

GENESIS



SMART

EX-335 • EX-435 • SX-435

EPX-335 • SE-EPX-335 • EPX-435 • SE-EPX-435

Podręcznik użytkownika grilla na gaz LPG



ZAREJESTRUJ SIĘ JUŻ DZIŚ.

Bardzo się cieszymy, że dołączyłeś do nas w podróży do grillowej doskonałości. Zarejestruj swój grill oraz uzyskaj dostęp do ciekawych i angażujących informacji od firmy WEBER, w tym do porad i wskazówek, jak w wykorzystać wszystkie możliwości Twojego grilla.

Niniejszy podręcznik użytkownika należy dokładnie przeczytać oraz zachować na przyszłość. W razie pytań prosimy o niezwłoczny kontakt.

52143

11121
pl

Ważne informacje dotyczące bezpieczeństwa

NIEBEZPIECZEŃSTWO, OSTRZEŻENIE i **OSTROŻNIE** to wyrażenia używane w całej treści podręcznika użytkownika. Zwracają one uwagę na najważniejsze informacje. Należy je przeczytać i postępować zgodnie z nimi, aby zapewnić bezpieczeństwo i zapobiec uszkodzeniu mienia. Wyrażenia te zostały zdefiniowane poniżej.

⚠ **NIEBEZPIECZEŃSTWO:** Wskazuje na niebezpieczną sytuację, której wystąpienie **spowoduje śmierć lub poważne obrażenia ciała**.

⚠ **OSTRZEŻENIE:** Wskazuje na niebezpieczną sytuację, której wystąpienie **może spowodować śmierć lub poważne obrażenia ciała**.

⚠ **OSTROŻNIE:** Wskazuje na niebezpieczną sytuację, której wystąpienie **może spowodować niewielkie lub umiarkowane obrażenia ciała**.

⚠ NIEBEZPIECZEŃSTWO

W razie wyczucia zapachu gazu:

- Odetnij dopływ gazu do urządzenia (grilla).
- Zgaś otwarty ogień.
- 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 i innych łatwopalnych cieczy bądź oparów w pobliżu tego urządzenia (grilla) lub jakiegokolwiek innego urządzenia.
- Niepodłączona butla z gazem LPG nie powinna być przechowywana w pobliżu tego urządzenia (grilla) ani żadnego innego urządzenia.

Z URZĄDZENIA KORZYSTAJ TYLKO NA ZEWNĄTRZ.

PRZED ROZPOCZĘCIEM KORZYSTANIA Z URZĄDZENIA (GRILLA) PRZECZYTAJ INSTRUKCJĘ OBSŁUGI.

UWAGA DLA INSTALATORA: Niniejszą instrukcję obsługi należy zostawić u użytkownika.

INFORMACJA DLA UŻYTKOWNIKA: Zachowaj instrukcję 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 podejmuj prób zainstalowania grilla w konstrukcji wbudowanej lub wsuwanej.

⚠ **OSTRZEŻENIE:** Nie modyfikuj urządzenia. Gaz LPG nie jest gazem ziemnym. Konwersja lub próba użycia gazu ziemnego w urządzeniu na gaz LPG lub na odwrót grozi niebezpieczeństwem i spowoduje naruszenie warunków gwarancji.

• Użytkownik nie może modyfikować żadnych części zaplombowanych przez producenta.

Obsługa

⚠ **NIEBEZPIECZEŃSTWO:** Korzystaj z grilla wyłącznie na zewnątrz w dobrze wentylowanym miejscu. Nie używaj grilla w garażach, budynkach, pod wiatami, pod namiotami ani w żadnych innych zamkniętych miejscach, w tym pod łatwopalnymi konstrukcjami.

⚠ **NIEBEZPIECZEŃSTWO:** Nie używaj grilla w pojazdach i magazynach ani w obrębie przestrzeni ładunkowej pojazdów. Dotyczy to między innymi samochodów, ciężarówek, samochodów typu kombi, minivanów, SUV-ów, pojazdów rekreacyjnych i łodzi.

⚠ **NIEBEZPIECZEŃSTWO:** Podczas użytkowania grilla materiały łatwopalne nie powinny znajdować się w odległości mniejszej niż 61 cm od jego tylny lub bocznej powierzchni.

⚠ **NIEBEZPIECZEŃSTWO:** W miejscu grillowania nie powinny znajdować się żadne palne opary ani ciecze, takie jak benzyna, alkohol itd., jak również inne materiały łatwopalne.

⚠ **NIEBEZPIECZEŃSTWO:** Podczas korzystania z urządzenia wszystkie materiały łatwopalne należy trzymać z dala od niego.

⚠ **NIEBEZPIECZEŃSTWO:** Podczas grillowania lub gdy grill jest gorący, nie kładź na ruszcie ani pod pokrywą grilla 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 mogą być bardzo gorące. Dzieci nie powinny przebywać w pobliżu grilla.

⚠ **OSTRZEŻENIE:** Spożywanie alkoholu, leków na receptę, leków bez recepty lub narkotyków może negatywnie wpłynąć na zdolność użytkownika do właściwego i bezpiecznego montażu, przemieszczania, przechowywania lub użytkowania grilla.

⚠ **OSTRZEŻENIE:** Podczas rozgrzewania lub użytkowania nie pozostawiaj grilla bez nadzoru. Korzystając z grilla, zachowaj ostrożność. Cała komora grilla w trakcie korzystania z urządzenia jest gorąca.

⚠ **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:** Nie przenoś urządzenia w trakcie korzystania z niego.

⚠ **OSTRZEŻENIE:** Przewód elektryczny i wąż doprowadzający gaz muszą pozostawać z dala od gorących powierzchni.

⚠ **OSTROŻNIE:** Niniejszy produkt został poddany testom bezpieczeństwa i dopuszczony do użytkowania wyłącznie we wskazanym kraju. Sprawdź wskazanie kraju dopuszczenia znajdujące się na zewnątrz kartonu.

• Nie stosuj węgla, brykietu ani kamieni wulkanicznych.

Przechowywanie i/lub przerwa w użytkowaniu

⚠ **OSTRZEŻENIE:** Po użyciu odłącz dopływ gazu przy butli.

⚠ **OSTRZEŻENIE:** Butle z gazem LPG muszą być przechowywane na zewnątrz, poza zasięgiem dzieci. Nie wolno przechowywać ich w budynkach, garażach ani innych zamkniętych przestrzeniach.

⚠ **OSTRZEŻENIE:** Po okresie przechowywania i/lub czasie, gdy grill nie był używany, przed wznowieniem grillowania urządzenie wymaga sprawdzenia pod kątem szczelności instalacji gazowej i drożności palników.

• Przechowywanie grilla w pomieszczeniach jest dozwolone wyłącznie pod warunkiem, że butla z gazem LPG jest odłączona i wyjęta z grilla.

Zasilanie elektryczne

⚠ **OSTRZEŻENIE:** Urządzenie nie jest przeznaczone do użytku przez osoby (w tym dzieci) o ograniczonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych, jak również przez osoby nieposiadające odpowiedniego doświadczenia i wiedzy, chyba że znajdują się one pod nadzorem lub zostały poinstruowane w zakresie korzystania z urządzenia przez osobę odpowiedzialną za ich bezpieczeństwo.

⚠ **OSTRZEŻENIE:** W razie obecności dzieci należy dopilnować, aby nie używały one urządzenia do zabawy.

⚠ **OSTRZEŻENIE:** Należy korzystać tylko z zasilacza dostarczonego wraz z urządzeniem.

⚠ **OSTRZEŻENIE:** Urządzenie jest wyposażone w uzmiennienie wyłącznie na potrzeby eksploatacji.

⚠ **OSTRZEŻENIE:** Aby uniknąć ryzyka porażenia prądem, nie należy zanurzać przewodu ani wtyczek w wodzie lub innej cieczy.

⚠ **OSTRZEŻENIE:** Na czas czyszczenia lub przerwy w eksploatacji urządzenie powinno zostać odłączone od gniazda sieciowego. Przed założeniem lub zdjęciem części pozostaw urządzenie do ostygnięcia.

⚠ **OSTRZEŻENIE:** Nie korzystaj z urządzenia gazowego do gotowania na zewnątrz, jeśli kabel, wtyczka lub samo urządzenie działają nieprawidłowo lub uległy uszkodzeniu. Skontaktuj się z przedstawicielem działu obsługi klienta w swoim regionie, korzystając z danych kontaktowych na naszej stronie internetowej. Zaloguj się na stronie www.weber.com.

⚠ **OSTRZEŻENIE:** Nie pozwól, aby przewód zwisał z krawędzi stołu lub dotykał gorących powierzchni.

⚠ **OSTRZEŻENIE:** Nie używaj urządzenia gazowego do gotowania na zewnątrz do celów niezgodnych z jego przeznaczeniem.

⚠ **OSTRZEŻENIE:** Podczas podłączania najpierw podłącz wtyczkę do urządzenia gazowego do gotowania na zewnątrz, a następnie podłącz urządzenie do gniazda sieciowego.

⚠ **OSTRZEŻENIE:** W przypadku tego urządzenia gazowego do gotowania na zewnątrz należy korzystać wyłącznie z obwodu zabezpieczonego przed zwarciem doziemnym (GFI).

⚠ **OSTRZEŻENIE:** Nigdy nie należy usuwać wtyczki uzmienniającej ani korzystać z adaptera z 2 bolcami.

⚠ **OSTRZEŻENIE:** Korzystaj wyłącznie z przedłużaczy z wtyczką uzmienniającą z 3 bolcami o parametrach znamionowych odpowiednich dla mocy urządzenia oraz dopuszczonych do użytku zewnętrznego, o czym świadczy obecność oznaczenia W-A.

• Zabronione jest łączenie ze sobą dwóch lub więcej przedłużaczy.

WITAJ!

Bardzo się cieszymy, że dołączyłeś do nas w podróży do grillowego szczęścia. 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. Po zarejestrowaniu konta WEBER-ID otrzymasz specjalne materiały, dzięki którym grillowanie sprawi Ci dużo radości.

Nie wahaj się więc i dołącz do nas, kontaktując się z nami online, telefonicznie lub w dowolny inny sposób.

Dziękujemy za wybór firmy WEBER.

Cieszymy się, że tu jesteś.



Twój grill może zaktualizować swój status

1 POBIERZ DARMOWĄ APLIKACJĘ



3 PODŁĄCZ I MONITORUJ

2 WŁÓŻ SONDĘ

4 DOSKONAŁE REZULTATY

FUNKCJA	KORZYŚĆ
ZDALNE MONITOROWANIE GRILLA	MONITOROWANIE GRILLA ZA POMOCĄ WI-FI I BLUETOOTH® Zdalny dostęp do grilla zapewnia swobodę związaną z możliwością kontrolowania temperatury grilla z poziomu urządzenia mobilnego.
GRILLOWANIE KROK PO KROKU	DOSKONAŁE GRILLOWANA ŻYWNOŚĆ Dowiedz się, kiedy należy obrócić potrawę, odłożyć ją i podać — dzięki Twojemu urządzeniu mobilnemu. Odbieraj powiadomienia o wszystkim: od wskazania momentu obrócenia potrawy po informację o zakończeniu przyrządzania.
TERMOMETRY DO ŻYWNOŚCI Z OBSŁUGĄ APLIKACJI	NATYCHMIASTOWY ODCZYT STANU POTRAWY Sprawdź temperaturę potrawy bez podnoszenia pokrywy. Sondy do żywności monitorują stan potrawy od początku do końca jej przygotowania. Otrzymasz powiadomienie za pośrednictwem aplikacji, gdy nadejdzie czas, aby obrócić potrawę, odłożyć ją i podać.
PRZEPISY I INSTRUKCJE	PRZEPISY I PROGRAMY PRZYRZĄDZANIA MARKI WEBER Przepisy i programy przyrządzania marki Weber zapewniają wyświetlane w czasie rzeczywistym instrukcje krok po kroku, odpowiednie z punktu widzenia preferencji użytkownika oraz rodzaju mięsa.
WYŚWIETLACZ LED	PULPIT Pulpit wskaźników LED na module jest miejscem, w którym można sprawdzić temperaturę, otrzymywać powiadomienia, przeglądać stan łączności i sprawdzać stan potrawy.

**SPIS TREŚCI**

- 2 Witamy w świecie firmy WEBER
 - Ważne informacje dotyczące bezpieczeństwa
- 4 Obietnica firmy WEBER
- 5 Cechy i funkcje produktu
 - Cechy i funkcje modelu GENESIS Smart
 - Efektywne grillowanie
- 6 Podstawowe informacje
 - Ważne informacje o instalacjach gazowych na gaz LP i gaz naturalny
 - Instalacja butli z gazem LPG
 - Podłączanie butli z gazem LPG i kontrola szczelności
- 12 Obsługa
 - Pierwsze grillowanie
 - Każde następne grillowanie
 - Zapalenie grilla
 - Korzystanie ze strefy Sear Zone
 - Zapalenie palników bocznych
 - Zintegrowana technologia WEBER CONNECT
 - Korzystanie z modułu WEBER CONNECT
 - Pielęgnacja sondy do pomiaru temperatury żywności
- 18 Porady i wskazówki
 - Ogień — bezpośredni lub pośredni
 - Dowiedz się, co jest możliwe
 - Zasady grillowania
 - Prawdziwy aromat dymu
 - Dodatkowe miejsce z boku
 - Więcej miejsca do przyrządzania
 - Grillowanie nocą
- 22 Pielęgnacja produktu
 - Czyszczenie i konserwacja
- 24 Rozwiązywanie problemów
- 30 Przewodnik po sztuce grillowania
- 31 Części zamienne

Obietnica firmy WEBER

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

Dziękujemy za zakup produktu firmy WEBER. Firma Weber-Stephen Products LLC, 1415 S. Roselle Road, Palatine, Illinois 60067 („WEBER”) szczerzy się dostarczaniem bezpiecznych, trwałych i niezawodnych produktów.

Użytkownik ma przed sobą dobrowolną gwarancję udzielaną bezpłatnie przez firmę WEBER. Zawiera ona informacje potrzebne do uzyskania naprawy produktu marki WEBER w mało prawdopodobnym przypadku jego awarii lub wady.

Zgodnie z przepisami obowiązującego prawa klientowi przysługują określone uprawnienia w razie wykrycia wady produktu. Prawa te obejmują usunięcie stwierdzonych wad lub wymianę, obniżenie ceny zakupu i rekompensatę. Na przykład na obszarze Unii Europejskiej będzie to dwuletnia rękojmia obowiązująca od daty wydania produktu. **Postanowienia niniejszej gwarancji nie naruszają tych ani innych praw ustawowych. Co więcej, niniejsza gwarancja przyznaje właścicielowi produktu dodatkowe prawa, które są niezależne od warunków rękojmi.**

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), że jej produkt będzie wolny od wad materiałowych i produkcyjnych przez okres określony poniżej pod warunkiem przeprowadzenia montażu i obsługi produktu zgodnie z dołączonym do niego podręcznikiem użytkownika. (Uwaga: w przypadku zagubienia lub utraty podręcznika użytkownika urządzenia firmy WEBER kopia podręcznika dostępna jest online na stronie internetowej www.weber.com lub odpowiedniej dla danego kraju stronie internetowej, do której właściciel może zostać przekierowany). Pod warunkiem normalnego korzystania z produktu do celów prywatnych w domu lub mieszkaniu jednorodzinny firma WEBER zobowiązuje się w ramach niniejszej gwarancji naprawić lub wymienić wadliwe części przy uwzględnieniu opisanych poniżej ram czasowych, ograniczeń 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 PÓWYŻEJ.

OBOWIĄZKI WŁAŚCICIELA WYNIKAJĄCE Z NINIEJSZEJ GWARANCJI

Aby uzyskać bezproblemowe objęcie gwarancją, ważne jest (ale niewymagane) zarejestrowanie produktu marki WEBER na stronie internetowej www.weber.com lub na odpowiedniej dla danego kraju stronie internetowej, do której właściciel może zostać przekierowany. Należy ponadto zachować oryginalny dowód zakupu i/lub fakturę. Rejestracja produktu marki WEBER stanowi potwierdzenie objęcia gwarancją i zapewnia bezpośrednie połączenie z firmą WEBER w razie konieczności skontaktowania się firmy z właścicielem.

Powyższa gwarancja obowiązuje jedynie w przypadku, gdy właściciel odpowiednio dba o produkt firmy WEBER, postępując zgodnie ze wszystkimi instrukcjami montażu, użytkowania i konserwacji zapobiegawczej podanymi w dołączonym podręczniku użytkownika, chyba że właściciel jest w stanie udowodnić, że wada lub awaria są niezależne od nieprzebrania wyżej wymienionych obowiązków. Jeżeli właściciel mieszka w regionie nadmorskim lub korzysta z produktu w pobliżu basenu, zestaw czynności konserwacyjnych obejmuje regularne mycie i opłukiwanie zewnętrznych powierzchni produktu zgodnie z instrukcjami opisanymi w podręczniku użytkownika.

KORZYSTANIE Z GWARANCJI / WYŁĄCZENIE GWARANCJI

Jeżeli właściciel uważa, że posiada część objętą niniejszą gwarancją, proszony jest o kontakt z działem obsługi klienta firmy WEBER, korzystając z danych kontaktowych podanych na naszej stronie internetowej (www.weber.com) lub na odpowiedniej dla danego kraju stronie internetowej, do której właściciel może zostać przekierowany). Po rozpatrzeniu sprawy firma WEBER naprawi lub wymieni (zależnie od własnego uznania) wadliwą część objętą niniejszą 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.

Niniejsza GWARANCJA nie obowiązuje w przypadku wystąpienia szkód, zniszczeń, przebarwień i/lub rdzy, za które firma WEBER nie ponosi odpowiedzialności, a spowodowanych:

- użytkowaniem niezgodnym z przeznaczeniem, zmianami, modyfikacjami, nieprawidłowym zastosowaniem, aktem wandalizmu, zaniedbaniem, niewłaściwym montażem lub niewłaściwą instalacją oraz niewykonywaniem lub nieprawidłowym wykonywaniem normalnych i rutynowych czynności konserwacyjnych;
- uszkodzeniami rur palników i/lub przewodów gazowych spowodowanymi przez owady, pajęczaki i gryzonie (takie jak wiewiórki);
- narażeniem na słońce powietrze i/lub działanie chloru, np. przy basenach pływackich i kąpielowych/spa;
- złymi warunkami pogodowymi, takimi jak grad, huragan, trzęsienie ziemi, tsunami bądź nagły przypływ, tornado lub gwałtowna burza.

Użycie i/lub instalacja w produkcie marki WEBER części, które nie są oryginalnymi częściami firmy WEBER, spowoduje unieważnienie niniejszej gwarancji, a wszelkie szkody stąd wynikające nie są objęte niniejszą gwarancją. Konwersja grilla gazowego przeprowadzona bez zgody firmy WEBER i niewykonywana przez autoryzowany serwis firmy WEBER spowoduje unieważnienie niniejszej gwarancji.

OKRESY GWARANCJI NA PRODUKT

Komora grilla:
12 lat, brak przedzwień/przepaleń
(2 lata na powłokę lakierniczą z wyłączeniem blaknięcia i przebarwień)

Zespół pokrywy:
12 lat, brak przedzwień/przepaleń
(2 lata na powłokę lakierniczą z wyłączeniem blaknięcia i przebarwień)

Rury palników ze stali nierdzewnej:
10 lat, brak przedzwień/przepaleń

Ruszty do pieczenia ze stali nierdzewnej:
10 lat, brak przedzwień/przepaleń

Szyny aromatyzujące FLAVORIZER ze stali nierdzewnej:
10 lat, brak przedzwień/przepaleń

Ruszty żeliwne pokryte emalią porcelanową:
10 lat, brak przedzwień/przepaleń

WEBER CONNECT — podzespoły:
3 lata

Wszystkie pozostałe części:
5 lata

ZRZECZENIE SIĘ ODPOWIEDZIALNOŚCI

POZA GWARANCJĄ I OŚWIADCZENIAMI O ZRZECZENIU SIĘ ODPOWIEDZIALNOŚCI OPISANYMI W NINIEJSZYM OŚWIADCZENIU GWARANCYJNYM NIE ISTNIEJĄ ŻADNE INNE WYRAŻNE GWARANCJE ANI DOBROWOLNE OŚWIADCZENIA O ODPOWIEDZIALNOŚCI, 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 ODPOWIEDZIALNOŚĆ USTAWOWA.

PO UPŁYWIE PRZEWDZIANYCH OKRESÓW NINIEJSZEJ GWARANCJI NIE MAJĄ ZASTOSOWANIA ŻADNE GWARANCJE. FIRMA WEBER NIE JEST ZWIĄZANA ŻADNYMI INNYMI GWARANCJAMI (TAKIMI JAK „GWARANCJE ROZSZERZONE”) UDZIELONYMI PRZEZ JAKIEKOLWIEK OSOBY, W TYM DYSTRYBUTORA LUB SPRZEDAWCĘ, W ODNIESIENIU DO JAKIEGOKOLWIEK PRODUKTU. JEDYNYM ŚWIADCZENIEM WYNIKAJĄCYM Z NINIEJSZEJ GWARANCJI JEST NAPRAWA BĄDZ 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.

WŁAŚCICIEL PONOSI RYZYKO I ODPOWIEDZIALNOŚĆ ZA STRATY, USZKODZENIA LUB OBRAŻENIA U SIEBIE I W SWOIM MIENIU I/LUB U INNYCH OSÓB ORAZ W ICH MIENIU, WYNIKAJĄCE Z NIEWŁAŚCIWEGO UŻYTKOWANIA LUB UŻYTKOWANIA PRODUKTU NIEZGODNIE Z PRZEZNACZENIEM BĄDZ NIEPRZESTRZEGANIA INSTRUKCJI PODANYCH PRZEZ FIRMĘ WEBER W DOŁĄCZONYM PODRĘCZNIKU UŻYTKOWNIKA.

CZĘŚCI I AKCESORIA WYMIENIONE W RAMACH NINIEJSZEJ GWARANCJI SĄ OBJĘTE GWARANCJĄ TRWAJĄCĄ TYLKO DO KOŃCA WYŻEJ WSPOMNIANYCH ORYGINALNYCH OKRESÓW GWARANCJI.

NINIEJSZA GWARANCJA MA ZASTOSOWANIE DO UŻYTKOWANIA W PRYWATNYM DOMU LUB MIESZKANIU JEDNORODZINNYM I NIE DOTYCZY GRILLÓW WEBER UŻYWANYCH W OBIEKTACH KOMERCYJNYCH, PUBLICZNYCH LUB WIELORODZINNYCH, TAKICH JAK RESTAURACJE, HOTELE, OŚRODKI WYPOCZYNKOWE LUB LOKALE POD WYNAJEM.

FIRMA WEBER MOŻE OD CZASU DO CZASU ZMIENIAĆ KONSTRUKCJE SWOICH PRODUKTÓW. NIC, CO ZNAJDUJE SIĘ W TREŚCI NINIEJSZEJ GWARANCJI, NIE BĘDZIE UWAZANE ZA ZOBOWIĄZUJĄCE FIRMĘ WEBER DO WPROWADZANIA TAKICH ZMIAN PROJEKTOWYCH W POPRZEDNIO WYTWORZONYCH PRODUKTACH. PONADTO ZMIANY TAKIE NIE BĘDĄ UWAZANE ZA PRZYZNANIE, IŻ POPRZEDNIE KONSTRUKCJE BYŁY WADLIWE.

