

PULSE

PULSE 1000 ze stojakiem · PULSE 1000
PULSE 2000 z wózkiem · PULSE 2000

PODRĘCZNIK UŻYTKOWNIKA



TELEFON



APLIKACJA iGRILL



E-MAIL



weber.com



ZAREJESTRUJ SIĘ JESZCZE DZIŚ. Bardzo się cieszymy, że dołączyłeś do nas w podróży do grillowej doskonałości. Pobierz bezpłatną aplikację WEBER iGRILL, zarejestruj swój grill i uzyskaj dostęp do ciekawych informacji, takich jak powiadomienia z różnymi, podpowiedziami i poradami, które pozwolą Ci w pełni cieszyć się urokami kucharzenia na grillu.

59647

100118
pl - Polish



IDEALNIE UGRILLOWANE JEDZENIE ZA KAŻDYM RAZEM

- Wbudowany termometr z aplikacją iGRILL umożliwia monitorowanie jedzenia i temperatury wewnątrz grilla za pomocą urządzenia przenośnego.
- Natychmiastowy odczyt temperatury grilla na ekranie LED termometru cyfrowego.
- Monitoruj kilka sond jednocześnie, ustaw swoje własne parametry grillowania lub wybierz jedno z zaprogramowanych ustawień w aplikacji iGRILL, by uzyskać doskonałe rezultaty grillowania.



1
**POBIERZ
DARMOWĄ APLIKACJĘ**



2
WŁÓŻ SONDĘ



3
**USTAW I
MONITORUJ**



4
DOSKONAŁE REZULTATY

Ważne informacje dotyczące bezpieczeństwa

NIEBEZPIECZEŃSTWO, OSTRZEŻENIE i PRZESTROGA to zdania rozmieszczone w całym podręczniku użytkownika. Zwracając uwagę na informacje ważne oraz o znaczeniu krytycznym. Należy je przeczytać i postępować zgodnie z nimi, aby zapewnić bezpieczeństwo i zapobiec uszkodzeniu mienia. Informacje te zdefiniowano poniżej.

⚠ **NIEBEZPIECZEŃSTWO:** Wskazuje na niebezpieczną sytuację, która, jeśli wystąpi, **spowoduje śmierć lub poważne obrażenia ciała**.

⚠ **OSTRZEŻENIE:** Wskazuje na niebezpieczną sytuację, która, jeśli wystąpi, **może spowodować śmierć lub poważne obrażenia ciała**.

⚠ **PRZESTROGA:** Wskazuje na niebezpieczną sytuację, która, jeśli wystąpi, **może spowodować niewielkie lub umiarkowane obrażenia ciała**.

Witaj!

Bardzo się cieszymy, że dołączyłeś do nas, podróżując w stronę kulinarnego szczęścia na własnym podwórku. Poświęć nieco czasu na przeczytanie niniejszego podręcznika użytkownika, aby móc szybko i bez problemów przystąpić do grillowania. Pragniemy towarzyszyć Ci przez cały czas, jaki spędzisz przy grillu, toteż zachęcamy do zarejestrowania posiadanego urządzenia. Solennie przyrzekamy, że nigdy nie sprzedamy Twoich danych i nie będziemy spamować, zarzucając Twoją skrzynkę e-mailową niechcianymi wiadomościami. Obiecujemy natomiast, że będziemy Ci zawsze, krok po kroku, towarzyszyć na drodze ku grillowemu mistrzostwu. Dokonując rejestracji konta WEBER-ID, uzyskasz od nas specjalne materiały i informacje, dzięki którym grillowanie sprawi Ci dużo radości.

Nie wahaj się więc i dotłącz do nas w trybie online, przez telefon lub w inny sposób, w jaki chciałbyś się z nami kontaktować.

Dziękujemy za wybór firmy WEBER. Cieszymy się, że tu jesteś.

Niniejszy podręcznik użytkownika należy zachować na przyszłość, dokładnie zapoznać się z jego treścią. W razie pytań prosimy o niezwłoczny kontakt. Dane do kontaktu podano z tyłu podręcznika.

Instalacja i montaż

- △ **OSTRZEŻENIE:** Grill nie jest przeznaczony do instalowania wewnątrz ani na zewnątrz pojazdów rekreacyjnych i łodzi.
- △ **OSTRZEŻENIE:** Nie podejmuj prób wbudowania ani wsuwania urządzenia w konstrukcję jakiegokolwiek budynku.
- △ **OSTRZEŻENIE:** Nie korzystaj z grilla, dopóki wszystkie części nie znajdą się na swoim miejscu, a grill nie zostanie zmontowany zgodnie z instrukcją.
- △ **PRZESTROGA:** Aby zminimalizować ryzyko uszkodzenia mienia i/lub obrażeń ciała, nie należy używać przedłużaczy przewodu zasilającego, jeśli nie spełniają specyfikacji podanych w niniejszym podręczniku użytkownika.
 - Jeśli konieczne jest użycie przedłużacza, musi być on podłączony do uzziemionego gniazda sieciowego. Należy używać wyłącznie przewodów 14 AWG z wtyczką z uzziemieniem, odpowiednich do urządzeń użytkowanych na zewnątrz. Maksymalna długość przedłużacza wynosi 4 m. Przedłużacz powinien być jak najkrótszy. Przed użyciem należy sprawdzić stan przedłużacza i w razie uszkodzenia wymienić go na nowy.
 - Sprawdź, czy przewód nie stwarza ryzyka potknięcia.
 - Chroni łączy przed wilgocią.
 - Podczas korzystania z urządzenia przestrzegaj wszystkich przepisów i rozporządzeń lokalnych.

Obsługa

- △ **NIEBEZPIECZEŃSTWO:** Korzystaj z grilla wyłącznie na zewnątrz w dobrze wentylowanym miejscu. Nie używaj grilla w garażu, budynku, pod wiatą, pod namiotem ani w żadnej innej ograniczonej przestrzeni, ani pod łatwopalnym zadaszaniem.
- △ **NIEBEZPIECZEŃSTWO:** Nie stosuj w grillu węgla drzewnego, brykietu, paliwa płynnego ani kamieni wulkanicznych.
- △ **OSTRZEŻENIE:** Grilla należy używać wyłącznie w sposób opisany w niniejszym podręczniku użytkownika. Niewłaściwe użytkowanie może doprowadzić do pożaru, porażenia prądem elektrycznym lub obrażeń ciała.
- △ **OSTRZEŻENIE:** Urządzenie należy podłączyć wyłącznie do uzziemionego gniazda sieciowego. Nie wolno używać adapterów wtyczki.
- △ **OSTRZEŻENIE:** Urządzenie powinno być zasilane z sieci wyposażonej w wtycznik różnicowo-pojazdowy ze znamionowym prądem resztkowym 30 mA.
- △ **OSTRZEŻENIE:** Nie należy obsługiwać urządzenia, jeśli wtykowe gniazdo ścienna jest uszkodzone.
- △ **OSTRZEŻENIE:** Odtłaczać od prądu należy zawsze przez wyciągnięcie wtyczki. Nie ciągnij za przewód.
- △ **OSTRZEŻENIE:** Nie używaj grilla w odległości mniejszej niż 3 m od jakiegokolwiek zbiornika wodnego, takiego jak basen czy staw.
- △ **OSTRZEŻENIE:** Nie używaj grilla w odległości mniejszej niż 60 cm od materiałów łatwopalnych. Dotyczy to odległości od góry, spodu, tytu i boków grilla.
- △ **OSTRZEŻENIE:** W miejscu grillowania nie powinny znajdować się łatwopalne opary ani ciecze, takie jak benzyna, alkohol itp., ani inne materiały łatwopalne/wybuchowe.
- △ **OSTRZEŻENIE:** W przypadku zapalenia się tłuszczu zamknij pokrywę, wyłącz przycisk zasilania, odtłóż grill od gniazdka elektrycznego i pozostaw pokrywę zamkniętą, aż tłuszcz przestanie się palić. Nie używaj płynu do ugaszenia płomieni.
- △ **OSTRZEŻENIE:** Dostępne części mogą być bardzo gorące. Dzieci i zwierzęta domowe nie powinny przebywać w pobliżu.
- △ **OSTRZEŻENIE:** Dzieci należy nadzorować w celu zapewnienia, że nie bawią się one urządzeniem.
- △ **OSTRZEŻENIE:** Spożywanie alkoholu, leków na receptę, leków bez recepty lub narkotyków może negatywnie wpłynąć na zdolność użytkownika do właściwego i bezpiecznego montażu, przemieszczania, przechowywania lub obsługi grilla.
- △ **OSTRZEŻENIE:** Podczas rozgrzewania lub użytkowania nie pozostawiaj grilla bez nadzoru. Korzystając z niniejszego urządzenia, zachowaj ostrożność. Cała komora pieczenia w trakcie korzystania z urządzenia jest gorąca.

- △ **OSTRZEŻENIE:** Nie przenoś urządzenia w trakcie korzystania z niego.
- △ **OSTRZEŻENIE:** Trzymaj przewód elektryczny z dala od rozgrzanych powierzchni. Przestrzegaj instrukcji postępowania z przewodem elektrycznym.
- △ **OSTRZEŻENIE:** Umieść przewód zasilający z dala od miejsc, po których się chodzi. Ułóż przewód w taki sposób, by uniemożliwić pociągnięcie lub potknięcie się o przewód.
- △ **OSTRZEŻENIE:** Nie narażaj regulatora temperatury na upadek lub silne uderzenie, ponieważ mogłoby to pogorszyć działanie i/lub bezpieczeństwo urządzenia. Nie używaj urządzenia, jeśli spadło lub w jakikolwiek sposób nie działa prawidłowo.
- △ **OSTRZEŻENIE:** Regularnie sprawdzaj przewód zasilający i wtyczkę pod kątem uszkodzeń. Nie korzystaj z urządzenia, jeśli przewód lub wtyczka są uszkodzone.
- △ **OSTRZEŻENIE:** Nie wolno zanurzać regulatora temperatury, przewodu, wtyczek, sond ani grilla w wodzie bądź w innych płynach – grozi to porażeniem prądem.
- △ **OSTRZEŻENIE:** Aby uniknąć porażenia prądem, nie spryskuj płynem wnętrza grilla.
- △ **OSTRZEŻENIE:** Korzystaj z grilla wyłącznie na równej, odpornej na wysoką temperaturę powierzchni.
- △ **OSTRZEŻENIE:** Podczas korzystania z grilla noś rękawice odporne na wysoką temperaturę (zgodne z normą EN 407, zapewniające ochronę przed ciepłem kontaktowym na poziomie 2 lub wyższym).
- △ **PRZESTROGA:** Zawsze podłączaj regulator temperatury do grilla przed podłączeniem przewodu zasilającego do gniazda elektrycznego.
- △ **PRZESTROGA:** Przed podłączeniem urządzenia do źródła zasilania należy upewnić się, że napięcie zasilania odpowiada wartościom podanym na tabliczce znamionowej urządzenia.
- △ **PRZESTROGA:** Nie wolno przekraczać mocy gniazda elektrycznego.
- △ **PRZESTROGA:** Ten grill jest przeznaczony wyłącznie do domowego użytku na wolnym powietrzu. Nie używać w pomieszczeniach lub do użytku komercyjnego. Nie używać jako grzejnika.
- △ **PRZESTROGA:** Nie używaj grilla w żadnym pojeździe ani w przestrzeni bagażowej lub ładunkowej pojazdu. Dotyczy to między innymi samochodów osobowych, ciężarówek, samochodów typu kombi, minivanów, SUV-ów, pojazdów rekreacyjnych, przyczep turystycznych i łodzi.

Przechowywanie i/lub nieużytkowanie

- △ **PRZESTROGA:** Przed przemieszczeniem, czyszczeniem lub przechowywaniem urządzenia należy odczekać, aż ostygnie.
- △ **PRZESTROGA:** Kiedy grill nie jest użytkowany, należy wyjąć regulator temperatury i przechowywać go w pomieszczeniu.
- △ **PRZESTROGA:** Pokrowiec można zakładać dopiero po wystygnięciu grilla.

