SPIRIT

E-225 GBS • E-325 GBS

Руководство пользователя газового гриля

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

Добро пожаловать в семью

Мы очень рады видеть вас в рядах домашних гриль-мастеров! Пожалуйста, уделите необходимое время знакомству с данным Руководством для владельца, чтобы как можно скорее и проще освоить ваш гриль. Мы хотели бы помогать вам и дальше, в течение всего срока службы вашего гриля, поэтому не пожалейте пары минут вашего времени на его регистрацию. Мы обещаем, что не будем передавать ваши данные третьим лицам и засорять вашу электронную почту спамом. Зато мы обещаем, что будем рядом, шаг за шагом сопровождая вас в вашем гриль-путешествии. Зарегистрировавшись и получив в процессе регистрации идентификационный номер WEBER-ID, вы будете получать специальный контент, который превратит вашу работу с грилем в подлинное удовольствие.

Присоединяйтесь к нам онлайн, обращайтесь по телефону или оставайтесь на связи любым иным образом.

Спасибо за то, что вы выбрали WEBER. Мы рады, что вы с нами.

СОДЕРЖАНИЕ

2 Добро пожаловать в мир WEBER

Важная информация по безопасности

4 Обещание компании WEBER

Добровольная гарантия WEBER

5 Характеристики изделия

Особенности SPIRIT

6 Советы и рекомендации

Пламя: прямое и непрямое

Рекомендации: ДА и НЕТ работы с грилем

8 Начало работы

Важная информация о сжиженном углеводородном газе и подключении газового баллона

SPIRIT – данные о проходном сечении клапана горелки и расходе

Установка баллона со сжиженным углеводородным газом

Подключение газового баллона и проверка на отсутствие утечек

14 Эксплуатация

Первое использование гриля

При каждом использовании гриля

Зажигание гриля

Зажигание боковой горелки

17 Уход за изделием

Очистка и обслуживание

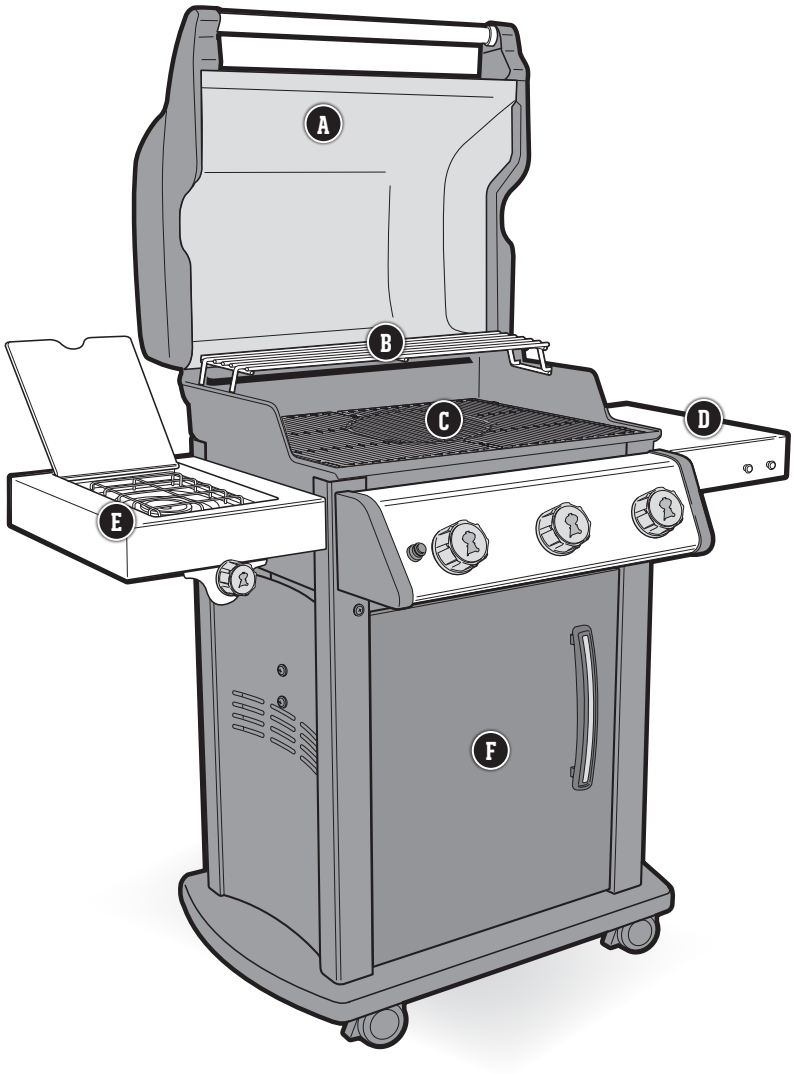
19 Поиск и устранение неисправностей

22 Готовим на гриле – руководство

23 Запасные части

Грили, изображенные в данном Руководстве пользователя, могут в некоторой степени отличаться от приобретаемой модели.

ОСОБЕННОСТИ **SPIRIT**



A Встроенный термометр

Зная температуру внутри гриля, можно регулировать нагрев по мере необходимости.

B Решетка для подогрева

Решетка для подогрева поддерживает температуру еды или нагревает булочки для бургеров во время приготовления основного блюда.

C Решетки для приготовления GOURMET BBQ SYSTEM

Снимите круглую решетку и преобразуйте свой гриль в гридль, установите подставку для запекания птицы, камень для пиццы или используйте любую другую из множества вставок GOURMET BBQ SYSTEM.

D Боковые столики с крючками для гриль-инструментов

Используйте боковые столики, чтобы тарелки, приправы и инструменты были у вас под рукой. Развесьте необходимые инструменты для готовки на крючки, чтобы иметь к ним быстрый доступ и организовать рабочее пространство. Левый боковой столик складывается вниз, что позволяет использовать гриль в условиях ограниченного пространства.

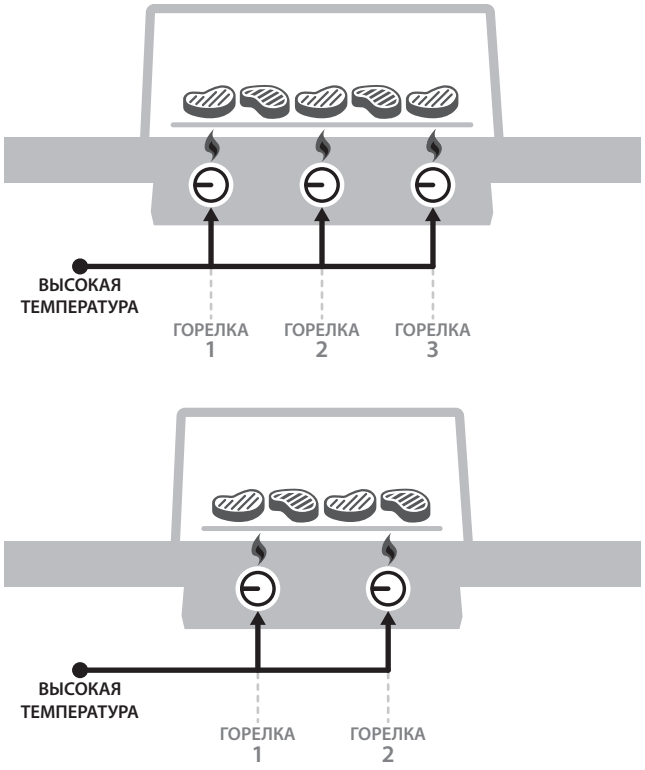
E Боковая горелка

Используйте боковую горелку для приготовления любимого соуса для барбекю или варки картофеля, пока основное блюдо жарится под крышкой.

F Шкаф гриля

Шкаф гриля обеспечивает дополнительное пространство для хранения необходимых инструментов и принадлежностей для готовки на гриле.

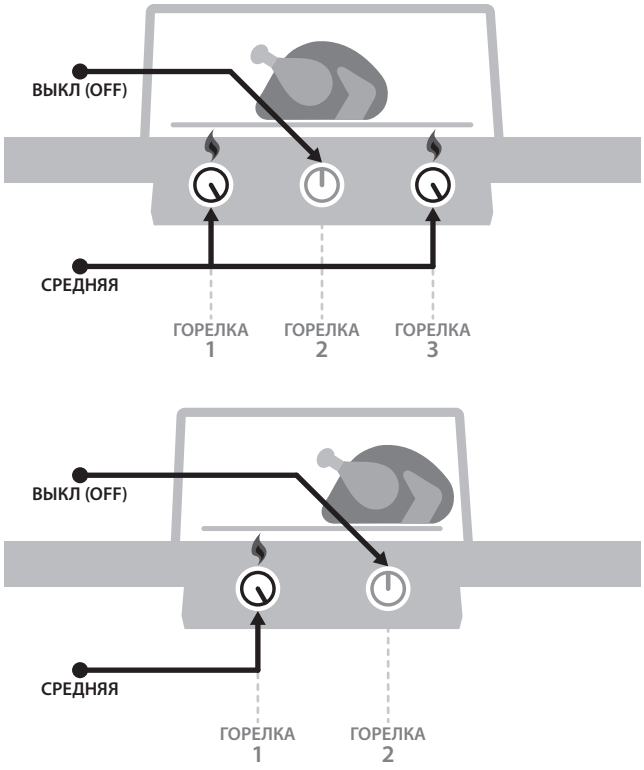
Пламя: прямое и непрямое



ИСПОЛЬЗОВАНИЕ **ПРЯМОГО НАГРЕВА**

Используйте прямой нагрев для небольших, нежных кусочков пищи, приготовление которых занимает 20 минут и менее, например, гамбургеры, стейки, отбивные, кебабы, куриное филе, рыбное филе, моллюски и тонко нарезанные овощи.

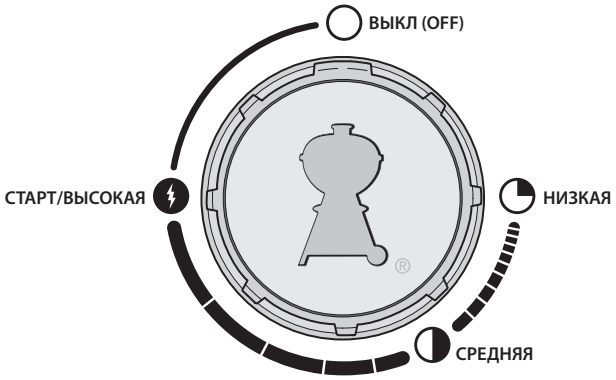
При прямом нагреве пламя находится непосредственно под пищей. При приготовлении пищи таким образом обжаривается ее поверхность, создается аромат, текстура и вкуснейшая корочка.



ИСПОЛЬЗОВАНИЕ **НЕПРЯМОГО НАГРЕВА**

Используйте непрямой нагрев для более крупных кусков мяса, приготовление которых занимает свыше 20 минут, или более чувствительных к температуре продуктов, воздействие прямого пламени на которые высушит или сожжет их, это, например, жаркое, куски курицы на косточке, рыба целиком, нежное рыбное филе, курица целиком, индейка или ребрышки. Непрямой нагрев также может использоваться для завершения приготовления крупных кусков еды или стейков на кости, которые были предварительно обжарены на прямом пламени.

При готовке методом непрямого нагрева жар поступает с обеих сторон гриля или только с одной стороны гриля. Пища располагается на той части решетки, которая не подвергается воздействию пламени.



Рекомендации по работе с грилем

Перед каждой готовкой обязательно разогревайте гриль, используя предварительный нагрев.

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, предварительно обязательно нагрейте гриль, установив максимальную температуру. Откройте крышку, включите нагревание, закройте крышку и дайте решетке нагреться в течение примерно десяти минут, пока термометр на крышке не покажет 260° С.

Не готовьте пищу на грязных решетках.

Не стоит раскладывать пищу на решетках, если они не очищены. Остатки еды на решетках действуют как клей, из-за которого новая пища пристанет к решеткам. Чтобы исключить привкус вчерашнего ужина в сегодняшних блюдах, готовьте на чистой решетке. По завершении предварительного нагрева очистите решетки щеткой для гриля со щетинками из нержавеющей стали, добиваясь чистой и гладкой поверхности.

Не отвлекайтесь от процесса приготовления.

Перед тем, как зажечь гриль, убедитесь, что все необходимые приспособления у вас под рукой. Не забудьте подготовить необходимые вам для работы с грилем инструменты, замаринованные/приправленные специями продукты, соусы и чистую посуду для приготовленных блюд. Если вы будете постоянно бегать на кухню, вы не только не почувствуете удовлетворения от приготовления пищи, но и рискуете сжечь готовящиеся блюда. Французские шеф-повара называют это «mise en place» (что означает «расположить все на своем месте»). Мы называем это «организацией процесса».

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 достаточно пространства 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, температура решеток выше, пища готовится быстрее, аромат дыма сильнее, а вероятность воспламенения ниже. Поэтому закрывайте гриль крышкой!

Переворачивайте еду только один раз.

