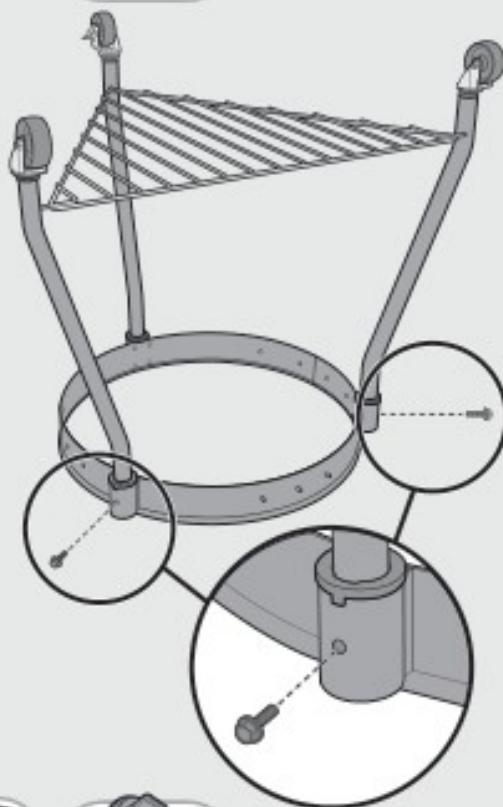
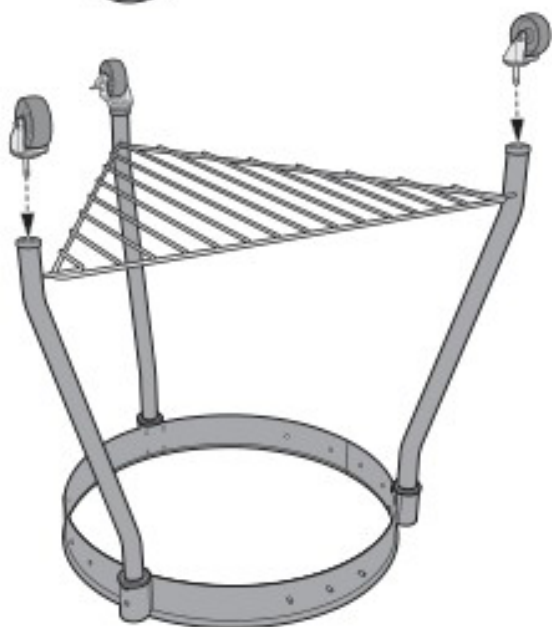
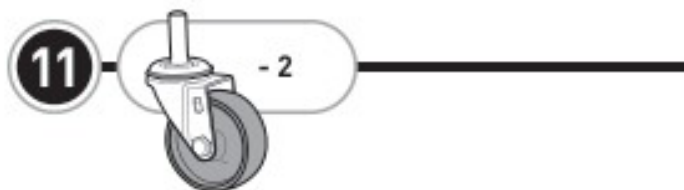
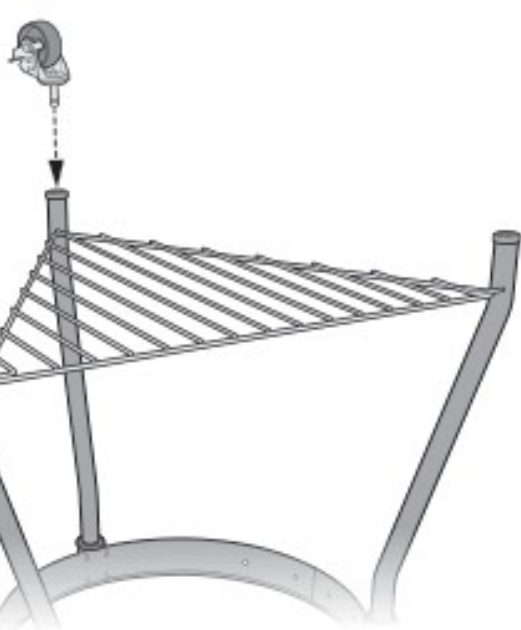
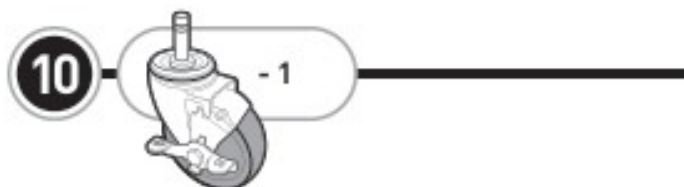
6



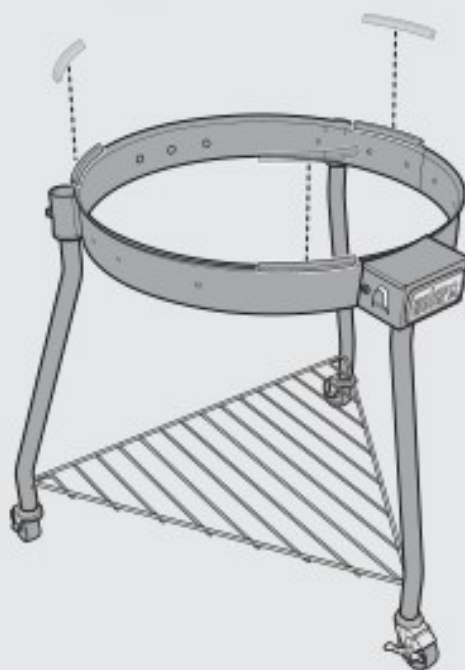
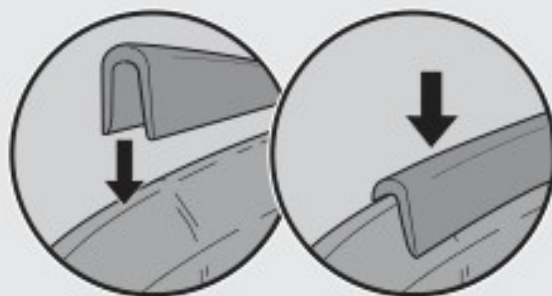
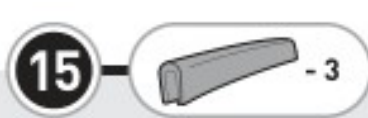
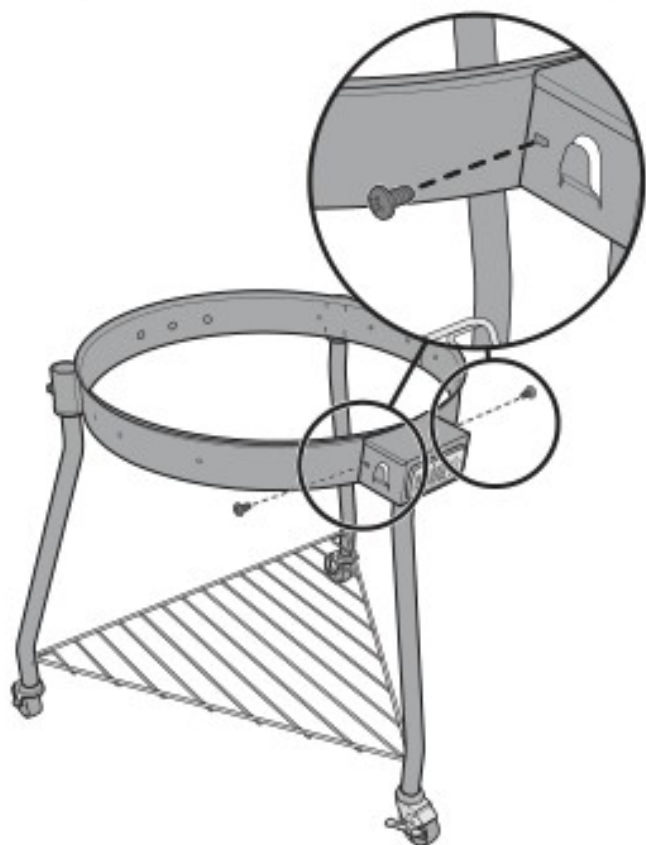
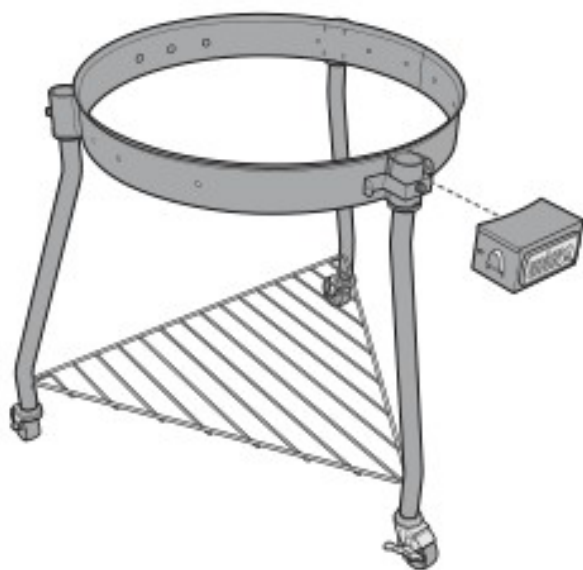
Збірка



