

LUMIN

Electric Grill



Посібник користувача

- LUMIN
- LUMIN COMPACT



77445

ВАЖЛИВІ ЗАХОДИ БЕЗПЕКИ НЕБЕЗПЕКА, ПОПЕРЕДЖЕННЯ та ОБЕРЕЖНІСТЬ

У цьому посібнику користувача використовуються твердження, щоб підкреслити критичну та важливу інформацію. Прочитайте та дотримуйтесь цих тверджень, щоб забезпечити безпеку та запобігти пошкодженню майна. Визначення тверджень наведено нижче.

- △ **НЕБЕЗПЕКА:** Вказує на небезпечну ситуацію, яка, якщо її не уникнути, призведе до смерті або серйозних травм.
- △ **ПОПЕРЕДЖЕННЯ:** Вказує на небезпечну ситуацію, яка, якщо її не уникнути, може призвести до смерті або серйозних травм.
- △ **УВАГА:** Вказує на небезпечну ситуацію, яка, якщо її не уникнути, може призвести до легких або середніх травм.

- △ Прочитайте всі інструкції.
- △ Тільки для домашнього використання.

△ УВАГА

- △ Щоб забезпечити постійний захист від ризику ураження електричним струмом, підключайте лише до належним чином заземлених розеток.
- △ Через ризик ураження електричним струмом тримайте подовжувач сухим та не заземленим.
- △ Гаряча поверхня.

Експлуатація

Під час використання електроприладів слід завжди дотримуватися основних заходів безпеки, включаючи наступне:

△ НЕБЕЗПЕКА

- △ Для захисту від ураження електричним струмом не занурюйте шнур, вилки, портативні прилади (або інші окремі частини чи частини) у воду чи іншу рідину.

△ ПОПЕРЕДЖЕННЯ

- △ Використовуйте лише на відкритому повітрі в добре провітрюваному приміщенні. Не використовуйте в гаражі, будівлі, критому проході, наметі чи будь-якому іншому закритому приміщенні або під верхньою горючою конструкцією.
- △ Не використовуйте будь-який прилад з пошкодженням шнуром або вилкою, або після того, як прилад вийшов з ладу, впаав або був пошкоджений будь-яким чином. Зверніться до представника служби підтримки клієнтів у вашому регіоні, використовуючи контактну інформацію на нашому веб-сайті. Увійдіть на сайт www.weber-ukraine.com
- △ Не використовуйте гриль, якщо є пошкоджені, несправні або модифіковані деталі.
- △ Не використовуйте пристрій, якщо пошкоджена електрична розетка.
- △ Не модифікуйте прилад. Модифікації є небезпечними та призведуть до анулювання вашої гарантії.
- △ Використовуйте гриль лише на рівній, термостійкій поверхні.
- △ Використання аксесуарів, не рекомендованих WEBER, може призвести до пошкоджень або травм. m Не допускайте звисання шнура з краю столу або стільниці та доторкання до гарячих поверхонь.
- △ За потреби завжди підключайте регулятор температури до приладу і переконайтеся, що він вимкнений, перед тим, як підключити шнур до розетки. Щоб відключити, вимкнути прилад, а потім виїняти вилку з розетки.
- △ Не використовуйте прилад не за призначенням.
- △ Паливо, таке як брикети з деревного вугілля, не призначене для використання з приладом.
- △ Використовуйте лише належним чином заземлену розетку.

- △ Будьте надзвичайно обережні під час виймання лотка або утилізації гарячого жиру.
- △ Не залишайте гриль без нагляду під час використання.
- △ Не використовуйте його як обігрівач.
- △ Не використовуйте цей гриль, якщо всі частини не на місці, а гриль не було зібрано відповідно до інструкції зі складання.
- △ Використовуйте цей гриль лише так, як описано в цьому посібнику. Неправильне використання може призвести до пожежі, ураження електричним струмом або травм.
- △ Не вбудовуйте цю модель гриля у будь-які вбудовані або висувні конструкції.
- △ Ваш електричний гриль не призначений для встановлення в або на рекреаційних транспортних засобах, позашляховиках та/або човнах.
- △ Не використовуйте гриль ближче ніж 3 м від будь-якої водойми, наприклад, басейну або ставка.
- △ Не використовуйте гриль ближче ніж 61 см від горючих матеріалів. Це включає верхню, нижню, задню та бічні частини гриля.
- △ Розташуйте кабель живлення подалі від зон проїзду. Розташуйте кабель так, щоб його не можна було тягнути або об нього не спіткнулися.

△ УВАГА

- △ Не перевищуйте потужність розетки.
- △ Переконайтеся, що інші прилади високої потужності не підключені до того ж кола під час використання гриля.
- △ Не торкайтеся поверхонь, які можуть бути гарячими. Використовуйте надані ручки.
- △ Необхідний пильний нагляд, коли будь-який прилад використовується дітьми або поблизу них.

Зберігання та/або невикористання

△ НЕБЕЗПЕКА

- △ Переконайтеся, що прилад ВИМКНЕНО, і вийміть вилку з розетки, коли він не використовується, перед тим, як встановлювати або знімати деталі, а також перед чищенням. Дайте йому охолонути перед використанням.

△ ПОПЕРЕДЖЕННЯ

- △ Завжди відключайте прилад від мережі, потягнувши за вилку.
- △ Не тягніть за кабель.

△ УВАГА

- △ Зберігайте контролер температури в приміщенні, коли він не використовується - у недоступному для дітей місці.
- △ Дайте приладу охолонути перед тим, як переміщувати, чистити або зберігати його.
- △ Накривайте гриль лише тоді, коли він охолоне.

Інструкції щодо заземлення

Цей прилад має бути заземлений під час використання для захисту користувача від ураження електричним струмом. Прилад обладнаний 3-жильним шнуром та 3-контактною вилкою із заземленням, що підходить до відповідної розетки із заземленням. Підключіть до зовнішньої розетки, захищеної GFI, якщо така є.

Подовжувачі

⚠ УВАГА: Щоб мінімізувати ризик пошкодження майна та/або травмування, не використовуйте подовжувач, якщо він не відповідає специфікаціям, зазначеним у цьому посібнику.

- Тримайте з'єднання сухими.
 - Дотримуйтесь усіх місцевих законів і норм під час використання цього приладу.
 - Використовуйте лише 3-жильні подовжувачі з 3-контактними вилками із заземленням та 3-полюсними роз'ємами, які підходять для підключення вилки до приладу.
 - На вулиці можна використовувати лише подовжувачі, позначені літерою "W" та маркуванням "Підходить для використання з зовнішніми приладами".
 - Використовуйте лише подовжувачі з електричним номіналом не менше номіналу приладу.
 - Не використовуйте пошкоджені подовжувачі. Перевірте подовжувач перед використанням та замініть його, якщо він пошкоджений.
- Не зловживайте подовжувачем і не тягніть за будь-який шнур, щоб від'єднати його. Тримайте шнур подалі від тепла та гострих країв.
- Шнур слід розташовувати так, щоб він не звисав зі стільниці або столу, де його можуть потягнути діти або випадково об нього спіткнутися.

Автоматичний вимикач

Ваш гриль працює від 13 ампер електричного струму.

Для найкращого досвіду та запобігання втраті електроенергії:

- Рекомендується використовувати автоматичний вимикач на 15-20 ампер на розетці, що використовується (нормальний струм вимикача).

ПРИМІТКА: Якщо гриль використовується на розетці з меншим струмом, може статися спрацьовування.

- Визначте інші електричні пристрої, що живляться від зовнішнього автоматичного вимикача, до якого буде підключено гриль (наприклад, лампа для патіо). Якщо вони потребують струму більше 2 ампер, від'єднайте їх від мережі, перш ніж підключати гриль.

ПРИВІТ!

Ми дуже раді, що ви приєдналися до нас у подорожі до щастя на грилі. Будь ласка, знайдіть трохи часу, щоб прочитати цей посібник користувача, щоб переконатися, що ви швидко та легко готуєте на грилі. Ми хочемо бути з вами протягом усього терміну служби вашого гриля. Дякуємо, що обрали WEBER. Ми раді, що ви тут.

