

# PULSE

PULSE 1000 с подставкой · PULSE 1000  
PULSE 2000 с тележкой · PULSE 2000

РУКОВОДСТВО ДЛЯ ВЛАДЕЛЬЦА



**Алматы** (7273)495-231  
**Ангарск** (3955)60-70-56  
**Архангельск** (8182)63-90-72  
**Астрахань** (8512)99-46-04  
**Барнаул** (3852)73-04-60  
**Белгород** (4722)40-23-64  
**Благовещенск** (4162)22-76-07  
**Брянск** (4832)59-03-52  
**Владивосток** (423)249-28-31  
**Владикавказ** (8672)28-90-48  
**Владимир** (4922)49-43-18  
**Волгоград** (844)278-03-48  
**Вологда** (8172)26-41-59  
**Воронеж** (473)204-51-73  
**Екатеринбург** (343)384-55-89

**Иваново** (4932)77-34-06  
**Ижевск** (3412)26-03-58  
**Иркутск** (395)279-98-46  
**Казань** (843)206-01-48  
**Калининград** (4012)72-03-81  
**Калуга** (4842)92-23-67  
**Кемерово** (3842)65-04-62  
**Киров** (8332)68-02-04  
**Коломна** (4966)23-41-49  
**Кострома** (4942)77-07-48  
**Краснодар** (861)203-40-90  
**Красноярск** (391)204-63-61  
**Курск** (4712)77-13-04  
**Курган** (3522)50-90-47  
**Липецк** (4742)52-20-81

**Магнитогорск** (3519)55-03-13  
**Москва** (495)268-04-70  
**Мурманск** (8152)59-64-93  
**Набережные Челны** (8552)20-53-41  
**Нижний Новгород** (831)429-08-12  
**Новокузнецк** (3843)20-46-81  
**Новыйорск** (3496)41-32-12  
**Новосибирск** (383)227-86-73  
**Омск** (3812)21-46-40  
**Орел** (4862)44-53-42  
**Оренбург** (3532)37-68-04  
**Пенза** (8412)22-31-16  
**Петрозаводск** (8142)55-98-37  
**Пермь** (342)205-81-47

**Ростов-на-Дону** (863)308-18-15  
**Рязань** (4912)46-61-64  
**Самара** (846)206-03-16  
**Санкт-Петербург** (812)309-46-40  
**Саратов** (845)249-38-78  
**Севастополь** (8692)22-31-93  
**Саранск** (8342)22-96-24  
**Симферополь** (3652)67-13-56  
**Смоленск** (4812)29-41-54  
**Сочи** (862)225-72-31  
**Ставрополь** (8652)20-65-13  
**Сургут** (3462)77-98-35  
**Сыктывкар** (8212)25-95-17  
**Тамбов** (4752)50-40-97  
**Тверь** (4822)63-31-35

**Тольятти** (8482)63-91-07  
**Томск** (3822)98-41-53  
**Тула** (4872)33-79-87  
**Тюмень** (3452)66-21-18  
**Ульяновск** (8422)24-23-59  
**Улан-Удэ** (3012)59-97-51  
**Уфа** (347)229-48-12  
**Хабаровск** (4212)92-98-04  
**Чебоксары** (8352)28-53-07  
**Челябинск** (351)202-03-61  
**Череповец** (8202)49-02-64  
**Чита** (3022)38-34-83  
**Якутск** (4112)23-90-97  
**Ярославль** (4852)69-52-93

Россия +7(495)268-04-70

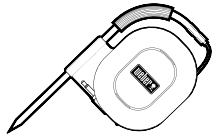
Казахстан +7(7172)727-132

Киргизия +996(312)96-26-47

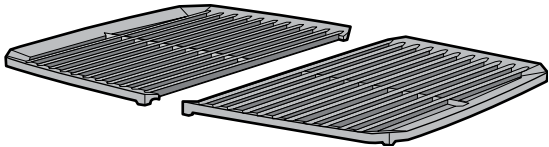
<https://weber.nt-rt.ru/> || [wrg@nt-rt.ru](mailto:wrg@nt-rt.ru)

**PULSE 1000**

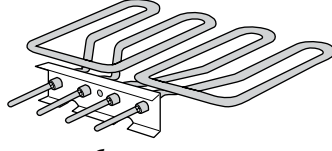
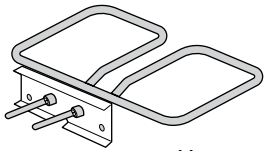
**PULSE 2000**



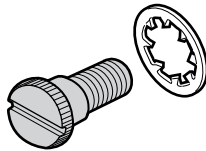
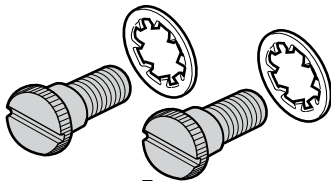
Датчик температуры пищевых продуктов iGRILL и защитная обертка для кабеля



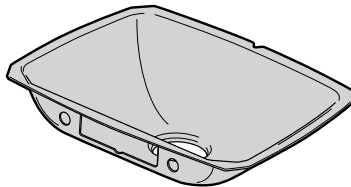
Чугунные решетки для приготовления пищи с керамическим покрытием



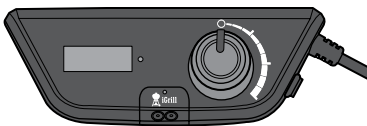
Нагревательный элемент в сборе



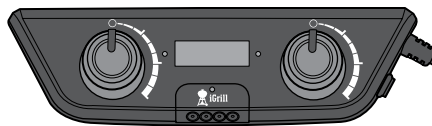
Барашковые винты нагревательного элемента



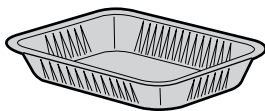
Прокладка съемной чаши



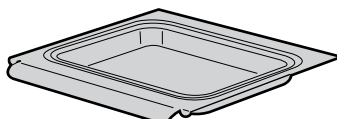
Температурный регулятор для PULSE 1000



Температурный регулятор для PULSE 2000



Одноразовый жироборник



Выдвижной поддон для жира

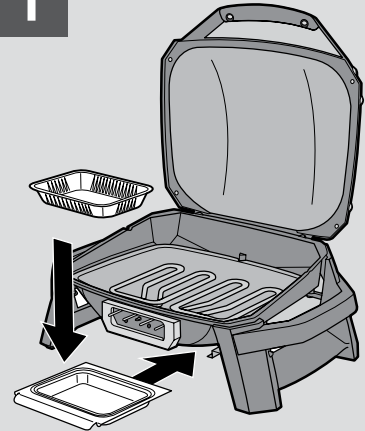
**Сборка**

Эти указания представляют собой минимальные требования к сборке электрического гриля WEBER. Неправильная сборка может представлять опасность.

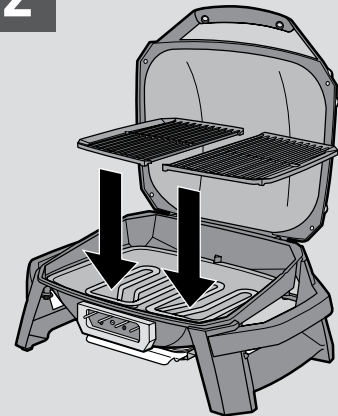
⚠ ОСТОРОЖНО. Модифицировать устройство запрещено. Внесение изменений представляет опасность и влечет за собой аннулирование гарантии.

- Пользователю категорически запрещено открывать и изменять любые компоненты, опечатанные изготовителем.
- Запрещено покрывать любые компоненты гриля фольгой. Это может оказать отрицательное влияние на производительность гриля.

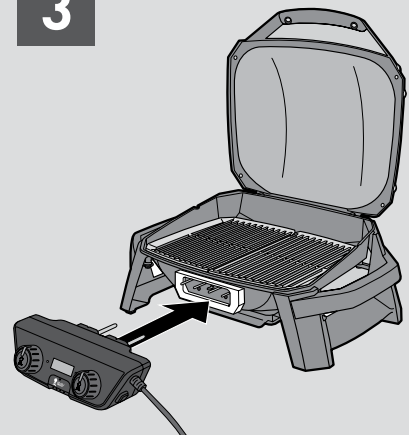
**1**



**2**



**3**



Грили, изображенные в данном Руководстве для владельца, могут несколько отличаться от приобретенной вами модели.



