

# weber TRAVELER

## ІНСТРУКЦІЯ З ЕКСПЛУАТАЦІЇ (ЗНГ)

weber-ukraine.com

### Важлива інформація з безпеки

У інструкції чітко вказується повідомлення НЕБЕЗПЕКА, ПОПЕРЕДЖЕННЯ та УВАГА. Уважно читайте та

дотримуйтеся цих вказівок, щоб забезпечити безпеку та запобігти пошкодженню майна. Значення кожного повідомлення наведено нижче.

⚠ **НЕБЕЗПЕКА:** вказує на небезпечну ситуацію яка, якщо її не уникнути, призведе до смерті або серйозної травми.

⚠ **ОБЕРЕЖНО:** вказує на небезпечну ситуацію, яка, якщо її не уникнути, може призвести до смерті або серйозних травм.

⚠ **УВАГА:** вказує на небезпечну ситуацію, яка, якщо її не уникнути, може призвести до незначних або помірних травм.

ВИКОРИСТОВУВАТИ ТІЛЬКИ НА ВУЛИЦІ.

ЧИТАЙТЕ ІНСТРУКЦІЇ ПЕРЕД ВИКОРИСТАННЯМ ПРИСТРОЮ (ГРИЛЯ).

ПОВІДОМЛЕННЯ ДЛЯ МОНТЕРА: Ці інструкції повинні залишитися у споживача.

ПОВІДОМЛЕННЯ ДЛЯ СПОЖИВАЧА: Збережіть ці інструкції для подальшого використання.

Важливо: уважно прочитайте ці інструкції, щоб ознайомитися з приладом перед його підключенням до газового картриджа або газового балона. Зберігайте ці інструкції для подальшого використання.



BILT.

Безкоштовне завантаження



### ⚠ НЕБЕЗПЕКА

Якщо ви відчуваєте запах газу:

- Вимкніть газ у приладі (гриль.)
- Затупіть будь-яке відкрите полум'я.
- Відкрийте кришку.
  - Якщо запах триває, тримайтеся подалі від приладу (гриль) і негайно зателефонуйте вашому постачальнику газу або службі екстреного пожежного реагування.

### ⚠ УВАГА

- Не зберігайте і не використовуйте бензин або інші легкозаймисті рідини чи пари в околицях цього (грилю) або будь-якого іншого приладу.
- Балон з ЗНГ, який не підключений для використання, не слід зберігати поряд з цим (грилем) або будь-яким іншим пристроєм.

### 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 на місці, а гриль не було належним чином зібрано згідно з інструкціями зі складання.

⚠ **ПОПЕРЕДЖЕННЯ:** Не вбудовуйте цю модель гриля у будь-яку вбудовану або висувну конструкцію.

⚠ **ПОПЕРЕДЖЕННЯ:** Не модифікуйте прилад. Зріджений газ (ЗНГ) не є природним газом. Перетворення або спроба використання природного газу в газовому агрегаті ЗНГ або ЗНГ в газовому агрегаті є небезпечною та призведе до анулювання гарантії.

• Будь-які частини, герметично закриті виробником, не повинні змінюватися користувачем.

### Операція

⚠ **НЕБЕЗПЕКА:** Використовуйте гриль тільки на вулиці в добре провітрюваній зоні. Не використовуйте його в гаражі, будівлі, коридорі, наметі, будь-якій іншій закритій зоні або під навісними горючими конструкціями.

⚠ **НЕБЕЗПЕКА:** Не використовуйте гриль у жодному транспортному засобі або в будь-якій зоні зберігання чи вантажу транспортного засобу. Це включає, але не обмежується, автомобілями, вантажівками, універсалами міні-вантажівками, позашляховиками, кемперами та човнами.

⚠ **НЕБЕЗПЕКА:** Під час використання горючі матеріали не повинні знаходитися на відстані менше 16 см від задньої або бокових сторін гриля.

⚠ **НЕБЕЗПЕКА:** Тримайте барбекю зону вільною від легкозаймистих парів і рідин, таких як бензин, алкоголь тощо, а також від горючих матеріалів.

⚠ **НЕБЕЗПЕКА:** Цей пристрій потрібно тримати подалі від легкозаймистих матеріалів під час використання.

⚠ **НЕБЕЗПЕКА:** У разі займання жиру вимкніть усі пальники та тримайте кришку закритою, доки вогонь не згасне.

⚠ **УВАГА:** Доступні частини можуть бути дуже гарячими. Тримайте маленьких дітей подалі.

⚠ **УВАГА:** Вживання алкоголю, лікарських препаратів за рецептом, безрецептурних препаратів або заборонених наркотичних засобів може погіршити здатність користувача правильно та безпечно збирати, переміщувати, зберігати чи експлуатувати гриль.

⚠ **УВАГА:** Ніколи не залишайте гриль без нагляду під час попереднього розігріву або використання. Будьте обережні під час експлуатації гриля. Увесь корпус камери приготування нагрівається під час роботи.

⚠ **УВАГА:** Використовуйте термостійкі рукавиці або захисні рукавички для гриля (відповідно до стандарту EN 407, рівень захисту від контакту з теплом не нижче 2) під час експлуатації гриля.

⚠ **УВАГА:** Не пересувайте прилад під час використання.

⚠ **УВАГА:** Тримайте електричний кабель живлення та шланг подачі палива подалі від нагрітих поверхонь.

⚠ **ОБЕРЕЖНО:** Цей продукт пройшов випробування на безпеку та сертифікований лише для використання в конкретній країні. Дивіться позначення країни на зовнішній стороні коробки.

• Не використовуйте деревне вугілля, брикети або лавовий камінь в грилі.

8657233

070725  
УКРАЇНСЬКА



# БЕЗПЕКА

- 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.

## Зберігання та/або ненормативне використання

- ⚠ **УВАГА:** Вимкніть газопостачання на газовому балоні після використання.
- ⚠ **УВАГА:** Балони з ЗНГ повинні зберігатися на вулиці, подалі від дітей, і не повинні зберігатися в будівлі, гаражі чи будь-якому іншому закритому просторі.
- ⚠ **УВАГА:** Після періоду зберігання та/або невикористання гриля слід перевірити на витіки газу та закупорки пальників перед використанням.
- Зберігання гриль в приміщенні дозволяється лише в тому випадку, якщо балон з ЗНГ відключений і вийнятий з обладнання.

# ГАРАНТІЯ

• Дякуємо за покупку продукту WEBER. Weber-Stephen Products LLC, 1415 S. Roselle Road, Palatine, Illinois 60067 ("WEBER") пишається тим, що постачає безпечний, довговічний та надійний продукт. Це добровільна гарантія WEBER, надана вам безкоштовно. Вона містить інформацію, необхідну для ремонту вашого продукту WEBER у малоймовірному разі несправності чи дефекту.

• Відповідно до чинного законодавства, у споживача є кілька прав у випадку, якщо продукт виявився дефектним. Ці права включають додаткову виконану послугу або заміну, зниження ціни покупки та компенсацію. Наприклад, в Європейському Союзі це буде двохрічна законодавча гарантія, що починається з дати передачі продукту. Ці та інші законодавчі права залишаються незмінними через цю гарантійну умову. Насправді, ця гарантія надає додаткові права. Власнику, які є незалежними від статутних положень про гарантію.

## ДОБРОВІЛЬНА ГАРАНТІЯ WEBER

• WEBER гарантує покупцеві продукту WEBER (або в разі подарунка чи акційної ситуації, особі, для якої він був придбаний як подарунок або акційний товар), що продукт WEBER не має дефектів у матеріалах і виготовленні протягом вказаних нижче періодів часу, коли він зібраний та експлуатується відповідно до супутнього посібника власника. Примітка: якщо ви втратите або не зможете знайти свій посібник власника WEBER, доступний онлайн на [www.weber.com](http://www.weber.com), або на спеціалізованому веб-сайті вашої країни, на який може бути перенаправлений власник) у рамках цієї гарантії WEBER погоджується ремонтувати або замінювати дефектні частини в межах - відповідних періодів часу, обмежень і винятків, вказаних нижче, за - нормального використання та обслуговування в приватному домі або квартирі... В МІРІ, ДОЗВОЛЕНОМУ ЗА ЗАСТОСОВНИМ ЗАКОНОДАВСТВОМ, ЦЯ ГАРАНТІЯ РОЗШИРЮЄТЬСЯ ТІЛЬКИ НА ПОЧАТКОВОГО ПОКУПЦЯ І НЕ МОЖЕ БУТИ - ПЕРЕДАНА ІНШИМ ВЛАСНИКАМ, ОКРІМ ВИПАДКІВ ПОДАРУНКІВ І ПРОМОЦІЙНИХ ТОВАРІВ, ЯКІ ВКАЗАНІ ВИЩЕ. ВІДПОВІДАЛЬНІСТЬ ВЛАСНИКА ЗГІДНО З ЦИМ ГАРАНТІЙНИМ

### ЗОВОВ'ЯЗАННЯМ

• Щоб забезпечити безперебійну гарантійне обслуговування, важливо (але не є обов'язковим), щоб ви зареєстрували свій продукт WEBER онлайн на сайті [www.weber.com](http://www.weber.com) або на відповідному веб-сайті для конкретної країни, до якого може бути перенаправлено Власника. Будь ласка, також зберігайте оригінальний товарний чек та/або рахунок-фактуру. Реєстрація вашого продукту WEBER підтверджує ваше гарантійне покриття та забезпечує пряму зв'язок між вами та WEBER у випадку, якщо нам потрібно буде зв'язатися з вами.

• Вища гарантія дійсна лише за умови, що Власник дотримується належно і турботливо про продукт WEBER, дотримуючись усіх інструкцій щодо складання використання та профілактичного обслуговування, вказаних у доданому Посібнику власника, якщо Власник не може довести, що дефект або несправність є незалежними від невиконання вище зазначених зобов'язань. Якщо ви живете в прибережній зоні або маєте свій продукт біля басейну, обслуговування включає регулярну чистку зовнішніх поверхонь, як і зазначено в доданому Посібнику власника.

### ОБСЛУГОВУВАННЯ ГАРАНТІЇ / ВИКЛЮЧЕННЯ ГАРАНТІЇ

• Якщо ви вважаєте, що у вас є поломка, яка покрита цією гарантією, будь ласка, зв'яжіться зі службою підтримки клієнтів WEBER, використовуючи контактну інформацію на нашому веб-сайті ([www.weber.com](http://www.weber.com)) або на конкретному сайті для вашої країни, на який може бути переадресовано Власника). WEBER після оцінювання отримає або відремонтує, або замінить (на свій розсуд) дефектну частину, що покрита цією Гарантією. У разі, якщо ремонт або заміна неможливі, WEBER може вирішити (на свій розсуд) замінити зламаний гриль на новий гриль однакової або більшої вартості. WEBER може запитати вас про повернення частин для перевірки, витрати на доставку повинні бути сплачені заздалегідь.

• Ця ГАРАНТІЯ втратить силу, якщо будуть пошкодження, погіршення, зміна кольору та/або іржа, за які WEBER не несе відповідальності, викликані:

- Зловживання, неправильне використання, зміна, модифікація, неналежне застосування, вандалізм, нехтування правильного технічного обслуговування, неправильна збірка або встановлення, а також неналежне виконання нормального та рутинного технічного обслуговування;
- Комахи (такі як павуки) та гризуни (такі як білки), включаючи, але не обмежуючись, пошкодженням трубок пальника та/або газових шлангів;
- Вплив соляного повітря та/або джерел хлору, таких як плавальні басейни та чані/спа;
- Складні погодні умови, такі як град, урагани, землетруси, цунамі або повені, торнадо чи сильні бурі.