Зміст

2 Ласкаво просимо до WEBER

Важливі запобіжні заходи

4 Обіцянка WEBER

5 Збірка

Список деталей

6 Експлуатація

Початок роботи

Обслуговування від страви до страви

Налаштування обсмажування на високій температурі

Налаштування приготування на пару

Налаштування димлення

Налаштування підігріву їжі

Налаштування гриля з замороженого стану

Очищення резервуара для приготування на пару/копчення

10 Поради та підказки

Що робити і чого не робити під час приготування на грилі

11 Догляд за виробом

Глибоке очищення та обслуговування

12 Усунення несправностей

13 Запасні частини

Обіцянка WEBER

У WEBER ми пишаємося двома речами: створенням довговічних грилів та забезпеченням відмінного обслуговування клієнтів протягом усього життя.

Обмежена гарантія

Дякуємо за придбання продукту WEBER.

«WEBER» пишеться тим, що постачає безпечний, довговічний та надійний продукт.

Ця обмежена гарантія WEBER («Гарантія»), що надається вам без додаткової оплати. Вона містить інформацію, яка вам знадобиться для ремонту вашого продукту WEBER у малоімовірному випадку несправності або дефекту.

Відповідно до чинного законодавства, клієнт має кілька прав у разі дефекту продукту. Ці права включають додаткове виконання або заміну, зниження ціни покупки та компенсацію. Ці та інші законні права залишаються незмінними під цим гарантійним положенням. Фактично, ця гарантія надає Власнику додаткові права, які є незалежними від законодавчих гарантійних положень.

ОБМЕЖЕНА ГАРАНТІЯ WEBER

WEBER гарантує покупцеві продукту WEBER (або у випадку подарунка чи рекламної акції, особі, для якої він був придбаний як подарунок або рекламний товар) («Власник»), що продукт WEBER не має дефектів матеріалу та виготовлення протягом періоду(ів), зазначеного(их) нижче, за умови збирання та експлуатації відповідно до супровідного Посібника користувача, за винятком нормального зносу. (Примітка: Якщо ви втратите або загубите свій Посібник користувача WEBER, заміну можна отримати онлайн на сайті www.weber-ukraine.com) WEBER погоджується в рамках цієї гарантії відремонтувати або замінити деталь, яка має дефект матеріалу або виготовлення, з урахуванням обмежень, та винятків, перелічених нижче. У МЕЖАХ, ДОЗВОЛЕНИХ ЧИННИМ ЗАКОНОДАВСТВОМ ЦЯ ГАРАНТІЯ ПОШИРЮЄТЬСЯ ТІЛЬКИ НА ПОЧАТКОВОГО ПОКУПЦЯ І НЕ ПЕРЕДАЄТЬСЯ НАСТУПНИМ ВЛАСНИКАМ, ЗА ВИНЯТКОМ ВИПАДКІВ ПОДАРУНКІВ ТА РЕКЛАМАЦІЙНИХ ТОВАРІВ, ЯКІ ЗАЗНАЧЕНО ВИЩЕ. WEBER гарантує якість своєї продукції та рада надати вам гарантію, описану вище, на дефекти матеріалу гриля або його відповідних компонентів, за винятком нормального зносу.

• «Нормальний знос» включає косметичні та інші несуттєві погіршення стану, які можуть виникнути з часом володіння вашим грилем, такі як поверхнева іржа, вм'ятини/подряпини тощо.

Однак, WEBER дотримується цієї гарантії щодо гриля або його відповідних компонентів, якщо пошкодження або дисфункція є наслідком дефекту матеріалу.

• «Дефект матеріалу» включає іржу або прогорання певних деталей, або інші пошкодження чи несправності, що перешкоджають вашій здатності безпечно/належним чином використовувати ваш гриль.

ОБОВ'ЯЗКИ ВЛАСНИКА ЗА ЦЬОЮ ГАРАНТІЄЮ

Вищезазначена гарантія діє лише за умови, що Власник належним чином дбайливо ставиться до продукту WEBER, дотримуючись усіх інструкцій зі складання, інструкцій з використання та профілактичного обслуговування, як зазначено в супровідному посібнику користувача, якщо тільки Власник не може довести, що дефект або несправність не пов'язані з невиконанням вищезазначених зобов'язань. Якщо ви живете в прибережній зоні або ваш виріб розташований поблизу басейну, технічне обслуговування включає регулярне миття та ополіскування зовнішніх поверхонь, як зазначено в супровідному посібнику користувача.

ГАРАНТІЙНЕ ВИКОНАННЯ / ВИКЛЮЧЕННЯ ГАРАНТІЇ

Якщо ви вважаєте, що у вас є деталь, на яку поширюється ця Гарантія, зверніться до служби підтримки клієнтів WEBER, використовуючи контактну інформацію на нашому веб-сайті (www.weber.com або інший веб-сайт для вашої країни, на який може бути перенаправлено Власника). Після розслідування WEBER відремонтує або замінить (на власний розсуд) дефектну деталь, на яку поширюється ця Гарантія. У випадку, якщо ремонт або заміна неможливі, WEBER може вирішити (на власний розсуд) замінити відповідний гриль на новий гриль рівної або більшої вартості. WEBER може попросити вас повернути деталі для перевірки, вартість доставки має бути попередньо оплачена власником. Звертаючись до служби підтримки клієнтів, будь ласка, підготуйте наступну інформацію:

Ім'я – Адреса – Номер телефону – Електронна пошта – Серійний номер – Дата покупки – Дилер покупки – Модель – Колір – Основна Проблема

Ця ГАРАНТІЯ втрачає чинність, якщо є пошкодження, знос, знебарвлення та/або іржа, за які WEBER не несе відповідальності, викликані:

- Зловживанням, неправильним використанням, зміною, модифікацією, неправильним застосуванням, вандалізмом, недбалістю, неправильним складанням або встановленням, а також неналежним виконанням звичайного та планового технічного обслуговування;
- Комахами (наприклад, павуками) та гризунами (наприклад, білками), включаючи, але не обмежуючись, пошкодження трубок пальника та/або газових шлангів;
- Впливом соленого повітря та/або джерел хлору, таких як плавальні басейни та гідромасажні ванни/спа;
- Суворими погодними умовами, такими як град, урагани, землетруси, цунами або хвилі, торнадо або сильні шторми.
- Кислотними дощами та іншими факторами навколишнього середовища.

Використання деталей сторонніх виробників не анулює цю гарантію. Однак будь-які деталі, що використовуються та/або встановлені на вашому продукті WEBER, які не є оригінальними деталями WEBER, не покриваються цією гарантією.

Крім того, будь-які пошкодження, що виникли внаслідок використання та/або встановлення на ваш виріб WEBER деталей, які не є оригінальними, не покриваються цією гарантією. Будь-яка модифікація газового гриля, не схвалена WEBER та виконана уповноваженим сервісним техніком WEBER, призведе до анулювання цієї гарантії.

ГАРАНТІЙНІ ТЕРМІНИ НА ВИРОБ

Котел:

5 років, без іржі/прогорання
(2 роки на фарбу, за винятком вицвітання або зміни кольору)

Кришка в зборі:

5 років, без іржі/прогорання
(2 роки на фарбу, за винятком вицвітання або зміни кольору)

Чавунні решітки для приготування їжі з порцеляновою емаллю:

5 років, без іржі/прогорання

Пластикові компоненти:

5 років, за винятком вицвітання або зміни кольору

Всі інші деталі:

2 роки

ВІДМОВА ВІД ВІДПОВІДАЛЬНОСТІ

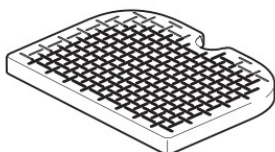
ОКРІМ ГАРАНТІЇ ТА ВІДМОВИ ВІД ВІДПОВІДАЛЬНОСТІ, ЯК ОПИСАНО В ЦІЙ ГАРАНТІЙНІЙ ЗАЯВІ, НЕ МАЄ ЯВНО ЗАЯВЛЕНИХ ПОДАЛЬШИХ ГАРАНТІЙ АБО ДОБРОВОЛЬНИХ ЗАЯВ ПРО ВІДПОВІДАЛЬНІСТЬ, НАДАНИХ ТУТ, ЯКІ ВИХОДЯТЬ ЗА МЕЖІ ЗАКОНОДАВЧОЇ ВІДПОВІДАЛЬНОСТІ, ЩО ЗАСТОСОВУЄТЬСЯ ДО WEBER.

