



Summit Kamado S6

РУКОВОДСТВО ПОЛЬЗОВАТЕЛЯ

Благодарим вас за приобретение гриля WEBER. Уделите всего несколько минут, чтобы зарегистрировать его на сайте: www.weber.com.



BILT.



⚠ ОПАСНО!

Если почувствуете запах газа:

- Отключите подачу газа к устройству.
- Погасите открытое пламя.
- Откройте крышку.
- Если запах газа не исчезает, необходимо отойти от устройства и немедленно позвонить в газовую или пожарную службу.

Утечка газа способна стать причиной пожара или взрыва, что может привести к тяжелым травмам, смерти или повреждению имущества.

⚠ ОПАСНО!

- Запрещается оставлять устройство без присмотра.
- Запрещается использовать гриль на расстоянии менее 610 мм (2 футов) от любых горючих материалов. К горючим материалам относятся, помимо прочего, древесина и пропитанные деревянные настилы двора, веранды или террасы.
- Запрещается использовать данное устройство ближе чем в 7,5 м (25 футов) от любых горючих жидкостей.
- При возникновении пожара необходимо отойти от устройства и незамедлительно позвонить в пожарную службу. Запрещается тушить горящее масло или жир водой.

Несоблюдение этих указаний может стать причиной пожара, взрыва или ожогов, привести к повреждению имущества, травмам или смерти.

⚠ ВНИМАНИЕ! Перед началом использования гриля необходимо внимательно ознакомиться с указаниями по проверке наличия утечек, представленными в данном Руководстве пользователя, и точно следовать им. Данная процедура является обязательной, даже если гриль был собран в магазине дилера.

⚠ ВНИМАНИЕ! Не приступайте к розжигу, пока не ознакомитесь с разделом РОЗЖИГ ГОРЕЛКИ данного Руководства пользователя.

ЭТОТ ГАЗОВЫЙ ПРИБОР ПРЕДНАЗНАЧЕН ДЛЯ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ ТОЛЬКО НА УЛИЦЕ.

В данном руководстве пользователя представлена важная информация, которая необходима для правильной сборки и безопасного использования устройства.

Перед началом монтажа и эксплуатации устройства необходимо изучить и соблюдать все предупреждения и указания.



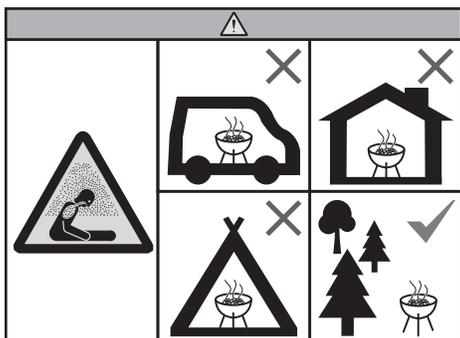
53896

RU
04/12/21



Игнорирование указаний с пометками ОПАСНО, ВНИМАНИЕ, ОСТОРОЖНО, которые приведены в настоящем Руководстве, может привести к тяжелым травмам или смерти, а также стать причиной пожара или взрыва, способных нанести ущерб собственности.

- ⚠ **ВНИМАНИЕ!** Запрещается использовать гриль внутри помещения! Данный гриль спроектирован для использования вне помещений в хорошо проветриваемых местах. Кроме того, он не предназначен и не должен использоваться в качестве отопительного прибора. Использование внутри помещения приведет к скоплению ядовитых газов, что может стать причиной получения тяжелых телесных повреждений или смерти.
- ⚠ **ВНИМАНИЕ!** Данный гриль нагревается до очень высокой температуры, запрещается перемещать его во время приготовления.
- ⚠ **ВНИМАНИЕ!** Не допускайте нахождения детей и домашних животных рядом с грилем.
- ⚠ **ВНИМАНИЕ!** Запрещается использовать спирт или бензин для розжига или повторного розжига гриля! Используйте только средства для розжига, соответствующие стандарту EN 1860-3!
- ⚠ **ВНИМАНИЕ!** Не начинайте приготовление до образования пепла на угле.
- ⚠ **ВНИМАНИЕ!** Не используйте гриль в закрытых и (или) жилых помещениях: домах, палатках, фургонах, «домах на колесах», лодках. Это сопряжено с опасностью смертельного отравления угарным газом.



ОПАСНО!

Указывает на опасную ситуацию, которая в случае принятия соответствующих мер приводит к смерти или получению серьезных травм.

- ⚠ Данный гриль предназначен для использования только на открытом воздухе, на хорошо проветриваемом участке. Никогда не используйте данное устройство в гаражах, внутри зданий, в крытых проходах, в палатках или ином закрытом пространстве или под легко воспламеняющейся крышей или навесом.
- ⚠ Гриль не предназначен и ни при каких условиях не должен использоваться в качестве отопительного прибора.
- ⚠ Необходимо следить, чтобы в месте приготовления еды не было легковоспламеняющихся паров и жидкостей, таких как бензин, спирт и т. п., а также горючих материалов.
- ⚠ Перед тем как разжечь газовую горелку вручную или с помощью системы поджига, всегда открывайте крышку. Крышка должна оставаться открытой, пока уголь полностью не разгорится.
- ⚠ В случае воспламенения жира необходимо выключить горелку и держать крышку закрытой, пока огонь не погаснет.

- ⚠ Использование гриля детьми запрещено. Доступные части гриля могут быть очень горячими. Запрещается подпускать детей и животных к грилю во время его использования.
- ⚠ Запрещается отсоединять газовый баллон в процессе использования гриля.
- ⚠ Если во время использования гриля погаснет горелка, необходимо перекрыть газовый вентиль. Затем следует открыть крышку и подождать пять минут, прежде чем зажечь горелку повторно.
- ⚠ Запрещается пользование грилем при наличии утечки газа.
- ⚠ Не используйте огонь, чтобы проверить наличие утечки газа.
- ⚠ Запрещается класть чехол для гриля или иные легковоспламеняющиеся предметы в отсек хранения под грилем, когда гриль работает или находится в нагретом состоянии.
- ⚠ Если вы видите утечку, чувствуете запах или слышите звук газа, выходящего из баллона со сжиженным пропаном:
 1. Отойдите от баллона со сжиженным пропаном.
 2. Не пытайтесь устранить проблему самостоятельно.
 3. Вызовите пожарных.
- ⚠ Сжиженный газ пропан не является природным газом. Переход на использование или попытка использования природного газа для устройства, работающего на сжиженном пропане, или сжиженного пропана для устройства, работающего на природном газе, представляет опасность и влечет за собой аннулирование гарантии.
- ⚠ Запрещается расширять отверстия горелок при их очистке.
- ⚠ Запрещается хранить дополнительный (запасной) или отключенный баллон со сжиженным пропаном под грилем или рядом с ним.

ВНИМАНИЕ!

Указывает на опасную ситуацию, которая в случае принятия соответствующих мер приводит к смерти или получению серьезных травм.

- ⚠ Запрещается оставлять гриль без присмотра или перемещать его в процессе приготовления.
- ⚠ После периода хранения и/или простоя необходимо проверить гриль на отсутствие утечек газа и засора горелок, прежде чем использовать его. Необходимые инструкции содержатся в данном Руководстве пользователя.
- ⚠ Запрещается использование данного гриля до момента установки всех компонентов. Гриль должен быть собран в соответствии с инструкциями по сборке.
- ⚠ Запрещено включать данную модель гриля во встраиваемую или выдвижную конструкцию.
- ⚠ Никогда не наклоняйтесь над открытым грилем во время розжига или приготовления.
- ⚠ При работе с грилем используйте жаропрочные перчатки или рукавицы.
- ⚠ Используйте соответствующие инструменты для гриля с длинной жаропрочной ручкой.
- ⚠ Не прикасайтесь руками к краю котла, когда гриль горячий или его крышка открыта.
- ⚠ Необходимо использовать регулятор давления, поставляемый вместе с грилем.
- ⚠ Необходимо следить за тем, чтобы кабель электропитания и шланг подачи топлива располагались на расстоянии от нагреваемых поверхностей.
- ⚠ 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 эксплуатировать гриль.

- ⚠ Необходимо всегда выкладывать уголь на решетку для угля. Запрещается класть уголь непосредственно в нижнюю часть котла или на отсекающий жара.
- ⚠ Необходимо регулярно выполнять тщательную очистку гриля.
- ⚠ Запрещается выбрасывать горячий уголь в места возможного возгорания или туда, где на него можно наступить. Запрещается выбрасывать золу или уголь до момента, когда они полностью погаснут.
- ⚠ В процессе приготовления блюд гриль должен находиться на ровной устойчивой поверхности и вдали от воспламеняющихся материалов.
- ⚠ Выстлание котла алюминиевой фольгой будет препятствовать потоку воздуха. При приготовлении на непрямом жаре следует пользоваться алюминиевым поддоном для сбора соков и жира, капающих с блюда.
- ⚠ Необходимо регулярно проверять щетки для очистки гриля на предмет выпадения щетинок и чрезмерного износа. Замените щетку, если на решетке для приготовления или на щетке обнаружатся выпавшие щетинки. Компания WEBER рекомендует приобрести новую щетку для гриля со щетинками из нержавеющей стали в начале каждой весны.
- ⚠ Запрещается разжигать и использовать гриль в одежде с длинными свободными рукавами.
- ⚠ Запрещается касаться решетки для приготовления или решетки для угля, а также золы, угля и самого гриля с целью проверить, насколько они горячи.
- ⚠ Данный гриль не предназначен для установки в домах на колесах, жилых прицепах и на судах.
- ⚠ Запрещается использовать бензин, спирт и прочие высоколетучие жидкости для розжига угля.
- ⚠ Необходимо использовать одноразовые картриджи с бутаном минимальной емкостью 430 г и максимальной — 460 г. Картридж должен быть оснащен клапаном, соответствующим стандарту EN417, как показано на иллюстрации в данном Руководстве пользователя.

ОСТОРОЖНО!

Указывает на опасную ситуацию, которая в случае принятия соответствующих мер способна привести к получению легких травм или травм средней степени тяжести.

- ⚠ Запрещается убирать золу до момента полного выгорания и охлаждения угля и остывания гриля.
- ⚠ Запрещается переводить гриль в режим хранения, пока зола и уголь полностью не погаснут.
- ⚠ Гриль не предназначен для коммерческого использования.
- ⚠ Запрещается использовать воду для ликвидации всплеск или тушения угля.
- ⚠ Запрещается использовать гриль при сильном ветре.
- ⚠ После завершения приготовления уголь необходимо затушить. Для тушения необходимо закрыть вентиляционные отверстия, крышку котла и заслонку крышки RAPIDFIRE.
- ⚠ Во время приготовления еды, регулирования вентиляционных заслонок, добавления угля, а также при обращении с термометром или крышкой необходимо надевать жаропрочные рукавицы или перчатки для гриля (защита от контактного жара, уровень 2 или выше в соответствии со стандартом EN 407).
- ⚠ **ВАЖНО!** Внимательно прочитайте это Руководство по эксплуатации, прежде чем подключать гриль к газовому баллону. Сохраните это Руководство для дальнейшего использования. Попытка установить другие типы газовых баллонов может представлять опасность.



ГАРАНТИЯ

Благодарим вас за приобретение изделия WEBER. Компания Weber-Stephen Products LLC, 1415 S. Roselle Road, Palatine, Illinois 60067, США («WEBER») гордится тем, что производит безопасную, долговечную и надежную продукцию.

Данная добровольная Гарантия WEBER предоставляется пользователю бесплатно. В ней представлена информация, которая потребуется в случае необходимости выполнения ремонта продукта WEBER в маловероятном случае его поломки или наличия дефекта.

В соответствии с действующим законодательством потребитель/покупатель обладает рядом прав в случае обнаружения дефектов в приобретенной продукции. В частности, это права на получение дополнительных функциональных возможностей или замены части/изделия, снижение покупной цены или получение компенсации. Например, в Европейском Союзе законом предусмотрен обязательный двухлетний гарантийный срок, который начинает отсчитываться с момента передачи изделия покупателю. Настоящая Гарантия действует без ущерба для этих и других предусмотренных законодательством прав. Фактически, данная Гарантия предоставляет Владельцу дополнительные права, которые не связаны с гарантийными 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-получателю изделия) отсутствие дефектов материалов и дефектов изготовления в течение периода времени, указанного ниже, при условии, что изделие собирается и эксплуатируется в соответствии с прилагаемым Руководством пользователя (владельца). (Примечание: В случае утери Руководства пользователя изделия WEBER его можно найти онлайн на веб-сайте www.weber.com или на локализованном веб-сайте в стране Владельца, на который он может быть перенаправлен.) При условии обычной частной эксплуатации одной семьей, а также технического обслуживания, компания WEBER дает согласие в рамках данной Гарантии выполнять ремонт или замену неисправных компонентов устройства в течение соответствующего периода времени с учетом ограничений и исключений, перечисленных ниже. В ДОПУСТИМОЙ ДЕЙСТВУЮЩИМ ЗАКОНОДАТЕЛЬСТВОМ СТЕПЕНИ 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.

ОТВЕТСТВЕННОСТЬ ВЛАДЕЛЬЦА В СООТВЕТСТВИИ С ДАННОЙ ГАРАНТИЕЙ

С целью обеспечения надежного гарантийного покрытия следует (но не является обязательным требованием) зарегистрировать вашу продукцию WEBER онлайн на веб-сайте www.weber.com или на локализованном веб-сайте в стране Владельца, на который он может быть перенаправлен. Необходимо также сохранять оригинал чека и (или) счета-фактуры. Регистрация продукции WEBER является подтверждением гарантийного покрытия и обеспечивает возможность прямой связи между вами и компанией WEBER в случае возникновения необходимости такой связи.

Вышеуказанная гарантия действует, только если Владельца бережно, с разумной заботой относится к продукту WEBER и следует всем указаниям по монтажу, эксплуатации и профилактическому обслуживанию, содержащимся в Руководстве пользователя, если только Владельца не докажет, что неисправность или поломка не зависела от соблюдения вышеуказанных обязательств. Если пользователь 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.

ГАРАНТИЙНОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ И ИСКЛЮЧЕНИЯ ИЗ ГАРАНТИИ

Если, по вашему мнению, действие данной Гарантии распространяется на какой-либо из компонентов вашего устройства, свяжитесь с отделом обслуживания клиентов компании WEBER, используя контактные данные, указанные на нашем веб-сайте (www.weber.com или на локализованном веб-сайте в вашей стране, на который вы можете быть перенаправлены). После изучения запроса компания WEBER выполнит ремонт или замену (по собственному усмотрению) неисправного элемента, на который распространяется действие 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 попросить владельца вернуть компоненты для проведения проверки, попросив предварительно оплатить расходы на пересылку.

Действие данной Гарантии прекращается, и компания WEBER не несет ответственности в случае наличия повреждений, износа, обесцвечивания/изменения цвета 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 стандартными и профилактическим техническим обслуживанием;
- насекомыми (в том числе пауками) и грызунами (например, белками), включая, но не ограничиваясь ими, повреждения патрубков горелок и/или газовых шлангов;
- воздействием соленого воздуха и (или) источников хлора, например, бассейнов и джакузи (спа);
- неблагоприятными погодными условиями (например, градом, ураганами, землетрясениями, цунами или нагонными волнами, торнадо или сильным ветром).

Использование и/или установка компонентов на устройство WEBER, которые не являются оригинальными компонентами WEBER, приведет к аннулированию данной Гарантии, а любая поломка устройства, возникшая вследствие этого, не будет покрываться данной Гарантией. Любая модификация гриля, которая не была разрешена компанией WEBER и не выполнялась уполномоченным представителем технической службы WEBER, приведет к аннулированию данной Гарантии.

СРОК ДЕЙСТВИЯ ГАРАНТИИ

Котел и крышка в сборе:
10 лет на отсутствие сквозного проржавления или прогорания

Решетки из нержавеющей стали:
5 лет на отсутствие сквозного проржавления или прогорания

Система очистки ONE-TOUCH:
5 лет на отсутствие сквозного проржавления или прогорания

Пластиковые компоненты:
5 лет, не распространяется на выцветание и обесцвечивание

Все остальные компоненты:
2 года

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 ГАРАНТИЙНОМ ЗАЯВЛЕНИИ. ДАННОЕ ГАРАНТИЙНОЕ ЗАЯВЛЕНИЕ ТАКЖЕ НЕ ОГРАНИЧИВАЕТ И НЕ ИСКЛЮЧАЕТ СИТУАЦИЙ ИЛИ ПРЕТЕНЗИЙ, КОГДА КОМПАНИЯ WEBER НЕСЕТ ОБЯЗАТЕЛЬНУЮ ОТВЕТСТВЕННОСТЬ В СООТВЕТСТВИИ С ЗАКОНОДАТЕЛЬСТВОМ.

ДЕЙСТВИЕ ГАРАНТИИ ПРЕКРАЩАЕТСЯ ПО ИСТЕЧЕНИИ ГАРАНТИЙНОГО ПЕРИОДА. 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 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.

ПОЛЬЗОВАТЕЛЬ ПРИНИМАЕТ НА СЕБЯ РИСК И ОТВЕТСТВЕННОСТЬ ЗА УTRATУ И ПОВРЕЖДЕНИЕ СОБСТВЕННОГО ИМУЩЕСТВА И (ИЛИ) ИМУЩЕСТВА ТРЕТЬИХ ЛИЦ, А ТАКЖЕ ЗА ПОЛУЧЕНИЕ ТРАВМ В РЕЗУЛЬТАТЕ НЕНАДЛЕЖАЩЕГО ИСПОЛЬЗОВАНИЯ ИЗДЕЛИЯ, ЕГО ИСПОЛЬЗОВАНИЯ НЕ ПО НАЗНАЧЕНИЮ ИЛИ НЕСОБЛЮДЕНИЯ УКАЗАНИЙ, ПРЕДСТАВЛЕННЫХ В РУКОВОДСТВЕ ПОЛЬЗОВАТЕЛЯ ИЗДЕЛИЯ WEBER.

ГАРАНТИЯ В ОТНОШЕНИИ КОМПОНЕНТОВ И ПРИНАДЛЕЖНОСТЕЙ, ЗАМЕНЯЕМЫХ СОГЛАСНО ДАННОЙ ГАРАНТИИ, ДЕЙСТВУЕТ ТОЛЬКО ДО ОКОНЧАНИЯ УКАЗАННОГО ВЫШЕ ПЕРВОНАЧАЛЬНОГО ГАРАНТИЙНОГО ПЕРИОДА.

ДАННАЯ ГАРАНТИЯ ДЕЙСТВУЕТ В ОТНОШЕНИИ СТАНДАРТНОГО ДОМАШНЕГО ИСПОЛЬЗОВАНИЯ И ЭКСПЛУАТАЦИИ УСТРОЙСТВА ОДНОЙ СЕМЬЕЙ И НЕ ПРИМЕНЯЕТСЯ В ОТНОШЕНИИ ГРИЛЕЙ WEBER, ИСПОЛЬЗУЕМЫХ В КОММЕРЧЕСКИХ, КОММУНАЛЬНЫХ ИЛИ МНОГОФУНКЦИОНАЛЬНЫХ УЧРЕЖДЕНИЯХ, ТАКИХ КАК РЕСТОРАНЫ, ОТЕЛИ, КУРОРТЫ ИЛИ АРЕНДУЕМАЯ НЕДВИЖИМОСТЬ.

КОМПАНИЯ WEBER МОЖЕТ ПО МЕРЕ НЕОБХОДИМОСТИ ВНОСИТЬ ИЗМЕНЕНИЯ В КОНСТРУКЦИЮ СВОИХ ИЗДЕЛИЙ. НИ ОДНО ИЗ ПОЛОЖЕНИЙ ДАННОЙ ГАРАНТИИ НЕ ОБЯЗЫВАЕТ КОМПАНИЮ WEBER ВНЕДРЯТЬ УКАЗАННЫЕ ИЗМЕНЕНИЯ КОНСТРУКЦИИ В РАННЕ ПРОИЗВЕДЕННУЮ ПРОДУКЦИЮ, А ТАКЖЕ НЕ ОЗНАЧАЕТ, ЧТО ПРЕДЫДУЩИЕ КОНСТРУКЦИИ ЯВЛЯЛИСЬ ДЕФЕКТНЫМИ.

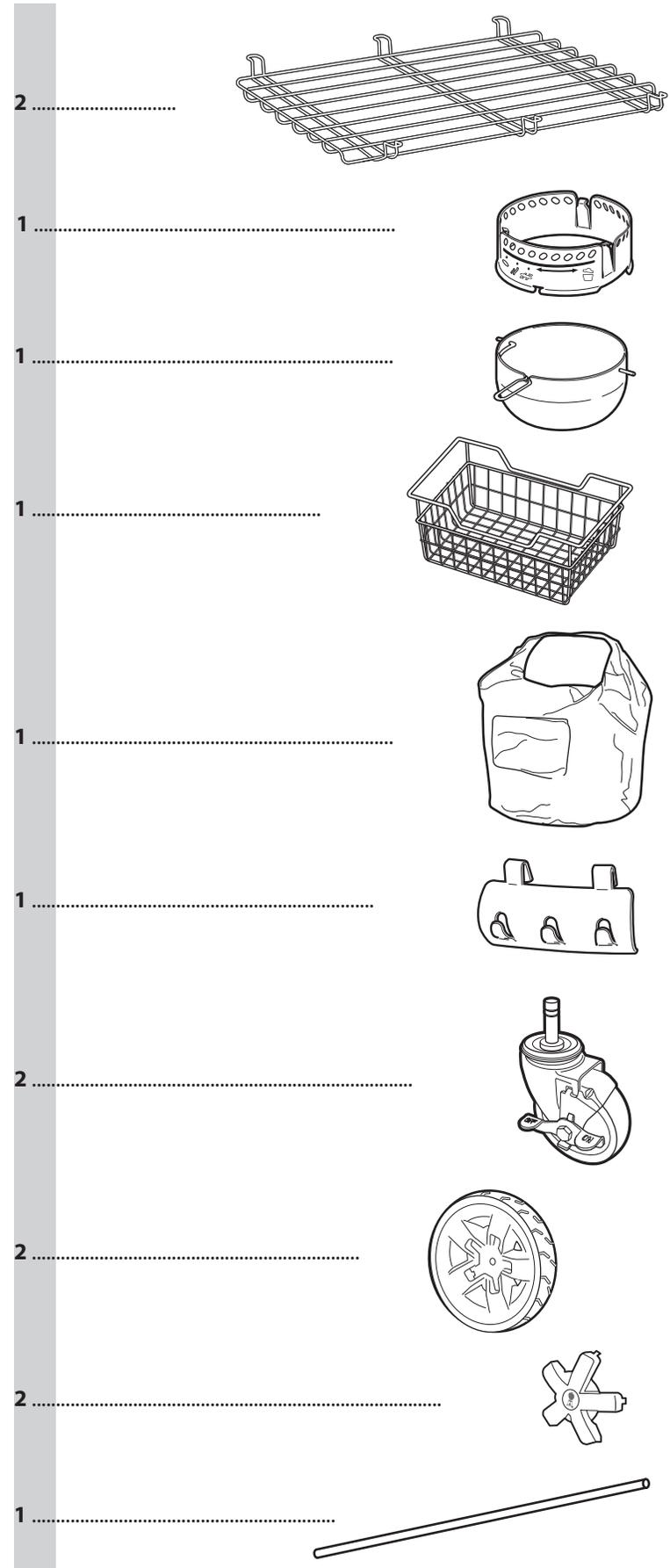
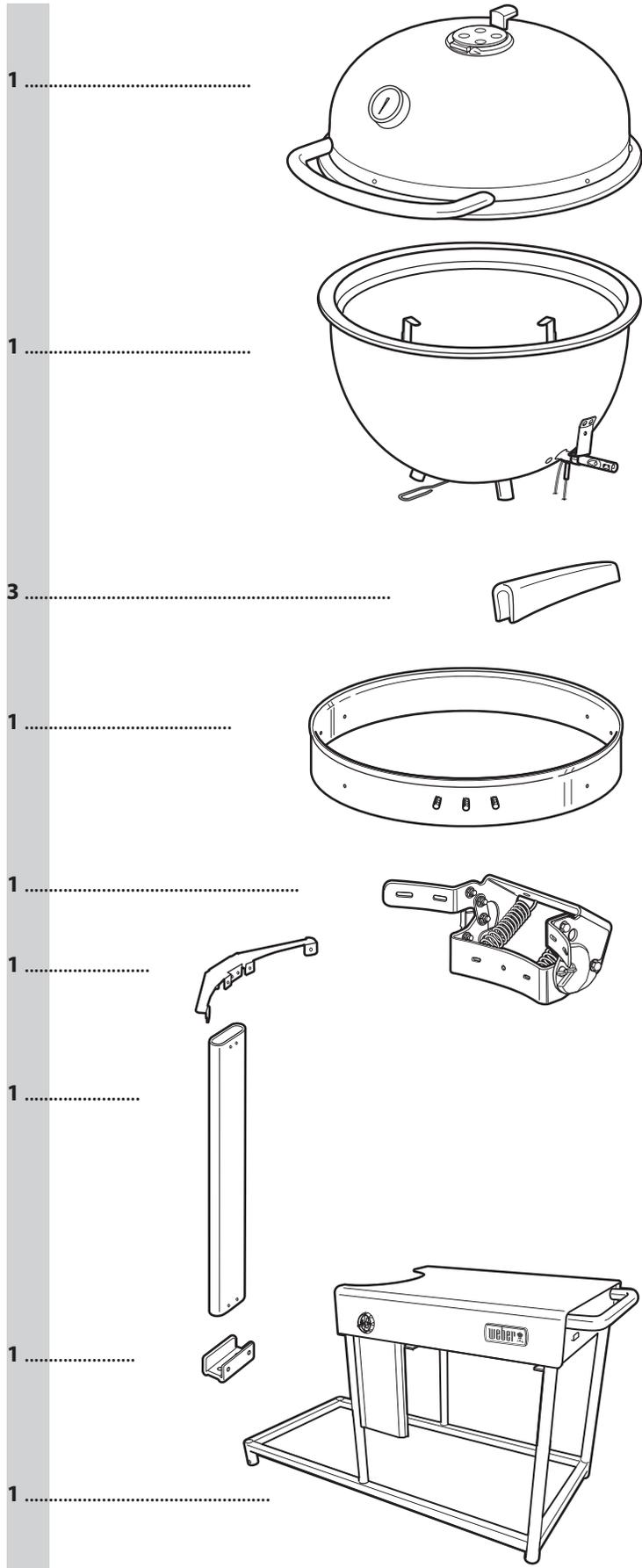
Дополнительная контактная информация представлена в перечне международных подразделений в конце данного Руководства пользователя.

