

weber TRAVELER

PODRĘCZNIK UŻYTKOWNIKA GRILLA NA GAZ LPG



ZAREJESTRUJ SIĘ już dziś

Poznaj przyjemność grillowania: Zarejestruj swój grill gazowy, aby otrzymać dostęp do materiałów, dzięki którym staniesz się prawdziwym mistrzem grillowania.

Rejestracja jest łatwa. Zadamy jedynie kilka pytań. Już po dwóch minutach aktywujesz swój unikalny numer identyfikacyjny WEBER-ID oraz uzyskasz dożywotni dostęp do zasobów wiedzy i porad firmy WEBER. Korzystaj z naszych inspiracji.



BILT.

Do bezpłatnego pobrania

Ważne: Przed podłączeniem zasobnika lub butli z gazem przeczytaj uważnie dostępne tu instrukcje, aby zapoznać się z zasadami korzystania z urządzenia. Zachowaj instrukcje na przyszłość.

76629

031622
pl



BEZPIECZEŃSTWO

Ważne informacje dotyczące bezpieczeństwa

NIEBEZPIECZEŃSTWO, OSTRZEŻENIE

i **PRZESTROGA** są to zdania rozmieszczone w całej treści podręcznika użytkownika. Zwracają uwagę na informacje ważne oraz o znaczeniu krytycznym. Należy je przeczytać i postępować zgodnie z nimi, aby zapewnić bezpieczeństwo i zapobiec uszkodzeniu mienia. Informacje te zdefiniowano poniżej.

⚠ **NIEBEZPIECZEŃSTWO:** wskazuje na sytuację niebezpieczną, która **spowoduje śmierć lub poważny uraz**, o ile się jej nie uniknie.

⚠ **OSTRZEŻENIE:** wskazuje na sytuację niebezpieczną, która **może prowadzić do śmierci lub poważnego urazu**, o ile się jej nie uniknie.

⚠ **PRZESTROGA:** wskazuje na sytuację niebezpieczną, która **może być przyczyną drobnego lub umiarkowanego urazu**, o ile się jej nie uniknie.

⚠ NIEBEZPIECZEŃSTWO

W razie wyczucia gazu

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

⚠ OSTRZEŻENIE

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

STOSOWAĆ TYLKO NA WOLNEJ PRZESTRZENI.

PRZECZYTAJ INSTRUKCJĘ PRZED UŻYCIEM URZĄDZENIA.

UWAGA DLA INSTALATORA: Instrukcje te należy zostawić u konsumenta.

UWAGA DLA KONSUMENTA: Instrukcje te zachowaj na przyszłość.

Instalacja i montaż

⚠ **NIEBEZPIECZEŃSTWO:** Grill nie jest przeznaczony do instalowania wewnątrz ani na zewnątrz pojazdów rekreacyjnych i todzi.

⚠ **OSTRZEŻENIE:** Nie korzystaj z grilla, dopóki wszystkie części nie znajdą się na swoim miejscu, a grill nie zostanie zmontowany zgodnie z instrukcją.

⚠ **OSTRZEŻENIE:** Nie wolno zmieniać konstrukcji urządzenia. Nie podejmuj prób wbudowania ani wsuwania urządzenia w konstrukcję jakiegokolwiek budynku.

⚠ **OSTRZEŻENIE:** Nie wolno zmieniać konstrukcji urządzenia. LPG nie jest gazem naturalnym. Konwersja lub próba użycia gazu naturalnego w przypadku urządzenia na gaz LPG lub zastosowania gazu LPG w urządzeniu na gaz naturalny są niebezpieczne i spowodują naruszenie warunków gwarancji.

• Użytkownikowi nie wolno modyfikować żadnych części zaplombowanych przez producenta.

Obsługa

⚠ **NIEBEZPIECZEŃSTWO:** Z grilla można korzystać wyłącznie na zewnątrz, w przewiewnym miejscu. Nie używaj grilla w garażach, budynkach, pod wiatami, pod namiotem ani żadnym innym miejscu krytym bądź zamkniętym. Dotyczy to również pozostałych łatwopalnych konstrukcji zadaszonych.

⚠ **NIEBEZPIECZEŃSTWO:** Nie używaj grilla w żadnym pojeździe ani magazynie bądź na składowisku. Dotyczy to między innymi samochodów, ciężarówek, samochodów typu kombi, minivanów, SUV-ów, pojazdów rekreacyjnych i todzi.

⚠ **NIEBEZPIECZEŃSTWO:** Nie używaj grilla w odległości 61 cm od materiałów łatwopalnych. Dotyczy to odległości od góry, spodu, tyłu i boków grilla.

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

⚠ **NIEBEZPIECZEŃSTWO:** Stosować z dala od materiałów łatwopalnych.

⚠ **NIEBEZPIECZEŃSTWO:** Podczas grillowania lub gdy grill jest gorący, nie kładź na ruszcie ani pod grillem pokryw grilla ani niczego, co jest łatwopalne.

⚠ **NIEBEZPIECZEŃSTWO:** W przypadku zapalenia się tłuszczu wyłącz wszystkie palniki i pozostaw pokrywę zamkniętą, aż tłuszcz przestanie się palić.

⚠ **OSTRZEŻENIE:** Dostępne części urządzenia mogą być bardzo gorące. Trzymaj dzieci z dala od urządzenia.

⚠ **OSTRZEŻENIE:** Podczas korzystania z grilla noś rękawice odporne na wysoką temperaturę (zgodne z normą EN 407, zapewniające ochronę przed ciepłem kontaktowym na poziomie 2 lub wyższym).

⚠ **OSTRZEŻENIE:** Spożywanie alkoholu, zażywanie narkotyków, leków na receptę lub sprzedawanych bez recepty może upośledzać zdolność do prawidłowego i bezpiecznego montażu, przemieszczania, przechowywania lub obsługi grilla.

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

⚠ **OSTRZEŻENIE:** Nie przesuwaj urządzenia w trakcie jego działania.

⚠ **OSTRZEŻENIE:** Przewód elektryczny i wąż doprowadzający paliwo trzymaj z dala od gorących powierzchni.

⚠ **PRZESTROGA:** Niniejszy produkt został poddany testom bezpieczeństwa i zatwierdzony do użytku wyłącznie w konkretnym kraju. Sprawdź oznaczenie kraju znajdujące się na zewnątrz kartonu.

• Nie stosuj węgla, brykietu ani kamieni wulkanicznych.

Przechowywanie i / lub okres nieużywania grilla

⚠ **OSTRZEŻENIE:** Po użyciu należy zakręcić zawór na butli z gazem.

⚠ **OSTRZEŻENIE:** Butle z gazem LPG muszą być przechowywane na zewnątrz, poza zasięgiem dzieci. Nie wolno przechowywać ich w budynku, garażu ani innej zamkniętej przestrzeni.

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

• Przechowywanie grilla w pomieszczeniach jest dozwolone wyłącznie pod warunkiem odłączenia i wymontowania z urządzenia butli z gazem LPG.





witamy w rodzinie

Bardzo się cieszymy, że chcesz się wybrać z nami w podróż w stronę kulinarnego szczęścia we własnym ogrodzie. Zapoznaj się z treścią niniejszego podręcznika użytkownika, aby móc szybko i bez problemów przystąpić do grillowania. Pragniemy towarzyszyć Ci przez cały czas, jaki spędzisz przy grillu, toteż zachęcamy do zarejestrowania posiadanego urządzenia. Przyrzekamy, że nigdy nie sprzedamy Twoich danych i nie będziemy spamować Twojej skrzynki e-mail niechcianymi wiadomościami. Obiecujemy także, że będziemy Ci zawsze towarzyszyć w drodze ku grillowemu mistrzostwu. Po uzyskaniu w ramach rejestracji identyfikatora WEBER-ID będziesz otrzymywać od nas specjalne materiały i informacje, dzięki którym grillowanie sprawi Ci dużo radości.

Nie wahaj się więc i skontaktuj się z nami online, telefonicznie lub w inny wybrany przez siebie sposób.

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

SPIS TREŚCI

2 BEZPIECZEŃSTWO

Ważne informacje dotyczące bezpieczeństwa

4 GWARANCJA

Gwarancja

4 LISTA CZĘŚCI

5 MONTAŻ

6 CECHY I FUNKCJE PRODUKTU

Cechy i funkcje modelu Traveler

Składanie wózka i przemieszczanie grilla

8 Podstawowe informacje

Ważne informacje o gazie LPG i podłączaniu gazu

10 Obsługa

Pierwsze grillowanie

Każde następne grillowanie

Zapalanie grilla

12 Pielęgnacja produktu

Czyszczenie i konserwacja

14 Rozwiązywanie problemów

16 Porady i wskazówki

Zasady grillowania

17 Części zamienne



GWARANCJA

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

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

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

DOBROWOLNA GWARANCJA FIRMY WEBER

Firma WEBER gwarantuje nabywcy jej produktu (lub w przypadku upominku bądź promocji osobie, dla której zakupiono produkt w charakterze upominku lub przedmiotu promocji), że jej produkt będzie wolny od wad materiałowych i produkcyjnych przez okres określony poniżej pod warunkiem zmontowania i obsługi produktu zgodnie z dołączonym do niego podręcznikiem użytkownika. (Uwaga: w przypadku zagubienia lub utraty podręcznika użytkownika urządzenia firmy WEBER kopia podręcznika dostępna jest online na stronie internetowej www.weber.com lub stronie internetowej odpowiedniej dla danego kraju, do której właściciel może zostać przekierowany). Pod warunkiem normalnego, prywatnego korzystania z produktu w domu lub mieszkaniu jednorodzinnym firma WEBER zobowiązuje się w ramach niniejszej gwarancji naprawić lub wymienić wadliwe części przy uwzględnieniu opisanych poniżej ram czasowych, ograniczeń i wyłączeń. W ZAKRESIE DOZWOLONYM PRZEZ ODNOSNE 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.

OBOWIĄZKI WŁAŚCIELA WYNIKAJĄCE Z NINIEJSZEJ GWARANCJI

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

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

KORZYSTANIE Z GWARANCJI / WYŁĄCZENIE GWARANCJI

Jeżeli właściciel uważa, że posiada część objętą niniejszą gwarancją, proszony jest o kontakt z działem obsługi klienta firmy WEBER, korzystając z danych kontaktowych podanych na naszej stronie internetowej (www.weber.com lub stronie internetowej odpowiedniej dla danego kraju, do której właściciel może zostać przekierowany). Po przeanalizowaniu przypadku firma WEBER naprawi lub wymieni (zależnie od własnego uznania) wadliwą część objętą niniejszą gwarancją. W przypadku gdy naprawa lub wymiana nie są możliwe, firma WEBER może zdecydować (zależnie od własnego uznania) o wymianie wadliwego grilla na nowy o równej lub większej wartości. Firma WEBER może poprosić o zwrot części w celu ich sprawdzenia, przy czym opłaty za wysyłkę będą uiszczane z góry.