Збірка

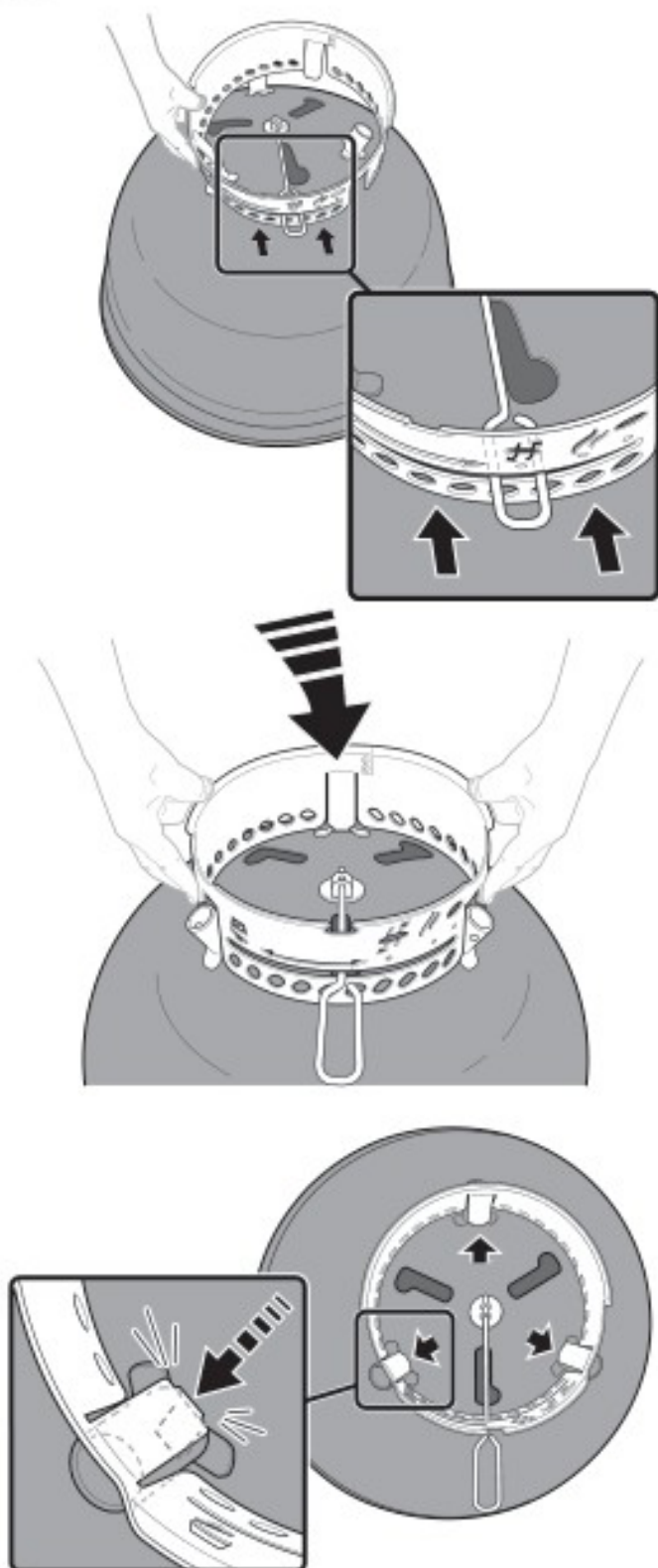


Збірка



Збірка

16



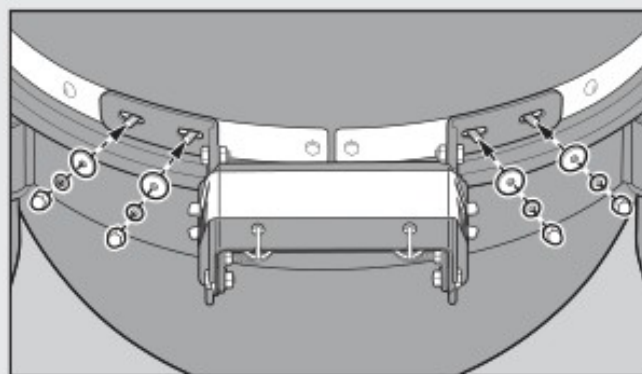
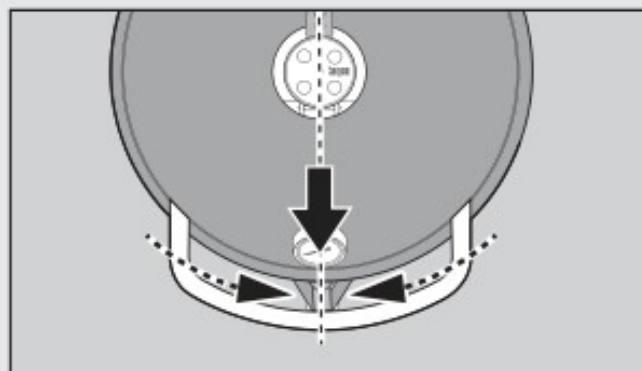
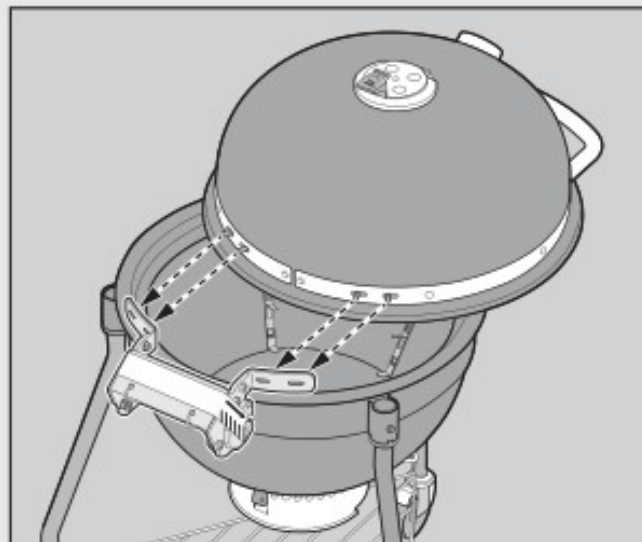
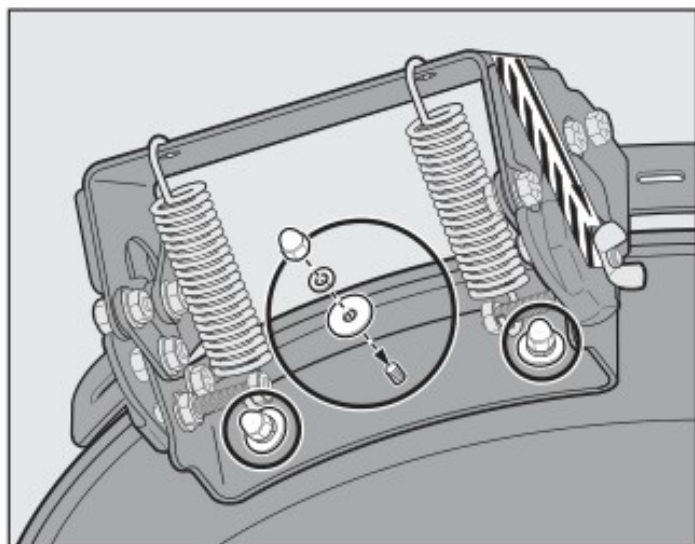
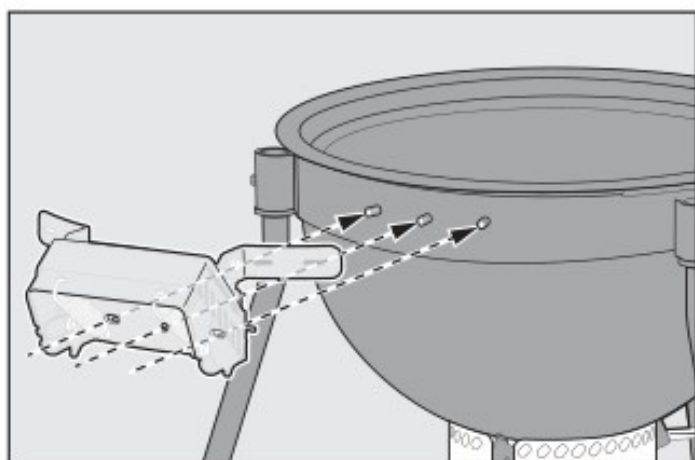
17



Збірка



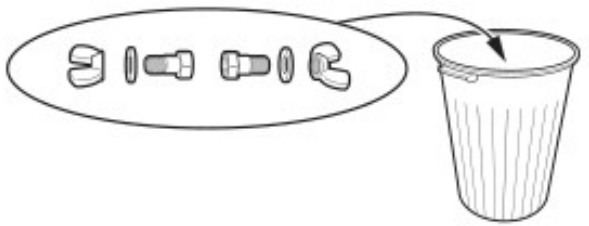
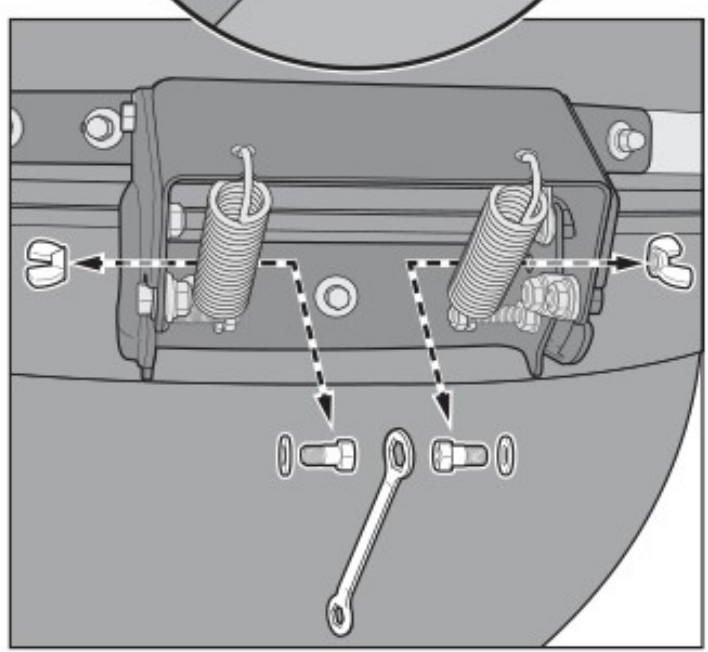
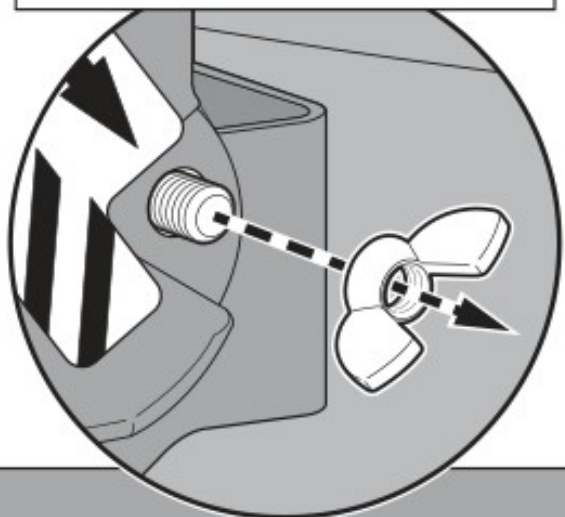
⚠ ПОПЕРЕДЖЕННЯ: НЕ ВИДАЛЯЙТЕ ЗАПОМІЖНІ БОЛТИ, ДОКИ ВСТАНОВЛЕННЯ КРИШКИ НЕ БУДЕ ЗАВЕРШЕНО.



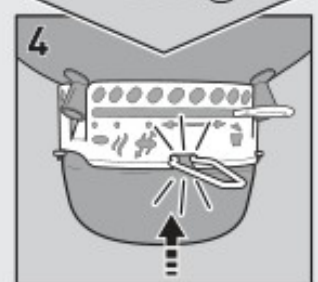
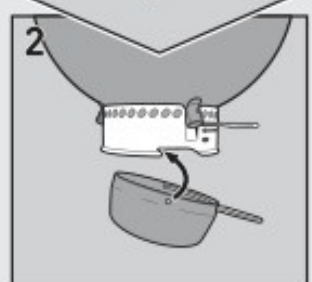
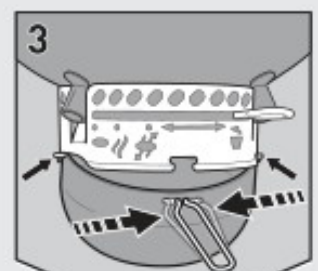
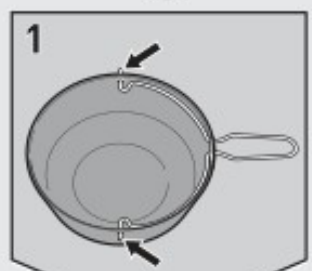
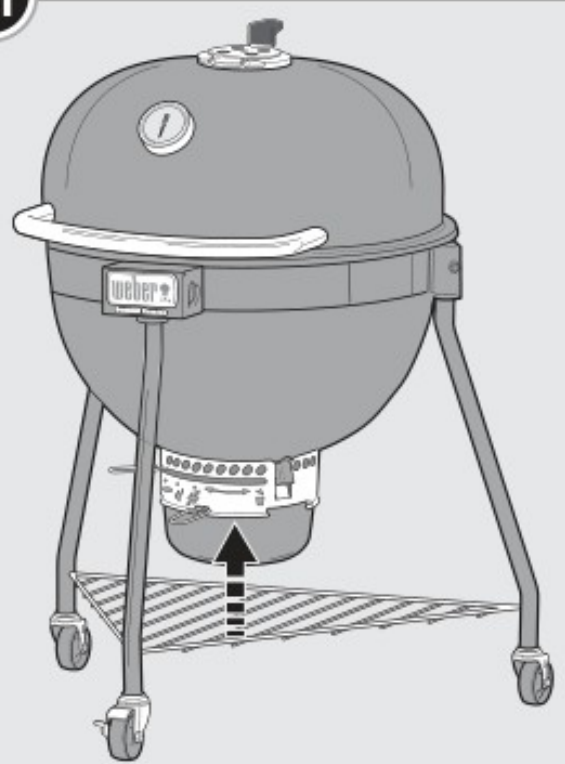
Збірка

20

⚠ ПОПЕРЕДЖЕННЯ: НЕ ПІДІМАЙТЕ КРИШКУ, ПОКИ НЕ БУДЕ ЗНЯТО ЗАПОМІЖНІ БОЛТИ.



