

 1000 1200 2000 2200

INSTRUKCJA OBSŁUGI GRILLA GAZOWEGO LP



Dziękujemy za zakup grilla WEBER. Prosimy o poświęcenie kilku minut na jego zabezpieczenie przez rejestrację produktu na stronie internetowej www.weber.com.

⚠ NIEBEZPIECZEŃSTWO

W razie wyczucia zapachu gazu:

- Odetnij doptyw gazu do urządzenia.
- Zgaś otwarty ogień.
- Otwórz pokrywę.
- Jeżeli zapach gazu nadal się utrzymuje, oddal się od urządzenia i natychmiast skontaktuj się z dostawcą gazu lub strażą pożarną.

Ulatniający się gaz może spowodować pożar lub wybuch i doprowadzić do poważnych obrażeń ciała, śmierci lub szkód materialnych.

⚠ NIEBEZPIECZEŃSTWO

- Nigdy nie pozostawiaj użytkowanego urządzenia bez nadzoru.
- Nie używaj grilla w odległości mniejszej niż 61 cm od materiałów łatwopalnych. Do materiałów łatwopalnych należą między innymi tarasy, ganki oraz werandy z drewna lub impregnowanego drewna.
- Nigdy nie korzystaj z urządzenia w odległości mniejszej niż 7,5 m od łatwopalnych cieczy.
- W przypadku pożaru oddal się od urządzenia i natychmiast wezwij straż pożarną. Nie próbuj gasić płonącego oleju lub tłuszczu za pomocą wody.

Nieprzestrzeganie tych zaleceń grozi pożarem, wybuchem lub poparzeniem i może doprowadzić do szkód materialnych, obrażeń ciała lub śmierci.

Należy to zrobić nawet wtedy, gdy grill został zmontowany przez sprzedawcę.

- ⚠ **OSTRZEŻENIE:** Nie zapalaj urządzenia bez uprzedniego zapoznania się z sekcją „ZAPALANIE PALNIKA” w niniejszym podręczniku użytkownika.

NINIEJSZE URZĄDZENIE GAZOWE JEST PRZEZNACZONE WYŁĄCZNIE DO UŻYTKOWANIA NA WOLNYM POWIETRZU. NIE UŻYWAĆ GRILLA NA ŁODZIACH LUB W ZAMKNIĘTYCH POMIESZCZENIACH.

Podręcznik użytkownika zawiera ważne informacje niezbędne do prawidłowego montażu i bezpiecznego użytkowania urządzenia.

Przed przystąpieniem do montażu i korzystania z urządzenia należy zapoznać się ze wszystkimi ostrzeżeniami oraz instrukcjami i przestrzegać ich.

- ⚠ **OSTRZEŻENIE:** Przed przystąpieniem do korzystania z grilla uważnie przeprowadź wszystkie procedury wykrywania nieszczelności opisane w niniejszym podręczniku użytkownika.



71744

PL - POLISH
06/02/21

OSTRZEŻENIA

⚠ NIEBEZPIECZEŃSTWO

Nieprzestrzeganie OSTRZEŻEŃ i PRZESTRÓG oraz ZALECEŃ pozwalających na uniknięcie niebezpieczeństw zawartych w niniejszej instrukcji może być przyczyną pożaru lub wybuchu i doprowadzić do poważnych obrażeń ciała, śmierci oraz uszkodzenia mienia.

OSTRZEŻENIA:

- ⚠ Zachować niniejszą instrukcję obsługi do późniejszego wykorzystania.
- ⚠ W trakcie obsługi urządzenia należy przestrzegać wszystkich zaleceń i ostrzeżeń.
- ⚠ Nieprawidłowe zmontowanie grilla może być niebezpieczne. Prosimy o staranne przestrzeganie instrukcji montażu.
- ⚠ Nie należy używać grilla do momentu zainstalowania wszystkich jego części. Grill musi być zmontowany w prawidłowy sposób, zgodnie z instrukcjami montażu.
- ⚠ Grill gazowy WEBER nie może być używany przez dzieci. Zewnętrzne części grilla mogą być bardzo gorące. Nie dopuszczać dzieci, osób starszych i zwierząt domowych do grilla w trakcie jego użytkowania.
- ⚠ Niniejszy grill gazowy WEBER nie jest przeznaczony do użytku komercyjnego.
- ⚠ Ten grill gazowy WEBER nie służy do ogrzewania i nie wolno go używać jako grzejnika.
- ⚠ Podczas używania grilla gazowego WEBER należy zachować ostrożność. Grill nagrzewa się w czasie pieczenia lub czyszczenia i nie należy pozostawiać grilla bez nadzoru i przenosić go kiedy jest włączony.
- ⚠ Do grilla gazowego WEBER nie należy używać węgla drzewnego ani brykietów.
- ⚠ Przy zapalaniu grilla lub przyrządzaniu potraw nigdy nie pochylać się nad otwartym grillem.
- ⚠ Nigdy nie należy kłaść dłoni ani palców na przedniej krawędzi kotta do pieczenia, gdy grill jest gorący lub pokrywa jest otwarta.
- ⚠ Nie wolno podejmować prób odłączania reduktora gazu ani żadnych złączy przy działającym grillu.
- ⚠ 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).
- ⚠ Używać reduktora dostarczonego razem z grillem gazowym WEBER.
- ⚠ Należy postępować zgodnie z instrukcjami podłączenia przeznaczonymi dla danego typu grilla gazowego.

- ⚠ Jeśli podczas działania grilla wyłączy się palnik, zamknąć zawór gazowy. Otworzyć pokrywę i odczekać pięć minut do następnej próby zapalenia grilla zgodnie z instrukcjami.
- ⚠ Nie stawiać grilla na szkłe ani na palnej powierzchni.
- ⚠ Ten model grilla nie nadaje się do zabudowy ani do konstrukcji przesuwanych. Nieprzestrzeganie tego OSTRZEŻENIA może przyczynić się do powstania pożaru lub wybuchu i doprowadzić do uszkodzenia mienia i poważnych obrażeń ciała lub śmierci.
- ⚠ Nie należy przechowywać zapasowych lub odłączonych jednorazowych zasobników / butli pod grillem lub w jego pobliżu.
- ⚠ Po zakończeniu okresu przechowywania i/lub nieużytkowania grilla gazowego WEBER, przed ponownym użyciem należy sprawdzić szczelność i drożność palnika. Prawidłowe procedury można znaleźć w niniejszej instrukcji obsługi.
- ⚠ Nie wolno używać grilla gazowego WEBER, w którym występuje wyciek gazu.
- ⚠ Nie należy używać otwartych źródeł ognia do sprawdzania wycieków gazu.
- ⚠ Nie wolno kłaść pokrowca ani żadnych przedmiotów łatwopalnych na użytkowanym lub gorącym grillu.
- ⚠ Gaz propan/butan nie jest gazem ziemnym. Przerabianie urządzenia na propan/butan lub zasilanie go gazem ziemnym jest niebezpieczne i skutkuje unieważnieniem gwarancji.
- ⚠ Wszystkie przewody elektryczne i wąż doprowadzający paliwo należy przechowywać z dala od rozgrzanych powierzchni.
- ⚠ Nie wolno powiększać otworu zaworu ani otworów palnika podczas czyszczenia zaworu lub palnika.
- ⚠ Grill gazowy WEBER należy regularnie dokładnie czyścić.
- ⚠ Powyginane lub zardzewiałe jednorazowe zasobniki / butle mogą być niebezpieczne i należy zlecić ich kontrolę u dostawcy gazu. Nie wolno używać jednorazowego zasobnika / butli z uszkodzonym zaworem.
- ⚠ Mimo że jednorazowy zasobnik / butla wydaje się pusty/pusta, może zawierać gaz i należy go/ją transportować i przechowywać w odpowiedni sposób.
- ⚠ Podłączanie lub wymianę jednorazowego zasobnika / butli należy wykonywać na zewnątrz i z dala od źródeł ognia.
- ⚠ W przypadku zapalenia się tłuszczu, należy wyłączyć palniki i pozostawić zamkniętą pokrywę, aż tłuszcz przestanie się palić.

- ⚠ W przypadku pojawienia się niekontrolowanych płomieni, należy odsunąć potrawę od płomieni i poczekać na ich zmniejszenie.
- ⚠ Spożywanie alkoholu, przyjmowanie leków (przepisanych przez lekarza lub nie) i nielegalnych narkotyków może negatywnie wpływać na zdolność klienta do właściwego i bezpiecznego zmontowania, przenoszenia, przechowywania i obsługi urządzenia.

DODATKOWE OSTRZEŻENIA DOTYCZĄCE Q 1000/Q 1200:

- ⚠ Należy używać jednorazowych zasobników z propanem/butanem o minimalnej pojemności 430 g i maksymalnej pojemności 460 g. Zasobnik musi być wyposażony w zawór EN417 przedstawiony na rysunku w niniejszej instrukcji obsługi.

Dziękujemy za zakup produktu WEBER. Firma Weber-Stephen Products LLC, 1415 S. Roselle Road, Palatine, Illinois 60067 USA („WEBER”) jest zadowolona, że może dostarczyć bezpieczny, trwały i niezawodny produkt.

Niniejszym zapewniamy dobrowolną gwarancję WEBER bez żadnej dodatkowej opłaty. Zawiera ona informacje, które mogą być potrzebne do naprawy produktu WEBER w mało prawdopodobnym przypadku awarii lub wady.

Zgodnie z obowiązującym przepisami, w przypadku wadliwego produktu klient ma szereg praw. Prawa te obejmują świadczenia zastępcze lub wymianę, obniżenie ceny zakupu i kompensację. Na przykład w Unii Europejskiej będzie to dwuletnia rękojmia liczona od daty wydania towaru.

Postanowienia niniejszej gwarancji nie naruszają tych ani innych praw ustawowych. W rzetelności niniejsza gwarancja zapewnia Właścicielowi dodatkowe prawa, niezależne od postanowień rekojmi.

DOBROWOLNA GWARANCJA WEBER

Firma WEBER gwarantuje nabywcy produktu WEBER (lub w przypadku darowizny lub promocji osobie, dla której został zakupiony upominek lub artykuł promocyjny), że produkt WEBER jest wolny od wad materiałowych i produkcyjnych przez okres podany poniżej pod warunkiem, że będzie zmontowany i używany zgodnie z dołączoną instrukcją obsługi. (Uwaga: w przypadku utraty lub zagubienia instrukcji obsługi WEBER egzemplarz zastępczy można pobrać ze strony internetowej www.weber.com lub z krajowej strony internetowej, na którą Właściciel może zostać przekierowany.) W przypadku normalnego użytkowania produktu do celów prywatnych w domu lub apartamencie jednorodzinnym firma WEBER w ramach niniejszej gwarancji wyraża zgodę na naprawę lub wymianę części uszkodzonych w ustalonym czasie, przy uwzględnieniu ograniczeń i wyłączeń wyszczególnionych poniżej. W ZAKRESIE DOPUSZCZALNYM PRZEZ OBOWIĄZUJĄCE PRZEPISY PRAWA GWARANCJA TA PRZYSŁUGUJE TYLKO PIERWSZEMU NABYWCY I NIE MOŻNA JEJ PRZENOSIĆ NA NASTĘPNYCH WŁAŚCICIELI Z WYJĄTKIEM WSPOMNIANYCH POWYŻEJ PRZYPADKÓW DAROWIZNY LUB PROMOCJI.

ZAKRES ODPOWIEDZIALNOŚCI WŁAŚCIELA W RAMACH NINIEJSZEJ GWARANCJI

W celu zapewnienia bezproblemowego objęcia gwarancją ważne jest (ale nieobowiązkowe), aby zarejestrować produkt WEBER przez Internet na stronie www.weber.com lub na krajowej stronie internetowej, na którą Właściciel może zostać przekierowany. Należy również zachować oryginalny paragon lub fakturę zakupu urządzenia. Rejestracja produktu WEBER jest potwierdzeniem gwarancji i umożliwia bezpośredni kontakt firmy WEBER z nabywcą, jeśli wystąpi taka potrzeba.

Powyższa gwarancja obowiązuje tylko wtedy, gdy Właściciel odpowiednio dba o produkt WEBER, postępując zgodnie ze wszystkimi instrukcjami montażu, użytkowania i konserwacji zapobiegawczej wyszczególnionymi w dołączonej instrukcji obsługi, chyba że Właściciel może udowodnić, iż wada lub usterka jest niezależna od wywiżywania się z wyżej wymienionych obowiązków. Jeśli użytkownik mieszka na wybrzeżu lub produkt jest umiejscowiony przy basenie, konserwacja obejmuje regularne mycie i splotkiwanie powierzchni zewnętrznych zgodnie z instrukcjami zawartymi w dołączonej instrukcji obsługi.

PROCEDURA GWARANCYJNA / WYŁĄCZENIE Z GWARANCJI

Jeśli Właściciel jest przekonany, że dana część jest objęta niniejszą gwarancją, powinien skontaktować się z Centrum Serwisowym WEBER, korzystając z danych kontaktowych zamieszczonych na naszej stronie internetowej (www.weber.com lub krajowej stronie internetowej, na którą Właściciel może zostać przekierowany). Firma WEBER, po wyjaśnieniu, naprawi lub wymieni (według uznania) wadliwą część objętą niniejszą gwarancją. Jeśli naprawa lub wymiana jest niemożliwa, firma WEBER może (według uznania) wymienić reklamowany grill na nowy o takiej samej lub wyższej wartości. Firma WEBER może wystąpić o zwrot części w celu inspekcji, przy wcześniej opłaconych kosztach wysyłki.

Niniejsza GWARANCJA traci ważność w przypadku uszkodzeń, pogorszenia stanu technicznego, odbarwień lub korozji, za które firma WEBER nie ponosi odpowiedzialności, spowodowanych przez:

- Niewłaściwe użytkowanie, przebudowę, modyfikację, nieprawidłowe stosowanie, wandalizm, zaniedbanie, nieprawidłowe zmontowanie lub nieprawidłową instalację oraz nieprzestrzeganie normalnej i rutynowej konserwacji;
- Owady (np. pająki) i gryzonie (np. wiewiórki), w tym, ale nie wyłącznie, uszkodzenia rur palników lub węży gazowych;
- Działanie stonog powietrza lub źródeł chloru np. basenów pływakich lub jacuzzi/uzdrowisk;
- Zjawiska atmosferyczne takie jak grad, huragany, trzęsienia ziemi, tsunami, tornada lub gwałtowne burze.

Grille przedstawione na ilustracjach w niniejszej instrukcji obsługi mogą się nieznacznie różnić od zakupionego modelu.

Stosowanie lub zamontowanie w produkcie WEBER części, które nie są oryginalnymi częściami WEBER powoduje unieważnienie niniejszej gwarancji. Wszelkie uszkodzenia wynikające z tego powodu nie są objęte niniejszą gwarancją. Wszelkie przeróbki grilla gazowego, które nie są zatwierdzone przez firmę WEBER i nie są wykonane przez autoryzowanego serwisanta firmy WEBER powodują unieważnienie niniejszej gwarancji.

OKRESY GWARANCJI PRODUKTU

Kociot do pieczenia:
5 lat na perforację w wyniku korozji/ przepalenia
(2 lata na lakier z wyjątkiem płowienia lub odbarwienia)

Zespół pokryw:
5 lat na perforację w wyniku korozji/ przepalenia
(2 lata na lakier z wyjątkiem płowienia lub odbarwienia)

Rury palnika ze stali nierdzewnej:
5 lat na perforację w wyniku korozji/przepalenia

Żelwne ruszty do pieczenia z powłoką porcelanową:
5 lat na perforację w wyniku korozji/przepalenia

Elementy z tworzywa sztucznego:
5 lat z wyjątkiem płowienia lub odbarwienia

Wszystkie pozostałe części:
2 lata

WYŁĄCZENIA OD ODPOWIEDZIALNOŚCI

OPRÓCZ GWARANCJI I WYŁĄCZEŃ OD ODPOWIEDZIALNOŚCI OKREŚLONYCH W NINIEJSZYCH WARUNKACH GWARANCJI, NIE ISTNIEJĄ ŻADNE INNE GWARANCJE ANI DOBROWOLNE DEKLARACJE ODPOWIEDZIALNOŚCI, KTÓRE ROZSZERZAJĄ USTAWOWĄ ODPOWIEDZIALNOŚĆ, JAKĄ PONOSI FIRMA WEBER. NINIEJSZE WARUNKI GWARANCJI RÓWNIEŻ NIE OGRANICZAJĄ ANI NIE WYŁĄCZAJĄ SYTUACJI LUB REKLAMACJI, W PRZYPADKU KTÓRYCH FIRMA WEBER OBOWIĄZKOWO PONOSI ODPOWIEDZIALNOŚĆ OKREŚLONĄ USTAWOWO.

PO UPŁYWIE OKRESU NINIEJSZEJ GWARANCJI NIE UDZIELA SIĘ ŻADNYCH GWARANCJI. ŻADNE INNE GWARANCJE UDZIELONE PRZEZ DOWOLNĄ OSOBĘ, W TYM DEALERA LUB SPRZEDAWCĘ, NA DOWOLNY PRODUKT (NP. WSZELKIE „ROZSZERZENIA GWARANCJI”) NIE SĄ WIĄZĄCE DLA FIRMY WEBER. JEDYNYM ZADOSZCZYNIEMIEM STOSOWANYM W RAMACH NINIEJSZEJ GWARANCJI JEST NAPRAWA LUB WYMIANA CZĘŚCI LUB PRODUKTU.

W ŻADNYM WYPADKU W RAMACH NINIEJSZEJ DOBROWOLNEJ GWARANCJI ŻADNE ODSZKODOWANIE NIE MOŻE BYĆ WYŻSZE OD CENY SPRZEDANEGO PRODUKTU WEBER.

UŻYTKOWNIK PRZYJMUJE NA SIEBIE RYZYKO I ODPOWIEDZIALNOŚĆ ZA STRATY, SZKODY Z LUB OBRAŻENIA CIAŁA, WŁASNE ORAZ INNYCH OSÓB WYNIKAJĄCE Z NIEWŁAŚCIWEGO UŻYTKOWANIA PRODUKTU LUB NIEPRZESTRZEGANIA INSTRUKCJI FIRMY WEBER ZAWARTYCH W DOŁĄCZONEJ INSTRUKCJI OBSŁUGI.

