

GENESIS®



ГАЗОВЫЙ ГРИЛЬ

Руководство пользователя гриля
на сжиженном пропане

330



**ПРОЧТИТЕ ДАННОЕ РУКОВОДСТВО
ПОЛЬЗОВАТЕЛЯ, ПЕРЕД ТЕМ КАК
ИСПОЛЬЗОВАТЬ ГАЗОВЫЙ ГРИЛЬ.**

⚠ ОПАСНО

При запахе газа:

1. Отключите подачу газа к прибору.
2. Погасите источники открытого пламени.
3. Откройте крышку.
4. Если запах газа остается, отойдите от прибора и немедленно позвоните в службу газа или в пожарную службу.

Утечка газа может вызвать пожар или взрыв и привести к серьезным телесным повреждениям или смерти, или материальному ущербу.

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

1. Не храните или используйте бензин или другие легковоспламеняющиеся пары и жидкости вблизи этого или любого другого прибора.
2. Газовый баллон, не подключенный для использования, нельзя хранить вблизи этого или любого другого прибора.

⚠ **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Перед началом использования гриля тщательно соблюдайте процедуры проверки утечки, описанные в этом руководстве. Делайте это, даже если гриль установлен непосредственно дилером.

⚠ **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Не зажигайте этот прибор, не прочитав вначале разделы ЗАЖИГАНИЕ ГОРЕЛОК в этом руководстве.

ИНФОРМАЦИЯ ДЛЯ МОНТАЖНИКА:
Настоящее руководство предназначается для владельца, который будет сохранять его для дальнейшего использования.

**ДЛЯ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ ТОЛЬКО НА
ОТКРЫТОМ ВОЗДУХЕ.**

CE:845CL-0012
ID: 0845

RU

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ

⚠ ОПАСНО

Невыполнение сообщений об опасности, предупреждений и предостережений, содержащихся в этом руководстве пользователя, может вызвать серьезные телесные повреждения или смерть, пожар либо взрыв, что приведет к материальному ущербу.

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ

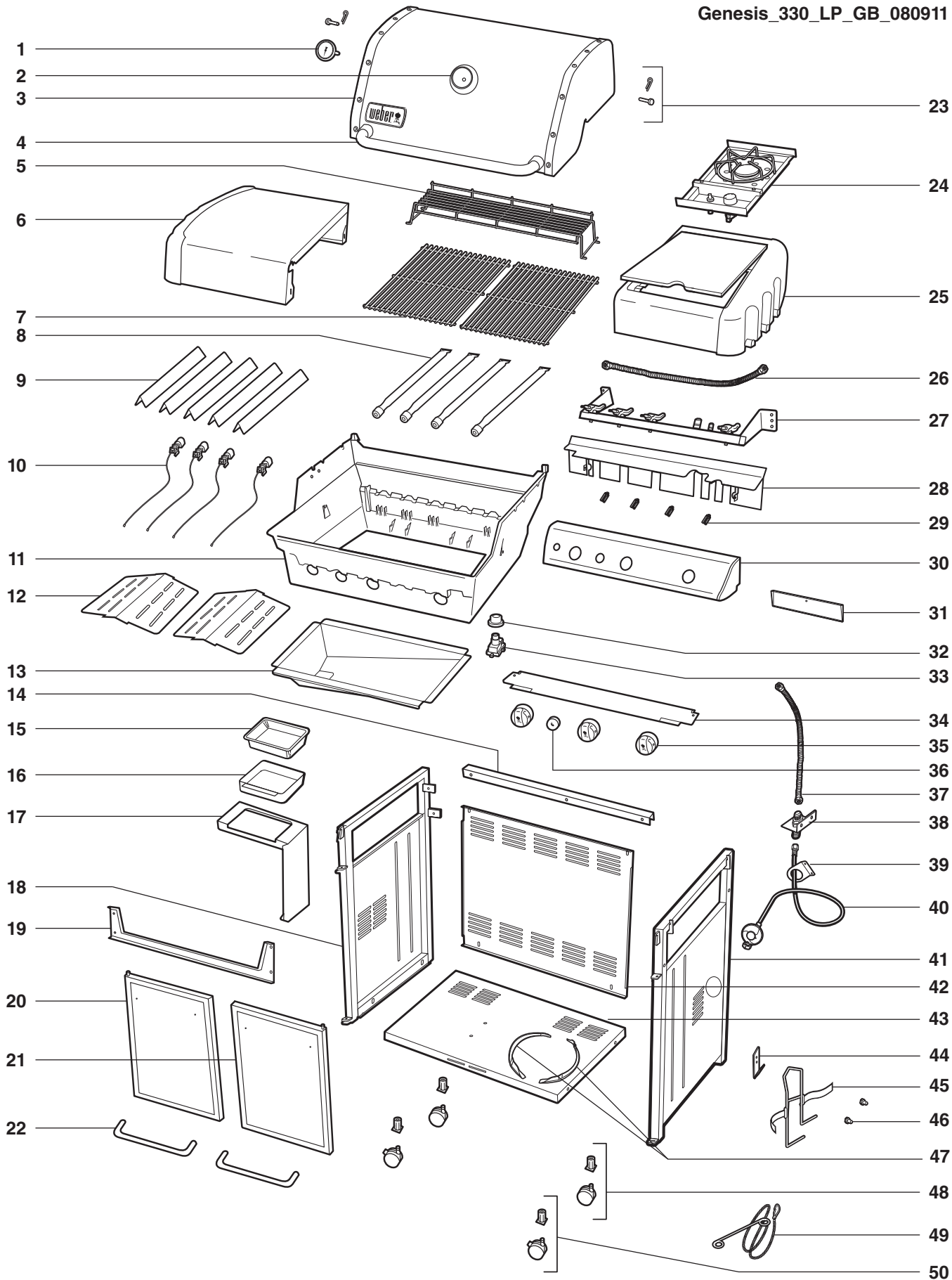
- ⚠ Выполняйте инструкции для подсоединения регулятора, относящегося к типу Вашего газового гриля.
- ⚠ Не храните запасной или отсоединенный газовый баллон под барбекю или около него.
- ⚠ Нельзя класть крышку барбекю или другие горючие предметы в области хранения под барбекю.
- ⚠ Неправильная сборка может быть опасной. Тщательно соблюдайте инструкции по сборке, описанные в этом руководстве.
- ⚠ После периода хранения и/или не использования, перед использованием газового барбекю Weber его следует проверить на наличие утечек газа и засорений горелок. Смотрите инструкции в настоящем руководстве для правильного функционирования аппарата.
- ⚠ Не используйте огонь для проверки устройства на утечку газа.
- ⚠ Не используйте с газовый барбекю Weber®, если имеются утечки газа в соединениях.
- ⚠ Горючие материалы не должны находиться на расстоянии менее 60 см от барбекю.
- ⚠ Не разрешайте детям пользоваться газовым барбекю Weber®. Доступные части барбекю могут быть очень горячими. Не разрешайте детям подходить к барбекю во время его использования.
- ⚠ При использовании газового барбекю Weber® будьте осторожны. Прибор будет оставаться горячим во время использования или очистки, поэтому никогда не оставляйте его без присмотра; никогда не перемещайте прибор во время использования.
- ⚠ Если горелки гаснут во время приготовления пищи, закройте все газовые краны. Откройте крышку и подождите пять минут перед тем, как вновь зажечь горелки; соблюдайте при этом инструкции “Зажигание”.
- ⚠ Не используйте брикеты древесного угля или лавовый камень для газового барбекю Weber®.
- ⚠ Во время приготовления пищи никогда не наклоняйте открытый барбекю, не кладите руки или пальцы на переднюю кромку отделения для приготовления пищи.
- ⚠ При внезапной вспышке пламени уберите пищу от огня, пока пламя не стабилизируется.
- ⚠ Если загорится жир, выключите все горелки и оставьте крышку в закрытом состоянии, пока не исчезнет огонь.
- ⚠ Тщательно очищайте газовый барбекю Weber® через регулярные периоды времени.
- ⚠ Во время очистки кранов или горелок не расширяйте отверстия или каналы.
- ⚠ Сжиженный газ пропан не является природным газом. Модификация или попытка использования природного газа для прибора, работающего на сжиженном пропане, является опасной и влечет за собой аннулирование гарантии.
- ⚠ Газовый баллон с вмятинами или ржавчиной может представлять опасность; такой баллон должен быть проверен службой газа. Не используйте газовый баллон с поврежденным краном.
- ⚠ Даже если газовый баллон кажется опорожненным, он может содержать газ. Баллон нужно соответствующим образом транспортировать и хранить.
- ⚠ Ни при каких обстоятельствах не пытайтесь отсоединять газовый регулятор или газовую арматуру во время использования барбекю.
- ⚠ Пользуйтесь теплостойкими перчатками или прихватками во время использования барбекю.
- ⚠ Не пользуйтесь барбекю, если какие-либо компоненты прибора не находятся на своем месте. Прибор должен быть правильно собран, в соответствии с процедурами, описанными в “Инструкциях по сборке”.
- ⚠ Не собирайте эту модель гриля на встроенной или скользящей конструкции. Невыполнение этого предупреждения может вызвать пожар или взрыв, что может привести к серьезным телесным повреждениям или смерти, а также к материальному ущербу.

СОДЕРЖАНИЕ

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ	2	ЗАЖИГАНИЕ И ИСПОЛЬЗОВАНИЕ БОКОВОЙ ГОРЕЛКИ	22
СОДЕРЖАНИЕ	3	ЗАЖИГАНИЕ БОКОВОЙ КОНФОРКИ	22
СОСТАВНЫЕ ЧАСТИ	4	ГАШЕНИЕ	22
ПЕРЕЧЕНЬ СОСТАВНЫХ ЧАСТЕЙ	5	РУЧНОЕ ЗАЖИГАНИЕ БОКОВОЙ КОНФОРКИ	23
ГАРАНТИЯ	6	ГАШЕНИЕ	23
ОБЩИЕ ИНСТРУКЦИИ	6	ПОИСК И УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ	24
ХРАНЕНИЕ	6	ПОИСК И УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ БОКОВОЙ ГОРЕЛКИ	25
РАБОТА	6	ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ	25
ИНСТРУКЦИИ ПО ОБРАЩЕНИЮ С ГАЗОВЫМ БАЛЛОНОМ И АРМАТУРОЙ	7	ОЧИСТКА	25
РЕКОМЕНДАЦИИ ПО БЕЗОПАСНОМУ ОБРАЩЕНИЮ С БАЛЛОНАМИ СО СЖИЖЕННЫМ ПРОПАНОМ	7	СОХРАНЯЙТЕ ПОВЕРХНОСТИ ИЗ НЕРЖАВЕЮЩЕЙ СТАЛИ В ПЕРВОНАЧАЛЬНОМ СОСТОЯНИИ	25
ВАРИАНТЫ РАСПОЛОЖЕНИЯ БАЛЛОНА ПРИ ЕГО УСТАНОВКЕ	8	ЭКРАНЫ ЗАЩИТЫ ОТ ПЛУКОВ / НАСЕКОМЫХ WEBER®	25
УСТАНОВКА БАЛЛОНА	9	ОЧИСТКА ИЛИ ЗАМЕНА ТРУБОК ГОРЕЛКИ	26
ПОДГОТОВКА К ПОДСОЕДИНЕНИЮ БАЛЛОНА СО СЖИЖЕННЫМ ПРОПАНОМ	11	РАБОТА СИСТЕМЫ ЭЛЕКТРОННОГО ЗАЖИГАНИЯ	28
ПОДКЛЮЧЕНИЕ БАЛЛОНА СО СЖИЖЕННЫМ ПРОПАНОМ	12	ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ БОКОВОЙ ГОРЕЛКИ	29
ПОДГОТОВКА К ПРОВЕРКЕ НА УТЕЧКУ ГАЗА	13	ЕЖЕГОДНОЕ ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ	29
ПРОВЕРКА НА УТЕЧКИ ГАЗА	14		
ЗАПРАВКА БАЛЛОНА СО СЖИЖЕННЫМ ПРОПАНОМ	16		
ВНОВЬ ПОДКЛЮЧИТЕ БАЛЛОН СО СЖИЖЕННЫМ ПРОПАНОМ	16		
ПЕРЕД ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ ГРИЛЯ	17		
ВЫДВИЖНОЙ ЛОТОК ДЛЯ ЖИРА И ОДНОРАЗОВЫЙ ПОДДОН ДЛЯ СТЕКАНИЯ ЖИРА	17		
ПРОВЕРКА ЭЛЕКТРОННОГО ВОСПЛАМЕНИТЕЛЯ	17		
ПРОВЕРКА ШЛАНГА	17		
ЗАЖИГАНИЕ И ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ГЛАВНОЙ ГОРЕЛКИ	18		
ЗАЖИГАНИЕ ГЛАВНОЙ ГОРЕЛКИ	18		
ГАШЕНИЕ	18		
РУЧНОЕ ЗАЖИГАНИЕ ГЛАВНОЙ ГОРЕЛКИ	19		
ГАШЕНИЕ	19		
ЗАЖИГАНИЕ И ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ГОРЕЛКИ SEAR STATION®	20		
SEAR STATION® ЗАЖИГАНИЕ ГОРЕЛКИ	20		
РУЧНОЕ ЗАЖИГАНИЕ ГОРЕЛКИ SEAR STATION®	20		
ЧТО ЗНАЧИТ ОБЖАРИВАНИЕ?	20		
SEAR STATION® РАБОТА ГОРЕЛКИ	20		
РЕКОМЕНДАЦИИ И ПОЛЕЗНЫЕ СОВЕТЫ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ НА ГРИЛЕ	21		
ПОДОГРЕВ	21		
ПРИГОТОВЛЕНИЕ ПРИ ЗАКРЫТОЙ КРЫШКЕ	21		
СТЕКАНИЕ ЖИРА	21		
СИСТЕМА FLAVORIZER®	21		

СОСТАВНЫЕ ЧАСТИ

Genesis_330_LP_GB_080911



ПЕРЕЧЕНЬ СОСТАВНЫХ ЧАСТЕЙ

- | | | |
|--|--|--------------------------------------|
| 1. Термометр | 18. Левая панель рамы | 35. Ручка управления |
| 2. Держатель термометра | 19. Передняя опора рамы | 36. Ручка Sear Station® |
| 3. Кожух | 20. Левая дверца | 37. Шланг коллектора |
| 4. Ручка | 21. Правая дверца | 38. Стойка |
| 5. Стойка для подогрева | 22. Дверная ручка | 39. Удерживающий шланговый кронштейн |
| 6. Левый боковой столик | 23. Крепежные детали кожуха | 40. Шланг / Регулятор |
| 7. Решетка для пищи | 24. Боковая горелка | 41. Правая панель рамы |
| 8. Трубка горелки | 25. Правый боковой столик | 42. Задняя панель |
| 9. Пластина Flavorizer® | 26. Газопровод боковой горелки | 43. Нижняя панель |
| 10. Воспламенитель | 27. Коллектор | 44. Держатель кронштейна баллона |
| 11. Отделение для приготовления пищи | 28. Теплозащитный экран | 45. Кронштейн баллона |
| 12. Теплоотражатель | 29. Проводной зажим | 46. Демпфер баллона |
| 13. Выдвижной лоток для жира | 30. Панель управления | 47. Держатели баллона |
| 14. Задняя опора рамы | 31. Теплоотражатель горелки для поджаривания | 48. Ролик |
| 15. Одноразовый поддон для стекания жира | 32. Кнопка воспламенителя | 49. Держатель спичек |
| 16. Лоток-уловитель | 33. Модуль воспламенителя | 50. Ролик с блокировкой |
| 17. Держатель лотка-уловителя | 34. Ветроотражатель | |

ГАРАНТИЯ

Weber-Stephen Products LLC (Weber) hereby warrants to the ORIGINAL PURCHASER of this Weber® gas grill that it will be free of defects in material and workmanship from the date of purchase as follows:

Aluminum castings:	25-years (2 years on paint; excludes fading)
Stainless steel shroud:	25-years
Porcelain-enamelled shroud:	25-years
Stainless steel burner tubes:	10-years
Stainless steel cooking grates:	5-years no rust through or burn through
Stainless steel Flavorizer® bars:	5-years no rust through or burn through
Porcelain-enamelled cast-iron cooking grates:	5-years no rust through or burn through
Porcelain-enamelled cooking grates:	3-years no rust through or burn through
Porcelain-enamelled Flavorizer® bars:	2-years no rust through or burn through
Infrared rotisserie burner:	2-years
All remaining parts:	2-years

when assembled and operated in accordance with the printed instructions accompanying it. Weber may require reasonable proof of your date of purchase. THEREFORE, YOU SHOULD RETAIN YOUR SALES RECEIPT OR INVOICE.

This Limited Warranty shall be limited to the repair or replacement of parts that prove defective under normal use and service and which on examination shall indicate, to Weber's satisfaction, they are defective. Before returning any parts, contact the Customer Service Representative in your area using the contact information on our website. If Weber confirms the defect and approves the claim, Weber will elect to replace such parts without charge. If you are required to return defective parts, transportation charges must be prepaid. Weber will return parts to the purchaser, freight or postage prepaid.

This Limited Warranty does not cover any failures or operating difficulties due to accident, abuse, misuse, alteration, misapplication, vandalism, improper installation or improper maintenance or service, or failure to perform normal and routine maintenance, including but not limited to damage caused by insects within the burner tubes, as set out in this owner's manual.

Deterioration or damage due to severe weather conditions such as hail, hurricanes, earthquakes or tornadoes, discolouration due to exposure to chemicals either directly or in the atmosphere, is not covered by this Limited Warranty.

There are no other express warrants except as set forth herein and any applicable implied warranties of merchantability and fitness are limited in duration to the period of coverage of this express written Limited Warranty. Some regions do not allow limitation on how long an implied warranty lasts, so this limitation may not apply to you.

Weber is not liable for any special, indirect or consequential damages. Some regions do not allow the exclusion or limitation of incidental or consequential damages, so this limitation or exclusion may not apply to you.

Weber does not authorise any person or company to assume for it any other obligation or liability in connection with the sale, installation, use, removal, return, or replacement of its equipment; and no such representations are binding on Weber.

This Warranty applies only to products sold at retail.

Visit www.weber.com®, select your country of origin, and register your grill today. ♦

ОБЩИЕ ИНСТРУКЦИИ

Газовый барбекю компании Weber® представляет собой переносной прибор для приготовления пищи на открытом воздухе. С помощью газового барбекю Weber® Вы можете жарить на решетке, жарить и печь. Такой результат трудно получить в домашних условиях. Закрытая крышка и пластины Flavorizer® придают пище вкус, характерный для приготовления на свежем воздухе.

