

GENESIS



SMART
SE-EPX-335
SE-SPX-435

LPG 사용자 매뉴얼



지금 등록하세요.

여러분의 행복한 바베큐 여정에 웨버가 함께하게 되어 기쁩니다.
그릴을 등록하고, 팁과 기술 그리고 여러분의 그릴 노하우를 최대한
활용하는 방법 등 재미있고 유용한 웨버 정보를 활용하세요.

사용자 매뉴얼은 꼼꼼히 읽으시고 나중에 다시 볼 수 있도록 잘 보관하시기 바랍니다.
추가적으로 궁금하신 사항은 웨버로 문의해 주세요.

30648

101022
enASIA

중요 안전 정보

위험, 경고 및 주의 문구는 본 사용자 매뉴얼 전체에 걸쳐 매우 중요한 정보를 강조하는 데 사용됩니다. 안전을 보장하고 재산 피해를 방지하기 위해 이 문구들을 읽고 준수하세요. 다음과 같이 확인해보세요.

- △ 위험: 위험 문구는 아래의 안내 사항을 따르지 않았을 때 발생할 수 있는 상황을 나타내며, 이는 사망 또는 심각한 부상을 초래할 수 있습니다.
- △ 경고: 경고 문구는 아래의 안내 사항을 따르지 않았을 때 발생할 수 있는 상황을 나타내며, 이는 사망 또는 심각한 부상을 초래할 수 있습니다.
- △ 주의: 주의 문구는 아래의 안내 사항을 따르지 않았을 때 발생할 수 있는 상황을 나타내며 경미하거나 보통 수준의 부상을 초래할 수 있습니다.

△ 위험

가스 냄새가 나는 경우:

- 제품(그릴)의 가스 공급을 차단합니다.
- 모든 화염을 끕니다.
- 뚜껑을 엽니다.
- 냄새가 계속 나면 제품(그릴)에서 멀리 떨어지고 즉시 가스 공급업체나 소방서로 연락하세요.

△ 경고

- 휘발유 또는 기타 가연성 액체 또는 증기를 이 제품 (그릴) 또는 모든 다른 기기 근처에 보관하거나 사용하지 마세요.
- LPG실린더는 연결하여 사용하는 경우가 아니라면 이 제품(그릴) 또는 모든 다른 기기 근처에 놔두면 안 됩니다.

야외에서만 사용하세요.

이 제품(그릴)을 사용하기 전에 설명서를 읽으세요.

설치자 주의 사항: 본 설명서는 소비자가 보관하고 있어야 합니다.

소비자 주의 사항: 나중에 참고할 수 있도록 본 설명서를 잘 보관하세요.

설치와 조립

- △ 위험: 이 그릴은 레저용 차량 또는 선박에 설치하면 안 됩니다.
- △ 경고: 모든 부품이 제자리에 설치되지 않았거나 그릴이 조립 설명서대로 제대로 조립되지 않았다면, 그릴을 사용하지 마세요.
- △ 경고: 빌트인 또는 슬라이드형 구조물 안에 이 이 모델의 그릴을 설치하지 마세요.
- △ 경고: 제품을 변경하거나 개조하지 마세요. LPG는 천연가스가 아닙니다. LPG 장치에 천연가스를 넣거나 천연가스 장치에 LPG를 넣어 사용하는 것은 위험하며, 이 경우 보증이 무효가 됩니다.
- 제조업체에서 밀봉한 모든 부품은 사용자가 변경하면 안 됩니다.

사용방법

- △ 위험: 그릴은 환기가 잘 되는 실외에서만 사용하세요. 차고나 건물, 옥외 통로, 텐트, 기타 밀폐된 공간 또는 가연성 구조물 아래에서는 사용하지 마세요.
- △ 위험: 차량 내부, 창고 및 화물 구역에서 그릴을 사용하지 마세요. 여기에는 자동차, 트럭, 스테이션 왜건, 미니 밴, SUV, 레저용 차량 및 보트가 포함되나, 이에 국한하지 않습니다.
- △ 위험: 사용 시에는 그릴 뒤 또는 옆 61cm(24인치) 이내에 가연성 물질이 있으면 안 됩니다.
- △ 위험: 조리 공간에는 석유, 알코올 등의 가연성 증기와 액체, 기타 가연성 물질을 두지 마세요.
- △ 위험: 이 제품을 사용하는 동안에는 가연성 물질을 멀리해야 합니다.
- △ 위험: 그릴이 작동 중이거나 뜨거운 때는 그릴 커버를 덮거나 가연성 물질을 올려놓거나 창고에 넣지 마세요.
- △ 위험: 기름에 불이 붙었을 때는 버너를 모두 끄고 불이 꺼질 때까지 뚜껑을 닫아 놓으세요.
- △ 경고: 제품의 부품이 매우 뜨거울 수 있습니다. 주변에 아이들이 오지 못하게 하세요.
- △ 경고: 음주 후 혹은 처방약, 일반약, 불법 약물을 복용한 경우에는 그릴을 올바르게 조립, 이동, 보관, 작동하는 소비자의 능력이 저하될 수 있습니다.
- △ 경고: 그릴을 예열하거나 사용 중에는 방치해 두지 마세요. 그릴을 사용할 때는 주의를 기울여야 합니다. 사용 중에는 쿡박스 전체가 뜨거워집니다.
- △ 경고: 그릴을 사용할 때에는 내열 바베큐 장갑(EN 407 준수, 접촉 열 등급 레벨 2 이상)을 착용하세요.
- △ 경고: 사용 중에는 제품을 이동하거나 옮기지 마세요.
- △ 경고: 전기 공급선과 연료 공급 호스는 가열된 물품의 표면에서 멀리 떨어지게 하세요.
- △ 주의: 본 제품은 안전 검사를 필하였으며 특정 국가에 대해서만 사용 인증을 받았습니다. 외부 포장 박스에 표시된 지정 국가를 참조하세요.
- 이 그릴에 숯, 브리켓, 화산암을 사용하지 마세요.

보관 및/또는 미사용시

- △ 경고: 사용 후에는 가스 실린더의 가스 공급 장치를 잠그세요.
- △ 경고: LPG 실린더는 어린이의 손에 닿지 않는 실외에 보관해야 하되, 건물, 차고 또는 기타 밀폐된 공간에 보관하면 안 됩니다.
- △ 경고: 보관 및/또는 미사용 기간 후에는 그릴의 가스 누설과 버너 막힘 여부를 점검해야 합니다.
- 그릴은 LPG 실린더를 분리하여 꺼낸 경우에만 실내에서 보관할 수 있습니다.

전기 공급 장치

- △ 경고: 본 제품은 제품 사용에 관한 감독관리 또는 교육을 받지 않은 한 신체적, 감각적 또는 정신적 장애나 경험 및 지식이 부족한 사람(어린이 포함)이 사용해서는 안 됩니다.
- △ 경고: 아이들이 제품을 가지고 놀지 않도록 감독해야 합니다.
- △ 경고: 본 제품과 함께 제공된 전원 공급 장치만 사용하세요.
- △ 경고: 본 제품의 접지 연결은 기능적 목적에 한해서 가능합니다.
- △ 경고: 감전 위험을 방지하기 위해 코드 또는 플러그를 물이나 기타 액체에 담그지 마세요.
- △ 경고: 사용하지 않을 때나 청소하기 전에는 코드를 뽑으세요. 열을 완전히 식힌 후 부품을 장착 또는 제거하세요.
- △ 경고: 코드나 플러그가 손상된 경우 또는 제품이 오작동하거나 어떤 식으로든 손상된 경우에는 야외 조리용 가스 제품을 작동시키지 마세요. 저희 웹사이트에 나와 있는 연락처 정보를 이용해 해당 지역의 고객 서비스 담당자에게 문의하세요. www.weber.com에 접속하세요.
- △ 경고: 코드가 테이블 가장자리에 걸려 있거나 뜨거운 표면에 닿지 않도록 하세요.
- △ 경고: 야외 조리용 가스 제품을 정해진 용도 외 목적으로 사용하지 마세요.
- △ 경고: 전원을 연결할 때는 야외 조리용 가스 제품에 플러그를 먼저 꽂은 다음 콘센트에 꽂으세요.
- △ 경고: 이 야외 조리용 가스 제품에는 누전 차단기(GFI)로 보호되는 회로만 사용하세요.
- △ 경고: 접지 플러그를 제거하거나 2프롱 어댑터를 사용하지 마세요.
- △ 경고: 정격 전력에 부합하며 실외용으로 승인된 (W-A 표시) 3프롱 접지 플러그가 있는 연장 코드만 사용하세요.
- 2개 이상의 연장 코드를 함께 연결하지 마세요.

안녕하세요!

여러분의 행복한 바베큐 여정에 웨버가 함께하게 되어 기쁩니다. 사용자 매뉴얼을 꼼꼼히 읽고 빠르고 쉽게 그릴링을 시작하세요. 구매하신 그릴을 평생 보증 받으실 수 있도록, 잠시 시간을 내어 그릴을 등록해 주세요. WEBER-ID를 함께 등록하시면, 특별 콘텐츠를 이용하실 수 있습니다.

문의사항이 있으시면, 온라인이나 스마트 기기를 또는 원하는 방식을 통해 언제든지 연락해 주세요.

웨버 제품을 선택해 주셔서 감사합니다.

도움이 필요하시면 언제든지 지원해드리겠습니다.



그릴의 상태를 알려드립니다

1 무료 앱 다운로드 

3 연결 및 모니터

2 온도 측정기 꽃기

4 완벽한 결과

기능	이점
원격 그릴 모니터	WI-FI 및 BLUETOOTH® 그릴 모니터링 원격 그릴링 액세스 기능을 이용하면 이동 중에도 스마트 기기를 통해 그릴을 모니터링할 수 있습니다.
단계별 그릴링	완벽한 그릴 요리 스마트 기기에서 뒤집기, 레스팅, 서빙 타이밍을 알 수 있습니다. 재료를 뒤집어야 하는 타이밍부터 요리 완료 카운트다운까지 그릴링에 필요한 모든 알림을 받을 수 있습니다.
앱 지원 식품 온도계	즉석에서 식품 상태 판독 뚜껑을 열지 않고도 음식의 온도와 익힘 정도를 확인할 수 있습니다. 음식 온도 측정기는 그릴링을 시작하여 끝날 때까지 익힘 정도를 모니터링하여 뒤집기, 레스팅, 서빙 타이밍을 앱을 통해 알려줍니다.
레시피 및 설명	웨버 레시피 및 요리 프로그램 웨버 레시피 및 요리 프로그램은 요리 선호도 및 고기 부위에 맞는 실시간 단계별 그릴링 설명을 제공합니다.
LED 디스플레이	대시보드 모듈의 LED 디스플레이 대시 보드에서는 온도 확인, 알림 수신, 연결 상태 보기 및 요리 상태를 확인할 수 있습니다.



목차

- 2 웨버에 오신 것을 환영합니다
 - 중요 안전 정보
- 4 웨버의 약속
- 5 제품 특징
 - 제네시스 스마트 기능
 - 고성능 그릴링
- 6 시작하기
 - LPG 및 가스 연결에 관한 중요한 정보
 - LPG 실린더 설치하기
 - LPG 실린더 연결 및 누설 검사하기
- 14 사용방법
 - 그릴을 처음 사용할 때 그릴링할 때마다 그릴 점화하기
 - 시어링 존 사용하기
 - 사이드 버너 점화하기
 - 통합된 웨버 커넥트 기술
 - 웨버 커넥트 모듈 사용하기
 - 음식 온도 측정기 관리
- 20 팁과 힌트
 - 불꽃 - 직접 가열 또는 간접 가열
 - WEBER CRAFTED 그릴 용품
 - 그릴링 - 해야 할 것과 하지 말아야 할 것
 - 진짜 훈연향
 - 측면의 추가 기능
 - 더 넓은 조리 공간
 - 야간 그릴링
- 24 제품 관리
 - 청소 및 유지 관리
- 26 문제 해결 (고장 및 수리)
- 32 그릴링 가이드
- 33 교체 부품

웨버의 약속

웨버는 장기간 사용할 수 있는 그릴을 제작하고, 평생 고품질 고객 서비스를 제공한다는 자부심을 가지고 있습니다.

웨버 제품을 구입해 주셔서 감사합니다. Weber-Stephen Products LLC, 1415 S. Roselle Road, Palatine, Illinois 60067(이하 “웨버”)은 안전하고 내구성이 탁월하며 믿을 수 있는 제품을 고객에게 제공한다는 자부심을 가지고 있습니다.

이는 별도의 추가 비용 없이 웨버가 고객에게 제공하는 자발적 보증이며, 본 보증서에는 웨버 제품의 고장이나 결함으로 인해 수리를 받는데 필요한 정보가 기재되어 있습니다.

관련 PRC 법률에 따라 제품에 결함이 있는 경우, 고객에게는 여러 가지 권리가 있습니다. 이러한 권리에는 해당 상황에 알맞은 수리, 교체, 결함 제품 환불이 포함될 수 있습니다. 이러한 권리에는 성능 보장이나 교체, 구매가 금액 및 보상 등이 포함됩니다. 가령, 유럽 연합의 경우에는 제품 인도일로부터 2년 동안 법적 보증이 적용됩니다. 이러한 법적 권리는 본 보증서의 조항에 영향을 받지 않고 유효합니다. 본 보증서는 법적 보증 조항과는 별개의 추가 권리를 소유자에게 부여합니다.

웨버의 자발적 보증

웨버는 사용자 매뉴얼에 따라 조립 및 사용 시 아래 명시된 기간 동안 웨버 제품 구매자(또는 선물이나 프로모션 상품으로 제품을 받은 사람)에게 자체 및 제조상의 결함에 대해 웨버 제품의 품질을 보증합니다. (참고: 웨버 사용자 매뉴얼을 분실한 경우에는 www.weber.com 또는 해당 국가별 웹사이트에서 다운로드할 수 있습니다. 단독 주택이나 아파트에서 정상적으로 사용 및 유지관리한 경우, 웨버는 본 보증의 범위 내에서 아래 명시된 적용 기간 및 제한, 예외 사항에 따라 결함 부품을 수리 또는 교체하는 데 동의합니다. 관련 법률에 의해 허용되는 한 본 보증은 웨버 공인 대리점 및 매장에서 웨버 제품을 구입한 처음 구매자에게만 적용되며 이후 소유자에게는 양도할 수 없습니다. 단, 위에 명시한 바와 같이 선물 및 프로모션 상품의 경우는 예외로 합니다.

본 보증서에 따른 소유자의 책임

편리하게 보증을 받기 위해서는 www.weber.com 또는 해당 국가별 웹사이트에서 웨버 제품을 등록해야 합니다(단, 필수는 아님). 또한 영수증 및/또는 송장을 보관하세요. 웨버 제품을 등록하면 보증 기간이 확정되고 저희가 고객에게 연락해야 할 경우에 웨버와 고객 간의 직접 링크가 제공됩니다.

상기 보증은 동봉된 사용자 매뉴얼에 따라 조립 지침, 사용 지침 및 예방적 유지관리 의무를 모두 준수하여 웨버 제품을 적절히 관리한 경우에만 적용됩니다. 단, 결함이나 고장이 상기 의무의 준수 여부와 관계없음을 소유자가 입증할 수 있는 경우는 예외로 합니다. 해안 지역에 살거나 수염장 가까이에서 제품을 사용하는 경우 동봉된 사용자 매뉴얼에 따라 외부 표면을 정기적으로 닦고 행궤야 합니다.

보증 취급 / 보증의 예외

보증 대상인 부품이 있다고 생각하는 경우, 당사 웹사이트 (www.weber.com, 또는 해당 국가별 웹사이트)에 나와 있는 연락처를 통해 웨버 고객 서비스 센터에 문의하시기 바랍니다. 웨버는 검토 후 보증 적용 대상이 되는 결함 부품을 당사의 판단하에 수리 또는 교체해 드립니다. 수리 또는 교체가 불가능한 경우 당사의 판단하에 해당 그릴을 통급 이상의 새로운 그릴로 교체해 드릴 수도 있습니다. 웨버는 검사를 위해 해당 부품을 보내 달라고 요청할 수 있으며, 이때 배송료는 소유자가 선불로 지불하셔야 합니다.

다음과 같은 원인에 의한 품질 저하, 변색 및/또는 부식에 대해서는 웨버가 책임지지 않으며 본 보증이 적용되지 않습니다.

- 오남용, 개조, 변경, 용도 외 사용, 파고, 부주의, 잘못된 조립이나 설치, 정상 및 일상적인 유지보수의 미이행.
- 버너 튜브 및/또는 가스 호스 손상 등을 포함한 곤충(예: 거미) 및 설치류(예: 다람쥐)에 의한 원인.
- 수염장과 뜨거운 육조/스파 등 기기 및/또는 연소 성분배에 대한 노출.
- 우박, 허리케인, 지진, 쓰나미 또는 해일, 토네이도 또는 강풍과 같은 심각한 기후 조건.

웨버 제품에 정품이 아닌 부품을 사용 및/또는 설치한 경우에는 본 보증이 무효화되며, 그로 인해 발생한 피해에 대해서는 본 보증이 적용되지 않습니다. 웨버의 승인을 받지 않고 웨버의 공인 서비스 기술자가 아닌 사람이 가스 그릴을 개조하면, 본 보증이 무효화됩니다.

제품 보증 기간

국박스:

12년, 녹에 의한 부식/과연소 침식에 대한 보증
(도색 2년, 색바램 및 변색 제외)

뚜껑 어셈블리:

12년, 녹에 의한 부식/과연소 침식에 대한 보증
(도색 2년, 색바램 및 변색 제외)

스테인리스 스틸 버너 튜브:

10년, 녹에 의한 부식/과연소 침식에 대한 보증

스테인리스 스틸 조리용 석쇠

10년, 녹에 의한 부식/과연소 침식에 대한 보증

스테인리스 스틸 FLAVORIZER 바

10년, 녹에 의한 부식/과연소 침식에 대한 보증

법랑 주철 조리 석쇠:

10년, 녹에 의한 부식/과연소 침식에 대한 보증

웨버 커넥트 부품:

3년

나머지 모든 부품:

5년

보증 기간은 영수증 또는 송장 날짜부터 시작됩니다. 보증을 받기 위해서는 영수증이나 송장을 제시해야 합니다.

면책사항

본 보증서에 명시된 보증 및 면책 사항 외에 웨버에 적용되는 법적 책임을 벗어나는 추가 보증 또는 자발적 책임은 없습니다. 또한 현 보증서는 법령대로 웨버에 의무적 책임이 있는 상황이나 청구를 제한하거나 배제하지 않습니다.

본 보증의 적용 보증 기간 후에는 어떠한 보증도 적용되지 않습니다. 본 보증 이외에 대리점이나 매장 등에서 제품에 제공한 어떠한 보증(예: "연장 보증")도 웨버에 구속력을 미치지 않습니다. 본 보증의 유일하고 완전한 근거는 관련 법률에서 달리 필수적으로 요구하지 않는 한, 부품 또는 제품의 수리 또는 교체입니다.

이 자발적 보증에 따른 어떤 종류의 보상도 판매된 웨버 제품의 구매 금액보다 클 수는 없습니다.

제품의 오남용 또는 동봉된 사용자 매뉴얼에서 웨버가 제시한 지침의 미이행으로 인한 본인 및/또는 타인의 재산상 손실, 피해 또는 부상 위험과 책임은 본인에게 있습니다.

본 보증에 따라 교체된 부품 및 부속품은 위에 언급된 원래 보증 기간의 잔여기간 동안만 보증됩니다.

본 보증은 개인 단독 주택 또는 아파트에서 사용한 경우에만 적용되며 레스토랑, 호텔, 리조트, 렌탈 용지 등의 상업, 공동 또는 멀티 유닛 환경에서 사용되는 웨버 그릴에는 적용되지 않습니다.

웨버는 경우에 따라 제품의 디자인을 변경할 수도 있습니다. 본 보증서에 기재된 어떠한 사항도 웨버가 변경된 디자인을 이전 제작된 제품에 반영해야 한다고 해석되지 않으며, 디자인의 변경이 이전 디자인에 결함이 있음을 인정하는 것으로 해석되지도 않습니다.

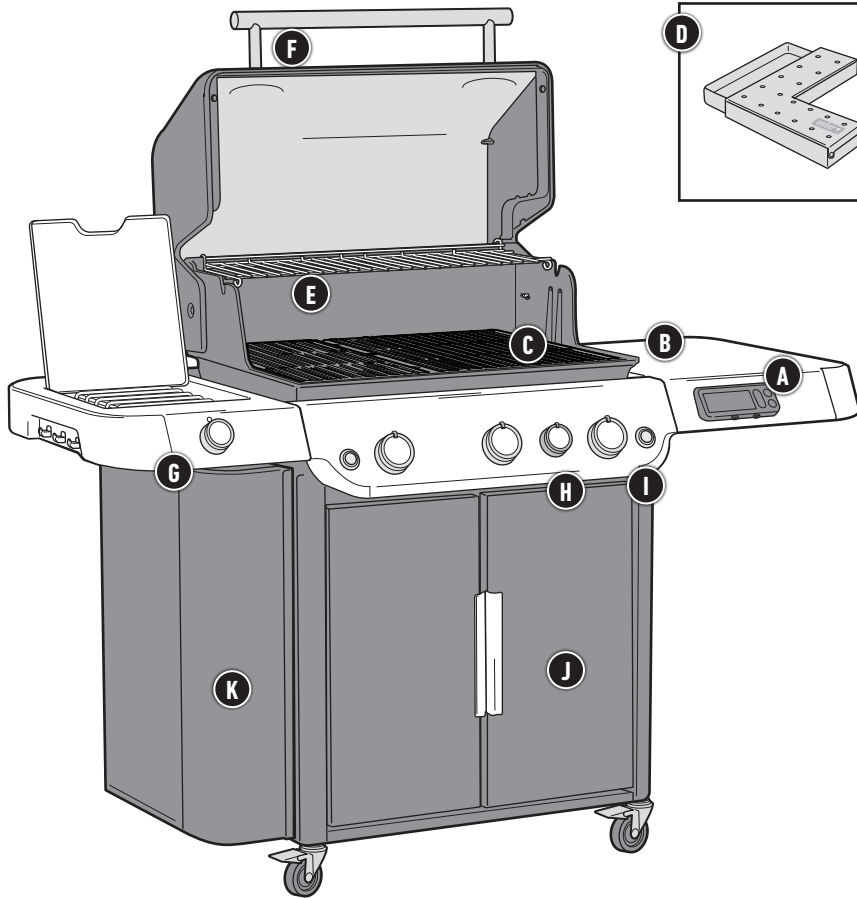
추가 연락처 정보는 본 사용자 매뉴얼의 마지막 장에 실린 국제사업부 목록을 참조하세요.



자산을
보호하세요

고강도 프리미엄 그릴 커버로
그릴을 비바람으로부터
보호하세요.

제네시스 스마트 기능



A 웨버 커넥트

통합된 웨버 커넥트 기술을 통해 자신 있게 그릴링하고 손님을 대접해 보세요. 이 장치는 그릴 내부의 온도뿐만 아니라 음식 온도 측정기를 사용하여 음식의 온도를 모니터링할 수 있습니다. Bluetooth® 또는 Wi-Fi로 웨버 커넥트 앱과 연결하면 스마트 기기에서 그릴을 모니터링할 수도 있습니다.

음식 온도 측정기는 1개 포함되어 있습니다. 음식 온도 측정기는 별도로 추가 구매할 수 있습니다.

B 준비 및 서빙 테이블

사이드 테이블을 이용하면, 접시와 조미료, 도구를 손에 닿는 곳에 둘 수 있습니다. 필수 그릴링 도구를 도구 걸이에 걸어 두면, 쉽게 사용할 수 있을 뿐만 아니라 요리 공간도 정돈됩니다.

C WEBER CRAFTED 아웃도어 키친 컬렉션 조리용 석쇠 및 프레임

이 그릴에는 석쇠와 프레임이 포함되어 있어 WEBER CRAFTED 아웃도어 키친 컬렉션을 바로 사용할 수 있습니다. WEBER CRAFTED 그릴 용품은 별도로 추가 구매할 수 있습니다. (프리미엄 스테인리스 스틸 조리용 석쇠는 SE 모델에서만 사용 가능)

D 제네시스 스모커 박스

조리용 석쇠 밑에 위치한 스모커 박스가 요리하는 동안 계속 연기를 뿜어줍니다. (SE 모델만 해당)

E 확장식 상단 조리용 석쇠

메인 요리를 석쇠에서 그릴하는 동안 음식을 따뜻하게 유지하거나 번을 구울 수도 있습니다. 조리 공간이 더 필요할 경우에는 석쇠를 펼치세요.

F 그릴 라이트

뚜껑 손잡이가 부착되어 있는 LED 조명이 조리 표면을 비춰 야간에도 계속 그릴을 할 수 있습니다. (SE 및 프리미엄 모델만 해당)

G 사이드 버너

뚜껑을 닫고 메인 코스를 그릴링하는 동안 사이드 버너를 사용해 바베큐 소스를 끓이거나 야채를 볶아 보세요.

H 시어링 존

시어링 존은 강력한 열존을 생성하여 고기에 시어링 마크가 빨리 새겨지게 만든 기능입니다.