### Характеристики изделия PULSE 1000



### Характеристики изделия PULSE 2000



- А** Съемный температурный регулятор
- Б** Цифровой термометр
- В** Световой индикатор состояния температуры
- Г** Световой индикатор состояния Bluetooth®
- Д** Высокая крышка
- Е** Прокладка кабеля
- Ж** Кнопка включения и выключения питания
- З** Система утилизации сока и жира
- И** Встроенная технология iGRILL

## Описание функциональных возможностей

### Съемный температурный регулятор

Конструкция регулятора температуры предполагает возможность простого извлечения в целях облегчения хранения и очистки. Регулятор должен храниться внутри помещения в коробке, которая входит в комплект поставки.

### Цифровой термометр

Светодиодный экран используется для отображения температуры гриля, измеряемой цифровым термометром. Это обеспечивает высокую точность показаний температуры гриля.

### Световой индикатор состояния

На регуляторе температуры изделия PULSE располагается красный световой индикатор состояния, который свидетельствует о том, что гриль нагревается или готов к приготовлению пищи.

Синий световой индикатор мигает, когда контроллер готов связаться со смартфоном с использованием технологии Bluetooth®, или горит непрерывно, если гриль успешно подключен к смартфону.

### Высокая крышка

Крышка гриля достаточно высока, чтобы создать необходимое пространство для приготовления на гриле целой курицы или ростбифа.

### Прокладка кабеля

Встроенный зажим на правой ножке гриля позволяет с легкостью проложить кабель от регулятора температуры к задней части гриля.

### Кнопка включения и выключения питания

Кнопка для включения и выключения питания проста в использовании. Когда регулятор температуры включен, кнопка утоплена. Когда регулятор температуры выключен, кнопка выступает.

### Система утилизации сока и жира

Система утилизации сока и жира позволяет удалять жир и предназначена для предотвращения возгораний. Стекающий жир, который не испаряется, стекает в жиросборник, расположенный внутри поддона для жира под жарочным поддоном.

### Интегрированная технология iGRILL

Встроенная функция iGRILL позволяет с уверенностью одновременно использовать гриль и развлекать гостей. Датчик предоставляет возможность контролировать температуру приготавливаемого мяса и самого гриля на расстоянии, из любого уголка сада или из кухни, благодаря подключению к смартфону с использованием технологии Bluetooth®.

Приложение позволяет отслеживать внутреннюю температуру пищевых продуктов и температуру гриля в режиме реального времени на вашем мобильном устройстве. После завершения загрузки приложения WEBER iGRILL App подключите датчики температуры своего гриля к приготавливаемым продуктам. В приложении можно выбрать единицы измерения, в которых значения температуры будут отображаться на дисплее регулятора: градусы по шкале Фаренгейта или Цельсия.

### Съемные компоненты для облегчения очистки

Решетки для приготовления пищи, прокладка для чаши и поддон для жира снимаются для облегчения очистки. Прокладку для чаши можно мыть в посудомоечной машине.

### Чугунные решетки для приготовления пищи с керамическим покрытием

Чугунные решетки для приготовления пищи с керамическим покрытием равномерно сохраняют тепло, создавая тот красивый узор, к получению которого мы все стремимся. Способность удерживать тепло, которой отличается литой чугун, обеспечивает более короткое время восстановления температуры после поднятия крышки.

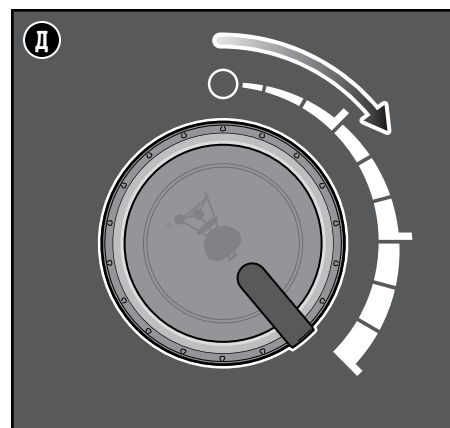
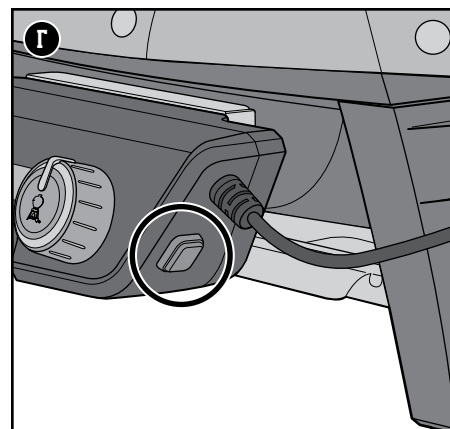
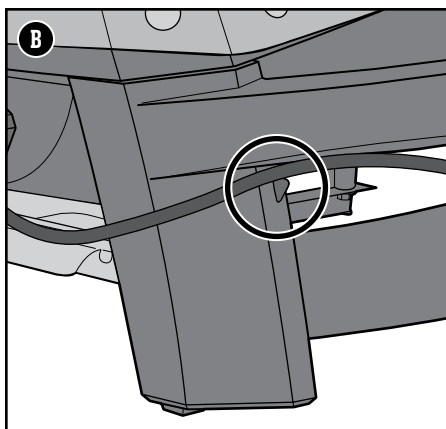
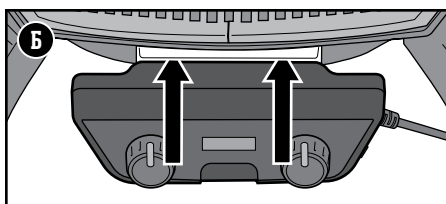
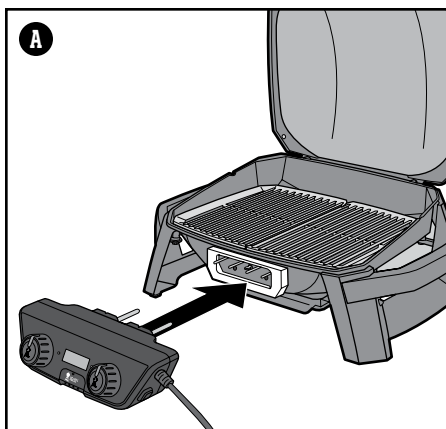
### Одновременное приготовление блюд на двух участках гриля (серия 2000)

Одновременно готовьте на гриле два разных блюда с использованием двух температурных участков. Жарьте стейк при высокой температуре на одной стороне гриля, одновременно медленно приготавливая гарнир при более низкой температуре на другой стороне гриля.

## Начало работы

### Подключение температурного регулятора

- 1) Вставьте регулятор температуры в гнездо на гриле, вдавив его в крепежный кронштейн (А). Запрещено прилагать чрезмерное усилие при установке регулятора температуры на монтажный кронштейн. Убедитесь в том, что контакты нагревательного элемента выровнены относительно регулятора температуры и обеспечиваят надлежащее соединение (Б).
- 2) Проложите кабель питания под правой рукояткой и закрепите его в зажиме для кабеля (В).
- 3) Убедитесь в том, что красная кнопка питания, расположенная на правой стороне регулятора температуры, находится в положении ВЫКЛЮЧЕНИЯ.
- 4) Подключите штепсельную вилку кабеля питания к заземленной розетке.



### Предварительно нагрейте гриль

Предварительный нагрев гриля является залогом успеха при приготовлении блюд. Предварительный нагрев гриля позволяет предотвратить прилипание пищи к решеткам для приготовления и обеспечивает необходимую температуру решеток для правильной прожарки. Предварительный нагрев также гарантирует сгорание остатков ранее приготовленной пищи.

- 1) Нажмите на красную кнопку питания на правой стороне регулятора температуры, чтобы ВКЛЮЧИТЬ гриль (Г).
- 2) По часовой стрелке поверните ручку или ручки регулятора температуры в верхнее положение. На цифровой светодиодный экран будет выведено отображение температуры гриля.
- 3) Предварительно нагрейте гриль с установкой ручек регулятора в верхнее положение (Д). Мигающий красный индикатор состояния указывает на то, что гриль предварительно нагревается, а отображаемые значения температуры постепенно увеличиваются по мере нагревания гриля. При достижении установленной температуры регулятор температуры подает разовый звуковой сигнал. Индикатор состояния перестает мигать и горит непрерывно. После достижения температуры в 260 °C (500 °F) предварительный нагрев гриля завершен. Процесс занимает от 15 до 20 минут в зависимости от условий окружающей среды.
- 4) Для приготовления блюд при более низкой температуре: выполнить предварительный нагрев, как описано выше.

