

SPIRIT II

E-210 GBS • S-210 GBS • E-310 GBS



Podręcznik użytkownika grilla na gaz LPG

ZAREJESTRUJ jeszcze dziś

Poznaj przyjemność grillowania: Zarejestruj swój grill gazowy SPIRIT II, a otrzymasz dostęp do specjalnych materiałów, dzięki którym stanesz się prawdziwym bohaterem podwórka.

Rejestracja jest łatwa. Zadamy jedynie kilka pytań. W zaledwie dwie minuty będziesz mógł aktywować swój unikalny numer identyfikacyjny WEBER-ID i uzyskasz trwały dostęp do zasobów wiedzy i porad firmy WEBER. Korzystaj z naszych inspiracji.



TELEFON



TELEFON KOMÓRKOWY



E-MAIL



INTERNET



59739

090921

pl - Polish

Niniejszy podręcznik użytkownika należy zachować na przyszłość, dokładnie zapoznać się z jego treścią. W razie pytań prosimy o niezwłoczny kontakt.



witamy w rodzinie

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 dołącz do nas przez Internet, telefon lub w inny sposób, w jaki chciałbyś się z nami kontaktować.

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

Ważne informacje dotyczące bezpieczeństwa

NIEBEZPIECZEŃSTWO, OSTRZEŻENIE i PRZESTROGA są to zdania rozmieszczone w całej treści podręcznika 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 sytuację niebezpieczną, która **spowoduje śmierć lub poważny uraz**, o ile się jej nie uniknie.
- ⚠ **OSTRZEŻENIE:** wskazuje na sytuację niebezpieczną, która **może prowadzić do śmierci lub poważnego urazu**, o ile się jej nie uniknie.
- ⚠ **PRZESTROGA:** wskazuje na sytuację niebezpieczną, która **może być przyczyną drobnego lub umiarkowanego urazu**, o ile się jej nie uniknie.

⚠ NIEBEZPIECZEŃSTWO

W razie wycucia gazu

- Odłącz dopływ gazu od urządzenia (grilla).
- Zdław płomień.
- Otwórz pokrywę.
- Jeżeli zapach gazu utrzymuje się, oddal się od urządzenia (grilla) i natychmiast skontaktuj się z dostawcą gazu lub strażą pożarną.

⚠ OSTRZEŻENIE

- Nie przechowuj ani nie używaj benzyny ani innych łatwopalnych cieczy bądź oparów w pobliżu tego grilla lub jakiegokolwiek innego urządzenia.
- Niepodłączona butla z gazem LPG nie powinna być przechowywana w pobliżu tego grilla ani żadnego innego urządzenia.

STOSOWAĆ TYLKO NA WOLNEJ PRZESTRZENI.

PRZECZYTAJ INSTRUKCJĘ PRZED UŻYCIEM URZĄDZENIA.

UWAGA DLA INSTALATORA: Instrukcje te należy zostawić u konsumenta.

UWAGA DLA KONSUMENTA: Instrukcje te zachowaj na przyszłość.



Instalacja i montaż

- △ **NIEBEZPIECZEŃSTWO:** Grill nie jest przeznaczony do instalowania wewnątrz ani na zewnątrz pojazdów rekreacyjnych i łodzi.
 - △ **OSTRZEŻENIE:** Nie korzystaj z grilla, dopóki wszystkie części nie znajdą się na swoim miejscu, a grill nie zostanie zmontowany zgodnie z instrukcją.
 - △ **OSTRZEŻENIE:** Nie wolno zmieniać konstrukcji urządzenia. Nie podejmuj prób wbudowania ani wsuwania urządzenia w konstrukcję jakiegokolwiek budynku.
 - △ **OSTRZEŻENIE:** Nie wolno zmieniać konstrukcji urządzenia. LPG nie jest gazem naturalnym. Konwersja lub próba użycia gazu naturalnego ani przypadku urządzenia na gaz LPG lub zastosowania gazu LPG w urządzeniu na gaz naturalny są niebezpieczne i spowodują naruszenie warunków gwarancji.
- Użytkownikowi nie wolno modyfikować żadnych części zaplombowanych przez producenta.

Obsługa

- △ **NIEBEZPIECZEŃSTWO:** Z grilla można korzystać wyłącznie na zewnątrz, w przewiewnym miejscu. Nie używaj grilla w garażach, budynkach, pod wiatami, pod namiotem ani żadnym innym miejscu krytym bądź zamkniętym. Dotyczy to również pozostałych łatwopalnych konstrukcji zadaszonych.
 - △ **NIEBEZPIECZEŃSTWO:** Nie używaj grilla w żadnym pojeździe ani magazynie bądź na składowisku. Dotyczy to między innymi samochodów, ciężarówek, samochodów typu kombi, minivanów, SUV-ów, pojazdów rekreacyjnych i łodzi.
 - △ **NIEBEZPIECZEŃSTWO:** Nie używaj grilla w odległości 61 cm od materiałów łatwopalnych. Dotyczy to odległości od góry, spodu, tytu i boków grilla.
 - △ **NIEBEZPIECZEŃSTWO:** W miejscu grillowania nie powinny znajdować się żadne palne opary ani ciecze, takie jak benzyna, alkohol itd, jak również inne materiały łatwopalne.
 - △ **NIEBEZPIECZEŃSTWO:** Stosować z dala od materiałów łatwopalnych.
 - △ **NIEBEZPIECZEŃSTWO:** Podczas grillowania lub gdy grill jest gorący, nie kładź na ruszcie ani pod grillem pokrywy grilla ani niczego, co jest łatwopalne.
 - △ **NIEBEZPIECZEŃSTWO:** W przypadku zapalenia się tłuszczu wyłącz wszystkie palniki i pozostaw pokrywę zamkniętą, aż tłuszcz przestanie się palić.
 - △ **OSTRZEŻENIE:** Dostępne części urządzenia mogą być bardzo gorące. Trzymaj dzieci z dala od urządzenia.
 - △ **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).
 - △ **OSTRZEŻENIE:** Spożywanie alkoholu, zażywanie narkotyków, leków na receptę lub sprzedawanych bez recepty może upośledzać zdolność do prawidłowego i bezpiecznego montażu, przemieszczania, przechowywania lub obsługi grilla.
 - △ **OSTRZEŻENIE:** W fazie rozgrzewania lub użytkowania nigdy nie pozostawiaj grilla bez nadzoru. Korzystając z niniejszego urządzenia, zachowaj ostrożność. Cała komora pieczenia w trakcie korzystania z urządzenia jest gorąca.
 - △ **OSTRZEŻENIE:** Nie przesuwaj urządzenia w trakcie jego działania.
 - △ **OSTRZEŻENIE:** Przewód elektryczny i wąż doprowadzający paliwo trzymaj z dala od gorących powierzchni.
 - △ **PRZESTROGA:** Niniejszy produkt został poddany testom bezpieczeństwa i zatwierdzony do użytku wyłącznie w konkretnym kraju. Sprawdź oznaczenie kraju znajdujące się na zewnątrz kartonu.
- Nie stosuj węgla, brykietu ani kamieni wulkanicznych.

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

Przechowywanie i / lub okres nieużywania grilla

- △ **OSTRZEŻENIE:** Po użyciu należy zakręcić zawór na butli z gazem.
 - △ **OSTRZEŻENIE:** Butle z gazem LPG muszą być przechowywane na zewnątrz, poza zasięgiem dzieci. Nie wolno przechowywać ich w budynku, garażu ani innej zamkniętej przestrzeni.
 - △ **OSTRZEŻENIE:** Po okresie przechowywania i/lub czasie, gdy grill nie był używany, urządzenie przed rozpoczęciem grillowania wymaga sprawdzenia pod kątem szczelności instalacji gazowej i drożności palników.
- Przechowywanie grilla w pomieszczeniach jest dozwolone wyłącznie pod warunkiem odłączenia i wymontowania z urządzenia butli z gazem LPG.

SPIS TREŚCI

- 2 Witamy w świecie firmy WEBER
Ważne informacje dotyczące bezpieczeństwa
- 4 Obietnica firmy WEBER
Dobrowolna gwarancja firmy WEBER
- 5 Cechy i funkcje produktu
SPIRIT II: cechy i funkcje
System grillowania GS4
- 6 Porady i wskazówki
Ogień – bezpośredni lub pośredni
Zasady grillowania
- 8 Podstawowe informacje
Ważne informacje o gazie LPG i instalacjach gazowych
Rozmiary szczeliny zaworu palnika
SPIRIT II i dane o zużyciu
Instalacja butli z gazem LPG i kontrola szczelności
- 12 Obsługa
Pierwsze grillowanie
Każde następne grillowanie
Zapalenie grilla
- 14 Pielęgnacja produktu
Czyszczenie i konserwacja
- 16 Rozwiązywanie problemów
- 18 Części zamienne
- 20 Przewodnik po sztuce grillowania

**WYBIERAJ
NAJBARDZIEJ
AKTUALNE
I NAJLEPSZE**

Najnowszą wersję niniejszego podręcznika użytkownika można znaleźć w Internecie.

Obietnica firmy WEBER

(10 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”) szczerze 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 przynajmniej 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 dziesięcioletni (10 lat od daty zakupu, pod warunkiem zmontowania i obsługi zgodnie z dotychczasowym 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 z firmą 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 dotychczasowym 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 optukowanie 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 niewykonaniem lub nieprawidłowym wykonywaniem normalnych i rutynowych czynności konserwacyjnych;
- działalnością owadów (np. pająków) i gryzoni (np. wiewiórek), w tym m.in. uszkodzenia przewodów gazowych;
- ekspozycją na stonę powietrze i/lub źródła chloru, np. baseny pływakie i kąpielowe/spa;
- złymi warunkami pogodowymi, takimi jak grad, huragany, trzęsienia ziemi, tsunami lub nagłe przyipyty, 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 gazowego 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 uiszczane 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 DALESZE WYRAŻNE 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 DZIESIĘCIOLETNIEGO (10-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 DZIESIĘCIOLETNIEGO (10-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 ZMIENIĄĆ KONSTRUKCJĘ SWOICH PRODUKTÓW. ŻADNE Z POSTANOWIEŃ NINIEJSZEJ DOBROWOLNEJ GWARANCJI NIE BĘDZIE UWAGAŃ ZA ZOBOWIĄZUJĄCE FIRMĘ WEBER DO WPROWADZANIA TAKICH ZMIAN KONSTRUKCYJNYCH W POPRZEDNIO WYTWORZONYCH PRODUKTACH. PONADTO ZMIANY TAKIE NIE BĘDĄ UWAGAŃ ZA PRZYZNANIE, IŻ POPRZEDNIE KONSTRUKCJE BYŁY WADLIWE.

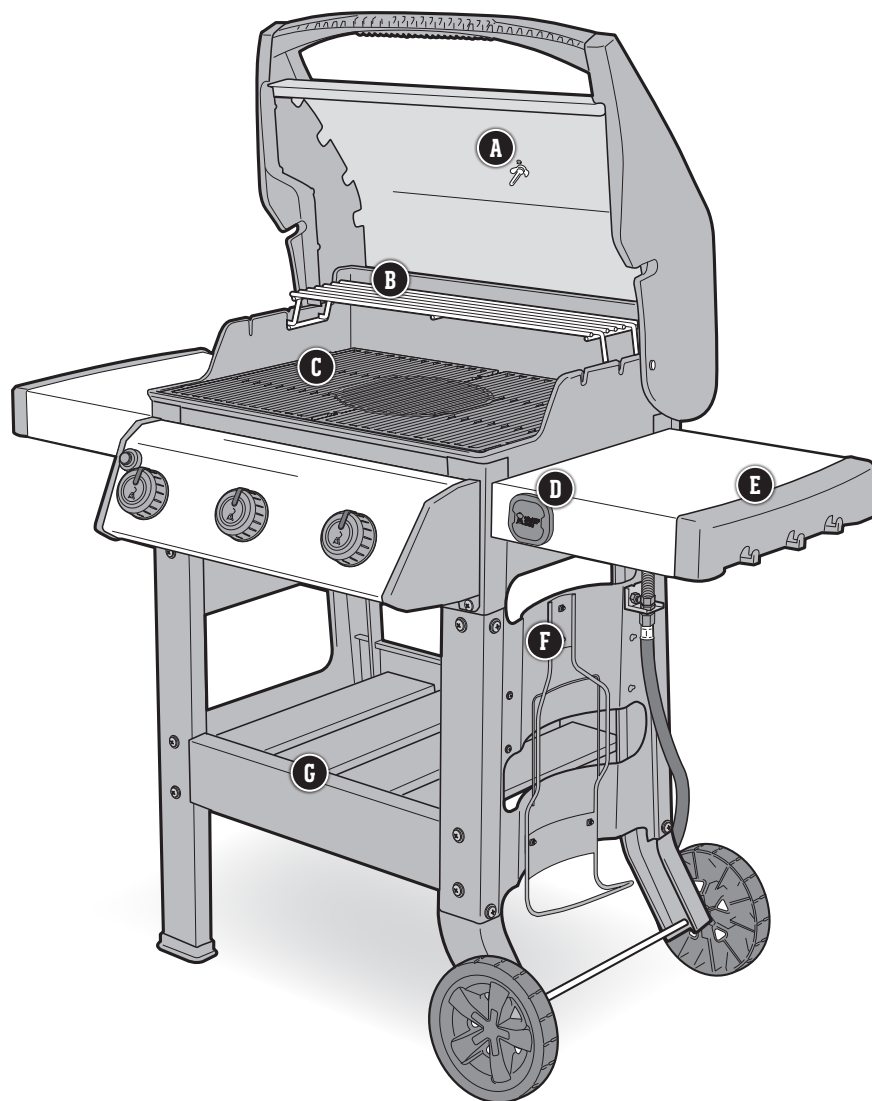
Dodatkowe informacje kontaktowe zawiera lista międzynarodowych jednostek biznesowych na końcu niniejszego podręcznika.