Что может быть лучше сочного стейка глубокой прожарки со множеством зажаренных кусочков гарнира? Для того, чтобы достичь подобного результата необходимо давать еде готовиться на своем месте. Мы зачастую переворачиваем еду до того, как она достигнет приемлемого цвета и аромата. 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 сделайте шаг назад и доверьтесь своему грилю.

Знайте, когда сделать пламя меньше.

Во время приготовления пищи на гриле очень важно знать, когда следует остановиться. Наиболее надежным способом оценки готовности пищи является приобретение быстродействующего термометра. Это маленькое устройство поможет вам вычислить тот важный момент, когда ваша еда достигла идеального состояния.

Не бойтесь экспериментировать.

В 1950-х приготовление пищи на гриле означало только одно: мясо (и только мясо) жарили на углях на открытом огне. Сегодня домашнему гриль-мастеру не требуется кухня для приготовления полноценного обеда. Используйте свой гриль для приготовления обжаренных закусок, основных блюд и даже десертов. Зарегистрируйте свой гриль и получайте специальный контент, который станет постоянным источником вашего кулинарного вдохновения. Мы будем рады составить вам компанию во время ваших увлекательных гриль-проектов.

РУКАВИЦЫ ДЛЯ ГРИЛЯ

Если вы задумались, нужно ли их надевать — надевайте. Качественные рукавицы теплоизолированы и защищают как ладонь, так и предплечье.

КУЛИНАРНАЯ ЛОПАТКА

Необходимо выбирать лопатку с длинной и изогнутой рукояткой, чтобы пластина лопатки располагалась ниже рукоятки. Это облегчает процесс снятия пищи с решеток.

ТАЙМЕР

Установка таймера позволит избежать разочарования из-за пригоревшего ужина. Здесь нет ничего сложного — прибор надежен ипростиспользовании.

Важная информация о сжиженном углеводородном газе и подключении газового баллона

Что такое сжиженный углеводородный газ?

Сжиженный углеводородный газ, который также называют СУГ или СУ газ, представляет собой горючее вещество, которое используется в качестве топлива для вашего гриля. При нормальной температуре и давлении в свободном состоянии это вещество находится в газообразном состоянии. Но при умеренном давлении внутри контейнера, например, газового баллона, сжиженный углеводородный газ является жидкостью. По мере снижения давления в баллоне жидкость быстро испаряется и превращается в газ.

Рекомендации по безопасному хранению газовых баллонов

- Помятый или ржавый газовый баллон может представлять опасность и подлежит проверке вашим поставщиком сжиженного газа. Не используйте баллоны с поврежденными кранами.
- Даже если газовый баллон кажется пустым, в нем все еще может находиться газ, поэтому такой баллон необходимо перевозить и хранить надлежащим образом.
- Газовый баллон должен устанавливаться, транспортироваться и храниться в вертикальном устойчивом положении. Не допускайте падения или небрежного обращения с газовыми баллонами.
- Не храните и не транспортируйте газовые баллоны в среде, температура которой превышает 50 °C (125 °F) (газовый баллон нагревается так сильно, что его невозможно держать в руках).

Требования к газовым баллонам

- Минимальная емкость газовых баллонов должна составлять 3 кг, а максимальная — 13 кг.

Что такое регулятор давления?

Ваш газовый гриль оснащен регулятором давления – устройством, предназначенным для контроля и поддержания постоянного давления газа на выходе из газового баллона.

Требования к регулятору давления и шлангам

- В Великобритании гриль должен быть оснащен регулятором давления, соответствующим требованиям стандарта BS 3016 с номинальным выходным давлением 37 миллибар.
- Длина шланга не должна превышать 1,5 метра.
- Не допускайте перекручивания шланга.
- Запасные регуляторы давления и шланги в сборе с соединениями должны соответствовать требованиям Weber-Stephen Products LLC.

⚠ ВАЖНО! Рекомендуется заменять газовый шланг на вашем газовом гриле каждые пять лет. В некоторых странах могут существовать требования замены газового шланга через более короткий промежуток времени, нежели пять лет. В этом случае местное требование становится главным к исполнению.

SPIRIT – данные о проходном сечении клапана горелки и расходе

		ПРОХОДНОЕ СЕЧЕНИЕ КЛАПАНА ГОРЕЛКИ	
Страна	Категория газа	225 моделей	325 моделей
Китай, Кипр, Чешская Республика, Дания, Эстония, Финляндия, Гонконг, Венгрия, Исландия, Индия, Израиль, Япония, Корея, Латвия, Литва, Мальта, Нидерланды, Норвегия, Румыния, Россия, Сингапур, Словакия, Словения, Южная Африка, Швеция, Турция	**$I_{3B/P}$ (30 мбар или 2,8 кПа)**	Основные горелки 1,03 мм Боковая горелка 0,98 мм	Основные горелки 0,88 мм Боковая горелка 0,98 мм
Бельгия, Великобритания, Греция, Ирландия, Испания, Италия, Люксембург, Португалия, Франция, Швейцария	**I_{3+} (28–30/37 мбар)**	Основные горелки 0,96 мм Боковая горелка 0,90 мм	Основные горелки 0,83 мм Боковая горелка 0,90 мм
Польша	**I_{3P} (37 мбар)**	Основные горелки 0,96 мм Боковая горелка 0,90 мм	Основные горелки 0,83 мм Боковая горелка 0,90 мм
Австрия, Германия	**$I_{3B/P}$ (50 мбар)**	Основные горелки 0,90 мм Боковая горелка 0,84 мм	Основные горелки 0,76 мм Боковая горелка 0,84 мм

	ДАННЫЕ О РАСХОДЕ	
Категория газа	225 моделей	325 моделей
$I_{3B/P}$ (30 мбар или 2,8 кПа)	11,35 кВт пропан 12,94 кВт бутан 797,8 г/ч пропан 925,7 г/ч бутан	12,07 кВт пропан 13,67 кВт бутан 848,4 г/ч пропан 978,0 г/ч бутан
I_{3+} (28–30/37 мбар)	11,35 кВт пропан 11,35 кВт бутан 797,8 г/ч пропан 812,0 г/ч бутан	12,07 кВт пропан 12,07 кВт бутан 848,4 г/ч пропан 863,5 г/ч бутан
I_{3P} (37 мбар)	11,35 кВт пропан 797,8 г/ч пропан	12,07 кВт пропан 848,4 г/ч пропан
$I_{3B/P}$ (50 мбар)	11,35 кВт пропан 12,94 кВт бутан 797,8 г/ч пропан 925,7 г/ч бутан	12,07 кВт пропан 13,67 кВт бутан 848,4 г/ч пропан 978,0 г/ч бутан

Установка баллона со сжиженным углеводородным газом

Куда установить баллон со сжиженным углеводородным газом?

От типоразмера приобретенного вами баллона зависит место его установки: внутри или снаружи основного шкафа. Возможны два варианта размещения: внутри шкафа в кронштейнах баллона, или же снаружи шкафа на земле.

Требования к установке газового баллона внутри шкафа

Баллон со сжиженным углеводородным газом можно разместить внутри шкафа гриля, если баллон соответствует требованиям к максимальному размеру. Требования к максимальному размеру баллонов, устанавливаемых внутри шкафа:

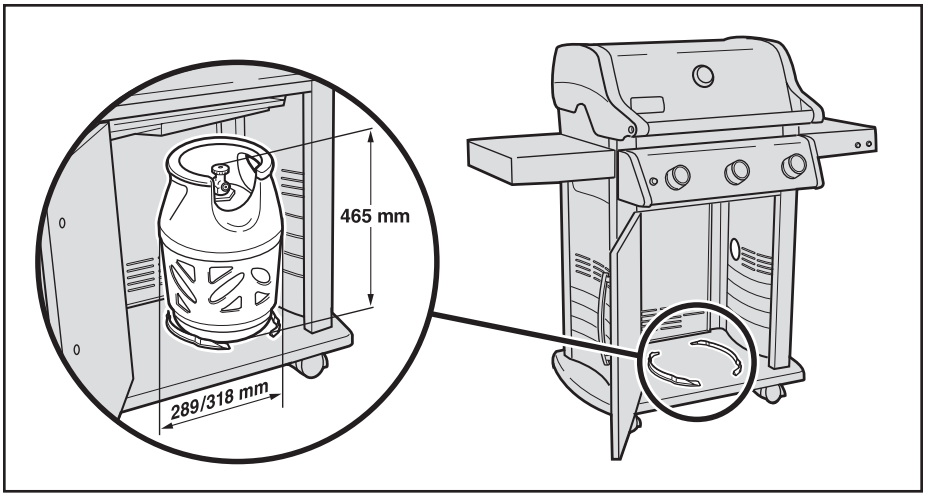
Вместимость баллона: максимум 8 кг

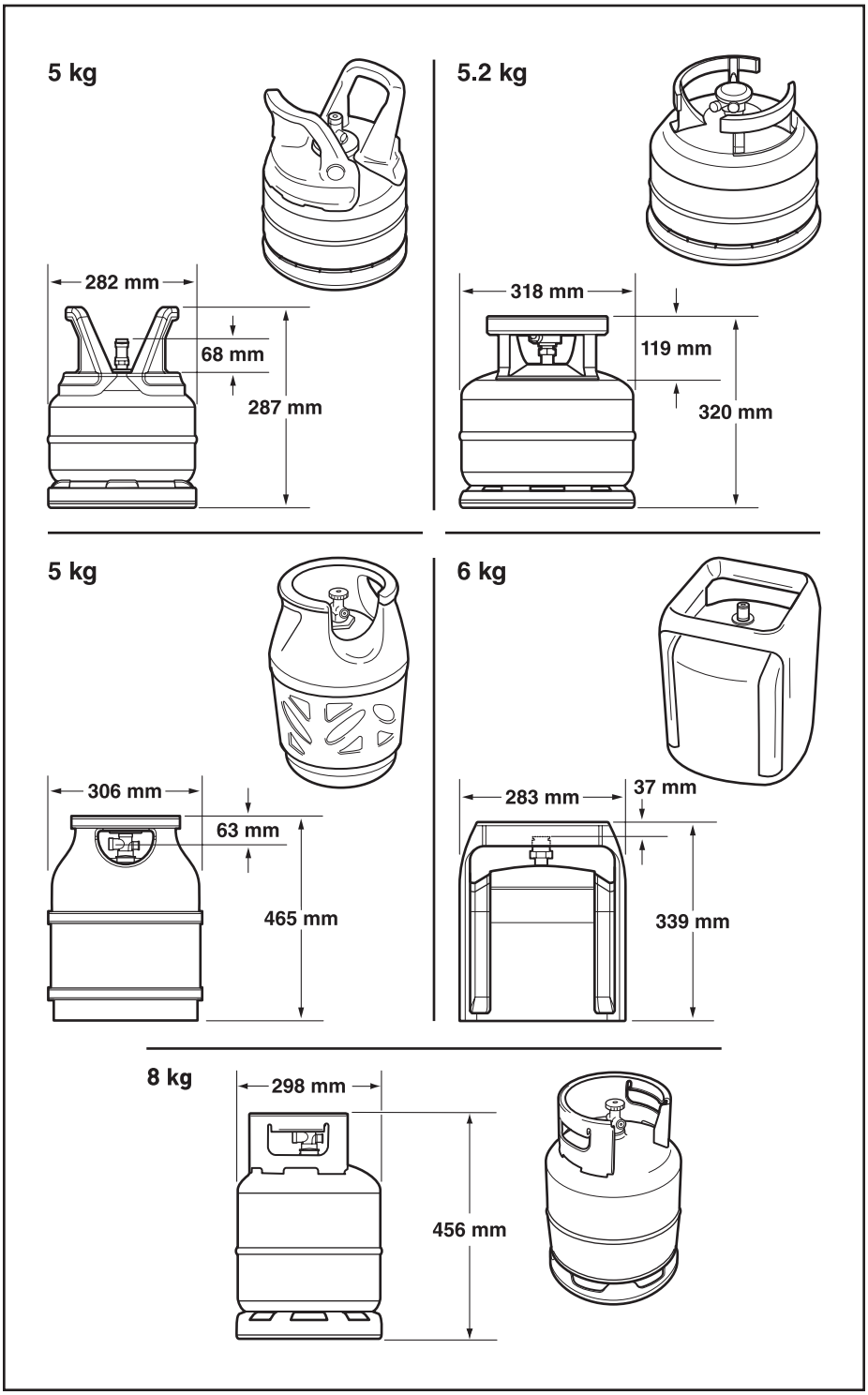
Высота баллона: максимум 465 мм

Ширина баллона: максимум 289 мм (прямоугольное основание) или максимум 318 мм (круглое основание)

Кроме того, основание баллона должно помещаться между элементами кронштейна баллона и обеспечивать устойчивое положение на нижней панели.

На рисунках далее показаны несколько возможных моделей баллонов, одобренных для установки внутри шкафа, с указанием размеров.