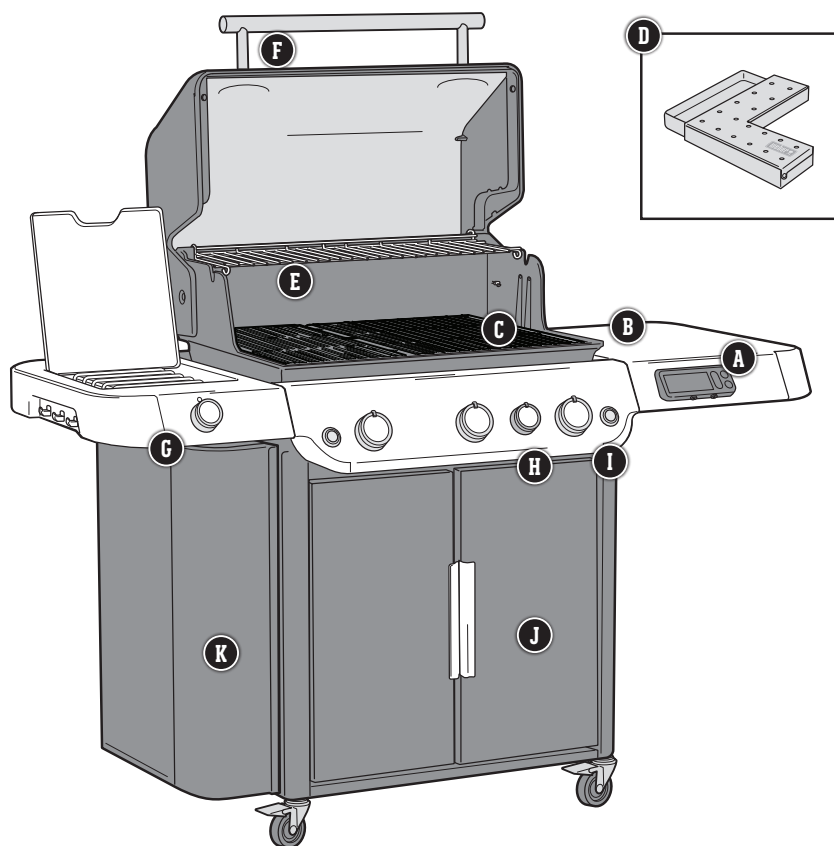
Dodatkowe informacje kontaktowe zawiera lista międzynarodowych jednostek biznesowych zamieszczona na końcu niniejszego podręcznika.



**CHROŃ
SWOJĄ
INWESTYJCJĘ**

Ostaniaj grill przed niesprzyjającymi warunkami zewnętrznymi za pomocą wytrzymałego pokrowca.

CECHY I FUNKCJE MODELU GENESIS Smart



A WEBER CONNECT

Możesz swobodnie zajmować się i grillem, i gośćmi, korzystając ze zintegrowanej technologii WEBER CONNECT. Urządzenie to monitoruje wewnętrzną temperaturę grilla i wykorzystuje sondy do pomiaru temperatury żywności. Za pomocą aplikacji WEBER CONNECT można również monitorować grill z urządzenia mobilnego przez Bluetooth® lub Wi-Fi.

W zestawie znajduje się jedna sonda do pomiaru temperatury żywności. Dodatkowe sondy do pomiaru temperatury żywności są sprzedawane oddzielnie.

B Stolik do przygotowywania i podawania

Dzięki stolikom bocznym naczynia, przyprawy i przybory zawsze będą znajdowały się pod ręką. Haczyki przy stolikach zapewniają wygodny dostęp do przyborów i ułatwiają utrzymanie porządku na stanowisku grillowania.

C Ruszty i ramka do grillowania WEBER CRAFTED Outdoor Kitchen Collection

Grill jest przystosowany do wykorzystania produktów Outdoor Kitchen Collection w oparciu o dołączone ruszty i ramkę do grillowania. Dodatkowe przybory do grillowania WEBER CRAFTED sprzedawane są oddzielnie. (Ruszty do grillowania klasy premium ze stali nierdzewnej dostępne tylko w modelach SE).

D Skrzynka wędzarnicza Genesis

Umieszczana pod rusztami do grillowania skrzynka wędzarnicza to źródło stałego dymu podczas grillowania. (Tylko modele SE)

E Rozkładany górny ruszt do grillowania

Utrzymuje jedzenie w ciepłe lub piecze buteczki, podczas gdy danie główne kończy się grillować na ruszcie. Rozłóż go, jeśli potrzebujesz dodatkowej powierzchni do grillowania.

F Oświetlenie grilla

Wbudowane w uchwył pokrywy oświetlenie LED oświetla powierzchnię grillowania, co umożliwia kontynuowanie przyrządzania po zachodzie słońca. (Tylko modele SE i Premium)

G Palnik boczny

Palnik boczny służy do powolnego podgrzewania specjalnego sosu BBQ lub chrupiących warzyw w czasie, gdy pod pokrywą piecze się główne danie.

H Strefa Sear Zone

Strefa Sear Zone to miejsce intensywne oddziaływanie ciepła, co powoduje, że na mięsie błyskawicznie pojawiają się ślady opiekania.

I Podświetlane pokrętła

Po naciśnięciu przycisku pokrętła świecą się, zapewniając optymalną kontrolę palników podczas grillowania w ciemności. (Wyłącznie modele Premium)

J Schowek grilla

Schówek grilla to zamknięta przestrzeń służąca do przechowywania wszystkich niezbędnych przyborów i akcesoriów do grillowania.

K Schowek grilla WEBER CRAFTED

Wygodny schówek boczny ułatwia dostęp do wszystkich przyborów do grillowania WEBER CRAFTED.

EFEKTYWNE GRILLOWANIE

System grillowania o dużej mocy wyznacza standardy w świecie grillowania gazowego, a marka Weber jest klasą samą w sobie. Ten wydajny system grillowania opiera się na ponad 65 latach doświadczenia i wiedzy kulinarnej, a co najważniejsze – uwzględnia potrzeby, wymagania i życzenia osób liczących się dla nas najbardziej, tj. miłośników grillowania. Każdy element systemu został opracowany pod kątem prostoty użytkowania i niezrównanej satysfakcji z kucharzenia w ogrodzie.

1 Zapłon INFINITY



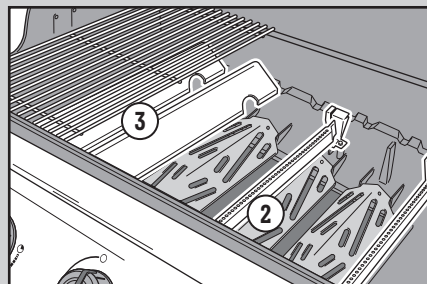
Masz gwarancję, że zapłon Infinity zawsze zadziała. Dzięki temu możesz cieszyć się spokojem umysłu podczas każdego grillowania.

2 Palniki

Unikalny stożkowy kształt palników zapewnia stały przepływ gazu od przodu do tyłu. Przekłada się to na doskonałe rozprowadzanie ciepła, dzięki czemu produkty pieką się równomiernie i w jednakowym tempie bez względu na to, w którym miejscu rusztu je ułożysz.

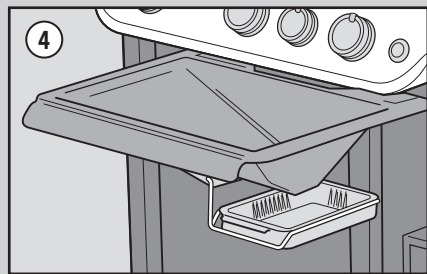
3 SZYNY AROMATYZUJĄCE FLAVORIZER

Wykonane ze stali nierdzewnej szyny aromatyzujące FLAVORIZER są zakrzywione pod specjalnym kątem, tak aby wychwytywały dymiące i skwierczące soki, które nadają potrawom znany oraz ceniony przez wszystkich wędzony smak i aromat.



4 System zarządzania tłuszczem

Kapiący tłuszcz, który nie zdąży wyparować dzięki szynom aromatyzującym FLAVORIZER, odprowadzany jest z dala od palników do jednorazowej tacki umieszczonej w tacy ociekowej pod komorą grilla. W razie potrzeby wystarczy wyjąć tacę ociekową i wymienić tackę.



Niektóre z wymienionych funkcji są dostępne tylko w wybranych modelach.

Grille przedstawione w tym podręczniku użytkownika mogą nieco odbiegać wyglądem od zakupionego modelu.

Ważne informacje o instalacjach gazowych na gaz LP i gaz naturalny

Co to jest LPG?

Płynny gaz ropopochodny, zwany także gazem LPG, jest produktem łatwopalnym, używanym jako paliwo do grilla. Zachowuje on postać gazową w umiarkowanych temperaturach i przy normalnym ciśnieniu, gdy nie jest zamknięty w zbiorniku. Przy umiarkowanym ciśnieniu wewnątrz zbiornika, np. butli, LPG przybiera postać płynną. Po uwolnieniu z butli związek 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 zostać sprawdzona przez dostawcę gazu. Nie używaj butli z uszkodzonym zaworem.
- Chociaż butla z gazem LPG może wyglądać na pustą, może w niej nadal znajdować się gaz. Dlatego też butlę należy przewozić, przetranszować i przechowywać z zachowaniem ostrożności.
- Butle z gazem LPG należy instalować, transportować i przechowywać dobrze zabezpieczone oraz 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 gołymi dłońmi).

Wymagania dotyczące butli z gazem LPG

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

Co to jest reduktor?

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

Wymagania dotyczące reduktora i przewodu

- W Wielkiej Brytanii grill musi być wyposażony w reduktor zgodny z normą BS 3016, zapewniający nominalne ciśnienie wyjściowe 37 mbar.
- Długość przewodu gazowego nie może przekraczać 1,5 m.
- Unikaj zginania przewodu.
- Zamienne zespoły reduktora i przewodu gazowego muszą być zgodne ze specyfikacjami określonymi przez firmę Weber-Stephen Products LLC.

Rozmiary szczeliny zaworu palnika GENESIS i dane o zużyciu

		ROZMIARY SZCZELINY ZAWORU PALNIKA	
Kraj	Kategoria	Modele 335	Modele 435
Chiny, Cypr, Czechy, Dania, Estonia, Finlandia, Holandia, Hongkong, Indie, Islandia, Izrael, Japonia, Korea, Litwa, Łotwa, Malta, Norwegia, Republika Południowej Afryki, Rosja, Rumunia, Singapur, Słowacja, Słowenia, Szwecja, Turcja, Węgry	I _{3B/P} (30 mbar lub 2,8 kPa)	Palniki główne 1,02 mm Palnik do opiekania 1,02 mm Palnik boczny 1,02 mm	Palniki główne 0,98 mm Palnik do opiekania 0,98 mm Palnik boczny 1,02 mm
Belgia, Francja, Grecja, Hiszpania, Irlandia, Luksemburg, Portugalia, Szwajcaria, Wielka Brytania, Włochy	I _{3A} (28–30/37 mbar)	Palniki główne 0,94 mm Palnik do opiekania 0,94 mm Palnik boczny 0,96 mm	Palniki główne 0,92 mm Palnik do opiekania 0,92 mm Palnik boczny 0,96 mm
Polska	I _{3B/P} (37 mbar)	Palniki główne 0,94 mm Palnik do opiekania 0,94 mm Palnik boczny 0,96 mm	Palniki główne 0,92 mm Palnik do opiekania 0,92 mm Palnik boczny 0,96 mm
Austria, Niemcy	I _{3B/P} (50 mbar)	Palniki główne 0,86 mm Palnik do opiekania 0,86 mm Palnik boczny 0,85 mm	Palniki główne 0,84 mm Palnik do opiekania 0,84 mm Palnik boczny 0,85 mm
		DANE ZUŻYCIA	
Kategoria	Modele 335	Modele 435	
I _{3B/P} (30 mbar lub 2,8 kPa)	18,7 kW propan 21,6 kW butan 1336 g/godz. propan 1572 g/godz. butan	21,1 kW propan 24,5 kW butan 1505 g/godz. propan 1784 g/godz. butan	
I _{3A} (28–30/37 mbar)	18,7 kW propan 18,7 kW butan 1336 g/godz. propan 1361 g/godz. butan	21,1 kW propan 21,1 kW butan 1505 g/godz. propan 1533 g/godz. butan	
I _{3B/P} (37 mbar)	18,7 kW propan 21,6 kW butan 1336 g/godz. propan 1572 g/godz. butan	21,1 kW propan 24,5 kW butan 1505 g/godz. propan 1784 g/godz. butan	
I _{3B/P} (50 mbar)	18,7 kW propan 21,6 kW butan 1336 g/godz. propan 1572 g/godz. butan	21,1 kW propan 24,5 kW butan 1505 g/godz. propan 1784 g/godz. butan	

⚠ **WAŻNE:** Zalecamy wymianę zespołu przewodu gazowego w grillu gazowym co pięć lat. W niektórych krajach istnieje wymóg wymiany węży gazowych częściej niż co pięć lat. W takim przypadku obowiązują przepisy danego kraju.

W celu wymiany zespołów przewodu, reduktora i zaworów skontaktuj się z przedstawicielem działu obsługi klienta w swoim regionie, korzystając z danych kontaktowych na naszej stronie internetowej. Zaloguj się na stronie weber.com.

Instalacja butli z gazem LPG

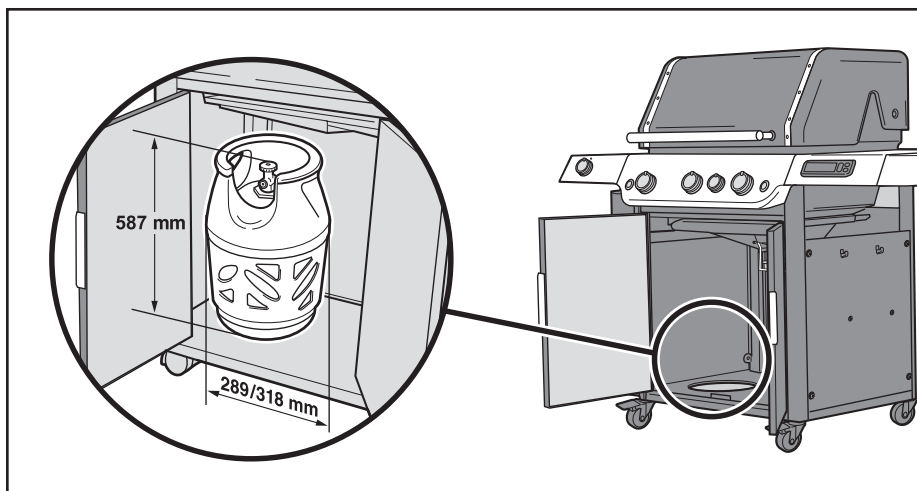
Wymogi dotyczące schowka

Butla z gazem LPG musi być zamontowana wewnątrz schowka grilla. Maksymalne wymiary butli nadających się do przechowywania wewnątrz schowka:

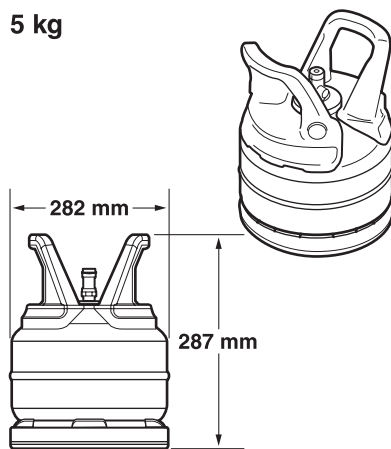
Pojemność butli: maks. 13 kg
Wysokość butli: maks. 587 mm
Szerokość butli: maks. 289 mm (kształt prostokątny) lub maks. 318 mm (kształt okrągły)

Podstawa butli musi mieścić się w uchwycie i spoczywać płasko na płycie dolnej.

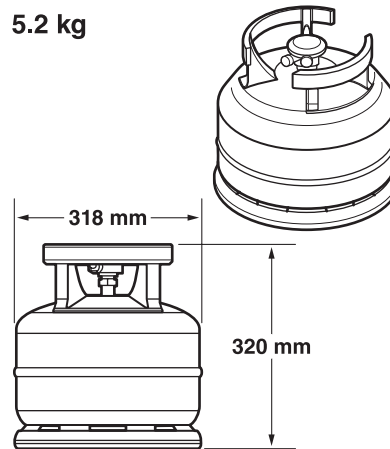
Przedstawiono kilka możliwych modeli butli zatwierdzonych do instalacji w schowku wraz z ich rozmiarami.



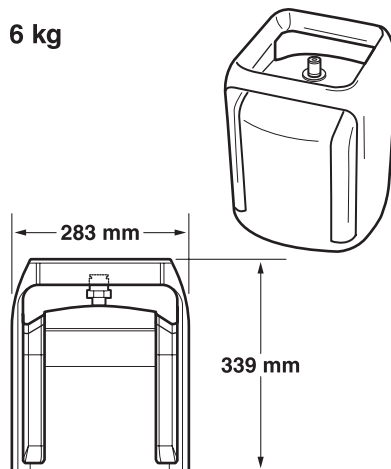
5 kg



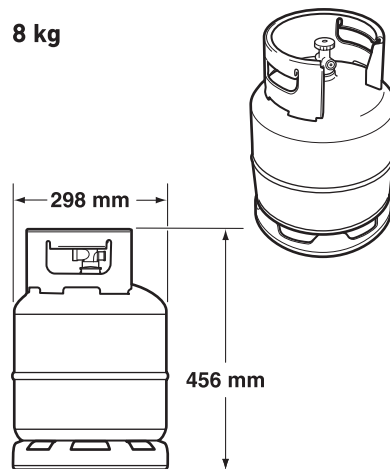
5.2 kg



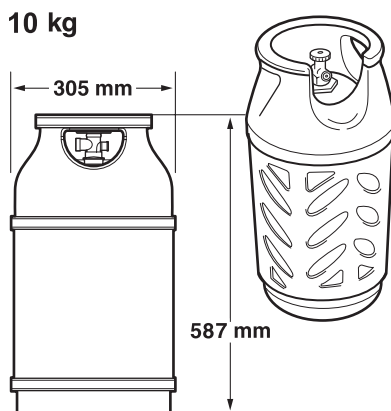
6 kg



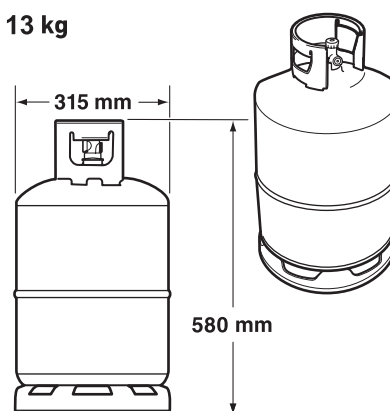
8 kg



10 kg



13 kg



⚠ **OSTRZEŻENIE:** Jeśli butla z gazem LPG nie spełnia wymagań w zakresie rozmiaru, przez co nie pasuje do schowka, nie należy z niej korzystać.

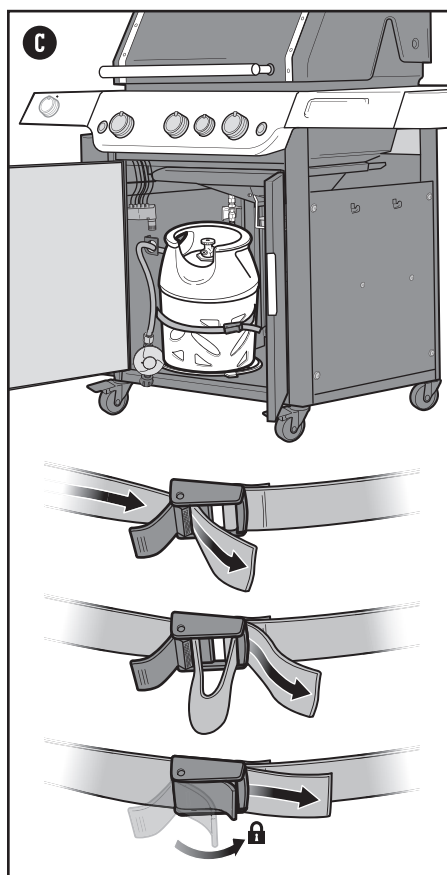
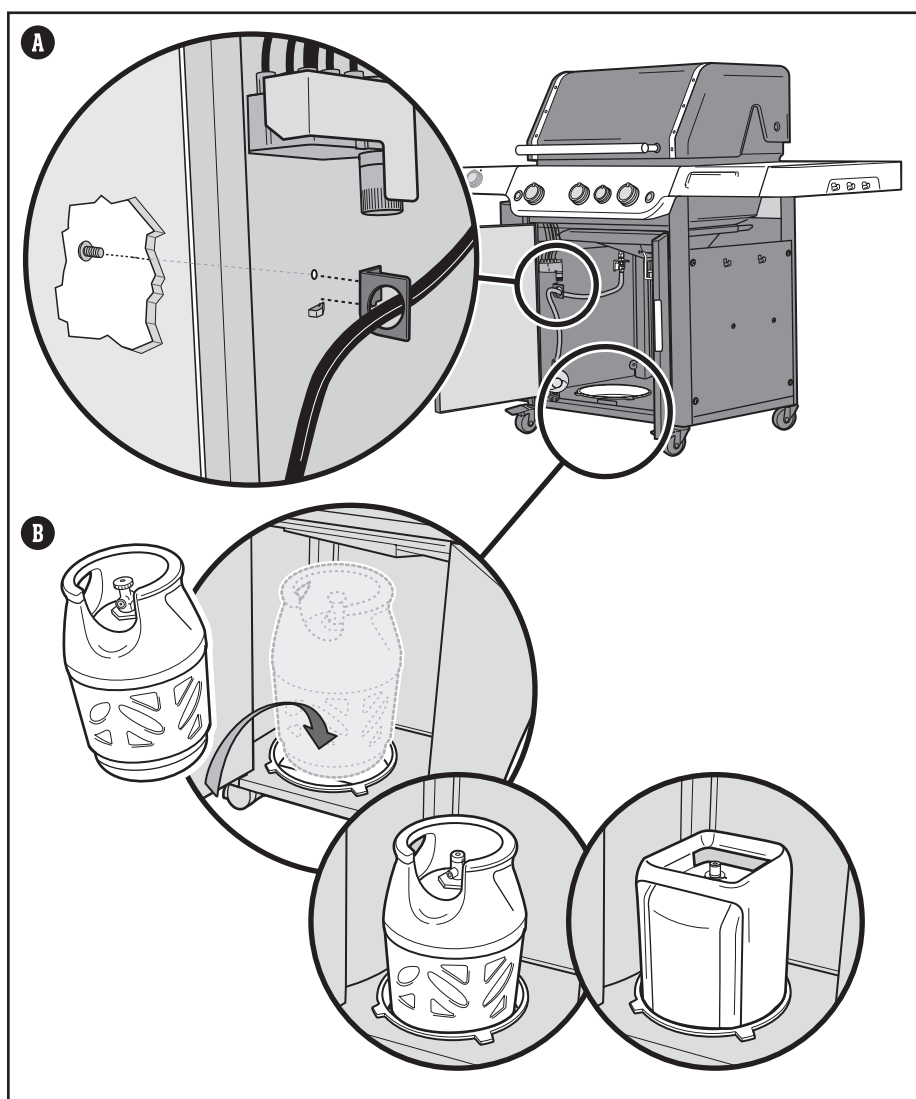
Przygotowanie do instalacji butli z gazem LPG

Przewód gazowy musi być przymocowany do panelu bocznego za pomocą dotychczasowej do zestawu obejmy.

- 1) Otwórz drzwi schowka.
- 2) Przesuń obejmę do mocowania węży (A) wzdłuż węży, aby wyrównać ją z zapięciem montażowym w lewym panelu schowka. Przykręć obejmę za pomocą pojedynczej śruby z gniazdem krzyżowym.

Instalacja butli z gazem LPG

- 1) Unieś i umieść butlę w uchwycie (B) na panelu dolnym. Podstawa butli musi mieścić się w uchwycie.
- 2) Obróć butlę tak, aby otwór zaworu był skierowany ku przodowi grilla.
- 3) Zabezpiecz butlę za pomocą paska (C).
- 4) Podłącz do butli z gazem LPG reduktor. Patrz punkt: „PODŁĄCZANIE REDUKTORA DO BUTLI”.




Maksymalna pojemność butli z gazem LPG przechowywanej WEWNĄTRZ schowka wynosi 13 kg.

Długość przewodu gazowego nie może przekraczać 1,5 m.

⚠ OSTRZEŻENIE: Przewód musi być przymocowany do panelu bocznego za pomocą specjalnej obejmy. Niedopełnienie tego wymogu może spowodować pożar lub wybuch, a w efekcie doprowadzić do poważnych obrażeń ciała, śmierci lub szkód materialnych.

Podłączanie butli z gazem i kontrola szczelności

Podłączanie reduktora do butli

1) Sprawdź, czy wszystkie pokręta palników są ustawione w pozycji zamknięcia . Sprawdź przepływ poprzez wciśnięcie i obrócenie pokręteł w prawo.