I 조명식 조절 노브(손잡이)

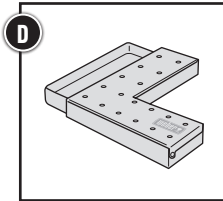
버튼 하나만 누르면 조절 노브에 불이 들어와 야간 그릴 시에도 노브를 최적으로 조절할 수 있습니다. (프리미엄 모델 전용)

J 그릴 캐비닛

그릴 캐비닛은 모든 필수 그릴링 도구 및 액세서리를 위한, 문이 달린 수납공간 역할을 합니다.

K WEBER CRAFTED 그릴 락커

WEBER CRAFTED 그릴 용품을 쉽게 사용할 수 있게 해주는 편리한 측면 보관함입니다.



고성능 그릴링

고성능 그릴링 시스템은 가스 그릴링 세계의 표준을 정립하며 웨버를 세계 최고 수준의 제품으로 만들어준 시스템입니다. 이 강력한 그릴링 시스템은 65년 이상의 그릴링 경험, 요리 전문 지식에 기반하며, 그리고 가장 중요하다고 할 수 있는 그릴링 애호가들의 요구와 니즈를 반영합니다. 각 부품은 사용하기 쉽고 그릴하는 데 탁월한 만족감을 선사하도록 특별히 설계되었습니다.

1 인피니티 점화



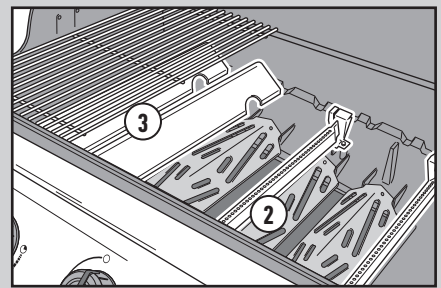
인피니티 점화 장치의 점화를 보장합니다. 매번 안심하고 그릴을 바로 시작할 수 있습니다.

2 버너

끝이 좁아지는 독특한 모양으로, 앞에서 뒤까지 일정하게 가스가 공급됩니다. 이를 통해 열이 최적으로 분배되어, 음식을 조리용 석쇠 어디에 올려놔도 골고루 구워집니다.

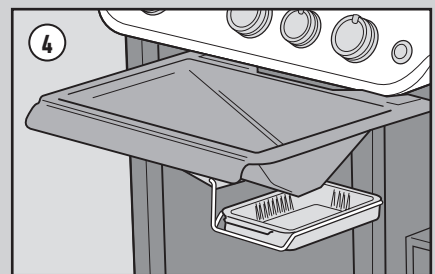
3 FLAVORIZER 바

스테인리스 스틸 FLAVORIZER 바는 연기와 지글거리는 육즙을 받아내기 위해 각진 모양으로 되어 있으며, 우리 모두가 알고 사랑하는 스모키향을 요리에 입혀줍니다.



4 기름 관리 시스템

FLAVORIZER 바에서 증발되지 않는 육즙은 버너에서 쿡박스 아래 탈착식 캐치 팬 안에 있는 일회용 드립 트레이로 이동합니다. 필요한 경우 캐치 팬을 꺼내 드립 트레이만 교체하면 됩니다.



나열된 몇 가지 기능은 일부 모델에만 제공됩니다.

본 사용자 매뉴얼에 나온 그릴 사진은 구매하신 그릴과 약간 다를 수 있습니다.

LP 가스 및 LP 가스 연결에 관한 중요한 정보

LPG란?

LPG 또는 LP가스라고 불리는 액화석유가스는 그릴 연료로 사용되는 가연성 석유계 제품입니다. LPG는 용기에 담겨 있지 않을 경우 보통의 온도와 압력에서 가스 상태이지만, 실린더와 같은 용기에 담겨져 있을 경우 보통의 압력에서 액체 상태입니다. 그러므로 실린더에서 압력이 방출되면, 액체가 쉽게 증발하여 가스가 됩니다.

LPG 실린더의 안전 취급 팁

- 찌그러지거나 녹슨 LPG 실린더는 위험할 수 있으며 LP 가스 공급업체의 점검을 받아야 합니다. 밸브가 손상된 실린더는 사용하지 마세요.
- LPG 실린더는 아직 가스가 들어 있는 데도 빈 것처럼 보일 수 있습니다. 따라서 실린더는 지침대로 운반하고 보관해야 합니다
- LPG 실린더는 안전한 위치에 똑바로 세워서 설치하고 운송하고 보관해야 합니다. 실린더는 떨어뜨리거나 거칠게 다루면 안 됩니다.
- 온도가 50°C(125°F)에 달할 수 있는 곳에는 LPG 실린더를 절대 보관하거나 운송하지 마세요. 실린더가 너무 뜨거워져서 손으로 잡을 수 없게 됩니다.

LPG 실린더 요건

- 최소 용량 3kg 및 최대 용량 13kg의 실린더를 사용하세요.

레귤레이터란?

가스 그릴에 장착된 압력 레귤레이터는 가스가 LPG 실린더에서 방출될 때, 가스의 압력을 조절하고 일정하게 유지해 주는 장치입니다.

레귤레이터 및 호스 요건

- 영국의 경우, 이 그릴에는 공칭 출력이 37mbar인 BS 3016을 준수하는 레귤레이터가 장착되어야 합니다.
- 호스의 길이는 1.5m를 초과하면 안 됩니다.
- 호스가 꺾이지 않게 하세요.
- 교체용 레귤레이터와 호스 조립은 Weber-Stephen Products LLC에서 지정한 대로 해야 합니다.

제네시스 버너 밸브 오리피스 사이즈 & 소비량 데이터

		버너 밸브 오리피스 사이즈	
국가	가스 카테고리	335 모델	435 모델
중국, 키프로스, 체코, 덴마크, 에스토니아, 핀란드, 홍콩, 헝가리, 아이슬란드, 인도, 이스라엘, 일본, 한국, 라트비아, 리투아니아, 몰타, 네덜란드, 노르웨이, 루마니아, 러시아, 싱가포르, 슬로바키아, 슬로베니아, 남아프리카, 스웨덴, 터키	I _{3B/P} (30mbar 또는 2.8kPa)	메인 버너 1.02mm 시어링 버너 1.02mm 사이드 버너 1.02mm	메인 버너 0.98mm 시어링 버너 0.98mm 사이드 버너 1.02mm
벨기에, 프랑스, 영국, 그리스, 아일랜드, 이탈리아, 룩셈부르크, 포르투갈, 스페인, 스위스	I _{3s} (28~30/37mbar)	메인 버너 0.94mm 시어링 버너 0.94mm 사이드 버너 0.96mm	메인 버너 0.92mm 시어링 버너 0.92mm 사이드 버너 0.96mm
폴란드	I _{3B/P} (37mbar)	메인 버너 0.94mm 시어링 버너 0.94mm 사이드 버너 0.96mm	메인 버너 0.92mm 시어링 버너 0.92mm 사이드 버너 0.96mm
오스트리아, 독일	I _{3B/P} (50mbar)	메인 버너 0.86mm 시어링 버너 0.86mm 사이드 버너 0.85mm	메인 버너 0.84mm 시어링 버너 0.84mm 사이드 버너 0.85mm

		소비량 데이터	
가스 카테고리	335 모델	435 모델	
I _{3B/P} (30mbar 또는 2.8kPa)	18.7kW 프로판 21.6kW 부탄 1336g/h 프로판 1572g/h 부탄	21.1kW 프로판 24.5kW 부탄 1505g/h 프로판 1784g/h 부탄	
I _{3s} (28~30/37mbar)	18.7kW 프로판 18.7kW 부탄 1336g/h 프로판 1361g/h 부탄	21.1kW 프로판 21.1kW 부탄 1505g/h 프로판 1533g/h 부탄	
I _{3B/P} (37mbar)	18.7kW 프로판 21.6kW 부탄 1336g/h 프로판 1572g/h 부탄	21.1kW 프로판 24.5kW 부탄 1505g/h 프로판 1784g/h 부탄	
I _{3B/P} (50mbar)	18.7kW 프로판 21.6kW 부탄 1336g/h 프로판 1572g/h 부탄	21.1kW 프로판 24.5kW 부탄 1505g/h 프로판 1784g/h 부탄	

△ 중요: 가스 그릴의 가스 호스 어셈블리는 5년마다 교체하는 것이 좋습니다. 일부 국가에는 5년 이내에 가스 호스를 교체해야 하는 요건이 있을 수 있으며, 이 경우 해당 국가의 요건이 우선합니다.

교체용 호스, 레귤레이터 및 밸브 어셈블리에 대해서는 당사 웹사이트에 나와 있는 연락처 정보를 이용해 해당 지역의 고객 서비스 담당자에게 문의하세요.
weber.com을 참조하세요.

LPG 실린더 설치하기

LPG 실린더 배치

LPG 실린더는 두 가지 방법으로 설치할 수 있습니다.

- 캐비닛 내부에 고정, 또는
- 캐비닛 외부 지면에 배치.

참고: 일본의 경우, LPG 실린더는 캐비닛 외부 지면에만 배치해야 합니다.

캐비닛 요건

LPG 실린더를 그릴 캐비닛 안에 넣을 경우, 실린더의 최대 크기 요건은 다음과 같습니다.

- 실린더 용량: 최대 13kg
- 실린더 높이: 최대 587mm
- 실린더 너비: 최대 289mm (직사각형) 또는 최대 318mm (원형)

실린더 맨 아래부분이 탱크 홀더 안에 들어가야 하며 바닥에 평평하게 놓여야 합니다.

캐비닛 내부 설치를 승인받은 여러 실린더 모델이 각 사이즈와 함께 설명되어 있습니다.

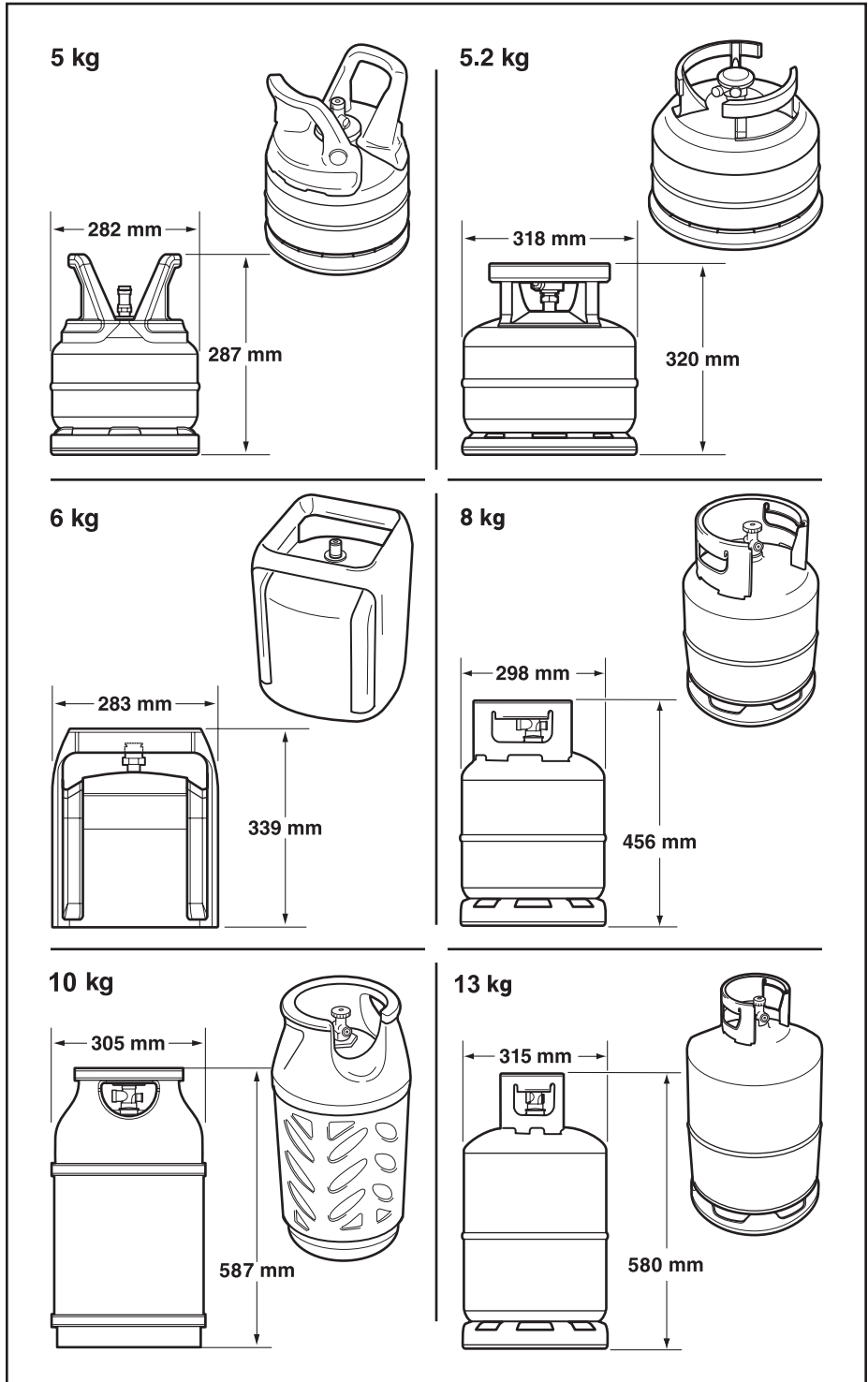
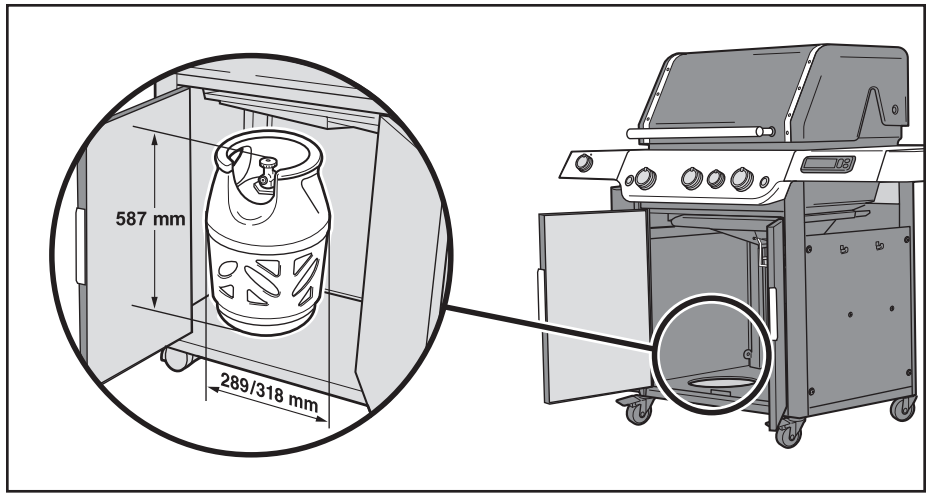
지면에 LPG 실린더 배치하기

LPG 실린더가 캐비닛 내부 장착 시 최대 크기 요건을 초과하는 경우, 캐비닛 외부 지면에 배치해야 합니다.

사용 중인 실린더와 관련된 설명을 따르세요.

일본의 경우, LPG 실린더는 지면에만 배치해야 합니다.

일본은 규정상 LPG 실린더를 캐비닛 외부 지면에만 배치해야 합니다. 지면에 실린더 배치에 관한 설명을 따르세요.



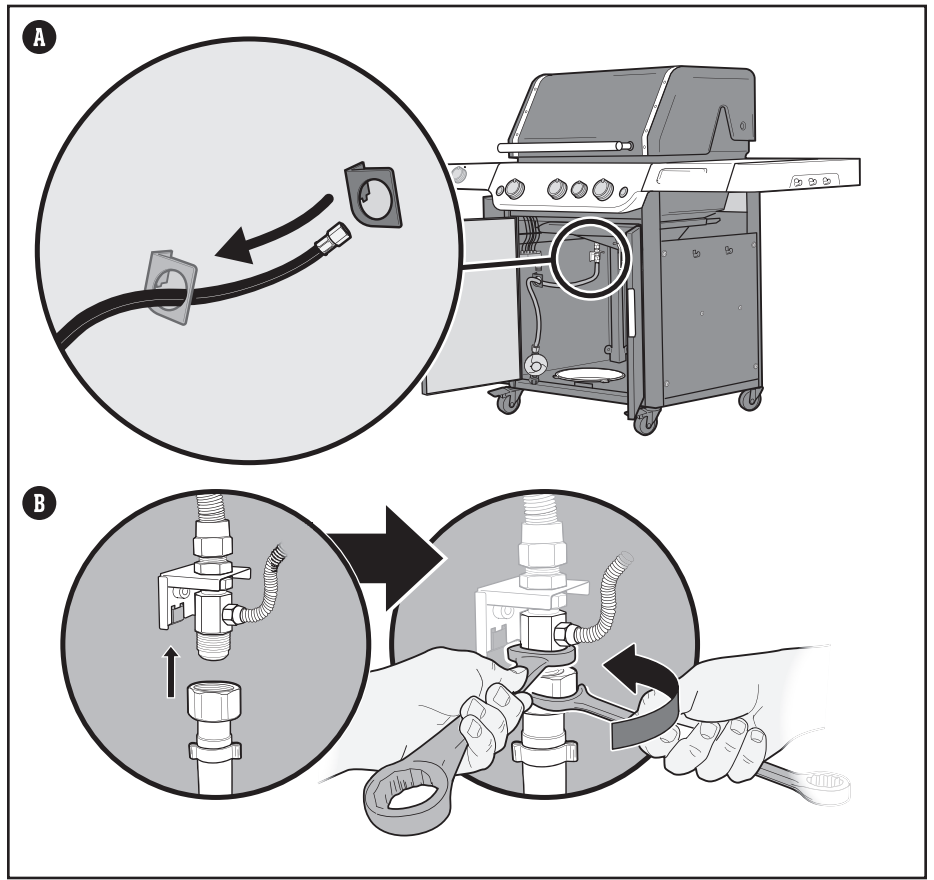
⚠ 경고: 캐비닛 내부 배치 시 실린더 크기 요건을 충족하지 않는다면, 캐비닛 내부에 LPG 실린더를 배치하지 마세요.

가스 호스 및 레귤레이터 설치

그릴에 가스 호스와 레귤레이터가 설치되지 않은 상태로 제품이 출고된 경우, 먼저 가스 호스를 왼쪽 측면 패널의 캐비닛 내부 벌크헤드에 부착하세요.

- 1) 캐비닛 문을 엽니다.
- 2) 호스 고정 브래킷(A)을 호스를 따라 밀어 넣습니다.
참고: 호스 고정 브래킷은 LPG 실린더가 캐비닛 내부에 설치된 경우에만 사용됩니다.
- 3) 가스 호스를 벌크헤드에 연결합니다(B). 손가락으로 피팅을 조입니다. 그런 다음 렌치를 사용하여 벌크헤드를 잡고 보조 렌치를 사용하여 피팅을 1/4바퀴 더 조입니다.

레귤레이터를 LPG 실린더에 연결한 후에는 누설 검사를 실시해야 합니다. "LPG 실린더 연결 & 누설 검사하기"를 참조하세요.



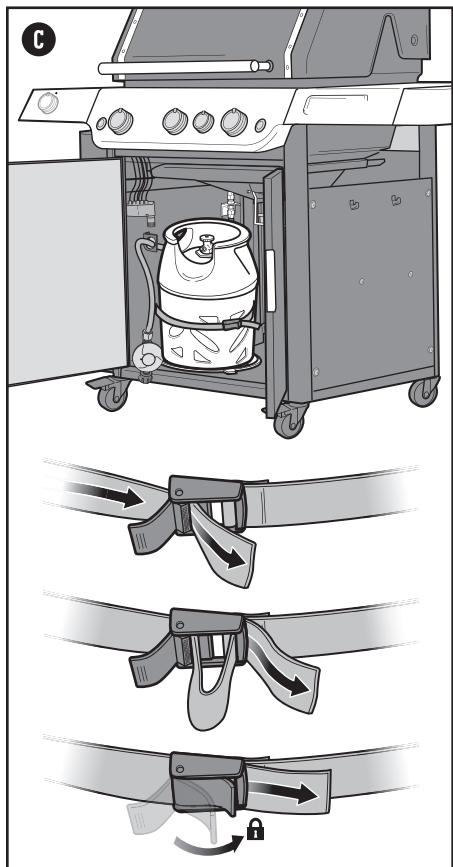
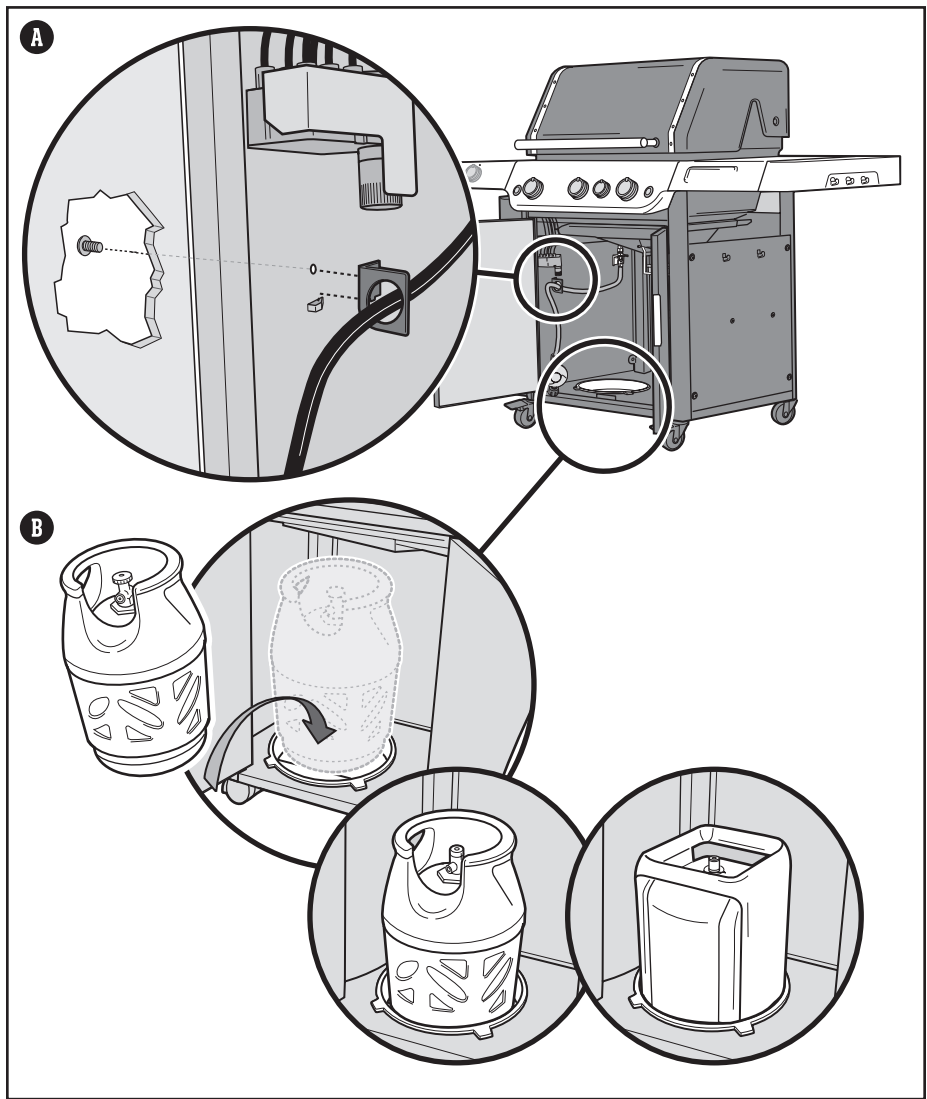
캐비닛 내부에 LPG 실린더 설치 준비

캐비닛 내부에 LPG 실린더를 설치하려면, 제공된 호스 고정 브라킷으로 가스 호스를 측면 패널에 고정해야 합니다.

- 1) 캐비닛 문을 엽니다.
- 2) 호스 고정 브라킷(A)을 호스를 따라 밀어넣고 왼쪽 패널 내부의 장착 탭에 맞춰 조정합니다. 필립스 헤드 나사 1개로 고정하세요.

LPG 실린더 설치

- 1) 실린더를 들어올려 하단 패널에 있는 실린더 홀더(B)에 배치합니다. 실린더 맨 아랫부분이 실린더 홀더 안에 들어가야 합니다.
- 2) 실린더를 돌려 밸브 구멍이 그릴 정면 쪽을 향하게 합니다.
- 3) 실린더를 실린더 스트랩으로 고정합니다(C).
- 4) 레귤레이터와 LPG 실린더를 연결합니다. “실린더에 레귤레이터 연결하기”를 참조하세요.



