



SUMMIT™ GAS GRILL

LP Gas Grill Owner's Guide

E-470™ · S-470™

LP

Thank you for purchasing a Weber® grill. Take a few minutes and protect it by registering your product online at www.weber.com.



YOU MUST READ THIS OWNER'S GUIDE BEFORE OPERATING YOUR GAS GRILL.

⚠ DANGER

If you smell gas:

- 1) Shut off gas to the appliance.
- 2) Extinguish any open flames.
- 3) Open lid.
- 4) If odour continues, keep away from the appliance and immediately call your gas supplier or your fire service.

Leaking gas may cause a fire or explosion which can cause serious bodily injury, death, or damage to property.

⚠ WARNING

- 1) Do not store or use petrol or other flammable liquids or vapours in the vicinity of this or any other appliance.
- 2) A gas supply cylinder not connected for use shall not be stored in the vicinity of this or any other appliance.

⚠ WARNING: Carefully follow all leak-check procedures in this Owner's Guide prior to grill operation. Do this even if the grill was dealer-assembled.

⚠ WARNING: Do not ignite this appliance without first reading the **BURNER IGNITION** sections of this Owner's Guide.

OUTDOOR USE ONLY.

NOTICE TO INSTALLER: These instructions must be left with the owner, who should keep them for future use.

CE :845BR-0035
ID: 0845

48508

SL / SK / HR / CS / PL / RU / TR / EL
08/01/15

SL

SK

HR

CS

PL

RU

TR

EL



SUMMIT™

PLINSKI ŽAR

Navodila za lastnika plinskega žara LP

Zahvaljujemo se vam za nakup Weber® žara. Vzemite si nekaj minut časa in zavarujte svoj žar tako, da ga registrirate na spletni strani www.weber.com.



E-470™ · S-470™

LP

**TA NAVODILA ZA UPORABO MORATE PREBRATI PREJ,
PREDEEN ZAČNETE UPORABLJATI PLINSKI ŽAR.**

⚠ NEVARNOST

Če zavohate plin:

- 1) Zaprite dovod plina k napravi.
- 2) Pogasite plamene ali ogenj.
- 3) Odprite pokrov.
- 4) Če vonj še vedno ostaja, se odmaknite od naprave in takoj pokličite vašega dobavitelja plina oziroma gasilce.

Puščanje plina lahko povzroči požar ali eksplozijo, kar lahko povzroči hude telesne poškodbe, smrt ali materialno škodo.

⚠ OPOZORILO

- 1) Ne shranjujte oziroma ne uporabljajte bencina ali drugih vnetljivih ali hlapljivih tekočin v bližini te ali katere koli druge naprave.
- 2) Rezervne jeklenke za dovajanje plina ne shranjujte v bližini te ali katere koli druge naprave.

⚠ **OPOZORILO:** Natančno upoštevajte vse postopke preverjanja puščanja plina v teh Navodilih za uporabo pred začetkom uporabe žara. To storite tudi v primeru, ko je žar sestavljen prodajalec.

⚠ **OPOZORILO:** Ne prižigajte žara, če niste najprej prebrali poglavja **PRIŽIGANJE GORILNIKA** v teh Navodilih za uporabo.

UPORABA SAMO NA PROSTEM.

OPOZORILO ZA MONTERJA: Ta navodila morajo ostati pri lastniku, ki jih mora shraniti za uporabo tudi v prihodnje.

TS

CE :845BR-0035
ID: 0845

OPOZORILA

⚠ NEVARNOST

Neupoštevanje Nevarnosti, Opozoril in Svaril v tem priročniku lahko povzroči hude telesne poškodbe ali smrt oziroma požar ali eksplozijo, ki lahko povzroči materialno škodo.

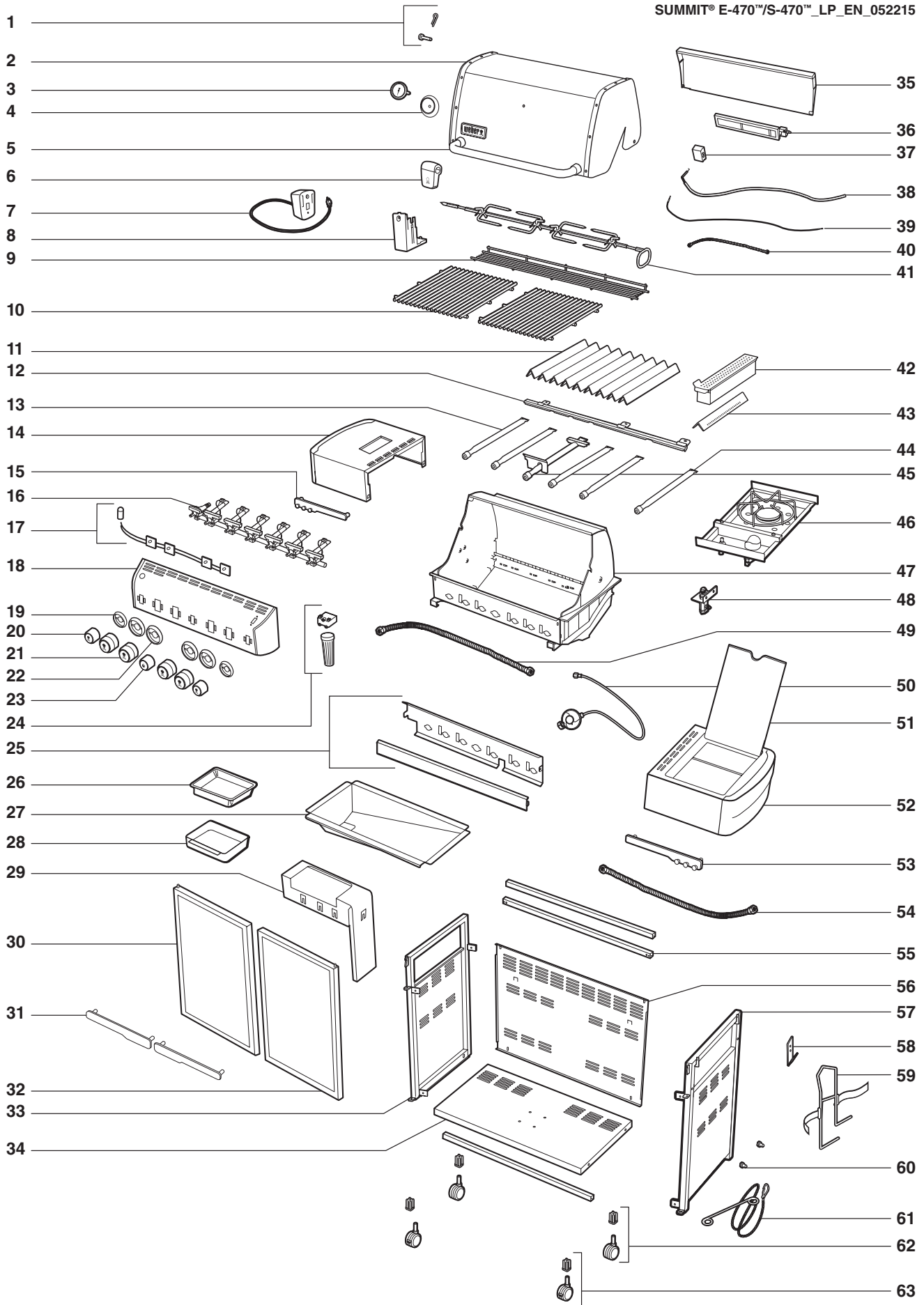
⚠ OPOZORILA

- ⚠ Upoštevajte navodila za priključitev regulatorja za vaš tip plinskega žara.
- ⚠ Ne shranjujte rezervne ali nepriključene jeklenke za plin pod žarom ali v njegovi bližini.
- ⚠ Ne postavljajte pokrivala za žar ali karkoli vnetljivega na prostor za shranjevanje pod žarom.
- ⚠ Neustrezno sestavljen žar je lahko nevaren. Prosimo, natančno upoštevajte navodila za sestavljanje v tem priročniku.
- ⚠ Potem, ko žara dalj časa niste uporabljali oziroma je bil skladiščen, morate pred ponovno uporabo plinski žar Weber pregledati za puščanje plina in zamašenost gorilnikov. Za pravilne postopke glejte navodila v tem priročniku.
- ⚠ Ne preverjajte puščanje plina s plamenom.
- ⚠ Plinskega žara Weber® ne uporabljajte, če na katerem od priključkov pušča plin.
- ⚠ Vnetljivi materiali morajo biti najmanj 60 cm oddaljeni od žara.
- ⚠ Otroci ne smejo uporabljati vašega plinskega žara Weber®. Dostopni deli žara so lahko zelo vroči. Med uporabo naj se ga ne dotikajo otroci.
- ⚠ Med uporabljanjem plinskega žara Weber® bodite pazljivi. Med kuhanjem oziroma čiščenjem bo žar vroč. Medtem ko deluje, ga ne smete puščati brez nadzora ali ga premikati.
- ⚠ Če gorilniki med kuhanjem ugasnejo, zaprite vse plinske ventile. Odprite pokrov in počakajte pet minut preden ponovno poizkusite prižgati plamen. Upoštevajte navodila za prižiganje.
- ⚠ V plinskem žaru Weber® ne uporabljajte oglja, briketov ali lava kamnov.
- ⚠ Med kuhanjem se nikoli ne sklanjanje nad odprt žar oziroma ne naslanjajte rok ali prstov na sprednji rob kuhalnega okvirja.
- ⚠ Če se pojavi nekontroliran plamen, odmaknite hrano od plamena dokler plamen ne upade.
- ⚠ Če zagori maščoba, izklopite vse gorilnike in pustite pokrov zaprt dokler ogenj ne pogori.
- ⚠ Plinski žar Weber® potrebuje temeljito čiščenje v rednih intervalih.
- ⚠ Med čiščenjem ventilov in gorilnikov odprtih in ustij ne smete zvečati.
- ⚠ Butan/propan plin ni zemeljski plin. Prehod ali poskus uporabe zemeljskega plina na enoti za tekoči propan (LP) je nevaren in bo izničil vašo garancijo.
- ⚠ Udrta ali zarjavela jeklenka za plin je lahko nevarna in jo bi moral pregledati vaš dobavitelj plina. Ne uporabljajte jeklenke za plin s poškodovanim ventilom.
- ⚠ Čeprav jeklenka izgleda prazna, lahko še vedno vsebuje plin. Skladno s tem je treba jeklenko prevažati in hraniti.
- ⚠ Pod nobenim pogojem ne poskušajte odklopiti regulatorja za plin ali kakršnega koli plinskega priključka medtem, ko žar deluje.
- ⚠ Med uporabo žara nosite na toploto odporne rokavice.
- ⚠ Ne uporabljajte tega žara, če niso vsi deli na mestu. Enota mora biti ustrezno sestavljena po navodilih navedenih v "Navodilih za sestavo".
- ⚠ Ne postavljajte posode z gorivom v ohišje.
- ⚠ Ta model žara ni za vgradnjo v steno ali na stenski nosilec. Neupoštevanje tega opozorila bi lahko povzročilo požar ali eksplozijo, ki bi lahko povzročila materialno škodo in hude telesne poškodbe ali smrt. ♦

OPOZORILA	2	VŽIG IN UPORABA STRANSKEGA GORILNIKA	20
KAZALO	3	VŽIG STRANSKEGA GORILNIKA	20
EKSPLOZIJSKA RISBA	4	ZA POGASITEV	20
EKSPLOZIJSKA RISBA - SEZNAM	5	ROČNI VŽIG STRANSKEGA GORILNIKA	20
GARANCIJA	6	ZA POGASITEV	20
SPLOŠNA NAVODILA	6	VŽIG IN UPORABA SEAR STATION®	21
HRAMBA	6	VŽIG GORILNIKA SEAR STATION®	21
DELOVANJE	7	ZA POGASITEV	21
NAVODILA ZA PLIN	7	ROČNI VŽIG GORILNIKA SEAR STATION®	22
NASVETI ZA VARNO ROKOVANJE Z JEKLENKAMI S TEKOČIM PROPANOM	7	ZA POGASITEV	22
NAMEŠČANJE JEKLENKE	8	UPORABA SEAR STATION®	22
MOŽNOSTI LOKACIJ NAMESTITVE JEKLENKE	8	VŽIG IN UPORABA	
PRIKLOP JEKLENKE S TEKOČIM PROPANOM	9	GORILNIKA PREKAJEVALNIKA	23
PRIPRAVA NA PREVERJANJE PUŠČANJA	10	VŽIG GORILNIKA PREKAJEVALNIKA	23
PREVERITE ZA PUŠČANJE PLINA	11	ZA POGASITEV	23
PONOVRNO POLNJENJE JEKLENKE S TEKOČIM PROPANOM	13	ROČNI VŽIG GORILNIKA PREKAJEVALNIKA	24
PONOVRNO PRIKLOPITE JEKLENKO S TEKOČIM PROPANOM	13	ZA POGASITEV	24
FUNKCIJE LUČI	13	UPORABA PREKAJEVALNIKA	25
IZGARA IŠIČI BAKIMI	13	ČIŠČENJE PREKAJEVALNIKA	25
OSVETLJENI KRMILNI GUMBI	13	VŽIG IN UPORABA GORILNIKA RAŽNJA	26
PRED UPORABO ŽARA	14	VŽIG GORILNIKA RAŽNJA	26
IZTEGNITE PLADENJ ZA MAST IN POSODO ZA PRESTREZANJE ZA ENKRATNO UPORABO	14	ZA POGASITEV	26
PREGLED CEVI	14	ROČNI VŽIG GORILNIKA RAŽNJA	27
PRIŽIGANJE ŽARA	15	ZA POGASITEV	27
VŽIG IN UPORABA GLAVNEGA GORILNIKA	16	POMEMBNA VAROVALA	28
VŽIG GLAVNEGA GORILNIKA	16	UPRAVLJANJE RAŽNJA	28
ZA POGASITEV	16	PEČENJE Z RAŽNJEM	29
ROČNI VŽIG GLAVNEGA GORILNIKA	17	HRAMBA MOTORJA RAŽNJA	29
ZA POGASITEV	17	HRAMBA RAŽNJA	29
ASVETI IN POMOČ ZA PEKO NA ŽARU	18	ODPRAVLJANJE TEŽAV	30
PREDHODNO OGREVANJE	18	ODPRAVLJANJE TEŽAV	
POKRITO PEČENJE	18	STRANSKEGA GORILNIKA	30
KAPLJANJE IN MAŠČOBA	18	ODPRAVLJANJE TEŽAV SEAR STATION®	31
SISTEM FLAVORIZER®	18	ODPRAVLJANJE TEŽAV RAŽNJA	31
SEAR STATION®	18	ODPRAVLJANJE TEŽAV S SVETILKO ZA ŽAR	31
METODE KUHANJA	19	VZDRŽEVANJE	32
DIREKTNO KUHANJE	19	ČIŠČENJE	32
INDIREKTNO KUHANJE	19	OHRANITE NERJAVNO JEKLO	32
		WEBER® ZAŠČITA PROTI PAJKOM/INSEKTOM	32
		ČIŠČENJE CEVI GORILNIKA	32
		ZAMENJAVA GLAVNIH GORILNIKOV	33
		VZDRŽEVANJE STRANSKEGA GORILNIKA	35
		LETNO VZDRŽEVANJE	35
		VZDRŽEVANJE SVETILKE ZA ŽAR	35

EKSPLOZIJSKA RISBA

SUMMIT® E-470™/S-470™_LP_EN_052215



EKSPLOZIJSKA RISBA - SEZNAM

- | | | |
|-------------------------------|---|---|
| 1. Železnina pokrova | 23. Gumb Sear Station® | 45. Cev gorilnika Sear Station® |
| 2. Pokrov | 24. Ohišje baterije | 46. Stranski gorilnik |
| 3. Termometer | 25. Vodilo za vodo / zaščita pred vročino | 47. Kuhalno ohišje |
| 4. Faseta termometra | 26. Posoda za kapljanje za enkratno uporabo | 48. Pregrada |
| 5. Ročaj | 27. Drsní predal za mast | 49. Cev zbiralnika |
| 6. Sestav svetilke za žar | 28. Posoda za prestrezanje | 50. Cev / regulator |
| 7. Motor ražnja | 29. Držalo posode za prestrezanje | 51. Pokrov stranskega gorilnika |
| 8. Nosilec ražnja | 30. Leva vrata | 52. Miza stranskega gorilnika |
| 9. Grelno stojalo | 31. Vratni ročaj | 53. Desno držalo za orodje |
| 10. Mreža za pečenje* | 32. Desna vrata | 54. Plinska linija stranskega gorilnika |
| 11. Palica Flavorizer® | 33. Plošča levega okvirja | 55. Podpornik okvirja |
| 12. Kanal Crossover® | 34. Spodnja plošča | 56. Zadnja plošča |
| 13. Cev gorilnika | 35. Pokrov IR gorilnika | 57. Plošča desnega okvirja |
| 14. Stranska miza | 36. Infrardeč gorilnik | 58. Nosilec obešala cilindra |
| 15. Levo držalo za orodje | 37. Ohišje IR gorilnika | 59. Obešalo cilindra |
| 16. Zbiralnik | 38. Vžigalna vrstica IR gorilnika | 60. Drsnik cilindra |
| 17. Ožičenje kontrolne plošče | 39. Termospoj | 61. Držalo za vžigalce |
| 18. Kontrolna plošča | 40. Cev IR gorilnika | 62. Sipalnik |
| 19. Faseta majhnega gumb | 41. Sestav ražnja | 63. Zaklepni sipalnik |
| 20. Majhen gumb | 42. Ohišje enote za dimljenje | *Mreža za pečenje je lahko različna in je odvisna od kupljenega modela. |
| 21. Velik gumb | 43. Gred za dimljenje | |
| 22. Faseta velikega gumba | 44. Gorilnik enote za dimljenje | |

SPLOŠNA NAVODILA

DELOVANJE

- ⚠ **OPOZORILO:** Ta naprava je namenjena samo zunanji uporabi in se je nikoli ne sme uporabljati v garažah ali na prekritih terasah ali verandah.
- ⚠ **OPOZORILO:** Vaš plinski žar Weber® se ne sme uporabljati pod nezaščiteno vnetljivo streho ali napuščem.
- ⚠ **OPOZORILO:** Vnetljivi materiali morajo biti oddaljeni najmanj 60 cm od vrha, dna, zadnje strani oziroma stranic žara.
- ⚠ **OPOZORILO:** Plinski žar Weber® ni namenjen uporabi v bivalnih prikolicah ali/in na čolnih.
- ⚠ **OPOZORILO:** Med uporabo se segreje celoten žar. Nikoli ga ne pustite brez nadzora.

- ⚠ **OPOZORILO:** Električne žice in cevi za dovajanje goriva speljite stran od vočih površin.
- ⚠ **OPOZORILO:** Področje za kuhanje naj bo brez vnetljivih hlapov ali tekočin kot so bencin, parafin, alkohol, itd. in drugi vnetljivi materiali.
- ⚠ **OPOZORILO:** Nikoli ne hranite rezervne plinske jeklenke blizu plinskega žara Weber®.
- ⚠ **OPOZORILO:** Naprava se zelo segreje. Še posebej pazite, ko so prisotni otroci in starejši ljudje.
- ⚠ **OPOZORILO:** Ne premikajte naprave, ko je prižgana.
- ⚠ **OPOZORILO:** Med uporabljanjem naprave nosite zaščitne rokavice. ♦

NAVODILA ZA PLIN

NASVETI ZA VARNO ROKOVANJE Z JEKLENKAMI S TEKOČIM PROPANOM

- Tekoči propan je, tako kot bencin in zemeljski plin, naftni proizvod. Pri običajni temperaturi in pri običajnem tlaku je tekoči propan plin. Pod zmernim pritiskom v jeklenki je propan plin utekočinjen. Ko se pritisk sprost, tekočina takoj začne izparevati in nastane plin.
- Tekoči propan je po vonju podoben zemeljskemu plinu. Ta vonj morate poznati.
- Tekoči propan je težji od zraka. Če tekoči plin uhaja, se lahko zbira v nižjih področjih in prepreči disperzijo.
- Jeklenka mora biti pri montaži, transportu in med hrambo vedno v pokončnem položaju. Jeklenke s tekočim propanom ne smete pustiti, da pade oziroma z njo grobo ravnati.
- Nikoli ne hranite oziroma ne prevažajte jeklenke s tekočim propanom tam, kjer temperature lahko dosežejo 51° C [prevroče, da bi držali z roko - na primer: ne puščajte jeklenke s tekočim propanom v avtu, ko je vroče].
- S "praznimi" jeklenkami ravnajte enako skrbno kot s polnimi. Tudi ko je tank s tekočim propanom prazen, je lahko v jeklenki še vedno plinski pritisk. Preden jeklenko odklopite, zaprite ventil.
- Ne uporabljajte poškodovane jeklenke s tekočim propanom. Udrte in zarjavele jeklenke oziroma jeklenke s poškodovanim ventilom so lahko nevarne in jih je treba nemudoma zamenjati z novimi.
- Spoj, kjer se cev priključi na cilindar s tekočim propanom morate preveriti za uhajanje plina vsakokrat, ko ponovno priključite plinsko jeklenko. Preverite po vsaki ponovni napolnitvi jeklenke.
- Prepričajte se, da je regulator nameščen z majhnim odzračevalnikom usmerjenim navzdol tako, da se v njem ne more nabirati voda. Odzračevalnik naj bo brez umazanije, maščob, insektov, itd. ♦

DRŽAVA	VRSTA PLINA IN TLAK
Bolgarija, Ciper, Češka republika, Danska, Estonija, Finska, Madžarska, Islandija, Latvija, Litva, Malta, Nizozemska, Norveška, Romunija, Slovaška republika, Slovenija, Švedska, Turčija	I ₃ B/P - 30 mbar
Belgija, Francija, Grčija, Irska, Italija, Luksemburg, Portugalska, Španija, Švica, Združeno kraljestvo	I ₃ - 28-30 / 37 mbar
Poljska	I ₃ P - 37 mbar
Avstrija, Nemčija	I ₃ B/P - 50 mbar

PODATKI O PORABI				
	Propan kW	Butan kW	Propan g/h	Butan g/h
Summit® 420™	18,0	20,2	1.287	1.470
Summit® 460™	22,5	26,2	1.608	1.907
Summit® 470™	26,0	30,2	1.858	2.198

VELIKOST ODPRTINE VENTILA				
Utekočinjeni naftni plin (LPG)				
	I ₃ B/P - 30 mbar	I ₃ - 28-30 / 37 mbar	I ₃ B/P - 50 mbar	
VENTILI GLAVNEGA GORILNIKA				
Summit® 420™	0,99	0,96	0,86	
Summit® 460™	0,99	0,96	0,86	
Summit® 470™	0,99	0,96	0,86	
VENTIL STRANSKEGA GORILNIKA				
Summit® 420™	0,98	0,94	0,85	
Summit® 460™	Ni na voljo	Ni na voljo	Ni na voljo	
Summit® 470™	0,98	0,94	0,85	
VENTIL GORILNIKA ZA ZAPEČENO HRANO				
Summit® 420™	Ni na voljo	Ni na voljo	Ni na voljo	
Summit® 460™	0,91	0,85	0,79	
Summit® 470™	0,91	0,85	0,79	
VENTIL GORILNIKA PREKAJEVALNIKA				
Summit® 420™	Ni na voljo	Ni na voljo	Ni na voljo	
Summit® 460™	0,74	0,70	0,66	
Summit® 470™	0,74	0,70	0,66	
VENTIL IR GORILNIKA				
Summit® 420™	Ni na voljo	Ni na voljo	Ni na voljo	
Summit® 460™	0,94	0,86	0,82	
Summit® 470™	0,94	0,86	0,82	

NAMEŠČANJE JEKLENKE

Pri prodajalcu kupite polno jeklenko plina.

Jeklenka mora biti pri montaži, transportu in med hrambo vedno v pokončnem položaju. Nikoli ne dopustite, da bi jeklenka padla oziroma, da bi se z njo brezbrizno ravnalo. Nikoli ne hranite jeklenke tam, kjer lahko temperatura preseže 51° C (prevroče, da bi lahko držali z roko). Na primer, ne pustite jeklenke v avtu v vročih poletnih dneh. (Glejte: "NASVETI ZA VARNO ROKOVANJE Z JEKLENKAMI S TEKOČIM PROPANOM"). ♦

MOŽNOSTI LOKACIJ NAMESTITVE JEKLENKE

Jeklenko lahko namestite na obešalo za jeklenko na desni stranski plošči oziroma postavite jeklenko na tla. Jeklenka mora biti nameščena zunaj spodnjega ohišja na desni strani žara. Ne poskušajte namestiti cilindra znotraj ohišja.

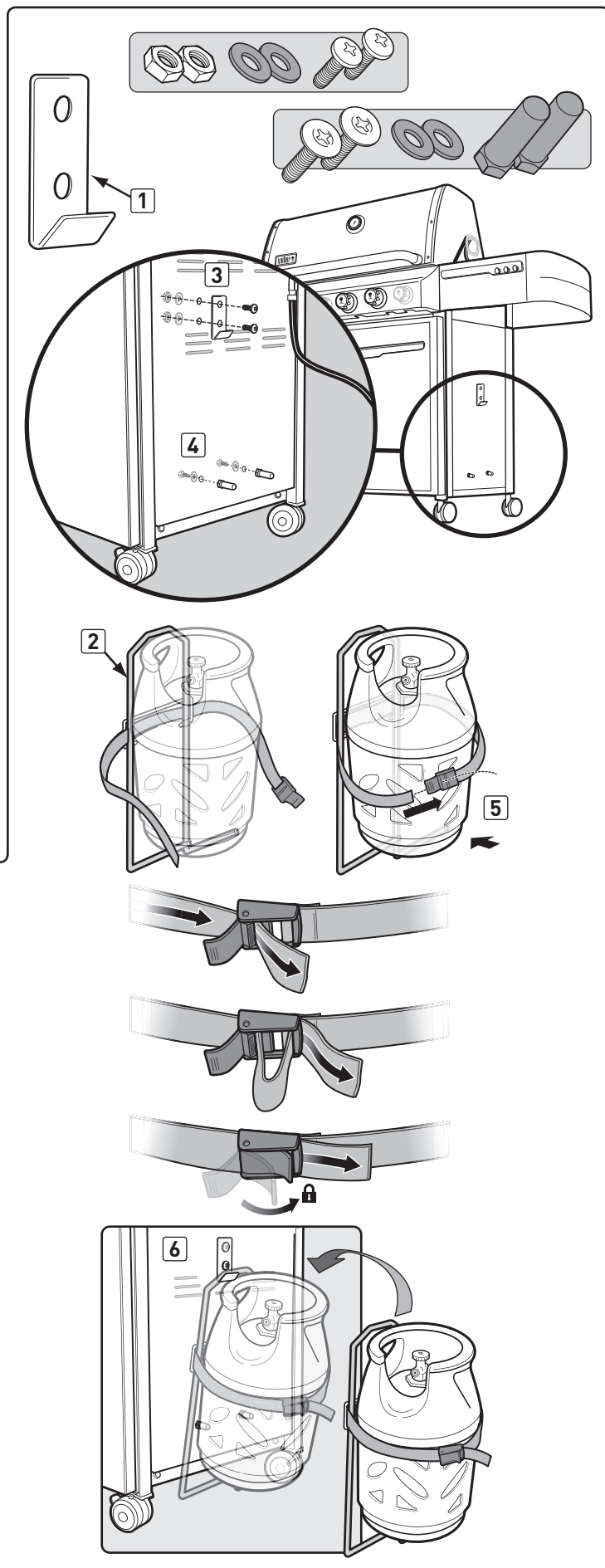
Namestitev obešalnika jeklenke

Potrebovali boste: nosilec obešalnika jeklenke **(1)** in obešalnik jeklenke **(2)**.

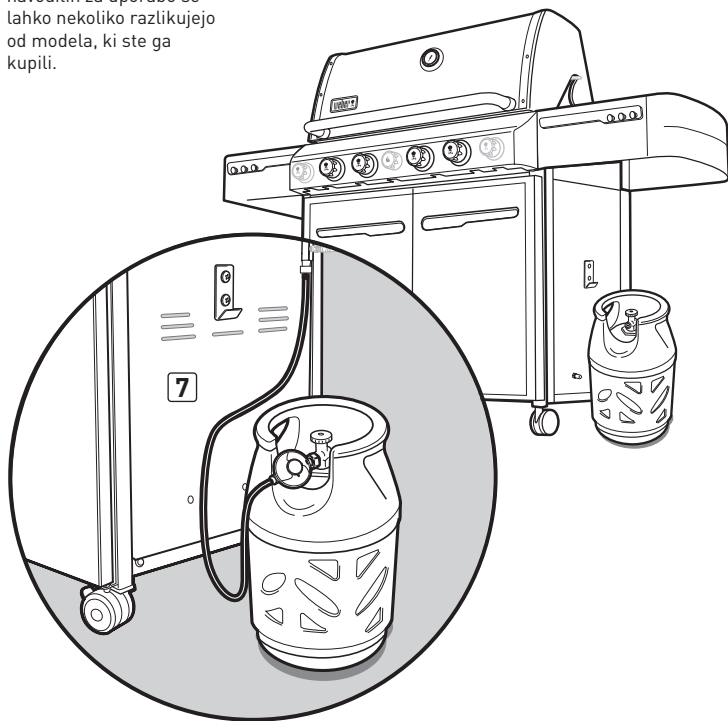
- Namestite nosilec obešalnika jeklenke na desno zunanjo ploščo žara. Zatesnite z vijaki, podložkami in maticami **(3)**.
- Namestite drsnike za jeklenko **(4)** v obe luknji pod obešalom za jeklenko. Zatesnite z vijaki, podložkami in maticami.
- Obrnite jeklenko tako, da bo odprtina ventila gledala proti sprednjemu delu žara.
- Držite obešalo in nagnite jeklenko tako, da sta dva ukrivljena nosilca obešala nameščena pod spodnji rob jeklenke. Trak nastavite tako, da se tesno prilega jeklenki **(5)**.
- Dvignite in namestite obešalo jeklenke na nosilec za jeklenko, kot je prikazano **(6)**.

Postavitev na tla

- Postavite jeklenko na tla na desni strani žara izven spodnjega ohišja **(7)**.
- Obrnite jeklenko tako, da bo odprtina ventila gledala proti sprednjemu delu plinskega žara Weber®. ♦



Žari na ilustracijah v navodilih za uporabo se lahko nekoliko razlikujejo od modela, ki ste ga kupili.



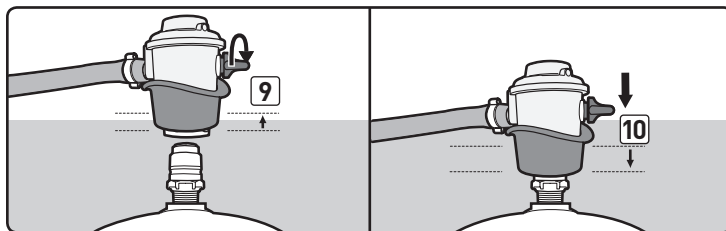
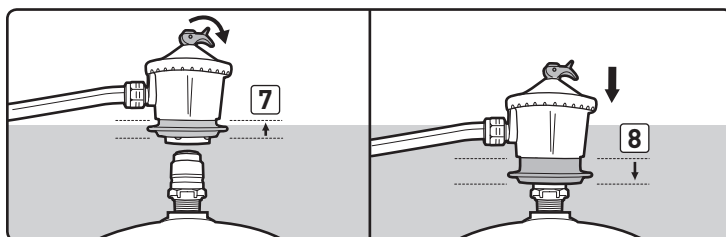
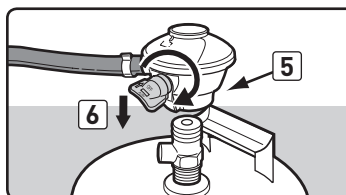
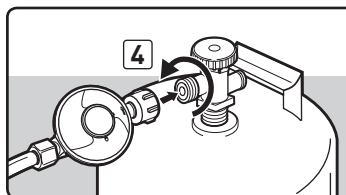
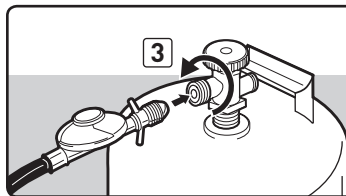
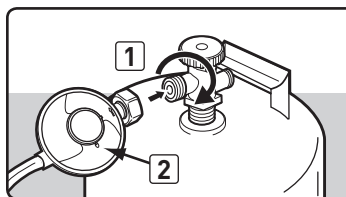
PRIKLOP JEKLENKE S TEKOČIM PROPANOM

⚠ Opozorilo: Prepričajte se, da je ventil jeklenke s tekočim propanom ali regulirni ventil zaprt.

A) Priključite jeklenko s tekočim propanom.

Pri nekaterih regulatorjih je treba pritisniti ON (vklop) za priključitev ali potegniti OFF (izklop) za odklop. Drugi imajo matico z levim navojem, ki se priključi na ventil cilindra. Sledite enim od specifičnih navodil za prikllop regulatorja, ki so prikazana, glede na vaš tip regulatorja.

- Privijte pritrdilni element regulatorja na jeklenko z obračanjem v smeri urinega kazalca **(1)**. Namestite regulator tako, da je šoba za zrak **(2)** obrnjena navzdol.
- Privijte pritrdilni element regulatorja na jeklenko z obračanjem v smeri urinega kazalca **(3) (4)**.
- Zavrtite vzvod regulatorja **(5)** v smeri urinega kazalca na položaj za izklop. Potiskajte regulator navzdol na ventil jeklenke, dokler se regulator ne zaskoči v položaj **(6)**.
- Prepričajte se, da je vzvod regulatorja v izklopljenem položaju OFF (izklop). Potisnite obroč regulatorja navzgor **(7) (9)**. Potisnite regulator navzdol na ventil jeklenke, da ohranite tlak. Potisnite obroč **(8) (10)**, da se zapre. Če se regulator ne zaklene, postopek ponovite. ♦



ZAMENJAVA SKLOPA CEVI, REGULATORJA IN VENTILA

⚠ POMEMBNO OPOZORILO: Priporočamo, da zamenjate sklop plinske cevi na vašem Weber plinskem žaru vsakih 5 let. V nekaterih državah lahko velja predpis, ki zahteva zamenjavo plinske cevi na manj kot 5 let; v tem primeru ima prednost predpis v tej državi.

Za nadomestno cev, regulator in ventil pokličite ali obiščite servisnega predstavnika na vašem področju; kontaktni podatki so navedeni na naši spletni strani. Prijavite se na www.weber.com.

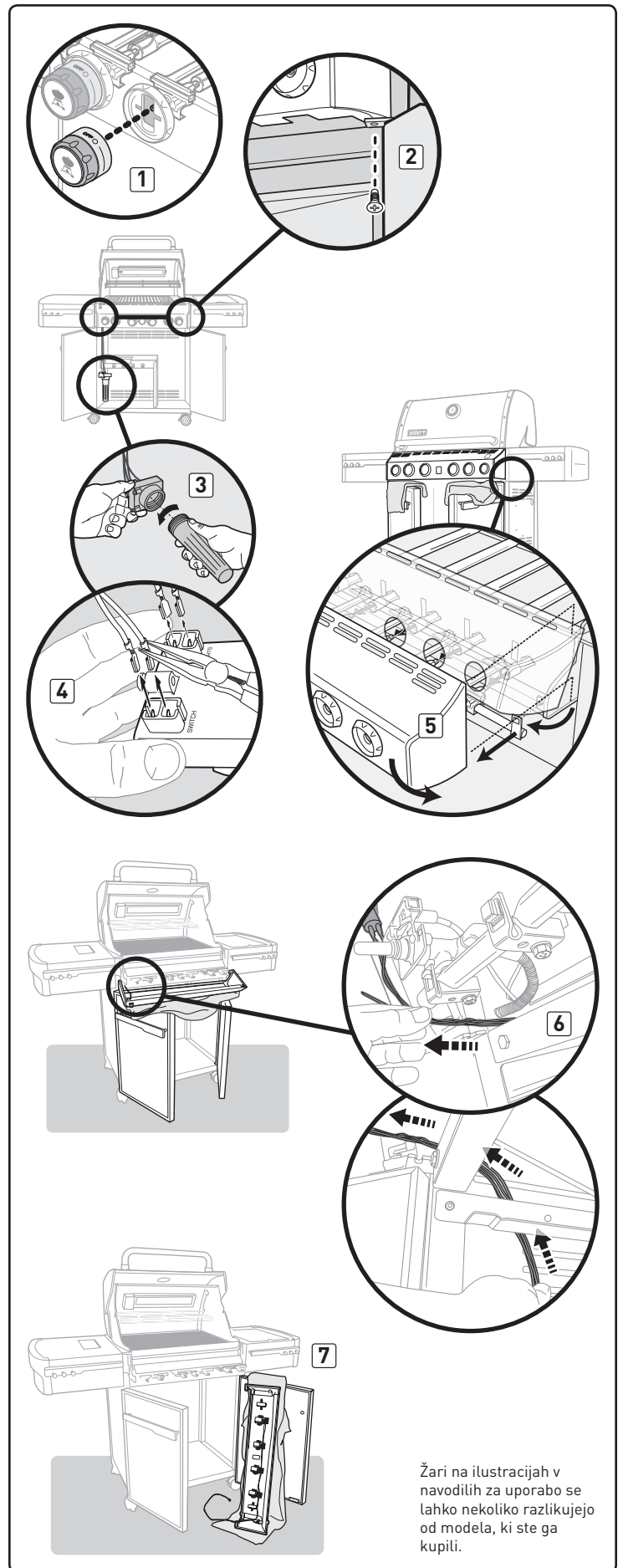
PRIPRAVA NA PREVERJANJE PUŠČANJA

⚠ **OPOZORILO:** Plinski priključki žara Summit® so bili tovarniško preizkušeni. Kljub temu priporočamo, da preden začnete z uporabljanjem plinskega žara Summit® vse priključke ponovno preverite.

Odstranitev kontrolne plošče

Potrebna orodja: Izvijač, klešče in brisače.

- A) Odstranite kontrolne gumbе gorilnika **(1)**.
- B) Odprite oboja vrata. Z izvijačem odstranite vijake s spodnje strani kontrolne plošče **(2)**.
- C) Dvignite in odstranite ohišje baterije, ki se nahaja znotraj ohišja žara **(3)**.
- D) S pomočjo iglastih klešč odklopite žična terminala z vrha ohišja baterije **(4)**. Ne vlecite za žice: odstranite jih tako, da povlecete za žične terminale.
- E) Položite brisače na vrh sestavov obojih vrat. **Tako boste zaščitili kontrolno ploščo in sestav vrat pred praskami pri naslednjem koraku.**
- F) Nagnite spodnjo stran kontrolne plošče naprej. Nekoliko jo privzdignite **(5)** in nato zavrtite, tako da z licem navzdol leži na vrhu sestavov vrat. **(Pazite, da ne zlomite ali odklopite žic za LED lučke nadzorne plošče.)**
- G) Previdno izvlecite žice baterije iz notranjosti ohišja žara **(6)**.
- H) Do konca odprite desna vrata. Položite kontrolno ploščo na tla, tako da je naslonjena na brisačo, ki pokriva sestav desnih vrat **(7)**.



Žari na ilustracijah v navodilih za uporabo se lahko nekoliko razlikujejo od modela, ki ste ga kupili.

PREVERITE ZA PUŠČANJE PLINA

⚠ NEVARNOST

Ne uporabljajte odprtega plamena za preverjanje puščanja plina. Med preverjanjem napeljave v bližini ne sme biti isker ali odprtega plamena. Iskre ali odprt plamen lahko privedejo do ognja ali eksplozije, kar ima za posledico resne telesne poškodbe ali smrt ali pa gmotno škodo.

⚠ OPOZORILO: OPOZORILO: Vsakič, ko prekinete in ponovno povežete armaturo, preverite ali morda ne uhaja plin.

Opomba: Vsi v tovarni narejeni priključki, so bili temeljito preverjeni za uhajanje plina. Preizkušen je bil tudi plamen gorilnikov. Zaradi varnosti morate pred prvo uporabo žara Weber® kljub temu ponovno preveriti priključke za puščanje plina. Med prevozom in uporabo se lahko priključki zrahljajo oziroma poškodujejo.

⚠ OPOZORILO: Izvedite kontrolo uhajanja tudi, če so vaš žar sestavili v prodajalni.

Opomba: Ker so nekatere raztopine za preverjanje puščanja rahlo korozivne, vključno z milom in vodo, morate po opravljenem pregledu vse priključke sprati z vodo.

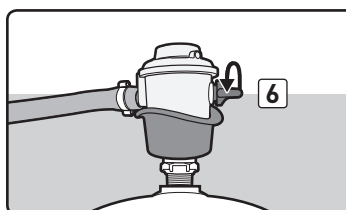
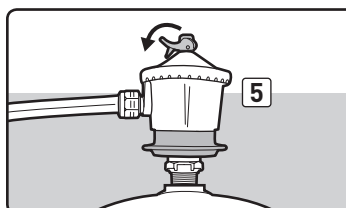
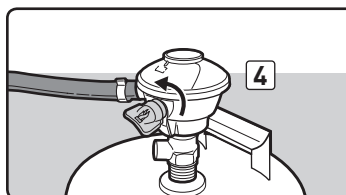
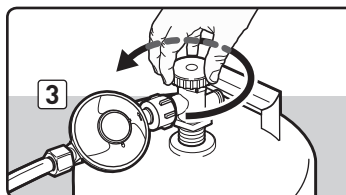
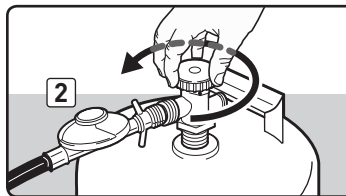
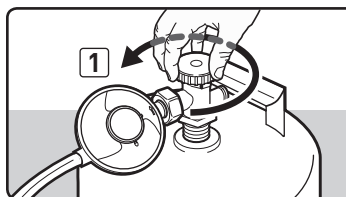
Če ima vaš žar stranski gorilnik, se prepričajte, da je izklopljen.

Uhajanje plina preverite na sledeč način: odprite ventil jeklenke tako, da ga zavrtite v nasprotni smeri urinega kazalca.

⚠ OPOZORILO: Med preverjanjem uhajanja, gorilnikov ne prižigajte.

Potrebovali boste: raztopino mila in vode in krpo ali ščetko, s katero jo boste nanašali.

- A) Zmešajte milo in vodo.
- B) Vključite ventil cilindra z eno od ustreznih možnosti na podlagi tipa cilindra in regulatorja.
 - a) Zavrtite ventil jeklenke v nasprotni smeri urnih kazalcev **(1)** **(2)** **(3)**.
 - b) Zavrtite vzvod regulatorja v nasprotni smeri urinega kazalca na položaj za vklop **(4)**.
 - c) Premaknite vzvod regulatorja v položaj vklop **(5)** **(6)**.
- C) Preverite uhajanje tako, da navlažite priključke z raztopino mila in vode in opazujete ali nastajajo mehurčki. Če mehurčki nastajajo ali se večajo, potem prihaja do puščanja. V tem primeru zaprite dovod plina in priključek zatesnite. Ponovno odprite dovod plina in ponovno preverite z raztopino mila in vode. Če puščanje ne preneha, se obrnite na prodajnega zastopnika v vaši regiji z informacijami z naše spletne strani. Prijavite se na spletni strani www.weber.com.
- D) Ko ste zaključili s preverjanjem puščanja, zaprite dovod plina in priključke sperite z vodo.



NAVODILA ZA PLIN

Preglejte

- A) Priključki glavne plinske linije do zbiralnika (1).
- B) Priključek plinske linije ražnja (I.R. gorilnik) (2).
- C) Pregrada in priključek cevi za dovod plina (3).

⚠ OPOZORILO: Če priključek pušča na položaju (1, 2 ali 3), ponovno zatesnite priključek s ključem za vijake in ponovno preverite z raztopino mila in vode. V primeru, da tudi po ponovnem tesnjenju puščanje plina ne preneha, zaprite dovod plina. **ŽARA NE UPORABLJAJTE.** Obrnite se na predstavnika službe za pomoč strankam v vašem območju s kontaktnimi informacijami na našem spletnem mestu.

Prijavite se na spletni strani www.weber.com.

- D) Cev stranskega gorilnika - pregrada (4).
- E) Cev stranskega gorilnika za hiter odklop, priključki ventila stranskega gorilnika in ustij (5).
- F) Priključek ventil - regulator (6).
- G) Priključek cilinder - regulator (7).
- H) Ventili za priključke razdelilnika (8).

⚠ OPOZORILO: Če priključek pušča (6, 4, 5, 7 ali 8), dovod plina zaprite. **NE UPORABLJAJTE ŽARA.** Obrnite se na predstavnika službe za pomoč strankam v vašem območju s kontaktnimi informacijami na našem spletnem mestu.

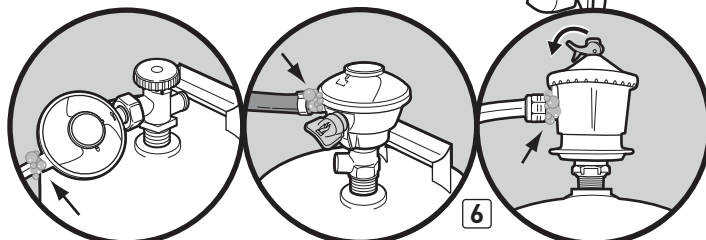
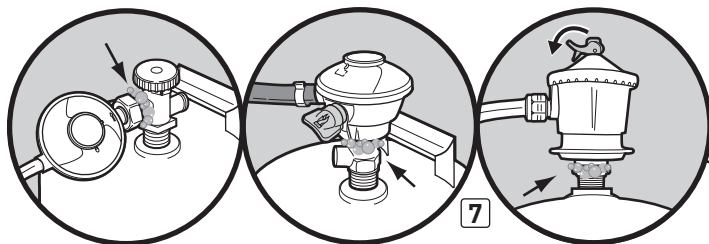
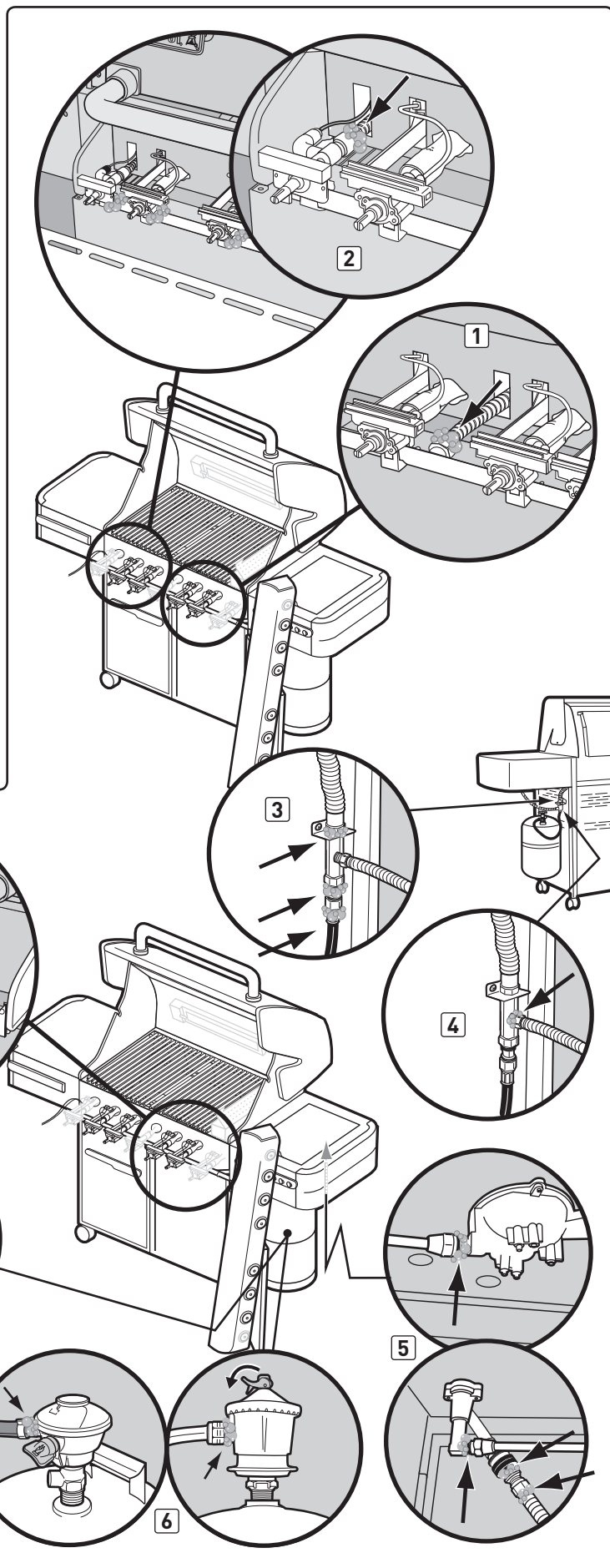
Prijavite se na spletni strani www.weber.com.

Ko ste zaključili s preverjanjem puščanja, zaprite dovod plina in priključke sperite z vodo.

Ponovna namestitev kontrolne plošče

- A) Pri ponovni namestitvi sestava kontrolne plošče postopajte po obratnem vrstnem redu zgoraj opisanih korakov za "Odstranitev kontrolne plošče".
- B) Preverite pravilnost žičnih priključkov. Glejte "FUNKCIJE LUČI".

⚠ OPOZORILO: Vsi deli morajo biti sestavljeni in železnina trdno privita pred začetkom uporabe žara. Če ne upoštevate opozoril za ta izdelek, lahko vaša dejanja povzročijo požar, eksplozijo ali strukturalno okvaro na izdelku, kar ima lahko za posledico hude telesne poškodbe ali smrt kakor tudi gmotno škodo. ♦



Žari na ilustracijah v navodilih za uporabo se lahko nekoliko razlikujejo od modela, ki ste ga kupili.

NAVODILA ZA PLIN

PONOVRNO POLNJENJE JEKLENKE S TEKOČIM PROPANOM

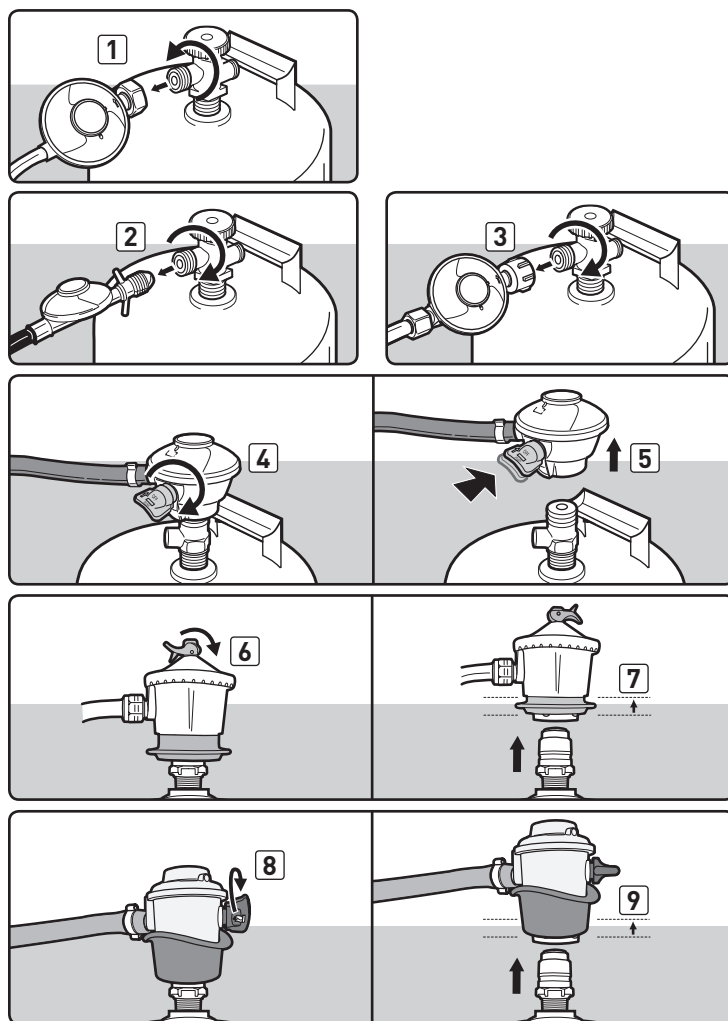
Priporočamo, da ponovno napolnite jeklenko s tekočim propanom še preden se popolnoma izprazni. Za ponovno polnjenje odnesite jeklenko k prodajalcu "Plina propan".

Odstranitev jeklenke za dovajanje plina:

- A) Zaprite dovod plina in odklopite sklop cevi in regulatorja s cilindra. Sledite enim od specifičnih navodil za priklop regulatorja, ki so prikazana, glede na vaš tip regulatorja.
- Odvijte pritrdilni element regulatorja z jeklenke z obračanjem v nasprotni smeri urinega kazalca **(1)**.
 - Odvijte pritrdilni element regulatorja z jeklenke z obračanjem v smeri urinega kazalca **(2) (3)**.
 - Zavrtite vzvod regulatorja v smeri urinega kazalca **(4)** na položaj za izklop. Pritiskajte na vzvod regulatorja, dokler se ne odmakne z jeklenke **(5)**.
 - Premaknite vzvod regulatorja v položaj izklop **(6) (8)**. Potisnite obroč regulatorja navzgor **(7) (9)**, da ga odklopite z rezervoarja.
- B) Zamenjajte prazno jeklenko s polno. ♦

PONOVRNO PRIKLOPITE JEKLENKO S TEKOČIM PROPANOM

Glejte "PONOVRNO PRIKLOPITE JEKLENKO S TEKOČIM PROPANOM". ♦

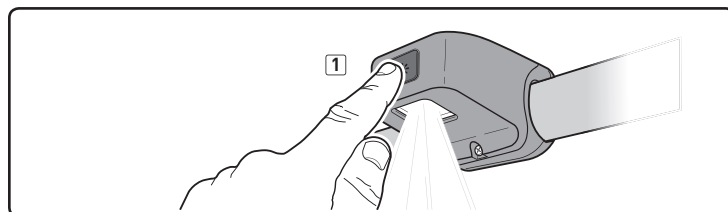


FUNKCIJE LUČI

UPORABA SVETILKE ZA ŽAR

Pritisnite gumb VKLOP, da aktivirate svetilko za žar. Svetilka ima tipalo nagiba, ki jo vklopi, ko odprete pokrov žara, in izklopi, ko zaprete pokrov. Če pokrov žara 30 minut miruje v odprtem ali zaprtem položaju, se svetilka za žar izklopi. Če jo želite znova vklopiti, pritisnite gumb VKLOP **(1)**.

OPOMBA: Svetilke ni mogoče IZKLOPITI s pritiskom gumba VKLOP. ♦



OSVETLJENI KRMILNI GUMBI

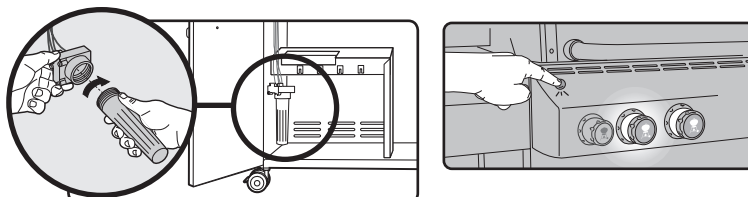
Vaš plinski žar je opremljen s krmilnimi gumbi, ki se osvetlijo, kar omogoča, da nastavite temperaturo celo v pogojih s slabo svetlobo.

Potrebne so 3 "D" alkalne baterije. Ne mešajte novih in starih baterij in različnih tipov baterij (standardne, alkalne ali polnilne). Predal za baterije se nahaja v ohišju na levi strani.

Če ga želite aktivirati, pritisnite gumb za vklop. ♦

OŽIČENJE OHIŠJA BATERIJE

1	ČRNA ŽICA	
2	ZELENA ŽICA	
3	RDEČA ŽICA	
4	RDEČA ŽICA	



PRED UPORABO ŽARA

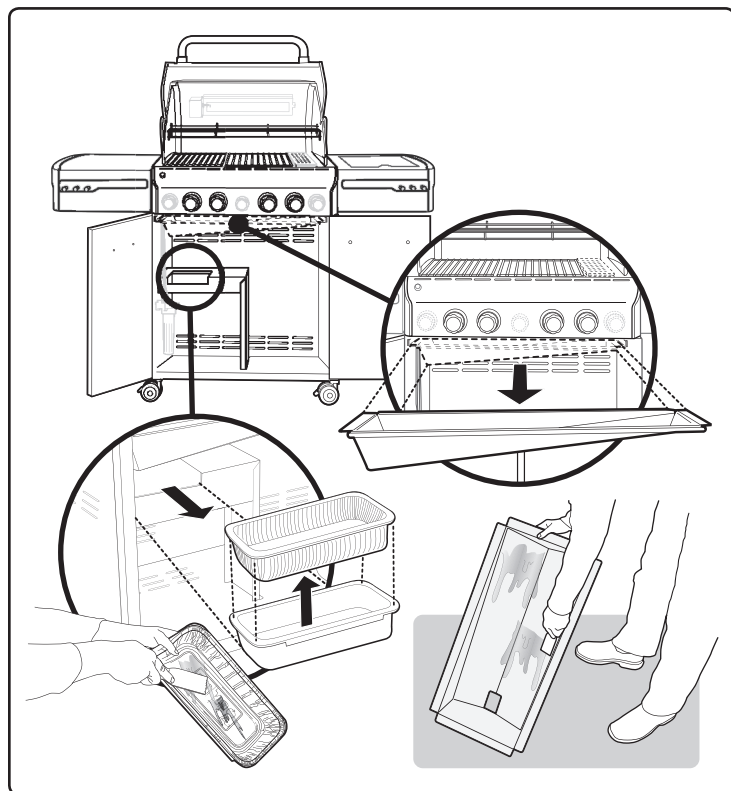
IZTEGNITE PLADENJ ZA MAST IN POSODO ZA PRESTREZANJE ZA ENKRATNO UPORABO

Vaš žar ima vgrajen sistem za zbiranje masti. Pred vsako uporabo potegnite ven pladenj za mast in posodo za prestrezanje za enkratno uporabo in preverite, ali se je nabrala maščoba.

Odstranite odvečno mast s plastično lopatico. Glejte ilustracijo. Če je potrebno, operite pladenj za mast in posodo za prestrezanje z raztopino vode in milnice, nato pa izperite s čisto vodo. Posodo za prestrezanje za enkratno uporabo zamenjajte po potrebi.

⚠ OPOZORILO: Pred vsako uporabo potegnite ven pladenj za mast in posodo za prestrezanje za enkratno uporabo in preverite, ali se je nabrala maščoba. Odstranite odvečno maščobo, da preprečite vžig maščob. Vžig maščob lahko povzroči resne telesne poškodbe in gmotno škodo.

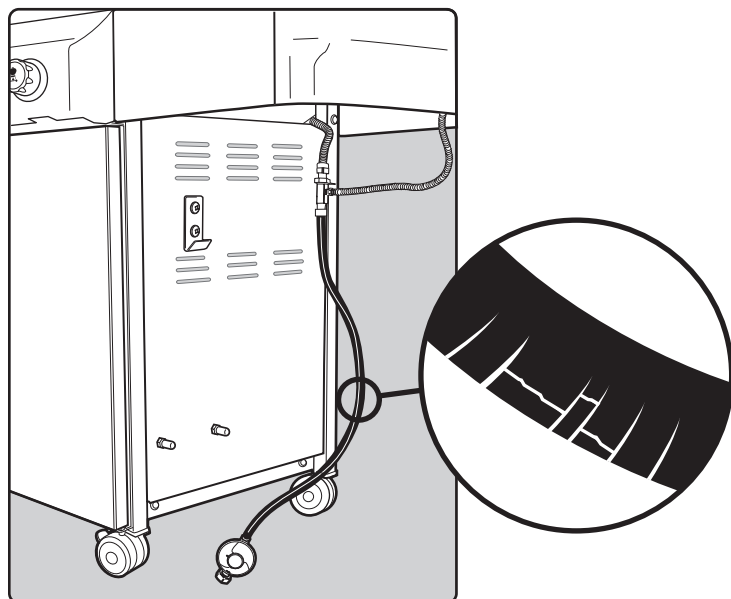
⚠ POZOR: Izvelčljivega pladnja ne oblagajte z aluminijasto folijo.



PREGLED CEVI

Cev morate pregledati za znake razpok.

⚠ OPOZORILO: Pred vsako uporabo preglejte cev, ali ima zanke, razpoke, poškodbe in reze. Če odkrijete, da je cev na kakršen koli način poškodovana, žara ne uporabljajte. Zamenjajte samo z Weber® potrjeno nadomestno cevjo. Obrnite se na predstavnika službe za pomoč strankam v vašem območju s kontaktnimi informacijami na našem spletnem mestu. Prijavite se na spletni strani www.weber.com.

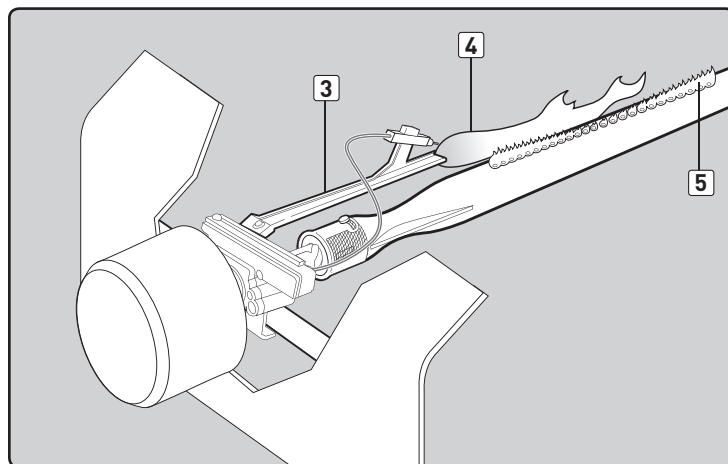
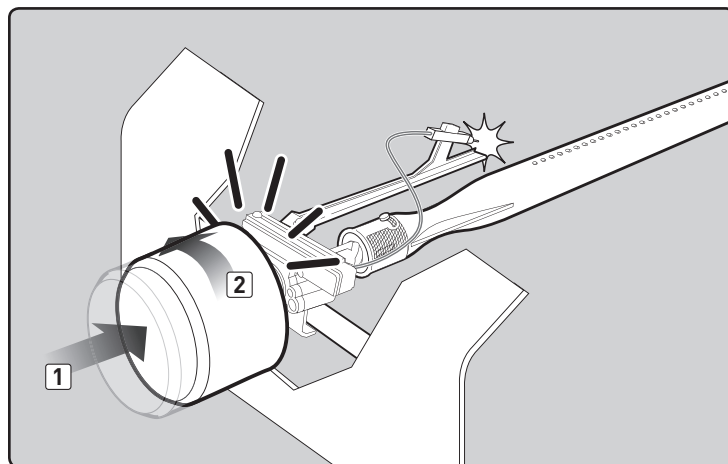


PRIŽIGANJE ŽARA

⚠ Preden prižgete gorilnike, vedno dvignite pokrov.

- A) Vsak kontrolni gumb ima vgrajen svoj lasten elektronski vžigalnik. Za nastanek iskre morate pritisniti kontrolni gumb in ga obrniti na **(1) START/Hi** (vklop/visoko) **(2)**.
- B) To dejanje bo povzročilo pretok plina in iskre v cev za prižiganje gorilnika **(3)**. Iz vžigalnika boste zaslišali "klik". Prav tako boste videli 7 mm (3") - 12 mm (5") velik oranžen plamen v cevi za prižiganje gorilnika na levi strani gorilnika **(4)**.
- C) **Nadaljujte tako, da po "kliku" za dve sekundi zadržite kontrolni gumb gorilnika.** S tem se bo plin razširil po cevi gorilnika **(5)** in zagotovil vžig.
- D) Preverite ali je gorilnik prižgan, tako da pogledate navzdol skozi mrežo za pečenje. Videti morate plamen. Če gorilnik v prvem poskusu ne zagori, potisnite kontrolni gumb in ga obrnite na OFF (izklop). Ponovite postopek vžiga.

⚠ **OPOZORILO: Če se gorilnik še vedno ne prižge, obrnite kontrolni gumb gorilnika na OFF (izklop) in počakajte 5 minut, da se plin razkadi preden ponovno poskusite oziroma preden poskusite prižgati z vžigalico.** ♦



VŽIG IN UPORABA GLAVNEGA GORILNIKA

VŽIG GLAVNEGA GORILNIKA

⚠ NEVARNOST

Če se gorilnik ne prižge in pokrov med prižiganjem ni odprt oziroma ne počakate 5 minut, da se plin razkadi, lahko pride do eksplozivnega vžiga, ki lahko povzroči telesne poškodbe ali celo smrt.

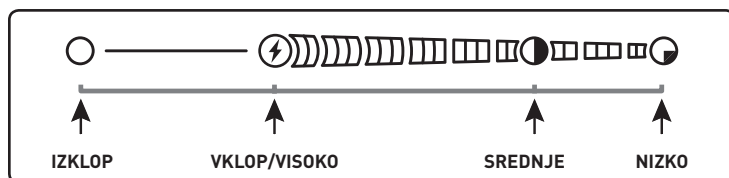
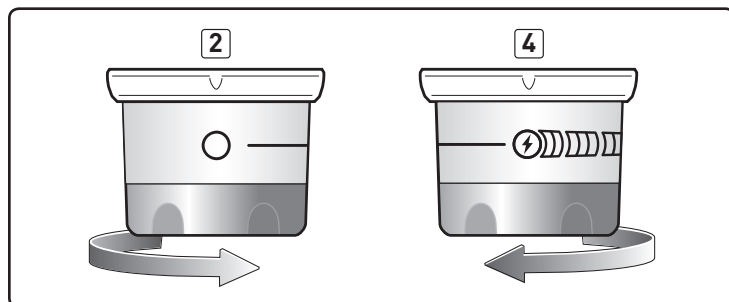
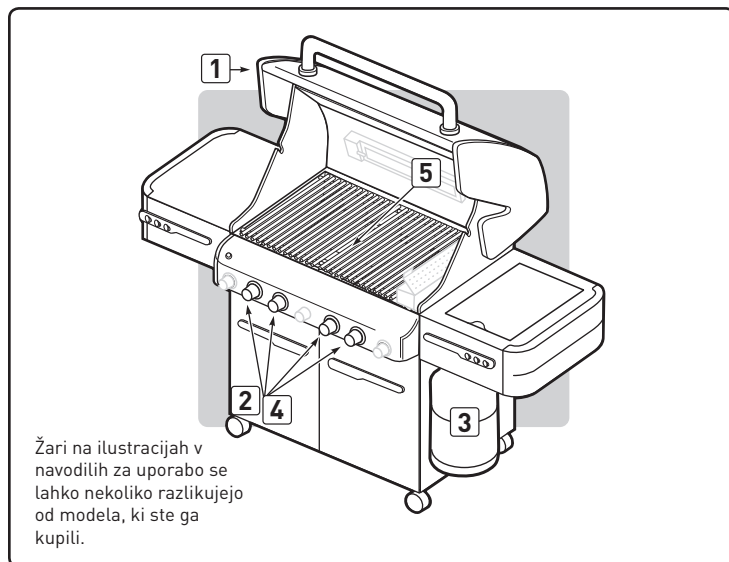
Vžig glavnega gorilnika

Opomba: Vsak klik kontrolnega gumba ustvari iskro iz elektrode vžigalnika do cevi za prižiganje gorilnika. Energijo za iskro dobite s pritiskom na kontrolni gumb ter da ga obrnete na START/HI (vklop/visoko). Na ta način boste prižgali vsak posamezni gorilnik.

- A) Odprite pokrov (1).
- B) Prepričajte se, ali so vsi kontrolni gumbi gorilnika izklopljeni (2). (Potisnite kontrolni gumb navznoter in ga zavrtite v smeri urinega kazalca v položaj OFF (izklop).)
- ⚠ **OPOZORILO: Kontrolni gumbi gorilnika morajo biti na OFF (izklop) preden odprete ventil jeklenke s tekočim propanom.**
- C) Vključite ventil cilindra z eno od ustreznih možnosti na podlagi tipa cilindra in regulatorja (3).
- ⚠ **OPOZORILO: Ne sklanjajte se nad odprt žar.**
- D) Potisnite kontrolni gumb navznoter in ga obrnite na START/HI (vklop/visoko), da zaslišite klik vžigalnika - nadaljujte s pridrženjem kontrolnega gumba še za 2 sekundi. S tem dejanjem se bo zaiskril vžigalnik, cev za prižiganje gorilnika, nato pa še glavni gorilnik (4).
- E) Preverite ali je gorilnik prižgan, tako da pogledate navzdol skozi mrežo za pečenje. Videti morate plamen (5). Če gorilnik v prvem poskusu ne zagori, potisnite kontrolni gumb in ga obrnite na OFF (izklop). Ponovite postopek vžiga.
- ⚠ **OPOZORILO: Če se gorilnik še vedno ne prižge, obrnite kontrolni gumb gorilnika na OFF (izklop) in počakajte 5 minut, da se plin razkadi preden ponovno poskusite oziroma preden poskusite prižgati z vžigalico.** ♦

ZA POGASITEV

Potisnite in obrnite kontrolni gumb gorilnika v smeri urinega kazalca v položaj OFF (izklop). Zaprite dovod plina pri viru. ♦



VŽIG IN UPORABA GLAVNEGA GORILNIKA

ROČNI VŽIG GLAVNEGA GORILNIKA

⚠ NEVARNOST

Če se gorilnik ne prižge in pokrov med prižiganjem ni odprt oziroma ne počakate 5 minut, da se plin razkadi, lahko pride do eksplozivnega vžiga, ki lahko povzroči telesne poškodbe ali celo smrt.

- A) Odprite pokrov **(1)**.
- B) Prepričajte se, ali so vsi kontrolni gumbi gorilnika izklopljeni **(2)**. (Potisnite kontrolni gumb navznoter in ga zavrtite v smeri urinega kazalca v položaj OFF (izklop).)

⚠ **OPOZORILO: Kontrolni gumbi gorilnika morajo biti na OFF (izklop) preden odprete ventil jeklenke s tekočim propanom.**

- C) Vključite ventil cilindra z eno od ustreznih možnosti na podlagi tipa cilindra in regulatorja **(3)**.

- D) Dajte vžigalico v držalo za vžigalice in prižgite.

⚠ **OPOZORILO: Ne sklanjajte se nad odprt žar.**

- E) Vstavite držalo za vžigalico s prižgano vžigalico skozi mrežo za pečenje in palice Flavorizer[®], ter na ta način prižgite izbrani gorilnik **(4)**.

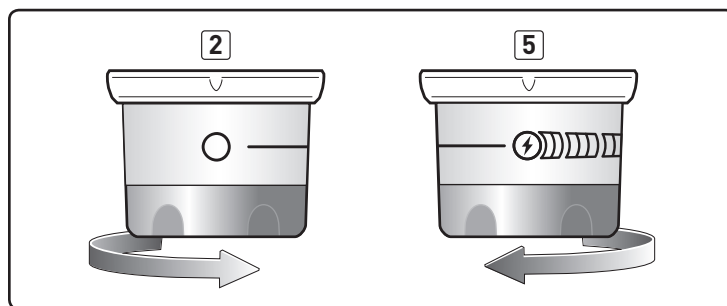
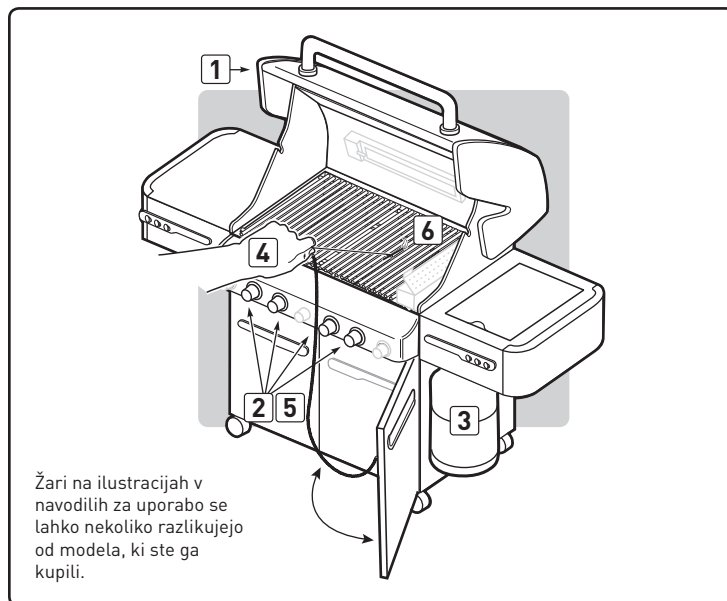
- F) Potisnite kontrolni gumb gorilnika in obrnite na START/Hi (vklop/visoko) **(5)**.

- G) Preverite ali je gorilnik prižgan, tako da pogledate navzdol skozi mrežo za pečenje. Videti morate plamen **(6)**.

⚠ **OPOZORILO: Če se gorilnik še vedno ne prižge, obrnite kontrolni gumb gorilnika na OFF (izklop) in počakajte 5 minut, da se plin razkadi preden ponovno poskusite.** ♦

ZA POGASITEV

Potisnite in obrnite posamezen kontrolni gumb v smeri urinega kazalca v položaj OFF (izklop). Zaprite dovod plina pri viru. ♦



NASVETI IN POMOČ ZA PEKO NA ŽARU

- Pred začetkom kuhanja žar predogrejte. Nastavite vse gorilnike na HI (visoko) in pokrov zaprite; segrevajte 10 minut oziroma dokler termometer ne doseže 260°-288°C (500° -550° F).
- Zapečite meso in nadaljujte s pečenjem pri zaprtem pokrovu. Tako boste vsekokrat dobili brezhibno pripravljeno hrano na žaru.
- Časi pečenja na žaru so osnovani pri vremenu s temperaturo 20° C (70° F) z malo ali nič vetra. Ob hladnejših oziroma vetrovnih dnevih ali višjih nadmorski višini pečite dalj časa. V izredno vročem vremenu bo čas kuhanja/pečenja krajši.
- Časi pečenja na žaru se lahko spreminjajo zaradi vremena, količine, velikosti in oblike hrane, ki jo pripravljate.
- Temperatura vašega plinskega žara bo pri prvih nekaj uporabah žara morda višja.
- Pogoji pečenja na žaru bodo morda zahtevali, da nastavite kontrolne gumbе gorilnikov tako, da boste dosegli pravilne temperature pečenja.
- Za večje kose mesa je čas kuhanja na kilogram daljši kot za majhne kose mesa. Hrana na polni mreži za pečenje bo zahtevala daljši čas peke kot pa le nekaj hrane. Hrana, ki jo boste pekli v posodah, npr. pečen fižol, se bo pekla dalj časa v globoki ponvi kot v plitvem pekaču.
- S steakov, kotletov in pečenke odstranite odvečno maščobo in ne pustite več kot za slabih 6,4 mm (1/4 palca) masti. Manj maščobe naredi čiščenje enostavnejše in je dejanska garancija proti neželenim plamenom.
- Morda boste morali hrano, ki se nahaja neposredno nad gorilniki, obrniti ali premakniti na manj vroče dele.
- Za obračanje in premikanje mesa uporabite raje prijemalne klešče kot pa vilice, da preprečite izgubo naravnih sokov. Za velike cele ribe uporabite lopatico.
- Če pride do neželenega plamena, izklopite vse gorilnike in premaknite hrano na drugo področje mreže za pečenje. Kakršni koli plameni bodo hitro ponehali. Ko plameni ugasnejo, žar ponovno prižgite. **ZA GAŠENJE PLAMENOV NA PLINSKEM ŽARU NIKOLI NE UPORABLJAJTE VODE.**
- Določeno hrano, kot so zložene ali tanki ribji fileji bo morda treba pripraviti v ponvi ali pekaču. Zelo priročni so aluminijasti pekači za enkratno uporabo, vendar lahko uporabite tudi kateri koli kovinski pekač z ročaji, primernimi za uporabo v pečici.
- Vedno se prepričajte ali sta pladenj za mast in posoda za prestrezanje maščob čista in brez ostankov.
- Pladnja za mast ne obložite z aluminijasto folijo. S tem bi lahko preprečili maščobi, da steče v posodo za zbiranje odvečne maščobe.
- Z uporabo časomera se vam ne bo moglo zgoditi, da bi hrano zažgali. ♦

PREDHODNO OGREVANJE

Vaš plinski žar Weber® je energijsko učinkovita naprava. Deluje z ekonomično, vendar nizko stopnjo BTU. Pomembno je, da pred pečenjem na žaru le- tega predhodno ogrejete. Prižgite vaš plinski žar po navodilih v Priročniku za uporabnike. Za predogretje: po vžigu obrnite vse gorilnike v položaj START/HI (vklop/visoko), zaprite pokrov in segrevajte, dokler temperatura ni med 260° in 288° C (500-550° F), priporočena temperatura za pečenje. To bo trajalo 10 - 15 minut, odvisno od okoliščin kot so temperatura zraka in veter.

Glavne gorilnike lahko poljubno nastavite. Nastavitve krmilnih elementov so OFF (izklop) START/HI (vklop/visoko), MEDIUM (srednje) ali LOW (nizko).

Opomba: Zaradi vetra in vremena bo morda potrebno nastaviti kontrolne gumbе gorilnika, da se doseže pravilna temperatura kuhanja.

Opomba: Če žar izgublja toploto med pečenjem, si oglejte poglavje za odpravljanje težav v tem priročniku.

⚠ OPOZORILO: Plinskega žara Weber® med delovanjem oziroma dokler je vroč, ne premikajte.

Če gorilniki med kuhanjem ugasnejo, odprite pokrov, izklopite gorilnike in pred ponovnim prižigom počakajte pet minut. ♦

POKRITO PEČENJE

Na žaru se peče z zaprtim pokrovom, da se zagotovi enakomerno kroženje toplote. Z zaprtim pokrovom je plinski žar podoben konvencionalni pečici. Termometer na pokrovu prikazuje kuhhalno temperaturo znotraj žara. Tako predhodno ogrevanje kot pečenje na žaru se izvaja ta pri zaprtem pokrovu. Pokrova ne odpirajte — toplota se izgubi vsakokrat ko odprete pokrov. ♦

KAPLJANJE IN MAŠČOBA

Maščoba, ki pade na palice Flavorizer®, izpuhti nazaj v komoro, kar daje hrani značilno aromo po peki na žaru. Prekomerna količina kapljanja in masti se zbira v posodi za zbiranje odvečne maščobe pod pladnjem za maščobo. Na voljo so posode proti kapljanju za enkratno uporabo, ki se prilegajo posodi za zbiranje odvečne maščobe.

⚠ OPOZORILO: Pred vsako uporabo potegnite ven pladenj za mast in posodo za prestrezanje in preverite, ali se je nabrala maščoba. Odstranite odvečno maščobo, da preprečite ogenj na izvlačljivem pladnju. ♦

SISTEM FLAVORIZER®

Ko mesni sokovi kapljajo s hrane na posebej ukrivljene palice Flavorizer®, ustvarijo dim, ki da hrani značilen okus žara. Zahvaljujoč enkratni zasnovi gorilnikov, palic Flavorizer® in fleksibilnim kontrolnikom temperature nekontroliranih plamenov ni več, ker VI nadzorujete plamene. Zaradi posebne zasnovi palic Flavorizer® in gorilnikov odvečna maščoba steče skozi drsni spodnji pladenj v posodo za prestrezanje maščobe. ♦

SEAR STATION®

Vaš plinski žar Weber® vključuje gorilnik za zapeko mesa, kot so zrezki, deli perutnine, ribe in zarebrnice. Gorilnik Sear Station® ima nastavitve za vklop in izklop, ki operira dva sosednja glavna gorilnika. Z zapeko in sosednjimi gorilniki lahko učinkovito zapečete meso, z drugimi področji za peko pa pečete z zmerno vročino (glejte "VŽIG IN UPORABA SEAR STATION®"). ♦

Najpomembnejša stvar, ki jo morate vedeti za peko na žaru je, katero metodo uporabiti za določen tip hrane; Direktno ali indirektno. Razlika je preprosta: položite hrano neposredno nad ogenj (direktni način) oziroma razporedite hrano ob straneh ognja (indirektni način). Uporabljanje prave metode je najkrajša pot do odličnih rezultatov—in najboljši način, da se zagotovi, da je hrana varno skuhan. ♦

DIREKTNO KUHANJE

Direktna metoda je podobna peki na žaru in pomeni, da se hrana pripravlja neposredno nad virom toplote. Za enakomerno kuhanje, je treba hrano enkrat obrniti na polovici časa pečenja.

Direktno metodo uporabite za hrano, ki potrebuje manj kot 25 minut pečenja/kuhanja: steake, kotlete, ražnjiče, klobase, zelenjavo in več.

Direktno kuhanje je potrebno tudi, da se meso zapeče. Zapečenost ustvari čudovito hrustljivost, karamelizirano strukturo, kjer se hrana dotika mreže/rešetke. Prav tako dobi površina čudovito barvo in okus. Steaki, kotleti, piščančja prsa in večji kosi mesa-vsi bodo pridobili zaradi zapečenosti.

Meso zapečite tako, da ga na vsaki strani 2 do 5 minut pečete na direktni toploti nastavljeni na HI (visoko). Manjši kosi potrebujejo manj časa, da se zapečejo. Ponavadi potem, ko hrano zapečete, dokončate pečenje pri nižji temperaturi. Hrano, ki se hitro skuha lahko do konca pripravite po direktni metodi; indirektno metodo uporabite za hrano, ki se peče/kuha dalj časa.

Da pripravite vaš žar za direktno kuhanje, predogrejte žar z vsemi gorilniki na HI (visoko). Postavite hrano na mrežo za pečenje in nato nastavite gorilnike na temperaturo, zapisano v receptu. Zaprite pokrov žara in ga dvignite samo takrat, ko obrnete hrano ali da na koncu priporočenega časa kuhanja preverite, ali je hrana narejena. ♦

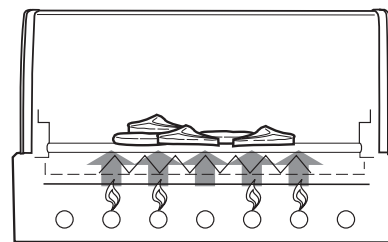
INDIREKTNO KUHANJE

Indirektna metoda je podobna pečenju v pečici, az dodatnimi prednostmi, ki jih prinese peka na žaru kot so zapečenost, okus in izgled, ki ga ne morete dobiti pri pripravi hrane v pečici. Pri indirektni metodi so plinski gorilniki prižgani na vsaki strani hrane in ne neposredno pod njo. Vročina naraste in se odbija od pokrova in od notranjih površin žara, ter kroži, da počasi skuha hrano enakomerno z vseh strani, zelo podobno konvencionalni pečici, zato hrane ni potrebno obračati.

Indirektno metodo uporabite za hrano, ki potrebuje za pripravo 25 minut ali več ali je tako občutljiva, da bi se na direktnem ognju izsušila in skrčila. To velja za pečenke, rebrc. celega piščanca, purana in druge večje kose mesa kot tudi za delikatne ribje fileje.

Da pripravite vaš žar za indirektno kuhanje, predogrejte žar z vsemi gorilniki na HI (visoko). Nato nastavite gorilnike na vsaki strani hrane na temperaturo navedeno v receptu in ugasnite gorilnik(-e), ki so neposredno pod hrano. Za najboljše rezultate položite pečenke, perutnino oziroma večje kose mesa na rešetko za pečenje v težko obloženi posodi. Za daljše čase kuhanja, dodaj te vodo v posodo, da preprečite, vžig odvečne maščobe. Sokove, ki se izcedijo, lahko uporabite za omake. ♦

4 GORILNIK

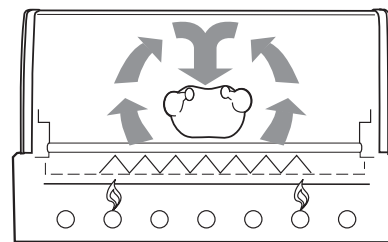


1 2 3 4
H H H H

DIREKTNÁ METODA

Hrana se namesti na kugalne mreže neposredno nad prižganimi gorilniki.

4 GORILNIK



1 2 3 4
M M M M

INDIREKTNÁ METODA

Hrana se namesti na kugalne mreže med prižganimi gorilniki.

VŽIG IN UPORABA STRANSKEGA GORILNIKA

VŽIG STRANSKEGA GORILNIKA

⚠ NEVARNOST

Če ne odprete pokrova med prižiganjem stranskega gorilnika oziroma ne počakate 5 minut, da se plin razkadi, lahko pride do eksplozivnega plamena, ki lahko povzroči telesne poškodbe ali celo smrt.

- Odprite pokrov stranskega gorilnika (1).
- Preverite, ali je ventil stranskega gorilnika izklopljen (Potisnite kontrolni gumb in ga obrnite v smeri urinega kazalca, da bo zares v položaju OFF (IZKLOP), obrnite vse gorilnike, ki jih ne uporabljate, v položaj OFF (IZKLOP) (potisnite in obrnite v smeri urinega kazalca) (2).
- Vklopite ventil cilindra z eno od ustreznih možnosti na podlagi tipa cilindra in regulatorja (3).
- Potisnite navzdol in obrnite kontrolni ventil stranskega gorilnika na START/HI (VKLOP/VISOKO) (4).
- Večkrat pritisnite na gumb vžigalnika tako, da zaslišite klikanje, dokler ne zagledate plamena (5).

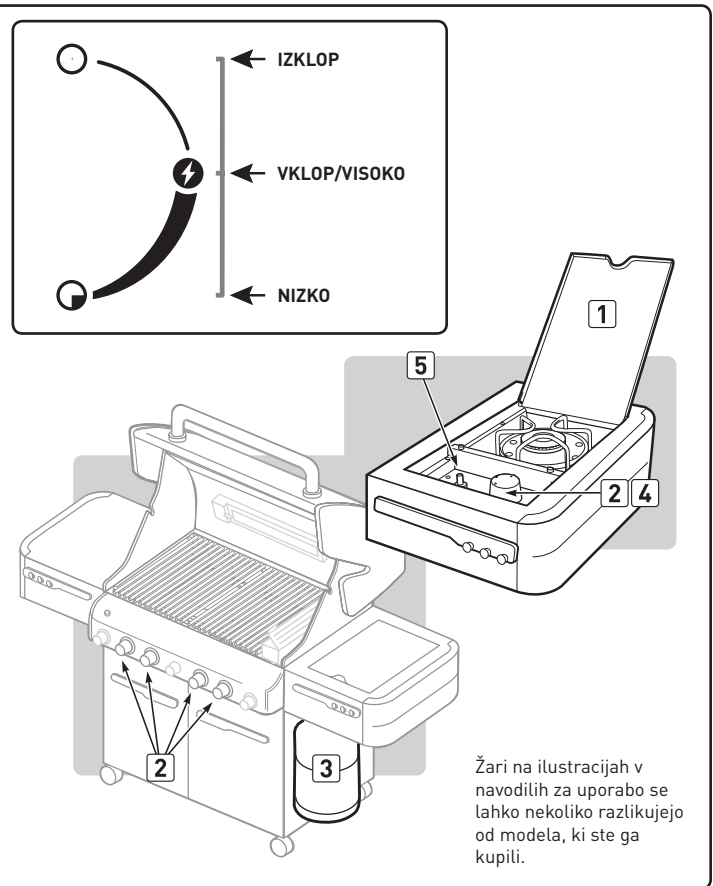
⚠ **POZOR:** Ob zelo sončnem svetlem dnevu bo morda plamen gorilnika težko viden.

⚠ **OPOZORILO:** Če stranski gorilnik ne zagori v petih minutah:

- Izklopite kontrolni ventil stranskega gorilnika, glavne gorilnike in dovod plina pri viru.
- Preden ponovno poskusite oziroma poskusite prižgati z vžigalico (glejte "ROČNI VŽIG STRANSKEGA GORILNIKA"), počakajte 5 minut, da se plin razkadi. ♦

ZA POGASITEV

Potisnite in obrnite kontrolni gumb stranskega gorilnika v položaj OFF (IZKLOP). Preden zaprete pokrov stranskega gorilnika, zagotovite, da je gorilnik izklopljen in ohlajen. ♦



ROČNI VŽIG STRANSKEGA GORILNIKA

⚠ NEVARNOST

Če se gorilnik ne prižge in pokrov med prižiganjem ni odprt oziroma ne počakate 5 minut, da se plin razkadi, lahko pride do eksplozivnega plamena, ki lahko povzroči telesne poškodbe ali celo smrt.

- Odprite pokrov stranskega gorilnika (1).
- Preverite, ali je ventil stranskega gorilnika izklopljen (2) (Potisnite kontrolni gumb in ga obrnite v smeri urinega kazalca, da bo zares v položaju OFF (IZKLOP), obrnite vse gorilnike, ki jih ne uporabljate, v položaj OFF (IZKLOP) (potisnite in obrnite v smeri urinega kazalca).
- Vklopite ventil cilindra z eno od ustreznih možnosti na podlagi tipa cilindra in regulatorja (3).
- Dajte vžigalico v držalo za vžigalice in prižgite.
- Primate držalo za vžigalico in prižgite vžigalico na strani stranskega gorilnika (4).
- Kontrolni ventil potisnite navzdol in obrnite stranskega gorilnika na START/HI (VKLOP/VISOKO) (5).

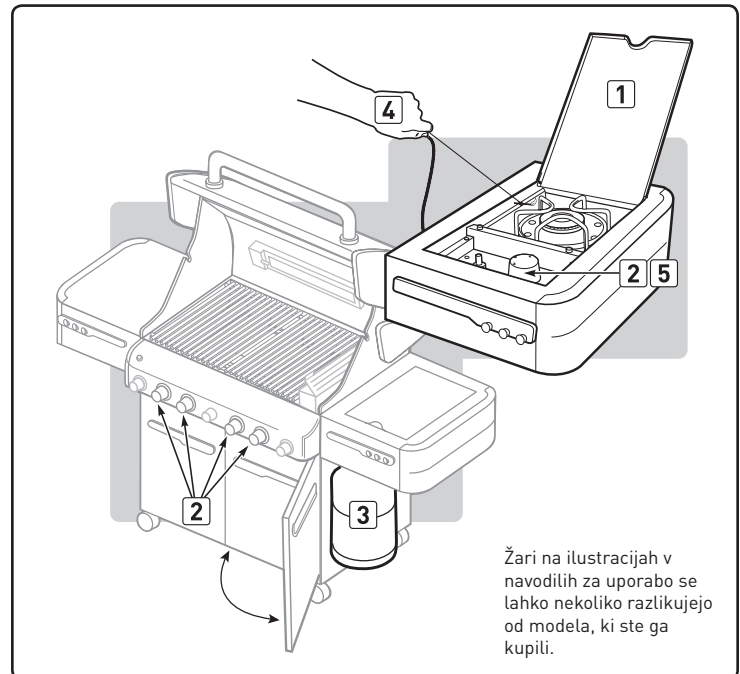
⚠ **POZOR:** Ob zelo sončnem svetlem dnevu bo morda plamen gorilnika težko viden.

⚠ **OPOZORILO:** Če stranski gorilnik ne zagori v petih minutah:

- Izklopite kontrolni ventil stranskega gorilnika, glavne gorilnike in dovod plina pri viru.
- Počakajte 5 minut, da se plin razkadi preden ponovno poskusite. ♦

ZA POGASITEV

Potisnite in obrnite kontrolni gumb stranskega gorilnika v položaj OFF (IZKLOP). Preden zaprete pokrov stranskega gorilnika, zagotovite, da je gorilnik izklopljen in ohlajen. ♦



VŽIG IN UPORABA SEAR STATION®

VŽIG GORILNIKA SEAR STATION®

⚠ NEVARNOST

Če se gorilnik ne prižge in pokrov med prižiganjem ni odprt oziroma ne počakate 5 minut, da se plin razkadi, lahko pride do eksplozivnega vžiga, ki lahko povzroči telesne poškodbe ali celo smrt.

Gorilnik Sear Station® ima nastavitve za vklop in izklop. Če želite prižgati gorilnik Sear Station®, morate najprej prižgati dva sosednja stranska gorilnika.

Vžig sosednjega glavnega gorilnika

Opomba: Vsak klik kontrolnega gumba glavnega gorilnika ustvari iskro iz elektrode vžigalnika do cevi za prižiganje gorilnika. Energijo za iskro dobite s pritiskom na kontrolni gumb ter da ga obrnete na START/HI (vklop/visoko). Na ta način boste prižgali vsak posamezni gorilnik.

⚠ **OPOZORILO:** Pred vsako uporabo preglejte cev, ali ima zanke, razpoke, poškodbe in reze. Če odkrijete, da je cev na kakršen koli način poškodovana, žara ne uporabljajte. Zamenjajte samo z Weber® potrjeno nadomestno cevjo. Obrnite se na predstavnika službe za pomoč strankam v vašem območju s kontaktnimi informacijami na našem spletnem mestu. Prijavite se na spletni strani www.weber.com.

- A) Odprite pokrov (1).
- B) Prepričajte se, ali so vsi kontrolni gumbi gorilnika izklopljeni (2). (Potisnite kontrolni gumb navznoter in ga zavrtite v smeri urinega kazalca v položaj OFF (izklop).)
- C) Vključite ventil cilindra z eno od ustreznih možnosti na podlagi tipa cilindra in regulatorja (3).

⚠ **OPOZORILO:** Ne sklanjajte se nad odprt žar.

- D) Prižgite oba sosednja glavna gorilnika Sear Station® (4). Potisnite kontrolni gumb navznoter in ga obrnite na START/HI (vklop/visoko), da zaslišite klik vžigalnika - nadaljujte s pridrženjem kontrolnega gumba še za 2 sekundi. S tem dejanjem se bo zaiskril vžigalnik, cev za prižiganje gorilnika, nato pa še glavni gorilnik.
- E) Preverite ali je gorilnik prižgan, tako da pogledate navzdol skozi rešetke za pečenje (5). Videti morate plamen. Če gorilnik v prvem poskusu ne zagori, potisnite kontrolni gumb in ga obrnite na OFF (izklop). Ponovite postopek vžiga.

Prižiganje gorilnika Sear Station®: Vžig z dodatnim prižiganjem glavnim gorilnikom

- F) Obrnite krmilni gumb gorilnika Sear Station® v položaj ON (vklop) (6).
- G) Potrdite vžig gorilnika tako, da pogledate, če je prižgan plamen (7).

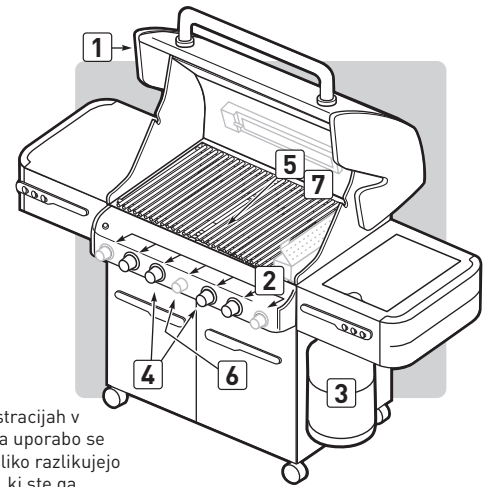
⚠ **OPOZORILO:** Če v petih sekundah ne pride do vžiga, obrnite nadzorni gumb gorilnika na OFF (izklop), počakajte pet minut in ponovite koraka F in G ali pa se obrnite na navodila "ROČNI VŽIG GORILNIKA SEAR STATION®."

⚠ **OPOZORILO:** Če se gorilnik še vedno ne prižge, obrnite kontrolni gumb gorilnika na OFF (izklop) in počakajte 5 minut, da se plin razkadi preden ponovno poskusite oziroma preden poskusite prižgati z vžigalico.

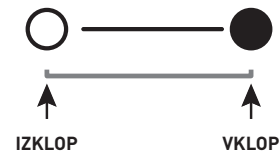
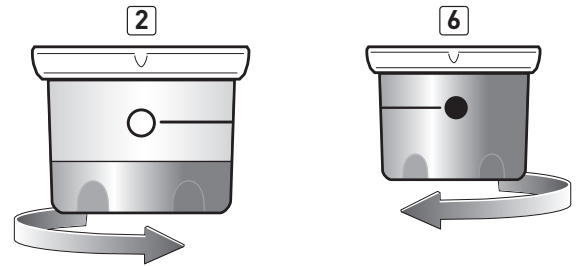
Opomba: Glejte "VZDRŽEVANJE" za postopek odstranjevanja in čiščenja gorilnika. ♦

ZA POGASITEV

Potisnite in obrnite kontrolni gumb gorilnika v smeri urinega kazalca v položaj OFF (izklop). Zaprite dovod plina pri viru. ♦



Žari na ilustracijah v navodilih za uporabo se lahko nekoliko razlikujejo od modela, ki ste ga kupili.



VŽIG IN UPORABA SEAR STATION®

ROČNI VŽIG GORILNIKA SEAR STATION®

⚠ NEVARNOST

Če se gorilnik ne prižge in pokrov med prižiganjem ni odprt oziroma ne počakate 5 minut, da se plin razkadi, lahko pride do eksplozivnega vžiga, ki lahko povzroči telesne poškodbe ali celo smrt.

Gorilnik Sear Station® ima nastavev za vklop in izklop. Če želite prižgati gorilnik Sear Station®, morate najprej prižgati dva sosednja stranska gorilnika.

Vžig sosednjega glavnega gorilnika

Opomba: Vsak klik kontrolnega gumba glavnega gorilnika ustvari iskro iz elektrode vžigalnika do cevi za prižiganje gorilnika. Energijo za iskro dobite s pritiskom na kontrolni gumb ter da ga obrnete na START/Hi (vklop/visoko). Na ta način boste prižgali vsak posamezni gorilnik.

- Odprite pokrov (1).
 - Preverite, da sta oba sosednja glavna gorilnika Sear Station® prižgana tako, da pogledate, ali gori plamen (2).
 - Dajte vžigalico v držalo za vžigalice in prižgite.
- ⚠ **OPOZORILO: Ne sklanjajte se nad odprt žar.**
- Vstavite držalo za vžigalico in prižgite vžigalico skozi mrežo za pečenje in palice Flavorizer®, ter na ta način prižgite gorilnik Sear Station® (3).
 - Potisnite krmilni gumb Sear Station® in ga obrnite v položaj ON (vklop) (4).

⚠ **OPOZORILO: Če se gorilnik še vedno ne prižge, obrnite kontrolni gumb gorilnika na OFF (izklop) in počakajte 5 minut, da se plin razkadi preden ponovno poskusite.**

Opomba: Glejte "VZDRŽEVANJE" za postopek odstranjevanja in čiščenja gorilnika. ♦

ZA POGASITEV

Pritisnite in obrnite kontrolni gumb gorilnika v smeri urinega kazalca v položaj OFF (izklop). Zaprite dovod plina pri viru. ♦

UPORABA SEAR STATION®

Vaš plinski žar Weber® vključuje gorilnik za zapeko mesa, kot so zrezki, deli perutnine, ribe in zarebrnice.

Zapeka je tehnika neposredne peke, ki porjavi površino hrane pri visoki temperaturi. Z zapeko oziroma porjavenjem obeh strani mesa lahko ustvarite boljši okus, saj karamelizirate površino hrane. Zapeka bo poleg tega izboljšala videz mesa s sledmi zapeke z rešetk. Skupaj s kontrastom tekstur in okusov to naredi hrano bolj zanimivo za okušanje.

Gorilnik Sear Station® ima nastavev za vklop in izklop, ki operira dva sosednja glavna gorilnika. Z zapeko in sosednjimi gorilniki lahko učinkovito zapečete meso, z drugimi področji za peko pa pečete z zmerno vročino.

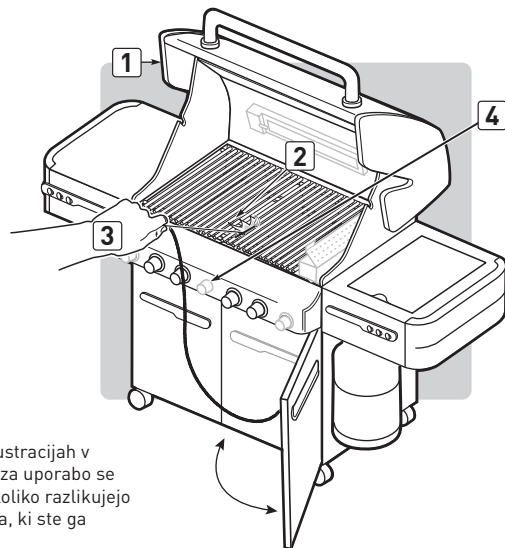
Pred zapeko oba glavna gorilnika obrnite na HI (visoko) za 15 minut, da vnaprej segrejete žar. Opomba: Vedno pecite z zaprtim pokrovom, da omogočite kar najvišjo temperaturo in preprečite vžige.

Ko je žar vnaprej segret, izklopite zunanje gorilnike in jih postavite na položaj izklopljeno ali nizko. Pustite oba sredinska gorilnika na HI (visoko) in prižgite gorilnik Sear Station®.

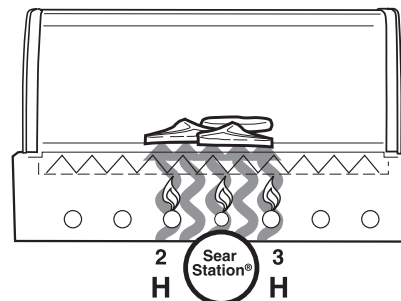
Meso postavite neposredno nad Sear Station®. Vsako stran lahko zapečete 1-4 minute, odvisno od tipa mesa in debeline. Meso lahko obrnete za četrtino obrata, da se izognete temu, da bi se sledi zapeke križale (1) preden zapečete drugo stran na enak način.

Ko končate z zapeko, lahko končate pečenje tako, da premaknete meso na bolj zmerno temperaturo na zunanjih gorilnikih, da dosežete željeno stopnjo zapečenosti.

Ko boste postali bolj izkušeni pri uporabi Sear Station®, vam priporočamo, da eksperimentirate z različnimi časi zapeke, da najdete rezultat, ki vam najbolj ustreza. ♦

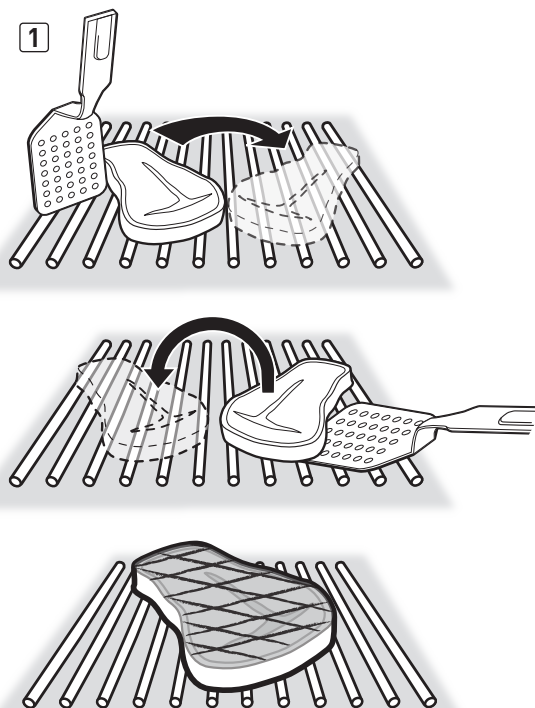


4 GORILNIK



METODA Z ZAPEKO

Hrana se namesti v območje visoke temperature med prižganimi gorilniki.



VŽIG IN UPORABA GORILNIKA PREKAJEVALNIKA

VŽIG GORILNIKA PREKAJEVALNIKA

⚠ NEVARNOST

Če se gorilnik ne prižge in pokrov med prižiganjem ni odprt oziroma ne počakate 5 minut, da se plin razkadi, lahko pride do eksplozivnega plamena, ki lahko povzroči telesne poškodbe ali celo smrt.

Vžig gorilnika enote za dimljenje

Opomba: Klik kontrolnega gumba ustvari iskro iz elektrode vžigalnika do cevi za prižiganje gorilnika. Energijo za iskro dobite s pritiskom na kontrolni gumb ter da ga obrnete na START/ HI (vklop/visoko). Na ta način boste prižgali gorilnik enote za dimljenje.

⚠ **OPOZORILO:** Pred vsako uporabo žara preglejte cev za zanke, razpoke, poškodbe in reze. Če odkrijete, da je cev na kakršnen koli način poškodovana, žara ne uporabljajte. Zamenjajte samo z Weber® potrjeno nadomestno cevjo. Obrnite se na predstavnika službe za pomoč strankam v vašem območju s kontaktnimi informacijami na našem spletnem mestu. Prijavite se na spletni strani www.weber.com.

- A) Odprite pokrov žara **(1)**.
- B) Odprite pokrov prekaževalnika **(2)**.
- C) Napolnite enoto za dimljenje z lesenimi trskami ali kosi lesa, namočenimi v vodo **(3)**.
- D) Prepričajte se, da so vsi kontrolni gumbi gorilnika, ki niso v uporabi, obrnjeni na OFF (izklop) **(4)**. (Potisnite kontrolni gumb navznoter in ga zavrtite v smeri urinega kazalca v položaj OFF (izklop)).
- ⚠ **OPOZORILO:** Kontrolni gumbi gorilnika morajo biti na OFF (izklop) preden odprete ventil jeklenke s tekočim propanom.
- E) Vključite ventil cilindra z eno od ustreznih možnosti na podlagi tipa cilindra in regulatorja **(5)**.
- ⚠ **OPOZORILO:** Med prižiganjem se ne sklanjajte nad odprt žar.
- F) Potisnite kontrolni gumb navznoter in ga obrnite na START/HI (vklop/visoko), da zaslišite klik vžigalnika **(6)**, nadaljujte s pridrženjem kontrolnega gumba še za 2 sekundi. S tem dejanjem se bo zaiskril vžigalnik, cev za prižiganje gorilnika, nato pa še glavni gorilnik.
- G) Preverite ali je gorilnik prižgan, tako da pogledate navzdol skozi rešetke za pečenje **(7)**. Videti morate plamen. Če gorilnik v prvem poskusu ne zagori, potisnite kontrolni gumb in ga obrnite na OFF (izklop). Ponovite postopek vžiga.

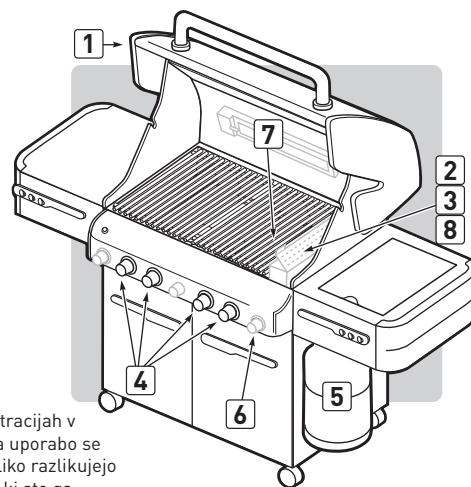
⚠ NEVARNOST

Če se prekaževalnik še vedno ne prižge, obrnite kontrolni gumb gorilnika na OFF (izklop) in počakajte 5 minut, da se plin razkadi preden ponovno poskusite ali pa ga poskusite prižgati z vžigalico (glejte "ROČNI VŽIG GORILNIKA PREKAJEVALNIKA")

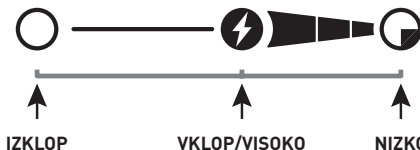
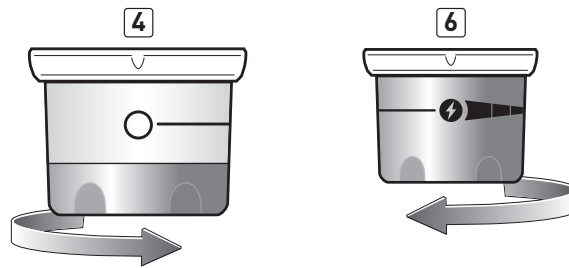
- H) Ko začne dim nastajati, zaprite pokrov in obrnite kontrolni gumb na LOW (nizko) **(8)**.

ZA POGASITEV

Potisnite in obrnite kontrolni gumb gorilnika v smeri urinega kazalca v položaj OFF (izklop). Zaprite dovod plina pri viru. ♦



Žari na ilustracijah v navodilih za uporabo se lahko nekoliko razlikujejo od modela, ki ste ga kupili.



VŽIG IN UPORABA GORILNIKA PREKAJEVALNIKA

ROČNI VŽIG GORILNIKA PREKAJEVALNIKA

⚠ OPOZORILO: Pred vsako uporabo žara preglejte cev za zanke, razpoke, poškodbe in reze. Če odkrijete, da je cev na kakršen koli način poškodovana, žara ne uporabljajte. Zamenjajte samo z Weber® potrjeno nadomestno cevjo. Obrnite se na predstavnika službe za pomoč strankam v vašem območju s kontaktnimi informacijami na našem spletnem mestu. Prijavite se na spletni strani www.weber.com.

A) Odprite pokrov [1].

⚠ NEVARNOST

Če se gorilnik ne prižge in pokrov med prižiganjem ni odprt oziroma ne počakate 5 minut, da se plin razkadi, lahko pride do eksplozivnega plamena, ki lahko povzroči telesne poškodbe ali celo smrt.

B) Odprite pokrov prekajevalnika [2].

C) Napolnite enoto za dimljenje z lesenimi trskami ali kosi lesa, namočenimi v vodo [3].

D) Prepričajte se, da so vsi kontrolni gumbi gorilnika, ki niso v uporabi, obrnjeni na OFF (izklop) [4]. (Potisnite kontrolni gumb navznoter in ga zavrtite v smeri urinega kazalca v položaj OFF (izklop)).

⚠ OPOZORILO: Kontrolni gumbi gorilnika morajo biti na OFF (izklop) preden odprete ventil jeklenke s tekočim propanom.

E) Vključite ventil cilindra z eno od ustreznih možnosti na podlagi tipa cilindra in regulatorja [5].

F) Dajte vžigalico v držalo za vžigalice in prižgite.

G) Vstavite držalo za vžigalico in prižgite vžigalico skozi mrežo za pečenje in palice Flavorizer®, ter na ta način prižgite gorilnik enote za dimljenje [6].

⚠ OPOZORILO: Med prižiganjem se ne sklanjajte nad odprt žar.

H) Potisnite kontrolni gumb gorilnika in obrnite na START/Hi (vklop/visoko) [7].

I) Preverite ali je gorilnik prižgan, tako da pogledate navzdol skozi rešetko za pečenje [8].

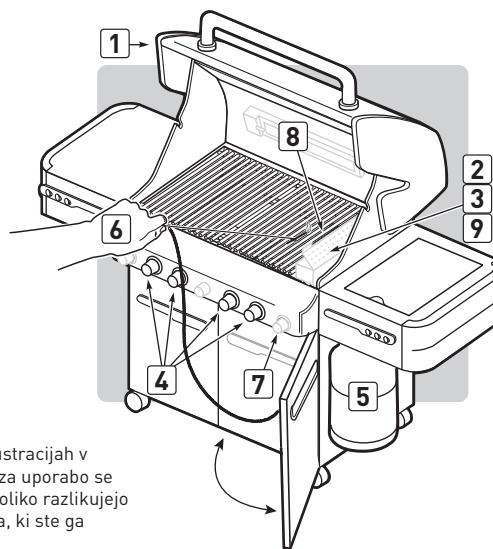
⚠ NEVARNOST

Če se gorilnik prekajevalnika še vedno ne prižge, obrnite kontrolni gumb gorilnika na OFF (izklop) in počakajte 5 minut, da se plin razkadi preden ponovno poskusite.

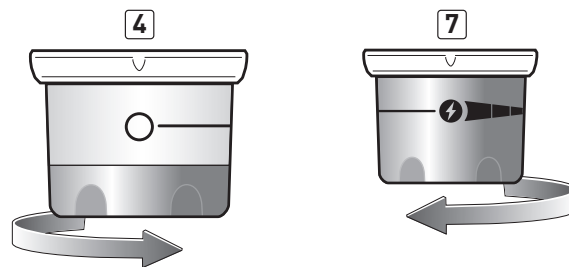
J) Ko začne dim nastajati, zaprite pokrov in obrnite kontrolni gumb na LOW (nizko) [9].

ZA POGASITEV

Potisnite in obrnite kontrolni gumb gorilnika v smeri urinega kazalca v položaj OFF (izklop). Zaprite dovod plina pri viru. ♦



Žari na ilustracijah v navodilih za uporabo se lahko nekoliko razlikujejo od modela, ki ste ga kupili.



UPORABA PREKAJEVALNIKA

Prekajevalnik uporablja vnaprej namočene lesene koščke. Za najboljše rezultate s hitro pripravljeno hrano, kot so zrezki, hamburgerji in zarebrnice itd. priporočamo manjše koščke, ker se hitreje prižgejo in ustvarijo dim. Za hrano, ki se peče dlje časa, kot so pečenka, perutnina itd., pa priporočamo večje koščke lesa, saj se prižgejo počasi in dlje časa proizvajajo dim. Ko boste postali bolj izkušeni pri uporabi prekajevalnika, vam priporočamo, da eksperimentirate z različnimi kombinacijami koščkov lesa, da najdete okus dima, ki vam najbolj ustreza.

Na začetku namakajte koščke lesa v vodi najmanj 20 minut pred uporabo. (Moker les proizvede več dimljenega okusa.) Položite prgišče lesenih trsk ali nekaj večjih kosov lesa na dno ohišja enote za dimljenje **(1)**. Ko boste bolj izkušeni, povečajte ali zmanjšajte količino lesa, da ustreza vašemu okusu.

Opomba: Vedno pecite z zaprtim pokrovom, da omogočite dimu, da v celoti preplavi hrano. Prižgite gorilnik enote za dimljenje po navodilih za "PRIŽIGANJE GORILNIKA PREKAJEVALNIKA". Ko začne dim nastajati, obrnite kontrolni gumb na LOW (nizko).

Dim se bo začel razvijati čez približno 10 minut, trajal pa bo do 45 minut. Če želite več okusa po dimu, ponovno napolnite enoto za dimljenje z lesenimi trskami/ali kosi lesa. Med pečenjem naj bo pokrov žara zaprt.

Opomba: Po ponovni napolnitvi enote za dimljenje, bo trajalo 10 do 15 minut do nastanka dima. Prekajevalnik se lahko uporablja za izboljševanje receptov za meso, perutnino in ribe. Pecite z zaprtim pokrovom skladno s časi, označenimi v preglednicah ali receptih.

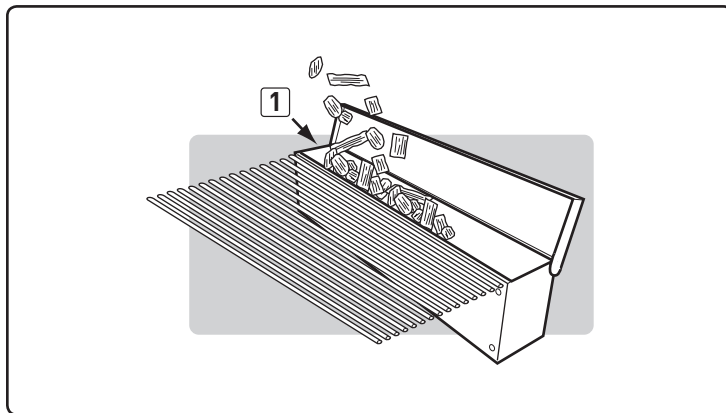
⚠ NEVARNOST

Za prižiganje lesa ne uporabljajte vnetljivih tekočin. To lahko privede do hudih poškodb. ♦

ČIŠČENJE PREKAJEVALNIKA

Pred vsako uporabo stresite pepel iz enote za dimljenje, da omogočite ustrezen pretok zraka.

Opomba: Prekajevanje bo na površini prekajevalnika pustilo rahel nanos dima. Tega nanosa ne morete odstraniti in ne bo vplival na delovanje prekajevalnika. V manjši meri se bo dim nabiral na notranji strani plinskega žara. Tega nanosa ni treba odstraniti in ne bo vplival na delovanje plinskega žara. ♦



VŽIG IN UPORABA GORILNIKA RAŽNJA

VŽIG GORILNIKA RAŽNJA

Vžig gorilnika za raženj

Opomba: Vsak klik kontrolnega gumba ustvari iskro iz elektrode vžigalnika do cevi za prižiganje gorilnika. Energijo za iskro dobite s pritiskom na kontrolni gumb ter da ga obrnete na START/HI (vklop/visoko). Na ta način boste prižgali vsak posamezni gorilnik.

⚠ POMEMBNO: PREBERITE, PREDEN PRIŽGETE GORILNIK RAŽNJA

Po obdobju neuporabe, preden prižgete gorilnik za raženj, mora preteči nekaj sekund, da se linija za dovod plina napolni.

Med uporabo vžigalnika boste videli širjenje plamenov, ki se bodo premikali od leve proti desni preko površine gorilnika za žar. Gorilnik ražnja ni prižgan vse dokler ni vsa keramična površina v plamenu.

Na tej točki začnite odšteti 20 sekund preden spustite kontrolni gumb gorilnika za raženj.

Površina gorilnika za raženj bo zažarela rdeče, ko bo gorilnik enkrat prižgan.

⚠ NEVARNOST

Če se gorilnik ne prižge in pokrov med prižiganjem ni odprt oziroma ne počakate 5 minut, da se plin razkadi, lahko pride do eksplozivnega plamena, ki lahko povzroči telesne poškodbe ali celo smrt.

⚠ **POZOR:** Ob zelo sončnem svetlem dnevu bo morda težko videti plamen gorilnika za žar.

⚠ **OPOZORILO:** Pred vsako uporabo žara pregledajte cev za zanke, razpoke, poškodbe in reze. Če odkrijete, da je cev na kakršen koli način poškodovana, žara ne uporabljajte. Zamenjajte samo z Weber® potrjeno nadomestno cevjo. Obrnite se na predstavnika službe za pomoč strankam v vašem območju s kontaktnimi informacijami na našem spletnem mestu. Prijavite se na spletni strani www.weber.com.

- A) Odprite pokrov (1).
- B) Odstranite rešetko, kjer jedi ostanejo tople in mreže za kuhanje iz kahalnega ohišja (2).
- C) Prepričajte se, ali so vsi kontrolni gumbi gorilnika izklopljeni (3). (Potisnite kontrolni gumb navznoter in ga zavrtite v smeri urinega kazalca v položaj OFF (izklop).)

⚠ **OPOZORILO:** Kontrolni gumbi gorilnika morajo biti na OFF (izklop) preden odprete ventil jeklenke s tekočim propanom.

- D) Vključite ventil cilindra z eno od ustreznih možnosti na podlagi tipa cilindra in regulatorja (4).

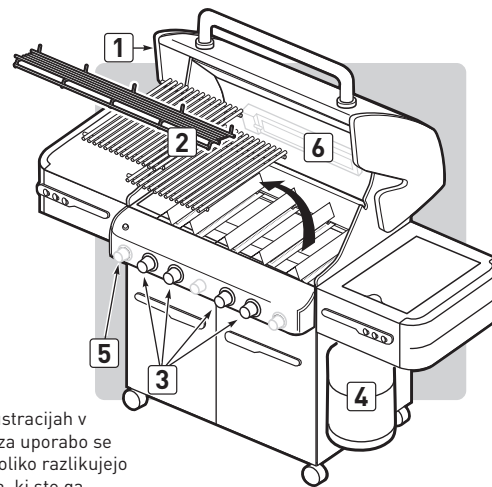
⚠ **OPOZORILO:** Ne sklanjajte se nad odprt žar.

- E) Potisnite kontrolni gumb gorilnika in ga obrnite na START/HI (vklop/visoko). Tako boste prižgali vžigalnik in s tem gorilnik ražnja. Nadaljujte s prižiganjem vžigalnika dokler se gorilnik ražnja ne prižge. Držite kontrolni gumb potisnjen navzdol še dvajset (20) sekund po prižigu gorilnika. Sprostite kontrolni gumb (5).

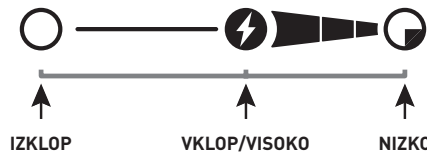
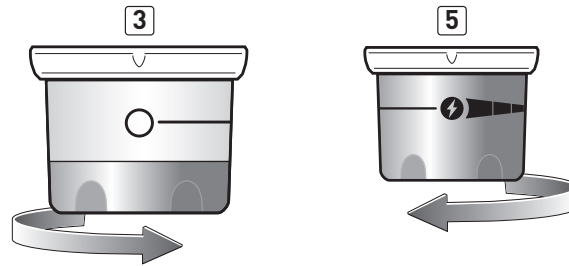
- F) Preverite ali je gorilnik prižgan tako, da preverite ali gorilnik ražnja rdeče žari (6).

⚠ **OPOZORILO:** Če se gorilnik ražnja še vedno ne prižge, obrnite kontrolni gumb gorilnika na OFF (izklop) in počakajte 5 minut, da se plin razkadi preden ponovno poskusite oziroma preden poskusite prižgati z vžigalico.

Opomba: Ko uporabljate raženj z zaprtim pokrovom, prižgite samo dva od glavnih gorilnikov na vsaki strani hrane (Glejte METODE PEČENJA - POSREDNO PEČENJE). Občasno preverite hrano, da preprečite prekuhanje na zunanji strani. Izklopite gorilnik žara, ko hrana enkrat porjavi do zelene barve. Nadaljujte s peko po posredni metodi. ♦



Žari na ilustracijah v navodilih za uporabo se lahko nekoliko razlikujejo od modela, ki ste ga kupili.



ZA POGASITEV

Potisnite in obrnite kontrolni gumb gorilnika ražnja v smeri urinega kazalca v položaj OFF (izklop). Zaprite dovod plina pri viru. ♦

VŽIG IN UPORABA GORILNIKA RAŽNJA

ROČNI VŽIG GORILNIKA RAŽNJA

⚠ POMEMBNO: PREBERITE, PREDEN PRIŽGETE GORILNIK RAŽNJA

Po obdobju neuporabe, preden prižgete gorilnik za raženj, mora preteči nekaj sekund, da se linija za dovod plina napolni.

Med uporabo vžigalnika boste videli širjenje plamenov, ki se bodo premikali od leve proti desni preko površine gorilnika za žar. Gorilnik ražnja ni prižgan vse dokler ni vsa keramična površina v plamenu.

Na tej točki začnite odšteti 20 sekund preden spustite kontrolni gumb gorilnika za raženj.

Površina gorilnika za raženj bo zažarela rdeče, ko bo gorilnik enkrat prižgan.

⚠ NEVARNOST

Če se gorilnik ne prižge in pokrov med prižiganjem ni odprt oziroma ne počakate 5 minut, da se plin razkadi, lahko pride do eksplozivnega plamena, ki lahko povzroči telesne poškodbe ali celo smrt.

⚠ **POZOR:** Ob zelo sončnem svetlem dnevu bo morda težko videti plamen gorilnika ražnja.

⚠ **OPOZORILO:** Pred vsako uporabo žara preglejte cev za zanke, razpoke, poškodbe in reze. Če odkrijete, da je cev na kakršen koli način poškodovana, žara ne uporabljajte. Zamenjajte samo z Weber® potrjeno nadomestno cevjo. Obrnite se na predstavnika službe za pomoč strankam v vašem območju s kontaktnimi informacijami na našem spletnem mestu. Prijavite se na spletni strani www.weber.com.

A) Odprite pokrov (1).

B) Odstranite rešetko, kjer jedi ostanejo tople in mreže za kuhanje iz kuhalnega ohišja (2).

C) Prepričajte se, ali so vsi kontrolni gumbi gorilnika izklopljeni (3). (Potisnite kontrolni gumb navznoter in ga zavrtite v smeri urinega kazalca v položaj OFF (izklop).)

⚠ **OPOZORILO:** Kontrolni gumbi gorilnika morajo biti na OFF (izklop) preden odprete ventil jeklenke s tekočim propanom.

D) Vključite ventil cilindra z eno od ustreznih možnosti na podlagi tipa cilindra in regulatorja (4).

E) Dajte vžigalico v držalo za vžigalice in prižgite.

F) Primite držalo za vžigalico in prižgite vžigalico na desni strani gorilnika ražnja (5).

⚠ **OPOZORILO:** Ne sklanjajte se nad odprt žar.

G) Potisnite kontrolni gumb gorilnika in obrnite na START/HI (vkllop/visoko). Držite kontrolni gumb potisnjen navzdol še dvajset (20) sekund po prižigu gorilnika (6).

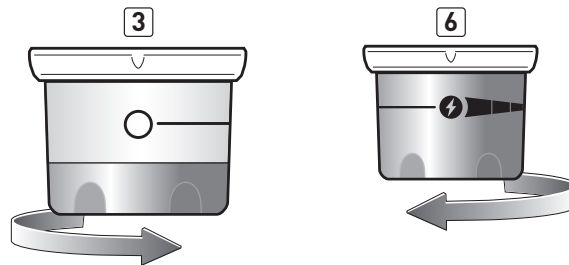
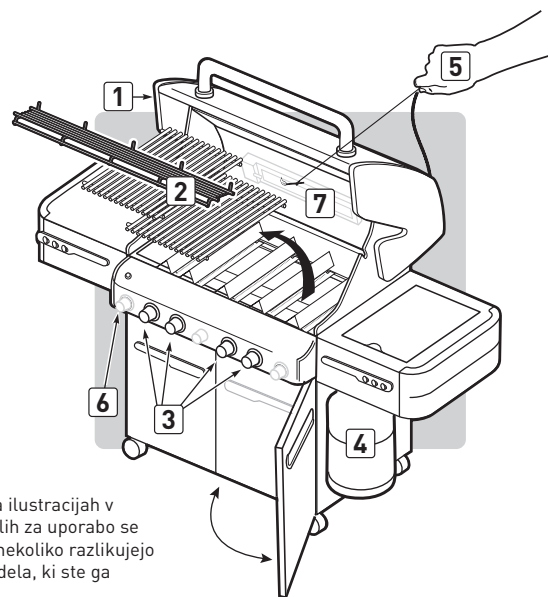
H) Preverite ali je gorilnik prižgan tako, da preverite ali gorilnik ražnja rdeče žari (7).

⚠ **OPOZORILO:** Če se gorilnik žara še vedno ne prižge, obrnite kontrolni gumb gorilnika na OFF (izklop) in počakajte 5 minut, da se plin razkadi preden ponovno poskusite.

Opomba: Ko uporabljate raženj z zaprtim pokrovom, prižgite samo dva od glavnih gorilnikov na vsaki strani hrane (Glejte "METODE PEČENJA - POSREDNO PEČENJE"). Občasno preverite hrano, da preprečite prekuhanje na zunanji strani. Izklopite gorilnik žara, ko hrana enkrat porjavi do zelene barve. Nadaljujte s peko po posredni metodi. ♦

ZA POGASITEV

Potisnite in obrnite kontrolni gumb gorilnika ražnja v smeri urinega kazalca v položaj OFF (izklop). Zaprite dovod plina pri viru. ♦



VŽIG IN UPORABA GORILNIKA RAŽNJA

POMEMBNI VARNOSTNI NAPOTKI

OPOMBA: Pred uporabo ražnja izmerite kose hrane na najširši točki. Če širina presega 241,8 mm, je kos prevelik za raženj. Če je kos prevelik, ga lahko pripravite z držalom za pečenko in spečete na žaru.

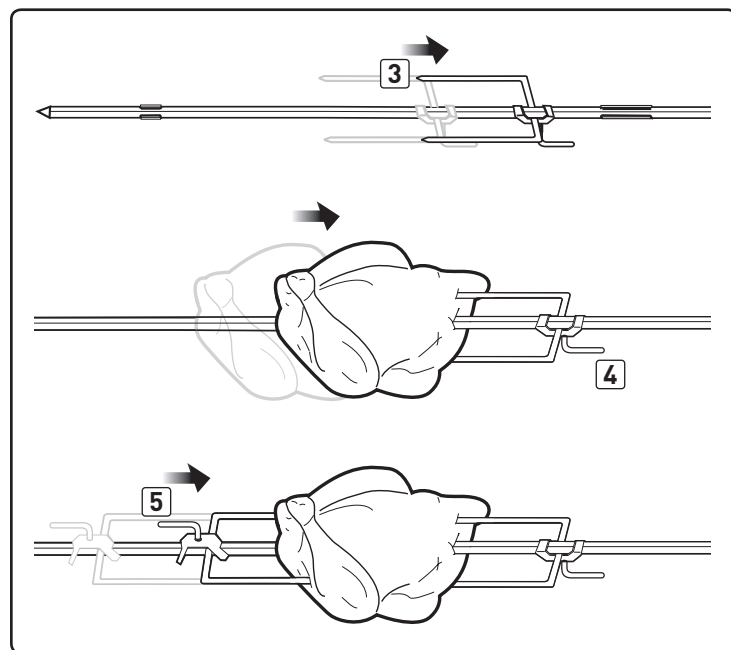
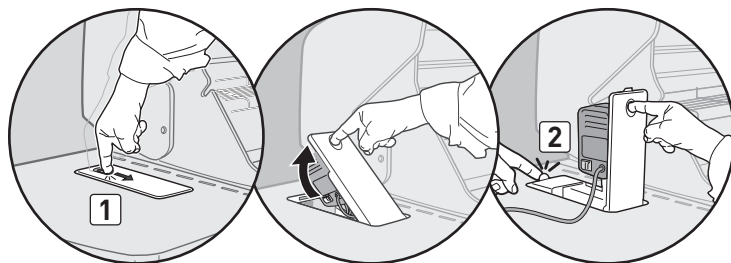
⚠ OPOZORILA

- ⚠ Pred uporabo ražnja preberite navodila.
- ⚠ Ta raženj je namenjen samo uporabi na prostem.
- ⚠ Ne izpostavljajte ga dežju.
- ⚠ Ne uporabljajte ražnja za kakršen koli drug namen razen navedenega.
- ⚠ Otrokom ne dovolite uporabljati ražnja.
- ⚠ Ne dotikajte se vročih površin. Uporabljajte zaščitne rokavice za žar.
- ⚠ Preden motor namestite na nosilec za motor, preverite, ali je izklopljen.
- ⚠ Kadar motorja ne uporabljate, ga odstranite in shranite na suhem mestu.
- ⚠ Če motorja ne uporabljate ali želite očistiti kateri koli del, motor odklopite iz električne vtičnice.
- ⚠ Ne uporabljajte motorja za raženj, če se okvari.
- ⚠ Ne uporabljajte motorja za raženj, če je napajalni kabel ali vtič poškodovan.
- ⚠ Kabel napeljite tako, da ne bo visel nad ostrimi robovi ali vročimi površinami.
- ⚠ Zaradi nevarnosti električnega udara napajalnega kabla, vtiča in motorja ne potaplajte v vodo ali drugo tekočino.
- ⚠ Napravi je priložen kratek napajalni kabel zaradi manjše nevarnosti, da bi se zapletli vanj. Uporaba podaljškov je dovoljena, vendar pazite, da se ne zapletete vanje.
- ⚠ Če uporabljate podaljšek, mora biti izdelan za zunanjo uporabo ter tok 10 A in napetost 230 V.
- ⚠ Če uporabljate podaljšek, poskrbite, da ne bo prišel v stik z ostrimi robovi ali vročimi površinami.
- ⚠ Podaljšek, ki ga uporabljate, naj bo čim krajši. Ne povezujte skupaj dveh ali več podaljškov.
- ⚠ Zaradi nevarnosti električnega udara poskrbite, da bo električni podaljšek suh in da ne bo položen po tleh.
- ⚠ Naprava mora biti priključena v ozemljeno električno vtičnico.
- ⚠ Če uporabljate kakršen koli nastavek za vtič, mora tudi ta biti ozemljen.
- ⚠ Preverite, ali je omrežna napetost vtičnice, ki jo uporabljate, ustrezna (230 V).
- ⚠ Neupoštevanje teh opozoril lahko povzroči električni udar ter hude telesne poškodbe in materialno škodo. ♦

UPRAVLJANJE RAŽNJA

⚠ OPOZORILO: Pripravite raženj s hrano preden prižgete gorilnik ražnja.

- A) Če želite nastaviti motor žara, pritisnite gumb na uvlačljivi plošči žara (1). Potegnite ploščo žara navzgor. Potisnite zaklepni jeziček (2), dokler se ne zaskoči.
- B) Odstranite napajalni kabel in vtič iz vira napajanja.
- ⚠ **POZOR: Ne napeljite napajalnega kabla motorja žara skozi uvlačljivo odprtino žara v stranski mizici.**
- ⚠ **POZOR: Pred vsako uporabo preverite kabel za poškodbe. Če je kabel poškodovan, ga ne uporabljajte. Obrnite se na predstavnika službe za pomoč strankam v vašem območju s kontaktnimi informacijami na našem spletnem mestu. Prijavite se na spletni strani www.weber.com.**
- C) Prepričajte se, da je ročaj osi žara varno pritrjen. Potisnite eno od vilic ražnja proti desni strani osi ražnja, pri tem pa zagotovite, da konice kažejo levo, vijak pa navzdol (3).
- D) Potisnite gred ražnja skozi hrano. Vstavite konice obeh vilic v hrano. Hrana naj bo centrirana na osi. Privijte vijak na vilici (4).
- E) Potisnite drugo vilico na gred ražnja, pri tem pa zagotovite, da konice kažejo desno, vijak vilice pa navzgor. Vstavite konice obeh vilic v hrano. Zatisnite vijak ražnja (5).
- F) Vstavite ostri del osi ražnja v motor. Spustite os ražnja v zareze na kahalnem ohišju (6).
- G) Gred ražnja naj se vrti tako, da se težka stran mesa ali perutnine zavrti navzdol proti spodnjemu delu žara. Če uporabljate večje kose, boste mogoče morali odstraniti rešetko za pečenje in stojalo za gretje, da omogočite popolno rotacijo. Če je potrebna boljša uravnoteženost, hrano ponovno nabodite na raženj.



VŽIG IN UPORABA GORILNIKA RAŽNJA

H) Odstranite ročaj gredi ražnja. Ročaj ima levi navoj, zato ga vrtite v smeri urinega kazalca, dokler ni osvobojen z navojev (7).

⚠ **POZOR: Ročaj lahko postane vroč, če ga med pečenjem pustite pritrjenega na os ražnja. Ne kuhajte z nameščenim ročajem.**

I) Vključite motor. ♦

PEČENJE Z RAŽNJEM

- Meso (razen perutnine in mletega mesa) mora biti pred kuhanjem ogreto na sobno temperaturo. (Za večino hrane bi moralo biti 20 do 30 minut dovolj. Če je hrana zamrznjena, jo pred pečenjem popolnoma odtalite.)
- Če je potrebno, zvežite perutnino z vrvico, da postane oblika čimbolj enakomerna preden jo nabodete na raženj.
- Odstranite rešetke za pečenje in stojalo za segrevanje, da se lahko hrana prosto obrača.
- Upoštevajte navodila za prižiganje gorilnika ražnja.
- Nastavite gorilnik žara na srednje-visoko glede na zunanje temperature.
- Položite hrano v območje gorilnika.
- Če želite shraniti sok za omako, postavite zbiralno posodo neposredno pod hrano na vrh letev Flavorizer®.
- Koraki za pripravo hrane so enaki za pečenje na ražnju kot za običajno pečenje.
- Peka se izvaja pri zaprtem pokrovu.
- Če je hrana pretežka oziroma je nepravilne oblike, se morda raženj ne bo dobro vrtel in hrano bo potrebno pripraviti po posredni metodi, brez uporabe ražnja.
- Enoto za dimljenje lahko uporabite skupaj z ražnjem, da dodate več okusa po dimu.

Opomba: Ko uporabljate gorilnik ražnja, termometer žara ne bo odražal temperature znotraj kuhalnega ohišja.

⚠ **POZOR: Preden odstranite raženj s pečeno hrano iz žara, ponovno namestite ročaj gredi žara tako, da zasučete ročaj v nasprotni smeri urinega kazalca, dokler ni ustrezno pritrjen na gred.** ♦

HRAMBA MOTORJA RAŽNJA

A) Preden uvlečete raženj nazaj v stransko mizo, odklopite napajanje in previdno postavite vtič/napajalnik v shranjevalno območje uvlačljivega sklopa ražnja (1).

⚠ **POZOR: Če tega ne storite, lahko pride do poškodb napajalnega kabla pri odpiranju in zapiranju uvlačljive plošče ražnja.**

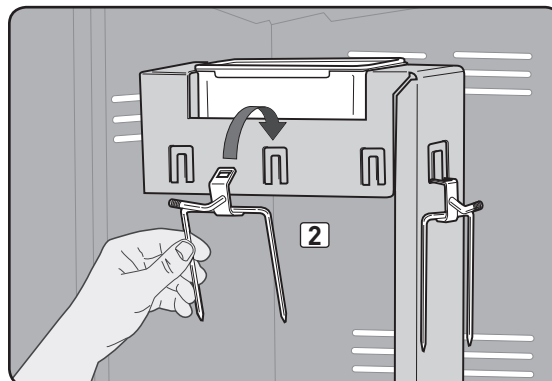
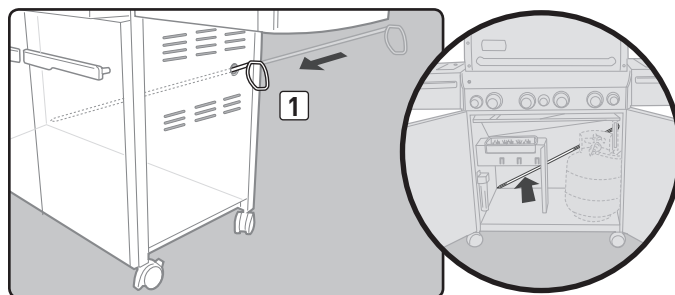
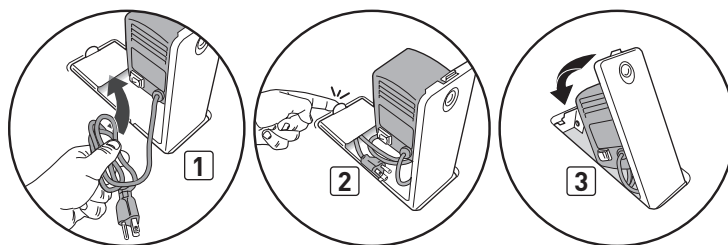
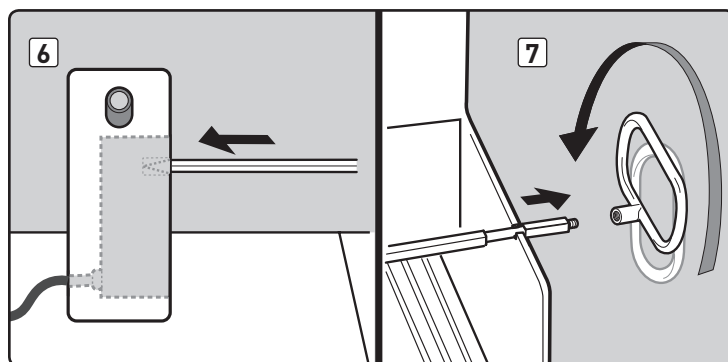
B) S kazalcem sprostite uvlačljivo ploščo ražnja (2). Potisnite ploščo navzdol, dokler se ne zaskoči na mestu (3). ♦

HRAMBA RAŽNJA

A) Odstranite vilice s palice ražnja. Zamenjajte ročaj gredi ražnja. Previdno vstavite palico ražnja skozi odprtino na desni strani plošče (1).

⚠ **POZOR: Ne pustite, da bi palica ražnja prišla v stik s plinskimi linijami.**

B) Shranite vilice ražnja tako, da jih namestite na kljuke nameščene na ročaju posode za prestrezanje znotraj ohišja žara (2). ♦



ODPRAVLJANJE TEŽAV

TEŽAVA	PREVERITE	REŠITEV
Gorilniki gorijo z rumenim oziroma oranžnim plamenom poleg tega pa se plin vonja. (To je normalno za cev za prižiganje gorilnika).	Preglejte zaščito proti pajkom/insektom zaradi možnih zapor (blokad odprtín).	Očistite zaščito proti pajkom/insektom. Glejte "LETNO VZDRŽEVANJE".
Znaki: Gorilniki ne gorijo oziroma gorijo z majhnim migajočim plamenom, čeprav so v položaju HI (visoko). Temperatura žara pa doseže samo 250° do 300° v položaju HI (visoko). <i>Nekatere države imajo regulatorje z varnostno napravo, ki zazna prekomeren pretok plina.</i>	Morda se je aktivirala varnostna naprava za zaznavanje prekomernega pretoka plina, ki je del priključka žara na jeklenko.	Za ponovno nastavitev varnostne naprave za prekomeren pretok plina, obrnite vse kontrolne gume in ventil jeklenke v položaj za izklop. Odklopite regulator z jeklenke. Obrnite kontrolne gume gorilnika na HI (visoko). Počakajte najmanj 1 minuto. Obrnite kontrolne gume gorilnika na OFF (izklop). Ponovno priključite regulator na jeklenko. Počasi odprite ventil jeklenke. Glejte "VŽIG GLAVNEGA GORILNIKA".
Gorilnik se ne prižge ali pa je plamen šibak v položaju HI (visoko).	Je nivo tekočega propana nizek oziroma je jeklenka prazna?	Jeklenko ponovno napolnite.
	Ali je dovodna cev gorila prepognjena oziroma tvori zanke?	Cev poravnajte.
	Ali gorilnik zagori z vžigalico?	Če se gorilnik prižge z vžigalico, preglejte sistem za prižiganje.
	Ali se vžigalnik večkrat zapored uporabljati, da se je prižgal glavni gorilnik? Glejte "VŽIG GLAVNEGA GORILNIKA".	Kontrolni gumb morate držati pritisnjen še za dve sekundi potem, ko ste aktivirali vžigalnik in zagledali oranžen plamen iti iz cevi za prižiganje gorilnika.
	Ali vžigalnik dela? Ali vidite iskro, ko pritisnete vžigalnik?	Poskusite izvesti ročno prižiganje stranskega gorilnika. Glejte "ROČNI VŽIG GLAVNEGA GORILNIKA". Pokličite službo za pomoč strankam.
Če prihaja do nastanka plamenov: ⚠ POZOR: Izvelčljivega pladnja ne oblagajte z aluminijasto folijo.	Ali ste žar predogreli na predpisan način?	Za predogretje so vsi gorilniki na HI (visoko) za 10 do 15 minut.
	Ali so kuhlne mreže in palice Flavorizer® debelo obložene z nakopičeno maščobo?	Temeljito jih očistite. Glejte "ČIŠČENJE".
	Ali je izvelčljivi pladenj za maščobo umazan in ne dopušča, da bi maščoba stekla v posodo za prestrezanje?	Očistite izvelčljivi pladenj za maščobo.
Plamen gorilnika je nereden. Plamen je nizek, ko je gorilnik na HI (visoko). Plameni ne potekajo po celi dolžini cevi gorilnika.	So gorilniki čisti?	Očistite gorilnike. Glejte "VZDRŽEVANJE".
Znotraj pokrova prihaja do "luščenja." (Spominja na luščenje barve.)	Pokrov je iz s porcelanom prevlečenega emajla oziroma iz nerjavnega jekla, in ne iz barve. Ne more se "luščiti" Kar vidite je zapečena maščoba, ki se je spremenila v oglje in se lušči. TO NI OKVARA.	Temeljito jih očistite. Glejte "ČIŠČENJE".
Vrata ohišja niso poravnana.	Preverite nastavitveni zatič na spodnjem delu vrat.	Zrahljajte nastavitvene matice. Vrata poravnajte z drsenjem. Zatisnite matice.
Žar izgublja vročino pri kuhanju v hladnem vremenu pri temperaturah 10°C (50°F) ali nižjih.	Ali se na zunanji površini LP jeklenke nahajata zmrzal/led?	Tekoči propan v jeklenki se prepočasi spreminja v hlape in ne zmore oskrbovati gorilnikov s plinom. Vzrok je nizka temperatura zraka, ki ohlaja LP jeklenko, kar upočasnjuje postopek izhlapevanja. Izključite krmilne gume gorilnika in LP jeklenke. Zamenjajte z nadomestno LP jeklenko in nadaljujte s kuhanjem.
Če s temi metodami težav ne morete odpraviti, se obrnite na zastopnika Službe za pomoč strankam v vaši državi s kontaktnimi informacijami z naše spletne strani. Prijavite se na spletni strani www.weber.com .		

ODPRAVLJANJE TEŽAV STRANSKEGA GORILNIKA

TEŽAVA	PREVERITE	REŠITEV
Stranski gorilnik se ne prižge. <i>Nekatere države imajo regulatorje z varnostno napravo, ki zazna prekomeren pretok plina.</i>	Je dovod plina odprt? Morda se je aktivirala varnostna naprava za zaznavanje prekomernega pretoka plina, ki je del priključka žara na jeklenko.	Vključite dotok plina. Za ponastavitev varnostne naprave za prekomerni dotok plina zaprite ventil na LP jeklenki in zavrtite vse kontrolne gume gorilnikov na položaj OFF (IZKLOP). Odprite pokrova žara in stranskega gorilnika. Počasi vrtite ventil LP jeklenke, dokler ni popolnoma odprt. Počakajte nekaj sekund, nato prižgite stranski gorilnik. Glejte "PRIŽIGANJE STRANSKEGA GORILNIKA."
Plamen je majhen v položaju HI (visoko).	Ali je dovodna cev gorila prepognjena oziroma tvori zanke?	Cev poravnajte.
Vžigalnik na potisni gumb ne deluje.	Ali gorilnik zagori z vžigalico?	Če z vžigalico lahko prižgete gorilnik, preverite vžigalnik. Glejte "VZDRŽEVANJE STRANSKEGA GORILNIKA."
Če s temi metodami težav ne morete odpraviti, se obrnite na zastopnika Službe za pomoč strankam v vaši državi s kontaktnimi informacijami z naše spletne strani. Prijavite se na spletni strani www.weber.com .		

ODPRAVLJANJE TEŽAV SEAR STATION®

TEŽAVA	PREVERITE	REŠITEV
Gorilniki gorijo z rumenim oziroma oranžnim plamenom poleg tega pa se plin vonja. (To je normalno za cev za prižiganje gorilnika). Gorilnik Sear Station® se ne prižge.	Preglejte zaščito proti pajkom/insektom za morebitne zapore. [Zapora odprtin.]	Očistite zaščito proti pajkom/insektom. Glejte "LETNO VZDRŽEVANJE".
	Ste prižgali oba sosednja glavna gorilnika. Glejte navodila "PRIŽIGANJE IN UPORABA SEAR STATION®" za varen postopek prižiganja.	Potrdite vžig sosednjega glavnega gorilnika tako, da pogledate, če je prižgan plamen. ⚠ POZOR: Če se gorilnik žara še vedno ne prižge po petih sekundah, obrnite kontrolni gumb gorilnika na OFF (izklop) in počakajte 5 minut, da se plin razkadi preden ponovno poskusite.
	Ali gorilnik zagori z vžigalico?	Če se gorilnik prižge z vžigalico, preglejte vžigalni sistem Crossover® Channel na gorilniku za zapeko. Glejte "VZDRŽEVANJE" za postopek odstranjevanja in čiščenja gorilnika.
	Ali vžigalnik dela? (Ali vidite iskro, ko pritisnete vžigalnik?)	Poskusite izvesti ročno prižiganje stranskega gorilnika. Glejte "VŽIG IN UPORABA SEAR STATION®". Pokličite službo za pomoč strankam.
Splošni znaki: Gorilnik se ne prižge. -oz- Gorilnik gori z majhnim plamenom. Nekateri države imajo regulatorje z varnostno napravo, ki zazna prekomeren pretok plina.	Morda se je aktivirala varnostna naprava za zaznavanje prekomernega pretoka plina, ki je del priključka žara na jeklenko.	Za ponovno nastavitve varnostne naprave za prekomeren pretok plina obrnite vse kontrolne gume in ventil jeklenke na OFF (izklop). Odklopite regulator z jeklenke. Obrnite kontrolne gume gorilnika na START/HI (vklop/visoko). Počakajte najmanj 1 minuto. Obrnite kontrolne gume gorilnika na OFF (izklop). Ponovno priklopite regulator na jeklenko. Počasi odprite ventil jeklenke. Glejte "VŽIG GLAVNEGA GORILNIKA".
Če s temi metodami težav ne morete odpraviti, se obrnite na zastopnika Službe za pomoč strankam v vaši državi s kontaktnimi informacijami z naše spletne strani. Prijavite se na spletni strani www.weber.com .		

ODPRAVLJANJE TEŽAV RAŽNJA

TEŽAVA	PREVERITE	REŠITEV
Gorilnik ražnja se ne prižge.	Ste držali kontrolni gumb pritisnjen še 20 sekund po prižigu gorilnika?	Poskusite ponovno prižgati gorilnik tako, da držite kontrolni gumb gorilnika pritisnjen in počakate 20 sekund potem, ko se je gorilnik prižgal.
	Ali ste počakali, da zagori celotna keramična površina preden ste začeli odštevati 20 sekund?	Pri ponovnem prižiganju gorilnika držite kontrolni gumb pritisnjen navznoter in počakajte, da celotna keramična površina zagori preden začnete odštevati 20 sekund.
	Ali ste večkrat zapored uporabili vžigalnik dokler se ni gorilnik prižgal?	Potem, ko ste pet minut počakali, da se je plin razkadi, poskusite ponovno večkrat z vžigalnikom dokler se gorilnik ne prižge. Glejte "VŽIG IN UPORABA GORILNIKA RAŽNJA".
	Ali vžigalnik dela? Ali vidite iskro, ko pritisnete vžigalnik?	Poskusite izvesti ročno prižiganje stranskega gorilnika. Glejte "ROČNI VŽIG GORILNIKA RAŽNJA". Pokličite službo za pomoč strankam.
Splošni znaki: Gorilnik se ne prižge oziroma gorilnik gori z majhnim migajočim plamenom. Nekateri države imajo regulatorje z varnostno napravo, ki zazna prekomeren pretok plina.	Morda se je aktivirala varnostna naprava za zaznavanje prekomernega pretoka plina, ki je del priključka žara na jeklenko.	Za ponovno nastavitve varnostne naprave za prekomeren pretok plina obrnite vse kontrolne gume in ventil jeklenke na OFF (izklop). Odklopite regulator z jeklenke. Obrnite kontrolne gume gorilnika na START/HI (vklop/visoko). Počakajte najmanj 1 minuto. Obrnite kontrolne gume gorilnika na OFF (izklop). Ponovno priklopite regulator na jeklenko. Počasi odprite ventil jeklenke. Glejte "VŽIG GLAVNEGA GORILNIKA".
Če s temi metodami težav ne morete odpraviti, se obrnite na zastopnika Službe za pomoč strankam v vaši državi s kontaktnimi informacijami z naše spletne strani. Prijavite se na spletni strani www.weber.com .		

ODPRAVLJANJE TEŽAV S SVETILKO ZA ŽAR

TEŽAVE	REŠITVE
Svetilka za žar se ne vklopi.	Svetilka za žar sveti samo, ko je pokrov odprt. Odprite pokrov in pritisnite gumb VKLOP.
Svetilka za žar se je izklopila in je ni več mogoče vklopiti.	Svetilka je programirana, da se samodejno izklopi po 30 minutah neuporabe. Če jo želite znova vklopiti, odprite pokrov in pritisnite gumb VKLOP. Glejte »VZDRŽEVANJE SVETILKE ZA ŽAR«.
Svetilka za žar se ne izklopi.	Svetilka za žar ima tipalo nagiba. To jo VKLOPI, ko odprete pokrov žara, in IZKLOPI, ko zaprete pokrov. OPOMBA: Svetilke ni mogoče izklopiti s pritiskom gumba VKLOP. Če želite izklopiti svetilko, zaprite pokrov.
Če s temi postopki ni mogoče odpraviti težav, se obrnite na najbližjega predstavnika službe za pomoč kupcem s pomočjo kontaktnih informacij, ki jih dobite na naši spletni strani. Prijavite se na www.weber.com .	

ČIŠČENJE

- ⚠ **OPOZORILO:** Pred čiščenjem izklopite plinski žar Weber® in počakajte, da se ohladi.
- ⚠ **POZOR:** Palice Flavorizer® oziroma kuhalnih mrež ne smete čistiti v samočistilni pečici.

Zunanje površine - Za čiščenje uporabite toplo milnico in nato sperite z vodo.

- ⚠ **POZOR:** Na žaru ne uporabljajte čistil za pečico, abrazivnih čistilnih izdelkov (izdelkov za čiščenje kuhinje) in čistil, ki vsebujejo izdelke iz citrusa oziroma abrazivne čistilne gobice.

Izvlomite pladenj za mast - Odstranite odvečno maščobo, operite s toplo milnico in nato splaknite.

- ⚠ **POZOR:** Izvelčljivega pladnja ne oblagajte z aluminijasto folijo.

Palice Flavorizer® in rešetke za kuhanje - Čistiti z ustrezno nerjavno ščetinasto ščetko. Po potrebi jih odstranite iz žara in operite s toplo milnico, nato splaknite z vodo.

Za razpoložljivost nadomestnih mrež/rešetk za pečenje in palic Flavorizer® kontaktirajte zastopnika za pomoč strankam v vaši regiji z informacijami z naše spletne strani. Prijavite se na spletni strani www.weber.com.

Posoda za zbiranje odvečne maščobe - Na razpolago so pladnji za enkratno uporabo. Lahko pa obložite posodo za prestrezanje z aluminijasto folijo. Posodo za prestrezanje operite s toplo milnico in nato splaknite.

Termometer - Obrišite s toplo milnico; čistiti s plastično žogico za čiščenje.

Kuhalno ohišje - S krtačo odstranite ostanke iz cevi gorilnikov. NE POVEČAJTE ODRTIN GORILNIKA (VHODOV). Notranjost ohišja operite s toplo milnico in splaknite z vodo.

Notranja stran pokrova - Medtem ko je pokrov še topel, notranjo stran obrišite s papirnato brisačo, da preprečite nabiranje maščobe. Nakopičena maščoba izgleda tako, kot da bi se iz žara luščila barva.

Površine z nerjavnega jekla - Očistiti z mehko krpo in raztopino vode in mila. Pazite, da boste ščetkali v smeri zrn nerjavnega jekla.

Ne uporabljajte čistil, ki vsebujejo kislino, mineralne špirte ali ksilen. Po čiščenju dobro sperite. ♦

OHRANITE NERJAVNO JEKLO

Žar, ohišje, pokrov, kontrolna plošča in police so lahko narejene iz nerjavnega jekla. Povsem enostavno je ohraniti nerjavno jeklo v dobrem stanju. Čistiti ga je potrebno z milom in vodo, splakniti s čisto vodo in obrisati do suhega. Za trdovratne madeže lahko uporabite nekovinsko ščetko.

- ⚠ **POMEMBNO:** Na nerjavnih površinah ne uporabljajte žičnatih ščetk ali jedkih čistilnih sredstev .
- ⚠ **POMEMBNO:** Pri čiščenju površin pazite, da boste drgnili/brisali v smeri zrn, saj s tem ohranite izgled vašega nerjavnega jekla. ♦

WEBER® ZAŠČITA PROTI PAJKOM/INSEKTOM

Vaš plinski žar Weber® je tako kot vsaka druga plinska napava primerno skrivališče za pajke in insekte. Gnezdiijo lahko v venturijevi šobi (1) na cevi gorilnika. S tem je prekinjen normalen pretok plina, zato se lahko slednji usmeri iz odprtine za prižiganje. S tem bi lahko prišlo do požara v in okrog odprtin za prižiganje, kar bi povzročilo hude poškodbe na vašem žaru.

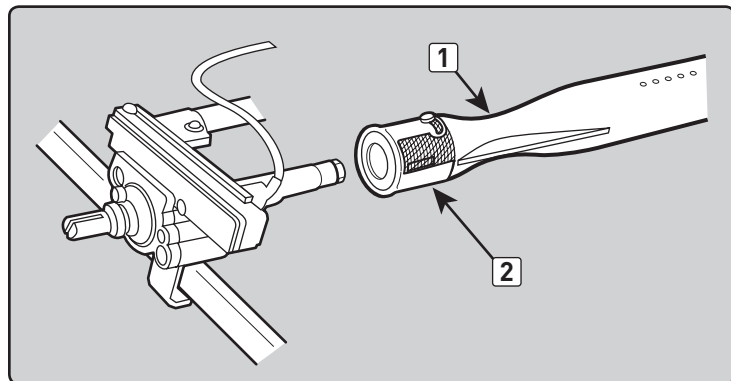
Odprtina za prižiganje je opremljena z zaslonom iz nerjavnega jekla (2), da prepreči dostop pajkom in insektom skozi odprtine zračnega zaklopca.

Priporočamo, da preverite zaslon za pajke/insekte vsaj enkrat na leto. (Glejte "LETNO VZDRŽEVANJE".) Prav tako preglejte in očistite zaslon za pajke/insekte, če se pojavi kateri od naslednjih znakov:

- A) Vonj po plinu skupaj z rumenimi plameni gorilnika.
- B) Žar ne doseže temperature.
- C) Žar greje neenakomerno.
- D) Eden ali več gorilnikov se ne prižge.

⚠ NEVARNOST

Če zgoraj omenjenih znakov ne upoštevate, lahko pride do požara, ki lahko povzroči hude telesne poškodbe ali smrt in veliko materialno škodo. ♦



ČIŠČENJE CEVI GORILNIKA

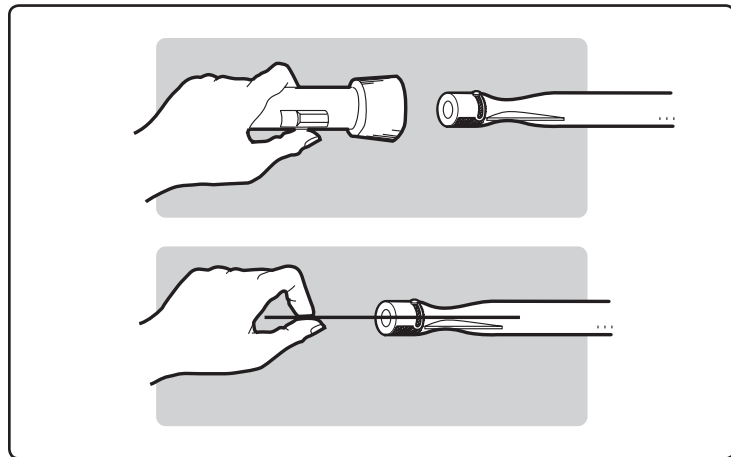
Zaprte dovod plina.

Odstranite zbiralnik (Glejte "ZAMENJAVA GLAVNIH GORILNIKOV").

Poglejte v gorilnik z baterijo.

Očistite notranjost gorilnikov z žico (zravan žičnat obešalnik bo ustrezen). Preglejte in očistite odprtine za zrak na koncih gorilnikov. Preglejte in očistite odprtine ventila na dnu ventilov. Z jekleno ščetko očistite zunanost gorilnika. To je zato, da se prepričate, da so vse odprtine gorilnika odprte.

- ⚠ **POZOR:** Ko čistite, ne večajte odprtin gorilnika. ♦



ZAMENJAVA GLAVNIH GORILNIKOV

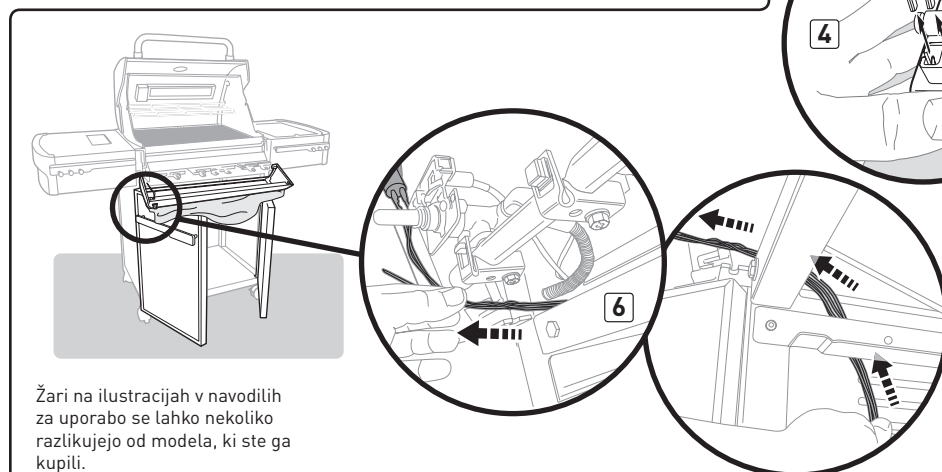
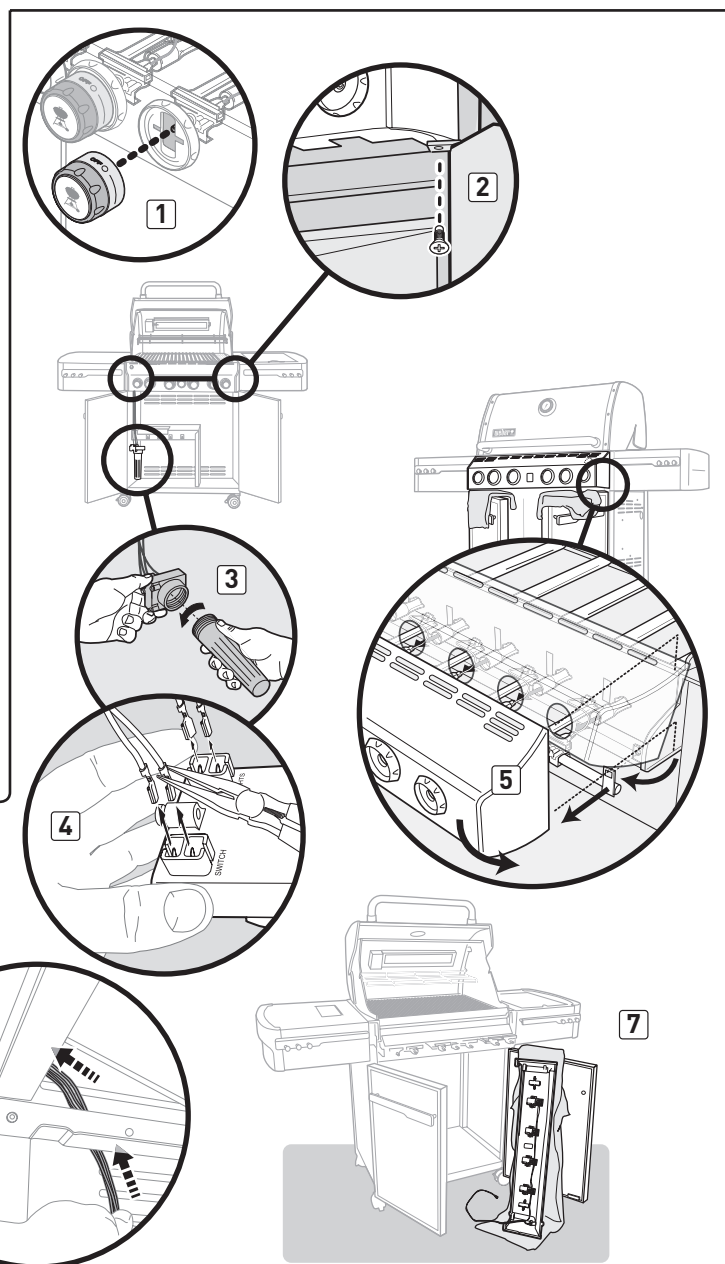
Opomba: Plinski žar Summit® mora biti ugasnjen in hladen.

- A) Izklopite dovod plina na viru.
- B) Odklopite dovod plina.
- C) Odstranite mrežo za pečenje.
- D) Odstranite palice Flavorizer®.
- E) Odstranite enoto za dimljenje (če je priložena vašemu modelu žara).

Odstranitev kontrolne plošče

Potrebna orodja: Izvijač, klešče in brisače.

- A) Odstranite kontrolne gume gorilnika (1).
 - B) Odprite oboja vrata. Z izvijačem odstranite vijake s spodnje strani kontrolne plošče (2).
 - C) Dvignite in odstranite ohišje baterije, ki se nahaja znotraj ohišja žara (3).
 - D) S pomočjo iglastih klešč odklopite žična terminala z vrha ohišja baterije (4). Ne vlecite za žice: odstranite jih tako, da povlečete za žične terminale.
 - E) Položite brisače na vrh sestavov obojih vrat.
- Tako boste zaščitili kontrolno ploščo in sestav vrat pred praskami pri naslednjem koraku.**
- F) Nagnite spodnjo stran kontrolne plošče naprej. Nekoliko jo privzdignite (5) in nato zavrtite, tako da z licem navzdol leži na vrhu sestavov vrat. **(Pazite, da ne zlomite ali odklopite žic za LED lučke nadzorne plošče.)**
 - G) Previdno izvlecite žice baterije iz notranjosti ohišja žara (6).
 - H) Do konca odprite desna vrata. Položite kontrolno ploščo na tla, tako da je naslonjena na brisačo, ki pokriva sestav desnih vrat (7).

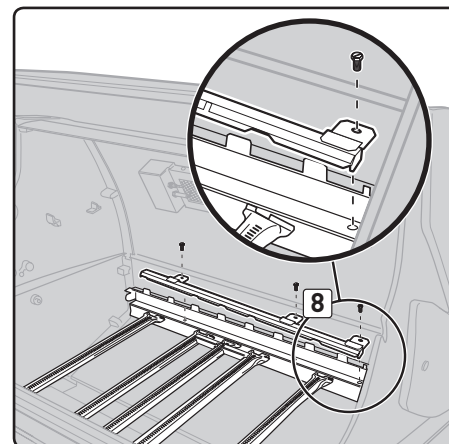
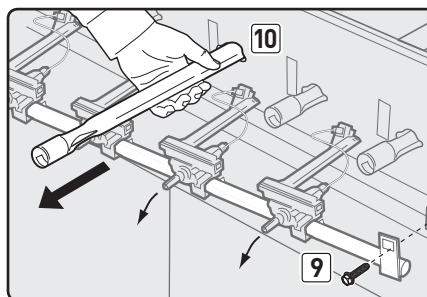


Žari na ilustracijah v navodilih za uporabo se lahko nekoliko razlikujejo od modela, ki ste ga kupili.

Odstranitev cevi gorilnika

Potrebna orodja: 5/16" in 3/8" izvijača za matice.

- A) S pomočjo 5/16" izvijača za matice odstranite vijake, ki pritrjujejo Crossover® kanal. Odstranite Crossover® kanal iz notranjosti v zadnjem delu kuhlalnega ohišja (8).
- B) S pomočjo 3/8" izvijača za matice odstranite vijake, ki pritrjujejo sestav zbiralnika na kuhlalno ohišje. Povlecite sestav zbiralnika stran od cevi gorilnika in pustite, da prosto visi z ohišja žara (9). **Ne odklopite modre žice z leve strani sestava zbiralnika.**
- C) Povlecite cev (cevi) izbranega gorilnika skozi sprednjo stran kuhlalnega ohišja in jo (jih) zamenjajte z novo (novimi) cevjo (cevmi) (10).



VZDRŽEVANJE

Odstranite Sear Station® gorilnik

Sear Station® gorilnik odstranite tako, da povlečete cev gorilnika proti sebi. Tako jo odstranite iz odprtine v cevi gorilnika (11). Nato zavrtite cev v smeri urinega kazalca (12), tako da se vijak na koncu cevi (13) prilega v režo v odprtini toplotnega ščitnika (14). Ko je cev gorilnika sproščena, jo odstranite iz kuhalnega ohišja (15).

Ponovna namestitve zbiralnika

A) Pri ponovni namestitvi sestava zbiralnika postopajte po obratnem vrstnem redu zgoraj opisanih korakov za "Odstranitev cevi gorilnika".

⚠ **POZOR: Odprtine gorilnika (16) morajo biti ustrezno nameščene preko odprtin ventila (17). Prepričajte se, da so nasprotni konci cevi gorilnika (18) pravilno poravnani v reže na zadnji strani kuhalnega ohišja. Preden pritrдите zbiralnik, preverite, ali je pravilno sestavljen.**

⚠ **OPOZORILO: Vsakič, ko izključite in znova priključite plinski priključek, preverite, ali morda ne uhaja plin. Glejte "PREVERJANJE PUŠČANJA PLINA".**

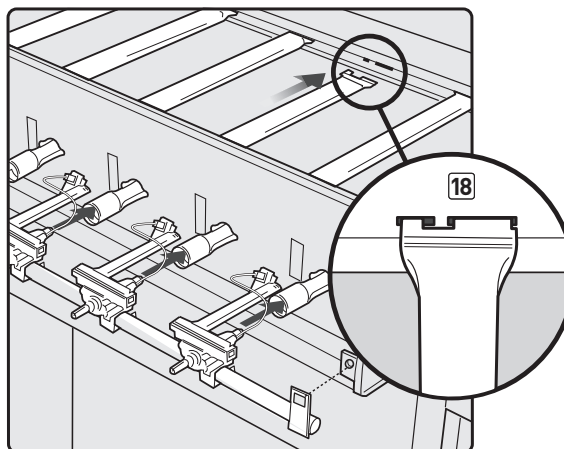
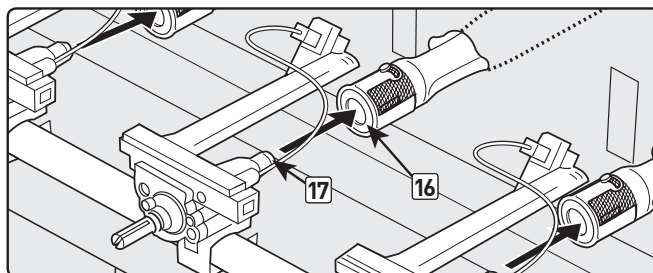
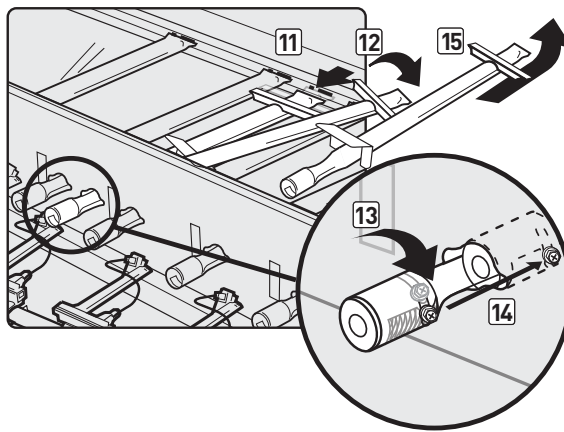
B) Ponovno namestite sestavne dele kuhalnega ohišja (niso prikazani).

Ponovna namestitve kontrolne plošče

A) Pri ponovni namestitvi sestava kontrolne plošče postopajte po obratnem vrstnem redu zgoraj opisanih korakov za "Odstranitev kontrolne plošče".

B) Preverite pravilnost žičnih priključkov. Glejte "FUNKCIJE LUČI".

⚠ **OPOZORILO: Vsi deli morajo biti sestavljeni in železnina trdno privita pred začetkom uporabe žara. Če ne upoštevate opozoril za ta izdelek, lahko vaša dejanja povzročijo požar, eksplozijo ali strukturalno okvaro na izdelku, kar ima lahko za posledico hude telesne poškodbe ali smrt kakor tudi gmotno škodo. ♦**



VZDRŽEVANJE STRANSKEGA GORILNIKA

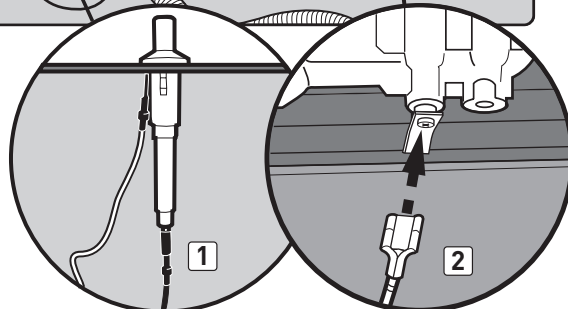
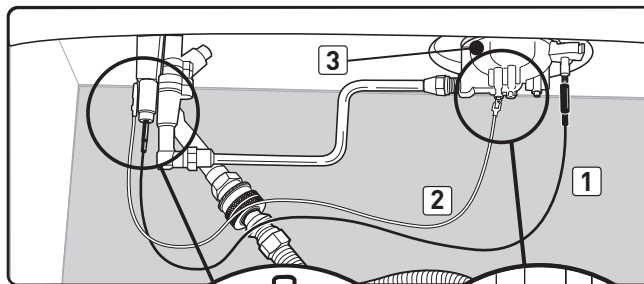
⚠ **OPOZORILO: Vsi kontrolniki plina in dovodni ventili morajo biti v položaju OFF (izklop).**

Prepričajte se, ali črna žica povezuje elektrodo in vžigalnik.

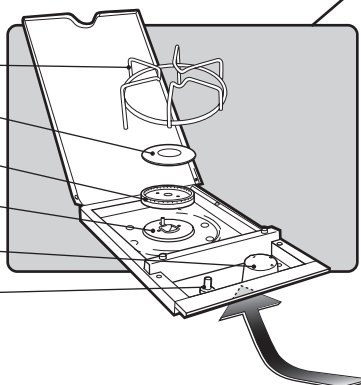
Prepričajte se, ali bela žica povezuje vžigalnik in ozemljitveno spojko.

Iskra mora biti belo/modre barve, ne rumena.

- A) Žica vžigalnika (1)
- B) Ozemljitvena žica (2)
- C) Gorilnik (3) ♦



- Rešetka stranskega gorilnika
- Čep stranskega gorilnika
- Obroč stranskega gorilnika in glava
- Elektroda vžigalnika
- Kontrolni gumb
- Vžigalnik



LETNO VZDRŽEVANJE

Pregled in čiščenje zaščite proti pajkom/insektom

Za pregled zaščite proti pajkom/insektom, odstranite kontrolno ploščo. Če sta na zaslonu prah in umazanija, odstranite gorilnik ter zaslon očistite.

Z mehko ščetko nežno skrtačite zaščito proti pajkom/insektom (npr. stara zobna ščetka).

⚠ POZOR: Zaščite proti pajkom/insektom ne čistite s trdimi ostrimi orodji. Ne odstranjujte je iz žara in ne poizkušajte povečati odprtin.

Narahlo potolcite po gorilniku, da iz cevi gorilnika spravite ostanke in umazanijo. Ko so zaščite proti pajkom/insektom očiščene, zamenjajte gorilnike.

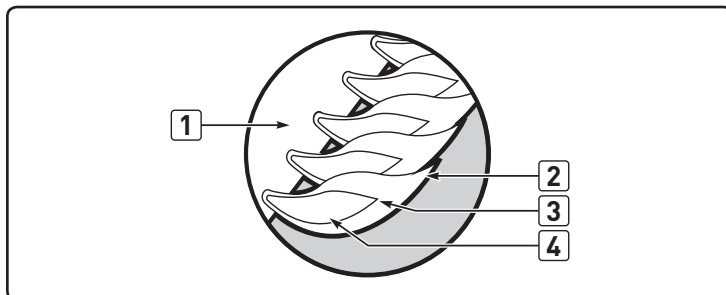
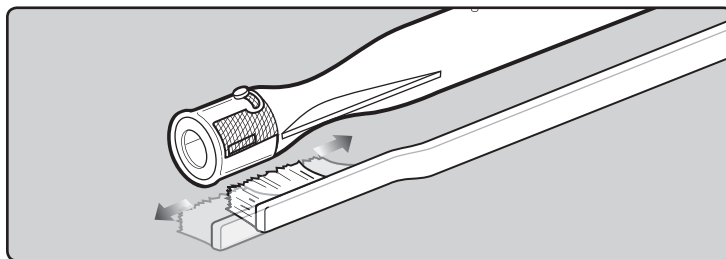
Če se zaslon za pajke/insekte poškoduje oziroma ga ni mogoče očistiti, se s brniti na zastopnika za stranke z informacijami na naši spletni strani. Prijavite se na spletni strani www.weber.com.

Vzorec plamena gorilnika

Gorilniki plinskega žara Weber® so tovarniško nastavljeni za ustrezno mešanico zraka in plina. Prikazan je ustrezen vzorec plamena.

- A) Cev gorilnika **(1)**
- B) Konice občasno migajoče rumene **(2)**
- C) Svetlo modra **(3)**
- D) Temno modra **(4)**

Če plameni niso enakomerni okrog gorilnika, ga očistite po postopkih čiščenja. ♦

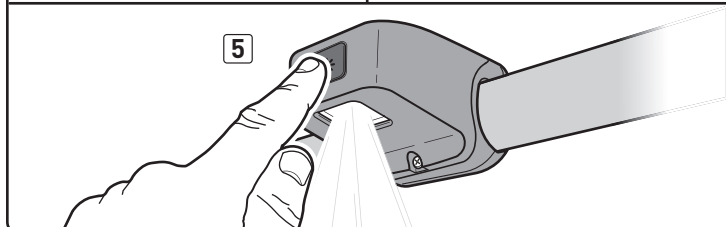
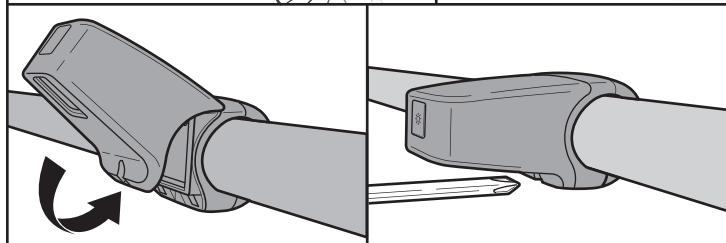
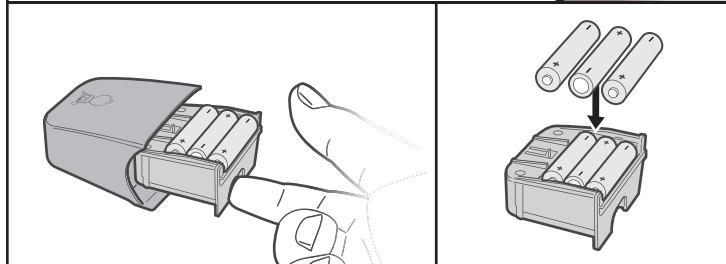
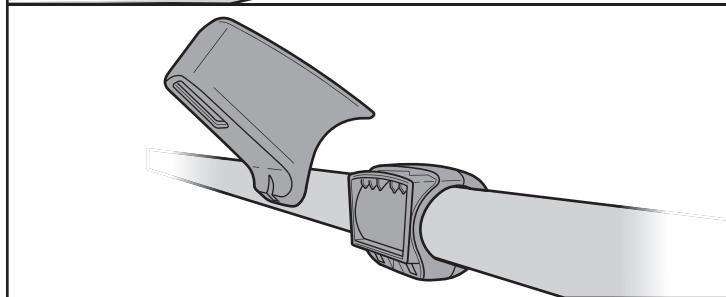
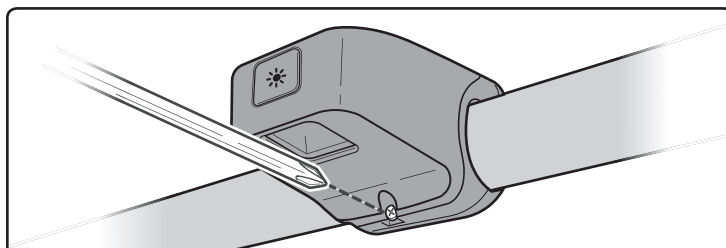


VZDRŽEVANJE SVETILKE ZA ŽAR

- Preden vstavite tri nove baterije AAA (izključno alkalne), preverite, ali ste ustrezno odstranili njihov plastični ovoj. Odstranite embalažo, ne pa tudi etiket baterij.
- Ne vstavljajte skupaj novih in starih baterij ter različnih baterij (lobičajnih, alkalnih in polnilnih).
- Preverite, ali je stanje baterij dobro in ali ste jih pravilno vstavili.
- Če svetilke ne nameravate uporabljati več kot en mesec, odstranite baterije.
- Svetilko čistite samo z vlažno krpo. Ne uporabljajte alkoholnih in polirnih čistil.
- Svetilka je odporna na dež in sneg, vendar ni vodoodporna. Ne potaplajte je v vodo in druge tekočine.
- Svetilka je toplotno odporna. Plameni gorenja maščob in predolga uporaba žara pri zelo visoki temperaturi lahko poškodujejo notranje sestavne dele.

Pritisnite gumb VKLOP, da aktivirate svetilko za žar. Svetilka ima tipalo nagiba, ki jo vklopi, ko odprete pokrov žara, in izklopi, ko zaprete pokrov. Če pokrov žara 30 minut miruje v odprtem ali zaprtem položaju, se svetilka za žar izklopi. Če jo želite znova vklopiti, pritisnite gumb VKLOP **(5)**.

OPOMBA: Svetilke ni mogoče IZKLOPITI s pritiskom gumba VKLOP.



⚠ POZOR: Ta izdelek je bil testiran za varnost in je potrjen za uporabo samo v določenih državah. Spisek držav je naveden na embalaži.

Ti deli so lahko komponente s vsebnostjo plina oziroma za gorenje plina. Za informacije o originalnih nadomestnih delih podjetja Weber-Stephen Products LLC se obrnite na Weber-Stephen Products LLC, Oddelek za stranke.

⚠ OPOZORILO: Ne poskušajte popravljati nobene od plinskih komponent za prenos ali izgorevanje plina, ne da bi prej stopili v stik z Oddekom za pomoč strankam podjetja Weber-Stephen Products LLC. Neupoštevane opozoril o izdelku lahko povzroči požar ali eksplozijo, ki lahko privede do hudih telesnih poškodb ali smrti in škode na lastnini.



Ta simbol označuje, da se izdelka ne sme odvreči med gospodinjske odpadke. Za navodila o ustrezni odstranitvi izdelka v Evropi obiščite spletno stran www.weber.com in kontaktirajte uvoznika za vašo državo. Če nimate dostopa do interneta, se obrnite na prodajalca za ime, naslov in telefonsko številko uvoznika.

Preden žar vržete v smeti, je treba odstraniti vse električne komponente (npr. motor različna, baterije, modul za vžig, svetlobni ročaj) in jih zavreči skladno s WEEE. Zavreči jih je treba ločeno od žara.

WEBER-STEPHEN PRODUCTS LLC

R. McDonald Co. PTY. LTD.
A.C.N., 007 905 384
104 South Terrace
Adelaide, SA 5000
AUSTRALIA
Tel: +61.8.8221.6111

WEBER-STEPHEN ÖSTERREICH GmbH

Maria-Theresia-Straße 51
4600 Wels
AUSTRIA
Tel: +43 7242 890 135 0; info-at@weberstephen.com

WEBER-STEPHEN PRODUCTS BELGIUM Sprl

Blarenberglaan 6 Bus 4
Industriezone Noord
BE-2800 Mechelen
BELGIUM
Tel: +32 015 28 30 90; infobelux@weberstephen.com

WEBER-STEPHEN CZ & SK spol. s r.o.

U Hajovny 246
25243 Průhonice
CZECH REPUBLIC
Tel: +42 267 312 973; info-cz@weberstephen.com

WEBER-STEPHEN NORDIC ApS

Bøgildsmindevej 23
DK-9400 Nørresundby
DANMARK
Tel: +45 99 36 30 10; info@weberstephen.dk

WEBER-STEPHEN DEUTSCHLAND GmbH

Rheinstraße 194
55218 Ingelheim
DEUTSCHLAND
Tel: +49 6132 8999 0; info-de@weberstephen.com

WEBER-STEPHEN FRANCE

C.S. 80322 – Eragny sur Oise
95617 Cergy Pontoise Cedex
FRANCE
Tél: +33 810 19 32 37;
service.consommateurs@weberstephen.com

WEBER-STEPHEN MAGYARORSZÁG KFT.

1138 Budapest, Váci út 186.
HUNGARY
Tel: +36 70 / 70-89-813; info-hu@weberstephen.com

JARN & GLER WHOLESALE EHF

Skutuvogur 1H
1-104 Reykjavík
ICELAND
Tel: +354 58 58 900

Weber-Stephen Barbecue Products India Pvt. Ltd.

11/2 Haudin Road,
Ulsoor
Bangalore - 560042
Karnataka
INDIA
Tel: 18001023102; Tel: 080 42406666

D&S IMPORTS

14 Shenkar Street
Petach, Tikva 49001
ISRAEL
Tel: +972 392 41119; info@weber.co.il

WEBER-STEPHEN PRODUCTS ITALIA Srl

Centro Polifunzionale "Il Pioppo"
Viale della Repubblica 46
36030 Povolaro di Dueville – Vicenza
ITALY
Tel: +39 0444 360 590; info-italia@weberstephen.com

WEBER-STEPHEN PRODUCTS S.A. de C.V.

Calle José Guadalupe Zuno #2302 P.H.
Col. Americana, Guadalajara, Jalisco C.P. 44160
MEXICO
RFC- WPR030919ND4
Tel: +01800-00-Weber [93237] Ext. 105

WEBER-STEPHEN NETHERLANDS B.V.

Tsjükemarwei 12
8521 NA Sint Nicolaasga
Postbus 18
8520 AA Sint Nicolaasga
NETHERLANDS
Tel: +31 513 4333 22; info@weberbarbecues.nl

WEBER-STEPHEN PRODUCTS LLC

Supreme Barbecues LTD.
6 Maurice Road
Penrose, Auckland 1643
NEW ZEALAND
Tel: +64.579.6630

WEBER-STEPHEN POLSKA Sp. z o.o.

Ul. Trakt Lubelski 153
04-766 Warszawa
POLSKA
Tel: +48 22 392 04 69; info-pl@weberstephen.com

OOO WEBER-STEPHEN Vostok

142784 Moscow Region,
Leninskiy District
Rumyantsevo Village, Building 1
RUSSIA
Tel: +7 495 989 56 34; info.ru@weberstephen.com

WEBER-STEPHEN PRODUCTS (South Africa) (Pty) Ltd.

141-142 Hertz Draai
Meadowdale, Edenvale
Gauteng
SOUTH AFRICA
Tel: +27 11 454 2369; info@weber.co.za

WEBER-STEPHEN IBERICA Srl

Avda. de les Corts Catalanes 9-11 -
Despacho 10 B
E-08173 Sant Cugat del Vallès
Barcelona
SPAIN
Tel: +34 93 584 40 55; infoiberica@weberstephen.com

WEBER-STEPHEN SCHWEIZ GmbH

Talackerstr. 89a
8404 Winterthur
SWITZERLAND
Tel: +41 52 24402 50; info-ch@weberstephen.com

WEBER-STEPHEN TURKEY

Ev ve Bahçe Malzemeleri Ticaret Ltd. Şti
İstoc Toptancılar Çarşısı C Blok 4. Kat No: 31
34219 Mahmutbey / Güneşli / Istanbul
TURKEY
Tel: +90 212 659 64 80; Fax: +90 212 659 64 83

WEBER-STEPHEN NORDIC MIDDLE EAST

Ras Al Khaimah FTZ
P.O. Box 10559
UNITED ARAB EMIRATES
Tel: +971 4 360 9256; info@weberstephen.ae

WEBER-STEPHEN PRODUCTS (U.K.) LIMITED

10th Floor
The Metro Building
1 Butterwick
Hammersmith
London, W6 8DL
UNITED KINGDOM
Tel: +44 (0) 203 630 1500; customerserviceuk@weberstephen.com

WEBER-STEPHEN PRODUCTS LLC

200 East Daniels Road
Palatine, IL 60067-6266
USA
Tel: 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,
info-EE@weberstephen.com.

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



WEBER-STEPHEN PRODUCTS LLC
www.weber.com



SUMMIT™

PLYNOVÝ GRIL

Používateľská príručka plynového grilu LP

Ďakujeme, že ste si kúpili gril Weber®. Nájdite si teraz pár minút a ochráňte túto investíciu zaregistrovaním svojho produktu online na stránke www.weber.com.



E-470™ · S-470™

LP

**PRED POUŽITÍM SVOJHO PLYNOVÉHO GRILU SI
MUSÍTE PREČITAŤ TÚTO POUŽÍVATEĽSKÚ PRÍRUČKU.**

⚠ NEBEZPEČENSTVO

Ak zacítite plyn:

- 1) Zatvorte prívod plynu do zariadenia.
- 2) Zhasnite prípadné otvorené plamene.
- 3) Otvorte veko.
- 4) Ak sa pach plynu nestratí, držte sa v bezpečnej vzdialenosti od zariadenia a okamžite zavolajte vášho dodávateľa plynu alebo hasičov.

Unikajúci plyn môže spôsobiť požiar alebo výbuch, čo môže mať za následok vážne zranenie, smrť alebo poškodenie majetku.

POZNÁMKA PRE MONTÉRA:
Tieto pokyny musia zostať vlastníkovi, ktorý si ich odloží na použitie v budúcnosti.

⚠ VAROVANIE

- 1) Neskladujte a nepoužívajte benzín alebo iné horľavé kvapaliny alebo plynné látky v blízkosti tohto ani iného podobného zariadenia.
- 2) Plynovú fľašu, ktorá nie je pripojená a nepoužíva sa, neskladujte v blízkosti tohto ani iného podobného zariadenia.

⚠ **VAROVANIE:** Pred použitím grilu starostlivo vykonajte všetky postupy kontroly tesnosti z tejto Používateľskej príručky. Vykonajte ich aj v prípade, že gril zmontoval predajca.

⚠ **VAROVANIE:** Nezapaľujte gril bez toho, aby ste si prečítali časti o ZAPÁLENÍ HORÁKA v tejto Používateľskej príručke.

IBA NA VONKAJŠIE POUŽITIE.

CE : 845BR-0035
ID: 0845

⚠ NEBEZPEČENSTVO

Neuposlúchnutím výstrah, varovaní a upozornení v tejto užívateľskej príručke môže dôjsť k vážnemu zraneniu, smrti alebo k vzniku požiaru či výbuchu a poškodeniu majetku.

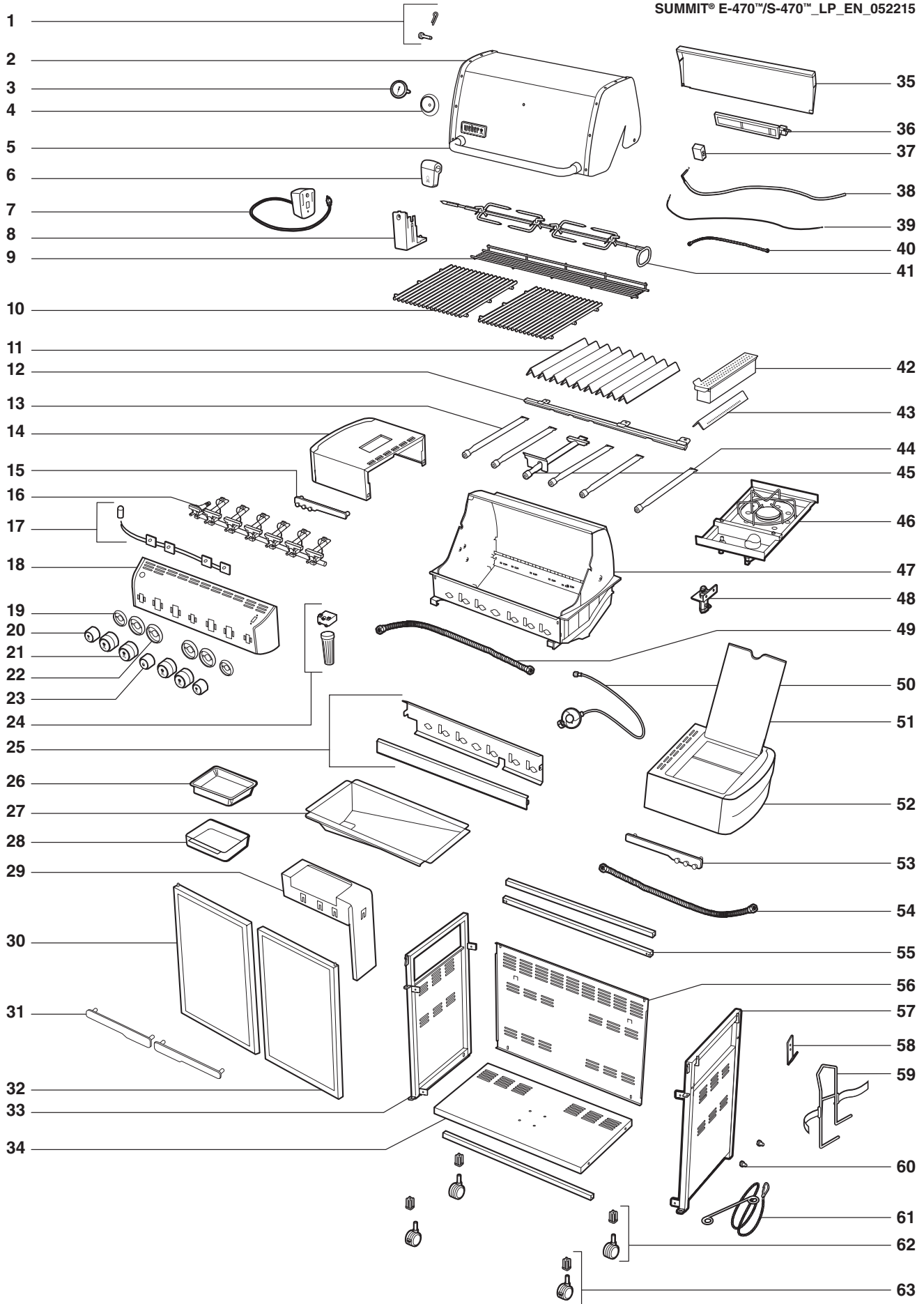
⚠ VAROVANIA

- ⚠ Dodržiavajte regulačné pokyny prípojky pre váš druh plynového grilu.
- ⚠ Neskladujte náhradnú alebo odpojenú plynovú fľašu pod alebo v blízkosti tohto grilu.
- ⚠ Nedávajte kryt grilu alebo čokoľvek horľavé na alebo do skladovacieho priestoru pod grilom.
- ⚠ Nesprávna montáž môže byť nebezpečná. Starostlivo dodržujte montážne pokyny uvedené v tejto príručke.
- ⚠ Po dlhšom období uskladnenia a/alebo nepoužívania je potrebné plynový gril Weber pred použitím skontrolovať, či neuniká plyn alebo či nie je upchaný horák. Pozrite si pokyny uvedené v tejto príručke pre správne kontrolné postupy.
- ⚠ Na kontrolu unikania plynu nepoužívajte otvorený plameň.
- ⚠ Váš plynový gril Weber® nepoužívajte, ak z niektorej prípojky uniká plyn.
- ⚠ Horľavé materiály sa nesmú nachádzať vo vzdialenosti 60 cm od zadnej alebo bočných strán grilu.
- ⚠ Váš plynový gril Weber® nesmú používať deti. Dostupné časti grilu môžu byť veľmi horúce. Počas používania grilu držte deti v bezpečnej vzdialenosti od grilu.
- ⚠ Dávajte pozor počas používania plynového grilu Weber®. Počas varenia alebo čistenia je gril veľmi horúci a počas používania sa nikdy nesmie nechať bez dozoru alebo premiestňovať.
- ⚠ Ak horáky počas varenia zhasnú, zatvorte plynové ventily. Otvorte veko a počkajte päť minút a potom opäť zapáľte plynový plameň podľa pokynov uvedených v časti Zapaľovanie.
- ⚠ Drevené uhlie, brikety a lávové kamene v tomto plynovom grile Weber® nepoužívajte.
- ⚠ Počas varenia sa nikdy nenahýňajte ponad otvorený gril alebo nedávajte ruky alebo palce na prednú hranu varnej plochy.
- ⚠ V prípade nekontrolovaného vzplanutia posuňte jedlo mimo plameňov kým plamene nezhasnú.
- ⚠ Prípade vzplanutia plameňa z masti, vypnite všetky horáky a nechajte veko zatvorené, až kým oheň nezhasne.
- ⚠ Plynový gril Weber® je potrebné pravidelne dôkladne čistiť.
- ⚠ Pri čistení plynov alebo horákov nezváčšujte otvory alebo prietoky.
- ⚠ Tekutý propánový plyn nie je zemný plyn. Prerábanie zariadenia na zemný plyn alebo pokus o použitie zemného plynu v zariadení určenom na tekutý propán je nebezpečné a spôsobí zánik záruky.
- ⚠ Preličená alebo hrdzavá plynová fľaša môže byť nebezpečná a je potrebné ju nechať skontrolovať vašim dodávateľom plynu. Nepoužívajte plynovú fľašu s poškodeným ventilom.
- ⚠ Ak napriek tomu, že sa plynová fľaša môže zdať prázdna, môže stále obsahovať isté množstvo plynu. Preto je potrebné plynovú fľašu prepravovať a skladovať vhodným spôsobom.
- ⚠ V žiadnom prípade sa nepokúšajte odpojiť regulátor plynu alebo akékoľvek ventily počas prevádzky grilu.
- ⚠ Počas používania grilu používajte grilovacie palčičky odolné voči teplu.
- ⚠ Tento gril nepoužívajte, kým nie je kompletne zmontovaný. Jednotka musí byť riadne zmontovaná podľa pokynov uvedených v časti "Montážne pokyny".
- ⚠ Nevkladajte nádrž s palivom do skrine grilu.
- ⚠ Tento model grilu nepoužívajte v žiadnej zabudovanej alebo výsuvnej konštrukcii. Ignorovanie tohto upozornenia môže spôsobiť požiar alebo výbuch, ktorý môže poškodiť majetok alebo spôsobiť vážne alebo smrteľné zranenia. ♦

VAROVANIA	2	ZAPÁLENIE A POUŽÍVANIE BOČNÉHO HORÁKA	20
OBSAH	3	ZAPÁLENIE BOČNÉHO HORÁKA	20
ROZČLENENÉ ZOBRAZENIE	4	ZHASNUTIE	20
ZOZNAM ROZČLENENÉHO ZOBRAZENIA	5	MANUÁLNE ZAPÁLENIE BOČNÉHO HORÁKA	20
ZÁRUKA	6	ZHASNUTIE	20
VŠEOBECNÉ POKYNY	6	ZAPÁLENIE A POUŽITIE HORÁKA SEAR STATION®	21
SKLADOVANIE	6	ZAPÁLENIE HORÁKA SEAR STATION®	21
PREVÁDZKA	7	ZHASNUTIE	21
POKYNY PRI MANIPULÁCIÍ S PLYNOM	7	MANUÁLNE ZAPÁLENIE HORÁKA SEAR STATION®	22
TIPY NA BEZPEČNÚ MANIPULÁCIU S FLAŠAMI S TEKUTÝM PROPÁNOM	7	ZHASNUTIE	22
INŠTALÁCIA FLAŠE	8	POUŽÍVANIE HORÁKA SEAR STATION®	22
MOŽNOSTI INŠTALAČNÉHO UMIESTNENIA FLAŠE	8	ZAPÁLENIE A POUŽÍVANIE HORÁKA NA ÚDENIE	23
PRIPOJENIE FLAŠE S TEKUTÝM PROPÁNOM	9	ZAPÁLENIE HORÁKA NA ÚDENIE	23
PRÍPRAVA KONTROLY ÚNIKU	10	ZHASNUTIE	23
SKONTROLUJTE, ČI NEUNIKÁ PLYN	11	MANUÁLNE ZAPÁLENIE HORÁKA NA ÚDENIE	24
PLNENIE FLAŠE S TEKUTÝM PROPÁNOM	13	ZHASNUTIE	24
OPĀTOVNÉ PRIPOJENIE FLAŠE S TEKUTÝM PROPÁNOM	13	POUŽÍVANIE ÚDIAČEHO BOXU	25
FUNKCIE SVETLA	13	ČISTENIE ÚDIAČEHO BOXU	25
UPORABA SVETILKE ZA ŽAR	13	ZAPÁLENIE A POUŽÍVANIE GRILOVACIEHO HORÁKA	26
OSVETLENÉ OVLÁDAČE	13	ZAPÁLENIE GRILOVACIEHO HORÁKA	26
PRED POUŽITÍM GRILU	14	ZHASNUTIE	26
VÝSUVNÁ TÁČKA NA MASTNOTU A VYMENITEĽNÁ ODKVAPKÁVACIA TÁČKA	14	MANUÁLNE ZAPÁLENIE GRILOVACIEHO HORÁKA	27
KONTROLA HADICE	14	ZHASNUTIE	27
FUNKCIA ZAPALOVAČA	15	DÔLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÉ POKYNY	28
ZAPÁLENIE A POUŽÍVANIE HLAVNÉHO HORÁKA	16	PREVÁDZKA GRILU	28
ZAPÁLENIE HLAVNÉHO HORÁKA	16	GRILOVANIE	29
ZHASNUTIE	16	USKLADNENIE GRILOVACIEHO MOTORA	29
MANUÁLNE ZAPÁLENIE HLAVNÉHO HORÁKA	17	USKLADNENIE GRILOVACIEHO RAŽŇA	29
ZHASNUTIE	17	RIEŠENIE PROBLÉMOV	30
TIPY NA GRILOVANIE A UŽITOČNÉ RADY	18	RIEŠENIE PROBLÉMOV S BOČNÝM HORÁKOM	30
PREDHRIEVANIE	18	RIEŠENIE PROBLÉMOV S HORÁKOM SEAR STATION®	31
VARENIE ZO ZATVORENÝM KRYTOM	18	RIEŠENIE PROBLÉMOV S GRILOM	31
LOJ A MASŤ	18	ODPRAVLJANJE TEŽAV S SVETILKO ZA ŽAR	31
SYSTÉM FLAVORIZER®	18	ÚDRŽBA	32
HORÁK SEAR STATION®	18	ČISTENIE	32
METÓDY PRÍPRAVY JEDLA	19	OCHRANA NEREZOVEJ OCELE	32
PRIAME PEČENIE	19	MRIEŽKY PROTI PAVÚKOM/HMYZU WEBER®	32
NEPRIAME PEČENIE	19	ČISTENIE RÚRKY HORÁKA	32
		VÝMENA HLAVNÝCH HORÁKOV	33
		ÚDRŽBA BOČNÉHO HORÁKA	35
		ROČNÁ ÚDRŽBA	35
		VZDRŽEVANJE SVETILKE ZA ŽAR	35

ROZČLENENÉ ZOBRAZENIE

SUMMIT® E-470™/S-470™_LP_EN_052215



ZOZNAM ROZČLEPENÉHO ZOBRAZENIA

- | | | |
|---------------------------------------|--|--|
| 1. Materiál krytu | 23. Ovládač horáka Sear Station® | 45. Rúrka horáka Sear Station® |
| 2. Kryt | 24. Puzdro na batérie | 46. Bočný horák |
| 3. Teplomer | 25. Vodná priečka/tepelný štít | 47. Varný priestor |
| 4. Objímka teplomeru | 26. Vymeniteľná odkvapkávacia tácka | 48. Ochranný ventil |
| 5. Rukoväť | 27. Výsuvná tácka na masť | 49. Hadica k prírubu |
| 6. Zostava osvetlenia grilu | 28. Zachytávacia tácka | 50. Hadica/regulátor |
| 7. Grilovací motor | 29. Držiak zachytávacej tácky | 51. Veko bočného horáka |
| 8. Konzola na gril | 30. Ľavé dvierka | 52. Doska bočného horáka |
| 9. Tepelný rošt | 31. Rukoväť dvierok | 53. Právý držiak nástrojov |
| 10. Grilovací rošt* | 32. Právú dvierka | 54. Plynové vedenie bočného horáka |
| 11. Lišta Flavorizer® | 33. Panel ľavého rámu | 55. Podpera rámu |
| 12. Kanál Crossover® | 34. Spodný panel | 56. Zadný panel |
| 13. Rúrka horáka | 35. Kryt infračerveného horáka | 57. Panel pravého rámu |
| 14. Bočná doska | 36. Infračervený horák | 58. Svorka držiaka fľaše |
| 15. Ľavý držiak nástrojov | 37. Priestor infračerveného horáka | 59. Držiak fľaše |
| 16. Príruba | 38. Vodič zapalovača infračerveného horáka | 60. Vodiace kolíky fľaše |
| 17. Zväzok vodičov ovládacieho panela | 39. Termočlánok | 61. Držiak zápaliak |
| 18. Ovládací panel | 40. Hadica infračerveného horáka | 62. Koliesko |
| 19. Objímka malého tlačidla | 41. Súprava grilovacieho ražňa | 63. Zaisťovacie koliesko |
| 20. Malé tlačidlo | 42. Udiaci box | *Varný rošt sa môže líšiť v závislosti od zakúpeného modelu. |
| 21. Veľké tlačidlo | 43. Tyč na údenie | |
| 22. Objímka veľkého tlačidla | 44. Horák na údenie | |

VŠEOBECNÉ POKYNY

PREVÁDZKA

- ⚠ **VAROVANIE:** Zariadenie je určené iba na vonkajšie použitie a nikdy by sa nemalo používať v garáži alebo zakrytých verandách.
- ⚠ **VAROVANIE:** Plynový gril Weber® sa nesmie používať pod nechránenou horľavou strechou alebo prístreškom.
- ⚠ **VAROVANIE:** Gril by sa nemal používať, ak sa vo vzdialenosti menej ako 60 cm od hornej, spodnej, zadnej alebo bočných strán grilu nachádzajú nejaké horľavé materiály.
- ⚠ **VAROVANIE:** Plynový gril Weber® nie je určený na inštaláciu do karavanu či lode.
- ⚠ **VAROVANIE:** Počas prevádzky sa celý gril zohreje. Nikdy ho nenechávajte bez dozoru.

