

GENESIS II

EX-335 GBS

Руководство для владельца газового гриля



ЗАРЕГИСТРИРУЙТЕСЬ СЕГОДНЯ



Откройте для себя захватывающий процесс приготовления и восхитительный вкус блюд барбекю: Зарегистрируйте свой газовый гриль GENESIS II и получайте специальный контент, который поможет вам стать настоящим гриль-мастером.

Регистрация очень проста, необходимо всего лишь ответить на несколько вопросов. Менее чем за две минуты вы активируете свой уникальный идентификационный номер WEBER-ID и получите доступ к сокровищнице опыта и знаний WEBER. Пусть вдохновение никогда не оставляет вас!



ТЕЛЕФОН



МОБИЛЬНЫЙ
ТЕЛЕФОН



АДРЕС ЭЛЕКТРОННОЙ
ПОЧТЫ



В ИНТЕРНЕТЕ

53826

Внимательно прочитайте данное Руководство пользователя и сохраняйте его в качестве справочника для дальнейшего использования. В случае возникновения любых вопросов свяжитесь с нами.

052621
ru — русский

Важная информация о безопасности

Указания с пометками ОПАСНО, ОСТОРОЖНО и ВНИМАНИЕ используются в данном Руководстве пользователя для того, чтобы подчеркнуть важную информацию. Ознакомьтесь и следуйте данным рекомендациям для обеспечения безопасности и предотвращения ущерба имуществу. Указания определены ниже.

- △ **ОПАСНО!** Означает опасную ситуацию, которая приведет к смерти или серьезной травме, если ее не предотвратить.
- △ **ОСТОРОЖНО!** Означает опасную ситуацию, которая может привести к смерти или серьезной травме, если ее не предотвратить.
- △ **ВНИМАНИЕ!** Означает опасную ситуацию, которая может привести к травме легкой или средней степени тяжести, если ее не предотвратить.

△ ОПАСНО!

При запахе газа:

- Отключите подачу газа к устройству (грилю).
- Погасите источники открытого пламени.
- Откройте крышку.
- Если запах газа остает, отойдите от устройства (гриля) и немедленно позвоните в газовую или пожарную службу.

△ ОСТОРОЖНО!

- Не храните и не используйте бензин или иные легковоспламеняющиеся пары и жидкости вблизи этого устройства (гриля) или любого иного устройства.
- Газовый баллон, не подключенный для использования, нельзя хранить вблизи данного устройства (гриля) или любого иного устройства.

ТОЛЬКО ДЛЯ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ ВНЕ ПОМЕЩЕНИЙ.

ПЕРЕД НАЧАЛОМ РАБОТЫ С ДАННЫМ УСТРОЙСТВОМ ОЗНАКОМЬТЕСЬ С ИНСТРУКЦИЕЙ.

ПРИМЕЧАНИЕ ДЛЯ МОНТАЖНИКА: Данные инструкции должны оставаться у пользователя.

ПРИМЕЧАНИЕ ДЛЯ КЛИЕНТА: Сохраняйте данные инструкции для последующего использования в качестве справочной информации.

Сборка и установка

- △ **ОПАСНО!** Данный гриль не предназначен для установки в / на кемперах или судах.
- △ **ОСТОРОЖНО!** Не пользуйтесь грилем, если какие-либо части устройства не находятся на своем месте, и гриль не был собран в соответствии с инструкциями по сборке.
- △ **ОСТОРОЖНО!** Не устанавливайте данную модель гриля в какую-либо встраиваемую или выдвигающую конструкцию.
- △ **ОСТОРОЖНО!** Не модифицируйте оборудование. Сжиженный углеводородный газ не является природным газом. Преобразование или попытка использования природного газа для устройства, работающего на сжиженном углеводородном газе, или сжиженного углеводородного газа для устройства, работающего на природном газе, является опасной и влечет за собой аннулирование гарантии.
- Пользователь не должен модифицировать какие-либо части, которые запломбированы производителем.

Эксплуатация

- △ **ОПАСНО!** Данный гриль предназначен для использования только на открытом воздухе. Никогда не используйте данное устройство в гаражах, внутри зданий, под крытыми конструкциями, в палатках или ином закрытом пространстве или под легковоспламеняющейся крышей или навесом.
- △ **ОПАСНО!** Не используйте гриль внутри транспортного средства или в месте хранения или загрузки транспортных средств. Такие транспортные средства включают, без ограничения, легковые и грузовые автомобили, грузопассажирские автомобили, минивены, внедорожники, кемперы и суда.
- △ **ОПАСНО!** Не используйте гриль на расстоянии менее 61 см сверху, снизу, сзади или сбоку от горючих материалов.
- △ **ОПАСНО!** Следите за тем, чтобы в месте приготовления пищи не было легковоспламеняющихся паров и жидкостей, таких как бензин, спирт и т.д., а также горючих материалов.
- △ **ОПАСНО!** Во время работы данное устройство должно находиться вдали от горючих материалов.
- △ **ОПАСНО!** Запрещается класть чехол для гриля или любые иные легковоспламеняемые предметы в области хранения под грилем, когда он работает или находится в нагретом состоянии.
- △ **ОПАСНО!** При воспламенении жира необходимо выключить все горелки и оставить крышку в закрытом состоянии, пока огонь не погаснет.
- △ **ОПАСНО!** Доступные части данного устройства могут быть очень горячими. Не подпускайте к ним детей.
- △ **ОСТОРОЖНО.** При использовании 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).
- △ **ОСТОРОЖНО!** Употребление алкоголя, лекарств, отпускаемых по рецепту и без рецепта, или запрещенных наркотиков может привести к нарушению способности пользователя правильно и безопасно собирать, перемещать, хранить или работать с грилем.
- △ **ОСТОРОЖНО!** Никогда не оставляйте гриль без присмотра во время нагревания или приготовления пищи. Будьте осторожны при работе с грилем. Во время работы нагревается весь жарочный поддон.
- △ **ОСТОРОЖНО!** Не перемещайте данное устройство во время работы.

△ **ОСТОРОЖНО!** Располагайте провод подачи питания и шланг подачи топлива вдали от горячих поверхностей.

△ **ВНИМАНИЕ!** Данное устройство прошло испытания на безопасность и сертифицировано для использования только в определенной стране. См. обозначение страны снаружи на упаковке.

- Не используйте брикеты древесного угля или лавовый камень для работы с грилем.

Хранение

△ **ОСТОРОЖНО!** По завершении работы с данным устройством отключайте подачу газа на газовом баллоне.

△ **ОСТОРОЖНО!** Газовые баллоны должны храниться вне помещения, в недоступном для детей месте. Не следует хранить баллоны в здании, гараже или каком-либо ином закрытом пространстве.

△ **ОСТОРОЖНО!** После периода хранения и перед тем, как использовать гриль, его следует проверить на отсутствие утечек газа и засорений горелок.

- Гриль может храниться в помещении только при условии, что газовый баллон отсоединяется и снимается с гриля.

СОДЕРЖАНИЕ

- 2 Добро пожаловать в мир WEBER
Важная информация по безопасности
- 4 Обещание компании WEBER
Гарантия
- 5 Характеристики изделия
Характеристики Genesis II
Гриль-система GS4
- 6 Начало работы
Важная информация о сжиженном углеводородном газе и подключении газового баллона
GENESIS II – данные о проходном сечении клапана горелки и расходе
Установка газового баллона и проверка на отсутствие утечек
- 10 Эксплуатация
Первое использование гриля
Каждый раз во время работы с грилем
Зажигание гриля
Использование зоны обжарки
Зажигание боковой горелки
Интегрированная технология WEBER CONNECT
Использование модуля WEBER CONNECT
Уход за щупом-датчиком температуры продуктов
- 16 Советы и рекомендации
Пламя: прямое и не прямое
Рекомендации: ДА и НЕТ работы с грилем
Использование гриля ночью
Оптимизируйте пространство для гриля
- 18 Уход за изделием
Очистка и обслуживание
- 20 Поиск и устранение неисправностей
- 26 Готовим на гриле – руководство
- 27 Запасные части

Здравствуйтесь! Мы очень рады видеть вас в рядах энтузиастов гриля! Пожалуйста, уделите необходимое время знакомству с данным Руководством для владельца, чтобы освоить все нюансы быстрого и простого приготовления пищи на гриле. Мы хотели бы помочь 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. Мы обещаем сопровождать вас на каждом этапе пути. Зарегистрировавшись и получив в процессе регистрации идентификатор WEBER-ID, вы будете получать специальный контент, который превратит вашу работу с грилем в подлинное удовольствие.

Поэтому присоединяйтесь к нам в интернете, с вашего смартфона или любым другим способом.

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



Ваш гриль умеет обновлять свой статус

1 ЗАГРУЗИТЕ БЕСПЛАТНОЕ ПРИЛОЖЕНИЕ



3 ПОДКЛЮЧИТЕ И КОНТРОЛИРУЙТЕ

2 ВСТАВЬТЕ ДАТЧИК

4 ИДЕАЛЬНЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ

ОСОБЕННОСТЬ	ЭФФЕКТ
ДИСТАНЦИОННЫЙ МОНИТОРИНГ ГРИЛЯ	МОНИТОРИНГ ГРИЛЯ ПО WI-FI И BLUETOOTH® Удаленный доступ к грилю позволяет вам отходить от гриля и контролировать его температуру с вашего смарт-устройства.
ПОШАГОВОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ	ИДЕАЛЬНО ПРИГОТОВЛЕННОЕ БЛЮДО Ваше смарт-устройство сообщит, и когда нужно перевернуть блюдо, дать ему постоять и подавать на стол. Получайте напоминания обо всех действиях в процессе приготовления блюда: от момента, когда его нужно перевернуть, до обратного отсчета времени до готовности блюда.
ТЕМПЕРАТУРНЫЕ ЩУПЫ СО СВЯЗЬЮ С ПРИЛОЖЕНИЕМ	МГНОВЕННОЕ СЧИТЫВАНИЕ СТАТУСА БЛЮДА Контролируйте температуру и степень готовности продуктов, не поднимая крышки. Щупы отслеживают степень готовности от начала до конца готовки, и уведомят вас через приложение, когда нужно перевернуть блюдо, дать ему постоять и подавать на стол.
РЕЦЕПТЫ И ИНСТРУКЦИИ	РЕЦЕПТЫ И ПРОГРАММЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ WEBER Рецепты и программы приготовления Weber содержат пошаговые инструкции по приготовлению на гриле, которые отображаются в режиме онлайн, а также настраиваются под ваши кулинарные предпочтения и виды мяса.
СВЕТОДИОДНЫЙ ДИСПЛЕЙ	ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ Панель управления модуля со светодиодным дисплеем позволяет визуально контролировать температуру, получать уведомления, просматривать состояние подключения и проверять статус процесса приготовления.



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

Обещание компании WEBER

У компании WEBER два предмета гордости: это долговечность производимой продукции и высочайший уровень технической поддержки потребителей на протяжении всего срока службы грилей.

Благодарим вас за приобретение изделия WEBER. Компания Weber-Stephen Products LLC, 1415 S. Roselle Road, Palatine, Illinois 60067, ключая ее международные подразделения (указанные в конце настоящего руководства), (далее «WEBER»), гордится тем, что выпускает безопасную, долговечную и надежную продукцию.

Данная добровольная гарантия WEBER предоставляется пользователю бесплатно. В ней представлена информация, которая потребуется в случае необходимости выполнения ремонта или замены изделия WEBER в маловероятном случае его поломки или выявления дефекта.

В соответствии с действующим законодательством у Владельца есть ряд прав при обнаружении дефектов в приобретаемом продукте. В частности, это право на получение дополнительных эксплуатационных характеристик или замену изделия, снижение цены покупки или получение компенсации. В некоторых странах Европейского Союза законом предусмотрено обязательная двухлетняя гарантия, которая вступает в силу с момента передачи изделия покупателю. Настоящая Добровольная гарантия действует без ущерба для этих и других предусмотренных законодательством прав. Фактически, данная Добровольная гарантия предоставляет Владельцу дополнительные права, которые не связаны с положениями, предусмотренными законодательством.

Добровольная гарантия WEBER

Компания WEBER гарантирует Покупателю изделия WEBER (а в случае передачи изделия в качестве подарка или в рамках рекламной акции — лицу, являющемуся получателем изделия) («Владельцу») отсутствие дефектов материалов и производства в гриле в течение десяти (10) лет с даты покупки и в компонентах WEBER CONNECT в течение трех (3) лет с даты покупки, при условии, что сборка и эксплуатация изделия соответствуют указаниям в прилагаемом Руководстве пользователя. (Примечание: В случае утери Руководства пользователя изделия WEBER, его копию можно загрузить с веб-сайта www.weber.com). Гарантия действует в странах Европы, Ближнего Востока и Африки (EBSA/EMEA). Компания WEBER обязуется выполнить ремонт или произвести замену компонента, имеющего дефект материала или изготовления с учетом ограничений, оговорок об отказе от ответственности и исключений, перечисленных ниже. В ТОЙ СТЕПЕНИ, НАСКОЛЬКО ЭТО РАЗРЕШЕНО ДЕЙСТВУЮЩИМ ЗАКОНОДАТЕЛЬСТВОМ, ДЕЙСТВИЕ ДАННОЙ ГАРАНТИИ РАСПРОСТРАНЯЕТСЯ ТОЛЬКО В ОТНОШЕНИИ ПЕРВОНАЧАЛЬНОГО ПОКУПАТЕЛЯ И НЕ ПЕРЕХОДИТ НА ПОСЛЕДУЮЩИХ ПОЛЬЗОВАТЕЛЕЙ, ЗА ИСКЛЮЧЕНИЕМ СЛУЧАЕВ, КОГДА ПОЛЬЗОВАТЕЛЬ ПОЛУЧАЕТ УСТРОЙСТВО В КАЧЕСТВЕ ПОДАРКА ИЛИ В РАМКАХ РЕКЛАМНОЙ АКЦИИ, КАК УКАЗАНО ВЫШЕ.

Компания WEBER убеждена в качестве своей продукции, поэтому она с удовольствием предоставляет Добровольную гарантию на дефекты материалов гриля или его основных компонентов, за исключением естественного износа.