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

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

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

OKRESY GWARANCJI NA PRODUKT

Komora pieczenia:
5 lat, brak przedzwień/przepaleń

Zespół pokryw:
5 lat, brak przedzwień/przepaleń

Rura palnika ze stali nierdzewnej:
3 lata, brak przedzwień/przepaleń

Żeliwne ruszty powleczone emalią porcelanową:
3 lata, brak przedzwień/przepaleń

Elementy z tworzyw sztucznych:
2 lata, z wyłączeniem wyblaknięć lub przebarwień

Wszystkie pozostałe części:
2 lata

ZRZECZENIE SIĘ ODPOWIEDZIALNOŚCI

POZA GWARANCJĄ I OŚWIADCZENIAMI O ZRZECZENIU SIĘ ODPOWIEDZIALNOŚCI OPISANYMI W NINIEJSZYM OŚWIADCZENIU GWARANCYJNYM NIE ISTNIEJĄ TUTAJ ŻADNE INNE WYRAŻNE GWARANCJE ANI DOBROWOLNE OŚWIADCZENIA O ODPOWIEDZIALNOŚCI, KTÓRE WYKRACZAJĄ POZA USTAWOWĄ ODPOWIEDZIALNOŚĆ FIRMY WEBER. NINIEJSZE OŚWIADCZENIE GWARANCYJNE NIE OGRANICZA ANI NIE WYKLUCZA SYTUACJI LUB ROSZCZEŃ, W PRZYPADKU KTÓRYCH NA FIRMI WEBER SPOCZYWA ODPOWIEDZIALNOŚĆ USTAWOWA.

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

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

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

CZĘŚCI I AKCESORIA WYMIENIONE W RAMACH NINIEJSZEJ GWARANCJI SĄ OBJĘTE GWARANCJĄ TRWAJĄCĄ TYLKO DO KOŃCA WYŻEJ WSPOMNIANEGO ORYGINALNEGO OKRESU GWARANCJI.

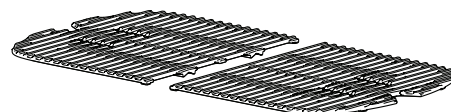
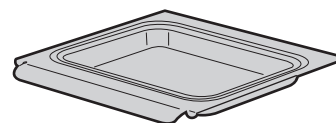
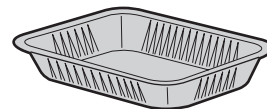
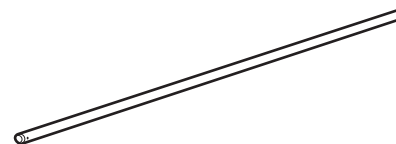
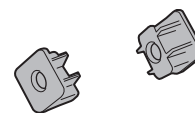
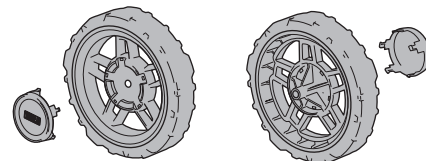
NINIEJSZA GWARANCJA MA ZASTOSOWANIE DO UŻYTKOWANIA W PRYWATNYM DOMU LUB MIESZKANIU JEDNORODZINNYM I NIE DOTYCZY GRILLÓW WEBER UŻYWANYCH W OBIEKTACH KOMERCYJNYCH, PUBLICZNYCH LUB WIELORODZINNYCH, TAKICH JAK RESTAURACJE, HOTELE, OŚRODKI WYPOCZYNKOWE LUB LOKALE POD WYNAJEM.

FIRMA WEBER MOŻE OD CZASU DO CZASU ZMIENIAĆ KONSTRUKCJĘ SWOICH PRODUKTÓW. NIC, CO ZNAJDUJE SIĘ W TREŚCI NINIEJSZEJ GWARANCJI, NIE BĘDZIE UWAŻANE ZA ZOBOWIĄZUJĄCE FIRMĘ WEBER DO WPROWADZANIA TAKICH ZMIAN PROJEKTOWYCH 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 zamieszczona na końcu niniejszego podręcznika.

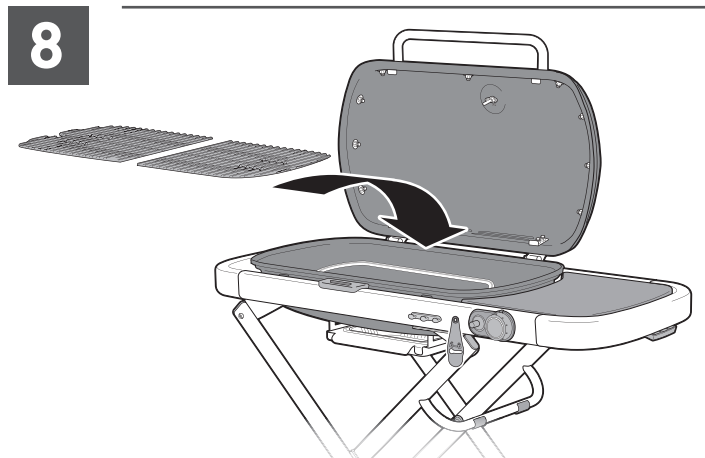
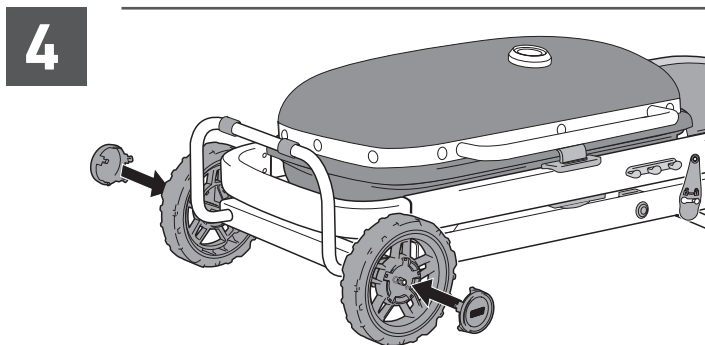
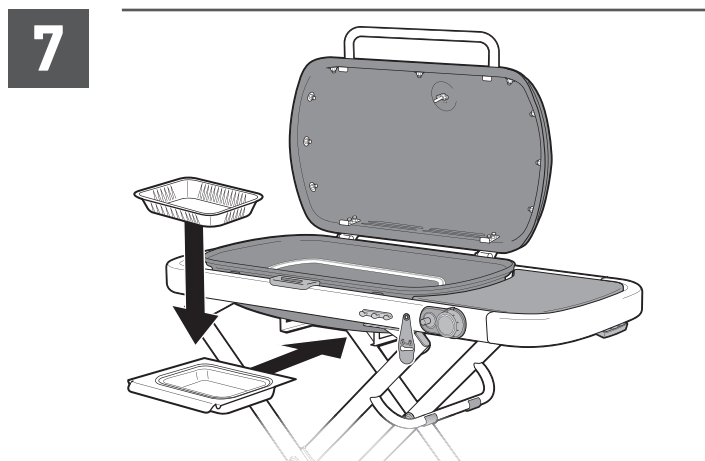
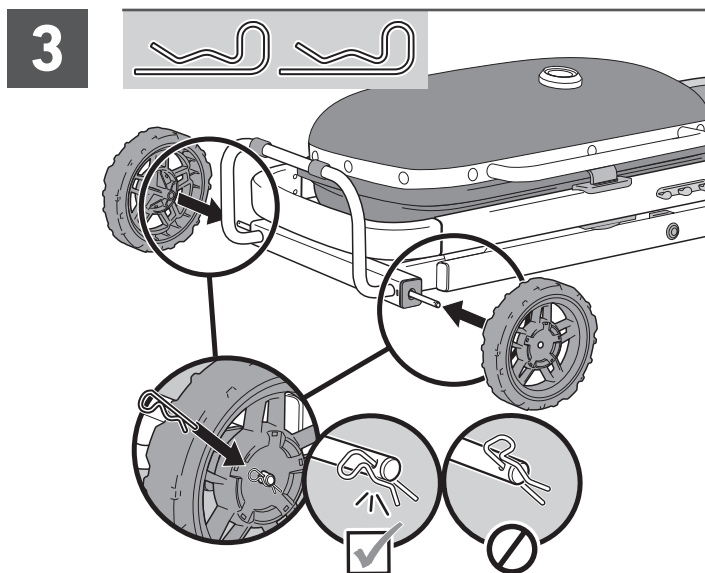
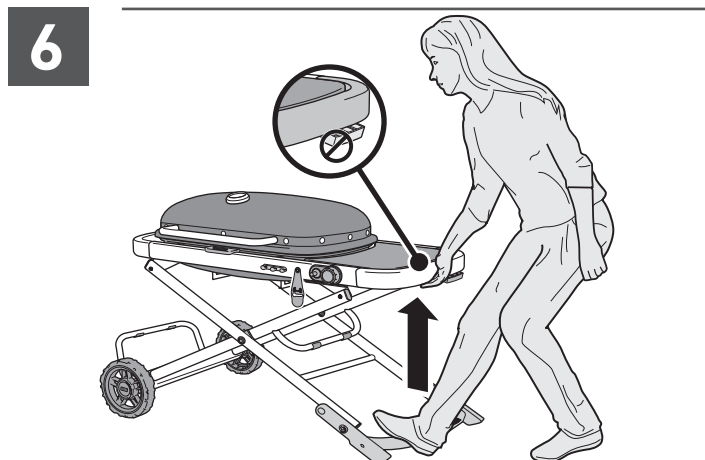
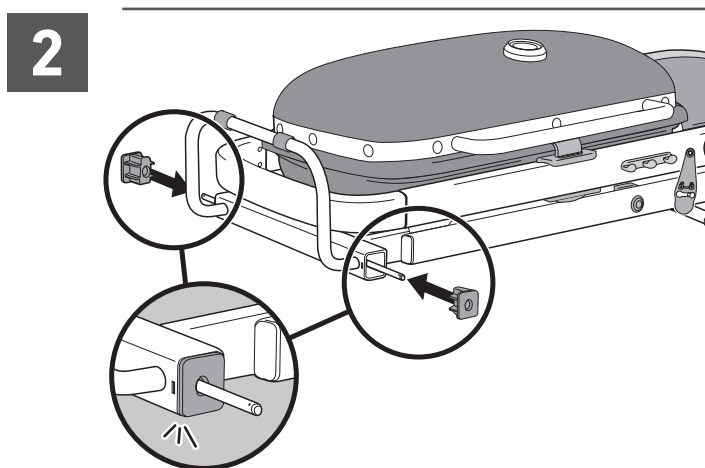
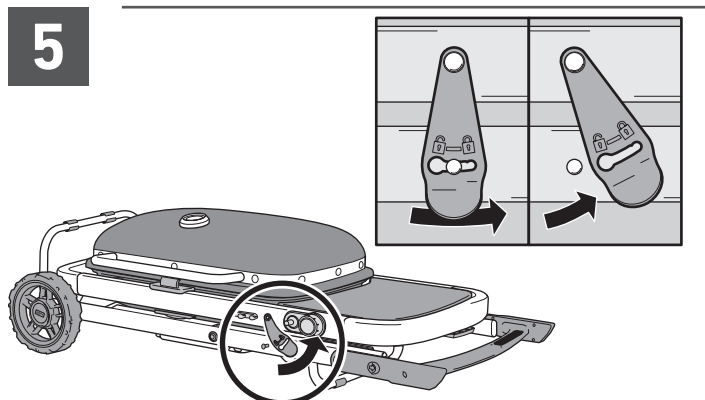
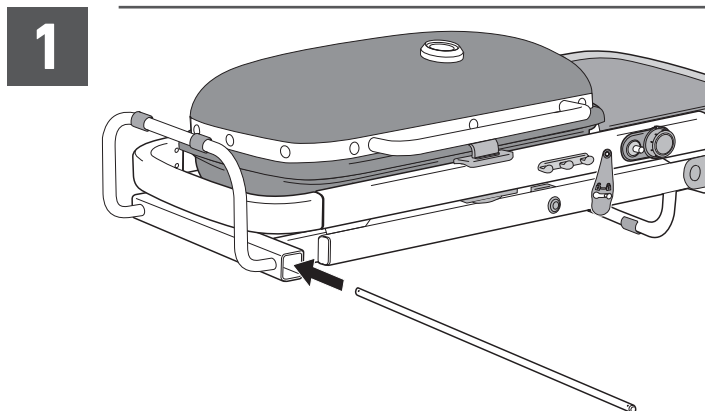
LISTA CZĘŚCI