- ⚠ **VAROVANIE:** Elektrické káble a prívodnú plynovú hadicu udržiavajte mimo horúcich povrchov.
- ⚠ **VAROVANIE:** Varnú plochu chráňte pred horľavými parami a kvapalinami ako benzín, alkohol, atď., a inými horľavými materiálmi.
- ⚠ **VAROVANIE:** Nikdy neskladujte náhradnú (rezervnú) plynovú fľašu v blízkosti plynového grilu Weber®
- ⚠ **VAROVANIE:** Toto zariadenie sa zahrieva na vysokú teplotu. V prípade, že sa v blízkosti nachádzajú deti alebo starší ľudia, dávajte mimoriadny pozor.
- ⚠ **VAROVANIE:** Nepremiestňujte zariadenie, keď horí.
- ⚠ **VAROVANIE:** Počas používania tohto zariadenia používajte ochranné rukavice. ♦

POKYNY PRI MANIPULÁCI S PLYNOM

TIPY NA BEZPEČNÚ MANIPULÁCIU S FĽAŠAMI S TEKUTÝM PROPÁNOM

- Tekutý propán (LP) je ropný produkt, podobne ako benzín a zemný plyn. Plyn LP má pri normálnej teplote a tlaku plynné skupenstvo. Pri zvýšenom tlaku vo fľaši sa LP plyn stáva tekutým. Keď sa tlak zníži, kvapalina sa okamžite vyparí a zmení sa na plyn.
- LP plyn má podobný zápach ako zemný plyn. Pri tomto zápachu by ste mali byť opatrní.
- LP plyn je ťažší ako vzduch. Unikajúci LP plyn sa môže zhromažďovať na nízko položených miestach a nerozptyľovať sa.
- Plynovú fľašu vždy montujte, premiestňujte a skladujte v zvislej polohe. Fľaše s tekutým propánom sa nesmú vystavovať nárazom a nesmie sa s nimi narábať hrubo.
- Fľaše nikdy neskladujte na miestach, kde teplota presahuje 51 °C (príliš vysoká teplota na udržanie ruky - napríklad: fľašu nenechávajte v aute počas horúcich dní).
- S "prázdny" fľašami zaobchádzajte tak, ako keby boli plné. Aj v prípade, že sa vo fľaši na tekutý propán nenachádza žiadna kvapalina, môže v nej stále byť tlak plynu. Pred odpájaním vždy zatvorte ventil na fľaši.
- Nepoužívajte poškodené fľaše na LP. Narazené alebo hrdzavé fľaše na LP a fľaše s poškodeným ventilom môžu byť nebezpečné a mali by sa okamžite vymeniť za nové.
- Spoj, kde sa hadica pripája na ventil LP je potrebné preskúšať, či z neho neuniká plyn, pri každom pripojení fľaše. Skúšku vykonávajte napríklad vždy, keď dávate fľašu znovu naplniť.
- Skontrolujte, či je regulátor namontovaný tak, aby malý vetrací otvor smeroval nadol, aby sa doň nezbierala voda. Tento vetrací otvor by mal byť bez nečistôt, masti, hmyzu a pod. ♦

KRAJINA	DRUH A TLAK PLYNU
Bulharsko, Cyprus, Česká republika, Dánsko, Estónsko, Fínsko, Maďarsko, Island, Lotyšsko, Litva, Malta, Holandsko, Nórsko, Rumunsko, Slovenská republika, Slovinsko, Švédsko, Turecko	I ₃ B/P - 30 mbar
Belgicko, Francúzsko, Grécko, Írsko, Taliansko, Luxembursko, Portugalsko, Španielsko, Švajčiarsko, Spojené kráľovstvo	I ₃ - 28 - 30/37 mbar
Poľsko	I ₃ P - 37 mbar
Rakúsko, Nemecko	I ₃ B/P - 50 mbar

ÚDAJE O SPOTREBE				
	Propán kW	Bután kW	Propán g/h	Bután g/h
Summit® 420™	18,0	20,2	1287	1470
Summit® 460™	22,5	26,2	1608	1907
Summit® 470™	26,0	30,2	1858	2198

VEĽKOSŤ OTVORU VENTILU				
	LPG			
	I ₃ B/P - 30 mbar	I ₃ - 28 - 30/37 mbar	I ₃ B/P - 50 mbar	
VENTILY HLAVNÉHO HORÁKA				
Summit® 420™	0,99	0,96	0,86	
Summit® 460™	0,99	0,96	0,86	
Summit® 470™	0,99	0,96	0,86	
VENTIL POSTRANNÉHO HORÁKA				
Summit® 420™	0,98	0,94	0,85	
Summit® 460™	-	-	-	
Summit® 470™	0,98	0,94	0,85	
VENTIL HORÁKA NA PRUDKÉ OPEČENIE				
Summit® 420™	-	-	-	
Summit® 460™	0,91	0,85	0,79	
Summit® 470™	0,91	0,85	0,79	
VENTIL HORÁKA NA ÚDENIE				
Summit® 420™	-	-	-	
Summit® 460™	0,74	0,70	0,66	
Summit® 470™	0,74	0,70	0,66	
VENTIL INFRAHORÁKA				
Summit® 420™	-	-	-	
Summit® 460™	0,94	0,86	0,82	
Summit® 470™	0,94	0,86	0,82	

POKYNY PRI MANIPULÁCII S PLYNOM

INŠTALÁCIA FĽAŠE

Zakúpte si plnú fľašu plynu od predajcu

Plynovú fľašu vždy montujte, premiestňujte a skladujte v zvislej polohe. Zabráňte pádu fľaše alebo bezohľadnej manipulácii s ňou. Fľaše nikdy neskladujte na miestach, kde teplota presahuje 51 °C (príliš vysoká teplota na udržanie ruky). Nenechávajte fľašu napríklad v aute počas horúcich dní. (Pozrite si: "TIPY NA BEZPEČNÚ MANIPULÁCIU S FĽAŠAMI S TEKUTÝM PROPÁNOM"). ♦

MOŽNOSTI INŠTALAČNÉHO UMIESTNENIA FĽAŠE

Fľašu nainštalujte na pravý bočný panel pomocou držiaka fľaše alebo ju položte na zem. V každom prípade je potrebné fľašu umiestniť mimo skrine, napravo od grilu. Nepokúšajte sa ju pripájať vo vnútri skrine.

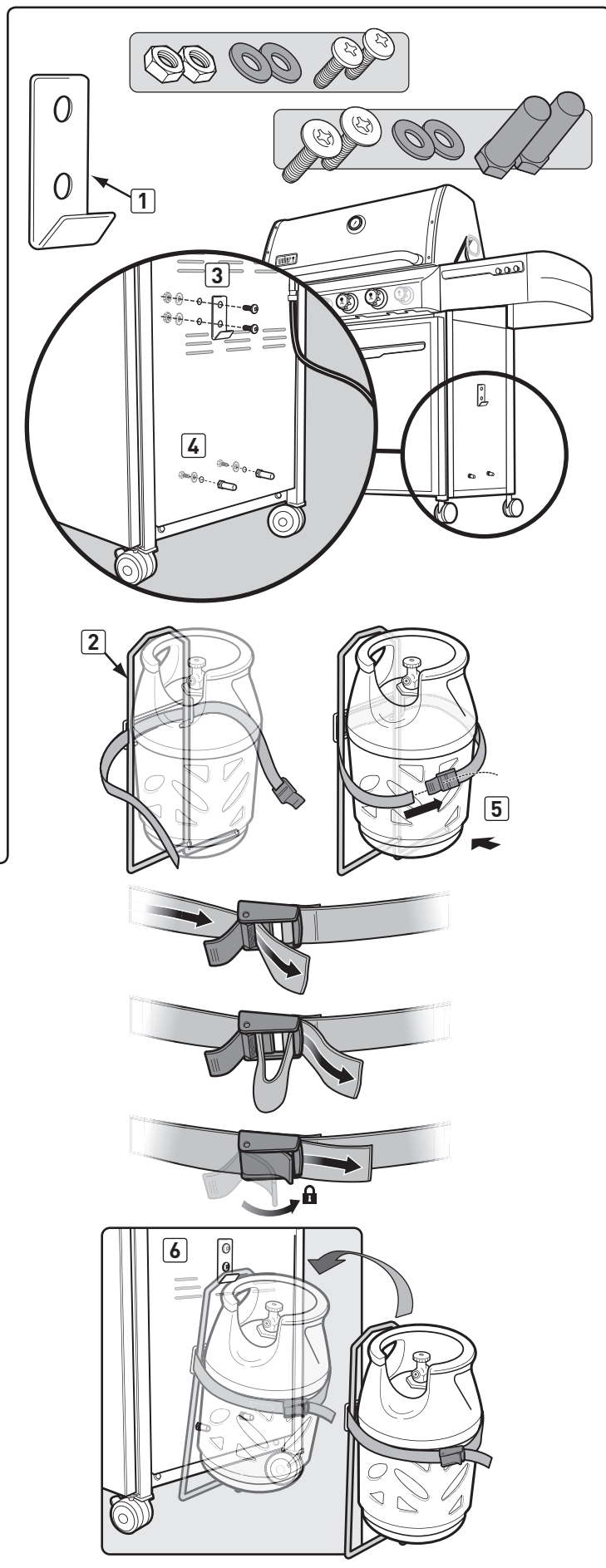
Inštalácia držiaka fľaše

Budete potrebovať: svorka držiaka fľaše (1) a držiak fľaše (2).

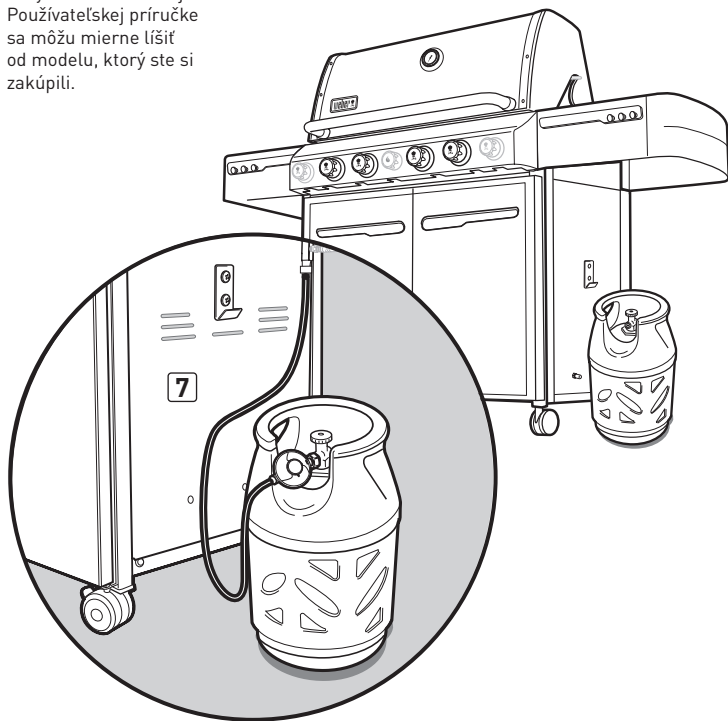
- Umiestnite svorku držiaka fľaše na pravý vonkajší panel grilu. Upevnite pomocou skrutiek, podložiek a matic (3).
- Namontujte vodiace kolíky fľaše (4) do dvoch dier, nachádzajúcich sa pod svorkou držiaka fľaše. Upevnite pomocou skrutiek, podložiek a matic.
- Otočte fľašu tak, aby otvor ventilu smeroval k prednej časti grilu.
- Uchopte držiak fľaše a nakloňte fľašu tak, aby dve zahnuté podpery držiaka smerovali pod prírubu dna fľaše. Remeň upravte tak, aby bol napnutý voči valcu (5).
- Zdvihnite a zaveste držiak fľaše na svorku, ako je znázornené na obrázku (6).

Umiestnenie na zemi

- Položte fľašu na zem mimo skrine napravo od grilu (7).
- Otočte fľašu s tekutým propánom tak, aby otvor smeroval k prednej časti plynového grilu Weber®. ♦



Grily znázornené v tejto Používateľskej príručke sa môžu mierne líšiť od modelu, ktorý ste si zakúpili.



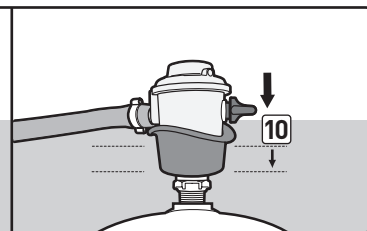
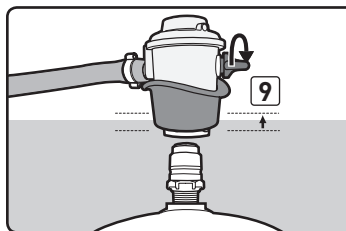
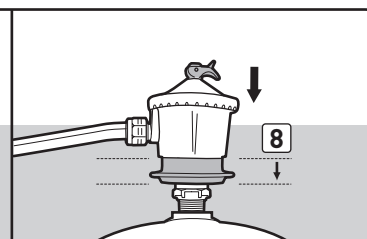
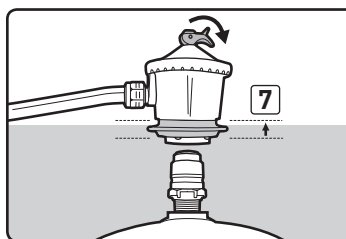
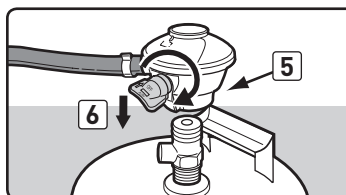
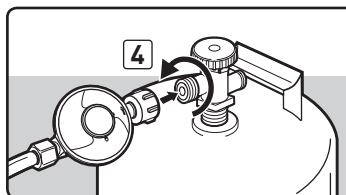
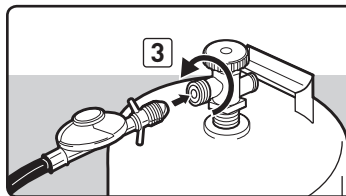
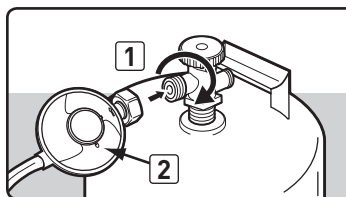
PRIPOJENIE FLAŠE S TEKUTÝM PROPÁNOM

⚠ Varovanie: Skontrolujte, či je ventil fľaše LP alebo regulátora zatvorený.

A) Dajte fľašu s tekutým propánom naplniť.

Niektoré regulátory sa pritlačení pripoja a potiahnutím odpoja, iné sú vybavené maticou s ľavotočivým závitom, ktorým sa pripájajú k ventilu fľaše. Postupujte podľa jedného zo zobrazených špecifických pokynov na pripojenie regulátora na základe typu regulátora.

- Naskrutkujte regulátor na nádrž v smere hodinových ručičiek **(1)**. Regulátor umiestnite tak, aby vetrací otvor **(2)** smeroval nadol.
- Naskrutkujte regulátor na nádrž proti smeru hodinových ručičiek **(3)** **(4)**.
- Otočte páčku regulátora v smere hodinových ručičiek **(5)** do vypnutej polohy. Zatlačte regulátor nadol na ventil nádrže, kým nezapadne na svoje miesto **(6)**.
- Skontrolujte, či je páčka regulátora v zatvorenej polohe. Zdvihnite krúžok regulátor nahor **(7)** **(9)**. Zatlačte regulátor nadol na nádrž a udrzte tlak. Uvoľnite krúžok **(8)** **(10)**. Ak sa regulátor nezaistí, postup zopakujte. ♦



ZOSTAVA NÁHRADNEJ HADICE, VENTILU A REGULÁTORA

⚠ DÔLEŽITÉ UPOZORNENIE: Odporúčame, aby ste vymieňali zostavu plynovej hadice na plynovom grile Weber každých 5 rokov. Niektoré krajiny vyžadujú výmenu plynovej hadice do 5 rokov, preto má takáto požiadavka v danej krajine prednosť.

Dostupnosť zostáv náhradnej hadice, regulátora a ventilu vám potvrdí zástupca služieb pre zákazníkov vo vašej oblasti, ktorého kontaktné informácie nájdete na našej webovej stránke. Prihláste sa na stránke www.weber.com.

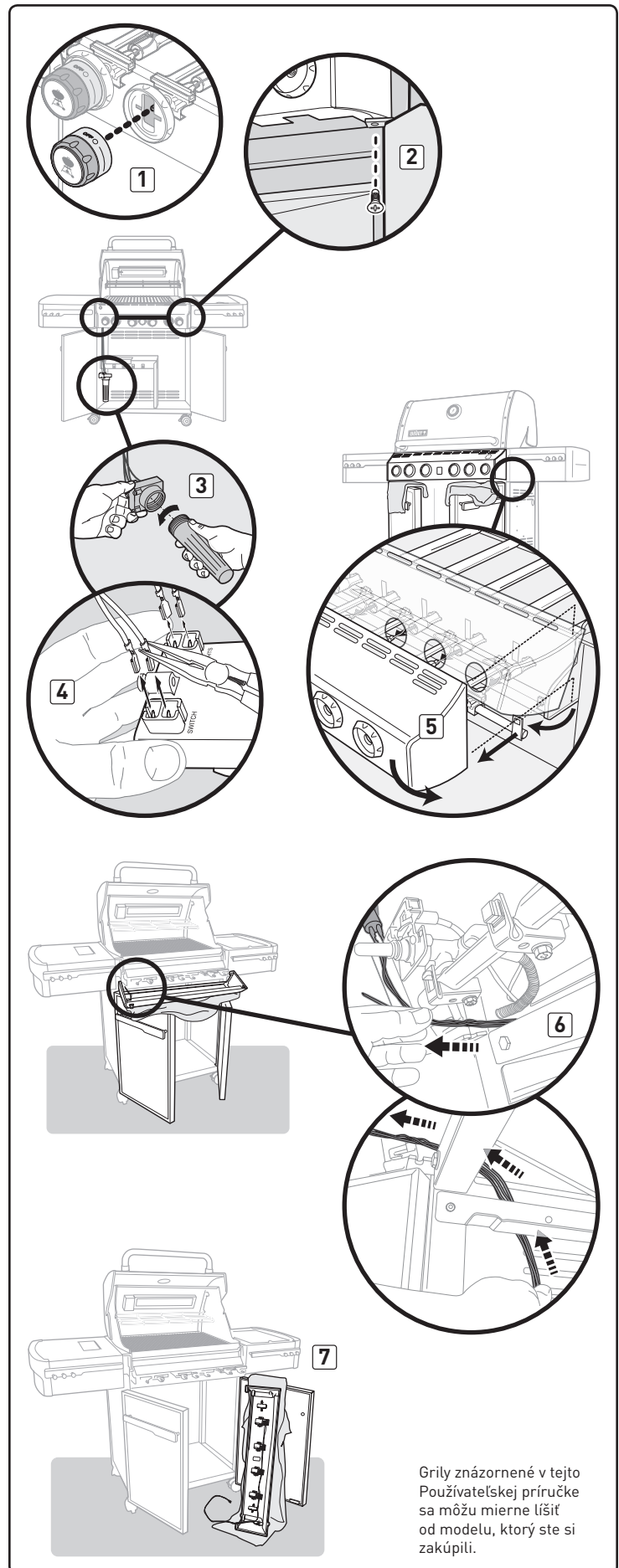
PRÍPRAVA KONTROLY ÚNIKU

⚠ **VAROVANIE:** Plynové spoje plynového grilu Summit® boli odskúšané vo výrobe. Napriek tomu však odporúčame pred použitím plynového grilu Summit® skontrolovať všetky plynové spoje, či z nich neuniká plyn.

Demontáž ovládacieho panela

Potrebné nástroje: Skrutkovač, kliešte a utierky.

- A) Vyberte ovládače horákov (1).
 - B) Otvorte obidve dverka. Skrutkovačom vyskrutkujte skrutky zo spodnej strany ovládacieho panela (2).
 - C) Nadvihnite a vyberte puzdro na batérie z vnútra skrine grilu (3).
 - D) Pomocou úzky dlhých klieští odpojte svorky vodičov z hornej časti puzdra na batérie (4). Neťahajte za vodiče, vyberte ich potiahnutím za svorky vodičov.
 - E) Položte utierky na horné časti obidvoch zostáv dveriek.
- Ochráňte tak ovládací panel a zostavy dveriek pred poškrabaním v ďalšom kroku.**
- F) Nakloňte spodnú časť ovládacieho panela dopredu. Mierne nadvihnite (5), potom otočte prednou časťou nadol a položte na horné časti zostáv dveriek. **(Buďte opatrní a neprelomte ani neodpojte vodiče diód LED ovládacieho panela.)**
 - G) Opatrne vytiahnite vodiče batérie zvnútra skrine grilu (6).
 - H) Úplne otvorte pravé dverka. Položte ovládací panel na podlahu a oprite o utierku na diele pravých dveriek (7).



Grily znázornené v tejto Používateľskej príručke sa môžu mierne líšiť od modelu, ktorý ste si zakúpili.

SKONTROLUJTE, ČI NEUNIKÁ PLYN

⚠ NEBEZPEČENSTVO

Na kontrolu unikania plynu nepoužívajte otvorený plameň. Uistite sa, že počas kontroly úniku plynu nie sú v okolí prítomné iskry alebo otvorené plamene. Iskry alebo otvorený plameň spôsobia požiar alebo výbuch, ktorý môže spôsobiť vážne alebo smrteľné telesné poranenia a škody na majetku.

⚠ **VAROVANIE:** Únik plynu by ste mali kontrolovať zakaždým, keď odpojíte a pripojíte plynové pripojenie.

Poznámka: Všetky továrenské prípojky boli dôkladne skontrolované proti úniku plynu. Horáky boli testované, či vytvárajú správny plameň. Z dôvodu bezpečnosti by ste však mali pred použitím plynového grilu Weber® všetky spoje skontrolovať, či nedochádza k úniku. Prepravou a manipuláciou sa mohli plynové pripojenia uvoľniť alebo poškodiť.

⚠ **VAROVANIE:** Túto kontrolu vykonajte aj v prípade, že gril montoval predajca alebo bol zmontovaný v obchode.

Poznámka: Keďže niektoré testovacie roztoky, vrátane mydlového a vodného, môžu byť mierne korózne, všetky prípojky je potrebné po kontrole úniku plynu opláchnuť vodou.

Ak je váš gril vybavený bočným horákom, skontrolujte, či je vypnutý.

Kontrola úniku plynu: otvorte ventil fľaše otočením kolieska proti smeru hodinových ručičiek.

⚠ **VAROVANIE:** Nezapaľujte horáky, keď kontrolujete únik plynu.

Budete potrebovať: mydlový vodný roztok a handru alebo kefu na jeho aplikáciu.

A) Zmiešajte mydlo s vodou.

B) Otvorte ventil fľaše pomocou jednej z vhodných možností na základe typu fľaše a regulátora.

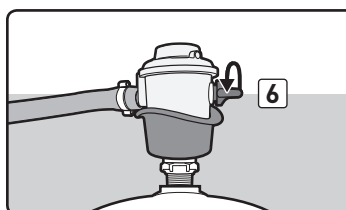
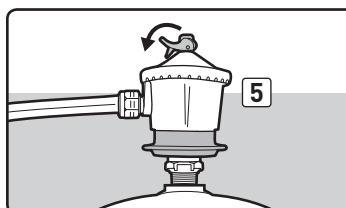
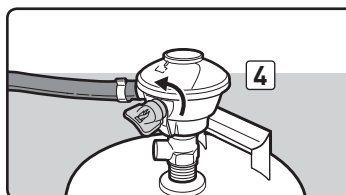
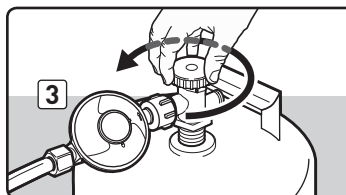
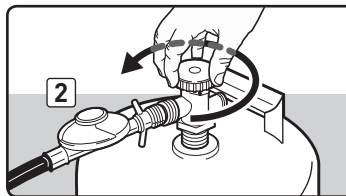
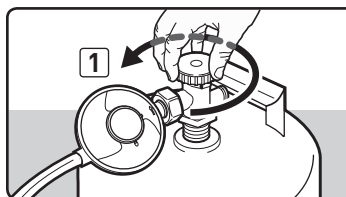
a) Otočte ventil fľaše proti smeru hodinových ručičiek (1) (2) (3).

b) Otočte páčku regulátora proti smeru hodinových ručičiek do otvorenej polohy (4).

c) Otočte páčku regulátora do polohy otvorenej (5) (6).

C) Skontrolujte, či plyn neuniká navlhčením spojov mydlovým vodným roztokom a pozorovaním, či sa nevytvárajú bubliny. Ak sa vytvárajú bublinky alebo ak bublinky narastajú, plyn unika. Ak plyn unika, vypnite plyn a utiahnite prípojku. Potom opäť plyn otvorte a opakujte kontrolu s mydlovým vodným roztokom. Ak sa únik plynu nezastaví, kontaktujte zástupcu zákazníckeho servisu vo vašej oblasti, ktorého vyhľadáte pomocou kontaktných informácií na našej webovej stránke. Prihláste sa na stránke www.weber.com.

D) Po skončení kontroly úniku plynu zatvorte prívod plynu na zdroji a prípojky opláchnite vodou.



POKYNY PRI MANIPULÁCII S PLYNOM

Skontrolujte

- A) Pripojenie hlavného plynového vedenia k prírubе (1).
- B) Pripojenie plynového vedenia grilu (infračerveného horáka) (2).
- C) Pripojenie prívodnej hadice plynu a ochranného ventilu (3).
- ⚠ **VAROVANIE:** Ak v spoji (1, 2 a 3) uniká plyn, znovu spoj utiahnite pomocou kľúča a skontrolujte pomocou roztoku mydla a vody. Ak únik plynu pokračuje aj po utiahnutí spoja, zatvorte prívod plynu. **GRIL NEPOUŽÍVAJTE.** Kontaktujte zástupcu zákaznickeho oddelenia vo vašej oblasti pomocou kontaktných informácií uvedených na našej internetovej stránke. Prihláste sa na stránke www.weber.com.

- D) Pripojenie hadice bočného horáka na ochranný ventil (4).
- E) Pripojenie hadice bočného horáka k rýchlospojke, pripojenie ventilu bočného horáka a otvoru (5).
- F) Pripojenie hadice k regulátoru (6).
- G) Pripojenie regulátora k fľaši (7).
- H) Pripojenie ventilov k prírubе (8).

- ⚠ **VAROVANIE:** Ak z pripojenia (4, 5, 6, 7 alebo 8) uniká plyn, zatvorte prívod plynu. **GRIL NEPOUŽÍVAJTE.** Kontaktujte zástupcu zákaznickeho oddelenia vo vašej oblasti pomocou kontaktných informácií uvedených na našej internetovej stránke.

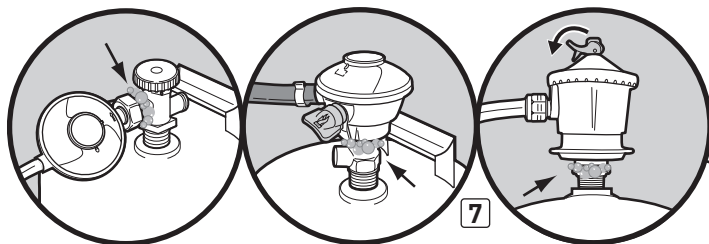
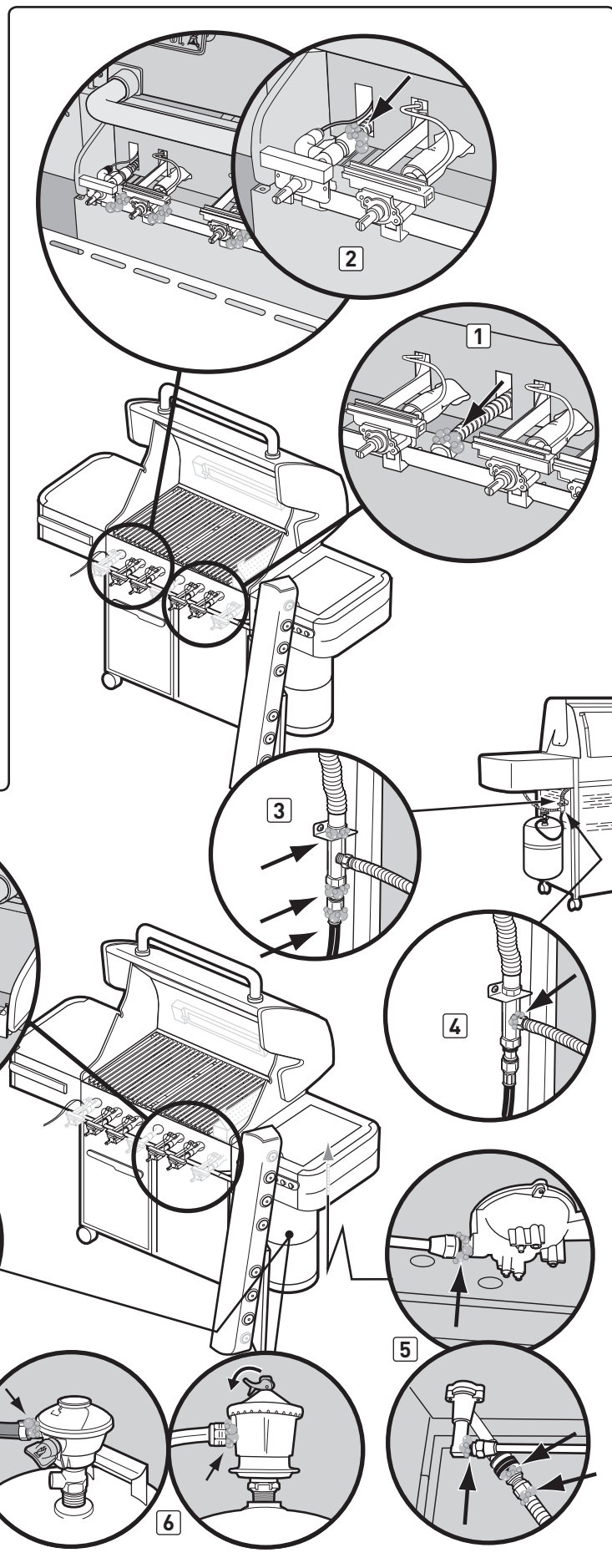
Prihláste sa na stránke www.weber.com.

Po skončení kontroly úniku plynu zatvorte prívod plynu na zdroji a prípojky opláchnite vodou.

Spätná montáž ovládacieho panela

- A) Ak chcete znova namontovať zostavu ovládacieho panela, postupujte podľa krokov, už predtým opísaných v časti "Demontáž ovládacieho panela", v opačnom poradí.
- B) Skontrolujte správne pripojenie vodičov. Pozrite si časť "FUNKCIE SVETLA".

- ⚠ **VAROVANIE:** Pred prevádzkou grilu skontrolujte, či sú zmontované všetky diely a všetky spoje sú úplne dotiahnuté. Vaším konaním môžete v prípade nedodržania tohto varovania spôsobiť požiar alebo výbuch, príp. narušenie konštrukcie, a tým môžete spôsobiť vážne alebo smrteľné zranenie a škodu na majetku. ♦



Grily znázornené v tejto Používateľskej príručke sa môžu mierne líšiť od modelu, ktorý ste si zakúpili.

POKYNY PRI MANIPULÁCII S PLYNOM

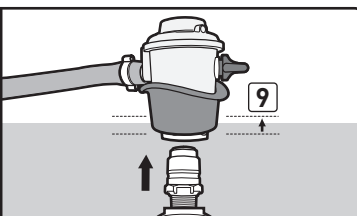
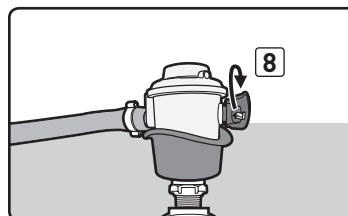
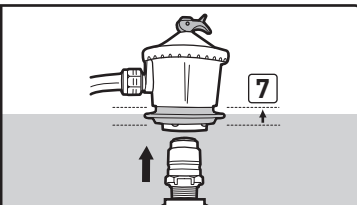
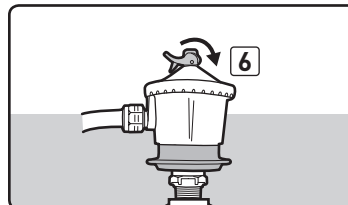
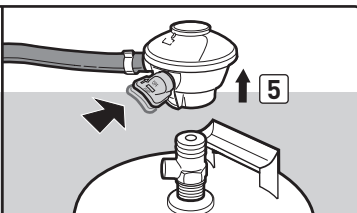
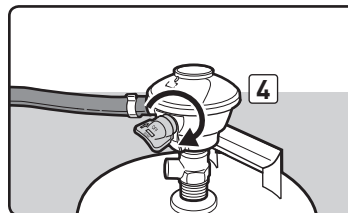
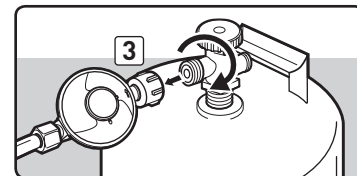
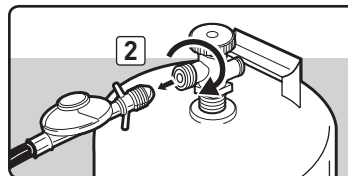
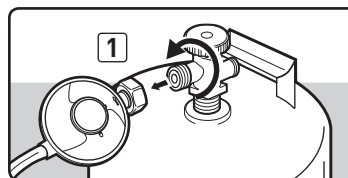
PLNENIE FLAŠE S TEKUTÝM PROPÁNOM

Plynové fľaše odporúčame naplniť skôr, ako sa celkom vyprázdnia.

Naplnenie plynovej fľaše u predajcu propánu.

Demontáž plynovej fľaše:

- A) Vypnite prívod plynu a odpojte zostavu hadice a regulátora z fľaše. Postupujte podľa jedného zo zobrazených špecifických pokynov na pripojenie regulátora na základe typu regulátora.
- Odskrutkujte regulátor z nádrže proti smeru hodinových ručičiek **(1)**.
 - Odskrutkujte regulátor z nádrže v smere hodinových ručičiek **(2) (3)**.
 - Otočte páčku regulátora v smere hodinových ručičiek **(4)** do vypnutej polohy. Zatlačte páčku regulátora, kým sa neuvoľní z nádrže **(5)**.
 - Otočte páčku regulátora do polohy zatvorenej **(6) (8)**. Zdvihnutím krúžku regulátora nahor **(7) (9)** ho odpojte z nádrže.
- B) Vymeňte prázdnu fľašu za plnú. ♦



OPĀTOVNÉ PRIPOJENIE FLAŠE S TEKUTÝM PROPÁNOM

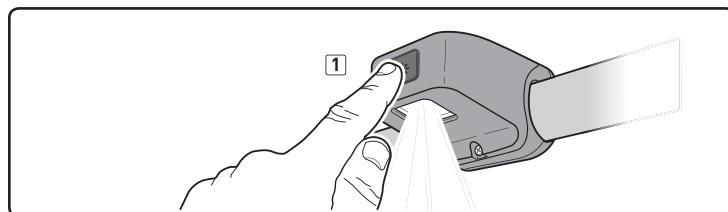
Pozri časť "PRIPOJENIE FLAŠE S TEKUTÝM PROPÁNOM". ♦

FUNKCIE SVETLA

PREVÁDZKA OSVETLENIA GRILU

Stlačením tlačidla **PREBUDENIE** zapnete osvetlenie grilu. Osvetlenie má „snímač naklonenia“, ktorý osvetlenie zapne, keď je otvorené veko grilu, a vypne osvetlenie, keď sa veko zavrie. Ak veko necháte otvorené alebo zatvorené dlhšie ako 30 minút, osvetlenie grilu sa vypne. Ak chcete osvetlenie znova zapnúť, stlačte tlačidlo **PREBUDENIE (1)**.

POZNÁMKA: Stlačením tlačidla **PREBUDENIE** sa osvetlenie nevypne. ♦



OSVETLENÉ OVLÁDAČE

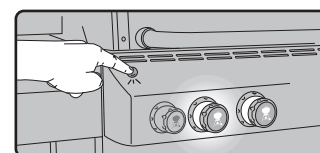
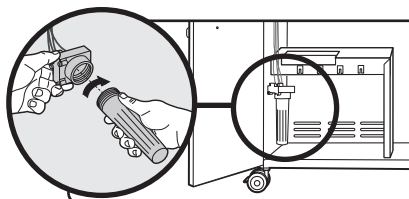
Plynový gril je vybavený osvetlenými ovládačmi, ktoré umožňujú doladiť nastavenia ohrevu aj pri slabých svetelných podmienkach.

Vyžadujú sa tri alkalické batérie veľkosti "D". Nemiešajte spolu staré a nové batérie alebo rôzne typy batérií (štandardné, alkalické alebo nabíjateľné). Kryt batérií je umiestnený vo vnútri skrine na ľavej strane.

Stlačením tlačidla zap. a vyp. osvetlenie aktivujete. ♦

VODIČE PUZDRA NA BATÉRIU

1	ČIERNY VODIČ	
2	ZELENÝ VODIČ	
3	ČERVENÝ VODIČ	
4	ČERVENÝ VODIČ	



PRED POUŽITÍM GRILU

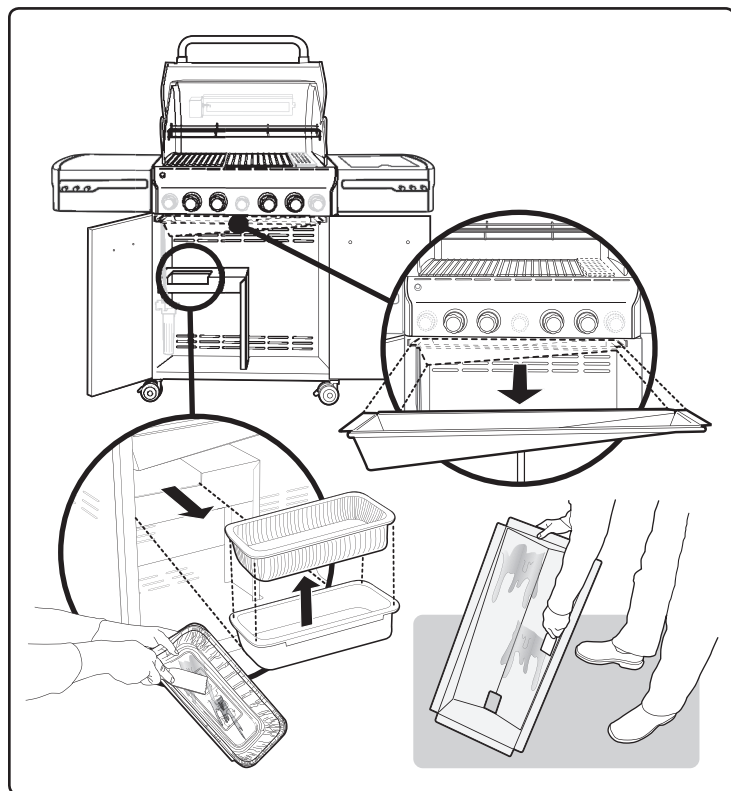
VÝSUVNÁ TÁČKA NA MASTNOTU A VYMENITELNÁ ODKVAPKÁVACIA TÁČKA

Gril je vybavený systémom na zhromažďovanie mastnoty. Pred každým použitím grilu skontrolujte výsuvnú táčku na mastnotu a vymeniteľnú odkvapkávaciu táčku, či sa tam nenachádza usadená mastnota.

Plastovou stierkou odstráňte prebytočnú mastnotu, ako je zobrazené na obrázku. V prípade potreby umyte výsuvnú táčku na mastnotu a vymeniteľnú odkvapkávaciu táčku s roztokom vody a mydla, potom ich opláchnite s čistou vodou. Podľa potreby vymeňte vymeniteľnú odkvapkávaciu táčku.

⚠ VAROVANIE: Pred každým použitím skontrolujte výsuvnú táčku na mastnotu a vymeniteľnú odkvapkávaciu táčku, či sa tam nenachádza usadená mastnota. Odstráňte nadmernú mastnosť, aby ste predišli vzplanutiu ohňa. Oheň z mastnoty môže spôsobiť vážne zranenia alebo poškodiť majetok.

⚠ UPOZORNENIE: Nevystielajte výsuvnú táčku na mastnotu alobalom. ♦

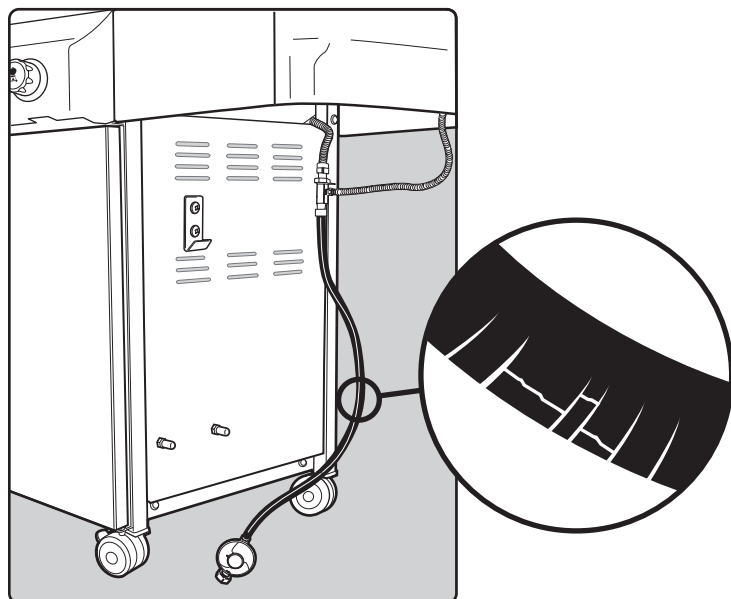


KONTROLA HADICE

Na hadici skontrolujte akékoľvek známky popraskania.

⚠ VAROVANIE: Pred každým použitím grilu skontrolujte prívodnú hadicu, či neobsahuje trhlinky a či nie je prasknutá, odretá alebo prerezaná. Ak je hadica akokoľvek poškodená, gril nepoužívajte. Hadicu vymeňte iba za originálnu náhradnú hadicu značky Weber®. Kontaktujte zástupcu zákaznickeho oddelenia vo vašej oblasti pomocou kontaktných informácií uvedených na našej internetovej stránke.

Prihláste sa na stránke www.weber.com. ♦

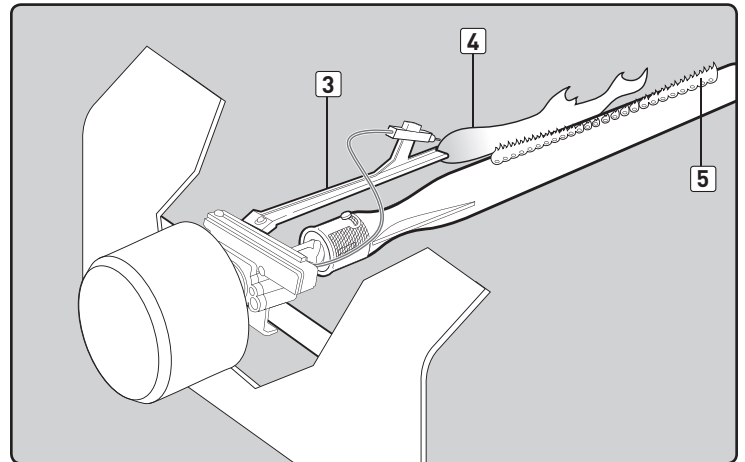
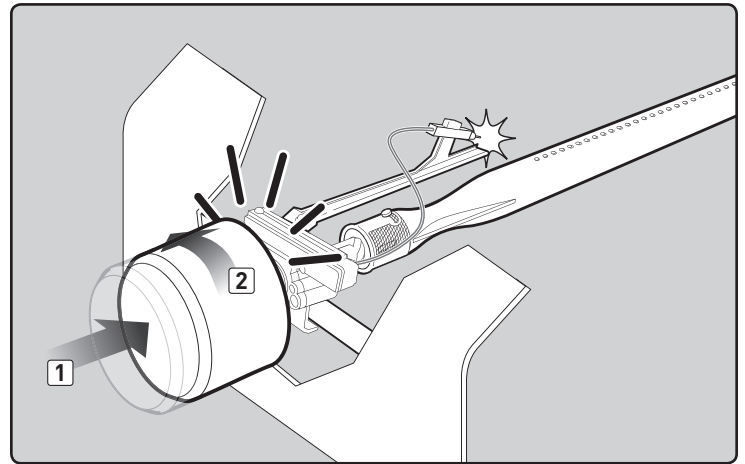


FUNKCIA ZAPAĽOVAČA

⚠ Pred zapaľovaním horákov vždy otvorte veko.

- A) Každý ovládač má zabudovanú svoju vlastnú elektródu zapaľovača. Pre vytvorenie iskry musíte stlačiť ovládač (1) a otočiť ho do polohy START/HI (SPUSTIŤ/VYS.) (2).
- B) Tým sa otvorí prietok plynu a preskočí iskra k zapaľovacej rúrke horáka (3). Budete počuť "cvaknutie" zapaľovača. Uvidíte tiež 7 mm (3") až 12 mm (5") oranžový plameň vychádzajúci zo zapaľovacej rúrky na ľavej strane horáka (4).
- C) Ovládač horáka pridržte stlačený po dobu dvoch sekúnd po "cvaknutí". To zaisť úplný prietok plynu rúrkou horáka (5) a zabezpečí zapálenie.
- D) Pohľadom cez varný rošt skontrolujte, či je horák zapálený. Mali by ste tam vidieť plameň. Ak sa horák nezapáli na prvý raz, stlačte ovládač a otočte ho do polohy OFF (vypnuté). Zopakujte proces zapálenia druhýkrát.

⚠ **VAROVANIE:** Ak sa horák opäť nezapáli, skôr, ako sa ho pokúsite opäť zapáliť iskrou alebo pomocou zápalky, vypnite ovládač horáka do polohy OFF a počkajte 5 minút, kým sa odvetrá uvoľnený plyn. ♦



ZAPÁLENIE A POUŽÍVANIE HLAVNÉHO HORÁKA

ZAPÁLENIE HLAVNÉHO HORÁKA

⚠ NEBEZPEČENSTVO

Ak neotvoríte veko počas zapalovania horáku grilu alebo ak nepočkáte päť minút, aby unikol uvoľnený plyn pri predchádzajúcom neúspešnom zapalovaní grilu, môže prísť k výbušnému vzplanutiu, ktoré môže spôsobiť vážne alebo dokonca smrteľné zranenie.

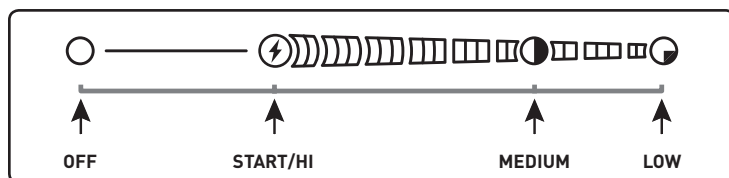
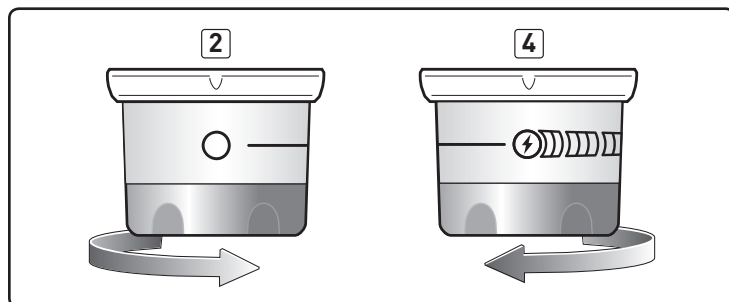
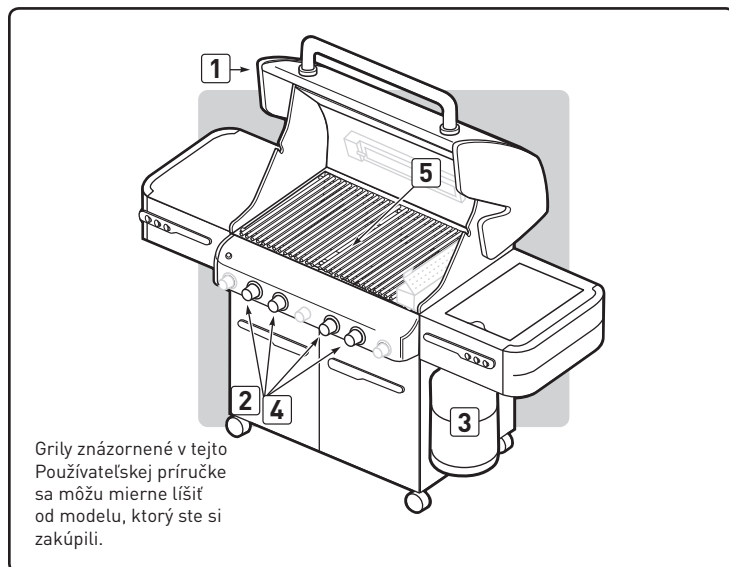
Zapálenie hlavného horáka zapalovačom

Poznámka: Každé cvaknutie ovládača vytvorí iskru, ktorá preskočí z elektródy zapalovača smerom k zapalovacej rúrke horáka. Energii pre iskru vytvoríte stlačením ovládača a jeho otočením do polohy START/HI (SPUSTIŤ/VYS.). Tým sa zapáli každý jeden horák.

- Otvorte veko **(1)**.
- Skontrolujte, či sú ovládače všetkých horákov zatvorené **(2)**. (Stlačte ovládač a otočte ho v smere hodinových ručičiek, aby ste sa uistili, že je v polohe OFF.)
- VAROVANIE:** Pred otvorením ventilu na fľaši s tekutým propánom musia byť všetky ovládače horákov vo vypnutej polohe (OFF).
- Otvorte ventil fľaše pomocou jednej z vhodných možností na základe typu fľaše a regulátora **(3)**.
- VAROVANIE:** Nenahýňajte sa nad otvoreným grilom.
- Stlačte ovládač a otočte ho do polohy START/HI (SPUSTIŤ/VYS.), kým nebudete počuť cvaknutie zapalovača – držte ovládač stlačený po dobu dvoch sekúnd. Zapalovač vtedy vytvorí iskru, ktorá preskočí medzi zapalovacou rúrkou horáka a hlavným horákom **(4)**.
- Pohľadom cez varný rošt skontrolujte, či je horák zapálený. Mali by ste tam vidieť plameň **(5)**. Ak sa horák nezapáli na prvý raz, stlačte ovládač a otočte ho do polohy OFF (vypnuté). Zopakujte proces zapálenia druhýkrát.
- VAROVANIE:** Ak sa horák opäť nezapáli, skôr, ako sa ho pokúsíte opäť zapáliť iskrou alebo pomocou zápalky, vypnite ovládač horáka do polohy OFF a počkajte 5 minút, kým sa odvetrá uvoľnený plyn. ♦

ZHASNUTIE

Ovládacie tlačidlo každého horáka stlačte a otočte v smere hodinových ručičiek do polohy OFF. Zatvorte prívod plynu pri zdroji. ♦



ZAPÁLENIE A POUŽÍVANIE HLAVNÉHO HORÁKA

MANUÁLNE ZAPÁLENIE HLAVNÉHO HORÁKA

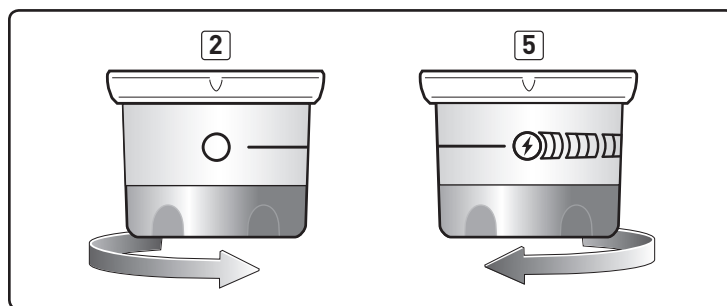
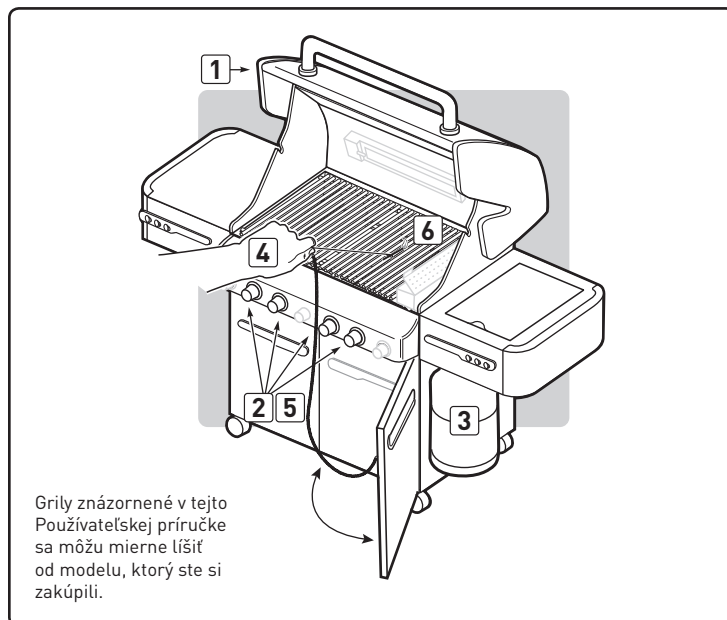
⚠ NEBEZPEČENSTVO

Ak neotvoríte veko počas zapalovania horáku grilu alebo ak nepočkáte päť minút, aby unikol uvoľnený plyn pri predchádzajúcom neúspešnom zapalovaní grilu, môže prísť k výbušnému vzplanutiu, ktoré môže spôsobiť vážne alebo dokonca smrteľné zranenie.

- A) Otvorte veko (1).
- B) Skontrolujte, či sú ovládače všetkých horákov zatvorené (2). [Každé ovládacie tlačidlo horáka stlačte a otočte v smere hodinových ručičiek do polohy OFF.]
- ⚠ **VAROVANIE:** Pred otvorením ventilu na fľaši s tekutým propánom musia byť všetky ovládače horákov vo vypnutej polohe (OFF).
- C) Otvorte ventil fľaše pomocou jednej z vhodných možností na základe typu fľaše a regulátora (3).
- D) Uchýpte zápalku v držiaku a škrtnite ňou.
- ⚠ **VAROVANIE:** Nenahýňajte sa nad otvoreným grilom.
- E) Vložte zápalku do držiaka, zasunúť ju nadol cez varný rošt a lišty Flavorizer® a zapáľte vybraný horák (4).
- F) Stlačte ovládač a otočte ho do polohy START/HI (SPUSTIŤ/VYS.) (5).
- G) Pohľadom cez varný rošt skontrolujte, či je horák zapálený. Mali by ste tam vidieť plameň (6).
- ⚠ **VAROVANIE:** Ak sa horák nezapáli, skôr, ako sa ho pokúsite opäť zapáliť, vypnite ovládač horáka do polohy OFF a počkajte päť minút, kým sa odvetrá uvoľnený plyn. ♦

ZHASNUTIE

Ovládač každého horáka stlačte a otočte v smere hodinových ručičiek do polohy OFF. Zatvorte prívod plynu pri zdroji. ♦



TIPY NA GRILOVANIE A UŽITOČNÉ RADY

- Pred prípravou jedla gril vždy predhrejte. Všetky horáky nastavte na vysoký plameň a zatvorte veko. Nechajte hriať 10 minút alebo kým teplomer nedosiahne teplotu 260 až 288 °C (500 až 550 °F).
- Pre dosiahnutie dokonalého výsledku grilovania mäso opalujte a jedlá pripravujte so zatvoreným krytom.
- Doba grilovania uvedená v receptoch počítá s vonkajšou teplotou 20 °C (70 °F) a slabým alebo žiadnym vetrom. V chladnom a veternom počasí či vyšších nadmorských výškach ponechajte prípravu jedla dlhší čas. V mimoriadne teplom počasí jedlo pripravujte kratšie.
- Doba grilovania sa môže líšiť v závislosti od počasia, množstva, veľkosti a tvaru grilovaného jedla.
- Teplota vášho plynového grilu môže byť počas niekoľkých prvých použití vyššia.
- Podmienky grilovania môžu vyžadovať nastavenie ovládačov horákov pre dosiahnutie správnej teploty na prípravu jedla.
- Vo všeobecnosti väčšie kusy mäsa vyžadujú dlhší čas prípravy vzhľadom k hmotnosti, než malé kusy. Väčšie množstvo jedla na preplnenom rošte bude vyžadovať dlhší čas prípravy, než menší počet kusov. Jedlá grilované v nádobách, ako napríklad pečené fazuľky, budú vyžadovať dlhší čas prípravy, keď ich budete pripravovať v miske, než keď ich budete pripravovať na plynovej panvici.
- Zo steakov, rezňov a pečienky odrežte nadbytočný tuk, aby zostalo sotva 6,4 mm (¼ palca) tuku. Menej tuku uľahčí čistenie a je prakticky zárukou, že nedôjde k neželanému vzplanutiu.
- Jedlo umiestnené na rošt priamo nad horáky môže vyžadovať otáčanie alebo presúvanie na menej horúce miesto.
- Na otáčanie a manipuláciu s mäsom uprednostnite kliešte pred vidličkou, aby sa zabránilo strate prirodzenej šťavy. Na veľké ryby použite dve lopatky.
- V prípade neželaného vzplanutia vypnite všetky horáky a presuňte jedlo do inej časti varného roštu. Plameň zhasne. Potom, ako plamene zhasnú, znovu zapáľte gril. **NA ZAHASENIE PLAMEŇA NA PLYNOVOM GRILE NIKDY NEPOUŽÍVAJTE VODU.**
- Niektoré jedlá, ako napríklad kastrólové jedlá alebo tenké rybie filety, budú vyžadovať nádobu na grilovanie. Jednorazové fóliové pekáče sa používajú veľmi pohodlne, ale rovnako je možné použiť aj akúkoľvek kovovú panvicu s rukovätami odolnými voči pečeni v rúre.
- Vždy skontrolujte, či sú výsuvná tácka na masť a zachytávacia tácka čisté a nenachádzajú sa v nich nečistoty.
- Nevystielajte výsuvnú tácku na masť alobalom. Mohla by zabrániť odtokaniu tuku do zachytávacej tácky.
- Časovač vám pomôže určiť, kedy sa "prepečené" jedlo môže stať "pripečeným". ♦

PREDHRIEVANIE

Plynový gril Weber® je energeticky úsporné zariadenie. Pracuje pri hospodárne nízkej hodnote BTU. Predhriatie grilu pred grilovaním je dôležité. Zapáľte gril podľa pokynov v tejto používateľskej príručke. Predhrievanie: po zapálení otočte všetky horáky do polohy START/HI (Spustiť/Vys.), zatvorte veko a nahrievajte, pokiaľ teplota nedosiahne úroveň medzi 260° a 288° C (500°F a 550°F), čo je odporúčaná teplota na grilovanie. Budete to trvať asi 10 až 15 minút, v závislosti od podmienok ako napríklad teplota vzduchu a vietor.

Výšku plameňa jednotlivých horákov môžete upraviť podľa potreby. Možnosti nastavenia sú OFF (Vyp.) START/HI (zapálenie/vysoký plameň), MEDIUM (stredný plameň) alebo LOW (nízky plameň).

Poznámka: Podmienky pri príprave jedál, ako napríklad vietor a počasie, môžu vyžadovať nastavenie ovládača horáka, aby ste dosiahli správnu teplotu varenia.

Poznámka: Ak gril počas varenia vychladne, prečítajte si časť Riešenie problémov v tejto príručke.

⚠ VAROVANIE: Plynový gril Weber® nepremiestňujte počas prevádzky alebo keď je rozohriaty.

Ak horáky počas varenia zhasnú, otvorte veko, vypnite všetky horáky a počkajte päť minút, kým ich znova zapáľite. ♦

VARENIE ZO ZATVORENÝM KRYTOM

Grilovanie prebieha so zatvoreným vekom, aby došlo k rovnomernej a pravidelnej cirkulácii tepla. So zatvoreným krytom plynový gril pečie podobne ako bežná rúra na pečenie. Teplomer v kryte indikuje teplotu pečenia vo vnútri grilu. Predhrievanie a grilovanie prebieha so zakrytým krytom. Nenazierajte pod veko — pri každom zdvihnutí veka sa stratí teplo. ♦

LOJ A MASŤ

Lišta Flavorizer® je určená na vytvorenie "dymu" zo správneho množstva masť, aby sa dosiahol aromatický výsledok. Pretekajúci loj a masť sa zhromažďujú na zachytávacej tácke pod výsuvnou táckou na masť. Na trhu sú dostupné vymeniteľné odkvapkávacie tácky Weber s rozmermi zachytávacej tácky.

⚠ VAROVANIE: Pred každým použitím skontrolujte výsuvnú tácku na masť a zachytávaciu tácku, či sa tam nenachádza usadená masť. Odstráňte nadmernú masť, aby ste predišli vzplanutiu ohňa vo výsuvnej tácke na masť. ♦

SYSTEM FLAVORIZER®

Keď šťava z mäsa kvapká z jedla na špeciálne tvarované lišty Flavorizer®, vzniká dym, ktorý jedlu dodáva neodolateľnú vôňu grilovaného mäsa. Jedinečný dizajn horákov, lišty Flavorizer® a flexibilné ovládanie teploty prakticky zabraňuje vzniku nekontrolovaného vzbĺknutia, pretože plameň riadite VY. Vďaka špeciálnemu dizajnu lišt Flavorizer® a horákov sa nadmerné množstvo masť odvedie cez výsuvnú tácku na masť do zachytávacej tácky. ♦

HORÁK SEAR STATION®

Plynový gril Weber® môže obsahovať opalovací horák na opalovanie tenkého mäsa a rýb. Horák Sear Station® má nastavenie ovládania ON (Zap.) alebo OFF (Vyp.), ktoré funguje s dvoma susednými hlavnými horákmi. S opalovacím a susednými horákmi môžete efektívne opalovať mäso pri použití ďalších varných plôch na grilovanie pri miernom ohreve (pozrite si časť "ZAPÁLENIE A POUŽÍVANIE HORÁKA SEAR STATION®"). ♦

METÓDY PRÍPRAVY JEDLA

Najdôležitejšou vecou pri grilovaní je vedieť, akú metódu prípravy použiť pre dané jedlo – priamu či nepriamu. Rozdiel je jednoduchý: jedlo umiestnite priamo nad plameň alebo pripravte plameň po oboch stranách jedla. Správny spôsob je najkratšou cestou k výbornému výsledku – a najlepšou cestou k tomu, aby bolo jedle bezpečne prepečené. ♦

PRIAME PEČENIE

Priama metóda, podobná ako pri grilovaní, znamená, že jedlo sa pripravuje priamo nad zdrojom tepla. Pre rovnomerné opečenie je potrebné jedlo jedenkrát otočiť v polovici pečenia.

Priamu metódu používajte pri jedlách, ktoré sa pripravujú menej ako 25 minút: steaky, rezne, kebab, párky, zeleninu a pod.

Priame pečenie sa tiež používa na opálenie mäsa. Opálením sa vytvorí chrumkavá karamelizovaná textúra na miestach, kde sa mäso dotýka roštu. Okrem toho tiež získate celý povrch krásnu farbu a vôňu. Steaky, rezne, kuracie prsia a väčšie kusy mäsa je vhodné opáliť.

Ak chcete mäso opáliť, umiestnite ho nad priamu vysoký plameň na 2 až 5 minút z každej strany. Menšie kusy vyžadujú kratší čas opálenia. Po opálení sa zvyčajne dokončí príprava jedla pri nižšej teplote. Jedlá, ktoré sa pripravujú rýchlejšie, môžete dokončiť priamou metódou. Pri jedlách s dlhšou dobou prípravy použite nepriamu metódu.

Ak chcete váš plynový gril pripraviť na priame pečenie, predhrejte ho tak, že všetky horáky nastavíte na vysoký plameň (HI). Položte mäso na rošt a všetky horáky nastavte na teplotu, aká je uvedená v recepte. Zatvorte veko grilu a otvárajte ho iba pri otáčaní mäsa alebo po uplynutí času prípravy pri kontrole, či je jedlo hotové. ♦

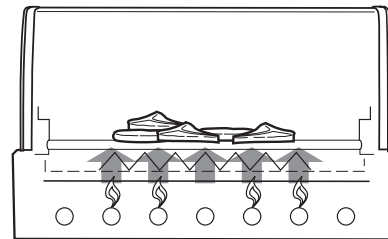
NEPRIAME PEČENIE

Nepriama metóda je podobná pečeni, ale s tým rozdielom, že jedlo získava grilovanú textúru, vôňu a vzhľad, ktorý sa v rúre nedá dosiahnuť. Pri príprave na nepriamu prípravu jedla sa zapália všetky horáky po stranách jedla, avšak nie priamo pod ním. Teplota postupne stúpa, odráža sa od krytu a vnútorných povrchov grilu a cirkuluje, aby sa jedlo upravilo rovnomerne a po všetkých stranách podobne ako v štandardnej rúre, preto nie je potrebné jedlo otáčať.

Nepriamu metódu využijete pri jedlách, ktoré vyžadujú čas grilovania 25 minút či viac, alebo pri takých jedlách, ktoré sú príliš jemné a priame vystavenie plameňu by ich vysušilo alebo spálilo. Ako príklad možno uviesť pečenku, rebierka, celé kurčatá, morky a iné väčšie kusy mäsa, ako aj jemné rybie filety.

Ak chcete váš plynový gril pripraviť na nepriame pečenie, predhrejte ho tak, že všetky horáky nastavíte na vysoký plameň (HI). Potom nastavte horáky po oboch stranách jedla na teplotu uvedenú v recepte a horák(y) nachádzajúce sa priamo pod jedlom vypnite. Pre dosiahnutie čo najlepších výsledkov umiestnite pečenku, hydinu či väčšie kusy mäsa na rošt na pečenie uložený do jednorazového fóliového pekáča. Pri dlhšom čase prípravy pridajte do fóliového pekáča vodu, aby masť nezhorela. Nadmernú masť možno využiť pri príprave omáčky alebo párkov. ♦

4 HORÁKY

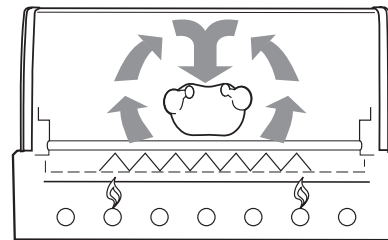


1 2 3 4
H H H H

PRIAMA METÓDA

Mäso je položené na rošte priamo nad horiacimi horákmi.

4 HORÁKY



1 2 3 4
M M M M

NEPRIAMA METÓDA

Mäso je položené na rošte medzi horiacimi horákmi.

ZAPÁLENIE A POUŽÍVANIE BOČNÉHO HORÁKA

ZAPÁLENIE BOČNÉHO HORÁKA

⚠ NEBEZPEČENSTVO

Ak neotvoríte veko počas zapalovania bočného horáku alebo ak nepočkáte päť minút, aby unikol uvoľnený plyn pri predchádzajúcim neúspešnom zapalovaní grilu môže dôjsť k výbušnému vzplanutiu, ktoré môže spôsobiť vážne alebo dokonca smrteľné zranenie.

- Otvorte veko bočného horáka (1).
- Skontrolujte, či je ventil bočného horáka zatvorený (stlačte ovládač a otočte ho v smere hodinových ručičiek, aby ste sa uistili, že je v polohe OFF [VYP.]). Všetky ovládače, ktoré sa nepoužívajú, otočte do polohy OFF (stlačte a otočte v smere hodinových ručičiek) (2).
- Otvorte ventil fľaše pomocou jednej z vhodných možností na základe typu fľaše a regulátora (3).
- Stlačte ovládač bočného horáka a otočte ho do polohy START/HI (SPUSTIŤ/VYS.) (4).
- Stlačte tlačidlo zapalovača niekoľkokrát, aby zakaždým cvaklo, pokiaľ nevidíte plameň (5).

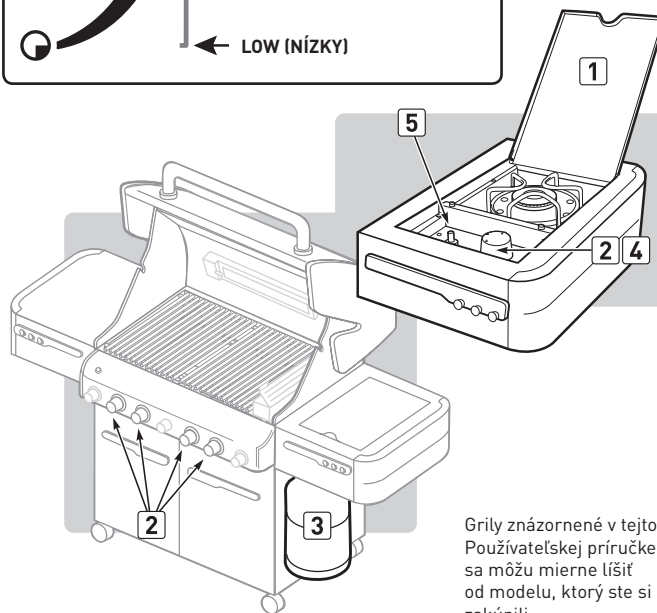
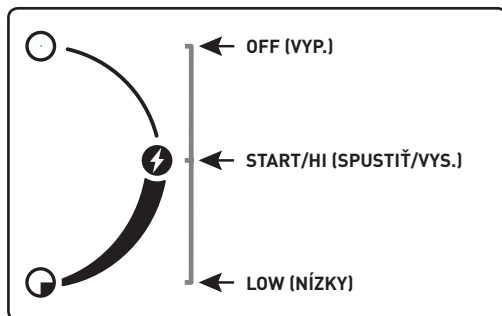
⚠ **UPOZORNENIE:** Plameň bočných horákov môže byť počas slnečného dňa ťažko viditeľný.

⚠ **VAROVANIE:** Ak sa bočný horák nezapáli do piatich sekúnd:

- Zatvorte ovládací ventil bočného horáka, hlavných horákov a prívodu plynu pri zdroji.
- Skôr ako sa znovu pokúsíte horák zapáliť zápalkou, počkajte päť minút, aby sa plyn vyvetral (pozrite časť "MANUÁLNE ZAPÁLENIE BOČNÉHO HORÁKA"). ♦

ZHASNUTIE

Stlačte ovládač horáka a otočte ho do polohy OFF (VYP.). Pred zatvorením veka bočného horáka sa uistite, že horák je vypnutý a vychladnutý. ♦



Grily znázornené v tejto Používateľskej príručke sa môžu mierne líšiť od modelu, ktorý ste si zakúpili.

MANUÁLNE ZAPÁLENIE BOČNÉHO HORÁKA

⚠ NEBEZPEČENSTVO

Ak neotvoríte veko počas zapalovania bočného horáku alebo ak nepočkáte päť minút, aby unikol uvoľnený plyn pri predchádzajúcim neúspešnom zapalovaní grilu, môže dôjsť k výbušnému vzplanutiu, ktoré môže spôsobiť vážne alebo dokonca smrteľné zranenie.

- Otvorte veko bočného horáka (1).
- Skontrolujte, či je ventil bočného horáka zatvorený (2) (stlačte ovládač a otočte ho v smere hodinových ručičiek, aby ste sa uistili, že je v polohe OFF [VYP.]). Všetky ovládače, ktoré sa nepoužívajú, otočte do polohy OFF (stlačte a otočte v smere hodinových ručičiek).
- Otvorte ventil fľaše pomocou jednej z vhodných možností na základe typu fľaše a regulátora (3).
- Uchytte zápalku v držiaku a škrtnite ňou.
- Pridržte držiak zápalky so zapálenou zápalkou na každej strane bočného horáka (4).
- Stlačte ovládač bočného horáka a otočte ho do polohy START/HI (SPUSTIŤ/VYS.) (5).

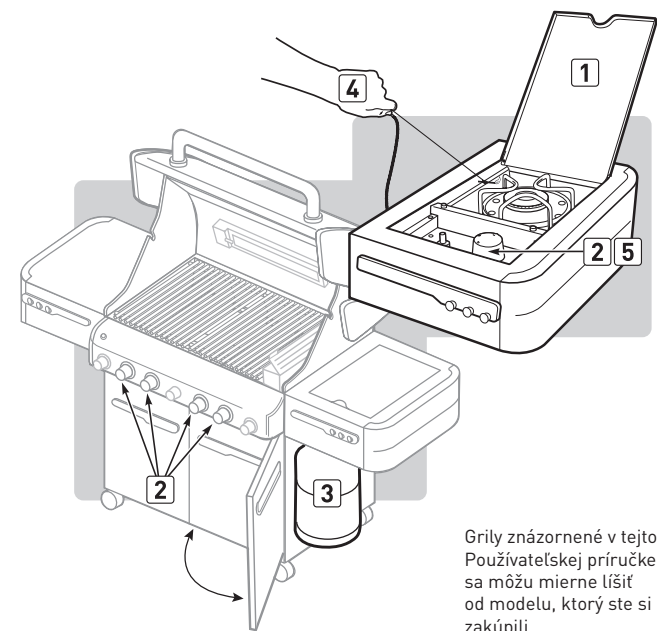
⚠ **UPOZORNENIE:** Plameň bočných horákov môže byť počas slnečného dňa ťažko viditeľný.

⚠ **VAROVANIE:** Ak sa bočný horák nezapáli do piatich sekúnd:

- Zatvorte ovládací ventil bočného horáka, hlavných horákov a prívodu plynu pri zdroji.
- Pred ďalším pokusom počkajte päť minút, kým sa plyn vyvetrá. ♦

ZHASNUTIE

Stlačte ovládač horáka a otočte ho do polohy OFF (VYP.). Pred zatvorením veka bočného horáka sa uistite, že horák je vypnutý a vychladnutý. ♦



Grily znázornené v tejto Používateľskej príručke sa môžu mierne líšiť od modelu, ktorý ste si zakúpili.

ZAPÁLENIE A POUŽITIE HORÁKA SEAR STATION®

ZAPÁLENIE HORÁKA SEAR STATION®

⚠ NEBEZPEČENSTVO

Ak neotvoríte veko počas zapalovania horáku grilu alebo ak nepočkáte päť minút, aby unikol uvoľnený plyn pri predchádzajúcom neúspešnom zapalovaní grilu, môže prísť k výbušnému vzplanutiu, ktoré môže spôsobiť vážne alebo dokonca smrteľné zranenie.

Horák Sear Station® má nastavenie ovládania ON (Zap.) alebo OFF (Vyp.). Ak chcete zapáliť horák Sear Station®, musíte najprv zapáliť dva susedné hlavné horáky.

Zapálenie susedného hlavného horáka zapaľovačom

Poznámka: Každé cvaknutie ovládača hlavného horáka vytvorí iskru, ktorá preskočí z elektródy zapaľovača smerom k zapaľovacej rúrke horáka. Energii pre iskru vytvoríte stlačením ovládača a jeho otočením do polohy START/HI (SPUSTIŤ/VYS.). Tým sa zapáli každý jeden horák.

⚠ **VAROVANIE:** Pred každým použitím grilu skontrolujte prívodnú hadicu, či neobsahuje trhlinky a či nie je prasknutá, odretá alebo prerezaná. Ak je hadica akokoľvek poškodená, gril nepoužívajte. Hadicu vymeňte iba za originálnu náhradnú hadicu značky Weber®. Kontaktujte zástupcu zákaznickeho oddelenia vo vašej oblasti pomocou kontaktných informácií uvedených na našej internetovej stránke. Prihláste sa na stránke www.weber.com.

- A) Otvorte veko (1).
- B) Skontrolujte, či sú ovládače všetkých horákov zatvorené (2). (Ovládacie tlačidlo horáka stlačte a otočte v smere hodinových ručičiek do polohy OFF.)
- C) Otvorte ventil fľaše pomocou jednej z vhodných možností na základe typu fľaše a regulátora (3).

⚠ **VAROVANIE:** Nenahýňajte sa nad otvoreným grilom.

- D) Zapáľte každý zo susedných hlavných horákov Sear Station® (4). Stlačte ovládač a otočte ho do polohy START/HI (SPUSTIŤ/VYS.), kým nebudete počuť cvaknutie zapaľovača – držte ovládač stlačený po dobu dvoch sekúnd. Zapaľovač vtedy vytvorí iskru, ktorá preskočí medzi zapaľovacou rúrkou horáka a hlavným horákom.
- E) Pohľadom cez varný rošt skontrolujte, či je horák zapálený (5). Mali by ste tam vidieť plameň. Ak sa horák nezapáli na prvý raz, stlačte ovládač a otočte ho do polohy OFF (vypnuté). Zopakujte proces zapálenia druhýkrát.

Zapálenie horáka Sear Station®: Zapálenie susedným hlavným horákom

- F) Otočte ovládač horáka Sear Station® do polohy ON (Zap.) (6).
- G) Skontrolujte zapálenie horáka vizuálnou kontrolou plameňa (7).

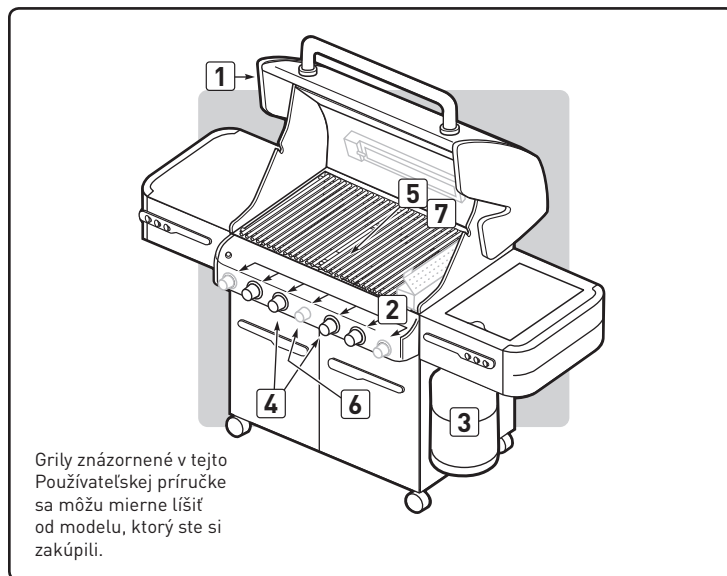
⚠ **VAROVANIE:** Ak sa horák nezapáli do piatich sekúnd, vypnite ovládač horáka, počkajte päť minút a opakujte kroky F a G alebo si pozrite pokyny v časti "MANUÁLNE ZAPÁLENIE HORÁKA SEAR STATION®".

⚠ **VAROVANIE:** Ak sa horák opäť nezapáli, skôr, ako sa ho pokúsíte opäť zapáliť iskrou alebo pomocou zápalky, vypnite ovládač horáka do polohy OFF a počkajte päť minút, kým sa odvetrá uvoľnený plyn.

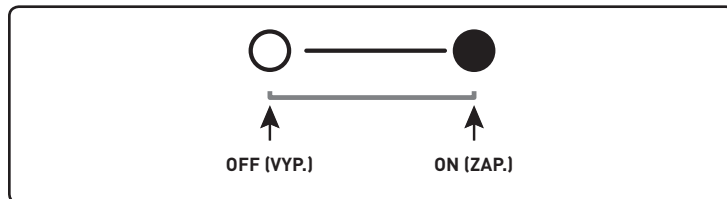
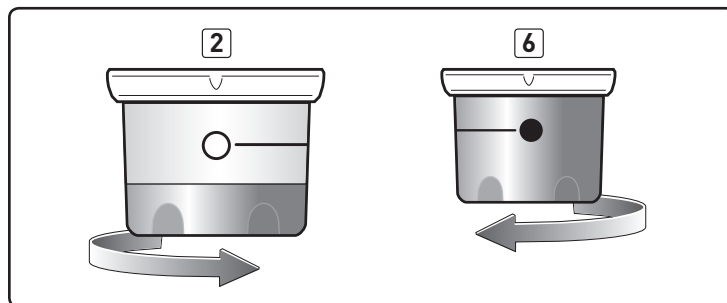
Poznámka: V časti "ÚDRŽBA" nájdete informácie o demontáži horáka a postupe čistenia. ♦

ZHASNUTIE

Ovládacie tlačidlo každého horáka stlačte a otočte v smere hodinových ručičiek do polohy OFF. Zatvorte prívod plynu pri zdroji. ♦



Grily znázornené v tejto Používateľskej príručke sa môžu mierne líšiť od modelu, ktorý ste si zakúpili.



ZAPÁLENIE A POUŽITIE HORÁKA SEAR STATION®

MANUÁLNE ZAPÁLENIE HORÁKA SEAR STATION®

⚠ NEBEZPEČENSTVO

Ak neotvoríte veko počas zapalovania horáku grilu alebo ak nepočkáte päť minút, aby unikol uvoľnený plyn pri predchádzajúcom neúspešnom zapalovaní grilu, môže prísť k výbušnému vzplanutiu, ktoré môže spôsobiť vážne alebo dokonca smrteľné zranenie.

Horák Sear Station® má nastavenie ovládania ON (Zap.) alebo OFF (Vyp.). Ak chcete zapáliť horák Sear Station®, musíte najprv zapáliť dva susedné hlavné horáky.

Zapálenie susedného hlavného horáka zapalovačom

Poznámka: Každé cvaknutie ovládača hlavného horáka vytvorí iskru, ktorá preskočí z elektródy zapalovača smerom k zapalovacej rúrke horáka. Energiu pre iskru vytvoríte stlačením ovládača a jeho otočením do polohy START/HI (SPUSTIŤ/VYS.). Tým sa zapáli každý jeden horák.

- A) Otvorte veko (1).
- B) Skontrolujte zapálenie každého susedného hlavného horáka Sear Station® vizuálnou kontrolou plameňa (2).
- C) Uchyťte zápalku v držiaku a škrtnite ňou.

⚠ VAROVANIE: Nenahýňajte sa nad otvoreným grilom.

- D) Vložte zápalku do držiaku, zasuňte ju nadol cez varný rošt a lišty Flavorizer® a zapáľte horák Sear Station® (3).

- E) Stlačte ovládač horáka Sear Station® a otočte do polohy ON (Zap.) (4).

⚠ VAROVANIE: Ak sa horák nezapáli, skôr, ako sa ho pokúsíte opäť zapáliť, vypnite ovládač horáka do polohy OFF a počkajte päť minút, kým sa odvetrá uvoľnený plyn.

Poznámka: V časti "ÚDRŽBA" nájdete informácie o demontáži horáka a postupe čistenia. ♦

ZHASNUTIE

Ovládač každého horáka stlačte a otočte v smere hodinových ručičiek do polohy OFF. Zatvorte prívod plynu pri zdroji. ♦

POUŽÍVANIE HORÁKA SEAR STATION®

Plynový gril Weber® obsahuje opalovací horák na opalovanie steakov, hydínového mäsa, rýb a rezňov.

Opalovanie je priama metóda grilovania, pomocou ktorej povrch jedla zhnedne pri vysokej teplote. Opálením alebo zhnedením oboch strán mäsa vytvoríte žiaducejšiu arómu karamelizovaním povrchu mäsa. Opálením vytvoríte na mäse značky po opálení z varných roštov. Spolu s kontrastom vzorov a arómy je potom jedlo oveľa zaujímavejšie a chutnejšie.

Horák Sear Station® má nastavenie ovládania ON (Zap.) alebo OFF (Vyp.), ktoré funguje s dvoma susednými hlavnými horákmi. S opalovacími a susednými horákmi môžete efektívne opalovať mäso pri použití ďalších varných plôch na grilovanie pri miernom ohreve.

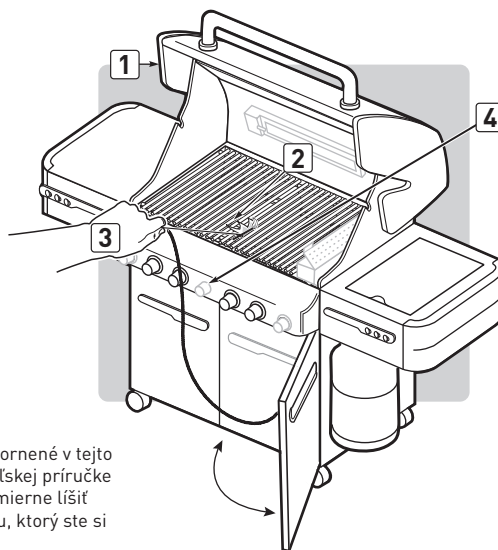
Pred opalovaním otočte všetky hlavné horáky do polohy HI (Vysoký plameň) na 15 minút, aby ste predhriali gril. *Poznámka: Gril vždy používajte so zatvoreným vekom, aby bolo ohriatie maximálne a nedošlo k vzplanutiam.*

Keď je gril predhriaty, vypnite vonkajšie horáky alebo znížte ich intenzitu plameňa. Nechajte dva stredné horáky v polohe HI (Vysoký plameň) a zapáľte horák Sear Station®.

Položte mäso priamo nad horák Sear Station®. Každú stranu mäsa opalujte 1 až 4 minúty, v závislosti od druhu a hrúbky mäsa. Mäso môžete o štvrtinu otočiť, aby ste vytvorili mriežkovanie opalovacie značky (1) pred opálením druhej strany rovnakým spôsobom.

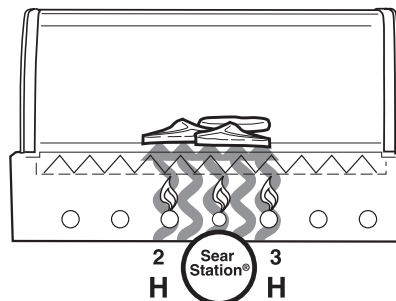
Po dokončení opalovania môžete dokončiť grilovanie presunutím mäsa na miernejší plameň nad vonkajšie horáky, aby ste dosiahli požadované opečenie.

Po získaní skúseností s horákom Sear Station® odporúčame experimentovať s rôznymi dobami opalovania, aby ste pripravili jedlo, ktoré bude najviac vyhovovať vašej chuti. ♦



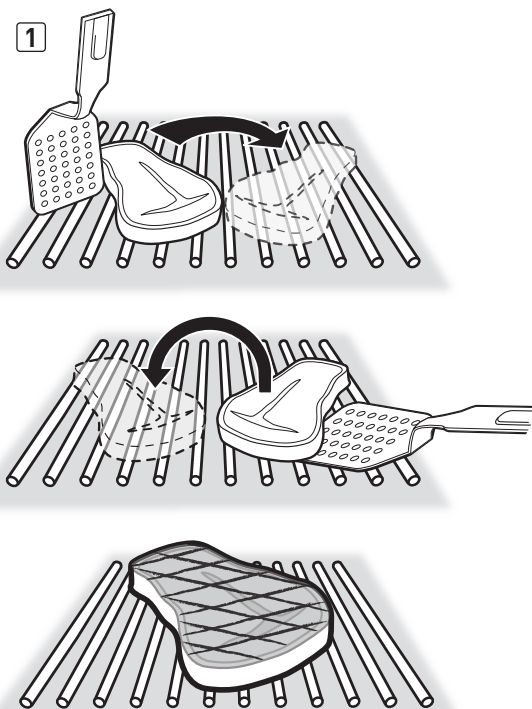
Grily znázornené v tejto Používateľskej príručke sa môžu mierne líšiť od modelu, ktorý ste si zakúpili.

4 HORÁKY



METÓDA OPALOVANIA

Mäso je položené v oblasti intenzívneho ohrevu medzi horiacimi horákmi.



ZAPÁLENIE A POUŽÍVANIE HORÁKA NA ÚDENIE

ZAPÁLENIE HORÁKA NA ÚDENIE

⚠ NEBEZPEČENSTVO

Ak neotvoríte veko počas zapalovania grilu alebo ak nepočkáte päť minút, aby unikol uvoľnený plyn pri predchádzajúcim neúspešnom zapalovaní barbecue môže viesť k výbušnému vzplanutiu, ktoré môže spôsobiť vážne alebo dokonca smrteľné zranenie.

Zapálenie horáka na údenie zapaľovačom

Poznámka: Cvaknutie ovládača vytvorí iskru, ktorá preskočí z elektródy zapaľovača smerom k zapalovacej rúrke horáka. Energiu pre iskru vytvoríte stlačením ovládača a jeho otočením do polohy START/HI (SPUSTIŤ/VYS.). Tým sa zapáli každý horák na údenie.

⚠ **VAROVANIE:** Pred každým grilovaním skontrolujte prívodnú hadicu, či neobsahuje trhlinky a či nie je prasknutá, odretá alebo prerezaná. Ak je hadica akokoľvek poškodená, gril nepoužívajte. Hadicu vymeňte iba za originálnu náhradnú hadicu značky Weber®. Kontaktujte zástupcu zákazníckeho oddelenia vo vašej oblasti pomocou kontaktných informácií uvedených na našej internetovej stránke. Prihláste sa na stránke www.weber.com.

- A) Otvorte veko grilu (1).
- B) Otvorte veko údiaceho boxu (2).
- C) Naplňte údiaci box navlhčenými kúsokmi alebo úločkami dreva (3).
- D) Uistite sa, že sa žiadny ovládač horákov nepoužíva a všetky sú v polohe OFF (zatvorené) (4). [Ovládač horáka stlačte a otočte v smere hodinových ručičiek do polohy OFF (Vyp.)].

⚠ **VAROVANIE:** Pred otvorením ventilu na fľaši s tekutým propánom musia byť všetky ovládače horákov vo vypnutej polohe (OFF).

- E) Otvorte ventil fľaše pomocou jednej z vhodných možností na základe typu fľaše a regulátora (5).

⚠ **VAROVANIE:** Nenahýňajte sa počas zapalovania nad otvoreným grilom.

- F) Stlačte ovládač a otočte ho do polohy START/HI (SPUSTIŤ/VYS.), kým nebudete počuť cvaknutie zapaľovača (6), držte ovládač stlačený po dobu dvoch sekúnd. Zapaľovač vtedy vytvorí iskru, ktorá preskočí medzi zapalovacou rúrkou horáka a hlavným horákom.
- G) Pohľadom cez varný rošt skontrolujte, či je horák zapálený (7). Mali by ste tam vidieť plameň. Ak sa horák nezapáli na prvý pokus, stlačte ovládač a otočte ho do polohy OFF (vypnuté). Zopakujte proces zapálenia druhýkrát.

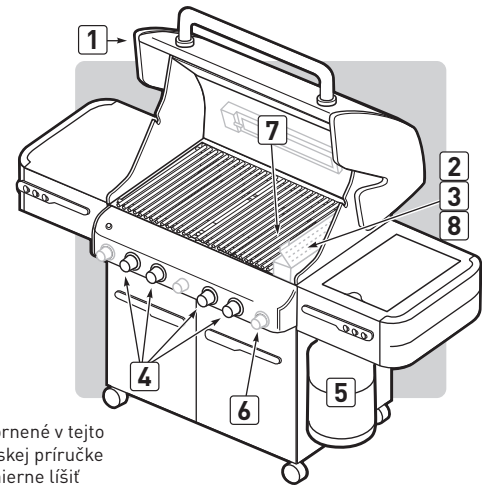
⚠ NEBEZPEČENSTVO

Ak sa horák na údenie opäť nezapáli, skôr, ako sa ho pokúsíte opäť zapáliť pomocou zápalky, otočte ovládač horáka do polohy OFF a počkajte päť minút, kým sa odvetrá uvoľnený plyn (pozrite časť "MANUÁLNE ZAPÁLENIE HORÁKA NA ÚDENIE").

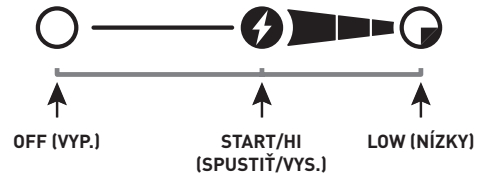
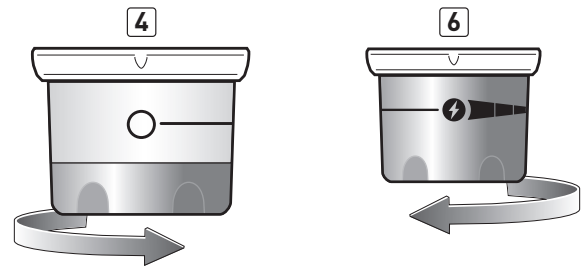
- H) Keď začne drevo tlieť, zatvorte veko údiaceho boxu a otočte ovládač do polohy LOW (nízky plameň) (8). ♦

ZHASNUTIE

Ovládacie tlačidlo každého horáka stlačte a otočte v smere hodinových ručičiek do polohy OFF. Zatvorte prívod plynu pri zdroji. ♦



Grily znázornené v tejto Používateľskej príručke sa môžu mierne líšiť od modelu, ktorý ste si zakúpili.



ZAPÁLENIE A POUŽÍVANIE HORÁKA NA ÚDENIE

MANUÁLNE ZAPÁLENIE HORÁKA NA ÚDENIE

VAROVANIE: Pred každým grilovaním skontrolujte prívodnú hadicu, či neobsahuje trhlinky a či nie je prasknutá, odretá alebo prerezaná. Ak je hadica akokoľvek poškodená, gril nepoužívajte. Hadicu vymeňte iba za originálnu náhradnú hadicu značky Weber®. Kontaktujte zástupcu zákaznickeho oddelenia vo vašej oblasti pomocou kontaktných informácií uvedených na našej internetovej stránke. Prihláste sa na stránke www.weber.com.

A) Otvorte veko (1).

⚠ NEBEZPEČENSTVO

Ak neotvoríte veko počas zapalovania grilu alebo ak nepočkáte päť minút, aby unikol uvoľnený plyn pri predchádzajúcim neúspešnom zapalovaní barbecue môže viesť k výbušnému vzplanutiu, ktoré môže spôsobiť vážne alebo dokonca smrteľné zranenie.

B) Otvorte veko údiaceho boxu (2).

C) Naplňte údiaci box navlhčenými kúskami alebo úlomkami dreva (3).

D) Uistite sa, že sa žiadny ovládač horákov nepoužíva a všetky sú v polohe OFF (zatvorené) (4). [Ovládač horáka stlačte a otočte v smere hodinových ručičiek do polohy OFF (Vyp.)].

VAROVANIE: Pred otvorením ventilu na fľaši s tekutým propánom musia byť všetky ovládače horákov vo vypnutej polohe (OFF).

E) Otvorte ventil fľaše pomocou jednej z vhodných možností na základe typu fľaše a regulátora (5).

F) Uchyťte zápalku v držiaku a škrtnite ňou.

G) Vložte zápalku do držiaka, zasunúť ju nadol cez varný rošt a lišty Flavorizer® a zapáľte vybraný horák na údenie (6).

VAROVANIE: Nenahýňajte sa počas zapalovania nad otvoreným grilom.

H) Stlačte ovládač horáka na údenie a otočte ho do polohy START/HI (SPUSTIŤ/VYS.) (7).

I) Pohľadom cez varný rošt skontrolujte, či je horák zapálený (8).

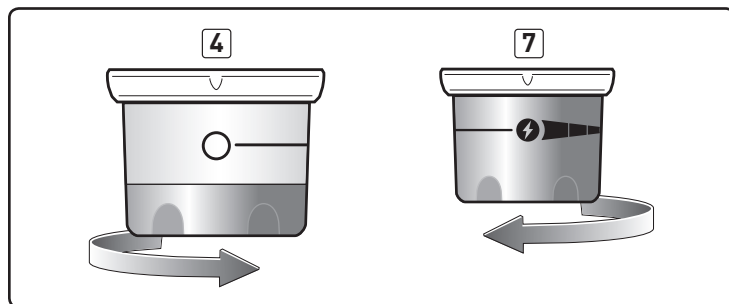
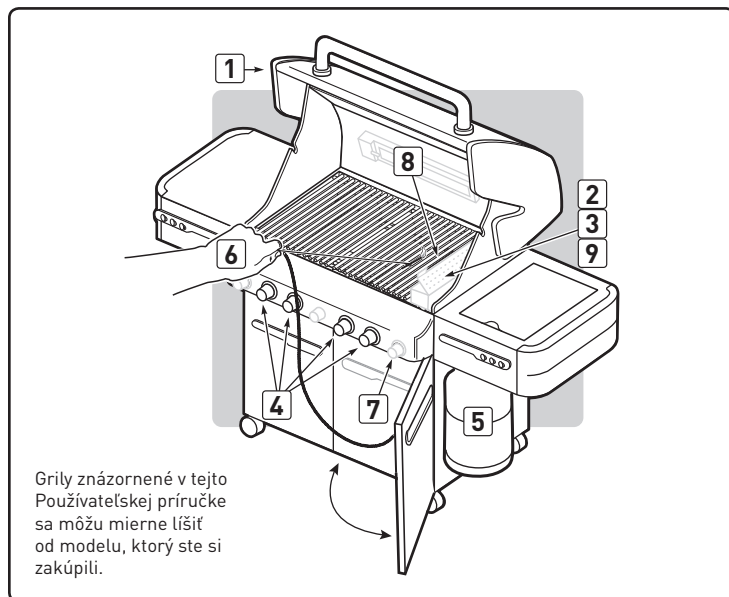
⚠ NEBEZPEČENSTVO

Ak sa horák na údenie nezapáli, skôr, ako sa ho pokúsíte opäť zapáliť, vypnite ovládač horáka do polohy OFF a počkajte päť minút, kým sa odvetrá uvoľnený plyn.

J) Keď začne drevo tlieť, zatvorte veko údiaceho boxu a otočte ovládač do polohy LOW (nízky plameň) (9). ♦

ZHASNUTIE

Ovládacie tlačidlo každého horáka stlačte a otočte v smere hodinových ručičiek do polohy OFF. Zatvorte prívod plynu pri zdroji. ♦



ZAPÁLENIE A POUŽÍVANIE HORÁKA NA ÚDIENIE

POUŽÍVANIE ÚDIAČEHO BOXU

Údiaci box využíva napustené drevené úlomky. Pre dosiahnutie čo najlepšieho výsledku pri príprave steakov, karbonátok, rezňov apod. odporúčame používať jemnejšie úlomky dreva, pretože sa ľahšie vznietia a rýchlejšie vytvárajú dym. Pri jedlách, ktorých príprava trvá dlhšie, ako sú napríklad rezne, kuracie a morčacie mäso, atď. odporúčame použiť väčšie kúsky dreva, ktoré sa pomalšie vznietia a dlhšie dymia. Po získaní praxe s horákom na údenie môžete experimentovať s rôznymi kombináciami drevených úlomkov a kúskov, aby ste našli vôňu, ktorá bude najviac vyhovovať vašej chuti.

Na začiatok nechajte drevené úlomky nasiaknuť vodou po dobu aspoň 20 minút pre ich použitím. (Mokrú drevo bude produkovať viac dymovej arómy.) Vložte za hrsť drevených úlomkov alebo niekoľko väčších kúskov na dno údiaceho boxu **(1)**. Získaním skúseností s vytváraním dymu môžete zvýšiť alebo znížiť množstvo dreva podľa vlastnej chuti.

Poznámka: Gril vždy používajte so zatvoreným krytom, aby dym úplne vnikol do jedla. Zapáľte horák na údenie podľa pokynov v časi "ZAPÁLENIE HORÁKA NA ÚDIENIE". Keď začne drevo tlieť, otočte ovládač do polohy LOW (nízky plameň).

Dym sa začne vytvárať približne o 10 minút a trvať bude približne 45 minút. Ak požadujete viac dymovej arómy, znovu naplňte údiaci box drevenými úlomkami a/alebo kúskami. Počas prípravy jedla nechajte veko grilu zatvorené.

Poznámka: Po opätovnom naplnení údiaceho boxu sa nový dym začne vytvárať o 10 až 15 minút. Údiaci box možno využiť na vylepšenie prípravy jedál z mäsa, hydiny či rýb. Jedlo pripravujte so zatvoreným krytom po dobu uvedenú v tabuľke či recepte.

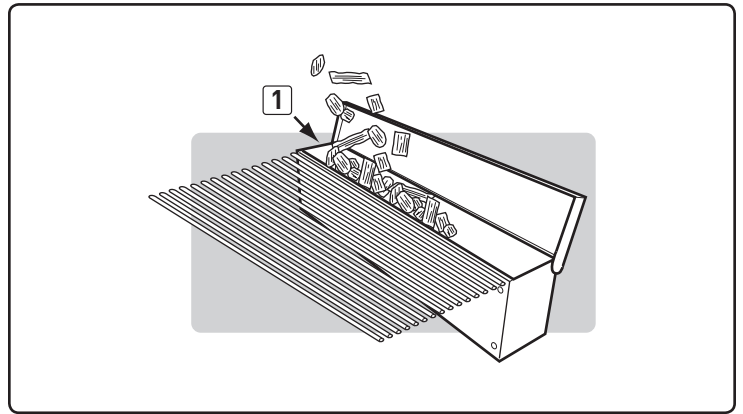
⚠ NEBEZPEČENSTVO

Nepoužívajte žiadnu kvapalnú horľavinu na zapálenie dreva v údiacom boxe. Mohlo by to spôsobiť vážne zranenie. ♦

ČISTENIE ÚDIAČEHO BOXU

Pred každým použitím vysypte z údiaceho boxu popol, aby sa umožnil správny prietok vzduchu.

Poznámka: Dymenie zanechá na povrchu údiaceho boxu zvyšky "dymu". Tieto zvyšky nemožno odstrániť a neovplyvnia funkciu údiaceho boxu. Menšie množstvo stôp z "dymu" sa akumuluje aj vo vnútri grilu. Tieto stopy po dyme nie je potrebné odstraňovať a nebudú mať negatívny vplyv na funkciu vášho plynového grilu. ♦



ZAPÁLENIE A POUŽÍVANIE GRILOVACIEHO HORÁKA

ZAPÁLENIE GRILOVACIEHO HORÁKA

Zapálenie grilovacieho horáka zapaľovačom

Poznámka: Každé cvaknutie ovládača vytvorí iskru, ktorá preskočí z elektródy zapaľovača smerom k zapaľovacej rúrke horáka. Energiiu pre iskru vytvoríte stlačením ovládača a jeho otočením do polohy START/HI (SPUSTIŤ/VYS.). Tým sa zapáli každý jeden horák.

⚠ UPOZORNENIE: PRED ZAPÁLENÍM GRILOVACIEHO HORÁKA SI PREČÍTAJTE TIETO POKYNY

Ak ste gril určitý čas nepoužívali, musíte pred zapálením grilovacieho horáka počkať pár sekúnd, kým sa naplní prírodné plynové vedenie.

Pri používaní zapaľovača je možné vidieť záblesk alebo plamene, prechádzajúce zľava doprava ponad povrch grilovacieho horáka. Kým nie je celý keramický povrch zahalený plameňom, grilovací horák nie je úplne zapálený.

V tomto okamihu začnite odpočítavať dvadsať sekúnd, kým uvoľníte ovládač grilovacieho horáka.

Po úplnom zapálení horáka bude celý jeho povrch žiariť červeno.

⚠ NEBEZPEČENSTVO

Ak neotvoríte veko počas zapaľovania grilu alebo ak nepočkáte päť minút, aby unikol uvoľnený plyn pri predchádzajúcim neúspešnom zapaľovaní barbecue môže viesť k výbušnému vzplanutiu, ktoré môže spôsobiť vážne alebo dokonca smrteľné zranenie.

⚠ UPOZORNENIE: Plameň grilovacieho horáka môže byť počas slnečného dňa ťažko viditeľný.

⚠ VAROVANIE: Pred každým grilovaním skontrolujte prírodnú hadicu, či neobsahuje trhlinky a či nie je prasknutá, odretá alebo prerezaná. Ak je hadica akokoľvek poškodená, gril nepoužívajte. Hadicu vymeňte iba za originálnu náhradnú hadicu značky Weber®. Kontaktujte zástupcu zákazníkoveho oddelenia vo vašej oblasti pomocou kontaktných informácií uvedených na našej internetovej stránke. Prihláste sa na stránke www.weber.com.

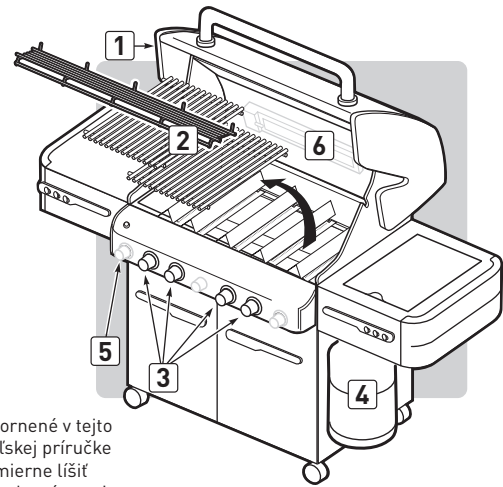
- A) Otvorte veko (1).
- B) Vyberte ohrievací stojan a varný rošt z varného priestoru (2).
- C) Skontrolujte, či sú ovládače všetkých horákov zatvorené (3). (Stlačte ovládač a otočte ho v smere hodinových ručičiek, aby ste sa uistili, že je v polohe OFF.)

⚠ VAROVANIE: Pred otvorením ventilu na fľaši s tekutým propánom musia byť všetky ovládače horákov vo vypnutej polohe (OFF).

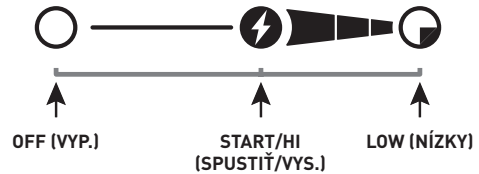
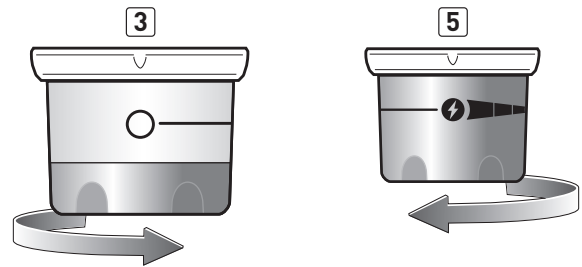
- D) Otvorte ventil fľaše pomocou jednej z vhodných možností na základe typu fľaše a regulátora (4).

⚠ VAROVANIE: Nenahýnajte sa nad otvoreným grilom.

- E) Stlačte ovládač a otočte ho do polohy START/HI (Spustiť/Vys.). Tým zapaľovač vytvorí iskru a zapáli grilovací horák. Pokračujte v zapaľovaní pomocou zapaľovača, až kým sa grilovací horák nezapáli. Po zapálení horáka držte ovládač stlačený ešte dvadsať sekúnd. Uvoľnite ovládač (5).
- F) Pohľadom na grilovací horák a kontrolou, či žiari načerveno overte, či je horák zapálený (6).



Grily znázornené v tejto Používateľskej príručke sa môžu mierne líšiť od modelu, ktorý ste si zakúpili.



⚠ VAROVANIE: Ak sa grilovací horák nezapáli, skôr, ako sa ho pokúsite opäť zapáliť iskrou alebo pomocou zápalky, vypnite ovládač horáka do polohy OFF a počkajte päť minút, kým sa odvetrá uvoľnený plyn.

Poznámka: Keď používate gril so zatvoreným vekom, zapáľte iba dva hlavné horáky po stranách pripravovaného jedla (pozrite časť METÓDY GRILOVANIA – NEPRIAMA PRÍPRAVA). Pripravované jedlo pravidelne kontrolujte, aby sa predišlo jeho pripáleniu na vonkajšej strane. Potom, ako jedlo zhnedne na požadovanú farbu, grilovací horák vypnite. Prípravu dokončíte na nepriamom teple. ♦

ZHASNUTIE

Ovládač grilovacieho horáka stlačte a otočte v smere hodinových ručičiek do polohy OFF (Vyp.). Zatvorte prívod plynu pri zdroji. ♦

ZAPÁLENIE A POUŽÍVANIE GRILOVACIEHO HORÁKA

MANUÁLNE ZAPÁLENIE GRILOVACIEHO HORÁKA

⚠ UPOZORNENIE: PRED ZAPÁLENÍM GRILOVACIEHO HORÁKA SI PREČÍTAJTE TIETO POKYNY

Ak ste gril určitý čas nepoužívali, musíte pred zapálením grilovacieho horáka počkať pár sekúnd, kým sa naplní prírodné plynové vedenie.

Pri zapálení horáka zápalkou je možné vidieť záblesk alebo plamene, prechádzajúce zľava doprava ponad povrch grilovacieho horáka. Kým nie je celý keramický povrch zahalený plameňom, grilovací horák nie je úplne zapálený.

V tomto okamihu začnite odpočítavať dvadsať sekúnd, kým uvoľníte ovládač grilovacieho horáka.

Po úplnom zapálení horáka bude celý jeho povrch žiariť červeno.

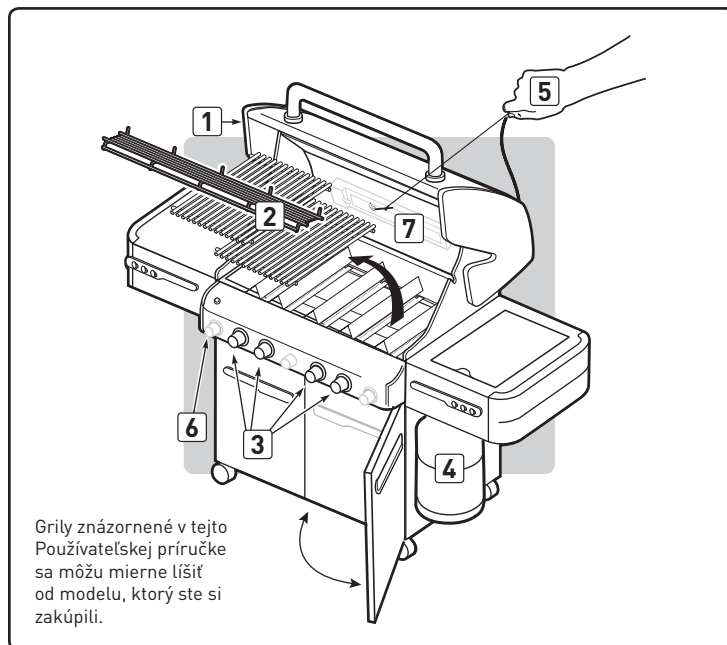
⚠ NEBEZPEČENSTVO

Ak neotvoríte veko počas zapalovania grilu alebo ak nepočkáte päť minút, aby unikol uvoľnený plyn pri predchádzajúcim neúspešnom zapálení barbecue môže viesť k výbušnému vzplanutiu, ktoré môže spôsobiť vážne alebo dokonca smrteľné zranenie.

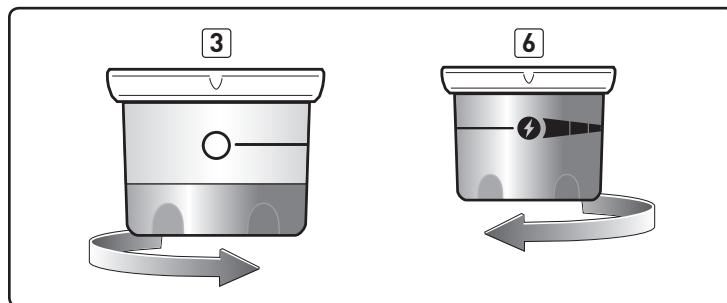
⚠ UPOZORNENIE: Plameň grilovacieho horáka môže byť počas jasného slnečného dňa ťažko viditeľný.

⚠ VAROVANIE: Pred každým grilovaním skontrolujte prírodnú hadicu, či neobsahuje trhlinky a či nie je prasknutá, odretá alebo prerezaná. Ak je hadica akokoľvek poškodená, gril nepoužívajte. Hadicu vymeňte iba za originálnu náhradnú hadicu značky Weber®. Kontaktujte zástupcu zákaznickeho oddelenia vo vašej oblasti pomocou kontaktných informácií uvedených na našej internetovej stránke. Prihláste sa na stránke www.weber.com.

- A) Otvorte veko (1).
- B) Vyberte ohrievací stojan a varný rošt z varného priestoru (2).
- C) Skontrolujte, či sú ovládače všetkých horákov zatvorené (3). (Ovládač horáka stlačte a otočte v smere hodinových ručičiek do polohy OFF.)
- ⚠ VAROVANIE: Pred otvorením ventilu na fľaši s tekutým propánom musia byť všetky ovládače horákov vo vypnutej polohe (OFF).
- D) Otvorte ventil fľaše pomocou jednej z vhodných možností na základe typu fľaše a regulátora (4).
- E) Uchyťte zápalku v držiaku a škrtnite ňou.
- F) Pridržte držiak zápalky so zapálenou zápalkou na pravej strane grilovacieho horáka (5).
- ⚠ VAROVANIE: Nenahýňajte sa nad otvoreným grilom.
- G) Stlačte ovládacie tlačidlo grilovacieho horáka a otočte ho do polohy START/HI (Spustiť/Vys.). Po zapálení horáka držte ovládač stlačený ešte dvadsať sekúnd (6).
- H) Pohľadom na grilovací horák a kontrolou, či žiari načerveno overte, či je horák zapálený (7).



Grily znázornené v tejto Používateľskej príručke sa môžu mierne líšiť od modelu, ktorý ste si zakúpili.



⚠ VAROVANIE: Ak sa grilovací horák nezapáli, skôr, ako sa ho pokúsite opäť zapáliť, vypnite ovládač horáka do polohy OFF a počkajte päť minút, kým sa odvetrá uvoľnený plyn.

Poznámka: Keď používate gril so zatvoreným vekom, zapáľte iba dva hlavné horáky nachádzajúce sa pod pripravovaným jedlom (pozrite časť "METÓDY GRILOVANIA – NEPRIAMA PRÍPRAVA"). Pripravované jedlo pravidelne kontrolujte, aby sa predišlo jeho pripáleniu na vonkajšej strane. Potom, ako jedlo zhnedne na požadovanú farbu, grilovací horák vypnite. Pripravu dokončite na nepriamom teple. ♦

ZHASNUTIE

Ovládač grilovacieho horáka stlačte a otočte v smere hodinových ručičiek do polohy OFF (Vyp.). Zatvorte prívod plynu pri zdroji. ♦

ZAPÁLENIE A POUŽÍVANIE GRILOVACIEHO HORÁKA

DÔLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÉ INFORMÁCIE

POZNÁMKA: Pred použitím otáčacieho špízu odmerajte dĺžku pripravovaného pokrmu v najširšom bode. Ak dĺžka presahuje 241,8 mm, daný pokrm sa nezmestí do otáčacieho špízu. Ak je pokrm príliš veľký, môžete ho pripraviť pomocou držiaka na mäso a nepriamym grilovaním.

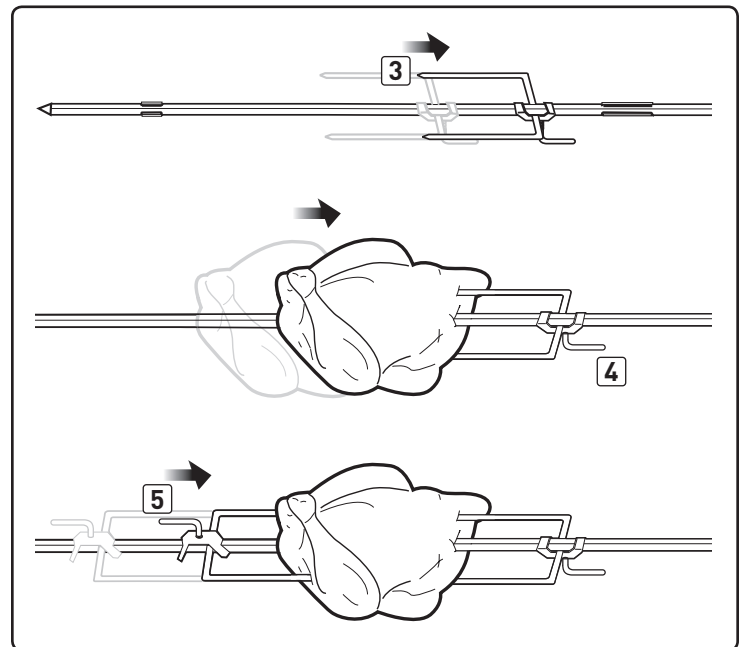
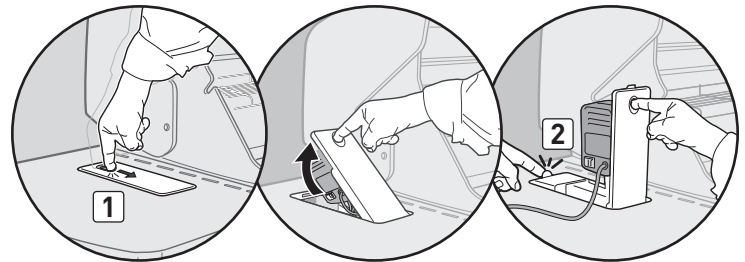
⚠ VÝSTRAHY

- ⚠ Pred použitím otáčacieho špízu si prečítajte všetky pokyny.
- ⚠ Tento otáčací špíz je určený len na použitie vonku.
- ⚠ Nevystavujte dažďu.
- ⚠ Nepoužívajte otáčací špíz k inému než určenému účelu použitia.
- ⚠ Tento otáčací špíz nie je určený pre deti.
- ⚠ Nedotýkajte sa horúcich povrchov. Používajte ochranné grilovacie rukavice.
- ⚠ Pred zasunutím motora do konzoly sa uistite, že je motor vypnutý.
- ⚠ Ak zariadenie nepoužívate, odpojte motor a uložte ho na suché miesto.
- ⚠ Odpojte motor zo zásuvky, pokiaľ ho nepoužívate alebo pred jeho čistením.
- ⚠ Ak motor otáčacieho špízu nefunguje správne, nepoužívajte ho.
- ⚠ Ak je kábel alebo zástrčka motora otáčacieho špízu poškodená, nepoužívajte ho.
- ⚠ Zabráňte styku kábla s akýmikoľvek ostrými hranami či horúcimi predmetmi.
- ⚠ Aby ste predišli riziku zásahu elektrickým prúdom, neponárajte kábel, zástrčku ani motor do vody ani iných kvapalín.
- ⚠ Aby sa znížilo riziko zakopnutia o kábel, dodáva sa krátky napájací kábel. Je možné použiť predlžovacie káble, no treba dať pozor, aby sa o ne nezakoplo.
- ⚠ Ak používate predlžovací kábel, musí byť určený na použitie vonku a dimenzovaný na 10A/230V.
- ⚠ Pri používaní predlžovacieho kábla zabráňte jeho styku s akýmikoľvek horúcimi či ostrými povrchmi.
- ⚠ Použite čo najkratší možný predlžovací kábel. Nepripájajte viac ako jeden predlžovací kábel.
- ⚠ Na zníženie nebezpečenstva elektrického šoku udržiajte pripojenie predlžovacieho kábla v suchu a nad zemou.
- ⚠ Spotrebič sa má pripojiť do zásuvky s uzemňovacím kolíkom.
- ⚠ Ak sa používa akýkoľvek adaptér na zástrčku, daný adaptér musí umožňovať uzemnenie spotrebiča.
- ⚠ Vždy sa uistite, že používate elektrickú zásuvku s vhodným napätím (230 V).
- ⚠ Nedodržovanie uvedených bezpečnostných pokynov môže zapríčiniť elektrický šok, ktorý môže spôsobiť vážne poškodenie zdravia alebo majetku. ♦

PREVÁDZKA GRILU

⚠ **VAROVANIE:** Skôr, ako zapálite grilovací horák, pripravte do grilu jedlo.

- A) Ak chcete nastaviť grilovací motor, stlačte tlačidlo na zasúvateľnom paneli grilu (1). Vytiahnite panel grilu dohora. Zatláčajte zaistovací výstupok (2), kým nezapadne na miesto.
- B) Vyberte napájací kábel a zapojte ho do zdroja napájania.
- ⚠ **UPOZORNENIE:** Nevedte napájací kábel grilovacieho motora cez zasúvateľný otvor grilu na bočnej doske.
- ⚠ **UPOZORNENIE:** Pred každým použitím skontrolujte napájací kábel. Ak je kábel poškodený, nepoužívajte ho. Kontaktujte zástupcu zákaznického oddelenia vo vašej oblasti pomocou kontaktných informácií uvedených na našej internetovej stránke. Prihláste sa na stránke www.weber.com.
- C) Uistite sa, že rukoväť grilovacieho ražňa je bezpečne upevnená. Zasuňte jednu vidlicu smerom k pravej strane grilovacieho ražňa tak, aby hroty smerovali doľava a skrutka vidlice smerovala nadol (3).
- D) Napichnite jedlo cez stred na ražeň. Zasuňte konce oboch vidlíc do jedla. Jedlo by sa malo nachádzať v strede ražňa. Dotiahnite skrutku vidlice (4).
- E) Zasuňte ďalšiu vidlicu na grilovací ražeň tak, aby hroty smerovali doprava a skrutka vidlice smerovala nahor. Zasuňte konce oboch vidlíc do jedla. Dotiahnite skrutku vidlice (5).
- F) Zasuňte špicatý koniec ražňa do motora. Spustite grilovací ražeň do drážok varného priestoru (6).



ZAPÁLENIE A POUŽÍVANIE GRILOVACIEHO HORÁKA

- G) Grilovací ražeň by sa mal otáčať tak, aby sa ťažšia strana mäsa alebo hydina otáčala smerom nadol. Veľké kusy môžu vyžadovať vybratie roštu a ohrievacieho stojanu, aby sa mohol ražeň úplne otočiť. Pre dosiahnutie lepšej rovnováhy môžete jedlo na ražni znovu usporiadať.
- H) Vyberte rukoväť grilovacieho ražňa. Rukoväť odskrutkujete zo závitu otočením v smere hodinových ručičiek, pokým sa neuvoľní (7).

⚠ UPOZORNENIE: Rukoväť môže byť horúca, ak ju ponecháte na grilovacom ražni počas grilovania. Negrilujte s rukoväťou na grilovacom ražni.

- I) Zapnite motor. ♦

GRILOVANIE

- Mäso (okrem hydiny a mletého mäsa) by sa malo pred grilovaním nechať zohriať na izbovú teplotu. (20 až 30 minút by malo pri väčšine druhov mäsa stačiť. Ak je mäso zamrznuté, pred prípravou ho úplne rozmrazte.)
- V prípade potreby mäso alebo hydinu pred napichnutím na ražeň zviažte, aby bol jeho tvar čo najpravidelnejší.
- Vyberte varný rošt a ohrievací stojan, aby sa jedlo mohlo voľne otáčať.
- Podľa pokynov zapáľte grilovací horák.
- Plameň grilovacieho roštu nastavte v závislosti na vonkajšej teplote na stredný alebo veľký plameň.
- Mäso umiestnite do priestoru horáka.
- Ak chcete šťavu z mäsa použiť do omáčky, umiestnite zachytávaciu tácku priamo pod pripravované jedlo na lišty Flavorizer®.
- Postup prípravy jedla je pri grilovaní rovnaký, ako pri štandardnej príprave.
- Príprava jedla prebieha pri zatvorenom veku.
- Ak je pripravované jedlo príliš ťažké alebo má nepravidelný tvar, nemusí sa dobre otáčať a malo by sa pripravovať nepriamou metódou bez použitia grilovacieho ražňa.
- Spolu s grilovacím ražňom je možné využiť aj údiaci box na získanie dymovej arómy.

Poznámka: Pri používaní grilovacieho horáka teplomer grilu nezobrazí teplotu vo vnútri varného priestoru.

⚠ UPOZORNENIE: Predtým ako vyberiete grilovací ražeň s grilovaným jedlom z grilu, nasadte naspäť rukoväť grilovacieho ražňa otočením proti smeru hodinových ručičiek, pokým nebude bezpečne upevnená na ražni. ♦

USKLADNENIE GRILOVACIEHO MOTORA

- A) Pred zasunutím grilu späť do bočnej dosky, odpojte napájací kábel a opatrne vložte kábel aj zástrčku na miesto pre uloženie zasúvateľnej zostavy grilu (1).

⚠ UPOZORNENIE: Ak napájací kábel grilu správne neuložíte, môže sa kábel pri otváraní alebo zatváraní zasúvateľného panelu grilu poškodiť.

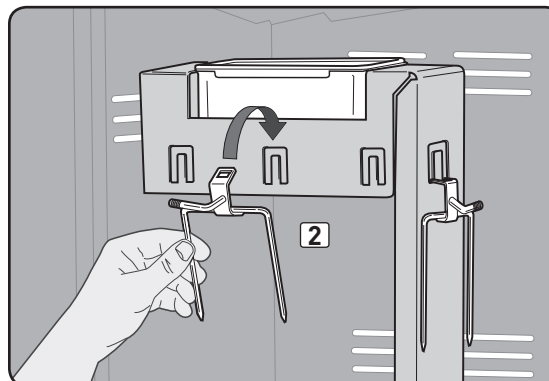
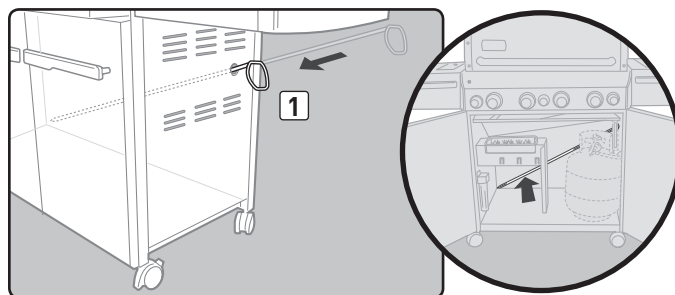
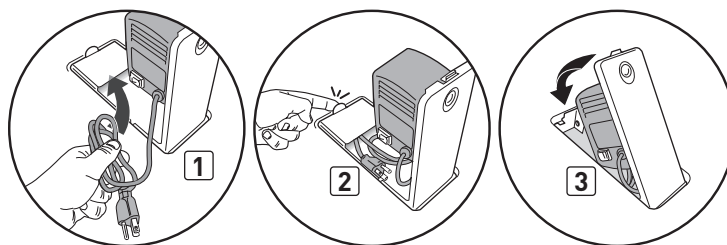
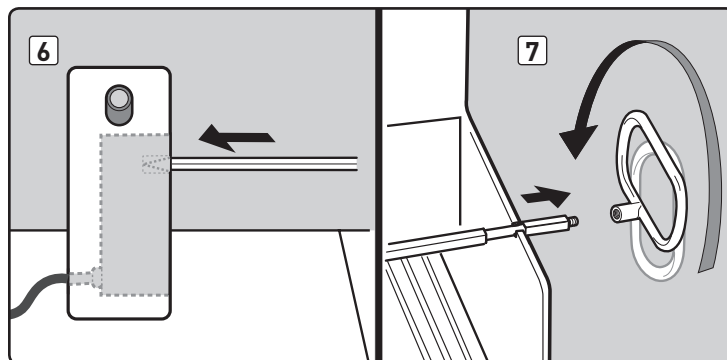
- B) Pomocou ukazováká vysuňte zasúvateľný panel grilu (2). Zatláčte na panel, pokým sa nezaistí na svojom mieste (3). ♦

USKLADNENIE GRILOVACIEHO RAŽŇA

- A) Odmontujte vidlice z grilovacieho ražňa. Nasadte späť rukoväť grilovacieho ražňa. Opatrne zasunúť ražeň do skrine tak, že ho zasuniete dierou na pravom paneli (1).

⚠ UPOZORNENIE: Dajte pozor, aby sa ražeň nedostal do kontaktu so žiadnym plynovým vedením.

- B) Grilovacie vidlice zaveste na háčiky umiestnené na držiaku zachytávacej tácky vo vnútri skrine grilu (2). ♦



RIEŠENIE PROBLÉMOV

PROBLÉM	KONTROLA	RIEŠENIE
Horáky horia žltým alebo oranžovým plameňom a zároveň cítiť plyn. (Toto je normálne pri zapaľovacej rúrke horáka).	Skontrolujte, či nie je mriežka proti hmyzu/pavúkom zanesená (blokovanie dier).	Vyčistite mriežku proti pavúkom/hmyzu. Prečítajte si časť "ROČNÁ ÚDRŽBA".
Príznamy: Horáky sa v polohe HI (Vysoký plameň) nezapália, horia iba malým trepotavým plameňom, alebo gril dosiahne v polohe HI (Vysoký plameň) teplotu iba 250° až 300°. <i>V niektorých krajinách sa používajú regulátory s bezpečnostným zariadením proti nadmernému prietoku plynu.</i>	Je možné, že sa aktivovalo bezpečnostné zariadenie proti nadmernému prietoku plynu, ktoré je súčasťou pripojenia grilu k fľaši.	Ak chcete bezpečnostné zariadenie proti nadmernému prietoku plynu vynulovať, vypnite všetky ovládače a ventil fľaše. Odpojte regulátor od fľaše. Otočte ovládače horákov do polohy HI (Vysoký plameň). Počkajte najmenej 1 minútu. Otočte ovládače horákov do polohy OFF (Vyp.). Znovu pripojte regulátor k fľaši. Ventil fľaše otvárajte pomaly. Pozrite si časť "ZAPÁLENIE HLAVNÉHO HORÁKA".
V polohe HI (Vysoký plameň) sa horák nezapaľuje alebo je plameň príliš nízky.	Nie je málo plynu vo fľaši, alebo nie je fľaša prázdna?	Dajte fľašu s tekutým propánom naplniť.
	Nie je prírodná hadica zohnutá alebo zalomená?	Narovnajte prírodnú hadicu.
	Dá sa horák zapáliť pomocou zápalky?	Ak sa horák zapáli pomocou zápalky, potom skontrolujte zapaľovací systém.
	Pokúsili ste sa použiť zapaľovač viackrát, kým sa hlavný horák zapálil? Pozrite si časť "ZAPÁLENIE HLAVNÉHO HORÁKA".	Nezabudnite ovládač pridržať po dobu dvoch sekúnd po stlačení tlačidla zapaľovača a potom, ako uvidíte zo zapaľovacej rúrky horáka horieť oranžový plameň.
	Funguje zapaľovač? Vidíte preskočiť iskru pri opakovanom stlačení tlačidla zapaľovača?	Skúste manuálne zapáliť horák. Pozrite si časť "MANUÁLNE ZAPÁLENIE HLAVNÉHO HORÁKA". Obráťte sa na zákaznícky servis.
Výskyt vzplanutí: ⚠ UPOZORNENIE: Nevystielajte výsuvnú tácku na masť na alobalom.	Predhrievate gril predpísaným spôsobom?	Všetky horáky otočte do polohy HI na 10 až 15 minút na predhriatie.
	Nie sú varné rošty či lišty Flavorizer® pokryté vrstvou zapečeného tuku?	Poriadne vyčistite. Pozrite si časť "ČISTENIE".
	Nie je výsuvná tácka na masť znečistená, čím znemožňuje tuku tiecť do zachytávacej tácky?	Vyčistite výsuvnú tácku na masť.
Tvar plameňa horáka je veľmi nepravidelný. Plameň je príliš nízky, ak je horák v polohe HI (Vysoký plameň). Plameň nie je po celej dĺžke rúrky horáku.	Sú horáky čisté?	Vyčistite horáky. Pozrite si časť "ÚDRŽBA".
Vnútrná časť veka sa viditeľne "lúpe." (Podobá sa na lúpanie farby.)	Veko je upravené porcelánovým emailom alebo je z nerezovej oceli. Nie je natreté farbou. Nemôže sa "lúpať". To čo sa lúpe je zhorená masť, ktorá sa zmenila na uhlík a odlupuje sa. TOTO NIE JE CHYBOU ZARIADENIA.	Poriadne vyčistite. Pozrite si časť "ČISTENIE".
Dvierka skrine nie sú v rovine.	Skontrolujte nastavovací kolík v spodnej časti každého z dvierok.	Uvoľnite nastavovaciu maticu(-e). Posuňte dvierka, aby boli zarovno. Utiahnite maticu.
Gril stráca teplo pri grilovaní v chladných poveternostných podmienkach pri teplote 10 °C (50 °F) alebo nižšej.	Je fľaša s tekutým propánom pokrytá zvonku námrazou alebo ľadom?	Tekutý propán vo fľaši sa premieňa príliš pomaly na paru, aby mohol zásobovať horáky plynom. Je to kvôli teplote vzduchu, ktorá schladzuje fľašu s tekutým propánom a tým sa spomaľuje proces vyparovania. Vypnite ovládače horákov a fľašu s tekutým propánom. Fľašu vymeňte za náhradnú a znova grilujte.
Ak sa pomocou týchto postupov problémy neodstránia, kontaktujte zástupcu oddelenia zákazníkom vo vašej oblasti, ktorého vyhládáte pomocou kontaktných informácií na našej internetovej stránke. Prihláste sa na stránke www.weber.com .		

RIEŠENIE PROBLÉMOV S BOČNÝM HORÁKOM

PROBLÉM	KONTROLA	RIEŠENIE
Bočný horák sa nezapáli. <i>V niektorých krajinách sa používajú regulátory s bezpečnostným zariadením proti nadmernému prietoku plynu.</i>	Nie je zatvorený prívod plynu? Je možné, že sa aktivovalo bezpečnostné zariadenie proti nadmernému prietoku plynu, ktoré je súčasťou pripojenia grilu k fľaši.	Zapnite prívod plynu. Ak chcete bezpečnostné zariadenie proti nadmernému prietoku plynu vynulovať, zatvorte ventil fľaše LP a vypnite všetky ovládače. Otvorte veká grilu a bočného horáka. Pomaly otvárajte ventil fľaše LP, pokiaľ nebude celý otvorený. Počkajte niekoľko sekúnd, potom zapáľte bočný horák. Pozrite si časť "ZAPÁLENIE BOČNÉHO HORÁKA".
V polohe HI (Vysoký plameň) je plameň nízky.	Nie je prírodná hadica zohnutá alebo zalomená?	Narovnajte hadicu.
Zapaľovanie tlačidlom nefunguje.	Dá sa horák zapáliť pomocou zápalky?	Ak sa pomocou zápalky horák zapáli, skontrolujte zapaľovač. Pozrite si časť "ÚDRŽBA BOČNÉHO HORÁKA".
Ak sa pomocou týchto postupov problémy neodstránia, kontaktujte zástupcu oddelenia zákazníkom vo vašej oblasti, ktorého vyhládáte pomocou kontaktných informácií na našej internetovej stránke. Prihláste sa na stránke www.weber.com .		

RIEŠENIE PROBLÉMOV S HORÁKOM SEAR STATION®

PROBLÉM	KONTROLA	RIEŠENIE
Horáky horia žltým alebo oranžovým plameňom a zároveň cítia plyn. (Toto je normálne pri zapalovacej rúrke horáka). Horák Sear Station® sa nezapaľuje.	Skontrolujte, či nie je mriežka proti hmyzu/pavúkom zanesená. [Blokovanie dier.]	Vyčistite mriežku proti pavúkom/hmyzu. Prečítajte si časť "ROČNÁ ÚDRŽBA".
	Zapálili ste dva susedné hlavné horáky? Informácie o bezpečnom postupe zapálenia nájdete v časti "ZAPÁLENIE A POUŽITIE HORÁKA SEAR STATION®".	Skontrolujte zapálenie susedného hlavného horáka vizuálnou kontrolou plameňa. ⚠ VAROVANIE: Ak sa horák nezapáli do piatich sekúnd, skôr, ako sa ho pokúsíte opäť zapáliť, vypnite ovládač horáka do polohy OFF a počkajte päť minút, kým sa odvetrá uvoľnený plyn.
	Dá sa horák zapáliť pomocou zápalky?	Ak sa horák zapáli pomocou zápalky, potom skontrolujte kanál systému Crossover® na opaľovacom horáku. V časti "ÚDRŽBA" nájdete informácie o demontáži horáka a postupe čistenia.
	Funguje zapalovač? (Vidíte preskočiť iskru pri opakovanom stlačení tlačidla zapalovača?)	Skúste manuálne zapáliť horák. Pozrite si časť "ZAPÁLENIE A POUŽITIE HORÁKA SEAR STATION®". Obráťte sa na zákaznícky servis.
Všeobecné symptómy: Horák sa nezapáli. -alebo- horák má slabý a trepotavý plameň. <i>V niektorých krajinách sa používajú regulátory s bezpečnostným zariadením proti nadmernému prietoku plynu.</i>	Je možné, že sa aktivovalo bezpečnostné zariadenie proti nadmernému prietoku plynu, ktoré je súčasťou pripojenia grilu k fľaši.	Ak chcete bezpečnostné zariadenie proti nadmernému prietoku plynu vynulovať, vypnite všetky ovládače a ventil fľaše. Odpojte regulátor od fľaše. Otočte ovládače horákov do polohy START/HI (Spustiť/Vys.). Počkajte najmenej jednu minútu. Otočte ovládače horákov do polohy OFF (Vyp.). Znovu pripojte regulátor k fľaši. Ventil fľaše otvárajte pomaly. Pozrite si časť "ZAPÁLENIE HLAVNÉHO HORÁKA".
Ak sa pomocou týchto postupov problémy neodstránia, kontaktujte zástupcu oddelenia zákazníkom vo vašej oblasti, ktorého vyhľadáte pomocou kontaktných informácií na našej internetovej stránke. Prihláste sa na stránke www.weber.com.		

RIEŠENIE PROBLÉMOV S GRILOM

PROBLÉM	KONTROLA	RIEŠENIE
Grilovací horák sa nezapáli.	Stlačili a podržali ste ovládač po zapálení horáka na dvadsať sekúnd?	Pokúste sa horák znovu zapáliť stlačením ovládača a pridržením ovládača stlačeného po dobu 20 sekúnd po jeho zapálení.
	Počkali ste pred odpočítaním 20 sekúnd, kým sa celý keramický povrch zahalí plameňom?	Pri opätovnom zapalovaní horáka stlačením ovládača pred odpočítaním 20 sekúnd počkajte, kým sa celý keramický povrch zahalí plameňom.
	Použili ste zapalovač niekoľkokrát, kým sa horák zapálil?	Po piatich minútach, keď sa odvetrá plyn, sa pokúste opakovane stlačiť zapalovač, kým sa horák nezapáli. Pozrite si časť "ZAPÁLENIE A POUŽITIE GRILOVACIEHO HORÁKA".
	Funguje zapalovač? Vidíte preskočiť iskru pri opakovanom stlačení tlačidla zapalovača?	Skúste manuálne zapáliť horák. Pozrite si časť "MANUÁLNE ZAPÁLENIE GRILOVACIEHO HORÁKA". Obráťte sa na zákaznícky servis.
Všeobecné symptómy: Horák sa nezapáli alebo z neho vychádza malý trepotavý plameň. <i>V niektorých krajinách sa používajú regulátory s bezpečnostným zariadením proti nadmernému prietoku plynu.</i>	Je možné, že sa aktivovalo bezpečnostné zariadenie proti nadmernému prietoku plynu, ktoré je súčasťou pripojenia grilu k fľaši.	Ak chcete bezpečnostné zariadenie proti nadmernému prietoku plynu vynulovať, vypnite všetky ovládače a ventil fľaše. Odpojte regulátor od fľaše. Otočte ovládače horákov do polohy START/HI (Spustiť/Vys.). Počkajte najmenej 1 minútu. Otočte ovládače horákov do polohy OFF (Vyp.). Znovu pripojte regulátor k fľaši. Ventil fľaše otvárajte pomaly. Pozrite si časť "ZAPÁLENIE HLAVNÉHO HORÁKA".
Ak sa pomocou týchto postupov problémy neodstránia, kontaktujte zástupcu oddelenia zákazníkom vo vašej oblasti, ktorého vyhľadáte pomocou kontaktných informácií na našej internetovej stránke. Prihláste sa na stránke www.weber.com.		

RIEŠENIE PROBLÉMOV S OSVETLENÍM GRILU

PROBLÉMY	RIEŠENIA
Osvetlenie grilu sa nezapne.	Osvetlenie grilu sa zapne, iba ak je otvorené veko. Otvorte veko a stlačte tlačidlo PREBUDENIE.
	Vložte nové batérie. Pri vkladaní nových batérií (iba alkalických) skontrolujte, či je odstránené plastové balenie každej z nich. Overte, či sú batérie v dobrom stave a správne vložené. Pozrite si časť "ÚDRŽBA OSVETLENIA GRILU."
Osvetlenie grilu zhaslo a nemožno ho zapnúť.	Osvetlenie je naprogramované tak, aby automaticky zhaslo po 30 minútach nečinnosti. Ak ho chcete opätovne rozsvietiť, otvorte veko a stlačte tlačidlo PREBUDENIE. Pozrite si časť "ÚDRŽBA OSVETLENIA GRILU."
Osvetlenie grilu nezhasne.	Osvetlenie grilu obsahuje snímač naklonenia. Snímač naklonenia osvetlenie ZAPNE, keď je otvorené veko grilu, a VYPNE osvetlenie, keď sa veko zavrie. POZNÁMKA: Stlačením tlačidla PREBUDENIE sa osvetlenie nevypne. Ak chcete osvetlenie vypnúť, zatvorte veko.
Ak sa problémy týmito metódami neodstránili, obráťte sa na zástupcu služieb pre zákazníkov vo vašej oblasti. Kontaktné údaje nájdete na našej webovej lokalite. Prihláste sa na lokalitu www.weber.com.	

ČISTENIE

- ⚠ **VAROVANIE:** Plynový gril Weber® vypnite a skôr ako začnete s čistením, počkajte kým vychladne.
- ⚠ **UPOZORNENIE:** Nečistite lišty Flavorizer® či varné rošty v samočistiacej rúre.

Vonkajšie povrchy - na čistenie používajte teplý roztok vody a mydla, potom opláchnite vodou.

- ⚠ **UPOZORNENIE:** Na čistenie grilu nepoužívajte čistiace prostriedky na kuchynské rúry, brúsne čistiace prostriedky (kuchynské čistiace výrobky), ktoré obsahujú výťažky z citrusov, ani brúsne čistiace podušky na grily.

Výsuvná tácka na masť - odstráňte nahromadenú masť, umyte teplou mydlou vodou a potom opláchnite.

- ⚠ **UPOZORNENIE:** Nevystielajte výsuvnú tácku na masť alobalom.

Lišty Flavorizer® a varné rošty - čistite pomocou vhodnej nerezovej štetinovej kefy. V prípade potreby ich vyberte z grilu, umyte teplou mydlou vodou a potom opláchnite vodou.

Informácie o dostupnosti náhradného varného roštu a lišt Flavorizer® vám podá zástupca oddelenia zákazníkom vo vašej oblasti, ktorého vyhľadáte pomocou kontaktných informácií na našej internetovej stránke. Prihláste sa na stránke www.weber.com.

Zachytávací tácka - na trhu sú dostupné vymeniteľné fóliové tácky alebo zachytávaciu tácku môžete tiež vystlať alobalom. Zachytávaciu tácku vyčistíte umytím teplou mydlou vodou a potom ju opláchnite.

Teplomer - umyte teplou mydlou vodou, vyčistite špongiou.

Varný priestor - vykefujte prípadné zvyšky z rúrok horákov. **NEZVÄČŠUJTE PRIEDUCHY (OTVORY) HORÁKOV.** Vnútornú časť varnej plochy umyte teplou mydlou vodou a opláchnite vodou.

Vnútorná časť veka - kým je veko teplé, utrite vnútornú časť papierovou utierkou, aby ste zabránili nahromadeniu masť. Olupujúca nahromadená masť sa podobá na olupujúce farbivo.

Nerezové povrchy - umyte pomocou mäkkej tkaniny namočenej v roztoku mydlovej vody. Dbajte na to, aby ste povrch utierali v smere zrna nerezovej ocele.

Nepoužívajte čistiace prostriedky, ktoré obsahujú kyseliny, minerálne liehy a xylén. Po vyčistení dobre opláchnite. ♦

OCHRANA NEREZOVEJ OCELE

Gril, jeho kryt, ovládací panel a police môžu byť vyrobené z nerezovej ocele. Zachovanie čo najlepšieho vzhľadu nerezovej ocele je jednoduché. Čistite ju mydlom a vodou, opláchnite čistou vodou a dosucha utrite. Na zažraté nečistoty možno použiť nekovovú kefu.

- ⚠ **DÔLEŽITÉ:** Na povrchy z nerezovej oceli nepoužívajte ocelovú kefu ani abrazívne čističe, ktoré by mohli povrch poškriabať.
- ⚠ **DÔLEŽITÉ:** Pri čistení dbajte na to, aby ste utierali v smere zrna, čím zachováte vzhľad nerezovej oceli. ♦

MRIEŽKY PROTI PAVÚKOM/HMYZU WEBER®

Plynový gril Weber®, rovnako ako akékoľvek iné plynové zariadenia určené do vonkajšieho prostredia, sú útočiskom pavúkov a iného hmyzu. Môžu sa zahniezdiť v difúznej časti (1) rúrky horáka. Týmto by sa zablokoval normálny prúd plynu a mohol by spôsobiť spätný tok cez otvor palivového vzduchu. Týmto by mohol vzniknúť požiar v okolí otvoru palivového vzduchu pod ovládacím panelom, ktorý by mohol spôsobiť vážne poškodenie vášho grilu.

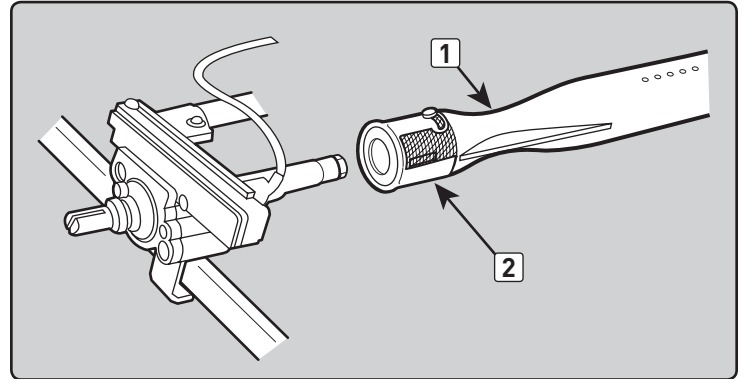
Otvor palivového vzduchu rúrky horáka je vybavený mriežkou z nerezovej ocele (2), ktorej úlohou je zabrániť prístup pavúkom a inému hmyzu do rúrky horáka cez otvor palivového vzduchu.

Odporúčame, aby ste kontrolovali mriežky proti pavúkom/hmyzu aspoň jedenkrát ročne. (Prečítajte si časť "ROČNÁ ÚDRŽBA"). Skontrolujte a vyčistite mriežku proti pavúkom/hmyzu aj v prípade, ak sa objaví niektorý z nasledujúcich príznakov:

- A) Pach plynu spolu s plameňmi horáka, ktoré sú nadmerne žlté a povädnuté.
- B) Gril nedosahuje potrebnú teplotu.
- C) Gril sa zahrieva nepravidelne.
- D) Jeden alebo viacero horákov sa na nezapaľuje.

⚠ NEBEZPEČENSTVO

V prípade nenapravenia hore uvedených symptómov hrozí nebezpečenstvo požiaru, ktorý môže spôsobiť vážne alebo smrteľné zranenie a môže spôsobiť škody na majetku. ♦



ČISTENIE RÚRKY HORÁKA

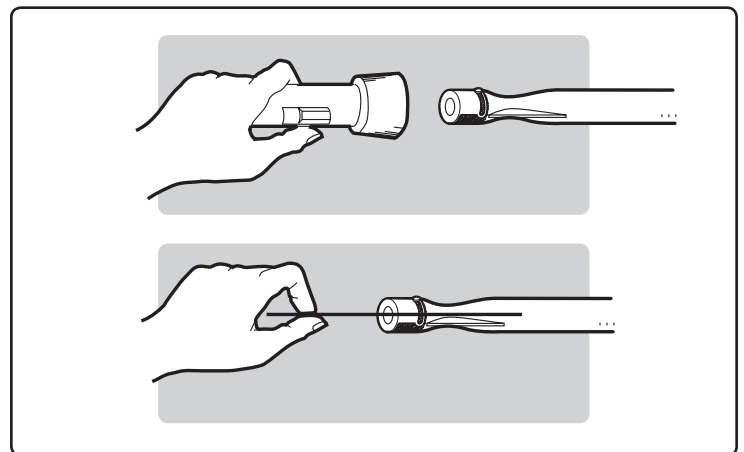
Zatvorte prívod plynu.

Odmontujte prírubu (pozrite časť "VÝMENA HLAVNÝCH HORÁKOV").

Pomocou lampy sa pozrite do vnútra horáka.

Drôtom vyčistite vnútornú časť horáka (môžete tiež použiť vyrovnaný vešiak). Skontrolujte a vyčistite otvor vzduchovej klapky na koncoch horákov. Skontrolujte a vyčistite otvor ventilu na základni ventilu. Na vyčistenie vonkajšej časti horáku použite kefu s ocelovými štetinami. Týmto zabezpečíte, aby boli všetky otvory horáka čisté.

- ⚠ **UPOZORNENIE:** Počas čistenia nezväčšujte otvory horáka. ♦



VÝMENA HLAVNÝCH HORÁKOV

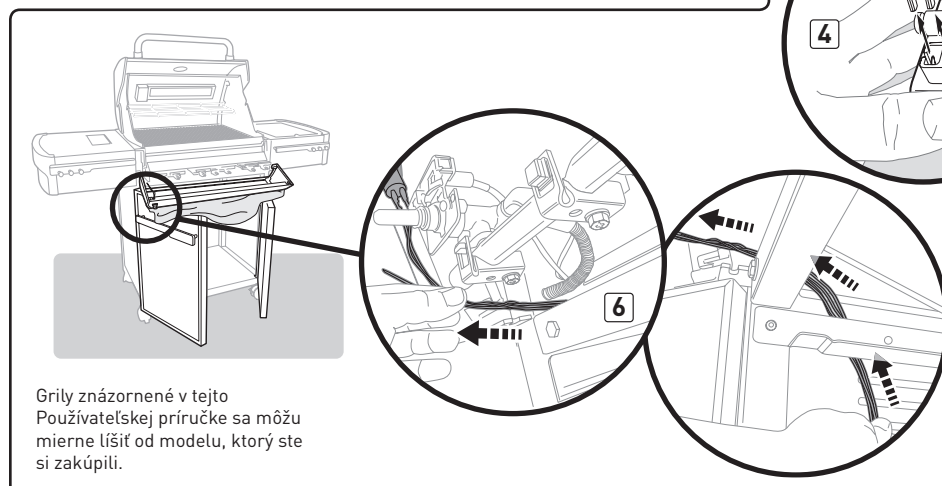
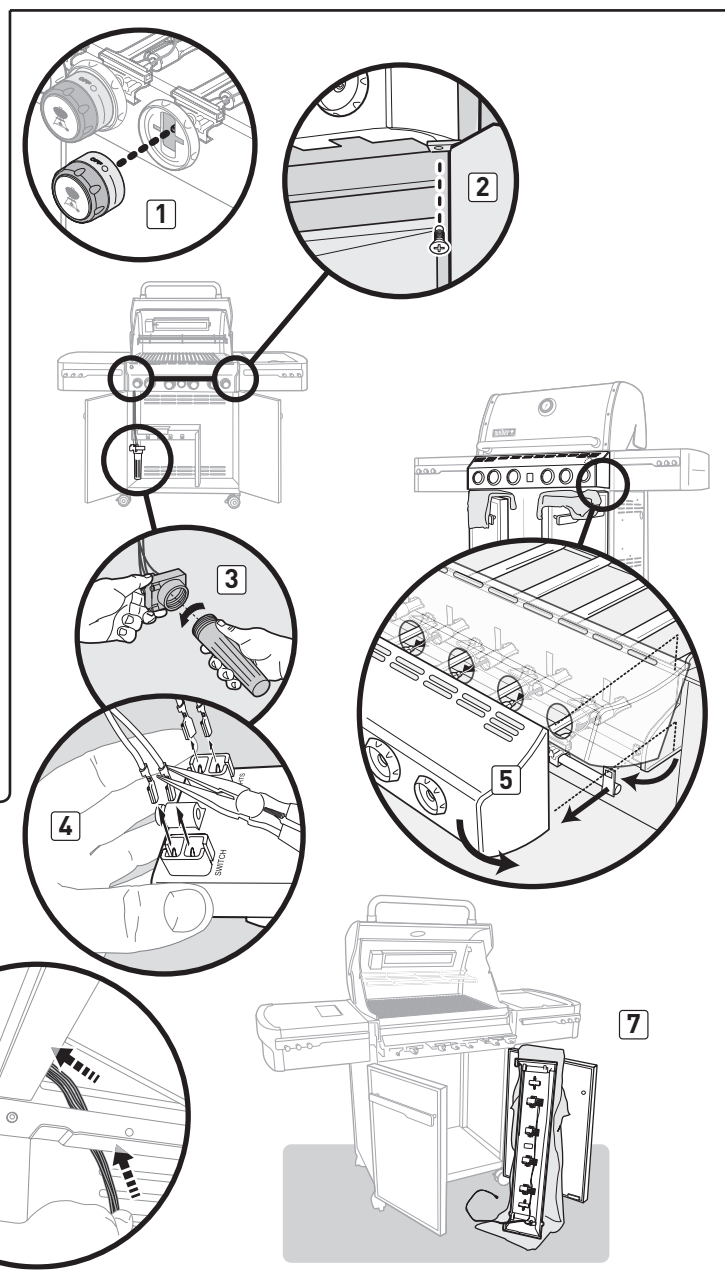
Poznámka: Váš plynový gril Summit® musí byť vypnutý a vychladnutý.

- A) Zatvorte prívod plynu pri zdroji.
- B) Odpojte prívod plynu.
- C) Vyberte varné rošty.
- D) Vyberte lišty Flavorizer® bars.
- E) Vyberte údiaci box (ak je súčasťou výbavy modelu).

Demontáž ovládacieho panela

Potrebné nástroje: Skrutkovač, kliešte a utierky.

- A) Vyberte ovládače horákov (1).
- B) Otvorte obidve dverka. Skrutkovačom vyskrutkujte skrutky zo spodnej strany ovládacieho panela (2).
- C) Nadvihnite a vyberte puzdro na batérie z vnútra skrine grilu (3).
- D) Pomocou úzky dlhých klieští odpojte svorky vodičov z hornej časti puzdra na batérie (4). Netahajte za vodiče, vyberte ich potiahnutím za svorky vodičov.
- E) Položte utierky na horné časti oboch zostáv dveriek. **Ochráňte tak ovládací panel a zostavy dveriek pred poškrábaním v ďalšom kroku.**
- F) Nakloňte spodnú časť ovládacieho panela dopredu. Mierne nadvihnite (5), potom otočte prednou časťou nadol a položte na horné časti zostáv dveriek. **(Buďte opatrní a neprelomte ani neodpojte vodiče diód LED ovládacieho panela.)**
- G) Opatrne vytiahnite vodiče batérie zvnútra skrine grilu (6).
- H) Úplne otvorte pravé dverka. Položte ovládací panel na podlahu a oprite o utierku (7).

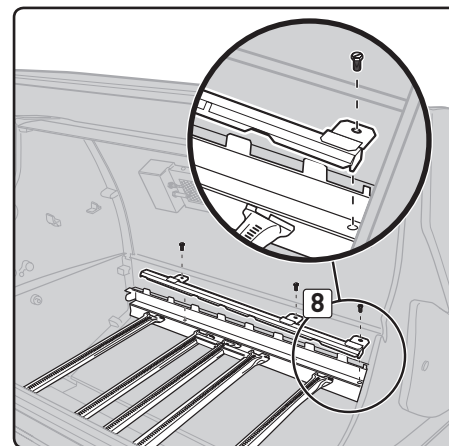
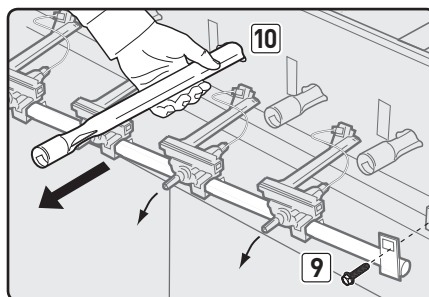


Grily znázornené v tejto Používateľskej príručke sa môžu mierne líšiť od modelu, ktorý ste si zakúpili.

Demontáž rúrok horáka

Potrebné nástroje: 5/16" a 3/8" maticové kľúče.

- A) Pomocou 5/16" maticového kľúča odskrutkujte skrutky zaisťujúce kanál Crossover®. Vyberte kanál Crossover® z vnútornej zadnej strany varného priestoru (8).
- B) Pomocou 3/8" maticového kľúča odskrutkujte skrutky, ktoré zaisťujú zostavu príruby k varnému priestoru. Vytiahnite zostavu príruby z rúrok horáka a nechajte ju voľne visieť na skrini grilu (9). Neodpájajte modrý vodič z ľavej strany zostavy príruby.
- C) Vyberte požadované rúrky horáka cez prednú časť varného priestoru a vymeňte ich za nové (10).



Vyberte horák Sear Station®

Ak chcete vybrať horák Sear Station®, potiahnite rúrku horáka smerom k sebe. Takto ho vyberiete z drážky rúrky horáka (11). Otočte potom rúrku v smere hodinových ručičiek (12) tak, aby skrutka na konci rúrky (13) prešla cez drážku v otvore tepelného štítu (14). Keď je rúrka horáka uvoľnená, vyberte ju z varného priestoru (15).

Spätná montáž príruby

A) Ak chcete znova namontovať zostavu príruby, postupujte podľa krokov, už predtým opísaných v časti "Demontáž rúrok horáka", v opačnom poradí.

⚠ **UPOZORNENIE:** Otvory horáka (16) sa musia nachádzať presne nad dierkami ventilu (17). Skontrolujte, či sú protiláhle konce rúrok horáka (18) správne zarovnané do otvorov na zadnej strane varného priestoru. Pred utiahnutím príruby na svojom mieste skontrolujte, či je všetko zmontované správne.

⚠ **VAROVANIE:** Únik plynu by ste mali kontrolovať zakaždým, keď odpojíte a pripojíte plynovú prípojku. Pozrite si časť "KONTROLA ÚNIKU PLYNU".

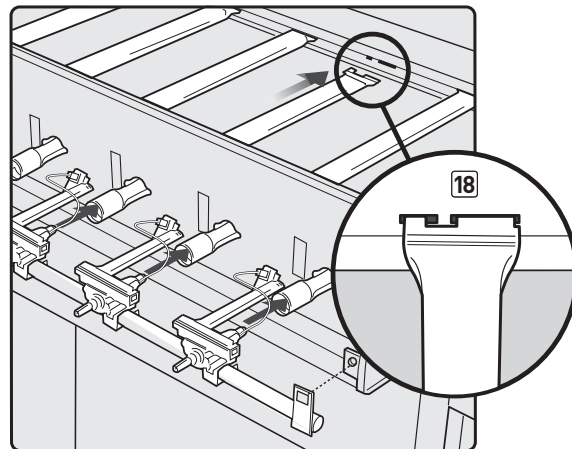
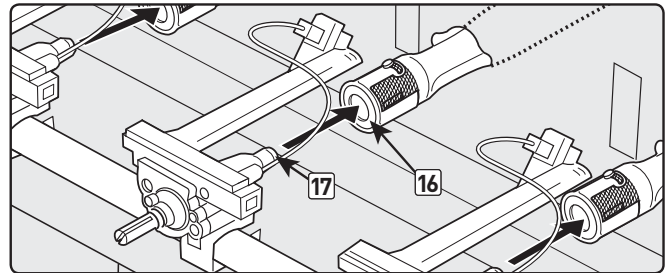
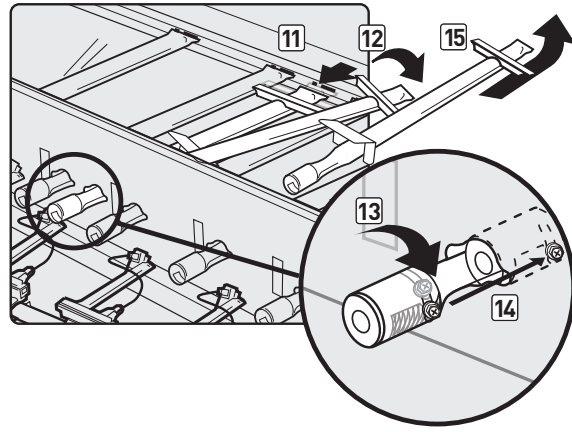
B) Založte späť súčasti varného priestoru (nie sú zobrazené).

Spätná montáž ovládacieho panela

A) Ak chcete znova namontovať zostavu ovládacieho panela, postupujte podľa krokov, už predtým opísaných v časti "Demontáž ovládacieho panela", v opačnom poradí.

B) Skontrolujte správne pripojenie vodičov. Pozrite si časť "FUNKCIE SVETLA".

⚠ **VAROVANIE:** Pred prevádzkou grilu skontrolujte, či sú zmontované všetky diely a všetky spoje sú úplne dotiahnuté. Vaším konaním môžete v prípade nedodržania tohto varovania spôsobiť požiar alebo výbuch, príp. narušenie konštrukcie, a tým môžete spôsobiť vážne alebo smrteľné zranenie a škodu na majetku. ♦



ÚDRŽBA BOČNÉHO HORÁKA

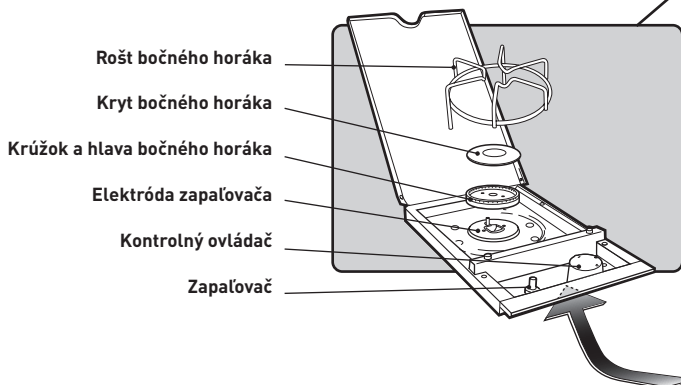
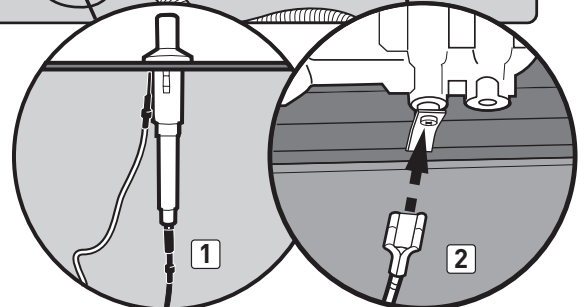
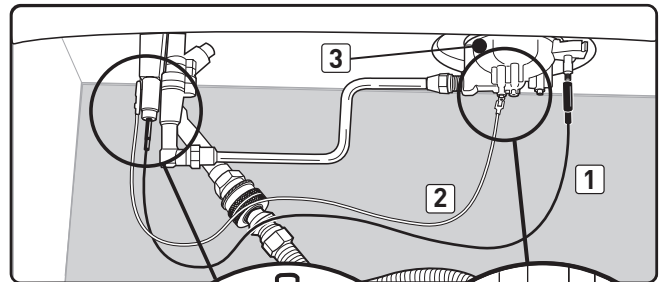
⚠ **VAROVANIE:** Všetky ovládače plynu a prívodné ventily by mali byť vo vypnutej polohe OFF.

Skontrolujte, či je čierny kábel pripojený medzi zapaľovač a elektródu.

Skontrolujte, či je čierny kábel pripojený medzi zapaľovač a uzemnenie.

Iskra by mala mať modrobielu farbu, nie žltú.

- A) Vodič zapaľovača (1)
- B) Uzemňovací drôt (2)
- C) Horák (3) ♦



ROČNÁ ÚDRŽBA

Kontrola a čistenie mriežky proti pavúkom/hmyzu

Ak chcete skontrolovať mriežky proti pavúkom/hmyzu, demontujte ovládací panel. Ak sa na mriežkach proti pavúkom/hmyzu nachádza prach alebo špina, odmontujte horáky, aby ste mohli mriežky vyčistiť.

Mriežky proti pavúkom/hmyzu zľahka vyčistíte kefou s jemnými štetinkami (napr. starou zubnou kefkou).

⚠ UPOZORNENIE: Mriežky proti pavúkom/hmyzu nečistite pomocou tvrdých alebo ostrých nástrojov. Mriežky proti pavúkom/hmyzu nepresúvajte alebo nezväčšujte jej otvory.

Horák mierne poklepte, aby z neho vypadli prípadné zvyšky a špina. Po vyčistení mriežok proti pavúkom/hmyzu namontujte horáky späť.

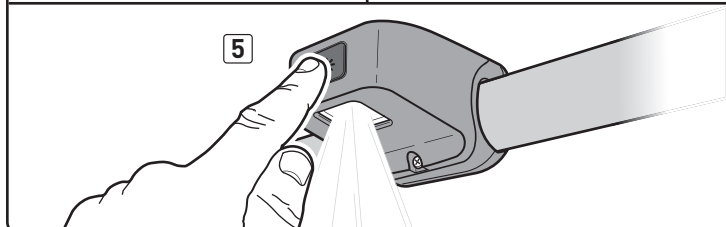
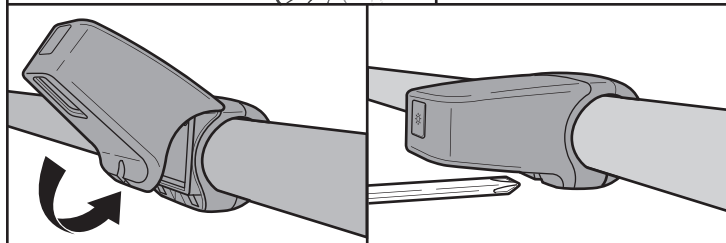
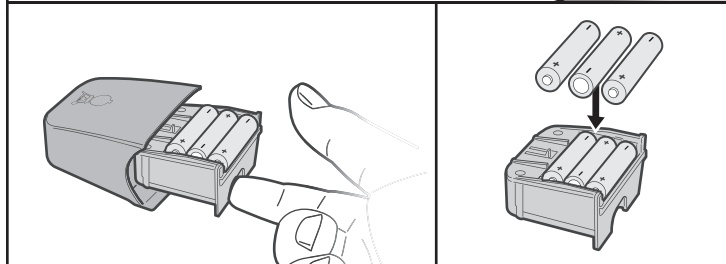
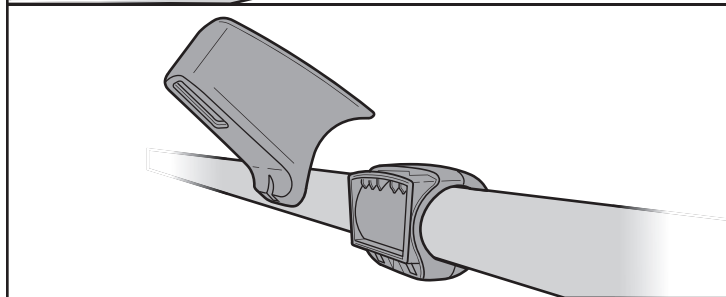
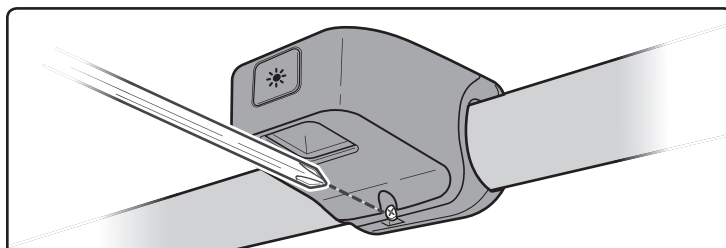
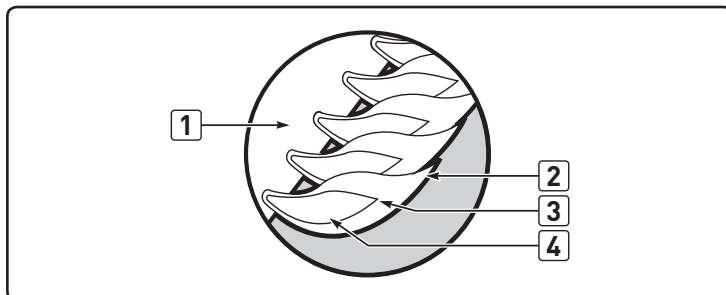
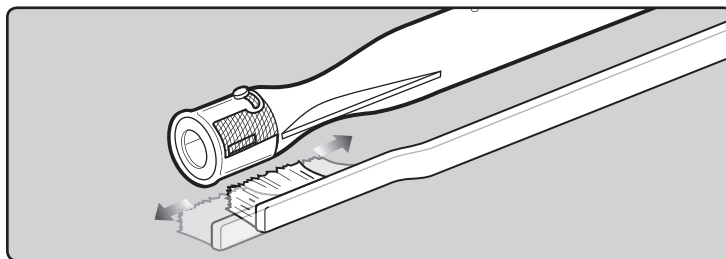
V prípade poškodenia mriežky proti pavúkom/hmyzu alebo ak nie je možné ju vyčistiť, kontaktujte zástupcu zákazníckeho oddelenia vo vašej oblasti pomocou kontaktných informácií uvedených na našej internetovej stránke. Prihláste sa na stránke www.weber.com.

Tvar plameňa horáka

Horák plynového grilu Weber® bol vo výrobe nastavený na správnu zmes vzduchu a plynu. Na obrázku je uvedený správny tvar plameňa.

- A) Rúrka horáka **[1]**
- B) Končeky plameňa sa niekedy zablísnu žltou farbou **[2]**
- C) Svetlomodrý **[3]**
- D) Tmavomodrá **[4]**

Ak plamene nie sú rovnomerné pozdĺž celej rúrky horáka, postupujte podľa postupu na čistenie horáka. ♦



ÚDRŽBA OSVETLENIA GRILU

- Pri vkladaní troch nových batérií AAA (iba alkalických) skontrolujte, či je odstránené plastové balenie každej z nich. Nezamieňajte si tento plast s označením batérie.
- Nekombinujte staré a nové batérie ani odlišné typy batérií (štandardné, alkalické alebo nabíjateľné).
- Overte, či sú batérie v dobrom stave a správne vložené.
- Ak sa nechystáte používať osvetlenie dlhšie ako mesiac, batérie vyberte.
- Čistite iba vlhkou handričkou. Nepoužívajte abrazívne čističe ani čističe na báze alkoholu.
- Osvetlenie je odolné voči dažďu a snehu, no nie je vodotesné. Neponárajte do vody/tekutín.
- Osvetlenie je odolné voči teplu. Plamene vznikajúce prehriatím tuku alebo nešetrné používanie grilu počas nadmerne dlhého časového obdobia môže poškodiť vnútorné súčasti.

Stlačením tlačidla **PREBUDENIE** zapnete osvetlenie grilu. Osvetlenie má „snímač naklonenia“, ktorý osvetlenie zapne, keď je otvorené veko grilu, a vypne osvetlenie, keď sa veko zavrie. Ak veko necháte otvorené alebo zatvorené dlhšie ako 30 minút, osvetlenie grilu sa vypne. Ak chcete osvetlenie znova zapnúť, stlačte tlačidlo **PREBUDENIE** **(5)**.

POZNÁMKA: Stlačením tlačidla **PREBUDENIE** sa osvetlenie nevypne.

⚠ UPOZORNENIE: Bezpečnosť tohto výrobku bola testovaná a je certifikovaný na použitie v špecifickej krajine. Pozrite si zoznam určených krajín, ktorý sa nachádza na vonkajšej strane škatule.

Tieto časti môžu prepravovať alebo spaľovať plyn. Informácie o náhradných dieloch získate priamo od spoločnosti Weber-Stephen Products LLC, Oddelenie služieb zákazníkom pre originálne náhradné diely Weber-Stephen Products LLC.

⚠ VAROVANIE: Nepokúšajte sa opravovať žiadne plynové alebo spaľovacie časti zariadenia bez predchádzajúceho kontaktu spoločnosti Weber-Stephen Products LLC, Oddelenie služieb zákazníkom. Vaším konaním môžete v prípade nedodržania tohto upozornenia spôsobiť požiar alebo výbuch, ktorý môže spôsobiť vážne alebo smrteľné zranenie a škodu na majetku.



Tento symbol udáva, že výrobok sa nesmie vyhadzovať do zberu domáceho odpadu. Pokyny týkajúce sa správnej likvidácie tohto výrobku v Európe nájdete na stránke www.weber.com a kontaktujte dovozcu, ktorý je uvedený v zozname pre vašu krajinu. Ak nemáte prístup k internetu, kontaktujte vášho predajcu, ktorý vám oznámi názov, adresu a telefónne číslo dovozcu.

Ak sa rozhodnete vyhodiť alebo znehodnotiť váš gril, je potrebné odmontovať a správne znehodnotiť všetky elektrické komponenty (napr. grilovací motor, batérie, zapalovací modul, osvetlenie rukovätí) podľa predpisov WEEE. Likvidujú sa oddelene od grilu.

WEBER-STEPHEN PRODUCTS LLC

R. McDonald Co. PTY. LTD.
A.C.N., 007 905 384
104 South Terrace
Adelaide, SA 5000
AUSTRALIA
Tel: +61 8 8221.6111

WEBER-STEPHEN ÖSTERREICH GmbH

Maria-Theresia-Straße 51
4600 Wels
AUSTRIA

Tel: +43 7242 890 135 0; info-at@weberstephen.com

WEBER-STEPHEN PRODUCTS BELGIUM Sprl

Blarenberglaan 6 Bus 4
Industriezone Noord
BE-2800 Mechelen
BELGIUM
Tel: +32 015 28 30 90; infobelux@weberstephen.com

WEBER-STEPHEN CZ & SK spol. s r.o.

U Hajovny 246
25243 Práhonice
CZECH REPUBLIC
Tel: +42 267 312 973; info-cz@weberstephen.com

WEBER-STEPHEN NORDIC ApS

Bøgildsmindevej 23
DK-9400 Nørresundby
DANMARK
Tel: +45 99 36 30 10; info@weberstephen.dk

WEBER-STEPHEN DEUTSCHLAND GmbH

Rheinstraße 194
55218 Ingelheim
DEUTSCHLAND
Tel: +49 6132 8999 0; info-de@weberstephen.com

WEBER-STEPHEN FRANCE

C.S. 80322 – Eragny sur Oise
95617 Cergy Pontoise Cedex
FRANCE
Tél: +33 810 19 32 37;
service.consommateurs@weberstephen.com

WEBER-STEPHEN MAGYARORSZÁG KFT.

1138 Budapest, Váci út 186.
HUNGARY
Tel: +36 70 / 70-89-813; info-hu@weberstephen.com

JARN & GLER WHOLESALE EHF

Skutuvogur 1H
1-104 Reykjavík
ICELAND
Tel: +354 58 58 900

Weber-Stephen Barbecue Products India Pvt. Ltd.

11/2 Haudin Road,
Ulsoor
Bangalore - 560042
Karnataka
INDIA
Tel: 18001023102; Tel: 080 42406666

D&S IMPORTS

14 Shenkar Street
Petach, Tikva 49001
ISRAEL
Tel: +972 392 41119; info@weber.co.il

WEBER-STEPHEN PRODUCTS ITALIA Srl

Centro Polifunzionale "Il Pioppo"
Viale della Repubblica 46
36030 Povolara di Dueville – Vicenza
ITALY
Tel: +39 0444 360 590; info-italia@weberstephen.com

WEBER-STEPHEN PRODUCTS S.A. de C.V.

Calle José Guadalupe Zuno #2302 P.H.
Col. Americana, Guadalajara, Jalisco C.P. 44160
MEXICO
RFC- WPR030919ND4
Tel: +01800-00-Weber [93237] Ext. 105

WEBER-STEPHEN NETHERLANDS B.V.

Tsjükemarwei 12
8521 NA Sint Nicolaasga
Postbus 18
8520 AA Sint Nicolaasga
NETHERLANDS
Tel: +31 513 4333 22; info@weberbarbecues.nl

WEBER-STEPHEN PRODUCTS LLC

Supreme Barbecues LTD.
6 Maurice Road
Penrose, Auckland 1643
NEW ZEALAND
Tel: +64.579.6630

WEBER-STEPHEN POLSKA Sp. z o.o.

Ul. Trakt Lubelski 153
04-766 Warszawa
POLSKA
Tel: +48 22 392 04 69; info-pl@weberstephen.com

OOO WEBER-STEPHEN Vostok

142784 Moscow Region,
Leninskiy District
Rumyantsevo Village, Building 1
RUSSIA
Tel: +7 495 989 56 34; info.ru@weberstephen.com

WEBER-STEPHEN PRODUCTS

(South Africa) (Pty) Ltd.
141-142 Hertz Draai
Meadowdale, Edenvale
Gauteng
SOUTH AFRICA
Tel: +27 11 454 2369; info@weber.co.za

WEBER-STEPHEN IBERICA Srl

Avda. de les Corts Catalanes 9-11 -
Despacho 10 B
E-08173 Sant Cugat del Vallès
Barcelona
SPAIN
Tel: +34 93 584 40 55; infoiberica@weberstephen.com

WEBER-STEPHEN SCHWEIZ GmbH

Talackerstr. 89a
8404 Winterthur
SWITZERLAND
Tel: +41 52 24402 50; info-ch@weberstephen.com

WEBER STEPHEN TURKEY

Ev ve Bahçe Malzemeleri Ticaret Ltd. Şti
İstoc Toptancılar Çarşısı C Blok 4. Kat No: 31
34219 Mahmutbey / Güneşli / İstanbul
TURKEY
Tel: +90 212 659 64 80; Fax: +90 212 659 64 83

WEBER-STEPHEN NORDIC MIDDLE EAST

Ras Al Khaimah FTZ
P.O. Box 10559
UNITED ARAB EMIRATES
Tel: +971 4 360 9256; info@weberstephen.ae

WEBER-STEPHEN PRODUCTS

(U.K.) LIMITED
10th Floor
The Metro Building
1 Butterwick
Hammersmith
London, W6 8DL
UNITED KINGDOM
Tel: +44 (0) 203 630 1500; customerserviceuk@weberstephen.com

WEBER-STEPHEN PRODUCTS LLC

200 East Daniels Road
Palatine, IL 60067-6266
USA
Tel: 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,
info-EE@weberstephen.com.

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



WEBER-STEPHEN PRODUCTS LLC

www.weber.com



SUMMIT™

PLINSKI ROŠTILJ

Korisnički priručnik za plinski roštilj na ukapljeni plin

Hvala što ste kupili roštilj Weber®. Sada odvojite nekoliko minuta i zaštitite ga registriranjem vašeg proizvoda na internetu na www.weber.com.



E-470™ · S-470™

LP

MORATE PRIJE RADA S VAŠIM PLINSKIM ROŠTILJEM PROČITATI OVAJ KORISNIČKI PRIRUČNIK.

⚠ OPASNOST

Ako osjetite miris plina:

- 1) Isključite dovod plina na uređaj.
- 2) Ugasite sve otvorene plamene.
- 3) Otvorite poklopac.
- 4) Ako se i dalje osjeti neugodan miris, držite se podalje od uređaja i odmah pozovite svog dobavljača plina ili lokalnu vatrogasnu službu.

Istjecanje plina može dovesti do požara ili eksplozije, koja može uzrokovati teške tjelesne ozljede, smrt ili izazvati materijalnu štetu.

⚠ UPOZORENJE: Pažljivo slijedite sve postupke provjere radi istjecanja u ovom Vlasničkom priručniku prije rada s roštiljem. Učinite to čak i ako se kupili već sklopljeni roštilj.

⚠ UPOZORENJE: Nemojte paliti ovaj uređaj a da prije niste pročitali **PALJENJE PLAMENIKA** poglavlje ovom Vlasničkom priručniku.

SAMO ZA KORIŠTENJE NA OTVORENOM.

NAPOMENA INSTALATERU: Ove upute moraju se ostaviti kod vlasnika, koji ih treba čuvati za daljnje korištenje.

⚠ UPOZORENJE

- 1) U blizini ovog ili nekog drugog uređaja ne skladištite zapaljive tekućine ili pare.
- 2) U blizini ovog ili nekog drugog uređaja ne smije se držati plinska boca, koja nije priključena za korištenje.

HR

CE :845BR-0035
ID: 0845

UPOZORENJA

⚠ OPASNOST

Nepridržavanje napomena o opasnosti, upozorenja i napomena o oprezu sadržanih u ovom Korisničkom priručniku mogu dovesti do teških tjelesnih ozljeda ili smrti ili pak do požara ili eksplozije koje dovode do materijalne štete.

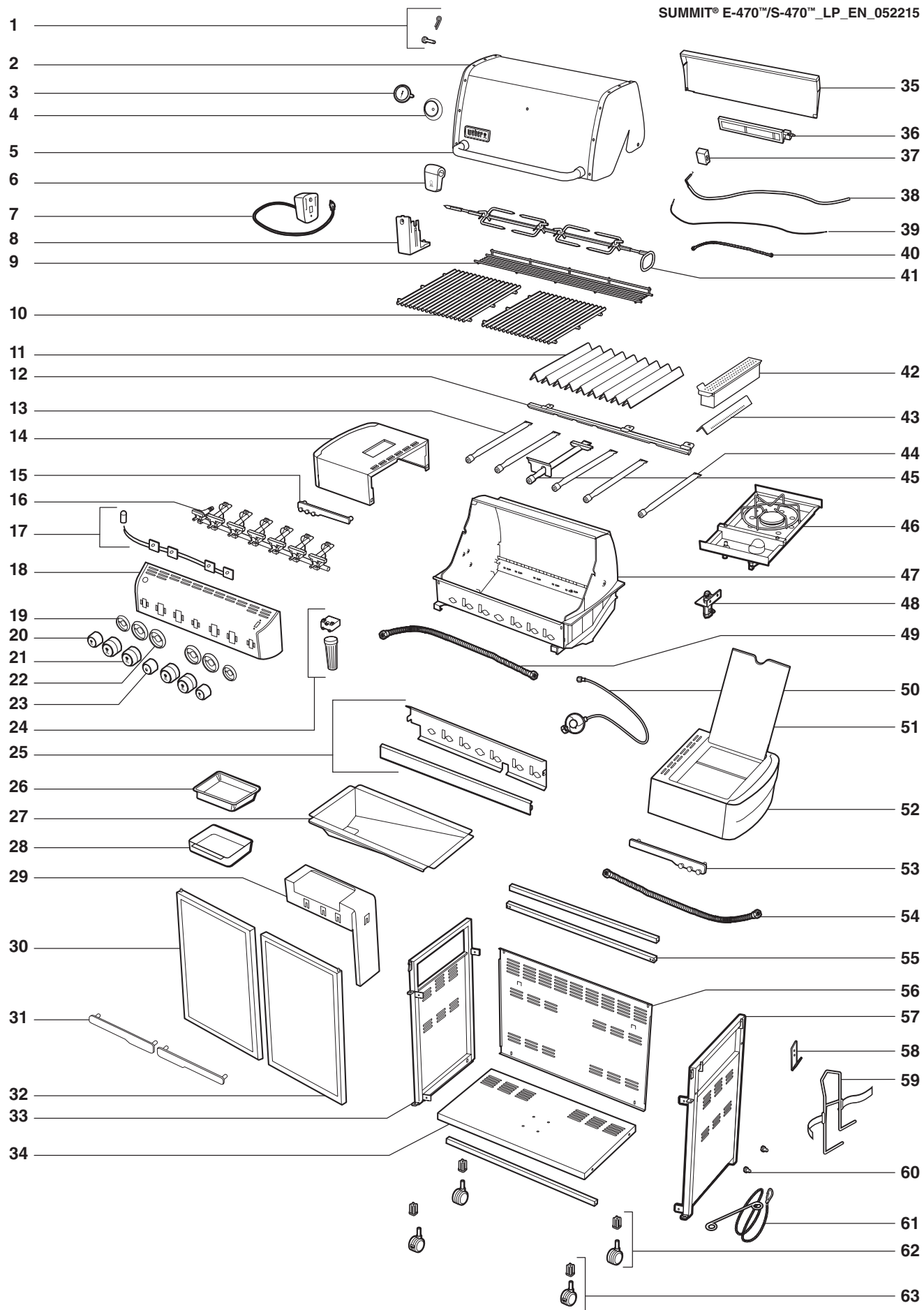
⚠ UPOZORENJA

- ⚠ Pridržavajte se uputa za priključivanje regulatora za vaš tip plinskog roštilja.
- ⚠ Ne držite rezervnu ili nepriključenu plinsku bocu ispod ili u blizini ovog roštilja.
- ⚠ Ne stavljajte poklopac roštilja niti išta zapaljivo na ili u spremište ispod roštilja.
- ⚠ Nepravilna montaža može biti opasna. Molimo Vas da pažljivo slijedite upute za montažu navedene u ovom priručniku.
- ⚠ Nakon razdoblja skladištenja i/ili nekorištenja, plinski roštilj Weber prije korištenja treba provjeriti na istjecanje plina i začepljenje plamenika. Za pravilne postupke pogledajte upute u ovom priručniku.
- ⚠ Za provjeru istjecanja plina ne koristite plamen.
- ⚠ Ne koristite svoj plinski roštilj Weber® ako na priključcima postoji bilo kakvo istjecanje plina.
- ⚠ Zapaljivi materijali ne smiju se držati u krugu od oko 60 cm od stražnje ili bočnih stranica roštilja.
- ⚠ Vaš plinski roštilj Weber® ne smiju koristiti djeca. Dostupni dijelovi roštilja mogu biti vrlo vrući. Tijekom korištenja roštilja držite mlađu djecu podalje od njega.
- ⚠ Budite oprezni prilikom korištenja svog plinskog roštilja Weber®. Tijekom pečenja ili čišćenja on je vruć i nikada se ne smije ostavljati bez nadzora niti pomicati tijekom uporabe.
- ⚠ Ako se plamenici ugase tijekom pečenja, zatvorite sve plinske ventile. Podignite poklopac i pričekajte pet minuta prije nego što pokušate ponovo upaliti plinski plamen. Pritom se pridržavajte uputa za paljenje.
- ⚠ U svom plinskom roštilju Weber® ne koristite drveni ugljen, brikete niti vulkanski kamen.
- ⚠ Prilikom pečenja nikada se nemojte naginjati preko otvorenog roštilja niti stavljati dlanove ili prste na prednji rub kutije za pečenje.
- ⚠ Ako dođe do nekontroliranog usplamsavanja, uklonite hranu s plamena dok se on ne smanji.
- ⚠ U slučaju zapaljenja masnoće isključite sve plamenike i ostavite poklopac zatvorenim dok se vatra ne ugasi.
- ⚠ Plinski roštilj Weber® valja čistiti u redovitim vremenskim razmacima.
- ⚠ Prilikom čišćenja ventila ili plamenika nemojte proširivati otvore ili ulaze.
- ⚠ Tekući propan plin nije prirodni plin. Preinaka ili pokušaj korištenja prirodnog plina u sklopu za ukapljeni propan opasni su i dovode od gubitka Vašeg jamstva.
- ⚠ Udubljena ili zahrđala plinska boca može biti opasna i treba je pregledati Vaš dobavljač plina. Ne koristite plinsku bocu s oštećenim ventilom.
- ⚠ Čak i kad se vaša plinska boca čini praznom, još uvijek može sadržavati plin. Plinsku bocu potrebno je odgovarajuće transportirati i skladištiti.
- ⚠ Nipošto ne pokušavajte odvajati plinski regulator ili bilo koji plinski priključak dok je roštilj u uporabi.
- ⚠ Prilikom rada s roštiljem koristite rukavice za roštilj ili pećnicu otporne na toplinu.
- ⚠ Nemojte koristiti roštilj dok svi dijelovi nisu na svom mjestu. Jedinicu je potrebno pravilno montirati u skladu s uputama navedenima u „Uputama za montažu”.
- ⚠ Ne stavljajte plinsku bocu u ormarić.
- ⚠ Nemojte ugrađivati ovaj model roštilja u bilo kakvu ugradbenu ili kliznu konstrukciju. Zanemarivanje ovog upozorenja može dovesti do požara ili eksplozije koja može izazvati materijalnu štetu ili teške tjelesne ozljede ili smrti. ♦

UPOZORENJA	2	PALJENJE I KORIŠTENJE BOČNOG PLAMENIKA	20
SADRŽAJ	3	PALJENJE BOČNOG PLAMENIKA	20
EKSPANDIRANI PRIKAZ	4	ZA GAŠENJE	20
POPIS EKSPANDIRANOG PRIKAZA	5	RUČNO PALJENJE BOČNOG PLAMENIKA	20
JAMSTVO	6	ZA GAŠENJE	20
OPĆE UPUTE	6	PALJENJE I KORIŠTENJE SEAR STATION®	21
SPREMANJE	6	PALJENJE PLAMENIKA SEAR STATION®	21
RAD S ROŠTILJEM	7	ZA GAŠENJE	21
UPUTE ZA UPORABU PLINA	7	RUČNO PALJENJE PLAMENIKA SEAR STATION®	22
SAVJETI ZA SIGURNO RUKOVANJE PLINSKOM BOCOM S UKAPLJENIM PROPANOM	7	ZA GAŠENJE	22
POSTAVLJANJE PLINSKE BOCE	8	KORIŠTENJE SEAR STATION®	22
OPCIJE POLOŽAJA ZA POSTAVLJANJE PLINSKE BOCE	8	PALJENJE I KORIŠTENJE PLAMENIKA DIMILICE	23
PRIKLJUČIVANJE PLINSKE BOCE S UKAPLJENIM PROPANOM	9	PALJENJE PLAMENIKA DIMILICE	23
PRIPREMA ZA PROVJERU NA ISTJECANJE	10	ZA GAŠENJE	23
PROVJERA NA ISTJECANJA PLINA	11	RUČNO PALJENJE PLAMENIKA DIMILICE	24
PUNJENJE PLINSKE BOCE S UKAPLJENIM PROPANOM	13	ZA GAŠENJE	24
PONOVO PRIKLJUČIVANJE PLINSKE BOCE S UKAPLJENIM PROPANOM	13	KORIŠTENJE DIMILICE	25
FUNKCIJE OSVJETLJENJA	13	ČIŠĆENJE DIMILICE	25
RAD SVJETILJKE ROŠTILJA	13	PALJENJE I KORIŠTENJE PLAMENIKA RAŽNJA	26
OSVJETLJENJA GUMBA ZA REGULACIJU	13	PALJENJE PLAMENIKA RAŽNJA	26
PRIJE KORIŠTENJA ROŠTILJA	14	ZA GAŠENJE	26
KLIZNA PLITICA ZA PRIKUPLJANJE MASNOĆE I JEDNOKRATNA PLITICA ZA SAKUPLJANJE MASNOĆE	14	RUČNO PALJENJE PLAMENIKA RAŽNJA	27
PROVJERA CRIJEVA	14	ZA GAŠENJE	27
POSTUPAK ELEKTRIČNOG PALJENJA	15	VAŽNE MJERE OPREZA	28
PALJENJE I KORIŠTENJE GLAVNOG PLAMENIKA	16	RUKOVANJE S RAŽNJEM	28
PALJENJE GLAVNOG PLAMENIKA	16	PEČENJE NA RAŽNJU	29
ZA GAŠENJE	16	SPREMANJE MOTORA RAŽNJA	29
RUČNO PALJENJE GLAVNOG PLAMENIKA	17	SPREMANJE ŠIPKE RAŽNJA	29
ZA GAŠENJE	17	PRONALAZENJE KVAROVA	30
SAVJETI ZA ROŠTILJANJE I KORISNI SAVJETI	18	RJEŠAVANJE PROBLEMA S BOČNIM PLAMENIKOM	30
PRETHODNO ZAGRIJAVANJE	18	RJEŠAVANJE PROBLEMA SA SEAR STATION®	31
POKRIVENO PEČENJE	18	RJEŠAVANJE PROBLEMA S RAŽNJEM	31
SOK OD PEČENJA I MASNOĆA	18	RJEŠAVANJE PROBLEMA SA SVJETILJKOM ROŠTILJA	31
SUSTAV PREČKE ZA DODAVANJE AROME FAVORIZER®	18	ODRŽAVANJE	32
SEAR STATION®	18	ČIŠĆENJE	32
NAČINI PEČENJA	19	ODRŽAVAJTE NEHRĐAJUĆI ČELIK	32
IZRAVNO PEČENJE	19	WEBER® ZASLONI ZA PAUKOVE/INSEKTE	32
NEIZRAVNO PEČENJE	19	ČIŠĆENJE CIJEVI PLAMENIKA	32
		ZAMJENA GLAVNIH PLAMENIKA	33
		ODRŽAVANJE BOČNOG PLAMENIKA	35
		GODIŠNJE ODRŽAVANJE	35
		ODRŽAVANJE SVJETILJKE ROŠTILJA	35

EKSPANDIRANI PRIKAZ

SUMMIT® E-470™/S-470™_LP_EN_052215



POPIS EKSPANDIRANOG PRIKAZA

- | | | |
|--|---|--|
| 1. Učvrtni elementi obloge | 23. Regulator Sear Station® | 45. Cijev plamenika Sear Station® |
| 2. Obloga | 24. Kućište baterije | 46. Bočni plamenik |
| 3. Termometar | 25. Pregrada za zaštitu od vode / termički štit | 47. Kutija za pečenje |
| 4. Okvir termometra | 26. Jednokratna plitica za sakupljanje masnoće | 48. Pregrada |
| 5. Ručka | 27. Klizna plitica za prikupljanje masnoće | 49. Razvodno crijevo |
| 6. Sklop svjetiljke roštilja | 28. Posuda za sakupljanje masnoće | 50. Crijevo / regulator |
| 7. Motor za ražanj | 29. Držać posude za sakupljanje masnoće | 51. Poklopac bočnog plamenika |
| 8. Nosač ražnja | 30. Lijeva vratašca | 52. Ploča s bočnim plamenikom |
| 9. Rešetka za zagrijavanje | 31. Ručka vratašca | 53. Desni držać pribora |
| 10. Rešetka za pečenje* | 32. Desna vratašca | 54. Plinski vod bočnog plamenika |
| 11. Prečke za dodavanje arome Favorizer® | 33. Lijeva ploča okvira | 55. Nosač okvira |
| 12. Kanal sustava paljenja Crossover® | 34. Donja ploča | 56. Stražnja ploča |
| 13. Cijev plamenika | 35. Poklopac infracrvenog plamenika | 57. Desna ploča okvira |
| 14. Bočna ploča | 36. Infracrveni plamenik | 58. Nosač vješalice za plinsku bocu |
| 15. Lijevi držać pribora | 37. Kutija infracrvenog plamenika | 59. Vješalice za plinsku bocu |
| 16. Razvodnik | 38. Žica upaljača infracrvenog plamenika | 60. Vodilica plinske boce |
| 17. Kabelski snop upravljačke ploče | 39. Termoelement | 61. Držać za šibice |
| 18. Upravljačka ploča | 40. Crijevo infracrvenog plamenika | 62. Kotačić |
| 19. Okvir za mali gumb | 41. Sklop šipke ražnja | 63. Kotačić s blokirnim mehanizmom |
| 20. Mali gumb | 42. Dimna kutija | *Rešetka za pečenje se može razlikovati ovisno o kupljenom modelu. |
| 21. Veliki gumb | 43. Dimna prečka | |
| 22. Okvir za veliki gumb | 44. Plamenik dimilice | |

OPĆE UPUTE

- ⚠ **UPOZORENJE:** Plinski roštilj Weber® nikada se ne smije koristiti pod nezaštićenim zapaljivim krovom ili nadstrešnicom.
- ⚠ **UPOZORENJE:** Roštilj se ne smije koristiti kad se u krugu od 60 cm od vrha, dna, stražnje ili bočnih stranica roštilja nalaze zapaljivi materijali.
- ⚠ **UPOZORENJE:** Vaš plinski roštilj Weber® nije namljenjen postavljanju u kamp-kućice i/ili na plovila.
- ⚠ **UPOZORENJE:** Prilikom korištenja cijeli roštilj postaje vruć. Nikad ga ne ostavljajte bez nadzora.
- ⚠ **UPOZORENJE:** Sve mrežne kabele i crijevo za dovod goriva držite podalje od zagrijane površine.
- ⚠ **UPOZORENJE:** Pazite da u području pečenja nema zapaljivih para i tekućina poput benzina, alkohola itd. kao ni drugih zapaljivih materijala.
- ⚠ **UPOZORENJE:** Nikada ne skladištite dodatnu (rezervnu) plinsku bocu pored plinskog roštilja Weber®.
- ⚠ **UPOZORENJE:** Ovaj uređaj postaje vrlo vruć. Povedite posebnu brigu kad su prisutna djeca ili starije osobe.
- ⚠ **UPOZORENJE:** Ne pomičite uređaj dok je upaljen.
- ⚠ **UPOZORENJE:** Prilikom korištenja ovog uređaja nosite zaštitne rukavice. ♦

UPUTE ZA UPORABU PLINA

SAVJETI ZA SIGURNO RUKOVANJE PLINSKOM BOCOM S UKAPLJENIM PROPANOM

- Ukapljeni propan (LP) je naftni proizvod kao što su i benzin i prirodni plin. Pri normalnim temperaturama i tlakovima ukapljeni propan je u plinovitom stanju. Pod umjerenim tlakom unutar boce ukapljeni propan je u tekućem stanju. Kako se oslobađa tlak, tekućina brzo isparava i postaje plin.
- Ukapljeni propan ima miris sličan prirodnom plinu. Morate biti svjesni tog mirisa.
- Ukapljeni propan teži je od zraka. Ukapljeni propan koji istječe može se nakupiti u nižim područjima i spriječiti raspršivanje.
- Plinsku bocu s ukapljenim propanom uvijek je potrebno ugrađivati, transportirati i skladištiti u uspravnom položaju. Plinske boce s ukapljenim propanom ne smiju se ispuštati niti se s njima smije grubo rukovati.
- Nikada ne skladištite ili transportirajte plinsku bocu s ukapljenim propanom na mjestima gdje temperature mogu dosegnuti 51°C (prevrūće da bi se držalo za ručku - na primjer: ne ostavljajte plinsku bocu s ukapljenim propanom u autu za vrućeg dana).
- S "praznim" plinskim bocama s ukapljenim propanom postupajte jednako kao i s punima. Čak i kad je plinska boca s ukapljenim propanom bez tekućine, u njoj još uvijek može biti plin pod tlakom. Prije odspajanja uvijek zatvorite ventil plinske boce.
- Ne koristite oštećene plinske boce s ukapljenim propanom. Udubljene i zahrdale plinske boce s ukapljenim propanom ili plinske boce s ukapljenim propanom s oštećenim ventilom mogu biti opasne i potrebno ih je odmah zamijeniti novima.
- Spoj na kojem se crijevo priključuje na plinsku bocu s ukapljenim propanom potrebno je ispitati radi utvrđivanja istjecanja prilikom svakog ponovnog priključivanja plinske boce s ukapljenim propanom. Na primjer, ispitivanje izvodite prilikom svakog ponovnog punjenja plinske boce s ukapljenim propanom.
- Provjerite je li regulator montiran tako da je mali otvor ventila usmjeren prema dolje kako se ne bi nakupljala voda. Ventil treba biti bez prljavštine, masnoće, kukaca itd. ♦

ZEMLJA	VRSTA PLINA I TLAK
Bugarska, Cipar, Republika Češka, Danska, Estonija, Finska, Madarska, Island, Latvija, Litva, Malta, Nizozemska, Norveška, Rumunjska, Slovačka Republika, Slovenija, Švedska, Turska	I ₃ B/P - 30 mbar
Belgija, Francuska, Grčka, Irska, Italija, Luksemburg, Portugal, Španjolska, Švicarska, Ujedinjeno Kraljevstvo	I _{3s} - 28-30 / 37 mbar
Poljska	I ₃ P - 37 mbar
Austrija, Njemačka	I ₃ B/P - 50 mbar

PODACI O POTROŠNJI				
	Propan kW	Butan kW	Propan g/h	Butan g/h
Summit® 420™	18,0	20,2	1.287	1.470
Summit® 460™	22,5	26,2	1.608	1.907
Summit® 470™	26,0	30,2	1.858	2.198

VELIČINA OTVORA VENTILA			
	UNP (Ukapljeni naftni plin)		
	I ₃ B/P - 30 mbar	I _{3s} - 28-30 / 37 mbar	I ₃ B/P - 50 mbar
VENTILI GLAVNOG PLAMENIKA			
Summit® 420™	0,99	0,96	0,86
Summit® 460™	0,99	0,96	0,86
Summit® 470™	0,99	0,96	0,86
VENTIL BOČNOG PLAMENIKA			
Summit® 420™	0,98	0,94	0,85
Summit® 460™	Nije primjenjivo	Nije primjenjivo	Nije primjenjivo
Summit® 470™	0,98	0,94	0,85
VENTIL PLAMENIKA ZA NAGLO PEČENJE			
Summit® 420™	Nije primjenjivo	Nije primjenjivo	Nije primjenjivo
Summit® 460™	0,91	0,85	0,79
Summit® 470™	0,91	0,85	0,79
VENTIL PLAMENIKA DIMILICE			
Summit® 420™	Nije primjenjivo	Nije primjenjivo	Nije primjenjivo
Summit® 460™	0,74	0,70	0,66
Summit® 470™	0,74	0,70	0,66
VENTIL INFRACRVENOG PLAMENIKA			
Summit® 420™	Nije primjenjivo	Nije primjenjivo	Nije primjenjivo
Summit® 460™	0,94	0,86	0,82
Summit® 470™	0,94	0,86	0,82

POSTAVLJANJE PLINSKE BOCE

Kupite punu plinsku bocu od vašeg dobavljača plina

Plinsku bocu uvijek je potrebno ugradivati, transportirati i skladištiti u uspravnom položaju. Nikada nemojte dopustiti da plinska boca padne ili da se njome nemarno rukuje. Nikada ne skladištite plinsku bocu na mjestima gdje temperature mogu premašiti 51°C (prevrucé da bi se držalo za ručku). Na primjer, ne ostavljajte plinsku bocu u svom autu za vrućih dana. (Pogledajte: "SAVJETI ZA SIGURNO RUKOVANJE PLINSKIM BOCAMA S UKAPLJENIM PROPANOM"). ♦

OPCIJE POLOŽAJA ZA POSTAVLJANJE PLINSKE BOCE

Plinsku bocu ugradite na ploču s desne strane koristeći vješalicu za plinsku bocu ili plinsku bocu postavite na zemlju. Plinska boca mora biti postavljena izvan ormarića, na desnoj strani roštilja. Ne pokušavajte plinsku bocu ugraditi u unutrašnjost kućišta.