- Под «естественным износом» подразумеваются косметические и другие несущественные повреждения, которые могут появляться в процессе эксплуатации вашего гриля, например, образование ржавчины на поверхности, появление вмятин/царапин и т. д.

Однако компания WEBER выполнит обязательство согласно Добровольной гарантии в отношении гриля или его основных компонентов, поломка или повреждение которых произошли вследствие дефекта материалов.

- К «дефектам материалов» относится сквозное прожаривание или прогорание определенных компонентов, а также иные повреждения или поломки, которые делают небезопасным или невозможным дальнейшее использование гриля.

Обязательства Владельца в соответствии с данной Добровольной гарантией / исключением из гарантийного покрытия

С целью обеспечения надежного гарантийного покрытия важно (хотя не обязательно) зарегистрировать вашу продукцию WEBER онлайн на веб-сайте www.weber.com. Следует также сохранять оригинал чека и (или) счета-

фактуры, которые являются подтверждением совершения покупки и необходимы для гарантийного покрытия. До начала обработки заявки на гарантийное обслуживание компания WEBER также запросит у вас фотографии предполагаемого дефекта и серийный номер вашего гриля. Регистрация продукции WEBER является подтверждением наличия гарантийного покрытия и обеспечивает возможность прямой связи между вами и компанией WEBER в случае необходимости.

Вышеуказанная Добровольная гарантия действует, только при условии, что Владелец бережно, с разумной заботой относится к продукту WEBER и следует всем указаниям по монтажу, эксплуатации и профилактическому обслуживанию, содержащимся в Руководстве пользователя, если только Владелец не докажет, что неисправность или поломка не зависела от соблюдения вышеуказанных обязательств. Если Владелец проживает в прибрежной зоне, или его гриль установлен рядом с бассейном, то процедура обслуживания включает в себя регулярную мойку и ополаскивание наружных поверхностей, как указано в Руководстве пользователя.

Действие данной Добровольной гарантии прекращается, и компания WEBER не несет ответственности в случае наличия повреждений, износа, обесцвечивания и (или) ржавчины, вызванных следующими факторами:

- неправильным обращением, изменением, модификацией, использованием не по назначению, умышленной порчей, небрежным обращением, неправильной сборкой или установкой, а также ненадлежащим стандартным и профилактическим техническим обслуживанием;
- насекомыми (в том числе пауками) и грызунами (например, белками), включая, но не ограничиваясь ими, повреждения газовых шлангов;
- воздействием соленого воздуха и (или) источников хлора, например, бассейнов и джакузи (спа);
- неблагоприятными погодными условиями (например, градом, ураганами, землетрясениями, цунами или большими волнами, торнадо или сильным ветром).
- кислотными дождями и прочими экологическими факторами.

Использование и/или установка компонентов на устройстве WEBER, которые не являются оригинальными компонентами производства компании WEBER, приведет к аннулированию данной Добровольной гарантии, а любой ущерб устройству, нанесенный вследствие этого, не будет охвачен данной Добровольной гарантией. Любое изменение газового гриля, не утвержденное компанией WEBER и не выполненное ее уполномоченным специалистом по техническому обслуживанию, приведет к аннулированию данной Добровольной гарантии.

Обработка гарантийной заявки

Если по вашему мнению какой-то дефектный компонент подпадает под действие данной Добровольной гарантии, то обратитесь к дилеру, у которого вы приобрели гриль. При необходимости вы можете также обратиться в службу поддержки компании WEBER, используя контактные данные, указанные на нашем веб-сайте (www.weber.com). После изучения запроса компания WEBER выполнит ремонт или замену (по собственному усмотрению) неисправного компонента, на который распространяется действие данной Добровольной гарантии. Если ремонт или замена невозможны, компания WEBER может (по собственному усмотрению) заменить неисправный гриль на новый той же или более высокой стоимости. Компания WEBER может запросить возврат компонентов для проведения проверки и попросить Владельца предварительно оплатить расходы на пересылку. Если выявленный дефект подпадает под действие данной Гарантии, то транспортные расходы должны быть покрыты Владельцем.

При обращении к дилеру, у которого был приобретен гриль, будьте готовы предоставить следующую информацию:

- Подтверждение покупки
- Фотографии предполагаемого дефекта
- Серийный номер изделия

Отказ от ответственности

В ДАННОМ ДОКУМЕНТЕ ОТСУТСТВУЮТ ЛЮБЫЕ ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ГАРАНТИИ ИЛИ ДОБРОВОЛЬНЫЕ ЗАЯВЛЕНИЯ, ВЫХОДЯЩИЕ ЗА РАМКИ СТАНДАРТНОЙ ОТВЕТСТВЕННОСТИ, ПРЕДУСМОТРЕННОЙ ЗАКОНОМ В ОТНОШЕНИИ КОМПАНИИ WEBER, ПОМИМО ГАРАНТИИ И ОТКАЗА ОТ ОТВЕТСТВЕННОСТИ, ПРЕДСТАВЛЕННЫХ В ДАННОМ ДОБРОВОЛЬНОМ ГАРАНТИЙНОМ ЗАЯВЛЕНИИ. ДАННОЕ ДОБРОВОЛЬНОЕ ГАРАНТИЙНОЕ ЗАЯВЛЕНИЕ ТАКЖЕ НЕ ОГРАНИЧИВАЕТ И НЕ ИСКЛЮЧАЕТ СИТУАЦИИ ИЛИ ПРЕТЕНЗИИ, ПРИ КОТОРЫХ КОМПАНИЯ WEBER НЕСЕТ ОБЯЗАТЕЛЬНУЮ ОТВЕТСТВЕННОСТЬ В СООТВЕТСТВИИ С ЗАКОНОДАТЕЛЬСТВОМ.

ДЕЙСТВИЕ ДОБРОВОЛЬНОЙ ГАРАНТИИ ПРЕКРАЩАЕТСЯ ПО ИСТЕЧЕНИИ ГАРАНТИЙНОГО ПЕРИОДА СРОКОМ ДЕСЯТЬ (10) ЛЕТ ДЛЯ ГРИЛЯ И ТРЕХ (3) ЛЕТ ДЛЯ КОМПОНЕНТОВ WEBER CONNECT. КОМПАНИЯ WEBER НЕ НЕСЕТ ОТВЕТСТВЕННОСТИ ПО ЛЮБЫМ ИНЫМ ГАРАНТИЯМ, ПРЕДОСТАВЛЕННЫМ ЛЮБЫМ ЛИЦОМ, В ТОМ ЧИСЛЕ ДИЛЕРОМ ИЛИ РОЗНИЧНЫМ ПРОДАВЦОМ, В ОТНОШЕНИИ ЛЮБОЙ ПРОДУКЦИИ (НАПРИМЕР, ПО «РАСШИРЕННЫМ ГАРАНТИЯМ»). ДАННАЯ ДОБРОВОЛЬНАЯ ГАРАНТИЯ РАСПРОСТРАНЯЕТСЯ ИСКЛЮЧИТЕЛЬНО НА ЗАМЕНУ ИЛИ РЕМОНТ ИЗДЕЛИЯ ИЛИ ЕГО КОМПОНЕНТОВ.

НИ ПРИ КАКИХ УСЛОВИЯХ ДАННАЯ ДОБРОВОЛЬНАЯ ГАРАНТИЯ НЕ ОБЕСПЕЧИВАЕТ ПОКРЫТИЕ, КОТОРОЕ ПРЕВЫШАЕТ СТОИМОСТЬ ПОКУПКИ ИЗДЕЛИЯ WEBER.

ДОБРОВОЛЬНАЯ ГАРАНТИЯ В ОТНОШЕНИИ КОМПОНЕНТОВ И ПРИНАДЛЕЖНОСТЕЙ, ЗАМЕНЯЕМЫХ СОГЛАСНО ДАННОЙ ГАРАНТИИ, ДЕЙСТВУЕТ ТОЛЬКО ДО ОКОНЧАНИЯ УКАЗАННОГО ВЫШЕ ПЕРВОНАЧАЛЬНОГО ДОБРОВОЛЬНОГО ГАРАНТИЙНОГО ПЕРИОДА СРОКОМ ДЕСЯТЬ (10) ЛЕТ ДЛЯ ГРИЛЯ И ТРЕХ (3) ЛЕТ ДЛЯ КОМПОНЕНТОВ WEBER CONNECT.

ДАННОЕ ОГРАНИЧЕНИЕ НЕ РАСПРОСТРАНЯЕТСЯ НА СЛУЧАИ ПРЕДУМЫШЛЕННОЙ ПОРЧИ, ХАЛАТНОГО ОБРАЩЕНИЯ, А ТАКЖЕ НА СЛУЧАИ ПОЛУЧЕНИЯ ТРАВМ ИЛИ НАНЕСЕНИЯ ВРЕДА ЗДОРОВЬЮ ИЛИ НЕСЧАСТНЫЕ СЛУЧАИ ПО ВИНЕ КОМПАНИИ WEBER ИЛИ ЕЕ ЗАКОННЫХ ПРЕДСТАВИТЕЛЕЙ ИЛИ АГЕНТОВ.

ДАННАЯ ДОБРОВОЛЬНАЯ ГАРАНТИЯ ДЕЙСТВУЕТ В ОТНОШЕНИИ СТАНДАРТНОГО ДОМАШНЕГО ИСПОЛЬЗОВАНИЯ И НЕ ПРИМЕНЯЕТСЯ В ОТНОШЕНИИ ГРИЛЕЙ WEBER, ИСПОЛЬЗУЕМЫХ В КОММЕРЧЕСКИХ, КОММУНАЛЬНЫХ ИЛИ МНОГОФУНКЦИОНАЛЬНЫХ УЧРЕЖДЕНИЯХ, НАПРИМЕР, В РЕСТОРАНАХ, ОТЕЛЯХ, АРЕНДУЕМЫХ ОБЪЕКТАХ НЕДВИЖИМОСТИ ИЛИ НА ОБЪЕКТАХ НЕДВИЖИМОСТИ, СДАВАЕМЫХ В АРЕНДУ.

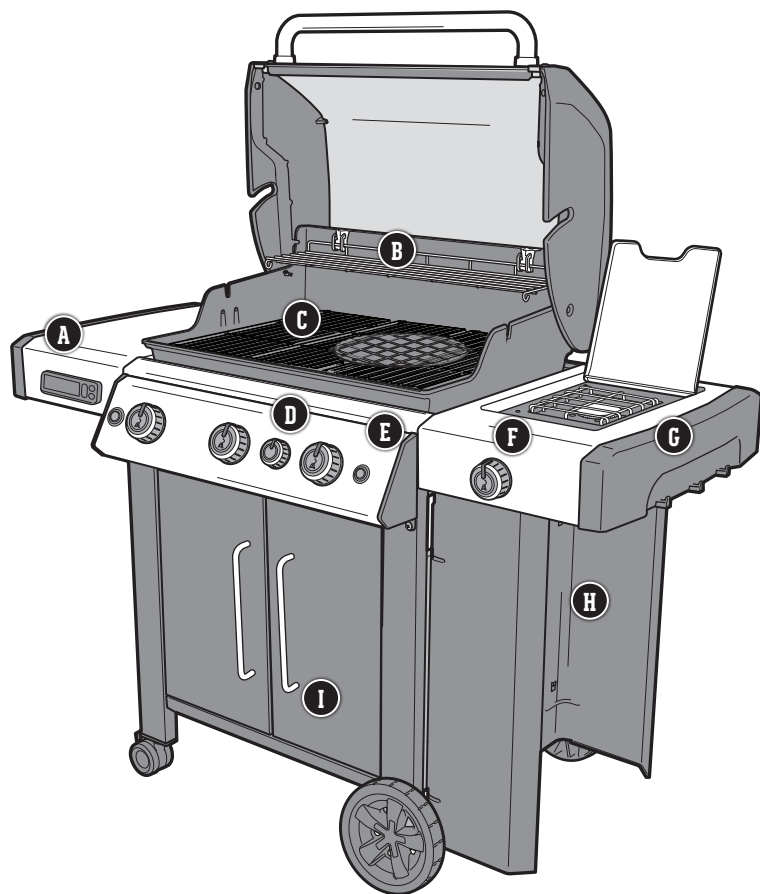
КОМПАНИЯ WEBER МОЖЕТ ПО МЕРЕ НЕОБХОДИМОСТИ ВНОСИТЬ ИЗМЕНЕНИЯ В КОНСТРУКЦИЮ СВОИХ ИЗДЕЛИЙ. НИ ОДНО ИЗ ПОЛОЖЕНИЙ ДАННОЙ ДОБРОВОЛЬНОЙ ГАРАНТИИ НЕ ОБЯЗЫВАЕТ КОМПАНИЮ WEBER ВНЕДРЯТЬ УКАЗАННЫЕ ИЗМЕНЕНИЯ КОНСТРУКЦИИ В РАНЕЕ ИЗГОТОВЛЕННЫЕ ИЗДЕЛИЯ, А ТАКЖЕ НЕ ОЗНАЧАЕТ, ЧТО ПРЕДЫДУЩИЕ ВАРИАНТЫ КОНСТРУКЦИИ ЯВЛЯЮТСЯ ДЕФЕКТНЫМИ.



**ЗАЩИЩАЙТЕ
ВАШУ
ИНВЕСТИЦИЮ**

Защитите ваш гриль от осадков
и непогоды с помощью
высокопрочного премиального
чехла для гриля.

ХАРАКТЕРИСТИКИ GENESIS II



A WEBER CONNECT

Развлекайте гостей и одновременно контролируйте гриль, используя встроенную технологию WEBER CONNECT. Это устройство отслеживает температуру внутри гриля и использует датчики, позволяющие контролировать температуру ваших блюд. Также вы можете контролировать работу гриля со своего смартфона с помощью приложения WEBER CONNECT через Bluetooth® или соединение Wi-Fi.

Один щуп-датчик температуры продуктов включен в комплект. Дополнительные щупы можно приобрести отдельно.

B Решетка для подогрева TUCK-AWAY

Позволяет сохранить еду теплой или поджарить булочки, пока основное блюдо доходит до готовности на решетке. Для удобства хранения сложите ее, когда она не используется.

C Решетка 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 Зона обжарки

Зона обжарки представляет собой область интенсивного нагрева, позволяющего быстро получить аппетитный рисунок решетки на мясе.