CZĘŚCI I AKCESORIA WYMIENIONE W RAMACH NINIEJSZEJ GWARANCJI SĄ OBJĘTE GWARANCJĄ, KTÓREJ OKRES NIE PRZEKRACZA OKRESU GWARANCJI PIERWOTNEJ.

NINIEJSZA GWARANCJA OBEJMUJE WYŁĄCZNIE PRYWATNE UŻYTKOWANIE W DOMU LUB APARTAMENCIE JEDNORODZINNYM I NIE OBEJMUJE GRILLÓW WEBER UŻYTKOWANYCH W JEDNOSTKACH HANDLOWYCH I KOMUNALNYCH TAKICH JAK RESTAURACJE, HOTELE, OŚRODKI WYPOCZYNKOWE LUB NIERUCHOMOŚCI POD WYNAJEM.

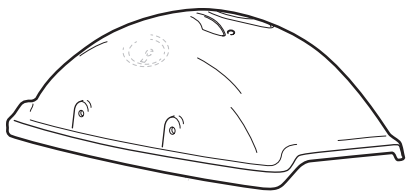



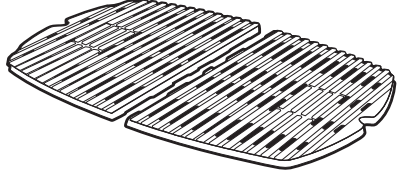
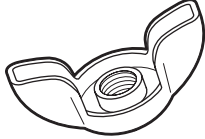
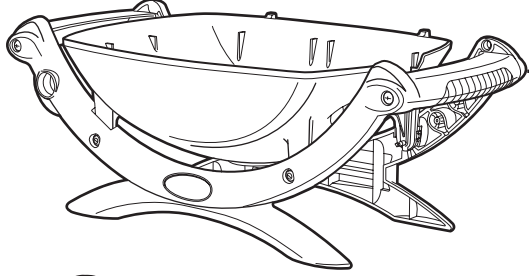
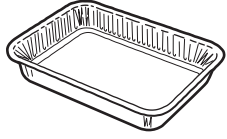
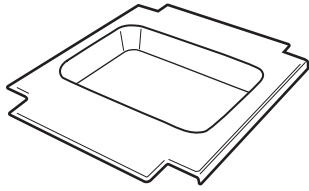
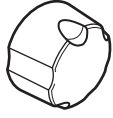
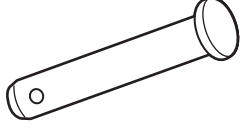

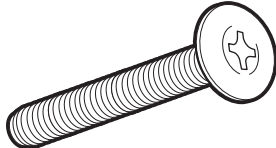
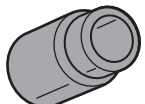
WEBER MOŻE ZMIENIAĆ WZORNICTWO SWOICH PRODUKTÓW. ŻADNA TREŚĆ ZAWARTA W NINIEJSZEJ GWARANCJI NIE MOŻE BYĆ ROZUMIANA JAKO ZOBOWIĄZANIE FIRMY WEBER DO WPROWADZENIA TYCH ZMIAN WZORNICTWA DO PRODUKTÓW WYTWORZONYCH WCZEŚNIEJ ANI JAKO PRZYZNANIE, ŻE POPRZEDNIE WZORNICTWO BYŁO WADLIWE.

Dodatkowe dane kontaktowe można znaleźć na liście Oddziałów Międzynarodowych zamieszczone na końcu instrukcji obsługi.

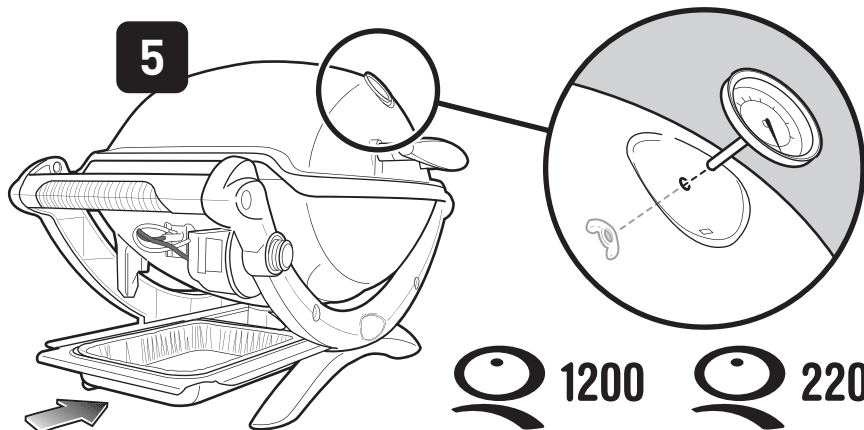
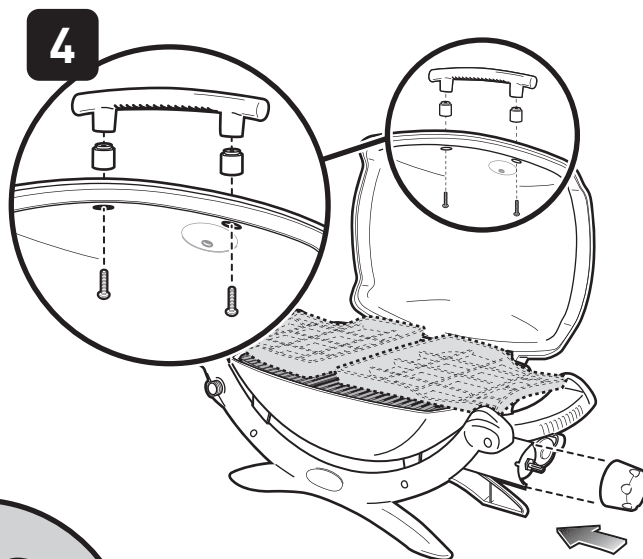
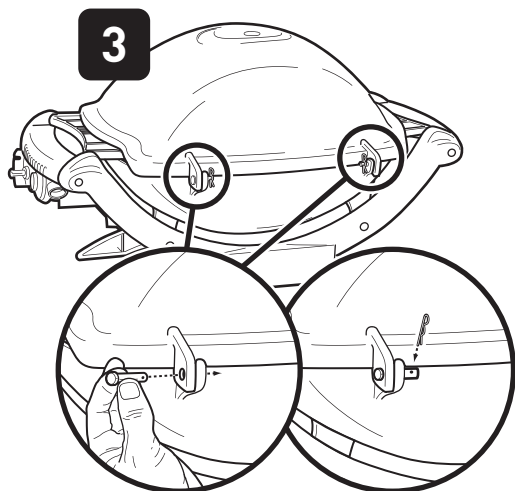
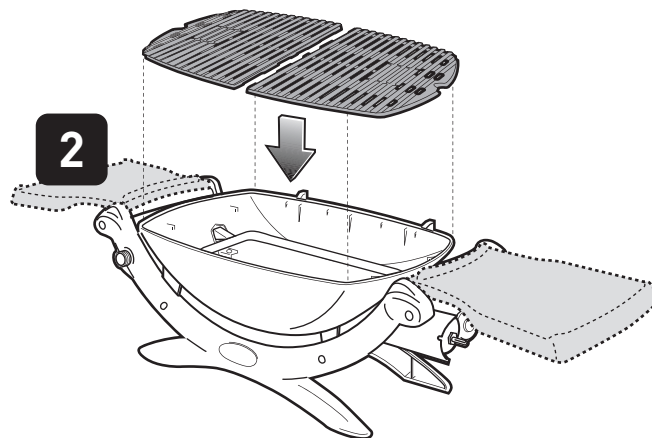
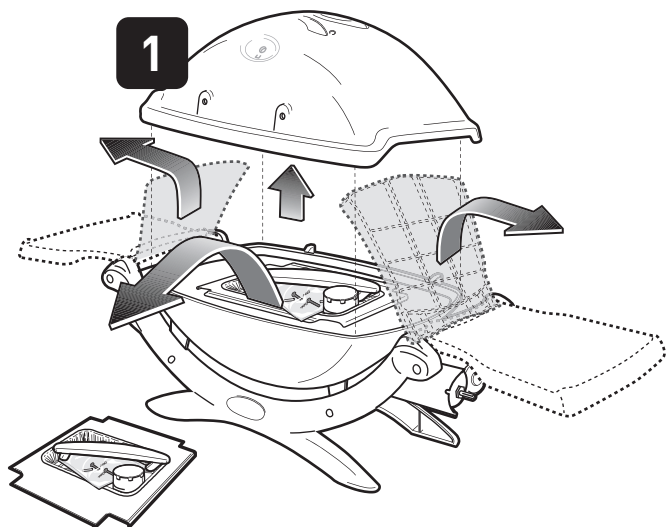
OSTRZEŻENIA	2
GWARANCJA	3
SPIS TREŚCI	3
LISTA CZĘŚCI	4
MONTAŻ	5
RYSUNEK POGŁĄDOWY GRILLA Q 1000	6
RYSUNEK POGŁĄDOWY GRILLA Q 1200	7
RYSUNEK POGŁĄDOWY GRILLA Q 2000	8
RYSUNEK POGŁĄDOWY GRILLA Q 2200	9
WAŻNE INFORMACJE DOTYCZĄCE GAZU LP I POŁĄCZEŃ GAZOWYCH	10
CO TO JEST GAZ LP?	10
WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE BEZPIECZNEGO OBCHODZENIA SIĘ Z ZASOBNIKAMI JEDNORAZOWYMI I BUTLAMI	10
WYTYCZNE DOTYCZĄCE PRZECHOWYWANIA I OKRESU NIEUŻYTKOWANIA	10
PODŁĄCZENIA I WYMAGANIA DOTYCZĄCE REDUKTORA	11
PODŁĄCZANIE REDUKTORA DO ZASOBNIKA JEDNORAZOWEGO	12
CO TO JEST REDUKTOR?	12
PODŁĄCZANIE REDUKTORA DO ZASOBNIKA JEDNORAZOWEGO	12
PODŁĄCZANIE REDUKTORA DO BUTLI	13
PODŁĄCZANIE REDUKTORA DO BUTLI	13
PRZYGOTOWANIE DO UŻYCIA GRILLA PODŁĄCZONEGO DO ZASOBNIKA JEDNORAZOWEGO	14
CO TO JEST KONTROLA SZCZELNOŚCI?	14
SPRAWDZANIE SZCZELNOŚCI INSTALACJI GAZOWEJ PO PODŁĄCZENIU ZASOBNIKA JEDNORAZOWEGO	14
PRZYGOTOWANIE DO UŻYCIA GRILLA PODŁĄCZONEGO DO BUTLI	15
SPRAWDZANIE SZCZELNOŚCI INSTALACJI GAZOWEJ PO PODŁĄCZENIU BUTLI	15
ODŁĄCZANIE REDUKTORA	16
ODŁĄCZANIE REDUKTORA OD ZASOBNIKA JEDNORAZOWEGO	16
ODŁĄCZANIE REDUKTORA OD BUTLI	16
SPRAWDZANIE BEZPIECZEŃSTWA PRZED UŻYCIEM GRILLA	17
NAJWAŻNIEJSZE JEST BEZPIECZEŃSTWO	17
WYJMOWANA TACKA NA TŁUSZCZ I JEDNORAZOWA MISKA NA TŁUSZCZ	17
SPRAWDZANIE WĘŻA	17
ZAPALANIE I UŻYTKOWANIE PALNIKA	18
SPOSOBY ZAPALANIA PALNIKA	18
ZAPALANIE PALNIKA	18
GASZENIE PALNIKA	18
ZAPALANIE PALNIKA	19
GASZENIE PALNIKA	19
PRZYPADNE WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE GRILLOWANIA	20
WSKAZÓWKI	20
ROZGRZEWANIE	20
GRILLOWANIE PRZY ZAMKNIĘTEJ POKRYWIE	20
SYSTEM ZBIERANIA TŁUSZCZU	20
ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW	22
KONSERWACJA COROCZNA	23
UTRZYMYWANIE GRILLA GAZOWEGO WEBER W DOSKONAŁYM STANIE	23
WZORZEC PŁOMIENIA W PALNIKU	23
SIATKI ZABEZPIECZAJĄCE PRZED OWADAMI WEBER	23
OTWORY W RURZE PALNIKA	23
CZYSZCZENIE LUB WYMIANA RURY PALNIKA	24
RUTYNOWA KONSERWACJA	25
PIĘKNY - W ŚRODKU I NA ZEWNĄTRZ	25
CZYSZCZENIE ZEWNĘTRZNYCH POWIERZCHNI GRILLA	25
CZYSZCZENIE WNĘTRZA GRILLA	25
OBŚLUGA UKŁADU ZAPŁONOWEGO	26
KONSERWACJA UKŁADU ZAPŁONOWEGO URUCHAMIANEGO PRZYCISKIEM	26
KONSERWACJA ELEKTRONICZNEGO UKŁADU ZAPŁONOWEGO	26
NOTATNIK	27

LISTA CZĘŚCI

1200 2200

1	1
1	1
1	1
1		
1		
1		
1		
2		
2		
2		
2		

MONTAŽ

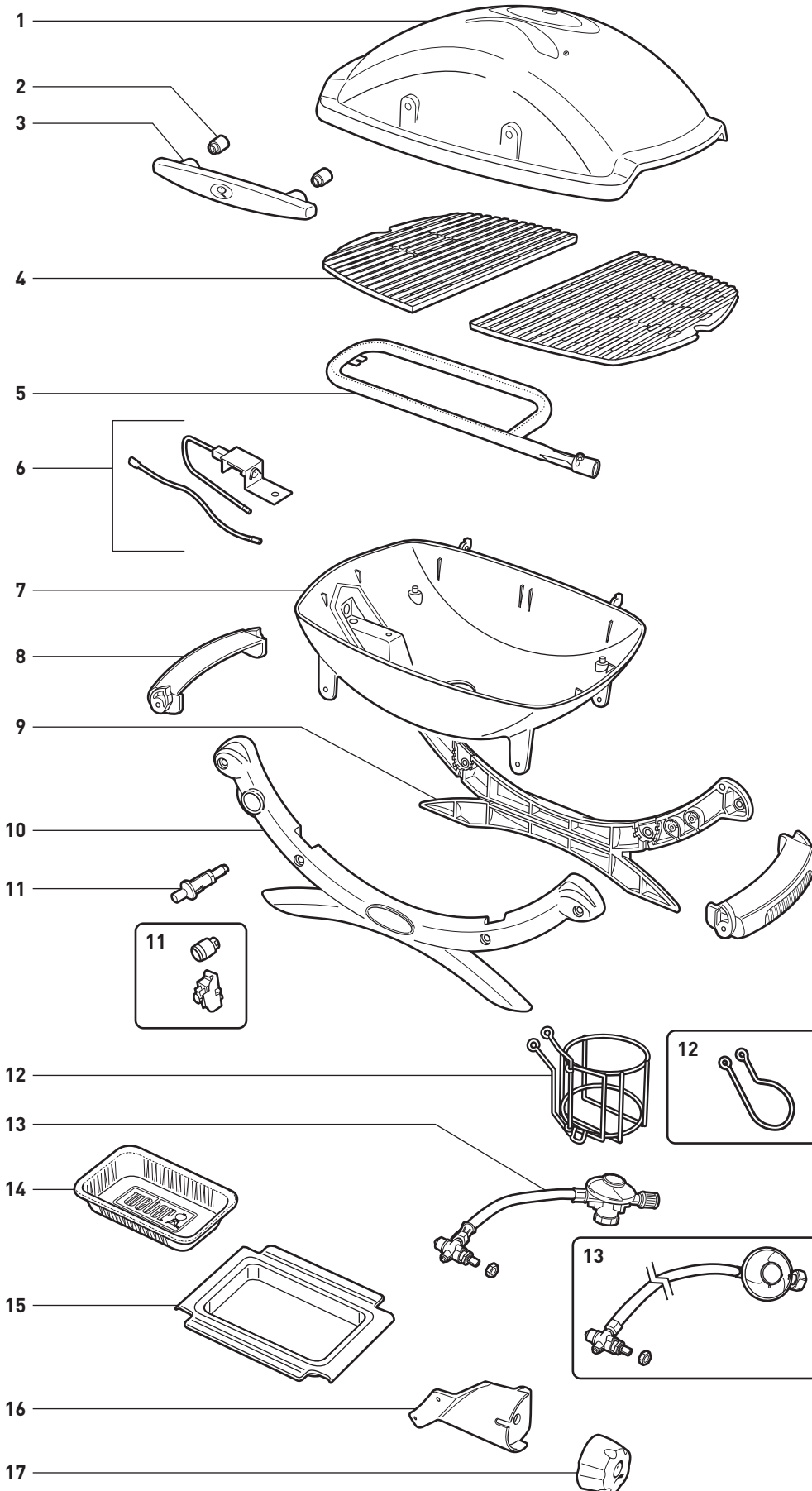


1200

2200

RYSUNEK POGLĄDOWY GRILLA WEBER Q 1000

Q1000_EURO_LP_041618



1. Pokrywa
2. Przekładka uchwytu
3. Uchwyt
4. Ruszt do pieczenia
5. Rura palnika
6. Zespół elektrody zapalnika
7. Kocioł do pieczenia
8. Uchwyt do przenoszenia
9. Podstawa tylna
10. Podstawa przednia
11. Zapalnik uruchamiany przyciskiem / moduł i przycisk zapalnika elektronicznego
12. Kosz podtrzymujący zasobnik gazowy / wspornik węży
13. Zespół zaworu zasobnika gazowego, węży i reduktora / zespół zaworu, węży i reduktora (Wąż i reduktor mogą nie wchodzić w skład zestawu)
14. Jednorazowa miska na tłuszcz
15. Wyjmowana tacka na tłuszcz
16. Wspornik pokręta regulacyjnego
17. Pokręto regulacyjne palnika

