

LUMIN

Grill elektryczny



Podręcznik użytkownika

- LUMIN
- LUMIN COMPACT



ZAREJESTRUJ SIĘ JUŻ DZIŚ.

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

40858

111623
PL - polski

Ważne informacje dotyczące bezpieczeństwa

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

- △ **NIEBEZPIECZEŃSTWO:** Wskazuje na niebezpieczną sytuację, której wystąpienie spowoduje śmierć lub poważne obrażenia ciała.
- △ **OSTRZEŻENIE:** Wskazuje na niebezpieczną sytuację, której wystąpienie może spowodować śmierć lub poważne obrażenia ciała.
- △ **OSTROŻNIE:** Wskazuje na niebezpieczną sytuację, której wystąpienie może spowodować niewielkie lub umiarkowane obrażenia ciała.

- △ Przeczytaj wszystkie instrukcje.
- △ Wyłącznie do użytku domowego.

△ OSTROŻNIE

- △ Aby zapewnić nieprzerwaną ochronę przed porażeniem prądem elektrycznym, podłączaj urządzenie wyłącznie do prawidłowo uziemionych gniazd.
- △ Aby obniżyć ryzyko porażenia prądem elektrycznym, chroń złącze przewodu przedłużającego przed wilgocią i zadbaj, aby nie leżało ono na ziemi.
- △ Gorąca powierzchnia.

Instalacja i montaż

△ OSTRZEŻENIE

- △ Grill nie jest przeznaczony do instalowania wewnątrz ani na elementach domów mobilnych, pojazdów rekreacyjnych i łodzi.
- △ Ten model grilla przeznaczony jest wyłącznie do użytkowania jako urządzenie wolnostojące.
- △ Nie korzystaj z grilla, dopóki wszystkie części nie znajdą się na swoim miejscu, a grill nie zostanie zmontowany zgodnie z instrukcjami.

△ OSTROŻNIE

- △ Aby zminimalizować ryzyko uszkodzenia mienia i/lub obrażeń ciała, nie należy używać przedłużaczy przewodu zasilającego, jeśli nie spełniają one wymogów podanych w niniejszym podręczniku użytkownika.

- Jeśli konieczne jest użycie przedłużacza, musi być on podłączony do uziemionego gniazda sieciowego. Stosuj przewód o minimalnej grubości 1,5 mm² z uziemioną wtyczką, nadający się do użytkowania na zewnątrz. Maksymalna długość przedłużacza wynosi 5 m. Przedłużacz powinien być jak najkrótszy. Przed użyciem należy sprawdzić stan przedłużacza, a w razie uszkodzenia wymienić go na nowy.
- Sprawdź, czy przewód nie stwarza ryzyka potknięcia.
- Chroń złącza przed wilgocią.
- Podczas korzystania z urządzenia przestrzegaj wszystkich lokalnych przepisów.

Obsługa

△ NIEBEZPIECZEŃSTWO

- △ Korzystaj z grilla wyłącznie na zewnątrz, w dobrze wentylowanym miejscu. Nie używaj grilla w garażu, budynku, pod wiatą, pod namiotem ani w żadnym innym miejscu zamkniętym lub krytym łatwopalnym materiałem.

- △ Nie stosuj w grillu węgla drzewnego, brykietu, paliwa płynnego ani kamienia wulkanicznego.

△ OSTRZEŻENIE

- △ Z grilla należy korzystać wyłącznie w sposób opisany w niniejszym podręczniku użytkownika. Niewłaściwe użytkowanie może doprowadzić do pożaru, porażenia prądem elektrycznym lub obrażeń ciała.
- △ Nie korzystaj z grilla, jeśli któraś z jego części jest uszkodzona, wadliwa lub zmodyfikowana.
- △ Urządzenie należy podłączać wyłącznie do uziemionego gniazda sieciowego. Nie należy stosować adapterów wtyczki.
- △ Urządzenie powinno być zasilane przez wyłącznik różnicowoprądowy (RCD) o znamionowym prądzie różnicowym nieprzekraczającym 30 mA.
- △ Nie korzystaj z urządzenia, jeśli gniazdo zasilające jest uszkodzone.
- △ Aby odłączyć od zasilania, zawsze ciągnij za wtyczkę. Nie wolno ciągnąć za przewód.
- △ Nie modyfikuj urządzenia. Modyfikacje są niebezpieczne i spowodują unieważnienie gwarancji.
- △ Nie używaj grilla w odległości mniejszej niż 3 m od jakiegokolwiek zbiornika z wodą, takiego jak basen czy staw.
- △ Nie używaj grilla w odległości mniejszej niż 60 cm od materiałów łatwopalnych. Dotyczy to odległości od góry, spodu, tyłu i boków grilla.

- △ W miejscu grillowania nie powinny znajdować się żadne palne/tatwopalne opary ani cieczy, takie jak benzyna, alkohol itp.

- △ W przypadku zapalenia się tłuszczu zamknij pokrywę, wyłącz zasilanie, odłącz grill od gniazda sieciowego i pozostaw pokrywę zamkniętą, aż tłuszcz przestanie się palić. Nie używaj cieczy do gaszenia płomieni.

- △ Dostępne części mogą być bardzo gorące. W pobliżu nie powinny przebywać dzieci ani zwierzęta domowe.

- △ W razie obecności dzieci należy dopilnować, aby nie używały one urządzenia do zabawy.

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

- △ Podczas rozgrzewania oraz pracy nigdy nie zostawiaj grilla bez nadzoru. Korzystając z grilla, zachowaj ostrożność. Cała komora grilla w trakcie korzystania z urządzenia jest gorąca.

- △ Nie przemieszczaj urządzenia w trakcie korzystania z niego.

- △ Chroń przewód elektryczny przed kontaktem z rozgrzanyymi powierzchniami. Przestrzegaj instrukcji obchodzenia się z przewodem elektrycznym.

- △ Umieść przewód zasilający z dala od miejsc, w których chodzą ludzie. Poprowadź przewód w taki sposób, by uniemożliwić jego pociągnięcie lub potknięcie się o niego.

- △ Nie narażaj regulatora temperatury na upadek ani na silne uderzenie, ponieważ może to negatywnie wpłynąć na jego działanie i/lub bezpieczeństwo. Nie korzystaj z urządzenia, jeśli spadło lub w jakikolwiek sposób nie działa prawidłowo.

- △ Regularnie sprawdzaj przewód zasilający i wtyczkę pod kątem uszkodzeń. Nie korzystaj z urządzenia, jeśli przewód lub wtyczka są uszkodzone.

- △ Nie zanurzaj regulatora temperatury, przewodu, wtyczek, sond ani grilla w wodzie bądź w innych płynach – grozi to porażeniem prądem elektrycznym.

- △ Ustawiaj grill wyłącznie na równej, odpornej na wysokie temperatury powierzchni.

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

△ OSTROŻNIE

- △ Zawsze należy najpierw podłączyć regulator temperatury do grilla, a dopiero potem podłączyć przewód zasilający do gniazda sieciowego.
- △ Podłączając urządzenie do źródła zasilania, upewnij się, że napięcie zasilania odpowiada napięciu znamionowemu podanemu na etykiecie urządzenia.
- △ Nie przekraczaj mocy gniazda elektrycznego.
- △ Grill jest przeznaczony wyłącznie do użytku domowego na wolnym powietrzu. Nie korzystaj z niego w pomieszczeniach ani w celach komercyjnych. Nie używaj grilla jako grzejnika.
- △ Nie należy uruchamiać grilla wewnątrz pojazdów, w tym także w obrębie ich przestrzeni bagażowej/ładunkowej. Dotyczy to m.in. samochodów osobowych, samochodów ciężarowych, samochodów typu kombi, minivanów, pojazdów użytkowych, domów mobilnych, pojazdów rekreacyjnych i łodzi.

Przechowywanie i/lub przerwa w użytkowaniu

△ OSTROŻNIE

- △ Przed przemieszczeniem, wyczyszczeniem lub schowaniem urządzenia należy odczekać, aż ostygnie.
- △ Gdy grill nie jest używany, należy odłączyć regulator temperatury i umieścić go w pomieszczeniu.
- △ Grill można przykryć dopiero, gdy ostygnie.

Zachowaj niniejszy podręcznik użytkownika na przyszłość. Dokładnie zapoznaj się z jego treścią, a w razie pytań prosimy o niezwłoczny kontakt. Dane kontaktowe podano na końcu podręcznika.