21



Перед початком роботи гриля переконайтеся, що всі деталі зібрані, а кріплення повністю затягнуті.



СИСТЕМА ПРИГОТУВАННЯ

До розробки вашого вугільного гриля було вкладено багато зусиль. Грилі WEBER розроблені таким чином, щоб вам ніколи не довелося турбуватися про спалахи, гарячі та холодні ділянки чи пригорілу їжу. Очікуйте відмінну продуктивність, контроль та результати щоразу.

A Котел та кришка

Повітроізований котел та кришка з подвійними стінками зберігають тепло протягом тривалішого часу приготування та чудово контролюють температуру. Унікальна форма котла вашого вугільного гриля SUMMIT дозволяє справжнє конвекційне приготування їжі.

B Заслінки та вентиляційні отвори

Основним компонентом вугільного гриля є повітря. Чим більше повітря потрапляє в гриль, тим сильніше розігрівається жар (до певної межі), що призводить до набагато швидшого горіння вугілля. Вентиляційний отвір котла на дні гриля має бути відкритим під час приготування на грилі або в положенні для диму під час копчення. Верхня заслінка використовується для контролю температури всередині гриля; однак ніколи не повинна бути повністю закритою.

C Решітка для приготування їжі

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

D Дифузійна пластина

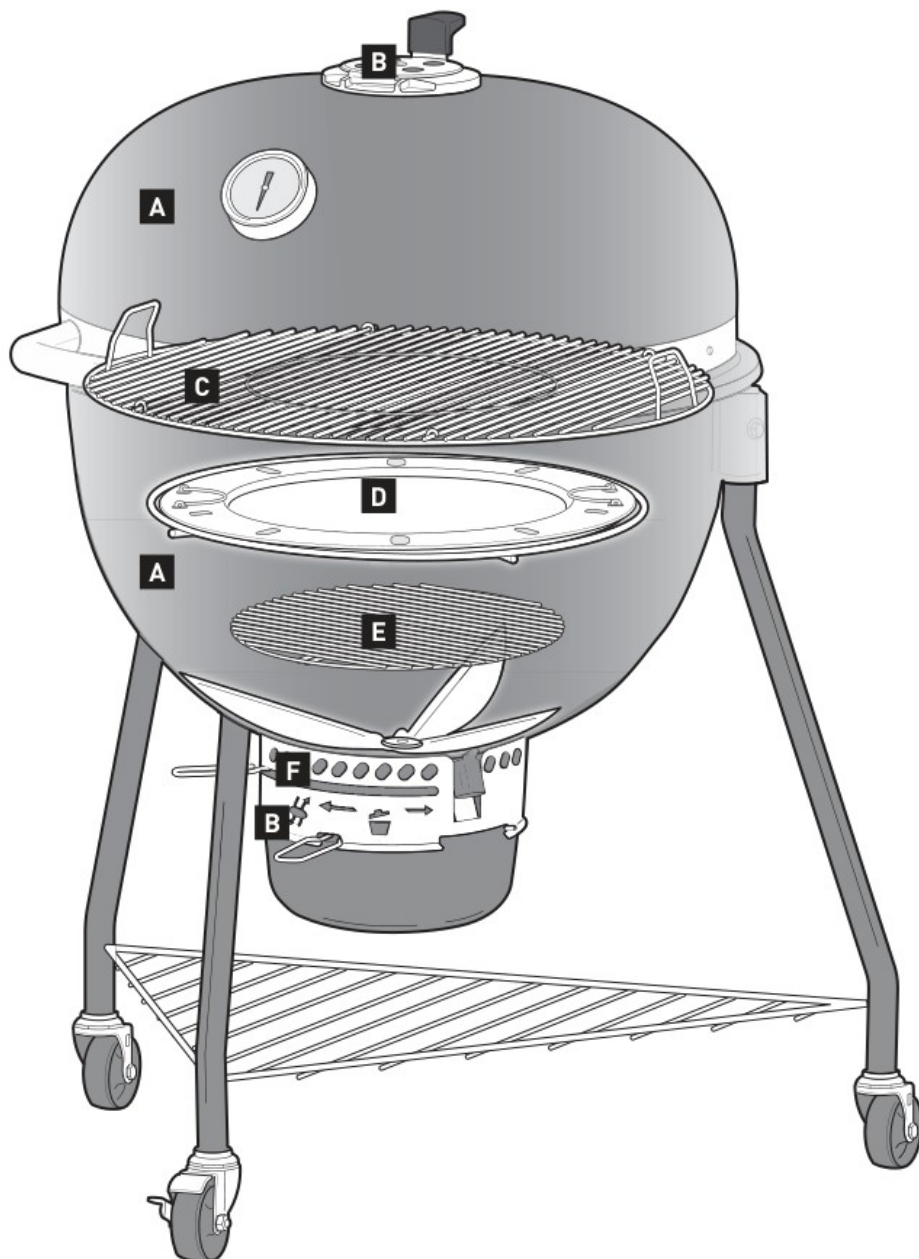
Дифузійна пластина з нержавіючої сталі використовується для підтримки постійної температури та спрямування тепла та диму навколо їжі. Вона завжди використовується під час копчення. Однак її також можна використовувати під час приготування їжі непрямим способом для максимального ефекту.

E Решітка для палива

Решітка для палива має все необхідне, щоб витримувати жар будь-якого рівня на вугіллі. Виготовлена з міцної сталі, ця міцна решітка не деформується та не прогорає. Решітку можна перемістити вище в котел для гриля та нижче для копчення.

F Система очищення ONE-TOUCH

Система очищення ONE-TOUCH з нержавіючої сталі робить очищення легким. Коли ви рухаєте ручку вперед і назад, три леза в котлі переміщують попіл з нижньої частини гриля у високоємний золуловлювач для швидкого та чистого видалення попелу. Ці ж вентиляційні отвори діють як заслінка котла, допомагаючи подавати кисень до вогню або дозволяючи вам легко загасити вогонь.





ОСОБЛИВОСТІ

WEBER SUMMIT KAMADO E6 – це не просто типовий гриль. Найкращі функції та інноваційний дизайн дозволяють вам зручно та легко готувати або коптити їжу.

A Система для гриль Gourmet

Решітка для приготування GOURMET BBQ SYSTEM – це кругла центральна решітка всередині шарнірної решітки для приготування. Вона знімна та може бути замінена будь-якими аксесуарами WEBER GOURMET BBQ SYSTEM (продаються окремо).

B Дифузійна пластина з нержавіючої сталі

Ця спеціально розроблена дифузійна пластина використовується саме для копчення їжі, а також для непрямого приготування.

C Вбудований термометр

Великий, міцний термометр, вбудований у кришку, дозволяє легко контролювати температуру вашого гриля. Зона «диму» на термометрі показує, коли гриль досяг ідеальної температури для копчення.

D Золотловлювач великої місткості

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

E Гачки для інструментів

Гачки для інструментів вбудовані, тому у вас є зручне місце для підвішування додаткового приладдя.

F Вентиляційні отвори котла для низькотемпературного грилювання

Нова форма цих вентиляційних отворів котел забезпечує ідеальну кількість повітряного потоку для низькотемпературного грилювання та копчення. (Не показано на малюнку)

G Нижня решітка

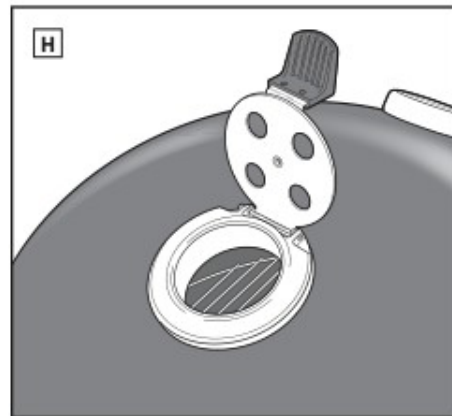
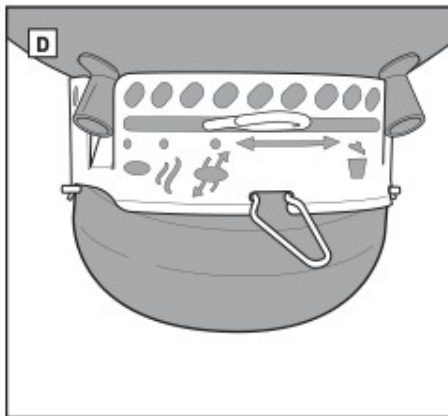
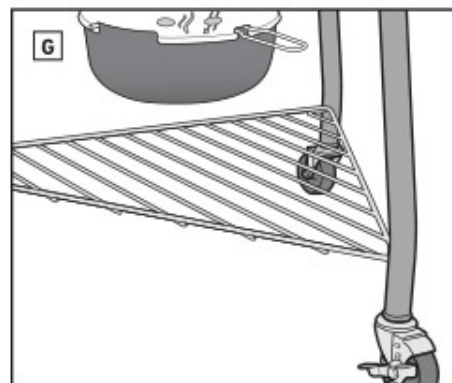
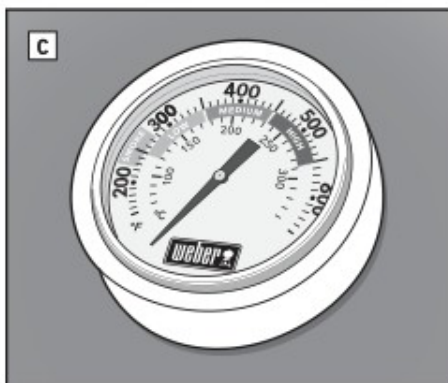
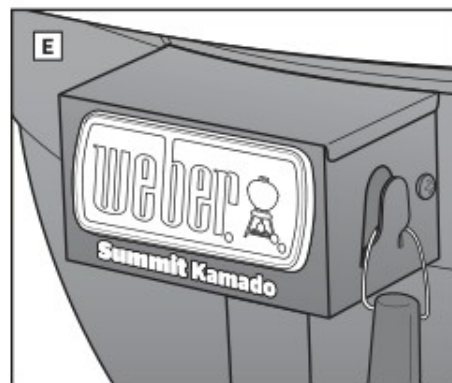
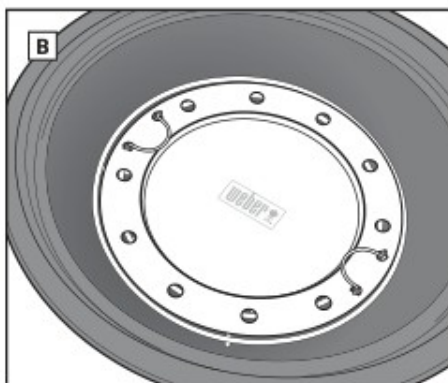
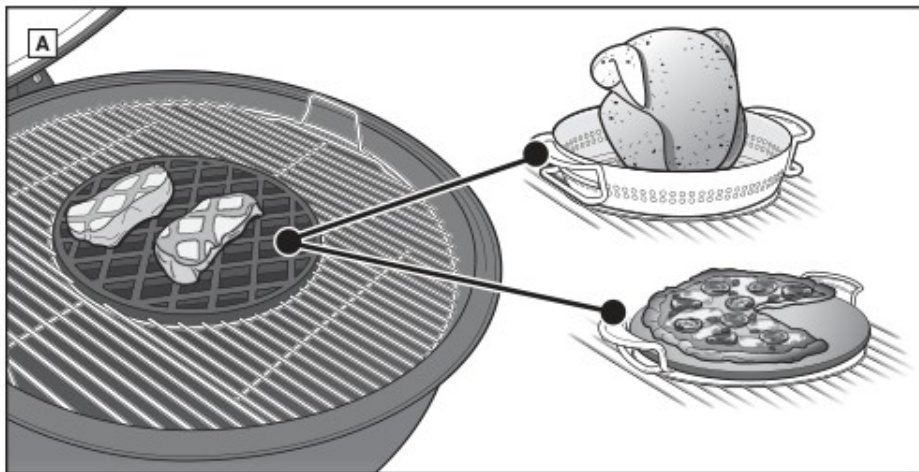
Нижня решітка (G) забезпечує додаткове місце для зберігання.