Technologia iGRILL

- △ **OSTRZEŻENIE:** Niebezpieczeństwo odniesienia obrażeń! Sondy są bardzo ostre. Podczas obsługi sondy należy zachować szczególną ostrożność.
- △ **OSTRZEŻENIE:** Niebezpieczeństwo oparzenia! Obsługiwanie sond temperatury bez ochrony rąk może doprowadzić do ciężkich oparzeń. Kolorowych wskaźników sond nie należy dotykać gołymi rękami podczas korzystania z grilla, ponieważ nie są izolowane termicznie. Podczas korzystania z urządzenia należy zawsze nosić rękawice termoochronne, aby uniknąć oparzenia.
- Więcej informacji na temat kompatybilności urządzenia oraz języków obsługiwanych przez aplikację WEBER iGRILL można znaleźć na stronie Weber.com/iGRILLsupport. Prosimy o zapoznanie się z niniejszym podręcznikiem użytkownika – zwłaszcza z informacjami dotyczącymi bezpieczeństwa – przed pierwszym użyciem technologii iGRILL oraz o przestrzeganie instrukcji podczas korzystania z urządzenia.

SPIS TREŚCI

2	Witamy w świecie firmy WEBER Ważne informacje dotyczące bezpieczeństwa
4	Obietnica firmy WEBER Dobrowolna gwarancja firmy WEBER
5	Montaż Lista części
6	Cechy i funkcje produktu PULSE 1000 PULSE 2000 Opis cech i funkcji
8	Obsługa Podstawowe informacje Pielęgnacja sondy iGRILL Konserwacja po każdym użyciu
11	Porady i wskazówki Konfiguracja grillowania metodą bezpośrednią Konfiguracja grillowania metodą pośrednią Grillowanie dwustrefowe Zasady grillowania Deklaracja zgodności WE
13	Pielęgnacja produktu Gruntowne czyszczenie i konserwacja
14	Rozwiązywanie problemów
15	Części zamienne

- Przeznaczenie: Urządzenie przeznaczone jest wyłącznie do grillowania na wolnym powietrzu i użytkownicy muszą przestrzegać wszystkich instrukcji bezpieczeństwa i użytkowania podanych w niniejszym podręczniku użytkownika. Każde inne użytkowanie urządzenia może spowodować szkody. Producent ani sprzedawca nie odpowiadają za obrażenia/szkody spowodowane niewłaściwym użytkowaniem.
- Uwaga: Urządzenie nie jest przeznaczone do używania przez dzieci lub osoby o ograniczonej sprawności fizycznej, sensorycznej lub umysłowej.

Urządzenie jest przystosowane do zasilania prądem 220-240 V - 50/60 Hz

**Moc wyjściowa (wat):
PULSE 1000 = 1800 W
PULSE 2000 = 2200 W**

**Zakres częstotliwości iGRILL (MHz):
2402-2480 MHz**

**WYBIERAJ
NAJBARDZIEJ
AKTUALNE I
NAJLEPSZE**

Najnowszą wersję niniejszego podręcznika użytkownika można znaleźć w Internecie.

Obietnica firmy WEBER (5 lat dobrowolnej gwarancji dla regionu EMEA)

W firmie WEBER dwie rzeczy napawają nas dumą: produkcja trwałych grillów i doskonała jakość obsługi klienta przez cały czas.

Dziękujemy za zakup produktu firmy WEBER. Firma Weber-Stephen Products LLC, 1415 S. Roselle Road, Palatine, Illinois 60067 i jej międzynarodowe jednostki biznesowe (wymienione na końcu niniejszego podręcznika) („WEBER”) szczerą się dostarczaniem bezpiecznych, trwałych i niezawodnych produktów.

Jest to dobrowolna gwarancja udzielana bez dodatkowych opłat przez firmę WEBER. Zawiera informacje potrzebne do naprawy lub wymiany produktu WEBER w mało prawdopodobnym przypadku awarii lub wady produktu.

Zgodnie z odpowiednimi przepisami Właścicielowi przysługują pewne prawa, jeśli produkt okaże się wadliwy. Prawa te obejmują usunięcie stwierdzonych wad lub wymianę, obniżenie ceny zakupu i rekompensatę. Na przykład w niektórych krajach Unii Europejskiej będzie to ustawowe prawo obowiązujące dwa lata od daty przekazania produktu. Postanowienia niniejszej dobrowolnej gwarancji nie naruszają tych ani innych praw ustawowych. W istocie niniejsza dobrowolna gwarancja przyznaje dodatkowe prawa Właścicielowi produktu, które są niezależne od przepisów ustawowych.

Dobrowolna gwarancja firmy WEBER

Firma WEBER gwarantuje Nabywcy jej produktu (lub w przypadku upominku bądź promocji osobie, dla której zakupiono produkt w charakterze upominku lub przedmiotu promocji) („Właścicielowi”), że jej produkt jest wolny od wad materiałowych i produkcyjnych przez okres pięciu (5) lat od daty zakupu, pod warunkiem zmontowania i obsługi zgodnie z dołączonym do niego podręcznikiem użytkownika. (Uwaga: W przypadku zagubienia lub utraty podręcznika użytkownika firmy WEBER, można dokonać wymiany na stronie www.weber.com) Gwarancja ma zastosowanie w Europie, Afryce i na Bliskim Wschodzie (region EMEA). Firma WEBER zobowiązuje się naprawić lub wymienić część wadliwą pod względem materiału lub wykonania, z uwzględnieniem wymienionych niżej ograniczeń, zastrzeżeń i wyłączeń. W ZAKRESIE DOZWOLONYM PRZEZ ODNOŚNE PRZEPISY PRAWA NINIEJSZA GWARANCJA OBEJMUJE WYŁĄCZNIE PIERWOTNEGO NABYWCĘ I NIE MOŻE ZOSTAĆ PRZENIESIONA NA KOLEJNYCH WŁAŚCICIELI, ZA WYJĄTKIEM SYTUACJI, W KTÓRYCH PRODUKT MA CHARAKTER UPOMINKU LUB PROMOCJI, JAK PODANO POWYŻEJ.

Firma WEBER wspiera swoje produkty i z chęcią udziela opisanej dobrowolnej gwarancji na istotne wady grilla lub jego odpowiednich elementów, z wyłączeniem normalnego zużycia.

- „Normalne zużycie” obejmuje kosmetyczne i inne nieistotne pogorszenie stanu grilla, które może nastąpić z czasem, takie jak rdzewienie powierzchni, wgniecenia/ zarysowania itp.

Firma WEBER będzie jednak honorować niniejszą dobrowolną gwarancję na grill lub jego odpowiednie elementy w przypadku uszkodzenia lub nieprawidłowego działania będącego wynikiem istotnej wady.

- „Istotna wada” obejmuje przerdzewienia lub przepalenia niektórych części lub inne uszkodzenia lub usterki uniemożliwiające bezpieczne/prawidłowe użytkowanie grilla.

Obowiązki Właściciela wynikające z niniejszej dobrowolnej gwarancji/ Wyłączenie gwarancji

Aby zapewnić bezproblemowe objęcie gwarancją, ważne jest (ale niewymagane) zarejestrowanie produktu WEBER na stronie internetowej www.weber.com. Należy ponadto zachować oryginalny dowód zakupu i/lub fakturę, ponieważ dowód zakupu jest wymagany do objęcia gwarancją. Przed przystąpieniem do rozpatrywania wniosku gwarancyjnego firma WEBER będzie wymagać również zdjęć domniemanej wady oraz numeru seryjnego grilla. Rejestracja produktu WEBER potwierdza objęcie gwarancją i zapewnia bezpośrednie połączenie z firmą WEBER w razie konieczności skontaktowania się firmy z Właścicielem.

Powyższa dobrowolna gwarancja ma zastosowanie jedynie w przypadku, gdy Właściciel odpowiednio dba o produkt firmy WEBER, postępując zgodnie z wszystkimi instrukcjami montażu, użytkowania i konserwacji zapobiegawczej, podanymi w dołączonym podręczniku użytkownika, chyba że Właściciel jest w stanie udowodnić, że wada materiałowa lub awaria są niezależne od nieprzestrzegania wyżej wymienionych obowiązków. Jeżeli Właściciel mieszka w regionie przybrzeżnym lub korzysta z produktu ustawionego w pobliżu basenu, zestaw czynności konserwacyjnych obejmuje regularne mycie i optukiwanie zewnętrznych powierzchni produktu, zgodnie z tym, co podano w podręczniku użytkownika.

Niniejsza dobrowolna gwarancja zostaje unieważniona w przypadku wystąpienia szkód, zniszczeń, przebarwień i/lub rdzy, za które firma WEBER nie ponosi odpowiedzialności, spowodowanych:

- użytkowaniem niezgodnym z przeznaczeniem, zmianami, modyfikacjami, nieprawidłowym zastosowaniem, aktem wandalizmu, zaniedbaniem, niewłaściwym montażem lub instalacją oraz niewykonywaniem lub nieprawidłowym wykonywaniem normalnych i rutynowych czynności konserwacyjnych;
- działalnością owadów (np. pajaków) i gryzoni (np. wiewiórek), w tym m.in. uszkodzenia przewodów gazowych;
- ekspozycją na stonę powietrze i/lub żróżdła chloru, np. baseny pływackie i kąpielowe/spa;
- złymi warunkami pogodowymi, takimi jak grad, huragany, trzęsienia ziemi, tsunami lub nagłe przypytywy, tornada lub gwałtowne burze;
- kwaśnymi deszczami i innymi czynnikami środowiskowymi.

Używanie i/lub instalacja części w produkcie firmy WEBER, które nie są oryginalnymi częściami firmy WEBER, powoduje unieważnienie niniejszej dobrowolnej gwarancji, a wszelkie szkody wynikające ze stosowania wspomnianych części nie są objęte tą dobrowolną gwarancją. Konwersja grilla nieautoryzowana przez firmę WEBER i niewykonana przez autoryzowany serwis firmy WEBER powoduje unieważnienie niniejszej dobrowolnej gwarancji.

Rozpatrywanie wniosku gwarancyjnego

Jeżeli Właściciel uważa, że posiada część objętą niniejszą dobrowolną gwarancją, prosimy o kontakt ze sprzedawcą, u którego dokonano zakupu. W razie potrzeby można również skontaktować się z działem obsługi klienta firmy WEBER, korzystając z danych kontaktowych podanych na naszej stronie internetowej (www.weber.com). Po przeanalizowaniu przypadku firma WEBER naprawi lub wymieni (zależnie od własnego uznania) wadliwą część objętą niniejszą dobrowolną gwarancją. W przypadku gdy naprawa lub wymiana nie są możliwe, firma WEBER może zdecydować (zależnie od własnego uznania) o wymianie wadliwego grilla na nowy o równej lub

większej wartości. Firma WEBER może poprosić o zwrot części w celu ich sprawdzenia, przy czym opłaty za wysyłkę będą uiszczone z góry przez Właściciela. Opłaty za wysyłkę zostaną zwrócone Właścicielowi, jeśli dana usterka będzie objęta gwarancją.

Przed skontaktowaniem się ze sprzedawcą prosimy przygotować następujące informacje:

- dowód zakupu
- zdjęcia domniemanej wady
- numer seryjny produktu

Zrzeczenie się odpowiedzialności

POZA GWARANCJĄ I OŚWIADCZENIAMI O ZRZECZENIU SIĘ ODPOWIEDZIALNOŚCI OPISANYMI W NINIEJSZYM OŚWIADCZENIU GWARANCYJNYM, NIE ISTNIEJĄ DALSZE WYRAŹNE GWARANCJE ANI DOBROWOLNE OŚWIADCZENIA O ODPOWIEDZIALNOŚCI PODANE TUTAJ, KTÓRE WYKRACZAJĄ POZA USTAWOWĄ ODPOWIEDZIALNOŚĆ FIRMY WEBER. NINIEJSZE OŚWIADCZENIE GWARANCYJNE NIE OGRANICZA ANI NIE WYKLUCZA SYTUACJI LUB ROSZCZEŃ, W PRZYPADKU KTÓRYCH NA FIRMIE WEBER SPOCZYWA OBOWIĄZKOWA ODPOWIEDZIALNOŚĆ OKREŚLONA W USTAWIE.

PO UPŁYWIE PIĘCIOLETNIEGO (5-LETNIEGO) OKRESU NINIEJSZEJ DOBROWOLNEJ GWARANCJI NIE MAJĄ ZASTOSOWANIA ŻADNE GWARANCJE. FIRMA WEBER NIE JEST ZWIĄZANA ŻADNYMI INNYMI GWARANCJAMI (TAKIMI JAK „GWARANCJE ROZSZERZONE”) UDZIELONYMI PRZEZ JAKIEKOLWIEK OSOBY, W TYM HANDLOWCÓW LUB DETALISTÓW, W ODNIESIENIU DO JAKIEGOKOLWIEK PRODUKTU. WYŁĄCZNYM ŚRODKIEM ZARADCZYM WYNIKAJĄCYM Z NINIEJSZEJ DOBROWOLNEJ GWARANCJI JEST NAPRAWA LUB WYMIANA CZĘŚCI LUB PRODUKTU.