2) Ustal typ reduktora i podłącz go do butli z gazem, postępując zgodnie z odpowiednimi instrukcjami podłączania.

Uwaga: Przed podłączeniem sprawdź, czy zawór butli z gazem 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 (b) był skierowany ku dołowi.

Podłączanie poprzez obrót w lewo (B)

Nakręć reduktor na butlę, obracając złączkę w lewo.

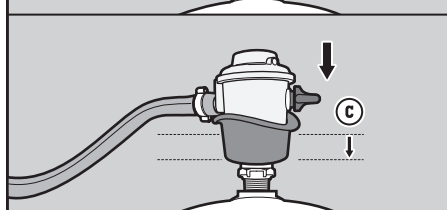
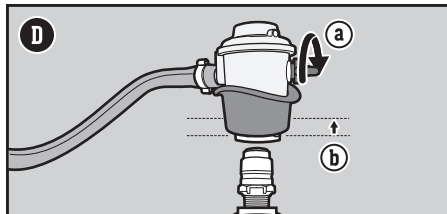
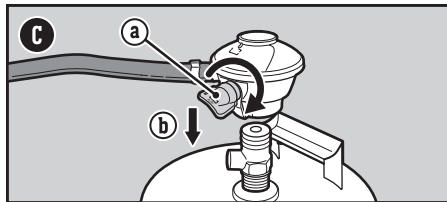
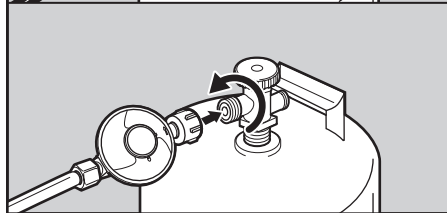
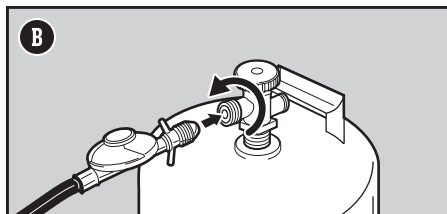
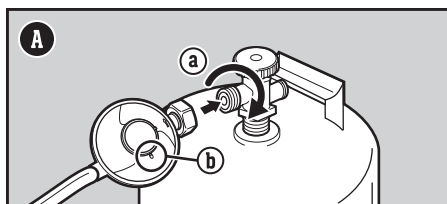
Podłączanie przez obrót dźwigni i zablokowanie na miejscu (C)

Obróć dźwignię reduktora (a) w prawo do pozycji zamknięcia. Dociśnij reduktor do zaworu butli, tak aby doszło do jego zablokowania (b).

Podłączanie za pomocą przesuwanego kotnierza (D)

Upewnij się, że dźwignia reduktora znajduje się w pozycji zamknięcia (a). Przesuń kotnierz reduktora w górę (b). Dociśnij reduktor do zaworu butli i utrzyмай nacisk. Zsuń kotnierz w dół, aby zamknąć blokadę (c). Jeżeli reduktor nie został zablokowany, powtórz 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 lub lokalnych.



⚠ **NIEBEZPIECZEŃSTWO:** Nie kontroluj szczelności instalacji za pomocą płomienia. Upewnij się, że podczas sprawdzania szczelności w otoczeniu nie ma otwartego ognia i nie dochodzi do powstawania iskier.

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

⚠ **NIEBEZPIECZEŃSTWO:** Nie korzystaj z grilla w przypadku nieszczelności instalacji gazowej.

⚠ **NIEBEZPIECZEŃSTWO:** Jeśli zobaczysz, poczujesz lub usłyszysz, że ulatnia się gaz z butli LPG:

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

⚠ **NIEBEZPIECZEŃSTWO:** Zawsze zamykaj zawór butli przed odłączeniem reduktora. Nie próbuj odłączać zespołu reduktora i przewodu ani żadnych złączek gazowych podczas użytkowania grilla.

⚠ **NIEBEZPIECZEŃSTWO:** Nie przechowuj zapasowej butli z gazem pod grillem ani obok niego. Nigdy nie napełniaj butli powyżej 80% pojemności. Zignorowanie tych ostrzeżeń może skutkować wybuchem pożaru prowadzącego do śmierci lub poważnych obrażeń ciała.

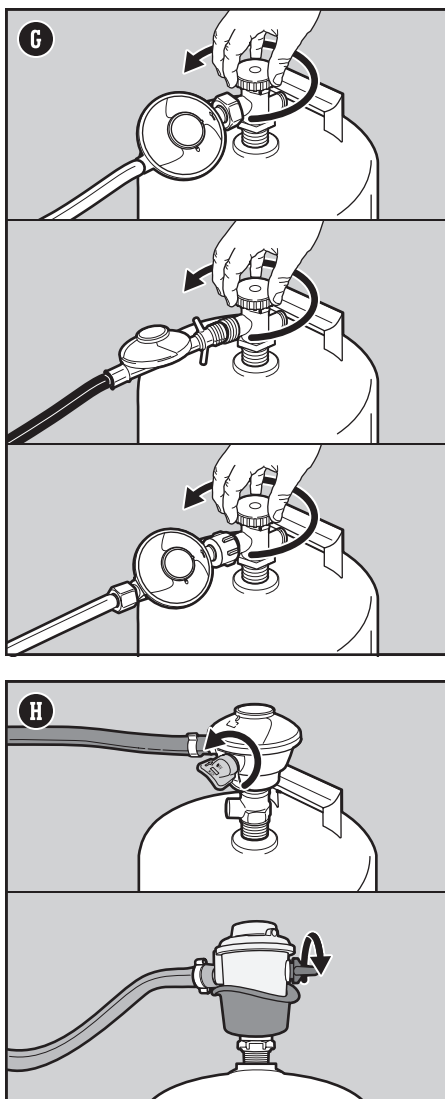
Co to jest kontrola szczelności?

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 złączenia należy sprawdzać po każdym napełnieniu i ponownym zainstalowaniu butli:

- Na połączeniu reduktora z butlą.
- Na połączeniu przewodu gazowego z przegrodą.
- Na połączeniu przegrody z karbowanym przewodem gazowym.

Sprawdzanie szczelności

- Zwilż złączenia wodnym roztworem mydła za pomocą butelki z rozpylaczem, pędzelka lub szmatki. Roztwór mydła można przygotować samodzielnie, mieszając mydło w płynie z wodą w stosunku 1:5. W celu sprawdzenia szczelności można też zakupić gotowy roztwór w dziale hydraulicznym dowolnego sklepu z artykułami budowlano-remontowymi.
- 2) Ustal typ posiadanego reduktora. Włącz doptyw gazu, obracając zawór butli w lewo (G) lub przesuwając dźwignię reduktora do pozycji otwarcia (H).



⚠ **NIEBEZPIECZEŃSTWO:** Nie kontroluj szczelności instalacji za pomocą płomienia. Upewnij się, że podczas sprawdzania szczelności w otoczeniu nie ma otwartego ognia i nie dochodzi do powstawania iskier.

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

⚠ **NIEBEZPIECZEŃSTWO:** Nie korzystaj z grilla w przypadku nieszczelności instalacji gazowej.

⚠ **NIEBEZPIECZEŃSTWO:** Jeśli zobaczysz, poczujesz lub usłyszysz, że ulatnia się gaz z butli LPG:

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

⚠ **NIEBEZPIECZEŃSTWO:** Zawsze zamykaj zawór butli przed odłączeniem reduktora. Nie próbuj odłączać zespołu reduktora i przewodu ani żadnych złączy gazowych podczas użytkowania grilla.

⚠ **NIEBEZPIECZEŃSTWO:** Nie przechowuj zapasowej butli z gazem pod grillem ani obok niego. Nigdy nie napełniaj butli powyżej 80% pojemności. Zignorowanie tych ostrzeżeń może skutkować wybuchem pożaru prowadzącego do śmierci lub poważnych obrażeń ciała.

3) Jeśli pojawią się pęcherzyki, oznacza to nieszczelność:

- a) Jeśli nieszczelność występuje na połączeniu reduktora z butlą lub na połączeniu przewodu reduktora z reduktorem (I), wyłącz dopływ gazu. NIE KORZYSTAJ Z GRILLA.
- b) Jeśli nieszczelność występuje w którymś z miejsc wskazanych na ilustracji (J), ponownie dokręć złączkę za pomocą klucza i jeszcze raz sprawdź szczelność za pomocą wodnego roztworu mydła. Jeśli nadal dochodzi do wycieku, 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 pęcherzyki nie pojawiają się, sprawdzanie szczelności można uznać za zakończone:

- a) Wyłącz dopływ gazu i przepłucz złączki wodą.

UWAGA: Ponieważ niektóre roztwory używane do sprawdzania szczelności, np. wodny roztwór mydła, mogą mieć lekkie właściwości korozyjne, wszystkie złącza wymagają opłukania wodą po zakończeniu sprawdzania szczelności.

Dodatkowe środki ostrożności podczas kontroli szczelności

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

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

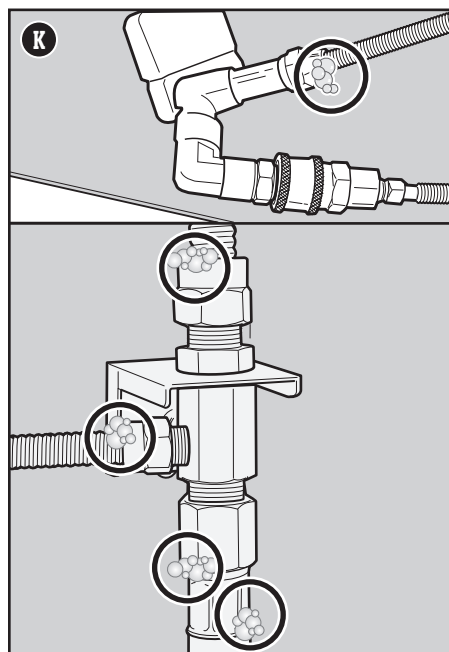
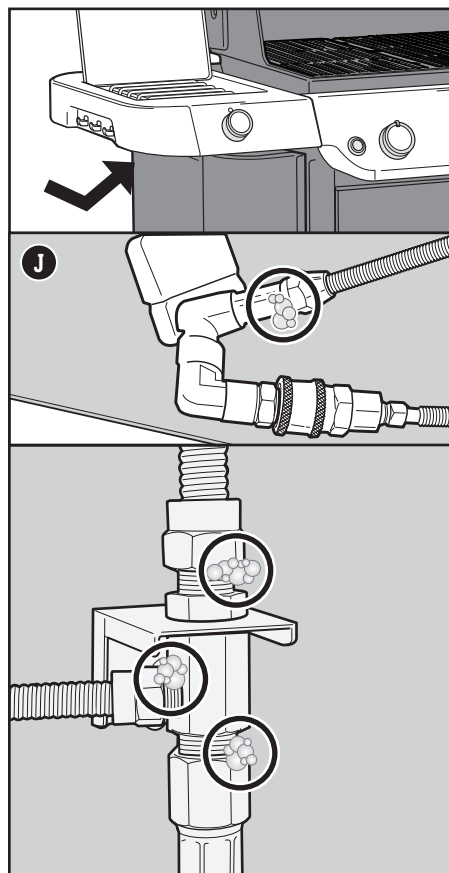
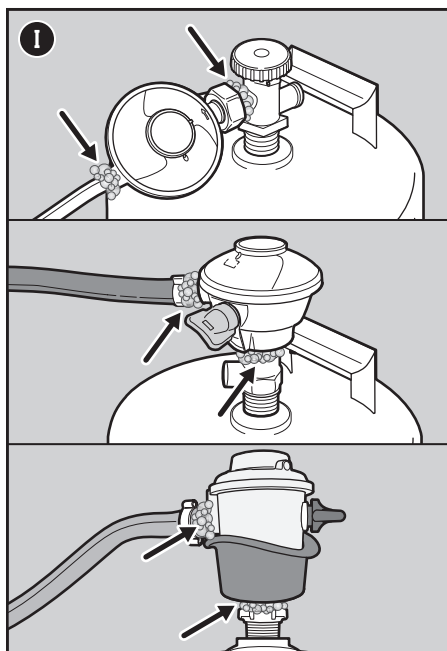
Postępuj zgodnie z instrukcjami w punkcie „Sprawdzanie szczelności”.

Odlączenie reduktora od butli

Aby wyjąć butlę:

- 1) Sprawdź, czy zawór butli z gazem LPG lub dźwignia reduktora są całkowicie zamknięte.
- 2) Otwórz zapięcie na pasku zabezpieczającym butlę wewnątrz schowka.
- 3) Odlącz reduktor.
- 4) Wyjmij butlę.

Zachowaj ostrożność, jeśli wymiana butli (zbiornika) z gazem LPG przeprowadzana jest podczas grillowania. Cała komora grilla i system zarządzania tłuszczem w trakcie korzystania z urządzenia są gorące. Podczas prac przy butli (zbiorniku) z gazem LPG zawsze noś rękawice odporne na wysoką temperaturę. Po podłączeniu nowej butli zamocuj pasek zabezpieczający butlę.



Pierwsze grillowanie

Pierwsze rozpalenie

Przed pierwszym grillowaniem rozgrzewaj grill przy zamkniętej pokrywie na najwyższym ustawieniu przez co najmniej 20 minut.

Każde następne grillowanie

Konserwacja po każdym użyciu

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

Sprawdzanie obecności tłuszczu

Grill jest wyposażony w system zarządzania tłuszczem, który odprowadza tłuszcz z pieczonej potrawy do jednorazowego zasobnika. W czasie grillowania tłuszcz jest odprowadzany do wysuwanej tacy na tłuszcz i dalej do jednorazowej tacki ociekowej. System ten powinien być czyszczony po każdym grillowaniu, aby zapobiec samozapłonem.

1. Upewnij się, że grill jest wyłączony i zimny.
2. Otwórz drzwi.
3. Uzyskaj dostęp do wysuwanej tacy na tłuszcz, ciągnąc ją do siebie aż do zatrzymania (A). Za pomocą plastikowej skrobaczki usuń zebrany tłuszcz. Zgarnij tłuszcz przez otwór w tacy do tacki ociekowej poniżej.
4. Wyjmij tackę ociekową (B). Sprawdź, czy w jednorazowej tacce wewnątrz tacy na tłuszcz nie znajduje się zbyt duża ilość tłuszczu. W razie potrzeby wyrzuć jednorazową tackę ociekową i włóż nową.
5. Ponownie zainstaluj wszystkie elementy.

Sprawdzanie przewodu gazowego

Rutynowa kontrola przewodu jest konieczna.

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

Sprawdzanie przewodu zasilającego

Wymagana jest rutynowa kontrola przewodu zasilającego.

1. Upewnij się, że grill jest wyłączony i zimny.
2. Sprawdź przewód zasilający pod kątem przecięć lub uszkodzeń. Jeżeli przewód zasilający jest w jakikolwiek sposób uszkodzony, nie korzystaj z grilla.
3. Podłącz przewód zasilający do gniazda pod stołkiem bocznym (D), a następnie do uziemionego gniazda sieciowego.
4. Włącz główny wyłącznik zasilania (E).

Rozgrzewanie grilla

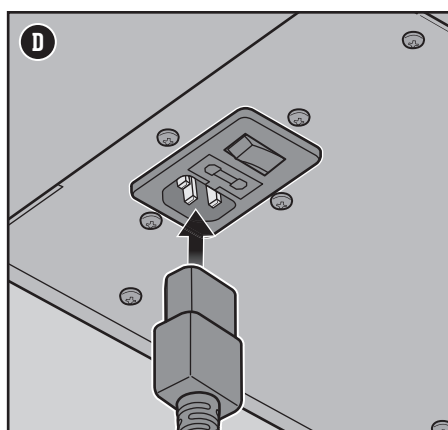
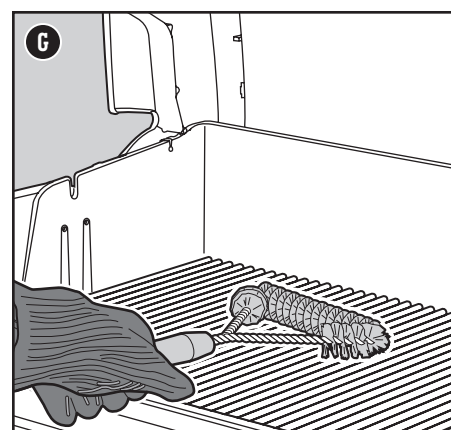
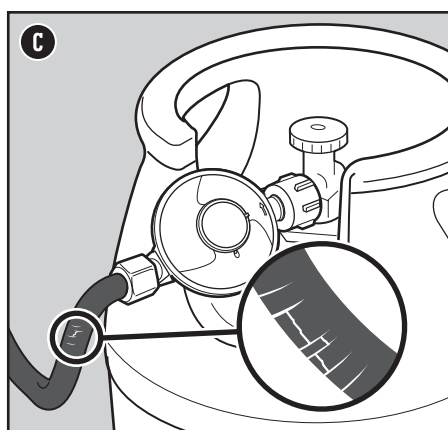
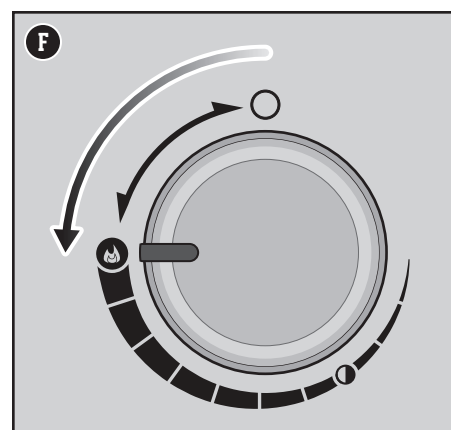
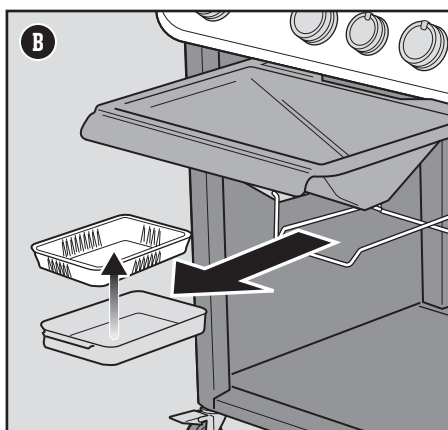
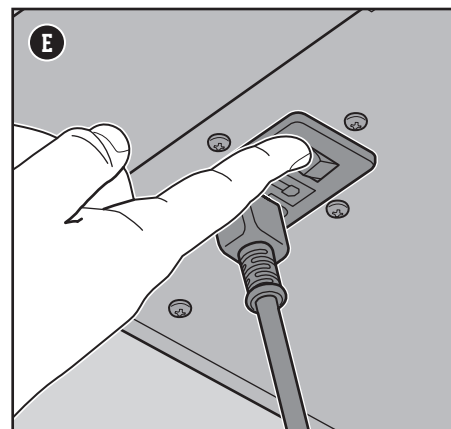
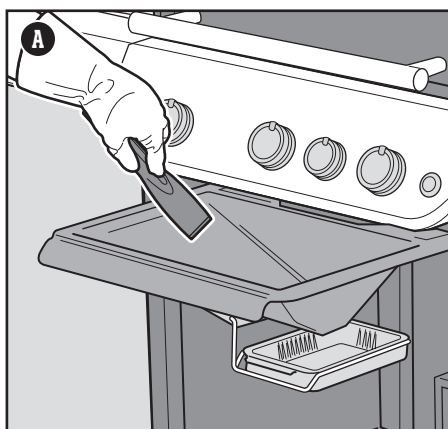
Rozgrzewanie grilla ma krytyczne znaczenie dla pomyślnego grillowania. Dzięki niemu jedzenie nie przywiera do rusztu, a sam ruszt jest na tyle gorący, że umożliwia właściwe przypiekanie. Etap ten umożliwia ponadto wypalenie resztek jedzenia z poprzedniego grillowania.

1. Otwórz pokrywę grilla.
2. Rozpal grill zgodnie z instrukcją podaną w niniejszym podręczniku użytkownika.
3. Zamknij pokrywę.
4. Rozgrzej wstępnie grill, ustawiając pokrętła wszystkich palników w położeniu otwarcia/wysokiej temperatury ● na 15 minut (F).

Czyszczenie rusztu do pieczenia

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

1. Po wstępnym rozgrzaniu grilla natychmiast wyczyść ruszty za pomocą szczotki z włosiem ze stali nierdzewnej (G).



⚠ **NIEBEZPIECZEŃSTWO:** Nie wysyciałaj wysuwanej tacy na tłuszcz ani komory grilla folią aluminiową.

⚠ **NIEBEZPIECZEŃSTWO:** Przed każdym grillowaniem sprawdź wysuwaną tacę na tłuszcz i tackę ociekową pod kątem ilości nagromadzonego tłuszczu. Usuń nadmiar tłuszczu, aby uniknąć jego zapłonu.

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

⚠ **OSTRZEŻENIE:** Podczas obsługi grilla noś rękawice chroniące przed wysoką temperaturą.

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

⚠ **OSTRZEŻENIE:** Jeżeli wąż jest w jakikolwiek sposób uszkodzony, nie korzystaj z grilla. Wąż należy wymieniać wyłącznie na wąż zamienny dopuszczony przez firmę WEBER.

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

⚠ **OSTRZEŻENIE:** Przewód elektryczny i wąż doprowadzający gaz muszą pozostawać z dala od gorących powierzchni.

Zapalanie grilla

Używanie systemu elektronicznego zapłonu do zapalania grilla

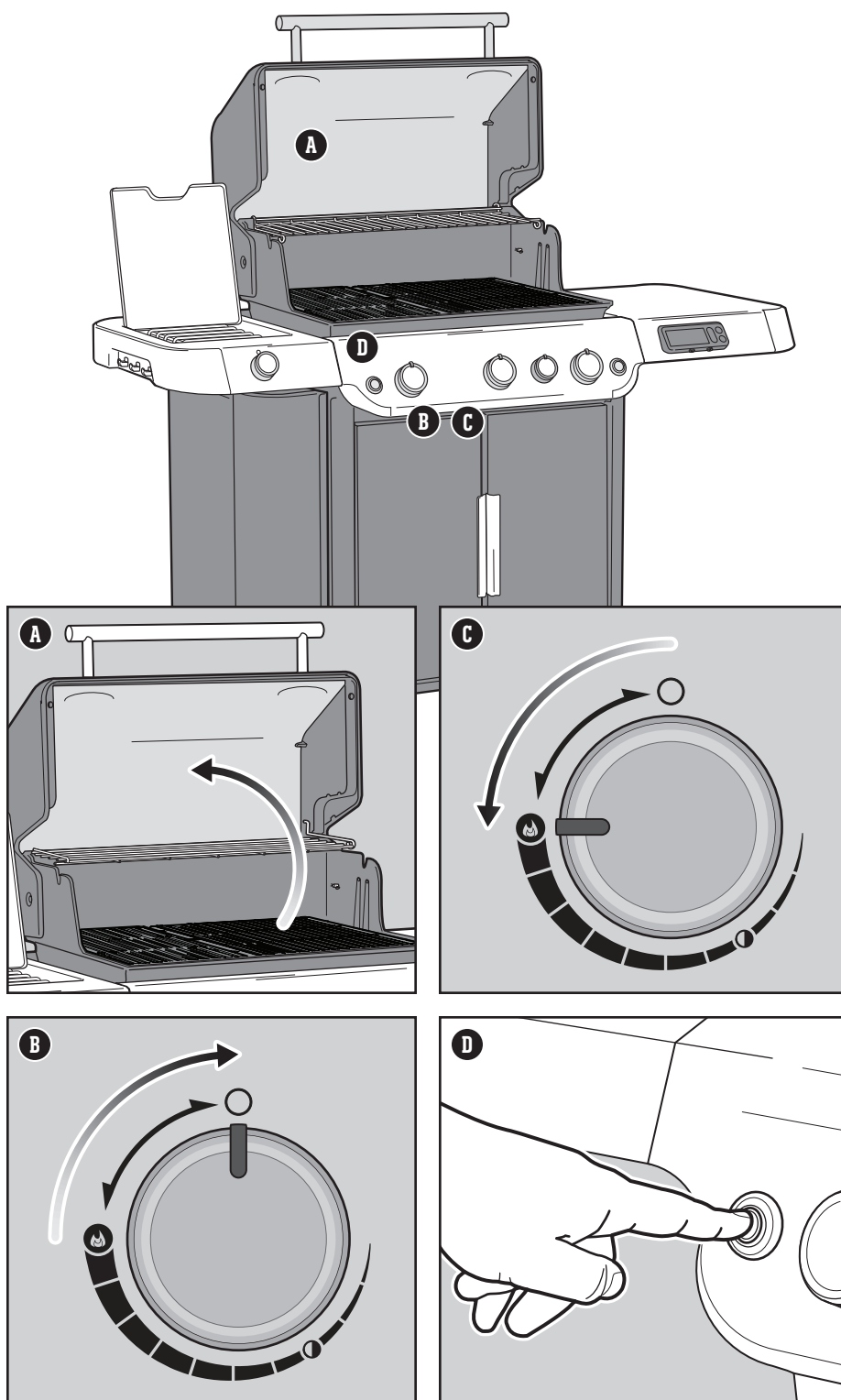
Poszczególne pokręta obsługują konkretne palniki. Każdy palnik zapala się niezależnie. Zapal palniki, zaczynając od lewej strony. Wszystkie palniki powinny zostać zapalone w celu wstępnego rozgrzania, jednak nie wszystkie muszą się palić w trakcie grillowania.

