



# SUMMIT

## INSTRUKCJA OBSŁUGI WBUDOWANEGO GRILLA GAZOWEGO LP

OSTRZEŻENIA

**S-660**

**LPG**

Dziękujemy za zakup grilla WEBER. Prosimy o poświęcenie kilku minut na jego zabezpieczenie przez rejestrację produktu na stronie internetowej [www.weber.com](http://www.weber.com).

**UŻYTKOWNIK MUSI PRZECZYTAĆ TĘ INSTRUKCJĘ OBSŁUGI PRZED ROZPOCZĘCIEM UŻYTKOWANIA GRILLA GAZOWEGO.**

### **⚠ NIEBEZPIECZEŃSTWO**

Jeżeli poczujesz gaz:

- 1) Wyłącz doprowadzenie gazu do urządzenia.
- 2) Wygaś otwarty płomień.
- 3) Otwórz pokrywę.
- 4) Jeżeli nadal czuć gaz, odejdź od urządzenia i natychmiast zadzwoń do dostawcy gazu lub straży pożarnej.

Ulatniający się gaz może doprowadzić do pożaru lub wybuchu i spowodować poważne obrażenia ciała, śmierć lub uszkodzenia własności.

### **⚠ OSTRZEŻENIE**

- 1) Nie przechowywać lub używać benzyny bądź innych palnych płynów i oparów w pobliżu tego lub innych urządzeń.
- 2) Nie podłączona butla gazowa nie powinna być przechowywana w pobliżu tego lub innych urządzeń.

**⚠ OSTRZEŻENIE:** Dokładnie wykonywać wszystkie procedury kontroli szczelności zawarte w tej Instrukcji obsługi przed rozpoczęciem użytkowania grilla. Procedurę kontroli należy przeprowadzić nawet wtedy, gdy grill był montowany przez dealera.

**⚠ OSTRZEŻENIE:** Nie rozpalać urządzenia przed zapoznaniem się z podrozdziałem dotyczącym ZAPALANIA PALNIKA tej Instrukcji obsługi.

**TYLKO DO UŻYTKU NA ZEWNĄTRZ.**

**UWAGA DLA INSTALATORA:** Niniejszą instrukcję powinien zatrzymać właściciel, który powinien przechowywać ją do wykorzystania w przyszłości.



CE :845BR-0035  
ID: 0845

**59882**

PL - POLISH  
04/01/18

## ⚠ NIEBEZPIECZEŃSTWO

Nieprzestrzeżenie ostrzeżeń i przestróg oraz zaleceń pozwalających na uniknięcie niebezpieczeństw zawartych w niniejszej instrukcji może być przyczyną pożaru lub wybuchu i doprowadzić do poważnych obrażeń ciała, śmierci oraz uszkodzenia mienia.

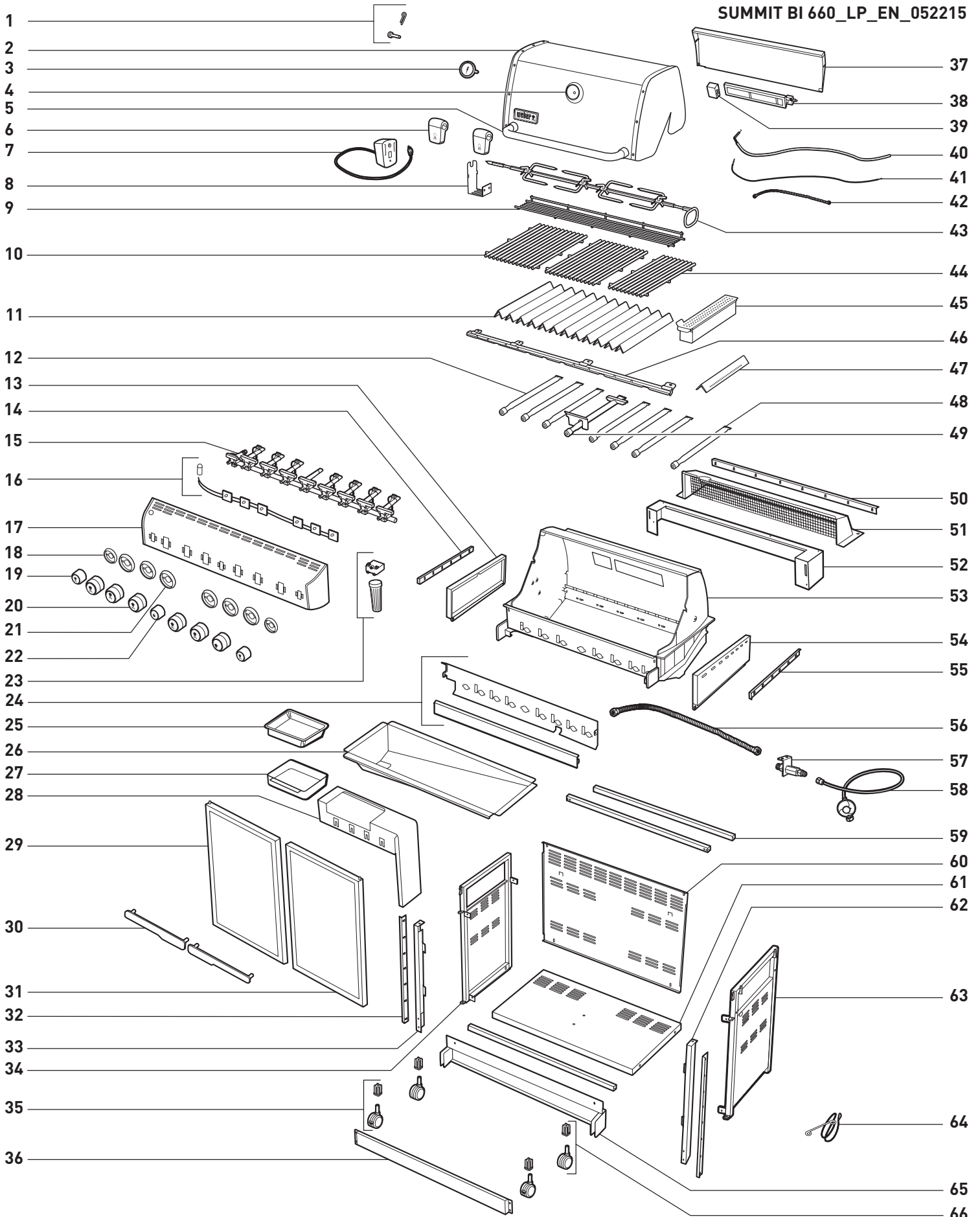
### ⚠ OSTRZEŻENIA

- ⚠ Nie wolno przechowywać zapasowej ani odtądzonej butli gazowe pod grillem lub obok grilla.
- ⚠ Należy postępować zgodnie z instrukcjami podłączenia reduktora przeznaczonymi dla Twojego typu grilla gazowego.
- ⚠ Nie należy przechowywać zapasowej lub odtądzonej butli gazowej pod grillem lub w pobliżu grilla.
- ⚠ Nie należy umieszczać pokrowca na grill i przedmiotów łatwopalnych na grillu lub w miejscu przeznaczonym do przechowywania pod grillem.
- ⚠ Nieprawidłowo przeprowadzony montaż jest niebezpieczny. Należy postępować zgodnie z zaleceniami dotyczącymi montażu opisanymi w niniejszej instrukcji obsługi.
- ⚠ Po zakończeniu okresu przechowywania i/lub nieużytkowania, należy sprawdzić grill gazowy WEBER przed ponownym użyciem pod kątem wycieków gazu i zablokowania palnika. W celu uzyskania informacji na temat prawidłowych procedur, patrz zalecenia w niniejszej instrukcji obsługi.
- ⚠ Nie należy używać otwartych źródeł ognia do sprawdzenia pod kątem wycieków gazu.
- ⚠ Nie należy używać grilla gazowego WEBER w przypadku nieszczelności instalacji gazowej.
- ⚠ Nie należy umieszczać materiałów łatwopalnych w odległości do 60 cm od grilla.
- ⚠ Grill gazowy WEBER nie jest przeznaczony do użytku przez dzieci. Części grilla mogą być bardzo gorące. Dzieci nie powinny znajdować się w pobliżu grilla, kiedy jest on używany.
- ⚠ Należy być ostrożnym w czasie obsługi grilla gazowego WEBER. Grill nagrzewa się w czasie pieczenia lub czyszczenia i nie należy pozostawiać grilla bez nadzoru i przenosić go, kiedy jest włączony.
- ⚠ Jeżeli konieczne jest wyjęcie palników podczas pieczenia, należy wyłączyć wszystkie zawory gazowe. Przed próbą ponownego włączenia grilla należy otworzyć pokrywę i odczekać pięć minut zgodnie z zaleceniami zawartymi w części "Zapalanie".
- ⚠ Do grilla gazowego WEBER nie należy używać węgla drzewnego i brykietów.
- ⚠ Podczas pieczenia nigdy nie należy pochylać się nad otwartym grillem i nie należy umieszczać rąk lub palców na przedniej krawędzi rusztu do pieczenia.
- ⚠ W przypadku pojawienia się niekontrolowanych płomieni należy wyjąć potrawę do momentu zmniejszenia się płomieni.
- ⚠ W przypadku zapalenia się tłuszczu należy wyłączyć palniki i pozostawić zamkniętą pokrywę do momentu, kiedy tłuszcz przestanie się palić.
- ⚠ Grill gazowy WEBER należy czyścić w regularnych odstępach czasu.
- ⚠ Podczas czyszczenia zaworów lub palników nie należy powiększać otworów i portów.
- ⚠ Ciekły propan nie jest gazem ziemnym. Próba użycia gazu ziemnego jest niebezpieczna i prowadzi do unieważnienia gwarancji.
- ⚠ Powyginana lub zardzewiała butla gazowa może być niebezpieczna i należy zlecić jej kontrolę u dostawcy gazu. Nie należy używać butli gazowej z uszkodzonym zaworem.
- ⚠ Nawet jeśli butla gazowa wydaje się pusta, może zawierać gaz. Butlę gazową należy przewozić i przechowywać w odpowiedni sposób.
- ⚠ W żadnych okolicznościach nie należy podejmować próby odłączenia reduktora lub innych mocowań przy włączonym grillu.
- ⚠ Podczas korzystania z grilla noś rękawice odporne na wysoką temperaturę (zgodne z normą EN 407, zapewniające ochronę przed ciepłem kontaktowym na poziomie 2 lub wyższym).
- ⚠ Nie należy używać grilla do momentu zainstalowania wszystkich jego części. Urządzenie należy zmontować w prawidłowy sposób, zgodnie z instrukcjami opisanymi w rozdziale "Instrukcja montażu".
- ⚠ Nie należy wkładać zbiornika z paliwem do wnętrza obudowy.

<b>OSTRZEŻENIA</b> .....	<b>2</b>	<b>ZAPALANIE I UŻYTKOWANIE PALNIKA SEAR STATION</b> .....	<b>20</b>
<b>SPIS TREŚCI</b> .....	<b>3</b>	ZAPALANIE PALNIKA SEAR STATION .....	20
<b>RYSUNEK POGLĄDOWY</b> .....	<b>4</b>	RĘCZNE ZAPALANIE PALNIKA SEAR STATION .....	21
<b>LISTA CZĘŚCI</b> .....	<b>5</b>	W CELU ZGASZENIA GRILLA .....	21
<b>GWARANCJA</b> .....	<b>6</b>	UŻYWANIE SYSTEMU SEAR STATION .....	21
<b>ZALECENIA OGÓLNE</b> .....	<b>7</b>	<b>ZAPALANIE I UŻYTKOWANIE PALNIKA WĘDZARNI</b> .....	<b>22</b>
OBSŁUGA .....	7	ZAPALANIE PALNIKA WĘDZARKI .....	22
PRZECHOWYWANIE I/LUB NIEUŻYTKOWANIE .....	7	RĘCZNE ZAPALENIE PALNIKA WĘDZARKI .....	23
<b>ZALECENIA DOTYCZĄCE GAZU</b> .....	<b>8</b>	W CELU ZGASZENIA GRILLA .....	23
WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE BEZPIECZNEJ OBSŁUGI BUTLI Z CIEKŁYM PROPANEM .....	8	UŻYWANIE WĘDZARKI .....	24
MONTAŻ BUTLI .....	9	CZYSZCZENIE WĘDZARKI .....	24
PODŁĄCZENIE BUTLI GAZOWEJ Z CIEKŁYM PROPANEM .....	9	<b>ZAPALANIE I UŻYTKOWANIE PALNIKA RÓŻNA</b> .....	<b>25</b>
PRZYGOTOWANIE DO KONTROLI SZCZELNOŚCI .....	10	ZAPALANIE PALNIKA RÓŻNA .....	25
SPRAWDZANIE POD KĄTEM WYCIEKÓW GAZU .....	11	W CELU ZGASZENIA PALNIKA RÓŻNA .....	25
NAPEŁNIANIE BUTLI Z CIEKŁYM PROPANEM .....	13	RĘCZNE ZAPALANIE PALNIKA RÓŻNA .....	26
PONOWNE PODŁĄCZANIE BUTLI Z CIEKŁYM PROPANEM .....	13	W CELU ZGASZENIA PALNIKA .....	26
<b>FUNKCJE OŚWIETLENIA</b> .....	<b>13</b>	WAŻNE WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA .....	27
OBSŁUGA OŚWIETLENIA DO GRILLA .....	13	OBSŁUGA RÓŻNA .....	27
OŚWIETLANE POKRĘTŁA REGULACJI .....	13	PRZYGOTOWANIE POTRAW NA RÓŻNIE .....	28
<b>PRZED UŻYCIEM GRILLA</b> .....	<b>14</b>	PRZECHOWYWANIE WIDELCA RÓŻNA .....	28
MISA OCIEKOWA I JEDNORAZOWA TACKA NA TŁUSZCZ .....	14	<b>ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW</b> .....	<b>29</b>
KONTROLA PRZEWODU .....	14	<b>ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW, PALNIK SEAR STATION</b> .....	<b>30</b>
<b>OBSŁUGA ZAPALNIKA ISKROWEGO</b> .....	<b>15</b>	<b>ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW, ROŻEN</b> .....	<b>30</b>
<b>ZAPALANIE I UŻYTKOWANIE GŁÓWNEGO PALNIKA</b> .....	<b>16</b>	<b>ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW Z OŚWIETLENIEM DO GRILLA</b> .....	<b>30</b>
ZAPALANIE GŁÓWNEGO PALNIKA .....	16	<b>KONSERWACJA</b> .....	<b>31</b>
RĘCZNE ZAPALANIE GŁÓWNEGO PALNIKA .....	17	CZYSZCZENIE .....	31
W CELU ZGASZENIA GRILLA .....	17	ZABEZPIECZYĆ ELEMENTY ZE STALI NIERDZEWNEJ .....	31
<b>PRZYDATNE WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE GRILLOWANIA</b> .....	<b>18</b>	OSŁONY ZABEZPIECZAJĄCE PRZED INSEKTAMI WEBER .....	31
ROZGRZEWANIE .....	18	CZYSZCZENIE RURY PALNIKA .....	31
GRILLOWANIE PRZY ZAMKNIĘTEJ POKRYWIE .....	18	WYMIANA PALNIKÓW GŁÓWNYCH .....	32
KAPIĄCY TŁUSZCZ .....	18	KONSERWACJA COROCZNA .....	34
SYSTEM FLAVORIZER .....	18	KONSERWACJA OŚWIETLENIA DO GRILLA .....	34
SEAR STATION .....	18		
<b>METODY PRZYRZĄDZANIA POTRAW NA GRILLU</b> .....	<b>19</b>		
GRILLOWANIE METODĄ BEZPOŚREDNIA .....	19		
GRILLOWANIE METODĄ POŚREDNIA .....	19		

# LISTA CZĘŚCI

SUMMIT BI 660\_LP\_EN\_052215



# GWARANCJA

- |                                    |  |  |
|------------------------------------|--|--|
| 1. Elementy montażowe pokrywy      | 24. Przegroda wodna / Osłona cieplna         | 47. Szyna wędzarki                                     |
| 2. Pokrywa                         | 25. Jednorazowa miska na tłuszcz             | 48. Palnik wędzarki                                    |
| 3. Termometr                       | 26. Misa ociekowa                            | 49. Palnik SEAR STATION                                |
| 4. Maskownica termometru           | 27. Tacka na tłuszcz                         | 50. Tylna taśma wypełniająca                           |
| 5. Uchwyt                          | 28. Stojak tacki na tłuszcz                  | 51. Odpowietrznik tylny                                |
| 6. Zespół oświetlenia do grilla    | 29. Lewe drzwiczki                           | 52. Wspornik odpowietrznika tylnego                    |
| 7. Silnik różna                    | 30. Uchwyt drzwi                             | 53. Kocioł do pieczenia                                |
| 8. Wspornik różna                  | 31. Prawe drzwiczki                          | 54. Prawy odpowietrznik boczny                         |
| 9. Półka do podgrzewania           | 32. Przednia taśma wypełniająca              | 55. Prawa taśma wypełniająca                           |
| 10. Ruszt do pieczenia*            | 33. Element lewego obramowania               | 56. Przewód kolektora                                  |
| 11. Szyna aromatyzująca FLAVORIZER | 34. Lewy panel ramy                          | 57. Przegroda  |
| 12. Palnik                         | 35. Kółko samonastawne z blokadą             | 58. Wąż i reduktor (mogą nie wchodzić w skład zestawu) |
| 13. Lewy odpowietrznik boczny      | 36. Panel nastawczy kótek przednich          | 59. Wspornik ramy                                      |
| 14. Lewa taśma wypełniająca        | 37. Pokrywa palnika na podczerwień           | 60. Tylny panel  |
| 15. Kolektor                       | 38. Palnik na podczerwień                    | 61. Dolny panel  |
| 16. Okablowanie panelu sterowania  | 39. Obudowa palnika na podczerwień           | 62. Element prawego obramowania                        |
| 17. Panel sterowania               | 40. Przewód zapalnika palnika na podczerwień | 63. Prawy panel ramy                                   |
| 18. Maskownica na małe pokrętło    | 41. Termoogniwo                              | 64. Uchwyt do zapalek                                  |
| 19. Małe pokrętło                  | 42. Przewód palnika na podczerwień           | 65. Panel nastawczy kótek tylnych                      |
| 20. Duże pokrętło                  | 43. Szpikulec różna                          | 66. Kółko samonastawne                                 |
| 21. Maskownica na duże pokrętło    | 44. Ruszt do pieczenia*                      |  |
| 22. Pokrętło SEAR STATION          | 45. Wędzarka                                 |  |
| 23. Obudowa baterii                | 46. Kanał CROSSOVER                          |  |

\*Ruszt do pieczenia może się różnić w zależności od zakupionego modelu.

## Obietnica firmy WEBER

### (10 lat dobrowolnej gwarancji dla regionu EMEA)

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

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

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

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

### Dobrowolna gwarancja firmy WEBER

Firma WEBER gwarantuje Nabywcy jej produktu (lub w przypadku upominku bądź promocji osobie, dla której zakupiono produkt w charakterze upominku lub przedmiotu promocji) („Właścicielowi”), że jej produkt jest wolny od wad materiałowych i produkcyjnych przez okres dziesięcioletni (10) lat od daty zakupu, pod warunkiem zmontowania i obsługi zgodnie z dołączonym do niego podręcznikiem użytkownika. (Uwaga: W przypadku zagubienia lub utraty podręcznika użytkownika firmy WEBER, można dokonać wymiany na stronie [www.weber.com](http://www.weber.com)) Gwarancja ma zastosowanie w Europie, Afryce i na Bliskim Wschodzie (region EMEA). Firma WEBER zobowiązuje się naprawić lub wymienić część wadliwą pod względem materiału lub wykonania, z uwzględnieniem wymienionych niżej ograniczeń, zastrzeżeń i wyłączeń. W ZAKRESIE DOZWOLONYM PRZEZ ODNOŚNE PRZEPISY PRAWA NINIEJSZA GWARANCJA OBEJMUJE WYŁĄCZNIE PIERWOTNEGO NABYWCĘ I NIE MOŻE ZOSTAĆ PRZENIESIONA NA KOLEJNYCH WŁAŚCICIELI, ZA WYJĄTKIEM SYTUACJI, W KTÓRYCH PRODUKT MA CHARAKTER UPOMINKU LUB PROMOCJI, JAK PODANO POWYŻEJ.

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

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

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

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

### Obowiązki Właściciela wynikające z niniejszej dobrowolnej gwarancji/Wyłączenie gwarancji

Aby zapewnić bezproblemowe objęcie gwarancją, ważne jest (ale niewymagane) zarejestrowanie produktu WEBER na stronie internetowej [www.weber.com](http://www.weber.com). Należy ponadto zachować oryginalny dowód zakupu i/lub fakturę, ponieważ dowód zakupu jest wymagany do objęcia gwarancją. Przed przystąpieniem do rozpatrywania wniosku gwarancyjnego firma WEBER będzie wymagać również zdjęć domniemanej wady oraz numeru seryjnego grilla. Rejestracja produktu WEBER potwierdza objęcie gwarancją i zapewnia bezpośrednio połączenie z firmą WEBER w razie konieczności skontaktowania się firmy z Właścicielem. Powyższa dobrowolna gwarancja ma zastosowanie jedynie w przypadku, gdy Właściciel odpowiednio dba o produkt firmy WEBER, postępując zgodnie z wszystkimi instrukcjami montażu, użytkowania i konserwacji zapobiegawczej, podanymi w dołączonym podręczniku użytkownika, chyba że Właściciel jest w stanie udowodnić, że wada materiałowa lub awaria są niezależne od nieprzeżerzenia wyżej wymienionych obowiązków. Jeżeli Właściciel mieszka w regionie przybrzeżnym lub korzysta z produktu ustawionego w pobliżu basenu, zestaw czynności konserwacyjnych obejmuje regularne mycie i optukiwanie zewnętrznych powierzchni produktu, zgodnie z tym, co podano w podręczniku użytkownika.

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

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

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

### Rozpatrywanie wniosku gwarancyjnego

Jeżeli Właściciel uważa, że posiada część objętą niniejszą dobrowolną gwarancją, prosimy o kontakt ze sprzedawcą, u którego dokonano zakupu. W razie potrzeby można również skontaktować się z działem obsługi klienta firmy WEBER, korzystając z danych kontaktowych podanych na naszej stronie internetowej ([www.weber.com](http://www.weber.com)). Po przeanalizowaniu przypadku firma WEBER naprawi lub wymieni (zależnie od własnego uznania) wadliwą część objętą niniejszą dobrowolną gwarancją. W przypadku gdy naprawa

lub wymiana nie są możliwe, firma WEBER może zdecydować (zależnie od własnego uznania) o wymianie wadliwego grilla na nowy o równej lub większej wartości. Firma WEBER może poprosić o zwrot części w celu ich sprawdzenia, przy czym opłaty za wysyłkę będą uiszczane z góry przez Właściciela. Opłaty za wysyłkę zostaną zwrócone Właścicielowi, jeśli dana usterka będzie objęta gwarancją.