ЦЯ ГАРАНТІЙНА ЗАЯВА ТАКОЖ НЕ ОБМЕЖУЄ ТА НЕ ВИКЛЮЧАЄ СИТУАЦІЇ АБО ПРЕТЕНЗІЇ, КОЛИ WEBER НЕ СЕ ОБОВ'ЯЗКОВО ВІДПОВІДАЛЬНІСТЬ, ЯК ПРЕДИСЯНО ЗАКОНОМ. ЖОДНІ ГАРАНТІЇ НЕ ДІЮТЬ ПІСЛЯ ЗАКІНЧЕННЯ ВІДПОВІДАЛЬНИХ ПЕРІОДІВ ЦЬОЇ ГАРАНТІЇ. ЖОДНІ ІНШІ ГАРАНТІЇ, НАДАНІ БУДЬ-ЯКОЮ ОСОБОЮ, ВКЛЮЧАЮЧИ ДИЛЕРА АБО РОЗДРІБНОГО ПРОДАВЦЯ, ЩОДО БУДЬ-ЯКОГО ПРОДУКТУ (ТАКІ ЯК БУДЬ-ЯКІ «РОЗШИРЕНІ ГАРАНТІЇ»), НЕ ДІЮТЬ ДЛЯ WEBER. ВИНЯТКОВИМ ЗАСОБОМ ПРАВОВОГО ЗАХИСТУ ЗА ЦЬОЮ ГАРАНТІЄЮ Є РЕМОНТ АБО ЗАМІНА ДЕТАЛІ АБО ВИРБУ. ЗА ЖОДНИХ ОБСТАВИН ЗА ЦЬОЮ ГАРАНТІЄЮ ВІДШКОДУВАННЯ НЕ БУДЕ ПЕРЕВИЩУВАТИ СУМУ ЦІНИ ПОКУПКИ ПРОДАНОГО ВИРБУ WEBER. ВИ БЕРЕТЕ НА СЕБЕ РИЗИК ТА ВІДПОВІДАЛЬНІСТЬ ЗА ВТРАТИ, ПОШКОДЖЕННЯ, АБО ТРАВМИ, ЗАПОДІЯНІ ВАШОМУ МАЙНУ ТА/АБО ІНШИМ ОСІБ ТА ЇХНЬОМУ МАЙНУ, ЩО ВИНИКЛИ ВНАСЛІДОК НЕПРАВИЛЬНОГО ВИКОРИСТАННЯ АБО ЗЛОВЖИВАННЯ ВИРОБОМ АБО НЕДОТРИМАННЯ ІНСТРУКЦІЙ, НАДАНИХ WEBER У СУПРОВІДЖЕНОМУ ПОСІБНИКУ ВЛАСНИКА. НА ДЕТАЛІ ТА АКСЕСУАРИ, ЗАМІНЕНІ ЗА ЦЬОЮ ГАРАНТІЄЮ, НАДАЄТЬСЯ ГАРАНТІЯ ЛИШЕ ПРОТЯГОМ ЗАЛИШКУ ВИЩЕЗГАДАННОГО ГАРАНТІЙНОГО ПЕРІОДУ. ЦЯ ГАРАНТІЯ СТОСУЄТЬСЯ ЛИШЕ ПРИВАТНИХ БУДИНКІВ АБО КВАРТИР І НЕ СТОСУЄТЬСЯ ГРИЛІВ WEBER, ЩО ВИКОРИСТОВУЮТЬСЯ В КОМЕРЦІЙНИХ, КОМУНАЛЬНИХ АБО БАГАТОВУДИНКОВИХ ПРИМІЩЕННЯХ, ТАКИХ ЯК РЕСТОРАНИ, ГОТЕЛІ, КУРОРТІ АБО ОРЕНДОВАНА НЕРУХОМІСТЬ. WEBER МОЖЕ ЧАС ВІД ЧАСУ ЗМІНЮВАТИ ДИЗАЙН СВОЄЇ ПРОДУКЦІЇ. НІЩО, ЩО МІСТИТЬСЯ В ЦІЙ ГАРАНТІЇ, НЕ ТЛУМАЧИТЬСЯ ЯК ЗОБОВ'ЯЗАННЯ WEBER ВНЕСТИ ТАКІ ЗМІНИ ДИЗАЙНУ ДО РАНІШЕ ВИРОБЛЕНИХ ПРОДУКТІВ, А ТАКІ ЗМІНИ НЕ ТЛУМАЧАТЬСЯ ЯК ВИЗНАННЯ ТЕ, ЩО ПОПЕРЕДНІ ДИЗАЙНИ БУЛИ ДЕФЕКТНИМИ.

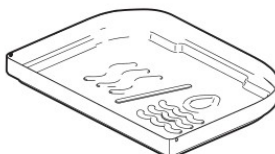
Список деталей



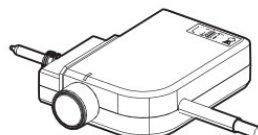
Чавунні решітки з порцеляновим покриттям



Парова система



Резервуар для паріння/копчення



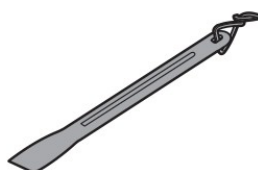
Контролер температури



Одноразовий піддон для крапель



Висувний збірний піддон



Пластиковий скребок

Збірка

Ці інструкції надають вам мінімальні вимоги для складання вашого електричного гриля WEBER. Неправильне складання може бути небезпечним.

⚠ **ПОПЕРЕДЖЕННЯ:** Не модифікуйте прилад. Модифікації є небезпечними та призведуть до анулювання гарантії.

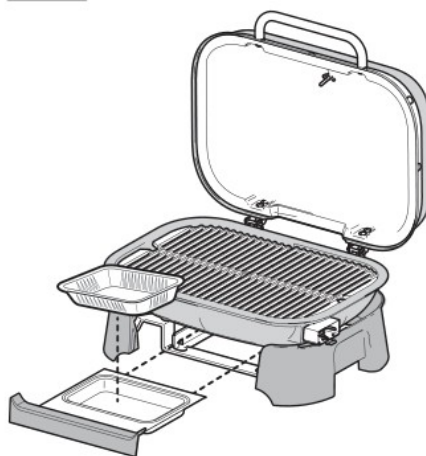
⚠ **Видаліть усі пакувальні матеріали та захисну плівку перед використанням гриля.**

- Будь-які деталі, запечатані виробником, не повинні відкриватися або змінюватися користувачем.
- Не накривайте жодні частини гриля алюмінієвою фольгою. Це може негативно вплинути на роботу вашого гриля.

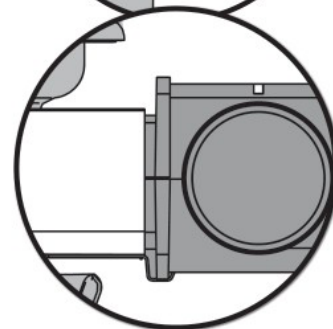
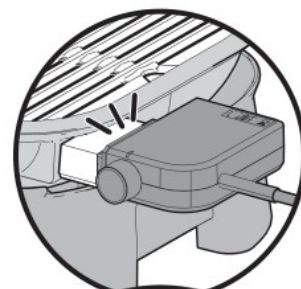
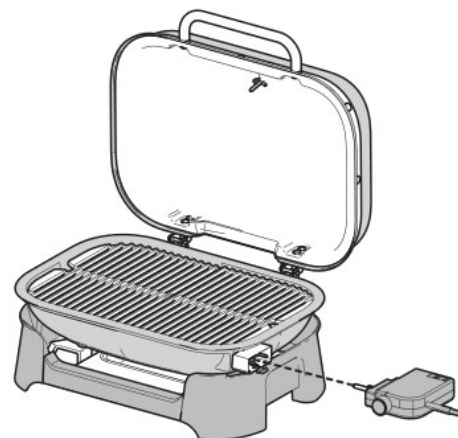
1 Встановлення решіток



2 Встановлення піддону для жиру



3 Підключення регулятора температури



Грилі, зображені в цьому посібнику користувача, можуть дещо відрізнятися від придбанної моделі.

Початок роботи

Прикріплення регулятора температури

- 1) Підключіть регулятор температури до гриля, натискаючи його прямо на монтажний кронштейн (А) доки регулятор не зафіксується на місці та не буде рівно лежати на монтажному кронштейні. Переконайтеся, що контакти нагрівального елемента вирівняні з регулятором температури для правильного кріплення (В).
- 2) Прокладіть кабель живлення за грилем, подалі від нагрітих поверхонь. Оберніть зайвий шнур обмоткою.
- 3) Підключіть кабель живлення до заземленої розетки.

