

GENESIS II

E-330 GBS



SN gāzes grila īpašnieka rokasgrāmata

REĢISTRĒJĒTIES *jau šodien*



Atklājiet grilēšanas sniegtās priekšrocības: reģistrējiet savu GENESIS II gāzes grilu un saņemiet īpašu saturu, kas jums palīdzēs kļūt par īstu iekšpagalma varoni.

Reģistrācija ir ļoti vienkārša, un jums ir jāatbild tikai uz dažiem īsiem jautājumiem. Mazāk nekā divās minūtēs varat aktivizēt savu unikālo WEBER-ID un iegūt neierobežotu piekļuvi WEBER informācijai un padomiem. Grilējiet ar iedvesmu!



TĀLRUNIS



MOBILAIS TĀLRUNIS



E-PASTS



VIETNE

Saglabājiet šo īpašnieka rokasgrāmatu turpmākām uzziņām, rūpīgi izlasiet tās saturu un, ja jums rodas jebkādi jautājumi, sazinieties ar mums jau šodien.

52540

11119
lv - Latvian

Svarīga informācija par drošību

Lai izceltu kritisku un svarīgu informāciju, šajā īpašnieka rokasgrāmatā tiek izmantoti ar vārdiem **BĪSTAMI**, **BRĪDINĀJUMS** un **UZMANĪBU** apzīmēti paziņojumi. Izlasiet un ievērojiet šos paziņojumus, lai garantētu drošību un nepieļautu īpašuma bojājumus. Paziņojumi ir paskaidroti tālāk.

△ BĪSTAMI! Norāda bīstamu situāciju, kas, ja netiks novērsta, *izraisīs nāvi vai smagas traumas*.

△ BRĪDINĀJUMS! Norāda bīstamu situāciju, kas, ja netiks novērsta, *var izraisīt nāvi vai smagas traumas*.

△ UZMANĪBU! Norāda bīstamu situāciju, kas, ja netiks novērsta, *var izraisīt vieglas vai vidēji smagas traumas*.

△ BĪSTAMI!

Ja saozāt gāzi, rīkojieties, kā aprakstīts tālāk.

- Atslēdziet gāzes padevi iekārtai (grilam).
- Nodzēsiet visas atklātās liesmas.
- Atveriet vāku.
- Ja joprojām ir jūtama gāzes smaka, netuvojieties iekārtai (grilam) un nekavējoties zvaniet gāzes apgādes uzņēmumam vai ugunsdzēsības dienestam.

△ BRĪDINĀJUMS!

- Neuzglabāiet un nelietojiet benzīnu vai citus viegli uzliesmojošus šķidrums šī (grila) vai jebkura cita aprīkojuma tuvumā.
- Neuzglabāiet lietošanai nepievienotu SNG balonu šī (grila) vai jebkura cita aprīkojuma tuvumā.

LIETOT TIKAI ĀRĀ.

PIRMS IERĪCES LIETOŠANAS IZLASIET LIETOŠANAS INSTRUKCIJĀ NORĀDĪTO INFORMĀCIJU.

PAZIŅOJUMS UZSTĀDĪTĀJAM. ŠIE NORĀDĪJUMI IR JĀATSTĀJ KLIENTAM.

PAZIŅOJUMS KLIENTAM. SAGLABĀJIET ŠOS NORĀDĪJUMUS TURPMĀKĀM UZZIŅĀM.

Uzstādīšana un montāža

△ BĪSTAMI! Šis grils nav paredzēts uzstādīšanai kemperos vai laivās.

△ BRĪDINĀJUMS! Nelietojiet šo grilu, ja nav uzstādītas visas tā daļas un tas nav pareizi salikts atbilstoši montāžas norādījumiem.

△ BRĪDINĀJUMS! Šo grila modeli nedrīkst iemontēt nekādās iebūvējamās vai iebīdāmās konstrukcijās.

△ BRĪDINĀJUMS! Nepārveidojiet šo iekārtu. SN gāze nav dabasgāze. Dabasgāzes lietošana SN gāzes iekārtā, SN gāzes lietošana dabasgāzes iekārtā vai iekārtas pārveidošana cita veida gāzes lietošanai nav droša; šādos gadījumos tiek anulēta garantija.

• Lietotājs nedrīkst izmainīt ražotāja hermētiski noslēgtās daļas.

Lietošana

△ BĪSTAMI! Lietojiet grilu tikai ārā labi ventilētā vietā. Nelietojiet to garāžā, ēkā, zem nojumes, teltī, nekādās citās noslēgtās vietās vai zem viegli uzliesmojošas konstrukcijas.

△ BĪSTAMI! Nelietojiet grilu nekādos transportlīdzekļos vai transportlīdzekļu noliktavās vai kravas zonās. Tas arī attiecas uz vieglajām automašīnām, kravas automašīnām, autofurgoniem, ģimenes automašīnām, apvidus automašīnām, kempieriem un laivām utt.

△ BĪSTAMI! Nelietojiet grilu 61 cm attālumā no viegli uzliesmojošiem materiāliem. Tas attiecas uz grila augšdaļu, apakšdaļu, aizmuguri un sāniem.

△ BĪSTAMI! Nepieļaujiet viegli uzliesmojošu izgarojumu un šķidrums, piemēram, benzīna, spirta un citu vielu, kā arī viegli uzliesmojošu materiālu nokļūšanu cepšanas zonā.

△ BĪSTAMI! Lietošanas laikā šai ierīcei jāatrodas tālāk no uzliesmojošiem materiāliem.

△ BĪSTAMI! Kamēr grils tiek lietots vai ir karsts, nelieciet uz grila vai zem tā esošajā uzglabāšanas zonā grila pārsegu vai jebkādu viegli uzliesmojošu materiālu.

△ BĪSTAMI! Ja aizdegas tauki, izslēdziet visus degļus un aizveriet vāku un turiet to aizvērtu, līdz uguns ir nodzisis.

△ BRĪDINĀJUMS! Detaļas, kurām var pieskarties, var būt ļoti karstas. Neļaujiet bērniem tām tuvojies.

△ BRĪDINĀJUMS! Alkoholisko dzērienu, recepšu medikamentu, bezrecepšu medikamentu vai nelegālo narkotisko vielu lietošana var traucēt klientam pareizi un droši samontēt, pārvietot vai lietot grilu, kā arī novietot to uzglabāšanai.

△ BRĪDINĀJUMS! Nekādā gadījumā neatstājiet grilu bez uzraudzības uzsildīšanas vai lietošanas laikā. Lietojiet šo grilu piesardzīgi. Lietošanas laikā sakarst visa cepšanas virsma.

△ BRĪDINĀJUMS! Lietojot grilu, izmantojiet karstumizturīgus grilēšanas cimds vai aizsargcimds (kas atbilst vismaz 2. saskares karstumizturības līmenim atbilstoši standartam EN 407).

△ BRĪDINĀJUMS! Lietošanas laikā nepārvietojiet ierīci.

△ BRĪDINĀJUMS! Sargājiet visus strāvas vadus un degvielas padeves šūtenes no sakarsušām virsmām.

△ UZMANĪBU! Ir pārbaudīta šī izstrādājuma drošība, un tas ir sertificēts lietošanai tikai noteiktā valstī. Skatiet valsts apzīmējumu, kas ir norādīts uz kastes.

• Nelietojiet grilā ogles, briketes vai lavas akmeņus.

Uzglabāšana un/vai nelietošana

△ BRĪDINĀJUMS! Pēc lietošanas atslēdziet gāzes padevi pie gāzes balona.

△ BRĪDINĀJUMS! SNG baloni ir jāuzglabā ārpus telpām bērniem nepieejamā vietā, un tos nedrīkst uzglabāt ēkā, garāžā vai jebkādā citā noslēgtā vietā.

△ BRĪDINĀJUMS! Pirms ilgstoši uzglabāta un/vai nelietota grila lietošanas ir jāpārbauda, vai nav radusies gāzes noplūde un degļi nav nosprostoti.

• Grilu drīkst uzglabāt iekštelpās tikai tad, ja no tā ir atvienots un noņemts SNG balons.

CE:2531CS-0186
ID: 2531

Sveiki!

Mums ir patiess prieks, ka esat pievienojies mums ceļā uz patīkamu grilēšanas pieredzi. Lūdzu, rūpīgi izlasiet šo īpašnieka rokasgrāmatu, lai varētu ātri un viegli sākt grilēšanu. Mēs vēlamies jums palīdzēt visā jūsu grila kalpošanas laikā, tāpēc veltiet dažas minūtes un reģistrējiet savu grilu. Mēs apsolām, ka nekad nepārdosim jūsu informāciju un nesūtīsim jums nevajadzīgus un nevēlamus e-pasta ziņojumus. Tāpat mēs apsolām, ka palīdzēsim jums vienmēr, kad tas būs vajadzīgs. Reģistrējoties savam WEBER-ID, reģistrācijas procesa ietvaros jūs saņemsiet tikai jums paredzētu īpašu, ar grilēšanu saistītu saturu.

Tāpēc pievienojieties mums tiešsaistē, izmantojot viedtālruni vai jebkurā citā veidā, ko vēlaties izmantot saziņai.

Paldies, ka izvēlējāties WEBER grilu! Mēs priecājamies par jūsu izvēli.



TĀLRUNIS



MOBILAIS TĀLRUNIS



E-PASTS



VIETNE

SATURA RĀDĪTĀJS

- 2 Laipni lūdzam
WEBER pasaulē!
Svarīga informācija par drošību
- 4 WEBER solījums
Garantija
- 5 Izstrādājuma
īpašības
GENESIS II īpašības
GS4 grilēšanas sistēma
- 6 Padomi un ieteikumi
Liesma — tieša vai netieša
karstumiedarbība
Grilēšanas ieteikumi un aizliegumi
- 8 Darba sākšana
Svarīga informācija par SN gāzi un
gāzes vadu savienojumiem
GENESIS II degļa vārsta atveru izmēri
un patēriņa dati
SNG balona uzstādīšana un
hermētiskuma pārbaude
- 12 Lietošana
Pati pirmā grilēšanas reize
Katra grilēšanas reize
Grila aizdegšana
Sānu degļa aizdegšana
- 16 Izstrādājuma
kopšana
Tīrīšana un apkope
- 18 Problēmu novēršana
- 21 Grilēšanas norādījumi
- 22 Rezerves daļas

WEBER solījums (10 gadu brīvprātīgā garantija EMEA reģionā)

Mēs, WEBER darbinieki, lepojamies ar divām lietām: izturīgu grilu ražošanu un nevainojamas klientu apkalpošanas nodrošināšanu visā grila kalpošanas laikā.

Paldies, ka iegādājāties WEBER izstrādājumu. Weber-Stephen Products LLC, 1415 S. Roselle Road, Palatine, Illinois 60067 un tā starptautiskās struktūrvienības (kas ir norādītas šīs rokasgrāmatas beigās) (turpmāk tekstā — "WEBER") lepojas ar drošu, izturīgu un uzticamu izstrādājumu nodrošināšanu.

Šī ir WEBER brīvprātīgā garantija, kas jums tiek sniegta bez papildu maksas. Tajā ir ietverta informācija, kas ir vajadzīga, lai jūsu WEBER izstrādājums tiktu remontēts vai nomainīts maz ticamā darbības traucējumu vai defektu gadījumā.

Saskaņā ar piemērojamajiem tiesību aktiem īpašniekam ir noteiktas tiesības gadījumā, ja izstrādājumam ir defekti. Šādā gadījumā klientam var būt tiesības saņemt papildu pakalpojumus, aizvietotāju, pirkšanas cenas samazinājumu vai kompensāciju. Dažās Eiropas Savienības valstīs, piemēram, tās ir ar likumu noteiktas divu gadu tiesības, kas stājas spēkā izstrādājuma saņemšanas datumā. Šīs brīvprātīgās garantijas noteikumi neietekmē šīs un citas ar likumu noteiktās tiesības. Patiesībā šī brīvprātīgā garantija sniedz īpašniekam papildu tiesības, kas nav atkarīgas no ar likumu noteiktajām tiesībām.

WEBER brīvprātīgā garantija

WEBER garantē WEBER izstrādājuma pircējam (vai gadījumā, ja izstrādājums ir saņemts kā dāvana vai reklāmas materiāls, personai, kurai izstrādājums ir nopirkts kā dāvana vai reklāmas materiāls) (turpmāk tekstā — "īpašnieks"), ka WEBER izstrādājumam desmit (10) gadu laikā pēc iegādes brīža neradīsies materiālu un ražošanas defekti, ja tas tiks samontēts un lietots saskaņā ar komplektācijā ietvertu īpašnieka rokasgrāmatu. (Piezīme: ja esat pazaudējis savu WEBER īpašnieka rokasgrāmatu, jaunu eksemplāru varat lejupielādēt vietnē www.weber.com.) Šī garantija ir spēkā Eiropā, Tuvajos un Vidējos Austrumos un Āfrikā (EMEA). WEBER apņemas saremontēt vai nomainīt daļu, kurai ir konstatēti materiālu vai ražošanas defekti, saskaņā ar tālāk norādītajiem ierobežojumiem, atrunām un izņēmumiem. CIKTĀL TO ATĻĀUJ PIEMĒROJAMIE TIESĪBU AKTI, ŠĪ GARANTĪJA TIEK SNIEGTA TIKAI SĀKOTNĒJAM PIRCĒJAM UN NAV NODODAMA NĀKAMAJIEM ĪPAŠNIEKIEM, IZŅEMOT IEPRIEKŠ MINĒTOS GADĪJUMUS, KAD IZSTRĀDĀJUMS IR SAŅEMTS KĀ DĀVANA VAI REKLĀMAS MATERIĀLS.

WEBER galvo par saviem izstrādājumiem un labprāt piedāvā jums šeit aprakstīto brīvprātīgo garantiju attiecībā uz grilu un tā saistīto sastāvdaļu materiālu defektiem, izņemot parastu nolietojumu un nodilumu.

• Par "parastu nolietojumu un nodilumu" ir uzskatāma izskata pastiklināšanās un citi nesvarīgi bojājumi, kas ar laiku var rasties, lietojot grilu, piemēram, virsmas sarūsēšana, iespiedumi, skrāpējumi utt.

Taču WEBER izpildīs šīs grila un tā komponentu brīvprātīgās garantijas noteikumus, ja tiks konstatēti materiālu defektu izraisīti bojājumi vai darbības traucējumi.

• Par "materiālu defektu" tiek uzskatīti noteiktu daļu rūsas/degšanas radīti caurumi vai citi bojājumi vai darbības traucējumi, kas neļauj droši un pienācīgi lietot grilu.

Īpašnieka pienākumi saskaņā ar šo brīvprātīgo garantiju/garantijas anulēšana

Lai saņemtu garantijas pakalpojumus bez sarežģījumiem, ir svarīgi (taču ne obligāti) reģistrēt WEBER izstrādājumu vietnē www.weber.com. Saglabājiet arī savu oriģinālo pirkuma čeku un/vai rēķinu, jo garantijas pakalpojumu saņemšanai ir jāuzrāda pirkuma apliecinājums. Turklāt pirms garantijas prasības apstrādes WEBER būs nepieciešami visu iespējamo defektu fotoattēli un grila sērijas numurs. Reģistrējot WEBER izstrādājumu, tiek apstiprinātas garantijas saistības un tiek izveidots tiesas saziņas kanāls starp jums un WEBER, ko varam izmantot, lai ar jums sazinātos.

Iepriekš minētā brīvprātīgā garantija ir spēkā tikai tad, ja īpašnieks pienācīgi rūpējas par WEBER izstrādājumu, izpildot visus montāžas un lietošanas norādījumus un veicot profilaktisko apkopi, kā tas ir aprakstīts komplektācijā ietvertajā īpašnieka rokasgrāmatā, izņemot gadījumā, ja īpašnieks var pierādīt, ka materiālu defekts vai darbības traucējumi nav saistīti ar iepriekš minēto pienākumu nepildīšanu. Ja dzīvojat piekrastes zonā vai jūsu izstrādājums atrodas netālu no peldbaseina, apkopes ietvaros ir regulāri jāmazgā un jāskalo ārējās virsmas, kā tas ir aprakstīts komplektācijā ietvertajā īpašnieka rokasgrāmatā.

Šī brīvprātīgā garantija tiek anulēta, ja tiek konstatēti bojājumi, krāsas izmaiņas un/vai rūsa, kas nav radušies WEBER vainas dēļ un ko ir izraisījuši:

- ļaunprātīga izmantošana, nepareiza lietošana, pārveidošana, izmaiņšana, izmantošana nepiemērotiem mērķiem, vandālisms, nolaidība, nepareiza montāža vai uzstādīšana, kā arī parastās un regulārās apkopes neveikšana;
- kukaiņi, piemēram, zirneklī, un grauzēji, piemēram, vāveres (tostarp cita starpā gāzes šūtenju bojājumi);
- sāļa gaisa iedarbība un/vai hlora avoti, piemēram, peldbaseini un karstās vannas/ūdensdziedniecības vannas;
- nelabvēlīgi laika apstākļi, piemēram, krusa, orkāni, zemestrīces, cunami vai bangas, viesuļvētras vai stipras vētras;
- skābais lietus un citi vides faktori.