В рекомендациях по приготовлению на гриле, которые представлены в приложении iGRILL App, указаны приблизительное время приготовления и параметры для кусков мяса (их следует адаптировать в зависимости от условий эксплуатации).

### Условия окружающей среды

Приготовление пищи в более холодном климате или на большей высоте над уровнем моря потребует более длительного времени приготовления. Постоянный ветер снижает внутреннюю температуру гриля. Необходимо установить гриль таким образом, чтобы ветер был направлен на переднюю панель гриля.

⚠ ОСТОРОЖНО. Риск получения травм. Датчики очень острые. Необходимо соблюдать осторожность при обращении с датчиками.

⚠ ОСТОРОЖНО. Опасность получения ожогов. Использование датчиков температуры без соответствующей защиты для рук может привести к получению серьезных ожогов. В процессе эксплуатации гриля не следует прикасаться к цветным индикаторам датчика голыми руками, поскольку индикаторы не имеют теплоизоляции. Во время эксплуатации гриля необходимо надевать термостойкие рукавицы или перчатки для гриля (соответствующие стандарту EN 407 (Перчатки для защиты от повышенных температур и огня, уровень 2 или выше)).

⚠ ВНИМАНИЕ. Если гриль не используется, необходимо снять с него температурный регулятор и поместить на хранение в помещении.

### Проведение первичного выжигания

Разогрейте гриль при максимальной температуре с закрытой крышкой в течение как минимум двадцати минут перед тем, как воспользоваться им в первый раз.

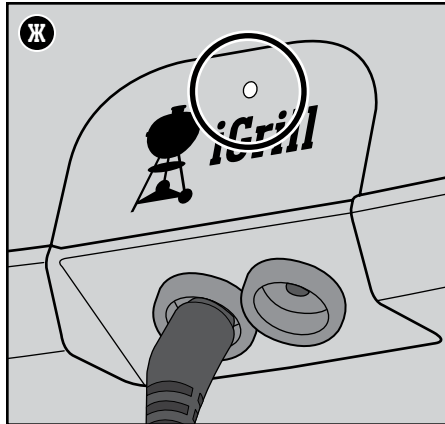
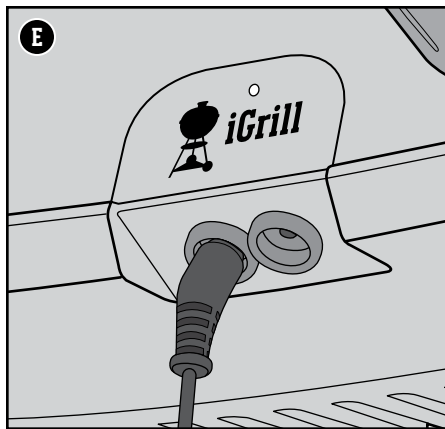
⚠ ОСТОРОЖНО. Во время эксплуатации гриля необходимо надевать термостойкие рукавицы или перчатки для гриля (соответствующие стандарту EN 407 (Перчатки для защиты от повышенных температур и огня, уровень 2 или выше)).



## Использование iGRILL

Ваш гриль оснащен технологией iGRILL, которая позволяет видеть температуру приготавливаемых продуктов и самого гриля на мобильном телефоне, подключенном к приложению. Для использования встроенной технологии iGRILL необходимо выполнить следующие указания:

- 1) Загрузите приложение WEBER iGRILL App.
- 2) Включите функцию Bluetooth\* на своем смартфоне в разделе «Настройки».
- 3) Найдите порты ввода на передней панели регулятора температуры. Подключите датчик температуры к любому из портов (Е).
- 4) При включении питания гриля синяя лампочка на передней панели регулятора температуры будет мигать, указывая на то, что функция iGRILL включена и готова к установлению связи (Ж).
- 5) Запустите приложение WEBER iGRILL App на своем смартфоне. Следуйте указаниям по подключению, которые представлены в приложении.
- 6) Теперь функция iGRILL готова к использованию.



## Использование датчика температуры

Цветные индикаторы датчиков используются для идентификации датчиков внутри приложения.

- Для получения точных показаний вставьте датчик на расстояние не менее 10 см (0,4 дюйма) в центр куска мяса (З). При приготовлении птицы лучше всего поместить его в наиболее толстую часть бедра или грудки, обходя кости. При приготовлении толстых плоских кусков мяса следует вставить датчик, направляя его сверху или сбоку к центру куска.

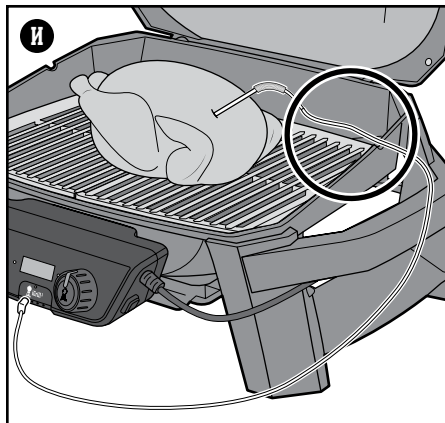
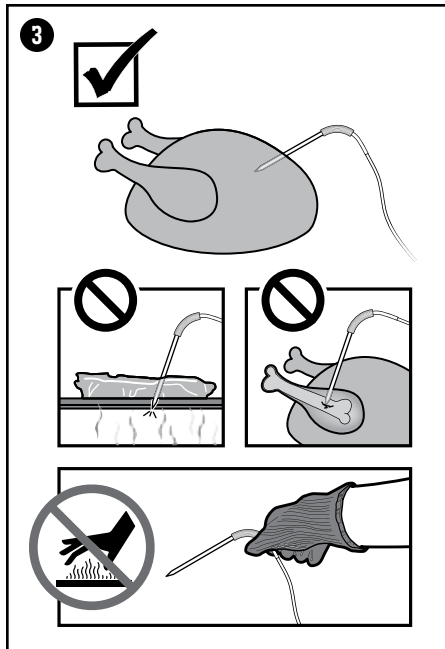
Для безопасного использования датчика температуры мяса и во избежание его повреждения:

- Необходимо исключить прямой контакт датчика или его проводки с решеткой гриля.
- Необходимо проложить проводку датчика iGRILL через имеющийся на гриле боковой канал, чтобы обеспечить возможность закрытия крышки (И).
- Запрещено погружать датчик или его проводку в жидкость.
- Запрещено мыть датчик в посудомоечной машине.

*Важное примечание. При использовании датчиков необходимо располагать провод таким образом, чтобы исключить возможность воздействия на него пламени или температуры свыше 380 °С. Не следует подвергать датчики воздействию температуры ниже -30 °С. Температуры ниже -30 °С и выше 300 °С не отображаются в приложении и могут привести к отключению датчика.*

## Охлаждение

После завершения приготовления на гриле поверните ручку или ручки управления в положение выключения, отключите кабель питания и позвольте регулятору температуры остыть. Снимите регулятор температуры, уложите его в коробку и поместите на хранение в помещении на тот период, пока регулятор не используется.



## Уход за iGRILL

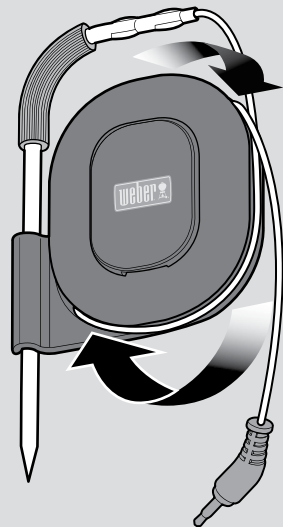
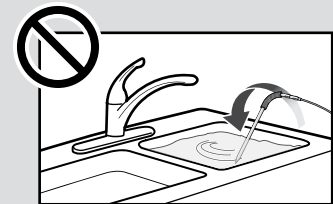
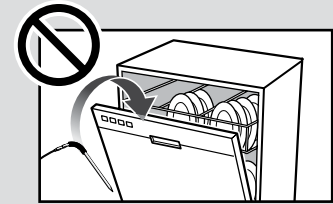
### Уход за датчиками температуры iGRILL

Следует очистить датчик перед первым использованием. Для очистки датчиков следует протереть их влажным полотенцем или бытовой салфеткой.

Запрещено мыть датчики в посудомоечной машине. Датчики не являются водонепроницаемыми, их контакт с водой может стать причиной повреждения. Запрещено погружать датчики в воду. Следует исключить возможность контакта с водой проводки датчика и того участка, где проводка входит в датчик.