- 1) Otwórz pokrywę grilla (A).
- 2) Sprawdź, czy wszystkie pokręta palników są ustawione w pozycji zamknięcia O. Możesz to uczynić poprzez wciśnięcie i obrócenie pokręteł w prawo (B).
Uwaga: Ważne jest, aby wszystkie pokręta palników znajdowały się w pozycji zamknięcia O przed włączeniem dopływu gazu LPG z butli.
- 3) Włącz dopływ gazu, obracając zawór butli w lewo lub przesuwając dźwignię reduktora do pozycji otwarcia zależnie od typu połączenia między reduktorem a butlą.
- 4) Zaczynj od pierwszego palnika od lewej. Naciśnij pokrętko palnika i obróć je w lewo, ustawiając je w położeniu otwarcia/wysokiej temperatury (C).
- 5) Naciśnij i przytrzymaj przycisk elektronicznego zapłonu (D). Rozlegnie się charakterystyczny „cykający” dźwięk.
- 6) Sprawdź, czy palnik się zapalił, spoglądając przez ruszt do grillowania i półokrągłe wycięcie w szynach aromatyzujących FLAVORIZER.
- 7) Jeżeli palnik się nie zapali, obróć pokrętko zapalnika, ustawiając je w pozycji zamknięcia O, i odczekaj pięć minut, aż gaz się rozproszy, a następnie ponownie spróbuj zapalić palnik.
- 8) Jeżeli palnik się zapalił, powtórz czynności od 4 do 6, aby zapalić pozostałe palniki.

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

Wyłączanie palników

- 1) Wciśnij pokrętko każdego palnika i obróć je w prawo aż do końca, ustawiając je w pozycji zamknięcia O.
- 2) Wyłącz dopływ gazu na butli z gazem LPG.



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

⚠ **OSTRZEŻENIE:** Nie pochylaj się nad otwartym grillem podczas zapalania i grillowania.

⚠ **OSTRZEŻENIE:** Każdy palnik wymaga oddzielnego zapalenia poprzez naciśnięcie przycisku elektronicznego zapłonu.

⚠ **OSTRZEŻENIE:** Jeżeli do zapłonu nie dojdzie w ciągu czterech sekund od podjęcia próby zapalenia pierwszego palnika, obróć pokrętko palnika do pozycji zamknięcia. Odczekaj pięć minut, aż zgromadzony gaz się rozproszy, a następnie powtórz procedurę zapalania.

Korzystanie ze strefy Sear Zone

Opiekanie to technika bezpośredniego oddziaływania ciepłem na mięsa, takie jak steki, kawałki drobiu, ryby i kotlety. Opiekanie powoduje zarumienienie powierzchni potrawy pod wpływem wysokiej temperatury. Opiekanie mięsa z obu stron powoduje karmelizację jego powierzchni, co umożliwia uzyskanie bardziej pożądanego smaku.

Zapłon palnika do opiekania odbywa się tak samo jak zapłon palnika głównego – każdy palnik zapalany jest niezależnie.

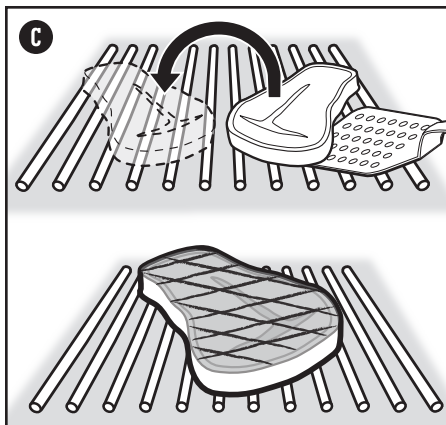
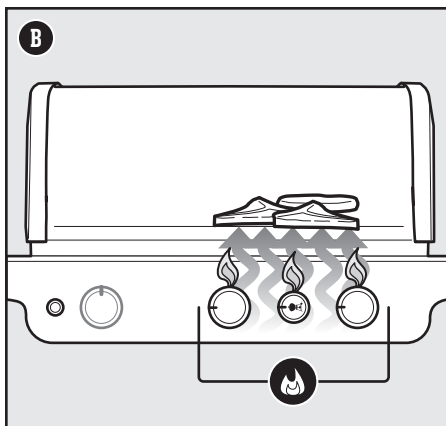
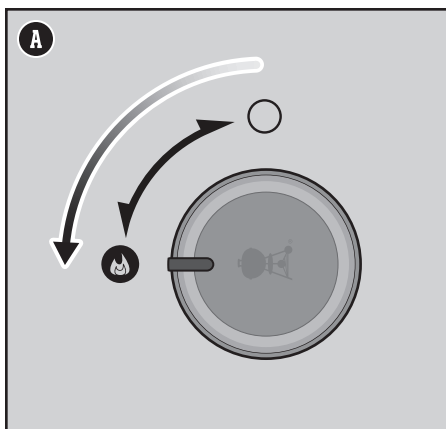
- 1) Otwórz pokrywę i zapal wszystkie palniki, w tym palnik do opiekania. Patrz: UŻYWANIE ELEKTRONICZNEGO SYSTEMU ZAPŁONU DO ZAPALANIA GRILLA.
- 2) Rozgrzej wstępnie grill, ustawiając pokrętła wszystkich palników w położeniu otwarcia/wysokiej temperatury **(A)** na 15 minut.
- 3) Po wstępnym rozgrzaniu grilla pozostaw pokrętło palnika do opiekania i pokrętła sąsiednich palników w położeniu otwarcia/wysokiej temperatury **(A)**. Palnik do opiekania pracuje w tandemie z sąsiednimi palnikami **(B)**. Pozostałe palniki można wyłączyć lub ustawić na niską temperaturę.
- 4) Umieść mięso bezpośrednio nad strefą Sear Zone i zamknij pokrywę. Opiekaj mięso z obu stron przez 1–4 min **(C)** w zależności od rodzaju i grubości płata mięsa. Po zakończeniu opiekania mięso można przesunąć do miejsca działania umiarkowanego ciepła i grillować do czasu uzyskania właściwego stopnia wypieczenia.

Uwaga: Aby uzyskać maksymalną temperaturę i uniknąć zapalenia się tłuszczu, zawsze grilluj z zamkniętą pokrywą.

W miarę zdobywania doświadczenia w korzystaniu ze strefy Sear Zone można zacząć eksperymentować z różnymi czasami opiekania, tak aby uzyskać efekt zgodny z preferencjami.

Wyłączanie palników

- 1) Wciśnij pokrętło każdego palnika i obróć je w prawo aż do końca, ustawiając je w pozycji zamknięcia **O**.
- 2) Wyłącz dopływ gazu.



Zapalanie palników bocznych

Używanie elektronicznego zapłonu do zapalania palnika bocznego

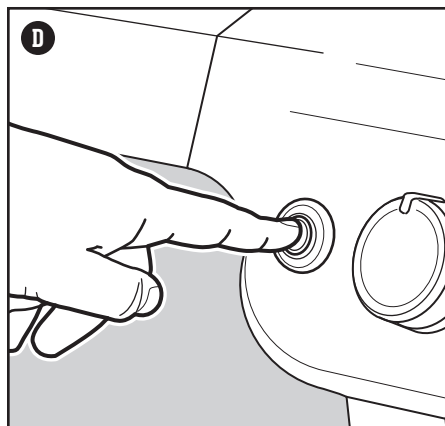
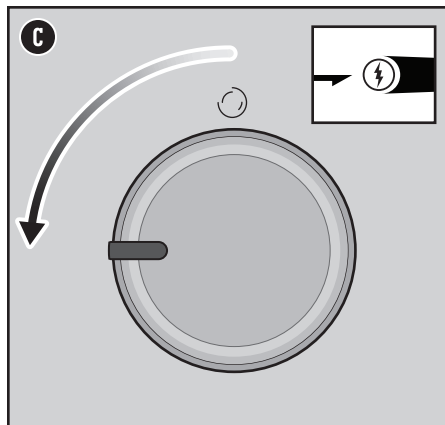
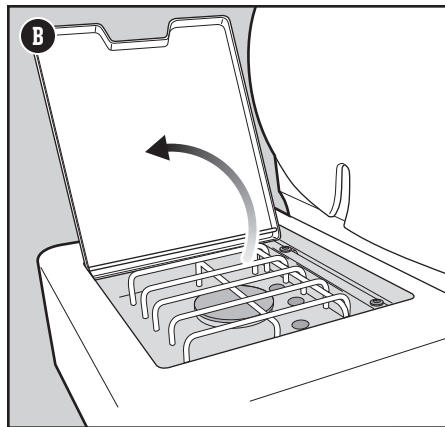
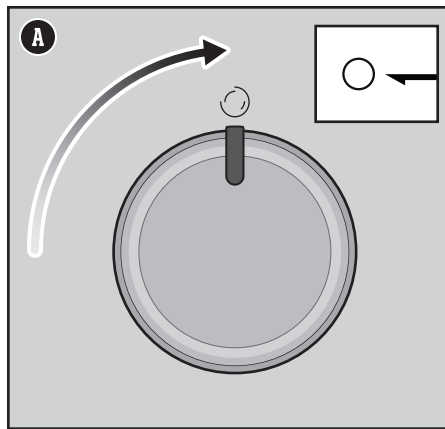
Jeśli przynajmniej jeden z palników głównych na grillu już się pali, aby zapalić palnik boczny, przejdź do kroku 3. Jeżeli żaden z palników głównych się nie pali, a korzystasz jedynie z palnika bocznego, zacznij od kroku 1.

- 1) Sprawdź, czy pokrętło palnika bocznego jest ustawione w pozycji zamknięcia **O**. Sprawdź to poprzez wciśnięcie i obrócenie pokrętła w prawo **(A)**. Ponadto upewnij się, że wszystkie pokrętła palników głównych są ustawione w pozycji zamknięcia **O**.
*Uwaga: Ważne jest, aby wszystkie pokrętła palników znajdowały się w pozycji zamknięcia **O** przed włączeniem dopływu gazu LPG z butli.*
- 2) Włącz dopływ gazu, obracając zawór butli w lewo lub przesuwając dźwignię reduktora do pozycji otwarcia zależnie od typu połączenia między reduktorem a butlą.
- 3) Otwórz pokrywę palnika bocznego **(B)**.
- 4) Wciśnij i obróć w lewo pokrętło palnika bocznego, ustawiając je w pozycji otwarcia/wysokiej temperatury **(C)**.
- 5) Naciśnij i przytrzymaj przycisk elektronicznego zapłonu **(D)**. Usłyszysz kliknięcie zapalarki. Sprawdź, czy palnik jest zapalony. W jasny, słoneczny dzień płomień palnika bocznego może być trudny do zaobserwowania.
- 6) Po zapaleniu palnika bocznego dalej obracaj pokrętło w lewo, aż do ustawienia go w żądanej pozycji.
- 7) Jeżeli palnik boczny nie zapali się w ciągu 4 sekund, obróć pokrętło palnika bocznego, ustawiając je w pozycji zamknięcia **O**, i odczekaj pięć minut, aż gaz się rozproszy, a następnie ponownie spróbuj zapalić palnik.

Jeżeli palnika bocznego nie możesz zapalić za pomocą zapłonu elektronicznego, przejdź do części dotyczącej **ROZWIĄZYWANIA PROBLEMÓW**. Znajdziesz tam instrukcje dotyczące zapalania palnika bocznego, dzięki którym łatwiej ustalisz, co jest przyczyną problemu.

Gaszenie płomienia palnika bocznego

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



⚠ **OSTRZEŻENIE:** Otwórz pokrywę palnika bocznego podczas zapalania.

⚠ **OSTRZEŻENIE:** Nie pochylaj się nad palnikiem bocznym w trakcie jego zapalania ani podczas pieczenia.

⚠ **OSTRZEŻENIE:** Jeżeli do zapłonu nie dojdzie w ciągu czterech sekund od podjęcia próby zapalania palnika bocznego, obróć pokrętło palnika do pozycji zamknięcia. Odczekaj pięć minut, aż zgromadzony gaz się rozproszy, a następnie powtórz procedurę zapalania.

Zintegrowana technologia WEBER CONNECT



Aplikacja WEBER CONNECT

Najpierw rzeczy najważniejsze.

Pobierz aplikację WEBER CONNECT.

Otwórz aplikację, aby otrzymać:

- Wskazania momentów przewrócenia i podawania
- Odliczanie czasu do końca przyrządzenia
- Spersonalizowane powiadomienia o stopniu wypieczenia
- Pomoc w grillowaniu krok po kroku

Łączenie grilla za pośrednictwem Bluetooth® lub sieci Wi-Fi

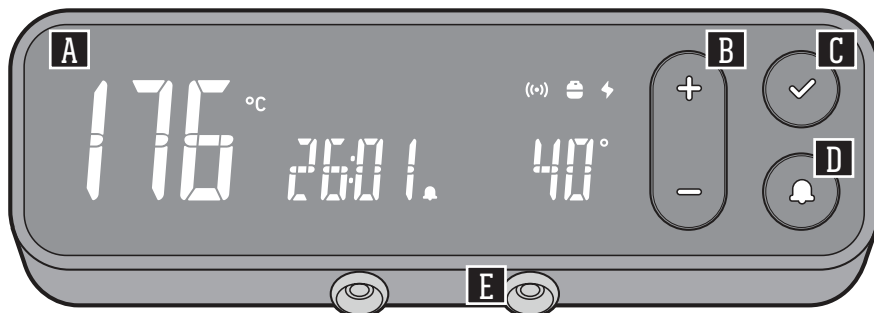
Aby połączyć grill WEBER za pośrednictwem Bluetooth® lub lokalnej sieci Wi-Fi, wykonaj następujące czynności:

UWAGA: Firma WEBER zaleca, aby przed próbą połączenia grilla za pośrednictwem Bluetooth® lub sieci Wi-Fi upewnić się, że w urządzeniu mobilnym jest zainstalowana najnowsza wersja systemu operacyjnego.

- 1) Aby włączyć moduł WEBER CONNECT, naciśnij dowolny przycisk znajdujący się na sterowniku temperatury.
- 2) Sprawdź, czy urządzenie mobilne jest połączone za pośrednictwem Bluetooth® lub lokalnej sieci Wi-Fi.
- 3) Na urządzenie mobilne pobierz aplikację WEBER CONNECT ze sklepu App Store w przypadku urządzenia Apple lub ze sklepu Play w przypadku urządzenia z systemem Android.
- 4) Otwórz aplikację WEBER CONNECT i postępuj zgodnie z wyświetlanymi instrukcjami łączenia się z grillem WEBER.

UWAGA: Aby było możliwe połączenie urządzenia mobilnego z grillem za pośrednictwem lokalnej sieci Wi-Fi, grill musi być sparowany przez Bluetooth® i znajdować się w zasięgu routera sieci Wi-Fi. Jeśli próby nawiązania połączenia nie powiodły się, spróbuj umieścić grill w obrębie zasięgu routera sieci Wi-Fi lub skorzystać ze wzmacniacza sygnału.

Korzystanie z modułu WEBER CONNECT



Model: STEROWNIK WC2

A Pulpit

Pulpit wskaźników LED na module jest miejscem, w którym można sprawdzić temperaturę, otrzymywać powiadomienia, przeglądać stan łączności i sprawdzać stan potrawy.

B (+) (-)

Naciśnij przycisk (+) lub (-), aby zwiększyć lub zmniejszyć temperaturę docelową. Naciśnij przycisk (✓), aby potwierdzić wybór.

C (✓) Potwierdzenie wyboru/wyłączenie wyświetlacza

Po wybraniu temperatury docelowej należy nacisnąć przycisk (✓) w celu potwierdzenia wyboru. Przytrzymaj ten sam przycisk wciśnięty przez trzy sekundy, aby wyłączyć zasilanie wyświetlacza.

D (🔔) Powiadomienie o temperaturze docelowej

Naciśnij przycisk (🔔), aby ustawić powiadomienie o temperaturze grilla i/lub sondy. Naciśnij przycisk (+) lub (-), aby zwiększyć lub zmniejszyć temperaturę docelową. Naciśnij przycisk (✓), aby potwierdzić powiadomienie o temperaturze docelowej. Aby usunąć powiadomienie, wybierz żądany parametr oraz naciśnij i przytrzymaj wciśnięty przycisk (-), dopóki na wyświetlaczu nie pojawią się kreski.

E Sondy do pomiaru temperatury żywności

Nowy moduł WEBER CONNECT umożliwia korzystanie z dwóch oddzielnych sond do pomiaru temperatury żywności (jedna sonda dostarczana w zestawie). Pozwala to uzyskać doskonałą kontrolę nad procesem grillowania oraz wspaniałe wyniki za każdym razem.

UWAGA: Pobierz aplikację WEBER CONNECT, aby pobrać najnowsze programy i funkcje.

Powiadomienia	
((•))	<p>Po podłączeniu do aplikacji WEBER CONNECT za pośrednictwem lokalnej sieci Wi-Fi na wyświetlaczu modułu WEBER CONNECT widoczny jest zielony symbol sieci bezprzewodowej.</p> <p>Po podłączeniu do aplikacji WEBER CONNECT za pośrednictwem Bluetooth® na wyświetlaczu modułu WEBER CONNECT widoczny jest niebieski symbol sieci bezprzewodowej.</p>
🔔	<p>Po ustawieniu temperatury docelowej wyświetli się ikona powiadomienia w postaci dzwonka.</p>

Ustawianie powiadomienia o temperaturze grilla

W celu ustawienia powiadomienia o osiągnięciu przez grill docelowej temperatury wewnętrznej należy wykonać poniższe kroki:

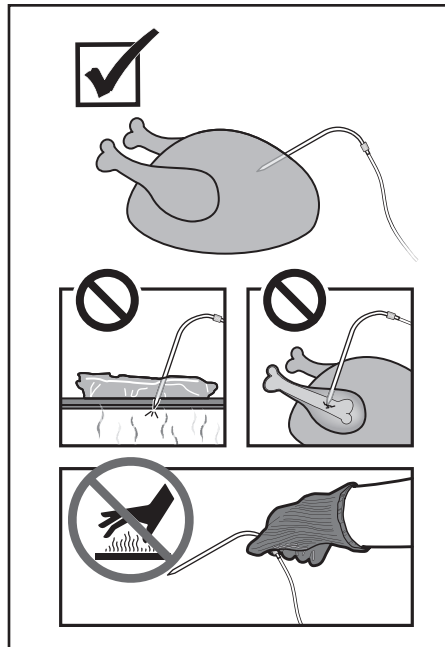
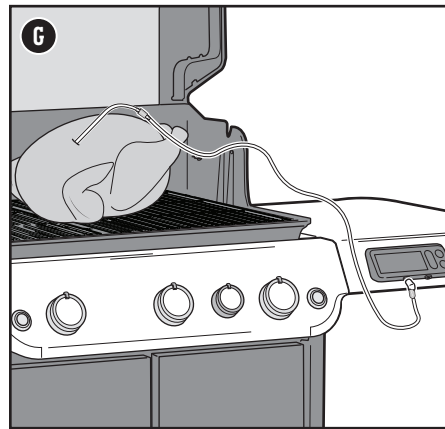
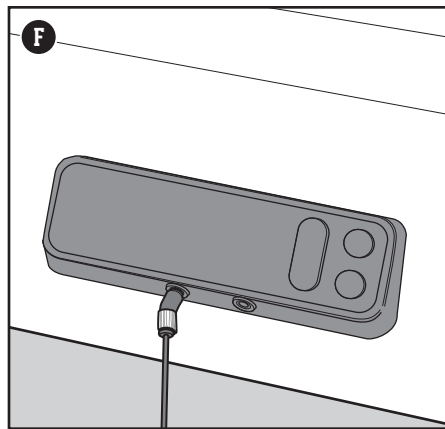
- 1) Aby włączyć moduł WEBER CONNECT, naciśnij dowolny przycisk znajdujący się na sterowniku temperatury.
- 2) Naciśnij przycisk z dzwonkiem, aby włączyć powiadomienie o temperaturze grilla.
- 3) Gdy wyświetlacz miga, naciśnij przyciski + lub -, aby ustawić docelową temperaturę grilla. Naciśnij przycisk ze znakiem zatwierdzenia, aby potwierdzić wybór.
- 4) Powtórz kroki 2 i 3, aby zaktualizować lub ustawić nową temperaturę docelową.
- 5) Gdy grill osiągnie docelową temperaturę, przycisk dzwonka będzie migać, sterownik wyemituje dźwięk, a jeśli korzystasz z aplikacji WEBER CONNECT, otrzymasz powiadomienie na swoim urządzeniu mobilnym.
- 6) Wszystkie funkcje modułu WEBER CONNECT mogą być również ustawione bezprzewodowo za pośrednictwem sieci Wi-Fi lub Bluetooth® z poziomu aplikacji WEBER CONNECT na Twoim urządzeniu mobilnym.

Grillowanie z wykorzystaniem sondy do pomiaru temperatury żywności

Skorzystaj z dołączonej sondy do pomiaru temperatury żywności, aby monitorować stan potraw przyrządzanych za pomocą grilla WEBER, co stanowi gwarancję doskonałych efektów grillowania za każdym razem.

Postępuj zgodnie z poniższymi instrukcjami dotyczącymi korzystania sond do pomiaru temperatury potraw:

- 1) Po wstępnym nagraniu grilla otwórz jego pokrywę i wyczyść ruszt za pomocą szczotki lub skrobaka, a następnie ustaw pokrętki obsługowe na żądanej temperaturę.
- 2) Połóż żywność na ruszcie.
- 3) Podłącz sondy do pomiaru temperatury żywności do portów modułu WEBER CONNECT (F) i za pomocą odpornych na wysoką temperaturę rękawic poprowadź przewody sondy do pomiaru temperatury żywności przez boczny kanał grilla (G).
- 4) Włóż sondy do pomiaru temperatury żywności do środka najgrubszej części potrawy.
- 5) Zamknij pokrywę grilla.
- 6) Aby włączyć moduł WEBER CONNECT, naciśnij dowolny przycisk znajdujący się na sterowniku temperatury.
- 7) Naciśnij przycisk dzwonka, aby zmieniać wyświetlanie wskazania między sondą temperatury grilla a sondą temperatury potrawy 1 i 2.
- 8) Po wybraniu sondy naciśnij przyciski + lub -, aby ustawić docelową temperaturę żywności. Naciśnij przycisk ze znakiem zatwierdzenia, aby potwierdzić wybór.
- 9) Powtórz kroki 7 i 8, aby zaktualizować lub ustawić nową temperaturę docelową.
- 10) Gdy sonda osiągnie docelową temperaturę, przycisk dzwonka będzie migać, sterownik wyemituje dźwięk, a jeśli korzystasz z aplikacji WEBER CONNECT, otrzymasz powiadomienie na swoim urządzeniu mobilnym.
- 11) Wszystkie funkcje modułu WEBER CONNECT mogą być również ustawione bezprzewodowo za pośrednictwem sieci Wi-Fi lub Bluetooth® z poziomu aplikacji WEBER CONNECT na Twoim urządzeniu mobilnym.