• Використання та/або встановлення частин на вашому продукті WEBER які не є оригінальними частинами WEBER, анулює цю гарантію, і будь-які збитки, що з цього виникають, не покриваються цією гарантією. Будь-яка переробка газового гриля, не дозволена компанією WEBER та виконана авторизованим техніком обслуговування WEBER, анулює цю гарантію.

## ГАРАНТІЙНІ ТЕРМИНИ НА ПРОДУКТИ

Котел:	5 років, без корозії/прогорання
Вузол кришки:	5 років, без корозії/прогорання
Нержавіюча сталевая пальникова труба:	3 роки, без корозії/прогорання
Решітки для приготування їжі:	3 роки, без корозії/прогорання
Компоненти з пластику:	2 роки, за винятком вигорання або зміни кольору
Усі інші частини:	2 роки

## ЗАСТЕРЕЖЕННЯ

ОКРІМ ГАРАНТІЇ ТА ВІДМОВ ВІД ВІДПОВІДАЛЬНОСТІ, ЗАЗНАЧЕНИХ У ЦЬОМУ ГАРАНТІЙНОМУ ТАЛОНІ, ЖОДНІ ІНШІ ГАРАНТІЇ АБО ДОБРОВІЛЬНІ ЗОБОВ'ЯЗАННЯ ВІДПОВІДАЛЬНОСТІ НЕ НАДАЮТЬСЯ І НЕ МОЖУТЬ ВВАЖАТИСЯ ТАКИМИ, ЩО ВИХОДЯТЬ ЗА МЕЖИ ВСТАНОВЛЕНОЇ ЗАКОНОМ ВІДПОВІДАЛЬНОСТІ WEBER. ЦЯ ГАРАНТІЯ НЕ ОБМЕЖУЄ ТА НЕ ВИКЛЮЧАЄ ВИПАДКИ АБО ПРЕТЕНЗІЇ, В ЯКИХ WEBER НЕСЕ ОБОВ'ЯЗКОВУ ЮРИДИЧНУ ВІДПОВІДАЛЬНІСТЬ ЗГІДНО ІЗ ЗАКОНОДАВСТВОМ.

ПІСЛЯ ЗАВЕРШЕННЯ ВІДПОВІДНОГО ГАРАНТІЙНОГО СТРОКУ ЖОДНІ ІНШІ ГАРАНТІЇ НЕ ДІЮТЬ. ЖОДНІ ДОДАТКОВІ ГАРАНТІЇ, НАДАНІ БУДЬ-ЯКОЮ ТРЕТЬОЮ ОСОБОЮ, ЗОКРЕМА ДИЛЕРОМ АБО РОЗДІЛЬНИМ ПРОДАВЦЕМ (У ТОМУ ЧИСЛІ БУДЬ-ЯКІ «ПРОДОВЖЕНІ ГАРАНТІЇ»), НЕ ПОШИРЮЮТЬСЯ НА WEBER.

ЄДИНИМ ВИКЛЮЧНИМ ЗАСОБОМ ВІДПОВІДНО ДО ЦЬОЇ ГАРАНТІЇ Є РЕМОНТ АБО ЗАМІНА ВІДПОВІДНОЇ ЧАСТИНИ АБО ПРОДУКТУ.

В ЖОДНОМУ ВИПАДКУ В РАМКАХ ЦЬОГО ДОБРОВІЛЬНОГО ГАРАНТІЙНОГО ЗОБОВ'ЯЗАННЯ ВІДШКОДУВАННЯ БУДЬ-ЯКОГО ВИДУ НЕ ПОВИННО ПЕРЕВИЩУВАТИ СУМУ ПОКУПКИ ПРОДУКТУ WEBER.

ВИ САМОСТІЙНО НЕСЕТЕ РИЗИК ТА ВІДПОВІДАЛЬНІСТЬ ЗА БУДЬ-ЯКІ ЗБИТКИ, ШКОДУ АБО ВТРАТИ, СПРИЧИНЕНІ ВАМ, ВАШОМУ МАЙНУ ЧИ ІНШИМ ОСОБАМ ТА ЇХНЬОМУ МАЙНУ ВНАСЛІДОК НЕПРАВИЛЬНОГО ВИКОРИСТАННЯ ПРОДУКТУ. ЗЛОВЖИВАННЯ НИМ АБО НЕДОТРИМАННЯ ІНСТРУКЦІЙ, НАДАНИХ WEBER У ПОСІБНИКУ КОРИСТУВАЧА.

ЧАСТИНИ І АКСЕСУАРИ, ЩО ЗАМІНЮЮТЬСЯ ЗА ЦЬОЮ ГАРАНТІЄЮ, ГАРАНТУЮТЬСЯ ТІЛЬКИ НА ПЕРІОД ВИЩЕЗГАДАНОГО ОРИГІНАЛЬНОГО ГАРАНТІЙНОГО ПЕРІОДУ.

ЦЯ ГАРАНТІЯ ПОШИРЮЄТЬСЯ ВИКЛЮЧНО НА ПРИВАТНЕ ВИКОРИСТАННЯ В ОДНОМУ ДОМОГОСПОДАРСТВІ (БУДИНКУ АБО КВАРТИРІ) ТА НЕ ПОШИРЮЄТЬСЯ НА ГРИЛІ WEBER, ЩО ВИКОРИСТОВУЮТЬСЯ В КОМЕРЦІЙНИХ, СПІЛЬНИХ АБО БАГАТОКВАРТИРНИХ УМОВАХ, ЗОКРЕМА В РЕСТОРАНАХ, ГОТЕЛЯХ, НА КУРОРТАХ АБО В ОРЕНДОВАНИХ ОБ'ЄКТАХ.

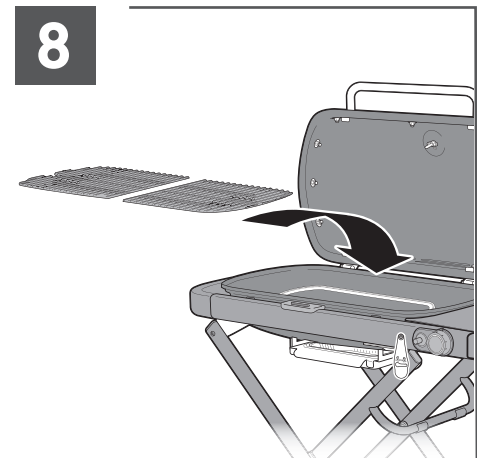
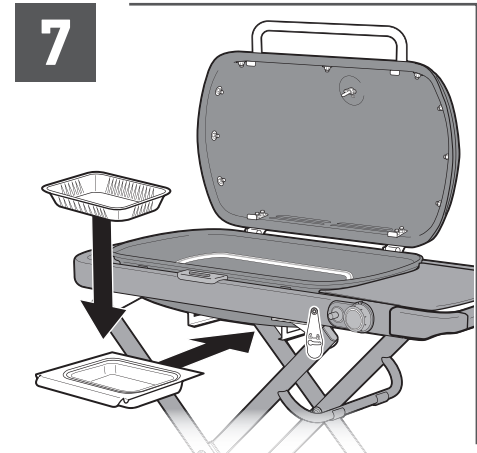
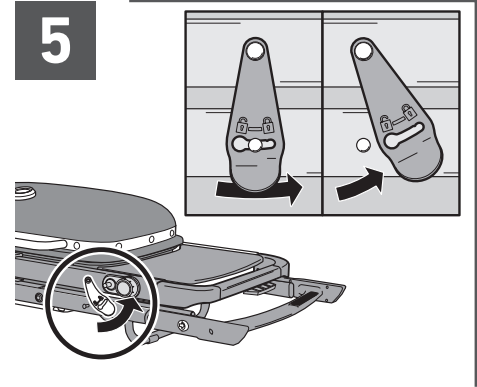
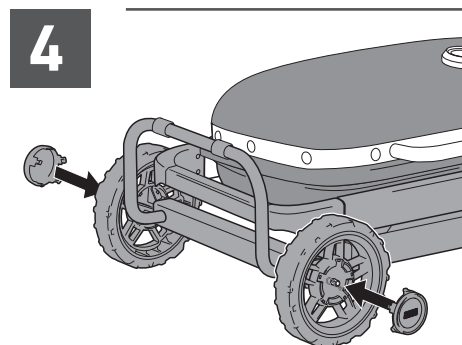
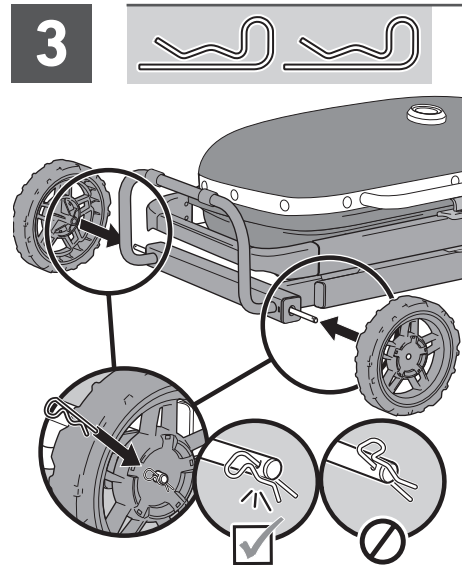
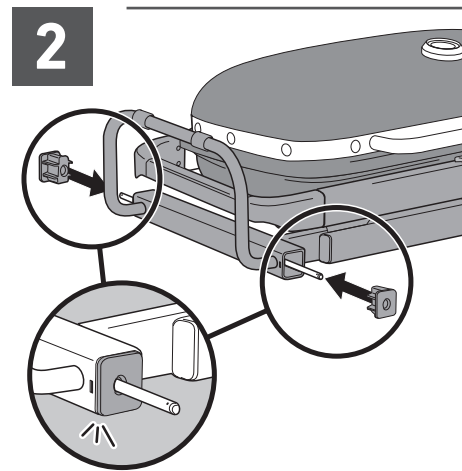
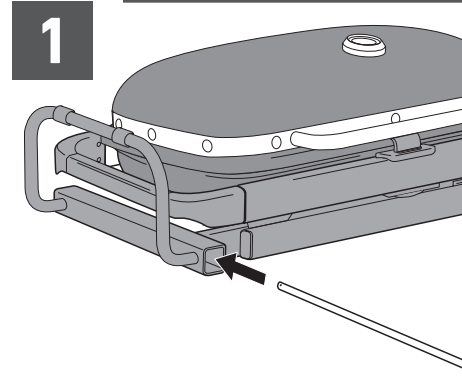
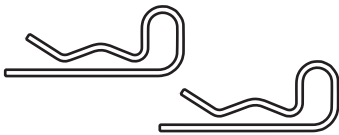
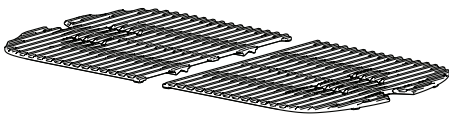
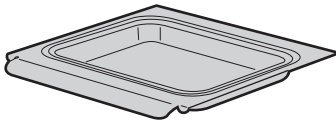
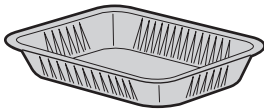
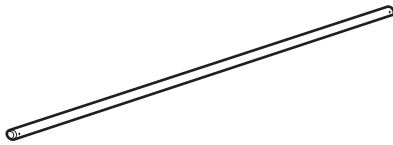
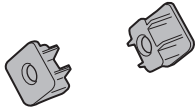
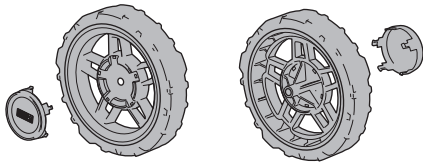
WEBER ЗАЛИШАЄ ЗА СОБОЮ ПРАВО ЗМІНЮВАТИ ДИЗАЙН СВОЇХ ПРОДУКТІВ БЕЗ ПОПЕРЕДЖЕННЯ. ЖОДНЕ ПОЛОЖЕННЯ ЦЬОЇ ГАРАНТІЇ НЕ ЗОБОВ'ЯЗУЄ WEBER ВПРОВАДЖУВАТИ ТАКІ ЗМІНИ В ПРОДУКТИ, ВИГОТОВЛЕНІ РАНІШЕ. І ЗМІНИ ДИЗАЙНУ НЕ МАЮТЬ ВВАЖАТИСЯ ВИЗНАННЯМ ДЕФЕКТНОСТІ ПОПЕРЕДНІХ МОДЕЛЕЙ.