### Защитная обертка для датчика

Аккуратно заверните датчик, если он не используется. Храните датчик в специальной коробке вместе с регулятором температуры.





## Уход за грилем между готовками

### Поддержание чистоты

Скопление грязи и жира может снизить производительность гриля. Время приготовления блюд зависит от таких факторов, как высота над уровнем моря, ветер и температура окружающей среды.

### Проверка на наличие жира

Ваш гриль оснащен системой удаления сока и жира, которая предназначена для отвода жира от пищи в одноразовый контейнер. Во время приготовления блюд жир отводится вниз в выдвижной поддон и одноразовый жиросборник, который устлает поддон. Чтобы исключить возможность возгорания, необходимо очищать эту систему перед каждым использованием гриля.

- 1) Необходимо удостовериться в том, что гриль отключен и успел остыть.
- 2) Отсоедините и снимите регулятор температуры, с осторожностью потянув его из стороны в сторону до высвобождения из монтажного кронштейна (А).
- 3) Извлеките выдвижной поддон, потянув его вперед (Б).
- 4) Убедитесь в отсутствии жира в одноразовом жиросборнике, который устлает выдвижной поддон. При необходимости утилизируйте одноразовый жиросборник и замените его на новый.
- 5) вновь установите все компоненты на место.

### Очистка решеток для приготовления пищи

После предварительного нагрева проще удаляются остатки еды и отходы, оставшиеся от последней готовки. Благодаря очистке решеток вновь приготавливаемые продукты не будут прилипать.

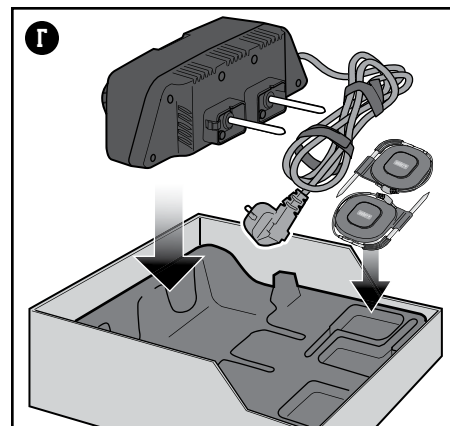
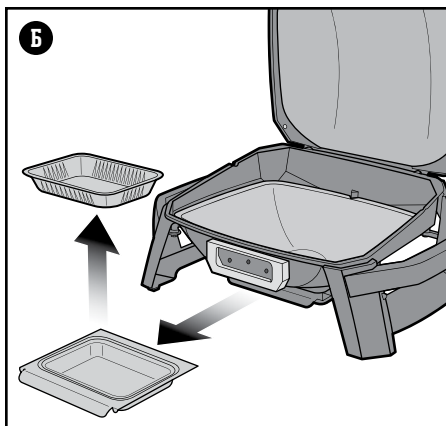
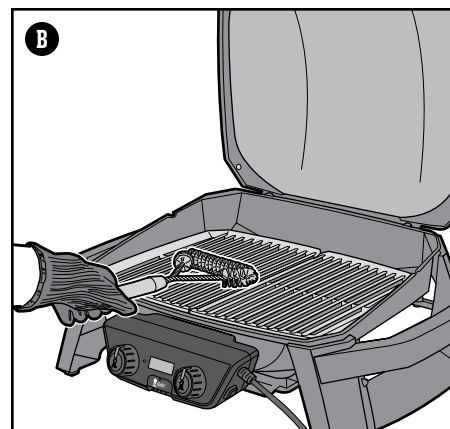
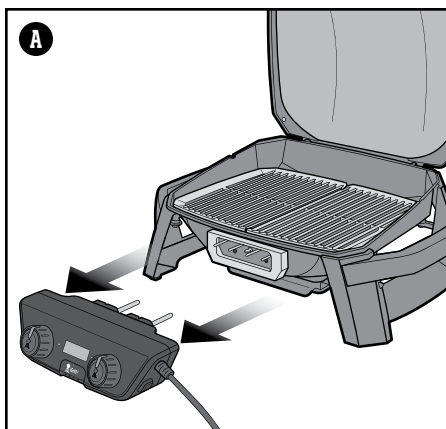
- 1) Очистите решетки при помощи щетки со щетинками из нержавеющей стали сразу после предварительного нагрева (В).

### Очистка регулятора температуры

Протрите регулятор температуры салфеткой из микрофибры, смоченной в воде. Использование чистящих средств и щеток запрещено. В противном случае поверхность будет поцарапана. Запрещено использовать средства, предназначенные для очистки стекла, при очистке компонентов из пластмассы. Это может повредить поверхность.

### Хранение регулятора температуры

Необходимо дождаться охлаждения регулятора температуры и датчиков до начала их очистки. Регулятор температуры и датчики iGRILL необходимо хранить в помещении в специальной коробке, которая входит в комплект поставки (Г).



⚠ ОСТОРОЖНО. Необходимо регулярно производить тщательную очистку гриля.

⚠ ОСТОРОЖНО. Чтобы не допустить перегрева, запрещается накрывать данное приспособление твердым или гибким материалом, к примеру, алюминиевым поддоном, алюминиевой фольгой или поддонами, выполненными из прочных термостойких материалов, размером более 34 x 24 см (Pulse 1000) и 40 x 28 см (Pulse 2000). Такой предмет должен располагаться по центру на гриле, чтобы обеспечить достаточную вентиляцию. Размещение большего количества указанных предметов или материалов на решетке является небезопасным для изделия и может привести к серьезным повреждениям.

⚠ ОСТОРОЖНО. Запрещено устлать выдвижной поддон или любой другой компонент гриля алюминиевой фольгой.

⚠ ОСТОРОЖНО. Необходимо соблюдать осторожность при извлечении поддона и утилизации горячего жира.

⚠ ОСТОРОЖНО. Перед каждым использованием гриля необходимо проверять выдвижной поддон на предмет скопления жира. Следует удалять излишки жира, чтобы исключить возможность его возгорания.

⚠ ОСТОРОЖНО. Необходимо регулярно проверять щетки для очистки гриля на предмет отсутствия выпавших щетинок и чрезмерного износа. В случае обнаружения выпавших щетинок на решетке для готовки или на щетке необходимо заменить щетку. Компания WEBER рекомендует приобретать новые щетки для гриля со щетинками из нержавеющей стали в начале каждой весны.

⚠ ОСТОРОЖНО. В случае возгорания жира необходимо закрыть крышку, выполнить выключение гриля при помощи кнопки, извлечь штепсельную вилку из розетки и оставить крышку закрытой до момента угасания пламени. Запрещено использовать жидкость для тушения пламени.

⚠ ВНИМАНИЕ. Если гриль не используется, необходимо снять с него температурный регулятор и поместить на хранение в помещении.



ПОЛУЧИТЕ БЕСПЛАТНЫЙ  
СПЕЦИАЛЬНЫЙ КОНТЕНТ

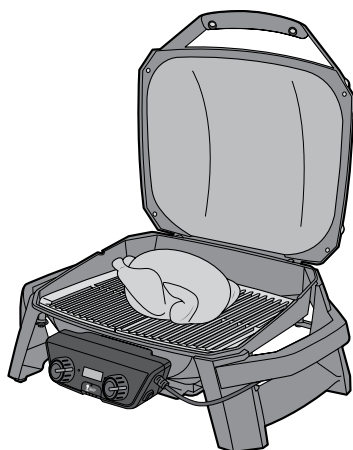


### Настройки для приготовления на гриле на участке прямого воздействия тепла

#### PULSE 1000 и 2000

Поверните ручку или ручки управления на самое высокое значение и выполните предварительный нагрев гриля до 260 °C (500 °F). Очистите решетки при помощи щетки со щетинками из нержавеющей стали.

Установите значение температуры, которое указано в рецепте. Разместите продукты на решетках для приготовления пищи и закройте крышку гриля. Переверните продукты лишь однажды за все время их приготовления. Поднимайте крышку только для того, чтобы перевернуть продукты или проверить степень их готовности по истечении рекомендуемого времени приготовления.



### Настройки для приготовления блюд на гриле на участке непрямого воздействия тепла

#### PULSE 1000 и 2000

Поверните ручку или ручки управления на самое высокое значение и выполните предварительный нагрев гриля до 260 °C (500 °F). Очистите решетки при помощи щетки со щетинками из нержавеющей стали.