Ja jūsu WEBER izstrādājumam tiek uzstādītas un/vai ar to kopā tiek lietotas daļas, kas nav oriģinālās WEBER daļas, tiek anulēta šī brīvprātīgā garantija un tā neattiecas ne uz kādiem bojājumiem, ko ir izraisījušas šādas daļas. Jebkādi gāzes grila pārveidojumi, ko nav atļāvis WEBER un veicis WEBER pilnvarots apkopes tehniķis, anulē šo brīvprātīgo garantiju.

Garantijas process

Ja uzskatāt, ka uz kādu no jūsu izstrādājuma daļām attiecas šī brīvprātīgā garantija, sazinieties ar izplatītāju, no kura iegādājāties izstrādājumu. Ja tas ir vajadzīgs, varat arī sazinieties ar WEBER klientu apkalpošanas dienestu, izmantojot mūsu vietnē (www.weber.com) pieejamo kontaktinformāciju. Ja izmeklēšanas laikā tiks konstatēts, ka uz bojāto daļu attiecas šī brīvprātīgā garantija, WEBER nodrošinās šīs daļas remontu vai nomaiņu (pēc saviem ieskatiem). Ja remontu vai nomaiņu nevar veikt, WEBER var izvēlēties (pēc saviem ieskatiem) nomainīt konkrēto grilu pret jaunu grilu, kam ir tāda pati vai lielāka vērtība. WEBER var lūgt jums nosūtīt detaļas pārbaudei, un šādā gadījumā īpašniekam ir iepriekš jāsedz sūtīšanas izmaksas. Ja uz defektu attiecas garantija, īpašniekam tiek atmaksātas sūtīšanas izmaksas. Kad sazināties ar izplatītāju, no kura iegādājāties izstrādājumu, sagatavojiet šādu informāciju:

- pirkuma apliecinājums;
- iespējamā defekta fotoattēli;
- izstrādājuma sērijas numurs.

Atrunas

IZŅEMOT ŠAJĀ PAZIŅOJUMĀ PAR BRĪVPRĀTĪGO GARANTĪJU APRAKSTĪTO GARANTĪJU UN ATRUNAS, AR ŠO NETIEK SNIEGTAS NEKĀDAS CITAS GARANTĪJAS UN BRĪVPRĀTĪGI PAZIŅOJUMI PAR SAISTĪBĀM, KAS PĀRSNIEDZ AR LIKUMU NOTEIKTĀS WEBER SAISTĪBAS. ŠIS PAZIŅOJUMS PAR BRĪVPRĀTĪGO GARANTĪJU ARĪ NEIEROBEŽO UN NEIZSLĒDZ TĀDUS GADĪJUMUS VAI PRASĪBAS, UZ KO ATTIECAS WEBER OBLIGĀTĀS SAISTĪBAS, KAS IR NOTEIKTAS STATŪTOS.

PĒC ŠĪS BRĪVPRĀTĪGĀS GARANTĪJAS DESMIT (10) GADU PERIODA BEIGĀM NAV SPĒKĀ NEKĀDAS GARANTĪJAS. WEBER NAV SAISTOŠAS NEKĀDAS CITAS JEBKURA IZSTRĀDĀJUMA GARANTĪJAS (PIEMĒRAM, PĀPLAŠINĀTĀS GARANTĪJAS), KO IR SNIEGUSI JEBKURA PERSONA, TOSTARP IZPLATĪTĀJS VAI MAZUMTIRGOTĀJS. ŠĪ BRĪVPRĀTĪGĀ GARANTĪJA NODROŠINA TIKAI UN VIENĪGI DETALĀS VAI IZSTRĀDĀJUMA REMONTU VAI NOMAIŅU.

ZAUDĒJUMU ATLĪDZINĀŠANAS SUMMA ŠĪS BRĪVPRĀTĪGĀS GARANTĪJAS IETVAROS NEKĀDĀ GADĪJUMĀ NEPĀRSNIEGS PĀRDOTĀ WEBER IZSTRĀDĀJUMA PIRKŠANAS CENU.

SASKANĀ AR ŠO BRĪVPRĀTĪGO GARANTĪJU NOMAINĪTĀJĀM DAĻĀM UN PIEDERUMIEM GARANTĪJA IR SPĒKĀ TIKAI ATLIKUŠO LAIKU LĪDZ IEPRIEKŠ MINĒTĀ SĀKOTNĒJĀ DESMIT (10) GADU BRĪVPRĀTĪGĀS GARANTĪJAS PERIODA BEIGĀM.

ŠIS IEROBEŽOJUMS NEATTIECAS UZ TĪŠAS UN RUPJAS NOLAIDĪBAS GADĪJUMIEM UN CILVĒKU NĀVES, KAITĒJUMA VESELĪBAI UN TRAUMU GADĪJUMIEM NEATKARĪGI NO TĀ, VAI TRAUMAS IR GŪTAS WEBER VAI TĀ OFICIĀLO PĀRSTĀVJU VAI AGENTU VAINAS DĒĻ.

ŠĪ BRĪVPRĀTĪGĀ GARANTĪJA ATTIECAS TIKAI UZ PRIVĀTIEM MĒRĶIEM IZMANTOTAJIEM WEBER GRILIEM UN NEATTIECAS UZ GRILIEM, KAS TIEK IZMANTOTI KOMERCIĀLĀ, SABIEDRISKĀ VAI VAIRĀKU IEKĀRTU VIDĒ, PIEMĒRAM, RESTORĀNOS, VIESNĪCĀS, KŪRORTOS VAI NOMĀJAMOS ĪPAŠUMOS.

WEBER VAR LAIKU PA LAIKAM MAINĪT SAVU IZSTRĀDĀJUMU KONSTRUKCIJU. NEVIENS NO ŠĪS BRĪVPRĀTĪGĀS GARANTĪJAS NOTEIKUMIEM NEUZLIEK WEBER PIENĀKUMU IEKĻAUT ŠĀDAS KONSTRUKCIJAS IZMAIŅAS IEPRIEKŠ SARĀŽOTĀJOS IZSTRĀDĀJUMOS, KĀ ARĪ ŠĀDAS IZMAIŅAS NAV UZSKATĪMAS PAR PIERĀDĪJUMU TAM, KA IEPRIEKŠJĀS KONSTRUKCIJAS IR BIJUŠAS NEPILNĪGAS.

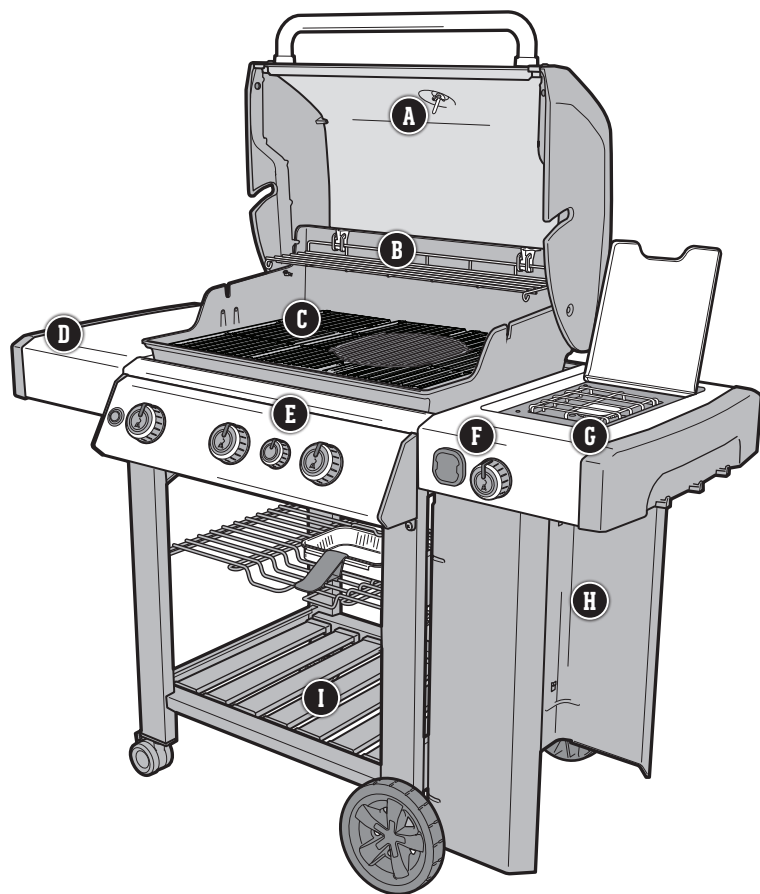
Papildu kontaktinformāciju skatiet šīs īpašnieka rokasgrāmatas beigās esošajā starptautisko struktūrvienību sarakstā.



AIZSARGĀJIET SAVU ĪPAŠUMU

Sargājiet grilu no laikapstākļu iedarbības, izmantojot izturīgu augstākās kvalitātes grila pārsegu.

GENESIS II ĪPAŠĪBAS



A Iebūvēts termometrs

Zinot, kāda temperatūra ir grila iekšpusē, varat attiecīgi regulēt karstuma līmeni.

B TUCK-AWAY warming rack

Ļauj uzturēt ēdienu siltu vai cept maizītes, kamēr uz grila beidz cepties pamatēdiens. Kad tas netiek lietots, nolokiet to uz leju, lai atvieglotu glabāšanu.

C GOURMET BBQ SYSTEM cepšanas režģis

Pārveidojiet savu grilu, izņemot apaļo režģa ieliktni un ievietojot pannu ar rokturiem, putnu gaļas cepšanas ierīci, keramisko paliktni picas pagatavošanai vai jebkuru citu ieliktni no plašā GOURMET BBQ SYSTEM ieliktnu klāsta.

D Sānu galdiņi ar iebūvētiem piederumu āķiem

Izmantojiet sānu galdiņus, lai novietotu paplātes, garšvielas un piederumus rokas stiepiena attālumā. Pakariniet uz āķiem svarīgākos grilēšanas piederumus, lai tiem varētu viegli piekļūt, vienlaikus arī sakārtojot darba vidi savā iekšpagalmā.

E Aprūnināšanas bloks

Aprūnināšanas bloks ir izstrādāts tā, lai radītu ļoti liela karstuma zonu, kurā uz gaļas ātri rodas aprūninājuma līnijas.

F Saderība ar iGRILL 3

Ar programmu savienotais iGRILL 3 termometrs nodrošina ēdiena uzraudzību no cepšanas sākuma līdz pat beigām, parādot pašreizējo temperatūru jūsu mobilajā ierīcē. (Piederums ir nopērkams atsevišķi.)

G Sānu deglis

Izmantojiet sānu degli, lai uz lēnas uguns pagatavotu barbekjū mērci vai sautētu dārzeņus, kamēr zem vāka cepas pamatēdiens.

H Sānos uzstādāms gāzes balons

Gāzes balona uzstādīšana grila ārpusē atvieglo piekļuvi un noņemšanu.

I Atvērta ratiņu konstrukcija

Elegantā atvērta ratiņu konstrukcija nodrošina vieglu piekļuvi grilēšanas piederumiem.

GS4 AUGSTAS VEIKTSPĒJAS GRILĒŠANAS SISTĒMA



GS4 augstas veiktspējas grilēšanas sistēma uzstāda jaunus standartus gāzes grilu jomā un padara WEBER izstrādājumus patiesi nepārspējamus. Šis jaudīgās grilēšanas sistēmas pamatā ir vairāk nekā 65 gadus ilga grilēšanas pieredze, plašas kulinārijas zināšanas, kā arī mūsu grilu lietotāju kopienas vēlmes un vajadzības, kas ir pats svarīgākais faktors. Katra GS4 sistēmas sastāvdaļa ir īpaši izstrādāta, lai nodrošinātu ērtu lietošanu un ļautu jums patiesi izbaudīt grilēšanu savā iekšpagalmā.

1 INFINITY aizdedzes sistēma



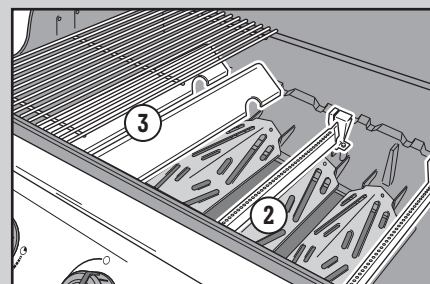
Infinity aizdedzes sistēma nodrošina aizdegšanu katru reizi. Varat būt pārticīnāts, ka vienmēr varēsiet sākt grilēt jau pēc pirmā aizdegšanas mēģinājuma.

2 Degļi

Unikālā konusveida forma nodrošina nemainīgu gāzes plūsmu visā degļa garumā. Tādējādi tiek iegūta nevainojama karstuma sadale, kas nodrošina vienmērīgu un nemainīgu ēdiena grilēšanu jebkurā vietā uz cepšanas režģiem.

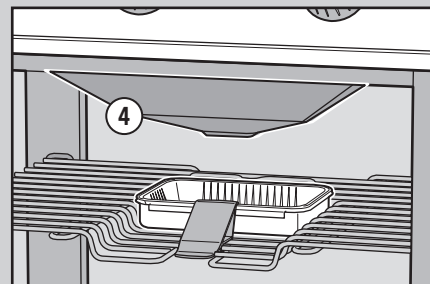
3 FLAVORIZER BARS restes

Nerūsošā tērauda FLAVORIZER BARS restes ir veidotas tieši tādā leņķī, lai uz tām uzpildītu tauki, kas, dūmojot un čurkstot, piešķir ēdienam to neatvairāmo dūmu garšu, ko mēs visi zinām un kas mums tā garšo.

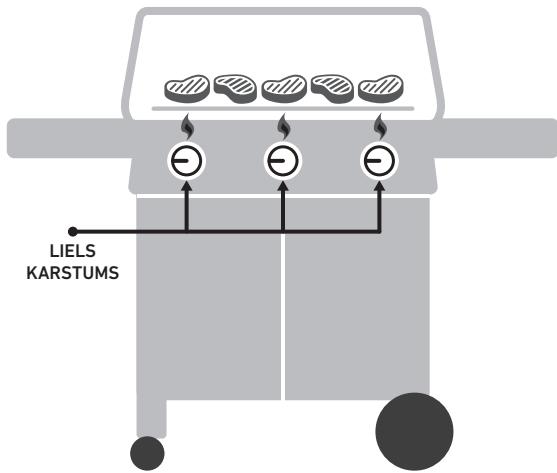


4 Tauku savākšanas sistēma

Tauki, kas nav iztvaikojuši uz FLAVORIZER BARS restēm, tiek novadīti prom no degļiem uz vienreizlietojamo savākšanas paplāti, kura atrodas izņemamajā savācējā zem cepšanas virsmas. Vienkārši izņemiet savācēju un nomainiet savākšanas paplāti, kad tas nepieciešams.



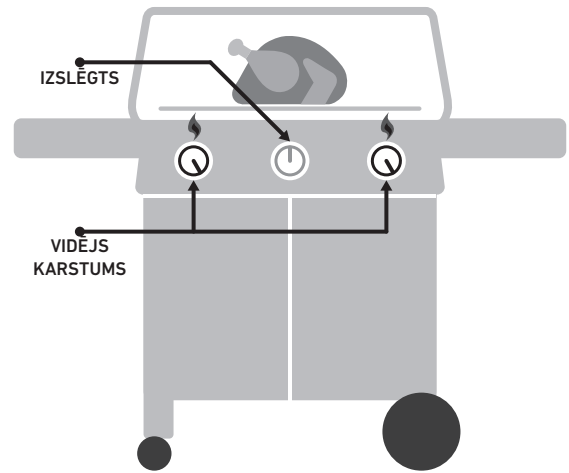
Liesma — tieša vai netieša karstumiedarbība



TIEŠAS KARSTUMIEDARBĪBAS IESTATĪJUMS

Izmantojiet tiešās karstumiedarbības metodi mazākiem, mīkstākiem ēdiena gabaliem, kas ir jācep mazāk nekā 20 minūtes, piemēram, hamburgeriem, steikiem, karbonādēm, šašlikam, vistas gaļas gabaliem bez kaula, zivs filejām, vēžveidīgajiem un šķēlēs sagrieztiem dārzeņiem.