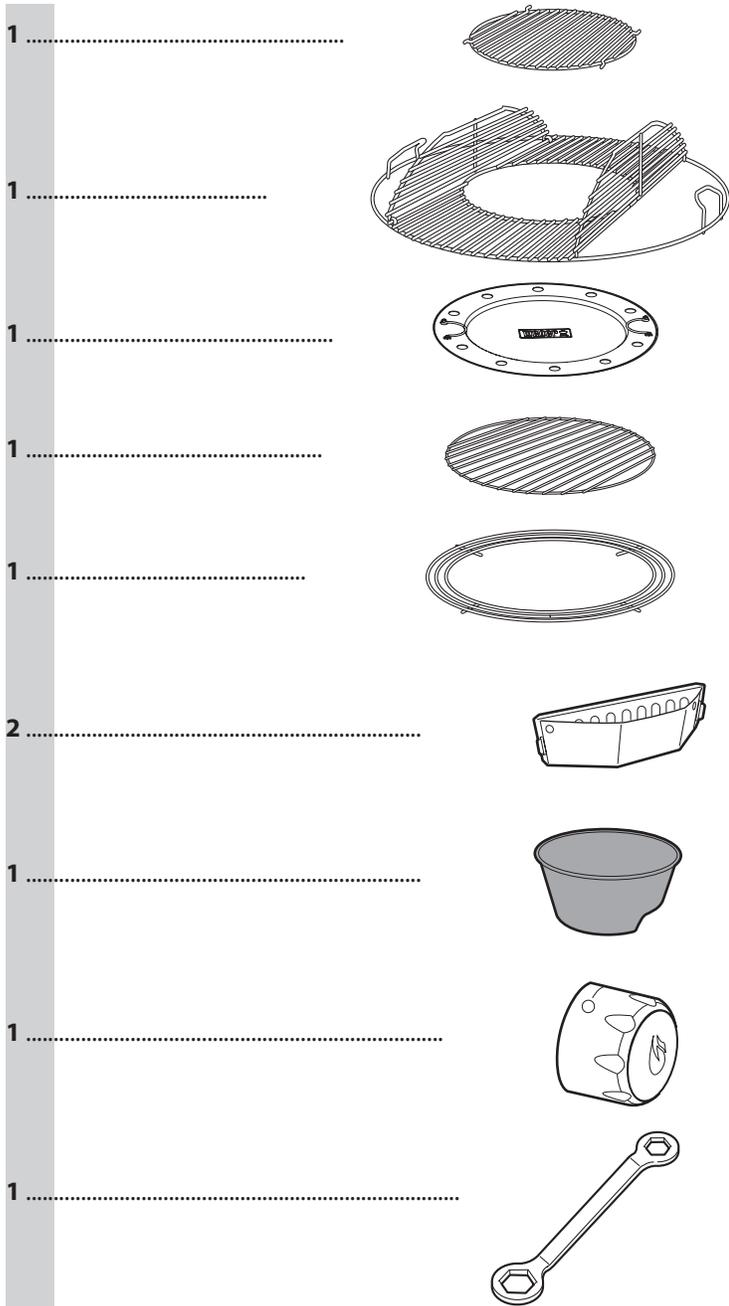
СОДЕРЖАНИЕ

- 2 Безопасность
- 3 Гарантия
- 4 Сборка
- 16 Система приготовления
- 17 Преимущества
- 18 Важная информация о сжиженном углеводородном газе и подключении газового баллона
- 19 Подготовка гриля к использованию
- 20 Перед розжигом
 - Выбор места для установки гриля
 - Выбор количества используемого угля
 - Первое использование гриля
 - Подготовка гриля к розжигу
- 21 Розжиг угля
 - Розжиг угля при помощи стартера
 - Розжиг угля при помощи кубиков для розжига
 - Розжиг угля при помощи лотков-разделителей Char-Basket
- 22 Розжиг с помощью горелки — система газового поджига Snap-Jet
- 24 Методы приготовления на гриле
 - Прямой жар
 - Непрямой жар
 - Копчение
- 27 Советы и рекомендации по приготовлению на гриле
- 28 Техобслуживание
- 31 Запасные части

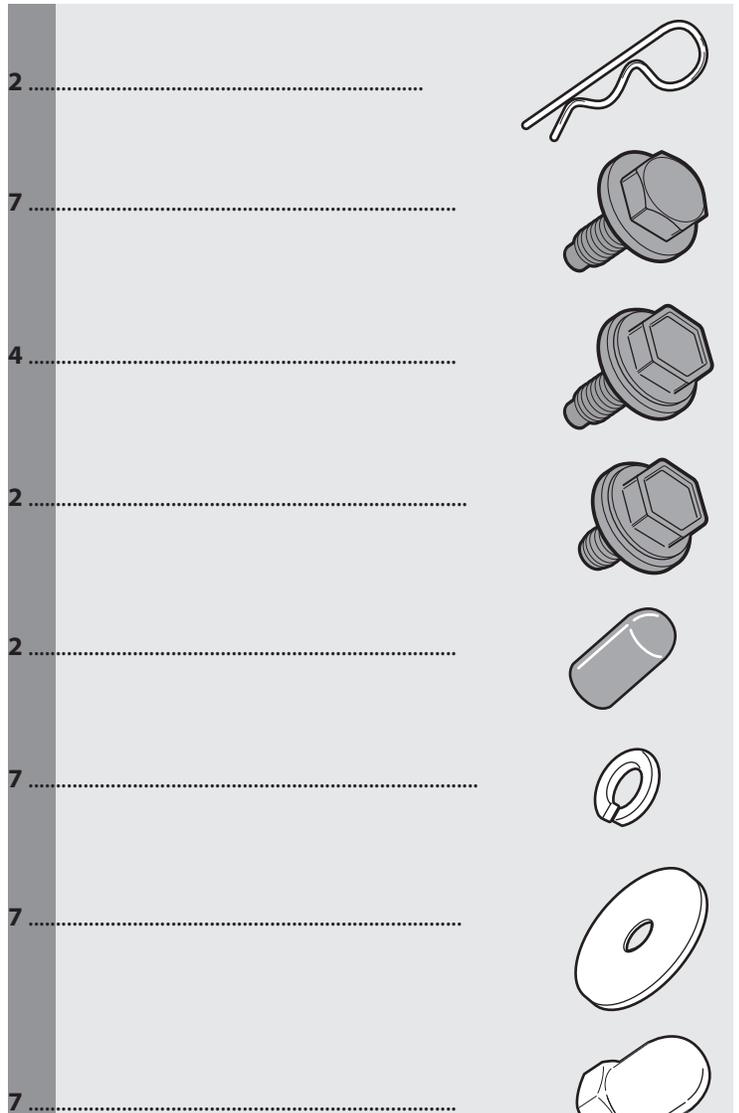
Зайдите на веб-сайт www.weber.com, выберите вашу страну и зарегистрируйте ваш гриль уже сегодня.

СБОРКА





⚠ Перед тем, как устанавливать детали из нержавеющей стали, снимите с них защитную пленку.



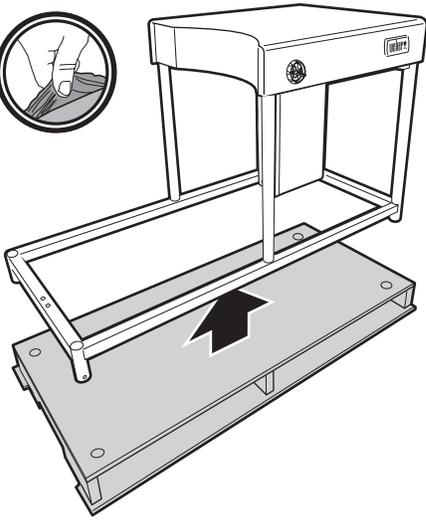
Загрузите бесплатное приложение BILT для получения пошаговой 3D-инструкции.

НЕОБХОДИМЫЕ ИНСТРУМЕНТЫ:

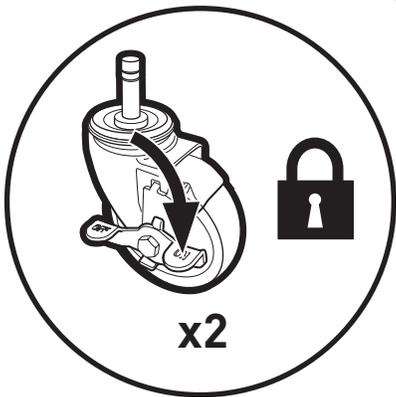
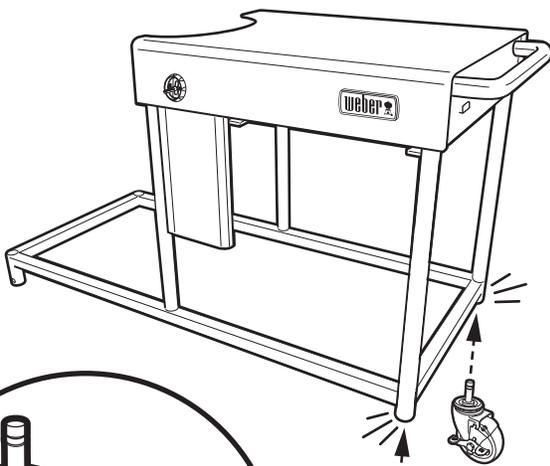


СБОРКА

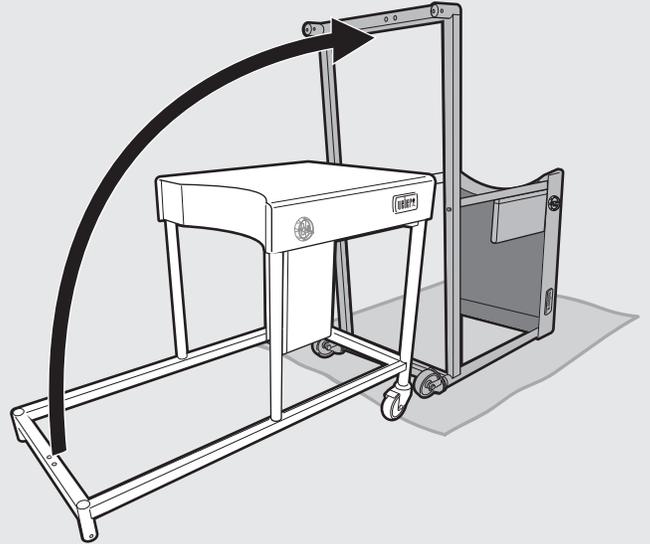
1  x2

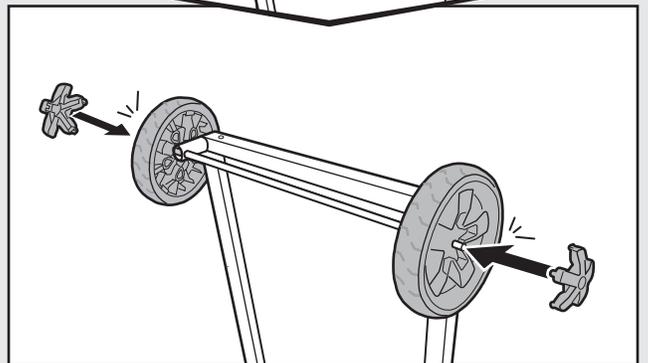
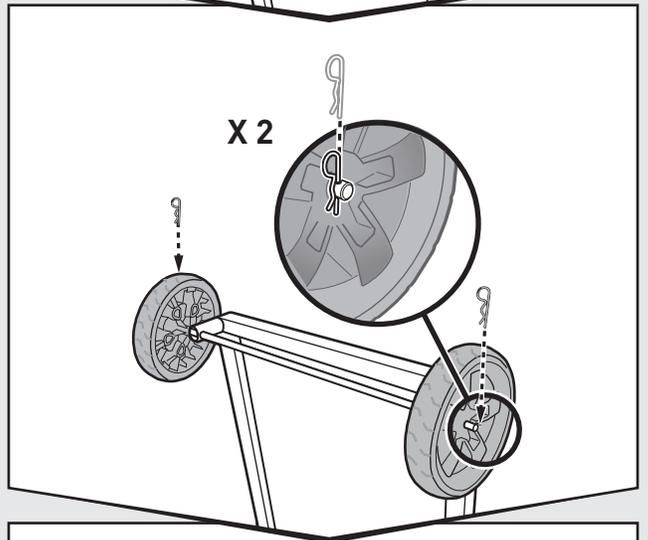
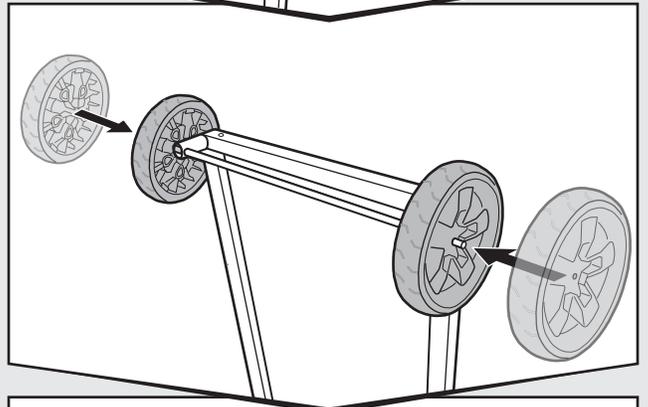
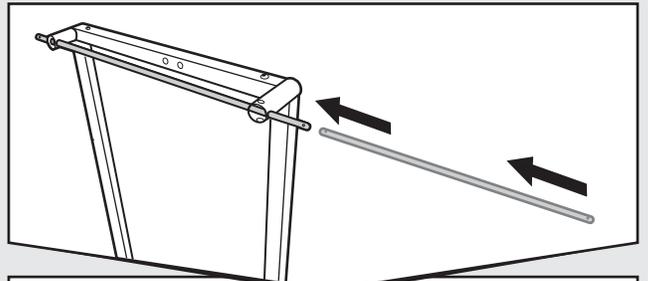
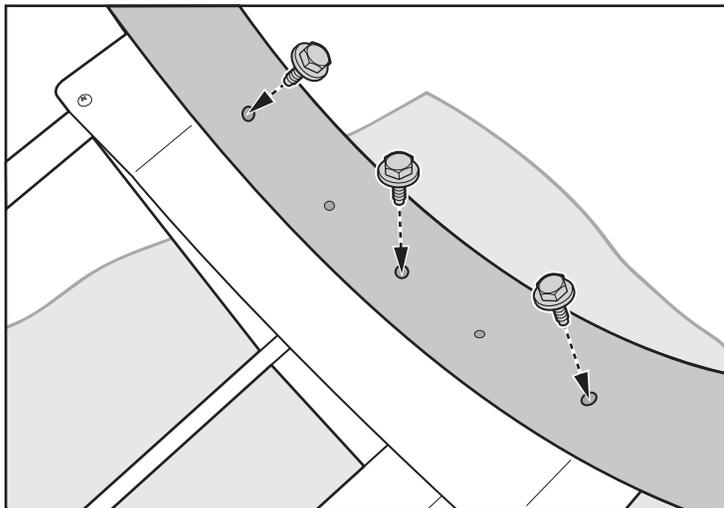
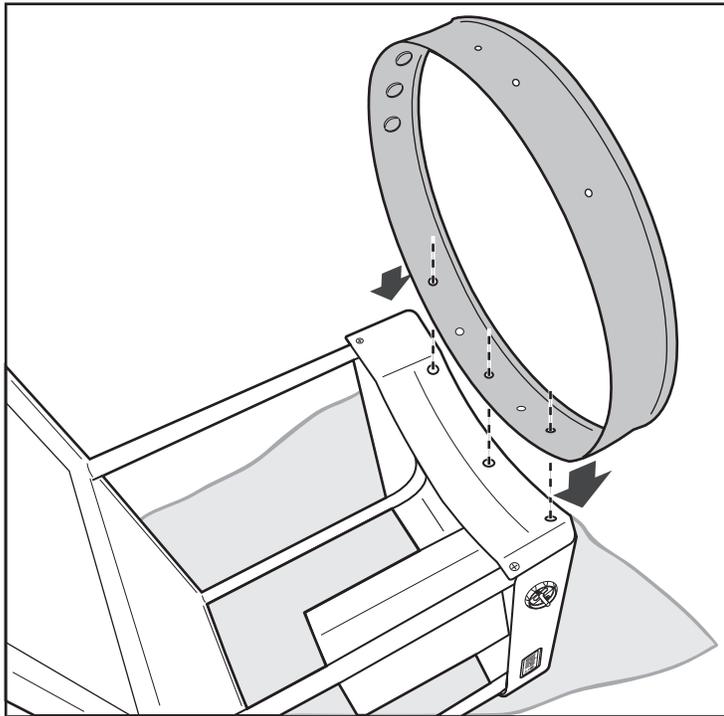


2  - 2  x2



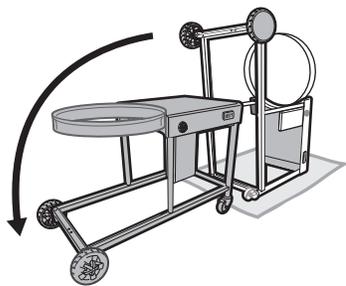
3  x2



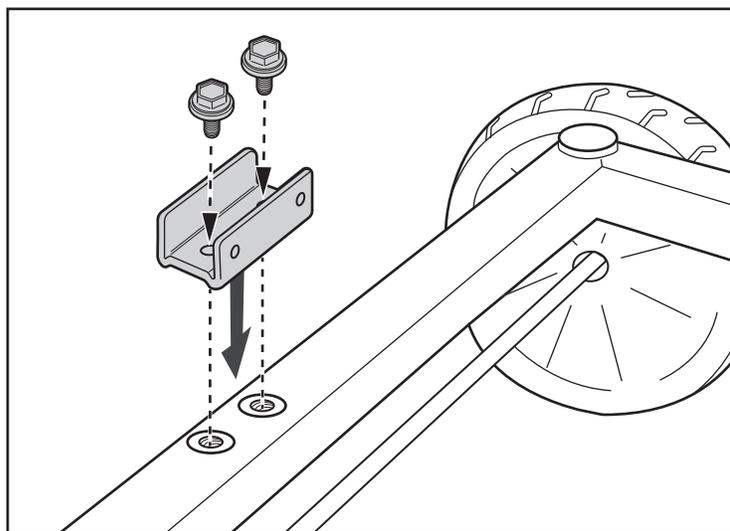


СБОРКА

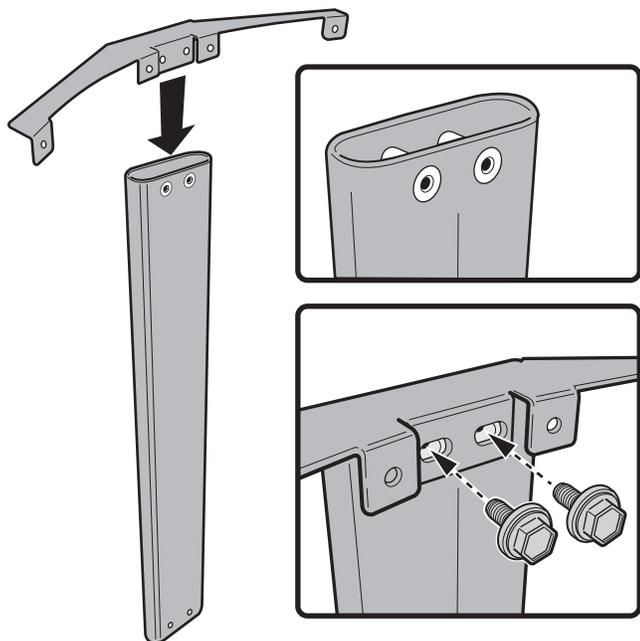
6



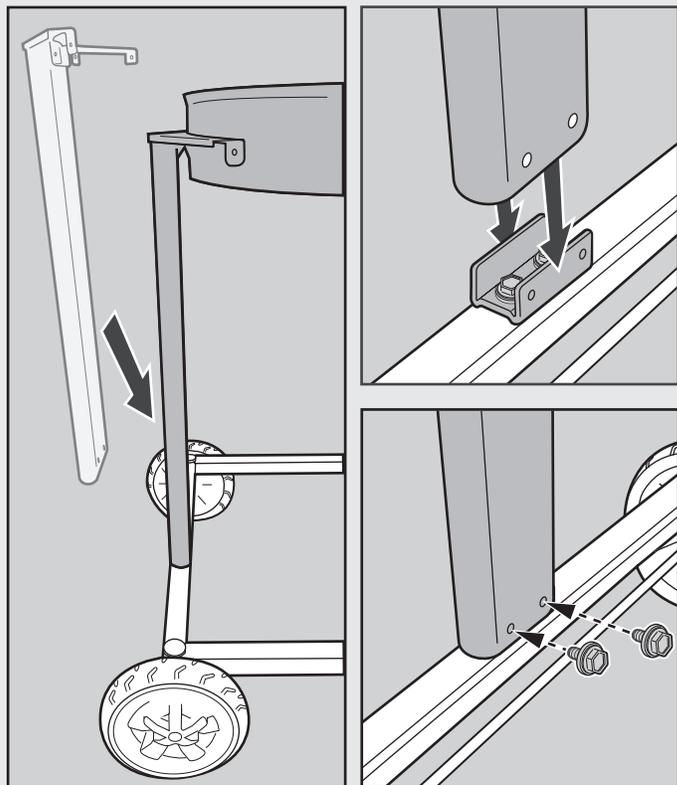
7



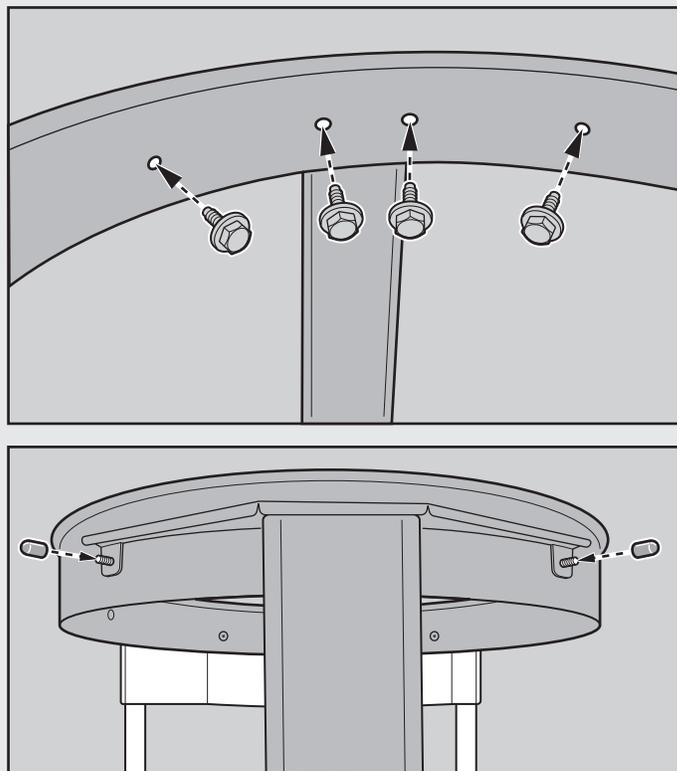
8



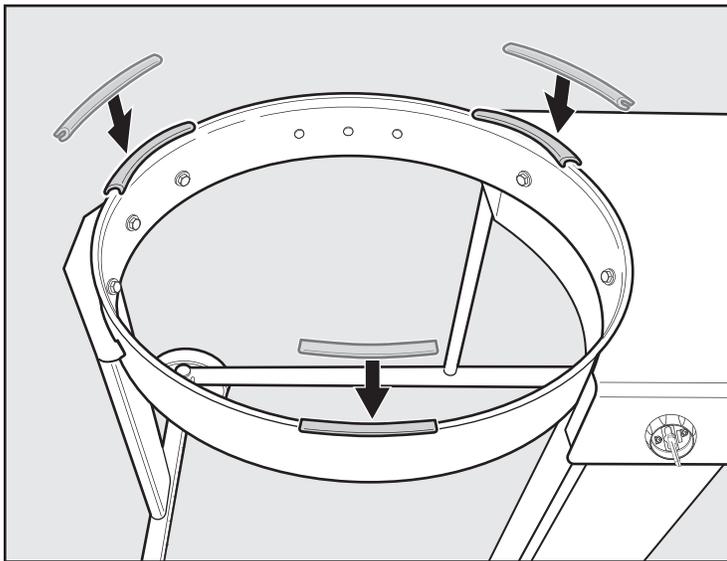
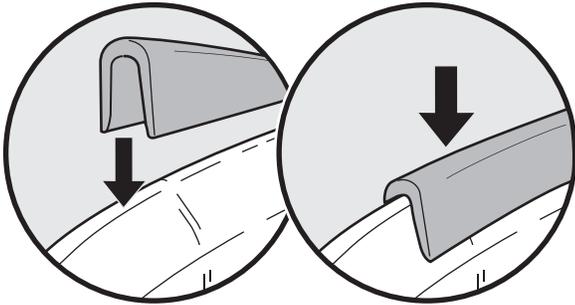
9