Przed skontaktowaniem się ze sprzedawcą prosimy przygotować następujące informacje:

- dowód zakupu
- zdjęcia domniemanej wady
- numer seryjny produktu

### Zrzeczenie się odpowiedzialności

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

**PO UPŁYWIE DZIESIĘCIOLETNIEGO (10-LETNIEGO) OKRESU NINIEJSZEJ DOBROWOLNEJ GWARANCJI NIE MAJĄ ZASTOSOWANIA ŻADNE GWARANCJE. FIRMA WEBER NIE JEST ZWIĄZANA ŻADNYMI INNYMI GWARANCJAMI (TAKIMI JAK „GWARANCJE ROZSZERZONE”) UDZIELONYMI PRZEZ JAKIEKOLWIEK OSOBY, W TYM HANDLOWCÓW LUB DETALISTÓW, W ODNIESIENIU DO JAKIEGOKOLWIEK PRODUKTU. WYŁĄCZNYM ŚRODKIEM ZARADCZYM WYNIKAJĄCYM Z NINIEJSZEJ DOBROWOLNEJ GWARANCJI JEST NAPRAWA LUB WYMIANA CZĘŚCI LUB PRODUKTU.**

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

**CZĘŚCI I AKCESORIA WYMIENIONE W RAMACH NINIEJSZEJ DOBROWOLNEJ GWARANCJI SĄ OBJĘTE GWARANCJĄ TRWAJĄCĄ TYLKO DO KOŃCA WYŻEJ WSPOMNIANEGO POZZĄTKOWEGO DZIESIĘCIOLETNIEGO (10-LETNIEGO) OKRESU GWARANCJI DOBROWOLNEJ.**

**OGRANICZENIE TO NIE MA ZASTOSOWANIA W PRZYPADKU ZAMIERZONEGO I RAŻĄCEGO ZANIEDBANIA I W PRZYPADKU SZKODY DLA ŻYCIA LUB ZDROWIA LUDZKIEGO LUB OBRAŻENIA CIAŁA Z WINY FIRMY WEBER LUB JEJ PRZEDSTAWICIELI PRAWNYCH BĄDŹ AGENTÓW.**

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

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

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

# ZALECENIA DOTYCZĄCE GAZU

Grill gazowy WEBER umożliwia przyrządzanie potraw, grillowanie, pieczenie i wypiekanie, w sposób, który trudno powielić w urządzeniach kuchennych. Zamknięta pokrywa i szyny aromatyzujące FLAVORIZER nadają potrawom niepowtarzalny świeży aromat.

Instalacja gazowa na ciekły propan (LP) jest łatwa w użyciu i zapewnia większą kontrolę procesu pieczenia niż w przypadku węgla drzewnego.

- Niniejsze instrukcje przedstawiają minimalne wymagania dotyczące montażu grilla gazowego WEBER. Przed użyciem grilla WEBER należy uważnie przeczytać instrukcje. Nieprawidłowo przeprowadzony montaż jest niebezpieczny.
- Grill nie jest przeznaczony do użytku przez dzieci.
- Nie należy podłączać do instalacji gazu ziemnego (gaz miejski). Zawory i dysze są przeznaczone tylko do użytku z ciekłym propanem.
- Do grilla gazowego nie należy wkładać węgla drzewnego i brykietów.
- Jeśli obowiązują lokalne przepisy dotyczące "wbudowanych" grillów gazowych, należy ich przestrzegać. Instalacja musi być zgodna z lokalnymi przepisami lub w razie ich braku z obowiązującymi przepisami krajowymi.
- Grill jest przeznaczony do pracy pod nominalnym ciśnieniem właściwym dla zatwierdzonych w danym kraju niskociśnieniowych węży i reduktorów. Właściwe ciśnienia robocze gazu podane w milibarach znajdują się w tabeli rodzaju i ciśnienia gazu.
- W Wielkiej Brytanii, urządzenie należy wyposażyć w reduktor zgodny z BS 3016, o nominalnej mocy wyjściowej 37 milibarów (dostarczany z grillem.)
- Używać butli z ciekłym propanem o pojemności minimum 10 kg.
- Należy unikać wyginania przewodu.
- Długość przewodu nie może przekraczać 1,5 metra.
- Zalecamy wymianę przewodu gazowego grilla gazowego WEBER co 5 lat. W niektórych krajach mogą obowiązywać przepisy nakazujące wymianę węża gazowego częściej niż co 5 lat. W takim przypadku te przepisy mają pierwszeństwo.
- Nie należy modyfikować elementów uszczelnionych przez producenta.
- Wszystkie modyfikacje urządzenia mogą być niebezpieczne.
- Można używać tylko zatwierdzonego w danym kraju niskociśnieniowego węża i reduktora.
- Wymieniać zespoły regulatorów ciśnienia i przewodów na te zalecane przez producenta urządzeń gazowych przeznaczonych do użytku na zewnątrz. ♦

## OBSŁUGA

- ⚠ **OSTRZEŻENIE: grilla należy używać tylko na zewnątrz w miejscu z dobrą wentylacją. Nie należy używać grilla w garażu, budynku, krytym pasażu i innym zamkniętym miejscu.**
- ⚠ **OSTRZEŻENIE: utrzymywać otwory wentylacyjne obudowy butli niezastonięte i wolne od zanieczyszczeń.**
- ⚠ **OSTRZEŻENIE: grilla gazowego WEBER nie wolno używać pod wiszącą konstrukcją palną.**
- ⚠ **OSTRZEŻENIE: nie wolno używać grilla, jeśli jego górna, dolna, tylna lub boczna część znajduje się w odległości mniejszej niż 24 cale (610 mm) od materiałów palnych.**
- ⚠ **OSTRZEŻENIE: w czasie grillowania ruszt do pieczenia nagrzewa się. Nie należy pozostawiać grilla bez nadzoru.**
- ⚠ **OSTRZEŻENIE: wszystkie przewody elektryczne i przewody doprowadzające paliwo należy przechowywać z dala od rozgrzanych powierzchni.**
- ⚠ **OSTRZEŻENIE: w miejscu grillowania nie mogą znajdować się palne opary i płyny takie jak benzyna, alkohol, itp. oraz materiały palne.**
- ⚠ **OSTRZEŻENIE: nie wolno przechowywać dodatkowej (zapasowej) butli z ciekłym propanem pod grillem gazowym WEBER lub w jego pobliżu.**
- ⚠ **OSTRZEŻENIE: utrzymywać otwory wentylacyjne obudowy butli niezastonięte i wolne od zanieczyszczeń.**
- ⚠ **OSTRZEŻENIE: gdy urządzenie gazowe przeznaczone do użytku zewnętrznego nie jest używane, należy wyłączyć gaz przy butli z ciekłym propanem.**
- ⚠ **OSTRZEŻENIE: butle z ciekłym propanem należy przechowywać na zewnątrz w miejscu niedostępnym dla dzieci. Nie wolno przechowywać butli z gazem w budynku, garażu i innym zamkniętym pomieszczeniu.**

- ⚠ **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). ♦**

## PRZECHOWYWANIE I/LUB NIEUŻYTKOWANIE

- Jeżeli grill gazowy WEBER nie jest używany, należy odłączyć zawór butli gazowej.
- Butlę z ciekłym propanem należy przechowywać na zewnątrz w miejscu z dobrą wentylacją i niedostępnym dla dzieci. Odłączonych butli z ciekłym propanem nie można przechowywać w budynkach, garażach i innych zamkniętych pomieszczeniach.
- Należy sprawdzić, czy miejsce pod panelem sterowania i misą ociekową jest wolne od zanieczyszczeń, które mogą utrudnić przepływ powietrza.
- Należy również sprawdzić, czy siatki chroniące przed insektami nie są zapchane. (Patrz "KONSERWACJA/ KONSERWACJA COROCZNA".) ♦

## ZALECENIA DOTYCZĄCE GAZU

### WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE BEZPIECZNEJ OBSŁUGI BUTLI Z CIEKŁYM PROPANEM

- Ciekły propan (LP) to produkt na bazie ropy naftowej tak jak benzyna i gaz ziemny. Gaz propanowy to gaz o normalnej temperaturze i ciśnieniu. Przy średnim ciśnieniu, wewnątrz butli, znajduje się ciekły propan. Po uwolnieniu ciśnienia, ciecz wyparowuje i staje się gazem.
- Gaz propanowy ma podobny zapach do gazu ziemnego. Należy być świadomym tego zapachu.
- Gaz propanowy jest cięższy od powietrza. Ulatniający się gaz propanowy może gromadzić się w dolnych przestrzeniach i uniemożliwiać dyspersję.
- Butlę gazową należy zawsze transportować, instalować i przechowywać w pozycji pionowej. Należy uważać, aby nie upuścić butli z ciekłym propanem i należy obchodzić się z nią ostrożnie.
- Nigdy nie należy przechowywać lub transportować butli gazowej w temperaturach przekraczających 51°C (zbyt wysoka temperatura, aby chwycić butlę ręką - na przykład: nie należy pozostawiać butli w samochodzie w upalny dzień).
- Obchodzić się z pustymi butlami z ciekłym propanem w taki sam sposób jak z pełnymi. Nawet jeżeli butla z ciekłym propanem wydaje się pusta, w butli nadal może znajdować się gaz pod ciśnieniem. Zawsze należy zamknąć zawór butli przed jej odłączeniem.
- Nie należy używać uszkodzonej butli z gazem. Powyginana lub zardzewiała butla z ciekłym propanem lub butla z uszkodzonym zaworem może być niebezpieczna i należy ją natychmiast wymienić na nową.
- Miejsce, w którym przewód łączy się z butlą należy sprawdzić pod kątem nieszczelności przy każdym podłączeniu butli. Na przykład, należy sprawdzić połączenie po każdym napełnieniu butli.
- Należy sprawdzić, czy reduktor został zamocowany tak, że mały otwór odpowietrzający został skierowany w dół tak, aby nie zbierał wody. Ten odpowietrznik powinien być wolny od zanieczyszczeń, tłuszczu, insektów, itp. ♦

KRAJ	TYP I CIŚNIENIE GAZU
Bułgaria, Cypr, Czechy, Dania, Estonia, Finlandia, Węgry, Islandia, Łotwa, Litwa, Malta, Holandia, Norwegia, Rumunia, Słowacja, Słowenia, Szwecja, Turcja	I <sub>3</sub> B/P — 30 mbar
Belgia, Francja, Grecja, Irlandia, Włochy, Luksemburg, Portugalia, Hiszpania, Szwajcaria, Wielka Brytania	I <sub>3</sub> — 28–30 / 37 mbar
Polska	I <sub>3</sub> P — 37 mbar
Austria, Niemcy	I <sub>3</sub> B/P — 50 mbar

DANE ZUŻYCIA				
	Propan kW	Butan kW	Propan g/godz.	Butan g/godz.
<b>SUMMIT 620</b>	21,1	24,0	1508	1747
<b>SUMMIT 660</b>	25,8	29,4	1844	2139
<b>SUMMIT 670</b>	29,3	33,4	2094	2431
<b>System grillowania</b>	33,7	38,3	2409	2787

ROZMIAR SZCZELINY ZAWORU				
	Gaz LPG			
	I <sub>3</sub> B/P — 30 mbar	I <sub>3</sub> — 28–30 / 37 mbar	I <sub>3</sub> B/P — 50 mbar	
<b>ZAWORY PALNIKA GŁÓWNEGO</b>				
<b>SUMMIT 620</b>	0,89	0,85	0,86	
<b>SUMMIT 660</b>	0,89	0,85	0,86	
<b>SUMMIT 670</b>	0,89	0,85	0,86	
<b>System grillowania</b>	0,89	0,85	0,86	
<b>ZAWÓR PALNIKA BOCZNEGO</b>				
<b>SUMMIT 620</b>	0,98	0,94	0,85	
<b>SUMMIT 660</b>	Nd.	Nd.	Nd.	
<b>SUMMIT 670</b>	0,98	0,94	0,85	
<b>System grillowania</b>	1,39 i 0,44	1,33 i 0,43	1,23 i 0,40	
<b>ZAWÓR DO OPALANIA</b>				
<b>SUMMIT 620</b>	Nd.	Nd.	Nd.	
<b>SUMMIT 660</b>	0,91	0,85	0,79	
<b>SUMMIT 670</b>	0,91	0,85	0,79	
<b>System grillowania</b>	0,91	0,85	0,79	
<b>ZAWÓR PALNIKA DO WĘDZENIA</b>				
<b>SUMMIT 620</b>	Nd.	Nd.	Nd.	
<b>SUMMIT 660</b>	0,74	0,70	0,66	
<b>SUMMIT 670</b>	0,74	0,70	0,70	
<b>System grillowania</b>	0,74	0,70	0,70	
<b>ZAWÓR PALNIKA PODCZERWIENI</b>				
<b>SUMMIT 620</b>	Nd.	Nd.	Nd.	
<b>SUMMIT 660</b>	0,94	0,86	0,82	
<b>SUMMIT 670</b>	0,94	0,86	0,86	
<b>System grillowania</b>	0,94	0,86	0,86	

### WYMIANA WĘŻA, REDUKTORA I ZAWORU

⚠ **WAŻNA UWAGA:** Zalecamy wymianę zespołu węża gazowego w grillu WEBERa co 5 lat. W niektórych krajach mogą obowiązywać przepisy nakazujące wymianę węża gazowego częściej niż co 5 lat. W takim przypadku te przepisy mają pierwszeństwo.

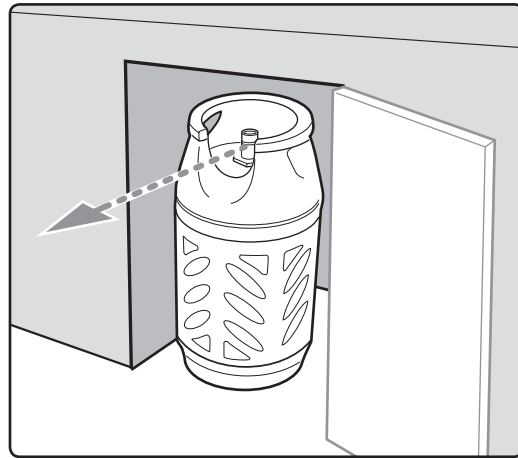
⚠ W celu wymiany zespołu węża gazowego z reduktorem i zaworem prosimy skontaktować się z regionalnym przedstawicielem ds. obsługi klienta za pośrednictwem naszej strony internetowej. Prosimy zalogować się na [www.weber.com](http://www.weber.com).

## MONTAŻ BUTLI

### Należy kupić napętnioną butlę gazową od dostawcy gazu

Używać butli ciekłym propanem o pojemności minimum 10 kg. Butlę należy zawsze transportować, instalować i przechowywać w pozycji pionowej. Nigdy nie należy pozwolić, aby butla spadła lub była obsługiwana bez zachowania ostrożności. Nigdy nie należy przechowywać butli w miejscach, w których temperatura przekracza 51 °C (zbyt gorąca butla, aby dotknąć ją ręką). Na przykład, nie należy pozostawiać butli w samochodzie w upalne dni. (Patrz: "WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE BEZPIECZNEJ OBSŁUGI BUTLI Z CIEKŁYM PROPANEM").

- A) Umieścić butlę na ziemi w obudowie butli.
- B) Ustawić butlę z ciekłym propanem tak, aby otwór zaworu znajdował się z przodu grillu gazowego WEBER. ♦



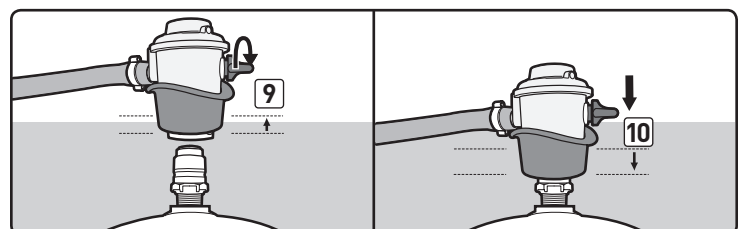
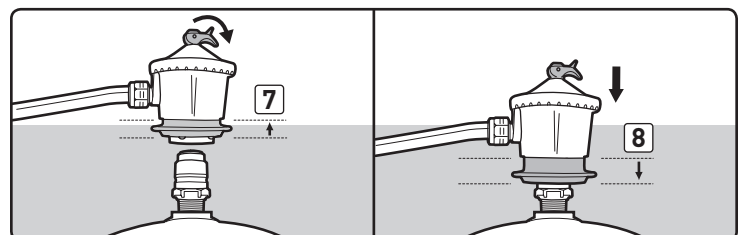
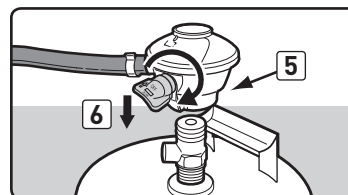
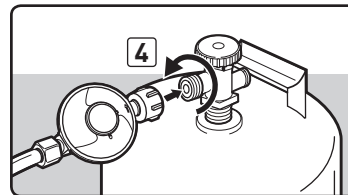
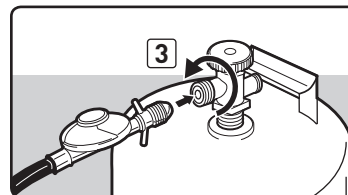
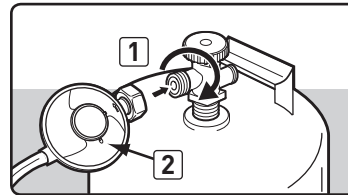
## PODŁĄCZENIE BUTLI GAZOWEJ Z CIEKŁYM PROPANEM

### ⚠ Ostrzeżenie: Należy sprawdzić, czy zawór butli z ciekłym propanem jest zakręcony.

- A) Podłączyć butlę z ciekłym propanem.

Niektóre reduktory są wyposażone w przycisk włączenia i wyłączenia, inne posiadają nakrętkę z gwintem lewostronnym, która jest podłączana do nakrętki z zaworu butli. Należy postępować zgodnie z określonymi instrukcjami podłączenia reduktora przedstawionymi w oparciu o typ reduktora.

- a) Przykręcić łącznik reduktora do zbiornika obracając w lewo (1). Ustawić reduktor tak, aby otwór odpowietrzający (2) był skierowany w dół.
- b) Przykręcić łącznik reduktora do zbiornika obracając w lewo (3) (4).
- c) Obrócić dźwignię reduktora (5) w prawo, w pozycję wyłączenia. Wcisnąć reduktor na zawór zbiornika, tak aby zatrzasnął się na miejscu (6).
- d) Upewnić się, że dźwignia reduktora znajduje się w pozycji wyl. Wsunąć kotłierz na reduktor (7) (9). Umieścić reduktor na zaworze zbiornika i utrzymać ciśnienie. Przesunąć kotłierz do pozycji zamkniętej (8) (10). Jeżeli reduktor nie znajdzie się na miejscu, powtórzyć procedurę. ♦



## ZALECENIA DOTYCZĄCE GAZU

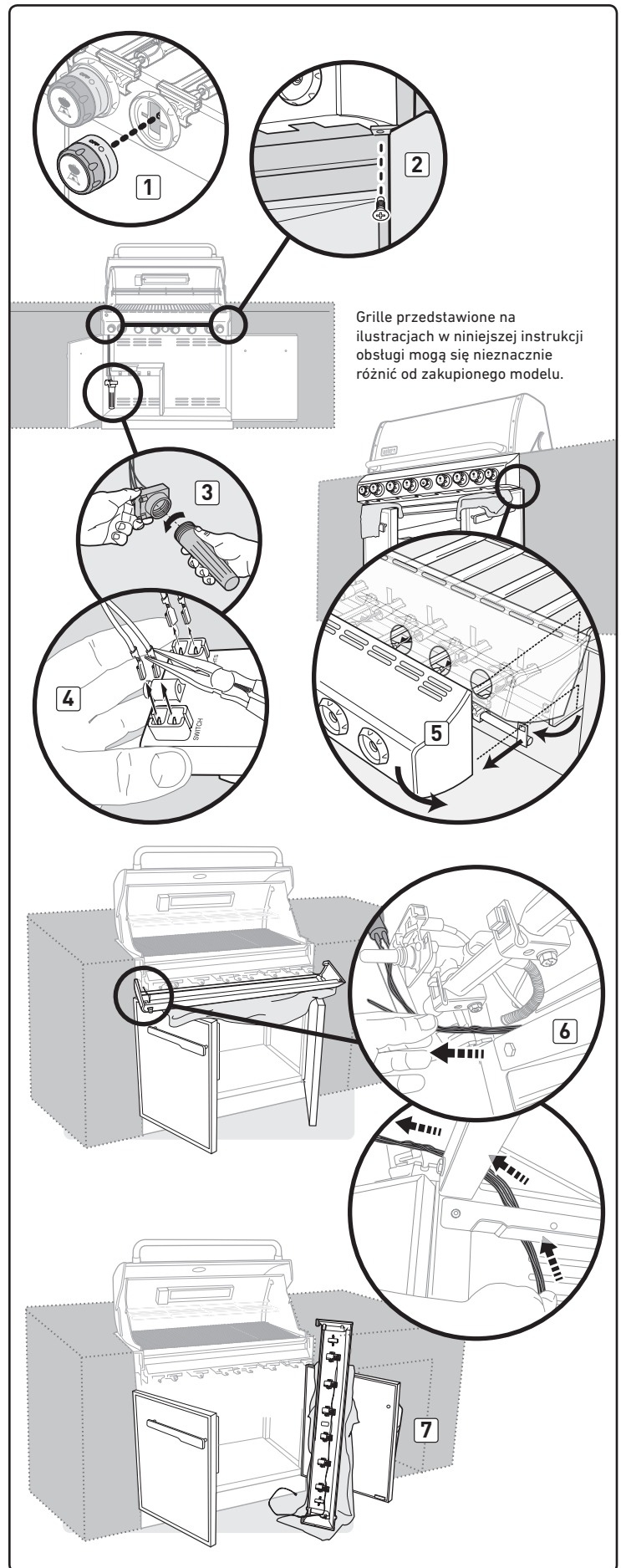
### PRZYGOTOWANIE DO KONTROLI SZCZELNOŚCI

**⚠ OSTRZEŻENIE:** Połączenia gazowe grilla gazowego SUMMIT zostały przetestowane fabrycznie. Zalecamy jednak przeprowadzenie kontroli pod kątem wycieków wszystkich połączeń gazowych przed użyciem grilla gazowego SUMMIT.

#### Demontaż panelu sterowania

Niezbędne narzędzia: Wkrętak, szczypce i ręczniki.

- A) Wymontować pokrętła sterowania palnika (1).
- B) Otworzyć obie pary drzwi. Za pomocą wkrętaka odkręcić śruby od spodu panelu sterowania (2).
- C) Podnieść i wyjąć obudowę baterii znajdującą się wewnątrz szafki grilla (3).
- D) Za pomocą precyzyjnych szczypiec odłączyć końcówki przewodów od górnej części obudowy baterii (4). Nie ciągnąć za przewody; wyjąć je, pociągając za końcówki przewodów.
- E) Potożyć rączniki na górze obu zespołów drzwi.  
**Zabezpieczyć to panel sterowania i zespoły drzwi przed porysowaniem podczas następných etapów.**
- F) Pochylić dolną część panelu sterowania do przodu. Nieznacznie podnieść (5) i obrócić powierzchnią czołową w dół, aby oprzeć na górze zespołów drzwi. **(Należy uważać, aby nie uszkodzić ani nie odłączyć przewodów od diod LED panelu sterowania.)**
- G) Ostrożnie wyciągnąć przewody z wnętrza szafki grilla (6).
- H) Całkowicie otworzyć prawe drzwi. Potożyć panel sterowania na podłodze, opierając na rączniku ostaniającym zespół prawych drzwi (7).



## SPRAWDZANIE POD KĄTEM WYCIEKÓW GAZU

### ⚠ NIEBEZPIECZEŃSTWO

Do sprawdzenia pod kątem wycieków gazu nie należy używać otwartych źródeł ognia. Należy upewnić się, że w obszarze sprawdzania pod kątem wycieków nie znajdują się iskry i otwarte źródła ognia. Iskry lub otwarty ogień może być przyczyną pożaru lub wybuchu i doprowadzić do poważnych obrażeń ciała, śmierci i uszkodzenia własności.

⚠ **OSTRZEŻENIE:** Za każdym razem po odłączeniu i ponownym podłączeniu instalacji gazowej, należy sprawdzić instalację pod kątem wycieków.

*Uwaga: Wszystkie fabryczne połączenia zostały dokładnie sprawdzone pod kątem wycieku gazu. Palniki zostały przetestowane pod kątem zapalania. Jednak w celu zapewnienia bezpieczeństwa, przed użyciem grilla WEBER należy ponownie sprawdzić wszystkie łącznie pod kątem szczelności. Instalacja gazowa mogła poluzować się lub uszkodzić podczas transportu i przenoszenia.*

⚠ **OSTRZEŻENIE:** Należy przeprowadzić procedurę sprawdzenia pod kątem szczelności, nawet jeżeli grill został zmontowany przez sprzedawcę lub w sklepie.