RYSUNEK POGLĄDOWY GRILLA WEBER Q 1200

Q1200_EURO_LP_041618

1. Pokrywa

2. Termometr

3. Przekładka uchwytu

4. Uchwyt

5. Ruszt do pieczenia

6. stół boczny

7. Rura palnika

8. Zespół elektrody zapalnika

9. Kocioł do pieczenia

10. Uchwyt do przenoszenia

11. Podstawa tylna

12. Podstawa przednia

13. Przycisk i moduł zapalnika elektronicznego

14. Kosz podtrzymujący zasobnik gazowy /
wspornik węża

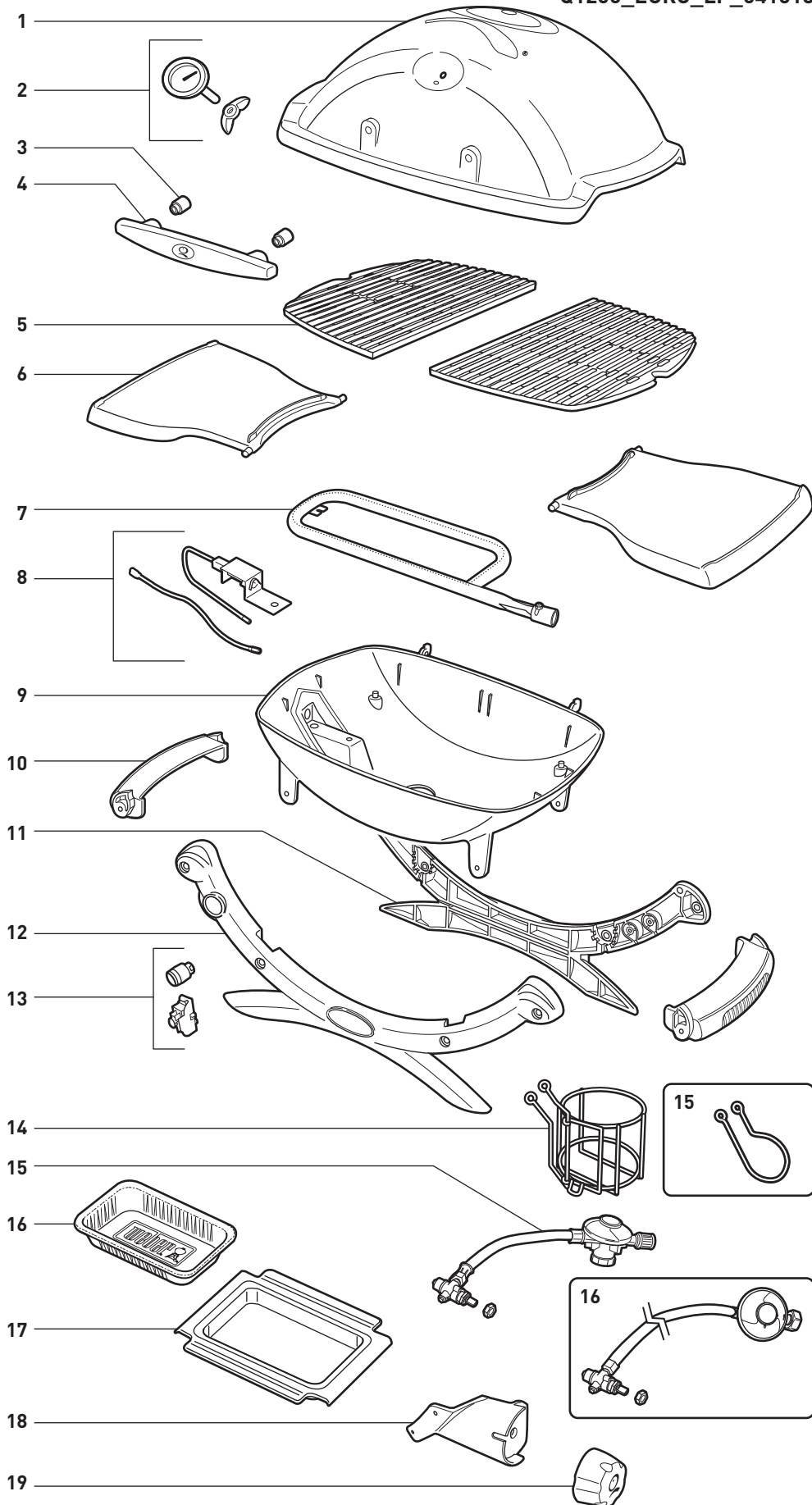
15. Zespół zaworu zasobnika gazowego, węża i
reduktora /
zespół zaworu, węża i reduktora
(Wąż i reduktor mogą nie wchodzić w skład
zestawu)

16. Jednorazowa miska na tłuszcz

17. Wyjmowana taca na tłuszcz

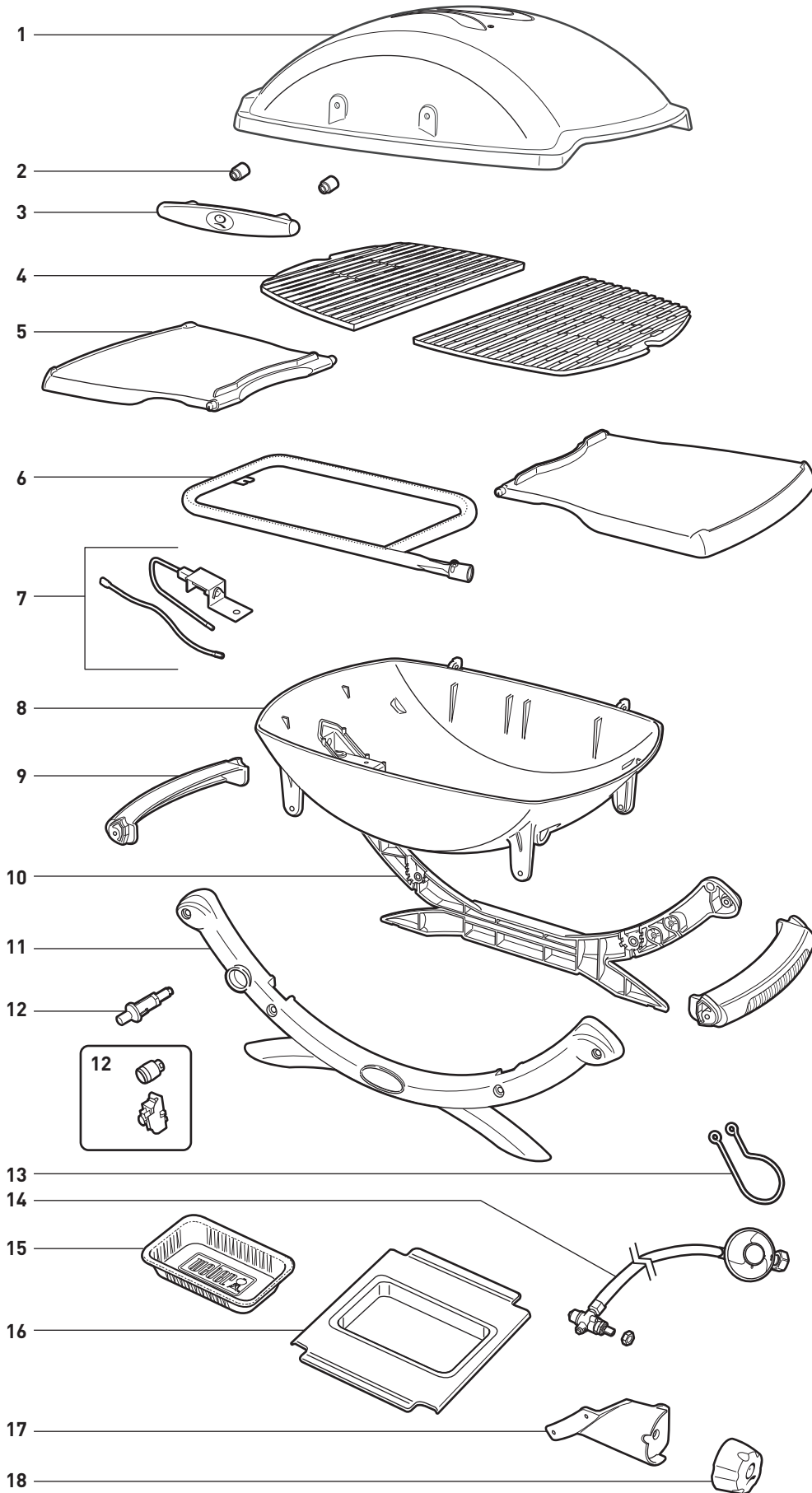
18. Wspornik pokrętła regulacyjnego

19. Pokrętło regulacyjne palnika



RYSUNEK POGLĄDOWY GRILLA WEBER Q 2000

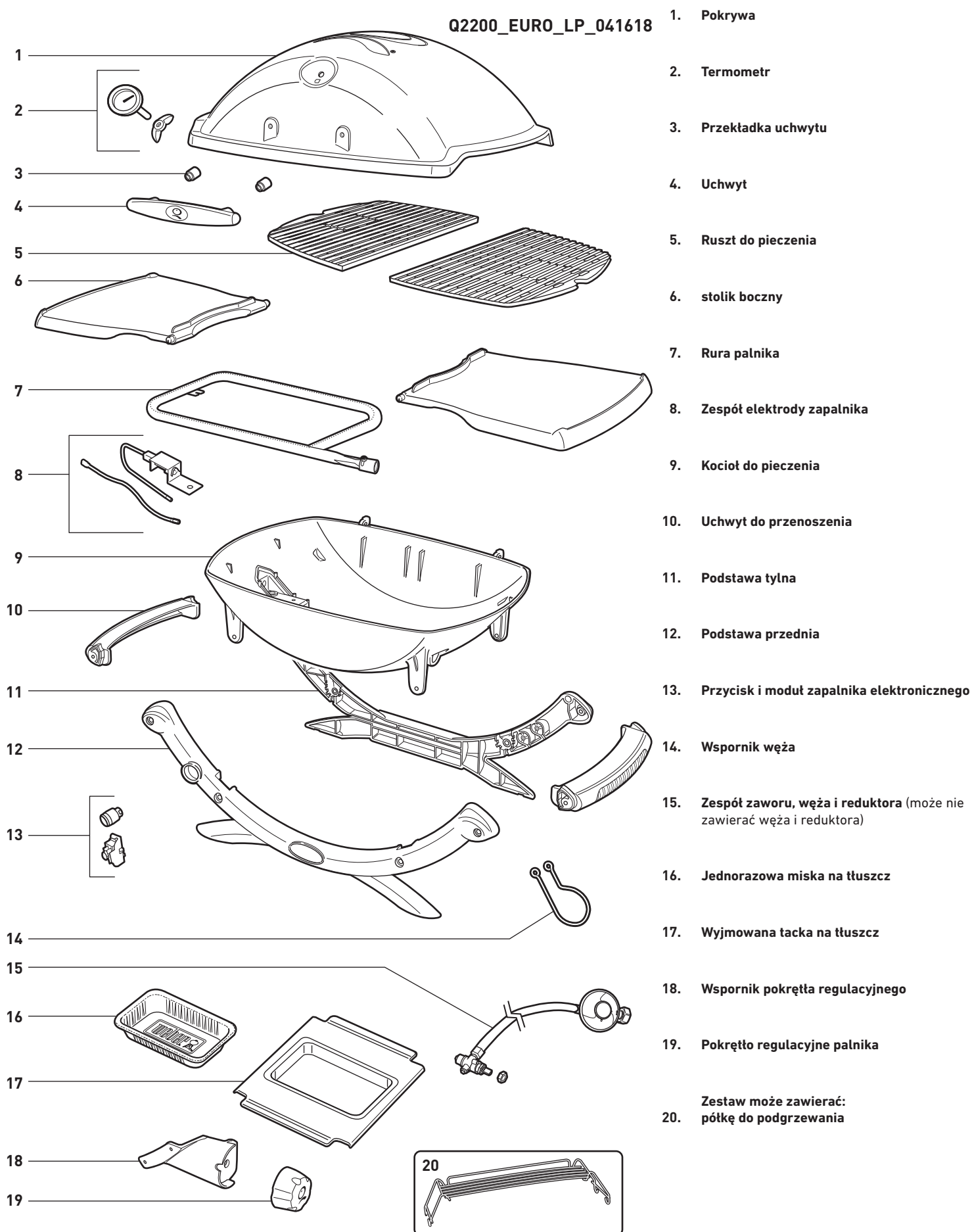
Q2000_EURO_LP_041618



1. Pokrywa
2. Przekładka uchwyty
3. Uchwyt
4. Ruszt do pieczenia
5. stolik boczny
6. Rura palnika
7. Zespół elektrody zapalnika
8. Kocioł do pieczenia
9. Uchwyt do przenoszenia
10. Podstawa tylna
11. Podstawa przednia
12. Zapalnik uruchamiany przyciskiem / moduł i przycisk zapalnika elektronicznego
13. Wspornik węża
14. Zespół zaworu, węża i reduktora (może nie zawierać węża i reduktora)
15. Jednorazowa miska na tłuszcz
16. Wyjmowana tacka na tłuszcz
17. Wspornik pokrętła regulacyjnego
18. Pokrętło regulacyjne palnika

RYSUNEK POGLĄDOWY GRILLA WEBER Q 2200

Q2200_EURO_LP_041618

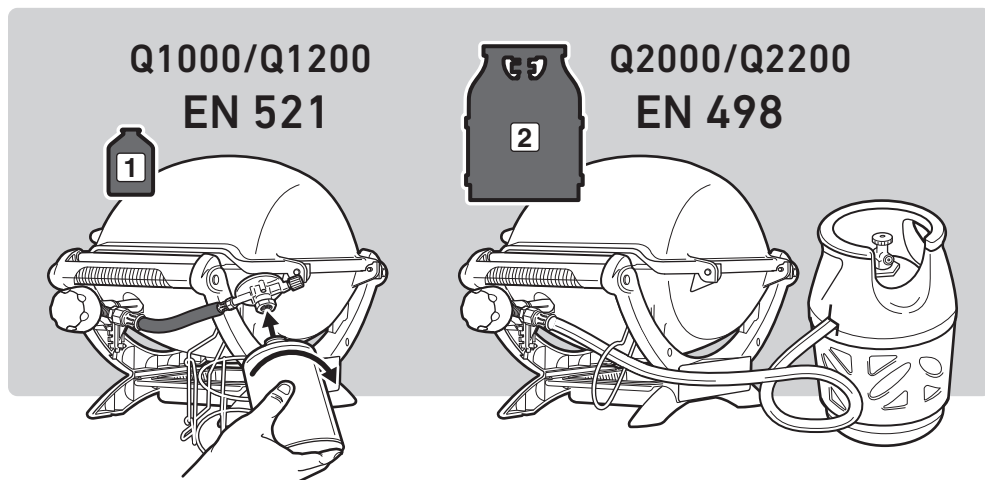


CO TO JEST GAZ LP?

Skroplony gaz ziemny, występujący również pod nazwami LPG, gaz LP, ciekły propan lub po prostu propan lub butan, jest palnym produktem petrochemicznym stosowanym jako paliwo do grilla. Jeśli nie znajduje się w zbiorniku, w umiarkowanej temperaturze i pod umiarkowanym ciśnieniem jest gazem. Jednak w zbiorniku np. jednorazowym zasobniku lub butli, pod umiarkowanym ciśnieniem LPG jest cieczą. Po likwidacji ciśnienia w jednorazowym zasobniku lub butli ciecz odparowuje i przechodzi w gaz.

- LPG ma zapach podobny do gazu ziemnego. Należy być świadomym tego zapachu.
- LPG jest cięższy od powietrza. Ulatniający się gaz propanowy może gromadzić się w dolnych przestrzeniach i trudno ulega rozproszeniu.

WAŻNE INFORMACJE DOTYCZĄCE GAZU LP I POŁĄCZEŃ GAZOWYCH



Wskazówki w niniejszej instrukcji obsługi objaśniają montaż dwóch możliwych źródeł paliwa: jednorazowych zasobników z butanem (1) większych, napetnianych butli z propanem (2). W zakupionym grillu można stosować jedną z tych dwóch opcji. Należy postępować zgodnie z instrukcjami odpowiadającymi danemu podłączeniu gazu do grilla.

WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE BEZPIECZNEGO OBCHODZENIA SIĘ Z ZASOBNIKAMI JEDNORAZOWYMI I BUTLAMI

Istnieje wiele wskazań i aspektów bezpieczeństwa, które należy uwzględnić przy stosowaniu ciekłego propanu (LPG). Przed użyciem grilla gazowego WEBER należy postępować zgodnie z tymi instrukcjami.

Wskazówki dotyczące jednorazowych zasobników i butli

- Nie wolno używać uszkodzonych jednorazowych zasobników / butli. Powyginane lub zardzewiałe jednorazowe zasobniki / butle lub zasobniki/butle z uszkodzonym zaworem mogą być niebezpieczne i należy je natychmiast wymienić na nowe.
- Z "pustymi" jednorazowymi zasobnikami / butlami należy obchodzić się z taką samą ostrożnością jak z pełnymi. Nawet jeśli w jednorazowym zasobniku / butli nie ma ciekłego gazu, może on/ona zawierać gaz pod ciśnieniem.
- Nie wolno upuścić jednorazowego zasobnika / butli i należy obchodzić się z nim/nią ostrożnie.
- Nigdy nie wolno przechowywać ani transportować jednorazowych zasobników / butli, gdy ich temperatura może osiągnąć 51°C (są zbyt gorące, aby je utrzymać w rękach). Przykładowo: nie należy pozostawiać jednorazowego zasobnika / butli w samochodzie w upalny dzień.
- Przy każdym ponownym podłączeniu jednorazowego zasobnika / butli należy sprawdzić szczelność połączenia reduktora z zasobnikiem/butlą. Przykładowo: sprawdzać po każdym zamontowaniu jednorazowego zasobnika / butli.
- Jednorazowe zasobniki / butle należy przechowywać w miejscu niedostępnym dla dzieci.
- Nie wolno podłączać do instalacji gazu ziemnego (gaz miejski). Zawory i z węzły są przeznaczone tylko do użytku z ciekłym propanem.
- Przestrzeń wokół jednorazowego zasobnika / butli musi być pusta i wolna od zanieczyszczeń.
- Nie wolno wymieniać jednorazowego zasobnika / butli w pobliżu źródła otwartego ognia.

Dodatkowe wskazówki dotyczące jednorazowych zasobników

- Przed odłączeniem reduktora zawsze zamknąć regulacyjny zawór gazowy reduktora.

Dodatkowe wskazówki dotyczące butli

- Przed odłączeniem reduktora zawsze należy zamknąć zawór butli.
- Butle należy instalować, transportować i przechowywać w pozycji pionowej.