H Демпфер кришки RAPIDFIRE

Відкидний демпфер кришки RAPIDFIRE максимізує потік повітря та швидко підвищує температуру, щоб ви могли розпочати приготування на грилі протягом 20 хвилин. Він також сприяє швидкому відновленню температури.

I Шарнір кришки, що легко відкривається

Кришка вашого гриля розроблена з пружинним шарніром, щоб зробити відкривання та закривання кришки простим та безпечним. Шарнір запобігає закриванню кришки, запобігаючи можливим травмам або пошкодженню гриля. (Не показано на малюнку)





ПЕРЕД ЗАПАЛЮВАННЯМ

Оберіть відповідне місце для гриля

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

Виберіть кількість деревного вугілля

Вибір кількості деревного вугілля або брикетів залежить від того, що ви готуєте на грилі, та від розміру вашого гриля. Якщо ви готуєте на грилі невеликі, ніжні шматки їжі, які готуються менше 20 хвилин, зверніться до таблиці кількості деревного вугілля для прямого методу приготування. Якщо ви готуєте на грилі або коптите великі шматки м'яса, які потребують 20 хвилин або більше часу приготування на грилі, або делікатні продукти, зверніться до таблиці кількості деревного вугілля для непрямого методу приготування. Для отримання додаткової інформації про різницю між прямим та непрямим приготуванням зверніться до розділу «МЕТОДИ ПРИГОТУВАННЯ НА ГРИЛІ» цього посібника.

Перше приготування на грилі

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

Кількість деревного вугілля для прямого нагрівання

Брикетів з деревного вугілля	Кускове деревне вугілля*	Брикетів з деревного вугілля WEBER*
60 брикетів (1/2 склянки)	3,5 склянки	40 брикетів (1 склянка)

* Під час вимірювання кількості вугілля використовуйте мірну склянку для вугілля, що додається до гриля.

Кількість деревного вугілля для непрямого методу приготування.

Брикетів з деревного вугілля за першу годину (з кожного боку)	Брикетів з деревного вугілля додавати за кожну додаткову годину (з кожного боку)
30 брикетів (1/2 склянки)	9 брикетів (1/2 склянки)

Кускове деревне вугілля* протягом першої години (з кожного боку)	Кускове деревне вугілля* додавати на кожну додаткову годину (з кожного боку)
2 склянки	1/2 склянки

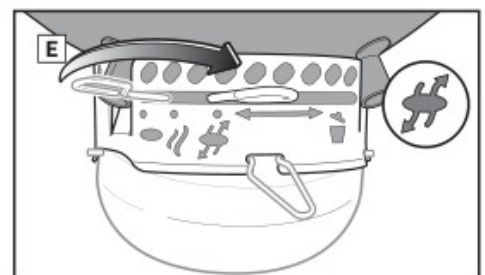
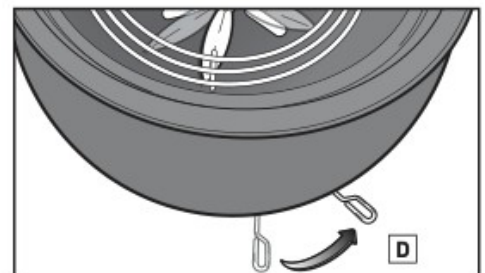
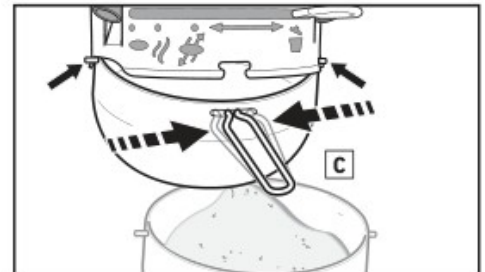
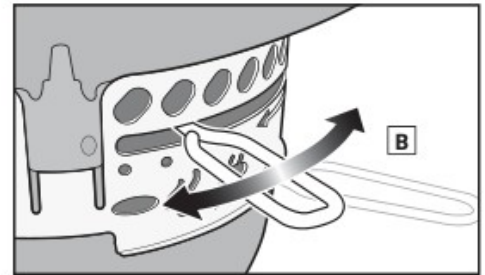
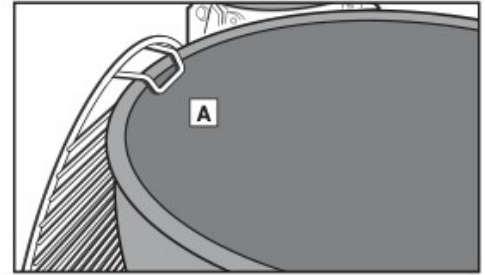
Брикетів WEBER за першу годину (з кожної сторони)	Брикетів WEBER додавати за кожну додаткову годину (з кожної сторони)
20 брикетів (1/2 склянки)	8 брикетів (1/2 склянки)

* Під час вимірювання кількості вугілля використовуйте мірну склянку для вугілля, що додається до гриля.

Підготовка гриля до розпалювання

1. Відкрийте кришку.
2. Зніміть решітку для приготування з гриля. Для зручності повисіть решітку на котел гриля за вигнуті ручки (A).
3. Зніміть нижню решітку для вугілля та очистіть дно котла від попелу або шматків старого вугілля. Для горіння деревного вугілля потрібен кисень, тому переконайтеся, що ніщо не засмічує вентиляційні отвори. Використовуючи систему очищення ONE-TOUCH, рухайте ручку вперед і назад, щоб перемістити попіл з дна гриля в золотловлювач (B).
4. Стисніть ручку золотловлювача, щоб звільнити його від корпусу гриля (C).
5. Відкрийте вентиляційний отвір котла, перемістивши ручку до упору праворуч (D) або перемістивши ручку у відкрите положення (E).
6. Встановіть нижню решітку для вугілля.

Примітка: Інструкції щодо використання рідини для розпалювачів навмисно виключені з цього посібника користувача. Рідина для розпалювачів брудна та може надавати хімічний присмак вашій їжі, тоді як кубики для розпалювачів (продаються окремо) цього не роблять. Якщо ви вирішили використовувати рідину для розпалювачів, дотримуйтесь інструкцій виробника та НІКОЛИ не додавайте рідину для розпалювачів до палаючого вогню.





Розпалювання вугілля

Розпалювання вугілля за допомогою розпалювача

Найпростіший спосіб розпалити будь-який вид вугілля – це використовувати стартер для вугілля WEBER RAPIDFIRE (продається окремо). Перед розпалюванням ознайомтеся з застереженнями та попередженнями, що додаються до розпалювача RAPIDFIRE. Під час розпалювання палива переконайтеся, що всі заслінки повністю відкриті.

1. Покладіть кілька аркушів зім'ятого газетного паперу на дно стартера та встановіть його на решітку для вугілля (A); або покладіть кілька кубиків запальнички поблизу центру решітки для вугілля та помістіть розпалювач над ними.
2. Наповніть стартер вугіллям (B).
3. Запаліть кубики для розпалювання або газетний папір через отвори збоку стартера вугілля (C).
4. Тримайте стартер на місці, доки вугілля повністю не розгоріться. Ви можете визначити, коли вугілля повністю розгорілося, коли воно вкрите шаром білого попелу. Це може зайняти від 15 до 30 хвилин. Ніколи не закривайте кришку, коли стартер знаходиться всередині гриля.

Примітка: Використані кубики для розпалу мають бути повністю спалені, а вугілля пересипане попелом, перш ніж класти їжу на решітку для приготування.