E Ручки регулировки горелок с подсветкой

По нажатию одной кнопки включается подсветка ручек регулировки горелок, обеспечивая необходимую видимость в ночное время.

F Боковая горелка

Используйте боковую горелку для приготовления соуса барбекю или пассерования овощей, пока основное блюдо жарится под крышкой.

G Боковые столики с крючками для гриль-инструментов

Используйте боковые столики, чтобы иметь под рукой тарелки, приправы и инструменты. Развесьте необходимые инструменты для готовки на крючки, чтобы иметь к ним быстрый доступ и организовать рабочее пространство.

H Установленный сбоку газовый баллон

Установка газового баллона с внешней стороны гриля облегчает доступ и демонтаж.

I Шкаф гриля

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

ВЫСОКОПРОИЗВОДИТЕЛЬНАЯ ГРИЛЬ-СИСТЕМА GS4



Высокопроизводительная гриль-система GS4 устанавливает новый стандарт газовых грилей и выделяет продукцию Weber в совершенно особый класс. Эта полнофункциональная гриль-система создана на основе более чем 65-летнего опыта готовки на гриле, высококого кулинарного мастерства и, что самое главное, с учетом пожеланий и потребностей самых важных для нас людей — нашего сообщества владельцев грилей. Каждый компонент GS4 спроектирован, чтобы обеспечить уникальную простоту использования и несравненное удовольствие от приготовления еды на гриле.

1 Система поджига INFINITY Ignition

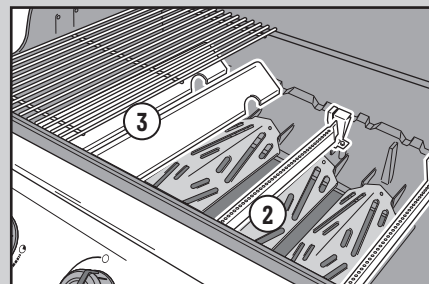
Система поджига Infinity Ignition гарантированно безотказна. Вы можете быть уверены в том, что ваш гриль будет готов к работе быстро и без проблем.

2 Горелки

Уникальная конусообразная форма обеспечивает непрерывное поступление газа от передней части гриля к задней. Это обеспечивает превосходное распределение жара, гарантируя равномерность приготовления блюда на любом участке решеток.

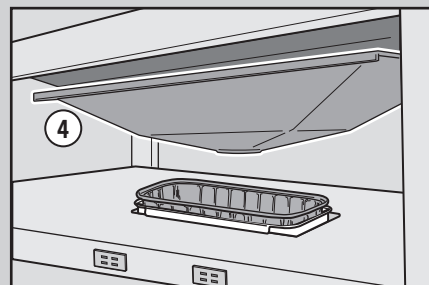
3 ПЛАСТИНЫ FLAVORIZER BARS

Пластины FLAVORIZER BARS из нержавеющей стали расположены под таким углом, чтобы собирать шипящий и дымящийся стекающий жир, придавая пище тот соблазнительный аромат дымка, который мы все знаем и любим.



4 СИСТЕМА УДАЛЕНИЯ ЖИРА

Стекающий жир, не испарившийся с пластин FLAVORIZER BARS, отводится от горелок в одноразовый поддон-жиросборник, расположенный под котлом гриля. Просто извлекайте поддон и заменяйте жиросборник по мере необходимости.



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.

GENESIS II – данные о проходном сечении клапана горелки и расходе

ПРОХОДНОЕ СЕЧЕНИЕ КЛАПАНА ГОРЕЛКИ			
Страна	Категория газа	Модели с 3 горелками	Модели с 4 горелками
Китай, Кипр, Чешская Республика, Дания, Эстония, Финляндия, Гонконг, Венгрия, Исландия, Индия, Израиль, Япония, Корея, Латвия, Литва, Мальта, Нидерланды, Норвегия, Румыния, Россия, Сингапур, Словацкая Республика, Словения, Южная Африка, Швеция, Турция	I _{зв/р} (30 мбар или 2,8 кПа)	Основные горелки 1,02 мм Горелка для обжаривания 0,84 мм Боковая горелка 1,02 мм	Основные горелки 0,98 мм Горелка для обжаривания 0,84 мм Боковая горелка 1,02 мм
Бельгия, Великобритания, Греция, Ирландия, Испания, Италия, Люксембург, Португалия, Франция, Швейцария	I _{зв} (28-30/37 мбар)	Основные горелки 0,94 мм Горелка для обжаривания 0,78 мм Боковая горелка 0,96 мм	Основные горелки 0,91 мм Горелка для обжаривания 0,78 мм Боковая горелка 0,96 мм
Польша	I _{зр} (37 мбар)	Основные горелки 0,94 мм Горелка для обжаривания 0,78 мм Боковая горелка 0,96 мм	Основные горелки 0,91 мм Горелка для обжаривания 0,78 мм Боковая горелка 0,96 мм
Австрия, Германия	I _{зв/р} (50 мбар)	Основные горелки 0,86 мм Горелка для обжаривания 0,72 мм Боковая горелка 0,85 мм	Основные горелки 0,82 мм Горелка для обжаривания 0,72 мм Боковая горелка 0,85 мм
ДАННЫЕ О РАСХОДЕ			
		Модели с 3 горелками	Модели с 4 горелками
		17,5 кВт пропан	20,2 кВт пропан
		20,1 кВт бутан	23,3 кВт бутан
		1251 г/ч пропан	1444 г/ч пропан
		1463 г/ч бутан	1696 г/ч бутан

△ 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.

По вопросам замены шланга, монтажа регулятора и клапанов/кранов необходимо обратиться к представителю отдела работы с клиентами в вашем регионе. Контактная информация размещена на нашем веб-сайте. Войдите в свою учетную запись на weber.com.

Установка 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» O. 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, закрутив 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, закрутив 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 со щелчком (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 таком положении. Отпустите хомут регулятора (c). Если регулятор не фиксируется, повторите действия.

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.

Установка газового баллона

Форма и размер баллона определяет расположение баллона на кронштейне или на земле.

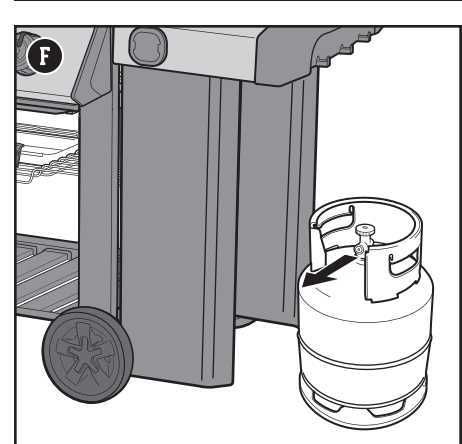
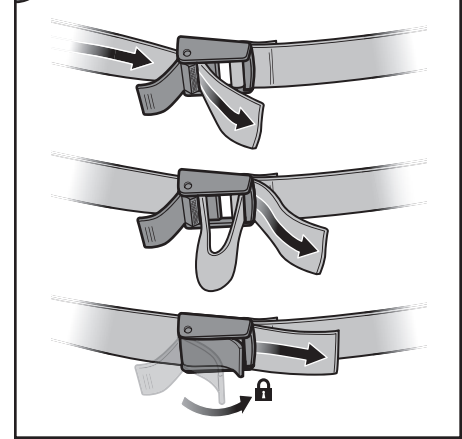
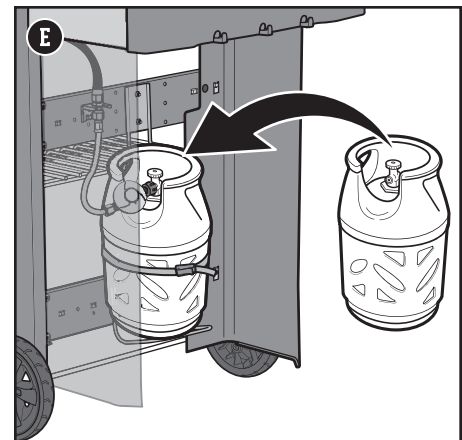
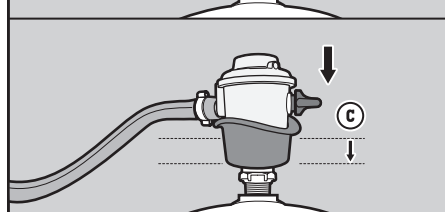
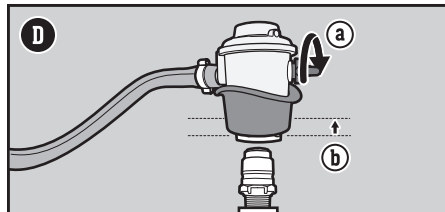
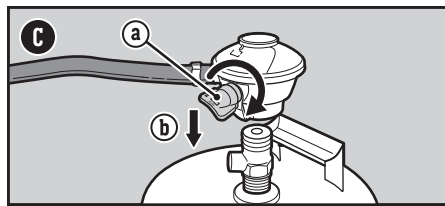
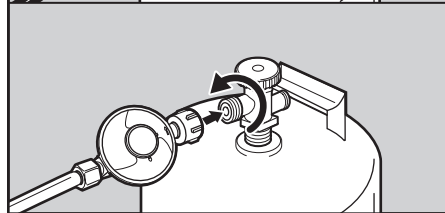
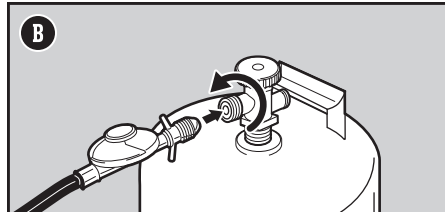
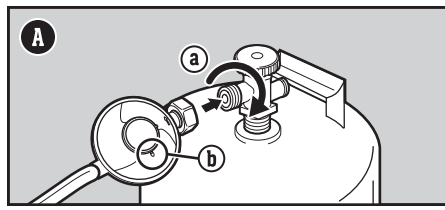
1) Определите тип вашего газового баллона и следуйте соответствующим инструкциям по его размещению.

Расположение на кронштейне (E)

Поверните баллон так, чтобы кран смотрел на переднюю часть гриля. Поднимите и установите газовый баллон на кронштейн. Отрегулируйте ремень таким образом, чтобы он плотно прижимал баллон.

Размещение на земле (F)

Разместите газовый баллон на земле снаружи шкафа справа от гриля. Поверните баллон так, чтобы кран был направлен на переднюю часть гриля.



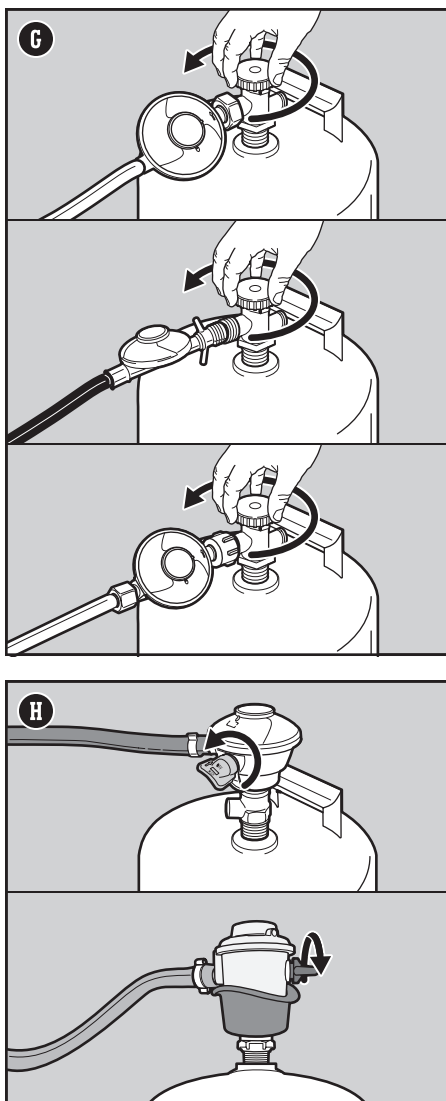
Что такое проверка на отсутствие утечки?

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 хозяйственном магазине.
- 2) Определите тип регулятора. Включите подачу газа, повернув кран на газовом баллоне против часовой стрелки **(G)** или повернув рычаг регулятора в положение «вкл» **(H)**.



⚠ **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.

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

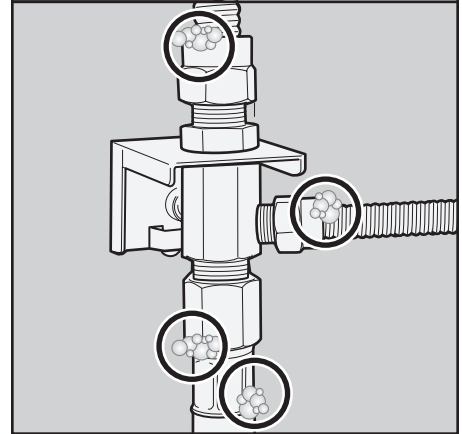
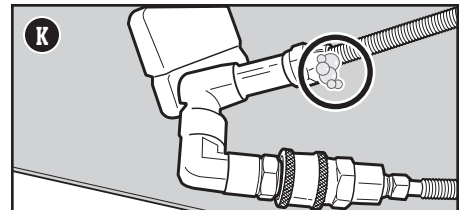
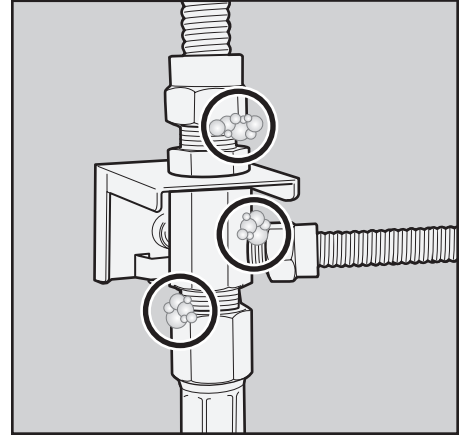
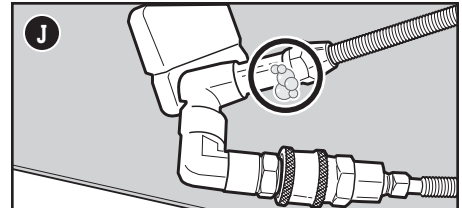
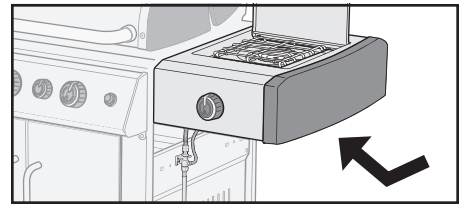
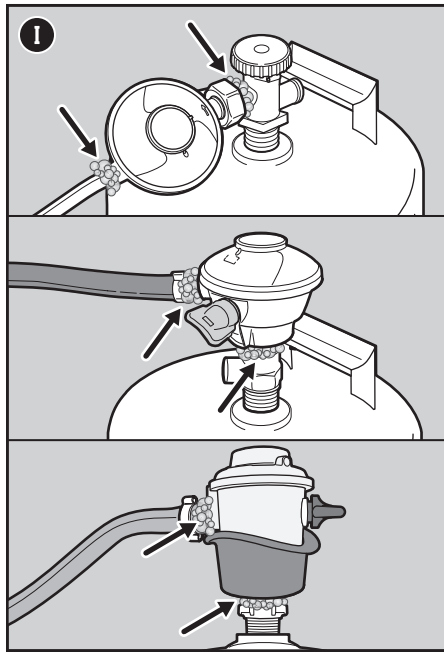
После каждой заправки и переустановки баллона необходимо проверять следующие фитинги:

- 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.