*Uwaga: Ponieważ niektóre roztwory przeznaczone do sprawdzania wycieków, w tym woda i mydło mogą w nieznacznym stopniu przyczynić się do powstawania korozji, po przeprowadzonej kontroli należy przepłukać wszystkie połączenia wodą.*

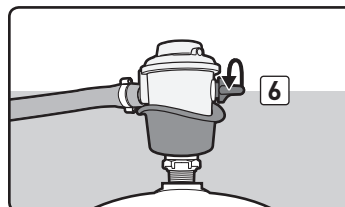
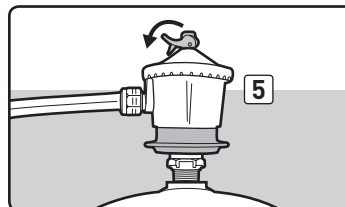
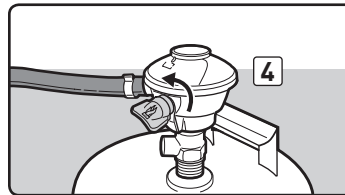
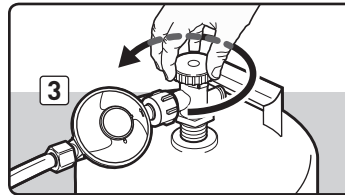
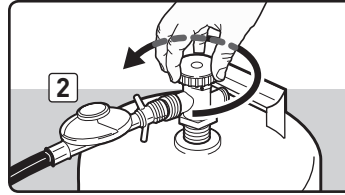
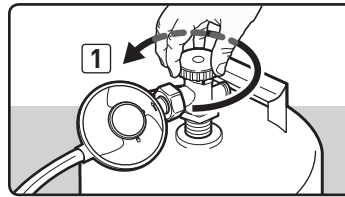
Jeżeli grill jest wyposażony w boczny palnik, należy sprawdzić, czy boczny palnik jest wyłączony.

W celu przeprowadzenia kontroli pod kątem wycieków, należy: otworzyć zawór butli odkręcając zawór butli ręcznie w lewo.

⚠ **OSTRZEŻENIE:** Nie należy zapalać palników podczas kontroli.

Niezbędne narzędzia: roztwór wody z mydłem oraz szmata lub szcztotka.

- A) Zmieszać wodę i mydło.
- B) Włączyć butlę wykorzystując jedną z odpowiednich opcji w oparciu o typ butli i regulatora.
  - a) Odkręcić zawór butli w prawo (1) (2) (3).
  - b) Obrócić dźwignię reduktora w lewo w pozycję włączenia (4).
  - c) Przesunąć dźwignię reduktora do pozycji wł. (5) (6).
- C) Sprawdzić pod kątem wycieków przez zwilżenie łącznie za pomocą mydła i wody i obserwować pod kątem pojawiania się pęcherzyków. Formowanie pęcherzyków lub wzrost pęcherzyków oznacza obecność wycieku. W przypadku stwierdzenia wycieku, należy wyłączyć doprowadzenie gazu i dokręcić mocowanie. Ponownie włączyć doprowadzenie gazu i ponownie sprawdzić za pomocą roztworu wody z mydłem. Jeżeli wyciek nadal się utrzymuje, należy skontaktować się z przedstawicielem działu obsługi klienta w swoim miejscu zamieszkania korzystając z danych kontaktowych na naszej stronie internetowej. Zarejestruj się na stronie [www.weber.com](http://www.weber.com).
- D) Po zakończeniu kontroli szczelności, odłączyć zasilanie gazowe i przepłukać połączenia za pomocą wody. ♦



## ZALECENIA DOTYCZĄCE GAZU

### Sprawdzić

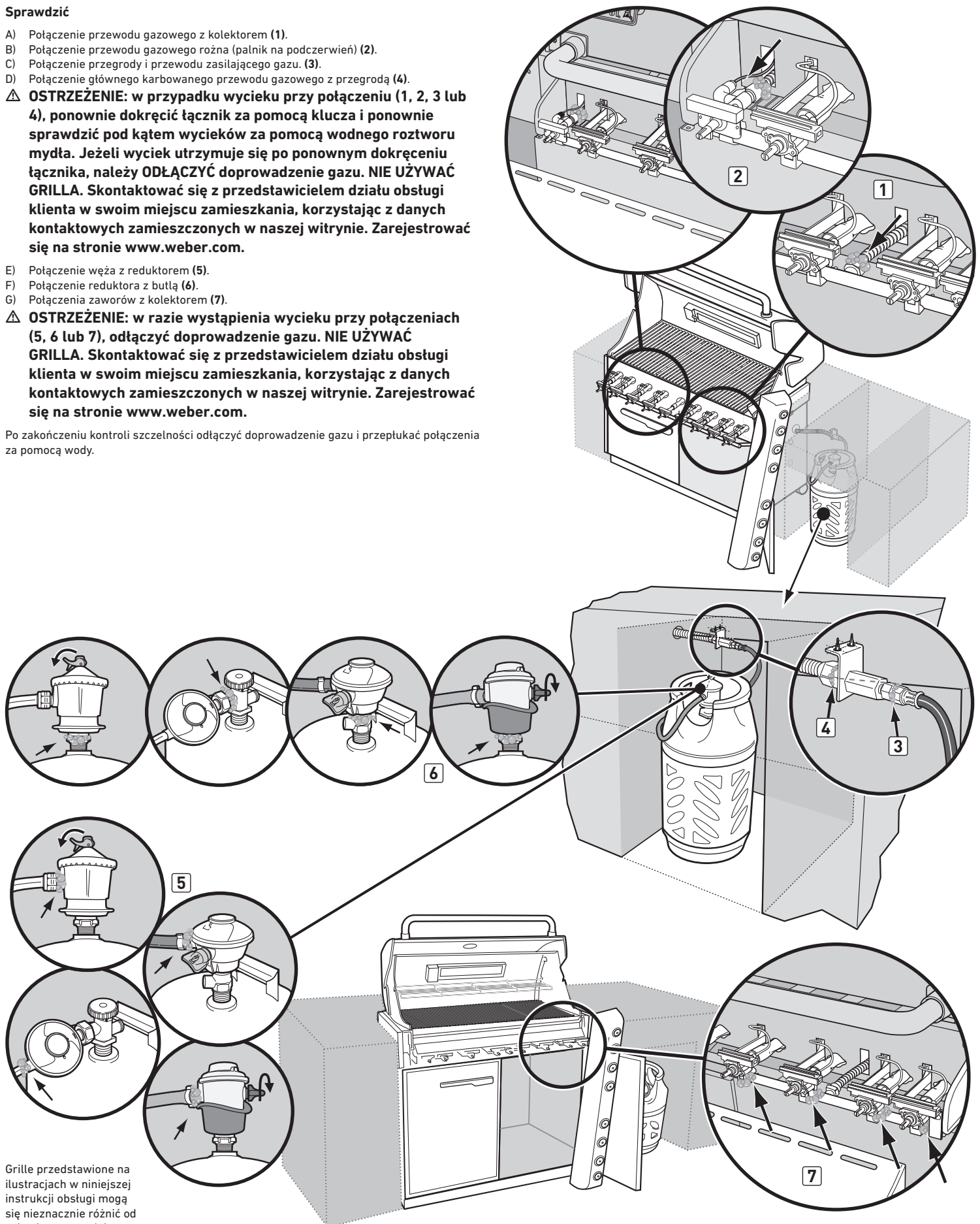
- A) Połączenie przewodu gazowego z kolektorem (1).
- B) Połączenie przewodu gazowego rożna (palnik na podczerwień) (2).
- C) Połączenie przegrody i przewodu zasilającego gaz. (3).
- D) Połączenie głównego karbowanego przewodu gazowego z przegrodą (4).

**⚠ OSTRZEŻENIE:** w przypadku wycieku przy połączeniu (1, 2, 3 lub 4), ponownie dokręcić łącznik za pomocą klucza i ponownie sprawdzić pod kątem wycieków za pomocą wodnego roztworu mydła. Jeżeli wyciek utrzymuje się po ponownym dokręceniu łącznika, należy **ODŁĄCZYĆ** doprowadzenie gazu. **NIE UŻYWAĆ GRILLA.** Skontaktować się z przedstawicielem działu obsługi klienta w swoim miejscu zamieszkania, korzystając z danych kontaktowych zamieszczonych w naszej witrynie. Zarejestrować się na stronie [www.weber.com](http://www.weber.com).

- E) Połączenie węża z reduktorem (5).
- F) Połączenie reduktora z butlą (6).
- G) Połączenia zaworów z kolektorem (7).

**⚠ OSTRZEŻENIE:** w razie wystąpienia wycieku przy połączeniach (5, 6 lub 7), odłączyć doprowadzenie gazu. **NIE UŻYWAĆ GRILLA.** Skontaktować się z przedstawicielem działu obsługi klienta w swoim miejscu zamieszkania, korzystając z danych kontaktowych zamieszczonych w naszej witrynie. Zarejestrować się na stronie [www.weber.com](http://www.weber.com).

Po zakończeniu kontroli szczelności odłączyć doprowadzenie gazu i przepłukać połączenia za pomocą wody.



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

## FUNKCJE OŚWIETLENIA

### Ponowny montaż panelu sterowania

- A) Aby ponownie zamontować zespół panelu sterowania, wykonać w kolejności odwrotnej czynności opisane wcześniej w punkcie "Demontaż panelu sterowania".  
 B) Sprawdzić prawidłowe podłączenie przewodów. Patrz "FUNKCJE OŚWIETLENIA".

**⚠ OSTRZEŻENIE:** Przed użyciem grilla należy sprawdzić, czy wszystkie części zostały zmontowane i czy oprzyrządowanie zostało prawidłowo dokręcone. Jeżeli użytkownik nie będzie postępował zgodnie z ostrzeżeniami, może to doprowadzić do pożaru, wybuchu lub uszkodzenia elementu konstrukcyjnego i spowodować poważne obrażenia ciała lub śmierć, a także uszkodzenia mienia. ♦

### NAPEŁNIANIE BUTLI Z CIEKŁYM PROPANEM

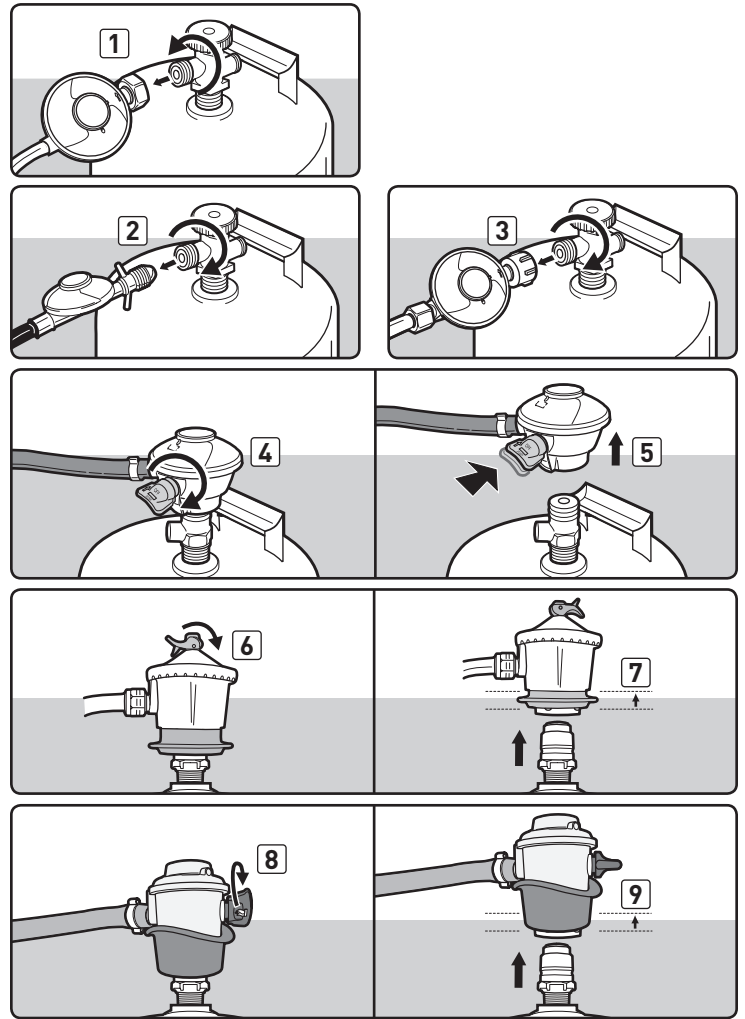
Zalecamy napełnienie butli przed jej całkowitym opróżnieniem. Należy zlecić napełnienie butli dostawcy gazu propanowego.

Demontaż butli gazowej:

- A) Odtąć instalację doprowadzenia gazu oraz zespół przewodu i reduktora od butli. Należy postępować zgodnie z określonymi instrukcjami podłączenia reduktora przedstawionymi w oparciu o typ regulatora.
- Odkręcić mocowanie reduktora od zbiornika obracając je w lewo (1).
  - Odkręcić mocowanie reduktora od zbiornika obracając je w prawo (2) (3).
  - Obrócić dźwignię reduktora w prawo (4), w pozycję wyłączenia. Nacisnąć na dźwignię reduktora, aż odłączy się od zbiornika (5).
  - Przesunąć dźwignię reduktora do pozycji wyłączonej (6) (8). Przesunąć w górę kotnierz (7) (9) w celu odłączenia od zbiornika.
- B) Wymienić pustą butlę na butlę napełnioną gazem. ♦

### PONOWNE PODŁĄCZANIE BUTLI Z CIEKŁYM PROPANEM

Patrz "PODŁĄCZENIE BUTLI GAZOWEJ Z CIEKŁYM PROPANEM". ♦



## PRZED UŻYCIEM GRILLA

### OBŚŁUGA OŚWIETLENIA DO GRILLA

Aby włączyć oświetlenie do grilla należy nacisnąć przycisk BUDZENIE. Oświetlenie posiada „czujnik nachylenia”, który włącza oświetlenie w przypadku otwarcia pokrywy grilla i gasi je w przypadku zamknięcia pokrywy grilla. Jeśli pokrywa będzie otwarta lub zamknięta przez ponad 30 minut, oświetlenie do grilla zostanie wyłączone. Aby ponownie włączyć oświetlenie, należy nacisnąć przycisk BUDZENIE (1).

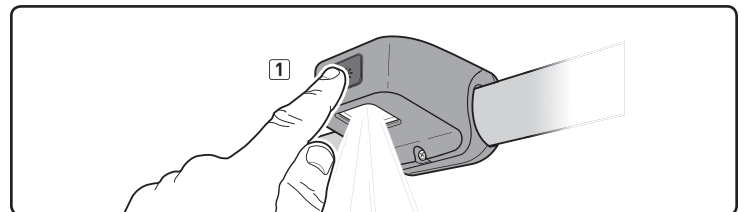
**UWAGA:** Oświetlenie nie WYŁĄCZY się po naciśnięciu przycisku BUDZENIE. ♦

### OŚWIETLANE POKRĘTŁA REGULACJI

Grill gazowy wyposażono w pokrętki regulacji z oświetleniem, które nawet przy niewielkim natężeniu światła pozwalają na precyzyjne ustawienie temperatury.

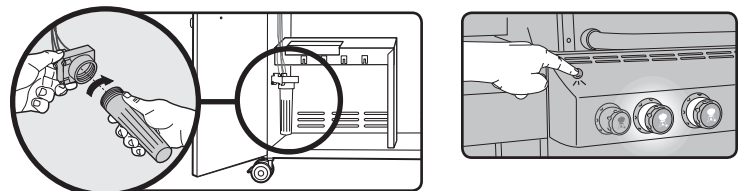
Wymagają trzech alkalicznych baterii "D". Nie należy mieszać starych i nowych baterii oraz baterii różnego typu (normalnych, alkalicznych lub akumulatorów). Obudowa baterii znajduje się wewnątrz obudowy po lewej stronie.

W celu włączenia, nacisnąć przycisk zasilania. ♦



### OKABLOWANIE OBUDOWY BATERII

1	PRZEWÓD CZARNY	
2	PRZEWÓD ZIELONY	
3	PRZEWÓD CZERWONY	
4	PRZEWÓD CZERWONY	



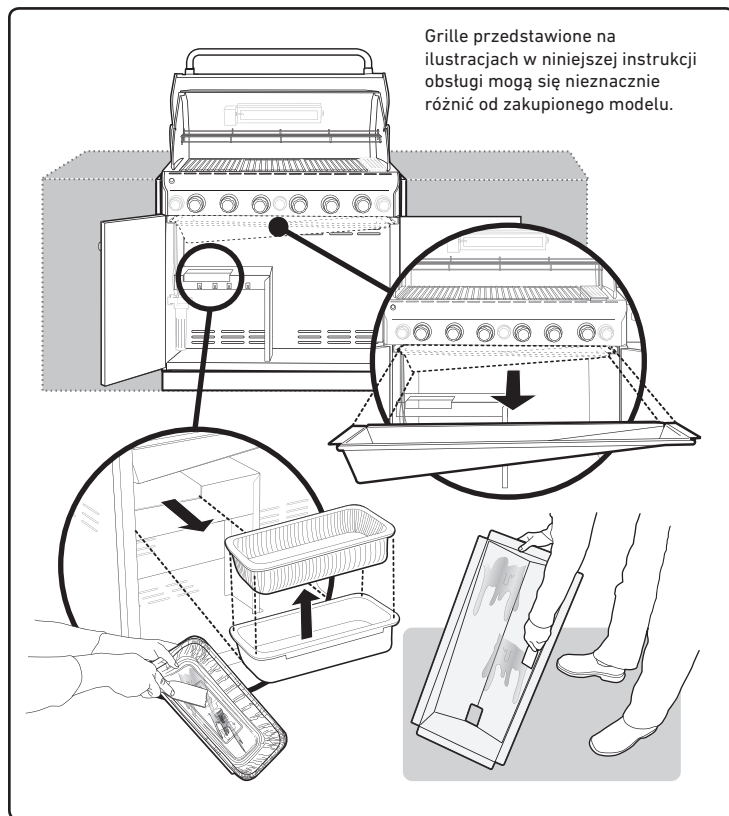
## MISA OCIEKOWA I JEDNORAZOWA TACKA NA TŁUSZCZ

Grill wyposażono w system zbierania tłuszczu. Przed każdym użyciem grilla należy sprawdzić misę ociekową i miskę na tłuszcz pod kątem nagromadzonego tłuszczu.

Usunąć nadmiar tłuszczu za pomocą plastikowej topatki; patrz rysunek. Jeśli jest to konieczne, należy umyć tackę i misę w roztworze wody i mydła, następnie wypłukać w czystej wodzie. Jeśli jest to konieczne, wymienić jednorazową miskę na tłuszcz.

**⚠ OSTRZEŻENIE:** Należy sprawdzić misę ociekową i jednorazową tackę na tłuszcz pod kątem nawarstwiania tłuszczu przed każdym użyciem. W celu uniknięcia pożaru, należy usunąć nadmiar tłuszczu. Pożar spowodowany nawarstwieniem się tłuszczu może doprowadzić do poważnych obrażeń ciała i uszkodzenia mienia.

**⚠ PRZESTROGA:** Nie należy przykrywać dolnej tacki folią aluminiową. ♦

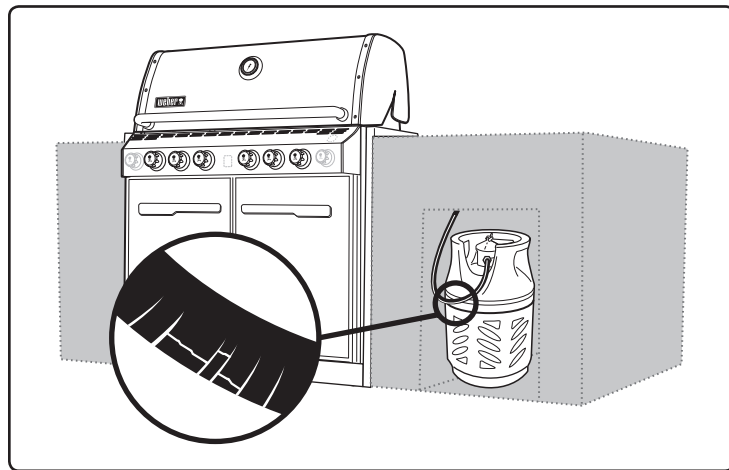


## KONTROLA PRZEWODU

Należy sprawdzić przewód pod kątem oznak pęknięcia.

**⚠ OSTRZEŻENIE:** Przed każdym użyciem grilla należy sprawdzić przewód pod kątem pęknięć, zużycia, wycięć. Jeżeli przewód jest uszkodzony, nie należy używać grilla. Przewód należy wymienić tylko na przewód zatwierdzony przez firmę WEBER. Skontaktować się z przedstawicielem działu obsługi klienta w swoim miejscu zamieszkania korzystając z danych kontaktowych na naszej stronie internetowej.

Zarejestruj się na stronie [www.weber.com](http://www.weber.com). ♦

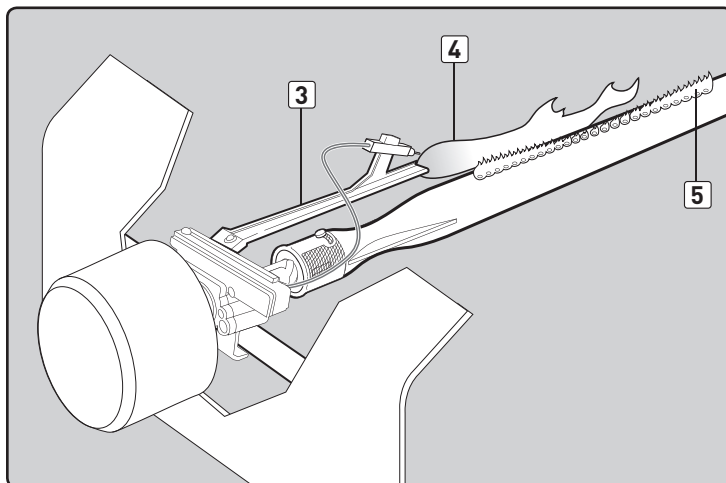
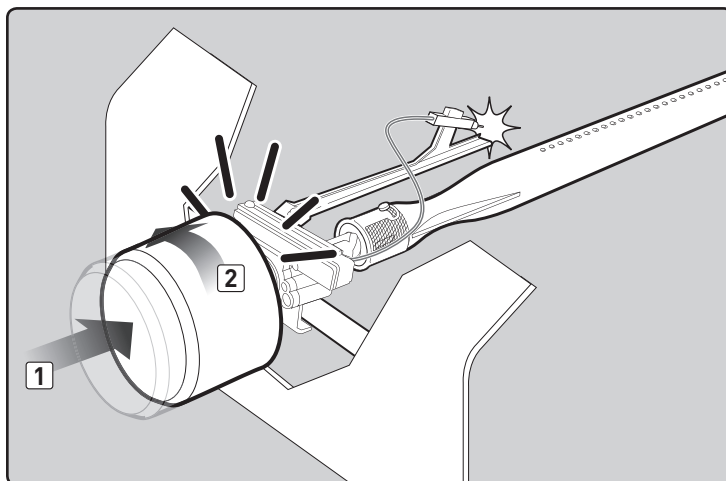


## ZAPALANIE I UŻYTKOWANIE GŁÓWNEGO PALNIKA

### ⚠ Przed zapaleniem palników należy zawsze otworzyć pokrywę.

- A) Każde pokrętko regulacji posiada wbudowaną elektrodę zapłonu. Aby wytworzyć iskrę, należy wcisnąć pokrętko regulacji (1) i ustawić w pozycji START/HI (2).
- B) Ta czynność spowoduje wytworzenie przepływu gazu i iskrę w rurze do zapalania palnika (3). Z zapalnika wydobywa się dźwięk "pstryknięcia". W rurze do zapalania palnika widoczny będzie pomarańczowy płomień 7 mm (3") - 12 mm (5"), z lewej strony palnika (4).
- C) **Po usłyszeniu "pstryknięcia" należy przytrzymać pokrętko regulacji palnika jeszcze przez dwie sekundy.** Umożliwi to całkowity wypływ gazu z rury palnika (5) i zabezpieczy zapłon.
- D) Sprawdzić przez ruszt do pieczenia, czy palnik zapalił się. Ogień powinien być widoczny. Jeżeli palnik nie zapalił się przy pierwszej próbie zapalenia, należy wcisnąć pokrętko regulacji i ustawić je w pozycji OFF. Powtórzyć procedurę zapalania.