WYTYCZNE DOTYCZĄCE PRZECHOWYWANIA I OKRESU NIEUŻYTKOWANIA

Nie wolno przechowywać odłączonych jednorazowych zasobników / butli w budynku, garażu lub innym zamkniętym pomieszczeniu.

Przy przechowywaniu grillów ważne jest przestrzeganie poniższych wskazań:

- Sprawdzić, czy miejsce pod kotłem do pieczenia i wyjmowaną tacką na tłuszcz jest wolne od zanieczyszczeń, które mogą utrudnić przepływ powietrza do spalania lub wentylację.
- Przed użyciem grilla gazowego WEBER należy sprawdzić jego szczelność oraz drożność rur palnika. (Patrz "KONSERWACJA COROCZNA.")
- Należy również sprawdzić, czy siatki zabezpieczające przed owadami nie są zapchane. (Patrz "KONSERWACJA COROCZNA.")

Dodatkowe wytyczne dotyczące jednorazowych zasobników

- Odłączyć butlę, jeśli: 1) jest pusta; 2) grill będzie przechowywany w garażu lub innym pomieszczeniu zamkniętym; 3) grill będzie transportowany;

Dodatkowe wytyczne dotyczące butli

- Gdy grill gazowy WEBER nie jest używany, należy odłączyć gaz.

⚠ OSTRZEŻENIE: Gdy grill nie jest używany, upewnić się, że zawór butli jest zamknięty.

- Gdy grill gazowy WEBER ma być przechowywany w pomieszczeniu, najpierw należy ODŁĄCZYĆ instalację doprowadzenia gazu i przechowywać butlę na zewnątrz w miejscu z dobrą wentylacją.
- Jeśli nie odłączono butli od grilla gazowego WEBER, należy pamiętać, aby przechowywać grill z butlą na zewnątrz, w miejscu z dobrą wentylacją.

WAŻNE INFORMACJE DOTYCZĄCE GAZU LP I POŁĄCZEŃ GAZOWYCH

PODŁĄCZENIA I WYMAGANIA DOTYCZĄCE REDUKTORA


Wymagania dotyczące zasobników jednorazowych i butli

- Unikać zaginania węża.
- Należy wymienić wąż, jeżeli wymagają tego przepisy w kraju, w którym grill jest używany.
- Nie należy modyfikować elementów uszczelnionych przez producenta.
- Wszystkie modyfikacje urządzenia mogą być niebezpieczne.

Dodatkowe wymagania dotyczące butli

- W Wielkiej Brytanii, urządzenie należy wyposażyć w reduktor zgodny z BS 3016, o nominalnym ciśnieniu wylotowym równym 37 milibarów.
- Długość węża nie może przekraczać 1,5 m.
- Należy używać tylko zatwierdzonego w danym kraju niskociśnieniowego węża i reduktora.
- Wymieniać zespoły reduktorów ciśnienia i węży na te zalecane przez producenta przeznaczonych do użytku na wolnym powietrzu urządzeń gazowych do przygotowywania potraw.

KRAJ	TYP GAZU I CIŚNIENIE
Bułgaria, Cypr, Czechy, Dania, Estonia, Finlandia, Węgry, Islandia, Łotwa, Litwa, Malta, Holandia, Norwegia, Rumunia, Republika Słowacka, Słowenia, Szwecja, Turcja	I ₃ B/P - 30 mbar
Belgia, Francja, Grecja, Irlandia, Włochy, Luksemburg, Portugalia, Hiszpania, Szwajcaria, Wielka Brytania	I _{3*} - 28-30 / 37 mbar
Polska	I ₃ B/P - 37 mbar
Austria, Niemcy	I ₃ B/P - 50 mbar

DANE DOTYCZĄCE ZUŻYCIA GAZU Z ZASOBNIKA JEDNORAZOWEGO			
		kW	g/h
	ZASOBNIK JEDNORAZOWY - PALNIK GŁÓWNY USTAWIONY NA MAKSIMUM	2,8	204

DANE DOTYCZĄCE ZUŻYCIA GAZU Z BUTLI			
		kW	g/h
	BUTLA - PALNIK GŁÓWNY USTAWIONY NA MAKSIMUM	3,7	269

ZAMIENNY ZESPÓŁ WĘŻA, REDUKTORA I ZAWORU

⚠ WAŻNA UWAGA: Zalecamy wymianę zespołu węża gazowego, reduktora i zaworu w grillu gazowym WEBER co pięć lat. W niektórych krajach mogą obowiązywać przepisy nakazujące wymianę węża gazowego częściej niż co pięć lat. W takim przypadku te przepisy mają pierwszeństwo.

W celu zaopatrzenia się w zespoły węża, reduktora i zaworu prosimy skontaktować się z przedstawicielem działu obsługi klienta w swoim miejscu zamieszkania. Prosimy zalogować się na stronie internetowej www.weber.com.

CO TO JEST REDUKTOR?

Grill gazowy WEBER jest wyposażony w reduktor ciśnienia, który jest urządzeniem służącym do regulacji i utrzymywania stałego ciśnienia gazu wyływającego z zasobnika jednorazowego lub z butli ciekłym propanem.

⚠ NIEBEZPIECZEŃSTWO

Nie należy przechowywać zapasowych lub odłączonych zasobników jednorazowych ani butli gazowych pod grillem lub w jego pobliżu.

PODŁĄCZANIE REDUKTORA DO ZASOBNIKA JEDNORAZOWEGO

PODŁĄCZANIE REDUKTORA DO ZASOBNIKA JEDNORAZOWEGO

Należy wyłącznie używać jednorazowych zasobników z propanem/butanem o minimalnej pojemności 430 g i maksymalnej pojemności 460 g. Zasobnik musi być wyposażony w zawór EN417 przedstawiony na rysunku (1).

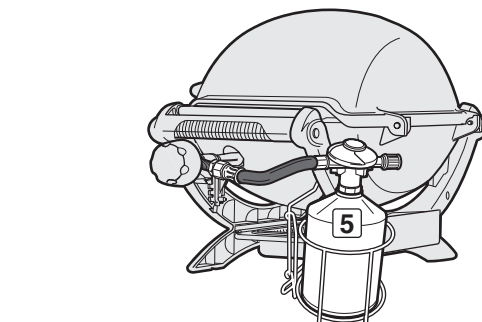
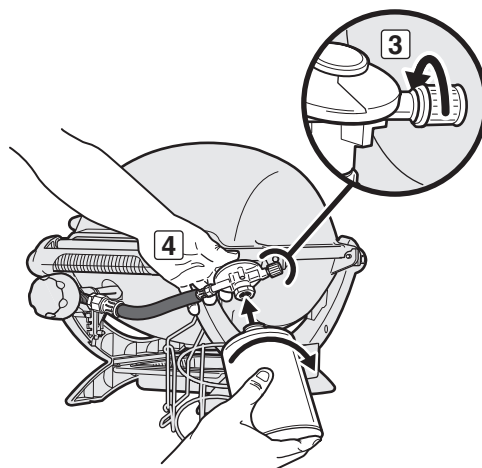
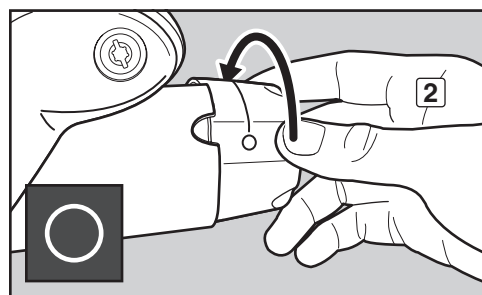
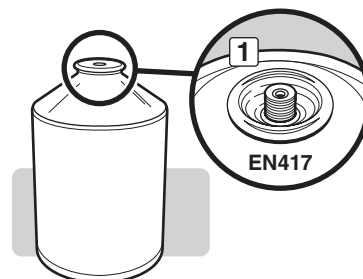
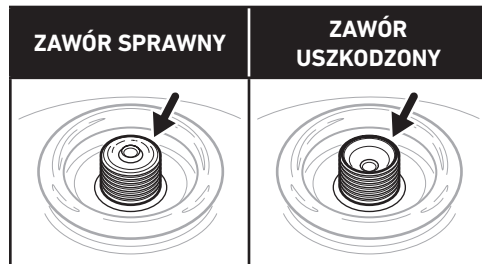
⚠ **PRZESTROGA:** Należy używać tylko butli z oznaczeniem "PROPAN" lub "PROPAN-BUTAN".

- Sprawdzić, czy pokrętko regulacyjne palnika jest ustawione w położeniu wyłączenia, wciskając je i przekręcając w prawo, w położenie wyłączenia (O) (2).
- Upewnić się, że regulacyjny zawór gazowy reduktora jest w położeniu wyłączenia, obracając go w prawo do oporu (3).
- Wcisnąć zasobnik jednorazowy w reduktor i obrócić w prawo do oporu (4).

⚠ **OSTRZEŻENIE:** Dokręcać ręcznie. Użycie nadmiernej siły może spowodować uszkodzenie złączki reduktora i zaworu zasobnika. Może to doprowadzić do wycieku lub uniemożliwić przepływ gazu.

- Umieścić zasobnik jednorazowy w koszu podtrzymującym (5).

⚠ **OSTRZEŻENIE:** Zasobnik jednorazowy musi mieścić się w koszu.



INSTRUKCJE DOTYCZĄCE ZASOBNIKA JEDNORAZOWEGO



Ten symbol oznacza instrukcje odnoszące się wyłącznie do grillów, dla których źródłem paliwa są JEDNORAZOWE ZASOBNIKI Z BUTANEM.

INSTRUKCJE DOTYCZĄCE BUTLI



Ten symbol oznacza instrukcje odnoszące się wyłącznie do grillów, dla których źródłem paliwa są NAPEŁNIANE BUTLE Z PROPANEM.

PODŁĄCZANIE REDUKTORA DO BUTLI

PODŁĄCZANIE REDUKTORA DO BUTLI

Należy używać butli o minimalnej pojemności 2,5 kg i maksymalnej pojemności 13 kg.

A) Podłączyć reduktor do butli.

⚠ OSTRZEŻENIE: Upewnić się, że zawór butli lub reduktora jest zamknięty.

Niektóre regulatory są wyposażone w przycisk włączenia i wyłączenia, inne posiadają nakrętkę z gwintem lewostronnym, która jest podłączana do zaworu butli. Zidentyfikować typ reduktora i postępować zgodnie z instrukcjami podłączenia dla tego reduktora.

Podłączenie przez odkręcanie w prawo

Wkręcić reduktor na butlę, obracając złączkę w prawo (1). Ustawić reduktor tak, aby otwór odpowietrzający (2) był skierowany w dół.

Podłączenie przez odkręcanie w lewo

Wkręcić reduktor na butlę, obracając złączkę w lewo (3) (4).

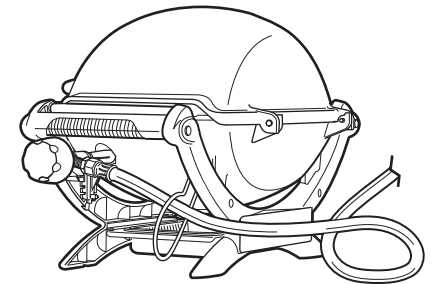
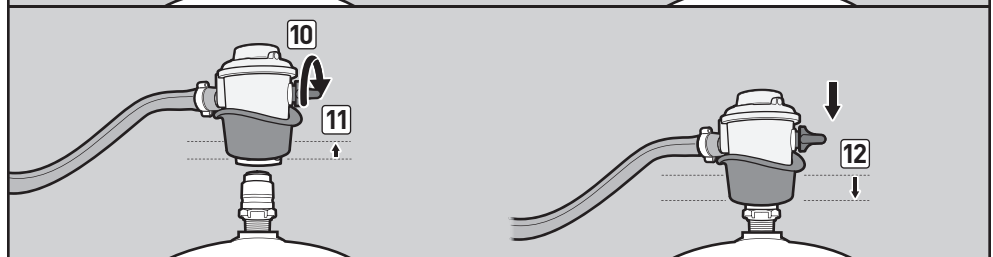
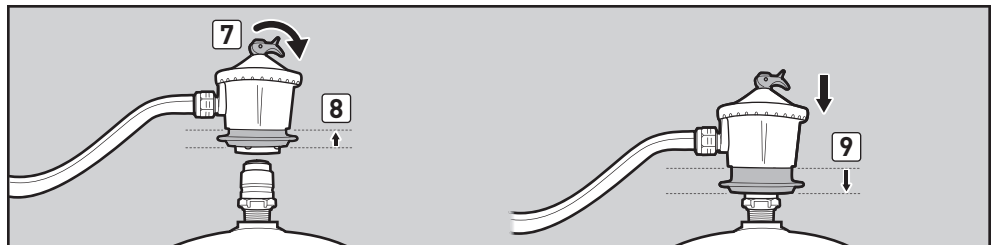
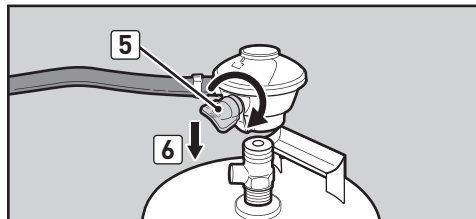
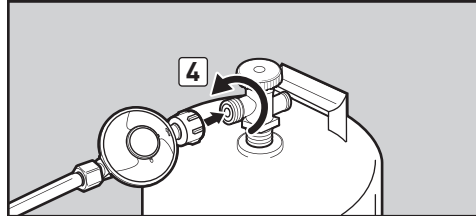
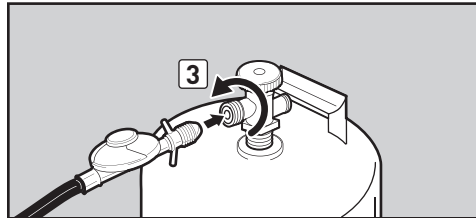
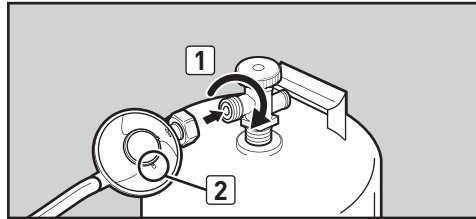
Podłączenie przez obrócenie/zatrzaśnięcie dźwigni

Obrócić dźwignię reduktora (5) w prawo, w pozycję wyłączenia (7) (10). Wsunąć kotłierz na reduktor (8) (11). Wepchnąć reduktor na zawór butli i przytrzymać dociśnięty. Wsunąć kotłierz do pozycji zamknięcia (9) (12). Jeśli reduktor nie zablokuje się, powtórzyć procedurę.

Podłączenie przez przesunięcie kotłierza

Upewnić się, że dźwignia reduktora znajduje się w pozycji wyłączenia (7) (10). Wsunąć kotłierz na reduktor (8) (11). Wepchnąć reduktor na zawór butli i przytrzymać dociśnięty. Wsunąć kotłierz do pozycji zamknięcia (9) (12). Jeśli reduktor nie zablokuje się, powtórzyć procedurę.

Uwaga: Reduktor przedstawiony na rysunkach w niniejszej instrukcji może się różnić od reduktora stosowanego przez użytkownika grilla ze względu na inne przepisy krajowe lub regionalne.



CO TO JEST KONTROLA SZCZELNOŚCI?

W skład systemu zasilania paliwem grilla wchodzi połączenia i złączki. Kontrola szczelności jest wiarygodnym sposobem upewnienia się, że z żadnych połączeń ani złączy nie ulatnia się gaz.

Mimo że wszystkie fabryczne połączenia zostały dokładnie sprawdzone pod kątem wycieku gazu ważne jest, aby przeprowadzić kontrolę szczelności przed pierwszym użyciem grilla, po każdym odłączeniu i ponownym podłączeniu złączki oraz przy każdej rutynowej konserwacji.

⚠ NIEBEZPIECZEŃSTWO

Nie wolno używać otwartych źródeł ognia do sprawdzania wycieków gazu. Upewnić się, że w obszarze sprawdzania szczelności instalacji gazowej nie występuje iskrzenie i nie znajdują się tam otwarte źródła ognia. Iskry lub otwarty ogień mogą być przyczyną pożaru lub wybuchu i doprowadzić do poważnych obrażeń ciała, śmierci i uszkodzeń mienia.

⚠ **OSTRZEŻENIE:** Połączenia gazowe grilla gazowego zostały przetestowane fabrycznie. Przed użyciem grilla gazowego zalecamy jednak przeprowadzenie kontroli szczelności wszystkich połączeń gazowych.

⚠ **OSTRZEŻENIE:** Sprawdzenie szczelności należy przeprowadzić nawet wtedy, gdy grill został zmontowany przez sprzedawcę lub w sklepie.

⚠ **OSTRZEŻENIE:** Po każdym odłączeniu i ponownym przyłączeniu złączki gazowej należy sprawdzić szczelność instalacji.

UWAGA: Sprawdzono dokładnie szczelność wszystkich połączeń fabrycznych oraz zapalenie się palników. Jednak w celu zapewnienia bezpieczeństwa, przed użyciem grilla WEBER należy sprawdzić szczelność wszystkich złączy. Instalacja gazowa mogła poluzować się lub uszkodzić podczas transportu i przenoszenia.

SPRAWDZANIE SZCZELNOŚCI INSTALACJI GAZOWEJ PO PODŁĄCZENIU ZASOBNIKA JEDNORAZOWEGO

Niezbędne będą: Butelka z rozpylaczem, pędzel lub szmata oraz wodny roztwór mydła. (Można sporządzić roztwór mydła samodzielnie, mieszając 20% mydła w płynie z 80% wody lub zakupić roztwór do sprawdzania szczelności w dziale z artykułami wodno-kanalizacyjnymi dowolnego sklepu z narzędziami).

PRZYGOTOWANIE DO UŻYCIA GRILLA PODŁĄCZONEGO DO ZASOBNIKA JEDNORAZOWEGO

- A) Sprawdzić, czy pokrętko regulacyjne palnika jest ustawione w położeniu wyłączenia, wciskając je i przekręcając w prawo, w położenie wyłączenia (O) (1).
B) Włącz zasilanie gazem, obracając regulacyjny zawór gazowy reduktora w lewo (2).

⚠ **OSTRZEŻENIE:** Nie zapalać palnika podczas sprawdzania szczelności.