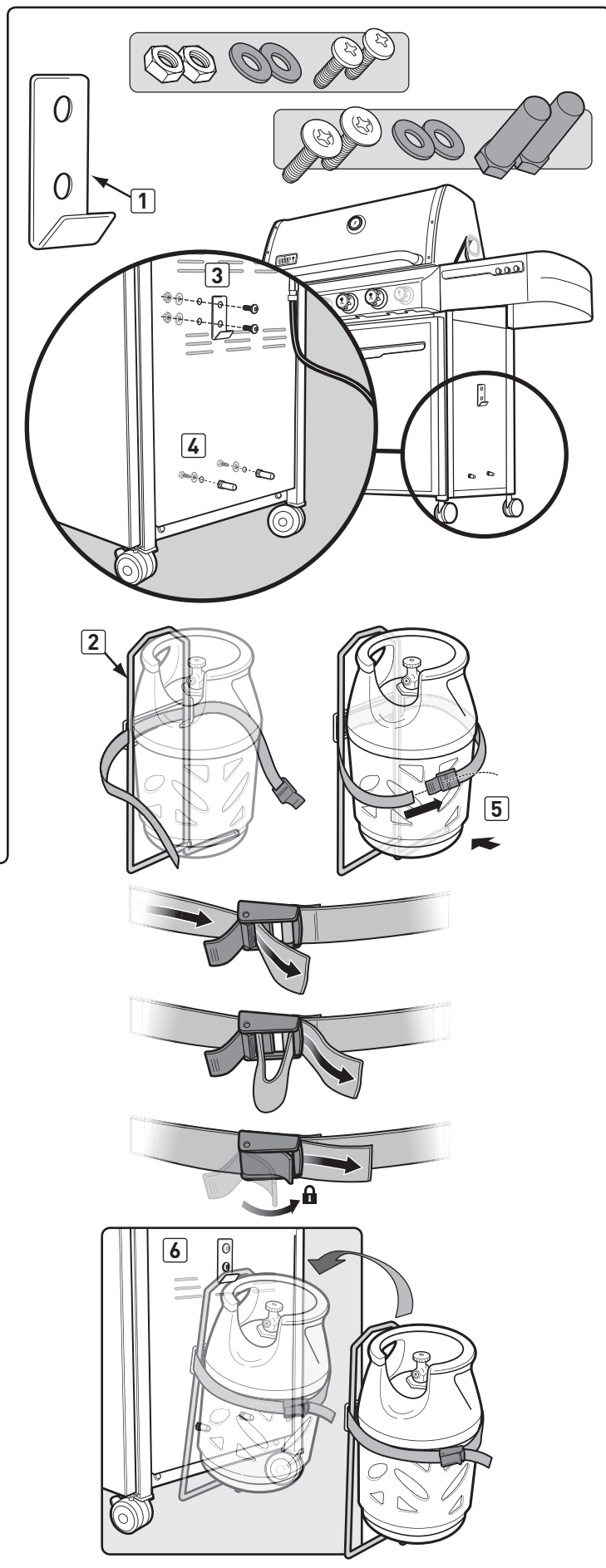
Postavljanje vješalice za plinsku bocu

Bit će Vam potrebno sljedeće: nosač vješalice za plinsku bocu (1) i vješalica za plinsku bocu (2).

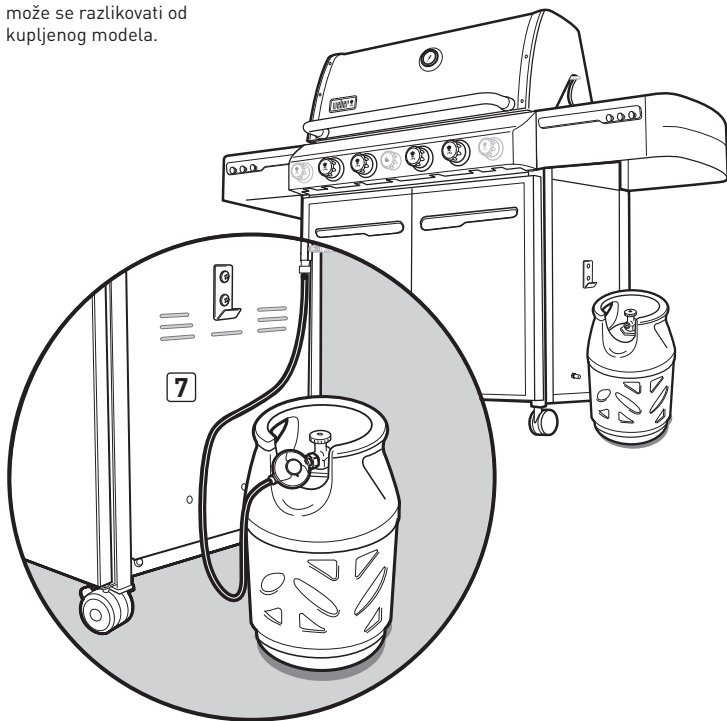
- Postavite nosač za vješalicu plinske boce na desnu vanjsku ploču roštilja. Pričvrstite ga vijcima, podloškama i maticama (3).
- Montirajte vodilice plinske boce (4) u dvije rupe ispod vješalice za plinsku bocu. Pričvrstite je vijcima, podloškama i maticama.
- Okrenite plinsku bocu tako da otvor ventila bude okrenut prema prednjem dijelu roštilja.
- Držite vješalicu za plinsku bocu i nagnite plinsku bocu tako da se dva savijena nosača vješalice nalaze ispod priрубnice dna plinske boce. Prilagodite remen tako da bude zategnut na cilindru (5).
- Podignite i postavite vješalicu za plinsku bocu na nosač za vješalicu plinske boce kao što je prikazano (6).

Postavljanje na zemlju

- Postavite plinsku bocu na tlo izvan ormarića, na desnoj strani roštilja (7).
- Okrenite plinsku bocu s ukapljenim propanom tako da je otvor ventila okrenut prema prednjoj strani plinskog roštilja Weber®. ♦



Roštilj koji je prikazan u korisničkom priručniku može se razlikovati od kupljenog modela.



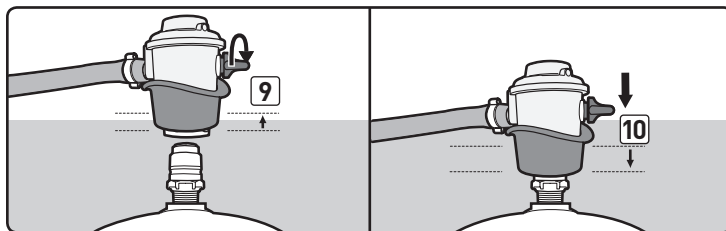
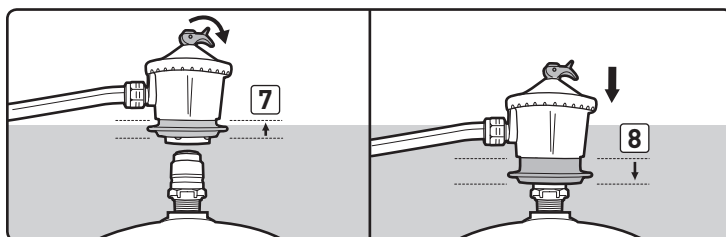
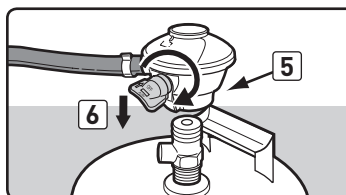
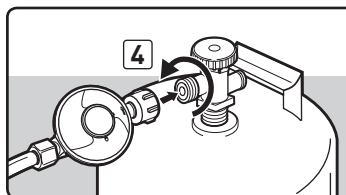
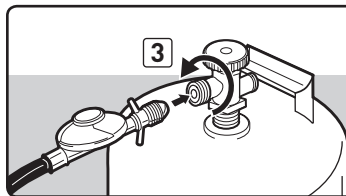
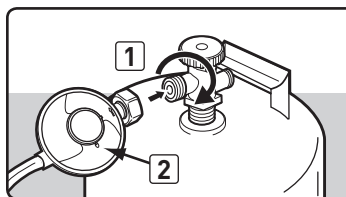
PRIKLJUČIVANJE PLINSKE BOCE S UKAPLJENIM PROPANOM

⚠ Upozorenje: Pobrinite se za to da je ventil ili regulator na plinskoj boci s ukapljenim propanom zatvoren.

A) Priključite plinsku bocu s ukapljenim propanom.

Neki regulatori priključuju se naticanjem, a odvajaju izvlačenjem. Drugi imaju maticu s lijevim navojem koja se priključuje na ventil plinske boce. Za priključivanje određenog regulatora na osnovu vašeg tipa regulatora pridržavajte se ilustracije jednih od uputa.

- Navrnite priključak regulatora na plinsku bocu okretanjem u smjeru kretanja kazaljke na satu **(1)**. Postavite regulator tako da otvor ventila **(2)** bude okrenut prema dolje.
- Navrnite priključak regulatora na plinsku bocu okretanjem u smjeru suprotnom od kretanja kazaljke na satu **(3)** **(4)**.
- Okrenite polugu regulatora **(5)** u smjeru kazaljke na satu u položaj isključeno. Pritisnite regulator prema dolje na ventil plinske boce sve dok regulator ne nasjedne na mjesto **(6)**.
- Provjerite je li poluga regulatora u isključenom položaju. Podignite prirubnicu regulatora gore **(7)** **(9)**. Pritisnite regulator prema dolje na ventil plinske boce i održavajte pritisak. Gurnite prirubnicu tako da se zatvori **(8)** **(10)**. Ako se regulator ne aretira, ponovite postupak. ♦



ZAMJENA CRIJEVA, REGULATORA I SKLOPA VENTILA

⚠ VAŽNA NAPOMENA: Preporučujemo da zamijenite crijevo za plin na svom plinskom roštilju Weber svakih 5 godina. Neke zemlje zahtijevaju da crijevo za plin bude zamijenjeno unutar manje od 5 godina, stoga su ti zahtjevi u toj zemlji na snazi.

Radizamjene crijeva, regulatora i sklopa ventila obratite se predstavniku Službe za korisnike u vašem području korištenjem informacija na našoj web stranici. Prijavite se u www.weber.com.

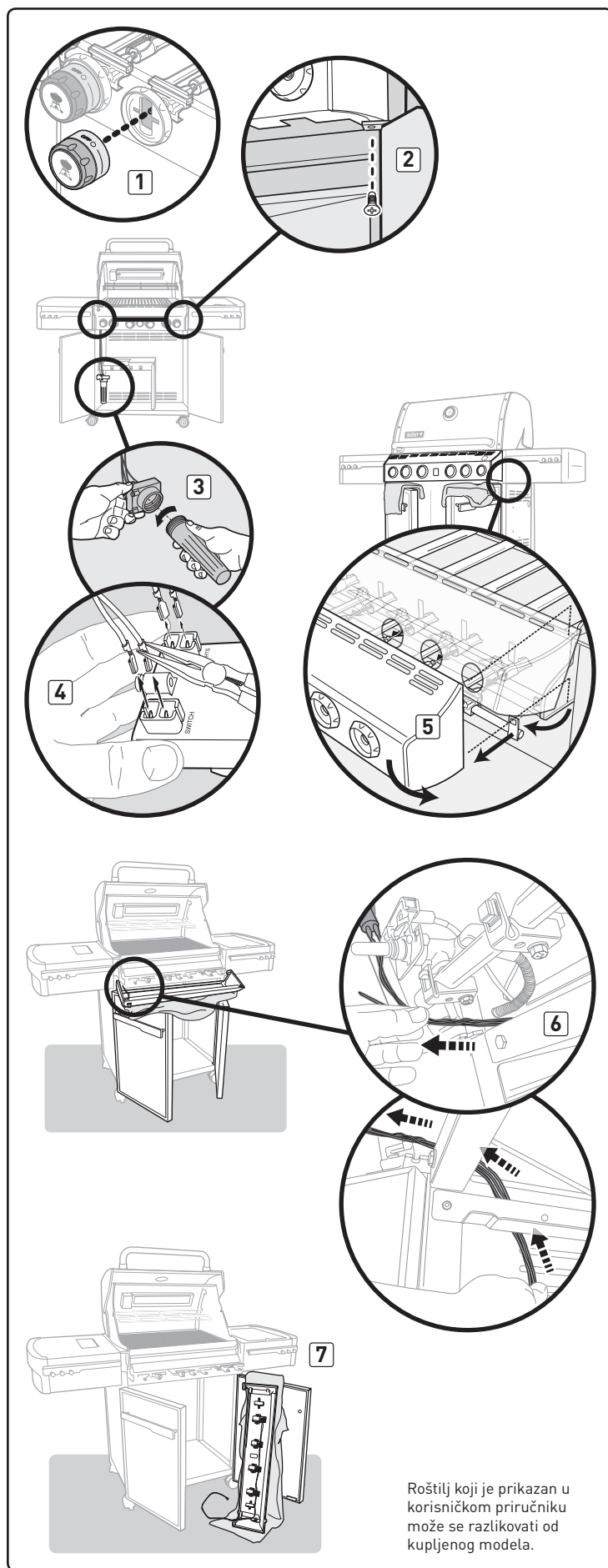
PRIPREMA ZA PROVJERU NA ISTJECANJE

⚠ UPOZORENJE: Plinski priključci Vašeg plinskog roštilja Summit® tvornički su ispitani. Međutim, preporučujemo da prije uporabe svog plinskog roštilja Summit® provjerite sve plinske priključke u pogledu istjecanja plina.

Uklanjanje upravljačke ploče

Potrebni alati: Izvijač, kliješta i ručnici.

- A) Uklonite gumbe za regulaciju plamenika (1).
- B) Otvorite oboja vrata. Izvijačem uklonite vijke s donje strane upravljačke ploče (2).
- C) Dignite i odvojite kućište baterije s unutarnje strane ormarića roštilja (3).
- D) Šiljatim kliještima odvojite stezaljke za vodiče s gornje strane kućišta baterije (4). Ne povlačite za vodiče; uklonite ih povlačenjem stezaljki za vodiče.
- E) Stavite ručnike na gornju stranu oba sklopa vrata. **Na taj način ćete zaštititi upravljačku ploču i sklopove vrata od ogrebotina u nastavku postupka.**
- F) Nagnite upravljačku ploču prema dolje. Malo je podignite (5) i zatim je zaokrenite licem prema dolje tako da se nasloni na gornji dio sklopova vrata. **(Pazite da ne prekinete ili odspojite žice za LED svjetla upravljačke ploče.)**
- G) Pažljivo izvucite vodiče baterije s unutarnje strane ormarića roštilja (6).
- H) Do kraja otvorite desna vratašca. Stavite upravljačku ploču na pod, nagnite je na ručnik kojim je prekriven sklop desnih vrata (7).



Roštilj koji je prikazan u korisničkom priručniku može se razlikovati od kupljenog modela.

PROVJERA NA ISTJECANJA PLINA

⚠ OPASNOST

Za provjeru istjecanja plina ne koristite otvoreni plamen. Tijekom provjere istjecanja plina osigurajte da u blizini nema iskrenja ili otvorenih plamenova. Iskrenja ili otvoreni plamen imaju za posljedicu požar ili eksploziju, što može uzrokovati teške tjelesne ozljede ili smrt i materijalne štete.

⚠ **UPOZORENJE:** Provjeru istjecanja plina trebate izvršiti prilikom svakog odspajanja i ponovnog spajanja plinskog priključka.

Napomena: Svi tvornički priključci temeljito su ispitani u pogledu istjecanja plina. Plamenici su ispitani plamenom. Međutim, prije korištenja svog plinskog roštilja Weber® trebali biste radi predostrožnosti ponovno provjeriti sve priključke u pogledu istjecanja plina. Transport i rukovanje mogu olabaviti ili oštetiti plinske priključke.

⚠ **UPOZORENJE:** Ove provjere radi utvrđivanja istjecanja plina izvršite čak i ako ste kupili već montirani roštilj.

Napomena: Budući da neke otopine za ispitivanje istjecanja, uključujući i sapunicu, mogu biti malo korozivne, nakon provjere sve priključke treba isprati čistom vodom.

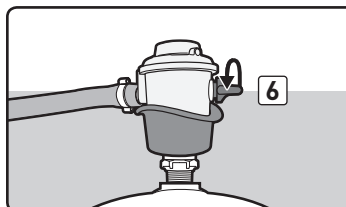
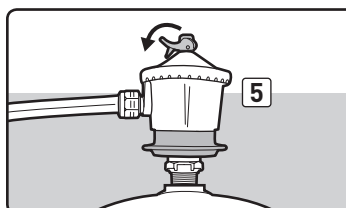
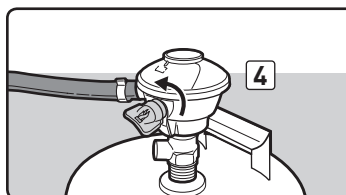
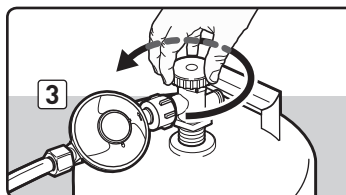
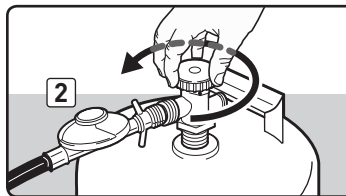
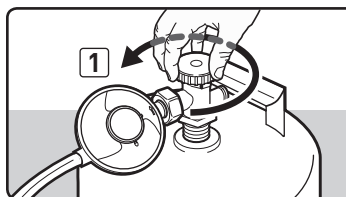
Ako vaš roštilj ima bočni plamenik, provjerite je li bočni plamenik isključen.

Za izvođenje provjera u pogledu istjecanja plina: otvorite ventil plinske boce ručnim zakretanjem kotača ventila plinske boce suprotno od kazaljke na satu.

⚠ **UPOZORENJE:** Tijekom provjere radi utvrđivanja istjecanja plina ne palite plamenike.

Bit će Vam potrebno sljedeće: sapunica i krpa ili četka za nanošenje sapunice.

- A) Pomiješajte sapun i vodu.
- B) Okrenite ventil plinske boce korištenjem jedne od odgovarajućih mogućnosti na osnovu tipa vaše plinske boce i regulatora.
 - a) Okrenite ventil plinske boce suprotno od kazaljke na satu **(1) (2) (3)**.
 - b) Okrenite polugu regulatora suprotno od kazaljke na satu u položaj uključeno **(4)**.
 - c) Pomaknite polugu regulatora u položaj uključeno **(5) (6)**.
- C) Provjerite ima li propuštanja tako da priključak namočite sapunjavom vodom i promatrate ima li mjehurića. Ako nastaju mjehurići ili neki mjehurić raste, prisutno je istjecanje. Ako postoji istjecanje, zatvorite plin i pritegnite priključak. Otvorite plin i ponovno izvršite provjeru sa sapunicom. Ako istjecanje plina ne prestane, obratite se predstavniku Službe za korisnike u svojoj regiji koristeći informacije za kontakt koje se mogu naći na našoj web stranici. Prijavite se na www.weber.com.
- D) Kad je provjera istjecanja plina završena, zatvorite dovod plina na boci i isperite priključke vodom. ♦



UPUTE ZA UPORABU PLINA

Provjerite

- A) Priključke glavnog voda za plin na razvodniku (1).
- B) Priključak plinskog voda raznja (infracrveni plamenik) (2).
- C) Priključak pregrade i crijeva za dovod plina (3).

⚠ UPOZORENJE: Ako postoji istjecanje na priključku (1, 2 ili 3), ponovno pritegnite priključak ključem za vijke i ponovno sapunicom provjerite da li je prisutno istjecanje. Ako i nakon ponovnog pritezanja priključka dolazi do istjecanja plina, zatvorite dovod plina. **NE UKLJUČUJTE ROŠTILJ.** Obratite se predstavniku Službe za korisnike u svojoj regiji koristeći informacije za kontakt koje se mogu naći na našoj web stranici. Prijavite se na www.weber.com.

- D) Crijevo bočnog plamenika prema pregradi (4).
- E) Crijevo bočnog plamenika na priključak za brzo odvajanje, priključke ventila bočnog plamenika i otvora (5).
- F) Priključak crijeva na regulator (6).
- G) Priključak regulatora na plinsku bocu (7).
- H) Priključke ventila na razvodnik (8).

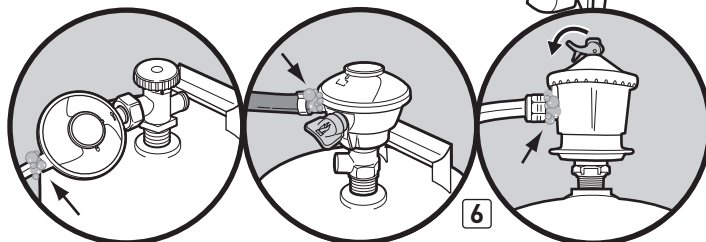
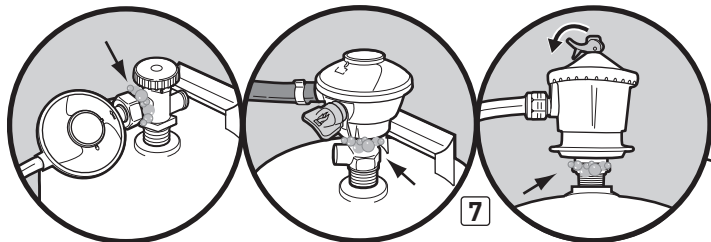
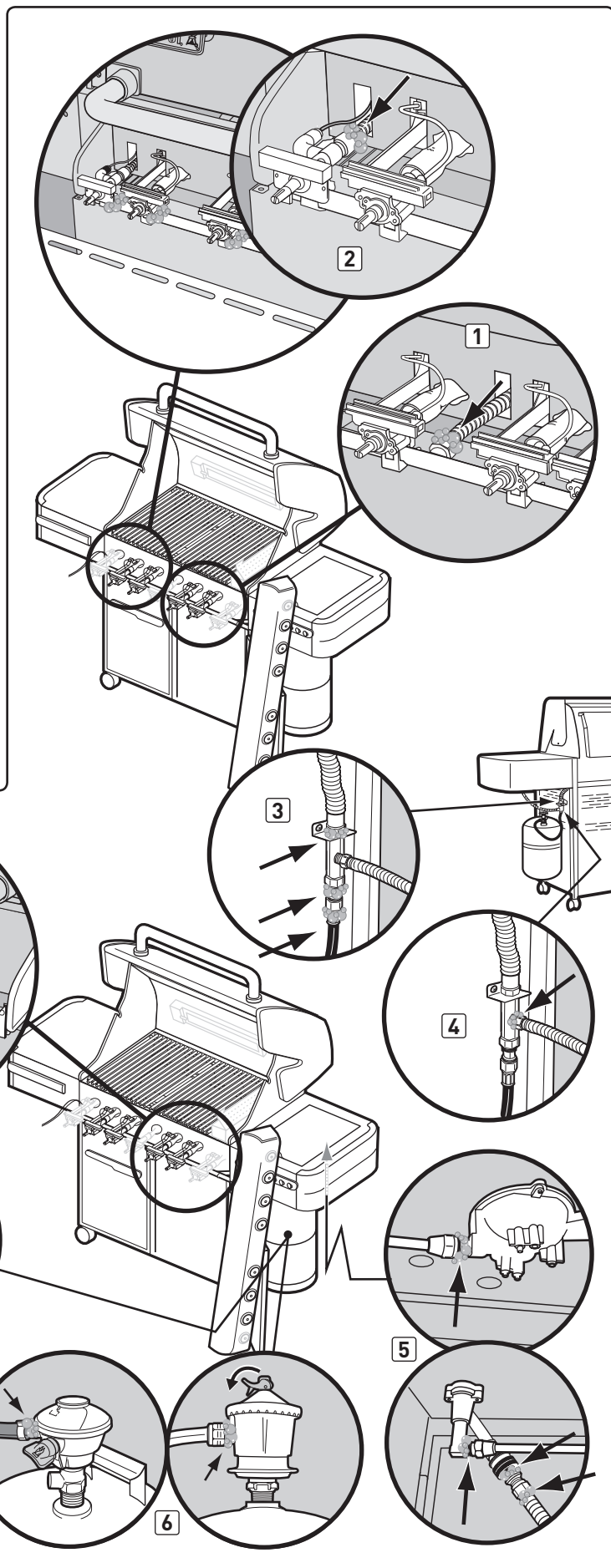
⚠ UPOZORENJE: Ako postoji istjecanje na priključcima (4, 5, 6, 7 ili 8), zatvorite plin. **NE UKLJUČUJTE ROŠTILJ.** Obratite se predstavniku Službe za korisnike u svojoj regiji koristeći informacije za kontakt koje se mogu naći na našoj web stranici. Prijavite se na www.weber.com.

Kad je provjera istjecanja plina završena, zatvorite dovod plina na boci i isperite priključke vodom.

Ponovno postavite upravljačku ploču

- A) Za ponovnu montažu sklopa razvodnika izvedite prije opisani postupak za "Uklanjanje upravljačke ploče" obrnutim redom.
- B) Provjerite jesu li vodiči dobro spojeni. Pogledajte "FUNKCIJE OSVJETLJENJA".

⚠ UPOZORENJE: Prije rada s roštiljem provjerite jesu li svi dijelovi montirani i jesu li učvršni elementi do kraja stegnuti. Vaši postupci, ako se ne pridržavate ovoga upozorenja o proizvodu, mogu izazvati požar, eksploziju ili kvar u konstrukciji što može imati za posljedicu teške tjelesne ozljede ili smrt i oštećenja imovine. ♦



Roštilj koji je prikazan u korisničkom priručniku može se razlikovati od kupljenog modela.

UPUTE ZA UPORABU PLINA

PUNJENJE PLINSKE BOCE S UKAPLJENIM PROPANOM

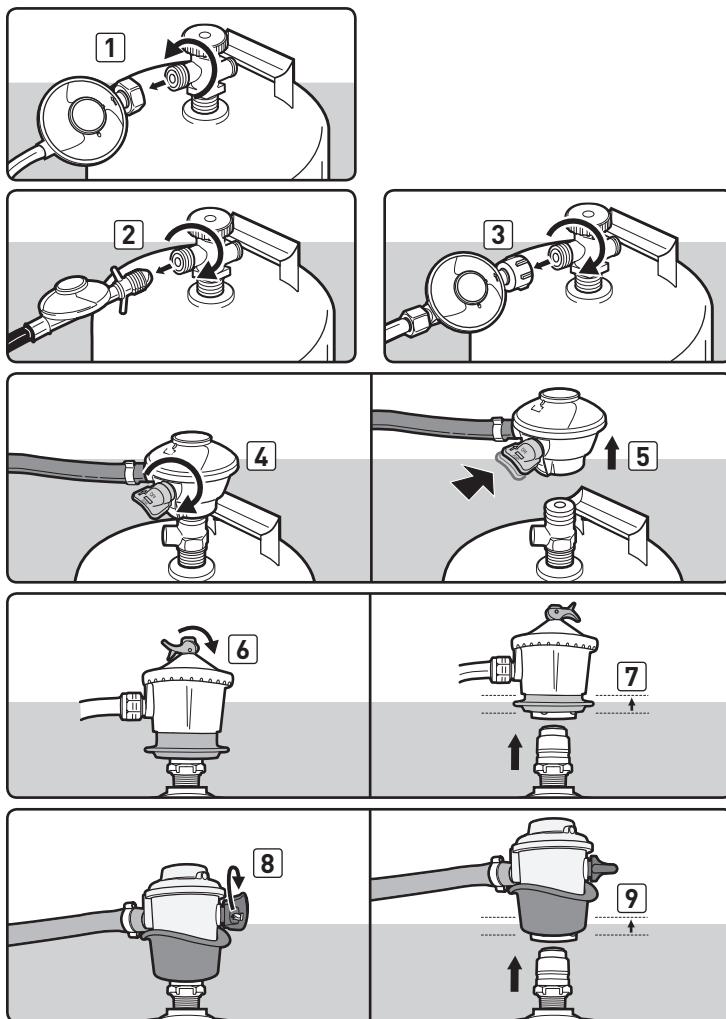
Preporučamo da plinsku bocu s ukapljenim propanom napunite prije nego što se potpuno isprazni. Za punjenje plinske boce s ukapljenim propanom odnesite je dobavljaču plina.

Uklanjanje plinske boce:

- A) Isključite dovod plina i odspojite crijevo i sklop regulatora s plinske boce. Za priključivanje određenog regulatora na osnovu vašeg tipa regulatora pridržavajte se ilustracije jednih od uputa.
- Odvrnite priključak regulatora s plinske boce okretanjem u smjeru suprotnom od kretanja kazaljke na satu **(1)**.
 - Odvrnite priključak regulatora s plinske boce okretanjem u smjeru kretanja kazaljke na satu **(2) (3)**.
 - Okrenite polugu regulatora u smjeru kazaljke na satu **(4)** u položaj isključeno. Utisnite polugu regulatora sve dok se ne oslobodi iz plinske boce **(5)**.
 - Pomaknite polugu regulatora u položaj isključeno **(6) (8)**. Podignite prirubnicu regulatora gore **(7) (9)** za odspajanje s plinske boce.
- B) Zamijenite praznu plinsku bocu punom. ♦

PONOVO PRIKLJUČIVANJE PLINSKE BOCE S UKAPLJENIM PROPANOM

Pogledajte poglavlje "PRIKLJUČIVANJE PLINSKE BOCE S UKAPLJENIM PROPANOM". ♦

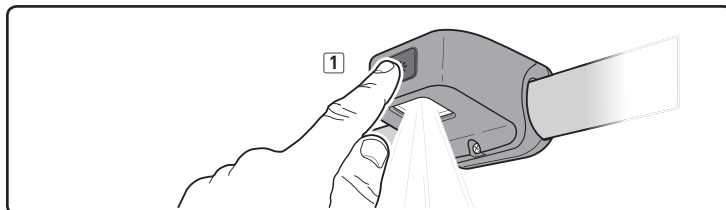


FUNKCIJE OSVJETLJENJA

RAD SVJETILJKE ROŠTILJA

Pritisnite gumb AKTIVIRAJ kako biste aktivirali svjetiljku roštilja. Svjetiljka ima „nagibni senzor“ koji uključuje svjetlo kada je poklopac roštilja podignut, a isključuje svjetlo kada je poklopac roštilja spušten. Ako poklopac ostane podignut ili spušten dulje od 30 minuta, isključit će se svjetiljka roštilja. Kako biste ponovno uključili svjetiljku, pritisnite gumb AKTIVIRAJ **(1)**.

NAPOMENA: Svjetlo se ne ISKLJUČI pritiskom na gumb AKTIVIRAJ. ♦



OSVJETLJENJA GUMBA ZA REGULACIJU

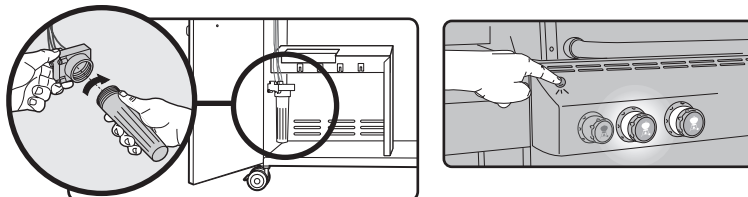
Vaš plinski roštilj opremljen je s gumbima za regulaciju koji svijetle, omogućujući vam fino podešavanje stupnjeva grijanja, čak i kod uvjeta slabog osvjetljenja.

Potrebne su 3 "D" alkalne baterije. Ne miješajte stare i nove baterije niti različite tipove baterija (standardne, alkalne ili punjive). Kućište baterija nalazi se unutar ormarića na lijevoj strani.

Za aktivaciju, uključite gumba za napajanje. ♦

OŽIČENJE KUĆIŠTA BATERIJE

1	CRNI VODIČ	
2	ZELENI VODIČ	
3	CRVENI VODIČ	
4	CRVENI VODIČ	



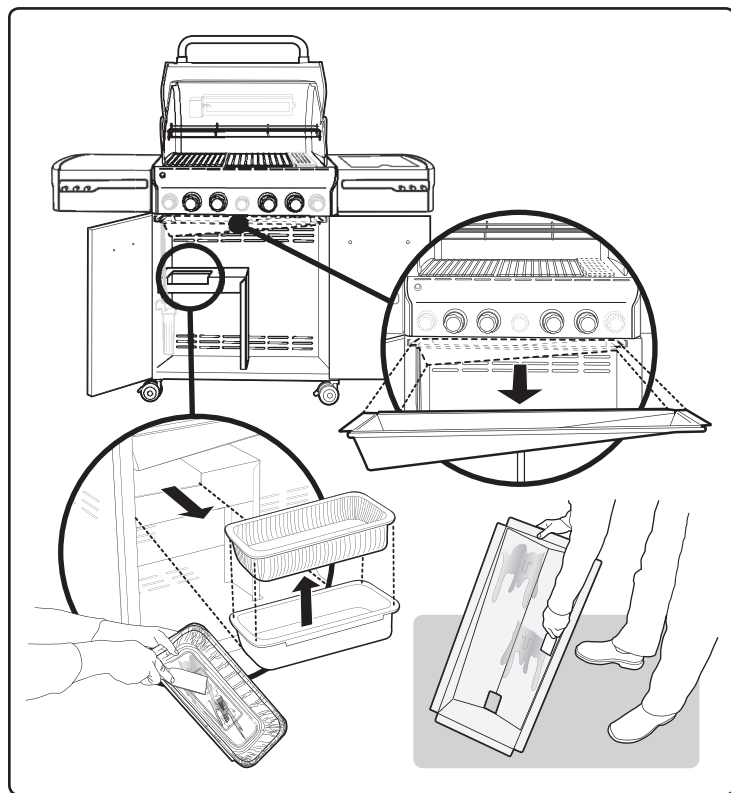
PRIJE KORIŠTENJA ROŠTILJA

KLIZNA PLITICA ZA PRIKUPLJANJE MASNOĆE I JEDNOKRATNA PLITICA ZA SAKUPLJANJE MASNOĆE

Vaš roštilj ima ugrađeni sustav za prikupljanje masnoće. Prije svake uporabe provjerite kliznu pliticu za prikupljanje masnoće i posudu za sakupljanje masnoće radi nakupina masti.

Prekomjernu masnoću uklonite s plastičnom špatulom, pogledajte sliku. Po potrebi, operite pliticu za prikupljanje masnoće i posudu za sakupljanje masnoće sa sapunicom, te isperite u čistoj vodi. Po potrebi zamijenite posudu za sakupljanje masnoće.

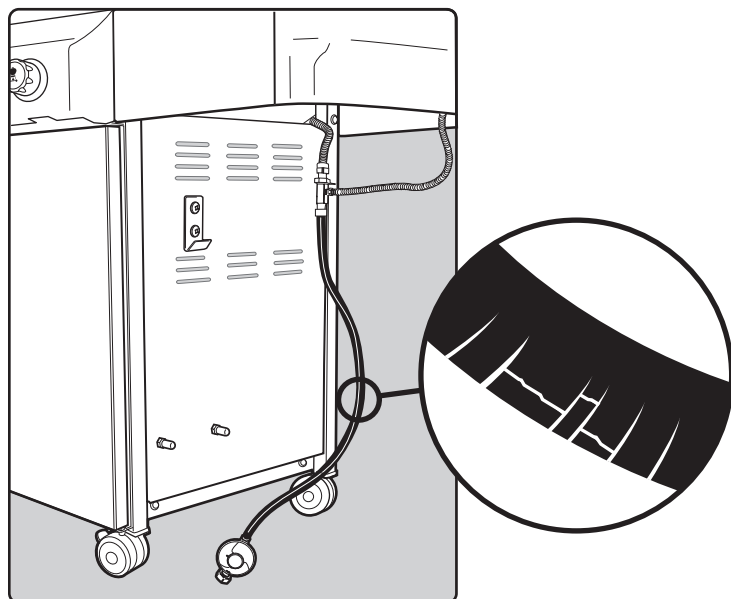
- ⚠ **UPOZORENJE:** Prije svake uporabe provjerite kliznu pliticu za prikupljanje masnoće i posudu za sakupljanje masnoće radi nakupina masti. Uklonite višak masnoće kako biste izbjegli da se zapali masnoća. Zapaljenje masnoće može uzrokovati teške tjelesne ozljede ili oštećivanja imovine.
- ⚠ **OPREZ:** Nemojte oblagati kliznu pliticu za prikupljanje masnoće s aluminijskom folijom. ♦



PROVJERA CRIJEVA

Crijevo treba provjeriti na bilo kakve znakove pucanja.

- ⚠ **UPOZORENJE:** Prije svakog korištenja roštilja provjerite crijevo na zarez, pucanja, ogrebotine ili rezove. Ako utvrdite da je crijevo na bilo koji način oštećeno, nemojte koristiti roštilj. Zamijenite ga koristeći samo odobreno zamjensko crijevo tvrtke Weber®. Obratite se predstavniku Službe za korisnike u svojoj regiji koristeći informacije za kontakt koje se mogu naći na našoj web stranici. Prijavite se na www.weber.com. ♦

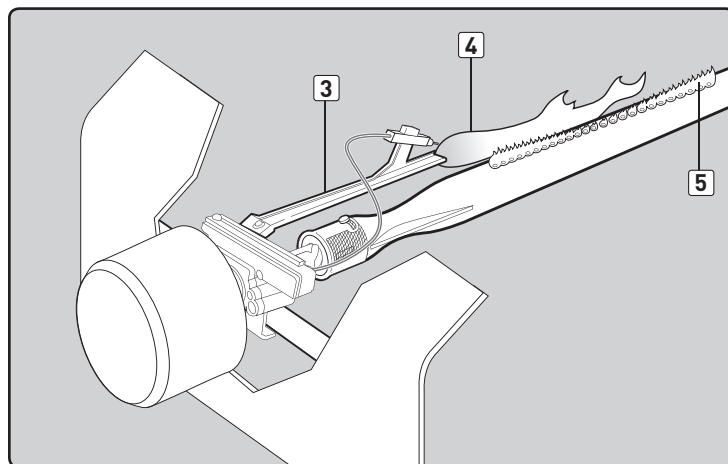
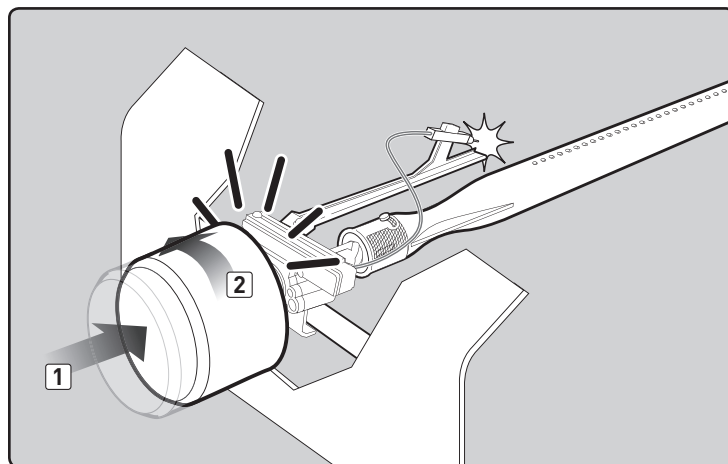


POSTUPAK ELEKTRIČNOG PALJENJA

⚠ Prije paljenja plamenika uvijek podignite poklopac.

- A) Svaki gumb za regulaciju ima vlastitu ugrađenu elektrodu upaljača. Za stvaranje iskre morate pritisnuti gumb za regulaciju u **(1)** zakrenuti ga na START/HI. (Pokretanje/visokol) **(2)**.
- B) Ova radnja generira protok plina i iskru na cijevi za paljenje plamenika **(3)**. Čuti ćete "škljocaj" upaljača. Također ćete vidjeti narančasti plamen duljine od 7 mm (3") - 12 mm (5") koji dolazi iz cijevi za paljenja plamenika na lijevoj strani plamenika **(4)**.
- C) **Nastavite držati gumb za regulaciju plamenika dvije sekunde nakon "škljocaja"**. Ovo će omogućiti plinu da struji skroz do dna cijevi plamenika **(5)** i osigura paljenje.
- D) Provjerite je li se plamenik upalio tako što ćete pogledati kroz rešetku za pečenje. Trebali biste vidjeti plamen. Ako se plamenik nije upalio u prvom pokušaju, utisnite gumb za regulaciju i okrenite na OFF (Isključeno). Ponovite postupak paljenja po drugi put.

⚠ **UPOZORENJE: Ako se plamenik ponovno ne upali, zakrenite gumb za regulaciju plamenika u OFF (Isključeno) i pričekajte 5 minuta kako biste omogućili plinu da se raščisti prije ponovnog pokušaja ili pokušaja paljenja šibicom. ♦**



PALJENJE I KORIŠTENJE GLAVNOG PLAMENIKA

PALJENJE GLAVNOG PLAMENIKA

⚠ OPASNOST

Neotvaranje poklopca prilikom paljenja plamenika roštilja ili odsustvo čekanja od pet minuta na raščišćavanje plina može izazvati eksplozivnu buktinju, koja može dovesti do teških tjelesnih ozljeda ili smrti.

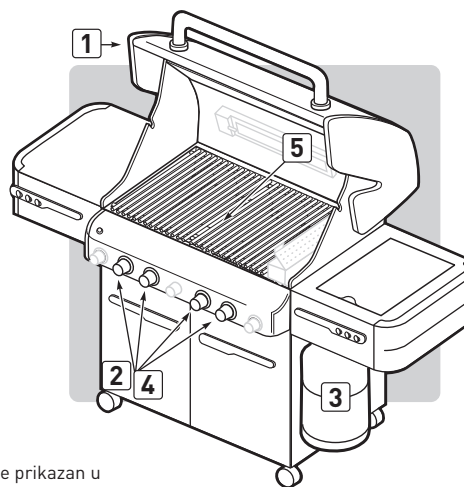
Električno paljenje glavnog plamenika

Napomena: Svaki električni upaljač gumba za regulaciju stvara iskru iz elektrode upaljača prema cijevi za paljenja plamenika. Utiskivanjem gumba za regulaciju i njegovim zakretanjem na START/HI (Pokretanje/visoko) generirate energiju za iskru. Ovim se pali svaki pojedinačni plamenik.

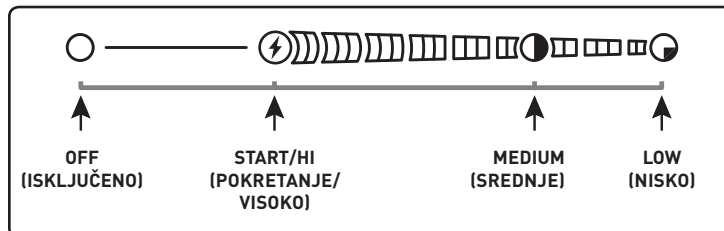
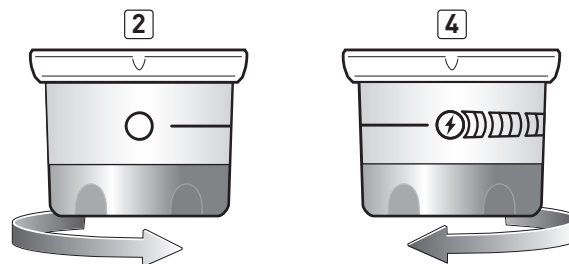
- Podignite poklopac (1).
 - Provjerite da li su svi gumbi za regulaciju plamenika isključeni (2). (Gurnite gumb za regulaciju i zakrenite ga u smjeru kazaljke na satu u položaj OFF (Isključeno))
- ⚠ **UPOZORENJE: Prije otvaranja ventila plinske boce s ukapljenim propanom, gumbi za regulaciju plamenika moraju biti u položaju OFF (Isključeno).**
- Okrenite ventil plinske boce korištenjem jedne od odgovarajućih mogućnosti na osnovu tipa vaše plinske boce i regulatora (3).
- ⚠ **UPOZORENJE: Ne naginjite se iznad otvorenog roštilja.**
- Utisnite gumb za regulaciju i zakrenite ga na START/HI (Pokretanje/visoko) sve dok ne začujete škljocaj električnog upaljača – nastavite držati gumb za regulaciju dvije sekunde. Ova radnja izazvat će iskrenje upaljača, cijevi za paljenja plamenika i zatim zapaliti glavni plamenik (4).
 - Provjerite je li se plamenik upalio tako što ćete pogledati kroz rešetku za pečenje. Trebali biste vidjeti plamen (5). Ako se plamenik nije upalio u prvom pokušaju, utisnite gumb za regulaciju i okrenite na OFF (Isključeno). Ponovite postupak paljenja po drugi put.
- ⚠ **UPOZORENJE: Ako se plamenik ponovno ne upali, zakrenite gumb za regulaciju plamenika u OFF (Isključeno) i pričekajte 5 minuta kako biste omogućili plinu da se raščisti prije ponovnog pokušaja ili pokušaja paljenja šibicom. ♦**

ZA GAŠENJE

Utisnite i zakrenite svaki gumb za regulaciju plamenika u smjeru kazaljke na satu u položaj OFF (Isključeno). Zatvorite dovod plina na plinskoj boci. ♦



Roštilj koji je prikazan u korisničkom priručniku može se razlikovati od kupljenog modela.



PALJENJE I KORIŠTENJE GLAVNOG PLAMENIKA

RUČNO PALJENJE GLAVNOG PLAMENIKA

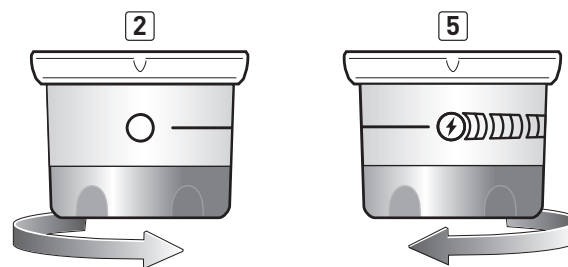
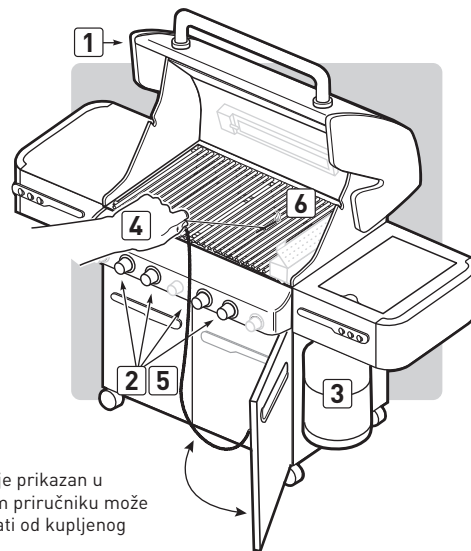
⚠ OPASNOST

Neotvaranje poklopca prilikom paljenja plamenika roštilja ili odsustvo čekanja od pet minuta na raščišćavanje plina može izazvati eksplozivnu buktinju, koja može dovesti do teških tjelesnih ozljeda ili smrti.

- A) Podignite poklopac (1).
- B) Provjerite da li su svi gumbi za regulaciju plamenika isključeni (2). (Gurnite svaki gumb i zakrenite ga u smjeru kazaljke na satu kako biste osigurali da su u položaju OFF (Isključeno))
- ⚠ **UPOZORENJE: Prije otvaranja ventila plinske boce s ukapljenim propanom, gumbi za regulaciju plamenika moraju biti u položaju OFF (Isključeno).**
- C) Okrenite ventil plinske boce korištenjem jedne od odgovarajućih mogućnosti na osnovu tipa vaše plinske boce i regulatora (3).
- D) Stavite šibicu u držač za šibice i zapalite šibicu.
- ⚠ **UPOZORENJE: Ne naginjte se iznad otvorenog roštilja.**
- E) Umetnite držač za šibice i gurnite upaljenu šibicu dolje kroz rešetke za pečenje i prečke za dodavanje arome Flavorizer® kako biste upalili odabrani plamenik (4).
- F) Utisnite gumb za regulaciju i zakrenite ga na START/HI (Pokretanje/visoko) (5).
- G) Provjerite je li se plamenik upalio tako što ćete pogledati kroz rešetku za pečenje. Trebali biste vidjeti plamen (6).
- ⚠ **UPOZORENJE: Ako se plamenik ne upali, zakrenite gumb za regulaciju plamenika u OFF (Isključeno) i pričekajte pet minuta kako biste dopustili plinu da se raščisti prije ponovnog pokušaja.** ♦

ZA GAŠENJE

Utisnite i zakrenite svaki gumb za regulaciju plamenika u smjeru kazaljke na satu u položaj "OFF" (Isključeno). Zatvorite dovod plina na plinskoj boci. ♦



SAVJETI ZA ROŠTILJANJE I KORISNI SAVJETI

- Prije pečenja uvijek prethodno zagrijte roštilj. Postavite sve plamenike na HI (Visoko) i zatvorite poklopac, zagrijavajte 10 minuta ili sve dok termometar ne registrira 260°C-288°C (500°F-550°F).
- Kako biste svaki put postigli savršeno roštiljanu hranu, zapecite meso pod spuštanim poklopcem.
- Vrijeme roštiljanja temelji se na okolnoj temperaturi od 20°C (70°F) uz malo ili nimalo vjetra. U hladnim ili vjetrovitim danima ili na većim nadmorskim visinama predvidite dulje vrijeme pečenja. Po ekstremno vrućem vremenu predvidite kraće vrijeme pečenja.
- Vrijeme pečenja može varirati ovisno o vremenskim uvjetima ili o količini, veličini i obliku hrane koja se roštilja.
- Tijekom prvih uporaba, temperatura plinskog roštilja može biti veća od uobičajene.
- Uvjeti pečenja mogu zahtijevati namještanje regulatora plamenika kako bi se postigle pravilne temperature pečenja.
- Veliki komadi mesa općenito zahtijevaju dulje vrijeme pečenja po kilogramu nego manji komadi mesa. Hrani na prenatrpanoj rešetki za pečenje potrebno je dulje vrijeme pečenja nego u slučaju kad se peče samo nekoliko komada hrane. Hrani koja se roštilja u posudama, kao što je pečeni grah, potrebno je više vremena ako se roštilja u dubokom loncu radije nego u plitkoj posudi za pečenje.
- Odrežite višak masnoće s odrezaka, kotleta i pečenja, ostavljajući tek malo masnoće 6 mm (1/4"). Manje masnoće olakšava čišćenje i pruža stvarno jamstvo protiv neželjenog usplamsavanja.
- Hranu postavljenu na rešetku za pečenje izravno iznad plamenika možda će biti potrebno okretati ili pomicati u manje zagrijano područje.
- Za okretanje i rukovanje s mesom koristite hvataljke, a ne vilice kako biste izbjegli gubitak prirodnih sokova. Za rukovanje velikom cijelom ribom koristite dvije lopatice.
- Ako dode do neželjenog usplamsavanja, isključite sve plamenike i pomaknite hranu u drugo područje rešetke za pečenje. Svi plameni brzo će se smiriti. Nakon što se plamen smiri, ponovno upalite roštilj. ZA GAŠENJE PLAMENA NA PLINSKOM ROŠTILJU NIKADA NE KORISTITE VODU.
- Za roštiljanje neke hrane poput složenaca ili tankih ribljih fileta potrebna je posuda. Jednokratne plitice od folije vrlo su pogodne, no moguće je koristiti i bilo kakvu metalnu tavu s ručkama.
- Uvijek provjerite da su donja ladica i posuda za sakupljanje masnoće čiste i bez ostataka.
- Nemojte oblagati kliznu pliticu za prikupljanje masnoće s aluminijskom folijom. To može spriječiti otjecanje masnoće u posudu za sakupljanje masnoće.
- Korištenje vremenskog programatora pomoći će upozoriti Vas kad je "dobro pečeno" na putu da postane "prepečeno". ♦

PRETHODNO ZAGRIJAVANJE

Vaš plinski roštilj Weber® je energetski učinkovit uređaj. Radi na ekonomičnoj niskoj BTU stopi. Prethodno zagrijavanje roštilja prije roštiljanja je vrlo bitno. Upalite roštilj u skladu s uputama u ovom Korisničkom priručniku. Za prethodno zagrijavanje: nakon paljenja postavite sve plamenike na START/HI (Početak/visoko), zatvorite poklopac i zagrijavajte sve dok temperatura ne dosegne između 260°C do 290°C (500°F do 550°F), preporučena temperatura prženja. Ovisno o uvjetima poput temperature zraka i vjetra, ovo će trajati od 10 do 15 minuta.

Pojedinačne plamenike možete namješati po želji. Upravljačke postavke su OFF (Isključeno), START/HI (Pokretanje/visoko), MEDIUM (Srednje) ili LOW (Nisko).

Napomena: Uvjeti pečenja, kao što su vjetar i vremenske prilike, mogu zahtijevati prilagođavanje regulatora plamenika kako bi se postigle pravilne temperature pečenja.

Napomena: Ako roštilj tijekom pečenja gubi toplinu, pogledajte poglavlje o rješavanju problema u ovom priručniku.

⚠ UPOZORENJE: Ne pomičite plinski roštilj Weber® tijekom uporabe ili dok je roštilj vruć.

Ako se plamenik tijekom pečenja ugasi, podignite poklopac, isključite sve plamenike i pričekajte pet minuta prije ponovnog paljenja. ♦

POKRIVENO PEČENJE

Sva roštiljanja izvode se pri spuštenu poklopcu kako bi se postigla ujednačena toplina koja ravnomjerno cirkulira. Pri zatvorenom poklopcu plinski roštilj peče vrlo slično konvekcijskoj pećnici. Termometar u poklopcu naznačuje temperaturu pečenja unutar roštilja. Sva prethodna zagrijavanja i roštiljanja izvode se sa spuštanim poklopcem. Nema zavirivanja – svaki put kad podignete poklopac gubi se toplina. ♦

SOK OD PEČENJA I MASNOĆA

Prečke za dodavanje arome Flavorizer® namijenjene su za to da točnu količinu soka od pečenja pretvore u dim radi aromatiziranja pečenja. Višak soka od pečenja i masnoće nakuplja se posudi za sakupljanje masnoće ispod klizne plitice za prikupljanje masnoće. Na raspolaganju su jednokratne plitice od folije za sakupljanje masnoće koje pristaju u posudu za sakupljanje masnoće.

⚠ UPOZORENJE: Prije svake uporabe provjerite kliznu pliticu za prikupljanje masnoće i posudu za sakupljanje masnoće radi nakupina masti. Uklonite višak masnoće kako biste izbjegli da se zapali masnoća u kliznoj plitici za prikupljanje masnoće. ♦

SUSTAV PREČKE ZA DODAVANJE AROME FAVORIZER®

Kad mesni sokovi kaplju iz hrane na posebne kutne prečke za dodavanje arome Flavorizer®, one stvaraju dim koji hrani daje neodoljivu aromu roštilja. Zahvaljujući jedinstvenom dizajnu plamenika, prečkama za dodavanje arome Flavorizer® i fleksibilnim regulatorima temperature praktički se eliminira nekontrolirano usplamsavanje jer SAMI kontrolirate plamen. Zbog posebne konstrukcije prečki za dodavanje arome Flavorizer® i plamenika višak masnoća odvodi se kroz ljevakasto dno klizne plitice za prikupljanje masnoće u posudu za prikupljanje masnoće. ♦

SEAR STATION®

Vaš plinski roštilj Weber® u opremi može uključivati plamenik za prženje tankog mesa i ribe. Plamenik Sear Station® ima postavku kontrole uključivanja ili isključivanja koja funkcionira s dva susjedna glavna plamenika. Pomoću plamenika za prženje i susjednih plamenika možete učinkovito pržiti mesa dok koristite druga područja pečenja za roštiljanje uz umjerenu toplinu (pogledajte poglavlje "PALJENJE I KORIŠTENJE SEAR STATION®"). ♦

NAČINI PEČENJA

Najvažnija stvar kod roštiljanja je odabir načina pečenja za određenu hranu: izravni ili neizravni. Razlika je jednostavna: postaviti hranu izravno iznad vatre ili po strani vatre. Korištenje pravog načina predstavlja najkraći put do odličnih rezultata – i najbolji način da osigurate da se hrana ispeče do kraja. ♦

IZRAVNO PEČENJE

Izravna metoda, slična roštiljanju, znači da se hrana peče izravno iznad izvora topline. Hranu je radi ravnomjernog pečenja potrebno jedanput okrenuti nakon protoka pola vremena roštiljanja.

Direktnu metodu koristite za hranu kojoj treba manje od 25 minuta da se ispeče: odresci, kotleti, ražnjići, kobasice, povrće i drugo.

Izravno pečenje potrebno je i u slučaju kad je meso potrebno zapeći. Na taj se način stvara ta prekrasno hrskava karamelizirana tekstura na onim mjestima gdje je hrana u dodiru s rešetkom. Time i čitava površina dobiva izvrsnu boju i aromu. Odresci, kotleti, pileća prsa i veći komadi mesa prikladni su za zapeći.

Kako biste zapekli meso, postavite svaku stranu iznad velike izravne topline 2 do 5 minute. Manji komadi zahtijevaju kraće vrijeme kako bi se zapekli. Nakon što se zapeče, roštiljanje hrane završava se pri nižoj temperaturi. Pečenje hrane za brzo pečenje možete dovršiti izravnim načinom, dok za hranu koja se duže peče koristite neizravni način.

Radi pripreme plinskog roštilja za izravno pečenje prethodno zagrijte roštilj postavivši sve plamenike na HI (Visoko). Postavite hranu na rešetku za pečenje i potom sve plamenike namjestite na temperaturu navedenu u receptu. Zatvorite poklopac roštilja i podižite ga samo radi okretanja hrane ili radi ispitivanja pečenosti pri kraju preporučenog vremena pečenja. ♦

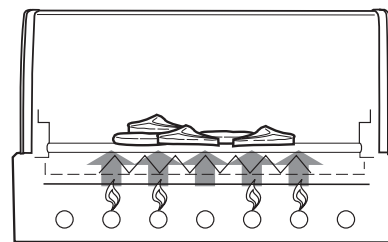
NEIZRAVNO PEČENJE

Neizravan način sličan je pečenju u pećnici, no uz dodatne pogodnosti teksture, arome i izgleda s roštilja koje ne možete postići u pećnici. Za pripremu neizravnog pečenja plinski se plamenici pale na jednoj strani hrane, no ne izravno ispod nje. Toplina se povećava, odbijajući se od poklopca i unutrašnjih površina roštilja te cirkulira polagano i ravnomjerno pekući hranu na svim stranama, u velikoj mjeri poput konvekcijske pećnice tako da nema potrebe za okretanjem hrane.

Koristite neizravan način za pripremu hrane kojoj je za roštiljanje potrebno 25 ili više minuta ili koja je tako osjetljiva da bi je izravno izlaganje plamenu osušilo ili spalilo. Primjeri uključuju pečenja, rebarca, cijele piliće, purica i ostale velike komade mesa kao i delikatne riblje filete.

Radi pripreme plinskog roštilja za neizravno pečenje prethodno zagrijte roštilj postavivši sve plamenike na HI (Visoko). Potom plamenike na svakoj strani hrane namjestite na temperaturu koja je navedena u receptu i isključite plamenik(-e) koji se nalaze izravno ispod hrane. Kako biste postigli najbolje rezultate, postavite pečenje, perad ili velike komade mesa na rešetku za pečenje postavljenu unutar jednokratne plitice od folije velikog promjera. U slučaju duljih vremena pečenja u pliticu od folije dodajte vodu kako se sok od pečenja ne bi zapalio. Sok od pečenja se može iskoristiti za pripremu umaka i soseva. ♦

4 PLAMENIK

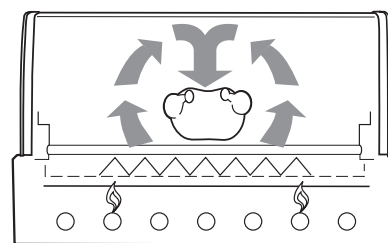


1 2 3 4
H H H H

IZRAVAN NAČIN

Hrana se postavlja na područje rešetki za pečenje izravno iznad upaljenih plamenika.

4 PLAMENIK



1 2 3 4
M M

NEIZRAVAN NAČIN

Hrana se postavlja na područje rešetki za pečenje između upaljenih plamenika.

PALJENJE I KORIŠTENJE BOČNOG PLAMENIKA

PALJENJE BOČNOG PLAMENIKA

⚠ OPASNOST

Neotvaranje poklopca prilikom paljenja bočnog plamenika ili odsustvo čekanja od pet minuta na raščišćavanje plina ako se bočni plamenik ne upali može izazvati eksplozivnu buktinju, koja može dovesti do teških tjelesnih ozljeda ili smrti.

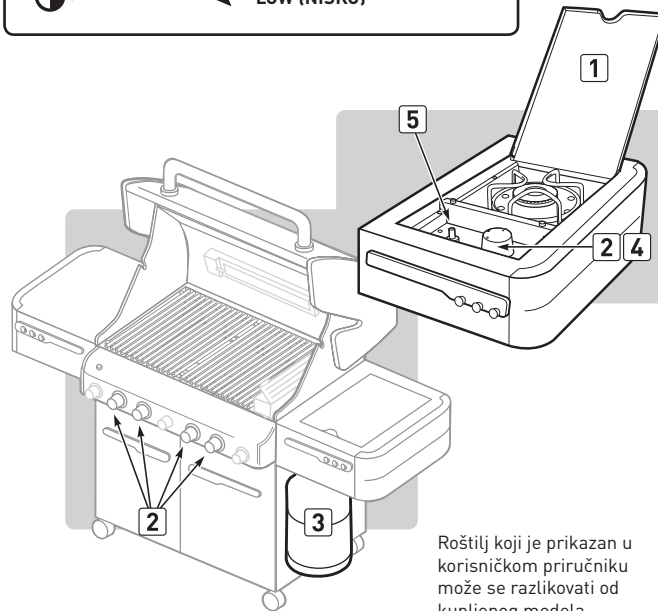
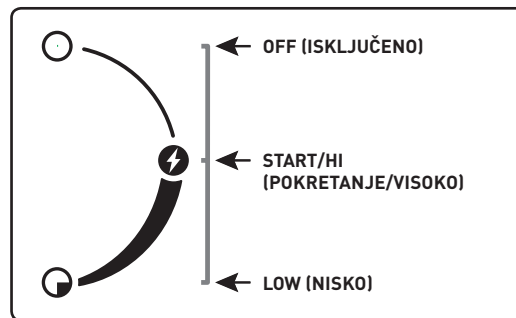
- Otvorite poklopac bočnog plamenika **(1)**.
- Provjerite je li ventil bočnog plamenika isključen (utisnite gumb za regulaciju i zakrenite ga u smjeru kazaljke na satu kako biste osigurali da je u položaju OFF [ISKLJUČENO]), zakrenite gumbes svih nekorištenih plamenika u položaj OFF [ISKLJUČENO] (utisnite ih i zakrenite u smjeru kazaljke na satu) **(2)**.
- Okrenite ventil plinske boce korištenjem jedne od odgovarajućih mogućnosti na osnovu tipa vaše plinske boce i regulatora **(3)**.
- Utisnite i zakrenite ventil za regulaciju bočnog plamenika na HI [VISOKO] **(4)**.
- Pritisnite gumb upaljača nekoliko puta na način da svaki put klikne sve dok ne vidite plamen **(5)**.

⚠ **OPREZ:** Plamen bočnog plamenika može biti teško vidljiv po sunčanom danu.

- ⚠ **UPOZORENJE:** Ako se bočni plamenik ne pali u pet sekundi:
- Zatvorite ventil za regulaciju bočnog plamenika, glavne plamenike i dovod plina na plinskoj boci.
 - Prije ponavljanja pokušaja pričekajte 5 minuta dok se plin ne raščisti ili ga pokušajte upaliti šibicom (pogledajte poglavlje "RUČNO PALJENJE BOČNOG PLAMENIKA"). ♦

ZA GAŠENJE

Gurnite prema dolje i zakrenite gumb za regulaciju plamenika u položaj OFF [ISKLJUČENO]. Provjerite je li plamenik isključen i hladan prije nego što zatvorite poklopac bočnog plamenika. ♦



Roštilj koji je prikazan u korisničkom priručniku može se razlikovati od kupljenog modela.

RUČNO PALJENJE BOČNOG PLAMENIKA

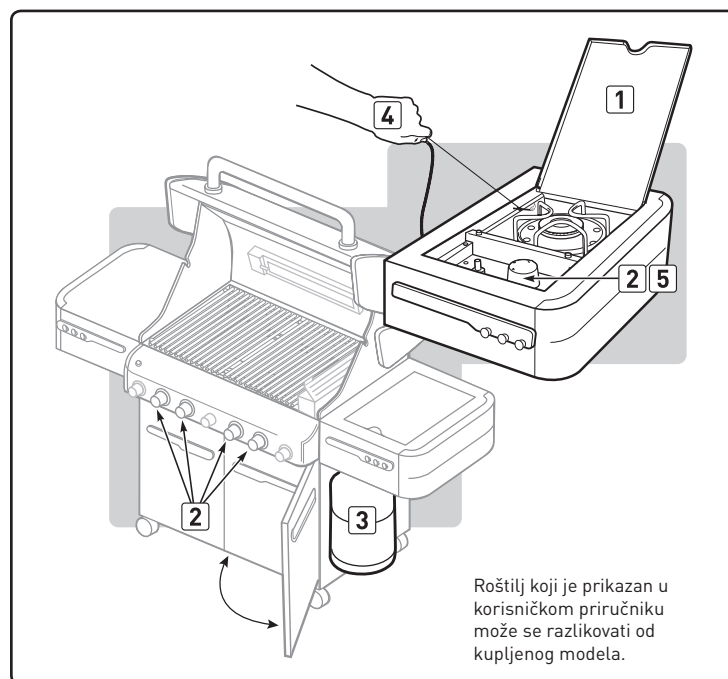
⚠ OPASNOST

Neotvaranje poklopca prilikom paljenja bočnog plamenika ili odsustvo čekanja od pet minuta na raščišćavanje plina ako se bočni plamenik ne upali može izazvati eksplozivnu buktinju, koja može dovesti do teških tjelesnih ozljeda ili smrti.

- Otvorite poklopac bočnog plamenika **(1)**.
- Provjerite je li ventil bočnog plamenika isključen **(2)** (utisnite gumb za regulaciju i zakrenite ga u smjeru kazaljke na satu kako biste osigurali da je u položaju OFF [ISKLJUČENO]), zakrenite gumbes svih nekorištenih plamenika u položaj OFF [ISKLJUČENO] (utisnite ih i zakrenite u smjeru kazaljke na satu).
- Okrenite ventil plinske boce korištenjem jedne od odgovarajućih mogućnosti na osnovu tipa vaše plinske boce i regulatora **(3)**.
- Stavite šibicu u držač za šibice i zapalite šibicu.
- Držite držač šibice i šibicom upalite jednu stranu bočnog plamenika **(4)**.
- Utisnite i zakrenite ventil za regulaciju bočnog plamenika na HI [VISOKO] **(5)**.

⚠ **OPREZ:** Plamen bočnog plamenika može biti teško vidljiv po sunčanom danu.

- ⚠ **UPOZORENJE:** Ako se bočni plamenik ne pali u pet sekundi:
- Zatvorite ventil za regulaciju bočnog plamenika, glavne plamenike i dovod plina na plinskoj boci.
 - Pričekajte pet minuta kako biste omogućili plinu da se raščisti prije nego pokušate ponovno. ♦



Roštilj koji je prikazan u korisničkom priručniku može se razlikovati od kupljenog modela.

ZA GAŠENJE

Gurnite prema dolje i zakrenite gumb za regulaciju plamenika u položaj OFF [ISKLJUČENO]. Provjerite je li plamenik isključen i hladan prije nego što zatvorite poklopac bočnog plamenika. ♦

PALJENJE PLAMENIKA SEAR STATION®

⚠ OPASNOST

Neotvaranje poklopca prilikom paljenja plamenika roštilja ili odsustvo čekanja od pet minuta na raščišćavanje plina može izazvati eksplozivnu buktinju, koja može dovesti do teških tjelesnih ozljeda ili smrti.

Plamenik Sear Station® ima postavku kontrole uključivanja ili isključivanja. Za paljenje plamenika Sear Station® morate najprije upaliti dva susjedna glavna plamenika.

Električno paljenje susjednog glavnog plamenika

Napomena: Svaki električni upaljač gumba za regulaciju glavnog plamenika stvara iskru iz elektrode upaljača prema cijevi za paljenja plamenika. Utiskivanjem gumba za regulaciju i njegovim zakretanjem na START/Hi (Pokretanje/visoko) generirate energiju za iskru. Ovime se pali svaki pojedinačni plamenik.

⚠ UPOZORENJE: Prije svakog korištenja roštilja provjerite crijevo na zarez, pucanja, ogrebotine ili rezove. Ako utvrdite da je crijevo na bilo koji način oštećeno, nemojte koristiti roštilj. Zamijenite ga koristeći samo odobreno zamjensko crijevo tvrtke Weber®. Obratite se predstavniku Službe za korisnike u svojoj regiji koristeći informacije za kontakt koje se mogu naći na našoj web stranici. Prijavite se na www.weber.com.

- A) Podignite poklopac (1).
- B) Provjerite da li su svi gumbi za regulaciju plamenika isključeni (2). (Gurnite gumb za regulaciju i zakrenite ga u smjeru kazaljke na satu u položaj OFF (Isključeno))
- C) Okrenite ventil plinske boce korištenjem jedne od odgovarajućih mogućnosti na osnovu tipa vaše plinske boce i regulatora (3).

⚠ UPOZORENJE: Ne nagnite se iznad otvorenog roštilja.

- D) Upalite svaki susjedni glavni plamenik Sear Station® (4). Utisnite gumb za regulaciju i zakrenite ga na START/Hi (Pokretanje/visoko) sve dok ne začujete škljocaj električnog upaljača – nastavite držati gumb za regulaciju dvije sekunde. Ova radnja izazvat će iskre upaljača, cijev za paljenje plamenika i zatim paljenje glavnog plamenika.
- E) Provjerite da li se plamenik upalio gledajući kroz rešetku za pečenje (5). Trebali biste vidjeti plamen. Ako se plamenik nije upalio u prvom pokušaju, utisnite gumb za regulaciju i okrenite na OFF (Isključeno). Ponovite postupak paljenja po drugi put.

Paljenje plamenika Sear Station®: Paljenje putem susjednog upaljenog glavnog plamenika

- F) Okrenite gumb za regulaciju plamenika Sear Station® u položaj ON (uključeno) (6).
- G) Provjerite paljenje plamenika tako da vizualno provjerite postojanje plamena (7).

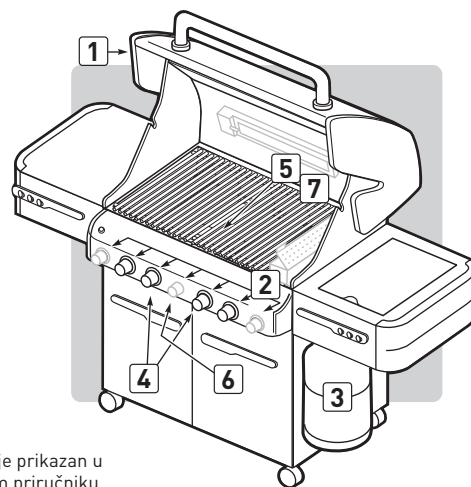
⚠ UPOZORENJE: Ako ne dođe do paljenja u pet sekundi, zakrenite gumb za regulaciju plamenika na OFF (Isključeno), pričekajte pet minuta i ponovite korake F i G ili pogledajte upute u "RUČNO PALJENJE PLAMENIKA SEAR STATION®".

⚠ UPOZORENJE: Ako se plamenik ponovno ne upali, zakrenite gumb za regulaciju plamenika u OFF (Isključeno) i pričekajte 5 minuta kako biste omogućili plinu da se raščisti prije ponovnog pokušaja ili pokušaja paljenja šibicom.

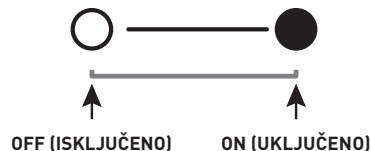
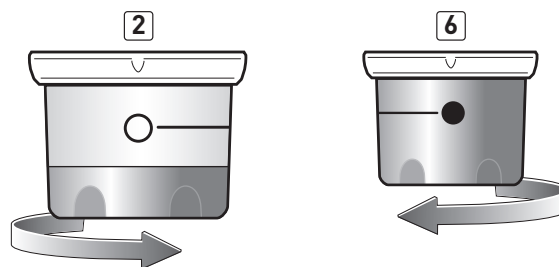
Napomena: Za postupak uklanjanja i čišćenja plamenika pogledajte odlomak "ODRŽAVANJE". ♦

ZA GAŠENJE

Utisnite i zakrenite svaki gumb za regulaciju plamenika u smjeru kazaljke na satu u položaj OFF (Isključeno). Zatvorite dovod plina na plinskoj boci. ♦



Roštilj koji je prikazan u korisničkom priručniku može se razlikovati od kupljenog modela.



PALJENJE I KORIŠTENJE SEAR STATION®

RUČNO PALJENJE PLAMENIKA SEAR STATION®

⚠ OPASNOST

Neotvaranje poklopca prilikom paljenja plamenika roštilja ili odsustvo čekanja od pet minuta na raščišćavanje plina može izazvati eksplozivnu buktinju, koja može dovesti do teških tjelesnih ozljeda ili smrti.

Plamenik Sear Station® ima postavku kontrole uključivanja ili isključivanja. Za paljenje plamenika Sear Station® morate najprije upaliti dva susjedna glavna plamenika.

Električno paljenje susjednog glavnog plamenika

Napomena: Svaki električni upaljač gumba za regulaciju glavnog plamenika stvara iskrnu iz elektrode upaljača prema cijevi za paljenja plamenika. Utiskivanjem gumba za regulaciju i njegovim zakretanjem na START/Hi (Pokretanje/visoko) generirate energiju za iskrnu. Ovim se pali svaki pojedinačni plamenik.

- Podignite poklopac (1).
 - Vizualnom provjerom potvrdite da je svaki susjedni glavni plamenik pored Sear Station® upaljen (2).
 - Stavite šibicu u držač za šibice i zapalite šibicu.
- ⚠ **UPOZORENJE: Ne naginjite se iznad otvorenog roštilja.**
- Umetnite držač za šibice i gurnite upaljenu šibicu dolje kroz rešetke za pečenje i prečke za dodavanje arome Flavorizer® kako biste upalili plamenik Sear Station® (3).
 - Okrenite gumb za regulaciju plamenika Sear Station® u položaj ON (uključeno) (4).

⚠ **UPOZORENJE: Ako se plamenik ne upali, zakrenite gumb za regulaciju plamenika u OFF (Isključeno) i pričekajte pet minuta kako biste dopustili plinu da se raščisti prije ponovnog pokušaja.**

Napomena: Za postupak uklanjanja i čišćenja plamenika pogledajte odlomak "ODRŽAVANJE". ♦

ZA GAŠENJE

Pritisnite i zakrenite svaki gumb za regulaciju plamenika u smjeru kazaljke na satu u položaj OFF (Isključeno). Zatvorite dovod plina na plinskoj boci. ♦

KORIŠTENJE SEAR STATION®

Vaš plinski roštilj Weber® uključuje plamenik za prženje radi prženja mesa poput odrezaka, dijelova peradi, ribe i kotleta.

Prženje je tehnika izravnog roštiljanja koja površini namirnica peče na visokoj temperaturi. Prženje ili ispečenost obe strane mesa učinit će te još željenijeg okusa ako karamelizirate površinu namirnica. Prženje također poboljšava izgled mesa s tragovima zapečenosti od rešetki za pečenje. Uz kontrast sastava i okusa, ovo hranu može činiti zanimljivijom na tanjuru.

Plamenik Sear Station® ima postavku kontrole uključivanja ili isključivanja koja funkcionira s dva susjedna glavna plamenika. Pomoću plamenika za prženje i susjednih plamenika možete učinkovito pržiti mesa dok koristite druga područja pečenja za roštiljanje uz umjerenu toplinu.

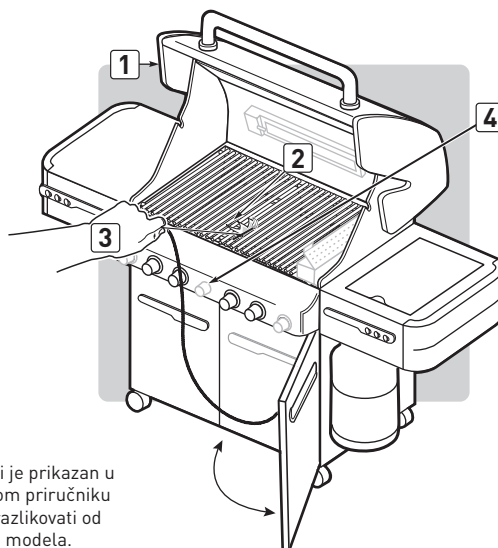
Prije prženja trebate okrenuti sve glavne plamenike na HI (visoko) za 15 minuta kako biste prethodno zagrijali roštilj. Napomena: Uvijek roštiljajte sa zatvorenim poklopcem kako biste postigli maksimalnu toplinu i izbjegli usplamsavanja.

Kad je roštilj zagrijan, isključite ili smanjite vanjske plamenike. Ostavite dva središnja plamenika na HI (Visoko) i upalite plamenik Sear Station®.

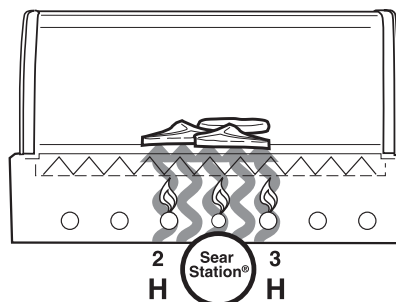
Postavite meso izravno iznad Sear Station®. Svaku stranu pržite približno od 1 do 4 minute, ovisno o vrsti i debljini mesa. Možete okrenuti hranu za kako bi dobila poprečne trage prženja (1), prije nego pržite drugu stranu na isti način.

Kad završite prženje možete završiti roštiljanje na način da pomaknete meso na umjereniju toplinu preko vanjskih plamenika kako biste dobili željenu pečenost.

Stjecanjem iskustva u korištenju plamenika Sear Station®, potičemo vas da probate različita vremenima prženja kako biste pronašli najbolje za vaš okus. ♦

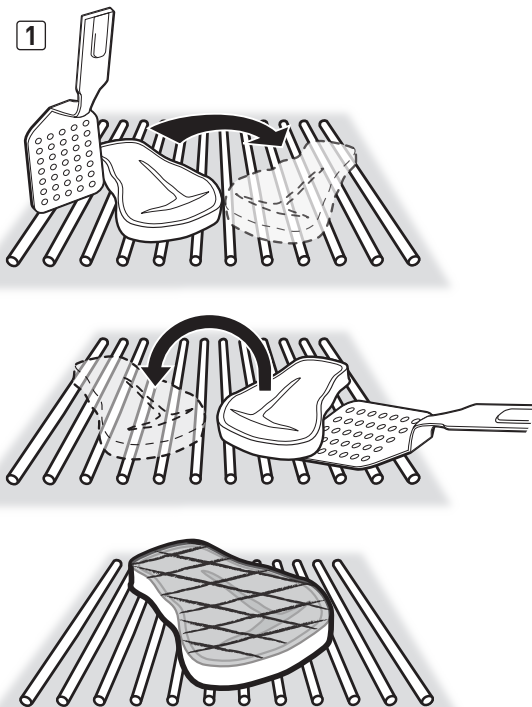


4 PLAMENIK



NAČIN PRŽENJA

Hrana se postavlja na područje intenzivne topline između upaljenih plamenika.



PALJENJE I KORIŠTENJE PLAMENIKA DIMILICE

PALJENJE PLAMENIKA DIMILICE

⚠ OPASNOST

Neotvaranje poklopca prilikom paljenja roštilja ili odsustvo čekanja od pet minuta na raščišćavanje plina ako se roštilj ne upali može izazvati eksplozivnu buktinju, koja može dovesti do teških tjelesnih ozljeda ili smrti.

Električno paljenje plamenika dimilice

Napomena: Električni upaljač gumba za regulaciju stvara iskru iz elektrode upaljača prema cijevi za paljenja plamenika. Utiskivanjem gumba za regulaciju i njegovim zakretanjem na START/Hi (Pokretanje/visoko) generirate energiju za iskru. Ovo će upaliti plamenik dimilice.

⚠ **UPOZORENJE:** Prije svakog korištenja roštilja provjerite crijevo kako biste utvrdili da li postoje zarez, pukotine, ogrebotine ili rezovi. Ako utvrdite da je crijevo na bilo koji način oštećeno, nemojte koristiti roštilj. Zamijenite ga koristeći samo odobreno zamjensko crijevo Weber®. Obratite se predstavniku Službe za korisnike u svojoj regiji koristeći informacije za kontakt koje se mogu naći na našoj web stranici. Prijavite se na www.weber.com.

- A) Podignite poklopac roštilja (1).
- B) Otvorite poklopac dimilice (2).
- C) Napunite dimilicu drvenim iverjem ili triješčem namočenim u vodu (3).
- D) Provjerite da li su svi gumbi za regulaciju plamenika koji se ne koriste zakrenuti u položaj OFF (Isključeno) (4). (Utisnite gumb za regulaciju i zakrenite ga u smjeru kazaljke na satu kako biste osigurali da je u položaju OFF (Isključeno)).
- ⚠ **UPOZORENJE:** Prije otvaranja ventila plinske boce s ukapljenim propanom, gumbi za regulaciju plamenika moraju biti u položaju OFF (Isključeno).
- E) Okrenite ventil plinske boce korištenjem jedne od odgovarajućih mogućnosti na osnovu tipa vaše plinske boce i regulatora (5).
- ⚠ **UPOZORENJE:** Ne naginjte se iznad otvorenog roštilja.
- F) Utisnite gumb za regulaciju i zakrenite ga na START/Hi (Pokretanje/visoko) sve dok ne začujete škrljocaj električnog upaljača (6), nastavite držati gumb za regulaciju dvije sekunde. Ova radnja izazvat će iskre upaljača, cijev za paljenje plamenika i zatim paljenje glavnog plamenika.
- G) Provjerite da li se plamenik upalio gledajući kroz rešetku za pečenje (7). Trebali biste vidjeti plamen. Ako se plamenik nije upalio u prvom pokušaju, utisnite gumb za regulaciju i okrenite na OFF (Isključeno). Ponovite postupak paljenja po drugi put.

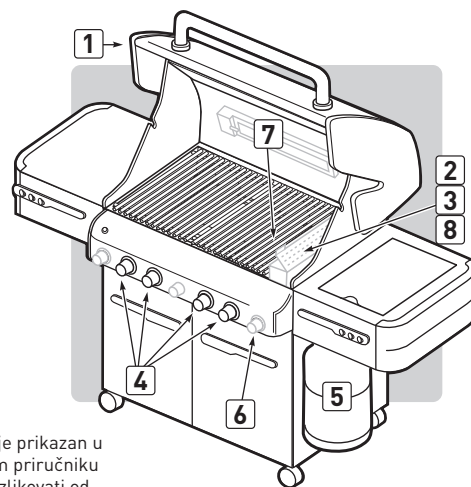
⚠ OPASNOST

Ako se plamenik i dalje ne upali, zakrenite gumb za regulaciju plamenika u OFF (Isključeno) i pričekajte 5 minuta kako biste omogućili plinu da se raščisti prije ponovnog pokušaja ili pokušaja paljenja šibicom (pogledajte poglavlje "RUČNO PALJENJE PLAMENIKA DIMILICE").

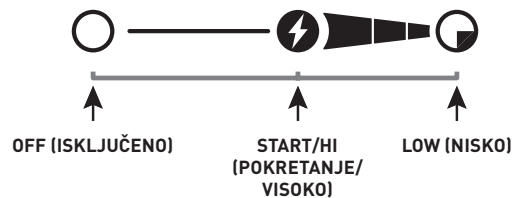
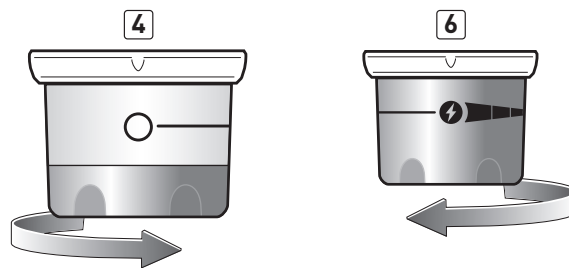
- H) Nakon što drvo počne tinjati zatvorite poklopac dimilice i zakrenite gumb za regulaciju na LOW (Nisko) (8). ♦

ZA GAŠENJE

Utisnite i zakrenite svaki gumb za regulaciju plamenika u smjeru kazaljke na satu u položaj OFF (Isključeno). Zatvorite dovod plina na plinskoj boci. ♦



Roštilj koji je prikazan u korisničkom priručniku može se razlikovati od kupljenog modela.



PALJENJE I KORIŠTENJE PLAMENIKA DIMILICE

RUČNO PALJENJE PLAMENIKA DIMILICE

⚠ **UPOZORENJE:** Prije svakog korištenja roštilja provjerite crijevo kako biste utvrdili da li postoje zarez, pukotine, ogrebotine ili rezovi. Ako utvrdite da je crijevo na bilo koji način oštećeno, nemojte koristiti roštilj. Zamijenite ga koristeći samo odobreno zamjensko crijevo Weber®. Obratite se predstavniku Službe za korisnike u svojoj regiji koristeći informacije za kontakt koje se mogu naći na našoj web stranici. Prijavite se na www.weber.com.

A) Podignite poklopac (1).

⚠ OPASNOST

Neotvaranje poklopca prilikom paljenja roštilja ili odsustvo čekanja od pet minuta na raščišćavanje plina ako se roštilj ne upali može izazvati eksplozivnu buktinju, koja može dovesti do teških tjelesnih ozljeda ili smrti.

B) Otvorite poklopac dimilice (2).

C) Napunite dimilicu drvenim iverjem ili triješčem namočenim u vodu (3).

D) Provjerite da li su svi gumbi za regulaciju plamenika koji se ne koriste zakrenuti u položaj OFF (Isključeno) (4). (Utisnite gumb za regulaciju i zakrenite ga u smjeru kazaljke na satu kako biste osigurali da je u položaju OFF (Isključeno)).

⚠ **UPOZORENJE:** Prije otvaranja ventila plinske boce s ukapljenim propanom, gumbi za regulaciju plamenika moraju biti u položaju OFF (Isključeno).

E) Okrenite ventil plinske boce korištenjem jedne od odgovarajućih mogućnosti na osnovu tipa vaše plinske boce i regulatora (5).

F) Stavite šibicu u držač za šibice i zapalite šibicu.

G) Umetnite držač za šibice i gurnite upaljenu šibicu dolje kroz rešetke za pečenje i prečke za dodavanje arome Flavorizer® kako biste upalili plamenik dimilice (6).

⚠ **UPOZORENJE:** Ne naginjte se iznad otvorenog roštilja.

H) Utisnite gumb za regulaciju plamenika dimilice i zakrenite ga na START/HI (Pokretanje/visoko) (7).

I) Provjerite da li se plamenik upalio gledajući kroz rešetku za pečenje (8).

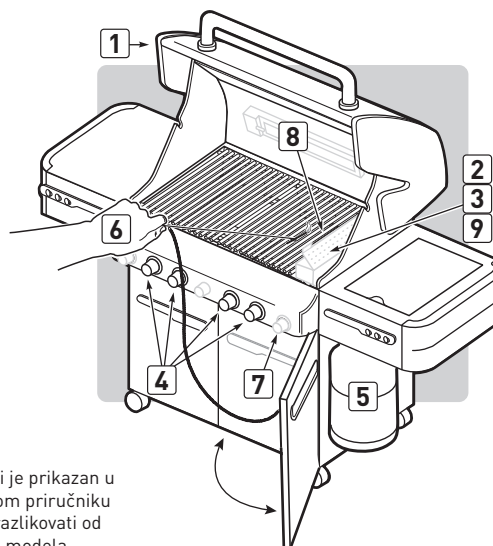
⚠ OPASNOST

Ako se plamenik dimilice ne upali, zakrenite gumb za regulaciju plamenika u OFF (Isključeno) i pričekajte pet minuta kako biste dopustili plinu da se raščisti prije ponovnog pokušaja.

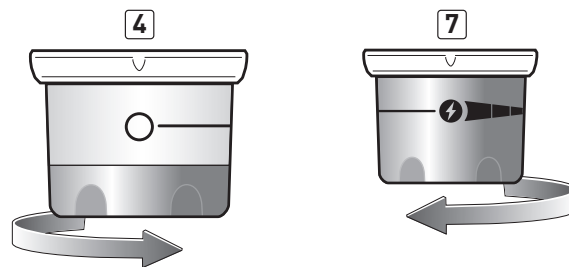
J) Nakon što drvo počne tinjati zatvorite poklopac dimilice i zakrenite gumb za regulaciju na LOW (Nisko) (9). ♦

ZA GAŠENJE

Utisnite i zakrenite svaki gumb za regulaciju plamenika u smjeru kazaljke na satu u položaj OFF (Isključeno). Zatvorite dovod plina na plinskoj boci. ♦



Roštilj koji je prikazan u korisničkom priručniku može se razlikovati od kupljenog modela.



KORIŠTENJE DIMILICE

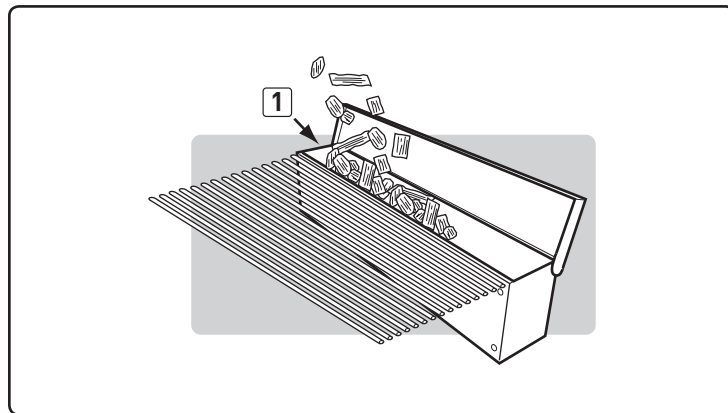
Dimilica koristi prethodno namočeno drveno iverje. Za najbolje rezultate s hranom za brzo pečenje kao što su odresci, kosani odresci, kotleti itd. preporučamo korištenje sitnijeg drvenog iverja jer se ono brže pali i stvara dim. Za hranu koja se dulje peče kao što su pečenja, pilići, purice itd., preporučamo korištenje većeg iverja jer se ono sporije pali i pruža dim dulje vremensko razdoblje. Dok budete stjecali iskustvo u korištenju dimilice, potičemo Vas da eksperimentirate s različitim kombinacijama drvenog iverja i triješća kako biste pronašli aromu dima koja najbolje odgovara Vašem ukusu.

Za početak namočite drveno iverje u vodi najmanje 20 minuta prije korištenja. (Mokro drvo proizvodi više dimne arome.) Stavite rukohvat drvenog iverja ili nekoliko većih trijeski na dno kućišta dimilice **(1)**. Kako stječete iskustvo u dimljenju, povećajte ili smanjite količinu drva kako biste ga prilagodili po svom ukusu.

Napomena: Uvijek roštiljajte sa zatvorenim poklopcem kako biste omogućili da dim u cijelosti prodre u hranu. Upalite plamenik dimilice slijedeći upute za "RUČNO PALJENJE PLAMENIKA DIMILICE". Nakon što drvo počne tinjati zakrenite gumb za regulaciju na LOW (Nisko).

Dim će se započeti stvarati za oko 10 minuta i potrajati do 45 minuta. Ako vam je potrebno više arome dima, ponovno napunite dimilicu s drvenim iverjem i/ili triješčem. Tijekom pečenja poklopac roštilja držite zatvorenim.

Napomena: Nakon ponovnog punjenja dimilice, potrebno je 10 do 15 minuta za ponovni početak dima. Dimilica se može koristiti za poboljšavanje recepata za pripremu mesa, piletine i ribe. Pecite uz spušteni poklopac prema vremenima naznačenima na grafikonima ili u receptima.



⚠ OPASNOST

Za paljenje drva u dimilici ne koristite zapaljivu tekućinu. To može dovesti do teških tjelesnih ozljeda. ♦

ČIŠĆENJE DIMILICE

Prije svakog korištenja ispraznite pepeo iz dimilice kako biste omogućili pravilan protok zraka.

Napomena: Dimljenje ostavlja ostatke "dima" na površini dimilice. Ovi se ostaci ne mogu ukloniti i neće utjecati na funkcionalnost dimilice. Ostaci "dima" u manjem se stupnju nakupljaju na unutrašnjosti plinskog roštilja. Ove ostatke nije potrebno uklanjati i oni štetno ne utječu na funkcionalnost plinskog roštilja. ♦

PALJENJE I KORIŠTENJE PLAMENIKA RAŽNJA

PALJENJE PLAMENIKA RAŽNJA

Električno paljenje plamenika ražnja

Napomena: Svaki električni upaljač gumba za regulaciju stvara iskru iz elektrode upaljača prema cijevi za paljenja plamenika. Utiskivanjem gumba za regulaciju i njegovim zakretanjem na START/HI (Pokretanje/visoko) generirate energiju za iskru. Ovim se pali svaki pojedinačni plamenik.

⚠ PAŽNJA: PRIJE PALJENJA PLAMENIKA RAŽNJA OBVEZNO PROČITATI

Prije paljenja plamenika ražnja nakon razdoblja nekorisćenja mora proći nekoliko sekundi kako bi se napunio vod za dovod plina.

Kad koristite električni upaljač, vidjet ćete bljesak plamena kako se pomiče slijeva nadesno preko površine plamenika ražnja. Plamenik ražnja nije upaljen sve dok cijela keramička površina ne gori.

Od tog trenutka počnite odbrojavati dvadeset sekundi prije otpuštanja gumba za regulaciju plamenika ražnja.

Kad je potpuno upaljen, površina plamenika ražnja sjajiti će crveno.

⚠ OPASNOST

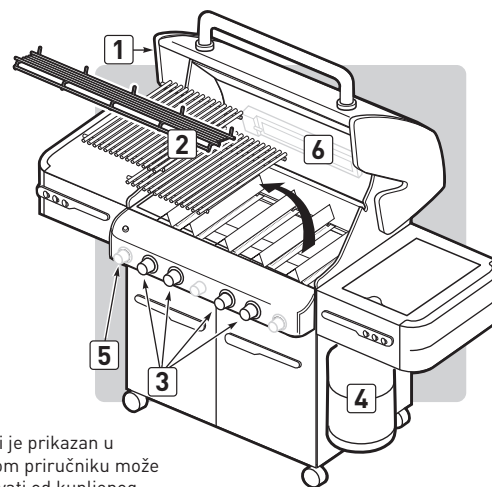
Neotvaranje poklopca prilikom paljenja roštilja ili odsustvo čekanja od pet minuta na raščišćavanje plina ako se roštilj ne upali može izazvati eksplozivnu buktinju, koja može dovesti do teških tjelesnih ozljeda ili smrti.

⚠ **OPREZ:** Plamen plamenika ražnja može biti teško vidljiv po sunčanom danu.

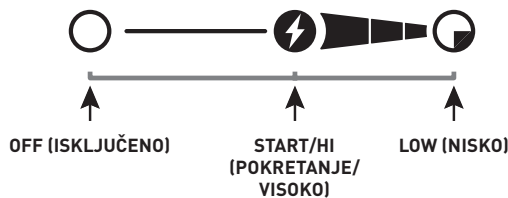
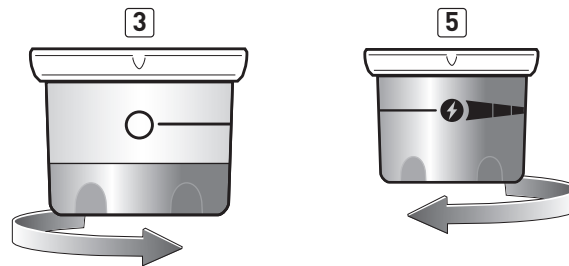
⚠ **UPOZORENJE:** Prije svakog korištenja roštilja provjerite crijevo kako biste utvrdili da li postoje zarez, pukotine, ogrebotine ili rezovi. Ako utvrdite da je crijevo na bilo koji način oštećeno, nemojte koristiti roštilj. Zamijenite ga koristeći samo odobreno zamjensko crijevo Weber®. Obratite se predstavniku Službe za korisnike u svojoj regiji koristeći informacije za kontakt koje se mogu naći na našoj web stranici. Prijavite se na www.weber.com.

- Podignite poklopac (1).
 - Uklonite rešetke za zagrijavanje i rešetke za pečenje iz kutije za pečenje (2).
 - Provjerite da li su svi gumbi za regulaciju plamenika isključeni (3). (Gurnite gumb za regulaciju i zakrenite ga u smjeru kazaljke na satu u položaj OFF (Isključeno))
 - UPOZORENJE:** Prije otvaranja ventila plinske boce s ukapljenim propanom, gumbi za regulaciju plamenika moraju biti u položaju OFF (Isključeno).
 - Okrenite ventil plinske boce korištenjem jedne od odgovarajućih mogućnosti na osnovu tipa vaše plinske boce i regulatora (4).
 - UPOZORENJE:** Ne naginjite se iznad otvorenog roštilja.
 - Utisnite gumb za regulaciju i zakrenite ga na START/HI (Pokretanje/visoko). Ova radnja izazvat će iskrenje upaljača i upaliti plamenik ražnja. Nastavite koristiti električni upaljač sve dok ne upalite plamenik ražnja. Nastavite pritiskati gumb za regulaciju dvadeset sekundi nakon što se plamenik upali. Otpustite gumb za regulaciju (5).
 - Provjerite da li je plamenik upaljen tako što ćete pogledati da li plamenik ražnja sjaji crveno (6).
- ⚠ **UPOZORENJE:** Ako se plamenik ražnja ne upali, zakrenite gumb za regulaciju plamenika u OFF (Isključeno) i pričekajte pet minuta kako biste omogućili plinu da se raščisti prije ponovnog pokušaja ili pokušaja paljenja šibicom.

Napomena: Kad koristite ražanj pri zatvorenom poklopcu, upaljena su samo dva glavna plamenika na svakoj strani hrane (pogledajte poglavlje NAČINI ROŠTILJANJA – NEIZRAVNO PEČENJE). Povremeno provjeravajte hranu kako biste spriječili da se prepeče na vanjskoj strani. Isključite plamenik ražnja kad hrana dobije željenu boju. Dovršite pečenje na neizravnoj toplini. ♦



Roštilj koji je prikazan u korisničkom priručniku može se razlikovati od kupljenog modela.



ZA GAŠENJE

Utišnite i zakrenite svaki gumb za regulaciju plamenika ražnja u smjeru kazaljke na satu u položaj OFF (Isključeno). Zatvorite dovod plina na plinskoj boci. ♦

PALJENJE I KORIŠTENJE PLAMENIKA RAŽNJA

RUČNO PALJENJE PLAMENIKA RAŽNJA

⚠ PAŽNJA: PRIJE PALJENJA PLAMENIKA RAŽNJA OBVEZNO PROČITATI

Prije paljenja plamenika ražnja nakon razdoblja nekorisćenja mora proći nekoliko sekundi kako bi se napunio vod za dovod plina.

Kad primaknete šibicu na plamenik ražnja, vidjet ćete bljesak plamena kako se pomiče slijeva nadesno preko površine plamenika ražnja. Plamenik ražnja nije upaljen sve dok cijela keramička površina ne gori.

Od tog trenutka počnite odbrojavati dvadeset sekundi prije otpuštanja gumba za regulaciju plamenika ražnja.

Kad je potpuno upaljen, površina plamenika ražnja sjajiti će crveno.

⚠ OPASNOST

Neotvaranje poklopca prilikom paljenja roštilja ili odsustvo čekanja od pet minuta na raščišćavanje plina ako se roštilj ne upali može izazvati eksplozivnu buktinju, koja može dovesti do teških tjelesnih ozljeda ili smrti.

- ⚠ **OPREZ:** Plamen plamenika ražnja može biti teško vidljiv po sunčanom danu.
- ⚠ **UPOZORENJE:** Prije svakog korištenja roštilja provjerite crijevo kako biste utvrdili da li postoje zarez, pukotine, ogrebotine ili rezovi. Ako utvrdite da je crijevo na bilo koji način oštećeno, nemojte koristiti roštilj. Zamijenite ga koristeći samo odobreno zamjensko crijevo Weber®. Obratite se predstavniku Službe za korisnike u svojoj regiji koristeći informacije za kontakt koje se mogu naći na našoj web stranici. Prijavite se na www.weber.com.

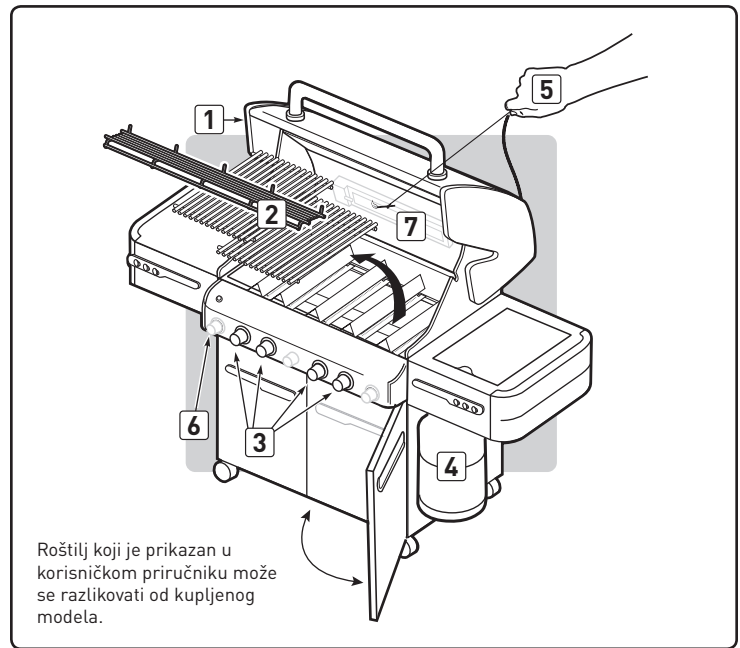
- A) Podignite poklopac (1).
- B) Uklonite rešetke za zagrijavanje i rešetke za pečenje iz kutije za pečenje (2).
- C) Provjerite da li su svi gumbi za regulaciju plamenika isključeni (3). (Gurnite gumb za regulaciju prema dolje i zakrenite ga u smjeru kazaljke na satu kako biste osigurali da je u položaju OFF (Isključeno))

- ⚠ **UPOZORENJE:** Prije otvaranja ventila plinske boce s ukapljenim propanom, gumbi za regulaciju plamenika moraju biti u položaju OFF (Isključeno).

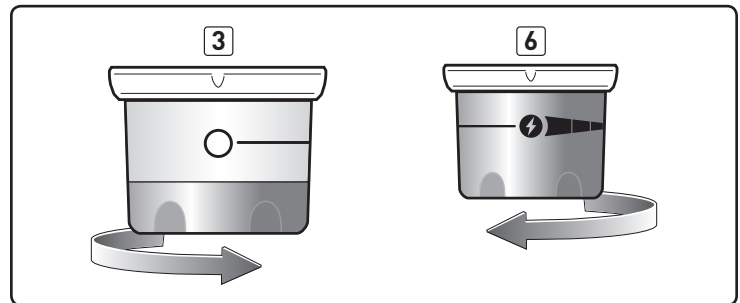
- D) Okrenite ventil plinske boce korištenjem jedne od odgovarajućih mogućnosti na osnovu tipa vaše plinske boce i regulatora (4).
- E) Stavite šibicu u držač za šibice i zapalite šibicu.
- F) Držite držač šibice i šibicom upalite desnu stranu plamenika ražnja (5).
- ⚠ **UPOZORENJE:** Ne naginjite se iznad otvorenog roštilja.
- G) Utisnite gumb za regulaciju plamenika ražnja i zakrenite ga na START/HI (Pokretanje/visoko). Nastavite pritisnuti gumb za regulaciju dvadeset sekundi nakon što se plamenik upali (6).
- H) Provjerite da li je plamenik upaljen tako što ćete pogledati da li plamenik ražnja sjaji crveno (7).

- ⚠ **UPOZORENJE:** Ako se plamenik ražnja ne upali, zakrenite gumb za regulaciju plamenika u OFF (Isključeno) i pričekajte pet minuta kako biste dopustili plinu da se raščisti prije ponovnog pokušaja.

Napomena: Kad koristite ražanj pri zatvorenom poklopcu, upaljena su samo dva glavna plamenika ispod hrane (pogledajte "NAČINI ROŠTILJANJA – NEIZRAVNO PEČENJE"). Povremeno provjeravajte hranu kako biste spriječili da se prepeče na vanjskoj strani. Isključite plamenik ražnja kad hrana dobije željenu boju. Dovršite pečenje na neizravnoj toplini. ♦



Roštilj koji je prikazan u korisničkom priručniku može se razlikovati od kupljenog modela.



ZA GAŠENJE

Utisnite i zakrenite svaki gumb za regulaciju plamenika ražnja u smjeru kazaljke na satu u položaj OFF (Isključeno). Zatvorite dovod plina na plinskoj boci. ♦

PALJENJE I KORIŠTENJE PLAMENIKA RAŽNJA

VAŽNI ZAŠTITNE MJERE

NAPOMENA: prije upotrebe ražnja izmjerite hranu na najširem mjestu. Ako prelazi 241,8 mm, prevelika je za stavljanje na ražanj. Ako je prevelika, hrana se može pripremati uz pomoć držača za pečenje i na posredni način pripreme.

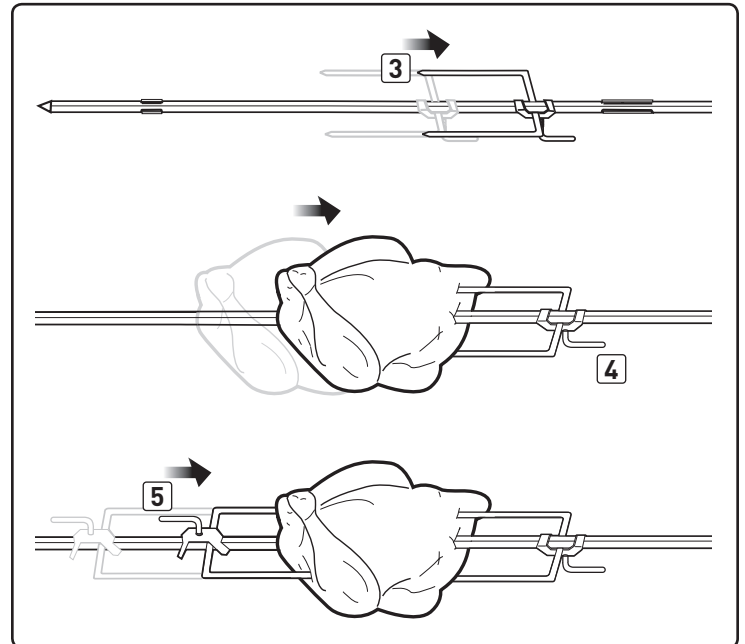
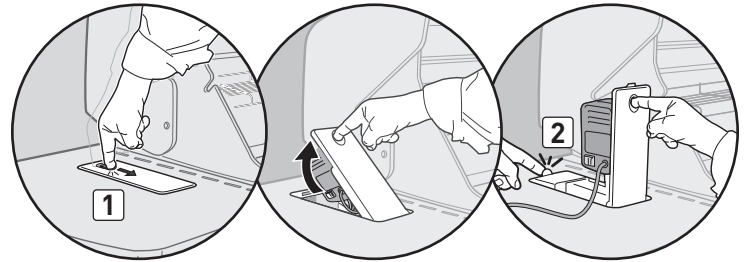
⚠ UPOZORENJA

- ⚠ Pročitajte sve upute prije korištenja ražnja.
- ⚠ Ovaj ražanj predviđen je samo za upotrebu na otvorenom prostoru.
- ⚠ Nemojte ga izlagati djelovanju kiše.
- ⚠ Ražanj nemojte koristiti ni za koju drugu svrhu osim one za koju je predviđen.
- ⚠ Ovaj ražanj ne smiju koristiti djeca.
- ⚠ Ne dodirujte vruće površine. Koristite zaštitne rukavice za roštilj.
- ⚠ Pazite da motor prije stavljanja na nosač motora bude isključen.
- ⚠ Uklonite motor i spremite ga na suho mjesto kada se ne koristi.
- ⚠ Kada se ne koristi ili za vrijeme čišćenja, motor iskopčajte iz utičnice.
- ⚠ Nemojte pokretati motor ražnja ako je neispravan.
- ⚠ Nemojte koristiti motor za ražanj ako su kabel ili utikač oštećeni.
- ⚠ Ne dozvolite da kabel napajanja visi peko oštrog ruba ili vruće površine.
- ⚠ Radi zaštite od električnog udara, kabel, utikač ili motor nemojte uranjati u vodu ili druge tekućine.
- ⚠ Isporučuje se kratak kabel kako bi se smanjila opasnost od spoticanja o kabel. Produžni se kabeli mogu koristiti, ali treba biti oprezan kako bi se spriječilo spoticanje o kabel.
- ⚠ Ako koristite produžni kabel, on mora biti predviđen za upotrebu na otvorenom prostoru s nazivnim podacima 10 A/230 V.
- ⚠ Kada koristite produžni kabel, pazite da ne bude u dodiru s vrućim ili oštrim površinama.
- ⚠ Koristite što je moguće kraći produžni kabel. Nemojte međusobno povezivati dva ili više produžnih kabela.
- ⚠ Kako biste smanjili opasnost od električnog udara, priključak produžnog kabela mora biti suh i odvojen od tla.
- ⚠ Aparat se mora priključiti na električnu utičnicu s kontaktom za uzemljenje.
- ⚠ Ako se koristi bilo kakav adapter za električnu utičnicu, uređaj se mora uzemljiti.
- ⚠ Uvijek provjerite da je napon električne utičnice koju koristite jednak propisanom (230 V).
- ⚠ Ako se ne držite ovih upozorenja, to može dovesti do ozbiljne tjelesne ozljede ili materijalne štete. ♦

RUKOVANJE S RAŽNJEM

⚠ UPOZORENJE: Ražanj s hranom postavite prije paljenja plamenika ražnja.

- A) Za postavljanje motora ražnja pritisnite gumb na ploči za sklapanje ražnja (1). Povucite ploču ražnja prema gore. Gurnite jezičac za blokiranje (2) sve dok ne nasjedne na mjesto
- B) Uklonite kabel za napajanje i utaknite ga u izvor napajanja.
- ⚠ **OPREZ: Ne provlačite kabel napajanja motora ražnja kroz uvlačivi otvor na bočnom stolu.**
- ⚠ **OPREZ: Prije svakog korištenja provjerite kabel napajanja. Ako je kabel oštećen, ne koristite ga. Obratite se predstavniku Službe za korisnike u svojoj regiji koristeći informacije za kontakt koje se mogu naći na našoj web stranici. Prijavite se na www.weber.com.**
- C) Provjerite je li ručica ražnja čvrsto pritegnuta. Natakните jednu od vilica na desnu stranu osovine ražnja, pažeći da su vrhovi okrenuti na lijevu stranu i da je vijak vilice okrenut prema dolje (3).
- D) Gurnite šipku ražnja kroz sredinu hrane. Umetnite vrhove obje vilice ražnja u hranu. Hrana treba biti centrirana na šipki. Pritegnite vijak vilice ražnja (4).
- E) Natakните drugu vilicu na šipku ražnja, pažeći da su vrhovi okrenuti na desnu stranu i da je vijak vilice okrenut prema gore. Umetnite vrhove obje vilice u hranu. Pritegnite vijak vilice ražnja (5).
- F) Umetnite zašiljeni kraj šipke ražnja u motor. Umetnite šipku ražnja u otvore na kutiji za pečenje (6).



PALJENJE I KORIŠTENJE PLAMENIKA RAŽNJA

- G) Šipka ražnja se treba okrenuti tako da se teža strana mesa ili piletine okrene prema dolje. U slučaju velikih komada možda ćete morati ukloniti rešetke za pečenje i rešetku za zagrijavanje kako biste omogućili puno okretanje šipke. Ako je potrebno, ponovno postavite hranu radi postizanja bolje ravnoteže.
- H) Uklonite ručku ražnja; ručka ima lijevi navoj, zakrećite ručku u smjeru kretanja kazaljke na satu sve dok se ne oslobodi navoj [7].

⚠ OPREZ: Ako je ručka ostavljena priključena na osovinu ražnja tijekom pečenja, može postati vruća. Ne pecite s postavljenom ručkom.

- I) Uključite motor. ♦

PEČENJE NA RAŽNJU

- Meso (osim piletine i mljevenog mesa) prije pečenja treba zagrijati na sobnu temperaturu. (Za većinu hrane trebalo bi biti dovoljno 20 do 30 minuta. Ako je hrana zamrznuta, potpuno je odmrznite prije pečenja.)
- Meso ili piletinu po potrebi vežite uzicom kako biste dobili što homogeniji oblik prije stavljanja na ražanj.
- Uklonite rešetke za pečenje i rešetku za zagrijavanje kako biste omogućili slobodno okretanje hrane.
- Slijedite upute za paljenje plamenika ražnja.
- Postavite plamenik ražnja na srednju jačinu na temelju temperature vanjskog zraka.
- Postavite hranu unutar područja plamenika.
- Ako želite sačuvati sok od pečenja za umak, postavite pliticu za sakupljanje točno ispod hrane na vrh prečki za dodavanje arome Flavorizer®.
- Koraci za pripremu hrane za pečenje na ražnju isti su kao i za uobičajeno pečenje.
- Sva pečenja vrše se pri zatvorenom poklopcu.
- Ako je hrana preteška ili nepravilnog oblika, možda se neće dobro okretati i je valja peći neizravnim načinom bez korištenja ražnja.
- U kombinaciji s ražnjem može se koristiti dimilica radi dodatne arome dima.

Napomena: Kad koristite plamenik ražnja, termometar roštilja neće odražavati temperaturu unutar kutije za pečenje.

⚠ OPREZ: Prije uklanjanja ražnja s pečenom hranom s roštilja, ponovno postavite ručku ražnja tako da ručku okrećete u smjeru suprotnom od kretanja kazaljke na satu sve dok se ne učvrsti na osovini. ♦

SPREMANJE MOTORA RAŽNJA

- A) Prije ponovnog sklapanja ražnja natrag u bočni stol, isključite kabel napajanja i pažljivo postavite utikač/kabel u područje pohrane sklopa za uvlačenje ražnja [1].

⚠ OPREZ: Nepoštivanje pravilnog spremanja kabela napajanja ražnja može dovesti do oštećenja kabela napajanja prilikom otvaranja i zatvaranja ploče za uvlačenje ražnja.

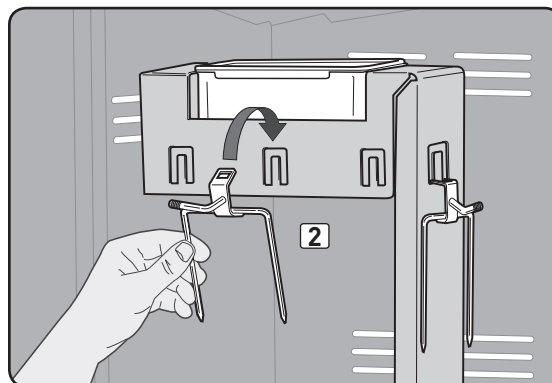
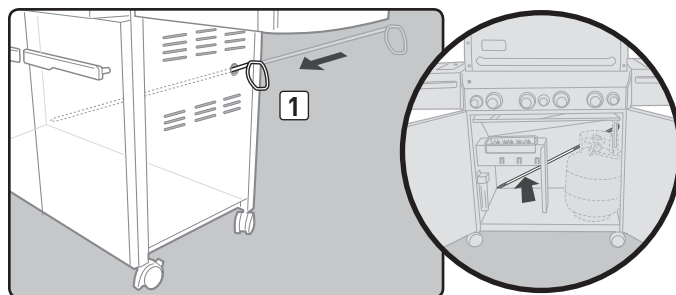
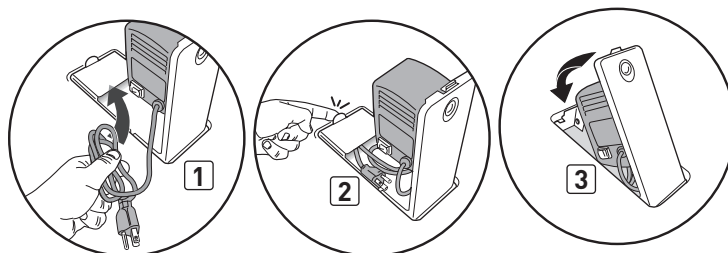
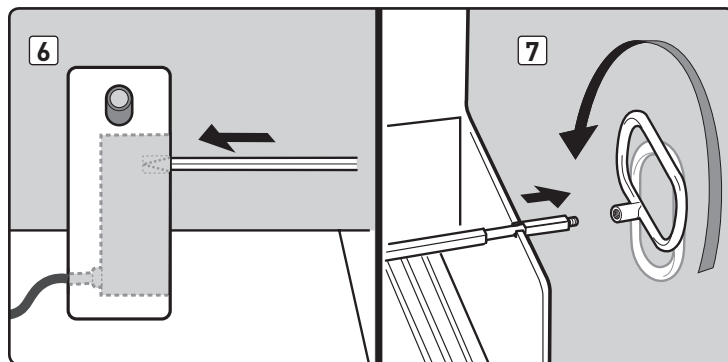
- B) Srednjim prstom otpustite ploču za uvlačenje ražnja [2]. Pritisnite ploču prema dolje sve dok ne nasjedne na mjesto [3]. ♦

SPREMANJE ŠIPKE RAŽNJA

- A) Uklonite vilice sa šipke ražnja. Uklonite ručku ražnja. Pažljivo umetnite šipku u kućište lagano je pomičući kroz otvor u desnoj strani ploče [1].

⚠ OPREZ: Ne dopustite da šipka ražnja dođe u dodir s nekim plinskim vodom.

- B) Čuvajte vilice ražnja tako što ćete ih postaviti na kuke koje se nalaze na držaču posude za sakupljanje masnoće unutar kućišta roštilja [2]. ♦



PRONALAZENJE KVAROVA

PROBLEM	PROVJERA	RJEŠENJE
Plamenici gore sa žutim ili narančastim plamenom povezano sa smradom plina (To je uobičajeno za cijev paljenja plamenika).	Provjerite zaslone protiv paukova/insekata u pogledu mogućih začepljenja (blokada otvora).	Očistite zaslone protiv paukova/insekata. Pogledajte poglavlje "GODIŠNJE ODRŽAVANJE".
Simptomi: Plamenici ne gore ili plamenici imaju mali drhtavi plamen u položaju HI (Visoko) ili temperatura roštilja doseže samo od 250 °C do 300 °C u položaju HI (Visoko). <i>Neke zemlje imaju regulatore sa sigurnosnim uređajem za višak protoka plina.</i>	Možda je aktiviran sigurnosni uređaj viška protoka plina koji je dio spoja roštilja na plinsku bocu.	Za ponovno postavljanje sigurnosnog uređaja viška protoka plina zakrenite sve gumbе za regulaciju plamenika i ventil plinske boce u isključeno. Odspojite regulator od plinske boce. Zakrenite gumbе za regulaciju plamenika na HI (Visoko). Pričekajte najmanje 1 minutu. Zakrenite gumbе za regulaciju plamenika na OFF (Isključeno). Ponovno priključite regulator na plinsku bocu. Lagano otvorite ventil plinske boce. Pogledajte poglavlje "PALJENJE GLAVNOG PLAMENIKA".
Ne pali se plamenik ili je nizak plamen u položaju HI (Visoko).	Je li plinska boca s ukapljenim propanom prazna?	Ponovno napunite plinsku bocu s ukapljenim propanom.
	Je li crijevo za dovod goriva savijeno ili presavijeno?	Ispravite crijevo za dovod goriva.
	Pali li se plamenik sa šibicom?	Ako se plamenik ne može upaliti šibicom, provjerite sustav paljenja.
	Jeste li koristili električni upaljač nekoliko puta sve dok nije upalio glavni plamenik? Pogledajte poglavlje "PALJENJE GLAVNOG PLAMENIKA".	Provjerite da držite gumb za regulaciju dvije sekunde nakon škljocanja upaljača i nakon što vidite narančasti plamen iz cijevi paljenja plamenika.
	Radi li upaljač? Vidite li iskru prilikom uzastopnog korištenja električnog upaljača?	Pokušajte ručno upaliti plamenik. Pogledajte poglavlje "RUČNO PALJENJE GLAVNOG PLAMENIKA". Pozovite Službu za korisnike.
Pojavljivanje usplamsavanja: ⚠ OPREZ: Nemojte oblagati kliznu pliticu za prikupljanje masnoće s aluminijskom folijom.	Jeste li prethodno zagrijali roštilj na propisan način?	Svi plamenici na HI (visoko) 10 do 15 minuta za prethodno zagrijavanje.
	Jesu li rešetke za pečenje i prečke za dodavanje arome Flavorizer® jako obložene zagorjelom mašću?	Temeljito ga očistite. Pogledajte odlomak "ČIŠĆENJE".
	Je li klizna plitica za prikupljanje masnoće prljava i ne omogućuje masnoći da otiče u posudu za sakupljanje masnoće?	Očistite kliznu pliticu za prikupljanje masnoće.
Nije pravilan oblik plamena plamenika. Plamen je nizak kad je plamenik na HI (Visoko). Plamenovi se ne šire po cijeloj duljini cijevi plamenika.	Jesu li plamenici čisti?	Očistite plamenike. Pogledajte odlomak "ČIŠĆENJE".
Unutrašnjost poklopca izgleda "oljušteno". (Nalikuje ljuštenju boje.)	Poklopac je s porculanskom glazurom ili od nehrđajućeg čelika, nelakiran. On se ne može "ljuštiti". To što vidite jest nalijepljena mast koja je potpuno izgorjela pa se ugljični ostaci ljušte. TO NIJE OŠTEĆENJE.	Temeljito ga očistite. Pogledajte odlomak "ČIŠĆENJE".
Nisu poravnata vratašca ormarica.	Provjerite svornjak za namještanje na dnu svakih vratašca.	Olabavite maticu/e za namještanje. Pomaknite vrata dok se ne poravnaju. Zategnite maticu.
Roštilj gubi temperaturu prilikom pečenja na hladnoj temperaturi od 10°C (50°F) ili hladnije.	Ima li mraza/leda na vanjskoj strani plinske boce s ukapljenim propanom?	Ukapljeni propan u plinskoj boci presporo se pretvara u paru radi dovoda plina na plamenike. To je zato jer temperatura zraka hladi plinsku bocu s ukapljenim propanom, što usporava postupak pretvaranja u paru. Zatvorite gumb za regulaciju plamenika i plinske boce s ukapljenim propanom. Zamijenite s rezervnom plinskom bocom s ukapljenim propanom i nastavite s pečenjem.
Ako problemi ne mogu biti ispravljani pomoću ovih metoda, molimo Vas da se obratite predstavniku Službe za korisnike u svojoj regiji koristeći informacije za kontakt koje se mogu naći na našoj web stranici. Prijavite se na www.weber.com .		

RJEŠAVANJE PROBLEMA S BOČNIM PLAMENIKOM

PROBLEM	PROVJERA	RJEŠENJE
Ne pali se bočni plamenik. <i>Neke zemlje imaju regulatore sa sigurnosnim uređajem za višak protoka plina.</i>	Je li zatvoren dovod plina? Možda je aktiviran sigurnosni uređaj viška protoka plina koji je dio spoja roštilja na plinsku bocu.	Otvorite dovod plina. Za ponovno postavljanje sigurnosnog uređaja viška protoka plina zakrenite ventil plinske boce i gumbе za regulaciju plamenika u položaj OFF (ISKLJUČENO). Otvorite poklopac roštilja i bočnog plamenika. Lagano zakrećite ventil plinske boce sve dok se potpuno ne otvori. Pričekajte nekoliko sekundi i potom upalite bočni plamenik. Pogledajte poglavlje "PALJENJE BOČNOG PLAMENIKA."
Plamen je nizak u položaju HI (Visoko).	Je li crijevo za dovod goriva savijeno ili presavijeno?	Ispravite crijevo.
Ne radi paljenje pritiskom na gumb.	Pali li se plamenik sa šibicom?	Ako šibica upali plamenik provjerite upaljač. Pogledajte poglavlje "ODRŽAVANJE BOČNOG PLAMENIKA."
Ako problemi ne mogu biti ispravljani pomoću ovih metoda, molimo Vas da se obratite predstavniku Službe za korisnike u svojoj regiji koristeći informacije za kontakt koje se mogu naći na našoj web stranici. Prijavite se na www.weber.com .		

RJEŠAVANJE PROBLEMA SA SEAR STATION®

PROBLEM	PROVJERA	RJEŠENJE
Plamenici gore sa žutim ili narančastim plamenom povezano sa smrdom plina (To je uobičajeno za cijev paljenja plamenika). Ne pali se plamenik Sear Station®.	Provjerite zaslone protiv paukova/insekata radi mogućih začepljenja. (Blokada rupa.)	Očistite zaslone protiv paukova/insekata. Pogledajte poglavlje "GODIŠNJE ODRŽAVANJE".
	Jeste li upalili dva susjedna glavna plamenika. Za siguran postupak paljenja pogledajte upute u poglavlju "PALJENJE I KORIŠTENJE SEAR STATION®".	Vizualnom provjerom o postojanju plamena potvrdite da je upaljen susjedni glavni plamenik. ⚠ UPOZORENJE: Ako u roku od pet sekundi ne dođe do paljenja, zakrenite gumb za regulaciju plamenika na OFF (Isključeno), pričekajte pet minuta kako biste omogućili plinu da se raščisti prije nego ponovite pokušaj.
	Pali li se plamenik sa šibicom?	Ako se plamenik može upaliti šibicom, provjerite kanal sustava paljenja Crossover® na plameniku za prženje. Za postupak uklanjanja i čišćenja plamenika pogledajte odlomak "ODRŽAVANJE".
	Radi li upaljač? (Vidite li iskru prilikom uzastopnog korištenja električnog upaljača?)	Pokušajte ručno upaliti plamenik. Pogledajte poglavlje "PALJENJE I KORIŠTENJE SEAR STATION®". Pozovite Službu za korisnike.
Opći simptomi: Ne pali se plamenik. -ili- plamenik ima mali drhtavi plamen. <i>Neke zemlje imaju regulatore sa sigurnosnim uređajem za višak protoka plina.</i>	Možda je aktiviran sigurnosni uređaj viška protoka plina koji je dio spoja roštilja na plinsku bocu.	Za ponovno postavljanje sigurnosnog uređaja viška protoka plina zakrenite sve gumbе za regulaciju plamenika i ventil plinske boce u OFF (isključeno). Odspojite regulator od plinske boce. Zakrenite gumbе za regulaciju plamenika na START/HI (Pokretanje/visoko). Pričekajte najmanje jednu minutu. Zakrenite gumbе za regulaciju plamenika na OFF (isključeno). Ponovno priključite regulator na plinsku bocu. Lagano otvorite ventil plinske boce. Pogledajte poglavlje "PALJENJE GLAVNOG PLAMENIKA".
Ako problemi ne mogu biti ispravljani pomoću ovih metoda, molimo Vas da se obratite predstavniku Službe za korisnike u svojoj regiji koristeći informacije za kontakt koje se mogu naći na našoj web stranici. Prijavite se na www.weber.com .		

RJEŠAVANJE PROBLEMA S RAŽNJEM

PROBLEM	PROVJERA	RJEŠENJE
Ne pali se plamenik ražnja.	Jeste li pritisnuli i držali gumb za regulaciju 20 sekundi nakon što je plamenik upaljen?	Pokušajte ponovno upaliti plamenik tako da držite gumb za regulaciju i nastavite držati 20 sekundi nakon što se plamenik upali.
	Jeste li prije odbrojavanja 20 sekundi pričekali da se zapali cijela keramička površina?	Kad ponovno palite plamenik držeći gumb za regulaciju plamenika, prije odbrojavanja 20 sekundi pričekajte da se zapali cijela keramička površina.
	Jeste li uzastopno koristili električno paljenje dok se plamenik nije zapalio?	Nakon čekanja od pet minuta da se plin raščisti, pokušajte uzastopno koristiti električni upaljač tijekom paljenja plamenika. Pogledajte poglavlje "PALJENJE I KORIŠTENJE PLAMENIKA RAŽNJA".
	Radi li upaljač? Vidite li iskru prilikom uzastopnog korištenja električnog upaljača?	Pokušajte ručno upaliti plamenik. Pogledajte poglavlje "RUČNO PALJENJE PLAMENIKA RAŽNJA". Pozovite Službu za korisnike.
Opći simptomi: Ne pali se plamenik ili plamenik ima mali drhtavi plamen <i>Neke zemlje imaju regulatore sa sigurnosnim uređajem za višak protoka plina.</i>	Možda je aktiviran sigurnosni uređaj viška protoka plina koji je dio spoja roštilja na plinsku bocu.	Za ponovno postavljanje sigurnosnog uređaja viška protoka plina zakrenite sve gumbе za regulaciju plamenika i ventil plinske boce u OFF (isključeno). Odspojite regulator od plinske boce. Zakrenite gumbе za regulaciju plamenika na START/HI (Pokretanje/visoko). Pričekajte najmanje 1 minutu. Zakrenite gumbе za regulaciju plamenika na OFF (isključeno). Ponovno priključite regulator na plinsku bocu. Lagano otvorite ventil plinske boce. Pogledajte poglavlje "PALJENJE GLAVNOG PLAMENIKA".
Ako problemi ne mogu biti ispravljani pomoću ovih metoda, molimo Vas da se obratite predstavniku Službe za korisnike u svojoj regiji koristeći informacije za kontakt koje se mogu naći na našoj web stranici. Prijavite se na www.weber.com .		

RJEŠAVANJE PROBLEMA SA SVJETILJKOM ROŠTILJA

PROBLEMI	RJEŠENJA
Ne uključuje se svjetiljka roštilja.	Svjetiljka roštilja uključit će se samo kada je poklopac podignut. Podignite poklopac u otvoreni položaj i pritisnite gumb AKTIVIRAJ. Stavite nove baterije. Kada stavljate nove baterije (samo alkalne), provjerite je li uklonjen plastični omotač sa svake baterije. Provjerite jesu li baterije u dobrom stanju i jesu li pravilno umetnute. Potražite odjeljak „ODRŽAVANJE SVJETILJKE ROŠTILJA“.
Isključena je svjetiljka roštilja i ne može se uključiti.	Svjetiljka je programirana da se automatski isključi nakon 30 minuta neaktivnosti. Kako biste ponovno aktivirali svjetiljku, provjerite je li poklopac podignut i pritisnite gumb AKTIVIRAJ. Potražite odjeljak „ODRŽAVANJE SVJETILJKE ROŠTILJA“.
Svjetiljka roštilja se ne isključuje.	Svjetiljka roštilja opremljena je nagibnim senzorom. Nagibni senzor UKLJUČI svjetiljku kada je poklopac roštilja otvoren, a ISKLJUČI kada je poklopac roštilja spušten. NAPOMENA: Gumb AKTIVIRAJ neće isključiti svjetiljku roštilja. Da biste isključili svjetiljku, zatvorite poklopac.
Ako se problemi ne mogu ispraviti pomoću ovih metoda, molimo vas da se obratite predstavniku Službe za korisnike u svojoj regiji koristeći informacije za kontakt koje se mogu naći na našoj web-stranici. Prijavite se na www.weber.com .	

ČIŠĆENJE

⚠ **UPOZORENJE:** Prije čišćenja isključite svoj plinski roštilj Weber® i pričekajte da se ohladi.

⚠ **OPREZ:** Ne čistite prečke za dodavanje arome Flavorizer® ili rešetke za pečenje u pećnici s funkcijom samočišćenja.

Vanjske površine - Za čišćenje koristite toplu sapunicu i zatim je isperite čistom vodom.

⚠ **OPREZ:** Za čišćenje roštilja ili površina na kolicima nemojte koristiti sredstva za čišćenje pećnica, abrazivne proizvode za čišćenje (proizvode za čišćenje kuhinja), sredstva za čišćenje koja sadrže citruse ili abrazivne krpice.

Klizna plitica za prikupljanje masnoće - Uklonite višak masnoće, operite je u toploj sapunici i zatim je isperite čistom vodom.

⚠ **OPREZ:** Nemojte oblagati kliznu pliticu za prikupljanje masnoće s aluminijskom folijom.

Prečke za dodavanje arome Flavorizer® i rešetke za pečenje - Čistite ih prikladnom četkom od nehrđajućeg čelika. Po potrebi izvadite rešetku iz roštilja i operite je u toploj sapunici i zatim isperite čistom vodom.

Za informacije o raspoloživosti zamjenske rešetke za pečenje i prečki za dodavanje arome Flavorizer® obratite se predstavniku Službe za korisnike u svojoj regiji koristeći informacije za kontakt koje se mogu naći na našoj web stranici. Prijavite se na www.weber.com.

Posuda za sakupljanje masnoće - Na raspolaganju su jednokratne plitice od folije ili posudu za sakupljanje masnoće možete obložiti aluminijskom folijom. Kako biste očistili posudu za sakupljanje masnoće, operite je u toploj sapunici i zatim isperite čistom vodom.

Termometar - Prebrišite ga toplom sapunicom; očistite ga plastičnom četkom.

Kutija za pečenje - iščetkajte sve ostatke s cijevi plamenika. NE PROŠIRUJTE ULAZE NA PLAMENIKU (OTVORE). Operite unutrašnjost kutije za pečenje toplom sapunicom i zatim je isperite čistom vodom.

Unutrašnjost poklopca - Dok je poklopac još topao, obrišite njegovu unutrašnjost papirnatim ubrusom da spriječite nakupljanje masnoće. Nakupljena masnoća koja se ljušti nalikuje ljuštenju boje.

Površine od nehrđajućeg čelika - Operite ih mekanom krpom u sapunici. Pazite da trljate u smjeru teksture nehrđajućeg čelika.

Ne koristite sredstva za čišćenje koje sadrže kiselinu, teški benzin ili ksilen. Nakon čišćenja dobro isperite. ♦

ODRŽAVAJTE NEHRĐAJUĆI ČELIK

Vaš roštilj ili njegov ormarić, poklopac, upravljačka ploča i police mogu biti izrađeni od nehrđajućeg čelika. Održavanje najboljeg izgleda nehrđajućeg čelika vrlo je jednostavno. Operite ga sapunicom, ispirite čistom vodom i osušite brisanjem. Za tvrdokorne čestice prljavštine koristite četku koja ne sadrži metal.

⚠ **VAŽNO:** Na površinama od nehrđajućeg čelika Vašeg roštilja ne koristite žičanu četku niti abrazivna sredstva za čišćenje jer to može dovesti do ogrebotina.

⚠ **VAŽNO:** Prilikom čišćenja površina obvezno trljajte/brišete u smjeru teksture kako biste sačuvali izgled nehrđajućeg čelika. ♦

WEBER® ZASLONI ZA PAUKOVE/INSEKTE

Vaš plinski roštilj Weber®, poput svakog drugog plinskog uređaja za otvoreni prostor, meta je pauzima i drugim insektima. Oni se mogu gnijezditi u zaobljenom odjeljku (1) cijevi plamenika. To blokira normalan protok plina i može dovesti do povratnog protoka plina kroz otvor zraka za izgaranje. To može dovesti do požara u i oko otvora zraka za izgaranje, ispod upravljačke ploče, izazivajući ozbiljno oštećenje roštilja.

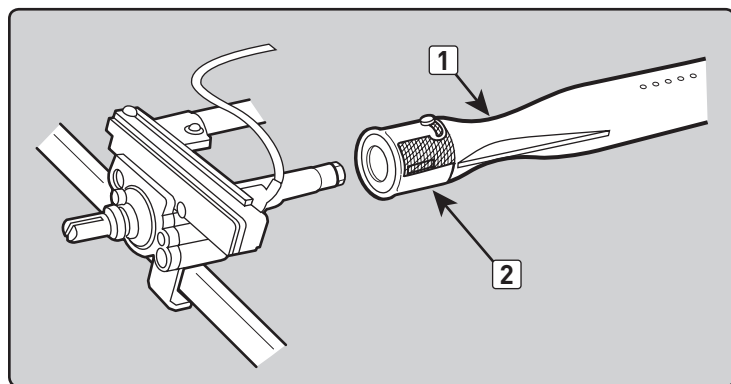
Otvor zraka za izgaranje cijevi plamenika opremljen je zaslonom od nehrđajućeg čelika (2) za spriječavanje pauzima i drugim insektima prilaz cijevima plamenika kroz otvore zraka za izgaranje.

Preporučujemo da te zaslon protiv paukova/insekata pregledavate jednom godišnje. (Pogledajte poglavlje "GODIŠNJE ODRŽAVANJE"). Također pregledajte zaslon protiv paukova/insekata, ako dode do bilo kojeg od sljedećih simptoma:

- A) Miris plina povezan sa žutim i tromim izgledom plamenova plamenika.
- B) Roštilj ne postiže dobru temperaturu.
- C) Roštilj grije neujednačeno.
- D) Ne pali se jedan ili više plamenika.

⚠ OPASNOST

Neotklanjanje gore navedenih simptoma može dovesti do požara koji može izazvati teške tjelesne povrede ili smrt i uzrokovati oštećenja imovine. ♦



ČIŠĆENJE CIJEVI PLAMENIKA

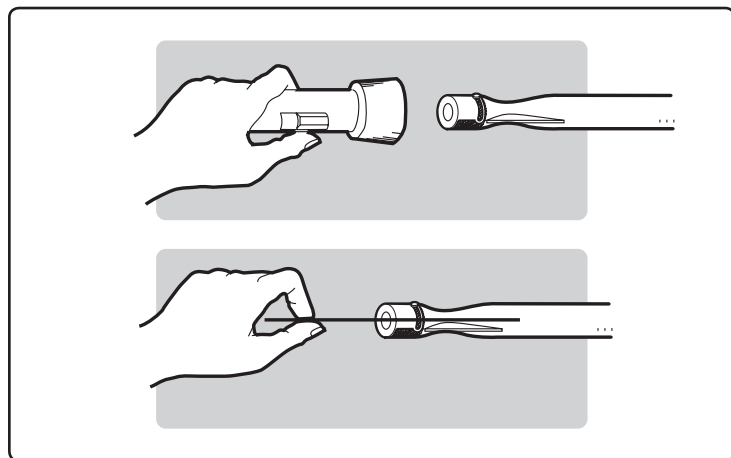
Zatvorite dovod plina.

Uklonite razvodnik (pogledajte "ZAMJENA GLAVNIH PLAMENIKA").

Pregledajte unutrašnjost svakog plamenika pomoću svjetiljke.

Očistite unutrašnjost plamenika pomoću žice (dobro će poslužiti izravnata vješalica za odjeću). Provjerite i očistite otvor zaklopca za zrak na krajevima plamenika. Provjerite i očistite otvore ventila na podnožju ventila. Čeličnom četkom očistite vanjsku stranu plamenika. Tako se sigurno postiže da su svi otvori plamenika otvoreni.

⚠ **OPREZ:** Prilikom čišćenja nemojte proširivati otvore plamenika. ♦



ZAMJENA GLAVNIH PLAMENIKA

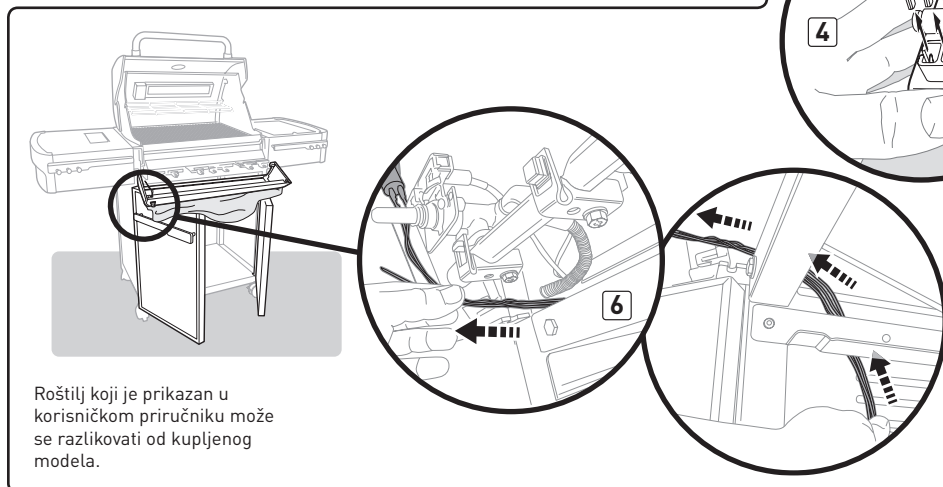
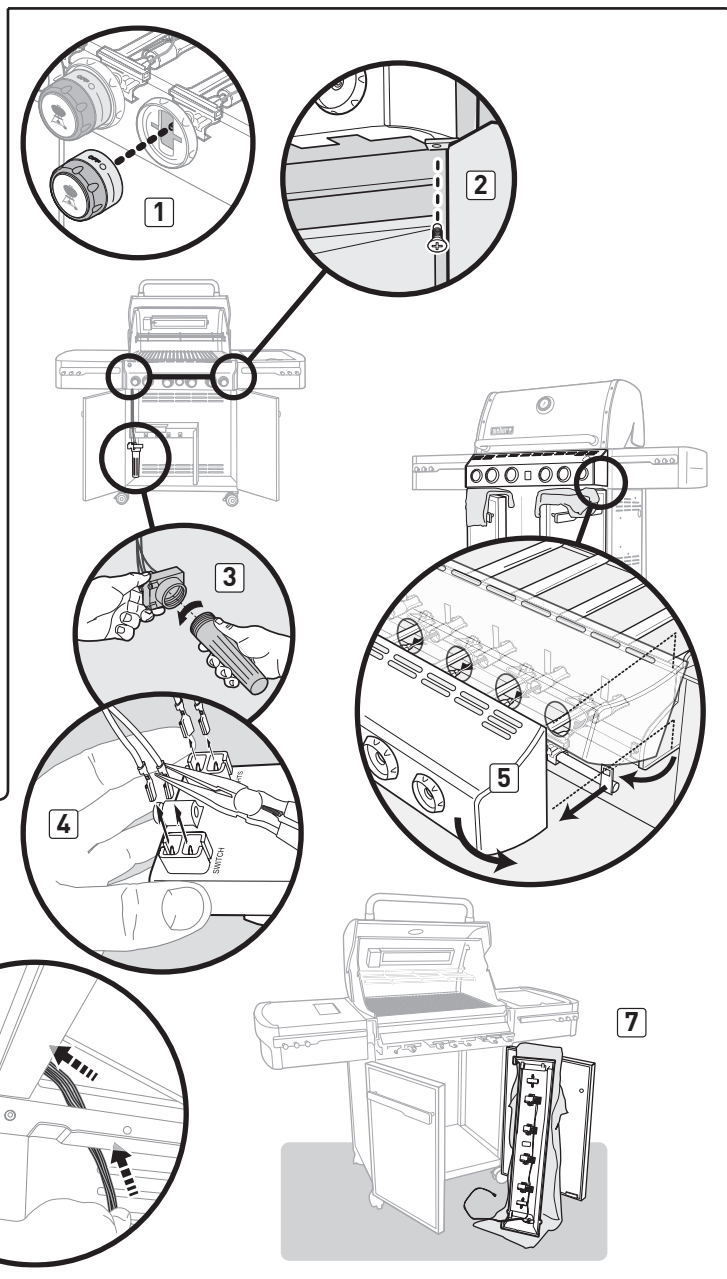
Napomena: Vaš plinski roštilj Summit® mora biti isključen i hladan.

- Isključite dovod plina na plinskoj boci.
- Odspojite dovod plina.
- Izvadite rešetke za pečenje.
- Uklonite prečke za dodavanje arome Flavorizer®.
- Izvadite dimilicu (ako ste je dobili s modelom).

Uklanjanje upravljačke ploče

Potrebni alati: Izvijač, kliješta i ručnici.

- Uklonite gumbe za regulaciju plamenika **(1)**.
- Otvorite oboja vrata. Izvijačem uklonite vijke s donje strane upravljačke ploče **(2)**.
- Dignite i odvojite kućište baterije s unutarnje strane ormarića roštilja **(3)**.
- Šiljatim kliještima odvojite stezaljke za vodiče s gornje strane kućišta baterije **(4)**. Ne povlačite za vodiče; uklonite ih povlačenjem stezaljki za vodiče.
- Stavite ručnike na gornju stranu oba sklopa vrata. **Na taj način ćete zaštititi upravljačku ploču i sklopove vrata od ogrebotina u nastavku postupka.**
- Nagnite upravljačku ploču prema dolje. Malo je podignite **(5)** i zatim je zaokrenite licem prema dolje tako da se nasloni na gornji dio sklopova vrata. **(Pazite da ne prekinete ili odspojite žice za LED svjetla upravljačke ploče.)**
- Pažljivo izvucite vodiče baterije s unutarnje strane ormarića roštilja **(6)**.
- Do kraja otvorite desna vratašca. Stavite upravljačku ploču na pod, nagnite je na ručnik kojim je prekriven sklop desnih vrata **(7)**.

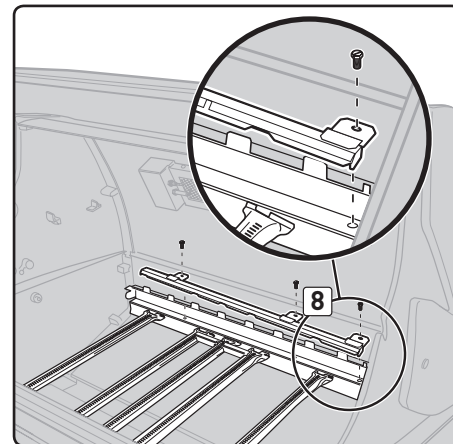
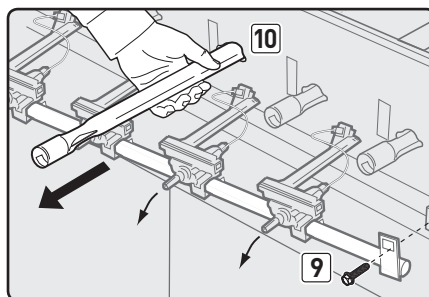


Roštilj koji je prikazan u korisničkom priručniku može se razlikovati od kupljenog modela.

Skinite cijevi plamenika

Potrebni alati: Nasadni ključevi 5/16" i 3/8".

- Nasadnim ključem 5/16" skinite vijke kojima je pričvršćen kanal Crossover®. Skinite kanal Crossover® sa stražnje unutarnje strane kutije za pečenje **(8)**.
- Nasadnim ključem 3/8" skinite vijke kojima je pričvršćen sklop razvodnika na kutiji za pečenje. Povucite i odvojite sklop razvodnika od cijevi plamenika i pustite ga da slobodno visi na ormariću roštilja **(9)**. Nemojte odvajati plavi vodič s lijeve strane sklopa plamenika.
- Izvucite odabranu cijev plamenika kroz prednju stranu kutije za pečenje i zamijenite je s novom cijevi plamenika **(10)**.



Uklanjanje plamenika Sear Station®

Za uklanjanje plamenika Sear Station® povucite cijev plamenika prema sebi. Tako ćete plamenik ukloniti iz utora cijevi plamenika (11). Potom cijev zakrenite u smjeru kazaljke na satu (12) tako da vijak na kraju cijevi (13) prolazi kroz utor u otvoru termičkog štita (14). Kada cijev plamenika bude slobodna, uklonite je iz kutije za pečenje (15).

Ponovno montirajte razvodnik

A) Za ponovnu montažu sklopa razvodnika izvedite postupak za "Skidanje cijevi plamenika" obrnutim redom.

⚠ **OPREZ: Otvori plamenika (16) moraju biti pravilno namješteni preko otvora ventila (17). Provjerite jesu li suprotni krajevi cijevi plamenika (18) pravilno poravnati u utorima na stražnjoj strani kutije za pečenje.** Prije pričvršćivanja razvodnika na svoje mjesto provjerite ispravnost sklopa.

⚠ **UPOZORENJE: Provjeru istjecanja plina trebate izvršiti prilikom svakog odspajanja i ponovnog spajanja plinskog priključka. Pogledajte poglavlje "PROVJERA ISTJECANJA PLINA".**

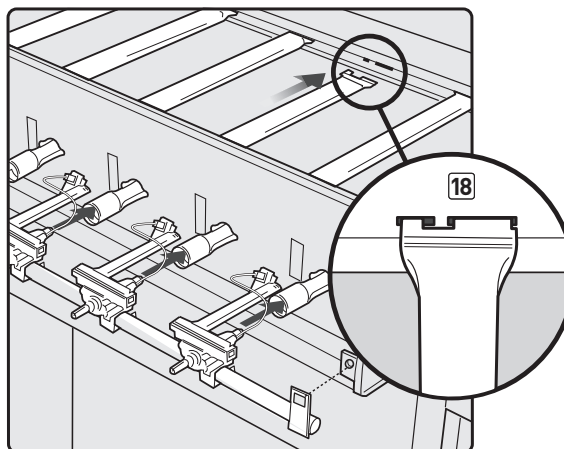
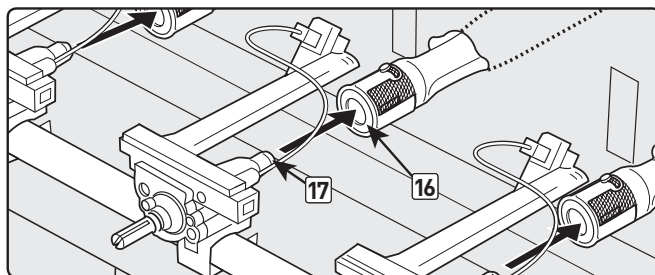
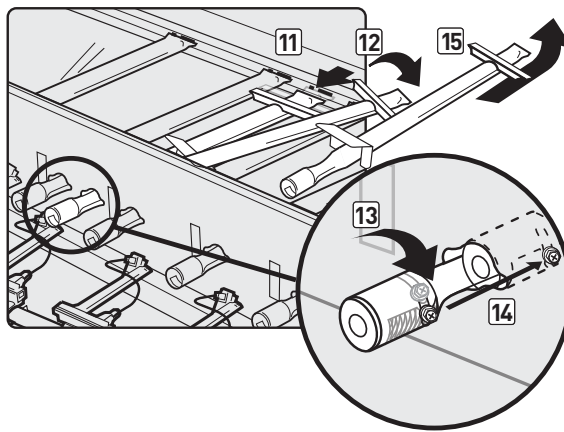
B) Zamjena dijelova kutije za pečenje (nema slike).

Ponovno postavite upravljačku ploču

A) Za ponovnu montažu sklopa razvodnika izvedite prije opisani postupak za "Uklanjanje upravljačke ploče" obrnutim redom.

B) Provjerite jesu li vodiči dobro spojeni. Pogledajte "FUNKCIJE OSVJETLJENJA".

⚠ **UPOZORENJE: Prije rada s roštiljem provjerite jesu li svi dijelovi montirani i jesu li učvršćeni elementi do kraja stegnuti. Vaši postupci, ako se ne pridržavate ovoga upozorenja o proizvodu, mogu izazvati požar, eksploziju ili kvar u konstrukciji što može imati za posljedicu teške tjelesne ozljede ili smrt i oštećenja imovine. ♦**



ODRŽAVANJE BOČNOG PLAMENIKA

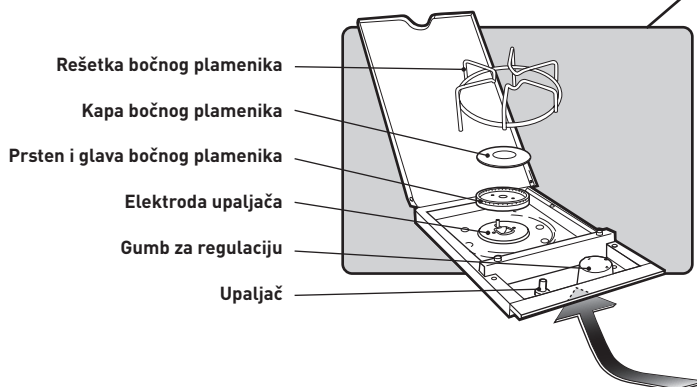
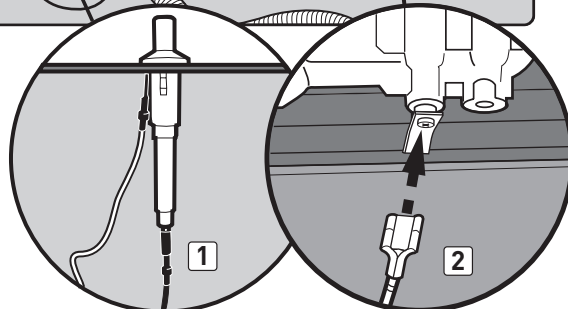
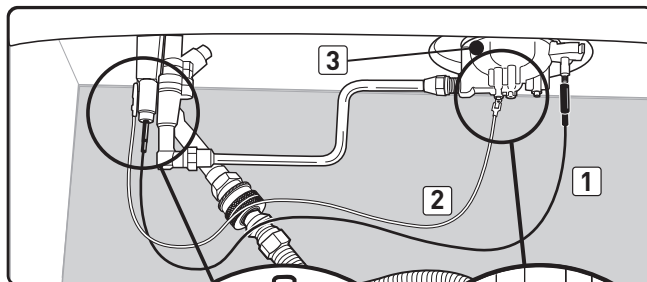
⚠ **UPOZORENJE: Svi regulatori plina i ventili za dovod trebaju biti u položaju OFF (Isključeno).**

Provjerite da li je priključena crna žica između upaljača i elektrode.

Provjerite da li je priključena bijela žica između upaljača i hvataljke za uzemljenje.

Iskra treba biti bijelo/plave boje, ne žute.

- A) Žica upaljača (1)
- B) Žica uzemljenja (2)
- C) Plamenik (3) ♦



GODIŠNJE ODRŽAVANJE

Pregled i čišćenje zaslona protiv paukova/insekata

Za pregled zaslona protiv paukova/insekata uklonite upravljačku ploču. Ako na zaslonu protiv paukova/insekata ima prašine ili prljavštine, uklonite plamenik radi čišćenja zaslona.

Lagano očetkajte zaslon protiv paukova/insekata mekom četkicom (npr. starom četkicom za zube).

⚠ OPREZ: Nemojte čistiti zaslon protiv paukova/insekata tvrdim ili oštrim alatima. Nemojte vaditi zaslon protiv paukova/insekata ili proširivati njegove otvore.

Lagano lupkajte po plameniku da istresete krhotine i prljavštinu iz cijevi plamenika. Kad su zasloni za paukove/insekte i plamenici čisti, ponovno postavite plamenike.

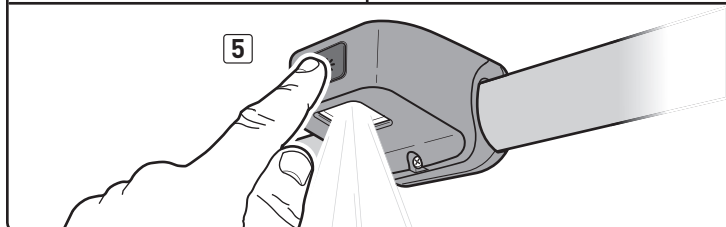
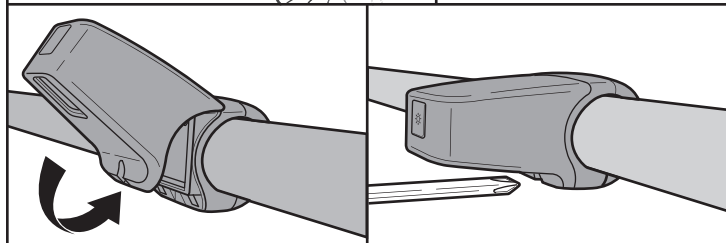
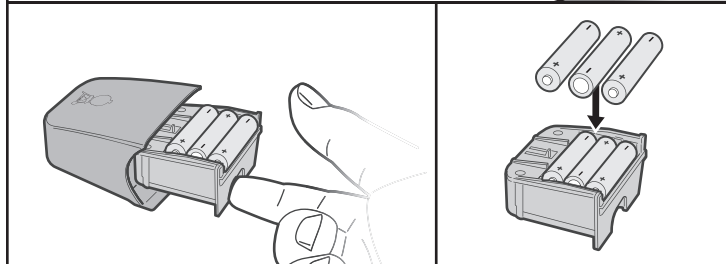
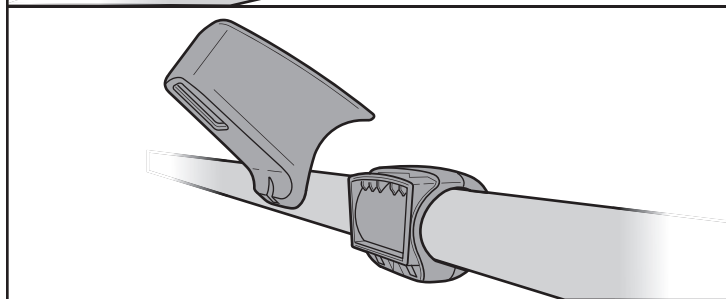
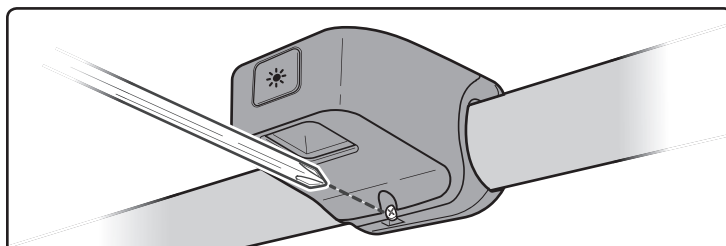
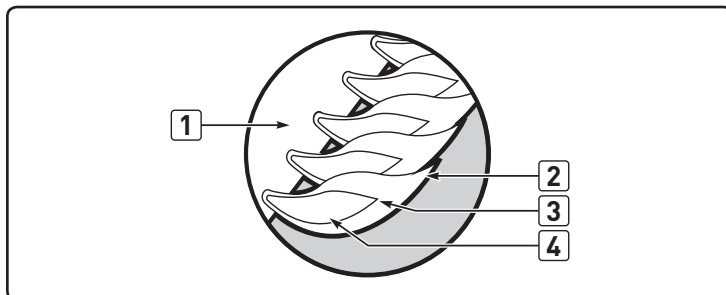
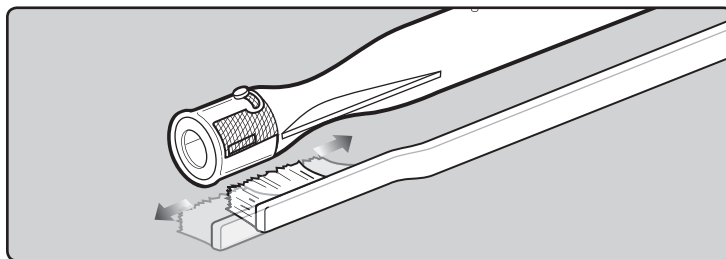
Ako se zaslon protiv paukova/insekata ošteti ili se ne može očistiti, obratite se Predstavniku za usluge korisnicima za vašu regiju, koristeći kontaktne informacije na našim internetskim stranicama. Prijavite se na www.weber.com.

Oblik plamena glavnog plamenika

Plamenici plinskog roštilja Weber® vornički su postavljeni na pravilnu mješavinu zraka i plina. Na slici je prikazan pravilan oblik plamena.

- A) Cijev plamenika **(1)**
- B) Vrhovi povremeno bljeskaju žuto **(2)**
- C) Svijetlo plavo **(3)**
- D) Tamno plavo **(4)**

Ako plamenovi ne izgledaju jednoliko oko cijele cijevi plamenika, slijedite postupak za čišćenje plamenika. ♦



ODRŽAVANJE SVJETILJKE ROŠTILJA

- Kada stavljate tri nove AAA baterije (samo alkalne), provjerite je li uklonjen plastični omotač sa svake baterije. Nemojte ovu plastiku zamijeniti s naljepnicom na bateriji.
- Nemojte pomiješati stare i nove baterije niti različite tipove baterija (standardne, alkalne ili punjive).
- Provjerite jesu li baterije u dobrom stanju i jesu li pravilno umetnute.
- Ako ne planirate upotrebljavati svjetiljku mjesec dana ili više, uklonite baterije.
- Obrišite svjetlo isključivo vlažnom krpom dok ne postane čisto. Nemojte koristiti sredstva za čišćenje na bazi alkohola ili abrazivna sredstva za čišćenje.
- Svjetiljka je otporna na vremenske uvjete poput kiše i snijega, ali nije vodootporna. Nemojte uranjati u vodu/tekućine.
- Svjetiljka je otporna na toplinu. Unutrašnji dijelovi mogu se oštetiti ako se zapali mast ili ako roštilj predugo radi na jakim postavkama.

Pritisnite gumb AKTIVIRAJ kako biste aktivirali svjetiljku roštilja. Svjetiljka ima „nagibni senzor“ koji uključuje svjetlo kada je poklopac roštilja podignut, a isključuje svjetlo kada je poklopac roštilja spušten. Ako poklopac ostane podignut ili spušten dulje od 30 minuta, isključit će se svjetiljka roštilja. Kako biste ponovno uključili svjetiljku, pritisnite gumb AKTIVIRAJ **(5)**.

NAPOMENA: Svjetlo se ne ISKLJUČI pritiskom na gumb AKTIVIRAJ.

PAŽNJA: Ovaj proizvod je sigurnosno testiran i certificiran je samo za uporabu u specifičnoj zemlji. Pogledajte oznaku zemlje na vanjskoj strani kutije.

Ovi dijelovi mogu biti komponente za držanje plina ili za izgaranje plina. Molimo vas da kontaktirate Odjel za usluge korisnicima tvrtke Weber-Stephen Products LLC, za informacije o originalnim Weber-Stephen Products LLC zamjenskim dijelovima.

UPOZORENJE: Nemojte pokušavati izvoditi nikakav popravak na komponentama za držanje plina ili za izgaranje plina bez da ste se prethodno obratili Odjelu za usluge korisnicima tvrtke Weber-Stephen Products LLC, Vaši postupci, ako se ne pridržavate ovoga upozorenja o proizvodu, mogu izazvati požar ili eksploziju što može imati za posljedicu teške osobne ozljede ili smrt i oštećenja imovine.



Ovaj simbol naznačuje da se proizvod ne smije odlagati s kućanskim otpadom.

Za upute koje se odnose na pravilno odlaganje ovoga proizvoda u Europi, molimo Vas da posjetite www.weber.com i obratite se uvozniku koji je naveden na popisu za vašu zemlju. Ako nemate pristup internetu, obratite se lokalnom zastupniku/trgovcu za ime uvoznika, adresu i telefonski broj.

Kada odlučite odložiti ili odbaciti svoj roštilj, sve električne komponente (npr. motor za ražanj, baterije, modul paljenja, svjetiljka u ručki) moraju se ukloniti i pravilno odložiti prema Direktivi o Odlaganju električnog i elektronskog otpada (WEEE). Ti se dijelovi trebaju odlagati odvojeno od roštilja.

WEBER-STEPHEN PRODUCTS LLC

R. McDonald Co. PTY. LTD.
A.C.N., 007 905 384
104 South Terrace
Adelaide, SA 5000
AUSTRALIA
Tel: +61.8.8221.6111

WEBER-STEPHEN ÖSTERREICH GmbH

Maria-Theresia-Straße 51
4600 Wels
AUSTRIA
Tel: +43 7242 890 135 0; info-at@weberstephen.com

WEBER-STEPHEN PRODUCTS BELGIUM Sprl

Blarenberglaan 6 Bus 4
Industriezone Noord
BE-2800 Mechelen
BELGIUM
Tel: +32 015 28 30 90; info-belux@weberstephen.com

WEBER-STEPHEN CZ & SK spol. s r.o.

U Hajovny 246
25243 Průhonice
CZECH REPUBLIC
Tel: +42 267 312 973; info-cz@weberstephen.com

WEBER-STEPHEN NORDIC ApS

Bøgildsmindevej 23
DK-9400 Nørresundby
DANMARK
Tel: +45 99 36 30 10; info@weberstephen.dk

WEBER-STEPHEN DEUTSCHLAND GmbH

Rheinstraße 194
55218 Ingelheim
DEUTSCHLAND
Tel: +49 6132 8999 0; info-de@weberstephen.com

WEBER-STEPHEN FRANCE

C.S. 80322 – Eragny sur Oise
95617 Cergy Pontoise Cedex
FRANCE
Tél: +33 810 19 32 37;
service.consommateurs@weberstephen.com

WEBER-STEPHEN MAGYARORSZÁG KFT.

1138 Budapest, Váci út 186.
HUNGARY
Tel: +36 70 / 70-89-813; info-hu@weberstephen.com

JARN & GLER WHOLESALE EHF

Skutuvogur 1H
1-104 Reykjavík
ICELAND
Tel: +354 58 58 900

Weber-Stephen Barbecue Products India Pvt. Ltd.

11/2 Haudin Road,
Ulsoor
Bangalore - 560042
Karnataka
INDIA
Tel: 18001023102; Tel: 080 42406666

D&S IMPORTS

14 Shenkar Street
Petach, Tikva 49001
ISRAEL
Tel: +972 392 41119; info@weber.co.il

WEBER-STEPHEN PRODUCTS ITALIA Srl

Centro Polifunzionale "Il Pioppo"
Viale della Repubblica 46
36030 Povolara di Dueville – Vicenza
ITALY
Tel: +39 0444 360 590; info-italia@weberstephen.com

WEBER-STEPHEN PRODUCTS S.A. de C.V.

Calle José Guadalupe Zuno #2302 P.H.
Col. Americana, Guadalajara, Jalisco C.P. 44160
MEXICO
RFC- WPR030919ND4
Tel: +01800-00-Weber [93237] Ext. 105

WEBER-STEPHEN NETHERLANDS B.V.

Tsjükemarwei 12
8521 NA Sint Nicolaasga
Postbus 18
8520 AA Sint Nicolaasga
NETHERLANDS
Tel: +31 513 4333 22; info@weberbarbecues.nl

WEBER-STEPHEN PRODUCTS LLC

Supreme Barbecues LTD.
6 Mauricie Road
Penrose, Auckland 1643
NEW ZEALAND
Tel: +64.579.6630

WEBER-STEPHEN POLSKA Sp. z o.o.

Ul. Trakt Lubelski 153
04-766 Warszawa
POLSKA
Tel: +48 22 392 04 69; info-pl@weberstephen.com

OOO WEBER-STEPHEN Vostok

142784 Moscow Region,
Leninskiy District
Rumyantsevo Village, Building 1
RUSSIA
Tel: +7 495 989 56 34; info.ru@weberstephen.com

WEBER-STEPHEN PRODUCTS

(South Africa) (Pty) Ltd.
141-142 Hertz Draai
Meadowdale, Edenvale
Gauteng
SOUTH AFRICA
Tel: +27 11 454 2369; info@weber.co.za

WEBER-STEPHEN IBERICA Srl

Avda. de les Corts Catalanes 9-11 -
Despacho 10 B
E-08173 Sant Cugat del Vallès
Barcelona
SPAIN
Tel: +34 93 584 40 55; infoiberica@weberstephen.com

WEBER-STEPHEN SCHWEIZ GmbH

Talackerstr. 89a
8404 Winterthur
SWITZERLAND
Tel: +41 52 24402 50; info-ch@weberstephen.com

WEBER STEPHEN TURKEY

Ev ve Bahçe Malzemeleri Ticaret Ltd. Şti
İstoċ Toptancilar Çarşısı C Blok 4. Kat No: 31
34219 Mahmutbey / Güneşli / İstanbul
TURKEY
Tel: +90 212 659 64 80; Fax: +90 212 659 64 83

WEBER-STEPHEN NORDIC MIDDLE EAST

Ras Al Khaimah FTZ
P.O. Box 10559
UNITED ARAB EMIRATES
Tel: +971 4 360 9256; info@weberstephen.ae

WEBER-STEPHEN PRODUCTS (U.K.) LIMITED

10th Floor
The Metro Building
1 Butterwick
Hammersmith
London, W6 8DL
UNITED KINGDOM
Tel: +44 (0) 203 630 1500; customerserviceuk@weberstephen.com

WEBER-STEPHEN PRODUCTS LLC

200 East Daniels Road
Palatine, IL 60067-6266
USA
Tel: 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,
info-EE@weberstephen.com.

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



WEBER-STEPHEN PRODUCTS LLC

www.weber.com



SUMMIT™

PLYNOVÝ GRIL

Příručka uživatele plynového grilu na kapalný propan

Děkujeme, že jste si zakoupili gril Weber®. Udělejte si nyní chvilku čas a zaregistrujte svůj výrobek online na stránkách www.weber.com.



E-470™ · S-470™

LP

PŘED TÍM, NEŽ ZAČNETE GRIL POUŽÍVAT, MUSÍTE SI PŘEČÍST TUTO PŘÍRUČKU UŽIVATELE.

⚠ NEBEZPEČÍ

Cítíte-li plyn:

- 1) Uzavřete přívod plynu ke spotřebiči.
- 2) Zhasněte veškerý otevřený oheň.
- 3) Otevřete poklop.
- 4) Pokud zápach přetrvává, vzdalte se od zařízení a okamžitě zavolejte svého dodavatele plynu nebo požárníky.

Unikající plyn může způsobit požár nebo výbuch, při kterém může dojít k závažnému i smrtelnému zranění a ke škodám na majetku.

POUZE PRO POUŽITÍ V OTEVŘENÝCH PROSTORÁCH.

POZNÁMKA K INSTALACI GRILU: Tyto pokyny musí uživatel uchovat pro další použití.

⚠ POZOR

- 1) V blízkosti tohoto ani žádného jiného spotřebiče neskladujte ani nepoužívejte benzín nebo jiné hořlavé plyny, těkavé látky či kapaliny.
- 2) Zásobní láhev s plynem, která není připojena pro bezprostřední používání, se nemá skladovat v blízkosti tohoto ani žádného jiného spotřebiče.

⚠ **VAROVÁNÍ:** Před použitím grilu vždy pečlivě zkontrolujte únik plynu podle této Příručky uživatele. Dělejte to i v případě, že gril odborně smontoval dodavatel.

⚠ **VAROVÁNÍ:** Nezapalujte tento spotřebič před tím než si přečtete část **ZAPÁLENÍ HOŘÁKU** v této Příručce uživatele.

CE: 845BR-0035
ID: 0845

⚠ NEBEZPEČÍ

Nebudete-li věnovat dostatečnou pozornost upozorněním na nebezpečí, výstrahám a varováním obsaženým v této příručce uživatele, může to mít za následek vážné nebo i smrtelné zranění, případně požár či výbuch se škodami na majetku.

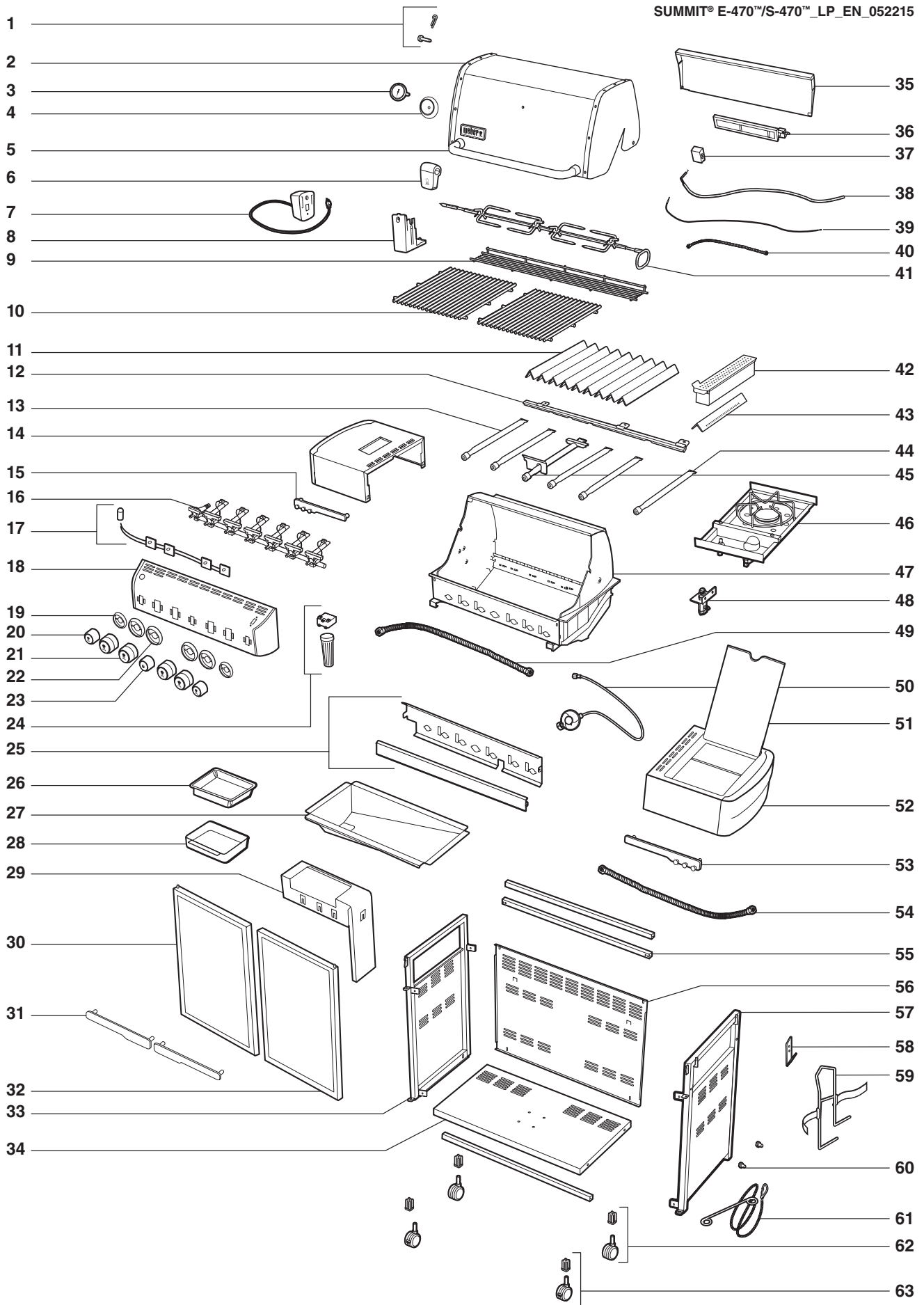
⚠ VÝSTRAHY

- ⚠ Dodržujte pokyny k připojení regulátoru pro Váš typ plynového grilu.
- ⚠ Náhradní či odpojené tlakové láhve s plynem neskladujte pod grilem ani v jeho blízkosti.
- ⚠ Nepokládejte kryt grilu ani jiné hořlavé předměty na gril ani do úložného prostoru pod grilem.
- ⚠ Při nesprávné montáži vzniká nebezpečí. Postupujte prosím pečlivě podle pokynů k montáži uvedených v tomto návodu.
- ⚠ Po uskladnění, nebo když jste plynový gril Weber dlouho nepoužívali, byste jej měli před použitím zkontrolovat s důrazem na únik plynu a překážky u hořáků. Správné postupy kontroly jsou uvedeny v této příručce.
- ⚠ Ke kontrole těsnosti plynového okruhu nepoužívejte plamen.
- ⚠ Pokud se u kteréhokoliv spoje vyskytuje netěsnost, neuvádějte Váš plynový gril Weber® do provozu.
- ⚠ V bezprostředním okolí grilu, tj. přibližně do 60 cm směrem nahoru, dolů a bočně od grilu, nesmějí být přítomny žádné hořlavé materiály.
- ⚠ Váš plynový gril Weber® by neměly používat děti. Přístupné části grilu mohou mít velmi vysokou teplotu. Při používání grilu zamezte dětem v přístupu k němu.
- ⚠ Při používání grilu Weber® zachovávejte opatrnost. Při vaření i čištění se gril zahřívá na vysokou teplotu. Proto jej za provozu neponechávejte bez dozoru, ani jej nepřemísťujte.
- ⚠ Dojde-li při grilování ke zhasnutí hořáků, uzavřete všechny plynové uzávěry. Otevřete poklop a než plynové hořáky znovu zažehnete, vyčkejte pět minut. Při zapalování postupujte podle pokynů uvedených v příslušné kapitole.
- ⚠ V plynovém grilu Weber® nepoužívejte dřevěné uhlí, brikety ani lávové kameny.
- ⚠ Při grilování se zásadně nenaklánějte nad otevřený gril ani nepřibližujte ruce či prsty k přednímu okraji grilovacího prostoru.
- ⚠ Dojde-li k nekontrolovanému vzplanutí, odsuňte připravovaný pokrm z plamenů, dokud se plamen opět nezmirní.
- ⚠ Začne-li hořet tuk, vypněte všechny hořáky a nechte poklop uzavřený, dokud oheň neuhasne.
- ⚠ Plynový gril Weber® je zapotřebí v pravidelných intervalech důkladně čistit.
- ⚠ Při čištění ventilů a hořáků se vyvarujte zvětšování otvorů trysek nebo otvorů v trubkách hořáků.
- ⚠ Zkapalněný propan (ani propan-butan) není totéž co zemní plyn. Přestavba na zemní plyn nebo pokus o použití zemního plynu u plynového spotřebiče na propan-butan jsou nebezpečné a ruší platnost Vaší záruky.
- ⚠ Mechanicky poškozená nebo zkorodovaná tlaková láhev na plyn může být nebezpečná a měl by ji zkontrolovat dodavatel plynu. Tlakovou láhev s plynem, která má poškozený ventil, nepoužívejte.
- ⚠ I láhev, která se zdá být prázdná, může ještě obsahovat plyn. Proto přepravujte a skladujte odpovídajícím způsobem každou tlakovou láhev bez rozdílu.
- ⚠ Za žádných okolností se nepokoušejte odpojit plynový ventil ani žádnou jinou plynovou armaturu, když je gril v provozu.
- ⚠ Při obsluze grilu používejte ochranné rukavice s tepelnou izolací.
- ⚠ Tento gril používejte, pouze když jsou všechny jeho součásti na svých místech. Zařízení musí být správně sestaveno podle pokynů uvedených v kapitole "Pokyny k montáži".
- ⚠ Neukládejte tlakovou láhev s plynem do skříně grilu.
- ⚠ Neinstalujte tento model grilu na žádnou vestavěnou ani vysouvací konstrukci. Ignorování této výstrahy může mít za následek požár nebo výbuch, které mohou způsobit škody na majetku a závažné nebo i smrtelné zranění. ♦

VAROVÁNÍ	2	ZAŽEHNUTÍ A POUŽÍVÁNÍ BOČNÍHO HOŘÁKU	20
OBSAH	3	ZAPÁLENÍ BOČNÍHO HOŘÁKU	20
SCHEMATICKÝ NÁKRES	4	ZHASNUTÍ HOŘÁKU	20
SEZNAM JEDNOTLIVÝCH ČÁSTÍ	5	RUČNÍ ZAPÁLENÍ BOČNÍHO HOŘÁKU	20
ZÁRUKA	6	ZHASNUTÍ HOŘÁKU	20
OBEČNÉ POKYNY	6	OPÉKACÍ ROŠT SEAR STATION® - ZAŽEHNUTÍ A POUŽÍVÁNÍ ..	21
SKLADOVÁNÍ	6	OPÉKACÍ ROŠT SEAR STATION® - ZAŽEHNUTÍ HOŘÁKU	21
OBSLUHA	7	ZHASNUTÍ HOŘÁKŮ	21
POKYNY TÝKAJÍCÍ SE PLYNU	7	RUČNÍ ZAŽEHNUTÍ HOŘÁKU OPÉKACÍHO ROŠTU SEAR STATION®	22
TIPY PRO BEZPEČNÉ ZACHÁZENÍ S LÁHVEMI S KAPALNÝM PLYNEM	7	ZHASNUTÍ HOŘÁKŮ	22
INSTALACE LÁHVE	8	POUŽÍVÁNÍ OPÉKACÍHO ROŠTU SEAR STATION®	22
MOŽNOSTI MÍSTA PRO INSTALACI LÁHVE	8	ZAŽEHNUTÍ A POUŽÍVÁNÍ HOŘÁKU UDICÍ SCHRÁNKY	23
PŘIPOJENÍ TLAKOVÉ LÁHVE S PLYNEM	9	ZAPÁLENÍ HOŘÁKU UDICÍ SCHRÁNKY	23
PŘÍPRAVA KE KONTROLE TĚSNOSTI ROZVODU PLYNU	10	ZHASNUTÍ HOŘÁKŮ	23
KONTROLA TĚSNOSTI ROZVODU PLYNU	11	RUČNÍ ZAPÁLENÍ HOŘÁKU UDICÍ SCHRÁNKY	24
NAPLNĚNÍ TLAKOVÉ LÁHVE PLYNEM	13	ZHASNUTÍ HOŘÁKŮ	24
OPĚTOVNÉ PŘIPOJENÍ TLAKOVÉ LÁHVE S PLYNEM	13	POUŽÍVÁNÍ UDICÍ SCHRÁNKY	25
FUNKCE OSVĚTLENÍ	13	ČIŠTĚNÍ UDICÍ SCHRÁNKY	25
POUŽÍVÁNÍ SVĚTLA NA GRIL	13	ZAŽEHNUTÍ A POUŽÍVÁNÍ HOŘÁKU ROTISERIE	26
PROSVĚTLENÉ REGULAČNÍ KNOFLÍKY	13	ZAPÁLENÍ HOŘÁKU ROTESERIE	26
NEŽ ZAČNETE GRIL POUŽÍVAT	14	ZHASNUTÍ HOŘÁKŮ	26
VYSUŇTE ZÁCHYTNOU VANIČKU NA OMASTEK A VYMĚNITELNOU VLOŽKU DO ZÁCHYTNÉ VANIČKY	14	RUČNÍ ZAPÁLENÍ HOŘÁKU ROTESERIE	27
KONTROLA HADICE	14	ZHASNUTÍ HOŘÁKŮ	27
POSTUP ZÁŽEHU HOŘÁKŮ	15	DŮLEŽITÁ BEZPEČNOSTNÍ OPATŘENÍ	28
ZAŽEHNUTÍ A POUŽÍVÁNÍ HLAVNÍHO HOŘÁKU	16	PROVOZOVÁNÍ ROTESERIE	28
ZAPÁLENÍ HLAVNÍHO HOŘÁKU	16	GRILOVÁNÍ S ROTESERÍÍ	29
ZHASNUTÍ HOŘÁKŮ	16	ULOŽENÍ MOTORU ROTESERIE	29
RUČNÍ ZAPÁLENÍ HLAVNÍHO HOŘÁKU	17	ULOŽENÍ ROŽNĚ ROTESERIE	29
ZHASNUTÍ HOŘÁKŮ	17	ODSTRAŇOVÁNÍ PROBLÉMŮ	30
TIPY A UŽITEČNÉ RADY PRO GRILOVÁNÍ	18	ODSTRAŇOVÁNÍ PROBLÉMŮ BOČNÍHO HOŘÁKU	30
PŘEDEHŘEV	18	OPÉKACÍ ROŠT SEAR STATION® - ODSTRAŇOVÁNÍ PROBLÉMŮ	31
GRILOVÁNÍ S UZAVŘENÝM POKLOPEM	18	ODSTRAŇOVÁNÍ PROBLÉMŮ ROTISERIE	31
ODKAPÁVAJÍCÍ ŠTÁVA A TUK	18	ODSTRAŇOVÁNÍ PROBLÉMŮ SE SVĚTLEM NA GRILÚDRŽBA ..	31
AROMAKOLEJNICE FLAVORIZER®	18	ÚDRŽBA	32
OPÉKACÍ ROŠT SEAR STATION®	18	ČIŠTĚNÍ	32
GRILOVACÍ METODY	19	JAK CHRÁNIT UŠLECHTILOU OCEL	32
PŘÍMÉ GRILOVÁNÍ	19	SÍTKY PROTI HMYZU WEBER®	32
NEPŘÍMÉ GRILOVÁNÍ	19	ČIŠTĚNÍ TRUBKY HOŘÁKU	32
		VÝMĚNA HLAVNÍCH HOŘÁKŮ	33
		ÚDRŽBA BOČNÍHO HOŘÁKU	35
		ROČNÍ ÚDRŽBA	35
		ÚDRŽBA SVĚTLA NA GRIL	35

SCHEMATICKÝ NÁKRES

SUMMIT® E-470™/S-470™_LP_EN_052215



SEZNAM JEDNOTLIVÝCH ČÁSTÍ

1. Spojovací materiál pro poklop
2. Poklop
3. Teploměr
4. Objímka pro teploměr
5. Madlo
6. Sestava světla na gril
7. Motor pohonu rotiserie
8. Držák rotiserie
9. Tepelný regenerační rošt
10. Grilovací rošt*
11. Flavorizer®
12. Kanál Crossover®
13. Trubka hořáku
14. Boční pult
15. Levý držák nářadí
16. Rozvodné potrubí
17. Kabelový svazek panelu s ovládním
18. Panel s ovládním
19. Objímka malého knoflíku
20. Malý knoflík
21. Velký knoflík
22. Objímka velkého knoflíku
23. Knoflík opékacího roštu Sear Station®
24. Pouzdro na baterie
25. Přepážka proti vodě / tepelný štít
26. Výměnná vložka do záchytné vaničky
27. Výsuvná záchytná vanička na omastek
28. Záchytná vanička
29. Držák záchytné vaničky
30. Levá dvířka
31. Madlo dvířek
32. Pravá dvířka
33. Levý rámový panel
34. Spodní panel
35. Kryt hořáku infragrilu
36. Plynový hořák infragrilu
37. Krabice hořáku infragrilu
38. Vodič zapalovače hořáku infragrilu
39. Termočlánek
40. Hadice hořáku infragrilu
41. Sestava rozně roteserie
42. Kouřový box
43. Aromakolejnice
44. Hořák udicí schránky
45. Trubka hořáku opékacího roštu Sear Station®
46. Boční hořák
47. Grilovací prostor
48. Uzávěr
49. Hadice rozvodného potrubí
50. Hadice / regulátor
51. Víko bočního hořáku
52. Pult bočního hořáku
53. Pravý držák nářadí
54. Potrubí k bočnímu hořáku
55. Podpěra rámu
56. Zadní panel
57. Pravý rámový panel
58. Držák závěsu pro tlakovou láhev
59. Závěs pro tlakovou láhev
60. Kluzná opěrka pro láhev
61. Držák zápalky
62. Kolečko pojezdu
63. Kolečko pojezdu s blokováním

*Grilovací rošt se může lišit v závislosti na zakoupeném modelu.

OBEČNÉ POKYNY

- ⚠ **POZOR:** Váš plynový gril Weber® se nesmí používat pod nechráněnou hořlavou střechou či převisem střechy.
- ⚠ **POZOR:** Gril se nesmí použít, jsou-li ve vzdálenosti do 60 cm směrem nahoru, dolů i bočně od grilu jakékoli hořlavé materiály.
- ⚠ **POZOR:** Váš plynový gril Weber® není určen k instalaci na karavanech či lodích nebo v nich.
- ⚠ **POZOR:** Gril se při použití celý zahřívá. Nikdy jej nenechávejte bez dozoru.
- ⚠ **POZOR:** Veškeré elektrické kabely a hadice přívodu plynu udržujte v dostatečné vzdálenosti od všech horkých povrchů.
- ⚠ **POZOR:** Dbejte, aby se v prostoru grilování nevyskytovaly hořlavé výpary a kapaliny jako benzín, alkohol atd., ani jiné hořlavé materiály.
- ⚠ **POZOR:** Samostatné (náhradní) tlakové láhve s plynem nikdy nepřechovávejte v blízkosti plynového grilu Weber®.
- ⚠ **POZOR:** Toto zařízení se silně zahřívá. Buďte zvláště opatrní, jestliže jsou přítomni děti nebo staří lidé.
- ⚠ **POZOR:** Nepohybujte zařízením, když hoří plamen.
- ⚠ **POZOR:** Při použití tohoto zařízení noste ochranné izolační rukavice. ♦

POKYNY TÝKAJÍCÍ SE PLYNU

TIPY PRO BEZPEČNÉ ZACHÁZENÍ S LÁHVEMI S KAPALNÝM PLYNEM

- Kapalný propan nebo propan-butan je ropný produkt podobně jako benzín nebo zemní plyn. Při normálních teplotách a tlacích je v plynném skupenství. Při tlaku, jaký je v láhvi, je propan (propan-butan) kapalný. Když se tlak uvolní, kapalina se prudce vypařuje a přechází do plynného skupenství.
- Propan má podobný pach jako zemní plyn. Na tento pach byste měli dávat pozor.
- Propan i PB jsou těžší než vzduch. Unikající plyn se proto může hromadit v níže položených místech, aniž by se rozptýlil.
- Tlaková láhev s propanem nebo PB se musí montovat, přepravovat a skladovat vždy ve svislé poloze (stojící). Tlaková láhev nesmí upadnout, nesmí se s ní hrubě zacházet.
- Nikdy neskladujte láhve s plynem v místech, kde teplota může překročit 51 °C (na láhvi nelze udržet ruku), ani je při takových teplotách nepřepřevážte - příklad: v horkých dnech nenechávejte láhev s plynem ve vozidle.
- S prázdnými tlakovými láhvemi zacházejte se stejnou opatrností jako by byly plné. I když už v láhvi není žádná kapalina, zbylý plyn může být stále pod tlakem. Před odpojením tlakové láhve vždy nejprve uzavřete ventil.
- Nepoužívejte poškozené tlakové láhve. Je-li tlaková láhev na plyn mechanicky poškozená, zkorodovaná, nebo má poškozený ventil, může být nebezpečná a musí se ihned vyměnit za novou.
- U spoje mezi hadicí a tlakovou láhví je nutné po každém rozpojení znovu otestovat těsnost. Např. kontrolojte po každém naplnění nebo výměně tlakové láhve.
- Ujistěte se, že regulátor je namontován v poloze větracím otvůrkem dolů, aby se v něm nemohla hromadit voda. Větrací otvor musí být vždy volný, bez nečistot, tuku, hmyzu atd. ♦

ZEMĚ	KATEGORIE PLYNU A TLAK
Bulharsko, Kypr, Česká republika, Dánsko, Estonsko, Finsko, Maďarsko, Island, Lotyšsko, Litva, Malta, Nizozemsko, Norsko, Rumunsko, Slovenská republika, Slovinsko, Švédsko, Turecko	I ₃ B/P – 30 mbar
Belgie, Francie, Řecko, Irsko, Itálie, Lucembursko, Portugalsko, Španělsko, Švýcarsko, Velká Británie	I _{3s} – 28–30 / 37 mbar
Polsko	I ₃ P – 37 mbar
Rakousko, Německo	I ₃ B/P – 50 mbar

ÚDAJE O SPOTŘEBĚ				
	Propan kW	Butan kW	Propan g/h	Butan g/h
Summit® 420™	18,0	20,2	1287	1470
Summit® 460™	22,5	26,2	1608	1907
Summit® 470™	26,0	30,2	1858	2198

VELIKOST TRYSKY VENTILU				
	Plyn LPG			
	I ₃ B/P – 30 mbar	I _{3s} – 28–30 / 37 mbar	I ₃ B/P – 50 mbar	
TRYSKY HLAVNÍHO HOŘÁKU				
Summit® 420™	0,99	0,96	0,86	
Summit® 460™	0,99	0,96	0,86	
Summit® 470™	0,99	0,96	0,86	
TRYSKY BOČNÍHO HOŘÁKU				
Summit® 420™	0,98	0,94	0,85	
Summit® 460™	–	–	–	
Summit® 470™	0,98	0,94	0,85	
TRYSKY HOŘÁKU PRO RYCHLÉ OPEČENÍ MASA				
Summit® 420™	–	–	–	
Summit® 460™	0,91	0,85	0,79	
Summit® 470™	0,91	0,85	0,79	
TRYSKY HOŘÁKU UDICÍ SCHRÁNKY				
Summit® 420™	–	–	–	
Summit® 460™	0,74	0,70	0,66	
Summit® 470™	0,74	0,70	0,66	
TRYSKA INFRAČERVENÉHO HOŘÁKU				
Summit® 420™	–	–	–	
Summit® 460™	0,94	0,86	0,82	
Summit® 470™	0,94	0,86	0,82	

INSTALACE LÁHVE

Zakupte u svého prodejce plnou tlakovou láhev s plynem

Tlakovou láhev je nutné montovat, přepravovat a skladovat vždy ve svislé poloze (stojící). Nikdy nedovolte, aby tlaková láhev upadla; zacházejte s ní vždy opatrně. Nikdy neskladujte láhve s plynem v místech, kde teplota může překročit 51 °C (na láhvi nejde udržet ruku). Například v horkých dnech nenechávejte láhev s plynem ve vozidle. (Viz: "TIPY PRO BEZPEČNÉ ZACHÁZENÍ S LÁHVEMI S KAPALNÝM PLYNEM"). ♦

MOŽNOSTI MÍSTA PRO INSTALACI LÁHVE

Láhev můžete pomocí závěsu upevnit k pravému bočnímu panelu nebo ji postavte na zem. V obou případech musí být láhev umístěna mimo skříň, na pravé straně grilu. Nepokoušejte se láhev instalovat dovnitř skříně.