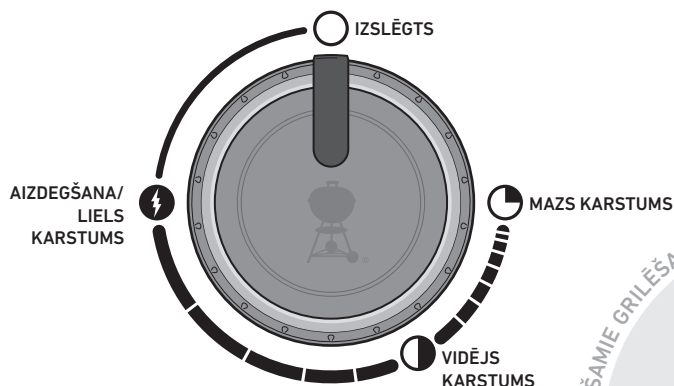
Ja izmantojat tiešās karstumiedarbības metodi, uguns atrodas tieši zem ēdiena. Tādējādi ēdiena virsma tiek apbrūnināta, radot garšas, tekstūru un gardu karamelizētu slāni un vienlaikus izcepot ēdienu līdz pat tā vidum.




NETIEŠAS KARSTUMIEDARBĪBAS IESTATĪJUMS

Izmantojiet netiešās karstumiedarbības metodi lielākiem gaļas gabaliem, kas ir jāgrilē 20 minūtes vai ilgāk, vai ēdieniem, kas ir tik plāni, ka tiešā karstuma iedarbībā var izkalst vai apdegt, piemēram, cepešiem, putna gaļas gabaliem ar kaulu, veselām zivīm, plānām zivs filejām, veselām vistām, tītariem un ribiņām. Izmantojot netiešo karstumiedarbību, var arī pabeigt tādu biežāku ēdienu vai kaulus saturošu gabalu cepšanu, kas iepriekš ir apcepti vai apbrūnināti tiešā karstuma iedarbībā.


Ja tiek izmantota netiešā karstumiedarbība, ir ieslēgti degļi abās grila pusēs vai ir izslēgts deglis vienā grila pusē. Ēdiens ir novietots uz cepšanas režģa virs neaizdegtās daļas.





GRILĒŠANAS CIMDI

Ja šaubāties, lietojiet tos. Labas kvalitātes cimdi ir izolēti un aizsargā gan plaukstu, gan apakšdelmu.



TAIMERIS

Nepieļaujiet sadedzinātu vakariņu radītu vilšanos, vienkārši iestatiet taimerī. Ir vajadzīgs vienkāršs, uzticams un viegli lietojams taimeris.

Grilēšanas ieteikumi un aizliegumi

Katru reizi uzsildiet grilu.

Ja cepšanas režģi nav pietiekami karsti, ēdiens pielīp un jūs, visticamāk, nevarat pienācīgi apbrūnināt ēdienu vai radīt pievilcīgos restes nospiedumus. Pat tad, ja receptē ir norādīts gatavot pie vidēja vai maza karstuma, vienmēr vispirms uzsildiet grilu, izmantojot lielāko iestatījumu. Atveriet vāku, palieliniet karstumu, aizveriet vāku un pēc tam ļaujiet cepšanas režģim uzsilt aptuveni desmit minūtes vai līdz vāka termometra rādījums ir 260 °C.

Negrilējiet uz netīriem režģiem.

Nekādā gadījumā nav ieteicams likt ēdienu uz cepšanas režģiem, kas nav notīrīti. Ēdiena paliekas uz režģiem pielīp pie režģa un jaunā ēdiena. Lai nepieļautu, ka šodienas pusdienas garšo pēc vakardienas vakariņām, noteikti notīriet režģus. Kad režģi ir uzsildīti, izmantojiet nerūsošā tērauda saru grila suku, lai iegūtu tīru un gludu virsmu.

Gatavošanas laikā esiet grila tuvumā.

Pirms grila aizdegšanas pārlicinieties, ka viss nepieciešamais atrodas rokas stiepiena attālumā. Sagatavojiet nepieciešamos grilēšanas instrumentus, jau ieeļotu un ar garšvielām apkaisītu ēdienu, glazūras vai mērces un tīras paplātes, uz kā uzlikt gatavo ēdienu. Ja jums būs jāskrien atpakaļ uz virtuvi, jūs ne tikai palaidīsiet garām patīkamus brīžus, bet arī, iespējams, sadedzināsiet ēdienu. Franču šefpavāri to sauc par "mise en place" (tas nozīmē "atrodas savā vietā"). Mēs to saucam par klātbūtni.

Atstājiet nedaudz brīvas vietas ēdiena pārvietošanai.

Pārāk liels ēdiena daudzums uz cepšanas režģiem ierobežo jūsu iespējas. Atstājiet tukšu vismaz vienu ceturto daļu cepšanas režģu, tādējādi nodrošinot pietiekami daudz vietas starp atsevišķiem ēdiena gabaliem, lai ēdienam varētu viegli piekļūt ar knaiblēm un to varētu ērti pārvietot. Dažreiz grilējot ir ļoti ātri jāpieņem lēmumi un jāspēj pārvietot ēdienu no vienas vietas uz citu. Tāpēc atstājiet pietiekami daudz vietas ēdiena pārvietošanai.

Apvaldiet savu ziņkāri.

Grila vāks nav paredzēts tikai aizsardzībai pret lietu. Tā galvenā funkcija ir nepieļaut, ka grilā iekļūst pārāk daudz gaisa un no grila izkļūst pārāk daudz siltuma un dūmu. Kad vāks ir aizvērts, cepšanas režģi ir karstāki, grilēšana notiek ātrāk, dūmu garša ir izteiktāka un uzliesmošana notiek retāk. Tāpēc turiet vāku aizvērtu.

Apgrieziet tikai vienreiz.

Kas var būt labāks par sulīgu steiku, kas ir dziļi apbrūnināts un kam ir daudz nevainojami karamelizētu gabaliņu? Lai to panāktu, ir svarīgi nekustināt ēdienu. Dažreiz mēs mēdzam apgriezt ēdienu, pirms tas ir sasniedzis vēlamo krāsu un garšu. Gandrīz visos gadījumos ēdiens ir jāapgriez tikai vienreiz. Ja pārāk bieži apgriežat ēdienu, visticamāk, arī pārāk bieži atverat vāku, tādējādi izraisot arī citas problēmas. Tāpēc atkāpieties un uzticieties grilam.

Ziniet, kad samazināt liesmu.

Grilējot dažreiz pats svarīgākais ir zināt, kad beigt grilēšanu. Visuzticamākais veids, kā pārbaudīt ēdiena gatavību, ir nopirkt tūlītējā rādījuma termometru. Šī mazā un kompaktā ierīce palīdzēs jums noteikt kritisko brīdi, kad ēdiens ir sasniedzis vislabāko gatavības stāvokli.

Nebaidieties eksperimentēt.

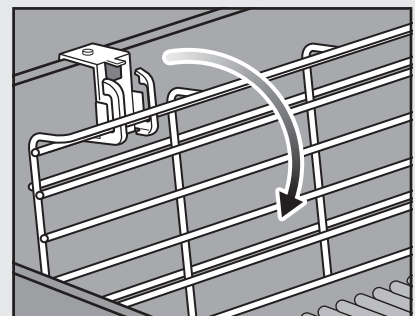
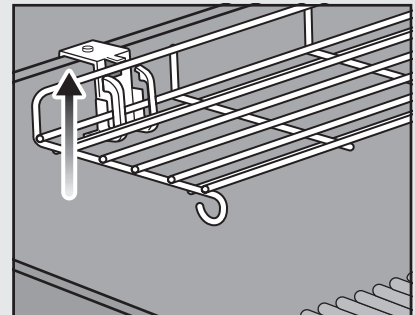
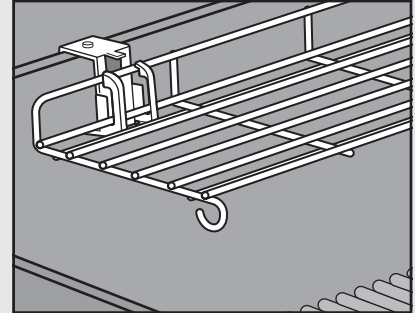
1950. gados grilēšana nozīmēja tikai vienu lietu: gaļas (un tikai gaļas) apdedzināšanu virs atklātas liesmas. Mūsdienu iekšpagalma šefpavāram nav vajadzīga virtuve, lai pagatavotu maltīti ar vairākiem ēdieniem. Izmantojiet grilu, lai pagatavotu grilētas uzkodas, piedevas un pat desertus. Reģistrējiet savu grilu, lai saņemtu pielāgotu saturu, kas sniegs jums iedvesmu grilēšanas procesā. Mēs labprāt pievienotos jums jūsu grilēšanas pasākumos.

Grilēšanas platības optimizēšana

TUCK-AWAY warming rack lietošana

Izmantojiet sildīšanas plauktu, lai uzturētu ēdienu siltu, vai nolokiet to uz leju, kad to nelietojat.

Lai sildīšanas plauktu nolocītu uz leju, nedaudz paceliet to un pagrieziet uz leju. Regulējot plauktu, valkājiet karstumizturīgus cimdus vai aizsargcimdus (kas atbilst vismaz 2. saskares karstumizturības līmenim atbilstoši standartam EN 407).



Svarīga informācija par SN gāzi un gāzes vadu savienojumiem

Kas ir SNG?

Sašķidrinātā naftas gāze, kas tiek saukta arī par SNG vai SN gāzi, ir viegli uzliesmojošs naftas produkts, ko izmanto kā grīla degvielu. Vidējas temperatūras un spiediena vidē brīvā veidā tā ir gāze. Taču vidēja spiediena vidē – tvertnē, piemēram, balonā, SNG ir šķidrums. Izlaižot no balona spiedienu, šķidrums uzreiz iztvaiko un kļūst par gāzi.

Ieteikumi par drošu rīcību ar SNG baloniem

- Ielocīts vai sarūsējis SNG balons var būt bīstams un ir jānodod SN gāzes piegādātājam pārbaudes veikšanai. Nelietojiet balonu, kura vārsts ir bojāts.
- Lai gan SNG balons šķiet tukšs, tajā joprojām var būt gāze, tāpēc balons ir jātransportē un jāuzglabā atbilstošā veidā.
- SNG balons ir jāuzstāda, jātransportē un jāuzglabā vertikālā un stabilā pozīcijā. Balonus nedrīkst nomest, un ar tiem nedrīkst rīkoties nevēlīgi.
- Nekādā gadījumā neuzglabājiet un netransportējiet SNG balonu vidē, kur temperatūra var sasniegt 50°C (balons kļūs pārāk karsts, lai to varētu turēt ar roku).

Prasības SNG baloniem

- Lietojiet balonus, kuru minimālā ietilpība ir 3 kg un maksimālā ietilpība ir 13 kg.

Kas ir regulators?

Šis gāzes grīls ir aprīkots ar spiediena regulatoru — ierīci, kas ļauj kontrolēt gāzes spiedienu un uzturēt vienmērīgu spiedienu, izlaižot gāzi no SNG balona.

Prasības regulatoram un šļūtenei

- Apvienotajā Karalistē šis grīls ir jāaprīko ar standarta BS 3016 prasībām atbilstošu regulatoru, kura nominālais izejas spiediens ir 37 milibāri.
- Šļūtenes garums nedrīkst pārsniegt 1,5 metrus.
- Nepieļaujiet šļūtenes savīšanas.
- Nomainībai izmantotajiem regulatora un šļūtenes komplektiem ir jāatbilst uzņēmuma Weber-Stephen Products LLC specifikācijām.

GENESIS II degļa vārsta atveru izmēri un patēriņa dati

DEĢĻA VĀRSTA ATVERES IZMĒRI			
Valsts	Gāzes kategorija	3 degļu modeļi	4 degļu modeļi
Ķīna, Kipra, Čehija, Dānija, Igaunija, Somija, Honkonga, Ungārija, Islande, Indija, Izraēla, Japāna, Koreja, Latvija, Lietuva, Malta, Nīderlande, Norvēģija, Rumānija, Krievija, Singapūra, Slovākija, Slovēnija, Dienvidāfrika, Zviedrija, Turcija	I_{3B/P} (30 milibāri jeb 2,8 kPa)	Galvenie degļi: 1,02 mm Apbrūnināšanas degļi: 0,84 mm Sānu degļi: 1,02 mm	Galvenie degļi: 0,98 mm Apbrūnināšanas degļi: 0,84 mm Sānu degļi: 1,02 mm
Apvienotā Karaliste, Beļģija, Francija, Grieķija, Īrija, Itālija, Luksemburga, Portugāle, Spānija, Šveice	I₃ (28–30/37 milibāri)	Galvenie degļi: 0,94 mm Apbrūnināšanas degļi: 0,78 mm Sānu degļi: 0,96 mm	Galvenie degļi: 0,91 mm Apbrūnināšanas degļi: 0,78 mm Sānu degļi: 0,96 mm
Polija	I_{3P} (37 milibāri)	Galvenie degļi: 0,94 mm Apbrūnināšanas degļi: 0,78 mm Sānu degļi: 0,96 mm	Galvenie degļi: 0,91 mm Apbrūnināšanas degļi: 0,78 mm Sānu degļi: 0,96 mm
Austrija, Vācija	I_{3B/P} (50 milibāri)	Galvenie degļi: 0,86 mm Apbrūnināšanas degļi: 0,72 mm Sānu degļi: 0,85 mm	Galvenie degļi: 0,82 mm Apbrūnināšanas degļi: 0,72 mm Sānu degļi: 0,85 mm

PATĒRIŅA DATI


3 degļu modeļi	4 degļu modeļi
17,5 kW propāna 20,1 kW butāna	20,2 kW propāna 23,3 kW butāna
1251 g/h propāna 1463 g/h butāna	1444 g/h propāna 1696 g/h butāna

△ **SVARĪGI.** Ir ieteicams nomainīt gāzes grīla gāzes šļūtenes komplektu ik pēc pieciem gadiem. Dažās valstīs var būt spēkā prasības, kas nosaka, ka gāzes šļūtene ir jānomaina biežāk nekā reizi piecos gados, un šādā gadījumā ir jāievēro šīs valsts prasības.

Lai iegādātos rezerves šļūtenes, regulatora un vārsta komplektus, sazinieties ar klientu apkalpošanas dienesta pārstāvi savā reģionā, izmantojot mūsu vietnē pieejamo kontaktinformāciju.
Piesakieties vietnē weber.com.

SNG balona uzstādīšana un hermētiskuma pārbaude

Regulatora pievienošana balonam

1. Pārbaudiet, vai visas degļu vadības pogas atrodas izslēgtā  pozīcijā. Lai to pārbaudītu, iespiediet pogas un pagrieziet tās pulksteņrādītāju kustības virzienā.
2. Nosakiet regulatora veidu un pievienojiet regulatoru SNG balonam, izpildot attiecīgos pievienošanas norādījumus.

Piezīme. Pirms pievienošanas pārliedzieties, ka ir aizvērts SNG balona vārsts vai regulatora svira.

Pievienošana, griežot pulksteņrādītāju kustības virzienā (A)

Pieskrūvējiet regulatoru balonam, griežot stiprinājumu pulksteņrādītāju kustības virzienā (a). Novietojiet regulatoru tā, lai ventilācijas atvere (b) būtu vērsta uz leju.

Pievienošana, griežot pretēji pulksteņrādītāju kustības virzienam (B)

Pieskrūvējiet regulatoru balonam, griežot stiprinājumu pretēji pulksteņrādītāju kustības virzienam.

Pievienošana, pagriežot sviru un nofiksējot vajadzīgajā pozīcijā (C)

Pagrieziet regulatora sviru (a) pulksteņrādītāju kustības virzienā līdz izslēgtai pozīcijai. Uzspiediet regulatoru uz balona vārsta, līdz regulators nofiksējas pozīcijā (b).

Pievienošana, pabīdot uzmavu (D)

Pārliedzieties, ka regulatora svira atrodas izslēgtā pozīcijā (a). Pabīdiet regulatora uzmavu uz augšu (b). Uzspiediet regulatoru uz balona vārsta un uzturiet spiedienu. Pabīdiet uzmavu uz leju, lai noslēgtu savienojumu (c). Ja regulators nenofiksējas, atkārtojiet procedūru.

Piezīme. Šajā rokasgrāmatā redzamie regulatora attēli var nelīdzināties tā regulatora izskatam, ko izmantojat savam grīlam, jo dažādās valstīs vai reģionos ir spēkā citi noteikumi.

SNG balona novietošana

Atkarībā no balona izmēra un formas tas ir jāievieto balona turētājā vai uz zemes.