- C) W celu sprawdzenia szczelności zwilżyć złączki wodnym roztworem mydła, używając do tego celu butelki z rozpylaczem, pędzla lub szmatki. Tworzenie się pęcherzyków lub ich wzrost oznacza nieszczelność. Zwilżyć wodnym roztworem mydła następujące połączenia:

- a) Połączenie reduktora z zasobnikiem jednorazowym (3).

⚠ **OSTRZEŻENIE:** W przypadku pojawienia się wycieku przy połączeniu (3), należy wymontować zasobnik jednorazowy. NIE UŻYWAĆ GRILLA. Zamontować inny zasobnik jednorazowy i ponownie sprawdzić szczelność, używając wodnego roztworu mydła. Jeżeli nieszczelność utrzymuje się po zamontowaniu innego zasobnika jednorazowego, należy odłączyć doprowadzenie gazu. NIE UŻYWAĆ GRILLA. Skontaktować się z przedstawicielem działu obsługi klienta w swoim miejscu zamieszkania, korzystając z danych kontaktowych zamieszczonych w naszej witrynie internetowej. Prosimy zalogować się na stronie internetowej www.weber.com.

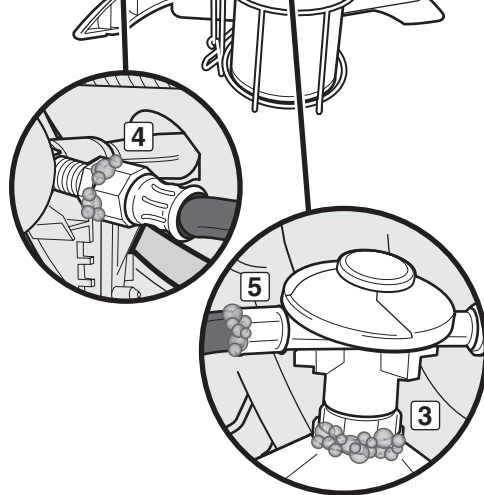
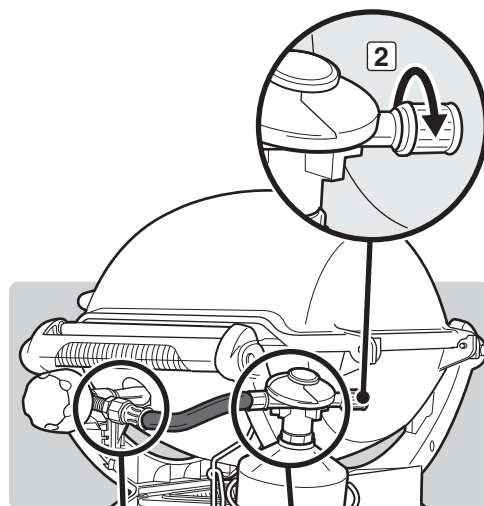
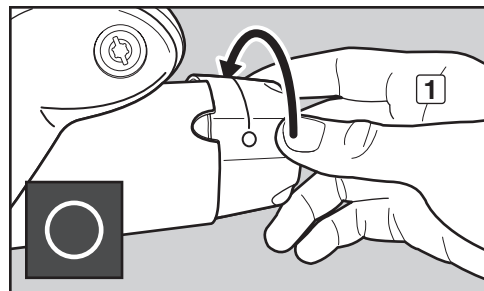
- b) Połączenie zaworu z węzłem reduktora (4).
c) Połączenie węża reduktora z reduktorem (5).

⚠ **OSTRZEŻENIE:** W razie wystąpienia wycieku przy połączeniach (4 lub 5), odłączyć doprowadzenie gazu. NIE UŻYWAĆ GRILLA. Skontaktować się z przedstawicielem działu obsługi klienta w swoim miejscu zamieszkania, korzystając z danych kontaktowych zamieszczonych w naszej witrynie internetowej. Prosimy zalogować się na stronie internetowej www.weber.com.

- D) Po zakończeniu kontroli szczelności, odłączyć zasilanie gazem i przepłukać połączenia wodą.

UWAGA: Ponieważ niektóre roztwory przeznaczone do sprawdzania wycieków, w tym także woda z mydłem mogą w nieznanym stopniu przyczynić się do powstawania korozji, po przeprowadzonej kontroli należy przepłukać wszystkie połączenia wodą.

Po wykonaniu tych czynności można użyć grilla.



PRZYGOTOWANIE DO UŻYCIA GRILLA PODŁĄCZONEGO DO BUTLI

SPRAWDZANIE SZCZELNOŚCI INSTALACJI GAZOWEJ PO PODŁĄCZENIU BUTLI

Niezbędne będą: Butelka z rozpylaczem, pędzel lub szmata oraz wodny roztwór mydła. (Można sporządzić roztwór mydła samodzielnie, mieszając 20% mydła w płynie z 80% wody lub zakupić roztwór do sprawdzania szczelności w dziale z artykułami wodno-kanalizacyjnymi dowolnego sklepu z narzędziami).

- A) Sprawdzić, czy pokrętko regulacyjne palnika jest ustawione w położeniu wyłączenia, wciskając je i przekręcając w prawo, w położenie wyłączenia (O).
- B) Włączyć doprowadzenie gazu ze źródła.

Zidentyfikować typ reduktora. Przestrzegać instrukcji dla tego reduktora.

Przekręcić zawór

Przekręcić zawór butli w lewo (1) (2) (3).

Przesunąć dźwignię

Przesunąć dźwignię reduktora w położenie włączenia (4) (5) (6).

⚠ OSTRZEŻENIE: Nie zapalać palników podczas sprawdzania szczelności

- C) W celu sprawdzenia szczelności zwilżyć złątki wodnym roztworem mydła, używając do tego celu butelki z rozpylaczem, pędzla lub szmatki. Tworzenie się pęcherzyków lub ich wzrost oznacza nieszczelność. Zwilżyć wodnym roztworem mydła następujące połączenia:

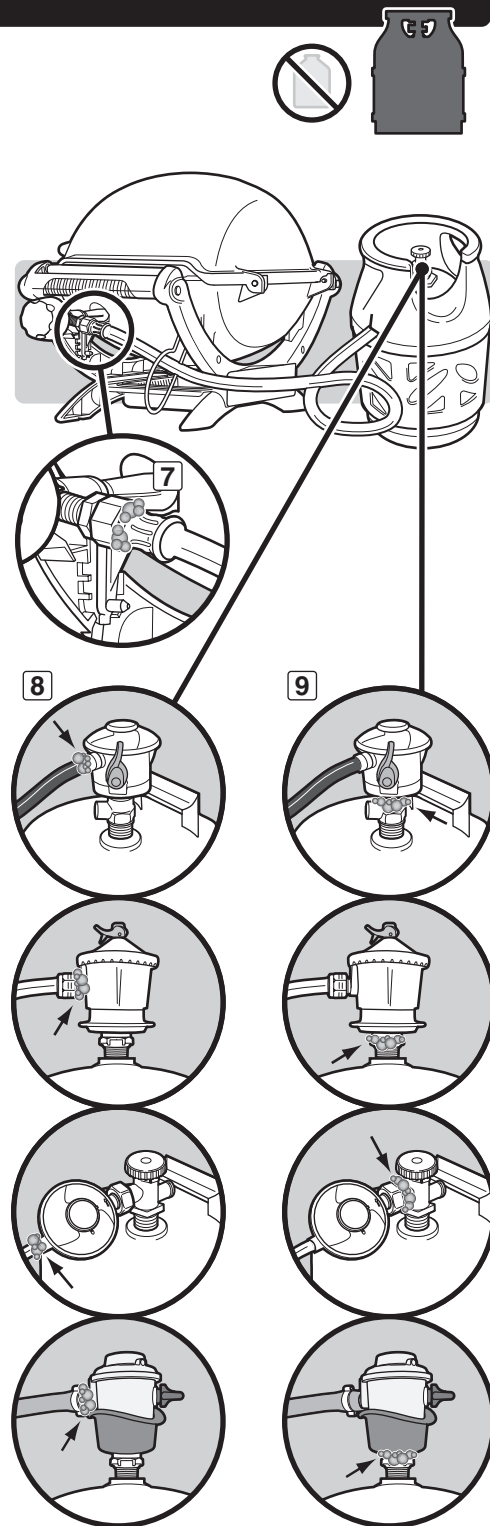
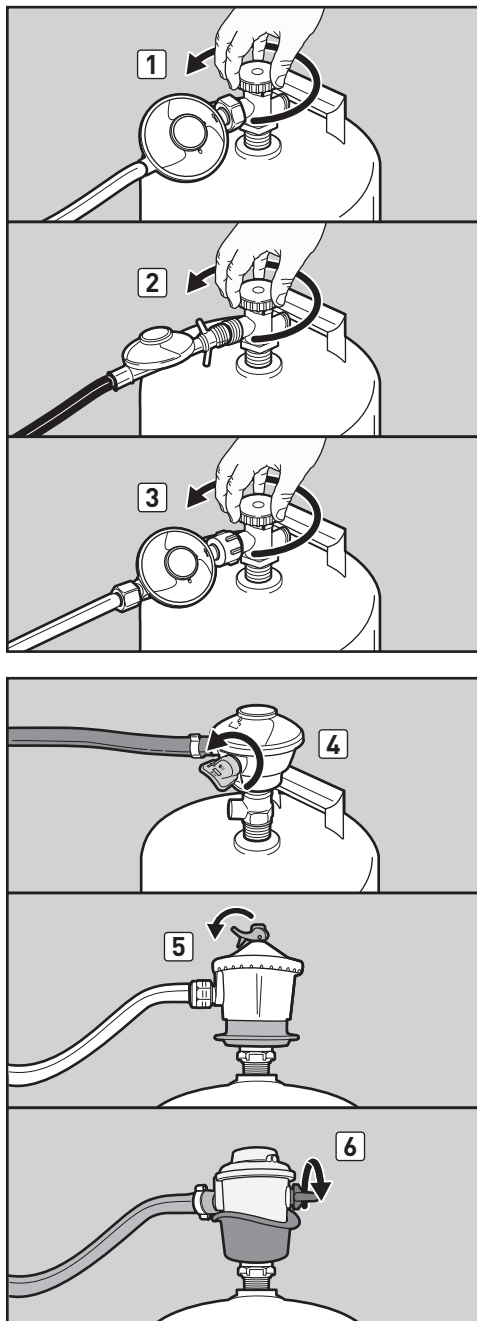
- a) Połączenie zaworu z węzłem reduktora (7).
- b) Połączenie węża reduktora z reduktorem (8).
- c) Połączenie reduktora z butlą (9).

⚠ OSTRZEŻENIE: W razie wystąpienia wycieku przy połączeniu (7, 8 lub 9) odłączyć doprowadzenie gazu. NIE UŻYWAĆ GRILLA. Skontaktować się z przedstawicielem działu obsługi klienta w swoim miejscu zamieszkania, korzystając z danych kontaktowych zamieszczonych w naszej witrynie internetowej. Prosimy zalogować się na stronie internetowej www.weber.com.

- D) Po zakończeniu kontroli szczelności, odłączyć zasilanie gazem i przepłukać połączenia wodą.

UWAGA: Ponieważ niektóre roztwory przeznaczone do sprawdzania wycieków, w tym także woda z mydłem mogą w nieznacznym stopniu przyczynić się do powstawania korozji, po przeprowadzonej kontroli należy przepłukać wszystkie połączenia wodą.

Po wykonaniu tych czynności można użyć grilla.

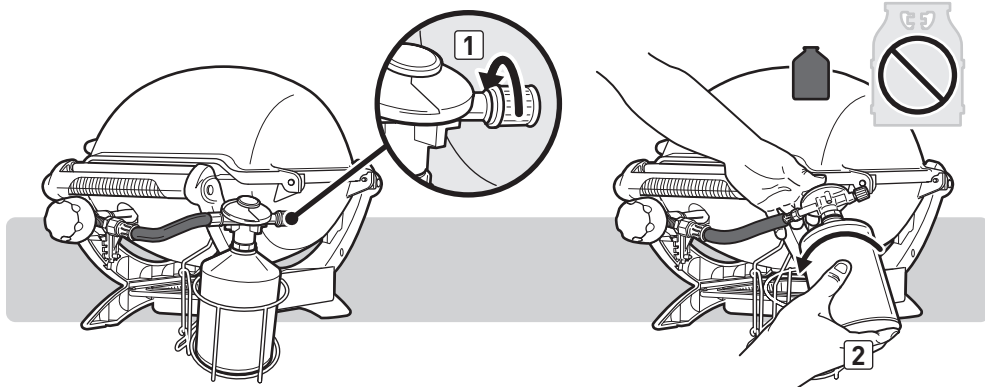


ODŁĄCZANIE REDUKTORA

ODŁĄCZANIE REDUKTORA OD ZASOBNIKA JEDNORAZOWEGO

Gdy wystąpi potrzeba wymiany zasobnika jednorazowego, należy postępować zgodnie z poniższymi instrukcjami demontażu.

- Sprawdzić, czy pokrętko regulacyjne palnika jest ustawione w położeniu wyłączenia, wciskając je i przekręcając w prawo, w położenie wyłączenia (O).
- Upewnić się, że regulacyjny zawór gazowy reduktora jest w położeniu wyłączenia, obracając go w prawo do oporu (1).
- Odkręcić zasobnik jednorazowy od reduktora, obracając go w lewo (2).



ODŁĄCZANIE REDUKTORA OD BUTLI

Zalecamy napełnienie butli zanim zostanie całkowicie opróżniona. Należy zlecić napełnienie dostawcy "Propanu gazowego".

- Wymontować butlę, odcinając doprowadzenie gazu i odłączając zespół węży i reduktora od.

⚠ OSTRZEŻENIE: Upewnić się, że zawór butli lub reduktora jest zamknięty.

Zidentyfikować typ reduktora. Przestrzegać instrukcji odłączania dla tego reduktora.

Odtłaczanie przez odkręcanie w lewo

Odkręcić reduktor od butli, obracając łącznik w lewo (1).

Odtłaczanie przez odkręcanie w prawo

Odkręcić reduktor od butli, obracając łącznik w prawo (2) (3).

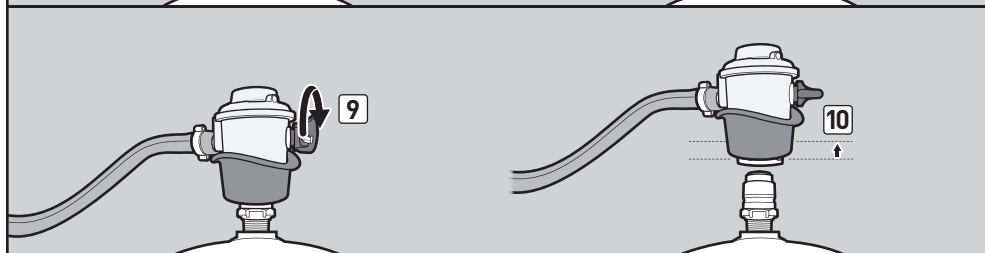
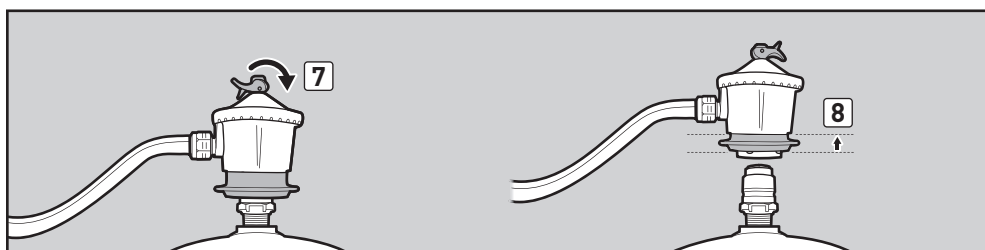
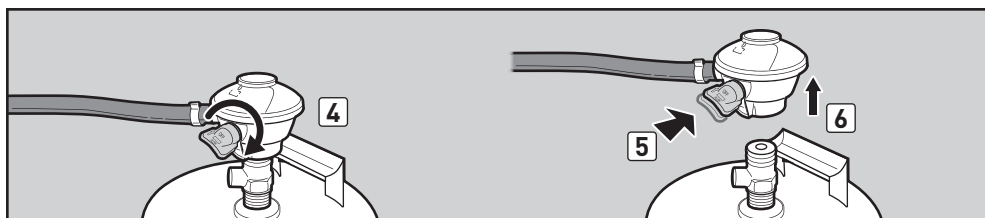
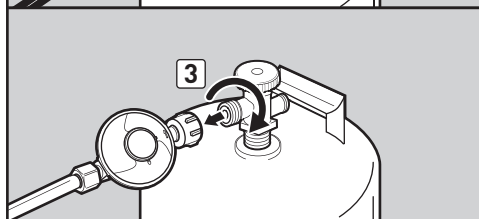
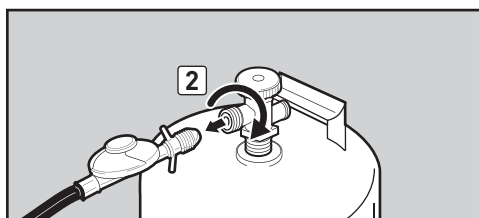
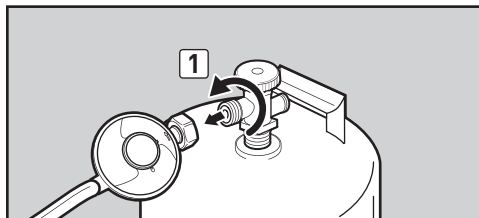
Odtłaczanie przez obracanie dźwigni

Obrócić dźwignię reduktora (4) w prawo, w pozycję wyłączenia. Wcisnąć dźwignię reduktora (5) do momentu odblokowania od butli (6).

Odtłaczanie przez przesunięcie kotnierza

Upewnić się, że dźwignia reduktora znajduje się w pozycji wyłączenia (7) (9). Przesunąć w górę kotnierz reduktora (8) (10) w celu odłączenia od butli.

- Wymienić pustą butlę na butlę napełnioną gazem.



NAJWAŻNIEJSZE JEST BEZPIECZEŃSTWO

Dobrym zwyczajem jest przeprowadzanie kilku czynności sprawdzających bezpieczeństwo grilla przed jego użyciem.