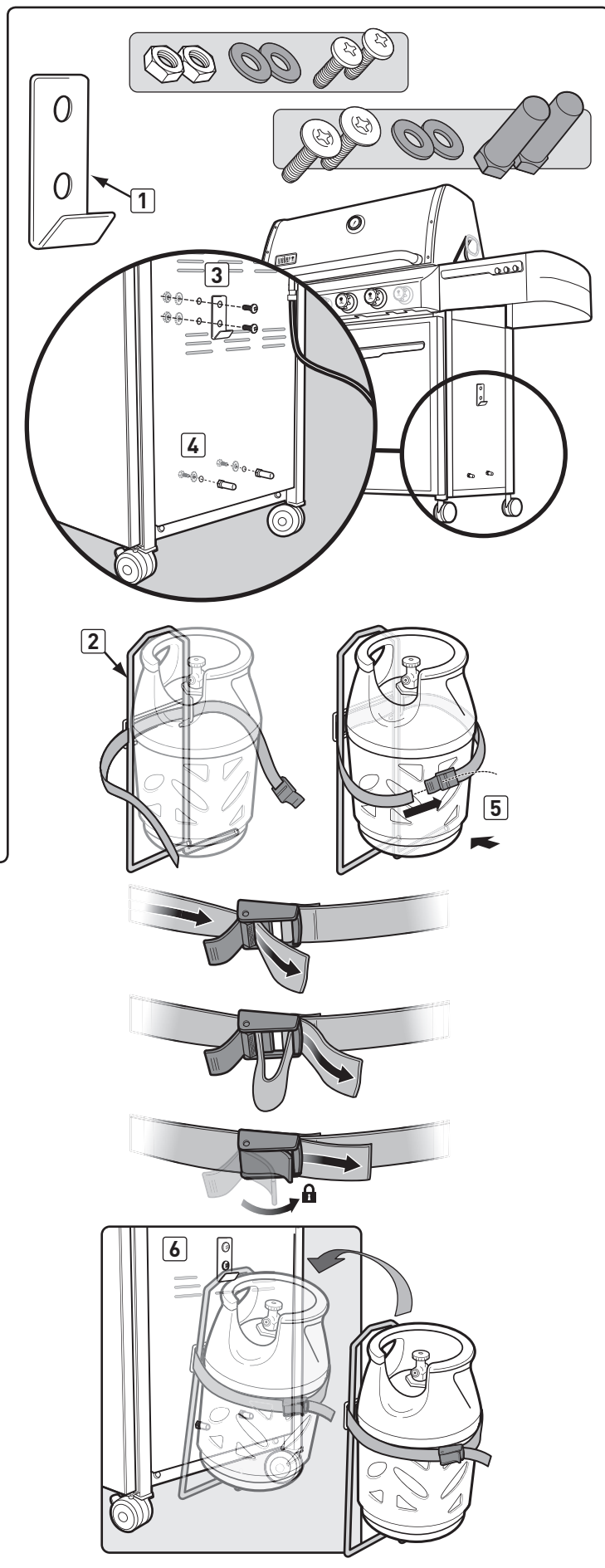
Instalace závěsu láhve

Budete potřebovat: držák závěsu láhve **(1)** a závěs láhve **(2)**.

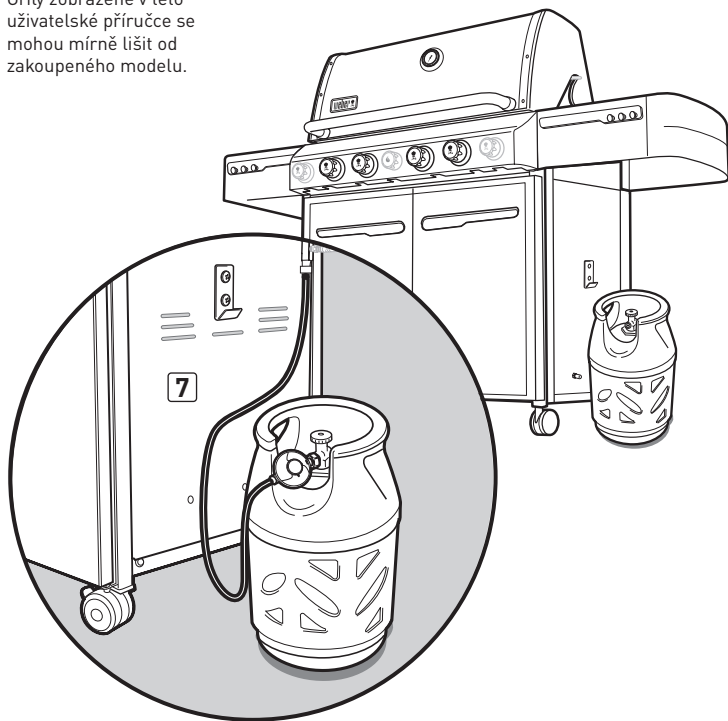
- Umístěte držák závěsu pro tlakovou láhev na pravý vnější panel grilu. Upevněte jej šrouby s podložkami a maticemi **(3)**.
- Kluzné opěrky pro láhev **(4)** namontujte do dvou otvorů pod držákem závěsu. Upevněte šrouby s podložkami a maticemi.
- Natočte tlakovou láhev tak, aby hrdlo ventilu směřovalo k přední straně grilu.
- Přidržujte závěs a nakloňte láhev tak, aby se dvě ohnuté podpěry závěsu zachytily pod okrajem dna láhve. Upravte délku popruhu tak, aby pevně obepínal tlakovou láhev **(5)**.
- Zdvihněte tlakovou láhev a umístěte závěs na držák podle obrázku **(6)**.

Umístění na zem

- Postavte tlakovou láhev na zem napravo od grilu, mimo jeho skříň **(7)**.
- Otočte láhev s plynem tak, aby otvor ventilu směřoval čelem k přední části plynového grilu Weber®. ♦



Grily zobrazené v této uživatelské příručce se mohou mírně lišit od zakoupeného modelu.



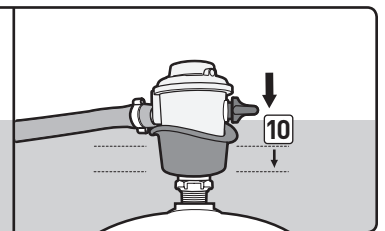
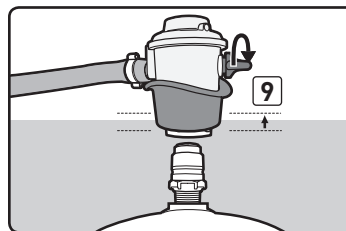
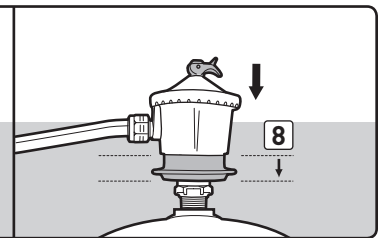
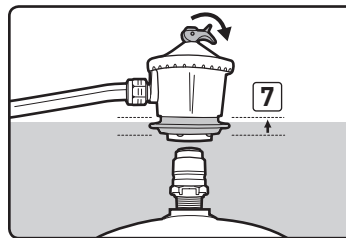
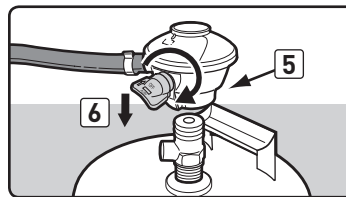
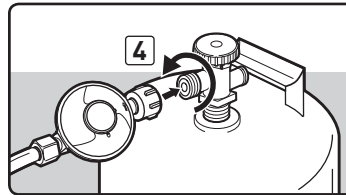
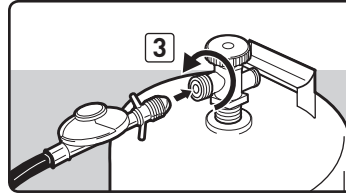
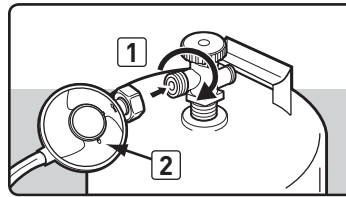
PŘIPOJENÍ TLAKOVÉ LÁHVE S PLYNEM

⚠ Pozor: Ujistěte se, že je ventil na tlakové láhvi nebo regulační ventil uzavřený.

A) Připojte tlakovou láhev.

Některé regulátory se připojují stlačením páky do polohy ON a odpojují se tahem za páku do polohy OFF; jiné mají matici s levotočivým závitem, která se šroubuje k ventilu tlakové láhve. Postupujte podle pokynů specifických pro váš typ regulátoru.

- Šroubení regulátoru našroubujte na láhev otáčením ve směru hodin (1).
 - Umístěte regulátor tak, aby odvětrávací otvor (2) směřoval dolů.
 - Šroubení regulátoru našroubujte na láhev otáčením proti směru hodin (3) (4).
 - Otočte páčku regulátoru (5) ve směru hodinových ručiček do polohy zavřeno. Tlačte regulátor dolů na ventil láhve, dokud nezaskočí do své polohy (6).
 - Ujistěte se, že páčka regulátoru je v poloze vypnuto (Off). Vysuňte aretační objímku na regulátoru vzhůru (7) (9). Přitlačte regulátor dolů na ventil láhve a držte jej stlačený. Posuňte aretační objímku do uzamčené polohy (8) (10).
- Pokud se tím regulátor řádně neuzamkl na ventil, postup opakujte. ♦



NÁHRADNÍ HADICE, SESTAVA REGULÁTORU A VENTILU

⚠ DŮLEŽITÉ UPOZORNĚNÍ: Sestavu plynové hadice k vašemu plynovému grilu Weber doporučujeme vždy jednou za 5 let vyměnit. Některé země mohou vyžadovat výměnu hadice za méně než 5 let; v takovém případě se řiďte požadavkem dané země.

V případě výměny sestavy hadice, regulátoru a ventilu se obraťte na zástupce zákaznického servisu pro Vaši oblast. Kontaktní informace naleznete na našich webových stránkách. Přihlaste se na www.weber.com.

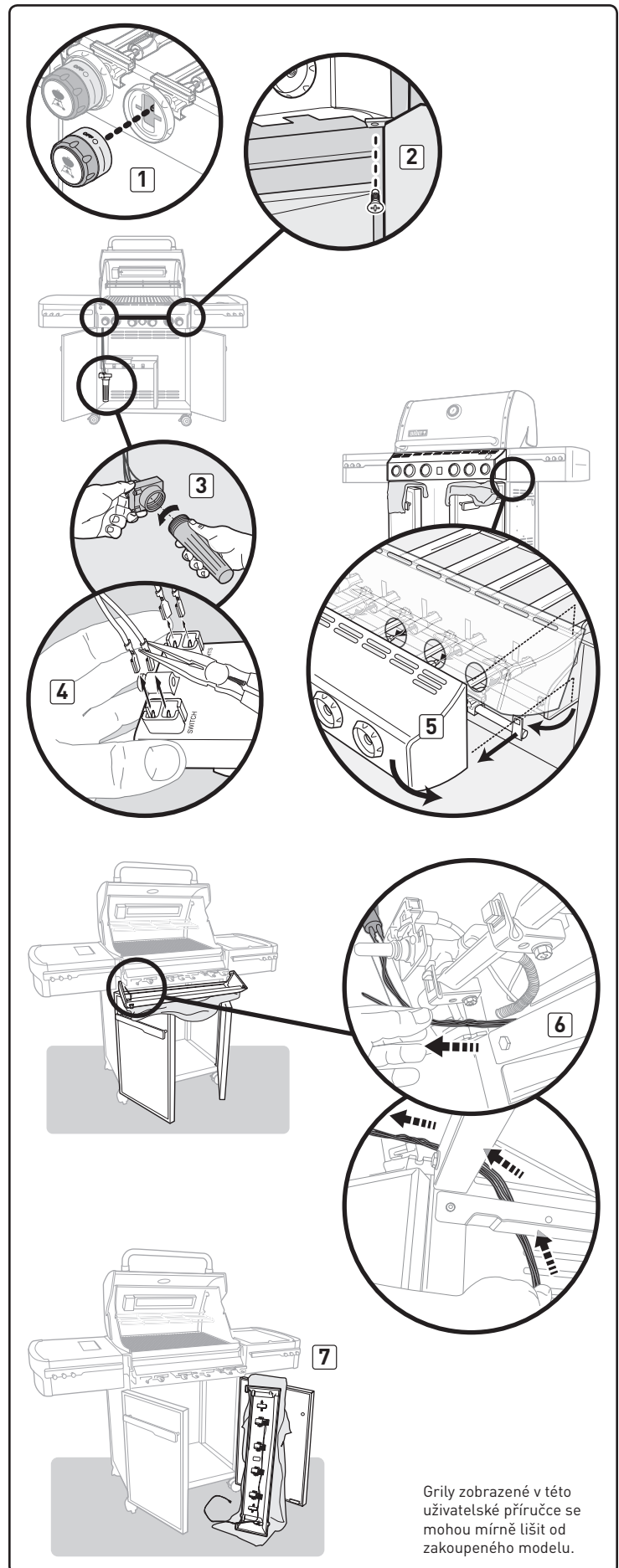
PŘÍPRAVA KE KONTROLE TĚSNOSTI ROZVODU PLYNU

⚠ POZOR: Veškeré spoje v rozvodu plynu u plynového grilu Summit® byly u výrobce kontrolovány. Přesto doporučujeme, abyste provedli kontrolu těsnosti všech spojů v rozvodu plynu před uvedením plynového grilu Summit® do provozu.

Odstanění panelu s ovládáním

Potřebné nářadí: Šroubovák, kleště a utěrky.

- A) Odstraňte ovládací knoflíky hořáku **(1)**.
- B) Otevřete obě dvířka. Šroubovákem odmontujte šrouby ze spodní strany ovládacího panelu **(2)**.
- C) Zdvihněte a vyjměte pouzdro baterie, které se nachází uvnitř skříně grilu **(3)**.
- D) Pomocí kleští s dlouhými úzkými čelistmi odpojte od horní části bateriového pouzdra **(4)** svorky vodičů. Netahejte za vodiče; vyjměte je zatáhnutím za svorky.
- E) Položte utěrky na horní část sestav obou dvířek. **Tím ochráníte ovládací panel a sestavy dvířek před poškrábáním v následujícím kroku.**
- F) Vyklopte spodní část panelu s ovládáním dopředu. Mírně nadzdvihněte **(5)** a poté vytočte směrem dolů tak, aby panel spočíval na horní části sestav dvířek. **[Dávejte pozor, abyste neodpojili nebo nepřerušili kabely vedoucí k osvětlení panelu s ovládaním.]**
- G) Opatrně vytáhněte kabely baterie ze skříně grilu **(6)**.
- H) Otevřete úplně pravá dvířka. Položte panel s ovládáním na podlahu, opřete o ručník zakrývající sestavu pravých dvířek **(7)**.



Grily zobrazené v této uživatelské příručce se mohou mírně lišit od zakoupeného modelu.

KONTROLA TĚSNOSTI ROZVODU PLYNU

⚠ NEBEZPEČÍ

Při kontrole těsnosti plynového rozvodu nepoužívejte otevřený oheň. Zajistěte, aby se během provádění kontroly těsnosti plynového rozvodu v okolí nevyskytovaly žádné zdroje jiskření ani otevřený oheň. Jiskry či plamen mohou způsobit vznik požáru nebo výbuch, při kterém může dojít k závažnému či smrtelnému zranění a k poškození majetku.

⚠ POZOR: Těsnost plynového rozvodu byste měli zkontrolovat vždy po rozpojení a opětovném spojení kteréhokoliv šroubení.

Poznámka: U všech spojů instalovaných výrobcem byla těsnost důkladně otestována. U hořáků byl testován plamen. Jako preventivní bezpečnostní opatření byste přesto měli před použitím plynového grilu Weber® znovu překontrolovat těsnost všech spojů. Při přepravě a manipulaci se může některé plynové šroubení uvolnit nebo poškodit.

⚠ POZOR: Proveďte tyto zkoušky těsnosti i v případech, že gril odborně smontoval dodavatel.

Poznámka: Protože některé roztoky pro testování těsnosti (včetně mýdlové vody) mohou mít mírný korozivní účinek, opláchněte po dokončení kontroly těsnosti veškeré spoje čistou vodou.

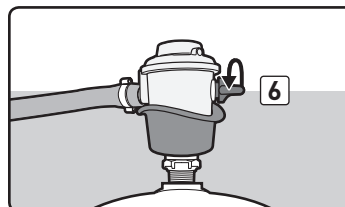
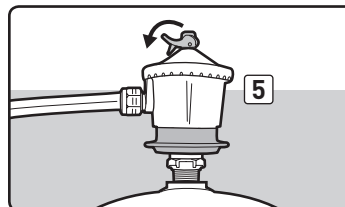
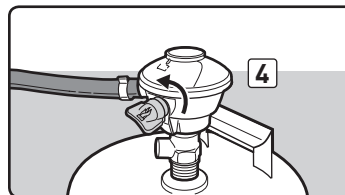
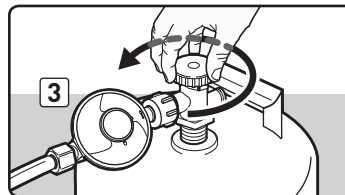
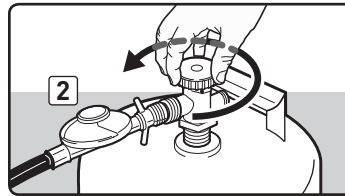
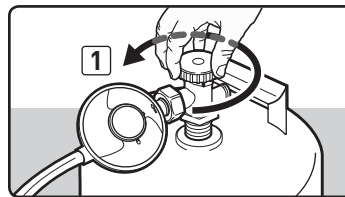
Pokud má váš gril boční hořák, ujistěte se, že je vypnutý.

Provedení zkoušek těsnosti: otevřete ventil tlakové láhve otáčením kolečka proti směru hodin.

⚠ POZOR: Při kontrole těsnosti nezapalujte hořáky.

Budete potřebovat: roztok mýdla ve vodě a hadřík nebo štětec k nanášení roztoku.

- A) Připravte mýdlový roztok.
- B) Otevřete ventil tlakové láhve způsobem řádným pro daný typ láhve a regulátoru.
 - a) Otáčejte ventil láhve proti směru hodinových ručiček **(1) (2) (3)**.
 - b) Otočte páčku regulátoru proti směru hodin do polohy otevřeno **(4)**.
 - c) Přesuňte páčku regulátoru do polohy otevřeno **(5) (6)**.
- C) Navlhčením šroubení mýdlovou vodou ověřte, zda nedochází k unikání plynu, přičemž sledujte, zda se netvoří bubliny. Pokud se tvoří bubliny nebo se jedna bublina zvětšuje, indikuje to únik plynu. Zjistíte-li netěsnost, uzavřete přívod plynu a utěsněte šroubení. Přívod plynu opět otevřete a zopakujte kontrolu s mýdlovým roztokem. Pokud únik plynu přetrvává, obraťte se na zástupce zákaznického servisu pro vaši oblast. Příslušné kontaktní údaje uvádíme na našich webových stránkách. Přihlaste se na adrese www.weber.com.
- D) Po dokončení kontroly těsnosti uzavřete přívod plynu u zdroje a kontrolované spoje opláchněte čistou vodou.



POKYNY TÝKAJÍCÍ SE PLYNU

Kontrola

- A) Spoj hlavního potrubí a rozvodného potrubí (1).
 - B) Spojte potrubí k hořáku roteserie (plynového infragrilu) (2).
 - C) Spoj mezi uzávěrem a přívodní plynovou hadicí (3).
- ⚠ POZOR: Pokud je únik plynu ve spojích (1, 2 nebo 3), dotáhněte šroubení klíčem a zopakujte kontrolu těsnosti pomocí mýdlové vody. Pokud plyn uniká i po dotažení šroubení, UZAVŘETE přívod plynu. GRIL NEPOUŽÍVEJTE. Obratě se na zástupce zákaznického servisu pro vaši oblast. Pro tento účel použijte kontaktní informace uvedené na našich webových stránkách. Přihlaste se na stránkách www.weber.com.**

- D) Spoj mezi hadicí bočního hořáku a uzávěrem (4).
- E) Spojte mezi hadicí bočního hořáku a rychloodpojovačem, mezi ventilem bočního hořáku a tryskou (5).
- F) Spoj hadice a regulátoru (6).
- G) Spoj regulátoru a tlakové láhve s plynem (7).
- H) Spojte mezi ventily a rozvodným potrubím (8).

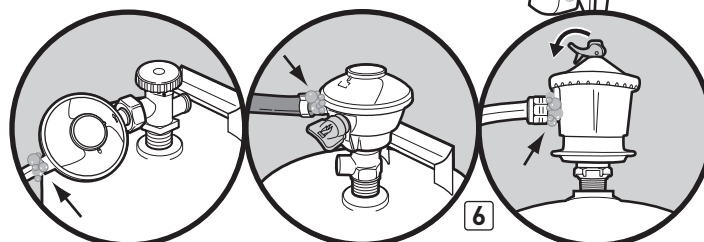
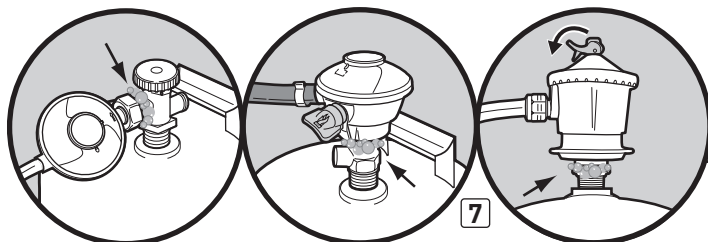
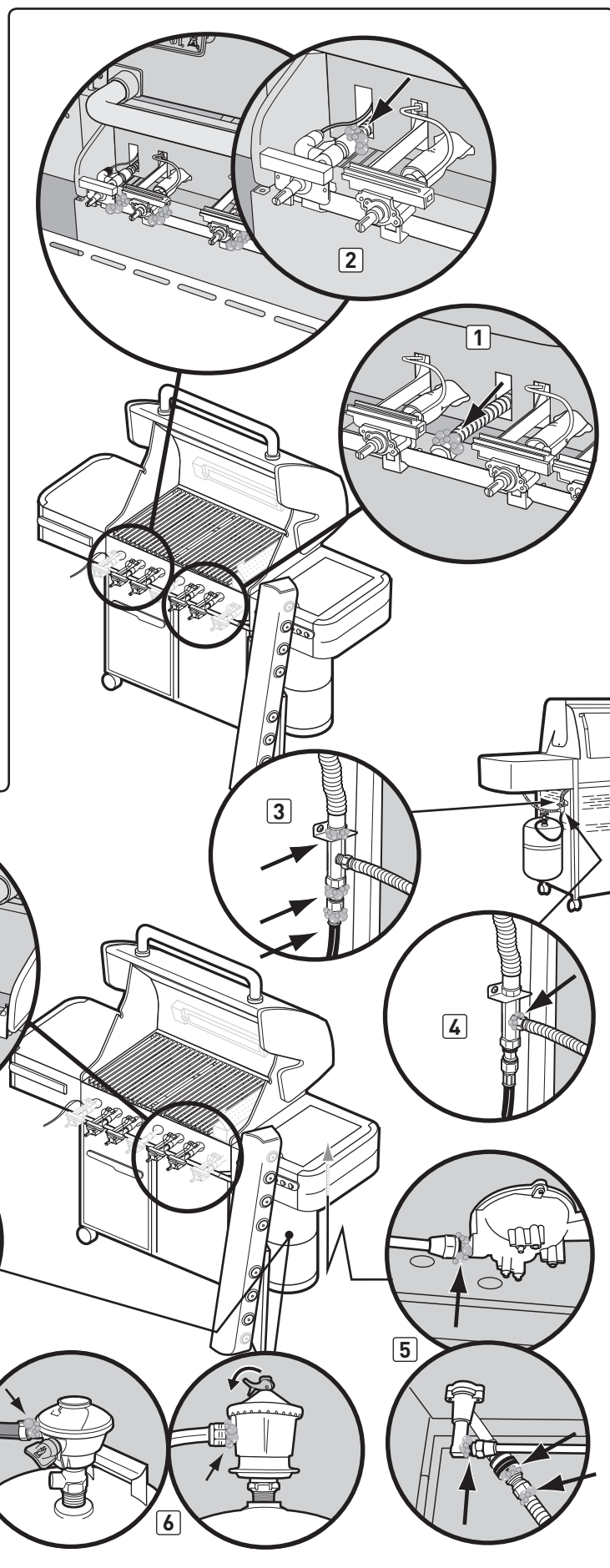
- ⚠ POZOR: Pokud zjistíte netěsnost ve spojích (4, 5, 6, 7 nebo 8), UZAVŘETE přívod plynu. GRIL NEPOUŽÍVEJTE. Obratě se na zástupce zákaznického servisu pro vaši oblast. Pro tento účel použijte kontaktní informace uvedené na našich webových stránkách. Přihlaste se na stránkách www.weber.com.**

Po dokončení kontroly těsnosti uzavřete přívod plynu u zdroje (OFF) a všechny kontrolované spoje opláchněte čistou vodou.

Zpětná montáž panelu s ovládáním

- A) Při zpětné montáži sestavy panelu s ovládáním postupujte v opačném pořadí kroků uvedených výše v postupu pro "Odstranění panelu s ovládáním".
- B) Zkontrolujte správné zapojení vodičů. Viz "FUNKCE OSVĚTLENÍ".

- ⚠ VAROVÁNÍ: Před uvedením grilu do provozu zkontrolujte, zda jsou veškeré díly sestaveny a řádně upevněny. Nedodržení tohoto výstražného pokynu může zavinit požár, výbuch nebo konstrukční narušení výrobku, jež může mít za následek závažná nebo smrtelná zranění a škody na majetku. ♦**



Grily zobrazené v této uživatelské příručce se mohou mírně lišit od zakoupeného modelu.

POKYNY TÝKAJÍCÍ SE PLYNU

NAPLNĚNÍ TLAKOVÉ LÁHVE PLYNEM

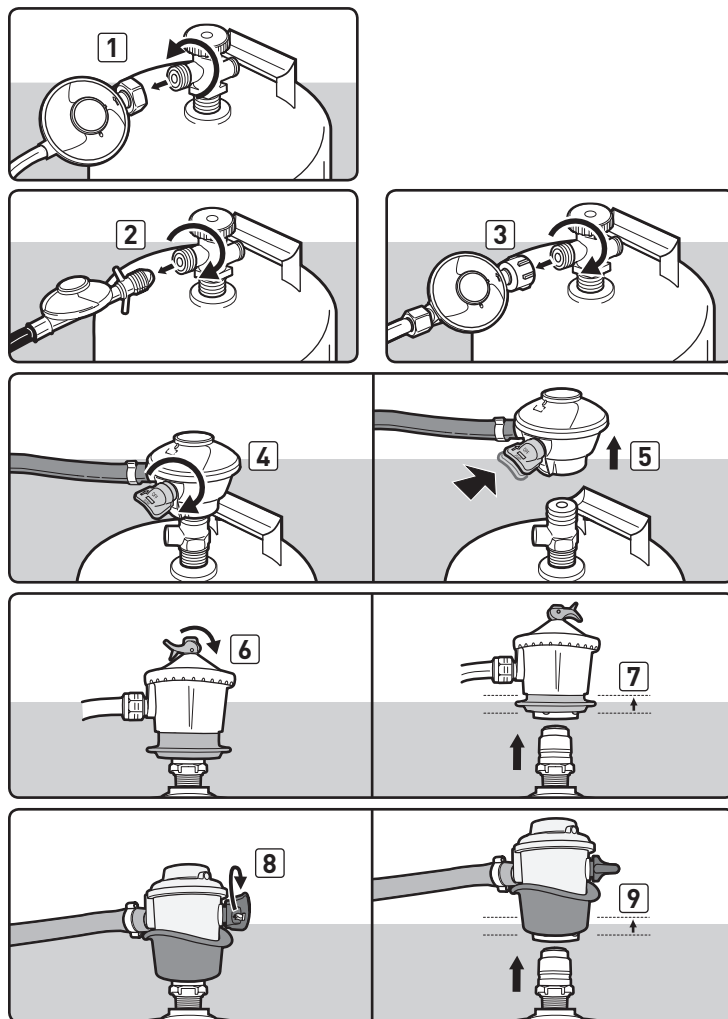
Doporučujeme, abyste láhev plnili plynem, teprve když je úplně prázdná. K opětovnému naplnění předejte láhev prodejci plynů.

Demontáž tlakové láhve na plyn:

- A) Vypněte přívod plynu a odpojte od láhve sestavu hadice a regulátoru. Postupujte podle pokynů specifických pro váš typ regulátoru.
- Odšroubujte šroubení regulátoru od láhve (proti směru hodin) **(1)**.
 - Odšroubujte šroubení regulátoru od láhve (ve směru hodin) **(2) (3)**.
 - Otočte páčku regulátoru ve směru hodinových ručiček **(4)** do polohy zavřeno. Tlačte na páčku regulátoru **(5)**, dokud se neuvolní od ventilu láhve.
 - Přesuňte páčku regulátoru do polohy zavřeno **(6) (8)**. Vysuňte aretační objímku na regulátoru vzhůru **(7) (9)** a odpojte ji od láhve.
- B) Vyměňte prázdnou láhev za plnou. ♦

OPĚTOVNÉ PŘIPOJENÍ TLAKOVÉ LÁHVE S PLYNEM

Viz "PŘIPOJENÍ TLAKOVÉ LÁHVE S KAPALNÝM PLYNEM". ♦

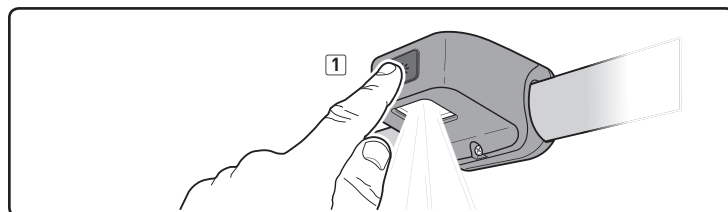


FUNKCE OSVĚTLENÍ

POUŽÍVÁNÍ SVĚTLA NA GRIL

Pro aktivaci světla na gril stiskněte tlačítko AKTIVOVAT. Světlo je vybaveno čidlem náklonu, které světlo zapne při otevření poklopu grilu, a vypne při zavření poklopu grilu. Jestliže necháte poklop otevřený nebo zavřený déle než 30 minut, světlo na gril se deaktivuje. Pro opětovné zapnutí světla stiskněte znovu tlačítko AKTIVOVAT **(1)**.

POZNÁMKA: Světlo se NEVYPNE stisknutím tlačítka AKTIVOVAT. ♦



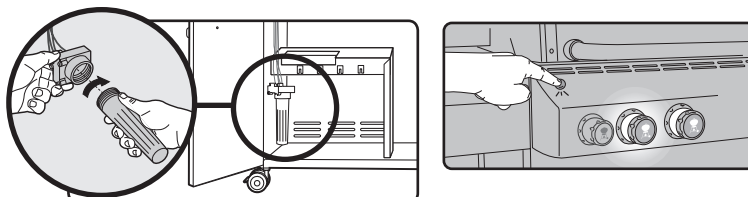
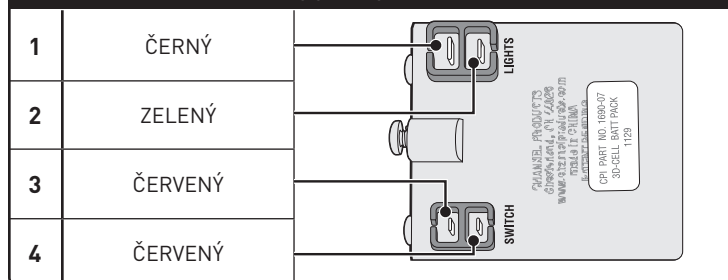
PROSVĚTLENÉ REGULAČNÍ KNOFLÍKY

Váš plynový gril je dodáván s prosvětlenými regulačními knoflíky, které umožňují jemné nastavení hořáků i při zhoršené viditelnosti.

Vyžaduje tři alkalické články typu "D". Nemíchejte staré a nové články nebo články různých typů (standardní, alkalické či nabíjecí). Pouzdro na baterie se nachází uvnitř skříně vlevo.

Funkci aktivujete stiskem tlačítka vypínače. ♦

KABEL K POUZDRU NA BATERIE



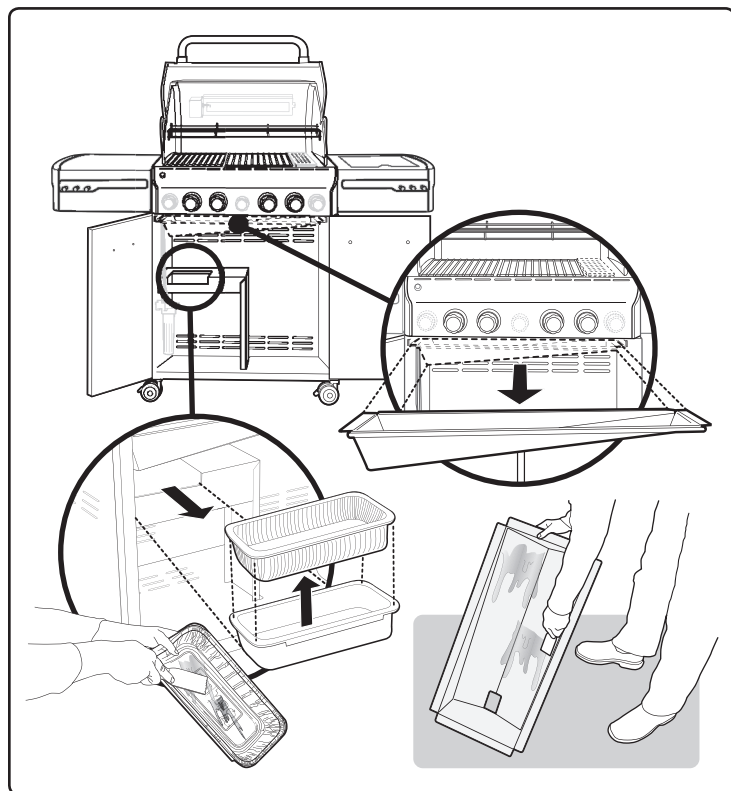
NEŽ ZAČNETE GRIL POUŽÍVAT

VYSUŇTE ZÁCHYTNOU VANIČKU NA OMASTEK A VYMĚNITELNOU VLOŽKU DO ZÁCHYTNÉ VANIČKY

Váš gril je konstruován se systémem na zachytávání tuku. Před každým použitím grilu zkontrolujte záchytnou vaničku na omastek a vložku do záchytné vaničky, zda v nich není nahromaděn tuk.

Přebytečný tuk odstraňte plastovou špachtlí; viz obrázek. V případě potřeby omyjte záchytnou vaničku i vložku mýdlovým roztokem, poté opláchněte čistou vodou. Vložku do záchytné vaničky podle potřeby vyměňte.

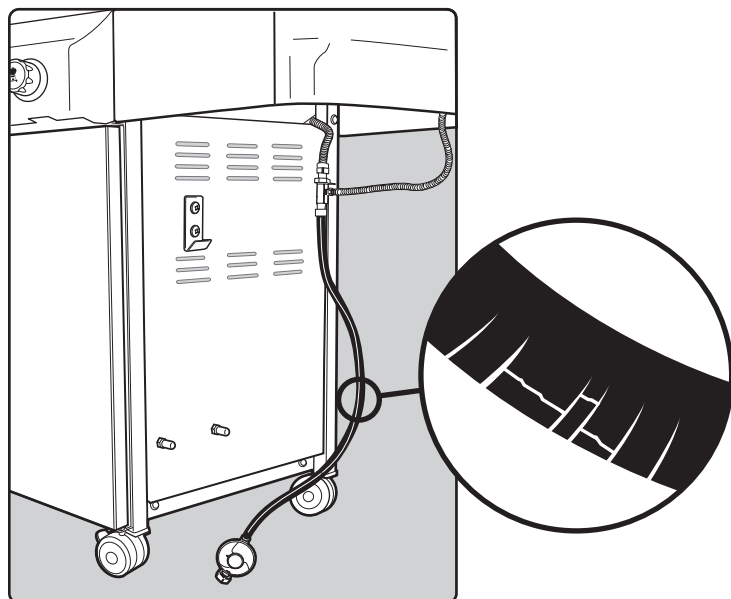
- ⚠ **POZOR: Před každým použitím grilu zkontrolujte vaničku na omastek a záchytnou vaničku, zda v nich není nahromaděn tuk. Přebytečný tuk odstraňte, abyste předešli jeho vzplanutí. Vzplanutí omastku může způsobit vážné poranění nebo škody na majetku.**
- ⚠ **POZOR: Nezakrývejte výsuvnou záchytnou vaničku na omastek alobalem. ♦**



KONTROLA HADICE

Hadici je třeba zkontrolovat, zda nevykazuje známky popraskání.

- ⚠ **POZOR: Hadici kontrolujte před každým použitím grilu, jestli nemá silné ohyby, není odřená nebo pořezaná. Pokud zjistíte u hadice jakékoliv poškození, gril nepoužívejte. K výměně použijte výhradně náhradní hadici schválenou firmou Weber®. Obratě se na zástupce zákaznického servisu pro vaši oblast. Pro tento účel použijte kontaktní informace uvedené na našich webových stránkách. Přihlaste se na stránkách www.weber.com. ♦**

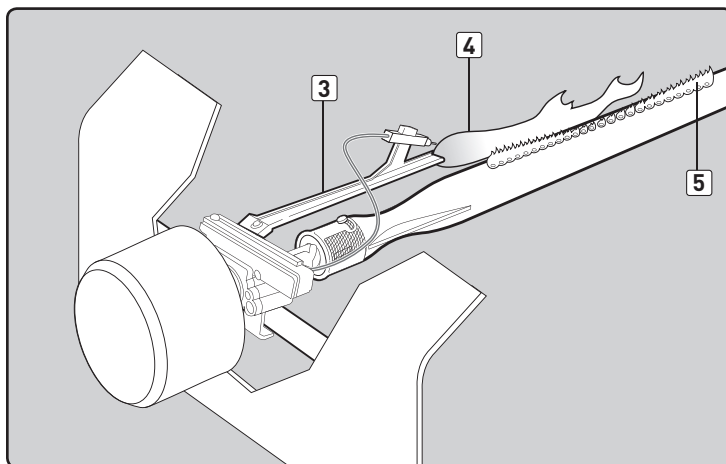
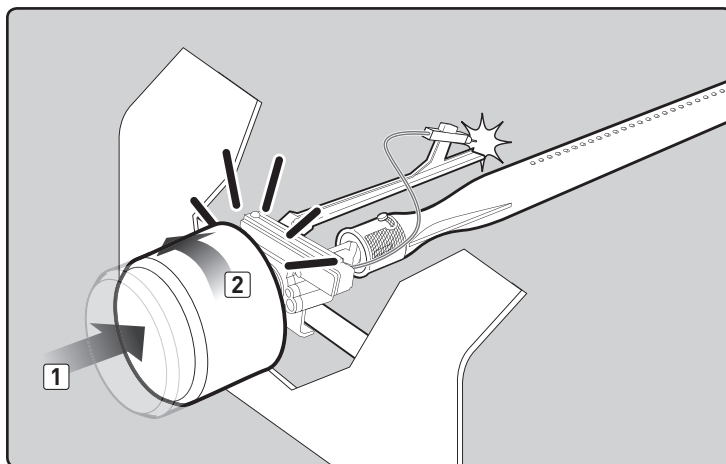


POSTUP ZÁŽEHU HOŘÁKŮ

⚠ Před zapálením hořáků vždy otevřete poklop grilu.

- A) Každý z knoflíků ovládání hořáků má svůj vlastní vestavěný piezoelektrický zapalovač. Pro vytvoření jiskry musíte zatlačit na knoflík v poloze **(1)** a otočit jej do polohy **START/HI (2)**.
- B) Tento pohyb otevře přívod plynu a současně vyvolá jiskru v zapalovací trubce **(3)**. Ulyšíte "praskání" jisker v zapalovači. Uvidíte také 7 až 12 mm (3" - 5") dlouhý oranžový plamínek vycházející ze zapalovací trubice na levé straně hořáku **(4)**.
- C) **Držte knoflík dále stlačený, ještě dvě sekundy po "zapraskání"**. To dovolí plynu, aby se stačil dostat dolů do trubky hořáku **(5)** a zajistí to jeho zapálení.
- D) Zkontrolujte pohledem skrz grilovací rošt, zda došlo k zapálení hořáku. Měli byste vidět plamen. Pokud se hořák nezapálí na první pokus, stlačte knoflík ovládání a otočte jej do polohy OFF. Postup zapalování opakujte ještě jednou.

⚠ **POZOR: Pokud hořák stále nelze zapálit, otočte regulační knoflík hořáku do polohy OFF a před dalším pokusem o zapálení hořáku nebo zapálením zápalkou vyčkejte 5 minut, než se plyn rozptýlí.** ♦



ZAŽEHNUTÍ A POUŽÍVÁNÍ HLAVNÍHO HOŘÁKU

ZAPÁLENÍ HLAVNÍHO HOŘÁKU

⚠ NEBEZPEČÍ

Pokud při zapalování hořáku neotevřete poklop grilu, nebo po neúspěšném pokusu o zažehnutí nepočkáte 5 minut na rozptýlení plynu, může dojít k explozivnímu vzplanutí, které může způsobit vážné nebo i smrtelné zranění.

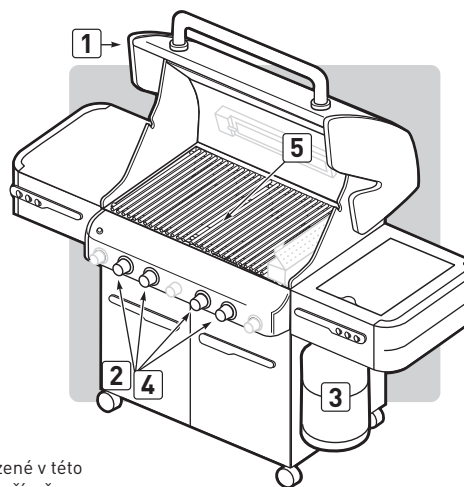
Jiskrový zapalovač hlavního hořáku

Poznámka: Piezoelektrický zapalovač integrovaný v každém knoflíku vytváří jiskry na elektrodě u zapalovací trubice hořáku. Energii pro jiskru vyrábíte stlačením knoflíku ovládání hořáku a jeho otočením do polohy START/HI. Tím se zapálí zvlášť každý jednotlivý hořák.

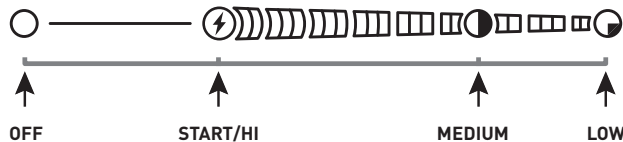
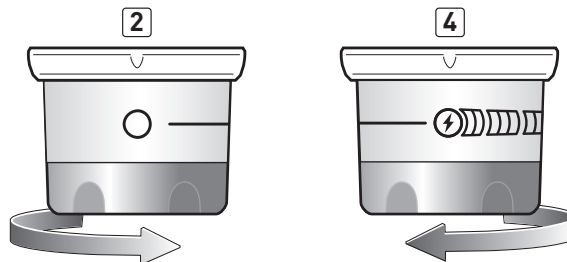
- A) Otevřete poklop (1).
- B) Ujistěte se, že všechny regulační knoflíky hořáků jsou v poloze vypnuto (2). [Pro kontrolu, jestli je v poloze OFF, regulační knoflík stlačte a otočte jím ve směru hodin.]
- ⚠ **POZOR: Před otevřením přívodu plynu ventilem na tlakové láhvi musejí být regulační knoflíky hořáků v poloze OFF.**
- C) Otevřete ventil tlakové láhve způsobem řádným pro daný typ láhve a regulátoru (3).
- ⚠ **POZOR: Nenaklánějte se nad otevřený gril.**
- D) Stlačte knoflík ovládání hořáku a otočte jej do polohy START/HI, až uslyšíte cvaknutí zapalovače - pak knoflík dále držte stlačený ještě 2 sekundy. To vyvolá jiskru, zapálí se plamen v zapalovací trubici a následně v hlavním hořáku (4).
- E) Zkontrolujte pohledem skrz grilovací rošt, zda došlo k zapálení hořáku. Měli byste vidět plamen (5). Pokud se hořák nezapálí na první pokus, stlačte knoflík ovládání a otočte jej do polohy OFF. Postup zapalování opakujte ještě jednou.
- ⚠ **POZOR: Pokud hořák stále nelze zapálit, otočte regulační knoflík hořáku do polohy OFF a před dalším pokusem o zapálení hořáku nebo zapálením zápalkou vyčkejte 5 minut, než se plyn rozptýlí.** ♦

ZHASNUTÍ HOŘÁKŮ

Stiskněte každý regulační knoflík a otočte jím ve směru hodin do polohy OFF. Uzavřete přívod plynu i u zdroje. ♦



Grily zobrazené v této uživatelské příručce se mohou mírně lišit od zakoupeného modelu.



ZAŽEHNUTÍ A POUŽÍVÁNÍ HLAVNÍHO HOŘÁKU

RUČNÍ ZAPÁLENÍ HLAVNÍHO HOŘÁKU

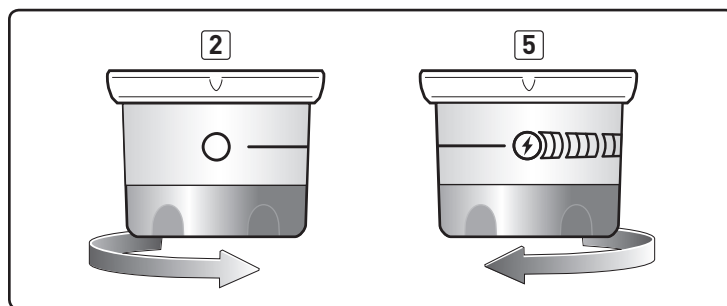
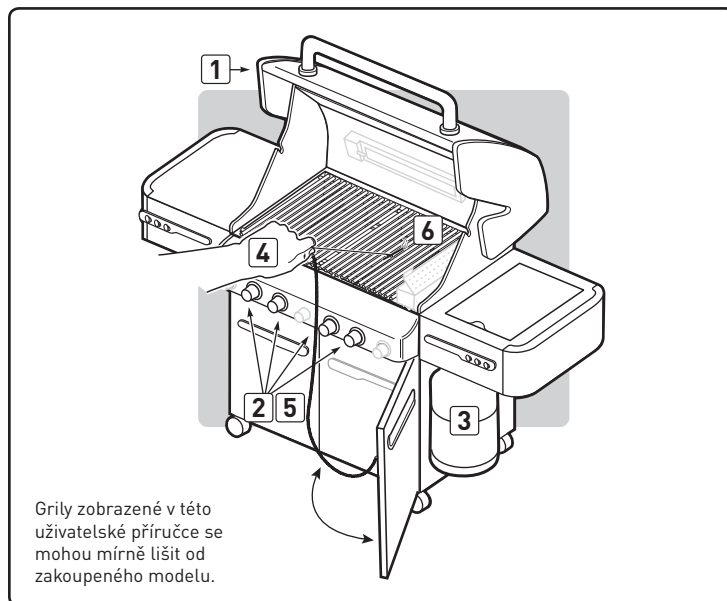
⚠ NEBEZPEČÍ

Pokud při zapalování hořáku neotevřete poklop grilu, nebo po neúspěšném pokusu o zažehnutí nepočkáte 5 minut na rozptýlení plynu, může dojít k explozivnímu vzplanutí, které může způsobit vážné nebo i smrtelné zranění.

- A) Otevřete poklop (1).
- B) Ujistěte se, že všechny regulační knoflíky hořáků jsou v poloze vypnuto (2). (Pro kontrolu, že je v poloze OFF, každý knoflík stlačte a otočte jím ve směru hodin.)
- ⚠ **POZOR: Před otevřením ventilu tlakové láhve musejí být všechny regulační knoflíky hořáků v poloze OFF.**
- C) Otevřete ventil tlakové láhve způsobem řádným pro daný typ láhve a regulátoru (3).
- D) Vložte zápalku do držáku a škrtněte jí.
- ⚠ **POZOR: Nenaklánějte se nad otevřený gril.**
- E) Vsuňte držák s hořící zápalkou skrz grilovací rošt a zapalte hlavní hořák (4).
- F) Stlačte regulační knoflík ventilu hořáku a pootočte jej do polohy START/HI (5).
- G) Zkontrolujte pohledem skrz grilovací rošt, zda došlo k zapálení hořáku. Měli byste vidět plamen (6).
- ⚠ **POZOR: Pokud hořák nehoří, otočte regulační knoflík hořáku do polohy OFF a vyčkejte 5 minut, než se plyn rozptýlí. ♦**

ZHASNUTÍ HOŘÁKŮ

Stlačte každý regulační knoflík a otočte jej ve směru hodin do polohy OFF. Uzavřete přívod plynu i u zdroje. ♦



TIPY A UŽITEČNÉ RADY PRO GRILOVÁNÍ

- Před grilováním vždy gril přehřejte. Nastavte všechny hořáky do polohy HI a uzavřete poklop. Ohřívajte 10 minut, nebo dokud teploměr neukáže 260-288 °C (500-550 °F).
- Maso nejdříve prudce opečte na povrchu a pak dopékejte při zavřeném poklopu, tak bude vždy perfektně ugrilované.
- Doby grilování v receptech platí pro teplotu okolí 20 °C (70 °F) a bezvětří nebo jen mírný vítr. V chladných dnech nebo při silnějším větru, případně ve větších nadmořských výškách, dobu přiměřeně prodlužte. Při extrémně horkém počasí dobu přípravy pokrmu zkratzte.
- Doby pro grilování se mohou měnit podle počasí, množství, rozměrů a tvaru grilovaných pokrmů.
- Teplota v plynovém grilu může být při několika prvních použití vyšší než normálně.
- Vnější podmínky grilování si mohou pro dosažení správné grilovací teploty vyžadat úpravu nastavení regulátorů hořáků.
- Všeobecně platí, že velké kusy masa vyžadují při stejné celkové hmotnosti delší dobu přípravy než drobnější kousky. Když jsou pokrmy na roštu nakladené hustě, budou potřebovat delší dobu než když je jich na roštu málo. Pokrmy grilované v nádobách, jako např. pečené fazole, potřebují při grilování v hlubším kastrolu delší dobu, než na mělké pánvi.
- Ze steaků, kousků masa a pečinky ořežte přebytečný tuk; nenechávejte silnější vrstvu než 6,4mm (1/4 "). Méně tuku Vám usnadní čištění a je téměř jisté, že nedojde k nežádoucímu nekontrolovanému zahoření.
- Pokrmy položené na roštu přímo nad hořáky mohou vyžadovat obrácení nebo přesouvání do oblasti s nižší teplotou.
- Pro manipulaci s masem používejte raději kleště než vidličky, abyste omezili ztrátu přírodní šťávy. Pro manipulaci s celými rybami použijte dvě ploché lopatky.
- Pokud dojde k nežádoucímu vzplanutí tuku, vypněte všechny hořáky a přesuňte pokrm do jiného místa na grilovacím roštu. Plameny pak rychle uhasnou. Po uhasnutí plamenů gril znovu zapalte. **K HAŠENÍ PLAMENŮ V PLYNOVÉM GRILU NIKDY NEPOUŽÍVEJTE VODU.**
- Některé pokrmy, jako např. tenké rybí filety, je nutné grilovat v nádobě. Velmi vhodné jsou jednorázové misky z hliníkové fólie, ale lze použít i každou kovovou pánev s ohnivzdorným držadlem.
- Zajistěte, aby vanička na omastek a záchytná vanička byly vždy čisté a nebyly v nich cizí předměty.
- Nezakrývejte výsuvnou záchytnou vaničku na omastek alobalem. Mohlo by to bránit stékání tuku do záchytné vaničky.
- Může Vám pomoci použití kuchyňských hodin; upozorní Vás a lépe pak vystihnete okamžik, kdy je pokrm "akorát"; vyvarujete se tak jeho připálení a vysušení. ♦

PŘEDEHŘEV

Váš plynový gril Weber® je energeticky účinné zařízení. Pracuje ekonomicky, s nízkou spotřebou energie. Je důležité, abyste před přípravou pokrmů gril přehřáli. Zažehněte plynový gril podle pokynů v této Příručce uživatele. Pro přehřátí: po zažehnutí všech hořáků a nastavení jejich regulačních knoflíků do polohy START/HI uzavřete poklop a vyčkejte, dokud teploměr neukáže 260 až 288 °C (500-550 °F), což je doporučená teplota pro grilování. Přehřejte gril po dobu 10 až 15 minut (podle okolní teploty a větru).

Hořáky můžete jednotlivě nastavit podle přání. Polohy nastavení regulačních knoflíků jsou: OFF, START/HI, MEDIUM, nebo LOW.

Poznámka: Vnější podmínky grilování jako vítr a počasí si mohou pro dosažení správné grilovací teploty vyžadat úpravu nastavení regulátorů hořáků.

Poznámka: Pokud gril během grilování ztrácí teplotu, viz kapitulu Odstraňování závad v této příručce.

⚠ POZOR: Nepřemísťujte plynový gril Weber® za provozu nebo je-li ještě horký.

Pokud hořáky během grilování zhasnou, otevřete poklop, všechny hořáky vypněte a před opětovným zapálením vyčkejte pět minut. ♦

GRILOVÁNÍ S UZAVŘENÝM POKLOPEM

Veškeré grilování se provádí pod uzavřeným poklopem, aby se zajistila stálá teplota s rovnoměrnou cirkulací tepla. Při zavřeném poklopu plynový gril pracuje spíše jako konvekční pečicí trouba. Teploměr v poklopu ukazuje teplotu uvnitř grilovacího prostoru. Veškeré grilování i přehřívání se provádí s uzavřeným poklopem. Nedívejte se často pod poklop - s každým jeho otevřením se ztrácí teplo. ♦

ODKAPÁVAJÍCÍ ŠTÁVA A TUK

Aromakolejnice Flavorizer® jsou konstruovány tak, aby se na nich správné množství vypečené šťávy a tuku změnilo v dým, a pokrm tím získal maximum vůně a chuti. Přebytečná šťáva a tuk se shromažďují v záchytné vaničce pod vysouvací záchytnou vaničkou na omastek. Jsou také k dispozici vyměnitelné vložky, které se vkládají do záchytné vaničky. ♦

⚠ POZOR: Před každým použitím grilu zkontrolujte vaničku na omastek a záchytnou vaničku, zda v nich není nahromaděn tuk. Přebytečný tuk odstraňte; zabráníte tím, aby ve výsuvné vaničce na omastek vzplanul. ♦

AROMAKOLEJNICE FLAVORIZER®

Když šťáva z pokrmu odkapává na aromakolejnice Flavorizer® se speciálně voleným uhlím, vzniká kouř, který dodává pokrmům neodolatelnou vůni, typickou pro grilování. Díky jedinečné konstrukci hořáků, aromakolejnic Flavorizer® a pružné regulaci teploty jsou téměř zcela vyloučena nekontrolovaná zahoření, protože plameny ovládáte VY. Speciální konstrukce aromakolejnic Flavorizer® a hořáků usměrňuje nadbytečný tuk na výsuvné záchytné vaničce na omastek s trychtýřovitým tvarem tak, aby stékal do záchytné vaničky. ♦

OPĚKACÍ ROŠT SEAR STATION®

Váš plynový gril Weber® může být vybaven hořákem pro opékač rošt sloužící pro opékání masa a ryb. Hořák opékač roštu Sear Station® lze nastavit do polohy vypnuto nebo zapnuto a funguje společně se dvěma sousedícími hlavními hořáky. Pomocí hořáku opékač roštu i přilehlých hořáků pak můžete účinně opékat maso a současně přitom využívat ostatní části grilovacího roštu pro grilování při středních teplotách (viz "OPĚKACÍ ROŠT SEAR STATION® - ZAŽEHNUTÍ A POUŽÍVÁNÍ"). ♦

GRILOVACÍ METODY

Nejdůležitější věcí, kterou musíte vědět o grilování, je kterou z metod použít pro konkrétní pokrm – přímé nebo nepřímé grilování? Rozdíl je jednoduchý: buď je pokrm přímo nad plamenem, nebo na něj plamen působí ze stran. Použití správné metody je nejkratší cestou ke skvělým výsledkům – a také nejlepší cestou jak zajistit, že pokrm bude určitě dobře propečený. ♦

PŘÍMÉ GRILOVÁNÍ

Přímá metoda, podobná grilování, znamená, že pokrm se opéká přímo nad zdrojem tepla. Pro rovnoměrné opečení se má pokrm během doby grilování jednou otočit.

Přímou metodu použijte pro pokrmy, kterým stačí k přípravě méně než 25 minut: steaky, krájené maso, kebaly, párky, zelenina a další.

Přímé grilování je rovněž nutné pro prudké povrchové opečení masa. Vytváří tu nádhernou křupavou zkaramelizovanou strukturu tam, kde se pokrm dotýká roštu. Dodává mu rovněž krásné zbarvení po celém povrchu a vůni. Steaky, krájené maso, kuřecí prsíčka a větší kusy masa, to vše prudkým opečením získává.

Pro prudké povrchové opečení umístěte maso nad přímý zdroj tepla (stupeň HI) na 2 až 5 minut pro každou stranu. Menší kousky vyžadují kratší dobu pro opečení. Po prudkém opečení se grilování obvykle dokončuje při nižší teplotě. U pokrmů, které se rychle propečou, můžete přípravu dokončit přímým grilováním; u pokrmů vyžadujících delší dobu použijte nepřímou metodu.

Pro nastavení plynového grilu na přímé grilování předejte gril se všemi hořáky na stupni HI. Položte pokrm na grilovací rošt a nastavte všechny hořáky na teploty uvedené v receptu. Uzavřete poklop a zdvižte jej pouze za účelem obrácení pokrmu nebo (až před koncem doporučené doby) pro kontrolu, je-li už dost propečený. ♦

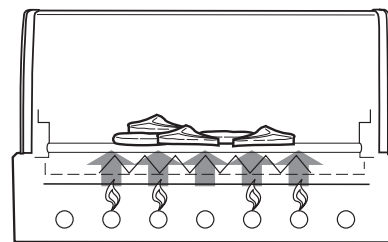
NEPŘÍMÉ GRILOVÁNÍ

Nepřímá metoda je podobná pečení, ale s výhodou navíc – s texturou typickou pro grilování, s vůní a vzhledem, jaké při pečení v troubě nedocílíte. Pro nastavení plynového grilu na nepřímé grilování se zapálí hořáky po obou stranách pokrmu, ale nikoliv přímo pod ním. Teplo stoupá vzhůru, odráží se od poklopu a vnitřních povrchů grilovacího prostoru a cirkuluje, čímž propéká pokrm zvolna a ze všech stran podobně jako konvekční trouba; proto není nutné pokrm obracet.

Nepřímou metodu použijte pro pokrmy, které vyžadují k propečení 25 minut nebo více, nebo které jsou tak jemné, že by je přímé plameny vysušily nebo připálily. Příklady zahrnují pečeně, žebírka, celá kuřata, krocany a jiné velké porce masa, stejně jako jemné rybí filety.

Pro nastavení plynového grilu na nepřímé grilování předejte gril se všemi hořáky na stupni HI. Pak nastavte hořáky po stranách pokrmu na teplotu uvedenou v receptu a hořák(y) přímo pod pokrmem vypněte. Pro nejlepší výsledek položte pečení, drůbež nebo větší kusy masa na pečící mřížku umístěnou v misce z hliníkové fólie pro jednorázové použití. Při dlouhých dobách pečení přidejte do misky z fólie vodu, která zabrání přepálení odkapávající šťávy. Odkapávající šťávu lze využít jak samotnou, tak i k přípravě omáček. ♦

4 HOŘÁKY

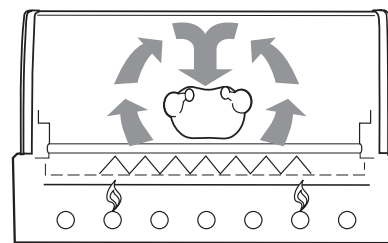


1 2 3 4
H H H H

PŘÍMÁ METODA

Pokrm je na ploše grilovacích roštů umístěn přímo nad zapálenými hořáky.

4 HOŘÁKY



1 2 3 4
M M

NEPŘÍMÁ METODA

Pokrm je umístěn na ploše grilovacích roštů mezi zapálenými hořáky.

ZAŽEHNUTÍ A POUŽÍVÁNÍ BOČNÍHO HOŘÁKU

ZAPÁLENÍ BOČNÍHO HOŘÁKU

⚠ NEBEZPEČÍ

Pokud při zapalování hořáku grilu neotevřete poklop, nebo po neúspěšném pokusu o zažehnutí nepočkáte pět minut na rozptýlení plynu, může dojít k explozivnímu vzplanutí, které může způsobit vážné zranění nebo i smrt.

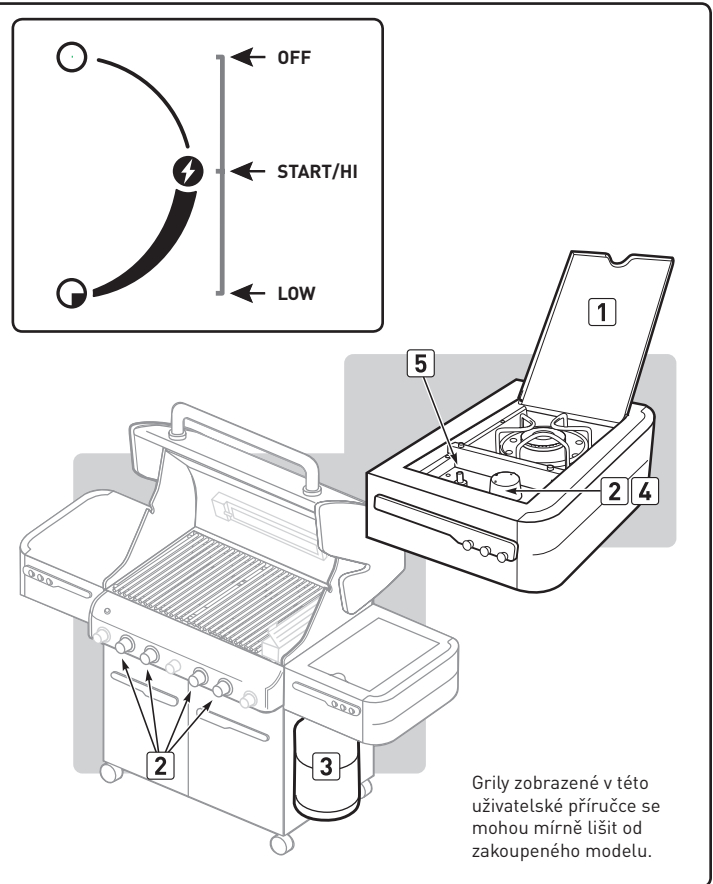
- Otevřete poklop bočního hořáku (1).
- Zkontrolujte, jestli je ventil bočního hořáku uzavřený (stlačte regulační knoflík dolů a otočte jej po směru hodin do polohy OFF); i regulační knoflíky všech ostatních hořáků nastavte do polohy OFF (2) (stlačením a otočením ve směru hodin).
- Otevřete ventil tlakové láhve způsobem řádným pro daný typ láhve a regulátoru (3).
- Stlačte regulační knoflík bočního hořáku a pootočte jej do polohy START/HI (4).
- Několikrát stiskněte tlačítko zapalovače tak, aby pokaždé zaznělo cvaknutí, dokud nevidíte plamen (5).

⚠ **POZOR:** Za jasného denního světla může být plamen bočního hořáku špatně viditelný.

- ⚠ **POZOR:** Jestliže se boční hořák nezapálil do pěti sekund:
- Uzavřete regulační ventil bočního hořáku, ventily hlavních hořáků i přívod plynu u zdroje.
 - Než znovu zkusíte hořák zapálit, nebo použít k zapálení zápalku, vyčkejte pět minut než se plyn rozptýlí (viz "RUČNÍ ZAPÁLENÍ BOČNÍHO HOŘÁKU"). ♦

ZHASNUTÍ HOŘÁKU

Stlačte regulační knoflík bočního hořáku a otočte jej do polohy OFF (vypnuto). Před uzavřením poklopu bočního hořáku se ujistěte, že je hořák vypnutý a studený. ♦



Grily zobrazené v této uživatelské příručce se mohou mírně lišit od zakoupeného modelu.

RUČNÍ ZAPÁLENÍ BOČNÍHO HOŘÁKU

⚠ NEBEZPEČÍ

Pokud při zapalování bočního hořáku neotevřete víko, nebo po neúspěšném pokusu o zažehnutí nepočkáte pět minut na rozptýlení plynu, může dojít k explozivnímu vzplanutí, které může způsobit vážné zranění nebo i smrt.

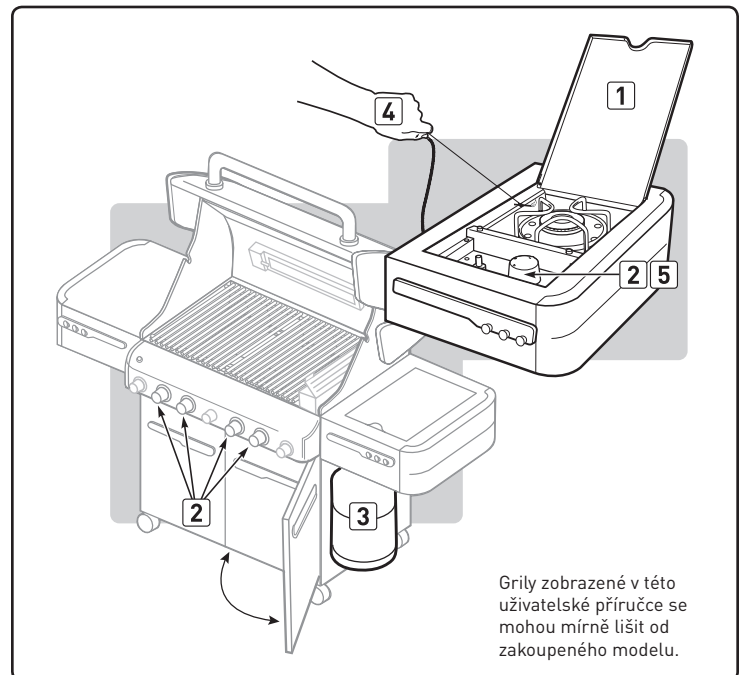
- Otevřete poklop bočního hořáku (1).
- Zkontrolujte, jestli je ventil bočního hořáku uzavřený (2) (stlačte regulační knoflík dolů a otočte jej po směru hodin do polohy OFF); i regulační knoflíky všech ostatních hořáků nastavte do polohy OFF (stlačením a otočením ve směru hodin).
- Otevřete ventil tlakové láhve způsobem řádným pro daný typ láhve a regulátoru (3).
- Vložte zápalku do držáku a škrtněte jí.
- Držák se zápalkou přidrže u strany bočního hořáku (4).
- Stlačte regulační knoflík bočního hořáku a pootočte jej do polohy START/HI (5).

⚠ **POZOR:** Za jasného denního světla může být plamen bočního hořáku špatně viditelný.

- ⚠ **POZOR:** Jestliže se boční hořák nezapálil do pěti sekund:
- Uzavřete regulační ventil bočního hořáku, ventily hlavních hořáků i přívod plynu u zdroje.
 - Než se znovu pokusíte o zapálení, čekejte pět minut, než se plyn rozptýlí. ♦

ZHASNUTÍ HOŘÁKU

Stlačte regulační knoflík bočního hořáku a otočte jej do polohy OFF (vypnuto). Před uzavřením poklopu bočního hořáku se ujistěte, že je hořák vypnutý a studený. ♦



Grily zobrazené v této uživatelské příručce se mohou mírně lišit od zakoupeného modelu.

OPÉKACÍ ROŠT SEAR STATION® - ZAŽEHNUTÍ A POUŽÍVÁNÍ

OPÉKACÍ ROŠT SEAR STATION® - ZAŽEHNUTÍ HOŘÁKU

⚠ NEBEZPEČÍ

Pokud při zapalování hořáku neotevřete poklop grilu, nebo po neúspěšném pokusu o zažehnutí nepočkáte 5 minut na rozptýlení plynu, může dojít k explozivnímu vzplanutí, které může způsobit vážné nebo i smrtelné zranění.

Hořák opékacího roštu Sear Station® lze nastavit do polohy zapnuto nebo vypnuto. Aby bylo možné hořák opékacího roštu Sear Station® zapálit, je nutné nejprve zažehnout dva sousedící hlavní hořáky.

Jiskrový zapalovač sousedícího hlavního hořáku

Poznámka: Piezoelektrický zapalovač integrovaný v každém knoflíku vytváří jiskry na elektrodě u zapalovací trubice hořáku. Energií pro jiskru vyrábíte stlačením knoflíku ovládání hořáku a jeho otočením do polohy START/HI. Tím se zapálí zvlášť každý jednotlivý hořák.

⚠ POZOR: Hadici kontrolujte před každým použitím grilu, jestli nemá silné ohyby, není odřená nebo pořezaná. Pokud zjistíte u hadice jakékoliv poškození, gril nepoužívejte. K výměně použijte výhradně náhradní hadici schválenou firmou Weber®. Obratě se na zástupce zákaznického servisu pro vaši oblast. Pro tento účel použijte kontaktní informace uvedené na našich webových stránkách.

Přihlaste se na stránkách www.weber.com.

- Otevřete poklop (1).
 - Ujistěte se, že všechny regulační knoflíky hořáků jsou v poloze vypnuto (2). (Pro kontrolu, jestli je v poloze vypnuto, regulační knoflík stlačte a otočte jím ve směru hodin.)
 - Otevřete ventil tlakové láhve způsobem řádným pro daný typ láhve a regulátoru (3).
- ⚠ POZOR: Nenaklánějte se nad otevřený gril.**
- Zapalte oba sousedící hlavní hořáky opékacího roštu Sear Station® (4). Stlačte knoflík ovládání hořáku a otočte jej do polohy START/HI, až uslyšíte cvaknutí zapalovače - pak knoflík dále držte stlačený ještě 2 sekundy. To vyvolá jiskru, zapálí se plamen v zapalovací trubici a následně v hlavním hořáku.
 - Zkontrolujte pohledem skrz grilovací rošt, zda došlo k zapálení hořáku (5). Měli byste vidět plamen. Pokud se hořák nezapálí na první pokus, stlačte knoflík ovládání a otočte jej do polohy OFF. Postup zapalování opakujte ještě jednou.

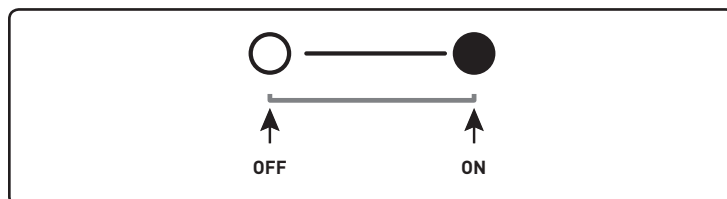
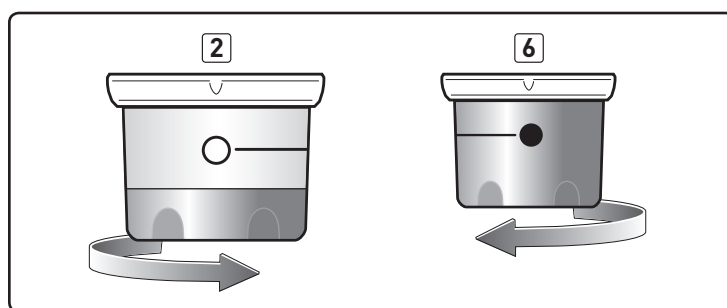
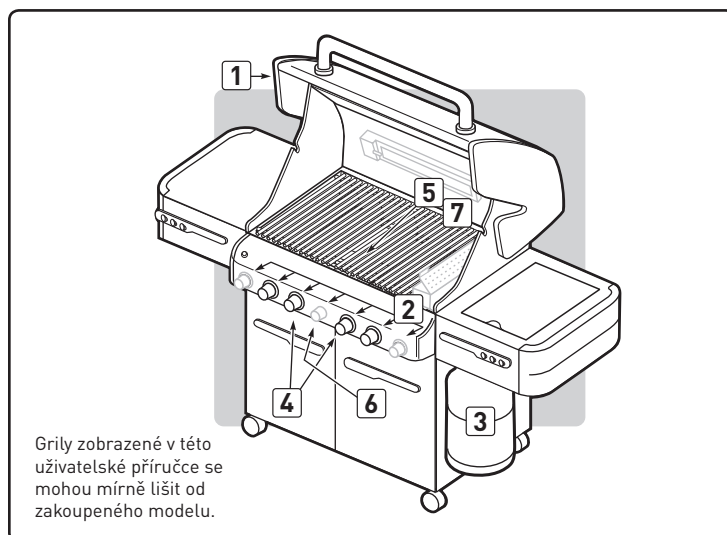
Zapálení hořáku opékacího roštu Sear Station®: zažehnutí od sousedícího zapáleného hlavního hořáku

- Otočte knoflík opékacího roštu Sear Station® do polohy ON (6).
 - Pohledem zkontrolujte zažehnutí hořáku (7).
- ⚠ POZOR: Jestliže nedojde k zažehnutí do pěti sekund, otočte regulační knoflík do polohy vypnuto, vyčkejte pět minut a opakujte kroky F a G, případně nahlédněte do pokynů v části "RUČNÍ ZAŽEHNUTÍ HOŘÁKU OPÉKACÍHO ROŠTU SEAR STATION®".**
- ⚠ POZOR: Pokud hořák stále nelze zapálit, otočte regulační knoflík hořáku do polohy OFF a před dalším pokusem o zapálení hořáku nebo zapálením zápalkou vyčkejte 5 minut, než se plyn rozptýlí.**

Poznámka: Postup demontáže a čištění hořáku naleznete v části "ÚDRŽBA". ♦

ZHASNUTÍ HOŘÁKŮ

Stiskněte každý regulační knoflík a otočte jím ve směru hodin do polohy OFF. Uzavřete přívod plynu i u zdroje. ♦



OPÉKACÍ ROŠT SEAR STATION® - ZAŽEHNUTÍ A POUŽÍVÁNÍ

RUČNÍ ZAŽEHNUTÍ HOŘÁKU OPÉKACÍHO ROŠTU SEAR STATION®

⚠ NEBEZPEČÍ

Pokud při zapalování hořáku neotevřete poklop grilu, nebo po neúspěšném pokusu o zažehnutí nepočkáte 5 minut na rozptýlení plynu, může dojít k explozivnímu vzplanutí, které může způsobit vážné nebo i smrtelné zranění.

Hořák opékačního roštu Sear Station® lze nastavit do polohy zapnuto nebo vypnuto. Aby bylo možné hořák opékačního roštu Sear Station® zapálit, je nutné nejprve zažehnout dva sousedící hlavní hořáky.

Jiskrový zapalovač sousedícího hlavního hořáku

Poznámka: Piezoelektrický zapalovač integrovaný v každém knoflíku vytváří jiskry na elektrodě u zapalovací trubice hořáku. energii pro jiskru vyrábíte stlačením knoflíku ovládnání hořáku a jeho otočením do polohy START/HI. Tím se zapálí zvlášť každý jednotlivý hořák.

- Otevřete poklop (1).
 - Pohledem zkontrolujte, zda jsou zažehnuty oba sousedící hlavní hořáky opékačního roštu Sear Station® (2).
 - Vložte zápalku do držáku a škrtněte jí.
- ⚠ POZOR: Nenaklánějte se nad otevřený gril.**
- Vsuňte držák s hořící zápalkou skrz grilovací rošt a aromakolejnice Flavorizer® a zapalte hořák opékačního roštu Sear Station® (3).
 - Stlačte knoflík opékačního roštu Sear Station® a nastavte jej do polohy ON (4).

⚠ POZOR: Pokud hořák nehoří, otočte regulační knoflík hořáku do polohy OFF a vyčkejte 5 minut, než se plyn rozptýlí.

Poznámka: Postup demontáže a čištění hořáku naleznete v části "ÚDRŽBA".

ZHASNUTÍ HOŘÁKŮ

Opětovným stisknutím vytáhněte každý regulační knoflík a otočte jím ve směru hodin do polohy OFF. Uzavřete přívod plynu i u zdroje.

POUŽÍVÁNÍ OPÉKACÍHO ROŠTU SEAR STATION®

Součástí vašeho plynového grilu Weber® je také hořák opékačního roštu, který slouží k opékání masa, jako např. steaků, drůbežích kusů, ryb či kotlet.

Opékání je přímá grilovací technika, při které pokrm získává při vysoké teplotě na povrchu hnědé zabarvení. Opékáním po obou stranách dosáhnete díky zkaramelizování povrchu výraznější chuti masa. Opékání dokáže také zlepšit vzhled masa, neboť na něm zůstanou stopy mřížky z grilovacího roštu. Kontrastní struktura a vůně pak způsobují, že je pokrm mnohem vůnější.

Hořák opékačního roštu Sear Station® lze nastavit do polohy vypnuto nebo zapnuto a funguje společně se dvěma sousedícími hlavními hořáky. Pomocí hořáku opékačního roštu i přilehlých hořáků pak můžete účinně opékat maso a současně přitom využívat ostatní části grilovacího roštu pro grilování při středních teplotách.

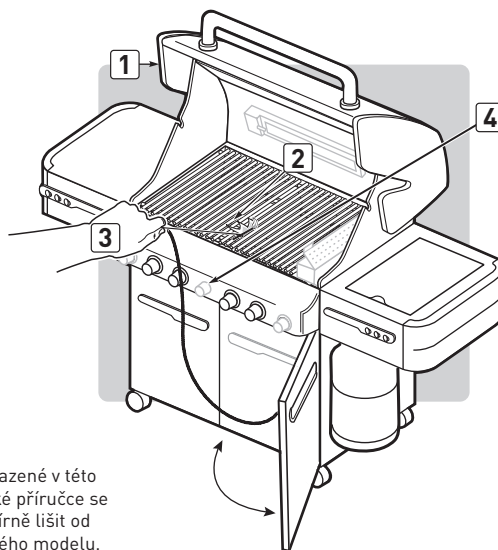
Než začnete s opékáním, nastavte nejprve všechny hlavní hořáky na 15 minut na stupeň HI, abyste gril předešli. *Poznámka: Vždy grilujte s uzavřeným poklopem, abyste maximálně využili teplo a zabránili vyšlehnutí plamenů.*

Po předešli grilu vypněte krajní hořáky nebo je stáhněte na nižší stupeň. Dva středové hořáky ponechte na stupni HI a zapalte hořák opékačního roštu Sear Station®.

Položte maso přímo na opékační rošt Sear Station®. Opékejte maso z každé strany po dobu 1 až 4 minuty, v závislosti na jeho typu a tloušťce. Než maso otočíte, můžete jej pootočit na roštu o 90°, abyste dosáhli vzoru mřížky (1).

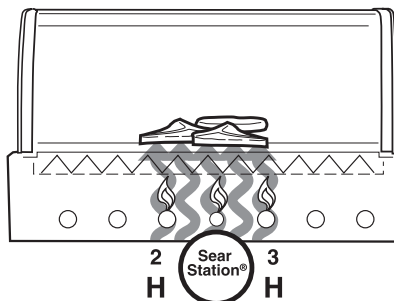
Po skončení opékání můžete dokončit grilování přesunutím masa nad vnější hořáky s nižší teplotou, kde jej ponecháte do doby, než dosáhne požadovaného stupně propečení.

Jakmile získáte zkušenosti s používáním opékačního roštu Sear Station®, doporučujeme vám začít experimentovat s různými dobami opékání, abyste zjistili, jaký stupeň propečení nejlépe vyhovuje vaší chuti.



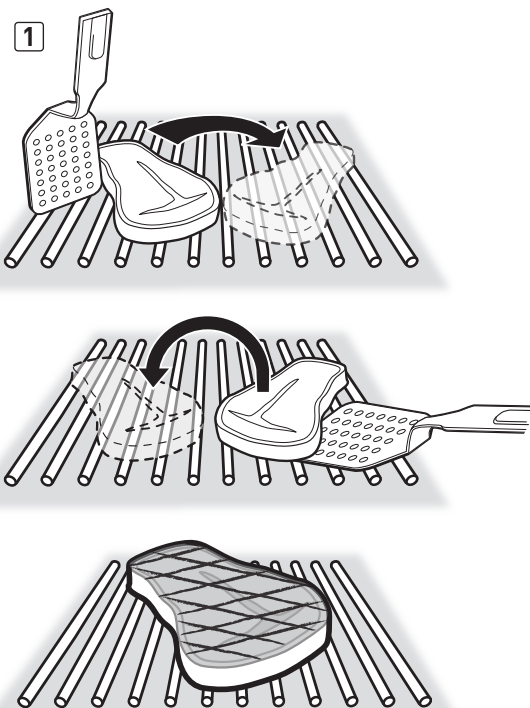
Grily zobrazené v této uživatelské příručce se mohou mírně lišit od zakoupeného modelu.

4 HOŘÁKY



ZPŮSOB OPÉKÁNÍ

Pokrm je umístěn v oblasti intenzivního tepla mezi zapálenými hořáky.



ZAŽEHNUTÍ A POUŽÍVÁNÍ HOŘÁKU UDICÍ SCHRÁNKY

ZAPÁLENÍ HOŘÁKU UDICÍ SCHRÁNKY

⚠ NEBEZPEČÍ

Pokud při zapalování hořáku grilu neotevřete poklop nebo nevyčkáte 5 minut na rozptýlení plynu když hořák nechce hořet, může dojít k explozivnímu vzplanutí, které může způsobit vážné zranění nebo i smrt.

Piezoelektrický jiskrový zapalovač hořáku udicí schránky

Poznámka: Piezoelektrický zapalovač v knoflíku vytváří jiskry na elektrodě u zapalovací trubice hořáku. energii pro jiskru vyrábíte stlačením knoflíku ovládání hořáku a jeho otočením do polohy START/HI. Tím se zapálí hořák udicí schránky.

⚠ **POZOR: Hadici kontrolujte před každým použitím grilu, jestli nemá silné ohyby, není odřená nebo pořezaná. Pokud zjistíte u hadice jakékoliv poškození, gril nepoužívejte. K výměně použijte výhradně náhradní hadici schválenou firmou Weber®. obraťte se na zástupce zákaznického servisu pro vaši oblast. Pro tento účel použijte kontaktní informace uvedené na našich webových stránkách.**

Přihlaste se na stránkách www.weber.com.

- A) Otevřete poklop grilu (1).
- B) Otevřete víko udicí schránky (2).
- C) Naplňte udicí schránku dřevěnými třískami nebo odřezky, které jste předtím namočili do vody (3).
- D) Ujistěte se, že všechny regulační knoflíky hořáků jsou v poloze OFF (4). (abyste se ujistili, že je regulační knoflík v poloze OFF, stlačte jej a otočte ve směru hodin)
- ⚠ **POZOR: Před otevřením přívodu plynu ventilem na tlakové láhvi musejí být regulační knoflíky hořáků v poloze OFF.**
- E) Otevřete ventil tlakové láhve způsobem řádným pro daný typ láhve a regulátoru (5).
- ⚠ **POZOR: Při zapalování se nenaklánějte nad otevřený gril.**
- F) Stlačte knoflík ovládání hořáku a otočte jej do polohy START/HI, až uslyšíte cvaknutí zapalovače - (6), pak knoflík držte dále stlačený ještě 2 sekundy. To vyvolá jiskru, zapálí se plamen v zapalovací trubici a následně v hlavním hořáku.
- G) Zkontrolujte pohledem skrz grilovací rošt, zda došlo k zapálení hořáku (7). Měli byste vidět plamen. Pokud se hořák nezapálí na první pokus, stlačte knoflík ovládání a otočte jej do polohy OFF. Postup zapalování opakujte ještě jednou.

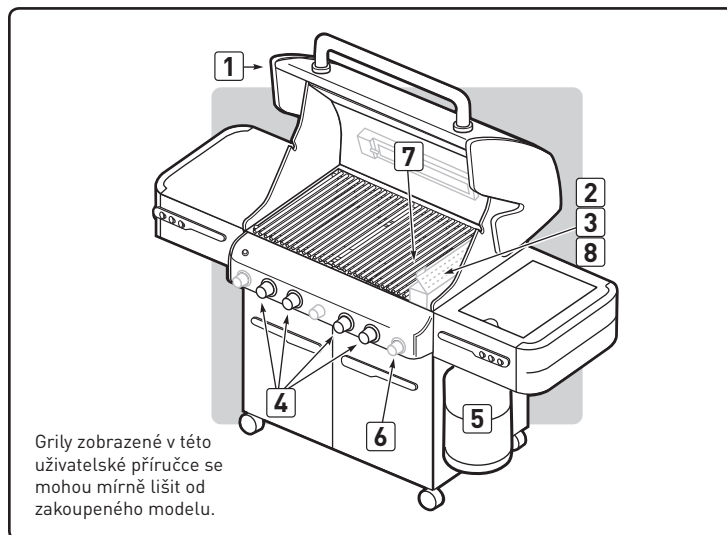
⚠ NEBEZPEČÍ

Pokud hořák stále nelze zapálit, otočte regulační knoflík hořáku do polohy OFF a před dalším pokusem o zapálení hořáku nebo zapálením zápalkou vyčkejte 5 minut, než se plyn rozptýlí (viz "RUČNÍ ZAPÁLENÍ HOŘÁKU UDICÍ SCHRÁNKY").

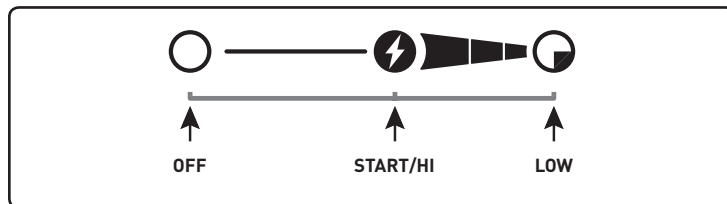
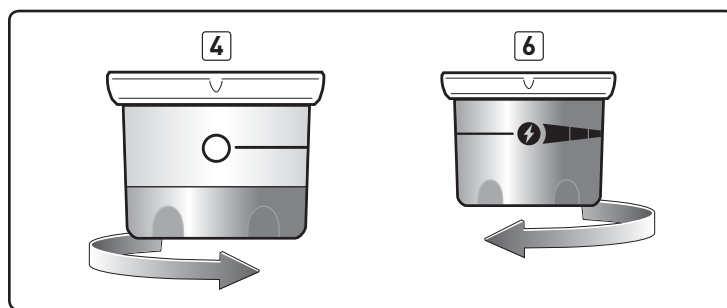
- H) Když dřevo začne doutnat, zavřete víko schránky a otočte regulační knoflík do polohy LOW (8). ♦

ZHASNUTÍ HOŘÁKŮ

Stiskněte každý regulační knoflík a otočte jím ve směru hodin do polohy OFF. Uzavřete přívod plynu i u zdroje. ♦



Grily zobrazené v této uživatelské příručce se mohou mírně lišit od zakoupeného modelu.



ZAŽEHNUTÍ A POUŽÍVÁNÍ HOŘÁKU UDICÍ SCHRÁNKY

RUČNÍ ZAPÁLENÍ HOŘÁKU UDICÍ SCHRÁNKY

⚠ **POZOR:** Hadici kontrolujte před každým použitím grilu, jestli nemá silné ohyby, není odřená nebo pořezaná. Pokud zjistíte u hadice jakékoliv poškození, gril nepoužívejte. K výměně použijte výhradně náhradní hadici schválenou firmou Weber®. Obratě se na zástupce zákaznického servisu pro vaši oblast. Pro tento účel použijte kontaktní informace uvedené na našich webových stránkách.

Přihlaste se na stránkách www.weber.com.

A) Otevřete poklop [1].

⚠ NEBEZPEČÍ

Pokud při zapalování hořáku grilu neotevřete poklop nebo nevyčkáte 5 minut na rozptýlení plynu když hořák nechce hořet, může dojít k explozivnímu vzplanutí, které může způsobit vážné zranění nebo i smrt.

B) Otevřete víko udicí schránky [2].

C) Naplňte udicí schránku dřevěnými třískami nebo odřezky, které jste předtím namočili do vody [3].

D) Ujistěte se, že všechny regulační knoflíky hořáků jsou v poloze OFF [4]. (abyste se ujistili, že je regulační knoflík v poloze OFF, stlačte jej a otočte ve směru hodin)

⚠ **POZOR: Před otevřením přívodu plynu ventilem na tlakové láhvi musejí být regulační knoflíky hořáků v poloze OFF.**

E) Otevřete ventil tlakové láhve způsobem řádným pro daný typ láhve a regulátoru [5].

F) Vložte zápalku do držáku a škrtněte jí.

G) Vsuňte držák s hořící zápalkou skrz grilovací rošt a aromakolejnice Flavorizer® a zapalte hořák udicí schránky [6].

⚠ **POZOR: Při zapalování se nenaklánějte nad otevřený gril.**

H) Stlačte regulační knoflík hořáku udicí schránky a pootočte jej do polohy START/HI [7].

I) Zkontrolujte pohledem skrz grilovací rošt, zda došlo k zapálení hořáku [8].

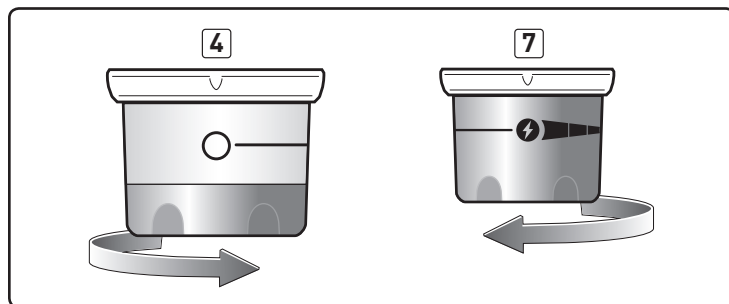
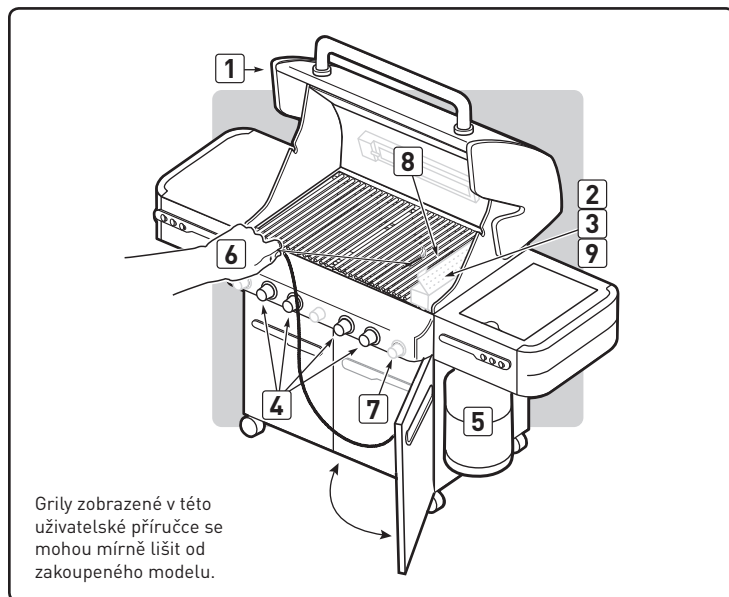
⚠ NEBEZPEČÍ

Pokud hořák udicí schránky nehoří, otočte regulační knoflík hořáku do polohy OFF a vyčkejte 5 minut, než se plyn rozptýlí.

J) Když dřevo začne doutnat, zavřete víko schránky a otočte regulační knoflík do polohy LOW [9]. ♦

ZHASNUTÍ HOŘÁKŮ

Stiskněte každý regulační knoflík a otočte jím ve směru hodin do polohy OFF. Uzavřete přívod plynu i u zdroje. ♦



ZAŽEHNUTÍ A POUŽÍVÁNÍ HOŘÁKU UDICÍ SCHRÁNKY

POUŽÍVÁNÍ UDICÍ SCHRÁNKY

Do udicí schránky vkládejte předem navlhčené dřevěné lupínky. K dosažení co možná nejlepších výsledků u pokrmů s rychlejší přípravou, jako jsou např. steaky, burgery, kotlety, žebírka apod. doporučujeme použít menší lupínky, neboť se snáze vznítí a rychleji hoří. U potravin vyžadujících delší dobu grilování, např. pečeně, kuřata, krůty apod., doporučujeme používat větší štěpky, neboť hoří pomaleji a déle. Jakmile získáte s používáním udicí schránky více zkušeností, můžete začít experimentovat s různými kombinacemi dřevěných lupínků a štěpků, abyste tak zjistili, která příchuť kouře vyhovuje nejlépe vašim chuťovým buňkám.

Začněte tím, že před použitím necháte lupínky nejméně 20 minut nabobtnat vodou. (Mokrý dřevo vytvoří větší vůni.) Položte hrst lupínků či štěpin, případně i větších kousků dřeva na dno tělesa udicí schránky **(1)**. Až získáte zkušenosti, množství dřeva podle své chuti zvyšujte nebo snižujte.

Poznámka: Vždy grilujte s uzavřeným poklopem, aby mohl kouř proniknout do pokrmu. Zapalte hořák udicí schránky podle pokynů k "ZAPÁLENÍ HOŘÁKU UDICÍ SCHRÁNKY". Když dřevo začne doutnat, otočte regulační knoflík do polohy LOW.

Kouř začne ze schránky vycházet po přibližně 10 minutách a potrvá asi 45 minut. Pokud vyžadujete intenzivnější uzenou vůni, schránku znovu naplňte lupínky a/nebo štěpky. Při grilování udržujte poklop grilu uzavřený.

Poznámka: Po doplnění schránky se kouř začne znovu vyvíjet přibližně po 10 až 15 minutách. Udící schránku lze použít k vylepšení receptů na úpravu masa, drůbeže i ryb. Grilujte pod uzavřeným poklopem po dobu udávanou v receptu nebo v tabulkách.

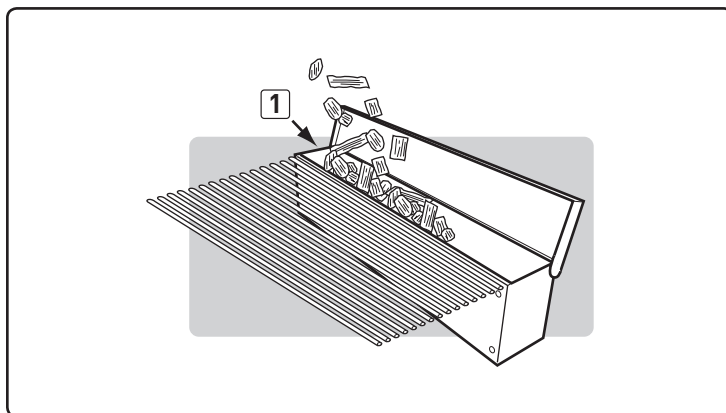
⚠ NEBEZPEČÍ

K zapálení dřeva v udící schránce nepoužívejte žádnou hořlavou kapalinu. Mohli byste si způsobit vážné popáleniny. ♦

ČIŠTĚNÍ UDICÍ SCHRÁNKY

Vždy před použitím vyprázdněte ze schránky zbytky popela, aby se umožnilo dobré proudění vzduchu.

Poznámka: Během používání zůstávají na povrchu schránky stopy kouře. Tyto zbytky nelze odstranit a nijak neovlivňují funkci udicí schránky. V menší míře se tyto zbytky "kouře" hromadí také na vnitřních stěnách plynového grilu. Tyto zbytky není nutné odstraňovat a nemají žádný negativní vliv na funkci vašeho grilu. ♦



ZAZEHNUTÍ A POUŽÍVÁNÍ HOŘÁKU ROTISERIE

ZAPÁLENÍ HOŘÁKU ROTESERIE

Piezoelektrický jiskrový zapalovač hořáku roteserie

Poznámka: Piezoelektrický zapalovač integrovaný v každém knoflíku vytváří jiskry na elektrodě u zapalovací trubice hořáku. Energií pro jiskru vyrábíte stlačením knoflíku ovládání hořáku a jeho otočením do polohy START/HI. Tím se zapálí zvlášť každý jednotlivý hořák.

⚠ POZOR: ČTĚTE PŘED ZAPÁLENÍM HOŘÁKU ROTESERIE

Po delší době mimo provoz je nutné před zapálením hořáku roteserie vyčkat několik sekund, než plyn dojde potrubím až k hořáku.

Při použití vestavěného piezoelektrického zapalovače uvidíte záblesky plamene, které se šíří zleva doprava po povrchu hořáku roteserie; hořák není zapálený, dokud není plamen na celé keramické ploše hořáku.

V té chvíli začněte odpočítávat dvacet sekund do uvolnění stlačení ovládacího knoflíku roteserie.

Jakmile je hořák plně zapálený, povrch hořáku roteserie začne červeně žhnout.

⚠ NEBEZPEČÍ

Pokud při zapalování hořáku grilu neotevřete poklop nebo nevyčkáte 5 minut na rozptýlení plynu když hořák nechce hořet, může dojít k explozivnímu vzplanutí, které může způsobit vážné zranění nebo i smrt.

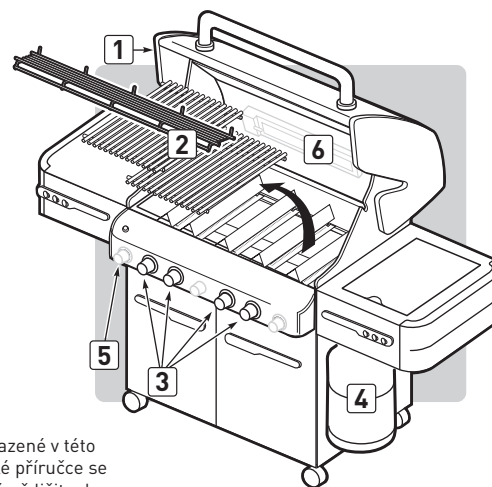
- ⚠ **POZOR:** Za jasného denního světla může být plamen hořáku roteserie špatně viditelný.
 - ⚠ **POZOR:** Hadici kontrolujte před každým použitím grilu, jestli nemá silné ohyby, není odřená nebo pořezaná. Pokud zjistíte u hadice jakékoliv poškození, gril nepoužívejte. K výměně použijte výhradně náhradní hadici schválenou firmou Weber®. Obráťte se na zástupce zákaznického servisu pro vaši oblast. Pro tento účel použijte kontaktní informace uvedené na našich webových stránkách.
- Přihlaste se na stránkách www.weber.com.

- A) Otevřete poklop [1].
 - B) Vyjměte z grilovacího prostoru tepelný regenerační rošt a grilovací rošty [2].
 - C) Ujistěte se, že všechny regulační knoflíky hořáků jsou v poloze vypnuto [3]. (Pro kontrolu, jestli je v poloze OFF, regulační knoflík stlačte a otočte jím ve směru hodin.)
 - ⚠ **POZOR:** Před otevřením přívodu plynu ventilem na tlakové láhvi musejí být regulační knoflíky hořáků v poloze OFF.
 - D) Otevřete ventil tlakové láhve způsobem řádným pro daný typ láhve a regulátoru [4].
 - ⚠ **POZOR:** Nenaklánějte se nad otevřený gril.
 - E) Stlačte regulační knoflík ventilu hořáku a pootočte jej do polohy START/HI. To vyvolá jiskru, zapálí se plamen v zapalovací trubici a následně v hořáku roteserie. Použijte znovu piezoelektrický zapalovač, dokud se hořák roteserie nezapálí. Držte knoflík stále stlačený ještě dvacet sekund po zapálení hořáku. Uvolněte regulační knoflík [5].
 - F) Zkontrolujte pohledem, zda se hořák roteserie zapálil (začíná rudě žhnout) [6].
- ⚠ **POZOR:** Pokud hořák roteserie stále nelze zapálit, otočte knoflík hořáku do polohy OFF a před dalším pokusem o zapálení hořáku nebo zapálením zápalkou vyčkejte 5 minut, než se plyn rozptýlí.

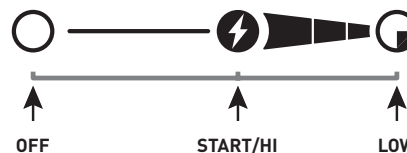
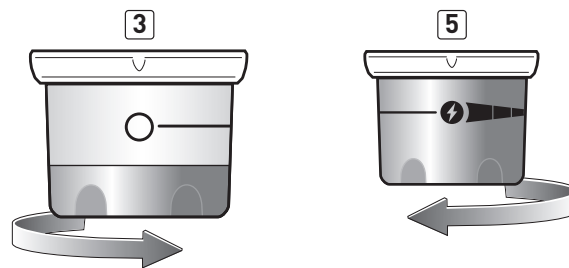
Poznámka: Když používáte roteserii při uzavřeném poklopu, zapalte jen dva hlavní hořáky na obou stranách pokrmu (viz METODY GRILOVÁNÍ - NEPŘÍMÉ GRILOVÁNÍ). Pravidelně pokrmy kontrolujte, abyste zabránili připálení na vnější straně. Jakmile pokrmy zhnědli na požadovanou barvu, vypněte roteserii. Grilování dokončete nepřímou metodou. ♦

ZHASNUTÍ HOŘÁKŮ

Stlačte regulační knoflík hořáku roteserie a otočte jím ve směru hodin do polohy OFF. Uzavřete přívod plynu i u zdroje. ♦



Grily zobrazené v této uživatelské příručce se mohou mírně lišit od zakoupeného modelu.



ZAŽEHNUTÍ A POUŽÍVÁNÍ HOŘÁKU ROTISERIE

RUČNÍ ZAPÁLENÍ HOŘÁKU ROTESERIE

⚠ POZOR: ČTĚTE PŘED ZAPÁLENÍM HOŘÁKU ROTESERIE

Po delší době mimo provoz je nutné před zapálením hořáku roteserie vyčkat několik sekund, než plyn dojde potrubím až k hořáku.

Když přidržíte zápalku u hořáku roteserie, uvidíte záblesky plamene, které se šíří zleva doprava po povrchu hořáku; hořák není zapálený, dokud není plamen na celé keramické ploše hořáku.

V té chvíli začnete odpočítávat dvacet sekund do uvolnění stlačení ovládacího knoflíku roteserie.

Jakmile je hořák plně zapálený, povrch hořáku roteserie začne červeně žhnout.

⚠ NEBEZPEČÍ

Pokud při zapalování hořáku grilu neotevřete poklop nebo nevyčkáte 5 minut na rozptýlení plynu když hořák nechce hořet, může dojít k explozivnímu vzplanutí, které může způsobit vážné zranění nebo i smrt.

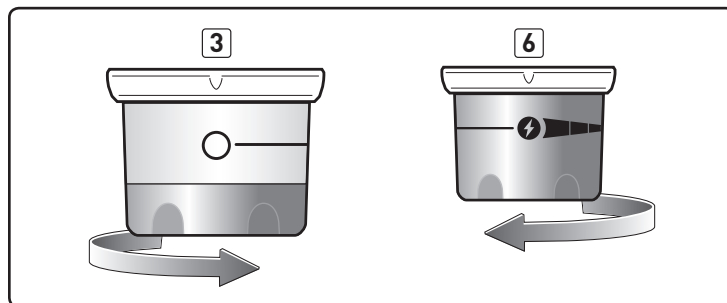
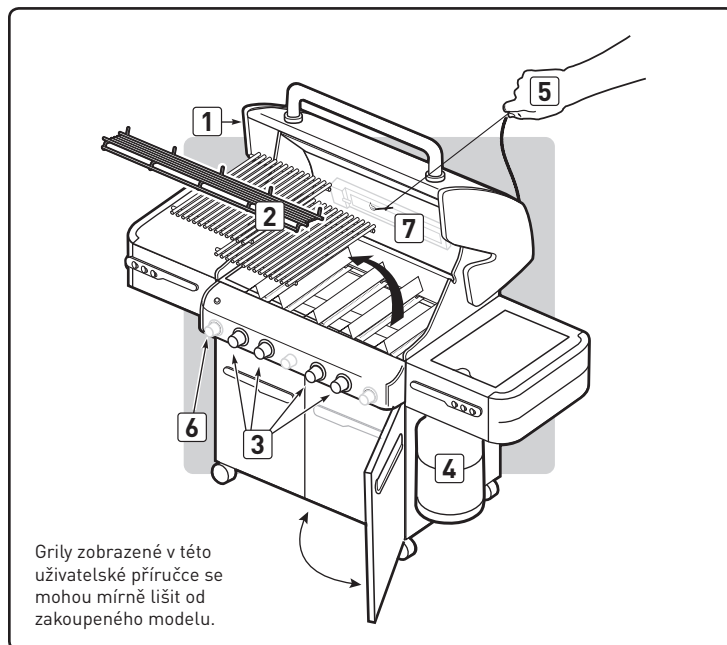
- ⚠ **POZOR:** Za jasného denního světla může být plamen hořáku roteserie špatně viditelný.
- ⚠ **POZOR:** Hadici kontrolujte před každým použitím grilu, jestli nemá silné ohyby, není odřená nebo pořezaná. Pokud zjistíte u hadice jakékoliv poškození, gril nepoužívejte. K výměně použijte výhradně náhradní hadici schválenou firmou Weber®. Obratě se na zástupce zákaznického servisu pro vaši oblast. Pro tento účel použijte kontaktní informace uvedené na našich webových stránkách. Přihlaste se na stránkách www.weber.com.

- A) Otevřete poklop [1].
- B) Vyměňte z grilovacího prostoru tepelný regenerační rošt a grilovací rošty [2].
- C) Ujistěte se, že všechny regulační knoflíky hořáků jsou v poloze vypnuto [3]. (pro kontrolu, že je v poloze OFF, knoflík stlačte a otočte jej ve směru hodin)
- ⚠ **POZOR:** Před otevřením přívodu plynu ventilem na tlakové láhvi musejí být regulační knoflíky hořáků v poloze OFF.
- D) Otevřete ventil tlakové láhve způsobem řádným pro daný typ láhve a regulátoru [4].
- E) Vložte zápalku do držáku a škrtněte jí.
- F) Držák se zápalkou přidržte u pravé strany hořáku roteserie [5].
- ⚠ **POZOR:** Nenaklánějte se nad otevřený gril.
- G) Stiskněte knoflík hořáku roteserie a pootočte jej do polohy START/HI. Držte knoflík stále stlačený ještě dvacet sekund po zapálení hořáku [6].
- H) Zkontrolujte pohledem, zda se hořák roteserie zapálil (začíná rudě žhnout) [7].
- ⚠ **POZOR:** Pokud hořák roteserie nehoří, otočte regulační knoflík hořáku do polohy OFF a vyčkejte 5 minut, než se plyn rozptýlí.

Poznámka: Když používáte roteserii při uzavřeném poklopu, zapalte jen dva hlavní hořáky po stranách pokrmu (viz "METODY GRILOVÁNÍ - NEPŘÍMÉ GRILOVÁNÍ"). Pravidelně pokrm kontrolujte, abyste zabránili připálení na vnější straně. Jakmile pokrm zhnědl na požadovanou barvu, vypněte roteserii. Grilování dokončete nepřímou metodou. ♦

ZHASNUTÍ HOŘÁKŮ

Stlačte regulační knoflík hořáku roteserie a otočte jím ve směru hodin do polohy OFF. Uzavřete přívod plynu i u zdroje. ♦



ZAŽEHNUTÍ A POUŽÍVÁNÍ HOŘÁKU ROTISERIE

DŮLEŽITÁ BEZPEČNOSTNÍ OPATŘENÍ

POZNÁMKA: Před použitím otáčecího špízu změřte maso v nejširším místě kusu. Pokud je kus širší než 241,8 mm, je příliš velký, než aby se vešel na otáčecí špíz. Pokud je kus masa příliš velký, můžete jej grilovat s použitím stojanu na pečení a metody nepřímého grilování.

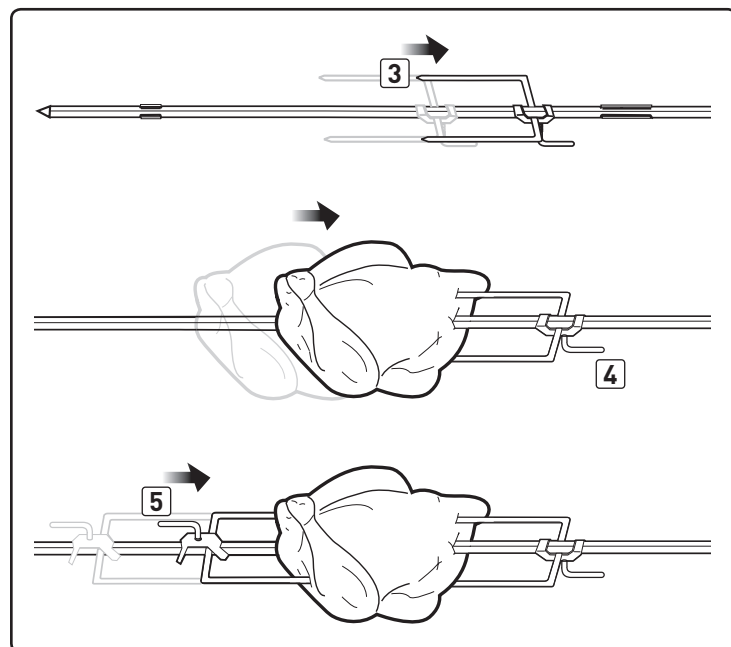
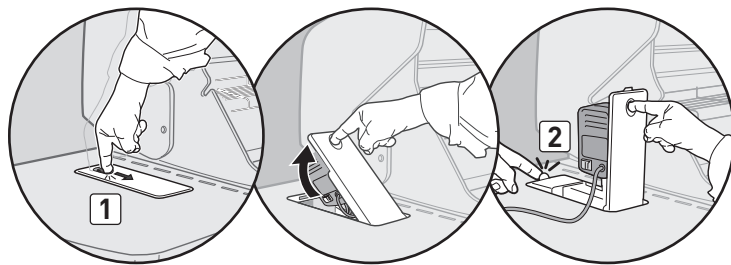
VAROVÁNÍ

- ⚠ Před použitím otáčecího špízu si přečtěte všechny pokyny.
- ⚠ Tento otáčecí špíz je určen pouze pro používání venku.
- ⚠ Nevystavujte dešti.
- ⚠ Nepoužívejte otáčecí špíz pro žádné jiné než jeho určené účely.
- ⚠ Nedovolte, aby tento otáčecí špíz používaly děti.
- ⚠ Nedotýkejte se horkých povrchů. Používejte ochranné grilovací rukavice.
- ⚠ Než nasunete motor na držák, ujistěte se, že je vypnutý.
- ⚠ Když motor nepoužíváte, sejměte jej a uložte na suchém místě.
- ⚠ Odpojte kabel motoru od napájecí zásuvky, když jej nepoužíváte, nebo před čištěním.
- ⚠ Pokud motor otáčecího špízu správně nefunguje, nepoužívejte jej.
- ⚠ Nepoužívejte motor otáčecího špízu, jestliže je poškozen jeho napájecí kabel nebo zástrčka kabelu.
- ⚠ Nedovolte, aby napájecí kabel visel přes jakékoli ostré hrany nebo horké povrchy.
- ⚠ Pro ochranu před nebezpečím úrazu elektrickým proudem neponořujte napájecí kabel, zástrčku kabelu nebo motor do vody ani jiné kapaliny.
- ⚠ Se zařízením je dodáván krátký napájecí kabel pro snížení nebezpečí zakopnutí o kabel. Můžete použít prodlužovací kabely; musíte však dávat pozor, aby o kabel nikdo nezakopl.
- ⚠ Pokud používáte prodlužovací kabel, musí být vyroben pro použití venku a určen pro 10 A/230 V.
- ⚠ Při použití prodlužovacího kabelu zajistěte, aby se nedostal do styku s horkým povrchem nebo ostrou hranou.
- ⚠ Použijte prodlužovací kabel o nejmenší možné délce.
- ⚠ Nespojujte dohromady dva nebo více prodlužovacích kabelů.
- ⚠ Pro snížení rizika zasažení elektrickým proudem udržujte přípojku prodlužovacího kabelu v suchu a nepokládejte ji na zem.
- ⚠ Tento spotřebič musí být připojen k zásuvce s uzemněním.
- ⚠ Pokud používáte jakýkoli adaptér pro zástrčku kabelu, musí zajišťovat uzemnění spotřebiče.
- ⚠ Vždy ověřte, že elektrická zásuvka, kterou budete používat, má správné napětí (230 V).
- ⚠ Nebudete-li dodržovat pokyny v těchto varovných upozorněních, může to mít za následek zasažení elektrickým proudem, což může vést k vážnému úrazu či škodám na majetku. ♦

PROVOZOVÁNÍ ROTESERIE

⚠ **POZOR:** Pokrmy vložte do roteserie před zapálením jeho hořáku.

- A) Nejprve je zapotřebí uvést do provozu motor roteserie: stiskněte tlačítko na výklopném panelu roteserie (1). Vyklopte panel roteserie směrem vzhůru. Stiskněte pojistnou západku (2) tak, aby zacvakla do správné polohy.
- B) Vyjměte napájecí šňůru a zastrčte ji do zásuvky.
- ⚠ **POZOR:** Napájecí šňůru motoru roteserie neprotahujte skrze otvor výklopné roteserie v bočním pultu.
- ⚠ **POZOR:** Před každým použitím napájecí šňůru zkontrolujte. Je-li poškozená, nepoužívejte ji. Obratě se na zástupce zákaznického servisu pro vaši oblast. Pro tento účel použijte kontaktní informace uvedené na našich webových stránkách. Přihlaste se na stránkách www.weber.com.
- C) Ujistěte se, že držadlo rozně roteserie je dobře a bezpečně upevněné. Nasuňte jeden bodce na rožeň směrem k pravé straně rozně roteserie, bodce přitom směřují doleva a šroub bodce dolů (3).
- D) Vtlačte rožeň roteserie do středu připravovaného pokrmu. Zapíchněte oba bodce do pokrmu. Pokrm by měl být na rožni vystředěný. Utáhněte šroub bodce (4).
- E) Nasuňte druhý bodce na rožeň roteserie; bodce přitom směřuje doprava a šroub bodce vzhůru. Zapíchněte oba bodce do pokrmu. Utáhněte šroub bodce (5).
- F) Zasuňte upínací konec rozně roteserie do motoru. Uložte druhý konec rozně do drážek na grilu (6).



ZAŽEHNUTÍ A POUŽÍVÁNÍ HOŘÁKU ROTISERIE

- G) Rožň roteserie by se měl volně otáčet a maso by na něm mělo být správně vyváženo. Větší kusy masa mohou vyžadovat odstranění grilovacího roštu a tepelelného regeneračního roštu, aby se mohl rožň volně otáčet. Je-li třeba, nasadte pokrm znovu, aby byl co nejlépe vyvážený.
- H) Odšroubujte držadlo rožně roteserie (držadlo má levotočivé závity) otáčením ve směru hodin (7).

⚠ POZOR: Necháte-li držadlo připevněné k roštu roteserie během grilování, dojde k jeho silnému zahřátí. Negrilujte s upevněným držadlem.

- I) Zapněte motor. ♦

GRILOVÁNÍ S ROTESERÍ

- Maso (kromě drůbeže a mletého) má být před grilováním zahřáté na pokojovou teplotu. (U většiny pokrmů stačí 20 až 30 minut. Je-li maso zmrazené, je nutné jej před grilováním zcela rozmrazit.)
- Je-li třeba, před nabodnutím na rožň svažte maso provázkem, aby mělo co nejkompaktnější tvar.
- Vyjměte grilovací rošty a teplelný regenerační rošt, aby se mohl rožň s pokrmem volně otáčet.
- Při zapálení hořáku roteserie se řiďte pokyny.
- Hořák roteserie nastavte na střední až vysoký výkon podle venkovní teploty.
- Umístěte pokrm do prostoru hořáku.
- Chcete-li uchovat šťávu, která odkapává z masa, umístěte přímo pod něj na žebra Flavorizer® záchytnou vaničku.
- Kroky při přípravě pokrmu jsou u roteserie stejné jako u normálního grilování.
- Veškeré grilování se provádí s uzavřeným poklopem.
- Jsou-li pokrmy příliš těžké nebo mají nepravidelný tvar, možná se nebudou správně otáčet; takové by se měly upravovat metodou nepřímého grilování, nikoliv pomocí roteserie.
- Pro získání uzené vůně lze spolu s roteserií použít i udicí schránku.

Poznámka: Při použití hořáku roteserie nebude teploměr v poklopu grilu ukazovat teplotu uvnitř grilovacího prostoru správně.

⚠ POZOR: Před odebráním roteserie s hotovým pokrmem z prostoru grilu našroubujte nejprve pevně držák rožně roteserie (šroubujte proti směru hodinových ručiček). ♦

ULOŽENÍ MOTORU ROTESERIE

- A) Před zpětným uložením roteserie do bočního pultu odpojte zástrčku napájecí šňůry od zásuvky a vložte zástrčku se šňůrou do odkládacího prostoru v sestavě výklopné roteserie (1).

⚠ POZOR: Nesprávné uložení napájecí šňůry roteserie může vést k jejímu poškození při otevírání a zavírání výklopného panelu roteserie.

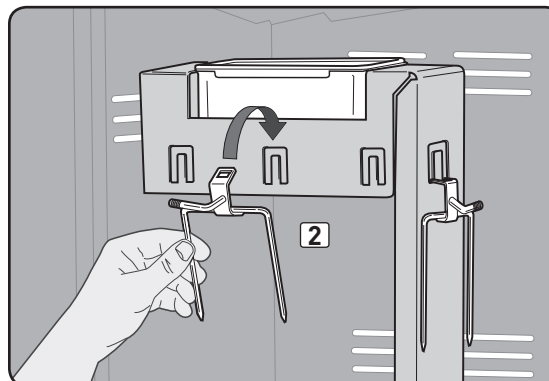
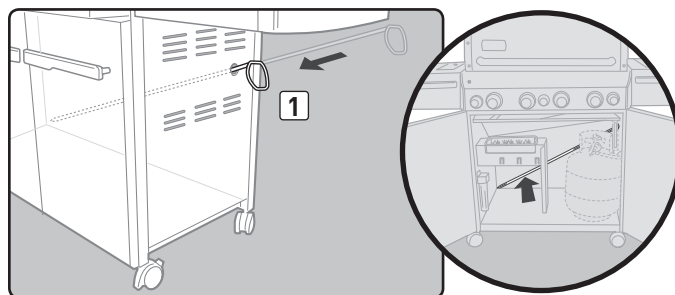
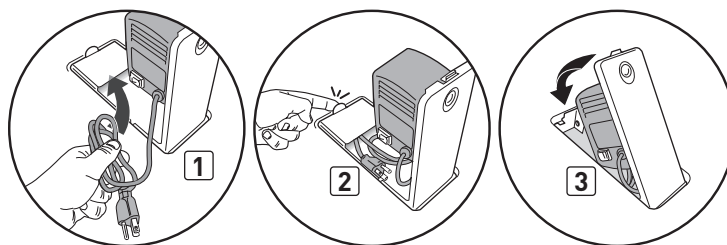
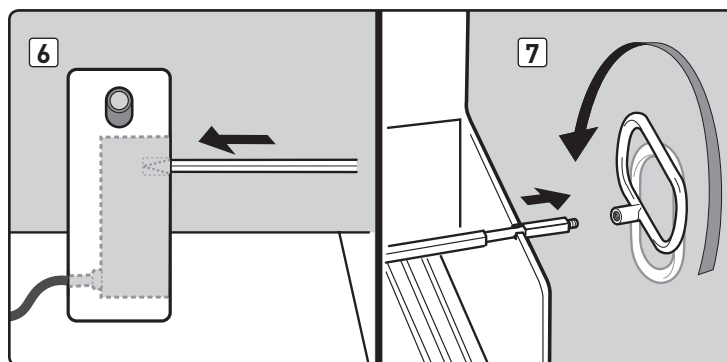
- B) Ukazováčkem odjistěte výklopný pane roteserie (2). Zatlačte panel směrem dolů, dokud nezacvakne na své místo (3). ♦

ULOŽENÍ ROŽNĚ ROTESERIE

- A) Sejměte z rožně vidlice. Nasadte držadlo rožně roteserie. Rožň opatrně zasuňte do skříňné grilu otvorem v pravém bočním panelu (1).

⚠ POZOR: Zabraňte kontaktu rožně s kteroukoliv částí rozvodu plynu.

- B) Bodce k rožni roteserie uložte na háčky umístěné na držáku záchytné vaničky uvnitř skříňné grilu (2) ♦



ODSTRAŇOVÁNÍ PROBLÉMŮ

PROBLÉM	ZKONTROLUJTE	ŘEŠENÍ
Hořáky hoří žlutým nebo oranžovým plamenem a je cítit zápach plynu (u zapalovací trubice hořáku je to normální).	Prohlédněte sítky proti pavoukům a hmyzu, jestli nejsou zanesené (ucpané otvory).	Sítky proti hmyzu vyčistěte. Viz kapitolu "ROČNÍ ÚDRŽBA".
Symptomy: Hořáky se nezapálí, nebo mají i v poloze regulátoru HI jen malý blikavý plamen, nebo gril dosahuje v poloze HI teplotu jen 250 - 300 °C. <i>V některých zemích mají regulátory bezpečnostní jištění proti nadměrnému průtoku plynu.</i>	Možná se aktivovalo bezpečnostní zařízení proti nadměrnému průtoku plynu, které je součástí spojení mezi grilem a tlakovou láhví.	Pro odblokování bezpečnostního zařízení uzavřete všechny regulační ventily u hořáků. Odpojte regulátor od tlakové láhve. Otočte knoflíky regulačních ventilů do polohy HI. Čekejte nejméně 1 minutu. Otočte knoflíky regulačních ventilů do polohy OFF. Připojte regulátor zpět k tlakové láhvi. Pomalu otevřete ventil tlakové láhve. Viz "ZAPÁLENÍ HLAVNÍHO HOŘÁKU".
Hořák nelze zažehnout nebo je plamen příliš malý i při regulátoru v poloze HI.	Není v tlakové lahvi málo plynu nebo není dokonce prázdná?	Nechte tlakovou láhev naplnit.
	Není hadice přívodu plynu silně ohnutá nebo zalomená?	Narovnejte hadici.
	Lze hořák zapálit zápalkou?	Pokud lze hořák zapálit zápalkou, zkontrolujte interní zapalovač.
	Použili jste piezoelektrický zapalovač několikrát, dokud se hlavní hořák nezapálil? Viz "ZAPÁLENÍ HLAVNÍHO HOŘÁKU".	Ujistěte se, že držíte knoflík stlačený ještě dvě sekundy po zapraskání zapalovače a spatření oranžového plamene v zapalovací trubici hořáku.
	Pracuje piezoelektrický zapalovač? Vidíte jiskření, když zapalovač opakovaně používáte?	Zkuste hořák zapálit ručně. Viz "RUČNÍ ZAPÁLENÍ HLAVNÍHO HOŘÁKU". Volejte zákaznický servis.
Občasná prudká vzplanutí: ⚠ POZOR: Nezakrývejte výsuvnou záchytnou vaničku na omastek alobalem.	Provedli jste předežhátí grilu předepsaným způsobem?	Všechny hořáky na plný výkon (HI) na 10 až 15 minut pro předežhátí.
	Nejsou grilovací rošty a aromakolejnice Flavorizer® pokryty nadměrným množstvím připáleného tuku?	Důkladně vyčistěte. Viz kapitolu "ČIŠTĚNÍ".
	Je výsuvná záchytná vanička na omastek špinavá a nedovoluje tuku stékat do záchytné vaničky?	Vyčistěte výsuvnou záchytnou vaničku na omastek.
Plamen hořáku má nepravidelný tvar a je nestálý. Plamen je malý, i když je regulátor hořáku v poloze HI. Plameny nehoří po celé délce trubky hořáku.	Jsou hořáky čisté?	Vyčistěte hořáky. Viz kapitolu "ÚDRŽBA".
Vnitřní povrch poklopu vypadá, jako když se olupuje. (jako sloupávání nátěru)	Poklop je smaltovaný nebo z nerez a není opatřen nátěrem. Nemůže se "loupat". Olupuje se připečený zuhelnatělý tuk. NEJDE O ZÁVADU.	Důkladně vyčistěte. Viz kapitolu "ČIŠTĚNÍ".
Dvířka skříňky nelicují.	Zkontrolujte stavěcí čepy na spodku obou dvířek.	Uvolněte seřizovací maticí(e). Posuňte dvířka tak, aby lícovala. Utáhněte matici.
Při grilování v chladném prostředí při teplotě nižší než 10 °C (50°F) se zdá, že gril ztrácí teplo.	Tvoří se na plynové láhvi námraza/led?	Tekutý propan v láhvi se přeměňuje na páru příliš pomalu a nestíhá zásobovat hořáky plynem. Důvodem je teplota vzduchu, jež ochlazuje láhev s plynem, čímž dochází ke zpomalení procesu vypařování. Uzavřete regulační knoflíky hořáku a přívod plynu na láhvi. Vyměňte láhev za jinou a začněte znovu grilovat.
Pokud nelze problémy odstranit uvedenými způsoby, obraťte se na zástupce zákaznického servisu ve Vaší oblasti. Příslušné kontaktní informace uvádíme na našich webových stránkách. Přihlaste se na portál www.weber.com .		

ODSTRAŇOVÁNÍ PROBLÉMŮ BOČNÍHO HOŘÁKU

PROBLÉM	ZKONTROLUJTE	ŘEŠENÍ
Boční hořák nelze zapálit. <i>V některých zemích mají regulátory bezpečnostní jištění proti nadměrnému průtoku plynu.</i>	Není uzavřený přívod plynu? Možná se aktivovalo bezpečnostní zařízení proti nadměrnému průtoku plynu, které je součástí spojení mezi grilem a tlakovou láhví.	Otevřete přívod plynu. Pro odblokování bezpečnostního zařízení nejprve uzavřete ventil plynové láhve a všechny regulační ventily u hořáků. Otevřete poklop grilu a víka bočních hořáků. Pomalu otáčejte ventilem plynové láhve, až jej zcela otevřete. Několik sekund vyčkejte a poté zapalte boční hořák. Viz "ZAPÁLENÍ BOČNÍHO HOŘÁKU."
Plamen je malý, i když je regulátor hořáku v poloze HI.	Není hadice přívodu plynu prudce ohnutá nebo zalomená?	Narovnejte hadici.
Zapalování stlačením knoflíku nefunguje.	Lze hořák zapálit zápalkou?	Jestliže zápalka hořák zapálí, zkontrolujte zapalovač. Viz "ÚDRŽBA BOČNÍHO HOŘÁKU."
Pokud nelze problémy odstranit uvedenými způsoby, obraťte se na zástupce zákaznického servisu ve Vaší oblasti. Příslušné kontaktní informace uvádíme na našich webových stránkách. Přihlaste se na portál www.weber.com .		

OPÉKACÍ ROŠT SEAR STATION® - ODSTRAŇOVÁNÍ PROBLÉMŮ

PROBLÉM	ZKONTROLUJTE	ŘEŠENÍ
Hořáky hoří žlutým nebo oranžovým plamenem a je cítit zápach plynu (u zapalovací trubice hořáku je to normální). Hořák opékacího roštu Sear Station® se nezapálí.	Prohlédněte sítky proti pavoukům a hmyzu, jestli nejsou zanesené. (Ucpání otvorů.)	Sítky proti hmyzu vyčistěte. Viz kapitolu "ROČNÍ ÚDRŽBA".
	Zkontrolujte, zda jste zapálili dva sousedící hlavní hořáky. Viz pokyny pro bezpečný postup zažehnutí v části "OPÉKACÍ ROŠT SEAR STATION® - ZAŽEHNUTÍ A POUŽÍVÁNÍ".	Pohledem zkontrolujte zažehnutí sousedícího hlavního hořáku. ⚠ POZOR: Pokud nedojde k zažehnutí do pěti sekund, otočte regulační knoflík hořáku do polohy OFF (vypnuto) a vyčkejte 5 minut, než se plyn rozptýlí.
	Lze hořák zapálit zápalkou?	Pokud lze hořák zapálit zápalkou, zkontrolujte kanálek systému Crossover® na hořáku opékacího roštu. Postup demontáže a čištění hořáku naleznete v části "ÚDRŽBA".
	Pracuje piezoelektrický zapalovač? (Vidíte jiskření, když zapalovač opakovaně používáte?)	Zkuste hořák zapálit ručně. Viz "OPÉKACÍ ROŠT SEAR STATION® - ZAŽEHNUTÍ A POUŽÍVÁNÍ". Volejte zákaznický servis.
Všeobecné příznaky: Hořák nelze zapálit. -nebo- Hořák hoří jen malým, blikajícím plamenem. <i>V některých zemích mají regulátory bezpečnostní jištění proti nadměrnému průtoku plynu.</i>	Možná se aktivovalo bezpečnostní zařízení proti nadměrnému průtoku plynu, které je součástí spojení mezi grilem a tlakovou láhví.	Pro odblokování bezpečnostního zařízení uzavřete všechny regulační ventily u hořáků. Odpojte regulátor od tlakové láhve. Otočte knoflíky regulačních ventilů do polohy START/HI. Čekejte nejméně 1 minutu. Otočte knoflíky regulačních ventilů do polohy OFF. Připojte regulátor zpět k tlakové láhvi. Pomalu otevřete ventil tlakové láhve. (Viz "ZAPÁLENÍ HLAVNÍHO HOŘÁKU".)
Pokud nelze problémy odstranit uvedenými způsoby, obraťte se na zástupce zákaznického servisu ve Vaší oblasti. Příslušné kontaktní informace uvádíme na našich webových stránkách. Přihlaste se na portál www.weber.com.		

ODSTRAŇOVÁNÍ PROBLÉMŮ ROTISERIE

PROBLÉM	ZKONTROLUJTE	ŘEŠENÍ
Hořák roteserie nelze zapálit.	Zatlačili jste regulační knoflík hořáku a přidrželi jste jej po zapálení hořáku 20 sekund?	Zkuste hořák znovu zapálit s tím, že budete knoflík držet stále stlačený ještě 20 sekund po zapálení hořáku.
	Čekali jste s odpočítáváním 20 sekund, dokud jste neviděli, že keramická plocha začíná žhavit?	Při znovuzapálení hořáku držením knoflíku ve stlačené poloze počkejte, až celá keramická plocha začne žhavit; pak teprve odpočítejte 20 sekund.
	Použili jste piezoelektrický zapalovač opakovaně, dokud se hořák nezapálil?	Po vyčkání na rozptýlení plynu (5 minut) se pokuste opakovaně použít vestavěný piezoelektrický zapalovač, dokud se hořák infragrilu nezapálí. Viz "ZAŽEHNUTÍ A POUŽÍVÁNÍ HOŘÁKU ROTESERIE".
	Pracuje piezoelektrický zapalovač? Vidíte jiskření, když zapalovač opakovaně používáte?	Zkuste hořák zapálit ručně. Viz "RUČNÍ ZAPÁLENÍ HOŘÁKU ROTESERIE". Volejte zákaznický servis.
Všeobecné příznaky: Hořák nelze zažehnout nebo má jen malý, blikající plamen. <i>V některých zemích mají regulátory bezpečnostní jištění proti nadměrnému průtoku plynu.</i>	Možná se aktivovalo bezpečnostní zařízení proti nadměrnému průtoku plynu, které je součástí spojení mezi grilem a tlakovou láhví.	Pro odblokování bezpečnostního zařízení uzavřete všechny regulační ventily u hořáků. Odpojte regulátor od tlakové láhve. Otočte knoflíky regulačních ventilů do polohy START/HI. Čekejte nejméně 1 minutu. Otočte knoflíky regulačních ventilů do polohy OFF. Připojte regulátor zpět k tlakové láhvi. Pomalu otevřete ventil tlakové láhve. Viz "ZAPÁLENÍ HLAVNÍHO HOŘÁKU".
Pokud nelze problémy odstranit uvedenými způsoby, obraťte se na zástupce zákaznického servisu ve Vaší oblasti. Příslušné kontaktní informace uvádíme na našich webových stránkách. Přihlaste se na portál www.weber.com.		

ODSTRAŇOVÁNÍ PROBLÉMŮ SE SVĚTLEM NA GRILÚDRŽBA

PROBLÉMY	ŘEŠENÍ
Světlo nelze zapnout.	Světlo na gril se aktivuje pouze při otevření poklopu grilu. Zvedněte poklop do otevřené polohy a stiskněte tlačítko AKTIVOVAT.
	Instalujte nové baterie. Při instalaci nových baterií (pouze alkalických) ověřte, že byl z každé baterie odstraněn plastový obal. Ověřte, že jsou baterie v dobrém stavu a že jsou instalovány správně. Podívejte se na pokyny v části „ÚDRŽBA SVĚTLA NA GRIL.“
Světlo se vypnulo a nelze je znovu zapnout.	Světlo je naprogramováno tak, aby se automaticky vypnulo poté, co není v činnosti déle než 30 minut. Pro opětovnou aktivaci světla je nutno otevřít poklop a stisknout tlačítko AKTIVOVAT. Podívejte se na pokyny v části „ÚDRŽBA SVĚTLA NA GRIL.“
Světlo nelze vypnout.	Světlo je vybaveno čidlem náklonu. Čidlo náklonu světlo ZAPNE při otevření poklopu grilu, a VYPNE při zavření poklopu grilu. POZNÁMKA: Tlačítko AKTIVOVAT nevypíná světlo na grilu. Pro vypnutí světla spusťte poklop grilu do zavřené polohy.
Jestliže problémy nelze odstranit s použitím těchto metod, obraťte se prosím na zástupce zákaznických služeb ve své oblasti s použitím kontaktních informací na naší webové stránce. Navštivte www.weber.com.	

ČIŠTĚNÍ

- ⚠ **POZOR: Před čištěním plynový gril Weber® vypněte a vyčkejte, až vychladne.**
- ⚠ **POZOR: Lišty zařízení Flavorizer® nebo grilovací mřížky nečistěte v troubě s automatickým čištěním.**

Vnější povrchy - K očištění použijte horkou mýdlovou vodu. Pak povrchy opláchněte čistou vodou.

- ⚠ **POZOR: Na povrchy grilu ani podvozku nepoužívejte speciální přípravky na čištění trub, abrazivní čisticí prostředky (kuchyňské), přípravky s podílem citrusů ani brusné utěrky či drátěnky.**

Výsuvná záchytná vanička na omastek - Odstraňte tuk, poté vaničku omyjte horkou mýdlovou vodou a opláchněte čistou vodou.

- ⚠ **POZOR: Nezakrývejte výsuvnou záchytnou vaničku na omastek alobalem.**

Lišty aromakolejnic Flavorizer® a grilovací mřížky - Očistěte kartáčem s nerezovými štětinami. Je-li třeba, vyjměte je z grilu, omyjte horkou mýdlovou vodou a opláchněte čistou vodou.

Informace o dostupnosti náhradních grilovacích roštů a lišt aromakolejnic Flavorizer® vám poskytne zástupce zákaznického servisu pro váš region. Využijte kontaktní informace na našich webových stránkách. Přihlaste se na portál www.weber.com.

Záchytná vanička - K dispozici jsou vyměnitelné fóliové vložky, případně můžete vaničku vyložit alobalem. Čištění záchytné vaničky provádějte omytím horkou mýdlovou vodou a opláchnutím čistou vodou.

Teploměr - Otírejte hadříkem s horkou mýdlovou vodou; vyčistěte plastovým kartáčkem.

Grilovací prostor - Kartáčem odstraňte veškeré nečistoty z trubek hořáků. **VYVARUJTE SE ZVĚTŠENÍ OTVORŮ V HOŘÁKU.** Vnitřek grilovacího prostoru vymyjte horkou mýdlovou vodou a opláchněte čistou vodou.

Vnitřek poklopu - Dokud je poklop ještě teplý, otřete vnitřek poklopu papírovým kapesníkem, aby se na něm nenahromadil tuk. Odlepování vrstev tuku může vypadat jako loupání nátěru.

Povrchy z nerezové oceli - Omyjte jemným hadříkem a mýdlovou vodou. Dejte pozor, abyste otírali ve směru broušení povrchu.

Nepoužívejte čisticí prostředky s obsahem kyselin, rozpouštědla na ropné bázi či na bázi xylénu. Po vyčištění důkladně opláchněte. ♦

JAK CHRÁNIT UŠLECHTILOU OCEL

Váš gril a jeho vnější plášť, kryt, panel s ovládacími prvky a poličky mohou být vyrobeny z ušlechtilé nerezové oceli. Je jednoduché udržet nerezovou ocel, aby stále vypadala co nejlépe. Čistěte ji mýdlem a vodou, oplachujte čistou vodou a pak otřete dosucha. Na těžce odstranitelné částečky použijte kartáč, ale ne s kovovými štětinami.

- ⚠ **DŮLEŽITÉ: Na povrchy z ušlechtilé oceli na vašem grilu nepoužívejte drátěný kartáč ani abrazivní čisticí prostředky, protože by povrch poškrábaly.**
- ⚠ **DŮLEŽITÉ: Při čištění dejte pozor, abyste kartáčovali i otírali vždy ve směru broušení; tím zachováte broušenému povrchu jeho vzhled.** ♦

SÍTKY PROTI HMYZU WEBER®

Váš plynový gril Weber® je, stejně jako všechny ostatní venkovní plynové spotřebiče, cílem pro pavouky a jiný hmyz. Mohou se zabydlet v prostoru difuzéru (1) trubek hořáku. Tím zablokují normální proudění plynu a to může způsobit, že plyn proudí zpět k otvoru pro vstup spalovacího vzduchu. Plamen se pak může rozhořet v otvoru pro vzduch a v jeho okolí, pod panelem s ovládacími prvky - a vážně váš gril poškodit.

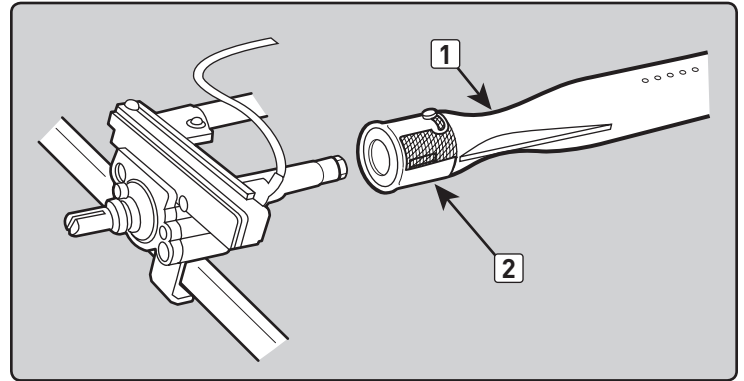
Vstup pro vzduch u trubky hořáku je opatřen sítkou z nerezové oceli (2), která brání pavoukům a jinému hmyzu v přístupu do potrubí hořáku těmito otvory.

Doporučujeme vám jednou ročně zkontrolovat stav sítky proti hmyzu. (Viz kapitolu "ROČNÍ ÚDRŽBA".) Sítku proti hmyzu prohlédněte a vyčistěte rovněž vždy, když se projeví kterýkoliv z těchto příznaků:

- A) Zápach plynu v kombinaci se žlutým zabarvením plamenů hořáku a snížením jejich topného výkonu.
- B) Gril nedosahuje požadované teploty.
- C) Gril hřeje nerovnoměrně.
- D) Jeden nebo více hořáků nelze zapálit.

⚠ NEBEZPEČÍ

Pokud se při výše uvedených projevech nepostaráte o nápravu, může vzniknout požár, při kterém může dojít k závažnému nebo dokonce smrtelnému zranění a ke škodám na majetku. ♦



ČIŠTĚNÍ TRUBKY HOŘÁKU

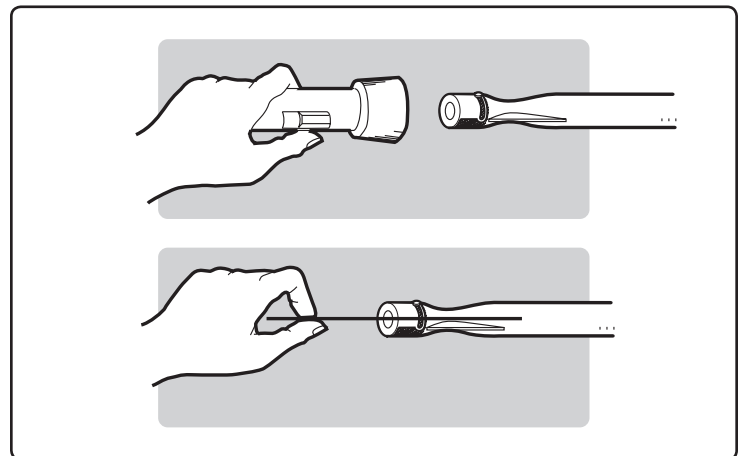
Vypněte přívod plynu.

Vymontujte rozvodné potrubí (viz "VÝMĚNA HLAVNÍCH HOŘÁKŮ").

Prohlédněte vnitřek každého hořáku s použitím svítilny.

Vyčistěte vnitřek hořáku drátem (lze použít narovnané drátěné ramínko). Zkontrolujte a vyčistěte otvory přívěru vzduchu na koncích hořáků. Zkontrolujte a vyčistěte trysky ventilů ve spodní části ventilů. Ocelovým kartáčem vyčistěte vnější povrch hořáků. To se dělá proto, aby se všechny otvory hořáku úplně uvolnily.

- ⚠ **POZOR: Při čištění se vyvarujte zvětšování otvorů hořáku.** ♦



VÝMĚNA HLAVNÍCH HOŘÁKŮ

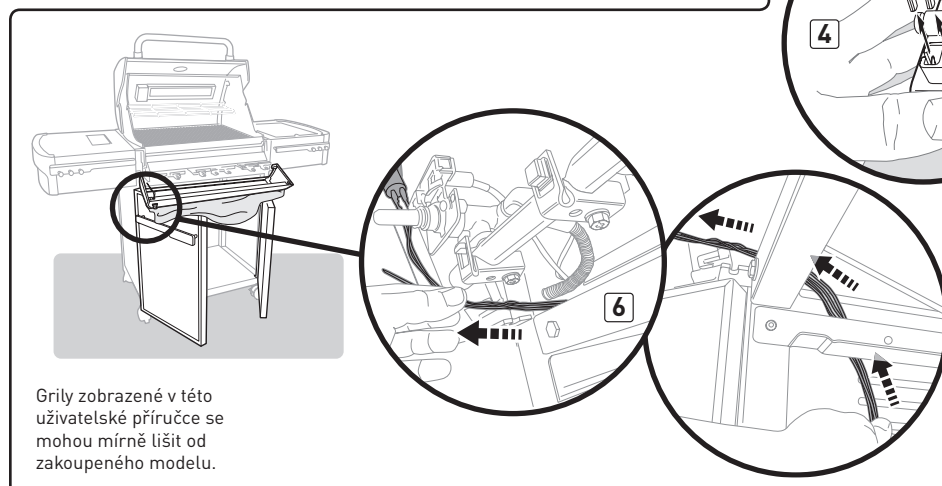
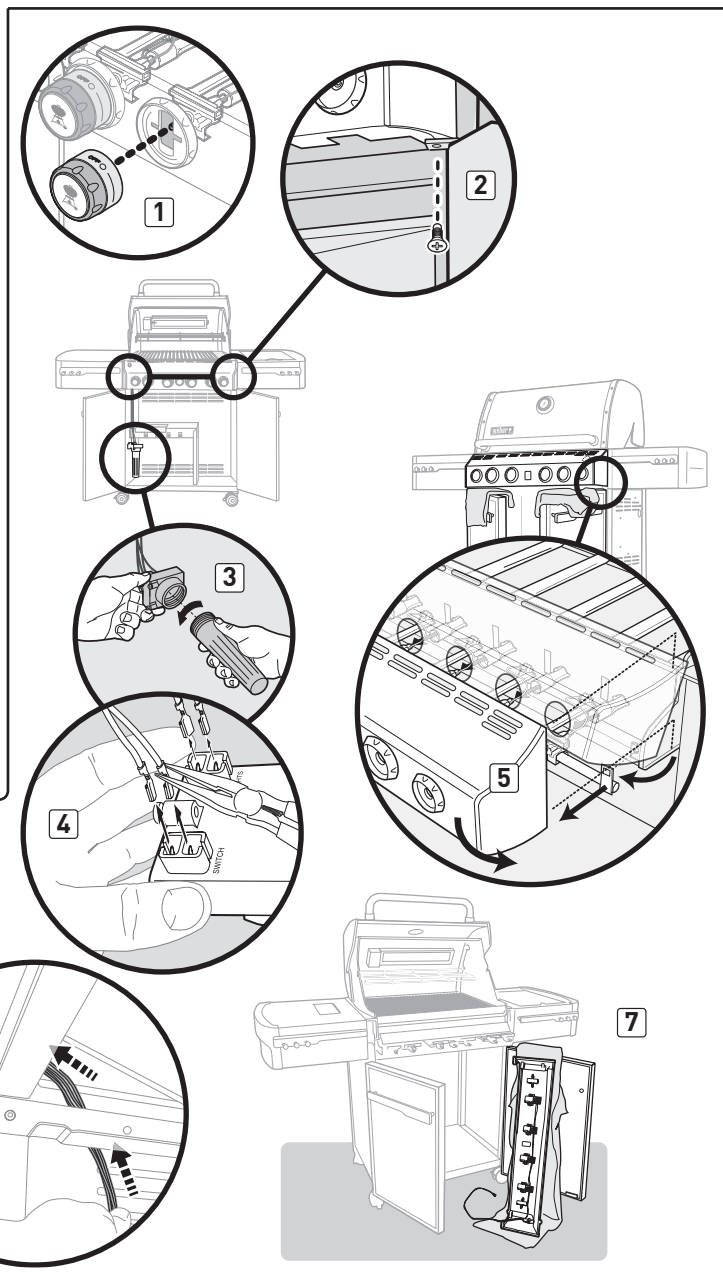
Poznámka: Plynový gril Summit® musí být vypnutý a vychladlý.

- A) Uzavřete přívod plynu u zdroje.
- B) Odpojte přívod plynu.
- C) Vyměňte grilovací rošty.
- D) Vyměňte aromakolejnice Flavorizer® bars.
- E) Vyměňte udicí schránku (pokud je součástí modelu).

Odstranění panelu s ovládáním

Potřebné nářadí: Šroubovák, kleště a utěrky.

- A) Odstraňte ovládací knoflíky hořáku **(1)**.
- B) Otevřete obě dvířka. Šroubovákem odmontujte šrouby ze spodní strany ovládacího panelu **(2)**.
- C) Zdvihněte a vyjměte pouzdro baterie, které se nachází uvnitř skříně grilu **(3)**.
- D) Pomocí kleští s dlouhými úzkými čelistmi odpojte od horní části bateriového pouzdra **(4)** svorky vodičů. Netahejte za vodiče; vyjměte je zatáhnutím za svorky.
- E) Položte utěrky na horní část sestavy obou dvířek.
Tim ochráníte ovládací panel a sestavu dvířek před poškrábáním v následujícím kroku.
- F) Vyklopte spodní část panelu s ovládáním dopředu. Mírně nadzdvihněte **(5)** a poté vytočte směrem dolů tak, aby panel spočíval na horní části sestavy dvířek. **(Dávejte pozor, abyste neodpojili nebo nepřerušili kabely vedoucí k osvětlení panelu s ovládáním.)**
- G) Opatrně vytáhněte kabely baterie ze skříně grilu **(6)**.
- H) Otevřete úplně pravá dvířka. Položte panel s ovládáním na podlahu, opřete o ručník zakrývající sestavu pravých dvířek **(7)**.

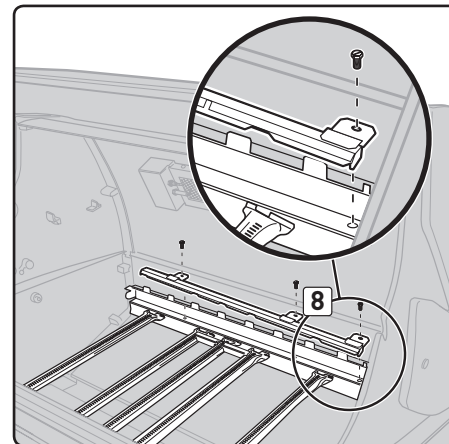
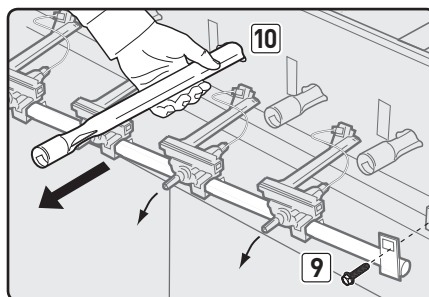


Grily zobrazené v této uživatelské příručce se mohou mírně lišit od zakoupeného modelu.

Vyjmutí trubek hořáků

Potřebné nářadí: Šroubovák na matice 5/16" a 3/8".

- A) Pomocí šroubováku na matice 5/16" vyjměte šrouby, kterými je uchycen kanál Crossover®. Vyjměte kanál Crossover® ze zadní části vnitřku grilovací vany **(8)**.
- B) Pomocí šroubováku na matice 3/8" vyjměte šrouby, kterými je uchycena sestava rozvodného potrubí ke grilovací vaně. Vytáhněte sestavu rozvodného potrubí z trubek hořáků a nechte ji volně viset ze skříně grilu **(9)**. Neodpojujte modrý kabel od levé strany sestavy rozvodného potrubí.
- C) Vytáhněte trubku (y) vybraného hořáku skrz přední stranu grilovací vany a vyměňte ji za novou trubku (y) hořáku **(10)**.



Vyjmutí hořáku opékací stanice Sear Station®

Chcete-li demontovat hořák opékacího roštu Sear Station®, vytáhněte trubku hořáku směrem k sobě. Tím jej vyjmete ze zářezu trubky hořáku (11). Poté vytočte trubku ve směru hodinových ručiček (12), tak aby šroub na konci trubky (13) zapadl do výřezu v otvoru tepelného štítu (14). Po uvolnění vyjměte trubku hořáku z grilovací vany (15).

Zpětná montáž rozvodného potrubí

A) Při zpětné montáži sestavy rozvodného potrubí postupujte v opačném pořadí kroků uvedených výše v postupu pro "Vyjmutí trubek hořáků".

⚠ **POZOR: Otvory hořáků (16) musejí být ve správné poloze vůči tryskám ventilů (17). Ujistěte se, že protější konce trubek hořáku (18) správně zapadají do otvorů v zadní stěně grilovací vany. Před upevněním rozvodného potrubí na místo zkontrolujte správnou montáž.**

⚠ **VAROVÁNÍ: Těsnost plynového rozvodu byste měli zkontrolovat vždy po rozpojení a opětovném spojení kteréhokoliv šroubení. Viz "KONTROLA TĚSNOSTI ROZVODU PLYNU".**

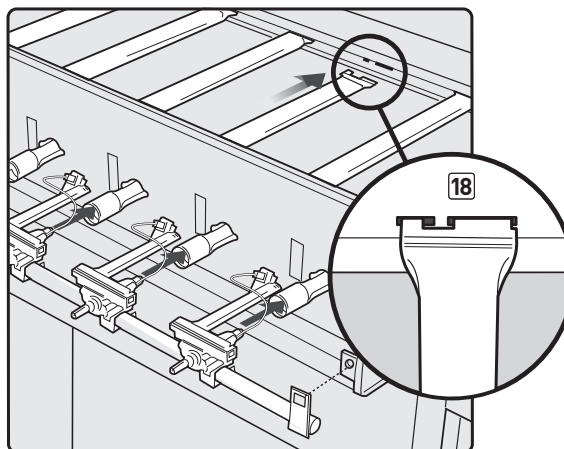
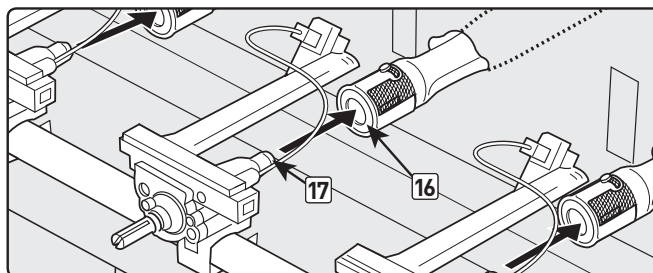
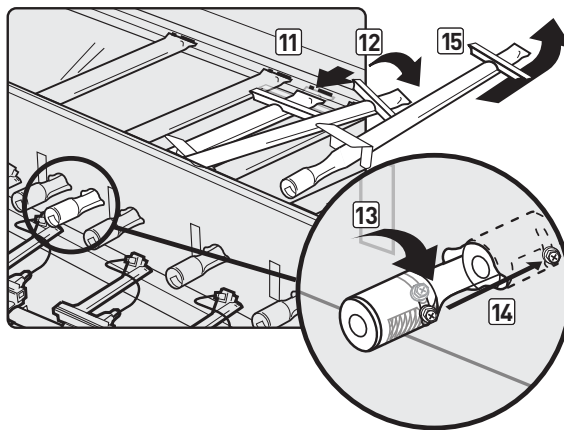
B) Vraťte zpět na místo součásti grilovací vany (bez vyobrazení).

Zpětná montáž panelu s ovládním

A) Při zpětné montáži sestavy panelu s ovládním postupujte v opačném pořadí kroků uvedených výše v postupu pro "Odstranění panelu s ovládním".

B) Zkontrolujte správné zapojení vodičů. Viz "FUNKCE OSVĚTLENÍ".

⚠ **VAROVÁNÍ: Před uvedením grilu do provozu zkontrolujte, zda jsou veškeré díly sestaveny a řádně upevněny. Nedodržení tohoto výstražného pokynu může zavinit požár, výbuch nebo konstrukční narušení výrobku, jež může mít za následek závažná nebo smrtelná zranění a škody na majetku. ♦**



ÚDRŽBA BOČNÍHO HOŘÁKU

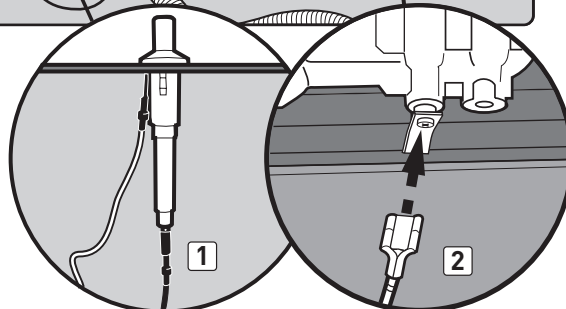
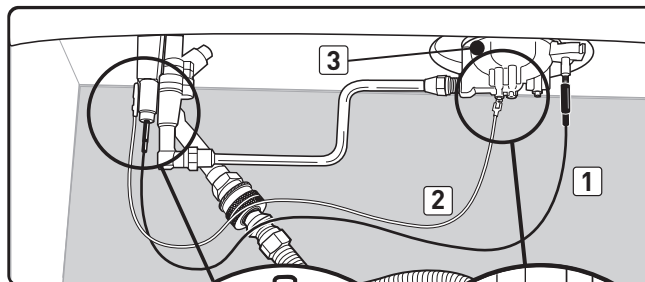
⚠ **POZOR: Všechny regulační ventily i ventily v přívodu plynu musejí být v poloze OFF.**

Ujistěte se, že černý vodič je připojený mezi zapalovač a elektrodu.

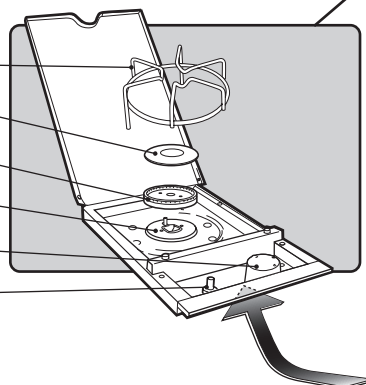
Ujistěte se, že bílý vodič je zapojený mezi zapalovač a ukostřovací svorku.

Jiskra má mít modrobílou barvu, nikoliv žlutou.

- A) Vodič zapalovače (1)
- B) Zemnicí vodič (2)
- C) Hořák (3) ♦



- Rošt bočního hořáku
- Víčko bočního hořáku
- Kroužek a hlava bočního hořáku
- Elektroda zapalovače
- Regulační knoflík
- Zapalovač



ROČNÍ ÚDRŽBA

Prohlídka a vyčištění sítěk proti hmyzu

Pro kontrolu sítěk proti hmyzu odstraňte panel s ovládním. Zjistíte-li na sítkách proti hmyzu prach nebo nečistotu, demontujte k jejich vyčištění hořáky.

Sítky proti hmyzu lehce okartáčujte jemným kartáčkem (například vyřazeným kartáčkem na zuby).

⚠ POZOR: K čištění sítěk proti hmyzu nepoužívejte tvrdé nebo ostré nástroje. Sítky proti hmyzu neuvlňujte ani nezvětšujte otvory v sítkách.

Lehce klepejte na hořák, abyste z trubky hořáku vytřáslí sypké nečistoty. Když jsou sítky proti hmyzu a hořáky čisté, namontujte hořáky zpět.

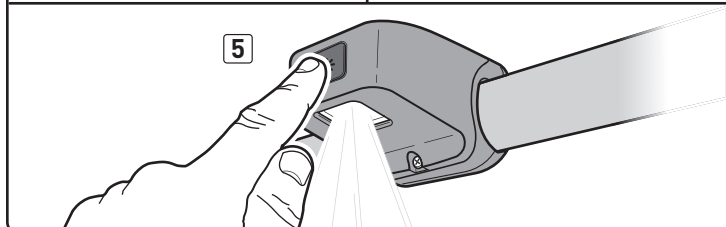
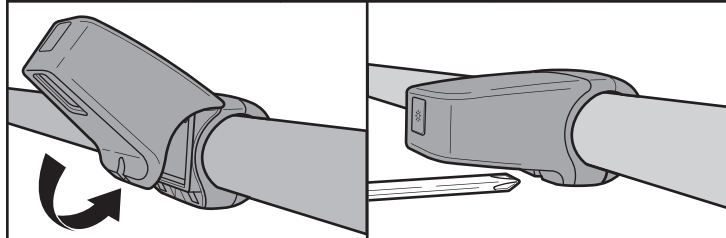
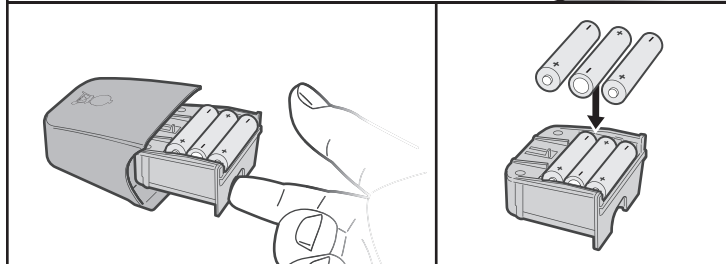
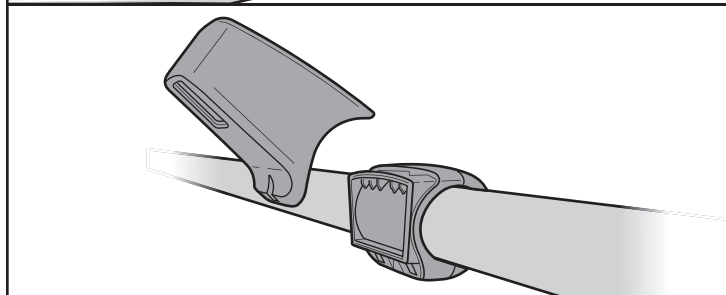
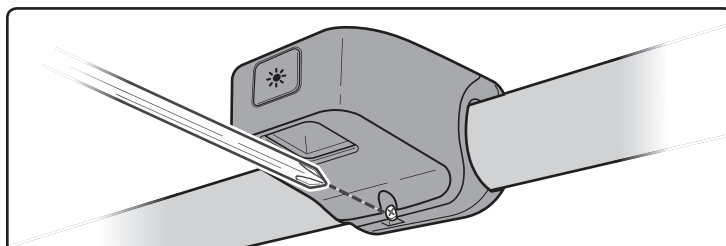
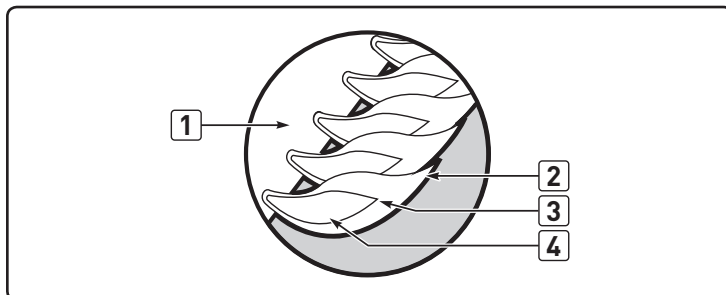
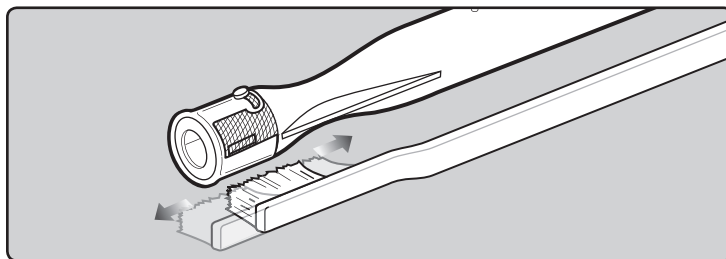
Dojde-li k poškození sítky proti hmyzu nebo pokud sítku nelze vyčistit, obraťte se na svého zástupce zákaznického servisu. Kontaktní informace naleznete na našich webových stránkách. Přihlaste se na portál www.weber.com.

Vzhled plamene hořáku

Hořáky plynového grilu Weber® jsou z výroby nastaveny na optimální poměr směsi vzduchu a plynu. Na obrázku je znázorněn správný vzhled plamene.

- A) Trubka hořáku **(1)**
- B) Vrcholky plamínek občas problknou žlutě **(2)**
- C) Světlo modrá **(3)**
- D) Tmavě modrá **(4)**

Pokud jednotlivé plameny nemají po celé délce trubky hořáku stejnou strukturu, proveďte postupy čištění hořáku. ♦



ÚDRŽBA SVĚTLA NA GRIL

- Při instalaci tří nových baterií typu AAA (pouze alkalických) ověřte, že byl z každé baterie odstraněn plastový obal. Nespleťte si tento plastový obal s nálepkou baterie.
- Nekombinujte staré a nové baterie nebo baterie různého typu (standardní, alkalické nebo nabíjecí).
- Ověřte, že jsou baterie v dobrém stavu a že jsou instalovány správně.
- Pokud neplánujete používání světla po dobu jednoho měsíce nebo déle, vyjměte z něj baterie.
- Čistěte pouze otíráním vlhkou utěrkou. Nepoužívejte čisticí roztoky na bázi alkoholu ani abrazivní čisticí prostředky.
- Světlo je odolné proti dešti a sněhu, ale není vodotěsné. Neponořujte je do vody ani do jiných kapalin.
- Světlo je žáruvzdorné. Hořící mastnota nebo použití grilu na vysoký žár po příliš dlouhou dobu však může poškodit vnitřní součásti.

Pro aktivaci světla na gril stiskněte tlačítko AKTIVOVAT. Světlo je vybaveno čidlem náklonu, které světlo zapne při otevření poklopu grilu, a vypne při zavření poklopu grilu. Jestliže necháte poklop otevřený nebo zavřený déle než 30 minut, světlo na gril se deaktivuje. Pro opětovné zapnutí světla stiskněte znovu tlačítko AKTIVOVAT **(5)**.

POZNÁMKA: Světlo se NEVYPNE stisknutím tlačítka AKTIVOVAT.

⚠ POZOR: Tento produkt byl podroben testování bezpečnosti a je certifikován pro použití v určité zemi. Viz označení státu na vnější straně skříně.

Tyto součásti mohou být prvky rozvodu plynu nebo mohou sloužit ke spalování plynu. Máte-li zájem o informace ke značkovým náhradním dílům společnosti Weber-Stephen Products LLC, obraťte se prosím na oddělení služeb zákazníkům společnosti Weber-Stephen Products LLC.

⚠ VAROVÁNÍ: Nepokoušejte se opravovat součásti rozvodu plynu ani komponenty určené ke spalování plynu, aniž byste kontaktovali oddělení služeb zákazníkům společnosti Weber-Stephen Products LLC, Nedodržení tohoto výstražného pokynu může zavinit požár a výbuch s následným závažným nebo smrtelným zraněním a škodami na majetku.



Tento symbol upozorňuje, že výrobek nesmí být likvidován s běžným domovním odpadem. Pro pokyny k řádné likvidaci tohoto produktu v Evropě navštivte webové stránky www.weber.com a obraťte se na některého z dovozců do vaší země dle seznamu. Nemáte-li přístup k internetu, obraťte se na svého prodejce a požádejte jej o jméno, adresu a telefonní číslo dovozce.

Rozhodnete-li se k likvidaci či odstranění svého grilu, musíte demontovat veškeré elektrické součásti (například motor grilu, baterie, modul zapalovače, osvětlení v madlu) a zlikvidovat je samostatně v souladu s platnými předpisy (OEEZ). Tyto součásti musejí být likvidovány odděleně od grilu.

WEBER-STEPHEN PRODUCTS LLC

R. McDonald Co. PTY. LTD.
A.C.N., 007 905 384
104 South Terrace
Adelaide, SA 5000
AUSTRALIA
Tel: +61.8.8221.6111

WEBER-STEPHEN ÖSTERREICH GmbH

Maria-Theresia-Straße 51
4600 Wels
AUSTRIA
Tel: +43 7242 890 135 0; info-at@weberstephen.com

WEBER-STEPHEN PRODUCTS BELGIUM Sprl

Blarenberglaan 6 Bus 4
Industriezone Noord
BE-2800 Mechelen
BELGIUM
Tel: +32 015 28 30 90; info@weberstephen.com

WEBER-STEPHEN CZ & SK spol. s r.o.

U Hajovny 246
25243 Průhonice
CZECH REPUBLIC
Tel: +42 267 312 973; info-cz@weberstephen.com

WEBER-STEPHEN NORDIC ApS

Bagildsmindevej 23
DK-9400 Nørresundby
DANMARK
Tel: +45 99 36 30 10; info@weberstephen.dk

WEBER-STEPHEN DEUTSCHLAND GmbH

Rheinstraße 194
55218 Ingelheim
DEUTSCHLAND
Tel: +49 6132 8999 0; info-de@weberstephen.com

WEBER-STEPHEN FRANCE

C.S. 80322 – Eragny sur Oise
95617 Cergy Pontoise Cedex
FRANCE
Tél: +33 810 19 32 37;
service.consommateurs@weberstephen.com

WEBER-STEPHEN MAGYARORSZÁG KFT.

1138 Budapest, Váci út 186.
HUNGARY
Tel: +36 70 / 70-89-813; info-hu@weberstephen.com

JARN & GLER WHOLESALE EHF

Skutuvogur 1H
1-104 Reykjavík
ICELAND
Tel: +354 58 58 900

Weber-Stephen Barbecue Products India Pvt. Ltd.

11/2 Haudin Road,
Ulsoor
Bangalore - 560042
Karnataka
INDIA
Tel: 18001023102; Tel: 080 42406666

D&S IMPORTS

14 Shenkar Street
Petach, Tikva 49001
ISRAEL
Tel: +972 392 41119; info@weber.co.il

WEBER-STEPHEN PRODUCTS ITALIA Srl

Centro Polifunzionale "Il Pioppo"
Viale della Repubblica 46
36030 Povolara di Dueville – Vicenza
ITALY
Tel: +39 0444 360 590; info-italia@weberstephen.com

WEBER-STEPHEN PRODUCTS S.A. de C.V.

Calle José Guadalupe Zuno #2302 P.H.
Col. Americana, Guadalajara, Jalisco C.P. 44160
MEXICO
RFC- WPR030919ND4
Tel: +01800-00-Weber [93237] Ext. 105

WEBER-STEPHEN NETHERLANDS B.V.

Tsjükemarwei 12
8521 NA Sint Nicolaasga
Postbus 18
8520 AA Sint Nicolaasga
NETHERLANDS
Tel: +31 513 4333 22; info@weberbarbecues.nl

WEBER-STEPHEN PRODUCTS LLC

Supreme Barbecues LTD.
6 Maurice Road
Penrose, Auckland 1643
NEW ZEALAND
Tel: +64.579.6630

WEBER-STEPHEN POLSKA Sp. z o.o.

Ul. Trakt Lubelski 153
04-766 Warszawa
POLSKA
Tel: +48 22 392 04 69; info-pl@weberstephen.com

OOO WEBER-STEPHEN Vostok

142784 Moscow Region,
Leninskiy District
Rumyantsevo Village, Building 1
RUSSIA
Tel: +7 495 989 56 34; info.ru@weberstephen.com

WEBER-STEPHEN PRODUCTS (South Africa) (Pty) Ltd.

141-142 Hertz Draai
Meadowdale, Edenvalle
Gauteng
SOUTH AFRICA
Tel: +27 11 454 2369; info@weber.co.za

WEBER-STEPHEN IBERICA Srl

Avda. de les Corts Catalanes 9-11 -
Despacho 10 B
E-08173 Sant Cugat del Vallès
Barcelona
SPAIN
Tel: +34 93 584 40 55; infoiberica@weberstephen.com

WEBER-STEPHEN SCHWEIZ GmbH

Talackerstr. 89a
8404 Winterthur
SWITZERLAND
Tel: +41 52 24402 50; info-ch@weberstephen.com

WEBER-STEPHEN TURKEY

Ev ve Bahçe Malzemeleri Ticaret Ltd. Şti
Istoc Topancilar Carsisi C Blok 4. Kat No: 31
34219 Mahmutbey / Güneşli / Istanbul
TURKEY
Tel: +90 212 659 64 80; Fax: +90 212 659 64 83

WEBER-STEPHEN NORDIC MIDDLE EAST

Ras Al Khaimah FTZ
P.O. Box 10559
UNITED ARAB EMIRATES
Tel: +971 4 360 9256; info@weberstephen.ae

WEBER-STEPHEN PRODUCTS (U.K.) LIMITED

10th Floor
The Metro Building
1 Butterwick
Hammersmith
London, W6 8DL
UNITED KINGDOM
Tel: +44 (0) 203 630 1500; customerserviceuk@weberstephen.com

WEBER-STEPHEN PRODUCTS LLC

200 East Daniels Road
Palatine, IL 60067-6266
USA
Tel: 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,
info-EE@weberstephen.com.

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



WEBER-STEPHEN PRODUCTS LLC

www.weber.com



SUMMIT™

GRILL GAZOWY

Instrukcja obsługi grilla gazowego LP

Dziękujemy za zakup grilla Weber®. Prosimy o poświęcenie kilku minut na jego zabezpieczenie przez rejestrację produktu na stronie internetowej www.weber.com.



E-470™ · S-470™

LP

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

⚠ NIEBEZPIECZEŃSTWO

Jeżeli poczujesz gaz:

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

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

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

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

TYLKO DO UŻYTKU NA ZEWNĄTRZ.

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

⚠ OSTRZEŻENIE

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

CE :845BR-0035
ID: 0845

OSTRZEŻENIA

⚠ NIEBEZPIECZEŃSTWO

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

⚠ OSTRZEŻENIA

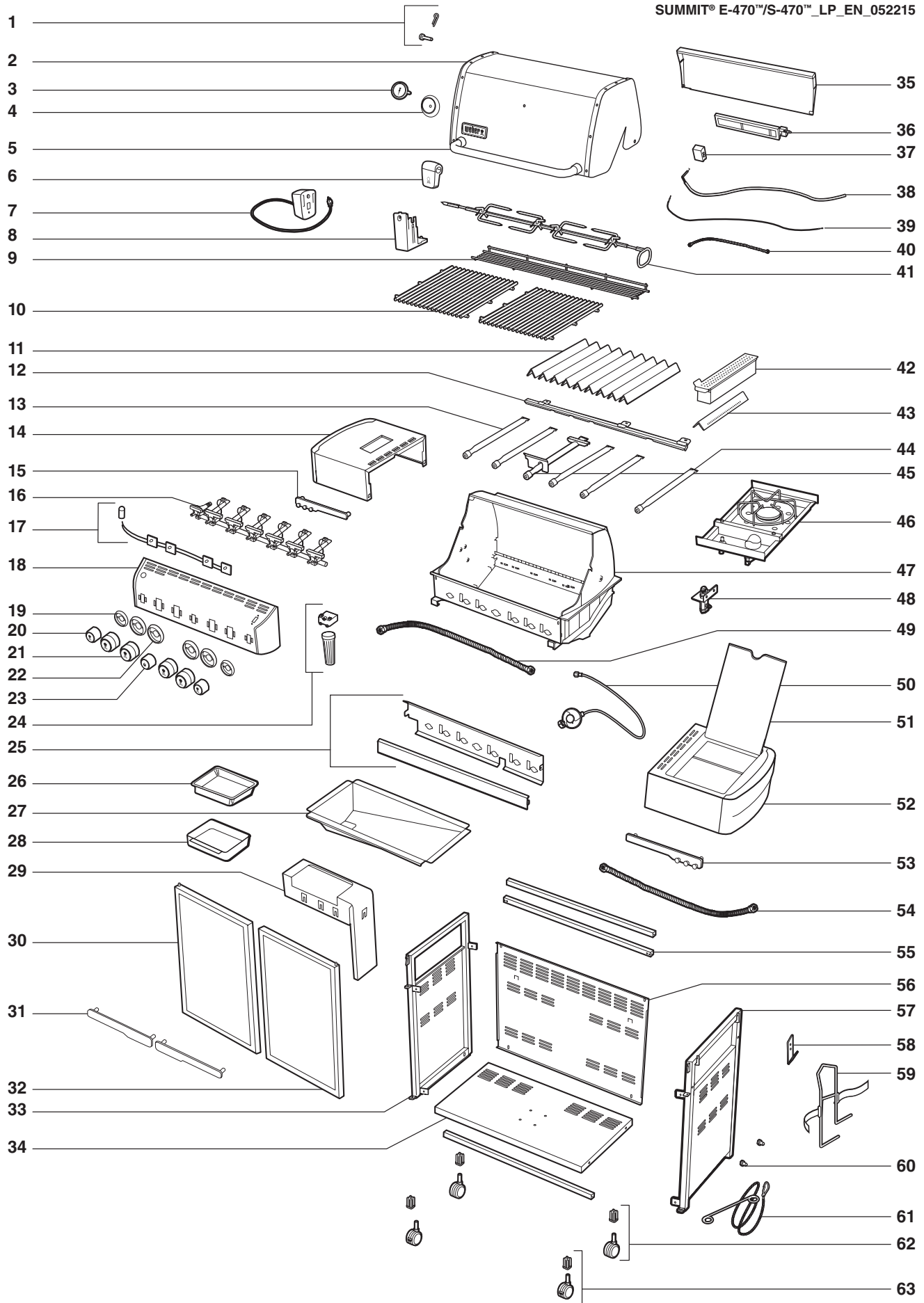
- ⚠ Należy postępować zgodnie z instrukcjami podłączenia regulatora przeznaczonymi dla Twojego typu grilla gazowego.
- ⚠ Nie należy przechowywać zapasowej lub odłączonej butli gazowej pod lub w pobliżu grilla.
- ⚠ Nie należy umieszczać pokrowca na grill i przedmiotów łatwopalnych na lub w miejscu przeznaczonym do przechowywania pod grillem.
- ⚠ Nieprawidłowo przeprowadzony montaż jest niebezpieczny. Należy postępować zgodnie z zaleceniami dotyczącymi montażu opisanymi w niniejszej instrukcji obsługi.
- ⚠ Po zakończeniu okresu przechowywania i/lub nie użytkowania, należy sprawdzić grill gazowy Weber przed ponownym użyciem pod kątem wycieków gazu i zablokowania palnika. W celu uzyskania informacji na temat prawidłowych procedur, patrz zalecenia w niniejszej instrukcji obsługi.
- ⚠ Nie należy używać otwartych źródeł ognia do sprawdzenia pod kątem wycieków gazu.
- ⚠ Nie należy używać grilla gazowego Weber® w przypadku nieszczelności instalacji gazowej.
- ⚠ Nie należy umieszczać materiałów łatwopalnych w odległości do 60 cm od grilla.
- ⚠ Grill gazowy Weber® nie jest przeznaczony do użytku przez dzieci. Części grilla mogą być bardzo gorące. Dzieci nie powinny znajdować się w pobliżu grilla kiedy jest on używany.
- ⚠ Należy być ostrożnym w czasie obsługi grilla gazowego Weber®. Grill nagrzewa się w czasie pieczenia lub czyszczenia i nie należy pozostawiać grilla bez nadzoru i przenosić go kiedy jest włączony.
- ⚠ Jeżeli konieczne jest wyjęcie palników podczas pieczenia, należy wyłączyć wszystkie zawory gazowe. Przed próbą ponownego włączenia grilla należy otworzyć pokrywę i odczekać pięć minut zgodnie z zaleceniami zapalania.
- ⚠ Do grilla gazowego Weber® nie należy używać węgla drzewnego i brykietów.
- ⚠ Podczas pieczenia, nigdy nie należy pochylać się nad otwartym grillem i nie należy umieszczać rąk lub palców na przedniej krawędzi ruszta do pieczenia.
- ⚠ W przypadku pojawienia się niekontrolowanych płomieni, należy wyjąć potrawę do momentu zmniejszenia się płomieni.
- ⚠ W przypadku zapalenia się tłuszczu, należy wyłączyć palniki i pozostawić zamkniętą pokrywę do momentu kiedy tłuszcz przestanie się palić.
- ⚠ Grill gazowy Weber® należy czyścić w regularnych odstępach czasu.
- ⚠ Podczas czyszczenia zaworów lub palników nie należy powiększać otworów i portów.
- ⚠ Ciekły propan nie jest gazem ziemnym. Przekształcenie lub próba użycia gazu ziemnego jest niebezpieczna i prowadzi do unieważnienia gwarancji.
- ⚠ Powyginana lub zardzewiała butla gazowa może być niebezpieczna i należy zlecić jej kontrolę u dostawcy gazu. Nie należy używać butli gazowej z uszkodzonym zaworem.
- ⚠ Nawet jeśli butla gazowa wydaje się pusta, może zawierać gaz. Butlę gazową należy przewozić i przechowywać w odpowiedni sposób.
- ⚠ W żadnych okolicznościach nie należy podejmować próby odłączenia reduktora gazu lub innych mocowań przy włączonym grillu.
- ⚠ Do pracy przy grillu należy zakładać odporne na ciepło rękawice kuchenne.
- ⚠ Nie należy używać grilla do momentu zainstalowania wszystkich jego części. Urządzenie należy zmontować w prawidłowy sposób, zgodnie z instrukcjami opisanymi w rozdziale "Instrukcja montażu".
- ⚠ Nie należy wkładać zbiornika z paliwem do wnętrza obudowy.
- ⚠ Ten model grilla nie nadaje się do zabudowy i do konstrukcji przesuwanych. Nieprzestrzeżenie tego zalecenia może przyczynić się do powstania pożaru lub wybuchu i doprowadzić do uszkodzenia mienia i poważnych obrażeń ciała lub śmierci. ♦

SPIS TREŚCI

OSTRZEŻENIA	2	ZAPALANIE I UŻYTKOWANIE	20
SPIS TREŚCI	3	BOCZNEGO PALNIKA	20
RYSUNEK POGLĄDOWY	4	ZAPALANIE BOCZNEGO PALNIKA	20
LISTA CZĘŚCI	5	W CELU ZGASZENIA	20
GWARANCJA	6	RĘCZNE ZAPALANIE BOCZNEGO PALNIKA	20
ZALECENIA OGÓLNE	6	W CELU ZGASZENIA	20
PRZECHOWANIE	6	ZAPALANIE I UŻYTKOWANIE	21
OBŚLUGA	7	PALNIKA SEAR STATION®	21
ZALECENIA DOTYCZĄCE GAZU	7	ZAPALANIE PALNIKA SEAR STATION®	21
WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE BEZPIECZNEJ		W CELU ZGASZENIA GRILLA	21
OBŚLUGI BUTLI Z CIEKŁYM PROPANEM	7	RĘCZNE ZAPALANIE PALNIKA SEAR STATION®	22
MONTAŻ BUTLI	8	W CELU ZGASZENIA GRILLA	22
OPCJE INSTALACYJNE BUTLI	8	UŻYWANIE SYSTEMU SEAR STATION®	22
PODŁĄCZENIE BUTLI GAZOWEJ Z CIEKŁYM PROPANEM	9	ZAPALANIE I UŻYTKOWANIE	23
PRZYKOTOWANIE DO KONTROLI SZCZELNOŚCI	10	PALNIKA WĘDZARKI	23
SPRAWDZANIE POD KĄTEM WYCIEKÓW GAZU	11	ZAPALANIE PALNIKA WĘDZARKI	23
NAPEŁNIANIE BUTLI Z CIEKŁYM PROPANEM	13	W CELU ZGASZENIA GRILLA	23
PONOWNE PODŁĄCZANIE BUTLI Z CIEKŁYM PROPANEM	13	RĘCZNE ZAPALENIE PALNIKA WĘDZARKI	24
FUNKCJE OŚWIETLENIA	13	W CELU ZGASZENIA GRILLA	24
OBŚLUGA OŚWIETLENIA DO GRILLA	13	UŻYWANIE WĘDZARKI	25
OŚWIETLANE POKRĘTŁA REGULACJI	13	CZYSZCZENIE WĘDZARKI	25
PRZED UŻYCIEM GRILLA	14	ZAPALANIE I UŻYTKOWANIE	26
MISA OCIEKOWA I JEDNORAZOWA TACKA NA TŁUSZCZ	14	PALNIKA ROŻNA	26
KONTROLA PRZEWODU	14	ZAPALANIE PALNIKA ROŻNA	26
OBŚLUGA ZAPALNIKA ISKROWEGO	15	W CELU ZGASZENIA PALNIKA ROŻNA	26
ZAPALANIE I UŻYTKOWANIE		RĘCZNE ZAPALANIE PALNIKA ROŻNA	27
GŁÓWNEGO PALNIKA	16	W CELU ZGASZENIA PALNIKA	27
ZAPALANIE GŁÓWNEGO PALNIKA	16	WAŻNE WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA	28
W CELU ZGASZENIA GRILLA	16	OBŚLUGA ROŻNA	28
RĘCZNE ZAPALANIE GŁÓWNEGO PALNIKA	17	PRZYKOTOWANIE POTRAW NA ROŻNIE	29
W CELU ZGASZENIA GRILLA	17	PRZECHOWYWANIE SILNIKA ROŻNA	29
PRZYDATNE WSKAZÓWKI		PRZECHOWYWANIE SZPIKULCA ROŻNA	29
DOTYCZĄCE GRILLOWANIA	18	ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW	30
ROZGRZEWANIE	18	ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW,	30
GRILLOWANIE PRZY ZAMKNIĘTEJ POKRYWIE	18	PALNIK BOCZNY	30
KAPIĄCY TŁUSZCZ	18	ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW,	31
SYSTEM FLAVORIZER®	18	PALNIK SEAR STATION®	31
SEAR STATION®	18	ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW, ROŻEN	31
METODY PRZYRZĄDZANIA		ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW Z OŚWIETLENIEM DO	31
POTRAW NA GRILLU	19	GRILLA	31
GRILLOWANIE METODĄ BEZPOŚREDNIĄ	19	KONSERWACJA	32
GRILLOWANIE METODĄ POŚREDNIĄ	19	CZYSZCZENIE	32
		ZABEZPIECZYĆ ELEMENTY ZE STALI NIERDZEWNEJ	32
		OSŁONY ZABEZPIECZAJĄCE PRZED INSEKTAMI WEBER®	32
		CZYSZCZENIE RURY PALNIKA	32
		WYMIANA PALNIKÓW GŁÓWNYCH	33
		KONSERWACJA BOCZNEGO PALNIKA	35
		KONSERWACJA COROCZNA	35
		KONSERWACJA OŚWIETLENIA DO GRILLA	35

RYSUNEK POGLĄDOWY

SUMMIT® E-470™/S-470™_LP_EN_052215



LISTA CZĘŚCI

- | | | |
|-------------------------------------|--|--|
| 1. Zawlecзки do motażu pokrywy | 23. Pokrętko Sear Station® | 45. Palnik Sear Station® |
| 2. Pokrywa | 24. Obudowa baterii | 46. Boczny palnik |
| 3. Termometr | 25. Ostona cieplna | 47. Kocioł |
| 4. Maskownica do termometru | 26. Jednorazowa miska na tłuszcz | 48. Przegroda |
| 5. Uchwyt | 27. Misa ociekowa | 49. Przewód kolektora |
| 6. Zespół oświetlenia do grilla | 28. Tacka na tłuszcz | 50. Przewód gazowy/Zawór |
| 7. Silnik różna | 29. Stelaż tacki na tłuszcz | 51. Pokrywa bocznego palnika |
| 8. Wspornik różna | 30. Lewe drzwiczki | 52. Stolik boczny z dodatkowym palnikiem |
| 9. Półka do podgrzewania | 31. Uchwyt do drzwi | 53. Uchwyt prawy na narzędzia |
| 10. Ruszt do pieczenia* | 32. Prawe drzwiczki | 54. Przewód gazowy, boczny palnik |
| 11. Szyna aromatyzująca Flavorizer® | 33. Panel lewej ramy | 55. Wspornik ramy |
| 12. Kanał Crossover® | 34. Dolny panel | 56. Tylny panel |
| 13. Palnik | 35. Pokrywa palnika na podczerwień | 57. Panel prawej ramy |
| 14. Boczny stolik | 36. Palnik na podczerwień | 58. Wspornik wieszaka na butlę |
| 15. Uchwyt lewy na narzędzia | 37. Obudowa palnika na podczerwień | 59. Wieszak na butlę |
| 16. Kolektor | 38. Przewód zapalnika palnika na podczerwień | 60. Zawiesie butli |
| 17. Okablowanie panelu sterowania | 39. Termoogniwo | 61. Awaryjny uchwyt na rozpałkę |
| 18. Panel sterowania | 40. Przewód palnika na podczerwień | 62. Kółko samonastawne |
| 19. Maskownica na małe pokrętko | 41. Szpikulec różna | 63. Kółko samonastawne z zabezpieczeniem |
| 20. Małe pokrętko | 42. Wędzarka | |
| 21. Duże pokrętko | 43. Szyna wędzarki | |
| 22. Maskownica na duże pokrętko | 44. Palnik wędzarki | |

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

GWARANCJA

Dziękujemy za zakup produktu WEBER®. Firma Weber-Stephen Products LLC, 200 East Daniels Road, Palatine, Illinois 60067-6266 („Weber”) jest zaszczyczona, że może dostarczyć bezpieczny, trwały i niezawodny produkt.

Niniejszym zapewniamy dobrowolną gwarancję Weber bez żadnej dodatkowej opłaty. Zawiera ona informacje, które mogą być potrzebne do naprawy produktu WEBER® w małym prawdopodobnym przypadku awarii lub wady.

Zgodnie z obowiązującym przepisami, w przypadku wadliwego produktu klient ma szereg praw. Prawa te obejmują świadczenia zastępcze lub wymianę, obniżenie ceny zakupu i kompensację. Na przykład w Unii Europejskiej będzie to dwuletnia rękojmia liczona od daty wydania towaru. Postanowienia niniejszej gwarancji nie naruszają tych ani innych praw ustawowych. W rzeczywistości niniejsza gwarancja zapewnia Właścicielowi dodatkowe prawa, niezależne od postanowień rękojmi.

DOBROWOLNA GWARANCJA WEBER

Firma Weber gwarantuje nabywcy produktu WEBER® (lub w przypadku darowizny lub promocji osobie, dla której został zakupiony upominek lub artykuł promocyjny), że produkt WEBER® jest wolny od wad materiałowych i produkcyjnych przez okres podany poniżej pod warunkiem, że będzie zmontowany i używany zgodnie z dotychczasową instrukcją obsługi. (Uwaga: w przypadku utraty lub zagubienia instrukcji obsługi WEBER® egzemplarz zastępczy można pobrać ze strony internetowej www.weber.com lub z krajowej strony internetowej, na którą Właściciel może zostać przekierowany.) W przypadku normalnego użytkowania produktu do celów prywatnych w domu lub apartamentu jednorodzinnym firma Weber w ramach niniejszej gwarancji wyraża zgodę na naprawę lub wymianę części uszkodzonych w ustalonym czasie, przy uwzględnieniu ograniczeń i wyłączeń wyszczególnionych poniżej. W ZAKRESIE DOPUSZCZALNYM PRZEZ OBOWIĄZUJĄCE PRZEPISY PRAWA GWARANCJA TA PRZYŚLUGUJE TYLKO PIERWSZEMU NABYWCY I NIE MOŻNA JEJ PRZENOSIĆ NA NASTĘPNYCH WŁAŚCICIELI Z WYJĄTKIEM WSPOMNIANYCH POWYŻEJ PRZYPADKÓW DAROWIZNY LUB PROMOCJI.

ZAKRES ODPOWIEDZIALNOŚCI WŁAŚCIELI W RAMACH NINIEJSZEJ GWARANCJI

W celu zapewnienia bezproblemowego objęcia produktu gwarancją ważne jest (ale nieobowiązkowe), aby zarejestrować produkt WEBER® przez Internet na stronie www.weber.com lub na krajowej stronie internetowej, na którą Właściciel może zostać przekierowany. Należy również zachować oryginalny paragon lub fakturę zakupu urządzenia. Rejestracja produktu WEBER® jest potrzebna do ewidencjonowania gwarancji i umożliwienia bezpośredniego kontaktu firmy Weber z nabywcą, jeśli wystąpi taka potrzeba.

Powyższa gwarancja obowiązuje tylko wtedy, gdy Właściciel odpowiednio dba o produkt WEBER®, postępując zgodnie z wszystkimi instrukcjami montażu, użytkowania i konserwacji zapobiegawczej wyszczególnionymi w dotychczasowej instrukcji obsługi, chyba że Właściciel może udowodnić, iż wada lub usterka jest niezależna od wywiązywania się z wyżej wymienionych obowiązków. Jeśli użytkownik mieszka na wybrzeżu lub produkt jest umiejscowiony przy basenie, konserwacja obejmuje regularne mycie i sputkiwanie powierzchni zewnętrznych zgodnie z instrukcjami zawartymi w dotychczasowej instrukcji obsługi.

PROCEDURA GWARANCYJNA / WYŁĄCZENIE Z GWARANCJI

Jeśli Właściciel jest przekonany, że dana część jest objęta niniejszą gwarancją, powinien skontaktować się z Centrum Serwisowym Weber, korzystając z danych kontaktowych zamieszczonych na naszej stronie internetowej (www.weber.com lub krajowej stronie internetowej, na którą Właściciel może zostać przekierowany). Firma Weber, po wyjaśnieniu, naprawi lub wymieni (według uznania) wadliwą część objętą niniejszą gwarancją. Jeśli naprawa lub wymiana jest niemożliwa, firma Weber może (według uznania) wymienić reklamowany grill na nowy o takiej samej lub wyższej wartości. Firma Weber może wystąpić o zwrot części w celu inspekcji, przy wcześniej opłaconych kosztach wysyłki.

Niniejsza GWARANCJA traci ważność w przypadku uszkodzeń, pogorszenia stanu technicznego, odbarwień lub korozji, za które firma Weber nie ponosi odpowiedzialności, spowodowanych przez:

- Niewłaściwe użytkowanie, przebudowę, modyfikację, nieprawidłowe stosowanie, wandalizm, zaniedbanie, nieprawidłowe zmontowanie lub nieprawidłową instalację oraz nieprzestrzeganie normalnej i rutynowej konserwacji;
- Odwy (np. pająki) i gryzienie (np. wiewiórki), w tym, ale nie wyłącznie, uszkodzenia rur palników lub węży gazowych;
- Działanie stonogowego powietrza lub źródeł chloru np. basenów pływackich lub jacuzzi/uzdrowisk;
- Zjawiska atmosferyczne takie jak grad, huragany, trzęsienia ziemi, tsunami, tornada lub gwałtowne burze.

Stosowanie lub zamontowanie w produkcie WEBER® części, które nie są oryginalnymi częściami Weber powoduje unieważnienie niniejszej gwarancji. Wszelkie uszkodzenia wynikające z tego powodu nie są objęte niniejszą gwarancją. Wszelkie przeróbki grilla gazowego, które nie są zatwierdzone przez firmę Weber i nie są wykonane przez autoryzowanego serwisanta firmy Weber powodują unieważnienie niniejszej gwarancji.

OKRESY GWARANCJI PRODUKTU

Kociół do pieczenia:

10 lat na perforację w wyniku korozji/ przepalenia
(2 lata na lakier z wyjątkiem ptwienia lub odbarwienia)

Zespół pokrywy:

10 lat na perforację w wyniku korozji/ przepalenia
(2 lata na lakier z wyjątkiem ptwienia lub odbarwienia)

Rury palnika ze stali nierdzewnej:

10 lat na perforację w wyniku korozji/przepalenia

Ruszt do pieczenia ze stali nierdzewnej:

5 lat na perforację w wyniku korozji/przepalenia

Listwy Flavorizer® ze stali nierdzewnej:

5 lat na perforację w wyniku korozji/przepalenia

Żeliwne ruszt do pieczenia z powłoką porcelanową:

5 lat na perforację w wyniku korozji/przepalenia

Wszystkie pozostałe części:

2 lata

WYŁĄCZENIA OD ODPOWIEDZIALNOŚCI

OPRÓCZ GWARANCJI I WYŁĄCZEŃ OD ODPOWIEDZIALNOŚCI OKREŚLONYCH W NINIEJSZYCH WARUNKACH GWARANCJI, NIE ISTNIEJĄ ŻADNE INNE GWARANCJE ANI DOBROWOLNE DEKLARACJE ODPOWIEDZIALNOŚCI, KTORÉ ROZSZERZAJĄ USTAWOWĄ ODPOWIEDZIALNOŚĆ, JAKĄ PONOSI FIRMA WEBER. NINIEJSZE WARUNKI GWARANCJI RÓWNIEŻ NIE OGRANICZAJĄ ANI NIE WYŁĄCZAJĄ SYTUACJI LUB REKLAMACJI, W PRZYPADKU KTORÝCH FIRMA WEBER OBOWIĄZKOWO PONOSI ODPOWIEDZIALNOŚĆ OKREŚLONĄ USTAWOWO.

PO UPŁYWIE OKRESU NINIEJSZEJ GWARANCJI NIE UDZIELA SIĘ ŻADNYCH GWARANCJI. ŻADNE INNE GWARANCJE UDZIELONE PRZEZ DOWOLNĄ OSOBĘ, W TYM DEALERA LUB SPRZEDAWCĘ, NA DOWOLNY PRODUKT (NP. WSZELKIE „ROZSZERZENIA GWARANCJI”) NIE SĄ WIĄZĄCE DLA FIRMY WEBER. JEDYNYM ZADOSĆCZYNIENIEM STOSOWANYM W RAMACH NINIEJSZEJ GWARANCJI JEST NAPRAWA LUB WYMIANA CZĘŚCI LUB PRODUKTU.

W ŻADNYM WYPADKU W RAMACH NINIEJSZEJ DOBROWOLNEJ GWARANCJI ŻADNE ODSZKODOWANIE NIE MOŻE BYĆ WYŻSZE OD CENY SPRZEDANEGO PRODUKTU WEBER.

UŻYTKOWNIK PRZYJMUJE NA SIEBIE RYZYKO I ODPOWIEDZIALNOŚĆ ZA STRATY, SZKODY LUB OBRAŻENIA CIAŁA, WŁASNE ORAZ INNYCH OSÓB WYNIKAJĄCE Z NIEWŁAŚCIWEGO UŻYTKOWANIA PRODUKTU LUB NIEPRZESTRZEŻENIA INSTRUKCJI FIRMY WEBER ZAWARTYCH W DOŁĄCZONEJ INSTRUKCJI OBSŁUGI.

CZĘŚCI I AKCESORIA WYMIENIONE W RAMACH NINIEJSZEJ GWARANCJI SĄ OBJĘTE GWARANCJĄ, KTORÉJ OKRES NIE PRZEKRACZA OKRESU GWARANCJI PIERWOTNEJ.

NINIEJSZA GWARANCJA OBEJMUJE WYŁĄCZNIE PRYWATNE UŻYTKOWANIE W DOMU LUB APARTAMENCIE JEDNORODZINNYM I NIE OBEJMUJE GRILLÓW WEBER UŻYTKOWANYCH W JEDnostkach HANDLOWYCH I KOMUNALNYCH TAKICH JAK RESTAURACJE, HOTELE, OŚRODKI WYPOCZYNKOWE LUB NIERUCHOMOŚCI POD WYNAJEM.

WEBER MOŻE ZMIENIAĆ WZORNICTWO SWOICH PRODUKTÓW. ŻADNA TREŚĆ ZAWARTA W NINIEJSZEJ GWARANCJI NIE MOŻE BYĆ ROZUMIANA JAKO ZOBOWIĄZANIE FIRMY WEBER DO WPROWADZENIA TYCH ZMIAN WZORNICTWA DO PRODUKTÓW WYTWORZONYCH WCZEŚNIEJ ANI JAKO PRZYZNANIE, ŻE POPRZEDNIE WZORNICTWO BYŁO WADLIWE.

Dodatkowe dane kontaktowe można znaleźć na liście Oddziałów Międzynarodowych zamieszczone na końcu instrukcji obsługi.

ZALECENIA OGÓLNE

Twój grill gazowy Weber® to przenośne urządzenie do pieczenia przeznaczone do użytku na zewnątrz. Grill gazowy Weber® umożliwia przyrządzanie potraw; grillowanie, pieczenie i wypiekanie w sposób, który trudno powielić w urządzeniach kuchennych. Zamknięta pokrywa i szyny aromatyzujące Flavorizer® nadają potrawom niepowtarzalny świeży aromat.

Grill gazowy Weber® jest przenośny, dzięki temu można w łatwy sposób zmienić jego lokalizację w ogrodzie lub na patio. Przenośny oznacza, że można przenieść grill Weber® w dowolne miejsce.

Ciekły gaz propan (LP) jest łatwy w użyciu i zapewnia większą kontrolę procesu pieczenia niż ma to miejsce w przypadku węgla drzewnego.