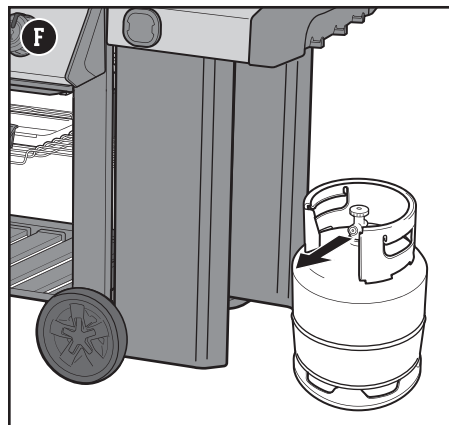
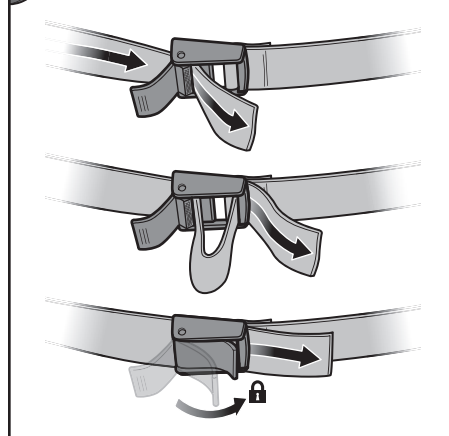
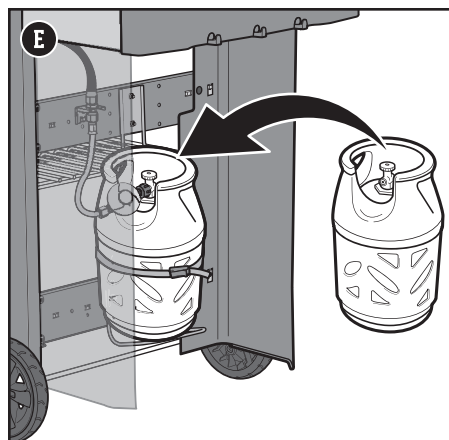
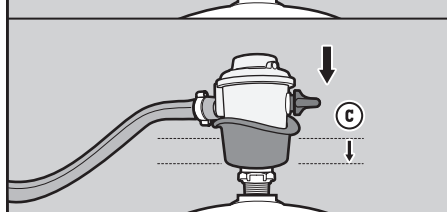
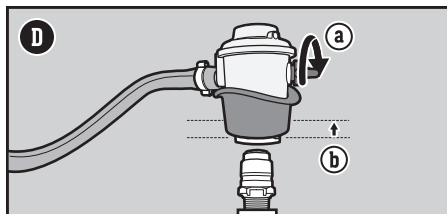
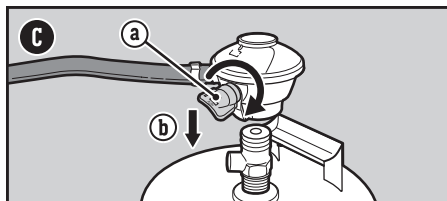
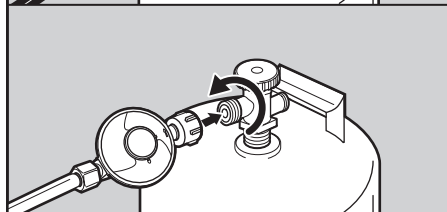
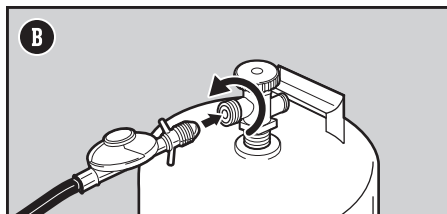
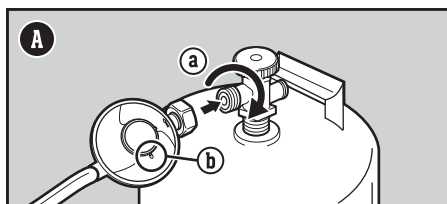
1. Nosakiet sava SNG balona veidu un izpildiet attiecīgos norādījumus par novietošanu.

Ievietošana turētājā (E)

Pagrieziet balonu tā, lai vārsta atvere būtu vērsta uz grīla priekšpusi. Paceliet balonu un ievietojiet to turētājā. Pielāgojiet siksnu tā, lai tā cieši aptvertu balonu.

Novietošana uz zemes (F)

Novietojiet balonu uz zemes ārpus pamatnes skapīša, pa labi no grīla. Pagrieziet balonu tā, lai vārsta atvere būtu vērsta uz grīla priekšpusi.



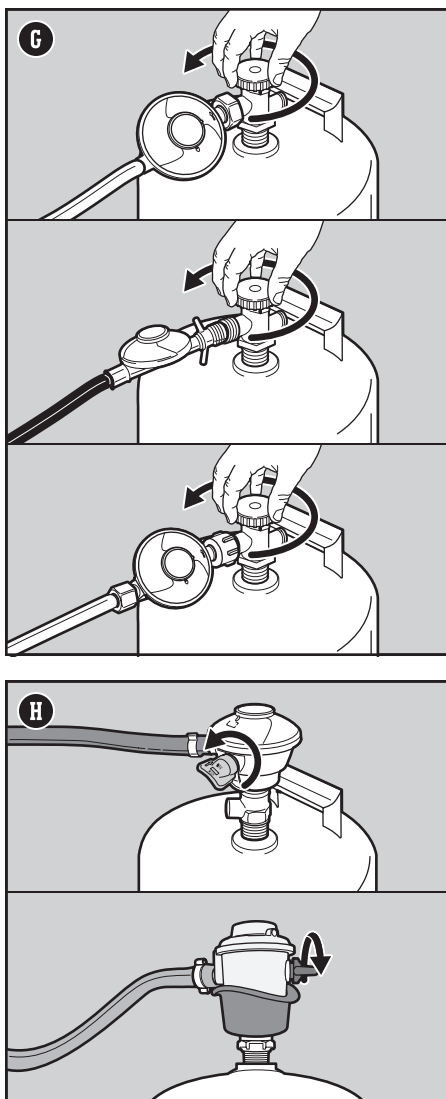
Kas ir hermētiskuma pārbaude?

Kad SNG balons ir pareizi uzstādīts, ir jāveic hermētiskuma pārbaude. Hermētiskuma pārbaude ir uzticams veids, kā pārlicināties, ka pēc balona pievienošanas no tā neizplūst gāze. Ikreiz, kad tiek atkārtoti uzpildīts un uzstādīts balons, ir jāpārbauda tālāk norādītie savienojumi.

- Regulatora un balona savienojuma vieta.
- Gāzes šļūtenes un sadalītāja savienojuma vieta.
- Sadalītāja un gofrētā gāzes vada savienojuma vieta.

GĀZES NOPLŪDES PĀRBAUDE

1. Samitriniet balona un regulatora stiprinājumus ar ziepjūdens šķīdumu, izmantojot izsmidzināšanas pudeli, birsti vai drāniņu. Varat pats pagatavot ziepjūdens šķīdumu, sajaucot 20% šķidro ziepju un 80% ūdens, vai arī varat iegādāties hermētiskuma pārbaudes šķīdumu jebkura saimniecības preču veikala santehnikas nodaļā.
2. Nosakiet sava regulatora veidu. Ieslēdziet gāzes padevi, pagriežot balona vārstu pretēji pulksteņrādītāju kustības virzienam (G) vai pagriežot regulatora sviru ieslēgtā pozīcijā (H).



⚠ **BĪSTAMI!** Neizmantojiet liesmu, lai pārbaudītu, vai nav gāzes noplūžu. Nodrošiniet, lai hermētiskuma pārbaudes laikā tuvumā nebūtu dzirksteļu un atklātu liesmu.

⚠ **BĪSTAMI!** Gāzes noplūde var izraisīt aizdegšanos vai eksploziju.

⚠ **BĪSTAMI!** Nelietojiet grilu, ja ir konstatēta gāzes noplūde.

⚠ **BĪSTAMI!** Ja redzat gāzes noplūdi no SNG balona, jūtat gāzes smaku vai dzirdat noplūdes radīto šņācošo skaņu, rīkojieties, kā aprakstīts tālāk.

1. Attālinieties no SNG balona.
2. Nemēģiniet pats novērst problēmu.
3. Zvaniet vietējam ugunsdzēsības dienestam.

⚠ **BĪSTAMI!** Pirms regulatora atvienošanas noteikti aizveriet balona vārstu. Nemēģiniet atvienot gāzes regulatora un šļūtenes komplektu vai jebkuru gāzes vadu stiprinājumu, kamēr šis grils darbojas.

⚠ **BĪSTAMI!** Neuzglabājiet rezerves SNG balonu zem šī grila vai tā tuvumā. Uzpildot balonu, nekādā gadījumā nepārsniedziet 80% no tā maksimālās ietilpības. Ja šie norādījumi netiek precīzi ievēroti, var notikt aizdegšanās, izraisot nāvi vai nopietnas traumas.

3. Ja parādās burbuļi, ir radusies noplūde.

a) Ja noplūde ir radusies regulatora un balona vai regulatora šļūtenes un regulatora savienojuma vietā (**I**), izslēdziet gāzes padevi. **NELIETOJIET GRILU**. Sazinieties ar vietējo klientu apkalpošanas dienesta pārstāvi, izmantojot mūsu vietnē pieejamo kontaktinformāciju.

b) Ja noplūde ir radusies jebkurā no **J** attēlā norādītajiem savienojumiem, atkārtoti pievelciet savienojumu, izmantojot uzgriežņatslēgu, un vēlreiz pārbaudiet hermētiskumu, izmantojot ziepjūdens šķīdumu. Ja noplūdi neizdodas novērst, izslēdziet gāzes padevi. **NELIETOJIET GRILU**.

c) Ja noplūde ir radusies jebkurā no **K** attēlā norādītajiem savienojumiem, atslēdziet gāzes padevi. **NELIETOJIET GRILU**.

Ja ir radusies noplūde, sazinieties ar vietējo klientu apkalpošanas dienesta pārstāvi, izmantojot mūsu vietnē pieejamo kontaktinformāciju.

4. Ja burbuļi nav redzami, hermētiskuma pārbaude ir pabeigta.

a) Izslēdziet gāzes padevi un noskalojiet savienojumus ar ūdeni.

PIEZĪME. Tā kā daži hermētiskuma pārbaudes šķīdumi, tostarp ziepjūdens, var būt nedaudz kodīgs, pēc hermētiskuma pārbaudes visi savienojumi ir jānoskalo ar ūdeni.

Papildu piesardzības pasākumi attiecībā uz hermētiskuma pārbaudi

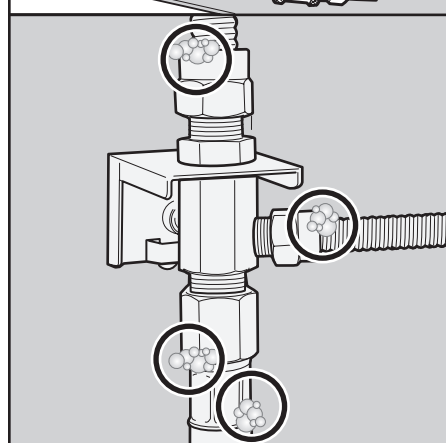
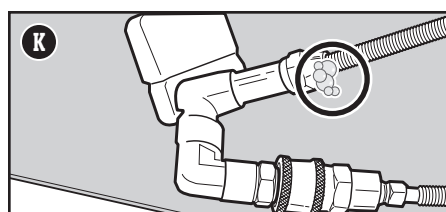
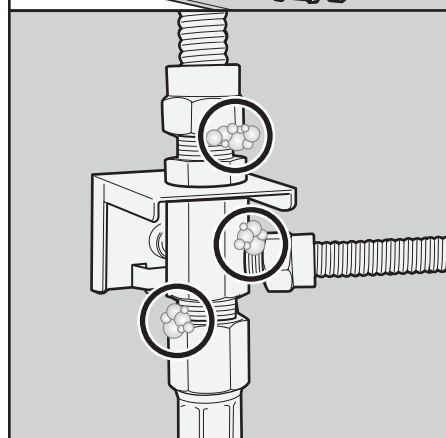
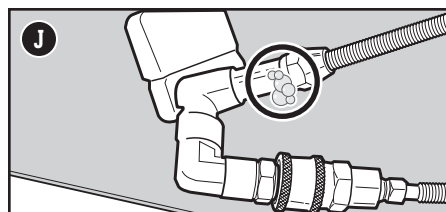
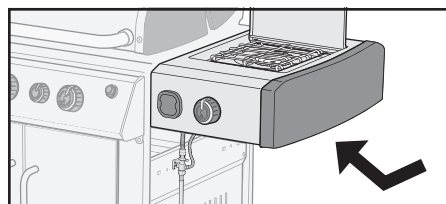
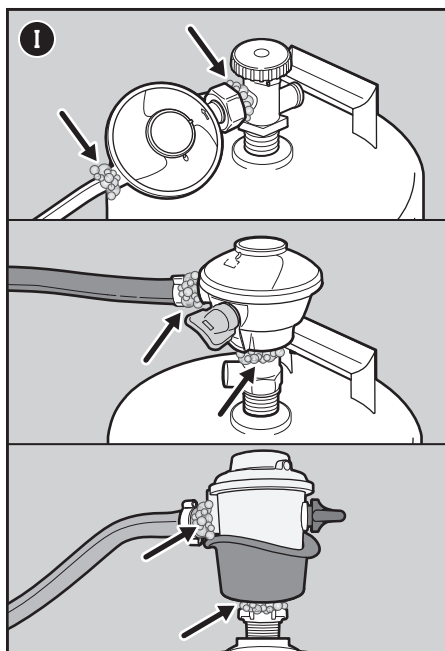
Ikreiz, kad tiek atkārtoti uzpildīts un uzstādīts balons, ir jāpārbauda tālāk norādīto savienojumu hermētiskums.

- Pie regulatora un regulatora un balona savienojuma vietā (**I**).

Izpildiet norādījumus, kas ir sniegti sadaļā "Gāzes cauruļu hermētiskuma pārbaude".

Regulatora atvienošana no balona

1. Pārlicinieties, ka ir pilnībā aizvērts SNG balona vārsts vai regulatora svira.
2. Atvienojiet regulatoru.



Pati pirmā grilēšanas reize

Sākotnējā dedzināšana

Pirms pirmās grilēšanas reizes aizveriet vāku un uzsildiet grilu vismaz 20 minūtes, izmantojot lielāko iestatījumu.

Katrā grilēšanas reizē

Starp maltītēm veicamā apkope

Starp maltītēm veicamās apkopes plānā ir ietvertas tālāk norādītās vienkāršās, taču svarīgās darbības, kas vienmēr ir jāveic pirms grilēšanas.

Pārbaude, vai nav tauku

Grilā ir iebūvēta tauku savākšanas sistēma, kas novada taukus prom no ēdiena uz vienreizlietojamu paplāti. Cepšanas laikā tauki tiek novadīti uz izbīdāmo tauku paplāti un iekrāj vienreizlietojamā savākšanas paplātē, kas ir ievietota savācējā. Lai nepieļautu aizdegšanos, šī sistēma ir jātīra pirms katras grilēšanas reizes.

1. Pārliedzinieties, ka grils ir izslēgts un atdzisis.
2. Izņemiet izbīdāmo tauku paplāti, izvelkot to no skapīša (A). Notīriet palikušos taukus, izmantojot plastmasas skrāpi.
3. Izņemiet savācēju, nospiežot uz leju savācēja fiksatoru (B). Pārbaudiet, vai savācējā esošajā savākšanas paplātē nav pārāk daudz tauku. Ja tas ir nepieciešams, atbrīvojiet no vienreizlietojamās savākšanas paplātes un uzstādiat jaunu savākšanas paplāti.
4. Uzstādiat atpakaļ visas detaļas.

Šļūtenes pārbaude

Šļūtene ir regulāri jāpārbauda.

1. Pārliedzinieties, ka grils ir izslēgts un atdzisis.
2. Pārbaudiet, vai šļūtenei nav plaisu, nobērsumu vai iegriezumu pazīmju (C). Ja konstatējat jebkādas šļūtenes bojājumus, nelietojiet grilu.