Газовый барбекю Weber® является переносным, поэтому Вы можете легко изменить место его установки – в саду или во внутреннем дворе. Переносимость означает, что Вы можете взять газовый барбекю Weber® с собой в поездку.

Сжиженный газ пропан (LP) является более быстрым в использовании, позволяет лучше контролировать процесс приготовления пищи по сравнению с древесным углем.

- Эти инструкции предоставят вам минимальные требования по монтажу вашего газового барбекю Weber®. Пожалуйста, внимательно ознакомьтесь с инструкциями перед использованием газового барбекю Weber®.
- Не предназначен для использования детьми.
- Не подключайте прибор к сети газоснабжения (газопроводу бытового газоснабжения). Клапаны и отверстия предназначены исключительно для сжиженного пропана.
- Не используйте брикеты древесного угля или лавовый камень.
- Используйте только баллон со сжиженным пропаном весом 3 – 13 кг.
- В Великобритании этот прибор должен быть оснащен регулятором, соответствующим требованиям стандарта BS 3016, с номинальным выходным давлением 37 миллибар. (Поставляется с барбекю.)
- Не допускайте перегиба шланга.
- Длина шланга не должна превышать 1,5 метра.
- Мы рекомендуем Вам заменять газовый шланг на газовом гриле Weber через каждые 5 лет. В некоторых странах могут существовать требования замены газового шланга с более коротким интервалом, чем 5 лет. В этом случае местное требование становится главным к исполнению.
- Любые детали, герметизированные изготовителем, не должны переделываться пользователем.
- Любая модификация прибора может быть опасной.
- Необходимо использовать только шланг низкого давления и регулятор, которые соответствуют национальным стандартам.
- Сменными регуляторами давления и узлами шлангов должны быть только те, которые указаны изготовителем наружного газового прибора. ♦

ХРАНЕНИЕ

- Если газовый барбекю Weber® не используется, закройте кран газового баллона.
- При хранении газового барбекю Weber® внутри помещения, отсоедините линию подачи газа. Сам газовый баллон должен храниться вне помещения в хорошо проветриваемом месте.
- Если газовый баллон должен быть вместе с газовым барбекю Weber®, то гриль и баллон с газом должны храниться вне помещения в хорошо проветриваемом месте.
- Газовые баллоны должны храниться вне помещения в хорошо проветриваемом месте, недоступном для детей. Отсоединенные газовые баллоны нельзя хранить в здании, гараже или каком-либо другом закрытом месте. ♦

РАБОТА

- ⚠ **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Этот прибор предназначен для использования только на открытом воздухе; никогда не используйте в гаражах, балконах или верандах, закрытых или с крышей.
- ⚠ **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Никогда не используйте газовый барбекю Weber® под незащищенной воспламеняющейся крышей или навесом.
- ⚠ **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Не используйте барбекю, расположенный от горючих материалов на расстоянии менее 60 см сверху, снизу, сзади или сбоку от гриля.
- ⚠ **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Газовый барбекю Weber® не предназначен для установки в / на автоприцепах или судах.
- ⚠ **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Во время использования барбекю становится горячим. Никогда не оставляйте прибор без присмотра.
- ⚠ **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Электрический сетевой провод и шланг для подачи топлива должны находиться в стороне от горячих поверхностей.
- ⚠ **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Следите за тем, чтобы в месте приготовления пищи не было легковоспламеняющихся паров и жидкостей, таких как бензин, спирт и др., а также горючих материалов.
- ⚠ **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Никогда не храните другие (запасные) газовые баллоны около газового барбекю Weber®.
- ⚠ **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Во время использования гриль становится очень горячим. Будь особенно внимательны, когда присутствуют дети или пожилые люди.
- ⚠ **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Не перемещайте гриль, когда он работает.
- ⚠ **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** При пользовании грилем надевайте защитные перчатки. ♦

ИНСТРУКЦИИ ПО ОБРАЩЕНИЮ С ГАЗОВЫМ БАЛЛОНОМ И АРМАТУРОЙ

РЕКОМЕНДАЦИИ ПО БЕЗОПАСНОМУ ОБРАЩЕНИЮ С БАЛЛОНАМИ СО СЖИЖЕННЫМ ПРОПАНОМ

- Сжиженный газ пропан (LP) является нефтепродуктом, таким же как бензин и природный газ. Сжиженный пропан при нормальной температуре и давлении находится в газообразном состоянии. Пропан в баллоне под средним давлением находится в жидком состоянии. При снижении давления жидкий пропан легко испаряется и становится газом.
- Газ пропан имеет запах, похожий на запах природного газа. Вы должны знать этот запах.
- Газ пропан тяжелее воздуха. Просачивающийся газ пропан может накапливаться внизу без рассеивания.
- Баллон со сжиженным пропаном должен устанавливаться, транспортироваться и храниться в вертикальном положении. Не допускайте падения или небрежного обращения с баллонами со сжиженным пропаном.
- Никогда не храните или транспортируйте баллон со сжиженным пропаном в месте, где температура может превышать 51°C (слишком горячо, чтобы держать рукой – например: не оставляйте баллон со сжиженным пропаном в автомобиле в жаркий день).
- Обращайтесь с “пустыми” газовыми баллонами так же, как и с заполненными. Даже если газовый баллон опорожнен, он может находиться под давлением газа. Перед отсоединением всегда закрывайте кран баллона.
- Не используйте поврежденный газовый баллон. Газовые баллоны с вмятинами или ржавчиной, а также баллоны с поврежденным краном могут представлять опасность. Немедленно замените поврежденный баллон.
- Место соединения шланга и газового баллона должно проверяться на наличие утечки каждый раз при подключении баллона. Например, проверьте газовый баллон каждый раз после заправки.
- Проверьте, чтобы регулятор был установлен с небольшим вентиляционным отверстием, направленным вниз так, чтобы в нем не собиралась вода. Вентиляционное отверстие не должно быть засорено грязью, жиром, насекомыми, и т.д. ♦

СМЕННЫЙ ШЛАНГ И РЕГУЛЯТОР

Страна	№ детали
Чешская Республика / Латвия / Литва / Румыния / Словацкая Республика / Словения	41576
Великобритания	41588
Дания / Финляндия / Норвегия / Португалия / Испания	41619
Франция	41638
Бельгия	41639
Швейцария	41676
Швеция	41677
Австрия / Германия	41679
Греция / Италия	41680
Нидерланды	41681
Польша	43196
Венгрия	43197
Эстония	89169
Турция	89170

⚠ ВАЖНОЕ ЗАМЕЧАНИЕ: Мы рекомендуем Вам заменять газовый шланг на газовом гриле Weber через каждые пять лет. В некоторых странах могут существовать требования замены газового шланга с более коротким интервалом, чем пять лет. В этом случае местное требование становится главным к исполнению.

СТРАНА	ТИП ГАЗА И ДАВЛЕНИЕ
Болгария, Кипр, Чешская Республика, Дания, Эстония, Финляндия, Венгрия, Исландия, Латвия, Литва, Мальта, Нидерланды, Норвегия, Румыния, Словацкая Республика, Словения, Испания, Швеция, Турция	I ₃ V/P – 30 мбар
Бельгия, Франция, Греция, Ирландия, Италия, Люксембург, Португалия, Швейцария, Великобритания	I ₃₊ – 28-30 / 37 мбар
Польша	I ₃ V/P – 37 мбар
Австрия, Германия	I ₃ V/P – 50 мбар

ДАННЫЕ О ПОТРЕБЛЕНИИ

	Пропан кВт	Бутан кВт
Genesis® 310	11,14	12,7
Genesis® 330	17,58	20,1
	Пропан г/ч	Бутан г/ч
Genesis® 310	796	924
Genesis® 330	1.257	1.463

ИНСТРУКЦИИ ПО ОБРАЩЕНИЮ С ГАЗОВЫМ БАЛЛОНОМ И АРМАТУРОЙ

ВАРИАНТЫ РАСПОЛОЖЕНИЯ БАЛЛОНА ПРИ ЕГО УСТАНОВКЕ

Выберите один из трех вариантов определения положения баллона: установка внутри шкафа, монтаж на кронштейне баллона или размещение баллона на земле. Тип и размер приобретенного баллона поможет определить место установки баллона.

Установка внутри шкафа

Баллон со сжиженным пропаном может быть подсоединен внутри шкафа гриля, если он соответствует размерным требованиям (1). Существует ряд факторов, которые определяют, может ли баллон безопасно использоваться внутри шкафа гриля:

- A) Основание баллона должно устанавливаться между держателями баллона и плоской частью на панели основания.

Размеры баллона

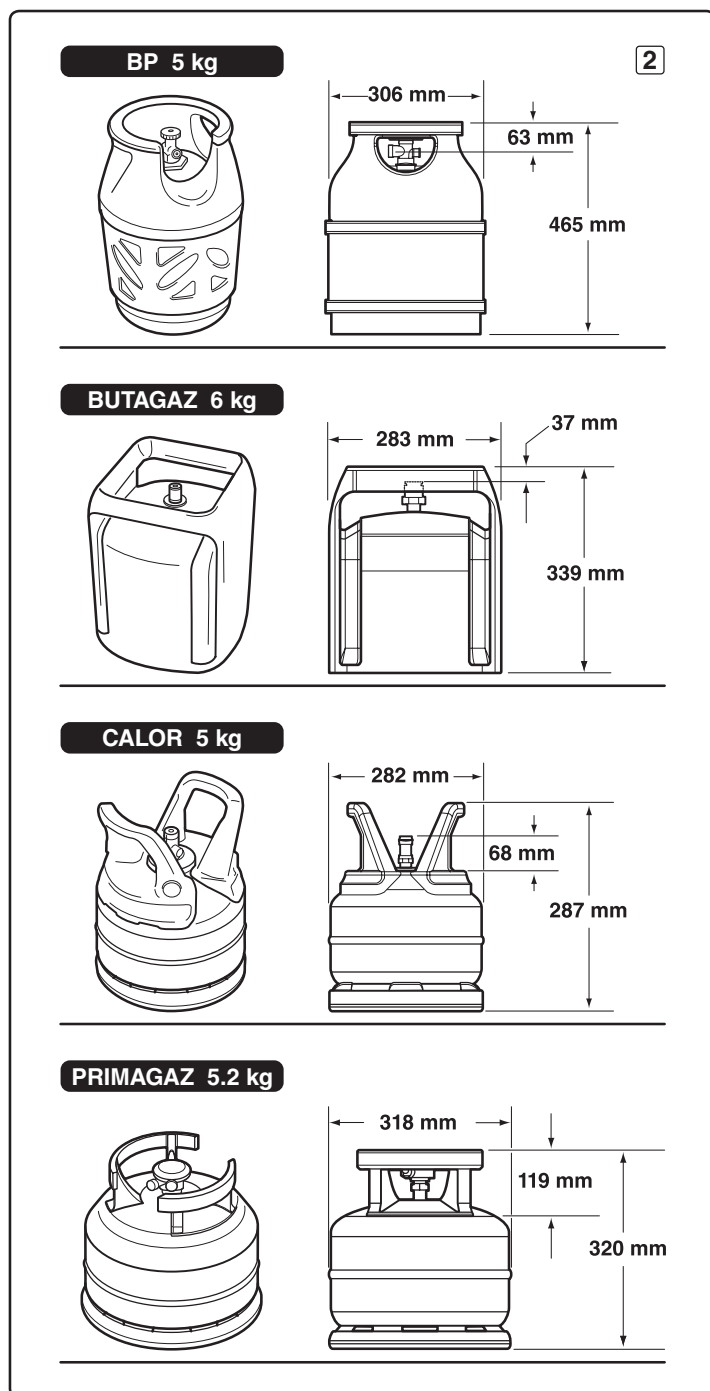
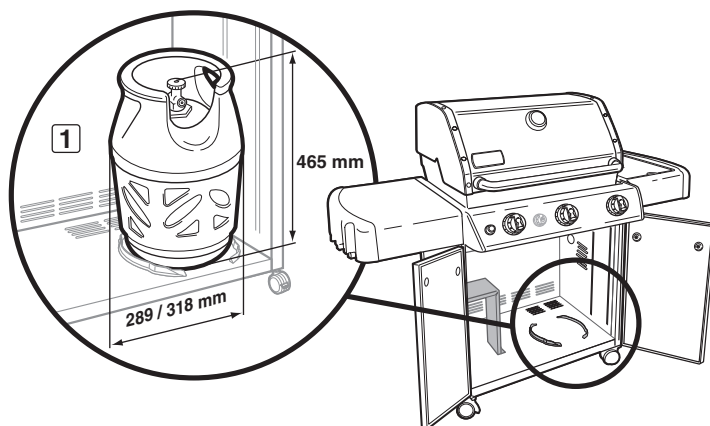
Высота	465 мм максимум
Ширина	289 мм - (прямоугольная площадь) или 318 мм (круглая площадь) максимум

B) Емкость баллона

6 кг максимум

На рисунках приведен ряд возможных моделей баллонов с утвержденными размерами (2).

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Если приобретенный Вами баллон со сжиженным пропаном не соответствует размерным требованиям, предъявляемым к баллонам, не пытайтесь подсоединять баллон внутри шкафа. Смонтируйте баллон на кронштейне баллона или расположите баллон на земле. Невыполнение этого требования может повредить шланг и, как следствие, вызвать пожар или взрыв, что может привести к серьезным телесным повреждениям или смерти, а также к материальному ущербу. ♦



ИНСТРУКЦИИ ПО ОБРАЩЕНИЮ С ГАЗОВЫМ БАЛЛОНОМ И АРМАТУРОЙ

УСТАНОВКА БАЛЛОНА

Покупка баллона с газом у дилера по продаже газа

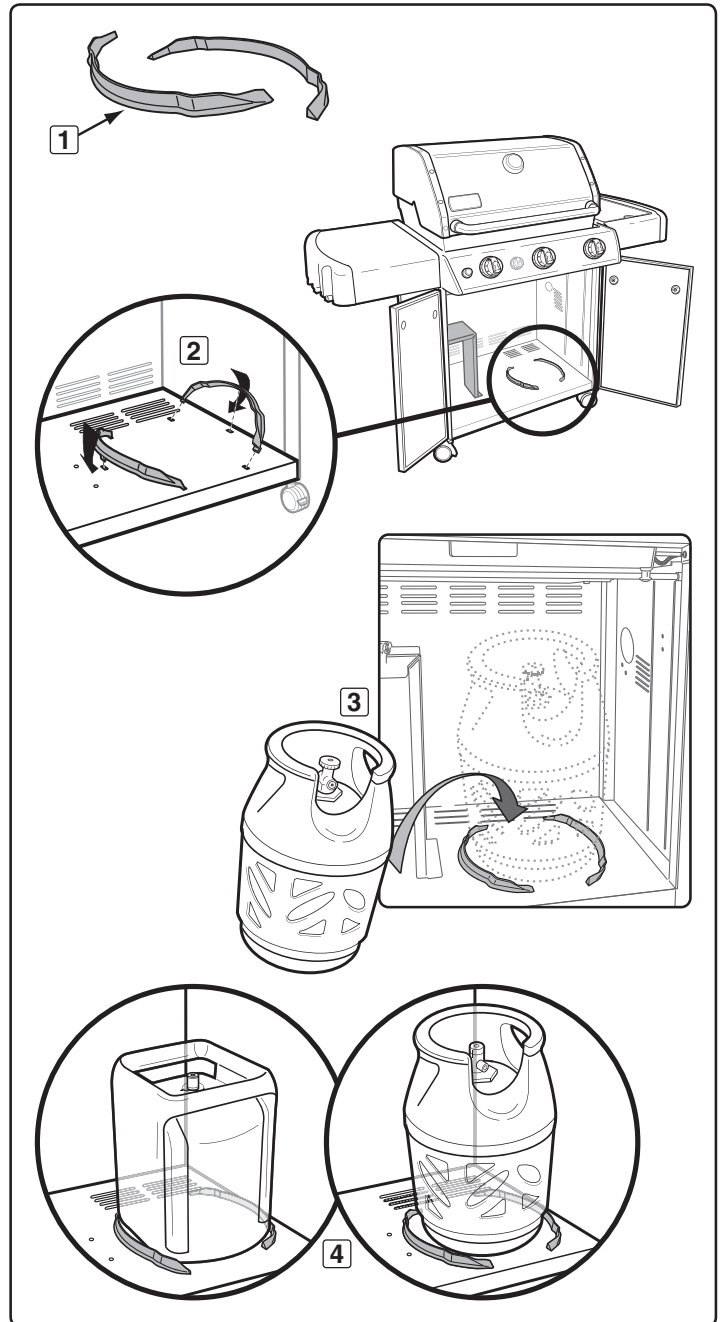
Баллон всегда устанавливается, транспортируется и хранится в вертикальном положении. Никогда не допускайте падения баллона или небрежного обращения с ним. Никогда не храните баллон в месте, где температура может превышать 51° С (слишком горячо, чтобы держаться рукой). Например, не оставляйте баллон в автомобиле в жаркие дни. (Смотрите: "РЕКОМЕНДАЦИИ ПО БЕЗОПАСНОМУ ОБРАЩЕНИЮ С БАЛЛОНАМИ СО СЖИЖЕННЫМ ПРОПАНОМ").

Установка держателей баллона

Для этого требуется: держатели баллона (1).

- А) Откройте шкаф гриля. Защелкните держатели баллона в крепежных отверстиях, расположенных в панели основания, как показано на рисунке (2). Вставьте уши держателей баллона в прямоугольные пазы. Закрепите на месте, повернув держатели вниз, чтобы зафиксировать центральное ушко на своем месте.
- В) Поднимите и поместите баллон между держателями баллона (3) на панели основания. Основание баллона должно находиться между держателями баллона (4).
- С) Поверните баллон так, чтобы кран был обращен к передней стороне барбекю.

Следите за тем, чтобы держатели баллона были установлены в панели основания и чтобы основание баллона находилось между держателями баллона.



ИНСТРУКЦИИ ПО ОБРАЩЕНИЮ С ГАЗОВЫМ БАЛЛОНОМ И АРМАТУРОЙ

Установка за пределами шкафа

Если баллон не соответствует требованиям к типу и размерам: смонтируйте баллон на кронштейне баллона или расположите баллон на земле. В любом случае баллон должен располагаться снаружи встроенного шкафа, на правой стороне гриля.