- Niniejsze instrukcje przedstawiają minimalne wymagania dotyczące montażu grilla gazowego Weber®. Należy je uważnie przeczytać przed użyciem grilla gazowego Weber®.
- Grill nie jest przeznaczony do użytku przez dzieci.
- Nie należy podłączać do instalacji gazu ziemnego (gaz miejski). Zawory i dysze są przeznaczone tylko do użytku z ciekłym propanem.
- Do grilla gazowego nie należy wkładać węgla drzewnego i brykietów.
- Używać tylko butli z ciekłym propanem 3 kg-13 kg.
- W Wielkiej Brytanii, urządzenie należy wyposażyć w regulator zgodny z BS 3016, o nominalnej mocy wyjściowej 37 milibarów. (Dostarczany z grilem.)
- Należy unikać wyginania przewodu.
- Długość przewodu nie może przekraczać 1,5 metra.
- Zalecamy wymianę przewodu gazowego grilla gazowego Weber co 5 lat. W niektórych krajach przepisy narzucają wymianę przewodu gazowego w okresach krótszych niż co

5 lat, w takim wypadku należy stosować się do przepisów krajowych.

- Nie należy modyfikować elementów uszczelnionych przez producenta.
- Wszystkie modyfikacje urządzenia mogą być niebezpieczne.
- Można używać tylko zatwierdzonego w danym kraju niskociśnieniowego przewodu i regulatora.
- Wymieniać zespoły reduktorów ciśnienia i przewodów na te zalecane przez producenta urządzeń gazowych przeznaczonych do użytku na zewnątrz. ♦

PRZECHOWANIE

- Jeżeli grill gazowy Weber® nie będzie używany, należy odłączyć zawór butli gazowej.
- Jeżeli grill gazowy Weber® jest przechowywany w pomieszczeniu, należy odłączyć instalację gazową. Butlę gazową należy przechowywać na zewnątrz, w miejscu z dobrą wentylacją.
- Jeżeli butla gazowa nie zostanie wyjęta z grilla gazowego Weber®, całą grill i butlę gazową należy przechowywać na zewnątrz, w miejscu z dobrą wentylacją.
- Butle gazowe należy przechowywać na zewnątrz w miejscu z dobrą wentylacją i niedostępnym dla dzieci. Odłączonych butli gazowych nie można przechowywać w budynkach, garażach i innych zamkniętych pomieszczeniach. ♦

OBSŁUGA

⚠ OSTRZEŻENIE: To urządzenie jest przeznaczone tylko do użytku na zewnątrz i nigdy nie należy go używać w garażu, przedsiwnkach i werandach pod dachem lub zamkniętych.

ZALECENIA OGÓLNE

- ⚠ **OSTRZEŻENIE:** Nie należy używać grilla gazowego Weber® pod niezabezpieczonym, łatwopalnym zadaszaniem.
- ⚠ **OSTRZEŻENIE:** Nie należy umieszczać materiałów łatwopalnych w odległości mniejszej niż 60 cm od grilla.
- ⚠ **OSTRZEŻENIE:** Grill gazowy Weber® nie jest przeznaczony do instalacji w przyczepach kempingowych i/lub w łodziach.
- ⚠ **OSTRZEŻENIE:** W czasie grillowania, grill nagrzewa się. Nigdy nie należy pozostawić grilla bez nadzoru.
- ⚠ **OSTRZEŻENIE:** Wszystkie przewody elektryczne i przewody doprowadzające paliwo należy przechowywać z dala od rozgrzanych powierzchni.
- ⚠ **OSTRZEŻENIE:** Obszar przeznaczony do pieczenia należy utrzymywać w czystości, wolny od łatwopalnych oparów i płynów, takich jak benzyna, nafta, alkohol, itp. i innych materiałów łatwopalnych.
- ⚠ **OSTRZEŻENIE:** Nigdy nie należy przechowywać zapasowej butli gazowej w pobliżu grilla gazowego Weber®.
- ⚠ **OSTRZEŻENIE:** To urządzenie w czasie grillowania robi się bardzo gorące. Należy podjąć szczególne środki ostrożności kiedy dzieci lub starsze osoby znajdują się obok grilla.
- ⚠ **OSTRZEŻENIE:** Nie należy przenosić grilla po jego rozpaleniu.
- ⚠ **OSTRZEŻENIE:** Do obsługi grilla należy zakładać rękawice ochronne. ♦

ZALECENIA DOTYCZĄCE GAZU

WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE BEZPIECZNEJ OBSŁUGI BUTLI Z CIEKŁYM PROPANEM

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

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

DANE ŻUŻYCIA				
	Propan kW	Butan kW	Propan g/godz.	Butan g/godz.
Summit® 420™	18,0	20,2	1287	1470
Summit® 460™	22,5	26,2	1608	1907
Summit® 470™	26,0	30,2	1858	2198

ROZMIAR SZCZELINY ZAWORU				
	Gaz LPG			
	I ₃ B/P — 30 mbar	I ₃ — 28-30 / 37 mbar	I ₃ B/P — 50 mbar	
ZAWORY PALNIKA GŁÓWNEGO				
Summit® 420™	0,99	0,96	0,86	
Summit® 460™	0,99	0,96	0,86	
Summit® 470™	0,99	0,96	0,86	
ZAWÓR PALNIKA BOCZNEGO				
Summit® 420™	0,98	0,94	0,85	
Summit® 460™	Nd.	Nd.	Nd.	
Summit® 470™	0,98	0,94	0,85	
ZAWÓR DO OPALANIA				
Summit® 420™	Nd.	Nd.	Nd.	
Summit® 460™	0,91	0,85	0,79	
Summit® 470™	0,91	0,85	0,79	
ZAWÓR PALNIKA DO WĘDZENIA				
Summit® 420™	Nd.	Nd.	Nd.	
Summit® 460™	0,74	0,70	0,66	
Summit® 470™	0,74	0,70	0,66	
ZAWÓR PALNIKA PODCZERWIENI				
Summit® 420™	Nd.	Nd.	Nd.	
Summit® 460™	0,94	0,86	0,82	
Summit® 470™	0,94	0,86	0,82	

ZALECENIA DOTYCZĄCE GAZU

MONTAŻ BUTLI

Należy kupić napetnioną butlę gazową od dostawcy gazu

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

OPCJE INSTALACYJNE BUTLI

Butlę można zamocować do panelu po prawej stronie wykorzystując wieszak na butlę lub można postawić butlę na ziemi. Butlę trzeba umieścić poza obudową, po prawej stronie grilla. Nie należy podejmować próby instalacji butli wewnątrz obudowy.

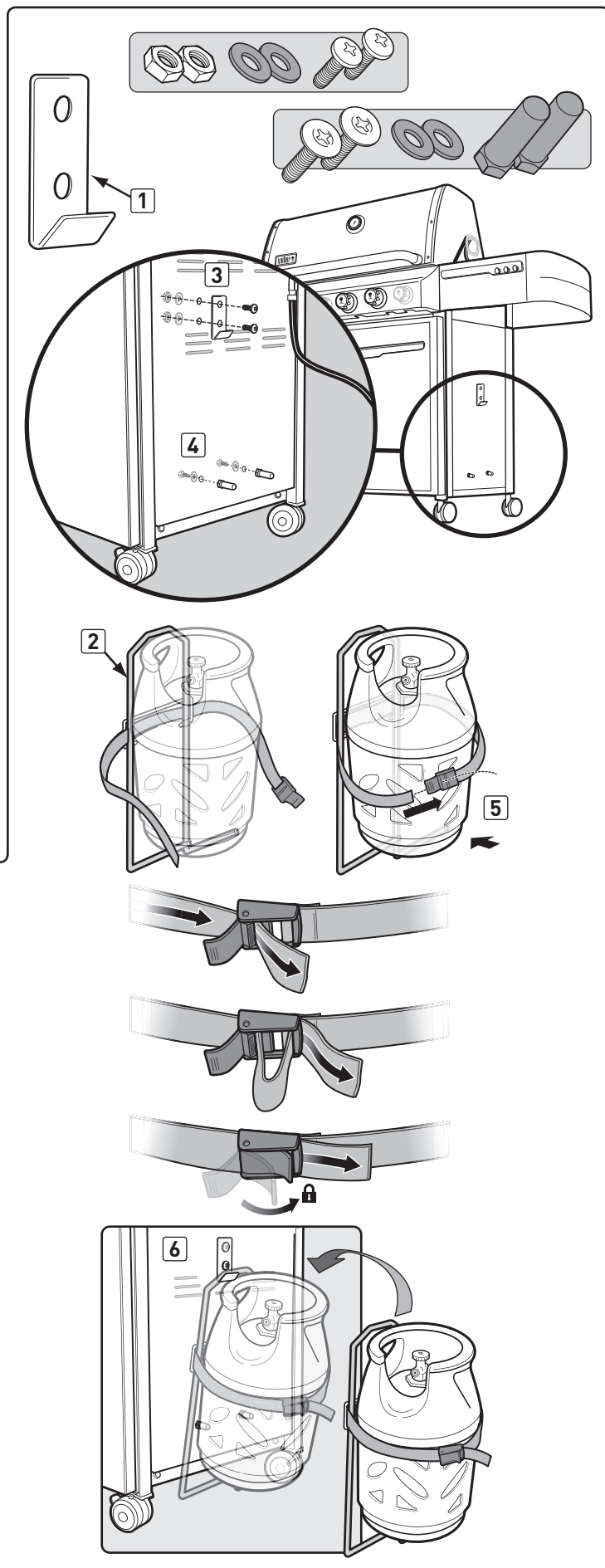
Instalacja wieszaka na butlę

Niezbędne będą: wspornik butli (1) i wieszak na butlę (2).

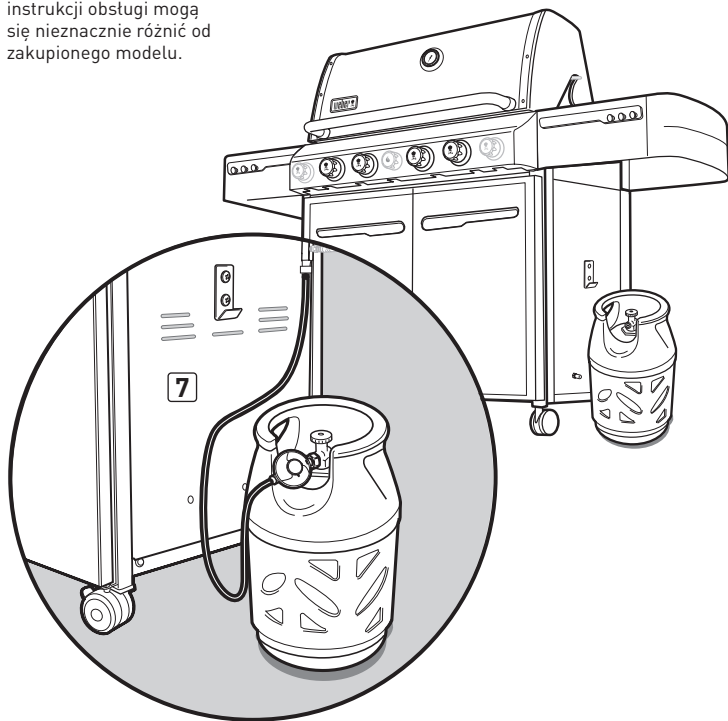
- Umieścić wspornik wieszaka na butlę na panelu zewnętrznym po prawej stronie grilla. Zamocować za pomocą śrub, podkładek i nakrętek (3).
- Zainstalować zawieszak do butli (4) w dwóch otworach poniżej wspornika wieszaka na butlę. Zamocować za pomocą śrub, podkładek i nakrętek.
- Obrócić butlę tak, aby otwór zaworu został skierowany w stronę przodu grilla.
- Przytrzymać wieszak na butlę i przechylić butlę tak, aby dwa wygięte wsporniki wieszaka na butlę znalazły się pod kotnierzem podstawy butli. Dopasować pasek, by mocno ścisnął butlę (5).
- Podnieść i umieścić wieszak na butlę na wsporniku wieszaka na butlę w sposób przedstawiony (6).

Umieszczenie na ziemi

- Ustawić butlę na ziemi, poza obudową podstawy po prawej stronie grilla (7).
- Ustawić butlę z ciekłym propanem tak, aby otwór zaworu znajdował się z przodu grilla gazowego Weber®.



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



ZALECENIA DOTYCZĄCE GAZU

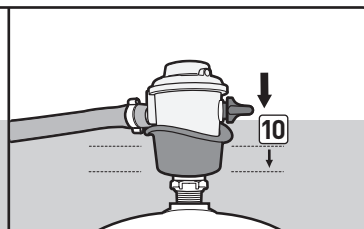
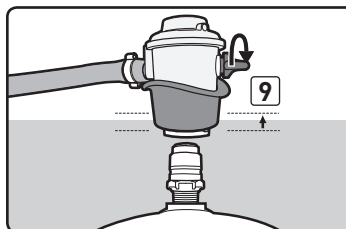
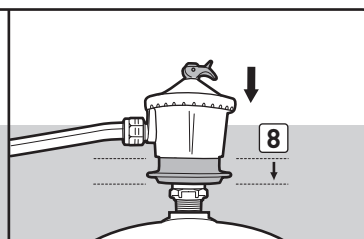
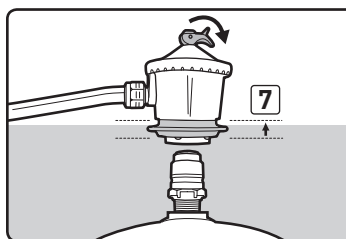
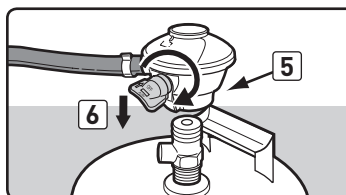
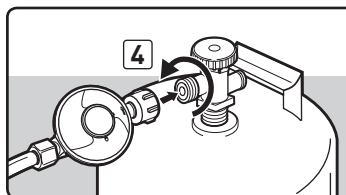
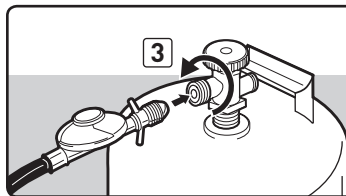
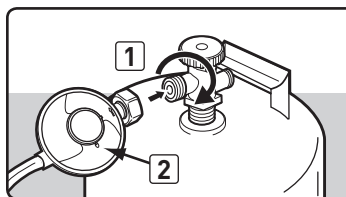
PODŁĄCZENIE BUTLI GAZOWEJ Z CIEKŁYM PROPANEM

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

A) Podłączyć butlę z ciekłym propanem.

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

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



WYMIANA WĘŻA, REDUKTORA I ZAWORU

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

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

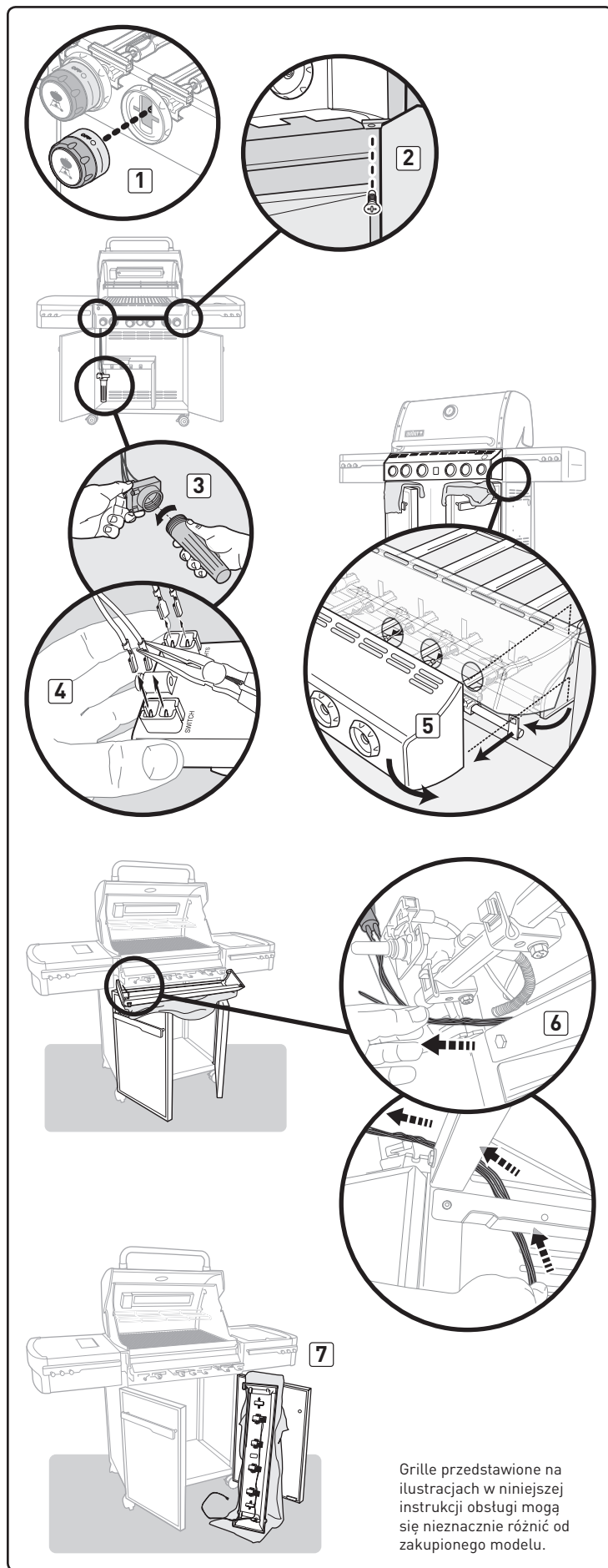
PRZYGOTOWANIE DO KONTROLI SZCZELNOŚCI

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

Demontaż panelu sterowania

Niezbędne narzędzia: Wkrętak, szczypce i ręczniki.

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



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

SPRAWDZANIE POD KĄTEM WYCIEKÓW GAZU

⚠ NIEBEZPIECZEŃSTWO

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

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

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

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

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

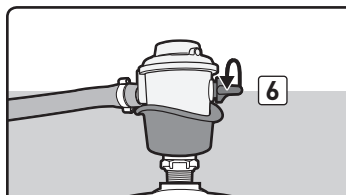
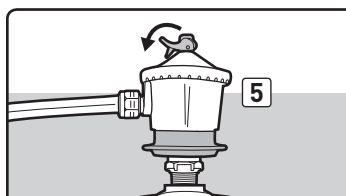
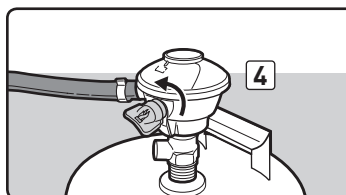
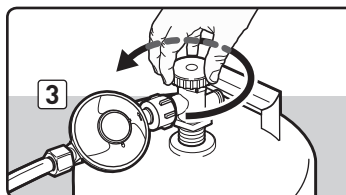
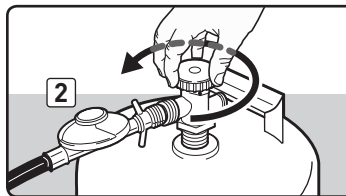
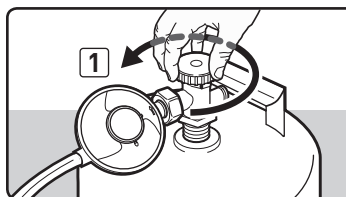
Jeżeli grill jest wyposażony w boczny palnik, należy sprawdzić, czy boczny palnik jest wyłączony.

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

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

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

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



ZALECENIA DOTYCZĄCE GAZU

Sprawdzić

- A) Połączenie głównego przewodu gazowego i kolektora (1).
- B) Połączenie przewodu gazowego rozna (palnik na podczerwień) (2).
- C) Połączenie przegrody i przewodu doprowadzenia gazu (3).

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

- D) Przewód bocznego palnika do przegrody (4).
- E) Połączenie przewodu bocznego palnika do szybkozłączki oraz, połączenia zaworu i otworu bocznego palnika (5).
- F) Połączenie przewodu do regulatora (6).
- G) Połączenie regulatora do butli (7).
- H) Połączenia zaworów do kolektora (8).

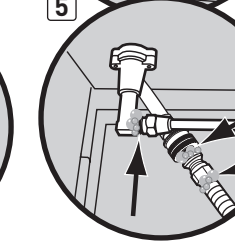
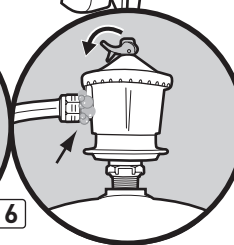
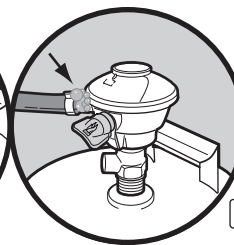
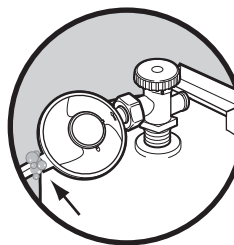
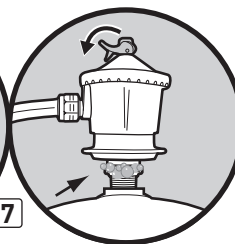
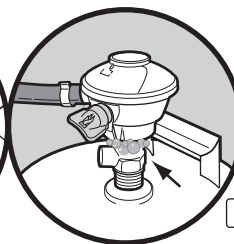
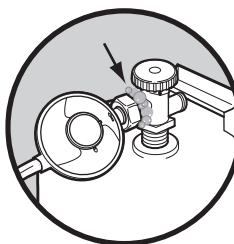
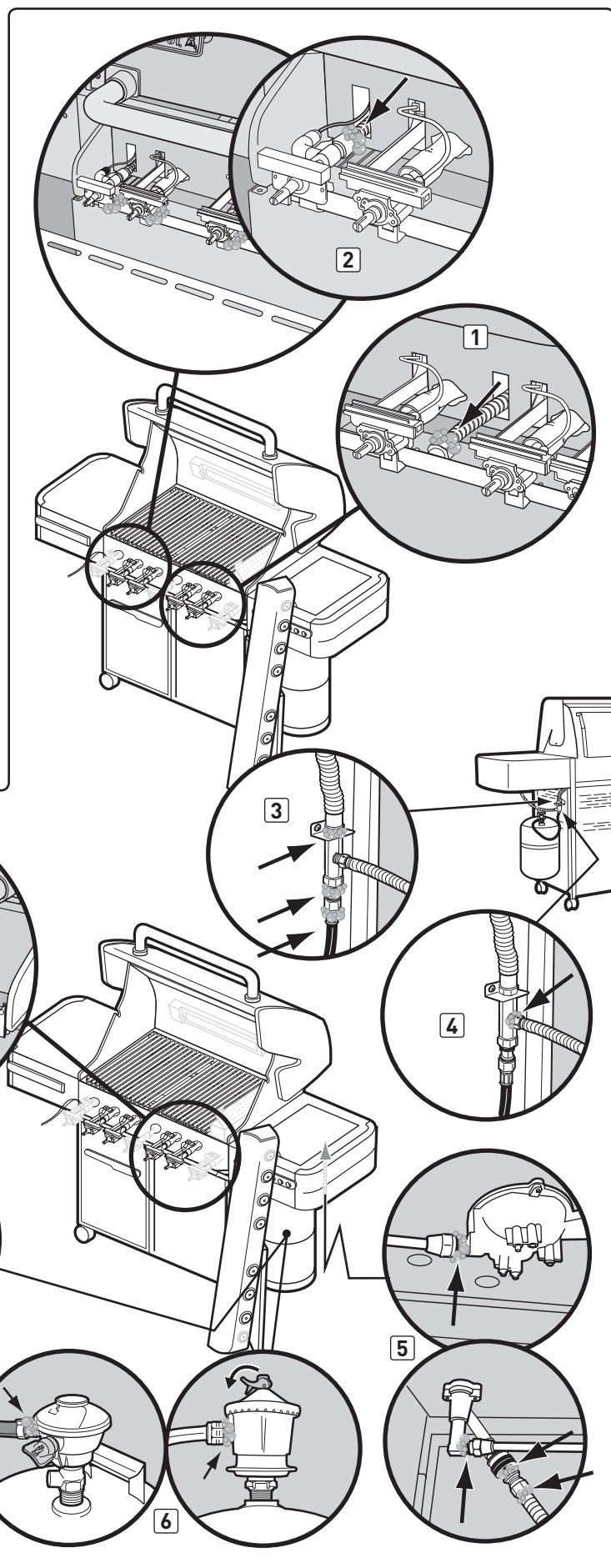
⚠ OSTRZEŻENIE: W razie wystąpienia wycieku przy połączeniu (4, 5, 6, 7 lub 8), odłączyć doprowadzenie gazu. **NIE UŻYWAĆ GRILLA.** Skontaktować się z przedstawicielem działu obsługi klienta w swoim miejscu zamieszkania korzystając z danych kontaktowych na naszej stronie internetowej. Zarejestruj się na stronie www.weber.com.

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

Ponowny montaż panelu sterowania

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

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



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

ZALECENIA DOTYCZĄCE GAZU

NAPEŁNIANIE BUTLI Z CIEKŁYM PROPANEM

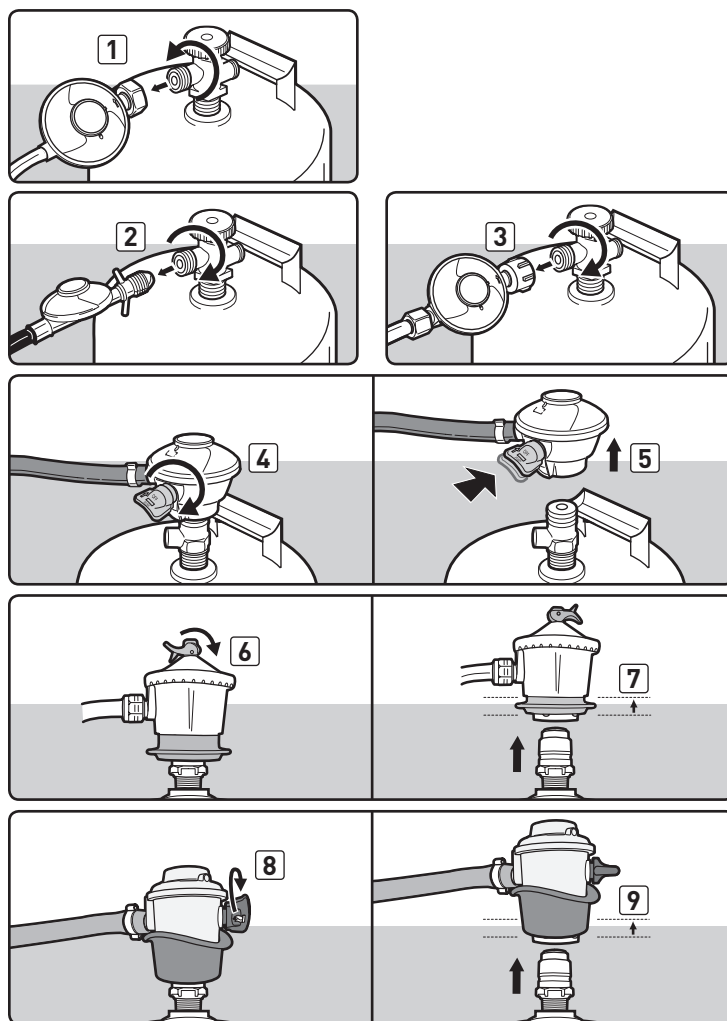
Zalecamy napętnienie butli przed jej całkowitym opróżnieniem. Należy zlecić napętnienie butli dostawcy gazu propanowego.

Demontaż butli gazowej:

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

PONOWNE PODŁĄCZANIE BUTLI Z CIEKŁYM PROPANEM

Patrz "PODŁĄCZENIE BUTLI GAZOWEJ Z CIEKŁYM PROPANEM". ♦

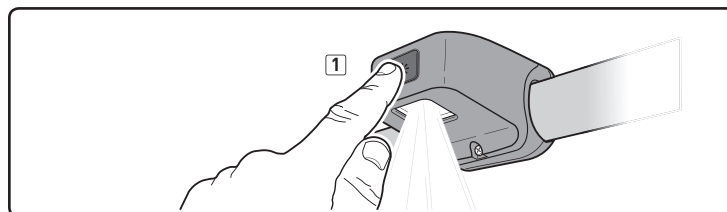


FUNKCJE OŚWIETLENIA

OBSŁUGA OŚWIETLENIA DO GRILLA

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

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



OŚWIETLANE POKRĘTŁA REGULACJI

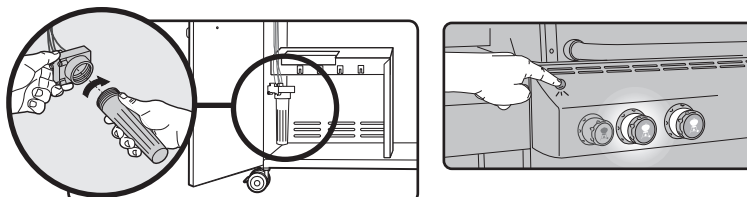
Grill gazowy wyposażono w pokręta regulacji z oświetleniem, które nawet przy niewielkim natężeniu światła pozwalają na precyzyjne ustawienie temperatury.

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

W celu włączenia, nacisnąć przycisk zasilania. ♦

OKABLOWANIE OBUDOWY BATERII

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



PRZED UŻYCIEM GRILLA

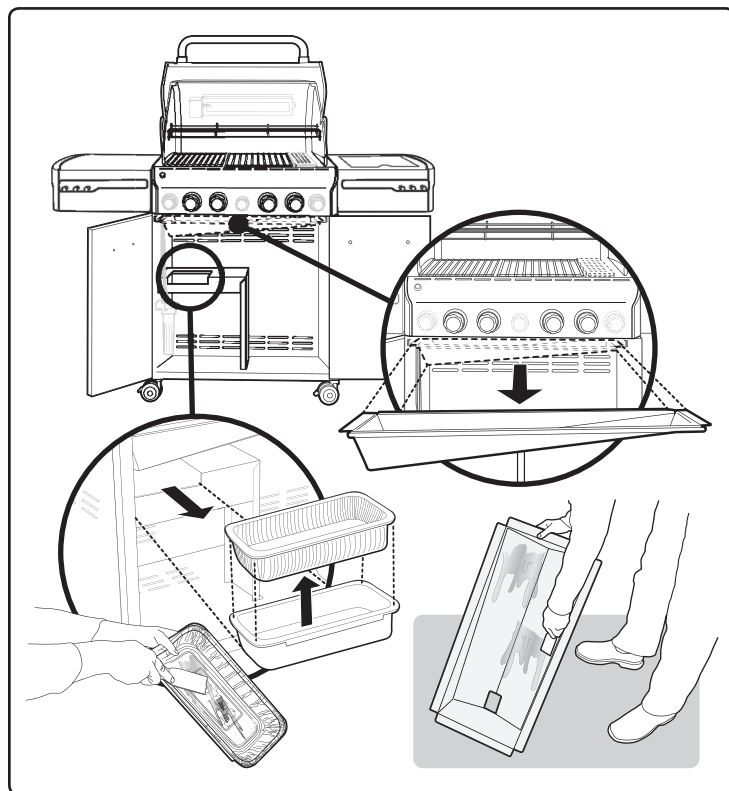
MISA OCIEKOWA I JEDNORAZOWA TACKA NA TŁUSZCZ

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

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

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

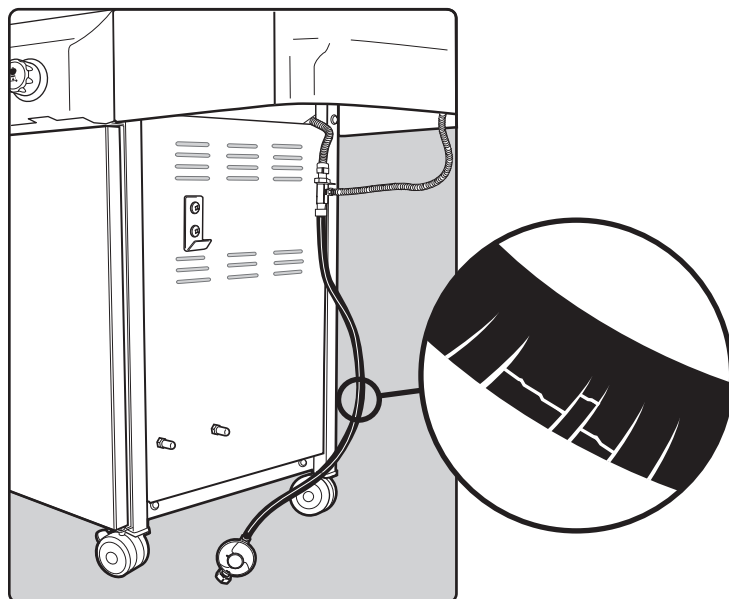
⚠ PRZESTROGA: Nie należy przykrywać dolnej tacki folią aluminiową. ♦



KONTROLA PRZEWODU

Należy sprawdzić przewód pod kątem oznak pęknięcia.

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

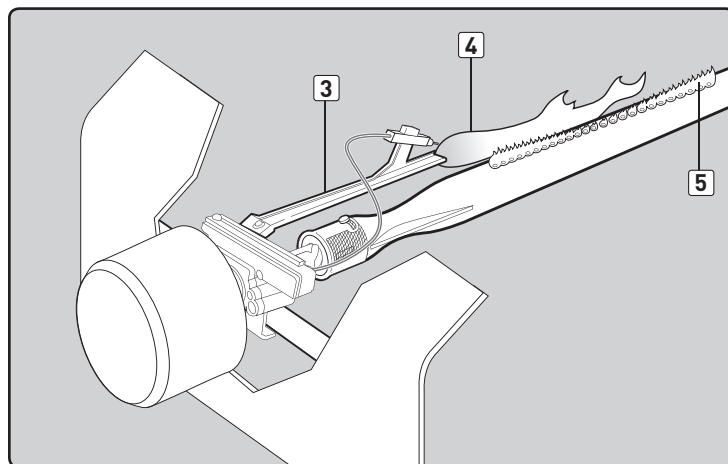
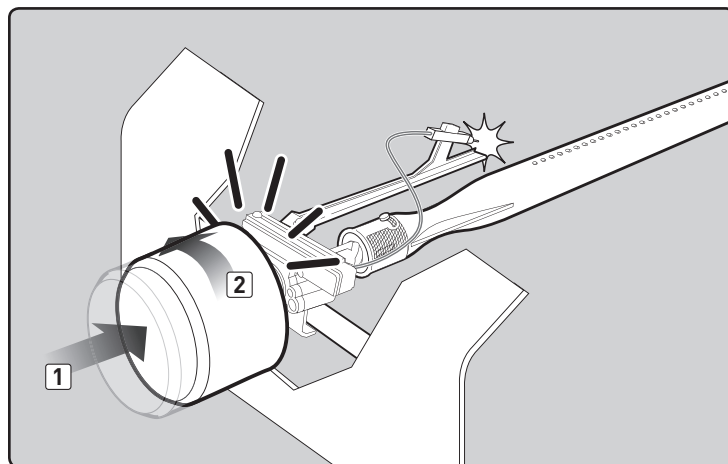


OBSŁUGA ZAPALNIKA ISKROWEGO

⚠ Przed zapaleniem palników należy zawsze otworzyć pokrywę.

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

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



ZAPALANIE I UŻYTKOWANIE GŁÓWNEGO PALNIKA

ZAPALANIE GŁÓWNEGO PALNIKA

⚠ NIEBEZPIECZEŃSTWO

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

Zapalanie iskrowe głównego palnika

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

- A) Otworzyć pokrywę **[1]**.
- B) Upewnić się, że wszystkie pokrętła regulacyjne palnika są wyłączone **[2]**. (Wcisnąć pokrętło regulacji i przekręcić w prawo, aby upewnić się, że znajduje się w pozycji OFF).

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

- C) Włączyć butlę wykorzystując jedną z odpowiednich opcji w oparciu o typ butli i reduktora **[3]**.

⚠ OSTRZEŻENIE: Nie należy pochylać się nad otwartym grillem.

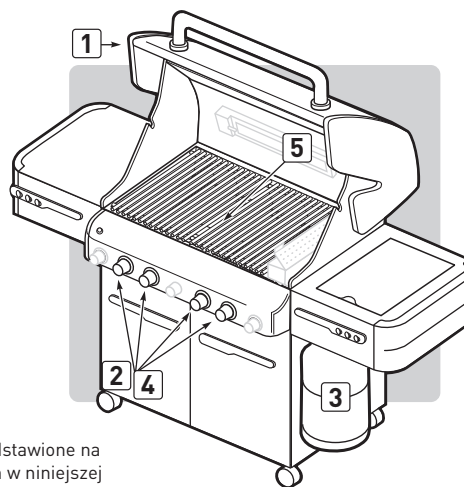
- D) Wcisnąć pokrętło regulacji palnika i ustawić je w pozycji START/ HI do momentu usłyszenia pstryknięcia zapalnika - przytrzymać pokrętło regulacji jeszcze przez dwie sekundy. Ta czynność wywoła iskrę w zapalniku, rurze do zapalania palnika i następnie w głównym palniku **[4]**.

- E) Sprawdzić przez ruszt do pieczenia, czy palnik zapalił się. Ogień powinien być widoczny **[5]**. Jeżeli palnik nie zapalił się przy pierwszej próbie zapalenia, należy wcisnąć pokrętło regulacji i ustawić je w pozycji OFF. Powtórzyć procedurę zapalania.

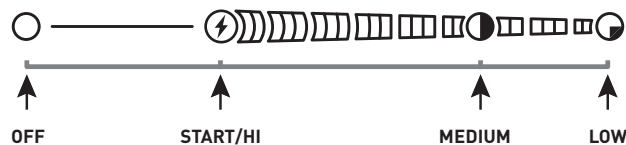
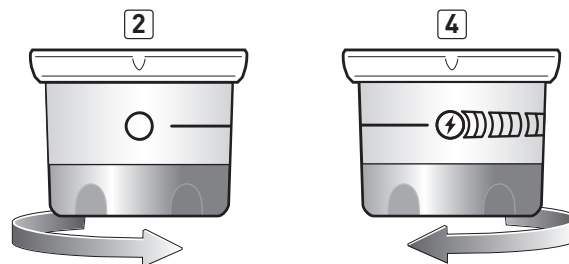
⚠ OSTRZEŻENIE: Jeżeli palnik nie zapalił się, należy ustawić pokrętło regulacji palnika w pozycji OFF i odczekać pięć minut, aby gaz ułotnił się przed ponowną próbą lub spróbować zapalić za pomocą zapalniczki. ♦

W CELU ZGASZENIA GRILLA

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



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



ZAPALANIE I UŻYTKOWANIE GŁÓWNEGO PALNIKA

RĘCZNE ZAPALANIE GŁÓWNEGO PALNIKA

⚠ NIEBEZPIECZEŃSTWO

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

- A) Otworzyć pokrywę [1].
- B) Upewnić się, że wszystkie pokrętki regulacyjne palnika są wyłączone [2]. (Wcisnąć każde pokrętko i przekręcić w prawo, aby upewnić się, że znajduje się w pozycji OFF).

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

- C) Włączyć butlę wykorzystując jedną z odpowiednich opcji w oparciu o typ butli i reduktora [3].
- D) Włożyć zapałkę w awaryjny uchwyt na zapałkę i zapalić zapałkę.

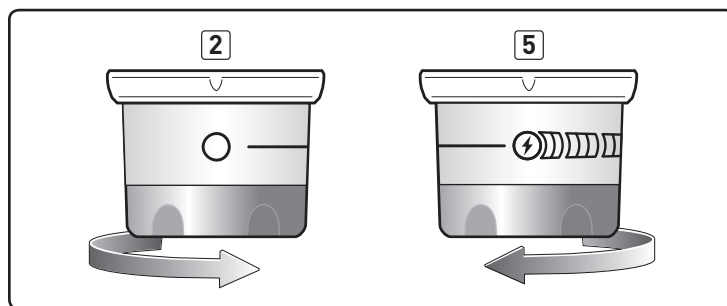
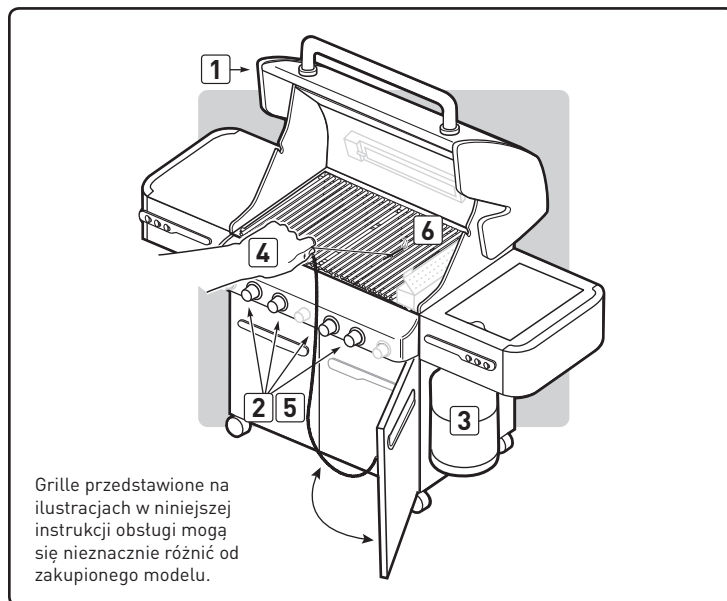
⚠ **OSTRZEŻENIE:** Nie należy pochyłać się nad otwartym grillem.

- E) Włożyć uchwyt na zapałkę wraz z zapaloną zapałką przez ruszt do pieczenia i szyny aromatyzujące Flavorizer® w celu zapalenia wybranego palnika [4].
- F) Wcisnąć pokrętko regulacji palnika i ustawić w pozycji START/HI [5].
- G) Sprawdzić przez ruszt do pieczenia, czy palnik zapalił się. Ogień powinien być widoczny [6].

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

W CELU ZGASZENIA GRILLA

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



PRZYDATNE WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE GRILLOWANIA

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

ROZGRZEWANIE

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

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

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

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

⚠ OSTRZEŻENIE: Nie należy przenosić grilla Weber® kiedy jest włączony lub kiedy jest gorący.

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

GRILLOWANIE PRZY ZAMKNIĘTEJ POKRYWIE

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

KAPIĄCY TŁUSZCZ

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

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

SYSTEM FLAVORIZER®

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

SEAR STATION®

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

METODY PRZYRZĄDZANIA POTRAW NA GRILLU

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

GRILLOWANIE METODĄ BEZPOŚREDNIĄ

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

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

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

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

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

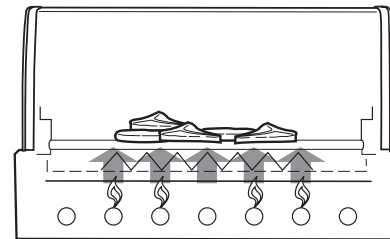
GRILLOWANIE METODĄ POŚREDNIĄ

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

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

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

4 PALNIKI

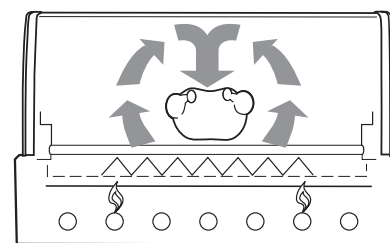


1 2 3 4
H H H H

METODA BEZPOŚREDNIA

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

4 PALNIKI



1 2 3 4
M M M M

METODA POŚREDNIA

Potrawa jest umieszczona na rusztach do pieczenia pomiędzy działającymi palnikami.

ZAPALANIE I UŻYTKOWANIE BOCZNEGO PALNIKA

ZAPALANIE BOCZNEGO PALNIKA

⚠ NIEBEZPIECZEŃSTWO

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

- Otworzyć pokrywę bocznego palnika (1).
- Sprawdzić, czy zawór bocznego palnika jest zakręcony (Wcisnąć pokrętło regulacji i przekręcić w prawo, aby upewnić się, że znajduje się w pozycji OFF), ustawić wszystkie nie używane palniki w pozycji OFF (wcisnąć i obrócić w prawo) (2).
- Włączyć butlę wykorzystując jedną z odpowiednich opcji w oparciu o typ butli i reduktora (3).
- Wcisnąć i ustawić zawór regulacji bocznego palnika w pozycji START/ HI (4).
- Nacisnąć kilka razy przycisk zapalnika tak, aby było słyszalne kliknięcie do momentu pojawienia się płomienia (5).

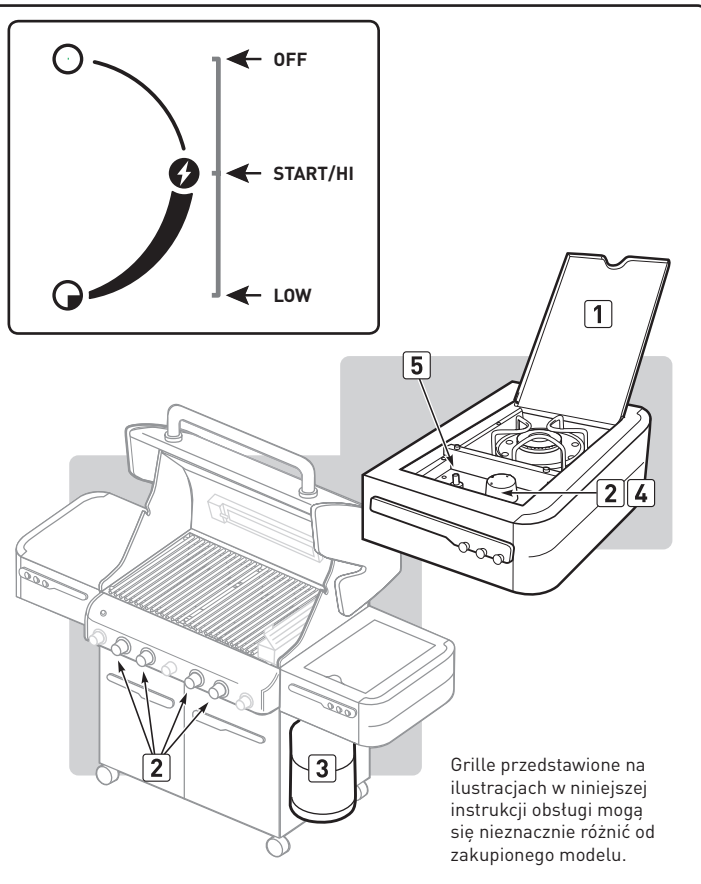
⚠ **PRZESTROGA:** Płomień bocznego palnika może nie być dobrze widoczny w słoneczny dzień.

⚠ **OSTRZEŻENIE:** Jeżeli boczny palnik nie zapali się w ciągu pięciu sekund:

- Zakręcić zawór regulacji bocznego palnika, głównych palników i instalacji gazowej.
- Odczekać pięć minut do momentu usunięcia gazu przed podjęciem ponownej próby lub spróbować zapalić zapałką (patrz "RĘCZNE ZAPALANIE BOCZNEGO PALNIKA"). ♦

W CELU ZGASZENIA

Wcisnąć i ustawić pokrętło regulacji bocznego palnika w pozycji OFF (wyłączonej). Przed zamknięciem pokrywy bocznego palnika, należy upewnić się, że palnik jest wyłączony i zimny. ♦



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

RĘCZNE ZAPALANIE BOCZNEGO PALNIKA

⚠ NIEBEZPIECZEŃSTWO

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

- Otworzyć pokrywę bocznego palnika (1).
- Sprawdzić, czy zawór bocznego palnika jest zakręcony (2) (Wcisnąć pokrętło regulacji i przekręcić w prawo, aby upewnić się, że znajduje się w pozycji OFF), ustawić wszystkie nie używane palniki w pozycji OFF (wcisnąć i obrócić w prawo).
- Włączyć butlę wykorzystując jedną z odpowiednich opcji w oparciu o typ butli i reduktora (3).
- Włożyć zapałkę w awaryjny uchwyt na zapałkę i zapalić zapałkę.
- Przytrzymać uchwyt na zapałkę i zapalić zapałkę po dowolnej stronie bocznego palnika (4).
- Wcisnąć i ustawić zawór regulacji bocznego palnika w pozycji START/ HI (5).

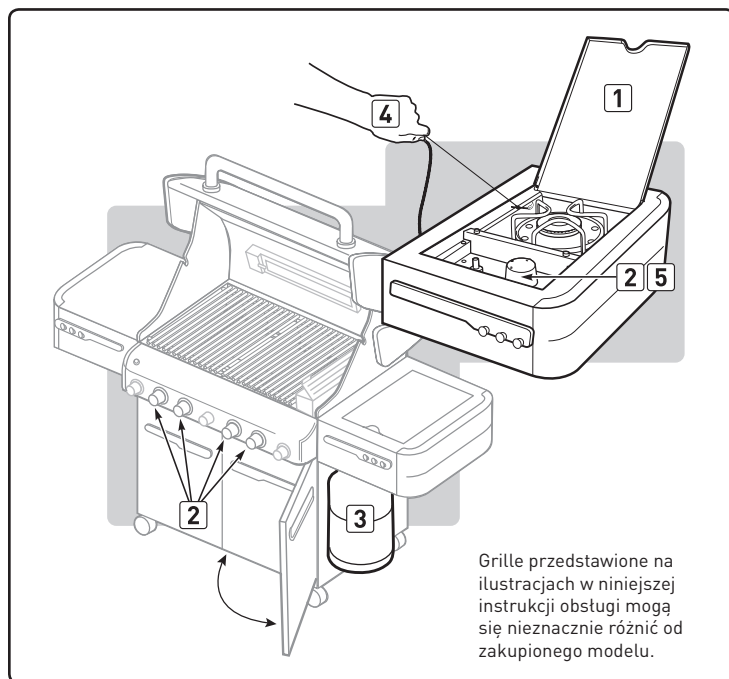
⚠ **PRZESTROGA:** Płomień bocznego palnika może nie być dobrze widoczny w słoneczny dzień.

⚠ **OSTRZEŻENIE:** Jeżeli boczny palnik nie zapali się w ciągu pięciu sekund:

- Zakręcić zawór regulacji bocznego palnika, głównych palników i instalacji gazowej.
- Odczekać pięć minut do momentu usunięcia gazu przed podjęciem ponownej próby. ♦

W CELU ZGASZENIA

Wcisnąć i ustawić pokrętło regulacji bocznego palnika w pozycji OFF (wyłączonej). Przed zamknięciem pokrywy bocznego palnika, należy upewnić się, że palnik jest wyłączony i zimny. ♦



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

ZAPALANIE I UŻYTKOWANIE PALNIKA SEAR STATION®

ZAPALANIE PALNIKA SEAR STATION®

⚠ NIEBEZPIECZEŃSTWO

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

Palnik Sear Station® można ustawić w pozycji włączonej lub wyłączonej. Aby zapalić palnik Sear Station®, najpierw należy zapalić dwa przylegające główne palniki.

Zapalanie iskrowe przyległego palnika

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

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

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

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

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

Zapalenie palnika Sear Station®: Zapalić palnik po zapaleniu przylegającego głównego palnika

- F) Ustawić pokrętło regulacji palnika Sear Station® w pozycji ON [6].
- G) Upewnić się, że palnik zapalił się wzrokowo sprawdzając płomień [7].

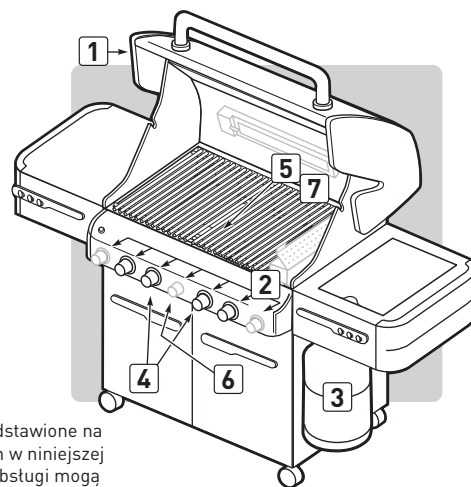
⚠ **OSTRZEŻENIE:** Jeśli palnik nie zapalił się w ciągu pięciu sekund, ustawić pokrętło regulacji palnika w pozycji OFF, odczekać pięć minut i powtórzyć etap F i G lub skorzystać z zaleceń w "RĘCZNE ZAPALENIE PALNIKA SEAR STATION®".

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

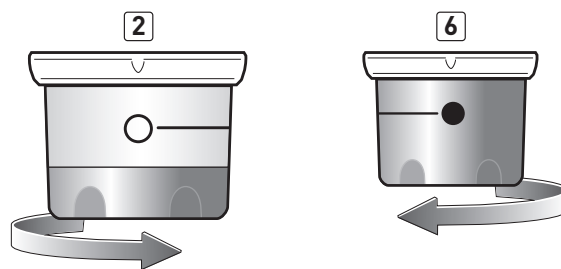
Uwaga: W celu uzyskania informacji na temat procedury demontażu i czyszczenia, patrz "KONSERWACJA". ♦

W CELU ZGASZENIA GRILLA

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



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



ZAPALANIE I UŻYTKOWANIE PALNIKA SEAR STATION®

RĘCZNE ZAPALANIE PALNIKA SEAR STATION®

⚠ NIEBEZPIECZEŃSTWO

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

Palnik Sear Station® można ustawić w pozycji włączonej lub wyłączonej. Aby zapalić palnik Sear Station®, najpierw należy zapalić dwa przylegające główne palniki.

Zapalanie iskrowe przyległego palnika

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

- Otworzyć pokrywę (1).
- Sprawdzić, czy każdy przylegający do Sear Station® palnik zapalił się kontrolując wzrokowo płomień (2).
- Włożyć zapałkę w uchwyt na zapałkę i zapalić zapałkę.
- Włożyć uchwyt na zapałkę i zapalić zapałkę przez ruszt do pieczenia i szyny aromatyzujące Flavorizer® w celu zapalenia palnika Sear Station® (3).
- Wcisnąć pokrętło regulacji palnika Sear Station® i ustawić je w pozycji ON (4).

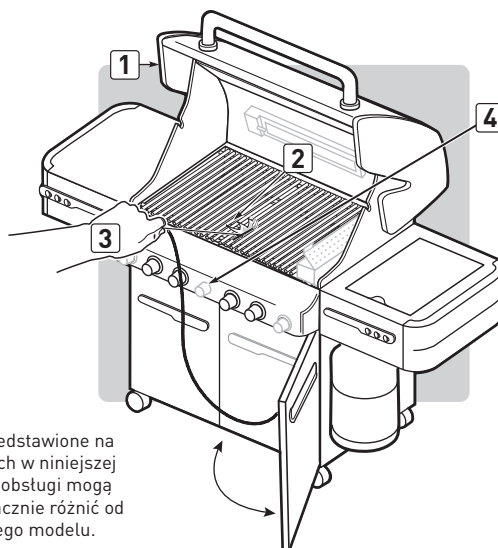
⚠ OSTRZEŻENIE: Nie należy pochylać się nad otwartym grillem.

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

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

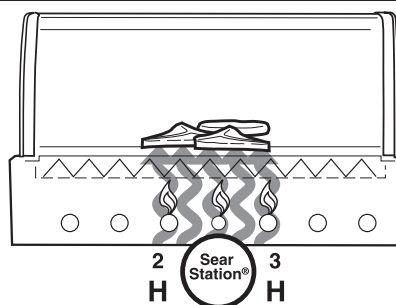
W CELU ZGASZENIA GRILLA

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



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

4 PALNIKI



METODA PRZYPALANIA

Potrawa jest umieszczona w miejscu o wysokiej temperaturze pomiędzy działającymi palnikami.

UŻYWANIE SYSTEMU SEAR STATION®

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

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

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

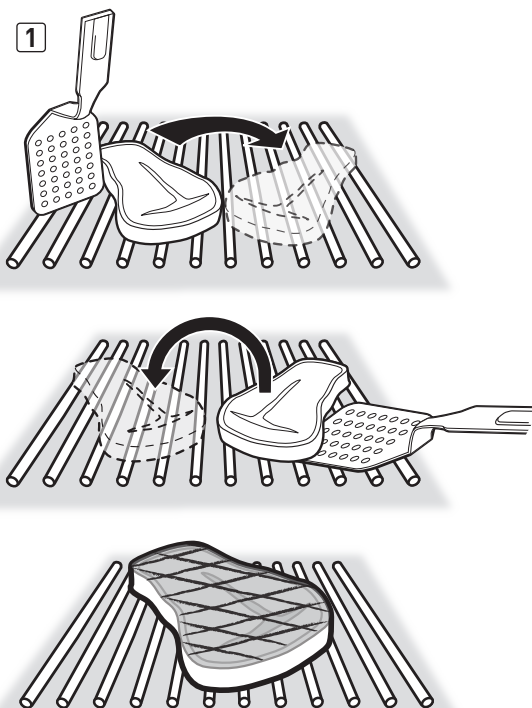
Przed rozpoczęciem opiekania, należy ustawić wszystkie główne palniki w pozycji HI na 15 minut w celu wstępnego rozgrzania grilla. Uwaga: Zawsze należy grillować z zamkniętą pokrywą. To pozwala na uzyskanie maksymalnej temperatury wewnątrz grilla i uniknięcie powstawania płomieni.

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

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

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

W miarę nabywania doświadczenia w użytkowaniu Sear Station®, zachęcamy do eksperymentowania z różnymi czasami opiekania w celu znalezienia aromatu najbardziej dostosowanego do smaku.



ZAPALANIE I UŻYTKOWANIE PALNIKA WĘDZARKI

ZAPALANIE PALNIKA WĘDZARKI

⚠ NIEBEZPIECZEŃSTWO

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

Zapalenie iskrowe palnika wędzarki

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

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

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

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

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

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

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

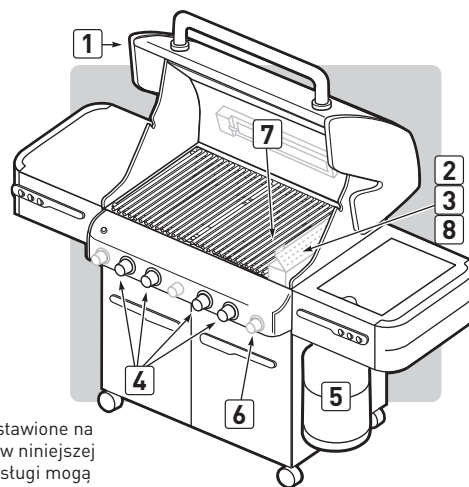
⚠ NIEBEZPIECZEŃSTWO

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

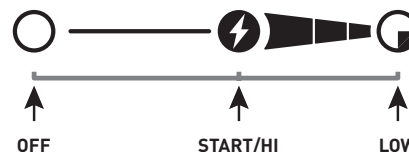
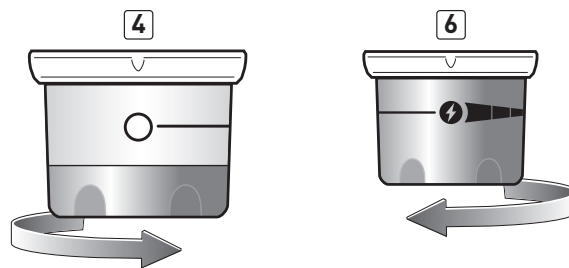
- H) Zamknąć pokrywę wędzarki kiedy drewno zacznie się tlić i ustawić pokrętło regulacji w pozycji LOW [8]. ♦

W CELU ZGASZENIA GRILLA

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



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



ZAPALANIE I UŻYTKOWANIE PALNIKA WĘDZARKI

RĘCZNE ZAPALENIE PALNIKA WĘDZARKI

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

A) Otworzyć pokrywę [1].

⚠ NIEBEZPIECZEŃSTWO

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

B) Otworzyć pokrywę wędzarki [2].

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

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

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

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

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

G) Włożyć uchwyt na zapałkę wraz z zapaloną zapałką przez ruszt do pieczenia i szyny aromatyzujące Flavorizer® w celu zapalenia palnika wędzarki [6].

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

H) Wcisnąć pokrętko regulacji wędzarki i ustawić je w pozycji START/HI [7].

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

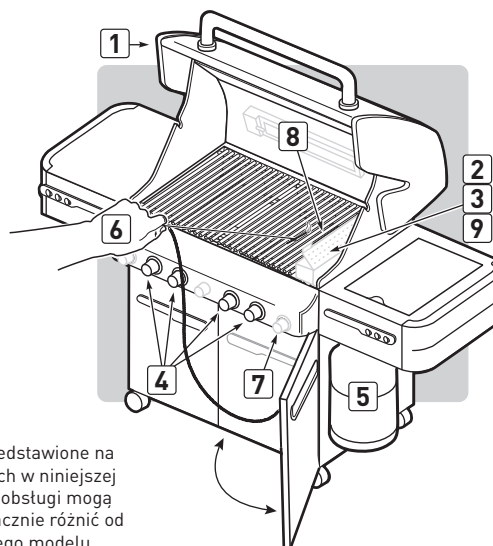
⚠ NIEBEZPIECZEŃSTWO

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

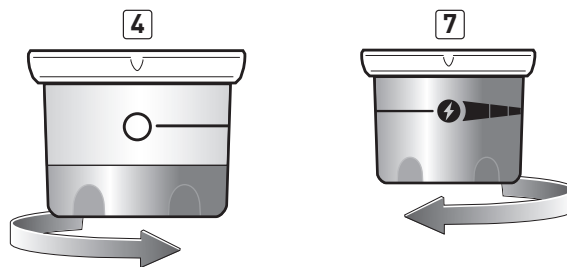
J) Zamknąć pokrywę wędzarki gdy drewno zacznie się tlić i ustawić pokrętko regulacji w pozycji LOW [9]. ♦

W CELU ZGASZENIA GRILLA

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



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



UŻYWANIE WĘDZARKI

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

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

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

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

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

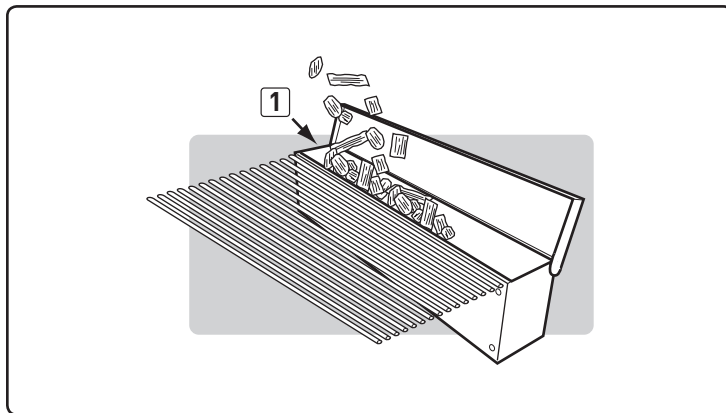
⚠ NIEBEZPIECZEŃSTWO

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

CZYSZCZENIE WĘDZARKI

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

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



ZAPALANIE I UŻYTKOWANIE PALNIKA ROŻNA

ZAPALANIE PALNIKA ROŻNA

Zapalanie iskrowe palnika rożna

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

⚠ UWAGA: PRZECZYTAĆ PRZED ZAPALENIEM PALNIKA ROŻNA

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

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

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

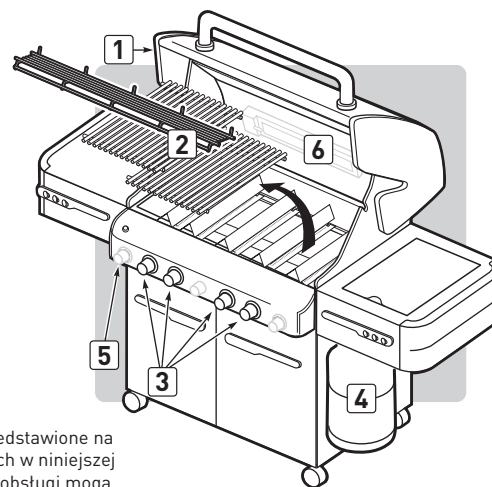
Powierzchnia palnika rożna rozświetli się na czerwono po całkowitym zapaleniu palnika.

⚠ NIEBEZPIECZEŃSTWO

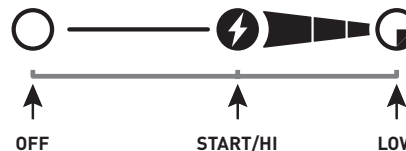
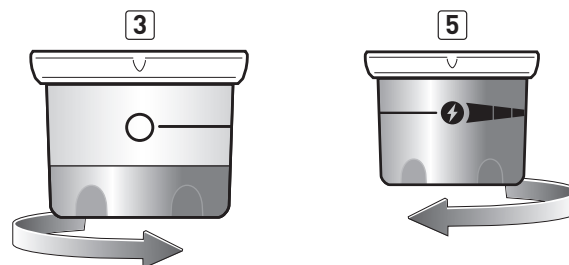
Nieotwarcie pokrywy w czasie rozpalania grilla lub nie odczekanie pięciu minut na usunięcie gazu, jeżeli grill się nie rozpalił, może doprowadzić do wybuchu płomieni, który może przyczynić się do poważnych obrażeń ciała, a nawet śmierci.

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

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



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



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

W CELU ZGASZENIA PALNIKA ROŻNA

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

ZAPALANIE I UŻYTKOWANIE PALNIKA ROŻNA

RĘCZNE ZAPALANIE PALNIKA ROŻNA

⚠ UWAGA: PRZECZYTAĆ PRZED ZAPALENIEM PALNIKA ROŻNA

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

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

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

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

⚠ NIEBEZPIECZEŃSTWO

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

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

- A) Otworzyć pokrywę (1).
- B) Wyjąć półkę do podgrzewania i ruszty do pieczenia z kotta do pieczenia (2).
- C) Upewnić się, że wszystkie pokrętła regulacyjne palnika są wyłączone (3). (Wcisnąć pokrętło regulacji i przekręcić w prawo, aby upewnić się, że znajduje się w pozycji OFF).

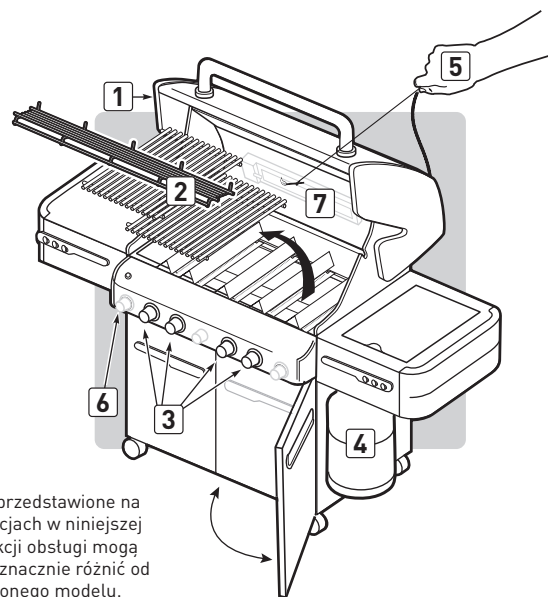
- ⚠ **OSTRZEŻENIE:** Pokrętła regulacyjne palnika muszą zostać ustawione w pozycji wyłączonej przed odkręceniem zaworu zbiornika butli z ciekłym propanem.

- D) Włączyć butlę wykorzystując jedną z odpowiednich opcji w oparciu o typ butli i regulatora (4).
- E) Włożyć zapalniczkę w uchwyt na zapalniczkę i zapalić zapalniczkę.
- F) Przytrzymać uchwyt zapalniczki wraz z zapaloną zapalniczką po prawej stronie palnika rożna (5).

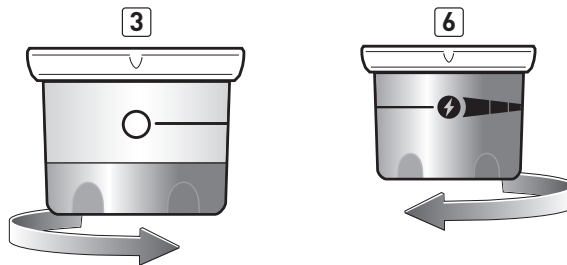
- ⚠ **OSTRZEŻENIE:** Nie należy pochylać się nad otwartym grillem.

- G) Wcisnąć pokrętło regulacji PALNIKA 1 i ustawić je w pozycji START/HI. Przytrzymać pokrętło regulacji jeszcze przez dwadzieścia sekund po zapaleniu palnika (6).
- H) Sprawdzić, czy palnik pali się, palnik rożna będzie rozświetlony na czerwono (7).

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



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



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

W CELU ZGASZENIA PALNIKA

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

ZAPALANIE I UŻYTKOWANIE PALNIKA ROŻNA

WAŻNE INFORMACJE DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

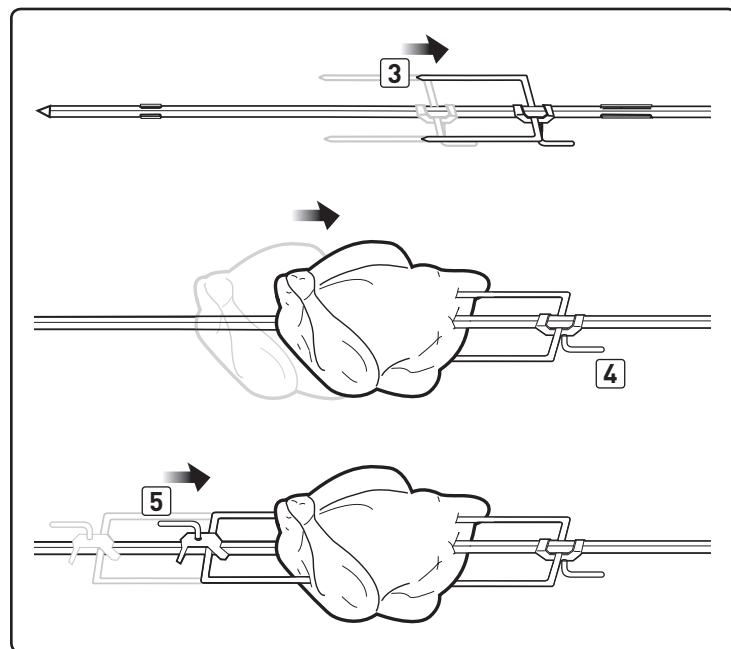
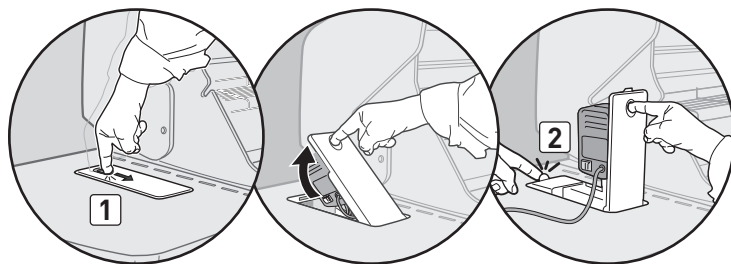
NOTE: Przed użyciem rożna należy zmierzyć potrawę w najszerszym punkcie. Jeśli szerokość przekracza 241,8 mm, potrawa jest za szeroka na rożen. Jeśli potrawa jest za duża, można ją przygotować przy użyciu stojaka na pieczeń oraz pośredniej metody pieczenia.

⚠ OSTRZEŻENIA

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

OBSŁUGA ROŻNA

- ⚠ **OSTRZEŻENIE:** Włożyć rożen z potrawą przed zapaleniem palnika rożna.
- A) W celu montażu silnika rożna, wcisnąć przycisk na wyciąganym panelu rożna (1). Pociągnąć w górę panel rożna. Wcisnąć wypustkę zabezpieczającą (2) do momentu zatrzaśnięcia na miejscu.
- B) Wyjąć przewód zasilania i wtyczkę ze źródła zasilania.
- ⚠ **PRZESTROGA:** Nie należy przeciągać przewodu zasilania silnika rożna przez wyciągany otwór rożna w stoliku bocznym.
- ⚠ **PRZESTROGA:** Sprawdzić przewód zasilania przez każdym użyciem. W razie uszkodzenia, nie używać. Skontaktować się z przedstawicielem działu obsługi klienta w swoim miejscu zamieszkania korzystając z danych kontaktowych na naszej stronie internetowej. Zarejestruj się na stronie www.weber.com.
- C) Upewnić się, że uchwyt szpikulca rożna jest prawidłowo przymocowany. Wsunąć jeden z widelców w kierunku prawej strony rożna, upewniając się, że ostrza są skierowane w lewą stronę, a śruba widelców w dół (3).
- D) Przełożyć szpikulca rożna przez środek potrawy. Zęby widelców umieścić w mięsie. Mięso należy umieścić na środku szpikulca. Dokręcić śruby widelca (4).
- E) Wsunąć drugi szpikulca na widelec rożna, upewniając się, że ostrza są skierowane w prawa stronę, a śruba widelca w górę. Włożyć zęby obydwu widelców w potrawę. Dokręcić śrubę widelca (5).
- F) Umieścić ostry koniec szpikulca rożna w silniku. Umieścić rożen w rowkach na kotle do pieczenia (6).

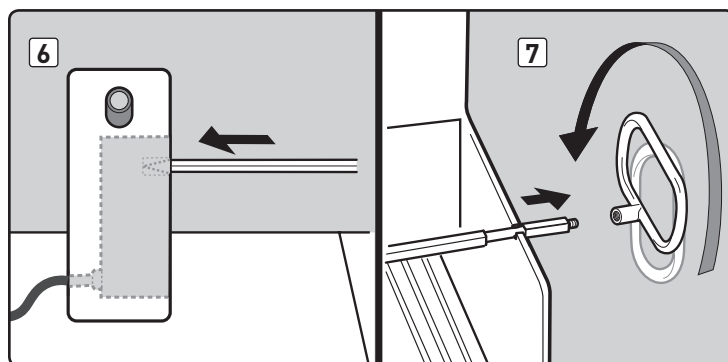


ZAPALANIE I UŻYTKOWANIE PALNIKA ROŻNA

- G) Rożen powinien obracać się tak, aby ciężka strona mięsa lub drobiu obracała się w dół do spodniej części. Aby zapewnić swobodny obrót wałka w czasie przyrządzania dużych kawałków mięsa, należy zdjąć ruszty do pieczenia i półkę do podgrzewania. Jeżeli jest to konieczne należy ponownie ułożyć mięso w celu zapewnienia lepszej równowagi.
- H) Wyjąć uchwyt szpikulca rożna; uchwyt posiada gwinty lewostronne, obracając uchwyt w prawo do momentu zwolnienia z gwintów (7).

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

- I) Włączyć silnik. ♦



PRZYGOTOWANIE POTRAW NA ROŻNIE

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

Uwaga: W czasie korzystania z palnika rożna, termometr grilla nie będzie pokazywał temperatury wewnątrz kotta do pieczenia.

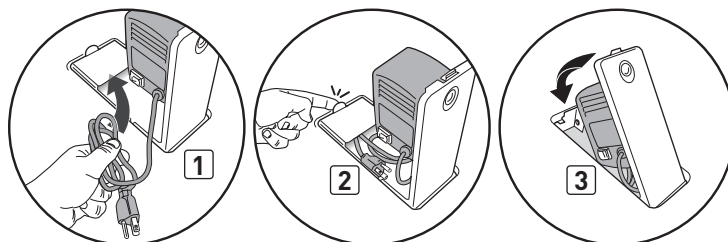
⚠ PRZESTROGA: Przed wyjęciem rożna z przyrządzoną potrawą z grilla, należy założyć uchwyt szpikulca rożna obracając uchwyt w lewo do momentu prawidłowego przymocowania na szpikulcu. ♦

PRZECHOWYWANIE SILNIKA ROŻNA

- A) Przed umieszczeniem rożna z powrotem w bocznym stoliku, odłączyć przewód zasilania i ostrożnie umieścić wtyczkę/przewód zasilania w miejscu przeznaczonych do przechowywania zespołu wyciąganego rożna (1).

⚠ PRZESTROGA: Nieprawidłowe przechowywanie przewodu zasilania może doprowadzić do jego uszkodzenia podczas otwierania i zamykania panelu wyciąganego rożna.

- B) Za pomocą palca wskazującego, odcepić panel wyciąganego rożna (2). Popchnąć panel w dół do momentu zatrzaśnięcia na miejscu (3). ♦

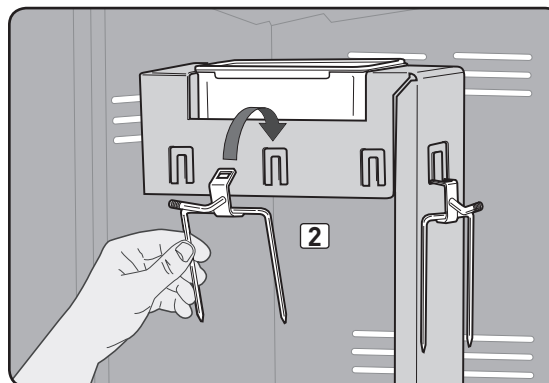
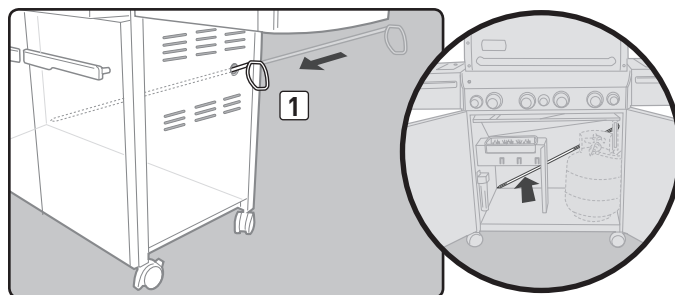


PRZECHOWYWANIE SZPIKULCA ROŻNA

- A) Zdjąć widelce ze szpikulca rożna. Założyć uchwyt szpikulca rożna. Ostrożnie umieścić szpikulca w obudowie przesuwając go przez otwór w prawym panelu (1).

⚠ PRZESTROGA: Należy uważać, aby szpikulca rożna nie stykał się z przewodami gazowymi.

- B) Umieścić widelce szpikulca na haczykach położonych na stoleżu do tacki na tłuszcz wewnątrz obudowy grilla (2). ♦



ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW

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

ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW, PALNIK BOCZNY

PROBLEM	SPRAWDZIĆ	ROZWIĄZANIE
Palnik boczny nie zapala się. <i>Niektóre kraje posiadają reduktory z urządzeniem zabezpieczającym przed nadmiernym przepływem gazu.</i>	Czy instalacja gazowa jest wyłączona? Być może zostało aktywowane urządzenie zabezpieczające przed nadmiernym przepływem gazu, które jest częścią połączenia grilla do butli.	Włączyć zasilanie gazem. Aby zresetować urządzenie zabezpieczające przed nadmiernym przepływem gazu, zamknij zawór butli z ciekłym propanem i ustaw pokrętła regulacyjne wszystkich palników w pozycji WYŁĄCZONE. Otwórz pokrywy grilla i bocznego palnika. Powoli odkręcaj zawór butli z ciekłym propanem, aż do całkowitego otwarcia. Poczekaj kilka sekund i zapal boczny palnik. Patrz "ZAPALANIE PALNIKA BOCZNEGO."
Płomień jest niski w pozycji HI.	Czy przewód jest zagięty lub zaplątał się?	Wyprostować przewód.
Przycisk zapłonu nie działa.	Czy palnik zapala się po użyciu zapałki?	Jeśli palnik zapala się po użyciu zapałki, sprawdź zapalnik. Patrz "KONSERWACJA BOCZNEGO PALNIKA."
Jeżeli nie uda się rozwiązać problemu za pomocą powyższych metod, należy skontaktować się z przedstawicielem działu obsługi klienta w swoim miejscu zamieszkania korzystając z danych kontaktowych na naszej stronie internetowej. Zarejestruj się na stronie www.weber.com .		

ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW, PALNIK SEAR STATION®

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

ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW, ROŻEN

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

ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW Z OŚWIECENIEM DO GRILLA

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

CZYSZCZENIE

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

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

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

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

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

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

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

W celu uzyskania zapasowego rusztu do pieczenia i szyny aromatyzującej Flavorizer®, należy skontaktować się z przedstawicielem działu obsługi klienta w swoim miejscu zamieszkania korzystając z danych kontaktowych na naszej stronie internetowej. Zarejestruj się na stronie www.weber.com.

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

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

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

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

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

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

ZABEZPIECZYĆ ELEMENTY ZE STALI NIERDZEWNEJ

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

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

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

OSŁONY ZABEZPIEZAJĄCE PRZED INSEKTAMI WEBER®

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

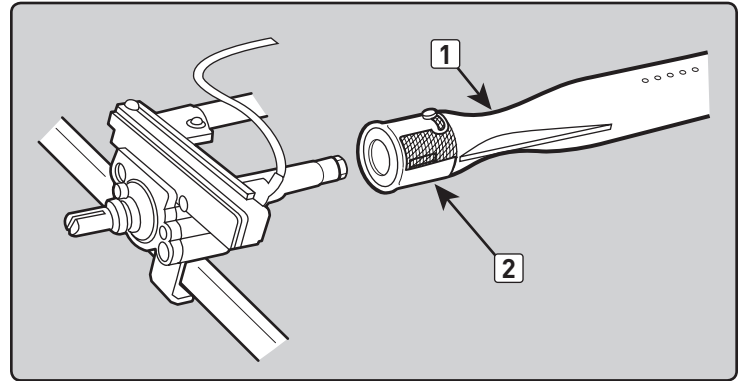
Otwór powietrza rury palnika jest wyposażony w osłonę ze stali nierdzewnej (2), która zapobiega przedostawaniu się insektów do rury palnika przez otwory powietrzne.

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

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

⚠ NIEBEZPIECZEŃSTWO

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



CZYSZCZENIE RURY PALNIKA

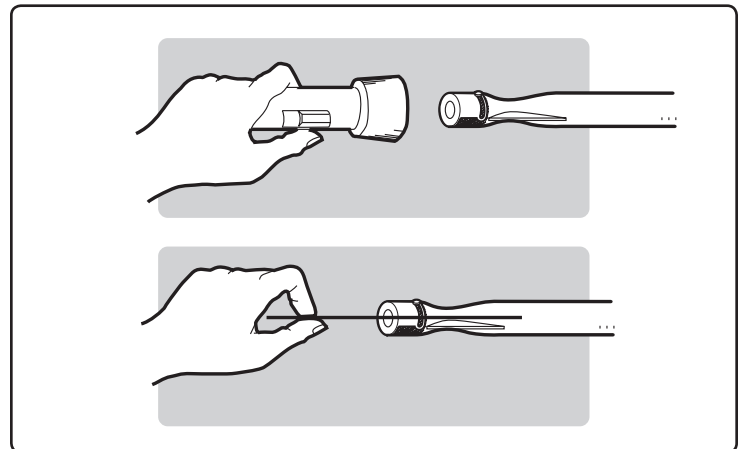
Odtąć doprowadzenie gazu.

Wyjąć kolektor (patrz "WYMIANA GŁÓWNYCH PALNIKÓW").

Sprawdzić wewnątrz każdego palnika za pomocą latarki.

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

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



WYMIANA PALNIKÓW GŁÓWNYCH

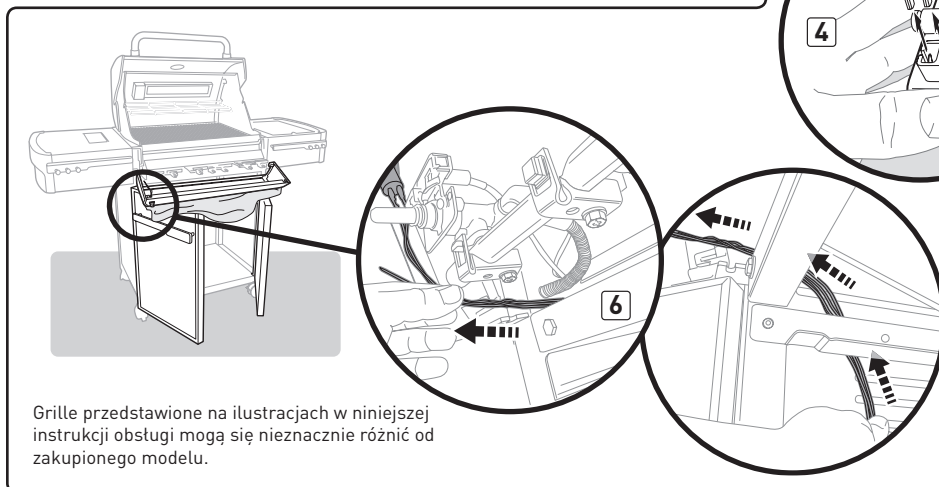
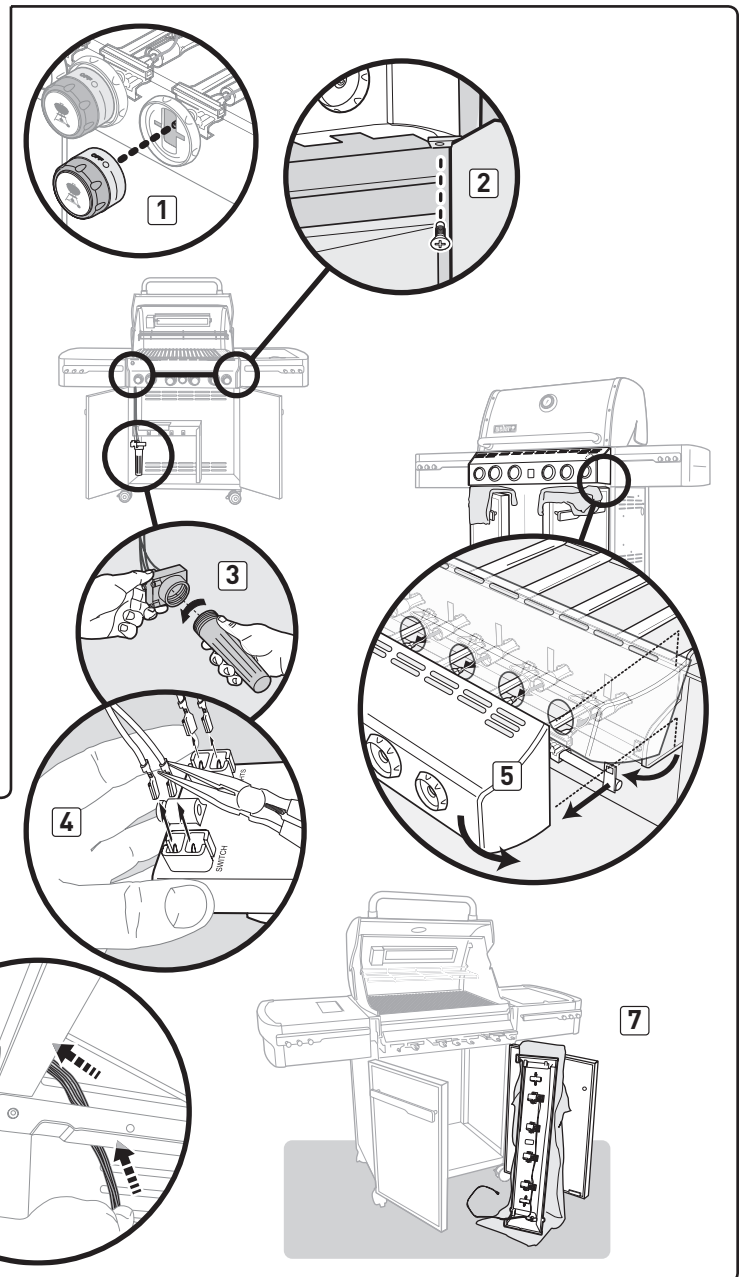
Uwaga: Wytęczyć grill gazowy Summit® i odczekać do momentu jego ostygnięcia.

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

Demontaż panelu sterowania

Niezbędne narzędzia: Wkrętak, szczypce i ręczniki.

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

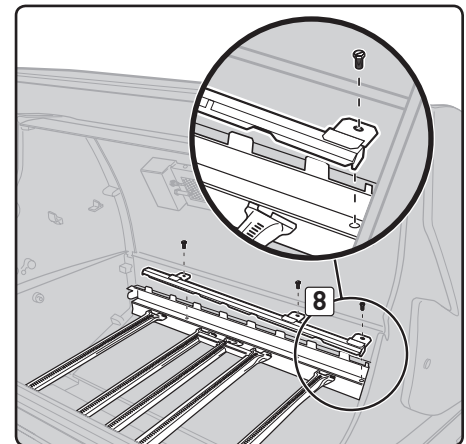
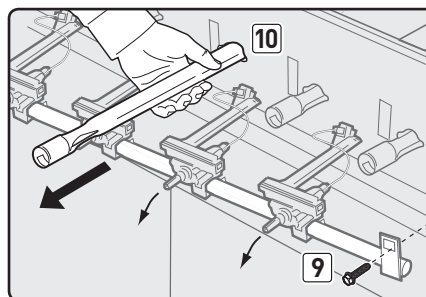


Grille przedstawione na ilustracjach w niniejszej instrukcji obsługi mogą się nieznacznie różnić od zakupionego modelu.

Demontaż rur palnika

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

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

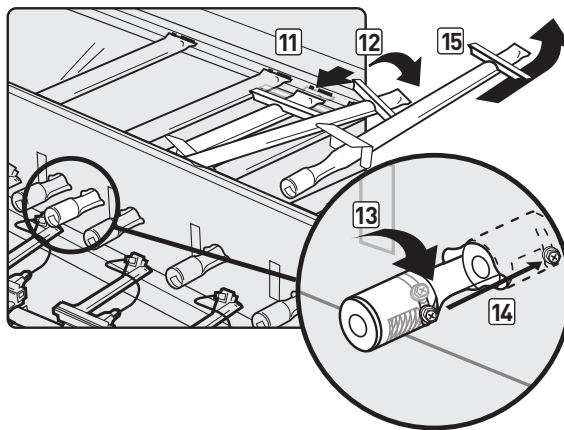


Demontaż palnika Sear Station®

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

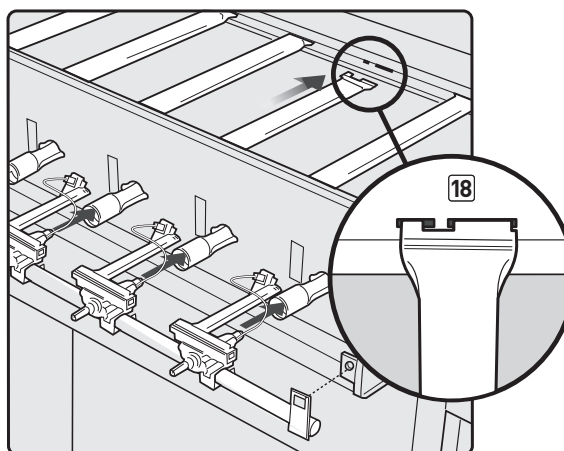
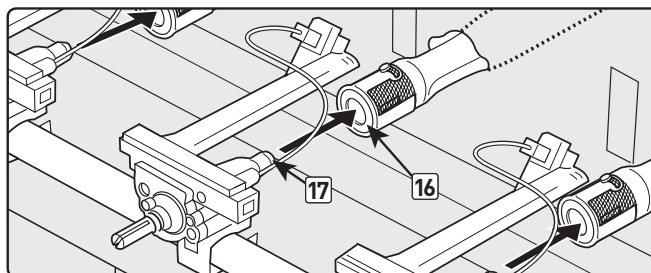
Ponowny montaż kolektora

- A) Aby ponownie zamontować zespół kolektora, wykonać w kolejności odwrotnej czynności opisane wcześniej w punkcie "Demontaż rur palnika".
- ⚠ **PRZESTROGA:** Otwory palnika **(16)** należy ustawić nad otworami zaworu **(17)**. Sprawdzić, czy przeciwległy koniec rur palnika **(18)** jest prawidłowo wyrównany w otworach z tyłu kotta. Sprawdzić pod kątem prawidłowego montażu przed zamocowaniem kolektora na miejscu.
- ⚠ **OSTRZEŻENIE:** Po każdym odłączeniu i ponownym przyłączeniu instalacji gazowej należy sprawdzić szczelność instalacji. Patrz "SPRAWDZENIE SZCZELNOŚCI INSTALACJI GAZOWEJ".
- B) Zamontuj elementy kotta do pieczenia (nieprzedstawione na rysunku).



Ponowny montaż panelu sterowania

- A) Aby ponownie zamontować zespół panelu sterowania, wykonać w kolejności odwrotnej czynności opisane wcześniej w punkcie "Demontaż panelu sterowania".
- B) Sprawdzić prawidłowe podłączenie przewodów. Patrz "FUNKCJE OŚWIETLENIA".
- ⚠ **OSTRZEŻENIE:** Przed użyciem grilla należy sprawdzić, czy wszystkie części zostały zmontowane i czy oprzyrządowanie zostało prawidłowo dokręcone. Jeżeli użytkownik nie będzie postępował zgodnie z ostrzeżeniami, może to doprowadzić do pożaru, wybuchu lub uszkodzenia elementu konstrukcyjnego i spowodować poważne obrażenia ciała lub śmierć, a także uszkodzenia mienia. ♦



KONSERWACJA BOCZNEGO PALNIKA

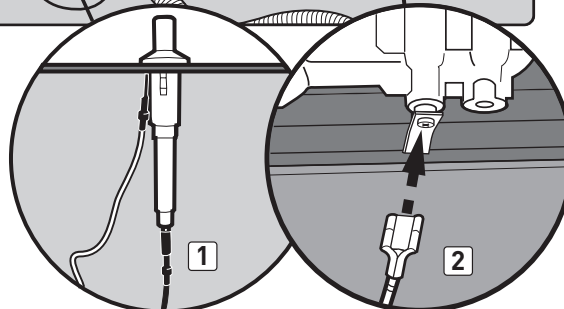
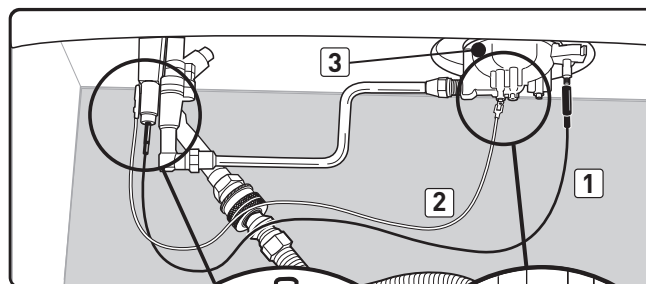
- ⚠ **OSTRZEŻENIE:** Wszystkie zawory regulacji gazu i doprowadzenia gazu należy ustawić w pozycji OFF.

Należy sprawdzić, czy czarny przewód jest podłączony pomiędzy zapalnikiem i elektrodą.

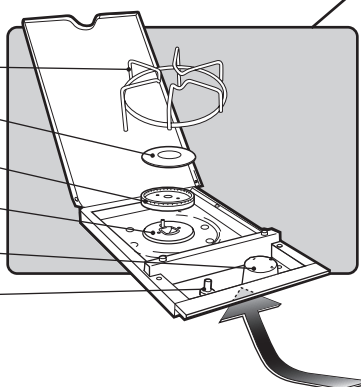
Należy sprawdzić, czy biały przewód jest podłączony pomiędzy zapalnikiem i zaciskiem uziemiającym.

Iskry powinny mieć kolor biały/niebieski, a nie żółty.

- A) Przewód zapalnika **(1)**
 B) Przewód uziemienia **(2)**
 C) Palnik **(3)** ♦



- Kratka nad bocznym palnikiem
 Nakładka bocznego palnika
 Pierścien i głowica bocznego palnika
 Elektroda zapalnika
 Pokrętło regulacji
 Zapalnik



KONSERWACJA COROCZNA

Kontrola i czyszczenie osłon przed insektami

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

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

⚠ PRZESTROGA: Nie należy czyścić osłony przed insektami za pomocą twardych lub ostrych przyrządów. Nie należy usuwać osłony przed insektami lub powiększać otworów osłony.

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

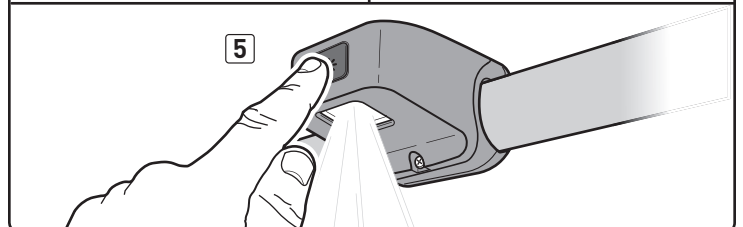
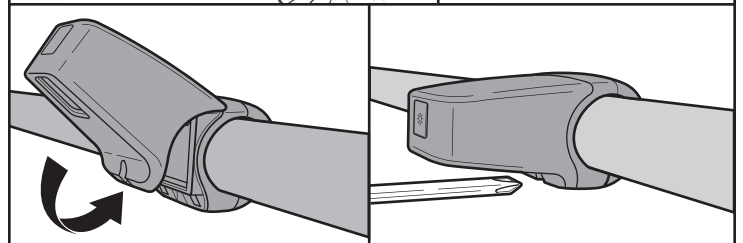
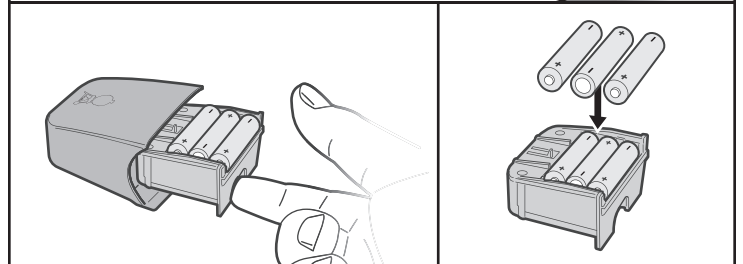
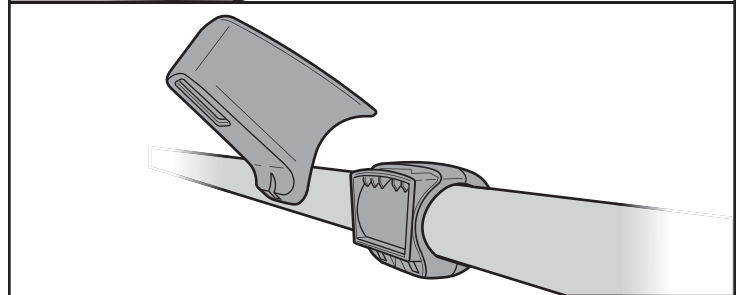
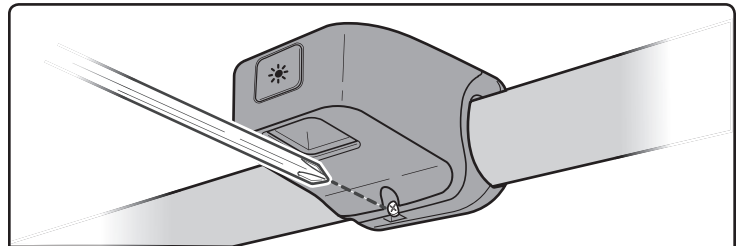
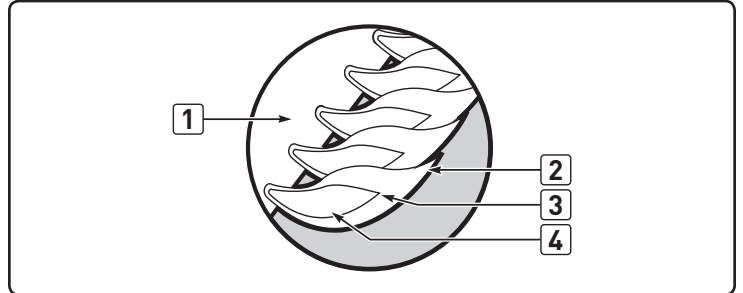
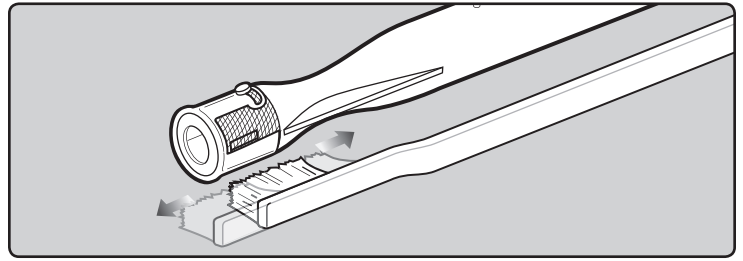
Jeżeli osłona przed insektami zostanie uszkodzona lub nie można jej doczyścić, należy skontaktować się z przedstawicielem działu obsługi klienta w swoim miejscu zamieszkania korzystając z danych kontaktowych na naszej stronie internetowej. Zarejestruj się na stronie www.weber.com.

Wzorec płomienia w palniku

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

- A) Rura palnika **[1]**
- B) Koniuszki mogą czasami mieć kolor żółty **[2]**
- C) Jasno-niebieski **[3]**
- D) Ciemno-niebieski **[4]**

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



KONSERWACJA OŚWIETLENIA DO GRILLA

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

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

UWAGA: Oświetlenie nie WYŁĄCZY się po naciśnięciu przycisku BUDZENIE.

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

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

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



Ten symbol informuje o tym, że niniejszego produktu nie należy wrzucać do odpadów gospodarstwa domowego. W celu uzyskania instrukcji dotyczących prawidłowej utylizacji produktu w Europie, należy odwiedzić naszą stronę internetową www.weber.com i skontaktować się z importerem dla kraju użytkownika. W przypadku trudności z dostępem do Internetu, należy skontaktować się ze sprzedawcą w celu uzyskania nazwy importera, adresu i numeru telefonu.

Jeżeli użytkownik podejmie decyzję o usunięciu grilla, wszystkie elektryczne podzespoły (np. silnik, bateria, moduł zapłonu, oświetlenie) należy usunąć zgodnie z dyrektywą WEEE. Należy je usuwać oddzielnie.

WEBER-STEPHEN PRODUCTS LLC

R. McDonald Co. PTY. LTD.
A.C.N., 007 905 384
104 South Terrace
Adelaide, SA 5000
AUSTRALIA
Tel: +61.8.8221.6111

WEBER-STEPHEN ÖSTERREICH GmbH

Maria-Theresia-Straße 51
4600 Wels
AUSTRIA
Tel: +43 7242 890 135 0; info-at@weberstephen.com

WEBER-STEPHEN PRODUCTS BELGIUM Sprl

Blarenberglaan 6 Bus 4
Industriezone Noord
BE-2800 Mechelen
BELGIUM
Tel: +32 015 28 30 90; infobelux@weberstephen.com

WEBER-STEPHEN CZ & SK spol. s r.o.

U Hajovny 246
25243 Průhonice
CZECH REPUBLIC
Tel: +42 267 312 973; info-cz@weberstephen.com

WEBER-STEPHEN NORDIC ApS

Bøgildsmindevej 23
DK-9400 Nørresundby
DANMARK
Tel: +45 99 36 30 10; info@weberstephen.dk

WEBER-STEPHEN DEUTSCHLAND GmbH

Rheinstraße 194
55218 Ingelheim
DEUTSCHLAND
Tel: +49 6132 8999 0; info-de@weberstephen.com

WEBER-STEPHEN FRANCE

C.S. 80322 – Eragny sur Oise
95617 Cergy Pontoise Cedex
FRANCE
Tél: +33 810 19 32 37;
service.consommateurs@weberstephen.com

WEBER-STEPHEN MAGYARORSZÁG KFT.

1138 Budapest, Váci út 186.
HUNGARY
Tel: +36 70 / 70-89-813; info-hu@weberstephen.com

JARN & GLER WHOLESALE EHF

Skutuvogur 1H
1-104 Reykjavík
ICELAND
Tel: +354 58 58 900

Weber-Stephen Barbecue Products India Pvt. Ltd.

11/2 Haudin Road,
Ulsoor
Bangalore - 560042
Karnataka
INDIA
Tel: 18001023102; Tel: 080 42406666

D&S IMPORTS

14 Shenkar Street
Petach, Tikva 49001
ISRAEL
Tel: +972 392 41119; info@weber.co.il

WEBER-STEPHEN PRODUCTS ITALIA Srl

Centro Polifunzionale "Il Pioppo"
Viale della Repubblica 46
36030 Povolara di Dueville – Vicenza
ITALY
Tel: +39 0444 360 590; info-italia@weberstephen.com

WEBER-STEPHEN PRODUCTS S.A. de C.V.

Calle José Guadalupe Zuno #2302 P.H.
Col. Americana, Guadalajara, Jalisco C.P. 44160
MEXICO
RFC- WPR030919ND4
Tel: +01800-00-Weber [93237] Ext. 105

WEBER-STEPHEN NETHERLANDS B.V.

Tsjükemarwei 12
8521 NA Sint Nicolaasga
Postbus 18
8520 AA Sint Nicolaasga
NETHERLANDS
Tel: +31 513 4333 22; info@weberbarbecues.nl

WEBER-STEPHEN PRODUCTS LLC

Supreme Barbecues LTD.
6 Maurice Road
Penrose, Auckland 1643
NEW ZEALAND
Tel: +64.579.6630

WEBER-STEPHEN POLSKA Sp. z o.o.

Ul. Trakt Lubelski 153
04-766 Warszawa
POLSKA
Tel: +48 22 392 04 69; info-pl@weberstephen.com

OOO WEBER-STEPHEN Vostok

142784 Moscow Region,
Leninskiy District
Rumyantsevo Village, Building 1
RUSSIA
Tel: +7 495 989 56 34; info.ru@weberstephen.com

WEBER-STEPHEN PRODUCTS

(South Africa) (Pty) Ltd.
141-142 Hertz Draai
Meadowdale, Edenvale
Gauteng
SOUTH AFRICA
Tel: +27 11 454 2369; info@weber.co.za

WEBER-STEPHEN IBERICA Srl

Avda. de les Cortes Catalanes 9-11 -
Despacho 10 B
E-08173 Sant Cugat del Vallès
Barcelona
SPAIN
Tel: +34 93 584 40 55; infoiberica@weberstephen.com

WEBER-STEPHEN SCHWEIZ GmbH

Talackerstr. 89a
8404 Winterthur
SWITZERLAND
Tel: +41 52 24402 50; info-ch@weberstephen.com

WEBER STEPHEN TURKEY

Ev ve Bahçe Malzemeleri Ticaret Ltd. Şti
İstoc Toplantilar Çarşısı C Blok 4. Kat No: 31
34219 Mahmutbey / Güneşli / Istanbul
TURKEY
Tel: +90 212 659 64 80; Fax: +90 212 659 64 83

WEBER-STEPHEN NORDIC MIDDLE EAST

Ras Al Khaimah FTZ
P.O. Box 10559
UNITED ARAB EMIRATES
Tel: +971 4 360 9256; info@weberstephen.ae

WEBER-STEPHEN PRODUCTS (U.K.) LIMITED

10th Floor
The Metro Building
1 Butterwick
Hammersmith
London, W6 8DL
UNITED KINGDOM
Tel: +44 (0) 203 630 1500; customerserviceuk@weberstephen.com

WEBER-STEPHEN PRODUCTS LLC

200 East Daniels Road
Palatine, IL 60067-6266
USA
Tel: 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,
info-EE@weberstephen.com.

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



WEBER-STEPHEN PRODUCTS LLC

www.weber.com



SUMMIT™

ГАЗОВЫЙ ГРИЛЬ

Руководство пользователя гриля
на сжиженном пропане

Благодарим Вас за покупку гриля Weber®. Теперь потратьте несколько минут, чтобы защитить его, зарегистрировав свое изделие на сайте www.weber.com.



E-470™ · S-470™

LP

ВЫ ДОЛЖНЫ ПРОЧИТАТЬ ЭТО РУКОВОДСТВО ПОЛЬЗОВАТЕЛЯ ПЕРЕД ЭКСПЛУАТАЦИЕЙ ВАШЕГО ГАЗОВОГО ГРИЛЯ.

⚠ ОПАСНО

При запахе газа:

- 1) Отключите подачу газа к прибору.
- 2) Погасите источники открытого огня.
- 3) Откройте крышку.
- 4) Если запах газа остается, отойдите от прибора и немедленно позвоните в службу газа или в пожарную службу.

Утечка газа может вызвать пожар или взрыв и привести к серьезным телесным повреждениям, смерти, или материальному ущербу.

ДЛЯ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ ТОЛЬКО НА ОТКРЫТОМ ВОЗДУХЕ.

ВНИМАНИЕ УСТАНОВЩИКУ: Эти инструкции должны быть оставлены у владельца, который должен обращаться к ним в будущем.

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

- 1) Не храните или используйте бензин или другие легковоспламеняющиеся жидкости или пары вблизи этого или любого другого прибора.
- 2) Газовый баллон, не подключенный для использования, нельзя хранить вблизи этого или любого другого прибора.

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Строго следуйте всем процедурам проверки оборудования на утечку, описанным в настоящем Руководстве пользователя перед эксплуатацией гриля. Делайте это, даже если гриль установлен непосредственно дилером.

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Не зажигайте этот прибор, не прочитав вначале разделы **ЗАЖИГАНИЕ ГОРЕЛОК** в этом Руководстве пользователя.

CE : 845BR-0035
ID: 0845

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ

⚠ ОПАСНО

Невыполнение инструкций, которые содержат предупреждения об опасности, находящихся в этом руководстве пользователя, может вызвать серьезные телесные повреждения или даже смерть, пожар, взрыв, что приведет к материальному ущербу.

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ

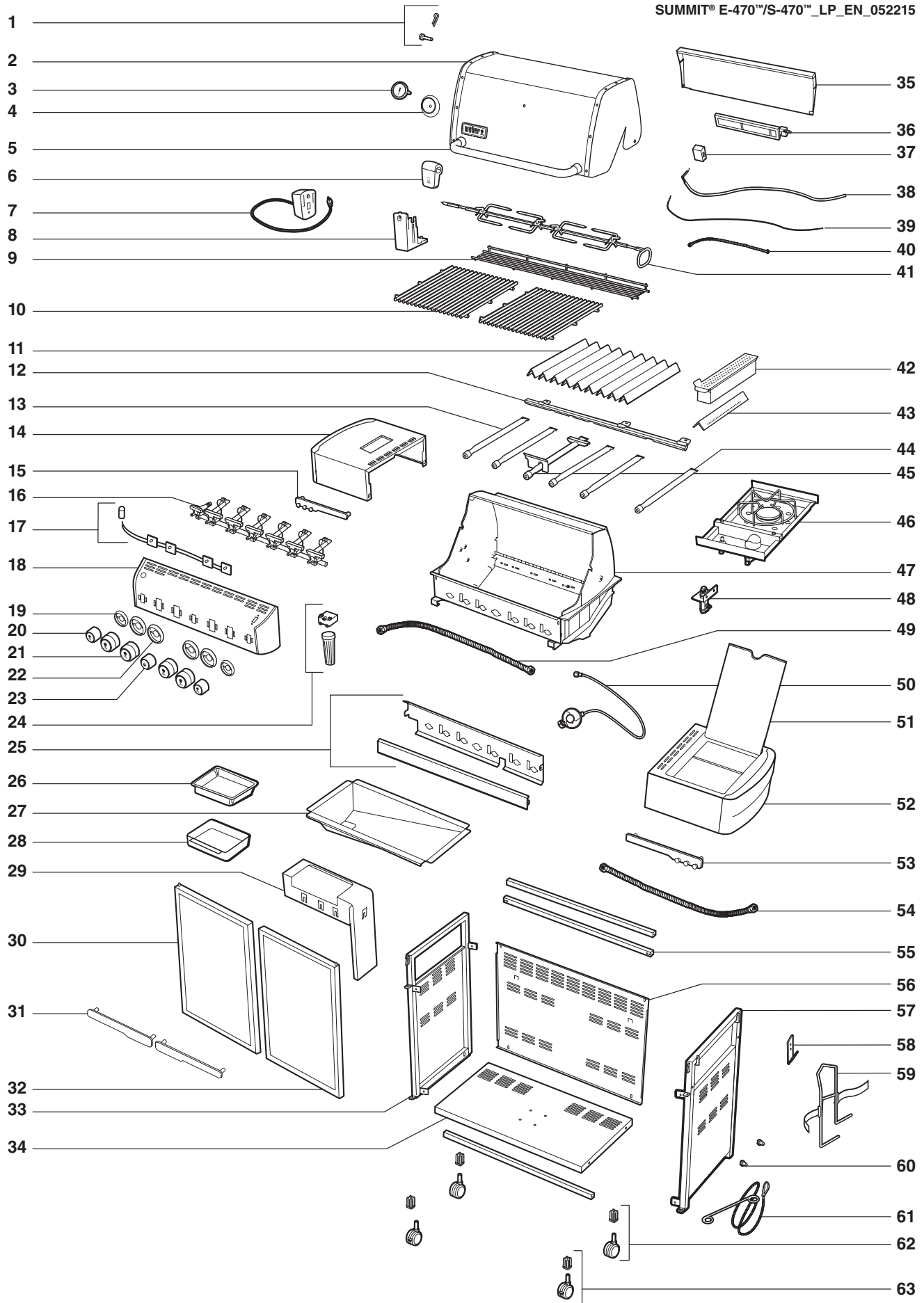
- ⚠ Используйте руководство пользователя для того гриля, что Вы приобрели, при присоединении газового баллона при помощи редуктора.
- ⚠ Не храните запасной или отсоединенный газовый баллон под барбекю или около него.
- ⚠ Нельзя класть чехол для барбекю или другие горючие предметы внутрь барбекю.
- ⚠ Неправильная сборка может быть опасной. Тщательно соблюдайте инструкции по сборке, находящиеся в этом руководстве.
- ⚠ После длительного периода хранения и/или не использования, перед использованием газовое барбекю Weber следует проверить на наличие утечек газа и засорений горелок. Смотрите инструкции в настоящем руководстве для обеспечения правильного функционирования барбекю.
- ⚠ Не используйте огонь для проверки устройства на утечку газа.
- ⚠ Не используйте газовый барбекю Weber®, если имеются утечки газа в соединениях.
- ⚠ Горючие материалы должны находиться на расстоянии не менее 60 см сверху, снизу, сзади или сбоку от барбекю.
- ⚠ Не разрешайте детям пользоваться газовым барбекю Weber®. Доступные части барбекю могут быть очень горячими. Не разрешайте детям подходить к барбекю во время его использования.
- ⚠ При использовании газового барбекю Weber® будьте осторожны. Прибор будет оставаться горячим во время использования или очистки, поэтому никогда не оставляйте его без присмотра; никогда не перемещайте прибор во время использования.
- ⚠ Если горелки гаснут во время приготовления пищи, закройте все газовые краны. Откройте крышку и подождите пять минут перед тем, как вновь зажечь горелки; соблюдайте при этом инструкции по зажиганию.
- ⚠ Не используйте брикеты древесного угля или лавовый камень для газового барбекю Weber®.
- ⚠ Во время приготовления пищи никогда не наклоняйте открытый барбекю, не кладите руки или пальцы на переднюю кромку отделения для приготовления пищи.
- ⚠ При внезапной вспышке пламени уберите пищу от огня, пока пламя не стабилизируется.
- ⚠ Если загорится жир, выключите все горелки и оставьте крышку в закрытом состоянии, пока не исчезнет огонь.
- ⚠ Тщательно очищайте газовый барбекю Weber® через регулярные периоды времени.
- ⚠ Во время очистки кранов или горелок не расширяйте отверстия или каналы.
- ⚠ Сжиженный газ пропан не является природным газом. Модификация или попытка использования природного газа для прибора, работающего на сжиженном пропане, является опасной и влечет за собой аннулирование гарантии.
- ⚠ Газовый баллон с вмятинами или ржавчиной может представлять опасность; такой баллон должен быть проверен службой газа. Не используйте газовый баллон с поврежденным краном.
- ⚠ Даже если газовый баллон кажется опорожненным, он может содержать газ. Баллон нужно соответствующим образом транспортировать и хранить.
- ⚠ Ни при каких обстоятельствах не пытайтесь отсоединять газовый регулятор или газовую арматуру во время использования барбекю.
- ⚠ Пользуйтесь теплостойкими перчатками или прихватками во время использования барбекю.
- ⚠ Не пользуйтесь барбекю, если какие-либо компоненты прибора не находятся на своем месте. Прибор должен быть правильно собран, в соответствии с процедурами, описанными в "Инструкциях по сборке".
- ⚠ Не кладите емкость с горючим внутрь шкафа.
- ⚠ Не собирайте эту модель гриля на встроенной или скользкой конструкции. Невыполнение этого предупреждения может вызвать пожар или взрыв, что может привести к серьезным телесным повреждениям или смерти, а также к материальному ущербу. ♦

СОДЕРЖАНИЕ

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ	2	ЗАЖИГАНИЕ И ИСПОЛЬЗОВАНИЕ	
СОДЕРЖАНИЕ	3	БОКОВОЙ ГОРЕЛКИ	20
СОСТАВНЫЕ ЧАСТИ	4	ЗАЖИГАНИЕ БОКОВОЙ КОНФОРКИ	20
ПЕРЕЧЕНЬ СОСТАВНЫХ ЧАСТЕЙ	5	ГАШЕНИЕ	20
ГАРАНТИЯ	6	РУЧНОЕ ЗАЖИГАНИЕ БОКОВОЙ КОНФОРКИ	20
ОБЩИЕ ИНСТРУКЦИИ	6	ГАШЕНИЕ	20
ХРАНЕНИЕ	7	ЗАЖИГАНИЕ И ИСПОЛЬЗОВАНИЕ	
РАБОТА	7	ГОРЕЛКИ SEAR STATION®	21
ИНСТРУКЦИИ ПО ОБРАЩЕНИЮ С ГАЗОВЫМ БАЛЛОНОМ И		ЗАЖИГАНИЕ ГОРЕЛКИ SEAR STATION®	21
АРМАТУРОЙ	7	ВЫКЛЮЧЕНИЕ	21
РЕКОМЕНДАЦИИ ПО БЕЗОПАСНОМУ ОБРАЩЕНИЮ		РУЧНОЕ ЗАЖИГАНИЕ ГОРЕЛКИ SEAR STATION®	22
С БАЛЛОНАМИ СО СЖИЖЕННЫМ ПРОПАНОМ	7	ВЫКЛЮЧЕНИЕ	22
УСТАНОВКА БАЛЛОНА	8	ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ГОРЕЛКИ SEAR STATION®	22
ВАРИАНТЫ РАСПОЛОЖЕНИЯ БАЛЛОНА ПРИ ЕГО УСТАНОВКЕ	8	ЗАЖИГАНИЕ И ИСПОЛЬЗОВАНИЕ	
ПОДКЛЮЧЕНИЕ БАЛЛОНА СО СЖИЖЕННЫМ ПРОПАНОМ	9	ГОРЕЛКИ КАМЕРЫ КОПЧЕНИЯ	23
ПОДГОТОВКА К ПРОВЕРКЕ НА УТЕЧКИ	10	ЗАЖИГАНИЕ ГОРЕЛКИ КАМЕРЫ КОПЧЕНИЯ	23
ПРОВЕРКА НА УТЕЧКИ ГАЗА	11	ВЫКЛЮЧЕНИЕ	23
ЗАПРАВКА БАЛЛОНА СО СЖИЖЕННЫМ ПРОПАНОМ	13	РУЧНОЕ ЗАЖИГАНИЕ ГОРЕЛКИ КАМЕРЫ КОПЧЕНИЯ	24
ВНОВЬ ПОДКЛЮЧИТЕ БАЛЛОН СО СЖИЖЕННЫМ ПРОПАНОМ	13	ВЫКЛЮЧЕНИЕ	24
ХАРАКТЕРИСТИКИ СИСТЕМЫ ОСВЕЩЕНИЯ	13	ИСПОЛЬЗОВАНИЕ КАМЕРЫ КОПЧЕНИЯ	25
РАБОТА ПОДСВЕТКИ ГРИЛЯ	13	ОЧИСТКА КАМЕРЫ КОПЧЕНИЯ	25
РУЧКИ УПРАВЛЕНИЯ С ПОДСВЕТКОЙ	13	ЗАЖИГАНИЕ И ИСПОЛЬЗОВАНИЕ	
ПЕРЕД ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ ГРИЛЯ	14	ГОРЕЛКИ ROTISSERIE	26
ВЫДВИЖНОЙ ЛОТОК ДЛЯ ЖИРА И ОДНОРАЗОВЫЙ		ЗАЖИГАНИЕ ГОРЕЛКИ ROTISSERIE (ВЕРТЕЛА)	26
ПОДДОН ДЛЯ СТЕКАНИЯ ЖИРА	14	ВЫКЛЮЧЕНИЕ	26
ПРОВЕРКА ШЛАНГА	14	РУЧНОЕ ЗАЖИГАНИЕ ГОРЕЛКИ ROTISSERIE	27
ЗАЖИГАНИЕ ИСКРОВЫМ		ВЫКЛЮЧЕНИЕ	27
ВОСПЛАМЕНТЕЛЕМ	15	ВАЖНЫЕ МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ	28
ЗАЖИГАНИЕ И ИСПОЛЬЗОВАНИЕ		ЭКСПЛУАТАЦИЯ БАРБЕКЮ	28
ГЛАВНОЙ ГОРЕЛКИ	16	ПРИГОТОВЛЕНИЕ НА БАРБЕКЮ	29
ПОДЖИГ ГЛАВНОЙ ГОРЕЛКИ	16	ХРАНЕНИЕ ДВИГАТЕЛЯ БАРБЕКЮ	29
ГАШЕНИЕ	16	ХРАНЕНИЕ ВЕРТЕЛА БАРБЕКЮ	29
РУЧНОЕ ЗАЖИГАНИЕ ГЛАВНОЙ ГОРЕЛКИ	17	ПОИСК И УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ	30
ГАШЕНИЕ	17	ПОИСК И УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ БОКОВОЙ	
РЕКОМЕНДАЦИИ И ПОЛЕЗНЫЕ СОВЕТЫ ПО		ГОРЕЛКИ	30
ПРИГОТОВЛЕНИЮ НА ГРИЛЕ	18	ПОИСК И УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ ГОРЕЛКИ	
ПОДОГРЕВ	18	SEAR STATION®	31
ПРИГОТОВЛЕНИЕ ПРИ ЗАКРЫТОЙ КРЫШКЕ	18	ПОИСК И УСТРАНЕНИЕ	
СТЕКАНИЕ ЖИРА	18	НЕИСПРАВНОСТЕЙ БАРБЕКЮ	31
СИСТЕМА FLAVORIZER®	18	УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ	
ГОРЕЛКА SEAR STATION®	18	ПОДСВЕТКИ ГРИЛЯ	31
СПОСОБЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ	19	ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ	32
ПРЯМОЙ СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ	19	ОЧИСТКА	32
НЕПРЯМОЙ СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ	19	СОХРАНЯЙТЕ ПОВЕРХНОСТИ ИЗ НЕРЖАВЕЮЩЕЙ СТАЛИ В	
		ПЕРВОНАЧАЛЬНОМ СОСТОЯНИИ	32
		ЭКРАНЫ ЗАЩИТЫ ОТ ПАУКОВ / НАСЕКОМЫХ WEBER®	32
		ОЧИСТКА ТРУБКИ ГОРЕЛКИ	32
		ЗАМЕНА ГЛАВНЫХ ГОРЕЛОК	33
		ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ БОКОВОЙ ГОРЕЛКИ	35
		ЕЖЕГОДНОЕ ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ	35
		ОБСЛУЖИВАНИЕ ПОДСВЕТКИ ГРИЛЯ	35

СОСТАВНЫЕ ЧАСТИ

SUMMIT® E-470™/S-470™_LP_EN_052215



ПЕРЕЧЕНЬ СОСТАВНЫХ ЧАСТЕЙ

- | | | |
|-------------------------------------|--|--------------------------------------|
| 1. Крепежные детали кожуха | 23. Ручка Sear Station® | 45. Трубка горелки Sear Station® |
| 2. Кожух | 24. Батарейный отсек | 46. Боковая горелка |
| 3. Термометр | 25. Водоотражатель / Теплоотражатель | 47. Отделение для приготовления пищи |
| 4. Держатель термометра | 26. Одноразовый поддон для стекания жира | 48. Стойка |
| 5. Ручка | 27. Выдвижной лоток для жира | 49. Шланг коллектора |
| 6. Сборка подсветки гриля | 28. Лоток-уловитель | 50. Шланг / Регулятор |
| 7. Двигатель вертела | 29. Держатель лотка-уловителя | 51. Крышка боковой горелки |
| 8. Кронштейн вертела | 30. Левая дверца | 52. Столик боковой горелки |
| 9. Стойка для подогрева | 31. Дверная ручка | 53. Правый держатель инструмента |
| 10. Решетка для пищи* | 32. Правая дверца | 54. Газопровод боковой горелки |
| 11. Пластина Flavorizer® | 33. Левая панель рамы | 55. Опора рамы |
| 12. Канал Crossover® | 34. Нижняя панель | 56. Задняя панель |
| 13. Трубка горелки | 35. Крышка инфракр. горелки | 57. Правая панель рамы |
| 14. Боковой столик | 36. Инфракрасная горелка | 58. Держатель кронштейна баллона |
| 15. Левый держатель инструмента | 37. Блок инфракр. горелки | 59. Кронштейн баллона |
| 16. Коллектор | 38. Провод воспламенителя инфракр. горелки | 60. Демпфер баллона |
| 17. Жгут проводов панели управления | 39. Термопара | 61. Держатель спичек |
| 18. Панель управления | 40. Шланг инфракр. горелки | 62. Ролик |
| 19. Держатель малой ручки | 41. Узел шампура барбекю | 63. Ролик с блокировкой |
| 20. Малая ручка | 42. Камера копчения | |
| 21. Большая ручка | 43. Пластина для копчения | |
| 22. Держатель большой ручки | 44. Горелка камеры копчения | |

*Решетка для пищи может иметь разную форму в зависимости от приобретенной модели.

ГАРАНТИЯ

Благодарим вас за приобретение продукта WEBER®. Weber-Stephen Products LLC, 200 East Daniels Road, Palatine, Illinois 60067-6266 («Weber») гордится тем, что предоставляет своим клиентам безопасные, прочные и надежные продукты.

Данная добровольная гарантия Weber предоставляется вам без дополнительной оплаты. Она содержит информацию, которая вам потребуется для ремонта продукта WEBER® в маловероятном случае неисправности или дефекта.

В соответствии с действующим законодательством клиент имеет ряд прав в случае, если продукт оказывается неисправным. Эти права включают дополнительные услуги или замену, снижение цены покупки и компенсацию. Например, в Европейском Союзе законодательством предусмотрена двухлетняя гарантия, начиная с даты передачи продукта. Положения данной гарантии не влияют на эти и другие предусмотренные законодательством права. На самом деле, эта гарантия предоставляет дополнительные права владельца, которые не зависят от положений гарантии в соответствии с законодательством.

ДОБРОВОЛЬНАЯ ГАРАНТИЯ WEBER

Компания Weber гарантирует покупателю продукта WEBER® (или, в случае дарения или рекламных акций, лицу, для которого он был приобретен в качестве подарка или рекламной продукцией) отсутствие дефектов материалов и изготовления в продукте WEBER® в течение указанного (указанных) ниже срока (сроков), при условии сборки и эксплуатации в соответствии с прилагаемым Руководством пользователя. (Примечание: Если вы потеряли Руководство пользователя WEBER®, замена доступна в Интернете по адресу www.weber.com или на другом сайте, предназначенном для конкретной страны, на который владелец могут перенаправить). При условии нормального использования одной семьей, проживающей в частном доме или квартире, и проведения технического обслуживания компания Weber в рамках данной гарантии соглашается отремонтировать или заменить неисправные детали в указанные сроки и с приведенными ниже ограничениями и исключениями. В ТОЙ СТЕПЕНИ, В КОТОРОЙ ЭТО РАЗРЕШЕНО ПРИМЕНИМЫМ ЗАКОНОДАТЕЛЬСТВОМ, ПОЛОЖЕНИЯ ДАННОЙ ГАРАНТИИ РАСПРОСТРАНЯЮТСЯ ТОЛЬКО НА ПЕРВОНАЧАЛЬНОГО ПОКУПАТЕЛЯ И НЕ ПОДЛЕЖАТ ПЕРЕДАЧЕ ПОСЛЕДУЮЩИМ ВЛАДЕЛЬЦАМ, ЗА ИСКЛЮЧЕНИЕМ УКАЗАННЫХ ВЫШЕ СЛУЧАЕВ ДАРЕНИЯ И РЕКЛАМНОЙ ПРОДУКЦИИ.

ОТВЕТСТВЕННОСТЬ ВЛАДЕЛЬЦА ПО ДАННОЙ ГАРАНТИИ

Для обеспечения эффективного действия гарантии следует (хотя это необязательно) зарегистрировать свой продукт WEBER® на сайте www.weber.com или на другом сайте, предназначенном для конкретной страны, на который Владелец могут перенаправить. Просьба также сохранять товарный чек и/или квитанцию, подтверждающие покупку. Регистрация вашего продукта WEBER® подтверждает предоставление вам гарантии и передает компании Weber необходимые данные для связи с вами.

Приведенная выше гарантия применяется только в случае, если владелец принимает разумные меры по уходу за продуктом WEBER®, следуя всем инструкциям по сборке, использованию и профилактическому обслуживанию, приведенным в прилагаемом Руководстве пользователя, если только владелец не может доказать, что дефект или сбой в работе не связаны с соблюдением изложенных выше обязанностей. Если вы живете в прибрежной зоне, или ваш продукт находится недалеко от бассейна, обслуживание должно включать регулярное мытье и ополаскивание внешних поверхностей, как описано в прилагаемом Руководстве пользователя.

ОБРАЩЕНИЯ ПО ГАРАНТИИ / ИСКЛЮЧЕНИЯ ИЗ ГАРАНТИИ

Если вы считаете, что на какую-либо деталь продукта распространяется действие настоящей Гарантии, обратитесь, пожалуйста, в Службу поддержки клиентов Weber, используя контактную информацию на нашем сайте (www.weber.com или на другом сайте, предназначенном для конкретной страны, на который владельца могут перенаправить). После изучения ситуации компания Weber выполнит ремонт или замену (на собственное усмотрение) неисправной детали, на которую распространяется действие настоящей гарантии. В случае, если ремонт или замена невозможны, компания Weber может принять решение (на собственное усмотрение) о замене гриля новым грилем такой же или большей стоимости. Компания Weber может попросить вас направить ей детали для проверки с предоплатой стоимости отправки.

Данная гарантия не действует в случае повреждений, ухудшений состояния, обесцвечивания и/или ржавчины, в связи с которыми Weber не несет ответственности, вызванные следующими причинами:

- Неправильное, безответственное использование, изменения, модификации, использование не по назначению, вандализм, отсутствие должного ухода, неправильная сборка или установка, а также невыполнение или ненадлежащее проведение обычных и регламентных работ по техобслуживанию;
- Действия насекомых, пауков и грызунов (например, белок), включая без ограничения повреждение трубок горелок и/или газовых шлангов;
- Воздействие соленого воздуха и/или источников хлора, таких как бассейны и горячие ванны/спа;

- Суровые погодные условия, такие как град, ураганы, землетрясения, цунами или шторм, торнадо или сильные грозы.

Использование и/или установка в продукт WEBER® деталей, не являющихся оригинальными запчастями Weber, приведет к аннулированию данной гарантии, и ее действие не будет распространяться на любые вызванные этим повреждения. Любая переделка газового гриля, не разрешенная компанией Weber или выполненная не уполномоченным компанией Weber специалистом по сервисному обслуживанию, приведет к аннулированию данной гарантии.

СРОКИ ГАРАНТИИ

Отделение для приготовления пищи:

10 лет от сквозного проржавления/прогорания
(2 года на краску, за исключением изменения цвета или обесцвечивания)

Узел крышки:

10 лет от сквозного проржавления/прогорания
(2 года на краску, за исключением изменения цвета или обесцвечивания)

Трубки горелки из нержавеющей стали:

10 лет от сквозного проржавления/прогорания

Решетка для пищи из нержавеющей стали:

5 лет от сквозного проржавления/прогорания

Прутки Flavorizer® из нержавеющей стали:

5 лет от сквозного проржавления/прогорания

Эмалированная чугунная решетка для пищи:

5 лет от сквозного проржавления/прогорания

Все другие детали:

2 года

ОТКАЗ ОТ ОТВЕТСТВЕННОСТИ

ПОМИМО ИЗЛОЖЕННЫХ ГАРАНТИИ И ОТКАЗА ОТ ОТВЕТСТВЕННОСТИ, ДАННЫЕ ПОЛОЖЕНИЯ НЕ ПРЕДОСТАВЛЯЮТ ДОПОЛНИТЕЛЬНЫХ ГАРАНТИЙ И НЕ ЯВЛЯЮТСЯ ЗАЯВЛЕНИЕМ О ДОБРОВОЛЬНОМ ПРИНЯТИИ ОТВЕТСТВЕННОСТИ ВНЕ РАМОК ОТВЕТСТВЕННОСТИ КОМПАНИИ WEBER В СООТВЕТСТВИИ С ПОЛОЖЕНИЯМИ ЗАКОНОДАТЕЛЬСТВА. ТАКЖЕ ДАННАЯ ГАРАНТИЯ НЕ ОГРАНИЧИВАЕТ И НЕ ИСКЛЮЧАЕТ СИТУАЦИИ ИЛИ ПРЕТЕНЗИИ, ПРИ КОТОРЫХ КОМПАНИЯ WEBER НЕСЕТ ПРЕДУСМОТРЕННУЮ ЗАКОНОДАТЕЛЬСТВОМ ОТВЕТСТВЕННОСТЬ.

ПО ИСТЕЧЕНИИ УКАЗАННОГО В ДАННОЙ ГАРАНТИИ СРОКА НИКАКИЕ ГАРАНТИИ НЕ ДЕЙСТВУЮТ. НИКАКИЕ ДРУГИЕ ГАРАНТИИ, ПРЕДОСТАВЛЯЕМЫЕ ЛЮБЫМ ЛИЦОМ, В Т.Ч. ДИЛЕРОМ ИЛИ РОЗНИЧНЫМ ПРОДАВЦОМ, В ОТНОШЕНИИ ЛЮБОГО ПРОДУКТА (НАПРИМЕР, «РАСШИРЕННЫЕ ГАРАНТИИ»), НЕ ЯВЛЯЮТСЯ ОБЯЗАТЕЛЬНЫМИ ДЛЯ WEBER. ЕДИНСТВЕННЫМ СРЕДСТВОМ ИСПРАВЛЕНИЯ, ПРЕДУСМОТРЕННЫМ ДАННОЙ ГАРАНТИЕЙ, ЯВЛЯЕТСЯ РЕМОНТ ИЛИ ЗАМЕНА НЕИСПРАВНОЙ ДЕТАЛИ ИЛИ ПРОДУКТА.

НИ В КОЕМ СЛУЧАЕ РАЗМЕР ВОЗМЕЩЕНИЯ СОГЛАСНО ДАННОЙ ДОБРОВОЛЬНОЙ ГАРАНТИИ НЕ БУДЕТ ПРЕВЫШАТЬ СТОИМОСТИ ПРИОБРЕТЕНИЯ ПРОДУКТА WEBER.

ВЫ ПРИНИМАЕТЕ НА СЕБЯ РИСК И ОТВЕТСТВЕННОСТЬ ЗА УТРАТУ, УЩЕРБ ИЛИ ВРЕД, НАНЕСЕННЫЙ ВАМ И ВАШЕМУ ИМУЩЕСТВУ И/ИЛИ ДРУГИМ ЛИЦАМ И ИХ ИМУЩЕСТВУ В РЕЗУЛЬТАТЕ НЕНАДЛЕЖАЩЕГО ИЛИ БЕЗОТВЕТСТВЕННОГО ИСПОЛЬЗОВАНИЯ ПРОДУКТА ИЛИ НЕВЫПОЛНЕНИЯ ПОЛОЖЕНИЙ И ИНСТРУКЦИЙ, СОДЕРЖАЩИХСЯ В ПРИЛАГАЕМОМ К ПРОДУКТУ WEBER РУКОВОДСТВЕ ПОЛЬЗОВАТЕЛЯ.

ЗАПАСНЫЕ ЧАСТИ И ПРИНАДЛЕЖНОСТИ, ЗАМЕНЕННЫЕ ПО ДАННОЙ ГАРАНТИИ, ПОЛУЧАЮТ ГАРАНТИЮ ТОЛЬКО НА ОСТАВШИЙСЯ СРОК ДЕЙСТВИЯ ПЕРВОНАЧАЛЬНОЙ ГАРАНТИИ (КАК УКАЗАНО ВЫШЕ).

ДАННАЯ ГАРАНТИЯ ОТНОСИТСЯ К ИСПОЛЬЗОВАНИЮ ОДНОЙ СЕМЬЕЙ, ПРОЖИВАЮЩЕЙ В ЧАСТНОМ ДОМЕ ИЛИ КВАРТИРЕ, И НЕ РАСПРОСТРАНЯЕТСЯ НА ГРИЛИ WEBER, ИСПОЛЬЗУЕМЫЕ В КОММЕРЧЕСКИХ ЦЕЛЯХ, СОВМЕСТНО ИЛИ В СОСТАВЕ ПАРКА ИЗ НЕСКОЛЬКИХ УСТРОЙСТВ, НАПРИМЕР, В РЕСТОРАНАХ, ГОСТИНИЦАХ, НА КУРОРТАХ ИЛИ В АРЕНДУЕМОЙ НЕДВИЖИМОСТИ.

WEBER МОЖЕТ ВРЕМЯ ОТ ВРЕМЕНИ ИЗМЕНЯТЬ КОНСТРУКЦИЮ СВОИХ ПРОДУКТОВ. НИКАКИЕ ИЗ ПОЛОЖЕНИЙ ДАННОЙ ГАРАНТИИ НЕ ДОЛЖНЫ ТОЛКОВАТЬСЯ КАК ОБЯЗЫВАЮЩИЕ WEBER ВНЕСТИ ТАКИЕ ЖЕ ИЗМЕНЕНИЯ В КОНСТРУКЦИЮ РАНЕЕ ИЗГОТОВЛЕННЫХ ПРОДУКТОВ, РАВНО КАК ПОДОБНЫЕ ИЗМЕНЕНИЯ НЕ ДОЛЖНЫ ИСТОЛКОВЫВАТЬСЯ КАК ПРИЗНАНИЕ ТОГО, ЧТО ПРЕДЫДУЩИЕ КОНСТРУКЦИИ БЫЛИ ДЕФЕКТНЫМИ.

Дополнительные сведения для контакта приведены в Списке международных организаций в конце данного Руководства пользователя.

ОБЩИЕ ИНСТРУКЦИИ

Газовый барбекю компании Weber® представляет собой переносной прибор для приготовления пищи на открытом воздухе. С помощью газового барбекю Weber® Вы можете жарить на решетке, жарить и печь. Такой результат трудно получить в домашних условиях. Закрытая крышка и пластины Flavorizer® придадут пище вкус, характерный для приготовления на свежем воздухе.

Газовый барбекю Weber® является переносным, поэтому Вы можете легко изменить место его установки - в саду или во внутреннем дворе. Переносимость означает, что Вы можете взять газовый барбекю Weber® с собой в поездку.

Сжиженный газ пропан (LP) является более быстрым в использовании, позволяет лучше контролировать процесс приготовления пищи по сравнению с древесным углем.

- Эти инструкции предоставят вам минимальные требования по монтажу вашего газового барбекю Weber®. Пожалуйста, внимательно ознакомьтесь с инструкциями перед использованием газового барбекю Weber®.
- Не предназначен для использования детьми.
- Не подключайте прибор к сети газоснабжения (газопроводу бытового газоснабжения). Клапаны и отверстия предназначены исключительно для сжиженного пропана.

- Не используйте брикеты древесного угля или лавовый камень.
- Используйте только баллон со сжиженным пропаном весом 3 - 13 кг.
- В Великобритании этот прибор должен быть оснащен регулятором, соответствующим требованиям стандарта BS 3016, с номинальным выходным давлением 37 миллибар. (Поставляется с барбекю.)
- Не допускайте перегиба шланга.
- Длина шланга не должна превышать 1,5 метра.
- Мы рекомендуем Вам заменять газовый шланг на газовом гриле Weber через каждые 5 лет. В некоторых странах могут существовать требования замены газового шланга с более коротким интервалом, чем 5 лет. В этом случае местное требование становится главным к исполнению.
- Любые детали, герметизированные изготовителем, не должны переделываться пользователем.
- Любая модификация прибора может быть опасной.
- Необходимо использовать только шланг низкого давления и регулятор, которые соответствуют национальным стандартам.
- Сменными регуляторами давления и узлами шлангов должны быть только те, которые указаны изготовителем наружного газового прибора. ♦

ОБЩИЕ ИНСТРУКЦИИ

ХРАНЕНИЕ

- Если газовый барбекю Weber® не используется, закройте кран газового баллона.
- При хранении газового барбекю Weber® внутри помещения, отсоедините линию подачи газа. Сам газовый баллон должен храниться вне помещения в хорошо проветриваемом месте.
- Если газовый баллон должен быть вместе с газовым барбекю Weber®, то гриль и баллон с газом должны храниться вне помещения в хорошо проветриваемом месте.
- Газовые баллоны должны храниться вне помещения в хорошо проветриваемом месте, недоступном для детей. Отсоединенные газовые баллоны нельзя хранить в здании, гараже или каком-либо другом закрытом месте. ♦

РАБОТА

- ⚠ **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Этот прибор предназначен для использования только на открытом воздухе; никогда не используйте в гаражах, балконах или верандах, закрытых или с крышей.
- ⚠ **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Никогда не используйте газовый барбекю Weber® под незащищенной воспламеняющейся крышей или навесом.
- ⚠ **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Не используйте барбекю, расположенный от горючих материалов на расстоянии менее 60 см сверху, снизу, сзади или сбоку от гриля.

- ⚠ **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Газовый барбекю Weber® не предназначен для установки в / на автоприцепах или судах.
- ⚠ **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Во время использования барбекю становится горячим. Никогда не оставляйте прибор без присмотра.
- ⚠ **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Электрический сетевой провод и шланг для подачи топлива должны находиться в стороне от горячих поверхностей.
- ⚠ **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Следите за тем, чтобы в месте приготовления пищи не было легко воспламеняющихся паров и жидкостей, таких как бензин, спирт и др., а также горючих материалов.
- ⚠ **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Никогда не храните другие (запасные) газовые баллоны около газового барбекю Weber®.
- ⚠ **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Во время использования гриль становится очень горячим. Будьте особенно внимательны, когда присутствуют дети или пожилые люди.
- ⚠ **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Не перемещайте гриль, когда он работает.
- ⚠ **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** При пользовании грилем надевайте защитные перчатки. ♦

ИНСТРУКЦИИ ПО ОБРАЩЕНИЮ С ГАЗОВЫМ БАЛЛОНОМ И АРМАТУРОЙ

РЕКОМЕНДАЦИИ ПО БЕЗОПАСНОМУ ОБРАЩЕНИЮ С БАЛЛОНАМИ СО СЖИЖЕННЫМ ПРОПАНОМ

- Сжиженный газ пропан (LP) является нефтепродуктом, таким же как бензин и природный газ. Сжиженный пропан при нормальной температуре и давлении находится в газообразном состоянии. Пропан в баллоне под средним давлением находится в жидком состоянии. При снижении давления жидкий пропан легко испаряется и становится газом.
- Газ пропан имеет запах, похожий на запах природного газа. Вы должны знать этот запах.
- Газ пропан тяжелее воздуха. Просачивающийся газ пропан может накапливаться внизу без рассеивания.
- Баллон со сжиженным пропаном должен устанавливаться, транспортироваться и храниться в вертикальном положении. Не допускайте падения или небрежного обращения с баллонами со сжиженным пропаном.
- Никогда не храните или транспортируйте баллон со сжиженным пропаном в месте, где температура может превышать 51°C (слишком горячо, чтобы держать рукой - например: не оставляйте баллон со сжиженным пропаном в автомобиле в жаркий день).
- Обращайтесь с "пустыми" газовыми баллонами так же, как и с заполненными. Даже если газовый баллон опорожнен, он может находиться под давлением газа. Перед отсоединением всегда закрывайте кран баллона.
- Не используйте поврежденный газовый баллон. Газовые баллоны с вмятинами или ржавчиной, а также баллоны с поврежденным краном могут представлять опасность. Немедленно замените поврежденный баллон.
- Место соединения шланга и газового баллона должно проверяться на наличие утечки каждый раз при подключении баллона. Например, проверьте газовый баллон каждый раз после заправки.
- Проверьте, чтобы регулятор был установлен с небольшим вентиляционным отверстием, направленным вниз так, чтобы в нем не собиралась вода. Вентиляционное отверстие не должно быть засорено грязью, жиром, насекомыми, и т.д. ♦

СТРАНА	ТИП И ДАВЛЕНИЕ ГАЗА
Болгария, Кипр, Чехия, Дания, Эстония, Финляндия, Венгрия, Исландия, Латвия, Литва, Мальта, Нидерланды, Норвегия, Румыния, Словакия, Словения, Швеция, Турция	I ₃ V/P - 30 мбар
Бельгия, Франция, Греция, Ирландия, Италия, Люксембург, Португалия, Испания, Швейцария, Великобритания	I ₃ - 28-30 / 37 мбар
Польша	I ₃ P - 37 мбар
Австрия, Германия	I ₃ V/P - 50 мбар

ДАННЫЕ О ПОТРЕБЛЕНИИ				
	Пропан кВт	Бутан кВт	Пропан гал/час	Бутан гал/час
Summit® 420™	18,0	20,2	1 287	1 470
Summit® 460™	22,5	26,2	1 608	1 907
Summit® 470™	26,0	30,2	1 858	2 198

РАЗМЕР ОТВЕРСТИЯ КРАНА (дюймы)			
	Сжиженный углеводородный газ		
	I ₃ V/P - 30 мбар	I ₃ - 28-30 / 37 мбар	I ₃ V/P - 50 мбар
КРАНЫ ГЛАВНОЙ ГОРЕЛКИ			
Summit® 420™	0,99	0,96	0,86
Summit® 460™	0,99	0,96	0,86
Summit® 470™	0,99	0,96	0,86
КРАН БОКОВОЙ ГОРЕЛКИ			
Summit® 420™	0,98	0,94	0,85
Summit® 460™	Н/Д	Н/Д	Н/Д
Summit® 470™	0,98	0,94	0,85
КРАН ГОРЕЛКИ ДЛЯ ПОДРУМЯНИВАНИЯ			
Summit® 420™	Н/Д	Н/Д	Н/Д
Summit® 460™	0,91	0,85	0,79
Summit® 470™	0,91	0,85	0,79
КРАН ГОРЕЛКИ КАМЕРЫ КОПЧЕНИЯ			
Summit® 420™	Н/Д	Н/Д	Н/Д
Summit® 460™	0,74	0,70	0,66
Summit® 470™	0,74	0,70	0,66
КРАН ИНФРАКРАСНОЙ ГОРЕЛКИ			
Summit® 420™	Н/Д	Н/Д	Н/Д
Summit® 460™	0,94	0,86	0,82
Summit® 470™	0,94	0,86	0,82

ИНСТРУКЦИИ ПО ОБРАЩЕНИЮ С ГАЗОВЫМ БАЛЛОНОМ И АРМАТУРОЙ

УСТАНОВКА БАЛЛОНА

Покупка баллона с газом у дилера по продаже газа

Баллон всегда устанавливается, транспортируется и хранится в вертикальном положении. Никогда не допускайте падения баллона или небрежного обращения с ним. Никогда не храните баллон в месте, где температура может превышать 51° C (слишком горячо, чтобы держать рукой). Например, не оставляйте баллон в автомобиле в жаркие дни. (Смотрите: "РЕКОМЕНДАЦИИ ПО БЕЗОПАСНОМУ ОБРАЩЕНИЮ С БАЛЛОНАМИ СО СЖИЖЕННЫМ ПРОПАНОМ"). ♦

ВАРИАНТЫ РАСПОЛОЖЕНИЯ БАЛЛОНА ПРИ ЕГО УСТАНОВКЕ

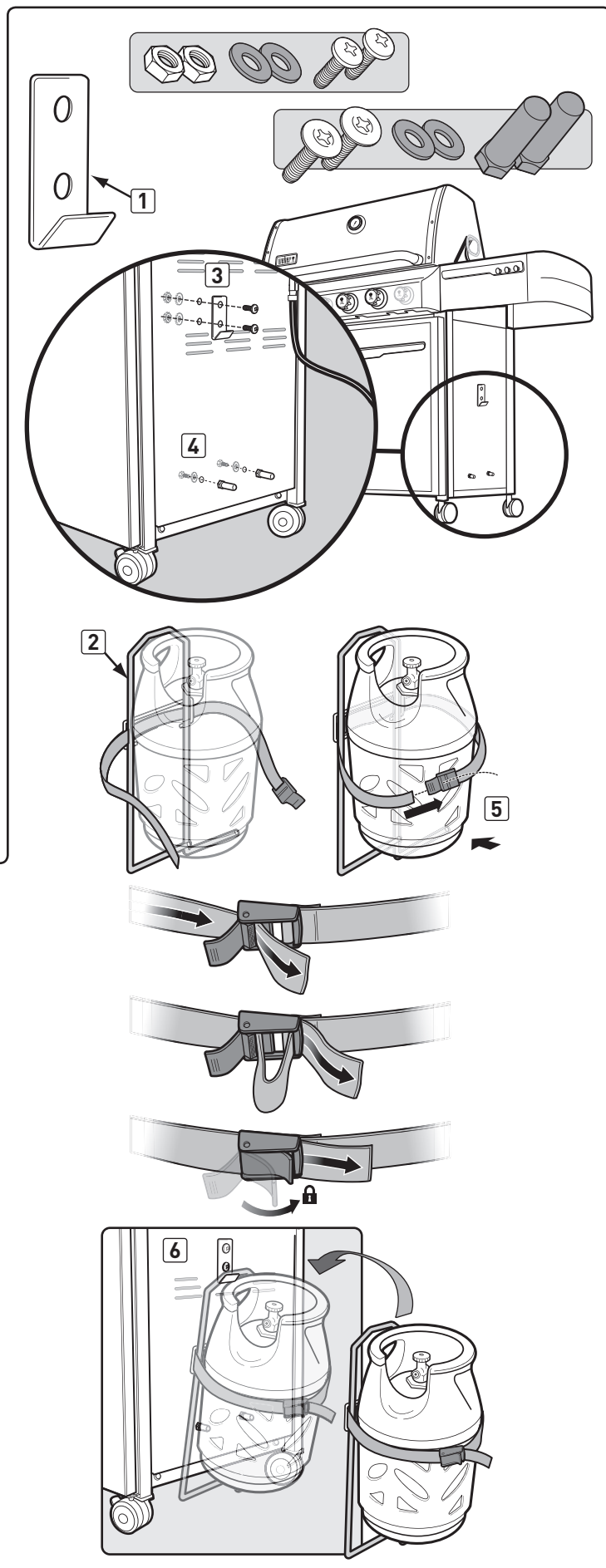
Вы можете установить баллон на правой панели с помощью кронштейна баллона, или поставить баллон на землю. Баллон должен располагаться снаружи встроенного шкафа, на правой стороне гриля. Не пытайтесь устанавливать баллон внутри встроенного шкафа.

Установка кронштейна баллона

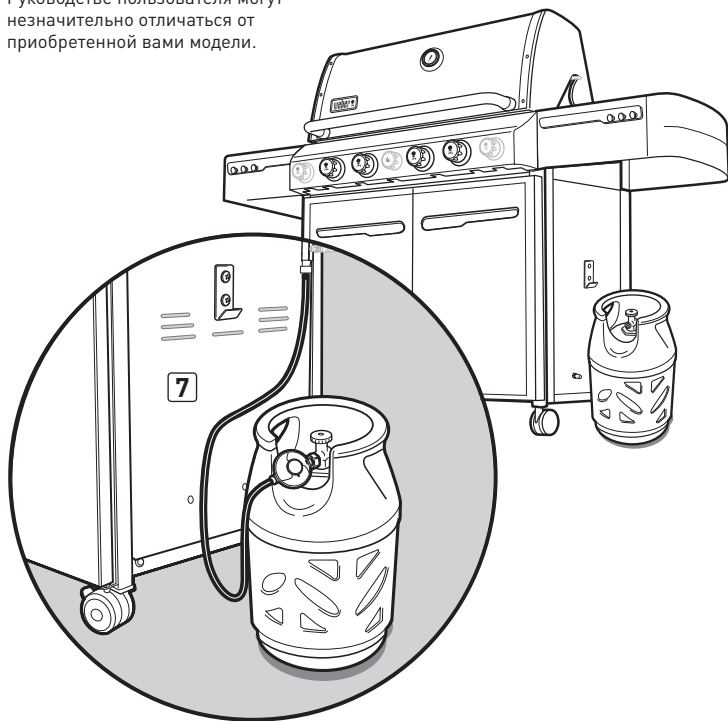
- Для этого требуется: держатель кронштейна баллона (1) и кронштейн баллона (2).
- A) Расположите держатель кронштейна баллона на правой наружной панели гриля. Закрепите его винтами, шайбами и гайками (3).
 - B) Вставьте демпферы баллона (4) в два отверстия под держателем кронштейна баллона. Закрепите их винтами, шайбами и гайками.
 - C) Поверните баллон так, чтобы кран был обращен к передней стороне барбекю.
 - D) Удерживайте кронштейн и наклоните баллон так, чтобы две изогнутые опоры кронштейна располагались под дном баллона. Отрегулируйте ремень так, чтобы он плотно прилегал к баллону (5).
 - E) Поднимите кронштейн баллона и установите его на держатель баллона, как показано на рисунке (6).

Расположение на земле

- A) Поставьте баллон на землю, снаружи встроенного шкафа, на правой стороне гриля (7).
- B) Поверните баллон так, чтобы кран был обращен к передней стороне газового барбекю Weber®. ♦



Грили на иллюстрациях в данном Руководстве пользователя могут незначительно отличаться от приобретенной вами модели.



ИНСТРУКЦИИ ПО ОБРАЩЕНИЮ С ГАЗОВЫМ БАЛЛОНОМ И АРМАТУРОЙ

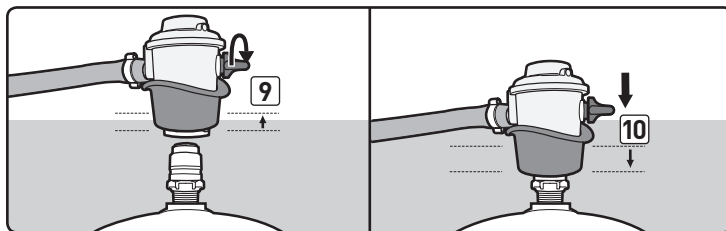
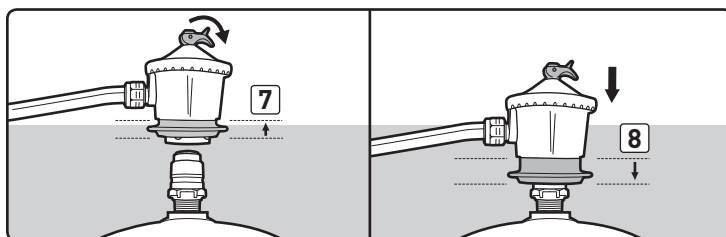
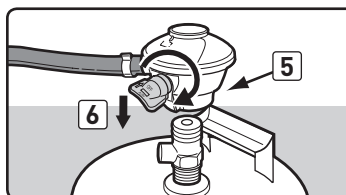
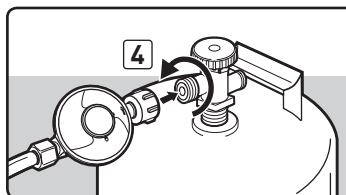
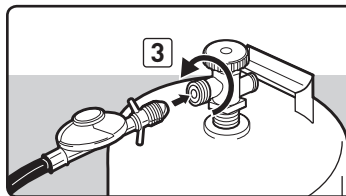
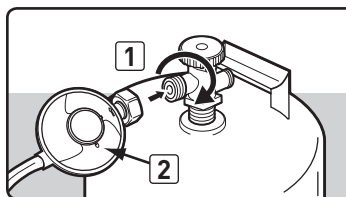
ПОДКЛЮЧЕНИЕ БАЛЛОНА СО СЖИЖЕННЫМ ПРОПАНОМ

⚠ Предупреждение: Проверьте, чтобы кран баллона со сжиженным пропаном или регулятора был закрыт.

A) Подключите баллон со сжиженным пропаном.

Некоторые редукторы нужно **НАЖАТЬ** для подключения и **ОТЖАТЬ** для отключения; другие редукторы имеют гайку с левой резьбой, которая подсоединяется к крану баллона. Выполняйте инструкции для подсоединения редуктора, относящиеся к конкретному редуктору и показанные на иллюстрациях для Вашего типа редуктора.

- Завинтите по часовой стрелке фитинг редуктора на баллоне (1). Расположите редуктор так, чтобы вентиляционное отверстие (2) было направлено вниз.
- Завинтите против часовой стрелки фитинг редуктора на баллоне (3) (4).
- Поверните рычаг регулятора (5) по часовой стрелке в положение **ВЫКЛ.** Нажимайте на регулятор на кране баллона сверху вниз, пока регулятор не защелкнется на своем месте (6).
- Проверьте, чтобы выключатель редуктора находился в положении **выкл.** Перемещайте муфту редуктора вверх (7) (9). Нажмите на редуктор наверху вниз, постоянно удерживая. Переместите муфту вниз (8) (10). Если крепление редуктора не защелкивается, повторите процедуру. ♦



ЗАМЕНА ШЛАНГА, РЕДУКТОРА И КЛАПАНА В СБОРЕ

⚠ ВАЖНОЕ ЗАМЕЧАНИЕ: Рекомендуем заменять газовый шланг на газовом гриле Weber каждые 5 лет. В некоторых странах могут существовать требования замены газового шланга с более коротким интервалом, чем 5 лет. В этом случае местное требование становится главным к исполнению.

В случае замены шланга, редуктора и клапана в сборе связывайтесь с местным представителем службы обслуживания клиентов, контактная информация которого находится на нашем веб-сайте. Зарегистрируйтесь на www.weber.com.

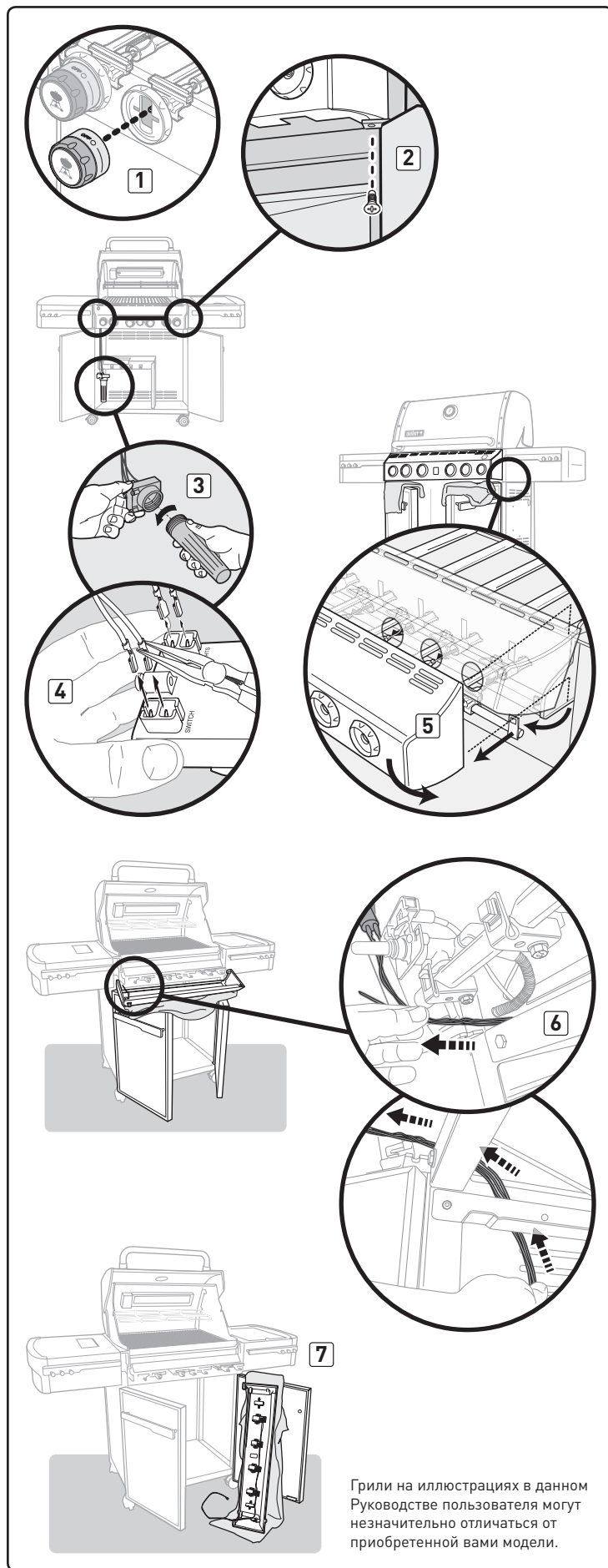
ПОДГОТОВКА К ПРОВЕРКЕ НА УТЕЧКИ

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Соединения газопровода газового гриля Summit® прошли заводские испытания. Однако мы настоятельно рекомендуем Вам проверить на утечки все соединения газопровода перед тем, как начать эксплуатацию газового гриля Summit®.

Снимите панель управления

Необходимые инструменты: Отвертка, плоскогубцы и полотенца.

- A) Снимите ручки управления горелками (1).
- B) Откройте обе дверцы. С помощью отвертки извлеките винты на нижней стороне панели управления (2).
- C) Поднимите и извлеките батарейный отсек, расположенный внутри шкафа гриля (3).
- D) Используя плоскогубцы с остроконечными губками, отсоедините клеммы от верхней части батарейного отсека (4). Не тяните за провода; извлеките их, потянув за клеммы.
- E) Поместите полотенца на верхние части узлов обеих дверей. **Это позволит защитить панель управления и узлы дверей от царапин при выполнении следующих действий.**
- F) Наклоните нижнюю часть панели управления вперед. Слегка приподнимите (5), а затем поверните ее лицевой стороной вниз, положив на верхние части узлов дверей. **Будьте осторожны, чтобы не порвать и не разъединить провода светодиодов на панели управления.**
- G) Осторожно вытащите кабели подключения батарей из шкафа гриля (6).
- H) Полностью откройте правую дверцу. Установите панель управления на пол, прислонив к полотенцу, закрывающему узел правой дверцы (7).



Грили на иллюстрациях в данном Руководстве пользователя могут незначительно отличаться от приобретенной вами модели.

ПРОВЕРКА НА УТЕЧКИ ГАЗА

⚠ ОПАСНО

Не используйте открытое пламя для проверки на утечки газа. Во время проверки на утечки убедитесь, что в месте проверки отсутствуют источники искрения или открытого пламени. Искры или открытое пламя вызовут пожар или взрыв, что может привести к серьезным телесным повреждениям или смерти, а также к материальному ущербу.

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Проверяйте на утечку газа каждый раз при отсоединении и подсоединении газовой арматуры.

Примечание: Все заводские соединения тщательно проверены на наличие утечек газа. Для горелок проверена работа пламени. Однако, в качестве меры предосторожности, проверяйте всю арматуру на утечку перед использованием газового барбекю Weber®. Перевозка и установка могут ослабить или повредить газовую арматуру.

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Выполняйте эти проверки на утечку, даже если Ваш прибор был собран дилером или в магазине.

Примечание: Поскольку некоторые растворы для проверки на утечки, включая мыльную воду, могут быть в небольшой степени коррозирующими, все соединения следует промывать чистой водой после проверки на утечки.

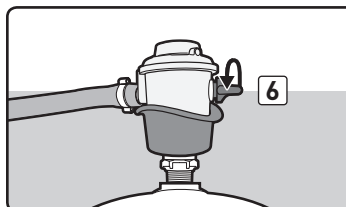
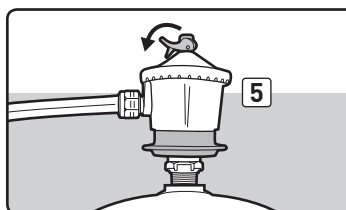
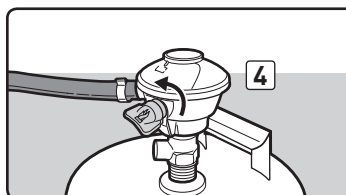
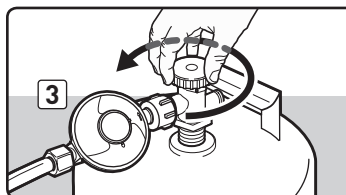
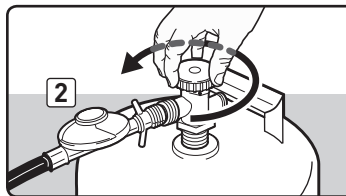
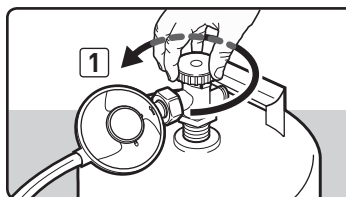
Если гриль имеет боковую конфорку, проверьте, чтобы она была выключена.

Для выполнения проверки на утечку: откройте кран баллона, повернув его вентель против утечку стрелки.

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Не зажигайте горелки во время проверок на утечки.

Для этого требуется: мыльная вода, ткань или щетка.

- A) Растворите мыло в воде.
- B) Включите кран баллона, используя один из подходящих вариантов в зависимости от типа баллона и регулятора.
 - a) Завинтите против часовой стрелки кран баллона **(1) (2) (3)**.
 - b) Поверните рычаг регулятора против часовой стрелки в положение ВКЛ **(4)**.
 - c) Переместите рычаг регулятора в положение вкл **(5) (6)**.
- C) Проверьте утечки, увлажняя фитинг водно-мыльным раствором в ожидании появления пузырьков. Если образуются пузырьки или пузырек увеличивается, то есть утечка. Если есть утечка, отключите газ и затяните фитинг. Включите газ и снова проверьте с помощью мыльного раствора. Если утечка остается, обратитесь к местному представителю отдела обслуживания покупателей. Контактная информация находится на нашем Веб-сайте. Зайдите на сайт www.weber.com®.
- D) После проверки на утечки, выключите подачу газа на источнике и промойте соединения водой. ♦



ИНСТРУКЦИИ ПО ОБРАЩЕНИЮ С ГАЗОВЫМ БАЛЛОНОМ И АРМАТУРОЙ

Проверьте:

- A) Соединение магистральный газопровод - коллектор (1).
- B) Соединение Rotisserie (инфракр. горелка) - газопровод (2).
- C) Соединение стойка - шланг газопровода (3).

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Если есть утечка на соединении (1, 2 или 3), подтяните арматуру гаечным ключом и повторите проверку на наличие утечки с помощью мыльной воды. Если утечка продолжается после подтяжки арматуры, выключите газ. **НЕ ИСПОЛЬЗУЙТЕ ГРИЛЬ.** Обратитесь к местному представителю отдела обслуживания покупателей. Контактная информация находится на нашем Веб-сайте. Зайдите на сайт www.weber.com.

- D) Соединение шланг боковой горелки - стойка (4).
- E) Быстроразъемное соединение шланга боковой горелки, соединения крана боковой горелки и насадки (5).
- F) Соединение шланг - регулятор (6).
- G) Соединение регулятор - баллон (7).
- H) Соединения краны - коллектор (8).

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Если есть утечка в соединениях (4, 5, 6, 7 или 8), выключите газ. **НЕ ИСПОЛЬЗУЙТЕ ГРИЛЬ.** Обратитесь к местному представителю отдела обслуживания покупателей. Контактная информация находится на нашем Веб-сайте. Зайдите на сайт www.weber.com.

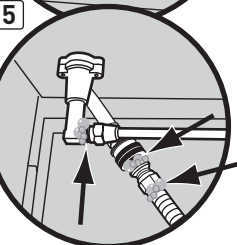
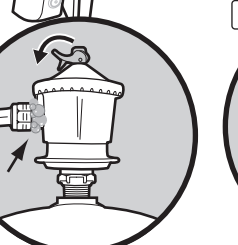
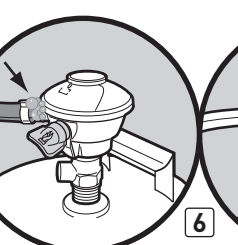
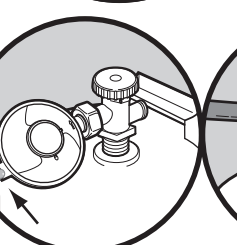
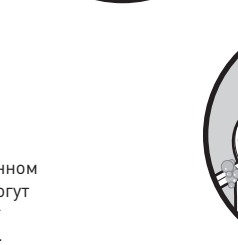
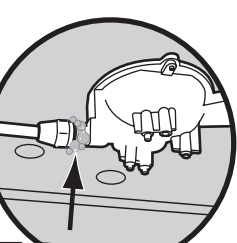
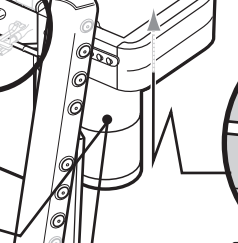
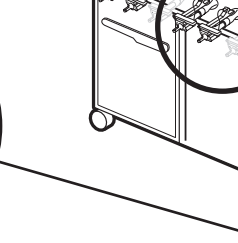
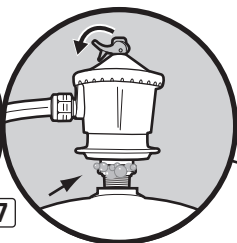
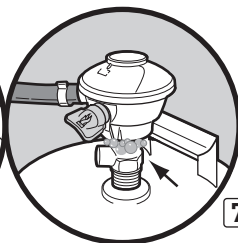
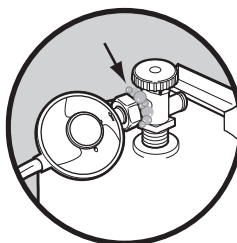
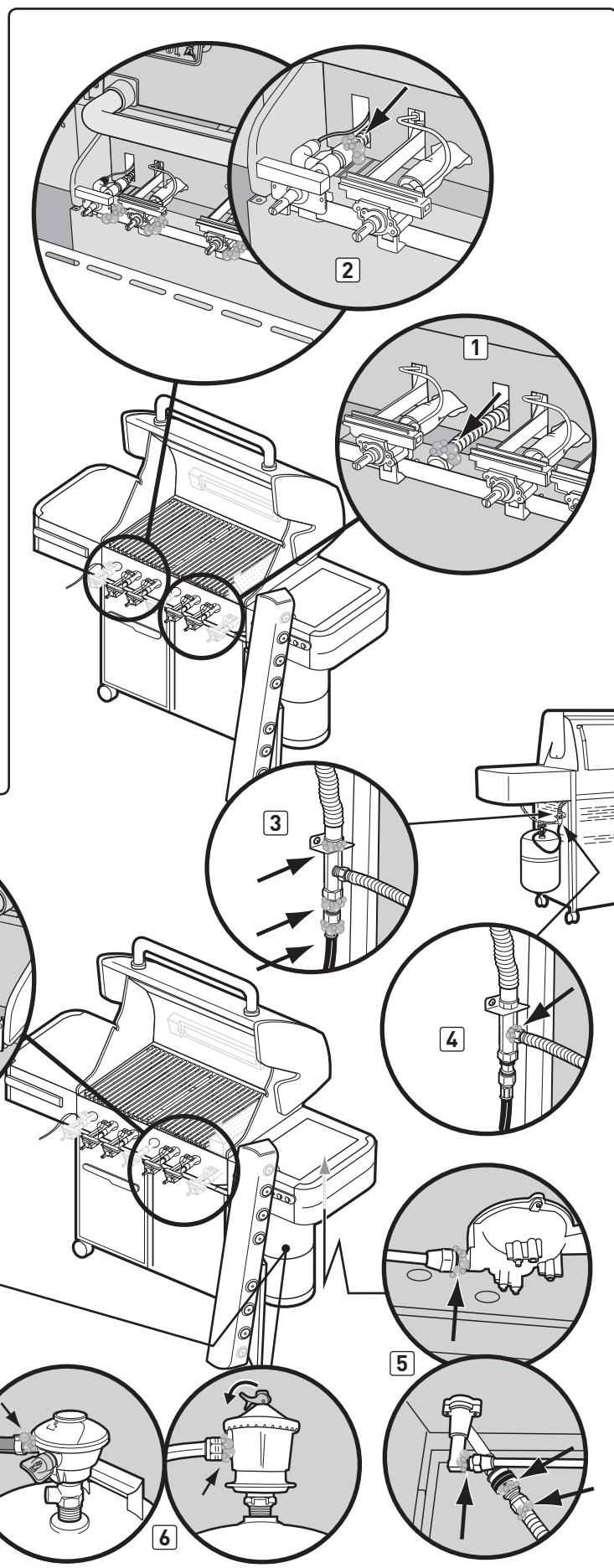
После проверки утечек, выключите подачу газа на источнике и промойте соединения водой.

Установите панель управления на место

- A) Для повторной установки узла панели управления выполните в обратном порядке действия, описанные выше в разделе "Снимите панель управления".
- B) Проверьте правильность подключения проводов. См. "СВЕТОВЫЕ ИНДИКАТОРЫ".

⚠ ПРЕДОСТЕРЕЖЕНИЕ: Проверьте перед эксплуатацией гриля, чтобы все детали были собраны, а крепежные детали - полностью затянуты.

Несоблюдение этого предупреждения может вызвать пожар, взрыв или разрушение конструкции, что приведет к серьезным телесным повреждениям или смерти, а также к материальному ущербу. ♦



Грили на иллюстрациях в данном Руководстве пользователя могут незначительно отличаться от приобретенной вами модели.

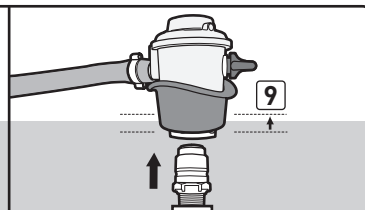
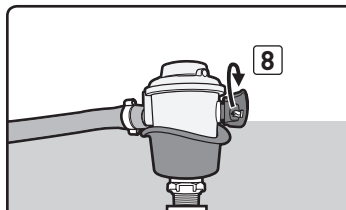
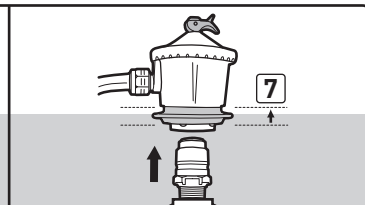
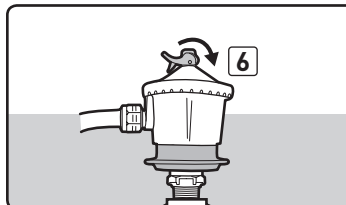
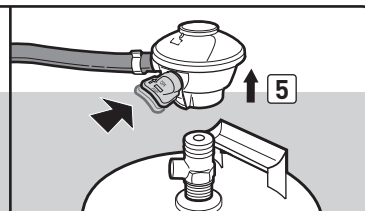
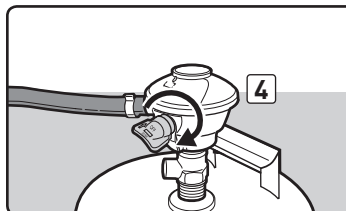
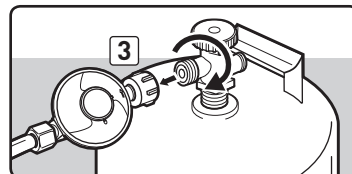
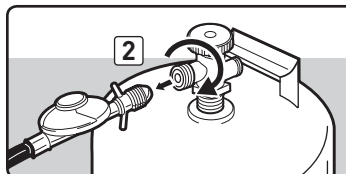
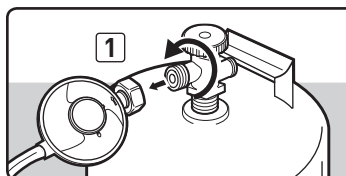
ИНСТРУКЦИИ ПО ОБРАЩЕНИЮ С ГАЗОВЫМ БАЛЛОНОМ И АРМАТУРОЙ

ЗАПРАВКА БАЛЛОНА СО СЖИЖЕННЫМ ПРОПАНОМ

Рекомендуется заправлять газовый баллон до того, как он будет полностью опустеет. Для заправки отвезите газовый баллон к дилеру по продаже пропана.

Снятие газового баллона:

- A) Выключите подачу газа и отсоедините узел шланга и редуктора от баллона. Выполняйте инструкции для подсоединения редуктора, относящиеся к конкретному редуктору и показанные на иллюстрациях для Вашего типа редуктора.
- Отвинтите против часовой стрелки фитинг редуктора с баллона (1).
 - Отвинтите против редуктора стрелки фитинг редуктора с баллона (2) (3).
 - Поверните рычаг регулятора по часовой стрелке (4) в положение ВЫКЛ. Нажимайте на рычаг регулятора, пока он не отсоединится от баллона (5).
 - Переместите рычаг редуктора в положение выкл (6) (8). Перемещайте кольцо редуктора вверх (7) (9) для отсоединения от баллона.
- B) Замените пустой баллон заполненным баллоном. ♦



ВНОВЬ ПОДКЛЮЧИТЕ БАЛЛОН СО СЖИЖЕННЫМ ПРОПАНОМ

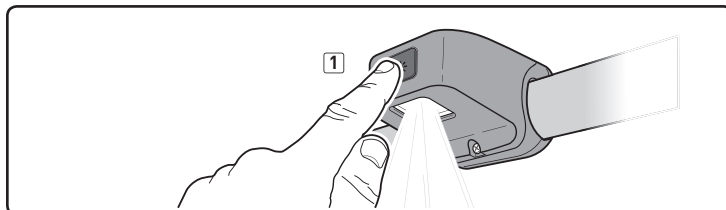
См. "ПОДКЛЮЧЕНИЕ БАЛЛОНА СО СЖИЖЕННЫМ ПРОПАНОМ". ♦

ХАРАКТЕРИСТИКИ СИСТЕМЫ ОСВЕЩЕНИЯ

РАБОТА ПОДСВЕТКИ ГРИЛЯ

Нажмите кнопку ПРОБУЖДЕНИЕ для включения подсветки гриля. Механизм подсветки оснащен датчиком наклона, который включает подсветку при открытии крышки и выключает ее при закрытии крышки. Если крышка остается открытой на протяжении более 30 минут, подсветка гриля отключится. Для повторного включения подсветки нажмите кнопку ПРОБУЖДЕНИЕ (1).

ПРИМЕЧАНИЕ. Лампа НЕ выключается при нажатии кнопки ПРОБУЖДЕНИЕ. ♦



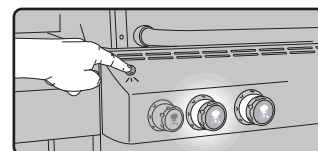
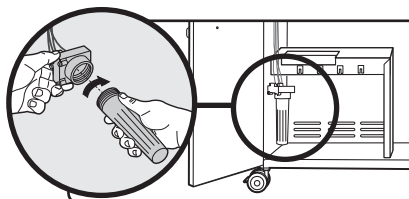
РУЧКИ УПРАВЛЕНИЯ С ПОДСВЕТКОЙ

Газовый гриль имеет ручки управления с подсветкой; это позволяет точно установить температурный режим даже при слабом освещении.

Необходимы три щелочные батареи "D". Не смешивайте старые и новые батареи или батареи различных типов (стандартные, щелочные или перезаряжаемые). Батарейный отсек расположен внутри шкафа слева.

Для использования нажмите кнопку питания. ♦

ПРОВОДА В БАТАРЕЙНОМ ОТСЕКЕ	
1	ЧЕРНЫЙ ПРОВОД
2	ЗЕЛЕНый ПРОВОД
3	КРАСНЫЙ ПРОВОД
4	КРАСНЫЙ ПРОВОД



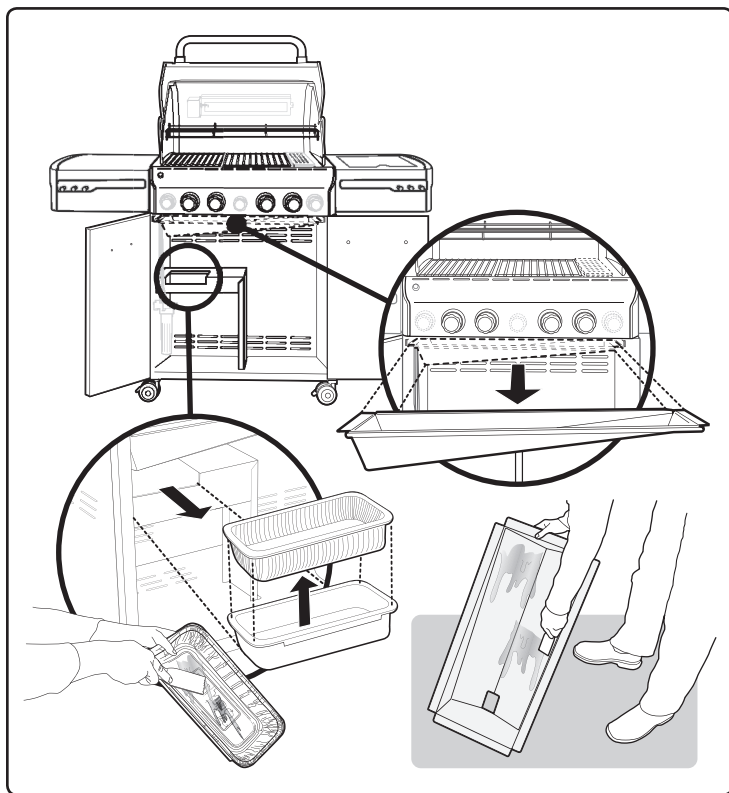
ПЕРЕД ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ ГРИЛЯ

ВЫДВИЖНОЙ ЛОТОК ДЛЯ ЖИРА И ОДНОРАЗОВЫЙ ПОДДОН ДЛЯ СТЕКАНИЯ ЖИРА

Конструкция гриля имеет систему сбора жира. Перед каждым использованием проверяйте выдвижной лоток для жира и одноразовый поддон для стекания жира, где может накапливаться жир.

Убирайте излишек жира пластиковым скребком; см. иллюстрацию. При необходимости промойте лоток для жира и поддон для стекания жира мыльной водой, затем промойте чистой водой. По мере необходимости заменяйте одноразовый поддон для стекания жира.

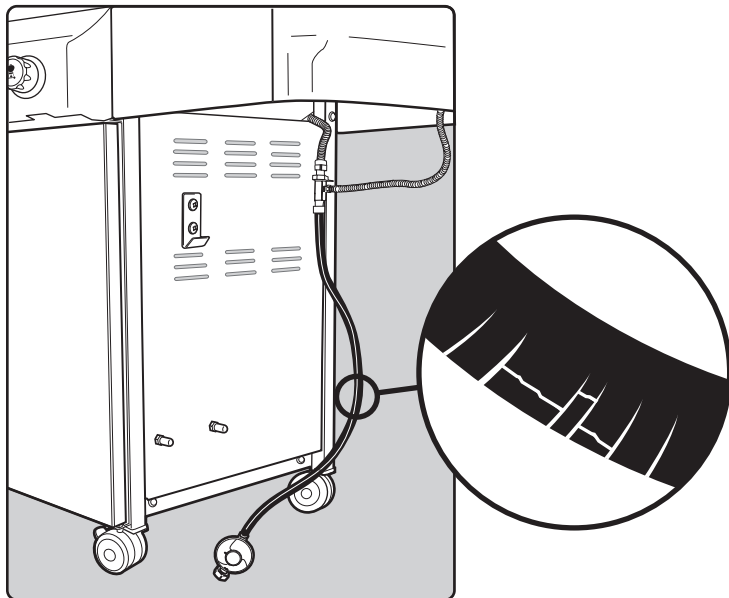
- ⚠ **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Перед каждым использованием проверяйте выдвижной лоток для жира и одноразовый поддон для стекания жира, где может накапливаться жир. Убирайте излишек жира, чтобы не допустить его возгорания. Возгорание жира может вызвать серьезные телесные повреждения, а также материальный ущерб.
- ⚠ **ПРЕДОСТЕРЕЖЕНИЕ:** Не кладите алюминиевую фольгу на выдвижной лоток для жира. ♦



ПРОВЕРКА ШЛАНГА

Шланг нужно проверять на наличие любых признаков образования трещин.

- ⚠ **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Перед каждым использованием барбекю проверьте шланг на предмет царапин, трещин, истирания или порезов. Если оказалось, что шланг поврежден, не пользуйтесь барбекю. Заменяйте только разрешенным сменным шлангом Weber®. Обратитесь к местному представителю отдела обслуживания покупателей. Контактная информация находится на нашем Веб-сайте. Зайдите на сайт www.weber.com. ♦

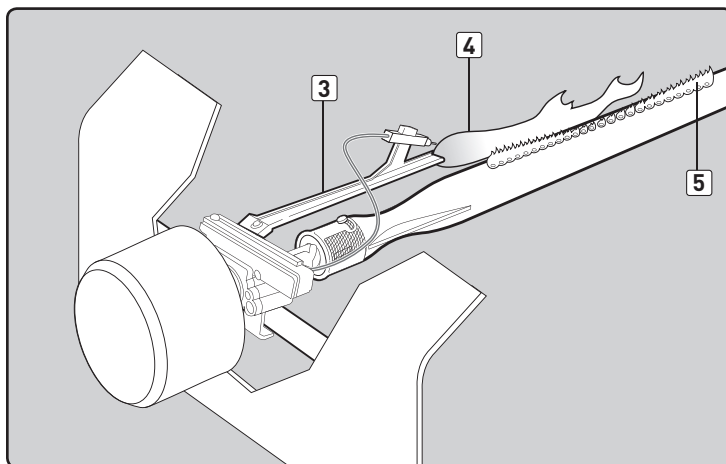
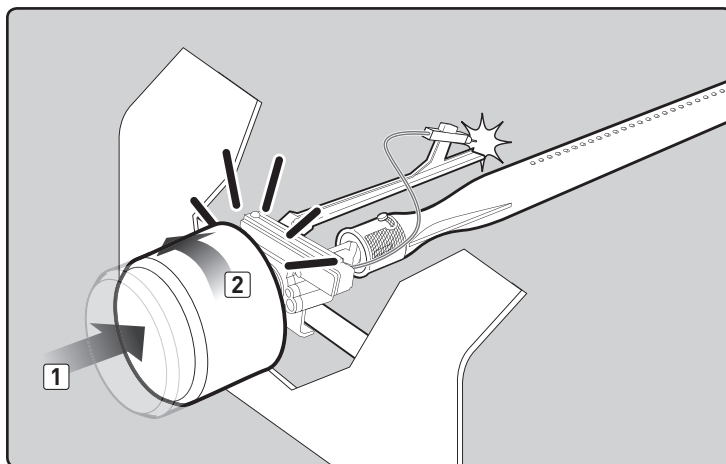


ЗАЖИГАНИЕ ИСКРОВЫМ ВОСПЛАМЕНТЕЛЕМ

⚠ Перед запалом горелок всегда открывайте крышку.

- A) Каждая ручка управления имеет свой собственный встроенный электрод поджига. Для создания искры нужно нажать на ручку управления (1) и повернуть ее в положение ПУСК/ВЫС (2).
- B) Это действие приведет к подаче газа и искры к трубке зажигания горелки (3). Вы услышите "хлопок" воспламенителя. Также появится оранжевое пламя 7 мм (3") - 12 мм (5"), выходящее из трубки зажигания горелки с левой стороны горелки (4).
- C) **Продолжайте удерживать ручку управления горелкой в течение двух секунд после "хлопка"**. Это позволит газу полностью заполнить трубку горелки (5) и обеспечить зажигание.
- D) Проверьте, чтобы горелка горела, посмотрев через решетку для пищи. Вы должны увидеть пламя. Если горелка не загорается с первой попытки, нажмите ручку управления и поверните ее в положение ВЫКЛ. Повторите процедуру зажигания еще раз.

⚠ **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Если горелка все равно не загорается, поверните ручку управления горелкой в положение ВЫКЛ и подождите пять минут, чтобы газ ушел, перед тем, как вновь попытаться зажечь воспламенителем или спичками.** ♦



ЗАЖИГАНИЕ И ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ГЛАВНОЙ ГОРЕЛКИ

ПОДЖИГ ГЛАВНОЙ ГОРЕЛКИ

⚠ ОПАСНО

При зажигании горелок барбекю крышка должна быть открыта, необходимо подождать пять минут, чтобы газ ушел, если барбекю не зажигается; в противном случае возможна внезапная вспышка пламени, которая может привести к серьезным телесным повреждениям или смерти.

Зажигание главной горелки искровым воспламенителем

Примечание: Каждый искровой воспламенитель ручки управления создает искру от электрода зажигания, подаваемую на трубку зажигания горелки. Энергия для искры создается нажатием на ручку управления и поворотом ее в положение ПУСК/ВЫС. Таким образом, зажигается каждая отдельная горелка.

- A) Откройте крышку (1).
- B) Проверьте, чтобы все ручки управления были выключены (2). (Нажмите на ручку управления и поверните ее по часовой стрелке, чтобы она оказалась в положении ВЫКЛ.)

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Ручки управления горелкой должны быть в положении ВЫКЛ перед тем, как включить кран баллона со сжиженным пропаном.

- C) Включите кран баллона, используя один из подходящих вариантов в зависимости от типа баллона и регулятора (3).

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Не наклоняйте открытый барбекю.

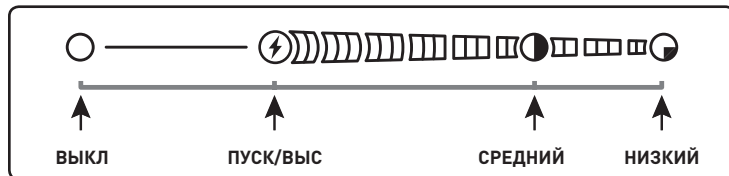
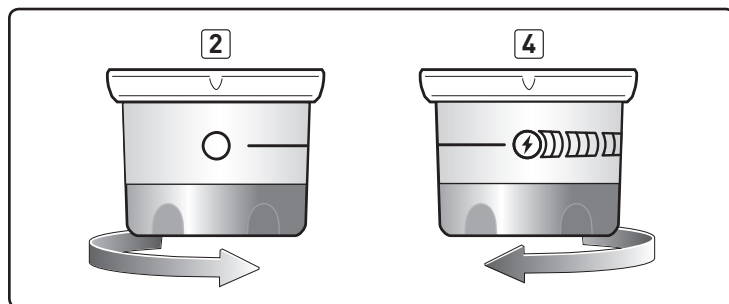
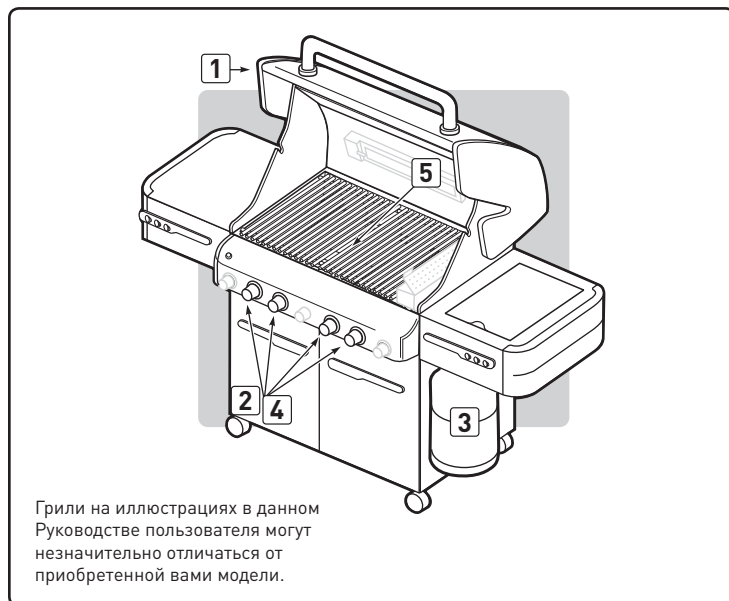
- D) Нажмите на ручку управления, поверните ее в положение ПУСК/ВЫС и продолжайте удерживать ручку управления в течение двух секунд после "хлопка". Это действие позволит зажечь искрой воспламенитель, трубку зажигания горелки, затем - основную горелку (4).

- E) Проверьте, чтобы горелка горела, посмотрев через решетку для пищи. Вы должны увидеть пламя (5). Если горелка не загорается с первой попытки, нажмите ручку управления и поверните ее в положение ВЫКЛ. Повторите процедуру зажигания еще раз.

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Если горелка все равно не загорается, поверните ручку управления горелкой в положение ВЫКЛ и подождите пять минут, чтобы газ ушел, перед тем, как вновь попытаться зажечь воспламенителем или спичками. ♦

ГАШЕНИЕ

Нажмите на ручку управления и поверните ее по часовой стрелке в положение ВЫКЛ. Выключите подачу газа на источнике. ♦



ЗАЖИГАНИЕ И ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ГЛАВНОЙ ГОРЕЛКИ

РУЧНОЕ ЗАЖИГАНИЕ ГЛАВНОЙ ГОРЕЛКИ

⚠ ОПАСНО

При зажигании горелок барбекю крышка должна быть открыта, необходимо подождать пять минут, чтобы газ ушел, если барбекю не зажигается; в противном случае возможна внезапная вспышка пламени, которая может привести к серьезным телесным повреждениям или смерти.

A) Откройте крышку (1).

B) Проверьте, чтобы все ручки управления были выключены (2). (Нажмите на каждую ручку управления и поверните ее по часовой стрелке, чтобы они оказались в положении ВЫКЛ.)

⚠ **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Ручки управления горелкой должны быть в положении ВЫКЛ перед тем, как включить кран баллона со сжиженным пропаном.

C) Включите кран баллона, используя один из подходящих вариантов в зависимости от типа баллона и регулятора (3).

D) Закрепите спичку в держателе спички и зажгите ее.

⚠ **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Не наклоняйте открытый барбекю.

E) Введите держатель спички с зажженной спичкой через решетку для пищи и прутки Flavorizer®, чтобы зажечь выбранную горелку (4).

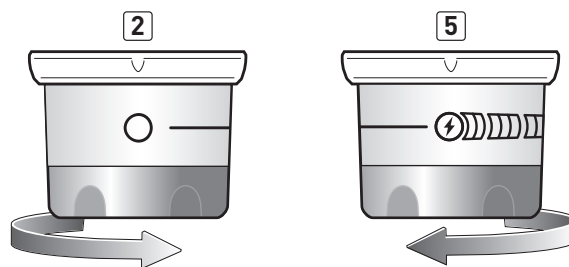
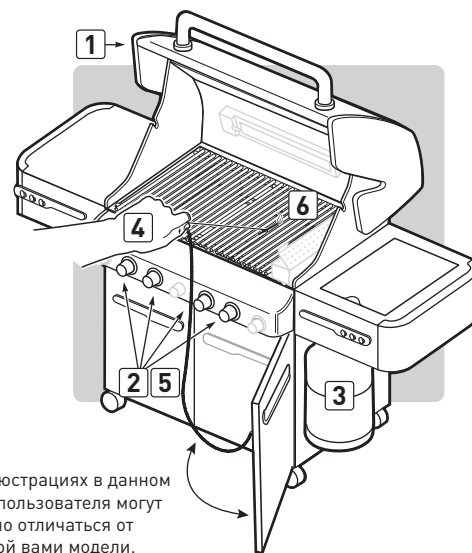
F) Нажмите на ручку управления горелкой и поверните в положение (5).

G) Проверьте, чтобы горелка горела, посмотрев через решетку для пищи. Вы должны увидеть пламя (6).

⚠ **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Если горелка не загорается, поверните ручку управления горелкой в положение ВЫКЛ и подождите пять минут, чтобы газ ушел, перед тем, как вновь попытаться зажечь. ♦

ГАШЕНИЕ

Нажмите на каждую ручку управления и поверните ее по часовой стрелке в положение ВЫКЛ. Выключите подачу газа на источнике. ♦



РЕКОМЕНДАЦИИ И ПОЛЕЗНЫЕ СОВЕТЫ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ НА ГРИЛЕ

- Перед началом приготовления всегда прогревайте гриль. Установите все горелки в положение ВЫС нагрев и закройте крышку; подогревайте в течение 10 минут или до значения на термометре 260°-288°C [500°-550°F].
- Обожгите мясо и готовьте с закрытой крышкой, чтобы получить хорошо приготовленный продукт.
- Время приготовления, указанное в рецептах, дано для температуры окружающей среды 20°C (70°F) и слабого ветра либо его отсутствия. В холодные или ветреные дни, а также на большей высоте над уровнем моря, время приготовления нужно увеличить. При очень горячей погоде, время приготовления нужно уменьшить.
- Время приготовления может изменяться в зависимости от погоды, а также количества, размера и формы продукта.
- При первоначальном использовании, первые несколько раз температура газового гриля может быть выше, чем в стандартной ситуации.
- Условия приготовления могут потребовать изменения настроек горелок для получения нужной температуры приготовления.
- В общем случае, большие куски мяса требуют больше времени приготовления, чем небольшие куски. Продукты на густо заполненной решетке для пицци требуют больше времени приготовления по сравнению со свободно заполненной решеткой. Продукты, которые готовятся в контейнере, например, запеченные бобы, требуют больше времени при приготовлении в глубокой кастрюле по сравнению с мелкой формой для выпечки.
- Снимите лишний жир со стейков, отбивных и мяса для жарки, оставив небольшой слой жира 6,4 мм (1/4 дюйма). Меньшее количество жира облегчает очистку и является гарантией от нежелательных вспышек пламени.
- Для продуктов, помещенных на решетку для пицци непосредственно над горелками, может потребоваться их переворачивание или перемещение в менее горячую зону.
- При переворачивании и перемещении мяса пользуйтесь захватами, а не вилкой, чтобы избежать потерь естественного сока. Для приготовления крупной целой рыбы, пользуйтесь двумя лопатками.
- Если возникнет нежелательная вспышка пламени, выключите все горелки и переместите продукт в другую зону решетки для пицци. Любое пламя быстро стабилизируется. После стабилизации пламени, снова зажгите гриль. НИКОГДА НЕ ИСПОЛЬЗУЙТЕ ВОДУ ДЛЯ ПОГАШЕНИЯ ПЛАМЕНИ НА ГАЗОВОМ ГРИЛЕ.
- Некоторые продукты, такие как запеканка или нежное рыбное филе, для приготовления потребуют контейнер. Очень хорошо подходят одноразовые поддоны из фольги, но можно также использовать любой металлический поддон с жаростойкими ручками.
- Всегда проверяйте, чтобы лоток для жира и лоток-уловитель были чистыми и не содержали мусор.
- Не кладите фольгу на выдвижной лоток для жира. Это может помешать стекать жиру в лоток-уловитель.
- Использование таймера поможет Вам контролировать, когда нужно вовремя закончить приготовление. ♦

ПОДОГРЕВ

Газовый барбекю Weber® является прибором с низким энергопотреблением. Он работает при экономично низком уровне потребления тепла. Перед приготовлением важно прогреть гриль. Зажигайте гриль в соответствии с инструкциями, приведенными в этом руководстве пользователя. Для подогрева: после зажигания установите все горелки в положение ПУСК/ВЫС, закройте крышку, и подогревайте до температуры от 260° до 288° C (500°F - 550°F), рекомендуемой температуры жарки. Это займет от 10 до 15 минут, в зависимости от условий, таких как температура воздуха и ветер.

Вы можете регулировать отдельные горелки по своему желанию. Значения настроек регулирования следующие: ВЫКЛ, ПУСК/ВЫС, СРЕДНИЙ или НИЗКИЙ.

Примечание: Условия приготовления пищи, например, ветер, погода, могут потребовать изменения настроек горелок для получения нужной температуры приготовления.

Примечание: Если при приготовлении наблюдаются потери тепла в гриле, см. раздел по поиску и устранению неисправностей в этом руководстве.

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Не перемещайте газовый барбекю Weber®, когда прибор работает или горячий.

Если горелки гаснут во время приготовления пищи, закройте их все и подождите пять минут перед тем, как вновь их зажечь. ♦

ПРИГОТОВЛЕНИЕ ПРИ ЗАКРЫТОЙ КРЫШКЕ

Весь процесс приготовления на гриле выполняется с закрытой крышкой, что обеспечивает однородную, равномерную циркуляцию тепла. При закрытой крышке, приготовление на газовом гриле очень напоминает приготовление в обычной духовке. Термометр на крышке показывает температуру внутри гриля. Весь подогрев и приготовление выполняются при закрытой крышке. Заглядывать внутрь не рекомендуется — при каждом открытии крышки теряется жар. ♦

СТЕКАНИЕ ЖИРА

Пластины Flavorizer® предназначены для "обкуривания" нужного количества стекающего жира, чтобы придать аромат. Излишки стекающего жира накапливаются в лотке-уловителе под выдвижным лотком для жира. Имеются одноразовые поддоны для стекания жира из фольги, подходящие для лотка-уловителя.