Pielęgnacja sondy do pomiaru temperatury żywności

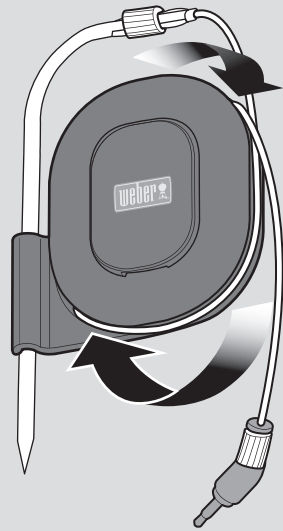
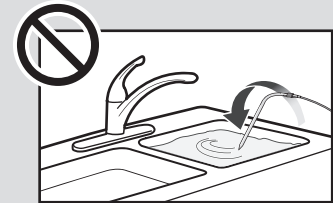
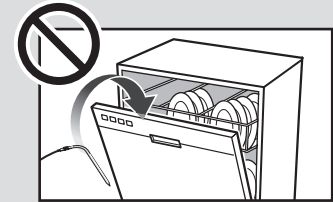
Czyszczenie sondy do pomiaru temperatury żywności

Oczyść sondę przed pierwszym użyciem. Sondę należy czyścić za pomocą wilgotnej ściereczki.

Sondy temperatury nie są przeznaczone do mycia w zmywarkach i nie są wodoodporne, więc kontakt z wodą może spowodować ich uszkodzenie. Nigdy nie zanurzaj sond bezpośrednio w wodzie lub innych płynach.

Przechowywanie sondy do pomiaru temperatury żywności

Po wyczyszczeniu należy starannie owinąć sondę, gdy nie jest używana, i przechowywać ją w pomieszczeniu.

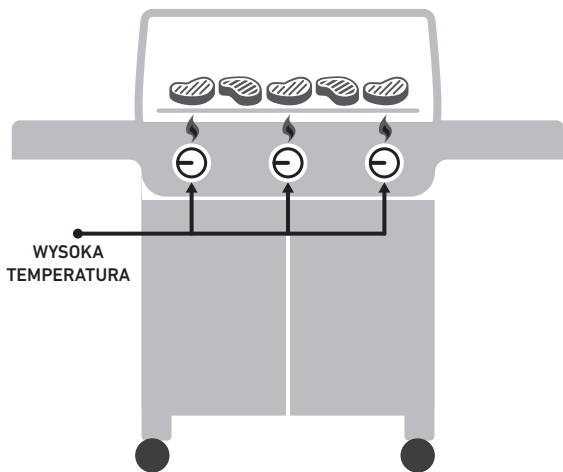


⚠ OSTRZEŻENIE

⚠ **Niebezpieczeństwo odniesienia obrażeń!** Sondy temperatury żywności są bardzo ostre. Podczas korzystania z sond należy zachować ostrożność.

⚠ **Niebezpieczeństwo oparzenia!** Korzystanie z sond do pomiaru temperatury żywności bez ochrony rąk może doprowadzić do ciężkich oparzeń. Kolorowych wskaźników sond nie należy dotykać gołymi rękami podczas korzystania z grilla, ponieważ nie są one izolowane termicznie. Podczas korzystania z produktu należy zawsze nosić rękawice termoochronne, aby uniknąć oparzeń.

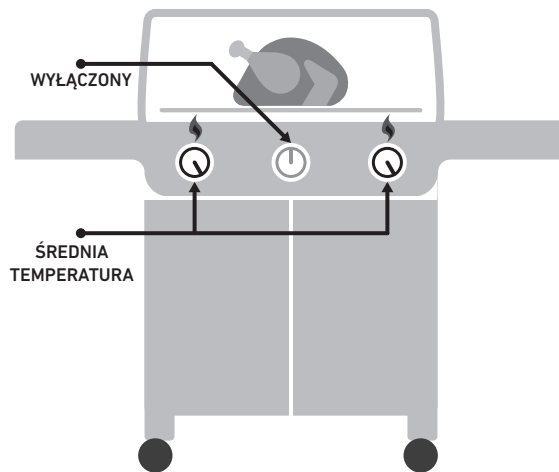
Ogień — bezpośredni lub pośredni



CIEPŁO BEZPOŚREDNIE KONFIGURACJA

Metoda grillowania w cieple bezpośrednim nadaje się do grillowania małych kawałków i delikatnych potraw, których upieczenie zajmuje mniej niż 20 minut, takich jak burgery, steki, kotlety, kebaby, kawałki kurczaka bez kości, filety rybne, skorupiaki i krojone warzywa.

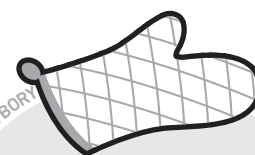
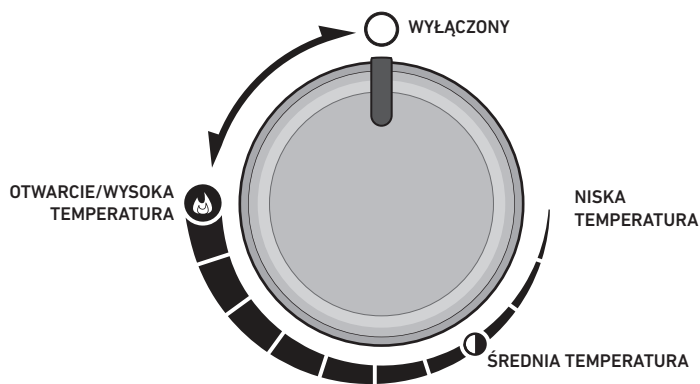
W przypadku pieczenia w cieple bezpośrednim płomień znajduje się tuż pod pieczonym produktem. Przypieka on powierzchnię produktu – wydobywając smak, nadając teksturę i wywołując karmelizację – a jednocześnie piecze potrawę do samego środka.



CIEPŁO POŚREDNIE KONFIGURACJA

Metoda grillowania w cieple pośrednim nadaje się do przyrządzania większych kawałków mięsa, których grillowanie zajmuje 20 minut lub więcej, bądź potraw tak delikatnych, że bezpośrednie wystawienie na działanie wysokiej temperatury spowodowałoby ich wysuszenie lub spalenie, takich jak: pieczenie, kawałki drobiu z kością, całe ryby, delikatne filety z ryb, całe kurczaki lub indyki oraz żeberka. Metodę pośrednią możesz też wykorzystywać do dopiekania grubszych kawałków lub mięsa z kością, przypieczonych lub zrumienionych najpierw metodą bezpośrednią.

W metodzie pośredniej źródło ciepła znajduje się po obu stronach lub z jednej strony grilla. Produkty układane są nad częścią niepodgrzewaną rusztu.



RĘKAWICE DO GRILLA

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

Dowiedz się, co jest możliwe

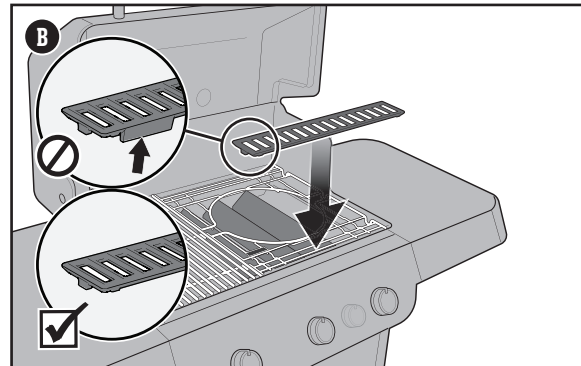
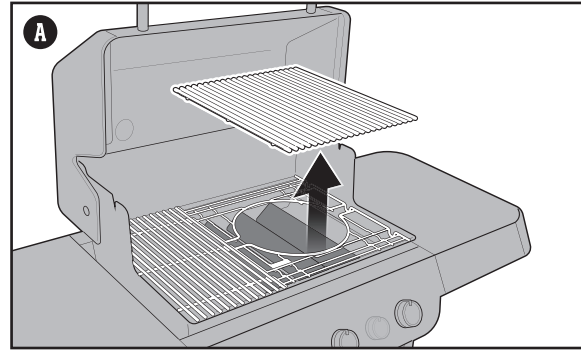
Możliwość wykorzystania produktów WEBER CRAFTED Outdoor Kitchen Collection

Tę opcję oferują jedynie wybrane modele.

Niektóre modele są przystosowane do wykorzystania produktów Outdoor Kitchen Collection w oparciu o dotychczasowe ruszty i ramki do grillowania. Zdejmij prawy ruszt do grillowania. Umieść ramkę po prawej stronie komory grilla, aby uzyskać najszerszy zakres kontroli temperatury (A).

Dotychczasowa do grilla przekładka wykorzystywana jest jedynie podczas korzystania z produktów WEBER CRAFTED Outdoor Kitchen Collection (B).

Te i inne akcesoria znajdziesz na stronie weber.com.



Zasady grillowania

Rozgrzej grill za każdym razem przed rozpoczęciem pieczenia.

Jeżeli ruszty do grillowania nie osiągną odpowiednio wysokiej temperatury, jedzenie będzie do nich przywierało, a Tobie nie uda się dobrze opiec produktów ani uzyskać apetycznych śladów opiekania. Nawet jeżeli w przepisie potrawy jest mowa o niskiej lub umiarkowanej temperaturze, zawsze na początku rozgrzej grill, wybierając najwyższe ustawienie. Otwórz pokrywę, ustaw wysoką temperaturę i zamknij pokrywę. Poczekaj ok. 15 minut, aż ruszt do grillowania się nagrzej.

Nie grilluj na zanieczyszczonych rusztach.

Układanie produktów na brudnych rusztach do grillowania nigdy nie jest dobrym pomysłem. Pozostałości na ruszcie działają jak klej, powodując przywieranie nowo wyłożonych produktów do rusztu. Aby uniknąć posmaku wcześniej przyrządzonych potraw, upewnij się, że grillujesz na czystym ruszcie. Po rozgrzaniu rusztów oczyść dokładnie ich powierzchnię za pomocą szczotki do grilla z włosiem ze stali nierdzewnej.

W trakcie przyrządzania 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, wczesniejszym natłuszczeniu bądź zamarynowaniu jedzenia, o sosach i glazurze, a także o czystych półmisekach i talerzach na upieczone potrawy. Nieustanne krążenie pomiędzy kuchnią a podwórką pozbawi Cię przyjemności, a ponadto może doprowadzić do przypalenia jedzenia. Francuscy kucharze używają w tym kontekście wyrażenia „mise en place”, co oznacza „mieć wszystko w jednym miejscu”. My nazywamy to obecnością przy grillu.

Zadbaj o wolne miejsce.

Wyłożenie zbyt dużej ilości jedzenia na ruszt do grillowania ograniczy Ci pole do manewru. Pozostaw co najmniej jedną czwartą rusztu pustą, układając produkty tak, aby zachować pomiędzy nimi spore odstępy. Dzięki temu będziesz mógł bez problemu postawić 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 było to możliwe, zadbaj o wystarczającą ilość wolnego miejsca do pracy.

Staraj się nie zaglądać.

Pokrywa grilla to coś więcej niż osłona przed deszczem. Pełni ona 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 grillowania jest bardziej gorący, czas przyrządzania ulega skróceniu, charakterystyczny aromat staje się silniejszy, a przypalenia zdarzają się rzadziej. Dlatego zawsze zamykaj pokrywę!

Przewracaj tylko raz.

Czy jest coś pyszniejszego niż soczysty stek, odpowiednio przypieczony z pięknie skarmelizowaną powierzchnią? Kluczem do osiągnięcia takiego rezultatu jest rezygnacja z przewracania pieczonego mięsa. Czasem ulegamy skłonności do przewracania produktu, nim uzyska on pożądany 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 podczas grillowania kluczową sprawą staje się ustalenie, kiedy należy je przerwać. Najskuteczniejszym sposobem na sprawdzenie stopnia wypieczenia produktów jest zainwestowanie w termometr zapewniający natychmiastowy odczyt temperatury. Ta prawdziwa perełka wśród akcesoriów pomaga określić ten krytyczny moment, w którym grillowany produkt jest optymalnie upieczony.

Nie bój się eksperymentować.

W latach pięćdziesiątych XX w. grillowanie oznaczało jedno: mięso (i tylko mięso) pieczone nad otwartym ogniem. Współczesny mistrz grillowania nie potrzebuje kuchni, by przygotować kilkudaniowy posiłek. Korzystaj z grilla, aby przyrządzać przystawki, przekąski, a nawet desery. Zarejestruj swój grill, aby uzyskać dostęp do specjalnych materiałów, które staną się dla Ciebie niewyczerpanym źródłem inspiracji. Z radością będziemy Ci towarzyszyć w przygodach z grillem.

Prawdziwy aromat dymu

Korzystanie ze skrzynki wędzarniczej

Tę opcję oferują jedynie wybrane modele.

W skrzynce wędzarniczej należy umieszczać suche wióry drzewne, które szybko się zapalają i szybciej wytwarzają dym. W przypadku dłuższej grillowanych potraw, takich jak pieczenie, kurczaki, indyki itp., należy wypełnić skrzynkę wędzarniczą wiórami drzewnymi na całej długości. Wióry drzewne zapalają się na końcu skrzynki wędzarniczej, w miejscu zlokalizowanym nad palnikiem, i tnąc się powoli, zapewniają dymienie podczas całego procesu grillowania. W miarę zdobywania doświadczenia w korzystaniu ze skrzynki wędzarniczej zachęcamy do eksperymentowania z różnymi kombinacjami wiórów drzewnych w celu znalezienia preferowanego aromatu dymu.

Opcja 1: Przygotowanie do grillowania metodą pośrednią

- 1) Otwórz pokrywę grilla.
- 2) Sprawdź, czy wszystkie pokręta palników są ustawione w pozycji zamknięcia O, a grill jest zimny. Sprawdź przepływ poprzez wciśnięcie i obrócenie pokręteł w prawo.
- 3) Wyjmij ruszty do grillowania, aby odstąpić szyny aromatyzujące FLAVORIZER (A).
- 4) Otwórz pokrywę skrzynki wędzarniczej.
- 5) Napełnij skrzynkę wędzarniczą wiórami drzewnymi na całej jej długości (B). Zamknij pokrywę skrzynki wędzarniczej.
- 6) Przy wyłączonym grillu umieść skrzynkę wędzarniczą nad dwiema szynami aromatyzującymi FLAVORIZER z prawej strony, w pobliżu przedniej części grilla, upewniwszy się, że tylko wąski koniec z logo marki WEBER znajduje się bezpośrednio nad zapalonym palnikiem (C). To ten koniec, w którym najpierw zapalają się wióry drzewne. Główna część korpusu skrzynki wędzarniczej powinna być wyrównana z szyną aromatyzującą FLAVORIZER nad nierozpalonym palnikiem.
- 7) Dodaj wodę do miski na wodę skrzynki wędzarniczej (D), aby uzyskać bardziej aromatyczny dym podczas grillowania.
- 8) Załóż ponownie ruszty do grillowania nad skrzynką wędzarniczą (E).
- 9) Rozpal grill i rozgrzewaj go przez 10 minut przy włączonym jedynie palniku głównym. Zapoznaj się ze wskazówkami opisanymi w punkcie „Zapalanie grilla”. Po wstępnym rozgrzaniu wyłącz palnik środkowy i zmniejsz ustawienie palników zewnętrznych do niskiej temperatury (F).

Dymienie rozpocznie się po około 10 minutach i będzie występowało przez około 90 minut. Nie próbuj przemieszczać gorących elementów, aby ponownie napełnić skrzynkę wędzarniczą wiórami drzewnymi. Podczas grillowania pokrywa grilla powinna pozostawać zamknięta.

Opcja 2: Przygotowanie do grillowania metodą bezpośrednią
Podczas grillowania skrzynka wędzarnicza jest ustawiona końcem z logo marki Weber nad palnikiem środkowym, a palniki główne ustawione są na niską temperaturę (G).

Uwagi:

Aby uzyskać najlepsze efekty wędzenia, palniki powinny być ustawione na niską temperaturę. Nie umieszczaj głównej części korpusu skrzynki wędzarniczej bezpośrednio nad palnikiem. Może to spowodować zapłon wszystkich wiórów drzewnych na raz, co skutkować będzie skróceniem czasu wędzenia.

Grilluj zawsze z zamkniętą pokrywą, tak aby dym wędzarniczy przeniknął do środka potrawy.

Po zakończeniu wędzenia wyłącz palniki i zamknij pokrywę grilla, aby ugasić wióry drzewne.

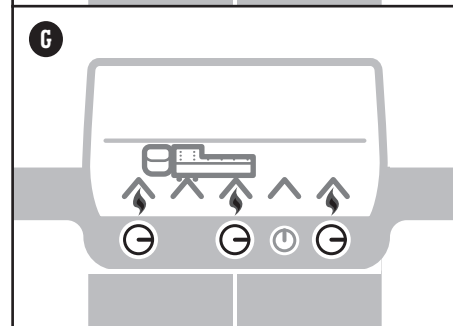
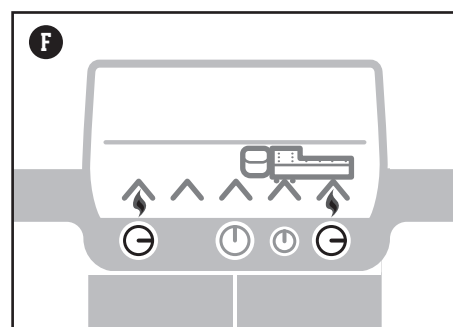
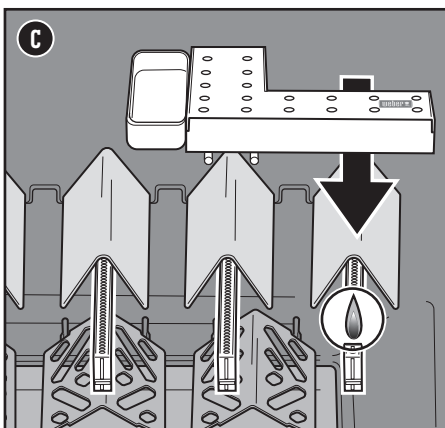
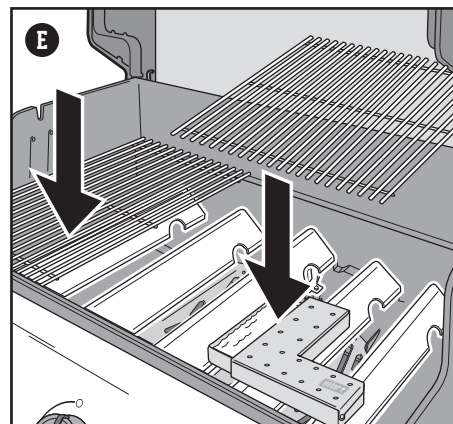
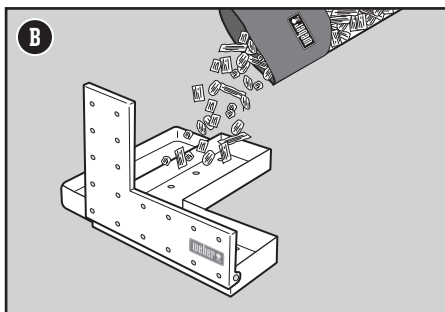
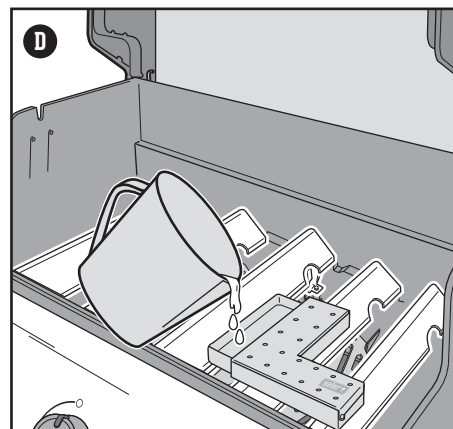
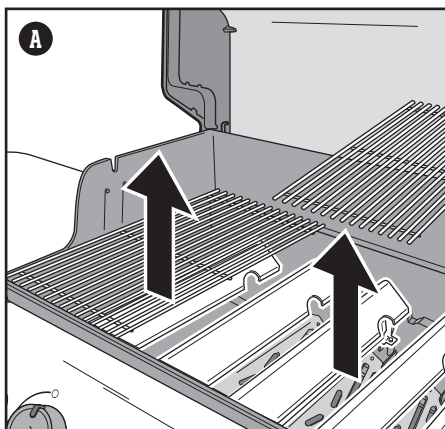
Gdy skrzynka wędzarnicza nie jest używana, powinna być wyjęta z grilla.

Czyszczenie skrzynki wędzarniczej

Przed każdym użyciem należy opróżnić skrzynkę wędzarniczą z popiołu, aby uzyskać prawidłowy przepływ powietrza.

Uwaga: Wędzenie pozostawia ślady dymu na powierzchni skrzynki wędzarniczej. Pozostałości te nie dadzą się usunąć, ale nie mają wpływu na działanie skrzynki wędzarniczej.

W mniejszym stopniu ślady dymu pozostają na wewnętrznych powierzchniach grilla gazowego. Pozostałości te nie muszą być usuwane i nie wpływają one negatywnie na działanie grilla gazowego.



⚠ **NIEBEZPIECZEŃSTWO:** Do rozpalania wiórów drzewnych nie wolno używać łatwopalnych płynów ani środków. Grozi to poważnymi obrażeniami ciała.

⚠ **OSTRZEŻENIE:** Nie wyjmuj gorących części z grilla podczas użytkowania.

⚠ **OSTRZEŻENIE:** Nigdy nie używaj drewna pokrytego środkami chemicznymi lub narażonego na ich działanie.

⚠ Unikaj miękkiego, żywicznego drewna z takich drzew jak sosna, cedr i osika.

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

Dodatkowe miejsce z boku

Schówek grilla WEBER CRAFTED

Tę opcję oferują jedynie wybrane modele.

Boczny schówek (A) idealnie nadaje się do przechowywania akcesoriów i przyborów do grillowania.

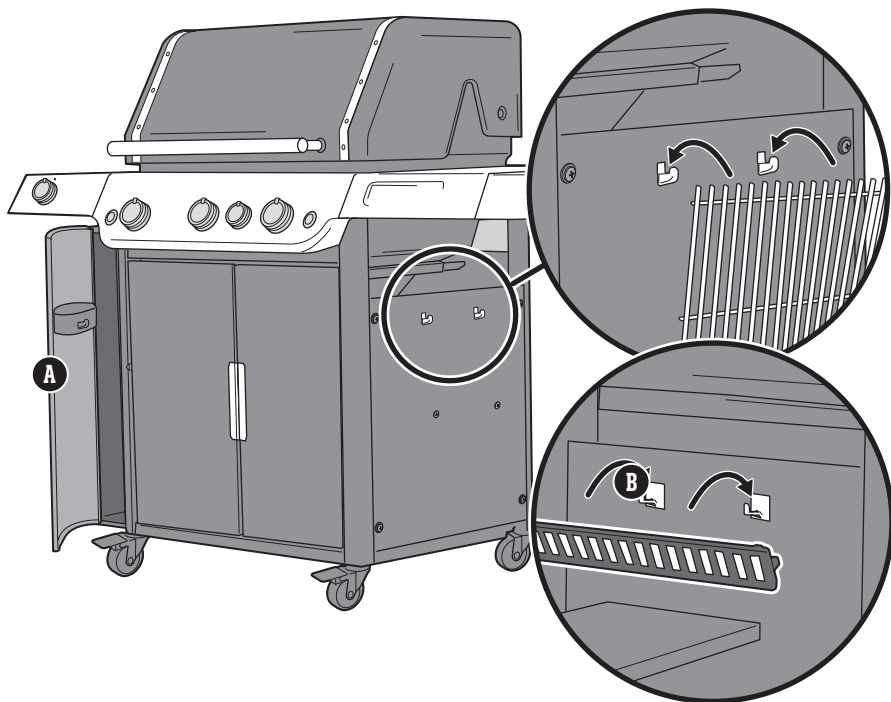
Regulowany kosz na dodatki sprawia, że mniejsze przedmioty są zawsze pod ręką.

Aby chronić powierzchnię, zawsze upewnij się, że gumowa mata znajduje się na swoim miejscu.