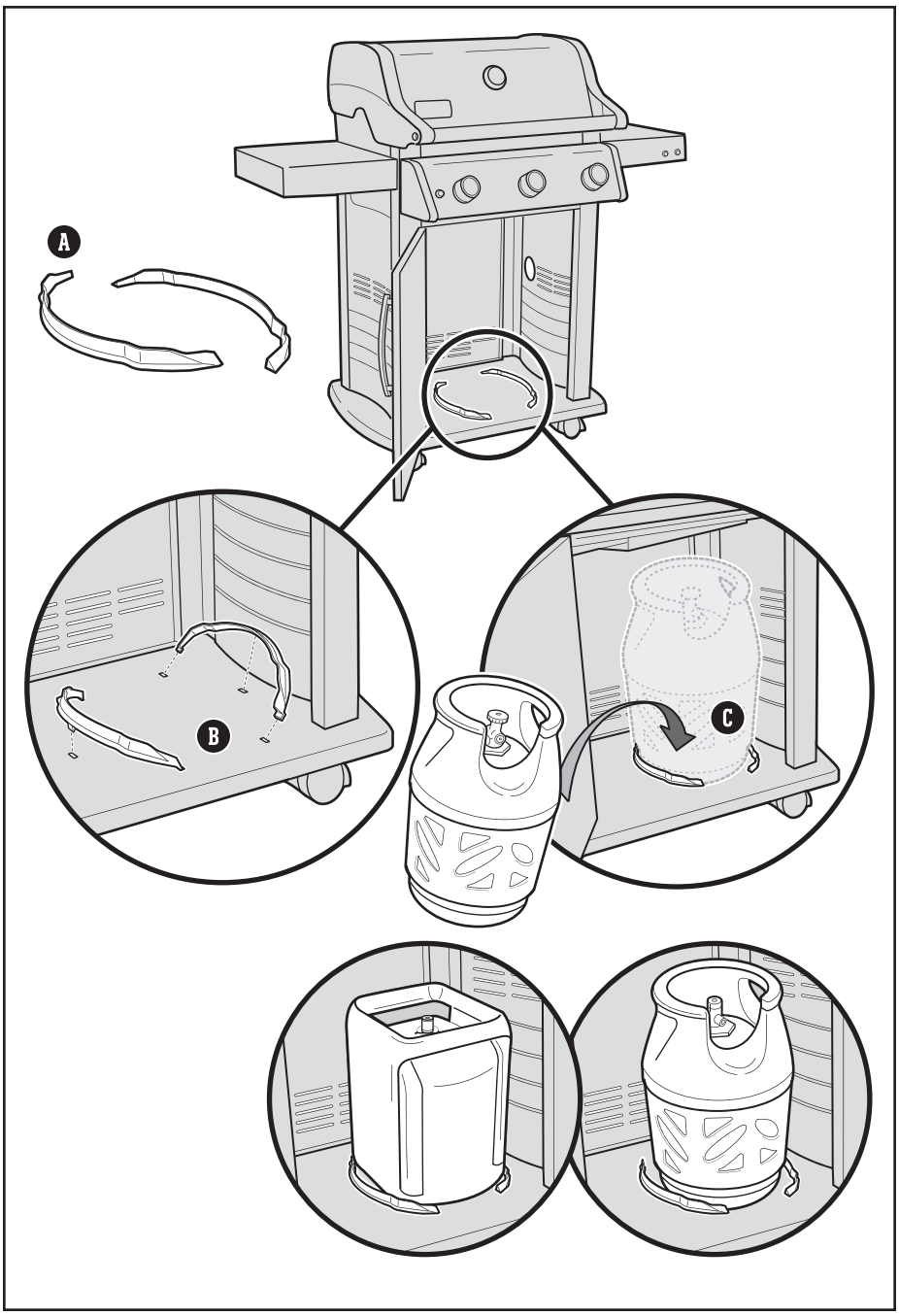


⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ! Если газовый баллон не соответствует требованиям к размеру баллона для установки внутри шкафа, не пытайтесь установить или подсоединить баллон внутри шкафа. Установите и подключите баллон снаружи шкафа. Невыполнение этого требования может повлечь за собой повреждение шланга с последующим возгоранием или взрывом, и вследствие этого – тяжелые травмы или смертельный исход, а также материальный ущерб.

Установка внутри шкафа

Потребуется следующее: элементы кронштейна баллона **(A)**.

1) Откройте шкаф гриля. Защелкните элементы кронштейна баллона в монтажных отверстиях нижней панели, как показано на рисунке **(B)**. Вставьте выступы элементов кронштейна баллона в прямоугольные прорези. Закрепите элементы кронштейна, повернув их вниз, чтобы зафиксировать центральный выступ.
2) Поднимите и установите газовый баллон между элементами кронштейна **(C)** на нижней панели. Основание баллона должно находиться между элементами кронштейна баллона.
3) Поверните газовый баллон так, чтобы кран был направлен к передней части гриля.
4) Подсоедините регулятор давления к газовому баллону. Смотрите раздел «ПОДКЛЮЧЕНИЕ РЕГУЛЯТОРА».



Максимальная вместимость баллона со сжиженным углеводородным газом ВНУТРИ шкафа: 8 кг.

Длина шланга не должна превышать 1,5 метра.

Требования к установке газового баллона снаружи шкафа

Если имеющийся у вас баллон не соответствует требованиям по размеру для установки внутри шкафа, его необходимо разместить на земле снаружи и справа от шкафа. Требования к максимальному размеру баллонов, устанавливаемых снаружи шкафа:

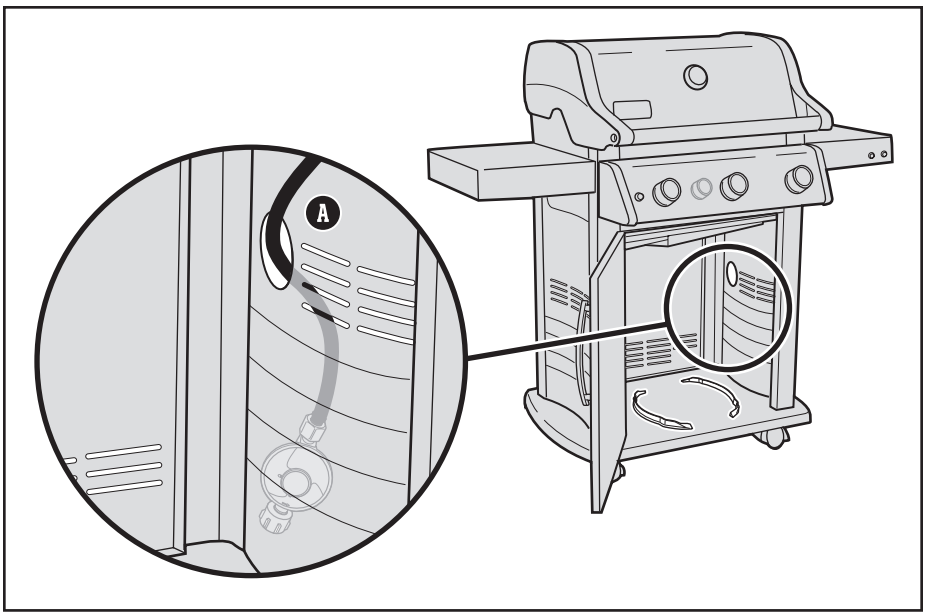
Вместимость баллона: максимум 13 кг

Высота баллона: максимум 587 мм

Ширина баллона: максимум 306 мм

Установка на землю

1) Откройте дверцу шкафа.
2) Пропустите шланг регулятора **(A)** через проем в боковой панели.
3) Установите газовый баллон на земле снаружи шкафа, справа от гриля.
4) Поверните газовый баллон так, чтобы выходное отверстие крана было направлено вперед.
5) Подсоедините регулятор давления к газовому баллону. Смотрите раздел «ПОДКЛЮЧЕНИЕ РЕГУЛЯТОРА».



Подключение газового баллона и проверка на отсутствие утечек

Подсоединение регулятора давления к газовому баллону

1) Убедитесь в том, что ручки управления горелками установлены в положение «выкл» ○. Проверьте это, нажав на ручку и повернув ее по часовой стрелке.
2) Определите тип регулятора давления и подсоедините регулятор к газовому баллону, следуя инструкциям по установке.
Примечание. Перед тем, как подсоединять баллон, убедитесь в том, что кран газового баллона и рычаг регулятора закрыты.

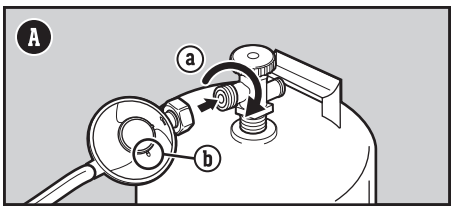
Подсоедините, закрутив по часовой стрелке (A)
Подсоедините регулятор к газовому баллону, завинтив фитинг по часовой стрелке **(a)**. Расположите регулятор таким образом, чтобы вентиляционное отверстие **(b)** было направлено вниз.

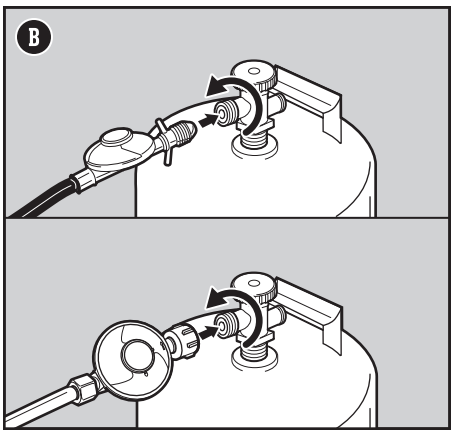
Подсоедините, закрутив против часовой стрелки (B)
Подсоедините регулятор к газовому баллону, завинтив фитинг против часовой стрелки.

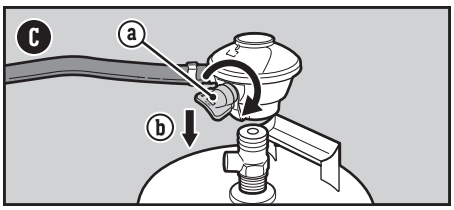
Подсоедините, повернув рычаг и установив его в нужное положение (C)
Поверните рычаг регулятора **(a)** по часовой стрелке в положение «выкл». Нажимайте на регулятор, установленный на кране баллона, пока он не встанет на место **(b)**.

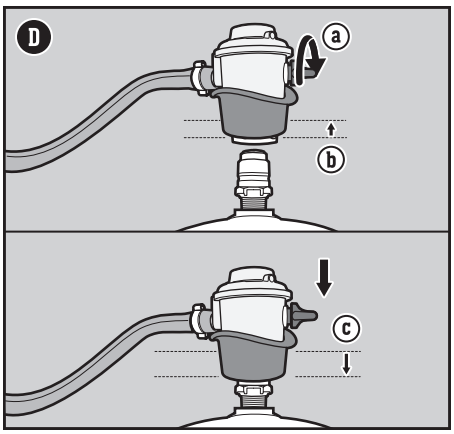
Подсоедините при помощи скользящего хомута (D)
Убедитесь в том, что рычаг регулятора находится в положении «выкл» **(a)**. Подтяните хомут регулятора **(b)** вверх. Прижмите регулятор к крану баллона и удерживайте его в прижатом положении. Отпустите хомут регулятора **(c)**. Если регулятор не закрепляется, повторите процесс.

Примечание. Вид регулятора на иллюстрациях в данном руководстве может отличаться от вида регулятора, используемого в составе вашего гриля, из-за различий региональных или государственных норм.









⚠ ОПАСНО! Не используйте огонь, чтобы проверить наличие утечки газа. Проследите, чтобы в месте, где вы выполняете проверку на герметичность, не было искр или открытого пламени.

⚠ ОПАСНО! Утечка газа может стать причиной возгорания или взрыва.

⚠ ОПАСНО! Запрещается пользование грилем при наличии утечки газа.

⚠ ОПАСНО! При наличии видимых признаков, запаха или шипящего звука утечки из газового баллона необходимо выполнить следующее:
1. **Отойдите от газового баллона.**
2. **Не пытайтесь устранить проблему самостоятельно.**
3. **Вызовите аварийную газовую или пожарную службу.**

⚠ ОПАСНО! Всегда закрывайте кран баллона перед тем, как отсоединить регулятор. Запрещается отсоединять газовый регулятор и шланг или любое газовое соединение во время пользования грилем.

⚠ ОПАСНО! Не храните запасной газовый баллон под или рядом с грилем. Не заполняйте баллон газом более чем на 80%. Несоблюдение этих указаний может привести к пожару, смертельному исходу или тяжелым травмам.

Что такое проверка на отсутствие утечки?

После соответствующей установки газового баллона необходимо выполнить проверку на отсутствие утечки газа. Проверка на отсутствие утечки газа является надежным способом удостовериться, что после подключения баллона из него не выходит газ. После каждой заправки и переустановки баллона необходимо проверять следующие фитинги:

- в точке присоединения регулятора к баллону;
- в месте подключения газового шланга к перемычке;
- в месте соединения перемычки с гофрированной газовой линией.