CHROŃ SWOJĄ INWESTYCJĘ

Ostaniaj grill przed niesprzyjającymi warunkami zewnętrznymi za pomocą wytrzymałego pokrowca na grill.

SPIRIT II: CECHY I FUNKCJE



A Wbudowany termometr

Dokładne informacje o panującej wewnątrz grilla temperaturze pozwalają na regulację ciepła w razie potrzeby.

B Ruszt do podgrzewania

Ruszt do podgrzewania utrzymuje jedzenie w ciepłe. Pozwala też na tostowanie bułek do burgerów w czasie grillowania głównego posiłku poniżej.

C GOURMET BBQ SYSTEM, ruszty do pieczenia

Wymij okrągły ruszt do opiekania i zamień swój grill w płytę do grillowania, opiekacz do drobiu, kamień do pizzy lub jedną z wielu innych opcji GOURMET BBQ SYSTEM.

D Zgodność z iGRILL 3

Połączony z aplikacją iGRILL 3 termometr monitoruje pieczone produkty od początku do końca, wyświetlając temperaturę w czasie rzeczywistym na ekranie urządzenia mobilnego. Po pobraniu aplikacji WEBER iGRILL podłącz termometr iGRILL do urządzenia i śledź temperaturę potraw za pomocą nawet czterech sond termometru. (Sprzedawane osobno.)

E Stoliki boczne ze zintegrowanymi haczykami na przybory i narzędzia

Dzięki stolikom bocznym naczynia, przyprawy i przybory zawsze będą znajdowały się pod ręką. Haczyki przy stolikach zapewniają wygodny dostęp do przyborów i utwierdzają utrzymanie porządku na stanowisku grillowania. Lewy stolik boczny można złożyć, by zmieścić grill w mniejszej przestrzeni.

F Łatwo dostępny schowek na butlę z gazem

Mocowanie butli z gazem na zewnątrz grilla ułatwia dostęp do butli i jej odłączanie, a równocześnie zwiększa ilość miejsca na wózku.

G Wózek o otwartej konstrukcji

Konstrukcja niewielkiego, otwartego wózka zapewnia dodatkowe miejsce oraz dostęp do przyborów do grillowania.

SYSTEM GRILLOWANIA GS4

System grillowania GS4 wyznacza nowy standard w świecie kuchni podwórkowej. Ten innowacyjny system grillowania opiera się na ponad 30-letnim doświadczeniu i wiedzy kulinarnej, a co najważniejsze, uwzględnia potrzeby, wymagania i życzenia osób liczących się dla nas najbardziej: miłośników grilla.

Każdy element systemu GS4 został opracowany pod kątem prostoty użytkowania i niezrównanej satysfakcji z kucharzenia w ogrodzie. System gwarantuje każdorazowe zapalenie się palników, równomierne opiekanie aromatycznych porcji jedzenia bez względu na to, w którym miejscu rusztu się one znajdują, a także łatwość czyszczenia. Dzięki temu można skupić się na tym, co najważniejsze: na wspólnocie rodziny i przyjaciół gromadzących się wokół grilla.

Na system grillowania GS4 składają się cztery kluczowe elementy: Krzyżowy zapłon INFINITY, palniki, szyny aromatyzujące FLAVORIZER i system zarządzania tłuszczem. Wymienione elementy sprawiają, że każdy aspekt grillowania jest przewidywalny i nie następuje trudności, poczynając od chwili zapalenia palników, a kończąc na ogólnej konserwacji grilla. Razem tworzą mocny silnik grillowy w każdym modelu SPIRIT II.

1 Krzyżowy zapłon INFINITY

Krzyżowy zapłon INFINITY to gwarancja zapalenia za każdym razem. Dzięki atrakcyjnym warunkom gwarancji możesz mieć pewność grillowania za każdym razem.

2 Palniki

Wydajne palniki ze stali nierdzewnej zaprojektowano z myślą o trwałości i równomiernym rozprowadzaniu ciepła na rusztach do pieczenia.

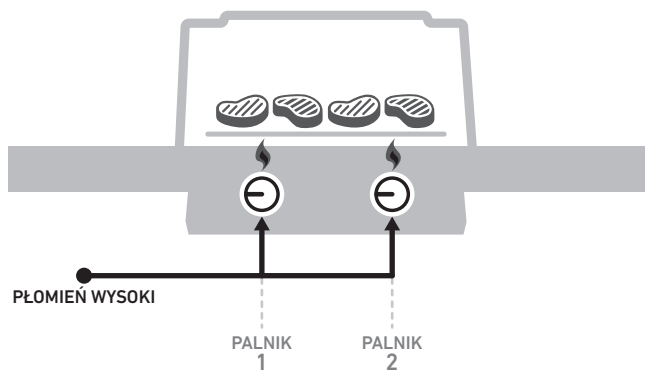
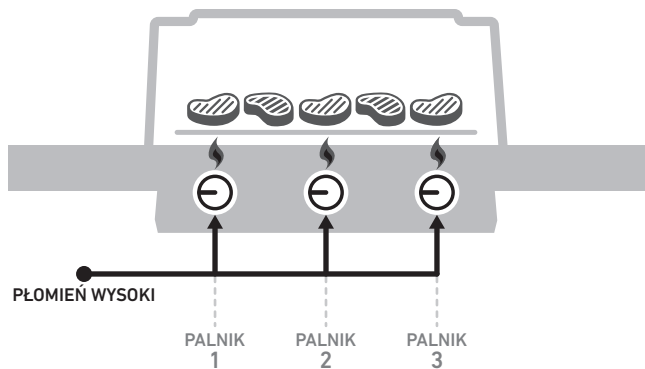
3 Szyny aromatyzujące FLAVORIZER

Klasyczne szyny aromatyzujące WEBER FLAVORIZER ustawione są pod specjalnym kątem, aby wychwytywać dymiące i skwierczące soki, które nadają potrawom wędzony smak i aromat, który wszyscy znamy i cenimy. Soki, które nie uległy odparowaniu, są odprowadzane od palników do systemu zarządzania tłuszczem.

4 System zarządzania tłuszczem

System zarządzania tłuszczem ułatwia usuwanie ściekającego tłuszczu i ogranicza ryzyko jego zapalenia się. Kąpiący tłuszcz, który nie zdąży wyparować dzięki szynom aromatyzującym FLAVORIZER, odprowadzany jest od palników do jednorazowej tacki umieszczonej na tacy ociekowej pod komorą pieczenia. W razie potrzeby wystarczy wyjąć tacę ociekową i wymienić tackę.

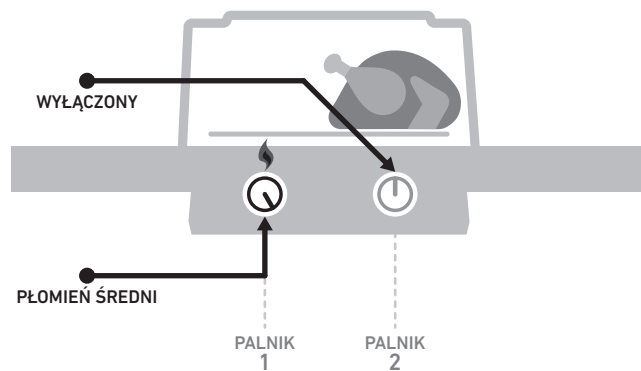
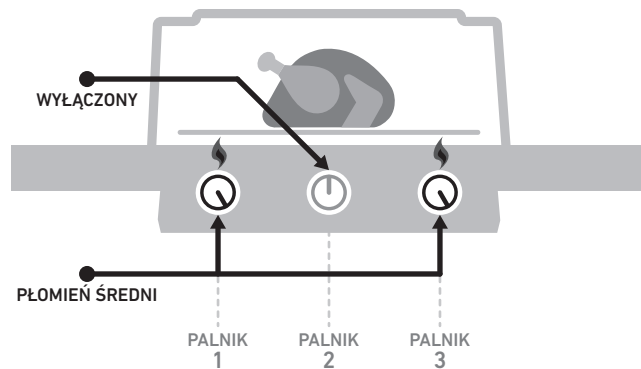
Ogień — bezpośredni lub pośredni



CIEPŁO BEZPOŚREDNIE USTAWIENIE

Metoda grillowania w ciepłe bezpośrednie nadaje się do grillowania jędrnych porcji, które do upieczenia wymagają mniej niż 20 minut. Są to hamburgery, steki, kotlety, kebaby, kawałki kurczaka bez kości, filety rybne, skorupiaki i plastry warzyw.

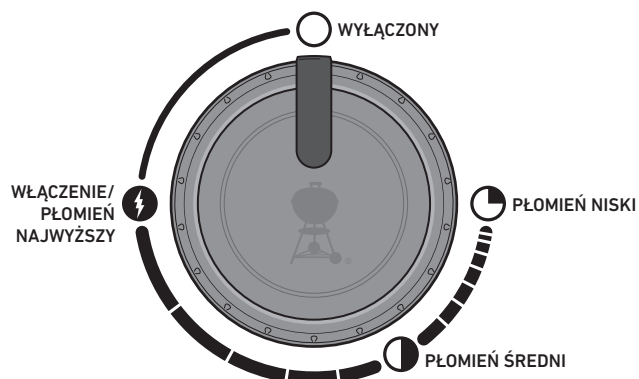
W przypadku metody pieczenia w ciepłe bezpośrednie płomień znajduje się tuż pod pieczonym produktem. Powoduje on przypieczenie powierzchni produktu, a także uzyskanie odpowiednio głębokiego smaku i aromatu oraz tekstury. Ponadto pięknie karmelizuje produkt aż do środka.



CIEPŁO POŚREDNIE USTAWIENIE

Metoda grillowania w ciepłe pośrednie nadaje się do pieczenia większych kawałków mięsa, które wymagają co najmniej 20 minut grillowania. Ponadto przydaje się do przyrządzania produktów delikatnych, w przypadku których bezpośrednia ekspozycja na ciepło doprowadziłaby do ich przesuszenia lub przypalenia. Do tej grupy produktów należą: mięso na pieczeń, kawałki drobiu z kością, całe ryby, delikatne filety z ryb, całe kurczaki, indyki i żeberka. Ciepło pośrednie możesz też wykorzystywać do wykańczania grubszych porcji jedzenia lub porcji mięsa z kością, przypieczonych lub zrumienionych najpierw w ciepłe bezpośrednie.

W przypadku metody wykorzystującej ciepło pośrednie operuje ono po obu stronach grilla lub jest przesunięte na jedną jego stronę. Produkty układane są nad częścią niepodgrzewaną rusztu.



Zasady grillowania

Rozgrzewaj grill za każdym razem, przystępując 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. Otwórz pokrywę, włącz ogrzewanie i zamknij pokrywę. Poczekaj ok. 10 minut, aż ruszt do opiekania się nagrzej lub termometr w pokrywie wskaże temperaturę 260°C.

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 posłuż się szczotką do grilla z włośnia ze stali nierdzewnej w celu oczyszczenia i wygładzenia powierzchni rusztu.

W trakcie przygotowań nie odchodź od grilla.

Zanim rozpalisz 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 podwórką pozbawi Cię przyjemności, a ponadto może doprowadzić do przypalenia jedzenia. Francuscy kucharze określają to jako „mise en place”, co oznacza „położ na swoim 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 posługiwać się szczypcami i z łatwością przekładać poszczególne porcje. Niekiedy grillowanie wymaga podjęcia decyzji w ułamku sekundy i przerwania 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 osłona 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 opiekania jest bardziej gorący, czas pieczenia skraca się, charakterystyczny aromat staje się silniejszy, a przypalenia zdarzają się rzadziej. 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.

Trzeba wiedzieć, kiedy postawić tamę płomieniom.

Bywa, że grillując, kluczową sprawą jest ustalenie, kiedy przerwać. Najskuteczniejszym sposobem na sprawdzenie stopnia wypieczenia produktów jest zainwestowanie w termometr zapewniający natychmiastowy odczyt temperatury. Ta prawdziwa peretka wśród akcesoriów pomaga określić ten krytyczny moment, w którym grillowany produkt jest optymalnie upieczony.

Nie bój się eksperymentować.

W latach pięćdziesiątych grillowanie oznaczało jedno: mięso (i tylko mięso) pieczone nad otwartym ogniem. Współczesny kulinarny bohater podwórka nie potrzebuje kuchni, by przygotować kilkudaniowy obiad lub kolację. Korzystaj z grilla, aby przyrządzić przystawki, przekąski, a nawet desery. Zarejestruj swój grill, aby uzyskać dostęp do specjalnych materiałów, które staną się dla Ciebie niewyczerpanym źródłem inspiracji. Bardzo nam zależy, aby móc towarzyszyć Ci w Twoich grillowych przygodach.



RĘKAWICE DO GRILLA

W razie wątpliwości zakładaj je. Dobrej jakości rękawice są izolowane i zabezpieczają zarówno dłonie, jak i przedramiona.