WITAJ!

Bardzo się cieszymy, że dołączyłeś do nas w podróży do grillowego szczęścia.

Poświęć nieco czasu na przeczytanie niniejszego podręcznika użytkownika, aby

móc szybko i bez problemów przystąpić do grillowania. Pragniemy towarzyszyć

Ci przez cały czas, jaki spędzisz przy grillu, toteż zachęcamy do zarejestrowania

posiadanego urządzenia. Po zarejestrowaniu konta WEBER-ID otrzymasz specjalne

materiały, dzięki którym grillowanie sprawi Ci dużo radości.

Nie wahaj się więc i dołącz do nas, kontaktując się z nami online, telefonicznie

lub w dowolny inny sposób.

Dziękujemy za wybór firmy WEBER.

Cieszymy się, że tu jesteś.

SPIIS TREŚCI

- 2 Witamy w świecie firmy WEBER
Ważne zasady bezpieczeństwa
- 4 Obietnica firmy WEBER
- 5 Montaż
Lista części
- 6 Obsługa
Pierwsze kroki
Utrzymanie czystości między posiłkami
Przygotowanie do opiekania w wysokiej temperaturze
Przygotowanie do gotowania na parze
Przygotowanie do wędzenia
Przygotowanie do podgrzewania
Przygotowanie do grillowania mrożonych składników
Czyszczenie zbiornika do gotowania na parze/wędzenia
- 10 Porady i wskazówki
Zasady grillowania
- 11 Pielęgnacja produktu
Gruntowne czyszczenie i konserwacja
- 12 Rozwiązywanie problemów
- 13 Części zamienne

Urządzenie jest przystosowane do zasilania prądem 220–240 V, 50/60 Hz

Moc wyjściowa (wat): 2200-2300 W

Korzystaj wyłącznie z wtyczki regulatora temperatury marki WEBER.

Obietnica firmy WEBER

W firmie Weber dwie rzeczy napawają nas dumą: produkcja trwałych grillów i doskonała jakość obsługi klienta przez cały cykl życia produktu.

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

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

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

DOBROWOLNA GWARANCJA FIRMY WEBER

Firma WEBER gwarantuje nabywcy jej produktu (lub w przypadku upominku bądź promocji osobie, dla której zakupiono produkt w charakterze upominku lub przedmiotu promocji), że produkt ten będzie wolny od wad materiałowych i produkcyjnych przez okres określony poniżej pod warunkiem przeprowadzenia montażu i obsługi produktu zgodnie z dołączonym do niego podręcznikiem użytkownika. (Uwaga: w przypadku zagubienia lub utraty podręcznika użytkownika urządzenia firmy WEBER kopia podręcznika dostępna jest online na stronie internetowej www.weber.com lub odpowiedniej dla danego kraju stronie internetowej, do której właściciel może zostać przekierowany). Pod warunkiem normalnego korzystania z produktu do celów prywatnych w domu lub mieszkaniu jednorodzinny firma WEBER zobowiązuje się w ramach niniejszej gwarancji naprawić lub wymienić wadliwe części przy uwzględnieniu opisanych poniżej ram czasowych, ograniczeń i wyłączeń. W ZAKRESIE DOZWOLONYM PRZEZ ODNOŚNE PRZEPISY PRAWA NINIEJSZA GWARANCJA OBEJMUJE WYŁĄCZNIE PIERWOTNEGO NABYWCĘ I NIE MOŻE ZOSTAĆ PRZENIESIONA NA KOLEJNYCH WŁAŚCICIELI ZA WYJĄTKIEM SYTUACJI, W KTÓRYCH PRODUKT MA CHARAKTER UPOMINKU LUB PROMOCJI, JAK PODANO POWYŻEJ.

OBOWIĄZKI WŁAŚCIELA WYNIKAJĄCE Z NINIEJSZEJ GWARANCJI

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

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

KORZYSTANIE Z GWARANCJI / WYŁĄCZENIE GWARANCJI

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

Niniejsza GWARANCJA zostaje unieważniona w przypadku wystąpienia szkód, zniszczeń, odbarwień i/lub rdzy, za które firma Weber nie odpowiada, jeżeli były one spowodowane:

- użytkowaniem niezgodnym z przeznaczeniem, zmianami, modyfikacjami, nieprawidłowym zastosowaniem, aktem wandalizmu, zaniedbaniem, niewłaściwym montażem lub niewłaściwą instalacją oraz niewykonywaniem lub nieprawidłowym wykonywaniem normalnych i rutynowych czynności konserwacyjnych;

- narażeniem na słońce powietrze i/lub działanie chloru, np. przy basenach pływakich i kąpielowych/spa;
- złymi warunkami pogodowymi, takimi jak grad, huragan, trzęsienie ziemi, tsunami bądź nagły przyptyw, tornado lub gwałtowna burza.

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

OKRESY GWARANCJI NA PRODUKT

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

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

Ruszty żeliwne pokryte emalią porcelanową:
5 lat, brak przerw/żarów/przepaleń

Elementy z tworzyw sztucznych:
5 lat, z wyłączeniem wyblaknięć lub przebarwień

Wszystkie pozostałe części:
2 lata

ZRZECZENIE SIĘ ODPOWIEDZIALNOŚCI

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

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

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

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

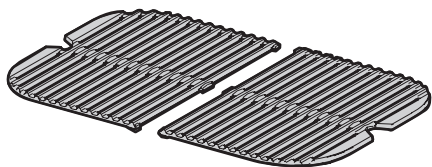
CZĘŚCI I AKCESORIA WYMIENIONE W RAMACH NINIEJSZEJ GWARANCJI SĄ OBJĘTE GWARANCJĄ TRWAJĄCĄ TYLKO DO KOŃCA WYŻEJ WSPOMNIANYCH ORYGINALNYCH OKRESÓW GWARANCJI.

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

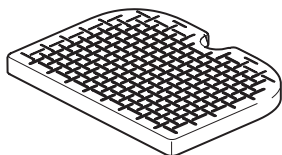
FIRMA WEBER MOŻE OD CZASU DO CZASU ZMIENIĆ KONSTRUKCJĘ SWOICH PRODUKTÓW. NIC, CO ZNAJDUJE SIĘ W TREŚCI NINIEJSZEJ GWARANCJI, NIE BĘDZIE UWAŻANE ZA ZOBOWIĄZUJĄCE FIRMY WEBER DO WPROWADZANIA TAKICH ZMIAN PROJEKTOWYCH W POPRZEDNIO WYTWORZONYCH PRODUKTACH. PONADTO ZMIANY TAKIE NIE BĘDĄ UWAŻANE ZA PRZYZNANIE,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

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

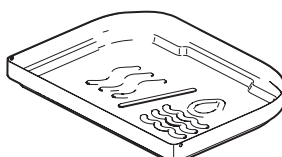
Lista części



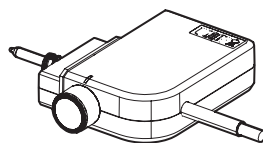
Rusztzy żeliwne pokryte emalią porcelanową



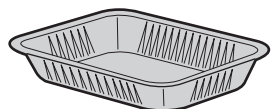
Dwustronny koszyk do gotowania na parze



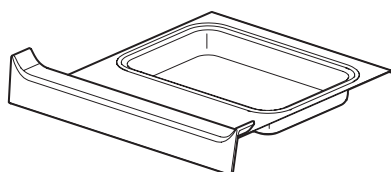
Zbiornik do gotowania na parze / wędzenia



Regulator temperatury



Jednorazowa taca ociekowa



Wysuwana taca na tłuszcz

Montaż

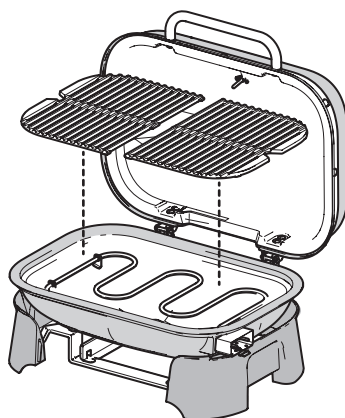
W niniejszych instrukcjach opisano minimalne wymagania dotyczące montażu grilla elektrycznego marki WEBER. Nieprawidłowy montaż może stwarzać zagrożenie.