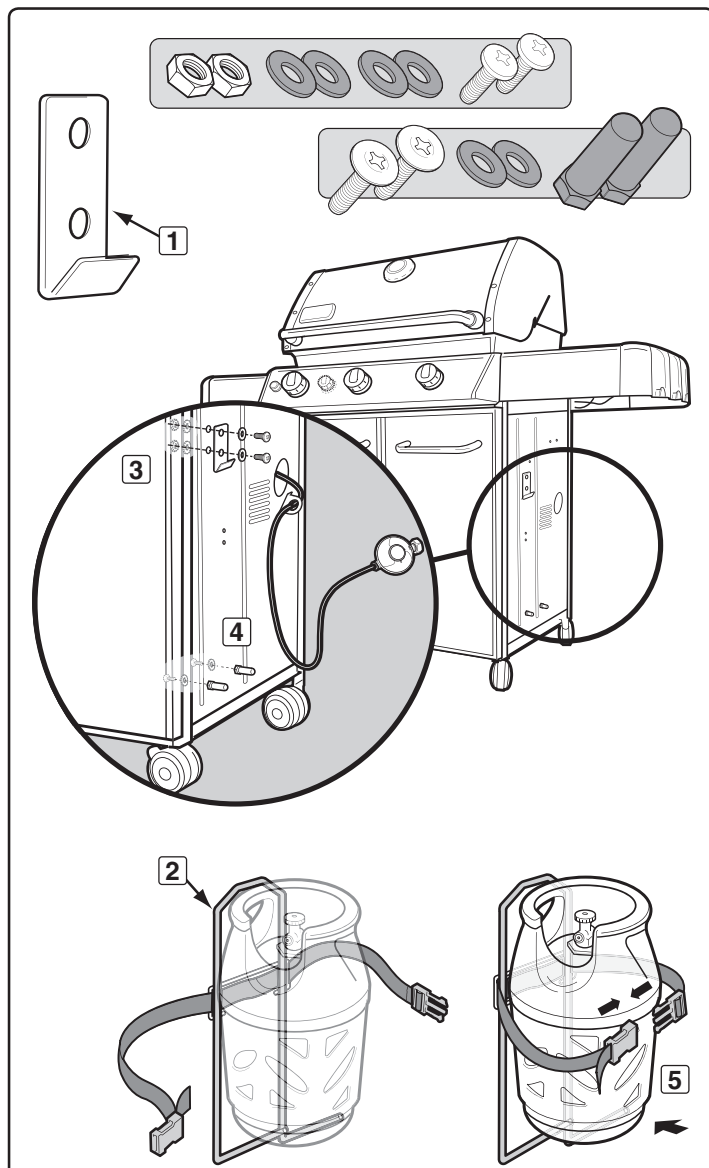
Установка кронштейна баллона

Для этого требуется: держатель кронштейна баллона (1) и кронштейн баллона (2).

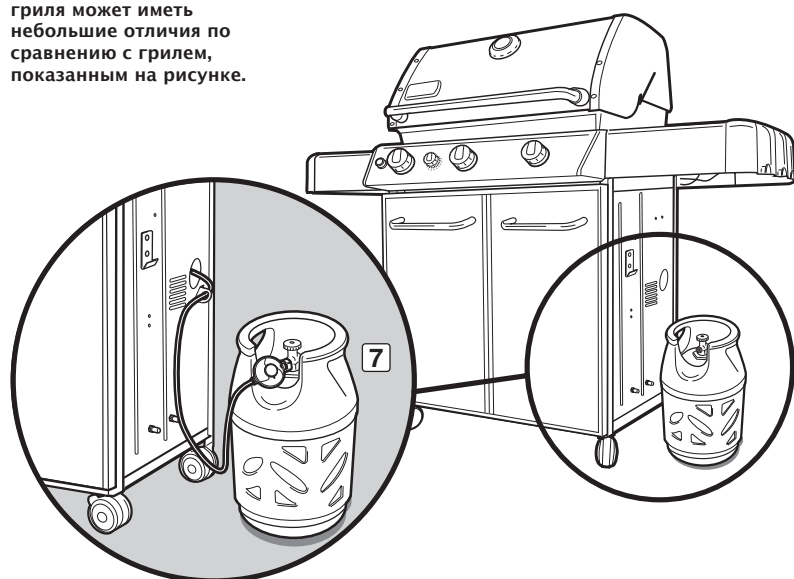
- Расположите держатель кронштейна баллона на правой наружной панели гриля. Закрепите его винтами, шайбами и гайками (3).
- Вставьте демпферы баллона (4) в два отверстия под держателем кронштейна баллона. Закрепите их винтами, шайбами и гайками.
- Поверните баллон так, чтобы кран был обращен к передней стороне барбекю.
- Удерживайте кронштейн и наклоните баллон так, чтобы две изогнутые опоры кронштейна располагались под дном баллона. Отрегулируйте длину ремня для баллона и защелкните его концы (5).
- Поднимите кронштейн баллона и установите его на держатель баллона, как показано на рисунке (6).

Расположение на земле

- Поставьте баллон на землю, снаружи встроенного шкафа, на правой стороне гриля (7).
- Поверните баллон так, чтобы кран был обращен к передней стороне газового барбекю Weber®.



Приобретенная модель гриля может иметь небольшие отличия по сравнению с грилем, показанным на рисунке.



ИНСТРУКЦИИ ПО ОБРАЩЕНИЮ С ГАЗОВЫМ БАЛЛОНОМ И АРМАТУРОЙ

ПОДГОТОВКА К ПОДСОЕДИНЕНИЮ БАЛЛОНА СО СЖИЖЕННЫМ ПРОПАНОМ

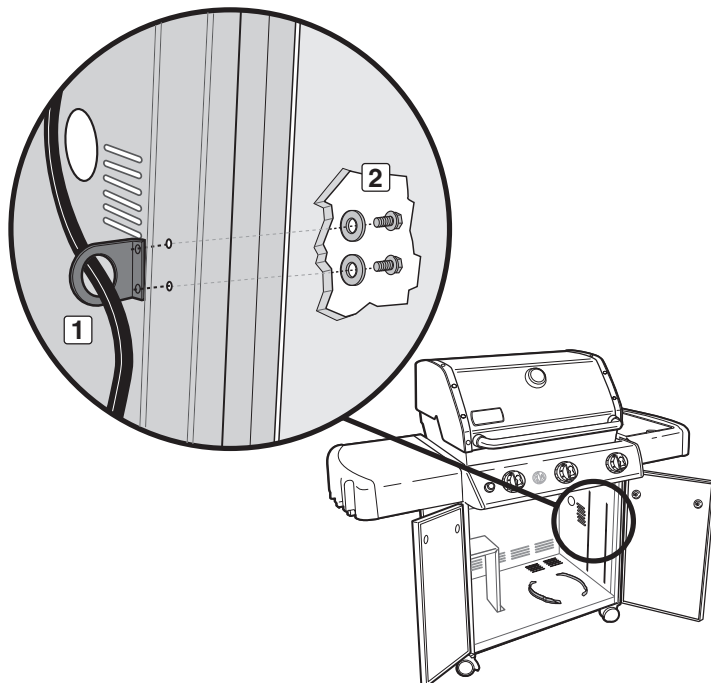
Регулятор нужно закрепить к боковой панели с помощью поставляемого удерживающего шлангового кронштейна.

Установка внутри шкафа

- A) Откройте дверцы встроенного шкафа.
- B) Перемещайте удерживающий шланговый кронштейн (1) вдоль шланга, чтобы совместить с крепежными отверстиями передней правой панели. Закрепите двумя винтами/шайбами/болтами Phillips (2).

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Шланг нужно закрепить к боковой панели с помощью удерживающего шлангового кронштейна. Невыполнение этого требования может повредить шланг и, как следствие, вызвать пожар или взрыв, что может привести к серьезным телесным повреждениям или смерти, а также к материальному ущербу.

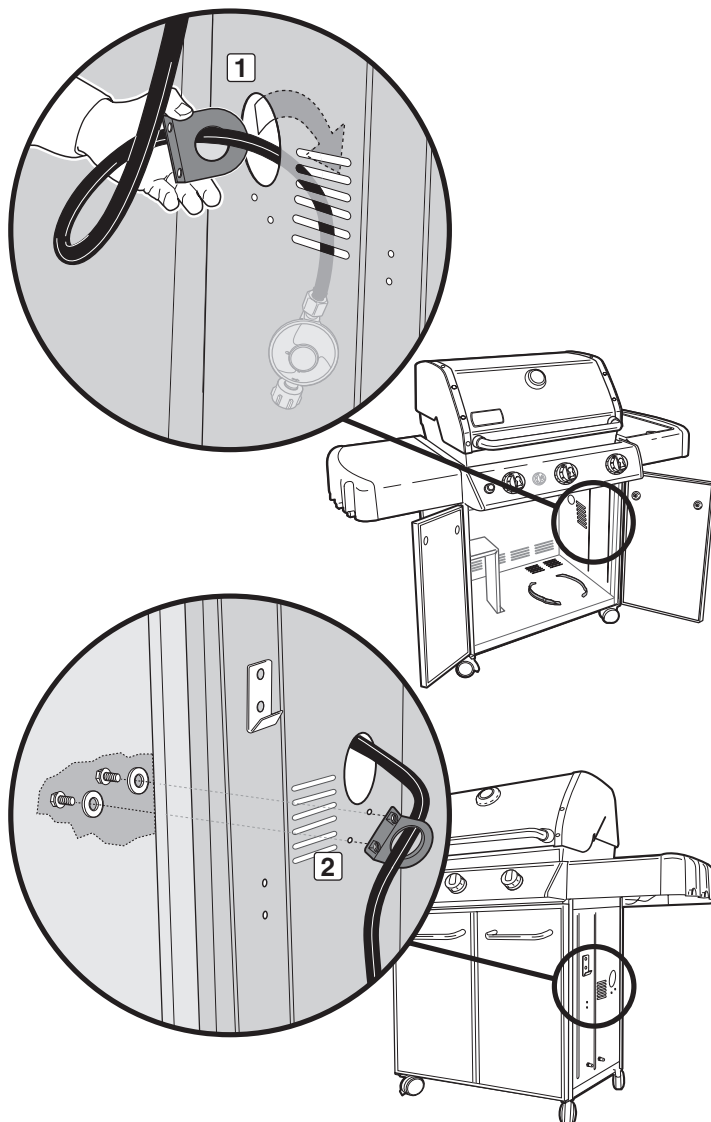
Примечание: Следите за тем, чтобы держатели баллона были установлены в панели основания, и чтобы основание баллона находилось между держателями баллона.



Установка за пределами шкафа

- A) Откройте дверцы шкафа основания.
- B) Пропустите шланг регулятора и удерживающий шланговый кронштейн (1) через проем в боковой панели.
- C) Совместите с крепежными отверстиями боковой панели, расположенными под проем в боковой панели. Закрепите двумя винтами/шайбами/болтами Phillips (2).

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Шланг нужно закрепить к боковой панели с помощью удерживающего шлангового кронштейна. Невыполнение этого требования может повредить шланг и, как следствие, вызвать пожар или взрыв, что может привести к серьезным телесным повреждениям или смерти, а также к материальному ущербу. ♦



ИНСТРУКЦИИ ПО ОБРАЩЕНИЮ С ГАЗОВЫМ БАЛЛОНОМ И АРМАТУРОЙ

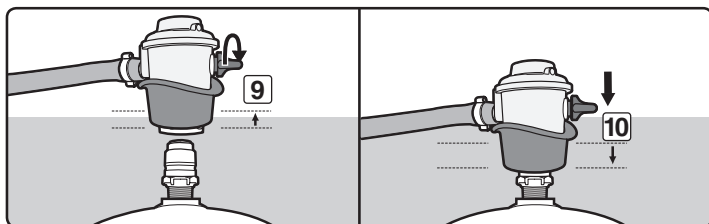
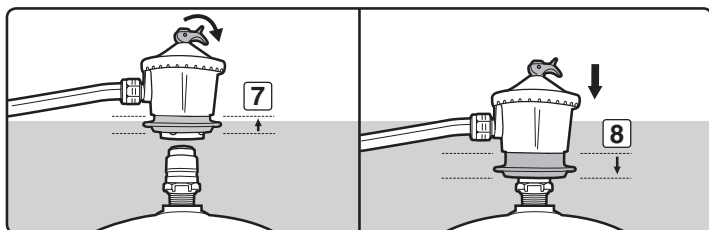
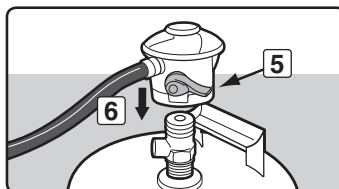
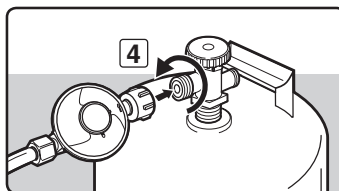
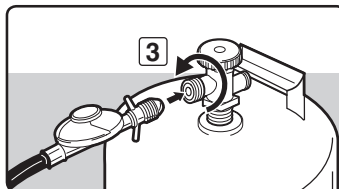
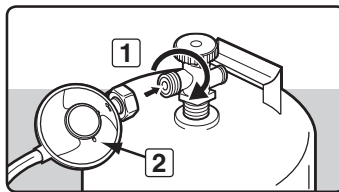
ПОДКЛЮЧЕНИЕ БАЛЛОНА СО СЖИЖЕННЫМ ПРОПАНОМ

⚠ Предупреждение: Проверьте, чтобы кран баллона со сжиженным пропаном или регулятора был закрыт.

А) Подключите баллон со сжиженным пропаном.

Некоторые редукторы нужно **НАЖАТЬ** для подключения и **ОТЖАТЬ** для отключения; другие редукторы имеют гайку с левой резьбой, которая подсоединяется к крану баллона. Выполняйте инструкции для подсоединения редуктора, относящиеся к конкретному редуктору и показанные на иллюстрациях для Вашего типа редуктора.

- Завинтите по часовой стрелке фитинг редуктора на баллоне (1). Расположите редуктор так, чтобы вентиляционное отверстие (2) было направлено вниз.
- Завинтите против часовой стрелки фитинг редуктора на баллоне (3) (4).
- Проверьте, чтобы рычаг редуктора (5) находился в положении вниз/выкл. Нажимайте на редуктор сверху вниз, пока регулятор не защелкнется на своем месте (6).
- Проверьте, чтобы выключатель редуктора находился в положении выкл. Перемещайте муфту редуктора вверх (7) (9). Нажмите на редуктор на сверху вниз, постоянно удерживая. Переместите муфту вниз (8) (10). Если крепление редуктора не защелкивается, повторите процедуру. ♦



ИНСТРУКЦИИ ПО ОБРАЩЕНИЮ С ГАЗОВЫМ БАЛЛОНОМ И АРМАТУРОЙ

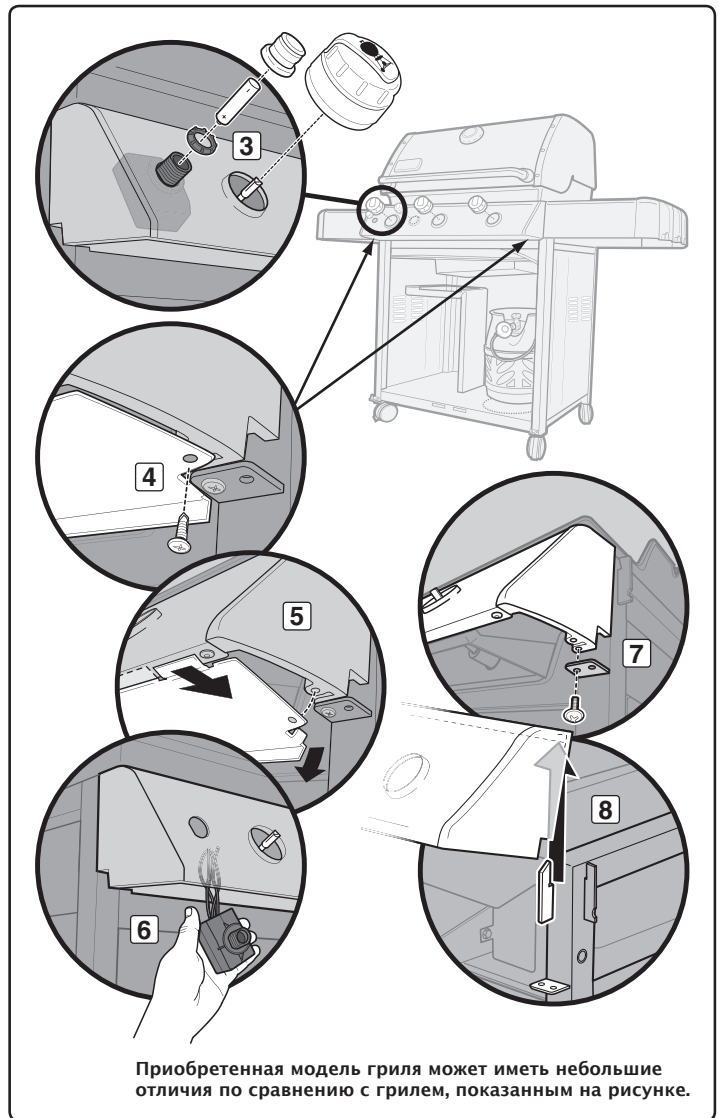
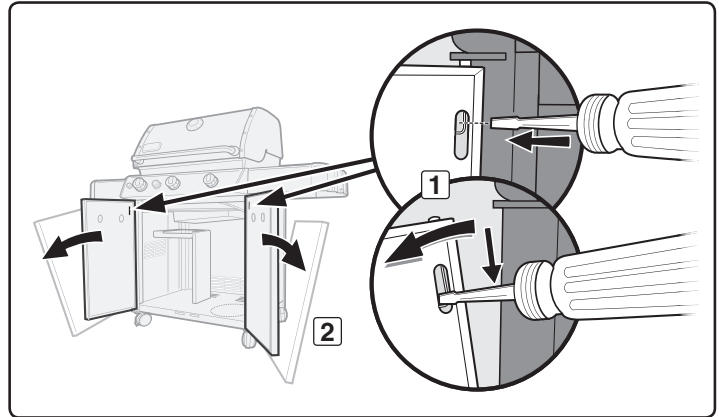
ПОДГОТОВКА К ПРОВЕРКЕ НА УТЕЧКУ ГАЗА

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Соединения газопровода Вашего газового гриля прошли заводские испытания. Однако мы настоятельно рекомендуем Вам проверить на утечку все соединения газопровода перед тем, как начать эксплуатацию газового гриля.