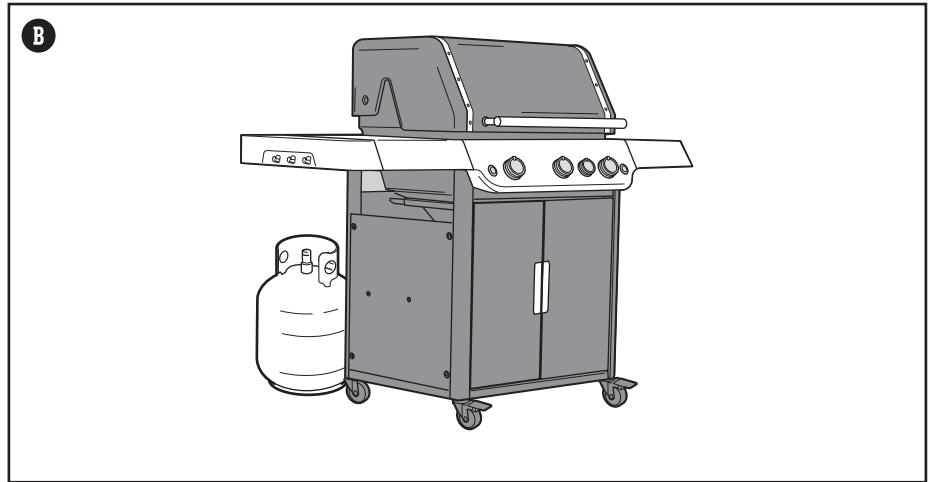
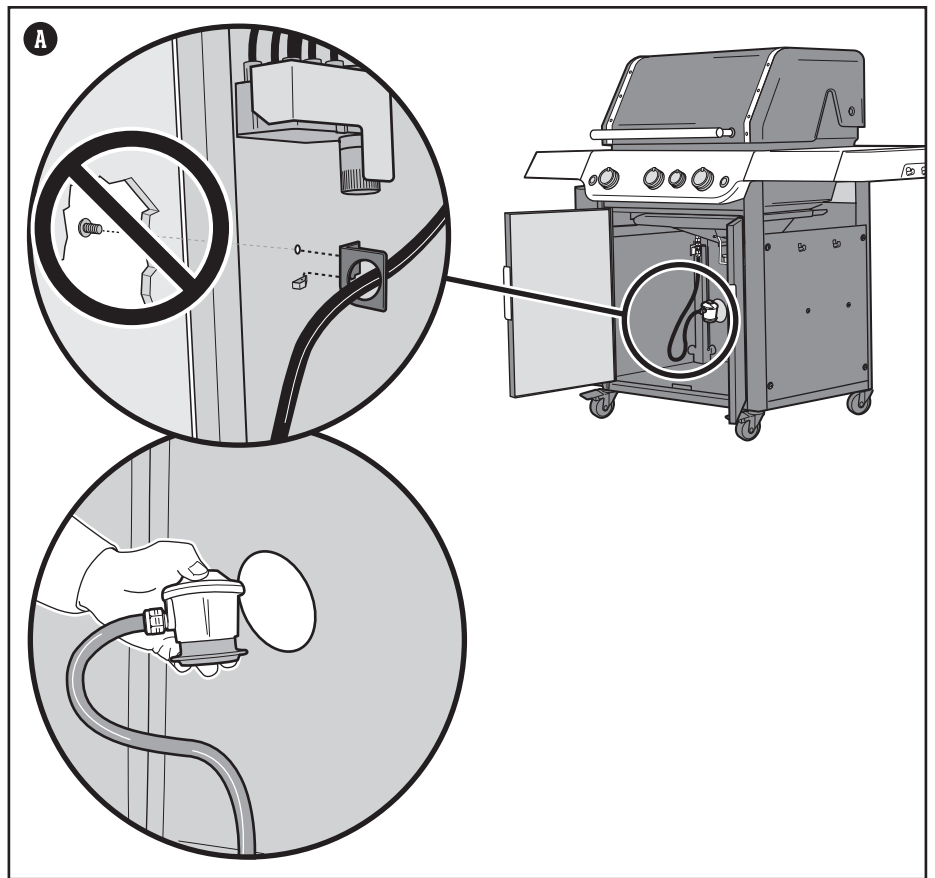
△ 경고: 호스는 호스 고정 브라킷으로 측면 패널에 고정해야 합니다. 그렇지 않을 경우 호스가 손상될 경우 화재나 폭발이 발생하여 심각한 부상이나 사망 및 재산상의 피해를 초래할 수 있습니다.

캐비닛 내부의 최대 LPG 실린더 용량은 13kg입니다.
호스의 길이는 1.5m를 초과하지 않아야 합니다.

지면에 LPG 실린더 배치하기

LPG 실린더가 캐비닛 내부 장착 시 최대 크기 요건을 초과하는 경우, 캐비닛 외부 지면에 배치해야 합니다.

- 1) 캐비닛 문을 엽니다.
- 2) 나사를 풀어 측면 패널에서 호스 고정 브라켓을 분리합니다(A).
- 3) 호스와 레귤레이터 호스를 뒤쪽 패널 구멍으로 통과시킵니다.
- 4) 실린더를 그릴 뒤쪽 캐비닛 외부의 지면에 배치합니다(B).
- 5) LPG 실린더를 돌려 밸브 구멍이 그릴 반대쪽을 향하게 합니다.
- 6) 실린더에 레귤레이터를 연결합니다. “실린더에 레귤레이터 연결하기”를 참조하세요.



LPG 실린더 연결 & 누설 검사하기

실린더에 레귤레이터 연결하기

- 1) 버너의 모든 조절 노브가 OFF O 위치에 있는지 확인합니다. 노브를 누른 상태에서 시계 방향으로 끝까지 돌려 확인합니다.
- 2) 레귤레이터 유형을 확인하고 적절한 연결 지침에 따라 레귤레이터와 LPG 실린더를 연결합니다.
참고: 연결하기 전에 LPG 실린더 밸브 또는 레귤레이터 레버가 잠겨 있는지 확인하세요.

시계 방향으로 돌려서 연결(A)

피팅을 시계 방향으로 돌려서 레귤레이터를 실린더에 고정합니다(a). 레귤레이터의 위치를 조절하여 통기구(b)가 아래쪽을 향하게 만듭니다.

시계 반대 방향으로 돌려 연결(B)

피팅을 시계 반대 방향으로 돌려 레귤레이터를 실린더에 고정합니다.

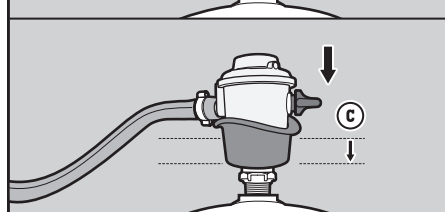
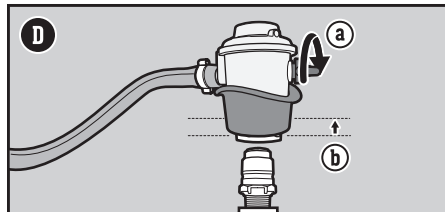
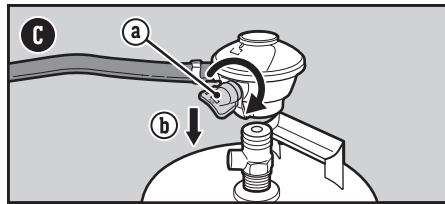
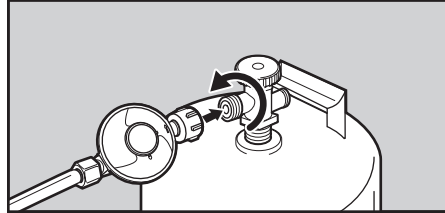
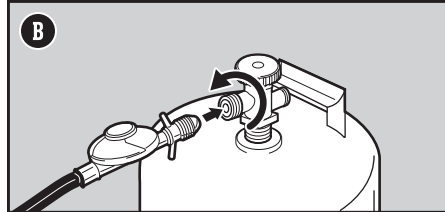
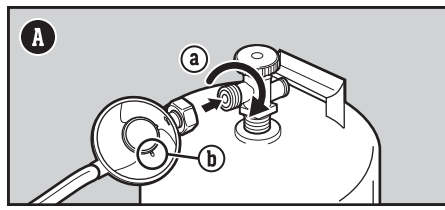
레버를 돌려 연결하기 및 제자리에 끼우기(C)

레귤레이터 레버(a)를 시계 방향으로 돌려 OFF 위치에 맞춥니다. 레귤레이터가 제자리에 끼워질 때까지 실린더 밸브 위에서 레귤레이터를 누릅니다(b).

칼라를 밀어서 연결(D)

레귤레이터 레버가 OFF 위치에 있는지 확인합니다(a). 레귤레이터의 칼라를 위로 밀니다(b). 실린더 밸브 위에서 레귤레이터를 누르고 압력을 유지합니다. 칼라를 아래로 밀어서 닫습니다(c). 레귤레이터가 잠기지 않으면 이 절차를 반복합니다.

참고: 국가 또는 지역 규정으로 인해, 본 설명서에 나온 조절기 그림이 그림에 사용하는 레귤레이터와 다를 수 있습니다.



△ 위험: 불꽃을 사용하여 가스 누설 검사를 하지 마세요. 누설 검사 시, 근처에서 불꽃이 튀거나 개방 화염이 있으면 안 됩니다.

△ 위험: 가스가 누설되면 화재나 폭발로 이어질 수 있습니다.

△ 위험: 가스가 누설되고 있다면, 그림을 작동시키지 마세요.

△ 위험: LPG 실린더에서 가스가 새는 것을 보거나 냄새를 맡거나 소리를 들으면:

1. LPG 실린더에서 멀리 떨어집니다.
2. 문제를 스스로 해결하려고 시도하지 마세요.
3. 소방서에 전화하세요.

△ 위험: 레귤레이터를 분리하기 전에 항상 실린더 밸브를 잠그세요. 그림이 작동 중일 때는 가스 레귤레이터와 호스 어셈블리 또는 다른 가스 피팅을 분리하려고 하지 마세요.

△ 위험: 이 그림 아래 또는 근처에 여러분의 LPG 실린더를 보관하지 마세요. 실린더를 80% 이상 채우지 마세요. 이 문구들을 정확히 준수하지 않으면 사망 또는 심각한 부상을 초래하는 화재가 발생할 수 있습니다.

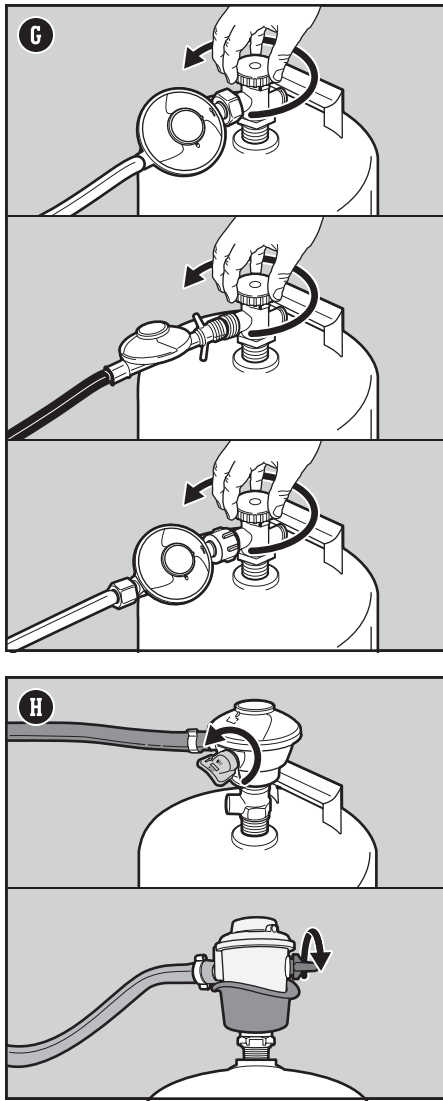
누설 검사란?

LPG 실린더가 올바르게 설치되면, 누설 검사를 수행해야 합니다. 누설 검사란 실린더를 연결한 후에 가스가 새지 않는지 확인하는 신뢰할 수 있는 방법입니다. 다음의 피팅 부위는 실린더를 재충전하고 재설치할 때마다 누설 검사를 실시해야 합니다.

- 레귤레이터와 실린더 연결 부위.
- 가스 호스와 벌크헤드 연결 부위.
- 벌크헤드와 파형 가스 라인 연결 부위.

가스 누설 검사

- 1) 분무기, 브러쉬 또는 행주로 피팅에 비눗물 용액을 적십니다. 비눗물 용액은 물 80%에 액체 비누 20%를 혼합하여 직접 만들 수도 있고 철물점 배관 코너에서 누설 검사 용액을 구입할 수도 있습니다.
- 2) 레귤레이터 유형을 확인합니다. 실린더 밸브를 시계 반대 방향으로 돌리거나(G) 레귤레이터 레버를 ON 위치로 움직여(H) 가스 공급 장치를 켭니다.



- △ 위험: 불꽃을 사용하여 가스 누설 검사를 하지 마세요. 누설 검사 시, 근처에서 불꽃이 튀거나 개방 화염이 있으면 안 됩니다.
- △ 위험: 가스가 누설되면 화재나 폭발로 이어질 수 있습니다.
- △ 위험: 가스가 누설되고 있다면, 그릴을 작동시키지 마세요.
- △ 위험: LPG 실린더에서 가스가 새는 것을 보거나 냄새를 맡거나 소리를 들으면:
 1. LPG 실린더에서 멀리 떨어집니다.
 2. 문제를 스스로 해결하려고 시도하지 마세요.
 3. 소방서에 전화하세요.
- △ 위험: 레귤레이터를 분리하기 전에 항상 실린더 밸브를 잠그세요. 그릴이 작동 중일 때는 가스 레귤레이터와 호스 어셈블리 또는 다른 가스 피팅을 분리하려고 하지 마세요.
- △ 위험: 이 그릴 아래 또는 근처에 여분의 LPG 실린더를 보관하지 마세요. 실린더를 80% 이상 채우지 마세요. 이 문구들을 정확히 준수하지 않으면 사망 또는 심각한 부상을 초래하는 화재가 발생할 수 있습니다.

3) 거품이 보이면 누설이 있는것입니다:

- a) 새는 곳이 레귤레이터와 실린더 연결 부위거나 레귤레이터 호스와 레귤레이터 연결 부위라면 (I), 가스 공급 장치를 끕니다. 그릴을 작동시키지 마세요.
- b) 새는 곳이 그림에 표시된 피팅 부위(J)라면, 렌치로 피팅을 다시 한번 조인 다음 비눗물 용액으로 누설 검사를 다시 해보세요. 그래도 계속 샌다면, 가스를 끕니다. 그릴을 작동시키지 마세요.
- c) 새는 곳이 그림에 표시된 피팅 부위(K)라면, 가스를 끕니다. 그릴을 작동시키지 마세요.

누설이 계속된다면, 당사 웹사이트에 나와 있는 연락처 정보를 이용해 해당 지역의 고객센터 서비스 담당자에게 문의하세요.

4) 거품이 더 이상 보이지 않는다면, 누설 검사를 마치세요:

- a) 가스 공급 장치를 끄고 연결부를 물로 씻어 냅니다.

참고: 비눗물을 포함한 일부 누설 검사 용액은 부식을 일으킬 수 있으므로 누설 검사 후에 모든 연결부를 물로 씻어 내야 합니다.

추가 누설 검사 예방조치

다음의 피팅 부위는 탱크를 재충전하고 재설치할 때마다 가스 누설 검사를 실시해야 합니다:

- 레귤레이터 및 레귤레이터와 실린더 연결 부위(I).

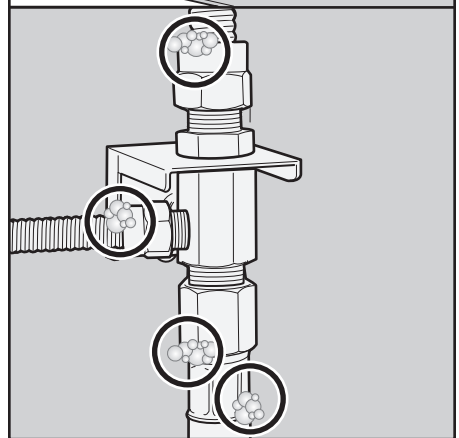
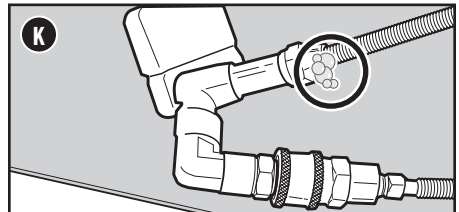
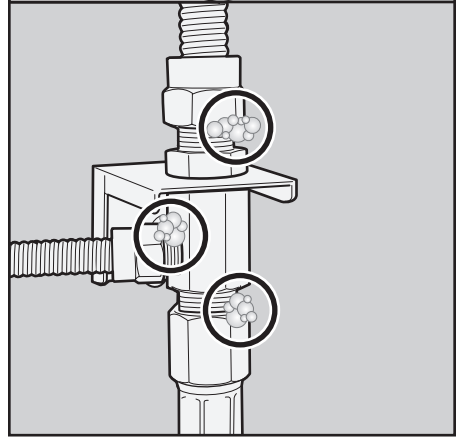
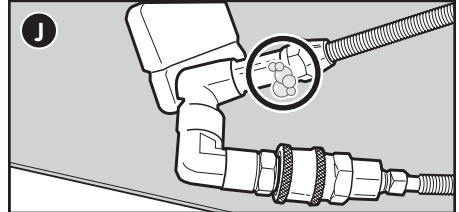
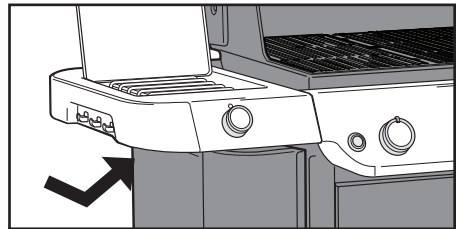
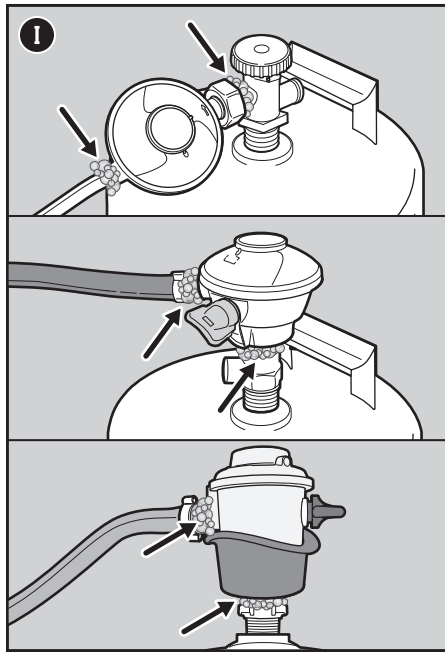
"가스 누설 검사" 설명을 따르세요.

레귤레이터와 실린더 연결 해제하기

실린더를 제거하려면:

- 1) LPG 실린더 밸브 또는 레귤레이터 레버가 완전히 잠겨 있는지 확인합니다.
- 2) 캐비닛 내부에서 실린더 고정 스트랩의 결실을 풀니다.
- 3) 레귤레이터를 분리합니다.
- 4) 실린더를 꺼냅니다.

요리 중에 LP 실린더(탱크)를 교체할 경우에는 주의를 기울이세요. 그릴을 사용 중일 때는 폭발스와 기름 처리 시스템 전체가 뜨겁습니다. LP 실린더(탱크)를 취급할 때는 항상 내열 장갑을 착용하세요. 새 실린더를 연결한 후 실린더 스트랩을 고정합니다.



그릴을 처음 사용할 때

최초 사용 전 번오프 수행

그릴을 처음 사용하기 전에 뚜껑을 닫은 상태에서 적어도 20분간 그릴을 최고 설정으로 가열하세요.

그릴링할 때마다

조리와 다음 조리간 유지보수 및 관리

조리 간 유지보수에는 다음과 같이 그릴링 전에 항상 실행해야 하는 간단하지만 중요한 단계가 포함됩니다.

기름 확인

이 그릴에는 음식에서 떨어지는 기름을 일회용 용기로 흘러보내는 기름 처리 시스템이 내장되어 있습니다. 요리할 때 기름이 서랍형 기름받이를 통해 캐치팬 안에 놓인 일회용 드립 트레이로 흐릅니다. 이 시스템은 화재를 방지하기 위해 그릴을 할 때마다 청소해줘야 합니다.

1. 그릴이 꺼져 있고 식었는지 확인합니다.
2. 문을 엽니다.
3. 서랍형 기름받이를 앞으로 끝까지 잡아 당깁니다(A). 누적된 기름을 플라스틱 스크래퍼로 제거합니다. 기름이 아래 쪽에 놓인 기름받이 및 캐치 팬으로 떨어질 수 있도록 구멍쪽으로 긁어주세요.
4. 캐치 팬을 꺼냅니다(B). 캐치 팬 안에 든 일회용 드립 트레이에 기름이 과도하게 모이지 않았는지 확인합니다. 필요한 경우 일회용 드립 트레이를 버리고 새 드립 트레이로 교체합니다.
5. 모든 부품을 원래 자리로 돌려 놓습니다.

호스 검사

호스는 정기적으로 검사해야 합니다.

1. 그릴이 꺼져 있고 식었는지 확인합니다.
2. 호스에 균열, 마모 또는 절개 흔적이 있는지 확인합니다(C). 어떤 식으로든 호스가 손상된 경우, 그릴을 사용하면 안 됩니다.

전원 코드 확인

정기적인 전원 코드 검사가 필요합니다.

1. 그릴이 꺼져 있고 식었는지 확인합니다.
2. 전원 코드에 절단 또는 손상의 징조가 있는지 확인하세요. 어떤 식으로든 호스가 손상된 경우, 그릴을 사용하지 마세요.
3. 접지된 전기 콘센트에 플러그를 꽂기 전에 사이드 테이بل(D)아래 포트에 전원을 꽂습니다.
4. 메인 전원 스위치를 켭니다(E).

그릴 예열하기

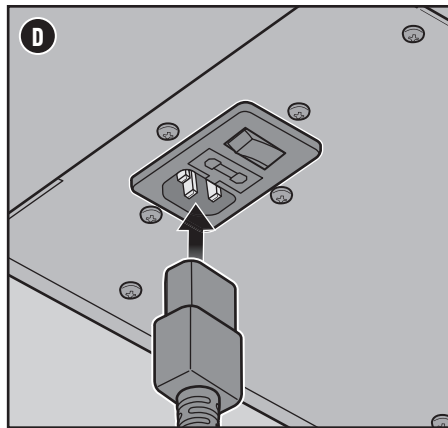
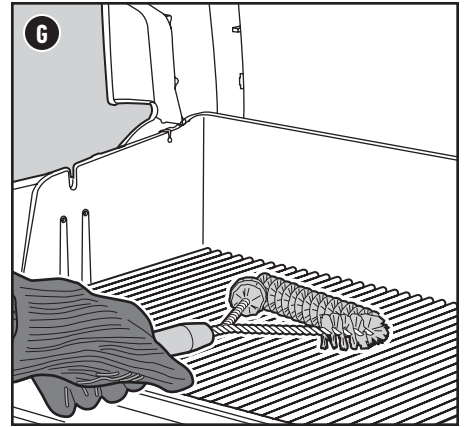
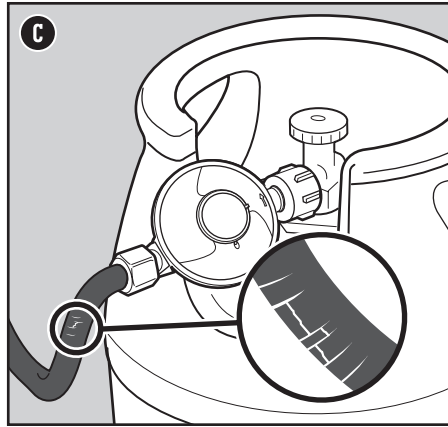
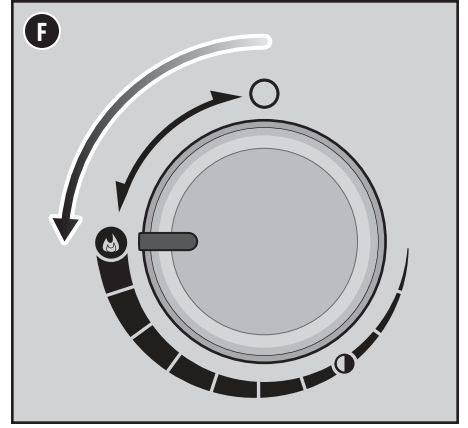
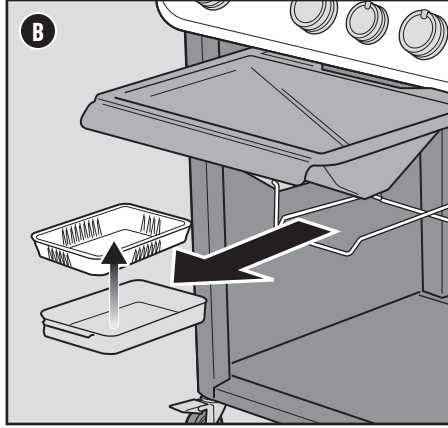
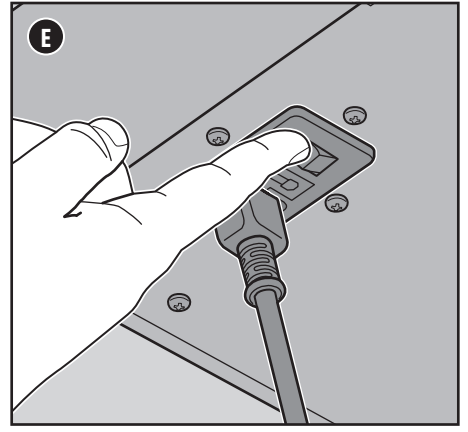
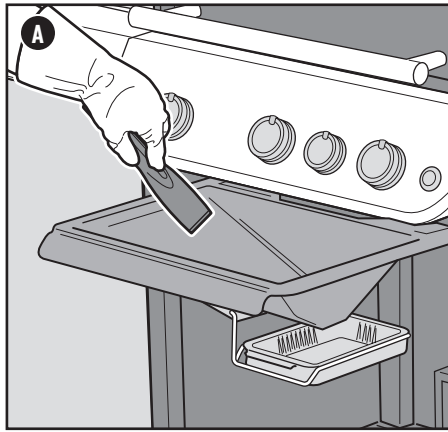
그릴 예열은 그릴링의 성공에 매우 중요합니다. 예열을 하면 음식물이 석쇠에 달라붙는 것이 방지되고, 석쇠가 충분히 달궈져 적절하게 시어링됩니다. 또한, 이전에 조리했던 음식 잔여물도 타서 제거됩니다.