Каждый раз во время работы с грилем

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 того, как начать работу 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, выступающий поддон-ловушку. 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 (B). Убедитесь в отсутствии избыточного скопления жира в одноразовом жиросборнике, выступающем поддон-ловушку. 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 наличие трещин, износа или порезов (C). При обнаружении повреждений шланга запрещается использовать гриль.

Предварительно нагрейте гриль

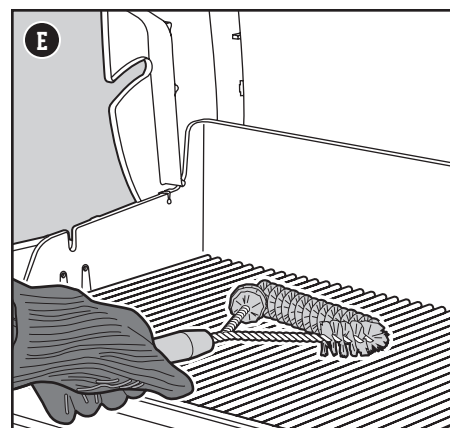
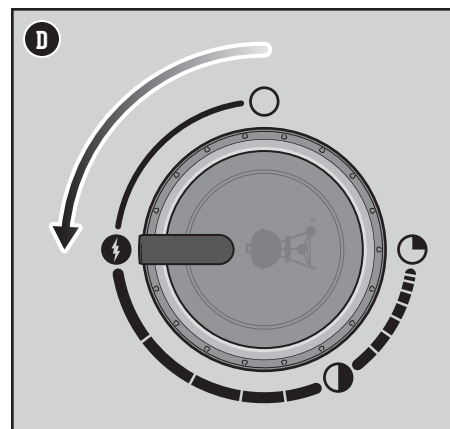
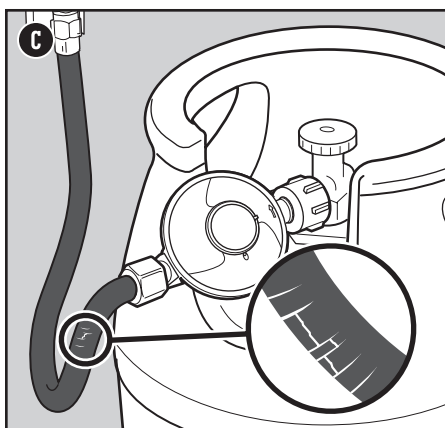
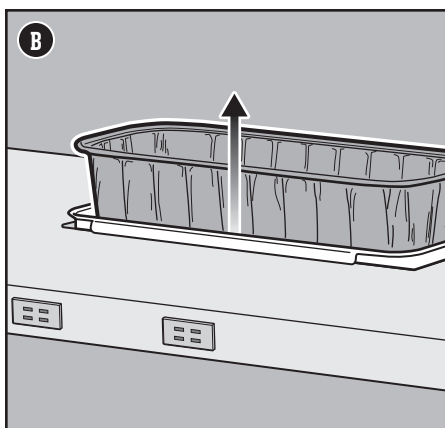
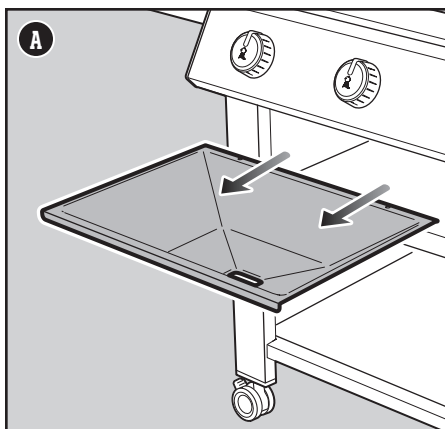
Залогом успешной работы с грилем является его предварительное нагревание. Предварительное нагревание гриля помогает предотвратить прилипание пищи к решеткам и доводит решетки до температуры, обеспечивающей оптимальную обжарку и рисунок от решетки на поверхности продукта. Также при этом сгорают приставшие остатки ранее приготовленной пищи.

- 1) Откройте крышку гриля.
- 2) Зажгите гриль в соответствии с инструкциями по зажиганию гриля, приведенными в данном Руководстве пользователя.
- 3) Закройте крышку.
- 4) Предварительно прогрейте гриль, используя все горелки, установленные в положение «старт/высокая температура» (D), в течение 15 минут (D).

Очистка решеток для приготовления пищи

После предварительного нагрева проще удаляются остатки пищи и отходы от предыдущей готовки. К тому же на чистых решетках еда не будет прилипать.

- 1) Пройдитесь по решеткам щеткой для гриля из нержавеющей стали сразу после предварительного нагрева (E).



⚠ **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 перчатки или рукавицы (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 чистой вентиляционных отверстий вокруг баллона.



РУКАВИЦЫ ДЛЯ ГРИЛЯ

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

Зажигание гриля

Использование электронной системы зажигания для включения гриля.

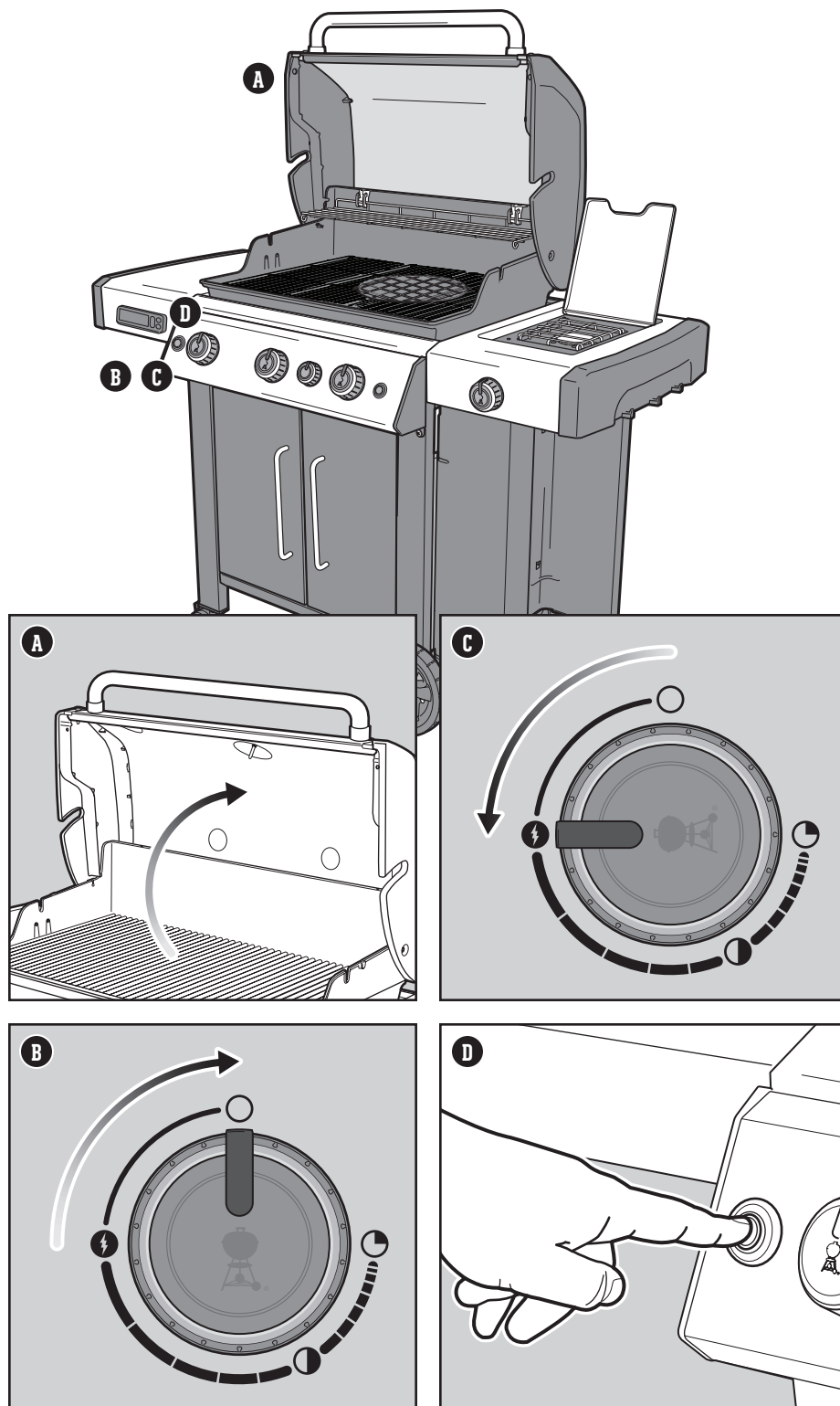
Каждая ручка управления отвечает за одну горелку, и каждая горелка зажигается отдельно. Зажигайте горелки одну за другой слева направо. Для предварительного прогрева следует зажигать все горелки, тогда как при готовке на гриле не обязательно использовать их все.

- 1) Откройте крышку гриля (A).
- 2) Убедитесь в том, что ручки управления горелками установлены в положение «выкл» O. 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» O.*
- 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. Нажмите на ручку управления горелкой и поверните ее против часовой стрелки в положение «старт/высокая температура» I (C).
- 5) Нажмите и удерживайте кнопку электронного зажигания (D). Вы услышите щелчки.
- 6) Проверьте, загорелась ли горелка, посмотрев через решетку для готовки и полукруглое отверстие в пластинах FLAVORIZER BARS.
- 7) Если горелка не зажигается, переведите ручку управления горелкой в положение «выкл» O и подождите пять минут, дав газу выветриться перед новой попыткой.
- 8) Если горелка зажигается, повторите шаги с 4 по 6 для зажигания остальных горелок.

В случае, если горелки не зажигаются при помощи системы электронного зажигания, см. раздел ДИАГНОСТИКА И УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ. В данном разделе приводятся 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» O.
- 2) Отключите подачу газа на газовом баллоне.



⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ! Открывайте крышку гриля во время зажигания.


⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ! Не наклоняйте гриль во время зажигания или приготовления пищи.





⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ! Каждая горелка должна зажигаться по отдельности с помощью кнопки электронного поджига.

⚠ 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.

Использование зоны обжарки

Обжаривание — это метод обработки прямым нагревом на гриле, используемый для таких видов продуктов, как стейк, порционные куски птицы, рыба и отбивные. При обжаривании поверхность продуктов под воздействием высокой температуры изменяет свой цвет на коричневый. Обжаривая мясо с обеих сторон, вы карамелизуете поверхность продукта, создавая привлекательный вкус и аромат.


Поджиг горелки для обжаривания  выполняется аналогично поджигу основной горелки, каждая горелка поджигается отдельно.

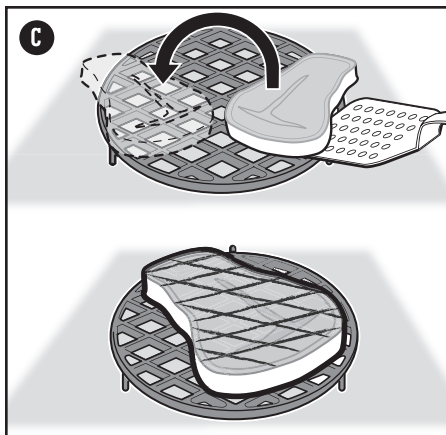
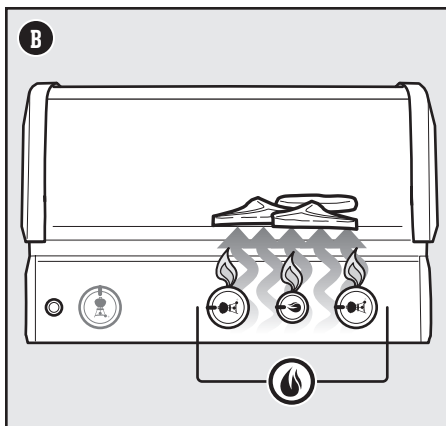
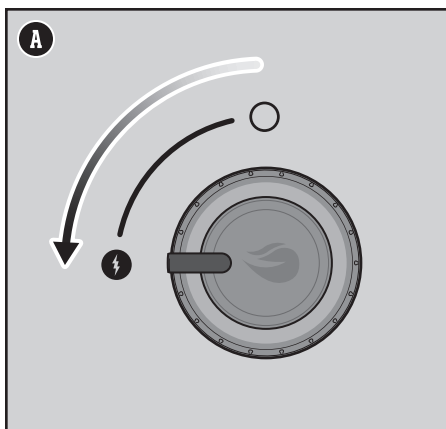
- 1) Откройте крышку и зажгите все горелки, включая горелку для обжаривания . Смотрите раздел «ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ЭЛЕКТРОННОЙ СИСТЕМЫ ПОДЖИГА ДЛЯ ЗАЖИГАНИЯ ГРИЛЯ».
- 2) Предварительно прогрейте гриль с закрытой крышкой, используя все горелки, установленные в положение «старт/высокая температура»  **(A)**, в течение 15 минут.
- 3) После предварительного нагрева оставьте ручку управления горелкой для обжаривания  и соседние с ней ручки управления в положении «старт/высокая температура»  **(A)**. Горелка для обжаривания работает совместно с примыкающими к ней горелками **(B)**. Остальные горелки можно выключить или переключить на минимальный нагрев.
- 4) Поместите мясо прямо в зону обжарки и закройте крышку. Обжарьте продукты в течение одной — четырех минут на каждой стороне **(C)** в зависимости от вида и толщины мяса. После обжаривания мясо можно переместить на умеренный огонь и довести до желаемой степени готовности (прожарки).