W ŻADNYM WYPADKU WARTOŚĆ REKOMPENSATY Z TYTUŁU NINIEJSZEJ DOBROWOLNEJ GWARANCJI NIE MOŻE BYĆ WYŻSZA NIŻ CENA ZAKUPU SPRZEDANEGO PRODUKTU FIRMY WEBER.

CZĘŚCI I AKCESORIA WYMIENIONE W RAMACH NINIEJSZEJ DOBROWOLNEJ GWARANCJI SĄ OBJĘTE GWARANCJĄ TRWAJĄCĄ TYLKO DO KOŃCA WYŻEJ WSPOMNIANEGO POCZĄTKOWEGO PIĘCIOLETNIEGO (5-LETNIEGO) OKRESU GWARANCJI DOBROWOLNEJ. OGRANICZENIE TO NIE MA ZASTOSOWANIA W PRZYPADKU ZAMIERZONEGO I RAŻĄCEGO ZANIEDBANIA I W PRZYPADKU SZKODY DLA ŻYCIA LUB ZDROWIA LUDZKIEGO LUB OBRAŻENIA CIAŁA Z WINY FIRMY WEBER LUB JEJ PRZEDSTAWICIELI PRAWNYCH BĄDŹ AGENTÓW.

NINIEJSZA DOBROWOLNA GWARANCJA MA ZASTOSOWANIE WYŁĄCZNIE W ODNIESIENIU DO UŻYTKU PRYWATNEGO I NIE DOTYCZY GRILLÓW WEBER STOSOWANYCH W WARUNKACH KOMERCYJNYCH LUB W ZABUDOWIE WIELORODZINNEJ, NP. RESTAURACJI, HOTELI, OŚRODKÓW WYPOCZYNKOWYCH LUB LOKALI POD WYNAJEM.

FIRMA WEBER MOŻE OD CZASU DO CZASU ZMIENIAĆ KONSTRUKCJĘ SWOICH PRODUKTÓW. ŻADNE Z POSTANOWIENI NINIEJSZEJ DOBROWOLNEJ GWARANCJI NIE BĘDZIE UWAŻANE ZA ZOBOWIĄZUJĄCE FIRMĘ WEBER DO WPROWADZANIA TAKICH ZMIAN KONSTRUKCYJNYCH W POPRZEDNIO WYTWORZONYCH PRODUKTACH. PONADTO ZMIANY TAKIE NIE BĘDĄ UWAŻANE ZA PRZYZNANIE, IŻ POPRZEDNIE KONSTRUKCJE BYŁY WADLIWE.

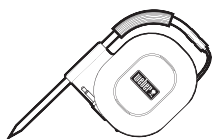
Dodatkowe informacje kontaktowe zawiera lista międzynarodowych jednostek biznesowych na końcu niniejszego podręcznika.



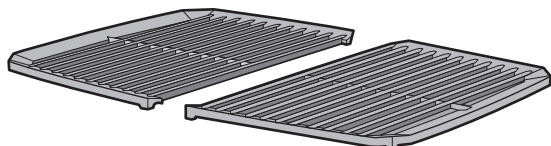
Lista części

PULSE 1000

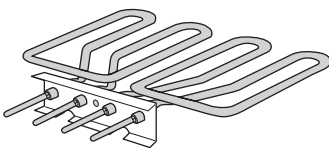
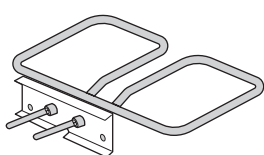
PULSE 2000



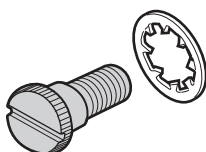
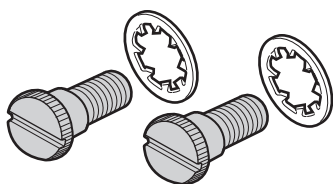
Sonda do potraw iGRILL i schowek na przewód



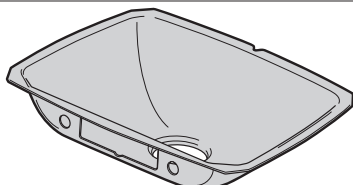
Żeliwne ruszty do grillowania powleczone emalią porcelanową



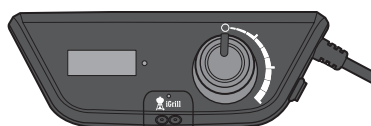
Zespół elementu grzewczego



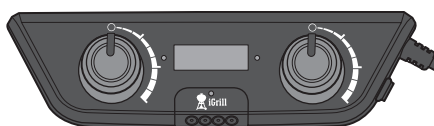
Śruby radetkowane elementu grzewczego



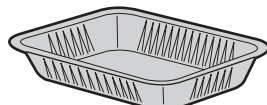
Wymowana wkładka do miski



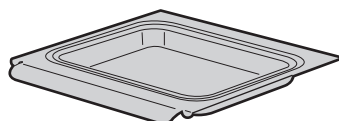
PULSE 1000
Regulator temperatury



PULSE 2000
Regulator temperatury



Jednorazowa miska ociekowa



Wysuwana taca ociekowa

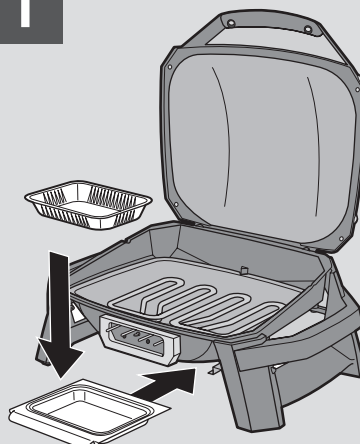
Montaż

Niniejsze instrukcje opisują minimalne wymagania dotyczące montażu grilla elektrycznego WEBER. Nieprawidłowy montaż może stwarzać zagrożenie.

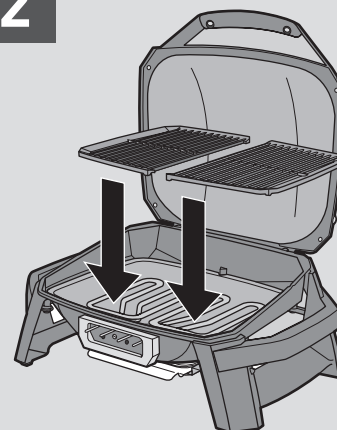
Δ OSTRZEŻENIE: Nie modyfikuj urządzenia.
Modyfikacje są niebezpieczne i spowodują unieważnienie gwarancji.

- Użytkownik nie może modyfikować ani otwierać żadnych części zaplombowanych przez producenta.
- Nie zakrywaj folią żadnych części grilla. Może to negatywnie wpłynąć na działanie grilla.

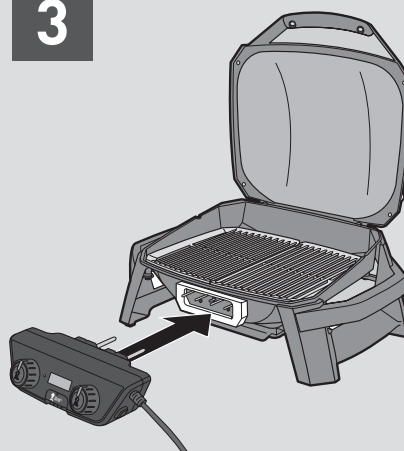
1



2

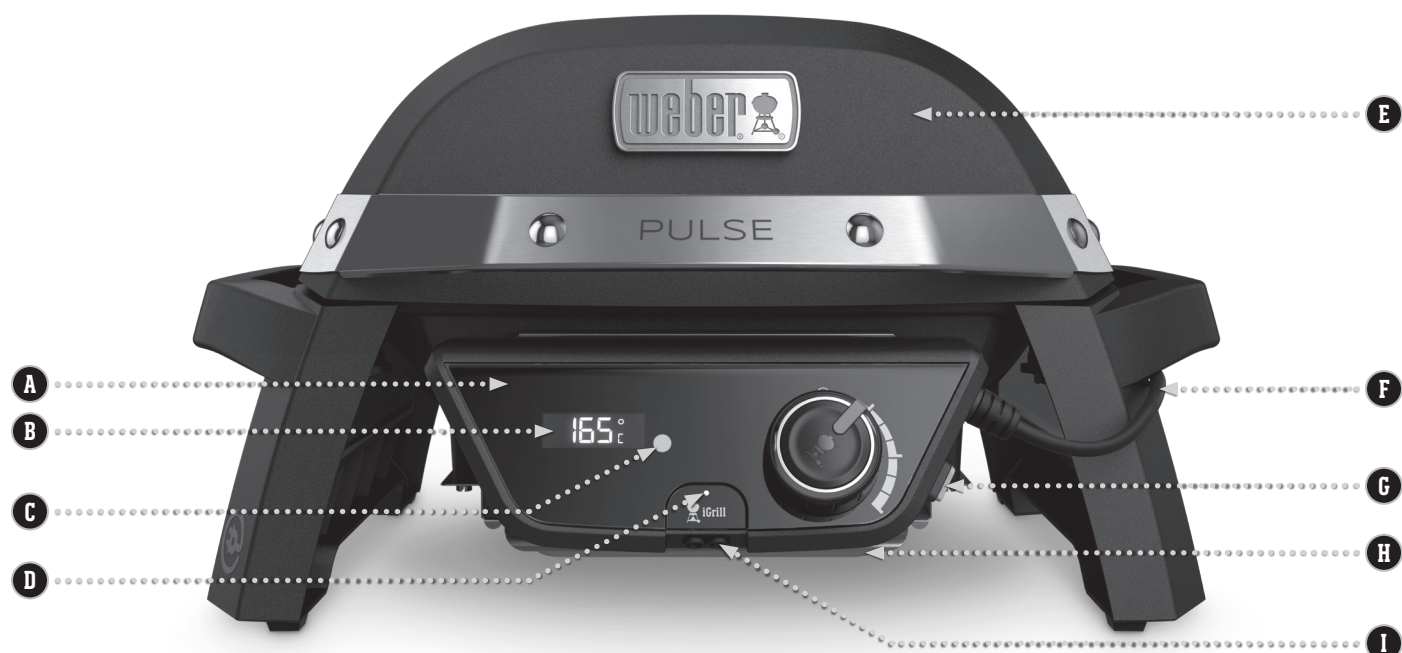


3



Grille przedstawione w niniejszym podręczniku użytkownika mogą nieznacznie różnić się od zakupionego modelu.

PULSE 1000



PULSE 2000



- A** Wyjmowany regulator temperatury
- B** Cyfrowy termometr
- C** Wskaźnik(-i) świetlne temperatury
- D** Wskaźnik świetlny statusu Bluetooth®
- E** Wysoka pokrywa
- F** Prowadzenie przewodu zasilającego
- G** Przycisk zasilania
- H** System zarządzania tłuszczem
- I** Zintegrowana technologia iGRILL

Opis cech i funkcji

Wyjmowany regulator temperatury

Regulator temperatury zaprojektowano w taki sposób, aby bez trudu można było go wyjąć w celu łatwego przechowywania i czyszczenia. Regulator należy przechowywać w dołączonym pudełku w pomieszczeniu zamkniętym.

Cyfrowy termometr

Ekran LED pełni funkcję termometru cyfrowego pokazującego temperaturę grilla. Zapewnia to precyzyjny i dokładny odczyt temperatury grilla.

Wskaźniki świetlne

Model PULSE ma czerwone wskaźniki świetlne na regulatorze temperatury, które informują, że grill się nagrzewa lub jest już gotowy do pieczenia.

Niebieskie światło miga, kiedy regulator jest gotowy do sparowania z urządzeniem mobilnym Bluetooth®, i przechodzi w tryb ciągły, kiedy grill zostanie pomyślnie sparowany z urządzeniem mobilnym.

Wysoka pokrywa

Wysoka pokrywa grilla zapewnia mnóstwo miejsca do grillowania całych kurczaków i pieczeni.

Prowadzenie przewodu zasilającego

Zintegrowany zacisk na prawej nodze grilla umożliwia łatwe poprowadzenie przewodu od regulatora temperatury do tyłu grilla.

Przycisk zasilania

Przycisk zasilania pozwala na łatwe włączanie i wyłączenie. Kiedy regulator temperatury jest włączony, przycisk jest wciśnięty, a kiedy regulator jest wyłączony, przycisk jest wysunięty.

System zarządzania tłuszczem

System zarządzania tłuszczem ułatwia usuwanie tłuszczu i pomaga uniknąć zapalania się tłuszczu. Kapiący tłuszcz, który nie zdąży wyparować, jest odprowadzany do tacki ociekowej umieszczonej na tacy ociekowej pod komorą pieczenia.