Уменьшите температуру, повернув ручку или ручки управления на среднее значение.

Расположите крупные предметы, например, курицу или жаркое, горизонтально в центре гриля.



### Одновременное приготовление блюд на двух участках гриля

#### PULSE 2000

Поверните ручки управления на самое высокое значение и предварительно нагрейте гриль до 260 °C (500 °F).

При помощи ручек управления отрегулируйте температуру для каждого участка до необходимого значения. Очистите решетки при помощи щетки со щетинками из нержавеющей стали.

Если одно блюдо готовится дольше, чем другое, рекомендуется установить обе ручки управления на температуру, которая требуется для приготовления первого блюда, и разместить это блюдо в левой части гриля. За десять минут до размещения на гриле второго блюда установите правую ручку управления на значение температуры, необходимое для приготовления второго блюда. Позвольте правому участку нагреться или остыть до необходимой температуры для приготовления второго блюда. Следует принимать во внимание, что регулятор температуры отображает среднюю температуру внутри гриля, а не температуру на отдельных участках.

Переверните продукты лишь однажды за все время их приготовления. Поднимайте крышку только для того, чтобы перевернуть продукты или проверить степень их готовности по истечении рекомендуемого времени приготовления.

### Использование технологии iGRILL

Подключите разъем датчика к порту iGRILL на передней части гриля и вставьте датчик температуры в приготавливаемое блюдо. Проложите проводку датчика температуры через каналы, расположенные на боковых сторонах гриля. При установке в приготавливаемый продукт убедитесь в том, что датчик температуры не касается костей или решетки гриля. Запустите приложение WEBER iGRILL App на смартфоне, оснащенном технологией Bluetooth®. В результате будет включена функция предупреждений и дистанционного контроля температуры при помощи приложения. См. указания по «Использованию технологии iGRILL» в разделе «Эксплуатация» данного руководства.

**Диапазон температур гриля PULSE:**

НИЗКИЙ УРОВЕНЬ (между 93 ° и 149 °C)  
 СРЕДНИЙ УРОВЕНЬ (между 176 ° и 232 °C)  
 ВЫСОКИЙ УРОВЕНЬ (между 260° и 316 °C)





## Рекомендации по работе с грилем

### Следует предварительно нагревать гриль при каждом использовании без исключения.

Если решетки для приготовления недостаточно прогреты, пища прилипнет к ним, и у вас не получится надлежащим образом прожарить мясо или добиться восхитительного узора от решетки. Даже если в соответствии с рецептом требуется средняя или низкая температура приготовления, всегда необходимо предварительно нагреть гриль, установив значение температуры на максимальную отметку.

### Запрещено готовить пищу на грязных решетках.

Не стоит раскладывать пищу на решетках, если они не очищены. Имеющиеся на решетках остатки пищи действуют как клей, к которому пристают вновь приготавливаемые продукты. Чтобы не почувствовать привкус вчерашнего ужина в свежеприготовленных блюдах, подаваемых сегодня на обед, убедитесь в том, что вы готовите на чистой решетке. После завершения предварительного нагрева решеток очистите поверхность при помощи щетки для очистки гриля со щетинками из нержавеющей стали.

### Не отвлекайтесь от процесса приготовления.

До начала использования гриля убедитесь в том, что все необходимое находится на расстоянии вытянутой руки. Не забудьте подготовить важные инструменты для работы с грилем, замаринованные продукты, соусы и чистую посуду для приготовленных блюд. Если вы будете постоянно бегать на кухню, вы не только не почувствуете удовольствия от приготовления пищи, но и рискуете сжечь готовящиеся блюда. Французские шеф-повара называют это «mise en place» (что означает «разложить все по полочкам»). Мы же называем это полной вовлеченностью в процесс.

### Обеспечьте себе небольшое пространство для маневра.

При расположении слишком большого количества еды на решетках ваша подвижность будет ограничена. Оставьте примерно четверть площади решеток свободной, создавая достаточное пространство вокруг каждого куска для того, чтобы свободно работать щипцами и переворачивать готовящуюся пищу. Иногда процесс приготовления пищи на гриле требует принятия моментальных решений и умения жонглировать едой, перемещая ее с одного участка гриля на другой.

Поэтому обеспечьте себе достаточное пространство для работы.

### Не следует постоянно пытаться заглянуть под крышку.

Крышка на вашем гриле нужна не только для защиты от дождя. Главной ее задачей является предотвращение проникновения внутрь гриля избыточного количества воздуха, а также препятствование излишнему выходу из него тепла и дыма. Когда крышка закрыта, решетки для приготовления пищи имеют более высокую температуру, пища готовится быстрее, а аромат дыма становится аппетитнее и сильнее. Используйте приложение iGRILL App для оперативного контроля температуры внутри гриля и приготавливаемых продуктов. Вам не придется открывать гриль до того, как наступит время подавать ужин. Поэтому закройте крышку.

### Переворачивайте еду только один раз.

Что может быть лучше сочного стейка глубокой прожарки со множеством красиво зажаренных кусочков гарнира? Чтобы достичь такого результата, необходимо позволить продуктам готовиться на одном месте. Мы зачастую переворачиваем еду до того, как она приобретет желаемый цвет и аромат. Однако почти во всех случаях достаточно перевернуть продукты всего один раз. Если вы выполняете большее количество манипуляций, то, скорее всего, слишком часто открываете крышку, что приводит к возникновению целого ряда проблем. Поэтому отойдите в сторону и доверьтесь своему грилю.

## Декларация о соответствии нормам ЕС

Торговая марка: WEBER

название модели: PULSE 1000, PULSE 1000 с подставкой, PULSE 2000, PULSE 2000 с тележкой

(Были предоставлены разъяснения индекса номера модели, чтобы указать, что после номера модели может следовать «XYZ», где «X» обозначает принадлежности, предоставляемые с изделием, или цвет, «Y» обозначает принадлежности, предоставляемые с изделием, или цвет, а «Z» — регион продажи.)

Номер модели: 81010053, 81010069, 81010074, 81010093, 81010094, 82010053, 82010069, 82010074, 82010093, 84010053, 84010069, 84010093, 85010053, 85010069, 85010074, 82010094, 84010074, 84010094, 85010093, 85010094, 81010079, 82010079, 84010079, 85010079

Описание изделия: Электрический гриль для применения на открытом воздухе со iGRILL 3.

Мы, компания Weber-Stephen Products LLC, расположенная по адресу 1415 S Roselle Road, Palatine IL, 60067, USA (США), выпускаем настоящую декларацию о соответствии под свою единоличную ответственность.

Предмет декларации: Грили WEBER PULSE 1000 и PULSE 2000, которые также оснащены передатчиком и одним датчиком (модель PULSE 1000) или двумя датчиками (модель PULSE 2000).

Указанный выше предмет декларации соответствует следующему гармонизированному законодательству Евросоюза:

Грили PULSE 1000 и PULSE 2000 изготовлены в соответствии со следующими Директивами:

Директива по низковольтному оборудованию 2014/35/EU.

Директива по электромагнитной совместимости 2014/30/EU. Регламент о материалах и изделиях, предназначенных для контакта с

пищевыми продуктами 1935/2004/ЕС. Директива по низковольтному оборудованию 2012/19/EU.

Директива по утилизации электрического и электронного оборудования (WEEE) 2011/65/

ЕС. Регламент по ограничению содержания опасных веществ в отходах электрического и

электронного оборудования (RoHS 2). Регламент № 1907/2006 по регистрации, экспертизе и

лицензированию химических веществ (REACH). Постановление CM/Res (2013)9 о металлах и сплавах, предназначенных для контакта с пищевыми продуктами.

А также:

Безопасность и охрана здоровья:

EN 60335-2-78:2003 + A1:2008

EN 60335-1:2012 + A11:2014

EN 62233: 2008

Электромагнитная совместимость:

EN 55014-1:2006 + A1:2009 + A2:2011

EN 55014-2:1997 + A1:2001 + A2:2008

EN 61000-3-2: 2014

EN 61000-3-3: 2013

А также:

Директива 2014/53/EU по радиооборудованию (RED):

Безопасность и охрана здоровья:

EN 60950-1:2006+A11:2009+A12:2011+A2:2013

EN 62479:2010

Электромагнитная совместимость:

EN 301 489-17 V2.2.1:2012-09

EN 301 489-1 V1.9.2:2011-09

EN 55014-1:2006+A1:2009+A2:2011

EN 55014-2:1997+A1:2001+A2:2008

Радиооборудование:

EN 300 328 V1.8.1:2012-06

Уполномоченный орган: Eurofins Product Service GmbH, Storkower Strasse 38c, D-15526

Reichenwalde b. Berlin, Germany (Берлин, Германия); Телефон: +49-33631-888 000;

Идентификационный номер ЕС: 0681; применил перечисленные выше действующие

стандарты согласно RED и выдал свидетельство об экзамене типа ЕС.