ZEGAR

Unikaj rozczarowań wywołanych spalaniem kolacji, ustawiając zegar na odpowiedni czas. Nie chodzi o żadne wymyślne gadżety. Wystarczy zwykły minutnik, niezawodny i prosty w obsłudze.

Ważne informacje o instalacjach gazowych na gaz LPG i gaz naturalny

Co to jest LPG?

Płynny gaz ropopochodny, zwany także LPG, jest produktem łatwopalnym, używanym jako paliwo do grilla. Zachowuje postać gazową w umiarkowanych temperaturach i przy normalnym ciśnieniu, gdy nie jest zamknięty w zbiornikach. Przy umiarkowanym ciśnieniu wewnątrz zbiornika, np. butli, LPG przybiera postać płynną. Gdy ciśnienie w butli zmniejsza się, płyn szybko paruje i staje się gazem.

Wskazówki dotyczące bezpiecznego postępowania z butlami z gazem LPG

- Wgnieciona, porysowana lub zardzewiała butla z gazem LPG może stwarzać zagrożenie i powinna być sprawdzona przez dostawcę gazu LPG. Nie używaj butli z uszkodzonym zaworem.
- Choć butla z gazem LPG może wyglądać na pustą, może w niej nadal znajdować się gaz. Dlatego też butlę należy przewozić, przenosić i przechowywać z zachowaniem ostrożności.
- Butlę z gazem LPG należy instalować, transportować i przechowywać dobrze zabezpieczone i ustawione w pozycji pionowej. Butli nie wolno upuszczać ani obchodzić się z nimi w nieostrożny sposób.
- Nigdy nie przechowuj i nie transportuj butli z gazem LPG, gdy temperatura może osiągnąć 50°C (butla stanie się zbyt gorąca, by utrzymać ją rękami).

Wymagania dotyczące butli z gazem LPG

- Używaj butli o minimalnej pojemności 3 kg i maksymalnej 13 kg.

Co to jest regulator?

Grill gazowy jest wyposażony w regulator ciśnienia. Jest to urządzenie służące do kontroli i utrzymywania równego ciśnienia gazu w trakcie jego uwalniania z butli.

Wymagania dotyczące regulatora i węża do gazu

- W Wielkiej Brytanii grill musi być wyposażony w regulator zgodny z BS 3016, przy nominalnym ciśnieniu wyjściowym 37 milibarów.
- Długość węża do gazu nie może przekraczać 1,5 m.
- Unikaj zginania i skręcania węża.
- Zamienne zespoły regulatora i węża do gazu muszą być zgodne ze specyfikacjami określonymi przez firmę Weber-Stephen Products LLC.

Rozmiary szczeliny zaworu palnika SPIRIT II i dane o zużyciu


| ROZMIARY SZCZELINY ZAWORU PALNIKA | | | |
|--|---|------------------------|------------------------|
| Kraj | Kategoria | Modele 2-palnikowe | Modele 3-palnikowe |
| Chiny, Cypr, Czechy, Dania, Estonia, Finlandia, Hongkong, Węgry, Islandia, Indie, Izrael, Japonia, Korea, Łotwa, Litwa, Malta, Holandia, Norwegia, Rumunia, Rosja, Singapur, Słowacja, Słowenia, Republika Południowej Afryki, Szwecja, Turcja | I _{3B/P} (30 mbar lub 2,8 kPa) | Główne palniki 1,02 mm | Główne palniki 0,87 mm |
| Belgia, Francja, Grecja, Irlandia, Włochy, Luksemburg, Portugalia, Hiszpania, Szwajcaria, Wielka Brytania | I ₃ (28-30/37 mbar) | Główne palniki 0,96 mm | Główne palniki 0,83 mm |
| Polska | I _{3B/P} (37 mbar) | Główne palniki 0,96 mm | Główne palniki 0,83 mm |
| Austria, Niemcy | I _{3B/P} (50 mbar) | Główne palniki 0,89 mm | Główne palniki 0,75 mm |
| DANE DOTYCZĄCE ZUŻYCIA | | | |
| Kategoria | Modele 2-palnikowe | Modele 3-palnikowe | |
| I _{3B/P} (30 mbar lub 2,8 kPa) | 7,9 kW propan | 8,6 kW propan | |
| | 8,9 kW butan | 9,7 kW butan | |
| I ₃ (28-30/37 mbar) | 565 g/h propan | 615 g/h propan | |
| | 649 g/h butan | 707 g/h butan | |
| I _{3B/P} (37 mbar) | 7,9 kW propan | 8,6 kW propan | |
| | 7,9 kW butan | 8,6 kW butan | |
| I _{3B/P} (50 mbar) | 565 g/h propan | 615 g/h propan | |
| | 576 g/h butan | 627 g/h butan | |
| I _{3B/P} (37 mbar) | 7,9 kW propan | 8,6 kW propan | |
| | 7,9 kW butan | 8,6 kW butan | |
| I _{3B/P} (50 mbar) | 565 g/h propan | 615 g/h propan | |
| | 649 g/h butan | 707 g/h butan | |

△ WAŻNE: Zalecamy wymianę zespołu węża doprowadzającego gaz w grillu gazowym co pięć lat. W niektórych krajach istnieje wymóg wymiany węża doprowadzającego gaz w okresie krótszym niż co pięć lat. W takim przypadku obowiązują przepisy danego kraju.

W celu wymiany zespołów węża, regulatora i zaworów prosimy o kontakt z miejscowym przedstawicielem działu obsługi klienta, korzystając z danych kontaktowych podanych na naszej stronie internetowej. Zaloguj się na stronie weber.com.

Instalacja butli z gazem LPG i kontrola szczelności

Podłącz reduktor do butli

- 1) Sprawdź, czy wszystkie pokręta palników są ustawione w pozycji wyłączonej . Sprawdź to poprzez wciśnięcie i obrócenie pokręteł w prawo.

- 2) Określ typ reduktora. Podłącz reduktor do butli z gazem LPG, postępując zgodnie z odpowiednią instrukcją.

Uwaga: Przed podłączeniem sprawdź, czy zawór butli z gazem LPG lub dźwignia reduktora są zamknięte.

Podłączanie poprzez obrót w prawo (A)

Nakręć reduktor na butlę, obracając złączkę w prawo (a). Ustaw reduktor tak, aby otwór zaworu był skierowany (b) ku dotowi.

Podłączanie poprzez obrót w lewo (B)

Nakręć reduktor na butlę, obracając złączkę w lewo.

Podłączanie przez obrót dźwigni, aż wskoczy na swoje miejsce (C)

Obróć dźwignię reduktora (a) w prawo do pozycji wyłączonej. Wciśnij reduktor na zawór butli, aż wskoczy na swoje miejsce (b).

Podłączanie za pomocą przesuwanego kołnierza (D)

Upewnij się, że dźwignia reduktora znajduje się w pozycji wyłączonej (a). Przesuń kołnierz reduktora w górę (b). Wciśnij reduktor na zawór butli i utrzyj nacisk. Zsuń kołnierz w dół, aby zamknąć (c). Jeżeli reduktor nie zablokował się, powtórz całą procedurę.

Uwaga: Reduktory przedstawione na ilustracjach w niniejszym podręczniku mogą odbiegać wyglądem od tego, którego używasz w swoim grillu, ze względu na różnice w przepisach krajowych i lokalnych.

Umieszczanie butli z gazem LPG

Wielkość i kształt butli decydują o tym, czy butla powinna wisieć na wieszaku czy stać na ziemi.

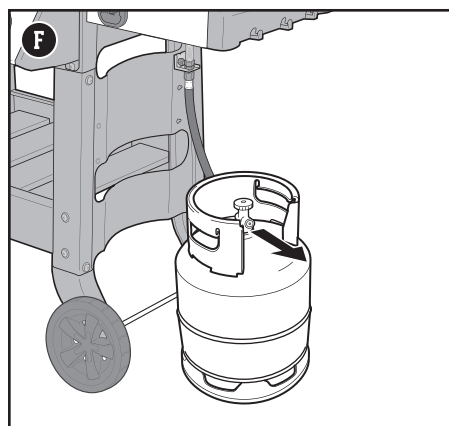
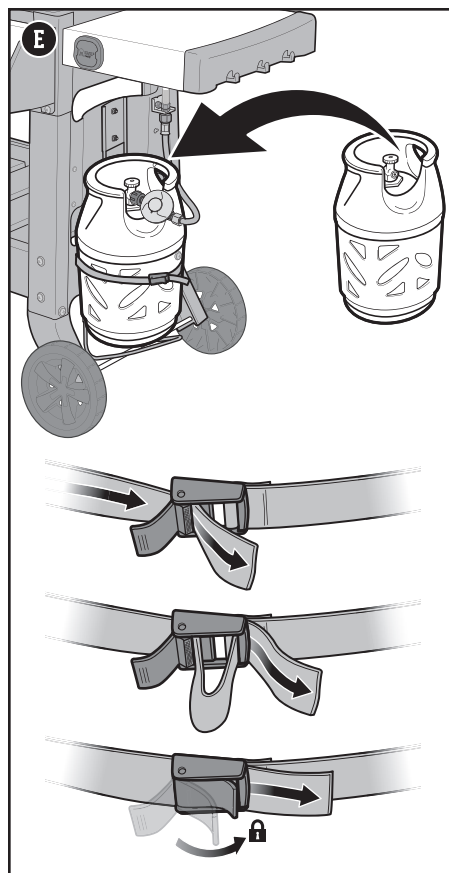
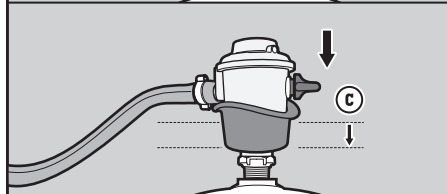
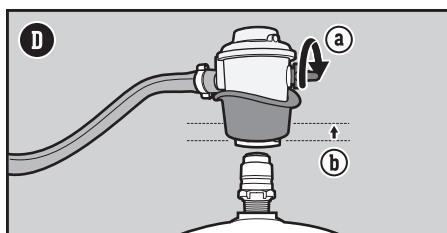
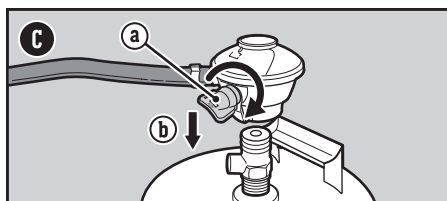
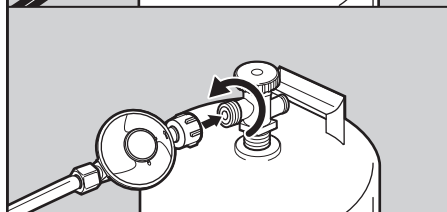
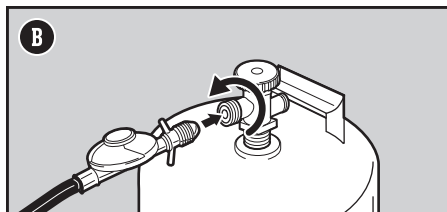
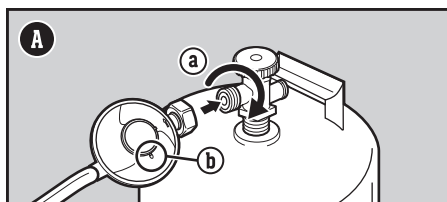
- 1) Określ typ swojej butli z gazem LPG i postępuj zgodnie z odpowiednią instrukcją dotyczącą umieszczenia butli.

Na uchwycie (E)

Obróć butlę tak, aby otwór zaworu znajdował się z przodu grilla. Unieś butlę i umieść ją na uchwycie. Wyreguluj pasek tak, aby ciasno przylegał do butli.

Na ziemi (F)

Postaw butlę na ziemi, poza szafką, z prawej strony grilla. Obróć butlę tak, aby otwór zaworu znajdował się z przodu grilla.



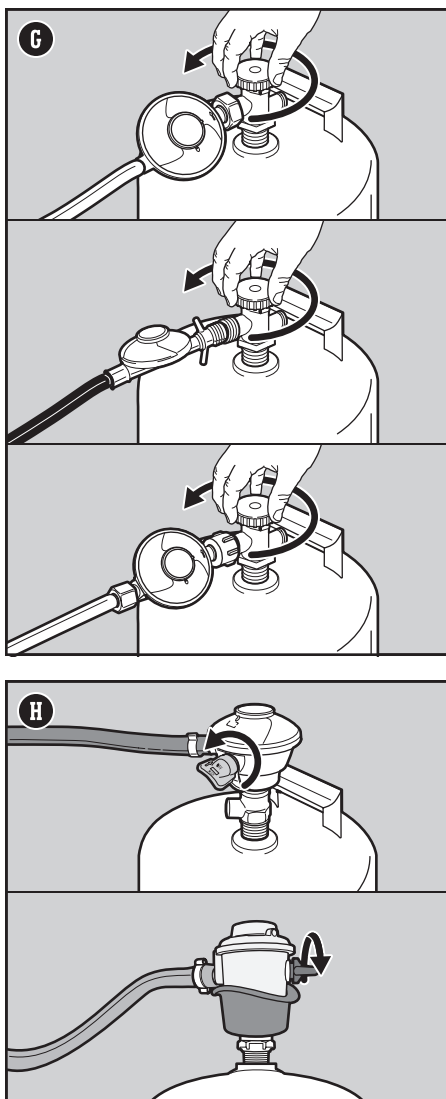
Co to jest kontrola szczelności?