Розігрійте гриль

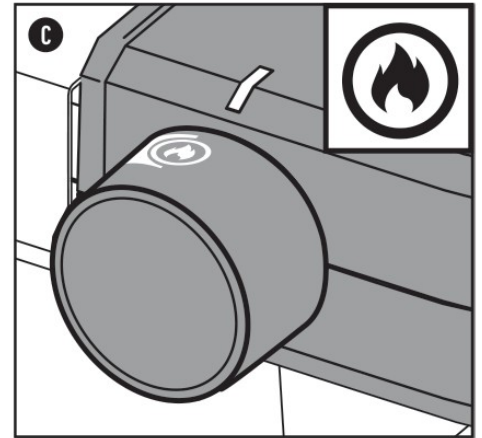
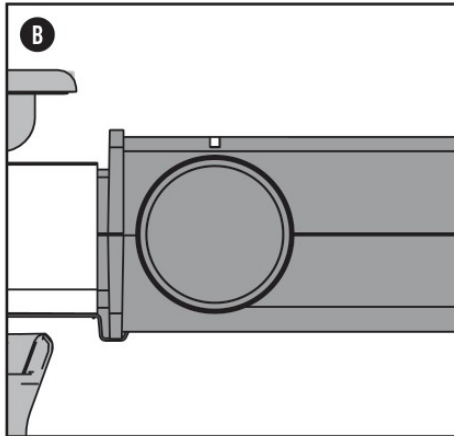
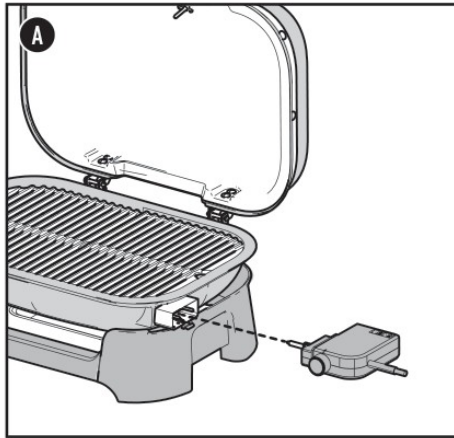
Попередній розігрів гриля є критично важливим для успішного використання всіх функцій гриля, включаючи приготування на барбекю, приготування на пару, копчення та підтримку температури їжі.

Попередній розігрів допомагає запобігти прилипанню їжі до решітки для приготування та достатньо розігріває решітку для правильного обсмажування. Він також спалює залишки раніше приготовленої страви.

- 1) Розігрійте гриль, встановивши ручку керування у високе положення (С). Світлодіодний індикатор увімкнеться, що вказує на те, що гриль увімкнено.
- 2) Коли температура досягне 260°C, гриль попередньо розігрівається. Це займе приблизно від 15 до 20 хвилин залежно від умов навколишнього середовища.
- 3) Щоб приготувати на грилі за нижчої температури: Розігрійте, як зазначено вище. Поверніть ручку проти годинникової стрілки до бажаного значення. Почніть приготування на грилі.

Умови навколишнього середовища

Приготування на грилі в холоднішому кліматі або на більшій висоті подовжить час приготування. Постійний вітер знизить внутрішню температуру гриля. Розмістіть гриль так, щоб вітер дув у передню частину гриля.



Виконайте початкове випалювання

Розігрійте гриль на найвищому рівні з закритою кришкою щонайменше двадцять хвилин перед першим приготуванням на грилі.

⚠ ПОПЕРЕДЖЕННЯ

- ⚠ Використовуйте термостійкі рукавиці для гриля або рукавиці під час роботи з грилем.
- ⚠ У разі загоряння жиру закрийте кришку, від'єднайте гриль від розетки та залиште кришку закритою, доки вогонь не згасне. Не використовуйте рідину для гасіння полум'я.
- ⚠ Не відкривайте кришку різко та не штовхайте її, не виходячи за межі нормального робочого режиму.
- ⚠ Регулятор температури не є ручкою. Не піднімайте гриль за регулятор температури.
- ⚠ Не ставте та не зберігайте предмети на регуляторі температури.

Підтримка від прийому їжі до прийому їжі

Тримайте в чистоті

Накопичений бруд і жир можуть знизити продуктивність гриля. Такі фактори, як висота, вітер і зовнішня температура, можуть впливати на час приготування.

Перевіряйте наявність жиру перед кожним приготуванням

Ваш гриль оснащений системою управління жиром, яка відводить жир з їжі в одноразовий контейнер. Під час приготування жир стікає у висувний піддон для збору жиру та в одноразовий піддон для збору жиру, який вистилає його. Цю систему слід очищати щоразу, коли ви готуєте на грилі, щоб запобігти пожежам.

- 1) Переконайтеся, що гриль вимкнений і охолонув.
- 2) Вийміть висувний піддон для збору жиру, потягнувши його вперед (А).
- 3) Перевірте наявність жиру в одноразовому піддоні для збору жиру, який вистилає його. Викиньте одноразовий піддон, за потреби, і замініть його новим.
- 4) Встановіть на місце всі компоненти.

Очистіть решітку для приготування їжі після попереднього розігріву

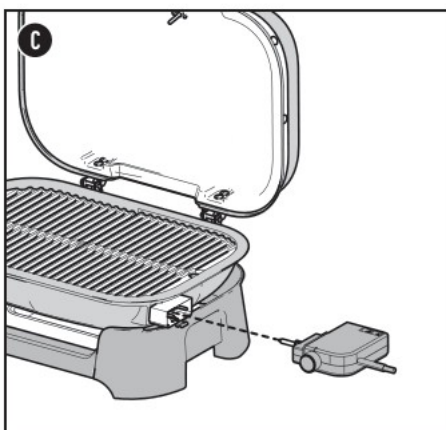
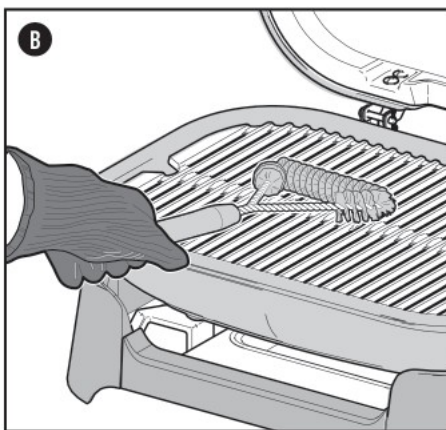
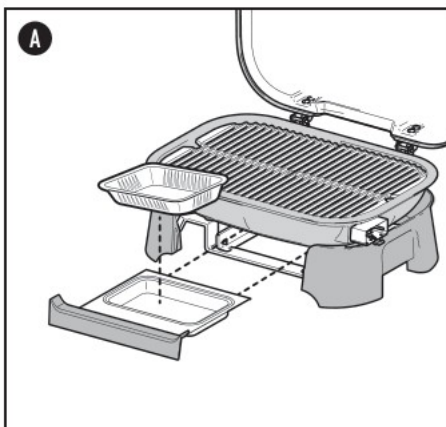
Після попереднього розігріву будь-які залишки їжі або сміття, що залишилися від попереднього використання, буде легше видалити. Чисті решітки для приготування також запобігатимуть пригоранню вашої наступної страви.

- 1) Почистіть решітки для приготування щіткою для гриля з нержавіючої сталі (продається окремо) одразу після попереднього розігріву (В).

Чищення та зберігання регулятора температури

Коли приготування завершено і гриль вимкнено, дайте регулятору температури охолонути, перш ніж витирати його.

- 1) Від'єднайте та вийміть регулятор температури, злегка потягнувши його з боку в бік, доки він не вийде з кріпильного кронштейна (С).
- 2) Протріть регулятор температури змоченою водою тканиною з мікрофібри та дайте йому повністю висохнути. Не використовуйте засоби для чищення або щітки, оскільки вони подряпають поверхню. Ніколи не використовуйте засоби для чищення скла, на пластику. Це пошкодить поверхню. Не занурюйте у воду.
- 3) Зберігайте регулятор температури в приміщенні, в недоступному для дітей місці.