Grila uzsildīšana

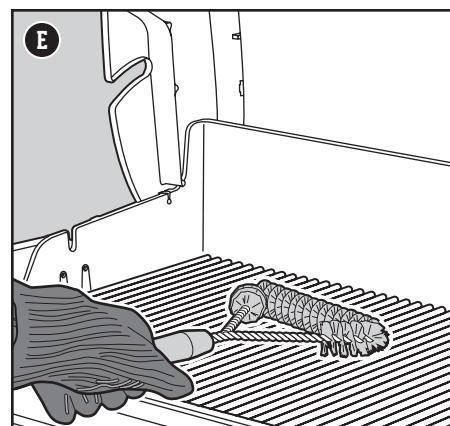
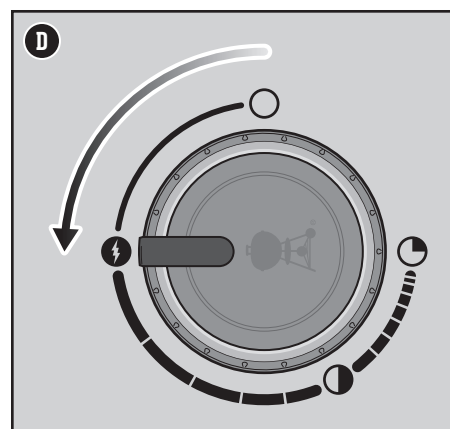
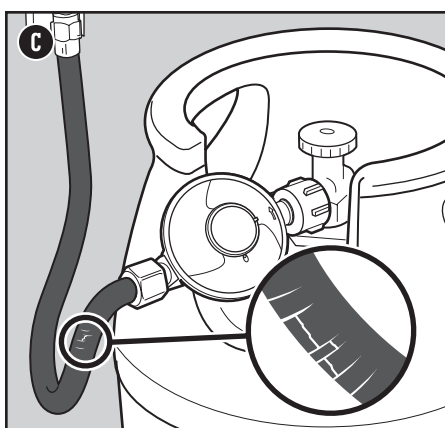
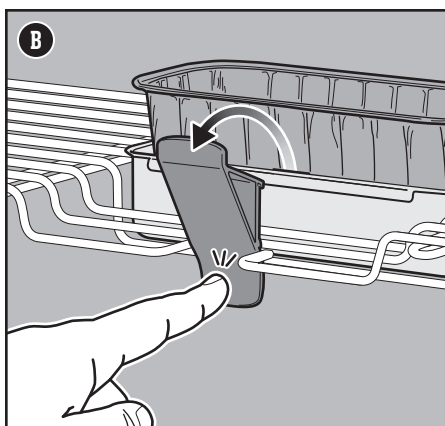
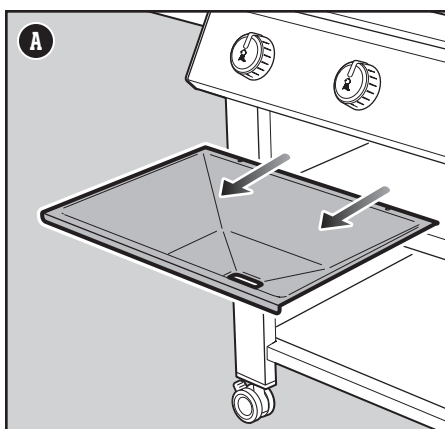
Lai grilēšana būtu veiksmīga, ir svarīgi uzsildīt grilu. Uzsildīšana palīdz novērst ēdiena pielipšanu pie režģa un padara režģi pietiekami karstu, lai pienācīgi apbrūninātu ēdienu. Tādējādi tiek arī nodedzinātas iepriekš ceptā ēdiena paliekas.

1. Atveriet grila vāku.
2. Aizdedziet grilu atbilstoši šajā tīpaņieka rokasgrāmatā sniegtajiem norādījumiem.
3. Aizveriet vāku.
4. Pagrieziet visu degļu pogas aizdegšanas/liela karstuma 1 pozīcijā un uzsildiet grilu no 10 līdz 15 minūtēm vai līdz brīdim, kad termometra rādījums ir 260 °C (500 °F) (D).

Cepšanas režģa tīrīšana

Pēc uzsildīšanas var vieglāk notīrīt visas ēdiena paliekas vai netīrumus, kas ir palikuši pēc iepriekšējās lietošanas reizes. Ja režģi ir tīri, nākamā maltīte nepielīp.

1. Uzreiz pēc uzsildīšanas notīriet režģus, izmantojot grila suku ar nerūsošā tērauda sariem (E).



NEPIECIEŠAMIE GRILĒŠANAS PIEDERUMI • NEPIECIEŠAMIE GRILĒŠANAS PIEDERUMI • NEPIECIEŠAMIE GRILĒŠANAS PIEDERUMI

GRILĒŠANAS CIMDI

Ja šaubāties, lietojiet tos. Labas kvalitātes cimdi ir izolēti un aizsargā gan plaukstu, gan apakšdelmu.

⚠ BĪSTAMI! Neieklājiet izbīdāmajā tauku paplātē alumīnija foliju un nenokļāiet ar to cepšanas virsmu.

⚠ BĪSTAMI! Pirms katras lietošanas reizes pārbaudiet, vai izbīdāmajā tauku paplātē un savācējā nav uzkrājušies tauki. Notīriet liekos taukus, lai nepieļautu tauku aizdegšanos.

⚠ BRĪDINĀJUMS! Lietojot grilu, valkājiet karstumizturīgus grilēšanas cimdus vai aizsargcimdus (kas atbilst vismaz 2. saskares karstumizturības līmenim atbilstoši standartam EN 407).

⚠ BRĪDINĀJUMS! Ir regulāri jāpārbauda grila sukas, lai pārliedzinātos, ka tām nav izkrituši sari un tās nav pārmērīgi nolietotas. Ja uz cepšanas režģiem vai sukām atrodas izkritušie sari, nomainiet suku. Uzņēmums WEBER iesaka katru pavasara sākumā nopirkt jaunu grila suku ar nerūsošā tērauda sariem.

⚠ BRĪDINĀJUMS! Ja konstatējat jebkādas šļūtenes bojājumus, nelietojiet grilu. Nomainiet tikai pret WEBER apstiprinātu rezerves šļūteni.

⚠ BRĪDINĀJUMS! Uzturiet ap balonu esošās ventilācijas atveres tīras un nepieļaujiet to aizsērēšanu.

Grila aizdegšana

Grila aizdegšana, izmantojot elektroniskās aizdedzes sistēmu

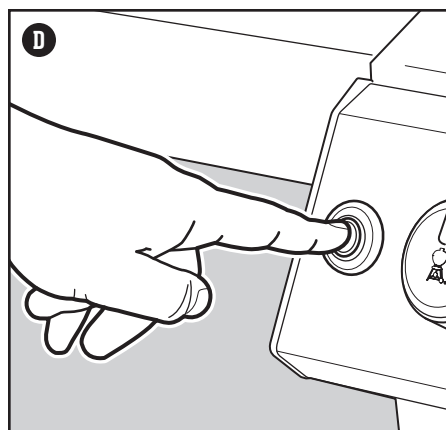
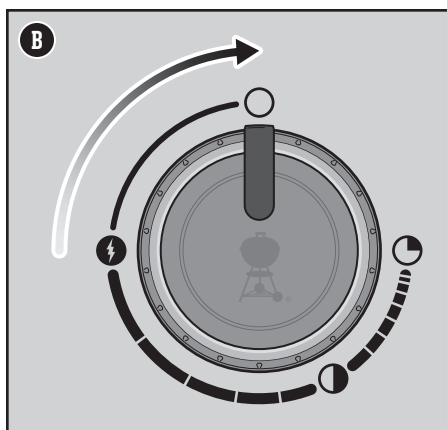
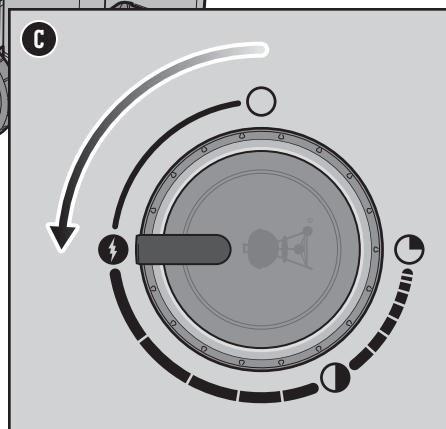
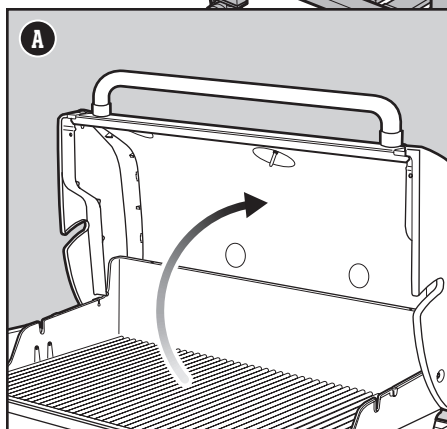
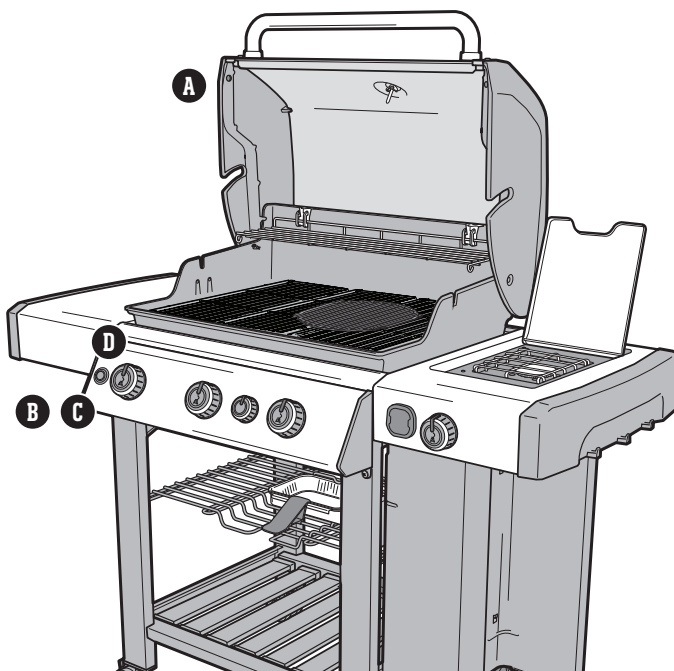
Ar katru vadības pogu tiek kontrolēts atsevišķs deglis, un katrs deglis tiek aizdegts neatkarīgi no citiem. Aizdedziet degļus virzienā no kreisās uz labo pusi. Uzsildīšanas laikā ir jābūt aizdegtiem visiem degļiem, taču grilēšanas laikā daži degļi var nedegt.

1. Atveriet grila vāku (A).
2. Pārbaudiet, vai visas degļu vadības pogas atrodas izslēgtā 0 pozīcijā. Lai to pārbaudītu, iespiediet pogas un pagrieziet tās pulksteņrādītāju kustības virzienā (B).
Piezīme. Pirms gāzes padeves ieslēgšanas no SNG balona ir svarīgi nodrošināt, ka visas degļu vadības pogas atrodas izslēgtā 0 pozīcijā.
3. Ieslēdziet gāzes padevi, atkarībā no regulatora un balona savienojuma pagriežot balona vārstu pretēji pulksteņrādītāju kustības virzienam vai pagriežot regulatora sviru ieslēgtā pozīcijā.
4. Sāciet ar kreiso malējo degli. Iespiediet degļa vadības pogu un pagrieziet to pretēji pulksteņrādītāju kustības virzienam līdz aizdegšanas/liela karstuma 1 pozīcijai (C).
5. Nospiediet un turiet nospiestu elektroniskās aizdedzes pogu (D). Dzirdēsiet, to tikškam.
6. Pārbaudiet, vai deglis ir aizdegts, skatoties cauri cepšanas režģiem un pusapļa formas izgriezumam FLAVORIZER BARS restēs.
7. Ja deglis neaizdegas, pagrieziet degļa vadības pogu izslēgtā 0 pozīcijā, uzgaidiet dažas minūtes, lai ļautu aizplūst gāzei, un tikai pēc tam vēlreiz mēģiniet aizdegt degli.
8. Ja deglis aizdegas, atkārtojiet 4.–6. darbību, lai aizdegtu atlikušos degļus.

Ja degļus neizdodas aizdegt, izmantojot elektronisko aizdedzes sistēmu, skatiet sadaļu PROBLĒMU NOVĒRŠANA. Tajā ir sniegti norādījumi par grila aizdegšanu ar sērskociņu, lai palīdzētu noteikt radušos problēmu.

Degļu nodzēšana

1. Iespiediet katru degļa vadības pogu un pēc tam pagrieziet to pulksteņrādītāju kustības virzienā līdz izslēgtai 0 pozīcijai.
2. Atslēdziet gāzes padevi no SNG balona.



⚠ **BRĪDINĀJUMS!** Aizdegšanas laikā atveriet vāku.


⚠ **BRĪDINĀJUMS!** Aizdegšanas vai cepšanas laikā neliecieties pāri atvērtam grilam.





⚠ **BRĪDINĀJUMS!** Katrs deglis ir jāaizdedz atsevišķi, nospiežot elektroniskās aizdedzes pogu.

⚠ **BRĪDINĀJUMS!** Ja četras sekundes neizdodas aizdegt pirmo degli, pagrieziet degļa vadības pogu izslēgtā pozīcijā. Uzgaidiet piecas minūtes, lai ļautu aizplūst uzkrātajai gāzei, un pēc tam atkārtojiet aizdegšanas procedūru.

Apbrūnināšanas bloka lietošana

Apbrūnināšana ir tiešas grilēšanas metode, kas tiek izmantota tādai gaļai kā steiks, māļputnu gaļas gabali, zivs un karbonādes. Apbrūnināšana tiek veikta augstā temperatūrā un padara ēdiena virsmu brūnu. Apbrūninot gaļu no abām pusēm, varat karamelizēt ēdiena virsmu, radot patīkamāku garšu.


Apbrūnināšanas degļi  var aizdegt tādā pašā veidā kā galveno degļi — katrs deglis tiek aizdegts neatkarīgi no citiem.

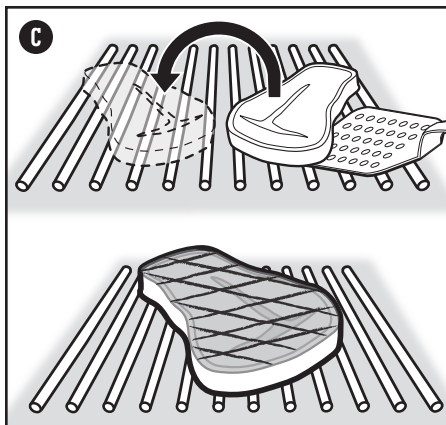
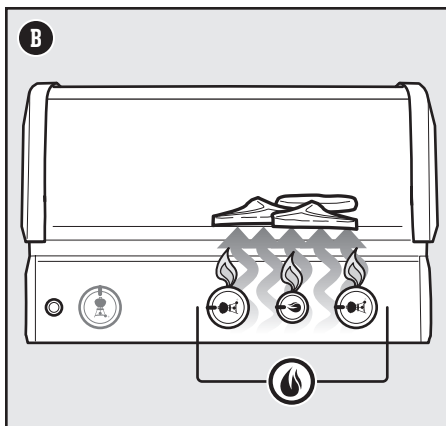
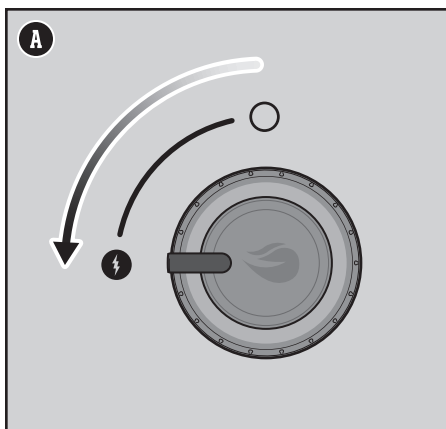
1. Atveriet vāku un aizdedziet visus degļus, tostarp apbrūnināšanas degļi . Skatiet sadaļu "GRILA AIZDEGŠANA, IZMANTOJOT ELEKTRONISKĀS AIZDEDES SISTĒMU".
2. Aizveriet vāku un pagrieziet visu degļu pogas aizdegšanas/liela karstuma  pozīcijā un uzsildiet grilu no 10 līdz 15 minūtēm vai līdz brīdim, kad termometra rādījums ir 260 °C (500 °F).
3. Pēc uzsildīšanas atstājiet apbrūnināšanas degļa vadības pogu  un blakus esošo degļu vadības pogas aizdegšanas/liela karstuma  pozīcijā (A). Apbrūnināšanas degļi darbojas kopā ar blakus esošajiem degļiem (B). Pārējo degļu vadības pogas var apgriezt izslēgtā vai maza karstuma pozīcijā.
4. Novietojiet gaļu tieši virs apbrūnināšanas bloka un aizveriet vāku. Apbrūniniet katru pusi no vienas līdz četrām minūtēm (C) atkarībā no gaļas veida un biezuma. Kad apbrūnināšana ir pabeigta, varat pārvietot gaļu uz vidēja karstuma zonu un cept to līdz vēlamo gatavības pakāpei.

Piezīme. Cepšanas laikā vienmēr aizveriet vāku, lai iegūtu lielāko karstumu un nepieļautu uzliesmošanu.

Kad esat iemanījies lietot apbrūnināšanas bloku, mēs iesakām jums izmēģināt dažādus apbrūnināšanas laikus, lai atrastu savai garšas sajūtai piemērotāko rezultātu.