1. 그릴 뚜껑을 엽니다.
2. 본 사용자 매뉴얼의 점화 설명대로 그릴을 점화합니다.
3. 뚜껑을 닫습니다.
4. 모든 버너를 시작/강 위치로 돌리고 15분 동안 그릴을 예열합니다(F).

조리용 석쇠 청소

예열한 후에는 이전 식사의 음식의 잔해와 찌꺼기가 훨씬 쉽게 제거됩니다. 이렇게 석쇠를 청소하면 다음 식사가 달라붙는 것도 방지됩니다.

1. 예열 직후 스테인리스 스틸 강모 브러쉬로 석쇠를 깨끗하게 합니다(G).



△ 위험: 서랍형 기름받이 또는 쿡박스 안에 알루미늄 호일을 깔지 마세요.

△ 위험: 매 사용 시, 기름이 많이 모여 있지 않은지 서랍형 기름받이와 캐치 팬을 확인하세요. 기름에 불이 붙지 않도록 기름이 과도하게 쌓여있는지 확인 후 제거하세요.

△ 경고: 경고: 캐치 팬을 꺼내서 뜨거운 기름을 버릴 때 조심하세요.

△ 경고: 그릴을 작동할 때 내열 바베큐 장갑을 착용하세요.

△ 경고: 그릴 브러시는 강모가 빠졌거나 심하게 마모되지 않았는지 정기적으로 확인해야 합니다. 조리용 석쇠나 브러쉬에서 느슨한 강모가 발견되면 브러쉬를 교체하세요. 웨버는 매년 봄에 스테인리스 스틸 강모 그릴 브러쉬를 새로 구입할 것을 권장합니다.

△ 경고: 어떤 식으로든 호스가 손상된 경우, 그릴을 사용하지 마세요. 웨버에서 승인한 교체용 호스만 교체하세요.

△ 경고: 탱크 주변의 환기구에 찌꺼기가 없도록 깨끗이 유지하세요.

△ 경고: 전기 공급선과 연료 공급 코드를 가열된 표면에서 멀리 떨어뜨리세요.

그릴 점화하기

전자식 점화 장치를 사용한 그릴 점화

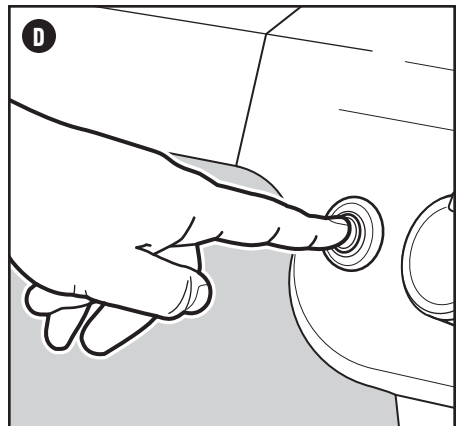
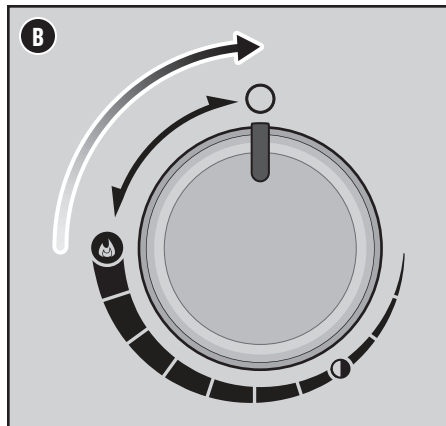
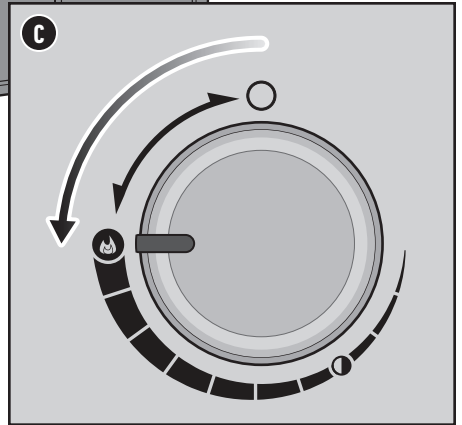
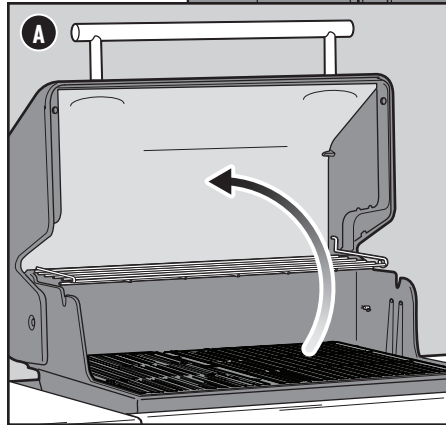
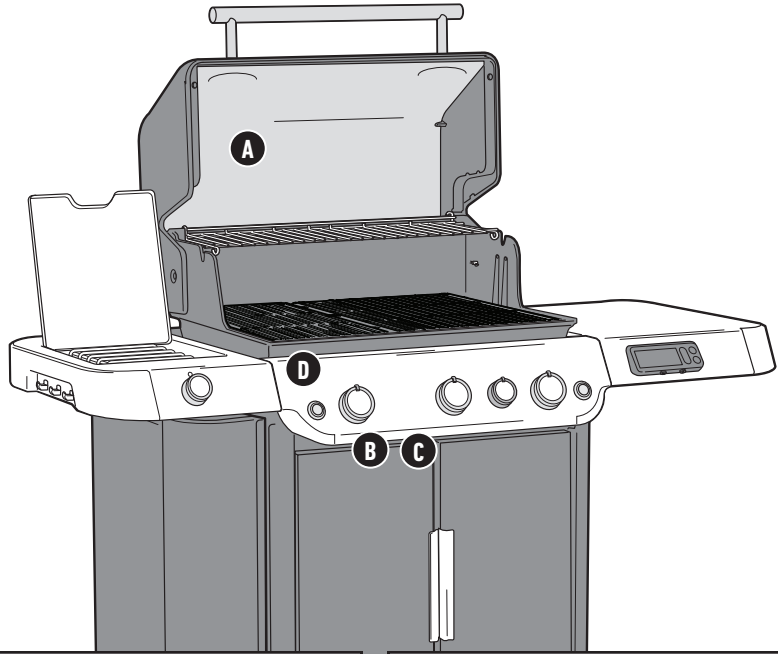
각 버너에는 개별 조절 노브가 있으며 독립적으로 점화됩니다. 버너는 왼쪽에서 오른쪽으로 점화합니다. 예열하는 동안에는 모든 버너를 점화해야 하지만, 그릴링하는 동안에는 모든 버너를 켜 둘 필요가 없습니다.

- 1) 그릴 뚜껑을 엽니다(A).
- 2) 버너의 모든 조절 노브가 OFF 0 위치에 있는지 확인합니다. 노브를 누른 상태에서 시계 방향으로 끝까지 돌려 확인합니다(B).
참고: LPG 실린더를 켜기 전에 모든 버너의 조절 노브가 OFF 0 위치에 있어야 합니다.
- 3) 레귤레이터/실린더 연결에 따라 실린더 밸브를 시계 반대 방향으로 돌리거나 레귤레이터 레버를 ON 위치로 움직여 가스 공급 장치를 켭니다.
- 4) 가장 왼쪽에 있는 버너부터 시작합니다. 버너의 조절 노브를 누른 상태에서 시계 반대 방향인 시작/강 위치로 돌립니다(C).
- 5) 전자식 점화 버튼을 길게 누릅니다(D). 그러면 탁탁거리는 소리가 들립니다.
- 6) 조리용 석쇠와 FLAVORIZER 바의 반원 구멍을 통해 버너가 점화되었는지 확인합니다.
- 7) 버너가 점화되지 않으면, 버너의 조절 노브를 OFF 0 위치로 돌리고 가스가 다 날아갈 때까지 5분 정도 기다렸다가 버너 점화를 다시 시도하세요.
- 8) 버너가 점화되면 4~6단계를 반복하여 나머지 버너를 켭니다.

전자식 점화 장치로 버너가 점화되지 않을 때는, 문제 해결 (고장 및 수리) 섹션을 참조하세요. 정확한 문제를 파악하기 위해 성냥으로 그릴을 점화하는 방법이 나와 있습니다.

버너 끄는 방법

- 1) 각 버너의 조절 노브를 누른 상태에서 시계 반대 방향인 OFF 0 위치로 끝까지 돌립니다.
- 2) LPG 실린더의 가스 공급 장치를 끕니다.



△ 경고: 점화 중에는 뚜껑을 열어 놓으세요.

△ 경고: 점화 또는 요리 시에는 뚜껑이 열려 있는 그릴에 기대지 마세요.

△ 경고: 각 버너는 전자식 점화 버튼을 눌러 개별적으로 점화해야 합니다.

△ 경고: 첫 번째 버너 점화 시, 4초 이내에 점화되지 않으면, 버너의 조절 노브를 OFF 위치로 돌리세요. 축적된 가스가 다 날아갈 때까지 5분 정도 기다렸다가 점화 절차를 다시 시도하세요.

시어링 존 사용하기

시어링은 스테이크, 조각낸 가금류, 생선, 갈비 등에 사용되는 직화구이 기법입니다. 시어링은 고온에서 음식의 표면을 갈색으로 바삭하게 구워줍니다. 고기의 양면을 시어링하면, 음식 표면이 캐러멜화되어 더욱 우수한 풍미를 느낄 수 있습니다.

시어링 버너의 점화는 메인 버너의 점화와 동일하며 각 버너는 독립적으로 점화됩니다.

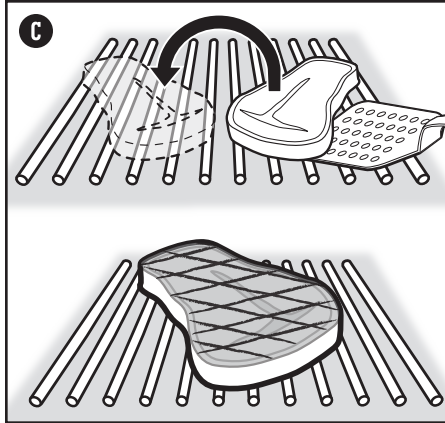
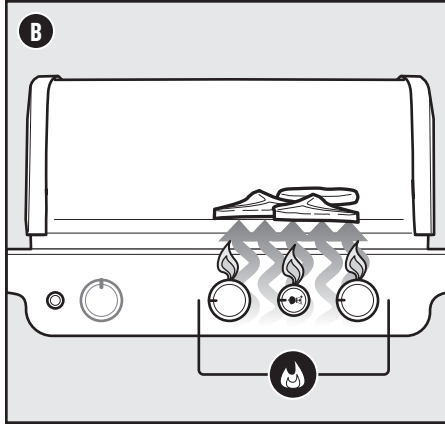
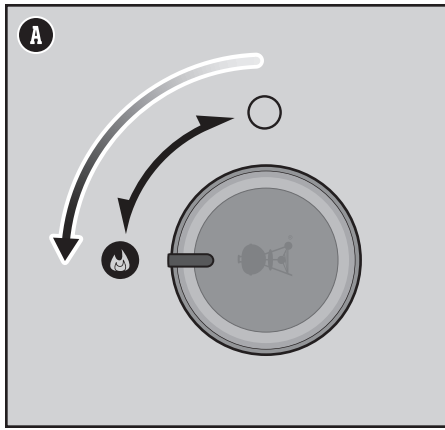
- 1) 뚜껑을 열고 시어링 버너를 포함한 모든 버너를 점화합니다. 그릴을 점화하려면 전자식 점화 시스템 사용하기 섹션을 참조하세요.
- 2) 모든 버너를 시작/강 ⑤ 위치로 돌리고 15분 동안 뚜껑을 닫고 그릴을 예열합니다.
- 3) 예열 후에는 시어링 버너의 조절 노브와 인접한 버너의 조절 노브들을 시작/강 ⑤ 위치에 놉니다(A). 시어링 버너는 인접한 버너들과 함께 작동합니다(B). 나머지 버너들은 끄거나 불을 낮춥니다.
- 4) 시어링 존에 고기를 바로 올리고 뚜껑을 닫습니다. 고기 종류와 두께에 따라 각 면을 1~4분 동안 시어링합니다(C). 시어링이 완료되면, 고기를 중불로 옮겨 원하는 익힘 정도로 굽습니다.

참고: 열효율을 극대화하고, 플래어업을 방지하기 위해 항상 뚜껑을 닫고 요리하세요.

시어링 존을 사용하면서 시어링 시간을 달리하여 기호에 가장 잘 맞는 조리 결과를 찾아보세요.

버너 끄는 방법

- 1) 각 버너의 조절 노브를 누른 상태에서 시계 반대 방향인 OFF ① 위치로 끝까지 돌립니다.
- 2) 가스 공급을 잠급니다.



사이드 버너 점화하기

전자식 점화 장치로 사이드 버너 점화

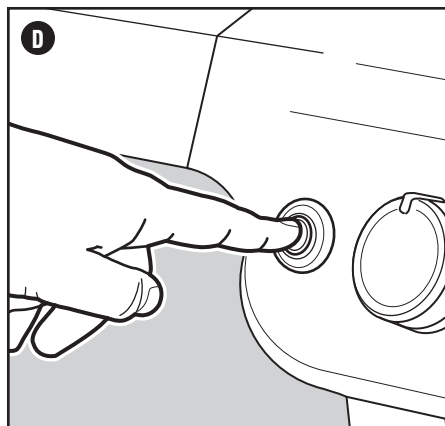
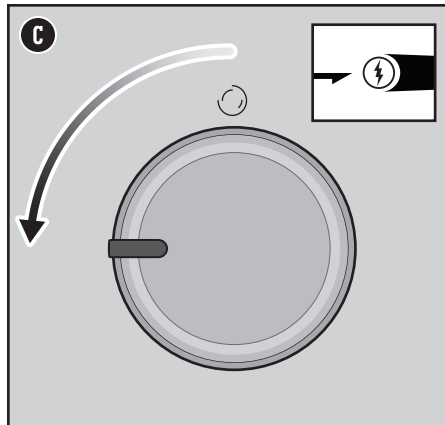
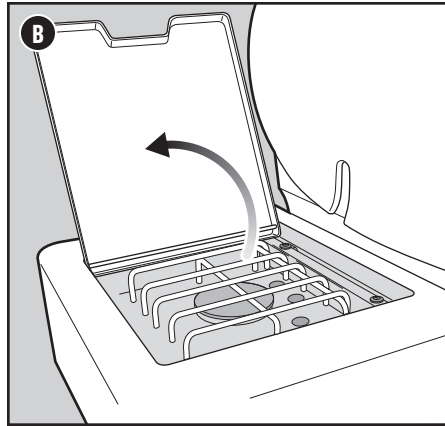
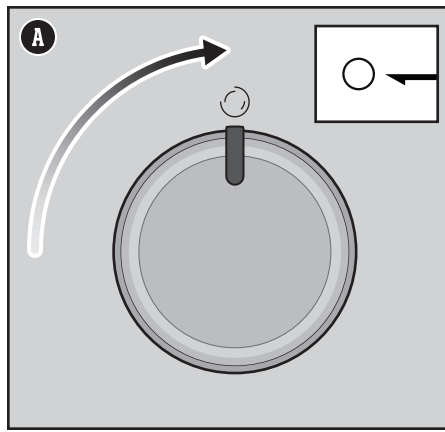
그릴의 메인 버너가 한 개 이상이 켜져 있다면, 사이드 버너 점화 시 3단계로 건너뛰세요. 메인 버너가 전혀 켜져 있지 않은 상태에서 사이드 버너만 사용하려면 1단계부터 시작하세요.

- 1) 사이드 버너의 조절 노브가 OFF 0 위치에 있는지 확인합니다. 노브를 누른 상태에서 시계 방향으로 돌려 확인합니다 (A). 또한, 모든 메인 버너의 조절 노브가 OFF 0 위치에 있는지 확인하세요.
참고: LPG 실린더를 켜기 전에 모든 버너의 조절 노브가 OFF 0 위치에 있어야 합니다.
- 2) 레귤레이터/실린더 연결에 따라 실린더 밸브를 시계 반대 방향으로 돌리거나 레귤레이터 레버를 ON 위치로 움직여 가스 공급 장치를 켭니다.
- 3) 버너 뚜껑을 엽니다 (B).
- 4) 사이드 버너의 조절 노브를 누른 상태에서 시계 반대 방향으로 시작/강 1 위치로 돌립니다 (C).
- 5) 전자식 점화 버튼을 길게 누릅니다 (D). 점화기에서 찰칵 소리가 들립니다. 사이드 버너가 점화되었는지 확인합니다. 사이드 버너의 불꽃은 밝고 화창한 날에는 잘 보이지 않을 수 있습니다.
- 6) 사이드 버너가 점화되면, 노브를 시계 반대 방향으로 돌려 원하는 위치에 맞춰 놓습니다.
- 7) 사이드 버너가 4초 안에 점화되지 않으면, 사이드 버너의 조절 노브를 OFF 0 위치로 돌리고 가스가 다 날아갈 때까지 5분 정도 기다렸다가 버너 점화를 다시 시도하세요.

전자식 점화 장치로 사이드 버너가 점화되지 않을 때는, 문제 해결(고장 및 수리) 섹션을 참조하세요. 정확한 문제를 파악하기 위해 성냥으로 사이드 버너를 점화하는 방법이 나와 있습니다.

사이드 버너 끄기

- 1) 사이드 버너의 조절 노브를 누른 상태에서 시계 반대 방향으로 OFF 0 위치로 끝까지 돌립니다.
- 2) LPG 실린더의 가스 공급 장치를 끕니다.



⚠ 경고: 점화 중에는 사이드 버너 뚜껑을 열어 놓으세요.

⚠ 경고: 점화 또는 요리 시에는 사이드 버너에 기대지 마세요.

⚠ 경고: 사이드 버너 점화 시, 4초 이내에 점화되지 않으면, 버너의 조절 노브를 OFF 위치로 돌리세요. 축적된 가스가 다 날아갈 때까지 5분 정도 기다렸다가 점화 절차를 다시 시도하세요.

통합된 웨버 커넥트 기술



웨버 커넥트 앱

가장 먼저 해야 할 일.

웨버 커넥트 앱을 다운로드하세요.

앱을 열고 다음 기능을 이용해 보세요.

- 뒤집기 및 서빙 타이밍 알림
- 음식 준비 완료 카운트다운
- 맞춤형 음식 굽기 정도 알림
- 단계별 그릴 가이드

Bluetooth® 또는 Wi-Fi 네트워크에 그릴 연결하기

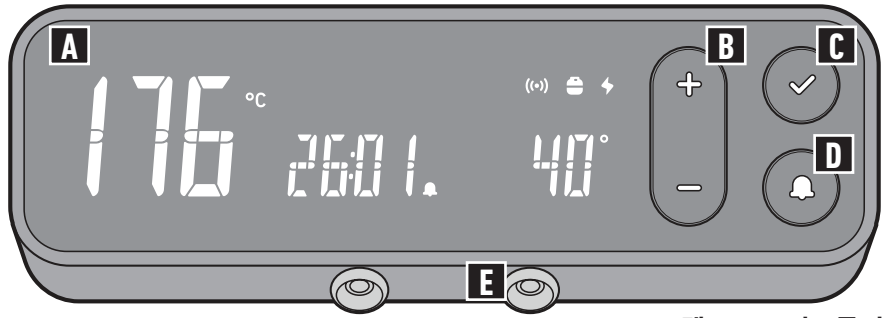
웨버 그릴을 Bluetooth® 또는 로컬 Wi-Fi 네트워크를 통해 연결하는 방법은 다음과 같습니다.

참고: Bluetooth® 또는 Wi-Fi 네트워크를 통해 그릴을 연결하기 전에, 스마트 기기의 운영 체제가 최신 버전인지 확인하세요(웨버 권장 사항).

- 1) 온도 컨트롤러에 있는 아무 버튼이나 눌러 웨버 커넥트 모듈을 켭니다.
- 2) 스마트 기기가 Bluetooth® 또는 로컬 Wi-Fi 네트워크에 연결되었는지 확인합니다.
- 3) Apple 장치는 App Store에서, Android 장치는 Play Store에서 웨버 커넥트 앱을 다운로드합니다.
- 4) 웨버 커넥트 앱을 열고 인앱 설명에 따라 웨버 그릴을 연결합니다.

참고: 로컬 Wi-Fi 네트워크를 통해 스마트 기기와 그릴을 연결하려면, 그릴이 Bluetooth®를 통해 페어링되고, Wi-Fi 공유기 신호 범위 내에 있어야 합니다. 연결이 되지 않는다면, 그릴을 Wi-Fi 공유기 신호 범위 내로 옮기거나 신호 증폭기를 추가하여 신호를 더 강하게 해보세요.

웨버 커넥트 모듈 사용하기



모델: WC2 컨트롤러

A 대시보드

모듈의 LED 디스플레이 대시 보드에서는 온도 확인, 알림 수신, 연결 상태 보기 및 요리 상태를 확인할 수 있습니다.

B (+) (-)

목표 온도를 높이거나 낮추려면 (+) 또는 (-) 버튼을 누릅니다. 선택을 확정하려면 (✓) 버튼을 누릅니다.

C (✓) 선택 확정 / 디스플레이 끄기

목표 온도를 선택한 후 (✓) 버튼을 눌러 선택을 확정합니다. 같은 버튼을 3초 동안 길게 누르면 디스플레이가 꺼집니다.

D (🔔) 목표 온도 알림

(🔔) 버튼을 누르면 그릴 및 고기 온도 측정기 온도 알림이 설정됩니다. 원하는 목표 온도를 높이거나 낮추려면 (+) 또는 (-) 버튼을 누릅니다. (✓) 버튼을 누르면 목표 온도 알림이 확정됩니다. 알림을 지우려면, 원하는 입력을 선택하고 대시(-) 표시가 나타날 때까지 (-) 버튼을 길게/누릅니다.

E 음식 온도 측정기

새로운 웨버 커넥트 모듈은 개별 음식 온도 측정기(제품 구성에 온도 측정기 1개 포함)를 최대 2개까지 사용하여 그릴을 완벽하게 제어할 수 있으므로 매번 완벽한 조리 결과를 얻을 수 있습니다.

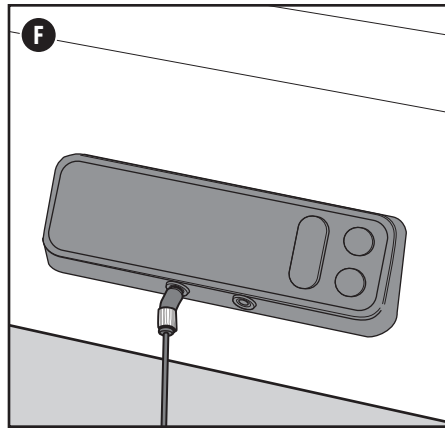
참고: 웨버 커넥트 앱을 다운로드하여 최신 그릴 소프트웨어 및 기능을 사용하세요.

알림	
⚡	전원 표시
((•))	웨버 커넥트 앱을 로컬 Wi-Fi 네트워크를 통해 연결하면, 웨버 커넥트 모듈 디스플레이에 녹색 무선 기호가 표시됩니다. 웨버 커넥트 앱을 Bluetooth®를 통해 연결하면, 웨버 커넥트 모듈 디스플레이에 파란색 무선 기호가 표시됩니다.
🔔	목표 온도가 설정되면 벨 알림 아이콘이 표시됩니다.

그릴 온도 알림 설정하기

그릴이 목표 내부 온도에 도달했을 때 알림을 받으려면 다음 단계를 따르세요.

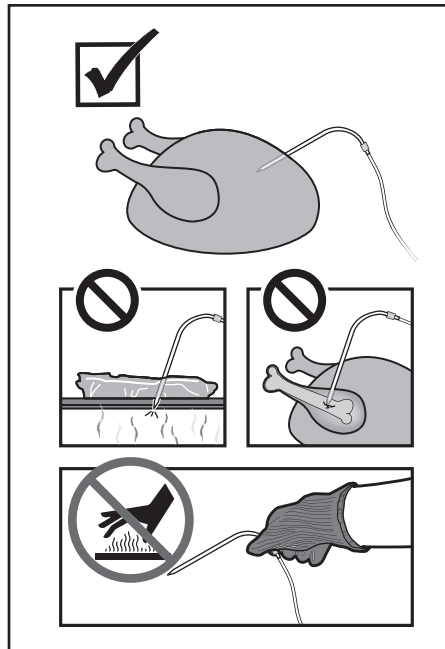
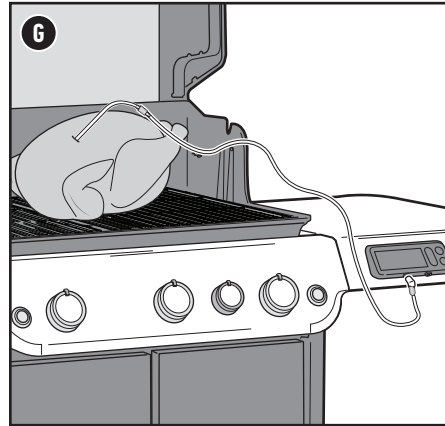
- 1) 온도 컨트롤러에 있는 아무 버튼이나 눌러 웨버 커넥트 모듈을 켭니다.
- 2) 벨 버튼을 눌러 그릴 온도 알림을 활성화합니다.
- 3) 디스플레이가 깜박이는 동안, + 또는 - 버튼을 눌러 목표 그릴 온도를 설정합니다. 체크 표시 버튼을 눌러 선택을 확정합니다.
- 4) 2단계와 3단계를 반복하여 새로운 목표 온도를 업데이트하거나 설정합니다.
- 5) 그릴이 목표 온도에 도달하면 벨 버튼이 깜빡이고 컨트롤러가 Ding Dong 소리를 냅니다. 스마트 기기로 웨버 커넥트 앱을 사용 중이면 푸시 알림이 전송됩니다.
- 6) 또한, 이 웨버 커넥트 모듈의 모든 기능은 스마트 기기의 웨버 커넥트 앱에서 Wi-Fi 또는 Bluetooth®를 통해 무선으로 설정할 수도 있습니다.