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

Розпалювання вугілля за допомогою кубиків для розпалу

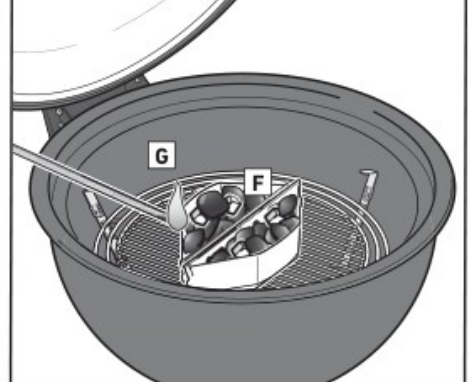
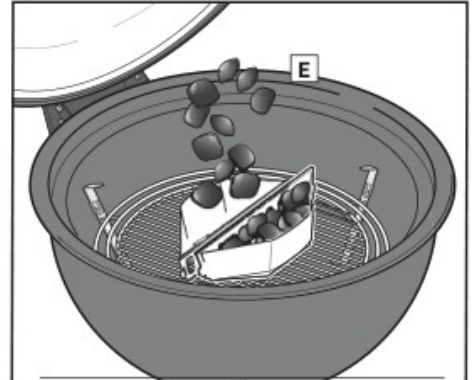
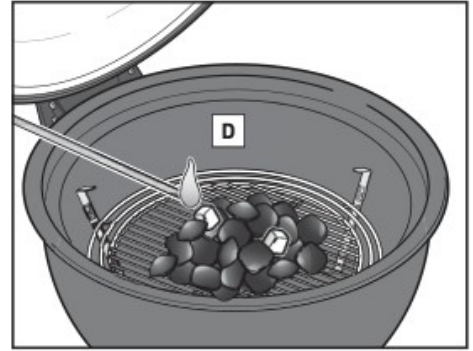
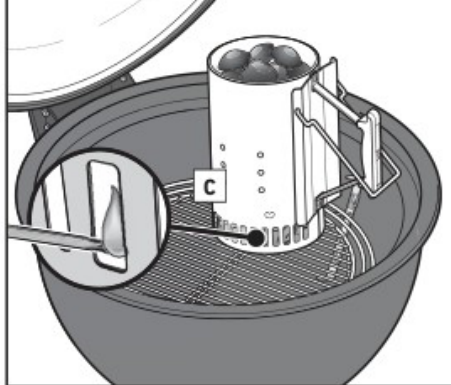
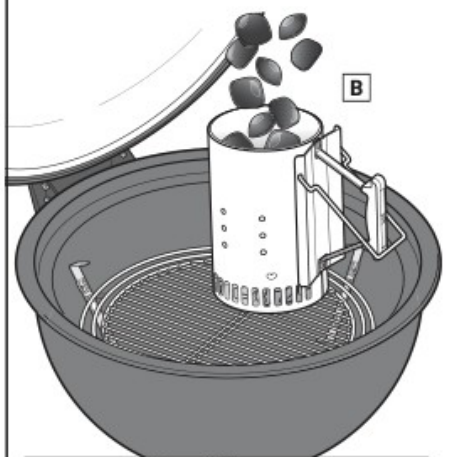
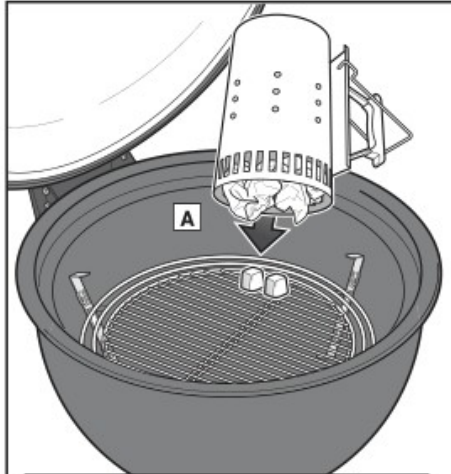
Під час розпалювання вугілля переконайтеся, що всі заслінки кришки та котла повністю відкриті.

1. Зробіть піраміду з вугілля в центрі решітки для вугілля (нижня) та вставте пару кубиків для розпалу (продаються окремо) всередину піраміди (D).
2. Використовуючи довгий сірник або запальничку, запаліть кубики для розпалу. Потім кубики для розпалу запалять вугілля.
3. Зачекайте, поки вугілля повністю розгоріться. Ви можете визначити, коли вугілля повністю розгорілося, коли воно буде покрито шаром білого попелу. Це може зайняти від 15 до 30 хвилин. Примітка: Використані кубики для розпалу мають бути повністю спалені, а вугілля пересипане попелом, перш ніж класти їжу на решітку для приготування.

4. Після того, як вугілля повністю розгоріться, перейдіть до наступних сторінок, щоб отримати інструкції щодо розміщення палива та початку приготування відповідно до бажаного способу приготування.

Розпалювання вугілля за допомогою кошиків для розпалювання
Під час розпалювання вугілля переконайтеся, що всі заслінки кришки та котла повністю відкриті.

1. Помістіть кошики для розпалювання вугілля в центр решітки для вугілля та заповніть кошики вугіллям (E).
2. Вставте кілька кубиків для розпалювання (продаються окремо) в кожен кошик для розпалювання (F). Переконайтеся, що вони розташовані всередині вугілля.
3. За допомогою довгого сірника або запальнички запаліть кубики для розпалювання. Кубики для розпалювання запалять вугілля (G).
4. Зачекайте, поки паливо повністю розгоріться. Ви можете визначити, коли вугілля повністю розгорілося, коли воно буде покрито шаром білого попелу. Це може зайняти від 15 до 30 хвилин. Примітка: Використані кубики для розпалювання мають бути повністю використані, а вугілля пересипане попелом, перш ніж класти їжу на решітку для приготування.
5. Після того, як вугілля повністю розгоріться, перейдіть до наступних сторінок, щоб отримати інструкції щодо його розташування.



- ⚠ Використовуйте термостійкі рукавички для грилю під час приготування їжі, регулювання вентиляційних отворів (заслінки), додавання вугілля та роботи з термометром чи кришкою.
- ⚠ Ніколи не закривайте кришку, коли в грилі є стартер.



МЕТОДИ ПРИГОТУВАННЯ НА ГРИЛІ - ПРЯМИЙ МЕТОД

WEBER SUMMIT KAMADO можна використовувати для трьох способів приготування: пряме грилювання, непряме грилювання та копчення. Перш ніж продовжити, визначте, який спосіб приготування буде використовуватися, та дотримуйтесь відповідних інструкцій у цьому посібнику користувача.

ПРИМІТКА: Грилювання в холоднішому кліматі або на великій висоті подовжить час приготування. Вітряна погода підвищить температуру гриля.

ГРИЛЬ З ПРЯМИМ МЕТОДОМ

Використовуйте прямий метод приготування для невеликих, нижніх шматочків їжі, які готуються менше 20 хвилин, таких як гамбургери, стейки, відбивні, шашлики, шматочки курки без кісток, філе риби, молюски та нарізані овочі.

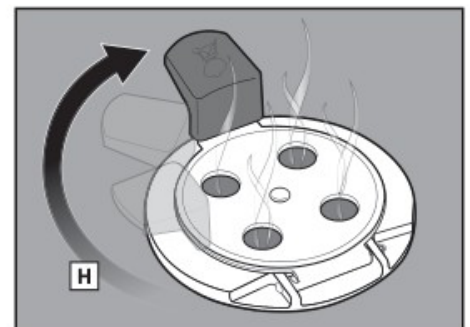
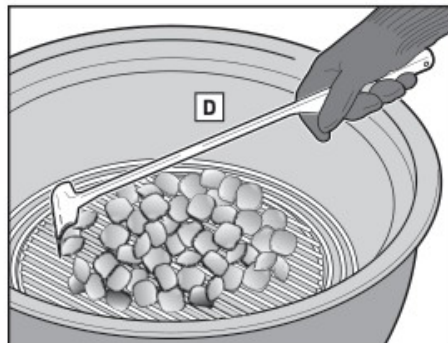
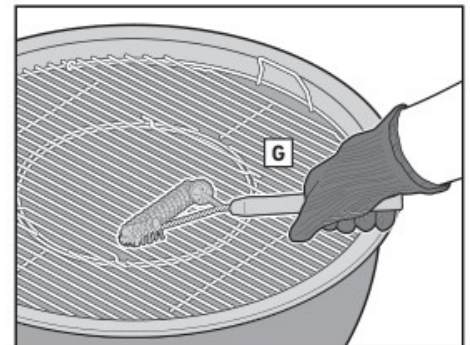
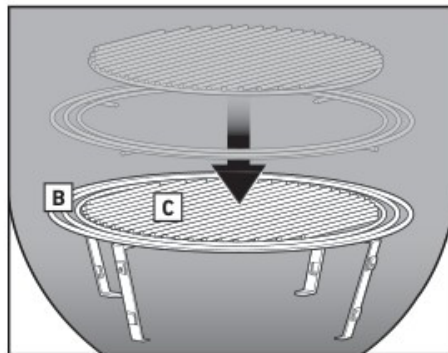
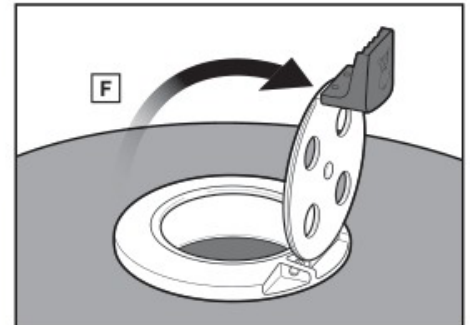
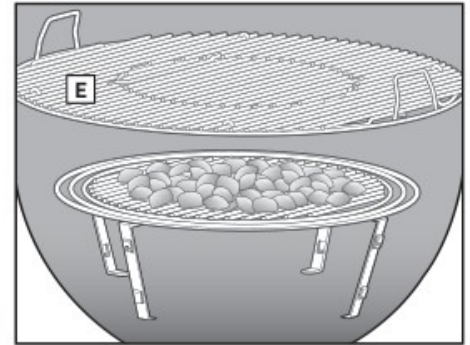
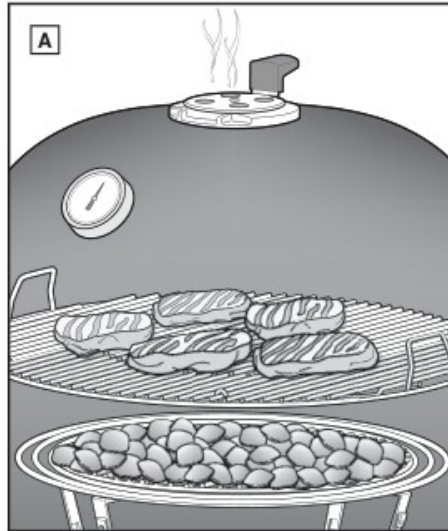
За прямого методу вогонь знаходиться прямо під їжею (А). Він обсмажує поверхню їжі, розвиваючи смаки, текстуру та смачну карамелізацію, одночасно готуючи їжу до самого центру. Прямий жар створює як променисте, так і кондуктивне тепло. Променисте тепло від вугілля швидко готує поверхню їжі, яка знаходиться найближче до неї. Водночас жар нагріває решітку гриля, яка проводить тепло безпосередньо до поверхні їжі та створюють ці безпомилкові та гарні сліди гриля.

Налаштування гриля для прямого методу

1. Розмістіть опорне кільце (В) посередині котла, потім помістіть решітку для вугілля (С) у центр опорного кільця.
2. Запаліть вугілля. Зверніться до розділу «РОЗПАЛЮВАННЯ ВУГІЛЛЯ» в цьому посібнику користувача.
- ПРИМІТКА:** Кришка, заслінки та вентиляційні отвори повинні залишатися відкритими під час запалювання вугілля.
3. Після того, як вугілля розпалиться, одягніть рукавички для гриля Використовуючи довгі щипці або кочергу для вугілля, рівномірно розподіліть вугілля по решітці для вугілля (D). Переконайтеся, що запалене вугілля контактує з незапаленим вугіллям.
4. Розмістіть решітку для приготування у верхньому положенні котла (E).
5. Закрийте кришку гриля та відкрийте заслінку кришки RAPIDFIRE (F).
6. Розігрійте решітку для приготування приблизно 5-10 хвилин або до досягнення бажаної температури гриля.
7. Після попереднього розігріву решітки для приготування очистіть її за допомогою щітки або скребка з нержавіючої сталі (G).
- ПРИМІТКА:** Якщо ви використовуєте щітку для гриля з нержавіючої сталі, замініть щітку, якщо на решітці або щітці є вільні щетинки.
8. Покладіть продукти на решітку для приготування та закрийте кришку гриля. Поворот заслінки кришки RAPIDFIRE збільшить або зменшить бажану температуру всередині гриля (H). Перегляньте рецепт щодо рекомендованого часу приготування та температури. Зверніться до термометра кришки, щоб дізнатися бажану внутрішню температуру гриля.