⚠ **OSTRZEŻENIE: Jeżeli palnik nie zapalił się, należy ustawić pokrętko regulacji palnika w pozycji OFF i odczekać pięć minut, aby gaz ulotnił się przed ponowną próbą lub spróbować zapalić za pomocą zapałki.** ♦



# ZAPALANIE I UŻYTKOWANIE GŁÓWNEGO PALNIKA

## ZAPALANIE GŁÓWNEGO PALNIKA

### ⚠ NIEBEZPIECZEŃSTWO

Nieotwarcie pokrywy w czasie zapalania palnika grilla lub nie odczekanie pięciu minut na usunięcie gazu, jeżeli grill się nie rozpalił, może doprowadzić do wybuchu płomieni, który może przyczynić się do poważnych obrażeń ciała, a nawet śmierci.

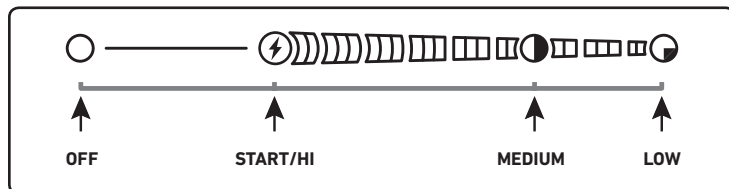
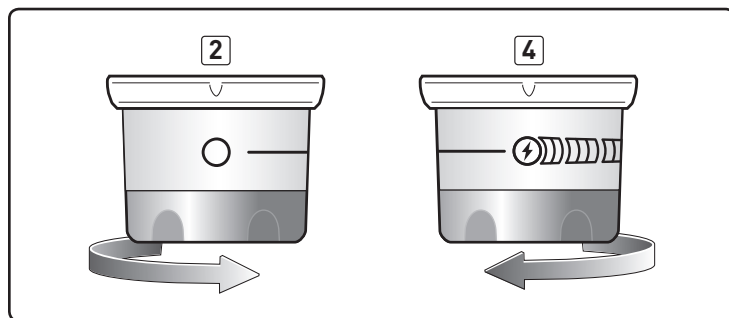
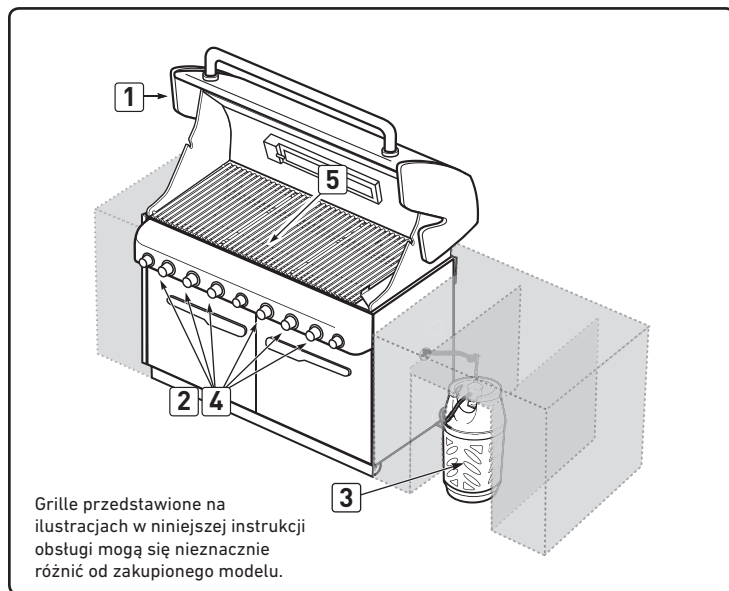
### Zapalanie iskrowe głównego palnika

*Uwaga: Każdy zapalnik iskrowy pokrętła regulacji tworzy iskrę z elektrody zapalnika w rurze do zapalania palnika. Energia niezbędna do wytworzenia iskry wytwarzana jest po wciśnięciu pokrętła regulacji i ustawieniu go w pozycji START/HI. Powoduje to zapalenie każdego palnika.*

- Otworzyć pokrywę (1).
  - Upewnić się, że wszystkie pokrętła regulacyjne palnika są wyłączone (2). (Wcisnąć pokrętło regulacji i przekręcić w prawo, aby upewnić się, że znajduje się w pozycji OFF).
- ⚠ **OSTRZEŻENIE: Pokrętła regulacyjne palnika muszą zostać ustawione w pozycji wyłączonej przed odkręceniem zaworu zbiornika butli z ciekłym propanem.**
- Włączyć butlę wykorzystując jedną z odpowiednich opcji w oparciu o typ butli i reduktora (3).
- ⚠ **OSTRZEŻENIE: Nie należy pochylać się nad otwartym grillem.**
- Wcisnąć pokrętło regulacji palnika i ustawić je w pozycji START/ HI do momentu usłyszenia pstryknięcia zapalnika - przytrzymać pokrętło regulacji jeszcze przez dwie sekundy. Ta czynność wywoła iskrę w zapalniku, rurze do zapalania palnika i następnie w głównym palniku (4).
  - Sprawdzić przez ruszt do pieczenia, czy palnik zapalił się. Ogień powinien być widoczny (5). Jeżeli palnik nie zapalił się przy pierwszej próbie zapalenia, należy wcisnąć pokrętło regulacji i ustawić je w pozycji OFF. Powtórzyć procedurę zapalania.
- ⚠ **OSTRZEŻENIE: Jeżeli palnik nie zapalił się, należy ustawić pokrętło regulacji palnika w pozycji OFF i odczekać pięć minut, aby gaz ulotnił się przed ponowną próbą lub spróbować zapalić za pomocą zapałki.** ♦

### W CELU ZGASZENIA GRILLA

Wcisnąć i ustawić każde pokrętło regulacji palnika w prawo w pozycji OFF. Wyłączyć doprowadzenie gazu. ♦



# PRZYDATNE WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE GRILLOWANIA

## RĘCZNE ZAPALANIE GŁÓWNEGO PALNIKA

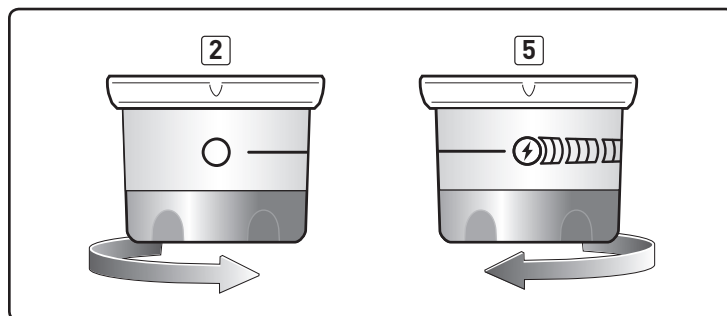
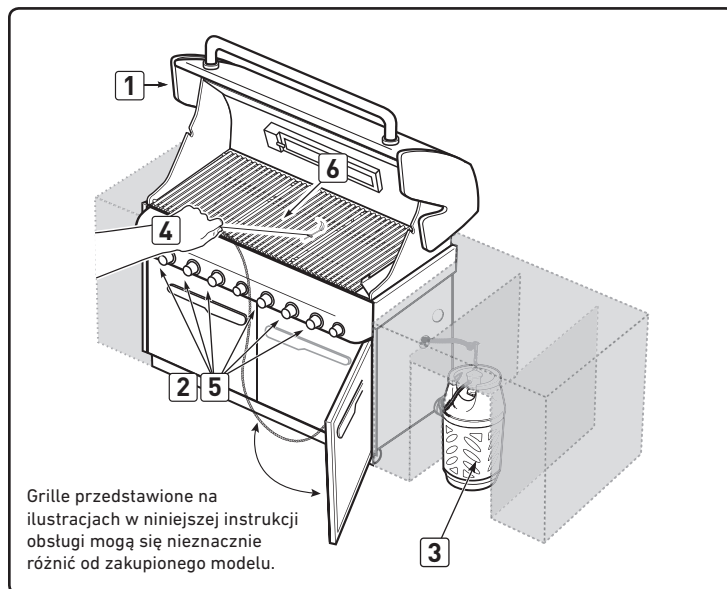
### ⚠ NIEBEZPIECZEŃSTWO

Nieotwarcie pokrywy w czasie zapalania palnika grilla lub nie odczekanie pięciu minut na usunięcie gazu, jeżeli grill się nie rozpalił, może doprowadzić do wybuchu płomieni, który może przyczynić się do poważnych obrażeń ciała, a nawet śmierci.

- A) Otworzyć pokrywę (1).
- B) Upewnić się, że wszystkie pokrętki regulacyjne palnika są wyłączone (2). (Wcisnąć każde pokrętło i przekręcić w prawo, aby upewnić się, że znajduje się w pozycji OFF).
- ⚠ **OSTRZEŻENIE: Pokrętki regulacyjne palnika muszą zostać ustawione w pozycji wyłączonej przed odkręceniem zaworu butli z ciekłym propanem.**
- C) Włączyć butlę wykorzystując jedną z odpowiednich opcji w oparciu o typ butli i reduktora (3).
- D) Włożyć zapalnik w awaryjny uchwyt na zapalnik i zapalić zapalnik.
- ⚠ **OSTRZEŻENIE: Nie należy pochylać się nad otwartym grillem.**
- E) Włożyć uchwyt na zapalnik wraz z zapaloną zapalnicą przez ruszt do pieczenia i szyny aromatyzujące FLAVORIZER w celu zapalenia wybranego palnika (4).
- F) Wcisnąć pokrętło regulacji palnika i ustawić w pozycji START/HI (5).
- G) Sprawdzić przez ruszt do pieczenia, czy palnik zapalił się. Ogień powinien być widoczny (6).
- ⚠ **OSTRZEŻENIE: Jeżeli palnik nie zapalił się, należy ustawić pokrętło regulacji palnika w pozycji OFF i odczekać pięć minut przed ponowną próbą, aby gaz zdążył się ulotnić.** ♦

### W CELU ZGASZENIA GRILLA

Wcisnąć i ustawić każde pokrętło regulacji palnika w prawo w pozycji OFF. Wytączyć doprowadzenie gazu. ♦



# METODY PRZYRZĄDZANIA POTRAW NA GRILLU

- Zawsze przed rozpoczęciem grillowania należy rozgrzać grill. Należy ustawić wszystkie palniki w pozycji HI i zamknąć pokrywę; rozgrzewać przez okres 10 minut lub do momentu uzyskania na termometrze temperatury 260°-288°C (500°-550°F).
- W celu uzyskania wspaniałe przyrządzonej potrawy za każdym razem, należy grillować przy zamkniętej pokrywie.
- Czasy grillowania w przepisach zostały podane dla temperatury 20°C (70°F) i bezwietrznej pogody lub lekkiego wiatru. Należy wydłużyć czas grillowania w przypadku niższej temperatury i wietrznej pogody lub w przypadku grillowania na wyższych wysokościach. Należy skrócić czas grillowania kiedy przyrządzamy potrawę w ekstremalnie wysokiej temperaturze na zewnątrz.
- Czas grillowania zmienia się w zależności od pogody, ilości wielkości i kształtu grillowanej potrawy.
- Temperatura grilla gazowego może być wyższa w czasie grillowania przez pierwszy kilka razy.
- Warunki grillowania mogą wymusić konieczność regulacji pokręteł palnika w celu uzyskania prawidłowej temperatury pieczenia.
- Zazwyczaj, duże kawałki mięsa wymagają dłuższego czasu grillowania na kilogram mięsa niż ma to miejsce w przypadku mniejszych kawałków mięsa. Potrawy położone na przepelnionym ruszcie do pieczenia wymagają dłuższych czasów grillowania niż ma to miejsce w przypadku nie zapelnionych rusztów. Potrawy grillowane w pojemnikach np. do pieczenia wymagają dłuższego czasu grillowania, jeżeli są grillowane w głębokich naczyniach żaroodpornych w porównaniu do potraw grillowanych w płytkich miskach do pieczenia.
- Odciąć nadmiar tłuszczu ze steków, kotletów i pieczenie, pozostawiając zaledwie 6,4 mm (¼ cala) tłuszczu. Mniejsza ilość tłuszczu ułatwia czyszczenie i jest gwarancją wyeliminowania powstawania płomieni.
- Potrawa umieszczona na ruszcie do pieczenia bezpośrednio nad palnikami może wymagać obrócenia lub przeniesienia w miejsce, gdzie temperatura jest niższa.
- Zamiast widelców do obracania i przenoszenia mięsa używać szpiciec, pozwoli to na uniknięcie straty naturalnych soków. Do przenoszenia dużych ryb używać dwóch topatek.
- W razie wystąpienia płomieni, należy wyłączyć wszystkie palniki i przenieść mięso w inne miejsce na ruszcie do pieczenia. Płomienie szybko zmniejszą się. Po zmniejszeniu płomieni, ponownie rozpalić grilla. NIGDY NIE NALEŻY UŻYWAĆ WODY DO WYGASZENIA PŁOMIENI.
- Niektóre potrawy, takie jak zapiekanki lub cienkie ryby wymagają umieszczenia w pojemniku. Tacki z folii metalowej jednorazowego użytku są bardzo wygodne, ale można również korzystać z metalowych misek z odpornymi na ciepło uchwytami.
- Zawsze należy sprawdzić, czy misa ociekowa i tacka na tłuszcz są czyste i wolne od zanieczyszczeń.
- Nie należy przykrywać misy ociekowej folią aluminiową. Uniemożliwi to ściekanie tłuszczu do tacki na tłuszcz.
- Jeżeli korzystasz z timera, timer poinformuje Cię kiedy potrawa jest "gotowa" lub o tym, że za chwilę "wypieczę się za bardzo". ♦

## ROZGRZEWANIE

Grill gazowy WEBER to urządzenie energooszczędne. Pracuje na ekonomicznej, niskiej jednostce cieplnej BTU. Rozgrzanie grilla przed rozpoczęciem grillowania jest bardzo ważne. Należy rozpać grill zgodnie z zaleceniami zawartymi w niniejszej instrukcji obsługi. W celu rozgrzania: Ustawić wszystkie główne palniki w pozycji START/HI, zamknąć pokrywę i rozgrzewać grill do momentu uzyskania na termometrze temperatury 260° i 288°C (500°F i 550°F). To zalecana temperatura grillowania. Proces rozgrzewania grilla zajmuje w przybliżeniu 10 do 15 minut w zależności od warunków takich jak temperatura na zewnątrz i wiatr.

Można wyregulować poszczególne palniki zgodnie z wymaganiami. Ustawienia pokręteł: OFF, START/HI, MEDIUM lub LOW.

*Uwaga: Warunki pieczenia, takie jak wiatr i pogoda, mogą wymusić konieczność regulacji pokręteł palnika w celu uzyskania prawidłowej temperatury pieczenia.*

*Uwaga: Jeżeli grill traci ciepło podczas grillowania, patrz rozdział Rozwiązywanie problemów w niniejszej instrukcji obsługi.*

**⚠ OSTRZEŻENIE: Nie należy przenosić grilla WEBER kiedy jest włączony lub kiedy jest gorący.**

Jeżeli paniki zgasną podczas grillowania, należy otworzyć pokrywę, wyłączyć wszystkie palniki i odczekać pięć minut przed próbą ponownego zapalenia. ♦

## GRILLOWANIE PRZY ZAMKNIĘTEJ POKRYWIE

Grillowanie odbywa się przy zamkniętej pokrywie. Zapewnia to równomierne rozłożenie ciepła. Przy zamkniętej pokrywie grill gazowy zachowuje się podobnie do konwencjonalnego piekarnika. Termometr w pokrywie wskazuje temperaturę wewnątrz grilla. Rozgrzewanie i grillowanie odbywa się przy zamkniętej pokrywie. Nie należy podnosić pokrywy — każde podniesienie pokrywy powoduje utratę ciepła. ♦

## KAPIĄCY TŁUSZCZ

Szyny aromatyzujące FLAVORIZER pozwalają na zachowanie prawidłowej ilości kapiącego tłuszczu w celu nadania smaku potrawie. Nadmierna ilość kapiącego tłuszczu gromadzi się w tacce na tłuszcz pod misą ociekową. Jednorazowe miski na tłuszcz pasują do tacki.

**⚠ OSTRZEŻENIE: Sprawdzić misę ociekową i tackę na tłuszcz pod kątem nawarstwiania tłuszczu przed każdym użyciem. W celu uniknięcia pożaru w misie ociekowej, należy usunąć nadmiar tłuszczu.** ♦

## SYSTEM FLAVORIZER

Kiedy tłuszcz z mięsa kapie na specjalnie ustawione pod kątem szyny aromatyzujące FLAVORIZER, tworzy się dym, który nadaje potrawie niepowtarzalny aromat grillowania. Dzięki wyjątkowej konstrukcji palników, szynom aromatyzującym FLAVORIZER i bezstopniowemu regulatorowi temperatury, niekontrolowane powstawanie płomieni są eliminowane, ponieważ to UŻYTKOWNIK kontroluje płomień. Z powodu wyjątkowej konstrukcji drążków szyn aromatyzujących FLAVORIZER i palników, nadmierna ilość tłuszczu jest kierowana przez misę ociekową do tacki na tłuszcz. ♦

## SEAR STATION

Grill gazowy WEBER może zostać wyposażony w palnik przeznaczony do opiekania mięsa i ryb. Palnik SEAR STATION można ustawić w pozycji ON lub OFF i można go używać razem z dwoma przylegającymi palnikami głównymi. Palnik do opiekania mięsa i palniki przylegające pozwalają na skuteczne opiekanie mięsa oraz jednocześnie wykorzystanie obszarów pieczenia ze średnią temperaturą (patrz "ZAPALENIE I UŻYTKOWANIE PALNIKA SEAR STATION"). ♦

# ZAPALANIE I UŻYTKOWANIE PALNIKA SEAR STATION

Bardzo ważną kwestią przy grillowaniu jest wybór metody grillowania dla określonej potrawy, metoda bezpośrednia i metoda pośrednia. Różnica jest prosta: można umieścić potrawę bezpośrednio nad ogniem lub rozmieścić ogień tak, aby znajdował się tylko na jednej stronie. Wybór prawidłowej metody pozwala na uzyskanie wspaniałych wyników grillowania — i jest najlepszym sposobem na zapewnienie prawidłowego wypieczenia potrawy. ♦

## GRILLOWANIE METODĄ BEZPOŚREDNIĄ

Metoda bezpośrednia jest podobna do grillowania, oznacza to, że potrawa jest przyrządzana bezpośrednio nad źródłem ciepła. W celu równego upieczenia, potrawę należy obrócić raz, w połowie czasu grillowania.

Należy korzystać z metody bezpośredniej w przypadku potraw, których upieczenie zajmuje mniej niż 25 minut: steki, kotlety, kebab, kietbaski, warzywa i inne.

Metoda bezpośrednia jest również konieczna do opiekania mięsa. Opiekanie tworzy niesamowitą chrupką skórkę, karmelizowaną strukturę w miejscu w którym mięso przylega do ruszta. Opiekanie dodaje również niewiarygodnej barwy i smaku na całej powierzchni mięsa. Po opieczeniu smak steków, kotletów, piersi kurczaka i dużych kawałków mięsa zyskuje na wartości.

Aby opiec mięso, należy umieścić je nad ogniem przy wysokiej temperaturze przez 2 do 5 minut na każdej stronie. Mniejsze kawałki wymagają krótszego czasu przypalania. Zazwyczaj po zakończeniu przypalania, grillujemy dalej w niższej temperaturze. Szybko przyrządzane potrawy można grillować z zastosowaniem metody bezpośredniej do końca; należy używać metody pośredniej w przypadku potraw wymagających dłuższego czasu przyrządzania.

Aby ustawić grill gazowy na grillowanie metodą bezpośrednią, należy rozgrzać grill przy wszystkich palnikach w pozycji HI. Położyć potrawę na ruszcie do pieczenia, następnie ustawić wszystkie palniki na temperaturę podaną w przepisie. Zamknąć pokrywę grilla i podnosić tylko do obrócenia potrawy lub w celu sprawdzenia stopnia wypieczenia na końcu zalecanego czasu grillowania. ♦

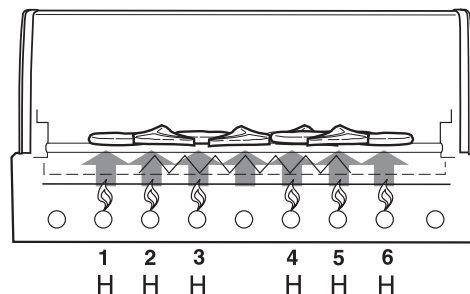
## GRILLOWANIE METODĄ POŚREDNIĄ

Metoda pośrednia jest podobna do pieczenia, ale nadaje jedzeniu teksturę, smak i wygląd potrawy grillowanej, jakich nie uzyska się w normalnym piekarniku. Aby ustawić grillowanie metodą pośrednią, palniki gazowe muszą się palić po obydwu stronach potrawy, a nie bezpośrednio pod nią. Temperatura wzrasta, odbija się od pokrywy i powierzchni wewnętrznych grilla i krąży powoli i równo przypiekając potrawę ze wszystkich stron, podobnie jak w przypadku konwencjonalnego piekarnika, nie ma potrzeby obracania potrawy.

Korzystać z metody pośredniej w przypadku potraw, które wymagają pieczenia przez okres 25 minut lub dłuższy lub potraw bardzo delikatnych, w przypadku których bezpośrednie wystawienie na ciepło może przyczynić się do ich wysuszenia lub przypalenia. Na przykład pieczeń, żeberka, cały kurczak, indyk i inne duże kawałki mięsa oraz delikatne filety rybne.

Aby ustawić grill gazowy na grillowanie metodą pośrednią, należy rozgrzać grill przy wszystkich palnikach w pozycji HI. Następnie należy ustawić palniki po obydwu stronach potrawy na temperaturę podaną w przepisie i wyłączyć palnik(-i) znajdujące się bezpośrednio pod potrawą. W celu uzyskania najlepszych rezultatów z grillowania tą metodą, należy umieścić pieczeń, drób lub duże kawałki mięsa na ramie do pieczenia na jednorazowej tacce foliowej. W przypadku dłuższych czasów grillowania, należy dołączyć wody do tacki dla zachowania ściekającego tłuszczu. Ściekający tłuszcz można wykorzystać do przyrządzania sosów. ♦

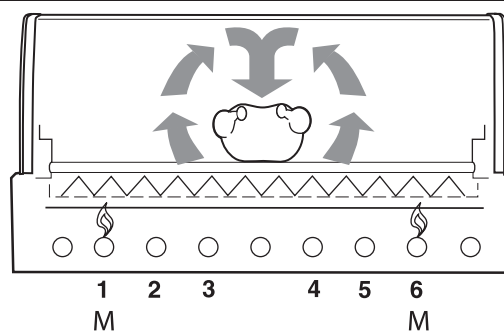
### 6 PALNIKÓW



### METODA BEZPOŚREDNIA

Potrawa jest umieszczona na rusztach do pieczenia bezpośrednio nad działającymi palnikami.

### 6 PALNIKÓW



### METODA POŚREDNIA

Potrawa jest umieszczona na rusztach do pieczenia pomiędzy działającymi palnikami.

# ZAPALANIE I UŻYTKOWANIE PALNIKA SEAR STATION

## ZAPALANIE PALNIKA SEAR STATION

### ⚠ NIEBEZPIECZEŃSTWO

Nieotwarcie pokrywy w czasie rozpalania palnika grilla lub nie odczekanie pięciu minut na usunięcie gazu, jeżeli grill się nie rozpałił, może doprowadzić do wybuchu, które może przyczynić się do poważnych obrażeń ciała, a nawet śmierci.