Haczyki do zawieszania

Dwustronne haczyki na ścianie bocznej schowka (B) pozwalają na wygodne przechowywanie rusztów do grillowania na zewnątrz grilla. Dodatkowe haczyki wewnątrz schowka umożliwiają przechowywanie rusztu dystansowego WEBER CRAFTED, który może być używany z przyborami do grillowania WEBER CRAFTED Outdoor Kitchen Collection.

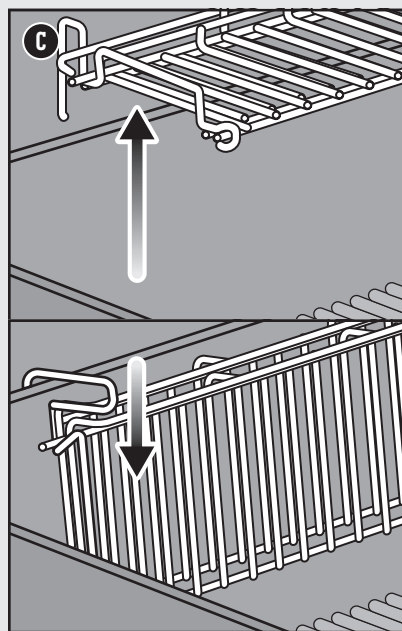
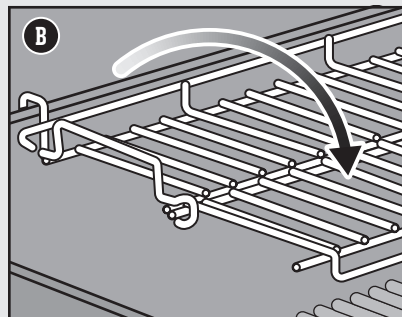
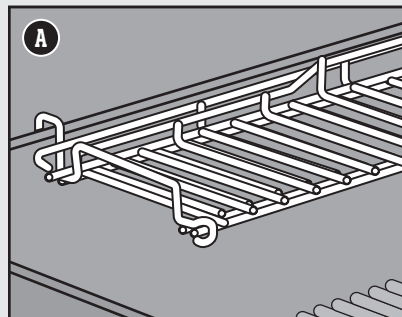
Uwaga: Nie wieszaj gorących rusztów do grillowania na haczykach do przechowywania.



Więcej miejsca do przyrządzania

Korzystanie z rozkładanego górnego rusztu do grillowania

Można z niego korzystać do podgrzewania w celu utrzymania temperatury potraw (A) lub go rozłożyć, jeśli potrzebujesz dodatkowej powierzchni do przyrządzania. Aby rozłożyć ruszt, unieś nieznacznie jego przednią część i obróć na zewnątrz (B). Na czas przechowywania złóż ruszt i wyjmij go z komory grilla (C). Zawieś ruszt pionowo na tylnej krawędzi komory grilla. Podczas regulacji położenia rusztu używaj rękawic ochronnych.

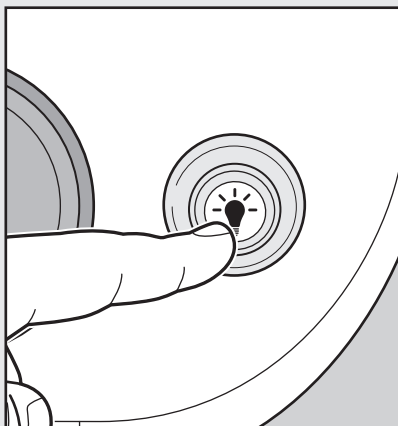
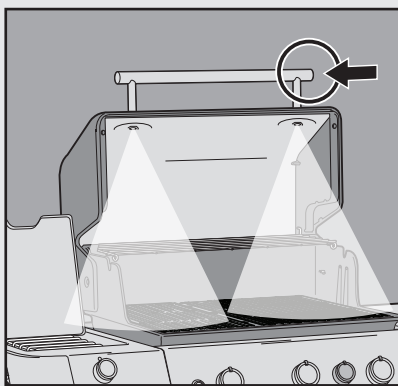


Grillowanie nocą

Tę opcję oferują jedynie wybrane modele.

Korzystanie z oświetlenia grilla

Aby włączyć oświetlenie, naciśnij przycisk aktywacji. Oświetlenie grilla wyposażone jest w czujnik przechyty, który powoduje jego włączenie po otwarciu pokrywy oraz wyłączenie po jej zamknięciu. Jeżeli otwarcie lub zamknięcie pokrywy trwa dłużej niż 30 minut, oświetlenie grilla automatycznie się wyłączy. Aby ponownie włączyć oświetlenie, naciśnij przycisk aktywacji.



Korzystanie z podświetlanych pokręteł

Pokręta palników są podświetlane po naciśnięciu przycisku. Aby włączyć lub wyłączyć podświetlenie, wystarczy nacisnąć przycisk zasilania znajdujący się po prawej stronie panelu sterowania.

Czyszczenie i konserwacja

Czyszczenie wnętrza grilla

Z czasem funkcjonowanie grilla może ulec pogorszeniu, jeśli nie będzie on właściwie konserwowany. Niskie temperatury pieczenia, nierówno rozprowadzane ciepło i potrawy przywierające do rusztów są oznakami świadczącymi o braku czyszczenia i konserwacji. Gdy grill jest wyłączony i chłodny, zacznij od czyszczenia wnętrza, przesuując się od góry ku dołowi. Dokładne czyszczenie zaleca się wykonywać co najmniej dwa razy do roku. W przypadku regularnego użytkowania grilla może być wymagane czyszczenie co kwartał.

Czyszczenie pokrywy

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

- 1) Zwęglony tłuszcz z wnętrza pokrywy usuwaj szczotką do grilla z włosiem ze stali nierdzewnej (A). Aby ograniczyć dalsze osadzanie się zanieczyszczeń, wewnętrzną stronę pokrywy można wytrzeć papierowym ręcznikiem po zakończeniu grillowania, gdy grill jest jeszcze ciepły (ale nie gorący).

Czyszczenie rusztów do grillowania

Jeżeli ruszt jest czyszczony zgodnie z zaleceniami, osadza się na nim minimalna ilość zanieczyszczeń.

- 1) Nie zdejmując rusztów z grilla, usuń zanieczyszczenia za pomocą szczotki do grilla z włosiem ze stali nierdzewnej (B).
- 2) Wyjmij ruszty i odtóż je na bok.

Czyszczenie szyn aromatyzujących FLAVORIZER

Szyny aromatyzujące FLAVORIZER zatrzymują skapujący tłuszcz, który dymiąc i skwiercząc, nadaje potrawom wyjątkowy smak. Kąpiący tłuszcz, który nie zdąży wyparować dzięki szynom FLAVORIZER, jest odprowadzany poza obszar palników. Pomaga to zapobiec zapaleniu się tłuszczu wewnątrz grilla i chroni palniki przed zatkaniami.

- 1) Zanieczyszczenia na szynach aromatyzujących FLAVORIZER usuń 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 odtóż je na bok.

Czyszczenie palników

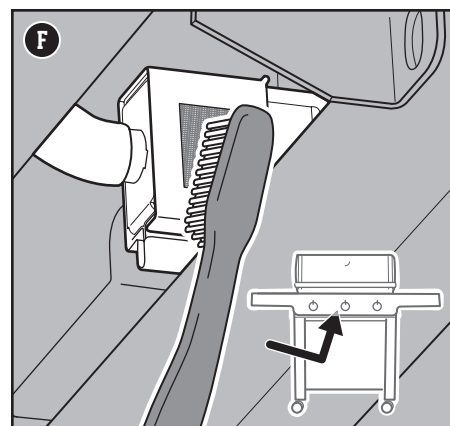
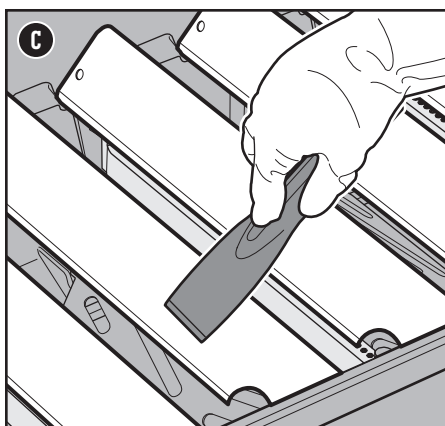
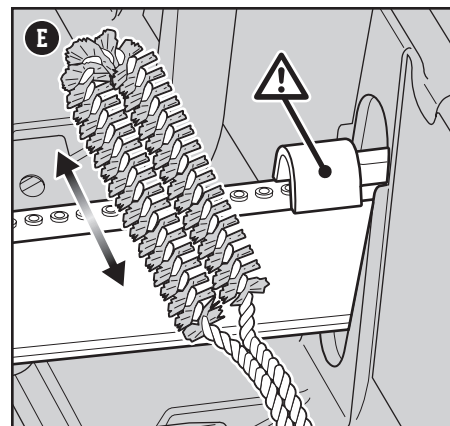
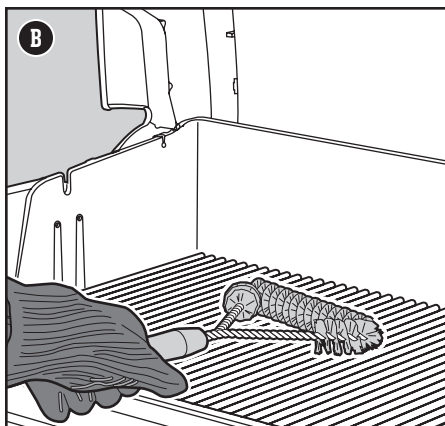
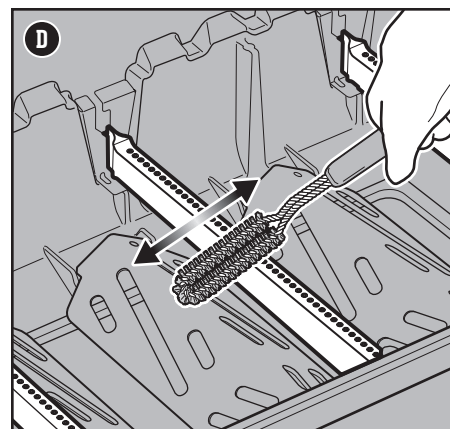
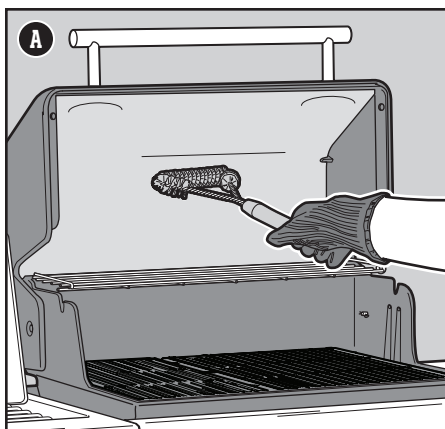
Dwa miejsca na palnikach o kluczowym znaczeniu dla optymalnego ich działania to otwory (małe, uniesione otwory biegnące po obwodzie palników) i siatki zabezpieczające przed pająkami/owadami na końcach palników. Utrzymywanie tych miejsc w czystości jest niezwykle istotne dla bezpiecznego korzystania z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

Czyszczenie otworów palników

- 1) Za pomocą szczotki do grilla z włosiem ze stali nierdzewnej wyszoruj zewnętrzną powierzchnię palników w miejscu, gdzie rozmieszczone są ich otwory (D).
- 2) Czyszcząc palniki, uważaj, aby nie uszkodzić elektrody zapłonowej. Ostrożnie wyszoruj powierzchnię wokół niej (E).

Czyszczenie siatek zabezpieczających przed pająkami

- 1) Znajdź końce palników na spodzie panelu sterowania w miejscu, gdzie łączą się one z zaworami.
- 2) Oczyść siatki zabezpieczające przed pająkami/owadami na poszczególnych palnikach za pomocą szczotki z miękkim włosiem (F).



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

⚠ **OSTRZEŻENIE:** Z czasem na szynach aromatyzujących FLAVORIZER może tworzyć się szorstka powierzchnia. Podczas kontaktu z tymi częściami zalecane jest 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 otworów palnika nigdy nie wprowadzaj ostrych przedmiotów.

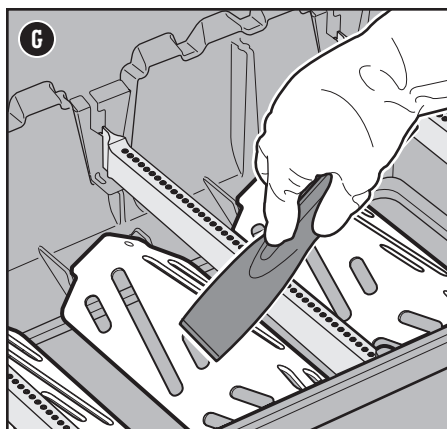
⚠ **OSTROŻNIE:** Nie umieszczaj żadnych części grilla na stolikach bocznych, ponieważ mogą one zarysować farbę lub powierzchnie ze stali nierdzewnej.

⚠ **OSTROŻNIE:** Do czyszczenia grilla nie używaj żadnego z wymienionych dalej środków: pasty i mleczka do polerowania stali nierdzewnej o właściwościach ściernych, środki zawierające kwas, spirytus mineralny lub ksylen, środki do czyszczenia piekarników, środki czyszczące (kuchenne) o właściwościach ściernych bądź czyszciki o właściwościach ściernych.

Czyszczenie deflektorów ciepła

Znajdujące się pod palnikami deflektory ciepła równo rozpraszają ciepło po całej komorze pieczenia. Utrzymywanie deflektorów ciepła w czystości poprawia wydajność grilla.

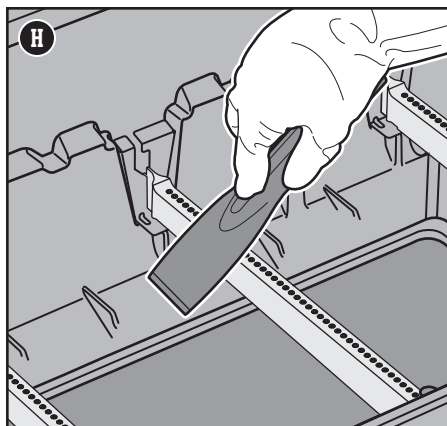
- 1) Zanieczyszczenia na deflektorach ciepła zeskrubuj plastikową skrobaczką (G).
- 2) W razie potrzeby oczyść deflektory za pomocą szczotki do grilla z włosem ze stali nierdzewnej.
- 3) Wymontuj deflektory ciepła i odłóż na bok.



Czyszczenie komory grilla

Sprawdź wnętrze komory grilla, czy nie gromadzą się w niej resztki jedzenia lub pozostałości tłuszczu. Nadmierne nagromadzenie zanieczyszczeń może spowodować ich zapłon.

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



Czyszczenie systemu zarządzania tłuszczem

System zarządzania tłuszczem składa się z ustawionej pod kątem wysuwanej tacy na tłuszcz i tacki ociekowej. 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 sprawdzania systemu zarządzania tłuszczem można znaleźć w części poświęconej KONSERWACJI 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 zależnie od rodzaju powierzchni.

Czyszczenie powierzchni ze stali nierdzewnej

Stal nierdzewną czyść za pomocą nietoksycznych, pozbawionych właściwości ściernych płynów lub mleczek do czyszczenia stali nierdzewnej, przeznaczonych do produktów używanych na zewnątrz oraz grillów. Za pomocą miękkiej ściereczki z mikrofibry czyść zgodnie z kierunkiem szlifowania 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 działanie szczególnie trudnych warunków środowiskowych, wymaga częstszego czyszczenia z zewnątrz. 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 grill. Ponadto raz w tygodniu warto zastosować środek do czyszczenia stali nierdzewnej, aby zapobiec rdzewieniu.

Czyszczenie wokół podzespołów elektronicznych

Do czyszczenia wnętrza schowka oraz stolików bocznych należy używać miękkiej, wilgotnej ściereczki. Należy uważać, aby nie ciągnąć za połączenia przewodów podczas czyszczenia wokół elementów elektronicznych.

OSTROŻNIE: NIGDY NIE NALEŻY SPRYSKIWAĆ GRILLA STAŁYM STRUMIENIEM WODY, NP. Z WĘŻA OGRODOWEGO LUB MYJKI CIŚNIENIOWEJ. MOŻE TO SPowodować USZKODZENIE ELEMENTÓW ELEKTRONICZNYCH.

MISECZKI ALUMINIOWE
Doskonałe do wyłożenia tacy ociekowej; ułatwiają czyszczenie.

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 aktualnie pieczonych produktów.

Wielokrotnie powtarzany napis: NIEZBĘDNE PRZYBORY DO GRILLOWANIA

PALNIKI GŁÓWNE LUB BOCZNY NIE ZAPALAJĄ SIĘ

OBJAW

- Palniki główne lub boczny nie zapalają się pomimo wykonania instrukcji dotyczących zapalania za pomocą zapłonu elektronicznego w punkcie „Obsługa” niniejszego podręcznika użytkownika.

PRZYCZYNA

Wystąpił problem z przepływem gazu.

Wystąpił problem z systemem elektronicznego zapłonu.

ROZWIĄZANIE

Jeżeli któryś z palników nie zapala się, należy najpierw ustalić, czy dopływa do niego gaz. Aby to sprawdzić, postępuj zgodnie z poniższą instrukcją „Zapalanie grilla zapałką”.

Jeżeli **zapalenie zapałką NIE powiedzie się**, postępuj zgodnie z sugestiami dotyczącymi rozwiązywania problemów z PRZEPLYWEM GAZU, które znajdziesz na następnej stronie.

Jeżeli któryś z palników nie zapala się, należy najpierw ustalić, czy dopływa do niego gaz. Aby to sprawdzić, postępuj zgodnie z poniższą instrukcją „Zapalanie grilla zapałką”.

Jeżeli **zapalenie grilla zapałką POWIEDZIE SIĘ**, postępuj zgodnie z instrukcjami opisanymi w punkcie „Sprawdzanie części systemu elektronicznego zapłonu”.

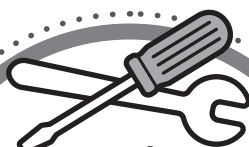
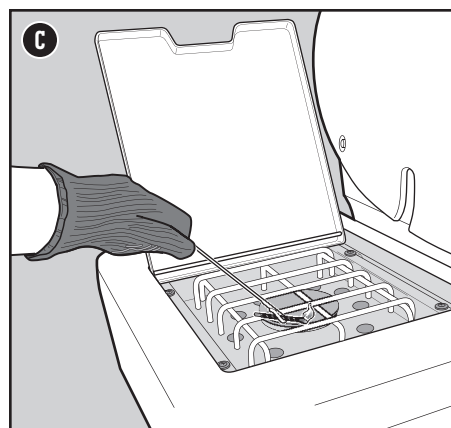
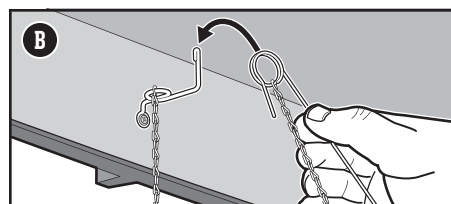
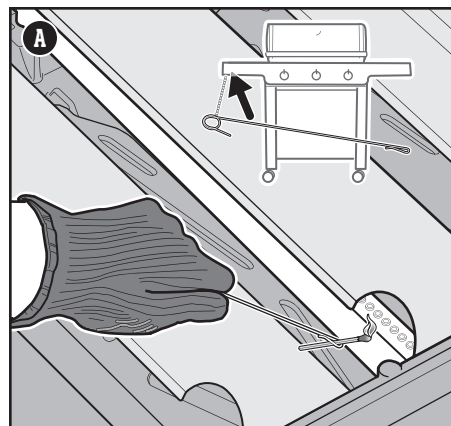
Zapalanie grilla zapałką

Sprawdzanie dopływu gazu do palników głównych za pomocą zapałki

- 1) Otwórz pokrywę grilla.
- 2) Sprawdź, czy wszystkie pokrętki palników (w tym pokrętko palnika bocznego) ustawione są w pozycji zamknięcia **O**. Sprawdź przepływ poprzez wciśnięcie i obrócenie pokręteł w prawo.
*Uwaga: Ważne jest, aby wszystkie pokrętki palników znajdowały się w pozycji zamknięcia **O** przed włączeniem dopływu gazu LPG z butli.*
- 3) Włącz dopływ gazu, obracając zawór butli w lewo lub przesuwając dźwignię reduktora do pozycji otwarcia zależnie od typu połączenia między reduktorem a butlą.
- 4) Zaczynaj od pierwszego palnika od lewej. Włóż zapałkę do uchwytu i zapal ją. (Uchwyt na zapałkę znajduje się pod lewym stolikiem bocznym). Wsuń zapaloną zapałkę pomiędzy pręty rusztu obok szyn aromatyzujących FLAVORIZER w stronę palnika (**A**).
- 5) Naciśnij pokrętko palnika i obróć je w lewo, ustawiając je w położeniu otwarcia/wysokiej temperatury **☀**.
- 6) Sprawdź, czy palnik się zapalił, spoglądając przez ruszt do opiekania i wycięcie w szynach aromatyzujących FLAVORIZER.
- 7) Jeżeli palnik się nie zapalił w ciągu 4 sekund, obróć pokrętko regulacji palnika, ustawiając je w położeniu zamknięcia **O**, i odczekaj pięć minut, aż gaz się rozproszy, a następnie ponownie spróbuj zapalić palnik. Jeżeli kilkukrotne 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 układzie zapalającym. Postępuj zgodnie z instrukcjami w punkcie „Sprawdzanie systemu elektronicznego zapłonu”.
- 9) Wymień uchwyt na zapałki poprzez powieszenie go pod lewym stolikiem bocznym (**B**).

Sprawdzanie dopływu gazu do palnika bocznego za pomocą zapałki

- 1) Otwórz pokrywę palnika bocznego.
- 2) Sprawdź, czy wszystkie pokrętki palników (w tym pokrętko palnika bocznego) ustawione są w pozycji zamknięcia **O**. Sprawdź przepływ poprzez wciśnięcie i obrócenie pokręteł w prawo.
*Uwaga: Ważne jest, aby wszystkie pokrętki palników znajdowały się w pozycji zamknięcia **O** przed włączeniem dopływu gazu LPG z butli.*
- 3) Włącz dopływ gazu, obracając zawór butli w lewo lub przesuwając dźwignię reduktora do pozycji otwarcia zależnie od typu połączenia między reduktorem a butlą.
- 4) Włóż zapałkę do uchwytu i zapal ją. (Uchwyt na zapałkę znajduje się pod lewym stolikiem bocznym). Przyłóż zapaloną zapałkę do palnika bocznego (**C**).
- 5) Naciśnij pokrętko palnika bocznego i obróć je w lewo, ustawiając w położeniu otwarcia/wysokiej temperatury **☀**.
- 6) Sprawdź, czy palnik jest zapalony. W jasny, słoneczny dzień płomień palnika bocznego może być trudny do zaobserwowania.
- 7) Jeżeli palnik boczny nie zapalił się w ciągu 4 sekund, obróć pokrętko palnika bocznego, ustawiając je w pozycji wyłączonej **O**, i odczekaj pięć minut, aż gaz się rozproszy, a następnie ponownie spróbuj zapalić palnik. Jeżeli kilkukrotne próby zapalenia nie powiedzą się, postępuj zgodnie z wskazówkami dotyczącymi rozwiązywania problemów z przepływem gazu, które znajdziesz na następnej stronie.
- 8) Gdy palnik się zapali, postępuj zgodnie z instrukcjami opisanymi w punkcie „Sprawdzanie systemu elektronicznego zapłonu”.



CZĘŚCI ZAMIENNE

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

PRZEPIŹYW GAZU

OBJAW

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

PRZYCZYNA

W niektórych krajach istnieją reduktory wyposażone w „ogranicznik przepływu”, który został włączony. Ta funkcja bezpieczeństwa wbudowana w reduktor ogranicza przepływ gazu na wypadek jego ulatniania się. Mogło przypadkowo dojść do jej aktywacji pomimo, że gaz się nie ulatniał. Zazwyczaj dzieje się tak wtedy, gdy włączasz gaz z butli z gazem LPG, a co najmniej jedno pokrętko palnika nie znajduje się w pozycji zamknięcia. Sytuacja taka może też zdarzyć się, gdy otwierasz doptyw 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.

Porty palnika są zanieczyszczone.