Zintegrowana technologia iGRILL

Możesz swobodnie zajmować się grillem i gośćmi, korzystając ze zintegrowanej funkcji iGRILL, która dzięki sondzie do mięsa pozwala na monitorowanie temperatury potraw i grilla z ogrodu lub kuchni za pomocą mobilnych urządzeń Bluetooth®.

Aplikacja w czasie rzeczywistym pokazuje na urządzeniu mobilnym temperaturę wewnątrz potrawy oraz temperaturę grilla. Po pobraniu aplikacji WEBER iGRILL umieść sondy z grilla w potrawie. Za pomocą aplikacji możesz zmienić jednostkę na wyświetlaczu regulatora temperatury na stopnie Fahrenheita lub Celsjusza.

Wyjmowane elementy ułatwiające czyszczenie

Ruszty do pieczenia, wkładkę do miski i tacę ociekową można wyjąć, co ułatwia czyszczenie. Wkładka do miski nadaje się do mycia w zmywarce.

Żeliwne ruszty do pieczenia powleczone emalią porcelanową

Żeliwne ruszty do pieczenia powleczone emalią porcelanową równomiernie utrzymują ciepło i tworzą apetyczne przypieczone wzorki, które wszyscy chcemy uzyskać. Dzięki retencji ciepłej żeliwa temperatura szybciej wraca do poprzedniego poziomu po podniesieniu pokrywy.

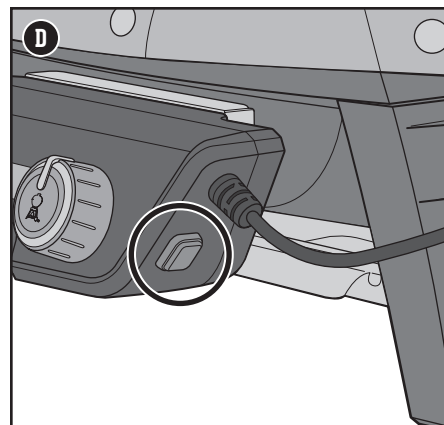
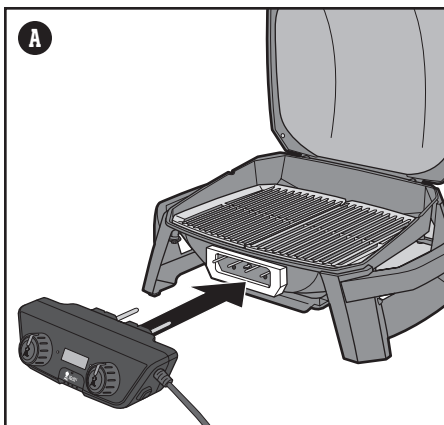
Grillowanie dwustrefowe (seria 2000)

Możesz jednocześnie grillować różne rodzaje potraw w dwóch strefach temperatury. Usmaż steki w wysokiej temperaturze z jednej strony, a po drugiej stronie niech powoli przyrządzają się przystawki w niższej temperaturze.

Podstawowe informacje

Mocowanie regulatora temperatury

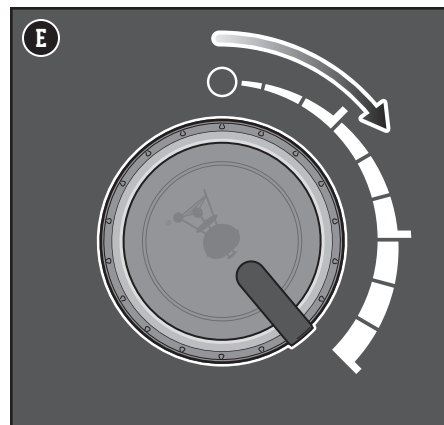
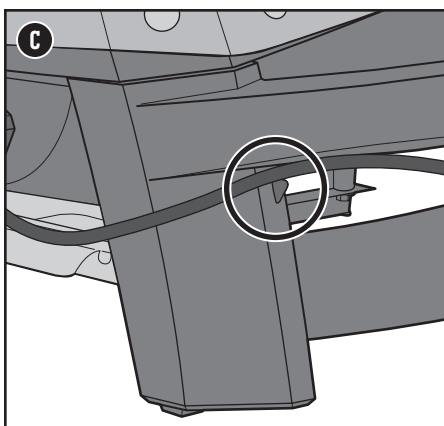
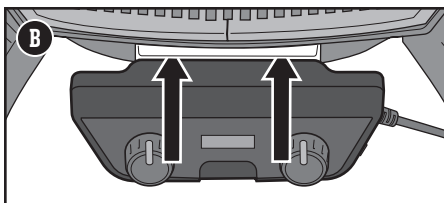
- 1) Podłącz regulator temperatury do grilla, wkładając go prosto do uchwyty montażowego (A). Nie wciskaj na siłę regulatora temperatury do uchwyty montażowego. Upewnij się, że bolce elementu grzewczego są spasowane z regulatorem temperatury, aby zapewnić prawidłowe mocowanie (B).
- 2) Poprowadź przewód zasilający pod prawym uchwytem i zabezpiecz go zaciskiem do przewodu (C).
- 3) Sprawdź, czy czerwony przycisk zasilania umieszczony po prawej stronie regulatora temperatury znajduje się w pozycji wyłączonej (OFF).
- 4) Podłącz przewód zasilający do uziemionego gniazda sieciowego.



Rozgrzewanie grilla

Rozgrzewanie grilla ma kluczowe znaczenie dla pomyślnego grillowania. Dzięki temu jedzenie nie przywiera do ruszta, a sam ruszt jest na tyle gorący, że umożliwia właściwe przypiekanie. Czynność ta ponadto umożliwia pozbycie się resztek jedzenia z poprzedniego grillowania znajdujących się na ruszcie.

- 1) Wciśnij czerwony przycisk zasilania umieszczony po prawej stronie regulatora temperatury na pozycję ON, by włączyć grill (D).
- 2) Obróć pokrętko(-a) regulacji temperatury na najwyższe ustawienie. Na cyfrowym ekranie LED wyświetli się temperatura grilla.
- 3) Rozgrzej grill z pokrętko(-ami) regulacji na najwyższym ustawieniu (E). Czerwone wskaźniki świetlne będą pulsować, co oznacza, że grill się nagrzewa, a temperatura na wyświetlaczu będzie rosnąć. Kiedy wybrana temperatura zostanie osiągnięta, regulator temperatury wyemituje sygnał dźwiękowy. Wskaźniki świetlne przestaną pulsować i będą się świecić w trybie ciągłym. Grill będzie rozgrzany, kiedy temperatura osiągnie wartość 260°C. Potrwa to około 15-20 minut w zależności od warunków otoczenia.
- 4) Grillowanie w niższej temperaturze grilla: Rozgrzej w opisany powyżej sposób. Obróć pokrętko w lewą stronę, ustawiając w wybranej pozycji. Rozpocznij grillowanie.



Sprawdź w aplikacji iGRILL przybliżone czasy grillowania i ustawienia dla różnych kawałków mięsa (dostosuj do warunków).

Warunki otoczenia

Grillowanie w zimniejszym klimacie lub na większej wysokości wydłuży czas pieczenia. Stałe wiejący wiatr obniży wewnętrzną temperaturę grilla. Postaw grill w taki sposób, żeby wiatr wiał od przodu grilla.

Pierwsze rozpalanie

Rozgrzewaj grill przy zamkniętej pokrywie na najwyższym ustawieniu przez co najmniej dwadzieścia minut przed pierwszym grillowaniem.



⚠ OSTRZEŻENIE: Podczas korzystania z grilla noś rękawice odporne na wysoką temperaturę (zgodne z normą EN 407, zapewniające ochronę przed ciepłem kontaktowym na poziomie 2 lub wyższym).

Korzystanie z funkcji iGRILL

Grill jest wyposażony w technologię iGRILL, która umożliwia sprawdzanie temperatury grilla i sondy do potraw na urządzeniu mobilnym z aplikacją. Postępuj zgodnie z podanymi niżej instrukcjami korzystania ze zintegrowanej funkcji iGRILL.

- 1) Pobierz aplikację WEBER iGRILL.
- 2) Włącz Bluetooth® w ustawieniach swojego urządzenia mobilnego.
- 3) Znajdź porty wejściowe z przodu regulatora temperatury. Podłącz sondę do jednego z portów (F).
- 4) Po włączeniu zasilania grilla, z przodu regulatora temperatury zacznie migać niebieska kontrolka, co oznacza, że funkcja iGRILL jest włączona i gotowa do sparowania (G).
- 5) Uruchom aplikację WEBER iGRILL na swoim urządzeniu mobilnym. Postępuj według instrukcji parowania w aplikacji.
- 6) Teraz możesz przystąpić do korzystania z funkcji iGRILL.

Uwaga: Więcej informacji na temat kompatybilności urządzenia oraz języków obsługiwanych przez aplikację WEBER iGRILL można znaleźć na stronie Weber.com/iGRILLSupport.

Korzystanie z sondy

Kolorowe wskaźniki sond służą do wzrokowej identyfikacji sond w aplikacji.

- Aby zapewnić dokładny odczyt, włóż sondę na głębokość przynajmniej 10 mm w środku mięsa (H). W przypadku drobiu najlepiej umieścić sondę w najgrubszej części uda lub piersi, unikając przy tym kości. W przypadku grubych porcji mięsa umieść sondę od góry lub z boku w środek mięsa.

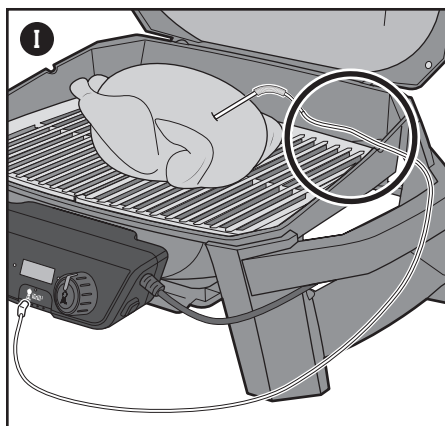
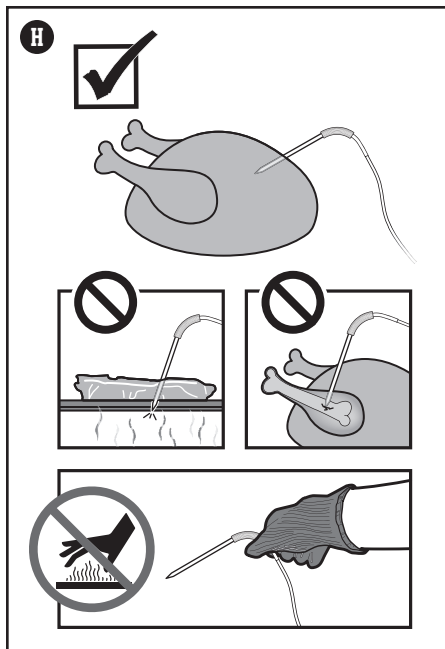
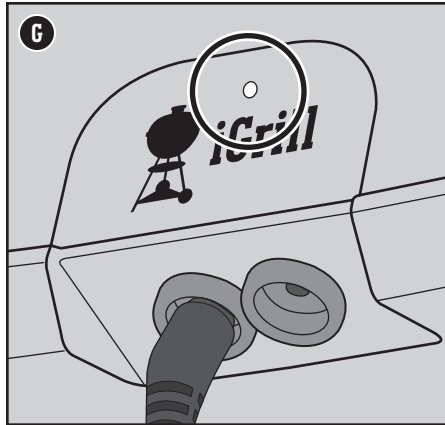
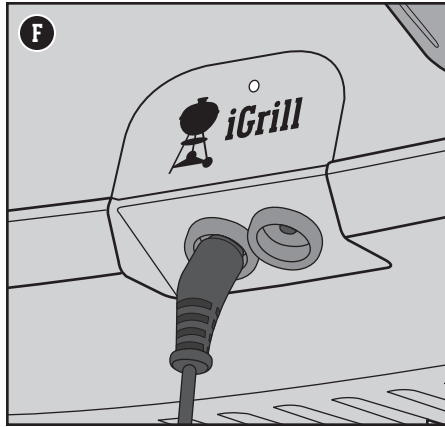
Aby zapewnić bezpieczeństwo użytkowania sondy do mięsa i zapobiec jej uszkodzeniu:

- Nie wystawiaj sondy ani jej przewodów na bezpośredni kontakt z rusztem grilla.
- Poprowadź przewody sondy iGRILL przez boczny kanał na grillu, aby dopilnować, że pokrywa grilla się domyka (I).
- Nie zanurzaj sondy ani jej przewodów w płynie.
- Sonda nie nadaje się do mycia w zmywarce do naczyń.