Для проверки на утечку, снимите ручки управления и панель управления

Вам потребуется: плоская отвертка Phillips.

- A) Расположите отвертку в отверстии открытия дверцы. Отверткой надавите на него (1) и удерживайте до тех пор, пока дверца не отсоединится от рамы. Снимите дверцу с рамы, удерживая ее сверху, (2) и снимите ее с регулируемого шарнира.
- B) Снимите ручки управления, кнопку воспламенителя, установочную гайку и батарею (3).
- C) Отвинтите винты ветроотражателя отверткой Phillips (4).
- D) Наклоните край ветроотражателя вниз и сместите ветроотражатель в сторону для снятия (5).
- E) Оставьте модуль воспламенителя свисающим на проводах. Не отсоединяйте его (6).
- F) Отвинтите винты на нижней стороне панели управления отверткой Phillips (7).
- G) Приподнимите панель управления, наклоните вверх передний край и аккуратно снимите ее (8).
- H) Поставьте пульт управления и ветроотражатель на место, когда проверка на утечки закончена. ♦



Приобретенная модель гриля может иметь небольшие отличия по сравнению с грилем, показанным на рисунке.

ИНСТРУКЦИИ ПО ОБРАЩЕНИЮ С ГАЗОВЫМ БАЛЛОНОМ И АРМАТУРОЙ

ПРОВЕРКА НА УТЕЧКИ ГАЗА

⚠ ОПАСНО

Не используйте открытое пламя для проверки на утечки газа. Во время проверки на утечки убедитесь, что в месте проверки отсутствуют источники искрения или открытого пламени. Искры или открытое пламя вызовут пожар или взрыв, что может привести к серьезным телесным повреждениям или смерти, а также к материальному ущербу.

⚠ **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Проверяйте на утечку газа каждый раз при отсоединении и подсоединении газовой арматуры.

Примечание: Все заводские соединения тщательно проверены на наличие утечек газа. Для горелок проверена работа пламени. Однако, в качестве меры предосторожности, проверяйте всю арматуру на утечку перед использованием газового барбекю Weber®. Перевозка и установка могут ослабить или повредить газовую арматуру.

⚠ **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Выполняйте эти проверки на утечку, даже если Ваш прибор был собран дилером или в магазине.

Примечание: Поскольку некоторые растворы для проверки на утечки, включая мыльную воду, могут быть в небольшой степени коррозирующими, все соединения следует промывать чистой водой после проверки на утечки.

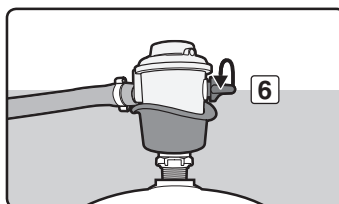
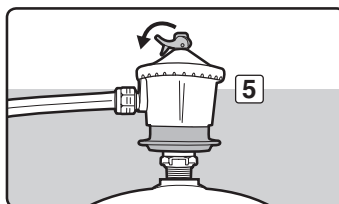
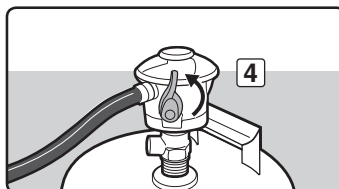
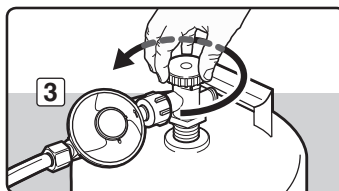
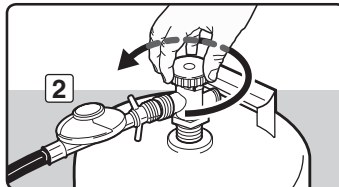
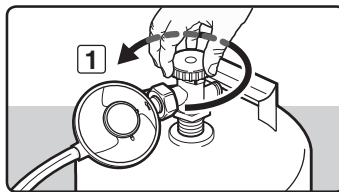
Если гриль имеет боковую конфорку, проверьте, чтобы она была выключена.

Для выполнения проверки на утечку: откройте кран баллона, повернув его вентиль против утечку стрелки.

⚠ **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Не зажигайте горелки во время проверок на утечки.

Для этого требуется: мыльная вода, ткань или щетка.

- A) Растворите мыло в воде.
- B) Включите кран баллона, используя один из подходящих вариантов в зависимости от типа баллона и регулятора.
 - a) Завинтите против часовой стрелки кран баллона (1) (2) (3).
 - b) Переместите рычаг регулятора в положение вверх/вкл (4).
 - c) Переместите рычаг регулятора в положение вкл (5) (6).
- C) Проверьте утечки, увлажняя фитинг водно-мыльным раствором в ожидании появления пузырьков. Если образуются пузырьки или пузырек увеличивается, то есть утечка. Если есть утечка, отключите газ и затяните фитинг. Включите газ и снова проверьте с помощью мыльного раствора. Если утечка остается, обратитесь к местному представителю отдела обслуживания покупателей. Контактная информация находится на нашем Веб-сайте. Зайдите на сайт www.weber.com.
- D) После проверки на утечки, выключите подачу газа на источнике и промойте соединения водой. ♦



ИНСТРУКЦИИ ПО ОБРАЩЕНИЮ С ГАЗОВЫМ БАЛЛОНОМ И АРМАТУРОЙ

Проверьте

- A) Соединение шланг регулятора – стойка (1).
- B) Соединение магистральный газопровод – стойка (2).
- C) Соединения магистральный газопровод – коллектор (3).
- D) Соединение газопровод боковой горелки – коллектор (4).
- E) Фитинг трубки боковой горелки – колпачок боковой горелки (5).
- F) Соединения фитинг трубки боковой горелки – кран боковой горелки (6).

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Если есть утечка на соединениях (1, 2, 3, 4, 5 или 6), подтяните фитинг гаечным ключом и повторите проверку на наличие утечки с помощью мыльной воды. Если утечка продолжается после подтяжки фитинга, **ВЫКЛ газ. НЕ ИСПОЛЬЗУЙТЕ ГРИЛЬ.** Обратитесь к местному представителю отдела обслуживания покупателей. Контактная информация находится на нашем Веб-сайте. Зайдите на сайт www.weber.com®.

- G) Быстроразъемное соединение боковой горелки (7).
- H) Соединение регулятор – баллон (8).
- I) Соединение шланг регулятора – регулятор (9).
- J) Соединения краны – коллектор (10).

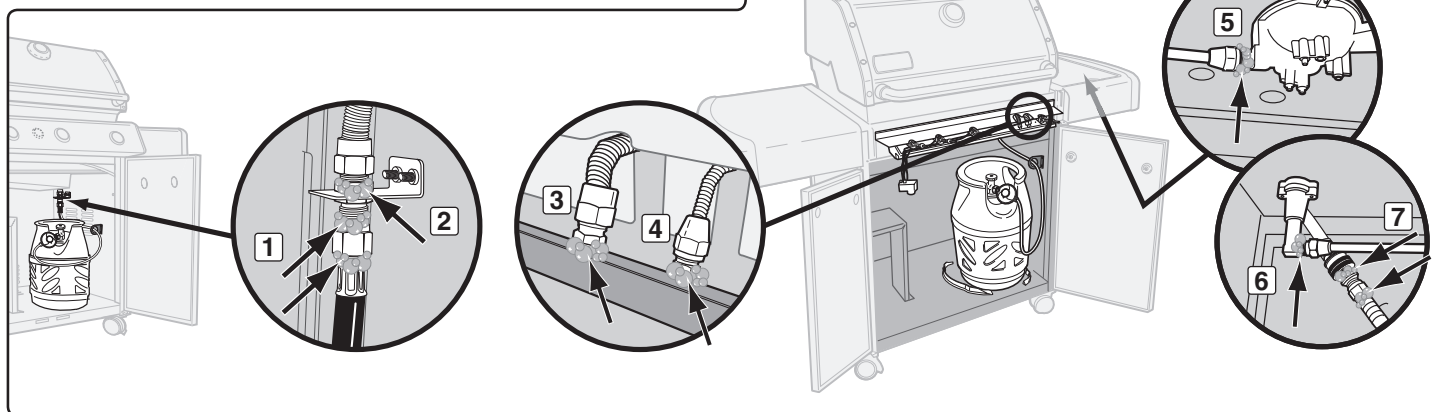
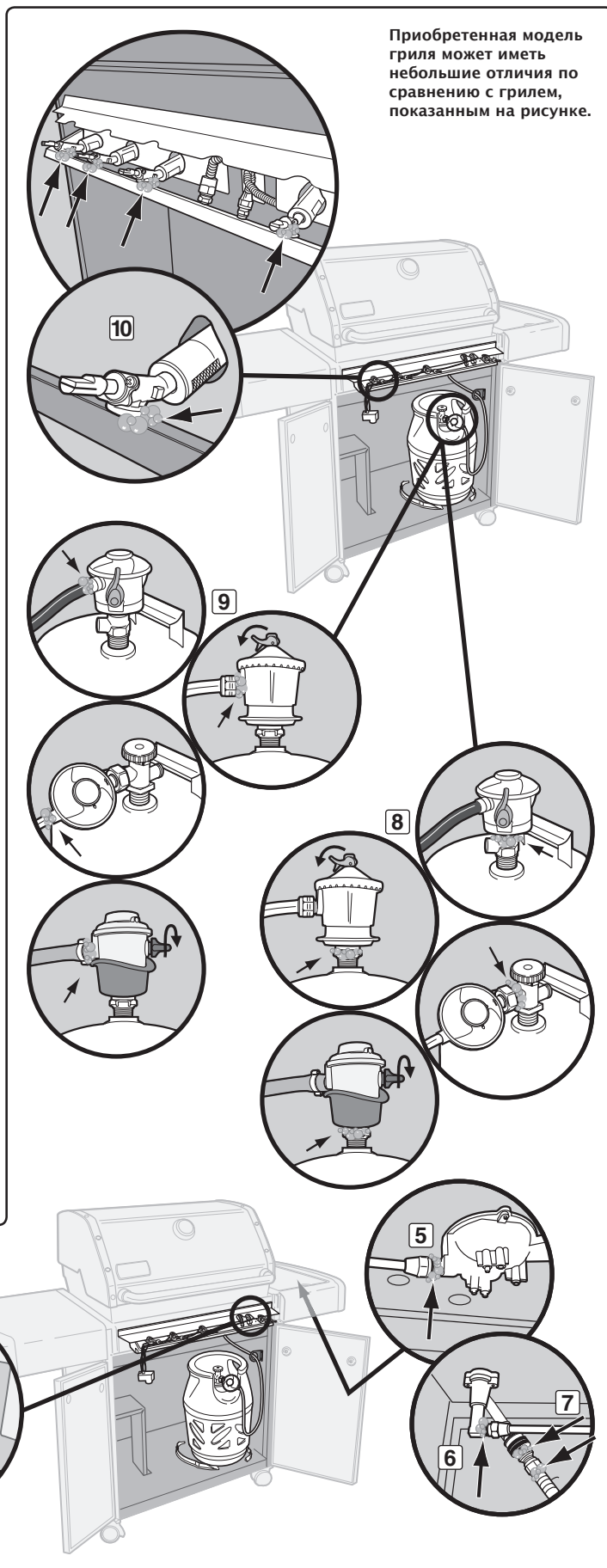
⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Если есть утечка на соединениях (7, 8, 9 или 10), выключите газ. **НЕ ИСПОЛЬЗУЙТЕ ГРИЛЬ.** Обратитесь к местному представителю отдела обслуживания покупателей. Контактная информация находится на нашем Веб-сайте. Зайдите на сайт www.weber.com®.

После проверки утечек, **ВЫКЛ** подачу газа на источнике и промойте соединения водой.

Установите панель управления на место

Для этого требуется: Отвертка Phillips.

- A) Поместите верхний край панели управления на ушках рамы. Нажмите, чтобы установить в нужное положение.
- B) Установите модуль воспламенителя на место.
- C) Переместите оба коротких ушка ветроотражателя к внутреннему краю панели управления, а длинное ушко – по наружному краю. См. предыдущие иллюстрации для справки.
- D) Совместите винты и отверстия под винты на кронштейне панели управления и раме.
- E) Затяните винты.
- F) Поместите соответствующие ручки управления на стержни кранов. ♦



ИНСТРУКЦИИ ПО ОБРАЩЕНИЮ С ГАЗОВЫМ БАЛЛОНОМ И АРМАТУРОЙ

ЗАПРАВКА БАЛЛОНА СО СЖИЖЕННЫМ ПРОПАНОМ

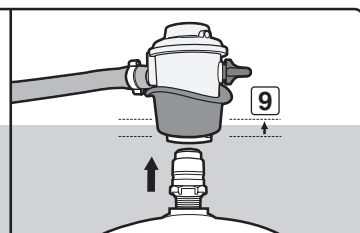
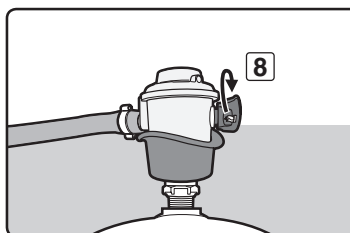
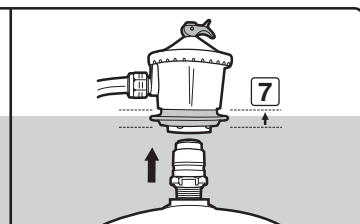
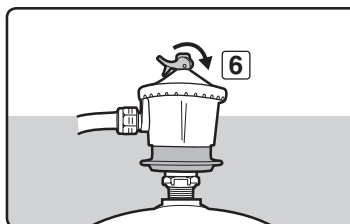
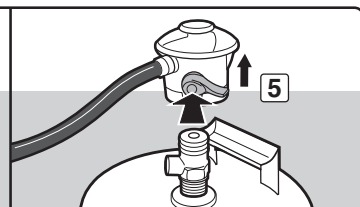
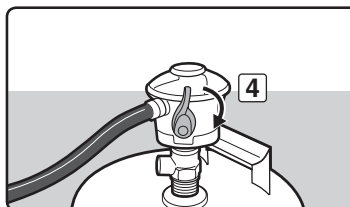
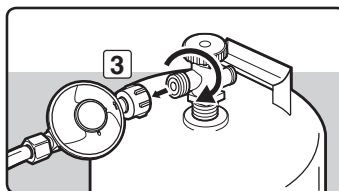
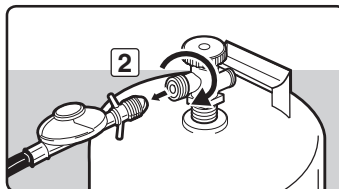
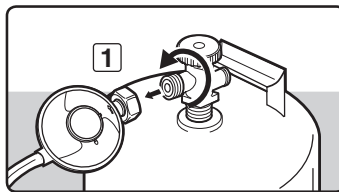
Рекомендуется заправлять газовый баллон до того, как он будет полностью опустеет. Для заправки отвезите газовый баллон к дилеру по продаже пропана.

Снятие газового баллона:

- А) Выключите подачу газа и отсоедините узел шланга и редуктора от баллона. Выполняйте инструкции для подсоединения редуктора, относящиеся к конкретному редуктору и показанные на иллюстрациях для Вашего типа редуктора.
- а) Отвинтите против часовой стрелки фитинг редуктора с баллона (1).
 - б) Отвинтите против редуктора стрелки фитинг редуктора с баллона (2) (3).
 - в) Переместите рычаг редуктора (4) в положение вниз/выкл. Нажимайте на рычаг редуктора, пока он не открепится от баллона (5).
 - г) Переместите рычаг редуктора в положение выкл (6) (8). Перемещайте кольцо редуктора вверх (7) (9) для отсоединения от баллона.
- В) Замените пустой баллон заполненным баллоном. ♦

ВНОВЬ ПОДКЛЮЧИТЕ БАЛЛОН СО СЖИЖЕННЫМ ПРОПАНОМ

См. "ПОДКЛЮЧЕНИЕ БАЛЛОНА СО СЖИЖЕННЫМ ПРОПАНОМ". ♦



ПЕРЕД ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ ГРИЛЯ

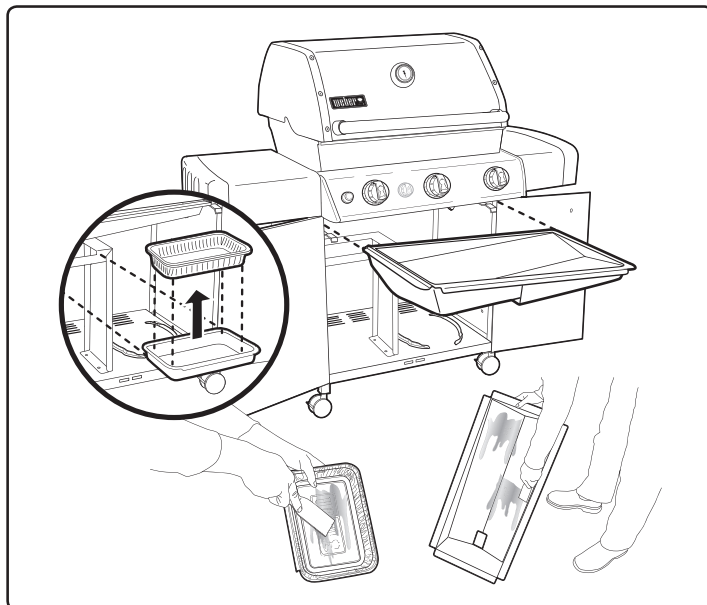
ВЫДВИЖНОЙ ЛОТОК ДЛЯ ЖИРА И ОДНОРАЗОВЫЙ ПОДДОН ДЛЯ СТЕКАНИЯ ЖИРА

Конструкция гриля имеет систему сбора жира. Перед каждым использованием проверяйте выдвижной лоток для жира и одноразовый поддон для стекания жира, где может накапливаться жир.

Убирайте излишек жира пластиковым скребком; см. иллюстрацию. При необходимости промойте лоток для жира и поддон для стекания жира мыльной водой, затем промойте чистой водой. По мере необходимости заменяйте одноразовый поддон для стекания жира.