Для отримання додаткової інформації зверніться до переліку міжнародних бізнес-одиниць наприкінці цього посібника.





## Перелік частин



⚠ Зніміть всі упаковочні матеріали та захисну плівку перед використанням вашого грилю.

Гриль, ілюстрований у цьому посібнику, може незначно відрізнятися від придбанної моделі.



## ОСОБЛИВОСТІ ПРОДУКТУ

# ОСОБЛИВОСТІ ТРАНСПОРТУВАННЯ



### A Складаний візок для легкого транспортування

Компактний складаний візок з автоматичним блокуванням кришки дозволяє Traveller легко перевозити вас туди, куди ви йдете. Він розроблений таким чином, щоб поміститися в багажник вашого автомобіля та не займати місце в гаражі під час зберігання.

### B Чавунні решітки для приготування з порцеляновою емаллю

Чавунні решітки для приготування з порцеляновою емаллю забезпечують рівномірний розподіл тепла по всій поверхні для барбекю та чудове збереження тепла.

### C Бічний столик та бічні напрямні WEBER WORKS

Використовуйте бічний столик, щоб тримати тарілки, приправи та інструменти під рукою. Прикріпіть аксесуари WEBER (даються окремо) до бічних напрямних, щоб напої, спеції та приправи, інструменти для розпалювання гриля та засоби для чищення були під рукою, а також щоб ваше робоче місце було вільним. Підходить для більшості аксесуарів WEBER.

### D Вбудований термометр

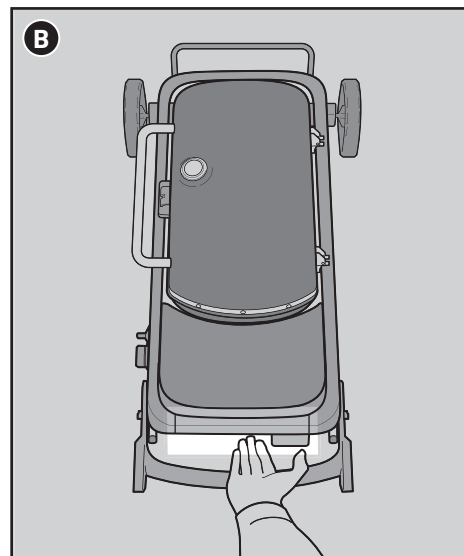
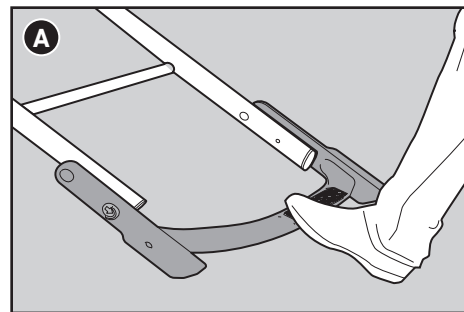
Відстеження температури всередині вашого гриля дозволяє вам регулювати нагрівання за потреби.

### E Автоматичне блокування кришки

Кришка залишається закритою, а решітки для приготування залишаються на місці автоматично, коли гриль опускається в нижнє положення.

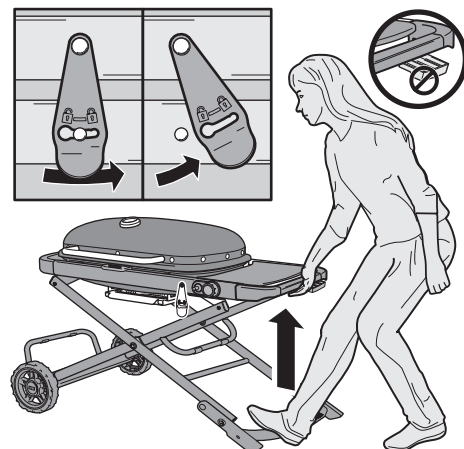
## Підняття та опускання гриля

- Коли настане час встановити або прибрати гриль, виконайте ці кроки, щоб переконатися, що гриль готовий до роботи.
- Під час підняття та опускання гриля завжди стабілізуйте його, тримаючи ногу на підставці (A) та тримаючи барбекю за КІНЕЦЬ рами бічного столика (B). Не рекомендується брати гриль за боки або кути рами.



### Розкладання гриля.

- 1) Перемістіть замок візка в розблоковане положення та відключіть його від замка.
- 2) Тримайте одну ногу на підставці та підніміть гриль за кінець рами бічного столика, доки воно не зафіксується у піднятому положенні. Не тримайтеся за важіль розблокування візка під час підняття грилю.





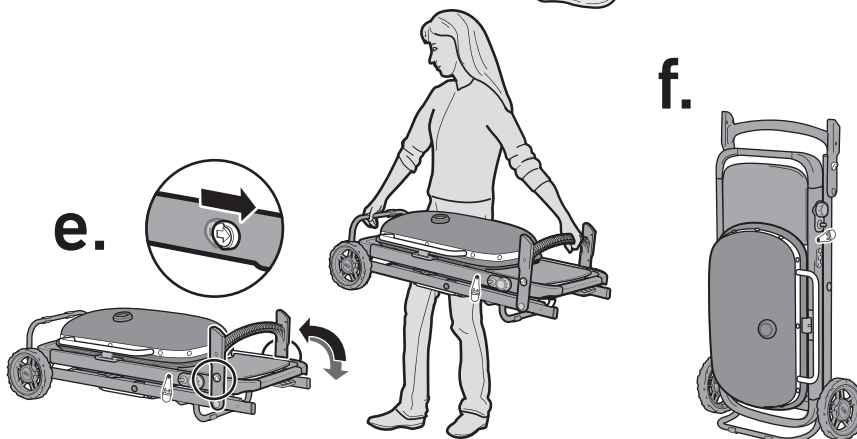
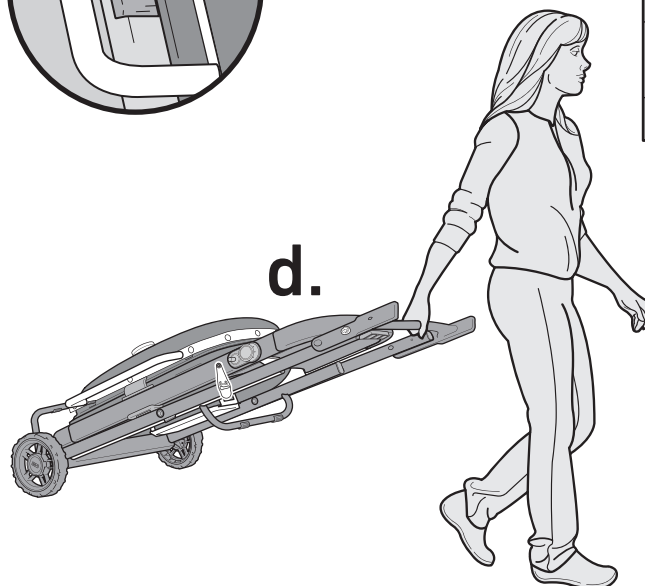
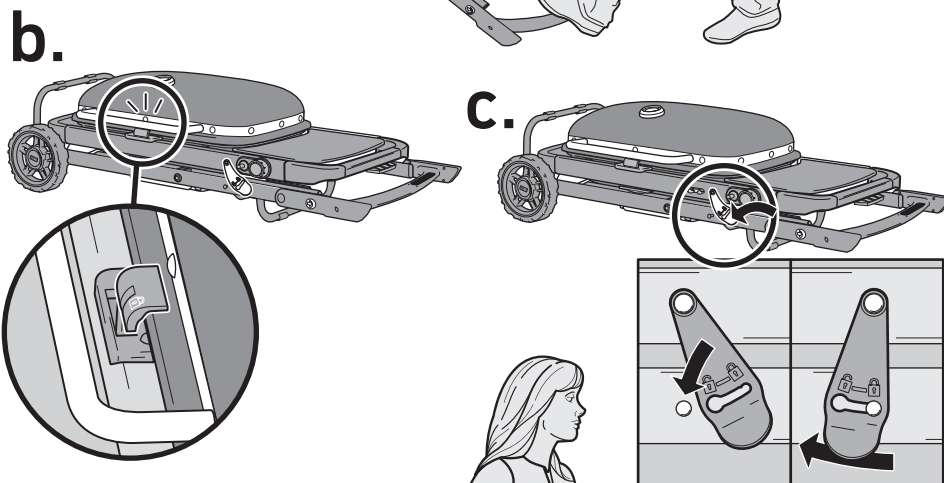
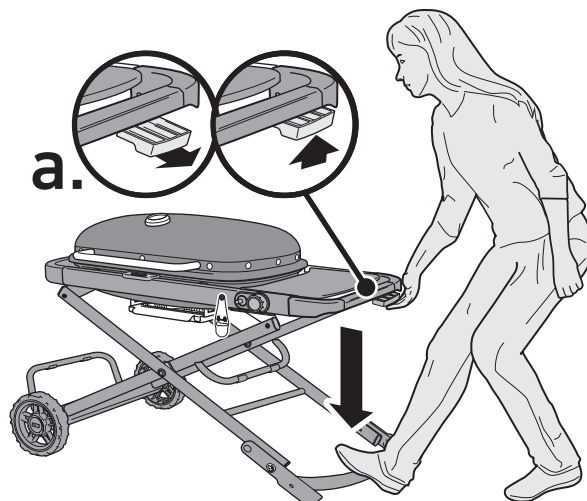
## Складання гриля

- 1) Переконайтеся, що ручка керування пальником знаходиться у вимкненому (O) положенні
- 2) Закрийте кришку.
- 3) Дозвольте грилю повністю охолонути.
- 4) **Вийміть балон з ЗНГ.** спочатку вимкнувши регуляторний клапан, потім оберніть картридж низького тиску проти годинникової стрілки, щоб від'єднати його від регулятора. Дивіться "Зняття картриджа."
- 5) Завжди перевіряйте висувну лійку, щоб очистити або замінити одноразовий піддон для крапель.
- 6) **Щоб опустити візок,** переконайтеся, що одна нога залишена на підставці біля основи гриль та візьміть за важіль скидання на задній частині рами (a). Обережно звільніть важіль скидання: 1) потягнувши важіль на себе, і 2) піднявши його вгору. Потім повільно опустіть барбекю, тримаючи ногу на місці.