Traveler



⚠ Usuń wszystkie materiały opakowaniowe i folię ochronną przed uruchomieniem grilla.

Grille przedstawione na ilustracjach widniejących w tym podręczniku użytkownika mogą nieco odbiegać wyglądem od zakupionego egzemplarza.





CECHY I FUNKCJE PRODUKTU

CECHY I FUNKCJE MODELU TRAVELER



A Składanie wózka w celu ułatwienia przemieszczania

Kompaktowy składany wózek z automatyczną blokadą pokrywy pozwala łatwo zabrać ze sobą grilla Traveler w podróż. Grill został zaprojektowany tak, aby zmieścić się do bagażnika samochodu i nie zajmował dużo miejsca w garażu w czasie przechowywania.

B Żeliwne ruszty do grillowania powlekane emalią porcelanową

Żeliwne ruszty do grillowania powlekane emalią porcelanową zapewniają równomierne rozprowadzanie oraz doskonałe zatrzymywanie ciepła podczas grillowania.

C Stolik boczny oraz haczyki na przybory

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

D Wbudowany termometr

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

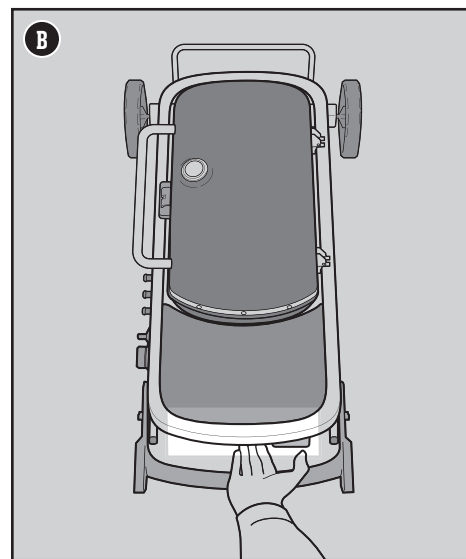
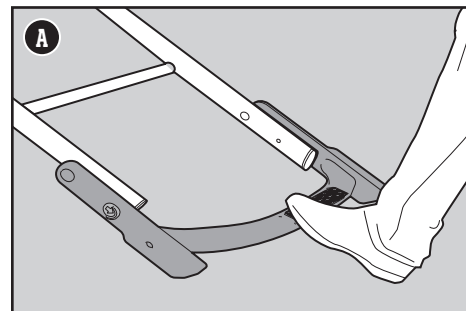
E Automatyczna blokada pokrywy

Trwałe zamknięcie pokrywy i unieruchomienie rusztów do grillowania następuje automatycznie po złożeniu grilla.

Unoszenie i opuszczanie grilla

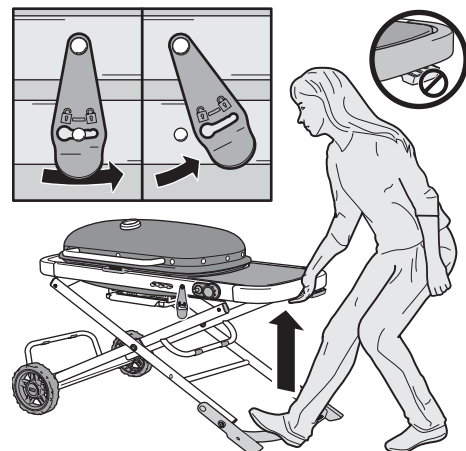
Gdy nadejdzie czas rozłożenia lub złożenia grilla, wykonaj poniższe czynności, aby mieć pewność, że wszystko odbyło się prawidłowo.

Podczas unoszenia i opuszczania grilla należy zawsze ustabilizować urządzenie poprzez dociśnięcie stopą dolnej poprzeczki stojaka (A) i chwycenie urządzenia na KONCU stelaża od strony stolika bocznego (B). Odradza się chwytania grilla z boku lub w narożniku stelaża.



Unoszenie grilla

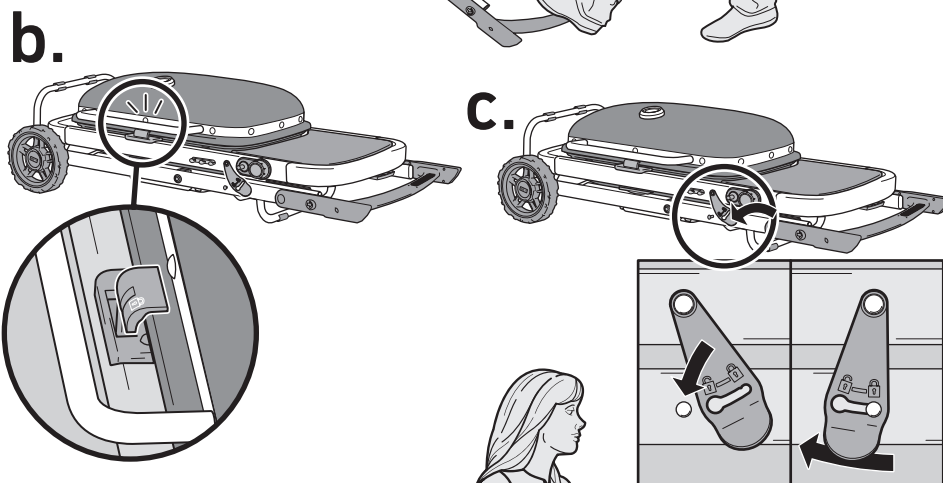
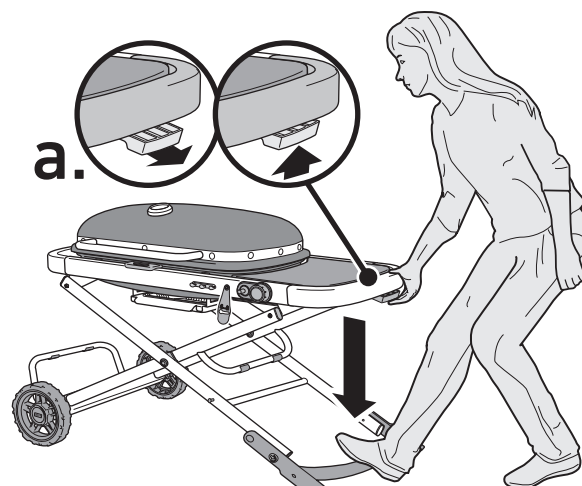
- 1) Ustaw blokadę wózka w położeniu odblokowania i zdejmij ją z trzpienia.
 - 2) Dociskając stopą dolną poprzeczkę stojaka, unieś grill za koniec stelaża od strony stolika bocznego, dopóki nie rozlegnie się dźwięk zatrzaśnięcia.
- Podczas unoszenia grilla nie przytrzymuj dłonią dźwigni odblokowującej wózka.**





Opuszczanie grilla

- 1) Upewnij się, że pokrętko regulacji palnika jest ustawione w położeniu zamknięcia (O).
 - 2) Zamknij pokrywę.
 - 3) Poczekaj, aż grill ostygnie.
 - 4) **Wyjmij nabój z gazem LPG**, zamykając najpierw zawór reduktora, a następnie obracając nabój w lewo, aby odłączyć go od reduktora. Wskazówki znajdziesz w sekcji „Odłączanie naboju z gazem LPG”.
 - 5) Zawsze pamiętaj, aby wyczyścić lub usunąć jednorazową tackę ociekową, która znajduje się w wysuwanej tacy ociekowej.
 - 6) **Aby opuścić wózek**, dociskając stopą dolną poprzeczkę stojaka, chwyć koniec stelaża od strony stolika bocznego (a). Ostrożnie zwolnij dźwignię odblokowującą pod stolikiem bocznym: 1) pociągając dźwignię do siebie i 2) unosząc ją w kierunku listwy końcowej. Następnie powoli opuść grill, utrzymując docisk stopą.
- Ważne: Zachowaj ostrożność podczas opuszczania wózka. Prowadząc wózek podczas opuszczania, zawsze pewnie podtrzymuj stelaż. Wielokrotne opuszczenie wózka bez podtrzymania stelaża może spowodować uszkodzenie sprężyny gazowej.**