⚠ **OSTRZEŻENIE:** Nie modyfikuj urządzenia. Modyfikacje są niebezpieczne i spowodują unieważnienie gwarancji.

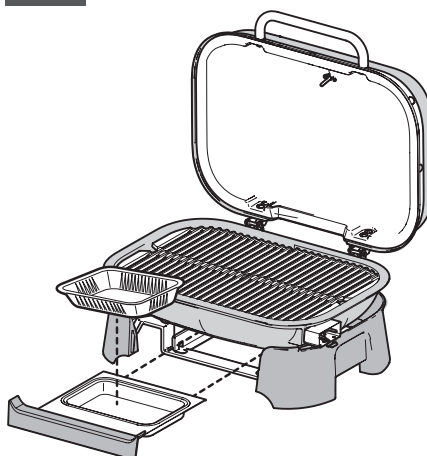
⚠ **Usuń wszystkie materiały opakowaniowe i folię ochronną przed uruchomieniem grilla.**

- Użytkownikowi nie wolno modyfikować ani otwierać żadnych części zaplombowanych przez producenta.
- Nie przykrywaj żadnych części grilla folią aluminiową. Może to negatywnie wpłynąć na działanie grilla.

1 Montaż rusztów

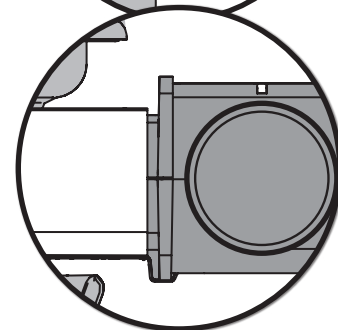
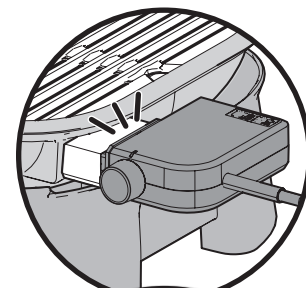
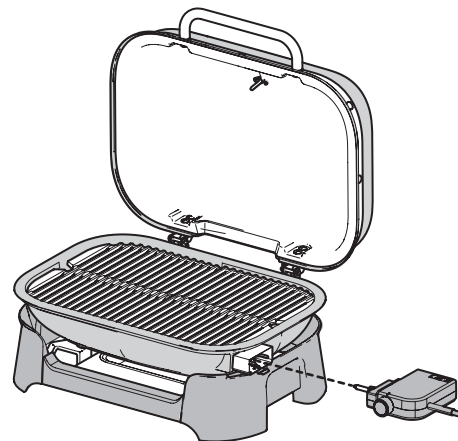


2 Montaż tacy na tłuszcz



3 Mocowanie regulatora temperatury

Informacje na temat prawidłowego mocowania regulatora temperatury znajdują się w punkcie „Pierwsze kroki”.

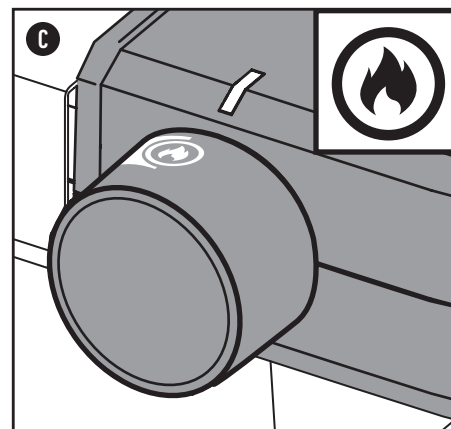
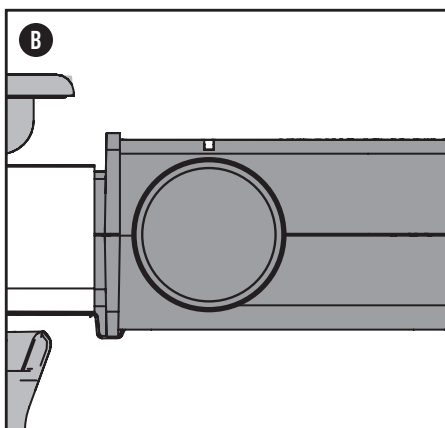
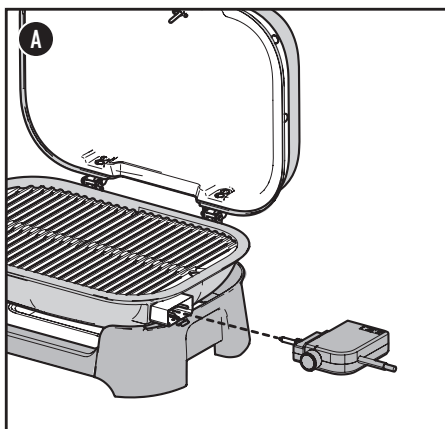


Grille przedstawione na ilustracjach widniejących w tym podręczniku użytkownika mogą nieco odbiegać wyglądem od zakupionego egzemplarza.

Pierwsze kroki

Mocowanie regulatora temperatury

- 1) Podłącz regulator temperatury do grilla, wprowadzając go prosto do uchwyty montażowego (A), aż zostanie zablokowany i będzie przylegał płasko do uchwyty montażowego. Upewnij się, że bolce elementu grzejnego są wyrównane z regulatorem temperatury, aby zapewnić prawidłowe mocowanie (B).
- 2) Poprowadź przewód zasilający za grillem, z dala od rozgrzanych powierzchni. Nadmiar przewodu owiń opaską do przewodów.
- 3) Podłącz przewód zasilający do uziemionego gniazda sieciowego.



Rozgrzewanie grilla

Rozgrzanie grilla ma kluczowe znaczenie dla pomyślnego korzystania ze wszystkich jego funkcji, w tym grillowania, gotowania na parze, wędzenia i utrzymywania temperatury potraw. Dzięki temu jedzenie nie przywiera do rusztu, a sam ruszt jest na tyle gorący, że umożliwia właściwe opiekanie. Etap ten umożliwia ponadto wypalenie resztek jedzenia z poprzedniego grillowania.

- 1) Rozgrzej grill, ustawiając pokrętkę regulacji w położeniu wysokiej temperatury (C). Zaświeci się dioda LED, co będzie oznaczało, że grill jest włączony.
- 2) Grill można uznać za rozgrzany, gdy temperatura osiągnie wartość 260°C. Potrwa to około 15–20 minut w zależności od warunków otoczenia.
- 3) Aby grillować w niższej temperaturze: Rozgrzej grill w opisany powyżej sposób. Obróć pokrętkę w lewo do docelowego ustawienia. Rozpocznij grillowanie.

Warunki otoczenia

Grillowanie w zimniejszym klimacie lub na większej wysokości wydłuży czas przyrządzania. Stałe wiejący wiatr obniży wewnętrzną temperaturę grilla. Umieść grill w taki sposób, aby wiatr napierał na jego przednią część.

Pierwsze wypalanie

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

⚠ OSTRZEŻENIE

- ⚠ Podczas obsługi grilla noś rękawice chroniące przed wysoką temperaturą.
- ⚠ W przypadku zapalenia się tłuszczu zamknij pokrywę, odłącz grill od gniazda elektrycznego i pozostaw pokrywę zamkniętą, aż tłuszcz przestanie się palić. Nie używaj cieczy do gaszenia płomieni.
- ⚠ Nie otwieraj pokrywy gwałtownie ani poza normalny zakres ruchu.
- ⚠ Regulator temperatury nie jest uchwytem. Nie podnoś grilla za regulator temperatury.
- ⚠ Nie ustawiaj ani nie przechowuj żadnych przedmiotów na regulatorze temperatury.

Utrzymanie czystości między posilkami

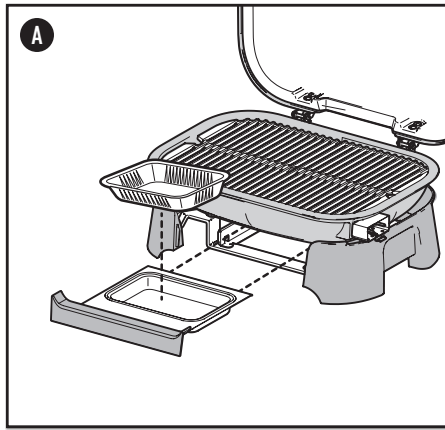
Dbaj o czystość

Nagromadzenie brudu i tłuszczu może pogorszyć działanie grilla. Na czas przyrządzania wpływają takie czynniki jak wysokość nad poziomem morza, wiatr i temperatura zewnętrzna.