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Перед каждым использованием проверяйте выдвижной лоток для жира и лоток-уловитель, где может накапливаться жир. Убирайте излишек жира, чтобы не допустить его возгорания в выдвижном лотке для жира. ♦

СИСТЕМА FLAVORIZER®

Когда мясной сок стекает на расположенные под особым углом пластины Flavorizer®, они образуют дым, который придает продуктам неотразимый аромат барбекю. Благодаря уникальной конструкции горелок, пластинам Flavorizer® и гибким средствам регулирования температуры, неконтролируемые вспышки пламени фактически исключаются, поскольку ВbI регулирует пламя. Благодаря особой конструкции пластин Flavorizer® и горелок, излишки жира направляются через выдвижной лоток для жира в лоток-уловитель жира. ♦

ГОРЕЛКА SEAR STATION®

Газовый барбекю Weber® может иметь горелку для поджаривания, позволяющую подрумянивать тонкое мясо и рыбу. Горелка Sear Station® имеет положения управления ВКЛ и ВЫКЛ, которые работают с двумя соседними основными горелками. С помощью горелки для поджаривания и соседних горелок, Вы можете эффективно поджаривать мясо, а область готовки правой горелки использовать для приготовления на умеренном огне (см. "ЗАЖИГАНИЕ И ИСПОЛЬЗОВАНИЕ SEAR STATION®"). ♦

СПОСОБЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

При приготовлении на гриле, самым важным является то, какой способ нужно использовать для приготовления конкретной пищи, прямой или непрямой. Различие между этими способами простое: поместить пищу непосредственно над пламенем, или расположить пламя с каждой стороны пищи. Выбор правильного способа - кратчайший путь для получения наилучших результатов и надежного приготовления пищи. ♦

ПРЯМОЙ СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Прямой способ, аналогичный поджариванию, означает, что пища приготавливается непосредственно над источником тепла. Для равномерного приготовления, продукт следует перевернуть один раз, в середине процесса поджаривания.

Пользуйтесь прямым способом для продуктов, приготовление которых требует меньше 25 минут: стейки, отбивные, грудинки курицы и другие продукты.

Прямой способ также необходимо использовать для подрумянивания мяса. Подрумянивание создает приятную корочку, карамелизованную текстуру в месте соприкосновения с решеткой. Оно также придает приятный цвет и аромат всей поверхности продукта. Стейки, отбивные, грудинки курицы и большие куски мяса - все эти продукты становятся более вкусными при подрумянивании.

Для подрумянивания мяса используйте режим Прямой Высокий в течение 2 - 5 минуты на каждую сторону. Меньшие куски мяса требуют меньше времени для обжаривания. Обычно после подрумянивания, приготовление пищи заканчивается при более низкой температуре. Быстро приготавливаемые продукты можно заканчивать в режиме Прямой; продукты, требующие больше времени, готовятся в Непрямом режиме.

Чтобы подготовить газовый гриль для Прямого режима, прогрейте гриль с помощью всех горелок в положении ВЫС. Положите продукт на решетку для пищи, затем отрегулируйте все горелки до температуры, указанной в рецепте. Закройте крышку гриля и поднимайте ее только, чтобы перевернуть продукт или проверить степень готовности в конце рекомендованного времени приготовления. ♦

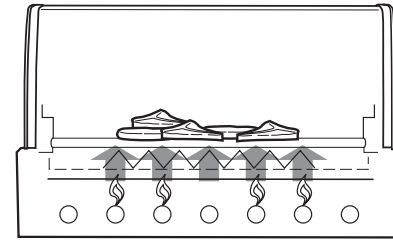
НЕПРЯМОЙ СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Непрямой способ приготовления аналогичен обжариванию, но имеет преимущества благодаря получению особой текстуры, аромата и внешнего вида продукта, который невозможно получить при запекании, например, в обычной духовке. Для выполнения непрямого приготовления, газовые горелки зажигают с каждой стороны продукта, но не непосредственно под ним. Тепло увеличивается, отражается от крышки и внутренних поверхностей гриля, и циркулирует, что позволяет медленно и равномерно готовить продукт со всех сторон, как и в обычной духовке, поэтому нет необходимости переворачивать продукт.

Пользуйтесь непрямым способом для продуктов, приготовление которых требует больше 25 минут, или для нежных продуктов, прямое воздействие тепла на которые может их высушить, или они могут обгореть. Примером таких продуктов являются жареное мясо, ребрышки, целая курица, гусь другие большие куски мяса, а также нежное рыбное филе.

Чтобы подготовить газовый гриль для Непрямого режима, прогрейте гриль с помощью всех горелок в положении ВЫС. Затем отрегулируйте горелки на каждой стороне продукта до температуры, указанной в рецепте, и выключите горелку (горелки) непосредственно под продуктом. Для получения наилучших результатов, поместите жареное мясо, птицу или большие куски мяса на решетку для обжаривания внутри одноразового поддона из толстой фольги. Если готовить нужно более продолжительное время, добавьте воду в поддон из фольги, чтобы стекающий жир не загорелся. Стекающий жир можно использовать для подливок или соусов. ♦

4 ГОРЕЛКИ

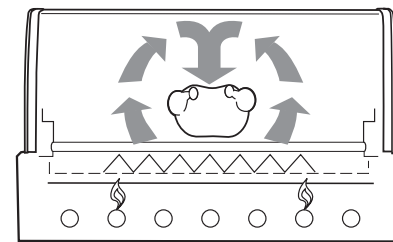


1 2 3 4
Н Н Н Н

ПРЯМОЙ СПОСОБ

Пища кладется на поверхность решетки для пищи непосредственно над зажженными горелками.

4 ГОРЕЛКИ



1 2 3 4
М М М М

НЕПРЯМОЙ СПОСОБ

Пища кладется на поверхность решетки для пищи между зажженными горелками.

ЗАЖИГАНИЕ И ИСПОЛЬЗОВАНИЕ БОКОВОЙ ГОРЕЛКИ

ЗАЖИГАНИЕ БОКОВОЙ КОНФОРКИ

⚠ ОПАСНО

При зажигании боковой конфорки крышка должна быть открыта, необходимо подождать пять минут, чтобы газ ушел, если боковая конфорка не загорается; в противном случае возможна внезапная вспышка пламени, которая может привести к серьезным телесным повреждениям или смерти.

- A) Откройте крышку боковой конфорки (1).
- B) Проверьте, чтобы кран боковой конфорки был выключен (Нажмите на ручку и поверните ее по часовой стрелке, чтобы она оказалась в Поверните ВЫКЛ), выключите все горелки, которые не нужно использовать (нажмите и поверните по часовой стрелке) (2).
- C) Откройте баллон, используя один из подходящих вариантов в зависимости от типа баллона и регулятора (3).
- D) Нажмите на ручку управления боковой конфоркой и поверните в положение ПУСК/ВЫС (4).
- E) Нажимайте на кнопку воспламенителя несколько раз; каждый раз должен быть слышен щелчок. Нажимайте, пока не уведите пламя (5).

⚠ **ПРЕДОСТЕРЕЖЕНИЕ:** В яркий солнечный день пламя боковой конфорки может быть плохо видно.

⚠ **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Если боковая горелка не загорается через пять секунд:

- a) Выключите ручку управления боковой конфоркой, основные горелки и подачу газа из баллона.
- b) Подождите 5 минут, чтобы газ ушел, перед тем, как вновь попытаться зажечь воспламенителем или спичками (см. "РУЧНОЕ ЗАЖИГАНИЕ БОКОВОЙ КОНФОРКИ"). ♦

ГАШЕНИЕ

Нажмите на ручку управления боковой конфоркой и поверните ее в положение OFF. Перед закрытием крышки боковой конфорки убедитесь, что конфорка выключена и остыла. ♦

РУЧНОЕ ЗАЖИГАНИЕ БОКОВОЙ КОНФОРКИ

⚠ ОПАСНО

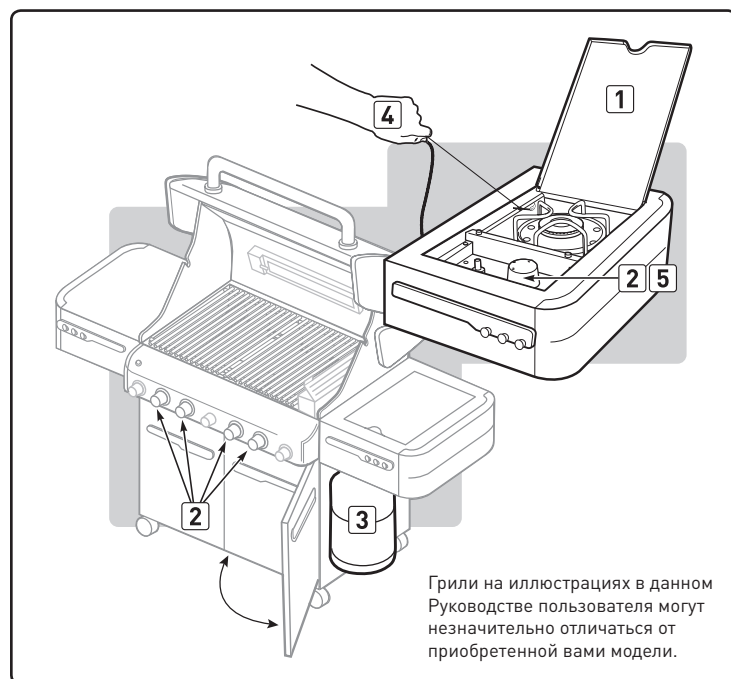
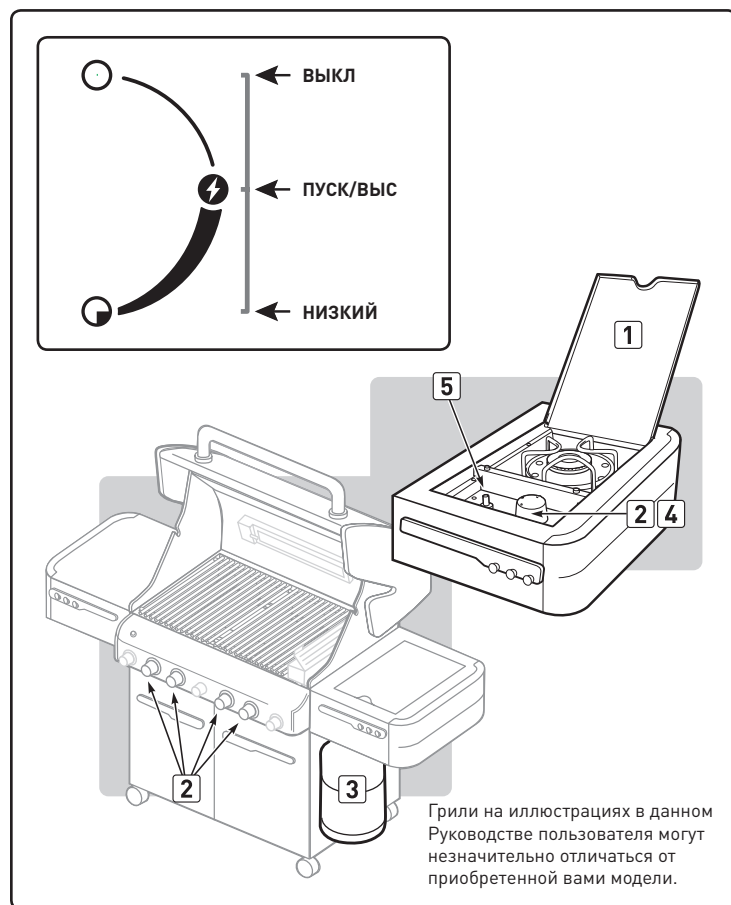
При зажигании боковой конфорки крышка должна быть открыта, необходимо подождать пять минут, чтобы газ ушел, если боковая конфорка не загорается; в противном случае возможна внезапная вспышка пламени, которая может привести к серьезным телесным повреждениям или смерти.

- A) Откройте крышку боковой конфорку (1).
- B) Проверьте, чтобы кран боковой горелки был выключен (2) (Нажмите на ручку и поверните ее по часовой стрелке, чтобы она оказалась в положении ВЫКЛ), выключите все горелки, которые не нужно использовать (нажмите и поверните по часовой стрелке).
- C) Откройте баллон, используя один из подходящих вариантов в зависимости от типа баллона и редуктора (3).
- D) Закрепите спичку в держателе спички и зажгите ее.
- E) Взявшись за держатель спички, зажгите боковую конфорку спичкой поднеся ее с любой стороны (4).
- F) Нажмите на ручку управления боковой конфоркой и поверните в положение ПУСК/ВЫС (5).

⚠ **ПРЕДОСТЕРЕЖЕНИЕ:** В яркий солнечный день пламя боковой конфорки может быть плохо видно.

⚠ **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Если боковая конфорка не загорается через пять секунд:

- a) Выключите ручку управления боковой конфорки, основные горелки и подачу газа из баллона.
- b) Подождите пять минут, чтобы газ ушел, перед тем, как вновь попытаться зажечь. ♦



ГАШЕНИЕ

Нажмите на ручку управления боковой конфоркой и поверните ее в положение OFF. Перед закрытием крышки боковой конфорки убедитесь, что конфорка выключена и остыла. ♦

ЗАЖИГАНИЕ И ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ГОРЕЛКИ SEAR STATION®

ЗАЖИГАНИЕ ГОРЕЛКИ SEAR STATION®

⚠ ОПАСНО

При зажигании горелок барбекю крышка должна быть открыта, необходимо подождать пять минут, чтобы газ ушел, если барбекю не зажигается; в противном случае возможна внезапная вспышка пламени, которая может привести к серьезным телесным повреждениям или смерти.

Горелка Sear Station® имеет положения управления включено и выключено. Чтобы зажечь горелку Sear Station®, нужно сначала зажечь две соседние основные горелки.

Зажигание соседней главной горелки искровым воспламенителем

Примечание: Каждый искровой воспламенитель ручки управления главной горелкой создает искру от электрода зажигания, подаваемую на трубку зажигания горелки. Энергия для искры создается нажатием на ручку управления и поворотом ее в положение ПУСК/ВЫС. Таким образом, зажигается каждая отдельная горелка.

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Перед каждым использованием барбекю проверьте шланг на предмет царапин, трещин, истирания или порезов. Если оказалось, что шланг поврежден, не пользуйтесь барбекю. Заменяйте только разрешенным сменным шлангом Weber®. Обратитесь к местному представителю отдела обслуживания покупателей. Контактная информация находится на нашем Веб-сайте. Зайдите на сайт www.weber.com.

- A) Откройте крышку (1).
- B) Проверьте, чтобы все ручки управления были выключены (2). (Нажмите на ручку управления и поверните ее по часовой стрелке, чтобы она оказалась в положении ВЫКЛ.)
- C) Включите кран баллона, используя один из подходящих вариантов в зависимости от типа баллона и регулятора (3).

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Не наклоняйте открытый барбекю.

- D) Зажгите каждую основную горелку, соседнюю для Sear Station® (4). Нажмите на ручку управления, поверните ее в положение ПУСК/ВЫС и продолжайте удерживать ручку управления в течение двух секунд после "хлопка". Это действие позволит зажечь искровый воспламенитель, трубку зажигания горелки, затем - основную горелку.
- E) Проверьте, чтобы горелка горела, посмотрев через решетку для пищи (5). Вы должны увидеть пламя. Если горелка не загорается с первой попытки, нажмите ручку управления и поверните ее в положение ВЫКЛ. Повторите процедуру зажигания еще раз.

Зажигание горелки Sear Station®: Зажигание соседней зажженной основной горелкой

- F) Поверните ручку управления горелкой Sear Station® в положение ВКЛ (6).
- G) Проверьте визуально по наличию пламени зажигание горелки (7).

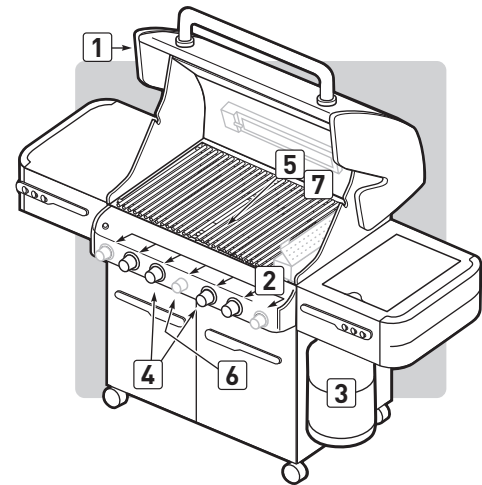
⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Если зажигание не происходит через пять секунд, установите ручку управления горелкой на ВЫКЛ, подождите пять минут, и повторите шаги F и G, либо обратитесь к инструкциям "РУЧНОЕ ЗАЖИГАНИЕ ГОРЕЛКИ SEAR STATION®".

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Если горелка все равно не загорается, поверните ручку управления горелкой в положение ВЫКЛ и подождите пять минут, чтобы газ ушел, перед тем, как вновь попытаться зажечь воспламенителем или спичками.

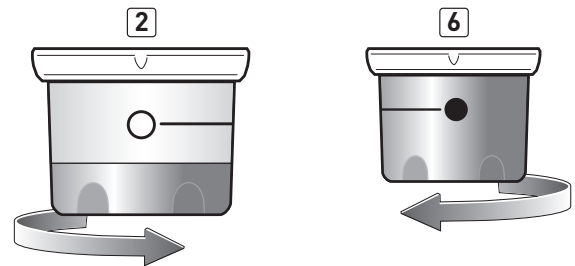
Примечание: Процедура снятия и очистки горелки приведена в разделе "ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ". ♦

ВЫКЛЮЧЕНИЕ

Нажмите на ручку управления и поверните ее по часовой стрелке в положение ВЫКЛ. Выключите подачу газа на источнике. ♦



Грили на иллюстрациях в данном Руководстве пользователя могут незначительно отличаться от приобретенной вами модели.



ЗАЖИГАНИЕ И ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ГОРЕЛКИ SEAR STATION®

РУЧНОЕ ЗАЖИГАНИЕ ГОРЕЛКИ SEAR STATION®

⚠ ОПАСНО

При зажигании горелок барбекю крышка должна быть открыта, необходимо подождать пять минут, чтобы газ ушел, если барбекю не зажигается; в противном случае возможна внезапная вспышка пламени, которая может привести к серьезным телесным повреждениям или смерти.

Горелка Sear Station® имеет положения управления включено и выключено. Чтобы зажечь горелку Sear Station®, нужно сначала зажечь две соседние основные горелки.

Зажигание соседней главной горелки искровым воспламенителем

Примечание: Каждый искровой воспламенитель ручки управления главной горелкой создает искру от электрода зажигания, подаваемую на трубку зажигания горелки. Энергия для искры создается нажатием на ручку управления и поворотом ее в положение ПУСК/ВЫС. Таким образом, зажигается каждая отдельная горелка.

- A) Откройте крышку (1).
 - B) Проверьте визуально по наличию пламени зажигание каждой соседней основной горелки для Sear Station® (2).
 - C) Закрепите спичку в держателе спички и зажгите ее.
- ⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Не наклоняйте открытый барбекю.**
- D) Введите держатель спички с зажженной спичкой через решетку для пищи и пластины Flavorizer®, чтобы зажечь горелку Sear Station® (3).
 - E) Нажмите ручку управления горелкой Sear Station® и поверните ее в положение ВКЛ (4).
- ⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Если горелка не загорается, поверните ручку управления горелкой в положение ВЫКЛ и подождите пять минут, чтобы газ ушел, перед тем, как вновь попытаться зажечь.**

Примечание: Процедура снятия и очистки горелки приведена в разделе "ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ". ♦

ВЫКЛЮЧЕНИЕ

Отожмите на ручку управления и поверните ее по часовой стрелке в положение ВЫКЛ. Выключите подачу газа на источнике. ♦

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ГОРЕЛКИ SEAR STATION®

Газовый барбекю Weber® имеет горелку для подрумянивания, позволяющую придавать корочку изделиям из мяса (стейки, отбивные и т.д.), рыбы, курицы и т.п.

Подрумянивание - это прямой способ приготовления, который позволяет при высокой температуре сделать поверхность продукта пожаристой. Подрумяниванием или поджариванием до корочки обеих сторон мяса Вы создаете приятный аромат и карамелизованную текстуру продукта. Подрумянивание также улучшает внешний вид мяса, на котором также появляются фирменные следы решетки гриля. Это, вместе с контрастной текстурой и ароматом, придает продукту особый вкус.

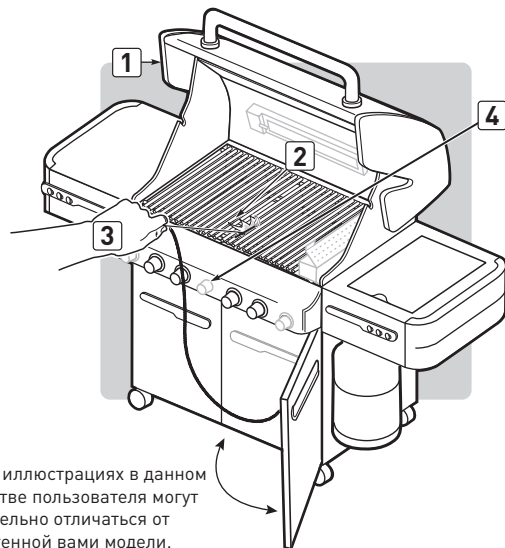
Горелка Sear Station® имеет положения управления включено и выключено, которые работают с двумя соседними основными горелками. С помощью горелки для подрумянивания и соседних горелок, Вы можете эффективно поджаривать мясо до золотистой корочки, а другие области готовки использовать для приготовления на умеренном огне.

Перед подрумяниванием следует включить все главные горелки на ВЫС в течение 15 минут для прогревания гриля. Примечание: Всегда готовьте с закрытой крышкой, чтобы обеспечить максимум тепла и избежать вспышек пламени.

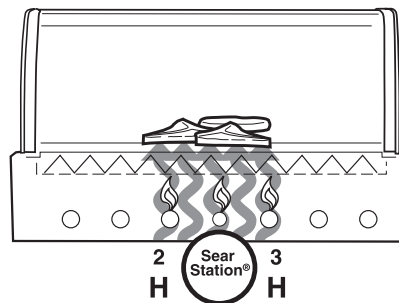
Когда гриль подогрет, выключите или убавьте внешние горелки. Оставьте две центральных горелки на ВЫС и зажгите горелку Sear Station®.

Положите мясо непосредственно на Sear Station®. На подрумянивание каждой стороны потребуется от 1 до 4 минут, в зависимости от типа мяса и его толщины. Можно поворачивать продукт на четверть оборота, чтобы образовались перекрещивающиеся следы решетки гриля (1) перед тем, как начать жарить с другой стороны таким же образом.

После поджаривания можно закончить приготовление, положив продукт на внешние горелки с умеренной теплотой, чтобы довести его до нужной степени готовности.

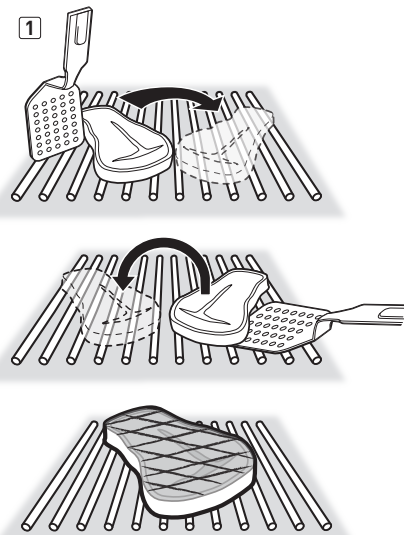


4 ГОРЕЛКИ



МЕТОД ПОДЖАРИВАНИЯ

Пища кладется на поверхность интенсивного тепла между зажженными горелками.



Когда Вы научитесь пользоваться горелкой Sear Station®, мы рекомендуем Вам попробовать сделать подрумянивание в течение различного времени, чтобы выбрать наилучший вариант, соответствующий Вашему вкусу. ♦

ЗАЖИГАНИЕ И ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ГОРЕЛКИ КАМЕРЫ КОПЧЕНИЯ

ЗАЖИГАНИЕ ГОРЕЛКИ КАМЕРЫ КОПЧЕНИЯ

⚠ ОПАСНО

При зажигании гриля крышка должна быть открыта, необходимо подождать пять минут, чтобы газ ушел, если гриль не загорается; в противном случае возможна внезапная вспышка пламени, которая может привести к серьезным телесным повреждениям или смерти.

Зажигание горелки камеры копчения искровым воспламенителем

Примечание: Искровой воспламенитель ручки управления создает искру от электрода зажигания, подаваемую на трубку зажигания горелки. Энергия для искры создается нажатием на ручку управления и поворотом ее в положение ПУСК/ВЫС. Это зажигает горелку камеры копчения.

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Перед каждым использованием гриля проверьте шланг на предмет царапин, трещин, истирания или порезов. Если оказалось, что шланг поврежден, не пользуйтесь грилем. Заменяйте только разрешенным сменным шлангом Weber®. Обратитесь к местному представителю отдела обслуживания покупателей. Контактная информация находится на нашем Веб-сайте. Зайдите на сайт www.weber.com.

- A) Откройте крышку гриля (1).
- B) Откройте крышку камеры копчения (2).
- C) Заполните камеру копчения деревянными щепами, пропитанными в воде (3).
- D) Проверьте, чтобы ручки управления всех неиспользуемых горелок находились в положении ВЫКЛ (4). (Нажмите на ручку управления и поверните ее по часовой стрелке, чтобы она оказалась в положении ВЫКЛ).

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Ручки управления горелкой должны быть в положении ВЫКЛ перед тем, как включить кран баллона со сжиженным пропаном.

- E) Включите кран баллона, используя один из подходящих вариантов в зависимости от типа баллона и регулятора (5).

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: При зажигании не прислоняйтесь к открытому грилю.

- F) Нажмите на ручку управления, поверните ее в положение ПУСК/ВЫС и продолжайте удерживать ручку управления в течение двух секунд после "хлопка" (6). Это действие позволит зажечь искрой воспламенитель, трубку зажигания горелки, затем - основную горелку.
- G) Проверьте, чтобы горелка горела, посмотрев через решетку для пищи (7). Вы должны увидеть пламя. Если горелка не загорается с первой попытки, нажмите ручку управления и поверните ее в положение ВЫКЛ. Повторите процедуру зажигания еще раз.

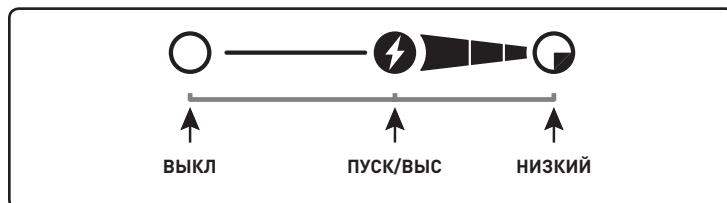
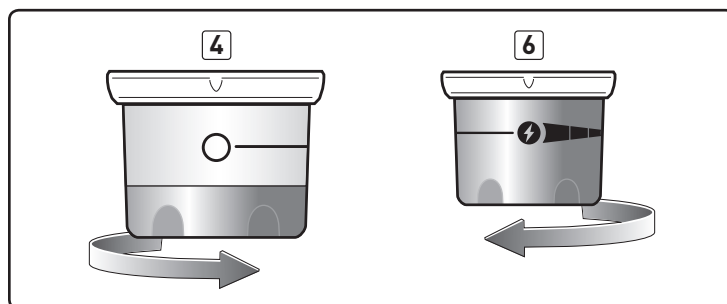
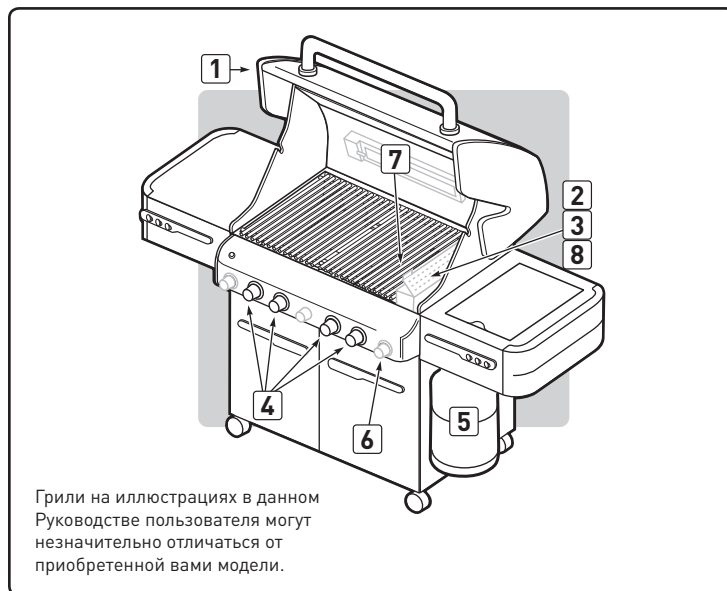
⚠ ОПАСНО

Если горелка все равно не загорается, поверните ручку управления горелкой в положение ВЫКЛ и подождите пять минут, чтобы газ ушел, перед тем, как вновь попытаться зажечь воспламенителем или спичками (см. "РУЧНОЕ ЗАЖИГАНИЕ ГОРЕЛКИ КАМЕРЫ КОПЧЕНИЯ").

- H) Закройте крышку камеры копчения после того, как древесина начнет тлеть, и установите ручку управления в положение НИЗКИЙ (8). ♦

ВЫКЛЮЧЕНИЕ

Нажмите на ручку управления и поверните ее по часовой стрелке в положение ВЫКЛ. Выключите подачу газа на источнике. ♦



ЗАЖИГАНИЕ И ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ГОРЕЛКИ КАМЕРЫ КОПЧЕНИЯ

РУЧНОЕ ЗАЖИГАНИЕ ГОРЕЛКИ КАМЕРЫ КОПЧЕНИЯ

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Перед каждым использованием гриля проверьте шланг на предмет царапин, трещин, истирания или порезов. Если оказалось, что шланг поврежден, не пользуйтесь грилем. Заменяйте только разрешенным сменным шлангом Weber®. Обратитесь к местному представителю отдела обслуживания покупателей. Контактная информация находится на нашем Веб-сайте. Зайдите на сайт www.weber.com.

A) Откройте крышку (1).

⚠ ОПАСНО

При зажигании гриля крышка должна быть открыта, необходимо подождать пять минут, чтобы газ ушел, если гриль не загорается; в противном случае возможна внезапная вспышка пламени, которая может привести к серьезным телесным повреждениям или смерти.

B) Откройте крышку (2).

C) Заполните камеру копчения деревянными щепами, пропитанными в воде (3).

D) Проверьте, чтобы ручки управления всех неиспользуемых горелок находились в положении ВЫКЛ (4). (Нажмите на ручку управления и поверните ее по часовой стрелке, чтобы она оказалась в положении ВЫКЛ).

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Ручки управления горелкой должны быть в положении ВЫКЛ перед тем, как включить кран баллона со сжиженным пропаном.

E) Включите кран баллона, используя один из подходящих вариантов в зависимости от типа баллона и регулятора (5).

F) Закрепите спичку в держателе спички и зажгите ее.

G) Введите держатель спички с зажженной спичкой через решетку для пищи и пластины Flavorizer®, чтобы зажечь горелку камеры копчения (6).

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: При зажигании не прислоняйтесь к открытому грилю.

H) Нажмите на ручку управления горелкой камеры копчения и поверните в положение ПУСК/ВЫС (7).

I) Проверьте, чтобы горелка горела, посмотрев через решетку для пищи (8).

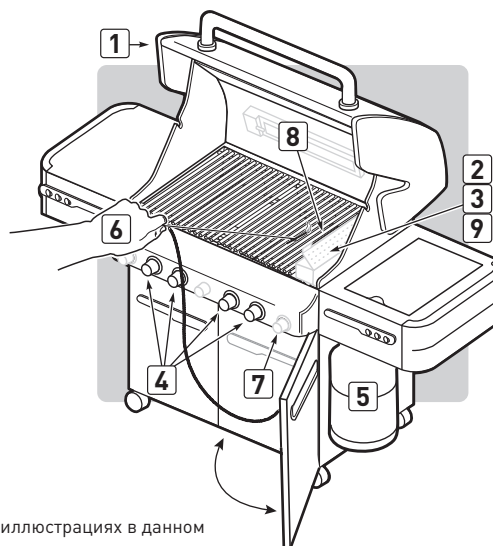
⚠ ОПАСНО

Если горелка камеры копчения не загорается, поверните ручку управления горелкой в положение ВЫКЛ и подождите пять минут, чтобы газ ушел, перед тем, как вновь попытаться зажечь.

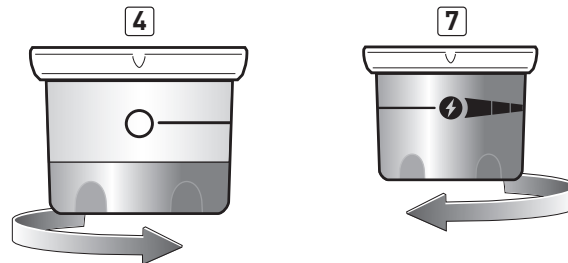
J) Закройте крышку камеры копчения после того, как древесина начнет тлеть, и установите ручку управления в положение НИЗКИЙ (9). ♦

ВЫКЛЮЧЕНИЕ

Нажмите на ручку управления и поверните ее по часовой стрелке в положение ВЫКЛ. Выключите подачу газа на источнике. ♦



Грили на иллюстрациях в данном Руководстве пользователя могут незначительно отличаться от приобретенной вами модели.



ИСПОЛЬЗОВАНИЕ КАМЕРЫ КОПЧЕНИЯ

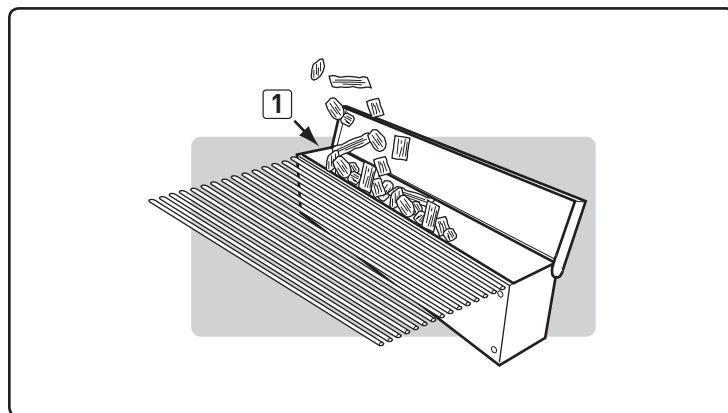
Для камеры копчения используются предварительно пропитанные деревянные щепы. Чтобы получить наилучшие результаты и быстрое приготовление таких продуктов как стейки, гамбургеры, отбивные и т.д., рекомендуется использовать тонкие деревянные щепы, поскольку они быстрее загораются и образуют дым. Для продуктов, требующих более длительного приготовления: жареное мясо, курятина, индейка и т.д., рекомендуется использовать более массивные деревянные щепы, поскольку они загораются медленно и дают дым в течение более длительного периода времени. Когда Вы научитесь пользоваться камерой копчения, мы рекомендуем Вам попробовать различные варианты деревянных щеп и, чтобы выбрать наиболее подходящий аромат дыма.

Вначале нужно пропитать деревянные щепы в воде в течение не меньше 20 минут. (Влажная древесина создает лучший аромат дыма.) Поместите горсть деревянных щеп или несколько более крупных кусков дерева на дно корпуса камеры копчения **(1)**. По мере приобретения опыта копчения увеличивайте или уменьшайте количество древесины по вкусу.

Примечание: Всегда готовьте с закрытой крышкой, чтобы дым полностью проникал в продукт. Зажигайте горелку камеры копчения в соответствии с инструкциями "ЗАЖИГАНИЕ ГОРЕЛКИ КАМЕРЫ КОПЧЕНИЯ". После того, как древесина начнет тлеть, установите ручку управления в положение НИЗКИЙ.

Дым начнет появляться приблизительно через 10 минут, и будет продолжаться 45 минут. Если требуется больше аромата дыма, положите еще щеп. Во время приготовления крышка гриля должна оставаться закрытой.

Примечание: После новой заправки камеры копчения потребуется 10 - 15 минут, чтобы дым появился снова. Камера копчения может использоваться для доведения до кондиции мяса, птицы и рыбы. Во время приготовления пищи крышка должна оставаться закрытой в течение времени, указанного в таблицах или рецептах.



⚠ ОПАСНО

Не пользуйтесь воспламеняющейся жидкостью в камере копчения для зажигания деревянных щеп. Это может привести к серьезной травме. ♦

ОЧИСТКА КАМЕРЫ КОПЧЕНИЯ

Перед каждым использованием удалите из камеры золу для обеспечения необходимой вентиляции.

Примечание: При копчении на поверхности камеры остаются признаки "закопченности". Эти остатки нельзя удалить, они не влияют на работу камеры. Внутри газового гриля будут накапливаться остатки "закопчения", но в меньшей степени. Эти остатки не нужно удалять, они не повлияют отрицательно на работу газового гриля. ♦

ЗАЖИГАНИЕ И ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ГОРЕЛКИ ROTISSERIE

ЗАЖИГАНИЕ ГОРЕЛКИ ROTISSERIE (ВЕРТЕЛА)

Зажигание горелки Rotisserie искровым воспламенителем

Примечание: Каждый искровой воспламенитель ручки управления создает искру от электрода зажигания, подаваемую на трубку зажигания горелки. Энергия для искры создается нажатием на ручку управления и поворотом ее в положение ПУСК/ВЫС. Таким образом, зажигается каждая отдельная горелка.

⚠ ВНИМАНИЕ: ПРОЧИТАЙТЕ ПЕРЕД ЗАЖИГАНИЕМ ГОРЕЛКИ ROTISSERIE

После определенного периода не использования, перед тем как зажечь горелку Rotisserie, необходимо подождать несколько секунд, чтобы газ заполнил линию подачи.

При использовании искрового воспламенителя Вы увидите вспышку пламени слева направо по поверхности горелки Rotisserie; горелка не загорится, пока вся ее керамическая поверхность не будет охвачена огнем.

После этого посчитайте двадцать секунд, затем можете отпустить ручку управления горелки Rotisserie.

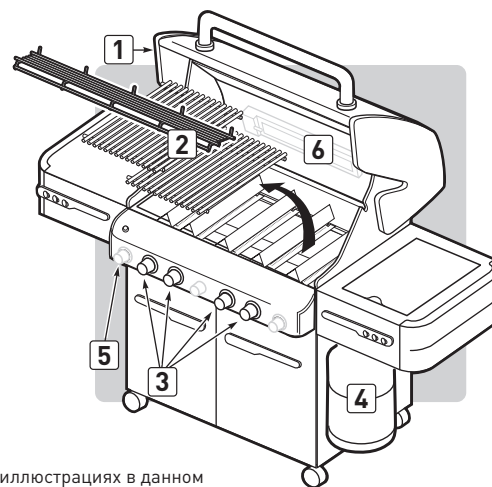
Когда горелка Rotisserie полностью зажжется, то ее поверхность станет светиться красным цветом.

⚠ ОПАСНО

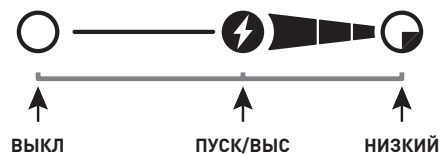
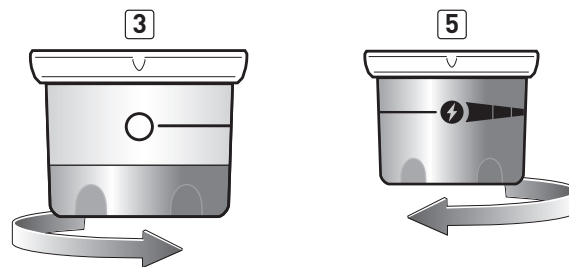
При зажигании гриля крышка должна быть открыта, необходимо подождать пять минут, чтобы газ ушел, если гриль не зажигается; в противном случае возможна внезапная вспышка пламени, которая может привести к серьезным телесным повреждениям или смерти.

- ⚠ **ПРЕДОСТЕРЕЖЕНИЕ:** В яркий солнечный день пламя горелки Rotisserie может быть плохо видно.
- ⚠ **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Перед каждым использованием гриля проверьте шланг на предмет царапин, трещин, истирания или порезов. Если оказалось, что шланг поврежден, не пользуйтесь грилем. Заменяйте только разрешенным сменным шлангом Weber®. Обратитесь к местному представителю отдела обслуживания покупателей. Контактная информация находится на нашем Веб-сайте. Зайдите на сайт www.weber.com.

- A) Откройте крышку (1).
- B) Снимите с отделения для приготовления пищи - стойку для подогрева и решетки для пищи (2).
- C) Проверьте, чтобы все ручки управления были выключены (3). (Нажмите на ручку управления и поверните ее по часовой стрелке, чтобы она оказалась в положении ВЫКЛ.)
- ⚠ **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Ручки управления горелкой должны быть в положении ВЫКЛ перед тем, как включить кран баллона со сжиженным пропаном.
- D) Включите кран баллона, используя один из подходящих вариантов в зависимости от типа баллона и регулятора (4).
- ⚠ **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Не наклоняйте открытый гриль.
- E) Нажмите на ручку управления горелкой и поверните в положение ПУСК/ВЫС. Это действие позволит зажечь искрой воспламенитель, и затем горелку Rotisserie. Продолжайте использовать искровой воспламенитель, пока горелка Rotisserie не зажжется. Продолжайте удерживать ручку управления в течение двадцати секунд после того как горелка загорелась. Отпустите ручку управления (5).



Грили на иллюстрациях в данном Руководстве пользователя могут незначительно отличаться от приобретенной вами модели.



F) Проверьте, чтобы горелка горела - при этом поверхность горелки должна светиться красным цветом (6).

- ⚠ **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Если горелка Rotisserie не загорается, поверните ручку управления горелкой в положение ВЫКЛ и подождите пять минут, чтобы газ ушел, перед тем, как вновь попытаться зажечь воспламенителем или спичками.

Примечание: При использовании Rotisserie с закрытой крышкой, зажигайте только две из основных горелок с каждой стороны продукта (См. СПОСОБЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ-НЕПРЯМОЙ СПОСОБ). Периодически проверяйте продукт, чтобы не допустить пережаривания снаружи. Выключите горелку Rotisserie, когда продукт поджарился до нужного цвета. Закачивайте приготовление на непрямом источнике тепла. ♦

ВЫКЛЮЧЕНИЕ

Нажмите на ручку управления горелкой Rotisserie и поверните ее по часовой стрелке в положение ВЫКЛ. Выключите подачу газа на источнике. ♦

ЗАЖИГАНИЕ И ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ГОРЕЛКИ ROTISSERIE

РУЧНОЕ ЗАЖИГАНИЕ ГОРЕЛКИ ROTISSERIE

⚠ ВНИМАНИЕ: ПРОЧИТАЙТЕ ПЕРЕД ЗАЖИГАНИЕМ ГОРЕЛКИ ROTISSERIE

После определенного периода не использования, перед тем как зажечь горелку Rotisserie, необходимо подождать несколько секунд, чтобы газ заполнил линию подачи.

При поднесении спички к горелке Rotisserie Вы увидите вспышку пламени слева направо по поверхности горелки Rotisserie; горелка не загорится, пока вся ее керамическая поверхность не будет охвачена огнем.

После этого посчитайте двадцать секунд, затем можете отпустить ручку управления горелки Rotisserie.

Когда горелка Rotisserie полностью зажжется, то ее поверхность станет светиться красным цветом.

⚠ ОПАСНО

При зажигании гриля крышка должна быть открыта, необходимо подождать пять минут, чтобы газ ушел, если гриль не зажигается; в противном случае возможна внезапная вспышка пламени, которая может привести к серьезным телесным повреждениям или смерти.

⚠ **ПРЕДОСТЕРЕЖЕНИЕ:** В солнечный день пламя горелки Rotisserie может быть плохо видно.

⚠ **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Перед каждым использованием гриля проверьте шланг на предмет царапин, трещин, истирания или порезов. Если оказалось, что шланг поврежден, не пользуйтесь грилем. Заменяйте только разрешенным сменным шлангом Weber®. Обратитесь к местному представителю отдела обслуживания покупателей. Контактная информация находится на нашем Веб-сайте. Зайдите на сайт www.weber.com.

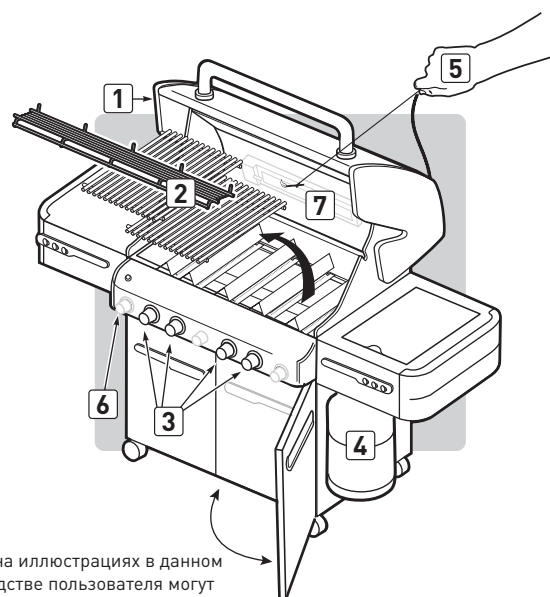
- A) Откройте крышку (1).
- B) Снимите с отделения для приготовления пищи - стойку для подогрева и решетки для пищи (2).
- C) Проверьте, чтобы все ручки управления были выключены (3). (Нажмите на ручку управления и поверните ее по часовой стрелке, чтобы она оказалась в положении ВЫКЛ.)

⚠ **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Ручки управления горелкой должны быть в положении ВЫКЛ перед тем, как включить кран баллона со сжиженным пропаном.

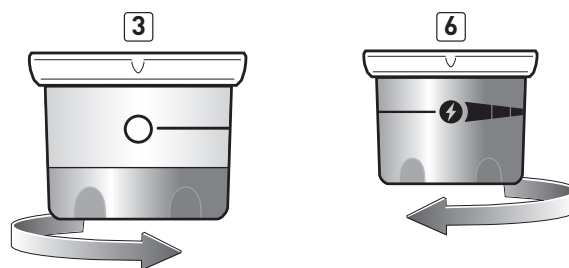
- D) Включите кран баллона, используя один из подходящих вариантов в зависимости от типа баллона и регулятора (4).
- E) Закрепите спичку в держателе спички и зажгите ее.
- F) Держите держатель спички, зажгите горелку Rotisserie спичкой с правой стороны (5).

⚠ **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Не наклоняйте открытый гриль.

- G) Нажмите на ручку управления горелкой Rotisserie и поверните в положение ПУСК/НИ. Продолжайте удерживать ручку управления в течение двадцати секунд после того как горелка загорелась (6).
- H) Проверьте, чтобы горелка горела - при этом поверхность горелки должна светиться красным цветом (7).



Грили на иллюстрациях в данном Руководстве пользователя могут незначительно отличаться от приобретенной вами модели.



⚠ **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Если горелка Rotisserie не загорается, поверните ручку управления горелкой в положение ВЫКЛ и подождите пять минут, чтобы газ ушел, перед тем, как вновь попытаться зажечь.

Примечание: При использовании Rotisserie с закрытой крышкой, зажигайте только две из основных горелок под продуктом (См. "СПОСОБЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ-НЕПРЯМОЙ СПОСОБ"). Периодически проверяйте продукт, чтобы не допустить пережаривания снаружи. Выключите горелку Rotisserie, когда продукт поджарился до нужного цвета. Закачивайте приготовление на непрямом источнике тепла. ♦

ВЫКЛЮЧЕНИЕ

Нажмите на ручку управления горелкой Rotisserie и поверните ее по часовой стрелке в положение ВЫКЛ. Выключите подачу газа на источнике. ♦

ЗАЖИГАНИЕ И ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ГОРЕЛКИ ROTISSERIE

ВАЖНЫЕ СВЕДЕНИЯ О МЕРАХ БЕЗОПАСНОСТИ

Примечание. Перед использованием вертела измерьте приготовляемую пищу в ее самом широком месте. Если размер превышает 241,8 мм, она слишком велика для нанизывания на вертел. Если размеры пищи слишком велики, ее можно приготовить с помощью держателя для обжарки или методом косвенного приготовления.

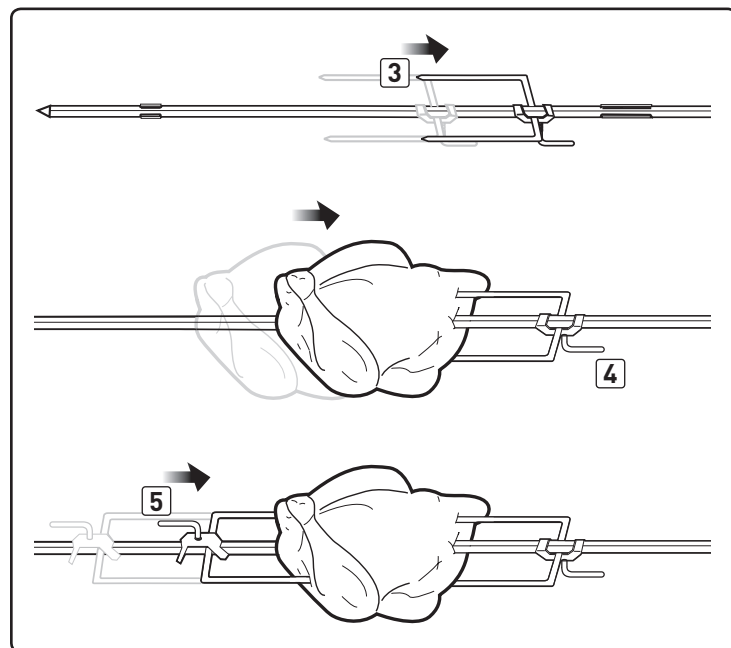
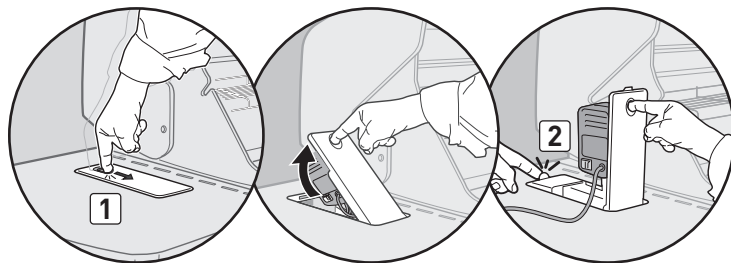
⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ

- ⚠ Перед использованием вертела изучите все инструкции.
- ⚠ Этот вертел предназначен для использования только на открытом воздухе.
- ⚠ Не оставляйте его под дождем.
- ⚠ Не используйте вертел не по назначению.
- ⚠ Этот вертел не предназначен для использования детьми.
- ⚠ Не прикасайтесь к горячим поверхностям. Используйте защитные перчатки для работы с грилем.
- ⚠ Перед размещением мотора на кронштейне убедитесь, что мотор выключен.
- ⚠ Снимите неиспользуемый мотор и уберите в сухое место.
- ⚠ После использования или перед очисткой мотора отсоедините его от розетки.
- ⚠ Не запускайте неисправный мотор вертела.
- ⚠ Не используйте мотор вертела, если поврежден шнур питания или штепсель.
- ⚠ Не оставляйте шнур питания у острых краев или горячих поверхностей.
- ⚠ Во избежание поражения электрическим током не погружайте шнур, штепсель или мотор в воду или другие жидкости.
- ⚠ В комплекте прилагается короткий шнур питания, о который сложнее споткнуться. Можно использовать удлинители, однако следует соблюдать осторожность, чтобы не споткнуться.
- ⚠ Используемый удлинитель должен быть предназначен для использования на открытом воздухе и поддерживать следующие характеристики тока: 10 А/230 В.
- ⚠ Убедитесь, что используемый удлинитель не касается горячих или острых поверхностей.
- ⚠ По возможности используйте самый короткий удлинитель. Не соединяйте вместе два и более удлинителя.
- ⚠ Во избежание поражения электрическим током разместите удлинитель в сухом месте, где нет соприкосновения с землей.
- ⚠ Устройство должно быть подключено к заземленной розетке.
- ⚠ Любой используемый переходник должен поддерживать заземление устройства.
- ⚠ Убедитесь, что в розетке электросети подается надлежащее напряжение (230 В).
- ⚠ Несоблюдение этих предупреждающих сообщений может привести к поражению электрическим током, а следовательно к серьезным травмам или имущественному ущербу. ♦

ЭКСПЛУАТАЦИЯ БАРБЕКЮ

⚠ **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Перед тем как зажечь горелку Rotisserie, убедитесь, что внутри барбекю готовятся продукты.

- A) Для установки двигателя барбекю, нажмите кнопку на выдвигной панели барбекю (1). Потяните панель барбекю вверх. Нажимайте на фиксирующий вывод (2), пока он не защелкнется на своем месте.
- B) Снимите шнур питания и вставьте вилку в источник питания.
- ⚠ **ПРЕДОСТЕРЕЖЕНИЕ:** Не проводите шнур питания двигателя барбекю через выдвигное отверстие барбекю в боковом столе.
- ⚠ **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Перед каждым использованием проверяйте шнур питания. Если шнур поврежден, то его использовать нельзя. Обратитесь к местному представителю отдела обслуживания покупателей. Контактная информация находится на нашем Веб-сайте. Зайдите на сайт www.weber.com.
- C) Проверьте, чтобы ручка вертела барбекю была надежно закреплена. Переместите одну из вилок-шампуров к правой стороне вертела барбекю, при этом острые концы должны быть направлены влево, а винт вилки - вниз (3).
- D) Проколите вертелом продукт по центру. Введите зубья обеих вилок в продукт. Продукт должен быть отцентрирован на вертеле. Затяните винт вилки (4).
- E) Переместите другую вилку по вертелу барбекю, при этом острые концы должны быть направлены вправо, а винт вилки - вверх. Введите зубья обеих вилок в продукт. Затяните винт вилки (5).
- F) Ввести острый конец вертела в двигатель. Опустите шампур барбекю в выемки отделения для приготовления пищи (6).



ЗАЖИГАНИЕ И ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ГОРЕЛКИ ROTISSERIE

- G) Вертел должен вращаться так, чтобы тяжелая сторона мяса или туши птицы поворачивалась вниз. Большие куски могут потребовать снятия решетки и стойки для подогрева, чтобы обеспечить полное вращение вертела. При необходимости повторно установите продукт так, чтобы улучшить баланс.
- H) Снимите ручку вертела барбекю (ручка имеет левую резьбу), повернув ее по часовой стрелке до освобождения от резьбы (7).

⚠ ПРЕДОСТЕРЕЖЕНИЕ: Ручка может стать горячей, если ее оставить закрепленной к вертелу барбекю во время приготовления. Не готовьте при установленной ручке.

- I) Включите двигатель. ♦

ПРИГОТОВЛЕНИЕ НА БАРБЕКЮ

- Мясо (кроме птицы и рубленого мяса) перед приготовлением должна быть доведена до комнатной температуры. (Для большинства продуктов для этого достаточно 20 - 30 минут. Если продукт заморожен, перед приготовлением его нужно полностью разморозить.)
- При необходимости скрутите ножки, другие части птицы или мяса, и завяжите веревкой, чтобы обеспечить максимально однородную форму, перед тем как поместить продукт на вилку.
- Снимите решетку и стойку для подогрева, чтобы обеспечить свободное вращение продукта.
- Выполняйте инструкции по зажиганию горелки Rotisserie.
- Установите горелку Rotisserie на средний-высокий уровень, в зависимости от температуры наружного воздуха.
- Поместите продукт в зоне горелки.
- Если нужно сохранить стекающий жир для подливы, поместите поддон непосредственно под продуктом на пластины Flavorizer®.
- Последовательность приготовления пищи на барбекю такая же, чтобы и при обычном приготовлении.
- Все приготовление выполняется при закрытой крышке.
- Если продукт слишком тяжелый или неоднородный по форме, то он может плохо вращаться, и поэтому должен готовиться непрямым способом, без вертела.
- Вместе с барбекю может использоваться камера копчения для придания продукту аромата дыма.

Примечание: При использовании горелки Rotisserie, термометр гриля не будет отображать действительную температуру внутри отделения для приготовления пищи.

⚠ ПРЕДОСТЕРЕЖЕНИЕ: Перед снятием с гриля вертела с приготовленным продуктом, не забудьте поставить на место ручку вертела, поворачивая ее против часовой стрелки до надежного закрепления на вертеле. ♦

ХРАНЕНИЕ ДВИГАТЕЛЯ БАРБЕКЮ

- A) Перед установкой барбекю обратно в боковой стол, выньте вилку шнура питания и аккуратно поместите вилку/шнур питания в место для хранения в узле выдвижного барбекю (1).

⚠ ПРЕДОСТЕРЕЖЕНИЕ: Неправильное хранение шнура питания барбекю может привести к повреждению шнура во время открытия или закрытия выдвижной панели барбекю.

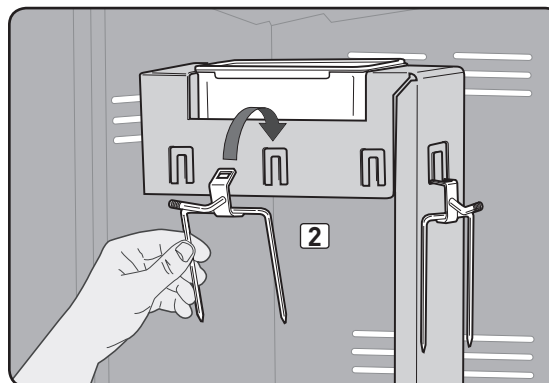
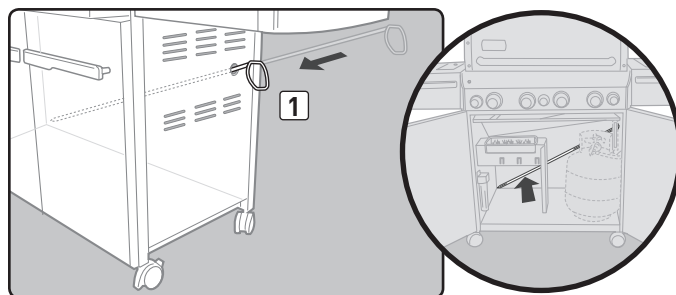
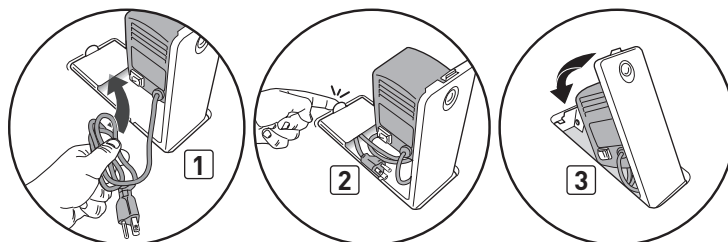
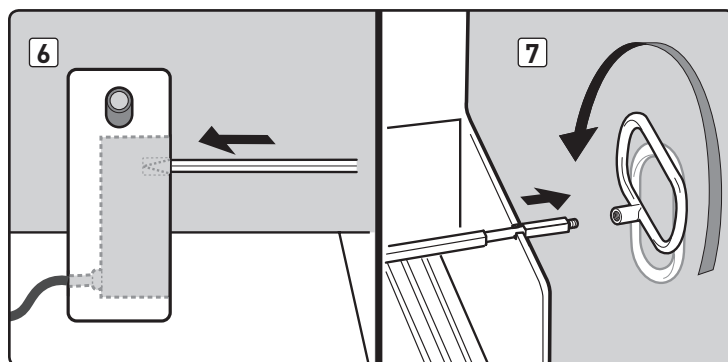
- B) Пальцем разблокируйте выдвижную панель барбекю (2). Нажимайте на панель до щелчка (3). ♦

ХРАНЕНИЕ ВЕРТЕЛА БАРБЕКЮ

- A) Снимите вилки с вертела барбекю. Установите на место ручку вертела. Аккуратно вставьте шампур в шкаф, переместив через отверстие в правой панели (1).

⚠ ПРЕДОСТЕРЕЖЕНИЕ: Не допускайте, чтобы вертел барбекю касался какого-либо газопровода.

- B) Храните вилки барбекю, поместив их на крючках, расположенных на держателе лотка-уловителя в шкафу гриля (2). ♦



ПОИСК И УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ

ПРОБЛЕМА	ПРОВЕРКА	РЕШЕНИЕ
Горелка горит желтым или оранжевым пламенем и чувствуется запах газа (Это нормальная ситуация для трубки зажигания горелки).	Проверьте экраны защиты от пауков / насекомых на наличие препятствий (Засорение отверстий).	Очистите экраны защиты от пауков / насекомых. См. "ЕЖЕГОДНОЕ ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ".
Признаки: Горелки не горят или горелки имеют маленькое мерцающее пламя в положении ВЫС, или температура барбекю достигает только 250° - 300° в положении ВЫС. <i>В некоторых странах используются регуляторы с устройством защиты избыточного расхода газа.</i>	Возможно, включено устройство защиты избыточного расхода газа, которое является частью соединения между барбекю и баллоном.	Для сброса устройства защиты избыточного расхода газа поверните все ручки управления горелками и кран баллона в выключенное положение. Отсоедините регулятор от баллона. Поверните ручки управления горелками в положение ВЫС. Подождите не менее 1 минуты. Поверните ручки управления горелками в положение ВЫКЛ. Подсоедините регулятор к баллону. Медленно поворачивайте кран баллона. См. "ЗАЖИГАНИЕ ГЛАВНОЙ ГОРЕЛКИ".
Горелка не загорается или слабое пламя в положении ВЫС.	Достаточно ли газа в баллоне?	Заправьте газовый баллон.
	Изогнут или перекручен топливный шланг?	Выпрямите топливный шланг.
	Горелка загорается спичкой?	Если горелка может зажигаться спичкой, проверьте систему зажигания.
	Использовали ли Вы искрой воспламенитель несколько раз, чтобы загорелась главная горелка? См. "ЗАЖИГАНИЕ ГЛАВНОЙ ГОРЕЛКИ".	Убедитесь, что Вы удерживаете ручку управления в течение двух секунд после хлопка воспламенителя и видите оранжевое пламя из трубки зажигания горелки.
	Работает ли воспламенитель? Видите ли Вы искру, когда несколько раз используете искровой воспламенитель?	Постарайтесь вручную зажечь горелку. См. "РУЧНОЕ ЗАЖИГАНИЕ ГЛАВНОЙ ГОРЕЛКИ". Обратитесь в отдел обслуживания.
Внезапные вспышки пламени: ⚠ ПРЕДОСТЕРЕЖЕНИЕ: Не кладите алюминиевую фольгу на выдвижной лоток для жира.	Выполняется ли подогрев барбекю, как это требуется?	Все горелки в положении ВЫС в течение 10 - 15 минут для подогрева.
	Решетки для пищи и пластины Flavorizer® покрыты толстым слоем прогоревшего жира?	Хорошо очистите. См. "ОЧИСТКА".
	Выдвижной лоток для жира загрязнен и не дает жиру стекать в лоток-уловитель?	Очистите выдвижной лоток для жира.
Форма факела горелки неравномерная. Слабое пламя, когда горелка находится в положении ВЫС. Пламя не проходит на всю длину трубки горелки.	Горелки прочищены?	Прочистите горелки. См. "ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ".
Внутренняя часть крышки становится "облезлой". (напоминает шелушение окрасочного слоя).	Покрытие крышки эмалированное или из нержавеющей стали, не окрашенное. Оно не может "отслаиваться". То, что Вы видите, является отвержденным жиром, превратившимся в углерод, который отслаивается. ЭТО НЕ ЯВЛЯЕТСЯ ДЕФЕКТОМ.	Хорошо очистите. См. "ОЧИСТКА".
Дверцы шкафа не отцентрированы.	Проверьте установочный штифт внизу каждой дверцы.	Ослабьте установочную гайку (гайки). Перемещайте дверцу (дверцы), чтобы отцентрировать. Затяните гайку.
Похоже, что во время работы в холодных температурных условиях 10°C (50°F) и ниже гриль теряет тепло.	На наружной стенке цилиндра низкого давления есть иней/лед?	жидкий пропан в цилиндре слишком медленно испаряется, в результате чего существует проблема подачи газа на горелку. Цилиндр низкого давления для охлаждения воздуха замедляет процесс испарения. Выключите кнопки управления горелкой и цилиндром низкого давления. Замените цилиндр низкого давления и продолжите готовку.
Если проблему нельзя решить этими способами, обращайтесь к местному представителю отдела обслуживания покупателей. Контактная информация находится на нашем Веб-сайте. Зайдите на сайт www.weber.com .		

ПОИСК И УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ БОКОВОЙ ГОРЕЛКИ

ПРОБЛЕМА	ПРОВЕРКА	РЕШЕНИЕ
Боковые горелки не загораются. <i>В некоторых странах используются регуляторы с устройством защиты избыточного расхода газа.</i>	Подача газа отсутствует? Возможно, включено устройство защиты избыточного расхода газа, которое является частью соединения между барбекю и баллоном.	Включите подачу газа. Для восстановления защитного устройства чрезмерного потока закройте клапан бака низкого давления и установите все кнопки управления горелкой в положение OFF (ВЫКЛ). Откройте гриль и крышки боковых горелок. Медленно поверните клапан бака низкого давления так, чтобы он полностью открылся. Подождите несколько секунд и зажгите боковые горелки. См. раздел "ЗАЖИГАНИЕ БОКОВОЙ ГОРЕЛКИ."
Слабое пламя в положении ВЫС.	Топливный шланг изогнут или перегнут?	Выпрямите шланг.
Зажигание нажимной кнопкой не работает.	Горелка загорается спичкой?	Если горелка загорается спичкой, проверьте воспламенитель. См. "ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ БОКОВОЙ ГОРЕЛКИ."
Если проблему нельзя решить этими способами, обращайтесь к местному представителю отдела обслуживания покупателей. Контактная информация находится на нашем Веб-сайте. Зайдите на сайт www.weber.com .		

ПОИСК И УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ ГОРЕЛКИ SEAR STATION®

ПРОБЛЕМА	ПРОВЕРКА	РЕШЕНИЕ
<p>Горелка горит желтым или оранжевым пламенем и чувствуется запах газа (Это нормальная ситуация для трубки зажигания горелки).</p> <p>Горелка Sear Station® не загорается.</p>	Проверьте экраны защиты от пауков / насекомых на наличие препятствий. (Засорение отверстий.)	Очистите экраны защиты от пауков / насекомых. См. "ЕЖЕГОДНОЕ ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ".
	Зажигались ли две соседние основные горелки. Безопасная процедура зажигания приведена в разделе "ЗАЖИГАНИЕ И ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ГОРЕЛКИ SEAR STATION®".	Проверьте визуально по наличию пламени зажигание соседней основной горелки. ⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Если зажигание не происходит через пять секунд, установите ручку управления горелкой на ВЫКЛ, подождите пять минут, чтобы газ ушел, перед тем, как вновь попытаться зажечь.
	Горелка загорается спичкой?	Если горелка может зажигаться спичкой, проверьте Crossover® Channel на горелке для поджигания. Процедура снятия и очистки горелки приведена в разделе "ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ".
	Работает ли воспламенитель? (Видите ли Вы искру, когда несколько раз используете искровой воспламенитель?)	Постарайтесь вручную зажечь горелку. См. "ЗАЖИГАНИЕ И ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ГОРЕЛКИ SEAR STATION®". Обратитесь в отдел обслуживания.
<p>Основные признаки:</p> <p>Горелка не загорается. -или- Горелка имеет маленькое мерцающее пламя.</p> <p><i>В некоторых странах используются регуляторы с устройством защиты избыточного расхода газа.</i></p>	Возможно, включено устройство защиты избыточного расхода газа, которое является частью соединения между барбекю и баллоном.	Для сброса устройства защиты избыточного расхода газа поверните все ручки управления горелками и кран баллона в положение ВЫКЛ. Отсоедините регулятор от баллона. Поверните ручки управления горелками в положение ПУСК/ВЫС. Подождите не менее одной минуты. Поверните ручки управления горелками в положение ВЫКЛ. Подсоедините регулятор к баллону. Медленно поворачивайте кран баллона. См. "ЗАЖИГАНИЕ ГЛАВНОЙ ГОРЕЛКИ".
<p>Если проблему нельзя решить этими способами, обращайтесь к местному представителю отдела обслуживания покупателей. Контактная информация находится на нашем Веб-сайте. Зайдите на сайт www.weber.com.</p>		

ПОИСК И УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ БАРБЕКЮ

ПРОБЛЕМА	ПРОВЕРКА	РЕШЕНИЕ
<p>Горелка Rotisserie не загорается.</p>	Вы нажимали ручку управления горелкой и удерживали ее в течение 20 секунд после того, как горелка зажглась?	Попытайтесь еще раз зажечь горелку, нажимая и удерживая ручку управления горелкой в течение 20 секунд после того, как горелка зажглась.
	Вы ждали, пока вся керамическая поверхность не будет охвачена огнем, перед тем как засечь 20 секунд?	Еще раз зажгите горелку, нажав и удерживая ручку управления горелкой, подождите, когда вся керамическая поверхность не будет охвачена огнем, затем начните отсчет 20 секунд.
	Вы использовали несколько раз искровой воспламенитель, пока горелка не загорелась?	Подождя пять минут, чтобы газ ушел, постарайтесь несколько раз использовать искровой воспламенитель, пока горелка не загорится. См. "ЗАЖИГАНИЕ И ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ГОРЕЛКИ ROTISSERIE".
	Работает ли воспламенитель? Видите ли Вы искру, когда несколько раз используете искровой воспламенитель?	Постарайтесь вручную зажечь горелку. См. "РУЧНОЕ ЗАЖИГАНИЕ ГОРЕЛКИ ROTISSERIE". Обратитесь в отдел обслуживания.
<p>Основные признаки:</p> <p>Горелка не загорается, или Горелка имеет маленькое мерцающее пламя.</p> <p><i>В некоторых странах используются регуляторы с устройством защиты избыточного расхода газа.</i></p>	Возможно, включено устройство защиты избыточного расхода газа, которое является частью соединения между барбекю и баллоном.	Для сброса устройства защиты избыточного расхода газа поверните все ручки управления горелками и кран баллона в положение ВЫКЛ. Отсоедините регулятор от баллона. Поверните ручки управления горелками в положение ПУСК/ВЫС. Подождите не менее 1 минуты. Поверните ручки управления горелками в положение ВЫКЛ. Подсоедините регулятор к баллону. Медленно поворачивайте кран баллона. См. "ЗАЖИГАНИЕ ГЛАВНОЙ ГОРЕЛКИ".
<p>Если проблему нельзя решить этими способами, обращайтесь к местному представителю отдела обслуживания покупателей. Контактная информация находится на нашем Веб-сайте. Зайдите на сайт www.weber.com.</p>		

УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ ПОДСВЕТКИ ГРИЛЯ

ПРОБЛЕМА	РЕШЕНИЕ
<p>Подсветка не включается.</p>	Подсветка включается только при открытой крышке. Поднимите крышку и нажмите кнопку ПРОБУЖДЕНИЕ.
	При установке трех новых элементов питания типа ААА (только щелочных), убедитесь, что с каждой батарейки снята упаковка. Убедитесь, что батареи находятся в хорошем состоянии и правильно установлены. См. раздел «ОБСЛУЖИВАНИЕ ПОДСВЕТКИ ГРИЛЯ».
<p>Подсветка выключилась и более не включается.</p>	Подсветка отключается автоматически по истечении 30 минут неактивности. Для повторного включения подсветки убедитесь, что крышка открыта и нажмите кнопку ПРОБУЖДЕНИЕ. См. раздел «ОБСЛУЖИВАНИЕ ПОДСВЕТКИ ГРИЛЯ».
<p>Подсветка не выключается.</p>	Подсветка оборудована датчиком наклона. Датчик наклона ВКЛЮЧАЕТ подсветку при открытии крышки и ВЫКЛЮЧАЕТ ее при закрытии крышки. ПРИМЕЧАНИЕ. При нажатии кнопки ПРОБУЖДЕНИЕ подсветка гриля не выключается. Для ее отключения закройте крышку.
<p>Если проблемы не удается решить описанными способами, обратитесь к специалисту по обслуживанию клиентов в своем регионе, воспользовавшись контактной информацией на нашем веб-сайте. Зайдите на сайт www.weber.com.</p>	

ОЧИСТКА

- ⚠ **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Перед очисткой выключите газовый барбекю Weber® и подождите, пока остынет.
- ⚠ **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Не очищайте пластины Flavorizer® или решетки для пищи в самоочищающейся печи.

Наружные поверхности - Для очистки пользуйтесь теплой мыльной водой, затем смойте чистой водой.

- ⚠ **ПРЕДОСТЕРЕЖЕНИЕ:** Не пользуйтесь моющими средствами для печей, абразивными средствами (кухонными чистящими средствами), содержащими цитрусовые продукты, либо абразивными чистящими салфетками для очистки барбекю или подвижных поверхностей.

Выдвижной нижний поддон - Удалите излишки жира, затем промойте теплой мыльной водой, затем смойте чистой водой.

- ⚠ **ПРЕДОСТЕРЕЖЕНИЕ:** Не кладите алюминиевую фольгу на выдвижной лоток для жира.

Пластины Flavorizer® и решетки для пищи - Очистить подходящей латунной щетинной щеткой. При необходимости удалите жир с гриля и промойте теплой мыльной водой, затем смойте чистой водой.

Чтобы приобрести решетки для пищи и пластины Flavorizer®, обращайтесь к местному представителю отдела обслуживания покупателей. Контактная информация находится на нашем Веб-сайте. Зайдите на сайт www.weber.com.

Лоток-уловитель - Имеются одноразовые поддоны из фольги, или Вы можете положить на лоток-уловитель алюминиевую фольгу. Для очистки лотка-уловителя, промойте теплой мыльной водой, затем смойте чистой водой.

Термометр - Вытирайте теплой мыльной водой; очищайте чистящим пластиковым шариком.

Отделение для приготовления пищи - Очищайте щеткой грязь с трубок горелок. НЕ РАСШИРЯЙТЕ КАНАЛЫ (ОТВЕРСТИЯ) ГОРЕЛОК. Промойте внутреннюю поверхность отделения для приготовления пищи теплой мыльной водой, затем смойте чистой водой.

Внутренняя поверхность крышки - Пока крышка теплая, протрите ее внутреннюю поверхность бумажным полотенцем, чтобы не допустить накопления жира. Отслоение накопленного жира напоминает отслоение краски.

Поверхности из нержавеющей стали - Промывайте мыльной водой с помощью мягкой ткани. Скребите поверхности из нержавеющей стали вдоль волокон.

Не используйте моющие средства, содержащие кислоту, уайт-спирит или ксилол. После очистки тщательно смойте водой. ♦

СОХРАНЯЙТЕ ПОВЕРХНОСТИ ИЗ НЕРЖАВЕЮЩЕЙ СТАЛИ В ПЕРВОНАЧАЛЬНОМ СОСТОЯНИИ

Гриль или его шкаф, крышка, панель управления и полки могут быть сделаны из нержавеющей стали. Поддерживать внешний вид поверхности изделий из нержавеющей стали не составляет особого труда. Очистите поверхность мыльной водой, промойте чистой водой и вытрите насухо. Для удаления сильно прилипших частиц может использоваться неметаллическая щетка.

- ⚠ **ВАЖНО:** Не используйте проволочную щетку или абразивные моющие средства для поверхностей нержавеющей стали гриля, так как это вызовет царапины.
- ⚠ **ВАЖНО:** При очистке поверхностей растирайте/вытирайте вдоль волокон, чтобы сохранить внешний вид поверхности из нержавеющей стали. ♦

ЭКРАНЫ ЗАЩИТЫ ОТ ПАУКОВ / НАСЕКОМЫХ WEBER®

Газовый барбекю Weber®, так же как и любой наружный газовый прибор, привлекает пауков и других насекомых. Они могут создавать гнезда в трубках Вентури (1) системы трубок горелки. Это препятствует нормальному потоку газа и может привести к тому, что газ начнет течь в направлении, обратном отверстиям выпуска воздуха сгорания. Это может вызвать пожар в отверстиях выпуска воздуха сгорания и около них, под пультом управления, что приведет к серьезному повреждению барбекю.

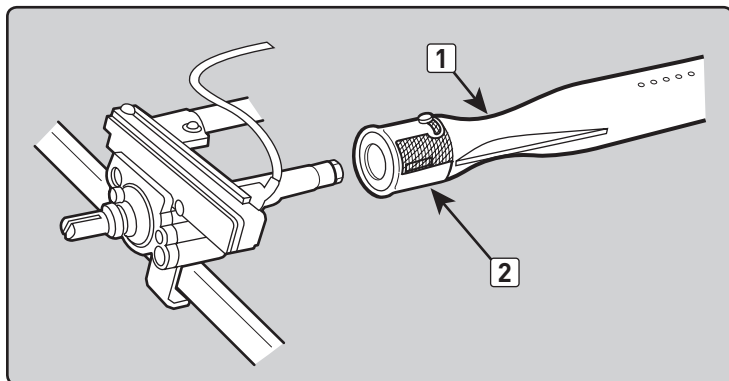
Отверстие выпуска воздуха сгорания трубок горелки имеет экран из нержавеющей стали (2), чтобы закрыть доступ пауков и насекомых в трубки горелки через отверстия выпуска воздуха сгорания.

Рекомендуется проверять экраны защиты от пауков / насекомых не менее одного раза в год. (См. "ЕЖЕГОДНОЕ ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ"). Также проверьте и очистите экраны защиты от пауков / насекомых, в случае возникновения хотя бы одного следующих симптомов:

- A) Запах газа при желтом и слабом пламени горелки.
- B) Барбекю не достигает нужной температуры.
- C) Барбекю нагревается неровно.
- D) Одна или несколько горелок не зажигаются.

⚠ ОПАСНО

Если не устранить вышеприведенные симптомы, то это может вызвать пожар, что может привести к серьезным телесным повреждениям или смерти, а также к материальному ущербу. ♦



ОЧИСТКА ТРУБКИ ГОРЕЛКИ

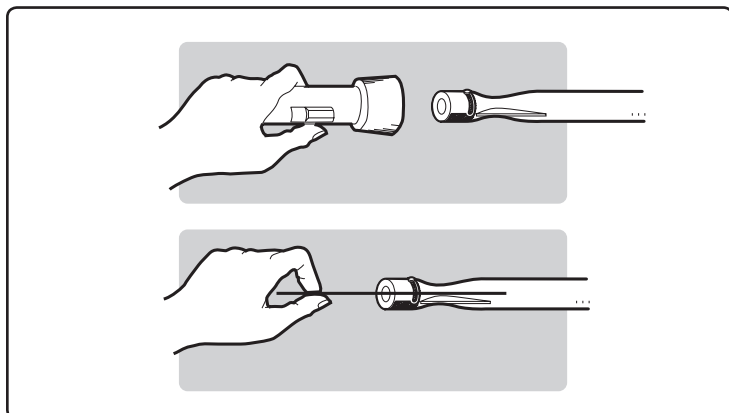
Выключите подачу газа.

Снимите коллектор (См. "ЗАМЕНА ГЛАВНЫХ ГОРЕЛОК").

Посмотрите внутрь каждой горелки с помощью осветительного прибора.

Очистите внутреннюю сторону горелок с помощью провода (подойдет выпрямленная вешалка). Проверьте и очистите воздушную заслонку на концах горелок. Проверьте и очистите отверстия кранов в основании кранов. Для очистки наружной поверхности горелок пользуйтесь стальной щетинной щеткой. Эти меры обеспечат нормальное функционирование горелок.

- ⚠ **ПРЕДОСТЕРЕЖЕНИЕ:** При очистке не расширяйте каналы горелок. ♦



ЗАМЕНА ГЛАВНЫХ ГОРЕЛОК

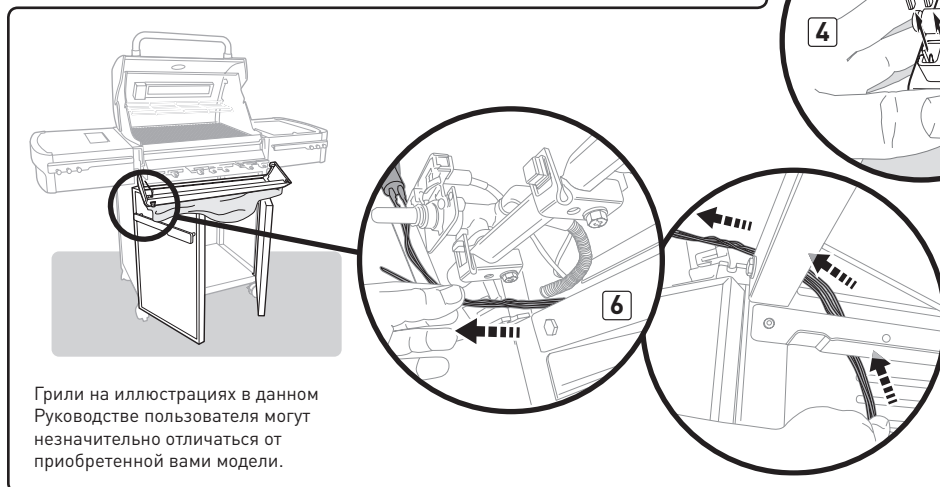
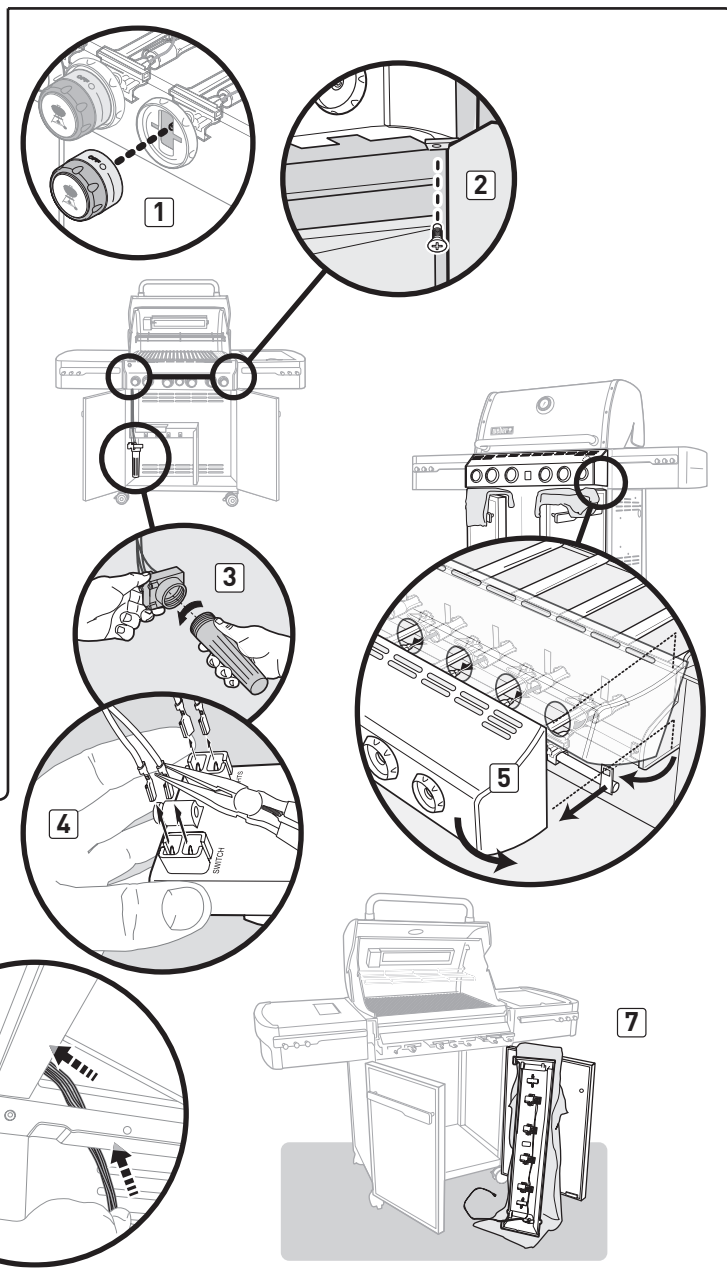
Примечание: Газовый гриль Summit® должен быть выключен и охлажден.

- A) Выключите подачу газа на источнике.
- B) Отсоедините подачу газа.
- C) Снимите решетку для пищи.
- D) Уберите пластины Flavorizer®.
- E) Снимите камеру копчения (если имеется в Вашей модели).

Снимите панель управления

Необходимые инструменты: Отвертка, плоскогубцы и полотенца.

- A) Снимите ручки управления горелками (1).
- B) Откройте обе двери (2). С помощью отвертки извлеките винты на нижней стороне панели управления (2).
- C) Поднимите и извлеките батарейный отсек, расположенный внутри шкафа гриля (3).
- D) Используя плоскогубцы с остроконечными губками, отсоедините клеммы от верхней части батарейного отсека (4). Не тяните за провода; извлеките их, потянув за клеммы.
- E) Поместите полотенца на верхние части узлов обеих дверей. **Это позволит защитить панель управления и узлы дверей от царапин при выполнении следующих действий.**
- F) Наклоните нижнюю часть панели управления вперед. Слегка приподнимите (5), а затем поверните ее лицевой стороной вниз, положив на верхние части узлов дверей. **(Будьте осторожны, чтобы не порвать и не разъединить провода светодиодов на панели управления).**
- G) Осторожно вытащите кабели подключения батарей из шкафа гриля (6).
- H) Полностью откройте правую дверь. Установите панель управления на пол, прислонив к полотенцу, закрывающему узел правой двери (7).

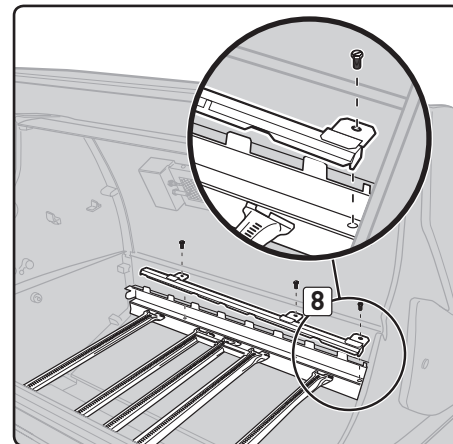
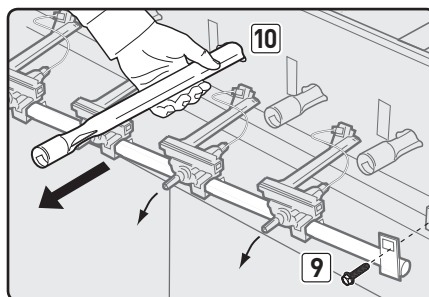


Грили на иллюстрациях в данном Руководстве пользователя могут незначительно отличаться от приобретенной вами модели.

Отсоедините трубки горелок

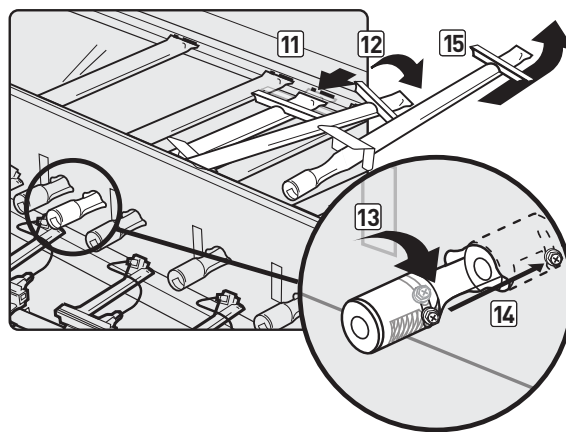
Необходимые инструменты: Гаечные ключи на 5/16" и 3/8".

- A) С помощью гаечного ключа на 5/16" удалите винты крепления канала Crossover®. Извлеките канал Crossover® из задней части отделения для приготовления пищи (8).
- B) С помощью гаечного ключа на 3/8" извлеките винты крепления узла коллектора к отделению для приготовления пищи. Отведите узел коллектора от трубок горелок и дайте ему свободно свисать из шкафа гриля (9). Не отключайте синий провод с левой стороны узла коллектора.
- C) Выньте выбранную трубку (трубки) горелки через переднюю часть отделения для приготовления пищи и замените ее новой трубкой (или трубками) (10).



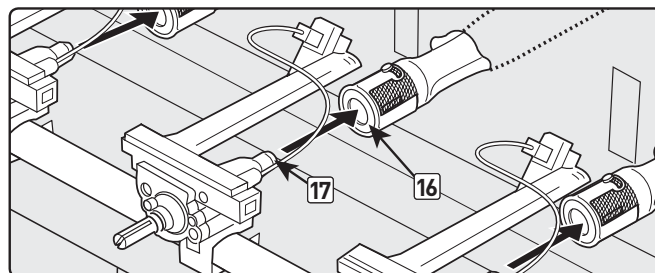
Снимите горелку Sear Station®

Для снятия горелки Sear Station® потяните трубку горелки на себя. Это смещает ее из выемки на трубке горелки (11). Затем поверните трубку по часовой стрелке (12) так, чтобы винт на конце трубки (13) попал через выемку в отверстие теплозащитного экрана (14). Когда трубка горелки освободится, снимите ее с отделения для приготовления пищи (15).



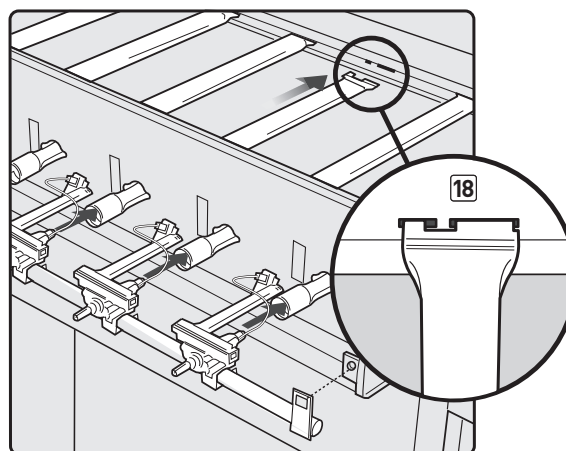
Установите на место коллектор

- A) Для повторной установки узла коллектора выполните в обратном порядке действия, описанные выше в разделе "Отсоедините трубки горелок".
- ⚠ **ВНИМАНИЕ!** Правильно расположите отверстия горелок (16) над отверстиями кранов (17). Убедитесь в том, что противоположные концы трубок горелок (18) правильно входят в пазы на обратной стороне отделения для приготовления пищи. Перед закреплением коллектора на своем месте проверьте правильность сборки узла.
- ⚠ **ПРЕДОСТЕРЕЖЕНИЕ:** Проводите проверку на утечку газа каждый раз при отсоединении и подсоединении газовой арматуры. См. раздел "ПРОВЕРКА НА УТЕЧКУ ГАЗА".
- B) Замените компоненты отделения для приготовления пищи (не изображены).



Установите панель управления на место

- A) Для повторной установки узла панели управления выполните в обратном порядке действия, описанные выше в разделе "Снимите панель управления".
- B) Проверьте правильность подключения проводов. См. "СВЕТОВЫЕ ИНДИКАТОРЫ".
- ⚠ **ПРЕДОСТЕРЕЖЕНИЕ:** Проверьте перед эксплуатацией гриля, чтобы все детали были собраны, а крепежные детали - полностью затянуты. Несоблюдение этого предупреждения может вызвать пожар, взрыв или разрушение конструкции, что приведет к серьезным телесным повреждениям или смерти, а также к материальному ущербу. ♦



ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ БОКОВОЙ ГОРЕЛКИ

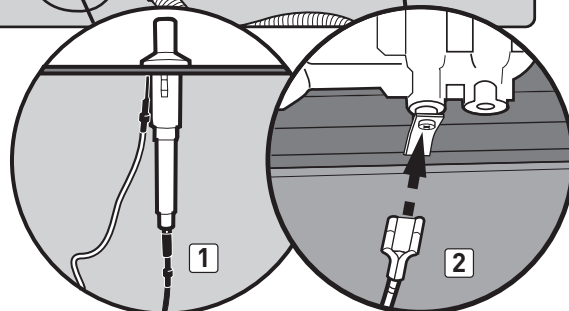
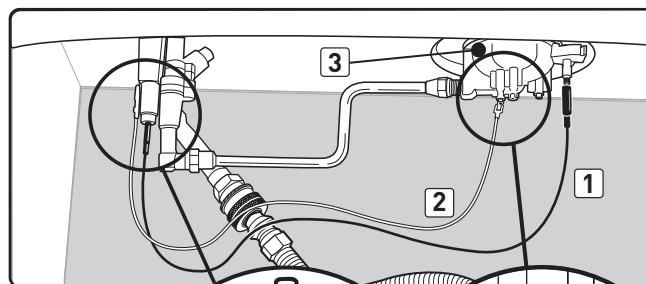
- ⚠ **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Все ручки управления газом и краны подачи газа должны быть в положении ВЫКЛ.

Проверьте, чтобы между воспламенителем и электродом был подсоединен черный провод.

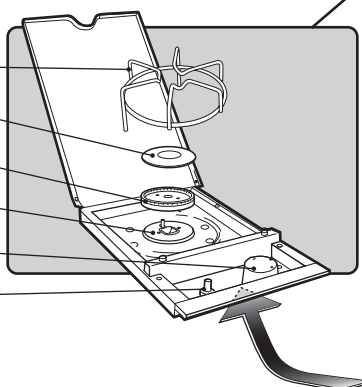
Проверьте, чтобы между воспламенителем и заземляющим зажимом был подсоединен белый провод.

Искра должна иметь белый/синий, а не оранжевый цвет.

- A) Провод воспламенителя (1)
 B) Провод заземления (2)
 C) Горелка (3) ♦



- Сетка боковой горелки
- Крышка боковой горелки
- Кольцо и головка боковой горелки
- Электрод воспламенителя
- Ручка управления
- Воспламенитель



ЕЖЕГОДНОЕ ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ

Проверка и очистка экранов защиты от пауков / насекомых

Для того, чтобы проверить экраны защиты от пауков / насекомых, снимите панель управления. Если экраны засорены пылью или грязью, снимите горелки для очистки экранов.

Очистите экраны защиты от пауков / насекомых мягкой щетиной щеткой (например, старой зубной щеткой).

⚠ ПРЕДОСТЕРЕЖЕНИЕ: Не очищайте экраны защиты от пауков / насекомых твердыми или острыми инструментами. Не смещайте экраны защиты от пауков / насекомых, не расширяйте отверстия экранов.

Слегка постучите по горелке, чтобы удалить сор и грязь с трубки горелки. Когда экраны защиты от пауков / насекомых и горелки очищены, поставьте горелки на место.

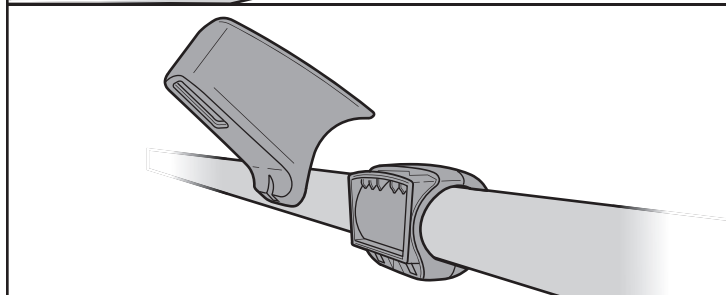
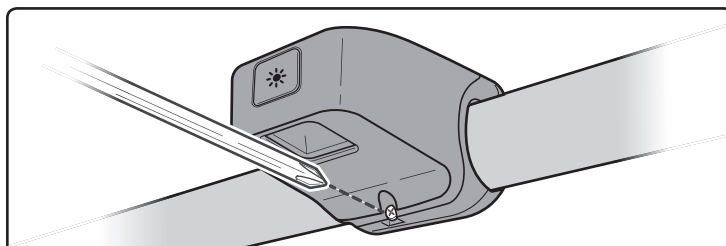
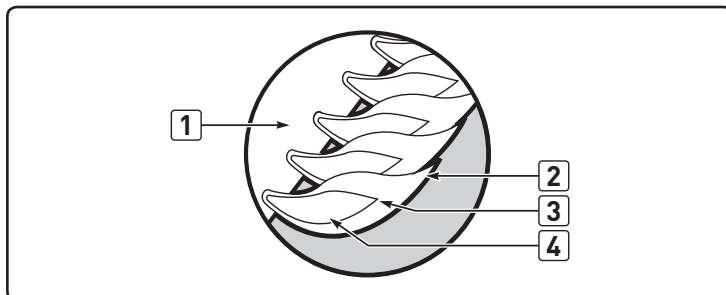
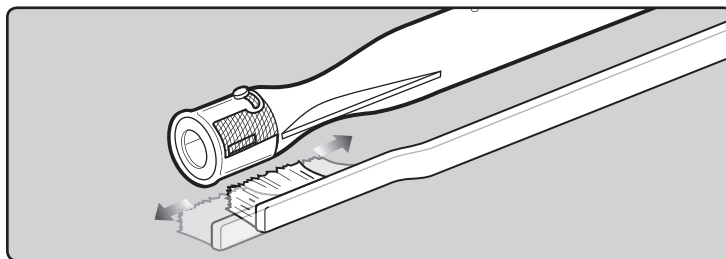
Если экран защиты от пауков / насекомых поврежден или не может быть очищен, обращайтесь к местному представителю отдела обслуживания покупателей. Контактная информация находится на нашем Веб-сайте. Зайдите на сайт www.weber.com.

Форма пламени горелки

Горелки газового барбекю Weber® отрегулированы на заводе, чтобы обеспечить правильную смесь воздуха и газа. Показана правильная форма пламени.

- A) Трубка горелки **(1)**
- B) Кончики пламени время от времени мерцают желтым цветом **(2)**
- C) Голубой **(3)**
- D) Темно-синий **(4)**

Если пламя является неравномерным по всей трубке горелки, выполните процедуры очистки горелки. ♦

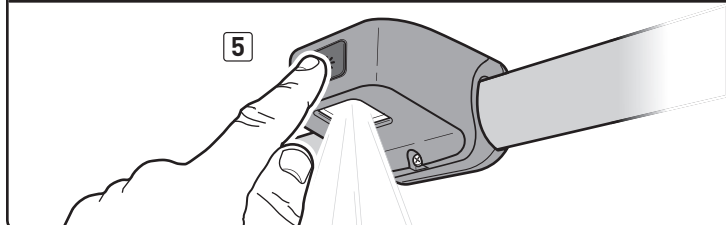
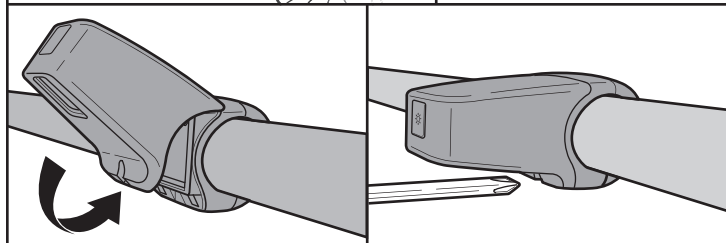
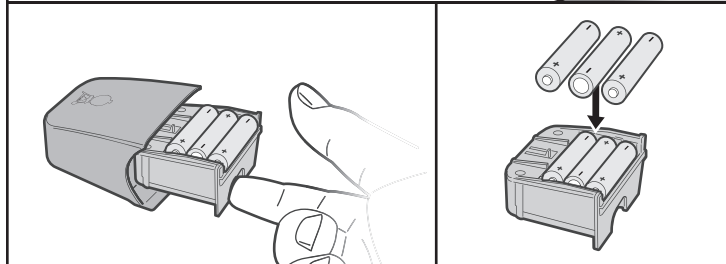


ОБСЛУЖИВАНИЕ ПОДСВЕТКИ ГРИЛЯ

- При установке трех новых элементов питания типа AAA (только щелочных), убедитесь, что с каждой батарейки снята упаковка. Не перепутайте упаковку элемента питания с его внешним корпусом.
- Не используйте совместно старые и новые элементы питания или элементы питания разного типа (стандартные, щелочные или перезаряжаемые).
- Убедитесь, что батареи находятся в хорошем состоянии и правильно установлены.
- Если вы не планируете пользоваться подсветкой в течение месяца или более, удалите батареи.
- Протирайте лампу только влажной тряпочкой. Не пользуйтесь алкоголесодержащими или абразивными чистящими средствами.
- Подсветка устойчива к атмосферным явлениям, таким как дождь и снег, но не водонепроницаема. Не погружайте лампу в воду или другие жидкости.
- Лампа жароустойчива. При возгорании жира или при использовании гриля продолжительное время на максимальной мощности ее внутренние компоненты могут быть повреждены.

Нажмите кнопку ПРОБУЖДЕНИЕ для включения подсветки гриля. Механизм подсветки оснащен датчиком наклона, который включает подсветку при открытии крышки и выключает ее при закрытии крышки. Если крышка остается открытой на протяжении более 30 минут, подсветка гриля отключится. Для повторного включения подсветки нажмите кнопку ПРОБУЖДЕНИЕ **(5)**.

ПРИМЕЧАНИЕ. Лампа НЕ выключается при нажатии кнопки ПРОБУЖДЕНИЕ.



⚠ ВНИМАНИЕ: Этот продукт успешно прошел испытания и сертифицирован только для использования в конкретной стране. Страна указана на наружной стороне коробки.

Этими деталями могут быть компоненты, выполняющие перемещение газа или горение. Относительно оригинальной сменной детали (деталей) компании Weber-Stephen Products LLC, обратитесь в отдел обслуживания покупателей Weber-Stephen Products LLC.

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Не пытайтесь ремонтировать компоненты, выполняющие перемещение газа или горение, не обратившись в отдел обслуживания покупателей Weber-Stephen Products LLC, Несоблюдение этого предупреждения может вызвать пожар или взрыв, что приведет к серьезным телесным повреждениям или смерти, а также к материальному ущербу.



Этот символ указывает на то, что продукт нельзя выбрасывать как бытовой мусор. Инструкции по надлежащей утилизации этого продукта в Европе находятся на Веб-сайте www.weber.com; также можно обратиться к импортеру, указанному для Вашей страны. Если у Вас нет доступа в Интернет, обратитесь к своему дилеру, чтобы узнать имя, адрес и телефонный номер импортера.

Когда Вы решите утилизировать или выбросить гриль, все электрические компоненты (например, двигатель гриля, батареи, модуль воспламенителя, подсветка) должны быть сняты и утилизированы надлежащим образом в соответствии с требованиями WEEE. Их следует утилизировать отдельно от гриля.

WEBER-STEPHEN PRODUCTS LLC

R. McDonald Co. PTY. LTD.
A.C.N., 007 905 384
104 South Terrace
Adelaide, SA 5000
AUSTRALIA
Tel: +61.8.8221.6111

WEBER-STEPHEN ÖSTERREICH GmbH

Maria-Theresia-Straße 51
4600 Wels
AUSTRIA
Tel: +43 7242 890 135 0; info-at@weberstephen.com

WEBER-STEPHEN PRODUCTS BELGIUM Sprl

Blarenberglaan 6 Bus 4
Industriezone Noord
BE-2800 Mechelen
BELGIUM
Tel: +32 015 28 30 90; info@weberstephen.com

WEBER-STEPHEN CZ & SK spol. s r.o.

U Hajovny 246
25243 Průhonice
CZECH REPUBLIC
Tel: +42 267 312 973; info-cz@weberstephen.com

WEBER-STEPHEN NORDIC ApS

Bagildsmindevej 23
DK-9400 Nørresundby
DANMARK
Tel: +45 99 36 30 10; info@weberstephen.dk

WEBER-STEPHEN DEUTSCHLAND GmbH

Rheinstraße 194
55218 Ingelheim
DEUTSCHLAND
Tel: +49 6132 8999 0; info-de@weberstephen.com

WEBER-STEPHEN FRANCE

C.S. 80322 – Eragny sur Oise
95617 Cergy Pontoise Cedex
FRANCE
Tél: +33 810 19 32 37;
service.consommateurs@weberstephen.com

WEBER-STEPHEN MAGYARORSZÁG KFT.

1138 Budapest, Váci út 186.
HUNGARY
Tel: +36 70 / 70-89-813; info-hu@weberstephen.com

JARN & GLER WHOLESALE EHF

Skutuvogur 1H
1-104 Reykjavík
ICELAND
Tel: +354 58 58 900

Weber-Stephen Barbecue Products India Pvt. Ltd.

11/2 Haudin Road,
Ulsoor
Bangalore - 560042
Karnataka
INDIA
Tel: 18001023102; Tel: 080 42406666

D&S IMPORTS

14 Shenkar Street
Petach, Tikva 49001
ISRAEL
Tel: +972 392 41119; info@weber.co.il

WEBER-STEPHEN PRODUCTS ITALIA Srl

Centro Polifunzionale "Il Pioppo"
Viale della Repubblica 46
36030 Povolara di Dueville – Vicenza
ITALY
Tel: +39 0444 360 590; info-italia@weberstephen.com

WEBER-STEPHEN PRODUCTS S.A. de C.V.

Calle José Guadalupe Zuno #2302 P.H.
Col. Americana, Guadalajara, Jalisco C.P. 44160
MEXICO
RFC- WPR030919ND4
Tel: +01800-00-Weber [93237] Ext. 105

WEBER-STEPHEN NETHERLANDS B.V.

Tsjükemarwei 12
8521 NA Sint Nicolaasga
Postbus 18
8520 AA Sint Nicolaasga
NETHERLANDS
Tel: +31 513 4333 22; info@weberbarbecues.nl

WEBER-STEPHEN PRODUCTS LLC

Supreme Barbecues LTD.
6 Maurice Road
Penrose, Auckland 1643
NEW ZEALAND
Tel: +64.579.6630

WEBER-STEPHEN POLSKA Sp. z o.o.

Ul. Trakt Lubelski 153
04-766 Warszawa
POLSKA
Tel: +48 22 392 04 69; info-pl@weberstephen.com

OOO WEBER-STEPHEN Vostok

142784 Moscow Region,
Leninskiy District
Rumyantsevo Village, Building 1
RUSSIA
Tel: +7 495 989 56 34; info.ru@weberstephen.com

WEBER-STEPHEN PRODUCTS (South Africa) (Pty) Ltd.

141-142 Hertz Draai
Meadowdale, Edenvale
Gauteng
SOUTH AFRICA
Tel: +27 11 454 2369; info@weber.co.za

WEBER-STEPHEN IBERICA Srl

Avda. de les Corts Catalanes 9-11 -
Despacho 10 B
E-08173 Sant Cugat del Vallès
Barcelona
SPAIN
Tel: +34 93 584 40 55; infoiberica@weberstephen.com

WEBER-STEPHEN SCHWEIZ GmbH

Talackerstr. 89a
8404 Winterthur
SWITZERLAND
Tel: +41 52 24402 50; info-ch@weberstephen.com

WEBER STEPHEN TURKEY

Ev ve Bahçe Malzemeleri Ticaret Ltd. Şti
İstoc Topancilar Çarşısı C Blok 4. Kat No: 31
34219 Mahmutbey / Güneşli / İstanbul
TURKEY
Tel: +90 212 659 64 80; Fax: +90 212 659 64 83

WEBER-STEPHEN NORDIC MIDDLE EAST

Ras Al Khaimah FTZ
P.O. Box 10559
UNITED ARAB EMIRATES
Tel: +971 4 360 9256; info@weberstephen.ae

WEBER-STEPHEN PRODUCTS (U.K.) LIMITED

10th Floor
The Metro Building
1 Butterwick
Hammersmith
London, W6 8DL
UNITED KINGDOM
Tel: +44 (0) 203 630 1500; customerserviceuk@weberstephen.com

WEBER-STEPHEN PRODUCTS LLC

200 East Daniels Road
Palatine, IL 60067-6266
USA
Tel: 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,
info-EE@weberstephen.com.

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



WEBER-STEPHEN PRODUCTS LLC

www.weber.com

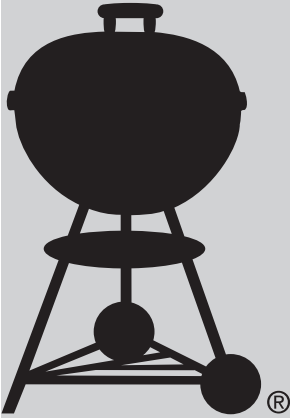


SUMMIT™

GAZLI BARBEKÜ

LP Gazlı Barbekü Kullanım Kılavuzu

Weber® barbekü satın aldığınız için teşekkür ederiz. Lütfen birkaç dakikanızı ayırarak, www.weber.com adresinden ürününüzün kaydını yaptırın.



E-470™ · S-470™

LP

GAZLI BARBEKÜNÜZÜ KULLANMAYA BAŞLAMADAN ÖNCE BU KULLANIM KILAVUZUNU MUTLAKA OKUYUN.

⚠ TEHLİKE

Gaz kokusu alırsanız:

- 1) Barbeküye giden gazı kesin.
- 2) Varsa, açık ateşleri söndürün.
- 3) Kapağı açın.
- 4) Koku devam ediyorsa, barbeküden uzaklaşın ve derhal gaz şirketini veya itfaiyeyi arayın.

Kaçak gaz mal kayıpları, ciddi yaralanmalar ve hatta ölümlerle sonuçlanabilecek yangın veya patlamalara neden olabilir.

⚠ **UYARI:** Barbeküyü çalıştırmaya başlamadan önce bu Kullanım Kılavuzunda verilen kaçak kontrol prosedürlerini dikkatlice uygulayın. Barbekünüz dağıtıcınız tarafından kurulmuş olsa bile bu prosedürler uygulanmalıdır.

⚠ **UYARI:** Barbekünüzü bu Kullanım Kılavuzunda verilen BRÜLÖRÜN ATEŞLENMESİ başlıklı bölümleri okumadan yakmayın.

YALNIZCA AÇIK HAVADA KULLANIM İÇİNDİR.

MONTÖRÜN DİKKATİNE: Bu kılavuz barbekünün sahibinde kalmalı ve daha sonra kullanılmak üzere saklanmalıdır.

⚠ UYARI

- 1) Benzin dahil, yanıcı gaz ve sıvıları bu ürünün yakınında saklamayın ve kullanmayın.
- 2) Bağlantısı yapılmamış yedek gaz tüpleri bu ürünün ve diğer uygulamaların yakınında saklanmamalıdır.

CE :845BR-0035
ID: 0845

TR

TR - TURKISH

UYARILAR

⚠ TEHLİKE

Bu Kullanım Kılavuzunda verilen Tehlikelerin, Uyarıların ve İkazların dikkate alınmaması mal kayıpları, ciddi yaralanmalar ve hatta ölümlle sonuçlanabilecek yangın ve patlamalara neden olabilir.

⚠ UYARILAR

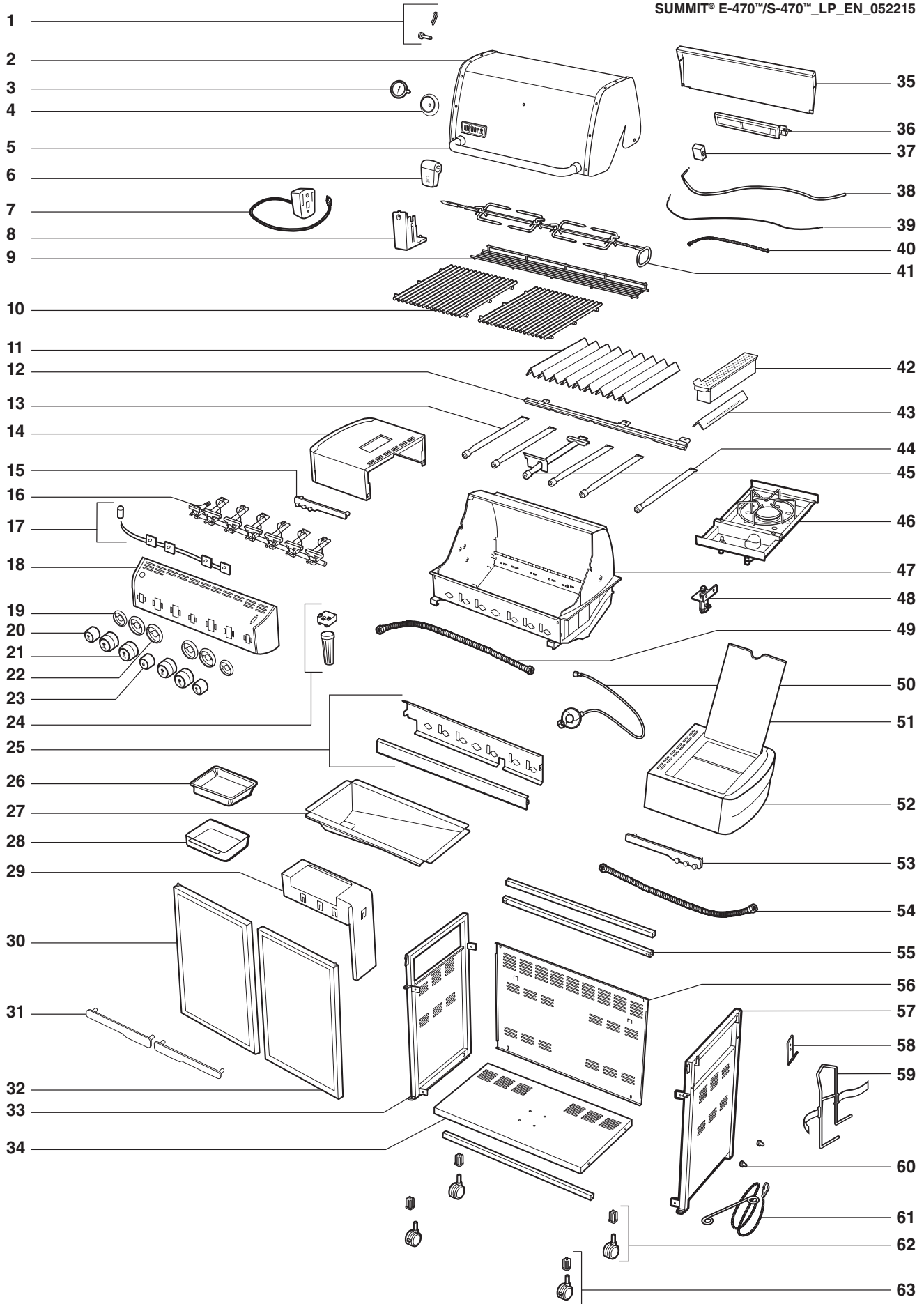
- ⚠ Gazlı barbekünüzün tipine uygun regülatör bağlantı talimatlarını takip edin.
- ⚠ Yedek veya bağlantısı yapılmamış gaz tüplerini barbekünüzün altına veya yakınına koymayın.
- ⚠ Barbekünün üzerine veya altındaki saklama alanına barbekü kapağını veya yanıcı herhangi bir şey koymayın.
- ⚠ Yanlış kurulumlar tehlikeli olabilir. Lütfen, bu kılavuzda verilen kurulum talimatlarını dikkatli bir şekilde uygulayın.
- ⚠ Weber gazlı barbekünüz uzun bir süredir kullanılmıyorsa ve/veya henüz kurulmamışsa, kullanmaya başlamadan önce gaz kaçağı olup olmadığını ve brülör tıkanıklıkları olup olmadığını kontrol edin Doğru prosedürleri uygulamak için bu kılavuzdaki talimatları takip edin.
- ⚠ Gaz kaçağı olup olmadığını kontrol etmek için ateş kullanmayın.
- ⚠ Gaz bağlantılarında kaçak varsa Weber® gazlı barbekünüzü kullanmayın.
- ⚠ Barbekünün 60 cm arkasında veya yanında kesinlikle yanıcı madde bulunmamalıdır.
- ⚠ Weber® gazlı barbekünün çocuklar tarafından kullanılmasına izin vermeyin. Barbekünün açıktaki bazı parçaları çok sıcak olabilir. Barbekünüzü kullanırken çocukları uzak tutun.
- ⚠ Weber® gazlı barbekünüzü kullanırken dikkatli olun. Pişirme ve temizleme sırasında çok sıcak olabilir, bu nedenle barbekü çalışırken başından ayrılmayın ve barbeküyü hareket ettirmeyin.
- ⚠ Pişirme esnasında brülörlerin sönmeye başlamesi halinde, tüm gaz vanalarını kapatın. Barbekünüzü ateşleme talimatlarına uygun şekilde tekrar ateşlemeden önce kapağı açın ve beş dakika kadar bekleyin.
- ⚠ Weber® gazlı barbekünüzde odun kömürü, briket mangal kömürü veya lav taşı kullanmayın.
- ⚠ Pişirme esnasında açık barbekü üzerine eğilmeyin ve ellerinizi ve parmaklarınızı pişirme kutusunun ön kenarından uzak tutun.
- ⚠ Ateşte kontrolsüz, ani bir parlama meydana gelmesi halinde parlama geçene kadar uzakta bekleyin.
- ⚠ Yağın yanması halinde, tüm brülörleri kapatın ve ateş sönene kadar kapağı kapalı tutun.
- ⚠ Weber® gazlı barbekü düzenli aralıklarla temizlenmelidir.
- ⚠ Vanaları ve brülörleri temizlerken, açıklıkları ve portları genişletmeyin.
- ⚠ Sıvı propan gazı, doğal gaz değildir. LP gazlı bir üniteye doğal gazın çevrilmesi veya kullanılmaya çalışılması tehlikelidir ve garantinin geçersiz hale gelmesine neden olur.
- ⚠ Darbeli veya paslı gaz tüpleri tehlikeli olabilir, bu nedenle gaz şirketi tarafından kontrol edilmelidir. Vanası hasarlı gaz tüplerini kesinlikle kullanmayın.
- ⚠ Boş görünse bile, tüpte gaz bulunabilir. Tüp uygun şekilde taşınmalı ve saklanmalıdır.
- ⚠ Barbekü çalışırken, kesinlikle gaz regülatörünü ve gaz bağlantılarını sökmeye çalışmayın.
- ⚠ Barbeküyü kullanırken ısıya karşı dayanıklı barbekü eldivenleri takın.
- ⚠ Tüm parçaları tam değilse, barbeküyü kullanmayın. Barbekü mutlaka "Kurulum Talimatları"nda verilen talimatlara uygun şekilde kurulmalıdır.
- ⚠ Kabin içerisine yakıt tankı koymayın.
- ⚠ Bu barbekü modelini kesinlikle herhangi bir yerleşik veya sürgülü bir kabin içerisine yerleştirmeyin. Bu uyarının dikkate alınmaması mal kayıpları, ciddi yaralanmalar ve hatta ölümlle sonuçlanabilecek yangın veya patlamalara neden olabilir. ♦

İÇİNDEKİLER

UYARILAR	2	YAN BRÜLÖRÜN YAKILMASI VE KULLANIMI	20
İÇİNDEKİLER	3	YAN BRÜLÖRÜN YAKILMASI	20
PATLATILMIŞ GÖRÜNÜM	4	SÖNDÜRMEK İÇİN	20
PATLATILMIŞ GÖRÜNÜM LİSTESİ	5	YAN BRÜLÖRÜN ELLE YAKILMASI	20
GARANTİ	6	SÖNDÜRMEK İÇİN	20
GENEL TALİMATLAR	6	SEAR STATION® BRÜLÖRÜNÜN YAKILMASI VE KULLANIMI	21
DEPOLAMA	6	SEAR STATION® BRÜLÖRÜNÜN YAKILMASI	21
ÇALIŞTIRMA	7	SÖNDÜRMEK İÇİN	21
GAZ TALİMATLARI	7	SEAR STATION® BRÜLÖRÜNÜN ELLE YAKILMASI	22
SIVI PROPAN GAZI TÜPLERİ İÇİN GÜVENLİ KULLANIM İPUÇLARI	7	SÖNDÜRMEK İÇİN	22
TÜPÜN TAKILMASI	8	SEAR STATION® KULLANIMI	22
TÜP MONTAJ KONUMU SEÇENEKLERİ	8	BUĞU BRÜLÖRÜNÜN YAKILMASI VE KULLANIMI	23
SIVI PROPAN TÜPÜNÜN BAĞLANMASI	9	BUĞU BRÜLÖRÜNÜN YAKILMASI	23
KAÇAK KONTROLÜ HAZIRLIĞI	10	SÖNDÜRMEK İÇİN	23
GAZ KAÇAKLARININ KONTROLÜ	11	BUĞU BRÜLÖRÜNÜN ELLE YAKILMASI	24
SIVI PROPAN TÜPÜNÜN DOLDURULMASI	13	SÖNDÜRMEK İÇİN	24
SIVI PROPAN TÜPÜNÜN GERİ TAKILMASI	13	BUĞU HAZNESİNİN KULLANIMI	25
AYDINLATMA ÖZELLİKLERİ	13	BUĞU HAZNESİNİN TEMİZLENMESİ	25
IZGARA IŞIĞININ ÇALIŞTIRILMASI	13	ÇEVİRME BRÜLÖRÜNÜN YAKILMASI VE KULLANIMI	26
IŞIKLI KONTROL DÜĞMELERİ	13	ÇEVİRME BRÜLÖRÜNÜN YAKILMASI	26
BARBEKÜYÜ KULLANMADAN ÖNCE	14	SÖNDÜRMEK İÇİN	26
KIZAKLI YAĞ TEPSİSİ VE TEK KULLANIMLIK DAMLA KABI	14	ÇEVİRME BRÜLÖRÜNÜN ELLE YAKILMASI	27
HORTUMUN KONTROLÜ	14	SÖNDÜRMEK İÇİN	27
OTOMATİK ATEŞLEME İŞLEMİ	15	ÖNEMLİ ÖNLEMLER	28
ANA BRÜLÖRÜN YAKILMASI VE KULLANIMI	16	ÇEVİRME MEKANİZMASININ KULLANIMI	28
ANA BRÜLÖRÜN YAKILMASI	16	ÇEVİRME	29
SÖNDÜRMEK İÇİN	16	ÇEVİRME MOTORUNUN SAKLANMASI	29
ANA BRÜLÖRÜN ELLE YAKILMASI	17	ÇEVİRME ŞİŞİNİN SAKLANMASI	29
SÖNDÜRMEK İÇİN	17	SORUN GİDERME	30
PİŞİRME İPUÇLARI VE YARARLI BİLGİLER	18	YAN BRÜLÖR İÇİN SORUN GİDERME	30
ÖN ISITMA	18	SEAR STATION® İÇİN SORUN GİDERME	31
KAPAK KAPALI PİŞİRME	18	ÇEVİRME MEKANİZMASI İÇİN SORUN GİDERME	31
DAMLAYAN SIVILAR VE YAĞLAR	18	IZGARA IŞIĞI SORUN GİDERME	31
FLAVORİZER® SİSTEMİ	18	BAKIM	32
SEAR STATION®	18	TEMİZLEME	32
PİŞİRME YÖNTEMLERİ	19	PASLANMAZ ÇELİĞİN KORUNMASI	32
DOĞRUDAN PİŞİRME	19	WEBER® ÖRÜMCЕК/KARINCA PERDELERİ	32
DOLAYLI PİŞİRME	19	BRÜLÖR TÜPÜNÜN TEMİZLENMESİ	32
		ANA BRÜLÖRLERİN DEĞİŞTİRİLMESİ	33
		YAN BRÜLÖRÜN BAKIMI	35
		YILLIK BAKIM	35
		IZGARA IŞIĞI BAKIMI	35

PATLATILMIŞ GÖRÜNÜM

SUMMIT® E-470™/S-470™_LP_EN_052215



PATLATILMIŞ GÖRÜNÜM LİSTESİ

- | | | |
|-------------------------------------|----------------------------------|--|
| 1. Kapak Bağlantı Elemanları | 23. Sear Station® Düğmesi | 45. Sear Station® Brülör Tüpü |
| 2. Kapak | 24. Pil Yuvası | 46. Yan Brülör |
| 3. Termometre | 25. Su Tablası / Isı Muhafazası | 47. Pişirme Kutusu |
| 4. Termometre Yuvası | 26. Tek Kullanımlık Damla Kabı | 48. Köşeli Bağlantı Elemanı |
| 5. Kulp | 27. Kızaklı Yağ Tepsisi | 49. Manifold Hortumu |
| 6. Izgara Işığ Montajı | 28. Damla Kabı | 50. Hortum / Regülatör |
| 7. Çevirme Motoru | 29. Damla Kabı Yuvası | 51. Yan Brülör Kapağı |
| 8. Çevirme Kancası | 30. Sol Kapı | 52. Yan Brülör Tablası |
| 9. Isıtma Demiri | 31. Kapı Kulpu | 53. Sağ Alet Tutucu |
| 10. Pişirme Demiri* | 32. Sağ Kapı | 54. Yan Brülör Gaz Hattı |
| 11. Flavorizer® Demiri | 33. Sol Gövde Paneli | 55. Gövde Desteği |
| 12. Crossover® Kanalı | 34. Alt Panel | 56. Arka Panel |
| 13. Brülör Tüpü | 35. IR Brülör Kapağı | 57. Sağ Gövde Paneli |
| 14. Yan Tabla | 36. Kızılötesi Brülör | 58. Tüp Kancası |
| 15. Sol Alet Tutucu | 37. IR Brülör Kutusu | 59. Tüp Askısı |
| 16. Manifold | 38. IR Brülör Ateşleyici Kablosu | 60. Tüp Cıvatası |
| 17. Kontrol Paneli Kablo Muhafazası | 39. Termokupl | 61. Kibrit Maşası |
| 18. Kontrol Paneli | 40. IR Brülör Hortumu | 62. Rulet |
| 19. Küçük Düğme Yuvası | 41. Çevirme Ayırma Tertibatı | 63. Kilitli Rulet |
| 20. Küçük Düğme | 42. Buğulama Haznesi | *Pişirme Izgarası satın alınan modele göre farklılık gösterebilir. |
| 21. Büyük Düğme | 43. Buğulama Çubuğu | |
| 22. Büyük Düğme Yuvası | 44. Buğulama Brülörü | |

GARANTİ

Bir WEBER® ürünü satın aldığınız için teşekkür ederiz. Weber-Stephen Products LLC, 200 East Daniels Road, Palatine, Illinois 60067-6266 ("Weber") emniyetli, dayanıklı ve güvenilir bir ürün sunmaktan gurur duymaktadır.

Weber size herhangi bir ekstra ücrete tabi olmaksızın Gönüllü Garanti sunmaktadır. Bu garantide, herhangi bir arıza veya kusur durumunda WEBER® ürününüzü tamir ettirmeniz için gerek duyacağınız bilgiler yer almaktadır.

Yürürlükteki kanunlar uyarınca, ürünün kusurlu çıkması halinde müşterinin pek çok hakkı vardır. Bu haklar arasında, kusurun düzeltilmesi veya ürünün değiştirilmesi, satın alma fiyatının düşürülmesi ve tazminat bulunmaktadır. Örneğin, Avrupa Birliği ülkelerinde, ürünün teslim tarihinden itibaren başlayan iki yıllık bir yasal garanti söz konusudur. Bu ve diğer yasal haklar, bu garanti kapsamından etkilenmez. Bu garanti, Ürün Sahibine yasal garanti hükümlerinden bağımsız olarak ilave haklar sunmaktadır.

WEBER GÖNÜLLÜ GARANTİSİ

Weber, WEBER® ürününün alıcısına [ya da bir hediye veya promosyon durumu söz konusu ise, hediye veya promosyon malzemesi olarak satın alındığı kişiye], ürünü birlikte gelen Kullanım Kılavuzuna uygun olarak monte edilmesi ve kullanılması şartıyla, WEBER® ürününün aşağıda belirtilen süre(ler) boyunca malzeme ve işçilik açısından kusursuz olacağını garanti eder. (Not: WEBER® Kullanım Kılavuzunu kaybederseniz veya koyduğunuz yeri unutursanız, www.weber.com adresinden veya Ürün Sahibinin yönlendirilebileceği ülke web sitesinden yeni bir kılavuz temin edebilirsiniz.) Bir ailenin kendi evleri veya dairelerindeki normal kullanım ve bakım durumlarında, Weber bu garanti şartları çerçevesinde kusurlu parçaları aşağıda belirtilen süreler, sınırlamalar ve istisnalara tabi olarak tamir etmeyi veya değiştirmeyi kabul eder. GEÇERLİ KANUN HÜKÜMLERİNE TABİ OLARAK, BU GARANTİ SADECE İLK ALICI İÇİN GEÇERLİDİR VE YUKARIDA BELİRTİLEN HEDİYELER VE PROMOSYON MALZEMELERİ HARICİNDE MÜTEAKİP ÜRÜN SAHİPLERİNİ DEVREDİLEMEZ.

BU GARANTİ KAPSAMINDA ÜRÜN SAHİBİNİN SORUMLULUKLARI

Garanti kapsamının sorunsuz bir şekilde uygulanması için, WEBER® ürününüzü www.weber.com adresinden veya Ürün Sahibinin yönlendirilebileceği ülke web sitesinden kaydettileriz önemlidir (ancak böyle bir zorunluluk yoktur). Ayrıca lütfen orijinal satış fişi ve/veya faturanızı saklayın. WEBER® ürününüzün kaydedilmesi, garanti kapsamının teyit edilmesini ve sizinle irtibata geçmemiz gerektiğinde siz ve Weber arasında doğrudan bağlantı kurulmasını sağlar.

Yukarıdaki garanti, ancak Ürün Sahibinin ürünle birlikte verilen Kullanım Kılavuzunda açıklanan tüm montaj talimatları, kullanım talimatları ve ilave bakım talimatlarına uyarak WEBER® ürününe gerekli özeni göstermesi şartıyla geçerlidir. Aksi halde, Ürün Sahibi kusur veya arızanın yukarıda belirtilen yükümlülüklere uyulmaması ile ilgili olmadığını kanıtlamak zorundadır. Bir kıyı bölgesinde yaşıyorsanız veya ürünü havuzun yanında kullanıyorsanız, bakım işlemi kapsamında dış yüzeylerin Kullanım Kılavuzunda açıklandığı şekilde düzenli olarak yıkanması ve durulanması gerekir.

GARANTİNİN KULLANILMASI / GARANTİ İSTİSNALARI

Bu Garanti kapsamına girdiğini düşündüğünüz bir parçanın varsa, lütfen web sitemizdeki (www.weber.com veya Ürün Sahibinin yönlendirilebileceği ülke web sitesindeki) iletişim bilgilerini kullanarak Weber Müşteri Hizmetleri ile irtibata geçin. Weber, bu Garanti kapsamına giren kusurlu parçayı gerekli incelemelerden sonra tamir edecek veya değiştirecektir. Bu konuda takdir yetkisi Weber'e aittir. Onarım veya değiştirmenin mümkün olmadığı durumlarda, Weber kendi takdir yetkisi dahilinde barbeküyü aynı veya daha yüksek değerdeki yeni bir barbekü ile değiştirmeyi tercih edebilir. Weber, nakliye ücretini ödeyerek parçaların inceleme için gönderilmesini isteyebilir.

Bu GARANTİ, Weber'in sorumlu olmadığı aşağıdaki nedenlerden kaynaklanan hasarlar, bozulmalar, renk değişimleri ve/veya paslanmalar görüldüğünde sona erer:

- Ürünün amacı dışında veya yanlış kullanılması, değişiklikler, yanlış uygulama, vandalizm, ihmal, yanlış montaj veya kurulum ve normal ve düzenli bakımın yapılmaması;
- Brülör tüplerine ve/veya gaz hortumlarına verdikleri zararlar dahil olmak üzere, böcekler (örümcekler gibi) ve kemirgenler (sincaplar gibi);
- Yüzme havuzları ve jakuzi/spa gibi tuzlu hava ve/veya klor kaynaklarına maruz kalması;
- Dolu, kasırga, deprem, tsunami veya dev dalga, hortum veya şiddetli fırtınalar gibi ağır hava koşulları.

WEBER® ürününüzün üzerinde orijinal Weber parçaları olmayan parçaların kullanılması ve/veya montajı bu Garantiyi geçersiz kılacaktır ve bunlardan kaynaklanan hasarlar bu Garanti kapsamına kabul edilmeyecektir. Weber tarafından yetki verilmeyen ve bir yetkili Weber servis teknisyeni tarafından gerçekleştirilmeyen gazlı barbekü dönüşümleri bu Garantiyi geçersiz kılacaktır.

GENEL TALİMATLAR

Weber® gazlı barbekü taşınabilir bir dış mekan pişirme aygıtıdır Weber® gazlı barbekü ile ızgara, mangal, kızartma ve fırınlama yapılabilir ve iç mekan mutfak aletleri ile ulaşılması mümkün olmayan sonuçlar elde edebilirsiniz Kapalı kapağı ve Flavorizer® demirleri yiyeceklerinize "piknik" lezzetini katar.

Weber® gazlı barbekü taşınabilir özelliktedir, bu nedenle bahçenizde veya terasınızda yerini kolayca değiştirebilirsiniz Taşınabilme özelliği sayesinde taşıdığınızda Weber® gazlı barbekünüzü de yanınızda götürebilirsiniz.

Sıvı Propan (LP) gazı, hızlı bir kullanıma sahiptir, bu nedenle mangal kömürüne kıyasla daha yüksek bir pişirme kontrolü sağlar.

- Bu talimatlar, Weber® gazlı barbekünüzün kurulumu için sağlanması gereken minimum şartları içermektedir. Bu nedenle, Weber® gazlı barbekünüzü kullanmaya başlamadan önce bu talimatları dikkatli bir şekilde okumanızı öneriyoruz .
- Ürün, çocukların kullanımı için uygun değildir.
- Doğal gaz kaynağına (şehir gazına) bağlamayın. Vanalar ve ağızlar özel olarak LP gazı için tasarlanmıştır.
- Odun kömürü, briket mangal kömürü veya lava taşı ile birlikte kullanım için uygun değildir.
- Sadece 3kg-13kg gaz tüpleri kullanılabilir.
- Birleşik Krallık'ta bu ürün mutlaka BS 3016 sayılı yönetmeliğe uygun olmalıdır; bu da ürünün nominal 37 milibar değerinde bir çıkışa sahip olmasını gerektirmektedir. (Üründe birlikte temin edilir.)
- Hortumun bükülmesine izin vermeyin.

ÜRÜN GARANTİ SÜRELERİ

Pişirme Kutusu:
10 yıl, paslanmama/yanmama
(solma ve renk değişimi hariç 2 yıl boya garantisini)

Kapak tertibatı:
10 yıl, paslanmama/yanmama
(solma ve renk değişimi hariç 2 yıl boya garantisini)

Paslanmaz çelik brülör tüpleri:
10 yıl, paslanmama/yanmama

Paslanmaz çelik pişirme ızgaraları:
5 yıl, paslanmama/yanmama

Paslanmaz çelik Flavorizer® çubukları:
5 yıl, paslanmama/yanmama

Sırtı porselen dökme demir pişirme ızgaraları:
5 yıl, paslanmama/yanmama

Geride kalan tüm parçalar:
2 yıl

FERAGATNAME

BU GARANTİ BİLDİRİMİNDE AÇIKLANAN GARANTİ VE FERAGATLER DIŞINDA, WEBER'İN YASAL YÜKÜMLÜLÜĞÜ KAPSAMINA GİREN BAŞKA GARANTİ VEYA GÖNÜLLÜ SORUMLULUK BEYANLARI KESİNLİKLE MEVCUT DEĞİLDİR. BU GARANTİ BİLDİRİMİ, KANUNLARDA ÖNGÖRÜLDÜĞÜ ŞEKİLDE WEBER'İN ZORUNLU YÜKÜMLÜLÜĞE SAHİP OLDUĞU DURUMLARI VEYA HAK TALEPLERİNİ SINIRLANDIRMAZ VEYA KAPSAM DIŞI BIRAKMAZ.

BU GARANTİNİN GEÇERLİ OLDUĞU SÜRELERDEN SONRA HİÇBİR GARANTİ GEÇERLİ DEĞİLDİR. HERHANGİ BİR ÜRÜNLE İLGİLİ OLARAK BAYI VEYA PERAKENDECI GİBİ HERHANGİ BİR KİŞİNİN YERDİĞİ GARANTİLER ("UZATILMIŞ GARANTİ" GİBİ) WEBER'İ HİÇBİR ŞEKİLDE BAĞLAMAZ. BU GARANTİ KAPSAMINDA SUNULAN TEK ÇÖZÜM, PARÇA VEYA ÜRÜNÜN TAMİR EDİLMESİ VEYA DEĞİŞTİRİLMESİDİR.

BU GÖNÜLLÜ GARANTİ KAPSAMINDA BİR SORUNU GİDERME MALİYETİ HİÇBİR ŞEKİLDE SATILAN WEBER ÜRÜNÜNÜN ALIŞ FİYATINDAN DAHA FAZLA OLMAZ.

ÜRÜNÜN AMACI DIŞINDA VEYA YANLIŞ KULLANILMASINDAN YA DA WEBER TARAFINDAN KULLANIM KILAVUZUNDA AÇIKLANAN TALİMATLARA UYULMAMASINDAN DOLAYI SİZE VE MALİNİZE VE/VEYA BAŞKA İNSANLAR VE ONLARIN MALLARINA GELECEK ZARAR, ZİYAN VEYA YARALANMA GİBİ DURUMLARIN RİSKİ VE SORUMLULUĞUNU KABUL EDERSİNİZ.

BU GARANTİ KAPSAMINDA DEĞİŞİM YAPILAN PARÇA VE AKSESUARLAR SADECE YUKARIDA BELİRTİLEN ORJİNAL GARANTİ DÖNEMİNİN GERİ KALAN SÜRESİ BOYUNCA GARANTİYE TABİDİR.

BU GARANTİ SADECE TEK BİR AİLENİN EVDE VEYA DAİREDEKİ KULLANIMI İÇİN GEÇERLİDİR VE RESTORANLAR, OTELLER, TATİL YERLERİ VEYA KİRALIK MÜLKLER GİBİ TİCARİ, ORTAK VEYA ÇOK BİRLİMLİ ORTAMLARDA KULLANILAN WEBER BARBEKÜLERİ İÇİN GEÇERLİ DEĞİLDİR.

WEBER BELİRLİ ZAMANLARDA ÜRÜNLERİNİN TASARIMINDA DEĞİŞİKLİKLER YAPABİLİR. BU GARANTİDE YER ALAN HİÇBİR HÜKÜM, WEBER'İN SÖZ KONUSU TASARIM DEĞİŞİKLİKLERİNİ DAHA ÖNCE ÜRETİLEN ÜRÜNLERE DE UYGULAMAK ZORUNDA OLDUĞU ŞEKİLDE YORUMLANAMAZ. AYRICA, BU DEĞİŞİKLİKLER ÖNCEKİ TASARIMLARIN KUSURLU OLDUĞUNUN KABULÜ ŞEKLİNDE YORUMLANAMAZ.

İlave iletişim bilgileri için, bu Kullanım Kılavuzunun sonundaki Uluslararası İş Birimleri listesine bakabilirsiniz.

- Hortumun uzunluğu kesinlikle 1,5 metreyi geçmemelidir.
- Weber gazlı barbekünüz üzerindeki gaz hortumunu her 5 yılda bir değiştirmenizi öneririz. Bazı ülkelerde gaz hortumunun 5 yıldan önce değiştirilmesini gerektiren yönetmelikleri uygulanıyor olabilir. Bu durumda ilgili yönetmelik dikkate alınmalıdır.
- Üretici tarafından yalıtımı yapılan parçalar kesinlikle kullanıcı tarafından değiştirilmemelidir.
- Üründe yapılacak herhangi bir değişiklik çok tehlikeli olabilir.
- Sadece ulusal standartlara uygun düşük basınç hortumu ve regülatörü kullanılmalıdır.
- Yedek basınç regülatörleri ve hortum tertibatları mutlaka dış mekan tipi gazlı ürün üreticileri tarafından onaylanmış olmalıdır. ♦

DEPOLAMA

- Weber® gazlı barbekü kullanılmadığında, tüp vanasını kapalı konuma getirin.
- Weber® gazlı barbeküyü saklarken, gaz hattının bağlantısını kesin. Gaz tüpü mutlaka ayrı olarak dışarıda, iyi havalandırılan bir yerde saklanmalıdır.
- Gaz tüpünün Weber® Gazlı Barbeküden çıkartılmaması halinde, tüm barbekü ve gaz tüpü dışarıda, iyi havalandırılan bir yerde saklanmalıdır.
- Gaz tüpü mutlaka dışarıda, iyi havalandırılan ve çocukların erişemeyeceği bir yerde saklanmalıdır. Bağlantısı kesilen gaz tüpü kesinlikle bina ve garaj gibi kapalı alanlarda saklanmamalıdır. ♦

GENEL TALİMATLAR

ÇALIŞTIRMA

- ⚠ **UYARI:** Bu ürün sadece dış mekan kullanımı için tasarlanmıştır ve kesinlikle garajlarda veya çatısı olan veya etrafı çevrili teraslarda ve verandalarda kullanılmamalıdır.
- ⚠ **UYARI:** Weber® gazlı barbekü kesinlikle korumasız, tutuşabilir çatı veya çıkıntılarının altında kullanılmamalıdır
- ⚠ **UYARI:** 60 cm üzerinde, altında, arkasında veya yanında yanıcı madde bulunuyorsa barbekü kullanılmamalıdır.
- ⚠ **UYARI:** Weber® gazlı barbekü karavanda ve/veya teknede kullanım için tasarlanmamıştır.

- ⚠ **UYARI:** Çalıştırıldığında, tüm barbekü ısınır. Çalışırken, kesinlikle başından ayrılmayın.
- ⚠ **UYARI:** Elektrik kablolarını ve yakıt hortumlarını ısınan yüzeylerden uzak tutun.
- ⚠ **UYARI:** Pişirme alanında yakıt, alkol vs. gibi yanıcı gaz ve sıvılar ile tutuşabilir maddelerin bulunmadığından emin olun.
- ⚠ **UYARI:** Fazla (yedek) gaz tüplerini kesinlikle Weber® gazlı barbekünün yakınında bulundurmuyun.
- ⚠ **UYARI:** Bu ürün çok sıcak olabilir. Etrafta çocuklar veya yaşlılar bulunuyorsa dikkatli olun.
- ⚠ **UYARI:** Çalışırken, ürünü kesinlikle hareket ettirmeyin.
- ⚠ **UYARI:** Bu ürünü kullanırken koruyucu eldiven takın. ♦

GAZ TALİMATLARI

SIVI PROPAN GAZI TÜPLERİ İÇİN GÜVENLİ KULLANIM İPUÇLARI

- Sıvı Propan (LP) gazı, benzin ve doğal gaz gibi bir petrol ürünüdür. LP gazı, normal sıcaklık ve basınç koşullarında gaz fazında bulunur. LP gazı, orta basınçta tüp içerisinde sıvı halde bulunur. Basınç salınımı oldukça, sıvı buharlaşır ve gaz fazına dönüşür.
- LP gazı, doğal gaza benzer bir kokuya sahiptir. Bu kokuyu tanımanız önemlidir.
- LP gazı, havadan ağırdır. Bu nedenle, kaçak LP gazı düşük kotlarda toplanabilir, bu da dağılmasını geciktirebilir.
- LP tüpü mutlaka dik konumda takılmalı, taşınmalı ve saklanmalıdır. LP tüpleri düşürülmemeli ve dikkatsiz şekilde taşınmamalıdır.
- LP tüpünü kesinlikle 51° C'ye (elle tutulamayacak kadar sıcak - örneğin, sıcak bir günde tüpü arabanızda bırakmayın) varan sıcaklıklarda saklamayın ve taşımayın.
- "Boş" LP tüplerine, doluymuş gibi düşünerek muamele edin. LP tüpü içerisinde sıvı kalmamış olsa bile, gaz basıncı olabilir. Bağlantıyı kesmeden önce mutlaka tüpün vanasını kapatın.
- Hasarlı LP tüplerini kullanmayın. Darbeli veya paslı veya vanası hasarlı LP tüpleri tehlikeli olabilir ve derhal yeni bir tüple değiştirilmelidir.
- Her LP tüpü takılışında, mutlaka hortum ile LP tüpü arasındaki bağlantı noktasına bir kaçak testi uygulanmalıdır. Bir başka ifade ile, LP tüpü her doldurulduğunda bu test uygulanmalıdır.
- Regülatörün, küçük havalandırma deliği aşağı bakacak şekilde monte edildiğinden emin olun, aksi takdirde içerisine su girer. Bu havalandırma deliğine kir, yağ, böcek vs. girmemelidir. ♦

ÜLKE	GAZ TİPİ VE BASINCI
Bulgaristan, Çek Cumhuriyeti, Danimarka, Estonya, Finlandiya, Hollanda, İsveç, İzlanda, Kıbrıs, Letonya, Litvanya, Macaristan, Malta, Norveç, Romanya, Slovak Cumhuriyeti, Slovenya, Türkiye	I ₃ B/P - 30 mbar
Belçika, Birleşik Krallık, Fransa, Yunanistan, İspanya, İrlanda, İsviçre, İtalya, Lüksemburg, Portekiz	I ₃ - 28-30 / 37 mbar
Polonya	I ₃ P - 37 mbar
Almanya, Avusturya	I ₃ B/P - 50 mbar

TÜKETİM VERİLERİ

	Propan kW	Bütan kW	Propan g/sa	Bütan g/sa
Summit® 420™	18,0	20,2	1287	1470
Summit® 460™	22,5	26,2	1608	1907
Summit® 470™	26,0	30,2	1858	2198

VANA ORİFİSİ BOYUTU

	LPG Gazı		
	I ₃ B/P - 30 mbar	I ₃ - 28-30 / 37 mbar	I ₃ B/P - 50 mbar
ANA BRÜLÖR VANALARI			
Summit® 420™	0,99	0,96	0,86
Summit® 460™	0,99	0,96	0,86
Summit® 470™	0,99	0,96	0,86
YAN BRÜLÖR VANASI			
Summit® 420™	0,98	0,94	0,85
Summit® 460™	Yok	Yok	Yok
Summit® 470™	0,98	0,94	0,85
ALEVLENDİRME BRÜLÖR VANASI			
Summit® 420™	Yok	Yok	Yok
Summit® 460™	0,91	0,85	0,79
Summit® 470™	0,91	0,85	0,79
BUĞULAMA BRÜLÖRÜ VANASI			
Summit® 420™	Yok	Yok	Yok
Summit® 460™	0,74	0,70	0,66
Summit® 470™	0,74	0,70	0,66
KIZILÖTESİ BRÜLÖR VANASI			
Summit® 420™	Yok	Yok	Yok
Summit® 460™	0,94	0,86	0,82
Summit® 470™	0,94	0,86	0,82

TÜPÜN TAKILMASI

Gaz Şirketinden Dolu Bir Tüp Satın Alınması

Tüp daima dik konumda takılmalı, taşınmalı ve saklanmalıdır. Tüpün düşmesine veya dikkatsiz şekilde taşınmasına izin vermeyin. Tüpü kesinlikle 51°C'yi (elle tutulamayacak kadar sıcak) geçen sıcaklıklarda saklamayın. Örneğin, sıcak günlerde tüpü arabanızda bırakmayın. (Bkz. "LP GAZ TÜPLERİ İÇİN GÜVENLİ KULLANIM İPUÇLARI"). ♦

TÜP MONTAJ KONUMU SEÇENEKLERİ

Tüpü, tüp askısını kullanarak sağ taraftaki panele monte edebilir veya zemine yerleştirebilirsiniz. Tüp mutlaka ana kabinin dışına, barbekünün sağ tarafına yerleştirilmelidir. Tüpü ana kabinin içine yerleştirmeyin.

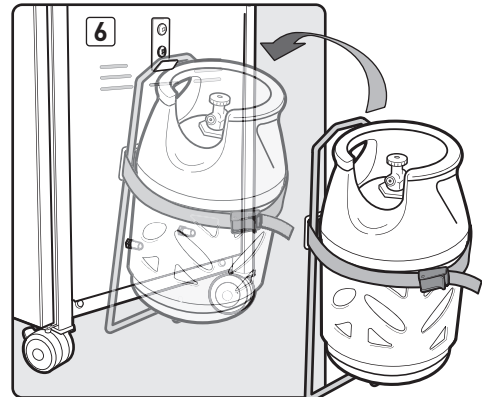
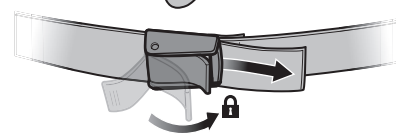
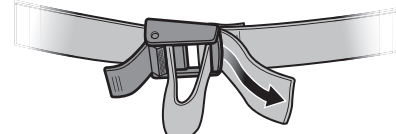
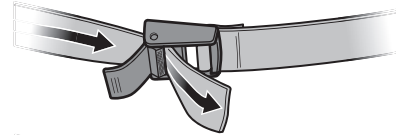
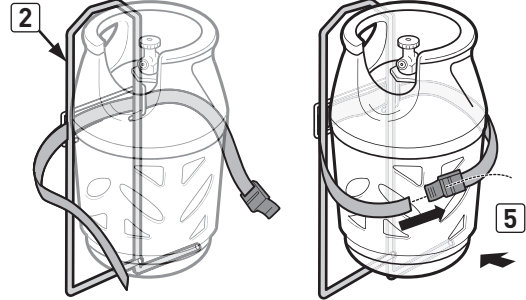
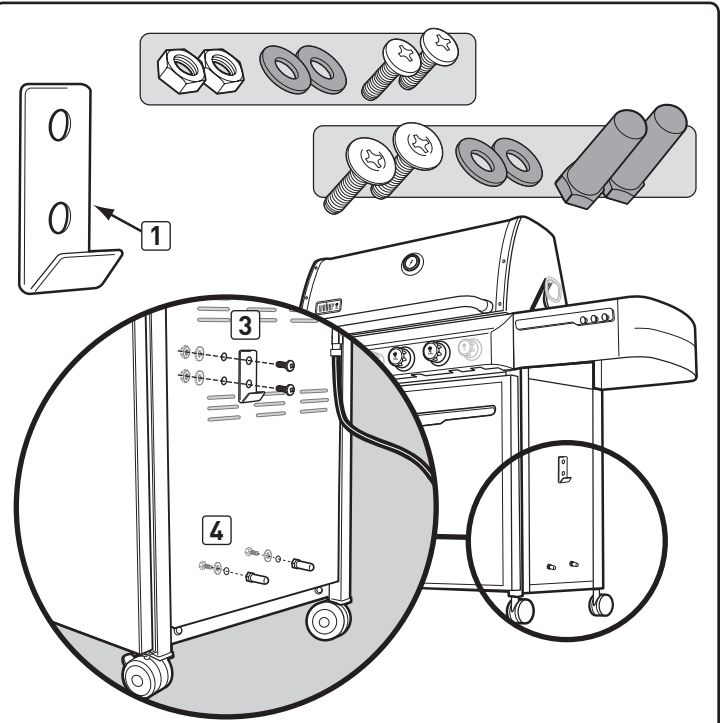
Tüp Askısının Takılması

Gerekli malzemeler: tüp kancası (1) ve tüp askısı (2).

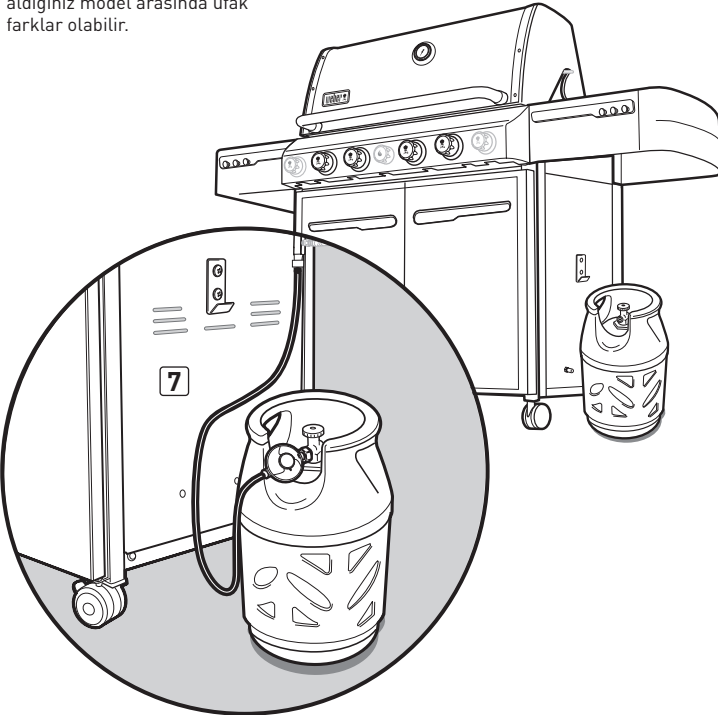
- Tüp kancasını barbekünün sağ dış paneli üzerine yerleştirin. Vidalarını, pullarını ve somunlarını sıkın (3).
- Tüp civatalarını (4) tüp kancasının altındaki iki deliğe takın. Vidalarını, pullarını ve somunlarını sıkın.
- Tüpü, vana açıklığı, barbekünün ön tarafına bakacak şekilde yerleştirin.
- Tüp askısını tutun ve tüp askısının iki dirsek desteği, tüp taban flanşının altına oturacak şekilde tüpü eğin. Kemerini tüpe göre sıkı ayarlayın (5).
- Tüp askısını kaldırın ve şekilde gösterildiği gibi tüp kancası üzerine yerleştirin (6).

Zemine Yerleştirme

- Tüpü ana kabinin dışına, barbekünün sağ tarafına, zemin üzerine yerleştirin (7).
- LP tüpünü, vana açıklığı Weber® gazlı barbekünün ön tarafına bakacak şekilde çevirin. ♦



Bu Kullanım Kılavuzunda gösterilen barbekü ile satın aldığınız model arasında ufak farklar olabilir.



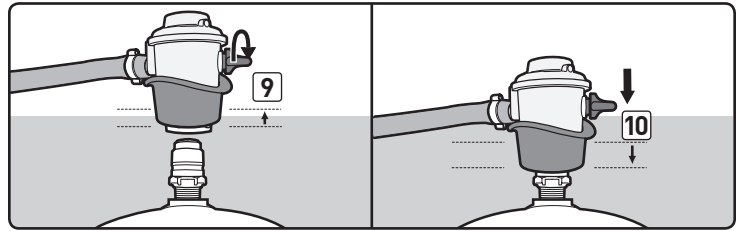
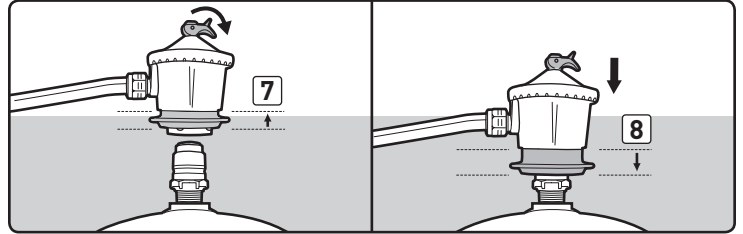
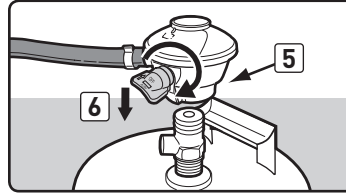
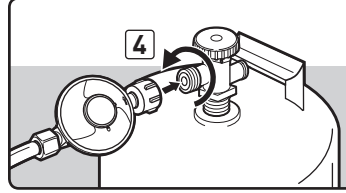
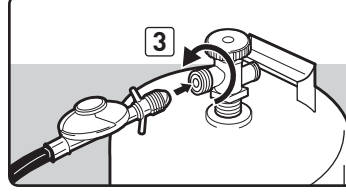
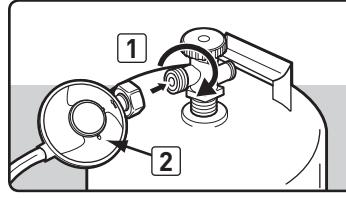
SIVI PROPAN TÜPÜNÜN BAĞLANMASI

⚠ UYARI: LP tüpü veya regülatör vanasının kapalı olduğundan emin olun.

A) LP tüpünü bağlayın.

Bazı regülatörleri bağlamak için BASTIRMANIZ, çıkartmak için ÇEKMENİZ yeterlidir, bazı regülatörlerde ise tüp vanasına bağlantı için sol dişli bir somun bulunmaktadır. Kullandığınız regülatör tipi için gösterilen, özel regülatör bağlantı talimatlarını takip edin.

- Regülatör bağlantı parçasını saat yönünde döndürerek tüpe vidalayın **(1)**. Regülatörü, havalandırma deliği **(2)** aşağı bakacak şekilde yerleştirin.
- Regülatör bağlantı parçasını saat yönünün tersine döndürerek tüpe vidalayın **(3)** **(4)**.
- Regülatör kolunu **(5)** saat yönünde çevirerek kapalı konuma getirin. Regülatör yerine oturana kadar regülatörü tank valfinin üstüne doğru bastırın **(6)**.
- Regülatör şalterinin aşağı/kapalı konumda olduğundan emin olun. Regülatör kelepçesini yukarı doğru çekin **(7)** **(9)**. Regülatörü tüp vanasına bastırın ve o şekilde tutun. Kelepçeyi kapatın **(8)** **(10)**. Regülatör kilittenmemişse, prosedürü tekrarlayın. ♦



YEDEK HORTUM, REGÜLATÖR VE VANA TERTİBATI

⚠ ÖNEMLİ BİLDİRİM: Weber gazlı barbekünüzdeki gaz hortumu tertibatını 5 yılda bir değiştirmenizi öneririz. Bazı ülkelerde gaz hortumunun 5 yıldan daha kısa bir süre içerisinde değiştirilmesini zorunlu kılan yönetmelikler mevcuttur, bu nedenle ülke gereksinimlerine mutlaka öncelik verilmelidir.

Yedek hortum, regülatör ve vana tertibatları için, web sitemizdeki iletişim bilgilerinizi kullanarak size en yakın Müşteri Hizmetleri Temsilcisile irtibata geçin. www.weber.com adresinde oturma açın.

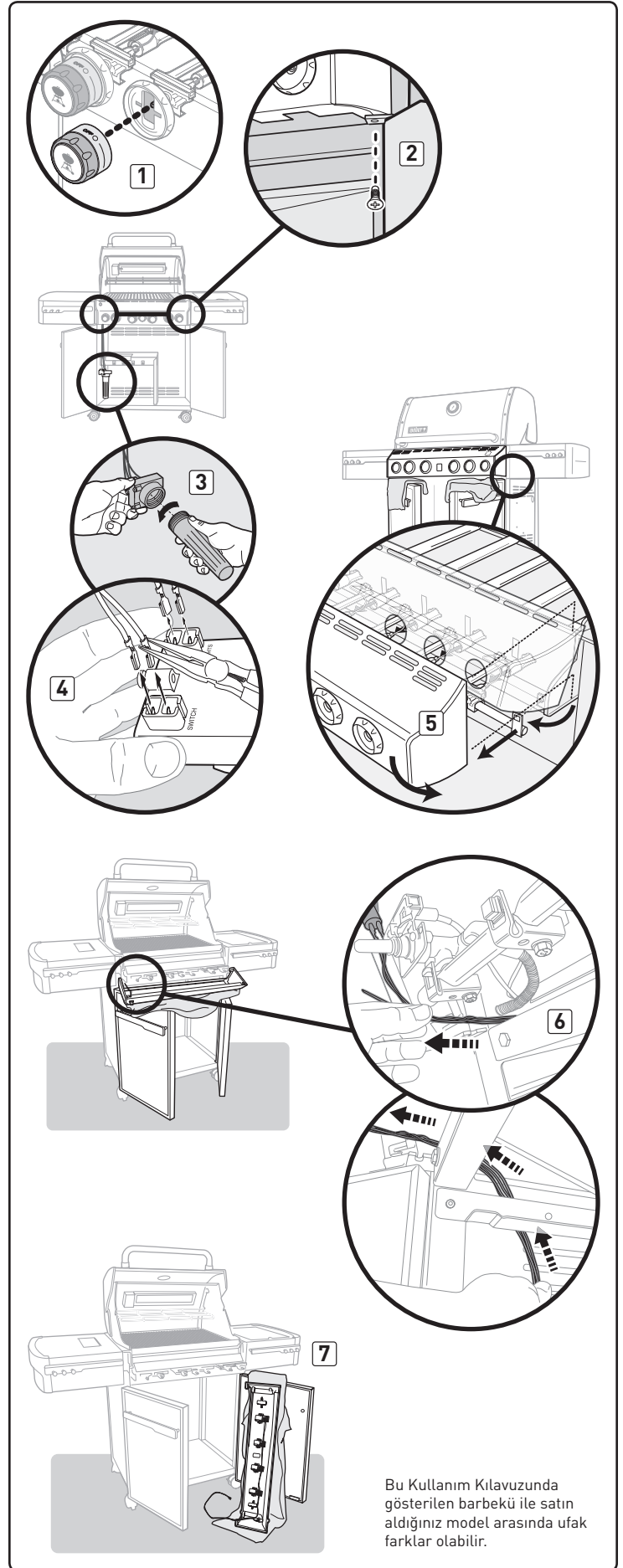
KAÇAK KONTROLÜ HAZIRLIĞI

⚠ **UYARI:** Summit® gazlı barbekünüzün gaz bağlantıları fabrikada test edilmiştir. Ancak, Summit® gazlı barbekünüzü çalıştırmadan önce tüm gaz bağlantılarını kaçaqlara karşı kontrol etmenizi öneririz.

Kontrol Panelini Çıkartın

Gerekli malzemeler: Tornavida, pense ve havlu.

- Brülör kontrol düğmelerini sökün (1).
- Her iki kapıyı açın. Bir tornavida ile, kontrol panelinin altından vidaları sökün (2).
- Barbekü dolabının içindeki pil yuvasını kaldırarak çıkartın (3).
- Kargaburun pense kullanarak, pil yuvasının üstündeki kablo terminallerini sökün (4). Kablolardan çekmeyin; kablo terminallerinden çekerek çıkartın.
- Her iki kapı gövdesinin üstüne havluları yerleştirin.
Bu havlular, sonraki işlemler sırasında kontrol paneli ve kapı gövdelerinin çizilmesini önleyecektir.
- Kontrol panelinin altını ileri doğru itin. Hafifçe kaldırın (5) ve ters çevirerek kapı gövdelerinin üstüne dayayın. **(Kontrol paneli LED'lerinin kablolarını koparmamaya veya çıkarmamaya dikkat edin.)**
- Pil kablolarını barbekü dolabının içinden dışarıya doğru dikkatli bir şekilde çekin (6).
- Sağ kapıyı tamamen açın. Kontrol panelini sağ kapı gövdesinin üzerindeki havluya yaslayarak yere bırakın (7).



Bu Kullanım Kılavuzunda gösterilen barbekü ile satın aldığınız model arasında ufak farklar olabilir.

GAZ KAÇAKLARININ KONTROLÜ

⚠ TEHLİKE

Gaz kaçağı olup olmadığını kontrol etmek için ateş kullanmayın. Kaçak kontrolü yaparken etrafta ateş veya kıvılcım olmadığından emin olun. Ateş veya kıvılcım mal kayıpları, ciddi yaralanmalar ve hatta ölüme sonuçlanabilecek yangın ve patlamalara neden olabilir.

⚠ UYARI: Gaz bağlantısını her değiştirdiğinizde mutlaka kaçak kontrolü yapmalısınız.

Not: Fabrikada yapılan tüm bağlantıların kaçak kontrolü dikkatli bir şekilde yapılmıştır. Brülörler alev testinden geçirilmiştir. Ancak güvenlik önlemi olarak, Weber® gazlı barbekünüzü kullanmaya başlamadan önce tüm bağlantılarda kaçak olup olmadığını kontrol edin. Nakliye ve taşıma sırasında gaz bağlantıları gevşemiş veya zarar görmüş olabilir.

⚠ UYARI: Barbekünüz dağıtıcınız tarafından veya mağazada kurulmuş olsa bile kaçak kontrolünü ihmal etmeyin.

Not: Sabunlu su da dahil bazı kaçak testi çözümleri düşük miktarda aşındırıcı özellikte olabileceğinden, kaçak kontrolünden sonra tüm bağlantılar su ile durulanmalıdır.

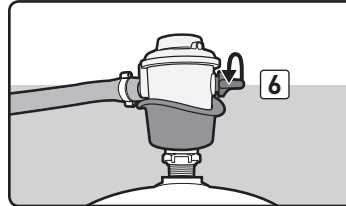
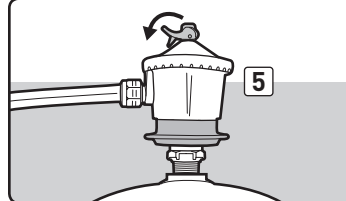
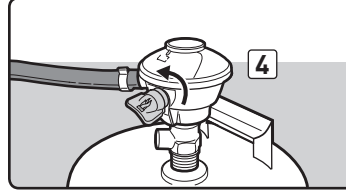
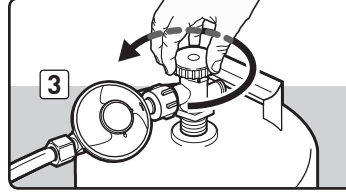
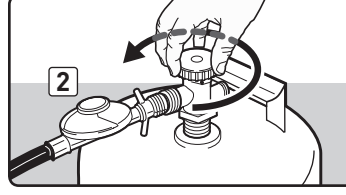
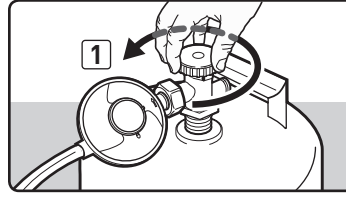
Barbekünüzde yan brülör varsa, kapalı olduğundan emin olun.

Kaçak kontrolü için: tüp vanasını saat yönünün tersine çevirerek açın.

⚠ UYARI: Kaçak kontrolü sırasında brülörleri ateşlemeyin.

Gerekli malzemeler: sabunlu su ve temizlik için gerekli bez parçası veya fırça.

- Sabunlu su hazırlayın.
- Kullandığınız tüpe ve regülatör tipine göre uygun bir yöntem kullanarak tüp vanasını açık konuma getirin.
 - Tüp vanasını saat yönünün tersine çevirin **(1) (2) (3)**.
 - Regülatör kolunu saat yönünün tersine çevirerek açık konuma getirin **(4)**.
 - Regülatör şalterini açık konumuna getirin **(5) (6)**.
- Kaçak kontrolü için bağlantı parçasını sabunlu su ile ıslatın ve kabarcık oluşup oluşmadığına bakın. Kabarcıklar oluşuyorsa veya bir kabarcık büyüyorsa, kaçak vardır. Kaçak varsa, gazı kesin ve bağlantı parçasını sıkın. Gazı tekrar açın ve sabunlu su ile kontrol işlemini tekrarlayın. Kaçak kesilmiyorsa, web sayfamızdaki iletişim bilgilerinizi kullanarak bölgenizdeki Müşteri Hizmetleri Temsilcisi ile temasa geçin. www.weber.com adresini ziyaret edin.
- Kaçak kontrolünü tamamladıktan sonra gazı kaynağından kapalı konuma getirin ve bağlantıları suyla durulayın. ♦



GAZ TALİMATLARI

Kontroller

- A) Ana gaz hattı - manifold bağlantısı (1).
B) Çevirme (I.R. Brülör) - gaz hattı bağlantısı (2).
C) Köşeli bağlantı elemanı - gaz kaynağı hortumu bağlantısı (3).
⚠ **UYARI: (1, 2 veya 3) numaralı bağlantıda kaçak varsa, bağlantı parçasını anahtarla yeniden sıkın ve sabunlu su ile kaçak kontrolü işlemini tekrarlayın. Bağlantı elemanı sıkıldıktan sonra da kaçağın devam etmesi halinde, gazı kesin. BARBEKÜYÜ ÇALIŞTIRMAYIN. Web sayfamızdaki iletişim bilgilerinizi kullanarak bölgenizdeki Müşteri Hizmetleri Temsilcisi ile temasa geçin. www.weber.com® adresini ziyaret edin.**

- D) Yan brülör hortumu - köşeli bağlantı elemanı (4).
E) Hızlı kesme için yan brülör hortumu, yan brülör vanası ve orifis bağlantıları (5).
F) Hortum - regülatör bağlantısı (6).
G) Regülatör - tüp bağlantısı (7).
H) Vana - manifold bağlantıları (8).

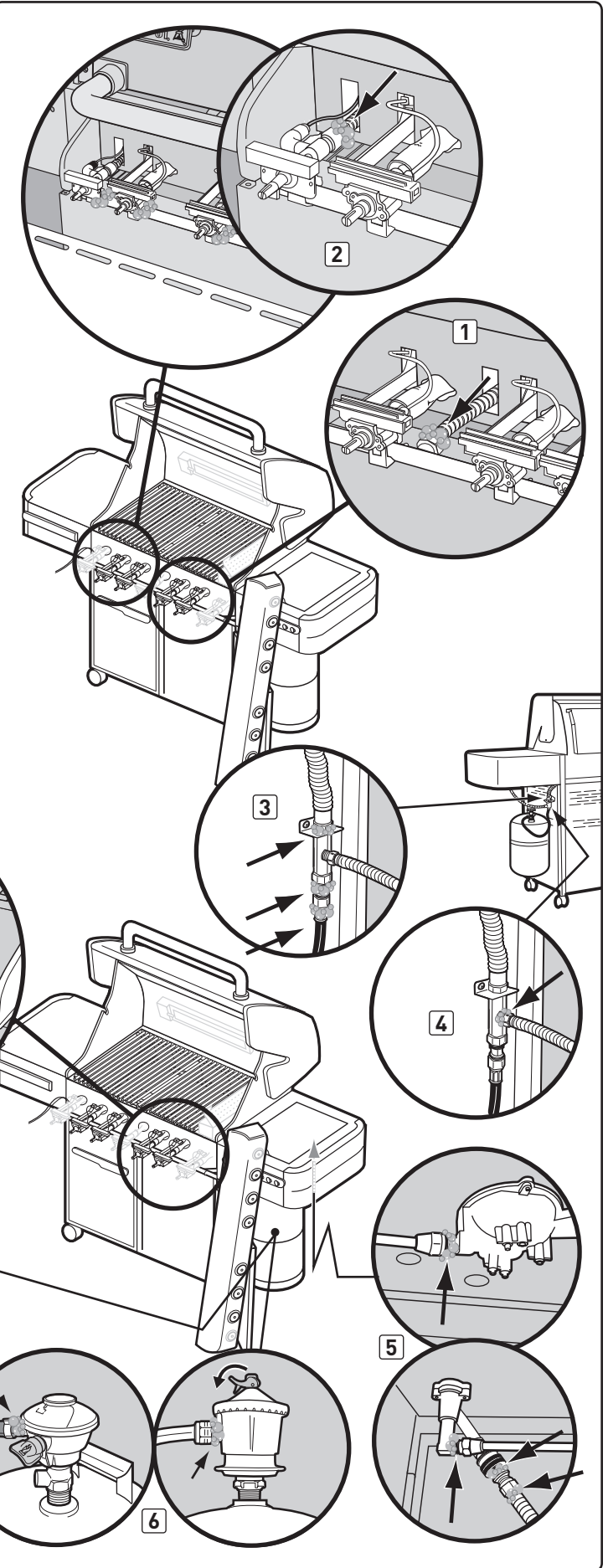
- ⚠ **UYARI: (6, 4, 5, 7 veya 8) numaralı bağlantılarda kaçak varsa, gazı kesin. BARBEKÜYÜ ÇALIŞTIRMAYIN. Web sayfamızdaki iletişim bilgilerinizi kullanarak bölgenizdeki Müşteri Hizmetleri Temsilcisi ile temasa geçin. www.weber.com® adresini ziyaret edin.**

Kaçak kontrolünü tamamladıktan sonra gazı kaynağından kapalı konuma getirin ve bağlantıları suyla durulayın.

Kontrol Panelini Geri Takın

- A) Kontrol paneli tertibatını geri takmak için, daha önce açıklanan "Kontrol Paneli Çıkartın" bölümündeki adımları tersine uygulayın.
B) Kablo bağlantılarının düzgün olup olmadığını kontrol edin. "YAKMA ÖZELLİKLERİ" bölümüne bakın.

- ⚠ **UYARI: Barbeküyü çalıştırmadan önce tüm parçaların takıldığından ve tüm donanımın tam olarak sıkıldığından emin olun. Bu ürün uyarısını dikkate almazsanız, ciddi yaralanma, ölüm veya mal hasarına yol açabilecek yangın, patlama veya yapısal arızalar meydana gelebilir. ♦**



Bu Kullanım Kılavuzunda gösterilen barbekü ile satın aldığınız model arasında ufak farklar olabilir.

GAZ TALİMATLARI

SIVI PROPAN TÜPÜNÜN DOLDURULMASI

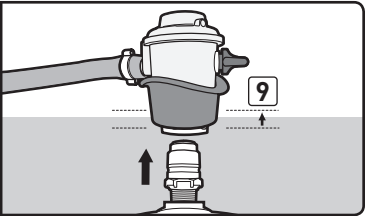
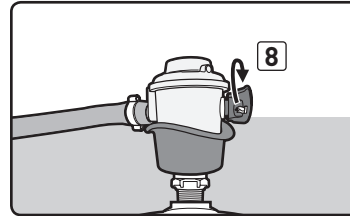
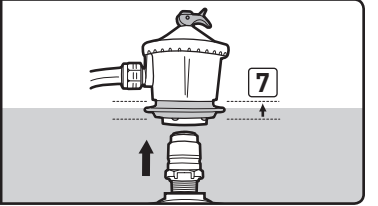
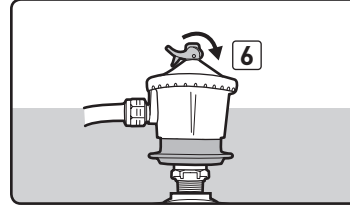
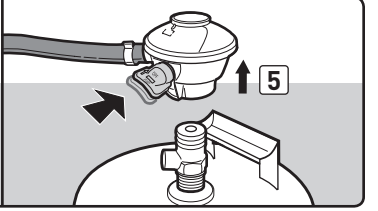
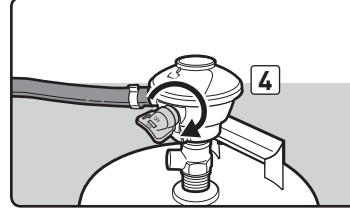
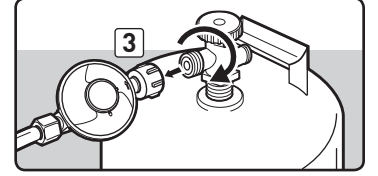
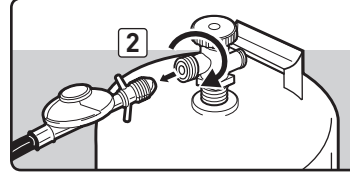
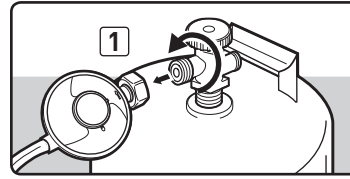
LP tüpünüzü tamamen boşalmasını beklemeden değiştirmenizi öneririz. Değiştirmek için LP tüpünüzü bir "Propan Gazı" dağıtıcısına götürün.

Gaz tüpünü çıkartmak için:

- A) Gaz kaynağını kesin ve hortumu ve regülatör tertibatını tüpten sökün. Kullandığınız regülatör tipi için gösterilen, özel regülatör bağlantı talimatlarını takip edin.
- Regülatör bağlantı parçasını saat yönünün tersine döndürerek tüpten çıkartın (1).
 - Regülatör bağlantı parçasını saat yönünde döndürerek tüpten çıkartın (2) (3).
 - Regülatör kolunu saat yönünde çevirerek (4) kapalı konuma getirin. Regülatör tanktan ayrılana kadar regülatör koluna bastırın (5).
 - Regülatör şalterini kapalı konumuna getirin (6) (8). Tüpten ayırmak için regülatör kelepçesini yukarı doğru çekin (7) (9).
- B) Boş tüpü, dolu tüple değiştirin. ◆

SIVI PROPAN TÜPÜNÜN GERİ TAKILMASI

Bkz. "SIVI PROPAN TÜPÜNÜN BAĞLANMASI". ◆



AYDINLATMA ÖZELLİKLERİ

IZGARA IŞIĞININ ÇALIŞTIRILMASI

Izgara ışığını etkinleştirmek için UYANMA düğmesine basın. Bu ışık, ızgara kapağı açıldığında ışığı açan ve ızgara kapağı kapandığında ışığı kapatan bir "eğim sensörüne" sahiptir. Eğer kapak 30 saniyeden daha fazla bir süre açık veya kapalı kalırsa, ızgara ışığı devre dışı kalacaktır. Işığı yeniden açmak için UYANMA düğmesine (1) basın.

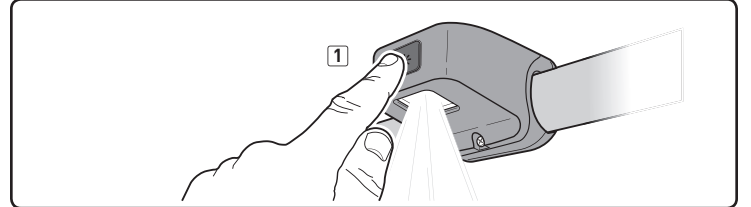
NOT: Işık UYANMA düğmesine basılarak KAPATILMAZ. ◆

İŞIKLI KONTROL DÜĞMELERİ

Gazlı barbekünüzde düşük ışık koşullarında bile ince ısı ayarları yapabilmeye olanak sağlayacak ışıklı kontrol düğmeleri mevcuttur.

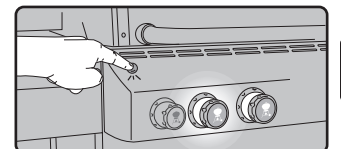
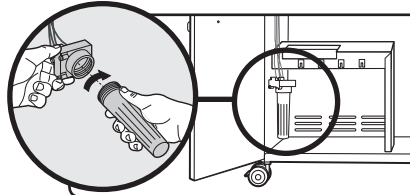
Üç adet "D" alkali pil gereklidir. Eski ve yeni pilleri veya farklı tiplerdeki (standart, alkali veya şarj edilebilir) pilleri birlikte kullanmayın. Pil yuvası sol tarafta, kabin içerisinde bulunur.

Çalıştırmak için, güç düğmesini etkinleştirin. ◆



PİL YUVASI KABLOLARI

1	SİYAH KABLO	
2	YEŞİL KABLO	
3	KIRMIZI KABLO	
4	KIRMIZI KABLO	



BARBEKÜYÜ KULLANMADAN ÖNCE

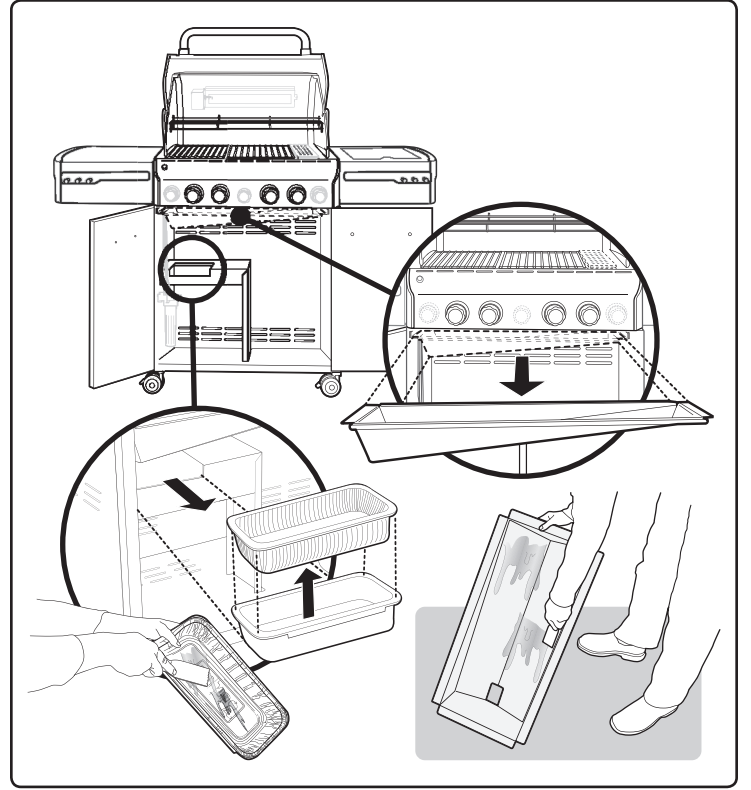
KIZAKLI YAĞ TEPSİSİ VE TEK KULLANIMLIK DAMLA KABI

Barbekünüzde bir yağ toplama sistemi mevcuttur. Barbekünüzü kullanmaya başlamadan önce mutlaka kızaklı yağ tepsisinde ve tek kullanımlık damla kabında yağ birikmesi olup olmadığını kontrol edin.

Şekilde gösterildiği gibi fazla yağı plastik bir spatulayla temizleyin. Gerekirse, yağ tepsisini ve damla kabını sabunlu suyla yıkayın ve ardından temiz suyla durulayın. Gerekliğinde, tek kullanımlık damla kabını değiştirin.

⚠ **UYARI:** Her kullanımdan önce kızaklı yağ tepsisinde ve tek kullanımlık damla kabında yağ birikmesi olup olmadığını kontrol edin. Yağın yanmasını önlemek için fazla yağı temizleyin. Yağın yanması ciddi yaralanmalara ve mal kayıplarına neden olabilir.

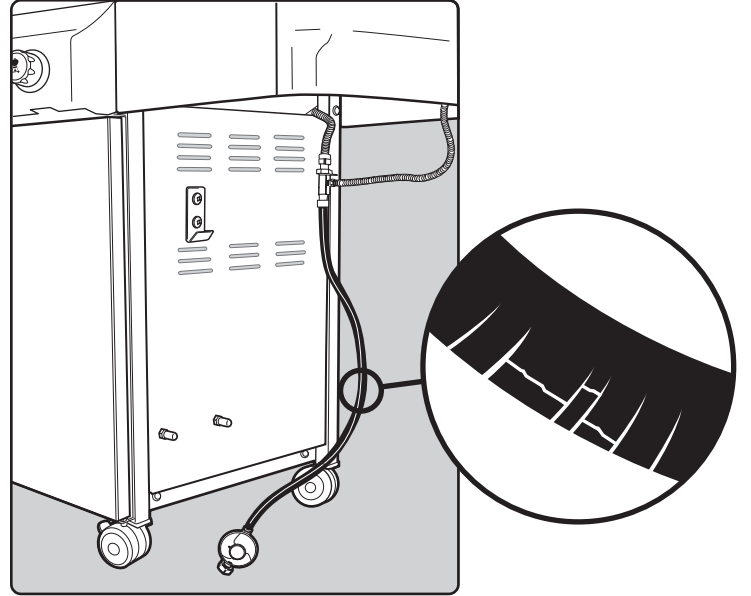
⚠ **İKAZ:** Kızaklı yağ tepsisini alüminyum folyo ile kaplamayın. ♦



HORTUMUN KONTROLÜ

Hortumda çatlama belirtisi olup olmadığı kontrol edilmelidir.

⚠ **UYARI:** Barbeküyü her kullanışınızdan önce delik, çatlak, aşınma veya yırtık olup olmadığını tespit etmek için hortumu kontrol edin. Hortum herhangi bir şekilde hasarlı ise barbeküyü kullanmayın. Hasarlı hortumu Weber® tarafından önerilen yedek hortum ile değiştirin. Web sayfamızdaki iletişim bilgilerinizi kullanarak bölgenizdeki Müşteri Hizmetleri Temsilcisi ile temasa geçin. www.weber.com adresini ziyaret edin. ♦

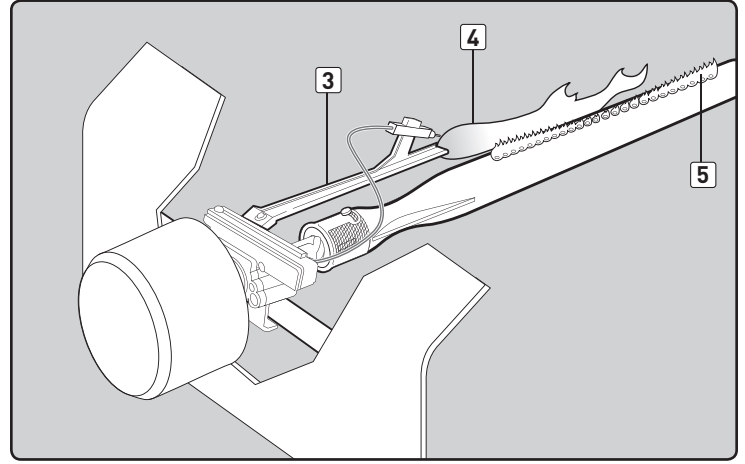
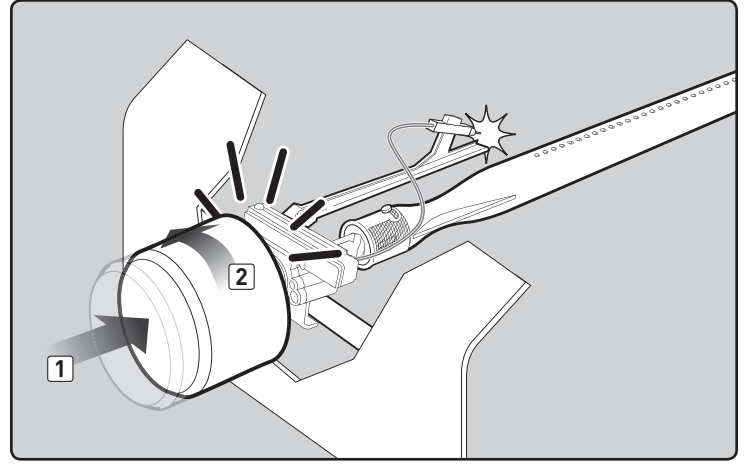


OTOMATİK ATEŞLEME İŞLEMİ

⚠ Brülörleri ateşlemeden önce kapağı açın.

- A) Her kontrol düğmesi, kendi ateşleme elektrotuna sahiptir. Kıvılcım oluşturmak için kontrol düğmesini **(1)** konumdayken bastırmanız ve ardından BAŞLANGIÇ/YÜKSEK **(2)** konumuna getirmeniz gerekir.
- B) Bu işlem, brülör ateşleme tüpüne **(3)** gaz akışı gerçekleşmesini ve gazı tutuşturacak kıvılcımın çıkmasını sağlayacaktır. Ateşleyiciden bir "takılma" sesi duyulacaktır. Ayrıca brülörün sol tarafında bulunan brülör ateşleme tüpünden **(4)** gelen 7 mm (3") - 12 mm (5") uzunluğunda turuncu alevler görülecektir.
- C) **Brülör kontrol düğmesine "bastırdıktan" sonra düğmeyi iki saniye daha basılı tutun.** Bu işlem, gazın brülör tüpüne **(5)** tamamen dolmasını ve tutuşmasını sağlayacaktır.
- D) Pişirme ızgaralarının arasından bakarak brülörün yanıp yanmadığını kontrol edin. Yanıyorsa, bir alev görmeniz gerekir. Brülörü ilk denemenizde yakamadıysanız kontrol düğmesine bastırın ve KAPALI konuma çevirin. Ateşleme prosedürünü bir defa daha tekrarlayın.

⚠ **UYARI: Brülör hala yanmıyorsa, tekrar ateşlemeyi denemeden veya kibritle yakmadan önce brülör kontrol düğmesini KAPALI konuma getirin ve gazın dağılması için beş dakika kadar bekleyin. ♦**



ANA BRÜLÖRÜN YAKILMASI VE KULLANIMI

ANA BRÜLÖRÜN YAKILMASI

⚠ TEHLİKE

Barbekü brülörleri ateşlenirken kapağın açılmaması veya barbekünün yanmaması durumunda gazın dağılması için beş dakika beklenmemesi ciddi yaralanmalar veya ölüme sonuçlanabilecek patlamalara neden olabilir.

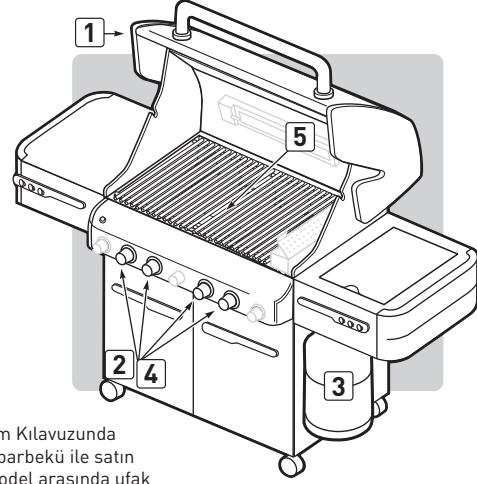
Ana Brülörün Otomatik Yakılması

Not: Her kontrol düğmesinde bulunan otomatik ateşleyici, ateşleyici elektrotundan brülör ateşleme tüpüne kıvılcım verir. Kontrol düğmesine bastırarak ve ardından BAŞLANGIÇ/ YÜKSEK konumuna çevirerek kıvılcımın oluşturulması için gerekli enerjiyi sağlamış olursunuz. Bu da her bir brülörü ayrı ayrı ateşler.

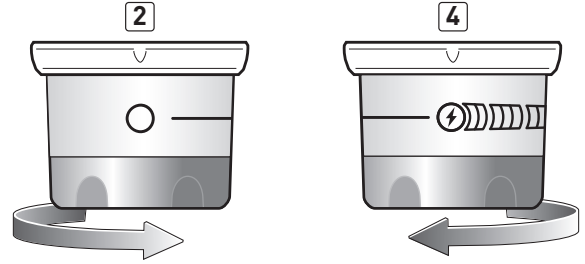
- Kapağı açın (1).
 - Tüm brülör kontrol düğmelerinin kapalı konumunda olduğundan emin olun (2). (KAPALI konumda olduğundan emin olmak için kontrol düğmesine bastırın ve saat yönünde çevirin.)
- ⚠ **UYARI: Sıvı propan tüpünün vanasını açmadan önce brülör kontrol düğmeleri mutlaka KAPALI konumda olmalıdır.**
- Kullandığınız tüpe ve regülatör tipine göre uygun bir yöntem kullanarak tüp vanasını açık konuma getirin (3).
- ⚠ **UYARI: Açık barbekünün üzerine eğilmeyin.**
- Ateşleyicinin çalıştığını duyana kadar kontrol düğmesine bastırın ve BAŞLANGIÇ/ YÜKSEK konumuna çevirin, ardından kontrol düğmesini iki saniye daha basılı tutun. Bu işlem ateşleyiciyi, brülör ateşleme tüpünü ve ardından ana brülörü yakacaktır (4).
 - Pişirme ızgaralarının arasından bakarak brülörün yanıp yanmadığını kontrol edin. Yanıyorsa, bir alev görmeniz gerekir (5). Brülörü ilk denemenizde yakamadıysanız kontrol düğmesine bastırın ve KAPALI konuma çevirin. Ateşleme prosedürünü bir defa daha tekrarlayın.
- ⚠ **UYARI: Brülör hala yanmıyorsa, tekrar ateşlemeyi denemeden veya kibritle yakmadan önce brülör kontrol düğmesini KAPALI konuma getirin ve gazın dağılması için beş dakika kadar bekleyin.** ♦

SÖNDÜRMEK İÇİN

Tüm brülör kontrol düğmelerini bastırın ve saat yönünde çevirerek KAPALI konuma getirin. Gazı kaynağından kesin. ♦



Bu Kullanım Kılavuzunda gösterilen barbekü ile satın aldığınız model arasında ufak farklar olabilir.



ANA BRÜLÖRÜN YAKILMASI VE KULLANIMI

ANA BRÜLÖRÜN ELLE YAKILMASI

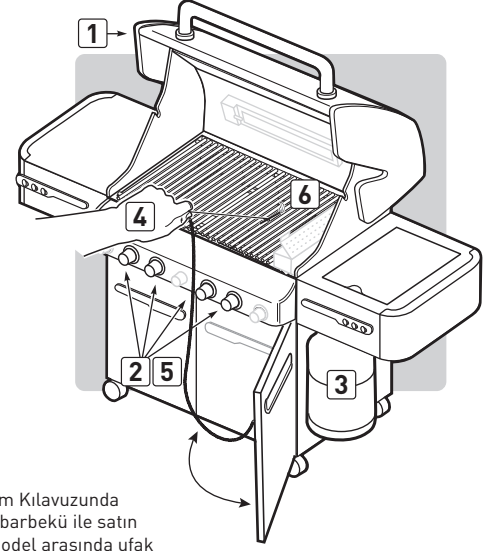
⚠ TEHLİKE

Barbekü brülörleri ateşlenirken kapağın açılmaması veya barbekünün yanmaması durumunda gazın dağılması için beş dakika beklenmemesi ciddi yaralanmalar veya ölümlle sonuçlanabilecek patlamalara neden olabilir.

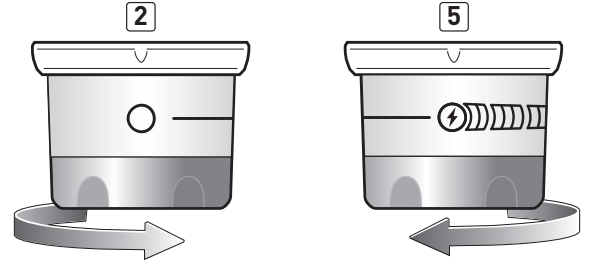
- A) Kapağı açın (1).
- B) Tüm brülör kontrol düğmelerinin kapalı konumda olduğundan emin olun (2). (KAPALI konumda olduklarından emin olmak için tüm düğmeleri bastırarak, saat yönünde çevirin).
- ⚠ **UYARI: Sıvı propan tüpünün vanasını açmadan önce brülör kontrol düğmeleri mutlaka KAPALI konumda olmalıdır.**
- C) Kullandığınız tüpe ve regülatör tipine göre uygun bir yöntem kullanarak tüp vanasını açık konuma getirin (3).
- D) Kibrit maşasına bir kibrit yerleştirin ve kibriti yakın.
- ⚠ **UYARI: Açık barbekünün üzerine eğilmeyin.**
- E) Kibrit maşasını sokun ve yanan kibriti pişirme ızgaralarından ve Flavorizer® çubuklarından geçirerek istediğiniz brülörü yakın (4).
- F) Kontrol düğmesini bastırarak BAŞLANGIÇ/YÜKSEK konumuna çevirin (5).
- G) Pişirme ızgaralarının arasından bakarak brülörün yanıp yanmadığını kontrol edin. Yanıyorsa, bir alev görmeniz gerekir (6).
- ⚠ **UYARI: Brülör yanmıyorsa, brülör kontrol düğmesini KAPALI konuma getirin ve gazın dağılması için beş dakika kadar bekleyin. ♦**

SÖNDÜRMEK İÇİN

Her bir brülör kontrol düğmesini bastırarak saat yönünde KAPALI konuma çevirin. Ardından gazı kaynağından kesin. ♦



Bu Kullanım Kılavuzunda gösterilen barbekü ile satın aldığınız model arasında ufak farklar olabilir.



PIŞIRME İPUÇLARI VE YARARLI BİLGİLER

- Pişirmeye başlamadan önce mutlaka barbeküyü ısıtın. Tüm brülörleri YÜKSEK ısıya ayarlayın ve kapağı kapatın; ısınması için 10 dakika veya termostatta 260°-288°C (500°-550°F) arasında bir değer okunana kadar bekleyin.
- Her seferinde mükemmel şekilde kızarmış etler elde etmek için etleri önce doğrudan ateşte çevirin ve ardından kapağı kapatarak yavaşça pişmeye devam etmesini sağlayın.
- Tariflerde pişirme süreleri 20°C (70°F) sıcaklığında ve rüzgarsız veya çok az rüzgarlı havalar için verilir. Bu nedenle soğuk veya rüzgarlı günlerde ve yüksek rakımlı yerlerde pişirme süresini arttırın. Aşırı sıcak havalarda ise pişirme sürelerini kısaltın.
- Pişirme süreleri, havaya ve ızgara yapılan yiyeceğin miktarına, boyutuna ve şekline bağlı olarak değişebilir.
- Gazlı barbekünüzün sıcaklığı, ilk birkaç kullanımında normalden daha yüksek olabilir.
- Pişirme koşulları, doğru pişirme sıcaklıklarının elde edilmesi için brülör kontrollerinin ayarlanmasını gerektirebilir.
- Genel olarak büyük et parçalarının daha uzun ve küçük et parçalarının daha kısa süreyle pişirilmesi gerekir. Izgara üzerinin kalabalık olması, yalnızca birkaç parça yiyeceğin pişirilmesine göre daha uzun bir pişirme süresi gerektirir. Örneğin, fırınlanmış fasulye gibi kaplarda pişirilen yiyecekler, sığ bir pişirme tepsi yerine derin bir güveç kabında konulmuşsa daha uzun bir pişirme süresi gerektirir.
- Bifteklerdeki, külbastılardaki ve rostolardaki aşırı yağı atın; tepsideki yağ yüksekliğinin 6,4 mm (¼ inç) geçmemesine dikkat edin. Daha az yağ, barbekünüzün daha kolay temizlenmesini sağlar ve istenmeyen parlamaları büyük oranda azaltır.
- Doğrudan yanan brülörler üzerinde bulunan pişirme ızgarasına konulan yiyeceklerin ters çevrilmesi veya ızgaranın daha az sıcak olan bir bölümüne taşınması gerekebilir.
- Etlerin doğal sularını kaybetmemek için çevirmek ve taşımak için çatal yerine maşa kullanın. Büyük bütün balığı çevirmek ve taşımak için iki spatula kullanın.
- İstenmeyen parlamalar meydana geliyorsa tüm brülörleri kapatın ve yiyecekleri pişirme ızgarasının başka bir bölümüne kaydırın. Alevler hızlı bir şekilde sönecektir. Alevler söndükten sonra ızgarayı yeniden yakın. BİR GAZLI BARBEKÜDEKİ ALEVLERİ SÖNDÜRMEK İÇİN KESİNLİKLE SU KULLANMAYIN.
- Güveç veya ince balık filetoları gibi bazı yiyeceklerin pişirilmesi için bir kap kullanılması gerekebilir. Tek kullanımlık folyo tepsipler oldukça kullanışlıdır, ancak fırına dayanıklı saplar içeren metal tavalar da kullanılabilir.
- Yağ tepsisinin ve yağ damlama kabının temiz olduğundan ve artık içermediğinden emin olun.
- Kızaklı yağ tepsisini alüminyum folyo ile kaplamayın. Folyo, yağların yağ damlama kabına akmasını engelleyebilir.
- Saat kullanarak yiyeceklerinizi "fazla pişmeden", "tam kararında" atabilirsiniz. ♦

ÖN ISITMA

Weber® gazlı barbekü enerji tasarrufu sağlayan bir üründür. Ekonomik, düşük bir BTU değerinde çalışır. Pişirmeye başlamadan önce barbekünün önceden ısıtılması oldukça önemlidir. Gazlı barbekünüzü bu Kullanım Kılavuzunda verilen talimatlara göre yakın. Ön ısıtma yapmak için: yaktıktan sonra kapağı kapatın ve tüm brülörleri BAŞLANGIÇ/YÜKSEK konumuna getirin, ardından kapağı kapatın ve sıcaklık 260° ile 288° C (500°F ile 550°F) arasında bir değere, yani önerilen pişirme sıcaklığına ulaşıncaya kadar ısıtın. Hava sıcaklığı ve rüzgar gibi koşullara bağlı olarak bu pişirme süresi 10 ila 15 dakika olabilir.

Her bir brülörü istediğiniz gibi ayarlayabilirsiniz. Kontrol ayarları şunlardır; KAPALI, BAŞLANGIÇ/YÜKSEK, ORTA ve DÜŞÜK.

Not: Rüzgar ve hava şartları gibi pişirme koşulları, doğru pişirme sıcaklıklarının elde edilmesi için brülör ayarlarını değiştirmenizi gerektirebilir.

Not: Barbekünüz pişirme esnasında ısı kaybederse bu kılavuzun sorun giderme bölümüne bakın.

⚠ UYARI: Çalışırken veya hala sıcakken Weber® gazlı barbeküyü hareket ettirmeyin.