온도 측정기를 이용한 그릴링

제품 구성에 포함된 음식 온도 측정기를 사용하면 웨버 그릴을 모니터링하여 매번 완벽한 그릴 요리가 가능합니다. 음식 온도 측정기를 사용하려면 다음의 단계를 따르세요.

- 1) 그릴이 예열되고 나면, 그릴 뚜껑을 열고 그릴 브러쉬나 나무 스크래퍼를 이용해 조리용 석쇠를 깨끗이 한 다음 조절 노브(손잡이)로 원하는 그릴 온도를 설정합니다.
- 2) 조리용 석쇠에 음식을 올립니다.
- 3) 음식 온도 측정기를 웨버 커넥트 모듈(F)의 포트에 꽂고, 내열 바베큐 장갑을 착용한 뒤 음식 온도 측정기 케이블을 그릴의 측면 채널을 통해 연결합니다.(G).
- 4) 음식 온도 측정기를 음식의 가장 두꺼운 부위에 꽂습니다.
- 5) 그릴 뚜껑을 닫습니다.
- 6) 온도 컨트롤러에 있는 아무 버튼이나 눌러 웨버 커넥트 모듈을 켭니다.
- 7) 벨 버튼을 눌러 그릴 온도와 음식 온도 측정기 1과 2 사이를 전환합니다.
- 8) 사용 중인 온도 측정기를 선택하고 나서, + 또는 - 버튼을 눌러 목표 그릴 온도를 설정합니다. 체크 표시 버튼을 눌러 선택을 확정합니다.
- 9) 7단계와 8단계를 반복하여 새로운 목표 온도를 업데이트하거나 설정합니다.
- 10) 온도 측정기가 목표 온도에 도달하면, 벨 버튼이 깜빡이고 컨트롤러가 Ding Dong 소리를 냅니다. 스마트 기기로 웨버 커넥트 앱을 사용 중이면 푸시 알림이 전송됩니다.
- 11) 또한, 이 웨버 커넥트 모듈의 모든 기능은 스마트 기기의 웨버 커넥트 앱에서 Wi-Fi 또는 Bluetooth®를 통해 무선으로 설정할 수 있습니다.



음식 온도 측정기 관리

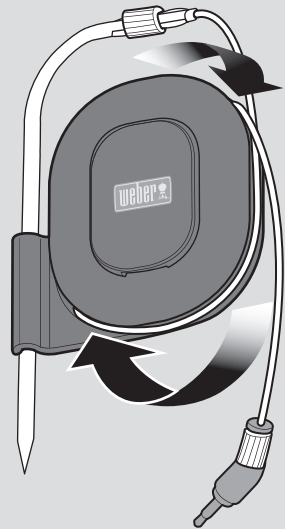
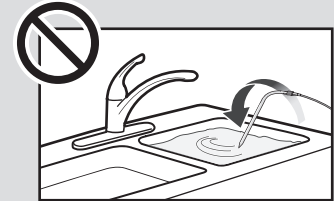
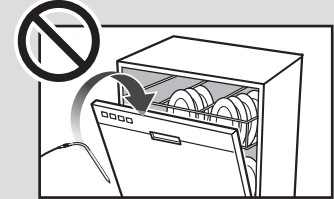
음식 온도 측정기 세척하기

처음 사용하기 전에 온도 측정기를 세척하세요. 온도 측정기는 물과 젖은 천으로 닦아 세척해야 합니다.

음식 온도 측정기는 식기 세척기에 넣어 세척할 수 없으며 방수가 되지 않으므로 물에 과도하게 노출되면 손상될 수 있습니다. 온도 측정기를 절대로 물이나 기타 액체에 직접 담그지 마세요.

음식 온도 측정기 보관하기

세척 후 사용하지 않을 때는 온도 측정기를 깔끔하게 싸서 실내에 보관하세요.

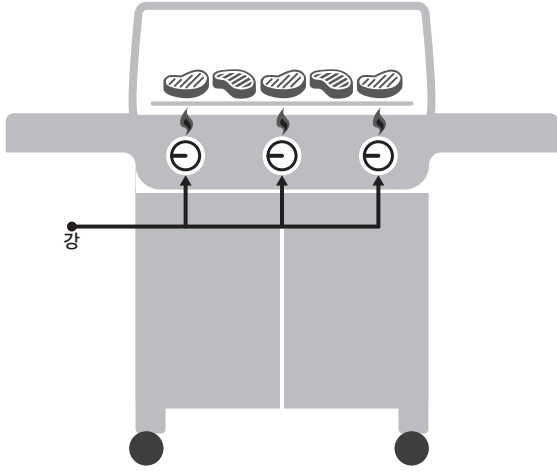


△ 경고

△ 부상 위험! 음식 온도 측정기는 매우 날카롭습니다. 온도 측정기를 다룰 때는 조심하세요.

△ 화상 위험! 장갑을 끼지 않고 음식 온도 측정기를 만지면 심각한 화상을 입을 수 있습니다. 컬러 온도 측정기 인디케이터는 단열 되어 있지 않기 때문에 그릴을 사용하는 동안 맨손으로 만지면 안 됩니다. 제품을 사용할 때는 화상 방지를 위해 항상 내열 장갑을 착용하세요.

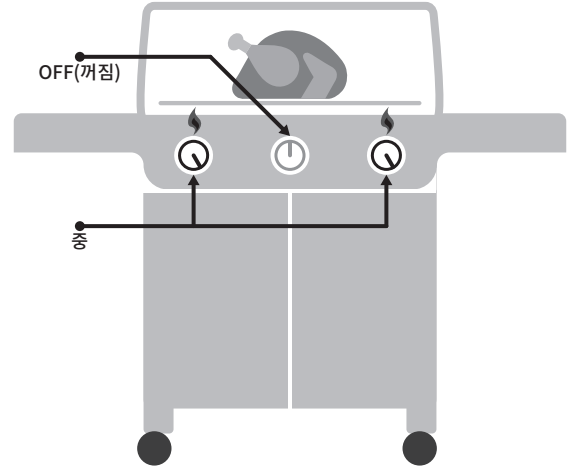
불꽃 - 직접 가열 또는 간접 가열



직접 가열 셋업

직접 가열하는 조리방법은 햄버거, 스테이크, 찹, 꼬치, 순살 닭고기, 생선 필레, 조개 및 썰어 놓은 채소 등 요리 시간이 20분 미만인 작고 부드러운 음식에 사용합니다.

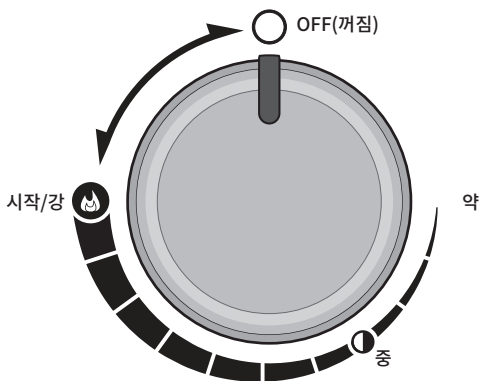
직접 가열의 경우, 불이 음식 바로 아래에 있습니다. 직접 가열은 음식의 표면을 그을려 맛과 질감을 높이고 맛있는 캐러멜화 반응을 일으키는 동시에 음식을 중심부까지 잘 익게 만듭니다.



간접 가열 셋업

간접 구이는 덩어리 고기, 뼈 있는 가금류 조각, 통생선, 섬세한 생선 필레, 생닭, 칠면조 및 갈비 등 요리 시간이 20분 이상 필요한 큰 고기 부위나 열에 직접 노출되면 마르거나 탈 수 있는 섬세한 음식에 사용합니다. 또한 간접 열은 직접 열로 초벌한 두툽한 음식이나 뼈 있는 부위에도 사용됩니다.

간접 열의 경우, 그릴의 양쪽 또는 한쪽에서만 열이 납니다. 음식은 불이 꺼진 부분의 조리용 석쇠 위에 얹어 놓습니다.



MUST-HAVE GRILLING TOOLS • MUST-HAVE GRILLING TOOLS • MUST-HAVE GRILLING TOOLS • MUST-HAVE GRILLING TOOLS • MUST-HAVE GRILLING TOOLS



바베큐 장갑

장갑을 착용하세요. 좋은 장갑은 손과 팔뚝을 모두 보호해 주는 내열성 제품입니다.

WEBER CRAFTED 그릴 용품

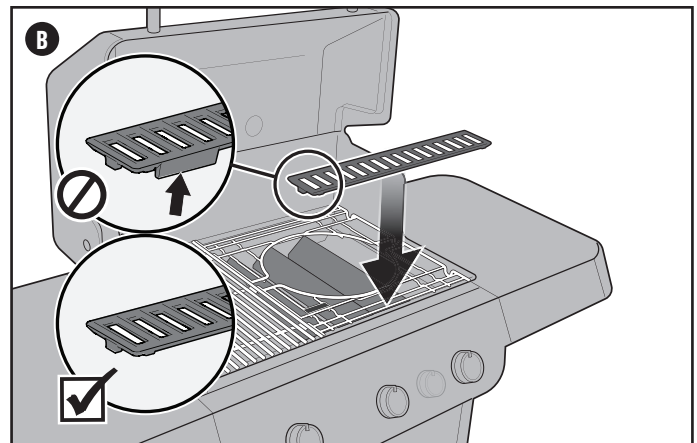
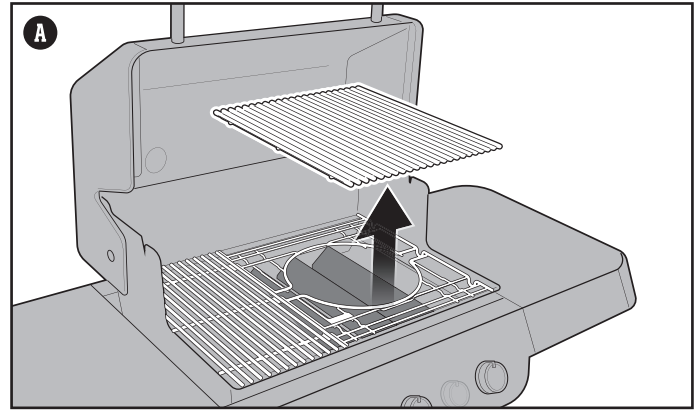
WEBER CRAFTED 아웃도어 키친 컬렉션

이 기능은 일부 모델에만 제공됩니다.

일부 모델에는 석쇠와 프레임이 포함되어 있어 WEBER CRAFTED 아웃도어 키친 컬렉션을 바로 사용할 수 있습니다. 오른쪽 조리용 석쇠를 꺼냅니다. 가장 넓은 열 조절을 위해 프레임의 쿡박스 오른쪽에 두세요(A).

그릴 구성에 포함된 스페이서는 WEBER CRAFTED 아웃도어 키친 컬렉션으로 요리할 때만 필요합니다(B).

weber.com에서 다양한 액세서리를 찾아보세요.



그릴링 해야 할 것과 하지 말아야 할 것

매번 예열하기.

조리용 석쇠가 충분히 달궈지지 않으면, 시어링이 제대로 되지 않거나 멋진 그릴 마크가 새겨지지 않습니다. 레시피에 중불 또는 약불로 나와 있다 하더라도 처음에는 항상 가장 센 불로 예열하세요. 뚜껑을 열고 온도를 높인 다음 뚜껑을 닫고 15분 정도 조리용 석쇠를 뜨겁게 가열하세요.

청결하지 않은 석쇠로 조리를 하지 마세요.

조리용 석쇠를 청소하지 않고 음식을 올리는 것은 좋지 않습니다. 석쇠에 남아 있는 "음식 찌꺼기"는 풀과 같은 역할을 하여 석쇠와 새로운 음식에 달라붙습니다. 오늘 점심 식사 때 지난밤 먹었던 저녁 요리의 맛을 다시 느끼지 않으려면 깨끗한 조리용 석쇠에 그릴하세요. 석쇠가 예열되고 나면, 스테인리스 스틸 강모 그릴 브러쉬로 석쇠 표면을 깨끗하고 매끄럽게 만드세요.

그릴에 집중하기.

그릴을 시작하기 전에 필요한 모든 도구를 손 닿는 곳에 두세요. 필수 그릴 도구, 오일을 바르고 시즈닝해 둔 식재료, 글레이즈 또는 소스 그리고 요리한 음식을 담을 깨끗한 요리 접시도 잊지 말고 다 챙기세요. 주방을 둘러거려다 보면, 그릴 재미도 놓치고 음식도 타게 됩니다. 프랑스 요리사들은 이를 *mise en place*(미장 플라스, 뜻: 완벽한 사전 준비)라고 말합니다. 그리고 웨버는 이를 "그릴에 집중한다"라고 말하죠.

편히 움직일 수 있는 공간 확보하기.

조리용 석쇠에 음식을 너무 많이 올리면 유연성이 제한됩니다. 집게로 집어 쉽게 주변으로 옮길 수 있도록, 식재료 사이에 충분한 간격을 두고, 적어도 조리용 석쇠의 1/4 가량을 비워주세요. 그릴링을 잘하려면 때로는 눈 깜짝할 사이에 결정을 내리고 적시에 음식을 한쪽에서 다른 쪽으로 옮기는 스킬이 필요합니다. 그러므로 바베큐 가락을 발휘할 충분한 공간을 확보하세요.

엿보지 않기.

그릴의 뚜껑은 비를 막아 주는 것 이상의 역할을 합니다. 가장 중요한 역할은 그릴에 너무 많은 공기가 유입되거나 너무 많은 열과 연기가 빠져나가는 것을 방지하는 것입니다. 뚜껑을 닫아 놓으면 조리용 석쇠가 더 뜨거워지고, 그릴링이 더 빨리 되며, 훈연의 풍미가 더 강해지고 플레이업이 훨씬 줄어듭니다. 그러므로 그릴의 뚜껑을 닫아 놓으세요!

한 번만 뒤집기.

덥 시어링과 멋지게 캐러멜화된, 육즙 가득한 스테이크보다 더 좋은 게 있나요? 이런 스테이크를 구우려면 음식을 그냥 놔둬야 합니다. 그릴을 하다 보면 원하는 색감과 풍미에 도달하기 전에 음식을 뒤집는 경향이 있습니다. 어떤 음식이라도 거의 한 번만 뒤집어 주면 됩니다. 그 이상으로 뒤적거리다 보면, 뚜껑을 너무 많이 열게 되므로 그릴링이 순조롭지 않을 수 있습니다. 그러므로 한발 뒤로 물러나 웨버그릴을 믿어보세요.

불꽃 조절 타이밍 알기.

그릴링을 할 때 가장 중요한 것은 멈춰야 할 때는 아는 것입니다. 음식의 익힘 정도를 알 수 있는 가장 믿을 만한 방법은 심부 온도계에 투자하는 것입니다. 이 가늘고 작은 보석 같은 도구는 음식이 최상으로 조리된 결정적인 순간을 정확히 포착하는 데 도움이 됩니다.

실험하는 것을 두려워하지 않기.

1950년대의 그릴링은 개방 화염에 다른 재료 없이 고기만 까맣게 굽는 것을 뜻했습니다. 오늘날 그릴 고수들은 풀 코스 식사를 준비하는 데 주황이 필요하지 않습니다. 그릴을 사용하여 숯불구이 애피타이저, 사이드 요리 및 디저트까지 요리해 보세요. 그릴을 등록하고 그릴링 영감을 북돋아 주는 특별한 콘텐츠를 받아 보세요. 그릴링 모험에 함께하게 되어 기쁩니다.

진짜 훈연향

스모커 박스 사용하기

이 기능은 일부 모델에만 제공됩니다.

스모커 박스에 따른 훈연칩을 사용하면 빨리 정착되어 연기가 더 빨리 생성됩니다. 덩어리 고기, 닭, 칠면조 등과 같이 오래 조리해야 하는 경우, 스모커 박스 전체를 훈연칩으로 채우세요. 훈연칩은 버너 위에 올려진 스모커 박스 끝에서 정착되고, 스모커 박스 안에서 전전히 타서 요리하는 동안 연기를 뿜어냅니다. 스모커 사용에 익숙해지면, 다양한 훈연칩을 조합하여 가장 취향에 맞는 스모크 향을 찾아보세요.

옵션 1: 간접구이 세팅 방법

- 1) 그릴 뚜껑을 엽니다.
- 2) 모든 버너의 조절 노브가 OFF 위치에 있고 그릴이 식었는지 확인합니다. 노브를 누른 상태에서 시계 방향으로 끝까지 돌려 확인합니다.
- 3) FLAVORIZER 바가 보이도록 조리용 석쇠를 꺼냅니다(A).
- 4) 스모커 박스의 뚜껑을 엽니다.
- 5) 스모커 박스를 끝에서 끝까지 훈연칩으로 채웁니다(B). 스모커 박스의 뚜껑을 닫습니다.
- 6) 그릴이 꺼져있는 상태에서 그릴 전면 가까이, 오른쪽 FLAVORIZER 바 2개 위에 스모커 박스를 배치하되, 웨버 로고가 있는 좁은 끝부분만 정착된 버너 바로 위에 오게 합니다(C). 이 끝지점에서 훈연칩이 처음 정착됩니다. 스모커 박스의 본체는 아래에 정착된 버너가 없는 FLAVORIZER 바에 맞춰 조절합니다.
- 7) 요리하는 동안 풍미를 더해주는 연기가 더 많이 나오도록 스모커 박스(D)의 워터 팬에 물을 추가합니다.
- 8) 스모커 박스 위에 조리용 석쇠를 다시 설치합니다(E).
- 9) 그릴을 정착하고 메인 버너로만 강불로 10분 동안 예열합니다. "그릴 정착하기"를 참조하세요. 예열 후 중앙 버너는 끄고 바깥쪽 버너는 약하게 줄입니다(F).

연기는 약 10분 후 피어내기 시작하며 90분 동안 지속됩니다. 스모커에 훈연칩을 채우기 위해 뜨거운 부품을 옮기려 하지 마세요. 요리하는 동안에는 그릴의 뚜껑을 닫아 놓으세요.

옵션 2: 직화구이 세팅 방법

스모커 박스는 그릴링하는 동안 웨버 로고가 중앙 버너 위에 위치하고 메인 버너의 온도는 낮게 설정합니다(G).

참고:

최상의 훈연 결과를 얻으려면, 사용 중인 버너를 약불로 해야 합니다. 스모커 박스의 본체를 버너 바로 위에 올려놓지 마세요. 이렇게 하면 한 번에 훈연칩이 모두 정착되어 연기가 나는 시간이 줄어들게 됩니다.

음식에 연기가 완전히 스며들도록 항상 뚜껑을 닫고 구우세요.

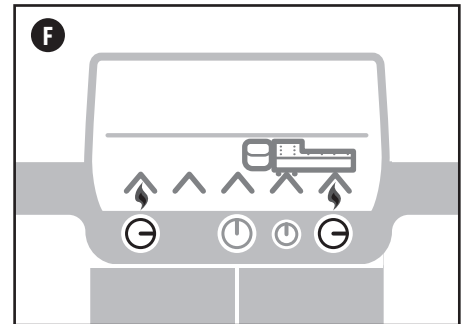
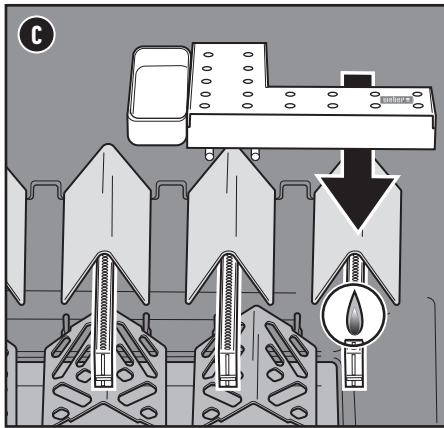
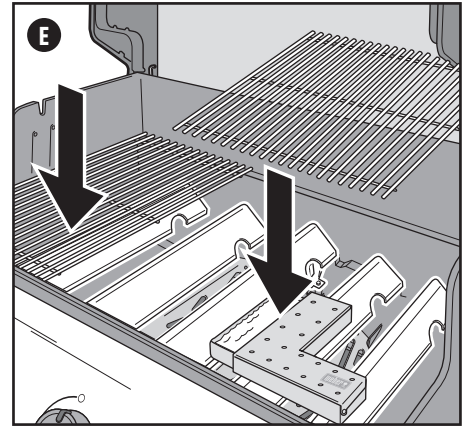
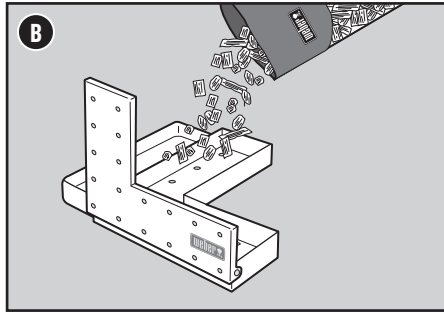
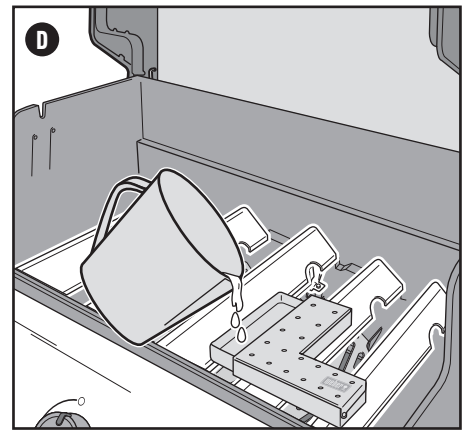
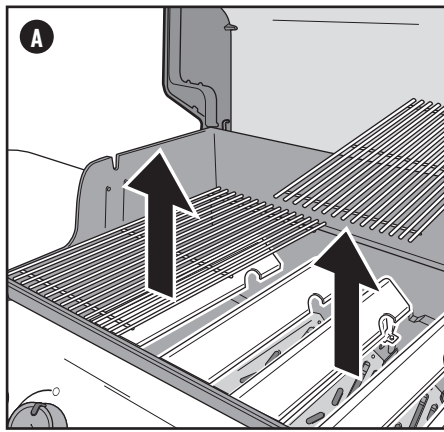
훈연이 끝나면, 버너를 끄고 훈연칩의 불이 꺼질 때까지 그릴 뚜껑을 닫아 놓습니다.

사용 중이 아닐 때는 스모커 박스를 그릴에서 꺼냅니다.

스모커 박스 청소하기

매번 사용하기 전에 적절한 공기 흐름이 가능하도록 재가든 스모커를 비우세요.

참고: 훈연은 스모커의 표면에 "연기" 잔여물을 남깁니다. 이 잔여물은 제거할 수 없으며 스모커의 기능에 영향을 미치지 않습니다. 정도는 달하지만, "연기" 잔여물은 가스 그릴 안쪽에 축적됩니다. 이 잔여물은 제거할 필요가 없으며 가스 그릴의 기능에 악영향을 미치지 않습니다.



△ 위험: 스모커에 인화성 액체나 가연성 제품을 사용하여 훈연칩을 정착하지 마세요. 이로 인해 심각한 부상을 입을 수 있습니다.

△ 경고: 사용 중에는 그릴에서 뜨거운 부품을 꺼내지 마세요.

△ 경고: 화학물질로 처리되거나 노출된 나무는 절대 사용하지 마세요.

△ 소나무, 삼나무, 사시나무와 같은 부드러운 수지성 나무는 항상 피하세요.

	APPLE FIRESPIKE	CHERRY FIRESPIKE	PECAN FIRESPIKE	HICKORY FIRESPIKE	MESQUITE FIRESPIKE
	✓	✓	✓		
	✓	✓	✓	✓	
	✓	✓	✓	✓	✓
			✓		✓
			✓	✓	✓
	✓	✓			

측면의 추가 기능

WEBER CRAFTED 그릴 로커 보관용 후크

이 기능은 일부 모델에만 제공됩니다.