⚠ ПОПЕРЕДЖЕННЯ

- ⚠ Гриль слід ретельно чистити регулярно.
- ⚠ Не вистилайте висувний піддон або будь-яку його частину алюмінієвою фольгою.
- ⚠ Будьте обережні під час зняття піддону та утилізації гарячого жиру.
- ⚠ Перевіряйте висувний піддон на наявність накопичення жиру перед кожним використанням. Видаляйте надлишки жиру, щоб уникнути займання жиру.
- ⚠ Щітки гриля слід регулярно перевіряти на наявність вільних щетинок та надмірного зносу. Замінійте щітку, якщо на решітках або щітці є вільні щетинки. WEBER рекомендує купувати нову щітку для гриля з нержавіючої сталі на початку кожної весни.

⚠ УВАГА

- ⚠ Регулятор температури слід знімати з гриля та зберігати в приміщенні, коли гриль не використовується — у недоступному для дітей місці.

Універсальність 5-в-1



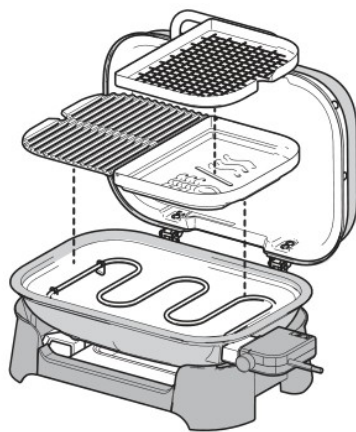
Налаштування для обсмажування на високій температурі



Використовуючи лише порцелянові емальовані решітки для приготування, поверніть ручку керування на високий рівень та розігрійте гриль із закритою кришкою щонайменше до 260°C. Вищий рівень попереднього розігріву

температури забезпечать найкращі результати обсмажування. Почистіть решітки для приготування щіткою для гриля з нержавіючої сталі.

Покладіть продукти на решітки для приготування та закрийте кришку. Переверніть їжу лише один раз під час приготування на грилі. Підніміть кришку лише для того, щоб перевернути їжу або перевірити готовність після закінчення рекомендованого часу приготування на грилі.



Налаштування приготування на пару



Потужний та готовий до приготування на пару за 10 хвилин.

Вимкніть гриль, коли він охолоне, та зніміть одну решітку для приготування. Помістіть резервуар у котел та заповніть водою до лінії полиці.

Поставте двосторонню пароварку на резервуар

для води, переконавшись, що стінки пароварки виступають вгору, щоб служити кошиком для овочів або інших дрібних продуктів.

Закрийте кришку. Поверніть ручку керування у положення високої потужності та розігрійте гриль протягом 10-15 хвилин. Почистіть решітки для приготування щіткою з нержавіючої сталі.

Зменшіть нагрівання, повернувши ручку керування у положення «Пара».

Покладіть делікатні продукти в пароварку.

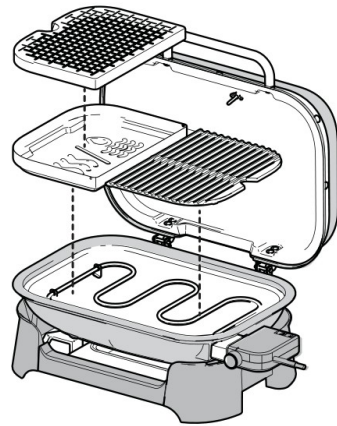
Закрийте кришку та готуйте страву до бажаного ступеня готовності.

Для найкращих результатів тримайте кришку якомога щільніше закритою під час приготування на пару.

Примітка: Якщо ви готуєте одночасно на грилі та на пару, встановіть температуру гриля, яка найкраще підходить для ваших страв на грилі.

Примітка: Для найкращої продуктивності використовуйте резервуар для пара з правого боку гриля.

Примітка: Термометр на кришці не показуватиме точних температур, якщо встановлена система пара.



Налаштування подачі диму (режим копчення)



Вимкніть гриль і охолодіть його, зніміть одну решітку для приготування. Помістіть сухий резервуар у котел та наповніть його жменю деревної тріски. Не додавайте воду. Поставте двосторонню пароварку на резервуар, переконавшись, що стінки пароварки

виступають вниз, дозволяючи верхній поверхні пароварки бути плоскою.

Поверніть ручку керування на високий режим і розігрійте гриль протягом 5-10 хвилин, доки помітно не почне утворюватися дим. Почистіть решітки для приготування щіткою для гриля з нержавіючої сталі.

Зменшіть нагрівання, повернувши ручку керування на режим димлення. Їжу можна класти або на решітку для приготування, або безпосередньо на поверхню пароварки, щоб наповнити їжу ароматом диму. Не закривайте всі отвори пароварки.

Завжди готуйте на грилі із закритою кришкою, щоб дим міг повністю проникнути в їжу.

Після завершення копчення вимкніть ручку керування та закрийте кришку гриля, доки деревна тріска не згасне.

Примітка: Для найкращої ефективності димлення використовуйте сухий резервуар із деревною тріскою з лівого боку гриля. Деревну тріску можна попередньо замочити відповідно до інструкцій виробника.

Таблиця копчення Firespice

Підкресліть смак вашої страви автентичним смаком копчення. Експерименти з додаванням ароматизованої деревної тріски до рецепту роблять копчення та приготування на грилі ще смачнішими. Деревна тріска Firespice продається окремо.

	APPLE FIRESPICE	CHERRY FIRESPICE	PECAN FIRESPICE	HICKORY FIRESPICE	MESQUITE FIRESPICE
	✓	✓	✓		
	✓	✓	✓	✓	
	✓	✓	✓	✓	✓
			✓		✓
			✓	✓	✓
	✓	✓			

⚠ НЕБЕЗПЕКА

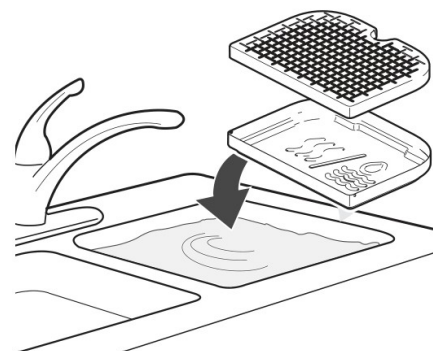
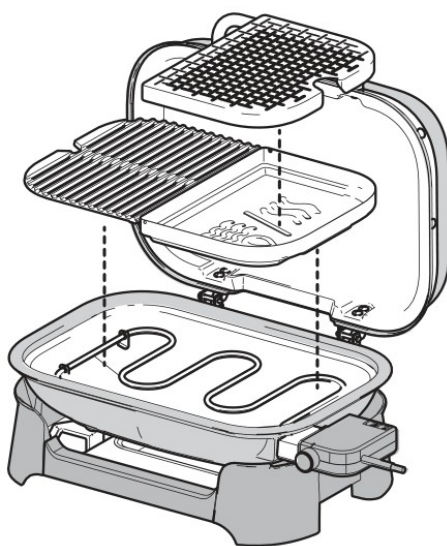
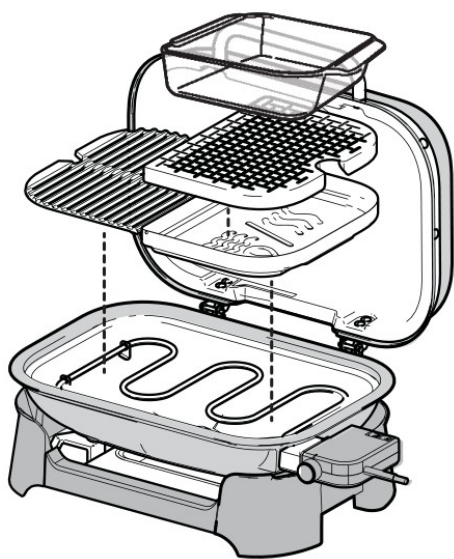
⚠ Не використовуйте в копильні жодних легкозаймистих рідин або горючих матеріалів для розпалювання деревної тріски. Це може спричинити серйозні тілесні ушкодження.

⚠ ПОПЕРЕДЖЕННЯ

⚠ Ніколи не використовуйте деревні гранули

⚠ Ніколи не використовуйте деревину, яка була оброблена або піддавалася впливу хімічних речовин.

⚠ Завжди уникайте м'яких, смолистих порід деревини, таких як сосна, кедр та осика.



Налаштування підігріву їжі



Вимкніть гриль і охолодіть його, зніміть одну решітку для приготування. Помістіть резервуар у котел та заповніть водою до лінії полиці. Поставте пароварку на резервуар для води, переконавшись, що стінки пароварки опускаються вниз.