Palnik SEAR STATION można ustawić w pozycji włączonej lub wyłączonej. Aby zapalić palnik SEAR STATION, najpierw należy zapalić dwa przylegające główne palniki.

### Zapalanie iskrowe przyległego palnika

*Uwaga: Każdy zapalnik iskrowy pokrętła regulacji głównego palnika tworzy iskrę z elektrody zapalnika w ruchu do zapalania palnika. Energia niezbędna do powstania iskry wytwarzana jest po wciśnięciu pokrętła regulacji i ustawieniu go w pozycji START/Hi. Powoduje to zapalenie każdego palnika.*

⚠ **OSTRZEŻENIE:** Przed każdym użyciem grilla należy sprawdzić przewód pod kątem pęknięć, zużycia, wycięć. Jeżeli przewód jest uszkodzony, nie należy używać grilla. Przewód należy wymienić tylko na przewód zatwierdzony przez firmę WEBER. Skontaktować się z przedstawicielem działu obsługi klienta w swoim miejscu zamieszkania korzystając z danych kontaktowych na naszej stronie internetowej.

Zarejestruj się na stronie [www.weber.com](http://www.weber.com).

- A) Otworzyć pokrywę (1).
- B) Upewnić się, że wszystkie pokrętła regulacyjne palnika są wyłączone (2). (Wcisnąć pokrętło regulacji i przekręcić w prawo, aby upewnić się, że znajduje się w pozycji OFF).
- C) Włączyć butlę wykorzystując jedną z odpowiednich opcji w oparciu o typ butli i regulatora (3).

⚠ **OSTRZEŻENIE:** Nie należy pochylać się nad otwartym grillem.

- D) Zapalić każdy przylegający do SEAR STATION główny palnik (4). Wcisnąć pokrętło regulacji palnika i ustawić je w pozycji START/Hi do momentu usłyszenia pstryknięcia zapalnika - przytrzymać pokrętło regulacji jeszcze przez dwie sekundy. Ta czynność wywoła iskrę w zapalniku, rusze do zapalania palnika i następnie w głównym palniku.
- E) Sprawdzić przez ruszt do pieczenia, czy palnik zapalił się (5). Ogień powinien być widoczny. Jeżeli palnik nie zapalił się przy pierwszej próbie zapalenia, należy wcisnąć pokrętło regulacji i ustawić je w pozycji OFF. Powtórzyć procedurę zapalania.

**Zapalanie palnika SEAR STATION: Zapalić palnik po zapaleniu przylegającego głównego palnika**

- F) Ustawić pokrętło regulacji palnika SEAR STATION w pozycji ON (6).
- G) Upewnić się, że palnik zapalił się wzrokowo sprawdzając płomień (7).

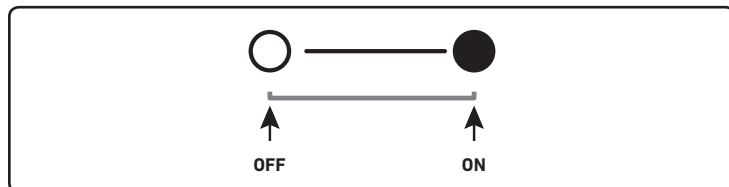
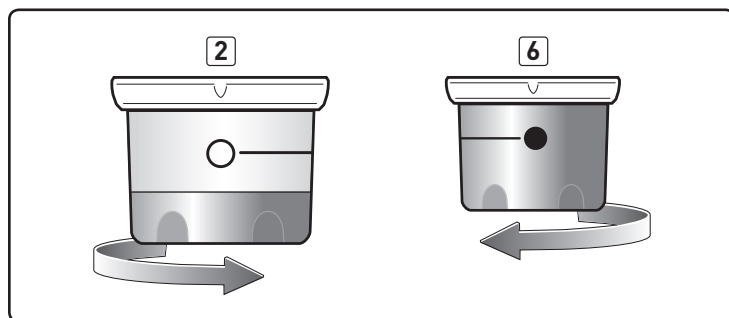
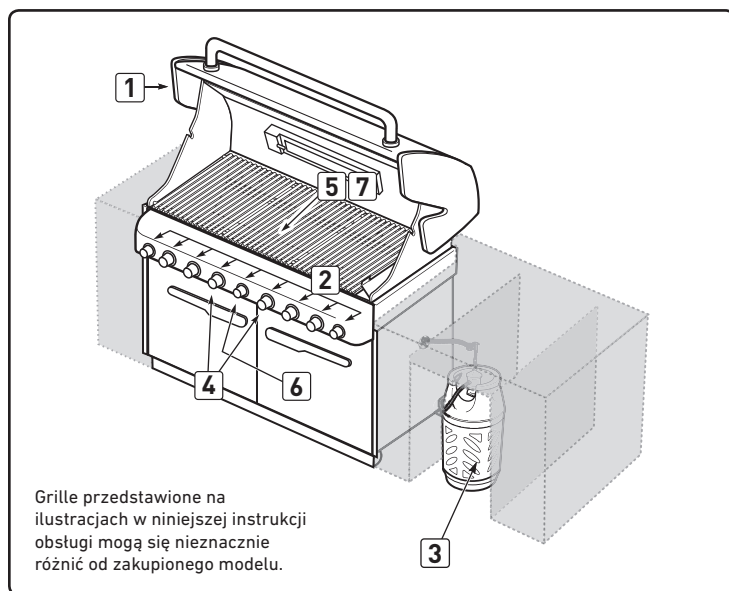
⚠ **OSTRZEŻENIE:** Jeśli palnik nie zapalił się w ciągu pięciu sekund, ustawić pokrętło regulacji palnika w pozycji OFF, odczekać pięć minut i powtórzyć etap F i G lub skorzystać z zaleceń w "RĘCZNE ZAPALANIE PALNIKA SEAR STATION".

⚠ **OSTRZEŻENIE:** Jeżeli palnik nie zapalił się, należy ustawić pokrętło regulacji palnika w pozycji OFF i odczekać pięć minut, aby gaz ułotnił się przed ponowną próbą lub spróbować zapalić za pomocą zapalki.

**Uwaga:** W celu uzyskania informacji na temat procedury demontażu i czyszczenia, patrz "KONSERWACJA". ♦

## W CELU ZGASZENIA GRILLA

Wcisnąć i ustawić każde pokrętło regulacji palnika w prawo w pozycji OFF. Wyłączyć doprowadzenie gazu. ♦



# ZAPALANIE I UŻYTKOWANIE PALNIKA WĘDZARNI

## RĘCZNE ZAPALANIE PALNIKA SEAR STATION

### ⚠ NIEBEZPIECZEŃSTWO

**Nieotwarcie pokrywy w czasie zapalania palnika grilla lub nie odczekanie pięciu minut na usunięcie gazu, jeżeli grill się rozpalili, może doprowadzić do wybuchu, które może przyczynić się do poważnych obrażeń ciała, a nawet śmierci.**

Palnik SEAR STATION można ustawić w pozycji włączonej lub wyłączonej. Aby zapalić palnik SEAR STATION, najpierw należy zapalić dwa przylegające główne palniki.

### Zapalanie iskrowe przyległego palnika

*Uwaga: Każdy zapalnik iskrowy pokrętła regulacji głównego palnika tworzy iskrę z elektrody zapalnika w rurze do zapalania palnika. Energia niezbędna do powstania iskry wytwarzana jest po wciśnięciu pokrętła regulacji i ustawieniu go w pozycji START/HI. Powoduje to zapalenie każdego palnika.*

- Otworzyć pokrywę (1).
- Sprawdzić, czy każdy przylegający do SEAR STATION palnik zapalił się kontrolując wzrokowo płomień (2).
- Włożyć zapałkę w uchwyt na zapałkę i zapalić zapałkę.

**⚠ OSTRZEŻENIE: Nie należy pochylać się nad otwartym grillem.**

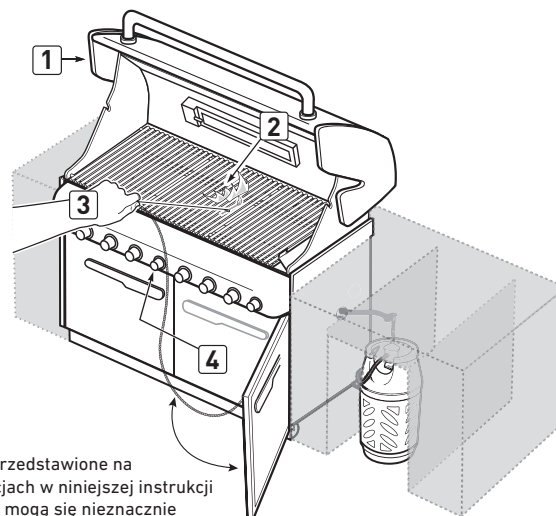
- Włożyć uchwyt na zapałkę i zapalić zapałkę przez ruszt do pieczenia i szyny aromatyzujące FLAVORIZER w celu zapalenia palnika SEAR STATION (3).
- Wcisnąć pokrętło regulacji palnika SEAR STATION i ustawić je w pozycji ON (4).

**⚠ OSTRZEŻENIE: Jeżeli palnik nie zapalił się, należy ustawić pokrętło regulacji palnika w pozycji OFF i odczekać pięć minut przed ponowną próbą, aby gaz zdążył się ulotnić.**

**Uwaga: W celu uzyskania informacji na temat procedury demontażu i czyszczenia, patrz "KONSERWACJA".** ♦

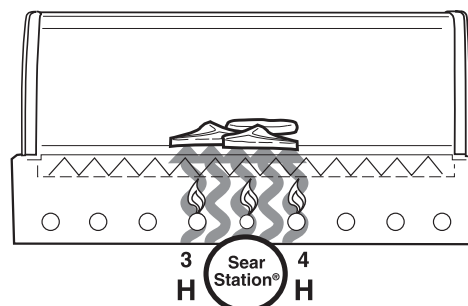
### W CELU ZGASZENIA GRILLA

Wcisnąć i ustawić każde pokrętło regulacji palnika w prawo w pozycji OFF. Wyłączyć doprowadzenie gazu. ♦



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

### 6 PALNIKÓW



### METODA PRZYPALANIA

Potrawa jest umieszczona w miejscu o wysokiej temperaturze pomiędzy działającymi palnikami

### UŻYWANIE SYSTEMU SEAR STATION

Grill gazowy WEBER wyposażono w palnik przeznaczony do opiekania mięsa takiego jak steki, drób, ryba i kotlety.

Opiekanie to bezpośrednia metoda grillowania, która nadaje brązowy kolor na powierzchni mięsa w wysokiej temperaturze. Poprzez opieczenie i zbrązowienie mięsa po obydwu stronach i skarmelizowanie powierzchni potrawy uzyskamy wyjątkowy aromat. Opiekanie zmienia również wygląd mięsa. Na powierzchni mięsa widoczne są znaki z rusztów do pieczenia. To, wraz z kontrastową teksturą i smakiem sprawia, że potrawa jest wyjątkowa dla podniebienia.

Palnik SEAR STATION można ustawić w pozycji włączonej lub wyłączonej i można go używać razem z dwoma przylegającymi palnikami głównymi. Dzięki palnikom do opiekania potraw i palnikom przylegającym można w skuteczny sposób opiec mięso i jednocześnie korzystać z pozostałej części rusztu do przyrządzania potraw w średniej temperaturze.

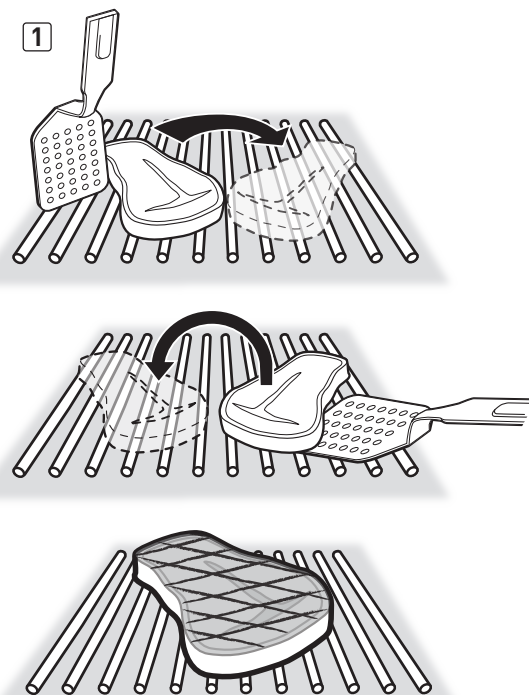
Przed rozpoczęciem opiekania, należy ustawić wszystkie główne palniki w pozycji HI na 15 minut w celu wstępnego rozgrzania grilla. Uwaga: Zawsze należy grillować z zamkniętą pokrywą. To pozwala na uzyskanie maksymalnej temperatury wewnątrz grilla i uniknięcie powstawania płomieni.

Po wstępnym rozgrzaniu grilla, wyłączyć palniki lub ustawić w pozycji low. Pozostawić dwa środkowe palniki w pozycji HI i zapalić palnik SEAR STATION.

Położyć mięso bezpośrednio nad palnikiem SEAR STATION. Opiekać mięso z każdej strony przez okres od 1 do 4 minut, w zależności od typu i grubości mięsa. Można odwrócić mięso o jedną czwartą w kierunku charakterystycznej kratki (1) przed rozpoczęciem opiekania mięsa na drugiej stronie.

Po zakończeniu opiekania, można zakończyć grillowanie na niższej temperaturze i przesunąć w stronę zewnętrznych palników. To pozwoli na uzyskanieżądanego wypieczenia.

W miarę nabywania doświadczenia w użytkowaniu SEAR STATION, zachęcamy do eksperymentowania z różnymi czasami opiekania w celu znalezienia aromatu najbardziej dostosowanego do smaku. ♦



# ZAPALANIE I UŻYTKOWANIE PALNIKA WĘDZARKI

## ZAPALANIE PALNIKA WĘDZARKI

### ⚠ NIEBEZPIECZEŃSTWO

Nieotwarcie pokrywy w czasie zapalania grilla lub nie odczekanie pięciu minut na usunięcie gazu, jeżeli grill się nie rozpałił, może doprowadzić do wybuchu płomieni, który może przyczynić się do poważnych obrażeń ciała, a nawet śmierci.

### Zapalanie iskrowe palnika wędzarki

*Uwaga: Zapalnik iskrowy pokrętła regulacji tworzy iskrę z elektrody zapalnika w rurze do zapalania palnika. Energia niezbędna do powstania iskry wytwarzana jest po wciśnięciu pokrętła regulacji i ustawieniu go w pozycji START/HI. Powoduje to zapalenie palnika wędzarki.*

- ⚠ **OSTRZEŻENIE:** Przed każdym użyciem grilla należy sprawdzić przewód pod kątem pęknięć, zużycia, wycięć. Jeżeli przewód jest uszkodzony, nie należy używać grilla. Przewód należy wymienić tylko na przewód zatwierdzony przez firmę WEBER. Skontaktować się z przedstawicielem działu obsługi klienta w swoim miejscu zamieszkania korzystając z danych kontaktowych na naszej stronie internetowej. Zarejestruj się na stronie [www.weber.com](http://www.weber.com).

- A) Otworzyć pokrywę grilla (1).
- B) Otworzyć pokrywę wędzarki (2).
- C) Wypełnić wędzarkę moczonymi w wodzie kawałkami drewna lub wiórami (3).
- D) Upewnić się, że wszystkie pokrętła regulacji palnika, które nie będą używane są ustawione w pozycji OFF (4). (Wcisnąć pokrętło regulacji i przekręcić w prawo, aby upewnić się, że znajduje się w pozycji OFF).

- ⚠ **OSTRZEŻENIE:** Pokrętła regulacyjne palnika muszą zostać ustawione w pozycji wyłączonej przed odkręceniem zaworu zbiornika butli z ciekłym propanem.

- E) Włączyć butlę wykorzystując jedną z odpowiednich opcji w oparciu o typ butli i regulatora (5).

- ⚠ **OSTRZEŻENIE:** Nie należy pochyłać się nad otwartym grillem w czasie rozpalania.

- F) Wcisnąć pokrętło regulacji palnika i ustawić je w pozycji START/ HI do momentu usłyszenia pstryknięcia zapalnika (6), przytrzymać pokrętło regulacji jeszcze przez dwie sekundy. Ta czynność wywoła iskrę w zapalniku, rurze do zapalania palnika i następnie w głównym palniku.
- G) Sprawdzić przez ruszt do pieczenia, czy palnik zapalił się (7). Ogień powinien być widoczny. Jeżeli palnik nie zapalił się przy pierwszej próbie rozpalenia, należy wcisnąć pokrętło regulacji i ustawić je w pozycji OFF. Powtórzyć procedurę zapalania.

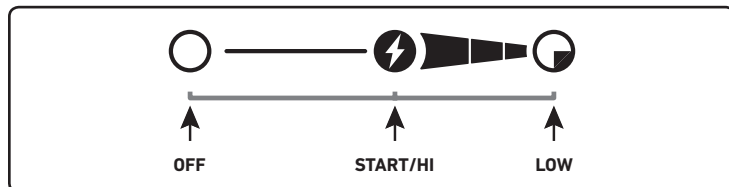
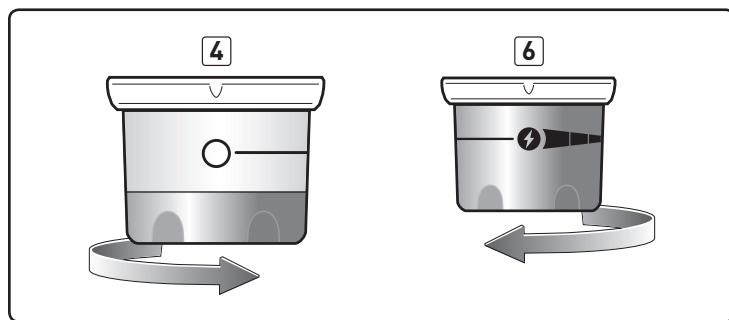
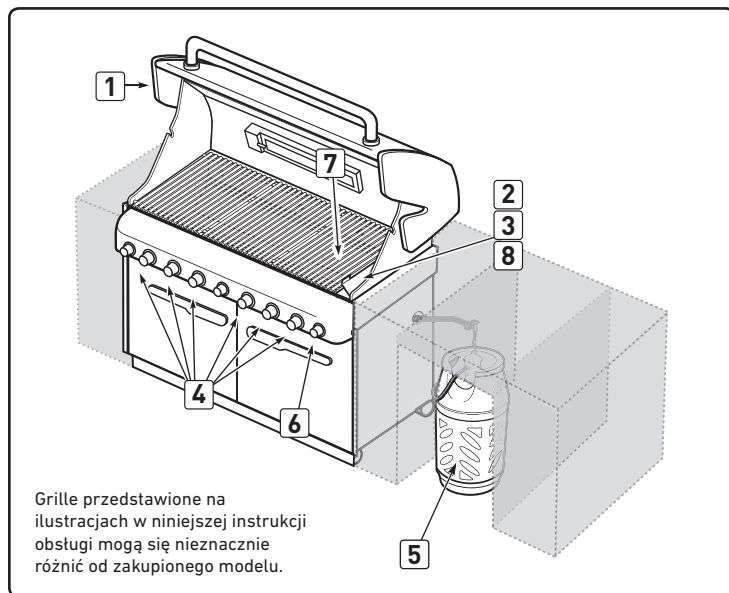
### ⚠ NIEBEZPIECZEŃSTWO

Jeżeli palnik nie zapalił się, należy ustawić pokrętło regulacji palnika w pozycji OFF i odczekać 5 minut, aby gaz ulotnił się przed ponowną próbą lub spróbować zapalić za pomocą zapałki (patrz "RĘCZNE ROZPALANIE PALNIKA WĘDZARKI").

- H) Zamknąć pokrywę wędzarki kiedy drewno zacznie się tlić i ustawić pokrętło regulacji w pozycji LOW (8). ♦

### W CELU ZGASZENIA GRILLA

Wcisnąć i ustawić każde pokrętło regulacji palnika w prawo w pozycji OFF. Wyłączyć doprowadzenie gazu. ♦



# ZAPALANIE I UŻYTKOWANIE PALNIKA WĘDZARKI

## RĘCZNE ZAPALENIE PALNIKA WĘDZARKI

**⚠ OSTRZEŻENIE:** Przed każdym użyciem grilla należy sprawdzić przewód pod kątem pęknięć, zużycia, wycięć. Jeżeli przewód jest uszkodzony, nie należy używać grilla. Przewód należy wymienić tylko na przewód zatwierdzony przez firmę WEBER. Skontaktować się z przedstawicielem działu obsługi klienta w swoim miejscu zamieszkania korzystając z danych kontaktowych na naszej stronie internetowej. Zarejestruj się na stronie [www.weber.com](http://www.weber.com).

A) Otworzyć pokrywę (1).

### ⚠ NIEBEZPIECZEŃSTWO

Nieotwarcie pokrywy w czasie rozpalamia grilla lub nie odczekanie pięciu minut na usunięcie gazu, jeżeli grill się nie rozpałił, może doprowadzić do wybuchu płomieni, który może przyczynić się do poważnych obrażeń ciała, a nawet śmierci.

B) Otworzyć pokrywę wędzarki (2).

C) Wypełnić wędzarkę moczonymi w wodzie kawałkami drewna lub wiórami (3).

D) Upewnić się, że wszystkie pokrętki regulacji palnika, które nie będą używane są ustawione w pozycji OFF (4). (Wcisnąć pokrętło regulacji i przekręcić w prawo, aby upewnić się, że znajduje się w pozycji OFF).

**⚠ OSTRZEŻENIE:** Pokrętki regulacyjne palnika muszą zostać ustawione w pozycji wyłączonej przed odkręceniem zaworu zbiornika butli z ciekłym propanem.

E) Włączyć butlę wykorzystując jedną z odpowiednich opcji w oparciu o typ butli i regulatora (5).

F) Włożyć zapatkę w uchwyt na zapatkę i zapalić zapatkę.

G) Włożyć uchwyt na zapatkę wraz z zapaloną zapatką przez ruszt do pieczenia i szyny aromatyzujące FLAVORIZER w celu zapalenia palnika wędzarki (6).

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

H) Wcisnąć pokrętło regulacji wędzarki i ustawić je w pozycji START/HI (7).

I) Sprawdzić przez ruszt do pieczenia, czy palnik zapalił się (8).

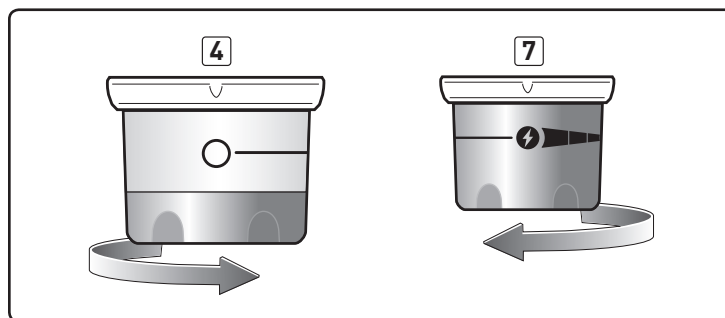
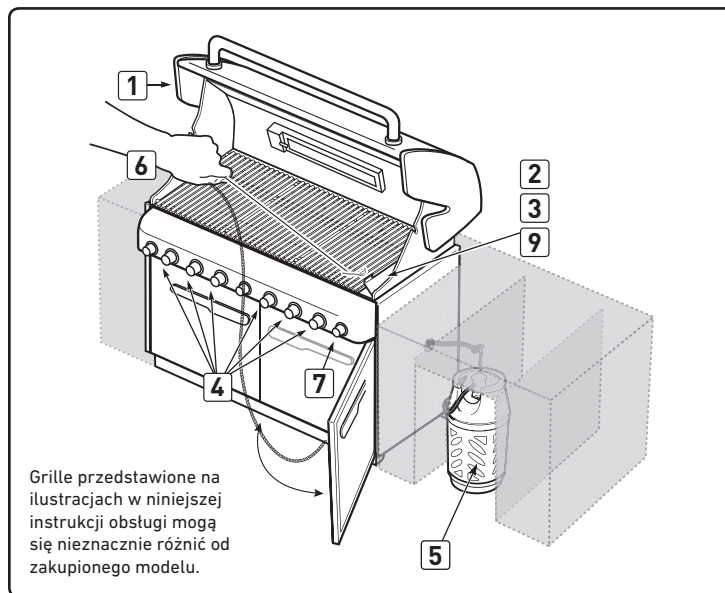
### ⚠ NIEBEZPIECZEŃSTWO

Jeżeli palnik nie zapalił się, należy ustawić pokrętło regulacji palnika w pozycji OFF i odczekać pięć minut przed ponowną próbą, aby gaz zdążył się ulotnić.