Po prawidłowym zainstalowaniu butli z gazem LPG należy przeprowadzić kontrolę szczelności. Jest to wiarygodny sposób sprawdzenia, czy gaz nie ulatnia się po podłączeniu butli. Poniższe złączki należy sprawdzać po każdym napełnieniu i ponownym zainstalowaniu butli:

- Na połączeniu reduktora z butlą.
- Na połączeniu węża doprowadzającego gaz z przegrodą.
- Na połączeniu przegrody z karbowanym przewodem gazowym.

Sprawdzanie szczelności

- 1) Zmocz instalację wodnym roztworem mydła, wykorzystując w tym celu butelkę z rozpylaczem, szczotkę lub szmatkę. Roztwór mydła można przygotować samodzielnie, mieszając 20% mydła w płynie z 80% wody. W celu sprawdzenia szczelności można też kupić gotowy roztwór w dziale hydraulicznym dowolnego sklepu z artykułami budowlano-remontowymi.
- 2) Określ typ posiadanego reduktora. Włącz dopływ gazu, obracając zawór butli w lewo (G) lub przesuwając dźwignię reduktora do pozycji włączonej (H).



⚠ NIEBEZPIECZEŃSTWO: Nie zapalaj gazu w celu skontrolowania szczelności. Upewnij się, czy podczas sprawdzania szczelności w otoczeniu nie ma otwartego ognia albo czy nie tworzą się iskry.

⚠ NIEBEZPIECZEŃSTWO: Ulatniający się gaz może spowodować pożar lub wybuch.

⚠ NIEBEZPIECZEŃSTWO: W przypadku wycieku gazu nie korzystaj z grilla.

⚠ NIEBEZPIECZEŃSTWO: W razie zaobserwowania, wycucia lub usłyszenia syku gazu ulatniającego się z butli z płynnym propanem postępuj w niżej opisany sposób.

1. Oddal się od butli z płynnym propanem.
2. Nie podejmuj prób samodzielnej naprawy nieszczelności.
3. Wezwij straż pożarną.

⚠ NIEBEZPIECZEŃSTWO: Każdorazowo zamykaj zawór butli przed odłączeniem regulatora. Nie podejmuj prób odłączenia zespołu regulatora gazu i węża doprowadzającego gaz ani żadnych instalacji gazowych w trakcie korzystania z grilla.

⚠ NIEBEZPIECZEŃSTWO: Nie przechowuj zapasowej butli z gazem LPG pod grillem ani obok niego. Nigdy nie napełniaj butli powyżej 80% pojemności. Niedokładne stosowanie się do podanych informacji o niebezpieczeństwie może stać się przyczyną śmierci lub poważnego urazu.

3) Jeśli pojawią się pęcherzyki, oznacza to nieszczelność.

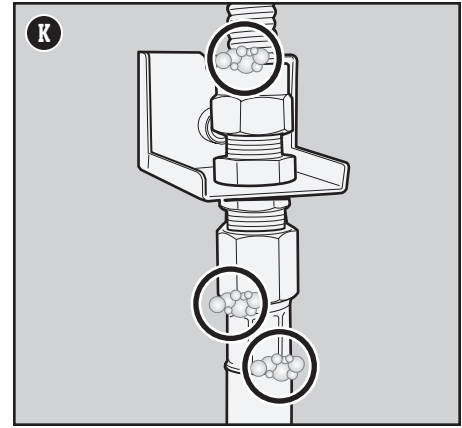
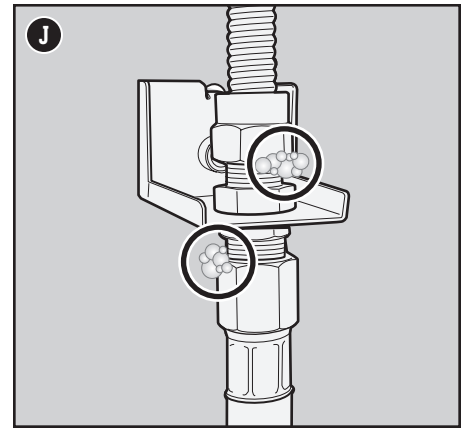
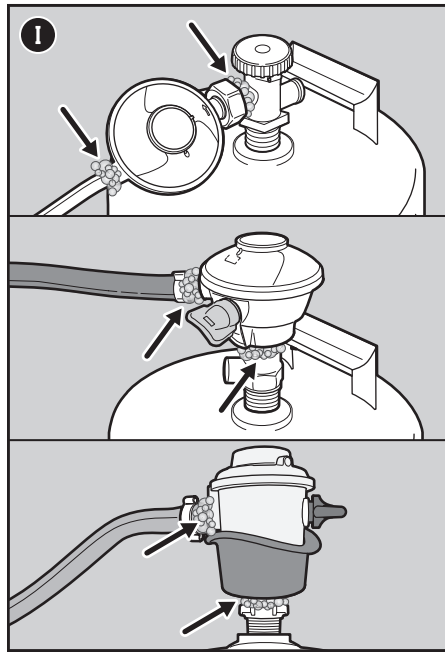
- a) Jeśli nieszczelność występuje na połączeniu reduktora z cylindrem lub na połączeniu przewodu reduktora z reduktorem (**I**), wyłącz dopływ gazu. **NIE KORZYSTAJ Z GRILLA.** Skontaktuj się z przedstawicielem działu obsługi klienta w swoim regionie, korzystając z danych kontaktowych na naszej stronie internetowej.
- b) Jeśli nieszczelność występuje w którymś z miejsc wskazanych na ilustracji (**J**), ponownie dokręć mocowanie za pomocą klucza i jeszcze raz sprawdź szczelność, korzystając z wodnego roztworu mydła. Jeśli nieszczelność nadal się utrzymuje, odetnij dopływ gazu. **NIE KORZYSTAJ Z GRILLA.**
- c) Jeśli nieszczelność występuje w którymś z miejsc wskazanych na ilustracji (**K**), wyłącz dopływ gazu. **NIE KORZYSTAJ Z GRILLA.**

Jeśli nieszczelność się utrzymuje, skontaktuj się z przedstawicielem działu obsługi klienta w swoim regionie, korzystając z danych kontaktowych na naszej stronie internetowej.

4) Jeżeli bąbelki się nie pojawiają, sprawdzenie szczelności zakończyło się.

- a) Wyłącz dopływ gazu i spłucz połączenia wodą.

UWAGA: Ponieważ niektóre roztwory używane do sprawdzania szczelności, np. wodny roztwór mydła, mogą powodować lekką korozję, wszystkie złącza muszą być opłukane wodą.



Dodatkowe środki ostrożności podczas kontroli szczelności

Poniższe złączki należy sprawdzać pod kątem szczelności po każdym napełnieniu i ponownym zainstalowaniu butli:

- Na reduktorze oraz na połączeniu reduktora z butlą (**I**).

Postępuj zgodnie z instrukcjami „Sprawdzanie szczelności”.

Odlączenie reduktora od butli

- 1) Sprawdź, czy zawór butli z gazem LPG lub dźwignia reduktora są całkowicie zamknięte.
- 2) Odlącz reduktor.



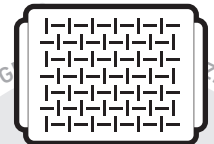
PĘDZEL i MOP

Wybierz pędzel z odpornym na wysoką temperaturę silikonowym włosiem i długim uchwytem. Mop powinien mieć długie, bawełniane sznurki do zbierania rzadszych, opartych na occie sosów.



SZCZYPCE

Traktuj je jako przedłużenie własnych rąk. Najlepsze szczypce powinny być wyposażone w mechanizm napinania niewymagający użycia siły, a ponadto w wygodne uchwyty i blokadę umożliwiającą przechowywanie ich w pozycji zamkniętej.



KOSZ DO GRILLOWANIA

Kosz przeznaczony jest na produkty, które są albo zbyt drobne, albo zbyt delikatne, aby je piec na ruszcie. Perforowany kosz do grillowania utrzymuje produkty na swoim miejscu — na grillu, a nie w nim.

Pierwsze grillowanie

Pierwsze rozpalanie

Rozgrzewaj grill przy zamkniętej pokrywie na najwyższym ustawieniu przez co najmniej 20 minut przed pierwszym grillowaniem.

Każde następne grillowanie

Konserwacja po każdym użyciu

Plan konserwacji po każdym grillowaniu obejmuje proste, ale ważne czynności, które zawsze należy wykonać przed kolejnym pieczeniem.

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) Wyjmij wysuwaną tacę ociekową, pociągając ją do przodu (A).
- 3) Sprawdź, czy w jednorazowej tacce ociekowej, która umieszczona jest w wysuwanej tacy ociekowej, znajduje się duża ilość tłuszczu. W razie potrzeby wyrzuć jednorazową taczkę ociekową i wóż nową.
- 4) Ponownie zainstaluj wszystkie elementy.


Sprawdzanie węża doprowadzającego gaz

Rutynowa kontrola węża jest konieczna.

- 1) Upewnij się, że grill jest wyłączony i zimny.
- 2) Sprawdź wąż pod kątem pęknięć, wytarcia lub przecięć (B). Jeżeli okaże się, że wąż jest w jakikolwiek sposób uszkodzony, nie korzystaj z grilla.

Rozgrzewanie grilla

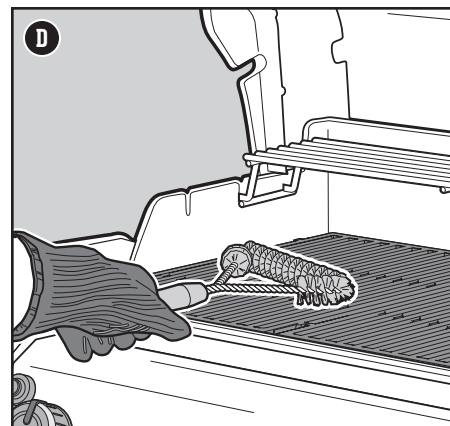
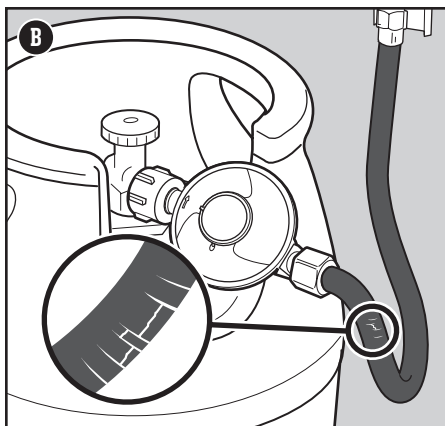
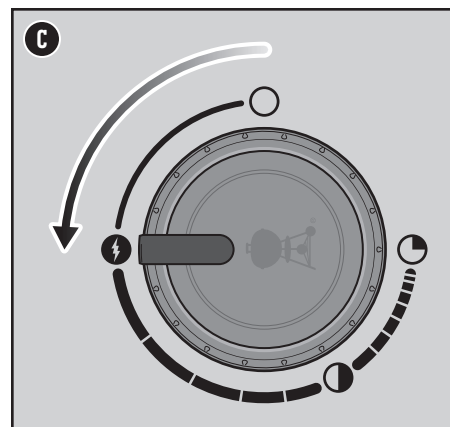
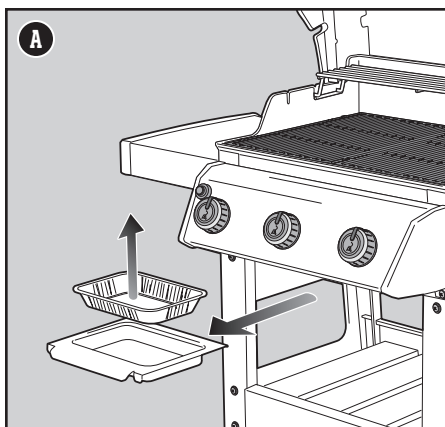
Rozgrzewanie grilla ma krytyczne znaczenie dla pomyślnego grillowania. Dzięki niemu jedzenie nie przywiera do rusztu, a sam ruszt jest na tyle gorący, że umożliwia właściwe przypiekanie. Czynność ta ponadto umożliwia pozbycie się resztek jedzenia z poprzedniego grillowania znajdujących się na ruszcie.

- 1) Otwórz pokrywę grilla.
- 2) Rozpal grill zgodnie z instrukcją podaną w niniejszym podręczniku użytkownika.
- 3) Zamknij pokrywę.
- 4) Rozgrzej wstępnie grill, ustawiając pokrętkę wszystkich palników w pozycji włączenie/plomień najwyższy  na 10-15 minut lub do momentu, w którym termometr wskaże temperaturę 260°C (C).

Czyszczenie rusztu do pieczenia

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

- 1) Po rozgrzaniu grilla natychmiast wyczyść ruszt za pomocą szczotki z włosia ze stali nierdzewnej (D).



⚠ NIEBEZPIECZEŃSTWO: Nie wyścielaj wysuwanej tacki na tłuszcz ani komory pieczenia folią aluminiową.

⚠ NIEBEZPIECZEŃSTWO: Przed każdym grillowaniem sprawdź wysuwaną taczkę na tłuszcz i tacę ociekową pod kątem ilości zebranego tłuszczu. Usuń nadmiar tłuszczu, aby uniknąć zapalenia się go.

