



ДОГЛЯД ЗА ГРИЛЕМ

Глибоке очищення та 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 — є ознаками того, що очищення та технічне обслуговування не було зроблено у строк. Коли гриль вимкнено і охолоджено, почніть очищувати внутрішню частину зверху вниз. Ретельне очищення рекомендується проводити через кожні п'ять приготувань. Часте використання може вимагати більш частого очищення.

Очищення кришки

Час від часу ви можете помічати лусочки, «схожі на фарбу», на внутрішній стороні кришки. Під час використання виділені пари повільно перетворюються на вуглець і осідають всередині кришки вашого гриля. Цей осад з часом буде лущитися і вигляди дуже схожими на фарбу. Осад є нетоксичним, але лусочки можуть впасти на вашу їжу, якщо ви регулярно не очищуєте кришку.

- 1) Використовуйте пластиковий скребок, щоб видалити обуглений жир з внутрішньої сторони кришки (A).

Очищення решіток для приготування їжі

Якщо ви чистили свої решітки як рекомендовано, сміття на решітках повинно бути мінімальним.

- 1) Почистіть бруд, коли решітки вже є встановлені, спеціальною щіткою з щетиною з нержавіючої сталі (продається окремо) (B).
- 2) Вийміть решітки та відкладіть.

Примітка: решітки можна мити в посудомийній машині.

Очищення котла гриля

Подивіться всередині котла на предмет накопичення жиру або залишків їжі. Надмірне накопичення жиру може викликати пожежу. Під час зняття нагрівального елемента рекомендується використовувати рукавички.

Не використовуйте металеві щітки для очищення нагрівальних елементів.

- 1) Зніміть регулятор температури.
- 2) Зніміть нагрівальний елемент, знявши обидва гвинти на монтажному кронштейні до нагрівання елемента (C).
- 3) Посуньте нагрівальний елемент вліво від гриля. Слідкуйте за тим, щоб не зігнути нагрівальний елемент, нахиліть його вгору та вийміть.
- 4) Використовуйте пластиковий скребок, щоб зіскребити сміття з боків та дна котла у спеціальний отвір для жиру (висувний уловлювач) (D).
- 5) Вийміть і очистіть висувний уловлювач (E). Нижню частину гриля можна зняти і промити теплою водою з милом. Слідкуйте за тим, щоб не зігнути окремі елементи котла.

Після очищення знову встановіть усі необхідні елементи. Не вмикайте гриль без усієї необхідної комплектації.

Щоб повторно встановити нагрівальні елементи, вставте нагрівальний елемент у відповідні отвори в передній частині гриля. Знову прикріпіть, повертаючи гвинти за годинниковою стрілкою (не затягуйте сильно).