ROZWIĄZANIE

Zresetuj „ogranicznik przepływu”, zamykając zawór na butli z gazem LPG, i obróć wszystkie pokrętko palników do pozycji zamknięcia O. Odczekaj pięć minut, aż nagromadzony gaz się rozproszy. Następnie zapal ponownie grill, postępując zgodnie z instrukcjami opisanymi w punkcie „Obstuga”.

Napełnij butlę gazem LPG.

Wyprostuj wąż doprowadzający gaz.

Wyczyść porty palnika. Informacje na ten temat znajdują się w punkcie „Czyszczenie portów palnika”.

OBJAW

- Wyczuwalny jest zapach gazu w połączeniu z płomieniami, które mają ółty kolor. Ogień jest słaby.

PRZYCZYNA

Siatki zabezpieczające przed pająkami na palnikach są zatkane.

ROZWIĄZANIE

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

OBJAW

- Zapach gazu i/lub ciche syczenie.

PRZYCZYNA

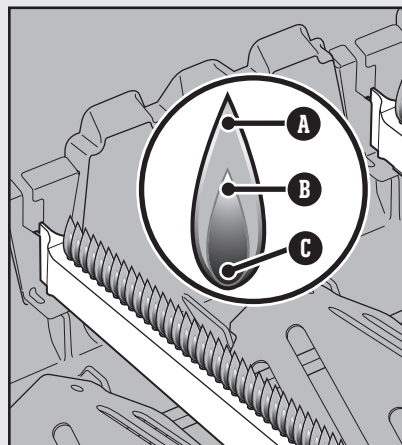
Wewnętrzna uszczelka gumowa w zaworze butli z gazem LPG mogła ulec uszkodzeniu.

ROZWIĄZANIE

Sprawdź gumową uszczelkę pod kątem uszkodzeń. W razie wykrycia uszkodzeń zwróć butlę do miejscowego sprzedawcy.

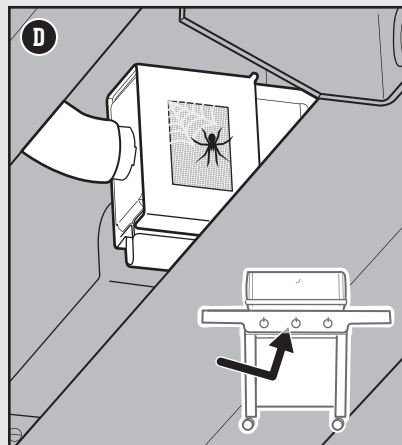
Właściwy wzorec płomieni palnika

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



Siatki zabezpieczające przed pająkami

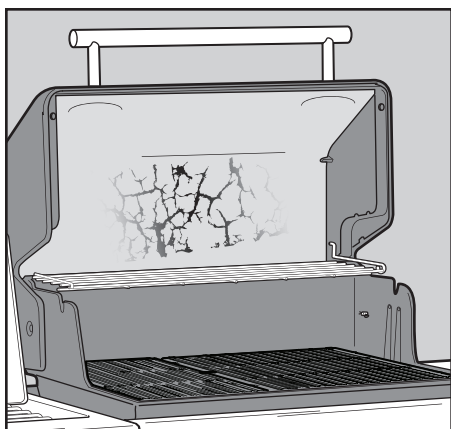
Otwory powietrza spalania w palnikach (D) są wyposażone w specjalne siatki ze stali nierdzewnej, których zadaniem jest uniemożliwienie pająkom i owadom tkanie sieci oraz budowanie gniazd w palnikach. Ponadto po zewnętrznej stronie siatek mogą gromadzić się zanieczyszczenia i kurz, utrudniające doptyw tlenu do palników.



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

⚠ **OSTROŻNIE:** Otwory rury palnika muszą być prawidłowo ustawione nad szczelinami zaworu.



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

OBJAW

· Wewnętrzna powierzchnia pokrywy przypomina wyglądem łuszczącą się farbę.

PRZYCZYNA

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

ROZWIĄZANIE

Osiadają one na pokrywie po każdym grillowaniu. Nie jest to wada ani uszkodzenie. Wyczyść pokrywę. Informacje na ten temat znajdują się w punkcie „Pielęgnacja produktu”.

OBJAW

· Zapalenie się tłuszczu podczas grillowania lub rozgrzewania grilla.

PRZYCZYNA

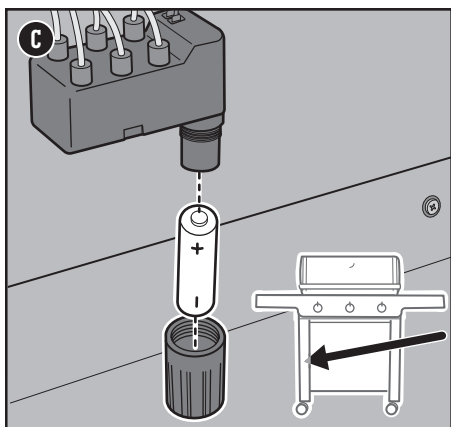
Po poprzednim posiłku pozostały resztki jedzenia.

Wnętrze grilla wymaga dokładnego czyszczenia.

ROZWIĄZANIE

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

Wykonaj czynności opisane w części „Czyszczenie i konserwacja”, aby wyczyścić wnętrze grilla z góry do dołu.



Sprawdzanie części systemu elektronicznego zapłonu

Po naciśnięciu przycisku zapłonu powinieneś usłyszeć charakterystyczny „cykający” dźwięk. Jeżeli tak nie jest, sprawdź baterię, a następnie przewody. Zdejmij osłonę termiczną, aby sprawdzić te elementy.

Sprawdzanie baterii

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

- 1) Niektóre baterie są owinięte plastikową osłoną. (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:

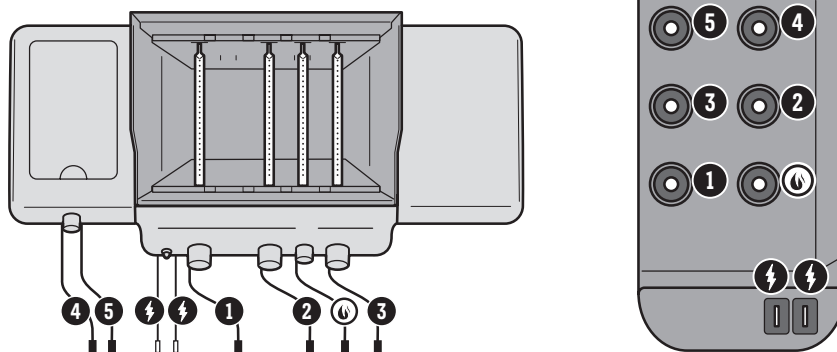
- 1) Sprawdź, czy przewody zapłonu są bezpiecznie podłączone do zacisków na przycisku zapłonu pod panelem sterowania.
- 2) Upewnij się, że przewody zapłonu są prawidłowo podłączone do modułu urządzenia zapłonowego. Końcówki przewodów są oznaczone kolorami, które odpowiadają końcówkom na module urządzenia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

UWAGA: Ponownie zainstaluj osłonę termiczną na module zapłonu.

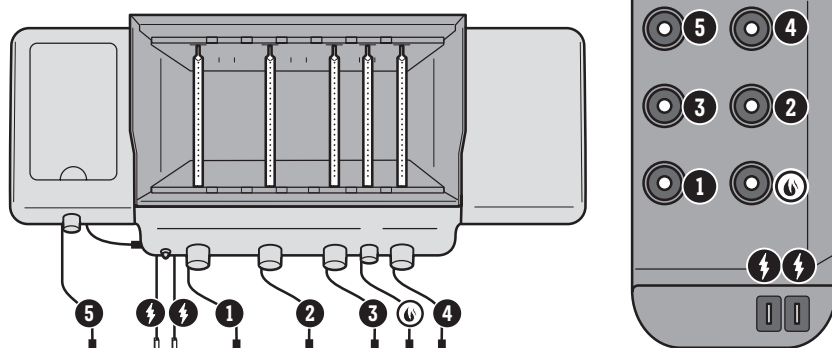
SKONTAKTUJ SIĘ Z DZIAŁEM OBSŁUGI KLIENTA

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

Schemat przewodów modułu urządzenia zapłonowego 335



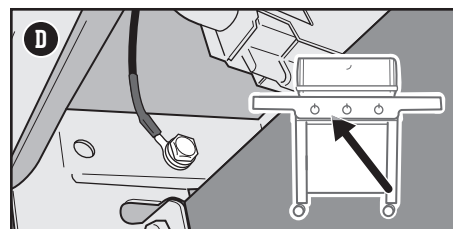
Schemat przewodów modułu urządzenia zapłonowego 435



Sprawdzanie przewodu uziemiającego

Modele 425s i 435 mają przewód uziemiający podłączony do wspornika kolektora. Jest to widoczne pod panelem sterowania (D):

- 1) Sprawdź, czy przewód uziemiający jest prawidłowo zamocowany za pomocą śruby.



UTRATA ZASILANIA

OBJAW

- Moduł WEBER CONNECT i lampki na pokrętlach sterujących nie włączają się.

PRZYCZYNA

Przewody są odłączone.

ROZWIĄZANIE

Sprawdź, czy wszystkie przewody są prawidłowo podłączone do zacisków z tyłu modułu WEBER CONNECT oraz do panelu sterowania pod stolikiem bocznym. Patrz „Schemat połączeniowy WEBER CONNECT”.

Przewód zasilający jest odłączony.

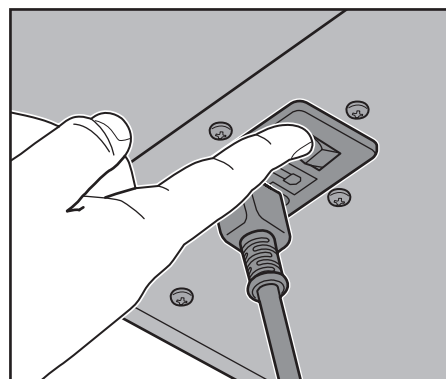
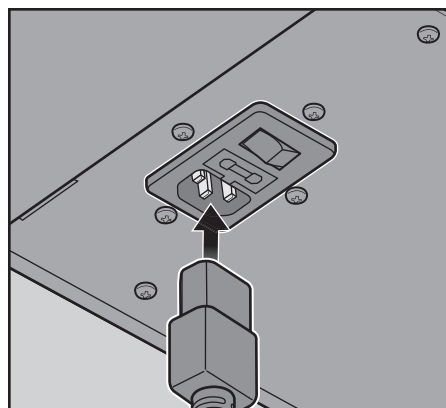
Sprawdź, czy przewód zasilający jest podłączony do gniazda znajdującego się pod stolikiem bocznym i do gniazda ściennego. Sprawdź, czy przelącznik znajdujący się pod stolikiem bocznym jest włączony. Patrz punkt: „Sprawdzanie przewodu zasilającego”.

Bezpiecznik jest przepalony.

Jeśli po przeprowadzeniu powyższych czynności grill nadal się nie włącza, najprawdopodobniej doszło do zadziałania bezpiecznika. Instrukcje dotyczące wymiany bezpiecznika w grillu można znaleźć w punkcie „Wymiana bezpiecznika”.

Alternatywny akumulator zewnętrzny może być wyczerpany.

W przypadku korzystania ze sprzedawanego oddzielnie opcjonalnego akumulatora zewnętrznego należy odłączyć go od panelu sterowania i sprawdzić instrukcję obsługi producenta w celu uzyskania informacji na temat ponownego naładowania. Patrz „Podłączenie zewnętrznego akumulatora”.



WEBER CONNECT WYKAZUJE PROBLEMY Z ŁĄCZNOŚCIĄ

OBJAW

- Występują problemy z utrzymaniem łączności lub sparowaniem urządzenia mobilnego w standardzie Bluetooth®.

PRZYCZYNA

Standard Bluetooth® oferuje niewielki zasięg działania.

ROZWIĄZANIE

Gdy moduł WEBER CONNECT jest włączony, jest on gotowy do parowania. Upewnij się, że moduł Bluetooth® w urządzeniu mobilnym jest włączony i że urządzenie znajduje się w pobliżu grilla.

Połączenie Bluetooth® jest już sparowane z innym urządzeniem mobilnym.

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

OBJAW

- Występują problemy z utrzymaniem łączności z siecią Wi-Fi.

PRZYCZYNA

Grill jest poza zasięgiem sygnału sieci Wi-Fi.

ROZWIĄZANIE

Aby możliwe było połączenie urządzenia mobilnego za pośrednictwem lokalnej sieci Wi-Fi, grill musi znajdować się w obrębie zasięgu routera sieci Wi-Fi. Jeśli próby nawiązania połączenia nie powiodły się, spróbuj umieścić grill w obrębie zasięgu routera sieci Wi-Fi lub skorzystaj z wzmacniacza sygnału.

NA WYŚWIETLACZU POJAWIA SIĘ KOD BŁĘDU

OBJAW

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

PRZYCZYNA

Moduł WEBER CONNECT jest urządzeniem wrażliwym na pewne czynniki zewnętrzne. Wahań parametrów zasilania elektrycznego lub częstotliwości radiowej mogą wpływać na działanie urządzenia.

ROZWIĄZANIE

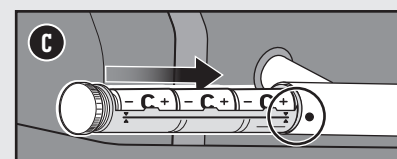
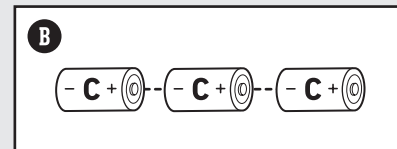
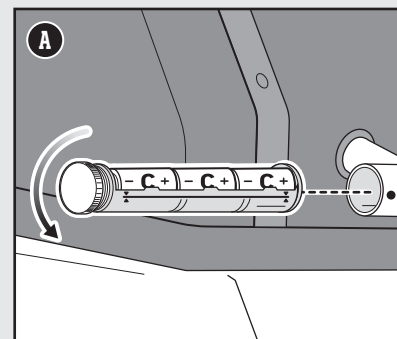
Skontaktuj się z przedstawicielem działu obsługi klienta w swoim regionie, korzystając z danych kontaktowych na stronie internetowej weber.com.

Wymiana baterii oświetlenia grilla

Używaj wyłącznie baterii alkalicznych. Nie wolno łączyć starych i nowych baterii lub różnych rodzajów baterii (standardowych, alkalicznych lub akumulatorów). Jeżeli nie planujesz używać grilla przez miesiąc lub dłużej, wyjmij baterie.

- 1) Zamknij pokrywę. Zlokalizuj obudowę komory baterii z boku uchwytu pokrywy i odkręć zaślepkę (A). Nie wymieniaj baterii przy otwartej pokrywie.
- 2) Wyjmij wkład komory baterii.
- 3) Wymień trzy baterie typu C (B).
- 4) Podczas ponownej instalacji wkładaj wyrównaj ze sobą symbole graficzne (C) na wkładzie i uchwycie. Dokręć zaślepkę.

UWAGA: Okresowo przecieraj soczewkę wilgotną ściereczką, aby zachować jasne światło.



Wymiana bezpiecznika

Jeśli moduł WEBER CONNECT nie odpowiada nawet po sprawdzeniu wszystkich połączeń elektrycznych, mogło dojść do przepalenia się bezpiecznika grilla. W zasilaczu grilla umieszczono bezpiecznik nabojewy. Tę prostą i niedrogą część można z łatwością wymienić zgodnie z następującymi instrukcjami:

OSTROŻNIE: Jako zamiennika należy użyć bezpiecznika o odpowiednim rozmiarze i charakterystyce znamionowej. Niedopetnienie tego wymogu spowoduje unieważnienie gwarancji. Prawidłowy bezpiecznik to:

1,6 A

250 V

5x20 mm

Szybki

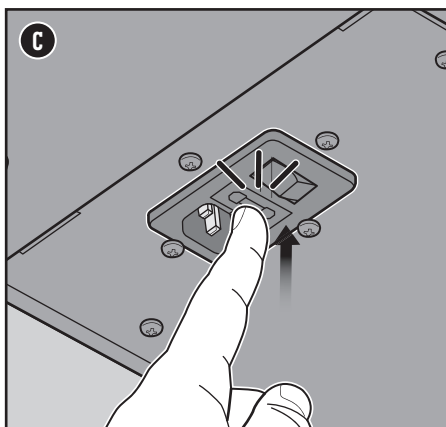
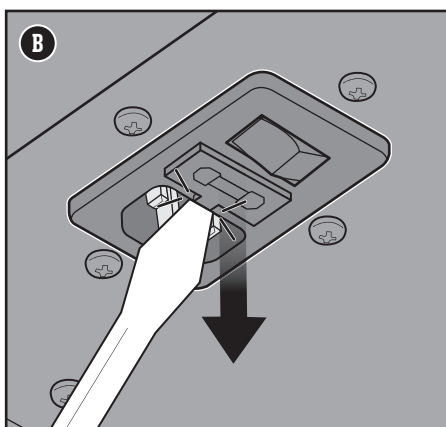
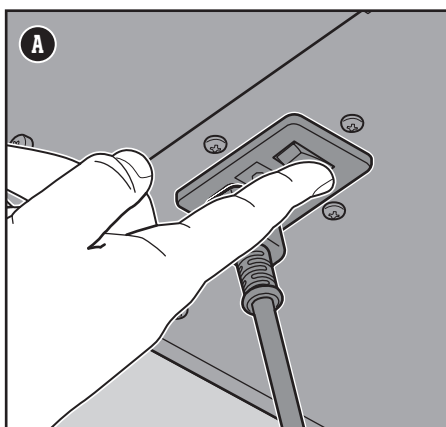
1. Upewnij się, że grill całkowicie ostygł, a następnie wyłącz go i odłącz od źródła zasilania **(A)**.
2. Bezpiecznik jest zlokalizowany w oprawce pod stolikiem bocznym. Za pomocą śrubokręta płaskiego delikatnie podważ i otwórz oprawkę bezpiecznika i wyjmij bezpiecznik **(B)**.

UWAGA: Firma WEBER zaleca wymianę bezpiecznika, jeśli istnieje podejrzenie, że jest uszkodzony.

3. Załóż nowy bezpiecznik w oprawce i umieść oprawkę bezpiecznika z powrotem w module zasilającym **(C)**.

OSTROŻNIE: Przed uruchomieniem grilla upewnij się, że oprawka bezpiecznika została włożona do końca, a ostona zamknięta.

4. Podłącz grill do zasilania, włącz oraz rozpocznij pracę modułu.



Dodatkowe wejście zasilania

Podłączenie zewnętrznego akumulatora

Alternatywą dla zasilania modułu WEBER CONNECT podczas grillowania z gniazda sieciowego jest podłączenie go do sprzedawanego oddzielnie akumulatora zewnętrznego.

Akumulator powinien mieć minimalną pojemność 10 000 mAh oraz złącze USB-A 5 V. Ze względu na niski pobór mocy przez grill Genesis Smart w przypadku korzystania z akumulatora zewnętrznego należy połączyć port USB-A akumulatora z gniazdem USB-C grilla przy użyciu sprzedawanego oddzielnie kabla USB-A-USB-C.

Na półce pod stolikiem bocznym zmieści się akumulator o maksymalnych wymiarach 10 cm (szerokość) x 17,75 cm (głębokość) x 3 cm (wysokość).

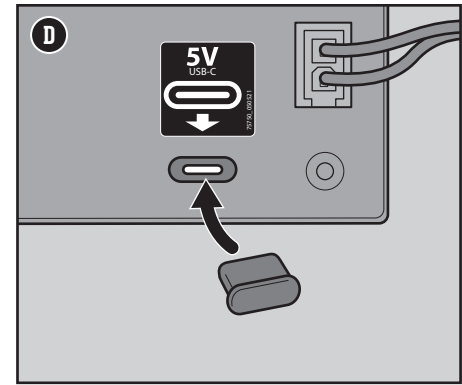
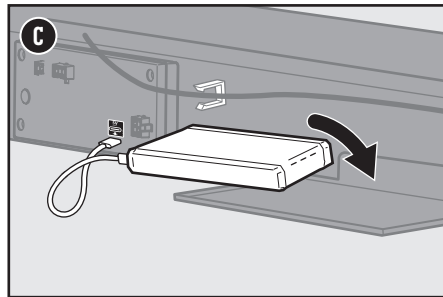
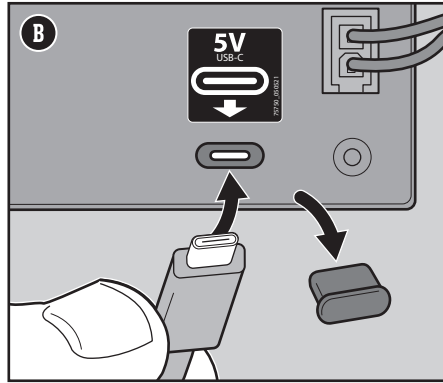
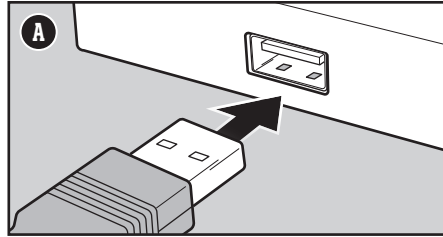
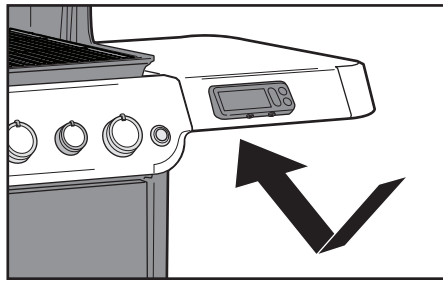
Moduł WEBER CONNECT automatycznie pobierze prąd z akumulatora w przypadku utraty lub odłączenia zasilania z gniazda sieciowego. Wyłącznik zasilania służy wyłącznie do doprowadzania i odcinania prądu płynącego z gniazda sieciowego do grilla.

- 1) Podłącz kabel USB-A-USB-C do portu USB-A zasilacza zewnętrznego **(A)**.
- 2) Zdejmij silikonową osłonkę przeciwpyłową z tablicy sterowniczej. Podłącz kabel do portu USB-C na płycie sterującej **(B)**.
- 3) Sprawdź, czy akumulator zewnętrzny jest włączony.
- 4) Umieścić akumulator zewnętrzny na półeczce pod stolikiem bocznym **(C)**.

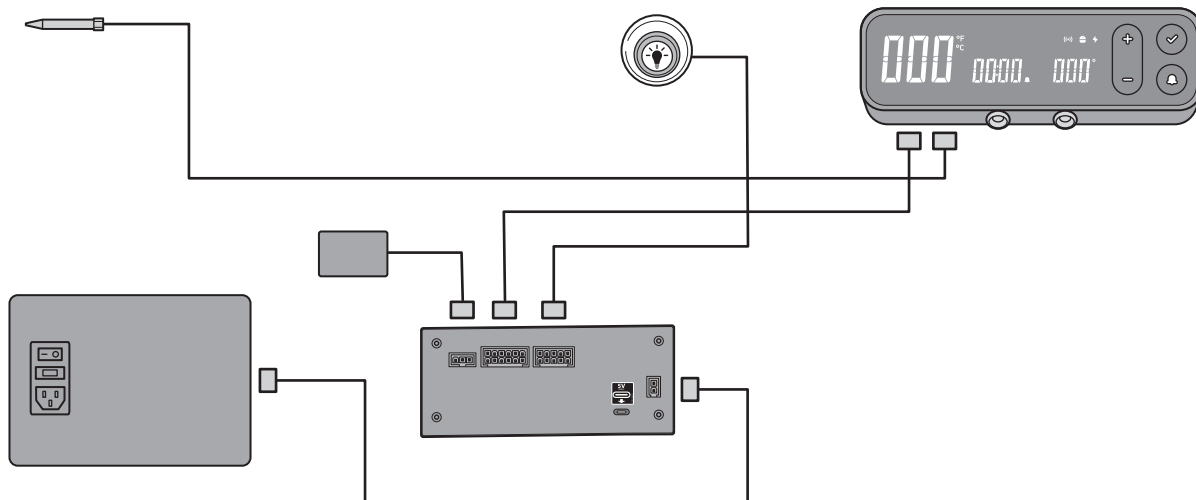
Instrukcje dotyczące pełnego naładowania akumulatora znajdują się w instrukcji obsługi producenta.