Проверка на отсутствие утечки газа

1) Смочите фитинги мыльным раствором, используя распылитель, щетку или ветошь. Вы можете сделать мыльный раствор самостоятельно. Для этого смешайте 20 % жидкого мыла с 80 % воды. Также можно купить готовый раствор для проверки герметичности в отделе сантехники хозяйственного магазина.
2) Определите тип регулятора. Включите подачу газа, повернув кран на газовом баллоне против часовой стрелки **(G)** или повернув рычаг регулятора в положение «вкл» **(H)**.
3) Наличие пузырьков говорит об утечке:
   a) если утечка происходит из точки соединения регулятора и баллона или шланга и регулятора **(I)**, то необходимо отключить подачу газа. ЗАПРЕЩАЕТСЯ ИСПОЛЬЗОВАТЬ ГРИЛЬ!
   b) если утечка происходит в любом из креплений, представленных на рисунке **(J)**, повторно затяните фитинги гаечным ключом и снова проверьте герметичность соединений с помощью мыльного раствора. Если утечка не устранена, отключите газ. ЗАПРЕЩАЕТСЯ ИСПОЛЬЗОВАТЬ ГРИЛЬ!
   c) если утечка происходит в любом из фитингов, показанных на рисунке **(K)**, отключите газ. ЗАПРЕЩАЕТСЯ ИСПОЛЬЗОВАТЬ ГРИЛЬ!

   При наличии утечки следует обратиться к представителю отдела работы с клиентами в вашем регионе. Контактная информация размещена на нашем веб-сайте.
4) Если пузырьки не появляются, утечки газа отсутствуют:
   a) отключите подачу газа и промойте соединения водой.

ПРИМЕЧАНИЕ. Поскольку некоторые растворы для проверки на герметичность, включая мыльный раствор, обладают коррозионными свойствами, все соединения после проверки следует промыть водой.

Дополнительные меры предосторожности при проведении проверки на герметичность

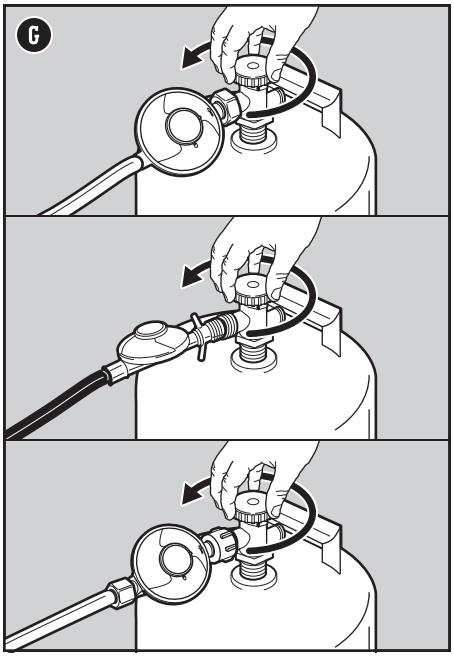
После каждой заправки и переустановки баллона необходимо проверять на герметичность следующие фитинги:

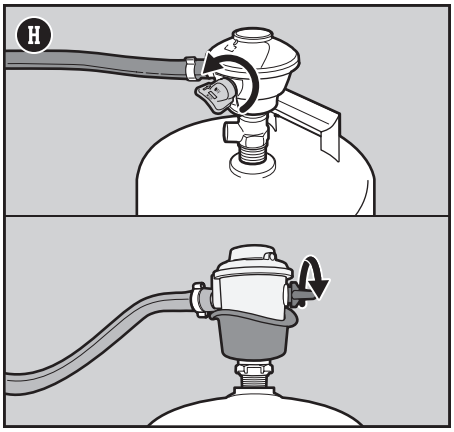
- рядом с регулятором и в точке присоединения регулятора к баллону**(I)**.

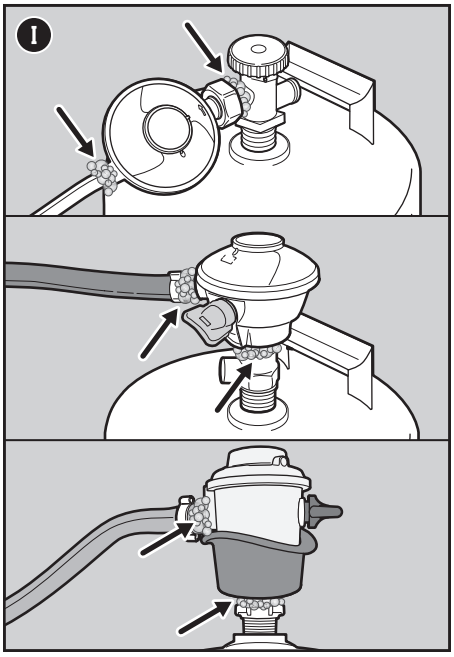
Необходимо следовать указаниям в разделе «Проверка на отсутствие утечек газа».

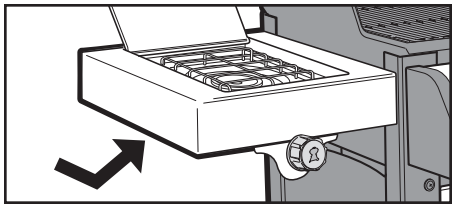
Отсоедините регулятор давления от газового баллона

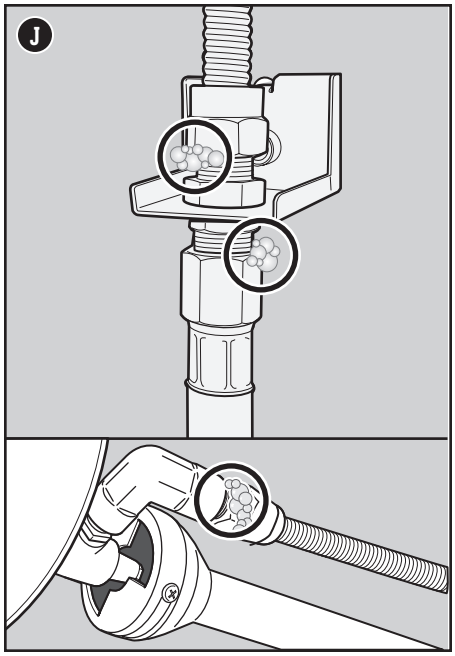
1) Убедитесь в том, что кран газового баллона и рычаг регулятора полностью закрыты.
2) Отсоедините регулятор.

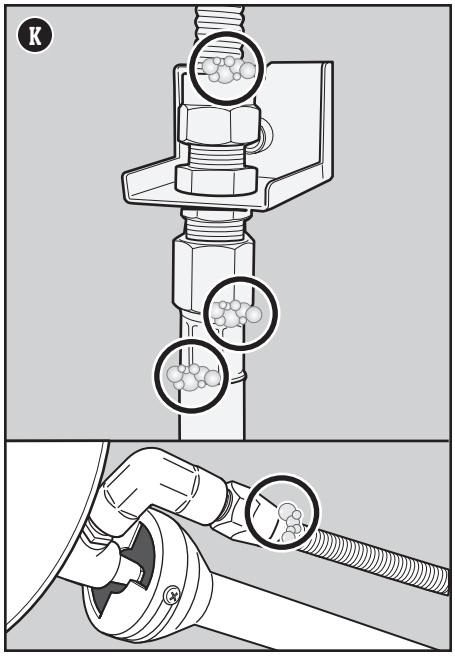












Первое использование гриля

Выполнение первичного выгорания

Разогрейте гриль на максимальной температуре с закрытой крышкой в течение как минимум 20 минут перед тем, как воспользоваться им в первый раз.

При каждом использовании гриля

Уход за грилем между готовками

План по уходу за грилем между готовками включает в себя следующие простые, но очень важные действия, которые всегда должны выполняться до начала работы с грилем.

Проверка на отсутствие жира

В составе вашего гриля предусмотрена система удаления жира, которая предназначена для отвода жира от пищи в одноразовый контейнер. Во время приготовления блюд жир отводится вниз в выдвижной поддон для жира и одноразовый жиросборник в лотке системы очистки (поддоне-ловушке). Чтобы исключить возможность возгорания, необходимо очищать эту систему перед каждым использованием гриля.

1) Убедитесь в том, что гриль отключен и успел остыть.
2) Извлеките выдвижной поддон для жира, вытянув его из шкафа **(A)**. Удалите оставшийся жир пластиковым скребком.
3) Извлеките поддон-ловушку. Убедитесь в отсутствии оставшегося жира в одноразовом жиросборнике в лотке системы очистки (поддоне-ловушке). При необходимости утилизируйте одноразовый жиросборник и замените его новым.
4) Установите все части на место.

Проверка шланга

Необходимо регулярно проводить проверку шланга.

1) Убедитесь в том, что гриль отключен и успел остыть.
2) Проверьте шланг на предмет трещин, износа или порезов **(B)**. При обнаружении повреждений шланга запрещается использовать гриль.

Необходимо предварительно нагреть гриль

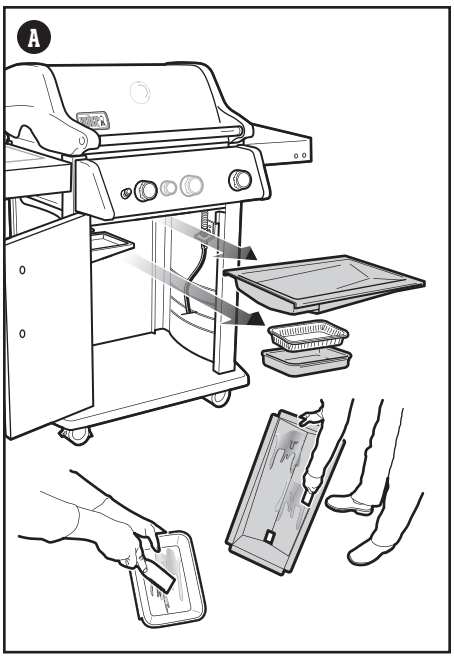
Залогом успешной работы с грилем является его предварительный нагрев. Предварительное нагревание гриля помогает предотвратить прилипание пищи к решеткам и доводит решетки до соответствующей температуры для правильной прожарки. Он также сжигает любые остатки от предыдущего приготовления пищи.

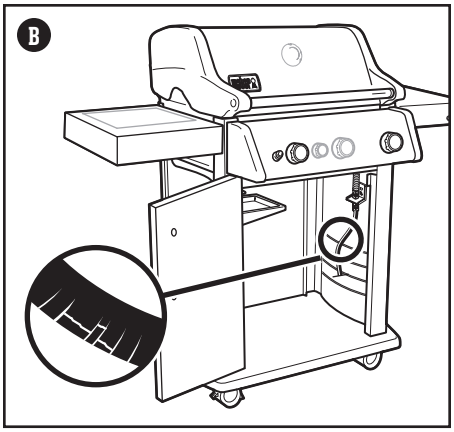
1) Откройте крышку гриля.
2) Зажгите гриль в соответствии с инструкциями по зажиганию гриля, приведенными в данном Руководстве пользователя.
3) Закройте крышку.
4) Предварительный нагрев гриля осуществляется всеми горелками, которые устанавливаются в положение «старт/высокая температура» в течение 10–15 минут, или пока термометр не покажет 260 °C (500 °F) **(C)**.

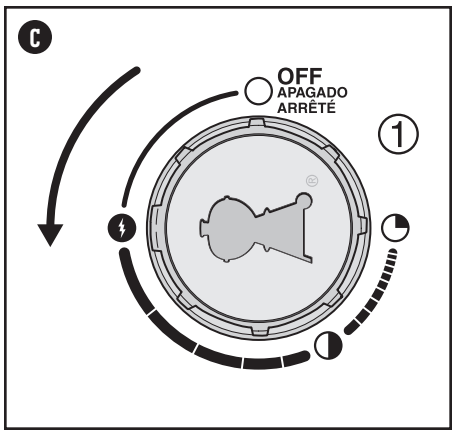
Очистка решеток для приготовления пищи

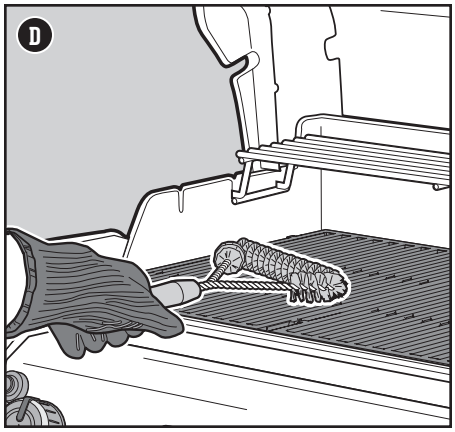
После предварительного нагрева проще удаляются остатки еды и отходы, оставшиеся от последней готовки. Кроме того, на чистых решетках еда не будет прилипать.