Ważna uwaga: W przypadku korzystania z sondy należy poprowadzić kabel tam, gdzie nie będzie narażony na działanie ognia lub temperatury przekraczającej 380°C. Należy unikać wystawiania sondy na temperaturę poniżej -30°C. Temperatury poniżej -30°C lub powyżej 300°C nie wyświetlą się w aplikacji i spowodują, że zniknie połączenie z sondą.

Schładzanie

Po zakończeniu grillowania obróć pokrętko(-a) regulacji w pozycję wyjątkową, odłącz z gniazda przewód zasilający i odczekaj, aż regulator temperatury ostygnie. Wyjmij regulator temperatury i przechowuj go w pomieszczeniu zamkniętym w dołączonym pudełku, gdy nie jest używany.



Pielęgnacja iGRILL

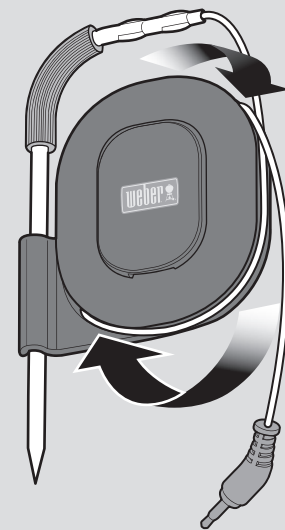
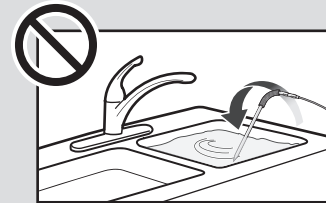
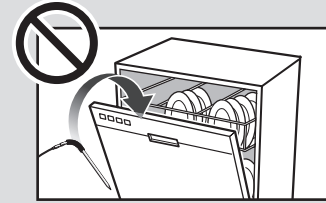
Pielęgnacja sondy iGRILL

Oczyszczyć sondę przed pierwszym użyciem. Sondy należy czyścić przez wytarcie je wilgotnym ręcznikiem lub wilgotną ściereczką.

Sondy nie nadają się do mycia w zmywarce. Sondy nie są wodoodporne i kontakt z wodą może spowodować ich uszkodzenie. Nigdy nie zanurzaj sond w wodzie. Należy uważać, żeby nie dopuścić do zawilgocenia przewodów sond ani miejsca styku przewodów z sondą.

Schówek na przewód sondy

Starannie zwiń przewód sondy, kiedy nie jest używana. Przechowuj sondę w pudełku do przechowywania z regulatorem temperatury.



⚠ OSTRZEŻENIE: Niebezpieczeństwo odniesienia obrażeń! Sondy są bardzo ostre. Podczas obsługi sondy należy zachować szczególną ostrożność.

⚠ OSTRZEŻENIE: Niebezpieczeństwo oparzenia! Obsługiwanie sond temperatury bez ochrony rąk może doprowadzić do ciężkich oparzeń. Kolorowych wskaźników sond nie należy dotykać gołymi rękami podczas korzystania z grilla, ponieważ nie są izolowane termicznie. Podczas korzystania z grilla noś rękawice odporne na wysoką temperaturę (zgodne z normą EN 407, zapewniające ochronę przed ciepłem kontaktowym na poziomie 2 lub wyższym).

⚠ PRZESTROGA: Kiedy grill nie jest użytkowany, należy wyjąć regulator temperatury i przechowywać go w pomieszczeniu.

Konserwacja po każdym użyciu

Dbaj o czystość

Nagromadzony brud i tłuszcz mogą pogorszyć działanie grilla. Na czas przyrządzania wpływają takie czynniki, jak wysokość nad poziomem morza, wiatr i temperatura zewnętrzna.

Sprawdzanie obecności tłuszczu

Grill jest wyposażony w system zarządzania tłuszczem, który odprowadza tłuszcz z dala od pieczonego jedzenia do jednorazowego zbiornika. W czasie pieczenia tłuszcz jest odprowadzany do wysuwanej tacki na tłuszcz i dalej do jednorazowej tacy ociekowej. System ten powinien być czyszczony w przypadku każdego grillowania, aby zapobiec pożarowi.

- 1) Upewnij się, że grill jest wyłączony i zimny.
- 2) Odtłącz i wyjmij regulator temperatury, wyciągając go delikatnie po bokach, aż uwolni się z uchwytu montażowego (A).
- 3) Wyjmij wysuwaną tacę ociekową, pociągając ją do przodu (B).
- 4) Sprawdź, czy w jednorazowej tacce ociekowej, która umieszczona jest w wysuwanej tacy ociekowej, znajduje się tłuszcz. W razie potrzeby wyrzuć jednorazową tacę ociekową i włóż nową.
- 5) Ponownie zainstaluj wszystkie elementy.

Czyszczenie ruszty do pieczenia

Po wstępnym rozgrzaniu grilla kawałki jedzenia lub zanieczyszczenia pozostałe po poprzednim grillowaniu będą łatwiejsze do usunięcia. Czyste ruszty do pieczenia zapobiegają przywieraniu jedzenia podczas kolejnego grillowania.

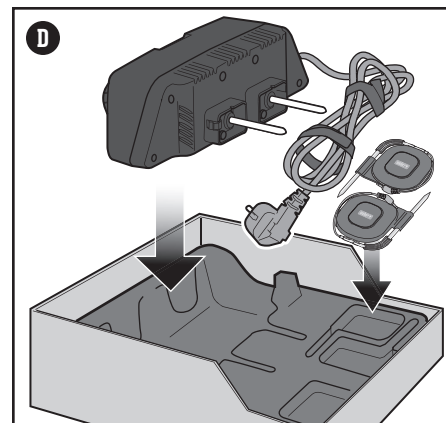
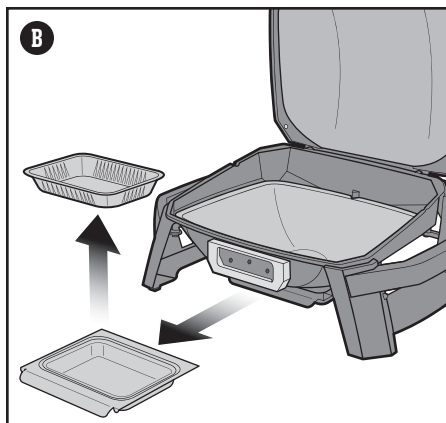
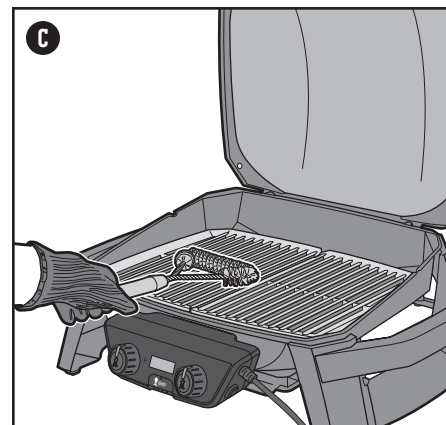
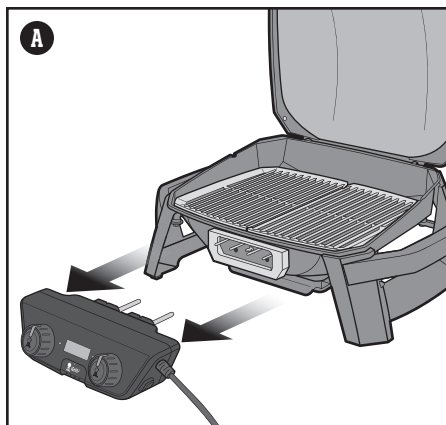
- 1) Po rozgrzaniu grilla natychmiast wyczyść ruszty do pieczenia za pomocą szczotki z włosia ze stali nierdzewnej (C).

Czyszczenie regulatora temperatury

Przetrzyj regulator temperatury ściereczką z mikrofibry zwilżoną wodą. Nie używaj środków czyszczących ani szczotki, ponieważ spowoduje to zarysowanie powierzchni. Nigdy nie używaj na tworzywach sztucznych środków do czyszczenia szkła. Spowoduje to uszkodzenie powierzchni.

Przechowywanie regulatora temperatury

Odczekaj, aż regulator temperatury i sondy ostygną, zanim przystąpisz do czyszczenia. Regulator temperatury i sondy iGRILL przechowuj w dotychczasowym pudełku w pomieszczeniu zamkniętym (D).



⚠ **OSTRZEŻENIE:** Grill należy dokładnie i regularnie czyścić.

⚠ **OSTRZEŻENIE:** Aby uniknąć przegrzania, urządzenia tego nie można zakrywać żadnym twardym lub elastycznym materiałem, takim jak aluminiowa taca, folia aluminiowa lub tace wykonane z innego odpornego na wysoką temperaturę materiału i których wymiary wynoszą więcej niż 34 x 24 cm (Pulse 1000) i 40 x 28 cm (Pulse 2000). Taki przedmiot należy umieścić pośrodku grilla w celu zapewnienia odpowiedniej wentylacji. Zakrycie większej powierzchni ruszty takimi przedmiotami lub materiałami negatywnie wpłynie na bezpieczeństwo produktu i może doprowadzić do jego poważnego uszkodzenia.

⚠ **OSTRZEŻENIE:** Nie wyścielaj wysuwanej tacki ociekowej ani żadnej części grilla folią aluminiową.

⚠ **OSTRZEŻENIE:** Należy zachować ostrożność podczas wyjmowania tacki ociekowej i usuwania gorącego tłuszczu.

⚠ **OSTRZEŻENIE:** Przed każdym grillowaniem sprawdź wysuwaną tacę ociekową pod kątem ilości zebranego tłuszczu. Usuń nadmiar tłuszczu, aby uniknąć zapalenia się go.

⚠ **OSTRZEŻENIE:** Szczotki do grilla należy regularnie sprawdzać pod kątem wypadającego włosia i stopnia zużycia. Wymień szczotkę, jeżeli zauważysz luźne włosie na rusztach lub szczotce. Firma WEBER zaleca zakup nowej szczotki do grilla z włosiem ze stali nierdzewnej na początku każdej wiosny.

⚠ **OSTRZEŻENIE:** W przypadku zapalenia się tłuszczu zamknij pokrywę, wyłącz przycisk zasilania, odtłącz grill od gniazdka elektrycznego i pozostaw pokrywę zamkniętą, aż tłuszcz przestanie się palić. Nie używaj płynu do ugaszenia płomieni.

⚠ **PRZESTROGA:** Kiedy grill nie jest użytkowany, należy wyjąć regulator temperatury i przechowywać go w pomieszczeniu.



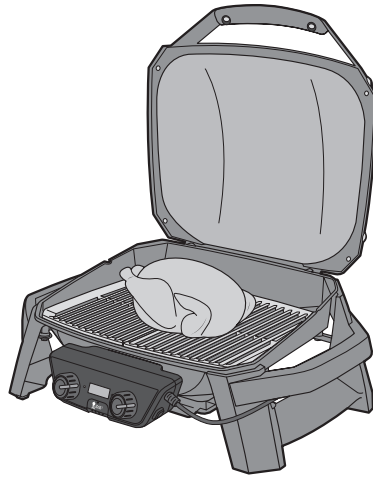


Konfiguracja grillowania metodą bezpośrednią

PULSE 1000 oraz 2000

Obróć pokrętło(-a) regulacji w najwyższe ustawienie i rozgrzej grill do 260°C. Wyczyść ruszty do pieczenia za pomocą szczotki z włosa ze stali nierdzewnej.

Ustaw temperaturę do wartości podanej w przepisie. Umieść jedzenie na rusztach do pieczenia i zamknij pokrywę grilla. Odwracaj potrawy tylko raz w czasie grillowania. Uchylaj pokrywę wyłącznie w celu odwrócenia jedzenia lub by sprawdzić wypieczenie pod koniec zalecanego czasu grillowania.



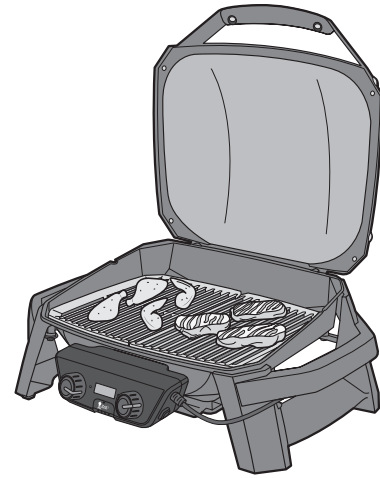
Konfiguracja grillowania metodą pośrednią

PULSE 1000 oraz 2000

Obróć pokrętło(-a) regulacji w najwyższe ustawienie i rozgrzej grill do 260°C. Wyczyść ruszty do pieczenia za pomocą szczotki z włosa ze stali nierdzewnej.