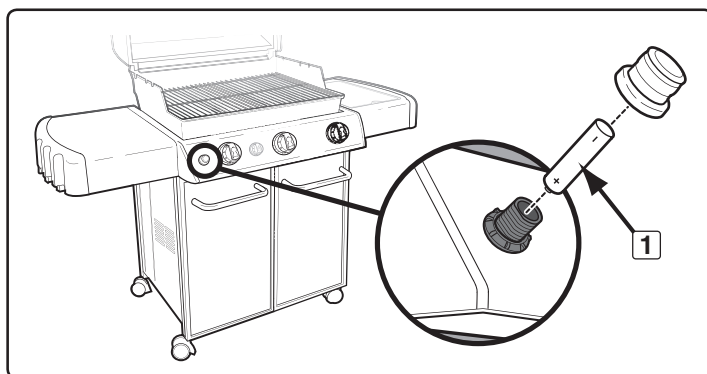
⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Перед каждым использованием проверяйте выдвижной лоток для жира и одноразовый поддон для стекания жира, где может накапливаться жир. Убирайте излишек жира, чтобы не допустить его возгорания. Возгорание жира может вызвать серьезные телесные повреждения, а также материальный ущерб.

⚠ ПРЕДОСТЕРЕЖЕНИЕ: Не кладите алюминиевую фольгу на выдвижной лоток для жира. ♦



ПРОВЕРКА ЭЛЕКТРОННОГО ВОСПЛАМЕНИТЕЛЯ

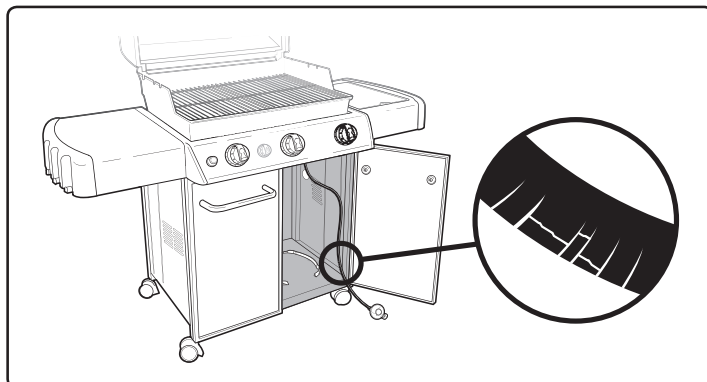
Проверьте, чтобы батарея AA (только щелочная) находилась в хорошем состоянии и была правильно установлена (1). Некоторые батареи имеют пластиковую защитную оболочку. Такую пластиковую оболочку нужно снять. Не спутайте оболочку с наклейкой-ярлыком батареи. ♦



ПРОВЕРКА ШЛАНГА

Шланг нужно проверять на наличие любых признаков образования трещин.

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Перед каждым использованием барбекю проверьте шланг на предмет царапин, трещин, истирания или порезов. Если оказалось, что шланг поврежден, не пользуйтесь барбекю. Заменяйте только разрешенным сменным шлангом Weber®. Обратитесь к местному представителю отдела обслуживания покупателей. Контактная информация находится на нашем Веб-сайте. Зайдите на сайт www.weber.com®. ♦



ЗАЖИГАНИЕ И ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ГЛАВНОЙ ГОРЕЛКИ

ЗАЖИГАНИЕ ГЛАВНОЙ ГОРЕЛКИ

Примечание: Краткие инструкции по зажиганию расположены на левой дверце шкафа.

⚠ ОПАСНО

При зажигании горелок гриля крышка должна быть открыта, необходимо подождать пять минут, чтобы газ ушел, если гриль не загорается; в противном случае возможна внезапная вспышка пламени, которая может привести к серьезным телесным повреждениям или смерти.

- A) Откройте крышку (1).
- B) Проверьте, чтобы все ручки управления были выключены (2). (Нажмите на ручку управления и поверните ее по часовой стрелке, чтобы она оказалась в положении ВЫКЛ.)
- ⚠ **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Ручки управления горелкой должны быть в положении ВЫКЛ перед тем, как включить кран баллона со сжиженным пропаном (3).
- C) Включите кран баллона, используя один из подходящих вариантов в зависимости от типа баллона и регулятора (3).

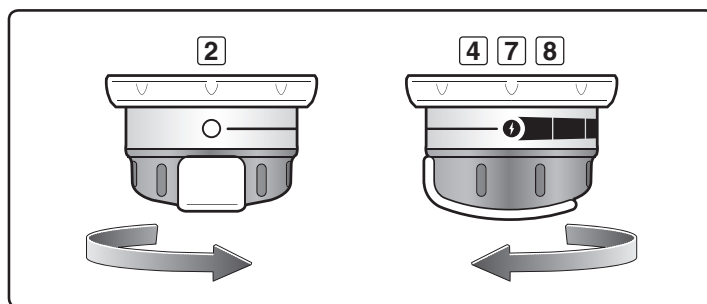
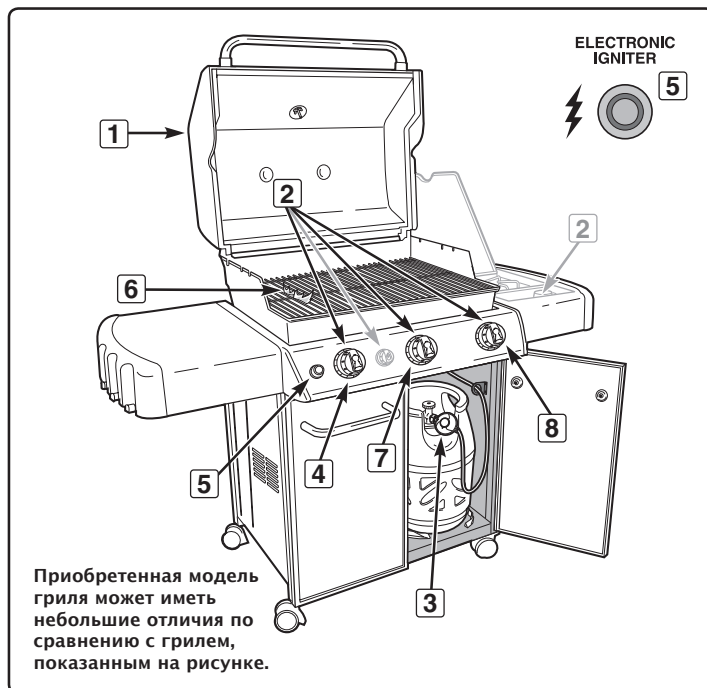
Электронная система зажигания

Каждая кнопка управления отвечает за одну горелку, а каждая горелка зажигается электронным запальным устройством. Электронная система зажигания зажигает каждую отдельную горелку искрой из электрода-зажигателя внутри камеры зажигания Gas Catcher™. Энергия для образования искры вырабатывается нажатием на кнопку электронного зажигания. В этом случае вы услышите щелчки.

- D) Зажгите горелки одну за другой в направлении слева направо. Начинать с левой горелки; нажмите на кнопку управления и поверните ее в положение START/HI (4). Нажмите и удерживайте кнопку электронного зажигания (5). В этом случае вы услышите щелчки. Проверьте, загорелась ли горелка слева, через варочную решетку. Вы увидите огонь (6).
- ⚠ **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Не наклоняйте открытый гриль.
- E) Выберите центральную горелку, нажмите на ручку управления горелкой и поверните в положение ПУСК/ВЫС (7). Нажмите и удерживайте кнопку электронного зажигания (5). При этом будет слышен щелчок. Проверьте, чтобы центральная горелка загорелась, посмотрев через решетку для пищи.
- F) Выберите горелку справа, нажмите на ручку управления горелкой и поверните в положение ПУСК/ВЫС (8). Нажмите и удерживайте кнопку электронного зажигания (5). При этом будет слышен щелчок. Проверьте, чтобы горелка справа загорелась, посмотрев через решетку для пищи.
- ⚠ **ВНИМАНИЕ:** Каждая горелка должна загораться по-отдельности, нажимая на кнопку электронного зажигания. Невыполнение этого условия может стать причиной вспышки огня и привести к серьезным телесным повреждениям и повреждениям собственности.
- ⚠ **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Если одна из горелок не загорается через пять секунд, поверните ручку управления горелкой в положение ВЫКЛ и подождите пять минут, чтобы газ ушел, перед тем, как вновь попытаться зажечь воспламенителем или спичками. ♦

ГАШЕНИЕ

Нажмите на ручку управления и поверните ее по часовой стрелке в положение ВЫКЛ. Выключите подачу газа на источнике. ♦



ЗАЖИГАНИЕ И ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ГЛАВНОЙ ГОРЕЛКИ

РУЧНОЕ ЗАЖИГАНИЕ ГЛАВНОЙ ГОРЕЛКИ

⚠ ОПАСНО

При зажигании горелок гриля крышка должна быть открыта, необходимо подождать пять минут, чтобы газ ушел, если гриль не зажигается; в противном случае возможна внезапная вспышка пламени, которая может привести к серьезным телесным повреждениям или смерти.

- A) Откройте крышку (1).
- B) Проверьте, чтобы все ручки управления были выключены (2). (Нажмите на ручку управления и поверните ее по часовой стрелке, чтобы она оказалась в положении ВЫКЛ.)

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Ручки управления горелкой должны быть в положении ВЫКЛ перед тем, как включить кран баллона со сжиженным пропаном (3).

- C) Включите кран баллона, используя один из подходящих вариантов в зависимости от типа баллона и регулятора (3).
- D) Зажгите горелки одну за другой в направлении слева направо. Начинать с левой горелки. Возьмите держатель для спичек и зажгите спичку. Поднесите держатель спичек через варочную решетку к барьеру Flavorizer® и прилегающей левой горелке (4). Нажмите на кнопку управления (5) и поверните ее в положение START/НИ, чтобы зажечь горелку слева. Проверьте, загорелась ли горелка слева, через варочную решетку. Вы увидите огонь (6).

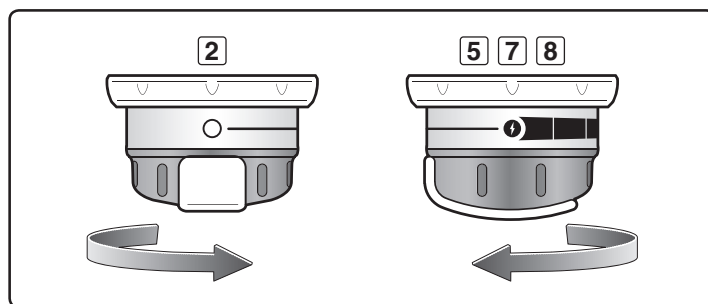
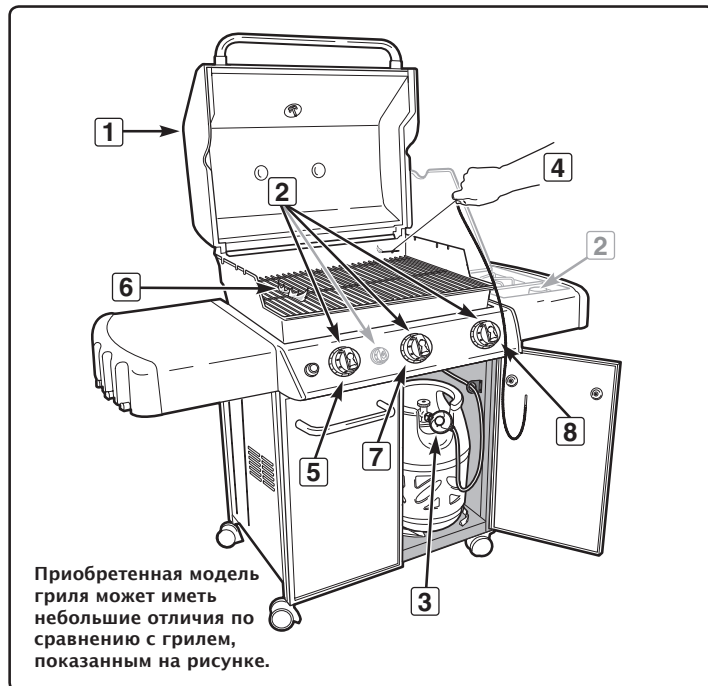
⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Не наклоняйте открытый гриль.

- E) Зажгите центральную горелку, располагая спичку в держателе и зажигая ее. Введите держатель спички с зажженной спичкой через решетку для пищи и пластины Flavorizer®, чтобы зажечь центральную горелку. Нажмите на ручку управления (7) и поверните ее в положение ПУСК/ВЫС, чтобы зажечь центральную горелку. Проверьте, чтобы центральная горелка горела, посмотрев через решетку для пищи.
- F) Зажгите горелку справа, располагая спичку в соответствующем держателе и зажигая ее. Затем введите держатель спички с зажженной спичкой через решетку для пищи и пластины Flavorizer®, чтобы зажечь горелку справа. Нажмите на ручку управления (8) и поверните ее в положение ПУСК/ВЫС, чтобы зажечь горелку справа. Проверьте, чтобы горелка справа горела, посмотрев через решетку для пищи.

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Если одна из горелок не загорается через пять секунд, поверните ручку управления горелкой в положение ВЫКЛ и подождите пять минут, чтобы газ ушел, перед тем, как вновь попытаться зажечь ее. ♦

ГАШЕНИЕ

Нажмите на ручку управления и поверните ее по часовой стрелке в положение ВЫКЛ. Выключите подачу газа на источнике. ♦



ЗАЖИГАНИЕ И ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ГОРЕЛКИ SEAR STATION®

SEAR STATION®ЗАЖИГАНИЕ ГОРЕЛКИ

Модель 330 включает в себя горелку для обжаривания, которая работает как индивидуальная горелка. Зажигание горелки для обжаривания выполняется точно так же, как и зажигание главной горелки. Для зажигания горелки для обжаривания, см. раздел "ЗАЖИГАНИЕ ГЛАВНОЙ ГОРЕЛКИ". **Соблюдайте те же меры предосторожности при зажигании горелки для обжаривания, что и меры при зажигании главной горелки.** ♦

РУЧНОЕ ЗАЖИГАНИЕ ГОРЕЛКИ SEAR STATION®

Для ручного зажигания горелки для обжаривания см. раздел "РУЧНОЕ ЗАЖИГАНИЕ ГЛАВНОЙ ГОРЕЛКИ". **Соблюдайте те же меры предосторожности при ручном зажигании горелки для обжаривания, что и меры при ручном зажигании главной горелки.** ♦

ЧТО ЗНАЧИТ ОБЖАРИВАНИЕ?

Обжаривание – это прямой способ жарки на гриле, используемый для мяса, бифштексов, птицы, рыбы и рубки. Это подрумянивание поверхности пищи при высокой температуре. Подрумяниванием или поджариванием до корочки обеих сторон мяса Вы создаете приятный аромат и карамелизованную текстуру продукта. Подрумянивание также улучшает внешний вид мяса, на котором появляются "фирменные" следы от решетки гриля. Это, вместе с контрастной текстурой и ароматом, придает продукту особый вкус.

Когда Вы научитесь пользоваться горелкой Sear Station®, мы рекомендуем Вам попробовать сделать подрумянивание в течение различного времени, чтобы выбрать наилучший вариант, соответствующий Вашему вкусу. ♦

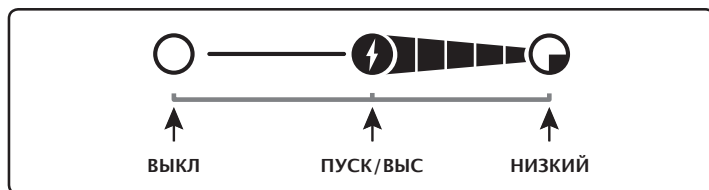
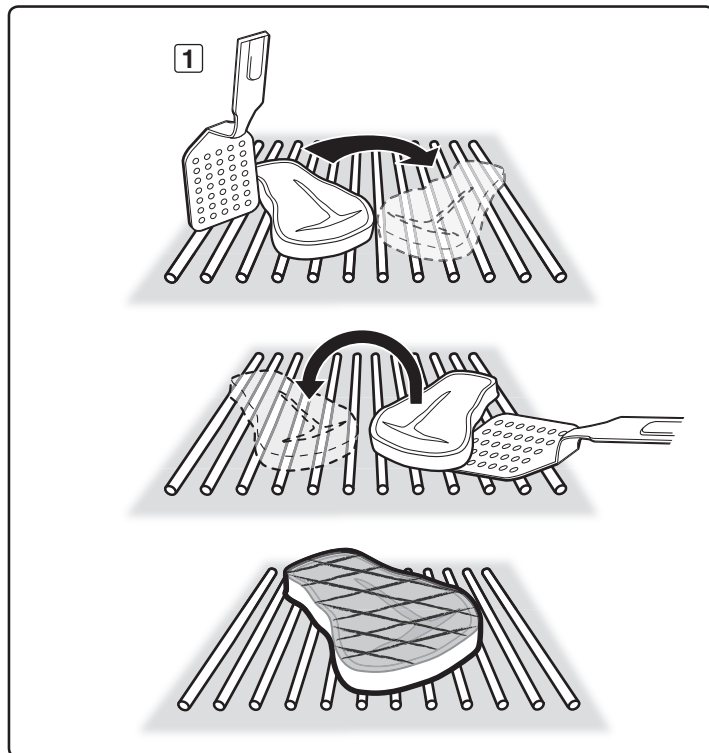
SEAR STATION® РАБОТА ГОРЕЛКИ

Горелка Sear Station® имеет следующие значения настроек регулирования: ВЫКЛ, ПУСК/ВЫС и НИЗКИЙ, которые работают с левой и центральной горелками. С помощью горелки для подрумянивания и соседних горелок, Вы можете эффективно поджаривать мясо, а область готовки правой горелки использовать для приготовления на умеренном огне.

Перед подрумяниванием следует включить все главные горелки в положение ВЫС в течение 15 минут для прогрева гриля. Когда гриль прогрет, выключите или убавьте правую горелку. Оставьте левую и центральную горелку в положении ВЫС и зажгите горелку Sear Station®.

Положите мясо непосредственно на Sear Station®. На поджаривание каждой стороны потребуется от 1 до 4 минут, в зависимости от типа мяса и его толщины. Можно поворачивать продукт на четверть оборота, чтобы образовались перекрещивающиеся следы поджаривания (1) перед тем, как начать подрумянивание другой стороны таким же образом.