Примечание. Всегда готовьте с закрытой крышкой, чтобы обеспечить максимальный жар и исключить вспышки пламени.

Когда вы наберете опыт использования зоны обжарки, начинайте экспериментировать с разным временем обжарки, чтобы достичь оптимальных результатов именно по вашему вкусу.

Тушение горелок

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



Зажигание боковой горелки

Использование электронной системы розжига для зажигания боковой горелки

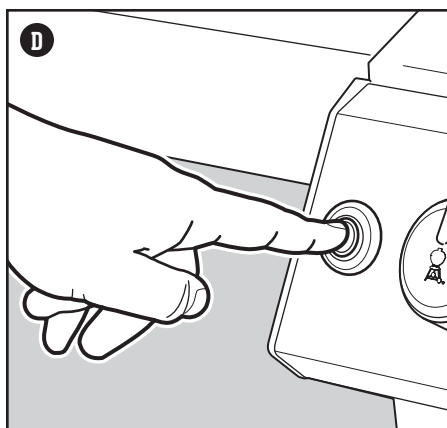
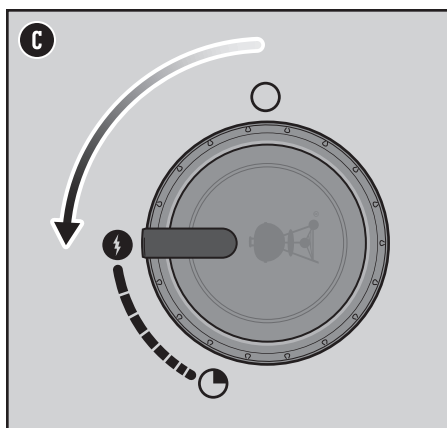
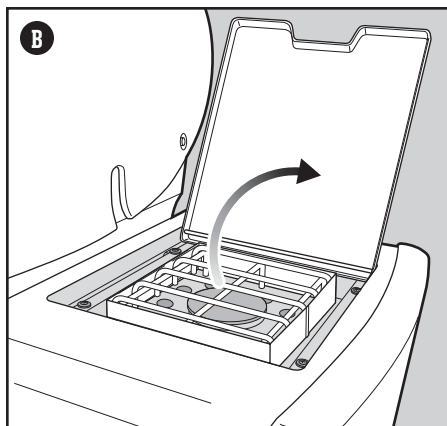
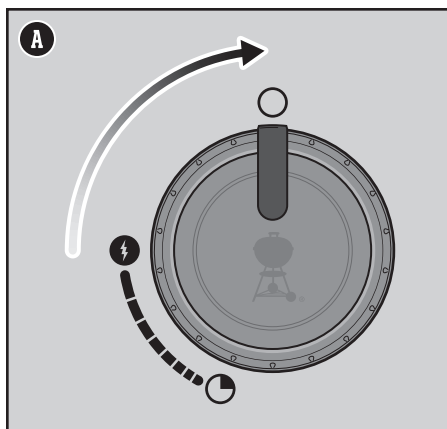
Если одна и более основных горелок на гриле уже зажжены, и вы хотите зажечь боковую горелку, перейдите к шагу 3. Если ни одна из основных горелок не зажжена, и вы хотите использовать только боковую горелку, начните с шага 1.

- 1) Убедитесь, что ручка управления боковой горелкой установлена в положение «выкл» **О**. Проверьте это, нажав на ручку и поворачивая ее по часовой стрелке **(А)**. Также убедитесь, что все ручки управления основными горелками установлены в положение «выкл» **О**.
*Примечание. Важно, чтобы перед включением газового баллона ручки управления всех горелок находились в положении «выкл» **О**.*
- 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 **(В)**.
- 4) Нажмите на ручку управления боковой горелкой и поворачивайте ее против часовой стрелки к положению «старт/высокая температура» **⚡ (С)**.
- 5) Нажмите и удерживайте кнопку электронного 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» **О** и подождите пять минут, чтобы газ выветрился перед новой попыткой поджига.

Если боковая горелка не зажигается при помощи системы электронного поджига, 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 поворачивайте ее по часовой стрелке до положения «выкл» **О**.
- 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.

Интегрированная технология WEBER CONNECT



Приложение WEBER CONNECT

Сначала – главное.

Загрузите приложение WEBER CONNECT.

Откройте приложение,

чтобы получить:

- Уведомления о необходимости перевернуть и подавать на стол
- Отсчет времени до готовности блюда
- Настраиваемые оповещения о степени готовности блюда
- Пошаговая помощь в процессе приготовления

Подключение гриля к Bluetooth® или сети Wi-Fi

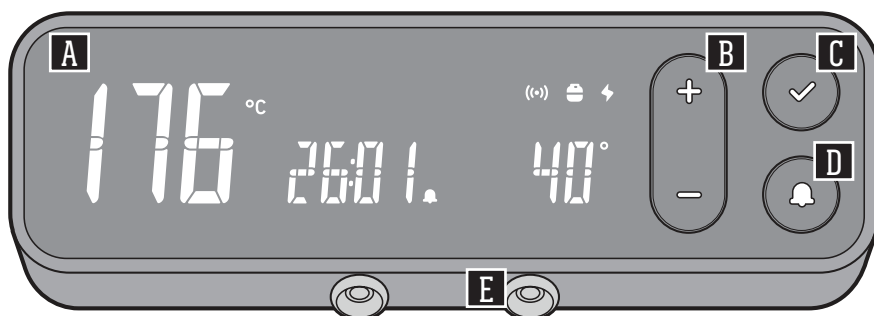
Чтобы подключить гриль WEBER через Bluetooth® или локальную сеть Wi-Fi, выполните следующие действия:

ПРИМЕЧАНИЕ. WEBER рекомендует перед подключением гриля к Bluetooth® или сети Wi-Fi установить на ваше смарт-устройство последнюю версию операционной системы.

- 1) Нажмите на любую кнопку регулятора температуры, чтобы включить модуль WEBER CONNECT.
- 2) Убедитесь, что ваше смарт-устройство подключено к Bluetooth® или локальной сети Wi-Fi.
- 3) Загрузите новое приложение WEBER CONNECT из App Store на смарт-устройство Apple или из Play Store на устройство под управлением Android.
- 4) Откройте приложение WEBER CONNECT и следуйте инструкциям приложения по подключению к грилю WEBER.

ПРИМЕЧАНИЕ: Чтобы успешно подключить смарт-устройство к грилю через локальную сеть Wi-Fi, сначала убедитесь, что ваш гриль сопряжен через Bluetooth® и находится в радиусе действия маршрутизатора Wi-Fi. Если ваши попытки подключиться не увенчались успехом, попробуйте переместить гриль в зону действия маршрутизатора Wi-Fi или установите повторитель Wi-Fi для усиления сигнала.

Использование модуля WEBER CONNECT



Модель: КОНТРОЛЛЕР WC2

A Панель управления

Панель управления модуля, оснащенная светодиодным дисплеем, позволяет визуально контролировать температуру, получать уведомления, видеть состояние подключения и проверять статус процесса приготовления.

B (+) (-)

Нажмите на кнопку (+) или (-), чтобы увеличить/уменьшить целевую температуру. Нажмите кнопку (✓), чтобы подтвердить свой выбор.

C (✓) Подтверждение выбора / выключение устройства

После выбора целевой температуры нажмите кнопку (✓) подтверждения выбора. Удерживайте эту же кнопку нажатой в течение трех секунд, чтобы выключить устройство.

D (🔔) Уведомление о достижении заданной температуры

Нажмите кнопку (🔔), чтобы настроить уведомление о достижении заданной температуры гриля и/или шупа. Нажмите на кнопку (+) или (-), чтобы увеличить/уменьшить целевую температуру. Нажмите кнопку (✓), чтобы подтвердить уведомление о достижении целевой температуры. Чтобы удалить уведомление, выберите нужный порт и нажмите/удерживайте кнопку (-), пока не отобразятся прочерки.

E Щупы-датчики температуры продуктов

Ваш новый модуль WEBER CONNECT способен работать с двумя отдельными щупами температуры продуктов (один щуп входит в комплект), обеспечивая превосходный уровень контроля над приготовлением и неизменно отличные результаты.

ПРИМЕЧАНИЕ. Загрузите приложение WEBER CONNECT, чтобы получить новейшую версию программного обеспечения и больше функций для гриля.

Уведомления	
((•))	<p>При подключении к приложению WEBER CONNECT через локальную сеть Wi-Fi на дисплее модуля WEBER CONNECT отображается зеленый индикатор беспроводной связи.</p> <p>При подключении к приложению WEBER CONNECT через Bluetooth® на дисплее модуля WEBER CONNECT отображается синий индикатор беспроводной связи.</p>
⚡	Индикатор питания отображает уровень заряда батарей модуля WEBER CONNECT. Полный заряд батареи отображается зеленым цветом. Низкий уровень заряда батареи отображается красным цветом.
🔔	Если задана целевая температура, будет отображаться значок колокольчика.

Настройка уведомления о температуре гриля

Выполните следующие действия, чтобы настроить уведомление, которое будет предупреждать вас о достижении целевой температуры внутри гриля:

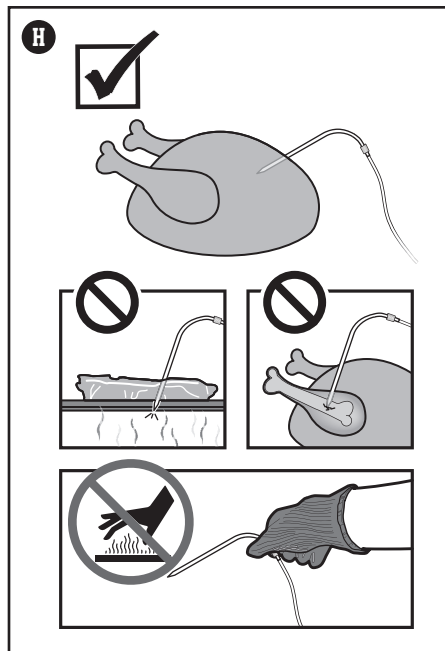
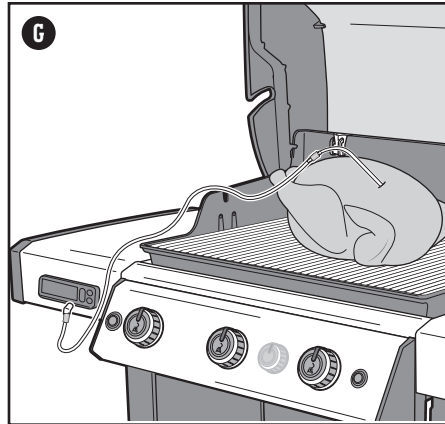
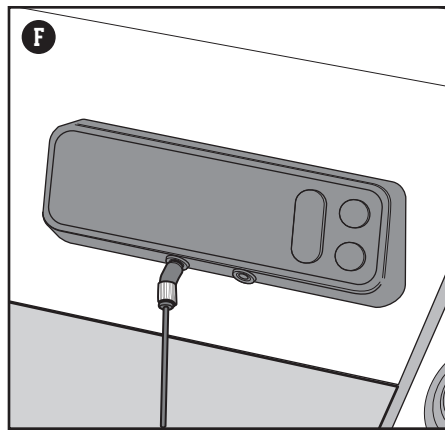
- 1) Нажмите на любую кнопку регулятора температуры, чтобы включить модуль WEBER CONNECT.
- 2) Нажмите на кнопку с колокольчиком, чтобы активировать уведомление о температуре гриля.
- 3) В то время как дисплей мигает, нажмите кнопки + или -, чтобы установить целевую температуру гриля. Нажмите на кнопку с галочкой, чтобы подтвердить выбор.
- 4) Повторяйте шаги 2 и 3, чтобы изменить или задать новую целевую температуру.
- 5) Как только гриль достигнет заданной температуры, кнопка с колокольчиком начнет мигать, контроллер воспроизведет звук звонка, а при использовании приложения WEBER CONNECT вы получите push-уведомление на свое смарт-устройство.
- 6) Все эти функции модуля WEBER CONNECT также можно настроить по беспроводной сети через Wi-Fi или Bluetooth® из приложения WEBER CONNECT на вашем смарт-устройстве.

Работа на гриле с использованием температурных щупов

Используйте прилагаемый температурный щуп для контроля работы вашего гриля WEBER и идеального приготовления блюд.

Для применения датчиков температуры необходимо выполнить следующие действия:

- 1) После предварительного нагрева гриля откройте крышку и очистите решетки для готовки с помощью щетки или скребка, а затем установите ручки управления грилем в требуемое положение.
- 2) Поместите продукты на решетки.
- 3) Вставьте температурный щуп(-ы) в порты модуля WEBER CONNECT (F) и, используя термостойкие рукавицы для гриля или перчатки, проложите кабели щупа(-ов) через боковой канал на гриле (G).
- 4) Вставьте температурный щуп(-ы) в середину самой толстой части приготавливаемого блюда.
- 5) Закройте крышку гриля.
- 6) Нажмите на любую кнопку регулятора температуры, чтобы включить модуль WEBER CONNECT.
- 7) Переключайте показания дисплея между температурой гриля и температурами щупов 1 и 2 с помощью кнопки с колокольчиком.
- 8) Выбрав используемый щуп, нажмите кнопки + или -, чтобы установить целевую температуру продукта. Нажмите на кнопку с галочкой, чтобы подтвердить выбор.
- 9) Повторите шаги 7 и 8, чтобы изменить или задать новую целевую температуру.
- 10) Как только щуп достигнет заданной температуры, кнопка с колокольчиком начнет мигать, контроллер воспроизведет звук звонка, а при использовании приложения WEBER CONNECT вы получите push-уведомление на свое смарт-устройство.
- 11) Все эти функции модуля WEBER CONNECT также можно настроить по беспроводной сети через Wi-Fi или Bluetooth® из приложения WEBER CONNECT на вашем смарт-устройстве.