J) Zamknąć pokrywę wędzarki gdy drewno zacznie się tlić i ustawić pokrętło regulacji w pozycji LOW (9). ♦

## W CELU ZGASZENIA GRILLA

Wcisnąć i ustawić każde pokrętło regulacji palnika w prawo w pozycji OFF. Wyłączyć doprowadzenie gazu. ♦



# ZAPALANIE I UŻYTKOWANIE PALNIKA ROŻNA

## UŻYWANIE WĘDZARKI

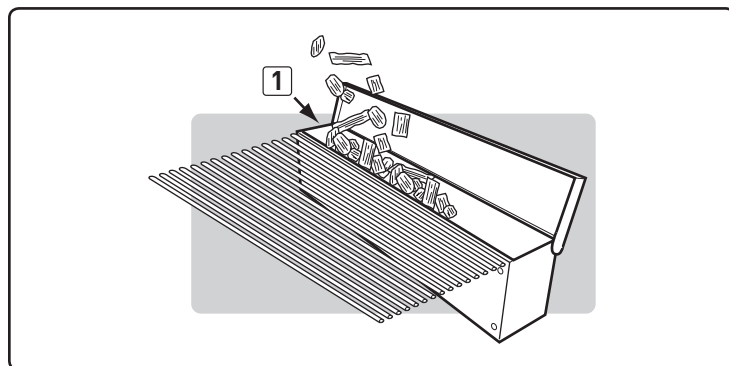
Do wędzarki należy używać wstępnie namoczonych wiórków drewnianych. W celu szybkiego przygotowania żywności, na przykład steków, hamburgerów, kotletów, itp., zalecamy używanie drobnych wiórków drewnianych z powodu ich szybkiego rozpalania i szybkiego wytwarzania dymu. Do dłuższego pieczenia, na przykład do pieczenia kurczaka lub indyka, itp. zalecamy używanie większych kawałków drewna z powodu ich wolniejszego rozpalania i wytwarzania dymu przez dłuższy okres czasu. W miarę nabywania doświadczenia w użytkowaniu wędzarki, zachęcamy do eksperymentowania z różnymi wielkościami wiórków drewnianych i kawałków drewna w celu znalezienia aromatu dymu najbardziej dostosowanego do smaku.

Przed użyciem wędzarki, należy namoczyć wiórki drewniane w wodzie przez przynajmniej 20 minut. (Wilgotne drewno wytwarza bardziej aromatyczny dym). Umieścić garść wiórków lub większych kawałków drewna na dnie wędzarki (1). W miarę nabywania doświadczenia, można zwiększać lub zmniejszać ilość drewna zgodnie z indywidualnym smakiem.

*Uwaga: Aby umożliwić przenikanie dymu do żywności należy zawsze grillować z zamkniętą pokrywą. Zapalić palnik wędzarki zgodnie z zaleceniami "ZAPALANIE PALNIKA WĘDZARKI". Po tym jak drewno zacznie się tlić, ustawić pokrętko regulacji w pozycji LOW.*

Wytwarzanie dymu rozpocznie się w ciągu 10 minut i będzie trwało do 45 minut. Jeżeli potrzebna jest większa ilość dymu, należy dodać do wędzarki wiórki drewniane i/lub kawałki drewna. W czasie pieczenia pokrywa grilla powinna być zamknięta.

*Uwaga: Po uzupełnieniu drewna, dym ponownie zacznie się wytwarzać w ciągu 10 do 15 minut. Wędzarkę można używać do podniesienia walorów smakowych mięsa, drobiu i ryb. Należy przyrządzać potrawę z zamkniętą pokrywą zgodnie z czasem wskazanym w tabeli lub przepisie.*



### **⚠ NIEBEZPIECZEŃSTWO**

**Do rozpalania drewna w wędzance nie należy używać łatwopalnych płynów. Nieprzestrzeganie zalecenia może doprowadzić do poważnych obrażeń ciała.**

## CZYSZCZENIE WĘDZARKI

Przed każdym użyciem należy opróżnić wędzarkę z popiołu, aby zapewnić prawidłowy przepływ powietrza.

*Uwaga: Dymienie pozostawia na powierzchni wędzarki tzw. osad z dymu. Osadu nie można usunąć i nie wpływa on na działanie wędzarki. W mniejszym stopniu osad z "dymu" osadza się wewnątrz grillów gazowych. Nie należy usuwać tego osadu i nie wpływa on ujemnie na działanie grilla. ♦*

# ZAPALANIE I UŻYTKOWANIE PALNIKA ROŻNA

## ZAPALANIE PALNIKA ROŻNA

### Zapalanie iskrowe palnika rożna

Uwaga: Każdy zapalnik iskrowy pokrętła regulacji tworzy iskrę z elektrody zapalnika w rurze do zapalania palnika. Energia niezbędna do wytworzenia iskry wytwarzana jest po wciśnięciu pokrętła regulacji i ustawieniu go w pozycji START/Hi. Powoduje to zapalenie każdego palnika.

#### ⚠ UWAGA: PRZECZYTAĆ PRZED ZAPALENIEM PALNIKA ROŻNA

Po okresie nie użytkowania rożna, przed zapaleniem palnika rożna, należy odczekać kilka sekund, aby przewody doprowadzające gaz wypełniły się gazem.

W przypadku korzystania z zapalnika iskrowego, widoczny będzie błysk płomieni przesuwających się z lewej strony do prawej po powierzchni palnika rożna, palnik rożna nie zapali się do momentu kiedy cała ceramiczna powierzchnia pokryje się płomieniami.

W tym momencie, należy rozpocząć odliczanie do dwudziestu sekund przed zwolnieniem pokrętła regulacji palnika rożna.

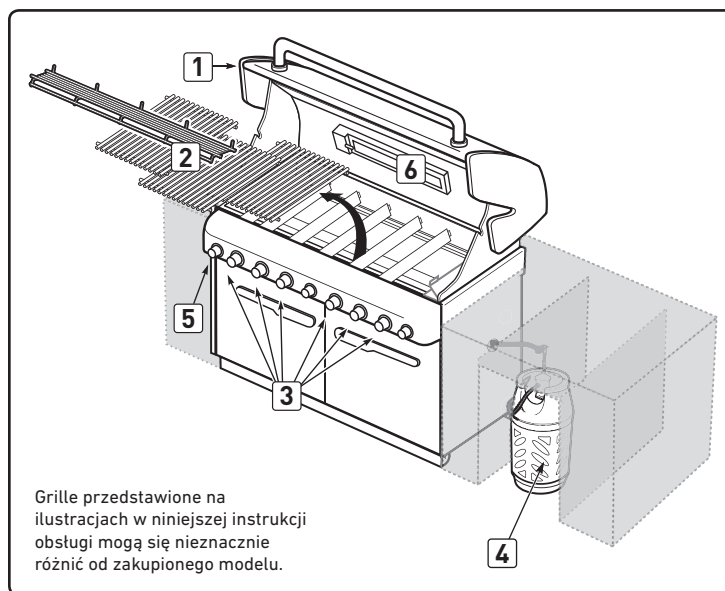
Powierzchnia palnika rożna rozświetli się na czerwono po całkowitym zapaleniu palnika.

#### ⚠ NIEBEZPIECZEŃSTWO

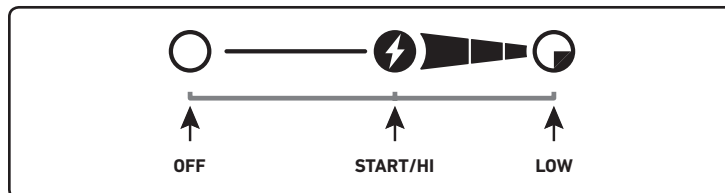
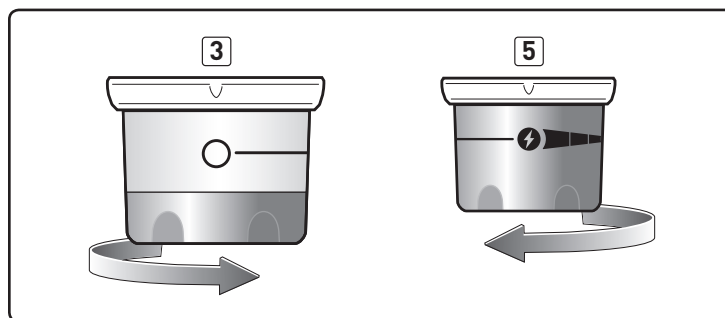
Nieotwarcie pokrywy w czasie rozpalamia grilla lub nie odczekanie pięciu minut na usunięcie gazu, jeżeli grill się nie rozpałił, może doprowadzić do wybuchu płomieni, który może przyczynić się do poważnych obrażeń ciała, a nawet śmierci.

- ⚠ **PRZESTROGA:** Płomień palnika rożna może nie być dobrze widoczny w słoneczny dzień.
- ⚠ **OSTRZEŻENIE:** Przed każdym użyciem grilla należy sprawdzić przewód pod kątem pęknięć, zużycia, wycięć. Jeżeli przewód jest uszkodzony, nie należy używać grilla. Przewód należy wymienić tylko na przewód zatwierdzony przez firmę WEBER. Skontaktować się z przedstawicielem działu obsługi klienta w swoim miejscu zamieszkania korzystając z danych kontaktowych na naszej stronie internetowej. Zarejestruj się na stronie [www.weber.com](http://www.weber.com).

- A) Otworzyć pokrywę (1).
- B) Wyjąć półkę do podgrzewania i ruszty do pieczenia z kotta do pieczenia (2).
- C) Upewnić się, że wszystkie pokrętła regulacyjne palnika są wyłączone (3). (Wcisnąć pokrętło regulacji i przekręcić w prawo, aby upewnić się, że znajduje się w pozycji OFF).
- ⚠ **OSTRZEŻENIE:** Pokrętła regulacyjne palnika muszą zostać ustawione w pozycji wyłączonej przed odkręceniem zaworu zbiornika butli z ciekłym propanem.
- D) Włączyć butlę wykorzystując jedną z odpowiednich opcji w oparciu o typ butli i regulatora (4).
- ⚠ **OSTRZEŻENIE:** Nie należy pochylać się nad otwartym grillem.
- E) Wcisnąć pokrętło regulacji palnika i ustawić w pozycji START/Hi. Ta czynność wywoła iskrę w zapalniku i zapali palnik rożna. Używać zapalnika iskrowego do momentu zapalenia palnika rożna. Przytrzymać pokrętło regulacji jeszcze przez dwadzieścia sekund po zapaleniu palnika. Zwolnić pokrętło regulacji (5).
- F) Sprawdzić, czy palnik pali się, palnik rożna będzie rozświetlony na czerwono (6).
- ⚠ **OSTRZEŻENIE:** Jeżeli palnik rożna nie zapalił się, należy ustawić pokrętło regulacji palnika w pozycji OFF i odczekać pięć minut, aby gaz ulotnił się przed ponowną próbą lub spróbować zapalić za pomocą zapalniczki.



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



Uwaga: Jeżeli używamy rożna przy zamkniętej pokrywie, należy zapalić tylko dwa główne palniki po obydwu stronach potrawy (Patrz METODY GRILLOWANIA-GRILLOWANIE METODĄ POŚREDNIA). Należy od czasu do czasu sprawdzać potrawę w celu uniknięcia nadmiernego przypieczenia. Należy wyłączyć palnik rożna po prawidłowym przyrumienieniu potrawy. Zakończyć grillowanie korzystając z metody pośredniej. ♦

### W CELU ZGASZENIA PALNIKA ROŻNA

Wcisnąć i przekręcić pokrętło regulacji palnika rożna w prawo w pozycji OFF. Wytęczyć doprowadzenie gazu. ♦

# ZAPALANIE I UŻYTKOWANIE PALNIKA ROŻNA

## RĘCZNE ZAPALANIE PALNIKA ROŻNA

### ⚠ UWAGA: PRZECZYTAĆ PRZED ZAPALENIEM PALNIKA ROŻNA

Po okresie nie użytkowania rożna, przed zapaleniem palnika rożna, należy odczekać kilka sekund, aby przewody doprowadzające gaz wypełniły się gazem.

W przypadku korzystania z zapalniczki do zapalania palnika rożna, widoczny będzie błysk płomieni przesuwających się z lewej strony do prawej po powierzchni palnika rożna, palnik rożna nie zapali się do momentu kiedy cała ceramiczna powierzchnia pokryje się płomieniami.

W tym momencie, należy rozpocząć odliczanie do dwudziestu sekund przed zwolnieniem pokrętła regulacji palnika rożna.

Powierzchnia palnika rożna rozświetli się na czerwono po całkowitym zapaleniu palnika.

### ⚠ NIEBEZPIECZEŃSTWO

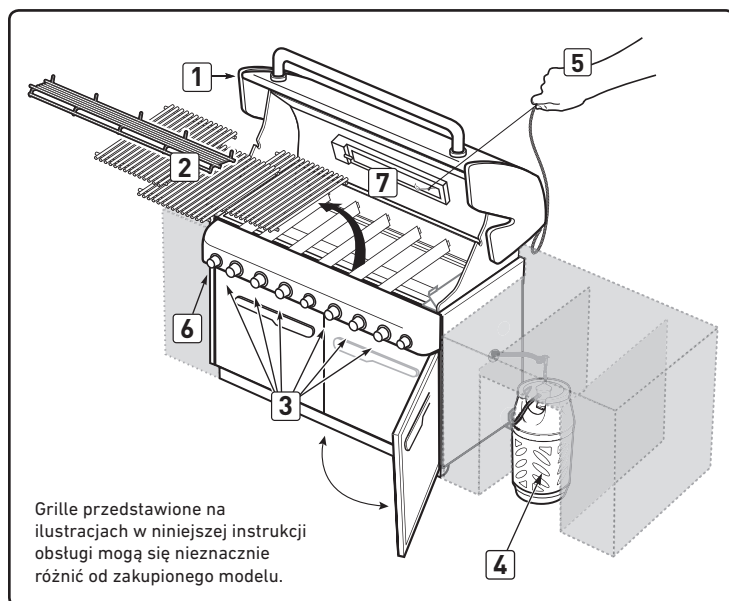
Nieotwarcie pokrywy w czasie rozpalania grilla lub nie odczekanie pięciu minut na usunięcie gazu, jeżeli grill się nie rozpałił, może doprowadzić do wybuchu płomieni, który może przyczynić się do poważnych obrażeń ciała, a nawet śmierci.

- ⚠ **PRZESTROGA:** Płomień palnika rożna może nie być dobrze widoczny w słoneczny dzień.
- ⚠ **OSTRZEŻENIE:** Przed każdym użyciem grilla należy sprawdzić przewód pod kątem pęknięć, zużycia, wycięć. Jeżeli przewód jest uszkodzony, nie należy używać grilla. Przewód należy wymienić tylko na przewód zatwierdzony przez firmę WEBER. Skontaktować się z przedstawicielem działu obsługi klienta w swoim miejscu zamieszkania korzystając z danych kontaktowych na naszej stronie internetowej. Zarejestruj się na stronie [www.weber.com](http://www.weber.com).

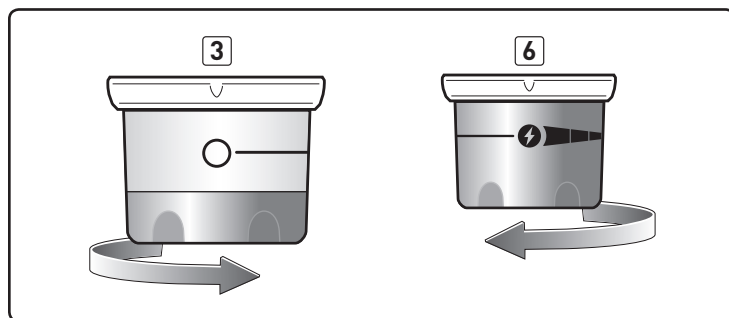
- A) Otworzyć pokrywę (1).
- B) Wyjąć półkę do podgrzewania i ruszty do pieczenia z kotta do pieczenia (2).
- C) Upewnić się, że wszystkie pokrętła regulacyjne palnika są wyciągnięte (3). (Wcisnąć pokrętło regulacji i przekręcić w prawo, aby upewnić się, że znajduje się w pozycji OFF).
- ⚠ **OSTRZEŻENIE:** Pokrętła regulacyjne palnika muszą zostać ustawione w pozycji wyłączonej przed odkręceniem zaworu zbiornika butli z ciekłym propanem.
- D) Włączyć butlę wykorzystując jedną z odpowiednich opcji w oparciu o typ butli i regulatora (4).
- E) Włożyć zapalniczkę w uchwyt na zapalniczkę i zapalić zapalniczkę.
- F) Przytrzymać uchwyt zapalniczki wraz z zapaloną zapalniczką po prawej stronie palnika rożna (5).

- ⚠ **OSTRZEŻENIE:** Nie należy pochylać się nad otwartym grillem.
- G) Wcisnąć pokrętło regulacji PALNIKA 1 i ustawić je w pozycji START/HI. Przytrzymać pokrętło regulacji jeszcze przez dwadzieścia sekund po zapaleniu palnika (6).
- H) Sprawdzić, czy palnik pali się, palnik rożna będzie rozświetlony na czerwono (7).
- ⚠ **OSTRZEŻENIE:** Jeżeli palnik nie zapalił się, należy ustawić pokrętło regulacji palnika w pozycji OFF i odczekać pięć minut przed ponowną próbą, aby gaz zdążył się ulotnić.

*Uwaga: Jeżeli używamy rożna przy zamkniętej pokrywie, należy zapalić tylko dwa główne palniki pod potrawą (Patrz "METODY GRILLOWANIA-GRILLOWANIE METODĄ POŚREDNIĄ"). Należy od czasu do czasu sprawdzić potrawę w celu uniknięcia nadmiernego przypieczenia. Należy wyłączyć palnik rożna po prawidłowym przyrumienieniu potrawy. Zakończyć grillowanie korzystając z metody pośredniej. ♦*



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



## W CELU ZGASZENIA PALNIKA

Wcisnąć i przekręcić pokrętło regulacji palnika rożna w prawo w pozycji OFF. Wyłączyć doprowadzenie gazu. ♦

# ZAPALANIE I UŻYTKOWANIE PALNIKA ROŻNA

## WAŻNE INFORMACJE DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

NOTE: Przed użyciem rożna należy zmierzyć potrawę w najszerszym punkcie. Jeśli szerokość przekracza 241,8 mm, potrawa jest za szeroka na rożen. Jeśli potrawa jest za duża, można ją przygotować przy użyciu stojaka na pieczeni oraz pośredniej metody pieczenia.

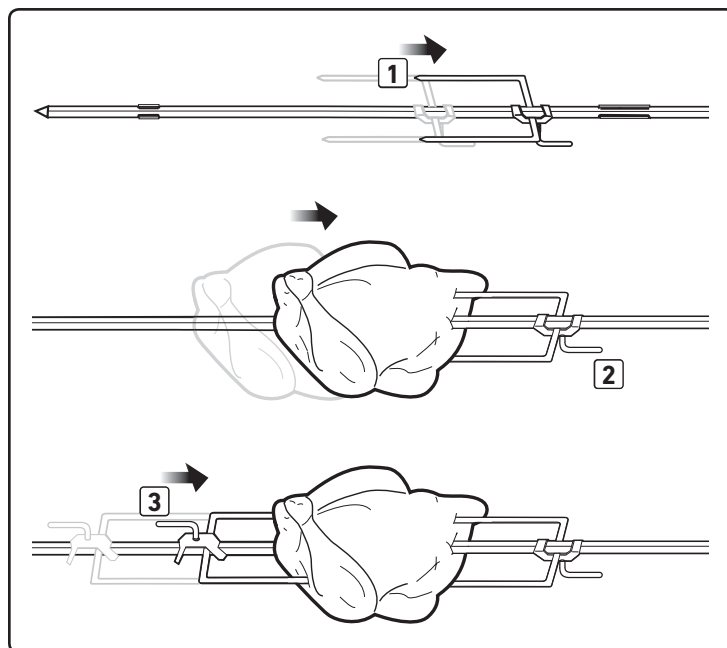
### ⚠ OSTRZEŻENIA

- ⚠ Przed użyciem rożna należy przeczytać wszystkie instrukcje.
- ⚠ Ten rożen przeznaczony jest wyłącznie do użytku zewnętrznego.
- ⚠ Nie wystawiać na działanie deszczu.
- ⚠ Nie używać rożna w sposób niezgodny z przeznaczeniem.
- ⚠ Ten rożen nie jest przeznaczony do użytku przez dzieci.
- ⚠ 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).
- ⚠ Upewnić się, że silnik jest wyłączony przed umieszczeniem go na wsporniku silnika.
- ⚠ Zdjąć silnik i przechowywać go w suchym miejscu, gdy nie jest używany.
- ⚠ Odłączyć silnik od gniazda, gdy nie jest używany lub przed rozpoczęciem czyszczenia.
- ⚠ Nie używać silnika rożna w przypadku jego awarii.
- ⚠ Nie używać silnika rożna w przypadku uszkodzenia kabla lub wtyczki.
- ⚠ Nie pozwalać, aby kabel zasilający zwisał nad ostrą krawędzią lub gorącą powierzchnią.
- ⚠ Aby uniknąć ryzyka porażenia prądem elektrycznym, nie należy zanurzać kabla, wtyczki lub silnika w wodzie lub innych płynach.
- ⚠ Dostarczony kabel zasilający jest krótki, aby zmniejszyć ryzyko potknięcia się o niego. Można stosować przedłużacze, ale należy zachować ostrożność, aby nie potknąć się o kabel.
- ⚠ W przypadku użycia przedłużacza musi on być przeznaczony do użytku na zewnątrz i mieć parametry 10 A/230 V.
- ⚠ W przypadku użycia przedłużacza należy upewnić się, że nie dotyka on gorących lub ostrych powierzchni.
- ⚠ Należy stosować przedłużacz o możliwie najmniejszej długości. Nie łączyć ze sobą dwóch lub więcej przedłużaczy.
- ⚠ Aby zmniejszyć ryzyko porażenia prądem, dopilnować, by przedłużacz był suchy i prowadzony powyżej podłoża.
- ⚠ Urządzenie powinno być podłączone do gniazdka posiadającego styk uziemiający.
- ⚠ W przypadku stosowania adaptera wtyczki elektrycznej, musi on zapewniać uziemienie urządzenia.
- ⚠ Należy zawsze upewnić się, że używane gniazdko elektryczne ma odpowiednie napięcie (230 V).
- ⚠ Nieprzestrzeganie powyższych ostrzeżeń może skutkować porażeniem prądem, które może doprowadzić do poważnych obrażeń ciała i uszkodzeń mienia. ♦

## OBSŁUGA ROŻNA

⚠ **OSTRZEŻENIE:** Włożyć rożen z potrawą przed zapaleniem palnika rożna.