1) Пройдитесь по решеткам щеткой для гриля из нержавеющей стали сразу же после предварительного нагрева **(D)**.









⚠ ОПАСНО! Запрещается выстилать алюминиевой фольгой выдвижной поддон для сбора жира или котел гриля.

⚠ ОПАСНО! Перед каждым использованием проверяйте выдвижной поддон для жира и поддон-ловушку на отсутствие накопившегося жира. Следует удалять излишки жира, чтобы исключить возможность его возгорания.

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ! При работе с грилем необходимо надевать термостойкие рукавицы или перчатки для гриля (соответствующие стандарту EN 407 «Перчатки для защиты от повышенных температур и огня, уровень 2 или выше»).

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ! Необходимо регулярно проверять щетки для очистки гриля на предмет выпадения щетинок и чрезмерного износа. При обнаружении выпавших щетинок на решетке для готовки или на щетке необходимо заменить щетку. Компания WEBER рекомендует ежегодно ранней весной приобретать новые щетки для гриля со щетинками из нержавеющей стали.

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ! При обнаружении повреждений шланга запрещается использовать гриль. Замену производите только шлангом, соответствующим требованиям компании WEBER.

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ! Необходимо следить за чистотой вентиляционных отверстий вокруг баллона.

Зажигание гриля

Использование системы поджига CROSSOVER для включения гриля

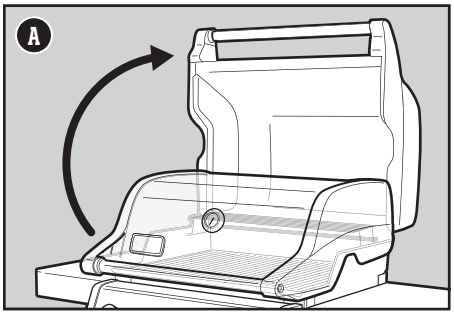
Система поджига CROSSOVER поджигает крайнюю левую горелку (горелку 1) с помощью подачи искры от поджигающего электрода. Для подачи искры пользователю достаточно просто нажать на кнопку системы зажигания. Будут слышны щелчки зажигания. Горелку 2 (и 3) можно зажечь после поджига горелки 1. Для предварительного нагрева необходимо зажечь все горелки, однако при приготовлении пищи не обязательно использовать все горелки.

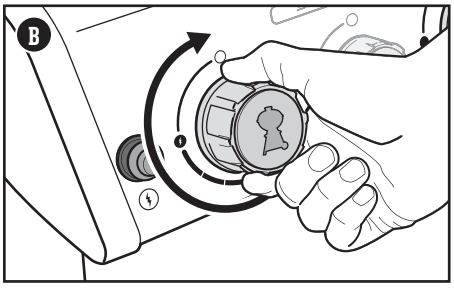
1) Откройте крышку гриля **(A)**.
2) Убедитесь в том, что ручки управления горелками установлены в положение «выкл» ○. Проверьте это, нажав на ручку и повернув ее по часовой стрелке **(B)**. *Примечание. Важно, чтобы перед включением газового баллона ручки управления всех горелок находились в положении «выкл»* ○.
3) Включите подачу газа, повернув кран на газовом баллоне против часовой стрелки или повернув рычаг регулятора в положение «вкл», в зависимости от подключения регулятора / газового баллона на вашем гриле.
4) Начните с крайней левой горелки, номер 1. Нажмите на ручку управления горелкой и поверните ее против часовой стрелки в положение «старт/ высокая температура» **(C)**.
   ВАЖНО! Всегда зажигайте первой горелку 1. Другие горелки зажигаются от горелки 1.
5) Нажмите и удерживайте кнопку электронного зажигания **(D)**. Вы услышите щелчки.
6) Проверьте, загорелась ли горелка 1, посмотрев через решетку для готовки и пластины FLAVORIZER BARS.
7) Если горелка не зажигается, переведите ручку управления горелкой в положение «выкл» ○ и подождите пять минут, чтобы выветрить газ перед новой попыткой розжига.
8) Если горелка 1 загорелась, то можно включить горелку 2 (и 3).

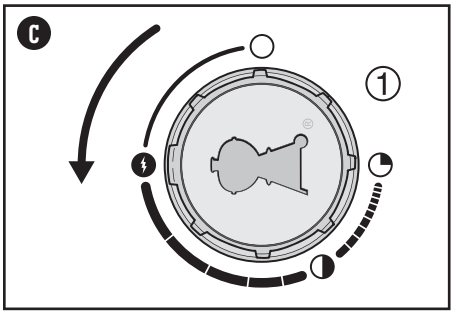
Если горелки не зажигаются при помощи системы электронного зажигания, см. раздел ДИАГНОСТИКА И УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ. В данном разделе будут приведены инструкции по зажиганию гриля при помощи спичек с целью определения источника проблемы.

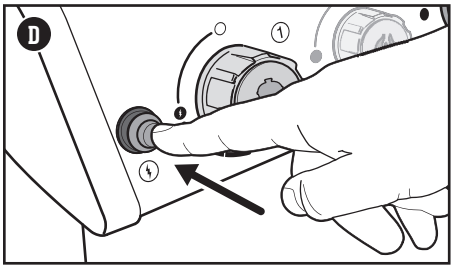
Гашение горелок

1) Нажмите на ручку управления каждой горелки и поверните ее по часовой стрелке до положения «выкл» ○.
2) Отключите подачу газа на газовом баллоне.









⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ! Открывайте крышку гриля во время зажигания.

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ! Не наклоняйте гриль во время зажигания или готовки.

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ! Если первая горелка не зажигается в течение четырех секунд, переведите ручку управления горелкой в положение «выкл». Подождите пять минут, чтобы выветрился накопившийся газ, затем повторите процедуру зажигания.

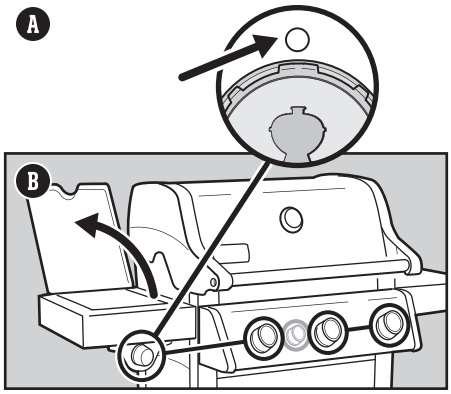
Зажигание боковой горелки

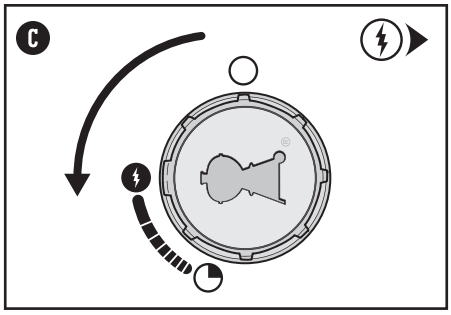
Использование электронной системы поджига для зажигания боковой горелки

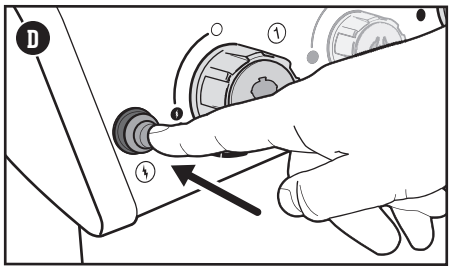
В отличие от основных горелок, боковая горелка не зажигается от горелки 1. Если одна и более основных горелок на гриле уже зажжены, и вы хотите зажечь боковую горелку, перейдите к шагу 3. Если ни одна из основных горелок не зажжена, а вы хотите использовать только боковую горелку, начните с шага 1.

1) Убедитесь, что ручка управления боковой горелкой установлена в положение «выкл» ○. Проверьте это, нажав на ручку и повернув ее по часовой стрелке **(A)**. Также убедитесь, что все ручки управления основными горелками установлены в положение «выкл» ○. *Примечание. Важно, чтобы перед включением газового баллона ручки управления всех горелок находились в положении «выкл»* ○.
2) Включите подачу газа, повернув кран на газовом баллоне против часовой стрелки или повернув рычаг регулятора в положение «вкл», в зависимости от подключения регулятора / газового баллона на вашем гриле.
3) Откройте крышку боковой горелки **(B)**.
4) Нажмите на ручку управления боковой горелкой и поверните ее против часовой стрелки в положение «старт/высокая температура» **(C)**.
5) Нажмите и удерживайте кнопку поджига **(D)**. Будут слышны щелчки зажигания. Убедитесь, что боковая горелка зажжена. В солнечный день пламя боковой горелки может быть незаметно.
6) После поджига боковой горелки продолжайте поворачивать ручку регулировки против часовой стрелки до необходимого положения.
7) Если боковая горелка не зажигается в течение 4 секунд, переведите ручку управления боковой горелкой в положение «выкл» ○ и подождите пять минут, чтобы газ выветрился перед новой попыткой поджига.

Если боковая горелка не зажигается при помощи системы электронного зажигания, см. раздел ДИАГНОСТИКА И УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ. В данном разделе будут приведены инструкции по зажиганию боковой горелки при помощи спичек с целью определения источника проблемы.







Тушение боковой горелки

1) Нажмите на ручку управления боковой горелки и поверните ее по часовой стрелке до положения «выкл» ○.
2) Отключите подачу газа на газовом баллоне.

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ! Открывайте крышку боковой горелки при зажигании.

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ! Не наклоняйтесь над боковой горелкой во время зажигания или приготовления пищи.

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ! Если боковая горелка не зажигается в течение четырех секунд, переведите ручку управления горелкой в положение «выкл». Подождите пять минут, чтобы выветрился накопившийся газ, а затем повторите процедуру зажигания.

Очистка и обслуживание

Очистка внутренних поверхностей гриля

Если за грилем не ухаживать как следует, то со временем его эффективность может снизиться. Низкая температура, неравномерный нагрев, прилипание пищи к решеткам – вот следствия несвоевременной очистки и обслуживания гриля. Отключив гриль и дав ему остыть, начните с очистки его внутренней поверхности сверху вниз. Как минимум дважды в год следует проводить тщательную очистку. При частом использовании может потребоваться ежеквартальная очистка.

Очистка крышки

Время от времени на внутренней стороне крышки могут появляться хлопья, по виду напоминающие отслаивающуюся краску. При эксплуатации гриля пары жира и дым медленно превращаются в уголь и откладываются на внутренней стороне крышки. Эти отложения затем отшелушиваются и становятся похожими на краску. Данные отложения не являются токсичными, но хлопья могут попадать на продукты, если не чистить крышку регулярно.

1) Счистите застывший жир с внутренней стороны крышки щеткой с щетинками из нержавеющей стали **(A)**. Для того, чтобы снизить дальнейшее накопление жира, внутреннюю часть крышки можно протереть бумажной салфеткой после работы с грилем, когда гриль все еще теплый (но не горячий).

Очистка решеток для приготовления пищи

Если вы следуете нашим рекомендациям и регулярно чистите решетки, количество грязи на них будет минимальным.

1) Пройдитесь щеткой из нержавеющей стали по установленным решеткам **(B)**.
2) Извлеките решетки и отставьте их в сторону.

Очистка ароматических пластин FLAVORIZER BARS

Ароматические пластины FLAVORIZER BARS собирают дымящий и шипящий стекающий жир, придавая аромат вашим блюдам. Весь стекающий жир, который не испаряется пластинами FLAVORIZER BARS, отводится от горелок. Это помогает предотвратить воспламенение внутри гриля и защищает горелки от засорения.

1) Обработайте пластины FLAVORIZER BARS пластиковым скребком **(C)**.
2) При необходимости очистите пластины FLAVORIZER BARS щеткой с щетинками из нержавеющей стали.
3) Извлеките пластины FLAVORIZER BARS и отставьте их в сторону.

Очистка горелок

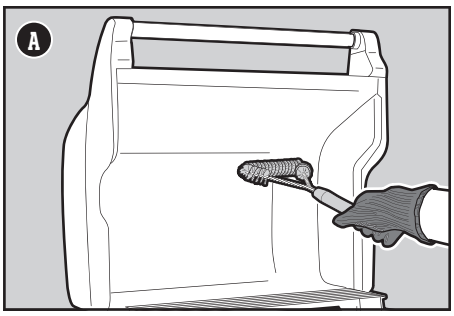
Для оптимальной работы горелок важное значение имеют отверстия на горелках (представляют собой небольшие отверстия по всей длине горелок) и расположенные на концах горелок защитные сетки от пауков и прочих насекомых. Для безопасной эксплуатации устройства очень важно поддерживать чистоту данных компонентов.