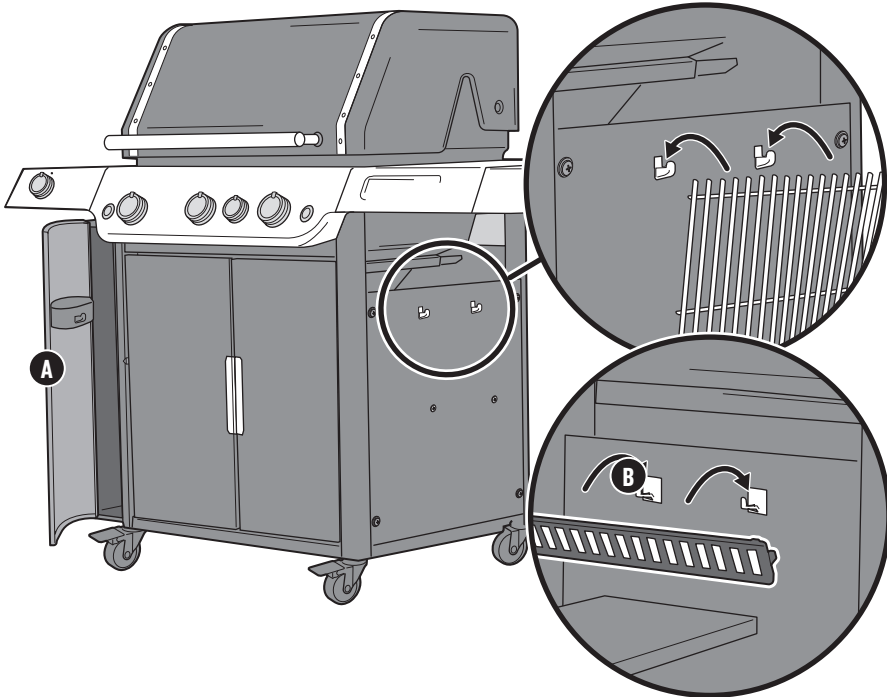
측면 수납공간(A)은 액세서리와 그릴 도구를 보관하는 데 이상적입니다.

조정 가능한 조미료 바스켓에는 작은 물건을 넣어 손닿는 곳에 보관할 수 있습니다.

표면을 보호하기 위해 고무 매트가 제자리에 있는지 항상 확인하세요.

캐비닛 측면에 있는 양면 후크(B)를 사용하여 조리용 석쇠를 그릴 외부에 편리하게 보관하세요. 캐비닛 안쪽 추가 후크에는 WEBER CRAFTED 아웃도어 키친 컬렉션 그릴 용품과 함께 사용할 수 있는 WEBER CRAFTED 스페이서 석쇠를 보관하세요.

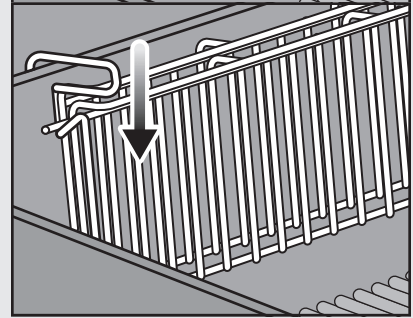
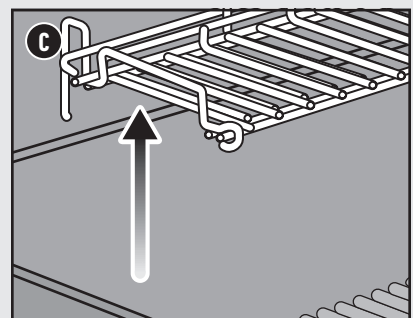
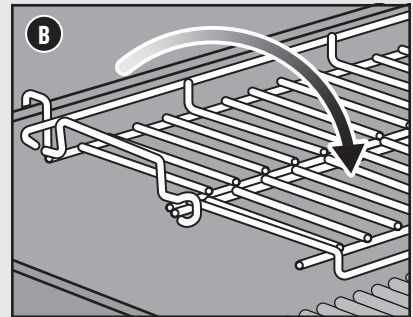
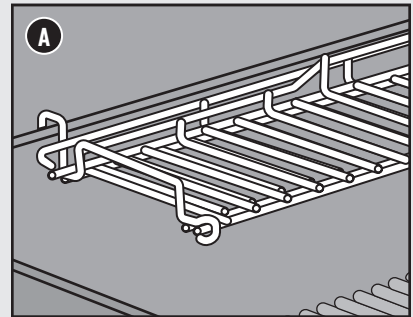
참고: 뜨거운 조리용 석쇠를 보관용 후크에 걸지 마세요.



더 넓은 조리 공간

확장식 상단 조리용 석쇠 사용하기

이를 워밍랙처럼 사용하여 음식을 따뜻하게 유지하거나(A) 추가 조리 공간이 필요할 경우 펼칠 수 있습니다. 석쇠를 펼치려면 석쇠의 앞쪽 절반을 살짝 들어 올리고 바깥쪽으로 회전시킵니다(B). 보관하려면 펼친 석쇠를 접고 쿡박스에서 석쇠 전체를 들어 올립니다(C). 쿡박스의 뒤쪽 가장자리에 석쇠를 수직으로 겁니다. 랙을 조정할 때는 내열 장갑을 착용하세요.

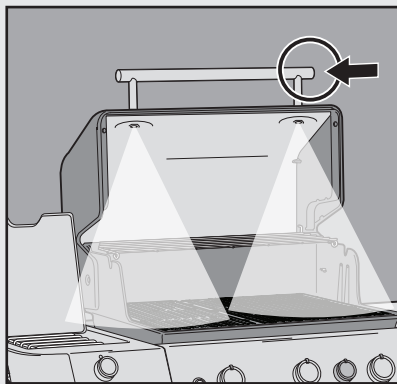


야간 그릴

이 기능은 일부 모델에만 제공됩니다.

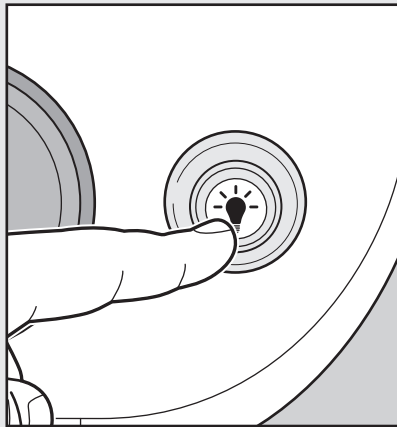
그릴 라이트 사용하기

그릴 라이트를 작동시키려면, 켜기 버튼을 누르세요. 그릴 라이트에는 '틸트 센서'가 있어서 그릴 뚜껑이 열리면 조명이 켜지고 닫히면 꺼집니다. 뚜껑이 열리거나 닫힌 지 30분이 넘으면 그릴 라이트가 자동으로 비활성화됩니다. 켜기 버튼을 누르면 라이트가 다시 켜집니다.



조명식 조절 노브 사용하기

버너 조절 노브(손잡이)는 버튼을 누르면 불이 들어옵니다. 전원을 켜거나 끄려면 제어판의 오른쪽에 있는 전원 버튼을 누르기만 하면 됩니다.



청소 및 유지 관리

그릴 내부 청소하기

그릴을 제대로 유지 관리하지 않으면, 시간이 지남에 따라 그릴의 성능이 저하될 수 있습니다. 낮은 온도, 고르지 않은 열, 조리용 석쇠에 음식물 들러붙음은 청소 및 유지 관리 기간이 지났다는 표시입니다. 전원을 끈 뒤 그릴이 식으면, 그릴 내부를 위에서 아래로 청소하세요. 1년에 2회 이상 꼼꼼히 청소할 것을 권장합니다. 자주 사용할 경우에는 분기별로 청소해야 할 수도 있습니다.

뚜껑 청소하기

가끔 뚜껑 안쪽에 "페인트 박편" 같은 것이 보일 수 있습니다. 그릴 사용 과정에서 기름과 연기가 서서히 탄소로 산화되어 뚜껑 안쪽에 침전되는데, 이러한 침전물은 마치 페인트가 벗겨진 것처럼 보일 수 있습니다. 이러한 침전물은 독성은 없지만, 뚜껑을 정기적으로 청소하지 않으면 음식물에 떨어질 수 있습니다.

- 1) 스테인리스 스틸 강모 그릴 브러쉬로 뚜껑 안쪽에 탄화된 기름때를 털어 냅니다(A). 기름때가 끼는 것을 최소화하려면 요리 후 그릴이 아직 따뜻할 때(뜨거우면 안 됨) 뚜껑 안쪽을 킨타월로 닦아주세요.

조리용 석쇠 청소

권장대로 조리용 석쇠를 청소했다면, 조리용 석쇠에 붙는 찌꺼기가 최소화될 것입니다.

- 1) 석쇠를 설치하고 나면, 스테인리스 스틸 강모 그릴 브러쉬로 조리용 석쇠에 붙은 찌꺼기를 쓸어 깨끗하게 합니다(B).
- 2) 석쇠를 꺼내 한쪽으로 치워 둡니다.

FLAVORIZER 바 청소하기

FLAVORIZER 바는 훈연향 가득한 지글거리는 육즙을 받아 요리에 풍미를 더해 줍니다. FLAVORIZER 바에서 증발되지 않는 모든 육즙은 버너에서 멀리 이동합니다. 이를 통해 그릴 내부에서의 플래어링 발생이 방지되고, 버너가 막히지 않도록 보호됩니다.

- 1) 플라스틱 스크래퍼로 FLAVORIZER 바를 긁어냅니다(C).
- 2) 필요한 경우, 스테인리스 스틸 강모 그릴 브러쉬로 FLAVORIZER 바를 쓸어냅니다.
- 3) FLAVORIZER 바를 꺼내 한쪽으로 치워 둡니다.

버너 청소하기

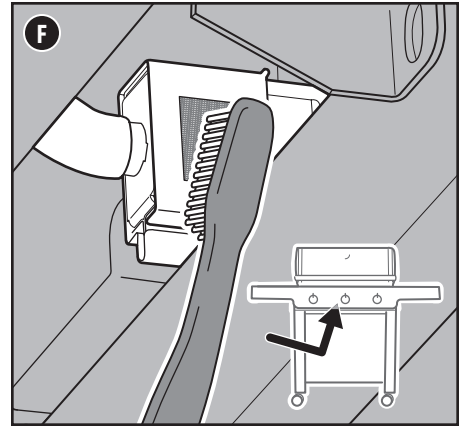
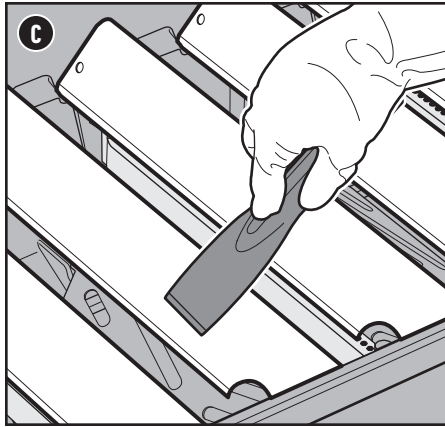
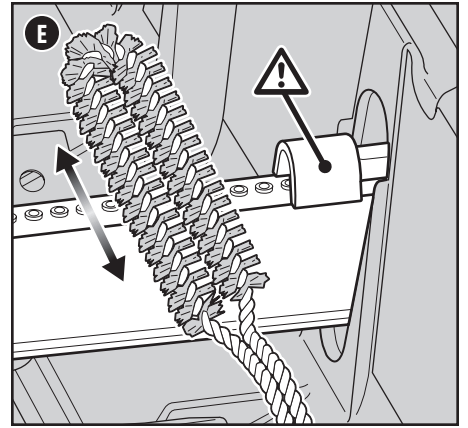
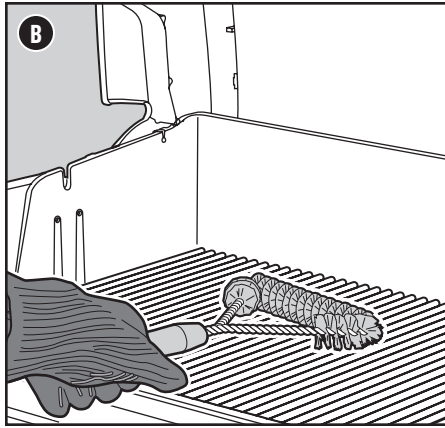
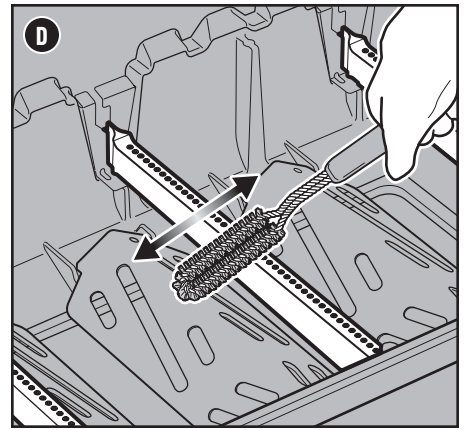
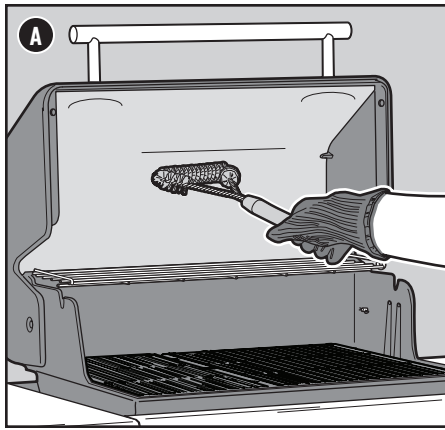
버너가 최적의 성능을 발휘할 수 있게 해주는 두 가지 핵심 부분은 포트(버너 튜브 끝까지 이어지는 도드라진 작은 구멍)와 버너 끝에 장착된 거미/곤충 차단망입니다. 이 부분이 깨끗하게 유지되어야 그릴이 안전하게 작동할 수 있습니다.

버너 포트 청소하기

- 1) 깨끗한 스테인리스 스틸 강모 그릴 브러쉬를 사용하여 버너 포트 상단 전체를 쓸고 버너 외부를 청소합니다(D).
- 2) 버너를 청소할 때는 주위를 조심스럽게 쓸어 점화 전극이 손상되지 않도록 합니다(E).

거미 차단망 청소하기

- 1) 제어판 아래에서 밸브와 만나는 버너의 끝을 찾습니다.
- 2) 부드러운 강모 브러쉬로 각 버너의 거미/곤충 차단망을 청소합니다(F).



△ 경고: 청소하기 전에 가스 그릴을 끄고 식을 때까지 기다리세요.

△ 경고: 시간이 지남에 따라 FLAVORIZER 바의 표면이 거칠어질 수 있습니다. 이러한 부품을 다룰 때에는 장갑을 착용할 것을 권장합니다. FLAVORIZER 바 또는 조리용 석쇠를 싱크대, 식기 세척기 또는 셀프 클리닝 오븐에 넣고 세척하지 마세요.

△ 경고: 버너를 청소할 때는, 이미 조리용 석쇠를 청소하는 데 사용한 브러쉬를 사용하지 마세요. 버너 포트 구멍에 날카로운 물체를 넣지 마세요.

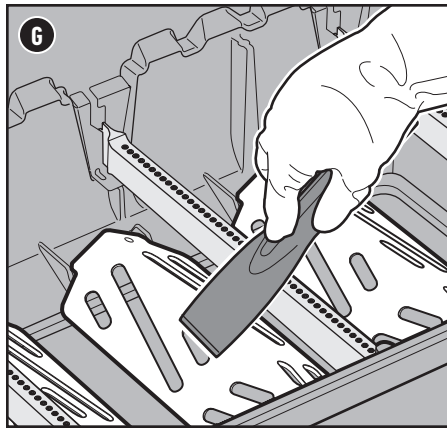
△ 주의: 그릴 부품은 도색이나 스테인리스 스틸 표면이 긁힐 수 있으므로 사이드 테이블 위에 올려놓지 마세요.

△ 주의: 그릴을 청소할 때는 연마성 스테인리스 스틸 광택제 또는 페인트, 산성/미네랄 스피릿/크실렌이 함유된 세제, 오븐 세제, 연마성 세제(주방 세제) 또는 연마성 세척 패드를 사용하지 마세요.

열 디플렉터 청소하기

버너 아래에 위치한 열 디플렉터는 요리하는 동안 쿡박스 전체에 열을 고르게 분산시킵니다. 열 디플렉터를 깨끗하게 관리하면 그릴의 조리 성능이 향상됩니다.

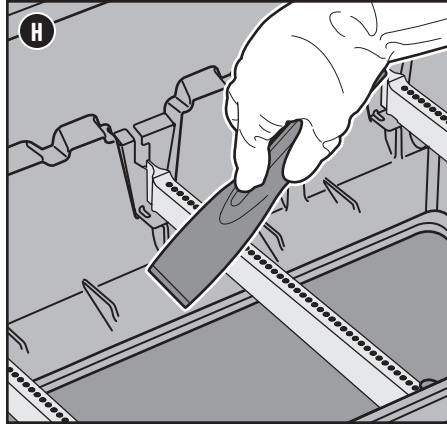
- 1) 플라스틱 스크래퍼로 열 디플렉터를 긁어냅니다.(G).
- 2) 필요한 경우, 스테인리스 스틸 강모 그릴 브러쉬로 열 디플렉터를 쓸어냅니다.
- 3) 열 디플렉터를 꺼내 한쪽으로 치워 둡니다.



쿡박스 청소하기

쿡박스 내부에 기름때가 쌓였거나 음식물 찌꺼기가 남아 있는지 확인합니다. 기름때가 과도하게 쌓이면 화재가 발생할 수 있습니다.

- 1) 플라스틱 스크래퍼로 그릴의 측면과 바닥에 있는 찌꺼기를 쿡박스 바닥에 뚫린 구멍으로 긁어냅니다 (H). 찌꺼기는 이 구멍을 통해 서랍형 기름받이로 보내집니다.



기름 관리 시스템 청소하기

기름 처리 시스템은 각진 서랍형 기름받이와 캐치 팬으로 구성됩니다. 이러한 구성 요소는 쉽게 꺼내서 청소하고 교체할 수 있도록 설계되었습니다; 그릴을 준비할 때마다 해야 하는 필수적인 단계. 기름 처리 시스템 점검에 관한 설명은 조리 간 유지보수 관리를 참조하세요.

그릴 바깥쪽 청소하기

그릴 외부의 재질은 스테인리스 스틸, 법랑 코팅, 플라스틱입니다. 웨버는 표면 유형에 따라 다음의 방법을 권장합니다.

스테인리스 스틸 표면 청소

스테인리스 스틸 표면은 야외 제품 및 그릴 기계용 무독성, 비마모성 스테인리스 스틸 세제 또는 광택제로 청소하세요. 마이크로파이버 천을 사용하여 스테인리스 스틸의 입자 방향으로 청소하세요. 키친타월을 사용하지 마세요.

참고: 연마 페이스트를 사용하면 스테인리스 스틸이 굴철 위험이 있습니다. 페이스트로 청소하거나 닦지 마세요. 이런 제품들은 상단 크롬 산화 피막 코팅을 벗겨내 금속을 변색시킵니다.

도색이나 법랑 코팅된 표면과 플라스틱 부품 청소하기

도색이나 법랑 코팅된 표면과 플라스틱 부품은 따뜻한 비눗물과 키친타월 또는 천으로 닦으세요. 표면을 닦은 후에는 꼼꼼히 헹구고 완전히 건조시킵니다.

특수 환경에서 사용하는 그릴의 외부 청소하기

특히 열악한 환경에서 그릴을 사용하면 제품 외부를 더 자주 청소해 주는 것이 좋습니다. 산성비와 수영장 화학 물질, 소금물은 표면을 녹슬게 할 수 있습니다. 그릴의 외부를 따뜻한 비눗물로 닦아 주세요. 그리고 물로 헹군 후에 잘 건조해 주세요. 아울러 표면에 녹이 스는 것을 방지하기 위해 매주 스테인리스 스틸 클리너를 발라주는 것이 좋습니다.

그릴 라이트 렌즈 청소하기

부드러운 천을 사용하여 각 렌즈에 중성 그리스 클리너를 바릅니다. 웨버는 안전하고 효과적인 결과를 위해 "웨버 스테인 스테인(Weber Stubrn Stain)" 클리너를 권장합니다. 클리너는 최대 5분까지 렌즈에 묻혀놔도 됩니다. 키친타월을 사용해 기름과 클리너를 문질러 닦아내세요.

청소는 요리를 여덟 번 했을 때, 또는 한 달에 한 번 하는 것을 권장합니다.

전자 부품 주변 청소하기

부드러운 젖은 천을 사용하여 캐비닛 내부와 사이드 테이블 주변을 닦습니다. 전자 부품 주변을 청소할 때는 전선 연결부가 잡아당겨지지 않도록 주의하세요.

주의: 정원 호스나 고압 세척기 등으로 그릴에 물을 뿌리지 마세요. 전자 부품이 손상될 수 있습니다.

MUST-HAVE GRILLING TOOLS • MUST-HAVE GRILLING TOOLS • MUST-HAVE GRILLING TOOLS • MUST-HAVE GRILLING TOOLS • MUST-HAVE GRILLING TOOLS



호일 팬

캐치 팬 안에 넣으면
청소하기가 편리하고
쉽습니다.



그릴 브러쉬

그릴링 전에 꼭 사용하세요.
달궈진 석쇠 위로 몇 번 왔다
갔다 하면 이전에 그을린 식사
잔여물이 현재의 식사에
달라붙는 것을 방지할
수 있습니다.

메인 버너 또는 사이드 버너가 점화되지 않습니다

증상

• 메인 버너 또는 사이드 버너가 본 사용자 매뉴얼 "작동" 섹션의 설명대로 점화되지 않음.

원인

가스 흐름에 문제가 있습니다.

해결책

버너가 점화되지 않으면, 먼저 버너에 가스가 흐르는지 확인하세요. 이는 "캔들라이터로 그릴 점화하기" 섹션의 설명대로 확인하시면 됩니다.

버너가 점화가 되지 않으면, 다음 페이지의 "가스 흐름" 문제 해결(고장 및 수리) 섹션을 참조하세요.

전자식 점화 장치에 문제가 있습니다.

버너가 점화되지 않으면, 먼저 버너에 가스가 흐르는지 확인하세요. 이는 "캔들라이터로 그릴 점화하기" 섹션의 설명대로 확인하시면 됩니다.

버너가 잘 점화되면, "전자식 점화 장치의 부품 점검하기" 섹션의 설명을 따르세요.

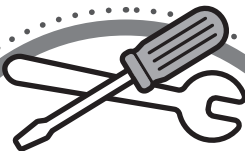
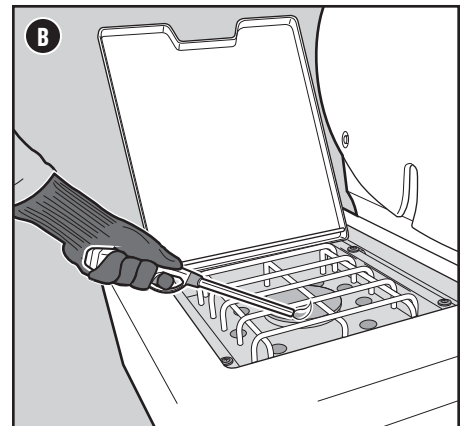
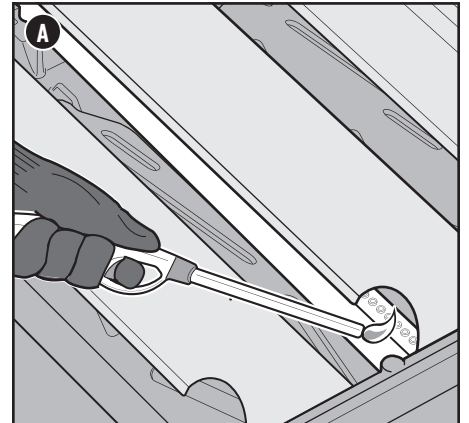
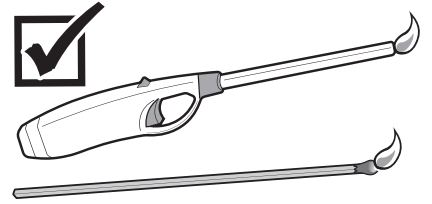
캔들라이터로 그릴 점화하기

캔들라이터나 긴 성냥을 이용하여 메인 버너의 가스 흐름 확인하기

- 1) 그릴 뚜껑을 엽니다.
- 2) 버너의 모든 버너 조절 노브(사이드 버너의 조절 노브 포함)가 OFF 위치(0)에 있는지 확인합니다. 노브를 누른 상태에서 시계 방향으로 끝까지 돌려 확인합니다.
참고: LPG 실린더를 켜기 전에 모든 버너의 조절 노브가 OFF 위치에 있어야 합니다.
- 3) 레귤레이터/실린더 연결에 따라 실린더 밸브를 시계 반대 방향으로 돌리거나 레귤레이터 레버를 ON 위치로 움직여 가스 공급 장치를 켭니다.
- 4) 가장 왼쪽에 있는 버너부터 시작합니다. 불을 켜 캔들라이터를 조리용 석쇠를 통해 FLAVORIZER 바를 지나 버너 옆에 가져다 겁니다(A).
- 5) 버너의 조절 노브를 누른 상태에서 시계 반대 방향인 시작/강 위치(1)로 돌립니다.
- 6) 조리용 석쇠와 FLAVORIZER 바의 구멍을 통해 버너가 점화되었는지 확인합니다.
- 7) 버너가 4초 안에 점화되지 않으면, 버너의 조절 노브를 OFF 위치로 돌리고 가스가 다 날아갈 때까지 5분 정도 기다렸다가 버너 점화를 다시 시도하세요. 계속 실패하면, 다음 페이지의 가스 흐름 문제 해결(고장 및 수리) 설명을 참조하세요.
- 8) 버너가 점화되면, 점화 장치에 문제가 있는 것입니다. "전자식 점화 장치의 부품 점검하기" 섹션의 설명을 따르세요.