**Важливо:** Будьте обережні, коли опускаєте візок. Завжди направляйте візок під час переміщення у нижнє положення, утримуючи стійкий захват за раму. Повторне опускання візка без утримання за раму може призвести до пошкодження.

## Транспортування та зберігання

- 1) Як тільки візок складено, автоматичний замок кришки зафіксує кришку та решітку для приготування (b). Щоб закріпити візок у складеному положенні, закріпіть замок візка над штифтом (c) і переведіть його в заблоковане положення.
  - (2) Після того, як візок опущено і зафіксовано, гриль готовий до використання (d).
  - 3) Для зручності у складеному положенні повертайте підставку для ніг вгору, спочатку відсувши червоні вкладки з боків рамки (e). Це забезпечує простір на обох кінцях гриля для підйому під час зберігання або транспортування.
- ЗАУВАЖЕННЯ:** Не піднімайте гриль за ручку кришки.
- 4) Після ретельного прибирання зберігайте гриль у вертикальному положенні для зменшення зайнятої площі (f). Дотримуйтесь інструкцій у розділі "Чистка та обслуговування" цього посібника.



⚠ **ОБЕРЕЖНО:** Встановлюйте візок лише на стабільній та рівній зовнішній поверхні. Ніколи не встановлюйте візок на схилі.

⚠ **ОБЕРЕЖНО:** Будьте обережні при вилученні знімного піддону для збору жиру та викиданні гарячого жиру.

⚠ **ОБЕРЕЖНО:** Не зберігайте гриль, поки балон з рідким газом приєднано.

⚠ **ОБЕРЕЖНО:** Не зберігайте і не транспортуйте відключений балон з рідким газом всередині гриля.

⚠ **УВАГА:** Не переміщуйте гриль під час використання. Дайте приладу охолонути, перш ніж переміщати або зберігати.

⚠ **УВАГА:** Не піднімайте решітку за ручку кришки, оскільки це може призвести до пошкодження замка кришки.

⚠ **УВАГА:** Не складайте додаткові предмети на гриль під час зберігання або транспортування.



# ПОЧАТОК РОБОТИ

## Важлива інформація про зріджений нафтовий газ LP та газів з'єднання

### Що таке зріджений нафтовий газ (LPG)?

Зріджений нафтовий газ, також відомий як LPG, LP gas, рідкий пропан або просто пропан чи бутан, — це легкозаймистий продукт на основі нафти, який використовується для живлення вашого гриля.

За помірної температури та тиску (поза ємністю) він перебуває у газоподібному стані. Проте під дією помірного тиску в ємності, наприклад у балоні, LPG стає рідиною. Під час випуску газу з балона рідина швидко випаровується та переходить у газоподібний стан.

### Поради щодо безпечного поводження з одноразовими газовими картриджами

Існують різні рекомендації та фактори безпеки, про які потрібно пам'ятати, використовуючи газ. Уважно дотримуйтеся цих інструкцій перед використанням вашого газового гриля.

- Не використовуйте пошкоджений, деформований або іржавий картридж.
- Картриджі не слід кидати або поводитися з ними необережно.
- Картриджі не повинні падати або їх не слід обробляти грубо.
- Ніколи не зберігайте та не транспортуйте картридж у місцях, де температура може досягати 15 °C (картридж стане занадто гарячим, щоб тримати його в руках). Наприклад: не залишайте картридж у автомобілі в спекотний день.
- Картриджі повинні бути в недоступному для дітей місці.
- Протестуйте з'єднання, де регулятор підключається до картриджа, щоразу, коли відбувається повторне підключення. Наприклад: тестуйте щоразу, коли картридж встановлюється знову.
- Зона навколо картриджа повинна бути чистою та вільною від сміття.
- Не змінюйте картридж поблизу джерела займання.
- Завжди закривайте газовий контрольний клапан регулятора перед від'єднанням регулятора.

## Що таке регулятор?

Ваш газовий гриль оснащений редуктором тиску — пристроєм, що регулює та підтримує рівномірний тиск газу під час його подачі зі зрідженого нафтового газового (LPG) картриджа.

## Зв'язки регуляторів

- Довжина шланга не повинна перевищувати 1,5 метра.
- Уникайте перегинів шланга.
- Змінійте гнучкий шланг, коли національні норми вимагають цього.
- Будь-які частини, запечатані виробником, не повинні бути змінені користувачем.
- Будь-яка модифікація пристрою може бути небезпечною.

## Встановлення газового картриджа

Використовуйте лише одноразові картриджі з бутаном/пропаном з мінімальним об'ємом 430 г і максимальним об'ємом 460 г. Картридж повинен мати клапан EN417, як показано на ілюстрації (A).

Переконайтеся, що ущільнення (між приладом і газовим контейнером) на місці і в хорошому стані перед підключенням до газового контейнера (B).

- 1) Підніміть гриль.
- (2) Переконайтеся, що ручка управління пальником вимкнена, натиснувши її всередину та обернувши за годинниковою стрілкою до вимкненого (O) положення.
- 3) Переконайтеся, що запірний клапан регулятора газу вимкнений, обернувши його за годинниковою стрілкою до щільного положення.
- 4) Вставте картридж у регулятор і оберніть за годинниковою стрілкою до щільного положення (C).

## Виймання газового картриджа

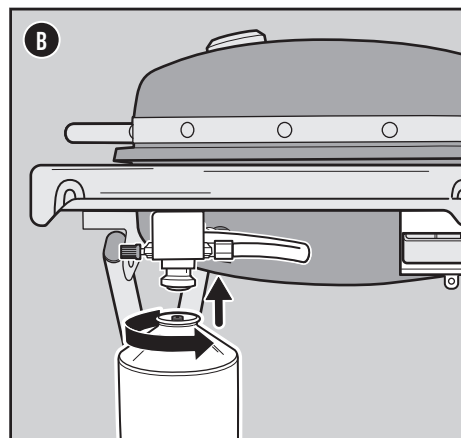
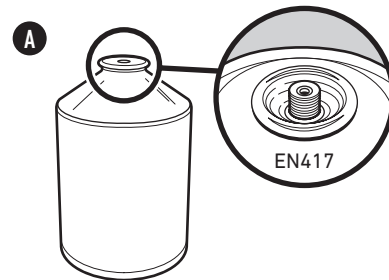
Кожного разу, коли вам потрібно опустити візок для гриля або якщо картридж пустий і потребує заміни, дотримуйтеся цих інструкцій для його зняття.

- 1) Переконайтеся, що ручка управління пальником вимкнена, натискаючи її всередину і повертаючи за годинниковою стрілкою в положення вимкнено (O).
- 2) Переконайтеся, що регулятор газового клапана вимкнений, повертаючи за годинниковою стрілкою до упору.
- 3) Відкрутіть картридж від регулятора, повертаючи його проти годинникової стрілки, і зніміть його з гриля.

## Зберігання або подорож

Від'єднайте картридж, якщо:

- 1) картридж порожній;
  - 2) гриль транспортується;
  - 3) гриль зберігається в гаражі або в іншому закритому просторі;
  - 4) гриль не використовується.
- Не зберігайте від'єднаний картридж у будівлі, гаражі або в будь-якому іншому закритому просторі.
  - Не зберігайте та не транспортуйте від'єднаний картридж всередині гриля. Для grillів, які були збережені або залишені без використання на деякий час, важливо дотримуватися цих рекомендацій:
  - Газовий гриль WEBER слід перевірити на витоки газу та будь-які перешкоди в трубі пальника перед його використанням. (Дивіться "ПЕРЕВІРКА НА ВИТОКИ ГАЗУ" та "ЩОРІЧНЕ ОБСЛУГОВУВАННЯ".)
  - Переконайтеся, що місця біля з'єднання картриджа або балону вільні від сміття, яке може заважати потоку горючого або вентиляційного повітря.
  - Сітка від павуків/комах також повинна бути перевірена на наявність перешкод. (Дивіться "ЩОРІЧНЕ ОБСЛУГОВУВАННЯ".)



⚠ **УВАГА:** Використовуйте лише газові картриджі WEBER Q або інші балони EN 417, позначені 80 % бутану/20% пропану.

⚠ **ОБЕРЕЖНО:** Тільки затягувати вручну. Використання надмірної сили може пошкодити з'єднання регулятора і картриджний клапан. Це може призвести до витоку або утруднення потоку газу.

⚠ Перевірте ущільнення перед підключенням нового газового картриджа до приладу.

⚠ Не використовуйте прилад, якщо у нього пошкоджені або зношені ущільнення, він протікає, пошкоджений або не працює належним чином.

⚠ Газові картриджі слід замінювати в добре провітрюваному місці, бажано на вулиці, далеко від будь-яких джерел запалювання, таких як відкритий вогонь, запальні елементи, електричні нагрівачі та подаль від інших людей.

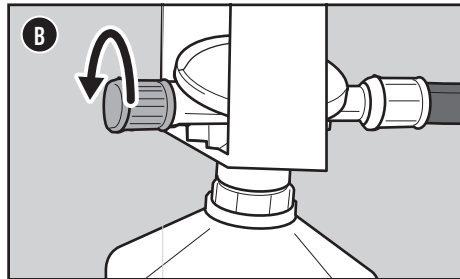
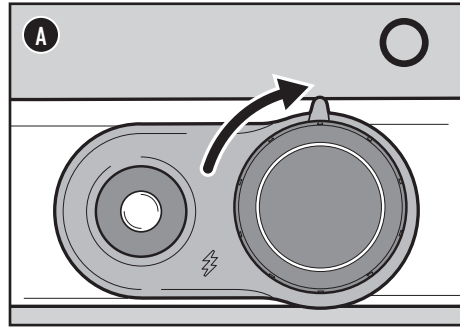


## Що таке перевірка на витіки?

Після правильного встановлення картриджа необхідно провести перевірку на витік газу. Перевірка на витік — це надійний спосіб переконатися, що газ не виходить після під'єднання картриджа. Паливна система вашого гриля має заводські з'єднання, які були ретельно перевірені на герметичність, а пальники протестовані у роботі з вогнем. WEBER рекомендує проводити ретельну перевірку на витік після складання, а також щоразу, коли ви від'єднуєте та повторно під'єднуєте газове з'єднання.