Dodatkowe informacje na temat korzystania z akumulatora:






- Nie podłączaj akumulatora do odbiornika zewnętrznego, gdy jest on podłączony do grilla.
- Po użyciu odłącz akumulator od grilla i przenieś go do pomieszczenia. Ponownie załóż silikonową osłonkę przeciwpyłową na port USB-C na płycie sterowania **(D)**.
- Akumulator nie dostarcza zasilania do zapalników. Patrz „Sprawdzanie części systemu elektronicznego zapłonu”.
- Złącze USB-C na płycie sterującej służy wyłącznie do pobierania prądu.
- Złącze USB-C na płycie sterującej nie jest przeznaczone do transmisji danych.
- Nie przechowuj akumulatora na zewnątrz.
- Przed każdym użyciem całkowicie naładuj akumulator. Grill nie monitoruje poziomu naładowania akumulatora zewnętrznego.
- Korzystaj tylko pod warunkiem, że temperatura na zewnątrz mieści się w przedziale od -12°C do 38°C, chyba że akumulator jest przeznaczony do pracy w warunkach wyższej i/lub niższej temperatury. Stosuj się do wskazań producenta.



Schemat połączeniowy urządzenia WEBER CONNECT

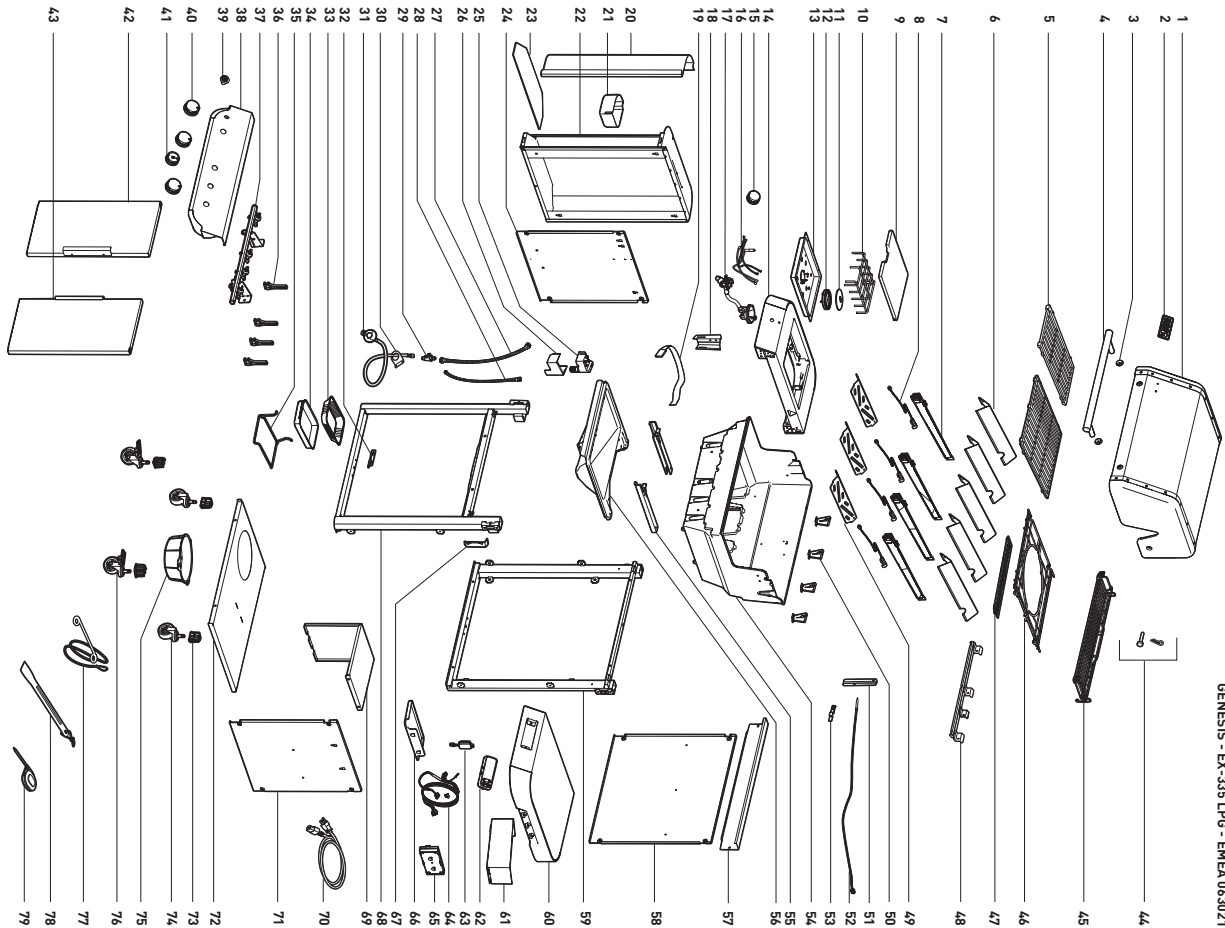


Przewodnik po sztuce grillowania

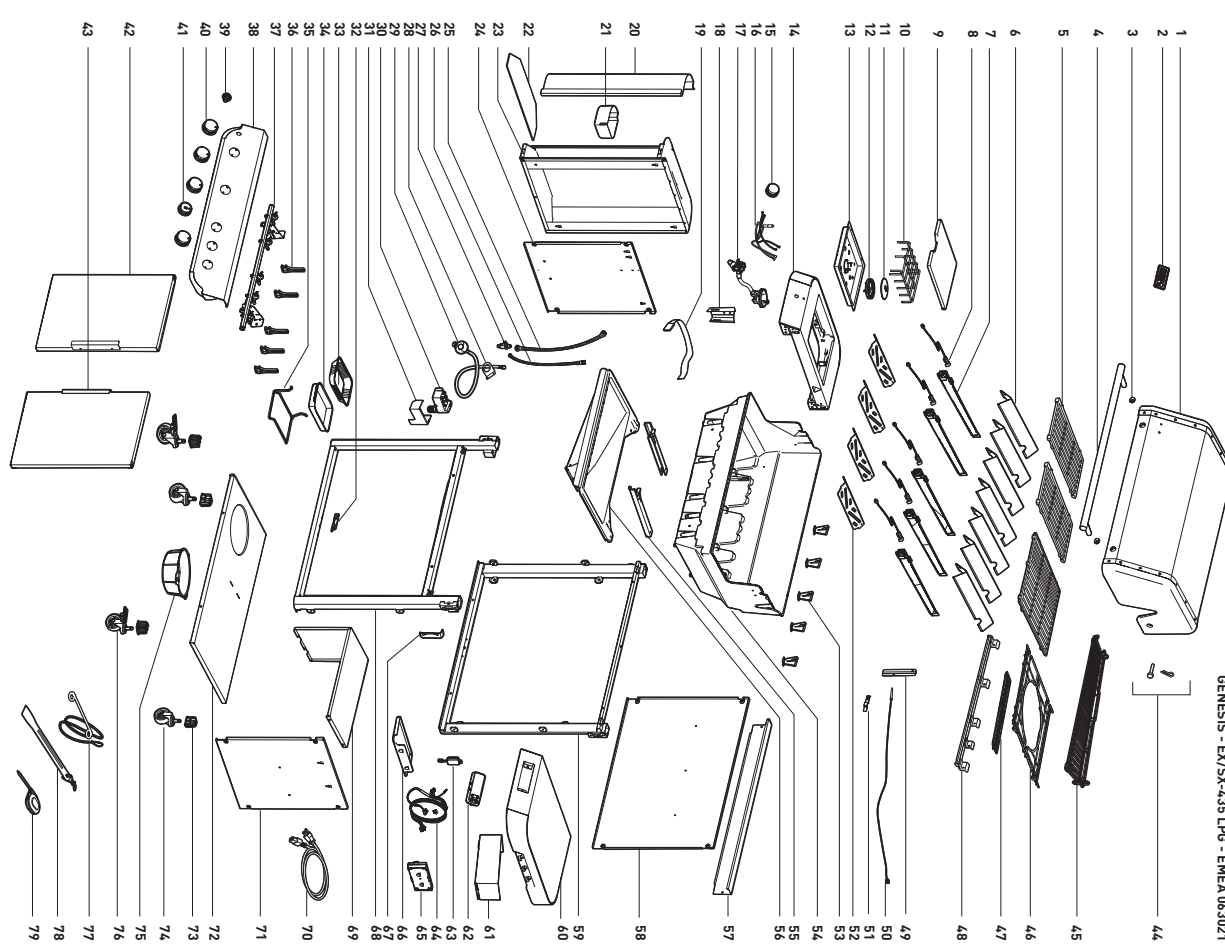
Typ	Grubość/masa	Przybliżony całkowity czas grillowania
 CZERWONE MIĘSO		
	19 mm grubości	Od 4 do 6 minut w ciepłe bezpośrednim o wysokiej temperaturze
Stek: biefszyk z polędwicy (New York strip), porterhouse, rib-eye, T-bone oraz filet mignon (polędwica wotowa)	25 mm grubości	Od 6 do 8 minut w ciepłe bezpośrednim o wysokiej temperaturze
	50 mm grubości	Od 14 do 18 minut z opiekaniem od 6 do 8 minut w ciepłe bezpośrednim o wysokiej temperaturze; następnie od 8 do 10 minut w ciepłe pośrednim o wysokiej temperaturze
Łata wotowa	Od 0,68 do 0,90 kg, 19 mm grubości	Od 8 do 10 minut w ciepłe bezpośrednim o umiarkowanej temperaturze
Burgery z mielonej wotowiny	19 mm grubości	Od 8 do 10 minut w ciepłe bezpośrednim o umiarkowanej temperaturze
Polędwica	Od 1,3 kg do 1,8 kg	Od 45 do 60 minut 15 minut w ciepłe bezpośrednim o umiarkowanej temperaturze; następnie od 30 do 45 minut w ciepłe pośrednim o umiarkowanej temperaturze
 WIEPRZOWINA		
Kielbaska: świeża	Laska 85 g	Od 20 do 25 minut w ciepłe bezpośrednim o niskiej temperaturze
	19 mm grubości	Od 6 do 8 minut w ciepłe bezpośrednim o wysokiej temperaturze
Kotlet: bez kości lub z kością	Od 31 do 38 mm grubości	Od 10 do 12 minut z opiekaniem przez 6 minut w ciepłe bezpośrednim o wysokiej temperaturze; następnie od 4 do 6 minut w ciepłe pośrednim o wysokiej temperaturze
Żeberka: baby back, spareribs	Od 1,3 kg do 1,8 kg	Od 1½ do 2 godzin w ciepłe pośrednim o umiarkowanej temperaturze
Żeberka: w stylu country, z kością	Od 1,3 kg do 1,8 kg	Od 1½ do 2 godzin w ciepłe pośrednim o umiarkowanej temperaturze
Polędwica	0,454 kg	30 minut z opiekaniem przez 5 minut w ciepłe bezpośrednim o wysokiej temperaturze; następnie 25 minut w ciepłe pośrednim o umiarkowanej temperaturze
 DRÓB		
Pierś kurczaka: bez kości, bez skóry	Od 170 g do 226 g	Od 8 do 12 minut w ciepłe bezpośrednim o umiarkowanej temperaturze
Udło kurczaka: bez kości, bez skóry	113 g	Od 8 do 10 minut w ciepłe bezpośrednim o umiarkowanej temperaturze
Kawałki kurczaka: z kością, różne	Od 85 g do 170 g	Od 36 do 40 minut: od 6 do 10 minut w ciepłe bezpośrednim o niskiej temperaturze; następnie 30 minut w ciepłe pośrednim o umiarkowanej temperaturze
Kurczak: w całości	Od 1,8 kg do 2,2 kg	Od 1 do 1½ godziny w ciepłe bezpośrednim o umiarkowanej temperaturze
Kurczak Cornish	Od 0,68 kg do 0,90 kg	Od 60 do 70 minut w ciepłe pośrednim o umiarkowanej temperaturze
Indyk: cały, nienadziewany	Od 4,5 kg do 5,4 kg	Od 2 do 2½ godziny w ciepłe pośrednim o umiarkowanej temperaturze
 OWOCE MORZA		
Ryby, filety lub steki: halibut, lucjan, tosoś, okoń morski (strzępiel), miecznik i tuńczyk	Od 6,3 do 12,7 mm grubości	Od 3 do 5 minut w ciepłe bezpośrednim o umiarkowanej temperaturze
	Od 25 do 31 mm grubości	Od 10 do 12 minut w ciepłe bezpośrednim o umiarkowanej temperaturze
	0,454 kg	Od 15 do 20 minut w ciepłe bezpośrednim o umiarkowanej temperaturze
Ryba: w całości	1,36 kg	Od 30 do 45 minut w ciepłe bezpośrednim o umiarkowanej temperaturze
Krewetka	42,5 g	Od 2 do 4 minut w ciepłe bezpośrednim o wysokiej temperaturze
 WARZYWA		
Szparagi	12,7 mm średnicy	Od 6 do 8 minut w ciepłe bezpośrednim o umiarkowanej temperaturze
	niełuskana	Od 25 do 30 minut w ciepłe bezpośrednim o umiarkowanej temperaturze
Kukurydza	łuskana	Od 10 do 15 minut w ciepłe bezpośrednim o umiarkowanej temperaturze
Grzyby	Twardnik japoński lub pieczarka	Od 8 do 10 minut w ciepłe bezpośrednim o umiarkowanej temperaturze
	Pieczarka typu portobello	Od 10 do 15 minut w ciepłe bezpośrednim o umiarkowanej temperaturze
	potówka	Od 35 do 40 minut w ciepłe pośrednim o umiarkowanej temperaturze
Cebula	Plastry o grubości 12,7 mm	Od 8 do 12 minut w ciepłe bezpośrednim o umiarkowanej temperaturze
	cały	Od 45 do 60 minut w ciepłe pośrednim o umiarkowanej temperaturze
Ziemniak	Plastry o grubości 12,7 mm	Od 9 do 11 minut ze wstępnym podpieczeniem przez 3 minuty; następnie od 6 do 8 minut w ciepłe bezpośrednim o umiarkowanej temperaturze

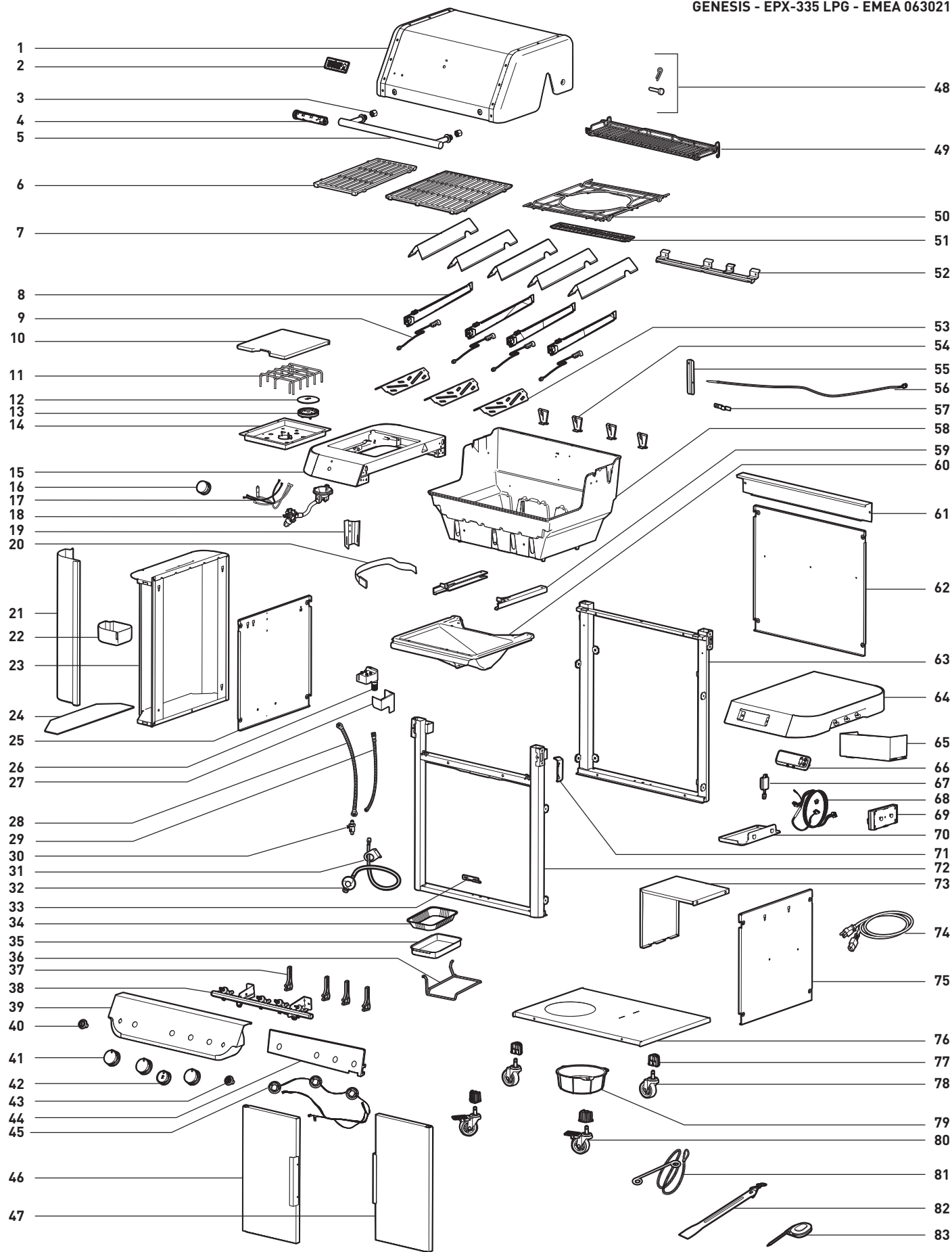
Przedstawione wyżej dane dotyczące rodzaju produktów, grubości, wagi i czasu grillowania stanowią ogólne wytyczne. Na czas pieczenia wpływają takie czynniki jak wysokość nad poziomem morza, wiatr i temperatura zewnętrzna. Dwie złote zasady: Steki, filety rybne, kurczaka bez kości i warzywa grilluj w ciepłe bezpośrednim przez czas podany w tabeli (lub do uzyskania odpowiedniego wypieczenia), obracając produkty raz w połowie czasu grillowania. Pieczenie, cały drób, porcje drobiu z kością, całe ryby i grubsze kawałki mięsa piecz w ciepłe pośrednim 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.

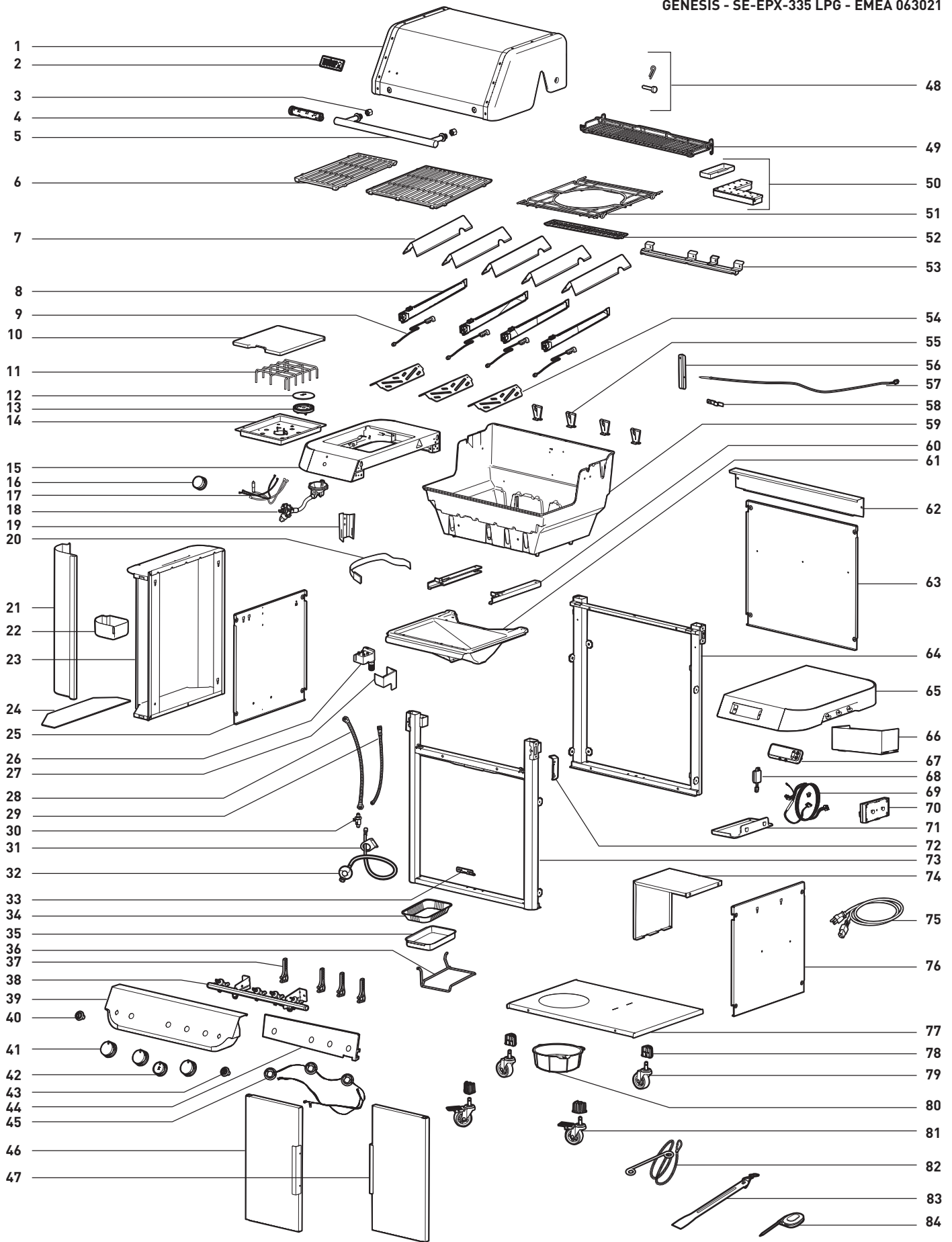
GENESIS EX-335



GENESIS EX-435 · SX-435











Producent:

Weber-Stephen Products LLC

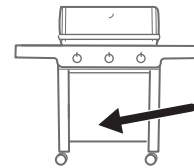
1415 S. Roselle Road
Palatine, IL 60067-6266
USA

Importer:

Weber-Stephen Products (EMEA) GmbH

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

Numer seryjny



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

Model: GEN1

AUSTRIA

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

BELGIA

Weber-Stephen Products Belgium Sprl
+32 15 28 30 99
service-be@weber.com

CHILE

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

CZECHY

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

DANIA

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

FRANCJA

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

NIEMCY

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

ISLANDIA

Jarn & Gler Wholesale EHF
+354 58 58 900

INDIE

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

IZRAEL

D&S Imports
+972392 41119
info@weber.co.il

WŁOCHY

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

HOLANDIA

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

POLSKA

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

ROSJA

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

REPUBLIKA POŁUDNIOWEJ AFRYKI

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

HISZPANIA

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

SZWAJCARIA

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

ZJEDNOCZONE EMIRATY ARABSKIE

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

WIELKA BRYTANIA

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

STANY ZJEDNOCZONE

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

Klienci z Irlandii proszeni są o kontakt z:
Weber-Stephen Products (U.K.) Limited.

Klientów z pozostałych krajów Europy Wschodniej, takich jak RUMUNIA, SŁOWENIA, CHORWACJA lub GRECJA, prosimy o korzystanie z następujących danych kontaktowych:
Weber-Stephen Deutschland GmbH.

Klientów z państw nadbałtyckich prosimy o kontakt z:
Weber-Stephen Nordic ApS.

weber.com



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

Znak słowny i logo Bluetooth® są zastrzeżonymi znakami towarowymi firmy Bluetooth SIG, Inc., a firma Weber-Stephen Products LLC używa tych znaków na mocy licencji. Pozostałe znaki towarowe i nazwy handlowe należą do ich odpowiednich właścicieli.

© 2021 Opracowano w firmie Weber-Stephen Products LLC,
1415 S. Roselle Road, Palatine, Illinois 60067, USA.