Wybierając miejsce ustawienia i obsługi grilla, należy rozważyć kwestie bezpieczeństwa. Przed montażem i użyciem grilla należy zapoznać się z następującymi ostrzeżeniami.

OSTRZEŻENIA:

- ⚠ Korzystać z grilla wyłącznie na zewnątrz, w dobrze wentylowanym miejscu. Nie używać grilla w garażu, budynku, pod wiatą, w namiocie, w szopie ani w żadnej innej zamkniętej przestrzeni.
- ⚠ Grilla gazowego nie wolno używać pod niezabezpieczonym przed ogniem zadaszaniem.
- ⚠ Grill gazowy nie jest przeznaczony do montowania w pojazdach rekreacyjnych ani na łodziach. Nie montować i nie używać grilla na łodziach ani w pojazdach rekreacyjnych.
- ⚠ Nie używać grilla gazowego w bagażniku pojazdu, wewnątrz pojazdu, w minivanie, minibusie ani w pojeździe rekreacyjnym.
- ⚠ W miejscu grillowania nie powinny znajdować się żadne palne opary ani ciecze, takie jak benzyna, alkohol itd., jak również inne materiały łatwopalne.
- ⚠ Cała komora pieczenia nagrzewa się podczas używania. Nie dotykać.
- ⚠ Nie przenosić grilla gazowego, gdy jest używany.
- ⚠ Podczas użytkowania grill musi stać na równej i stabilnej powierzchni w miejscu, w którym nie ma materiałów łatwopalnych.
- ⚠ Podczas korzystania z grilla nosić rękawice odporne na wysoką temperaturę (zgodne z normą EN 407, zapewniające ochronę przed ciepłem kontaktowym na poziomie 2 lub wyższym).

WYJMOWANA TACKA NA TŁUSZCZ I JEDNORAZOWA MISKA NA TŁUSZCZ

Grill wyposażono w system zbierania tłuszczu, który odprowadza tłuszcz z potrawy na wymiową tackę. Dla wygody można również włożyć do wymiowej tacki na tłuszcz jednorazową miskę na tłuszcz WEBER, która pomaga dłużej utrzymać wymiową tackę w czystości.

Czyszczenie wymiowej tacki na tłuszcz jest równie ważne jak czyszczenie kotła do pieczenia. Przy każdym użyciu grill sprawdzić, czy w wymiowej tacce na tłuszcz nie nagromadził się tłuszcz. Usunąć nadmiar tłuszczu skrobakiem z tworzywa sztucznego (1). Umyć wymiową tackę na tłuszcz w ciepłej wodzie z mydłem i przepłukać wodą.

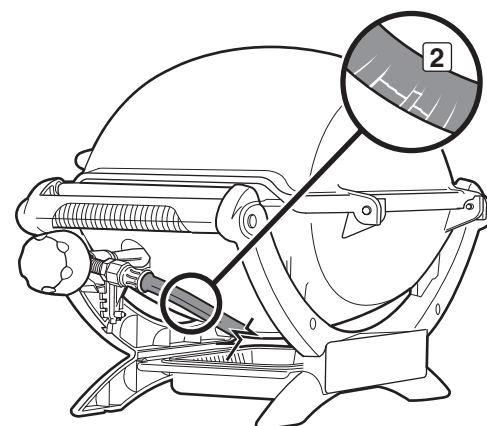
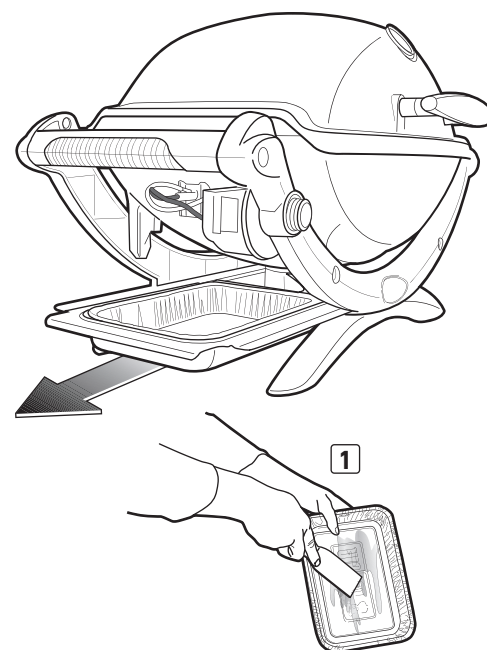
⚠ **OSTRZEŻENIE:** Przed każdym użyciem należy sprawdzić czy w wymiowej tacce lub jednorazowej misce nie nagromadził się tłuszcz. Usunąć nadmiar tłuszczu, aby uniknąć pożaru. Zapalenie się tłuszczu może doprowadzić do poważnych obrażeń ciała i uszkodzenia mienia.

⚠ **PRZESTROGA:** Nie wykladać kotła do pieczenia, wymiowej tacki na tłuszcz ani jednorazowej miski na tłuszcz folią aluminiową.

SPRAWDZANIE WĘŻA

Należy regularnie sprawdzać węż pod kątem oznak pęknięcia (2).

⚠ **OSTRZEŻENIE:** Przed każdym użyciem grilla należy sprawdzić węż pod kątem pęknięć, zużycia i przecięcia. Jeżeli węż jest uszkodzony, nie należy używać grilla. Węż należy wymienić tylko na węż zatwierdzony przez firmę WEBER. Skontaktować się z przedstawicielem działu obsługi klienta w swoim miejscu zamieszkania, korzystając z danych kontaktowych zamieszczonych w naszej witrynie internetowej. Prosimy zalogować się na stronie internetowej www.weber.com.



SPOSOBY ZAPALANIA PALNIKA

Palnik można zapalić na dwa sposoby. Pierwszy polega na użyciu układu zapłonowego wbudowanego w grill. Drugi polega na użyciu zapałki.

Poniżej przedstawiono procedurę zapalania grilla za pomocą układu zapłonowego. Na następnej stronie przedstawiono procedurę zapalania grilla za pomocą zapałki.

ZAPALANIE PALNIKA

A) Otworzyć pokrywę grilla (1).

⚠ NIEBEZPIECZEŃSTWO

Zapalanie palnika grilla przy zamkniętej pokrywie lub kolejna próba zapalenia przed upływem pięciu minut, wymaganych w celu przewietrzenia grilla po nieudanym zapłonie, może spowodować wybuch, który grozi poważnymi obrażeniami ciała lub śmiercią.

B) Rozłożyć stoliki boczne (2) (Q 1200, Q 2000, Q 2200).

C) Upewnić się, że pokrętko regulacyjne palnika jest w położeniu wyłączenia (O) (3). Sprawdzić, wciskając pokrętko regulacyjne palnika i obracając w prawo do oporu.

D) Upewnić się, że zasobnik jednorazowy lub butla są prawidłowo zamontowane.

E) Otworzyć zawór regulacyjny, korzystając z jednej z opcji, w zależności od typu reduktora.

F) Wcisnąć pokrętko regulacyjne palnika i przekręcić w lewo, w położenie start / wysoki płomień (†) (4).

G1) Nacisnąć kilka razy czerwony przycisk zapalnika tak, aby kliknął za każdym razem (5).

LUB

G2) Nacisnąć i przytrzymać przycisk zapalnika elektronicznego (6). Styszalne będzie klikanie zapalnika.

H) Sprawdzić przez ruszt do pieczenia, czy palnik zapalił się. Powinien być widoczny płomień.

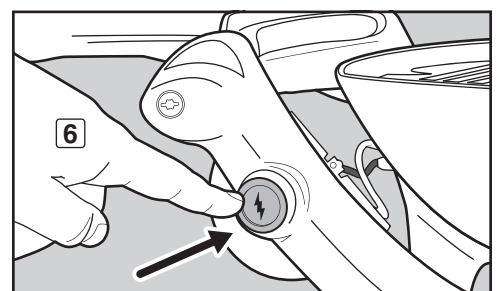
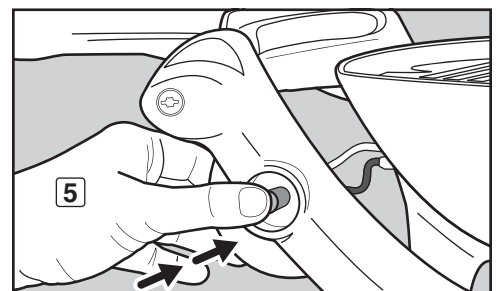
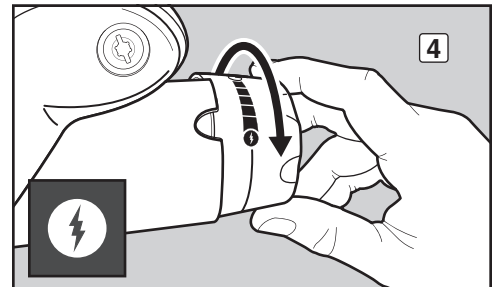
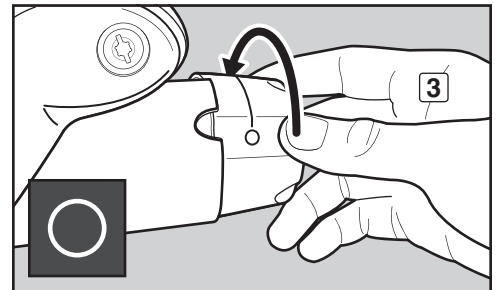
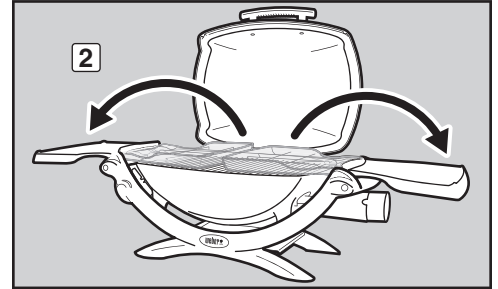
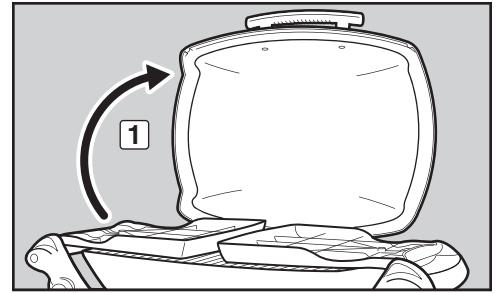
⚠ OSTRZEŻENIE: Nie należy pochylać się nad otwartym grillem w czasie rozpalania.

⚠ OSTRZEŻENIE: Jeśli palnik nie zapali się w ciągu pięciu sekund, należy wstrzymać zapalenie, ustawić pokrętko regulacyjne w pozycji wyłączenia i przed ponownym podjęciem próby zapalenia palnika za pomocą urządzenia elektronicznego lub zapałki odczekać pięć minut na ulotnienie się gazu.

GASZENIE PALNIKA

Wcisnąć pokrętko regulacyjne palnika i obrócić w prawo, w położenie wyłączenia (O).

⚠ PRZESTROGA: Nie należy składać stolików bocznych, dopóki grill nie ostygnie (Q 1200, Q 2000, Q 2200).



Niektóre baterie są zabezpieczone plastikową osłoną. Tę osłonę należy zdjąć przed podjęciem próby rozpalenia grilla. Nie mylić tej osłony z etykietą baterii.

ZAPALANIE I UŻYTKOWANIE PALNIKA

ZAPALANIE PALNIKA

Zapalanie zapałką

A) Otworzyć pokrywę grilla (1).

⚠ NIEBEZPIECZEŃSTWO

Zapalanie palnika grilla przy zamkniętej pokrywie lub kolejna próba zapalenia przed upływem pięciu minut, wymaganych w celu przewietrzenia grilla po nieudanym zapłonie, może spowodować wybuch, który grozi poważnymi obrażeniami ciała lub śmiercią.

B) Rozłożyć stoliki boczne (2) (Q 1200, Q 2000, Q 2200).

C) Upewnić się, że pokrętko regulacyjne palnika jest w położeniu wyłączenia (O) (3). Sprawdzić, wciskając pokrętko regulacyjne palnika i obracając w prawo do oporu.

D) Upewnić się, że zasobnik jednorazowy lub butla są prawidłowo zamontowane.

E) Otworzyć zawór regulacyjny, korzystając z jednej z opcji, w zależności od typu reduktora.

F) Zapalić zapałkę i zbliżyć do otworu do rozpalania grilla (4). Trzymając zapaloną zapałkę, wcisnąć pokrętko regulacyjne palnika i przekręcić w lewo, w położenie start / wysoki płomień (5) (5).

G) Sprawdzić przez ruszt do pieczenia, czy palnik zapalił się. Powinien być widoczny płomień.

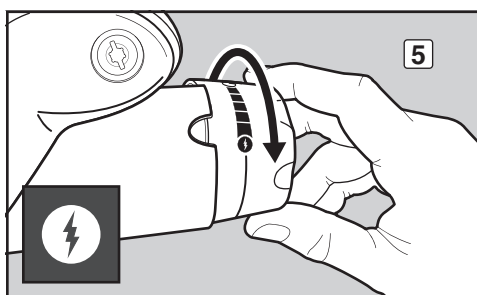
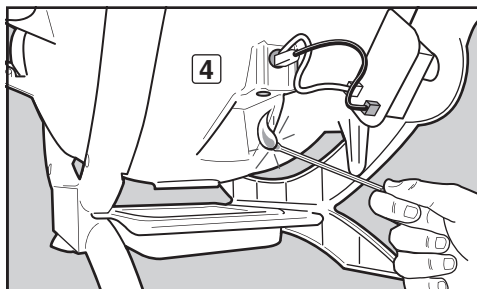
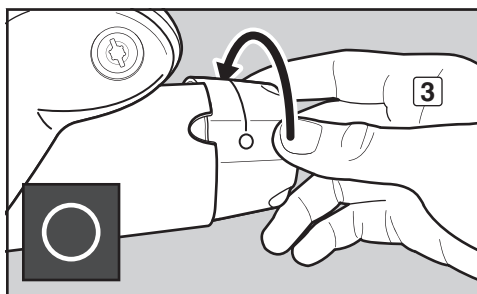
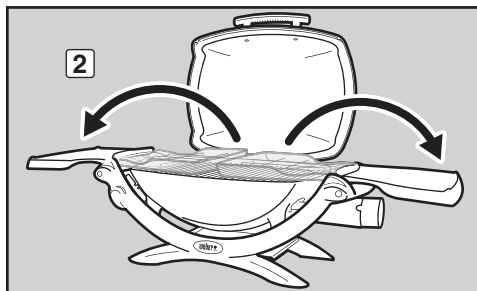
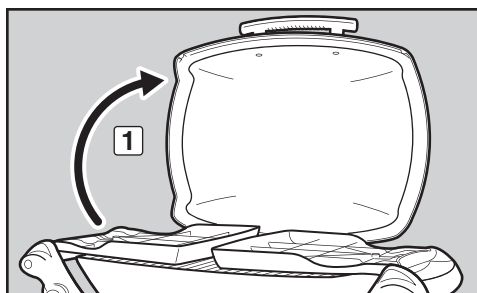
⚠ OSTRZEŻENIE: Nie należy pochylać się nad otwartym grillem w czasie rozpalania. W czasie rozpalania grilla, twarz i ciało powinny znajdować się przynajmniej 30 cm (12 cali) od otworu do rozpalania grilla.

⚠ OSTRZEŻENIE: Jeśli palnik nie zapalił się w ciągu pięciu sekund, należy wstrzymać zapalanie, ustawić pokrętko regulacyjne w pozycji wyłączenia i przed ponownym podjęciem próby zapalenia palnika odczekać pięć minut na ulotnienie się gazu.

GASZENIE PALNIKA

Wcisnąć pokrętko regulacyjne palnika i obrócić w prawo, w położenie wyłączenia (O).

⚠ PRZESTROGA: Nie należy składać stolików bocznych, dopóki grill nie ostygnie (Q 1200, Q 2000, Q 2200).



WSKAZÓWKI:

- Zawsze należy rozgrzać grill przed rozpoczęciem grillowania. Ustawić palniki na maksymalną moc grzewczą i zamknąć pokrywę; rozgrzewać grill przez 10 do 15 minut.
- W czasie pierwszych kilku grillowań temperatura grilla gazowego może być wyższa od normalnej.
- Czasy grillowania podawane w recepturach odnoszą się do temperatury otoczenia 21°C (70°F) i bezwietrznej (lub prawie bezwietrznej) pogody. Należy wydłużyć czas grillowania w przypadku niższej temperatury i wietrznej pogody lub w przypadku grillowania na wyższych wysokościach n.p.m. Należy skrócić czas przyrządzania potrawy przy upalnej pogodzie.
- Warunki grillowania mogą wymagać ustawienia pokręteł regulacyjnych palnika w celu uzyskania prawidłowej temperatury przyrządzania potrawy.
- W celu uzyskania wspaniale przyrządzonej potrawy zawsze należy opieką mięso i grillować przy opuszczonej pokrywie.
- Umieszczanie dużej ilości potraw na ruszcie do pieczenia oznacza dłuższy czas przyrządzania.
- Odciąć nadmiar tłuszczu ze steków, kotletów i pieczeni, pozostawiając nie więcej niż ¼ cala (6,4 mm) tłuszczu. Mniejsza ilość tłuszczu ułatwia czyszczenie i gwarantuje, że nie pojawią się płomienie.
- Zazwyczaj duże kawałki mięsa wymagają dłuższego czasu grillowania jednego kilograma mięsa niż mniejsze kawałki.
- Niektóre potrawy, takie jak zapiekanki lub cienkie filety z ryby wymagają umieszczenia w pojemniku. Bardzo wygodne są jednorazowe tacki z folii metalowej, ale można również korzystać z metalowych misek z odpornymi na ciepło uchwytyami.
- Potrawy w pojemnikach (np. pieczona fasola) przyrządzane w głębokich naczyniach żaroodpornych wymagają dłuższego czasu grillowania niż potrawy przyrządzane w płytkich miskach do pieczenia.
- Zamiast widelców do obracania i przenoszenia mięsa używać szczypic, pozwoli to na uniknięcie straty naturalnych soków. Do przenoszenia dużych ryb używać dwóch łopatek.
- Zawsze należy sprawdzić, czy kocioł do pieczenia i wyjmowana tacka na tłuszcz są czyste i wolne od zanieczyszczeń.
- Nie należy wykladać kotta do pieczenia folią. Uniemożliwi to ściekanie tłuszczu na wyjmowaną tackę.
- W razie pojawienia się płomieni, należy wyłączyć palniki i przenieść mięso w inne miejsce na ruszcie do pieczenia. Płomienie szybko zmniejszą się. Po zmniejszeniu płomieni, ponownie rozpalić grill. **NIGDY NIE NALEŻY UŻYWAĆ WODY DO WYGASZENIA PŁOMIENI W GRILLU GAZOWYM.**
- W przypadku korzystania z minutnika sygnalizuje on, że potrawa jest "dobrze wypieczona" lub o tym, że za chwilę będzie "spieczona".
- Lekkie smarowanie olejem pomaga w równym przyrumienieniu potrawy i zabezpiecza przed przyleganiem do rusztu. Zawsze należy posmarować lub spryskać olejem potrawę a nie ruszt do pieczenia.
- Jeżeli używa się marynaty, sosu lub polewy z wysoką zawartością cukru lub innych składników, które można łatwo spalić, należy posmarować potrawę olejem podczas ostatnich 5 - 10 minut grillowania.