Предмет настоящей декларации функционирует с использованием программного

обеспечения и смартфона с установленным приложением, к которому подключается

программное обеспечение.

Изделие имеет маркировку CE, которая впервые присвоена в 2017 году. Сертификат ЕС о

соответствии утвержденному типу: 02830, UL International Demko A/S, Borupvang 5A, DK-

2750 Balleruo, DENMARK (ДАНИЯ)

Адрес изготовителя:

Название предприятия: Weber-Stephen Products LLC.

Адрес предприятия: 1415 S. Roselle Road, Palatine IL, 60067, USA (США)

Мы, компания Weber-Stephen Products LLC 1415 S. Roselle Road, Palatine IL, 60067, USA

(США), настоящим подтверждаем, что указанные ниже адреса являются адресами наших

филиалов:

Weber-Stephen Deutschland GmbH, Rheinstrasse 194, DE-55218 Ingelheim, Germany

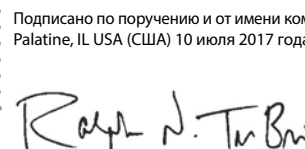
(Германия).

Внедрение системы обеспечения качества UL International Demko A/S, Borupvang 5A, DK-

2750 Balleruo, DENMARK (ДАНИЯ).

Подписано по поручению и от имени компании Weber-Stephen Products LLC

Palatine, IL USA (США) 10 июля 2017 года



Ральф Н. Тен Бруин (Ralph N. Ten Bruin) Генеральный директор по нормативно-правовому регулированию



## Глубокая очистка и техническое обслуживание

### ОЧИСТКА ВНУТРЕННИХ УСТРОЙСТВ ГРИЛЯ

Со временем производительность вашего гриля может снизиться в случае отсутствия надлежащего технического обслуживания.

Низкая температура, неравномерное нагревание, прилипание пищи к решеткам являются признаками несвоевременной очистки и обслуживания гриля. После отключения и завершения остывания гриля следует приступить к очистке его внутренних устройств, продвигаясь сверху вниз.

Необходимо проводить полную очистку после каждых пяти сеансов приготовления пищи. При постоянном использовании может потребоваться более частая очистка.

### Очистка крышки

Время от времени на внутренней стороне крышки могут появляться хлопья, по виду напоминающие хлопья краски. При эксплуатации гриля пары с частичками жира и дым медленно превращаются в сажу и откладываются на внутренней стороне крышки. Затем эти отложения постепенно отслаиваются и становятся похожими на хлопья краски. Данные отложения не являются токсичными. Но, если не чистить крышку регулярно, хлопья могут падать на приготовляемые продукты.

- 1) При помощи пластмассового скребка удалите застывший жир с внутренней стороны крышки (А).

### Очистка прокладки чаши и жарочного поддона

Загляните внутрь жарочного поддона и осмотрите его на предмет скопления жира и остатков пищи. Излишние отложения могут стать причиной возгорания.

Рекомендуется использовать перчатки при снятии нагревательных элементов, поскольку нагревательные элементы загрязняются.

- 1) Снимите регулятор температуры.
- 2) Снимите решетки для готовки (Б). Запрещено использовать металлические щетки для очистки нагревательных элементов.
- 3) Снимите нагревательные элементы, поворачивая барашковые винты на передней части гриля против часовой стрелки до высвобождения (В).
- 4) Сдвиньте нагревательные элементы к задней части гриля. Соблюдая осторожность, чтобы не погнуть нагревательный элемент, отведите его вверх и снимите (Г).
- 5) При помощи пластмассового скребка соберите налет с боковых и нижней частей прокладки чаши в отверстие в нижней части жарочного поддона (Д). Данное отверстие предназначено для удаления отходов в выдвижной поддон.
- 6) Снимите и очистите выдвижной поддон. См. раздел «Уход за грилем между готовками».

Прокладку из нижней части чаши гриля можно снять и промыть теплой мыльной водой. Прокладку для чаши можно мыть в посудомоечной машине. Необходимо следить за тем, чтобы прокладка для чаши не гнилась.

После завершения очистки прокладку для чаши следует установить на место. Запрещено эксплуатировать гриль со снятой прокладкой для чаши.

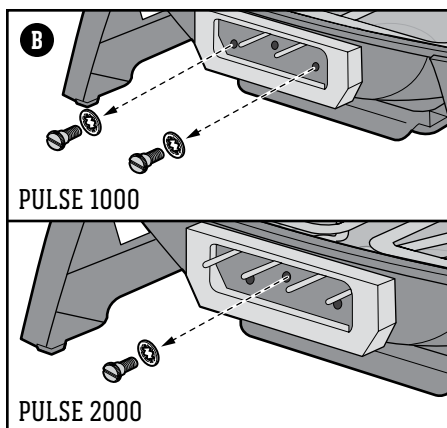
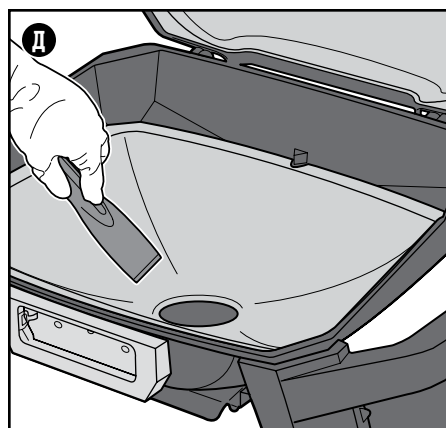
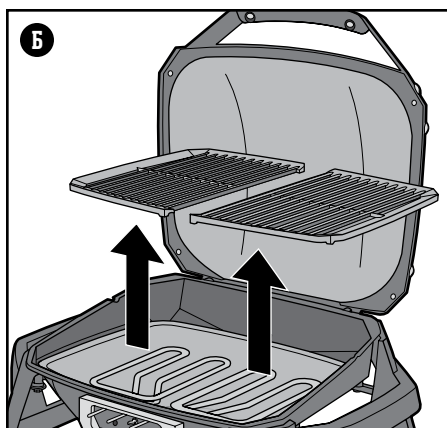
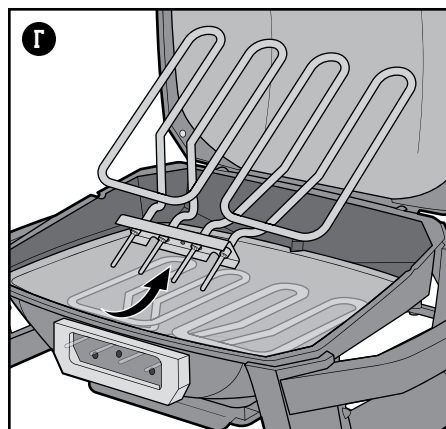
Чтобы установить на место нагревательные элементы, вставьте их в соответствующие отверстия внутри передней части гриля. Закрепите элементы, повернув барашковые винты вправо. Запрещено осуществлять чрезмерную затяжку.

Очистите нагревательные элементы, выжигая остатки пищи.

### ОЧИСТКА НАРУЖНОЙ ПОВЕРХНОСТИ ГРИЛЯ

Наружная поверхность гриля может включать компоненты из алюминия, нержавеющей стали и пластмассы.

В зависимости от типа поверхности компания WEBER рекомендует применять следующие способы очистки.



### Очистка наружных поверхностей гриля, расположенного в необычной среде

Если гриль подвергается воздействию особенно неблагоприятной среды, вы можете пожелать очищать его наружные поверхности более часто. Кислотные дожди, а также воздействие химикатов для бассейна и соленой воды могут привести к образованию ржавчины на поверхности. Необходимо промыть наружную поверхность гриля теплой мыльной водой. Затем следует смыть моющее средство чистой водой и вытереть насухо. Помимо этого, в целях предотвращения образования ржавчины на поверхностях из нержавеющей стали только для них может потребоваться еженедельное применение полирующего средства.