Sprawdzanie obecności tłuszczu przed każdym grillowaniem

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

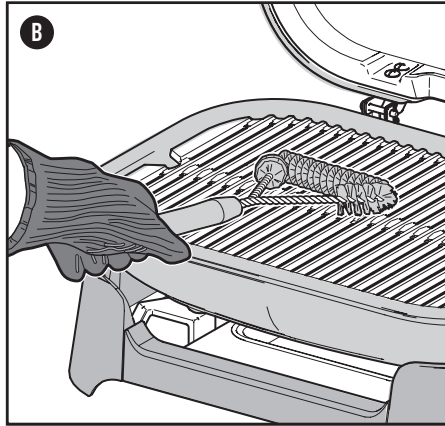
- 1) Upewnij się, że grill jest wyłączony i zimny.
- 2) Wyjmij wysuwaną tacę na tłuszcz, pociągając ją do przodu (A).
- 3) Sprawdź, czy w jednorazowej tacce ociekowej umieszczonej w wysuwanej tacce na tłuszcz nie znajduje się tłuszcz. W razie potrzeby usuń jednorazową tackę ociekową i włóż nową.
- 4)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



Czyszczenie ruszta do grillowania po rozgrzaniu

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

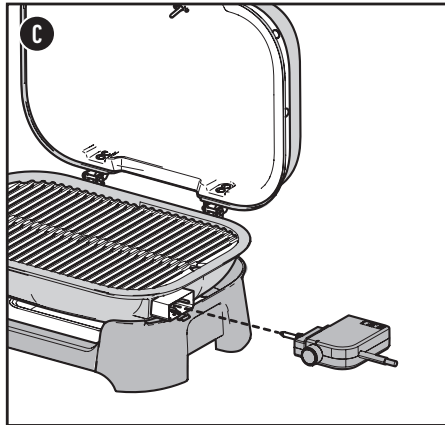
- 1) Bezpośrednio po rozgrzaniu grilla wyczyść ruszty do grillowania za pomocą szczotki z włosiem ze stali nierdzewnej (sprzedawana oddzielnie) (B).



Czyszczenie i przechowywanie regulatora temperatury

Po zakończeniu przyrządzania i wyłączeniu grilla zaczekaj, aż regulator temperatury ostygnie, a następnie wytrzyj go do czysta.

- 1) Odcłącz i zdejmij regulator temperatury, ciągnąc go delikatnie na boki, aż zostanie uwolniony z uchwytu montażowego (C).
- 2) Przetrzyj regulator temperatury ściereczką z mikrofibry zwilżoną wodą i pozostaw do wyschnięcia. Nie używaj środków czyszczących ani szczotek, ponieważ spowodują one zarysowanie powierzchni. Nigdy nie używaj na tworzywach sztucznych środków do czyszczenia szkła. Spowoduje to uszkodzenie powierzchni. Nie zanurzaj w wodzie.
- 3) Przechowuj regulator temperatury w pomieszczeniu, poza zasięgiem dzieci.



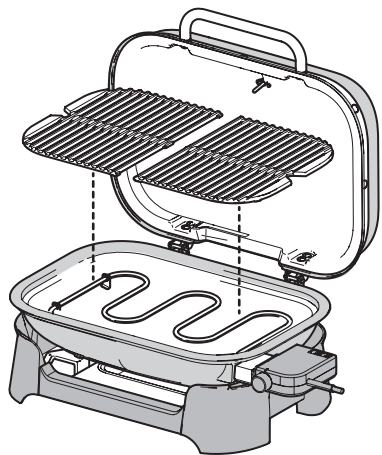
⚠ OSTRZEŻENIE

- ⚠ Grill należy dokładnie i regularnie czyścić.
- ⚠ Nie wykładaj wysuwanej tacki na tłuszcz folią aluminiową.
- ⚠ Zachowaj ostrożność podczas wyjmowania tacki na tłuszcz i usuwania gorącego tłuszczu.
- ⚠ Przed każdym grillowaniem sprawdź wysuwaną tacę na tłuszcz pod kątem nagromadzenia w niej tłuszczu. Usuń nadmiar tłuszczu, aby uniknąć jego zaptonu.
- ⚠ Szczotki do grilla należy regularnie sprawdzać pod kątem wypadającego włosia i zużycia. Wymień szczotkę, jeżeli zauważysz luźne włosie na rusztach lub szczotce. Firma WEBER poleca zakup co wiosnę nowej szczotki do grilla z włosiem ze stali nierdzewnej.

⚠ OSTROŻNIE

- ⚠ Gdy grill nie jest użytkowany, należy odłączyć regulator temperatury i umieścić go w pomieszczeniu, poza zasięgiem dzieci.

Wszechstronność 5 w 1



Przygotowanie do piekienia w wysokiej temperaturze



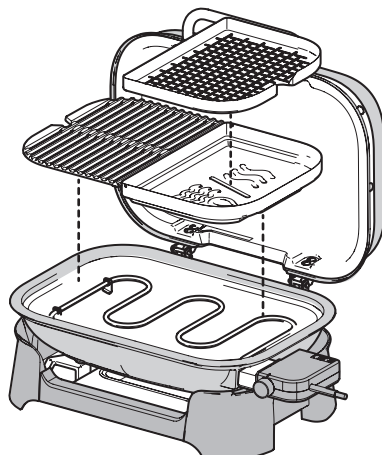
Korzystając wyłącznie z rusztów do grillowania pokrytych emalią porcelanową, obróć pokrętko regulacji do ustawienia wysokiej temperatury i rozgrzej grill przy zamkniętej pokrywie do temperatury co najmniej 260°C. Wyższa temperatura rozgrzewania wstępnego zapewni najlepsze rezultaty piekienia. Wyczyść ruszty do grillowania za pomocą szczotki z włosiem ze stali nierdzewnej.

Umieść składniki na rusztach do grillowania i zamknij pokrywę. Odwracaj potrawy tylko raz w czasie grillowania. Uchylaj pokrywę wyłącznie w celu odwrócenia jedzenia lub by sprawdzić wypieczenie pod koniec zalecanego czasu grillowania.

Schemat wędzenia Firespice

Popraw smak potraw dzięki prawdziwemu aromatu drewna. Dodanie do przepisu aromatu drewna z wiórów drzewnych sprawi, że wędzenie i grillowanie przyniesie jeszcze lepsze efekty. Wióry drzewne Firespice sprzedawane są oddzielnie.

	APPLE FIRESPICE	CHERRY FIRESPICE	PECAN FIRESPICE	HICKORY FIRESPICE	MESQUITE FIRESPICE
	✓	✓	✓		
	✓	✓	✓	✓	
	✓	✓	✓	✓	✓
			✓	✓	✓
			✓	✓	✓
	✓	✓			



Przygotowanie do gotowania na parze



Moc i gotowość do gotowania na parze w 10 minut.

Przy wyłączonym i zimnym grillu wyjmij jeden ruszt do grillowania. Umieść zbiornik w komorze grilla

i napełnij go wodą do poziomu osadzenia płyty perforowanej. Umieść dwustronny koszyk do gotowania na parze w zbiorniku z wodą, tak aby jego ścianki skierowane były ku górze, co umożliwi umieszczenie w nim warzyw lub innych drobnych produktów.

Zamknij pokrywę. Obróć pokrętko regulacji do ustawienia wysokiej temperatury i rozgrzewaj grill przez 10–15 minut. Wyczyść ruszty do grillowania za pomocą szczotki z włosiem ze stali nierdzewnej.

Zmniejsz temperaturę, obracając pokrętko regulacji do ustawienia gotowania na parze.

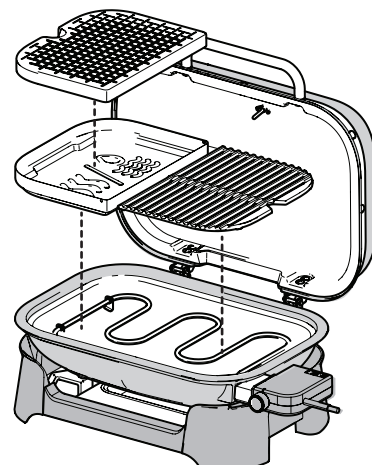
Umieść delikatne produkty w koszyku do gotowania na parze.