дозволяючи верхній поверхні бути рівною.

Поверніть ручку керування в положення "Низький".

Поставте на пароварку форму максимальними розмірами 24 см x 17,75 см x 3,8 см (продається окремо).

Вода в резервуарі збереже їжу теплою та вологу, не дозволяючи їй пригоріти.

Перевіряйте рівень води в резервуарі кожні 30-60 хвилин і додавайте воду за потреби.

Щоб готувати на грилі, зберігаючи їжу теплою, встановіть регулятор температури на високий рівень під час приготування їжі, потім поверніть ручку керування в положення "Підігрів їжі" під час подачі.

Гриль із замороженого стану



Вимкніть гриль і охолодіть його, зніміть одну решітку для приготування. Помістіть резервуар у котел та заповніть 1 склянкою (250 мл) води. Поставте пароварку на резервуар з водою однією з боків догори. Розмістіть заморожені продукти на паровій

системі на **ХОЛОДНОМУ** грилі.

Поверніть ручку керування на високий режим і розігрійте гриль протягом 15 хвилин. Почистіть решітки для приготування щіткою для гриля з нержавіючої сталі.

Перевірте, чи розморозилися продукти через 15 хвилин, або додайте більше часу, якщо необхідно.

Після того, як продукти розморозяться, перемістіть продукти на решітку для приготування до бажаного ступеня готовності.

Очищення резервуара для пари/копчення

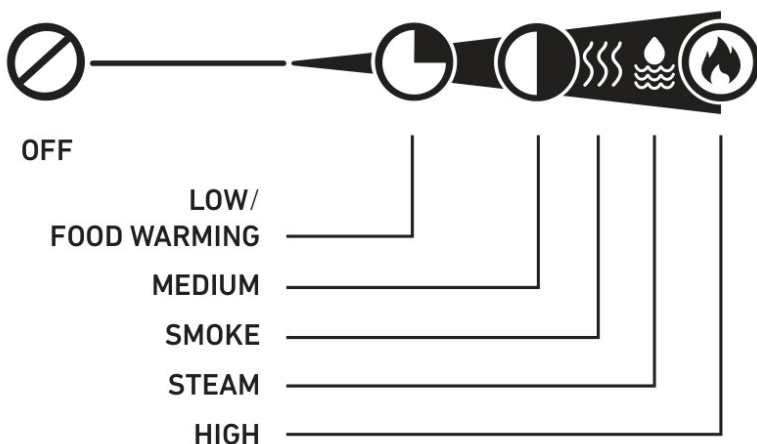
Після кожного використання дайте компонентам охолонути, потім спорожніть резервуар від води та попелу, щоб забезпечити належну циркуляцію повітря.

Помийте резервуар і пароварку теплою мильною водою. Потім ретельно промийте.

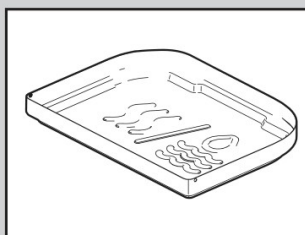
Примітка: Копчення залишить залишок «димув» на поверхні пароварки/копильні. Цей залишок неможливо видалити, і він не вплине на роботу пароварки/копильні. Меншою мірою залишок «димув» накопичуватиметься всередині гриля. Цей залишок не потрібно видалити, і він не вплине негативно на роботу гриля. Не занурюйте гриль.

Примітка: Вийміть резервуар для приготування на пару/копчення на грилі, якщо він не використовується.

Налаштування регулятора температури:



Місткість водосховища:



LUMIN

3 склянки (750 мл) до лінії полиці / 11 склянок (2,8 л) максимум

LUMIN COMPACT

2 склянки (500 мл) до позначки полиці / 8 склянок (1,9 л) максимум

⚠ ПОПЕРЕДЖЕННЯ

- ⚠ Використовуйте термостійкі рукавиці для гриля або рукавички під час роботи з грилем.
- ⚠ Не знімайте гарячі компоненти з гриля під час його використання.

Що можна і чого не можна робити під час приготування на грилі

Розігрівайте гриль щоразу.

Якщо решітки для приготування недостатньо гарячі, їжа пригорить, і ви, ймовірно, ніколи не матимете можливості належним чином підсмажити їжу або отримати ці гарні сліди від підсмажування. Навіть якщо рецепт вимагає середнього або низького вогню, завжди спочатку розігрівайте гриль на найвищому рівні.

Не готуйте на брудних решітках.

Розміщувати їжу на решітках до того, як вони будуть очищені, ніколи не є гарною ідеєю. Залишки їжі, що залишилися на решітках, діють як клей, приклеюючи їх до решіток і до вашої їжі. Щоб уникнути смаку вчорашньої вечері на сьогоднішньому обіді, переконайтеся, що ви готуєте на чистій решітці для приготування. Після того, як решітки розігріються, використовуйте щітку для гриля з нержавіючої сталі, щоб зробити поверхню чистою та гладкою.

Будьте присутніми в процесі.

Перш ніж розпочати приготування на грилі, переконайтеся, що все необхідне знаходиться під рукою. Не забудьте про необхідні інструменти для барбекю, такі як змащені олією та приправлені продукти, глазур або соуси, а також чисті тарілки для приготування готової їжі. Бігти назад на кухню не тільки означає пропустити задоволення, але й може призвести до того, що їжа підгорить. Французькі кухарі називають це «mise en place» (що означає «поставити на місце»). Ми називаємо це «бути присутнім».

Залиште трохи вільного простору.

Занадто багато їжі на решітках для приготування обмежує вашу гнучкість. Залиште принаймні одну чверть решіток для приготування вільною з достатньо місця між кожним продуктом, щоб туди помістилися щипці та легко переміщували їжу.

Іноді приготування на барбекю вимагає прийняття рішень за частки секунди та необхідності переміщувати їжу з однієї частини гриля в іншу. Тому забезпечте собі достатньо місця для приготування на грилі.

Намагайтеся не заглядати.

Кришка на вашому грилі не просто захищає від дощу. Найголовніше, вона запобігає потраплянню занадто великої кількості повітря та виходу занадто великої кількості тепла та диму. Коли кришка закрита, решітки для приготування гарячіші, час приготування коротший, а димний смак сильніший.

Перевертайте лише один раз.

Що може бути краще за соковитий стейк з глибокою скоринкою та безліччю красиво карамелізованих шматочків? Ключ до досягнення цих результатів полягає в тому, щоб ваша їжа була на місці. Іноді ми маємо схильність перевертати їжу, перш ніж вона досягне бажаного кольору та смаку. Майже у всіх випадках слід перевертати їжу лише один раз. Якщо ви перевертаєте її частіше, ви, ймовірно, також занадто часто відкриваєте кришку, що спричиняє певний набір проблем. Тож відійдіть і довіртеся грилю.

Глибоке очищення та обслуговування

Очищення внутрішньої частини гриля

З часом продуктивність вашого гриля може погіршитися, якщо його не обслуговували належним чином.

Низькі температури, нерівномірний нагрів та прилипання їжі до решіток для приготування – все це ознаки того, що очищення та обслуговування наблизилися. Коли ваш гриль вимкнений та охолоне, почніть з очищення внутрішньої частини зверху вниз. Ретельне очищення рекомендується проводити після кожних п'яти готувань. Постійне використання може вимагати частішого очищення.

Очищення кришки

Час від часу ви можете помити пластівці, схожі на фарбу, на внутрішній стороні кришки. Під час використання жир та пари диму повільно перетворюються на вуглець та осідають на внутрішній стороні кришки вашого гриля. Ці відкладення з часом відшаровуються та виглядають дуже схожими на фарбу. Ці відкладення є нетоксичними, але пластівці можуть потрапити на вашу їжу, якщо ви не чистите кришку регулярно.

1) Використовуйте пластиковий скребок, щоб видалити карбонізований жир з внутрішньої сторони кришки (А).

Очищення решіток для приготування їжі

Якщо ви чистили решітки для приготування їжі згідно з рекомендаціями, кількість сміття на решітках має бути мінімальним.

1) Після встановлення решіток видаліть сміття з решітки за допомогою щітки для гриля з нержавіючої сталі (продається окремо) (В).

2) Вийміть решітки та відкладіть їх.

Примітка: Решітки для приготування їжі можна мити в посудомийній машині.