### Очистка поверхностей из нержавеющей стали

Поверхности из нержавеющей стали следует очищать с использованием универсальных жирорастворяющих моющих средств. При помощи салфетки из микрофибры выполните очистку по направлению текстуры поверхности из нержавеющей стали. Смойте моющее средство чистой водой и вытрите насухо. Запрещено использовать бумажные полотенца. При очистке изделий из нержавеющей стали запрещено использовать отбеливатели и содержащие хлор моющие средства.

Примечание. Следует исключить риск повреждения поверхности из нержавеющей стали в результате очистки с использованием абразивной пасты. Пасты не очищают и не полируют. Они изменяют цвет металла, снимая верхний слой пленки из оксида хрома.

### Очистка окрашенных поверхностей и пластмассовых компонентов

Очистите окрашенные и пластмассовые компоненты с использованием универсальных жирорастворяющих моющих средств. Смойте моющее средство чистой водой и вытрите насухо.

⚠ ОСТОРОЖНО. Отключите гриль и дайте ему полностью остыть перед полной очисткой.

⚠ ВНИМАНИЕ. Отсоедините устройство от сети электропитания и снимите регулятор температуры перед выполнением очистки и технического обслуживания.

⚠ ВНИМАНИЕ. Запрещено использовать следующие средства для очистки гриля: абразивные полирующие составы или краски для нержавеющей стали; чистящие средства с содержанием кислот, уайт-спирита или кислоты; чистящие средства для духовых шкафов (кухонные чистящие средства) и абразивные чистящие салфетки.

⚠ ВНИМАНИЕ. Запрещено использовать металлические щетки для очистки нагревательных элементов. Дождитесь выгорания остатков пищи во время предварительного нагрева.

**ЭЛЕКТРИЧЕСКИЙ ГРИЛЬ НЕ ВКЛЮЧАЕТСЯ****ПРИЗНАК**

- Нагревательный элемент не осуществляет нагрев при выполнении указаний, представленных в разделе «Эксплуатация» данного руководства для владельца.

**ПРИЧИНА**

Возможно, регулятор температуры неправильно вставлен в корпус.

**РЕШЕНИЕ**

Снимите и вновь установите регулятор температуры.

Всегда до упора вставляйте регулятор температуры в гриль до подключения штепсельной вилки кабеля электропитания к розетке.

Возникла проблема с подачей электроэнергии от розетки.

Проверьте источник электропитания.

Устройство защитного отключения, встроенное в регулятор температуры, может прерывать подачу электропитания.

Если дисплей цифрового термометра и световые индикаторы температуры не включены, нажмите на красную кнопку питания на регуляторе температуры, установив ее в положение ВЫКЛЮЧЕНИЯ, чтобы выполнить сброс устройства защитного отключения (УЗО). Выждите 30 секунд, а затем снова нажмите на красную кнопку питания, переведя ее в положение ВКЛЮЧЕНИЯ.

**НА ДИСПЛЕЕ ПОЯВЛЯЕТСЯ КОД ОШИБКИ****ПРИЗНАК**

- Во время запуска гриля или приготовления пищи на цифровом дисплее отображается код ошибки.

**ПРИЧИНА**

Регулятор температуры — это устройство, которое чувствительно к воздействию определенных внешних факторов. На его работу могут влиять колебания напряжения в сети электропитания и радиочастотное излучение.

**РЕШЕНИЕ**

Прежде всего, отключите регулятор температуры при помощи красной кнопки. Отсоедините кабель питания от электросети и снимите регулятор температуры с гриля.

Выждите 30 секунд, а затем полностью установите регулятор температуры на гриль до повторного подключения штепсельной вилки кабеля питания к розетке. Нажмите на красную кнопку питания для ВКЛЮЧЕНИЯ.

**ВОЗНИКЛИ ПРОБЛЕМЫ ПОДКЛЮЧЕНИЯ ЧЕРЕЗ BLUETOOTH®****ПРИЗНАК**

- Проблемы при установке связи или подключении к смартфону при помощи технологии Bluetooth®.

**ПРИЧИНА**

Функция Bluetooth® использует только сигналы короткого диапазона.

**РЕШЕНИЕ**

Если индикатор Bluetooth® на гриле мигает, он готов к подключению. Убедитесь, что смартфон находится поблизости от гриля и на нем включена функция Bluetooth®.

С использованием технологии Bluetooth® уже установлена связь с другим смартфоном.

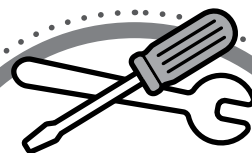
Если световой индикатор Bluetooth® горит постоянно и не мигает, это означает, что гриль уже подключен к смартфону. Отключите функцию Bluetooth® на любом другом смартфоне, который вы не желаете подключать к грилю.

Устройство защитного отключения, встроенное в регулятор температуры, может прерывать подачу электропитания.

Если световой индикатор Bluetooth® не горит, нажмите на красную кнопку питания на регуляторе температуры, установив ее в положение ВЫКЛЮЧЕНИЯ, чтобы выполнить сброс устройства защитного отключения. Выждите 30 секунд, а затем снова нажмите на красную кнопку питания, переведя ее в положение ВКЛЮЧЕНИЯ.

⚠ ОСТОРОЖНО. Не пытайтесь ремонтировать электрические компоненты и элементы конструкции, предварительно не обратившись в отдел обслуживания клиентов компании Weber-Stephen Products LLC.

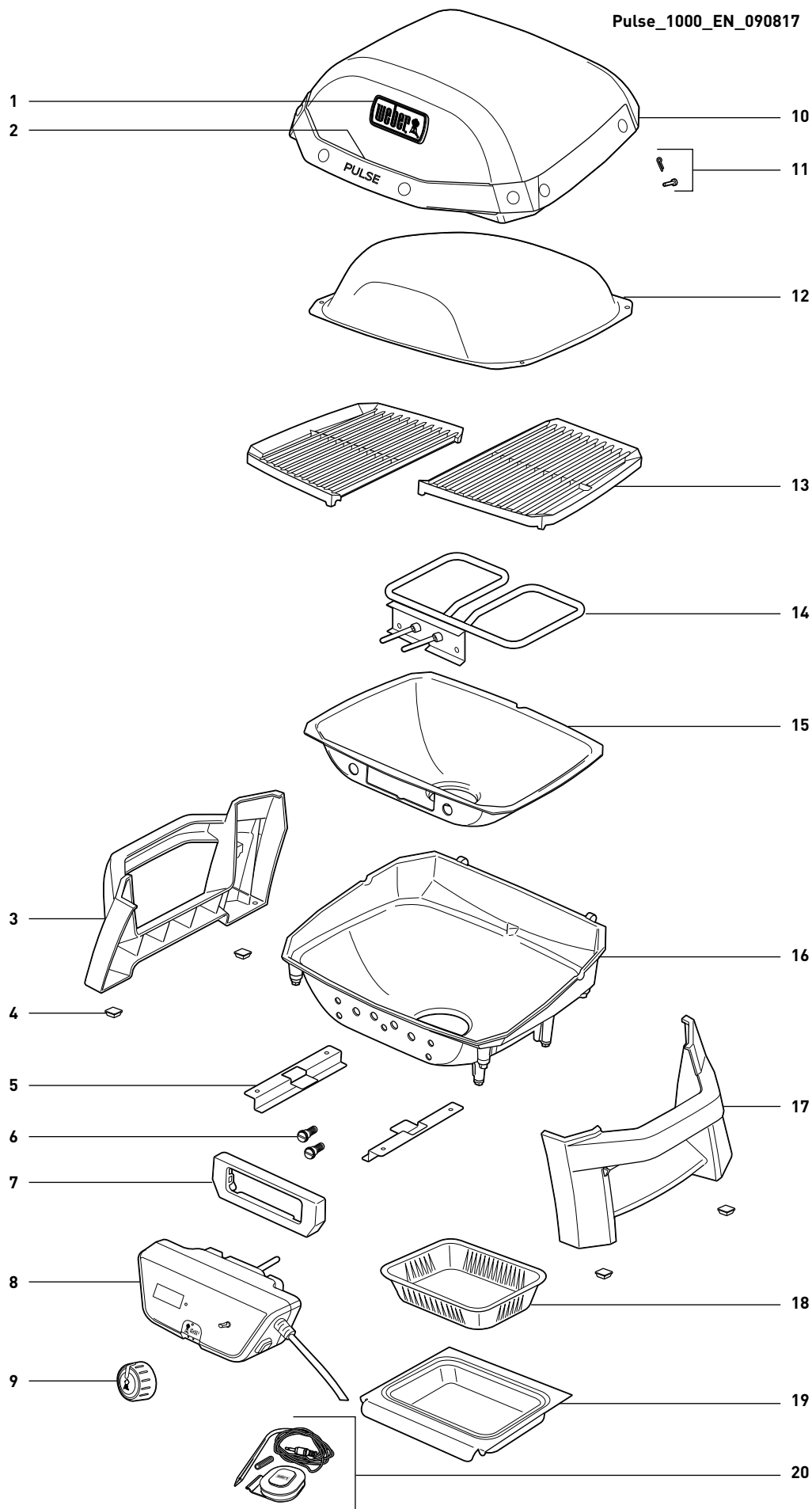
⚠ ОСТОРОЖНО. Неиспользование оригинальных частей Weber-Stephen для ремонта или замены аннулирует действие гарантии.