Degļu nodzēšana






1. Iespiediet katru degļa vadības pogu un pēc tam pagrieziet to pulksteņrādītāju kustības virzienā līdz izslēgtai  pozīcijai.
2. Izslēdziet gāzes padevi no SNG balona.



Sānu degļa aizdegšana


Sānu degļa aizdegšana, izmantojot elektroniskās aizdedzes sistēmu

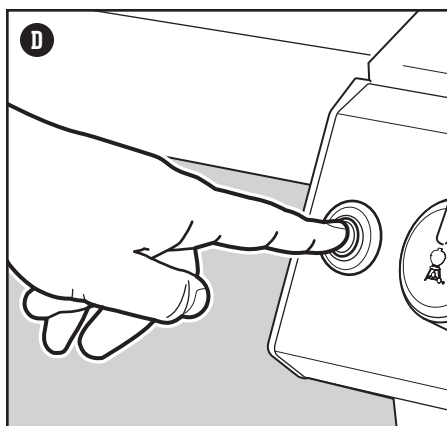
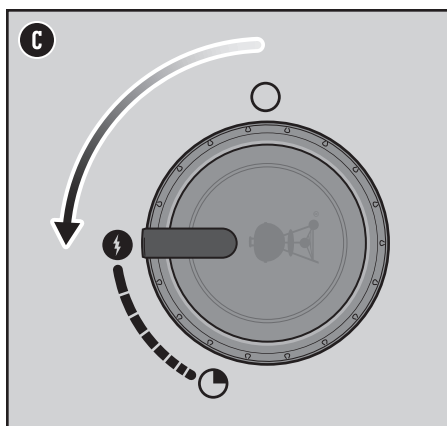
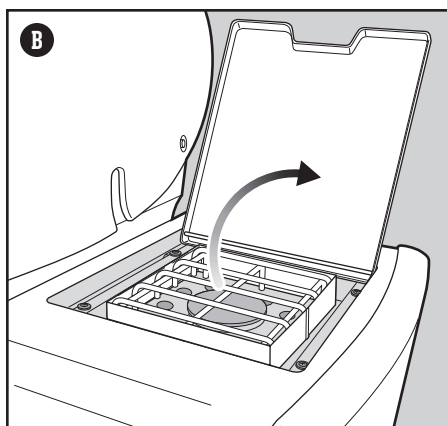
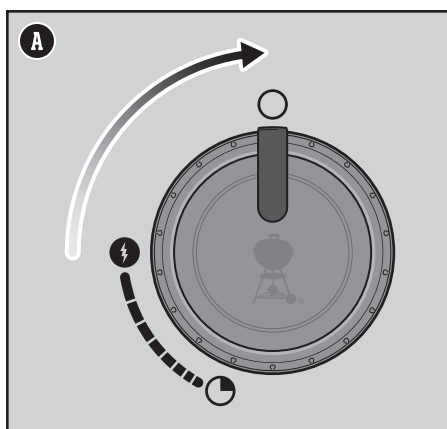
Ja ir jau aizdegts viens vai vairāki grila galvenie degļi un vēlaties aizdegt sānu degli, pārejiet pie 3. darbības. Ja nav aizdegts neviens no galvenajiem degļiem un izmantojat tikai sānu degli, sāciet ar 1. darbību.

1. Pārbaudiet, vai sānu degļa vadības poga atrodas izslēgtā  pozīcijā. Lai to pārbaudītu, iespiediet pogu un pagrieziet to pulksteņrādītāju kustības virzienā (A). Pārbaudiet arī to, vai visu galveno degļu vadības pogas atrodas izslēgtā  pozīcijā. *Piezīme. Pirms gāzes padeves ieslēgšanas no SNG balona visu degļu vadības pogām ir jābūt pagrieztām izslēgtā  pozīcijā.*
2. Ieslēdziet gāzes padevi, atkarībā no regulatora un balona savienojuma pagriežot balona vārstu pretēji pulksteņrādītāju kustības virzienam vai pagriežot regulatora sviru ieslēgtā pozīcijā.
3. Atveriet sānu degļa vāku (B).
4. Iespiediet sānu degļa vadības pogu un pagrieziet to pretēji pulksteņrādītāju kustības virzienam līdz aizdegšanas/liela karstuma  pozīcijai (C).
5. Nospiediet elektroniskās aizdedzes pogu (D) un turiet to nospiestu. Aizdedzes ierīce noklikšķ. Pārbaudiet, vai sānu deglis ir aizdegts. Saulainā dienā var būt grūti saskatīt sānu degļa liesmu.
6. Kad sānu deglis ir aizdegts, turpiniet griezt pogu pretēji pulksteņrādītāju kustības virzienam līdz vajadzīgajai pozīcijai.
7. Ja sānu deglis neaizdegas 4 sekunžu laikā, pagrieziet sānu degļa vadības pogu izslēgtā  pozīcijā, uzgaidiet piecas minūtes, lai ļautu aizplūst gāzei, un tikai pēc tam vēlreiz mēģiniet aizdegt degli.

Ja sānu degli neizdodas aizdegt, izmantojot elektronisko aizdedzes sistēmu, skatiet sadaļu "PROBLĒMU NOVĒRŠANA". Tajā ir sniegti norādījumi par sānu degļa aizdegšanu ar sērskociņu, lai palīdzētu noteikt radušos problēmu.

Sānu degļa nodzēšana

1. Iespiediet sānu degļa vadības pogu un pēc tam pagrieziet to pulksteņrādītāju kustības virzienā līdz izslēgtai  pozīcijai.
2. Atslēdziet gāzes padevi no SNG balona.



⚠ BRĪDINĀJUMS! Aizdegšanas laikā atveriet sānu degļa vāku.

⚠ BRĪDINĀJUMS! Aizdegšanas vai cepšanas laikā neliecieties pāri sānu deglim.

⚠ BRĪDINĀJUMS! Ja četras sekundes neizdodas aizdegt sānu degli, pagrieziet degļa vadības pogu izslēgtā pozīcijā. Uzgaidiet piecas minūtes, lai ļautu aizplūst uzkrātajai gāzei, un pēc tam atkārtojiet aizdegšanas procedūru.

Tīrīšana un apkope

Grila iekšpuses tīrīšana

Ja netiek veikta pienācīga grila apkope, laika gaitā var pasliktināties tā darbība. Zema temperatūra, nevienmērīgs karstums un ēdiena pielipšana pie cepšanas režģiem liecina par to, ka ir nokavēta tīrīšana un apkope. Kad grils ir izslēgts un atdzisis, vispirms notīriet tā iekšpusi virzienā no augšas uz leju. Ir ieteicams vismaz divreiz gadā veikt rūpīgu tīrīšanu. Nepārtrauktas lietošanas gadījumā tīrīšana, iespējams, ir jāveic katru ceturksni.

Vāka tīrīšana

Laiku pa laikam varat pamanīt krāsai līdzīgas plēksnes uz vāka iekšējās virsmas. Lietošanas laikā tauku un dūmu izgarojumi lēni pārvēršas ogleklī, kas nogulsņējas uz vāka iekšējās virsmas. Laika gaitā šīs nogulsnes nolobās un sāk ļoti līdzināties krāsai. Šīs nogulsnes nav indīgas, taču, ja vāks netiek regulāri tīrīts, plēksnes var iekrist ēdienā.

1. Notīriet piedegušos taukus no vāka iekšējās virsmas, izmantojot grila suku ar nerūsošā tērauda sariem (A). Lai mazinātu turpmāko uzkrāšanos, pēc grīlēšanas, kamēr grils vēl ir silts (nevis karsts), noslaukiet vāka iekšējo virsmu ar papīra dvieļi.

Cepšanas režģu tīrīšana

Ja esat ievērojis cepšanas režģu tīrīšanas norādījumus, uz režģiem ir jābūt tikai nelielam netīrumu daudzumam.

1. Neizņemot režģus no grila, notīriet netīrumus no cepšanas režģa, izmantojot grila suku ar nerūsošā tērauda sariem (B).
2. Izņemiet režģus un nolieciet tos malā.

FLAVORIZER BARS restu tīrīšana

Uz FLAVORIZER BARS restēm pil tauki, kas, dūmojot un čurkstot, piešķir ēdienam garšu. Visi tauki, kas nav iztvaikojuši uz FLAVORIZER BARS restēm, tiek novadīti prom no degļiem. Tas palīdz novērst uzliesmojumus grila iekšpusē un degļu nosprostošanos.

1. Tīriet FLAVORIZER BARS restes ar plastmasas skrāpi (C).
2. Ja nepieciešams, tīriet FLAVORIZER BARS restes, izmantojot grila suku ar nerūsošā tērauda sariem.
3. Izņemiet FLAVORIZER BARS restes un nolieciet tās malā.

Degļu tīrīšana

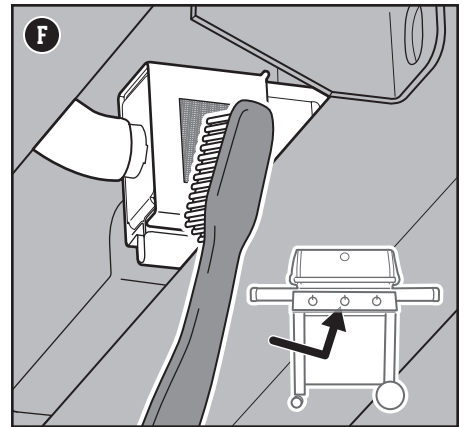
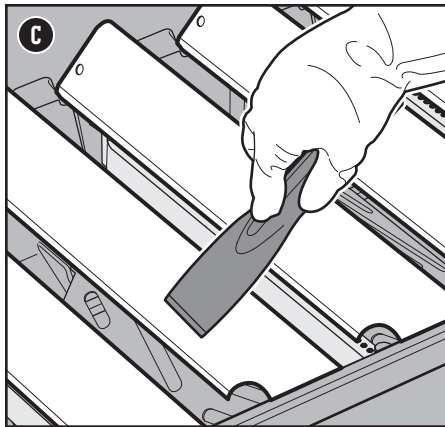
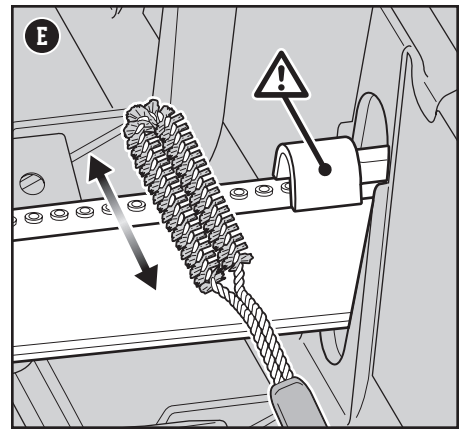
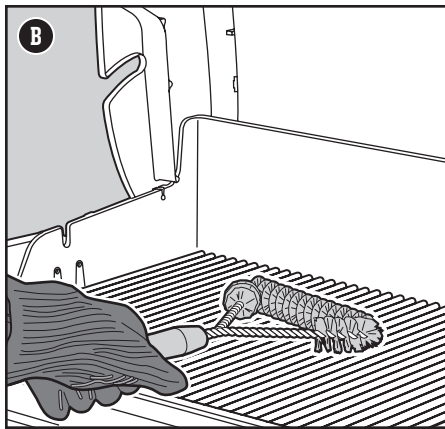
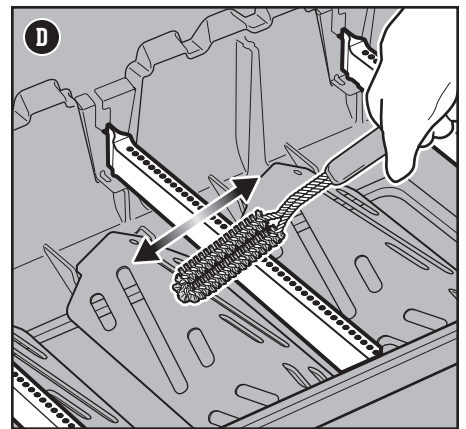
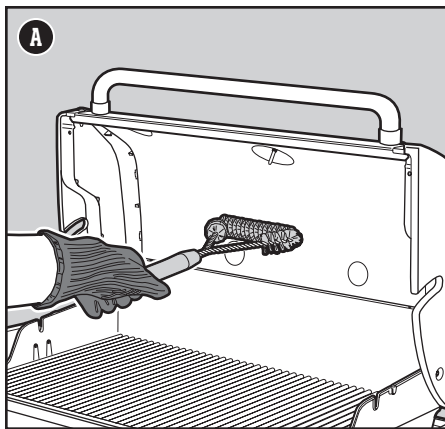
Divas optimālai darbībai svarīgākās degļu daļas ir atveres (nelielas paaugstinātas atveres visapkārt degļiem) un zirnekļu/kukaiņu sietiņi degļa galos. Lai degli darbotos droši, ir svarīgi uzturēt šīs daļas tīras.

Degļa atveru tīrīšana

1. Izmantojot tīru grila suku ar nerūsošā tērauda sariem, notīriet degļu ārējo virsmu, berzējot pāri degļa atverēm (D).
2. Tīrot degļus, uzmanīgi berzējiet virsmu ap aizdedzes elektrodu, lai to nesabojātu (E).

Zirnekļu sietiņu tīrīšana

1. Pieklūstiet degļu galiem vadības paneļa apakšpusē, kur degļiem ir pievienoti vārsti.
2. Notīriet katra degļa zirnekļu/kukaiņu sietiņus, izmantojot mīkstu saru suku (F).



⚠ **BRĪDINĀJUMS!** Pirms rūpīgas tīrīšanas izslēdziet grilu un ļaujiet tam atdzist.

⚠ **BRĪDINĀJUMS!** Laika gaitā uz FLAVORIZER BARS restēm var izveidoties raupja virsma. Rīkojoties un apstrādājot tās ir ieteicams lietot cimds. Netīriet FLAVORIZER BARS restes vai cepšanas režģus izlietnē, trauku mazgājamajā mašīnā vai pašattīrīšanās krāsnī.

⚠ **BRĪDINĀJUMS!** Tīrot degļus, nekādā gadījumā nelietojiet suku, kas iepriekš ir izmantota cepšanas režģu tīrīšanai. Nekādā gadījumā neievietojiet asus priekšmetus degļa atverēs.

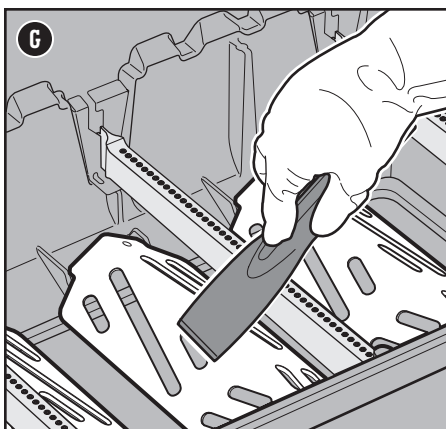
⚠ **UZMANĪBU!** Nenovietojiet nekādas grila sastāvdaļas uz sānu galdiem, jo tie var saskrāpēt krāsu vai nerūsošā tērauda virsmas.

⚠ **UZMANĪBU!** Grila tīrīšanai neizmantojiet: abrazīvus nerūsošā tērauda spodrināšanas līdzekļus vai krāsas, skābi, minerālu spirtus vai ksilolu saturošus tīrīšanas līdzekļus, krāsns tīrīšanas līdzekli, abrazīvus tīrīšanas līdzekļus (virtuves tīrīšanas līdzekļus) vai abrazīvas tīrīšanas švammes.

Karstuma novirzītāju tīrīšana

Zem degļiem esošie karstuma novirzītāji cepšanas laikā vienmērīgi sadala karstumu pa visu cepšanas virsmu. Uzturot karstuma novirzītājus tīrus, var uzlabot grila cepšanas īpašības.

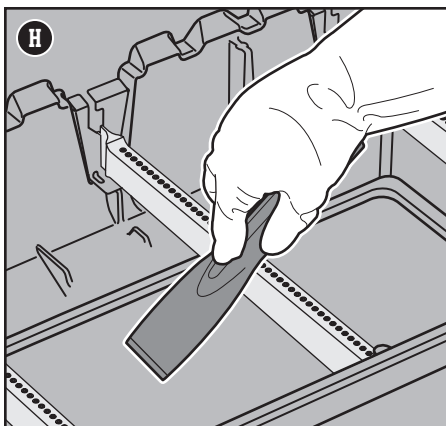
1. Notīriet karstuma novirzītājus ar plastmasas skrāpi (**G**).
2. Ja tas ir nepieciešams, notīriet karstuma novirzītājus, izmantojot grila suku ar nerūsošā tērauda sariem.
3. Noņemiet karstuma novirzītājus un nolieciet tos malā.



Cepšanas virsmas tīrīšana

Pārbaudiet, vai uz cepšanas virsmas nav uzkrājušies tauki vai ēdiena pārpalikumu daļiņas. Pārmērīga uzkrāšanās var izraisīt aizdegšanos.