После поджаривания можно закончить приготовление, положив продукт на правую горелку с умеренной теплотой, чтобы довести его до нужной степени готовности. Всегда готовьте с закрытой крышкой, чтобы обеспечить максимум тепла и избежать всплеск пламени. ♦



РЕКОМЕНДАЦИИ И ПОЛЕЗНЫЕ СОВЕТЫ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ НА ГРИЛЕ

- Перед началом приготовления всегда прогревайте гриль. Установите все горелки в положение ВЫС нагрет и закройте крышку; подогревайте в течение 10 минут или до значения на термометре 260°–288°C (500°–550°F).
- Обжгите мясо и готовьте с закрытой крышкой, чтобы получить хорошо приготовленный продукт.
- Время приготовления, указанное в рецептах, дано для температуры окружающей среды 20°C (70°F) и слабого ветра либо его отсутствия. В холодные или ветреные дни, а также на большей высоте над уровнем моря, время приготовления нужно увеличить. При очень горячей погоде, время приготовления нужно уменьшить.
- Время приготовления может изменяться в зависимости от погоды, а также количества, размера и формы продукта.
- При первоначальном использовании, первые несколько раз температура газового гриля может быть выше, чем в стандартной ситуации.
- Условия приготовления могут потребовать изменения настроек горелок для получения нужной температуры приготовления.
- В общем случае, большие куски мяса требуют больше времени приготовления, чем небольшие куски. Продукты на густо заполненной решетке для пищи требуют больше времени приготовления по сравнению со свободно заполненной решеткой. Продукты, которые готовятся в контейнере, например, запеченные бобы, требуют больше времени при приготовлении в глубокой кастрюле по сравнению с мелкой формой для выпечки.
- Снимите лишний жир со стейков, отбивных и мяса для жарки, оставив небольшой слой жира 6,4 мм (¼ дюйма). Меньшее количество жира облегчает очистку и является гарантией от нежелательных вспышек пламени.
- Для продуктов, помещенных на решетку для пищи непосредственно над горелками, может потребоваться их переворачивание или перемещение в менее горячую зону.
- При переворачивании и перемещении мяса пользуйтесь захватами, а не вилкой, чтобы избежать потерь естественного сока. Для приготовления крупной целой рыбы, пользуйтесь двумя лопатками.
- Если возникнет нежелательная вспышка пламени, выключите все горелки и переместите продукт в другую зону решетки для пищи. Любое пламя быстро стабилизируется. После стабилизации пламени, снова зажгите гриль. НИКОГДА НЕ ИСПОЛЬЗУЙТЕ ВОДУ ДЛЯ ПОГАШЕНИЯ ПЛАМЕНИ НА ГАЗОВОМ ГРИЛЕ.
- Некоторые продукты, такие как запеканка или нежное рыбное филе, для приготовления потребуют контейнер. Очень хорошо подходят одноразовые поддоны из фольги, но можно также использовать любой металлический поддон с жаростойкими ручками.
- Всегда проверяйте, чтобы лоток для жира и лоток-уловитель были чистыми и не содержали мусор.
- Не кладите фольгу на выдвижной лоток для жира. Это может помешать стекать жиру в лоток-уловитель.
- Использование таймера поможет Вам контролировать, когда нужно вовремя закончить приготовление. ♦

ПОДОГРЕВ

Газовый барбекю Weber® является прибором с низким энергопотреблением. Он работает при экономично низком уровне потребления тепла. Перед приготовлением важно прогреть гриль. Зажигайте гриль в соответствии с инструкциями, приведенными в этом руководстве пользователя. Для подогрева: после зажигания установите все горелки в положение ПУСК/ВЫС, закройте крышку, и подогревайте до температуры от 260° до 288° C (500°F – 550°F), рекомендуемой температуры жарки. Это займет от 10 до 15 минут, в зависимости от условий, таких как температура воздуха и ветер.

Вы можете регулировать отдельные горелки по своему желанию. Значения настроек регулирования следующие: ВЫКЛ, ПУСК/ВЫС, СРЕДНИЙ или НИЗКИЙ.



Примечание: Температура внутри отделения для приготовления пищи во время нескольких первых использований, когда поверхности еще сильно отражают тепло, может быть выше указанной в рецептурной книге. Условия приготовления пищи, например, ветер, погода, могут потребовать изменения настроек горелок для получения нужной температуры приготовления.

Примечание: Если при приготовлении наблюдаются потери тепла в гриле, см. раздел по поиску и устранению неисправностей в этом руководстве.

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Не перемещайте газовый барбекю Weber®, когда прибор работает или горячий.

Если горелки гаснут во время приготовления пищи, закройте их все и подождите пять минут перед тем, как вновь их зажечь. ♦

ПРИГОТОВЛЕНИЕ ПРИ ЗАКРЫТОЙ КРЫШКЕ

Весь процесс приготовления на гриле выполняется с закрытой крышкой, что обеспечивает однородную, равномерную циркуляцию тепла. При закрытой крышке, приготовление на газовом гриле очень напоминает приготовление в обычной духовке. Термометр на крышке показывает температуру внутри гриля. Весь подогрев и приготовление выполняются при закрытой крышке. Заглядывать внутрь не рекомендуется — при каждом открытии крышки теряется жар. ♦

СТЕКАНИЕ ЖИРА

Пластины Flavorizer® предназначены для «обкуривания» нужного количества стекающего жира, чтобы придать аромат. Излишки стекающего жира накапливаются в лотке-уловителе под выдвижным лотком для жира. Имеются одноразовые поддоны для стекания жира из фольги, подходящие для лотка-уловителя.

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Перед каждым использованием проверяйте выдвижной лоток для жира и лоток-уловитель, где может накапливаться жир. Убирайте излишек жира, чтобы не допустить его возгорания в выдвижном лотке для жира. ♦

СИСТЕМА FLAVORIZER®

Когда мясной сок стекает на расположенные под особым углом пластины Flavorizer®, они образуют дым, который придает продуктам неотразимый аромат барбекю. Благодаря уникальной конструкции горелок, пластинам Flavorizer® и гибким средствам регулирования температуры, неконтролируемые вспышки пламени фактически исключаются, поскольку ВЫ регулируете пламя. Благодаря особой конструкции пластин Flavorizer® и горелок, излишки жира направляются через выдвижной лоток для жира в лоток-уловитель жира. ♦

ЗАЖИГАНИЕ И ИСПОЛЬЗОВАНИЕ БОКОВОЙ ГОРЕЛКИ

ЗАЖИГАНИЕ БОКОВОЙ КОНФОРКИ

Краткие инструкции по зажиганию расположены на левой дверце шкафа.

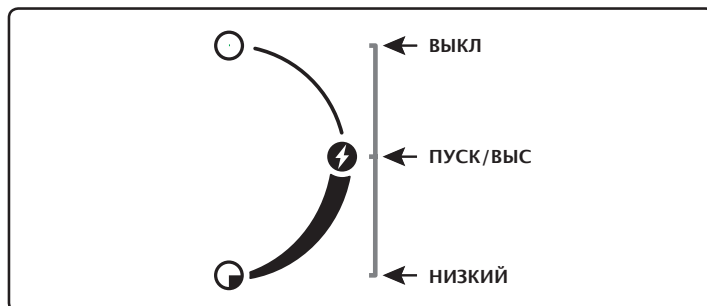
⚠ ОПАСНО

При зажигании боковой конфорки крышка должна быть открыта, необходимо подождать пять минут, чтобы газ ушел, если боковая конфорка не загорается; в противном случае возможна внезапная вспышка пламени, которая может привести к серьезным телесным повреждениям или смерти.

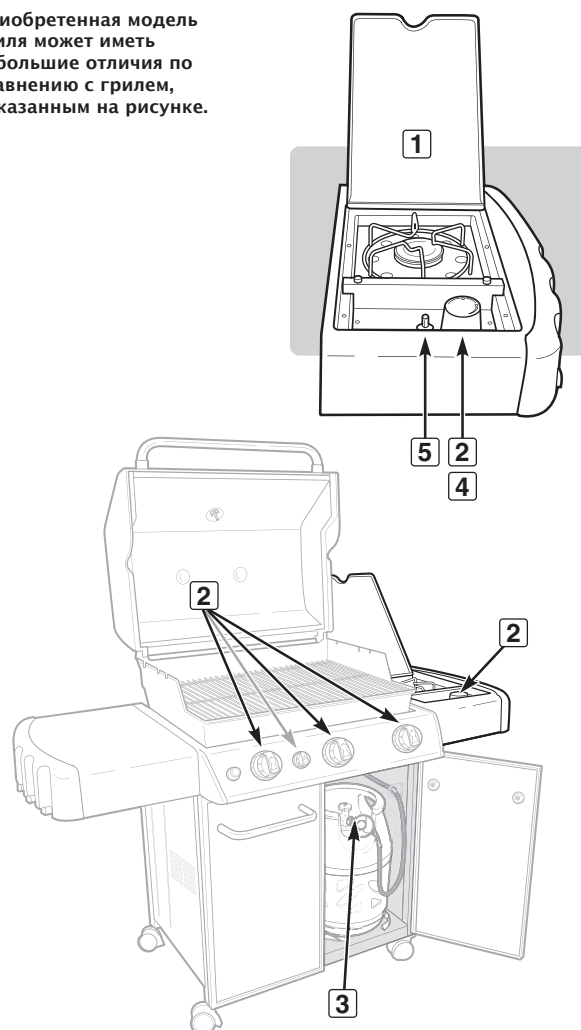
- A) Откройте крышку боковой конфорки (1).
 - B) Проверьте, чтобы кран боковой конфорки был выключен (Нажмите на ручку и поверните ее по часовой стрелке, чтобы она оказалась в Поверните ВЫКЛ), выключите все горелки, которые не нужно использовать (нажмите и поверните по часовой стрелке) (2).
 - C) Откройте баллон, используя один из подходящих вариантов в зависимости от типа баллона и регулятора (3).
 - D) Нажмите на ручку управления боковой конфоркой и поверните в положение ПУСК/ВЫС (4).
 - E) Нажимайте на кнопку воспламенителя несколько раз; каждый раз должен быть слышен щелчок. Нажимайте, пока не увидите пламя (5).
- ⚠ **ПРЕДОСТЕРЕЖЕНИЕ:** В яркий солнечный день пламя боковой конфорки может быть плохо видно.
- ⚠ **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Если боковая горелка не загорается через пять секунд:
- a) Выключите ручку управления боковой конфоркой, основные горелки и подачу газа из баллона.
 - b) Подождите 5 минут, чтобы газ ушел, перед тем, как вновь попытаться зажечь воспламенителем или спичками (см. "РУЧНОЕ ЗАЖИГАНИЕ БОКОВОЙ КОНФОРКИ"). ♦

ГАШЕНИЕ

Нажмите на ручку управления боковой конфоркой и поверните ее в положение OFF. Перед закрытием крышки боковой конфорки убедитесь, что конфорка выключена и остыла. ♦



Приобретенная модель гриля может иметь небольшие отличия по сравнению с грилем, показанным на рисунке.



ЗАЖИГАНИЕ И ИСПОЛЬЗОВАНИЕ БОКОВОЙ ГОРЕЛКИ

РУЧНОЕ ЗАЖИГАНИЕ БОКОВОЙ КОНФОРКИ

⚠ ОПАСНО

При зажигании боковой конфорки крышка должна быть открыта, необходимо подождать пять минут, чтобы газ ушел, если боковая конфорка не зажигается; в противном случае возможна внезапная вспышка пламени, которая может привести к серьезным телесным повреждениям или смерти.

- A) Откройте крышку боковой конфорки (1).
- B) Проверьте, чтобы кран боковой горелки был выключен (2) (Нажмите на ручку и поверните ее по часовой стрелке, чтобы она оказалась в положении ВЫКЛ), выключите все горелки, которые не нужно использовать (нажмите и поверните по часовой стрелке).
- C) Откройте баллон, используя один из подходящих вариантов в зависимости от типа баллона и редуктора (3).
- D) Закрепите спичку в держателе спички и зажгите ее.
- E) Взявшись за держатель спички, зажгите боковую конфорку спичкой поднеся ее с любой стороны (4).
- F) Нажмите на ручку управления боковой конфорки и поверните в положение ПУСК/ВЫС (5).

⚠ **ПРЕДОСТЕРЕЖЕНИЕ:** В яркий солнечный день пламя боковой конфорки может быть плохо видно.

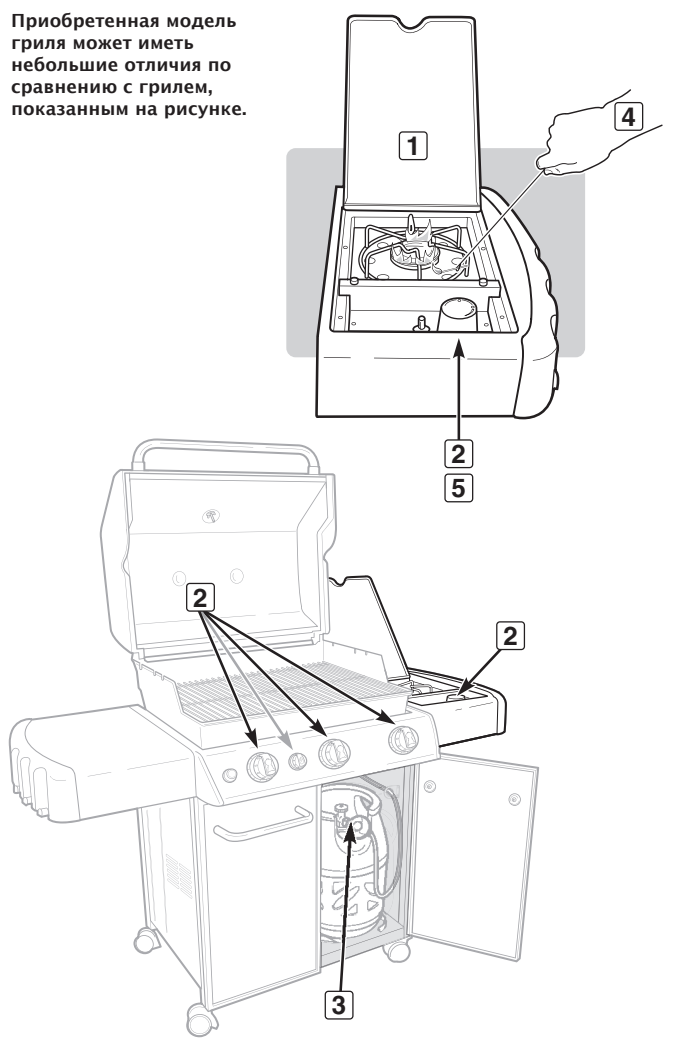
⚠ **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Если боковая конфорка не загорается через пять секунд:

- a) Выключите ручку управления боковой конфорки, основные горелки и подачу газа из баллона.
- b) Подождите пять минут, чтобы газ ушел, перед тем, как вновь попытаться зажечь. ♦

ГАШЕНИЕ

Нажмите на ручку управления боковой конфоркой и поверните ее в положение OFF. Перед закрытием крышки боковой конфорки убедитесь, что конфорка выключена и остыла. ♦

Приобретенная модель гриля может иметь небольшие отличия по сравнению с грилем, показанным на рисунке.



ПОИСК И УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ

ПРОБЛЕМА	ПРОВЕРКА	РЕШЕНИЕ
Пламя горелок имеет желтый или оранжевый цвет, запах газа.	Проверьте экраны защиты от пауков / насекомых на наличие препятствий. (Засорение отверстий.)	Очистите экраны защиты от пауков / насекомых. См. "ЕЖЕГОДНОЕ ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ."
<p>Признаки:</p> <p>Горелки не загораются. –или– Горелки имеют маленькое мерцающее пламя в положении ВЫС. –или–</p> <p>Температура барбекю достигает только 250° – 300° в положении ВЫС.</p> <p>В некоторых странах используются регуляторы с устройством защиты избыточного расхода газа.</p>	Возможно, включено устройство защиты избыточного расхода газа, которое является частью соединения между барбекю и баллоном.	Для восстановления защитного устройства чрезмерного потока закройте клапан бака низкого давления и установите все кнопки управления горелкой в положение OFF (ВЫКЛ). Откройте крышку гриля. Медленно поверните клапан бака низкого давления так, чтобы он полностью открылся. Подождите несколько секунд и зажгите гриль. См. раздел "ЗАЖИГАНИЕ ГЛАВНОЙ ГОРЕЛКИ."
Горелка не загорается или слабое пламя в положении ВЫС.	Мало жидкого нефтяного топлива или нет его?	Заправьте газовый баллон.
	Изогнут или перекручен топливный шланг?	Выпрямите топливный шланг.
	Горелка загорается спичкой?	Если горелка зажигается спичками, то некоторые отверстия каналов горелок могут оказаться засоренными. Прочистите горелки. См. "ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ."
Горелка не зажигается при нажатии на кнопку воспламенителя.	Проверьте подачу газа к горелками, попробовав зажечь горелки спичками. См. "РУЧНОЕ ЗАЖИГАНИЕ ГЛАВНОЙ ГОРЕЛКИ".	Если зажигание спичками оказалось успешным, то проблема заключается в системе зажигания. См. "РАБОТА СИСТЕМЫ ЭЛЕКТРОННОГО ЗАЖИГАНИЯ."
	Установлена ли свежая батарея?	Проверьте, чтобы батарея была в хорошем состоянии и была правильно установлена. См. "ПРОВЕРКА ЭЛЕКТРОННОГО ВОСПЛАМЕНИТЕЛЯ."
	Правильно ли подсоединены провода к модулю воспламенителя?	Проверьте, чтобы провода были правильно вставлены в клеммы на коробке зажигания. См. "РАБОТА СИСТЕМЫ ЭЛЕКТРОННОГО ЗАЖИГАНИЯ."
	Есть ли пластиковая оболочка на новой батарее?	Снимите пластиковую оболочку.
<p>Внезапные вспышки пламени:</p> <p>⚠ ПРЕДОСТЕРЕЖЕНИЕ: Не кладите алюминиевую фольгу на выдвижной лоток для жира.</p>	Выполняется ли подогрев барбекю, как это требуется?	Все горелки в положении ВЫС в течение 10 – 15 минут для подогрева.
	Решетки для пищи, теплоотражатели и пластины Flavorizer [®] покрыты толстым слоем прогоревшего жира?	Хорошо очистите. См. "ОЧИСТКА."
	Выдвижной лоток для жира загрязнен и не дает жиру стекать в лоток-уловитель?	Очистите выдвижной лоток для жира.
Форма факела горелки неравномерная. Слабое пламя, когда горелка находится в положении ВЫС. Пламя не проходит на всю длину трубки горелки.	Горелки прочищены?	Прочистите горелки. См. "ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ."
Внутренняя часть крышки становится "облезлой". (напоминает шелушение окрасочного слоя).	Внутри крышки – неокрашенное покрытие, эмалированное или из нержавеющей стали. Оно не может "отслаиваться". То, что Вы видите, является отвержденным жиром, превратившимся в углерод, который отслаивается. ЭТО НЕ ЯВЛЯЕТСЯ ДЕФЕКТОМ.	Хорошо очистите. См. "ОЧИСТКА."
Дверцы шкафа не отцентрированы.	Проверьте установочный штифт внизу каждой дверцы.	Ослабьте установочную гайку (гайки). Перемещайте дверцу (дверцы), чтобы отцентрировать. Затяните гайку.
Если проблему нельзя решить этими способами, обращайтесь к местному представителю отдела обслуживания покупателей. Контактная информация находится на нашем Веб-сайте. Зайдите на сайт www.weber.com [®] .		