Zamknij pokrywę i przyrządzaj potrawę aż do uzyskania pożądanego poziomu wypieczenia. Aby osiągnąć najlepsze rezultaty, podczas gotowania na parze pokrywa powinna być zamknięta.

Uwaga: w przypadku jednoczesnego grillowania i gotowania na parze ustaw grill na temperaturę najlepszą dla grillowanych składników.

Uwaga: aby uzyskać najlepsze rezultaty, umieść zbiornik do gotowania na parze po prawej stronie grilla.

Uwaga: termometr w pokrywie nie wskazuje dokładnej temperatury podczas korzystania z przyborów do gotowania na parze.



Przygotowanie do wędzenia



Przy wyłączonym i zimnym grillu wyjmij jeden ruszt do grillowania. Umieść suchy zbiornik w komorze grilla i napełnij go garścią wiórów drzewnych. Nie dolewaj wody. Umieść

dwustronny koszyk do gotowania na parze na zbiorniku, tak aby jego ścianki skierowane były ku dołowi, a górna powierzchnia koszyka była płaska.

Obróć pokrętko regulacji do ustawienia wysokiej temperatury i rozgrzewaj grill przez 10–15 minut, aż wytworzy się widoczny dym. Wyczyść ruszty do grillowania za pomocą szczotki z włosiem ze stali nierdzewnej.

Zmniejsz temperaturę, obracając pokrętko regulacji do ustawienia wędzenia.

Wędzone składniki można umieścić albo na ruszcie do grillowania, albo bezpośrednio na powierzchni koszyka. Nie zasłaniaj wszystkich otworów koszyka.

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

Po zakończeniu wędzenia wyłącz pokrętko regulacji i zamknij pokrywę grilla, tak aby ugasić wióry drzewne.

Uwaga: Aby uzyskać najlepsze rezultaty wędzenia, umieść suchy zbiornik wypełniony wiórami drzewnymi po lewej stronie grilla. Wióry drzewne mogą zostać wcześniej namoczone zgodnie z instrukcjami producenta.

⚠ NIEBEZPIECZEŃSTWO

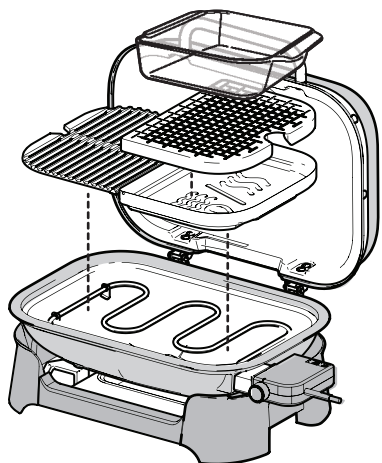
⚠ Do rozpalania wiórów drzewnych nie wolno używać łatwopalnych płynów ani środków. Grozi to poważnymi obrażeniami ciała.

⚠ OSTRZEŻENIE

⚠ Nigdy nie używaj pelletu drzewnego ani pyłu wędzarniczego w koszu do wędzenia.

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

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



Przygotowanie do podgrzewania potrawy



Przy wyłączonym i zimnym grillu wyjmij jeden ruszt do grillowania. Umieść zbiornik w komorze grilla i napełnij go wodą do poziomu osadzenia płyty perforowanej. Umieść

koszyk do gotowania na parze w zbiorniku z wodą, tak aby jego ścianki skierowane były ku dołowi, a górna powierzchnia koszyka była płaska.

Obróć pokrętkę regulacji do ustawienia niskiej temperatury.

Umieść naczynie żaroodporne o maksymalnych wymiarach 24 cm x 17,75 cm x 3,8 cm (sprzedawane oddzielnie) na koszyku do gotowania na parze. Woda w zbiorniku umożliwi utrzymanie temperatury i wilgotności potrawy bez ryzyka przypalenia.

Co 30–60 minut sprawdź, a w razie potrzeby uzupełnij poziom wody w zbiorniku.

W przypadku grillowania przy jednoczesnym utrzymywaniu temperatury potrawy ustaw regulator temperatury w położeniu wysokiej temperatury podczas grillowania, a następnie obróć pokrętkę regulacji do położenia utrzymania temperatury potrawy na czas podawania.

Ustawienia regulatora temperatury:



WYŁĄCZONY

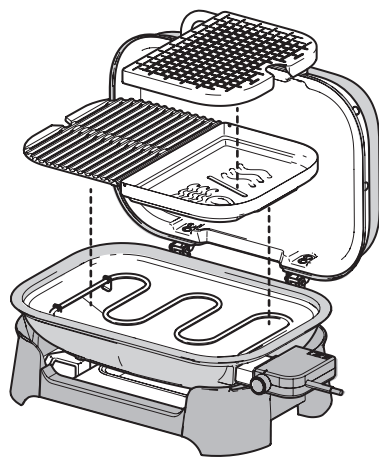
NISKA/
PODGRZEWANIE

ŚREDNIA

DYM

PARA

WYSOKA



Przygotowanie do grillowania mrożonych składników



Przy wyłączonym i zimnym grillu wyjmij jeden ruszt do grillowania. Umieść zbiornik w komorze grilla i napełnij go 1 szklanką (250 ml) wody. Umieść koszyk do gotowania na parze

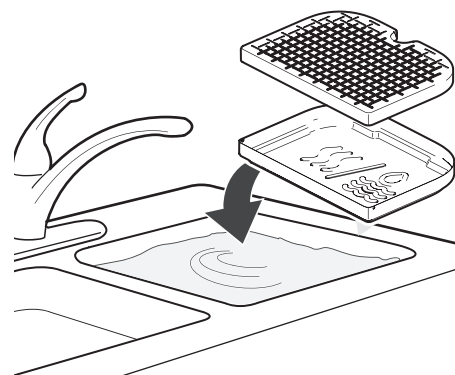
dowolną stroną do góry na zbiorniku na wodę. Zamrożone produkty utóż w koszyku do gotowania na parze na ZIMNYM grillu.

Obróć pokrętkę regulacji do ustawienia wysokiej temperatury i rozgrzewaj grill przez 15 minut.

Wyczyść ruszty do grillowania za pomocą szczotki z włosem ze stali nierdzewnej.

Po 15 minutach sprawdź, czy składniki rozmroziły się, a w razie potrzeby zostaw więcej czasu.

Po rozmrożeniu składników przenieś je na ruszt do grillowania i ugrilluj zgodnie z pożądanym stopniem wypieczenia.



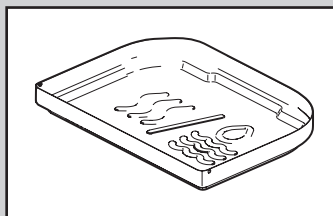
Czyszczenie zbiornika do gotowania na parze/wędzenia

Po każdym użyciu zaczekaj, aż ostygną części, a następnie opróżnij zbiornik z wody i popiołu, aby uzyskać prawidłowy przepływ powietrza. Umyj zbiornik i koszyk do gotowania na parze ciepłą wodą z mydłem. Następnie dokładnie optucz.

Uwaga: wędzenie pozostawia ślady dymu na powierzchni koszyka do gotowania na parze/wędzenia. Pozostałości te nie dadzą się usunąć, ale nie mają one wpływu na przydatność koszyka do gotowania na parze/wędzenia. W mniejszym stopniu ślady dymu pozostają na wewnętrznych powierzchniach grilla. Pozostałości te nie muszą być usuwane i nie wpływają one negatywnie na działanie grilla. Nie zanurzaj grilla w wodzie.

Uwaga: wyjmij z grilla zbiornik do gotowania na parze/wędzenia, jeśli nie jest używany.

Pojemność zbiornika na wodę:



LUMIN

750 ml do poziomu osadzenia płyty perforowanej/
maksymalnie 2,8 l

LUMIN COMPACT

500 ml do poziomu osadzenia płyty perforowanej/
maksymalnie 1,9 l

⚠ OSTRZEŻENIE

- ⚠ Podczas obsługi grilla noś rękawice chroniące przed wysoką temperaturą.
- ⚠ Nie wyjmuj gorących części z grilla podczas użytkowania.

Zasady grillowania

Rozgrzej grill za każdym razem przed przystąpieniem do przyrządzenia.