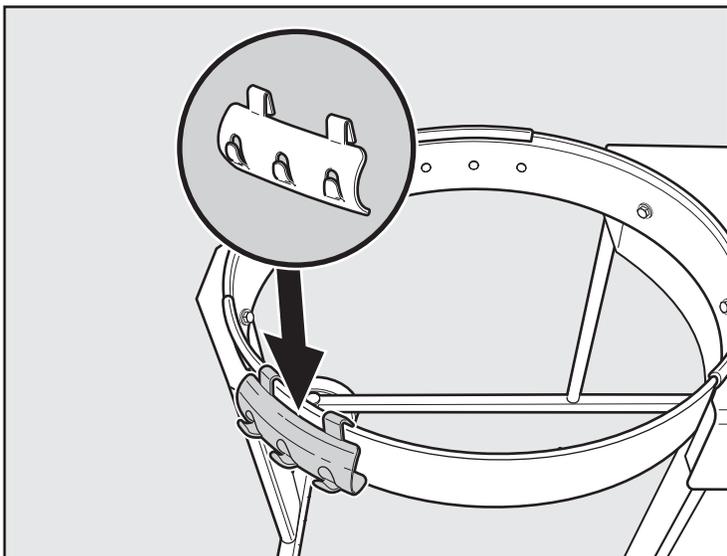
10



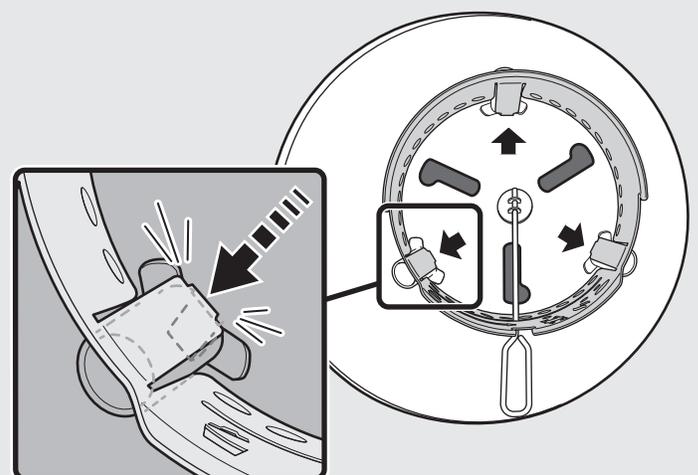
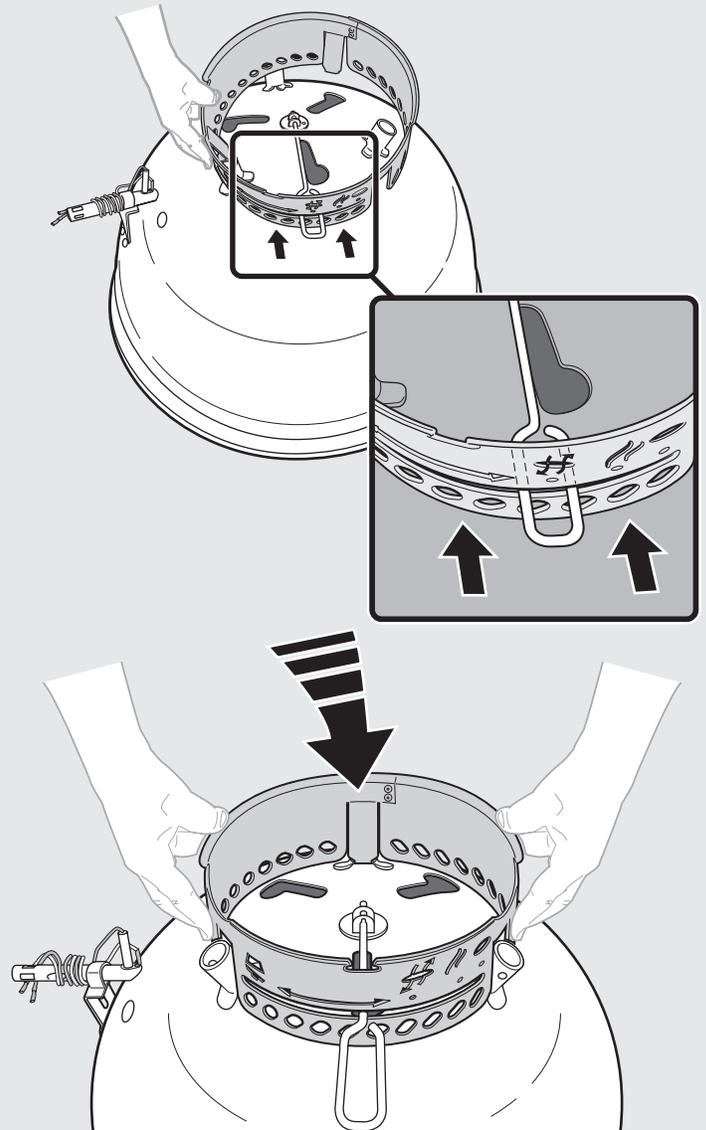
11 -3



12

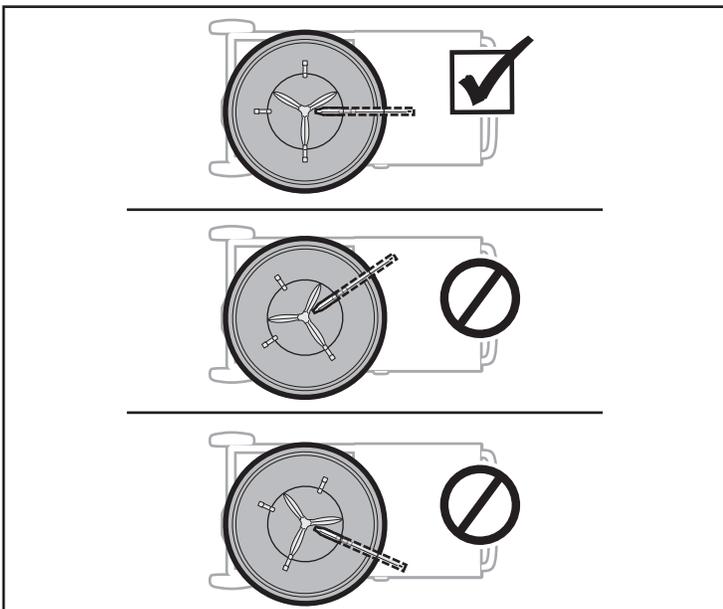


13

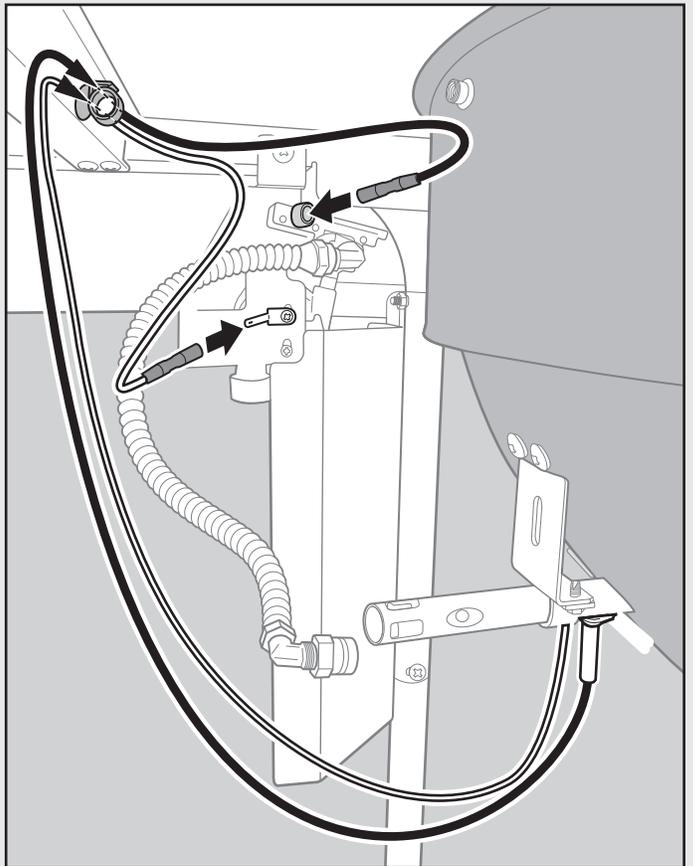
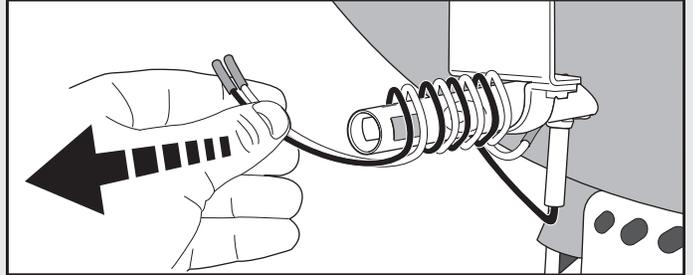
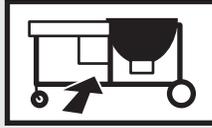


СБОРКА

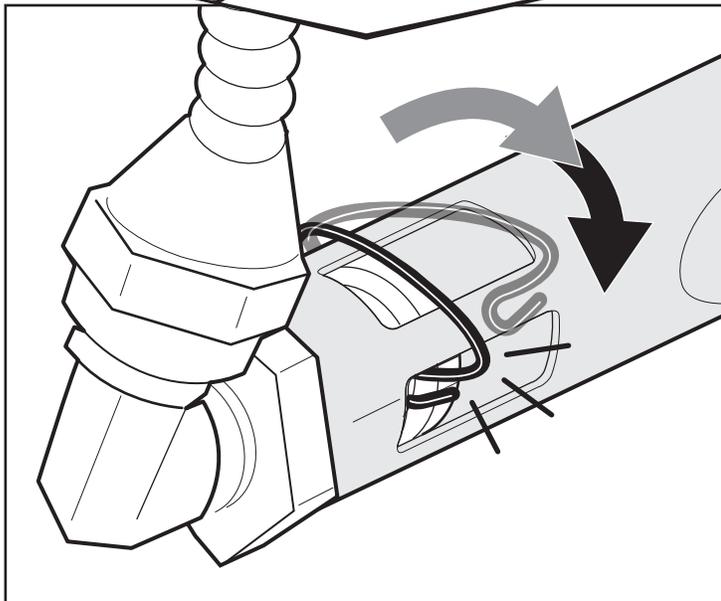
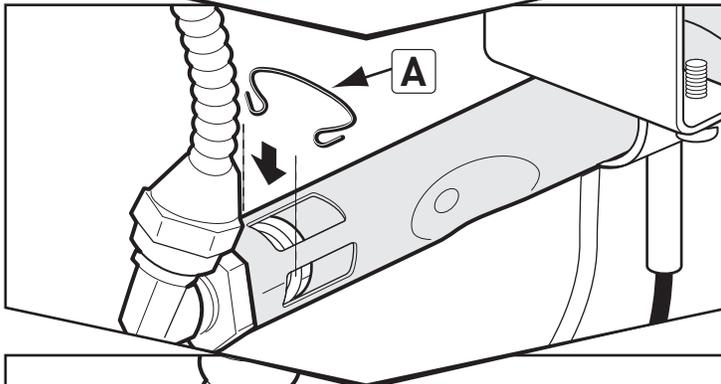
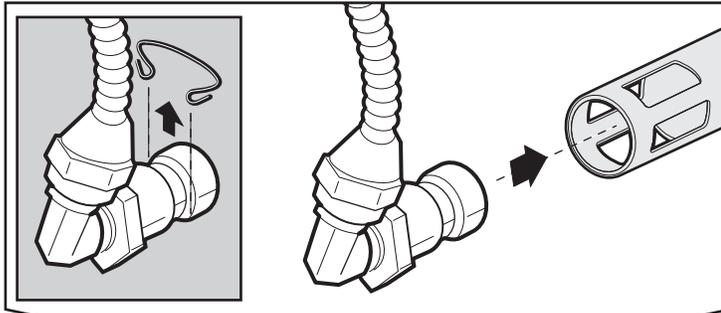
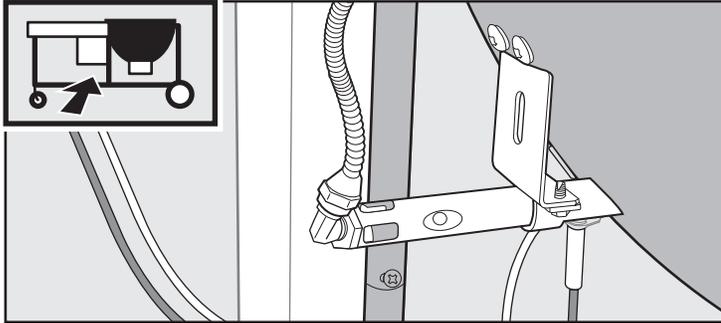
14



15



16

**⚠ ОПАСНО!**

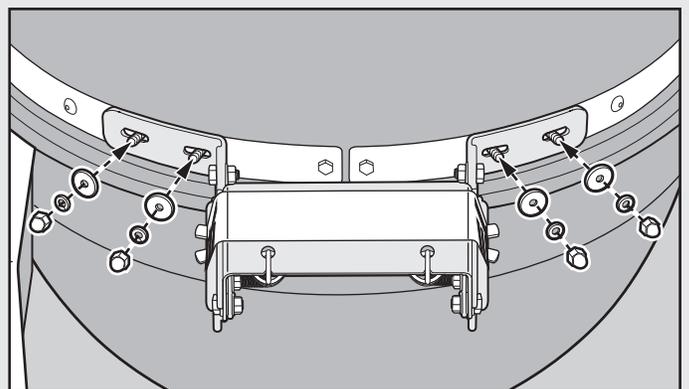
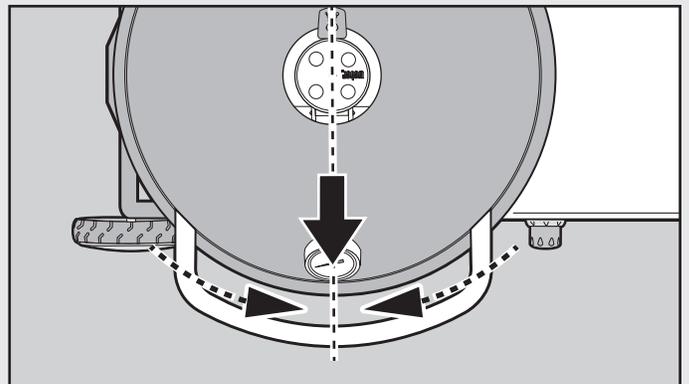
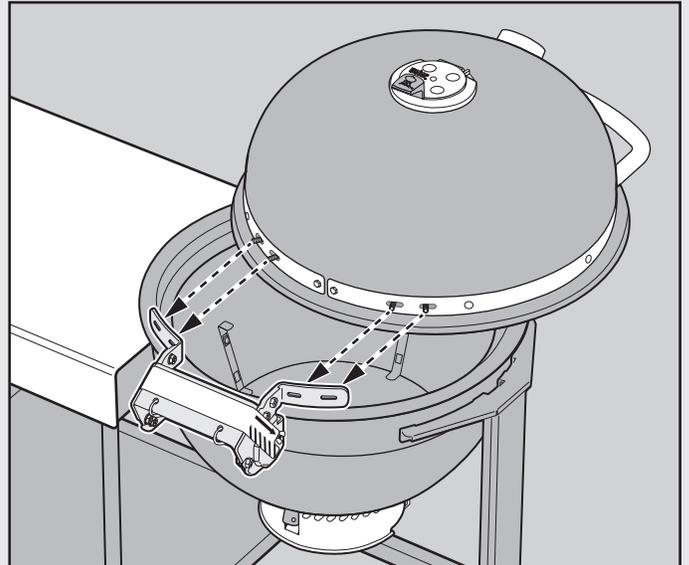
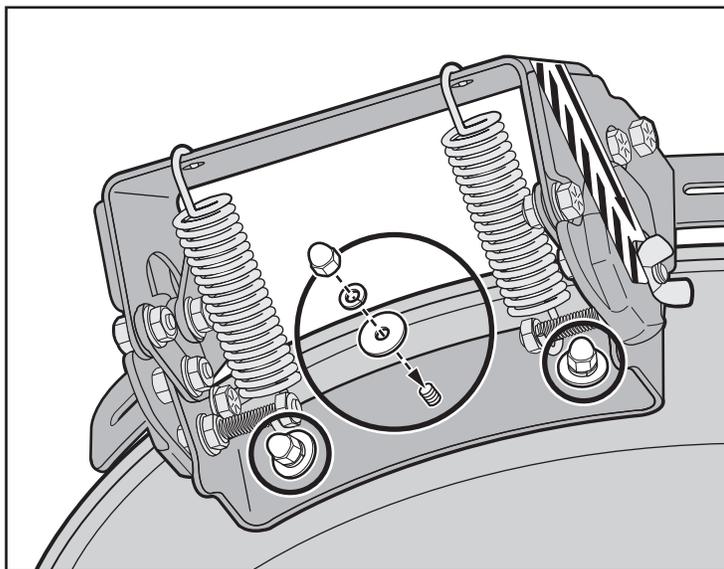
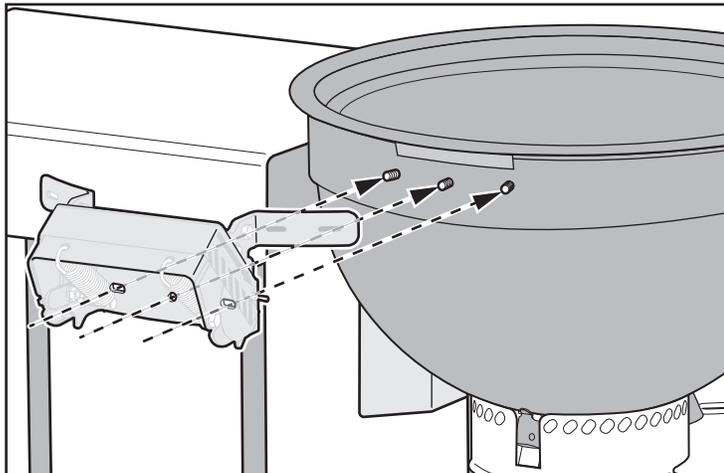
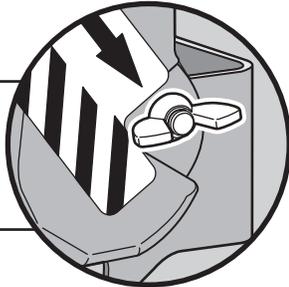
Запрещается использовать систему газового поджига SNAP-JET в случае отсутствия зажима (A), фиксирующего газовую линию и наконечник относительно трубки горелки. Отсутствие зажима может стать причиной нежелательного смещения газового шланга и наконечника из трубки горелки. Это может привести к смерти, получению серьезных травм и повреждению собственности.

⚠ ВНИМАНИЕ! Перед началом использования потяните за газовый шланг и фитинг, чтобы убедиться, что зажим находится на месте, а газовый шланг и фитинг надежно зафиксированы внутри трубки горелки.

СБОРКА

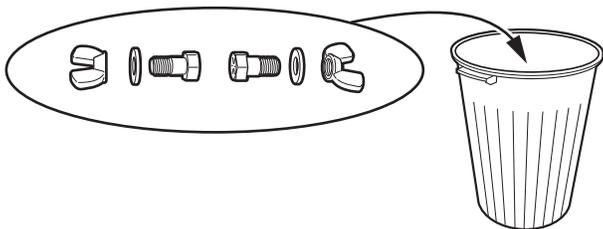
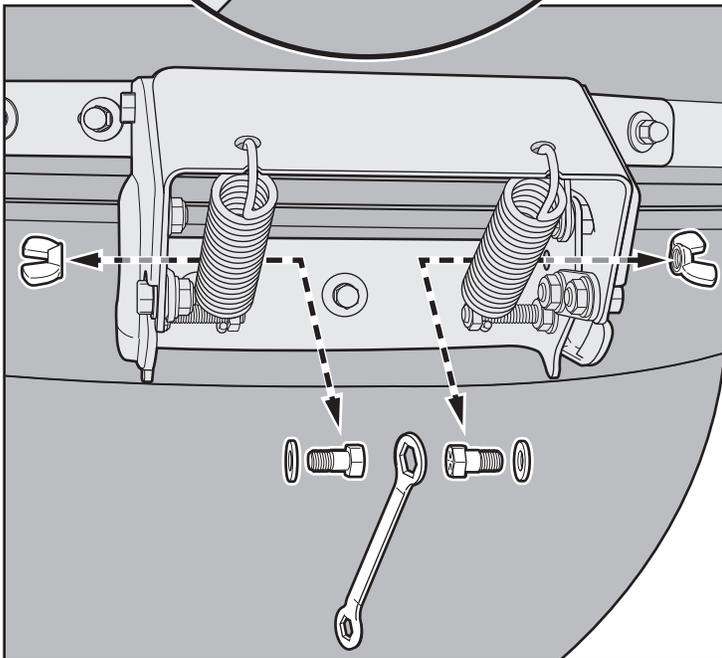


⚠ ВНИМАНИЕ! ЗАПРЕЩАЕТСЯ СНИМАТЬ ПРЕДОХРАНИТЕЛЬНЫЕ БОЛТЫ, ПОКА НЕ БУДЕТ УСТАНОВЛЕНА КРЫШКА.