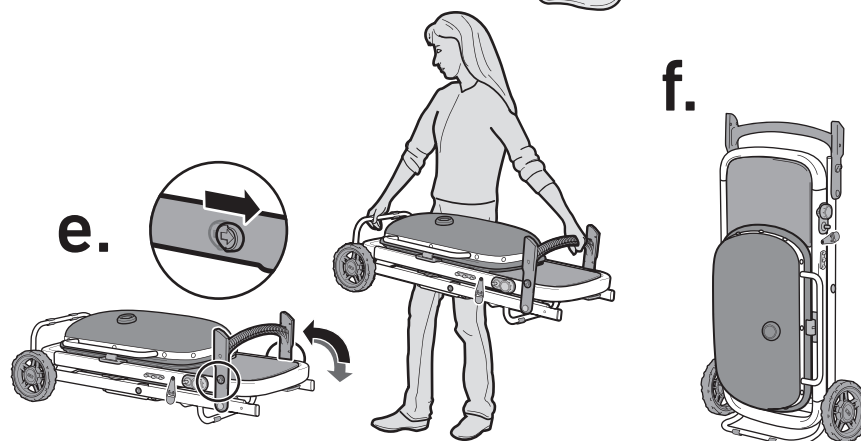
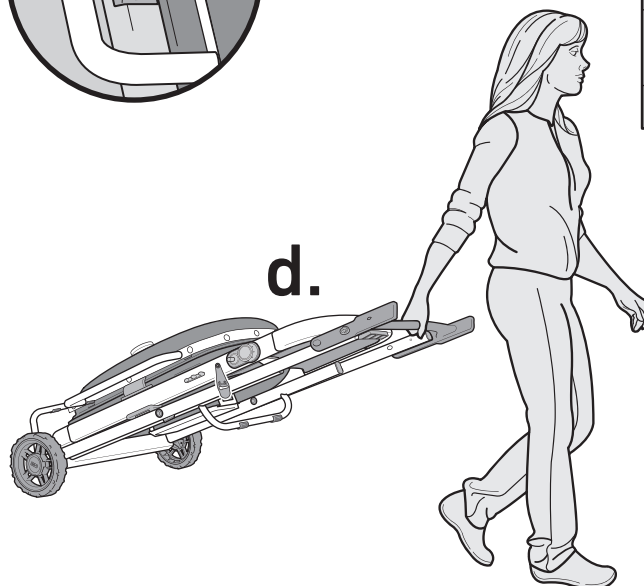


Przemieszczanie i przechowywanie

- 1) Po złożeniu wózka zamknięta zostanie automatyczna blokada pokryw, co spowoduje unieruchomienie pokryw i rusztów do grillowania (b). Aby zabezpieczyć złożony wózek, załóż blokadę wózka na trzpień (c) i ustaw ją w pozycji zablokowania.
- 2) Po opuszczeniu i zablokowaniu wózka grill jest gotowy do przemieszczania (d).
- 3) Dla większej wygody po złożeniu wózka dolną poprzeczkę stojaka można unieść do góry, przesuwając najpierw do tyłu czerwone zatrzaski z boku stelaża (e). Zapewni to dostęp do uchwytów z obu stron grilla na potrzeby podniesienia w celu przechowania lub przemieszczania.

UWAGA: Nie wolno podnosić grilla za uchwyt pokryw.

- 4) Po dokładnym wyczyszczeniu grill należy przechowywać w położeniu pionowym, tak aby zajmował on mniej miejsca (f). Wykonaj czynności opisane w części „Czyszczenie i konserwacja” niniejszego podręcznika użytkownika.



⚠ **OSTRZEŻENIE:** Wózek należy ustawiać wyłącznie na stabilnej i równej powierzchni na zewnątrz. Nigdy nie stawiaj wózka na pochylonej powierzchni.

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

⚠ **OSTRZEŻENIE:** Nie przechowuj grilla z podłączoną butlą z gazem LPG.

⚠ **OSTRZEŻENIE:** Nie przechowuj ani nie przemieszczaj odłączonej butli z gazem LPG wewnątrz grilla.

⚠ **OSTROŻNIE:** Nie przemieszczaj grilla, gdy jest rozpalony. Przed przemieszczeniem lub schowaniem zaczekaj, aż grill ostygnie.

⚠ **OSTROŻNIE:** Nie wolno podnosić grilla za uchwyt pokryw, ponieważ może to spowodować uszkodzenie blokad pokryw.

⚠ **OSTROŻNIE:** Nie kładź dodatkowych przedmiotów na grillu podczas przechowywania lub przemieszczania.



PODSTAWOWE INFORMACJE

Ważne informacje dotyczące przyłączy gazu LPG i gazu ziemnego

Co to jest gaz LPG?

Gaz płynny, występujący również pod nazwami LPG, gaz LP, ciekły propan lub propan-butan, to łatwopalny produkt ropopochodny używany jako paliwo do grilla. Zachowuje on postać gazową w umiarkowanych temperaturach i przy normalnym ciśnieniu, gdy nie jest zamknięty w zbiorniku. W warunkach umiarkowanego ciśnienia wewnątrz zbiornika, np. butli, LPG przybiera postać płynną. Wraz z uwolnieniem ciśnienia ze zbiornika ciecz łatwo paruje, przekształcając się w gaz.

Wskazówki dotyczące bezpiecznego obchodzenia się z nabojami jednorazowymi

Podczas korzystania z gazu LPG należy pamiętać o obowiązujących wytycznych i względach bezpieczeństwa. Należy dokładnie przestrzegać tych instrukcji podczas korzystania z grilla gazowego.

- Nie używaj uszkodzonego, wgniecionego lub zardzewiałego naboju.
- Choć nabej może wydawać się pusty, może w nim nadal znajdować się gaz. Dlatego naboje należy przemieszczać i przechowywać z zachowaniem ostrożności.
- Nabojów nie wolno upuszczać oraz należy obchodzić się z nimi ostrożnie.
- Nigdy nie wolno przechowywać ani przemieszczać nabojów w warunkach, w których temperatura może wzrosnąć do poziomu 51°C (naboje będą zbyt gorące, by utrzymać je w dłoniach). Na przykład: nie należy pozostawiać naboju w samochodzie w upalny dzień.
- Naboje należy przechowywać w miejscu niedostępnym dla dzieci.
- Sprawdzaj szczelność połączenia między reduktorem a nabojem przy każdym podłączeniu, na przykład gdy podłączasz ponownie nabej.
- Przestrzeń wokół naboju musi być pusta i wolna od zanieczyszczeń.
- Naboju nie można wymieniać w pobliżu źródła zapłonu.
- Przed odłączeniem reduktora należy zawsze zamknąć zawór regulacji reduktora.
- Nabój lub butlę z gazem należy wymieniać na zewnątrz, z dala od innych osób.

Co to jest reduktor?

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

Podłączanie reduktora

- W Wielkiej Brytanii grill musi być wyposażony w reduktor zgodny z normą BS 3016, zapewniający nominalne ciśnienie wyjściowe 37 mbar.
- Długość węża do gazu nie może przekraczać 1,5 m.
- Unikaj zginania przewodu.
- Wymień elastyczny przewód, gdy wymagają tego krajowe przepisy.
- Użytkownik nie może modyfikować żadnych części zaplombowanych przez producenta.
- Wszelkie modyfikacje urządzenia mogą być niebezpieczne.

Podłączanie naboju

Używaj wyłącznie jednorazowych naboju z propanem-butanem o pojemności od 430 do 460 g. Nabój musi mieć zawór typu EN417, jak przedstawiono na ilustracji (A).

Przed podłączeniem naboju z gazem sprawdź, czy założone zostały uszczelki (między urządzeniem a zbiornikiem) i czy są one w dobrym stanie.

- 1) Unieś grill.
- 2) Pamiętaj o zakręceniu pokrętła regulacji palnika poprzez wciśnięcie go i obrócenie w prawo do położenia zamknięcia (O).
- 3) Pamiętaj o zamknięciu zaworu regulacji reduktora poprzez obrócenie go do oporu w prawo.
- 4) Docisnij nabej do reduktora i obróć go do oporu w prawo (B).

Odłączanie naboju

Jeżeli potrzebujesz opuścić wózek grilla lub konieczna jest wymiana pustego naboju, postępuj zgodnie z poniższymi instrukcjami.

- 1) Pamiętaj o zakręceniu pokrętła regulacji palnika poprzez wciśnięcie go i obrócenie w prawo do położenia zamknięcia (O).
- 2) Pamiętaj o zamknięciu zaworu regulacji reduktora poprzez obrócenie go do oporu w prawo.
- 3) Wykręć nabej z regulatora, obracając go w lewo, i wyjmij z grilla.

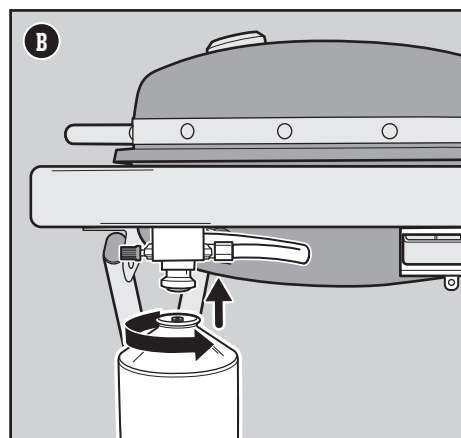
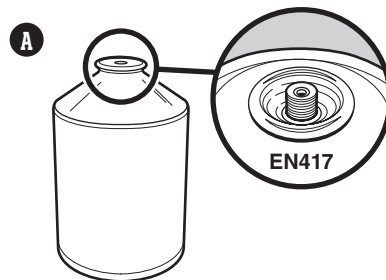
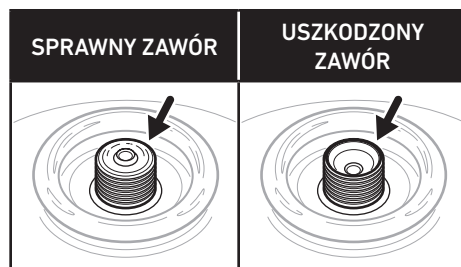
Przechowywanie i/lub przemieszczanie

Odłącz nabej, jeśli: 1) nabej jest pusty; 2) grill ma być przemieszczany; 3) grill ma być przechowywany w garażu lub innym zamkniętym pomieszczeniu; 4) grill nie jest używany.

- Nie przechowuj odłączonego naboju w budynku, garażu ani innym zamkniętym pomieszczeniu.
- Nie przechowuj ani nie przemieszczaj odłączonego naboju wewnątrz grilla.

W odniesieniu do grillów, które mają być przechowywane lub nieużytkowane przez dłuższy czas, należy przestrzegać poniższych zaleceń:

- Przed użyciem grilla marki WEBER należy sprawdzić go pod kątem ewentualnych wycieków gazu i niedrożności w rurze palnika. (Patrz: „SPRAWDZANIE SZCZELNOŚCI” i „COROCZNA KONSERWACJA”).
- Sprawdź, czy obszar pod komorą grilla i wyjmowaną tacą ociekową jest wolny od zanieczyszczeń, które mogą utrudniać przepływ powietrza spalania lub wentylacji.
- Należy sprawdzić również drożność siatki chroniącej przed pajakami/owadami. (Patrz: „COROCZNA KONSERWACJA”).



⚠ **OSTROŻNIE:** Korzystaj wyłącznie z naboju z gazem WEBER Q lub innych naboju zgodnych z normą EN 417, zawierających butan (80%) i propan (20%).

⚠ **OSTRZEŻENIE:** Dokręcaj wyłącznie ręcznie. Użycie nadmiernej siły może uszkodzić złączkę reduktora i zawór naboju. Może to doprowadzić do wycieku lub uniemożliwić przepływ gazu.

⚠ Przed podłączeniem do urządzenia nowego zbiornika z gazem sprawdź szczelność naczynia.