Jeżeli ruszty do grillowania nie osiągną odpowiednio wysokiej temperatury, jedzenie będzie do nich przywierać, a Tobie nie uda się dobrze opiec produktów ani uzyskać apetycznych śladów opiekania. Jeżeli w przepisie jest mowa o niskiej lub średniej temperaturze grillowania, zawsze na początku rozgrzej grill, wybierając najwyższe ustawienie.

Nie grilluj na zanieczyszczonych rusztach.

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

W trakcie przyrządzenia nie odchodź od grilla.

Zanim uruchomisz grill, sprawdź, czy wszystko, czego potrzebujesz, masz w zasięgu ręki. Nie zapomnij o potrzebnych przyborach, wcześniejszym natłuszczeniu bądź przyprawieniu składników, o sosach i glazurach, a także o czystych półmiskach i talerzach na gotową potrawę. Nieustanne krążenie pomiędzy kuchnią a ogrodem pozbawi Cię przyjemności, a ponadto może doprowadzić do przypalenia jedzenia. Francuscy kucharze używają w tym kontekście wyrażenia „mise en place”, co oznacza „mieć wszystko w jednym miejscu”. My nazywamy to obecnością przy grillu.

Zadbaj o wolne miejsce.

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

Staraj się nie zaglądać.

Pokrywa grilla to coś więcej niż osłona przed deszczem. Pełni ona znacznie ważniejszą funkcję: chroni przed przedostawaniem się zbyt dużych ilości powietrza do komory grilla oraz zapobiega wydostawaniu się zbyt dużych ilości ciepła i dymu na zewnątrz. Gdy pokrywa pozostaje zamknięta, ruszt do grillowania jest bardziej gorący, czas pieczenia skraca się, a wędzony aromat staje się silniejszy.

Przewracaj tylko raz.

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

Gruntowne czyszczenie i konserwacja

CZYSZCZENIE WNĘTRZA GRILLA

Z czasem funkcjonowanie grilla może ulec pogorszeniu, jeśli nie będzie on właściwie konserwowany.

Niskie temperatury pieczenia, nierówno rozprowadzane ciepło i potrawy przywierające do rusztów do grillowania są oznakami świadczącymi o braku czyszczenia i konserwacji. Gdy grill jest wyłączony i chłodny, zacznij od czyszczenia wnętrza, przesuwając się od góry ku dołowi.

Dokładne czyszczenie zaleca się wykonywać co pięć cykli grillowania. Systematyczne użytkowanie grilla może wymagać częstszego czyszczenia.

Czyszczenie pokrywy

Od czasu do czasu możesz zauważyć po wewnętrznej stronie pokrywy osady przypominające tłuszczącą się farbę. W trakcie użytkowania grilla tłuszcz i dym ulegają powolnemu zwęglaniu i odkładają się po wewnętrznej stronie pokrywy. Zanieczyszczenia te z czasem tłuszczą się i przypominają plamy odpadającej farby. Są one nietoksyczne, ale mogą opadać na przyrządzone potrawy, jeżeli pokrywa nie jest regularnie czyszczona.

- 1) Za pomocą plastikowej skrobaczki usuń zwęglony tłuszcz z wnętrza pokrywy (A).

Czyszczenie rusztów do grillowania

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

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

Uwaga: Ruszty do grillowania można myć w zmywarce do naczyń.

Czyszczenie wkładki do miski i komory grilla

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

Zaleca się stosowanie rękawic podczas wyjmowania elementu grzejnego.

Nie używaj metalowych szczotek do czyszczenia elementów grzejnych.

- 1) Wyjmij regulator temperatury.
- 2) Wyjmij element grzejny, odkręcając dwie śruby na wsporniku montażowym, tak aby element grzejny został odłączony (C).
- 3) Przesuń element grzejny w kierunku lewej strony grilla. Uważając, aby nie zgąść elementu grzejnego, odchyl go do góry i wyjmij.
- 4) Za pomocą plastikowej skrobaczki usuń zanieczyszczenia z boków i dna wkładki do miski, kierując je do otworu w dnie komory grilla (D). Otwór ten odprowadza zanieczyszczenia do wysuwanej tacy na tłuszcz.
- 5) Wyjmij i wyczyść wysuwającą tacę na tłuszcz. Patrz: „Utrzymanie czystości między posilkami” (E).

Wkładkę do miski grilla można wyjąć i umyć ciepłą wodą z mydłem. Uważaj, aby nie wygiąć wkładki do miski.

Po oczyszczeniu należy ponownie zainstalować wkładkę do miski. Nie wolno korzystać z grilla bez wkładki do miski.

Aby z powrotem zainstalować elementy grzejne, włóż je do odpowiednich otworów od wewnątrz przedniej części grilla. Zamocuj ponownie, dokręcając śruby radełkowane w prawo. Nie dokręcaj zbyt mocno.

Wyczyść elementy grzejne, pozwalając, by jedzenie się wypaliło.

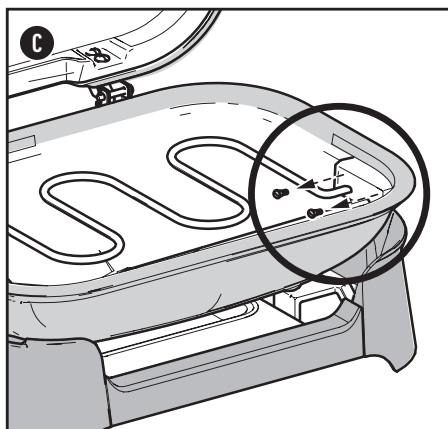
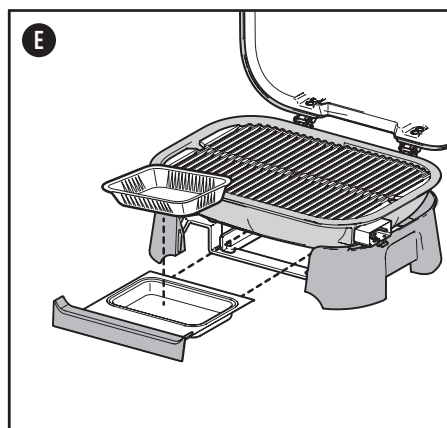
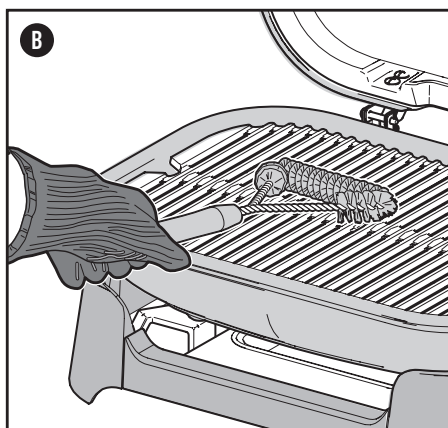
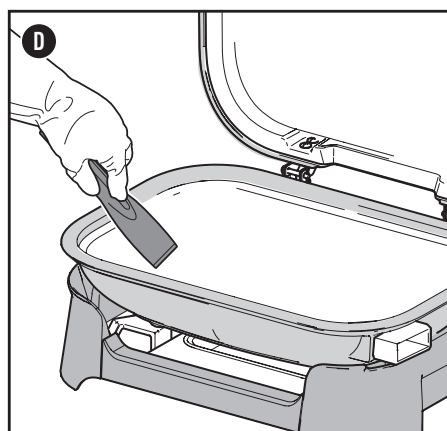
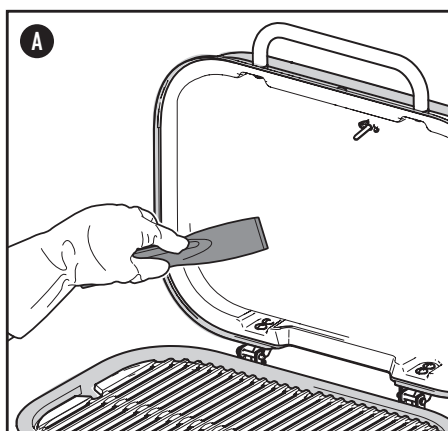
CZYSZCZENIE POWIERZCHNI ZEWNĘTRZNYCH GRILLA

Zewnętrzne powierzchnie grilla mogą być wykonane z aluminium, stali nierdzewnej oraz tworzyw sztucznych.