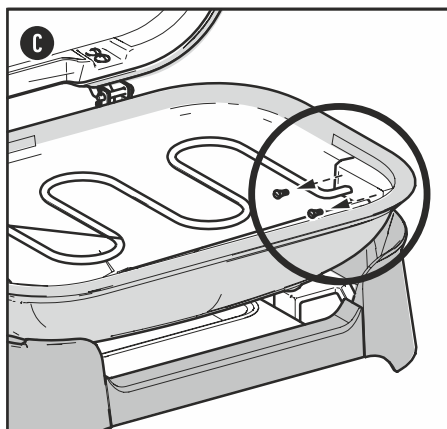
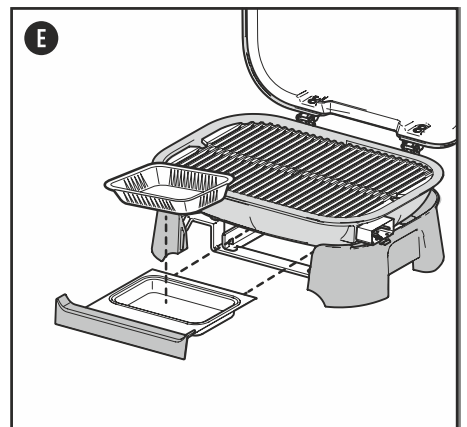
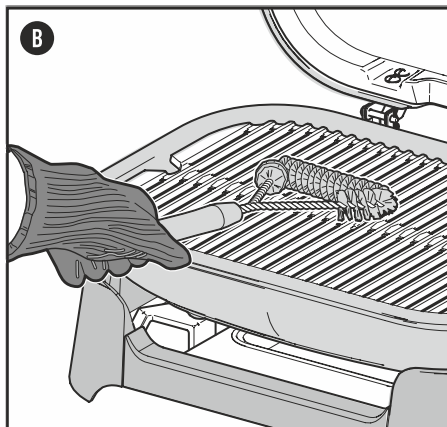
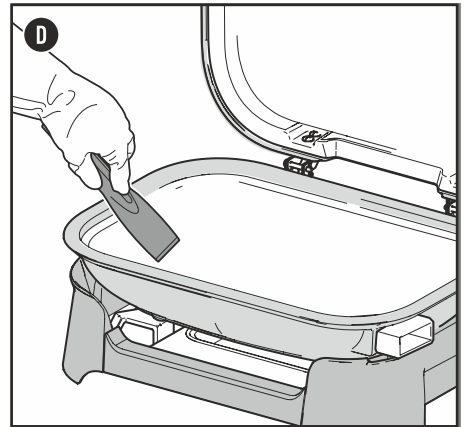
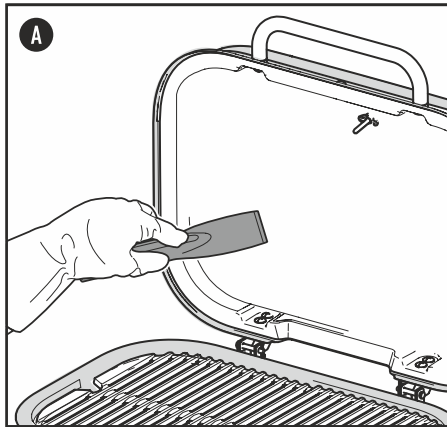
Очистіть нагрівальні елементи, дозволивши їжі

Очищення зовнішньої частини гриля

Зовнішня частина вашого гриля може складатися з алюмінію, поверхні з нержавіючої сталі та пластику. WEBER рекомендує наступні методи на основі типів поверхні:

Очищення котла гриля

Очистіть нержавіючу сталь, використовуючи мило для видалення жиру. Використовуйте серветку з мікроволоконна для очищення в напрямку волокон нержавіючої сталі. Промийте чистою водою і ретельно висушіть. Не використовуйте паперові рушники. Не використовуйте відбілювач або хлоровані засоби для очищення нержавіючої сталі.



Примітка: Не ризикуйте подряпати нержавіючу сталь абразивними пастами. Паста не очищають і не полірують. Вони можуть змінити колір металу, видаливши верхню частину плівкового покриття з оксиду хрому.

Очищення пофарбованих поверхонь і пластикових компонентів

Очистіть пофарбовані та пластикові деталі милом для видалення жиру. Промийте чистою водою і ретельно висушіть.

Очищення зовнішніх поверхонь решіток, які знаходяться всередині унікальних середовищ

Якщо ваш гриль піддається особливо суворим умовам навколишнього середовища, у вас з'явиться необхідність у частішому догляді. Кислотні дощі, хімікати для басейнів і солоната 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 очищення нержавіючої сталі, щоб запобігти поверхневої іржі.

⚠ ПОПЕРЕДЖЕННЯ

- ⚠ Вимкніть гриль і зачекайте, доки він вимкнеться. Перед ретельним очищенням охолодіть.
- ⚠ Не розпилюйте рідину при нагріванні елемента або контролера.
- ⚠ Не занурюйте у воду, на етапі очищення.

⚠ УВАГА

- ⚠ Від'єднайте прилад від ланцюга живлення та вийміть регулятор температури перед очищенням та обслуговуванням.
- ⚠ Не використовуйте нічого з наведеного далі: поліролі або фарби для сталі, очисники які містять кислоту, мінеральні спирти або ксилол, засіб для очищення духовок, абразивні очисники (засоби для чищення кухні) або абразивні чистячі губки.
- ⚠ Не використовуйте металеві щітки для очищення нагрівального елемента. Дозвольте їжі підгоріти під час попереднього нагрівання.