- A) Podłączyć przewód zasilania do gniazdka elektrycznego.
- ⚠ **PRZESTROGA:** Sprawdzić przewód zasilania przez każdym użyciem. W razie uszkodzenia nie używać. Skontaktować się z przedstawicielem działu obsługi klienta w swoim miejscu zamieszkania, korzystając z danych kontaktowych zamieszczonych w naszej witrynie. Zarejestrować się na stronie [www.weber.com](http://www.weber.com).
- B) Upewnić się, że uchwyt szpikulca rożna jest prawidłowo przymocowany. Wsunąć jeden z widelców w kierunku prawej strony rożna, upewniając się, że ostrza są skierowane w lewą stronę, a śruba widelców w dół (1).
- C) Przełożyć szpikulec rożna przez środek potrawy. Zęby widelców umieścić w mięsie. Mięso należy umieścić na środku szpikulca. Dokręcić śruby widelca (2).
- D) Wsunąć drugi widelec na szpikulec rożna, upewniając się, że ostrza są skierowane w prawa stronę, a śruba widelca w górę. Włożyć zęby obydwu widelców w potrawę. Dokręcić śrubę widelca (3).



## ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW

- E) Umieścić ostry koniec szpikulca rożna w silniku. Umieścić rożen w rowkach na kotle do pieczenia (4).
- F) Rożen powinien obracać się tak, aby ciężka strona mięsa lub drobiu obracała się w dół do spodniej części. Aby zapewnić swobodny obrót wałka w czasie przyrządzania dużych kawałków mięsa, należy zdjąć ruszty do pieczenia i półkę do podgrzewania. Jeżeli jest to konieczne, należy ponownie ułożyć mięso w celu zapewnienia lepszej równowagi.
- G) Wyjąć uchwyt szpikulca rożna (uchwyt posiada gwinty lewostronne), obracając uchwyt w prawo do momentu zwolnienia z gwintów (5).

**⚠ PRZESTROGA: Uchwyt, jeśli pozostanie przymocowany do wałka rożna, w trakcie pieczenia może się nagrzać. Nie należy piec potrawy z zamontowanym uchwytem.**

- H) Włączyć silnik. ♦

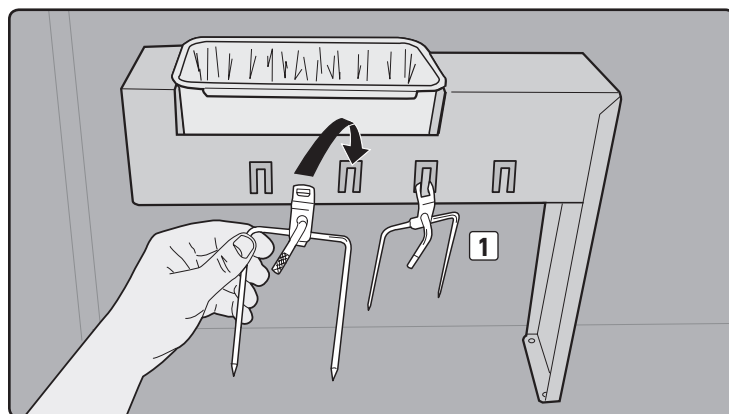
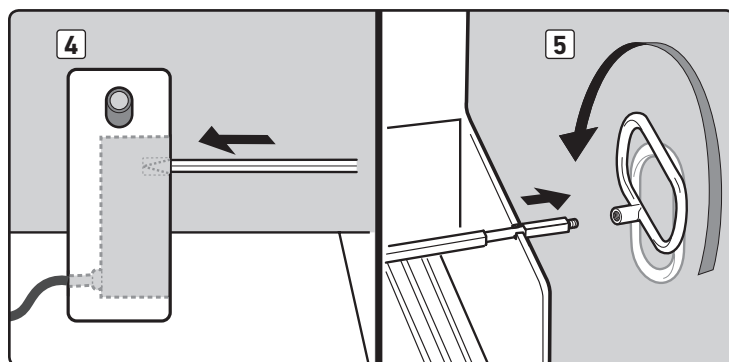
### PRZYGOTOWANIE POTRAW NA ROŻNIE

- Przed rozpoczęciem pieczenia należy pozostawić mięso (z wyjątkiem drobiu i mięsa mielonego) do momentu uzyskania przez nie temperatury pokojowej. (20 do 30 minut dla większości rodzajów mięsa. Jeśli potrawa jest zamrożona, przed przystąpieniem do pieczenia należy ją całkowicie rozmrozić.)
- Należy ułożyć mięso związane w taki sposób, aby stworzyć jak najbardziej równomierny kształt przed umieszczeniem go na szpikulcu.
- Wyjąć ruszty do pieczenia i półkę przeznaczoną do podgrzewania w celu zapewnienia swobodnego obrotu.
- Postępować zgodnie z zaleceniami zapalania palnika rożna.
- Ustawić palnik rożna na temperaturze średnio wysokiej w oparciu o temperaturę na zewnątrz.
- Umieścić potrawę w obszarze palnika.
- Jeżeli użytkownik chce zachować tłuszcz z pieczeni, w górnej części szyn aromatyzujących FLAVORIZER pod mięsem należy umieścić miskę na tłuszcz.
- Etapy przygotowywania mięsa są takie same dla pieczenia na rożnie, jak i zwykłego pieczenia.
- Grillowanie odbywa się przy zamkniętej pokrywie.
- Mięso zbyt ciężkie lub o nieregularnym kształcie może nieprawidłowo obracać się na rożnie. Należy wówczas upiec mięso metodą pośrednią bez użycia rożna.
- Wędzarkę można używać razem z rożnem w celu nadania potrawie większej ilości aromatu.

*Uwaga: w czasie korzystania z palnika rożna termometr grilla nie będzie pokazywał temperatury wewnątrz kotła do pieczenia. ♦*

### PRZECHOWYWANIE WIDELCA ROŻNA

- A) Zdjąć widelce ze szpikulca rożna.
- B) Umieścić widelce szpikulca na haczykach położonych na stelażu do tacki na tłuszcz wewnątrz obudowy grilla (1). ♦



# ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW, PALNIK SEAR STATION

PROBLEM	SPRAWDZIĆ	ROZWIĄZANIE
Płomień palników jest żółty lub pomarańczowy i czuć gaz (Jest to zjawisko normalne w przypadku rury do zapalenia palnika).	Sprawdzić osłonę przed insektami pod kątem zablokowania (blokada otworów).	Wyczyścić osłonę przed insektami. Patrz "KONSERWACJA COROCZNA".
Objawy: Palniki nie palą się lub palniki mają mały migoczący płomień w pozycji HI lub temperatura grilla osiąga tylko 250° do 300° w pozycji HI. <i>Niektóre kraje posiadają reduktory z urządzeniem zabezpieczającym przed nadmiernym przepływem gazu.</i>	Być może zostało aktywowane urządzenie zabezpieczające przed nadmiernym przepływem gazu, które jest częścią połączenia grilla do butli.	W celu zresetowania urządzenia zabezpieczającego przed nadmiernym przepływem gazu, należy ustawić wszystkie pokręta regulacji palników w zawór butli w pozycji wyłączonej. Odłączyć reduktor od butli. Ustawić pokrętła regulacji palników w pozycji HI. Odczekać przynajmniej 1 minutę. Ustawić pokrętła regulacji palników w pozycji OFF. Ponownie podłączyć reduktor do butli. Powoli odkręcić zawór butli. Patrz "ZAPALANIE GŁÓWNEGO PALNIKA".
Palnik nie zapala się lub płomień jest niski przy ustawieniu w pozycji HI.	Czy butla jest pusta lub jest niski poziom gazu?	Napełnić butlę gazową.
	Czy przewód jest zagięty lub zaplątał się?	Wyprostować przewód.
	Czy palnik zapala się po użyciu zapalniczki?	Jeżeli można zapalić palnik za pomocą zapalniczki, należy sprawdzić układ zapłonowy.
	Czy zapalnik iskrowy został użyty kilka razy do zapalenia głównego palnika Patrz "ZAPALANIE GŁÓWNEGO PALNIKA".	Upewnić się, że pokrętło regulacji jest przytrzymywane jeszcze przez dwie sekundy po użyciu zapalniczki i obserwować, czy pomarańczowy płomień wydobywa się z rury do zapalenia palnika.
Pojawienie się iskiek: ⚠ <b>PRZESTROGA: Nie należy przykrywać miski ociekowej folią aluminiową.</b>	Czy grill jest rozgrzewany zgodnie z zaleceniami?	Wszystkie palniki ustawić w pozycji HI i odczekać 10 do 15 minut w celu rozgrzania.
	Czy ruszty do pieczenia i szyny aromatyzujące FLAVORIZER są pokryte spalonym tłuszczem?	Wyczyścić dokładnie. Patrz "CZYSZCZENIE".
	Czy miska ociekowa jest brudna i tłuszcz nie kapie do tacki na tłuszcz?	Wyczyścić miskę ociekową na tłuszcz.
Wzorec płomienia palnika jest nierówny. Płomień jest niski kiedy palnik jest ustawiony w pozycji HI. Płomienie nie pokrywają całej długości rury palnika.	Czy palniki są czyste?	Wyczyścić palniki. Patrz "KONSERWACJA".
Wewnętrzna strona pokrywy wygląda tak jakby się "tuszczyla". (przypomina tuszczenie się farby.)	Pokrywa jest pokryta emalią porcelanową lub jest ze stali nierdzewnej, nie jest malowana. Nie powinna "tuszczyc się". To co widzimy na pokrywie to wypalony tłuszcz, który zamienił się w węgiel i tłuszcz się. <b>TO NIE JEST USZKODZENIE.</b>	Wyczyścić dokładnie. Patrz "CZYSZCZENIE".
Drzwiczki obudowy nie są wypoziomowane.	Sprawdzić kotek regulacyjny położony na dole każdego drzwiczek.	Poluzować nakrętkę regulacyjną. Przesuwać drzwi do momentu ich wyrównania. Dokręcić nakrętkę.
Wydaje się, że grill dostarcza za mało ciepła podczas gotowania przy temperaturze otoczenia poniżej 10°C (50°F).	Czy zewnętrzna powierzchnia butli z ciekłym propanem jest pokryta szronem/ lodem?	Ciekły propan z butli odparowuje zbyt wolno, aby zasilać palniki odpowiednią ilością gazu. Wynika to z niskiej temperatury powietrza, które chłodzi butlę z ciekłym propanem i spowalnia proces parowania. Ustawić pokrętła regulacyjne palnika i butli z ciekłym propanem w pozycji zamkniętej. Wymienić butlę z ciekłym propanem i ponownie rozpocząć gotowanie.

Jeżeli nie uda się rozwiązać problemu za pomocą powyższych metod, należy skontaktować się z przedstawicielem działu obsługi klienta w swoim miejscu zamieszkania korzystając z danych kontaktowych na naszej stronie internetowej. Zarejestruj się na stronie [www.weber.com](http://www.weber.com).

## ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW, ROŻEN

PROBLEM	SPRAWDZIĆ	ROZWIĄZANIE	
<p><b>Płomień palników jest żółty lub pomarańczowy i czuć gaz (Jest to zjawisko normalne w przypadku rury do zapalenia palnika).</b></p> <p>Palnik SEAR STATION nie zapala się.</p>	Sprawdzić ostony przed insektami pod kątem zablokowania. (zablokowanie otworów.)	Wyczyścić ostonę przed insektami. Patrz "KONSERWACJA COROCZNA".	
	Czy dwa przylegające palniki zostały zapalone. W celu uzyskania informacji na temat bezpiecznej procedury zapalania, patrz "ZAPALANIE I UŻYTKOWANIE PALNIKA SEAR STATION".	Sprawdzić zapalenie przylegającego głównego palnika wzrokowo obserwując płomień.	<p><b>⚠ OSTRZEŻENIE: Jeżeli palnik nie zapali się w ciągu pięciu sekund, należy ustawić pokrętko regulacji palnika w pozycji OFF i odczekać 5 minut, aby gaz ulotnił się przed ponowną próbą.</b></p>
	Czy palnik zapala się po użyciu zapalki?	Jeżeli można zapalić palnik za pomocą zapalki, należy sprawdzić układ zapłonowy CROSSOVER Channel na palniku do opiekania potraw. W celu uzyskania informacji na temat procedury demontażu i czyszczenia, patrz "KONSERWACJA".	
	Czy zapalnik działa? (Czy widoczna jest iskra po wielokrotnym użyciu zapalnika iskrowego?)	Należy spróbować ręcznie zapalić palnik. Patrz "ZAPALANIE I UŻYTKOWANIE PALNIKA SEAR STATION". Zadzwoń do Centrum obsługi klienta.	
<p><b>Objawy ogólne:</b></p> <p><b>Palnik nie zapala się. -lub- palnik ma mały migoczący płomień.</b></p> <p><i>Niektóre kraje posiadają regulatory z urządzeniem zabezpieczającym przed nadmiernym przepływem gazu.</i></p>	Być może zostało aktywowane urządzenie zabezpieczające przed nadmiernym przepływem gazu, które jest częścią połączenia grilla i butli.	W celu zresetowania urządzenia zabezpieczającego przed nadmiernym przepływem gazu, należy ustawić wszystkie pokrętki regulacji palników i zawór butli w pozycji OFF. Odłączyć regulator od butli. Ustawić pokrętki regulacji palników w pozycji START/Hi. Odczekać przynajmniej jedną minutę. Ustawić pokrętki regulacji palników w pozycji OFF. Ponownie podłączyć regulator do butli. Powoli odkręcić zawór butli. Patrz "ZAPALANIE GŁÓWNEGO PALNIKA".	
<p>Jeżeli nie uda się rozwiązać problemu za pomocą powyższych metod, należy skontaktować się z przedstawicielem działu obsługi klienta w swoim miejscu zamieszkania korzystając z danych kontaktowych na naszej stronie internetowej. Zarejestruj się na stronie <a href="http://www.weber.com">www.weber.com</a>.</p>			

## ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW Z OŚWIETLENIEM DO GRILLA

PROBLEM	SPRAWDZIĆ	ROZWIĄZANIE
<p><b>Palnik różna nie zapala się.</b></p>	Czy pokrętko regulacji palnika zostało wciśnięte i przytrzymane przez 20 sekund po zapaleniu palnika?	Należy spróbować ponownie zapalić palnik przytrzymując pokrętko regulacji palnika przez 20 sekund po zapaleniu palnika.
	Czy przed rozpoczęciem odliczania 20 sekund, cała powierzchnia ceramiczna pokryta była płomieniami?	Podczas ponownego rozpalenia palnika i przytrzymywania pokrętki, należy przed rozpoczęciem odliczania 20 sekund odczekać do momentu kiedy cała powierzchnia ceramiczna pokryje się płomieniami.
	Czy zapalnik iskrowy używany był wielokrotnie, do momentu zapalenia palnika?	Po odczekaniu pięciu minut na usunięcie gazu, należy używać zapalnika iskrowego do momentu zapalenia palników. Patrz "ZAPALANIE I UŻYTKOWANIE PALNIKA ROŻNA".
	Czy zapalnik działa? Czy widoczna jest iskra po wielokrotnym użyciu zapalnika iskrowego?	Należy spróbować ręcznie zapalić palnik. Patrz "RĘCZNE ZAPALANIE PALNIKA ROŻNA". Zadzwoń do Centrum obsługi klienta.
<p><b>Objawy ogólne:</b></p> <p><b>Palnik nie zapala się lub palnik ma mały migoczący płomień.</b></p> <p><i>Niektóre kraje posiadają regulatory z urządzeniem zabezpieczającym przed nadmiernym przepływem gazu.</i></p>	Być może zostało aktywowane urządzenie zabezpieczające przed nadmiernym przepływem gazu, które jest częścią połączenia grilla i butli.	W celu zresetowania urządzenia zabezpieczającego przed nadmiernym przepływem gazu, należy ustawić wszystkie pokrętki regulacji palników i zawór butli w pozycji OFF. Odłączyć regulator od butli. Ustawić pokrętki regulacji palników w pozycji START/Hi. Odczekać przynajmniej 1 minutę. Ustawić pokrętki regulacji palników w pozycji OFF. Ponownie podłączyć regulator do butli. Powoli odkręcić zawór butli. Patrz "ZAPALANIE GŁÓWNEGO PALNIKA".
<p>Jeżeli nie uda się rozwiązać problemu za pomocą powyższych metod, należy skontaktować się z przedstawicielem działu obsługi klienta w swoim miejscu zamieszkania korzystając z danych kontaktowych na naszej stronie internetowej. Zarejestruj się na stronie <a href="http://www.weber.com">www.weber.com</a>.</p>		

## KONSERWACJA

PROBLEMY	ROZWIĄZANIA
<b>Oświetlenie do grilla nie włącza się.</b>	<p>Oświetlenie do grilla włączy się tylko wtedy, gdy pokrywa będzie otwarta. Podnieść pokrywę do pozycji otwartej i nacisnąć przycisk BUDZENIE.</p> <p>Zainstalować nowe baterie. Podczas instalacji nowych baterii (tylko alkalicznych) należy upewnić się, że plastikowa ostona zabezpieczająca baterie została zdjęta. Należy upewnić się, że baterie są w dobrym stanie i że zostały zainstalowane prawidłowo. Patrz „KONSERWACJA OŚWIETLENIA DO GRILLA.”</p>
<b>Oświetlenie do grilla wyłączyło się i nie chce się ponownie włączyć.</b>	Oświetlenie jest zaprogramowane na automatyczne wyłączenie po upływie 30 minut braku aktywności. Aby ponownie włączyć oświetlenie należy upewnić się, że pokrywa jest otwarta, a następnie nacisnąć przycisk BUDZENIE. Patrz „KONSERWACJA OŚWIETLENIA DO GRILLA.”
<b>Oświetlenie do grilla nie wyłącza się.</b>	<p>Oświetlenie do grilla wyposażone jest w czujnik nachylenia. Czujnik nachylenia WYŁĄCZA oświetlenie po otwarciu pokrywy grilla i WYŁĄCZA je po zamknięciu pokrywy grilla.</p> <p>UWAGA: Przycisk BUDZENIE nie wyłącza oświetlenia do grilla. Aby wyłączyć oświetlenie należy ustawić pokrywę w pozycji zamkniętej.</p>
<p>Jeżeli nie uda się rozwiązać problemu za pomocą powyższych metod, należy skontaktować się z przedstawicielem działu obsługi klienta w swoim miejscu zamieszkania, korzystając z danych kontaktowych na naszej stronie internetowej. Zalogować się w witrynie <a href="http://www.weber.com">www.weber.com</a>.</p>	

## CZYSZCZENIE

**⚠ OSTRZEŻENIE:** Przed rozpoczęciem czyszczenia należy wyłączyć grill gazowy WEBER i odczekać do momentu jego ostygnięcia.

**⚠ PRZESTROGA:** Nie należy myć szyn aromatyzujących FLAVORIZER i rusztów do pieczenia w zmywarce.

**Powierzchnie zewnętrzne** - Wyczyścić za pomocą ciepłego roztworu wody z mydłem, następnie przepłukać w wodzie.

**⚠ PRZESTROGA:** Do czyszczenia grilla lub powierzchni wózka nie należy używać środków do czyszczenia piekarnika, ściernych środków czyszczących (kuchenne środki czyszczące), środków czyszczących, które zawierają produkty cytrusowe lub ściernych gąbek.

**Misa ociekowa** - Usunąć nadmiar tłuszczu, umyć w ciepłej wodzie z mydłem, następnie wypłukać.

**⚠ PRZESTROGA:** Nie należy przykrywać tacki na tłuszcz ani miski ociekowej folią aluminiową.

**Szyny aromatyzujące FLAVORIZER i ruszty do pieczenia** - Wyczyścić za pomocą odpowiedniej szczotki szczeniowej ze stali nierdzewnej. Jeżeli jest to konieczne, zdjąć z grilla i umyć w ciepłej wodzie z mydłem, następnie wypłukać.

W celu uzyskania zapasowego rusztu do pieczenia i szyny aromatyzującej FLAVORIZER, należy skontaktować się z przedstawicielem działu obsługi klienta w swoim miejscu zamieszkania korzystając z danych kontaktowych na naszej stronie internetowej. Zarejestruj się na stronie [www.weber.com](http://www.weber.com).

**Tacka na tłuszcz** - Dostępne są jednorazowe tacki. Należy wyczyścić tackę na tłuszcz za pomocą ciepłej wody z mydłem, następnie wypłukać.

**Termometr** - Umyć w ciepłej wodzie z mydłem; wyczyścić za pomocą plastikowej gąbki do czyszczenia.

**Kociot do pieczenia** - Usunąć wszystkie zanieczyszczenia z rur palnika. NIE NALEŻY POWIĘKSZAĆ PORTÓW PALNIKA (OTWORÓW). Umyć wewnętrzny ruszt do pieczenia w ciepłej wodzie z mydłem, następnie przepłukać w wodzie.

**Pokrywa wewnętrzna** - Kiedy pokrywa jest ciepła, przetrzeć wewnątrz za pomocą ręcznika papierowego, aby uniknąć nawarstwiania tłuszczu. Łuszczący się tłuszcz przypomina płatki farby.

**Powierzchnie ze stali nierdzewnej** - Umyć w roztworze wody i mydła za pomocą miękkiej ściereczki. Należy uważać i szorować wzdłuż przebiegu linii stali nierdzewnej.

**Nie używać środków czyszczących, które zawierają kwas, spirytus nieorganiczny lub ksylen. Przepłukać dobrze po zakończeniu czyszczenia.** ♦

## ZABEZPIECZYĆ ELEMENTY ZE STALI NIERDZEWNEJ

Grill, obudowa, pokrywa, panel sterowania i półki mogą być wykonane ze stali nierdzewnej. Prawidłowa konserwacja stali nierdzewnej jest prosta. Elementy ze stali nierdzewnej należy czyścić w roztworze wody z mydłem, płukać w czystej wodzie i wycierać do sucha. W przypadku uporczywych plam, można używać nie metalowej szczotki.

**⚠ UWAGA:** Do czyszczenia powierzchni grilla ze stali nierdzewnej nie należy używać szczotki drucianej lub ściernych środków czyszczących, może to doprowadzić do zarysowań.

**⚠ UWAGA:** Należy czyścić powierzchnie w kierunku linii. Pozwala to na zachowanie ładnego wyglądu stali nierdzewnej. ♦

## OSŁONY ZABEZPIEZAJĄCE PRZED INSEKTAMI WEBER

Twój grill WEBER tak samo, jak inne zewnętrzne urządzenia gazowe jest narażony na obecność pająków i innych insektów. Mogą one zagnieździć się w odcinku zwężki Venturiego (1) rur palnika. Uniemożliwiają one prawidłowy przepływ gazu i mogą przyczynić się do wypływu gazu z otworów powietrznych. Może to doprowadzić do pożaru w i wokół otworów powietrznych pod panelem sterowania i przyczynić się do poważnych uszkodzeń grilla.

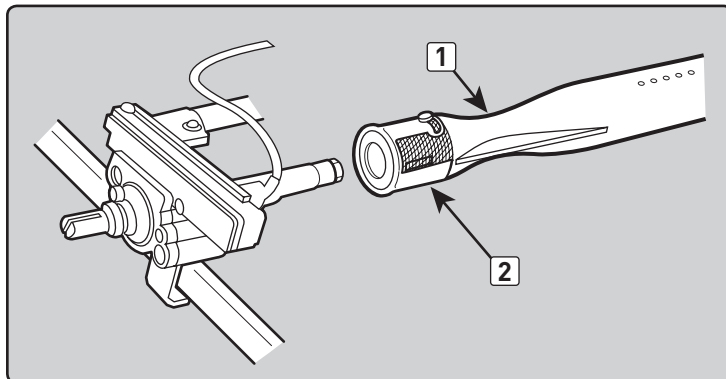
Otwór powietrza rury palnika jest wyposażony w osłonę ze stali nierdzewnej (2), która zapobiega przedostawaniu się insektów do rury palnika przez otwory powietrzne.

Zalecamy sprawdzenie osłon przed insektami przynajmniej raz w roku. (Patrz "KONSERWACJA COROCZNA"). Należy również sprawdzić i wyczyścić osłonę przed insektami w przypadku pojawienia się jednego z poniższych objawów:

- A) Zapach gazu połączony z żółtymi i małymi płomieniami z palnika.
- B) Trudności z uzyskiwaniem temperatury przez grill.
- C) Nierównomierne grzanie grilla.
- D) Jeden lub większa ilość palników nie zapala się.