### Перевірка на витік газу

- 1) Переконайтеся, що ручка керування пальником вимкнена, натиснувши її всередину та повернувши за годинниковою стрілкою у положення вимкнення (O.)
- 2) Увімкніть подачу газу, повернувши регулятор газового клапана проти годинникової стрілки (B).
- 3) Змочіть фітинги (C) розчином мила і води, використовуючи спреєр, щітку або ганчірку. Ви можете приготувати свій розчин мила і води, змішавши 20% рідкого мила з 80% води; або ви можете придбати розчин для перевірки витоків у сантехнічному відділі будь-якого господарського магазину.
- 4) Якщо з'являються бульбашки, це означає, що є витік:
  - а) Якщо витік знаходиться в картриджі (D), зніміть картридж. НЕ ВИКОРИСТОВУЙТЕ ГРИЛЬ. Встановіть інший картридж і ще раз перевірте на витіки з розчином мила і води. Якщо витік триває, зніміть картридж. НЕ ВИКОРИСТОВУЙТЕ ГРИЛЬ. Зв'яжіться з представником служби обслуговування клієнтів у вашій місцевості, використовуючи контактну інформацію на нашому веб-сайті.
  - б) Якщо витік знаходиться в регуляторі (E) або вентилі пальника (F), вимкніть газ. НІКОЛИ не пробуйте посилити регулятор. НЕ ВИКОРИСТОВУЙТЕ ГРИЛЬ. Зв'яжіться з представником служби підтримки клієнтів у вашій місцевості, використовуючи контактну інформацію на нашому веб-сайті.

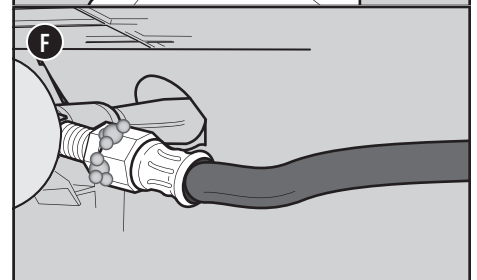
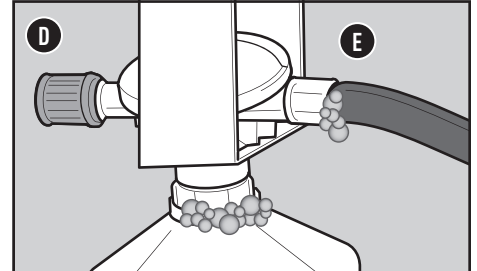
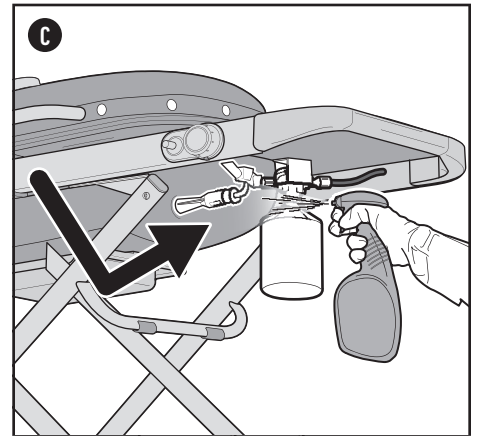


Якщо є витік, зв'яжіться з представником служби підтримки клієнтів у вашому регіоні, використовуючи контактну інформацію на нашому веб-сайті.

5) Якщо бульбашки не з'являються, перевірка витоків завершена:

а) Промийте з'єднання водою.

ЗАУВАЖТЕ: оскільки деякі розчини для перевірки витоків, включаючи мило і воду, можуть бути трохи агресивними, всі з'єднання слід промивати водою після перевірки на витіки.



## Розміри отворів клапана пальника та дані про споживання

Країна	РОЗМІРИ ОТВОРІВ КЛАПАНА ПАЛЬНИКА		ДАНІ ПРО СПОЖИВАННЯ	
	Категорія газу			
Китай, Кіпр, Чеська Республіка, Данія, Естонія, Фінляндія, Гонконг, Угорщина, Ісландія, Індія, Ізраїль, Японія, Корея, Латвія, Литва, Мальта, Нідерланди, Норвегія, Румунія, Україна, Сінгапур, Словаччина, Словенія, Південна Африка, Швеція, Туреччина	I <sub>3B/P</sub> (30 мбар або 2.8 кПа)	Основний пальник	1.01 мм	3.80 кВт Пропан
				4.25 кВт Бутан
				267.1 г/год Пропан 304.0 г/год Бутан
Бельгія, Франція, Греція, Ірландія, Італія, Люксембург, Португалія, Іспанія, Швейцарія, Велика Британія	I <sub>2</sub> (28-30/37 мбар)	Основний пальник	0.95 мм	3.80 кВт Пропан
				3.80 кВт Бутан
				267.1 г/год Пропан 271.8 г/год Бутан
Польща	I <sub>3P</sub> (37 мбар)	Основний пальник	0.95 мм	3.80 кВт Пропан
				267.1 г/год Пропан
Австрія, Німеччина	I <sub>3B/P</sub> (50 мбар)	Основний пальник	0.87 мм	3.80 кВт Пропан
				4.25 кВт Бутан
				267.1 г/год Пропан 304.0 г/год Бутан

⚠ **НЕБЕЗПЕЧНО:** Не використовуйте вогонь для перевірки витоків газу. Переконайтеся, що в районі немає іскр або відкритих вогнів, поки ви перевіряєте витіки.

⚠ **НЕБЕЗПЕЧНО:** Витік газу може спричинити пожежу або вибух.

⚠ **НЕБЕЗПЕЧНО:** Не використовуйте гриль, якщо є витік газу.

⚠ **НЕБЕЗПЕЧНО:** Якщо ви бачите, відчуваєте або чуєте шипіння газу з рідкого пропанового балона:

- 1) Відійдіть від рідкого пропанового балона.
- 2) Не намагайтеся самостійно усунути проблему.
- 3) Зателефонуйте до вашої пожежної служби.

⚠ **ОБЕРЕЖНО:** Спроба використовувати інші типи газових балонів може бути небезпечною.

⚠ **ВАЖЛИВО:** Рекомендуємо замінювати газовий шланг на вашому газовому грилі кожні п'ять років. В деяких країнах можуть існувати вимоги щодо заміни газового шланга за менший термін, у такому випадку вимога цієї країни має пріоритет.

Для заміни шланга, регулятора та вентилів зверніться до представника служби підтримки клієнтів у вашій місцевості, використовуючи контактну інформацію на нашому веб-сайті. Зайдіть на [weber.com](http://weber.com).



# ЕКСПЛУАТАЦІЯ

## Перший раз, коли ви готуєте на грилі

### Виконайте початкове прожарювання

Розігрійте гриль на максимальному рівні, з закритою кришкою, щонайменше 20 хвилин перед першим приготуванням на грилі.

## Кожного разу, коли ви готуєте на грилі

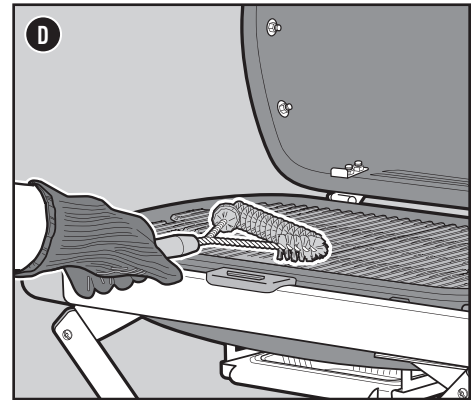
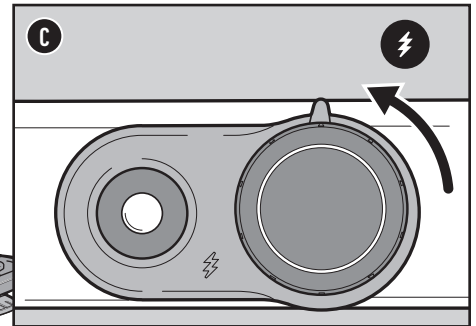
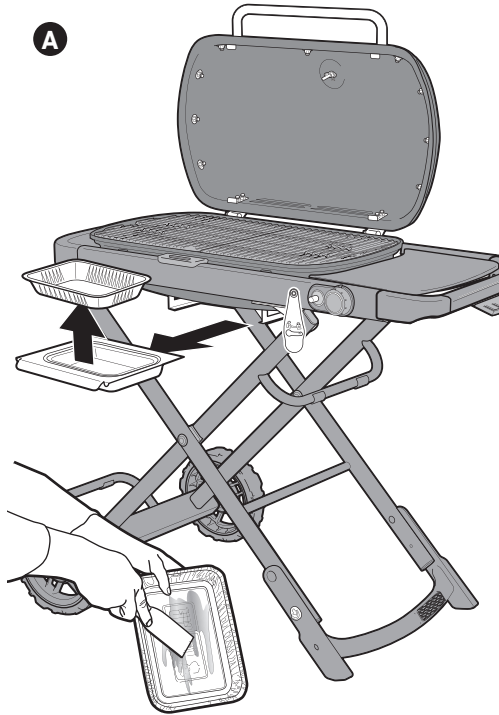
### Обслуговування між прийомами їжі

План обслуговування між прийомами їжі включає наступні прості, але важливі кроки, які завжди слід виконувати перед приготуванням на грилі.

### Перевірте на наявність жиру

Ваш гриль був оснащений системою управління жиром, яка відводить жир від їжі в одноразовий контейнер. Під час приготування жир збирається в висувну ємність для збору жиру та у одноразовий піддон для жиру. Цю систему потрібно очищати щоразу, коли ви використовуєте гриль, щоб запобігти виникненню пожеж.

- 1) Переконайтеся, що гриль вимкнено і охолоджено.
- 2) Зніміть висувну ємність для збору жиру, потягнувши її вперед (A).
- 3) Перевірте на наявність надмірної кількості жиру в одноразовому піддоні для жиру. Викиньте одноразовий піддон для жиру.
- 4) Встановіть всі компоненти на місце.



### Перевірка шлангу

Регулярна перевірка шланга є необхідною.

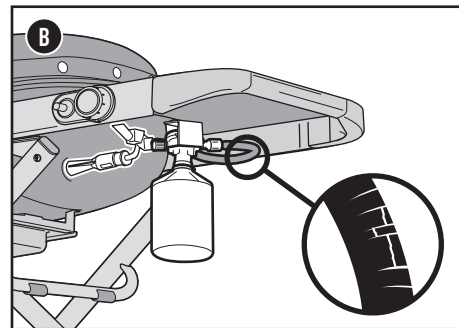
- 1) Переконайтеся, що гриль вимкнений і охолоджений.
- 2) Перевірте шланг на наявність тріщин, абразивів або порізів (B).

Якщо шланг виявиться пошкодженим будь-яким чином, не використовуйте гриль.

### Розігрійте гриль

Попереднє нагрівання грилю є критично важливим для успішного приготування їжі на грилі. Попереднє нагрівання допомагає запобігти прилипанню їжі до решітки і забезпечує достатньо високу температуру для гарного обсмажування. Воно також згоряє залишки від попереднього приготування їжі.

- 1) Відкрийте кришку гриля.
- 2) Запаліть гриль відповідно до інструкцій з запалювання в цьому посібнику для власника.
- 3) Закрийте кришку.
- 4) Попередньо нагрійте гриль з усіма пальниками на положенні старт/висока температура протягом 10-15 хвилин або до тих пір, поки термометр не покаже 260°C.



### Очищення решітки для приготування

Після попереднього розігріву будь-які шматочки їжі або залишки з попереднього використання будуть легшими для видалення. Очищені решітки також запобігатимуть прилипанню вашої наступної страви.

- 1) Негайно після попереднього розігріву почистіть решітку щіткою для гриля з нержавіючої сталі (D).

⚠ **НЕБЕЗБЕКА:** Не вистилайте піддон для збору жиру або решітку гриля та зону під решіткою алюмінієвою фольгою.