Firma WEBER zaleca niżej opisane metody czyszczenia zależnie od rodzaju powierzchni.

Czyszczenie powierzchni ze stali nierdzewnej

Stal nierdzewną czyść przy użyciu mydła usuwającego tłuszcz. Za pomocą miękkiej ściereczki z mikrofibry czyść zgodnie z kierunkiem szlifowania stali nierdzewnej. Opatcz



czystą wodą i dokładnie wytrzyj. Nie używaj ręczników papierowych. Do stali nierdzewnej nie wolno używać wybielaczy ani chlorowanych środków czyszczących.

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

Czyszczenie części malowanych oraz elementów z tworzyw sztucznych

Elementy malowane i wykonane z tworzyw sztucznych czyść przy użyciu mydła usuwającego tłuszcz. Opatcz czystą wodą i dokładnie wytrzyj.

Czyszczenie zewnętrznych powierzchni grilla użytkowanego w nietypowym środowisku

Jeżeli grill jest narażony na działanie szczególnie trudnych warunków środowiskowych, wymaga częstszego czyszczenia z zewnątrz. Kwaśne deszcze, chemikalia basenowe i stoną woda mogą spowodować pojawienie się rdzy na powierzchni. Umyj grill z zewnątrz ciepłą wodą z mydłem. Następnie należy opłukać i dokładnie osuszyć grill. Ponadto w przypadku tylko części ze stali nierdzewnej raz w tygodniu można zastosować środek do czyszczenia stali nierdzewnej, aby zapobiec rdzewieniu powierzchni.

⚠ OSTRZEŻENIE

- ⚠ Przed czyszczeniem wyłącz grill i poczekaj, aż ostygnie.
- ⚠ Nie rozpylaj cieczy na element grzejny ani regulator.
- ⚠ Podczas czyszczenia nie zanurzaj w wodzie.

⚠ OSTROŻNIE

- ⚠ Odłącz urządzenie od obwodu zasilającego i odłącz regulator temperatury, zanim przystąpisz do czyszczenia i konserwacji.
- ⚠ Do czyszczenia grilla nie używaj żadnego z wymienionych dalej środków: pasty i mleczka do polerowania stali nierdzewnej o właściwościach ściernych, środki zawierające kwas, spirytus mineralny lub ksylen, środki do czyszczenia piekarników, środki czyszczące (kuchenne) o właściwościach ściernych bądź czyściki o właściwościach ściernych.
- ⚠ Nie używaj metalowych szczotek do czyszczenia elementów grzejnych. Pozwól, by resztki jedzenia wypaliły się podczas rozgrzewania grilla.

△ OSTRZEŻENIE

- △ Nie wolno podejmować prób naprawy podzespołów elektrycznych oraz elementów konstrukcyjnych bez kontaktu z działem obsługi klienta Weber-Stephen Products LLC.
- △ Nieużywanie oryginalnych części firmy Weber-Stephen do naprawy lub wymiany spowoduje unieważnienie ochrony gwarancyjnej.

GRILL ELEKTRYCZNY NIE WŁĄCZA SIĘ

OBJAW

- Element grzejny nie grzeje pomimo wykonania instrukcji podanych w sekcji „Obsługa” niniejszego podręcznika użytkownika.

PRZYCZYNA

Regulator temperatury może nie być prawidłowo włożony do obudowy.

Istnieje problem z zasilaniem z gniazda. Mógł zadziałać wyłącznik instalacyjny, co mogło spowodować utratę zasilania podczas pracy.

Wbudowany w regulator temperatury ogranicznik prądowy mógł odłączyć zasilanie grilla.

ROZWIĄZANIE

Wyjmij i zainstaluj ponownie regulator temperatury. Zawsze należy najpierw podłączyć regulator temperatury do grilla, a dopiero potem podłączyć przewód zasilający do gniazda sieciowego.

Sprawdź, czy nie ma innych urządzeń elektrycznych, które również utraciły zasilanie. Odtłącz te urządzenia podczas korzystania z grilla.

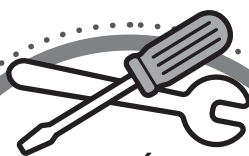
Sprawdź, czy dostępne są inne gniazda sieciowe. Jeśli potrzebny jest przedłużacz, patrz: „Ważne instrukcje bezpieczeństwa”.

Jeśli wyłącznik instalacyjny jest nadal wyzwalany podczas pracy, należy skonsultować się z wykwalifikowanym elektrykiem.

Jeśli wskaźnik świetlny stanu temperatury nie świeci się, odłącz przewód zasilający od gniazda sieciowego, aby „zresetować” ogranicznik prądowy. Odczekaj 30 sekund, a następnie podłącz przewód zasilający z powrotem do gniazda sieciowego.

SKONTAKTUJ SIĘ Z DZIAŁEM OBSŁUGI KLIENTA

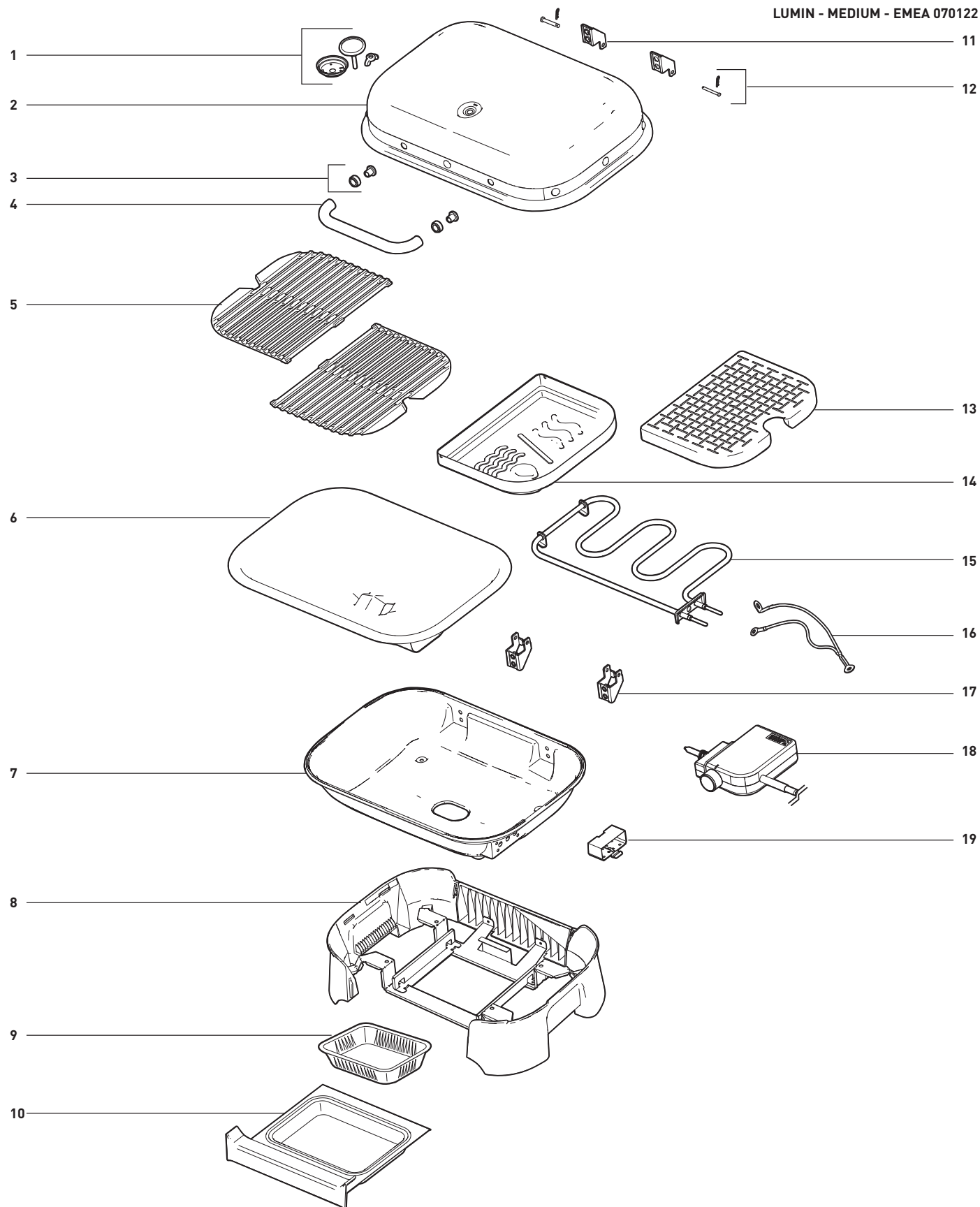
Jeżeli problemy nadal się utrzymują, skontaktuj się z przedstawicielem działu obsługi klienta w swoim regionie, korzystając z danych kontaktowych podanych na stronie internetowej weber.com.