### ⚠ NIEBEZPIECZEŃSTWO

**Nie rozwiązywanie powyższych objawów może być przyczyną pożaru lub wybuchu i doprowadzić do poważnych obrażeń ciała, śmierci i uszkodzenia własności.**



## CZYSZCZENIE RURY PALNIKA

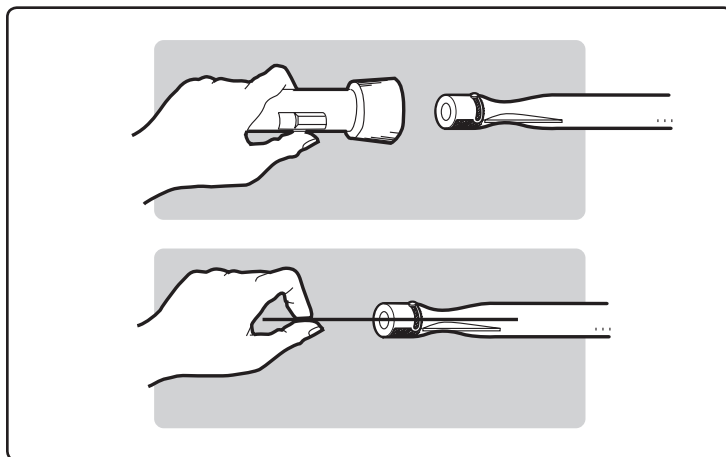
**Odtąć doprowadzenie gazu.**

Wyjąć kolektor (patrz "WYMIANA GŁÓWNYCH PALNIKÓW").

Sprawdzić wewnątrz każdego palnika za pomocą latarki.

Wyczyścić wewnątrz palników za pomocą drutu (może być wyprostowany wieszak na ubrania). Sprawdzić i wyczyścić otwór żaluzji powietrznych na końcach palników. Sprawdzić i wyczyścić otwory zaworu przy podstawie zaworów. Za pomocą szczotki ze stalowym włosiem wyczyścić zewnętrzną część palników. Dzięki wykonaniu tej czynności użytkownik uzyskuje pewność, że wszystkie porty palnika są całkowicie otwarte.

**⚠ PRZESTROGA:** Nie należy powiększać otworów palnika w czasie czyszczenia. ♦



## WYMIANA PALNIKÓW GŁÓWNYCH

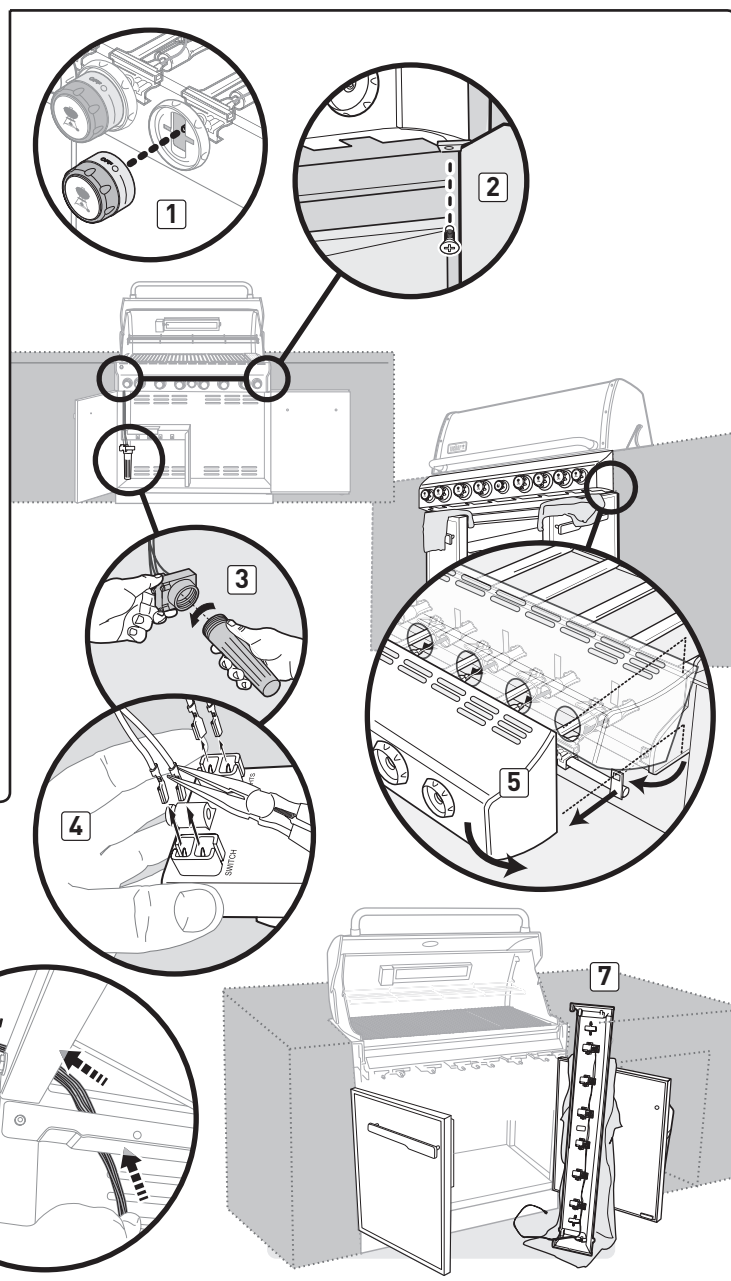
Uwaga: Wylączyć grill gazowy SUMMIT i odczekać do momentu jego ostygnięcia.

- A) Odtąć instalację gazową.
- B) Odtąć doprowadzenie gazu.
- C) Wyjąć ruszty do pieczenia.
- D) Wyjąć szyny aromatyzujące FLAVORIZER.
- E) Wyjąć wędzarkę (jeśli znajduje się w zestawie modelu).

### Demontaż panelu sterowania

Niezbędne narzędzia: Wkrętak, szczypce i rączniki.

- A) Wymontować pokrętła sterowania palnika (1).
  - B) Otworzyć obie pary drzwi. Za pomocą wkrętaka odkręcić śruby od spodu panelu sterowania (2).
  - C) Podnieść i wyjąć obudowę baterii znajdującą się wewnątrz szafki grilla (3).
  - D) Za pomocą precyzyjnych szczypiec odłączyć końcówki przewodów od górnej części obudowy baterii (4). Nie ciągnąć za przewody; wyjąć je, pociągając za końcówki przewodów.
  - E) Położyć rączniki na górze obu zespołów drzwi.
- Zabezpieczyć to panel sterowania i zespoły drzwi przed porysowaniem podczas następných etapów.**
- F) Pochylić dolną część panelu sterowania do przodu. Nieznacznie podnieść (5) i obrócić powierzchnię czołową w dół, aby oprzeć na górze zespołów drzwi. **(Należy uważać, aby nie uszkodzić ani nie odłączyć przewodów od diod LED panelu sterowania.)**
  - G) Ostrożnie wyciągnąć przewody z wnętrza szafki grilla (6).
  - H) Całkowicie otworzyć prawe drzwi. Położyć panel sterowania na podłodze, opierając na rączniku ostaniającym zespół prawych drzwi (7).

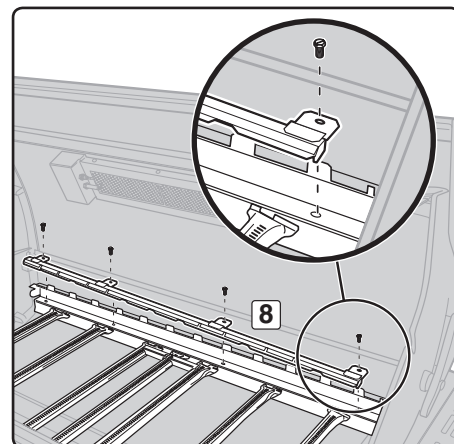
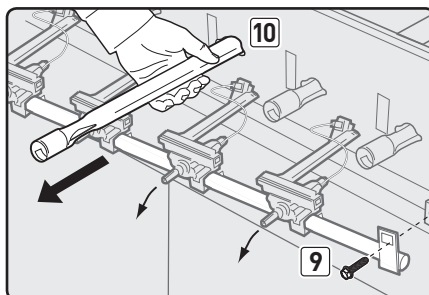


Grille przedstawione na ilustracjach w niniejszej instrukcji obsługi mogą się nieznacznie różnić od zakupionego modelu.

### Demontaż rur palnika

Niezbędne narzędzia: Wkrętak z nasadkami do nakrętek 5/16" i 3/8".

- A) Za pomocą wkrętaka z nasadką do nakrętek 5/16" odkręcić śruby mocujące kanał CROSSOVER. Wymontować kanał CROSSOVER od wewnątrz, z tyłu kotła do pieczenia (8).
- B) Za pomocą wkrętaka z nasadką do nakrętek 3/8" odkręcić śruby mocujące zespół kolektora do kotła do pieczenia. Odciągnąć zespół kolektora od rur palnika i pozostawić zwisający swobodnie z szafki grilla (9). Nie odłączać niebieskiego przewodu z lewej strony zespołu kolektora.
- C) Wyciągnij rury wybranego palnika z przodu kotła do pieczenia i wymień je na nowe rury palnika (10).



## Demontaż palnika SEAR STATION

W celu wymontowania palnika SEAR STATION, pociągnąć rurę palnika w swoją stronę. To pozwoli na jego wyjęcie z wycięcia rury palnika (11). Następnie obrócić rurę w prawo (12) tak, aby śruba na końcu rury (13) przeszła przez wycięcie w otworze ostony termicznej (14). Po zwolnieniu rury palnika, wyjąć ją z kotła do pieczenia (15).

## Ponowny montaż kolektora

A) Aby ponownie zamontować zespół kolektora, wykonać w kolejności odwrotnej czynności opisane wcześniej w punkcie "Demontaż rur palnika".

⚠ **PRZESTROGA:** Otwory palnika (16) należy ustawić nad otworami zaworu (17). Sprawdzić, czy przeciwległy koniec rur palnika (18) jest prawidłowo wyrównany w otworach z tyłu kotła. Sprawdzić pod kątem prawidłowego montażu przed zamocowaniem kolektora na miejscu.

⚠ **OSTRZEŻENIE:** Po każdym odłączeniu i ponownym przyłączeniu instalacji gazowej należy sprawdzić szczelność instalacji. Patrz "SPRAWDZENIE SZCZELNOŚCI INSTALACJI GAZOWEJ".

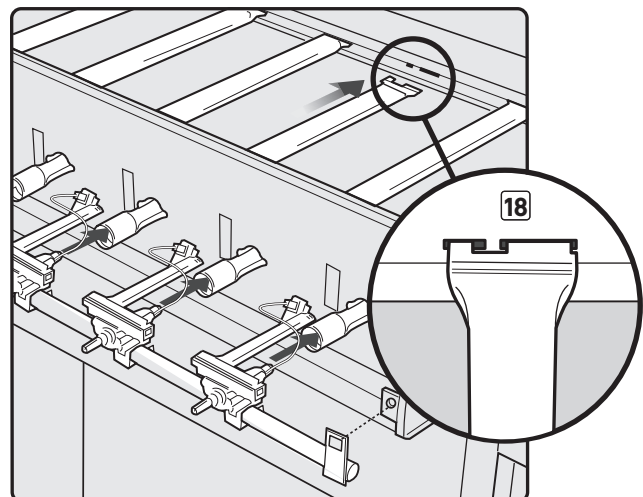
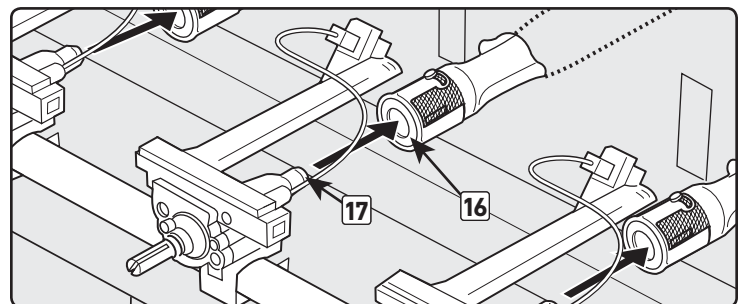
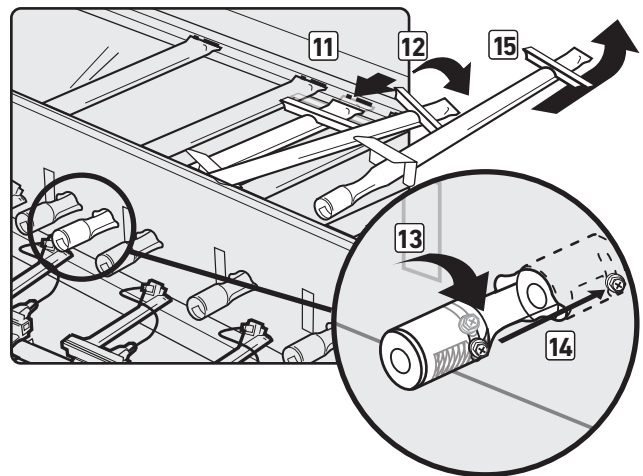
B) Zamontuj elementy kotła do pieczenia (nieprzedstawione na rysunku).

## Ponowny montaż panelu sterowania

A) Aby ponownie zamontować zespół panelu sterowania, wykonać w kolejności odwrotnej czynności opisane wcześniej w punkcie "Demontaż panelu sterowania".

B) Sprawdzić prawidłowe podłączenie przewodów. Patrz "FUNKCJE OŚWIETLENIA".

⚠ **OSTRZEŻENIE:** Przed użyciem grilla należy sprawdzić, czy wszystkie części zostały zmontowane i czy oprzyrządowanie zostało prawidłowo dokręcone. Jeżeli użytkownik nie będzie postępował zgodnie z ostrzeżeniami, może to doprowadzić do pożaru, wybuchu lub uszkodzenia elementu konstrukcyjnego i spowodować poważne obrażenia ciała lub śmierć, a także uszkodzenia mienia. ♦



**W celu sprawdzenia ostony przed insektami, należy wymontować panel sterowania. Jeżeli na ostonie znajdują się zanieczyszczenia, należy wyjąć palniki w celu wyczyszczenia ostony.**

Należy delikatnie wyczyścić ostonę przed insektami za pomocą miękkiej szczotki szczeciniowej (np. stara szczoteczka do zębów).

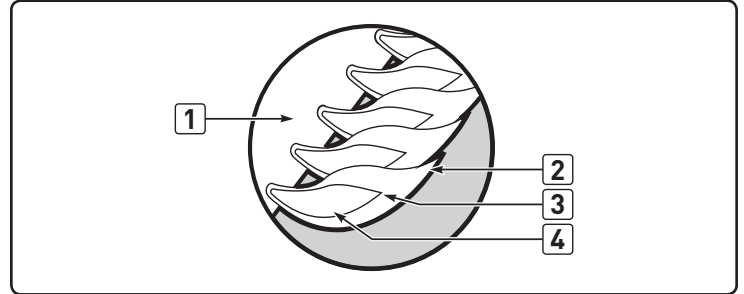
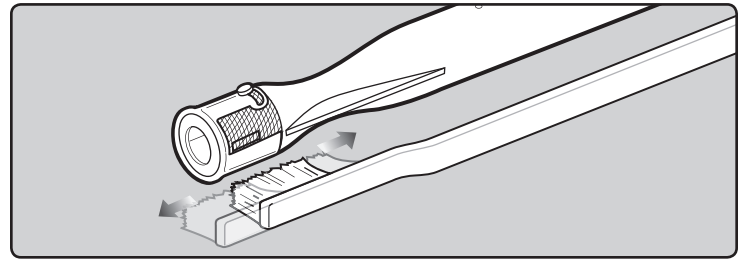
**⚠ Należy delikatnie uderzyć palnik w celu usunięcia wszystkich zanieczyszczeń z rury palnika. Jeżeli ostona przed insektami i palniki są czyste, należy spowrotem zamontować palniki.**

Jeżeli ostona przed insektami zostanie uszkodzona lub nie można jej doczyścić, należy skontaktować się z przedstawicielem działu obsługi klienta w swoim miejscu zamieszkania korzystając z danych kontaktowych na naszej stronie internetowej. Zarejestruj się na stronie [www.weber.com](http://www.weber.com).

**Palniki grilla gazowego firmy WEBER zostały ustawione fabrycznie pod kątem doprowadzania prawidłowej mieszanki gazu i powietrza. Prawidłowy wzorec ognia został przedstawiony.**

- A) Rura palnika
- B) Koniuszki mogą czasami mieć kolor żółty
- C) Jasno-niebieski
- D) Ciemno-niebieski

Jeżeli płomień nie są jednolite w rurze palnika, należy wyczyścić palnik. ♦

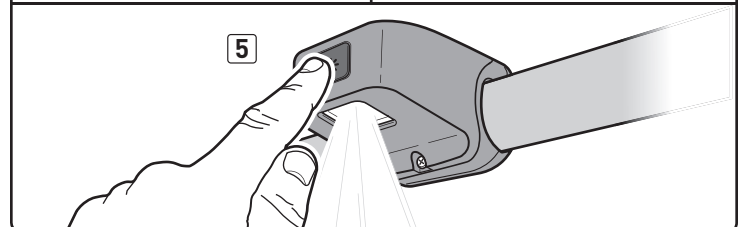
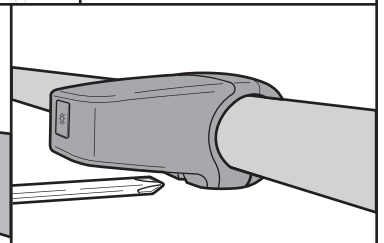
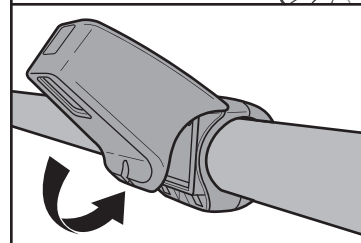
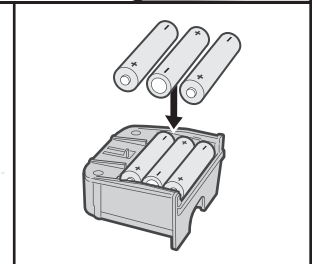
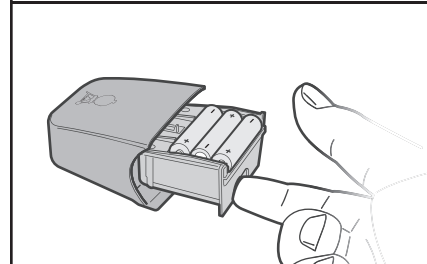
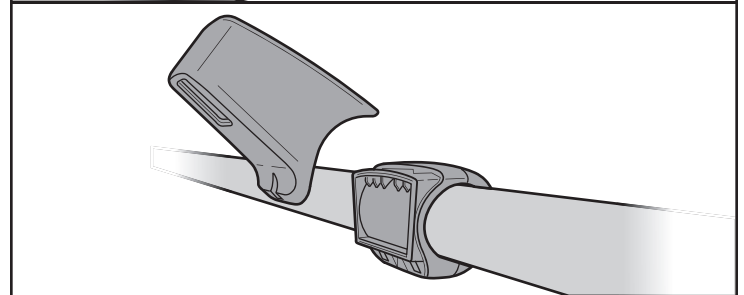
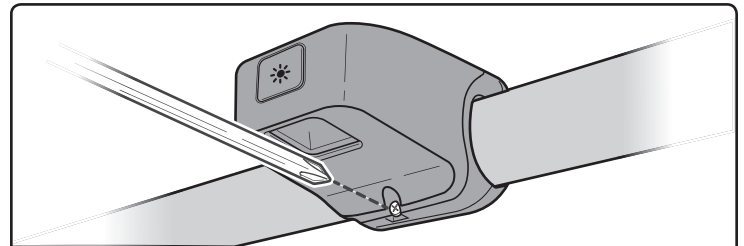


## KONSERWACJA OŚWIETLENIA DO GRILLA

- Podczas instalacji trzech nowych baterii AAA (tylko alkalicznych) należy upewnić się, że plastikowa ostona zabezpieczająca baterie została zdjęta. Nie wolno pomylić plastikowej ostony zabezpieczającej z etykietą baterii.
- Nie należy mieszać starych i nowych baterii oraz baterii różnego typu (normalnych, alkalicznych lub akumulatorów).
- Należy upewnić się, że baterie są w dobrym stanie i że zostały zainstalowane prawidłowo.
- Jeżeli oświetlenie nie będzie używane przez okres miesiąca lub dłuższy, należy wyjąć z niego baterie.
- Oświetlenie należy wycierać wyłącznie wilgotną ściereczką. Nie wolno używać środków czyszczących na bazie alkoholu lub o właściwościach ściernych.
- Oświetlenie jest odporne na działanie deszczu i śniegu, ale nie jest wodoodporne. Nie zanurzać w wodzie/płynach.
- Oświetlenie jest odporne na działanie ciepła. Palący się tłuszcz lub korzystanie z grilla przy ustawieniu wysokim przez długi czas może doprowadzić do uszkodzenia elementów wewnętrznych.

Aby włączyć oświetlenie do grilla należy nacisnąć przycisk BUDZENIE. Oświetlenie posiada „czujnik nachylenia”, który włącza oświetlenie w przypadku otwarcia pokrywy grilla i gasi je w przypadku zamknięcia pokrywy grilla. Jeśli pokrywa będzie otwarta lub zamknięta przez ponad 30 minut, oświetlenie do grilla zostanie wyłączone. Aby ponownie włączyć oświetlenie, należy nacisnąć przycisk BUDZENIE (5).

**UWAGA: Oświetlenie nie WYŁĄCZY się po naciśnięciu przycisku BUDZENIE.**





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

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

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

#### **AUSTRALIA**

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

#### **AUSTRIA**

Weber-Stephen Österreich GmbH  
+43 7242 890 135 0  
info-at@weberstephen.com

#### **BELGIUM**

Weber-Stephen Products Belgium Sprl  
+32 015 28 30 90  
infobelux@weberstephen.com

#### **CHILE**

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

#### **CZECH REPUBLIC**

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

#### **DENMARK**

Weber-Stephen Nordic ApS  
+45 99 36 30 10  
info@weberstephen.dk

#### **FRANCE**

Weber-Stephen France  
+33 810 19 32 37  
service.consommateurs@weberstephen.com

#### **GERMANY**

Weber-Stephen Deutschland GmbH  
+49 6132 8999 0  
info-de@weberstephen.com

#### **HUNGARY**

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

#### **ICELAND**

Jarn & Gler Wholesale EHF  
+354 58 58 900

#### **INDIA**

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

#### **ISRAEL**

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

#### **ITALY**

Weber-Stephen Products Italia Srl  
+39 0444 360 590  
info-italia@weberstephen.com

#### **MEXICO**

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

#### **NETHERLANDS**

Weber-Stephen Netherlands B.V.  
+31 513 4333 22  
info@weberbarbecues.nl

#### **NEW ZEALAND**

WEBER New Zealand ULC  
+64 9 570 6630

#### **POLAND**

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

#### **RUSSIA**

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

#### **SOUTH AFRICA**

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

#### **SPAIN**

Weber-Stephen Iberica Srl  
+34 93 584 40 55  
infoiberica@weberstephen.com

#### **SWITZERLAND**

Weber-Stephen Schweiz GmbH  
+41 52 24402 50  
info-ch@weberstephen.com

#### **TURKEY**

Dost Bahce Dis Ticaret Müessilik Anonim Sirketi  
+49 6132 8999 0  
info-de@weberstephen.com

#### **UNITED ARAB EMIRATES**

Weber-Stephen Nordic Middle East  
+971 4 360 9256  
info@weberstephen.ae

#### **UNITED KINGDOM**

Weber-Stephen Products (UK) Ltd.  
+44 (0)203 630 1500  
customerserviceuk@weberstephen.com

#### **USA**

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

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

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

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

weber.com



WEBER-STEPHEN PRODUCTS LLC  
www.weber.com