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

⚠ 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).

⚠ 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: Jeżeli okaże się, że wąż jest w jakikolwiek sposób uszkodzony, nie korzystaj z grilla. Wąż należy wymieniać wyłącznie na wąż zamienny rekomendowany przez firmę WEBER.

⚠ OSTRZEŻENIE: Dbaj o to, aby otwory wentylacyjne wokół zbiornika nie były zastopowane ani zanieczyszczone.

Rozpalanie grilla

Używanie systemu zapłonu Crossover do zapalania grilla

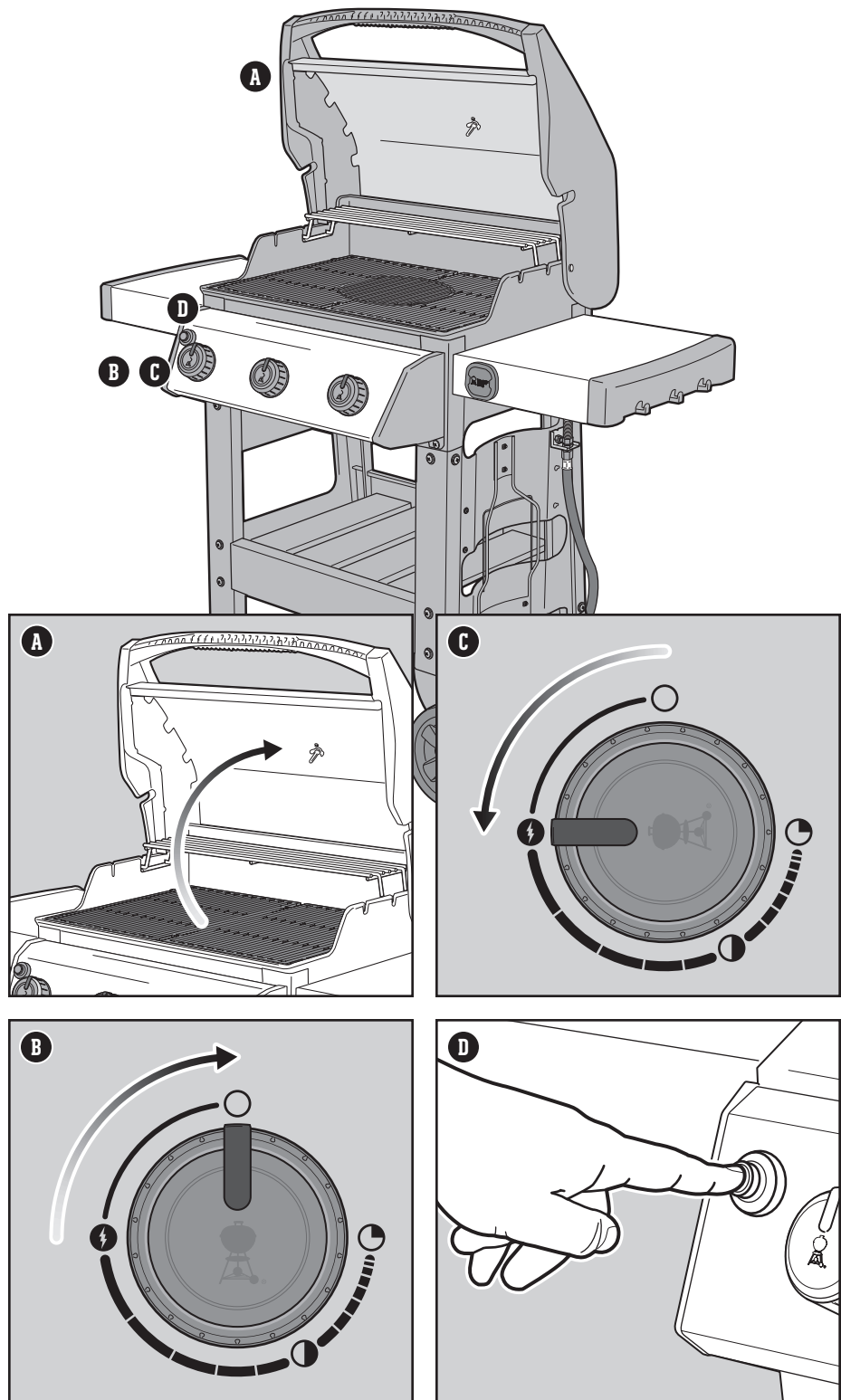
Krzyżowy system zapłonu Crossover zapala pierwszy palnik z lewej, palnik 1, za pomocą iskry z elektrody urządzenia zapłonowego. Energię do powstania iskry wytwarza się poprzez naciśnięcie przycisku zapłonu. Usłyszysz kliknięcie zapalarki. Palnik 2 (oraz 3) można zapalić po zapaleniu palnika 1. Wszystkie palniki powinny zostać zapalone w celu wstępnego rozgrzania, jednak nie wszystkie muszą się palić w trakcie grillowania.

- 1) Otwórz pokrywę grilla (A).
- 2) Sprawdź, czy wszystkie pokrętki palników są w pozycji wyłączonej O. Sprawdź poprzez wciśnięcie i obrócenie pokręteł w prawo (B).
Uwaga: Ważne jest, aby wszystkie pokrętki palników znajdowały się w pozycji wyłączonej O przed odkręceniem butli z gazem LPG.
- 3) Włącz doptyw gazu, obracając zawór butli w lewo lub przesuwając dźwignię reduktora do pozycji włącznej, zależnie od typu połączenia między reduktorem a butlą.
- 4) Zaczynaj od pierwszego palnika od lewej, palnika 1. Wciśnij pokrętło palnika i obróć je w lewo, ustawiając je w pozycji włączenia/ptomienia wysoki (C).
WAŻNE: Zawsze zapalaj najpierw palnik 1. Pozostałe palniki zapalają się od palnika 1.
- 5) Naciśnij i przytrzymaj przycisk elektronicznego zapłonu (D). Rozlegnie się charakterystyczny dźwięk przypominający tykanie.
- 6) Sprawdź, czy palnik 1 się zapalił, spoglądając przez ruszt do opiekania i szyny aromatyzujące FLAVORIZER.
- 7) Jeżeli palnik się nie zapali, obróć pokrętło zapalnika, ustawiając je w pozycji wyłączonej O, i odczekaj pięć minut, aż gaz się rozproszy, a następnie ponownie spróbuj zapalić palnik.
- 8) Kiedy palnik 1 się zapali, możesz włączyć palnik 2 (oraz palnik 3).

Jeżeli palników nie można zapalić za pomocą elektronicznego zapłonu, przejdź do części ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW. Znajdziesz tam instrukcje dotyczące rozpalania grilla, dzięki którym łatwiej ustalisz, co jest przyczyną problemu.

Wyłączanie palników

- 1) Wciśnij pokrętło palnika i obróć je w prawo aż do końca, ustawiając je w pozycji wyłączonej O.
- 2) Wyłącz doptyw gazu na butli z gazem LPG.



⚠ **OSTRZEŻENIE:** Podczas rozpalania pokrywa musi być otwarta.

⚠ **OSTRZEŻENIE:** Nie pochylaj się nad otwartym grillem podczas zapalania ani podczas pieczenia.

⚠ **OSTRZEŻENIE:** Jeżeli do zapłonu nie dojdzie w ciągu czterosekundowej próby zapalania pierwszego palnika, przekręć pokrętło palnika do pozycji wyłączonej. Odczekaj pięć minut, aż zgromadzony gaz się rozproszy, a następnie powtórz procedurę zapalania.

Czyszczenie i konserwacja

Czyszczenie wnętrza i powierzchni zewnętrznych grilla

Z czasem funkcjonowanie grilla może ulec pogorszeniu ze względu na brak właściwej konserwacji. Niskie temperatury pieczenia, nierówno rozprzodzone ciepło i jedzenie przywierające do rusztów są oznakami świadczącymi o braku czyszczenia i konserwacji. Gdy grill jest wyłączony i chłodny, zacznij od czyszczenia wnętrza, przesuając się od góry ku dołowi. Dokładne czyszczenie zaleca się wykonywać co najmniej dwa razy do roku. Systematyczne użytkowanie grilla może wymagać czyszczenia co kwartał.

Czyszczenie pokrywy

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

- 1) Zwęglony tłuszcz z wnętrza pokrywy usuwaj szczotką z włosia ze stali nierdzewnej (A). Aby do minimum ograniczyć kumulowanie się zanieczyszczeń, wewnętrzną stronę pokrywy można po grillowaniu, gdy grill jest jeszcze ciepły (ale nie gorący), wytrzeć papierowym ręcznikiem.

Czyszczenie rusztu do opiekania

Jeżeli ruszt do opiekania był czyszczony zgodnie z zaleceniami, kumulująca się na nim ilość zanieczyszczeń powinna być bardzo niewielka.

- 1) Nie zdejmując rusztu z grilla, usuń zanieczyszczenia za pomocą szczotki z włosia ze stali nierdzewnej (B).
- 2) Wyjmij ruszt i odłóż na bok.

Czyszczenie SZYN AROMATYZUJĄCYCH FLAVORIZER

SZYNY AROMATYZUJĄCE FLAVORIZER zatrzymują skapujący tłuszcz, który dymi i skwierczy, nadając potrawom wyjątkowy smak. Kapiący tłuszcz, który nie zdąży wyparować przez SZYNY AROMATYZUJĄCE FLAVORIZER, odprowadzany jest od palników. Pomaga to zapobiegać zapaleniu się tłuszczu wewnątrz grilla i chroni palniki przed zatkaniami.

- 1) Zanieczyszczenia na SZYNACH AROMATYZUJĄCYCH FLAVORIZER zdrapuj plastikową skrobaczką (C).
- 2) W razie potrzeby oczyść SZYNY AROMATYZUJĄCE FLAVORIZER za pomocą szczotki do grilla z włosiem ze stali nierdzewnej.
- 3) Wyjmij SZYNY AROMATYZUJĄCE FLAVORIZER i odstaw na bok.

Czyszczenie palników

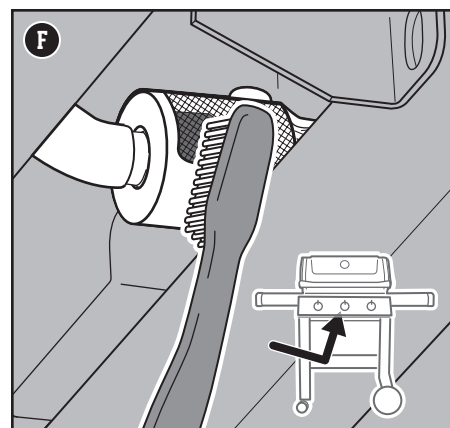
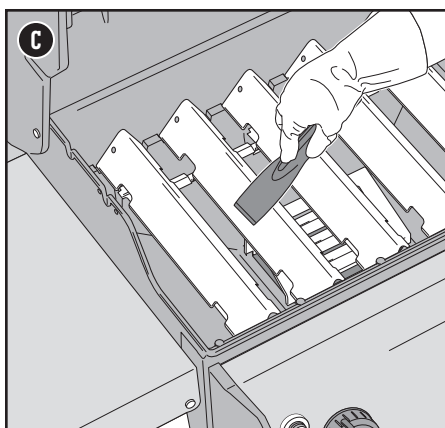
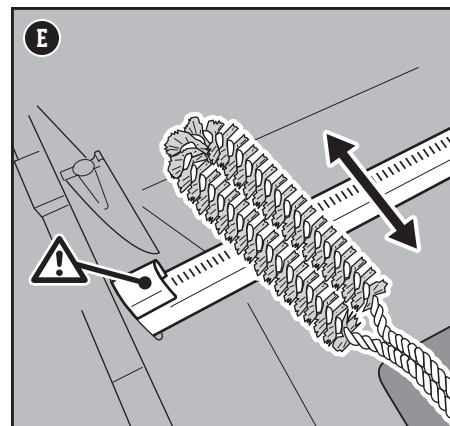
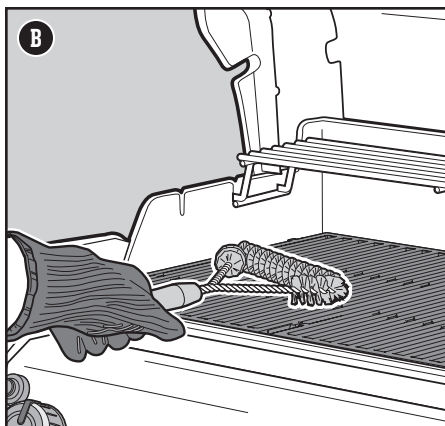
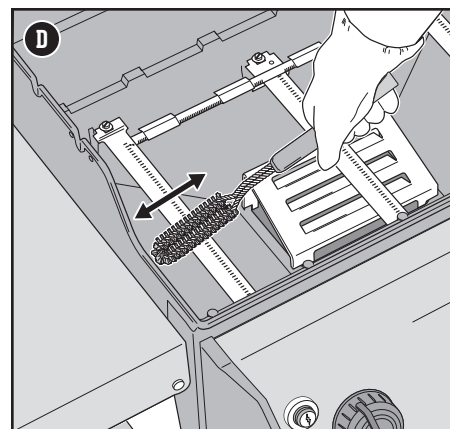
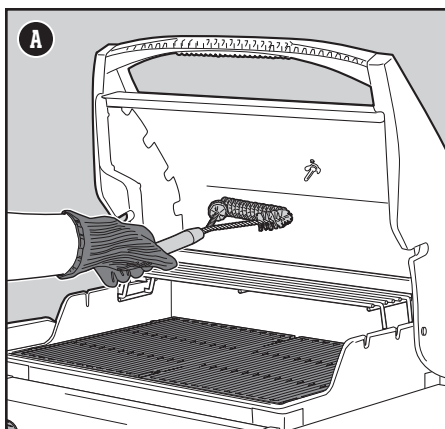
Dwa miejsca na palnikach o kluczowym znaczeniu dla optymalnego ich działania to otwory (małe otwory biegnące po obwodzie palników) i ekrany zabezpieczające przed pajawkami/owadami na końcach palników. Utrzymywanie tych miejsc w czystości jest niezwykle istotne dla bezpiecznego korzystania z grilla.