1. Izmantojot plastmasas skrāpi, notīriet netīrumus no grila sāniem un apakšdaļas un izberiet tos caur cepšanas virsmas apakšdaļā esošo atveri (**H**). Caur šo atveri netīrumi nokļūst izbīdāmajā savācējā.



Tauku savākšanas sistēmas tīrīšana

Tauku savākšanas sistēma sastāv no slīpas, izbīdāmas tauku paplātes un savācēja. Šīs sastāvdaļas ir izstrādātas tā, lai tās varētu viegli izņemt, notīrīt un ielikt atpakaļ — tas ir svarīgi ikreiz, kad gatavojaties grilēšanai. Tauku savākšanas sistēmas pārbaudes norādījumi ir sniegti sadaļā STARP MALTĪTĒM VEICAMĀ APKOPE.

Grila ārpusē tīrīšana

Grila ārpusē var būt nerūsošā tērauda, porcelāna emaljas un plastmasas virsmas. Uzņēmums WEBER iesaka tālāk norādītās metodes atkarībā no virsmas veida.

Nerūsošā tērauda virsmu tīrīšana

Tīriet nerūsošā tērauda virsmas, izmantojot veselībai nekaitīgu, neabrazīvu nerūsošā tērauda tīrīšanas vai spodrināšanas līdzekli, kas ir paredzēts arī lietojamo izstrādājumu un grilu tīrīšanai vai spodrināšanai. Ar mikrošķiedru drānu tīriet nerūsošā tērauda virsmu pa šķiedrai. Neizmantojiet papīra dvieļus.

Piezīme. Neizmantojiet abrazīvas pastas, lai nesaskrāpētu nerūsošā tērauda virsmu. Pastas nenodrošina tīrīšanu vai spodrināšanu. Tās maina metāla krāsu, noņemot augšējo hroma oksīda plēves pārklājumu.

Krāsotu un ar porcelāna emalju klātu virsmu un plastmasas sastāvdaļu tīrīšana

Tīriet krāsotās, ar porcelāna emalju klātās un plastmasas detaļas ar siltu ziepjūdeni un papīra dvieļiem vai drāniņu. Pēc virsmu noslaukšanas rūpīgi noskalojiet un nožāvējiet tās.

Nestandarta vidēs lietotu grilu ārpusē tīrīšana

Ja lietojat grilu īpaši nelabvēlīgā vidē, grila ārpusē ir jātīra biežāk. Skābais lietus, peldbaseina ķīmiskie līdzekļi un sālsūdens var izraisīt virsmas rūsēšanu. Noslaukiet grila ārpusi ar siltu ziepjūdeni. Pēc tam noskalojiet un rūpīgi nožāvējiet to. Turklāt varat reizi nedēļā lietot nerūsošā tērauda tīrīšanas līdzekli, lai nepieļautu virsmas rūsēšanu.

NEPIECIEŠAMIE GRILĒŠANAS PIEDERUMI • NEPIECIEŠAMIE GRILĒŠANAS PIEDERUMI • NEPIECIEŠAMIE GRILĒŠANAS PIEDERUMI

FOLIJAS PAPLĀTES

Ideāli piemērotas ievietošanai savākšanas paplātē, lai atvieglotu tīrīšanu.

NEPIECIEŠAMIE GRILĒŠANAS PIEDERUMI • NEPIECIEŠAMIE GRILĒŠANAS PIEDERUMI • NEPIECIEŠAMIE GRILĒŠANAS PIEDERUMI

TERMOMETRS

Šī mazā un salīdzinoši lētā ierīce ir ļoti svarīga, lai grilēšanas laikā ātri nomērītu gaļas iekšējo temperatūru.

NEPIECIEŠAMIE GRILĒŠANAS PIEDERUMI • NEPIECIEŠAMIE GRILĒŠANAS PIEDERUMI • NEPIECIEŠAMIE GRILĒŠANAS PIEDERUMI

GRILA SUKA

Tā ir obligāta, vēl pirms sākat domāt par grilēšanu. Vienreiz ātri notīrot karstās restes, varat novērst pārņoļojušos iepriekšējā ēdiena palieku pielipšanu pie jaunā ēdiena.

NEVAR AIZDEGT GALVENOS DEĢĻUS vai SĀNU DEĢLI

PAZĪME

• Izpildot šīs īpašnieka rokasgrāmatas sadaļā "Lietošana" sniegtos norādījumus, neizdodas aizdegt galvenos deģļus vai sānu deģli.

IEMESLS

Ir radusies ar gāzes plūsmu saistīta problēma.

RISINĀJUMS

Ja neizdodas aizdegt kādu no deģļiem, vispirms ir jānosaka, vai uz deģli plūst gāze. Lai to pārbaudītu, izpildiet tālāk esošajā sadaļā "Grila aizdegšana ar sērkokociņu" sniegtos norādījumus.

Ja **aizdegšana ar sērkokociņu NEIZDODAS**, izpildiet nākamajā lappusē esošajā sadaļā "GĀZES PLŪSMA" sniegtos problēmu novēršanas ieteikumus.





Ir radusies ar elektroniskās aizdedzes sistēmu saistīta problēma.

Ja neizdodas aizdegt kādu no deģļiem, vispirms ir jānosaka, vai uz deģli plūst gāze. Lai to pārbaudītu, izpildiet tālāk esošajā sadaļā "Grila aizdegšana ar sērkokociņu" sniegtos norādījumus.





Ja **aizdegšana ar sērkokociņu izdodas**, izpildiet sadaļā "Elektroniskās aizdedzes sistēmas sastāvdaļu pārbaude" sniegtos norādījumus.

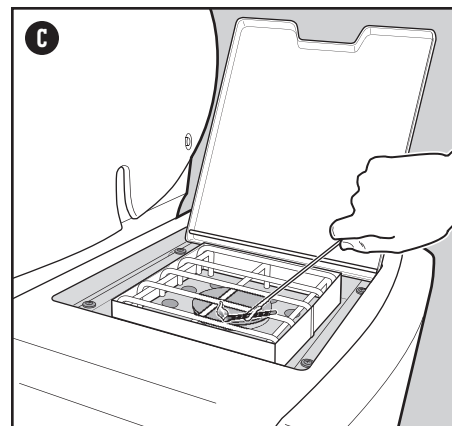
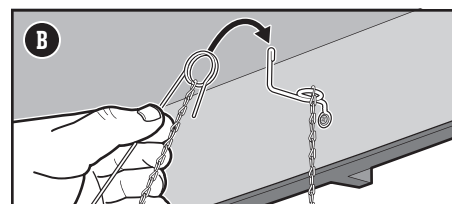
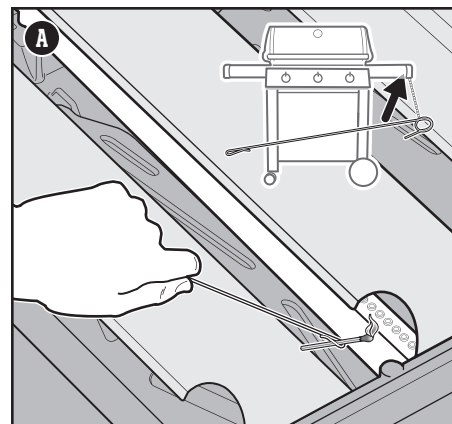
Grila aizdegšana ar sērkokociņu

Sērkokociņa izmantošana, lai pārbaudītu, vai caur galvenajiem deģļiem plūst gāze

1. Atveriet grila vāku.
2. Pārbaudiet, vai visu deģļu vadības pogas (tostarp sānu deģļa vadības poga) atrodas izslēgtā  pozīcijā. Lai to pārbaudītu, iespieties pogas un pagrieziet tās pulksteņrādītāju kustības virzienā. *Piezīme. Pirms gāzes padeves ieslēgšanas no SNG balona visu deģļu vadības pogām ir jābūt pagrieztām izslēgtā  pozīcijā.*
3. Ieslēdziet gāzes padevi, atkarībā no regulatora un balona savienojuma pagriežot balona vārstu pretēji pulksteņrādītāju kustības virzienam vai pagriežot regulatora sviru ieslēgtā pozīcijā.
4. Sāciet ar kreiso malējo deģli. Ievietojiet sērkokociņu tam paredzētajā turētājā un uzšķīliet sērkokociņu. (Sērkokociņa turētājs atrodas zem galdiņa labajā pusē.) Ievietojiet degošo sērkokociņu caur cepšanas režģiem, virziet to garām FLAVORIZER BARS restēm un novietojiet to blakus deģlim **(A)**.
5. Iespieties deģļa vadības pogu un lēni pagrieziet to pretēji pulksteņrādītāju kustības virzienam līdz aizdegšanas/liela karstuma  pozīcijai.
6. Pārbaudiet, vai deģlis ir aizdegts, skatoties cauri cepšanas režģiem un izgriezumam FLAVORIZER BARS restēs.
7. Ja deģlis neaizdegas 4 sekunžu laikā, pagrieziet deģļa vadības pogu izslēgtā  pozīcijā, uzgaidiet piecas minūtes, lai ļautu aizplūst gāzei, un tikai pēc tam vēlreiz mēģiniet aizdegt deģli. Ja atkārtotie mēģinājumi ir neveiksmīgi, izpildiet ar gāzes plūsmu saistīto problēmu novēršanas norādījumus, kas sniegti nākamajā lappusē.
8. Ja deģlis aizdegas, problēma ir saistīta ar aizdedzes sistēmu. Izpildiet sadaļā "Elektroniskās aizdedzes sistēmas sastāvdaļu pārbaude" sniegtos norādījumus.
9. Pakariniet sērkokociņa turētāju atpakaļ zem galdiņa labajā pusē **(B)**.

Sērkokociņa izmantošana, lai pārbaudītu, vai caur sānu deģli plūst gāze

1. Atveriet sānu deģļa vāku.
2. Pārbaudiet, vai visu deģļu vadības pogas (tostarp sānu deģļa vadības poga) atrodas izslēgtā  pozīcijā. Lai to pārbaudītu, iespieties pogas un pagrieziet tās pulksteņrādītāju kustības virzienā. *Piezīme. Pirms gāzes padeves ieslēgšanas no SNG balona visu deģļu vadības pogām ir jābūt pagrieztām izslēgtā  pozīcijā.*
3. Ieslēdziet gāzes padevi, atkarībā no regulatora un balona savienojuma pagriežot balona vārstu pretēji pulksteņrādītāju kustības virzienam vai pagriežot regulatora sviru ieslēgtā pozīcijā.
4. Ievietojiet sērkokociņu tam paredzētajā turētājā un uzšķīliet sērkokociņu. (Sērkokociņa turētājs atrodas zem galdiņa labajā pusē.) Turiet aizdegto sērkokociņu pie sānu deģļa **(C)**.
5. Iespieties sānu deģļa vadības pogu un lēni pagrieziet to pretēji pulksteņrādītāju kustības virzienam līdz aizdegšanas/liela karstuma  pozīcijai.
6. Pārbaudiet, vai sānu deģlis ir aizdegts. Saulainā dienā var būt grūti saskatīt sānu deģļa liesmu.
7. Ja sānu deģlis neaizdegas 4 sekunžu laikā, pagrieziet sānu deģļa vadības pogu izslēgtā  pozīcijā, uzgaidiet piecas minūtes, lai ļautu aizplūst gāzei, un tikai pēc tam vēlreiz mēģiniet aizdegt deģli. Ja atkārtotie mēģinājumi ir neveiksmīgi, izpildiet ar gāzes plūsmu saistīto problēmu novēršanas norādījumus, kas sniegti nākamajā lappusē.
8. Ja deģlis aizdegas, izpildiet sadaļā "Elektroniskās aizdedzes sistēmas sastāvdaļu pārbaude" sniegtos norādījumus.



REZERVES DAĻAS

Lai iegūtu rezerves daļas, sazinieties ar vietējo mazumtirgotāju savā reģionā vai piesakieties vietnē weber.com.

GĀZES PLŪSMA

PAZĪME

- Grils neuzsilst līdz vajadzīgajai temperatūrai vai uzsilst nevienmērīgi.
- Neizdodas aizdegt vienu vai vairākus degļus.
- Degļa vadības poga atrodas augstā pozīcijā, taču liesma ir maza.
- Dažās vietās uz degļa nav liesmu.
- Degļa liesmu forma ir nepastāvīga.

IEMESLS

Dažās valstīs regulatori ir aprīkoti ar plūsmas ierobežotāju, un tas ir aktivizēts. Šis regulatorā iebūvētais drošības līdzeklis aptur gāzes plūsmu noplūdes gadījumā. Šo drošības līdzekli var nejauši aktivizēt arī tad, ja nav radusies gāzes noplūde. Parasti tā notiek, ja ieslēdzat gāzes padevi no SNG balona un viena vai vairākas no vadības pogām neatrodas izslēgtā pozīcijā. Tā var notikt arī tad, ja pārāk ātri ieslēdzat gāzes padevi no SNG balona.

SNG balonā ir maz gāzes, vai tas ir tukšs.

Degvielas padeves šļūtene ir salocījusies vai savērpusies.

Degļa atveres ir netīras.

RISINĀJUMS

Atiestatiet plūsmas ierobežotāju, aizverot SNG balona vārstu un pagriežot visas degļu vadības pogas izslēgtā O pozīcijā. Uzgaidiet piecas minūtes, lai ļautu aizplūst gāzei, un pēc tam vēlreiz aizdedziet grilu, izpildiet sadaļā "Lietošana" sniegtos norādījumus.

Uzpildiet SNG balonu.

Iztaisnojiet degvielas padeves šļūteni.

Iztīriet degļa atveres. Skatiet sadaļu "Degļa atveru tīrīšana".

PAZĪME

- Ir jūtama gāzes smaka, un degļu liesmas ir dzeltenas un mazas.

IEMESLS

Degļu zirnekļu sieti ir nosprostoti.

RISINĀJUMS

Notīriet zirnekļu sietus. Skatiet sadaļas "Izstrādājuma kopšana" apakšsadaļu "Zirnekļu sietu tīrīšana". Skatiet arī šajā sadaļā sniegtos attēlus un informāciju par pareizu liesmas formu.

PAZĪME

- Ir jūtama gāzes smaka, un ir dzirdama klusa šņācoša skaņa.

IEMESLS

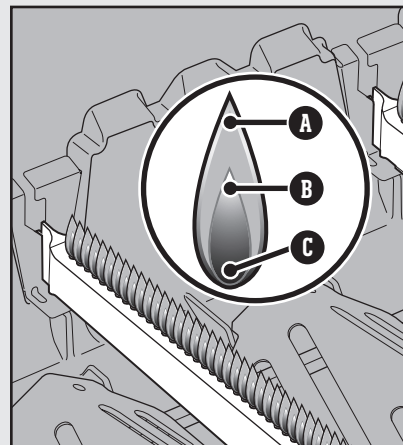
Iespējams, ka ir bojāta SNG balona vārsta iekšējā gumijas blīve.

RISINĀJUMS

Pārbaudiet, vai gumijas blīve nav bojāta. Ja konstatējat bojājumus, nododiet balonu atpakaļ vietējam mazumtirgotājam.

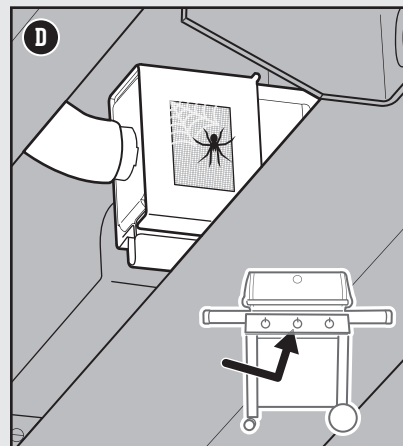
Pareiza degļa liesmas forma

Jūsu grila degļi jau rūpnīcā ir iestatīti tā, lai nodrošinātu pareizu gaisa un gāzes maisījumu. Kad degļi darbojas pareizi, ir redzama noteiktas formas liesma. Gais var ik pa laikam uzplaiksnīt dzeltenā krāsā (A), un liesmas krāsa virzienā no augšas uz leju mainās no gaiši zilās (B) uz tumši zilu (C).



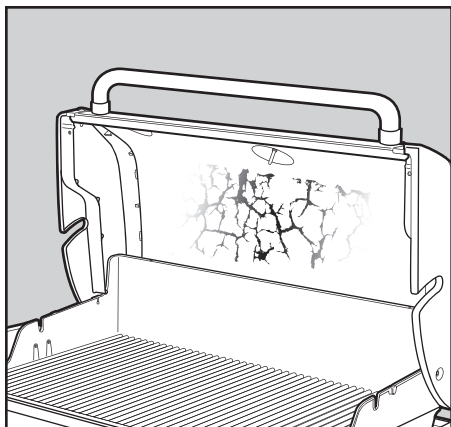
Zirnekļu sietiņi

Degļu degšanai nepieciešamās gaisa padeves atveres (D) ir aprīkotas ar nerūsējošā tērauda sietiņiem, kas neļauj zirnekļiem un citiem kukaiņiem degļos veidot tīklus un perēkļus. Turklāt zirnekļu/kukaiņu sietiņa ārpusē var uzkrāties putekļi un netīrumi, kas traucē skābekļa plūsmu uz degļiem.