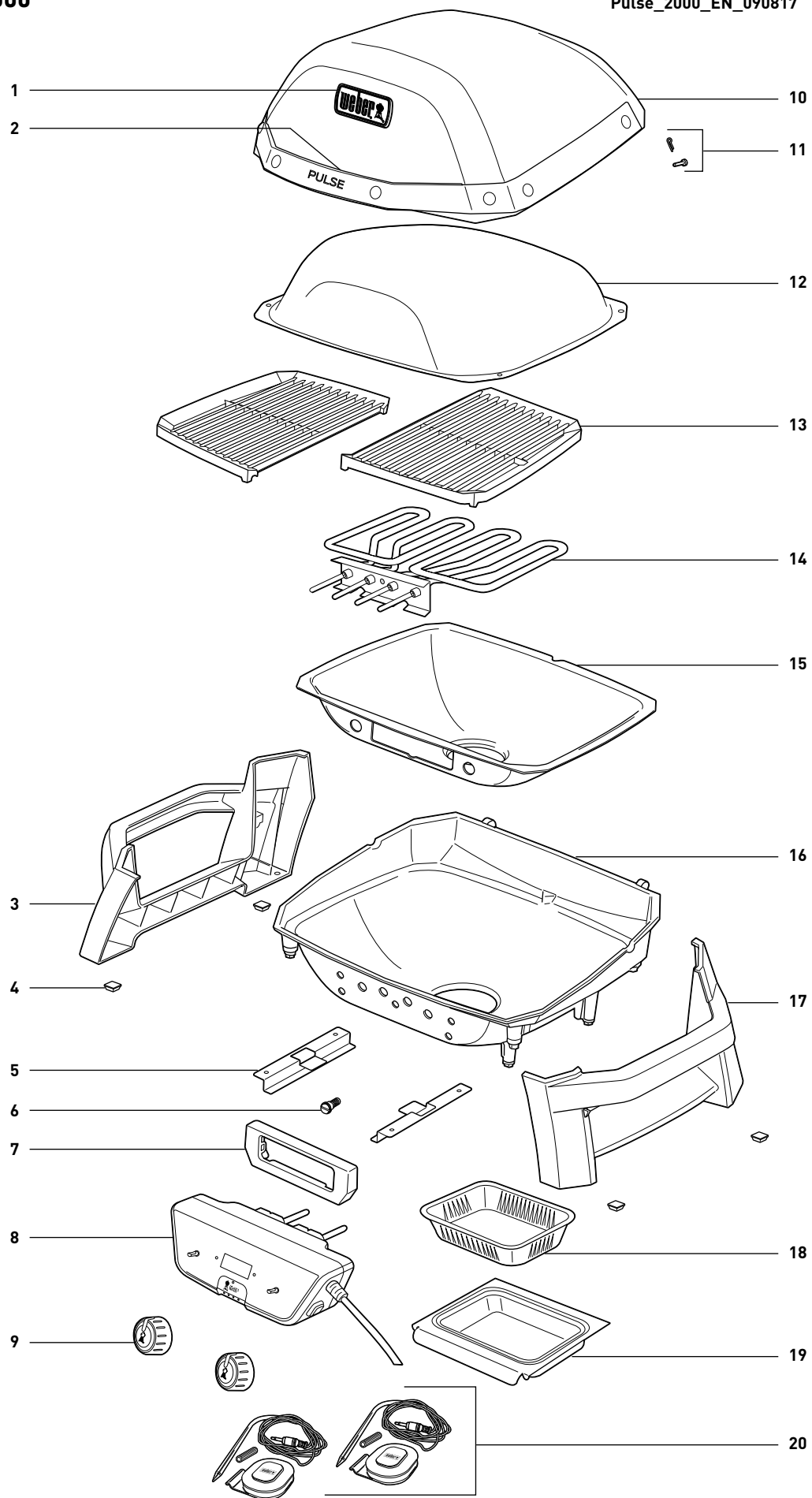


**ОБРАТИТЕСЬ  
В ОТДЕЛ  
ОБСЛУЖИВАНИЯ**









**Алматы** (7273)495-231  
**Ангарск** (3955)60-70-56  
**Архангельск** (8182)63-90-72  
**Астрахань** (8512)99-46-04  
**Барнаул** (3852)73-04-60  
**Белгород** (4722)40-23-64  
**Благовещенск** (4162)22-76-07  
**Брянск** (4832)59-03-52  
**Владивосток** (423)249-28-31  
**Владикавказ** (8672)28-90-48  
**Владимир** (4922)49-43-18  
**Волгоград** (844)278-03-48  
**Вологда** (8172)26-41-59  
**Воронеж** (473)204-51-73  
**Екатеринбург** (343)384-55-89

**Иваново** (4932)77-34-06  
**Ижевск** (3412)26-03-58  
**Иркутск** (395)279-98-46  
**Казань** (843)206-01-48  
**Калининград** (4012)72-03-81  
**Калуга** (4842)92-23-67  
**Кемерово** (3842)65-04-62  
**Киров** (8332)68-02-04  
**Коломна** (4966)23-41-49  
**Кострома** (4942)77-07-48  
**Краснодар** (861)203-40-90  
**Красноярск** (391)204-63-61  
**Курск** (4712)77-13-04  
**Курган** (3522)50-90-47  
**Липецк** (4742)52-20-81

**Магнитогорск** (3519)55-03-13  
**Москва** (495)268-04-70  
**Мурманск** (8152)59-64-93  
**Набережные Челны** (8552)20-53-41  
**Нижний Новгород** (831)429-08-12  
**Новокузнецк** (3843)20-46-81  
**Ноябрьск** (3496)41-32-12  
**Новосибирск** (383)227-86-73  
**Омск** (3812)21-46-40  
**Орел** (4862)44-53-42  
**Оренбург** (3532)37-68-04  
**Пенза** (8412)22-31-16  
**Петрозаводск** (8142)55-98-37  
**Псков** (8112)59-10-37  
**Пермь** (342)205-81-47

**Ростов-на-Дону** (863)308-18-15  
**Рязань** (4912)46-61-64  
**Самара** (846)206-03-16  
**Санкт-Петербург** (812)309-46-40  
**Саратов** (845)249-38-78  
**Севастополь** (8692)22-31-93  
**Саранск** (8342)22-96-24  
**Симферополь** (3652)67-13-56  
**Смоленск** (4812)29-41-54  
**Сочи** (862)225-72-31  
**Ставрополь** (8652)20-65-13  
**Сургут** (3462)77-98-35  
**Сыктывкар** (8212)25-95-17  
**Тамбов** (4752)50-40-97  
**Тверь** (4822)63-31-35

**Тольятти** (8482)63-91-07  
**Томск** (3822)98-41-53  
**Тула** (4872)33-79-87  
**Тюмень** (3452)66-21-18  
**Ульяновск** (8422)24-23-59  
**Улан-Удэ** (3012)59-97-51  
**Уфа** (347)229-48-12  
**Хабаровск** (4212)92-98-04  
**Чебоксары** (8352)28-53-07  
**Челябинск** (351)202-03-61  
**Череповец** (8202)49-02-64  
**Чита** (3022)38-34-83  
**Якутск** (4112)23-90-97  
**Ярославль** (4852)69-52-93

**Россия** +7(495)268-04-70

**Казахстан** +7(7172)727-132

**Киргизия** +996(312)96-26-47

<https://weber.nt-rt.ru/> || [wrg@nt-rt.ru](mailto:wrg@nt-rt.ru)