Czyszczenie otworów palników

- 1) Za pomocą szczotki do grilla z włosiem ze stali nierdzewnej szoruj zewnętrzną stronę palników, gdzie rozmieszczone są ich otwory (D).
- 2) Czyszcząc palniki, uważaj, aby nie uszkodzić elektrody zapłonowej. W tym celu ostrożnie szczotkuj powierzchnię wokół niej (E).

Czyszczenie ekranów zabezpieczających przed pajawkami

- 1) Znajdź końce palników po spodniej stronie panelu sterowania, w miejscu, gdzie stykają się z zaworami.
- 2) Oczyść ekrany na każdym palniku za pomocą szczotki o miękkim włosiu (F).



⚠ **OSTRZEŻENIE:** Przed czyszczeniem wyłącz grill i poczekaj, aż ostygnie.

⚠ **OSTRZEŻENIE:** Z czasem na PRĘTACH AROMATYZUJĄCYCH FLAVORIZER może tworzyć się szorstka powierzchnia. Podczas pracy z prętami zaleca się noszenie rękawic. Nie czyść PRĘTÓW AROMATYZUJĄCYCH FLAVORIZER ani rusztu do opiekania w zlewie, zmywarce do naczyń ani samoczyszczącym się piekarniku.

⚠ **OSTRZEŻENIE:** W przypadku czyszczenia palników nigdy nie używaj szczotki, która już była używana do czyszczenia rusztu do opiekania. Do otworów palnika nigdy nie wprowadzaj ostrych przedmiotów.

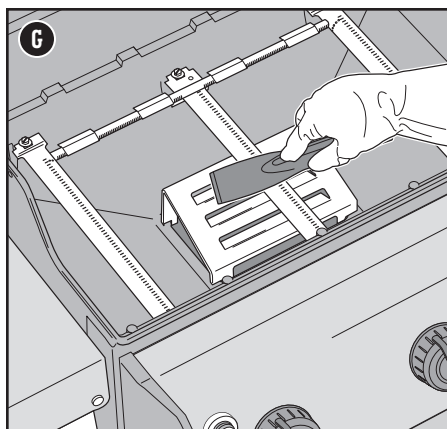
⚠ **PRZESTROGA:** Nie umieszczaj żadnych części grilla na bocznych stolikach, ponieważ mogą one zarysować farbę lub powierzchnie ze stali nierdzewnej.

⚠ **PRZESTROGA:** Do czyszczenia grilla nie używaj żadnych z niżej wymienionych przedmiotów ani środków. Są to polerki ze stali nierdzewnej mające właściwości ściernie, środki zawierające kwas, rozpuszczalniki lub ksylen, środki do czyszczenia piekarników, środki czyszczące o właściwościach ściernych (kuchenne środki czystości) ani ściereczki bądź włóknina czyszcząca o właściwościach ściernych.

Czyszczenie deflektora ciepłego

Znajdujący się pod palnikami deflektor ciepły równomiernie rozprowadza ciepło po całej komorze pieczenia. Utrzymywanie deflektora ciepłego w czystości poprawia wydajność grilla.

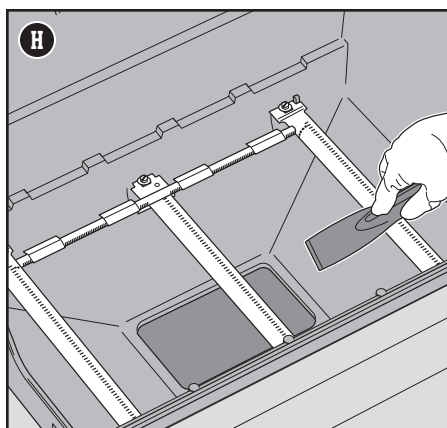
- 1) Zanieczyszczenia na deflektorze ciepłym zdrapuj plastikową skrobaczką (G).
- 2) W razie potrzeby oczyść deflektor za pomocą szczotki do grilla z włosem ze stali nierdzewnej.
- 3) Wymontuj deflektor ciepły i odłóż na bok.



Czyszczenie komory pieczenia

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

- 1) Za pomocą plastikowej skrobaczki usuń zanieczyszczenia z boków i dna grilla, kierując je do otworu w dole komory pieczenia (H). Otwór ten odprowadza zanieczyszczenia do wysuwanej tacy ociekowej.



Czyszczenie systemu zarządzania tłuszczem

System zarządzania tłuszczem składa się z wysuwanej tacy ociekowej i jednorazowej tacki na tłuszcz. Elementy te zaprojektowano w sposób umożliwiający ich łatwe wyjmowanie, czyszczenie i ponowny montaż. Czynności te należą do niezbędnych podczas każdego przygotowywania grilla do pieczenia. Instrukcje na temat sprawdzania systemu zarządzania tłuszczem można znaleźć w części KONSERWACJA PO KAŻDYM UŻYCIU.

Czyszczenie powierzchni zewnętrznych grilla

Zewnętrzne powierzchnie grilla mogą być wykonane ze stali nierdzewnej, tworzyw sztucznych lub mogą być pokryte emalią porcelanową. Firma WEBER zaleca niżej opisane metody czyszczenia zależne od rodzaju powierzchni.

Czyszczenie powierzchni ze stali nierdzewnej

Stal nierdzewną czyść za pomocą nietoksycznego czyścika ze stali nierdzewnej pozbawionego właściwości ściernych. Możesz też stosować polerkę przeznaczoną do czyszczenia produktów używanych na wolnym powietrzu oraz grillów. Ściereczką z mikrofibry czyść, przesuując się zgodnie z kierunkiem ziarna stali nierdzewnej. Nie używaj ręczników papierowych.

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, powierzchni pokrytych emalią porcelanową oraz elementów z tworzyw sztucznych

Części malowane, powierzchnie pokryte emalią porcelanową oraz elementy z tworzyw sztucznych czyść z użyciem ciepłej wody z mydłem oraz ręczników papierowych bądź ściereczek. Po wytarciu powierzchni dokładnie je optucz i osusz.

Czyszczenie zewnętrznych powierzchni grilla użytkowanego w nietypowym środowisku

Jeżeli grill jest narażony na pracę w szczególnie niesprzyjających warunkach, wymaga częstszego czyszczenia. Kwaśne deszcze, chemikalia basenowe i słona woda mogą spowodować pojawienie się rdzy na powierzchni. Umyj grill z zewnątrz ciepłą wodą z mydłem. Następnie optucz i dokładnie osusz. Ponadto raz w tygodniu możesz zastosować środek do czyszczenia stali nierdzewnej, aby zapobiec rdzewieniu powierzchni.

• NIEZBĘDNE PRZYBORY DO GRILLOWANIA • NIEZBĘDNE PRZYBORY DO GRILLOWANIA • NIEZBĘDNE PRZYBORY DO GRILLOWANIA • NIEZBĘDNE PRZYBORY DO GRILLOWANIA • NIEZBĘDNE PRZYBORY DO GRILLOWANIA • NIEZBĘDNE PRZYBORY DO GRILLOWANIA

MISECZKI ALUMINIOWE

Doskonałe do wyłóżenia tacy ociekowej; ułatwiają czyszczenie.

• NIEZBĘDNE PRZYBORY DO GRILLOWANIA • NIEZBĘDNE PRZYBORY DO GRILLOWANIA • NIEZBĘDNE PRZYBORY DO GRILLOWANIA • NIEZBĘDNE PRZYBORY DO GRILLOWANIA • NIEZBĘDNE PRZYBORY DO GRILLOWANIA • NIEZBĘDNE PRZYBORY DO GRILLOWANIA

TERMOMETR

Ten niewielki i stosunkowo niedrogi gadżet odgrywa kluczową rolę w szybkim określeniu temperatury wewnętrznej mięsa podczas grillowania.

• NIEZBĘDNE PRZYBORY DO GRILLOWANIA • NIEZBĘDNE PRZYBORY DO GRILLOWANIA • NIEZBĘDNE PRZYBORY DO GRILLOWANIA • NIEZBĘDNE PRZYBORY DO GRILLOWANIA • NIEZBĘDNE PRZYBORY DO GRILLOWANIA • NIEZBĘDNE PRZYBORY DO GRILLOWANIA

SZCZOTKA DO GRILLA

Używanie szczotki do grilla to konieczność dla każdego miłośnika grillowania. Szybkie przesunięcie szczotką po gorącym ruszcie zapobiega przywieraniu zwęglonych resztek z poprzedniego grillowania do produktów aktualnie pieczonych.

NIE MOŻNA ROZPALIĆ GRILLA

OBJAW

• Palnik się nie zapala pomimo wykonania instrukcji dotyczących zapalania za pomocą elektronicznego zapłonu w części „Obsługa” niniejszego podręcznika użytkownika.

PRZYCZYNA

Wystąpił problem z przepływem gazu.

ROZWIĄZANIE

Jeżeli grill nie zapala się, najpierw należy ustalić, czy gaz doptywa do palników. Aby to sprawdzić, postępuj zgodnie z poniższą instrukcją „Zapalanie grilla zapalką”.

Jeżeli **zapalenie zapalką nie powiedzie się**, postępuj zgodnie z sugestiami dotyczącymi rozwiązywania problemów z przepływem gazu, które znajdziesz na następnej stronie.

Wystąpił problem z systemem elektronicznego zapłonu.

Jeżeli grill nie zapala się, najpierw należy ustalić, czy gaz doptywa do palników. Aby to sprawdzić, postępuj zgodnie z poniższą instrukcją „Zapalanie grilla zapalką”.

Jeżeli metoda **zapalania grilla zapalką jest skuteczna**, postępuj zgodnie z poniższymi instrukcjami „Sprawdzanie części systemu elektronicznego zapłonu”.

Sprawdzanie dopływu gazu do palników za pomocą zapalki

- 1) Otwórz pokrywę grilla.
- 2) Sprawdź, czy wszystkie pokręta palników są ustawione w pozycji wyłączonej O. Sprawdź to poprzez wciśnięcie i obrócenie pokręteł w prawo. *Uwaga: Ważne jest, aby wszystkie pokręta palników były ustawione w pozycji wyłączonej, O przed otwarciem butli z LPG.*
- 3) Włącz dopływ gazu, obracając zawór butli w lewo lub przesuwając dźwignię reduktora do pozycji włączonej, zależnie od typu połączenia między reduktorem a butlą.
- 4) Zacznij od palnika 1, pierwszego od lewej. Włóż zapalkę do uchwytu i zapal ją. (Uchwyt na zapalki znajduje się pod lewym stolikiem bocznym). Wsuń zapaloną zapalkę pomiędzy pręty rusztu, obok SZYB AROMATYZUJĄCYCH FLAVORIZER i palnika (A).
- 5) Wciśnij pokrętko palnika i obróć je w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara, aby ustawić je w pozycji Włączenie/Płomień wysoki 4.
- 6) Sprawdź, czy palnik się zapalił, spoglądając przez ruszt do opiekania i szyny aromatyzujące FLAVORIZER.
- 7) Jeżeli palnik się nie zapalił w ciągu 4 sekund, obróć pokrętko zapalnika, ustawiając je w pozycji wyłączonej O, i odczekaj pięć minut, aż gaz się rozproszy, a następnie ponownie spróbuj zapalić palnik. Jeżeli kilkakrotne próby zapalenia nie powiedzą się, postępuj zgodnie ze wskazówkami dotyczącymi rozwiązywania problemów z przepływem gazu, które znajdziesz na następnej stronie.
- 8) Jeżeli palnik zapala się, problem leży w systemie zapłonu. Postępuj zgodnie z instrukcjami w części „Sprawdzanie systemu elektronicznego zapłonu”.
- 9) Po zapaleniu się palnika 1 możesz włączyć palnik 2 (oraz palnik 3).
- 10) Odtóż na miejsce uchwyt na zapalki, podwieszając go pod lewym stolikiem bocznym (B).

Sprawdzanie części systemu elektronicznego zapłonu

Po naciśnięciu przycisku zapłonu powinieneś usłyszeć charakterystyczny dźwięk przypominający tykanie. Jeżeli tak nie jest, sprawdź baterię, a następnie przewody.