ROZGRZEWANIE

Rozgrzanie grilla przed rozpoczęciem grillowania jest bardzo ważne. W celu rozgrzania: Rozpalić grill zgodnie z zalecaniami zawartymi w niniejszej instrukcji obsługi; następnie obrócić pokrętła palników w położenie start / wysoki płomień (1), zamknąć pokrywę i rozgrzać grill. Rozgrzewanie grilla zajmuje w przybliżeniu 10 do 15 minut w zależności od warunków takich jak temperatura na zewnątrz i wiatr. Po rozgrzaniu można wyregulować palniki zgodnie z wymaganiami.

⚠ OSTRZEŻENIE: Jeśli palniki zgasną podczas użytkowania grilla, należy obrócić pokrętła regulacyjne palników w położenie wyłączenia. Otworzyć pokrywę i odczekać pięć minut do następnej próby zapalenia grilla zgodnie z instrukcjami.

GRILLOWANIE PRZY ZAMKNIĘTEJ POKRYWIE

Grillowanie odbywa się przy zamkniętej pokrywie, co zapewnia to równomierne rozchodzenie się ciepła. Przyrządzanie potraw w grillu gazowym z zamkniętą pokrywą przebiega podobnie jak w piecyku konwekcyjnym. Termometr w pokrywie, stanowiący wyposażenie niektórych naszych grillów, wskazuje temperaturę wewnątrz grilla. Rozgrzewanie i grillowanie odbywa się przy zamkniętej pokrywie. Nie należy podnosić pokrywy — każde podniesienie pokrywy powoduje utratę ciepła.

SYSTEM ZBIERANIA TŁUSZCZU

Unikatowa konstrukcja rusztu do pieczenia charakteryzuje się skośnymi żeliwnymi szynami, które odprowadzają kapiący tłuszcz od rury palnika, zapobiegając pojawianiu się płomieni, które mogłyby zwęglić potrawę. Pozostały ściekający tłuszcz spływa do wyjmowanej tacki na tłuszcz, która wysuwa się w celu ułatwienia czyszczenia.

Aby uzyskać więcej wskazówek na temat grillowania i przepisów, należy odwiedzić stronę [www. Weber.com](http://www.Weber.com).

PRZYDATNE WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE GRILLOWANIA

MIĘSO CZERWONE	Grubość/waga	Przybliżony całkowity czas grillowania
Stek: Stek New York strip, z wołowiny rib-eye i filet mignon (połędwica)	Grubość 2 cm (¾ cala)	3 do 5 minut w wysokiej temperaturze
	Grubość 2,5 cm (1 cal)	6 do 8 minut w wysokiej temperaturze
Stek: Porterhouse i T-bone	Grubość 2 cm (¾ cala)	4 do 6 minut w wysokiej temperaturze
	Grubość 2,5 cm (1 cal)	8 do 10 minut w wysokiej temperaturze
Flank stek	700 do 900 g (1½ do 2 funtów), grubość 2 cm (¾ cala)	12 do 14 minut w wysokiej temperaturze
Wołowina zmielona	Grubość 2 cm (¾ cala)	8 do 10 minut w średniej temperaturze
Połędwica	1,4 do 1,8 kg (3 do 4 funtów)	25 do 30 minut , opiekać 10 minut w wysokiej temperaturze i grillować od 15 do 20 minut w niskiej temperaturze
WIEPRZOWINA	Grubość/waga	Przybliżony całkowity czas grillowania
Bratwurst: świeża	Pęto 150 g (5 uncji)	10 do 15 minut w niskiej temperaturze
Kotlet: bez kości lub z kością	Grubość 2 cm (¾ cala)	10 do 15 minut , opiekać 6 minut w wysokiej temperaturze i grillować od 4 do 8 minut w niskiej temperaturze
	Grubość 3¼ do 3¾ cm (1¼ do 1½ cala)	14 do 18 minut , opiekać 8 minut w wysokiej temperaturze i grillować od 6 do 10 minut w niskiej temperaturze
Żeberka: baby back*	1,4 do 1,8 kg (3 do 4 funtów)	1 do 1½ godziny w niskiej temperaturze (na ruszcie do żeberek**)
Żeberka: spareribs	1,4 do 1,8 kg (3 do 4 funtów)	1 do 1½ godziny w niskiej temperaturze, 30 minut stroną z kością do dołu, następnie obracać co 10 do 15 minut
Połędwica	450 g (1 funt)	20 do 25 minut , opiekać 10 minut w wysokiej temperaturze (obrócić 3 razy), i grillować od 10 do 15 minut w niskiej temperaturze
DRÓB	Grubość/waga	Przybliżony całkowity czas grillowania
Piersi kurczaka: bez kości, bez skóry	175 do 230 g (6 do 8 uncji)	12 do 16 minut w średniej temperaturze
Kawałki kurczaka: z kością, różne	85 do 175 g (3 do 6 uncji)	35 do 45 minut w niskiej temperaturze
Kurczak: cały*	1,8 do 2,3 kg (4 do 5 funtów)	1 do 1½ godziny w średniej temperaturze (na ruszcie do pieczenia**)
Kura kornwalijska	1,4 do 1,8 kg (3 do 4 funtów)	30 do 35 minut w średniej temperaturze (na ruszcie do pieczenia**)
Pierś indyka: z kością*	2,3 do 2,7 kg (5 do 6 funtów)	1 do 1½ godziny w niskiej temperaturze
OWOCE MORZA	Grubość/waga	Przybliżony całkowity czas grillowania
Ryba, filet lub stek: łosoś, miecznik i tuńczyk	Grubość ¾ do 1¼ cm (¼ do ½ cala)	6 do 8 minut w średniej temperaturze
	Grubość 2½ do 3¼ cm (1 do 1¼ cala)	8 do 10 minut w średniej temperaturze
Ryba, filet lub stek: halibut i strzępiel	Grubość ¾ do 1¼ cm (¼ do ½ cala)	10 do 12 minut w średniej temperaturze
	Grubość 2½ do 3¼ cm (1 do 1¼ cala)	12 do 14 minut w średniej temperaturze
Krewetki	50 g (1½ uncji)	3 do 5 minut w średniej temperaturze
WARZYWA	Grubość/waga	Przybliżony całkowity czas grillowania
Szparagi	średnica 1¼ cm (½ cala)	3 do 5 minut w średniej temperaturze
Kukurydza	w tulinie	25 do 30 minut w średniej temperaturze
	łuskana	10 do 15 minut w średniej temperaturze
Grzyby	shitake lub kapeluszowe	8 do 10 minut w średniej temperaturze
	portabello	12 do 15 minut w średniej temperaturze
Cebula	plastry 1¼ cm (½ cala)	8 do 12 minut w średniej temperaturze
Ziemniaki	całe	45 do 60 minut w niskiej temperaturze
	plastry 1¼ cm (½ cala)	14 do 16 minut w średniej temperaturze

*Kawałki, które można grillować tylko na grillach gazowych WEBER serii Q 2000.

**Sprzedawane oddzielnie.

ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW

PROBLEMY	ROZWIĄZANIA
<p>Palnik nie zapala się po naciśnięciu przycisku zapalnika.</p>	<p>Upewnić się, że do palnika doptywa gaz, próbując go zapalić za pomocą zapałki. Patrz "ZAPALANIE PALNIKA - za pomocą zapałki". Jeśli palnik zapalił się po użyciu zapałki, przyczyną problemu jest układ zapłonowy. Patrz "KONSERWACJA UKŁADU ZAPŁONOWEGO URUCHAMIANEGO PRZYCISKIEM" lub "KONSERWACJA ELEKTRONICZNEGO UKŁADU ZAPŁONOWEGO".</p> <p>Upewnić się, że przewody są prawidłowo umieszczone w zaciskach zespołu elektrody zapalnika. Sprawdzić, czy przewody są podłączone do zacisków zapalnika uruchamianego przyciskiem lub do modułu zapalnika elektronicznego. Patrz "KONSERWACJA UKŁADU ZAPŁONOWEGO URUCHAMIANEGO PRZYCISKIEM" lub "KONSERWACJA ELEKTRONICZNEGO UKŁADU ZAPŁONOWEGO".</p> <p>Jeśli zamontowana została nowa bateria, sprawdzić, czy zdjęto plastikową osłonę baterii. Sprawdzić, czy bateria jest w dobrym stanie i została zamontowana w prawidłowy sposób. Patrz "KONSERWACJA ELEKTRONICZNEGO UKŁADU ZAPŁONOWEGO".</p>
<p>Palnik nie zapala się lub płomień jest niski, gdy pokrętko regulacyjnej palnika jest w pozycji wysokiego płomienia (H).</p>	<p>Ilość paliwa w butli może być mała lub butla może być pusta. Wymienić zasobnik jednorazowy lub wymienić bądź napełnić butlę.</p>
<p>Palnik pali się nierównym płomieniem. Płomień jest niski, gdy pokrętko regulacyjne palnika jest w pozycji wysokiego płomienia (H). Płomienie nie pokrywają całej długości rury palnika.</p>	<p>Wyczyścić otwory palnika na całej długości rury palnika. Patrz "KONSERWACJA COROCZNA".</p>
<p>Płomień palnika jest żółty lub pomarańczowy i czuć gaz.</p>	<p>Sprawdzić, czy siatka zabezpieczająca przed owadami nie jest zapchana. (zablokowanie otworów). Wyczyścić siatkę zabezpieczającą przed owadami. Patrz "KONSERWACJA COROCZNA."</p>
<p>Pojawienie się płomieni. ⚠ PRZESTROGA: Nie należy wyładować kotła do pieczenia folią aluminiową.</p>	<p>Grill należy rozgrzewać przez 10 do 15 minut z palnikiem ustawionym na wysoki płomień.</p> <p>Dokładnie oczyścić ruszty do pieczenia w celu usunięcia tłuszczu. Patrz "CZYSZCZENIE WNEȚRZA GRILLA".</p> <p>Kociot do pieczenia może być brudny, uniemożliwiając sptywanie tłuszczu na wyjmowaną tackę. Wyczyścić kociot do pieczenia. Patrz "CZYSZCZENIE WNEȚRZA GRILLA".</p>
<p>Wewnętrzna strona pokrywy wygląda tak jakby się "tuszczyla". (Przypomina tuszzenie się farby).</p>	<p>Wnętrze pokrywy jest wykonane z odlewanego aluminium. Nie jest malowane. Nie powinno "tuszyc się". To co widzimy na pokrywie to wypalony tłuszcz, który zamienił się w węgiel i tuszycy się. TO NIE JEST USZKODZENIE. Dokładnie wyczyścić. Patrz "CZYSZCZENIE WNEȚRZA GRILLA".</p>

Jeżeli nie uda się rozwiązać problemu za pomocą powyższych metod, należy skontaktować się z przedstawicielem działu obsługi klienta w swoim miejscu zamieszkania, korzystając z danych kontaktowych na naszej stronie internetowej. Prosimy zalogować się na stronie internetowej www.weber.com.

UTRZYMYWANIE GRILLA GAZOWEGO WEBER W DOSKONAŁYM STANIE

⚠ NIEBEZPIECZEŃSTWO

Nie rozwiązanie wszelkich problemów opisanych na niniejszej stronie może być przyczyną pożaru lub wybuchu i doprowadzić do poważnych obrażeń ciała, śmierci i uszkodzenia własności.

W celu zapewnienia bezpiecznego i efektywnego działania grilla gazowego WEBER, takiego jak w pierwszym dniu użytkowania, gorąco zalecamy sprawdzanie i czyszczenie siatek zabezpieczających przed owadami i rur palników co najmniej raz w roku. Poniżej przedstawiono ważne informacje dotyczące tych dwóch miejsc grilla, które powinny podlegać corocznej konserwacji.

W razie zaobserwowania nieprawidłowego wzorca płomienia lub niedrożnego otworu palnika należy przejść do instrukcji "CZYSZCZENIE LUB WYMIANA RURY PALNIKA" zamieszczonych na następnej stronie.

WZORCZEC PŁOMIENIA W PALNIKU

Rury palnika grilla gazowego WEBER zostały ustawione fabrycznie na prawidłowy skład mieszanki gazu i powietrza. Prawidłowe wzorce płomienia pokazano na rysunku i opisano poniżej:

- Rury palnika (1)
- Wierzchołki płomienia mogą czasami mieć kolor żółty (2)
- Jasnoniebieski (3)
- Ciemnoniebieski (4)

Sprawdzić wzorzec płomienia palnika. Jeśli wygląd płomienia nie jest zgodny z powyższym opisem, może to wskazywać na zabrudzenie lub zapchanie siatki zabezpieczającej przed owadami.

SIATKI ZABEZPIECZAJĄCE PRZED OWADAMI WEBER

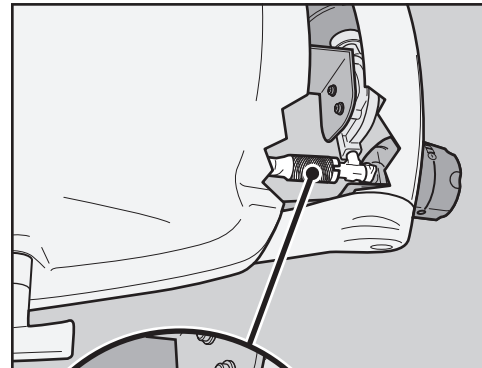
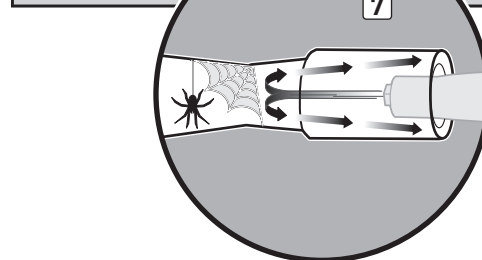
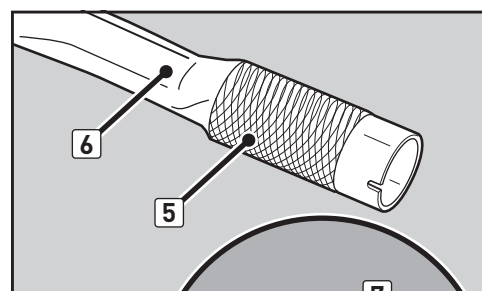
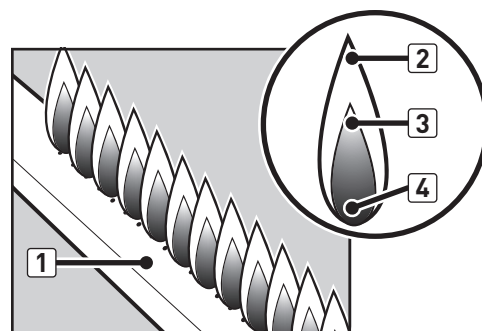
Doprowadzające powietrze otwory w rurach palnika (5) są wyposażone w siatki ze stali nierdzewnej uniemożliwiające pająkom i innym owadom budowanie sieci i gniazd w zwężce Venturiego (6) rur palnika. Gniazda te mogą zakłócać normalny przepływ gazu i powodować cofanie się gazu i jego wypływ z otworów doprowadzających powietrze do spalania (7). Objawem takich niedrożności jest wyczuwalny zapach gazu i żółte, małe płomienie z palnika. Taka niedrożność może doprowadzić do zaptonu w zaworach gazu oraz w ich sąsiedztwie i poważne uszkodzenia grilla (8).

UWAGA: Jeżeli siatka zabezpieczająca przed owadami zostanie uszkodzona lub nie można jej doczyścić, należy skontaktować się z przedstawicielem działu obsługi klienta w swoim miejscu zamieszkania, korzystając z danych kontaktowych na naszej stronie internetowej. Prosimy zalogować się na stronie internetowej www.weber.com.

OTWORY W RURZE PALNIKA

W miarę upływu czasu, w wyniku użytkowania grilla, otwory w rurze palnika ulegają zanieczyszczeniu. Niedrożne i zanieczyszczone otwory mogą ograniczać przepływ gazu. Poniżej przedstawiono sposoby ustalenia, czy otwory w rurze palnika są zanieczyszczone lub niedrożne.

- Grill nie osiąga wymaganej temperatury
- Grill rozgrzewa się nierównomiernie
- Co najmniej jeden palnik nie zapala się



CZYSZCZENIE LUB WYMIANA RURY PALNIKA

Upewnić się, że grill jest wyłączony i zimny

- A) Sprawdzić, czy pokrętko regulacyjne palnika jest w położeniu wyłączenia (O). Sprawdzić, wciskając pokrętko regulacyjne palnika i obracając w prawo do oporu.
- B) Odtąć butlę.
- C) Zdjąć pokrywę.
- D) Wyjąć ruszty do pieczenia.

Demontaż rury palnika

Niezbędne będą: Wkrętak z nasadką do nakrętek 3/8"

- A) Odkręcić śrubę mocującą rurę palnika do kotła do pieczenia (1).
- B) Ostrożnie wysunąć rurę palnika z kotła do pieczenia (2).

Czyszczenie rury palnika

Niezbędne będą: Latarka, drut (wyprostowany wieszak na ubrania), odpowiednia szczotka ze stalowym włosiem i miękka szczotka z włosia (szczoteczka do zębów).