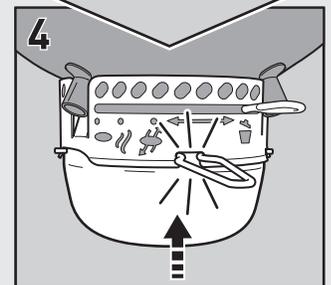
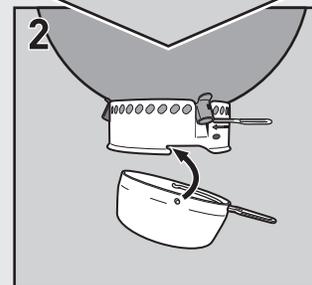
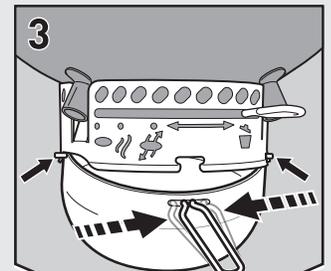
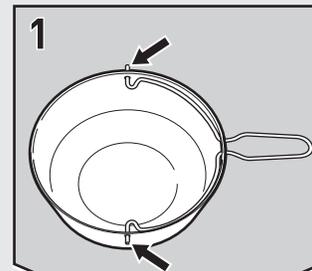
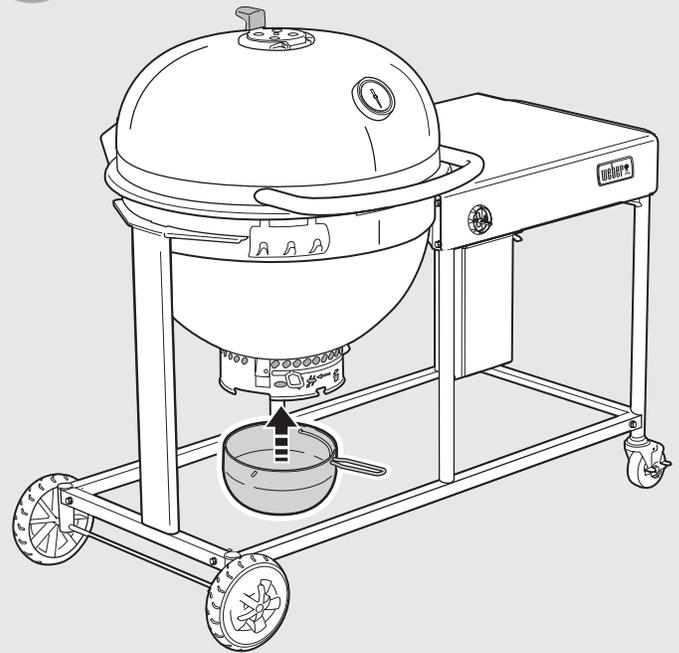


19

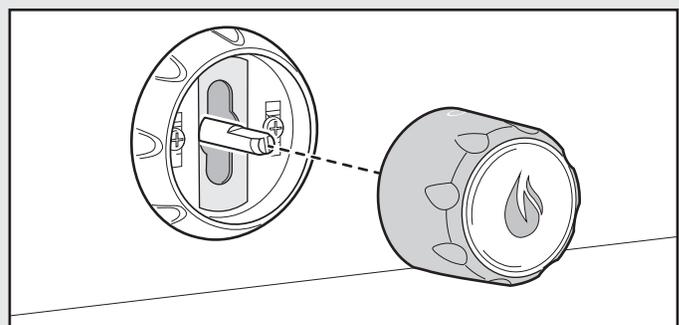
⚠ ВНИМАНИЕ! ЗАПРЕЩАЕТСЯ ПОДНИМАТЬ КРЫШКУ ДО МОМЕНТА УДАЛЕНИЯ ПРЕДОХРАНИТЕЛЬНЫХ БОЛТОВ.



20

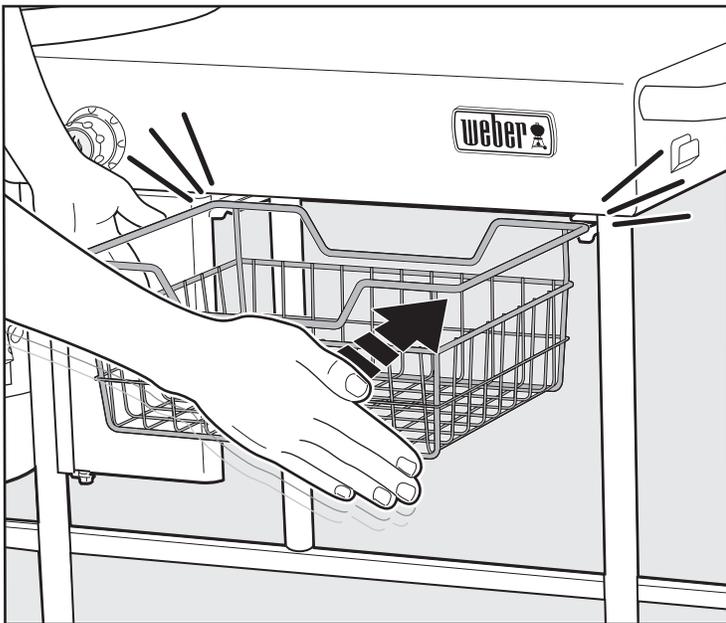


21

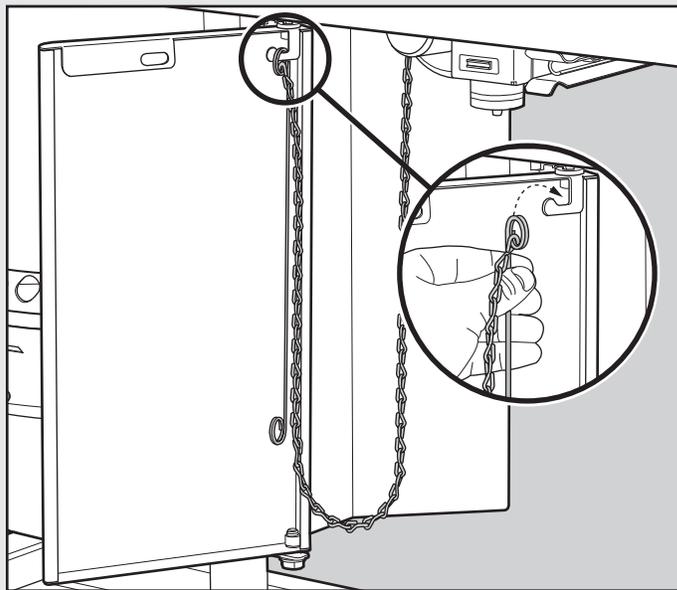


СБОРКА

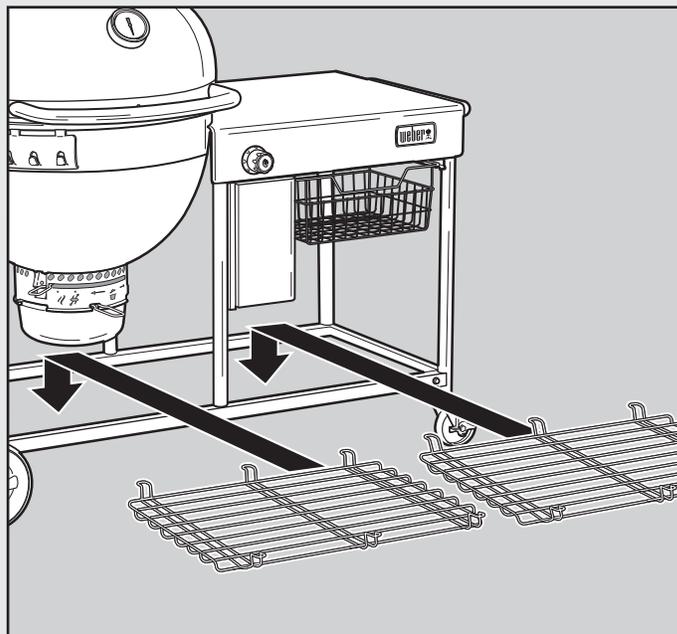
22

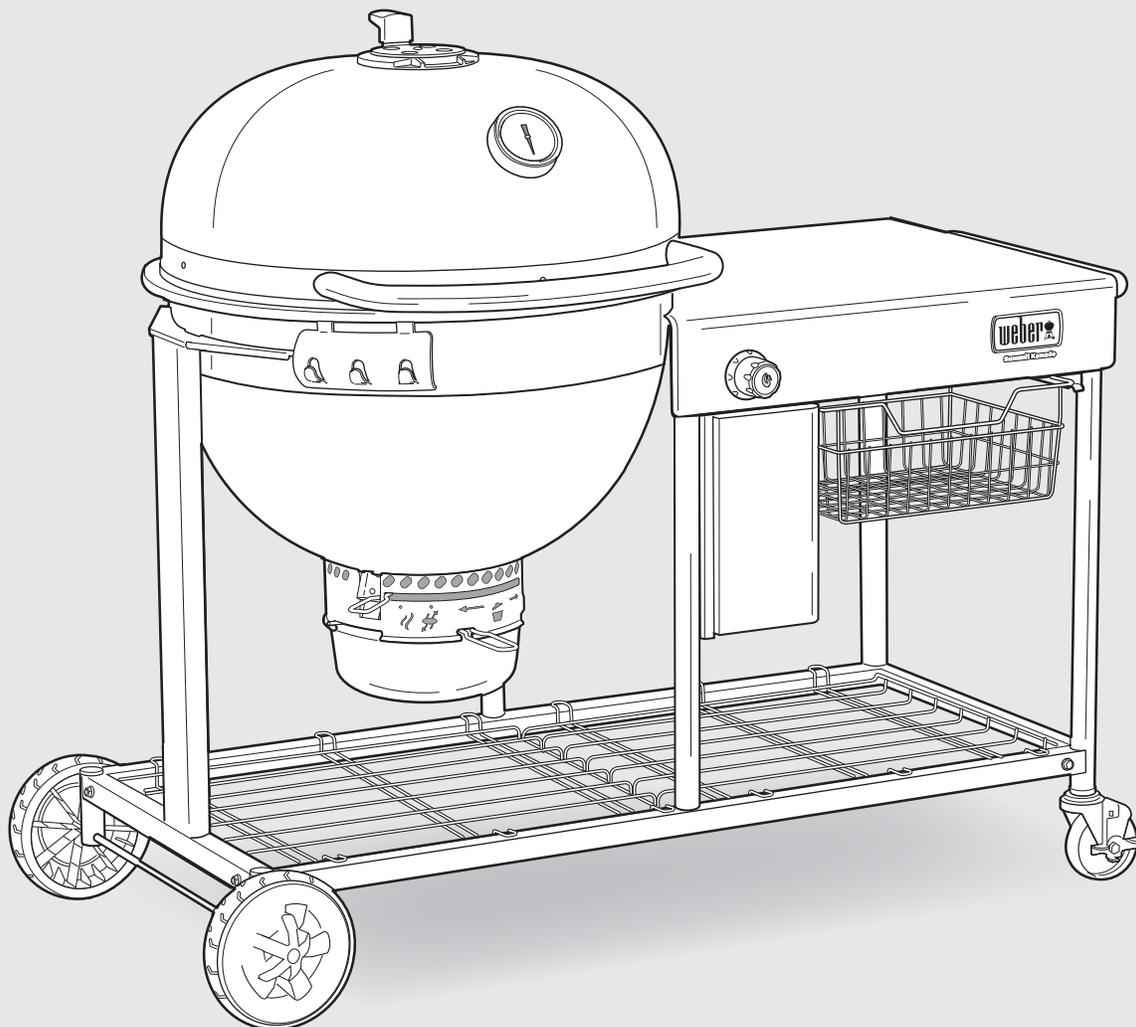


23

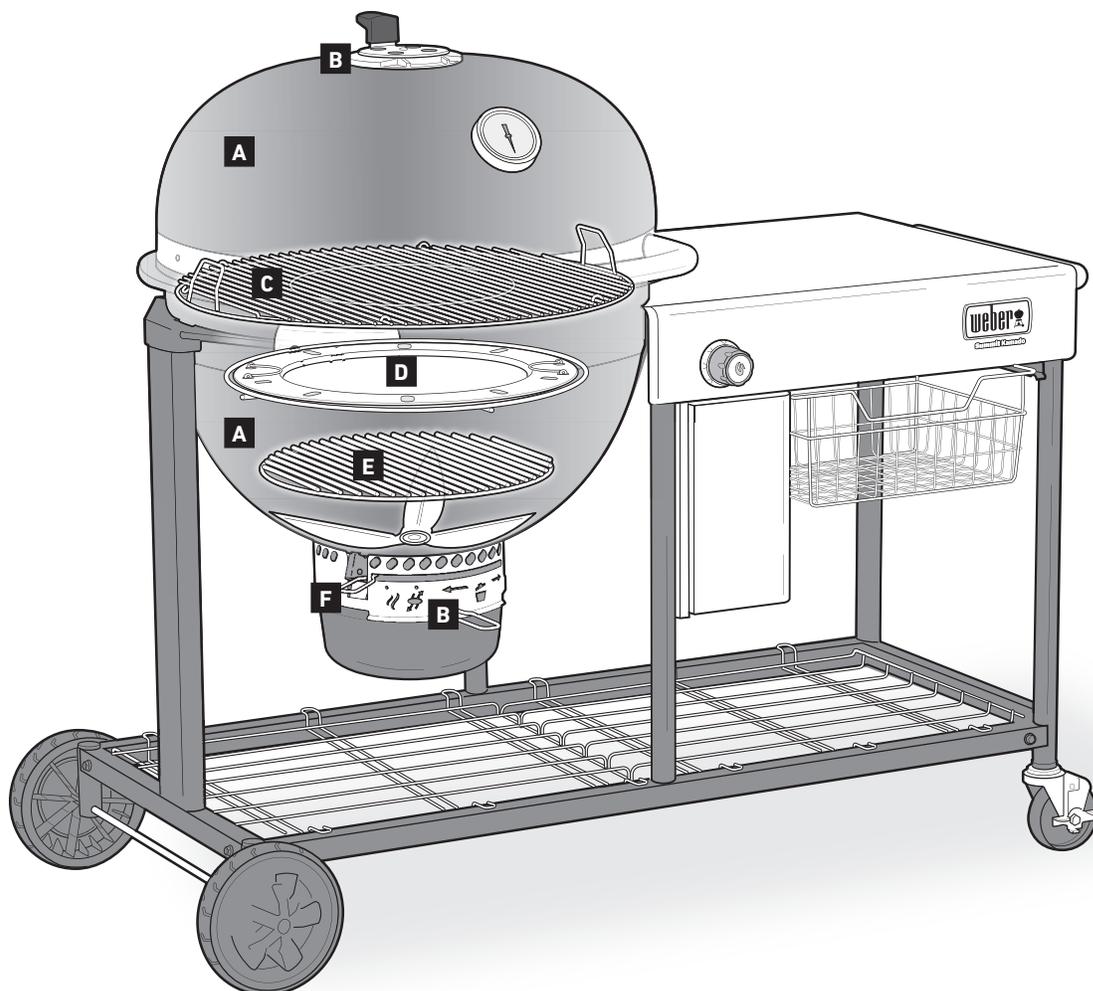


24





Прежде чем использовать гриль, убедитесь, что все детали собраны и соединения полностью затянуты.



Основой вашего угольного гриля является тщательно продуманная конструкция. Грили WEBER спроектированы таким образом, что пользователю не приходится волноваться по поводу вспышек пламени, перегретых и непрогретых участков решетки или сгоревшей еды. При каждом использовании гриля пользователь может быть уверен в его превосходной работе, точности регулировки и отличных результатах.

A Котел и крышка

Крышка и котел с двойными изолированными стенками хорошо сохраняют тепло при длительном приготовлении и обеспечивают идеальное температурное регулирование. Уникальная форма вашего SUMMIT KAMADO позволяет готовить с эффектом конвекции.

B Заслонки и вентиляционные отверстия

Важной составляющей работы угольного гриля является воздух. Чем больше воздуха поступает в гриль, тем сильнее будет пламя (до заданной температуры), которое заставляет уголь разгораться еще быстрее. Вентиляционное отверстие в нижней части котла гриля должно быть открыто во время приготовления блюд на гриле или установлено в положение копчения в процессе копчения. Верхняя заслонка используется для регулирования температуры внутри гриля.

C Решетка для приготовления

Решетка для приготовления, выполненная из высокопрочной нержавеющей стали, имеет достаточную площадь для приготовления всех ваших любимых блюд.

D Отсекатель жара

Отсекатель жара из нержавеющей стали используется для поддержания постоянной температуры, а также для отведения прямого жара и дыма от приготавливаемого блюда. Отсекатель всегда следует использовать во время копчения. Однако его можно использовать и при приготовлении на непрямом жаре, чтобы увеличить площадь зоны приготовления.

E Решетка для угля

Решетка для угля превосходно выдерживает жар любого древесного угля. Выполненная из высокопрочной стали, эта крепкая решетка не подвержена деформации и прожиганию. Решетку можно устанавливать в котле в одной из двух позиций: более высокой для жарки и более низкой для копчения.

F Система очистки ONE-TOUCH

Благодаря системе очистки ONE-TOUCH из нержавеющей стали можно с легкостью очистить котел от золы. Достаточно перемещать ручку назад и вперед, чтобы три лепестка в котле сбрасывали золу во вместительный золосборник для быстрого и аккуратного удаления. Вентиляционные заслонки котла предназначены для управления подачей кислорода, чтобы сильнее разжечь пламя или быстро затушить его.

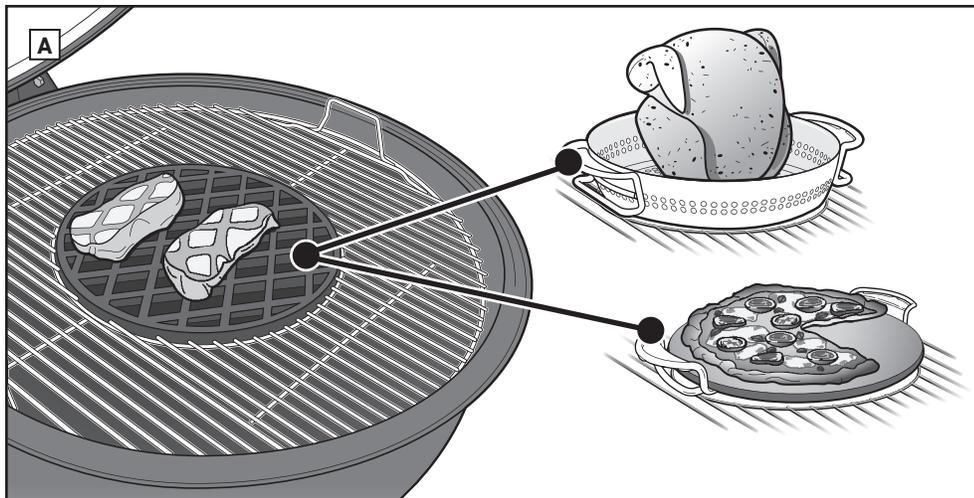


ПРЕИМУЩЕСТВА

WEBER SUMMIT KAMADO S6 — это больше, чем просто традиционный гриль. Первостепенные характеристики и инновационная конструкция позволяют просто и удобно готовить и коптить блюда барбекю.

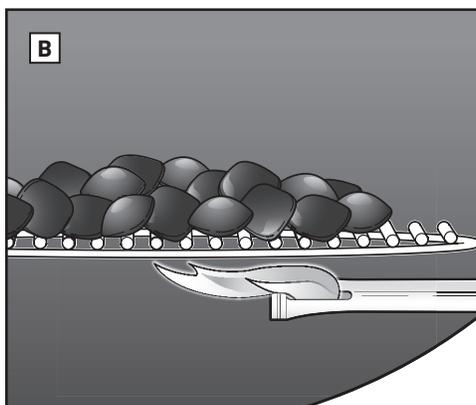
A GOURMET BBQ SYSTEM

Решетка для приготовления GOURMET BBQ SYSTEM оснащена съемным модулем, который расположен в ее центре. На место съемного модуля можно устанавливать любой из аксессуаров WEBER GOURMET BBQ SYSTEM (приобретаются отдельно). Вся линейка аксессуаров GOURMET BBQ SYSTEM представлена на нашем веб-сайте www.weber.com.



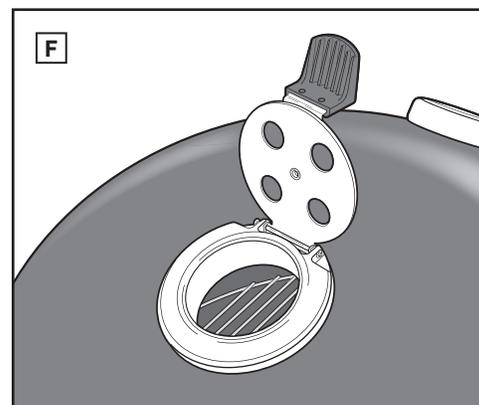
B Система газового поджига SNAP-JET

Разжечь уголь в гриле очень просто благодаря системе газового поджига SNAP-JET. Просто выложите уголь над трубкой горелки и разожгите поворотом ручки управления горелкой.



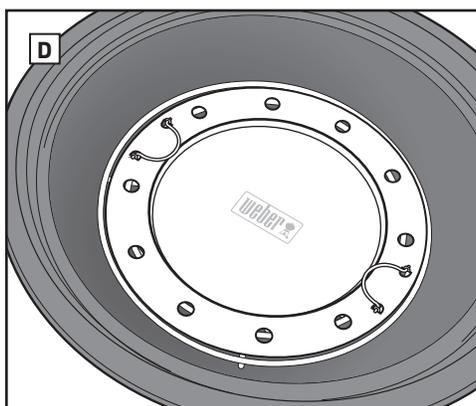
C Золосборник большой емкости

Большой золосборник закрытой конструкции предотвращает разлетание золы и легко снимается для быстрого и аккуратного ее удаления. (Отсутствует на рисунке)



D Отсекатель жара из нержавеющей стали

Специально сконструированный отсекающий жар используется как для копчения блюд, так и для приготовления на непрямом жаре.



E Встроенный термометр

Большой и прочный термометр, встроенный в крышку, позволяет всегда знать температуру внутри гриля. Зона «копчение» на термометре указывает на достижение грилем идеальной температуры для копчения.

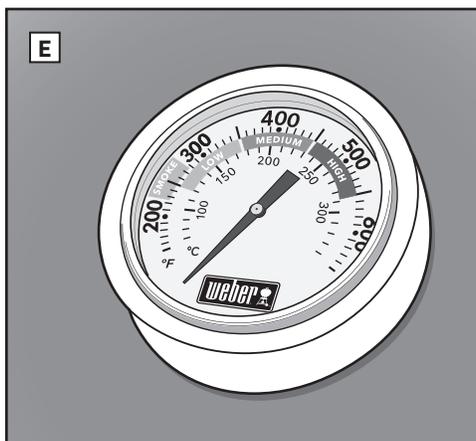


F Заслонка RAPIDFIRE на крышке

Благодаря заслонке RAPIDFIRE можно увеличить поток воздуха и быстро усилить жар в котле гриля — это позволяет начинать готовить в течение 20 минут. Также заслонка особой конструкции помогает быстро восстанавливать уровень жара.