Sprawdzanie baterii

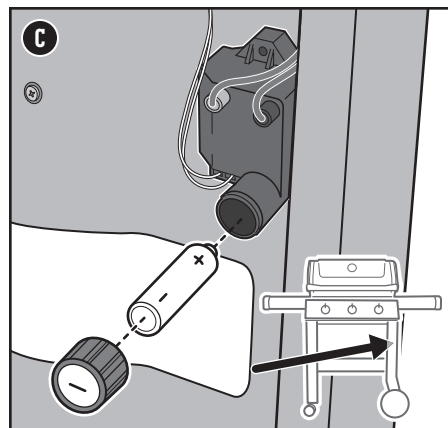
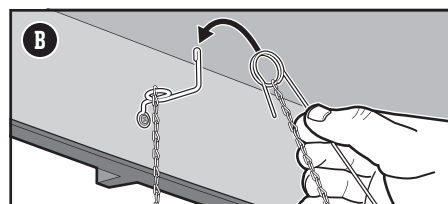
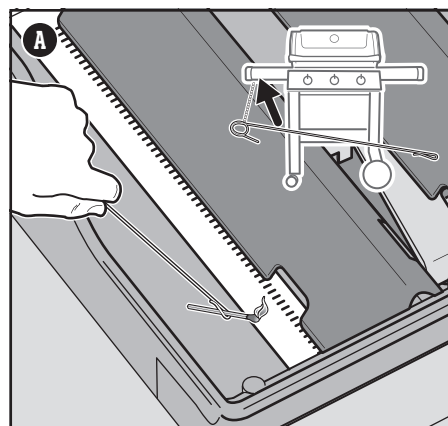
Istnieją trzy potencjalne problemy z baterią dostarczającą energię do modułu urządzenia zapłonowego, które wymagają sprawdzenia.

- 1) Niektóre baterie mają wokół siebie plastikową osłonę. (Nie myl jej z etykietą baterii). Sprawdź, czy plastikowa osłona została zdjęta.
- 2) Upewnij się, że bateria została prawidłowo zainstalowana (C).
- 3) Jeśli bateria jest stara, wymień ją na nową.

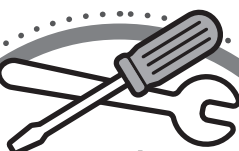
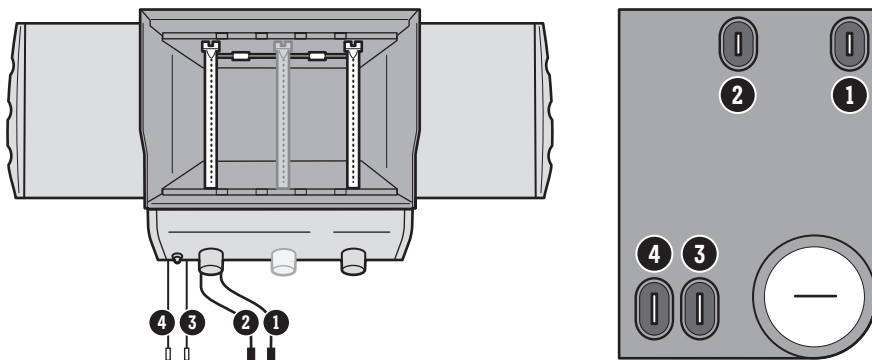
Sprawdzanie przewodów

Istnieją dwa potencjalne miejsca, które wymagają sprawdzenia.

- 1) Sprawdź, czy przewody zapłonu są bezpiecznie podłączone do zacisków na przycisku zapłonu pod panelem sterowania.
- 2) Upewnij się, że przewody zapłonu są prawidłowo podłączone do modułu urządzenia zapłonowego. Końcówki przewodów są oznaczone kolorami, które odpowiadają końcówkom na module urządzenia zapłonowego. Liczba przewodów różni się w zależności od modelu.



Schemat przewodów modułu urządzenia zapłonowego



CZĘŚCI ZAMIENNE

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

PRZEPIŃYW GAZU

OBJAW

- Grill nie osiąga ądanej temperatury lub grzeje nierówno.
- Jednego lub kilku palników nie można zapalić.
- Płomień jest niski, mimo że palnik jest ustawiony na płomień wysoki.
- Płomienie nie pojawiają się wzdłuż całego palnika.
- Płomień palnika jest nieregularny.

PRZYCZYNA

W niektórych krajach istnieją regulatory wyposażone w „ogranicznik przepływu”, który został włączony. Ta funkcja bezpieczeństwa wbudowana w regulator ogranicza przepływ gazu na wypadek jego ułatniania się. Mogło przypadkowo dojść do jej aktywacji pomimo, że gaz się nie ułatniał. Zazwyczaj dzieje się tak, gdy włączasz gaz na butli z gazem LPG i jedno lub kilka pokręteł palników nie znajduje się w pozycji wyłączonej. Sytuacja taka może też zdarzyć się, jeżeli otwierasz dopływ gazu na butli z gazem LPG zbyt szybko.

Butla z gazem LPG jest pusta lub znajduje się w niej mało gazu.

Wąż doprowadzający gaz jest zgięty lub skręcony.

Otwory palników są zanieczyszczone.

ROZWIĄZANIE

Zresetuj „ogranicznik przepływu”, zamykając zawór na butli z gazem LPG i obróć wszystkie pokręta palników do pozycji O wyłączonej. Odczekaj pięć minut, aby nagromadzony gaz się rozproszył. Następnie zapal ponownie grill, postępując zgodnie z instrukcją w części „Obsługa”.

Napełnij butlę z gazem LPG.

Wyprostuj wąż doprowadzający gaz.

Wyczyść otwory palników. Informacje na ten temat znajdują się w części „Czyszczenie otworów palników”.

OBJAW

- Gaz jest wyczuwany w połączeniu z płomieniami palnika, które mają żółty kolor. Ogień jest słaby.

PRZYCZYNA

Ekran zabezpieczający przed pająkami na palnikach są zatkane.

ROZWIĄZANIE

Wyczyść ekran zabezpieczający przed pająkami. Informacje na ten temat znajdują się w części „Czyszczenie ekranów zabezpieczających przed pająkami”. Możesz też odnieść się do ilustracji i informacji w tej części, które dotyczą właściwego wyglądu płomieni oraz ekranów zabezpieczających przed pająkami.

OBJAW

- Zapach gazu i/lub ciche syczenie.

PRZYCZYNA

Wewnętrzna uszczelka gumowa w zaworze butli z gazem LPG mogła ulec uszkodzeniu.

ROZWIĄZANIE

Sprawdź gumową uszczelkę pod kątem uszkodzeń. Jeżeli takie są, zwróć butlę do miejscowego sprzedawcy.

ZATŁUSZCZONY GRILL (objaw łuszczącej się farby i zapalenie się tłuszczu)

OBJAW

- Wewnętrzna strona pokrywy przypomina wyglądem łuszczącą się farbę.

PRZYCZYNA

Łuszczące się płatki to nagromadzone opary pochodzące z pieczenia, które uległy zwęgleniu.

ROZWIĄZANIE

Osiadają one na pokrywie w miarę upływu czasu, grillowanie po grillowaniu. Nie jest to wada ani uszkodzenie grilla. Wyczyść pokrywę. Informacje na ten temat znajdują się w części „Pielęgnacja produktu”.

OBJAW

- Zapalenie się tłuszczu podczas grillowania lub rozgrzewania grilla.

PRZYCZYNA

Po poprzednim posiłku pozostały resztki jedzenia.

ROZWIĄZANIE

Zawsze na początku rozgrzewaj grill, wybierając najwyższe ustawienie na 10-15 minut.

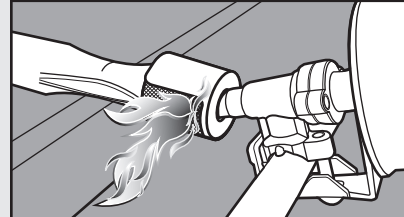
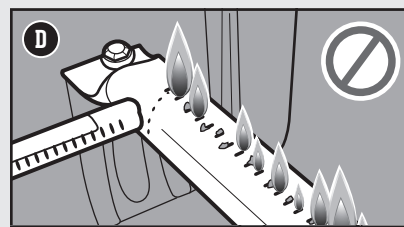
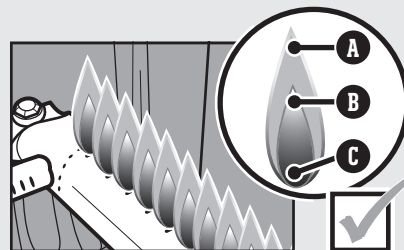
Wnętrze grilla wymaga dokładnego czyszczenia.

Wykonaj czynności opisane w części „Czyszczenie i konserwacja”, aby wyczyścić grill wewnątrz od góry do dołu.

Właściwy wzorec płomieni w palniku

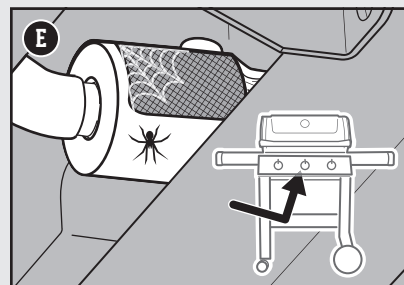
Palniki grilla zostały ustawione fabrycznie pod kątem właściwej mieszanki powietrza i gazu. Jeżeli palniki działają prawidłowo, zobaczysz określony wzorec płomieni. Końcówki płomieni mogą od czasu do czasu przybierać na chwilę żółty kolor (A), reszta natomiast powinna mieć kolor jasnoniebieski (B) przechodzący w ciemnoniebieski (C).

⚠ **OSTRZEŻENIE:** Nieodżone i zabrudzone otwory palnika mogą ograniczyć pełny przepływ gazu, prowadząc do pojawienia się ognia (D) przy zaworach gazu, co powoduje poważne uszkodzenie grilla.



Ekran zabezpieczający przed pająkami

Otwory spalania w palnikach (E) są wyposażone w specjalne ekrany ze stali nierdzewnej, które zapobiegają tkaniu sieci i budowaniu gniazd w palnikach przez pająki i owady. Ponadto po zewnętrznej stronie ekranów może gromadzić się kurz i zanieczyszczenia utrudniające dopływ tlenu do palników.



SKONTAKTUJ SIĘ Z DZIAŁEM OBSŁUGI KLIENTA

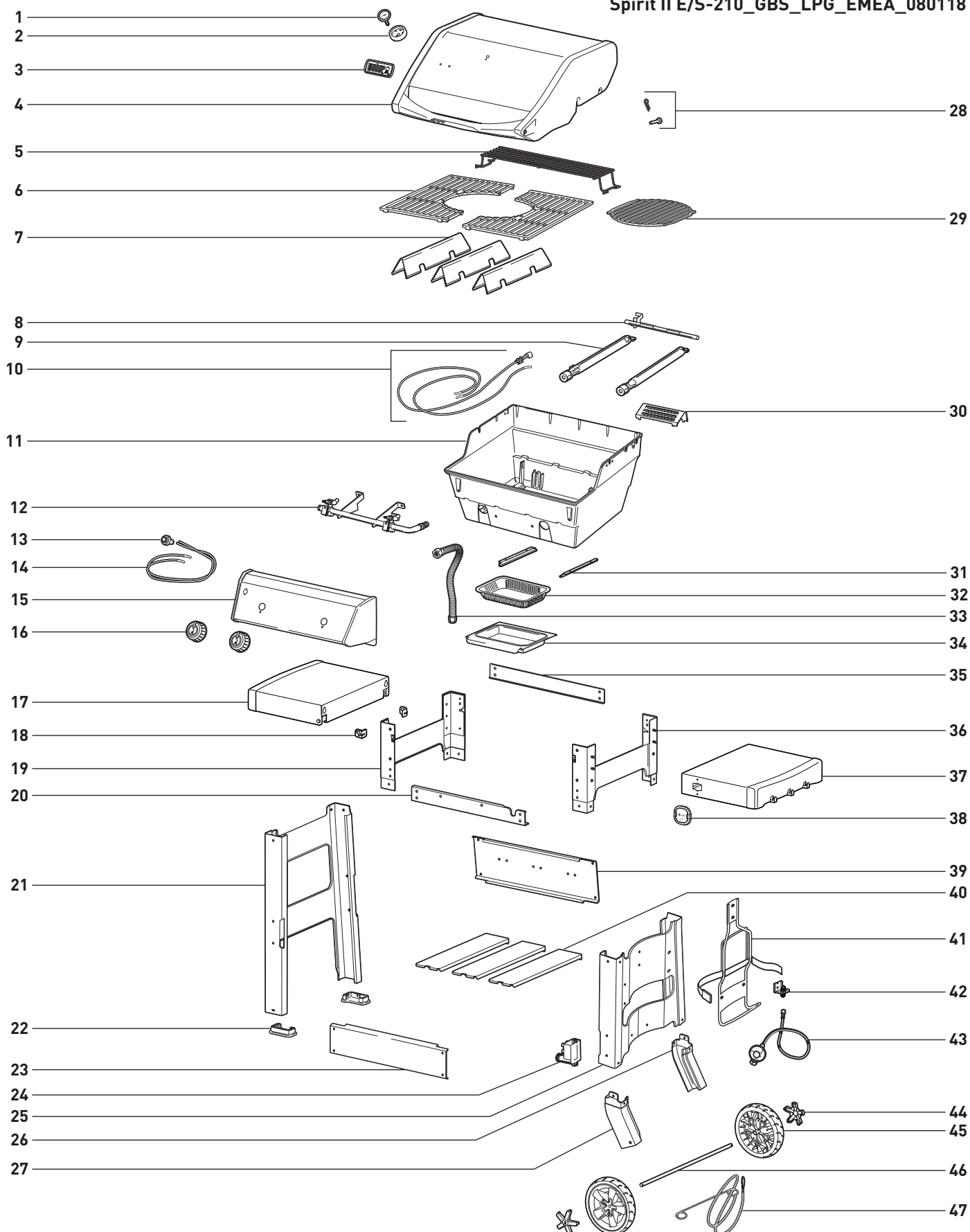
Jeżeli problemy się utrzymują, skontaktuj się z przedstawicielem działu obsługi klienta w swoim regionie, korzystając z danych kontaktowych na stronie internetowej weber.com.