Уход за щупом-датчиком температуры продуктов

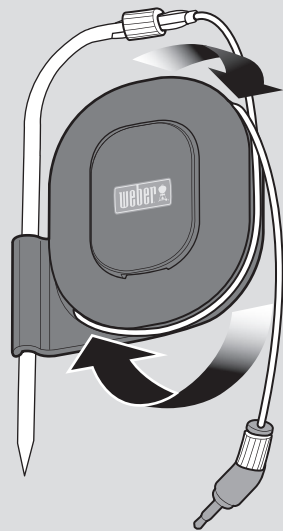
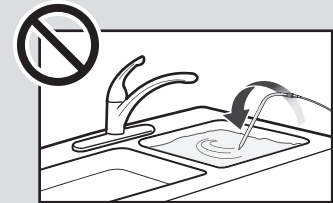
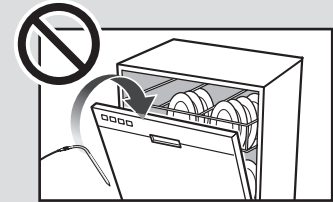
Очистка щупов

Следует очистить датчик перед первым использованием. Для очистки щупа используйте воду и влажную ткань.

Щупы-датчики температуры продуктов не предназначены для очистки в посудомоечных машинах и не обладают водонепроницаемостью, чрезмерное воздействие воды способно привести к их повреждению. Не погружайте щупы прямо в воду или другие жидкости.

Хранение щупов

После очистки аккуратно заверните щуп, если не планируете его использовать. Храните щупы в помещении.

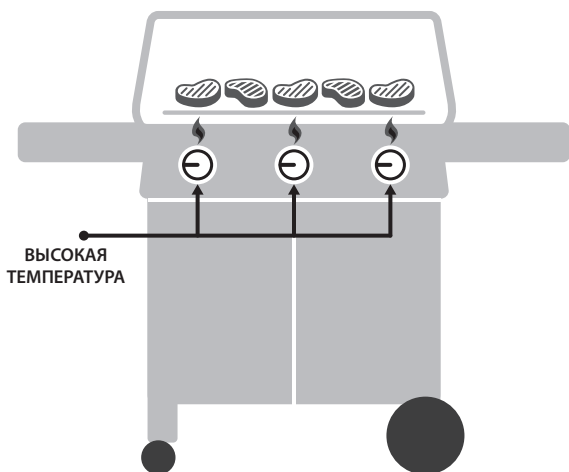


⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!

⚠ **Опасность получения травм!** Щупы-датчики температуры продуктов имеют очень острые наконечники. При обращении со щупами соблюдайте осторожность.

⚠ **Опасность получения ожогов!** Использование датчиков температуры продуктов без соответствующей защиты для рук может привести к получению серьезных ожогов. В процессе эксплуатации гриля не следует прикасаться к цветным индикаторам щупа голыми руками, поскольку они не имеют теплоизоляции. Во избежание получения ожогов всегда надевайте жаропрочные рукавицы при использовании данного изделия.

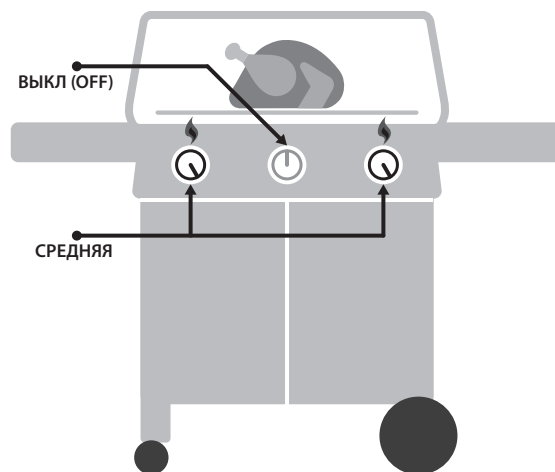
Пламя: прямое и не прямое



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.

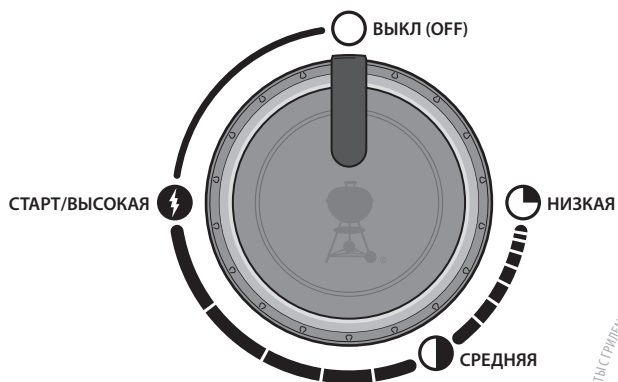
При прямом нагреве пламя находится непосредственно под пищей. При приготовлении пищи таким образом обжаривается ее поверхность, создается аромат, текстура и вкуснейшая корочка.



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.



ТАЙМЕР

Установка таймера позволит избежать разочарования из-за пригоревшего ужина. Здесь нет ничего сложного — прибор надежен и прост в использовании.

РУКАВИЦЫ ДЛЯ ГРИЛЯ

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

Рекомендации по работе с грилем

Всегда предварительно разогревайте гриль.

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 нагрев, закройте крышку и дайте решетке нагреться в течение 15 минут.

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. Главная ее задача – предотвратить как проникновение внутрь гриля избыточного количества воздуха, так и чрезмерную потерю 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 с великолепным глубоким рисунком от решетки и множеством карамелизованных участков? Чтобы достичь подобного результата, необходимо, чтобы готовящееся блюдо оставалось на одном месте все то время, которое необходимо для достижения оптимального эффекта. Мы зачастую переворачиваем еду до того, как она достигнет желаемого цвета и аромата. Однако почти во всех случаях достаточно перевернуть продукты всего один раз. Если вы выполняете большее количество манипуляций, то слишком часто открываете крышку, что приводит к возникновению целого ряда проблем. Не нужно суеты – расслабьтесь и доверьтесь своему грилю.

Знайте, когда убавить пламя.

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

Не бойтесь экспериментировать.

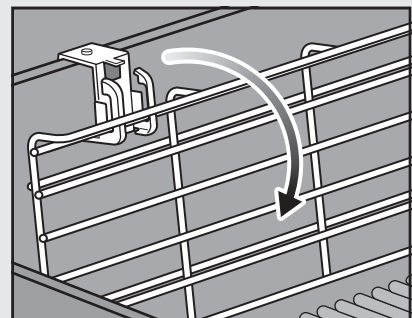
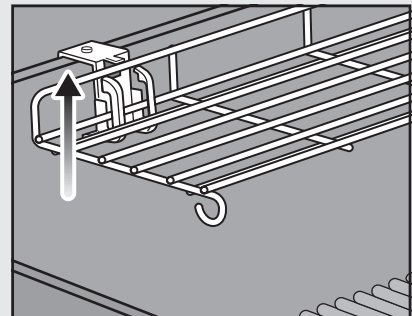
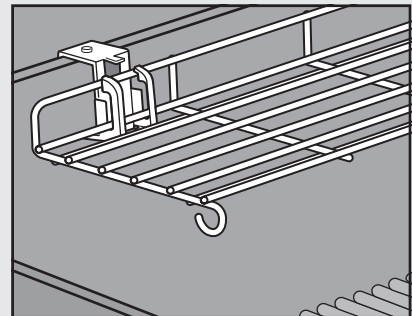
В 1950-х приготовление пищи на гриле означало только одно: мясо (и только мясо) жарили на углях на открытом огне. Сегодня домашнему гриль-мастеру не требуется кухня для приготовления полноценного обеда. Используйте свой гриль для приготовления обжаренных закусок, основных блюд и даже десертов. Зарегистрируйте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

Оптимизируйте пространство для гриля

Использование решетки для подогрева TUCK-AWAY

Разложите решетку для подогрева, чтобы сохранить еду теплой, или сложите ее, когда она не используется.

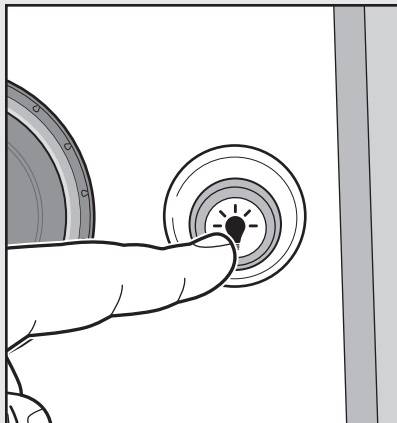
Чтобы сложить решетку для подогрева, слегка поднимите ее и поверните в направлении вниз. При регулировании решетки для подогрева необходимо надевать термостойкие рукавицы или перчатки для гриля (соответствующие стандарту EN 407 «Перчатки для защиты от повышенных температур и огня, уровень 2 или выше»).



Использование гриля ночью

Использование ручек регулировки горелок с подсветкой

Подсветка ручек регулировки горелок включается нажатием кнопки. Для включения/выключения подсветки просто нажмите кнопку питания справа на панели управления.



Очистка и обслуживание

Очистка внутренней части 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. 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 хлопья краски. 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) Соскребите пригоревший жир с внутренней стороны крышки при помощи щетки для гриля со щетиной из нержавеющей стали (A). Для того, чтобы минимизировать 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 загрязнений на них будет минимальным.

- 1) Пройдитесь щеткой для гриля со щетиной из нержавеющей стали по решеткам, находящимся в установленном положении (B).
- 2) Извлеките решетки и отставьте их в сторону.

Очистка ароматических пластин FLAVORIZER BARS

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

- 1) Обработайте пластины FLAVORIZER BARS пластиковым скребком (C).
- 2) При необходимости очистите пластины FLAVORIZER BARS при помощи щетки со щетиной из нержавеющей стали.
- 3) Извлеките пластины FLAVORIZER BARS и отставьте их в сторону.

Очистка горелок

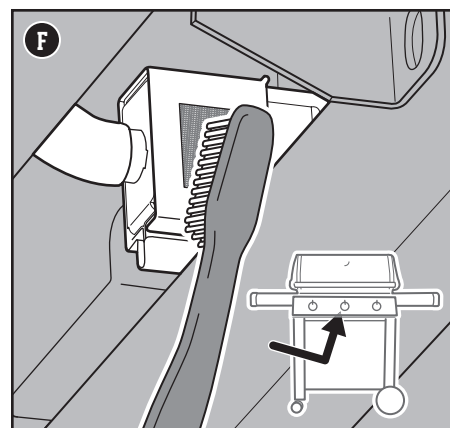
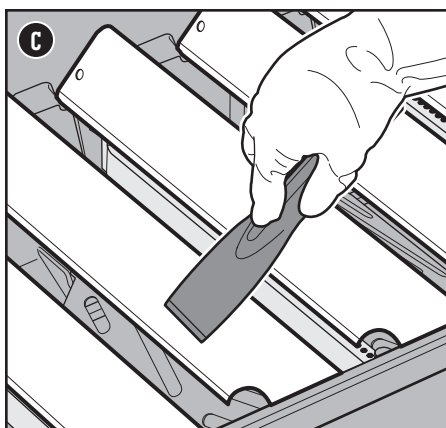
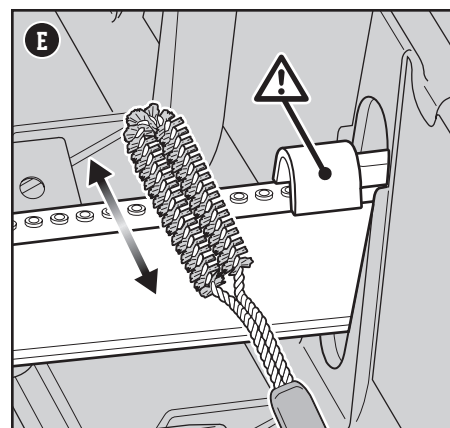
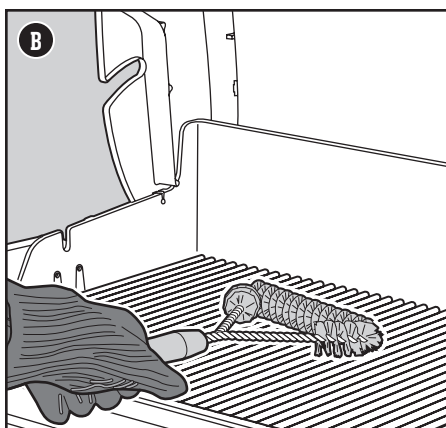
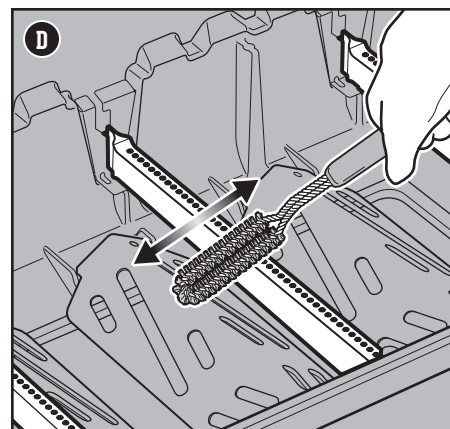
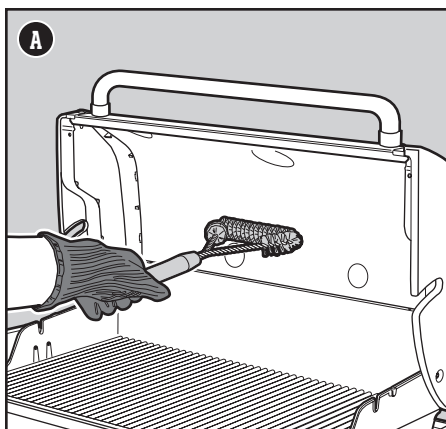
Для оптимальной работы горелок важное значение имеют отверстия на горелках (представляют собой небольшие выступающие отверстия по всей длине горелок) и расположенные на концах горелок защитные сетки от пауков и прочих насекомых. Для безопасной эксплуатации устройства очень важно поддерживать чистоту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

Очистка портов горелок

- 1) Очистите наружную часть горелок по верху портов при помощи щетки для гриля со щетиной из нержавеющей стали (D).
- 2) Чтобы при очистке горелок не повредить электроды зажигания, аккуратно обойдите 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.