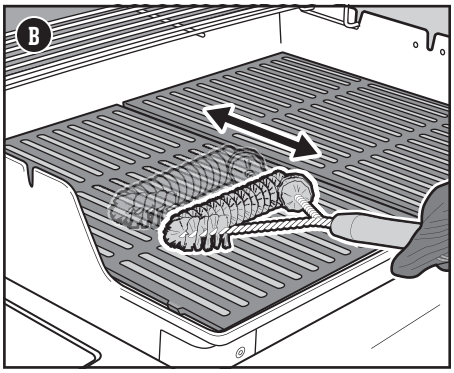
Очистка портов горелок

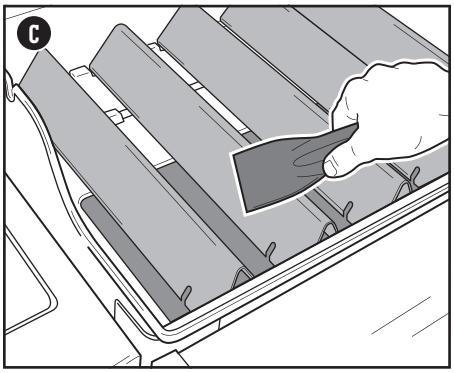
1) Очистите наружную часть горелок по верху портов при помощи щетки с щетинками из нержавеющей стали **(D)**.
2) Чтобы при очистке горелок не повредите электроды зажигания, аккуратно обходите их щеткой **(E)**.

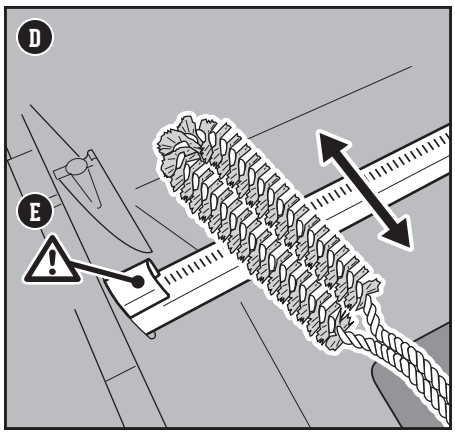
Очистка сеток защиты от пауков / насекомых

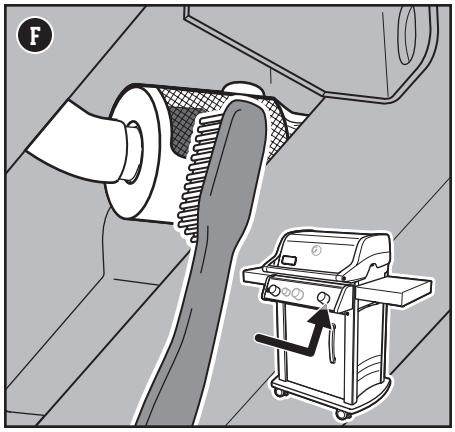
1) Найдите концы горелок снизу панели управления, где они соприкасаются с кранами.
2) Очистите сетки защиты от пауков/насекомых на каждой горелке щеткой с мягкой щетиной **(F)**.











⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ! Перед тщательной очисткой отключите гриль и дайте ему остыть.

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ! Со временем на ароматических пластинах FLAVORIZER BARS могут появиться жесткие поверхности. При работе рекомендуется надевать перчатки. Очистка ароматических пластин FLAVORIZER BARS или решеток для готовки в раковине, посудомоечной машине или самоочищающейся печи не допускается.

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ! При очистке горелок не допускается использование щеток, которые уже использовались для очистки решеток для готовки. Не вставляйте острые предметы в отверстия портов горелок.

⚠ ОСТОРОЖНО! Не кладите части гриля на боковые столики: так можно поцарапать краску или поверхности из нержавеющей стали.

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

Очистка котла гриля

Загляните внутрь котла гриля и проверьте, нет ли в нем накопившегося жира и пищевых остатков. Излишние отложения могут стать причиной возгорания.

1) Используя пластмассовый скребок, соберите налет с боков и нижней части котла в отверстие в его днище **(G)**. Данное отверстие предназначено для удаления отходов в выдвижной поддон.

Очистка системы удаления жира

Система удаления жира состоит из расположенного под углом выдвижного поддона для жира и поддона-ловушки **(H)**. Данные компоненты были спроектированы таким образом, чтобы их можно было с легкостью извлечь, очистить и заменить. Это важные этапы, которые необходимо выполнять каждый раз при подготовке к работе с грилем. Инструкции по проверке системы удаления жира приведены в разделе, посвященном УХОДУ ЗА ГРИЛЕМ МЕЖДУ ГОТОВКАМИ.

Очистка наружной поверхности гриля

Наружная поверхность гриля может включать компоненты из нержавеющей стали, керамического покрытия и пластика. В зависимости от типа поверхности компания WEBER рекомендует применять следующие способы очистки.

Очистка поверхностей из нержавеющей стали

Для очистки поверхностей из нержавеющей стали необходимо использовать нетоксичное, неабразивное чистящее средство для нержавеющей стали или полирующий состав, предназначенный для обработки грилей и изделий, которые эксплуатируются вне помещений. При помощи салфетки из микрофибры выполните очистку по направлению текстуры поверхности из нержавеющей стали. Не используйте бумажные салфетки.

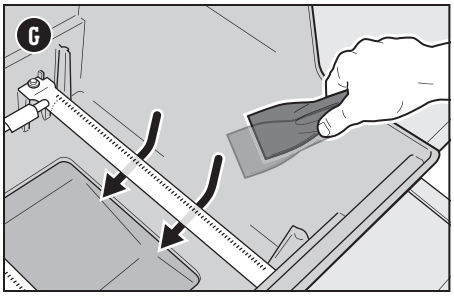
Примечание. Не применяйте абразивную пасту, чтобы исключить риск повреждения поверхности из нержавеющей стали. Пасты не обеспечивают очистку или полировку. Они изменяют цвет металла, снимая верхний слой пленки из оксида хрома.

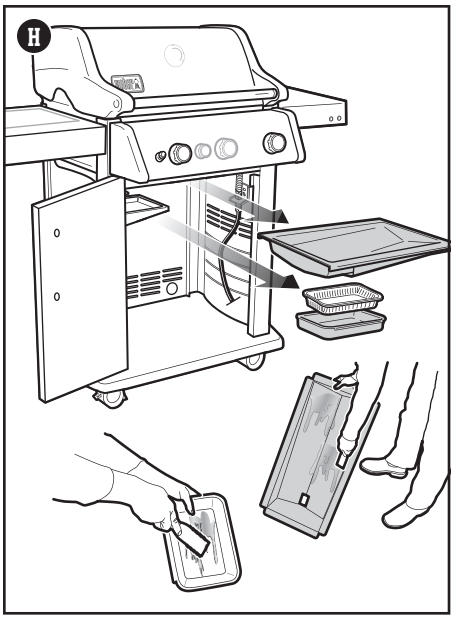
Очистка окрашенных поверхностей, поверхностей с керамическим покрытием и частей из пластика

Очистите окрашенные, покрытые керамикой и пластиковые части при помощи теплой мыльной воды и бумажных салфеток или ветоши. После протирания поверхностей сполосните и высушите их.

Очистка наружной поверхности грилей, расположенных в нестандартной среде

Если гриль установлен в особо неблагоприятной среде, вам придется чаще очищать его наружную поверхность. Кислотные дожди, химикаты для бассейнов и соленая вода способны вызывать ржавление поверхности. Необходимо промыть наружную поверхность гриля теплой мыльной водой. Затем следует смыть моющее средство чистой водой и вытереть насухо. Для предотвращения образования ржавчины на поверхности может дополнительно потребоваться еженедельно использовать чистящее средство для нержавеющей стали.





Очистка трубки боковой горелки

Снимите клапан боковой горелки

Потребуется следующее: Крестовая отвертка.

1) Снимите два винта, которые фиксируют пластину клапана боковой горелки к боковому столику **(I)**.
2) Ослабьте крепление клапана боковой горелки на трубке горелки, аккуратно вытянув вперед весь узел. Не допускайте перекручивания гофрированной газовой трубки.

Очистите трубку горелки

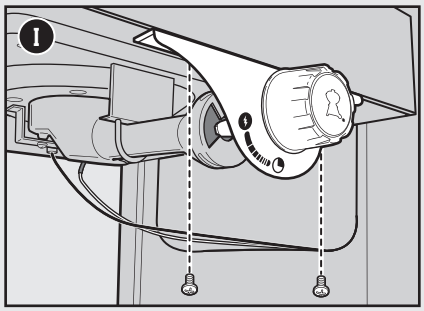
Потребуется следующее: фонарик, проволока (выпрямленная вешалка для одежды), подходящая щетка со щетинками из нержавеющей стали.

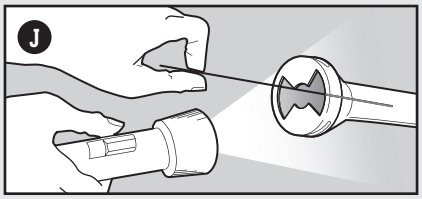
1) Загляните внутрь трубки горелки, используя фонарик **(J)**.
2) Извлеките мусор или засорение во внутренней части трубки с помощью проволоки.

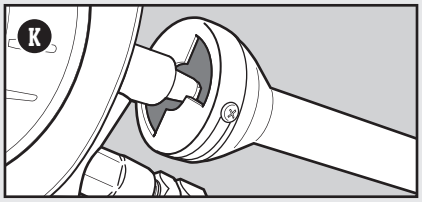
Установите клапан боковой горелки на место

Потребуется следующее: Крестовая отвертка.

1) Совместите клапан боковой горелки с отверстием трубки боковой горелки.
2) Установите трубку боковой горелки надлежащим образом над отверстием клапана боковой горелки **(K)**.
3) Зафиксируйте пластину клапана боковой горелки на столике боковой горелки с помощью двух винтов.







⚠ ВНИМАНИЕ! Отверстие трубки боковой горелки должно быть расположено точно над отверстием клапана боковой горелки.

НЕОБХОДИМЫЕ ИНСТРУМЕНТЫ ДЛЯ РАБОТЫ С ГРИЛЕМ • НЕОБХОДИМЫЕ ИНСТРУМЕНТЫ ДЛЯ РАБОТЫ С ГРИЛЕМ • НЕОБХОДИМЫЕ ИНСТРУМЕНТЫ ДЛЯ РАБОТЫ С ГРИЛЕМ • НЕОБХОДИМЫЕ ИНСТРУМЕНТЫ ДЛЯ РАБОТЫ С ГРИЛЕМ •

АЛЮМИНИЕВЫЕ ЛОТКИ

Отлично подходят для выстилания поддона-ловушки для простой и удобной очистки устройства.

ОСНОВНЫЕ ГОРЕЛКИ или БОКОВАЯ ГОРЕЛКА НЕ ЗАЖИГАЮТСЯ

ПРИЗНАК

- При выполнении указаний, приведенных в разделе «Эксплуатация» данного Руководства пользователя, основная или боковая горелка не зажигается.

ПРИЧИНА	РЕШЕНИЕ
Проблема с потоком газа.	Если любая из горелок не зажигается, в первую очередь необходимо определить, поступает ли к горелкам газ. Для этого необходимо следовать инструкциям, приведенным в разделе «Зажигание гриля при помощи спичек» ниже. Если гриль **НЕ удается зажечь при помощи спичек**, следуйте указаниям по диагностике и устранению неисправностей, связанных с потоком газа, на следующей странице.
Проблема с электронной системой зажигания.	Если любая из горелок не зажигается, в первую очередь необходимо определить, поступает ли к горелкам газ. Для этого необходимо следовать инструкциям, приведенным в разделе «Зажигание гриля при помощи спичек» ниже. Если гриль **удается зажечь при помощи спичек**, следуйте указаниям по «Проверке компонентов электронной системы зажигания».

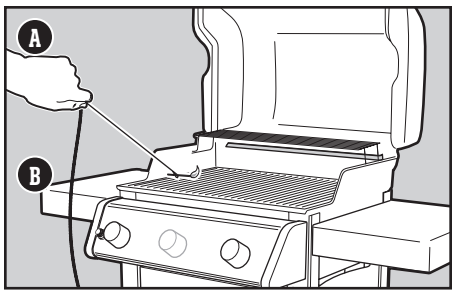
Зажигание гриля при помощи спичек

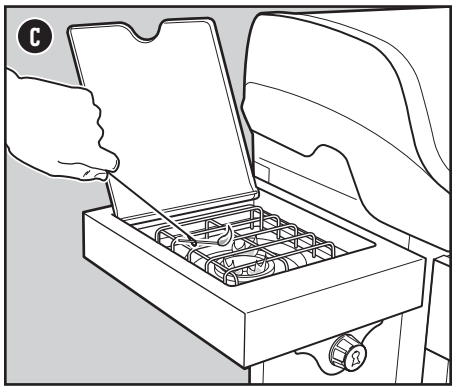
Использование спички для определения наличия потока газа в горелках

1) Откройте крышку гриля.
2) Убедитесь в том, что ручки управления горелками установлены в положение «выкл» ○. Проверьте это, нажав на ручку и повернув ее по часовой стрелке. *Примечание. Ручки управления горелкой должны быть в положении «выкл» ○ перед включением газового баллона.*
3) Включите подачу газа, повернув кран на газовом баллоне против часовой стрелки или повернув рычаг регулятора в положение «вкл», в зависимости от подключения регулятора / газового баллона на вашем гриле.
4) Начните с крайней левой горелки, номер 1. Установите спичку в соответствующий держатель и зажгите. Просуньте зажженную спичку через решетки и ароматические пластины FLAVORIZER BARS, поднеся ее к горелке **(A)**.
5) Нажмите на ручку управления горелкой и поверните ее против часовой стрелки в положение ⚡ «старт/ высокая температура».
6) Проверьте, загорелась ли горелка, посмотрев через решетку для готовки и ароматические пластины FLAVORIZER BARS **(B)**.
7) Если горелка не зажигается в течение 4 секунд, переведите ручку управления горелкой в положение «выкл» ○ и подождите пять минут, дав газу выветриться перед новой попыткой. Если несколько повторных попыток не дают результата, следуйте указаниям по диагностике и устранению неисправностей газового потока на следующей странице.
8) Если горелка зажигается, следует искать причину проблемы в системе зажигания. Следуйте указаниям по проверке компонентов электронной системы зажигания.
9) После того, как загорится горелка 1, можно зажечь горелку 2 (и 3).