Після завершення приготування

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





МЕТОДИ ПРИГОТУВАННЯ НА ГРИЛІ - НЕПРЯМИЙ МЕТОД

ГРИЛЬ З НЕПРЯМИМ МЕТОДОМ ПРИГОТУВАННЯ

Використовуйте непрямий метод для великих шматків м'яса, які потребують 20 хвилин або більше часу приготування на грилі, або для продуктів, настільки делікатних, що прямий вплив тепла може їх висушити або підпалити, таких як: смажене м'ясо, шматки птиці з кісткою, ціла риба, ніжне рибне філе, цілі курчата або індики, а також реберця. Непрямий метод також можна використовувати для завершення приготування товстіших продуктів або шматків з кісткою, які спочатку були обсмажені або підрум'янені на прямому вогні.

При непрямому методі тепло знаходиться з обох боків гриля (A) або з одного боку гриля. Їжа знаходиться на частині решітки для приготування без вугілля безпосередньо під нею.

Променеве та кондуктивне тепло все ще є факторами, але вони не такі інтенсивні під час непрямого приготування. Однак, якщо кришка гриля закрита, як і повинно бути, генерується інший вид тепла: конвекційне тепло. Тепло піднімається, відбивається від кришки та внутрішніх поверхонь гриля та циркулює, повільно та рівномірно готуючи їжу з усіх боків. Конвекційне тепло не обпалює поверхню їжі так, як це роблять променисте та кондуктивне тепло. Воно готує її м'якше аж до центру, як тепло в духовці.

ПРИМІТКА: Приготування на грилі в холоднішому кліматі або на великій висоті подовжить час приготування. Вітряна погода підвищить температуру гриля.

Налаштування гриля для непрямого методу

1. Розмістіть опорне кільце (B) посередині котла, потім помістіть решітку для вугілля (C) у центр опорного кільця.
2. Запаліть вугілля. Зверніться до розділу «ЗАПАЛЮВАННЯ ВУГІЛЛЯ» в цьому посібнику користувача.

ПРИМІТКА: Кришка, заслінки та вентиляційні отвори повинні залишатися відкритими під час запалювання вугілля.
4. Після того, як вугілля розпалиться, одягніть рукавички для гриля. Використовуючи довгі щипці, розділіть кошики для вугілля так, щоб вони були розташовані з обох боків їжі (D).
ПРИМІТКА: Між кошиками для вугілля слід розмістити одноразовий піддон для збору крапель та мінімізувати час очищення.

ПРИМІТКА: Як варіант, цей гриль має достатньо місця для приготування їжі одночасно непрямим та прямим методами. Перемістивши обидва кошики CHAR-BASKET на один бік гриля, ви можете готувати безпосередньо над кошиками та використовувати решту решітки для приготування непрямим методом.
5. Розмістіть решітку для приготування у верхньому положенні в котлі, переконавшись, що шарнірні секції знаходяться над кошиками CHAR-BASKET (E), щоб додати більше вугілля за потреби.

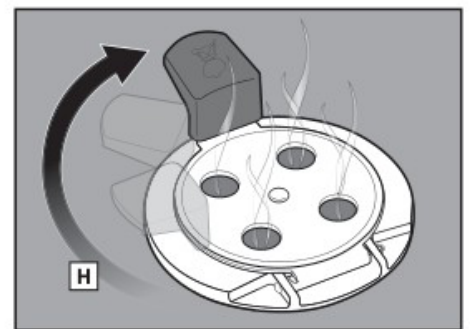
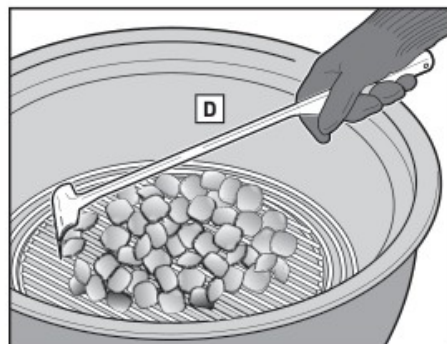
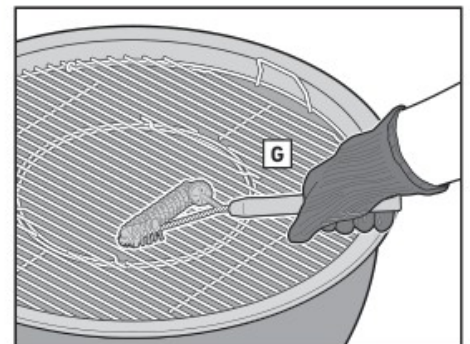
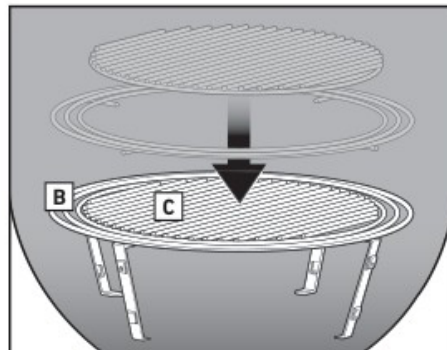
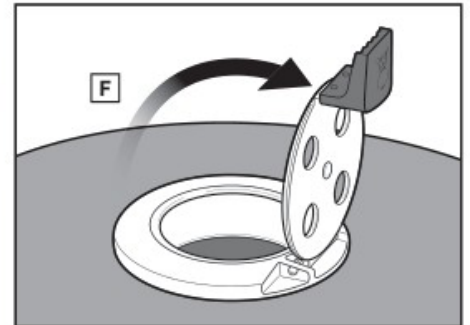
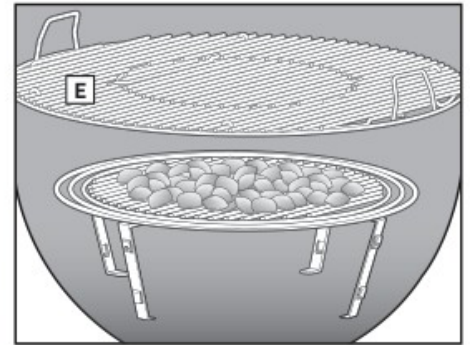
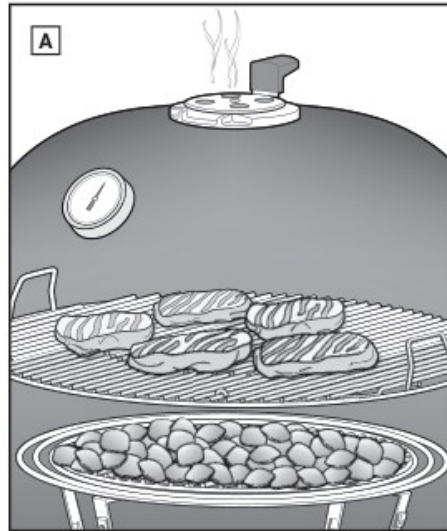
6. Закрийте кришку гриля та відкрийте заслінку кришки RAPIDFIRE (F).
7. Розігрійте решітку для приготування приблизно 5-10 хвилин або до досягнення бажаної температури гриля.

8. Після того, як решітка для приготування буде попередньо розігріта, очистіть її за допомогою щітки або скребка з нержавіючої сталі (G).
ПРИМІТКА: Під час використання щітки для гриля з нержавіючої сталі замініть щітку, якщо на решітці або щітці є вільні щетинки.

9. Покладіть продукти на решітку для приготування між кошиками CHAR-BASKET та закрийте кришку гриля. Обертання заслінки кришки RAPIDFIRE збільшить або зменшить бажану температуру всередині гриля (H). Перегляньте рецепт, щоб дізнатися про рекомендований час приготування та температуру. Зверніться до термометра кришки, щоб дізнатися бажану внутрішню температуру гриля.

Після завершення приготування

Закрийте кришку, заслінку та вентиляційні отвори котла, щоб загасити вугілля





МЕТОДИ ПРИГОТУВАННЯ НА ГРИЛІ - КОПЧЕННЯ

КОПЧЕННЯ

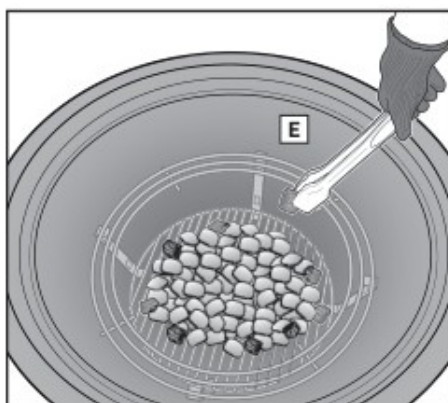
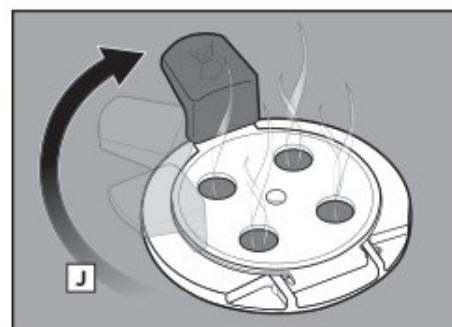
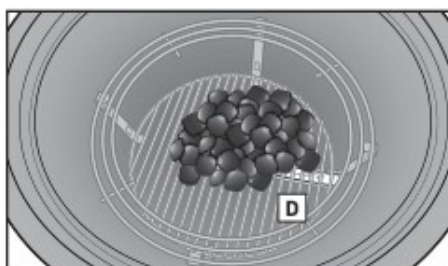
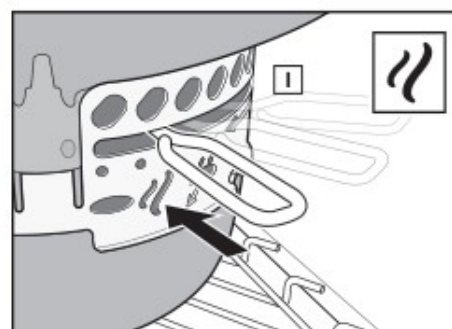
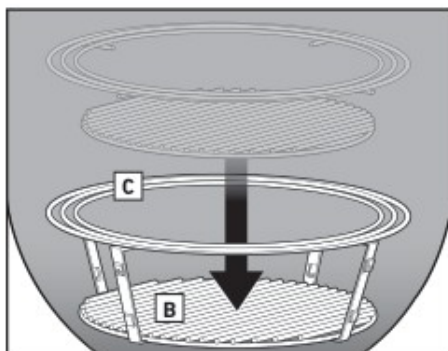
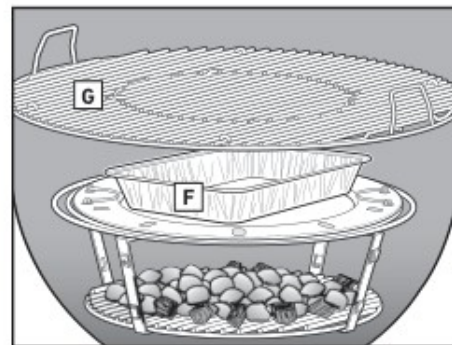
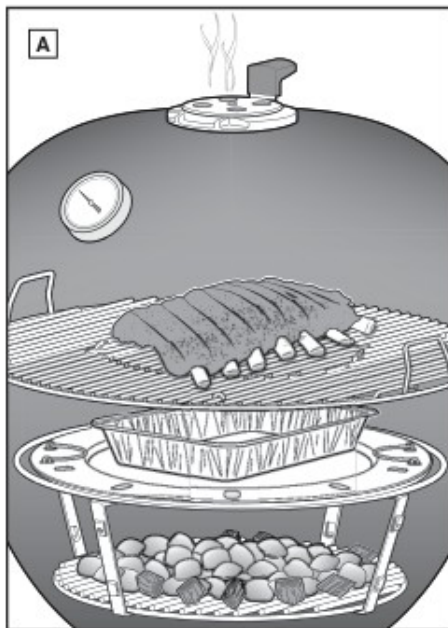
Копчення – це приготування їжі на низькій температурі протягом тривалого часу з використанням шматків або тріски справжньої деревини твердих порід (А). Цей метод також називають «повільним та низькотемпературним методом». Повільне приготування на низькій температурі зберігає сік та смак у вашій їжі, що дозволяє отримати надзвичайно ніжний шматок м'яса. Копчення чудово підходить для великих шматків м'яса, таких як: грудинка, індичка, свиняча лопатка, реберця та ціла курка. ПРИМІТКА: Приготування на грилі в холодному кліматі або на більшій висоті подовжить час приготування. Вітряна погода підвищить температуру гриля.