Zmniejsz temperaturę, obracając pokrętło(-a) regulacji do położenia środkowego.

Duże potrawy, takie jak kurczak lub pieczeń, umieść poziomo na środku grilla.



Grillowanie dwustrefowe

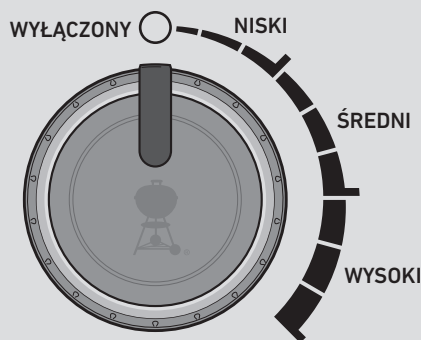
PULSE 2000

Obróć pokrętła regulacji w najwyższe ustawienie i rozgrzej grill do 260°C.

Ustaw temperaturę na każdym pokrętle regulacji na preferowaną wartość dla każdej strefy. Wyczyść ruszty do pieczenia za pomocą szczotki z włosa ze stali nierdzewnej.

Jeśli grillujesz jeden produkt dłużej niż drugi, zaleca się ustawienie obu pokręteł na preferowaną temperaturę produktu, który będzie grillowany jako pierwszy, i umieszczenie tego produktu po lewej stronie grilla. Dziesięć minut przed dodaniem drugiego produktu ustaw prawe pokrętło na preferowaną temperaturę pieczenia i odczekaj, by temperatura w prawej części osiągnęła preferowaną wartość. Pamiętaj, że regulator temperatury wyświetli średnią temperaturę wewnątrz grilla, a nie poszczególnych stref.

Odwracaj potrawy tylko raz w czasie grillowania. Uchylaj pokrywę wyłącznie w celu odwrócenia jedzenia lub by sprawdzić wypieczenie pod koniec zalecanego czasu grillowania.



Zakres temperatur w grillu PULSE:

NISKI (93-149°C)

ŚREDNI (176-232°C)

WYSOKI (260-316°C)



Korzystanie z funkcji iGRILL

Podłącz wtyczkę sondy do portu iGRILL z przodu grilla i włóż sondę do potrawy. Poprowadź przewód sondy przez kanały po bokach grilla. Upewnij się, że po włożeniu do potrawy sondy nie dotykają kości ani rusztów do pieczenia. Uruchoom aplikację WEBER iGRILL na urządzeniu mobilnym z Bluetooth®, aby ustawić alarmy i monitorować zdalnie temperaturę przez aplikację. Zajrzyj do instrukcji dotyczących korzystania z funkcji iGRILL w sekcji Obsługa niniejszego podręcznika.

Zasady grillowania

Rozgrzewaj grill za każdym razem przed przystąpieniem do pieczenia.

Jeżeli ruszty do grillowania nie osiągają odpowiednio wysokiej temperatury, jedzenie będzie do nich przywierać, a Ty nigdy nie będziesz mieć okazji dobrze przypiec produktów ani uzyskać apetycznych przypalonych wzorków. Jeżeli w przepisie jakiejś potrawy jest mowa o ciepłe niskim lub średnim, zawsze na początku rozgrzewaj grill, wybierając najwyższe ustawienie.

Nie grilluj na zanieczyszczonych rusztach.

Układanie produktów na brudnych rusztach to nigdy nie jest dobry pomysł. Pozostałości na ruszcie działają jak klej, powodując przywieranie nowo wyłożonych produktów do rusztu. Aby uniknąć delektowania się smakiem kolacji sprzed kilku dni, upewnij się, że pieczesz na czystym ruszcie. Po rozgrzaniu rusztu posuń się szczotką do grilla z włośnia ze stali nierdzewnej w celu oczyszczenia i wygładzenia powierzchni rusztu.

W trakcie przygotowań nie odchodź od grilla.

Zanim uruchomisz grill, sprawdź, czy wszystko, czego potrzebujesz, masz w zasięgu ręki. Nie zapomnij o potrzebnych przyborach i narzędziach do grillowania, wcześniejszym natłuszczeniu bądź zamarynowaniu jedzenia, o sosach i glazurze, a także czystych półmiskach i talerzach na upieczone produkty. Nieustanne krążenie pomiędzy kuchnią a podwórkiem pozbawi Cię przyjemności, a ponadto może doprowadzić do przypalenia jedzenia. Francuscy kucharze określają to jako „mise en place”, co oznacza „mieć wszystko w jednym miejscu”. My nazywamy to obecnością przy grillu.

Zadbaj o trochę miejsca.

Wyłożenie zbyt dużej ilości jedzenia na ruszt ograniczy Twoją elastyczność. Pozostaw co najmniej jedną czwartą rusztu pustą. Produkty układaj tak, aby zachować pomiędzy nimi spore odstępy. Dzięki temu będziesz mógł bez problemu postąpić się szczypcami i z łatwością przekładać poszczególne porcje. Niekiedy grillowanie wymaga podjęcia decyzji w ułamku sekundy i przerzucenia jedzenia z jednego miejsca na drugie. Aby więc było to możliwe, zapewnij sobie wystarczająco dużo miejsca.

Spróbuj nie podglądać.

Pokrywa grilla to coś więcej niż ostona przed deszczem. Pełni znacznie ważniejszą funkcję: chroni przed przedostawaniem się zbyt dużych ilości powietrza do komory pieczenia i zapobiega wydostawaniu się zbyt dużych ilości ciepła i dymu na zewnątrz. Gdy pokrywa pozostaje zamknięta, ruszt do pieczenia jest bardziej gorący, czas pieczenia skraca się, a wędzony aromat staje się silniejszy. Korzystaj z aplikacji iGRILL w celu szybkiego monitorowania temperatury grilla i wnętrza potraw, a nie będziesz musiał otwierać grilla przed nastaniem pory posiłku. Zakładaj więc pokrywę na grill!

Przewracanie? Tylko raz.

Czy może być coś równie pysznego jak soczysty stek, odpowiednio przypieczony, z mnóstwem cudownie skarmelizowanych cząstek? Kluczem do osiągnięcia tego rezultatu jest rezygnacja z ciągłego przewracania pieczonego mięsa. Czasem ulegamy skłonności do przewracania produktu, nim uzyska żądany kolor i smak. W niemal każdym przypadku porcję mięsa należy przewrócić na drugą stronę tylko raz. Częstsze przewracanie wiąże się z częstszym otwieraniem pokrywy, co dodatkowo pociąga za sobą szereg niepożądanych skutków. Powstrzymaj się zatem i zaufaj grillowi.

Deklaracja zgodności WE

Marka: WEBER

Nazwa modelu: PULSE 1000, PULSE 1000 ze stojakiem, PULSE 2000, PULSE 2000 z wózkiem

(Numer modelu oznaczenie wyjaśniono aby wskazać numer modelu może następować "XYZ", gdzie "X" oznacza tryb progresywny akcesoriów z produktem lub kolor, "Y" oznacza tryb progresywny akcesoriów z produktem lub kolor, oraz "Z" oznacza tryb progresywny region sprzedaży.)

Numer modelu: 81010053, 81010069, 81010074, 81010093, 81010094, 82010053, 82010069, 82010074, 82010093, 84010053, 84010069, 84010093, 85010053, 85010069, 85010074, 82010094, 84010074, 84010094, 85010093, 85010094, 81010079, 82010079, 84010079, 85010079

Opis produktu: Ogrodowy grill elektryczny ze iGRILL 3.

My, firma Weber-Stephen Products LLC z siedzibą pod adresem 1415 S Roselle Road, Palatine IL, 60067, Stany Zjednoczone, wystawiamy tę deklarację zgodności na naszą wyłączną odpowiedzialność.

Przedmiot deklaracji: Grille WEBER PULSE 1000 i PULSE 2000, które zawierają również nadajnik, jedną sondę dla PULSE 1000 oraz dwie sondy dla PULSE 2000

Przedmiot deklaracji opisany powyżej jest zgodny z odpowiednimi przepisami zharmonizowanymi Unii Europejskiej:

Grille PULSE 1000 i PULSE 2000 zostały wyprodukowane zgodnie z:

dyrektywą LVD:2014/35/EU

dyrektywą EMC:2014/30/EU

dyrektywą w sprawie materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z

żywnością:1935/2004/EC

dyrektywą 2012/19/EU w sprawie zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego (WEEE)

dyrektywą 2011/65/EU w sprawie ograniczenia stosowania substancji niebezpiecznych w EEE(RoHS 2)

rozporządzeniem nr 1907/2006 w sprawie rejestracji, oceny, udzielania zezwoleń i stosowanych ograniczeń w zakresie chemikaliów (REACH)

rezolucją Rady Europy CM/Res(2013)9 w sprawie metali i stopów stosowanych w materiałach do kontaktu z żywnością

oraz:

Bezpieczeństwo i higiena pracy:

EN 60335-2-78:2003 + A1:2008

EN 60335-1:2012 + A11:2014

EN 62233: 2008)

Kompatybilność elektromagnetyczna:

EN 55014-1:2006 + A1:2009 + A2:2011

EN 55014-2:1997 + A1:2001 + A2:2008

EN 61000-3-2: 2014

EN 61000-3-3: 2013

a także:

dyrektywą 2014/53/UE w sprawie urządzeń radiowych (RED)

Bezpieczeństwo i higiena pracy:

EN 60950-1:2006+A11:2009+A12:2010+A12:2011+A2:2013

EN 62479:2010

Kompatybilność elektromagnetyczna:

EN 301 489-17 V2.2.1:2012-09

EN 301 489-1 V1.9.2:2011-09

EN 55014-1:2006+A1:2009+A2:2011

EN 55014-2:1997+A1:2001+A2:2008

Urządzenia radiowe:

EN 300 328 V1.8.1:2012-06

Jednostka notyfikowana: Eurofins Product Service GmbH,Storkower Strasse 38c,D-15526 Reichenwalde b. Berlin, Niemcy; **tel.:** +49-33631-888 000;

Numer identyfikacyjny UE: 0681; zastosowała wymienione powyżej normy odnoszące się do dyrektywy RED i wydała certyfikat badania typu UE.

Przedmiot tej deklaracji wykorzystuje oprogramowanie i aplikację na urządzeniu inteligentnym, z którą to oprogramowanie się łączy.

Produkt nosi znak CE, który po raz pierwszy został umieszczony w 2017 roku, i posiada świadectwo badania typu WE wydane przez: **Notyfikowana jako 02830, UL International Demko A/S, Borupvang 5A, DK-2750 Balleruo, DANIA**

Adres producenta:

Nazwa fabryki: Weber-Stephen Products LLC.

Adres fabryki: 1415 S. Roselle Road, Palatine IL, 60067, USA

My, firma Weber-Stephen Products LLC, 1415 S. Roselle Road, Palatine IL, 60067, USA, niniejszym potwierdzamy, że poniższe adresy są adresami naszych oddziałów:

Weber-Stephen Deutschland GmbH, Rheinstrasse 194, DE-55218 Ingelheim, Niemcy

Jednostką oceniającą system zapewnienia jakości jest UL International Demko A/S, Borupvang 5A, DK-2750 Balleruo, DANIA.

Podpisano w imieniu firmy Weber-Stephen Products LLC

Palatine, IL, Stany Zjednoczone 10 lipca 2017 r.

Ralph N. Ten Bruin

Ralph N. Ten Bruin

Dyrektor generalny działu regulacji prawnych



Gruntowne czyszczenie i konserwacja

CZYSZCZENIE WNEŹRZA GRILLA

Z czasem funkcjonowanie grilla może ulec pogorszeniu, jeśli nie będzie właściwie konserwowany.

Niskie temperatury pieczenia, nierówno rozprowadzane ciepło i jedzenie przywierające do rusztów są oznakami świadczącymi o niewykonywaniu czyszczenia i konserwacji. Gdy grill jest wyłączony i chłodny, zacznij od czyszczenia wnętrza, przesuwając się od góry ku dołowi.

Dokładne czyszczenie zaleca się wykonywać co pięć grillowań. Systematyczne użytkowanie grilla może wymagać częstszego czyszczenia.