Pişirme esnasında brülörlerin sönmeye halinde kapağı açın, tüm brülörleri kapatın ve yeniden yakmadan önce beş dakika bekleyin. ♦

KAPAK KAPALI PIŞIRME

Isının eşit şekilde devridaim yapılması için tüm pişirme işlemi kapak kapalıyken gerçekleşir. Kapağı kapatıldığında gazlı barbekünüz daha çok klasik bir fırın gibi çalışır. Kapak üzerindeki termometre, ızgara içerisindeki pişirme sıcaklığını gösterir. Tüm ön ısıtma ve pişirme işlemleri kapak kapalıyken gerçekleştirilir. Bakmak yok! Aksi takdirde, kapağı her kaldırdığınızda ısı kaybı meydana gelir. ♦

DAMLAYAN SIVILAR VE YAĞLAR

Flavorizer® demirleri, lezzetli yiyecekler için damlayan sıvıların bir kısmını yiyeceklere "vermek" üzere tasarlanmıştır. Damlayan sıvıların ve yağın fazlası kızaklı yağ tepsisinin altındaki bir damla kabında toplanacaktır. Damla kabı yerine tek kullanımlık folyo damla kapları da kullanılabilir.

⚠ UYARI: Her kullanımdan önce kızaklı yağ tepsisinde ve damla kabında yağ birikmesi olup olmadığını kontrol edin. Kızaklı yağ tepsisindeki yağın yanmasını önlemek için fazla yağı temizleyin. ♦

FLAVORIZER® SİSTEMİ

Et suları pişirilen yiyeceklerden özel olarak açıldırıtılan Flavorizer® demirleri üzerine damladıkça yiyeceklere karşı konulamaz mangal tadı veren bir buhar oluşur. Brülörlerin, Flavorizer® demirlerinin ve esnek sıcaklık kontrollerinin benzersiz tasarımı sayesinde kontrolsüz ateş parlamaları neredeyse tamamen engellenir, ateş SİZİN kontrolünüzde yanar. Flavorizer® demirlerinin ve brülörlerin özel tasarımı nedeniyle fazla yağ, kızaklı yağ tepsisinden yağ damlama kabına gelir. ♦

SEAR STATION®

Weber® gazlı barbekünüzde ince etlerin ve balıkların kızartılması için bir kızartma brülörü bulunuyor olabilir. Sear Station® brülörü, yanındaki iki ana brülör ile birlikte çalışan bir AÇIK ve KAPALI kontrol ayarına sahiptir. Kızartma brülörü ve yanındaki brülörlerle birlikte etlerinizi güzel bir şekilde kızartabilir ve aynı zamanda orta sıcaklıkta pişirme için diğer pişirme alanlarını kullanabilirsiniz (bkz. "SEAR STATION® BRÜLÖRÜNÜN YAKILMASI VE KULLANIMI"). ♦

PİŞİRME YÖNTEMLERİ

Barbekü yaparken bilmeniz gereken en önemli şey, belirli bir besin için hangi pişirme yönteminin (Doğrudan veya Dolaylı) kullanılacağıdır. Aralarındaki fark çok basittir: birinde besinler doğrudan ateş üzerine konur; diğerinde ise ateş besinlerden farklı bir yere taşınır. Doğru yöntemin kullanılması, mükemmel sonuçlara giden en kısa yoldur ve besinlerin güvenli şekilde pişmesinin sağlanmasının en iyi yoludur. ♦

DOĞRUDAN PİŞİRME

Yiyeceklerin doğrudan ısı kaynağı üzerinde pişirilmesi anlamına gelen Doğrudan Pişirme Yöntemi ızgara yöntemine benzer. Eşit pişmesi için yiyecekler pişirme süresinin yarısına gelindiğinde ters çevrilmelidir.

Pişmesi 25 dakikadan kısa süren yiyecekler için Doğrudan pişirme yöntemini kullanın: biftekler, külbastı, kebaplar, sosisler, sebzeler ve benzer yiyecekler.

Etlere iyice pişmesi için doğrudan pişirme yönteminin uygulanması gerekir. Bu yöntem etin ızgaraya değdiği noktalarda mükemmel, gevrek ve karamelize bir tat oluşturur. Ayrıca, tüm yüzeye çok güzel bir renk ve tat kazandırır. Biftekler, külbastılar, tavuk göğüs etleri ve büyük et parçaları bu yöntemle pişirilebilir.

Etlere, iyice pişmesi için her bir tarafı için yaklaşık 2 ila 5 dakika Doğrudan Isı üzerine yerleştirin. Daha küçük parçalar daha kısa tutulabilir. Genellikle doğrudan pişirme işleminden sonra yiyecekler daha düşük bir sıcaklıkta pişirilmeye devam edilir. Hızlı pişen yiyecekler için tüm pişirmeyi Doğrudan pişirme yöntemiyle gerçekleştirebilirsiniz. Pişmesi daha uzun süren yiyecekler için ise sonradan Dolaylı pişirme yöntemini uygulayabilirsiniz.

Gazlı barbekünüzü Doğrudan pişirmeye ayarlamak için barbeküdeki tüm brülörleri YÜKSEK konumuna getirerek ön ısıtma yapın. Yiyecekleri pişirme ızgarası üzerine yerleştirin ve ardından tüm brülörleri tarifte belirtilen sıcaklığa ayarlayın. Barbekünün kapağını kapatın ve yalnızca yiyecekleri çevirmek veya önerilen pişirme süresinin sonunda yiyeceklerin pişip pişmediğine bakmak için açın. ♦

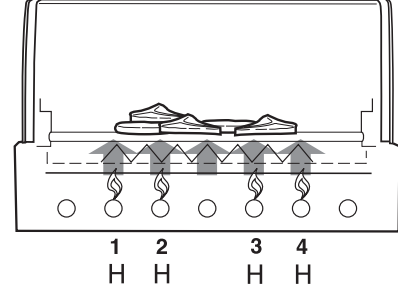
DOLAYLI PİŞİRME

Dolaylı Pişirme Yöntemi, fırınlama yöntemine benzer, ancak yiyeceklerinize ekstra olarak bir fırından elde edemeyeceğiniz mangal lezzeti, tadı ve görüntüsü kazandırır. Barbekünüzü Dolaylı pişirmeye ayarlamak için yiyeceklerin bir tarafındaki gaz brülörlerini yakın ve kesinlikle yiyeceklerin altındaki brülörleri yakmayın. Isı yükselir, kapağa ve barbekünün iç yüzeylerine çarparak, geri döner ve ardından devridaim yapmaya başlar; bu şekilde klasik bir fırında olduğu gibi yiyeceklerin her tarafı eşit şekilde ve yavaş yavaş pişirilir. Bu pişirme yöntemi sırasında yiyeceklerin ters çevrilmesine gerek yoktur.

25 dakika veya daha uzun bir pişirme süresi gerektiren veya doğrudan ateşte pişirilmesi durumunda kuruyan veya yanan yiyecekler için Dolaylı pişirme yöntemini kullanın. Bu yöntemle pişirilebilecek yiyecekler örnek olarak fırında kızartma, pırzola, bütün piliç, hindi ve benzeri büyük et parçaları ile lezzetli balık filetoları gösterilebilir.

Gazlı barbekünüzü Dolaylı pişirmeye ayarlamak için barbeküdeki tüm brülörleri YÜKSEK konumuna getirerek ön ısıtma yapın. Ardından yiyeceklerin kenarlarında bulunan brülörleri tarifte belirtilen sıcaklığa ayarlayın ve yiyeceklerin doğrudan altında bulunan brülörü (veya brülörleri) kapatın. En iyi sonucu elde etmek için rostoları, tavukları ve büyük et parçalarını tek kullanımlık kalın bir folyo tepsi içerisine yerleştirilen rosto ızgarasına koyun. Pişirme süresini uzatmak ve yiyeceklerden damlayan suları yanmaması için folyo tepsiye bir miktar su koyun. Etin damlayan suları et suyu veya sos hazırlamak için kullanılabilir. ♦

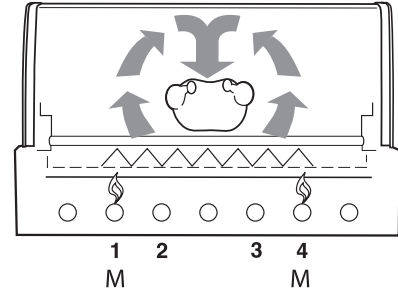
4 BRÜLÖR



DOĞRUDAN PİŞİRME YÖNTEMİ

Yiyecekler, pişirme ızgaralarının doğrudan yanan brülörler üzerindeki kısmına yerleştirilir.

4 BRÜLÖR



DOLAYLI PİŞİRME YÖNTEMİ

Yiyecekler, pişirme ızgaralarının yanan brülörler arasında kalan kısmına yerleştirilir.

YAN BRÜLÖRÜN YAKILMASI VE KULLANIMI

YAN BRÜLÖRÜN YAKILMASI

⚠ TEHLİKE

Yan brülör ateşlenirken kapağın açılmaması veya barbekünün yanmaması durumunda gazın dağılması için beş dakika beklenmemesi ciddi yaralanmalar veya ölüme sonuçlanabilecek patlamalara neden olabilir.

- Yan brülör kapağını açın (1).
- Yan brülör vanasının kapalı olup olmadığını kontrol edin (Kontrol düğmesine bastırıp, saat yönünde çevirerek KAPALI konumda olduğundan emin olun), kullanılmayan tüm brülörleri KAPALI konuma getirin (bastırdıktan sonra saat yönünde çevirin) (2).
- Kullandığınız tüpe ve regülatör tipine göre uygun bir yöntem kullanarak tüp vanasını açık konuma getirin (3).
- Yan brülör kontrol vanasını bastırdıktan sonra BAŞLANGIÇ/YÜKSEK konumuna getirin (4).
- Brülör yanana kadar ateşleme düğmesine birkaç defa basın; her seferinde bir klik sesi duyulmalıdır. (5).

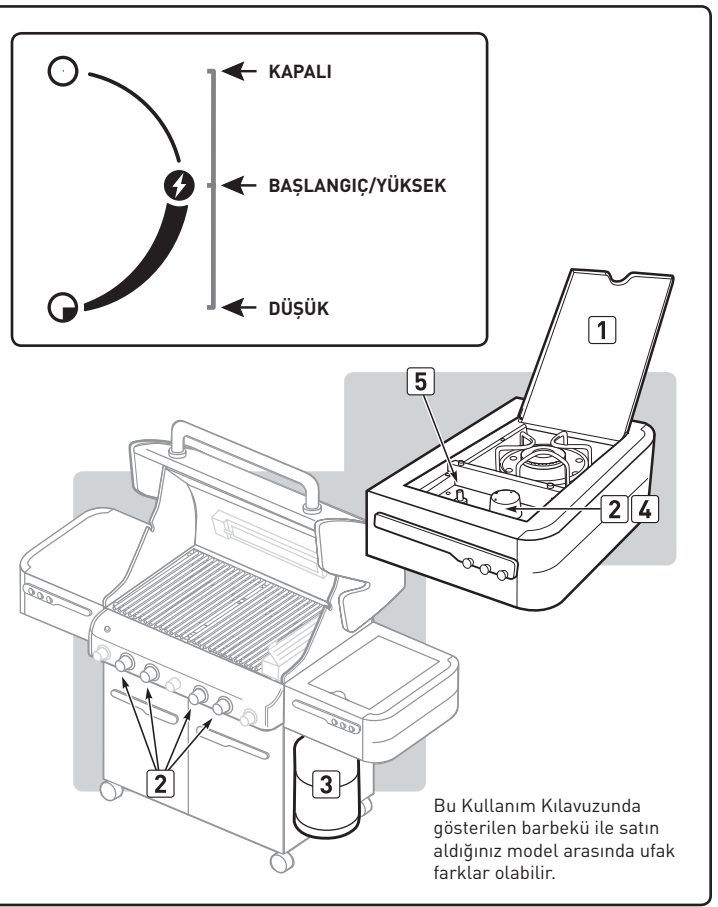
⚠ **İKAZ:** Yan brülör alevinin parlak, güneşli bir günde görülmesi zor olabilir.

⚠ **UYARI:** Yan brülör beş saniye içerisinde yanmazsa:

- Yan brülör kontrol vanasını, ana brülörleri ve gazı kapatın.
- Tekrar denemeden veya kibritle ateşlemeye çalışmadan (bkz. "YAN BRÜLÖRÜN ELLE YAKILMASI") önce gazın dağılması için beş dakika kadar bekleyin. ♦

SÖNDÜRMEK İÇİN

Yan brülör kontrol düğmesini bastırdıktan sonra çevirerek KAPALI konuma getirin. Yan brülör kapağını kapatmadan önce brülörün kapalı konuma getirildiğinden ve soğuduğundan emin olun. ♦



YAN BRÜLÖRÜN ELLE YAKILMASI

⚠ TEHLİKE

Yan brülör yakılırken kapağın açılmaması veya barbekünün yanmaması durumunda gazın dağılması için beş dakika beklenmemesi ciddi yaralanmalar veya ölüme sonuçlanabilecek patlamalara neden olabilir.

- Yan brülör kapağını açın (1).
- Yan brülör vanasının kapalı olup olmadığını kontrol edin (2) (Kontrol düğmesine bastırıp, saat yönünde çevirerek KAPALI konumda olduğundan emin olun), kullanılmayan tüm brülörleri KAPALI konuma getirin (bastırdıktan sonra saat yönünde çevirin).
- Kullandığınız tüpe ve regülatör tipine göre uygun bir yöntem kullanarak tüp vanasını açık konuma getirin (3).
- Kibrit maşasına bir kibrit yerleştirin ve kibriti yakın.
- Kibrit maşasından tutarak yan brülörü sol veya sağ tarafından ateşleyin (4).
- Yan brülör kontrol vanasını bastırdıktan sonra BAŞLANGIÇ/YÜKSEK konumuna getirin (5).

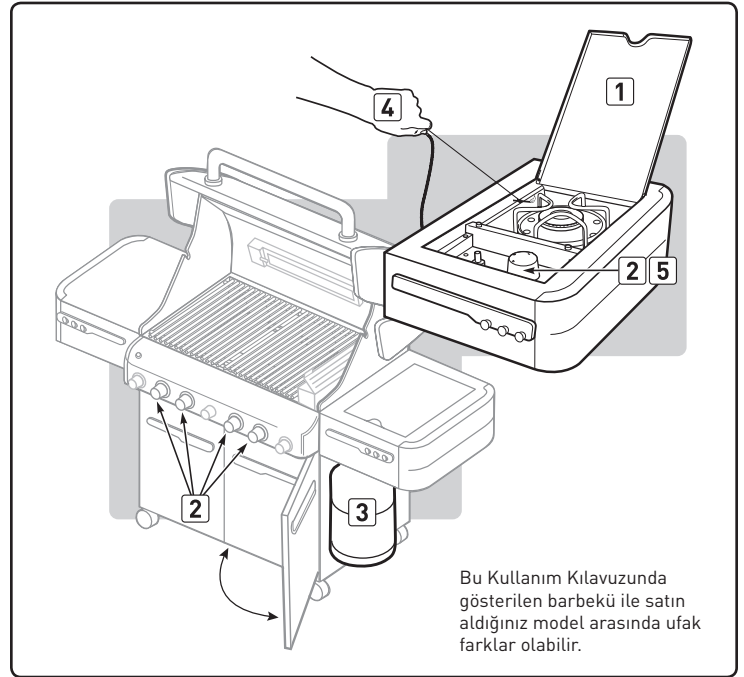
⚠ **İKAZ:** Yan brülör alevinin parlak, güneşli bir günde görülmesi zor olabilir.

⚠ **UYARI:** Yan brülör beş saniye içerisinde yanmazsa:

- Yan brülör kontrol vanasını, ana brülörleri ve gazı kapatın.
- Tekrar denemeden önce gazın dağılması için beş dakika kadar bekleyin. ♦

SÖNDÜRMEK İÇİN

Yan brülör kontrol düğmesini bastırdıktan sonra çevirerek KAPALI konuma getirin. Yan brülör kapağını kapatmadan önce brülörün kapalı konuma getirildiğinden ve soğuduğundan emin olun. ♦



SEAR STATION® BRÜLÖRÜNÜN YAKILMASI VE KULLANIMI

SEAR STATION® BRÜLÖRÜNÜN YAKILMASI

⚠ TEHLİKE

Barbekü brülörleri ateşlenirken kapağın açılmaması veya barbekünün yanmaması durumunda gazın dağılması için beş dakika beklenmemesi ciddi yaralanmalar veya ölümlle sonuçlanabilecek patlamalara neden olabilir.

Sear Station® brülörü açık ve kapalı kontrol ayarına sahiptir. Sear Station® brülörünü yakmak için öncelikle yandaki iki ana brülörü yakmanız gerekir.

Yandaki Ana Brülörün Otomatik Yakılması

Not: Her bir ana brülör kontrol düğmesinde bulunan otomatik ateşleyici, ateşleyici elektrotundan brülör ateşleme tüpüne kıvılcım verir. Kontrol düğmesine bastırarak ve ardından BAŞLANGIÇ/YÜKSEK konumuna çevirerek kıvılcımın oluşturulması için gerekli enerjiyi sağlamış olursunuz. Bu da her bir brülörü ayrı ayrı ateşler.

⚠ **UYARI: Barbeküyü her kullandığınızdan önce delik, çatlak, aşınma veya yırtık olup olmadığını tespit etmek için hortumu kontrol edin. Hortum herhangi bir şekilde hasarlı ise barbeküyü kullanmayın. Hasarlı hortumu Weber® tarafından önerilen yedek hortum ile değiştirin. Web sayfamızdaki iletişim bilgilerinizi kullanarak bölgenizdeki Müşteri Hizmetleri Temsilcisi ile temasa geçin. www.weber.com adresini ziyaret edin.**

- A) Kapağı açın [1].
B) Tüm brülör kontrol düğmelerinin kapalı konumunda olduğundan emin olun [2]. (KAPALI konumda olduğundan emin olmak için kontrol düğmesine bastırın ve saat yönünde çevirin.)
C) Kullandığınız tüpe ve regülatör tipine göre uygun bir yöntem kullanarak tüp vanasını açık konuma getirin [3].

⚠ **UYARI: Açık barbekünün üzerine eğilmeyin.**

- D) Yandaki her bir Sear Station® ana brülörü yakın [4]. Ateşleyicinin çalıştığını duydunuz kadar kontrol düğmesine bastırın ve BAŞLANGIÇ/YÜKSEK konumuna çevirin, ardından kontrol düğmesini iki saniye daha basılı tutun. Bu işlem ateşleyiciyi, brülör ateşleme tüpünü ve ardından ana brülörü yakacaktır.
E) Pişirme izgaralarının arasından bakarak brülörün yanıp yanmadığını kontrol edin [5]. Yanıyorsa, bir alev görmeyiz gerekir. Brülörü ilk denemenizde yakamadysanız kontrol düğmesine bastırın ve KAPALI konuma çevirin. Ateşleme prosedürünü bir defa daha tekrarlayın.

Sear Station® Brülörünün Yakılması: Yanda Yanan Bir Ana Brülörden Ateşleme

- F) Sear Station® brülörü kontrol düğmesini AÇIK konuma getirin [6].
G) Alevi kontrol ederek brülörün yandığından emin olun [7].

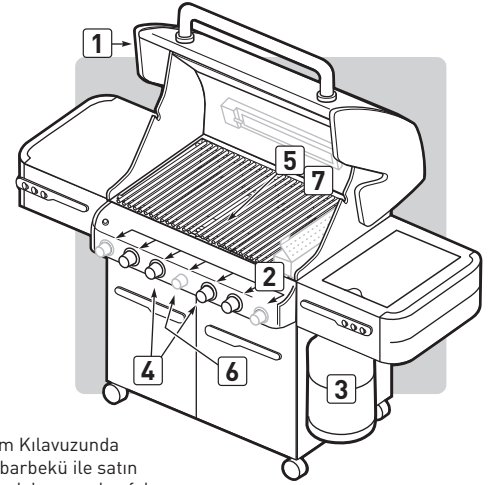
⚠ **UYARI: Beş saniye içerisinde yanmaması durumunda, brülör kontrolünü KAPALI konuma getirin, beş dakika bekleyin ve F ve G adımlarını tekrarlayın veya "SEAR STATION® BRÜLÖRÜNÜN ELLE YAKILMASI" bölümünde verilen talimatları takip edin.**

⚠ **UYARI: Brülör hala yanmıyorsa, tekrar ateşlemeyi denemeden veya kibritle yakmadan önce brülör kontrol düğmesini KAPALI konuma getirin ve gazın dağılması için beş dakika kadar bekleyin.**

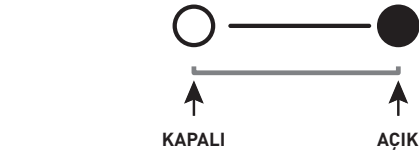
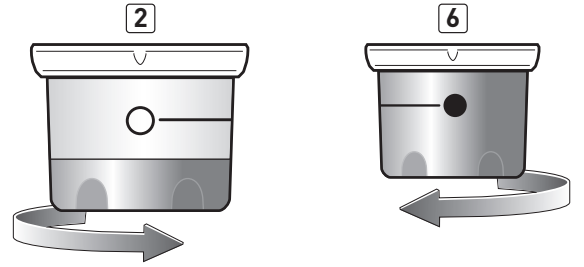
Not: Brülörün çıkartılması ve temizlenmesi için "BAKIM" başlıklı bölüme bakın. ♦

SÖNDÜRMEK İÇİN

Tüm brülör kontrol düğmelerini bastırın ve saat yönünde çevirerek KAPALI konuma getirin. Gazı kaynağından kesin. ♦



Bu Kullanım Kılavuzunda gösterilen barbekü ile satın aldığınız model arasında ufak farklar olabilir.



KAPALI

AÇIK

SEAR STATION® BRÜLÖRÜNÜN YAKILMASI VE KULLANIMI

SEAR STATION® BRÜLÖRÜNÜN ELLE YAKILMASI

⚠ TEHLİKE

Barbekü brülörleri ateşlenirken kapağın açılmaması veya barbekünün yanmaması durumunda gazın dağılması için beş dakika beklenmemesi ciddi yaralanmalar veya ölümlere sonuçlanabilecek patlamalara neden olabilir.

Sear Station® brülörü açık ve kapalı kontrol ayarına sahiptir. Sear Station® brülörünü yakmak için öncelikle yandaki iki ana brülörü yakmanız gerekir.

Yandaki Ana Brülörün Otomatik Yakılması

Not: Her bir ana brülör kontrol düğmesinde bulunan otomatik ateşleyici, ateşleyici elektrotundan brülör ateşleme tüpüne kıvılcım verir. Kontrol düğmesine basılarak ve ardından BAŞLANGIÇ/YÜKSEK konumuna çevirerek kıvılcımın oluşturulması için gerekli enerjiyi sağlamış olursunuz. Bu da her bir brülörü ayrı ayrı ateşler.

- Kapağı açın (1).
 - Alevini kontrol ederek yandaki her bir Sear Station® ana brülörünün yandığından emin olun (2).
 - Kibrit maşasına bir kibrit yerleştirin ve kibriti yakın.
- ⚠ **UYARI: Açık barbekünün üzerine eğilmeyin.**
- Kibrit maşasını sokun ve yanan kibriti pişirme ızgaralarından ve Flavorizer® çubuklarından geçirerek Sear Station® brülörünü yakın (3).
 - Sear Station® brülörü kontrol düğmesini bastırdıktan sonra AÇIK konuma getirin (4).

⚠ **UYARI: Brülör yanmıyorsa, brülör kontrol düğmesini KAPALI konuma getirin ve gazın dağılması için beş dakika kadar bekleyin.**

Not: Brülörün çıkartılması ve temizlenmesi için "BAKIM" başlıklı bölüme bakın. ♦

SÖNDÜRMEK İÇİN

Tüm brülör kontrol düğmelerini bastırın ve saat yönünde çevirerek KAPALI konuma getirin. Gazı kaynağından kesin. ♦

SEAR STATION® KULLANIMI

Weber® gazlı barbekünüzde biftek, tavuk parçaları, balık ve külbastı gibi etlerin kızartılması için bir kızartma brülörü mevcuttur.

Kızartma işlemi, etin vs. dış yüzeyini yüksek sıcaklıkta kızartan, doğrudan bir pişirme yöntemidir. Etin vs. her iki tarafını da kızartarak yüzeyi karamelize edebilir ve böylece daha lezzetli bir tat elde edebilirsiniz. Kızartma ayrıca et üzerinde pişirme ızgaralarının izini çıkartarak güzel bir görünüm elde etmenizi de sağlar. Görünüm ile tatlar arasındaki kontrast sunumunuzu daha ilgi çekici bir hale getirebilir.

Sear Station® brülörü, yanındaki iki ana brülör ile birlikte çalışan bir açık ve kapalı kontrol ayarına sahiptir. Kızartma brülörü ve yanındaki brülörlerle birlikte etlerinizi güzel bir şekilde kızartabilir ve aynı zamanda orta sıcaklıkta pişirme için diğer pişirme alanlarını kullanabilirsiniz.

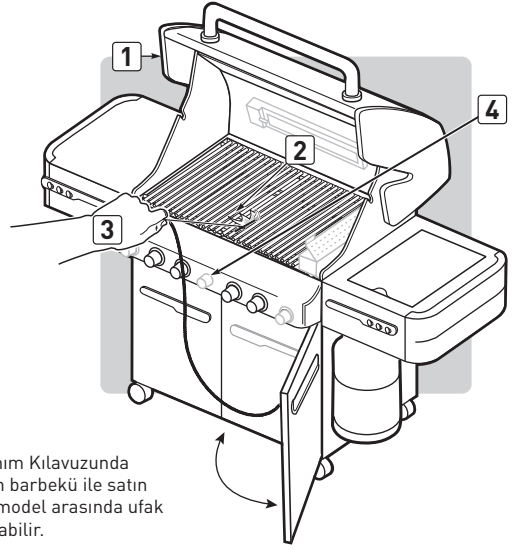
Etlerinizi kızartmaya başlamadan önce barbekünüzü ısıtmak için tüm ana brülörleri 15 dakika boyunca YÜKSEK konumuna getirmeniz gerekir. Not: Maksimum ısı elde etmek ve ateş parlamalarını önlemek için barbekünüzün kapağını daima kapalı konumda tutun.

Barbekünüz ısıdıktan sonra, sağ brülörü kapalı veya aşağı konumuna getirin. Ortadaki iki brülörü YÜKSEK konumunda bırakın ve Sear Station® brülörünü ateşleyin.

Etinizi doğrudan Sear Station® brülörünün üzerine yerleştirin. Etinizin tipine ve kalınlığına bağlı olarak her bir tarafını 1 ila 4 dakika kızartın. Etin diğer tarafını aynı şekilde pişirmeye başlamadan önce, baklava dilimi şeklinde çizgiler oluşturmak için eti kırk beş derece çevirebilirsiniz (1).

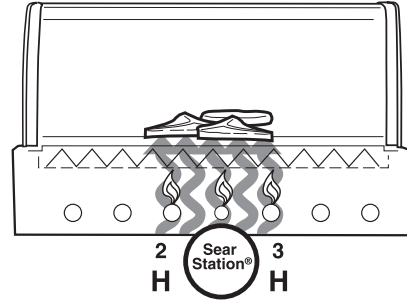
Kızartma işlemini tamamladıktan sonra etinizi dış brülörler üzerinde daha kısık bir ısıya alarak istediğiniz yumuşaklığı elde edebilirsiniz.

Sear Station® brülörünü kullandıkça, farklı kızartma süreleri deneyebilir ve böylece damak tadınıza en uygun sonucu bulabilirsiniz. ♦



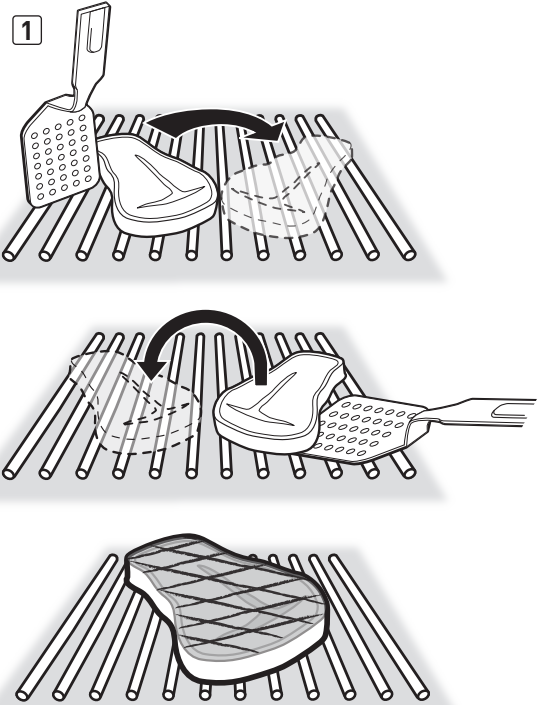
Bu Kullanım Kılavuzunda gösterilen barbekü ile satın aldığınız model arasında ufak farklar olabilir.

4 BRÜLÖR



KIZARTMA YÖNTEMİ

Yiyecekler, yanan brülörler arasında kalan, yoğun şekilde ısınan kısma yerleştirilir.



BUĞU BRÜLÖRÜNÜN YAKILMASI VE KULLANIMI

BUĞU BRÜLÖRÜNÜN YAKILMASI

⚠ TEHLİKE

Barbekü ateşlenirken kapağın açılmaması veya barbecue'nün yanmaması durumunda gazın dağılması için beş dakika beklenmemesi ciddi yaralanmalar veya ölümlle sonuçlanabilecek patlamalara neden olabilir.

Buğu Brülörünün Otomatik Yakılması

Not: Kontrol düğmesinde bulunan otomatik ateşleyici, ateşleyici elektrotundan brülör ateşleme tüpüne kıvılcım verir. Kontrol düğmesine bastırarak ve ardından BAŞLANGIÇ/ YÜKSEK konumuna çevirerek kıvılcımın oluşturulması için gerekli enerjiyi sağlamış olursunuz. Bu da buğu brülörünü ateşler.

⚠ **UYARI:** Barbeküyü her kullanışınızdan önce delik, çatlak, aşınma veya yırtık olup olmadığını tespit etmek için hortumu kontrol edin. Hortum herhangi bir şekilde hasarlı ise barbecue'yü kullanmayın. Hasarlı hortumu Weber® tarafından önerilen yedek hortumla değiştirin. Web sayfamızdaki iletişim bilgilerinizi kullanarak bölgenizdeki Müşteri Hizmetleri Temsilcisi ile temasa geçin. www.weber.com adresini ziyaret edin.

- A) Kapağı açın (1).
B) Buğu haznesi kapağını açın (2).
C) Buğu haznesini önceden suya batırılmış odun parçaları ve talaşları ile doldurun (3).
D) Kullanılmayan tüm brülör kontrol düğmelerinin KAPALI konumunda olduğundan emin olun (4). [KAPALI konumda olduğundan emin olmak için kontrol düğmesine bastırın ve saat yönünde çevirin].
⚠ **UYARI:** Sıvı propan tüpünün vanasını açmadan önce brülör kontrol düğmeleri mutlaka KAPALI konumda olmalıdır.
E) Kullandığınız tüpe ve regülatör tipine göre uygun bir yöntem kullanarak tüp vanasını açık konuma getirin (5).
⚠ **UYARI:** Yanıyorken açık barbecue'ye yaslanmayın.
F) Ateşleyicinin çalıştığını duyana kadar kontrol düğmesine bastırın ve BAŞLANGIÇ/ YÜKSEK konumuna çevirin (6), ardından kontrol düğmesini iki saniye daha basılı tutun. Bu işlem ateşleyiciyi, brülör ateşleme tüpünü ve ardından ana brülörü yakacaktır.
G) Pişirme ızgaralarının arasından bakarak brülörün yanıp yanmadığını kontrol edin (7). Yanıyorsa, bir alev görmeniz gerekir. Brülörü ilk denemenizde yakamadıysanız kontrol düğmesine bastırın ve KAPALI konuma çevirin. Ateşleme prosedürünü bir defa daha tekrarlayın.

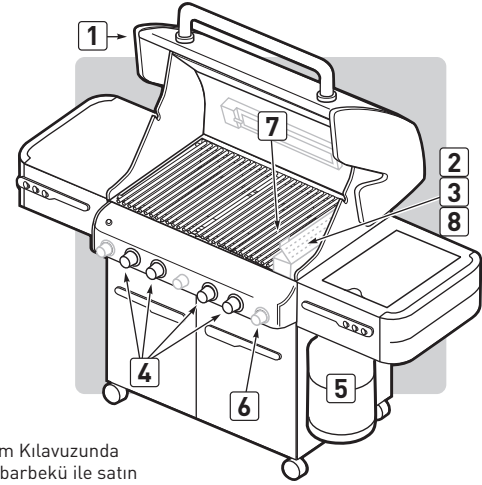
⚠ TEHLİKE

Buğu brülörü hala yanmıyorsa, tekrar ateşlemeyi denemeden veya kibritle yakmadan önce brülör kontrol düğmesini KAPALI konuma getirin ve gazın dağılması için beş dakika kadar bekleyin (bkz. "BUĞU BRÜLÖRÜNÜN ELLE YAKILMASI").

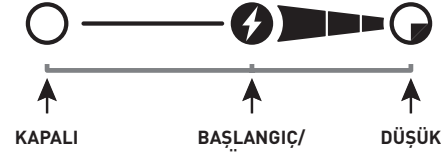
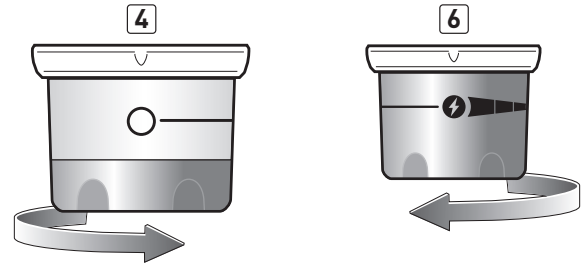
- H) Odun yanmaya başladıktan sonra buğu haznesi kapağını kapatın ve kontrol düğmesini DÜŞÜK konumuna getirin (8). ♦

SÖNDÜRMEK İÇİN

Tüm brülör kontrol düğmelerini bastırın ve saat yönünde çevirerek KAPALI konuma getirin. Gazı kaynağından kesin. ♦



Bu Kullanım Kılavuzunda gösterilen barbecue ile satın aldığınız model arasında ufak farklar olabilir.



BUĞU BRÜLÖRÜNÜN YAKILMASI VE KULLANIMI

BUĞU BRÜLÖRÜNÜN ELLE YAKILMASI

⚠ **UYARI:** Barbeküyü her kullanışınızdan önce delik, çatlak, aşınma veya yırtık olup olmadığını tespit etmek için hortumu kontrol edin. Hortum herhangi bir şekilde hasarlı ise barbeküyü kullanmayın. Hasarlı hortumu Weber® tarafından önerilen yedek hortumla değiştirin. Web sayfamızdaki iletişim bilgilerini kullanarak bölgenizdeki Müşteri Hizmetleri Temsilcisi ile temasa geçin. www.weber.com adresini ziyaret edin.

A) Kapağı açın (1).

⚠ TEHLİKE

Barbekü ateşlenirken kapağın açılmaması veya barbekünün yanmaması durumunda gazın dağılması için beş dakika beklenmemesi ciddi yaralanmalar veya ölümlle sonuçlanabilecek patlamalara neden olabilir.

- B) Buğu haznesi kapağını açın (2).
- C) Buğu haznesini önceden suya batırılmış odun parçaları ve talaşları ile doldurun (3).
- D) Kullanılmayan tüm brülör kontrol düğmelerinin KAPALI konumda olduğundan emin olun (4). (KAPALI konumda olduğundan emin olmak için kontrol düğmesine bastırın ve saat yönünde çevirin).

⚠ **UYARI:** Sıvı propan tüpünün vanasını açmadan önce brülör kontrol düğmeleri mutlaka KAPALI konumda olmalıdır.

- E) Kullandığınız tüpe ve regülatör tipine göre uygun bir yöntem kullanarak tüp vanasını açık konuma getirin (5).
- F) Kibrit maşasına bir kibrit yerleştirin ve kibriti yakın.
- G) Kibrit maşasını sokun ve yanan kibriti pişirme ızgaralarından ve Flavorizer® çubuklarından geçirerek buğu brülörünü yakın (6).

⚠ **UYARI:** Yanıyorken açık barbeküye yaslanmayın.

- H) Buğu brülörü kontrol düğmesini bastırarak BAŞLANGIÇ/YÜKSEK konumuna getirin (7).
- I) Pişirme ızgaralarının arasından bakarak brülörün yanıp yanmadığını kontrol edin (8).

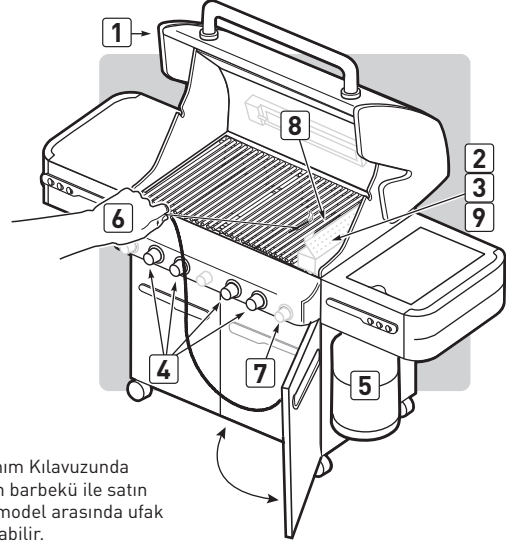
⚠ TEHLİKE

Buğu brülörü yanmıyorsa, brülör kontrol düğmesini KAPALI konuma getirin ve gazın dağılması için beş dakika kadar bekleyin.

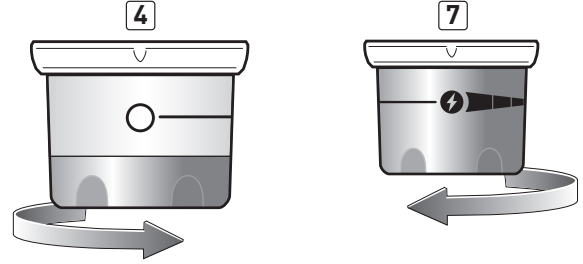
- J) Odun yanmaya başladıktan sonra buğu haznesi kapağını kapatın ve kontrol düğmesini DÜŞÜK konumuna getirin (9). ♦

SÖNDÜRMEK İÇİN

Tüm brülör kontrol düğmelerini bastırın ve saat yönünde çevirerek KAPALI konuma getirin. Gazı kaynağından kesin. ♦



Bu Kullanım Kılavuzunda gösterilen barbekü ile satın aldığınız model arasında ufak farklar olabilir.



BUĞU BRÜLÖRÜNÜN YAKILMASI VE KULLANIMI

BUĞU HAZNESİNİN KULLANIMI

Buğulama haznesinde önceden ıslatılmış odun parçaları kullanılır. Biftek, köfte ve külbastı vs. gibi hızlı pişen yiyeceklerde en iyi sonuçların elde edilmesi için daha hızlı tutuşacağından ve buğu üreteceğinden dolayı daha ince odun parçaları kullanılması önerilir. Rosto, tavuk ve hindi vs. gibi daha uzun pişirme süreleri gerektiren yiyecekler için ise daha yavaş yanacağından ve daha uzun bir süre buğu sağlayacağından daha büyük odun parçalarının kullanılması önerilir. Buğu haznesini kullandıkça deneyiminiz artacaktır. Damak tadınıza en uygun buğu tadını elde edebilmemiz için farklı odun talaşı ve parçası kombinasyonlarını denemenizi tavsiye ederiz.

Başlangıç noktası olarak odun parçalarını kullanmadan önce yaklaşık 20 dakika boyunca suda bekletin. (Yaş odun, daha çok buhar lezzetine sahiptir.) Bir avuç talaş veya birkaç büyük odun parçasını hazne gövdesinin tabanına yerleştirin **(1)**. Buğulama konusunda deneyim kazandıkça damak tadınıza en uygun sonucu veren odun miktarını bulabilirsiniz.

Not: Yiyeceklerin her zaman kapak kapalıyken pişirilmesi, buğunun yiyeceklere tam olarak nüfuz etmesini sağlar. "BUĞU BRÜLÖRÜNÜN YAKILMASI" başlıklı bölümde verilen talimatları takip ederek buğu brülörünü yakın. Odun yanmaya başladıktan sonra kontrol düşmesini DÜŞÜK konumuna getirin.

Yaklaşık 10 dakikadan sonra buğu çıkmaya başlayacak ve 45 dakika sonunda sona erecektir. Daha fazla buğu lezzeti istiyorsanız buğu haznesini talaş ve/veya parça odunla yeniden doldurun. Pişirme esnasında barbekünün kapağını kapalı tutun.

Not: Buğu haznesi yeniden doldurulduktan yaklaşık 10 ila 15 dakika sonra buğu tekrar oluşmaya başlar. Buğu özelliği et, tavuk ve balık tariflerinin zenginleştirilmesi için kullanılabilir Yiyecekleri kapağı kapatılarak çizelgelerde veya tariflerde belirtilen sürelerle göre pişirin.

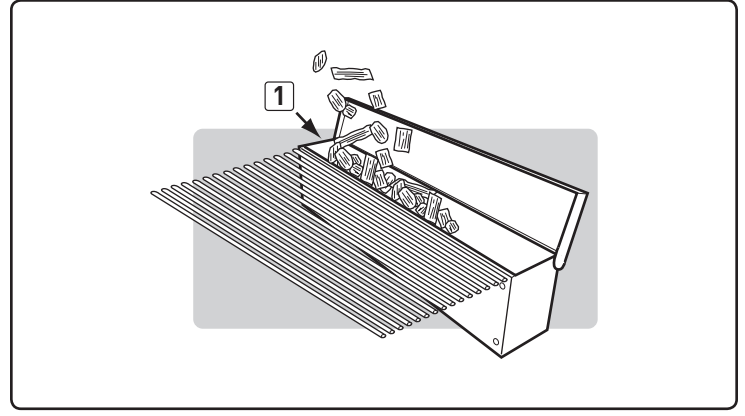
⚠ TEHLİKE

Odunu tutuşturacağından buğu haznesinde tutuşabilir maddeler kullanmayın. Aksi takdirde ciddi yaralanmalar meydana gelebilir. ♦

BUĞU HAZNESİNİN TEMİZLENMESİ

Her kullanımdan önce yeterli hava akışının sağlanması için buğu haznesini boşaltın.

Not: Buğulama işlemi buğu haznesinin yüzeylerinde "is" lekelerine neden olur. Bu lekeler çıkartılmaz ve buğu haznesinin fonksiyonunu etkilemez. Gazlı barbekünüzde görece daha az miktarda "is" lekesi birikir. Bu lekelerin çıkartılmasına gerek yoktur ve lekeler gazlı barbekünüzün fonksiyonunu olumsuz yönde etkilemez. ♦



ÇEVİRME BRÜLÖRÜNÜN YAKILMASI VE KULLANIMI

ÇEVİRME BRÜLÖRÜNÜN YAKILMASI

Çevirme Brülörün Otomatik Yakılması

Not: Her kontrol düğmesinde bulunan otomatik ateşleyici, ateşleyici elektrotundan brülör ateşleme tüpüne kıvılcım verir. Kontrol düğmesine bastırarak ve ardından BAŞLANGIÇ/ YÜKSEK konumuna çevirerek kıvılcımın oluşturulması için gerekli enerjiyi sağlamış olursunuz. Bu da her bir brülörü ayrı ayrı ateşler.

⚠ DİKKAT: ÇEVİRME BRÜLÖRÜNÜ ATEŞLEMEDEN ÖNCE OKUYUN

Belirli bir süre kullanılmamışsa Çevirme Brülörü yakılmadan önce gaz besleme hattının gazla dolması için birkaç saniye beklenmelidir.

Otomatik ateşleyici kullandığınızda Çevirme Brülörü yüzeyi üzerinde soldan sağa doğru hareket eden bir parlama veya alev görürsünüz. Çevirme Brülörü tüm seramik yüzey yanmadan ateşlenmez.

Bu noktadan Çevirme Brülörü kontrol düğmesini bırakmadan önce yirmi saniye bekleyin.

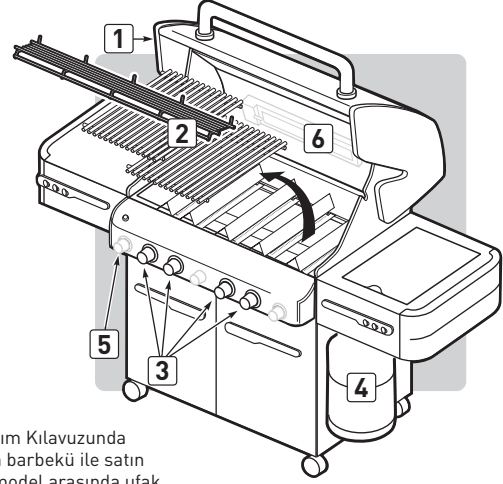
Çevirme Brülörü yüzeyi, brülör tamamen ateşlendikten sonra parlak kırmızıya dönüşür.

⚠ TEHLİKE

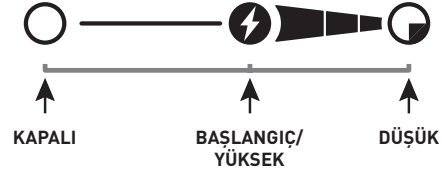
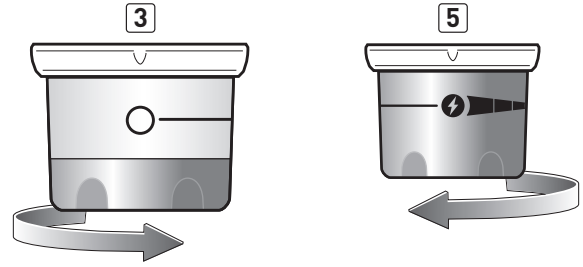
Barbekü ateşlenirken kapağın açılmaması veya barbekünün yanmaması durumunda gazın dağılması için beş dakika beklenmemesi ciddi yaralanmalar veya ölümlle sonuçlanabilecek patlamalara neden olabilir.

- ⚠ İKAZ: Çevirme Brülörü alevinin parlak, güneşli bir günde görülmesi zor olabilir.
- ⚠ UYARI: Barbeküyü her kullanışınızdan önce delik, çatlak, aşınma veya yırtık olup olmadığını tespit etmek için hortumu kontrol edin. Hortum herhangi bir şekilde hasarlı ise barbeküyü kullanmayın. Hasarlı hortumu Weber® tarafından önerilen yedek hortum ile değiştirin. Web sayfamızdaki iletişim bilgilerini kullanarak bölgenizdeki Müşteri Hizmetleri Temsilcisi ile temasa geçin. www.weber.com adresini ziyaret edin.

- A) Kapağı açın [1].
- B) Isıtma demirini ve pişirme ızgaralarını pişirme kutusundan çıkartın [2].
- C) Tüm brülör kontrol düğmelerinin kapalı konumunda olduğundan emin olun [3]. (KAPALI konumunda olduğundan emin olmak için kontrol düğmesine bastırın ve saat yönünde çevirin.)
- ⚠ UYARI: Sıvı propan tüpünün vanasını açmadan önce brülör kontrol düğmeleri mutlaka KAPALI konumda olmalıdır.
- D) Kullandığınız tüpe ve regülatör tipine göre uygun bir yöntem kullanarak tüp vanasını açık konuma getirin [4].
- ⚠ UYARI: Açık barbekünün üzerine eğilmeyin.
- E) Kontrol düğmesini bastırarak BAŞLANGIÇ/YÜKSEK konumuna çevirin. Bu işlem, ateşleyiciye kıvılcım gönderir ve Çevirme Brülörünü yakar. Çevirme Brülörü yanana kadar otomatik ateşleyiciyi kullanmaya devam edin. Brülör ateşlendikten sonra kontrol düğmesini yirmi saniye daha bastırın. Ardından kontrol düğmesini bırakın [5].
- F) Çevirme brülörünün parlak kırmızıya dönüp dönmediğine bakarak brülörün yanıp yanmadığını anlayabilirsiniz [6].
- ⚠ UYARI: Çevirme brülörü hala yanmıyorsa, tekrar ateşlemeyi denemeden veya kibritle yakmadan önce brülör kontrol düğmesini KAPALI konuma getirin ve gazın dağılması için beş dakika kadar bekleyin.



Bu Kullanım Kılavuzunda gösterilen barbekü ile satın aldığınız model arasında ufak farklar olabilir.



Not: Çevirme özelliğini kapak kapalıyken kullanacaksanız sadece çevrilecek besinin yanlarındaki iki ana brülörü yakın (Bkz. PİŞİRME YÖNTEMLERİ-DOLAYI PİŞİRME). Yiyeceğin dış kısmının çok fazla pişmesini önlemek için düzenli olarak kontrol edin. Çevrilen besin istenen şekilde kızardıktan sonra çevirme brülörünü kapatın. Pişirme işlemini, dolaylı ısı ile tamamlayın. ♦

SÖNDÜRMEK İÇİN

Çevirme brülörü kontrol düğmesini bastırın ve saat yönünde çevirerek KAPALI konuma getirin. Gazı kaynağından kesin. ♦

ÇEVİRME BRÜLÖRÜNÜN YAKILMASI VE KULLANIMI

ÇEVİRME BRÜLÖRÜNÜN ELLE YAKILMASI

⚠ DİKKAT: ÇEVİRME BRÜLÖRÜNÜ ATEŞLEMEDEN ÖNCE OKUYUN

Belirli bir süre kullanılmamışsa Çevirme Brülörü yakılmadan önce gaz besleme hattının gazla dolması için birkaç saniye beklenmelidir.

Çevirme Brülörüne kibrit tuttuğunuzda Çevirme Brülörü yüzeyi üzerinde soldan sağa doğru hareket eden bir parlama veya alev görürsünüz. Çevirme Brülörü tüm seramik yüzey yanmadan ateşlenmez.

Bu noktadan Çevirme Brülörü kontrol düğmesini bırakmadan önce yirmi saniye bekleyin.

Çevirme Brülörü yüzeyi, brülör tamamen ateşlendikten sonra parlak kırmızıya dönüşür.

⚠ TEHLİKE

Barbekü ateşlenirken kapağın açılmaması veya barbekünün yanmaması durumunda gazın dağılması için beş dakika beklenmemesi ciddi yaralanmalar veya ölümlle sonuçlanabilecek patlamalara neden olabilir.

- ⚠ İKAZ: Çevirme Brülörü alevinin parlak, güneşli bir günde görülmesi zor olabilir.
- ⚠ UYARI: Barbeküyü her kullanışınızdan önce delik, çatlak, aşınma veya yırtık olup olmadığını tespit etmek için hortumu kontrol edin. Hortum herhangi bir şekilde hasarlı ise barbeküyü kullanmayın. Hasarlı hortumu Weber® tarafından önerilen yedek hortum ile değiştirin. Web sayfamızdaki iletişim bilgilerinizi kullanarak bölgenizdeki Müşteri Hizmetleri Temsilcisi ile temasa geçin. www.weber.com adresini ziyaret edin.

- A) Kapağı açın (1).
- B) Isıtma demirini ve pişirme ızgaralarını pişirme kutusundan çıkartın (2).
- C) Tüm brülör kontrol düğmelerinin kapalı konumunda olduğundan emin olun (3).
(KAPALI konumda olduğundan emin olmak için kontrol düğmesine bastırın ve saat yönünde çevirin.)

⚠ UYARI: Sıvı propan tüpünün vanasını açmadan önce brülör kontrol düğmeleri mutlaka KAPALI konumda olmalıdır.

- D) Kullandığınız tüpe ve regülatör tipine göre uygun bir yöntem kullanarak tüp vanasını açık konuma getirin (4).
- E) Kibrit maşasına bir kibrit yerleştirin ve kibriti yakın.
- F) Kibrit maşasından tutarak çevirme brülörünü sol veya sağ tarafından ateşleyin (5).

⚠ UYARI: Açık barbekünün üzerine eğilmeyin.

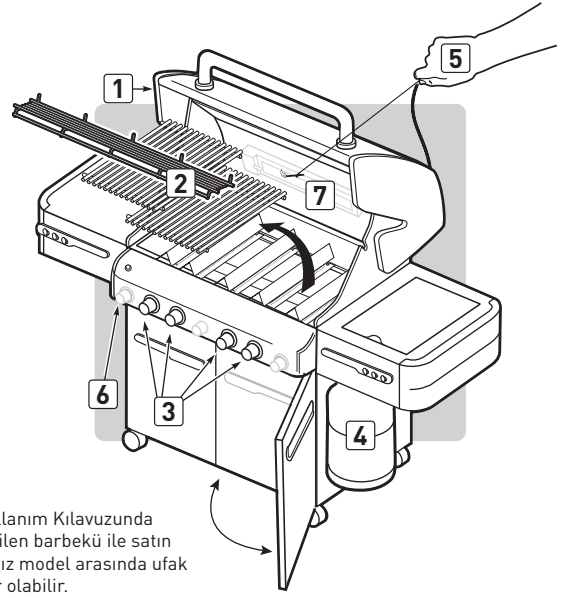
- G) Çevirme brülörü kontrol düğmesini bastırarak, BAŞLANGIÇ/YÜKSEK konumuna çevirin. Brülör ateşlendikten sonra kontrol düğmesini yirmi saniye daha bastırın (6).
- H) Çevirme brülörünün parlak kırmızıya dönüp dönmediğine bakarak brülörün yanıp yanmadığını anlayabilirsiniz (7).

⚠ UYARI: Çevirme brülörü yanmıyorsa, brülör kontrol düğmesini KAPALI konuma getirin ve gazın dağılması için beş dakika kadar bekleyin.

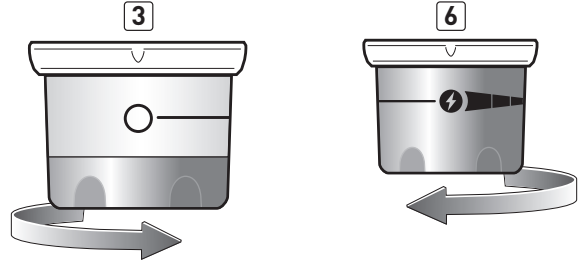
Not: Çevirme özelliğini kapak kapalıyken kullanacaksınız sadece çevrilecek besinin altındaki iki ana brülörü yakın (Bkz. "PIŞİRME YÖNTEMLERİ-DOLAYLI PIŞİRME"). Yiyeceğin dış kısmının çok fazla pişmesini önlemek için düzenli olarak kontrol edin. Çevrilen besin istenen şekilde kızarıktan sonra çevirme brülörünü kapatın. Pişirme işlemini, dolaylı ısı ile tamamlayın. ♦

SÖNDÜRMEK İÇİN

Çevirme brülörü kontrol düğmesini bastırın ve saat yönünde çevirerek KAPALI konuma getirin. Gazı kaynağından kesin. ♦



Bu Kullanım Kılavuzunda gösterilen barbekü ile satın aldığınız model arasında ufak farklar olabilir.



ÇEVİRME BRÜLÖRÜNÜN YAKILMASI VE KULLANIMI

ÖNEMLİ GÜVENLİK ÖNLEMLERİ

NOT: Döner şişinizi kullanmadan önce, yiyeceklerinizin genişliklerini ölçün. Eğer 241,8mm'yi geçiyorsa, döner şiş için çok büyük bir miktardır. Genişliği fazlaysa, yiyeceği kızartma tutucu ve dolaylı pişirme yöntemi kullanarak hazırlayın.

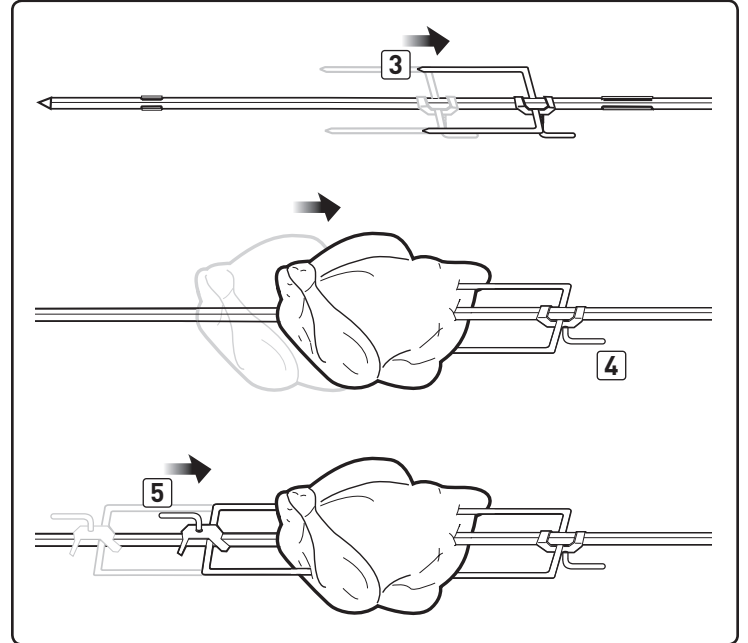
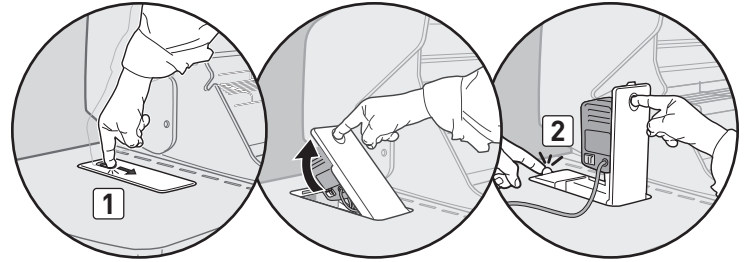
UYARILAR

- ⚠ Döner şişinizi kullanmadan önce tüm talimatları okuyun.
- ⚠ Bu döner şiş yalnızca dış mekanlarda kullanmak içindir.
- ⚠ Yağmura maruz bırakmayın.
- ⚠ Döner şiş kullanım amacının dışında başka amaçlar için kullanmayın.
- ⚠ Döner şiş çocuklar tarafından kullanılmamalıdır.
- ⚠ Sıcak yüzeyine dokunmayın. Koruyucu eldiven kullanın.
- ⚠ Motoru motor kelepçesine yerleştirmeden önce çalışmadığından emin olun.
- ⚠ Motoru çıkarın ve kullanmadığınız zamanlar kuru bir yerde muhafaza edin.
- ⚠ Kullanmadığınız zamanlar veya temizlemeden önce motoru prizden çıkarın.
- ⚠ Döner şiş motorunu arızalıysa kullanmayın.
- ⚠ Kablosu veya fişi zarar görmüş döner şiş motorunu kullanmayın.
- ⚠ Güç kablosunun keskin kenarlarla veya sıcak yüzeylerle temas etmesine izin vermeyin.
- ⚠ Elektrik kazalarını önlemek için kabloyu, fişi veya motoru suya ya da başka sıvılara sokmayın.
- ⚠ Kabloya takılma riskini azaltmak için kısa kablo kullanın. Uzatma kabloları kullanılabilir ancak kabloya takılma riskini önlemek için önlemler alınmalıdır.
- ⚠ Uzatma kablosu kullanıyorsanız dış mekan kullanımına uygun ve 10A/230V değerlerine sahip bir kablo kullanın.
- ⚠ Uzatma kablosunu kullanırken sıcak veya keskin yüzeylerle temas etmemesine dikkat edin.
- ⚠ Olabildiğince kısa uzunluktaki uzatma kablolarını kullanın. İki veya daha fazla uzatma kablosunu birbirine bağlamayın.
- ⚠ Elektrik çarpma riskini azaltmak için uzatma kablosu bağlantısının ıslanmasına izin vermeyin ve yere koymayın.
- ⚠ Cihazı toprak hattı olan bir prize takın.
- ⚠ Herhangi bir elektrikli fiş adaptörü kullanılıyorsa, bu adaptör cihazı topraklamalıdır.
- ⚠ Kullanılan elektrik prizinin doğru voltaja (230 V) sahip olduğundan her zaman emin olun.
- ⚠ Bu uyarılara riayet edilmemesi, ciddi yaralanmalarla veya maddi hasarlarla sonuçlanacak elektrik çarpmalarına neden olabilir. ♦

ÇEVİRME MEKANİZMASININ KULLANIMI

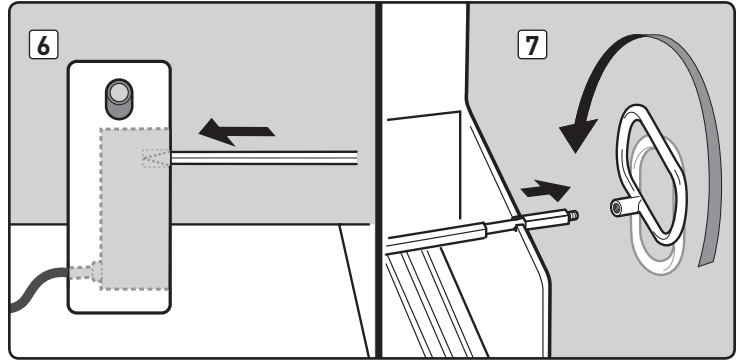
⚠ **UYARI:** Çevirme brülörünü ateşlemeden önce çevirme mekanizmasına çevrilecek besini takın.

- A) Çevirme motorunu kurmak için, çıkartılabilir çevirme paneli üzerindeki düğmeye basın (1). Çevirme panelini yukarı doğru çekin. Yerine oturana kadar kilitleme tırnağına bastırın (2).
- B) Güç kablosunu çıkartın ve güç kaynağına takın.
- ⚠ **İKAZ:** Çevirme motoru güç kablosunu yan tabladaki çıkartılabilir çevirme açıklığından geçirin.
- ⚠ **İKAZ:** Her kullanımdan önce güç kablosunu kontrol edin. Kablo hasarlıysa, kullanmayın. Web sayfamızdaki iletişim bilgilerinizi kullanarak bölgenizdeki Müşteri Hizmetleri Temsilcisi ile temasa geçin. www.weber.com® adresini ziyaret edin.
- C) Çevirme şişi sapının sağlam şekilde sabitlendiğinden emin olun. Çatallardan birini çevirme şişinin sağ tarafına sokun, ancak bu işlem sırasında sivri kısmın sol tarafa ve çatal vidasının aşağı doğru baktığından emin olun (3).
- D) Çevirme şişini çevrilecek besinin ortasından geçirin. Çatal mekanizmasının her iki parçasını besine sokun. Çevrilecek besin, şişin tam ortasında durmalıdır. Ardından çatal mekanizmasının vidasını sıkın (4).
- E) Diğer çatal mekanizmasını çevirme şişine geçirin ve bu sefer sivri kısmın sağa ve çatal vidasının yukarı baktığından emin olun. Her iki mekanizmanın sivri kısımlarını besine saplayın. Ardından, çatal mekanizması vidasını sıkın (5).
- F) Çevirme şişinin sivri ucunu motora takın. Çevirme mekanizmasını pişirme kutusundaki yuvalarına oturtun (6).



ÇEVİRME BRÜLÖRÜNÜN YAKILMASI VE KULLANIMI

- G) Çevirme şişi, çevrilen etin veya tavuğun ağır tarafı aşağı bakacak şekilde dönmelidir. Büyük parçalar çevrilirken şişin tam dönmesi için pişirme ızgaralarının ve ısıtma demirinin çıkartılması gerekebilir. Gerekirse daha dengeli durması için besini tekrar takın.
- H) Çevirme şişi sapını çıkartın; sap üzerinde sol dişli bir somun bulunmaktadır, bu nedenle serbest kalana kadar sapı saat yönünde çevirin (7).
- ⚠ **İKAZ: Pişirme sırasında çevirme şişine takılı bırakılması durumunda sap ısınabilir. Sap takılıyken pişirme yapmayın.**
- I) Motoru çalıştırın. ♦



ÇEVİRME

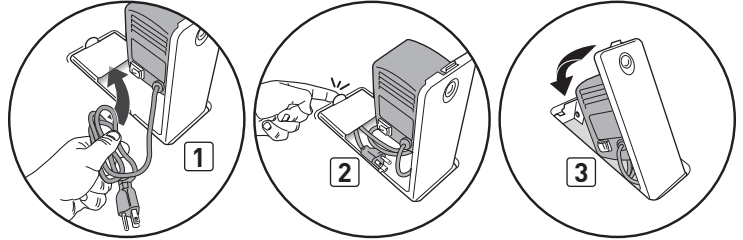
- Pişirilmeden önce etlerin (tavuk ve kıyma hariç) oda sıcaklığına gelmesi beklenmelidir. (Birçok besin maddesi için 20 ila 30 dakika yeterlidir. Gıdalar donmuşsa pişirmeden önce tamamen çözülmesini bekleyin.)
- Çevirme çatalına takmadan önce dengeli olması için gerekirse etleri veya tavukları telle bağlayın.
- Çevrilen besinin hiçbir yere takılmadan dönebilmesi için pişirme ızgaralarını ve ısıtma demirini çıkartın.
- Çevirme brülörü için verilen ateşleme talimatlarını takip edin.
- Dış ortam sıcaklığına bağlı olarak çevirme brülörünü orta veya yüksek dereceye ayarlayın.
- Yiyeceği brülör alanına yerleştirin.
- Çevrilen yiyecektekenden akan et sularını almak istiyorsanız Flavorizer® demirlerinin üzerine ve yiyeceğin hemen altına bir damlama kabı yerleştirin.
- Çevrilecek yiyeceklerin hazırlanması için uygulanması gereken adımlar, normal pişirme ile aynıdır.
- Tüm pişirme işlemleri kapak kapalıyken gerçekleştirilir.
- Çevrilecek besinler çok ağır veya düzensiz şekillerdeyse uygun şekilde çevrilemeyebilir. Bu tür besinler çevirme mekanizması kullanılmadan Dolaylı Pişirme Yöntemi kullanılarak pişirilmelidir.
- Buğu tadının daha yoğun elde edilmesi için çevirme mekanizması ile birlikte buğu haznesi de kullanılabilir.

Not: Çevirme brülörü kullanılırken barbekü termometresi, pişirme kutusu içerisindeki gerçek sıcaklığı yansıtmaz.

- ⚠ **İKAZ: Çevirme şişini pişirilen yiyecek ile birlikte barbeküden çıkarmadan önce, şişe sağlam şekilde oturana kadar sapı saat yönünün tersine çevirerek çevirme şişi sapının değiştirildiğinden emin olun.** ♦

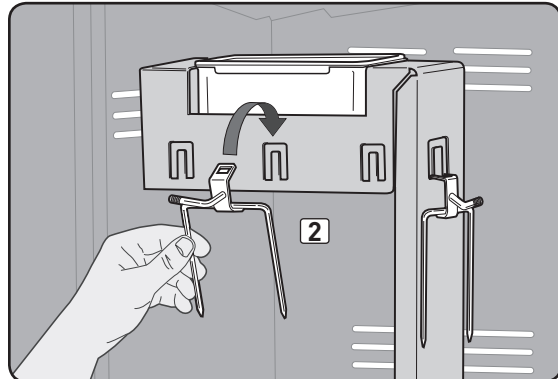
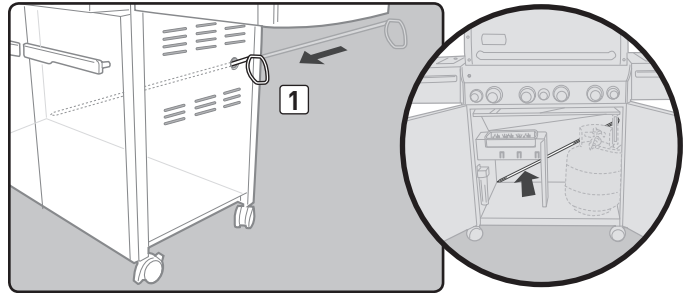
ÇEVİRME MOTORUNUN SAKLANMASI

- A) Çevirme mekanizmasını yan tablaya geri takmadan önce, güç kablosunu çıkartın ve güç kablosunu dikkatli bir şekilde çıkartılabilir çevirme mekanizmasının saklama alanına yerleştirin (1).
- ⚠ **İKAZ: Çevirme mekanizması güç kablosunun doğru şekilde saklanmaması, çıkartılabilir çevirme paneli açılırken veya kapanırken güç kablosunun hasar görmesine neden olabilir.**
- B) İşaret parmağınızla çıkartılabilir çevirme panelini çıkartın (2). Yerine oturana kadar paneli aşağı doğru bastırın (3). ♦



ÇEVİRME ŞİŞİNİN SAKLANMASI

- A) Çatalları çevirme şişinden çıkartın. Çevirme şişi sapını değiştirin. Şişe sağ taraftaki panel üzerindeki delikten dikkatli bir şekilde sokun (1).
- ⚠ **İKAZ: Çevirme şişinin herhangi bir gaz hattına değmesine izin vermeyin.**
- B) Çevirme çatallarını barbekü kabini içerisinde bulunan damlama kabı yuvası üzerindeki kancalara asarak saklayın (2). ♦



SORUN GİDERME

PROBLEM	KONTROL	ÇÖZÜM
Brülör alevi sarı veya turuncu renkte ve gaz kokusu var (Bu durum, brülör ateşleme tüpü için normaldir).	Tıkanma olup olmadığını (deliklerin tıkanıp tıkanmadığını) tespit etmek için Örümcek/Karıncı Perdelerini kontrol edin.	Örümcek/Karıncı Perdelerini temizleyin. Bkz. "YILLIK BAKIM".
Belirtiler: Brülörler yanmıyor veya Brülörler YÜKSEK konumda titreyen, zayıf bir alevle yanıyor veya YÜKSEK konumda barbekü sıcaklığı yalnızca 250° ile 300°'ye ulaşıyor. <i>Bazı ülkelerde aşırı gaz akışı emniyet cihazı ile ilgili yönetmelikler mevcuttur.</i>	Barbekünün bir parçası olan, tüp bağlantısındaki aşırı akış emniyet cihazı etkinleştirilebilir.	Aşırı akış emniyet cihazını sıfırlamak için tüm brülör kontrol düğmelerini ve tüp vanasını kapalı konuma getirin. Regülatörü tüpten çıkartın. Brülör kontrol düğmelerini YÜKSEK konuma getirin. En az 1 dakika bekleyin. Ardından, brülör kontrol düğmelerini KAPALI konuma getirin. Regülatörü tekrar tüpe bağlayın. Tüp vanasını yavaşça açın Bkz. "ANA BRÜLÖRÜN YAKILMASI".
Brülör yanmıyor veya alev YÜKSEK konumda zayıf.	LP yakıtı yeterli mi?	LP tüpünü doldurun.
	Yakıt hortumu kıvrılmış veya bükülmüş mü?	Hortumu düzeltin.
	Brülör kibritle yanıyor mu?	Brülörü kibritle yakabiliyorsanız, ateşleme sistemini kontrol edin.
	Ana brülör yanana kadar otomatik ateşleyiciyi birkaç defa kullandınız mı? Bkz. "ANA BRÜLÖRÜN YAKILMASI".	Ateşleyiciyi çalıştırdıktan ve brülör ateşleme tüpünde turuncu alev görüldükten sonra kontrol düğmesinin birkaç saniye basılı tutulduğundan emin olun.
Ateşleyici çalışıyor mu? Otomatik ateşleyiciyi tekrar tekrar kullandığınızda bir kıvılcım görüyor musunuz?	Brülörü elle yakmayı deneyin. Bkz. "ANA BRÜLÖRÜN ELLE YAKILMASI". Müşteri Hizmetlerini arayın.	
Alev parlamaları oluyorsa: ⚠ İKAZ: Kızaklı yağ tepsisini alüminyum folyo ile kaplamayın.	Barbekü ön ısıtma işlemini açıkladığı şekilde mi gerçekleştirdiniz?	Ön ısıtma için tüm brülörler 10 ila 15 dakika YÜKSEK konumda çalıştırılmalıdır.
	Pişirme ızgaralarında ve Flavorizer® demirlerinde aşırı yanmış yağ kalıntısı mı var?	İyice temizleyin. Bkz. "TEMİZLEME".
	Kızaklı yağ tepsisi kirlili mi ve yağın damla kabına akmasını engelliyor mu?	Kızaklı yağ tepsisini temizleyin.
Brülör alevi düzensiz yanıyor. Brülör YÜKSEK konumda olmasına rağmen alev zayıf. Alev, brülör tüpünün tüm genişliği boyunca çıkmıyor.	Brülörler temiz mi?	Brülörleri temizleyin. Bkz. "BAKIM".
Kapağın iç tarafı "soyulmuş" gözüküyor. (Boya soyulmasını andırıyor.)	Kapak sırlı porselen veya paslanmaz çeliktir, üzerinde boya yoktur. Bu nedenle "soyulamaz". Gördüğünüz, yanmış ve ardından karbona dönüştükten sonra pul pul dökülmüş yağ kalıntılarıdır. BU BİR KUSUR DEĞİLDİR.	İyice temizleyin. Bkz. "TEMİZLEME".
Kabin kapıları aynı hizada değil.	Kapıların altındaki ayar pimini kontrol edin.	Ayar somunu (somunlarını) gevşetin. Kapağı (kapıları) aynı hizaya gelene kadar kaydırın. Somunu sıkın.
Barbekü, 10°C [50°F] veya daha düşük hava sıcaklıklarında kullanıldığında ısı kaybediyor.	LP tüpünün dışında kar/buz var mı?	Tüpteki sıvı propan, brülörlere gaz beslemek üzere buhar fazına çok yavaş geçiyordur. Düşük hava sıcaklığı, LP tüpünü soğutur ve dolayısıyla buharlaşma prosesini yavaşlatır. Brülör kontrol düğmelerini ve LP tüpünü kapatın. Tüpü yedek LP tüpüyle değiştirin ve pişirmeye devam edin.
Problemlerin bu yöntemlerle çözülememesi durumunda, web sayfamızdaki iletişim bilgilerini kullanarak bölgenizdeki Müşteri Hizmetleri Temsilcisi ile temasa geçin. www.weber.com adresini ziyaret edin.		

YAN BRÜLÖR İÇİN SORUN GİDERME

PROBLEM	KONTROL	ÇÖZÜM
Yan Brülör yanmıyor. <i>Bazı ülkelerde aşırı gaz akışı emniyet cihazı ile ilgili yönetmelikler mevcuttur.</i>	Gaz kaynağı kapalı mı? Barbekünün bir parçası olan, tüp bağlantısındaki aşırı akış emniyet cihazı etkinleştirilebilir.	Gaz kaynağını açık konuma getirin. Aşırı akış emniyet cihazını sıfırlamak için, LP tüp vanasını kapatın ve tüm brülör kontrol düğmelerini KAPALI konuma getirin. Izgara ve yan brülör kapaklarını açın. LP tüp vanasını tamamen açık konuma gelinceye kadar yavaşça çevirin. Birkaç saniye bekleddikten sonra yan brülörü yakın. Bkz. "YAN BRÜLÖRÜN YAKILMASI."
Alev YÜKSEK konumda zayıf.	Yakıt hortumu kıvrılmış veya bükülmüş mü?	Hortumu düzleştirin.
Düğmeli ateşleme çalışmıyor.	Brülör kibritle yanıyor mu?	Kibritle yanıyor, ateşleyiciyi kontrol edin. Bkz. "YAN BRÜLÖRÜN BAKIMI."
Problemlerin bu yöntemlerle çözülememesi durumunda, web sayfamızdaki iletişim bilgilerini kullanarak bölgenizdeki Müşteri Hizmetleri Temsilcisi ile temasa geçin. www.weber.com adresini ziyaret edin.		

SEAR STATION® İÇİN SORUN GİDERME

PROBLEM	KONTROL	ÇÖZÜM
Brülör alevi sarı veya turuncu renkte ve gaz kokusu var (Bu durum, brülör ateşleme tüpü için normaldir). Sear Station® brülörü yanmıyor.	Tıkanma olup olmadığını (deliklerin tıkanıp tıkanmadığını) tespit etmek için Örümcek/Karınca perdelerini kontrol edin.	Örümcek/Karınca Perdelerini temizleyin. Bkz. "YILLIK BAKIM".
	İki bitişin ana brülörü mü yaktınız? Güvenli ateşleme prosedürü için bkz. "SEAR STATION® BRÜLÖRÜNÜN YAKILMASI VE KULLANIMI".	Alevine bakarak yandaki ana brülörün yandığından emin olun. ⚠ UYARI: Ateşleme beş saniye içerisinde gerçekleşmezse, brülör kontrolünü KAPALI konuma getirin ve tekrar denemeden önce gazın boşalması için beş dakika kadar bekleyin.
	Brülör kibritle yanıyor mu?	Brülörü kibritle yakabiliyorsanız, kızartma brülörü üzerindeki Crossover® Kanalını kontrol edin. Brülörün çıkartılması ve temizlenmesi için "BAKIM" başlıklı bölüme bakın.
	Ateşleyici çalışıyor mu? (Otomatik ateşleyiciyi tekrar tekrar kullandığınızda bir kıvılcım görüyor musunuz?)	Brülörü elle yakmayı deneyin. Bkz. "SEAR STATION® BRÜLÖRÜNÜN ATEŞLENMESİ VE KULLANIMI". Müşteri hizmetlerini arayın.
Genel Bulgular: Brülör yanmıyor. -veya- Brülör zayıf ve titreyerek yanıyor <i>Bazı ülkelerde aşırı gaz akışı emniyet cihazı ile ilgili yönetmelikler mevcuttur.</i>	Barbekünün bir parçası olan, tüp bağlantısındaki aşırı akış emniyet cihazı etkinleştirilebilir.	Aşırı akış emniyet cihazını sıfırlamak için tüm brülör kontrol düğmelerini ve tüp vanasını KAPALI konuma getirin. Regülatörü tüpten çıkartın. Brülör kontrol düğmelerini BAŞLANGIÇ/YÜKSEK konuma getirin. En az bir dakika bekleyin. Ardından, brülör kontrol düğmelerini KAPALI konuma getirin. Regülatörü tekrar tüpe bağlayın. Tüp vanasını yavaşça açın Bkz. "ANA BRÜLÖRÜN YAKILMASI".
Problemlerin bu yöntemlerle çözülememesi durumunda, web sayfamızdaki iletişim bilgilerini kullanarak bölgenizdeki Müşteri Hizmetleri Temsilcisi ile temasa geçin. www.weber.com adresini ziyaret edin.		

ÇEVİRME MEKANİZMASI İÇİN SORUN GİDERME

PROBLEM	KONTROL	ÇÖZÜM
Çevirme brülörü yanmıyor.	Brülör kontrol düğmesini bastırıp, brülör ateşlendikten sonra 20 saniye basılı tuttunuz mu?	Brülör kontrol düğmesini bastırıp, brülör ateşlendikten sonra 20 saniye daha basılı tutarak brülörü tekrar yakmayı deneyin.
	20'ye kadar saymaya başlamadan önce tüm seramik yüzeyin yandığını görene kadar beklediniz mi?	Brülör kontrol düğmesini basılı tutarak brülörü tekrar yakarken 20'ye kadar saymaya başlamadan önce tüm seramik yüzeyin yanmasını bekleyin.
	Brülör ateşlenene kadar otomatik ateşlemeyi sürekli olarak yinediniz mi?	Gazın dağılması için beş dakika bekledikten sonra brülör ateşlenene kadar otomatik ateşleyiciyi tekrar tekrar çalıştırın. Bkz. "ÇEVİRME BRÜLÖRÜNÜN YAKILMASI VE KULLANIMI".
	Ateşleyici çalışıyor mu? Otomatik ateşleyiciyi tekrar tekrar kullandığınızda bir kıvılcım görüyor musunuz?	Brülörü elle yakmayı deneyin. Bkz. "ÇEVİRME BRÜLÖRÜNÜN ELLE YAKILMASI". Müşteri Hizmetlerini arayın.
Genel Bulgular: Brülör yanmıyor veya Brülör zayıf ve titreyerek yanıyor. <i>Bazı ülkelerde aşırı gaz akışı emniyet cihazı ile ilgili yönetmelikler mevcuttur.</i>	Barbekünün bir parçası olan, tüp bağlantısındaki aşırı akış emniyet cihazı etkinleştirilebilir.	Aşırı akış emniyet cihazını sıfırlamak için tüm brülör kontrol düğmelerini ve tüp vanasını KAPALI konuma getirin. Regülatörü tüpten çıkartın. Brülör kontrol düğmelerini BAŞLANGIÇ/YÜKSEK konuma getirin. En az 1 dakika bekleyin. Ardından, brülör kontrol düğmelerini KAPALI konuma getirin. Regülatörü tekrar tüpe bağlayın. Tüp vanasını yavaşça açın Bkz. "ANA BRÜLÖRÜN YAKILMASI".
Problemlerin bu yöntemlerle çözülememesi durumunda, web sayfamızdaki iletişim bilgilerini kullanarak bölgenizdeki Müşteri Hizmetleri Temsilcisi ile temasa geçin. www.weber.com adresini ziyaret edin.		

IZGARA IŞIĞI SORUN GİDERME

PROBLEMLER	ÇÖZÜMLER
Izgara ışığı çalışmıyor.	Izgara ışığı yalnızca kapak açık olduğunda çalışacaktır. Kapağı açık konuma getirin ve UYANMA düğmesine basın.
	Yeni pilleri takın. Yeni piller (yalnızca alkalin pil) takıldığında, pillerin her birinin plastik ambalajının çıkarıldığından emin olun. Pillerin iyi durumda olduğundan ve doğru şekilde takıldığından emin olun. Bkz. "IZGARA IŞIĞI BAKIMI."
Izgara ışığı kapatıldı ve yeniden açılmayacak.	Işık, devre dışı bırakıldıktan 30 dakika sonra otomatik olarak kapanmaya programlanır. Işığı yeniden etkin hale getirmek için kapağın açık olduğundan emin olun ve UYANMA düğmesine basın. Bkz. "IZGARA IŞIĞI BAKIMI."
Izgara ışığı kapatılmıyor.	Izgara ışığı bir eğim sensörü ile donatılmıştır. Bu eğim sensörü, izgara kapağı açıldığında ışığı AÇAR ve izgara kapağı kapandığında ışığı KAPATIR. NOT: UYANMA düğmesi izgara ışığını kapatmayacaktır. Işığı kapatmak için kapağı kapalı konuma getirin.
Eğer problemler bu yöntem kullanılarak çözülemezse, lütfen web sayfamızdaki iletişim bilgilerini kullanarak Müşteri Hizmetleri Temsilcisi ile iletişime geçin. www.weber.com adresinde oturum açın.	

TEMİZLEME

⚠ **UYARI:** Temizlemeye başlamadan önce Weber® gazlı barbekünüzü kapalı konuma getirin ve soğuyana kadar bekleyin.

⚠ **İKAZ:** Kendini temizleyen fırınlarda Flavorizer® demirleri veya pişirme ızgaralarını temizlemeyin.

Dış yüzeyler - Temizlemek için ılık sabunlu su kullanın ve ardından suyla durulayın.

⚠ **İKAZ:** Barbekü veya araba yüzeylerinde fırın temizleyicileri, aşındırıcı temizlik maddeleri (mutfak temizlik maddeleri), asidik maddeler içeren temizlik maddeleri ve aşındırıcı temizlik bezleri kullanmayın.

Kızaklı yağ tepsisi - Fazla yağı temizleyin, ardından ılık sabunlu su ile yıkayın ve durulayın.

⚠ **İKAZ:** Kızaklı yağ tepsisini alüminyum folyo ile kaplamayın.

Flavorizer® demirleri ve pişirme ızgaraları - Uygun bir paslanmaz çelik fırçayla temizleyin. Gerekli olması halinde, ızgarayı çıkartın ve ılık sabunlu su ile yıkadıktan sonra su ile durulayın.

Yedek pişirme ızgaralarının ve Flavorizer® demirlerinin mevcut olup olmadığını öğrenmek için web sayfamızdaki iletişim bilgilerinizi kullanarak bölgenizdeki Müşteri Hizmetleri Temsilcinizle temasa geçin. www.weber.com adresini ziyaret edin.

Damla kabı - Tek kullanımlık folyo tepsiler kullanabilir veya damla kabını alüminyum folyo ile sarabilirsiniz. Damla kabını temizlemek için ılık sabunlu su ile yıkayın ve ardından durulayın.

Termometre - Sabunlu su ve plastik fırça kullanarak temizleyin.

Pişirme Kutusu - Brülör tüpleri üzerindeki pistikleri fırçayla temizleyin. BRÜLÖR PORTLARINI (AÇIKLIKLARINI) GENİŞLETMEYİN. Pişirme kutusunun iç kısmını ılık sabunlu su ile temizleyin ve ardından su ile durulayın.

İç kapak - Kapak ılıkken, iç tarafını yağ birikmesini önlemek için kağıt havlu ile silin. Yağ lekeleri, boya kusuru gibi gözükabilir.

Paslanmaz çelik yüzeyler - Sabunlu su ve yumuşak bir bez kullanarak temizleyin. Fırçalama/silme işlemini yüzey üzerindeki çizgiler yönünde uygulamayı unutmayın.

Asit, terebentin veya ksilen içeren temizlik maddelerini kullanmayın. Temizlikten sonra mutlaka durulama yapın. ♦

PASLANMAZ ÇELİĞİN KORUNMASI

Barbekünüz veya kabini, kapağı, kontrol paneli ve rafları paslanmaz çelikten imal edilmiş olabilir. Paslanmaz çeliğin ilk günkü gibi görünmesini sağlamak çok kolaydır. Sadece sabunlu su ile temizlemeniz ve ardından suyla durulayıp, kurulumanız yeterlidir. İnatçı lekeleri temizlemek için yumuşak bir fırça kullanabilirsiniz.

⚠ **ÖNEMLİ:** Paslanmaz çelik yüzeylerde tel fırça ve aşındırıcı temizlik maddeleri kullanmayın, aksi takdirde barbekünüz çizilir.

⚠ **ÖNEMLİ:** Paslanmaz çelik yüzeyleri temizlerken, fırçalama/silme işlemini yüzey üzerindeki çizgiler yönünde uygularsanız paslanmaz çeliğin görünümü korunur. ♦

WEBER® ÖRÜMCEK/KARINCA PERDELERİ

Weber® gazlı barbekünüz ve dış mekanda kullanılan diğer gazlı ürünler örümceklerin ve karıncaların hedefidir. Örümcekler ve karıncalar brülör tüplerinin ventüri bölümünde (1) yuva yapabilir. Bu da normal gaz akışını engelleyebilir ve gazın yanma havası açıklığından çıkmasına neden olabilir. Bu da kontrol panelinin altında, yanma havası açıklığının içinde ve etrafında yangına neden olabilir ve barbekünüzde ciddi hasarlar meydana gelebilir.

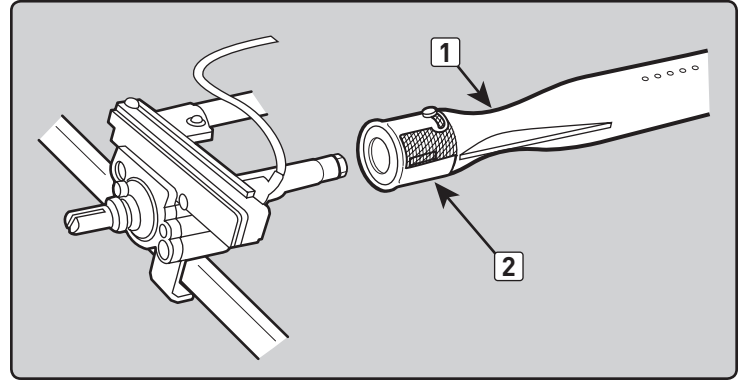
Örümceklerin ve karıncaların yanma havası açıklıklarından brülör tüplerine ulaşmasının engellenmesi için brülör tüpü yanma havası açıklığına bir paslanmaz çelik perde (2) takılmıştır.

Örümcek/karınca perdelerini yılda en az bir defa kontrol etmenizi öneririz. (Bkz. "YILLIK BAKIM"). Aşağıdaki belirtilerden birinin görülmesi durumunda, Örümcek/Karınca perdelerini kontrol edin ve gerekli olması halinde temizleyin:

- A) Brülör alevinin sarı ve zayıf olması ve gaz kokusu alınması.
- B) Barbekünün gerekli sıcaklığa ulaşmaması.
- C) Barbekünün düzensiz şekilde ısınması.
- D) Brülörlerden birinin veya birkaçının yanmaması.

⚠ TEHLİKE

Yukarıda sıralanan belirtilerin giderilmemesi mal kayıpları, ciddi yaralanmalar ve hatta ölüme sonuçlanabilecek yangınlara neden olabilir. ♦



BRÜLÖR TÜPÜNÜN TEMİZLENMESİ

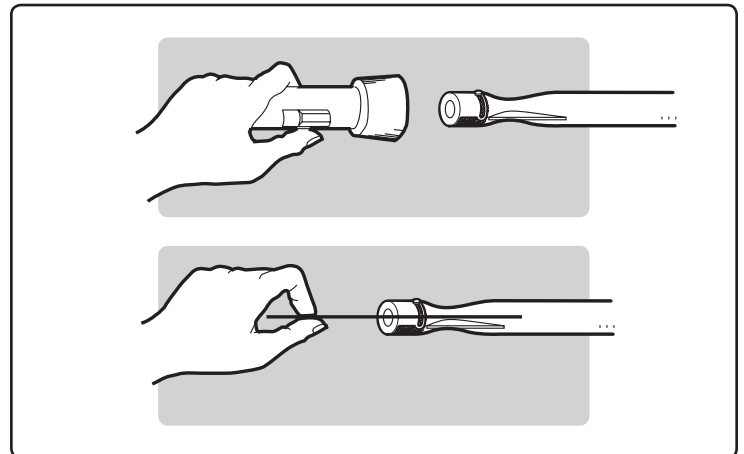
Gaz kaynağını kesin.

Manifoldu çıkartın (Bkz. "ANA BRÜLÖRLERİN DEĞİŞTİRİLMESİ").

Bir fener yardımıyla brülörlerin içine tek tek bakın.

Brülörlerin iç kısmını bir telle (düzeltilmiş bir elbise askısı kullanabilirsiniz) temizleyin. Brülör uçlarındaki hava panjuru açıklığını kontrol edin ve gerekli olması halinde temizleyin. Vanaların alt tarafındaki vana açıklıklarını kontrol edin ve gerekli olması halinde temizleyin. Brülörlerin dış kısımlarını temizlemek için çelik telli bir fırça kullanın. Bu işlem, tüm brülör portlarının tamamen açılmasını sağlar.

⚠ **İKAZ:** Temizleme sırasında brülör portlarını genişletmemeye dikkat edin. ♦



ANA BRÜLÖRLERİN DEĞİŞTİRİLMESİ

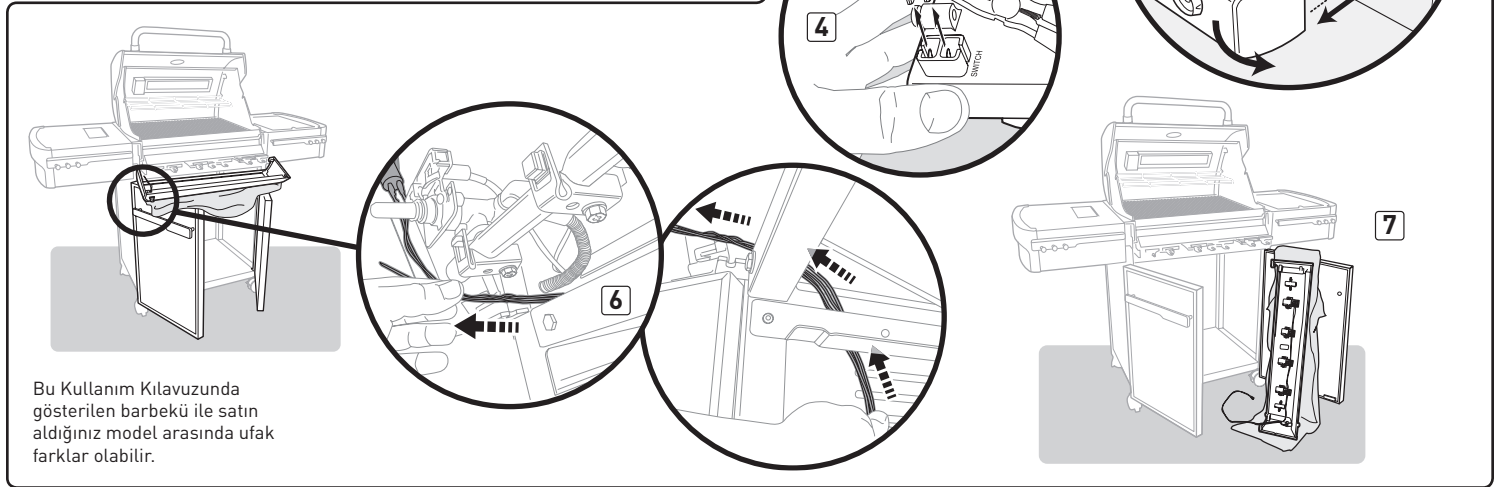
Not: Summit® gazlı barbekünüz kapalı ve soğuk olmalıdır.

- Gazı kaynağından kapatın.
- Gaz bağlantısını kesin.
- Pişirme ızgaralarını çıkartın.
- Flavorizer® demirlerini çıkartın.
- Buğulama haznesini çıkartın (modelinizde varsa).

Kontrol Panelini Çıkartın

Gerekli malzemeler: Tornavida, pense ve havlu.

- Brülör kontrol düğmelerini sökün (1).
- Her iki kapıyı açın. Bir tornavida ile, kontrol panelinin altından vidaları sökün (2).
- Barbekü dolabının içindeki pil yuvasını kaldırarak çıkartın (3).
- Kargaburun pense kullanarak, pil yuvasının üstündeki kablo terminallerini sökün (4). Kablolardan çekmeyin; kablo terminallerinden çekerek çıkartın.
- Her iki kapı gövdesinin üstüne havluları yerleştirin. **Bu havlular, sonraki işlemler sırasında kontrol paneli ve kapı gövdelerinin çizilmesini önleyecektir.**
- Kontrol panelinin altını ileri doğru itin. Hafifçe kaldırın (5) ve ters çevirerek kapı gövdelerinin üstüne dayayın. **(Kontrol paneli LED'lerinin kablolarını koparmamaya veya çıkarmamaya dikkat edin.)**
- Pil kablolarını barbekü dolabının içinden dışarıya doğru dikkatli bir şekilde çekin (6).
- Sağ kapıyı tamamen açın. Kontrol panelini sağ kapı gövdesinin üzerindeki havluya yaslayarak yere bırakın (7).

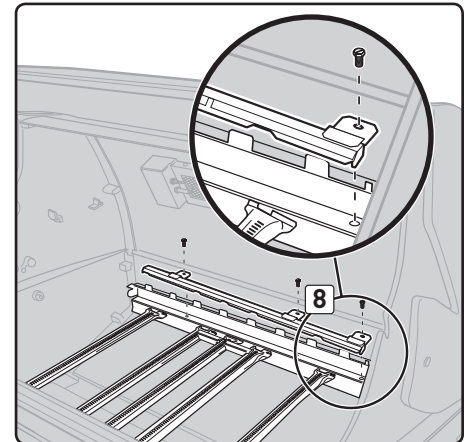
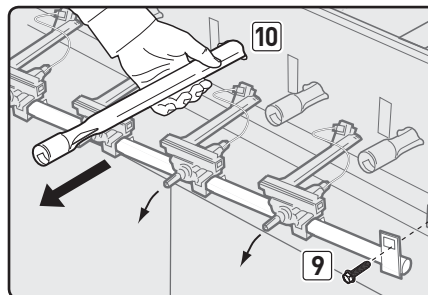


Bu Kullanım Kılavuzunda gösterilen barbekü ile satın aldığınız model arasında ufak farklar olabilir.

Brülör Tüplerini Çıkartın

Gerekli malzemeler: 5/16" ve 3/8" somun anahtarları.

- 5/16" somun anahtarı kullanarak, Crossover® kanalını sabitleyen vidaları sökün. Crossover® kanalını pişirme kutusunun iç arka bölümünden çıkartın (8).
- 3/8" somun anahtarı kullanarak, dağıtım borusu tertibatını pişirme kutusuna sabitleyen vidaları sökün. Dağıtım borusu tertibatını brülör tüplerinden uzaklaştırın ve barbekü dolabından sarkıtın (9). Mavi teli dağıtım borusu tertibatının sol tarafından çıkarmayın.
- Seçilen brülör tüpünü veya tüplerini pişirme kutusunun ön tarafından çekin ve yeni brülör tüpleri ile değiştirin (10).



Sear Station® Brülörünü Çıkartın

Sear Station® brülörünü çıkartmak için, brülör tüpünü kendinize doğru çekin. Böylece brülör tüpünün yuvasından kurtulacaktır (11). Ardından, tüpü saat yönünde çevirin (12), böylece tüpün ucundaki vida (13) ısı muhafazası açıklığındaki yuvaya oturmalıdır (14). Brülör tüpü serbest kaldığında, tüpü pişirme kutusundan çıkartın (15).

Dağıtım Borusunu Geri Takın

A) Dağıtım borusu tertibatını geri takmak için, daha önce açıklanan "Brülör Tüplerini Çıkartın" bölümündeki adımları tersine uygulayın.

⚠ **İKAZ:** Brülör açıklıkları (16) vana orifisleri (17) üzerine düzgün biçimde yerleştirilmelidir. Brülör tüplerinin karşı ucunun (18), pişirme kutusunun arka tarafındaki yuvalara tam olarak hizalanmasına dikkat edin. Dağıtım borusunu yerine sabitlemeden önce doğru takılıp takılmadığını kontrol edin.

⚠ **UYARI:** Bir gaz tesisatı parçasını söktüğünüzde ve geri taktığınızda mutlaka gaz kaçağı olup olmadığını kontrol etmelisiniz. "GAZ KAÇAKLARININ KONTROLÜ" bölümüne bakın.

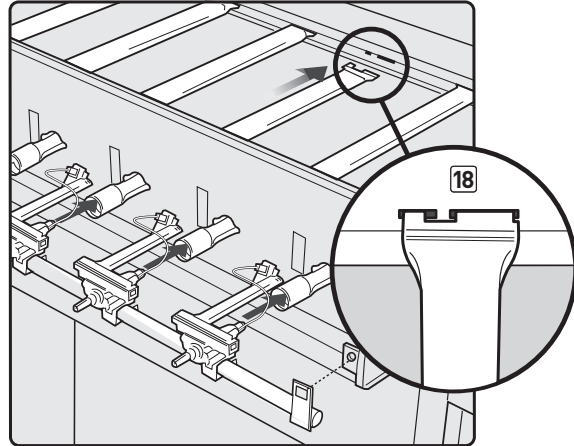
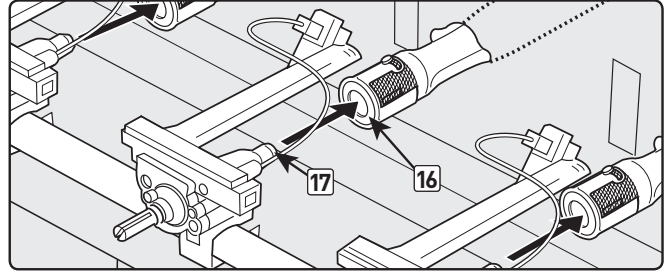
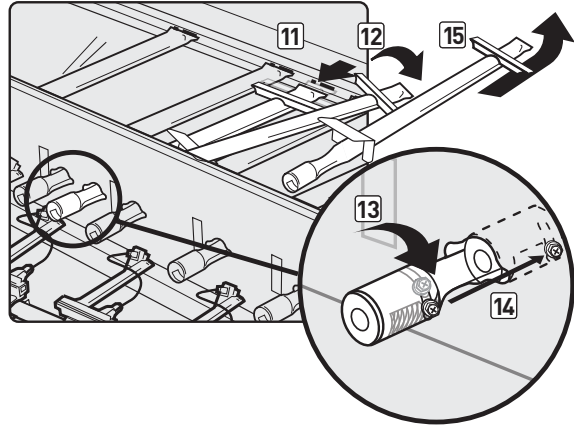
B) Pişirme kutusu parçalarını değiştirin (resimde gösterilmemiştir).

Kontrol Panelini Geri Takın

A) Kontrol paneli tertibatını geri takmak için, daha önce açıklanan "Kontrol Paneli Çıkartın" bölümündeki adımları tersine uygulayın.

B) Kablo bağlantılarının düzgün olup olmadığını kontrol edin. "YAKMA ÖZELLİKLERİ" bölümüne bakın.

⚠ **UYARI:** Barbeküyü çalıştırmadan önce tüm parçaların takıldığından ve tüm donanımın tam olarak sıkıldığından emin olun. Bu ürün uyarısını dikkate almazsanız, ciddi yaralanma, ölüm veya mal hasarına yol açabilecek yangın, patlama veya yapısal arızalar meydana gelebilir. ♦



YAN BRÜLÖRÜN BAKIMI

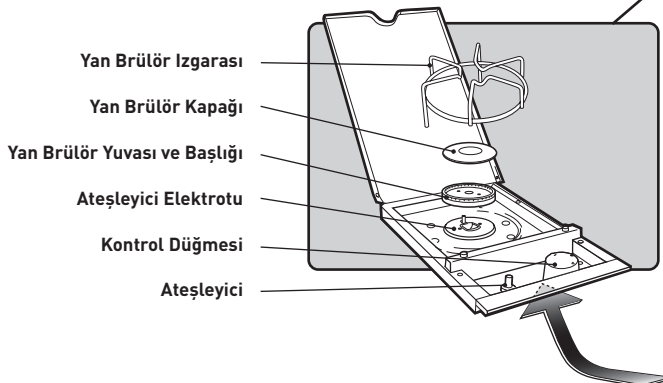
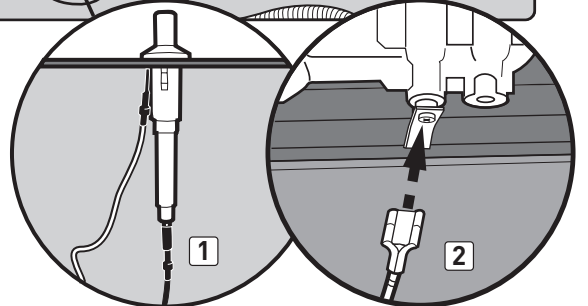
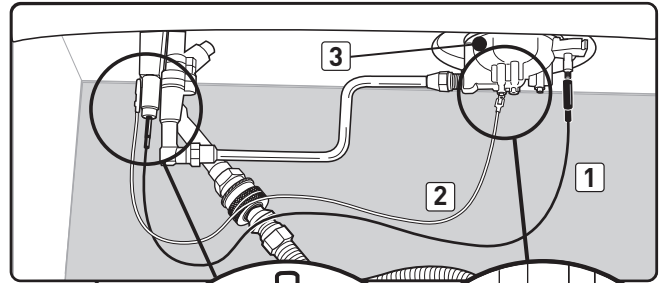
⚠ **UYARI:** Tüm gaz kontrol düğmeleri ve besleme vanaları KAPALI konumda olmalıdır.

Ateşleyici ile elektrot arasındaki siyah kablonun bağlı olduğundan emin olun.

Ateşleyici ile topraklama klipsi arasındaki beyaz kablonun bağlı olduğundan emin olun.

Kıvılcım, sarı renkte olmamalıdır, beyaz/mavi renkte olmalıdır.

- A) Ateşleyici kablosu (1)
- B) Topraklama kablosu (2)
- C) Brülör (3) ♦



YILLIK BAKIM

Örümcek/Karınca Perdelerinin Kontrolü ve Temizlenmesi

Örümcek/karınca perdelerini kontrol etmek için kontrol panelini çıkartın. Brülörler üzerinde toz veya kir varsa, perdeleri temizlemek için brülörleri çıkartın.

Örümcek/karınca perdelerini yumuşak telli bir fırça (örn. eski bir diş fırçası) ile zedelemeyen temizleyin.

⚠ İKAZ: Örümcek/karınca perdelerini sert veya sivri aletlerle temizlemeyin. Örümcek/karınca perdelerini yerinden çıkarmayın ve perde açıklıklarını genişletmeyin.

Brülör tüpündeki kalıntıların ve kirin temizlenmesi için brülöre hafifçe vurun. Örümcek/Karınca perdeleri ve brülörler temizlendikten sonra brülörleri değiştirin.

Örümcek/karınca perdeleri hasar görmüşse veya temizlenemiyorsa, web sayfamızdaki iletişim bilgilerinizi kullanarak bölgenizdeki Müşteri Hizmetleri Temsilcisi ile temasa geçin. www.weber.com adresini ziyaret edin.

Brülör Alev Şekli

Weber® gazlı barbekü brülörleri, doğru hava ve gaz karışımı sağlayacak şekilde fabrikada ayarlanmıştır. Doğru alev şekli şekilde gösterilmiştir.

- A) Brülör tüpü **(1)**
- B) Uç bölgesi zaman zaman sarı renk alır **(2)**
- C) Açık mavi **(3)**
- D) Koyu mavi **(4)**

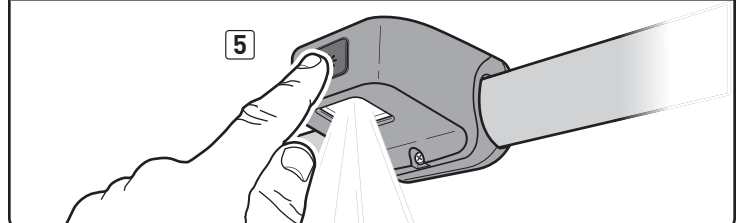
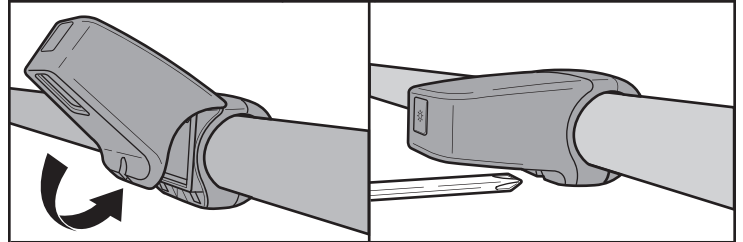
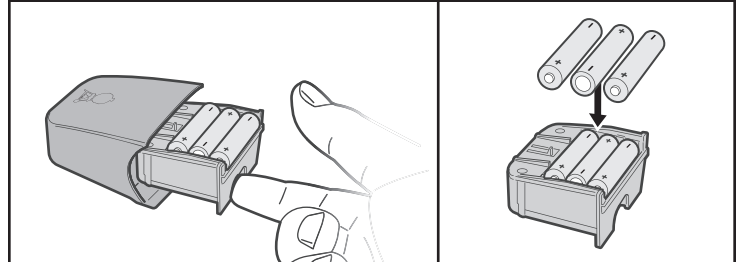
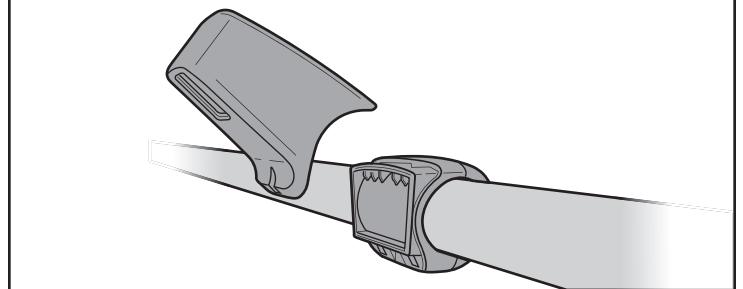
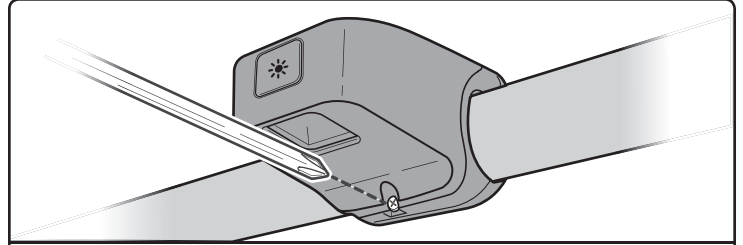
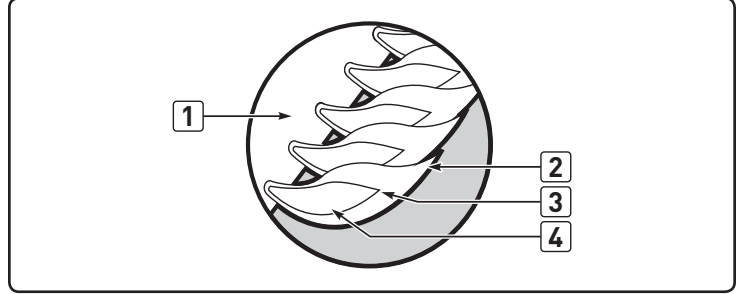
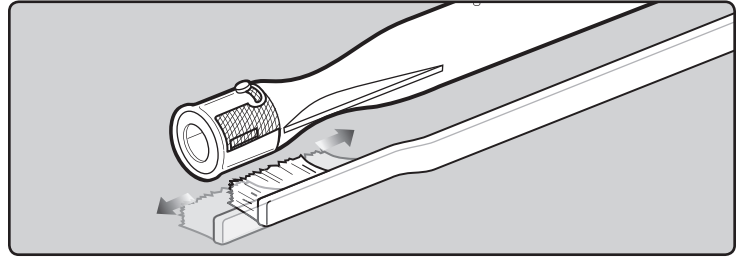
Alevlerin brülör tüpü boyunca sabit bir şekilde sahipse, brülör temizleme prosedürlerini uygulayın. ♦

IZGARA IŞIĞI BAKIMI

- Yeni üç adet AAA pil (yalnızca alkalin pil) takıldığında, pillerin her birinin plastik ambalajının çıkarıldığınından emin olun. Bu plastik ambalajı pilin etiketi ile karıştırmayın.
- Eski ve yeni pilleri veya farklı pil türlerini (standart, alkalin veya şarj edilebilir) karıştırmayın.
- Pillerin iyi durumda olduğundan ve doğru şekilde takıldığınından emin olun.
- Işığı bir ay veya daha fazla süre kullanmayacaksınız pilleri çıkarın.
- Işığı yalnızca nemli bir bez ile temizleyin. Alkol içerikli veya aşındırıcı temizleyiciler kullanmayın.
- Işık yağmur ve kar gibi hava koşullarına dayanıklıdır ancak su geçirmez özelliğe sahip değildir. Suyu / sıvılara daldırmayın.
- Işık ısıya dayanıklıdır. Gres yangınları veya ızgaranın çok fazla bir süre çalışması dahili bileşenlere zarar verebilir.

Izgara ışığını etkinleştirmek için UYANMA düğmesine basın. Bu ışık, ızgara kapağı açıldığında ışığı açan ve ızgara kapağı kapandığında ışığı kapatan bir "eğim sensörüne" sahiptir. Eğer kapak 30 saniyeden daha fazla bir süre açık veya kapalı kalırsa, ızgara ışığı devre dışı kalacaktır. Işığı yeniden açmak için UYANMA düğmesine **(5)** basın.

NOT: Işık UYANMA düğmesine basılarak KAPATILMAZ.



⚠ DİKKAT: Bu ürün gerekli güvenlik testlerinden geçmiştir ve yalnızca belirtilen ülkelerde kullanım için onaylanmıştır. Kutunun üzerindeki ülke işaretine bakın.

Bu parçalar, gaz taşıyıcı veya gaz ateşleyici parçalar olabilir. Orijinal Weber-Stephen Products LLC yedek parça bilgileri için lütfen Weber-Stephen Products LLC. Müşteri Hizmetleri Bölümü ile temasa geçin.

⚠ UYARI: Weber-Stephen Products LLC, Müşteri Hizmetleri Bölümüne danışmadan gaz taşıyıcı ve gaz yakıcı parçalar üzerinde herhangi bir onarım yapmaya çalışmayın. Bu uyarıya uymamanız durumunda mal kayıpları, ciddi yaralanmalar ve hatta ölümlerle sonuçlanabilecek yangın veya patlamalar meydana gelebilir.



Bu işaret, ürünün normal ev çöpüyle birlikte atılmaması gerektiğini gösterir. Bu ürünün Avrupa'da uygun şekilde bertarafı ile ilgili talimatlar için www.weber.com adresini ziyaret edin ve ülkeniz için belirtilen ithalatçıyla temasa geçin. İnternet erişiminiz yoksa, ithalatçınızın adını, adresini ve telefon numarasını öğrenmek için dağıtıcınız ile temasa geçin.

Barbekü atılmadan önce tüm elektrik bileşenleri (örn. çevirme motoru, piller, ateşleme modülü, ışıklar) mutlaka çıkartılmalı ve WEEE'ye (Elektrikli ve Elektronik Cihaz Atıkları Direktifi) uygun şekilde bertaraf edilmelidir. Bu bileşenler, barbeküden ayrı şekilde atılmalıdır.

WEBER-STEPHEN PRODUCTS LLC

R. McDonald Co. PTY. LTD.
A.C.N., 007 905 384
104 South Terrace
Adelaide, SA 5000
AUSTRALIA
Tel: +61.8.8221.6111

WEBER-STEPHEN ÖSTERREICH GmbH

Maria-Theresia-Straße 51
4600 Wels
AUSTRIA
Tel: +43 7242 890 135 0; info-at@weberstephen.com

WEBER-STEPHEN PRODUCTS BELGIUM Sprl

Blarenberglaan 6 Bus 4
Industriezone Noord
BE-2800 Mechelen
BELGIUM
Tel: +32 015 28 30 90; info-belux@weberstephen.com

WEBER-STEPHEN CZ & SK spol. s r.o.

U Hajovny 246
25243 Průhonice
CZECH REPUBLIC
Tel: +42 267 312 973; info-cz@weberstephen.com

WEBER-STEPHEN NORDIC ApS

Bøgildsmindevej 23
DK-9400 Nørresundby
DANMARK
Tel: +45 99 36 30 10; info@weberstephen.dk

WEBER-STEPHEN DEUTSCHLAND GmbH

Rheinstraße 194
55218 Ingelheim
DEUTSCHLAND
Tel: +49 6132 8999 0; info-de@weberstephen.com

WEBER-STEPHEN FRANCE

C.S. 80322 – Eragny sur Oise
95617 Cergy Pontoise Cedex
FRANCE
Tél: +33 810 19 32 37;
service.consommateurs@weberstephen.com

WEBER-STEPHEN MAGYARORSZÁG KFT.

1138 Budapest, Váci út 186.
HUNGARY
Tel: +36 70 / 70-89-813; info-hu@weberstephen.com

JARN & GLER WHOLESALE EHF

Skutuvogur 1H
1-104 Reykjavik
ICELAND
Tel: +354 58 58 900

Weber-Stephen Barbecue Products India Pvt. Ltd.

11/2 Haudin Road,
Ulsoor
Bangalore - 560042
Karnataka
INDIA
Tel: 18001023102; Tel: 080 42406666

D&S IMPORTS

14 Shenkar Street
Petach, Tikva 49001
ISRAEL
Tel: +972 392 41119; info@weber.co.il

WEBER-STEPHEN PRODUCTS ITALIA Srl

Centro Polifunzionale "Il Pioppo"
Viale della Repubblica 46
36030 Povolara di Dueville – Vicenza
ITALY
Tel: +39 0444 360 590; info-italia@weberstephen.com

WEBER-STEPHEN PRODUCTS S.A. de C.V.

Calle José Guadalupe Zuno #2302 P.H.
Col. Americana, Guadalajara, Jalisco C.P. 44160
MEXICO
RFC- WPR030919ND4
Tel: +01800-00-Weber [93237] Ext. 105

WEBER-STEPHEN NETHERLANDS B.V.

Tsjükemarwei 12
8521 NA Sint Nicolaasga
Postbus 18
8520 AA Sint Nicolaasga
NETHERLANDS
Tel: +31 513 4333 22; info@weberbarbecues.nl

WEBER-STEPHEN PRODUCTS LLC

Supreme Barbecues LTD.
6 Maurice Road
Penrose, Auckland 1643
NEW ZEALAND
Tel: +64.579.6630

WEBER-STEPHEN POLSKA Sp. z o.o.

Ul. Trakt Lubelski 153
04-766 Warszawa
POLSKA
Tel: +48 22 392 04 69; info-pl@weberstephen.com

OOO WEBER-STEPHEN Vostok

142784 Moscow Region,
Leninskiy District
Rumyantsevo Village, Building 1
RUSSIA
Tel: +7 495 989 56 34; info.ru@weberstephen.com

WEBER-STEPHEN PRODUCTS (South Africa) (Pty) Ltd.

141-142 Hertz Draai
Meadowdale, Edenvale
Gauteng
SOUTH AFRICA
Tel: +27 11 454 2369; info@weber.co.za

WEBER-STEPHEN IBERICA Srl

Avda. de les Corts Catalanes 9-11 -
Despacho 10 B
E-08173 Sant Cugat del Vallès
Barcelona
SPAIN
Tel: +34 93 584 40 55; infoiberica@weberstephen.com

WEBER-STEPHEN SCHWEIZ GmbH

Talackerstr. 89a
8404 Winterthur
SWITZERLAND
Tel: +41 52 24402 50; info-ch@weberstephen.com

WEBER-STEPHEN TURKEY Ev ve Bahçe Malzemeleri Ticaret Ltd. Şti

İstoç Toptancılar Çarşısı C Blok 4. Kat No: 31
34219 Mahmutbey / Güneşli / İstanbul
TURKEY
Tel: +90 212 659 64 80; Fax: +90 212 659 64 83

WEBER-STEPHEN NORDIC MIDDLE EAST

Ras Al Khaimah FTZ
P.O. Box 10559
UNITED ARAB EMIRATES
Tel: +971 4 360 9256; info@weberstephen.ae

WEBER-STEPHEN PRODUCTS (U.K.) LIMITED

10th Floor
The Metro Building
1 Butterwick
Hammersmith
London, W6 8DL
UNITED KINGDOM
Tel: +44 (0) 203 630 1500; customerserviceuk@weberstephen.com

WEBER-STEPHEN PRODUCTS LLC

200 East Daniels Road
Palatine, IL 60067-6266
USA
Tel: 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,
info-EE@weberstephen.com.

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



WEBER-STEPHEN PRODUCTS LLC
www.weber.com



SUMMIT™

ΨΗΣΤΙΕΡΑ ΑΕΡΙΟΥ

Εγχειρίδιο χρήστη ψηστιέρας αερίου LP

Ευχαριστούμε που αγοράσατε μια ψηστιέρα Weber®. Τώρα αφιερώστε μερικά λεπτά και προστατέψτε την, καταχωρώντας το προϊόν σας online στην ιστοσελίδα www.weber.com.



E-470™ · S-470™

LP

ΠΡΕΠΕΙ ΝΑ ΔΙΑΒΑΣΕΤΕ ΑΥΤΟ ΤΟ ΕΓΧΕΙΡΙΔΙΟ ΧΡΗΣΤΗ ΠΡΟΤΟΥ ΘΕΣΕΤΕ ΣΕ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ ΤΗΝ ΨΗΣΤΙΕΡΑ ΥΓΡΑΕΡΙΟΥ.

⚠ ΚΙΝΔΥΝΟΣ

Εάν μυρίζετε αέριο:

- 1) Κλείστε την παροχή αερίου στη συσκευή.
- 2) Σβήστε κάθε γυμνή φλόγα.
- 3) Ανοίξτε το καπάκι.
- 4) Εάν η οσμή παραμένει, μείνετε μακριά από τη συσκευή και αμέσως επικοινωνήστε με τον πάροχο αερίου ή την πυροσβεστική.

Η διαρροή αερίου μπορεί να προκαλέσει πυρκαγιά ή έκρηξη, η οποία με τη σειρά της μπορεί να προκαλέσει σοβαρό ατομικό τραυματισμό, θανατηφόρο ατύχημα ή υλικές ζημιές.

⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ:

- 1) Μην αποθηκεύετε και μη χρησιμοποιείτε βενζίνη ή άλλα εύφλεκτα υγρά ή αέρια κοντά στη συσκευή αυτή ή οποιαδήποτε άλλη συσκευή.
- 2) Εάν η φιάλη αερίου δεν έχει συνδεθεί για χρήση, δεν θα πρέπει να αποθηκεύεται κοντά σ' αυτή τη συσκευή ή σε οποιαδήποτε άλλη συσκευή.

⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ:

Ακολουθείτε προσεκτικά όλες τις διαδικασίες ελέγχου διαρροής σε αυτό το Εγχειρίδιο χρήστη προτού θέσετε σε λειτουργία την ψηστιέρα. Κάντε το αυτό έστω και αν η ψηστιέρα έχει συναρμολογηθεί από τον αντιπρόσωπο.

- ⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: Μην ανάβετε αυτή τη συσκευή χωρίς να έχετε προηγουμένως διαβάσει τα αποσπάσματα σχετικά με την ΕΝΑΥΣΗ ΤΟΥ ΚΑΥΣΤΗΡΑ αυτού του Εγχειριδίου χρήστη.

ΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ ΓΙΑ ΤΟΝ ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΤΗ: Αυτές οι οδηγίες πρέπει να παραμένουν στον ιδιοκτήτη, ο οποίος πρέπει να τις φυλάει για μελλοντική χρήση.

CE :845BR-0035
ID: 0845

TE

EL - GREEK

⚠ ΚΙΝΔΥΝΟΣ

Αμέλεια συμμόρφωσης με τους Κινδύνους, τις Προειδοποιήσεις και τις ενδείξεις Προσοχής που υπάρχουν στο εγχειρίδιο χρήσης αυτό, μπορεί να προκαλέσουν σοβαρό ατομικό τραυματισμό, θανατηφόρο ατύχημα ή πυρκαγιά ή έκρηξη με αποτέλεσμα υλικές ζημιές.

⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΕΙΣ

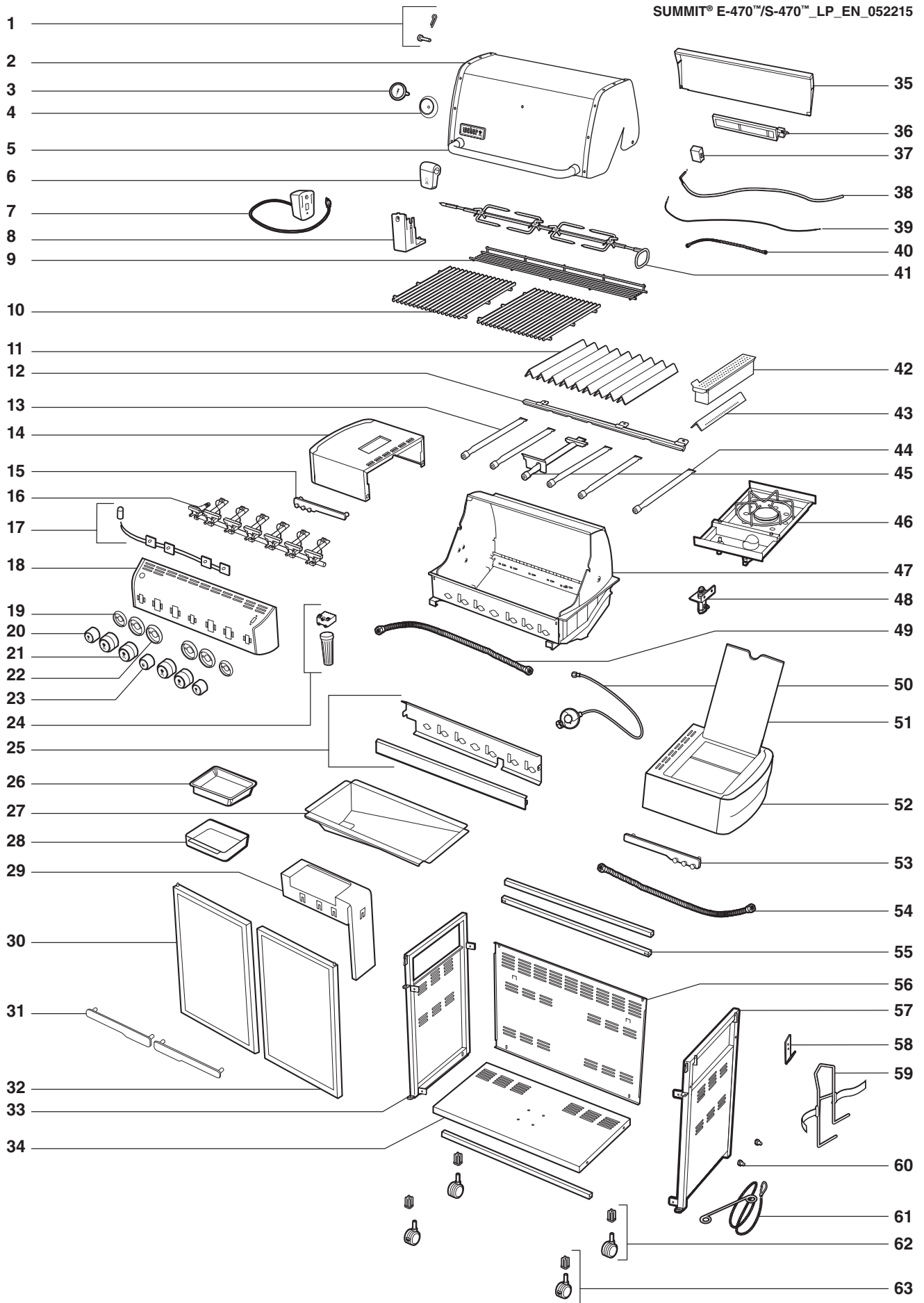
- ⚠ Ακολουθήστε τις οδηγίες σύνδεσης ρυθμιστή για την ψηστιέρα αερίου του δικού σας τύπου.
- ⚠ Μην αποθηκεύετε μια ανταλλακτική ή αποσυνδεδεμένη φιάλη υγραερίου κάτω από αυτήν την ψησταριά ή κοντά σ' αυτήν.
- ⚠ Μην τοποθετείτε κάλυμμα ψησταριάς ή οποιοδήποτε εύφλεκτο αντικείμενο μέσα ή επάνω στον αποθηκευτικό χώρο κάτω από την ψησταριά.
- ⚠ Μια ακατάλληλη συναρμολόγηση ίσως είναι επικίνδυνη. Παρακαλούμε τηρήστε προσεκτικά τις οδηγίες συναρμολόγησης του παρόντος εγχειριδίου.
- ⚠ Μετά από μια περίοδο αποθήκευσης και/ή μη χρήσης, η ψησταριά Weber πρέπει να ελεγχθεί πριν από τη χρήση για διαρροές αερίου και για τυχόν εμφράξεις του καυστήρα. Ανατρέξτε στις οδηγίες στο παρόν εγχειρίδιο για τις σωστές διαδικασίες.
- ⚠ Μην χρησιμοποιείτε φλόγα για να ελέγξετε για τυχόν διαρροές αερίου.
- ⚠ Μην χρησιμοποιείτε την ψησταριά αερίου Weber® εάν υπάρχουν συνδέσεις με διαρροή αερίου.
- ⚠ Δεν θα πρέπει να υπάρχουν εύφλεκτα υλικά σε ακτίνα περίπου 60 εκ. από το πίσω μέρος ή από τα πλάγια της ψησταριάς.
- ⚠ Η ψησταριά αερίου Weber® δεν πρέπει να χρησιμοποιείται από παιδιά. Τα προσβάσιμα μέρη της ψηστιέρας ενδέχεται να είναι πολύ θερμά. Όταν λειτουργεί, φροντίστε τα μικρά παιδιά να μένουν μακριά.
- ⚠ Να είστε προσεκτικοί κατά τη χρήση της ψησταριάς αερίου Weber®. Θα είναι πολύ θερμή κατά το ψήσιμο ή το καθάρισμα, και δε θα πρέπει ποτέ να μένει χωρίς επίτηρηση ή να μετακινείται κατά τη λειτουργία.
- ⚠ Εάν οι καυστήρες σβήσουν κατά το μαγείρεμα, απενεργοποιήστε όλες τις βαλβίδες αερίου. Ανοίξτε το καπάκι και περιμένετε πέντε λεπτά προτού επιχειρήσετε να ανάψετε ξανά τη φλόγα αερίου, σύμφωνα με τις οδηγίες ανάμματος.
- ⚠ Να μην χρησιμοποιείτε ξυλοκάρβουνα, μπρικότες ή παρόμοια καύσιμα στην ψησταριά αερίου Weber®.
- ⚠ Κατά το ψήσιμο, ποτέ μη σκύβετε επάνω από την ανοικτή ψηστιέρα και μη βάζετε τα χέρια ή τα δάκτυλά σας στο εμπρόσθιο χείλος της λεκάνης ψσίματος.
- ⚠ Εάν η φωτιά αρπάξει ανεξέλεγκτα, απομακρύνετε το φαγητό από τις φλόγες μέχρι να ξεθυμάνει το άρπαγμα.
- ⚠ Εάν πάρουν φωτιά τα λίπη, σβήστε όλους τους καυστήρες και αφήστε κλειστό το καπάκι μέχρι να σβήσει η φωτιά.
- ⚠ Η ψησταριά αερίου Weber® πρέπει να καθαρίζεται προσεκτικά ανά τακτά χρονικά διαστήματα.
- ⚠ Μην μεγαλώνετε τα μεγέθη των στομιών ή θυρίδων κατά τον καθαρισμό βαλβίδων ή καυστήρων.
- ⚠ Το υγραέριο (βουτάνιο/προπάνιο) δεν είναι φυσικό αέριο. Τυχόν μετατροπή ή απόπειρα χρήσης φυσικού αερίου σε συσκευή για υγραέριο (LP) είναι επικίνδυνη και θα επιφέρει την ακύρωση της εγγύτητάς σας.
- ⚠ Ένα τσακισμένο ή σκουριασμένο φιαλίδιο ή φιάλη υγραερίου είναι ενδεχομένως επικίνδυνο και θα πρέπει να ελεγχθούν από τον προμηθευτή αερίου σας. Μην χρησιμοποιείτε φιάλη υγραερίου της οποίας η βαλβίδα έχει βλάβη.
- ⚠ Έστω και αν το φιαλίδιο ή φιάλη υγραερίου σας φαίνεται να είναι άδεια, ενδέχεται παρόλα αυτά να περιέχει υγραέριο. Η φιάλη θα πρέπει να μεταφέρεται και να αποθηκεύεται κατάλληλα.
- ⚠ Σε καμία περίπτωση μην επιχειρήσετε να αποσυνδέσετε το ρυθμιστή ή οποιοδήποτε άλλο εξάρτημα αερίου όταν η ψηστιέρα είναι σε λειτουργία.
- ⚠ Να χρησιμοποιείτε πανάκια ή γάντια φούρνου ανθεκτικά στη θερμότητα, κατά το χειρισμό της ψηστιέρας.
- ⚠ Μην χρησιμοποιείτε αυτή την ψησταριά παρά μόνο εάν όλα τα εξαρτήματα είναι στη θέση τους. Η μονάδα θα πρέπει να έχει συναρμολογηθεί σωστά σύμφωνα με τις οδηγίες που περιγράφονται στις "Οδηγίες συναρμολόγησης".
- ⚠ Μην τοποθετείτε δοχείο καυσίμου μέσα στο κουβούκλιο.
- ⚠ Μην τοποθετείτε αυτό το μοντέλο ψηστιέρας σε χτιστή, εντοιχισμένη ή συρόμενη κατασκευή. Αμέλεια συμμόρφωσης με αυτή την προειδοποίηση μπορεί να προκαλέσει πυρκαγιά ή έκρηξη με αποτέλεσμα υλικές ζημιές ή σοβαρό ατομικό τραυματισμό ή θανατηφόρο ατύχημα. ♦

ΠΙΝΑΚΑΣ ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΩΝ

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΕΙΣ	2	ΕΝΑΥΣΗ & ΧΡΗΣΗ ΤΟΥ ΠΛΕΥΡΙΚΟΥ ΚΑΥΣΤΗΡΑ	20
ΠΙΝΑΚΑΣ ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΩΝ	3	ΕΝΑΥΣΗ ΤΟΥ ΠΛΑΪΝΟΥ ΚΑΥΣΤΗΡΑ	20
ΠΡΟΒΟΛΗ ΑΝΑΠΤΥΓΜΑΤΟΣ	4	ΓΙΑ ΝΑ ΣΒΗΣΕΤΕ	20
ΛΙΣΤΑ ΠΡΟΒΟΛΗΣ ΑΝΑΠΤΥΓΜΑΤΟΣ	5	ΧΕΙΡΟΚΙΝΗΤΗ ΕΝΑΥΣΗ ΤΟΥ ΠΛΑΪΝΟΥ ΚΑΥΣΤΗΡΑ	20
ΕΓΓΥΗΣΗ	6	ΓΙΑ ΝΑ ΣΒΗΣΕΤΕ	20
ΓΕΝΙΚΕΣ ΟΔΗΓΙΕΣ	6	SEAR STATION® ΕΝΑΥΣΗ & ΧΡΗΣΗ	21
ΦΥΛΑΞΗ	6	ΕΝΑΥΣΗ ΚΑΥΣΤΗΡΑ SEAR STATION®	21
ΧΕΙΡΙΣΜΟΣ	7	ΓΙΑ ΝΑ ΣΒΗΣΕΤΕ	21
ΟΔΗΓΙΕΣ ΓΙΑ ΤΟ ΑΕΡΙΟ	7	ΧΕΙΡΟΚΙΝΗΤΗ ΕΝΑΥΣΗ ΚΑΥΣΤΗΡΑ SEAR STATION®	22
ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ ΑΣΦΑΛΟΥΣ ΧΕΙΡΙΣΜΟΥ		ΓΙΑ ΝΑ ΣΒΗΣΕΤΕ	22
ΓΙΑ ΦΙΑΛΗΣ ΥΓΡΑΕΡΙΟΥ	7	ΧΡΗΣΗ ΤΟΥ SEAR STATION®	22
ΤΟΠΟΘΕΤΗΣΗ ΤΗΣ ΦΙΑΛΗΣ	8	ΕΝΑΥΣΗ & ΧΡΗΣΗ ΤΟΥ ΚΑΥΣΤΗΡΑ SMOKER	23
ΕΠΙΛΟΓΕΣ ΧΩΡΟΥ ΤΟΠΟΘΕΤΗΣΗΣ ΦΙΑΛΗΣ	8	ΕΝΑΥΣΗ ΚΑΥΣΤΗΡΑ SMOKER	23
ΣΥΝΔΕΣΗ ΤΗΣ ΦΙΑΛΗΣ ΥΓΡΑΕΡΙΟΥ	9	ΓΙΑ ΝΑ ΣΒΗΣΕΤΕ	23
ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΙΑ ΕΛΕΓΧΟΥ ΔΙΑΡΡΟΗΣ	10	ΧΕΙΡΟΚΙΝΗΤΗ ΕΝΑΥΣΗ ΚΑΥΣΤΗΡΑ SMOKER	24
ΕΛΕΓΧΟΣ ΓΙΑ ΔΙΑΡΡΟΕΣ ΑΕΡΙΟΥ	11	ΓΙΑ ΝΑ ΣΒΗΣΕΤΕ	24
ΠΛΗΡΩΣΗ ΤΗΣ ΦΙΑΛΗΣ ΥΓΡΑΕΡΙΟΥ	13	ΧΡΗΣΗ ΤΟΥ SMOKER	25
ΕΠΑΝΑΣΥΝΔΕΣΗ ΤΗΣ ΦΙΑΛΗΣ ΥΓΡΑΕΡΙΟΥ	13	ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ ΤΟΥ SMOKER	25
ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ ΛΥΧΝΙΑΣ	13	ΕΝΑΥΣΗ & ΧΡΗΣΗ ΤΟΥ ΚΑΥΣΤΗΡΑ ΣΟΥΒΛΑΣ	26
ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ ΤΗΣ ΛΥΧΝΙΑΣ ΤΗΣ ΨΗΣΤΑΡΙΑΣ	13	ΕΝΑΥΣΗ ΚΑΥΣΤΗΡΑ ΣΟΥΒΛΑΣ	26
ΦΩΤΙΣΜΕΝΟΙ ΔΙΑΚΟΠΤΕΣ ΕΛΕΓΧΟΥ	13	ΓΙΑ ΝΑ ΣΒΗΣΕΤΕ	26
ΠΡΙΝ ΑΠΟ ΤΗ ΧΡΗΣΗ ΤΗΣ ΨΗΣΤΙΑΡΑΣ	14	ΧΕΙΡΟΚΙΝΗΤΗ ΕΝΑΥΣΗ ΚΑΥΣΤΗΡΑ ΣΟΥΒΛΑΣ	27
ΣΥΡΟΜΕΝΟΣ ΔΙΣΚΟΣ ΛΙΠΟΥΣ ΚΑΙ ΔΙΣΚΟΣ ΥΓΡΩΝ ΜΙΑΣ ΧΡΗΣΗΣ	14	ΓΙΑ ΝΑ ΣΒΗΣΕΤΕ	27
ΕΛΕΓΧΟΣ ΕΥΚΑΜΠΤΟΥ ΣΩΛΗΝΑ	14	ΣΗΜΑΝΤΙΚΕΣ ΠΡΟΦΥΛΑΞΕΙΣ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ	28
ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ ΑΜΕΣΗΣ ΕΝΑΥΣΗΣ	15	ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ ΤΗΣ ΣΟΥΒΛΑΣ	28
ΕΝΑΥΣΗ & ΧΡΗΣΗ ΤΟΥ ΚΥΡΙΟΥ ΚΑΥΣΤΗΡΑ	16	ΜΑΓΕΙΡΕΜΑ ΣΤΗ ΣΟΥΒΛΑ	29
ΕΝΑΥΣΗ ΤΟΥ ΚΥΡΙΟΥ ΚΑΥΣΤΗΡΑ	16	ΦΥΛΑΞΗ ΤΟΥ ΜΟΤΕΡ ΣΟΥΒΛΑΣ	29
ΓΙΑ ΝΑ ΣΒΗΣΕΤΕ	16	ΦΥΛΑΞΗ ΒΕΡΓΑΣ ΣΟΥΒΛΙΣΜΑΤΟΣ	29
ΧΕΙΡΟΚΙΝΗΤΗ ΕΝΑΥΣΗ ΤΟΥ ΚΥΡΙΟΥ ΚΑΥΣΤΗΡΑ	17	ΑΝΤΙΜΕΤΩΠΙΣΗ ΠΡΟΒΛΗΜΑΤΩΝ	30
ΓΙΑ ΝΑ ΣΒΗΣΕΤΕ	17	ΑΝΤΙΜΕΤΩΠΙΣΗ ΠΡΟΒΛΗΜΑΤΩΝ ΠΛΑΙΝΟΥ ΚΑΥΣΤΗΡΑ	30
ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ & ΧΡΗΣΙΜΕΣ ΥΠΟΔΕΙΞΕΙΣ ΓΙΑ ΤΟ ΨΗΣΙΜΟ	18	SEAR STATION® ΑΝΤΙΜΕΤΩΠΙΣΗ ΠΡΟΒΛΗΜΑΤΩΝ	31
ΠΡΟΘΕΡΜΑΝΣΗ	18	ΑΝΤΙΜΕΤΩΠΙΣΗ ΠΡΟΒΛΗΜΑΤΩΝ ΣΟΥΒΛΑΣ	31
ΚΑΛΥΜΜΕΝΟ ΨΗΣΙΜΟ	18	ΑΝΤΙΜΕΤΩΠΙΣΗ ΠΡΟΒΛΗΜΑΤΩΝ ΜΕ ΤΗ ΛΥΧΝΙΑ ΤΗΣ ΨΗΣΤΑΡΙΑΣ	31
ΥΓΡΑ ΚΑΙ ΛΙΠΗ ΤΡΟΦΩΝ	18	ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ	32
ΣΥΣΤΗΜΑ FLAVORIZER®	18	ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ	32
SEAR STATION®	18	ΦΡΟΝΤΙΔΑ ΤΟΥ ΑΝΟΞΕΙΔΩΤΟΥ ΧΑΛΥΒΑ	32
ΜΕΘΟΔΟΙ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ	19	ΣΗΤΕΣ ΕΝΤΟΜΩΝ WEBER®	32
ΑΠΕΥΘΕΙΑΣ ΨΗΣΙΜΟ	19	ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ ΤΟΥ ΣΩΛΗΝΑ ΚΑΥΣΤΗΡΑ	32
ΕΜΜΕΣΟ ΨΗΣΙΜΟ	19	ΑΝΤΙΚΑΤΑΣΤΑΣΗ ΤΩΝ ΚΥΡΙΩΝ ΚΑΥΣΤΗΡΩΝ	33
		ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ ΤΟΥ ΠΛΑΪΝΟΥ ΚΑΥΣΤΗΡΑ	35
		ΕΤΗΣΙΑ ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ	35
		ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ ΤΗΣ ΛΥΧΝΙΑΣ ΤΗΣ ΨΗΣΤΑΡΙΑΣ	35

ΠΡΟΒΟΛΗ ΑΝΑΠΤΥΓΜΑΤΟΣ

SUMMIT® E-470™/S-470™_LP_EN_052215



ΛΙΣΤΑ ΠΡΟΒΟΛΗΣ ΑΝΑΠΤΥΓΜΑΤΟΣ

- | | | |
|--|---|------------------------------------|
| 1. Εξαρτήματα κελύφους | 23. Διακόπτης Sear Station® | 44. Καυστήρας Smoker |
| 2. Κέλυφος | 24. Περίβλημα μπαταρίας | 45. Σωλήνας καυστήρα Sear Station® |
| 3. Θερμόμετρο | 25. Χώρισμα νερού / κάλυμμα θερμότητας | 46. Πλαϊνός καυστήρας |
| 4. Καντράν θερμόμετρου | 26. Δίσκος υγρών μιας χρήσης | 47. Λεκάνη ψσίματος |
| 5. Λαβή | 27. Συρόμενος δίσκος λίπους | 48. Διαχωριστικό |
| 6. Συναρμολόγηση της λυχνίας της ψησταριάς | 28. Λεκάνη συλλογής | 49. Πολλαπλός εύκαμπτος σωλήνας |
| 7. Μοτέρ σούβλας | 29. Υποδοχή λεκάνης συλλογής | 50. Εύκαμπτος σωλήνας / ρυθμιστής |
| 8. Στήριγμα σούβλας | 30. Αριστερή πόρτα | 51. Καπάκι πλαϊνού καυστήρα |
| 9. Ραφάκι ζεστάματος | 31. Χειρολαβή πόρτας | 52. Πάγκος πλαϊνού καυστήρα |
| 10. Σχάρα ψσίματος* | 32. Δεξιά πόρτα | 53. Δεξιά εργαλειολαβή |
| 11. Μπάρα Flavorizer® | 33. Πάνελ αριστερού πλαισίου | 54. Γραμμή αερίου πλαϊνού καυστήρα |
| 12. Κανάλι Crossover® | 34. Κάτω πάνελ | 55. Στήριγμα πλαισίου |
| 13. Σωλήνας καυστήρα | 35. Κάλυμμα καυστήρα υπέρυθρων (IR) | 56. Οπίσθιο πάνελ |
| 14. Πλαϊνός πάγκος | 36. Καυστήρας υπέρυθρων | 57. Πάνελ δεξιού πλαισίου |
| 15. Αριστερή εργαλειολαβή | 37. Κιβώτιο καυστήρα υπέρυθρων (IR) | 58. Στήριγμα αορτήρα φιάλης |
| 16. Πολλαπλή | 38. Σύρμα έναυσης καυστήρα υπέρυθρων (IR) | 59. Αορτήρας φιάλης |
| 17. Καλωδίωση πίνακα ελέγχου | 39. Θερμοζεύγος | 60. Γλίστρες φιάλης |
| 18. Πίνακας ελέγχου | 40. Εύκαμπτος σωλήνας καυστήρα υπέρυθρων (IR) | 61. Υποδοχή για σπίρτα |
| 19. Καπάκι μικρού διακόπτη | 41. Μονάδα βέργας σουβλίσματος | 62. Τροχίσκος |
| 20. Μικρός διακόπτης | 42. Κιβώτιο Smoker | 63. Τροχίσκος με φρένο |
| 21. Μεγάλος διακόπτης | 43. Μπάρα Smoker | |
| 22. Καπάκι μεγάλου διακόπτη | | |

*Η σχάρα ψσίματος ενδέχεται να διαφέρει ανάλογα με το μοντέλο που έχετε αγοράσει.

Ευχαριστούμε που αγοράσατε ένα προϊόν της Weber®. Η Weber-Stephen Products LLC, 200 East Daniels Road, Palatine, Illinois 60067-6266 ("Weber") υπερηφανεύεται για την παροχή ενός ασφαλούς, ανθεκτικού και αξιόπιστου προϊόντος.

Αυτή είναι η Προαιρετική Εγγύηση της Weber που σας παρέχεται δωρεάν. Περιέχει τις πληροφορίες που θα χρειαστείτε για την επίσκεψη του προϊόντος σας WEBER® στην σπάνια περίπτωση βλάβης ή ελαττώματος.

Σύμφωνα με την ισχύουσα νομοθεσία, ο πελάτης έχει ορισμένα δικαιώματα στην περίπτωση που το προϊόν είναι ελαττωματικό. Τα δικαιώματα αυτά περιλαμβάνουν συμπληρωματική απόδοση ή αντικατάσταση, μείωση της τιμής αγοράς και αποζημίωση. Στην Ευρωπαϊκή Ένωση για παράδειγμα, πρόκειται για μια διετή νόμιμη εγγύηση που ξεκινάει κατά την ημερομηνία της παράδοσης του προϊόντος. Τα αναφερόμενα δικαιώματα και άλλα νόμιμα δικαιώματα δεν επηρεάζονται από αυτό τον ορο εγγύησης. Η παρούσα εγγύηση παρέχει επιπρόσθετα δικαιώματα στον ιδιοκτήτη, τα οποία είναι ανεξάρτητα από τους νόμιμους όρους εγγύησης.

ΠΡΟΑΙΡΕΤΙΚΗ ΕΓΓΥΗΣΗ ΤΗΣ WEBER

Η Weber εγγυάται στον αρχικό αγοραστή του προϊόντος WEBER® (ή στην περίπτωση δώρου ή διαφήμισης, στο άτομο για το οποίο αγοράστηκε ως δώρο ή διαφημιστικό είδος), ότι το προϊόν WEBER® είναι ελεύθερο ελαττωμάτων αναφορικά με τα υλικά και την κατασκευή για τη χρονική περίοδο που προσδιορίζεται κατωτέρω, εφόσον γίνεται συναρμολόγηση και λειτουργία σύμφωνα με το συνοδευτικό Εγχειρίδιο χρήστη. (Σημείωση: Εάν χάσετε το Εγχειρίδιο χρήστη WEBER® ή παροπείσει, μπορείτε να το αντικαταστήσετε ηλεκτρονικά στην ιστοσελίδα www.weber.com, ή σε οποιαδήποτε συγκεκριμένη για κάθε χώρα ιστοσελίδα στην οποία θα ανακατευθυνθείτε.) Υπό φυσιολογική, ιδιωτική χρήση σε οικία ή διαμέρισμα μιας οικογένειας και συντήρηση, η Weber συμφωνεί, στα πλαίσια της παρούσας εγγύησης, για την επισκευή ή αντικατάσταση ελαττωματικών εξαρτημάτων στα πλαίσια των ισχυόντων χρονικών περιόδων, περιρισμών και εξαιρέσεων που αναφέρονται κατωτέρω. ΣΤΟ ΕΠΙΤΡΕΠΟΜΕΝΟ ΕΥΡΟΣ ΑΠΟ ΤΗΝ ΙΣΧΥΟΥΣΑ ΝΟΜΟΘΕΣΙΑ, Η ΠΑΡΟΥΣΑ ΠΕΡΙΟΡΙΣΜΕΝΗ ΕΓΓΥΗΣΗ ΕΚΤΟΣ ΤΗΣ ΠΕΡΙΠΤΩΣΗΣ ΔΩΡΑΝ ΚΑΙ ΔΙΑΦΗΜΙΣΤΙΚΩΝ ΕΙΔΩΝ, ΟΠΩΣ ΑΝΑΦΕΡΘΗΚΕ ΑΝΩΤΕΡΩ.

ΟΙ ΕΥΘΥΝΕΣ ΤΟΥ ΙΔΙΟΚΤΗΤΗ ΣΕ ΑΥΤΗ ΤΗΝ ΕΓΓΥΗΣΗ

Για να εξασφαλίσετε την κάλυψη εγγύησης χωρίς προβλήματα, είναι σημαντικό (αλλά όχι υποχρεωτικό) να καταχωρίσετε το προϊόν σας WEBER® ηλεκτρονικά στην ιστοσελίδα www.weber.com, ή σε οποιαδήποτε συγκεκριμένη για κάθε χώρα ιστοσελίδα που θα ανακατευθυνθείτε). Επίσης φυλάξτε την αρχική απόδειξη και/ή το τιμολόγιο αγοράς. Η καταχώρηση του προϊόντος της WEBER® επιβεβαιώνει την κάλυψη εγγύησης και παρέχει έναν άμεσο σύνδεσμο μεταξύ του πελάτη και της Weber στην περίπτωση που χρειαστεί να επικοινωνήσουμε μαζί σας.

Η ανωτέρω εγγύηση ισχύει μόνο εφόσον ο ιδιοκτήτης φροντίζει σωστά το προϊόν WEBER® τηρώντας όλες τις οδηγίες συναρμολόγησης, τις οδηγίες χρήσης και την προληπτική συντήρηση όπως αναφέρεται στο συνοδευτικό Εγχειρίδιο χρήστη, εκτός εάν ο ιδιοκτήτης μπορεί να αποδείξει ότι το ελάττωμα ή η βλάβη δεν έχουν σχέση με ενδεχόμενη μη συμμόρφωση με τις ανωτέρω αναφερόμενες υποχρεώσεις. Εάν ζείτε σε παραθαλάσσια περιοχή ή το προϊόν σας βρίσκεται κοντά σε πισίνα, η συντήρηση περιλαμβάνει τον τακτικό καθαρισμό και την έκλυση των εξωτερικών επιφανειών όπως αναφέρεται στο συνοδευτικό Εγχειρίδιο χρήστη.

ΧΕΙΡΙΣΜΟΣ ΤΗΣ ΕΓΓΥΗΣΗΣ/ΕΞΑΙΡΕΣΗ ΤΗΣ ΕΓΓΥΗΣΗΣ

Εάν πιστεύετε ότι έχετε ένα εξάρτημα, το οποίο καλύπτεται από την παρούσα εγγύηση, επικοινωνήστε με το τμήμα εξυπηρέτησης πελατών της Weber χρησιμοποιώντας τις πληροφορίες επικοινωνίας στην ιστοσελίδα μας (www.weber.com ή οποιαδήποτε συγκεκριμένη για κάθε χώρα ιστοσελίδα στην οποία θα ανακατευθυνθείτε). Η Weber, κατόπιν ελέγχου, θα επισκευάσει ή αντικαταστήσει (κατόπιν κρίσης της) ένα ελαττωματικό εξάρτημα που καλύπτεται από αυτή την παρούσα εγγύηση. Στην περίπτωση που η επισκευή ή η αντικατάσταση δεν είναι δυνατή, η Weber ενδέχεται να επιλέξει (κατόπιν κρίσης της) την αντικατάσταση εν εν λόγω ψυσιέρας με μια νέα ψυσιέρα ίδιας ή ανώτερης αξίας. Η Weber ενδέχεται να σας ζητήσει να επιστρέψετε εξαρτήματα προς έλεγχο, με προληπρωμένα έξοδα αποστολής.

Η παρούσα ΕΓΓΥΗΣΗ εκκρίπτει εάν υπάρχουν ζημιές, φθορές, αποχρωματισμοί και/ή σκουριά για τα οποία η Weber δεν είναι υπεύθυνη και τα οποία προκλούνται από:

- Εσφαλμένη χρήση, κατάχρηση, αλλαγή, μετατροπή, κακή μεταχείριση, βανδαλισμός, αμέλεια, ακατάλληλη συναρμολόγηση ή εγκατάσταση και αμέλεια σωστής διεξαγωγής της κανονικής και τακτικής συντήρησης,
- Έντομα (όπως οι αράχνες) και τρωκτικά (όπως οι σκίουροι), συμπεριλαμβανομένων μεταξύ άλλων ζημιών στους σωλήνες καυστήρων και/ή στους εύκαμπτους σωλήνες,
- Εκθεση στον θαλασσίνο αέρα και/ή σε πηγές κλωρίου όπως πισίνες και ιαματικά λουτρά,
- Σφοδρές καιρικές συνθήκες όπως καλάζι, θύελλες, σεισμοί, τσουνάμι ή κύματα, ανεμοστρόβιλοι ή σφοδρές καταιγίδες.

Η χρήση και/ή εγκατάσταση εξαρτημάτων στο προϊόν σας WEBER®, τα οποία δεν είναι γνήσια εξαρτήματα Weber, θα ακυρώσει την παρούσα εγγύηση και οιοδήποτε προκύπτουσες ζημιές δεν θα καλύπτονται από αυτή την εγγύηση. Οποιαδήποτε μετατροπή μιας ψυσιέρας αερίου που δεν έχει εγκριθεί από την Weber και δεν έχει διεξαχθεί από έναν εξουσιοδοτημένο τεχνικό του σέρβις της Weber, θα ακυρώσει την παρούσα εγγύηση.

ΠΕΡΙΟΔΟΙ ΕΓΓΥΗΣΗΣ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ

Λεκάνη ψυσιέματος:

10 χρόνια έναντι διάρτρσης ή καταστροφής από καύση
(2 χρόνια η βαφή, εξαιρείται ξεθώρισμα ή αποχρωματισμός)

Συγκρότημα καπακιού:

10 χρόνια έναντι διάρτρσης ή καταστροφής από καύση
(2 χρόνια η βαφή, εξαιρείται ξεθώρισμα ή αποχρωματισμός)

Σωλήνες καυστήρα από ανοξείδωτο χάλυβα:

10 χρόνια έναντι διάρτρσης ή καταστροφής από καύση

Σχάρες ψυσιέματος από ανοξείδωτο χάλυβα:

5 χρόνια έναντι διάρτρσης ή καταστροφής από καύση

Μπάρες Flavorizer® από ανοξείδωτο χάλυβα:

5 χρόνια έναντι διάρτρσης ή καταστροφής από καύση

Σχάρες ψυσιέματος κυτσόιδηρου με επισμάλτωση πορσελάνης:

5 χρόνια έναντι διάρτρσης ή καταστροφής από καύση

Όλα τα υπόλοιπα μέρη:

2 χρόνια

ΑΠΟΠΟΙΗΣΗ ΕΥΘΥΝΩΝ

ΕΚΤΟΣ ΤΗΣ ΕΓΓΥΗΣΗΣ ΚΑΙ ΑΠΟΠΟΙΗΣΗΣ ΕΥΘΥΝΩΝ ΟΠΩΣ ΠΕΡΙΓΡΑΦΟΝΤΑΙ ΣΤΗΝ ΠΑΡΟΥΣΑ ΔΗΛΩΣΗ ΕΓΓΥΗΣΗΣ, ΔΕΝ ΠΑΡΕΧΟΝΤΑΙ ΕΔΩ ΡΗΤΑ ΠΕΡΑΙΤΕΡΑ ΔΗΛΩΣΕΙΣ ΕΓΓΥΗΣΗΣ Ή ΠΡΟΑΙΡΕΤΙΚΕΣ ΔΗΛΩΣΕΙΣ ΕΥΘΥΝΗΣ, ΟΙ ΟΠΟΙΕΣ ΥΠΕΡΒΑΙΝΟΥΝ ΤΗΝ ΝΟΜΙΜΗ ΙΣΧΥΟΣΑ ΕΥΘΥΝΗ ΓΙΑ ΤΗΝ WEBER. ΕΠΙΣΗΣ Η ΠΑΡΟΥΣΑ ΔΗΛΩΣΗ ΕΓΓΥΗΣΗΣ ΔΕΝ ΠΕΡΙΟΡΙΖΕΙ Ή ΕΞΑΙΡΕΙ ΚΑΤΑΣΤΑΣΕΙΣ Ή ΑΠΑΙΤΗΣΕΙΣ ΕΚΕΙ ΟΠΟΥ Η WEBER ΕΧΕΙ ΥΠΟΧΡΕΩΤΙΚΗ ΕΥΘΥΝΗ ΟΠΩΣ ΠΡΟΒΛΕΠΕΤΑΙ ΑΠΟ ΤΗ ΝΟΜΟΘΕΣΙΑ.

ΔΕΝ ΘΑ ΙΣΧΥΟΥΝ ΕΓΓΥΗΣΕΙΣ ΜΕΤΑ ΤΙΣ ΙΣΧΥΟΥΣΕΣ ΠΕΡΙΟΔΟΥΣ ΤΗΣ ΠΑΡΟΥΣΑΣ ΕΓΓΥΗΣΗΣ. ΑΛΛΕΣ ΕΓΓΥΗΣΕΙΣ ΠΟΥ ΔΙΔΟΝΤΑΙ ΑΠΟ ΟΙΟΔΗΠΟΤΕ ΑΤΟΜΟ, ΣΥΜΠΕΡΙΛΑΜΒΑΝΟΜΕΝΗ ΑΝΤΙΠΡΟΣΩΠΩΝ Ή ΚΑΤΑΣΤΗΜΑΤΩΝ ΙΑΝΙΚΗΣ, ΑΝΑΦΟΡΙΚΑ ΜΕ ΟΙΟΔΗΠΟΤΕ ΠΡΟΪΟΝ (ΟΠΩΣ ΛΟΓΟΥ ΧΑΡΙΝ ΟΙΣΔΗΠΟΤΕ "ΕΠΕΚΤΑΣΕΙΣ ΕΓΓΥΗΣΗΣ"), ΔΕΝ ΘΑ ΔΕΣΜΕΥΟΥΝ ΤΗΝ WEBER. Η ΑΠΟΚΛΕΙΣΤΙΚΗ ΑΠΟΚΑΤΑΣΤΑΣΗ ΤΗΣ ΠΑΡΟΥΣΑΣ ΕΓΓΥΗΣΗΣ ΕΙΝΑΙ Η ΕΠΙΣΚΕΥΗ Ή ΑΝΤΙΚΑΤΑΣΤΑΣΗ ΤΟΥ ΕΞΑΡΤΗΜΑΤΟΣ Ή ΤΟΥ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ.

ΣΕ ΚΑΜΙΑ ΠΕΡΙΠΤΩΣΗ, ΣΕ ΑΥΤΗ ΤΗΝ ΠΡΟΑΙΡΕΤΙΚΗ ΕΓΓΥΗΣΗ, Η ΑΠΟΚΑΤΑΣΤΑΣΗ ΟΙΟΔΗΠΟΤΕ ΕΙΔΟΥΣ ΔΕΝ ΘΑ ΥΠΕΡΒΑΙΝΕΙ ΤΟ ΠΟΣΟ ΤΗΣ ΤΙΜΗΣ ΑΓΟΡΑΣ ΤΟΥ ΠΩΛΗΘΕΝΤΟΣ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ ΤΗΣ WEBER.

ΑΝΑΛΑΜΒΑΝΕΤΕ ΤΟΝ ΚΙΝΔΥΝΟ ΚΑΙ ΤΗΝ ΕΥΘΥΝΗ ΓΙΑ ΑΠΩΛΕΙΑ, ΖΗΜΙΑ Ή ΤΡΑΥΜΑΤΙΣΜΟ ΣΕ ΕΞΑΣ ΚΑΙ ΣΤΗΝ ΙΔΙΟΚΤΗΣΙΑ ΣΑΣ ΚΑΙ/ Ή ΣΕ ΑΛΛΟΥΣ ΚΑΙ ΣΤΗΝ ΠΕΡΙΟΥΣΙΑ ΤΟΥΣ ΛΟΓΩ ΕΣΦΑΛΜΕΝΗΣ ΧΡΗΣΗΣ Η ΚΑΚΗΣ ΜΕΤΑΧΕΙΡΙΣΗΣ ΤΟΥ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ Ή ΑΜΕΛΕΙΑΣ ΤΗΡΗΣΗΣ ΤΩΝ ΠΑΡΕΧΟΜΕΝΩΝ ΟΔΗΓΙΩΝ ΑΠΟ ΤΗΝ WEBER ΣΤΟ ΣΥΝΟΔΕΥΤΙΚΟ ΕΓΧΕΙΡΙΔΙΟ ΧΡΗΣΤΗΣ.

ΕΞΑΡΤΗΜΑΤΑ ΚΑΙ ΑΞΕΣΟΥΑΡ ΠΟΥ ΑΝΤΙΚΑΘΙΣΤΑΝΤΑΙ ΣΥΜΦΩΝΑ ΜΕ ΤΗΝ ΠΑΡΟΥΣΑ ΕΓΓΥΗΣΗ ΔΙΚΑΙΟΛΟΓΟΥΝΤΑΙ ΜΟΝΟ ΓΙΑ ΤΗΝ ΑΝΤΙΣΤΑΘΜΙΣΗ ΤΗΣ ΑΝΩΤΕΡΩ ΑΝΑΦΕΡΟΜΕΝΗΣ ΑΡΧΙΚΗΣ ΠΕΡΙΟΔΟΥ ΕΓΓΥΗΣΗΣ.

Η ΠΑΡΟΥΣΑ ΕΓΓΥΗΣΗ ΙΣΧΥΕΙ ΜΟΝΟ ΓΙΑ ΙΔΙΩΤΙΚΗ ΧΡΗΣΗ ΜΙΑΣ ΟΙΚΟΓΕΝΕΙΑΣ ΣΕ ΟΙΚΙΑ Ή ΔΙΑΜΕΡΙΣΜΑ ΚΑΙ ΔΕΝ ΙΣΧΥΕΙ ΓΙΑ ΨΗΣΤΙΕΡΕΣ ΤΗΣ WEBER ΠΟΥ ΧΡΗΣΙΜΟΠΟΙΟΥΝΤΑΙ ΣΕ ΕΜΠΟΡΙΚΕΣ, ΔΗΜΟΣΙΕΣ ΔΡΑΣΤΗΡΙΟΤΗΤΕΣ Ή ΔΡΑΣΤΗΡΙΟΤΗΤΕΣ ΠΟΛΛΑΠΛΩΝ ΜΟΝΑΔΩΝ ΟΣΩ ΕΣΤΙΑΤΟΡΙΑ, ΞΕΝΟΔΟΧΕΙΑ, ΘΕΡΕΤΡΑ Ή ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΕΙΣ ΕΝΟΙΚΙΑΣΗΣ.

Η WEBER ΜΠΟΡΕΙ ΑΠΟ ΚΑΙΡΟΥ ΕΙΣ ΚΑΙΡΟΝ ΝΑ ΑΛΛΑΞΕΙ ΤΗ ΣΧΕΔΙΑΣΗ ΤΩΝ ΠΡΟΪΟΝΤΩΝ ΤΗΣ. ΤΑ ΠΕΡΙΣΧΟΜΕΝΑ ΤΗΣ ΠΑΡΟΥΣΑΣ ΕΓΓΥΗΣΗΣ ΔΕΝ ΘΑ ΕΡΜΗΝΕΥΟΝΤΑΙ ΩΣ ΥΠΟΧΡΕΩΣΗ ΤΗΣ WEBER ΝΑ ΕΝΣΩΜΑΤΩΝΕΙ ΤΕΤΟΙΕΣ ΑΛΛΑΓΕΣ ΣΧΕΔΙΑΣΜΟΥ ΣΕ ΠΡΟΤΕΡΑ ΚΑΤΑΣΚΕΥΑΣΜΕΝΑ ΠΡΟΪΟΝΤΑ ΚΑΙ ΑΛΛΑΓΕΣ ΑΥΤΟΥ ΤΟΥ ΤΥΠΟΥ ΔΕΝ ΘΑ ΕΡΜΗΝΕΥΟΝΤΑΙ ΩΣ ΑΠΟΔΟΧΗ ΟΤΙ ΤΑ ΠΡΟΗΓΟΥΜΕΝΑ ΜΟΝΤΕΛΑ ΗΤΑΝ ΕΛΑΤΤΩΜΑΤΙΚΑ.

Ανατρέξτε στον κατάλογο τομέων επιχείρησης ανά τον κόσμο στο τέλος του παρόντος εγχειριδίου χρήσης για επιπρόσθετες πληροφορίες επικοινωνίας.

ΓΕΝΙΚΕΣ ΟΔΗΓΙΕΣ

Η ψυσιέρα αερίου Weber® είναι μια φορητή συσκευή για ψήσιμο σε εξωτερικό χώρο. Με την ψυσιέρα αερίου Weber® μπορείτε να ψήσετε κρεατικά, ψητά σουβλάς ή ζύμες με αποτέλεσμα που δύσκολα επιτυγχάνεται σε ηλεκτρική κουζίνα με φούνο. Το κλειστό καπάκι και οι μπάρες Flavorizer® προσφέρουν αυτό το "φυσικό" άρωμα στα ψητά σας.

Η ψυσιέρα αερίου Weber® είναι φορητή ώστε να μπορείτε εύκολα να αλλάζετε τη θέση της στον κήπο ή στη σκεπαστή σας βεράντα. Φορητή σημαίνει επίσης ότι μπορείτε να πάρετε μαζί σας την ψυσιέρα αερίου Weber® σε ένα ταξίδι.

Το υγροποιημένο βουτάνιο / προπάνιο χρησιμοποιείται ταχύτερα και σας επιτρέπει να ελέγχετε ευκολότερα τη φωτιά απ' ότι σε μία ψυσιέρα με κάρβουνα.

- Οι οδηγίες αυτές θα σας προσφέρουν τις ελάχιστες απαιτήσεις συναρμολόγησης της ψυσιέρας αερίου Weber®. Γι' αυτό σας ζητούμε να τις διαβάσετε με προσοχή προτού χρησιμοποιήσετε την ψυσιέρα αερίου Weber®.
- Δεν πρέπει να χρησιμοποιείται από παιδιά.
- Δεν πρέπει να συνδέεται σε παροχή φυσικού αερίου (αστικού δικτύου παροχής). Οι βαλβίδες και τα στόμια είναι σχεδιασμένα αποκλειστικά για υγραέριο (LP).
- Δεν πρέπει να χρησιμοποιείται με μπρικέτες από ξυλοκάρβουνο ή παρόμοια καύσιμα.
- Να χρησιμοποιείτε μόνο φιάλη υγραερίου 3 kg-13 kg.
- Στο Ην. Βασίλειο, αυτή η συσκευή πρέπει να είναι εφοδιασμένη με ρυθμιστή προδιαγραφών BS 3016, με ονομαστική πίεση εξόδου 37 millibar. (Παρέχεται μαζί με την ψυσιέρα.)

- Αποφύγετε τη συστολή του εύκαμπτου σωλήνα.
- Το μήκος του εύκαμπτου σωλήνα δεν θα πρέπει να υπερβαίνει τα 1,5 μέτρα.
- Προτείνουμε να αντικαθιστάτε τον εύκαμπτο σωλήνα αερίου στην ψυσιέρα αερίου Weber κάθε 5 χρόνια. Ορισμένες χώρες μπορεί να έχουν απαιτήσεις για την αντικατάσταση του εύκαμπτου σωλήνα αερίου σε λιγότερα από 5 χρόνια, έτσι η απαίτηση αυτής της χώρας έχει προτεραιότητα.
- Τυχόν εξαρτήματα που έχουν σφραγιστεί από τον κατασκευαστή, δεν πρέπει να τροποποιούνται από το χρήστη.
- Τυχόν μετατροπή της συσκευής ενέχει κινδύνους.
- Θα πρέπει να χρησιμοποιούνται μόνο εγκυκριμένου τύπου εύκαμπτος σωλήνας χαμηλής πίεσης και ρυθμιστής.
- Οι ανταλλακτικοί ρυθμιστές πίεσης και μονάδες εύκαμπτου σωλήνα θα πρέπει να είναι οι προβλεπόμενες από τον κατασκευαστή της μαγειρικής συσκευής για υπαίθρια χρήση. ♦

ΦΥΛΑΞΗ

- Όταν δε χρησιμοποιείται η ψυσιέρα αερίου της Weber®, κλείστε τη βαλβίδα παροχής αερίου της φιάλης.
- Όταν αποθηκεύετε την ψυσιέρα αερίου Weber® σε κλειστό χώρο, αποσυνδέστε τη γραμμή παροχής αερίου. Η ίδια η φιάλη αερίου πρέπει να φυλάσσεται υπαίθρια και σε καλά αεριζόμενο σημείο.
- Εάν η φιάλη αερίου δεν αφαιρεθεί από την ψυσιέρα αερίου Weber®, ολόκληρη η ψυσιέρα μαζί με τη φιάλη πρέπει να αποθηκευτούν σε υπαίθριο και καλά αεριζόμενο σημείο.

ΓΕΝΙΚΕΣ ΟΔΗΓΙΕΣ

- Οι φιάλες παροχής αερίου πρέπει να φυλάσσονται στο ύπαιθρο και σε καλά αεριζόμενο σημείο, μακριά από παιδιά. Οι αποσυνδεδεμένες φιάλες παροχής αερίου δε θα πρέπει να φυλάσσονται εντός κτιρίου ή σε γκαράζ ή άλλο κλειστό χώρο. ♦

ΧΕΙΡΙΣΜΟΣ

- ⚠ **ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ:** Η συσκευή αυτή προορίζεται μόνο για υπαίθρια χρήση και δε θα πρέπει να χρησιμοποιείται ποτέ σε στεγασμένες ή κλειστές βεράντες ή μπαλκόνια.
- ⚠ **ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ:** Η ψηστήρα αερίου Weber® δεν θα πρέπει να χρησιμοποιείται ποτέ κάτω από απροστάτευτη εύφλεκτη οροφή ή πρόβολο.
- ⚠ **ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ:** Η ψηστήρα δε θα πρέπει να χρησιμοποιείται όταν υπάρχουν εύφλεκτα υλικά σε ακτίνα 60 εκ. από το επάνω, κάτω ή πίσω μέρος ή από τις πλευρές της ψηστήρας.
- ⚠ **ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ:** Η δική σας ψηστήρα αερίου Weber® δεν προορίζεται για εγκατάσταση σε αυτοκινούμενα τροχόσπιτα και / ή σκάφη.

- ⚠ **ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ:** Όταν χρησιμοποιείται, ολόκληρη η ψηστήρα γίνεται πολύ θερμή. Ποτέ μην την αφήνετε χωρίς επιτήρηση.
- ⚠ **ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ:** Φροντίστε τα καλώδια ρεύματος και ο εύκαμπτος σωλήνας παροχής καυσίμου να βρίσκονται μακριά από οποιαδήποτε θερμή επιφάνεια.
- ⚠ **ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ:** Φροντίστε να μην υπάρχουν στο χώρο ψησίματος εύφλεκτες αναθυμιάσεις και υγρά όπως βενζίνη, οινόπνευμα κλπ., ή άλλα καύσιμα υλικά.
- ⚠ **ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ:** Ποτέ μην αποθηκεύετε εφεδρική φιάλη αερίου κοντά στην ψηστήρα αερίου Weber®.
- ⚠ **ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ:** Η συσκευή αυτή θερμαίνεται πολύ. Να είστε ιδιαίτερα προσεκτικοί όταν είναι παρόντα παιδιά ή ηλικιωμένοι.
- ⚠ **ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ:** Μην μετακινείτε τη συσκευή όταν είναι αναμμένη.
- ⚠ **ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ:** Να φοράτε προστατευτικά γάντια κατά τη χρήση αυτής της συσκευής. ♦

ΟΔΗΓΙΕΣ ΓΙΑ ΤΟ ΑΕΡΙΟ

ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ ΑΣΦΑΛΟΥΣ ΧΕΙΡΙΣΜΟΥ ΓΙΑ ΦΙΑΛΕΣ ΥΓΡΑΕΡΙΟΥ

- Το υγραέριο (LP) είναι παράγωγο του πετρελαίου, όπως και η βενζίνη ή το φυσικό αέριο. Το υγραέριο βρίσκεται σε αέρια μορφή σε κανονικές συνθήκες θερμοκρασίας και πίεσης. Σε συνθήκες μέτριας πίεσης και μέσα σε φιάλη, το υγραέριο μετατρέπεται σε υγρό. Με την εκτόνωση της πίεσης, το υγρό εξαερώνεται αμέσως και γίνεται αέριο.
- Το υγραέριο έχει οσμή παρόμοια με εκείνη του φυσικού αερίου. Θα πρέπει να έχετε το νου σας για την παρουσία αυτής της οσμής.
- Το υγραέριο είναι βαρύτερο του αέρα. Το υγραέριο που τυχόν διαρρέει μπορεί να συσσωρευθεί σε χαμηλά σημεία και να μην μπορεί να διασκορπιστεί.
- Η φιάλη του υγραερίου πρέπει πάντοτε να τοποθετείται, μεταφέρεται ή αποθηκεύεται όρθια. Οι φιάλες υγραερίου δεν πρέπει να πετιούνται ή να διακινούνται απρόσεκτα.
- Ποτέ μην αποθηκεύετε ή μεταφέρετε τη φιάλη υγραερίου σε θερμοκρασίες που μπορεί να φτάσουν και τους 51°C (τόσο ζεστά που να είναι αδύνατη η διακίνησή τους με το χέρι -για παράδειγμα: μην αφήνετε τη φιάλη υγραερίου μέσα σε αυτοκίνητο τις ζεστές ημέρες).
- Να χειρίζεστε τις "κενές" φιάλες υγραερίου με την ίδια προσοχή όπως και τις γεμάτες. Ακόμα και όταν η φιάλη υγραερίου δεν περιέχει υγρό, είναι πιθανόν να εξακολουθεί να υπάρχει πίεση αερίου μέσα στη φιάλη. Πριν από την αποσύνδεση πάντοτε να κλείνετε τη βαλβίδα της φιάλης.
- Μην χρησιμοποιείτε φιάλη υγραερίου που έχει πάθει ζημιά. Οι τσαλακωμένες ή σκουριασμένες φιάλες υγραερίου ή αυτές που έχουν ελαττωματική βαλβίδα, είναι ενδεχομένως επικίνδυνες και θα πρέπει να αντικαθίστανται αμέσως από νέες φιάλες.
- Το σημείο ένωσης όπου ο εύκαμπτος σωλήνας συνδέεται με τη φιάλη υγραερίου θα πρέπει να ελέγχεται για διαρροές κάθε φορά που επανασυνδέεται η φιάλη υγραερίου. Για παράδειγμα, απαιτείται έλεγχος κάθε φορά που ξαναγεμίζει η φιάλη υγραερίου.
- Βεβαιωθείτε ότι ο ρυθμιστής είναι τοποθετημένος με τη μικρή οπή εξαέρωσης να είναι στραμμένη προς τα κάτω έτσι ώστε να μη μαζεύει νερά Αυτή η οπή εξαέρωσης δε θα πρέπει να έχει χώματα, λίπη, έντομα κλπ. ♦

ΧΩΡΑ	ΤΥΠΟΣ & ΠΙΕΣΗ ΑΕΡΙΟΥ
Βουλγαρία, Κύπρος, Τσεχία, Δανία, Εσθονία, Φινλανδία, Ουγγαρία, Ισπανία, Λετονία, Λιθουανία, Μάλτα, Ολλανδία, Νορβηγία, Ρουμανία, Σλοβακία, Σλοβενία, Σουηδία, Τουρκία	I ₃ B/P - 30 mbar
Βέλγιο, Γαλλία, Ελλάδα, Ιρλανδία, Ιταλία, Λουξεμβούργο, Πορτογαλία, Ισπανία, Ελβετία, Ηνωμένο Βασίλειο	I ₃ - 28-30 / 37 mbar
Πολωνία	I ₃ P - 37 mbar
Αυστρία, Γερμανία	I ₃ B/P - 50 mbar

ΣΤΟΙΧΕΙΑ ΚΑΤΑΝΑΛΩΣΗΣ

	Προπάνιο kW	Βουτάνιο kW	Προπάνιο g/h	Βουτάνιο g/h
Summit® 420™	18,0	20,2	1.287	1.470
Summit® 460™	22,5	26,2	1.608	1.907
Summit® 470™	26,0	30,2	1.858	2.198

ΜΕΓΕΘΟΣ ΣΤΟΜΙΟΥ ΒΑΛΒΙΔΑΣ

	Υγραέριο		
	I ₃ B/P - 30 mbar	I ₃ - 28-30 / 37 mbar	I ₃ B/P - 50 mbar
ΒΑΛΒΙΔΕΣ ΚΥΡΙΟΥ ΚΑΥΣΤΗΡΑ			
Summit® 420™	0,99	0,96	0,86
Summit® 460™	0,99	0,96	0,86
Summit® 470™	0,99	0,96	0,86
ΒΑΛΒΙΔΑ ΠΛΑΪΪΟΥ ΚΑΥΣΤΗΡΑ			
Summit® 420™	0,98	0,94	0,85
Summit® 460™	Δ/Ι	Δ/Ι	Δ/Ι
Summit® 470™	0,98	0,94	0,85
ΒΑΛΒΙΔΑ ΚΑΥΣΤΗΡΑ ΞΕΡΟΨΗΣΙΜΑΤΟΣ			
Summit® 420™	Δ/Ι	Δ/Ι	Δ/Ι
Summit® 460™	0,91	0,85	0,79
Summit® 470™	0,91	0,85	0,79
ΒΑΛΒΙΔΑ ΚΑΥΣΤΗΡΑ SMOKER			
Summit® 420™	Δ/Ι	Δ/Ι	Δ/Ι
Summit® 460™	0,74	0,70	0,66
Summit® 470™	0,74	0,70	0,66
ΒΑΛΒΙΔΑ ΚΑΥΣΤΗΡΑ ΥΠΕΡΥΘΡΩΝ			
Summit® 420™	Δ/Ι	Δ/Ι	Δ/Ι
Summit® 460™	0,94	0,86	0,82
Summit® 470™	0,94	0,86	0,82

ΟΔΗΓΙΕΣ ΓΙΑ ΤΟ ΑΕΡΙΟ

ΤΟΠΟΘΕΤΗΣΗ ΤΗΣ ΦΙΑΛΗΣ

Αγοράστε μία γεμάτη φιάλη αερίου από το εμπόριο

Η φιάλη πρέπει πάντοτε να τοποθετείται, μεταφέρεται ή αποθηκεύεται όρθια. Ποτέ μην αφήσετε τη φιάλη να πέσει ή να τη μεταχειρίζεστε απρόσεκτα. Ποτέ μην αποθηκεύετε τη φιάλη σε σημεία όπου η θερμοκρασία μπορεί να υπερβεί τους 51° C (τόσο ζεστή που να μην πιάνεται). Για παράδειγμα, μην αφήνετε τη φιάλη στο αυτοκίνητό σας όταν κάνει ζέστη. (Ανατρέξτε στο: "ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ ΑΣΦΑΛΟΥΣ ΧΕΙΡΙΣΜΟΥ ΓΙΑ ΦΙΑΛΕΣ ΥΓΡΑΕΡΙΟΥ"). ♦

ΕΠΙΛΟΓΕΣ ΧΩΡΟΥ ΤΟΠΟΘΕΤΗΣΗΣ ΦΙΑΛΗΣ

Μπορείτε να τοποθετήσετε τη φιάλη στο δεξιό πάνελ χρησιμοποιώντας τον αορτήρα ή να τοποθετήσετε τη φιάλη στο έδαφος. Η φιάλη πρέπει να τοποθετείται έξω από το κουβούκλιο βάσης, στην δεξιά πλευρά της ψησταριάς. Μην προσπαθείτε να τοποθετήτε τη φιάλη στο εσωτερικό του κουβούκλιου βάσης.

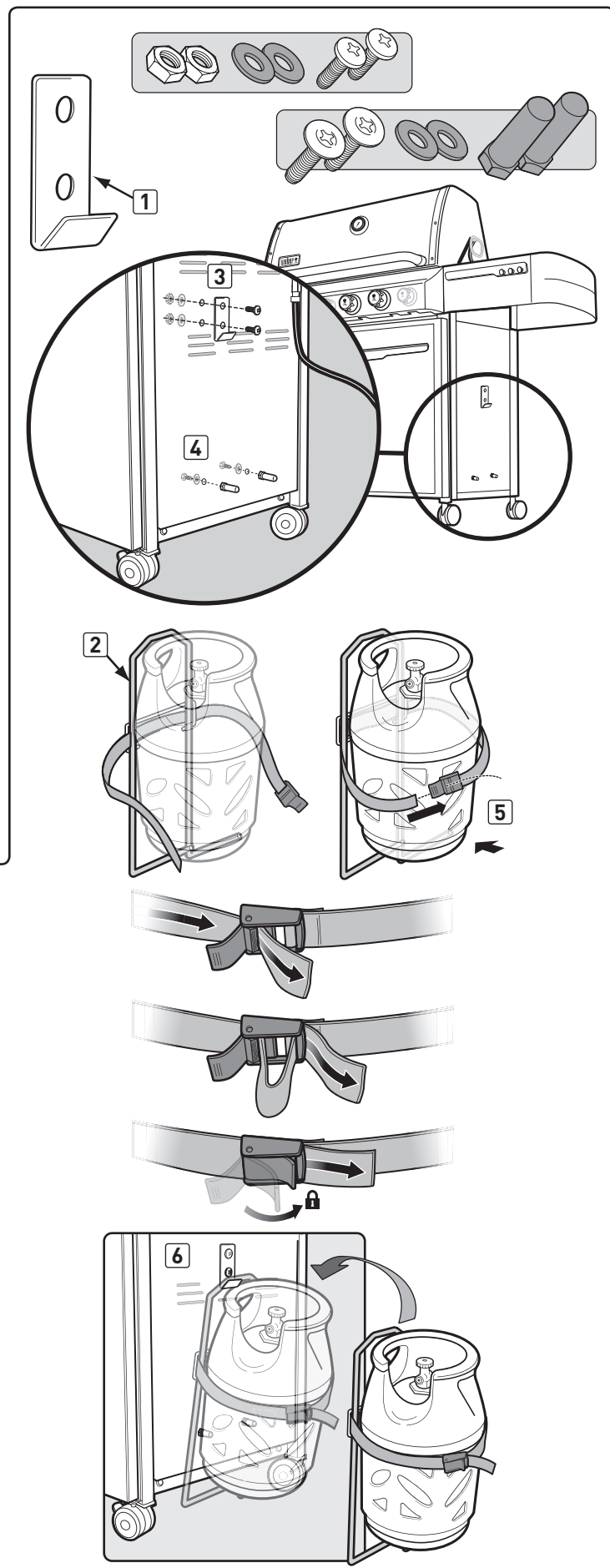
Τοποθέτηση αορτήρα φιάλης

Θα χρειαστείτε: το στήριγμα αορτήρα φιάλης (1) και τον αορτήρα φιάλης (2).

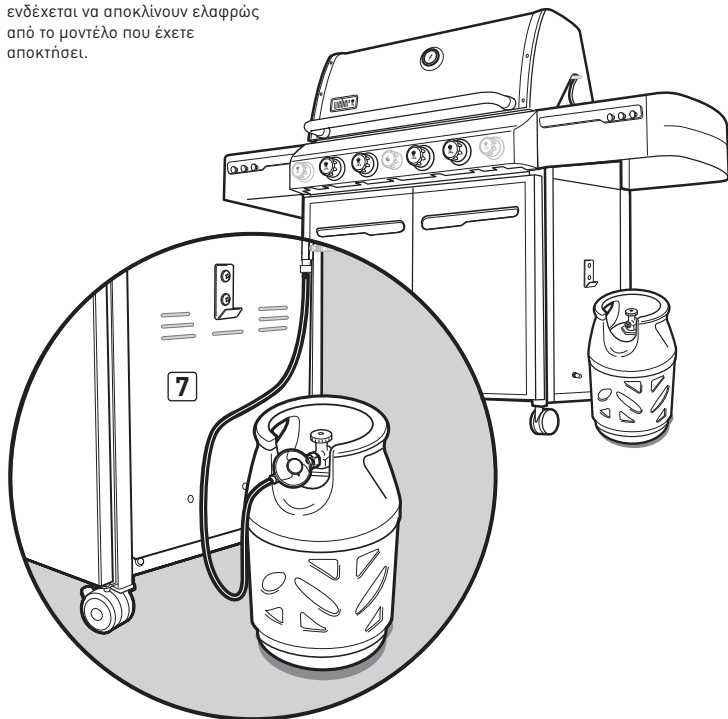
- Τοποθετήστε το στήριγμα αορτήρα φιάλης στο δεξιό εξωτερικό πάνελ της ψησταριάς. Μοντάρετε με βίδες, ροδέλες και παξιμάδια (3).
- Τοποθετήστε τις γλίστρες φιάλης (4) μέσα στις δύο οπές κάτω από το στήριγμα αορτήρα φιάλης. Μοντάρετε με βίδες, ροδέλες και παξιμάδια.
- Γυρίστε τη φιάλη έτσι ώστε το άνοιγμα της βαλβίδας να είναι στραμμένο προς το μπροστινό τμήμα της ψησταριάς.
- Κρατήστε τον αορτήρα φιάλης και κλίνετε τη φιάλη έτσι ώστε τα δύο λυγισμένα σπρίγματα του αορτήρα φιάλης να βρίσκονται κάτω από τη φλάντζα της βάσης της φιάλης. Προσαρμόστε τον ιμάντα έτσι ώστε να είναι σφικτά δεμένος στη φιάλη (5).
- Ανασπώστε και τοποθετήστε τον αορτήρα φιάλης στο στήριγμα αορτήρα φιάλης όπως φαίνεται (6).

Τοποθέτηση στο δάπεδο

- Τοποθετήστε τη φιάλη στο έδαφος, εκτός του κουβούκλιου βάσης, στη δεξιά πλευρά της ψησταριάς (7).
- Γυρίστε τη φιάλη υγραερίου έτσι ώστε το άνοιγμα της βαλβίδας να είναι στραμμένο προς το μπροστινό τμήμα της ψησταριάς αερίου Weber®. ♦



Οι ψηστιέρες που απεικονίζονται σε αυτό το Εγχειρίδιο Χρήστη ενδέχεται να αποκλίνουν ελαφρώς από το μοντέλο που έχετε αποκτήσει.



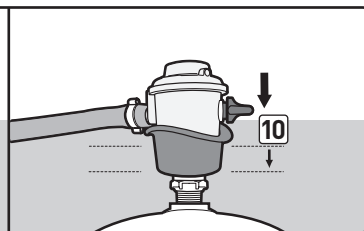
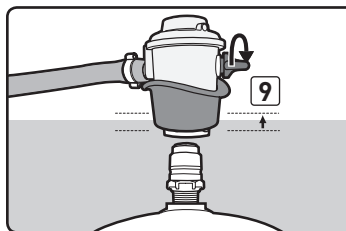
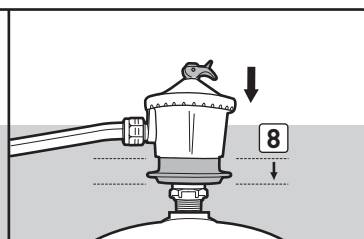
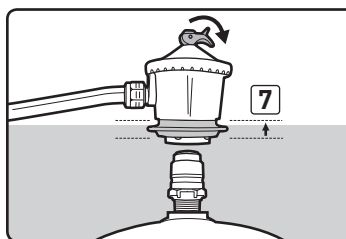
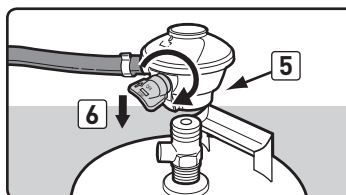
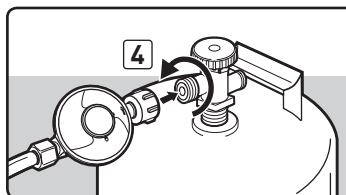
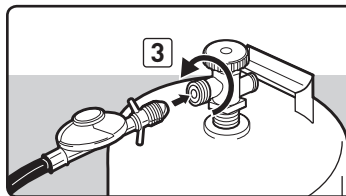
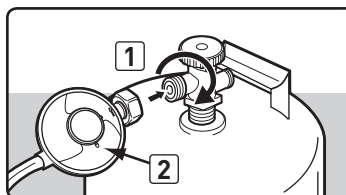
ΣΥΝΔΕΣΗ ΤΗΣ ΦΙΑΛΗΣ ΥΓΡΑΕΡΙΟΥ

⚠ Προειδοποίηση: Βεβαιωθείτε ότι η βαλβίδα της φιάλης υγραερίου ή ο ρυθμιστής είναι κλειστά.

A) Συνδέστε τη φιάλη υγραερίου.

Κάποιοι ρυθμιστές συνδέονται (ON) με πάτημα και αποσυνδέονται (OFF) με τράβηγμα ενώ σε άλλους υπάρχει παξιμάδι με αριστερό σπειρώμα το οποίο συνδέει με τη βαλβίδα της φιάλης. Ακολουθήστε τις κατά περίπτωση απεικονιζόμενες οδηγίες σύνδεσης του ρυθμιστή, με βάση τον τύπο του ρυθμιστή.

- Βιδώστε το σύνδεσμο του ρυθμιστή από το δοχείο, στρέφοντας προς τα δεξιά **(1)**. Τοποθετήστε το ρυθμιστή έτσι ώστε η οπή εξαέρωσης **(2)** να είναι στραμμένη προς τα κάτω.
- Βιδώστε το σύνδεσμο του ρυθμιστή από το δοχείο, στρέφοντας προς τα αριστερά **(3) (4)**.
- Γυρίστε το μοχλό ρυθμιστή **(5)** δεξιόστροφα στη θέση off. Πατήστε κάτω το ρυθμιστή επάνω στη βαλβίδα του δοχείου μέχρι ο ρυθμιστής να κουμπώσει στη θέση του **(6)**.
- Βεβαιωθείτε ότι ο βραχίονας ρυθμιστή βρίσκεται στη θέση off. Σύρετε προς τα επάνω το κολάρο του ρυθμιστή **(7) (9)**. Πιέστε το ρυθμιστή επάνω στη βαλβίδα του δοχείου και διατηρήστε την πίεση. Σύρετε το κολάρο για να κλείσει **(8) (10)**. Εάν ο ρυθμιστής δεν κουμπώσει, επαναλάβετε τη διαδικασία. ♦



ΑΝΤΑΛΛΑΚΤΙΚΟΣ ΣΩΛΗΝΑΣ, ΡΥΘΜΙΣΤΗΣ ΚΑΙ ΣΥΓΚΡΟΤΗΜΑ ΒΑΛΒΙΔΑΣ

⚠ ΣΗΜΑΝΤΙΚΗ ΣΗΜΕΙΩΣΗ: Προτείνουμε να αντικαθιστάτε το συγκρότημα εύκαμπτου σωλήνα αερίου στην ψιστιέρα αερίου Weber κάθε 5 χρόνια. Ορισμένες χώρες μπορεί να έχουν απαιτήσεις για την αντικατάσταση του εύκαμπτου σωλήνα αερίου σε λιγότερα από 5 χρόνια, έτσι η απαίτηση αυτής της χώρας έχει προτεραιότητα.

Για τον ανταλλακτικό σωλήνα, το ρυθμιστή και τα συγκροτήματα βαλβίδας επικοινωνήστε με τον Αντιπρόσωπο Εξυπηρέτησης Πελατών στην περιοχή σας χρησιμοποιώντας τις πληροφορίες επικοινωνίας στην ιστοσελίδα μας. Συνδεθείτε στο www.weber.com.

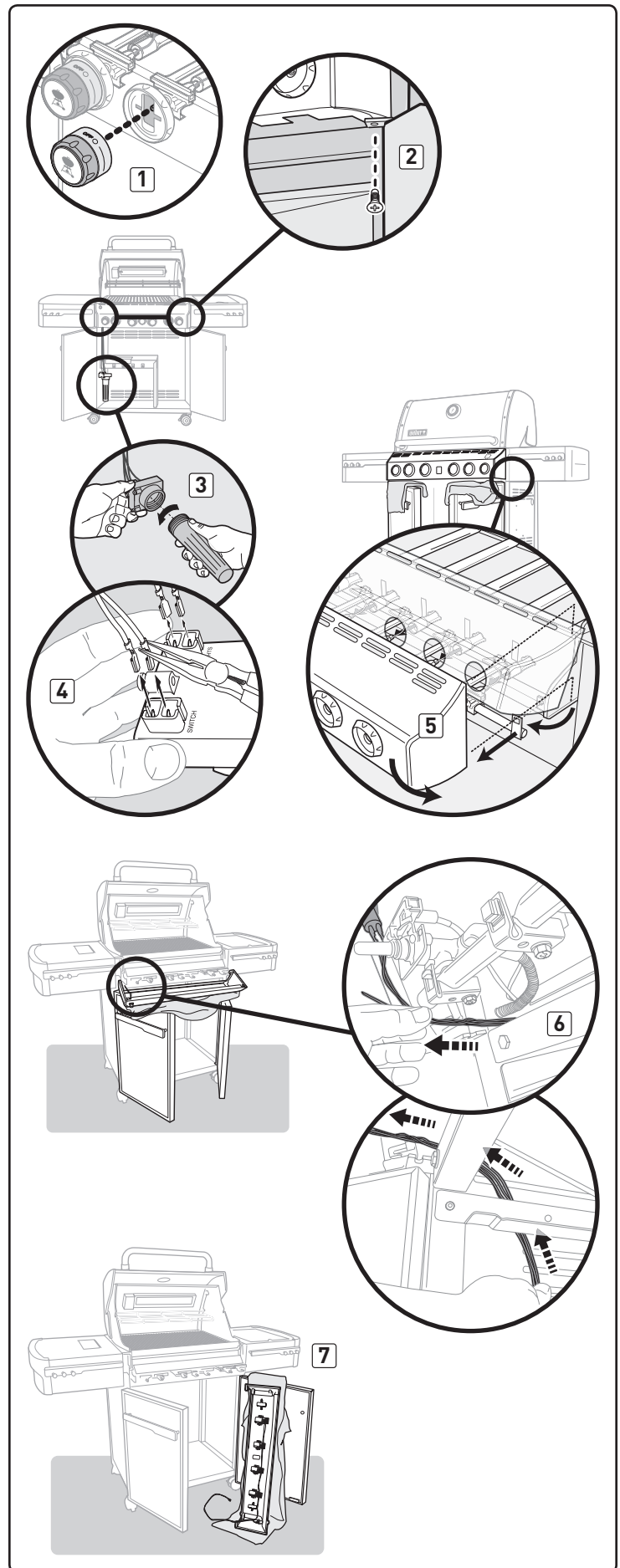
ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΙΑ ΕΛΕΓΧΟΥ ΔΙΑΡΡΟΗΣ

⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: Οι συνδέσεις αερίου της ψηστιέρας αερίου της Summit® έχουν ελεγχθεί εξ εργοστασίου. Ωστόσο προτείνουμε να ελέγχετε για διαρροή όλες τις συνδέσεις πριν από τη λειτουργία της ψησταριάς αερίου της Summit®.

Αφαιρέστε τον πίνακα ελέγχου

Απαιτούμενα εργαλεία: Κατσαβίδι, πένσα και πετσέτες.

- A) Αφαιρέστε τους διακόπτες ελέγχου καυστήρων **(1)**.
- B) Ανοίξτε και τις δύο πόρτες. Με ένα κατσαβίδι, αφαιρέστε τις βίδες από την κάτω πλευρά του πίνακα ελέγχου **(2)**.
- C) Σηκώστε και αφαιρέστε το περίβλημα μπαταρίας που βρίσκεται στο εσωτερικό του κουβούκλιου ψηστιέρας **(3)**.
- D) Χρησιμοποιώντας πένσα με μυτερή μύτη, αποσυνδέστε τους ακροδέκτες σύρματος από το επάνω μέρος του περιβλήματος μπαταρίας **(4)**. **Μην τραβάτε τα σύρματα.**
Αφαιρέστε τα τραβώντας από τους ακροδέκτες σύρματος.
- E) Τοποθετήστε πετσέτες στο επάνω μέρος και των δύο συγκροτημάτων πόρτας. **Ετσι θα προστατευτεί ο πίνακας ελέγχου και τα συγκροτήματα πόρτας από γδαράσματα κατά τα επόμενα βήματα.**
- F) Γείρετε το κάτω μέρος του πίνακα ελέγχου προς τα εμπρός. Ανασηκώστε ελαφρώς **(5)** και στη συνέχεια περιστρέψτε το ώστε να βλέπει προς τα κάτω και αποθέστε στο επάνω μέρος των συγκροτημάτων πόρτας. **(Προσέξτε ώστε να μην σπάσετε ή αποσυνδέσετε τα καλώδια για τα LED του πίνακα ελέγχου.)**
- G) Τραβήξτε προσεκτικά τα καλώδια μπαταρίας έξω από το εσωτερικό του κουβούκλιου ψηστιέρας **(6)**.
- H) Ανοίξτε εντελώς τη δεξιά πόρτα. Τοποθετήστε τον πίνακα ελέγχου στο δάπεδο, ακουμπώντας τον στην πετσέτα που καλύπτει το συγκρότημα δεξιάς πόρτας **(7)**.



ΕΛΕΓΧΟΣ ΓΙΑ ΔΙΑΡΡΟΕΣ ΑΕΡΙΟΥ

⚠ ΚΙΝΔΥΝΟΣ

Μην χρησιμοποιείτε φλόγα για να ελέγξετε για τυχόν διαρροές αερίου. Βεβαιωθείτε ότι δεν υπάρχουν σπινθήρες ή γυμνές φλόγες στην περιοχή που γίνεται έλεγχος διαρροών. Οι σπινθήρες ή γυμνές φλόγες θα προκαλέσουν πυρκαγιά ή έκρηξη, η οποία μπορεί να προκαλέσει σοβαρό ατομικό τραυματισμό ή θανατηφόρο ατύχημα αλλά και υλικές ζημιές.

⚠ **ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ:** Θα πρέπει να ελέγχετε για διαρροές αερίου κάθε φορά που αποσυνδέετε και επανασυνδέετε ένα σύνδεσμο αερίου.

Σημείωση: Όλες οι εργοστασιακές συνδέσεις έχουν ελεγχθεί σχολαστικά για διαρροές αερίου. Οι καυστήρες έχουν υποβληθεί σε δοκιμή φλόγας. Ωστόσο, σαν προφύλαξη ασφαλείας, θα πρέπει να ελέγχετε ξανά όλους τους συνδέσμους / ρακόρ για διαρροές πριν από τη χρήση της ψηστιέρας αερίου Weber®. Ίσως κάποιος σύνδεσμος αερίου να έχει λασκάρει ή φθαρεί κατά την μεταφορά και τη διεκπεραίωση.

⚠ **ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ:** Να εκτελείτε αυτές τις δοκιμές διαρροών ακόμα και αν η ψηστιέρα σας έχει συναρμολογηθεί από τον αντιπρόσωπο ή το κατάστημα.

Σημείωση: Επειδή κάποια διαλύματα ελέγχου διαρροών - μεταξύ αυτών η σαπουνάδα - μπορεί να είναι ελαφρώς διαβρωτικά, όλες οι συνδέσεις θα πρέπει να ξεπλένονται με νερό μετά από τον έλεγχο διαρροών.

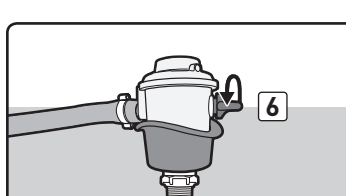
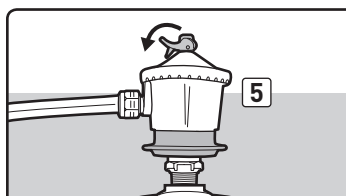
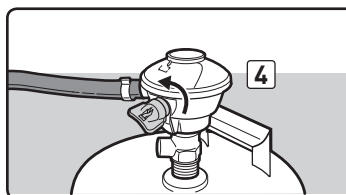
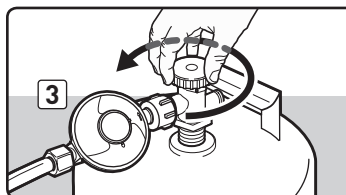
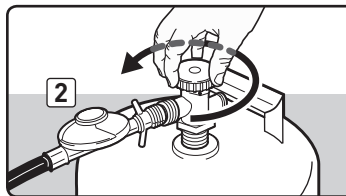
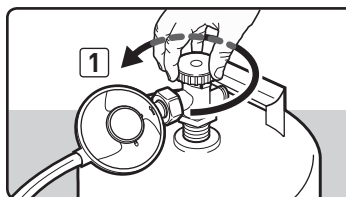
Εάν η ψηστιέρα σας διαθέτει πλευρικό καυστήρα, βεβαιωθείτε ότι ο πλευρικός καυστήρας είναι σβηστός.