- A) Zajrzeć do rury palnika, korzystając z latarki (3).
- B) Za pomocą drutu (4) usunąć wszelkie zanieczyszczenia lub niedrożności z wnętrza rury palnika.
- C) Sprawdzić siatkę zabezpieczającą przed owadami na końcu rury palnika i wyczyścić ją za pomocą miękkiej szczotki szczecinowej (5).

⚠ PRZESTROGA: Nie należy czyścić siatki zabezpieczającej przed owadami za pomocą twardych ani ostrych przyrządów. Nie należy zdejmować siatki zabezpieczającej przed owadami ani powiększać otworów siatki.

- D) Za pomocą szczotki ze stalowym włosiem wyczyścić zewnętrzną powierzchnię rury palnika. Celem tej czynności jest upewnienie się, że wszystkie porty (otwory) palnika na całej długości rury są całkowicie otwarte (6).

⚠ PRZESTROGA: Nie wolno powiększać otworów palnika w czasie czyszczenia.

Ponowny montaż rury palnika

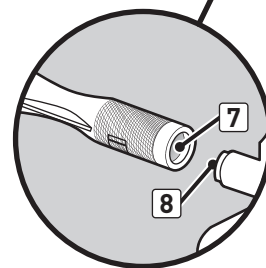
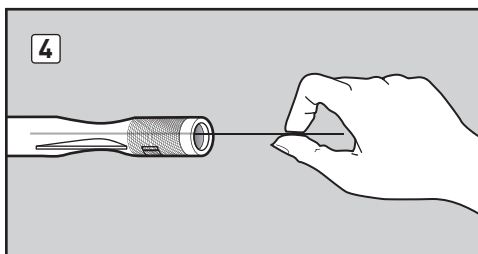
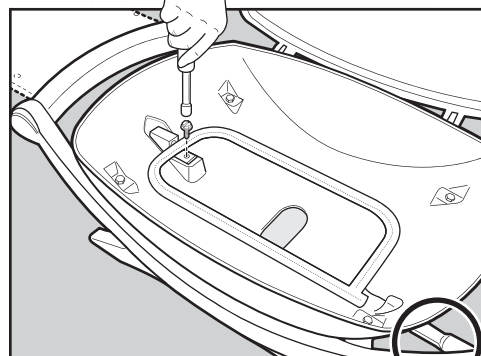
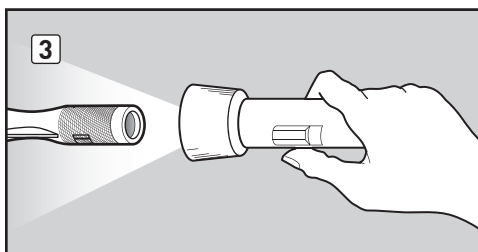
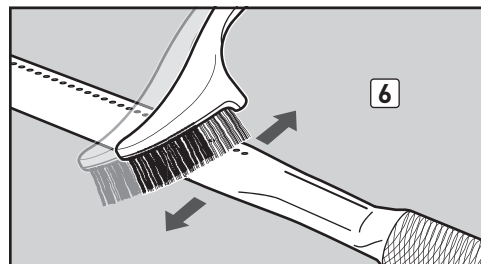
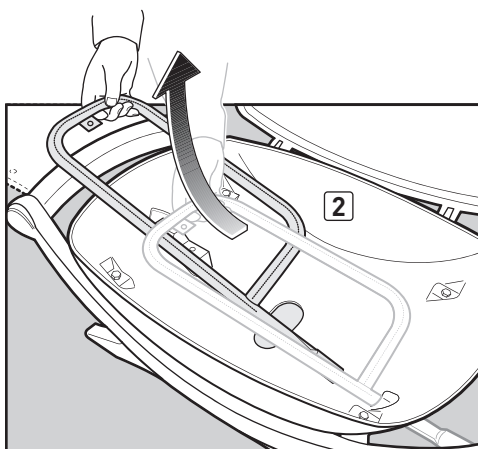
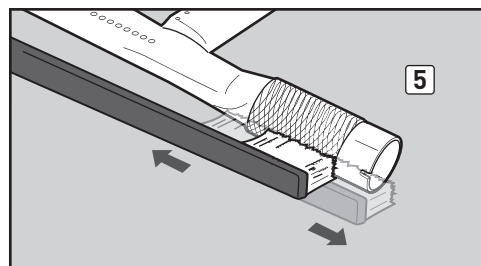
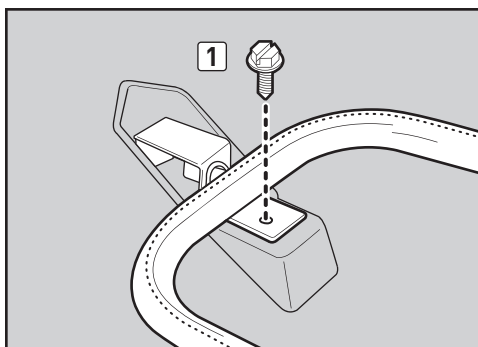
Niezbędne będą: Wkrętak z nasadką do nakrętek 3/8"

- A) Ostrożnie wsunąć rurę palnika z powrotem w otwór z prawej strony kotła do pieczenia, wyrównując otwór rury palnika z otworem zaworu.
- B) Ponownie zamontować śrubę mocującą rurę palnika do kotła do pieczenia.

⚠ PRZESTROGA: Otwór rury palnika (7) należy ustawić prawidłowo nad otworem zaworu (8).

⚠ OSTRZEŻENIE: Po każdym odtłączeniu i ponownym przyłączeniu złączki gazowej należy sprawdzić szczelność instalacji.

- C) Ponownie założyć pokrywę.
- D) Ponownie włożyć ruszty do pieczenia.



PIĘKNY - W ŚRODKU I NA ZEWNĄTRZ

Właściciele grillów WEBER są z nich bardzo dumni. Pokaż swoją dumę i radość. Utrzymuj czystość i atrakcyjny wygląd grilla, w środku i na zewnątrz, przestrzegając poniższych procedur rutynowej konserwacji.

CZYSZCZENIE ZEWNĘTRZNYCH POWIERZCHNI GRILLA

Aby grill wyglądał z zewnątrz jak najlepiej, skorzystaj z poniższych wytycznych bezpiecznego czyszczenia.

⚠ OSTRZEŻENIE: Przed rozpoczęciem czyszczenia należy wyłączyć grill gazowy WEBER i poczekać aż ostygnie.

Powierzchnie lakierowane, emaliowane i z tworzywa sztucznego

Do czyszczenia zewnętrznych powierzchni użyć ciepłej wody z mydłem, następnie wypłukać wodą.

WAŻNE: Nie używać środków czyszczących, które zawierają kwas, benzynę lakową lub ksylen. Do czyszczenia grilla lub powierzchni wózka nie należy używać środków do czyszczenia piekarnika, ściernych środków czyszczących (kuchennych środków czyszczących), środków czyszczących, które zawierają produkty cytrusowe ani gąbek ściernych.

Nie wolno używać blatów rozkładanych (Q 1200, Q 2000, Q 2200) w charakterze desek do krojenia.

CZYSZCZENIE WNĘTRZA GRILLA

W celu zapewnienia bezpiecznego i efektywnego użytkowania grilla ważne jest usuwanie wszelkich zanieczyszczeń i nadmiaru smaru nagromadzonych we wnętrzu grilla. Stosować się do poniższych wytycznych bezpiecznego czyszczenia.

Wewnętrzna strona pokrywy

Łuszczący się tłuszcz przypomina płatki farby. Wytrzeć wnętrze pokrywy papierowym ręcznikiem, aby zapobiec gromadzeniu się tłuszczu. Umyć wewnętrzną stronę pokrywy w ciepłej wodzie z mydłem a następnie spłukać wodą.

Elementy kotła do pieczenia i rura palnika

Niezbędne będą: Szczotka z włosiem ze stali nierdzewnej i sztywny skrobak z tworzywa sztucznego.

A) Oskrobać i wyczyścić ruszty do pieczenia za pomocą skrobaka i szczotki. Wymontować ruszty do pieczenia i położyć z boku.

⚠ PRZESTROGA: Należy systematycznie sprawdzać, czy szczotki do grilla nie utraciły włosia ani nadmiernie się nie zużyły. Jeśli luźne włosie jest widoczne na rusztach do pieczenia lub na samej szczotce, należy ją wymienić. WEBER zaleca zakup nowej szczotki do grilla wykonanej ze stali nierdzewnej raz w roku, na wiosnę.

⚠ PRZESTROGA: Nie czyścić rusztów do pieczenia w piecyku samoczyszczącym.

B) Usunąć szczotką wszystkie zanieczyszczenia z rury palnika. Nie powiększać otworów palnika na całej długości rury palnika (1).

C) Po zakończeniu czyszczenia, z powrotem zamontować ruszty do pieczenia.

Kociot do pieczenia

Umyć wnętrze kotła do pieczenia w ciepłej wodzie z mydłem, następnie przepłukać w wodzie.

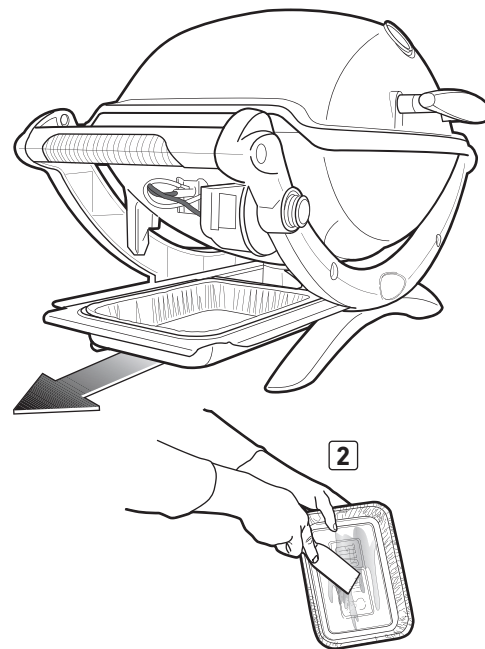
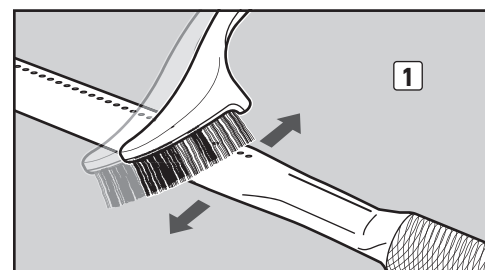
Wymowana tacka na tłuszcz i jednorazowa miska na tłuszcz

Grill wyposażono w system zbierania tłuszczu, który odprowadza tłuszcz z potrawy na wymowaną tackę. Dla wygody można również włożyć do wymowanej tacki na tłuszcz jednorazową miskę na tłuszcz WEBER, która pomaga dłużej utrzymać wymowaną tackę w czystości.

Czyszczenie wymowanej tacki na tłuszcz jest równie ważne jak czyszczenie kotła do pieczenia. Przy każdym użyciu grill sprawdzić, czy w wymowanej tacce na tłuszcz nie nagromadził się tłuszcz. Usunąć nadmiar tłuszczu skrobakiem z tworzywa sztucznego (2). Umyć wymowaną tackę na tłuszcz w ciepłej wodzie z mydłem i przepłukać wodą.

⚠ OSTRZEŻENIE: Przed każdym użyciem należy sprawdzić czy w wymowanej tacce lub jednorazowej misce nie nagromadził się tłuszcz. Usunąć nadmiar tłuszczu, aby uniknąć pożaru. Zapalenie się tłuszczu może doprowadzić do poważnych obrażeń ciała i uszkodzenia mienia.

⚠ PRZESTROGA: Nie wykladać kotła do pieczenia, wymowanej tacki na tłuszcz ani jednorazowej miski na tłuszcz folią aluminiową.



W celu zaopatrzenia się w jednorazowe miski na tłuszcz i ruszty do pieczenia należy skontaktować się z miejscowym sprzedawcą detalicznym lub zalogować się w witrynie www.weber.com. Jeśli potrzebna jest dalsza pomoc, prosimy skontaktować się z przedstawicielem działu obsługi klienta.

OBSŁUGA UKŁADU ZAPŁONOWEGO

Zapalnik doprowadza iskrę do zespołu elektrody zapalnika. Zarówno przed wykonaniem rutynowej konserwacji jak i przed sprawdzeniem mającym na celu rozwiązanie problemów związanych z układem zapłonowym należy przeczytać poniższe zalecenia, aby zapewnić prawidłowe działanie układu zapłonowego.

⚠ OSTRZEŻENIE: Wszystkie zawory regulacji gazu i doprowadzenia gazu należy ustawić w pozycji OFF.

Jeśli nie można zapalić grilla Q za pomocą zapalnika, należy dokładnie ustalić, gdzie występuje problem: na drodze przepływu gazu czy w układzie zapłonowym. Zacząć do próby zapalenia palnika za pomocą zapałki. Patrz "ZAPALANIE PALNIKA - za pomocą zapałki". Jeśli palnik zapalił się po użyciu zapałki, przyczyną problemu jest układ zapłonowy.

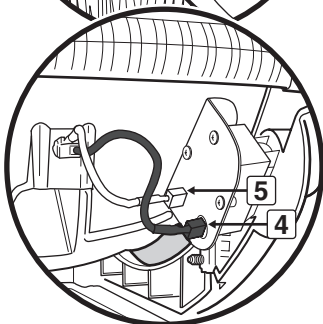
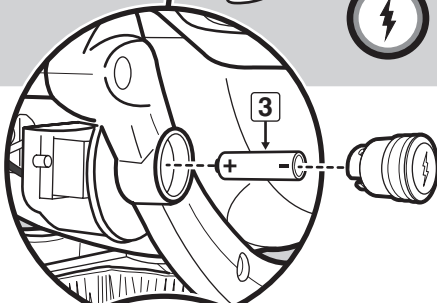
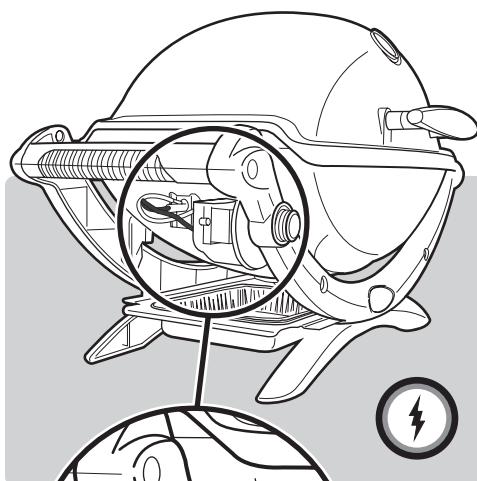
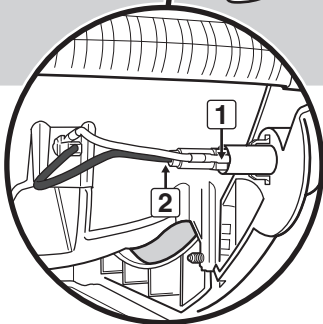
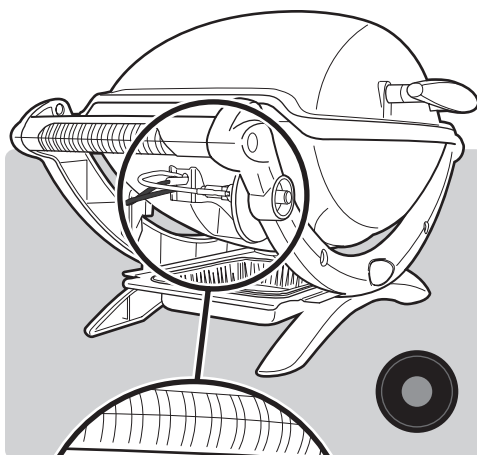
KONSERWACJA UKŁADU ZAPŁONOWEGO URUCHAMIANEGO PRZYSCISKIEM

- Sprawdzić, czy przewody zapłonowe, biały (1) i czarny (2) są prawidłowo zamocowane.
- Sprawdzić, czy można wcisnąć przycisk zapalnik, czy słyszalne jest kliknięcie przycisku i czy przycisk powraca do pozycji wyjściowej.

KONSERWACJA ELEKTRONICZNEGO UKŁADU ZAPŁONOWEGO

- Sprawdzić, czy bateria AAA (tylko alkaliczna) jest w dobrym stanie i czy została zamontowana w prawidłowy sposób (3). Niektóre baterie są zabezpieczone plastikową osłoną. Przed zamontowaniem baterii należy zdjąć plastikową osłonę. Nie mylić tej osłony z etykietą baterii.
- Upewnić się, że oba przewody zapalnika są prawidłowo podłączone do modułu zapalnika. Czarny przewód do czarnego zacisku (4), biały przewód do białego zacisku (5).
- Upewnić się, że przycisk zapalnika elektronicznego działa, sprawdzając, czy zapalnik klika i czy na palniku pojawiają się iskry.

Jeśli nie można zapalić palnika za pomocą elektronicznego systemu zapłonowego, należy skontaktować się z przedstawicielem działu obsługi klienta w swoim miejscu zamieszkania, korzystając z danych kontaktowych na witrynie internetowej. Prosimy zalogować się na stronie internetowej www.weber.com.



⚠ UWAGA: Ten produkt został przetestowany pod kątem bezpieczeństwa i jest przeznaczony do użytku w określonym kraju. Patrz oznaczenia krajów na zewnątrz opakowania.

Ten produkt może zawierać pojemniki gazu lub elementy do spalania gazu. W celu uzyskania informacji na temat oryginalnych części zamiennych Weber-Stephen Products LLC, należy skontaktować się z Działem obsługi klienta Weber-Stephen Products LLC.

⚠ OSTRZEŻENIE: Nie należy podejmować samodzielnych prób naprawy elementów przeznaczonych do transportu gazu, palenia gazu, bez wcześniejszego skontaktowania się z Działem obsługi klienta Weber-Stephen Products LLC, Działania użytkownika, jeżeli nie będą zgodne z ostrzeżeniami mogą doprowadzić do pożaru lub wybuchu i przyczynić się do poważnych obrażeń, śmierci oraz uszkodzenia mienia.

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 99
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

ICELAND

Jarn & Gler Wholesale EHF
+354 58 58 900

INDIA

Weber-Stephen Grill 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

NETHERLANDS

Weber-Stephen Holland B.V.
+31 (0) 513 4 333 22
service-nl@weber.com

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

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-STEPHEN PRODUCTS LLC
www.weber.com