캔들라이터나 긴 성냥을 이용하여 사이드 버너의 가스 흐름 확인하기

- 1) 사이드 버너의 뚜껑을 엽니다.
- 2) 버너의 모든 버너 조절 노브(사이드 버너의 조절 노브 포함)가 OFF 위치(0)에 있는지 확인합니다. 노브를 누른 상태에서 시계 방향으로 끝까지 돌려 확인합니다.
참고: LPG 실린더를 켜기 전에 모든 버너의 조절 노브가 OFF 위치에 있어야 합니다.
- 3) 레귤레이터/실린더 연결에 따라 실린더 밸브를 시계 반대 방향으로 돌리거나 레귤레이터 레버를 ON 위치로 움직여 가스 공급 장치를 켭니다.
- 4) 사이드 버너 옆에 불을 켜 캔들라이터를 가져다 겁니다(B).
- 5) 사이드 버너의 조절 노브를 누른 상태에서 시계 반대 방향인 시작/강 위치(1)로 돌립니다.
- 6) 사이드 버너가 점화되었는지 확인합니다. 사이드 버너의 불꽃은 밝고 화창한 날에는 잘 보이지 않을 수 있습니다.
- 7) 사이드 버너가 4초 안에 점화되지 않으면, 사이드 버너의 조절 노브를 OFF 위치로 돌리고 가스가 다 날아갈 때까지 5분 정도 기다렸다가 버너 점화를 다시 시도하세요. 계속 실패하면, 다음 페이지의 가스 흐름 문제 해결(고장 및 수리) 설명을 참조하세요.
- 8) 버너가 점화되면, "전자식 점화 장치의 부품 점검하기" 섹션의 설명을 따르세요.



교체 부품

교체 부품을 구하려면 가까운 매장에 문의하거나 www.weber.com을 참조하세요.

가스 흐름

증상

- 그릴이 원하는 온도에 도달하지 못하거나 고르게 가열되지 않음.
- 한 개 이상의 버너가 점화되지 않음.
- 버너가 강 위치에 있을 때 불꽃이 낮음.
- 불꽃이 버너 튜브 끝까지 퍼지지 않음.
- 버너 불꽃의 패턴이 불규칙함.

원인

해결책

일부 국가용 제품에는 "유량 제한 장치"가 활성화된 레귤레이터가 제공됩니다. 레귤레이터에 내장된 이 안전 기능은 가스 누설 시 가스 흐름을 제한합니다. 이 안전 기능은 가스 누설이 없어도 부주의로 활성화될 수 있습니다. 이는 일반적으로 LPG 실린더의 가스를 열 때, 한 개 이상의 조절 노브가 OFF 위치에 있지 않으면 발생합니다. 또한 LPG 실린더를 너무 빨리 켜도 발생할 수 있습니다.

LPG 실린더 밸브를 잠그고 모든 버너의 조절 노브를 OFF 0 위치로 돌려 "유량 제한 장치"를 재설정하세요. 축적된 가스가 다 날아가도록 5분 정도 기다렸다가 "작동" 섹션의 지침에 따라 그릴을 다시 점화하세요.

LPG 실린더의 가스가 부족하거나 비어 있습니다.

LPG 실린더를 재충전하세요.

연료 호스가 비틀어졌거나 꺾였습니다.

연료 호스를 똑바로 펴세요.

버너 포트가 더럽습니다.

버너 포트를 청소하세요. "버너 포트 청소하기"를 참조하세요.

증상

- 버너 불꽃이 노랑고 느리게 움직이면서 가스 냄새가 남.

원인

해결책

버너의 거미 차단망이 막혀 있습니다.

거미 차단망을 청소하세요. 제품 관리 섹션의 "거미 차단망 청소하기"를 참조하세요. 또한, 적절한 불꽃 패턴과 거미 차단망에 관한 섹션의 그림과 정보를 참조하세요.

증상

- 가스 냄새 및/또는 가벼운 쇠 소리.

원인

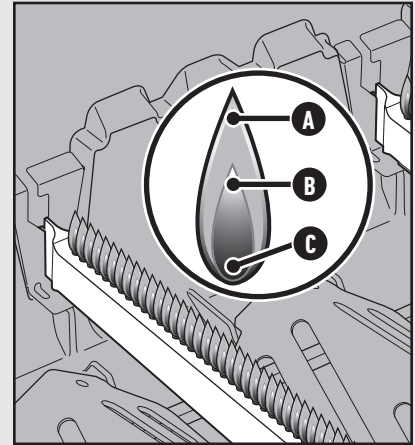
해결책

LPG 실린더 밸브의 내부 고무 패킹이 손상되었을 수 있습니다.

고무 패킹의 손상 여부를 검사하세요. 손상되었다면, LPG 실린더를 지역 판매점에 반품하세요.

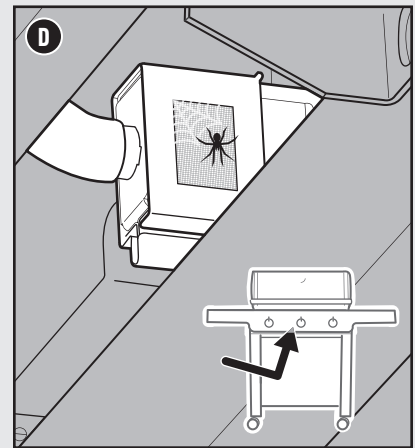
적절한 버너 불꽃 패턴

그릴의 버너는 공장 출하 시 공기와 가스가 적절히 배합되도록 설정됩니다. 버너가 올바르게 작동할 때는, 특정 불꽃 패턴이 보입니다. 불꽃의 끝부분은 가끔 노란색(A)으로 깜박거릴 수 있고, 밝은 파란색 불꽃이(B) 아래로 내려갈수록 점점 진한 파란색(C)을 띠니다.



거미 차단망

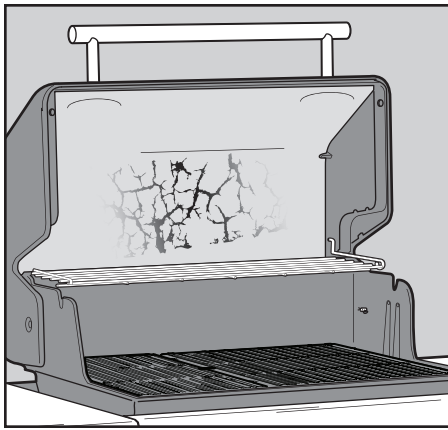
버너의 연소 공기 구멍(D)에는 거미 및 기타 곤충이 버너 내부에 거미집이나 둥지를 짓는 것을 방지하기 위해 스테인리스 스틸 차단망이 장착되어 있습니다. 또한, 먼지와 찌꺼기가 거미/곤충 차단망 바깥쪽에 축적되어 버너로 들어가는 산소 흐름을 방해할 수 있습니다.



⚠ 경고: 가스 공급, 가스 연소, 점화 부품, 구조 요소 등을 수리하시려면, 먼저 Weber-Stephen Products LLC 고객 서비스로 문의하세요.

⚠ 경고: 수리 또는 교체 시, 정품 웨버 부품을 사용하지 않을 경우, 모든 워런티 보증을 받을 수 없게 됩니다.

⚠ 주의: 버너 튜브 구멍은 밸브 오리피스 위에 올바르게 배치 및 맞춰져 있어야 합니다.



기름기가 많은 그릴(페인트 벗겨짐 & 플레어업)

증상

- 뚜껑 안쪽의 페인트가 벗겨진 것처럼 보임

원인

벗겨진 것처럼 보이는 이 얇은 조각은 축적된 요리 증기가 탄소로 변한 것입니다.

해결책

그릴을 반복해서 사용하다 보면 이런 일이 생길 수 있습니다. 이는 결함이 아닙니다. 뚜껑을 청소하세요. "제품 관리" 섹션을 참조하세요.

증상

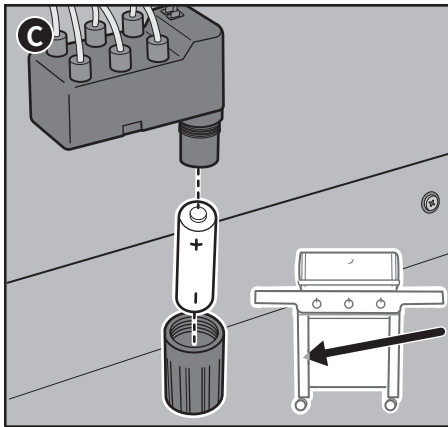
- 그릴링이나 예열 시, 플레어업을 경험함.

원인

이전 요리의 찌꺼기가 남아 있습니다.
그릴 내부는 꼼꼼하게 청소해야 합니다.

해결책

그릴은 항상 가장 높은 열로 10~15분 동안 예열하세요.
"청소 및 유지 관리" 섹션의 설명대로 그릴 내부를 위에서 아래로 청소하세요.



전자식 점화 장치의 부품 점검하기

점화 버튼을 누르면, 탁탁거리는 소리가 납니다. 탁탁거리는 소리가 들리지 않으면, 배터리를 확인한 다음 전선을 확인하세요. 이 부품들을 점검하려면 방열판을 제거하세요.

배터리 확인하기

점검해야 하는 점화 모듈에 전력을 공급하는 배터리에 3 가지 문제점이 있을 수 있습니다:

- 1) 일부 배터리는 플라스틱 보호 랍으로 싸여 있습니다 (보호 랍과 배터리 라벨을 혼동하지 마세요). 보호 랍이 벗겨져 있는지 확인하세요.
- 2) 배터리가 제대로 설치되어 있는지 확인하세요 (C).
- 3) 배터리가 오래된 경우, 새 배터리로 교체하세요.

전선 확인하기

확인해야 할 2개의 문제 지점이 있을 수 있습니다:

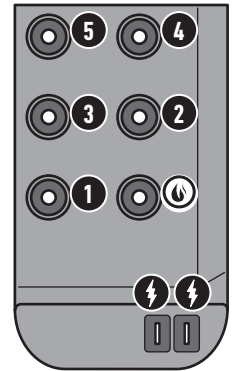
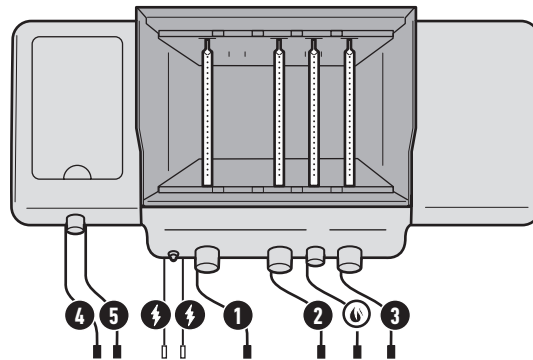
- 1) 점화 전선이 제어판 아래 점화 버튼의 단자에 확실히 연결되어 있는지 확인하세요.
- 2) 점화 전선이 점화 모듈에 제대로 붙어 있는지 확인하세요. 와이어 단자와 점화 모듈의 단자는 동일한 색상으로 표시되어 있습니다. 전선의 개수는 모델마다 상이 합니다.

참고: 방열판을 점화 모듈에 다시 설치합니다.

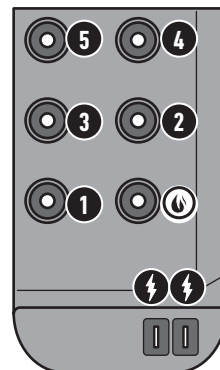
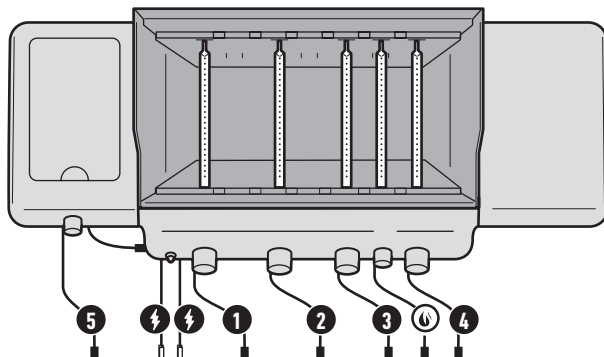
고객 서비스로 문의

문제가 계속된다면, weber.com에 나와 있는 연락처 정보를 이용해 해당 지역의 고객 서비스 담당자에게 문의하세요.

335 점화기 모듈 전선 도표



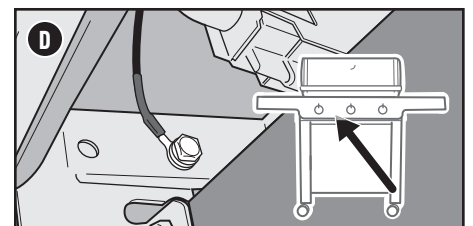
435 점화기 모듈 전선 도표



접지선 확인하기

모델 425와 435에는 매니폴드 브래킷에 연결된 접지선이 있습니다. 이는 제어판 아래에서 볼 수 있습니다 (D):

- 1) 접지선이 나사로 제대로 고정되어 있는지 확인합니다.



전력 손실

증상

- 웨버 커넥트 모듈과 조절 노브(손잡이) 라이트가 켜지지 않습니다.

원인

해결책

전선이 끊어졌습니다.

모든 전선이 웨버 커넥트 모듈 뒷쪽의 단자와 사이드 테이블 아래 컨트롤 보드에 확실히 연결되어 있는지 확인하세요. "웨버 커넥트 전선 도표"를 참조하세요.

전원 코드가 끊어졌습니다.

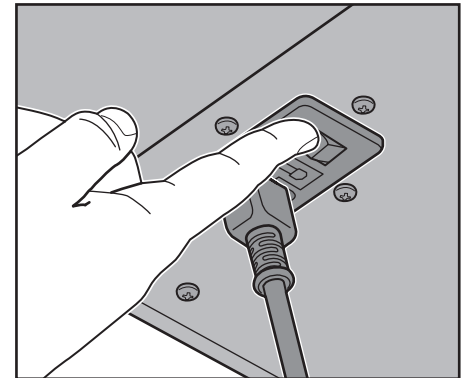
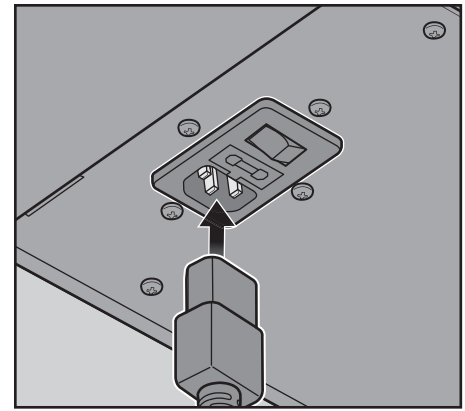
전원 코드가 사이드 테이블 아래 포트와 벽 콘센트에 연결되어 있는지 확인하세요. 사이드 테이블 아래 스위치가 켜져 있는지 확인하세요. "전원 코드 확인하기"를 참조하세요.

퓨즈가 끊겼습니다.

위의 점검을 완료한 후에도 그림이 켜지지 않으면, 퓨즈가 끊어졌을 수 있습니다. 그림의 퓨즈 교체 방법은 "퓨즈 교체"를 참조하세요.

대체 외부 파워뱅크가 방전되었을 수 있습니다.

별도 판매되는 외부 파워뱅크(옵션)를 사용하는 중이라면, 컨트롤 보드에서 분리한 뒤 해당 제조사 사용 설명서에서 재충전 관련 정보를 확인하세요. "외부 파워뱅크 연결하기"를 참조하세요.



웨버 커넥트에 연결 문제가 있습니다

증상

- Bluetooth®의 연결 유지 또는 스마트 기기와의 페어링에 문제가 있습니다.

원인

해결책

Bluetooth®는 단거리 신호일 뿐입니다.

웨버 커넥트 모듈이 켜지면 페어링 준비가 됩니다. 스마트 기기의 Bluetooth®가 켜져 있고 장치가 그림 가까이 있는지 확인하세요.

Bluetooth®가 이미 다른 스마트 기기와 페어링되어 있습니다.

Bluetooth®인디케이터가 켜져 있지만 깜빡이지 않는다면, 이미 다른 스마트 기기와 페어링되어 있는 것입니다. 그림과 페어링을 원치 않는 스마트 기기의 Bluetooth®를 끄세요.

증상

- Wi-Fi 네트워크 연결이 끊깁니다.

원인

해결책

그림이 Wi-Fi 네트워크 신호 범위를 벗어나 있습니다.

로컬 Wi-Fi 네트워크를 통해 스마트 기기와 그림을 연결하려면, 그림이 Wi-Fi 공유기 범위 내에 있어야 합니다. 연결이 되지 않는다면, 그림을 Wi-Fi 공유기 신호 범위 내로 옮기거나 신호 증폭기를 추가하여 신호를 더 강하게 해보세요.

오류 코드가 디스플레이에 표시됩니다

증상

- 시작이나 그림링 중에 오류 코드가 디지털 디스플레이에 나타납니다.

원인

해결책

웨버 커넥트 모듈은 특정 외부 요인에 민감한 장치입니다. 전원 공급 장치 또는 무선 주파수의 오차는 작동에 영향을 미칠 수 있습니다.

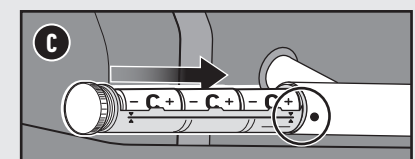
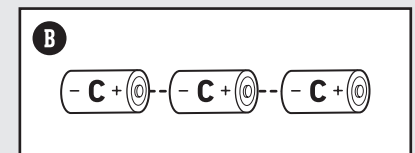
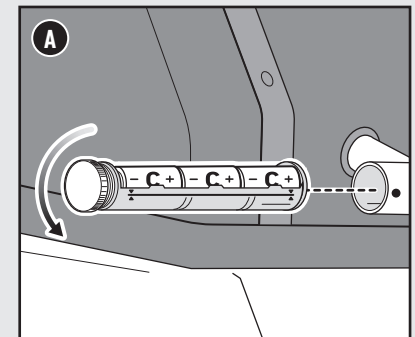
weber.com에 나와 있는 연락처 정보를 이용해 해당 지역의 고객센터 담당자에게 문의하세요.

그릴 라이트의 배터리 교체하기

알카라인 배터리만 사용하세요. 오래된 배터리와 새 배터리 또는 서로 다른 유형의 배터리(표준, 알카라인, 충전식)를 섞어서 사용하지 마세요. 한 달 이상 그림을 사용할 계획이 없다면, 배터리를 분리하여 보관하세요.

- 1) 뚜껑을 닫습니다. 뚜껑 손잡이 측면에 있는 배터리 하우징을 찾아 캡의 나사를 풀니다(A).
- 2) 뚜껑이 열린 상태로 배터리를 교체하지 마세요.
- 3) C사이즈 배터리 3개를 교체합니다(B).
- 4) 슬리브를 다시 설치할 때, 슬리브와 손잡이의 그래픽 표시(C)를 나란히 맞춥니다. 캡을 조입니다.

참고: 조명을 밝게 유지하려면, 젖은 천으로 렌즈를 주기적으로 닦아주세요.



퓨즈 교체

모든 전기 연결을 제대로 연결되어 있는 데도 웨버 커넥트 모듈이 반응하지 않는다면, 그릴의 퓨즈가 끊어졌을 수 있습니다. 그릴의 전원 공급 장치는 카트리리지 퓨즈를 사용합니다. 이 간단하고 저렴한 부품은 다음의 설명을 따르면 쉽게 교체할 수 있습니다:

주의: 교체 시 올바른 크기와 정격 전류의 퓨즈만 사용하세요. 그렇지 않을 경우에는 보증이 무효가 됩니다. 올바른 퓨즈는 다음과 같습니다:

1.6A

250V

5x20mm

속단형(Fast blow)

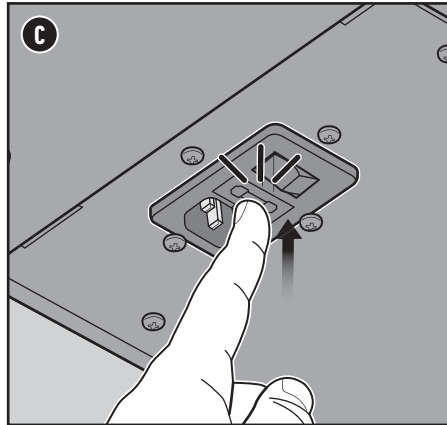
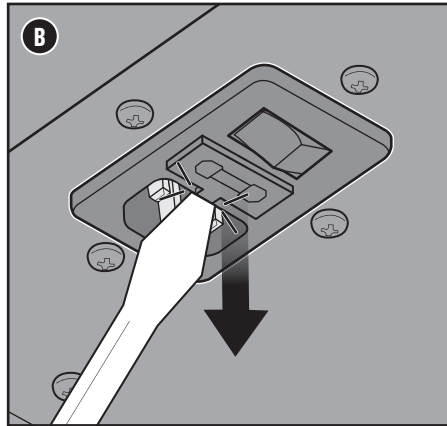
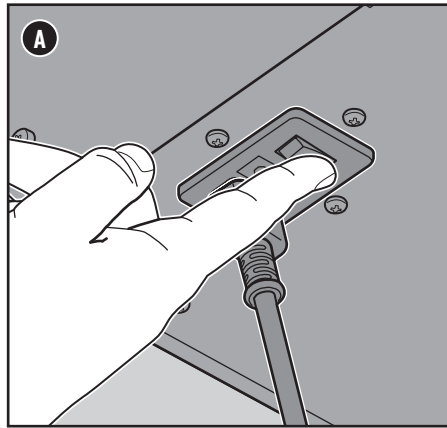
1. 그릴이 완전히 식은 다음, 그릴의 전원을 끄고 전원 플러그를 뽑습니다(A).
2. 퓨즈는 사이드 테이블 아래에 있는 퓨즈 홀더 속에 설치되어 있습니다. 일자 드라이버로 퓨즈 홀더를 살짝 들어 올려 열고 퓨즈를 제거합니다(B).

참고: 고장이 의심되는 경우 퓨즈 교체하세요(웨버 권장 사항).

3. 새 퓨즈를 퓨즈 홀더에 설치하고 퓨즈 홀더를 전원 모듈에 재설치합니다(C).

주의: 그릴을 작동시키기 전에 퓨즈 홀더가 제대로 장착되고 닫혀 있는지 확인하세요.

4. 플러그를 꽂고 스위치를 켜서 모듈을 실행하세요.



보조 전원 입력

외부 파워 बैं크 연결하기

요리하는 동안 AC 벽면 콘센트를 사용하여 웨버 커넥트 모듈에 전원을 공급하는 대신, 별도로 판매되는 외부 충전식 파워 बैं크를 연결할 수 있습니다.

파워 बैं크의 최소 용량은 10,000mAh이고 5V USB-A 커넥터를 이용해야 합니다. 제네시스 스마트 그릴의 저전력 드로우로 인해, 충전식 파워 बैं크를 사용할 때는 별도로 판매되는 USB-A to USB-C 케이블을 사용하여 그릴의 USB-C 입력과 파워 बैं크의 USB-A 포트를 사용해야 합니다.

사이드 테이블 아래의 선반에는 최대 너비 4" x 깊이 7" x 높이 1.25"의 파워 बैं크를 올려놓을 수 있습니다.

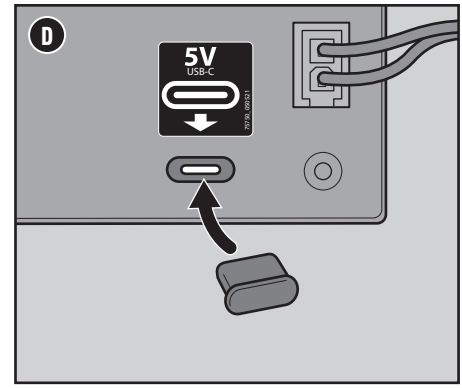
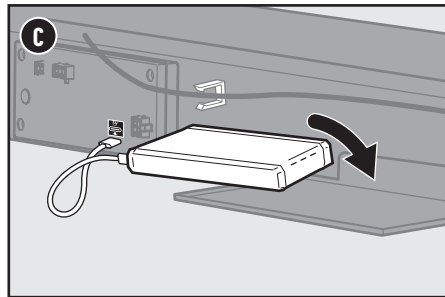
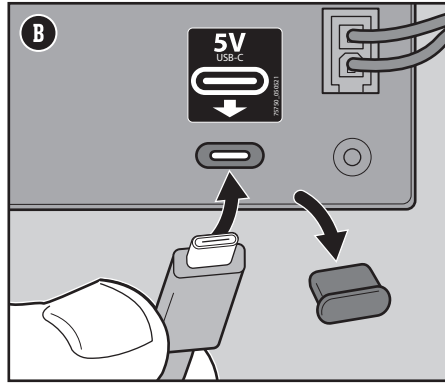
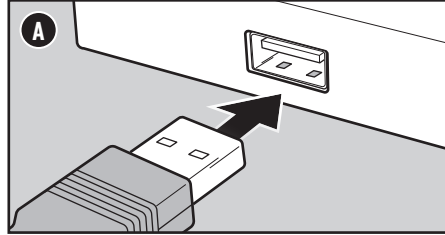
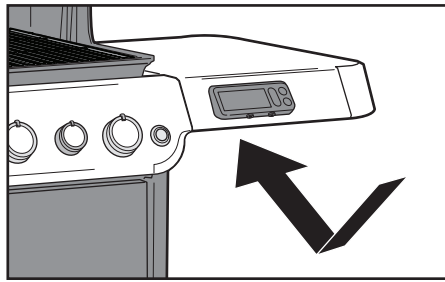
웨버 커넥트 모듈은 AC 전원이 끊기거나 플러그가 뽑힌 경우, 파워 बैं크에서 자동으로 전원을 끌어 사용합니다. 전원 공급 스위치는 벽면 콘센트에서 그릴로 흐르는 전류만 제어합니다.