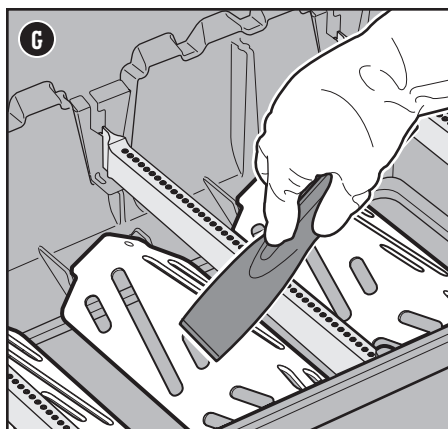
⚠ **ОСТОРОЖНО!** Не кладите части гриля на боковые столики: так можно поцарапать краску или поверхности из нержавеющей стали.

⚠ **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 жароотражателей

Расположенные под горелками жароотражатели равномерно распределяют тепло в котле гриля во время готовки. Поддержание чистоты жароотражателей способствует улучшению работы вашего гриля.

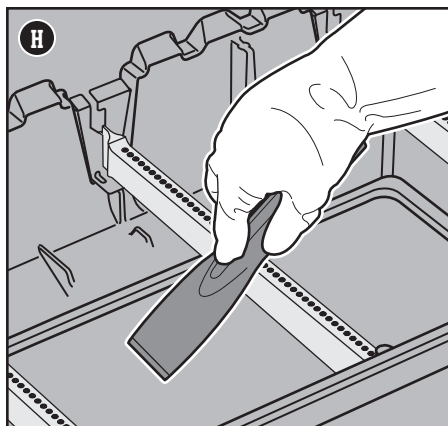
- 1) Обработайте жароотражатели пластмассовым скребком (G).
- 2) При необходимости очистите жароотражатели щеткой со щетиной из нержавеющей стали.
- 3) Извлеките жароотражатели и отставьте их в сторону.



Очистка котла гриля

Загляните внутрь котла гриля и проверьте его на предмет скопления жира и пищевых остатков. Излишние отложения могут стать причиной возгорания.

- 1) Пластиковым скребком соскребите налет с боковой и нижней части гриля в отверстие внизу котла гриля (H). Через отверстие налет попадет в выдвижной поддон для жира.



Очистка системы удаления жира

Система удаления жира состоит из расположенного под углом выдвижного поддона для жира и поддона-ловушки. 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 части гриля

Наружная часть гриля может включать в себя поверхности из нержавеющей стали, керамики или 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, небразивное 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 эмалевым покрытием и частей из пластика

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

Очистка наружной части грилей, используемых в нестандартной среде

Если гриль подвергается особо неблагоприятным внешним воздействиям, то потребуются чаще очищать его наружную поверхность. Кислотные дожди, химикаты для бассейнов и соленая вода способны вызывать ржавление поверхности. Промывайте наружную поверхность гриля теплой мыльной водой. Затем следует смыть моющее средство чистой водой и вытереть насухо. Кроме того, для предотвращения образования ржавчины на поверхности можно раз в неделю применять чистящее средство для нержавеющей стали.

Очистка внутренней поверхности шкафа

Протирайте внутреннюю поверхность шкафа мягкой влажной тканью. При очистке электронных компонентов будьте аккуратны, не тяните за проводные соединения

ОСТОРОЖНО! НЕ ОЧИЩАЙТЕ ГРИЛЬ НАПРАВЛЕННОЙ СТРУЕЙ ВОДЫ, НАПРИМЕР, ИЗ САДОВОГО ШЛАНГА ИЛИ МОЙКИ ВЫСОКОГО ДАВЛЕНИЯ. ЭТО МОЖЕТ ПРИВЕСТИ К ПОВРЕЖДЕНИЮ ЭЛЕКТРОННЫХ КОМПОНЕНТОВ.

АЛЮМИНИЕВЫЕ ЛОТКИ

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

ТЕРМОМЕТР

Этот небольшой и относительно недорогой прибор поможет быстро измерить внутреннюю температуру готовящегося на гриле мяса.

ЩЕТКА ДЛЯ ГРИЛЯ

Такая щетка является обязательным инструментом при использовании гриля. Один быстрый проход щеткой по горячей решетке предотвратит налипание остатков еды, оставшейся от предыдущего приготовления, к вашим новым блюдам.

ОСНОВНЫЕ ГОРЕЛКИ или БОКОВАЯ ГОРЕЛКА НЕ ЗАЖИГАЮТСЯ

ПРИЗНАК

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

ПРИЧИНА

Проблема с потоком газа.

РЕШЕНИЕ

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** удастся зажечь при помощи спичек, следуйте указаниям по диагностике и устранению неисправностей, связанных с потоком газа, на следующей странице.

Имеется 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 в разделе «Проверка компонентов электронной системы зажигания».

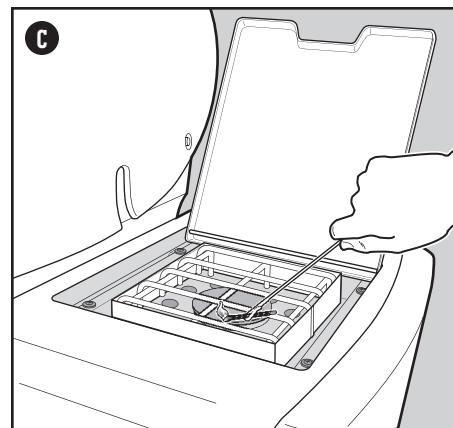
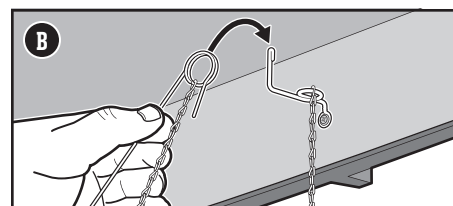
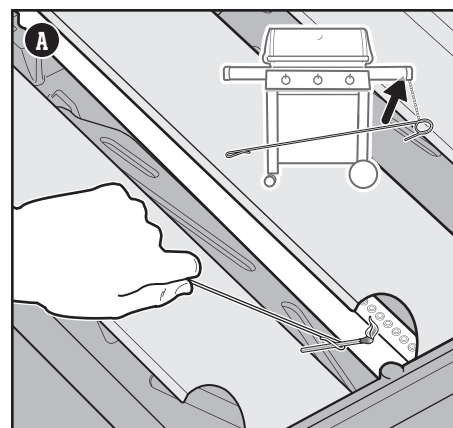
Зажигание гриля при помощи спичек

Использование спички для определения наличия потока газа в основных горелках

- 1) Откройте крышку гриля.
- 2) Убедитесь, что все ручки управления горелками (включая боковую горелку) установлены в положение «выкл» **О**. Проверьте это, нажав на ручку и поворачивая ее по часовой стрелке.
*Примечание. Важно, чтобы перед включением газового баллона ручки управления всех горелок находились в положении «выкл» **О**.*
- 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. Установите спичку в держателе и зажгите. (Держатель расположен под правым боковым столиком.) Просуньте зажженную спичку через решетку и пластины FLAVORIZER BARS и поднесите ее к горелке **(А)**.
- 5) Нажмите на ручку управления горелкой и медленно поворачивайте ее против часовой стрелки к положению «старт/высокая температура» **ⓘ**.
- 6) Проверьте, загорелась ли горелка, посмотрев через решетку для готовки и прорезь в пластинах FLAVORIZER BAR.
- 7) Если горелка не зажигается в течение 4 секунд, переведите ручку управления горелкой в положение «выкл» **О** 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) Переместите держатель для спичек, убрав его под правый боковой столик **(В)**.

Использование спички для определения наличия потока газа в боковой горелке

- 1) Откройте крышку боковой горелки.
- 2) Убедитесь, что все ручки управления горелками (включая боковую горелку) установлены в положение «выкл» **О**. Проверьте это, нажав на ручку и поворачивая ее по часовой стрелке.
*Примечание. Важно, чтобы перед включением газового баллона ручки управления всех горелок находились в положении «выкл» **О**.*
- 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. (Держатель расположен под правым боковым столиком.) Держите зажженную спичку у боковой горелки **(С)**.
- 5) Нажмите на ручку управления боковой горелкой и медленно поворачивайте ее против часовой стрелки к положению «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» **О** 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 в разделе «Проверка компонентов электронной системы зажигания».



Для приобретения запасных частей
свяжитесь с местным поставщиком
или зарегистрируйтесь на веб-
сайте weber.com.

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


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.

Низкий уровень газа или газ отсутствует в баллоне.

Газовый шланг перегнут или перекручен.

Засорились порты горелок.

РЕШЕНИЕ

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».

Заправьте газовый баллон.

Выпрямите газовый шланг.

Очистите порты горелок. Смотрите раздел «Очистка портов горелок».

ПРИЗНАК

- Запах газа наряду со слабым пламенем желтого цвета.

ПРИЧИНА

Засорены сетки защиты от пауков/насекомых.

РЕШЕНИЕ

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

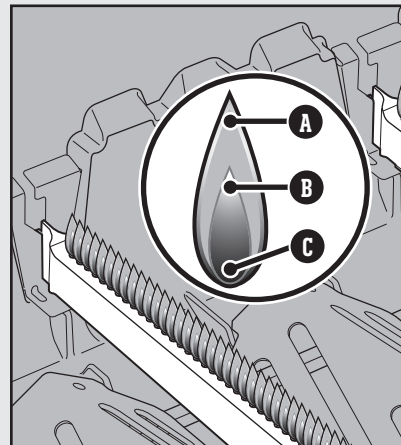
Возможно, повреждена внутренняя резиновая прокладка крана газового баллона.

РЕШЕНИЕ

Проверьте резиновую прокладку. Если она повреждена, верните газовый баллон местному поставщику.

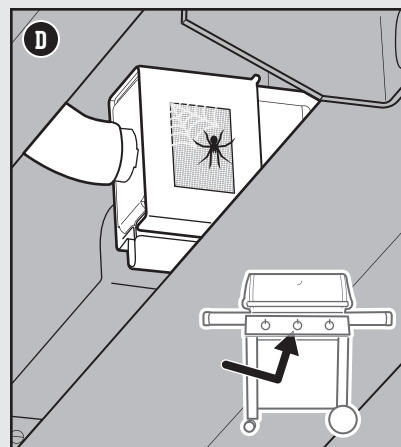
Вид пламени исправной горелки

Горелки вашего гриля настроены на заводе на определенный состав газозвдушной 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).



Сетки защиты от пауков / насекомых.

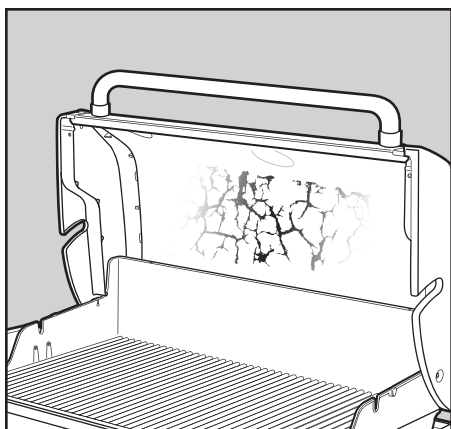
Воздушные отверстия горелок (D) оснащены защитными сетками из нержавеющей стали, препятствующими образованию паутины и гнезд насекомых внутри горелок. Кроме того, снаружи сеток защиты от пауков/насекомых может накапливаться грязь, которая препятствует подаче кислорода в горелки.



⚠ 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.



Гриль ИСПАЧКАН ЖИРОМ (отслаивающиеся хлопья, вспышки/воспламенения)

ПРИЗНАК

- Под крышкой появляется подобие отслаивающейся краски.

ПРИЧИНА

Хлопья, которые вы видите, являются парами от приготовления пищи, которые превратились в уголь.

РЕШЕНИЕ

Они появляются со временем по мере использования гриля. Это не дефект. Очистите крышку. Смотрите раздел «Уход за изделием».

ПРИЗНАК

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

ПРИЧИНА

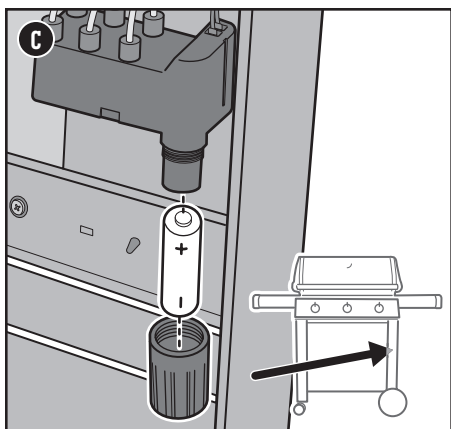
На гриле осталась пища с прошлого приготовления.

Необходимо тщательно очистить внутреннюю поверхность гриля.

РЕШЕНИЕ

Всегда предварительно нагревайте гриль на максимальной мощности в течение 15 минут.

Чтобы очистить внутреннюю поверхность гриля сверху вниз, выполните шаги, представленные 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 (С).
- 3) Если батарея отслужила свое, замените ее на новую.

Проверка проводов.

Существует два возможных проблемных места, которые необходимо проверить.