⚠ **НЕБЕЗБЕКА:** Перевіряйте піддон для збору жиру на наявність накопичення жиру перед кожним використанням. Видаліть надлишок жиру, щоб уникнути пожежі від жиру.

⚠ **УВАГА:** Будьте обережні, знімаючи піддон і утилізуючи гарячий жир.

⚠ **ОБЕРЕЖНО:** Використовуйте жаростійкі рукавиці або рукавички для барбекю (відповідно до EN 407, рівень контактного нагріву 2 або більше) при роботі з грилем.

⚠ **ОБЕРЕЖНО:** Регулярно перевіряйте щітки для чищення гриля на наявність ослаблених щетинок і надмірного зношення. Замініть щітку, якщо на решітках або на самій щітці виявлені ослаблені щетинки. WEBER рекомендує купувати нову щітку з нержавіючої сталі на початку кожної весни.

⚠ **ОБЕРЕЖНО:** Якщо шланг виявиться пошкодженим будь-яким чином, не використовуйте гриль. Заміна тільки на шланг, авторизований WEBER.

⚠ **ОБЕРЕЖНО:** Тримайте вентиляційні отвори навколо балона чистими і без сміття.



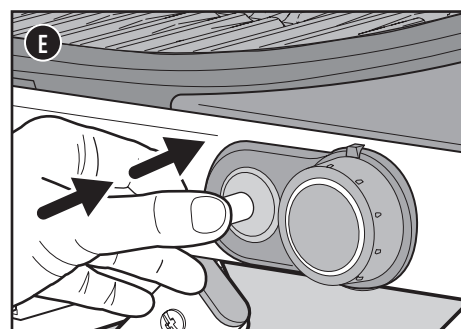
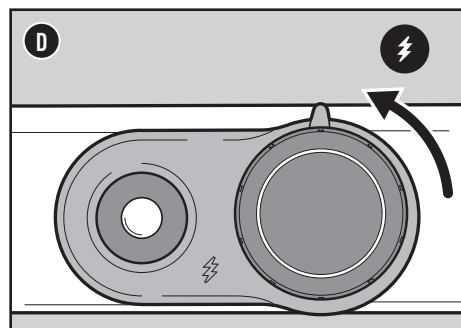
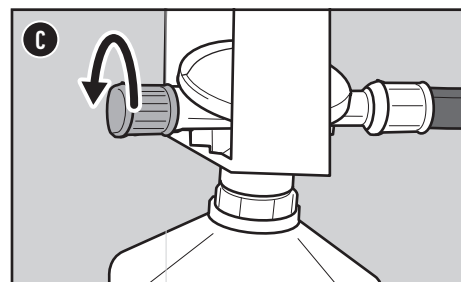
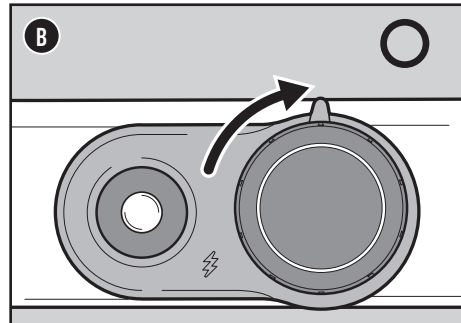
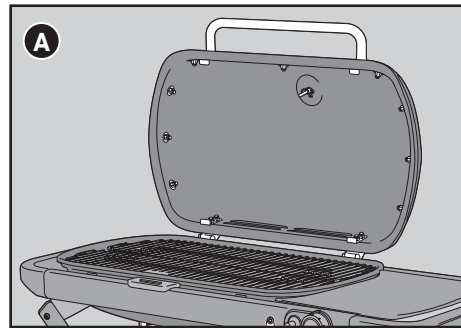
## Розпалювання грилю

### Використання системи запалювання для розпалювання гриля

Система запалювання запалює палик іскрою від електрода запалювача. Ви генеруєте енергію для іскри, натискаючи та обертаючи ручку управління у положення старту/запуску. Ви почувете клацання запалювача. Після завершення попереднього нагріву на високій потужності ви можете відрегулювати ручку управління паликом на бажане налаштування для грилю.

- 1) Відкрийте кришку грилю (A).
- 2) Переконайтеся, що ручка управління паликом знаходиться у вимкненому положенні. Перевірте, натискаючи і обертаючи ручку за годинникову стрілку (B).
- 3) Увімкніть подачу газу, обертаючи регуляторний клапан газу проти годинникової стрілки (C).
- 4) Натисніть ручку управління паликом і оберніть її проти годинникової стрілки до положення старту/запуску. Ви почувете клацання запалювача (D).
- 5) Перевірте, чи палик запалився, подивившись на решітку для готування. Ви повинні побачити полум'я.
- 6) Якщо палик не запалюється, поверніть ручку управління паликом у вимкнене положення і зачекайте п'ять хвилин, щоб газ повністю вийшов, перш ніж знову намагатися запалити палик.

Якщо палик не запалюється за допомогою системи запалювання, зверніться до розділу "Усунення несправностей". Там ви знайдете інструкції щодо запалювання грилю сірником, щоб допомогти визначити точну проблему.



⚠ **УВАГА:** Відкривайте кришку під час запалювання.

⚠ **УВАГА:** Не схиляйтеся над відкритим грилем під час запалювання або приготування їжі.

⚠ **УВАГА:** Якщо запалювання не відбулося протягом п'яти секунд, поверніть ручку управління паликом у вимкнене положення. Почекайте п'ять хвилин, щоб накопичений газ вивітрився, а потім повторіть процедуру запалювання.



# ДОГЛЯД ЗА ПРОДУКТОМ

## Чистка та обслуговування

### Чистка внутрішньої частини гриля

З часом продуктивність вашого гриля може погіршитися, якщо його не обслуговувати належним чином. Низька температура, нерівномірне нагрівання та прилипання їжі до решіток для приготування – все це ознаки того, що чистка та обслуговування прострочені.

Рекомендується провести ретельну чистку, коли гриль буде складений і зберігатиметься вертикально, або принаймні двічі на рік. Постійне використання може вимагати кварталних чисток. Коли ваш гриль вимкнено та охолонув, почніть з очищення внутрішньої частини, з верхньої частини вниз.

### Очищення кришки

Час від часу ви можете помітити всередині кришки лусочки, схожі на фарбу. Під час експлуатації гриля жири та димові випари поступово перетворюються на вуглецеві відкладення та осідають на внутрішній поверхні кришки. З часом ці відкладення відшаровуються і виглядають як шматочки фарби. Такі відкладення нетоксичні, однак лусочки можуть потрапити на їжу, якщо ви не очищуєте кришку регулярно.

### Чистка кухонних решіток

Якщо ви очищуєте решітки для приготування згідно з рекомендаціями, кількість залишків їжі на них має бути мінімальною.

- 1) Коли решітки встановлені, зчистіть залишки з решітки для приготування за допомогою щітки для гриля з нержавіючої сталі (B).
- 2) Вийміть решітки та відкладіть їх.

### Очищення пальника

Дві області на пальнику, які є ключовими для оптимальної роботи-ц

- 1) Очистіть внутрішню поверхню кришки від вуглецевих відкладень за допомогою щітки з нержавіючої сталі для гриля (A).

Щоб мінімізувати подальше накопичення, після приготування, поки гриль ще теплий (але не гарячий), можна протерти внутрішню поверхню кришки паперовим рушником.е порти (маленькі отвори, що проходять уздовж пальника) та сітки від павуків/комах на кінцях пальника. Утримувати ці області в чистоті є важливим для безпечної експлуатації.

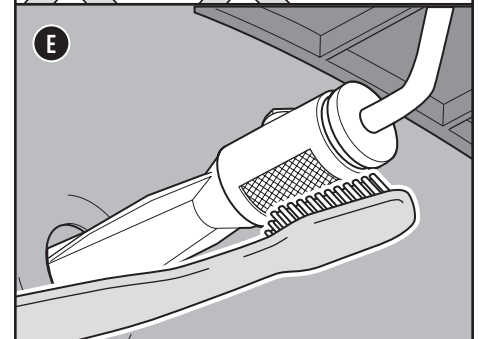
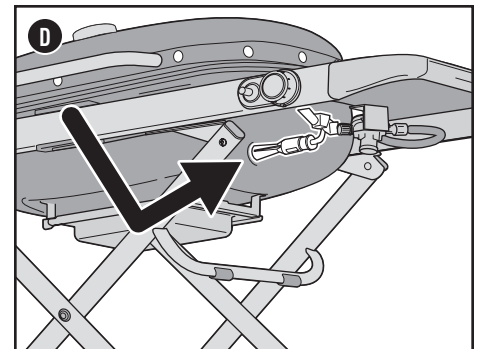
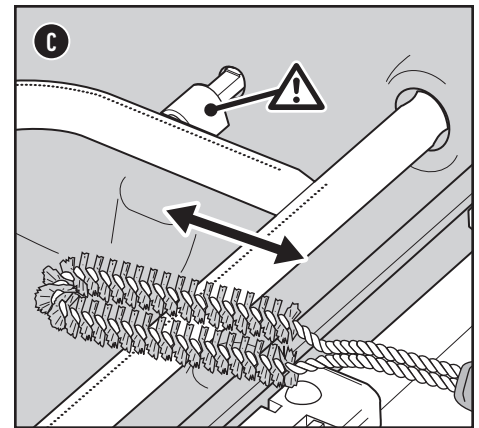
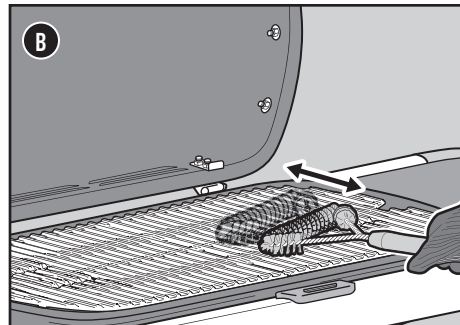
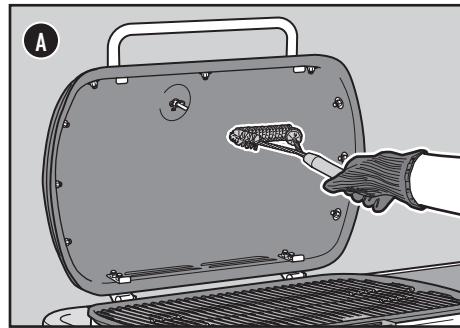
### Чистка портів пальника

- 1) Використовуйте чисту щітку з нержавіючої сталі для гриля, щоб почистити зовнішню частину, пальників, проводячи щіткою по верхній частині портівпальника (C). Не чистіть уздовж трубки, адже це тільки перемістить залишки з одного порту на інший.

- 2) Під час чистки пальника уникайте пошкодження електрода запалювання, обережно очищаючи навколо нього.

### Чистка сіток від павуків

- 1) Знайдіть кінець пальника за панеллю управління, де він з'єднується з клапаном (D).
- 2) Очистіть сітку від павуків/комах на пальнику, використовуючи м'яку щітку (E).



⚠ **ОБЕРЕЖНО:** Вимкніть гриль і дочекайтеся, поки він охолоне, перед тим як ретельно почистити.

⚠ **ОБЕРЕЖНО:** При очищенні пальників ніколи не використовуйте щітку, яка вже була використана для чищення решіток для приготування їжі. Ніколи не вставляйте гострі предмети у порти пальників.