⚠ Nie korzystaj z urządzenia, jeśli uszczelnienia uległy uszkodzeniu lub są zużyte bądź jeśli urządzenie jest nieszczelne, uszkodzone lub nie działa prawidłowo.

⚠ Zbiorniki z gazem można wymieniać wyłącznie w dobrze wentylowanym miejscu – najlepiej na zewnątrz, z dala od wszelkich źródeł otwartego ognia i iskier, w tym zapalarek oraz kominków elektrycznych, a także z dala od innych osób.



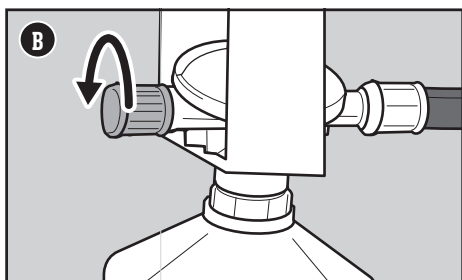
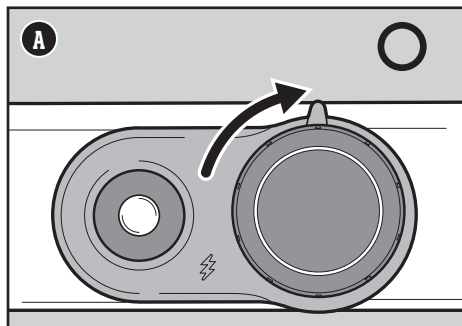
Co to jest kontrola szczelności?

Po prawidłowym podłączeniu naboju z gazem należy przeprowadzić kontrolę szczelności. Jest to wiarygodny sposób sprawdzenia, czy gaz nie ulecia się po podłączeniu zbiornika. Układ doprowadzania paliwa w grillu obejmuje połączenia fabryczne, które zostały dokładnie sprawdzone pod kątem szczelności; palniki sprawdzane są pod kątem bezpieczeństwa płomienia. Firma WEBER zaleca wykonywanie dodatkowych kontroli szczelności po montażu, a także po każdym odłączeniu i podłączeniu źródła gazu. Należy sprawdzać poniższe połączenia:

- Połączenie naboju z reduktorem.
- Połączenie reduktora z węzłem.
- Połączenie węzła reduktora z zaworem.

Sprawdzanie szczelności

- 1) Pamiętaj o zakręceniu pokrętła regulacji palnika poprzez wciśnięcie go i obrócenie w prawo do położenia zamknięcia **(A)**.
- 2) Włącz dopływ gazu, obracając pokrętło regulacji reduktora w lewo **(B)**.
- 3) Zwilż połączenia **(C)** wodnym roztworem mydła za pomocą butelki z rozpylaczem, pędzelka lub ściereczki. Roztwór mydła można przygotować samodzielnie, mieszając mydło w płynie z wodą w stosunku 1:5. W celu sprawdzenia szczelności można też zakupić gotowy roztwór w dziale hydraulicznym dowolnego sklepu z artykułami budowlano-remontowymi.
- 4) Jeśli pojawiają się pęcherzyki, oznacza to nieszczelność:
 - a) Jeśli nieszczelność dotyczy naboju **(D)**, odłącz nabój, NIE KORZYSTAJ Z GRILLA. Podłącz inny nabój i ponownie sprawdź szczelność za pomocą wodnego roztworu mydła. Jeśli nieszczelność występuje nadal, odłącz nabój. NIE KORZYSTAJ Z GRILLA. Skontaktuj się z przedstawicielem działu obsługi klienta w swoim regionie, korzystając z danych kontaktowych na naszej stronie internetowej.
 - b) Jeśli nieszczelność dotyczy reduktora **(E)** lub zaworu palnika **(F)**, wyłącz dopływ gazu. NIGDY NIE PODEJMUJ PRÓB DOKRĘCENIA REDUKTORA. NIE KORZYSTAJ Z GRILLA.

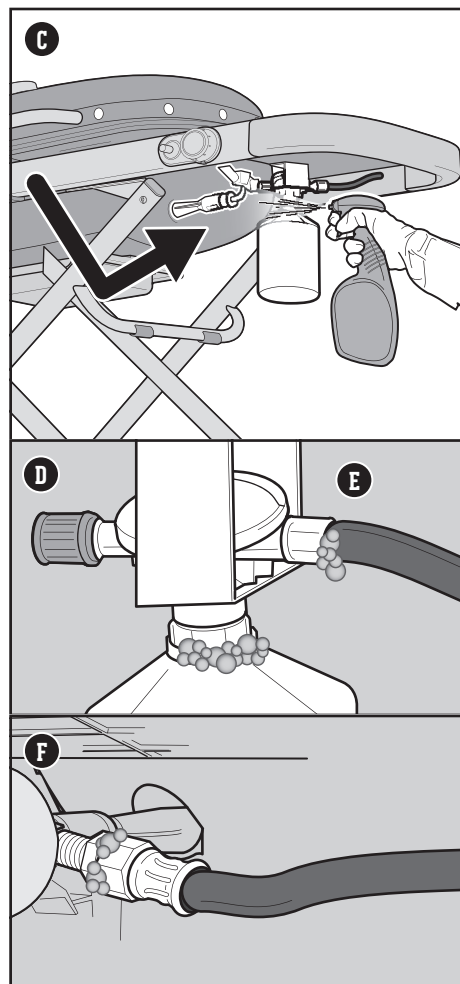


Skontaktuj się z przedstawicielem działu obsługi klienta w swoim regionie, korzystając z danych kontaktowych na naszej stronie internetowej.

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

- 5) Jeżeli pęcherzyki nie pojawiają się, sprawdzanie szczelności można uznać za zakończone:
 - a) Sptucz połączenia wodą.

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



Rozmiar iniektora palnika oraz dane zużycia

Grill gazowy Traveler	ROZMIAR INIEKTORA	DANE ZUŻYCIA
	Palnik główny 1,01 mm	4,25 kW butan
		304,0 g/godz. butan

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

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

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

⚠ NIEBEZPIECZEŃSTWO: W razie zaobserwowania, wycucia zapachu lub usłyszenia syku gazu ulatniającego się ze zbiornika z ciekłym propanem:

- 1) Oddal się od zbiornika z ciekłym propanem.
- 2) Nie podejmuj prób samodzielnego usunięcia nieszczelności.
- 3) Wezwij straż pożarną.

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

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



OBSŁUGA

Pierwsze grillowanie

Pierwsze rozpalanie

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

Każde następne grillowanie

Konserwacja po każdym użyciu

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

Sprawdzanie obecności tłuszczu

Grill jest wyposażony w system zarządzania tłuszczem, który odprowadza tłuszcz z dala od pieczonego jedzenia do jednorazowego zbiornika. W czasie pieczenia tłuszcz jest odprowadzany do jednorazowej tacki ociekowej, która znajduje się w wysuwanej tacy ociekowej. System ten powinien być czyszczony po każdym grillowaniu, aby zapobiec zapalaniu się tłuszczu.

- 1) Upewnij się, że grill jest wyłączony i zimny.
- 2) Wyjmij wysuwaną tacę ociekową, pociągając ją do przodu (A).
- 3) Sprawdź, czy w jednorazowej tacce ociekowej, która umieszczona jest w wysuwanej tacy ociekowej, nie znajduje się nadmierna ilość tłuszczu. W razie potrzeby wyrzuć jednorazową tackę ociekową i włóż nową.
- 4) Ponownie zainstaluj wszystkie elementy.

Sprawdzanie przewodu gazowego

Rutynowa kontrola przewodu jest konieczna.

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

Rozgrzej grill

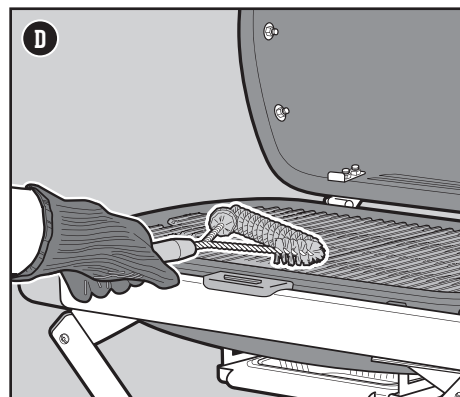
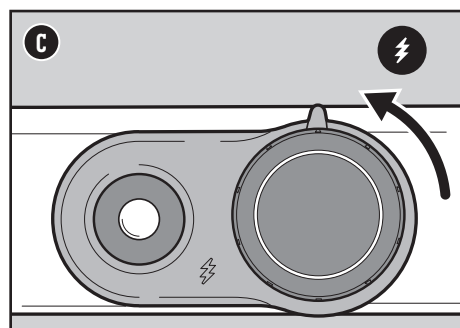
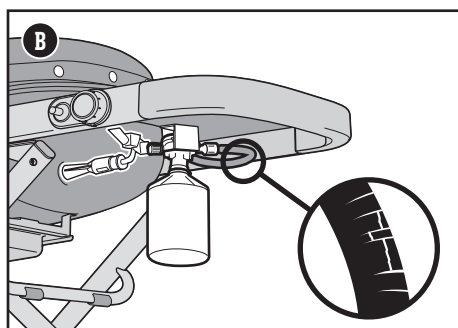
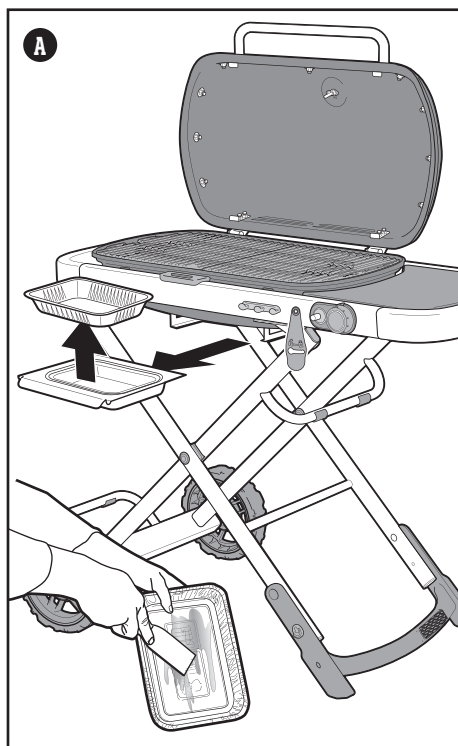
Rozgrzewanie grilla ma kluczowe znaczenie dla pomyślnego grillowania. Dzięki niemu jedzenie nie przywiera do rusztu, a sam ruszt jest na tyle gorący, że umożliwia właściwe przypiekanie. Powoduje to również spalenie ewentualnych pozostałości z poprzedniego posiłku.

