



# ДОГЛЯД ЗА ГРИЛЕМ

## Очищення та технічне обслуговування

### Очищення внутрішньої частини гриля

З часом продуктивність вашого гриля може зменшитися, якщо він не підтримувався належним чином. Низькі температури, нерівномірне нагрівання та прилипання їжі до решіток — це все є ознаками того, що очищення та технічне обслуговування не були зроблені у необхідний термін.

Рекомендується ретельно очищувати гриль, складати та зберігати у вертикальному положенні принаймні двічі на рік. Послідовне використання може вимагати щоквартального очищення. Коли гриль вимкнений і охолонув, почніть з очищення всередині, зверху вниз.

### Очищення кришки

Час від часу ви можете помічати «фарбові» лусочки на внутрішній стороні кришки. Під час використання пари, які виділяються, повільно перетворюються на вуглець і осідають всередині вашої кришки. Ці відкладення згодом відшаровуються, і дуже схожі на фарбу. Відкладення є нетоксичними, але лусочки можуть потрапити на їжу, якщо ви не зробили необхідне очищення в строк.

- 1) Почистіть карбонізовану поверхню з внутрішньої сторони кришки щіткою для гриля з нержавіючої сталі (A). Зведіть до мінімуму подальше накопичення відкладень всередині кришки, витерши поверхню паперовим рушником після смаження, поки гриль ще теплий (не гарячий).

### Очищення решіток для приготування їжі

Якщо ви очищували решітки як рекомендовано, сміття повинно бути мінімальним.

- 1) Коли решітки вже встановлені, почистіть сміття щіткою з нержавіючої сталі (B).
- 2) Вийміть решітки та відкладіть.

### Очищення пальника

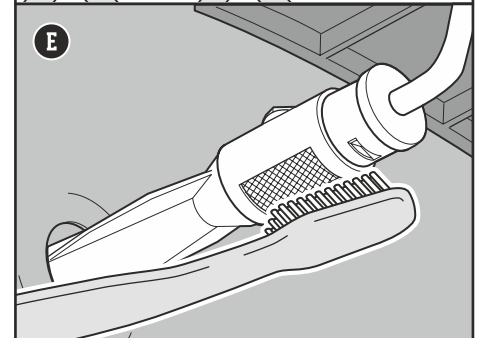
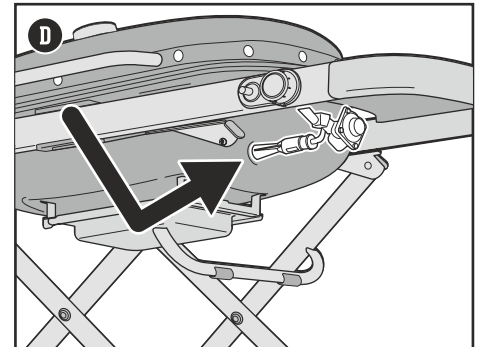
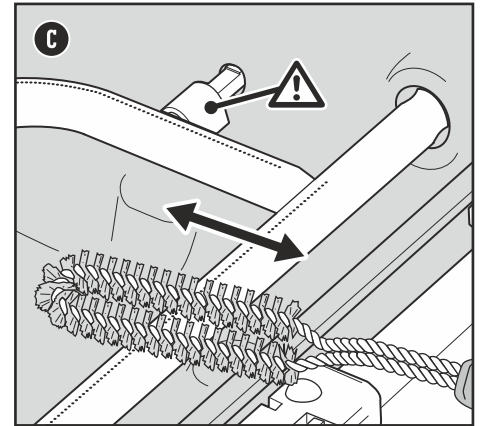
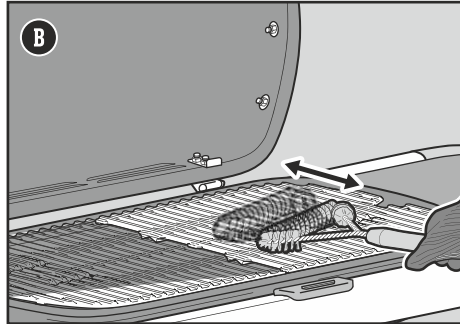
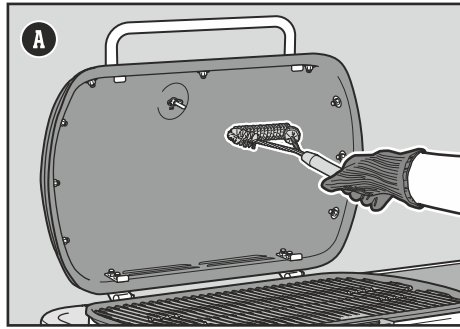
Порти (малі отвори, що працюють уздовж пальника) і кінцева частина пальника — є двома ключовими, для продуктивності, зонами на пальнику гриля. Дуже важливо зберігати ці зони у чистоті для безпечної роботи вашого гриля.

### Очищення портів пальника

- 1) Для очищення зовнішньої частини пальників використовуйте чисту щітку для гриля з нержавіючої сталі, очищуючи поперек верхньої частини портів пальника (C). Не очищайте вздовж трубки, оскільки це призведе лише до видалення сміття з одного порту до іншого.
- 2) Очищаючи пальник, уникайте пошкодження електрода запалювання, обережно почистивши його щіткою.