⚠ **BRĪDINĀJUMS!** Nemēģiniet remontēt gāzes padeves, gāzes sadegšanas vai aizdedzes sastāvdaļas vai konstrukcijas sastāvdaļas, iepriekš nesazinoties ar Weber-Stephen Products LLC klientu apkalpošanas dienestu.

⚠ **BRĪDINĀJUMS!** Ja jebkādam remontam vai nomainībai netiek izmantotas oriģinālās Weber-Stephen detaļas, garantija tiek pilnībā anulēta.



TAUKAINS GRILS (nolobījusies krāsa un uzliesmojumi)

PAZĪME

- Izskatās, ka uz vāka iekšējās virsmas ir nolobījusies krāsa.

IEMESLS

Redzamās plēksnes ir uzkrājušies cepšanas izgarojumi, kas ir pārvērtušies ogleklī.

RISINĀJUMS

Tā notiek laika gaitā pēc atkārtotas grila lietošanas. Tas neliecina par defektu. Notīriet vāku. Skatiet sadaļu "Izstrādājuma kopšana".

PAZĪME

- Grilēšanas vai uzsildīšanas laikā rodas uzliesmojumi.

IEMESLS

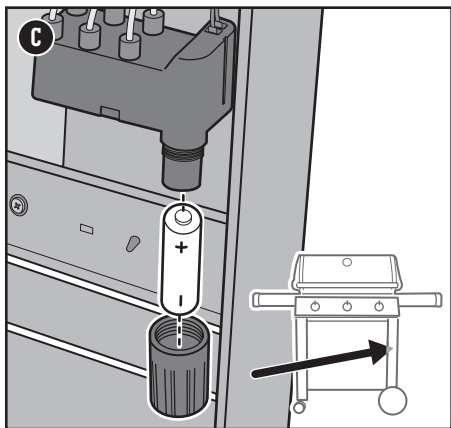
Grilā ir iepriekš gatavotā ēdiena paliekas.

Ir rūpīgi jāiztīra grila iekšpuse.

RISINĀJUMS

Vienmēr vispirms uzsildiet grilu no 10 līdz 15 minūtēm, izmantojot lielākā karstuma iestatījumu.

Izpildiet sadaļā "Tīrīšana un apkope" norādītās darbības, lai iztīrītu grila iekšpusi virzienā no augšas uz leju.



Elektroniskās aizdedzes sistēmas sastāvdaļu pārbaude

Nospiežot aizdedzes pogu, ir jāatskan tikšķiem. Ja nedzirdat tikšķus, pārbaudiet bateriju un pēc tam pārbaudiet vadus.

Baterijas pārbaude

Pārbaudiet, vai nav radusies kāda no trim tālāk norādītajām problēmām saistībā ar bateriju, kas nodrošina strāvas padevi aizdedzes moduļim.

1. Dažas baterijas ir ievietotas plastmasas aizsargapvalkā. (Nesajauciet šo plastmasas apvalku ar baterijas etiķeti.) Pārbaudiet, vai šis plastmasas apvalks ir noņemts.
2. Pārliecinieties, vai baterija ir ievietota pareizi (C).
3. Ja baterija ir veca, nomainiet to pret jaunu.

Vadu pārbaude

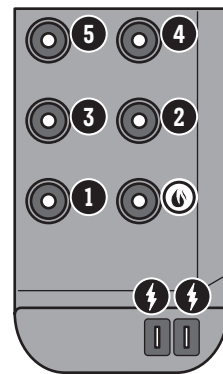
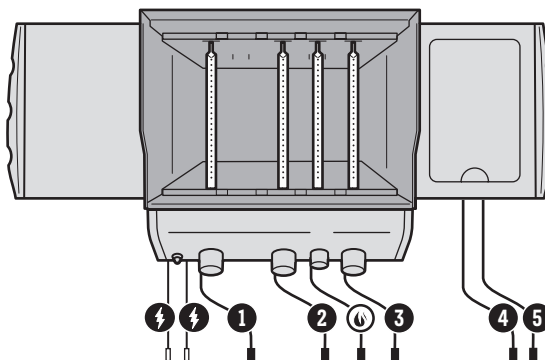
Ir jāpārbauda divas tālāk norādītās vietas, kur var rasties problēmas.

1. Pārbaudiet, vai aizdedzes vadi ir cieši pievienoti aizdedzes pogas spailēm zem vadības paneļa.
2. Pārliecinieties, ka aizdedzes vadi ir pareizi pievienoti aizdedzes moduļim. Vadu spaiļes ir dažādās krāsās, kas atbilst aizdedzes moduļa spaiļu krāsām. Vadu skaits atšķiras atkarībā no modeļa.






ZVANIET KLIENTU APKALPOŠANAS DIENESTAM

Ja joprojām rodas kādas problēmas, sazinieties ar vietējo klientu apkalpošanas dienesta pārstāvi, izmantojot vietnē www.weber.com pieejamo kontaktinformāciju.

330. sērijas aizdedzes moduļa vadu shēma



Grilēšanas norādījumi

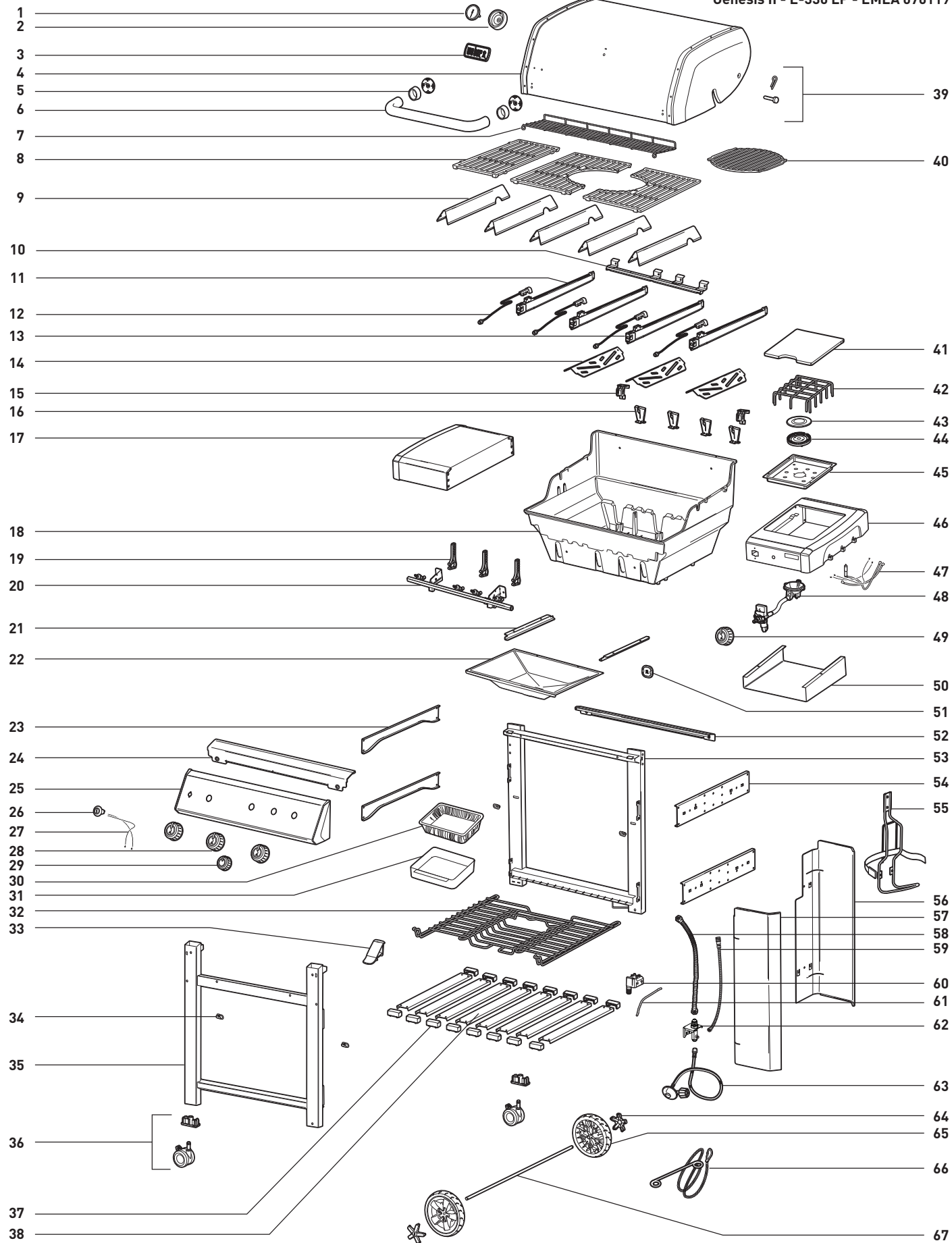
Veids	Biezums/svars	Aptuvenais kopējais grilēšanas laiks
 LIELLOPU GAĻA		
	19 mm biezs	No 4 līdz 6 minūtēm tiešā lielā karstumā
Steiks: Nujorkas steiks, bifšteks, antrekota steiks, T veida kaula steiks un filejas steiks	25 mm biezs	No 6 līdz 8 minūtēm tiešā lielā karstumā
	50 mm biezs	No 14 līdz 18 minūtēm: apbrūnīniet no 6 līdz 8 minūtēm tiešā lielā karstumā, pēc tam cepiet no 8 līdz 10 minūtēm netiešā lielā karstumā
Sānu gabala steiks	No 0,68 līdz 0,90 kg, 19 mm biezs	No 8 līdz 10 minūtēm tiešā vidējā karstumā
Maltas liellopu gaļas kotlete	19 mm bieža	No 8 līdz 10 minūtēm tiešā vidējā karstumā
Fileja	No 1,3 līdz 1,8 kg	No 45 līdz 60 minūtēm: 15 minūtes tiešā vidējā karstumā, pēc tam no 30 līdz 45 minūtēm netiešā vidējā karstumā
 CŪKGAĻA		
Desiņa: svaiga	85 g desiņa	No 20 līdz 25 minūtēm tiešā mazā karstumā
	19 mm bieža	No 6 līdz 8 minūtēm tiešā lielā karstumā
Karbonāde: ar kaulu vai bez tā	No 31 līdz 38 mm bieža	No 10 līdz 12 minūtēm: apbrūnīniet 6 minūtes tiešā lielā karstumā, pēc tam cepiet no 4 līdz 6 minūtēm netiešā lielā karstumā
Ribiņas: aizmugurējās ribas, starpribu gabals	No 1,3 līdz 1,8 kg	No 1,5 līdz 2 stundām netiešā vidējā karstumā
Ribiņas: lauku gaumē, ar kauliem	No 1,3 līdz 1,8 kg	No 1,5 līdz 2 stundām netiešā vidējā karstumā
Fileja	0,454 kg	30 minūtes: apbrūnīniet 5 minūtes tiešā lielā karstumā, pēc tam cepiet 25 minūtes netiešā vidējā karstumā
 PUTNA GAĻA		
Vistas krūtiņa: bez kaula, bez ādas	No 170 līdz 226 g	No 8 līdz 12 minūtēm tiešā vidējā karstumā
Vistas stilbiņš: bez kaula, bez ādas	113 g	No 8 līdz 10 minūtēm tiešā vidējā karstumā
Vistas gaļas gabali: ar kauliem, dažādi	No 85 līdz 170 g	No 36 līdz 40 minūtēm: no 6 līdz 10 minūtēm tiešā mazā karstumā, pēc tam 30 minūtes netiešā vidējā karstumā
Vista: vesela	No 1,8 līdz 2,2 kg	No 1 līdz 1,25 stundām netiešā vidējā karstumā
Cālis	No 0,68 līdz 0,90 kg	No 60 līdz 70 minūtēm netiešā vidējā karstumā
Tītars: vesels, bez pildījuma	No 4,5 līdz 5,4 kg	No 2 līdz 2,5 stundām netiešā vidējā karstumā
 JŪRAS VELTES		
Zivs, fileja vai steiks: āte, sarkanais plaudis, lasis, jūras asaris, zobenzivs un tuncis	No 6,3 līdz 12,7 mm biezs	No 3 līdz 5 minūtēm tiešā vidējā karstumā
	No 25 līdz 31 mm biezs	No 10 līdz 12 minūtēm tiešā vidējā karstumā
Zivs: vesela	0,454 kg	No 15 līdz 20 minūtēm netiešā vidējā karstumā
	1,36 kg	No 30 līdz 45 minūtēm netiešā vidējā karstumā
Garneles	42,5 g	No 2 līdz 4 minūtēm tiešā lielā karstumā
 DĀRZENI		
Sparģeļi	12,7 mm diametrā	No 6 līdz 8 minūtēm tiešā vidējā karstumā
Kukurūza	Nelobīta	No 25 līdz 30 minūtēm tiešā vidējā karstumā
	Nolobīta	No 10 līdz 15 minūtēm tiešā vidējā karstumā
Sēne	Šitakē vai šampinjons	No 8 līdz 10 minūtēm tiešā vidējā karstumā
	Portobello	No 10 līdz 15 minūtēm tiešā vidējā karstumā
Sipols	Pārgriezts uz pusēm	No 35 līdz 40 minūtēm netiešā vidējā karstumā
	12,7 mm šķēles	No 8 līdz 12 minūtēm tiešā vidējā karstumā
Kartupelis	Vesels	No 45 līdz 60 minūtēm netiešā vidējā karstumā
	12,7 mm šķēles	No 9 līdz 11 minūtēm: pavāriet 3 minūtes, pēc tam cepiet no 6 līdz 8 minūtēm tiešā vidējā karstumā

Iepriekš sniegtā informācija par šķelēm, biežumu, svaru un grilēšanas laiku ir tikai aptuveni norādījumi. Cepšanas laiku var ietekmēt tādi faktori kā augstums virs jūras līmeņa, vēja stiprums un apkārtējās vides temperatūra. Tālāk ir sniegti divi vispārīgi noteikumi. Grilējiet steikus, zivs filejas, vistas gaļas gabalus bez kauliem un dārzeņus, izmantojot tiešās karstumiedarbības metodi tabulā norādītajā laikā (vai līdz ir sasniegta vēlamo gatavības pakāpe) un apgriezot ēdienu, kad ir pagājusi puse no grilēšanas laika. Grilējiet cepešus, veselus putnus, putna gaļas gabalus ar kauliem, veselas zivis un biežākas šķēles, izmantojot netiešās karstumiedarbības metodi tabulā norādītajā laikā (vai līdz tūlītējā rādījuma termometrs rāda vēlamo iekšējo temperatūru). Ja nav norādīts citādi, liellopu un jēra gaļas cepšanas laiks ir aprēķināts atbilstoši vidējās gatavības pakāpei. Pēc cepešu, lielāku gaļas šķēļu un biezu karbonāžu un steiku pagatavošanas uzgaidiet no 5 līdz 10 minūtēm un tikai pēc tam sagrieziet ēdienu. Šajā laikā gaļas iekšējā temperatūra paaugstinās par 5 līdz 10 grādiem.



GENESIS II E-330 GBS

Genesis II - E-330 LP - EMEA 070119





Sērijas numurs



Iepriekš redzamajā lodziņā ierakstiet sava grila sērijas numuru turpmākām uzzinām. Sērijas numurs ir norādīts datu uzlīmē, kas atrodas grila aizmugurē, uz grila rāmja labajā pusē.

AUSTRIA

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

BELGIUM

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

CHILE

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

CZECH REPUBLIC

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

DENMARK

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

FRANCE

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

GERMANY

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

ICELAND

Jarn & Gler Wholesale EHF
+354 58 58 900

INDIA

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

ISRAEL

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

ITALY

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

NETHERLANDS

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

POLAND

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

RUSSIA

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

SOUTH AFRICA

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

SPAIN

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

SWITZERLAND

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

UNITED ARAB EMIRATES

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

UNITED KINGDOM

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

USA

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

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

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

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



weber.com

Bluetooth® vārdiskā zīme un logotipi ir reģistrētas preču zīmes, kas pieder Bluetooth SIG, Inc., un uzņēmums Weber-Stephen Products LLC izmanto šīs zīmes saskaņā ar licenci. Citas preču zīmes un tirdzniecības zīmes pieder to attiecīgajiem īpašniekiem.

© 2019 Projektējis un izstrādājis uzņēmums Weber-Stephen Products LLC,
1415 S. Roselle Road, Palatine, Illinois 60067, ASV.