- 1) Otwórz pokrywę grilla.
- 2) Rozpal grill zgodnie z instrukcjami podanymi w niniejszym podręczniku użytkownika.
- 3) Zamknij pokrywę.
- 4) Rozgrzej grill, ustawiając pokrętki wszystkich palników w pozycji otwarcia/wysokiego płomienia ❶ na 10–15 minut lub do momentu, w którym termometr wskaże temperaturę 260°C (C).

Czyszczenie rusztu do pieczenia

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

- 1) Po rozgrzaniu grilla natychmiast wyczyść ruszty za pomocą szczotki do grilla z włosiem ze stali nierdzewnej (D).



⚠ **NIEBEZPIECZEŃSTWO:** Nie wykładaj wysuwanej tacki ociekowej ani komory pieczenia folią aluminiową.

⚠ **NIEBEZPIECZEŃSTWO:** Przed każdym grillowaniem sprawdź wysuwaną tacę ociekową pod kątem nagromadzenia tłuszczu. Usuń nadmiar tłuszczu, aby uniknąć jego zaplonu.

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

⚠ **OSTRZEŻENIE:** Podczas korzystania z grilla noś rękawice odporne na wysoką temperaturę (zgodne z normą EN 407, zapewniające ochronę przed ciepłem kontaktowym na poziomie 2 lub wyższym).

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

⚠ **OSTRZEŻENIE:** Jeżeli okaże się, że przewód jest w jakikolwiek sposób uszkodzony, nie korzystaj z grilla. Przewód należy wymieniać wyłącznie na przewód zamienny zatwierdzony przez firmę WEBER.

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



Zapalanie grilla

Używanie układu zapłonowego do zapalania grilla

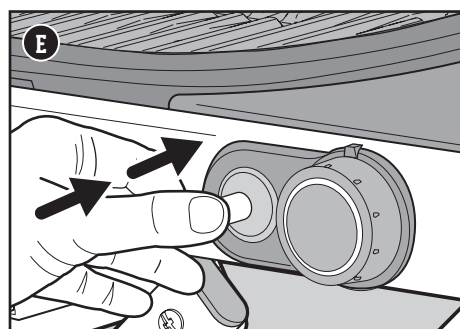
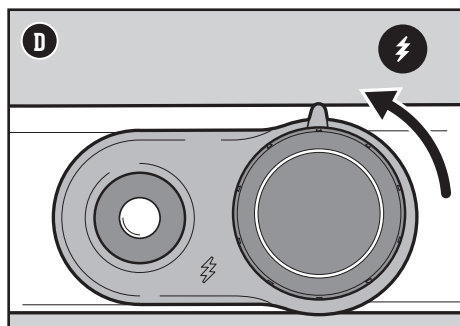
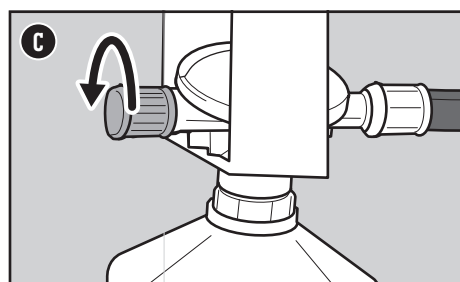
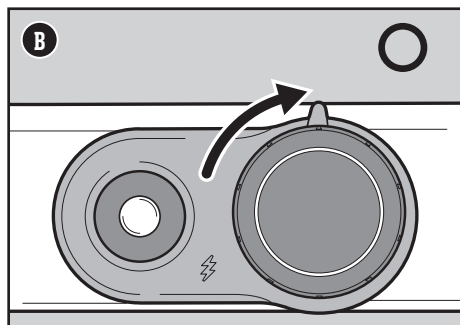
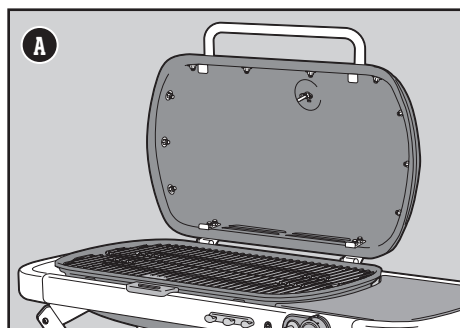
Układ zapłonowy zapala palnik za pomocą iskry pochodzącej z elektrody zapalarki. Energia do powstania iskry wytwarzana jest poprzez naciśnięcie przycisku zapalarki. Usłyszysz charakterystyczny trzask zapalarki. Po zakończeniu rozgrzewania w wysokiej temperaturze możesz ustawić pokrętkę regulacji palnika zgodnie z preferowanym ustawieniem grillowania.

- 1) Otwórz pokrywę grilla **(A)**.
- 2) Sprawdź, czy pokrętkę regulacji palnika jest ustawione w położeniu zamknięcia **O**. Możesz to uczynić poprzez wciśnięcie i obrócenie pokrętki w prawo **(B)**.
- 3) Włącz dopływ gazu, obracając pokrętkę regulacji reduktora w lewo **(C)**.
- 4) Wciśnij pokrętkę regulacji palnika i obróć je w lewo, ustawiając w położeniu otwarcia/wysokiego płomienia **(D)**.
- 5) Naciśnij kilkakrotnie czerwony przycisk zapalarki, czemu za każdym razem będzie towarzyszył charakterystyczny trzask **(E)**.
- 6) Sprawdź, czy palnik się zapalił, zaglądając do środka przez ruszty do pieczenia. Powinien być widoczny płomień.
- 7) Jeżeli palnik się nie zapalił, obróć pokrętkę regulacji palnika, ustawiając je w pozycji zamknięcia **O**, i odczekaj pięć minut, aż gaz się rozproszy, a następnie ponownie spróbuj zapalić palnik.

Jeżeli palnika nie można zapalić za pomocą zapalarki, zapoznaj się z treścią części poświęconej ROZWIĄZYWANIU PROBLEMÓW. Znajdziesz tam instrukcje dotyczące rozpalamia grilla za pomocą zapalniczki, dzięki którym łatwiej ustalisz, co jest przyczyną problemu.

Wyłączanie palników

- 1) Wciśnij pokrętkę palnika i obróć je do końca w prawo, aby znalazło się w położeniu zamknięcia **O**.



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

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

⚠ **OSTRZEŻENIE:** Jeżeli do zapłonu nie dojdzie w ciągu pięciosekundowej próby zapalenia palnika, obróć pokrętkę regulacji palnika do położenia zamknięcia. Odczekaj pięć minut, aż zgromadzony gaz się rozproszy, a następnie powtórz procedurę zapalania.



PIELĘGNACJA PRODUKTU

Czyszczenie i konserwacja

Czyszczenie wnętrza grilla

Z czasem funkcjonowanie grilla może ulec pogorszeniu, jeśli nie będzie on właściwie konserwowany. Niskie temperatury pieczenia, nierówno rozprowadzane ciepło i potrawy przywierające do rusztów są oznakami świadczącymi o braku czyszczenia i konserwacji.

Dokładne czyszczenie zaleca się wykonywać przed każdym złożeniem i ustawieniem grilla w pozycji pionowej w miejscu przechowywania lub co najmniej dwa razy do roku. W przypadku regularnego użytkowania grilla może być wymagane czyszczenie co kwartał. Gdy grill jest wyłożony i chłodny, zacznij od wyczyszczenia wnętrza z góry do dołu.

Czyszczenie pokrywy

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

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

Czyszczenie rusztów

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

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

Czyszczenie palnika

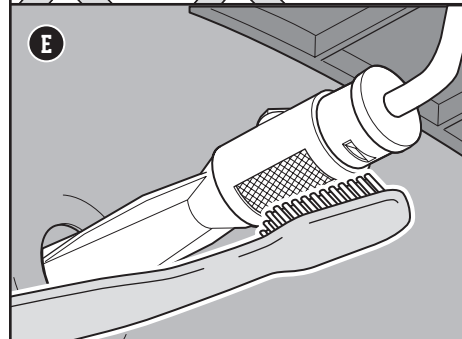
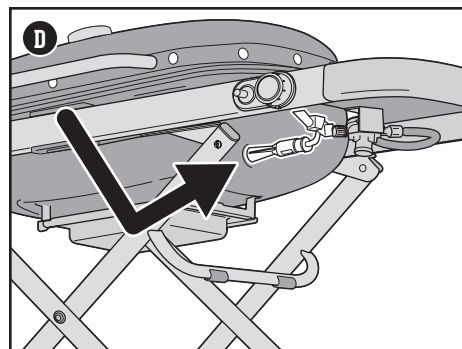
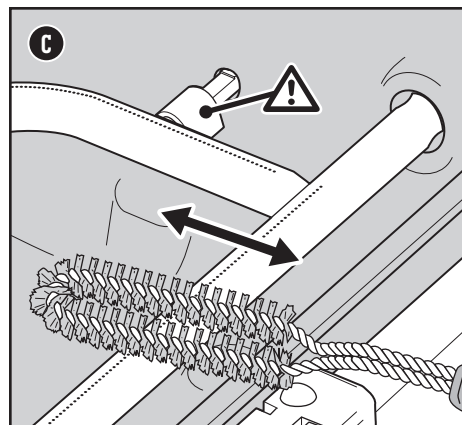
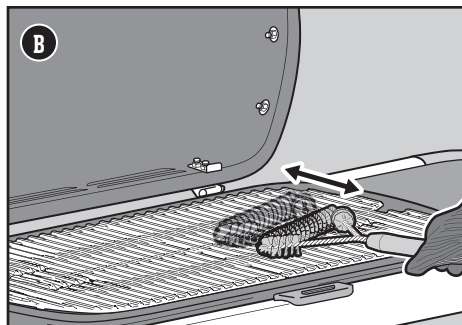
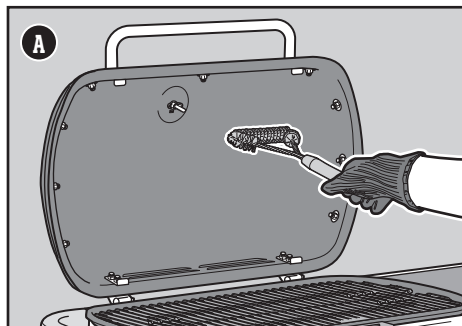
Dwa miejsca w obrębie palnika o kluczowym znaczeniu dla optymalnego działania to porty (niewielkie otwory biegnące po obwodzie palnika) oraz siatki zabezpieczające przed pajakami/owadami na końcach palnika. Utrzymywanie tych miejsc w czystości jest niezwykle istotne dla bezpiecznego korzystania z grilla.

Czyszczenie portów palnika

- 1) Za pomocą szczotki do grilla z włosiem ze stali nierdzewnej wyszoruj zewnętrzną powierzchnię palników, prowadząc szczotkę prostopadle do portów (C). Nie należy prowadzić szczotki wzdłuż rury, ponieważ spowoduje to jedynie przeniesienie zanieczyszczeń z jednego portu do drugiego.
- 2) Czyszcząc palnik, uważaj, aby nie uszkodzić elektrody zapłonowej. Ostrożnie wyszoruj powierzchnię wokół niej.