ПОИСК И УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ БОКОВОЙ ГОРЕЛКИ

ПРОБЛЕМА	ПРОВЕРКА	РЕШЕНИЕ
Боковые горелки не загораются. В некоторых странах используются регуляторы с устройством защиты избыточного расхода газа.	Поддача газа отсутствует? Возможно, включено устройство защиты избыточного расхода газа, которое является частью соединения между барбекю и баллоном.	Включите подачу газа. Для восстановления защитного устройства чрезмерного потока закройте клапан бака низкого давления и установите все кнопки управления горелкой в положение OFF (ВЫКЛ). Откройте гриль и крышки боковых горелок. Медленно поверните клапан бака низкого давления так, чтобы он полностью открылся. Подождите несколько секунд и зажгите боковые горелки. См. раздел "ЗАЖИГАНИЕ БОКОВОЙ ГОРЕЛКИ."
Слабое пламя в положении ВЫС.	Топливный шланг изогнут или перегнут?	Выпрямите шланг.
Зажигание нажимной кнопкой не работает.	Горелка загорается спичкой?	Если горелка загорается спичкой, проверьте воспламенитель. См. "ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ БОКОВОЙ ГОРЕЛКИ."
Если проблему нельзя решить этими способами, обращайтесь к местному представителю отдела обслуживания покупателей. Контактная информация находится на нашем Веб-сайте. Зайдите на сайт www.weber.com .		

ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ

ОЧИСТКА

- ⚠ **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Перед очисткой выключите газовый барбекю Weber® и подождите, пока остынет.
- ⚠ **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Не очищайте пластины Flavorizer® или решетки для пищи в самоочищающейся печи.

Наружные поверхности – Для очистки пользуйтесь теплой мыльной водой, затем смойте чистой водой.

- ⚠ **ПРЕДОСТЕРЕЖЕНИЕ:** Не пользуйтесь моющими средствами для печей, абразивными средствами (кухонными чистящими средствами), содержащими цитрусовые продукты, либо абразивными чистящими салфетками для очистки барбекю или подвижных поверхностей.

Выдвижной нижний поддон – Удалить излишки жира, затем промыть теплой мыльной водой, затем смыть чистой водой.

- ⚠ **ПРЕДОСТЕРЕЖЕНИЕ:** Не кладите алюминиевую фольгу на выдвижной лоток для жира.

Пластины Flavorizer® и решетки для пищи – Очистить подходящей латунной щетинной щеткой. При необходимости удалите жир с гриля и промойте теплой мыльной водой, затем смойте чистой водой.

Чтобы приобрести решетки для пищи и пластины Flavorizer®, обращайтесь к местному представителю отдела обслуживания покупателей. Контактная информация находится на нашем Веб-сайте. Зайдите на сайт www.weber.com.

Лоток-уловитель – Имеются одноразовые поддоны из фольги, или Вы можете положить на лоток-уловитель алюминиевую фольгу. Для очистки лотка-уловителя, промойте теплой мыльной водой, затем смойте чистой водой.

Термометр – Вытирайте теплой мыльной водой; очищайте чистящим пластиковым шариком.

Отделение для приготовления пищи – Очищайте щеткой грязь с трубок горелок. НЕ РАСШИРЯЙТЕ КАНАЛЫ (ОТВЕРСТИЯ) ГОРЕЛОК. Промойте внутреннюю поверхность отделения для приготовления пищи теплой мыльной водой, затем смойте чистой водой.

Внутренняя поверхность крышки – Пока крышка теплая, протрите ее внутреннюю поверхность бумажным полотенцем, чтобы не допустить накопления жира. Отслоение накопленного жира напоминает отслоение краски.

Поверхности из нержавеющей стали – Промывайте мыльной водой с помощью мягкой ткани. Скребите поверхности из нержавеющей стали вдоль волокон.

Не используйте моющие средства, содержащие кислоту, уайт-спирит или ксилол. После очистки тщательно смойте водой. ♦

СОХРАНЯЙТЕ ПОВЕРХНОСТИ ИЗ НЕРЖАВЕЮЩЕЙ СТАЛИ В ПЕРВОНАЧАЛЬНОМ СОСТОЯНИИ

Гриль или его шкаф, крышка, панель управления и полки могут быть сделаны из нержавеющей стали. Поддерживать внешний вид поверхности изделий из нержавеющей стали не составляет особого труда. Очистите

поверхность мыльной водой, промойте чистой водой и вытрите насухо. Для удаления сильно прилипших частиц может использоваться неметаллическая щетка.

- ⚠ **ВАЖНО:** Не используйте проволочную щетку или абразивные моющие средства для поверхностей нержавеющей стали гриля, так как это вызовет царапины.
- ⚠ **ВАЖНО:** При очистке поверхностей растирайте/вытирайте вдоль волокон, чтобы сохранить внешний вид поверхности из нержавеющей стали. ♦

ЭКРАНЫ ЗАЩИТЫ ОТ ПАУКОВ / НАСЕКОМЫХ WEBER®

Газовый барбекю Weber®, так же как и любой наружный газовый прибор, привлекает пауков и других насекомых. Они могут создавать гнезда в трубках Вентури (1) системы трубок горелки. Это препятствует нормальному потоку газа и может привести к тому, что газ начнет течь в направлении, обратном отверстиям выпуска воздуха сгорания. Это может вызвать пожар в отверстиях выпуска воздуха сгорания и около них, под пультом управления, что приведет к серьезному повреждению барбекю.

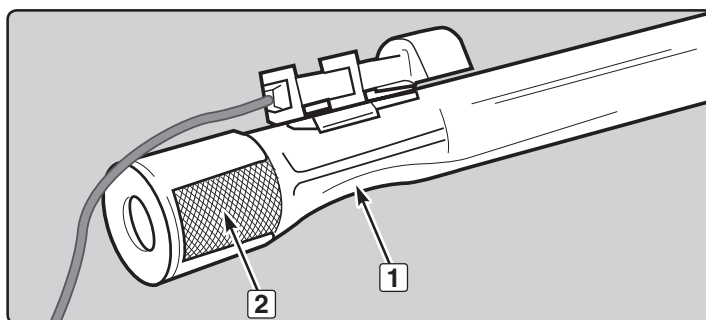
Отверстие выпуска воздуха сгорания трубок горелки имеет экран из нержавеющей стали (2), чтобы закрыть доступ пауков и насекомых в трубки горелки через отверстия выпуска воздуха сгорания.

Рекомендуется проверять экраны защиты от пауков / насекомых не менее одного раза в год. (См. "ЕЖЕГОДНОЕ ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ"). Также проверьте и очистите экраны защиты от пауков / насекомых, в случае возникновения хотя бы одного следующих симптомов:

- A) Запах газа при желтом и слабом пламени горелки.
- B) Барбекю не достигает нужной температуры.
- C) Барбекю нагревается неровно.
- D) Одна или несколько горелок не зажигаются.

⚠ ОПАСНО

Если не устранить вышеприведенные симптомы, то это может вызвать пожар, что может привести к серьезным телесным повреждениям или смерти, а также к материальному ущербу. ♦



ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ

ОЧИСТКА ИЛИ ЗАМЕНА ТРУБОК ГОРЕЛКИ

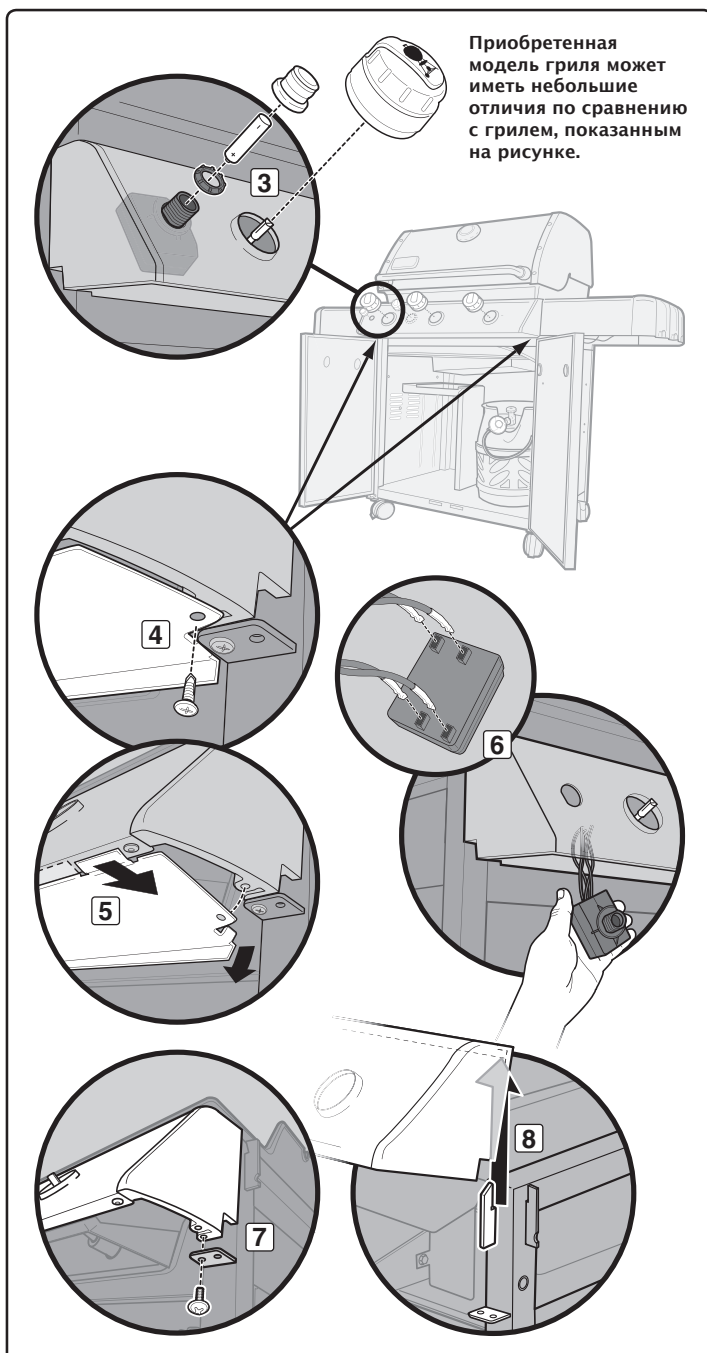
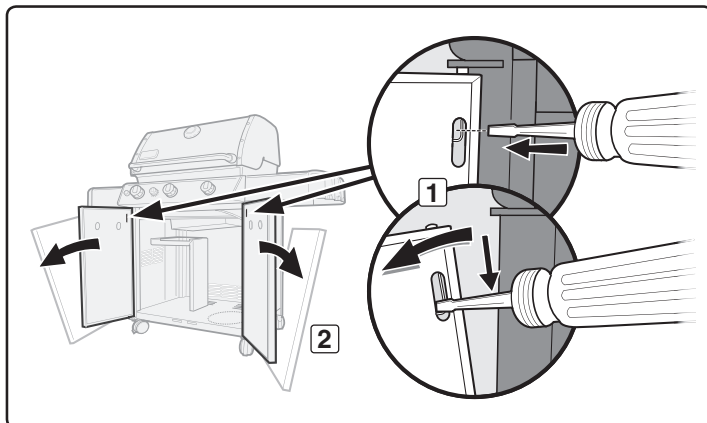
Вам потребуется: отвертка Phillips, плоская отвертка и гаечный ключ 5/16".

- A) Газовый барбекю Weber® должен быть ВЫКЛ и охлажден.
- B) ВЫКЛ подачу газа на источнике.
- C) Снимите компоненты отделения для приготовления пищи – стойку для подогрева, решетки и пластины Flavorizer®. (Плиты для распределения тепла снимать не требуется.)

Снятие панели управления

Для снятия пульта управления:

- A) Расположите отвертку в отверстии открытия дверцы. Отверткой надавите на него (1) и удерживайте до тех пор, пока дверца не отсоединится от рамы. Снимите дверцу с рамы, удерживая ее сверху, (2) и снимите ее с регулируемого шарнира.
- B) Снимите ручки управления, кнопку воспламенителя, установочную гайку воспламенителя и батарею (3).
- C) Отвинтите винты ветроотражателя (4), расположенного под панелью управления, отверткой Phillips.
- D) Наклоните край ветроотражателя вниз и сместите в сторону для снятия (5).
- E) Снимите модуль воспламенителя с панели управления (6) и снимите все четыре провода с модуля.
- F) Отвинтите винты на нижней стороне панели управления отверткой Phillips (7).
- G) Приподнимите панель управления, наклоните вверх передний край, аккуратно поднимите и снимите ее (8).



ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ

Снятие трубки горелки

Для снятия трубки (трубок) горелки:

- A) Снимите провод(а) воспламенителя с зажим(ов) воспламенителя (9).
- B) Снимите винт, закрепляющий трубку горелки на блоке варки, используя гаечный ключ 5/16" (10).
- C) Потяните узел трубки горелки вверх (включая воспламенитель) и в сторону от отделения для приготовления пищи (11).

Примечание: Модели 310/320 будут иметь дополнительный заземляющий провод, закрепленный к трубке центральной горелки (12).

Очистка трубки горелки

Для очистки трубки (трубок) горелки:

- A) Загляните внутрь каждой горелки с помощью фонарика (13).
- B) Очистите внутреннюю сторону горелок с помощью провода (14) (подойдет выпрямленная вешалка).
- C) Проверьте и очистите воздушную заслонку на концах горелок. Проверьте и очистите отверстия кранов в основании кранов. Для очистки наружной поверхности горелок пользуйтесь стальной щетинной щеткой (15). Это обеспечит, чтобы все каналы горелок были полностью открыты.

⚠ ПРЕДОСТЕРЕЖЕНИЕ: При очистке не расширяйте каналы горелок.

Установка трубки горелки на место

Для установки трубки горелки на место:

- A) Переместите трубку горелки и провод воспламенителя через отверстие в отделении для приготовления пищи (16). Правильное положение горелки см. в разделе "РАБОТА СИСТЕМЫ ЭЛЕКТРОННОГО ЗАЖИГАНИЯ".
- B) Совместите трубку горелки и кран.

⚠ ПРЕДОСТЕРЕЖЕНИЕ: Правильно расположите отверстия горелок (17) над отверстиями кранов (18).

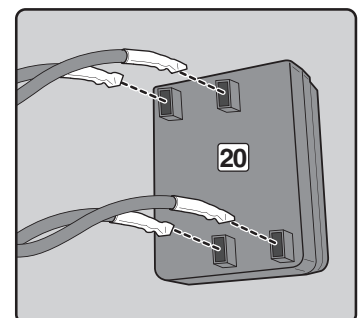
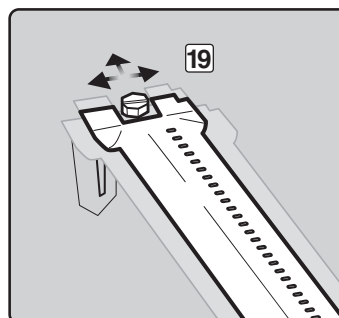
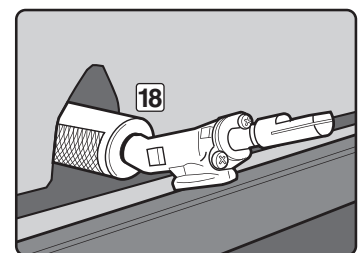
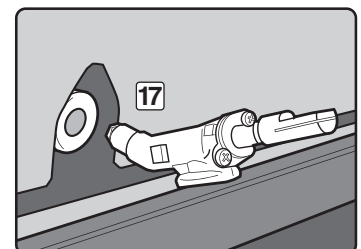
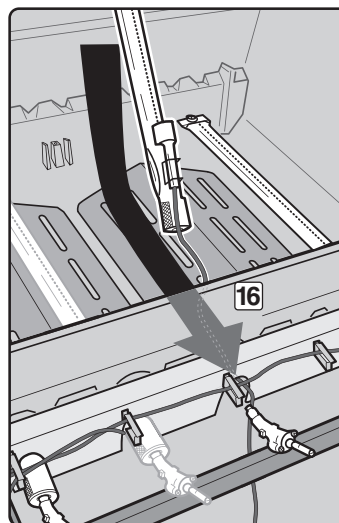
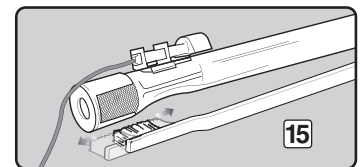
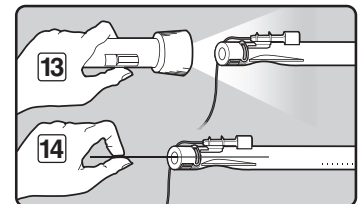
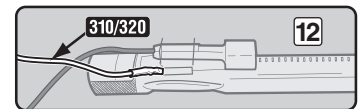
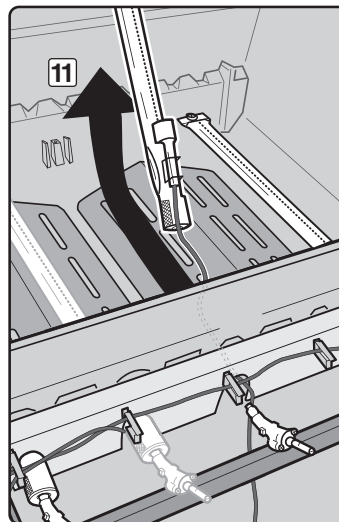
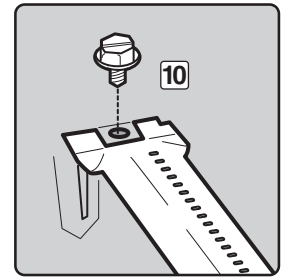
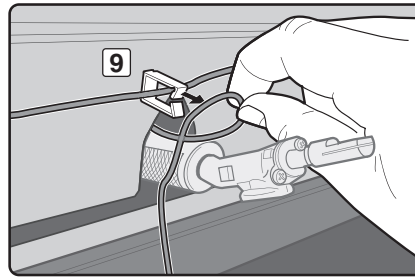
- C) Поставьте на место винт, удерживающий трубку горелки на отделении для приготовления пищи, с помощью отвертки под шуруп с плоской головкой. Когда винт уже плотно посажен, может показаться, что трубка горелки ослаблена (19). Это нормально.