G Крышка с пружинным механизмом

Крышка гриля оснащена пружинным механизмом для простого и безопасного открывания и закрывания. Благодаря этому крышка не захлопывается резко, что предотвращает возможные травмы пользователя, а также повреждение гриля. (Отсутствует на рисунке.)



H Проволочная корзина из нержавеющей стали

Съемная корзина, изготовленная из проволоки из нержавеющей стали, идеально подходит для хранения инструментов и аксессуаров для гриля. Она удобно расположена под столиком из нержавеющей стали, что облегчает доступ во время приготовления.

I Вентиляционные отверстия котла для приготовления на слабом жаре

Благодаря форме вентиляционных отверстий котла обеспечивается нужный приток воздуха для приготовления и копчения на слабом жаре. (Отсутствует на рисунке.)



ВАЖНАЯ ИНФОРМАЦИЯ О СЖИЖЕННОМ УГЛЕВОДОРОДНОМ ГАЗЕ И ПОДКЛЮЧЕНИИ ГАЗОВОГО БАЛЛОНА

ЧТО ТАКОЕ СЖИЖЕННЫЙ УГЛЕВОДОРОДНЫЙ ГАЗ?

Сжиженный углеводородный газ, который также называют СУГ, жидкий пропан или просто пропан или бутан, является горючим веществом, получаемым в процессе переработки нефти, которое используется в качестве топлива для вашего гриля. При нормальной температуре и давлении, в своем свободном состоянии, данное вещество является газом. Но при умеренном давлении внутри контейнера, например одноразового картриджа, СУГ переходит в жидкое состояние. По мере снижения давления в картридже жидкость испаряется и превращается в газ.

- СУГ имеет запах, похожий на запах природного газа. Вам следует знать этот запах.
- СУГ тяжелее воздуха. Выходящий во время утечки СУГ может скапливаться у земли/пола и не рассеиваться.

⚠ ОПАСНО!

Запрещается хранить запасной картридж под газовым грилем или рядом с ним. В противном случае это может привести к пожару, смерти или тяжелым травмам.

СОВЕТЫ ПО БЕЗОПАСНОМУ ИСПОЛЬЗОВАНИЮ ОДНОРАЗОВЫХ КАРТРИДЖЕЙ

В процессе использования сжиженного углеводородного газа пользователь должен принимать во внимание важнейшие правила и факторы безопасности. Необходимо внимательно ознакомиться с представленными здесь указаниями перед началом использования газового гриля.

- Запрещается использовать поврежденный картридж, а также баллон с вмятинами или ржавчиной.
- Будьте так же осторожны при обращении с «пустыми» картриджами, как и с полными. Даже если внутри картриджа отсутствует жидкость, там все еще может присутствовать газ под давлением.
- Запрещается бросать картриджи и неосторожно обращаться с ними.
- Запрещается хранить или транспортировать картридж при температуре выше 51,7 °C (125 °F) (картридж станет слишком горячим, чтобы держать его в руках). Например, не оставляйте картридж в машине в жаркий день.
- Картриджи должны храниться в недоступном для детей месте.
- Необходимо проводить проверку герметичности соединений в месте присоединения регулятора к картриджам при каждом очередном подключении. Например, необходимо производить проверку при каждой повторной установке картриджа.
- Вокруг картриджа должно быть чисто и не должно быть посторонних предметов.
- Запрещается выполнять замену картриджа вблизи источника воспламенения.
- Необходимо всегда закрывать газовый вентиль регулятора перед его отсоединением.

ХРАНЕНИЕ И/ИЛИ ПРОСТОЙ

В отнoшении грилей, которые находились на хранении или некоторое время не использовались, важно выполнить следующие указания:

- Картридж необходимо отсоединять в следующих случаях: 1) он пуст; 2) гриль хранится в гараже или в другом закрытом помещении; 3) гриль транспортируется; 4) гриль не используется.
- Запрещается хранить отсоединенный картридж в здании, гараже или ином закрытом помещении.
- Перед началом использования гриля необходимо выполнить проверку на отсутствие утечек газа, а также засоров трубки горелки. (См. разделы «ПРОВЕРКА НА ОТСУТСТВИЕ УТЕЧКИ ГАЗА» и «ЕЖЕГОДНОЕ ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ»/)
- Необходимо убедиться в отсутствии в котле и золосборнике большого количества золы

и остатков блюд, которые могут помешать прохождению воздуха и процессу горения.

- Необходимо также проверить наличие засоров в трубке горелки. (См. раздел «ЕЖЕГОДНОЕ ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ»)

ПОДСОЕДИНЕНИЕ РЕГУЛЯТОРА

- Не допускать перекручивания шланга.
- Гибкий шланг необходимо заменять в соответствии с действующими местными нормативно-правовыми требованиями.
- Не допускается внесение изменений пользователем в любые компоненты, которые были опечатаны производителем.
- Внесение любых модификаций в устройство может быть опасно.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ГОРЕЛКИ

Газовая горелка вашего угольного гриля SUMMIT имеет мощность 2,9 кВт*ч. Она предназначена только для розжига угля. Запрещается использовать ее для приготовления еды.

УСТАНОВКА КАРТРИДЖА

Допускается использовать только одноразовые картриджи с бутаном минимальной емкостью 430 г и максимальной емкостью 460 г. Картридж должен быть оснащен клапаном, соответствующим стандарту EN417, как показано на рисунке (А).

Перед подключением к газовому баллону убедитесь, что уплотнения (между вашим грилем и газовым баллоном) установлены и находятся в хорошем состоянии.

⚠ Не используйте гриль, если его уплотнительные элементы повреждены или изношены.

⚠ Запрещается использовать гриль, у которого обнаружены утечки или повреждения, или который работает ненадлежащим образом.

⚠ ОСТОРОЖНО! Используйте только газовые баллоны (картриджи) WEBER Q или другие картриджи, соответствующие стандарту EN 417 и заправленные смесью 80 % бутана/20 % пропана.

1. Убедитесь, что ручка управления горелкой находится в выключенном положении. Для этого нажмите на нее и поверните по часовой стрелке в положение «Выкл» (O).
2. Убедитесь, что ручка управления регулятора находится в выключенном положении. Для этого поверните ее против часовой стрелки в положение «Выкл».
3. Вставьте картридж в регулятор и поверните по часовой стрелке до упора (B).

⚠ ВНИМАНИЕ! Затяжку выполнять исключительно вручную. Чрезмерное усилие может вызвать повреждение муфты регулятора и клапана картриджа. Это может привести к утечке газа или блокированию потока газа.

ДЕМОНТАЖ КАРТРИДЖА

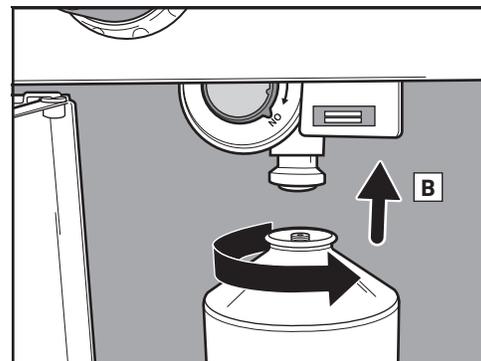
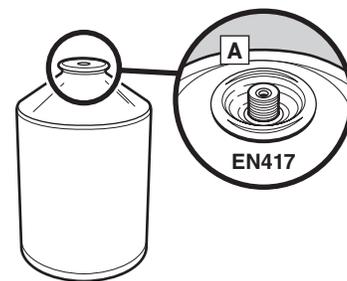
При необходимости замены картриджа следуйте указаниям ниже, чтобы снять его.

⚠ Газовые баллоны следует заменять в хорошо проветриваемом месте, предпочтительно на улице, вдали от любых источников возгорания, таких как открытый огонь, устройства поджига печей/каминов, электрические обогреватели, а также на безопасном расстоянии от других людей.

⚠ Перед подключением нового газового баллона проверьте уплотнительные элементы гриля.

⚠ Заменяйте газовый баллон на открытом воздухе на безопасном расстоянии от людей

1. Убедитесь, что ручка управления горелкой находится в выключенном положении. Для этого нажмите на нее и поверните по часовой стрелке в положение «Выкл» (O).
2. Убедитесь, что ручка управления регулятора находится в выключенном положении. Для этого поверните ее против часовой стрелки в положение «Выкл».
3. Отвинтите картридж с пропаном от регулятора.



СТРАНА	КАТЕГОРИИ (ДАВЛЕНИЕ)
Болгария, Китай, Кипр, Чешская Республика, Дания, Эстония, Финляндия, Венгрия, Исландия, Индия, Япония, Корея, Латвия, Литва, Мальта, Нидерланды, Норвегия, Румыния, Сингапур, Словацкая Республика, Словения, Швеция, Турция	I _{зв/р} (30 мбар или 2,8 кПа)
Бельгия, Франция, Греция, Ирландия, Италия, Люксембург, Португалия, Испания, Швейцария, Великобритания	I ₃₊ (28-30/37 мбар)
Польша	I _{зр} (37 мбар)
Австрия, Германия	I _{зв/р} (50 мбар)

ДАННЫЕ О РАСХОДЕ КАРТРИДЖА		
	кВт	г/ч
ГЛАВНАЯ ГОРЕЛКА КАРТРИДЖА, МАКСИМУМ	2,9	207



ПОДГОТОВКА ГРИЛЯ К РАБОТЕ

ЧТО ТАКОЕ ПРОВЕРКА НА ОТСУТСТВИЕ УТЕЧЕК?

В топливной системе вашего гриля имеются соединения и фитинги. Проверка на отсутствие утечки газа является надежным способом убедиться в отсутствии утечки в соединениях и креплениях.

Несмотря на то, что все заводские соединения прошли тщательную проверку на отсутствие утечек газа, очень важно убедиться в отсутствии утечек перед началом использования гриля, а также убеждаться в этом всякий раз после отсоединения и повторного соединения фитинга, равно как и во время каждого регулярного техобслуживания.

⚠ ОПАСНО!

Запрещается использовать открытый огонь для проверки наличия утечек газа. Необходимо убедиться, что в месте выполнения проверки на герметичность отсутствуют искры и открытый огонь. Наличие искр и открытого огня приведет к пожару или взрыву, что может стать причиной получения серьезных травм или смерти, а также повреждения собственности.

⚠ **ВНИМАНИЕ!** Все газовые соединения вашего газового гриля прошли заводские испытания. Однако перед началом использования газового гриля рекомендуется производить проверку всех газовых соединений на отсутствие утечек.

⚠ **ВНИМАНИЕ!** Выполните проверку герметичности, даже если гриль был собран дилером или в магазине.

⚠ **ВНИМАНИЕ!** Проверку на отсутствие утечек необходимо выполнять всякий раз после отсоединения и повторного присоединения газовой арматуры.

ПРИМЕЧАНИЕ. Все заводские соединения прошли тщательную проверку на отсутствие утечек газа, а горелки — на воздействие пламени. Однако перед началом использования газового гриля WEBER пользователь должен в качестве меры предосторожности проверить все соединения на предмет утечек. В процессе транспортировки и погрузочно-разгрузочных работ может произойти ослабление или повреждение газовых соединений.

ПРОВЕРКА НА ОТСУТСТВИЕ УТЕЧЕК ГАЗА

Потребуется следующее: распылитель или щетка / ветошь и мыльный раствор. (Можно сделать мыльный раствор самостоятельно. Для этого необходимо смешать 20 % жидкого мыла с 80 % воды. Также можно купить готовый раствор для проверки герметичности в хозяйственном магазине.)

1. Убедитесь, что ручка управления горелкой находится в выключенном положении. Для этого нажмите на нее и поверните по часовой стрелке в положение «Выкл» (O).

⚠ **ВНИМАНИЕ!** Запрещается зажигать горелку во время проведения проверки на наличие утечек.

2. Включите подачу газа, повернув ручку регулятора по часовой стрелке в положение «вкл».

3. Для проведения проверки на наличие утечек смочите соединения мыльным раствором, используя распылитель, щетку или ветошь. Появление пузырьков и раздувание пузырьков указывает на наличие утечки. Необходимо нанести мыльный раствор на следующие соединения:

а. Соединение регулятора с картриджем (A).

⚠ **ВНИМАНИЕ!** При наличии утечки в соединении (A) необходимо демонтировать картридж. **ЗАПРЕЩАЕТСЯ ИСПОЛЬЗОВАТЬ ГРИЛЬ!** Необходимо установить другой картридж и провести повторную проверку на наличие утечек с использованием мыльного раствора. Если утечка не устранена после установки другого картриджа, необходимо снять его. **ЗАПРЕЩАЕТСЯ ИСПОЛЬЗОВАТЬ ГРИЛЬ!** Обратитесь к представителю отдела работы с клиентами в вашем регионе. Контактная информация представлена на нашем веб-сайте. Войдите в вашу учетную запись на веб-сайте www.weber.com.

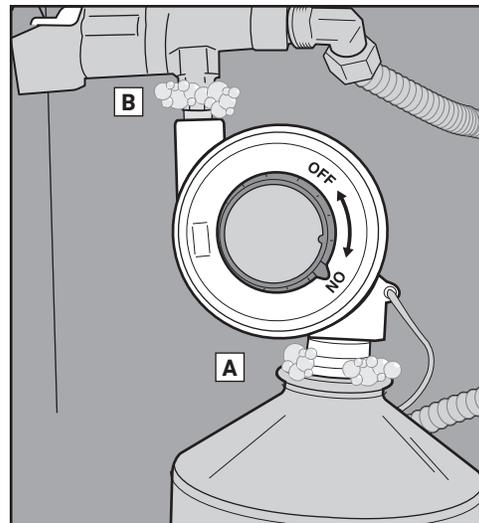
б. Соединение клапана с регулятором (B).

⚠ **ВНИМАНИЕ!** При наличии утечки в соединении (B) необходимо демонтировать картридж. **ЗАПРЕЩАЕТСЯ ИСПОЛЬЗОВАТЬ ГРИЛЬ!** Обратитесь к представителю отдела работы с клиентами в вашем регионе. Контактная информация представлена на нашем веб-сайте. Войдите в свою учетную запись на веб-сайте www.weber.com.

4. После завершения проверки на наличие утечек промойте соединения водой.

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

Теперь гриль готов к работе.



ЗАМЕНА ШЛАНГА, МОНТАЖ РЕГУЛЯТОРА И КЛАПАНА

⚠ **ВАЖНОЕ ПРИМЕЧАНИЕ.**

Рекомендуется заменять газовый шланг на вашем газовом гриле WEBER 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 вашу учетную запись на www.weber.com.



ПЕРЕД РОЗЖИГОМ

Выбор места для установки гриля

- Данный гриль предназначен для использования только на открытом воздухе, на хорошо проветриваемом участке. Запрещается использование в гаражах, зданиях, в крытых переходах или ином закрытом помещении.
- Гриль всегда должен устанавливаться в безопасном месте и на ровной поверхности.
- Запрещается использовать гриль на расстоянии менее 1,5 м (5 футов) от любых горючих материалов. К горючим материалам относятся, но не ограничиваются этим перечислением: дерево, пропитанные деревянные полы и настилы, патио и террасы.

Выбор количества угля

Нужное количество угля или угольных брикетов зависит от того, что вы будете готовить на гриле, и от размера самого гриля. Если у вас небольшие, нежные кусочки продуктов, приготовление которых займет не более 20 минут, то см. таблицу **Количество угля для прямого жара**. Если вы готовите или коптите более крупные куски мяса, которым потребуется 20 и более минут на гриле, или вашему блюду нужен деликатный подход, см. таблицу **Количество угля для непрямого жара**. Более подробная информация о приготовлении на прямом и непрямом жаре приведена в разделе **МЕТОДЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ** этого Руководства.

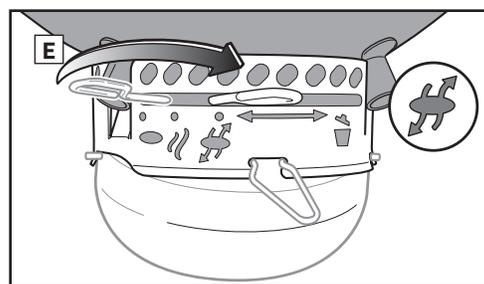
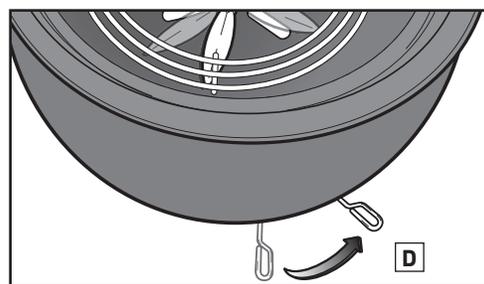
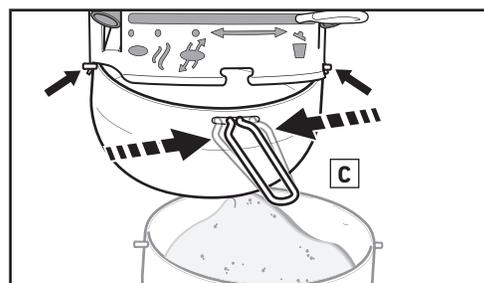
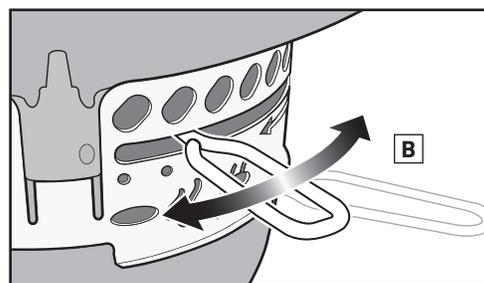
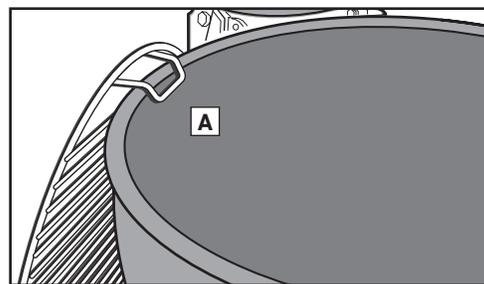
Первое использование гриля

При первом использовании гриля рекомендуется раскалить угли докрасна и дать грилю постоять с закрытой крышкой минимум 30 минут, чтобы сжечь все производственные остатки.

Подготовка гриля к розжигу

1. Откройте крышку.
2. Снимите решетку для приготовления с гриля. Для удобства повесьте решетку для приготовления на котел вашего гриля за ее изогнутую ручку (A).
3. Снимите решетку для угля (нижнюю) и уберите золу или остатки старого угля из нижней части котла. Для горения угля необходим кислород, поэтому необходимо убедиться, что вентиляционные отверстия не заблокированы. Перемещайте ручку системы очистки ONE-TOUCH назад и вперед, чтобы высыпать золу из нижней части котла гриля в золосборник (B).
4. Нажмите на ручку золосборника и снимите его с гриля (C).
5. Откройте вентиляционное отверстие в котле, переместив ручку в крайнее правое положение (D) или положение «открыто» (E).
6. Установите решетку для угля (нижнюю) на место.

Примечание. Инструкции по использованию жидкости для розжига были специально удалены из этого Руководства пользователя. Жидкость для розжига может придавать химический вкус приготавливаемому блюду, в то время как при использовании стартеров для розжига (приобретаются отдельно) такая проблема отсутствует. Если вы решили использовать жидкость для розжига, то необходимо следовать инструкциям производителя и НИКОГДА не добавлять жидкость для розжига в огонь.



Количество угля для прямого жара

Угольные брикеты WEBER	Угольные брикеты	Кусковой уголь из бука*	Кусковой уголь из смеси пород древесины*
45 брикетов (2¼ чаши)	50 брикетов (1¼ чаши)	3½ чаши (1,27 кг)	2½ чаши

*Для измерения количества угля используйте мерную чашу для угля, поставляемую с грилем.

Количество угля для непрямого жара

Угольные брикеты WEBER		Угольные брикеты		Кусковой уголь из бука*		Кусковой уголь из смеси пород древесины*	
Брикет для первого часа (на каждую сторону)	Добавляемые брикеты для каждого дополнительного часа (на каждую сторону)	Брикет для первого часа (на каждую сторону)	Добавляемые брикеты для каждого дополнительного часа (на каждую сторону)	Уголь для первого часа (на каждую сторону)	Добавляемый уголь для каждого дополнительного часа (на каждую сторону)	Уголь для первого часа (на каждую сторону)	Добавляемый уголь для каждого дополнительного часа (на каждую сторону)
20 брикетов (1 чаша)	7 брикетов (½ чаши)	20 брикетов (½ чаши)	7 брикетов (¼ чаши)	1 чаша (0,36 кг)	1 горсть	¾ чаши	1 горсть

*Для измерения количества угля используйте мерную чашу для угля, поставляемую с грилем.



РОЗЖИГ УГЛЯ

Розжиг угля при помощи стартера

Самый простой и эффективный способ разжечь любой вид угля — использовать стартер для розжига угля, например стартер WEBER RAPIDFIRE (приобретается отдельно). Перед розжигом угля изучите предостережения относительно использования стартера RAPIDFIRE. При розжиге горячего убедитесь, что все заслонки полностью открыты.

1. Поместите несколько смятых газетных листов под стартер для розжига угля и установите его на решетку для угля (A); или положите несколько кубиков для розжига приблизительно в центре решетки для угля и поставьте стартер сверху.
2. Заполните стартер углем (B).
3. Подожгите кубики для розжига или газету через отверстия сбоку стартера (C).
4. Не перемещайте стартер для розжига, пока уголь не разгорится как следует. Уголь можно будет считать полностью разгоревшимся, когда верхние угли покроются белым пеплом. Процесс может занять 15-30 минут. Никогда не закрывайте крышку гриля, если внутри установлен стартер для розжига угля.

Примечание. Перед выкладыванием блюда на решетку для приготовления убедитесь в том, что кубики для розжига полностью сгорели, а уголь покрылся пеплом.

5. Когда уголь полностью разгорится, следуйте инструкциям по распределению угля и приготовлению блюд в соответствии с выбранным методом.

Розжиг угля при помощи кубиков для розжига

При розжиге угля убедитесь, что заслонки котла и крышки полностью открыты.

1. Соорудите пирамидку из угля в центре решетки для угля (нижней) и вставьте в эту пирамидку несколько кубиков для розжига (приобретаются отдельно) (D).
2. При помощи длинной спички или зажигалки подожгите кубики для розжига. После этого от кубиков для розжига воспламенится и сам уголь.
3. Подождите, пока уголь полностью разгорится. Уголь можно будет считать полностью разгоревшимся, когда верхние угли покроются белым пеплом. Процесс может занять 15-30 минут.

Примечание. Перед выкладыванием блюда на решетку для приготовления убедитесь в том, что кубики для розжига полностью сгорели, а уголь покрылся пеплом.

4. После того как уголь полностью разгорится, следуйте инструкциям по распределению угля и приготовлению блюд в соответствии с выбранным методом приготовления.