⚠ **УВАГА:** Не кладіть жодні компоненти гриля на бокові столи, оскільки вони можуть подряпати фарбу або поверхні з нержавіючої сталі.

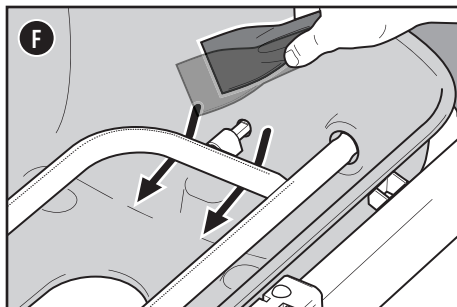
⚠ **УВАГА:** Не використовуйте нічого з наступного для чищення вашого гриля: абразивні поліролі або фарби для нержавіючої сталі, очищувачі, що містять кислоту, мінеральні спирти або ксилол, очищувач для духовок, абразивні засоби для чищення (кухонні очищувачі) або абразивні чистячі губки.



## Очищення зони приготування

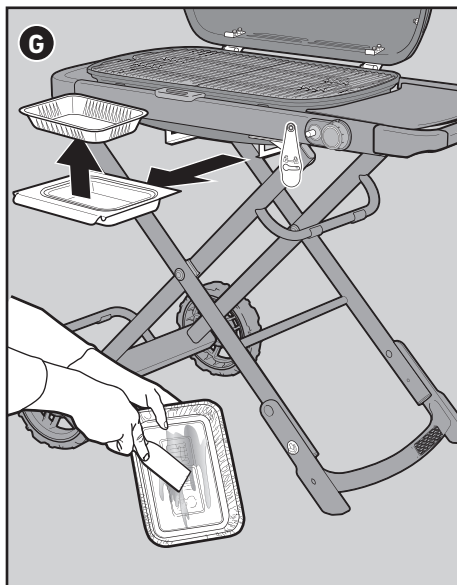
Перегляньте всередину котла на предмет накопичення жиру або залишку частин їжі. Надмірне накопичення може спричинити пожежу.

1) Використовуйте пластиковий скребок, щоб зчистити залишки їжі з боків і дна гриля в отвір на дні котла (F). Цей отвір виведе сміття в спеціальну панель.



## Очищення системи управління жиром

Система керування жиром складається з висувного бокса та одноразового піддону для крапель (G). Ці компоненти були розроблені для легкого зняття, очищення та заміни; це необхідний крок щоразу, коли ви готуєтеся до грилювання. Інструкції щодо перевірки системи керування жиром можна знайти в розділі "Обслуговування між прийомами їжі".



## Чищення зовнішньої частини гриля

Зовнішня частина вашої решітки може містити нержавіючу сталь, поверхні з порцеляновим покриттям та пластикові поверхні. WEBER рекомендує наступні методи в залежності від типу поверхні.

### Очищення нержавіючої сталі

Очищайте нержавіючу сталь за допомогою нетоксичного, не абразивного очищувача або полірувальної пасти, призначеної для використання на зовнішніх виробках і грилях. Використовуйте мікрофіброву серветку, щоб чистити в напрямку волокна нержавіючої сталі. Не використовуйте паперові рушники.

Примітка: не ризикуйте подрпати вашу нержавіючу сталь абразивними засобами. Пасти не очищують і не полірують. Вони змінять колір металу, видаливши верхній шар оксиду хрому.

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

Очистіть фарбовані, порцелянові та пластикові компоненти теплою мильною водою та паперовими рушниками або тканиною. Після протирання поверхонь добре промийте та висушіть.

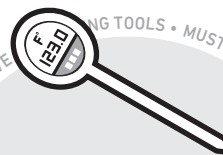
### Чищення зовнішньої частини грилів, які знаходяться в унікальних умовах

Якщо ваш гриль знаходиться в особливо суворих умовах, вам слід частіше очищати його зовнішню поверхню. Кислотний дощ, хімікати для басейну та солоняна вода можуть спричинити появу поверхневого корозії. Протріть зовнішню частину вашого гриля теплою мильною водою. Потім промийте і ретельно висушіть. Додатково, ви можете застосовувати засіб для нержавіючої сталі щотижня, щоб запобігти поверхневій корозії.



## ЄМНОСТІ ДЛЯ СБОРУ ЖИРУ

Ідеально підходять для вистилання піддона для збору жиру, щоб спростити та полегшити очищення.



## ТЕРМОМЕТР

Невеликий та відносно недорогий, цей пристрій необхідний для швидкого вимірювання внутрішньої температури м'яса під час барбекювання.



## ЩІТКА ДЛЯ ГРИЛЯ

Обов'язково використовуйте, перш ніж ви навіть задумаєтеся про гриль. Швидкий огляд гарячих решіток запобігає прилипанню обвуглених залишків їжі минулих страв до вашої нової страви



# УСУНЕННЯ НЕСПРАВНОСТЕЙ

## ГРИЛЬ НЕ ЗАПАЛЮЄТЬСЯ

### ПРИЧИНИ

- Гриль не запалюється, коли дотримуються інструкцій з запалювання в розділі "Експлуатація" цього посібника власника.

### ПРИЧИНА

Виникла проблема з подачею газу.

Виникла проблема з системою запалювання.

### РІШЕННЯ

Якщо гриль не запалюється, перший крок - з'ясувати, чи надходить газ до пальників. Щоб перевірити це, дотримуйтесь інструкцій нижче для "Використання сірника для визначення, чи є газовий потік до пальників."

**Якщо запалювання сірником НЕ є успішним,** дотримуйтесь пропозицій щодо усунення несправностей газового потоку на наступній сторінці.

Якщо гриль не запалюється, перший крок - з'ясувати, чи надходить газ до пальників. Щоб перевірити це, дотримуйтесь інструкцій нижче для "Використання сірника для визначення, чи є газовий потік до пальників."

**Якщо запалювання сірником є успішним,** дотримуйтесь інструкцій нижче для "Перевірки компонентів системи запалювання."

### Використання сірника для визначення, чи є газопостачання до пальників

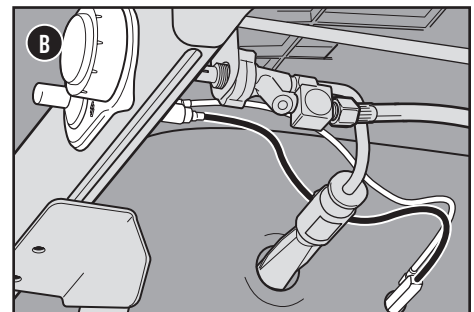
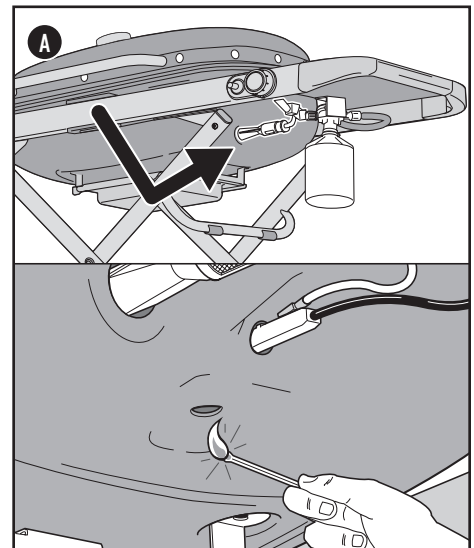
- 1) Відкрийте кришку гриля.
- 2) Перевірте, що ручка керування пальником знаходиться в положенні вимкнено. Перевірте, натиснувши і повернувши ручки за годинниковою стрілкою.
- 3) Увімкніть подачу газу, повернувши регулятор газового контролю проти годинникової стрілки.
- 4) Запаліть сірник і тримайте полум'я під отвором для запалювання (А).
- 5) Тримачи запалений сірник, натисніть ручку керування пальником і поверніть її проти годинникової стрілки до початкового/високого положення.
- 6) Перевірте, чи загорівся пальник, подивившись через решітку для приготування їжі.
- 7) Якщо пальник не запалюється протягом 4 секунд, поверніть ручку керування пальником у положення вимкнено і почекайте п'ять хвилин, щоб газ вивітрився перед тим, як знову спробувати запалити пальник. Якщо повторні спроби не вдаються, дотримуйтесь інструкцій щодо усунення несправностей газопостачання на наступній сторінці.
- 8) Якщо пальник запалюється, проблема полягає в системі запалювання. Дотримуйтесь інструкцій щодо "Перевірки компонентів системи запалювання."

### Перевірка компонентів системи запалювання

Під час натискання кнопки запалювання ви маєте почути клацання. Перевірте дроти, щоб переконатися, що запальник створює іскру.

### Перевірка проводів

- 1) Переконайтеся, що білі та чорні дроти запалювання надійно під'єднані до клем на кнопці запалювання за панеллю керування (В).
- 2) Переконайтеся, що кнопка запалювання натискається, клацає і знову повертається у вихідне положення.



### ЗАПАСНІ ЧАСТИНИ

Щоб отримати запасні частини, зверніться до місцевого роздрібного продавця у вашому регіоні або зайдіть на сайт [weber.com](http://weber.com)

### ЗВЕРНІТЬСЯ ДО КЛІЄНТСЬКОЇ ПІДТРИМКИ

Якщо ви все ще стикаєтесь з будь-якими проблемами, зв'яжіться з представником обслуговування клієнтів у вашому регіоні, скориставшись контактною інформацією на [weber.com](http://weber.com)



## ВИТІК ГАЗУ

### Ознака несправності

• Гриль не досягає бажаної температури або нагріває нерівномірно.

- Пальник не запалюється.
- Полум'я низьке, коли пальник у високому положенні.
- Полум'я не покриває всю довжину пальника.
- Малюнок полум'я пальника нерегулярний.

#### ПРИЧИНА

#### РІШЕННЯ

Тиск у газовому балоні низький або відсутній

Замініть газовий балон

Форсунки пальника забруднені.

Очистіть форсунки пальника. Див. розділ "Очищення форсунки пальника".

• Відчувається запах газу одночасно з тим, як полум'я пальника має жовтий і млявий вигляд.

#### ПРИЧИНА

#### РІШЕННЯ

Захисна сітка від павуків на пальнику заблокована.

Очистіть захисні сітки від павуків. Зверніться до розділу «Очищення сіток від павуків» у секції "Догляд за продуктом". Також перегляньте ілюстрації та інформацію в цьому розділі щодо правильного вигляду полум'я та сіток.

### Ознака несправності

• Запах газу або легкий шиплячий звук.

#### ПРИЧИНА

#### РІШЕННЯ

Зв'язок між регулятором і газовим балоном може бути нещільним.

Згасіть будь-який відкритий вогонь. Зніміть та встановіть на зад балон ЗНГ. Ознайомтесь із розділом "Встановлення балона ЗНГ" у вашому посібнику користувача.

Регулятор, що з'єднується з газовим балоном, може бути пошкоджений.

Згасіть будь-яке відкритий вогонь. Видаліть балон з пропаном. НЕ ВИКОРИСТОВУЙТЕ ГРИЛЬ. Зв'яжіться з представником служби підтримки клієнтів у вашій місцевості, використовуючи контактну інформацію на нашому веб-сайті

## Гриль із залишками жиру (Відшарування фарби та спалахи полум'я)

### Ознака несправності

• Внутрішня частина кришки виглядає так, ніби фарба відшаровується.