Очищення внутрішньої частини чаші та котла

Загляньте всередину котла на наявність накопичень жиру або залишків їжі. Надмірне накопичення може спричинити пожежу.

Рекомендується використовувати рукавички під час зняття нагрівального елемента.

Не використовуйте металеві щітки для очищення нагрівальних елементів.

1) Зніміть регулятор температури.

2) Зніміть нагрівальний елемент, відкрутивши два гвинти на монтажному кронштейні, доки нагрівальний елемент не звільниться (С).

3) Посуньте нагрівальний елемент до лівого боку гриля.

Обережно, щоб не зігнути нагрівальний елемент, нахиліть його вгору та зніміть.

4) Використовуйте пластиковий скребок, щоб зіскребіти сміття з стінок та дна котла в отвір у дні котла (D). Цей отвір спрямовує сміття у висувний піддон для збору їжі.

5) Вийміть та очистіть висувний піддон для збору їжі. Див. розділ «Догляд за стравами» (Е).

Нижній вкладиш гриля можна зняти та помити теплою мильною водою. Будьте обережні, щоб не зігнути вкладиш котла.

Після очищення встановіть вкладиш чаші назад. Не використовуйте гриль без вкладиша чаші.

Щоб перевстановити нагрівальні елементи, вставте їх у відповідні отвори в передній частині гриля. Закріпіть їх, повертаючи гвинти за годинниковою стрілкою. Не перетягуйте.

Очистіть нагрівальні елементи, давши їжі підгоріти.

Очищення зовнішньої частини гриля

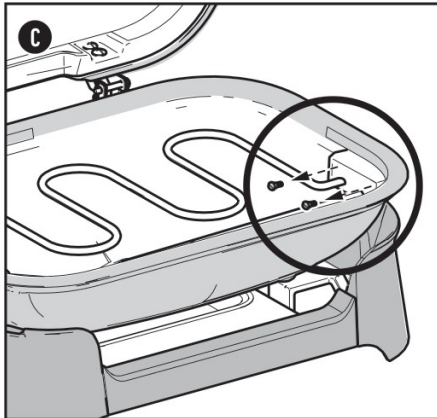
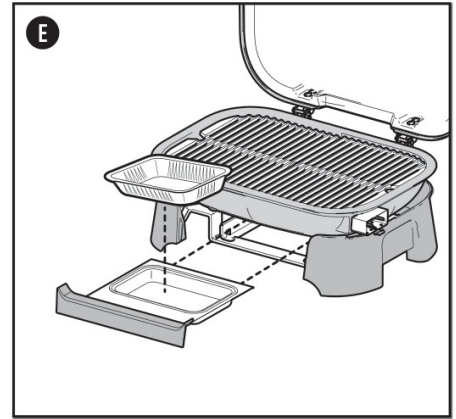
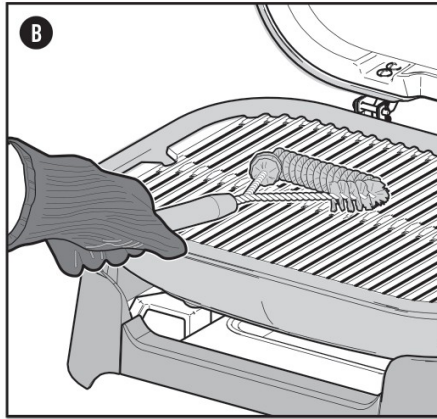
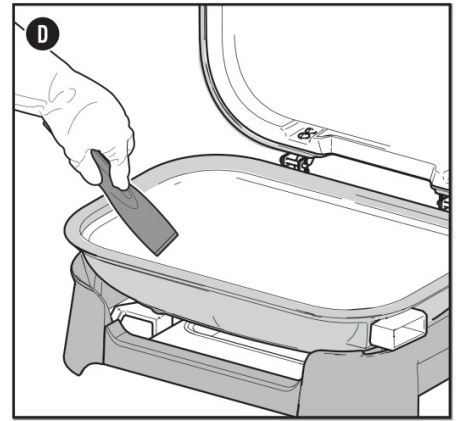
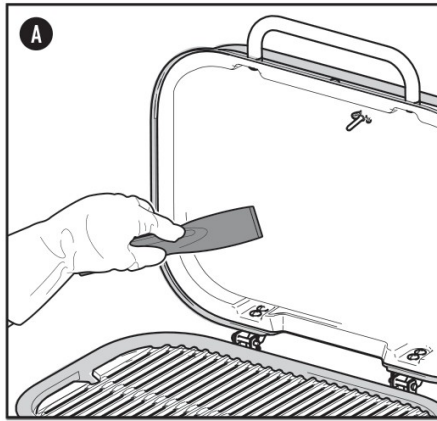
Зовнішня частина гриля може мати алюмінієві, нержавіючі та пластикові поверхні. WEBER рекомендує такі методи залежно від типу поверхні:

Очищення поверхонь з нержавіючої сталі

Очищайте нержавіючу сталь за допомогою мила, що видаляє жир. Використовуйте мікрофіброву тканину для очищення у напрямку волокон нержавіючої сталі. Змийте чистою водою та ретельно висушіть.

Не використовуйте паперові рушники. Не використовуйте відбілювач або хлормісні мийні засоби на нержавіючій сталі.

Примітка: Не ризикуйте подряпати нержавіючу сталь абразивними пастами. Паста не очищає і не полірує. Вони змінюють колір металу, видаливши верхнє покриття плівкою оксиду хрому.



Очищення пофарбованих поверхонь та пластикових компонентів

Очистіть пофарбовані та пластикові компоненти засобом для зняття жиру. Промийте чистою водою та ретельно висушіть.

Очищення зовнішньої частини грилів, що знаходяться в особливих умовах

Якщо ваш гриль знаходиться в особливо суворих середовищах, вам потрібно частіше чистити зовнішню частину. Кислотні дощі, хімікати для басейнів та солона вода можуть спричинити появу іржі на поверхні. Протріть зовнішню частину гриля теплою мильною водою. Потім промийте та ретельно висушіть. Крім того, лише для деталей з нержавіючої сталі, ви можете щотижня наносити засіб для полірування нержавіючої сталі, щоб запобігти появі іржі на поверхні.

⚠ ПОПЕРЕДЖЕННЯ

⚠ Вимкніть гриль і зачекайте, поки він охолоне, перш ніж ретельно його очистити.

⚠ Не розпилюйте рідину на нагрівальний елемент або контролер.

⚠ Не занурюйте у воду під час чистки.

⚠ УВАГА

⚠ Від'єднайте прилад від електропроводу та зніміть регулятор температури, перед чищенням та технічним обслуговуванням.

⚠ Не використовуйте для чистки гриля: абразивні поліролі або фарби для нержавіючої сталі, засоби для чищення, що містять кислоту, уайт-спірит або ксилол, засоби для чищення духовок, абразивні засоби для чищення (засоби для чищення кухні) або абразивні губки для чищення.

⚠ Не використовуйте металеві щітки для очищення нагрівних елементів. Не допускайте, щоб їжа підгоріла під час попереднього нагрівання.

⚠ ПОПЕРЕДЖЕННЯ

⚠ Не намагайтеся самостійно ремонтувати електричні компоненти або структурні компоненти, не звернувшись до відділу обслуговування клієнтів Weber-Stephen Products LLC.

ЕЛЕКТРИЧНИЙ ГРИЛЬ НЕ ВМИКАЄТЬСЯ

ОЗНАКИ

• Нагрівальний елемент не нагрівається, якщо дотримуватися інструкцій, наведених у розділі «Експлуатація» цього посібника користувача.

ПРИЧИНА

РІШЕННЯ

Можливо, регулятор температури неправильно вставлено в корпус.

Зніміть та знову встановіть регулятор температури. Завжди підключайте регулятор температури до гриля, перш ніж підключати кабель живлення до розетки.

Виникла проблема з живленням від розетки. Можливо, спрацював автоматичний вимикач, що призвело до втрати живлення під час використання.