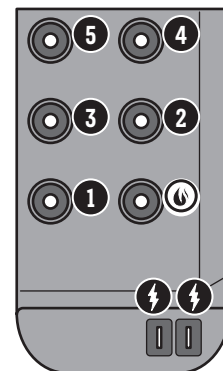
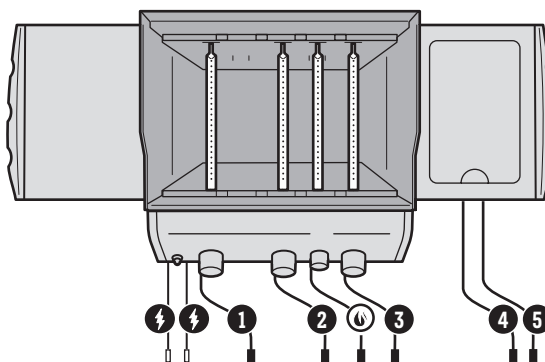
- 1) Убедитесь в том, что провода поджига надежно подсоединены к клеммам на кнопке поджига под панелью управления.
- 2) Убедитесь в том, что провода поджига правильно подсоединены к модулю поджига. Цветовая маркировка клемм проводов соответствует маркировке клемм на модуле зажигания. Количество проводов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

ОБРАТИТЕСЬ В ОТДЕЛ РАБОТЫ С КЛИЕНТАМИ

Если у вас остались какие-либо вопросы, обратитесь к представителю отдела по работе с клиентами в вашем регионе.

Контактную информацию вы найдете на нашем веб-сайте weber.com.

Схема проводки модуля поджига 335



ОТКЛЮЧЕНИЕ ЭЛЕКТРОПИТАНИЯ

ПРИЗНАК

- Не включается подсветка модуля WEBER CONNECT и ручек управления.

ПРИЧИНА

РЕШЕНИЕ

Отсоединены провода.

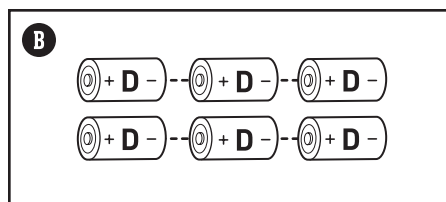
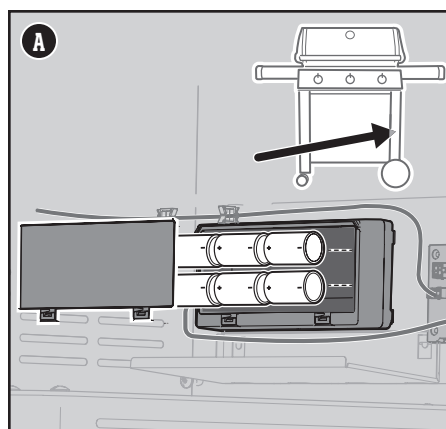
Убедитесь в том, что все провода надежно подсоединены к клеммам с обратной стороны модуля WEBER CONNECT и плате управления внутри шкафа. Смотрите раздел «Схема проводки WEBER CONNECT».

Батарейки «сели».

Установите новые батарейки. Смотрите раздел «Замена батареек в модуле WEBER CONNECT» на этой странице.

Возможно, альтернативное портативное зарядное устройство разряжено.

Если вы используете дополнительное портативное зарядное устройство, продаваемое отдельно, отсоедините его от платы управления и ознакомьтесь с руководством по эксплуатации от производителя для получения информации о подзарядке устройства. Смотрите раздел «Подключение портативного зарядного устройства».



Замена батареек в модуле WEBER CONNECT

Необходимо использовать только щелочные батарейки. Запрещается использовать одновременно старые и новые батарейки или батарейки разного типа (стандартные, щелочные или перезаряжаемые). Если вы не планируете использовать гриль в течение месяца и более, извлеките батарейки.

- 1) Найдите батарейный отсек внутри шкафа справа внизу.
- 2) Нажмите на выступы на крышке батарейного отсека, чтобы открыть ее (A).
- 3) Замените шесть батареек типа D (B).

ПРОБЛЕМЫ С ПОДКЛЮЧЕНИЕМ WEBER CONNECT

ПРИЗНАК

- Проблемы сопряжения или установки связи со смарт-устройством по Bluetooth®.

ПРИЧИНА

РЕШЕНИЕ

Функция Bluetooth® использует только сигналы короткого диапазона.

Когда модуль WEBER CONNECT включен, он готов к сопряжению. Убедитесь, что Bluetooth® на смарт-устройстве включен, и оно находится рядом с грилем.

Сопряжение по Bluetooth® уже выполнено с другим смартфоном.

Если световой индикатор Bluetooth® светится постоянно и не мигает, то гриль уже подключен к смарт-устройству. Отключите Bluetooth® на всех смарт-устройствах, которые в данный момент не должны быть подключены к грилю.

ПРИЗНАК

- Проблемы сопряжения или установки связи со смарт-устройством по Wi-Fi.

ПРИЧИНА

РЕШЕНИЕ

Гриль находится вне радиуса действия сети Wi-Fi.

Чтобы успешно подключить смарт-устройство к локальной сети Wi-Fi, ваш гриль должен находиться в пределах радиуса действия маршрутизатора Wi-Fi. Если ваши попытки подключиться не увенчались успехом, попробуйте переместить гриль в зону действия маршрутизатора Wi-Fi или установите повторитель Wi-Fi для усиления сигнала.

НА ДИСПЛЕЕ ПОЯВЛЯЕТСЯ КОД ОШИБКИ

ПРИЗНАК

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

ПРИЧИНА

РЕШЕНИЕ

Модуль WEBER CONNECT — это устройство, чувствительное к воздействию определенных внешних факторов. На его работу могут влиять колебания напряжения в сети электропитания и радиочастотное излучение.

Обратитесь к представителю службы поддержки в вашем регионе. Контактная информация указана на веб-сайте weber.com.

Дополнительный вход питания

Подключение портативного зарядного устройства

Вместо шести щелочных батарей типа D для питания модуля WEBER CONNECT во время готовки можно подключить портативное зарядное устройство, которое продается отдельно.

Портативное зарядное устройство должно иметь минимальную емкость 10000 мА·ч и разъем micro-USB на 5 В. На полку внутри шкафа гриля можно установить портативное зарядное устройство со следующие максимальными размерами: ширина 10 см (4 дюйма), глубина 17,75 см (7 дюймов) и высота 3 см (1,25 дюйма).

При использовании портативного зарядного устройства извлекать щелочные батареи из батарейного блока не нужно. Вместо этого просто подключите портативное зарядное устройство к плате управления с помощью разъема micro-USB, и модуль WEBER CONNECT переключится на питание от зарядного устройства.

- 1) Откройте шкаф гриля.
- 2) Поместите зарядное устройство на малую полку в нижней части боковой панели, рядом с батарейным блоком **(A)**.
- 3) Подключите кабель micro-USB к нижней части платы управления **(B)**.
- 4) Включите портативное зарядное устройство.

Указания по полной зарядке портативного зарядного устройства смотрите в его руководстве по эксплуатации.

Дополнительная информация по использованию портативного зарядного устройства:

- Не подключайте портативное зарядное устройство к внешней розетке, пока оно подключено к грилю.
- После использования отключите портативное зарядное устройство от гриля и отнесите его в помещение.
- Портативное зарядное устройство не обеспечивает электропитание системы поджига горелок. Смотрите раздел «Проверка компонентов электронной системы зажигания».
- Разъем micro-USB на плате управления не предназначен для передачи данных.
- Не храните портативное зарядное устройство на улице.
- Полностью заряжайте портативное зарядное устройство перед каждым использованием.
- Используйте только при температуре наружного воздуха от -12°C (10°F) до 38°C (100°F), если портативное зарядное устройство не рассчитано на работу при более высоких и/или низких температурах. Соблюдайте руководство по эксплуатации, предоставленное производителем.

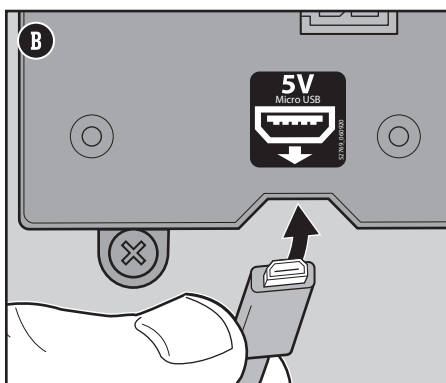
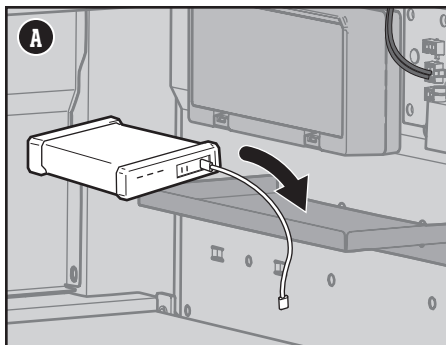
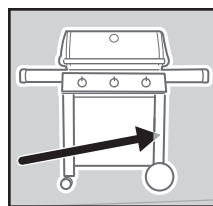
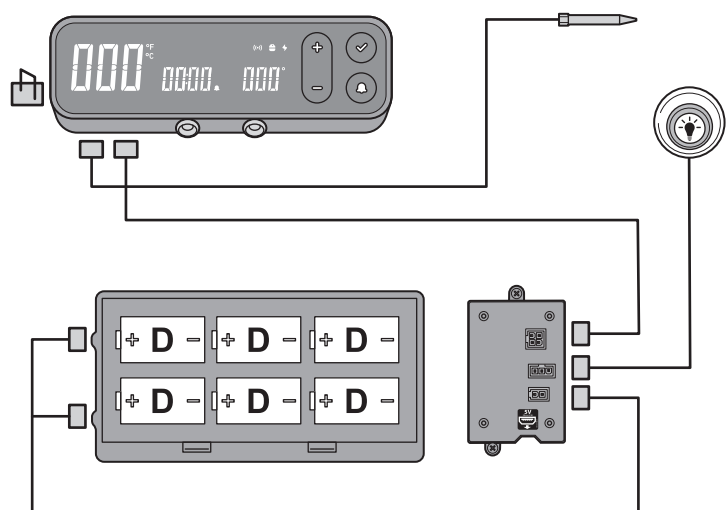







Схема проводки WEBER CONNECT



Поиск и устранение неисправностей

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
Фланк-стейк	0,68–0,90 кг, 19 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
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
	19 мм	6–8 минут при прямом нагреве на высокой температуре
Отбивная: с костью или без	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-корнуэльски	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
	в листовой обертке	25–30 минут при прямом нагреве на средней температуре
Кукуруза	очищенная	10–15 минут при прямом нагреве на средней температуре
Грибы	шиитакэ 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.





Производитель:

компания Weber-Stephen Products LLC,
1415 S. Roselle Road
Palatine, IL 60067-6266
США

Импортер:

Weber-Stephen Products (EMEA) GmbH
Franklinstraße 28/29
10587 Berlin
Тел.: (+49) 307554184-0

Серийный номер



Впишите серийный номер своего гриля в поле сверху для справок в дальнейшем. Серийный номер указан на информационной этикетке, расположенной сзади справа на раме гриля.

АВСТРИЯ

Weber-Stephen Österreich GmbH
+43 (0)7 242 89 0135
service-at@weber.com

БЕЛЬГИЯ

Weber-Stephen Products Belgium Sprl
+32 15 28 30 99
service-be@weber.com

ЧИЛИ

Weber-Stephen Chile SpA.
+01 56 2-3224-3936

ЧЕШСКАЯ РЕСПУБЛИКА

Weber-Stephen CZ & SK spol. s r.o.
+42 267 312 973
info-cz@weberstephen.com

ДАНИЯ

Weber-Stephen Nordic ApS
+45 99 36 30 10
service-dk@weber.com

ФРАНЦИЯ

Weber-Stephen France SAS
+33 0810 19 32 37
service-fr@weber.com

ГЕРМАНИЯ

Weber-Stephen Deutschland GmbH
+49 (0) 30 219 0710
service-de@weber.com

ИСЛАНДИЯ

Jarn & Gler Wholesale EHF
+354 58 58 900

ИНДИЯ

Weber-Stephen Barbecue Products India Pvt. Ltd.
080 42406666
customercare@weberindia.com

ИЗРАИЛЬ

D&S Imports
+972 392 41119
info@weber.co.il

ИТАЛИЯ

Weber-Stephen Products Italia Srl
+39 0444 367 911
service-it@weber.com

НИДЕРЛАНДЫ

Weber-Stephen Holland B.V.
+31 (0) 513 4 333 22
service-nl@weber.com

ПОЛЬША

Weber-Stephen Polska Sp. z o.o.
+48 22 392 04 69
info-pl@weberstephen.com

РОССИЯ

ООО «Вебер-Стефен Восток»
+7 495 956 63 21
info.ru@weberstephen.com

ЮЖНО-АФРИКАНСКАЯ РЕСПУБЛИКА

Weber-Stephen Products (South Africa) Pty Ltd.
+27 11 454 2369
info@weber.co.za

ИСПАНИЯ

Weber-Stephen Ibérica SRL
+34 935 844 055
service-es@weber.com

ШВЕЙЦАРИЯ

Weber-Stephen Schweiz GmbH
+41 52 24402 50
service-ch@weber.com

ОБЪЕДИНЕННЫЕ АРАБСКИЕ ЭМИРАТЫ

Weber-Stephen Deutschland GmbH, Dubai Branch
+971 4 454 1626
info@weberstephen.ae

СОЕДИНЕННОЕ КОРОЛЕВСТВО

Weber-Stephen Products (UK) Ltd.
+44 (0)203 630 1500
service-uk@weber.com

США

Weber-Stephen Products LLC
847 934 5700
support@weberstephen.com

Контактные данные для Ирландской Республики:
Weber-Stephen Products (U.K.) Limited.

Для таких стран Южной и Восточной Европы, как РУМЫНИЯ, СЛОВЕНИЯ, ХОРВАТИЯ и ГРЕЦИЯ, используйте контактные данные:
Weber-Stephen Deutschland GmbH.

Контактные данные для стран Балтии:
Weber-Stephen Nordic ApS.

weber.com



Apple и логотип Apple являются товарными знаками компании Apple Inc., которые зарегистрированы в США и других странах. App Store является знаком обслуживания корпорации Apple Inc. Android и Google Play являются товарными знаками корпорации Google Inc.

Словесный знак Bluetooth® и логотипы являются зарегистрированными торговыми марками, принадлежащими компании Bluetooth SIG, Inc. Любое использование указанных торговых марок компанией Weber-Stephen LLC. осуществляется по лицензии. Другие торговые марки и торговые названия являются собственностью соответствующих владельцев.

© 2021 Спроектировано и разработано компанией Weber-Stephen Products LLC, 1415 S. Roselle Road, Palatine, Illinois 60067 USA (США).