Czyszczenie pokrywy

Od czasu do czasu możesz zauważyć po wewnętrznej stronie pokrywy osady przypominające tuszczącą się farbę. W trakcie użytkowania grilla tłuszcz i opary ulegają powolnemu zwęglaniu i odkładają się po wewnętrznej stronie pokrywy. Zanieczyszczenia te z czasem tuszczą się i wyglądają jak odpadające płyty farby. Są nietoksyczne, ale mogą opadać na pieczone produkty, jeżeli pokrywa nie jest regularnie czyszczona.

- 1) Za pomocą plastikowej skrobaczki usuń zwęglony tłuszcz z wnętrza pokrywy (A).

Czyszczenie wykładki do miski i komory pieczenia

Sprawdź wnętrze komory pieczenia, czy nie gromadzą się w niej resztki jedzenia lub pozostałości tłuszczu. Duża ilość nagromadzonych zanieczyszczeń może spowodować ich zapalenie się.

Zaleca się stosowanie rękawic podczas wyjmowania elementów grzejnych, ponieważ będą zabrudzone.

- 1) Wyjmij regulator temperatury.
- 2) Wyjmij ruszty do pieczenia (B).
Nie używaj metalowych szczotek do czyszczenia elementów grzejnych.
- 3) Wyjmij elementy grzejne, odkręcając śrubę(y) radełkową(-e) z przodu grilla w lewo, aż do uwolnienia śrub (C).
- 4) Wsuń elementy grzejne w stronę tylnej części grilla. Uważając, aby nie zgąć elementu grzewczego, odchyl go do góry i wyjmij (D).
- 5) Za pomocą plastikowej skrobaczki usuń zanieczyszczenia z boków i dna wkładki do miski, kierując je do otworu w dole komory pieczenia (E). Otwór ten odprowadza zanieczyszczenia do wysuwanej tacy ociekowej.
- 6) Wyjmij i wyczyść wysuwaną tacę ociekową. Zajrzyj do instrukcji konserwacji po każdym użyciu.

Wkładkę do miski grilla można wyjąć i umyć ciepłą wodą z mydłem. Wkładka do miski nadaje się do mycia w zmywarce. Uważaj, aby nie wygiąć wkładki do miski.

Po oczyszczeniu należy ponownie zainstalować wkładkę do miski. Nie wolno korzystać z grilla bez wkładki do miski.

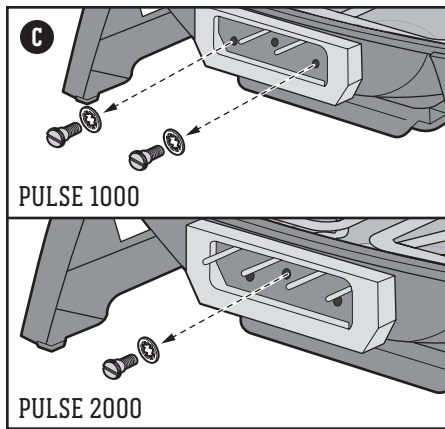
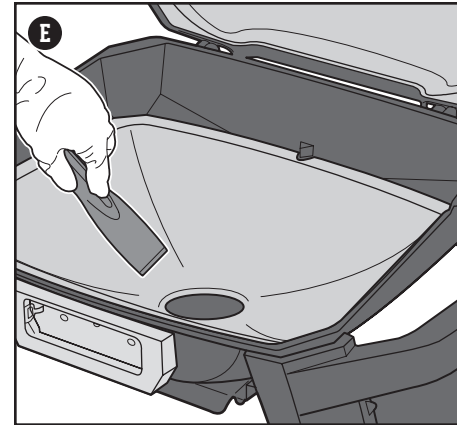
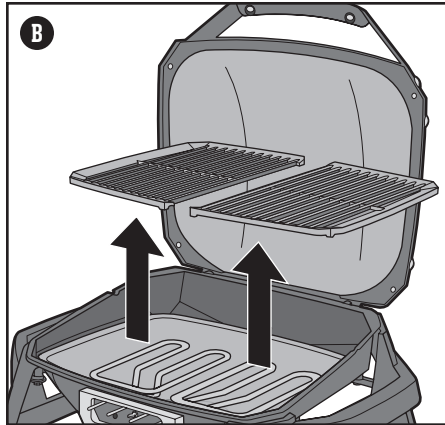
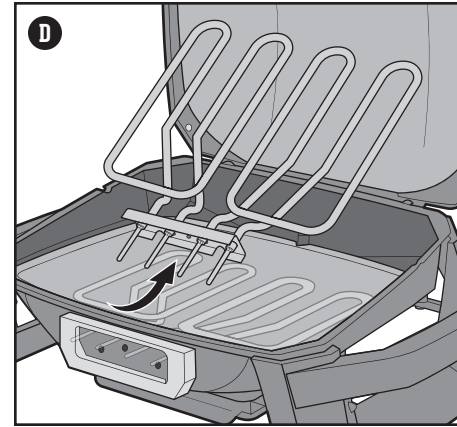
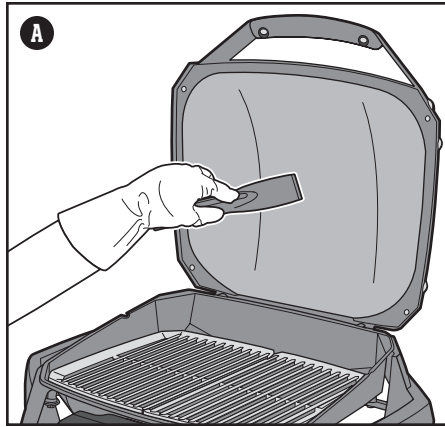
Aby z powrotem zainstalować elementy grzejne, włóż elementy grzejne do pasujących otworów od wewnątrz przedniej części grilla. Zamocuj ponownie, wkręcając śruby w prawo. Nie należy nadmiernie dokręcać.

Wyczyść elementy grzejne, pozwalając, by jedzenie się wypaliło.

CZYSZCZENIE POWIERZCHNI ZEWNĘTRZNYCH GRILLA

Zewnętrzne powierzchnie grilla mogą być wykonane z aluminium, stali nierdzewnej oraz tworzyw sztucznych.

Firma WEBER zaleca niżej opisane metody czyszczenia zależnie od rodzaju powierzchni:



Czyszczenie powierzchni ze stali nierdzewnej

Stal nierdzewną czyść przy użyciu mydła usuwającego tłuszcz. Używając ściereczki z mikrofibry, czyść zgodnie z kierunkiem szlifowania stali nierdzewnej. Optucz czystą wodą i dokładnie wytrzyj. Nie używaj ręczników papierowych. Do stali nierdzewnej nie wolno używać wybielaczy ani chlorowanych środków czyszczących.

Uwaga: Nie ryzykuj zarysowania powierzchni ze stali nierdzewnej poprzez użycie past ściernych. Pasty nie czyszczą ani nie polerują. Spowodują zmianę koloru metalu przez usunięcie wierzchniej warstwy z tlenku chromu.

Czyszczenie części malowanych oraz elementów z tworzyw sztucznych

Elementy malowane i z tworzyw sztucznych czyść przy użyciu mydła usuwającego tłuszcz. Optucz czystą wodą i dokładnie wytrzyj.

Czyszczenie zewnętrznych powierzchni grilla użytkowanego w nietypowym środowisku

Jeżeli grill jest narażony na działanie szczególnie trudnych warunków środowiskowych, wymaga częstszego czyszczenia z zewnątrz. Kwaśne deszcze, chemikalia basenowe i stoną woda mogą spowodować pojawienie się rdzy na powierzchni. Umyj grill z zewnątrz ciepłą wodą z mydłem. Następnie optucz i dokładnie osusz. Ponadto, tylko na częściach ze stali nierdzewnej, raz w tygodniu możesz zastosować środek do czyszczenia stali nierdzewnej, aby zapobiec rdzewieniu powierzchni.

⚠ OSTRZEŻENIE: Zgaś grill i poczekaj, aż ostygnie, zanim przystąpisz do dokładnego czyszczenia.

⚠ PRZESTROGA: Odłącz urządzenie od obwodu zasilania i wyjmij regulator temperatury, zanim przystąpisz do czyszczenia i konserwacji.

⚠ PRZESTROGA: Do czyszczenia grilla nie używaj żadnego z wymienionych niżej środków: płynu do polerowania stali nierdzewnej o właściwościach ściernych, środki zawierające kwas, spirytus mineralny lub ksylen, środki do czyszczenia piekarników, środki czyszczące o właściwościach ściernych (kuchenne środki do czyszczenia), oraz myjki o właściwościach ściernych.

⚠ PRZESTROGA: Nie używaj metalowych szczotek do czyszczenia elementów grzejnych. Pozwól, żeby resztki jedzenia wypaliły się podczas rozgrzewania grilla.

GRILL ELEKTRYCZNY NIE WŁĄCZA SIĘ

OBJAW

- Element grzejny nie grzeje pomimo wykonania instrukcji podanych w sekcji „Obsługa” niniejszego podręcznika użytkownika.

PRZYCZYNA

Regulator temperatury może nie być prawidłowo włożony do obudowy.

ROZWIĄZANIE

Wymij i zainstaluj ponownie regulator temperatury. Zawsze wkładaj do końca regulator temperatury do grilla przed podłączeniem przewodu zasilającego do gniazda elektrycznego.

Istnieje problem z zasilaniem z gniazda elektrycznego.

Sprawdź zasilanie elektryczne.

Wyłącznik różnicowoprądowy wbudowany w regulator temperatury mógł przerwać zasilanie.

Jeśli wyświetlacz cyfrowego termometru i wskaźnik(-i) świetlny(-e) nie są włączone, naciśnij czerwony przycisk zasilania na regulatorze temperatury do pozycji OFF (WYŁ.), aby „zresetować” wyłącznik różnicowoprądowy. Odczekaj 30 sekund, a następnie naciśnij czerwony przycisk zasilania do pozycji ON (WŁ.).

NA WYŚWIETLACZU POJAWIA SIĘ KOD BŁĘDU

OBJAW

- W trakcie uruchamiania lub grillowania na wyświetlaczu cyfrowym pojawia się kod błędu.

PRZYCZYNA

Regulator temperatury jest urządzeniem wrażliwym na pewne czynniki zewnętrzne. Wahania w zasilaniu elektrycznym lub częstotliwości radiowej mogą wpływać na działanie.

ROZWIĄZANIE

Najpierw wyłącz regulator temperatury za pomocą czerwonego przycisku zasilania. Wymij wtyczkę przewodu zasilania z sieci elektrycznej i wymij regulator temperatury z grilla. Odczekaj 30 sekund, a następnie włóż do końca regulator temperatury do grilla przed podłączeniem przewodu zasilającego do gniazda elektrycznego. Naciśnij czerwony przycisk zasilania do pozycji ON (WŁ.).

WYSTĘPUJĄ PROBLEMY Z ŁĄCZNOŚCIĄ BLUETOOTH®

OBJAW

- Występują problemy z utrzymaniem łączności lub sparowaniem urządzenia mobilnego przez funkcję Bluetooth®.

PRZYCZYNA

Funkcja Bluetooth® działa jedynie w małym zasięgu.

ROZWIĄZANIE

Jeśli wskaźnik Bluetooth® na grillu miga, grill jest gotowy do sparowania. Upewnij się, że urządzenie mobilne ma włączoną funkcję Bluetooth® i znajduje się w pobliżu grilla.

Połączenie Bluetooth® jest już sparowane z innym urządzeniem mobilnym.

Jeśli wskaźnik świetlny Bluetooth® świeci się i nie miga, oznacza to, że grill jest już sparowany z urządzeniem mobilnym. Wyłącz funkcję Bluetooth® na innym urządzeniu mobilnym, które nie ma być sparowane z grillem.

Wyłącznik różnicowoprądowy wbudowany w regulator temperatury mógł przerwać zasilanie.

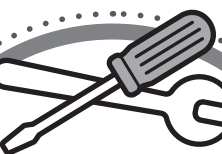
Jeśli wskaźnik świetlny Bluetooth® nie świeci się, naciśnij czerwony przycisk zasilania na regulatorze temperatury do pozycji OFF (WYŁ.), aby „zresetować” wyłącznik różnicowoprądowy. Odczekaj 30 sekund, a następnie naciśnij czerwony przycisk zasilania do pozycji ON (WŁ.).

⚠ **OSTRZEŻENIE:** Nie wolno podejmować żadnych prób naprawy elementów elektrycznych ani elementów konstrukcyjnych bez kontaktu z działem obsługi klienta Weber-Stephen Products LLC.

⚠ **OSTRZEŻENIE:** Nieużywanie oryginalnych części firmy Weber-Stephen do naprawy lub wymiany spowoduje unieważnienie ochrony gwarancyjnej.