Czyszczenie siatek zabezpieczających przed pajakami

- 1) Znajdź koniec palnika za panelem sterowania w miejscu, gdzie łączy się on z zaworem (D).
- 2) Oczyszczaj siatki zabezpieczające palnik przed pajakami/owadami za pomocą szczotki z miękkim włosiem (E).



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

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

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

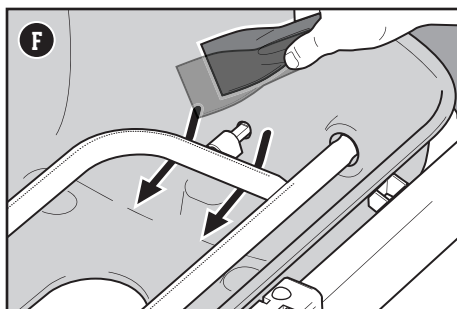
⚠ **OSTROŻNIE:** Do czyszczenia grilla nie używaj żadnego z wymienionych niżej środków: pasty i mleczka do polerowania stali nierdzewnej o właściwościach ściernych, środki zawierające kwas, spirytus mineralny lub ksylen, środki do czyszczenia piekarników, środki czyszczące (kuchenne) o właściwościach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



Czyszczenie komory pieczenia

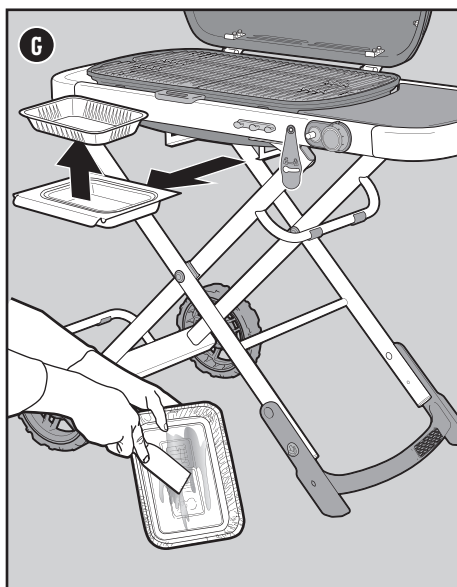
Sprawdź wnętrze komory pieczenia, czy nie gromadzą się w niej resztki jedzenia lub pozostałości tłuszczu. Nadmierne nagromadzenie zanieczyszczeń może spowodować ich zapłon.

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



Czyszczenie systemu zarządzania tłuszczem

System zarządzania tłuszczem składa się z wysuwanej tacy ociekowej oraz jednorazowej tacki na tłuszcz (G). Elementy te zaprojektowano w sposób umożliwiający ich łatwe wyjęcie, wyczyszczenie oraz ponowne założenie. Czynności te należą do wymaganych etapów przygotowywania grilla do pieczenia. Instrukcje sprawdzania systemu zarządzania tłuszczem można znaleźć w części poświęconej KONSERWACJI PO KAŻDYM UŻYCIU.



Czyszczenie powierzchni zewnętrznych grilla

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

Czyszczenie powierzchni ze stali nierdzewnej

Stal nierdzewną czyść za pomocą nietoksycznych, pozbawionych właściwości ściernych płynów lub mleczek do czyszczenia stali nierdzewnej, przeznaczonych do produktów używanych na zewnątrz oraz grillów. Używając ściereczki z mikrofibry, czyść zgodnie z kierunkiem szlifowania stali nierdzewnej. Nie używaj ręczników papierowych.

Uwaga: Nie ryzykuj zarysowania powierzchni ze stali nierdzewnej poprzez użycie past ściernych. Pasty nie czyszczą ani nie polerują. Powodują one jedynie zmianę koloru metalu poprzez usunięcie wierzchniej warstwy tlenku chromu.

Czyszczenie części malowanych, powierzchni pokrytych emalią porcelanową oraz elementów z tworzyw sztucznych

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

Czyszczenie zewnętrznych powierzchni grilla użytkowanego w nietypowym środowisku

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





ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW

NIE MOŻNA ROZPALIĆ GRILLA

OBJAW

- Palnik nie zapala się pomimo wykonania instrukcji dotyczących zapalania opisanych w części „Obsługa” niniejszego podręcznika użytkownika.

PRZYCZYNA

Wystąpił problem z przepływem gazu.

ROZWIĄZANIE

Jeżeli grill nie zapala się, najpierw należy ustalić, czy gaz doptywa do palników. W tym celu należy wykonać instrukcje opisane w punkcie „Sprawdzanie dopływu gazu do palników za pomocą zapalniczki” (poniżej).

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

Wystąpił problem z układem zapłonowym.

Jeżeli grill nie zapala się, najpierw należy ustalić, czy gaz doptywa do palników. W tym celu należy wykonać instrukcje opisane w punkcie „Sprawdzanie dopływu gazu do palników za pomocą zapalniczki” (poniżej).

Jeżeli **zapalenie grilla zapalniczką POWIEDZIE SIĘ**, postępuj zgodnie z instrukcjami opisanymi w punkcie „Sprawdzanie części układu zapłonowego” (poniżej).

Sprawdzanie dopływu gazu do palników za pomocą zapalniczki

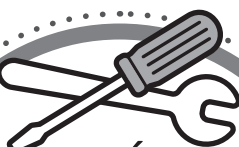
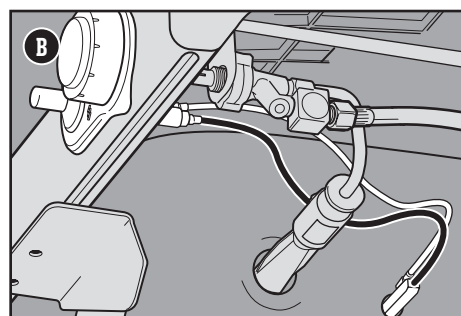
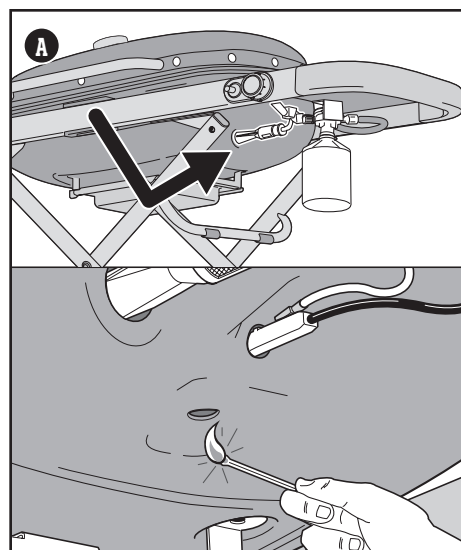
- 1) Otwórz pokrywę grilla.
- 2) Sprawdź, czy pokrętko regulacji palnika jest ustawione w położeniu zamknięcia O. Sprawdź przepływ poprzez wciśnięcie i obrócenie pokręteł w prawo.
- 3) Upewnij się, że butla jest prawidłowo podłączona. Informacje na ten temat znajdują się w części „Podłączanie butli z gazem LPG”.
- 4) Zapal zapalniczkę i umieść płomień pod otworem rozpalania (A). Trzymając zapaloną zapalniczkę, wciśnij pokrętko palnika i obróć je w lewo do położenia otwarcia/wysokiego płomienia (†).
- 5) Wciśnij pokrętko regulacji palnika i obróć je w lewo, ustawiając je w położeniu otwarcia/wysokiego płomienia †.
- 6) Sprawdź, czy palnik się zapalił, zaglądając do środka przez ruszty do pieczenia.
- 7) Jeżeli palnik się nie zapalił w ciągu 4 sekund, obróć pokrętko regulacji palnika, ustawiając je w położeniu zamknięcia O, i odczekaj pięć minut, aż gaz się rozproszy, a następnie ponownie spróbuj zapalić palnik. Jeżeli kilkakrotne próby zapalenia nie powiedzą się, postępuj zgodnie ze wskazówkami dotyczącymi rozwiązywania problemów z przepływem gazu, które znajdziesz na następnej stronie.
- 8) Jeżeli palnik zapala się, problem leży w układzie zapłonowym. Postępuj zgodnie z instrukcjami w części „Sprawdzanie elektronicznego układu zapłonowego”.

Sprawdzanie części układu zapłonowego

Po wciśnięciu przycisku zapalarki powinien być słyszalny charakterystyczny trzask. Sprawdź przewody, aby upewnić się, że w zapalarkce powstaje iskra.

Sprawdzanie przewodów

- 1) Sprawdź, czy przewody biały i czarny układu zapłonowego są prawidłowo podłączone do końcówek przycisku zapalarki za panelem sterowania (B).
- 2) Sprawdź, czy przycisk zapalarki może zostać wciśnięty, wciśnięciu towarzyszy charakterystyczny trzask oraz czy przycisk wraca do położenia wyjściowego.



CZĘŚCI ZAMIENNE

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

SKONTAKTUJ SIĘ Z DZIAŁEM OBSŁUGI KLIENTA

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



PRZEPŁYW GAZU

OBJAW

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

PRZYCZYNA

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

Porty palnika są zanieczyszczone.

ROZWIĄZANIE

Wymień butlę z gazem LPG.

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

OBJAW

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

PRZYCZYNA

Siatki zabezpieczające palniki przed pajakami są zablokowane.

ROZWIĄZANIE

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

OBJAW

- Zapach gazu i/lub ciche syczenie.

PRZYCZYNA

Połączenie między reduktorem a butlą z gazem LPG może być nieprawidłowe.

Mogło dojść do uszkodzenia połączenia reduktora z butlą z gazem LPG.

ROZWIĄZANIE

Zgaś płomień. Odłącz i podłącz ponownie butlę z gazem LPG. Informacje na ten temat znajdują się w części „Podłączanie butli z gazem LPG” w niniejszym podręczniku użytkownika.

Zgaś płomień. Odłącz butlę z gazem LPG. NIE KORZYSTAJ Z GRILLA. Skontaktuj się z przedstawicielem działu obsługi klienta w swoim regionie, korzystając z danych kontaktowych na naszej stronie internetowej.

ZATŁUSZCZONY GRILL (łuszczenie powierzchni i zapalanie się tłuszczu)

OBJAW

- Wewnętrzna strona pokrywy przypomina wyglądem łuszczącą się farbę.

PRZYCZYNA

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

ROZWIĄZANIE

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

OBJAW

- Zapalanie się tłuszczu podczas grillowania lub rozgrzewania grilla.

PRZYCZYNA

Po poprzednim posiłku pozostały resztki jedzenia.

Wnętrze grilla wymaga dokładnego czyszczenia.