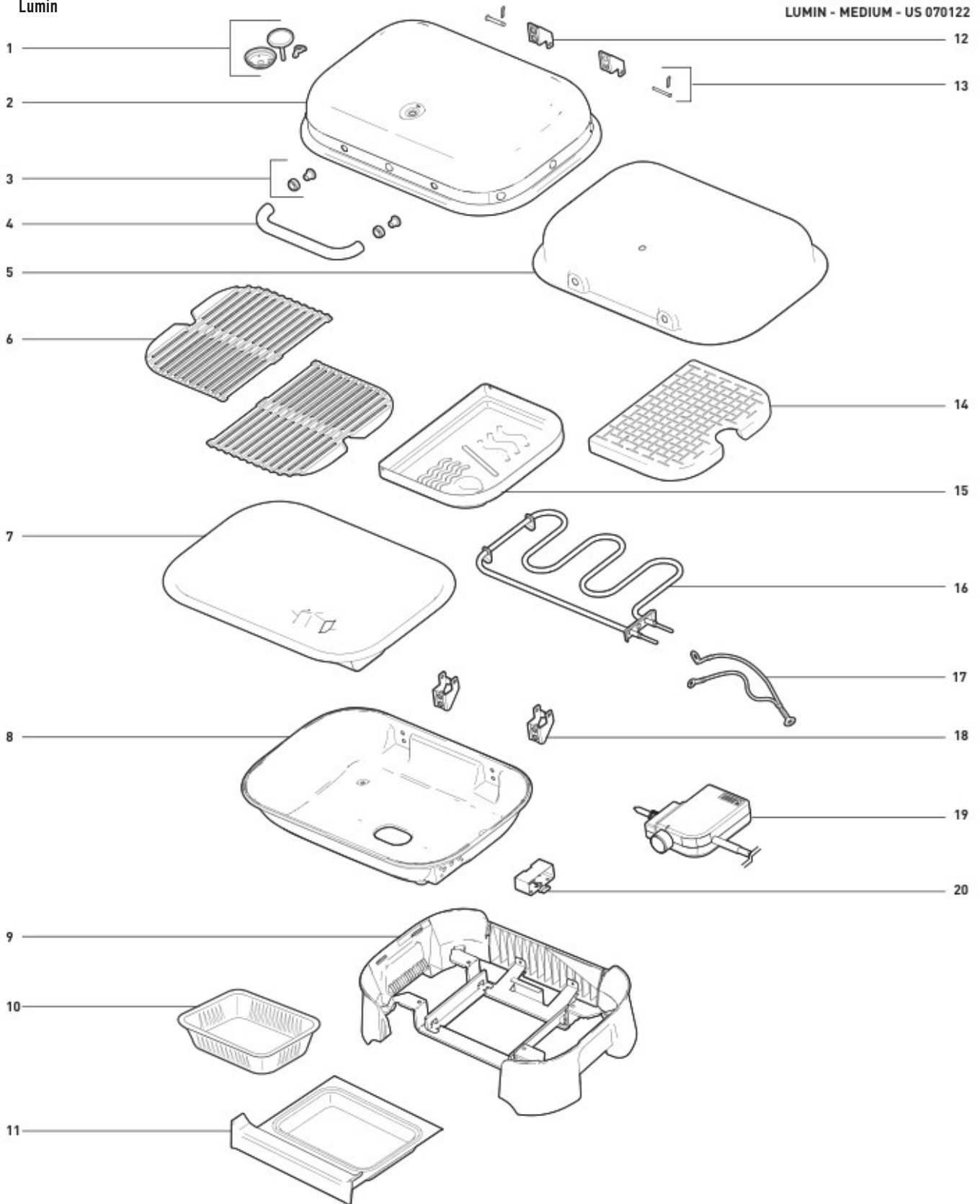
Визначте інші електричні пристрої, які також втратили живлення. Від'єднайте ці пристрої від мережі під час використання гриля. Перевірте, чи є інші електричні розетки. Зверніться до розділу «Важливі запобіжні заходи», якщо потрібні подовжувачі. Якщо ваш автоматичний вимикач продовжує спрацьовувати під час використання, зверніться до кваліфікованого електрика.

Схема обмеження струму, вбудована в контролер температури, могла перервати живлення гриля.

Якщо індикатор стану температури не горить, від'єднайте кабель живлення від розетки, щоб «скинути» схему обмеження струму. Зачекайте 30 секунд, потім знову підключіть кабель живлення до розетки.

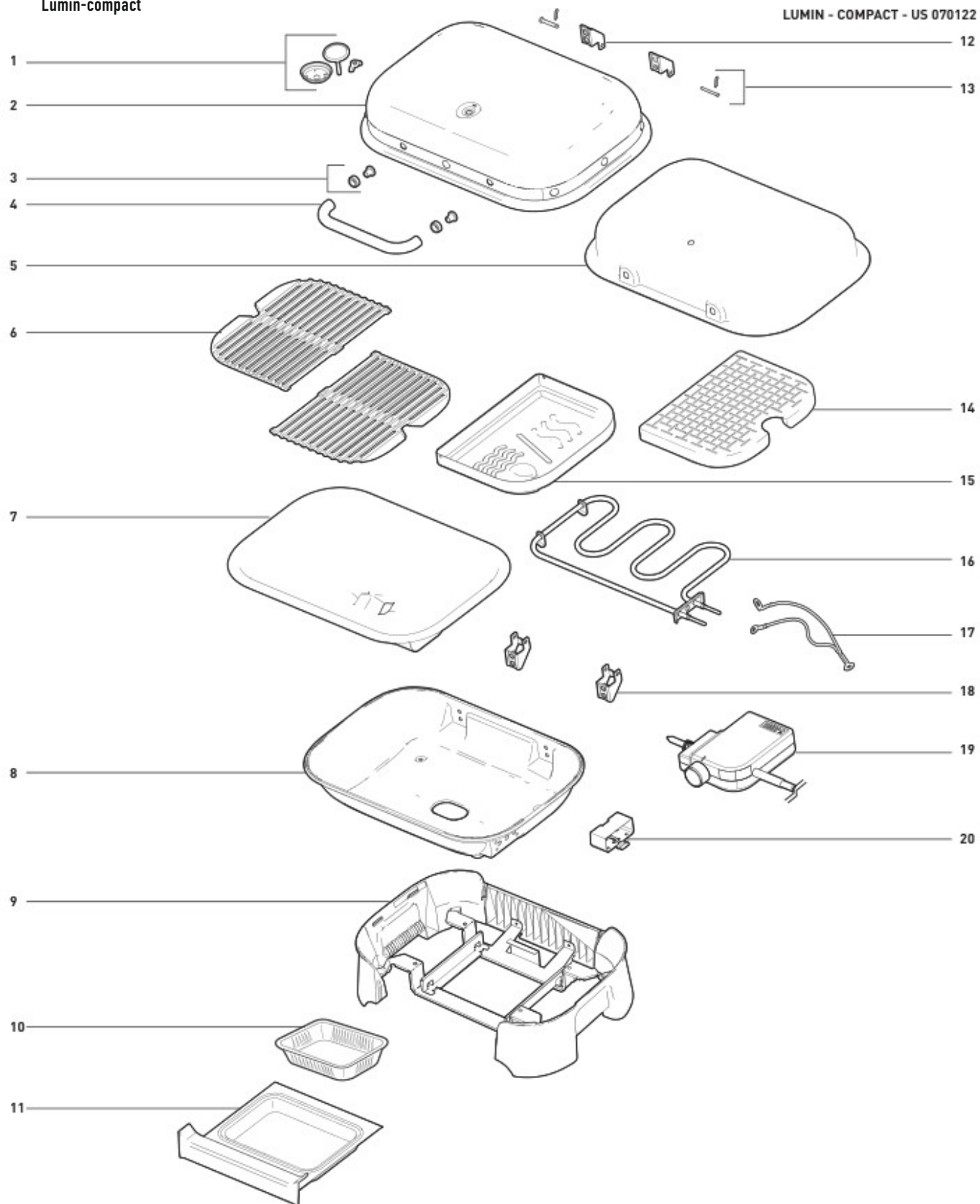
Lumin

LUMIN - MEDIUM - US 070122



Lumin-compact

LUMIN - COMPACT - US 070122





ПРОБЛЕМИ? ЗАПИТАННЯ? Не повертайте товар до магазину. Ми можемо допомогти.

**Дистриб'ютор та імпортер:
ТОВ "ЗЕЛЕНА ЛІНІЯ" Україна,
м. Одеса, пров. Бориса Айзенберга,
будинок 3, тел.: (048) 777-64 -75**



**Weber-Stephen Products LLC
www.weber.com**

© 2022 Designed and engineered by Weber-Stephen Products LLC,
1415 S. Roselle Road, Palatine, Illinois 60067 USA.