SKONTAKTUJ SIĘ Z DZIAŁEM OBSŁUGI KLIENTA

Jeżeli problemy się utrzymują, skontaktuj się z przedstawicielem działu obsługi klienta w swoim regionie, korzystając z informacji kontaktowych na naszej stronie weber.com.

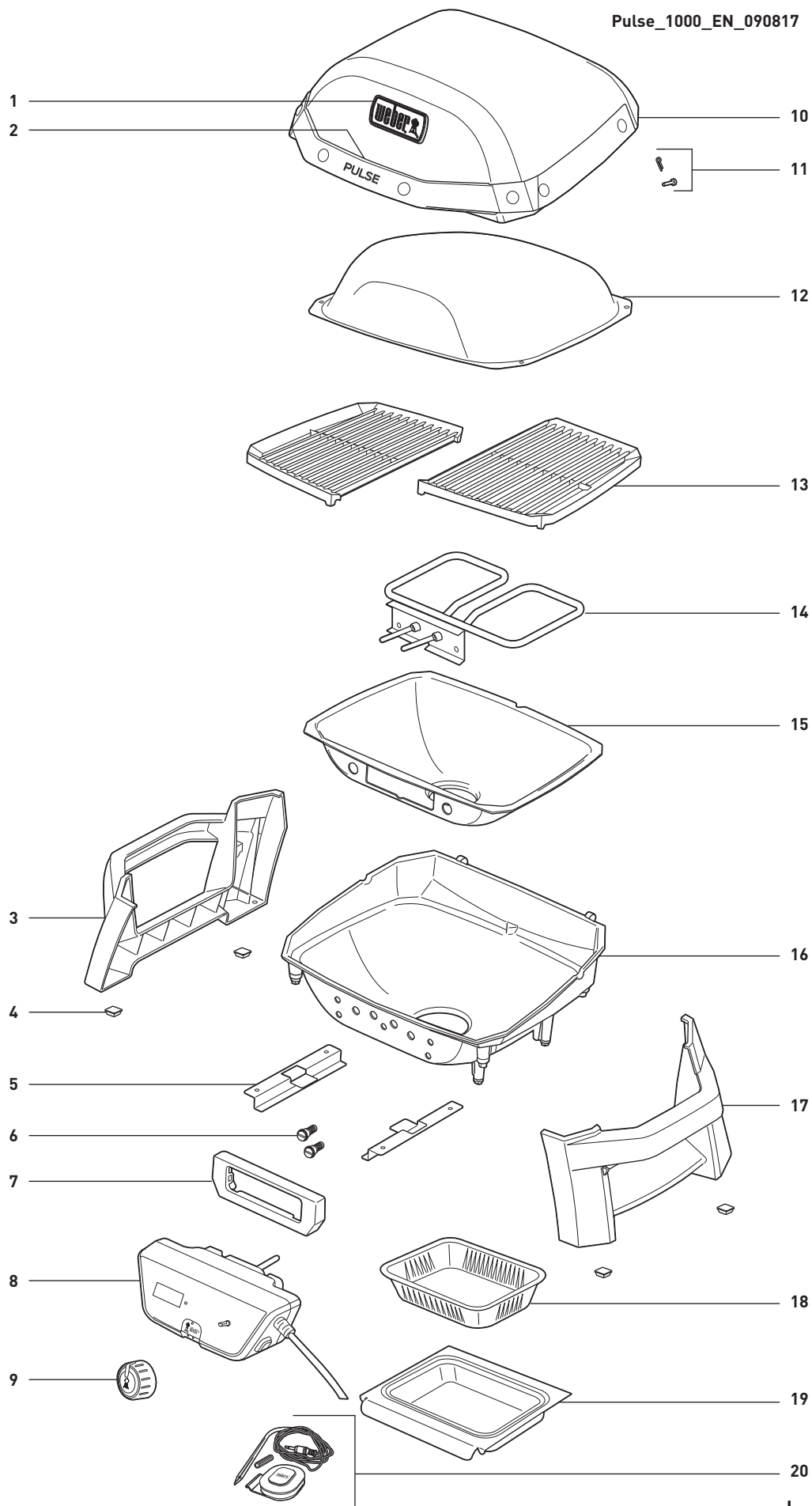


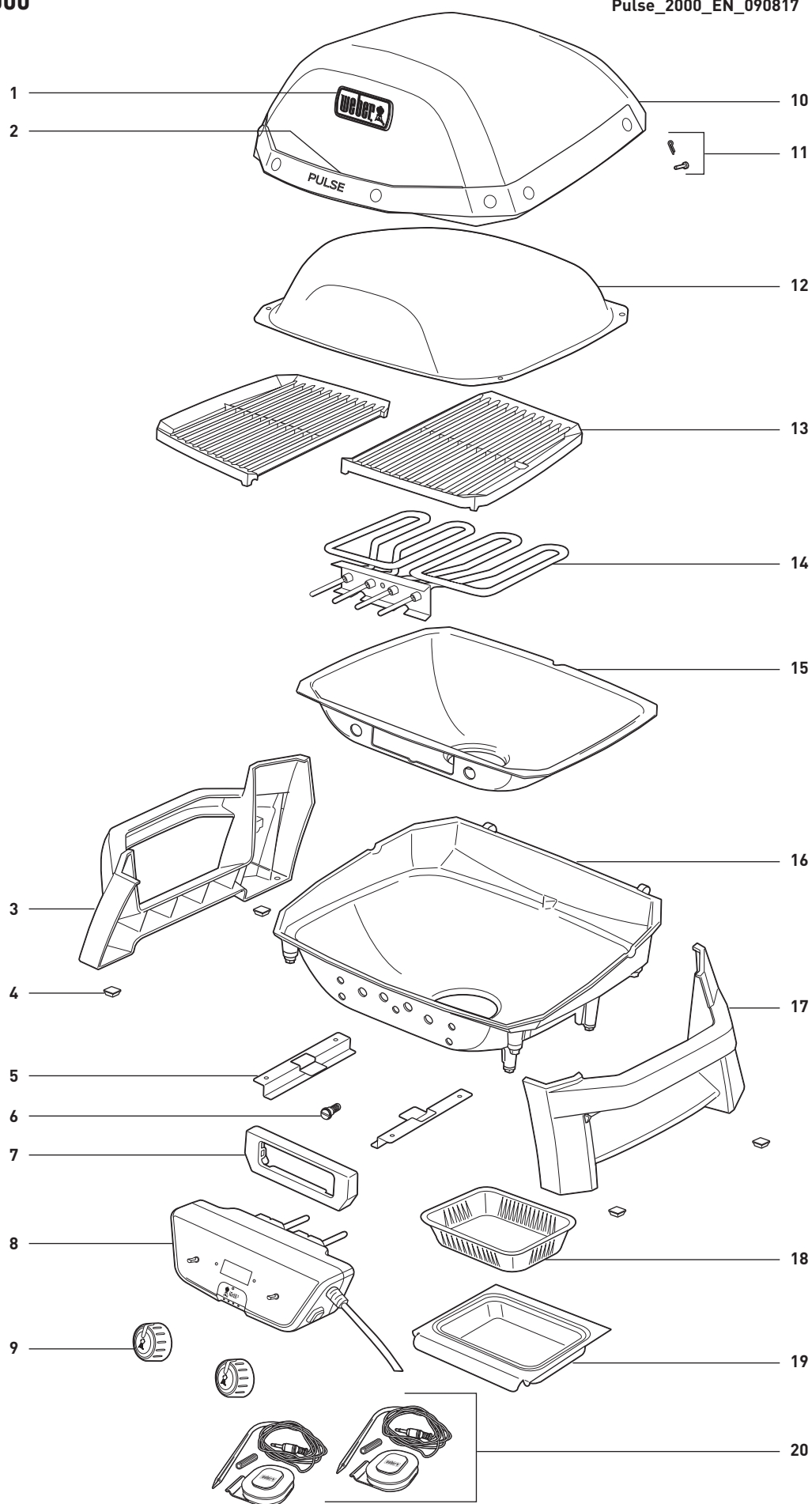
CZĘŚCI ZAMIENNE

Aby uzyskać części zamienne, skontaktuj się z lokalnym sprzedawcą lub zaloguj się na stronie weber.com.



NIE ZAPOMNIJ SIĘ ZAREJESTROWAĆ





Niezbędne przybory
ułatwiające przygotowywanie
i grillowanie jedzenia.



weber.com





Manufacturer:

Weber-Stephen Products LLC

1415 S. Roselle Road
Palatine, IL 60067-6266
USA

Importer:

Weber-Stephen Products (EMEA) GmbH

Franklinstraße 28/29
10587 Berlin
Tel: (+49) 307554184-0

NUMER SERYJNY



Wpisz na przyszłość numer seryjny grilla w polu powyżej. Numer seryjny znajduje się na tabliczce z tyłu, po prawej stronie ramy grilla.

AUSTRALIA

Weber-Stephen Products LLC
R. McDonald Co. PTY. LTD.
+61.8.8221.6111

AUSTRIA

Weber-Stephen Österreich GmbH
+43 (0)7 242 89 0135
service-at@weber.com

BELGIUM

Weber-Stephen Products Belgium Sprl
+32 15 28 30 90
service-be@weber.com

CHILE

Weber-Stephen Chile SpA.
+01 56 2-3224-3936

CZECH REPUBLIC

Weber-Stephen CZ & SK spol. s r.o.
+42 267 312 973
info-cz@weberstephen.com

DENMARK

Weber-Stephen Nordic ApS
+45 99 36 30 10
service-dk@weber.com

FRANCE

Weber-Stephen France SAS
+33 0810 19 32 37
service-fr@weber.com

GERMANY

Weber-Stephen Deutschland GmbH
+49 (0) 30 219 0710
service-de@weber.com

HUNGARY

Weber-Stephen Magyarország Kft.
+36 70 / 70-89-813
info-hu@weberstephen.com

ICELAND

Jarn & Gler Wholesale EHF
+354 58 58 900

INDIA

Weber-Stephen Barbecue Products India Pvt. Ltd.
080 42406666
customercare@weberindia.com

ISRAEL

D&S Imports
+972 392 41119
info@weber.co.il

ITALY

Weber-Stephen Products Italia Srl
+39 0444 367 911
service-it@weber.com

MEXICO

Weber-Stephen Products S.A. de C.V.
+01800-00-WEBER [93237] Ext. 105

NETHERLANDS

Weber-Stephen Holland B.V.
+31 202 623 978
service-nl@weber.com

NEW ZEALAND

WEBER New Zealand ULC
+64 9 570 6630

POLAND

Weber-Stephen Polska Sp. z o.o.
+48 22 392 04 69
info-pl@weberstephen.com

RUSSIA

Weber-Stephen Vostok LLC
+7 495 956 63 21
info.ru@weberstephen.com

SOUTH AFRICA

Weber-Stephen Products (South Africa) Pty Ltd.
+27 11 454 2369
info@weber.co.za

SPAIN

Weber-Stephen Ibérica SRL
+34 935 844 055
service-es@weber.com

SWITZERLAND

Weber-Stephen Schweiz GmbH
+41 52 24402 50
service-ch@weber.com

TURKEY

Weber-Stephen Turkey
+90 212 059 64 80
info-de@weberstephen.com

UNITED ARAB EMIRATES

Weber-Stephen Deutschland GmbH, Dubai Branch
+971 4 454 1626
info@weberstephen.ae

UNITED KINGDOM

Weber-Stephen Products (UK) Ltd.
+44 (0)203 630 1500
service-uk@weber.com

USA

Weber-Stephen Products LLC
847 934 5700
support@weberstephen.com

For Republic of Ireland, please contact:
Weber-Stephen Products (U.K.) Limited.

For other eastern European countries, such as ROMANIA,
SLOVENIA, CROATIA, or GREECE, please contact:
Weber-Stephen Deutschland GmbH.

For Baltic states, please contact:
Weber-Stephen Nordic ApS.

weber.com



Apple i logo Apple są znakami towarowymi firmy Apple Inc., zarejestrowanymi w USA i innych krajach. App Store jest znakiem usługowym firmy Apple Inc. Android i Google Play są znakami towarowymi firmy Google Inc.

Słowny znak towarowy i logo Bluetooth® są zarejestrowanymi znakami towarowymi będącymi własnością firmy Bluetooth SIG Inc. i firma Weber-Stephen Products LLC używa ich na podstawie licencji. Pozostałe znaki towarowe i nazwy handlowe należą do ich odpowiednich właścicieli.

Zaprojektowane i skonstruowane firmę przez Weber-Stephen Products LLC,
1415 S. Roselle Road, Illinois 60067 USA.