#### ПРИЧИНА

#### РІШЕННЯ

Лускатий матеріал, який ви бачите, - це накопичені кухонні пари, які перетворилися на вуглець.

Це відбувається з часом після повторного використання вашого гриля. Це не є дефектом. Очистіть кришку. Ознайомтесь з розділом "Догляд за продуктом".

### Ознака несправності

• Виникають спалахи полум'я під час приготування на грилі або попереднього нагрівання.

#### ПРИЧИНА

#### РІШЕННЯ

Є залишки їжі з попереднього прийому їжі.

Завжди розігрівайте гриль на максимальному рівні протягом 10-15 хвилин.

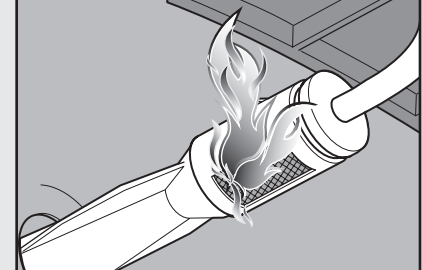
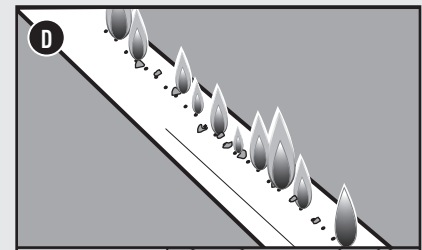
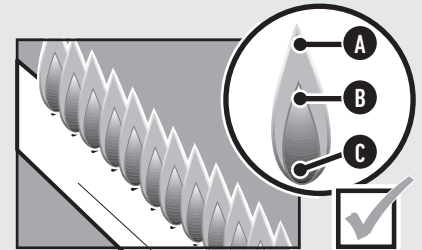
Внутрішня частина гриля потребує ретельного очищення.

Слідуйте крокам у розділі "Чистка та обслуговування", щоб почистити гриль зсередини зверху вниз.

### Правильний колір полум'я пальника

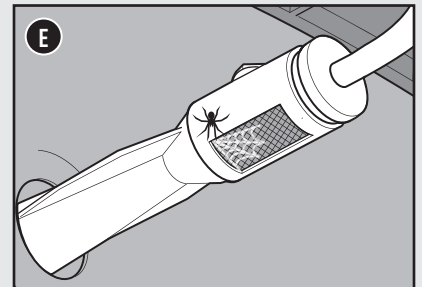
Пальник у вашому грилі налаштований на заводі для забезпечення оптимального співвідношення повітря і газу. Коли пальник працює правильно, ви побачите характерний малюнок полум'я: кінчики можуть час від часу мерехтати жовтим (А), а саме полум'я поступово переходить від світло-блакитного (В) до темно-блакитного кольору (С).

⚠ УВАГА: Заблоковані та забруднені порти можуть обмежувати повний потік газу, що призведе до пожежі (D) в і навколо газових клапанів, завдаючи серйозної шкоди вашому грилю.



### Захисні сітки від павуків

Отвори для подачі повітря до пальників (E) оснащені сітками з нержавіючої сталі, які запобігають потраплянню павуків та інших комах, що можуть плести павутину та будувати гнізда всередині вентурі-секції пальників. Такі гнізда можуть перешкоджати нормальному потоку газу та спричинити його витік назад через отвір для подачі повітря.



**ОБЕРЕЖНО:** Не намагайтеся виконувати будь-які ремонти газових елементів, газового обладнання, елементів запалювання або структурних компонентів без звернення до відділу обслуговування клієнтів Weber-Stephen Products LLC.

УВАГА: Відкриття трубки пальника повинні бути правильно розташовані над отворами клапанів.



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

### Розігрівайте щоразу.

Якщо решітки недостатньо нагріті, їжа буде прилипати, і ви навряд чи зможете досягти правильного обсмаження чи отримати красиві смужки від гриля. Навіть якщо в рецепті вказано середній чи низький рівень нагріву, завжди спершу розігрівайте гриль на максимальній температурі. Відкрийте кришку, увімкніть максимальний нагрів, закрийте кришку та дайте решіткам прогрітися приблизно 10 хвилин або доти, доки термометр у кришці не покаже 260 °C.

### Не готуйте на брудних решітках.

Викладати їжу на решітки для приготування, перш ніж їх очистити, — завжди погана ідея. Залишки попередньої страви діють як клей, прилипають до решіток і до нової їжі. Щоб сьогоднішній обід не мав смаку вчорашньої вечері, переконайтеся, що ви готуєте на чистій решітці. Після попереднього розігрівання решіток використовуйте щітку для гриля з нержавіючої сталі, щоб зробити поверхню чистою та гладкою.

### Будьте присутніми в процесі.

Перш ніж розпалити гриль, переконайтеся, що все необхідне знаходиться під рукою. Не забудьте про необхідні інструменти для грилю, змащені олією та приправлені продукти, глазурі або соуси та чисті тарілки для приготування їжі. Бігти назад на кухню не лише означає втрату задоволення, але й може призвести до підгоряння їжі. Французькі кухарі називають це *mise en place* (що означає «покласти на місце»). Ми називасмо це «бути присутнім».

### Створіть трохи вільного простору.

Якщо на решітці для приготування покласти забагато їжі, це обмежує вашу гнучкість. Залиште принаймні чверть решітки вільною з достатньо місця між кожним продуктом, щоб туди можна було покласти щипці та легко переміщати їжу. Іноді приготування на грилю вимагає прийняття рішень за частки секунди та можливості переміщувати їжу з однієї зони в іншу. Тож забезпечте собі достатньо місця для роботи.

### Утримайтеся від частого відкривання кришки.

Найголовніше її призначення — не допустити надмірного надходження повітря всередину та втрати тепла й диму назовні. Коли кришка закрита, решітки нагріваються сильніше, час приготування скорочується, страви набувають більш насиченого димного аромату, а ризик спалахів зменшується. Тож користуйтеся кришкою під час готування!

### Перевертайте лише один раз.

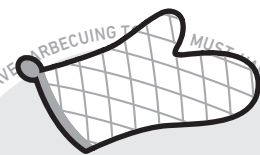
Що може бути краще за соковитий стейк з глибокою скоринкою та безліччю гарно карамелізованих шматочків? Ключ до досягнення цих результатів полягає в тому, щоб ваша їжа залишалася на місці. Іноді ми схильні перевертати їжу, перш ніж вона досягне бажаного рівня кольору та смаку. Майже у всіх випадках слід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

### Знайте, коли час приборкати вогонь.

Під час приготування на грилі іноді найважливіше — вчасно зупинитися. Найнадійніший спосіб перевірити готовність страви — скористатися термометром із миттєвим зчитуванням. Цей компактний інструмент допоможе вам точно визначити той критичний момент, коли страву досягає своєї найкращої якості.

### Не бійтеся експериментувати.

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



### РУКАВИЦІ ДЛЯ БАРБЕКЮ

У разі сумнівів — користуйтеся ними. Якісні рукавиці мають термоізоляцію та захищають як кисть, так і передпліччя.

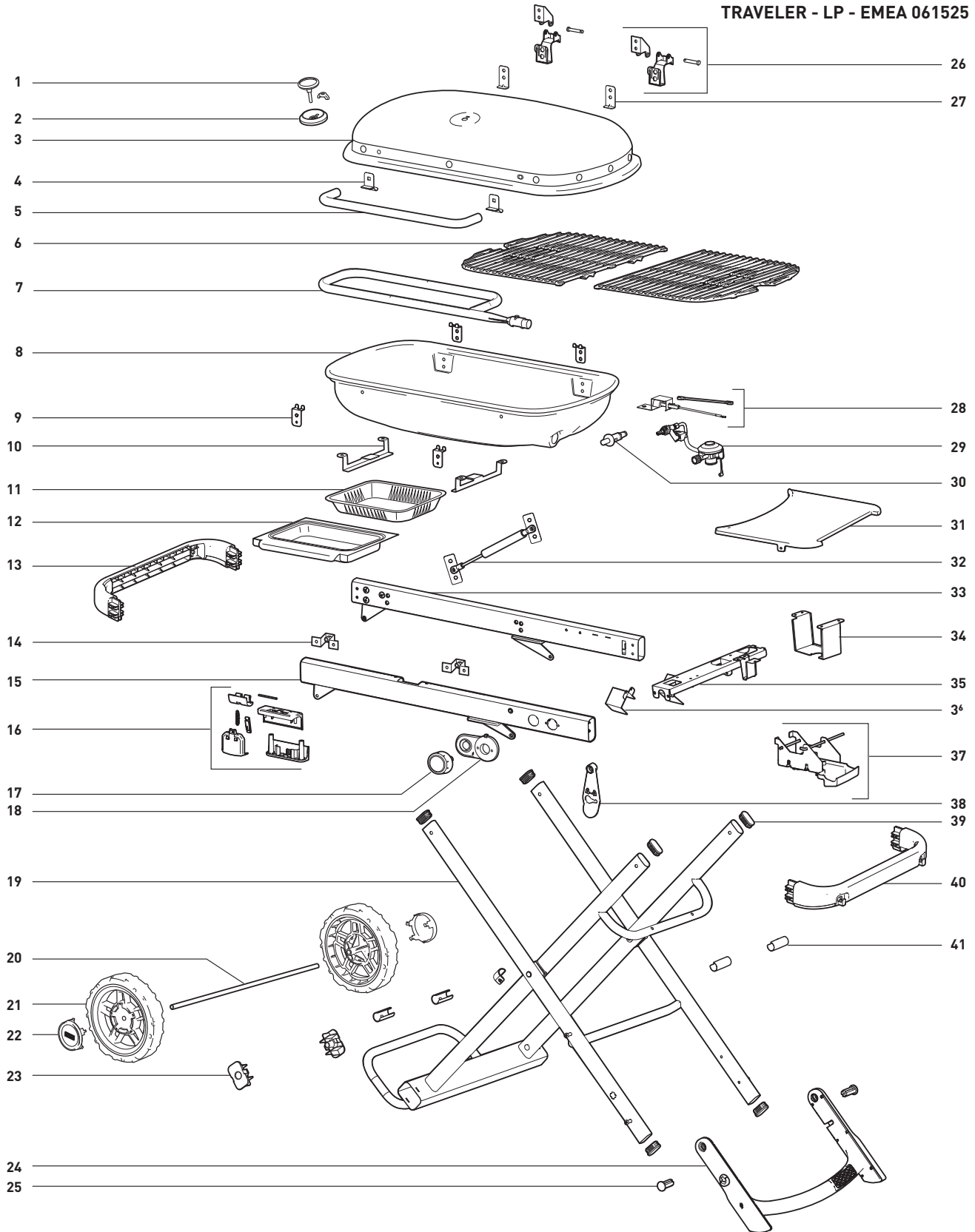


### ТАЙМЕР

Уникніть розчарування від підпалювання вечері, просто встановивши таймер. Нічого особливого не потрібно — лише надійний та простий у використанні.



TRAVELER - LP - EMEA 061525





Виробник:

Weber-Stephen Products LLC 14,  
вул. Саут Розелл -Роуд Палатан,  
Іллінойс 60 067-6266 США

Імпортер:

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