⚠ **OSTRZEŻENIE:** Nie wolno podejmować żadnych prób naprawy elementów służących do doprowadzania lub spalania gazu, elementów urządzeń zapłonowych 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.

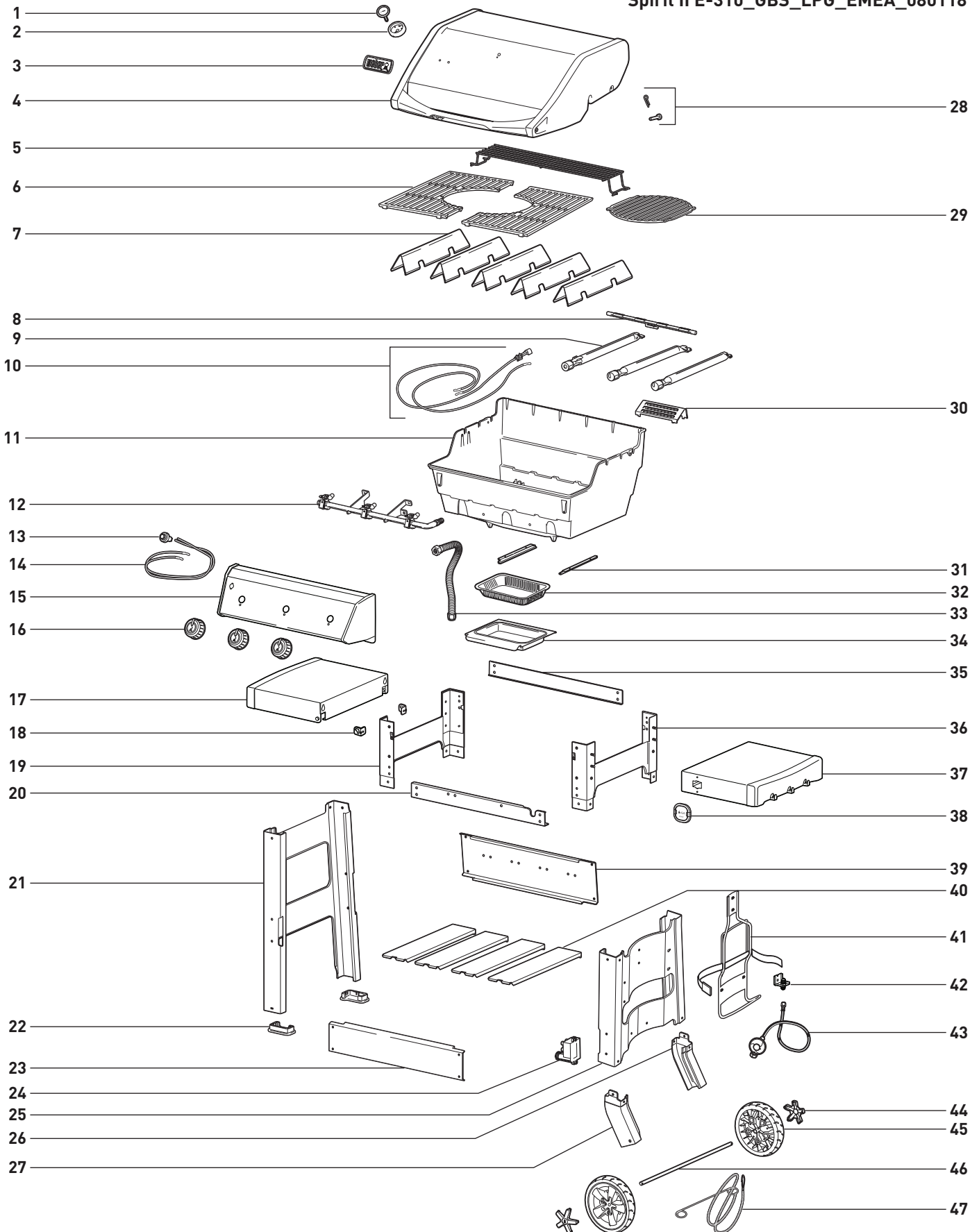
SPiRiT II E-210 GBS · S-210 GBS

Spirit II E/S-210_GBS_LPG_EMEA_080118








SPIRIT II E-310 GBS

Spirit II E-310_GBS_LPG_EMEA_080118



Przewodnik po sztuce grillowania

| Typ | Grubość/masa | Przybliżony całkowity czas grillowania |
|--|---------------------------------------|--|
|  CZERWONE MIĘSO | | |
| Stek: befszyk z polędwicy (New York strip), porterhouse, rib-eye, T-bone oraz filet mignon (polędwica wołowa) | grubość 19 mm | od 4 do 6 minut ciepło bezpośrednie o wysokiej temperaturze |
| | grubość 25 mm | od 6 do 8 minut ciepło bezpośrednie o wysokiej temperaturze |
| | grubość 50 mm | od 14 do 18 minut przypiekanie od 6 do 8 minut: ciepło bezpośrednie o wysokiej temperaturze; następnie od 8 do 10 minut: ciepło pośrednie o wysokiej temperaturze |
| Łata wołowa | od 0,68 do 0,90 kg, grubość 19 mm | od 8 do 10 minut ciepło bezpośrednie o umiarkowanej temperaturze |
| Burgery z mielonej wotowiny | grubość 19 mm | od 8 do 10 minut ciepło bezpośrednie o umiarkowanej temperaturze |
| Polędwica wołowa | od 1,3 do 1,8 kg | od 45 do 60 minut 15 minut: ciepło bezpośrednie o umiarkowanej temperaturze; następnie od 30 do 45 minut ciepło pośrednie o umiarkowanej temperaturze |
|  WIEPRZOWINA | | |
| Kiełbaska: świeża | 85 g | od 20 do 25 minut ciepło bezpośrednie o niskiej temperaturze |
| Kotlet: bez kości lub z kością | grubość 19 mm | od 6 do 8 minut ciepło bezpośrednie o wysokiej temperaturze |
| | grubość od 31 do 38 mm | od 10 do 12 minut przypiekanie 6 minut: ciepło bezpośrednie o wysokiej temperaturze; następnie od 4 do 6 minut: ciepło pośrednie o wysokiej temperaturze |
| Żeberka: baby back, spareribs | od 1,3 do 1,8 kg | od 1½ do 2 godzin ciepło pośrednie o umiarkowanej temperaturze |
| Żeberka: w stylu country, z kością | od 1,3 do 1,8 kg | od 1½ do 2 godzin ciepło pośrednie o umiarkowanej temperaturze |
| Polędwica wołowa | 0,454 kg | 30 minut przypiekanie 5 minut: ciepło bezpośrednie o wysokiej temperaturze; następnie 25 minut: ciepło pośrednie o umiarkowanej temperaturze |
|  DRÓB | | |
| Pierś kurczaka: bez kości, bez skóry | od 170 do 226 g | od 8 do 12 minut ciepło bezpośrednie o umiarkowanej temperaturze |
| Udło kurczaka: bez kości, bez skóry | 113 g | od 8 do 10 minut ciepło bezpośrednie o umiarkowanej temperaturze |
| Kawałki kurczaka: z kością, różne | od 85 do 170 g | od 36 do 40 minut od 6 do 10 minut ciepło bezpośrednie o niskiej temperaturze; następnie 30 minut ciepło pośrednie o umiarkowanej temperaturze |
| Kurczak: w całości | od 1,8 kg do 2,2 kg | od 1 do 1½ godziny ciepło pośrednie o umiarkowanej temperaturze |
| Kurczak Cornish | od 0,68 kg do 0,90 kg | od 60 do 70 minut ciepło pośrednie o umiarkowanej temperaturze |
| Indyk: cały, nienadziewany | od 4,5 kg do 5,4 kg | od 2 do 2½ godzin ciepło pośrednie o umiarkowanej temperaturze |
|  OWOCE MORZA | | |
| Ryby, filety lub steki: halibut, lucjan, tosoś, okoń morski (strzępiel), mącznik i tuńczyk | grubość od 6,3 do 12,7 mm | od 3 do 5 minut ciepło bezpośrednie o umiarkowanej temperaturze |
| | grubość od 25 do 31 mm | od 10 do 12 minut ciepło bezpośrednie o umiarkowanej temperaturze |
| Ryba: w całości | 0,454 kg | od 15 do 20 minut ciepło pośrednie o umiarkowanej temperaturze |
| | 1,36 kg | od 30 do 45 minut ciepło pośrednie o umiarkowanej temperaturze |
| Krewetki | 42,5 g | od 2 do 4 minut ciepło bezpośrednie o wysokiej temperaturze |
|  WARZYWA | | |
| Szparagi | 12,7 mm średnicy | od 6 do 8 minut ciepło bezpośrednie o umiarkowanej temperaturze |
| | nietuskana | od 25 do 30 minut ciepło bezpośrednie o umiarkowanej temperaturze |
| Kukurydza | łuskana | od 10 do 15 minut ciepło bezpośrednie o umiarkowanej temperaturze |
| | shiitake lub pieczarki dwuzarodnikowe | od 8 do 10 minut ciepło bezpośrednie o umiarkowanej temperaturze |
| Grzyby | pieczarki | od 10 do 15 minut ciepło bezpośrednie o umiarkowanej temperaturze |
| | połówki | od 35 do 40 minut ciepło pośrednie o umiarkowanej temperaturze |
| Cebula | plastry 12,7 mm | od 8 do 12 minut ciepło bezpośrednie o umiarkowanej temperaturze |
| | cały | od 45 do 60 minut ciepło pośrednie o umiarkowanej temperaturze |
| Ziemniak | cały | od 45 do 60 minut ciepło pośrednie o umiarkowanej temperaturze |
| | plastry 12,7 mm | od 9 do 11 minut wstępne podpieczenie: 3 minuty; następnie od 6 do 8 minut: ciepło bezpośrednie o umiarkowanej temperaturze |

Porcje, ich grubość, masa i czas grillowania podane wyżej służą jedynie jako wskazówki. Na czas pieczenia wpływają takie czynniki jak wysokość nad poziomem morza, wiatr i temperatura zewnętrzna. Dwie złote zasady Steki, filety rybne, kurczaka bez kości i warzywa grilluj w ciepłe bezpośrednie przez czas podany w tabeli (lub do uzyskania odpowiedniego wypiekania), obracając produkty raz w połowie czasu grillowania. Pieczeń, cały drób, porcje drobiu z kością, całe ryby i grubsze kawałki piecz w ciepłe pośrednie przez czas podany w tabeli (lub do momentu, w którym termometr zapewniający natychmiastowy odczyt temperatury zarejestruje żądaną temperaturę wewnętrzną produktu). Czas pieczenia wotowiny i baraniny ma być wystarczająco długi, aby porcje były wypieczone w stopniu średnim. Przed porcjowaniem upieczonych pieczeni, większych kawałków mięsa i grubych kotletów oraz steków poczekaj 5-10 minut, aby mięso odpoczęło. W tym czasie wewnętrzna temperatura mięsa wzrośnie o 5-10 stopni.

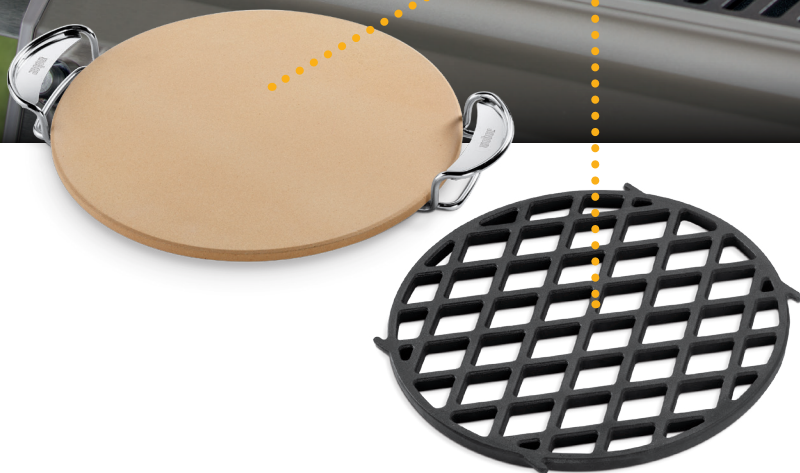


Handwriting practice area consisting of 25 horizontal dotted lines.

A series of horizontal dotted lines for writing notes.

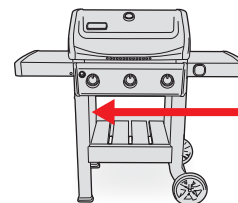
AKCESORIA WEBER

Niezbędne przybory ułatwiające przygotowywanie i grillowanie jedzenia.





Numer seryjny



Zapisz na przyszłość numer seryjny grilla w polu powyżej. Numer seryjny znajduje się na etykiecie umieszczonej wewnątrz lewej ramy.

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 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

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.com