Налаштування гриля для копчення

1. Помістіть решітку для вугілля (В) у нижнє положення котла, а потім помістіть опорне кільце в середнє положення котла (С). ПРИМІТКА: 35-45 брикетів забезпечать 8-10 годин приготування. Для продуктів, які потребують тривалішого приготування, знадобиться більше вугілля. Зверніться до таблиці «Час копчення та приготування» для отримання додаткової інформації.
2. Запаліть вугілля. Зверніться до розділу «РОЗПАЛЮВАННЯ ВУГІЛЛЯ» в цьому посібнику користувача. ПРИМІТКА: Кришка, заслінки та вентиляційні отвори повинні залишатися відкритими під час розпалювання вугілля.
3. Після розпалювання вугілля одягніть рукавиці для гриля. За допомогою довгих щипців додайте шматки або тріску WEBER по периметру розпаленого вугілля (D).
4. Розмістіть дифузорну пластину в центрі опорного кільця (E). ПРИМІТКА: На дифузорну пластину слід помістити одноразовий піддон для збору крапель та мінімізації часу очищення. Додайте два піддони для копчення великих шматків м'яса.
5. Розмістіть решітку для приготування у верхньому положенні котла (F).
6. Закрийте кришку гриля.
7. Як тільки гриль досягне зони димлення на термометрі (G), пересуньте важіль вентиляційного отвору котел в положення для копчення (H) та поверніть заслінку кришки RAPIDFIRE (I) відповідно, щоб підтримувати рекомендовану температуру копчення.
8. Відкрийте кришку гриля та очистіть решітку для приготування за допомогою щітки для гриля з нержавіючої сталі або скребка. ПРИМІТКА: Якщо ви використовуєте щітку для гриля з нержавіючої сталі, замініть щітку, якщо на решітці або щітці виявлено вільні щетинки.
9. Помістіть страву в центр решітки. Перегляньте рецепт, щоб дізнатися про рекомендований час приготування.

Після завершення приготування

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





МЕТОДИ ПРИГОТУВАННЯ НА ГРИЛІ - КОПЧЕННЯ

Кількість деревного вугілля для копчення та часу приготування

	Вага	Час приготування	Брикетів з деревного вугілля	Шматки деревини
РИБА	0,45 - 1,36 кг	Від 1 до 2,5 годин	60-80 брикетів (1% склянки)	від 2 до 4
	1,36 - 2,7 кг	Від 2,5 до 4 годин	60-80 брикетів (1% склянки)	від 2 до 4
ПТАХ	0,9 - 1,36 кг	Від 2 до 3,5 годин	60-80 брикетів (1% склянки)	від 1 до 3
	1,81 - 3,62 кг	Від 3,5 до 4 годин	80-100 брикетів (2% склянки)	від 2 до 4
	3,62 - 5,44 кг	від 4 до 5 годин	80-100 брикетів (2% склянки)	від 3 до 4
	(5,44 - 8,1 кг)	від 8 до 10 годин	100-120 брикетів (2% склянки)	від 3 до 5
СВИНИНА	1,81 - 3,62 кг	від 5 до 8 годин	80-100 брикетів (2% склянки)	від 3 до 4
	3,62 - 5,44 кг	від 8 до 12 годин	100-120 брикетів (2% склянки)	від 3 до 5
ЯЛОВИЧИНА	1,81 - 3,62 кг	від 7 до 12 годин	80-120 брикетів (2% склянки)	від 3 до 5
	3,62 - 5,44 кг	від 12 до 18 годин	120-140 брикетів (3% склянки)	від 3 до 5

Вказаний час приготування стосується повністю розморожених продуктів. Вага, кількість вугілля та час приготування є рекомендаціями, а не суворими правилами. На час приготування можуть впливати такі фактори, як висота, вітер та температура зовнішнього повітря.

Деревні смаки для копчення

Деревний смак	Характеристики	Пасує до
Яблуко	НІЖНИЙ Легко солодкий з щільним фруктовим димним смаком	Риба Птах Свинина (особливо шинка) Овочі
Вишня	НІЖНИЙ Легко солодкий з фруктовим димним смаком	Риба Птах Свинина Овочі
Гікорі	НАСИЧЕНИЙ Гострий та димний зі смаком бекону	Птах Свинина Яловичина
Бук	НІЖНИЙ Нижній з легким димним смаком	Риба Птах Свинина Баранина Овочі
Пекан	НАСИЧЕНИЙ Гострий із солодким смаком. Ідеально підходить для копчення на дуже слабкому вогні.	Риба Птах Свинина Баранина Яловичина
Мескіт	НАСИЧЕНИЙ Насичений, яскравий димний смак із легким гіркуватим післясмаком.	Свинина Баранина Яловичина

ПОРАДИ ТА ХИТРОСТІ ДЛЯ УСПІШНОГО ПРИГОТУВАННЯ НА ГРИЛІ

Виберіть правильне місце для гриля

- Використовуйте цей гриль лише на відкритому повітрі в добре провітрюваному приміщенні. Не використовуйте його в гаражі, будівлі, під'їзді або будь-якому іншому закритому приміщенні.
- Завжди тримайте гриль на безпечній, рівній поверхні.
- Не використовуйте гриль ближче ніж за 60 сантиметрів від будь-якого горючого матеріалу. До горючих матеріалів належать, але не обмежуються, деревина або оброблені дерев'яні тераси, внутрішні дворики та веранди.

Розігрійте гриль

Розігрівання гриля є ключовим фактором під час прямого, непрямого методів та копчення на грилі. Коли гриль розігріється, тепло розпалує шматочки їжі, що прилипи до решітки, що полегшує їх видалення щіткою для гриля з нержавіючої сталі. Попереднє розігрівання також достатньо нагріває решітку для правильного обсмажування та допомагає запобігти прилипанню їжі до неї.

Одягайте рукавички

Завжди одягайте рукавички для гриля під час використання вугільного гриля. Вентиляційні отвори, заслінки, ручки та котел нагріватимуться під час процесу гриля, тому обов'язково захищайте руки та передпліччя

Розпалювання вугілля

WEBER рекомендує використовувати розпалювач (продається окремо) та кубики для розпалу (продаються окремо) для розпалювання вугілля. Уникайте використання рідини для розпалу, оскільки вона брудна та може надати їжі хімічний присмак.

Змащуйте олією їжу, а не решітку

Легке змащування їжі олією додає смаку та вологи, а також запобігає прилипанню їжі до решітки. Ми не рекомендуємо змащувати решітку олією, оскільки це може спричинити непотрібні спалахи.

Накрийте кришкою

Тримайте кришку якомога довше закритою з таких причин:
1. Підтримує решітку достатньо гарячою, щоб обсмажити їжу під час безпосереднього приготування.
2. Затримує димний запах, який утворюється, коли жир і соки випаровуються на грилі.
3. Запобігає спалахам, обмежуючи доступ кисню.

Що можна і чого не можна робити з дифузornoю пластиною

Під час копчення дифузornoна пластина допомагає підтримувати постійну низьку температуру та перенаправляє тепло та дим навколо їжі. Однак дифузornoну пластину також можна використовувати під час непрямого приготування, щоб максимально збільшити простір для приготування. Ніколи не кладіть їжу або паливо на дифузornoну пластину.

Приборкайте полум'я

Спалахи трапляються, що зазвичай добре, оскільки полум'я обпикає поверхню їжі. Однак занадто багато спалахів можуть призвести до підгоряння їжі.
Тримання кришки якомога щільніше закритою обмежує кількість кисню всередині гриля, що допоможе загасити будь-які спалахи. Якщо полум'я виходить з-під контролю, тимчасово перемістіть їжу на непрямої жар, поки вона не загасне.

Слідкуйте за часом і температурою

Приготування на грилі в холоднішому кліматі або на більшій висоті подовжить час приготування. Вітряна погода підвищить температуру гриля.

Підтримуйте чистоту

Дотримуйтесь основних інструкцій з регулярного обслуговування, щоб ваш гриль виглядав і працював чудово протягом багатьох років. Обов'язково видаляйте накопичений попіль і старе вугілля з дна котла та золовника перед кожним використанням.

Копчення щепами

Рекомендується експериментувати з різними деревиною під час копчення, щоб знайти ідеальний баланс солодкого та пікантного. Під час копчення протягом тривалого часу обов'язково використовуйте шматки деревини замість тріски. Шматки забезпечують довше димлення, яке повільно проникає протягом тривалого часу приготування. Деревна тріска найкраще підходить для коротшого часу приготування, оскільки вона не так довго зберігається під час тривалого копчення.



ТЕХНІЧНЕ ОБСЛУГОВУВАННЯ

ОЧИЩЕННЯ ВНУТРІШНЬОЇ ЧАСТИНИ ГРИЛЯ

Очищення внутрішньої частини гриля перед кожним використанням є важливим для забезпечення його максимальної продуктивності протягом багатьох років.

⚠ **ПОПЕРЕДЖЕННЯ:** Зачекайте, поки гриль охолоне, перш ніж ретельно його очистити.

Очищення кришки

Час від часу ви можете помічати пластівці, схожі на фарбу, на внутрішній стороні кришки гриля. Під час використання жир і пари диму повільно перетворюються на вуглець і осідають на внутрішній стороні кришки. Цей відклад з часом відшаровується і виглядає дуже схожим на фарбу. Ці відкладення нетоксичні, але пластівці можуть потрапити на вашу їжу, якщо ви не чистите кришку регулярно.