Για να διεξάγετε ελέγχους διαρροής: ανοίξτε τη βαλβίδα της φιάλης στρέφοντας αριστερόστροφα τη μανιβέλα της βαλβίδας της φιάλης.

⚠ **ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ:** Μην ανάβετε τους καυστήρες όταν γίνεται έλεγχος για διαρροές.

Θα χρειαστείτε: σαπουνάδα και πανί ή βούρτσα για την εφαρμογή του.

- A) Φτιάξτε σαπουνόνερο.
- B) Ανοίξτε τη βαλβίδα της φιάλης χρησιμοποιώντας τις κατάλληλες επιλογές με βάση τον τύπο φιάλης και ρυθμιστή.
 - a) Γυρίστε τη βαλβίδα φιάλης αριστερόστροφα **(1) (2) (3)**.
 - b) Γυρίστε το μοχλό ρυθμιστή αριστερόστροφα στη θέση οη **(4)**.
 - c) Μετακινήστε το μοχλό ρυθμιστή στη θέση οη **(5) (6)**.
- C) Ελέγξτε για διαρροές βρέχοντας το σύνδεσμο με τη σαπουνάδα και βλέποντας αν βγαίνουν φυσαλίδες. Εάν εκλύονται φυσαλίδες, ή εάν μεγαλώνει η φυσαλίδα, υπάρχει διαρροή. Εάν υπάρχει διαρροή, σβήστε την παροχή αερίου και σφίξτε το ρακόρ. Ανοίξτε ξανά το αέριο και επανελέγξτε με τη σαπουνάδα. Εάν η διαρροή δε σταματήσει, επικοινωνήστε με τον τοπικό Αντιπρόσωπο Εξυπηρέτησης Πελατών, με βάση τις πληροφορίες επικοινωνίας στην ιστοσελίδα μας. Συνδεθείτε στο www.weber.com.
- D) Όταν ολοκληρωθούν οι έλεγχοι διαρροών, κλείστε την παροχή αερίου από την πηγή της και ξεβγάλετε τις συνδέσεις με νερό.



ΟΔΗΓΙΕΣ ΓΙΑ ΤΟ ΑΕΡΙΟ

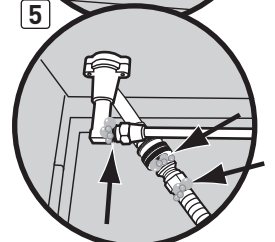
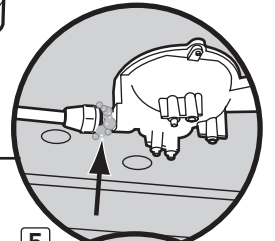
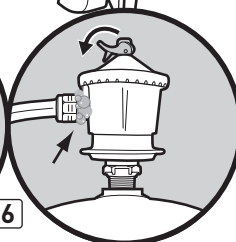
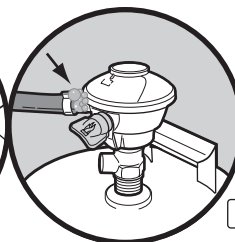
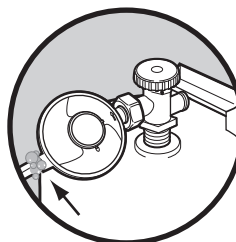
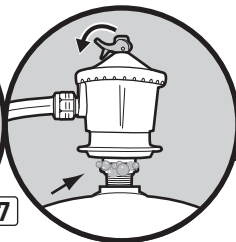
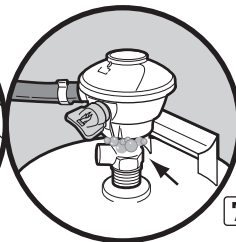
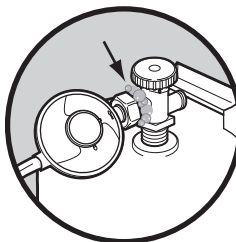
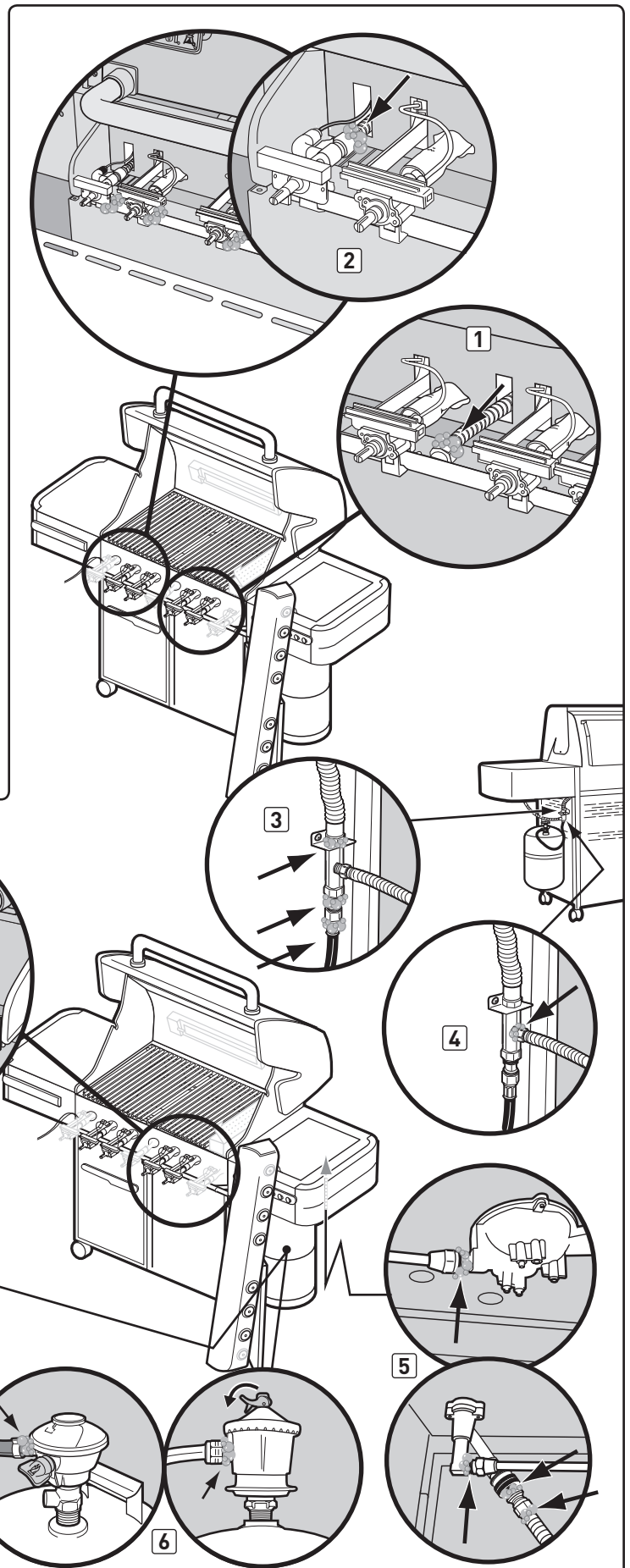
Έλεγχος

- A) Κύρια γραμμή αερίου προς τη σύνδεση πολλαπλής (1).
- B) Σύνδεση γραμμής αερίου σούβλας (καυστήρα υπερύθρων). (2).
- C) Το διαχωριστικό και την ένωση του εύκαμπτου σωλήνα παροχής αερίου (3).
- ⚠ **ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ:** Εάν υπάρχει διαρροή στη σύνδεση (1, 2 ή 3), ξανασφίξτε τον σύνδεσμο με κλειδί και ελέγξτε και πάλι για διαρροές με σαπουνάδα. Εάν η διαρροή επιμένει μετά την επανασύσφιξη του συνδέσμου, κλείστε την παροχή αερίου. **ΜΗ ΧΕΙΡΙΖΕΣΤΕ ΤΗΝ ΨΗΣΤΙΕΡΑ.** Επικοινωνήστε με τον τοπικό σας Αντιπρόσωπο Εξυπηρέτησης Πελατών χρησιμοποιώντας τις πληροφορίες επικοινωνίας στην ιστοσελίδα μας. Συνδεθείτε στο www.weber.com.
- D) Πλαϊνός εύκαμπος σωλήνας καυστήρα στο διαχωριστικό (4).
- E) Συνδέσεις εύκαμπτου σωλήνα πλαϊνού καυστήρα προς ταχυσύνδεσμο, βαλβίδας πλαϊνού καυστήρα και στομίου (5).
- F) Σύνδεση εύκαμπτου σωλήνα προς ρυθμιστή (6).
- G) Ρυθμιστής στη σύνδεση κυλίνδρου (7).
- H) Συνδέσεις μεταξύ βαλβίδων και πολλαπλής (8).
- ⚠ **ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ:** Εάν υπάρχει διαρροή στις συνδέσεις (4, 5, 6, 7 ή 8), κλείστε το αέριο. **ΜΗ ΧΕΙΡΙΖΕΣΤΕ ΤΗΝ ΨΗΣΤΙΕΡΑ.** Επικοινωνήστε με τον τοπικό σας Αντιπρόσωπο Εξυπηρέτησης Πελατών χρησιμοποιώντας τις πληροφορίες επικοινωνίας στην ιστοσελίδα μας. Συνδεθείτε στο www.weber.com.

Όταν ολοκληρωθούν οι έλεγχοι διαρροών, κλείστε την παροχή αερίου από την πηγή της και ξεβγάλετε τις συνδέσεις με νερό.

Επανεγκατάσταση πίνακα ελέγχου

- A) Για να επανεγκαταστήσετε το συγκρότημα πίνακα, διεξάγετε αντίστροφα τα βήματα για την "Αφαίρεση πίνακα ελέγχου" όπως περιγράφηκε ανωτέρω.
- B) Βεβαιωθείτε για τις σωστές συνδέσεις καλωδίων. Ανατρέξτε στο "ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ ΛΥΧΝΙΑΣ".
- ⚠ **ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ:** Εξασφαλίστε ότι όλα τα τμήματα έχουν συναρμολογηθεί και ότι ο εξοπλισμός έχει σφικτεί πλήρως προτού θέσετε σε λειτουργία την ψησταριά. Εάν αμελήσετε να συμμορφωθείτε με αυτή την προειδοποίηση, με τις ενέργειές σας μπορεί να προκληθεί πυρκαγιά, έκρηξη ή ζημιά στην κατασκευή, με αποτέλεσμα σοβαρό ατομικό τραυματισμό ή θανατηφόρο ατύχημα και υλικές ζημιές. ♦



Οι ψηστιέρες που απεικονίζονται σε αυτό το Εγχειρίδιο Χρήστη ενδέχεται να αποκλίνουν ελαφρώς από το μοντέλο που έχετε αποκτήσει.

ΟΔΗΓΙΕΣ ΓΙΑ ΤΟ ΑΕΡΙΟ

ΠΛΗΡΩΣΗ ΤΗΣ ΦΙΑΛΗΣ ΥΓΡΑΕΡΙΟΥ

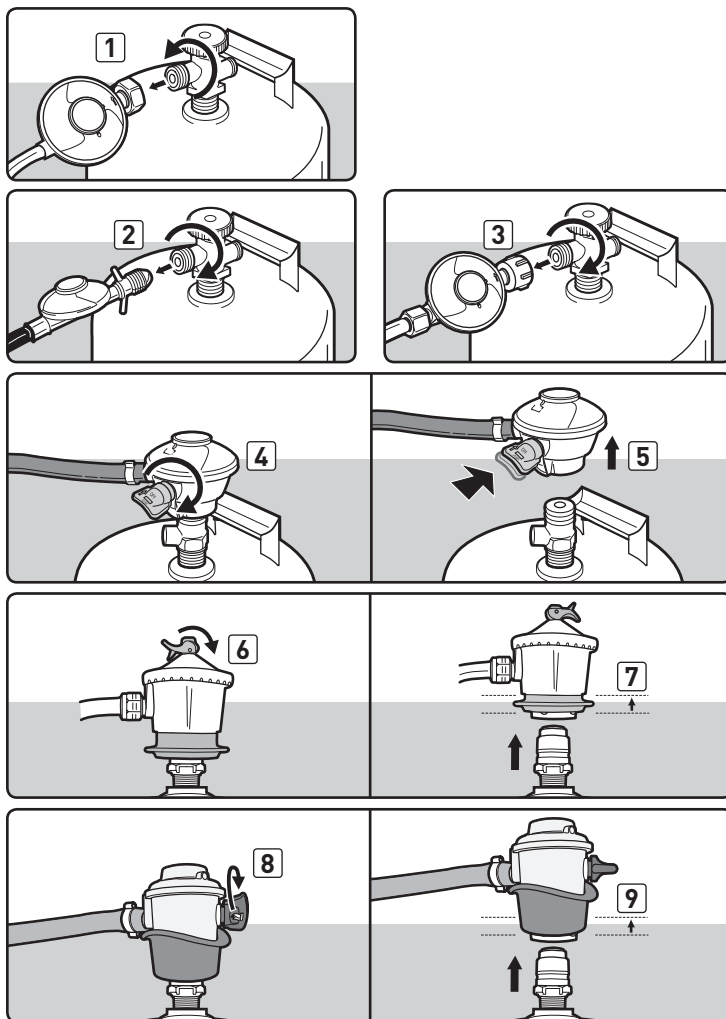
Συνιστούμε να γεμίζετε τη φιάλη υγραερίου προτού αδειάσει τελείως. Να γεμίζετε τη φιάλη υγραερίου σας σε κατάστημα διακίνησης προϊόντων υγραερίου.

Αφαίρεση της φιάλης παροχής αερίου:

- A) Κλείστε την παροχή αερίου και αποσυνδέστε το συγκρότημα εύκαμπτου σωλήνα και ρυθμιστή από τη φιάλη. Ακολουθήστε τις κατά περίπτωση απεικονιζόμενες οδηγίες σύνδεσης του ρυθμιστή, με βάση τον τύπο του ρυθμιστή.
- Ξεβιδώστε το σύνδεσμο του ρυθμιστή από το δοχείο, στρέφοντας προς τα αριστερά **(1)**.
 - Ξεβιδώστε το σύνδεσμο του ρυθμιστή από το δοχείο, δεξιόστροφα **(2) (3)**.
 - Γυρίστε το μοχλό ρυθμιστή δεξιόστροφα **(4)** στη θέση off. Πατήστε μέσα το μοχλό του ρυθμιστή μέχρι να απελευθερωθεί από το δοχείο **(5)**.
 - Μετακινήστε το μοχλό ρυθμιστή στη θέση off **(6) (8)**. Σύρετε προς τα επάνω το κολάρο του ρυθμιστή **(7) (9)** για να αποσυνδέσετε από το δοχείο.
- B) Παραδώστε την άδεια φιάλη και παραλάβετε μία γεμάτη. ♦

ΕΠΑΝΑΣΥΝΔΕΣΗ ΤΗΣ ΦΙΑΛΗΣ ΥΓΡΑΕΡΙΟΥ

Ανατρέξτε στο "ΣΥΝΔΕΣΗ ΤΗΣ ΦΙΑΛΗΣ ΥΓΡΑΕΡΙΟΥ". ♦



ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ ΛΥΧΝΙΑΣ

ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ ΤΗΣ ΛΥΧΝΙΑΣ ΤΗΣ ΨΗΣΤΑΡΙΑΣ

Πατήστε το πλήκτρο ΑΦΥΠΝΙΣΗ για να ενεργοποιήσετε τη λυχνία της ψησταριάς. Η λυχνία διαθέτει έναν «αισθητήρα κλίσης» που την ενεργοποιεί όταν το καπάκι της ψησταριάς είναι ανοικτό και την απενεργοποιεί όταν είναι κλειστό. Αν το καπάκι παραμείνει ανοικτό ή κλειστό για πάνω από 30 λεπτά, η λυχνία της ψησταριάς θα απενεργοποιηθεί. Για να την ανάψετε και πάλι, πατήστε το πλήκτρο ΑΦΥΠΝΙΣΗ **(1)**.

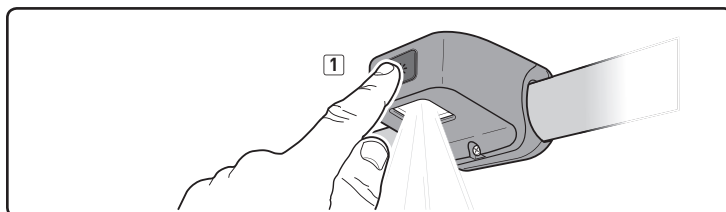
ΣΗΜΕΙΩΣΗ: Η λυχνία δεν ΑΠΕΝΕΡΓΟΠΟΙΕΙΤΑΙ πατώντας το πλήκτρο ΑΦΥΠΝΙΣΗ. ♦

ΦΩΤΙΣΜΕΝΟΙ ΔΙΑΚΟΠΤΕΣ ΕΛΕΓΧΟΥ

Η ψηστιέρα αερίου παρέχεται με διακόπτες ελέγχου που ανάβουν, επιτρέποντας σας να ρυθμίζετε λεπτομερώς τις ρυθμίσεις θερμότητας, ακόμα και σε ασυνήκτες χαμηλού φωτισμού.

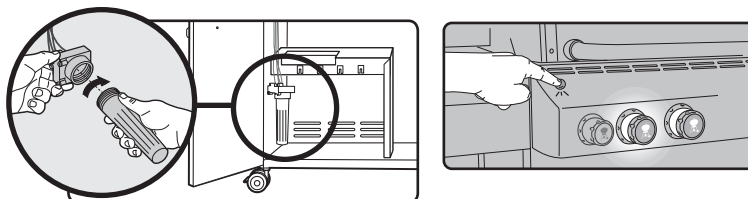
Απαιτούνται 3 αλκαλικές μπαταρίες "D". Μην αναμιγνύετε παλιές και νέες μπαταρίες ή διαφορετικούς τύπους μπαταριών (κοινές, αλκαλικές ή επαναφορτιζόμενες). Το περίβλημα μπαταρίας βρίσκεται στο εσωτερικό του κουβούκλιου, στην αριστερή πλευρά.

Για τη λειτουργία ενεργοποιήστε το πλήκτρο λειτουργίας. ♦



ΚΑΛΩΔΙΩΣΗ ΠΕΡΙΒΛΗΜΑΤΟΣ ΜΠΑΤΑΡΙΑΣ

1	ΜΑΥΡΟ ΚΑΛΩΔΙΟ	
2	ΠΡΑΣΙΝΟ ΚΑΛΩΔΙΟ	
3	ΚΟΚΚΙΝΟ ΚΑΛΩΔΙΟ	
4	ΚΟΚΚΙΝΟ ΚΑΛΩΔΙΟ	



ΠΡΙΝ ΑΠΟ ΤΗ ΧΡΗΣΗ ΤΗΣ ΨΗΣΤΙΕΡΑΣ

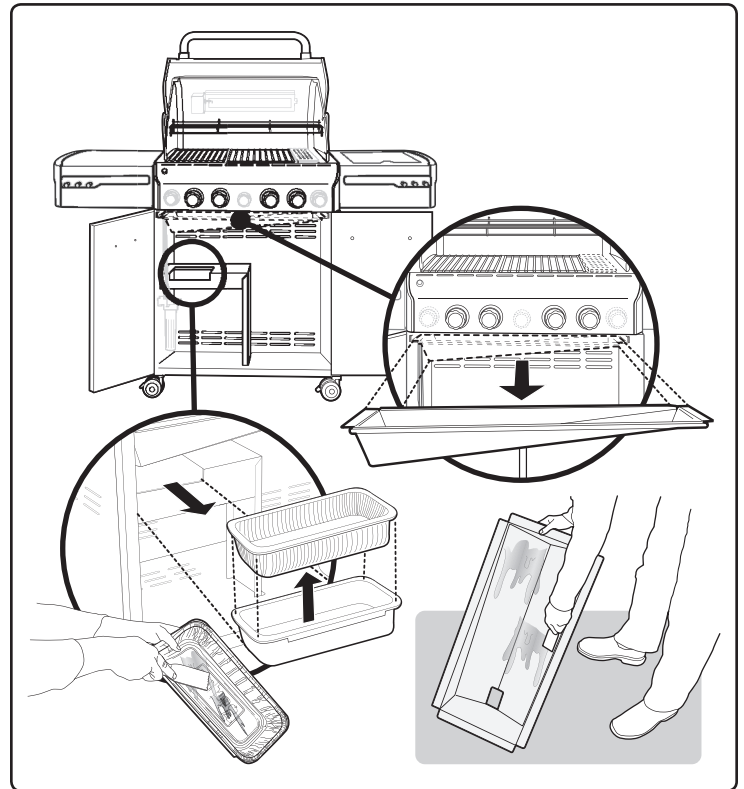
ΣΥΡΟΜΕΝΟΣ ΔΙΣΚΟΣ ΛΙΠΟΥΣ ΚΑΙ ΔΙΣΚΟΣ ΥΓΡΩΝ ΜΙΑΣ ΧΡΗΣΗΣ

Η ψηστιέρα σας κατασκευάστηκε με ένα σύστημα συλλογής λίπους. Να ελέγχετε το συρόμενο δίσκο λίπους και το δίσκο υγρών μιας χρήσης για συσσώρευση λίπους κάθε φορά πριν από κάθε χρήση.

Αφαιρείτε το υπερβάλλον λίπος με μια πλαστική σπάτουλα. Δείτε την απεικόνιση. Όταν χρειάζεται, πλένετε το δίσκο λίπους και το δίσκο υγρών με σαπουνάδα και μετά ξεπλένετε με καθαρό νερό. Επανατοποθετείτε το δίσκο υγρών μιας χρήσης όπως απαιτείται.

⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: Να ελέγχετε το συρόμενο δίσκο λίπους και το δίσκο υγρών μιας χρήσης για συσσώρευση λίπους πριν από κάθε χρήση. Αφαιρείτε το υπερβάλλον λίπος για να αποφύγετε να πάρουν φωτιά τα λίπη. Εάν πάρουν φωτιά τα λίπη μπορεί να προκληθεί σοβαρός σωματικός τραυματισμός ή ζημιά στην ιδιοκτησία.

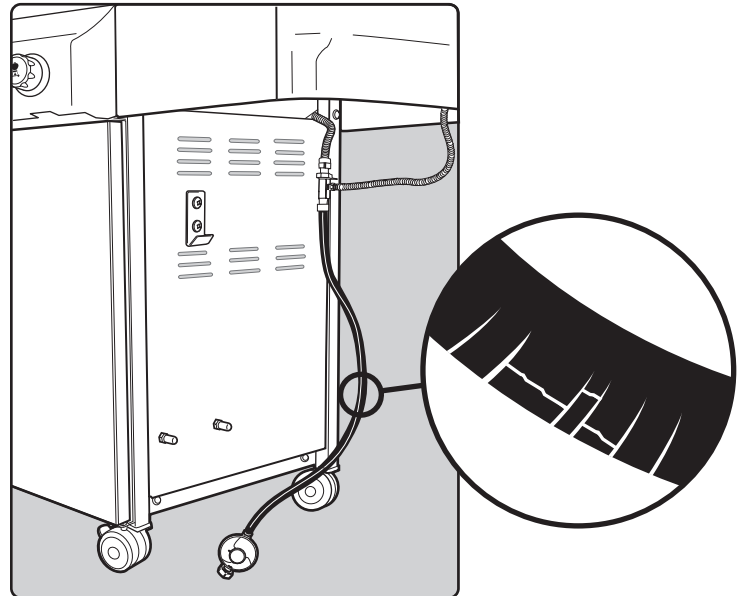
⚠ ΠΡΟΣΟΧΗ: Μην επενδύετε το συρόμενο δίσκο λίπους με αλουμινόχαρτο. ♦



ΕΛΕΓΧΟΣ ΕΥΚΑΜΠΤΟΥ ΣΩΛΗΝΑ

Ο εύκαμπτος σωλήνας πρέπει να ελέγχεται για οποιαδήποτε σημάδια ρωγμών.

⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: Ελέγχετε τον εύκαμπτο σωλήνα για τσακίσματα, ρωγμές, ξεφτίσματα ή κοψίματα κάθε φορά πριν από τη χρήση της ψηστιέρας. Εάν ο εύκαμπτος σωλήνας έχει την οποιαδήποτε φθορά, μην χρησιμοποιείτε την ψηστιέρα. Διεξάγετε αντικατάσταση χρησιμοποιώντας μόνο ανταλλακτικό εύκαμπτο σωλήνα εγκεκριμένο από την Weber®. Επικοινωνήστε με τον τοπικό σας Αντιπρόσωπο Εξυπηρέτησης Πελατών χρησιμοποιώντας τις πληροφορίες επικοινωνίας στην ιστοσελίδα μας. Συνδεθείτε στο www.weber.com. ♦

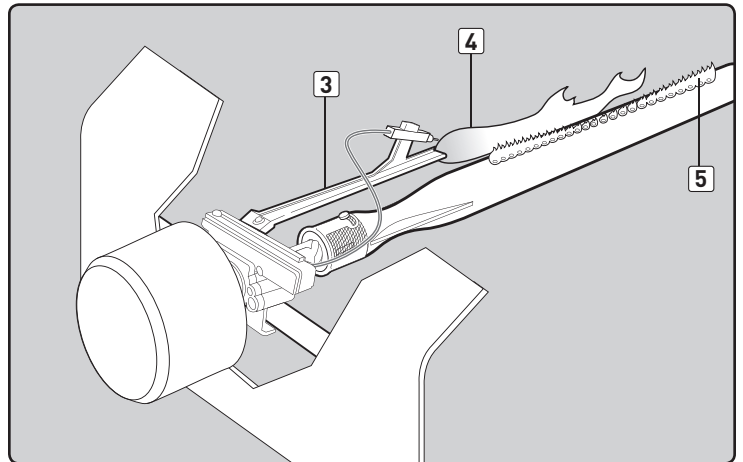
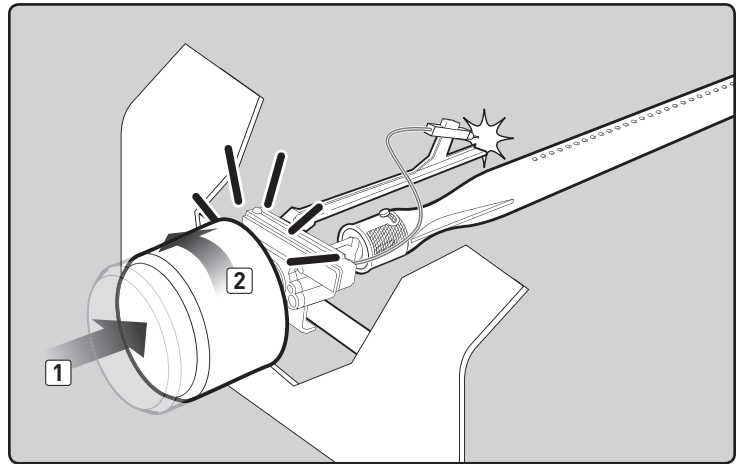


ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ ΑΜΕΣΗΣ ΕΝΑΥΣΗΣ

⚠️ Ανοίγεται πάντα το καπάκι προτού ανάψετε τους καυστήρες.

- A) Κάθε διακόπτης ελέγχου έχει το δικό του ενσωματωμένο ηλεκτρόδιο συστήματος έναυσης. Για τη δημιουργία ενός σπινθήρα πρέπει να πιέσετε το διακόπτη ελέγχου στο **(1)** και να τον γυρίσετε στο START/HI **(2)**.
- B) Αυτή η ενέργεια θα δημιουργήσει ροή αερίου και έναν σπινθήρα στον αγωγό ανάμματος του καυστήρα **(3)**. Από το μηχανισμό έναυσης θα ακουστεί ένα ελαφρό κτύπημα. Θα δείτε επίσης μια πορτοκαλί φλόγα 7 mm (3") - 12 mm (5") που θα έρχεται από τον αγωγό ανάμματος καυστήρα στην αριστερή πλευρά του καυστήρα **(4)**.
- C) **Συνεχίστε να κρατάτε πατημένο το διακόπτη ελέγχου καυστήρα για δύο δευτερόλεπτα μετά το "κτύπημα"**. Αυτό θα επιτρέψει στο αέριο να ρέει εντελώς προς τα κάτω στον σωλήνα καυστήρα **(5)** και θα εξασφαλίζεται η ανάφλεξη.
- D) Βεβαιωθείτε ότι ο καυστήρας έχει ανάψει κοιτάζοντας μέσα από τις σχάρες ψψιματος. Θα πρέπει να δείτε φλόγα. Εάν ο καυστήρας δεν ανάψει με την πρώτη, πιέστε μέσα το διακόπτη ρύθμισης και γυρίστε στο OFF. Επαναλάβετε τη διαδικασία ανάμματος δεύτερη φορά.

⚠️ **ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ:** Εάν εξακολουθεί να μην ανάβει ο καυστήρας, γυρίστε το διακόπτη ρύθμισης Καυστήρα στο OFF και περιμένετε πέντε λεπτά για να σκορπίσει το αέριο προτού προσπαθήσετε και πάλι ή προτού επιχειρήσετε να ανάψετε με σπύρτο. ♦



ΕΝΑΥΣΗ & ΧΡΗΣΗ ΤΟΥ ΚΥΡΙΟΥ ΚΑΥΣΤΗΡΑ

ΕΝΑΥΣΗ ΤΟΥ ΚΥΡΙΟΥ ΚΑΥΣΤΗΡΑ

⚠ ΚΙΝΔΥΝΟΣ

Εάν δεν καταφέρετε να ανοίξετε το καπάκι κατά την έναυση των καυστήρων της ψηστιέρας, ή δεν περιμένετε πέντε λεπτά για να σκορπίσει το αέριο εάν δεν ανάψει η ψηστιέρα, μπορεί να φουντώσουν οι φλόγες και να εκραγούν, και αυτό μπορεί να προκαλέσει σοβαρό ατομικό τραυματισμό ή θανατηφόρο ατύχημα.

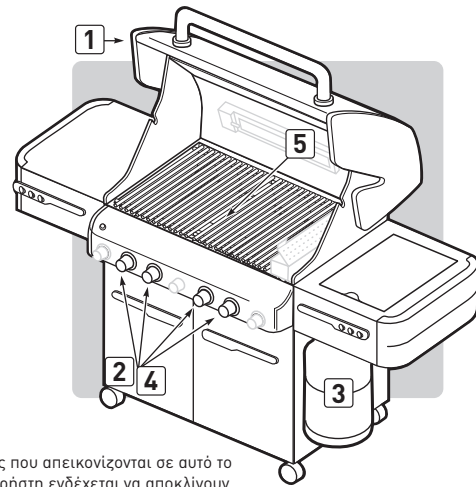
Άμεση έναυση κύριου καυστήρα

Σημείωση: Κάθε μηχανισμός έναυσης στο διακόπτη ρύθμισης, δημιουργεί σπινθήρα από το ηλεκτρόδιο έναυσης προς τον αγωγό ανάμματος του καυστήρα. Την ενέργεια του σπινθήρα την παράγετε εσείς πατώντας μέσα το διακόπτη ρύθμισης και γυρίζοντας στο START/HI. Έτσι ανάβει κάθε μεμονωμένος καυστήρας.

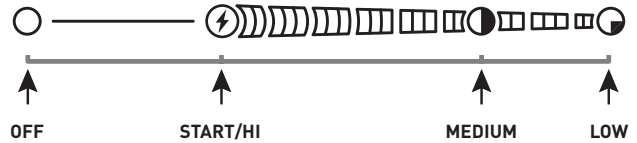
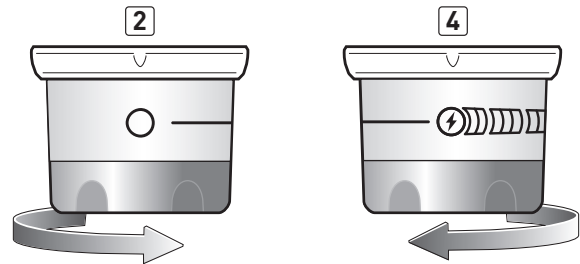
- A) Ανοίξτε το καπάκι (1).
- B) Βεβαιωθείτε ότι όλοι οι διακόπτες χειρισμού του καυστήρα είναι στο Off (2). (Πιέστε μέσα το διακόπτη ελέγχου και γυρίστε δεξιόστροφα για να εξασφαλιστεί ότι είναι στη θέση OFF.)
- ⚠ **ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: Οι διακόπτες χειρισμού του καυστήρα θα πρέπει να είναι στη θέση OFF πριν από το άναμμα της βαλβίδας της φιάλης υγραερίου.**
- C) Ανοίξτε τη βαλβίδα της φιάλης χρησιμοποιώντας τις κατάλληλες επιλογές με βάση τον τύπο φιάλης και ρυθμιστή (3).
- ⚠ **ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: Μην σκύβετε επάνω από την ανοικτή ψηστιέρα.**
- D) Πατήστε μέσα το διακόπτη ρύθμισης και γυρίστε τον στο START/HI μέχρι να ακούσετε το κτύπημα του μηχανισμού έναυσης - συνεχίστε να πατάτε το διακόπτη ρύθμισης για δύο δευτερόλεπτα. Με αυτή την ενέργεια ανάβει ο μηχανισμός έναυσης, ο αγωγός ανάμματος καυστήρα και στη συνέχεια ο κύριος καυστήρας (4).
- E) Βεβαιωθείτε ότι ο καυστήρας έχει ανάψει κοιτάζοντας μέσα από τις σχάρες ψησίματος θα πρέπει να δείτε φλόγα (5). Εάν ο καυστήρας δεν ανάψει με την πρώτη, πιέστε μέσα το διακόπτη ρύθμισης και γυρίστε στο OFF. Επαναλάβετε τη διαδικασία ανάμματος δεύτερη φορά.
- ⚠ **ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: Εάν εξακολουθεί να μην ανάβει ο καυστήρας, γυρίστε το διακόπτη ρύθμισης Καυστήρα στο OFF και περιμένετε πέντε λεπτά για να σκορπίσει το αέριο προτού προσπαθήσετε και πάλι ή προτού επιχειρήσετε να ανάψετε με σπρίτο. ♦**

ΓΙΑ ΝΑ ΣΒΗΣΕΤΕ

Πιέστε μέσα και περιστρέψτε κάθε διακόπτη ελέγχου του καυστήρα, δεξιόστροφα στη θέση OFF. Κλείστε την παροχή αερίου (off) στην πηγή της. ♦



Οι ψηστιέρες που απεικονίζονται σε αυτό το Εγχειρίδιο Χρήστη ενδέχεται να αποκλίνουν ελαφρώς από το μοντέλο που έχετε αποκτήσει.



ΕΝΑΥΣΗ & ΧΡΗΣΗ ΤΟΥ ΚΥΡΙΟΥ ΚΑΥΣΤΗΡΑ

ΧΕΙΡΟΚΙΝΗΤΗ ΕΝΑΥΣΗ ΤΟΥ ΚΥΡΙΟΥ ΚΑΥΣΤΗΡΑ

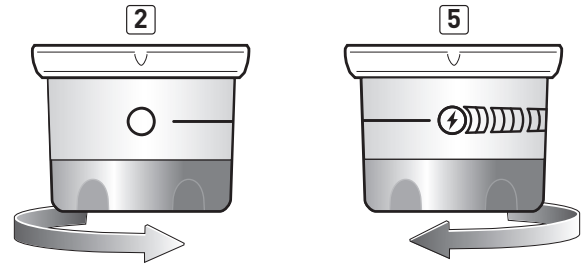
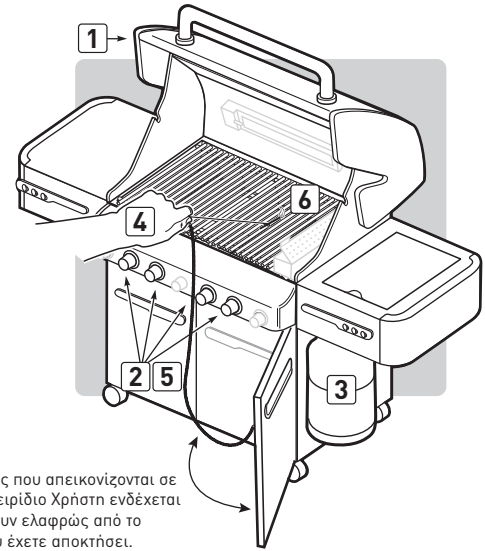
⚠ ΚΙΝΔΥΝΟΣ

Εάν δεν καταφέρετε να ανοίξετε το καπάκι κατά την έναυση των καυστήρων της ψηστιέρας, ή δεν περιμένετε πέντε λεπτά για να σκορπίσει το αέριο εάν δεν ανάψει η ψηστιέρα, μπορεί να φουντώσουν οι φλόγες και να εκραγούν, και αυτό μπορεί να προκαλέσει σοβαρό ατομικό τραυματισμό ή θανατηφόρο ατύχημα.

- A) Ανοίξτε το καπάκι (1).
- B) Βεβαιωθείτε ότι όλοι οι διακόπτες χειρισμού του καυστήρα είναι στο Off (2). (Πιέστε μέσα κάθε διακόπτη ρύθμισης και γυρίστε δεξιόστροφα για να εξασφαλίσετε ότι είναι στη θέση OFF.)
- ⚠ **ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ:** Οι διακόπτες χειρισμού του καυστήρα θα πρέπει να είναι στη θέση OFF πριν από το άναμμα της βαλβίδας της φιάλης υγραερίου.
- C) Ανοίξτε τη βαλβίδα της φιάλης χρησιμοποιώντας τις κατάλληλες επιλογές με βάση τον τύπο φιάλης και ρυθμιστή (3).
- D) Βάλτε το σπύρο στην υποδοχή σπύρου και ανάψτε το.
- ⚠ **ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ:** Μην σκύβετε επάνω από την ανοικτή ψηστιέρα.
- E) Εισάγετε την υποδοχή σπύρου και ανάψτε μέσα από τις σχάρες ψησίματος και τις μπάρες Flavorizer® για να ανάψετε τον επιλεγμένο καυστήρα (4).
- F) Πατήστε μέσα το διακόπτη ρύθμισης και γυρίστε τον στο START/HI (5).
- G) Βεβαιωθείτε ότι ο καυστήρας έχει ανάψει κοιτάζοντας μέσα από τις σχάρες ψησίματος θα πρέπει να δείτε φλόγα (6).
- ⚠ **ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ:** Εάν δεν ανάβει ο καυστήρας, γυρίστε το διακόπτη ρύθμισης Καυστήρα στο OFF και περιμένετε πέντε λεπτά για να σκορπίσει το αέριο προτού προσπαθήσετε και πάλι.

ΓΙΑ ΝΑ ΣΒΗΣΕΤΕ

Πατήστε μέσα και γυρίστε κάθε διακόπτη ρύθμισης καυστήρα δεξιόστροφα στη θέση OFF. Κλείστε την παροχή αερίου στην πηγή της. ♦



ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ & ΧΡΗΣΙΜΕΣ ΥΠΟΔΕΙΞΕΙΣ ΓΙΑ ΤΟ ΨΗΣΙΜΟ

- Προθερμαίνετε πάντα την ψυστιέρα πριν από το μαγείρεμα. Ρυθμίστε όλους τους καυστήρες στο HI και κλείστε το καπάκι, ζεστανετε για 10 λεπτά, ή μέχρι το θερμόμετρο να δείξει 260° -288° C (500°-550°F).
- Ξεροψήνεται τα κρέατα και μαγειρεύεται με κατεβασμένο το καπάκι για να έχετε πάντοτε τέλεια ψημένο φαγητό.
- Οι χρόνοι ψσίματος στις συνταγές αναφέρονται σε θερμοκρασία περιβάλλοντος 20° C (70°F) και ασθενή άνεμο ή άπνοια. Ο χρόνος ψσίματος πρέπει να παρατείνεται όταν κάνει κρύο ή έχει άνεμο, ή σε μεγαλύτερα υψόμετρα. Ο χρόνος ψσίματος θα είναι μικρότερος εάν ο καιρός είναι ιδιαίτερα ζεστός.
- Οι χρόνοι ψσίματος μπορεί να ποικίλλουν λόγω του καιρού ή της ποσότητας, του μεγέθους και του σχήματος του φαγητού που ψήνετε.
- Η θερμοκρασία της ψυστιέρας αερίου μπορεί να είναι υψηλότερη από το κανονικό τις πρώτες λίγες χρήσεις.
- Ανάλογα με τις συνθήκες ψσίματος μπορεί να χρειαστεί η ρύθμιση των χειριστηρίων των καυστήρων για να επιτευχθεί η σωστή θερμοκρασία ψσίματος.
- Γενικά, τα μεγάλα κομμάτια κρέατος χρειάζονται περισσότερο χρόνο ψσίματος ανά κιλό, σε σύγκριση με τα μικρότερα κομμάτια. Εάν υπάρχουν πολλά φαγητά επάνω στη σχάρα ψσίματος, ο χρόνος ψσίματος θα είναι περισσότερος απ' ό τι με λίγα. Για τα φαγητά που ψήνονται σε δοχεία, όπως τα φασόλια, θα απαιτηθεί περισσότερος χρόνος εφόσον ψηθούν σε βαθύ σκεύος αντί ρηχού σκεύους.
- Κόψτε τα λίπη που περισεύουν από μπριζόλες και παϊδάκια και αφήστε ένα ελάχιστο πάχος λίπους περίπου 6,4 χιλιοστά (¼ ίντσας). Με λιγότερα λίπη το καθάρισμα είναι ευκολότερο και εξασφαλίζεται η απουσία ανεπιθύμητων αρπαγμάτων.
- Τα φαγητά που τοποθετούνται στη σχάρα ψσίματος κατευθείαν επάνω από τους καυστήρες ενδέχεται να χρειαστούν γύρισμα ή μετακίνηση σε λιγότερο θερμό σημείο.
- Χρησιμοποιήστε λαβίδα και όχι πηρούνι για το γύρισμα και τη μεταφορά των κομματιών κρέατος για να μη χάνουν τα φυσικά υγρά τους. Χρησιμοποιήστε δύο σπάτουλες για τη μετακίνηση μεγάλων ψαριών.
- Εάν το φαγητό αρπάξει ξαφνικά, κλείστε όλους τους καυστήρες και μετακινήστε το φαγητό σε άλλο σημείο επάνω στη σχάρα ψσίματος. Τυχόν φλόγες γρήγορα θα υποχωρήσουν. Αφού ξεθυμάνουν οι φλόγες, ανάψτε ξανά την ψυστιέρα. ΠΟΤΕ ΜΗ ΣΒΗΝΕΤΕ ΜΕ ΝΕΡΟ ΤΙΣ ΦΛΟΓΕΣ ΣΕ ΨΗΣΤΙΕΡΑ ΑΕΡΙΟΥ.
- Κάποια φαγητά, όπως της κατσαρόλας ή λεπτά φιλέτα ψαριού μπορεί να χρειάζεται να ψήνονται μέσα σε δοχείο. Τα αλουμιένια δισκάκια μίας χρήσης είναι πολύ βολικά αλλά μπορείτε να χρησιμοποιήσετε και κάθε μεταλλικό σκεύος με πυράντοκες λαβές.
- Πάντα να φροντίζετε ο δίσκος λίπους και η σκάφη συλλογής λίπους να είναι καθαρά και χωρίς ακαθαρσίες.
- Μην επενδύετε το συρόμενο δίσκο λίπους με αλουμινόχαρτο. Μπορεί να εμποδιστεί η ροή του λίπους προς τη λεκάνη συλλογής.
- Η χρήση χρονοδιακόπτη σας προειδοποιεί να βγάλετε το φαγητό προτού καρβουνιάσει.

ΠΡΟΘΕΡΜΑΝΣΗ

Η ψυστιέρα αερίου Weber® είναι μία ενεργειακά αποδοτική συσκευή. Λειτουργεί οικονομικά σε χαμηλές τιμές BTU. Η προθέρμανση της ψυστιέρας πριν από το ψήσιμο είναι σημαντική. Ανάψτε την ψυστιέρα σύμφωνα με τις οδηγίες σε αυτό το Εγχειρίδιο χρήσης. Για προθέρμανση: μετά το άναμα, γυρίστε όλους τους καυστήρες στο START/HI, κλείστε το καπάκι και ζεσταίνετε έως ότου η θερμοκρασία φτάσει μεταξύ 260° και 288° C (500°F και 550°F), η συνιστώμενη θερμοκρασία ψσίματος. Αυτό θα διαρκέσει 10 έως 15 λεπτά, ανάλογα με τις συνθήκες όπως είναι η θερμοκρασία αέρα και ο άνεμος.

Μπορείτε να ρυθμίσετε αυτόνομα τους καυστήρες κατά βούληση. Οι διαθέσιμες ρυθμίσεις είναι OFF, START/HI, MEDIUM, ή LOW.

Σημείωση: Οι συνθήκες ψσίματος όπως άνεμος ή καιρός, μπορεί να επιβάλλουν τη ρύθμιση των χειριστηρίων του καυστήρα για να πετύχετε τη σωστή θερμοκρασία ψσίματος.

Σημείωση: Εάν πέσει η θερμότητα της ψυστιέρας κατά το ψήσιμο, ανατρέξτε στην ενότητα αντιμετώπισης προβλημάτων του παρόντος εγχειριδίου.

⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: Μην μετακινείτε την ψυστιέρα αερίου Weber® κατά τη λειτουργία ή ενώ η ψυστιέρα είναι καυτή.

Εάν σβήσουν οι καυστήρες κατά το ψήσιμο, ανοίξτε το καπάκι, σβήστε όλους τους καυστήρες και περιμένετε πέντε λεπτά προτού ανάψετε και πάλι. ♦

ΚΑΛΥΜΜΕΝΟ ΨΗΣΙΜΟ

Όλο το ψήσιμο γίνεται με το καπάκι κάτω, ώστε να παρέχεται ομοιόμορφα κατανεμημένη κυκλοφορία θερμότητας. Με το καπάκι κλειστό, η ψυστιέρα αερίου ψήνει περίπου όπως ένας φούρνος θερμού αέρα. Το θερμόμετρο στο καπάκι υποδεικνύει τη θερμοκρασία ψσίματος μέσα στην ψυστιέρα. Η προθέρμανση και το ψήσιμο γίνονται εξ ολοκλήρου με το καπάκι κατεβασμένο. Μην ανοίγετε για να δείτε, κάθε φορά που σπκόνετε το καπάκι χάνεται θερμότητα. ♦

ΥΓΡΑ ΚΑΙ ΛΙΠΗ ΤΡΟΦΩΝ

Οι μπάρες Flavorizer® έχουν σχεδιαστεί για το "κάπνισμα" της κατάλληλης ποσότητας υγρών για να έχουν άρωμα τα ψητά σας. Η περίσσεια υγρών και λίπους συσσωρεύεται στη λεκάνη συλλογής κάτω από το συρόμενο δίσκο λίπους. Διατίθενται δίσκοι μίας χρήσης, οι οποίοι είναι για το μέγεθος της σκάφης συλλογής.

⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: Να ελέγχετε το συρόμενο δίσκο λίπους και τη λεκάνη συλλογής για συσσώρευση λίπους πριν από κάθε χρήση. Αφαιρέστε τα συσσωρευμένα λίπη για να αποφευχθεί πυρκαγιά λόγω αυτών, στον συρόμενο δίσκο λίπους. ♦

ΣΥΣΤΗΜΑ FLAVORIZER®

Όταν οι χυμοί του κρέματος πέφτουν από το φαγητό επάνω στις ειδικά τοποθετημένες μπάρες Flavorizer® εκλύεται καπνός ο οποίος δίνει στα ψητά ένα ακαταμάχητο άρωμα ψυσταριάς. Χάρη στο μοναδικό σχεδιασμό των καυστήρων, στις μπάρες Flavorizer® και στην ευελιξία στη ρύθμιση της θερμοκρασίας, τα ανεξέλεγκτα αρπάγματα είναι πρακτικά ανύπαρκτα, επειδή ΕΣΕΙΣ ελέγχετε τις φλόγες. Χάρη στην ειδική σχεδίαση που έχουν οι μπάρες Flavorizer® και οι καυστήρες, τα περιττά λίπη διοχετεύονται διαμέσου του συρόμενου δίσκου λίπους μέσα στη σκάφη συλλογής λίπους. ♦

SEAR STATION®

Η ψυστιέρα αερίου Weber® μπορεί να περιλαμβάνει έναν καυστήρα ξεροψσίματος για να ξεροψήνετε λεπτά κρέατα και ψάρι. Ο καυστήρας Sear Station® έχει μια ρύθμιση ελέγχου ON ή OFF (ενεργοποίησης ή απενεργοποίησης) που λειτουργεί με τους δύο παρακείμενους κύριους καυστήρες. Με τους καυστήρες ξεροψσίματος και τους παρακείμενους καυστήρες μπορείτε να ξεροψήσετε αποτελεσματικά τα κρέατα ενώ ταυτόχρονα χρησιμοποιείτε άλλες περιοχές μαγειρέματος για ψήσιμο με μεσαία θερμοκρασία (ανατρέξτε στο "ΕΝΑΥΣΗ & ΧΡΗΣΗ ΤΟΥ SEAR STATION®"). ♦

ΜΕΘΟΔΟΙ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ

Το σημαντικότερο που πρέπει να γνωρίζετε για το ψήσιμο είναι η μέθοδος ψησίματος που πρέπει να χρησιμοποιήσετε σε κάθε τροφή, Άμεση ή Έμμεση. Η διαφορά μεταξύ τους είναι απλή: το φαγητό τοποθετείται απευθείας επάνω από τη φωτιά ή η φωτιά διατάσσεται στις πλευρές του. Με την εφαρμογή της κατάλληλης μεθόδου είναι εύκολο να πετύχετε νοστιμότητα ψητά, αλλά και να εξασφαλίσετε το ασφαλές ψήσιμο τους. ♦

ΑΠΕΥΘΕΙΑΣ ΨΗΣΙΜΟ

Η απευθείας μέθοδος, που είναι παρόμοια με το ψήσιμο, σημαίνει ότι το φαγητό μαγειρεύεται απευθείας πάνω από την πηγή θερμότητας. Για να ψηθεί ομοιόμορφα, το φαγητό θα πρέπει να γυρίσει μία φορά στο μέσον του χρόνου ψησίματος.

Με την Απευθείας Μέθοδο, να ψήνετε φαγητά των οποίων το ψήσιμο διαρκεί λιγότερο από 25 λεπτά: μπριζόλες, παιδάκια, σουβλάκια, λουκάνικα, λαχανικά και ούτω καθεξής.

Η απευθείας μέθοδος είναι επίσης απαραίτητη για να ξεροψήνονται τα κρέατα. Με το ξεροψήσιμο τα φαγητά γίνονται υπέροχα τραγανιστά στα σημεία όπου το φαγητό εφάπτεται με τη σχάρα. Δίνει επίσης εξαιρετικό χρώμα και άρωμα σε ολόκληρη την επιφάνεια τους. Το ξεροψήσιμο είναι ιδανικό για μπριζόλες, παιδάκια, στήθος κοτόπουλου και κρέας κομμένο σε μεγαλύτερα κομμάτια.

Για να ξεροψήνετε τα κρέατα, τοποθετείτε τα πάνω από την Απευθείας υψηλή θερμότητα για 2 έως 5 λεπτά σε κάθε πλευρά. Για μικρότερα κομμάτια απαιτείται λιγότερος χρόνος ξεροψήσιματος. Συνήθως μετά το ξεροψήσιμο, ολοκληρώνεται το ψήσιμο του φαγητού σε χαμηλότερη θερμοκρασία. Μπορείτε να ολοκληρώσετε το ψήσιμο φαγητών που δε χρειάζονται πολύ χρόνο με την απευθείας μέθοδο, και χρησιμοποιήστε την Έμμεση μέθοδο σε φαγητά που αργούν περισσότερο.

Για να ρυθμίσετε την ψσιτιέρα αερίου για Απευθείας μαγείρεμα, προθερμαίνετε την ψσιτιέρα με όλους τους καυστήρες στο HI. Τοποθετήστε το φαγητό στη σχάρα ψησίματος, και κατόπιν ρυθμίστε όλους τους καυστήρες στην θερμοκρασία που ορίζεται στη συνταγή. Κλείστε το καπάκι της ψσιτιέρας και ανασπώστε το μόνο για να γυρίσετε το φαγητό από την άλλη ή για να δοκιμάσετε αν είναι καλοψημένο στο τέλος του συνιστάμενου χρόνου ψησίματος. ♦

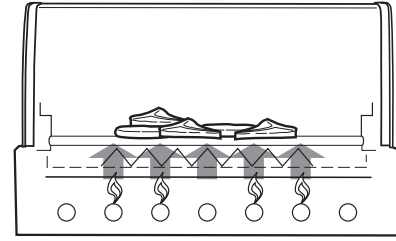
ΕΜΜΕΣΟ ΨΗΣΙΜΟ

Η Έμμεση μέθοδος είναι παρόμοια με το σούβλισμα αλλά έχει το πλεονέκτημα ότι το φαγητό παίρνει την όψη της σχάρας, καθώς και το άρωμα και την εμφάνιση που δε μπορείτε να πετύχετε στο φούρνο. Για να προετοιμάσετε την ψσιτιέρα για Έμμεσο ψήσιμο, οι καυστήρες αερίου πρέπει να ανάψουν στα πλάγια του φαγητού αλλά όχι απευθείας κάτω από αυτό. Η θερμότητα ανεβαίνει, ανακλάται στο καπάκι και τις εσωτερικές επιφάνειες της ψσιτιέρας και κυκλοφορεί για το αργό και ομοιόμορφο ψήσιμο του φαγητού από όλες τις πλευρές, σαν φούρνος με θερμό αέρα έτσι ώστε το φαγητό σας να μην χρειάζεται γύρισμα.

Χρησιμοποιήστε την Έμμεση μέθοδο για φαγητά που χρειάζονται 25 λεπτά ψήσιμο ή περισσότερο ή εάν είναι τόσο ευαίσθητα που η απευθείας έκθεση στη φλόγα θα τα ξεράνει ή θα τα καψαλίσει. Παραδείγματα είναι ρολά, παιδάκια, ολόκληρα κοτόπουλα, γαλοπούλες και άλλα μεγάλα κομμάτια κρέατος αλλά και ευαίσθητα φιλέτα ψαριού.

Για να ρυθμίσετε την ψσιτιέρα αερίου για Έμμεσο μαγείρεμα, προθερμαίνετε την ψσιτιέρα με όλους τους καυστήρες στο HI. Στη συνέχεια ρυθμίστε τους καυστήρες στα πλάγια του φαγητού, στη θερμοκρασία που αναφέρεται στη συνταγή και σβήστε τον καυστήρα(ς) που βρίσκονται απευθείας κάτω από το φαγητό. Για άριστα αποτελέσματα, τοποθετήστε ρολά, πουλερικά, ή μεγάλα κομμάτια κρέατος σε μια σχάρα σουβλισματος, μέσα σε δίσκο από αλουμινόχαρτο αρκετού πάχους. Για μεγαλύτερους χρόνους ψησίματος, προσθέστε νερό στο δίσκο από αλουμινόχαρτο για να μην καίγονται τα λίπη που στάζουν. Αυτά τα λίπη που στάζουν μπορούν να χρησιμοποιηθούν για να παρασκευάσετε σάλτσες ή ζωμούς. ♦

4 ΚΑΥΣΤΗΡΕΣ

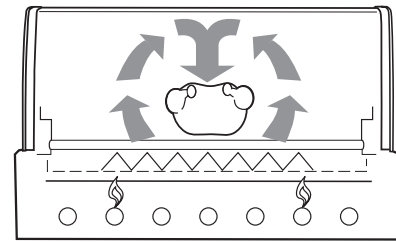


1 2 3 4
H H H H

ΑΠΕΥΘΕΙΑΣ ΜΕΘΟΔΟΣ

Το φαγητό τοποθετείται στο χώρο των σχαρών ψησίματος απευθείας επάνω από τους αναμμένους καυστήρες

4 ΚΑΥΣΤΗΡΕΣ



1 2 3 4
M M

ΕΜΜΕΣΗ ΜΕΘΟΔΟΣ

Το φαγητό τοποθετείται στο χώρο των σχαρών ψησίματος ανάμεσα στους αναμμένους καυστήρες

ΕΝΑΥΣΗ & ΧΡΗΣΗ ΤΟΥ ΠΛΑΪΝΟΥ ΚΑΥΣΤΗΡΑ

ΕΝΑΥΣΗ ΤΟΥ ΠΛΑΪΝΟΥ ΚΑΥΣΤΗΡΑ

⚠ ΚΙΝΔΥΝΟΣ

Εάν δεν καταφέρετε να ανοίξετε το καπάκι κατά την έναυση του πλαινού καυστήρα, ή δεν περιμένετε πέντε λεπτά για να σκορπίσει το αέριο εάν δεν ανάψει ο πλαινός καυστήρας, μπορεί να φουντώσουν οι φλόγες και να εκραγούν, και αυτό μπορεί να προκαλέσει σοβαρό ατομικό τραυματισμό ή θανατηφόρο ατύχημα.

- Ανοίξτε το καπάκι του πλαινού καυστήρα (1).
- Βεβαιωθείτε ότι η βαλβίδα του πλαινού καυστήρα είναι κλειστή (Πιέστε μέσα το διακόπτη ρύθμισης και γυρίστε δεξιόστροφα για να εξασφαλιστεί ότι είναι στη θέση OFF), ΚΛΕΙΣΤΕ όλους τους καυστήρες που δε χρησιμοποιούνται (πατήστε μέσα και γυρίστε δεξιόστροφα) (2).
- Ανοίξτε τη βαλβίδα της φιάλης χρησιμοποιώντας τις κατάλληλες επιλογές με βάση τον τύπο φιάλης και ρυθμιστή (3).
- Πιέστε κάτω και γυρίστε τη ρυθμιστική βίδα του πλαινού καυστήρα στο START/HI (4).
- Πατήστε πολλές φορές το μπουτόν έναυσης ακούγοντας κάθε φορά το κλικ έως ότου δείτε μια φλόγα (5).

⚠ **ΠΡΟΣΟΧΗ:** Η φλόγα του πλαινού καυστήρα ενδέχεται να είναι δυσδιάκριτη σε μία ηλιόλουστη μέρα.

⚠ **ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ:** Εάν δεν ανάψει ο πλαινός καυστήρας σε πέντε δευτερόλεπτα:

- Κλείστε τη βαλβίδα ελέγχου του πλαινού καυστήρα, τους κύριους καυστήρες και την παροχή αερίου στην πηγή της.
- Περιμένετε πέντε λεπτά για να διασκορπιστεί το αέριο προτού προσπαθήσετε και πάλι, ή επιχειρήσετε το άναμμα με σπίρτο (ανατρέξτε στο "ΧΕΙΡΟΚΙΝΗΤΟ ΑΝΑΜΜΑ ΤΟΥ ΠΛΑΪΝΟΥ ΚΑΥΣΤΗΡΑ"). ♦

ΓΙΑ ΝΑ ΣΒΗΣΕΤΕ

Πιέστε κάτω και περιστρέψτε τον διακόπτη ελέγχου του πλαινού καυστήρα στη θέση OFF. Βεβαιώστε ότι ο καυστήρας είναι στο off και ότι έχει κρυώσει προτού κλείσετε το καπάκι του πλαινού καυστήρα. ♦

ΧΕΙΡΟΚΙΝΗΤΗ ΕΝΑΥΣΗ ΤΟΥ ΠΛΑΪΝΟΥ ΚΑΥΣΤΗΡΑ

⚠ ΚΙΝΔΥΝΟΣ

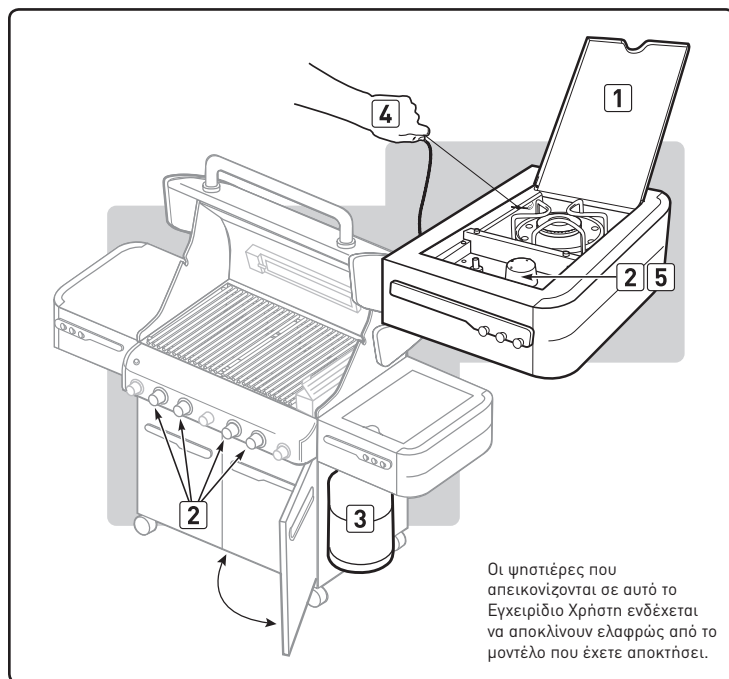
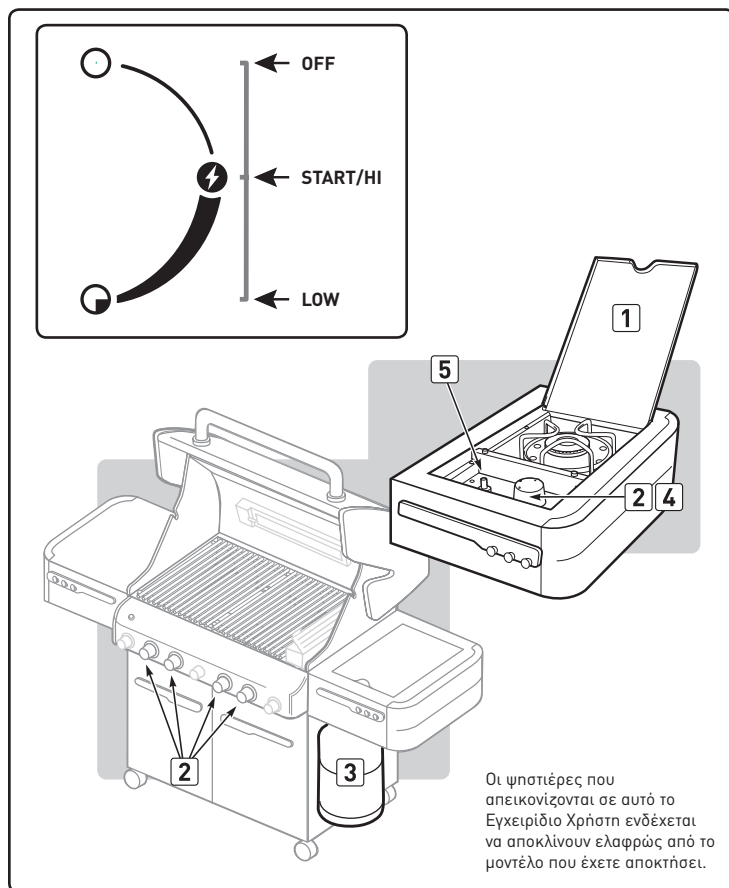
Εάν δεν καταφέρετε να ανοίξετε το καπάκι κατά την έναυση του πλαινού καυστήρα, ή δεν περιμένετε πέντε λεπτά για να σκορπίσει το αέριο εάν δεν ανάψει ο πλαινός καυστήρας, μπορεί να φουντώσουν οι φλόγες και να εκραγούν, και αυτό μπορεί να προκαλέσει σοβαρό ατομικό τραυματισμό ή θανατηφόρο ατύχημα.

- Ανοίξτε το καπάκι του πλαινού καυστήρα (1).
- Βεβαιωθείτε ότι η βαλβίδα του πλαινού καυστήρα είναι κλειστή (2) (Πιέστε μέσα το διακόπτη ρύθμισης και γυρίστε δεξιόστροφα για να εξασφαλιστεί ότι είναι στη θέση OFF), ΚΛΕΙΣΤΕ όλους τους καυστήρες που δε χρησιμοποιούνται (πατήστε μέσα και γυρίστε δεξιόστροφα).
- Ανοίξτε τη βαλβίδα της φιάλης χρησιμοποιώντας τις κατάλληλες επιλογές με βάση τον τύπο φιάλης και ρυθμιστή (3).
- Βάλτε ένα σπίρτο στην υποδοχή σπίρτου και ανάψτε το.
- Κρατήστε την υποδοχή του σπίρτου και ανάψτε το σε κάθε πλευρά πλευρά του πλαινού καυστήρα (4).
- Πιέστε κάτω και γυρίστε τη ρυθμιστική βίδα του πλαινού καυστήρα στο START/HI (5).

⚠ **ΠΡΟΣΟΧΗ:** Η φλόγα του πλαινού καυστήρα ενδέχεται να είναι δυσδιάκριτη σε μία ηλιόλουστη μέρα.

⚠ **ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ:** Εάν δεν ανάψει ο πλαινός καυστήρας σε πέντε δευτερόλεπτα:

- Κλείστε τη βαλβίδα ελέγχου του πλαινού καυστήρα, τους κύριους καυστήρες και την παροχή αερίου στην πηγή της.
- Περιμένετε πέντε λεπτά να διασκορπιστεί το αέριο προτού προσπαθήσετε και πάλι. ♦



ΓΙΑ ΝΑ ΣΒΗΣΕΤΕ

Πιέστε κάτω και περιστρέψτε τον διακόπτη ελέγχου του πλαινού καυστήρα στη θέση OFF. Βεβαιώστε ότι ο καυστήρας είναι στο off και ότι έχει κρυώσει προτού κλείσετε το καπάκι του πλαινού καυστήρα. ♦

ΕΝΑΥΣΗ ΚΑΥΣΤΗΡΑ SEAR STATION®

⚠ ΚΙΝΔΥΝΟΣ

Εάν δεν καταφέρετε να ανοίξετε το καπάκι κατά την έναυση των καυστήρων της ψηστιέρας, ή δεν περιμένετε πέντε λεπτά για να σκορπίσει το αέριο εάν δεν ανάψει η ψηστιέρα, μπορεί να φουντώσουν οι φλόγες και να εκραγούν, και αυτό μπορεί να προκαλέσει σοβαρό ατομικό τραυματισμό ή θανατηφόρο ατύχημα.

Ο καυστήρας Sear Station® έχει μια ρύθμιση ελέγχου on ή off (ενεργοποίησης ή απενεργοποίησης). Για να ανάψετε τον καυστήρα Sear Station® πρέπει πρώτα να ανάψετε τους δύο παρακείμενους κύριους καυστήρες.

Άμεση έναυση παρακείμενου κύριου καυστήρα

Σημείωση: Κάθε διακόπτης ελέγχου μηχανισμού άμεσης έναυσης στον κύριο καυστήρα, δημιουργεί σπινθήρα από το ηλεκτρόδιο έναυσης προς τον αγωγό ανάμματος του καυστήρα. Την ενέργεια του σπινθήρα την παράγετε εσείς πατώντας μέσα το διακόπτη ρύθμισης και γυρίζοντας στο START/HI. Έτσι ανάβει κάθε μεμονωμένος καυστήρας.

⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: Ελέγχετε τον εύκαμπο σωλήνα για τσακίσματα, ρωγμές, ξεφτίσματα ή κοψίματα κάθε φορά πριν από τη χρήση της ψηστιέρας. Εάν ο εύκαμπτος σωλήνας έχει την οποιαδήποτε φθορά, μην χρησιμοποιείτε την ψηστιέρα. Διεξάγετε αντικατάσταση χρησιμοποιώντας μόνο ανταλλακτικό εύκαμπο σωλήνα εγκεκριμένο από την Weber®. Επικοινωνήστε με τον τοπικό σας Αντιπρόσωπο Εξυπηρέτησης Πελατών χρησιμοποιώντας τις πληροφορίες επικοινωνίας στην ιστοσελίδα μας. Συνδεθείτε στο www.weber.com.

- A) Ανοίξτε το καπάκι (1).
- B) Βεβαιωθείτε ότι όλοι οι διακόπτες χειρισμού του καυστήρα είναι στο Off (2). (Πιέστε μέσα το διακόπτη ελέγχου και γυρίστε δεξιόστροφα για να εξασφαλιστεί ότι είναι στη θέση OFF.)
- C) Ανοίξτε τη βαλβίδα της φιάλης χρησιμοποιώντας τις κατάλληλες επιλογές με βάση τον τύπο φιάλης και ρυθμιστή (3).

⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: Μην σκύβετε επάνω από την ανοικτή ψηστιέρα.

- D) Ανάψτε κάθε παρακείμενο κύριο καυστήρα Sear Station® (4). Πατήστε μέσα το διακόπτη ρύθμισης και γυρίστε τον στο START/HI μέχρι να ακούσετε το κτύπημα του μηχανισμού έναυσης - συνεχίστε να πατάτε το διακόπτη ρύθμισης για δύο δευτερόλεπτα. Με αυτή την ενέργεια ανάβει ο μηχανισμός έναυσης, ο αγωγός ανάμματος καυστήρα και στη συνέχεια ο κύριος καυστήρας.
- E) Βεβαιωθείτε ότι ο καυστήρας έχει ανάψει κοιτάζοντας μέσα από τις σχάρες ψησίματος (5). Θα πρέπει να δείτε φλόγα. Εάν ο καυστήρας δεν ανάψει με την πρώτη, πιέστε μέσα το διακόπτη ρύθμισης και γυρίστε στο OFF. Επαναλάβετε τη διαδικασία ανάμματος δεύτερη φορά.

Φωτισμός καυστήρα Sear Station®: Ανάφλεξη από έναν παρακείμενο αναμμένο κύριο καυστήρα

- F) Γυρίστε το διακόπτη ελέγχου καυστήρα Sear Station® στη θέση ON (6).
- G) Επαληθεύστε την ανάφλεξη του καυστήρα μέσω οπτικής επιθεώρησης μιας φλόγας (7).

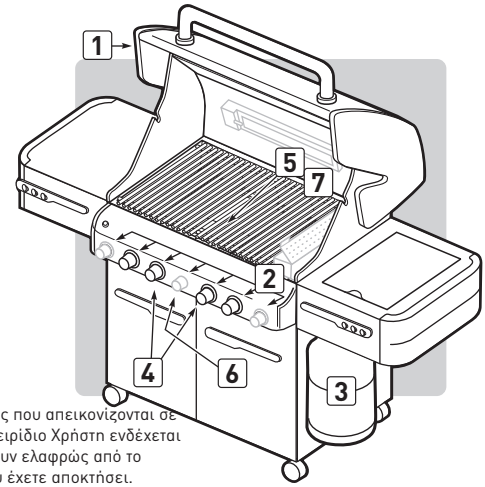
⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: Εάν δεν γίνει ανάφλεξη σε πέντε δευτερόλεπτα, γυρίστε το διακόπτη του καυστήρα στο OFF, περιμένετε για πέντε λεπτά, επαναλάβετε τα βήματα F & G, ή ανατρέξτε στις οδηγίες “ΧΕΙΡΟΚΙΝΗΤΗ ΑΝΑΦΛΕΞΗ ΚΑΥΣΤΗΡΑ SEAR STATION®”.

⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: Εάν εξακολουθεί να μην ανάβει ο καυστήρας, γυρίστε το διακόπτη ρύθμισης Καυστήρα στο OFF και περιμένετε πέντε λεπτά για να σκορπίσει το αέριο προτού προσπαθήσετε και πάλι ή προτού επιχειρήσετε να ανάψετε με σπέρτο.

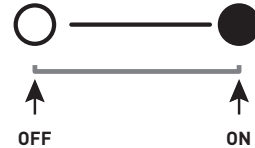
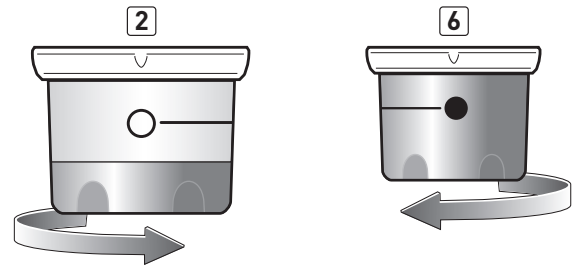
Σημείωση: Ανατρέξτε στη “ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ” για την αφαίρεση του καυστήρα και για τη διαδικασία καθαρισμού. ♦

ΓΙΑ ΝΑ ΣΒΗΣΕΤΕ

Πιέστε μέσα και περιστρέψτε κάθε διακόπτη ελέγχου του καυστήρα, δεξιόστροφα στη θέση OFF. Κλείστε την παροχή αερίου (off) στην πηγή της. ♦



Οι ψηστιέρες που απεικονίζονται σε αυτό το Εγχειρίδιο Χρήστη ενδέχεται να αποκλίνουν ελαφρώς από το μοντέλο που έχετε αποκτήσει.



SEAR STATION® ΕΝΑΥΣΗ & ΧΡΗΣΗ

ΧΕΙΡΟΚΙΝΗΤΗ ΕΝΑΥΣΗ ΚΑΥΣΤΗΡΑ SEAR STATION®

⚠ ΚΙΝΔΥΝΟΣ

Εάν δεν καταφέρετε να ανοίξετε το καπάκι κατά την έναυση των καυστήρων της ψηστιέρας, ή δεν περιμένετε πέντε λεπτά για να σκορπίσει το αέριο εάν δεν ανάψει η ψηστιέρα, μπορεί να φουντώσουν οι φλόγες και να εκραγούν, και αυτό μπορεί να προκαλέσει σοβαρό ατομικό τραυματισμό ή θανατηφόρο ατύχημα.

Ο καυστήρας Sear Station® έχει μια ρύθμιση ελέγχου on ή off (ενεργοποίησης ή απενεργοποίησης). Για να ανάψετε τον καυστήρα Sear Station® πρέπει πρώτα να ανάψετε τους δύο παρακείμενους κύριους καυστήρες.

Άμεση έναυση παρακείμενου κύριου καυστήρα

Σημείωση: Κάθε διακόπτης ελέγχου μηχανισμού άμεσης έναυσης στον κύριο καυστήρα, δημιουργεί σπινθήρα από το ηλεκτρόδιο έναυσης προς τον αγωγό ανάμματος του καυστήρα. Την ενέργεια του σπινθήρα την παράγετε εσείς πατώντας μέσα το διακόπτη ρύθμισης και γυρίζοντας στο START/Hi. Έτσι ανάβει κάθε μεμονωμένος καυστήρας.

- Ανοίξτε το καπάκι (1).
- Επαληθεύστε ότι κάθε παρακείμενος κύριος καυστήρας Sear Station® έχει ανάψει, μέσω οπτικής επιθεώρησης μιας φλόγας (2).
- Βάλτε το σπέρτο στην υποδοχή σπέρτου και ανάψτε το.

⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: Μην σκύβετε επάνω από την ανοικτή ψηστιέρα.

- Εισάγετε την υποδοχή σπέρτου και ανάψτε μέσα από τις σχάρες ψησίματος και τις μπάρες Flavorizer® για να ανάψετε τον καυστήρα Sear Station® (3).
- Πιέστε μέσα το διακόπτη ελέγχου Sear Station® και γυρίστε στη θέση ON (4).

⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: Εάν δεν ανάβει ο καυστήρας, γυρίστε το διακόπτη ρύθμισης Καυστήρα στο OFF και περιμένετε πέντε λεπτά για να σκορπίσει το αέριο προτού προσπαθήσετε και πάλι. Σημείωση: Ανατρέξτε στη "ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ" για την αφαίρεση του καυστήρα και για τη διαδικασία καθαρισμού. ♦

ΓΙΑ ΝΑ ΣΒΗΣΕΤΕ

Πιέστε μέσα και περιστρέψτε κάθε διακόπτη ελέγχου του καυστήρα, δεξιόστροφα στη θέση OFF. Κλείστε την παροχή αερίου (off) στην πηγή της. ♦

ΧΡΗΣΗ ΤΟΥ SEAR STATION®

Η ψηστιέρα αερίου Weber® περιλαμβάνει έναν καυστήρα ξεροψησίματος για να ξεροψήνεται κρέατα όπως μπριζόλες, κομμάτια πουλερικών, ψάρι και παϊδάκια.

Το ξεροψήσιμο είναι μια απευθείας τεχνική ψησίματος, η οποία ροδίζει την επιφάνεια των τροφίμων σε μια υψηλή θερμοκρασία. Ξεροψήνοντας ή ροδίζοντας και τις δύο πλευρές του κρέατος, θα δημιουργήσετε μια πιο ελκυστική γεύση και τραγανή επιφάνεια τροφίμων. Το ξεροψήσιμο θα ενισχύσει επίσης την εμφάνιση του κρέατος με τα ίχνη ξεροψησίματος από τις σχάρες ψησίματος. Αυτό μαζί με την αντίθεση των υφών και γεύσεων, μπορεί να κάνει τα φαγητά πιο ενδιαφέροντα μέσα στο πιάτο.

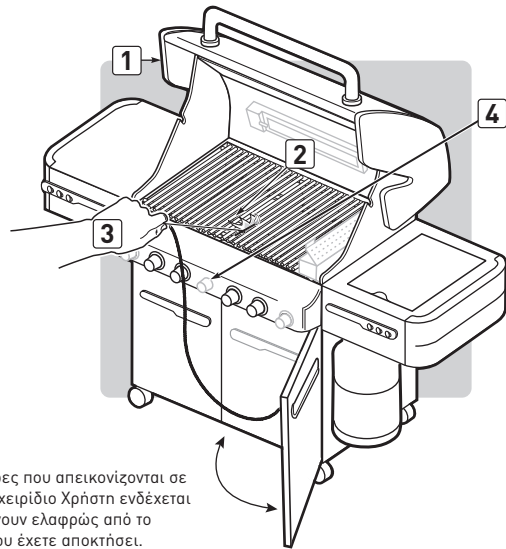
Ο καυστήρας Sear Station® έχει μια ρύθμιση ελέγχου on ή off (ενεργοποίησης ή απενεργοποίησης) που λειτουργεί με τους δύο παρακείμενους κύριους καυστήρες. Με τους καυστήρες ξεροψησίματος και τους παρακείμενους καυστήρες μπορείτε να ξεροψήσετε αποτελεσματικά τα κρέατα ενώ ταυτόχρονα χρησιμοποιείτε άλλες περιοχές μαγειρέματος για ψήσιμο με μεσαία θερμοκρασία.

Προτού ξεροψήσετε πρέπει να γυρίσετε όλους τους κύριους καυστήρες στο Hi για 15 λεπτά, για να προθερμάνετε την ψηστιέρα. Σημείωση: Πάντα να ψήνεται με κατεβασμένο το καπάκι ώστε να δημιουργείται μέγιστη θερμότητα και για να αποφεύγετε φουντώματα της φλόγας.

Μόλις η ψηστιέρα προθερμανθεί, απενεργοποιήστε τους εξωτερικούς καυστήρες ή γυρίστε τους στο χαμηλό. Αφήστε τους δύο κεντρικούς καυστήρες στο Hi και ανάψτε τον καυστήρα Sear Station®.

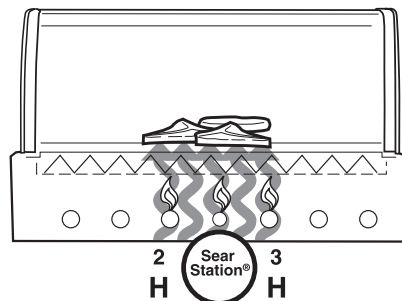
Τοποθετήστε το κρέας απευθείας επάνω στον Sear Station®. Θα ξεροψήσετε κάθε πλευρά από 1 έως 4 λεπτά, ανάλογα με τον τύπο του κρέατος και το πάχος του. Μπορείτε να γυρίσετε το φαγητό στο ένα τέταρτο της περιστροφής για να κάνετε εγκάρσια ίχνη ξεροψησίματος (1) προτού ξεροψήσετε την άλλη πλευρά με τον ίδιο τρόπο.

Μόλις τελειώσετε με το ξεροψήσιμο μπορείτε να ολοκληρώσετε το ψήσιμο μετακινώντας το κρέας σε μια πιο μέτρια θερμοκρασία πάνω από τους εξωτερικούς καυστήρες, ώστε να επιτύχετε το επιθυμητό ψήσιμο.



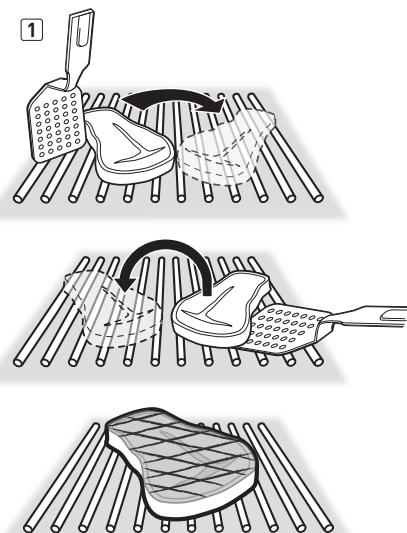
Οι ψηστιέρες που απεικονίζονται σε αυτό το Εγχειρίδιο Χρήστη ενδέχεται να αποκλίνουν ελαφρώς από το μοντέλο που έχετε αποκτήσει.

4 ΚΑΥΣΤΗΡΕΣ



ΜΕΘΟΔΟΣ ΞΕΡΟΨΗΣΙΜΑΤΟΣ

Το φαγητό τοποθετείται στο χώρο έντονης θερμοκρασίας ανάμεσα στους αναμμένους καυστήρες



Όσο θα γίνετε πιο έμπειροι στη χρήση του Sear Station®, σας ενθαρρύνουμε να πειραματιστείτε με διάφορους χρόνους ξεροψησίματος για να βρείτε τα καλύτερα για εσάς αποτελέσματα. ♦

ΕΝΑΥΣΗ & ΧΡΗΣΗ ΤΟΥ ΚΑΥΣΤΗΡΑ SMOKER

ΕΝΑΥΣΗ ΚΑΥΣΤΗΡΑ SMOKER

⚠ ΚΙΝΔΥΝΟΣ

Εάν δεν καταφέρετε να ανοίξετε το καπάκι κατά την έναυση της ψηστιέρας, ή δεν περιμένετε πέντε λεπτά για να σκορπίσει το αέριο εάν δεν ανάψει η ψηστιέρα, μπορεί να φουντώσουν οι φλόγες και να εκραγούν, και αυτό μπορεί να προκαλέσει σοβαρό ατομικό τραυματισμό ή θανατηφόρο ατύχημα.

Άμεση έναυση καυστήρα Smoker

Σημείωση: Ο μηχανισμός έναυσης στο διακόπτη ρύθμισης, δημιουργεί σπινθήρα από το ηλεκτρόδιο έναυσης προς τον αγωγό ανάμματος του καυστήρα. Την ενέργεια του σπινθήρα την παράγετε εσείς πατώντας μέσα το διακόπτη ρύθμισης και γυρίζοντας στο START/Hi. Έτσι ανάβει ο καυστήρας του smoker.

⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: Ελέγξτε τον εύκαμπο σωλήνα για τσακίσματα, ρωγμές, ξεφτίσματα ή κοψίματα κάθε φορά πριν από τη χρήση της ψηστιέρας. Εάν ο εύκαμπτος σωλήνας έχει την οποιαδήποτε φθορά, μην χρησιμοποιείτε την ψηστιέρα. Διεξάγετε αντικατάσταση χρησιμοποιώντας μόνο ανταλλακτικό εύκαμπο σωλήνα εγκεκριμένο από την Weber®. Επικοινωνήστε με τον τοπικό σας Αντιπρόσωπο Εξυπηρέτησης Πελατών χρησιμοποιώντας τις πληροφορίες επικοινωνίας στην ιστοσελίδα μας. Συνδεθείτε στο www.weber.com.

- A) Ανοίξτε το καπάκι της ψηστιέρας (1).
- B) Ανοίξτε το καπάκι του κιβωτίου smoker (2).
- C) Γεμίστε το smoker με εμποτισμένα κομμάτια ή ξύσματα ξύλου (3).
- D) Βεβαιωθείτε ότι όλοι οι διακόπτες ρύθμισης των καυστήρων που δε χρησιμοποιούνται είναι στο OFF (4). (Πιέστε μέσα το διακόπτη ελέγχου και γυρίστε δεξιόστροφα για να εξασφαλιστεί ότι είναι στη θέση OFF).

⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: Οι διακόπτες χειρισμού του καυστήρα θα πρέπει να είναι στη θέση OFF πριν από το άναμμα της βαλβίδας της φιάλης υγραερίου.

- E) Ανοίξτε τη βαλβίδα της φιάλης χρησιμοποιώντας τις κατάλληλες επιλογές με βάση τον τύπο φιάλης και ρυθμιστή (5).

⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: Μην σκύβετε επάνω από την ανοικτή ψηστιέρα κατά το άναμμα.

- F) Πατήστε μέσα το διακόπτη ρύθμισης και γυρίστε τον στο START/Hi μέχρι να ακούσετε το κτύπημα του μηχανισμού έναυσης (6), συνεχίστε να πατάτε το διακόπτη ρύθμισης για δύο δευτερόλεπτα. Με αυτή την ενέργεια ανάβει ο μηχανισμός έναυσης, ο αγωγός ανάμματος καυστήρα και στη συνέχεια ο κύριος καυστήρας.
- G) Βεβαιωθείτε ότι ο καυστήρας έχει ανάψει κοιτάζοντας μέσα από τις σχάρες ψησίματος (7). Θα πρέπει να δείτε φλόγα. Εάν ο καυστήρας δεν ανάψει με την πρώτη προσπάθεια, πιέστε μέσα το διακόπτη ρύθμισης και γυρίστε στο OFF. Επαναλάβετε τη διαδικασία ανάμματος δεύτερη φορά.

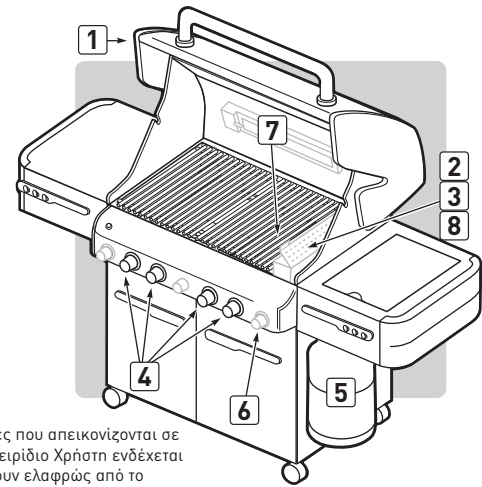
⚠ ΚΙΝΔΥΝΟΣ

Εάν εξακολουθεί να μην ανάβει ο καυστήρας smoker, γυρίστε το διακόπτη ρύθμισης Καυστήρα στο OFF και περιμένετε πέντε λεπτά για να σκορπίσει το αέριο προτού προσπαθήσετε και πάλι ή προτού επιχειρήσετε να ανάψετε με σπέρτο (ανατρέξτε στο "ΧΕΙΡΟΚΙΝΗΤΗ ΕΝΑΥΣΗ ΤΟΥ ΚΑΥΣΤΗΡΑ SMOKER").

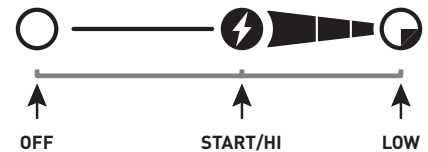
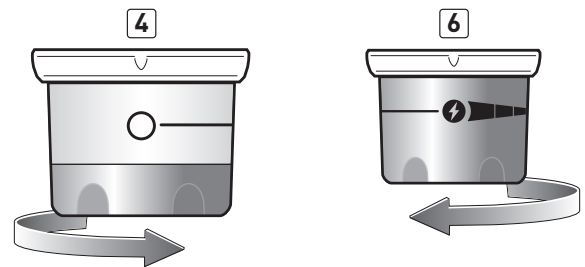
- H) Κλείστε το κάλυμμα του smoker αφού το ξύλο αρχίσει να καίγεται και γυρίστε το διακόπτη ρύθμισης στο LOW (8). ♦

ΓΙΑ ΝΑ ΣΒΗΣΕΤΕ

Πιέστε μέσα και περιστρέψτε κάθε διακόπτη ελέγχου του καυστήρα, δεξιόστροφα στη θέση OFF. Κλείστε την παροχή αερίου (off) στην πηγή της. ♦



Οι ψηστιέρες που απεικονίζονται σε αυτό το Εγχειρίδιο Χρήστη ενδέχεται να αποκλίνουν ελαφρώς από το μοντέλο που έχετε αποκτήσει.



ΕΝΑΥΣΗ & ΧΡΗΣΗ ΤΟΥ ΚΑΥΣΤΗΡΑ SMOKER

ΧΕΙΡΟΚΙΝΗΤΗ ΕΝΑΥΣΗ ΚΑΥΣΤΗΡΑ SMOKER

⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: Ελέγχετε τον εύκαμπο σωλήνα για τσακίσματα, ρωγμές, ξεφτίσματα ή κοψίματα κάθε φορά πριν από τη χρήση της ψηστιέρας. Εάν ο εύκαμπος σωλήνας έχει την οποιαδήποτε φθορά, μην χρησιμοποιείτε την ψηστιέρα. Διεξάγετε αντικατάσταση χρησιμοποιώντας μόνο ανταλλακτικό εύκαμπο σωλήνα εγκεκριμένο από την Weber®. Επικοινωνήστε με τον τοπικό σας Αντιπρόσωπο Εξυπηρέτησης Πελατών χρησιμοποιώντας τις πληροφορίες επικοινωνίας στην ιστοσελίδα μας. Συνδεθείτε στο www.weber.com.

A) Ανοίξτε το καπάκι (1).

⚠ ΚΙΝΔΥΝΟΣ

Εάν δεν καταφέρετε να ανοίξετε το καπάκι κατά την έναυση της ψηστιέρας, ή δεν περιμένετε πέντε λεπτά για να σκορπίσει το αέριο εάν δεν ανάψει η ψηστιέρα, μπορεί να φουντώσουν οι φλόγες και να εκραγούν, και αυτό μπορεί να προκαλέσει σοβαρό ατομικό τραυματισμό ή θανατηφόρο ατύχημα.

- B) Ανοίξτε το καπάκι του κιβωτίου smoker (2).
C) Γεμίστε το smoker με εμποτισμένα κομμάτια ή ξύσματα ξύλου (3).
D) Βεβαιωθείτε ότι όλοι οι διακόπτες ρύθμισης των καυστήρων που δε χρησιμοποιούνται είναι στο OFF (4). (Πιέστε μέσα το διακόπτη ελέγχου και γυρίστε δεξιόστροφα για να εξασφαλιστεί ότι είναι στη θέση OFF).

⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: Οι διακόπτες χειρισμού του καυστήρα θα πρέπει να είναι στη θέση OFF πριν από το άναμμα της βαλβίδας της φιάλης υγραερίου.

- E) Ανοίξτε τη βαλβίδα της φιάλης χρησιμοποιώντας τις κατάλληλες επιλογές με βάση τον τύπο φιάλης και ρυθμιστή (5).
F) Βάλτε το σπέρτο στην υποδοχή σπέρτου και ανάψτε το.
G) Εισάγετε την υποδοχή σπέρτου και ανάψτε μέσα από τις σχάρες ψησίματος και τις μπάρες Flavorizer® για να ανάψετε τον καυστήρα smoker (6).

⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: Μην σκύβετε επάνω από την ανοικτή ψηστιέρα κατά το άναμμα.

- H) Πατήστε μέσα το διακόπτη ρύθμισης του καυστήρα smoker και γυρίστε τον στο START/ HI (7).
I) Βεβαιωθείτε ότι ο καυστήρας έχει ανάψει κοιτάζοντας μέσα από τη σχάρα ψησίματος (8).

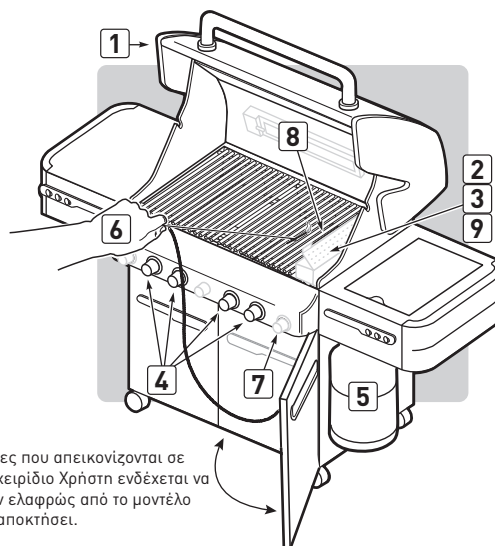
⚠ ΚΙΝΔΥΝΟΣ

Εάν δεν ανάβει ο καυστήρας smoker, γυρίστε το διακόπτη ρύθμισης Καυστήρα στο OFF και περιμένετε πέντε λεπτά για να σκορπίσει το αέριο προτού προσπαθήσετε και πάλι.

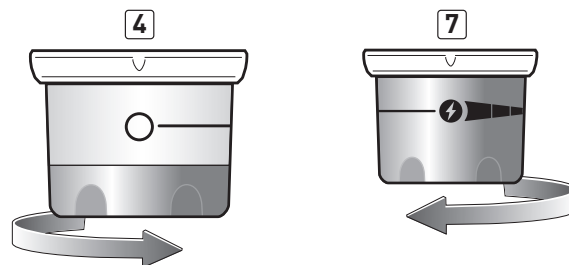
- J) Κλείστε το κάλυμμα του smoker αφού το ξύλο αρχίσει να καίγεται και γυρίστε το διακόπτη ρύθμισης στο LOW (9). ♦

ΓΙΑ ΝΑ ΣΒΗΣΕΤΕ

Πιέστε μέσα και περιστρέψτε κάθε διακόπτη ελέγχου του καυστήρα, δεξιόστροφα στη θέση OFF. Κλείστε την παροχή αερίου (off) στην πηγή της. ♦



Οι ψηστιέρες που απεικονίζονται σε αυτό το Εγχειρίδιο Χρήστη ενδέχεται να αποκλίνουν ελαφρώς από το μοντέλο που έχετε αποκτήσει.



ΧΡΗΣΗ ΤΟΥ SMOKER

Το smoker χρησιμοποιεί προεμποτισμένα ξύσματα ξύλου. Για άριστα αποτελέσματα με φαγητά που ψήνονται ταχύτερα όπως μπριζόλες, μπιφτέκια και παϊδάκια, συνιστούμε να χρησιμοποιείτε πιο λεπτά ξύσματα ξύλου διότι ανάβουν και παράγουν πιο γρήγορα καπνό. Για φαγητά που χρειάζονται περισσότερο ψήσιμο όπως ρολό, κοτόπουλο, γαλοπούλα κλπ., συνιστούμε τη χρήση μεγαλύτερων κομματιών ξύλου διότι ανάβουν αργά και βγάζουν καπνό για μεγαλύτερο χρονικό διάστημα. Όσο θα γίνεστε πιο έμπειροι στη χρήση του smoker σας, σας ενθαρρύνουμε να πειραματιστείτε με διάφορους συνδυασμούς ξυσμάτων και κομματιών ξύλου για να βρείτε το άρωμα καπνιστού που σας αρέσει περισσότερο.

Κατ' αρχήν εμποτίστε ξύσματα ξύλου σε νερό για τουλάχιστον 20 λεπτά πριν από τη χρήση. (Το βρεγμένο ξύλο παράγει πιο αρωματικό καπνό.) Βάλτε μία κούφια ξύσματα ξύλου ή μερικά μεγαλύτερα κομμάτια στον πυθμένα του κορμού του smoker **(1)**. Όσο θα γίνεστε πιο έμπειροι στο κάπνισμα, θα αυξάνετε ή ελαττώνετε την ποσότητα του ξύλου που ανταποκρίνεται στο γούστο σας.

Σημείωση: Πάντα να ψήνετε με κατεβασμένο το καπάκι ώστε ο καπνός να διαπεράσει το φαγητό σε βάθος. Ανάψτε τον καυστήρα του smoker ακολουθώντας τις Οδηγίες για το "ΑΝΑΜΜΑ ΤΟΥ ΚΑΥΣΤΗΡΑ SMOKER". Μόλις το ξύλο αρχίσει να καίει, γυρίστε το διακόπτη ρύθμισης στο LOW.

Ο καπνός θα αρχίσει σε περίπου 10 λεπτά και θα διαρκέσει μέχρι 45 λεπτά. Εάν χρειάζεστε περισσότερο άρωμα καπνιστού, ξαναγεμίστε το smoker με ξύσματα και / ή κομμάτια ξύλου. Κρατάτε κλειστό το καπάκι της ψηστιέρας κατά το ψήσιμο.

Σημείωση: Μετά την αναπήρωση του smoker, θα χρειαστούν περίπου 10 με 15 λεπτά για να αρχίσει και πάλι ο καπνός. Το smoker μπορεί να χρησιμοποιηθεί για τη βελτίωση συνταγών με κρέατα, πουλερικά και ψάρια. Ψήστε με κατεβασμένο το καπάκι και ανάλογα με τους χρόνους που υποδεικνύονται σε πίνακες ή συνταγές.

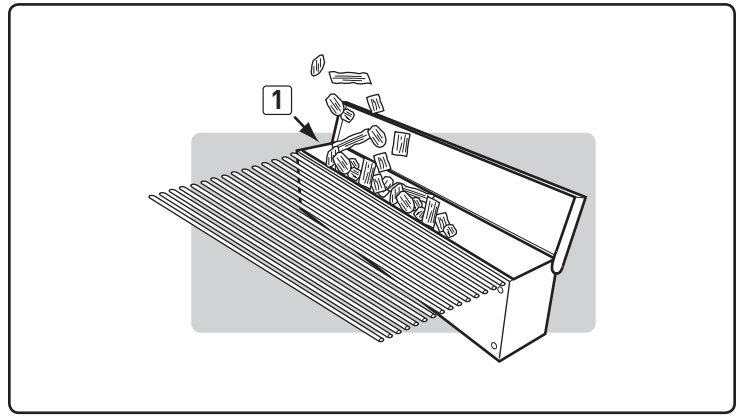
⚠ ΚΙΝΔΥΝΟΣ

Μην χρησιμοποιείτε οποιοδήποτε εύφλεκτο υγρό στο smoker για το άναμμα του ξύλου. Θα προκληθεί σοβαρός ατομικός τραυματισμός. ♦

ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ ΤΟΥ SMOKER

Κάθε φορά πριν από τη χρήση, αδειάστε τις στάχτες από το smoker για να υπάρχει καλή ροή αέρα.

Σημείωση: Με το κάπνισμα θα μείνει κάποιο υπόλειμμα "καπνιστού" στην επιφάνεια του smoker. Αυτό το υπόλειμμα δε μπορεί να αφαιρεθεί και δεν επηρεάζει τη λειτουργία του smoker. Ένα υπόλειμμα "καπνιστού" σε μικρότερο βαθμό, συσσωρεύεται στο εσωτερικό της ψηστιέρας αερίου σας. Αυτό το υπόλειμμα δε χρειάζεται να αφαιρεθεί και δε θα επηρεάσει αρνητικά τη λειτουργία της ψηστιέρας αερίου σας. ♦



ΕΝΑΥΣΗ & ΧΡΗΣΗ ΤΟΥ ΚΑΥΣΤΗΡΑ ΣΟΥΒΛΑΣ

ΕΝΑΥΣΗ ΚΑΥΣΤΗΡΑ ΣΟΥΒΛΑΣ

Άμεση έναυση καυστήρα σούβλας

Σημείωση: Κάθε μηχανισμός έναυσης στο διακόπτη ρύθμισης, δημιουργεί σπινθήρα από το ηλεκτρόδιο έναυσης προς τον αγωγό ανάμματος του καυστήρα. Την ενέργεια του σπινθήρα την παράγετε εσείς πατώντας μέσα το διακόπτη ρύθμισης και γυρίζοντας στο START/HI. Έτσι ανάβει κάθε μεμονωμένος καυστήρας.

⚠ ΠΡΟΣΟΧΗ: ΔΙΑΒΑΣΤΕ ΠΡΙΝ ΑΠΟ ΤΟ ΑΝΑΜΜΑ ΤΟΥ ΚΑΥΣΤΗΡΑ ΣΟΥΒΛΑΣ

Μετά από διάστημα εκτός χρήσης, πριν από το άναμμα του Καυστήρα Σούβλας, θα πρέπει να περάσουν μερικά δευτερόλεπτα για να γεμίσει η γραμμή παροχής αερίου.

Κατά τη χρήση του μηχανισμού άμεσης έναυσης θα δείτε μία δέσμη από φλόγες να κινείται από αριστερά προς τα δεξιά κατά πλάτος της επιφάνειας του Καυστήρα Σούβλας. Ο Καυστήρας Σούβλας δεν θα είναι αναμμένος παρά μόνο εφόσον ανάψει ολόκληρη η κεραμική επιφάνεια.

Στο σημείο αυτό, αρχίστε να μετράτε είκοσι δευτερόλεπτα προτού αφήσετε το διακόπτη ρύθμισης του Καυστήρα Σούβλας.

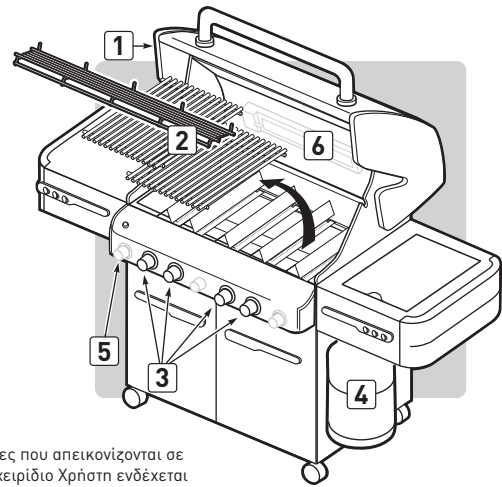
Η επιφάνεια του Καυστήρα Σούβλας θα λάμψει με κόκκινο χρώμα εφόσον ανάψει τελείως ο καυστήρας.

⚠ ΚΙΝΔΥΝΟΣ

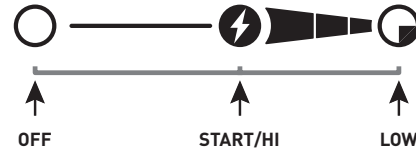
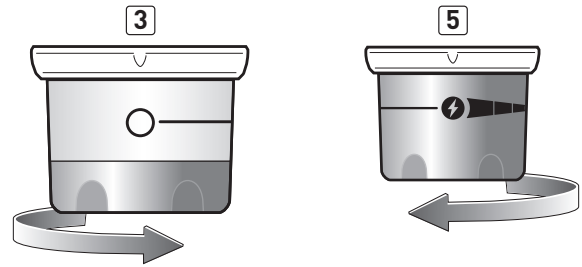
Εάν δεν καταφέρετε να ανοίξετε το καπάκι κατά την έναυση της ψηστιέρας, ή δεν περιμένετε πέντε λεπτά για να σκορπίσει το αέριο εάν δεν ανάψει η ψηστιέρα, μπορεί να φουντώσουν οι φλόγες και να εκραγούν, και αυτό μπορεί να προκαλέσει σοβαρό ατομικό τραυματισμό ή θανατηφόρο ατύχημα.

- ⚠ **ΠΡΟΣΟΧΗ:** Η φλόγα του Καυστήρα Σούβλας ενδέχεται να είναι δυσδιάκριτη σε μία ηλιόλουστη μέρα.
- ⚠ **ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ:** Ελέγξτε τον εύκαμπτο σωλήνα για τσακίσματα, ρωγμές, ξεφτίσματα ή κοψίματα κάθε φορά πριν από τη χρήση της ψηστιέρας. Εάν ο εύκαμπτος σωλήνας έχει την οποιαδήποτε φθορά, μην χρησιμοποιείτε την ψηστιέρα. Διεξάγετε αντικατάσταση χρησιμοποιώντας μόνο ανταλλακτικό εύκαμπτο σωλήνα εγκεκριμένο από την Weber®. Επικοινωνήστε με τον τοπικό σας Αντιπρόσωπο Εξυπηρέτησης Πελατών χρησιμοποιώντας τις πληροφορίες επικοινωνίας στην ιστοσελίδα μας. Συνδεθείτε στο www.weber.com.

- A) Ανοίξτε το καπάκι (1).
- B) Αφαιρέστε το ραφάκι ζεστάματος και τις σχάρες ψησίματος από τη λεκάνη ψησίματος (2).
- C) Βεβαιωθείτε ότι όλοι οι διακόπτες χειρισμού του καυστήρα είναι στο Off (3). (Πιέστε μέσα το διακόπτη ελέγχου και γυρίστε δεξιόστροφα για να εξασφαλιστεί ότι είναι στη θέση OFF.)
- ⚠ **ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ:** Οι διακόπτες χειρισμού του καυστήρα θα πρέπει να είναι στη θέση OFF πριν από το άναμμα της βαλβίδας της φιάλης υγραερίου.
- D) Ανοίξτε τη βαλβίδα της φιάλης χρησιμοποιώντας τις κατάλληλες επιλογές με βάση τον τύπο φιάλης και ρυθμιστή (4).
- ⚠ **ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ:** Μην σκύβετε επάνω από την ανοικτή ψηστιέρα.



Οι ψηστιέρες που απεικονίζονται σε αυτό το Εγχειρίδιο Χρήστη ενδέχεται να αποκλίνουν ελαφρώς από το μοντέλο που έχετε αποκτήσει.



- E) Πατήστε μέσα το διακόπτη ρύθμισης και γυρίστε τον στο START/HI. Με αυτή την ενέργεια παράγει σπινθήρα ο μηχανισμός έναυσης και ανάβει ο Καυστήρας της Σούβλας. Συνεχίστε να χρησιμοποιείτε το μηχανισμό άμεσου ανάμματος μέχρι να ανάψει ο Καυστήρας της Σούβλας. Συνεχίστε να κρατάτε πατημένο το διακόπτη ρύθμισης για είκοσι δευτερόλεπτα μετά το άναμμα του καυστήρα. Αφήστε το διακόπτη ρύθμισης (5).
- F) Βεβαιωθείτε ότι ο καυστήρας έχει ανάψει, εφόσον ο καυστήρας της σούβλας ανάβει κόκκινος (6).
- ⚠ **ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ:** Εάν δεν ανάβει ο καυστήρας σούβλας, γυρίστε το διακόπτη ρύθμισης Καυστήρα στο OFF και περιμένετε πέντε λεπτά για να σκορπίσει το αέριο προτού προσπαθήσετε και πάλι ή προτού επιχειρήσετε να ανάψετε με σπρίτο.

Σημείωση: Κατά τη χρήση της σούβλας με κλειστό το καπάκι, ανάψτε μόνο δύο από τους κύριους καυστήρες σε κάθε πλευρά του φαγητού (ανατρέξτε στο ΜΕΘΟΔΟΙ ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ-ΕΜΜΕΣΟ ΨΗΣΙΜΟ). Να ελέγχετε το φαγητό σας κατά διαστήματα για να αποφευχθεί υπερβολικό ψήσιμο (άρπαγμα) από την εξωτερική πλευρά. Σβήστε τον καυστήρα σούβλας εφόσον έχει ροδίσει το φαγητό όσο εσείς επιθυμείτε. Τελειώστε το ψήσιμο με έμμεση φωτιά. ♦

ΓΙΑ ΝΑ ΣΒΗΣΕΤΕ

Πιέστε μέσα και περιστρέψτε το διακόπτη ελέγχου του καυστήρα σούβλας, δεξιόστροφα στη θέση OFF. Κλείστε την παροχή αερίου (off) στην πηγή της. ♦

ΕΝΑΥΣΗ & ΧΡΗΣΗ ΤΟΥ ΚΑΥΣΤΗΡΑ ΣΟΥΒΛΑΣ

ΧΕΙΡΟΚΙΝΗΤΗ ΕΝΑΥΣΗ ΚΑΥΣΤΗΡΑ ΣΟΥΒΛΑΣ

⚠ ΠΡΟΣΟΧΗ: ΔΙΑΒΑΣΤΕ ΠΡΙΝ ΑΠΟ ΤΟ ΑΝΑΜΜΑ ΤΟΥ ΚΑΥΣΤΗΡΑ ΣΟΥΒΛΑΣ

Μετά από διάστημα εκτός χρήσης, πριν από το άναμμα του Καυστήρα Σούβλας, θα πρέπει να περάσουν μερικά δευτερόλεπτα για να γεμίσει η γραμμή παροχής αερίου.

Όταν κρατάτε ένα σπέρτο για τον καυστήρα σούβλας θα δείτε μία δέσμη από φλόγες να κινείται από αριστερά προς τα δεξιά κατά πλάτος της επιφάνειας του Καυστήρα Σούβλας. Ο Καυστήρας Σούβλας δεν θα είναι αναμμένος παρά μόνο εφόσον ανάψει ολόκληρη η κεραμική επιφάνεια.

Στο σημείο αυτό, αρχίστε να μετράτε είκοσι δευτερόλεπτα προτού αφήσετε το διακόπτη ρύθμισης του Καυστήρα Σούβλας.

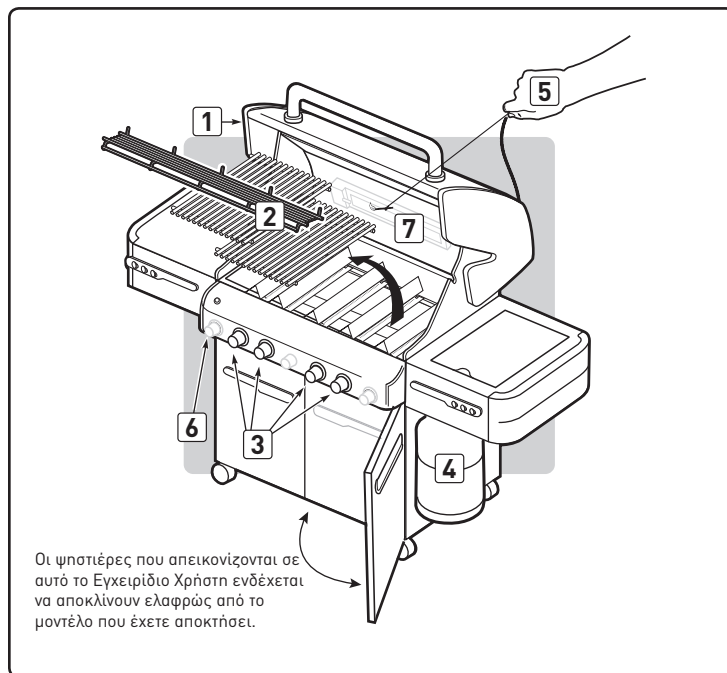
Η επιφάνεια του Καυστήρα Σούβλας θα λάμψει με κόκκινο χρώμα εφόσον ανάψει τελείως ο καυστήρας.

⚠ ΚΙΝΔΥΝΟΣ

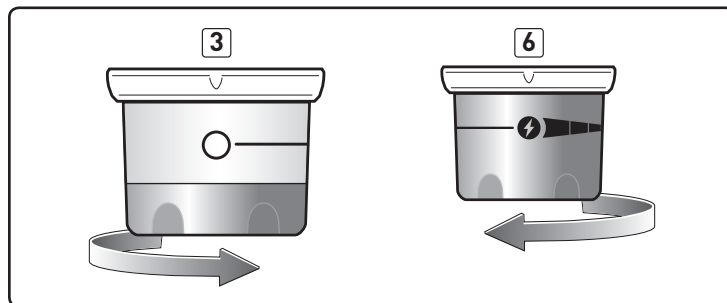
Εάν δεν καταφέρετε να ανοίξετε το καπάκι κατά την έναυση της ψηστιέρας, ή δεν περιμένετε πέντε λεπτά για να σκορπίσει το αέριο εάν δεν ανάψει η ψηστιέρα, μπορεί να φουντώσουν οι φλόγες και να εκραγούν, και αυτό μπορεί να προκαλέσει σοβαρό ατομικό τραυματισμό ή θανατηφόρο ατύχημα.

- ⚠ ΠΡΟΣΟΧΗ: Η φλόγα του Καυστήρα Σούβλας ενδέχεται να είναι δυσδιάκριτη σε μία ηλιόλουστη μέρα.
- ⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: Ελέγχετε τον εύκαμπο σωλήνα για τσακίσματα, ρωγμές, ξεφτίσματα ή κοψίματα κάθε φορά πριν από τη χρήση της ψηστιέρας. Εάν ο εύκαμπτος σωλήνας έχει την οποιαδήποτε φθορά, μην χρησιμοποιείτε την ψηστιέρα. Διεξάγετε αντικατάσταση χρησιμοποιώντας μόνο ανταλλακτικό εύκαμπο σωλήνα εγκεκριμένο από την Weber®. Επικοινωνήστε με τον τοπικό σας Αντιπρόσωπο Εξυπηρέτησης Πελατών χρησιμοποιώντας τις πληροφορίες επικοινωνίας στην ιστοσελίδα μας. Συνδεθείτε στο www.weber.com.

- A) Ανοίξτε το καπάκι (1).
- B) Αφαιρέστε το ραφάκι ζεστάματος και τις σχάρες ψησίματος από τη λεκάνη ψησίματος (2).
- C) Βεβαιωθείτε ότι όλοι οι διακόπτες χειρισμού του καυστήρα είναι στο Off (3). (Πιέστε κάτω το διακόπτη ελέγχου και γυρίστε δεξιόστροφα για να εξασφαλιστεί ότι είναι στη θέση OFF.)
- ⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: Οι διακόπτες χειρισμού του καυστήρα θα πρέπει να είναι στη θέση OFF πριν από το άναμμα της βαλβίδας της φιάλης υγραερίου.
- D) Ανοίξτε τη βαλβίδα της φιάλης χρησιμοποιώντας τις κατάλληλες επιλογές με βάση τον τύπο φιάλης και ρυθμιστή (4).
- E) Βάλτε το σπέρτο στην υποδοχή σπέρτου και ανάψτε το.
- F) Κρατήστε την υποδοχή του σπέρτου και ανάψτε το από τη δεξιά πλευρά του καυστήρα της σούβλας (5).
- ⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: Μην σκύβετε επάνω από την ανοικτή ψηστιέρα.



Οι ψηστιέρες που απεικονίζονται σε αυτό το Εγχειρίδιο Χρήστη ενδέχεται να αποκλίνουν ελαφρώς από το μοντέλο που έχετε αποκτήσει.



- G) Πατήστε κάτω το διακόπτη ελέγχου καυστήρα ρούβλας και στρέψτε τον στο START/HI. Συνεχίστε να κρατάτε πατημένο το διακόπτη ρύθμισης για είκοσι δευτερόλεπτα μετά το άναμμα του καυστήρα (6).
- H) Βεβαιωθείτε ότι ο καυστήρας έχει ανάψει, εφόσον ο καυστήρας της σούβλας ανάβει κόκκινος (7).
- ⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: Εάν δεν ανάβει ο καυστήρας σούβλας, γυρίστε το διακόπτη ρύθμισης Καυστήρα στο OFF και περιμένετε πέντε λεπτά για να σκορπίσει το αέριο προτού προσπαθήσετε και πάλι.

Σημείωση: Κατά τη χρήση της σούβλας με κλειστό το καπάκι, ανάψτε μόνο δύο από τους κύριους καυστήρες κάτω από το φαγητό (ανατρέξτε στο "ΜΕΘΟΔΟΙ ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ-ΕΜΜΕΣΟ ΨΗΣΙΜΟ"). Να ελέγχετε το φαγητό σας κατά διαστήματα για να αποφευχθεί υπερβολικό ψήσιμο (άρπαγμα) από την εξωτερική πλευρά. Σβήστε τον καυστήρα σούβλας εφόσον έχει ροδίσει το φαγητό όσο εσείς επιθυμείτε. Τελειώστε το ψήσιμο με έμμεση φωτιά. ♦

ΓΙΑ ΝΑ ΣΒΗΣΕΤΕ

Πιέστε μέσα και περιστρέψτε το διακόπτη ελέγχου του καυστήρα σούβλας, δεξιόστροφα στη θέση OFF. Κλείστε την παροχή αερίου (off) στην πηγή της. ♦

ΣΗΜΑΝΤΙΚΕΣ ΟΔΗΓΙΕΣ

ΣΗΜΕΙΩΣΗ: Προτού χρησιμοποιήσετε τη σουβλα, υπολογίστε τη μεγαλύτερη διάσταση του φαγητού που θέλετε να ψήσετε. Αν υπερβαίνει τα 241,8 mm, είναι πολύ μεγάλο για να χωρέσει στη σουβλα. Σε αυτήν την περίπτωση, μπορείτε να το ετοιμάσετε χρησιμοποιώντας μια σάρα και την έμμεση μέθοδο ψησίματος.

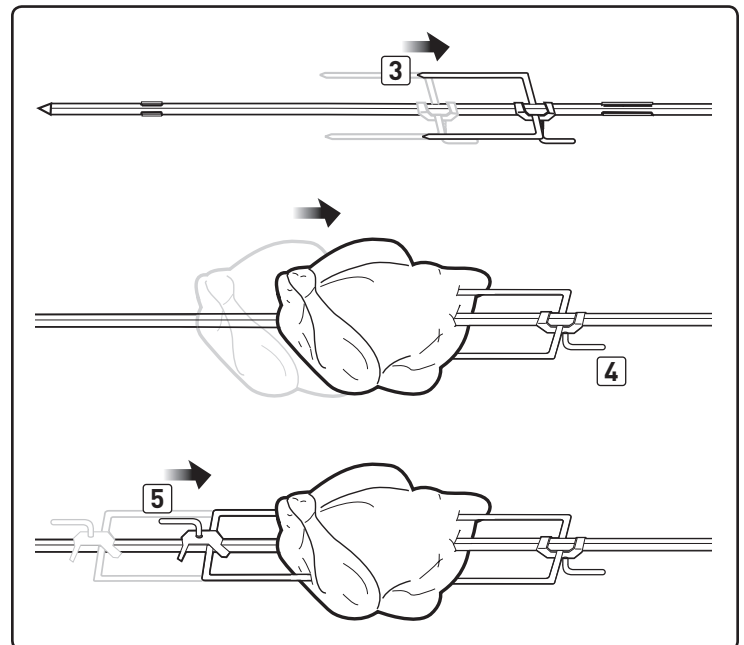
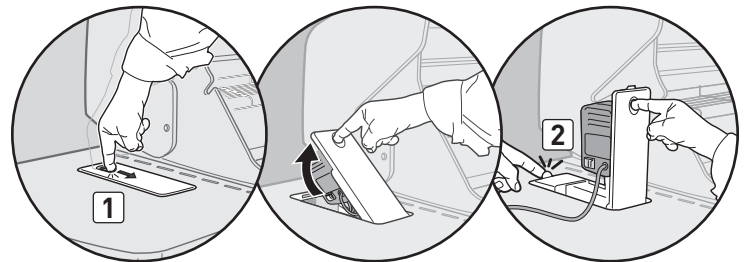
⚠️ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΕΙΣ

- ⚠️ Διαβάστε όλες τις οδηγίες προτού χρησιμοποιήσετε τη σουβλα.
- ⚠️ Η σουβλα προορίζεται αποκλειστικά για χρήση σε εξωτερικό χώρο.
- ⚠️ Μην αφήνετε να εκτεθεί στη βροχή.
- ⚠️ Μην χρησιμοποιείτε τη σουβλα για κανέναν άλλο σκοπό εκτός της προοριζόμενης χρήσης.
- ⚠️ Η σουβλα δεν πρέπει να χρησιμοποιείται από παιδιά.
- ⚠️ Μην ακουμπάτε τις καυτές επιφάνειες. Βεβαιωθείτε ότι χρησιμοποιείτε προστατευτικά γάντια ψησίματος.
- ⚠️ Βεβαιωθείτε ότι το μοτέρ είναι απενεργοποιημένο όταν το τοποθετείτε στο αντίστοιχο υποστήριγμα.
- ⚠️ Αφαιρέστε το μοτέρ και αποθηκεύστε το σε ξηρό μέρος όταν δεν το χρησιμοποιείτε.
- ⚠️ Αποσυνδέστε το μοτέρ από την πρίζα όταν δεν το χρησιμοποιείτε ή προτού το καθαρίσετε.
- ⚠️ Μην χρησιμοποιείτε το μοτέρ της σουβλας αν δεν λειτουργεί σωστά.
- ⚠️ Μην χρησιμοποιείτε το μοτέρ της σουβλας αν το καλώδιο ή η πρίζα έχουν υποστεί φθορά.
- ⚠️ Βεβαιωθείτε ότι το ηλεκτρικό καλώδιο δεν κρέμεται πάνω από αιχμηρές γωνίες ή ζεστές επιφάνειες.
- ⚠️ Για να προστατευτείτε από κινδύνους ηλεκτρικής πρόελευσης, μην εμβαπτίζετε το καλώδιο, την πρίζα ή το μοτέρ σε νερό ή άλλα υγρά.
- ⚠️ Παρέχεται ένα καλώδιο μικρού μήκους για να μειωθεί ο κίνδυνος να σκοντάψει κάποιος στο καλώδιο. Μπορούν να χρησιμοποιηθούν καλώδια προέκτασης (μπαλαντζέζες), αλλά με προσοχή να μην σκοντάψει κανείς σε αυτά.
- ⚠️ Αν χρησιμοποιείτε καλώδιο προέκτασης, πρέπει να είναι σχεδιασμένο για χρήση σε εξωτερικό χώρο με ονομαστική ένταση/τάση 10A/230V.
- ⚠️ Βεβαιωθείτε ότι τυχόν καλώδιο προέκτασης που χρησιμοποιείτε δεν έρχεται σε επαφή με ζεστές ή αιχμηρές επιφάνειες.
- ⚠️ Βεβαιωθείτε ότι χρησιμοποιείτε το μικρότερο δυνατό μήκος προέκτασης. Μην συνδέετε δύο ή περισσότερα καλώδια προέκτασης.
- ⚠️ Για να μειώσετε τον κίνδυνο ηλεκτροπληξίας, μην αφήνετε το καλώδιο προέκτασης να βραχεί ή να αγγίζει το έδαφος.
- ⚠️ Η συσκευή πρέπει να συνδέεται σε πρίζα με γείωση.
- ⚠️ Αν χρησιμοποιείται προσαρμογέας, πρέπει να γειώνει τη συσκευή.
- ⚠️ Βεβαιωθείτε οπωσδήποτε ότι η ηλεκτρική πρίζα που χρησιμοποιείτε έχει τη σωστή τάση (230 V).
- ⚠️ Η μη τήρηση αυτών των προειδοποιήσεων ενδεχομένως να προκαλέσει ηλεκτροπληξία, η οποία μπορεί να οδηγήσει σε σωματική βλάβη ή υλική ζημιά. ♦

ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ ΤΗΣ ΣΟΥΒΛΑΣ

⚠️ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: Προετοιμάστε τη σουβλα με το φαγητό πριν από το άναμμα του καυστήρα της σουβλας.

- A) Για να ρυθμίσετε το μοτέρ σουβλας, ωθήστε το πλήκτρο στο πάνελ της τηλεσκοπικής σουβλας (1). Τραβήξτε το πάνελ της σουβλας προς τα επάνω. Πιέστε το πτερύγιο στερέωσης (2) έως ότου κουμπώσει στη θέση του.
- B) Αφαιρέστε το καλώδιο ισχύος και συνδέστε στην πηγή ισχύος.
- ⚠️ ΠΡΟΣΟΧΗ: Μην περνάτε το καλώδιο ισχύος του μοτέρ σουβλας μέσα από το τηλεσκοπικό άνοιγμα της σουβλας στον πλαϊνό πάγκο.
- ⚠️ ΠΡΟΣΟΧΗ: Ελέγχετε το καλώδιο ισχύος πριν από κάθε χρήση. Εάν το καλώδιο έχει ζημιά, μην το χρησιμοποιείτε. Επικοινωνήστε με τον τοπικό σας Αντιπρόσωπο Εξυπηρέτησης Πελατών χρησιμοποιώντας τις πληροφορίες επικοινωνίας στην ιστοσελίδα μας. Συνδεθείτε στο www.weber.com.
- C) Βεβαιωθείτε ότι η λαβή άξονα σουβλας έχει σφικτεί με ασφάλεια. Σύρετε ένα από τα πηρούνια βέργας προς την δεξιά πλευρά του άξονα σουβλας, εξασφαλίζοντας ότι οι αιχμηρές ράβδοι κοιτάζουν προς τα αριστερά και ότι η βίδα της πηρούνας κοιτάζει προς τα κάτω (3).
- D) Ωθήστε τον άξονα της σουβλας μέσα από το κέντρο του ψητού. Μπήξτε τις μύτες και των δύο πηρουινών βέργας μέσα στο ψητό. Το ψητό θα πρέπει να είναι κεντραρισμένο με τον άξονα. Σφίξτε τη βίδα της πηρούνας της βέργας (4).
- E) Σύρετε άλλη μια πηρούνα βέργας επάνω στον άξονα σουβλας, εξασφαλίζοντας ότι οι βέργες κοιτάζουν προς τα δεξιά και ότι η βίδα πηρούνας κοιτάζει προς τα επάνω. Μπήξτε τις μύτες και των δύο πηρουινών βέργας μέσα στο ψητό. Σφίξτε τη βίδα της πηρούνας της βέργας (5).
- F) Εισάγετε το αιχμηρό άκρο του άξονα της σουβλας μέσα στο μοτέρ. Χαμηλώστε τη βέργα σουβλας μέσα στις εγκοπές στη λεκάνη ψησίματος (6).
- G) Ο άξονας της σουβλας θα πρέπει να περιστρέφεται έτσι ώστε η βαριά πλευρά του κρέατος να περιστρέφεται μέχρι τον πυθμένα. Για μεγάλα κομμάτια ενδέχεται να χρειαστεί να αφαιρέσετε τις σχάρες ψησίματος και το ραφάκι ζεστάματος για να κάνει ολόκληρη την περιστροφή ο άξονας. Εάν χρειαστεί ξανατοποθετήστε το φαγητό για να είναι πιο ζυγισμένο επάνω στη βέργα.



ΕΝΑΥΣΗ & ΧΡΗΣΗ ΤΟΥ ΚΑΥΣΤΗΡΑ ΣΟΥΒΛΑΣ

H) Αφαιρέστε τη λαβή άξονα σούβλας. Η λαβή έχει αριστερό σπειρώμα. Περιστρέφοντας τη λαβή δεξιόστροφα, αυτή ελευθερώνεται από τα σπειρώματα [7].

⚠ ΠΡΟΣΟΧΗ: Η λαβή μπορεί να αποκτήσει υψηλή θερμοκρασία εάν παραμείνει προσαρτημένη στον άξονα σούβλας κατά το μαγείρεμα. Μην μαγειρεύετε με τοποθετημένη τη λαβή.

I) Ανάψτε το μοτέρ. ♦

ΜΑΓΕΙΡΕΜΑ ΣΤΗ ΣΟΥΒΛΑ

- Τα κρέατα (εκτός από πουλερικά και κιμάδες) πρέπει να είναι σε θερμοκρασία δωματίου πριν από το ψήσιμο. (20 με 30 λεπτά επαρκούν για τις περισσότερες τροφές. Εάν είναι κατεψυγμένο, ξεπαγώστε το τελείως πριν από το ψήσιμο.)
- Δέστε με σπάγγο κρέατα ή πουλερικά, εάν είναι απαραίτητο, για να είναι το σχήμα τους όσο το δυνατόν ομοιόμορφο, προτού τα βάλετε επάνω στη σούβλα.
- Αφαιρέστε τις σκάρες ψοσμάτος και το ραφάκι ζεστάματος για να μπορεί το φαγητό να στρέφεται ελεύθερα.
- Ακολουθήστε τις οδηγίες ανάμματος για τον καυστήρα σούβλας.
- Ρυθμίστε τον καυστήρα σούβλας σε μέτρια - υψηλή φωτιά ανάλογα με τη θερμοκρασία περιβάλλοντος.
- Τοποθετήστε το φαγητό μέσα στο χώρο του καυστήρα.
- Εάν θέλετε να κρατήσετε τα υγρά που θα τρέξουν για να φτιάξετε ζωμό, τοποθετήστε δίσκο υγρών απευθείας κάτω από το φαγητό, επάνω από τις μπάρες Flavorizer®.
- Τα βήματα προετοιμασίας του φαγητού για σούβλα είναι ίδια όπως για το συνηθισμένο ψήσιμο.
- Το ψήσιμο γίνεται σε κάθε περίπτωση με κλειστό το καπάκι.
- Εάν τα φαγητά είναι πολύ βαριά ή με ακανόνιστο σχήμα, μπορεί να μην περιστρέφονται σωστά και θα πρέπει να ψηθούν με την Έμμεση Μέθοδο χωρίς να χρησιμοποιηθεί η σούβλα.
- Το smoker μπορεί να χρησιμοποιηθεί σε συνδυασμό με τη σούβλα για να έχει το ψητό περισσότερο άρωμα καπνιστού.

Σημείωση: Κατά τη χρήση του καυστήρα σούβλας, το θερμόμετρο της σάκας δε θα εμφανίζει τη θερμοκρασία μέσα στη λεκάνη ψοσμάτος.

⚠ ΠΡΟΣΟΧΗ: Προτού αφαιρέσετε τη σούβλα με το μαγειρεμένο φαγητό από την ψησταριά, βεβαιωθείτε ότι έχετε επανατοποθετήσει τη λαβή άξονα σούβλας περιστρέφοντας τη λαβή αριστερόστροφα έως ότου ασφαλιστεί καλά στον άξονα. ♦

ΦΥΛΑΞΗ ΤΟΥ ΜΟΤΕΡ ΣΟΥΒΛΑΣ

A) Προτού συμπίεξετε τη σούβλα μέσα στον ηλαϊνό πάγκο, αποσυνδέστε το καλώδιο ισχύος και τοποθετήστε προσεκτικά το βύσμα/καλώδιο ισχύος μέσα στο χώρο αποθήκευσης του συγκροτήματος της τηλεσκοπικής σούβλας [1].

⚠ ΠΡΟΣΟΧΗ: Εάν δεν αποθηκεύσετε σωστά το καλώδιο ισχύος της σούβλας, μπορεί να πάθει ζημιά το καλώδιο ισχύος κατά το άνοιγμα και το κλείσιμο του πάνελ της τηλεσκοπικής σούβλας.

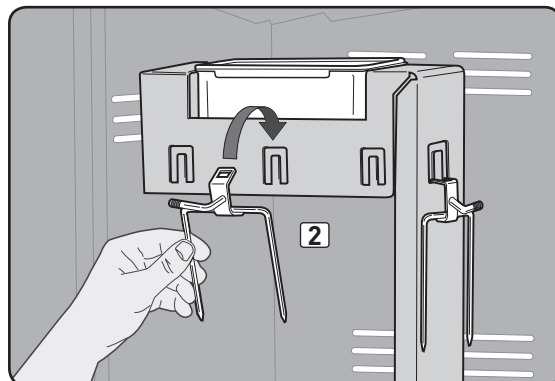
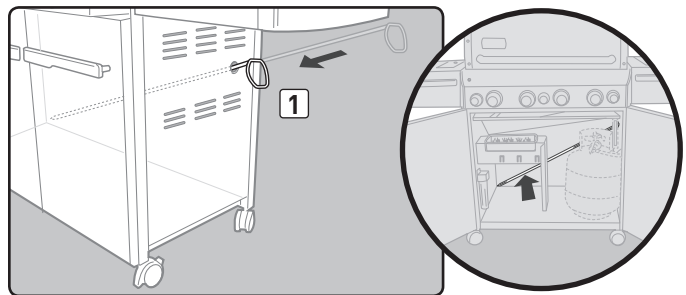
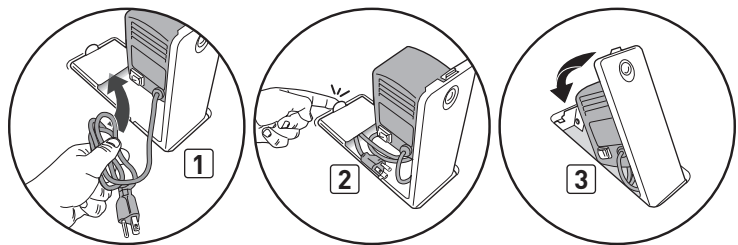
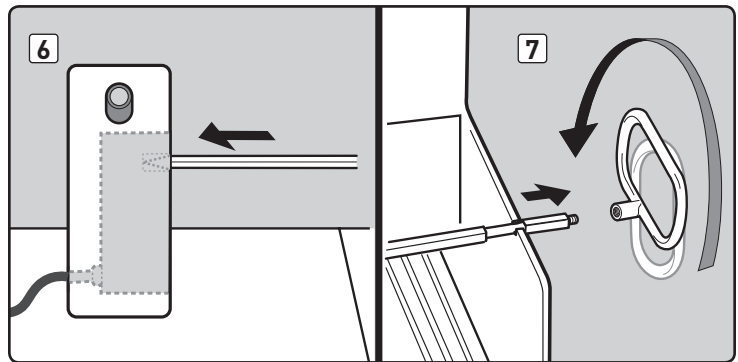
B) Χρησιμοποιώντας τον δείκτη σας, αποδεσμεύστε το πάνελ τηλεσκοπικής σούβλας [2]. Ωθήστε το πάνελ κάτω έως ότου κουμπώσει με ασφάλεια στη θέση του [3]. ♦

ΦΥΛΑΞΗ ΒΕΡΓΑΣ ΣΟΥΒΛΙΣΜΑΤΟΣ

A) Αφαιρέστε τις ηηρούνες από τη βέργα της σούβλας. Επανατοποθετήστε τη λαβή άξονα σούβλας. Εισάγετε προσεκτικά τη βέργα μέσα στο κουβούκλιο, σύροντας μέσα από την οπή στο δεξιό πάνελ [1].

⚠ ΠΡΟΣΟΧΗ: Μην αφήνετε τη βέργα σουβλίσματος να έρχεται σε επαφή με οποιαδήποτε γραμμή αερίου.

B) Αποθηκεύστε τις ηηρούνες της σούβλας τοποθετώντας τις επάνω στους γάντζους που υπάρχουν στην υποδοχή της λεκάνης συλλογής μέσα στο κουβούκλιο της ψηστιέρας [2]. ♦



ΑΝΤΙΜΕΤΩΠΙΣΗ ΠΡΟΒΛΗΜΑΤΩΝ

ΠΡΟΒΛΗΜΑ	ΕΛΕΓΧΟΣ	ΛΥΣΗ
Οι καυστήρες κατά τη λειτουργία εμφανίζουν κίτρινη ή πορτοκαλί φλόγα, και ταυτόχρονα μυρίζει αέριο (αυτό είναι φυσιολογικό για τον αγωγό ανάμματος του καυστήρα).	Επιθεωρήστε τις σήτες εντόμων για πιθανή έμφραξη (οι σπές έχουν βουλώσει).	Καθαρίστε τις σήτες εντόμων. Ανατρέξτε στο "ΕΤΗΣΙΑ ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ".
Συμπτώματα: Οι καυστήρες δεν ανάβουν ή παρουσιάζουν ασθενή τρεμάμενη φλόγα στη θέση HI, ή η θερμοκρασία της ψυστιέρας φτάνει μόλις τους 250° με 300° στη θέση HI. Σε κάποιες χώρες υπάρχουν ρυθμιστές με συσκευή προστασίας από υπερβολική παροχή αερίου.	Ενδέχεται να έχει ενεργοποιηθεί η συσκευή προστασίας από υπερβολική παροχή αερίου, η οποία αποτελεί μέρος της σύνδεσης μεταξύ ψυστιέρας και φιάλης.	Για να επαναφέρετε τη συσκευή προστασίας από υπερβολική παροχή αερίου, γυρίστε όλους τους διακόπτες ρύθμισης καυστήρων και τη βαλβίδα της φιάλης στο off Αποσυνδέστε τον ρυθμιστή από τη φιάλη. Γυρίστε τους διακόπτες ρύθμισης καυστήρων στο HI. Περιμένετε τουλάχιστον 1 λεπτό. Γυρίστε τους διακόπτες ρύθμισης καυστήρων στο OFF. Επανασυνδέστε τον ρυθμιστή στη φιάλη. Ανοίξτε αργά τη βαλβίδα της φιάλης. Ανατρέξτε στο "ΕΝΑΥΣΗ ΤΟΥ ΚΥΡΙΟΥ ΚΑΥΣΤΗΡΑ".
Ο καυστήρας δεν ανάβει ή η φλόγα είναι αδύναμη στη θέση HI.	Έχει πέσει η στάθμη του υγραερίου ή είναι άδεια η φιάλη;	Γεμίστε τη φιάλη υγραερίου.
	Ο εύκαμτος σωλήνας καυσίμου είναι συνεστραμμένος ή τσακισμένος;	Ισιώστε τον εύκαμπο σωλήνα καυσίμου.
	Ο Καυστήρας ανάβει με σπύρτο;	Εάν μπορείτε να ανάψετε τον καυστήρα με σπύρτο, τότε ελέγξτε το σύστημα έναυσης.
	Χρησιμοποιήσατε πολλές φορές το μηχανισμό άμεσης έναυσης μέχρι να ανάψει ο κύριος καυστήρας; Ανατρέξτε στο "ΕΝΑΥΣΗ ΤΟΥ ΚΥΡΙΟΥ ΚΑΥΣΤΗΡΑ".	Βεβαιωθείτε ότι κρατάτε το διακόπτη ρύθμισης μέσα για δύο δευτερόλεπτα μετά από τον κύριο της έναυσης και βλέπετε την πορτοκαλί φλόγα από τον αγωγό ανάμματος καυστήρα.
	Ο μηχανισμός έναυσης λειτουργεί; Βλέπετε σπινθήρα όταν χρησιμοποιείτε επανειλημμένα τον μηχανισμό άμεσης έναυσης;	Δοκιμάστε να ανάψετε χειροκίνητα τον καυστήρα. Ανατρέξτε στο "ΧΕΙΡΟΚΙΝΗΤΗ ΕΝΑΥΣΗ ΤΟΥ ΚΥΡΙΟΥ ΚΑΥΣΤΗΡΑ". Επικοινωνήστε με την Εξυπηρέτηση Πελατών.
ΠΡΟΣΟΧΗ: Μην επενδύετε το συρόμενο δίσκο λίπους με αλουμινοχάρτο.	Προθερμαίνετε την ψυστιέρα με τον προβλεπόμενο τρόπο;	Όλοι οι καυστήρες στο HI για 10 με 15 λεπτά για προθέρμανση.
	Οι σκάρες ψυσιματος και οι μπάρες Flavorizer® περιέχουν μεγάλη ποσότητα συσσωρευμένου λίπους;	Καθαρίστε προσεκτικά. Ανατρέξτε στο "ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ".
	Ο συρόμενος δίσκος λίπους είναι βρώμικος και δεν επιτρέπει την αποχέτευση του λίπους στη σκάφη συλλογής;	Καθαρίστε το συρόμενο δίσκο λίπους.
Το σχήμα της φλόγας του καυστήρα είναι ακανόνιστο. Η φλόγα είναι αδύναμη στη θέση HI του καυστήρα. Δεν υπάρχουν φλόγες σε όλο το μήκος του σωλήνα του καυστήρα.	Οι καυστήρες είναι καθαροί;	Καθαρίστε τους καυστήρες. Ανατρέξτε στη "ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ".
"Ξεκολλάνε" κομμάτια από το εσωτερικό του καπακιού. (Σαν να ξεκολλάνε μπαγιές.)	Το καπάκι έχει επένδυση από σμάλτο πορσελάνης ή ανοξείδωτο χάλυβα, δεν είναι βαμμένο. Δε μπορεί να ξεφλουδίζει. Αυτό που βλέπετε είναι ξεραμένα λίπη που έχουν απανθρακωθεί και ξεφλουδίζουν. ΔΕΝ ΕΙΝΑΙ ΕΛΑΤΤΩΜΑ.	Καθαρίστε προσεκτικά. Ανατρέξτε στο "ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ".
Οι πόρτες του κουβουκλίου δεν είναι ευθυγραμμισμένες.	Ελέγξτε τον πεύρο ευθυγράμμισης στο κάτω άκρο κάθε πόρτας.	Λύστε το παξιμάδι(α) ρύθμισης. Σύρετε την πόρτα (ες) μέχρι να ευθυγραμμιστεί. Σφίξτε το παξιμάδι.
Η ψυσταριά δείχνει να κάνει θερμότητα κατά το μαγείρεμα σε καιρικές συνθήκες με θερμοκρασία 10°C (50°F) ή χαμηλότερη.	Υπάρχει παγετός/πάχος εξωτερικά της φιάλης υγραερίου;	Το υγραέριο στη φιάλη μετατρέπεται πολύ αργά σε ατμό για την παροχή των καυστήρων με αέριο. Αυτό οφείλεται στη θερμοκρασία αέρα, η οποία ψύχει τη φιάλη υγραερίου και επιβραδύνει τη διαδικασία εξάτμισης. Κλείστε τους διακόπτες ρύθμισης του καυστήρα και τη φιάλη υγραερίου. Αντικαταστήστε με μια εφεδρική φιάλη υγραερίου και συνεχίστε το μαγείρεμα.
Εάν τα προβλήματα δε μπορούν να αποκατασταθούν με τις ενέργειες αυτές, παρακαλούμε επικοινωνήστε με τον τοπικό Αντιπρόσωπο Εξυπηρέτησης Πελατών, με βάση τις πληροφορίες επικοινωνίας στην ιστοσελίδα μας. Συνδεθείτε στο www.weber.com.		

ΑΝΤΙΜΕΤΩΠΙΣΗ ΠΡΟΒΛΗΜΑΤΩΝ ΠΛΑΙΝΟΥ ΚΑΥΣΤΗΡΑ

ΠΡΟΒΛΗΜΑ	ΕΛΕΓΧΟΣ	ΛΥΣΗ
Ο πλαινός καυστήρας δεν ανάβει. Σε κάποιες χώρες υπάρχουν ρυθμιστές με συσκευή προστασίας από υπερβολική παροχή αερίου.	Είναι κλειστή η παροχή αερίου; Ενδέχεται να έχει ενεργοποιηθεί η συσκευή προστασίας από υπερβολική παροχή αερίου, η οποία αποτελεί μέρος της σύνδεσης μεταξύ ψυστιέρας και φιάλης.	Ανοίξτε την παροχή υγραερίου. Για να επαναφέρετε τη συσκευή προστασίας από υπερβολική παροχή αερίου κλείστε τη βαλβίδα φιάλης υγραερίου και θέστε όλους τους διακόπτες ρύθμισης του καυστήρα στη θέση OFF. Ανοίξτε τα καπάκια της ψυσταριάς και του πλαινού καυστήρα. Γυρίστε αργά τη βαλβίδα φιάλης υγραερίου έως ότου ανοίξει πλήρως. Περιμένετε μερικά δευτερόλεπτα και στη συνέχεια ανάψτε τον πλαινό καυστήρα. Ανατρέξτε στο "ΕΝΑΥΣΗ ΤΟΥ ΠΛΑΙΝΟΥ ΚΑΥΣΤΗΡΑ".
Η φλόγα είναι χαμηλή στη θέση HI.	Ο εύκαμτος σωλήνας καυσίμου είναι συνεστραμμένος ή τσακισμένος;	Ισιώστε τον εύκαμπο σωλήνα.
Το μπουτόν έναυσης δεν λειτουργεί.	Ο καυστήρας ανάβει με σπύρτο;	Εάν το σπύρτο ανάβει τον καυστήρα, ελέγξτε τη μηχανισμό έναυσης. Ανατρέξτε στο "ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ ΤΟΥ ΠΛΑΙΝΟΥ ΚΑΥΣΤΗΡΑ".
Εάν τα προβλήματα δε μπορούν να αποκατασταθούν με τις ενέργειες αυτές, παρακαλούμε επικοινωνήστε με τον τοπικό Αντιπρόσωπο Εξυπηρέτησης Πελατών, με βάση τις πληροφορίες επικοινωνίας στην ιστοσελίδα μας. Συνδεθείτε στο www.weber.com.		

SEAR STATION® ΑΝΤΙΜΕΤΩΠΙΣΗ ΠΡΟΒΛΗΜΑΤΩΝ

ΠΡΟΒΛΗΜΑ	ΕΛΕΓΧΟΣ	ΛΥΣΗ
<p>Οι καυστήρες κατά τη λειτουργία εμφανίζουν κίτρινη ή πορτοκαλί φλόγα, και ταυτόχρονα μυρίζει αέριο (αυτό είναι φυσιολογικό για τον αγωγό ανάμματος του καυστήρα).</p> <p>Ο καυστήρας Sear Station® δεν ανάβει.</p>	<p>Επιθεωρήστε τις σπότες εντόμων για πιθανή έμφραξη. (Βουλωμένες σπότες.)</p>	<p>Καθαρίστε τις σπότες εντόμων. Ανατρέξτε στο "ΕΤΗΣΙΑ ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ".</p>
	<p>Ανάψτε τους δύο παρακείμενους κύριους καυστήρες; Ανατρέξτε στις οδηγίες "ΕΝΑΥΣΗ & ΧΡΗΣΗ SEAR STATION®" για ασφαλή διαδικασία ανάμματος.</p>	<p>Επαληθεύστε την ανάφλεξη του παρακείμενου κύριου καυστήρα μέσω οπτικής επιθεώρησης μιας φλόγας.</p> <p>⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: Εάν δεν γίνεται έναυση μέσα σε πέντα δευτερόλεπτα, θέστε το διακόπτη ελέγχου του καυστήρα στο OFF και περιμένετε πέντε λεπτά για να σκορπίσει το αέριο προτού προσπαθήσετε και πάλι.</p>
	<p>Ο καυστήρας ανάβει με σπίρτο;</p>	<p>Εάν μπορείτε να ανάψετε τον καυστήρα με σπίρτο, τότε ελέγξτε το κανάλι Crossover® Channel στον καυστήρα ξεροψοπίματος. Ανατρέξτε στη "ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ" για την αφαίρεση του καυστήρα και για τη διαδικασία καθαρισμού.</p>
	<p>Ο μηχανισμός έναυσης λειτουργεί; (Βλέπετε σπινθήρα όταν χρησιμοποιείτε επανειλημμένα τον μηχανισμό άμεσης έναυσης;)</p>	<p>Δοκιμάστε να ανάψετε χειροκίνητα τον καυστήρα. Ανατρέξτε στο "ΕΝΑΥΣΗ & ΧΡΗΣΗ SEAR STATION®". Επικοινωνήστε με την Εξυπηρέτηση Πελατών.</p>
<p>Γενικά συμπτώματα:</p> <p>Ο καυστήρας δεν ανάβει, ή ο καυστήρας έχει μια μικρή τρεμάμενη φλόγα.</p> <p>Σε κάποιες χώρες υπάρχουν ρυθμιστές με συσκευή προστασίας από υπερβολική παροχή αερίου.</p>	<p>Ενδέχεται να έχει ενεργοποιηθεί η συσκευή προστασίας από υπερβολική παροχή αερίου, η οποία αποτελεί μέρος της σύνδεσης μεταξύ ψφιδέρας και φιάλης.</p>	<p>Για να επαναφέρετε τη συσκευή προστασίας από υπερβολική παροχή αερίου, γυρίστε όλους τους διακόπτες ρύθμισης καυστήρων και θέστε τη βαλβίδα της φιάλης στο OFF. Αποσυνδέστε τον ρυθμιστή από τη φιάλη. Γυρίστε τους διακόπτες ρύθμισης καυστήρων στο START/HI. Περιμένετε τουλάχιστον ένα λεπτό. Γυρίστε τους διακόπτες ρύθμισης καυστήρων στο OFF. Επανασυνδέστε τον ρυθμιστή στη φιάλη. Ανοίξτε αργά τη βαλβίδα της φιάλης. Ανατρέξτε στο "ΕΝΑΥΣΗ ΤΟΥ ΚΥΡΙΟΥ ΚΑΥΣΤΗΡΑ".</p>
<p>Εάν τα προβλήματα δε μπορούν να αποκατασταθούν με τις ενέργειες αυτές, παρακαλούμε επικοινωνήστε με τον τοπικό Αντιπρόσωπο Εξυπηρέτησης Πελατών, με βάση τις πληροφορίες επικοινωνίας στην ιστοσελίδα μας. Συνδεθείτε στο www.weber.com.</p>		

ΑΝΤΙΜΕΤΩΠΙΣΗ ΠΡΟΒΛΗΜΑΤΩΝ ΣΟΥΒΛΑΣ

ΠΡΟΒΛΗΜΑ	ΕΛΕΓΧΟΣ	ΛΥΣΗ
<p>Ο καυστήρας της σούβλας δεν ανάβει.</p>	<p>Πιέσατε το διακόπτη ελέγχου του καυστήρα και τον κρατήσατε για 20 δευτερόλεπτα αφού άναψε ο καυστήρας;</p>	<p>Επιχειρήστε να ανάψετε ξανά τον καυστήρα κρατώντας το διακόπτη ρύθμισης καυστήρα μέσα και κρατώντας τον εκεί για 20 δευτερόλεπτα μετά το άναμμα του καυστήρα.</p>
	<p>Περιμένετε να δείτε το άναμμα ολόκληρης της κεραμικής επιφάνειας προτού μετρήσετε 20 δευτερόλεπτα;</p>	<p>Κατά την επανέναυση του καυστήρα κρατώντας μέσα το διακόπτη ρύθμισης του καυστήρα, περιμένετε να δείτε να ανάβει ολόκληρη η κεραμική επιφάνεια προτού μετρήσετε 20 δευτερόλεπτα.</p>
	<p>Χρησιμοποιήσατε επανειλημμένα την άμεση έναυση μέχρι να ανάψει ο καυστήρας;</p>	<p>Αφού περιμένετε πέντε λεπτά να διασκορπιστεί το αέριο, επιχειρήστε επανειλημμένα να χρησιμοποιήσετε τον μηχανισμό άμεσης έναυσης μέχρι να ανάψει ο καυστήρας. Ανατρέξτε στο "ΕΝΑΥΣΗ & ΧΡΗΣΗ ΤΟΥ ΚΑΥΣΤΗΡΑ ΣΟΥΒΛΑΣ".</p>
	<p>Ο μηχανισμός έναυσης λειτουργεί; Βλέπετε σπινθήρα όταν χρησιμοποιείτε επανειλημμένα τον μηχανισμό άμεσης έναυσης;</p>	<p>Δοκιμάστε να ανάψετε χειροκίνητα τον καυστήρα. Ανατρέξτε στο "ΧΕΙΡΟΚΙΝΗΤΗ ΕΝΑΥΣΗ ΤΟΥ ΚΑΥΣΤΗΡΑ ΣΟΥΒΛΑΣ". Επικοινωνήστε με την Εξυπηρέτηση Πελατών.</p>
<p>Γενικά συμπτώματα:</p> <p>Ο καυστήρας δεν ανάβει, ή ο καυστήρας βγάζει μικρή φλόγα που τρεμοπαίζει.</p> <p>Σε κάποιες χώρες υπάρχουν ρυθμιστές με συσκευή προστασίας από υπερβολική παροχή αερίου.</p>	<p>Ενδέχεται να έχει ενεργοποιηθεί η συσκευή προστασίας από υπερβολική παροχή αερίου, η οποία αποτελεί μέρος της σύνδεσης μεταξύ ψφιδέρας και φιάλης.</p>	<p>Για να επαναφέρετε τη συσκευή προστασίας από υπερβολική παροχή αερίου, γυρίστε όλους τους διακόπτες ρύθμισης καυστήρων και θέστε τη βαλβίδα της φιάλης στο OFF. Αποσυνδέστε τον ρυθμιστή από τη φιάλη. Γυρίστε τους διακόπτες ρύθμισης καυστήρων στο START/HI. Περιμένετε τουλάχιστον 1 λεπτό. Γυρίστε τους διακόπτες ρύθμισης καυστήρων στο OFF. Επανασυνδέστε τον ρυθμιστή στη φιάλη. Ανοίξτε αργά τη βαλβίδα της φιάλης. Ανατρέξτε στο "ΕΝΑΥΣΗ ΤΟΥ ΚΥΡΙΟΥ ΚΑΥΣΤΗΡΑ".</p>
<p>Εάν τα προβλήματα δε μπορούν να αποκατασταθούν με τις ενέργειες αυτές, παρακαλούμε επικοινωνήστε με τον τοπικό Αντιπρόσωπο Εξυπηρέτησης Πελατών, με βάση τις πληροφορίες επικοινωνίας στην ιστοσελίδα μας. Συνδεθείτε στο www.weber.com.</p>		

ΑΝΤΙΜΕΤΩΠΙΣΗ ΠΡΟΒΛΗΜΑΤΩΝ ΜΕ ΤΗ ΛΥΧΝΙΑ ΤΗΣ ΨΗΣΤΑΡΙΑΣ

ΠΡΟΒΛΗΜΑΤΑ	ΛΥΣΕΙΣ
<p>Η λυχνία της ψησταριάς δεν ανάβει.</p>	<p>Η λυχνία της ψησταριάς ενεργοποιείται μόνο όταν είναι ανοιχτό το καπάκι. Ανοίξτε το καπάκι και πατήστε το πλήκτρο ΑΦΥΠΝΙΣΗ.</p>
	<p>Αλλάξτε τις μπαταρίες. Προτού τοποθετήσετε τις νέες μπαταρίες (μόνο αλκαλικές), βεβαιωθείτε ότι έχετε αφαιρέσει το πλαστικό τους περιτύλιγμα. Βεβαιωθείτε ότι οι μπαταρίες είναι σε καλή κατάσταση και έχουν τοποθετηθεί σωστά. Ανατρέξτε στην ενότητα «ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ ΤΗΣ ΛΥΧΝΙΑΣ ΤΗΣ ΨΗΣΤΑΡΙΑΣ».</p>
<p>Η λυχνία της ψησταριάς έσβησε και δεν ανάβει.</p>	<p>Η λυχνία έχει προγραμματιστεί να σβήνει αυτόματα έπειτα από 30 λεπτά αδράνειας. Για να ενεργοποιήσετε εκ νέου τη λυχνία, βεβαιωθείτε ότι το καπάκι είναι ανοιχτό και πατήστε το πλήκτρο ΑΦΥΠΝΙΣΗ. Ανατρέξτε στην ενότητα «ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ ΤΗΣ ΛΥΧΝΙΑΣ ΤΗΣ ΨΗΣΤΑΡΙΑΣ».</p>
<p>Η λυχνία της ψησταριάς δεν σβήνει.</p>	<p>Η λυχνία της ψησταριάς διαθέτει έναν αισθητήρα κλίσης. Ο αισθητήρας κλίσης ΕΝΕΡΓΟΠΟΙΕΙ τη λυχνία όταν το καπάκι της ψησταριάς είναι ανοιχτό και την ΑΠΕΝΕΡΓΟΠΟΙΕΙ όταν το καπάκι είναι κλειστό.</p> <p>ΣΗΜΕΙΩΣΗ: Το πλήκτρο ΑΦΥΠΝΙΣΗ δεν απενεργοποιεί τη λυχνία της ψησταριάς. Για να απενεργοποιήσετε τη λυχνία, τοποθετήστε το καπάκι σε κλειστή θέση.</p>
<p>Αν τα προβλήματα δεν επιλυθούν με αυτές τις μεθόδους, επικοινωνήστε με το Τμήμα Εξυπηρέτησης Πελατών της περιοχής σας χρησιμοποιώντας τα στοιχεία επικοινωνίας στην ιστοσελίδα μας. Επισκεφθείτε την ιστοσελίδα μας στη διεύθυνση www.weber.com.</p>	

ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ

- ⚠ **ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ:** Απενεργοποιήστε την ψηστιέρα αερίου Weber® και περιμένετε να κρυώσει προτού την καθαρίσετε.
- ⚠ **ΠΡΟΣΟΧΗ:** Μην καθαρίζετε τις μπάρνες Flavorizer® ή τις σχάρες ψησίματος σε έναν αυτοκαθαριζόμενο φούρνο.

Εξωτερικές επιφάνειες - Χρησιμοποιείτε ζεστή σαπουνάδα για να καθαρίζετε, στη συνέχεια ξεπλύνετε με νερό.

- ⚠ **ΠΡΟΣΟΧΗ:** Μην χρησιμοποιείτε στις επιφάνειες της ψηστιέρας ή του αμαξιδίου καθαριστικό φούρνων, καθαριστικά που χαράζουν (κουζίνας) ή σύρματα καθαρισμού.

Συρόμενος δίσκος λίπους - Αφαιρέστε τα λίπη από το ψήσιμο, στη συνέχεια πλύνετε με ζεστή σαπουνάδα, στη συνέχεια ξεβγάλετε.

- ⚠ **ΠΡΟΣΟΧΗ:** Μην επενδύετε το συρόμενο δίσκο λίπους με αλουμινόχαρτο.

Μπάρνες Flavorizer® και σχάρες ψησίματος - Καθαρίστε με κατάλληλη ατσάλινη συρματόβουρτσα. Εάν χρειάζεται, αφαιρέστε τις από την ψηστιέρα και πλύνετε με ζεστή σαπουνάδα, στη συνέχεια ξεβγάλετε με νερό.

Για τη διαθεσιμότητα ανταλλακτικών σαρώων ψησίματος και μπαρών Flavorizer®, επικοινωνήστε με τον τοπικό Αντιπρόσωπο Εξυπηρέτησης Πελατών στην περιοχή σας, με βάση τις πληροφορίες επικοινωνίας στην ιστοσελίδα μας. Συνδεθείτε στο www.weber.com.

Λεκάνη συλλογής - Διατίθενται λεκάνες μίας χρήσης από φύλλο αλουμινίου, ή μπορείτε να βάλετε επένδυση από αλουμινόχαρτο στη λεκάνη συλλογής. Για να καθαρίσετε τη λεκάνη συλλογής, πλύνετε με ζεστή σαπουνάδα, στη συνέχεια ξεβγάλετε.

Θερμόμετρο - Σκουπίστε με ζεστή σαπουνάδα και καθαρίστε με πλαστικό συρματάκι τριψίματος.

Λεκάνη ψησίματος - Καθαρίστε με βούρτσισμα τις ακαθαρσίες από τα στελέχη των καυστήρων. ΜΗ ΔΙΕΥΡΥΝΕΤΕ ΤΑ ΑΝΟΙΓΜΑΤΑ ΤΩΝ ΚΑΥΣΤΗΡΩΝ (ΑΝΟΙΓΜΑΤΑ). Πλύνετε το εσωτερικό της λεκάνης ψησίματος με ζεστή σαπουνάδα και ξεβγάλετε με νερό.

Εσωτερικού καπακιού - Όσο το καπάκι είναι ζεστό, σκουπίστε το εσωτερικό με χαρτί κουζίνας για να αποφευχθεί η συσσώρευση λίπους. Όταν ξεκολλά το ξεραμένο λίπος, είναι σαν να ξεκολλούν κομμάτια μογιότι.

Επιφάνειες από ανοξείδωτο χάλυβα - Πλύνετε με μαλακό πανί και σαπουνάδα. Προσέξτε να τρίψετε κατά μήκος των νερών του ανοξείδωτου χάλυβα.

Μην χρησιμοποιείτε καθαριστικά που περιέχουν οξέα, οινόπνευμα ή ξυλόλη. Ξεβγάλετε καλά μετά από τον καθαρισμό. ♦

ΦΡΟΝΤΙΔΑ ΤΟΥ ΑΝΟΞΕΙΔΩΤΟΥ ΧΑΛΥΒΑ

Η ψηστιέρα σας ή το περίβλημα, το καπάκι, ο πίνακας ελέγχου και τα ράφια μπορεί να είναι κατασκευασμένα από ανοξείδωτο χάλυβα. Για να φαίνεται ο ανοξείδωτος χάλυβας σαν καινούργιος είναι απλή υπόθεση. Καθαρίστε τον με σαπουνάδα, ξεβγάλετε με καθαρό νερό και στεγνώστε με σκούπισμα. Για επίμονες ακαθαρσίες, μπορείτε να χρησιμοποιήσετε βούρτσα που δεν έχει μεταλλικές τρίχες.

- ⚠ **ΣΗΜΑΝΤΙΚΟ:** Μην χρησιμοποιείτε συρματόβουρτσα ή καθαριστικά που χαράζουν στις επιφάνειες από ανοξείδωτο χάλυβα της ψηστιέρας σας διότι θα χαραχτούν.
- ⚠ **ΣΗΜΑΝΤΙΚΟ:** Κατά τον καθαρισμό των επιφανειών, φροντίστε να τρίβετε ή να σκουπίζετε κατά την κατεύθυνση των νερών για να μην τραυματιστεί η όψη του ανοξείδωτου χάλυβα. ♦

ΣΗΤΕΣ ΕΝΤΟΜΩΝ WEBER®

Η ψηστιέρα αερίου Weber® καθώς και κάθε συσκευή αερίου για το ύπαιθρο, αποτελεί στόχο για αράχνες και άλλα έντομα. Αυτά κάνουν φωλιές στο τμήμα venturi (1) των σωλήνων του καυστήρα. Τότε φράζει η κανονική παροχή αερίου, και μπορεί να προκαλέσει ανάστροφη ροή του αερίου από το άνοιγμα καυσίμου αέρα. Αυτό μπορεί να προκαλέσει πυρκαγιά μέσα στα ανοιγμάτα καυσίμου αέρα και γύρω από αυτά, προκαλώντας σοβαρή βλάβη στην ψηστιέρα σας.

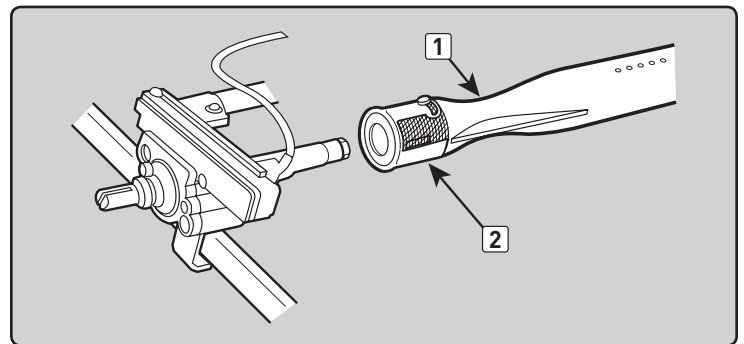
Το άνοιγμα καυσίμου αέρα του σωλήνα καυστήρα διαθέτει σήτα από ανοξείδωτο χάλυβα (2) για να αποφευχθεί η είσοδος αραχνών και άλλων εντόμων στους σωλήνες καυστήρα διαμέσου των ανοιγμάτων καυσίμου αέρα.

Προτείνουμε να ελέγχετε τις σήτες εντόμων τουλάχιστο μια φορά το χρόνο. (Ανατρέξτε στο "ΕΤΗΣΙΑ ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ"). Ακόμα επιθεωρήστε και καθαρίστε τις σήτες εντόμων εάν εμφανιστεί κάποιο από τα παρακάτω συμπτώματα:

- A) Η οσμή αερίου σε συνδυασμό με κίτρινη και υποτονική όψη της φλόγας του καυστήρα.
- B) Η ψηστιέρα δε φτάνει στην σωστή θερμοκρασία.
- C) Η ψηστιέρα θερμαίνεται ανομοιόμορφα.
- D) Ένας ή περισσότεροι καυστήρες δεν αναφλέγονται.

⚠ ΚΙΝΔΥΝΟΣ

Η αδυναμία αποκατάστασης των παραπάνω συμπτωμάτων μπορεί να προκαλέσει πυρκαγιά, η οποία μπορεί να προκαλέσει σοβαρό ατομικό τραυματισμό ή θανατηφόρο ατύχημα, και να προκαλέσει και υλικές ζημιές. ♦

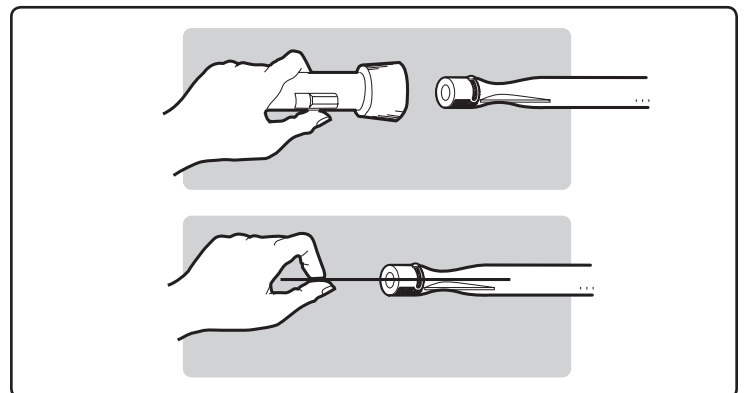


ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ ΤΟΥ ΣΩΛΗΝΑ ΚΑΥΣΤΗΡΑ

Κλείστε την παροχή αερίου. Αφαιρέστε την πολλαπλή (Ανατρέξτε στο "ΑΝΤΙΚΑΤΑΣΤΑΣΗ ΚΥΡΙΑΩΝ ΚΑΥΣΤΗΡΩΝ"). Κοιτάξτε μέσα σε κάθε καυστήρα με φακό.

Καθαρίστε το εσωτερικό των καυστήρων με ένα σύρμα (π.χ. μία τεντωμένη μεταλλική κρεμάστρα). Ελέγξτε και καθαρίστε το άνοιγμα διαφράγματος αέρα στα άκρα των καυστήρων. Ελέγξτε και καθαρίστε τα στόμια βαλβίδων στη βάση τους. Χρησιμοποιήστε χαλύβδινη συρματόβουρτσα για να καθαρίσετε το εξωτερικό των καυστήρων. Αυτό για να βεβαιωθείτε ότι όλες οι μικροθυρίδες του καυστήρα είναι τελείως ανοικτές.

- ⚠ **ΠΡΟΣΟΧΗ:** Μην διευρύνετε τις μικροθυρίδες του καυστήρα κατά τον καθαρισμό. ♦



ΑΝΤΙΚΑΤΑΣΤΑΣΗ ΤΩΝ ΚΥΡΙΩΝ ΚΑΥΣΤΗΡΩΝ

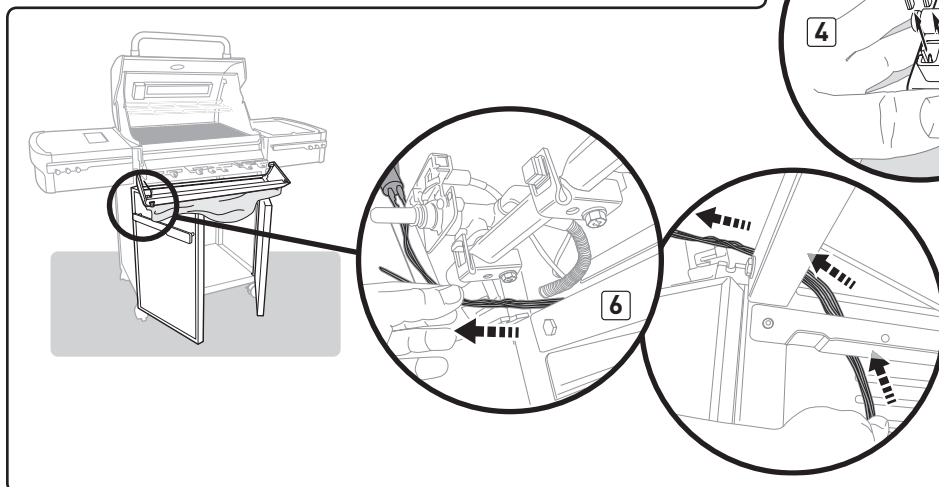
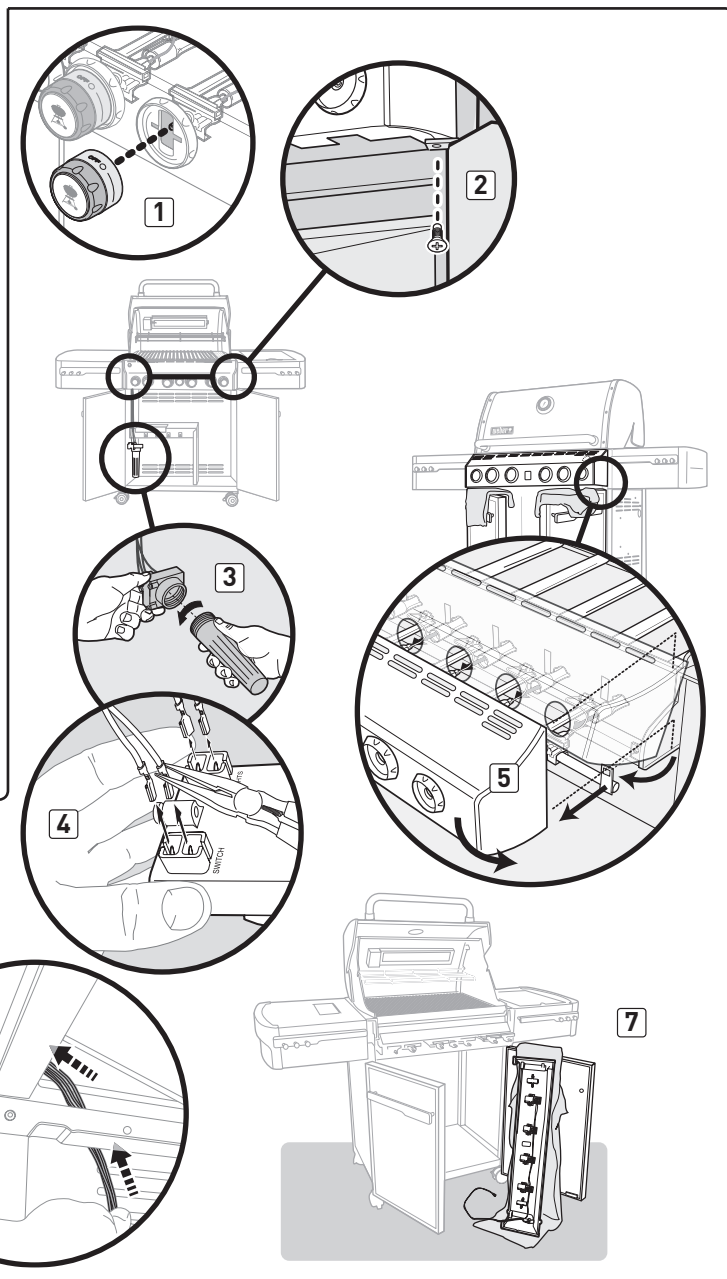
Σημείωση: Η ψησταριά αερίου της Summit® πρέπει να είναι σβηστή και να έχει κρῶσει.

- A) Κλείστε το αέριο στην πηγή του.
- B) Αποσυνδέστε την παροχή αερίου.
- C) Αφαιρέστε τις σχάρες ψησίματος.
- D) Αφαιρέστε τις Μπάρες Flavorizer®.
- E) Αφαιρέστε το κιβώτιο smoker (εφόσον περιλαμβάνεται στο μοντέλο σας).

Αφαιρέστε τον πίνακα ελέγχου

Απαιτούμενα εργαλεία: Κατσαβίδι, πένσα και πετσέτες.

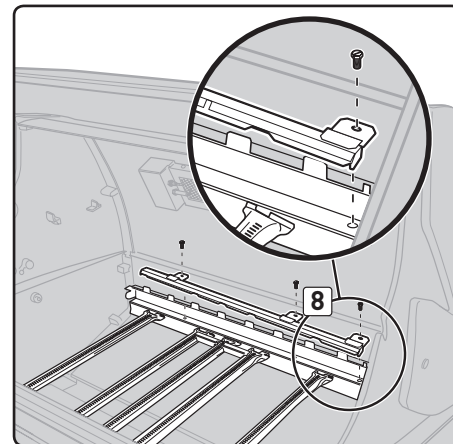
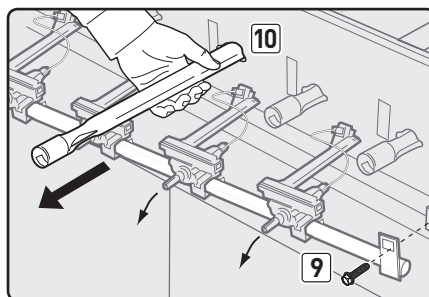
- A) Αφαιρέστε τους διακόπτες ελέγχου καυστήρων (1).
- B) Ανοίξτε και τις δύο πόρτες. Με ένα κατσαβίδι, αφαιρέστε τις βίδες από την κάτω πλευρά του πίνακα ελέγχου (2).
- C) Σπκώστε και αφαιρέστε το περίβλημα μπαταρίας που βρίσκεται στο εσωτερικό του κουβούκλιου ψηστήρας (3).
- D) Χρησιμοποιώντας πένσα με μυτερή μύτη, αποσυνδέστε τους ακροδέκτες σύρματος από το επάνω μέρος του περιβλήματος μπαταρίας (4). Μην τραβάτε τα σύρματα. Αφαιρέστε τα τραβώντας από τους ακροδέκτες σύρματος.
- E) Τοποθετήστε πετσέτες στο επάνω μέρος και των δύο συγκροτημάτων πόρτας. **Έτσι θα προστατευτεί ο πίνακας ελέγχου και τα συγκροτήματα πόρτας από γδαρσίματα κατά τα επόμενα βήματα.**
- F) Γείρετε το κάτω μέρος του πίνακα ελέγχου προς τα εμπρός. Ανασπκώστε ελαφρώς (5) και στη συνέχεια περιστρέψτε το ώστε να βλέπετε προς τα κάτω και αποθεστείτε στο επάνω μέρος των συγκροτημάτων πόρτας. **(Προσέξτε ώστε να μην σπάσετε ή αποσυνδέσετε τα καλώδια για τα LED του πίνακα ελέγχου.)**
- G) Τραβήξτε προσεκτικά τα καλώδια μπαταρίας έξω από το εσωτερικό του κουβούκλιου ψηστήρας (6).
- H) Ανοίξτε εντελώς τη δεξιά πόρτα. Τοποθετήστε τον πίνακα ελέγχου στο δάπεδο, ακουμπώντας τον στην πετσέτα που καλύπτει το συγκρότημα δεξιάς πόρτας (7).



Αφαιρέστε τους σωλήνες καυστήρων

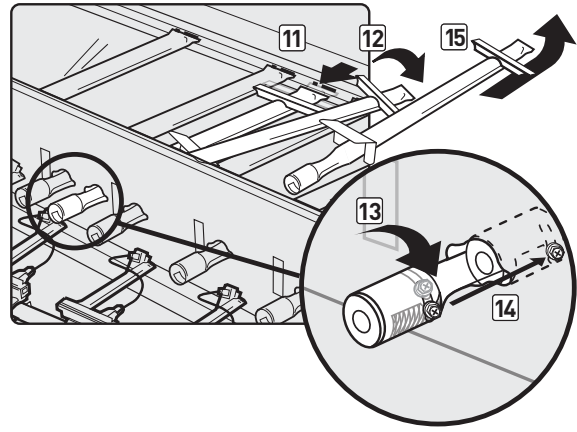
Απαιτούμενα εργαλεία: Οδηγοί παξιμαδιών 5/16" και 3/8".

- A) Χρησιμοποιώντας έναν οδηγό παξιμαδιών 5/16", αφαιρέστε τις βίδες που ασφαλίζουν το κανάλι Crossover®. Αφαιρέστε το κανάλι Crossover® από το εσωτερικό πίσω μέρος της λεκάνης ψησίματος (8).
- B) Χρησιμοποιώντας έναν οδηγό παξιμαδιών 3/8", αφαιρέστε τις βίδες που ασφαλίζουν το συγκρότημα πολλαπλής στη λεκάνη ψησίματος. Τραβήξτε το συγκρότημα πολλαπλής μακριά από τους σωλήνες καυστήρων και αφήστε το να κρέμεται καθαρά από το κουβούκλιο ψηστήρας (9). Μην αποσυνδέσετε το μπλε καλώδιο από την αριστερή πλευρά του συγκροτήματος πολλαπλής.
- C) Τραβήξτε τον επιλεγμένο σωλήνα(ες) καυστήρα μέσα από την μπροστινή πλευρά της λεκάνης ψησίματος και αντικαταστήστε με νέο σωλήνα(ες) καυστήρα (10).



Αφαιρέστε τον καυστήρα Sear Station®

Για να αφαιρέσετε τον καυστήρα Sear Station®, τραβήξτε τον σωλήνα καυστήρα προς εσάς. Έτσι απομακρύνεται από την εγκοπή σωλήνα καυστήρα (11). Στη συνέχεια περιστρέψτε τον σωλήνα δεξιόστροφα (12), έτσι ώστε η βίδα στο τέλος του σωλήνα (13) να ταιριάζει μέσα από την εγκοπή στο άνοιγμα καλύμματος θερμότητας (14). Όταν ο σωλήνας καυστήρα είναι ελεύθερος, αφαιρέστε τον από τη λεκάνη ψυσίματος (15).



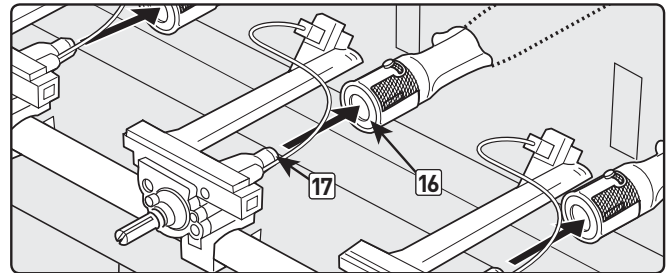
Επανεγκαταστήστε την πολλαπλή

A) Για να επανεγκαταστήσετε το συγκρότημα πολλαπλής, διεξάγετε αντίστροφα τα βήματα από την "Αφαίρεση των σωλήνων καυστήρων" όπως περιγράφηκε ανωτέρω.

⚠ **ΠΡΟΣΟΧΗ:** Τα ανοίγματα του καυστήρα (16) θα πρέπει να έχουν τοποθετηθεί σωστά επάνω από τα στόμια των βαλβίδων (17). Βεβαιωθείτε ότι το αντιδιαμετρικό άκρο των σωλήνων καυστήρων (18) ευθυγραμμίζεται σωστά με τις εγκοπές στο πίσω μέρος της λεκάνης ψυσίματος. Ελέγξτε αν είναι σωστή η συναρμογή πριν από τη συναρμογή της πολλαπλής στη θέση της.

⚠ **ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ:** Θα πρέπει να ελέγχετε για διαρροές αερίου κάθε φορά που αποσυνδέετε και επανασυνδέετε ένα σύνδεσμο αερίου. Ανατρέξτε στο "ΕΛΕΓΧΟΣ ΓΙΑ ΔΙΑΡΡΟΕΣ ΑΕΡΙΟΥ."

B) Επανατοποθετήστε τα στοιχεία λεκάνης ψυσίματος (δεν απεικονίζεται).

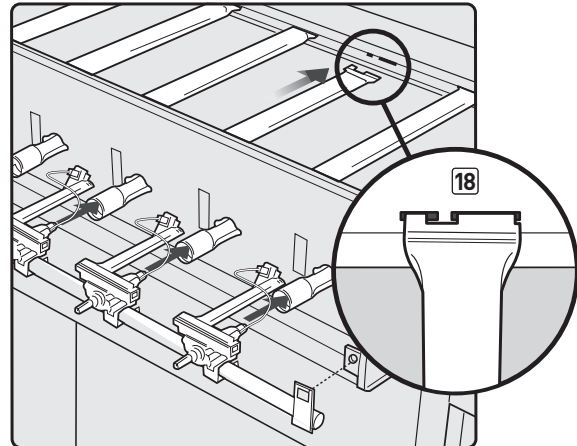


Επανεγκατάσταση πίνακα ελέγχου

A) Για να επανεγκαταστήσετε το συγκρότημα πίνακα, διεξάγετε αντίστροφα τα βήματα για την "Αφαίρεση πίνακα ελέγχου" όπως περιγράφηκε ανωτέρω.

B) Βεβαιωθείτε για τις σωστές συνδέσεις καλωδίων. Ανατρέξτε στο "ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ ΛΥΧΝΙΑΣ".

⚠ **ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ:** Εξασφαλίστε ότι όλα τα τμήματα έχουν συναρμολογηθεί και ότι ο εξοπλισμός έχει σφικτεί πλήρως προτού θέσετε σε λειτουργία την ψυσταριά. Εάν αμελήσετε να συμμορφωθείτε με αυτή την προειδοποίηση, με τις ενέργειές σας μπορεί να προκληθεί πυρκαγιά, έκρηξη ή ζημιά στην κατασκευή, με αποτέλεσμα σοβαρό ατομικό τραυματισμό ή θανατηφόρο ατύχημα και υλικές ζημιές. ♦



ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ ΤΟΥ ΠΛΑΪΝΟΥ ΚΑΥΣΤΗΡΑ

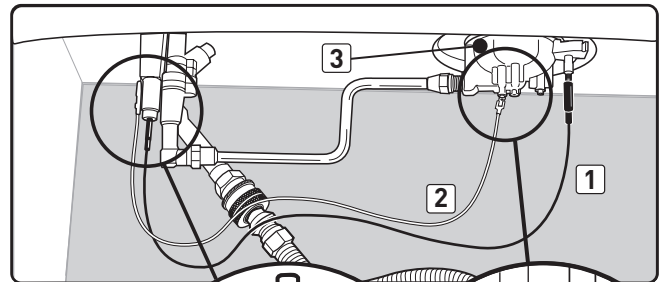
⚠ **ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ:** Όλα τα χειριστήρια αερίου και οι βαλβίδες παροχής θα πρέπει να είναι στη θέση OFF.

Βεβαιωθείτε ότι το μαύρο καλώδιο συνδέεται μεταξύ του μηχανισμού έναυσης και του ηλεκτροδίου.

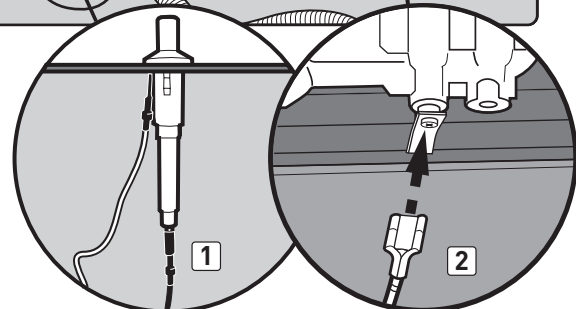
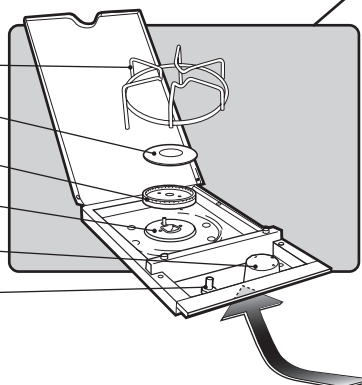
Βεβαιωθείτε ότι το άσπρο καλώδιο συνδέεται μεταξύ του μηχανισμού έναυσης και του κλιπ γείωσης.

Ο σπινθήρας πρέπει να είναι λευκός / μπλε, όχι κιτρινός.

- A) Σύρμα μηχανισμού έναυσης (1)
- B) Σύρμα γείωσης (2)
- C) Καυστήρας (3) ♦



- Σχάρα πλαινού καυστήρα
- Καπάκι πλαινού καυστήρα
- Δακτυλίδι & κεφαλή πλαινού καυστήρα
- Ηλεκτροδίο έναυσης
- Διακόπτης ελέγχου
- Μηχανισμός έναυσης



ΕΤΗΣΙΑ ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ

Επιθεώρηση και καθαρισμός των σήτων εντόμων

Για να επιθεωρήσετε τις σήτες εντόμων, αφαιρέστε τον πίνακα ελέγχου. Εάν υπάρχει σκόνη ή βρωμιές στις σήτες, αφαιρέστε τους καυστήρες για να καθαρίσουν οι σήτες.

Βουρτσάστε ελαφρώς τις σήτες εντόμων με μια μαλακή βούρτσα (π.χ. μια παλιά οδοντόβουρτσα)

⚠ ΠΡΟΣΟΧΗ: Μην καθαρίζετε τις σήτες εντόμων με σκληρά ή αιχμηρά εργαλεία. Μην μετακινείτε από τη θέση της τη σήτα εντόμων και μη διευρύνετε τα ανοίγματά της.

Χτυπήστε ελαφρώς τον καυστήρα για να βγάλετε τα υπολείμματα και τις ακαθαρσίες από το σωλήνα καυστήρα. Εφόσον οι σήτες εντόμων και οι καυστήρες είναι καθαρά, ξανατοποθετήστε τους καυστήρες.

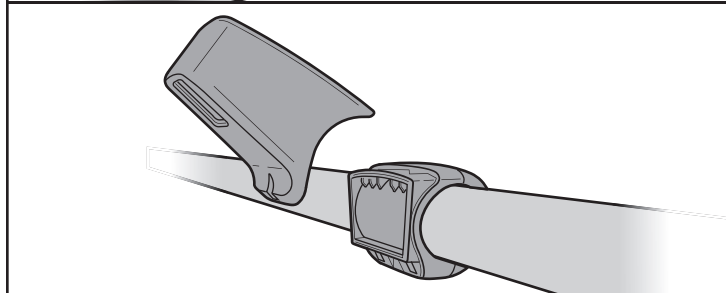
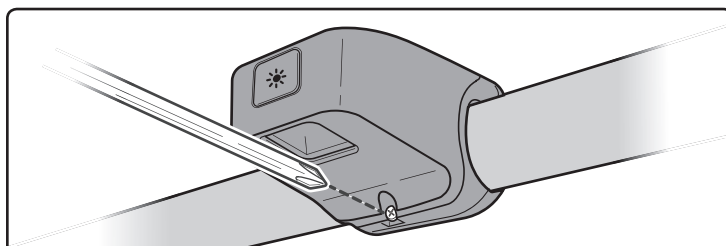
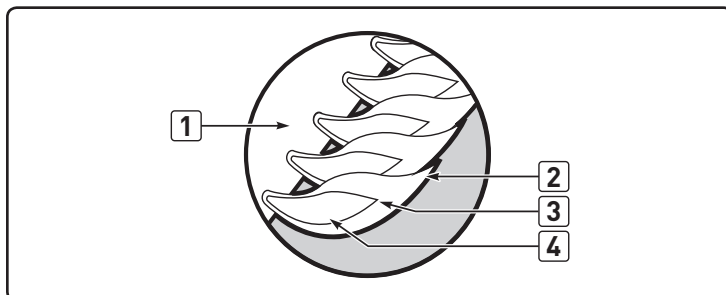
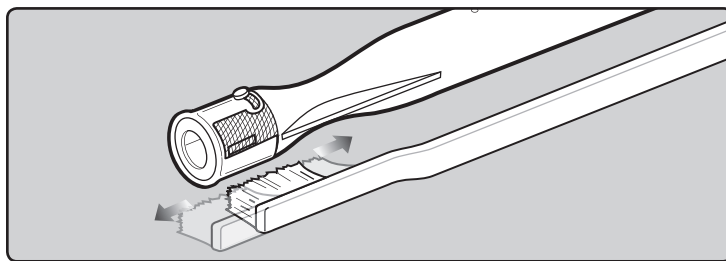
Εάν η σήτα εντόμων χαλάσει ή δεν μπορεί να καθαριστεί, επικοινωνήστε με τον τοπικό σας Αντιπρόσωπο Εξυπηρέτησης Πελατών χρησιμοποιώντας τις πληροφορίες επικοινωνίας στην ιστοσελίδα μας. Συνδεθείτε στο www.weber.com.

Σχήμα φλόγας καυστήρα

Οι καυστήρες της ψησταριάς αερίου Weber® έχουν ρυθμιστεί εξ εργοστασίου για το σωστό μέγεθος αέρα και αερίου. Απεικονίζεται το σωστό σχήμα φλόγας.

- A) Σωλήνας καυστήρα **(1)**
- B) Τα μπεκ περιστασιακά αναβοσβήνουν με κίτρινο χρώμα **(2)**
- C) Ανοιχτό μπλε **(3)**
- D) Σκούρο μπλε **(4)**

Εάν οι φλόγες δε φαίνονται να είναι ομοιόμορφες σε ολόκληρο το σωλήνα του καυστήρα, ακολουθήστε τις διαδικασίες καθαρισμού του καυστήρα. ♦

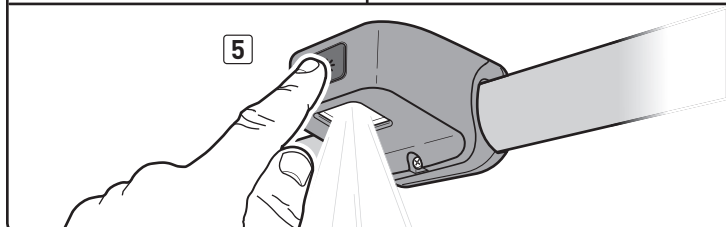
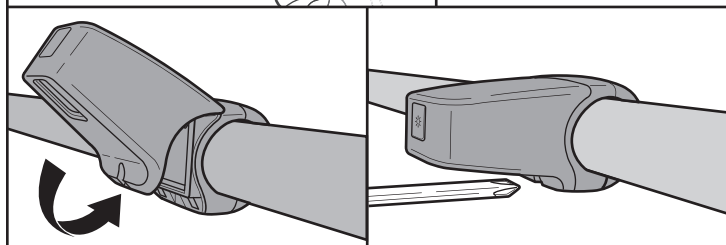
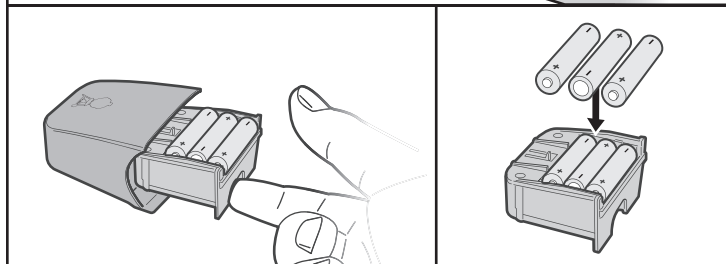


ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ ΤΗΣ ΛΥΧΝΙΑΣ ΤΗΣ ΨΗΣΤΑΡΙΑΣ

- Προτού τοποθετήσετε τρεις νέες μπαταρίες AAA (μόνο αλκαλικές), βεβαιωθείτε ότι έχετε αφαιρέσει το πλαστικό περιτύλιγμα. Μην συγχέετε το πλαστικό περιτύλιγμα με την ετικέτα της μπαταρίας.
- Μην αναμειγνύετε παλιές και νέες μπαταρίες ή διαφορετικούς τύπους μπαταριών (απλές, αλκαλικές, επαναφορτιζόμενες).
- Βεβαιωθείτε ότι οι μπαταρίες είναι σε καλή κατάσταση και έχουν τοποθετηθεί σωστά.
- Αν δεν σκοπεύετε να χρησιμοποιήσετε τη λυχνία για ένα μήνα ή και περισσότερο, αφαιρέστε τις μπαταρίες.
- Καθαρίζετε τη λυχνία με ένα υγρό πανί. Μην χρησιμοποιείτε καθαριστικά που περιέχουν οινόπνευμα ή λειαντικά μέσα.
- Η λυχνία είναι ανθεκτική στη βροχή και το χιόνι, αλλά δεν είναι αδιάβροχη. Μην την εμβαπτίζετε σε νερό/υγρά.
- Η λυχνία είναι ανθεκτική στη ζέστη. Τυχόν ανάφλεξη των λιπών ή η λειτουργία της ψησταριάς σε πολύ υψηλές θερμοκρασίες για παρατεταμένο διάστημα μπορούν να προκαλέσουν βλάβη στα εσωτερικά εξαρτήματα.

Πατήστε το πλήκτρο ΑΦΥΠΝΙΣΗ για να ενεργοποιήσετε τη λυχνία της ψησταριάς. Η λυχνία διαθέτει έναν «αισθητήρα κλίσης» που την ενεργοποιεί όταν το καπάκι της ψησταριάς είναι ανοικτό και την απενεργοποιεί όταν είναι κλειστό. Αν το καπάκι παραμείνει ανοικτό ή κλειστό για πάνω από 30 λεπτά, η λυχνία της ψησταριάς θα απενεργοποιηθεί. Για να την ανάψετε και πάλι, πατήστε το πλήκτρο ΑΦΥΠΝΙΣΗ **(5)**.

ΣΗΜΕΙΩΣΗ: Η λυχνία δεν ΑΠΕΝΕΡΓΟΠΟΙΕΙΤΑΙ πατώντας το πλήκτρο ΑΦΥΠΝΙΣΗ.



⚠ ΠΡΟΣΟΧΗ: Το προϊόν αυτό έχει υποστεί δοκιμές ασφαλείας και πιστοποιείται για χρήση μόνο σε συγκεκριμένη χώρα. Ανατρέξτε στην αναφορά χώρας στο εξωτερικό της συσκευασίας.

Αυτά τα εξαρτήματα μπορεί να περιέχουν αέριο ή να καίνε αέριο. Παρακαλούμε επικοινωνήστε με τη Weber-Stephen Products LLC, Τμήμα Εξυπηρέτησης Πελατών για πληροφορίες για γνήσια ανταλλακτικά της Weber-Stephen Products LLC.

⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: Μην επιχειρήσετε να προβείτε σε επισκευές σε εξαρτήματα που περιέχουν ή καίνε αέριο εάν δεν επικοινωνήσετε προηγουμένως με το Τμήμα Εξυπηρέτησης Πελατών της Weber-Stephen Products LLC. Εάν αμελήσετε να συμμορφωθείτε με αυτή την προειδοποίηση, με τις ενέργειες σας μπορεί να προκληθεί πυρκαγιά ή έκρηξη με αποτέλεσμα σοβαρό ατομικό τραυματισμό ή θανατηφόρο ατύχημα και υλικές ζημιές.



Αυτό το σύμβολο δείχνει ότι το προϊόν δεν μπορεί να απορριφθεί στα οικιακά απορρίμματα. Για οδηγίες όσον αφορά τη σωστή απόρριψη αυτού του προϊόντος στην Ευρώπη, παρακαλούμε επισκεφθείτε την ιστοσελίδα www.weber.com, και επικοινωνήστε με τον εισαγωγέα που αναφέρεται για τη χώρα σας. Εάν δεν έχετε πρόσβαση στο internet, επικοινωνήστε με τον αντιπρόσωπο σας για το όνομα, τη διεύθυνση και τον αριθμό τηλεφώνου του εισαγωγέα.

Όταν αποφασίσετε να πετάξετε ή να απορριψετε την ψησταριά σας, όλα τα ηλεκτρικά μέρη (π.χ. μοτέρ σούβλας, μπαταρίες, μονάδα έναυσης, φώτα λαβών) θα πρέπει να αφαιρεθούν και να απορριφθούν κατάλληλα, σύμφωνα με τη WEEE. Η απόρριψη τους πρέπει να γίνει χωριστά από την ψησταριά.

WEBER-STEPHEN PRODUCTS LLC

R. McDonald Co. PTY. LTD.
A.C.N., 007 905 384
104 South Terrace
Adelaide, SA 5000
AUSTRALIA
Tel: +61 8.8221.6111

WEBER-STEPHEN ÖSTERREICH GmbH

Maria-Theresia-Straße 51
4600 Wels
AUSTRIA
Tel: +43 7242 890 135 0; info-at@weberstephen.com

WEBER-STEPHEN PRODUCTS BELGIUM Sprl

Blarenberglaan 6 Bus 4
Industriezone Noord
BE-2800 Mechelen
BELGIUM
Tel: +32 015 28 30 90; info@weberstephen.com

WEBER-STEPHEN CZ & SK spol. s r.o.

U Hajovny 246
25243 Průhonice
CZECH REPUBLIC
Tel: +42 267 312 973; info-cz@weberstephen.com

WEBER-STEPHEN NORDIC ApS

Bøgildsmindevej 23
DK-9400 Nørresundby
DANMARK
Tel: +45 99 36 30 10; info@weberstephen.dk

WEBER-STEPHEN DEUTSCHLAND GmbH

Rheinstraße 194
55218 Ingelheim
DEUTSCHLAND
Tel: +49 6132 8999 0; info-de@weberstephen.com

WEBER-STEPHEN FRANCE

C.S. 80322 – Eragny sur Oise
95617 Cergy Pontoise Cedex
FRANCE
Tél: +33 810 19 32 37;
service.consommateurs@weberstephen.com

WEBER-STEPHEN MAGYARORSZÁG KFT.

1138 Budapest, Váci út 186.
HUNGARY
Tel: +36 70 / 70-89-813; info-hu@weberstephen.com

JARN & GLER WHOLESALE EHF

Skutuvogur 1H
1-104 Reykjavík
ICELAND
Tel: +354 58 58 900

Weber-Stephen Barbecue Products India Pvt. Ltd.

11/2 Haudin Road,
Ulsoor
Bangalore - 560042
Karnataka
INDIA
Tel: 18001023102; Tel: 080 42406666

D&S IMPORTS

14 Shenkar Street
Petach, Tikva 49001
ISRAEL
Tel: +972 392 41119; info@weber.co.il

WEBER-STEPHEN PRODUCTS ITALIA Srl

Centro Polifunzionale "Il Pioppo"
Viale della Repubblica 46
36030 Povolara di Dueville – Vicenza
ITALY
Tel: +39 0444 360 590; info-italia@weberstephen.com

WEBER-STEPHEN PRODUCTS S.A. de C.V.

Calle José Guadalupe Zuno #2302 P.H.
Col. Americana, Guadalajara, Jalisco C.P. 44160
MEXICO
RFC- WPR030919ND4
Tel: +01800-00-Weber [93237] Ext. 105

WEBER-STEPHEN NETHERLANDS B.V.

Tsjökemarwei 12
8521 NA Sint Nicolaasga
Postbus 18
8520 AA Sint Nicolaasga
NETHERLANDS
Tel: +31 513 4333 22; info@weberbarbecues.nl

WEBER-STEPHEN PRODUCTS LLC

Supreme Barbecues LTD.
6 Maurice Road
Penrose, Auckland 1643
NEW ZEALAND
Tel: +64.579.6630

WEBER-STEPHEN POLSKA Sp. z o.o.

Ul. Trakt Lubelski 153
04-766 Warszawa
POLSKA
Tel: +48 22 392 04 69; info-pl@weberstephen.com

OOO WEBER-STEPHEN Vostok

142784 Moscow Region,
Leninskiy District
Rumyantsevo Village, Building 1
RUSSIA
Tel: +7 495 989 56 34; info.ru@weberstephen.com

WEBER-STEPHEN PRODUCTS

(South Africa) (Pty) Ltd.
141-142 Hertz Draai
Meadowdale, Edenvale
Gauteng
SOUTH AFRICA
Tel: +27 11 454 2369; info@weber.co.za

WEBER-STEPHEN IBERICA Srl

Avda. de les Corts Catalanes 9-11 -
Despacho 10 B
E-08173 Sant Cugat del Vallès
Barcelona
SPAIN
Tel: +34 93 584 40 55; infoiberica@weberstephen.com

WEBER-STEPHEN SCHWEIZ GmbH

Talackerstr. 89a
8404 Winterthur
SWITZERLAND
Tel: +41 52 24402 50; info-ch@weberstephen.com

WEBER STEPHEN TURKEY

Ev ve Bahçe Malzemeleri Ticaret Ltd. Şti
İstoc Toptancılar Çarşısı C Blok 4. Kat No: 31
34219 Mahmutbey / Güneşli / İstanbul
TURKEY
Tel: +90 212 659 64 80; Fax: +90 212 659 64 83

WEBER-STEPHEN NORDIC MIDDLE EAST

Ras Al Khaimah FTZ
P.O. Box 10559
UNITED ARAB EMIRATES
Tel: +971 4 360 9256; info@weberstephen.ae

WEBER-STEPHEN PRODUCTS

(U.K.) LIMITED
10th Floor
The Metro Building
1 Butterwick
Hammersmith
London, W6 8DL
UNITED KINGDOM
Tel: +44 (0) 203 630 1500; customerserviceuk@weberstephen.com

WEBER-STEPHEN PRODUCTS LLC

200 East Daniels Road
Palatine, IL 60067-6266
USA
Tel: 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,
info-EE@weberstephen.com.

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



WEBER-STEPHEN PRODUCTS LLC
www.weber.com