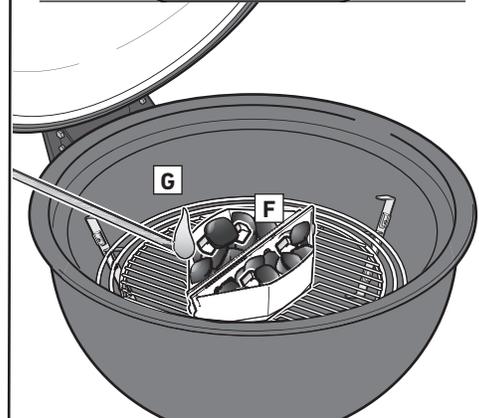
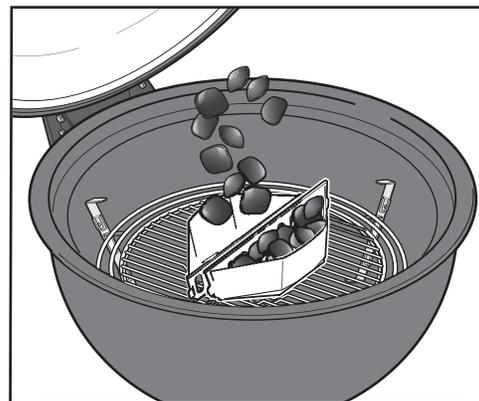
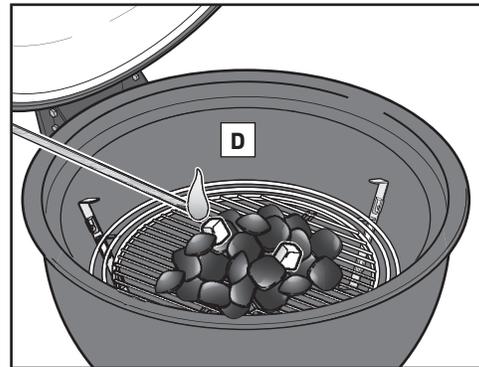
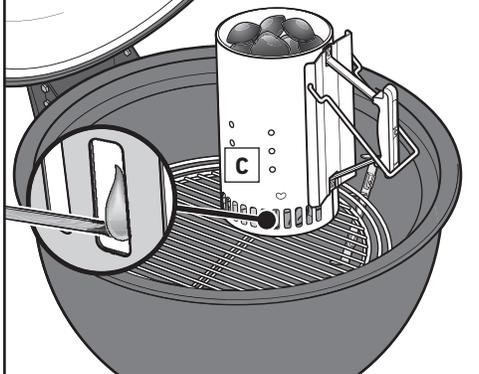
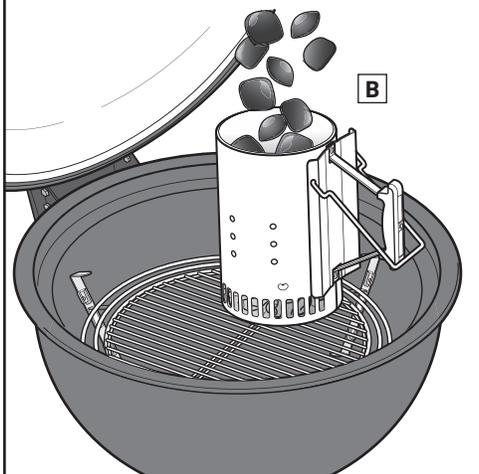
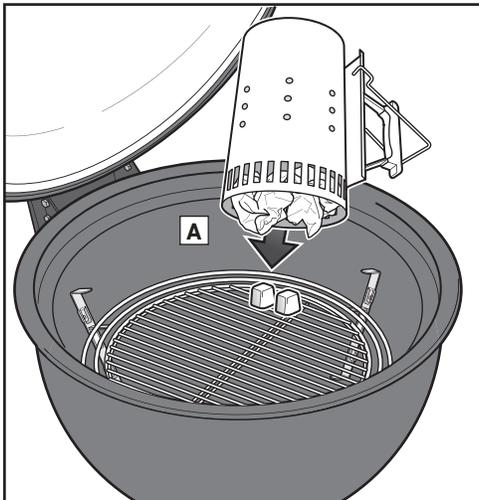
Розжиг угля при помощи лотков-разделителей CHAR-BASKET

При розжиге угля убедитесь, что заслонки котла и крышки полностью открыты.

1. Поставьте лотки-разделители CHAR-BASKET в центр решетки для угля и заполните их углем (E).
2. Поместите несколько кубиков для розжига (приобретаются отдельно) в каждый из лотков CHAR-BASKET (F). Убедитесь, что они находятся между кусками угля.
3. При помощи длинной спички или зажигалки подожгите кубики для розжига. После этого от кубиков для розжига воспламенится и сам уголь (G).
4. Подождите, пока топливо полностью разгорится. Уголь можно будет считать полностью разгоревшимся, когда верхние угли покроются белым пеплом. Этот процесс может занять 15-30 минут.

Примечание. Перед выкладыванием блюда на решетку для приготовления убедитесь в том, что кубики для розжига полностью сгорели, а уголь покрылся пеплом.

5. Когда уголь полностью разгорится, следуйте инструкциям по распределению угля и приготовлению блюд в соответствии с выбранным методом приготовления.



⚠ Обязательно надевайте жаропрочные перчатки или рукавицы для гриля на время приготовления еды, регулирования вентиляционных заслонок, при добавлении угля и при обращении с термометром или крышкой.

⚠ Никогда не закрывайте крышку гриля, если внутри установлен стартер для розжига угля.



РОЗЖИГ ГОРЕЛКИ — СИСТЕМА ГАЗОВОГО ПОДЖИГА SNAP-JET

СПОСОБЫ РОЗЖИГА ГОРЕЛКИ

Существует два способа разжечь горелку. Первый: с помощью системы газового поджига SNAP-JET, которая встроена в ручку управления горелкой гриля. Второй: используя спички.

Ниже пошагово описан процесс розжига гриля с помощью системы газового поджига SNAP-JET. На следующей странице пошагово описан процесс розжига гриля при помощи спичек.

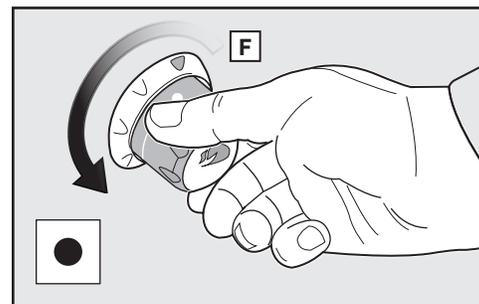
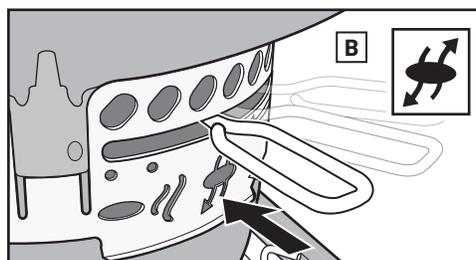
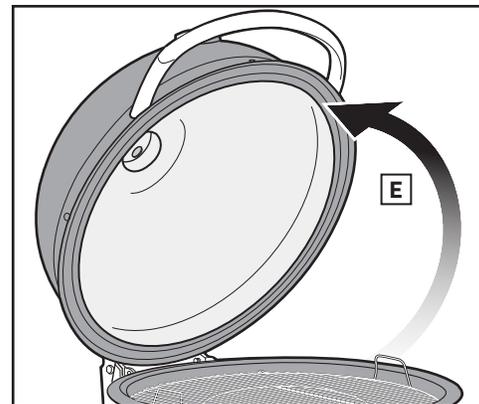
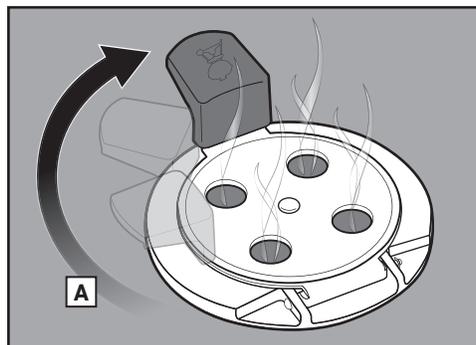
Краткие инструкции по розжигу также представлены на коробке зажигания.

Розжиг горелки — зажигание с помощью системы газового поджига SNAP-JET

1. Поверните заслонку крышки RAPIDFIRE в открытое положение (A).
2. Переместите ручку вентиляционного отверстия котла в открытое положение (B).
3. Убедитесь, что ручка управления горелкой установлена в положение «Выкл» (C). Для этого следует нажать на ручку управления горелкой и повернуть ее по часовой стрелке до упора.
4. Убедитесь, что картридж подсоединен надлежащим образом. См. раздел «УСТАНОВКА КАРТРИДЖА».
5. Откройте дверцу блока управления. Включите подачу газа, повернув регулятор по часовой стрелке в положение «Вкл» (D).
6. Откройте крышку гриля (E).

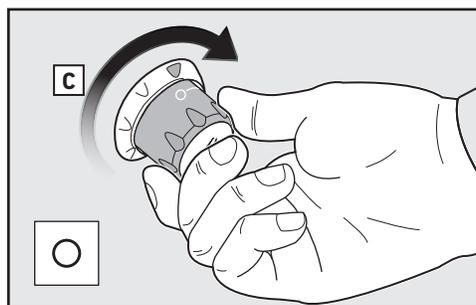
ПЕРВОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ГРИЛЯ

При первом использовании гриля рекомендуется раскалить угли докрасна и дать грилю постоять с закрытой крышкой минимум 30 минут.

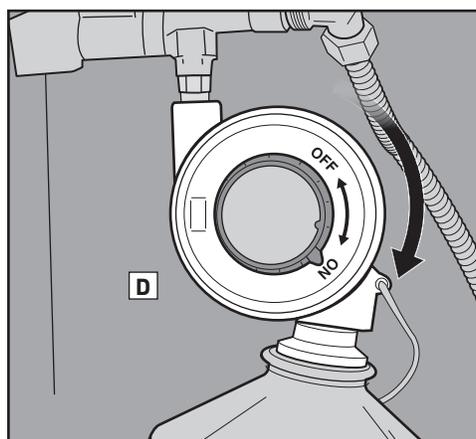


⚠ ОПАСНО!

Если не открыть крышку перед розжигом горелки гриля или не выждать пять минут, чтобы удалить газ в случае неудачного розжига гриля, может произойти сильная вспышка, способная привести к тяжелой травме или смерти.



7. Распределите уголь на решетке для угля. Информация о надлежащем расположении решетки для угля и распределении угля представлена в разделе «МЕТОДЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ».
8. Нажмите на ручку управления горелкой и поверните ее против часовой стрелки в положение «Выкл» (F). Вы услышите щелчки. Повторяйте до тех пор, пока горелка не загорится.
9. Проверьте по наличию пламени, загорелась ли горелка.



⚠ ВНИМАНИЕ! Если горелка не будет зажжена в течение пяти секунд, необходимо прервать процесс, перевести ручку управления в положение «Выкл» и подождать пять минут, чтобы выветрить газ перед новой попыткой поджига.

⚠ ВНИМАНИЕ! Не наклоняйтесь над грилем во время поджига.

⚠ ОСТОРОЖНО! В солнечный день пламя может быть малозаметно.

10. Поверните ручку управления горелкой в положение «Выкл» (C) через 12-14 минут при приготовлении на прямом или непрямом жаре. При копчении поверните ручку управления горелкой в положение «Выкл» (C) через 7-10 минут.

ПРИМЕЧАНИЕ. Горелка предназначена только для поджига угля, а не для приготовления. Чтобы сэкономить топливо в одноразовом картридже, необходимо быстро отключить ручку управления горелкой сразу же после розжига угля. Отключите подачу газа от источника.



РОЗЖИГ ГОРЕЛКИ — СИСТЕМА ГАЗОВОГО ПОДЖИГА SNAP-JET

Розжиг горелки — зажигание при помощи спичек

1. Поверните заслонку крышки RAPIDFIRE в открытое положение (A).
2. Переместите ручку вентиляционного отверстия котла в открытое положение (B).
3. Убедитесь, что ручка управления горелкой установлена в положение «Выкл» (O) (C). Для этого следует нажать на ручку управления горелкой и повернуть ее по часовой стрелке до упора.
4. Убедитесь, что картридж подсоединен надлежащим образом. См. раздел «УСТАНОВКА КАРТРИДЖА».
5. Откройте дверцу блока управления. Включите подачу газа, повернув регулятор по часовой стрелке в положение «Вкл» (D).
6. Откройте крышку гриля (E).

⚠ ОПАСНО!

Если не открыть крышку перед розжигом горелки гриля или не выждать пять минут, чтобы удалить газ в случае неудачного розжига гриля, может произойти сильная вспышка, способная привести к тяжелой травме или смерти.

7. Информация о надлежащем расположении решетки для угля и распределении угля представлена в разделе «МЕТОДЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ». Распределите уголь на решетке для угля.
8. Вставьте спичку в держатель для спички (расположен на внутренней стороне дверцы) и зажгите ее. Поместите держатель для спички с зажженной спичкой под уголь рядом с кончиком трубки горелки (F).

⚠ **ВНИМАНИЕ!** Запрещается держать руку над горелкой в процессе зажигания спичкой.

9. Нажмите на ручку управления горелкой и поверните ее против часовой стрелки в положение «Вкл» (●) (G).
10. Проверьте по наличию пламени, загорелась ли горелка.

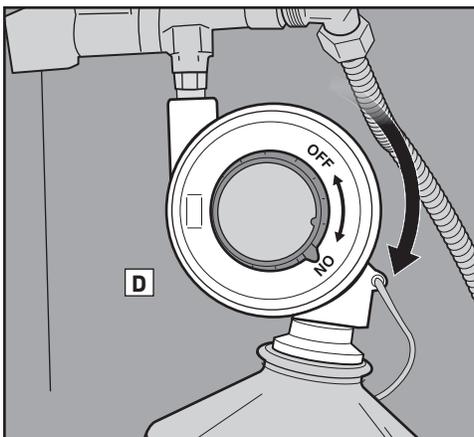
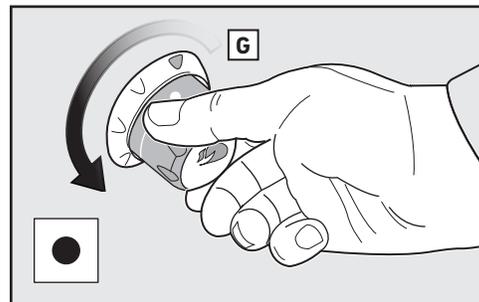
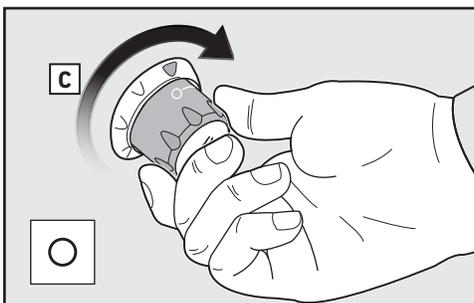
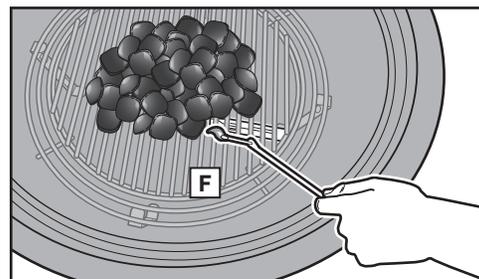
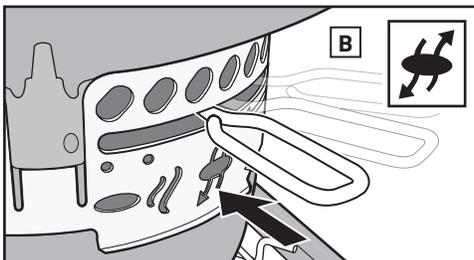
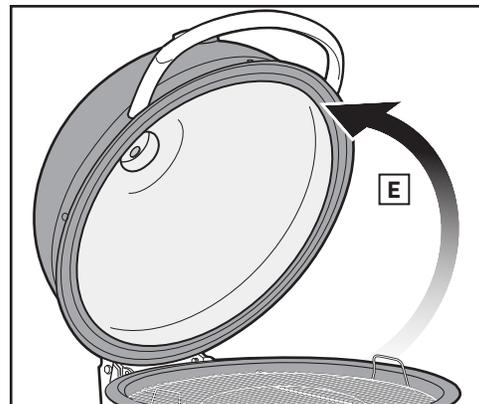
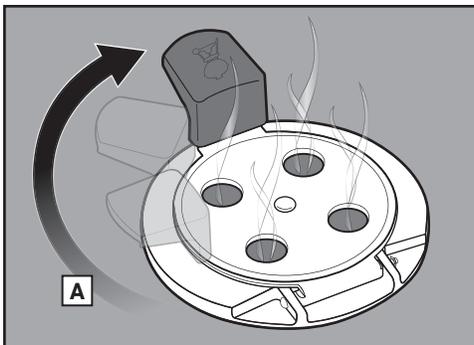
⚠ **ВНИМАНИЕ!** Если горелка не будет зажжена в течение пяти секунд, необходимо прервать процесс, перевести ручку управления в положение «Выкл» и подождать пять минут, чтобы выветрить газ перед новой попыткой поджига.

⚠ **ВНИМАНИЕ!** Не наклоняйтесь над грилем во время поджига.

⚠ **ОСТОРОЖНО!** В солнечный день пламя может быть малозаметно.

11. Поверните ручку управления горелкой в положение «Выкл» (O) через 12-14 минут при приготовлении на прямом или непрямом жаре. При копчении поверните ручку управления горелкой в положение «Выкл» (O) через 7-10 минут.

ПРИМЕЧАНИЕ. Горелка предназначена только для поджига угля, а не для приготовления. Чтобы сэкономить топливо в одноразовом картридже, необходимо быстро отключить ручку управления горелкой сразу же после розжига угля. Отключите подачу газа от источника.





МЕТОДЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ — ПРЯМОЙ ЖАР

Гриль WEBER SUMMIT KAMADO можно использовать для трех основных методов приготовления: прямой жар, непрямой жар и копчение. Прежде чем продолжить, определитесь с методом приготовления. Затем следуйте соответствующим указаниям в этом Руководстве пользователя.

ПРИМЕЧАНИЕ. Приготовление блюд в более холодном климате или на большой высоте над уровнем моря займет больше времени. Ветреная погода приводит к повышению температуры внутри гриля.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ НА ПРЯМОМ ЖАРЕ

Используйте прямой жар для некрупных блюд и нежных продуктов, приготовление которых занимает до 20 минут. Например, для бургеров, стейков, отбивных, кебабов, куриного или рыбного филе, моллюсков и тонко нарезанных овощей.

При прямом жаре горящий уголь располагается непосредственно под блюдом (A). Поверхность продуктов таким образом обжаривается, создается аромат, текстура и вкуснейшая корочка.

При прямом жаре создается тепловое излучение и кондуктивное тепло. Поверхность продукта, которая находится ближе к источнику жара, готовится очень быстро благодаря тепловому излучению от угля. Одновременно нагреваются прутья решетки для приготовления, которые передают блюду это тепло и создают на нем аппетитный рисунок.

Настройка гриля для прямого жара

1. Установите центральное опорное кольцо (B) в середине котла, а затем установите решетку для угля (C) на центральное опорное кольцо.
2. Выложите уголь на решетку для угля над кончиком трубки горелки (D).
3. Разожгите уголь. Смотрите раздел «РОЗЖИГ ГОРЕЛКИ — СИСТЕМА ГАЗОВОГО ПОДЖИГА SNAPSHOT» этого Руководства пользователя.

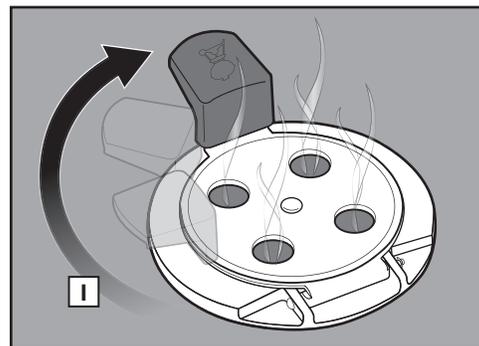
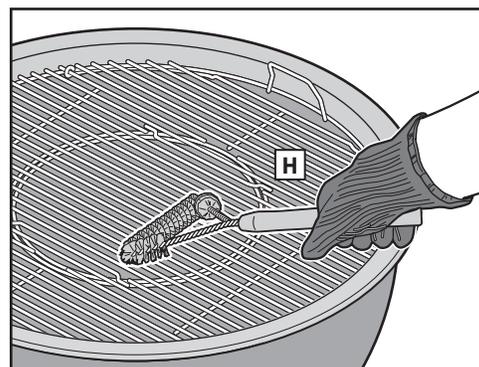
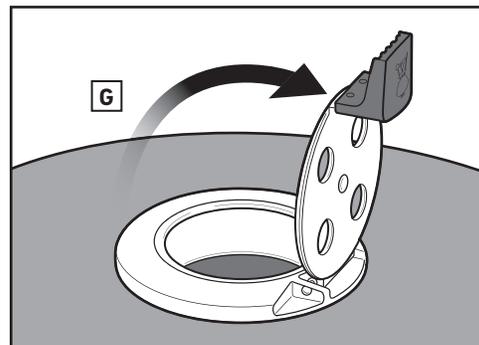
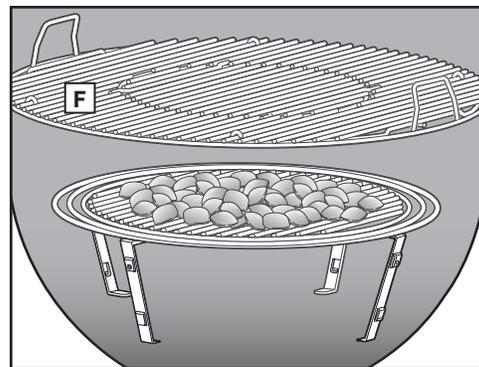
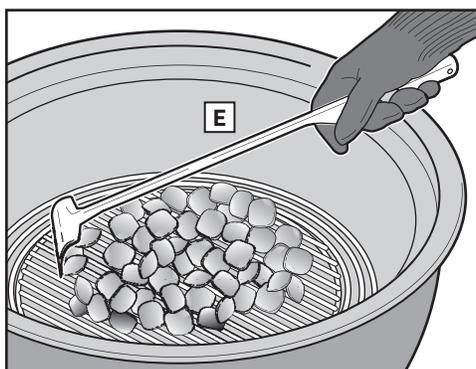
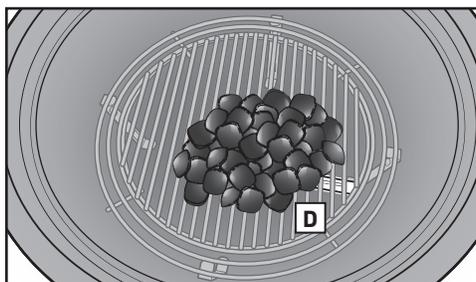
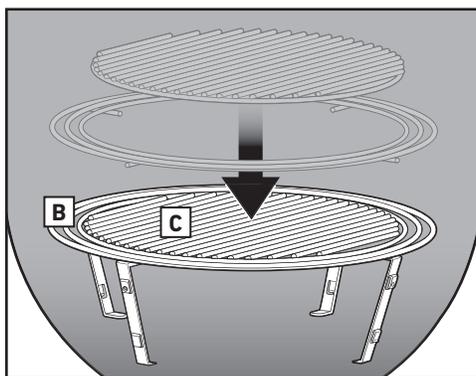
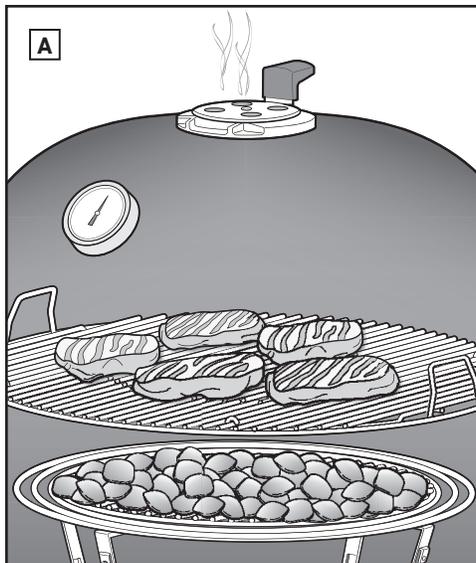
ПРИМЕЧАНИЕ. Крышка, заслонки и вентиляционные отверстия в процессе розжига угля должны оставаться открытыми.

4. После розжига угля наденьте жаропрочные рукавицы или перчатки для гриля, соответствующие стандарту EN 407 (защита от контактного жара, уровень 2 или выше). Равномерно распределите уголь по решетке для угля при помощи длинных щипцов или кочерги (E). Убедитесь, что горящие угли соприкасаются с незажженными углями.
5. Установите решетку для приготовления в верхней части котла (F).
6. Закройте крышку и откройте заслонку крышки RAPIDFIRE (G).
7. Нагревайте решетку для приготовления примерно 5-10 минут или до нужной температуры.