Вам знадобиться: Неабразивна нейлонова губка для чищення та паперовий рушник.

1. Протріть карбонізований жир на внутрішній стороні кришки гриля губкою для чищення (А). Щоб мінімізувати накопичення жиру в майбутньому, протирайте внутрішню сторону кришки паперовим рушником після кожного використання; робіть це, коли гриль теплий (не гарячий) на дотик.

Очищення решіток та дифузора

Якщо ви регулярно чистили решітки для приготування їжі після попереднього розігріву, кількість сміття на них має бути мінімальною. Вам також слід докласти зусиль, щоб мінімізувати кількість сміття та відкладень на дифузорі між прийомками їжі. Використання одноразового піддону для крапель мінімізує необхідність очищення.

Вам знадобиться: Щітка для гриля з нержавіючої сталі або скребок для чищення.

1. Під час встановлення решітки для приготування їжі, очистіть її від сміття щіткою для гриля з нержавіючої сталі або скребком для дерева (В).

⚠ **УВАГА:** Щітки для гриля слід регулярно перевіряти на наявність вільних щетинок та надмірного зносу. Замінійте щітку, якщо на решітці або щітці виявлено вільні щетинки. WEBER рекомендує купувати нову щітку для гриля з нержавіючої сталі на початку кожної весни.

2. Зніміть решітку для приготування їжі з гриля.

3. Після встановлення дифузора очистіть решітку від сміття щіткою для гриля з нержавіючої сталі.

4. Зніміть дифузор.

5. Після встановлення решітки для вугілля очистіть решітку для вугілля щіткою для гриля з нержавіючої сталі.

Очищення котла

Для належного потоку повітря та кращого приготування на грилі видаліть накопичений попіл та старе вугілля з дна котла та спорознижте золовловлювач перед кожним використанням.

1. Відкрийте кришку гриля та зніміть решітку для приготування їжі, дифузор та решітку для вугілля.

2. Очистіть дно котла від попелу або шматків старого вугілля. Для горіння деревного вугілля потрібен кисень, тому переконайтеся, що ніщо не засмічує вентиляційні отвори. Переміщуйте ручку системи очищення ONE-TOUCH вперед і назад, щоб перемістити попіл з дна котла в золовловлювач (D).

3. Стисніть ручку золовловлювача, щоб зняти його з гриля (E). Після повного охолодження висипте холодний попіл у безпечний контейнер для утилізації та замініть золовловлювач великої місткості.

ОЧИЩЕННЯ ЗОВНІШНЬОЇ ЧАСТИНИ ГРИЛЯ

Зовнішня частина вашого гриля може бути виготовлена з нержавіючої сталі, фарфорової емалі та пластику. WEBER рекомендує такі методи залежно від типу поверхні. Перед очищенням зовнішньої поверхні переконайтеся, що все вугілля повністю згасло, а гриль охолонув.

Поверхні з нержавіючої сталі

Очистіть зовнішні поверхні з нержавіючої сталі за допомогою нетоксичного, неабразивного засобу для чищення або поліролі для нержавіючої сталі, призначеного для використання на виробі для зовнішнього використання та грилях, або просто милом та водою. Не ризикуйте подряпати нержавіючу сталь абразивними пастами, які не очищують і не полірують, але змінюють колір металу, видаляючи верхнє покриття з оксиду хрому. Не використовуйте паперові рушники. Натомість використовуйте тканину з мікрофібри для протирання поверхні з нержавіючої сталі.

Вам знадобиться: тканина з мікрофібри, засіб для чищення нержавіючої сталі або мило та вода.

1. Розпиліть засіб для чищення на ділянку гриля з нержавіючої сталі. Використовуючи тканину з мікрофібри, очистіть у напрямку волокон нержавіючої сталі та дайте висохнути.
2. Якщо ви використовуєте мило та воду, нанесіть на нього мильну воду за допомогою мікрофібрової тканини, потім змийте водою та дайте висохнути.

Пофарбовані, емальовані з порцеляни поверхні та пластикові компоненти

Очистіть пофарбовані, емальовані з порцеляни та пластикові поверхні зовні гриля теплою мильною водою.

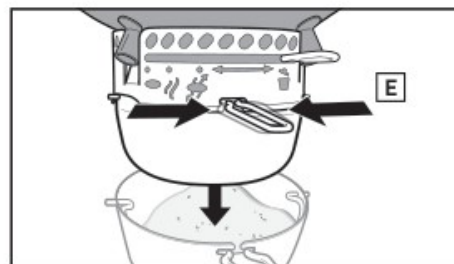
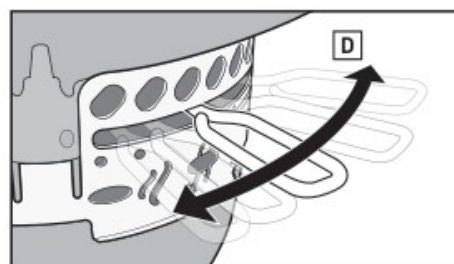
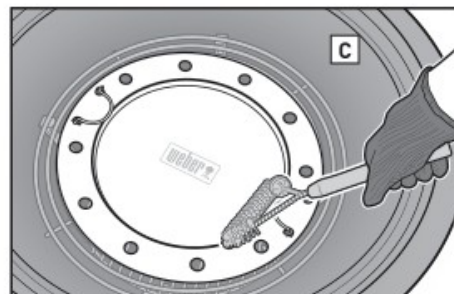
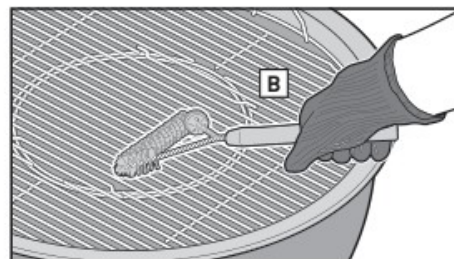
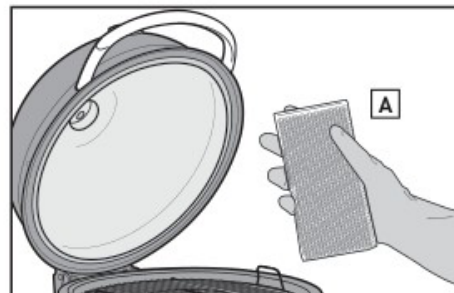
Вам знадобиться: Тепла мильна вода, паперові рушники або мікрофіброва тканина.

1. Протріть поверхні теплою мильною водою. Змийте та ретельно висушіть.

ВАЖЛИВО: Не використовуйте для очищення гриля жодні з наступних засобів: абразивні поліролі або фарби для нержавіючої сталі, засоби для чищення, що містять кислоти, уайт-спірит або ксилол, засоби для чищення духовок, абразивні засоби для чищення (засоби для чищення кухні) та абразивні губки для чищення.

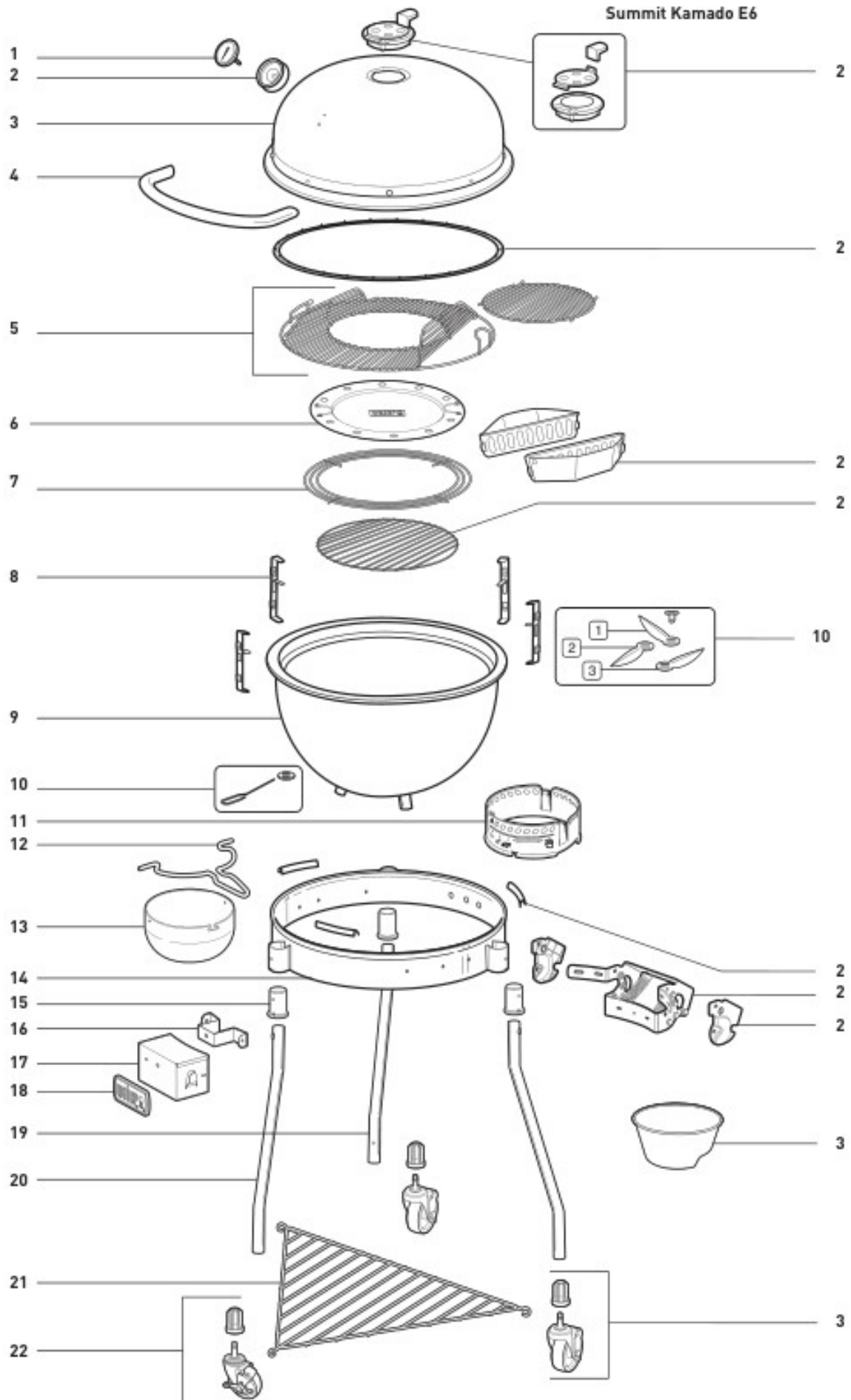
ОЧИЩЕННЯ ЗОВНІШНЬОЇ ПОВЕРХНІ ГРИЛІВ, ЩО ЗНАХОДЯТЬСЯ В ОСОБЛИВИХ СЕРЕДОВИЩАХ

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





ЗАПАСНІ ЧАСТИНИ





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



Weber-Stephen Products LLC www.weber.com

© 2020 Designed and engineered by Weber-Stephen Products LLC, 1415 S.
Roselle Road, Palatine, Illinois 60067 USA.