- D) Протяните обратно провода через зажимы воспламенителя. См. Рис. (9).

⚠ ПРЕДОСТЕРЕЖЕНИЕ: Все провода должны быть правильно направлены через проводные зажимы.

- E) Подсоединяйте провода к модулю в соответствии с числовой/цветовой кодировкой (20). Правильное закрепление проводов см. в разделе "РАБОТА СИСТЕМЫ ЭЛЕКТРОННОГО ЗАЖИГАНИЯ".

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Проверьте перед эксплуатацией гриля, чтобы все детали были собраны, и крепежные детали – полностью затянуты. Несоблюдение этого предупреждения может вызвать пожар, взрыв или разрушение конструкции, что приведет к серьезным телесным повреждениям или смерти, а также к материальному ущербу. ♦



ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ

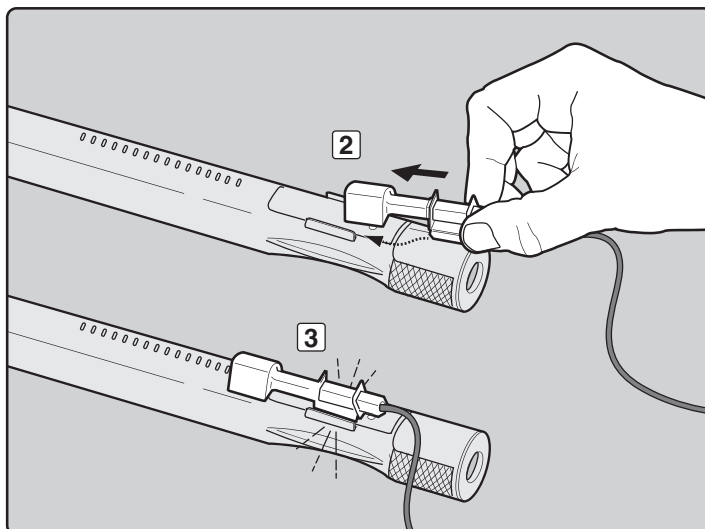
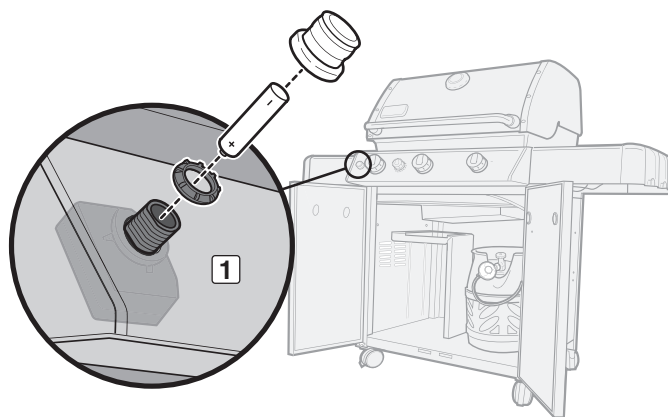
РАБОТА СИСТЕМЫ ЭЛЕКТРОННОГО ЗАЖИГАНИЯ

Если система электронного зажигания не заводится, проверьте подачу газа к горелкам, попробовав зажечь горелки спичками. См. «РУЧНОЕ ЗАЖИГАНИЕ ГЛАВНОЙ ГОРЕЛКИ». Если зажигание спичками оказалось успешным, то проблема заключается в электронном зажигании.

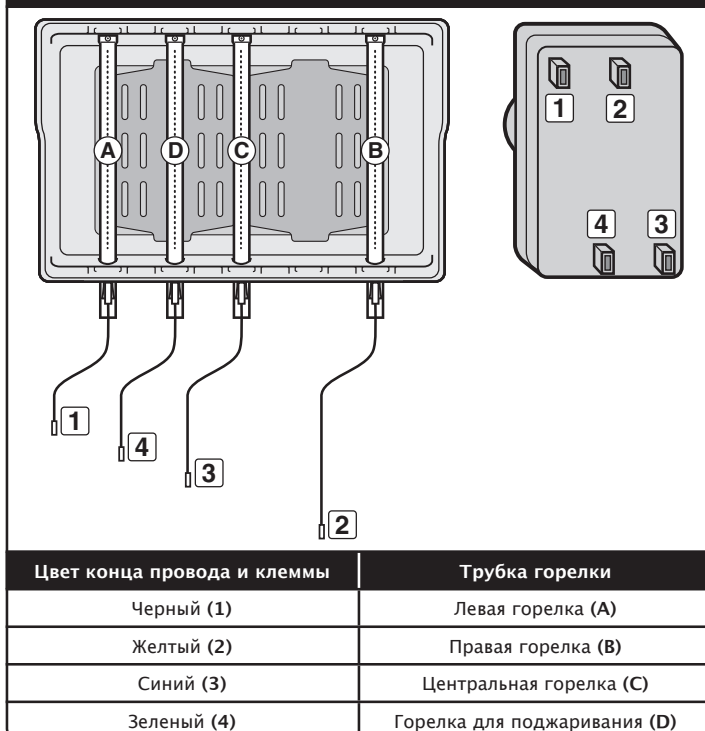
⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Все ручки управления газом и краны подачи газа должны быть в положении ВЫКЛ.

- Проверьте, чтобы батарея AA (только щелочная) находилась в хорошем состоянии и была правильно установлена (1). Некоторые батареи имеют пластиковую защитную оболочку. Такую пластиковую оболочку нужно снять. Не спутайте оболочку с наклейкой-ярлыком батареи.
- Проверьте, чтобы провода зажигания были правильно подсоединены к модулю воспламенителя. См. «РУКОВОДСТВО ПО МОНТАЖУ ПРОВОДКИ МОДУЛЯ ВОСПЛАМЕНИТЕЛЯ» ниже.
- Проверьте, чтобы керамический узел воспламенителя был полностью введен в канал воспламенителя трубки горелки (2). При правильном расположении Вы услышите щелчок (3).
- Проверьте, чтобы работала кнопка электронного зажигания, прислушиваясь и наблюдая искры в горелке.

Если система электронного зажигания все же не заводится, обращайтесь к местному представителю отдела обслуживания покупателей. Контактная информация находится на нашем Веб-сайте. Зайдите на сайт www.weber.com®. ♦



РУКОВОДСТВО ПО МОНТАЖУ ПРОВОДКИ МОДУЛЯ ВОСПЛАМЕНИТЕЛЯ 330



ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ

ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ БОКОВОЙ ГОРЕЛКИ

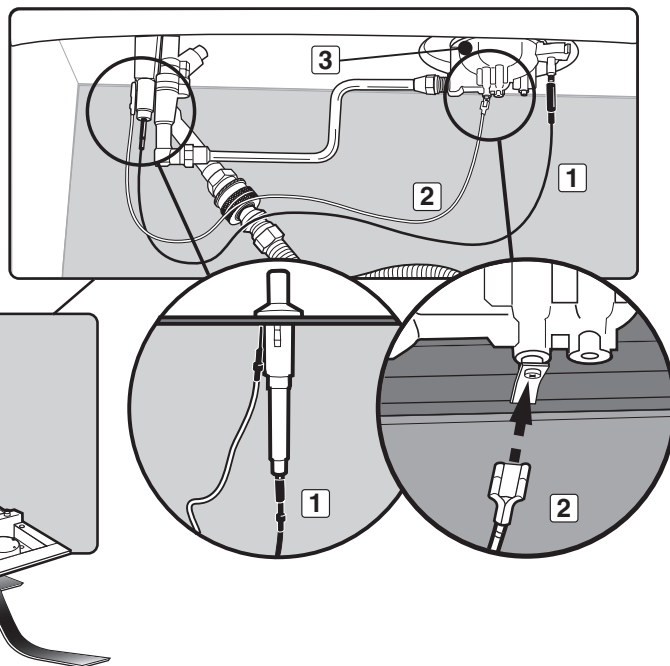
⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Все ручки управления газом и краны подачи газа должны быть в положении **ВЫКЛ.**

Проверьте, чтобы между воспламенителем и электродом был подсоединен черный провод.

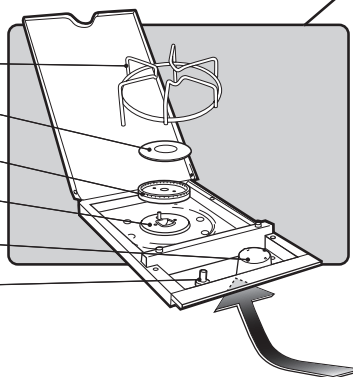
Проверьте, чтобы между воспламенителем и заземляющим зажимом был подсоединен белый провод.

Искра должна иметь белый/синий, а не оранжевый цвет.

- A) Провод воспламенителя (1)
- B) Провод заземления (2)
- C) Горелка (3) ♦



- Сетка боковой горелки
- Крышка боковой горелки
- Кольцо и головка боковой горелки
- Электрод воспламенителя
- Ручка управления
- Воспламенитель



ЕЖЕГОДНОЕ ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ

Проверка и очистка экранов защиты от пауков / насекомых

Для того, чтобы проверить экраны защиты от пауков / насекомых, снимите панель управления. Если экраны засорены пылью или грязью, снимите горелки для очистки экранов.

Очистите экраны защиты от пауков / насекомых мягкой щетинной щеткой (например, старой зубной щеткой).

⚠ ПРЕДОСТЕРЕЖЕНИЕ: Не очищайте экраны защиты от пауков / насекомых твердыми или острыми инструментами. Не смещайте экраны защиты от пауков / насекомых, не расширяйте отверстия экранов.

Слегка постучите по горелке, чтобы удалить сор и грязь с трубки горелки. Когда экраны защиты от пауков / насекомых и горелки очищены, поставьте горелки на место.

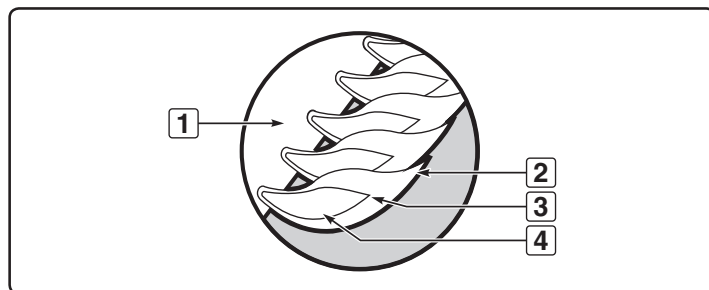
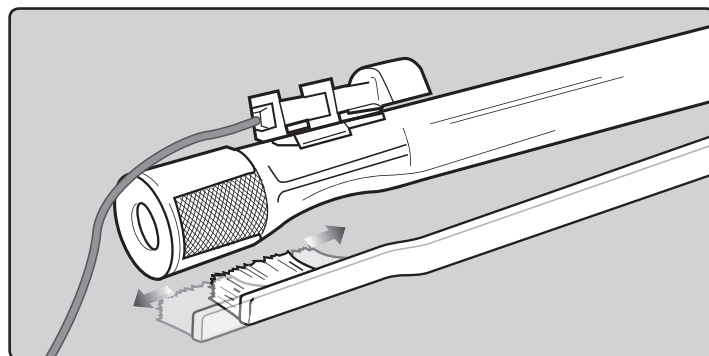
Если экран защиты от пауков / насекомых поврежден или не может быть очищен, обращайтесь к местному представителю отдела обслуживания покупателей. Контактная информация находится на нашем Веб-сайте. Зайдите на сайт www.weber.com.

Форма пламени горелки

Горелки газового барбекю Weber® отрегулированы на заводе, чтобы обеспечить правильную смесь воздуха и газа. Показана правильная форма пламени.

- A) Трубка горелки (1)
- B) Кончики пламени время от времени мерцают желтым цветом (2)
- C) Голубой (3)
- D) Темно-синий (4)

Если пламя является неравномерным по всей трубке горелки, выполните процедуры очистки горелки. ♦



⚠ ВНИМАНИЕ: Этот продукт успешно прошел испытания и сертифицирован только для использования в конкретной стране. Страна указана на наружной стороне коробки.

Этими деталями могут быть компоненты, выполняющие перемещение газа или горение. Относительно оригинальной сменной детали (деталей) компании Weber-Stephen Products LLC, обратитесь в отдел обслуживания покупателей Weber-Stephen Products LLC.

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Не пытайтесь ремонтировать компоненты, выполняющие перемещение газа или горение, не обратившись в отдел обслуживания покупателей Weber-Stephen Products LLC, Несоблюдение этого предупреждения может вызвать пожар или взрыв, что приведет к серьезным телесным повреждениям или смерти, а также к материальному ущербу.



Этот символ указывает на то, что продукт нельзя выбрасывать как бытовой мусор. Инструкции по надлежащей утилизации этого продукта в Европе находятся на Веб-сайте www.weber.com[®]; также можно обратиться к импортеру, указанному для Вашей страны. Если у Вас нет доступа в Интернет, обратитесь к своему дилеру, чтобы узнать имя, адрес и телефонный номер импортера.

Когда Вы решите утилизировать или выбросить гриль, все электрические компоненты (например, двигатель гриля, батареи, модуль воспламенителя, подсветка) должны быть сняты и утилизированы надлежащим образом в соответствии с требованиями WEEE. Их следует утилизировать отдельно от гриля.

WEBER-STEPHEN ÖSTERREICH GMBH

Maria-Theresia-Straße 51
4600 Wels
AUSTRIA
TEL: +43 7242 890 135 0; info-at@weberstephen.com

WEBER-STEPHEN PRODUCTS BELGIUM Sprl

Blarenberglaan 6 Bus 4
Industriezone Noord
BE-2800 Mechelen
BELGIUM
TEL: +32 015 28 30 90; infobelux@weberstephen.com

WEBER-STEPHEN CZ & SK spol. s r.o.

U Hajovny 246
25243 Průhonice
CZECH REPUBLIC
TEL: +42 267 312 973; info-cz@weberstephen.com

WEBER-STEPHEN NORDIC ApS

Boegildsmindevej 23, DK-9400 Norresundby
DANMARK
TEL: +45 99 36 30 10; info@weberstephen.dk

WEBER-STEPHEN NORDIC MIDDLE EAST

Ras Al Khaimah FTZ
P.O. Box 10559
UNITED ARAB EMIRATES
TEL: +971 4 360 9256; ASJensen@weberstephen.ae

WEBER-STEPHEN FRANCE SAS

Eragny sur Oise – BP 80322
95617 Cergy Pontoise Cedex
FRANCE
TÉL: +33 810 19 32 37
service.consommateurs@weberstephen.com

WEBER-STEPHEN DEUTSCHLAND GmbH

Rheinstraße 194
55218 Ingelheim
DEUTSCHLAND
TEL: +49 6132 8999 0; info-de@weberstephen.com

WEBER-STEPHEN NETHERLANDS B.V.

Tsjükemarwei 12
8521 NA Sint Nicolaasga
Postbus 18
8520 AA Sint Nicolaasga
NETHERLANDS
TEL: +31 513 4333 22; info@weberbarbecues.nl

JARN & GLER WHOLESAL EHF

Skutuvogur 1H
1-104 Reykjavik
ICELAND
TEL: +354 58 58 900

D&S IMPORTS

14 Shenkar Street
Petach, Tikva 49001
ISRAEL
TEL: +972 392 41119; info@weber.co.il

WEBER-STEPHEN PRODUCTS ITALIA Srl

Centro Polifunzionale "Il Pioppo"
Viale della Repubblica 46
36030 Povolaro di Dueville – Vicenza
ITALY
TEL: +39 0444 360 590; info-italia@weberstephen.com

WEBER-STEPHEN POLSKA Sp. z o.o.

Ul. Minerska 29 lok. 1
04-506 Warszawa
POLSKA
TEL: +48 22 392 04 69; info-pl@weberstephen.com

GALACTEX OURDOOR (PTY) LTD.

141-142 Hertz Draai
Meadowdale, Edenvale
Gauteng
SOUTH AFRICA
TEL: +27 11 454 2369; info@weber.co.za

WEBER-STEPHEN IBERICA Srl

Avda. de les Corts Catalanes 9-11 -
Despacho 10 B
E-08173 Sant Cugat del Vallès
Barcelona
SPAIN
TEL: +34 93 584 40 55; infoiberica@weberstephen.com

WEBER-STEPHEN SCHWEIZ GMBH

Talackerstr. 89a
8404 Winterthur
SWITZERLAND
TEL: +41 52 24402 50; info-ch@weberstephen.com

WEBER-STEPHEN PRODUCTS

(U.K.) LIMITED

The Four Columns,
Broughton Hall Business Park
Skipton, North Yorkshire BD23 3AE
UNITED KINGDOM
TEL: +44 01756 692600; salesuk@weberstephen.com

WEBER-STEPHEN PRODUCTS LLC

200 East Daniels Road
Palatine, IL 60067-6266
USA
TEL: 847 934 5700; support@weberstephen.com

WEBER-STEPHEN Vostok LTD[®]

119270, office 105,
2/4 building 3, Luzhnetskaya
naberezhnaya Moscow
RUSSIA
TEL: +7 495 973 16 49; info-ru@weberstephen.com

WEBER-STEPHEN MAGYARORSZÁG KFT.

1037 Budapest, Montevideó u. 2/b.
HUNGARY
TEL: +36 70 / 70-89-813

RÖSLER SLOVENIJA-MATIC STROPNIK

Rajšpova ul.22, 2250 Ptuj, SLO
SLOVENIA / CROATIA
TEL: +386 2 749 38 62; slowenia.info@weberstephen.com

For Republic of Ireland, please contact:
Weber-Stephen Products (U.K.) Limited.

For other eastern Europe countries,
TURKEY, or GREECE, please contact:
Weber-Stephen Deutschland GmbH,
info-de@weberstephen.com.

For Baltic States, please contact:
Weber-Stephen Nordic ApS.



WEBER-STEPHEN PRODUCTS LLC
www.weber.com[®]