Использование спички для определения наличия потока газа в боковой горелке

1) Откройте крышку боковой горелки.
2) Убедитесь, что ручка управления боковой горелкой установлена в положение «выкл» ○. Проверьте это, нажав на ручку и повернув ее по часовой стрелке. Также убедитесь, что все ручки управления основными горелками установлены в положение «выкл» ○.
   Примечание. Важно, чтобы перед включением газового баллона ручки управления всех горелок находились в положении «выкл» ○.
3) Включите подачу газа, повернув кран на газовом баллоне против часовой стрелки или повернув рычаг регулятора в положение «вкл» в зависимости от подключения регулятора / газового баллона на вашем гриле.
4) Установите спичку в держателе и зажгите ее. Держите зажженную спичку у боковой горелки **(C)**.
5) Нажмите на ручку управления горелкой и поверните ее против часовой стрелки в положение «старт/ высокая температура» ⚡.
6) Убедитесь, что боковая горелка зажжена. В солнечный день пламя боковой горелки может быть незаметно.
7) Если боковая горелка не зажигается в течение 4 секунд, переведите ручку управления боковой горелкой в положение «выкл» ○ и подождите пять минут, чтобы газ выветрился перед новой попыткой поджига. Если несколько повторных попыток не дают результата, следуйте указаниям по диагностике и устранению неисправностей газового потока на следующей странице.
8) Если горелка зажигается, следуйте указаниям по проверке компонентов электронной системы зажигания.





ПОТОК ГАЗА

ПРИЗНАК

- Гриль не достигает необходимой температуры или нагревается неравномерно.
- Одна или несколько горелок не зажигаются
- Слабое пламя при установке ручки горелки в положение высокой температуры.
- Пламя не проходит по всей длине горелки.
- Пламя горелки нестабильно.

ПРИЧИНА	РЕШЕНИЕ
В некоторых странах устройства оснащены активируемыми регуляторами, ограничивающими поток газа. Данная функция обеспечения безопасности, встроенная в регулятор, ограничивает поток газа в случае его утечки. Вы можете случайно активировать данную функцию обеспечения безопасности даже в отсутствие утечки. Это обычно происходит, когда вы включаете подачу газа на газовом баллоне, и одна или несколько ручек управления горелками не находятся в положении «выкл». Также это может произойти при слишком быстром включении подачи газа на газовом баллоне.	Сбросьте «устройство ограничения потока», закрыв кран на газовом баллоне и установив все ручки управления горелками в положение «выкл» ○. Подождите пять минут, чтобы выветрился накопившийся газ, и затем снова зажгите гриль, следуя указаниям в разделе «Эксплуатация».
Низкий уровень газа или газ отсутствует в баллоне.	Заправьте газовый баллон.
Газовый шланг перегнут или перекручен.	Выпрямите газовый шланг.
Засорились порты горелок.	Очистите порты горелок Смотрите раздел «Очистка портов горелок».

ПРИЗНАК

- Запах газа наряду со слабым пламенем желтого цвета.

ПРИЧИНА	РЕШЕНИЕ
Засорены сетки защиты от пауков/насекомых.	Очистите сетки защиты от пауков/насекомых. Смотрите пункт «Очистка сетки защиты от пауков/насекомых» в разделе, посвященном уходу за изделием. Также смотрите рисунки и информацию, указанную в данном разделе, касающуюся правильной формы пламени и сеток защиты от пауков/насекомых.

ПРИЗНАК

- Запах газа и легкий шипящий звук.

ПРИЧИНА	РЕШЕНИЕ
Возможно, повреждена внутренняя резиновая прокладка крана газового баллона.	Проверьте резиновую прокладку. Если она повреждена, верните газовый баллон местному поставщику.

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ! Не пытайтесь ремонтировать передающие, сжигающие и поджигающие газ компоненты или элементы конструкции, не обратившись предварительно в службу поддержки клиентов Weber-Stephen Products LLC.

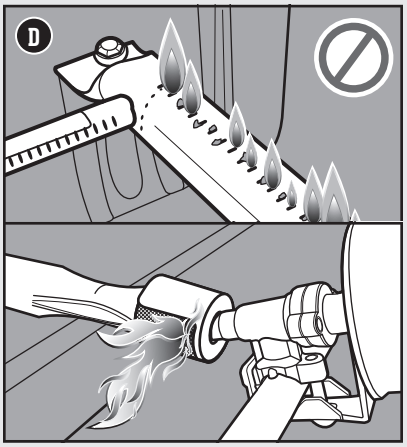
⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ! Неиспользование оригинальных частей Weber-Stephen для ремонта или замены аннулирует действие гарантии.

⚠ ОСТОРОЖНО! Отверстие трубки горелки должно быть правильно расположено над отверстием клапана.

Правильная форма пламени горелки

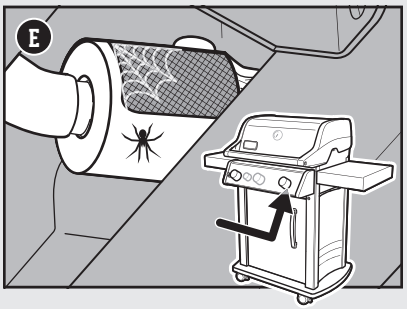
Горелки вашего гриля настроены на заводе на определенный состав газовоздушной смеси. Когда горелки работают правильно, это можно определить по внешнему виду пламени. Язычки пламени могут проблескивать желтым цветом по краям **(A)**, а цвет самого пламени изменяется от голубого вверху **(B)** до темно-синего внизу **(C)**.

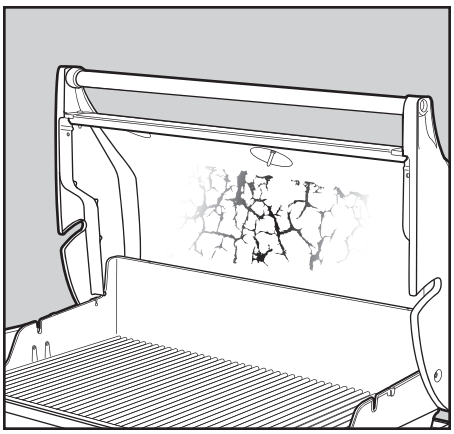
⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ! Скопление загрязнений в портах способно препятствовать прохождению полного потока газа, приводя к вспышкам (D) внутри газовых клапанов и воспламенению вокруг них, и тем самым – к серьезным повреждениям гриля.



Сетки защиты от пауков / насекомых.

Воздушные отверстия горелок **(E)** оснащены сетками из нержавеющей стали, препятствующими созданию паутины и гнезд насекомых внутри горелок. Снаружи сеток защиты от пауков / насекомых может накапливаться грязь, которая препятствует попаданию кислорода в горелки.





ГРИЛЬ ИСПАЧКАН ЖИРОМ (отслаивающиеся хлопья, вспышки/воспламенения)

ПРИЗНАК

• Внутренняя поверхность крышки выглядит так, как будто с нее отслаивается краска.

ПРИЧИНА	РЕШЕНИЕ
Хлопья, которые вы видите, представляют собой осевшие пары от приготовления пищи, которые превратились в уголь.	Они появляются со временем по мере использовании гриля. Это не дефект. Очистите крышку. Смотрите раздел «Уход за изделием».

ПРИЗНАК

• Вспышки/воспламенения при предварительном нагреве и при готовке на гриле.

ПРИЧИНА	РЕШЕНИЕ
На гриле имеются пищевые остатки с предыдущего гриль-сеанса.	Перед каждым использованием гриля обязательно производите его предварительный нагрев в течение 10–15 минут, установив максимальную температуру.
Необходимо тщательно очистить внутреннюю поверхность гриля.	Чтобы очистить внутреннюю поверхность гриля сверху вниз, выполните шаги, описанные в разделе «Очистка и обслуживание».

Проверка компонентов электронной системы зажигания

При нажатии на кнопку зажигания должен послышаться щелчок. Если вы не слышите щелчка, проверьте батарею и провода.

Проверка батареи

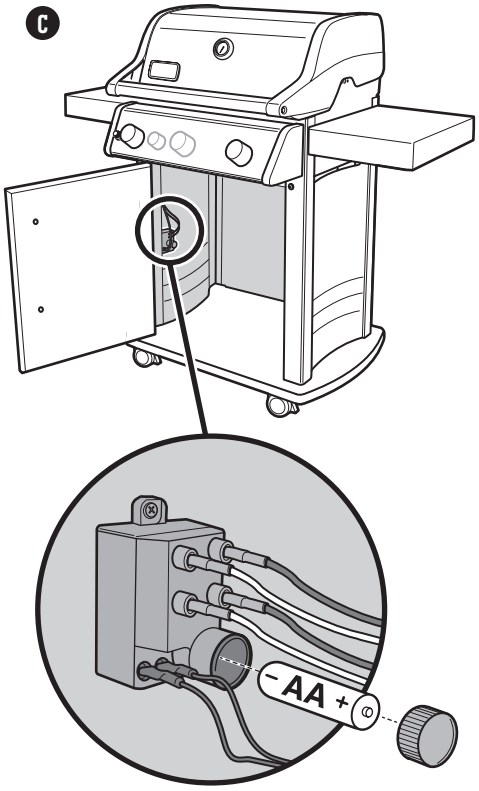
Следует проверить три возможных причины проблем с батареей, которая служит источником питания для модуля зажигания:

1) Некоторые батареи имеют защитную пластиковую обертку. (Не перепутайте пластик с маркировочной этикеткой батареи). Убедитесь в том, что пластиковая обертка снята.
2) Убедитесь в том, что батарея установлена правильно **(C)**.
3) Если батарея отслужила свое, замените ее на новую.

Проверка проводов.

Существует два возможных проблемных места, которые необходимо проверить.

1) Убедитесь в том, что провода поджига надежно подсоединены к клеммам на кнопке поджига под панелью управления.
2) Убедитесь в том, что провода поджига правильно подсоединены к модулю поджига. Цветовая маркировка клемм проводов соответствует маркировке клемм на модуле зажигания. Количество проводов может изменяться в зависимости от модели.