### Очищення павутинних екранів

- 1) Знайдіть кінець пальника позаду панелі керування, де він зустрічається з клапаном (D).
- 2) Очистіть павутинний екран на пальнику за допомогою щітки з м'якою щетиною (E).



⚠ **ПОПЕРЕДЖЕННЯ:** Вимкніть гриль і зачекайте, доки він вимкнеться. Перед ретельним очищенням охолодіть.

⚠ **ПОПЕРЕДЖЕННЯ:** під час очищення пальників ніколи не використовуйте щітку, яка вже використовувалася для очищення решітки для приготування їжі. Ніколи не кладіть гострі предмети на отвори пальника.

⚠ **УВАГА:** Не розміщуйте жодних компонентів гриля на бічних столиках, оскільки вони можуть подряпати фарбу або поверхню з нержавіючої сталі.

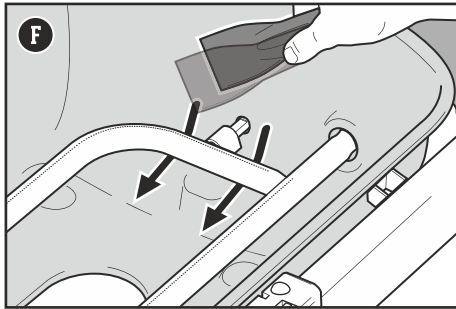
⚠ **УВАГА:** не використовуйте нічого з наведеного нижче для чищення гриля: поліролі або фарби, миючі засоби, що містять кислоту, мінеральний спирт або ксилол, засіб для чищення духовки, абразивні миючі засоби (засоби для чищення кухні).



## Очищення котла

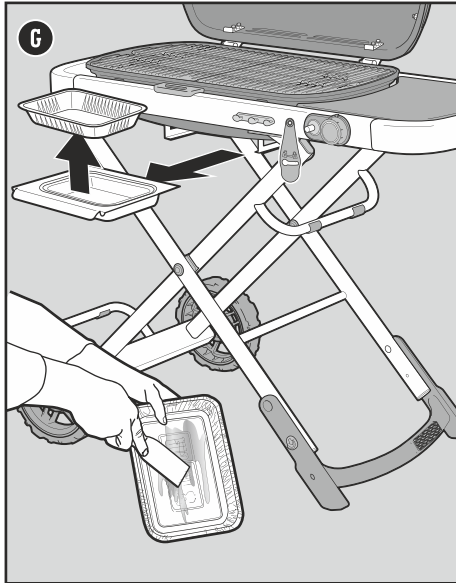
Подивіться всередині котла на предмет накопичення жиру або залишки їжі. Надмірне накопичення може викликати пожежу.

- 1) Використовуйте пластиковий скребок, щоб зіскребти сміття з боків у нижню частину гриля, а саме в отвір у нижній частині котла (F). Цей отвір веде до висувного боксу для сміття.



## Очищення системи управління жиром

Система управління жиром складається з висувного піддону для збору крапель і одноразового піддону для крапель (G). Ці компоненти були розроблені таким чином, щоб їх було легко видалити, очистити та замінити; важливий крок для підготовки гриля.



## Очищення системи управління жиром

Зовнішня частина вашого гриля складається з нержавіючої сталі, порцеляново-емальованої та пластикової поверхні. WEBER рекомендує наступні методи на основі типів поверхні.

## Очищення поверхонь з нержавіючої сталі

Очистіть нержавіючу сталь нетоксичним і неабразивним засобом. Засіб для чищення або полірування нержавіючої сталі, призначений для використання на зовнішніх частинах гриля. Для цього використовуйте серветку з мікрофібри та очистіть у напрямку волокон нержавіючої сталі. Не використовуйте паперові рушники.

*Примітка. Не ризикуйте подрпати нержавіючу сталь абразивними пастами. Паста не очищають і не полірують. Вони змінять колір металу, видаливши верхню частину плівкового покриття з оксиду хрому.*

## Очищення фарбованих, порцеляново-емальованих поверхонь і пластикових компонентів

Пофарбоване покриття, емальоване порцеляною та пластикові компоненти можна помити теплою водою з милом і протерти паперовими рушниками або тканиною. Після протирання поверхні промийте і ретельно висушіть.

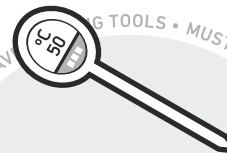
## Очищення зовнішньої частини grillів, які знаходяться в унікальних середовищах

Якщо ваш гриль піддається особливо суворим умовам навколишнього середовища, у вас з'явиться необхідність у частішому догляді. Кислотні дощі, хімікати для басейнів і солоня вода можуть викликати появу іржі на поверхні. Протріть зовнішню поверхню гриля теплою водою з милом і ретельно висушіть. Також, ви можете щотижня застосовувати засіб для чищення нержавіючої сталі, щоб запобігти поверхневої іржі.



## БОКСИ З ФОЛЬГИ

Ідеально підходять для уловлювання жиру, щоб зробити очищення зручним і легким.



## ТЕРМОМЕТР

Невеликий і відносно недорогий гаджет, який необхідний для швидкого вимірювання внутрішньої температури страви під час смаження.



## ЩІТКА ДЛЯ ГРИЛЯ

Обов'язкове використання, перш ніж навіть мріяти про грилінг. Швидке очищення по гарячій решітці запобігає обугленим залишкам їжі від минулого приготування.