- 1) USB-A to USB-C 케이블을 사용하여 케이블을 파워 बैं크의 USB-A 포트에 연결합니다(A).
- 2) 컨트롤 보드에서 실리콘 먼지 캡을 벗깁니다. 케이블을 컨트롤 보드의 USB-C 포트에 연결합니다(B).
- 3) 파워 बैं크가 켜져 있는지 확인합니다.
- 4) 사이드 테이블 아래 작은 선반에 파워 बैं크를 올려놓습니다(C).

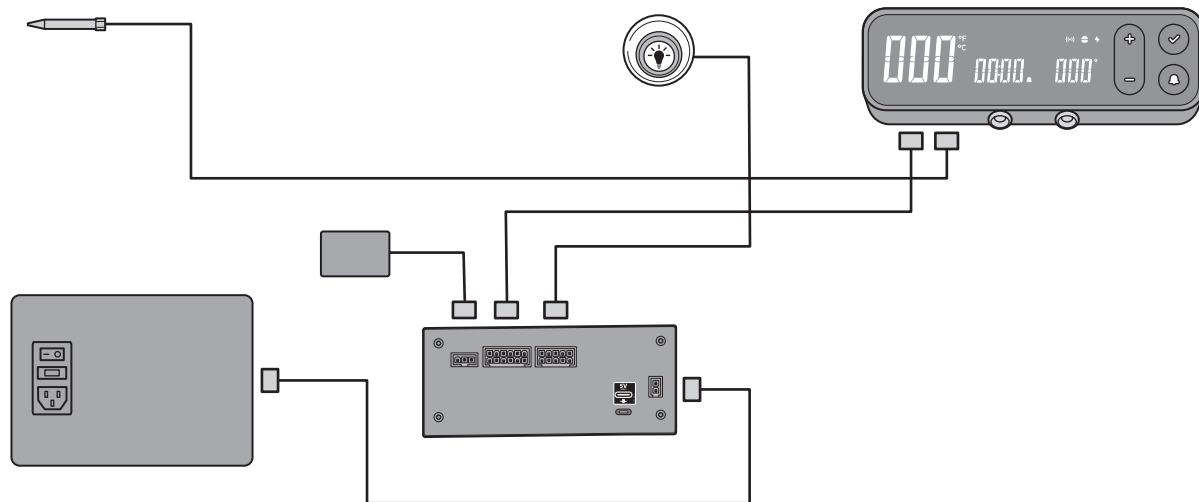
파워 बैं크를 완전 충전하는 방법은 제조업체의 조작 설명서를 참조하세요.

파워 बैं크 사용에 관한 추가 정보:



- 파워 बैं크가 그릴에 연결되어 있는 동안에는 외부 콘센트에 연결하지 마세요.
- 사용이 끝나면 그릴에서 파워 बैं크를 분리하고 실내로 가져오세요. 컨트롤 보드의 USB-C 포트에 실리콘 먼지 캡을 다시 끼우세요(D).
- 파워 बैं크는 버너 점화기에 전원을 공급하지 않습니다. "전자식 점화 장치의 부품 점검하기"를 참조하세요.
- 컨트롤 보드의 USB-C 커넥터는 입력 전원 전용이며 전력을 출력하지 않습니다.
- 컨트롤 보드의 USB-C 커넥터는 데이터 전송용이 아닙니다.
- 파워 बैं크는 실외에 보관하지 마세요.
- 파워 बैं크는 항상 완충이 된 상태에서 사용하세요. 파워 बैं크의 배터리 잔량은 그릴에서 모니터링되지 않습니다.
- 파워 बैं크의 온도 조건이 더 높거나 더 낮지 않다면, 실외 온도가 10°F (-12°C)~100°F (38°C)인 경우에만 사용하세요. 해당 제조업체의 사용 설명서를 따르세요.



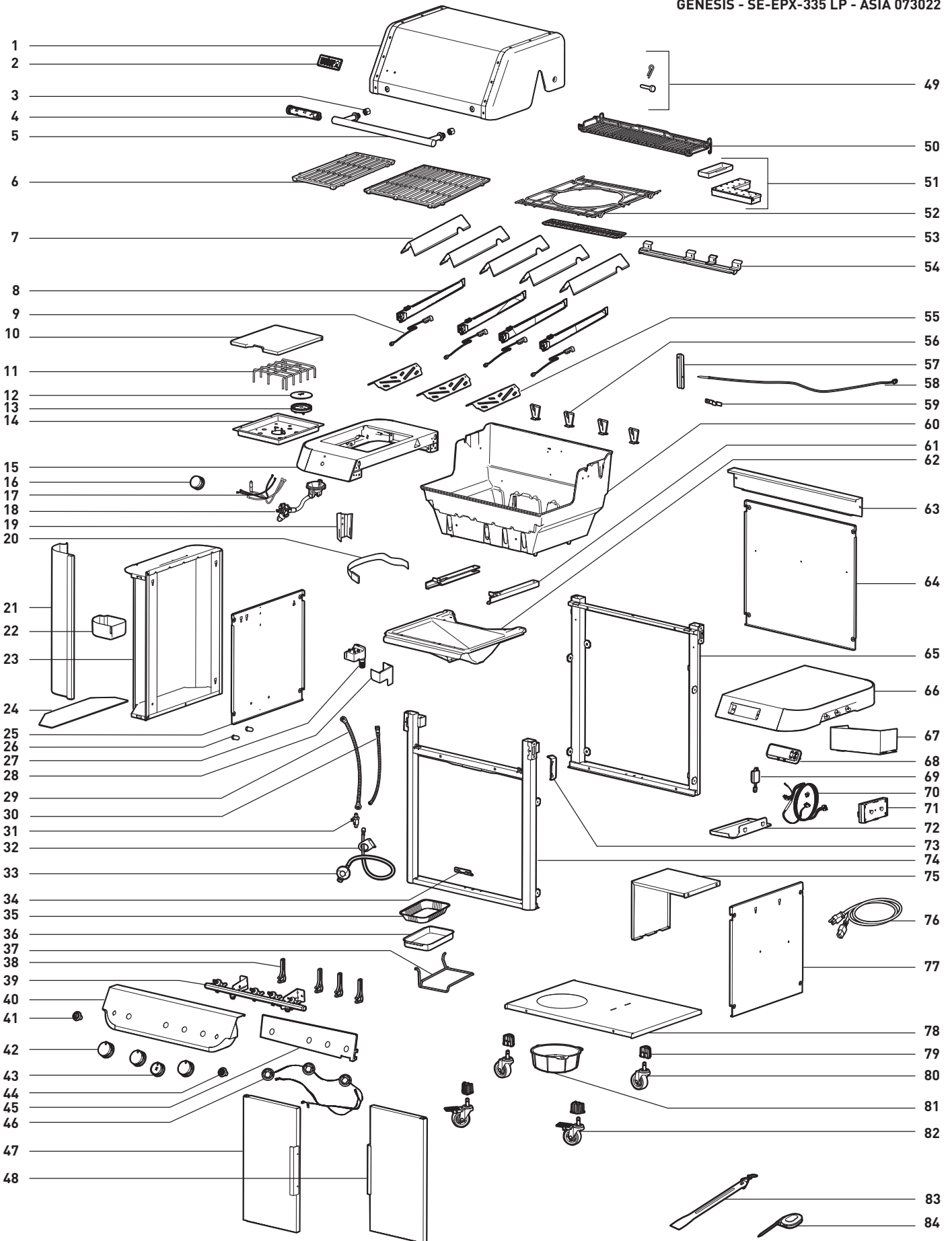
웨버 커넥트 전선 도표



그릴링 가이드

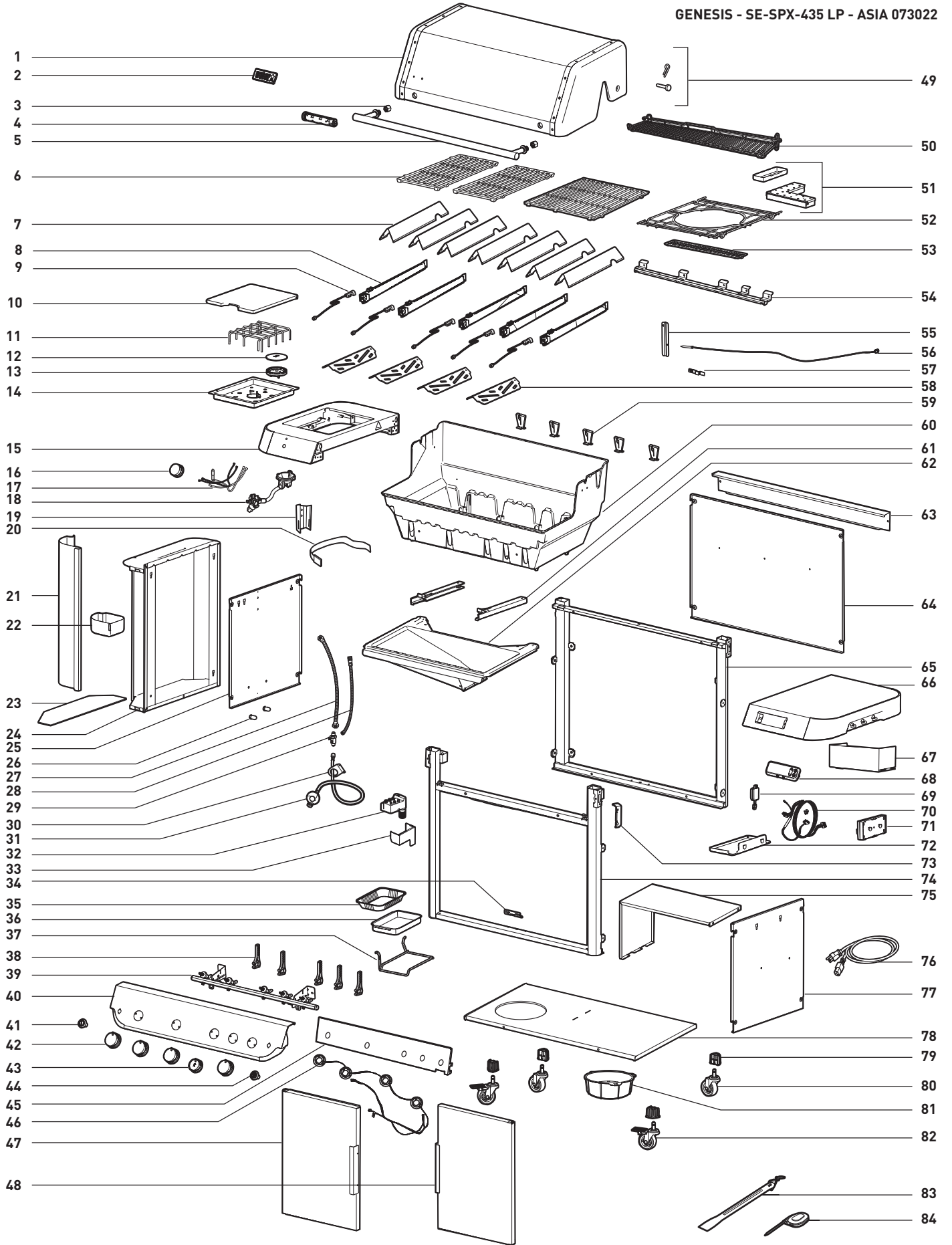
유형	두께/무게	대략적인 총 그릴 시간
 소고기		
	¾인치(19mm) 두께	4~6분 강불에서 직화구이
스테이크: 뉴욕 스트립, 포터하우스, 립아이, 티본 및 필레미뇽(안심)	1인치(25mm) 두께	6~8분 강불로 직화구이
	2인치(5cm) 두께	14~18분 6~8분 강불에서 직화구이, 그런 다음 8~10분 강불에서 간접구이
플랭크 스테이크	1½~2파운드(0.68~0.91kg), ¾인치(19mm)두께	8~10분 중불에서 직화구이
갈린 소고기 패티	¾인치(19mm) 두께	8~10분 중불에서 직화구이
안심	3~4파운드(1.36~1.81kg)	45~60분 15분 중불에서 직화구이, 그런 다음 30~45분 중불에서 간접구이
 돼지고기		
브라트부르스트: 신선한 독일 돼지고기 소시지	3온스(85g) 링크	20~25분 약불에서 직화구이
	¾인치(19mm) 두께	6~8분 강불로 직화구이
참: 뼈가 있거나 손살	1¼~1½인치(3.18~3.81cm) 두께	10~12분 6분 강불에서 직화구이, 그런 다음 4~6분 강불에서 간접구이
립: 베이비 백립, 돼지갈비	3~4파운드(1.36~1.81kg)	1시간 30분~2시간 중불에서 간접구이
립: 뼈 있는 컨트리 스타일	3~4파운드(1.36~1.81kg)	1시간 30분~2시간 중불에서 간접구이
안심	1파운드(0.45kg)	30분 5분 강불에서 직화구이, 그런 다음 25분 중불에서 간접구이
 가금류		
닭 가슴살: 껍질 없는 손살	6~8온스(170~226g)	8~12분 중불에서 직화구이
닭 넓적다리: 껍질 없는 손살	4온스(113g)	8~10분 중불에서 직화구이
닭 조각: 뼈가 있는 여러 가지 부위	3~6온스(85~170g)	36~40분 6~10분 약불에서 직화구이, 그런 다음 30분 중불에서 간접구이
생닭	4~5파운드(1.81~2.27kg)	1시간~1시간 30분 중불에서 간접구이
영계	1½~2파운드(0.68~0.91kg)	60~70분 중불에서 간접구이
칠면조: 속을 채우지 않은 통칠면조	10~12파운드(4.54~5.44kg)	2시간~2시간 20분 중불에서 간접구이
 해산물		
생선, 필레 또는 스테이크: 광어와 적도미, 연어, 농어, 황새치, 참치	¼~½인치(6.35~12.7mm) 두께	3~5분 중불에서 직화구이
	1~1¼인치(25~31mm) 두께	10~12분 중불에서 직화구이
통생선	1파운드(0.45kg)	15~20분 중불에서 간접구이
	3파운드(1.36kg)	30~45분 중불에서 간접구이
새우	1½온스(42.5g)	2~4분 강불에서 직화구이
 채소		
아스파라거스	½인치 (12.7mm) 직경	6~8분 중불에서 직화구이
	겉껍질 있음	25~30분 중불에서 직화구이
옥수수	겉껍질 없음	10~15분 중불에서 직화구이
버섯	표고버섯 또는 양송이버섯	8~10분 중불에서 직화구이
	포토벨로	10~15분 중불에서 직화구이
양파	2등분	35~40분 중불에서 간접구이
	½인치(12.7mm) 슬라이스	8~12분 중불에서 직화구이
감자	전체	45~60분 중불에서 간접구이
	½인치(12.7mm) 슬라이스	9~11분 3분 데침, 그런 다음 6~8분 중불에서 직화 구이

고기의 부위와 두께, 종량 및 그릴링 시간을 지침으로 활용할 수 있습니다. 고도, 바람, 외부 온도 등과 같은 요소가 조리 시간에 영향을 줄 수 있습니다. 두 가지 경험의 법칙: 스테이크, 생선살, 손살 닭고기 조각, 채소는 차트에 제시된 조리 시간 동안(또는 원하는 익힘 정도로) 직화구이 하면서, 조리 중간에 한 번 뒤집습니다. 로스트, 가금류(전체), 뼈 있는 가금류 조각, 통생선 및 두꺼운 덩어리는 차트에 제시된 조리 시간 동안(또는 조리용 온도계로 원하는 내부 온도가 측정될 때까지) 간접구이 합니다. 소고기 및 양고기의 조리 시간은 별도로 명시한 경우를 제외하고는 USDA(미국 농무부)가 정의한 미디엄 익힘을 기준으로 합니다. 큰 덩어리 고기와 두꺼운 찹스테이크는 고기를 썰기 전에 로스트를 하고, 요리 후 5~10분 동안 그대로 두세요. 이 시간 동안 고기의 내부 온도가 5~10도 정도 올라갑니다.

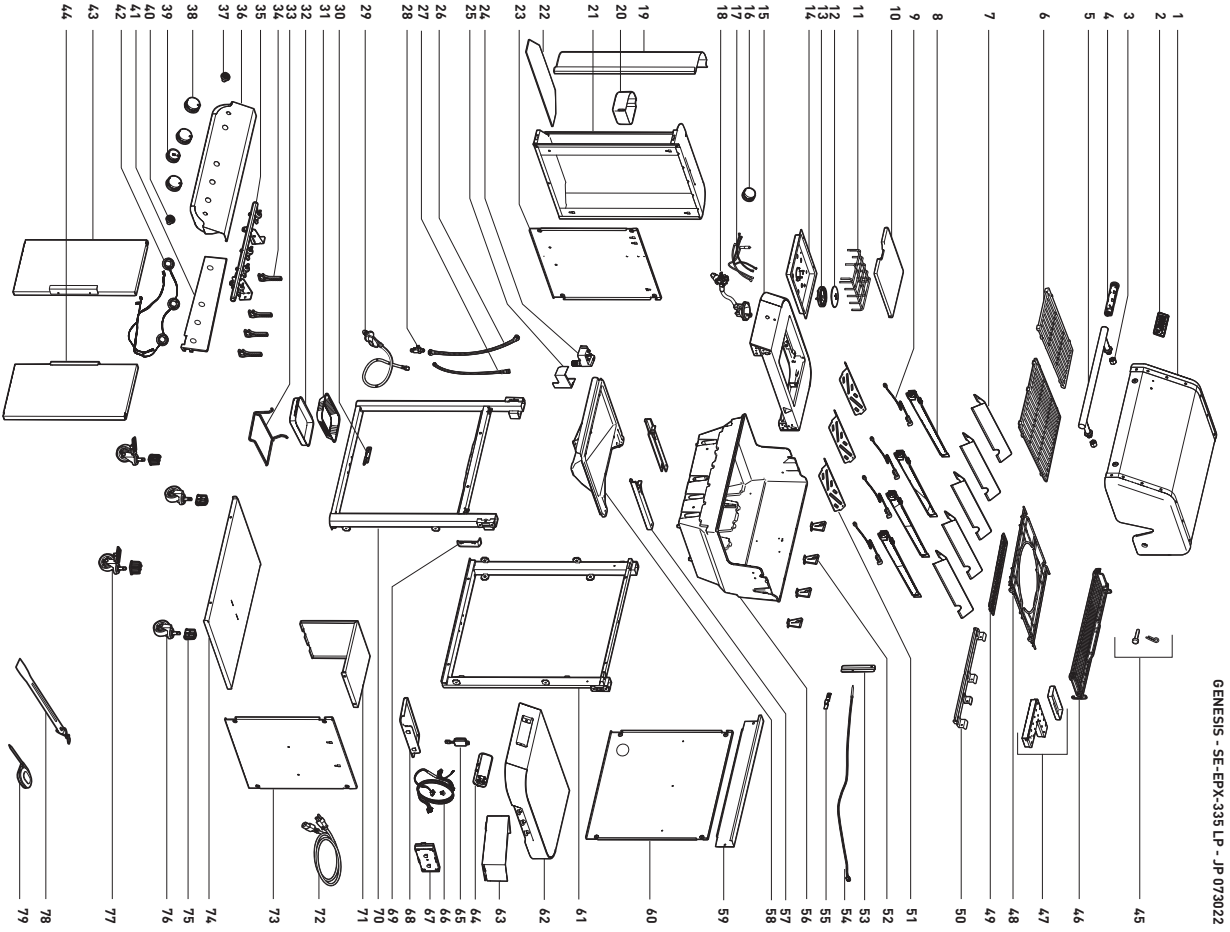


제네시스 SE-SPX-435

GENESIS - SE-SPX-435 LP - ASIA 073022

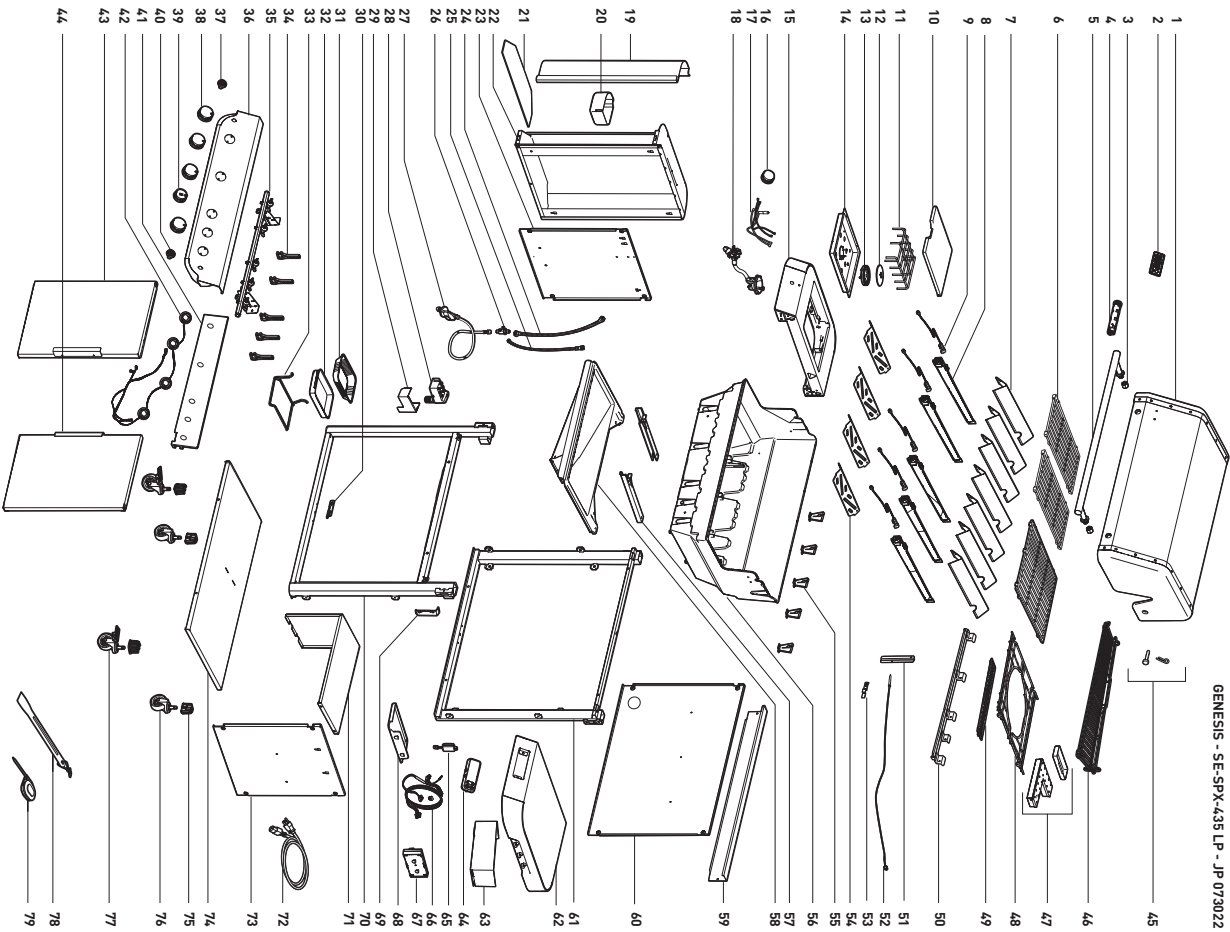


제네시스 SE-EPX-335 일본



GENESIS - SE-EPX-335 LP - JP 073022

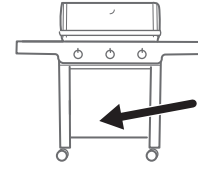
제네시스 SE-SPX-435 일본



GENESIS - SE-SPX-435 LP - JP 073022



일련번호



나중에 참조할 수 있도록 위의 상자에 그릴의 일련번호를 적어 두세요. 일련번호는 캐비닛 내부에 붙어 있는 데이터 레이블에 기재되어 있습니다.

모델: GEN1

Contact

SupportAsia@WeberStephen.com

Weber Stephen Products (Singapore) Pte Ltd

Singapore: +65 3159 1184
South Korea: +82 2 554 3356
Indonesia: +62 21 2926 4138
Philippines: +63 2548 8253
Thailand +66 201 84 171

Weber Stephen Products (Malaysia) Sdn. Bhd.

Malaysia: +603 8602 9293

Weber-Stephen Products (Hong Kong) Limited

Hong Kong: +852 3103 3999

Weber-Stephen Products Japan GK

Japan: +81 (0)3-4588-9530

Weber (Shanghai) Trading Co.,Ltd.

China: 400 007 9960



RoHS

weber.com

Apple과 Apple 로고는 미국 및 다른 국가에 등록된 Apple Inc.의 등록 상표입니다. App Store는 Apple Inc의 서비스 마크이고, Android와 Google Play는 Google LLC의 등록 상표입니다.

Bluetooth® 워드 마크와 로고는 Bluetooth SIG, Inc.가 소유한 등록 상표이며 Weber-Stephen Products LLC는 라이선스에 따라 해당 마크를 사용합니다. 기타 상표와 상호는 해당 소유자의 소유입니다.

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