ROZWIĄZANIE

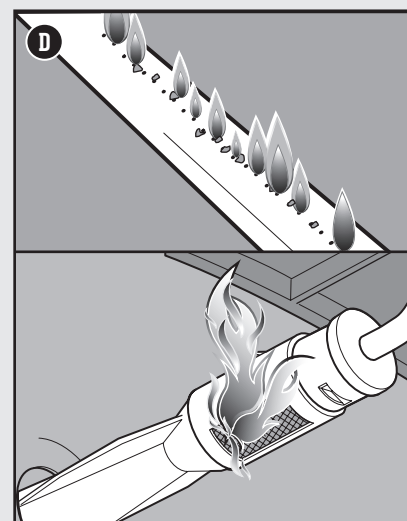
Zawsze na początku rozgrzewaj grill przez 10–15 minut, wybierając najwyższe ustawienie.

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

Właściwy wzorec płomieni w palniku

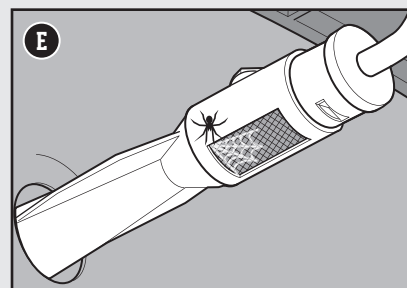
Palnik grilla został ustawiony fabrycznie pod kątem właściwej mieszanki powietrza i gazu. Jeżeli palnik działa prawidłowo, widoczny jest określony wzorec płomienia. Jego końcówki mogą od czasu do czasu przybierać na chwilę żółty kolor (A), natomiast reszta powinna mieć kolor jasnoniebieski (B) przechodzący w ciemnoniebieski (C).

⚠ OSTRZEŻENIE: Niedrożne i zabrudzone porty palnika mogą ograniczyć przepływ gazu, a w efekcie doprowadzić do pojawienia się ognia (D) przy zaworach gazu, co może spowodować poważne uszkodzenie grilla.



Siatki zabezpieczające przed pajakami

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



⚠ OSTRZEŻENIE: Nie wolno podejmować żadnych prób naprawy elementów służących do doprowadzania lub spalania gazu, elementów urządzeń zapłonowych ani elementów konstrukcyjnych bez kontaktu z działem obsługi klienta Weber-Stephen Products LLC.

⚠ OSTRZEŻENIE: Nieużywanie oryginalnych części firmy Weber-Stephen do naprawy lub wymiany spowoduje unieważnienie ochrony gwarancyjnej.

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



Zasady grillowania

Rozgrzej grill za każdym razem przed rozpoczęciem pieczenia.

Jeżeli ruszysz do grillowania nie osiągną odpowiednio wysokiej temperatury, jedzenie będzie do nich przywierało, a Tobie nie uda się dobrze opiec produktów ani uzyskać apetycznych śladów opiekania. Nawet jeżeli w przepisie potrawy jest mowa o niskiej lub umiarkowanej temperaturze, zawsze na początku rozgrzej grill, wybierając najwyższe ustawienie. Otwórz pokrywę, włącz palnik i zamknij pokrywę. Poczekaj ok. 10 minut, aż ruszt się nagrzej lub termometr w pokrywie wskaże temperaturę 260°C.

Nie grilluj na zanieczyszczonych rusztach.

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

W trakcie przyrządzania nie odchodź od grilla.

Zanim rozpalisz grill, sprawdź, czy wszystko, czego potrzebujesz, masz w zasięgu ręki. Nie zapomnij o potrzebnych przyborach i narzędziach do grillowania, wcześniej natłuszczeniu bądź zamarynowaniu jedzenia, o sosach i glazurze, a także o czystych półmiskach i talerzach na upieczone potrawy. Nieustanne krążenie pomiędzy kuchnią a podwórkiem pozbawi Cię przyjemności, a ponadto może doprowadzić do przypalenia jedzenia. Francuscy kucharze określają to jako „mise en place”, co oznacza „mieć wszystko w jednym miejscu”. My nazywamy to obecnością przy grillu.

Zadbaj o wolne miejsce.

Wyłożenie zbyt dużej ilości jedzenia na ruszt ograniczy Ci pole do manewru. Pozostaw co najmniej jedną czwartą rusztu pustą, układając produkty tak, aby zachować pomiędzy nimi spore odstępy. Dzięki temu będziesz mógł bez problemu posługiwać się szpiczycami i z łatwością przekładać poszczególne porcje. Niekiedy grillowanie wymaga umiejętności podjęcia decyzji w ułamku sekundy i przerwania jedzenia z jednego miejsca na drugie. Aby było to możliwe, zadbaj o wystarczającą ilość wolnego miejsca do pracy.

Staraj się nie zaglądać.

Pokrywa grilla to coś więcej niż osłona przed deszczem. Pełni znacznie ważniejszą funkcję: chroni przed przedostawaniem się zbyt dużych ilości powietrza do komory pieczenia i zapobiega wydostawaniu się zbyt dużych ilości ciepła i dymu na zewnątrz. Gdy pokrywa pozostaje zamknięta, ruszt jest bardziej gorący, czas pieczenia skraca się, charakterystyczny aromat staje się silniejszy, a zapachy tłuszczu zdarzają się rzadziej. Dlatego zawsze zamykaj pokrywę!

Przewracaj tylko raz.

Czy jest coś równie pysznego jak soczysty stek, odpowiednio przypieczony z pięknie skarmelizowaną powierzchnią? Kluczem do osiągnięcia takiego rezultatu jest rezygnacja z przewracania pieczonego mięsa. Czasem ulegamy skłonności do przewracania potrawy, nim uzyska ona pożądaną kolor i smak. W niemal każdym przypadku porcję mięsa należy przewrócić na drugą stronę tylko raz. Częstsze przewracanie wiąże się z częstszym otwieraniem pokrywy, co dodatkowo pociąga za sobą szereg niepożądanych skutków. Powstrzymaj się zatem i zaufaj grillowi.

Trzeba wiedzieć, kiedy postawić tamę płomieniom.

Bywa, że podczas grillowania kluczową sprawą staje się ustalenie, kiedy należy je przerwać. Najskuteczniejszym sposobem na sprawdzenie stopnia wypiecenia produktów jest zainwestowanie w termometr zapewniający natychmiastowy odczyt temperatury. Ta prawdziwa perłka wśród akcesoriów pomaga określić ten krytyczny moment, w którym grillowany produkt jest optymalnie upieczony.

Nie bój się eksperymentować.

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



ZEGAR

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

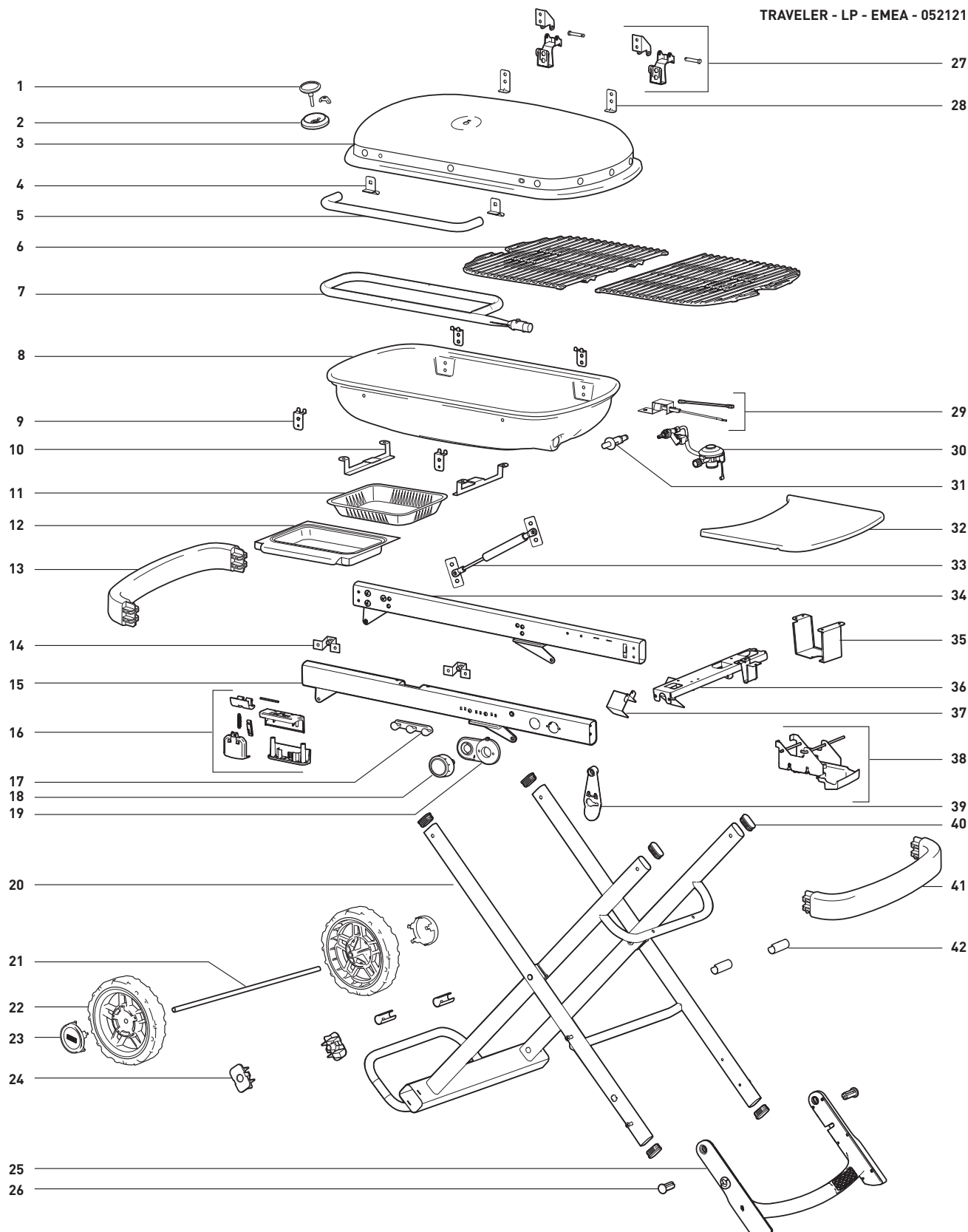


RĘKAWICE DO GRILLA

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



TRAVELER - LP - EMEA - 052121





NOTATKI





AUSTRIA

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

BELGIA

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

CHILE

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

CZECHY

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

DANIA

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

FRANCJA

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

NIEMCY

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

ISLANDIA

Jarn & Gler Wholesale EHF
+354 58 58 900

INDIE

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

IZRAEL

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

WŁOCHY

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

HOLANDIA

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

POLSKA

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

ROSJA

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

REPUBLIKA POŁUDNIOWEJ AFRYKI

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

HISZPANIA

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

SZWAJCARIA

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

ZJEDNOCZONE EMIRATY ARABSKIE

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

WIELKA BRYTANIA

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

STANY ZJEDNOCZONE

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

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

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

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

weber.com