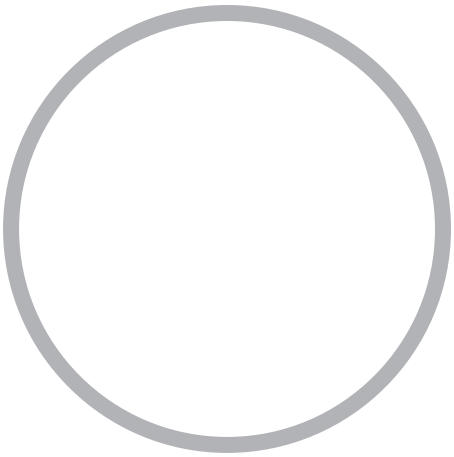
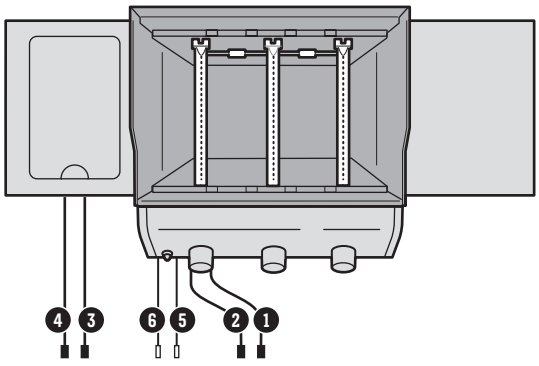
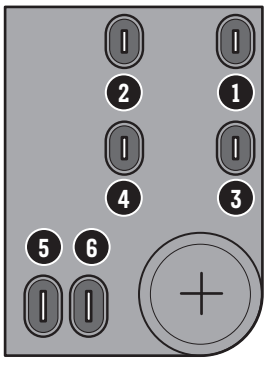


Схема проводки модуля поджига





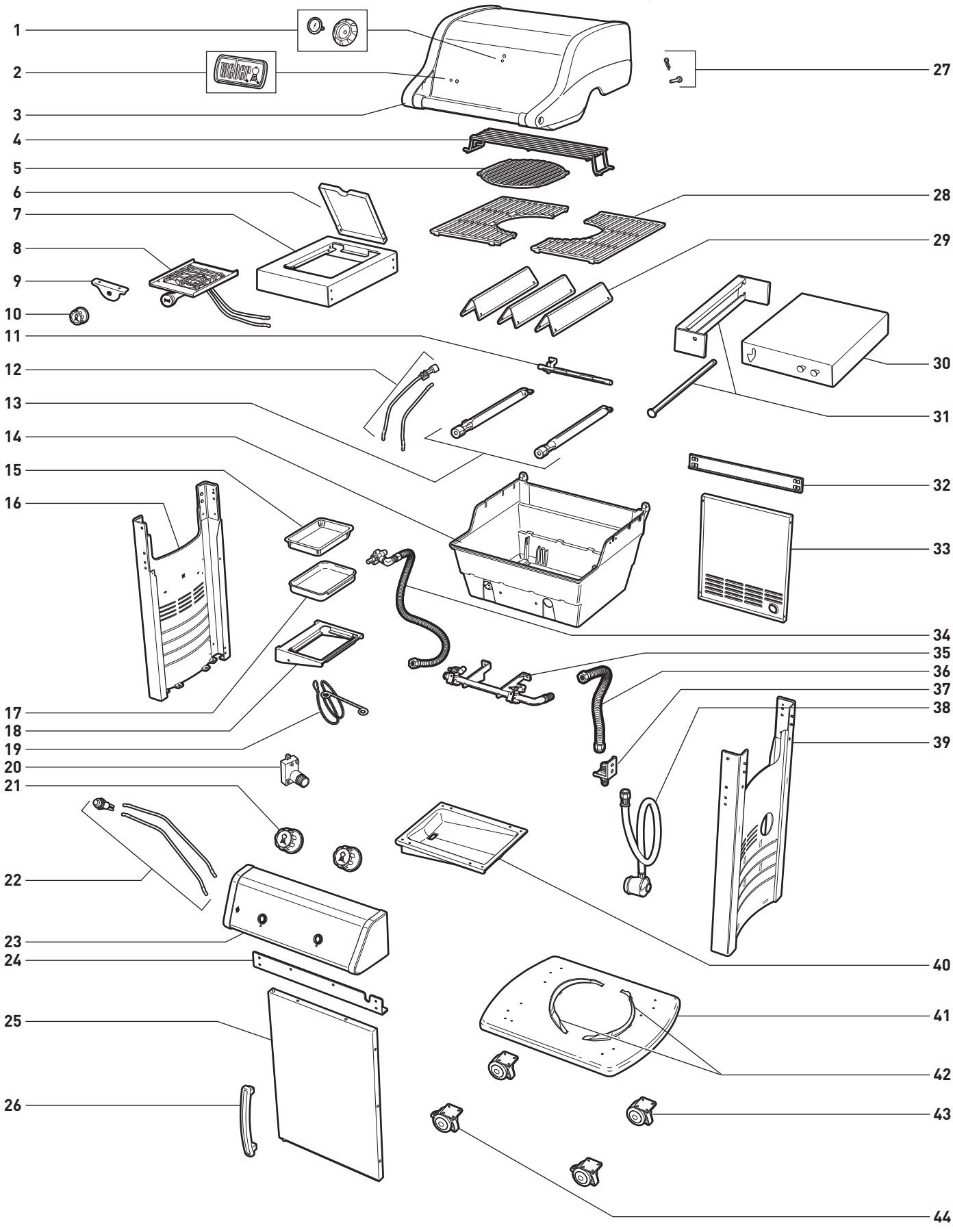
Руководство по приготовлению блюд на гриле

Тип	Толщина/масса	Приблизительное время приготовления
КРАСНОЕ МЯСО		
Стейк: Нью-Йорк стрип, портерхаус, рибай, тибон и филе миньон (тендерлоин)	19 мм	**4–6 минут** при прямом нагреве на высокой температуре
	25 мм	**6–8 минут** при прямом нагреве на высокой температуре
	50 мм	**14–18 минут:** обжарка в течение 6–8 минут при прямом нагреве на высокой температуре, затем доведение до готовности в течение 8–10 минут при непрямом нагреве на высокой температуре
Фланк-стейк	0,68–0,90 кг, 19 мм	**8–10 минут** при прямом нагреве на средней температуре
Котлета из говяжьего фарша	19 мм	**8–10 минут** при прямом нагреве на средней температуре
Тендерлоин	1,3–1,8 кг	**45–60 минут:** 15 минут при прямом нагреве на средней температуре, затем 30–45 минут при непрямом нагреве на средней температуре
СВИНИНА		
Сарделька: сырая	85 г шт	**20–25 минут** при прямом нагреве на низкой температуре
Отбивная: с костью или без	19 мм	**6–8 минут** при прямом нагреве на высокой температуре
	31–38 мм	**10–12 минут:** обжарка в течение 6 минут при прямом нагреве на высокой температуре, затем доведение до готовности в течение 4–6 минут при непрямом нагреве на высокой температуре
Ребрышки: свиные ребрышки (baby back, spareribs)	1,3–1,8 кг	**1,5–2 часа** при непрямом нагреве на средней температуре
Ребрышки по-деревенски, на косточке	1,3–1,8 кг	**1,5–2 часа** при непрямом нагреве на средней температуре
Тендерлоин	0,454 кг	**30 минут:** обжарка в течение 5 минут при прямом нагреве на высокой температуре, затем доведение до готовности в течение 25 минут при непрямом нагреве на средней температуре
ПТИЦА		
Куриная грудка: без костей и кожи	170–226 г	**8–12 минут** при прямом нагреве на средней температуре
Куриное бедро: без костей и кожи	113 г	**8–10 минут** при прямом нагреве на средней температуре
Кусочки курицы: ассорти на косточке	от 85 до 170 г	**36–40 минут:** обжарка в течение 6–10 минут при прямом нагреве на низкой температуре, затем доведение до готовности в течение 30 минут при непрямом нагреве на средней температуре
Курица: целиком	1,8–2,2 кг	**1–1¼ часа** при непрямом нагреве на средней температуре
Курица по-корнуэлльски	0,68–0,90 кг	**60–70 минут** при непрямом нагреве на средней температуре
Индейка: целиком, нефаршированная	4,5–5,4 кг	**2–2,5 часа** при непрямом нагреве на средней температуре
МОРЕПРОДУКТЫ		
Рыба, филе или стейк: палтус, морской окунь (красный луциан), лосось, сибас, рыба-меч и тунец	6,3–12,7 мм	**3–5 минут** при прямом нагреве на средней температуре
	25–31 мм	**10–12 минут** при прямом нагреве на средней температуре
Рыба: целиком	0,454 кг	**15–20 минут** при непрямом нагреве на средней температуре
	1,36 кг	**30–45 минут** при непрямом нагреве на средней температуре
Креветка	42,5 г	**2–4 минуты** при прямом нагреве на высокой температуре
ОВОЩИ		
Спаржа	12,7 мм в диаметре	**6–8 минут** при прямом нагреве на средней температуре
Кукуруза	в листовой обертке	**25–30 минут** при прямом нагреве на средней температуре
	очищенная	**10–15 минут** при прямом нагреве на средней температуре
Грибы	шиитаке или шляпки шампиньонов	**8–10 минут** при прямом нагреве на средней температуре
	шампиньон	**10–15 минут** при прямом нагреве на средней температуре
Лук	половина	**35–40 минут** при непрямом нагреве на средней температуре
	ломтиками по 12,7 мм	**8–12 минут** при прямом нагреве на средней температуре
Картофель	целый	**45–60 минут** при непрямом нагреве на средней температуре
	ломтиками по 12,7 мм	**9–11 минут:** обварка в течение 3 минут, затем доведение до готовности в течение 6–8 минут при прямом нагреве на средней температуре

Нарезка, толщина, масса продуктов и время приготовления на гриле приводятся ориентировочно. Время приготовления на гриле может изменяться в зависимости от высоты над уровнем моря, ветра и температуры воздуха. Два основных правила: При приготовлении стейков, рыбного филе, кусочков курицы без костей и овощей используется прямой нагрев в течение времени, указанного в таблице (или до желаемой готовности), при этом продукты переворачивают только один раз в середине приготовления. Жаркое, целую курицу, куски курицы с косточкой, целую рыбу и толстые куски мяса готовят, используя метод непрямого нагрева в течение указанного в таблице времени (или пока быстродействующий термометр не зафиксирует нужную внутреннюю температуру). Время приготовления говядины и баранины рассчитывается для средней прожарки, если не указано иное. Перед нарезкой дайте жаркому, крупным кускам мяса и большим отбивным и стейкам постоять 5-10 минут после приготовления. За это время внутренняя температура мяса поднимется на 5-10 градусов.

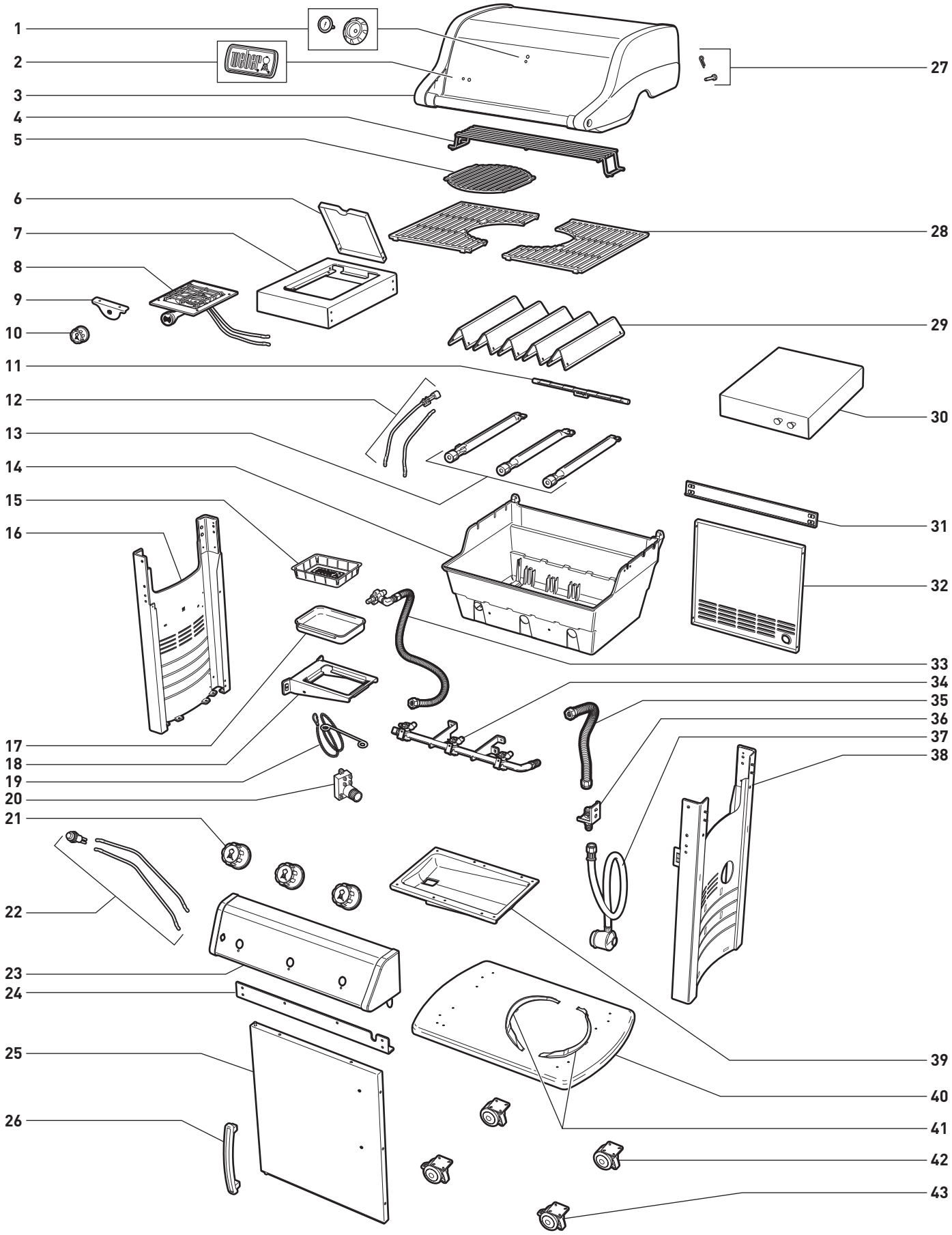
SPIRIT E-225 GBS

Spirit - E-225 LP wGBS - EU 072520



SPIRIT E-325 GBS

Spirit - E-325 LP - EU 080120



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