8. Разогретую решетку для приготовления очистите (H) щеткой для гриля со щетиной из нержавеющей стали или скребком.

ПРИМЕЧАНИЕ. Используйте щетку для гриля со щетиной из нержавеющей стали. Замените щетку, если на решетке для приготовления или на щетке обнаружатся выпавшие щетинки.

9. Выложите продукты на решетку для приготовления и закройте крышку гриля. Поворотом заслонки RAPIDFIRE увеличивайте или уменьшайте уровень жара в гриле (I). Необходимо следовать указаниям в рецепте относительно времени и температуры приготовления. Используйте термометр в крышке для контроля требуемой температуры в гриле.



По завершении приготовления

Закройте заслонку крышки и вентиляционные отверстия котла, чтобы погасить горящий уголь.



МЕТОДЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ — НЕПРЯМОЙ ЖАР

ПРИГОТОВЛЕНИЕ НА НЕПРЯМОМ ЖАРЕ

Непрямой жар используется для крупных мясных блюд, время приготовления которых превышает 20 минут, а также для нежных продуктов, которые на прямом жаре могут пересушиться или подгореть. Подходит для жаркого и ребрышек, рыбы целиком и нежного рыбного филе, целого цыпленка и индейки. Непрямой жар также можно использовать для доведения до готовности крупных блюд или стейков на кости, которые были предварительно обжарены на прямом жаре.

При приготовлении на непрямом жаре тепло может поступать с обеих сторон (А) или только с одной стороны гриля. Блюдо располагается на той части решетки для приготовления, под которой отсутствует уголь.

Тепловое излучение и кондуктивное тепло являются постоянными факторами, однако при непрямом жаре их интенсивность гораздо ниже. Тем не менее, если крышка гриля закрыта, как и должно быть, проявляется еще один процесс переноса тепла: конвекция. Теплый воздух поднимается, обгибает крышку и внутренние поверхности гриля и отдавая тепло, опускается. Такая циркуляция воздуха позволяет готовить продукты медленно и равномерно со всех сторон.

Конвективное тепло не приводит к обжариванию поверхности продуктов, как в случае с тепловым излучением и кондуктивным теплом. Благодаря данному виду тепла происходит мягкое приготовление продукта от краев к центру, как при готовке в духовом шкафу.

Настройка гриля для непрямого жара

1. Установите центральное опорное кольцо (В) в середине котла, а затем установите решетку для угля (С) на центральное опорное кольцо.
2. Выложите уголь в лотки-разделители CHAR-BASKET на решетке для угля над кончиком трубки горелки (D). Установите лотки CHAR-BASKET так, чтобы они были параллельны трубке горелки.
3. Разожгите уголь. Смотрите раздел «РОЗЖИГ ГОРЕЛКИ — СИСТЕМА ГАЗОВОГО ПОДЖИГА SNAP-JET» этого Руководства пользователя.

ПРИМЕЧАНИЕ. Крышка, заслонки и вентиляционные отверстия в процессе розжига угля должны оставаться открытыми.

4. После розжига угля наденьте жаропрочные рукавицы или перчатки для гриля. При помощи длинных щипцов расположите лотки-разделители CHAR-BASKET так, чтобы они находились с двух сторон от блюда (Е).

ПРИМЕЧАНИЕ. Чтобы значительно сократить время на очистку, установите между лотками CHAR-BASKET одноразовый поддон для сбора соков и жира.

ПРИМЕЧАНИЕ. Данная модель гриля обладает достаточной площадью зоны приготовления, чтобы готовить на прямом и непрямом жаре одновременно. Переместив лотки CHAR-BASKET на одну сторону гриля, можно готовить на прямом жаре над ними, а оставшуюся часть решетки использовать для приготовления продуктов на непрямом жаре.

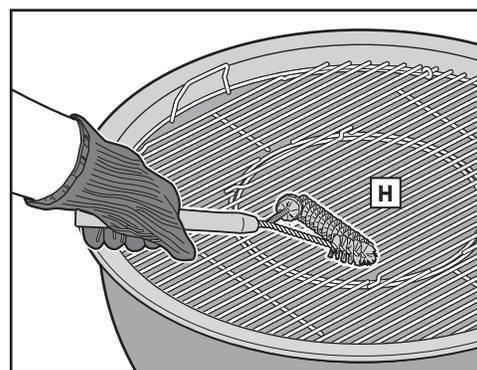
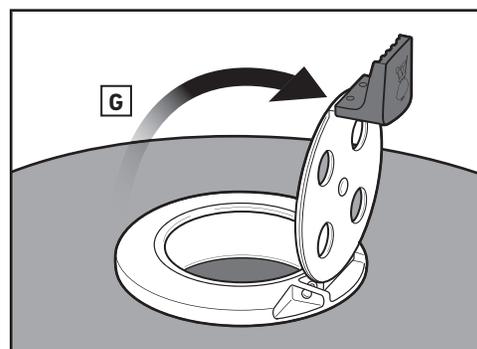
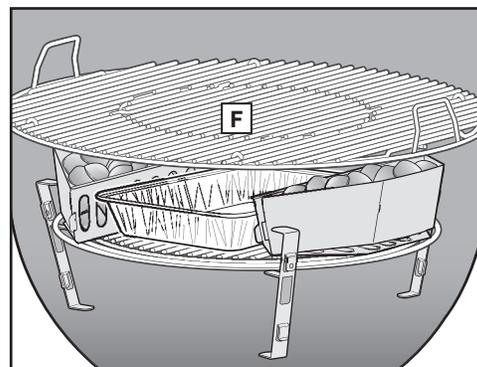
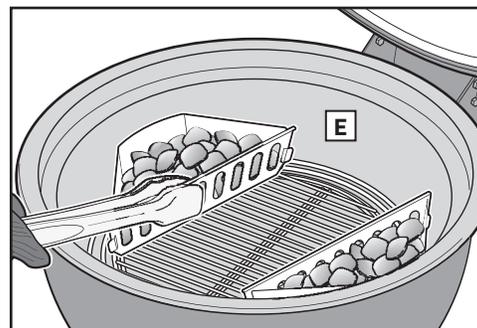
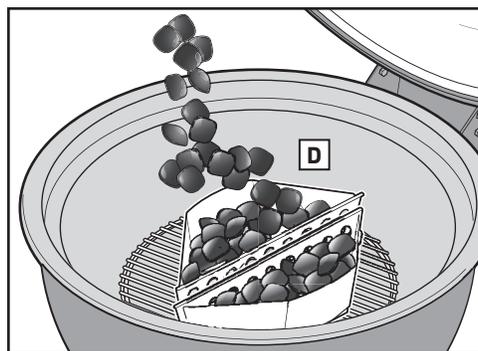
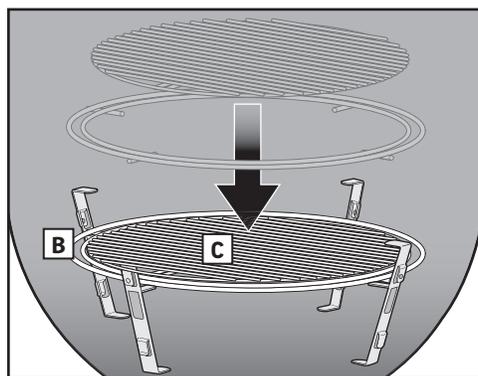
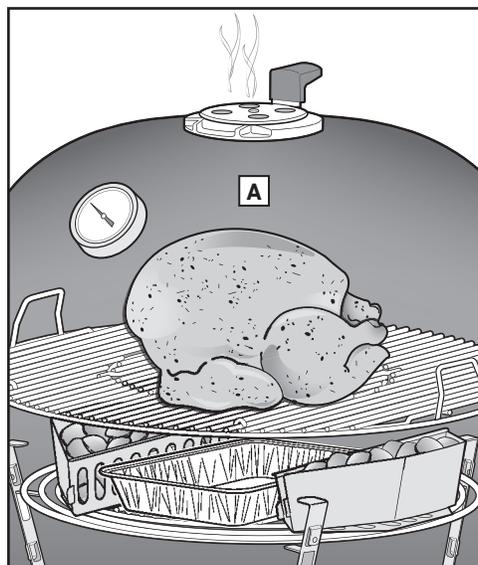
5. Установите решетку для приготовления в верхней части котла (F).
6. Закройте крышку и откройте заслонку крышки RAPIDFIRE (G).
7. Нагревайте решетку для приготовления примерно 5-10 минут или до нужной температуры.
8. Разогретую решетку для приготовления очистите (H) щеткой для гриля со щетиной из нержавеющей стали или скребком.

ПРИМЕЧАНИЕ. Если при использовании щетки для гриля на решетке для приготовления или на щетке обнаружатся выпавшие щетинки, замените щетку.

9. Выложите продукты на решетку для приготовления между лотками CHAR-BASKET и закройте крышку гриля. Поворотом заслонки RAPIDFIRE увеличивайте или уменьшайте уровень жара в гриле (I). Необходимо следовать указаниям в рецепте относительно времени и температуры приготовления. Используйте термометр в крышке для контроля требуемой температуры в гриле.

По завершении приготовления

Закройте заслонку крышки и вентиляционные отверстия котла, чтобы погасить горящий уголь.





МЕТОДЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ — КОПЧЕНИЕ

КОПЧЕНИЕ

Копчение — это способ приготовления продуктов на слабом жаре в течение продолжительного времени с использованием дров или щепы для копчения из твердых пород дерева (A). Этот способ также называют «low-and-slow». Благодаря приготовлению low-and-slow мясо получается сочным и ароматным, с очень нежной консистенцией. Копчение идеально подходит для приготовления крупных кусков мяса, к примеру, грудинки, индейки, свиной лопатки, ребрышек и целого цыпленка.

ПРИМЕЧАНИЕ. Приготовление блюд в более холодном климате или на большой высоте над уровнем моря займет больше времени. Ветреная погода приводит к повышению температуры внутри гриля.

Настройка гриля для копчения

1. Установите решетку для угля (B) в нижней части котла, затем установите центральное опорное кольцо в средней части котла (C).

ПРИМЕЧАНИЕ. 35-45 брикетов достаточно для 8-10 часов приготовления. Для более длительного приготовления продуктов потребуется большее количество угля. Дополнительную информацию можно найти в таблице «Количество угля для копчения и время приготовления».

2. Выложите уголь на решетку для угля, над кончиком трубки горелки (D).
3. Разожгите уголь. Смотрите раздел «РОЗЖИГ ГОРЕЛКИ — СИСТЕМА ГАЗОВОГО ПОДЖИГА SNAP-JET» этого Руководства пользователя.

ПРИМЕЧАНИЕ. Крышка, заслонки и вентиляционные отверстия в процессе розжига угля должны оставаться открытыми.

4. После розжига угля наденьте жаропрочные рукавицы или перчатки для гриля, соответствующие стандарту EN 407 (защита от контактного жара, уровень 2 или выше). При помощи длинных щипцов выложите дрова или щепу WEBER по периметру горящего угля (E).
5. Установите отсекаль жары на центральное опорное кольцо (F).

ПРИМЕЧАНИЕ. Установите на отсекаль жары одноразовый алюминиевый поддон, чтобы собрать капающий жир и соки и свести время на очистку к минимуму. При копчении больших кусков мяса рекомендуется устанавливать два поддона.

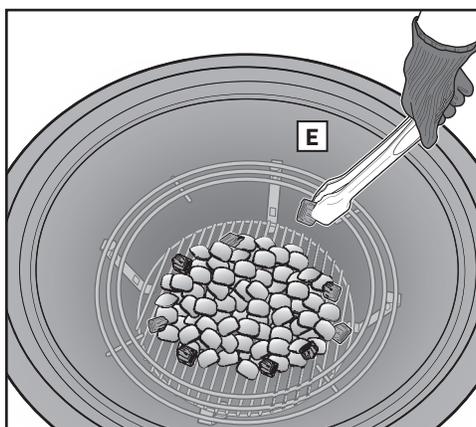
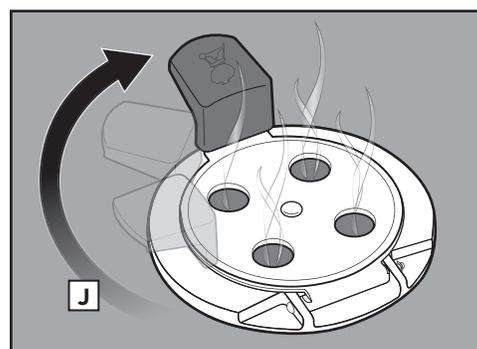
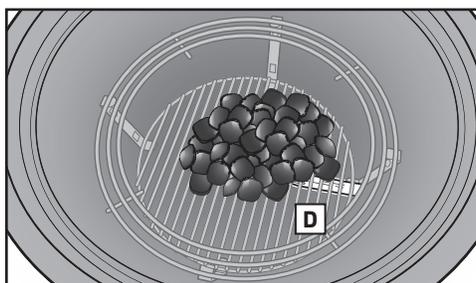
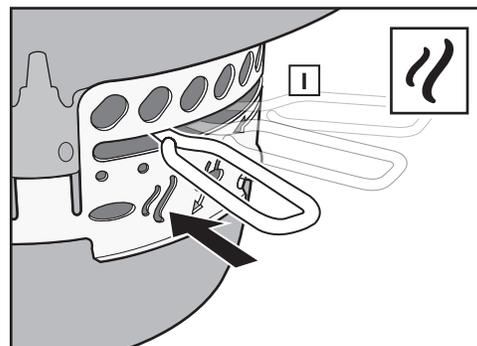
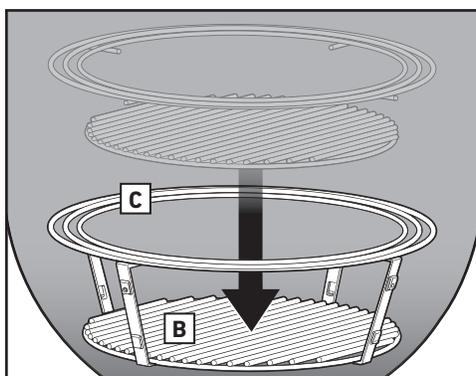
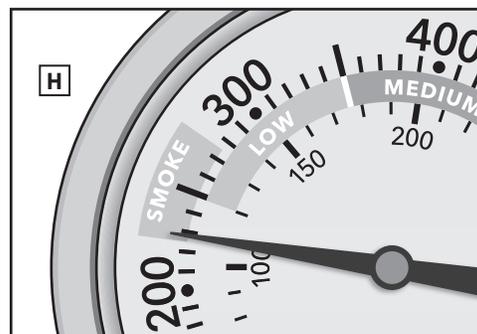
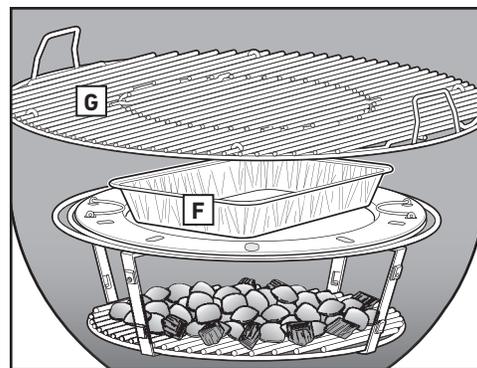
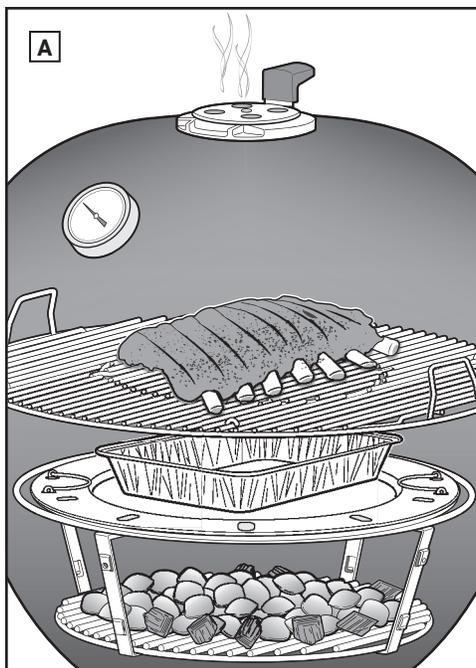
6. Установите решетку для приготовления в верхней части котла (G).
7. Закройте крышку гриля.
8. Когда отметка на термометре гриля достигнет зоны копчения (H), переведите ручку настройки внизу котла в положение копчения (I) и поверните заслонку крышки RAPIDFIRE (J) так, чтобы поддерживалась рекомендуемая температура копчения.
9. Откройте крышку гриля и очистите решетку для приготовления щеткой для гриля со щетиной из нержавеющей стали или скребком.

ПРИМЕЧАНИЕ. Если при использовании щетки для гриля на решетке для приготовления или на щетке обнаружатся выпавшие щетинки, замените щетку.

10. Выложите продукты по центру решетки для приготовления. Необходимо следовать указаниям в рецепте касательно времени приготовления.

По завершении приготовления

Закройте заслонку крышки и вентиляционные отверстия котла, чтобы погасить горящий уголь.





МЕТОДЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ — КОПЧЕНИЕ

Количество угля для копчения и время приготовления

	Вес	Время приготовления	Угольные брикеты WEBER	Угольные брикеты	Дрова
РЫБА	от 450 г до 1,35 кг	1-2½ часа	40 брикетов (2 чаши)	45 брикетов (1¼ чаши)	2-4
	от 1,35 до 2,7 кг	2½-4 часа	45 брикетов (2¼ чаши)	50 брикетов (1¼ чаши)	2-4
ПТИЦА	от 900 г до 1,35 кг	2-3½ часа	45 брикетов (2¼ чаши)	50 брикетов (1¼ чаши)	1-3
	от 1,8 до 3,6 кг	3½-4 часа	50 брикетов (2¼ чаши)	55 брикетов (1½ чаши)	2-4
	от 3,6 до 5,4 кг	4-5 часов	60 брикетов (3 чаши)	70 брикетов (1¾ чаши)	3-4
СВИНИНА	от 1,8 до 3,6 кг	5-8 часов	65 брикетов (3¼ чаши)	80 брикетов (2 чаши)	3-4
	от 3,6 до 5,4 кг	8-12 часов	80 брикетов (4 чаши)	100 брикетов (2½ чаши)	3-5
ГОВЯДИНА	от 1,8 до 3,6 кг	7-12 часов	80 брикетов (4 чаши)	100 брикетов (2½ чаши)	3-5
	от 3,6 до 5,4 кг	12-18 часов	100 брикетов (5 чаш)	120 брикетов (3 чаши)	3-5

*Для измерения количества угля используйте мерную чашу для угля, поставляемую с грилем.

Время приготовления говядины указано для средней прожарки по определению Министерства сельского хозяйства США. Указанное время приготовления приведено для полностью размороженных продуктов. Вес, количество угля и время приготовления являются рекомендуемыми значениями, а не жесткими правилами. Время приготовления на гриле может варьироваться в зависимости от высоты над уровнем моря, ветра и температуры воздуха.

⚠ ВНИМАНИЕ! Запрещается использовать уголь, пропитанный жидкостью для розжига угля.

Аромат древесины для копчения

Тип древесины	Характеристики	Сочетается с
Яблоня	ЛЕГКИЙ Слегка сладковатый аромат с яркими фруктовыми нотками.	Рыба Птица Свинина (особенно окорок) Овощи
Вишня	ЛЕГКИЙ Слегка сладковатый аромат с фруктовыми нотками.	Рыба Птица Свинина Овощи
Гикори	НАСЫЩЕННЫЙ Пикантный аромат дымка с нотками бекона.	Птица Свинина Говядина
Бук	ЛЕГКИЙ Изысканный аромат с мягкими нотками копчения.	Рыба Птица Свинина Баранина Овощи
Пекан	НАСЫЩЕННЫЙ Яркий аромат со сладковатыми нотками. Идеально подходит для копчения при очень слабом жаре.	Рыба Птица Свинина Баранина Говядина
Мескитовое дерево	ИНТЕНСИВНЫЙ Насыщенный пряный аромат с горчинкой.	Свинина Баранина Говядина

СОВЕТЫ И РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ НА ГРИЛЕ

Выбор места для установки гриля

- Данный гриль предназначен для использования только на открытом воздухе, на хорошо проветриваемом участке. Запрещается использование в гаражах, зданиях, в крытых переходах или ином закрытом помещении.
- Гриль всегда должен устанавливаться в безопасном месте и на ровной поверхности.
- Запрещается использовать гриль на расстоянии менее 610 мм (2 футов) от любых горючих материалов. К горючим материалам относятся, но не ограничиваются этим перечислением: дерево, пропитанные деревянные полы и настилы, патио и террасы.

Предварительно нагрейте гриль

Предварительный нагрев вашего гриля — залог успеха при приготовлении на прямом и непрямом жаре, а также при копчении. После предварительного нагрева гриля гораздо проще удалить кусочки еды, прилипшие к решетке, при помощи щетки для гриля или деревянного скребка. Предварительный нагрев также доводит решетку до нужной температуры, чтобы продукты прожаривались должным образом и не прилипали к прутьям.

Наденьте перчатки или рукавицы

Всегда надевайте жаропрочные рукавицы при работе с угольным грилем. В процессе приготовления вентиляционные отверстия, заслонки, ручки, а также сам котел гриля очень сильно нагреваются, поэтому необходимо всегда защищать руки от пальцев до локтя.

Розжиг угля

Для розжига угля компания WEBER рекомендует использовать стартер для розжига угля (приобретается отдельно) и кубики для розжига (приобретаются отдельно). Не следует использовать жидкость для розжига, поскольку приготавливаемое блюдо может получить химический привкус.

Смазывайте маслом продукт, а не решетку

Смазывание маслом продукта придаст ему аромат и предотвратит его высушивание и прилипание к решетке. Не рекомендуется смазывать маслом решетку, так как это может привести к ненужным вспышкам пламени.

Закрывайте крышку

Причины, по которым необходимо по возможности держать крышку гриля закрытой:

1. Температура решетки сохраняется достаточно высокой для обжаривания продуктов при приготовлении на прямом жаре.
2. Внутри гриля удерживается ароматный дымок, образующийся при испарении жира и соков.
3. Ограниченный доступ кислорода предотвращает вспышки пламени.

Рекомендации по использованию отсекаателя жара

При копчении отсекаатель жара помогает поддерживать стабильный слабый жар и распределяет тепло и дымок вокруг блюда. Также отсекаатель жара может использоваться при приготовлении на непрямом жаре, для увеличения площади приготовления. Запрещается класть продукт или топливо на отсекаатель жара.

Укротите пламя

Вспышки пламени иногда могут возникать, и это даже хорошо, так как огонь обжаривает поверхность продуктов. Однако слишком частые вспышки могут привести к сгоранию еды. При длительном приготовлении с закрытой крышкой ограничивается количество кислорода, поступающего в гриль, что позволяет предотвращать вспышки. Если пламя выходит из-под контроля, необходимо временно переместить блюдо в зону непрямого жара, пока вспышки не будут погашены.

Следите за временем и температурой

Приготовление блюд в более холодном климате или на большой высоте над уровнем моря займет больше времени. Ветреная погода приводит к повышению температуры внутри гриля.

Поддерживайте чистоту

Чтобы ваш гриль превосходно выглядел и прослужил долгие годы, необходимо следовать основным указаниям по его регулярному техническому обслуживанию. Удаляйте скопившиеся золу и уголь из нижней части котла и очищайте золосборник перед каждым использованием гриля.

Копчение с использованием дров

Эксперименты с различными видами древесины в процессе копчения позволяют найти идеальный баланс между сладким и пикантным ароматом. При копчении в течение длительного времени необходимо использовать дрова, а не древесную щепу. Использование дров создает дым, который медленно проникает в продукт в течение длительного времени приготовления. Древесная щепа больше подходит для непродолжительного времени приготовления, поскольку ее не хватает для длительного копчения.



ОЧИСТКА ВНУТРЕННИХ ПОВЕРХНОСТЕЙ ГРИЛЯ

Очистка внутренних поверхностей гриля перед каждым использованием — это обязательное условие поддержания максимальной производительности гриля в течение долгих лет.

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

Очистка крышки

Время от времени на внутренней стороне крышки могут появляться хлопья, по виду напоминающие хлопья краски. При эксплуатации гриля пары с частичками жира и дым медленно превращаются в сажу и оседают на внутренней стороне крышки. Эти отложения затем отслаиваются и становятся похожими на краску. Эти отложения нетоксичны, но при отсутствии регулярной очистки крышки хлопья могут падать на приготавливаемые продукты.

Потребуется следующее: неабразивная, нейлоновая сетчатая губка и бумажное полотенце.

1. Счистите жир, запекшийся на внутренней стороне крышки, сетчатой губкой (A). Чтобы свести к минимуму скопление жира, следует протирать внутреннюю часть крышки бумажным полотенцем после каждого использования гриля; причем тогда, когда гриль еще теплый (но не горячий).

Очистка решеток и отсекаателя жара

Регулярно очищайте решетки для приготовления после предварительного нагрева гриля. Тогда количество загрязнений на них будет минимальным. Также необходимо предотвратить накопление загрязнений на отсекателе жара. Использование одноразового алюминиевого поддона позволяет максимально упростить процедуру очистки.

Потребуется следующее: щетка для гриля со щетиной из нержавеющей стали.

1. Пройдитесь щеткой для гриля со щетиной из нержавеющей стали по установленной решетке для приготовления (B).

⚠ ОСТОРОЖНО! 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 новую щетку для гриля со щетиной из нержавеющей стали.

2. Снимите решетки для приготовления.
3. Очистите установленный отсекатель жара от загрязнений щеткой для гриля со щетиной из нержавеющей стали.
4. Снимите отсекатель жара.
5. Очистите установленную решетку для угля от загрязнений щеткой для гриля со щетиной из нержавеющей стали.

Быстрая очистка трубки горелки

Трубку горелки следует периодически проверять на предмет засорения и проводить процедуру быстрой очистки. Указания по тщательной очистке можно найти в разделе «ОБСЛУЖИВАНИЕ» этого Руководства.

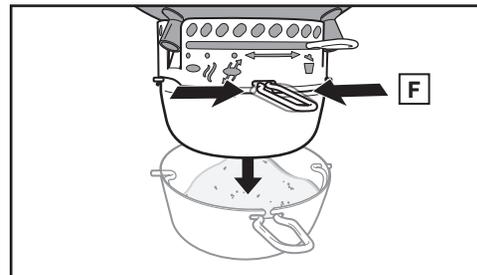
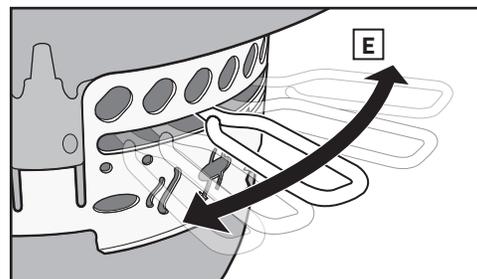
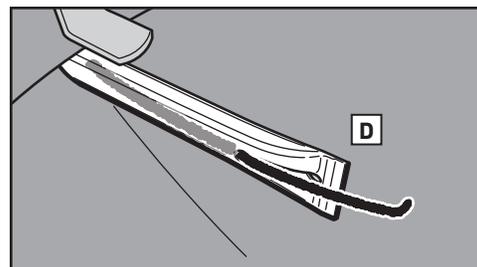
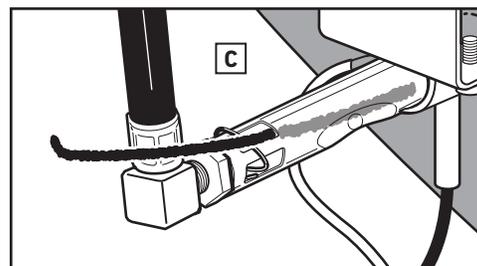
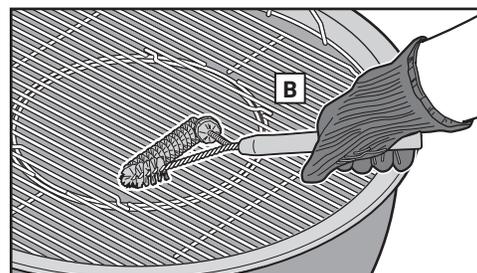
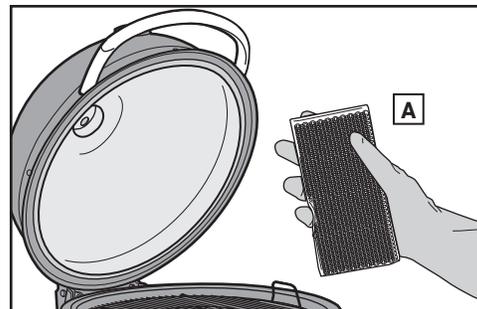
Потребуется следующее: шенильный ершик для чистки труб и чистая щетка для гриля со щетиной из нержавеющей стали. Запрещается использовать щетку, которая уже использовалась для очистки решеток для приготовления.

1. Вставьте ершик для труб в конец трубки горелки (C). Будьте осторожны: не повредите электрод системы поджига.
2. Вставьте ершик для труб в прорези горелки (D).
3. Очистите наружную поверхность трубки горелки щеткой со щетиной из нержавеющей стали.

Очистка котла

Для надлежащего воздухообмена и лучшей обжарки на гриле необходимо удалить из нижней части котла золу и уголь, а также освободить золоборник перед каждым использованием гриля.

1. Откройте крышку и снимите решетки для приготовления, решетку для угля и отсекатель жара.
2. Удалите золу и остатки угля из нижней части котла. Для горения угля необходим кислород, поэтому необходимо убедиться, что вентиляционные отверстия не заблокированы. Перемещайте ручку системы очистки ONE-TOUCH назад и вперед, чтобы столкнуть золу из нижней части гриля в золоборник (E).
3. Нажмите на ручку золоборника и снимите его с гриля (F).

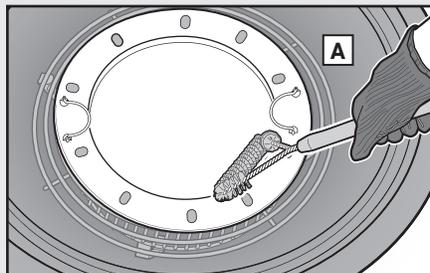


Альтернативный способ очистки отсекаателя жара

Чтобы удалить сложные загрязнения, очищайте отсекатель жара, пока он еще теплый.

Потребуется следующее: щетка для гриля со щетиной из нержавеющей стали.

1. Во время предварительного нагрева гриля, когда его температура равна приблизительно 180 °C (350 °F) или ниже, очистите отсекатель жара щеткой со щетиной из нержавеющей стали (A).





ОЧИСТКА ГРИЛЯ СНАРУЖИ

Наружные поверхности гриля могут быть изготовлены из нержавеющей стали или пластмассы, а также иметь покрытие из фарфоровой эмали. В зависимости от типа поверхности компания WEBER рекомендует применять следующие способы очистки. Перед началом очистки необходимо удостовериться, что весь уголь полностью погашен, а гриль остыл.

Поверхности из нержавеющей стали

Для очистки поверхностей из нержавеющей стали необходимо использовать нетоксичное неабразивное чистящее средство для нержавеющей стали или полирующий состав, предназначенный для обработки грилей и изделий, которые эксплуатируются вне помещений. Не допускайте использования абразивной пасты, которая царапает поверхность, а вместо того, чтобы очищать или полировать, изменяет цвет металла, снимая верхний слой пленки оксида хрома. Не используйте бумажные полотенца.

Потребуется следующее: салфетка из микрофибры, чистящее средство для нержавеющей стали.

1. Распылите средство для очистки по поверхности гриля из нержавеющей стали. При помощи салфетки из микрофибры очистите поверхность из нержавеющей стали движениями по направлению линий текстуры.

Окрашенные поверхности, поверхности с покрытием из фарфоровой эмали и пластмассовые детали

Очищайте окрашенные, покрытые фарфоровой эмалью и пластмассовые части снаружи гриля теплой мыльной водой.

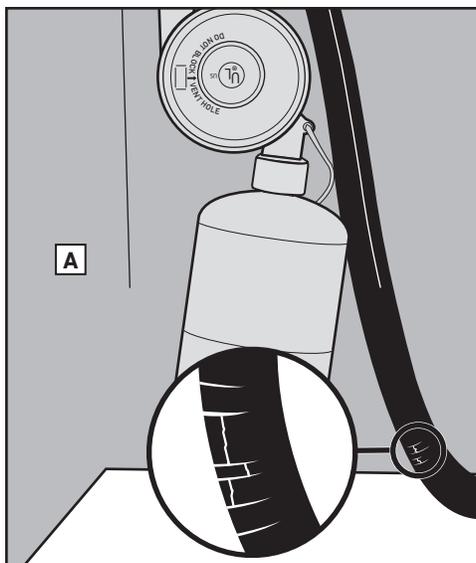
Потребуется следующее: теплая мыльная вода, бумажные полотенца или ветошь.

1. Протрите все поверхности с теплой мыльной водой. Сполосните чистой водой и вытрите насухо.

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

ОЧИСТКА НАРУЖНЫХ ПОВЕРХНОСТЕЙ ГРИЛЕЙ, УСТАНОВЛЕННЫХ В НЕСТАНДАРТНОЙ СРЕДЕ

Если гриль установлен в особо неблагоприятной среде, вам придется чаще очищать его наружные поверхности. Кислотные дожди, химикаты для бассейнов и соленая вода способны вызывать ржавление поверхности. Вымойте наружные поверхности гриля теплой мыльной водой. Затем смойте моющее средство чистой водой и вытрите насухо. Кроме того, для предотвращения образования ржавчины на поверхности можно раз в неделю применять чистящее средство для нержавеющей стали.



ПРОВЕРКА ШЛАНГА

1. Осмотрите шланг на наличие трещин (A).

⚠ ВНИМАНИЕ! Перед каждым использованием гриля проверяйте шланг на предмет трещин, потертостей и порезов. При обнаружении повреждений шланга использовать гриль запрещается. Шланг должен быть заменен только на аналогичный, соответствующий требованиям компании WEBER. Обратитесь к представителю отдела работы с клиентами в вашем регионе. Контактная информация представлена на нашем веб-сайте. Войдите в вашу учетную запись на веб-сайте www.weber.com.



ТЕХОБСЛУЖИВАНИЕ

Чтобы гриль работал так же эффективно и безопасно, как и в первый день его эксплуатации, настоятельно рекомендуется не реже раза в год проверять и очищать трубку горелки. Со временем может произойти засорение и блокировка трубки горелки (A). Пауки и насекомые могут свить гнезда в сопле (B) трубки горелки, что может заставить газ двигаться в обратном направлении и выходить из воздушного клапана (C). Зabloкированные и загрязненные отверстия горелки (D) способны ограничить поток газа. Это засорение может привести к возгоранию внутри трубки горелки и вокруг нее, под блоком поджига или рядом с ним, что повлечет за собой серьезное повреждение гриля.

Общие признаки засорения или грязи внутри трубки:

- Запах газа в сочетании с ярко-желтыми и слабыми языками пламени.
- Из горелки слышен треск.

⚠ ОПАСНО!

Если проблемы, описание которых приведено на данной странице, не будут своевременно устранены, возможно получение серьезных травм и даже летальный исход, а также ущерб собственности.

ФОРМА ПЛАМЕНИ ГОРЕЛКИ

Трубка горелки вашего гриля изготовлена так, чтобы создавать правильную газовоздушную смесь. Когда трубка горелки работает правильно, пламя имеет определенную форму и цвет. Кончики пламени должны мерцать желтым цветом (E), средняя часть язычков пламени должна быть темно-синего цвета (F), а возле самой горелки цвет пламени должен быть светло-голубым (G). Несоответствующие указанным выше параметрам форма и цвет пламени или появление треска могут указывать на необходимость очистки горелки.

ТЩАТЕЛЬНАЯ ОЧИСТКА ТРУБКИ ГОРЕЛКИ

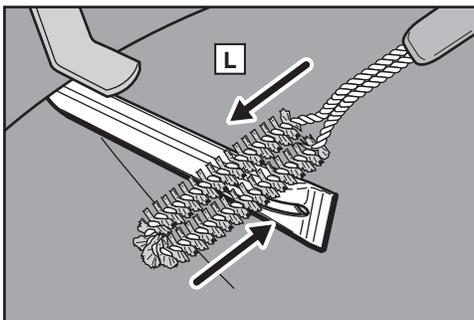
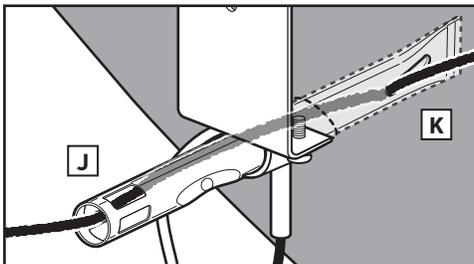
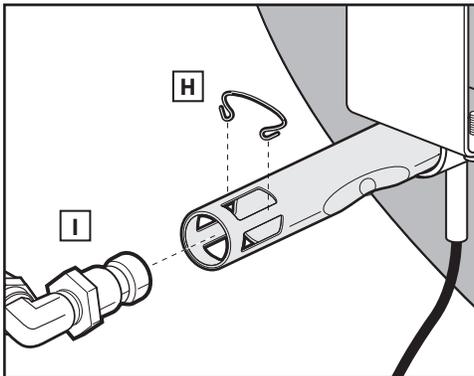
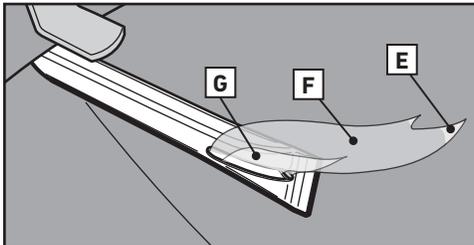
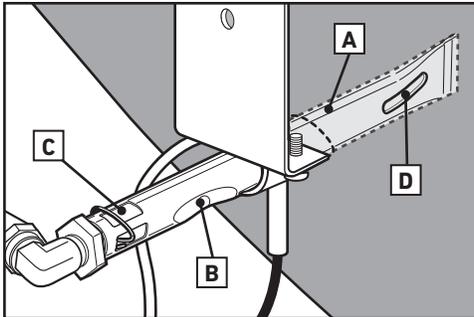
Потребуется следующее: фонарик, шенильный ершик для чистки труб и чистая щетка для гриля со щетиной из нержавеющей стали. Запрещается использовать щетку, которая уже использовалась для очистки решеток для приготовления.

1. Убедитесь в том, что гриль отключен и успел остыть.
2. Снимите зажим (H) и фитинг шланга (I) с трубки горелки.
3. Загляните внутрь трубки горелки с помощью фонарика и вставьте в конец трубки горелки ершик для чистки труб (J). Необходимо соблюдать осторожность, чтобы не повредить поджигающий электрод.
4. Вставьте ершик для труб в прорези горелки (K).
5. Очистите наружную поверхность трубки горелки щеткой со щетиной из нержавеющей стали (L).
6. Установите фитинг шланга и зажим на трубку горелки.

⚠ ВНИМАНИЕ! Перед началом использования потяните за газовый шланг, чтобы убедиться, что зажим находится на месте, а фитинг шланга надежно зафиксирован внутри трубки горелки.

ОБРАТИТЕСЬ В ОТДЕЛ РАБОТЫ С КЛИЕНТАМИ

Если после очистки трубки горелки проблема не была устранена, следует обратиться к представителю отдела работы с клиентами в своем регионе. Контактная информация представлена на веб-сайте: www.weber.com.



РАБОТА СИСТЕМЫ ГАЗОВОГО ПОДЖИГА SNAP-JET

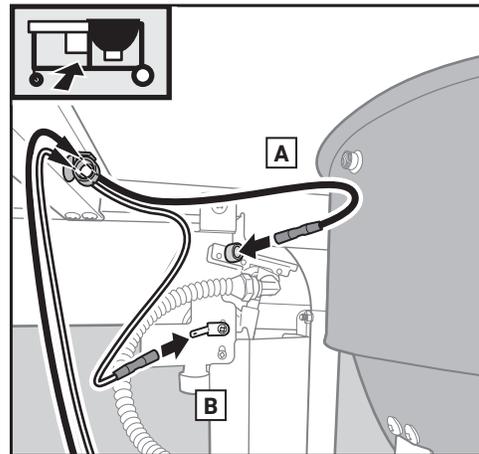
Ручка управления горелкой имеет встроенную систему зажигания. Система зажигания подает искру к модулю поджигающего электрода. Независимо от того, выполняет ли пользователь профилактическое техобслуживание или устраняет неисправности, следует проверить систему газового поджига SNAP-JET. Ознакомьтесь с представленной ниже информацией, чтобы обеспечить должную работу системы.

⚠ ВНИМАНИЕ! Ручка управления горелкой должна быть в положении «Выкл».

В случае невозможности разжечь гриль при нажатии и медленном повороте ручки управления горелкой, потребуется точно определить, с чем связана причина данной проблемы: с потоком газа или с системой поджига. Начать следует с попытки зажечь горелку при помощи спички. См. раздел «РОЗЖИГ ГОРЕЛКИ — зажигание при помощи спички». Если удалось разжечь гриль при помощи спички, значит проблема в системе газового поджига SNAP-JET.

ТЕХОБСЛУЖИВАНИЕ КОМПОНЕНТОВ СИСТЕМЫ ПОДЖИГА

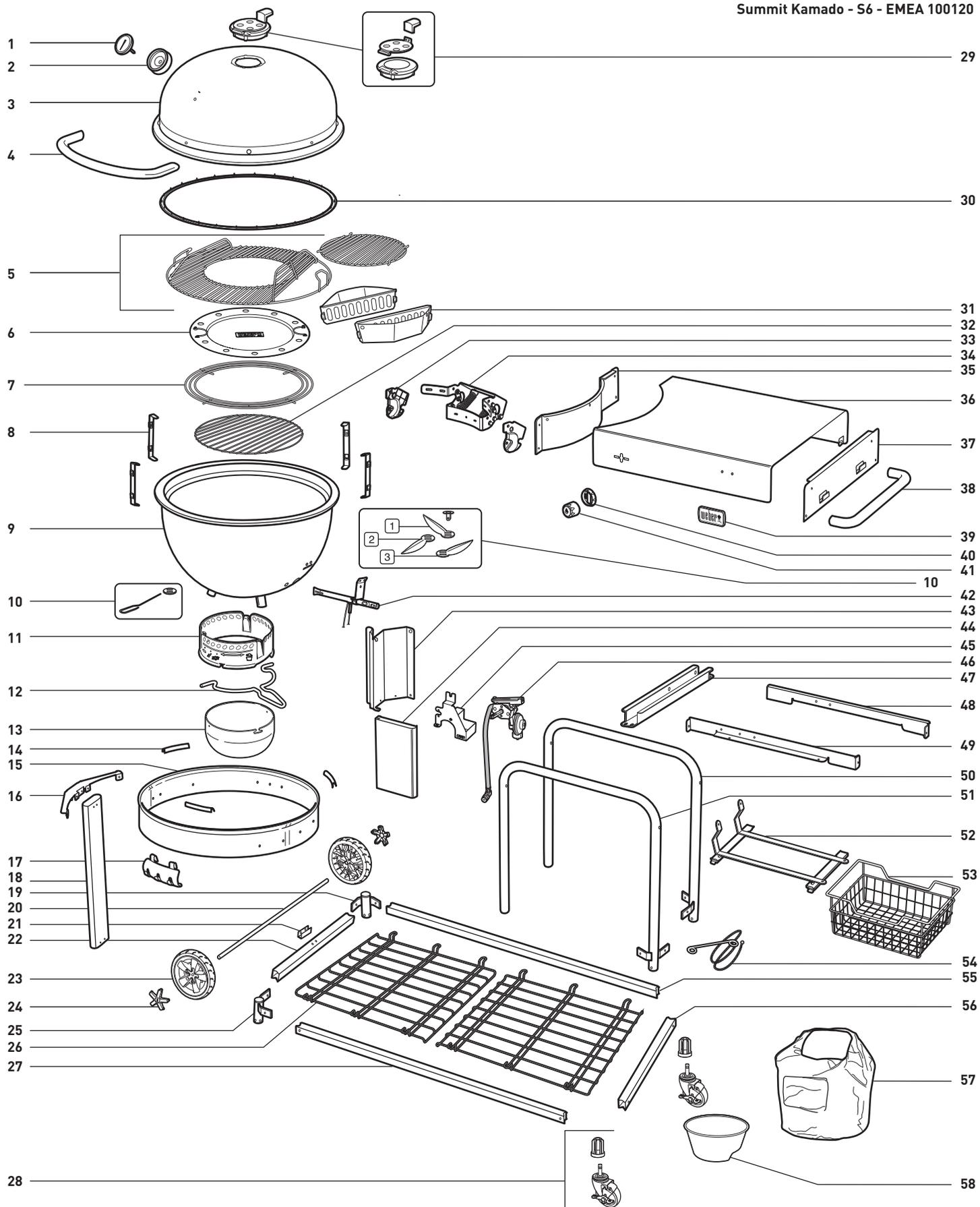
1. Убедитесь в том, что гриль отключен и успел остыть.
2. Убедитесь в том, что черный провод подсоединен к красной клемме на клапане (A).
3. Убедитесь в том, что белый провод подсоединен к клемме заземления на венте (B).





ЗАПАСНЫЕ ЧАСТИ

Summit Kamado - S6 - EMEA 100120



ОБЩАЯ СХЕМА ПОИСКА И УСТРАНЕНИЯ НЕИСПРАВНОСТЕЙ

Проблемы	Решения
Горелка не зажигается при нажатии и повороте ручки управления горелкой.	Убедитесь в наличии потока газа в горелке. Для этого попробуйте зажечь горелку при помощи спички. См. раздел «РОЗЖИГ ГОРЕЛКИ — зажигание при помощи спичек». Если горелку удалось разжечь при помощи спички, значит проблема в системе поджига. См. «РАБОТА СИСТЕМЫ ГАЗОВОГО ПОДЖИГА SNAP-JET» в разделе «ТЕХОБСЛУЖИВАНИЕ».
	Убедитесь, что провода правильно подключены к клеммам. Необходимо убедиться в том, что черный провод подсоединен к красному зажиму на клапане. Следует удостовериться, что белый провод подсоединен к зажиму заземления на винте. См. «ТЕХОБСЛУЖИВАНИЕ КОМПОНЕНТОВ СИСТЕМЫ ПОДЖИГА» в разделе «ТЕХОБСЛУЖИВАНИЕ».
Горелка не зажигается или слабое пламя.	Низкий уровень или отсутствие горючего в картридже со сжиженным пропаном. Замените картридж со сжиженным пропаном. См. раздел «ДЕМОНТАЖ КАРТРИДЖА».
Пламя горелки нестабильно. Пламя горелки имеет желтый или оранжевый цвет в сочетании с запахом газа.	Проверьте трубку горелки на предмет засора. См. раздел «ТЕХОБСЛУЖИВАНИЕ».
На внутренней стороне крышки образуются «чешуйки» (наподобие отслаивающейся краски).	Внутренняя сторона крышки изготовлена из алюминия. Она не окрашена. Отслаивание краски на ней невозможно. Такой эффект является следствием отверждения жира, который превратился в сажу и отслаивается в виде чешуек. ЭТО НЕ ДЕФЕКТ. Выполните тщательную очистку. См. «ОЧИСТКА ВНУТРЕННИХ ПОВЕРХНОСТЕЙ ГРИЛЯ» в разделе «ТЕХОБСЛУЖИВАНИЕ».

Если проблему невозможно устранить с помощью указанных способов, обратитесь к представителю отдела работы с клиентами в своем регионе. Контактная информация представлена на нашем веб-сайте. Войдите в вашу учетную запись на веб-сайте www.weber.com.



Weber-Stephen Products LLC
www.weber.com