CZĘŚCI ZAMIENNE

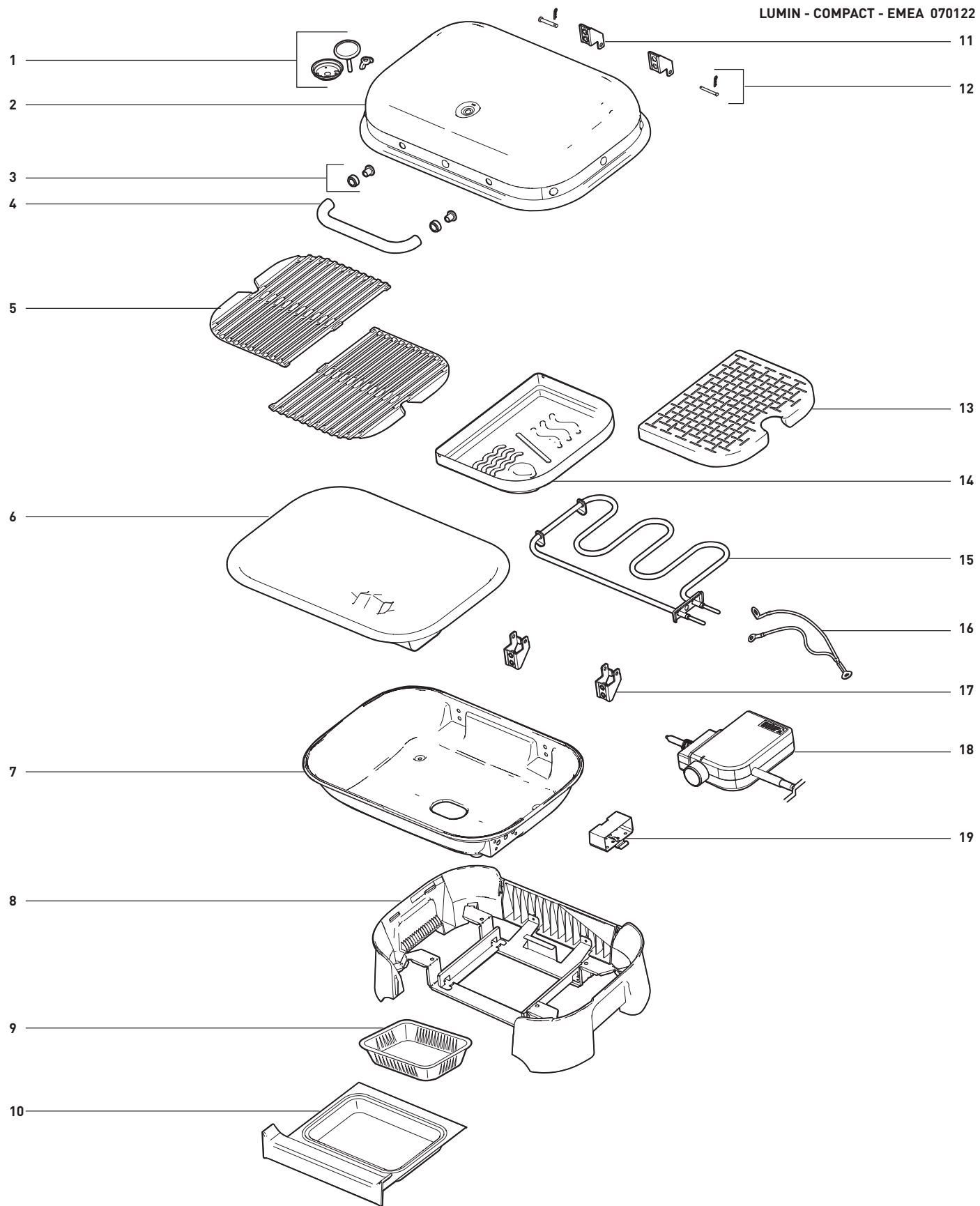
Aby uzyskać części zamienne, skontaktuj się z lokalnym sprzedawcą lub zaloguj się na stronie weber.com.

LUMIN - MEDIUM - EMEA 070122

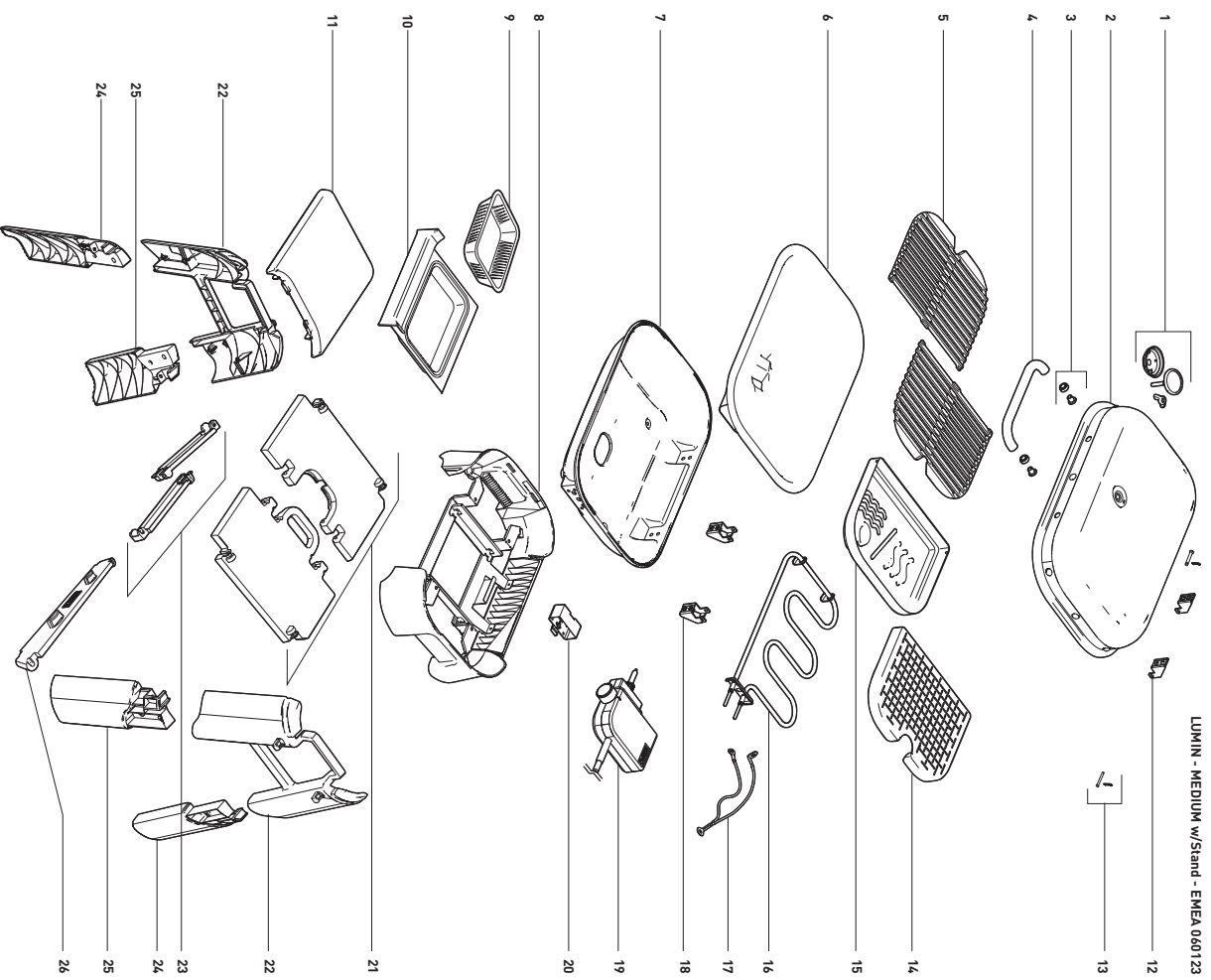


LUMIN COMPACT

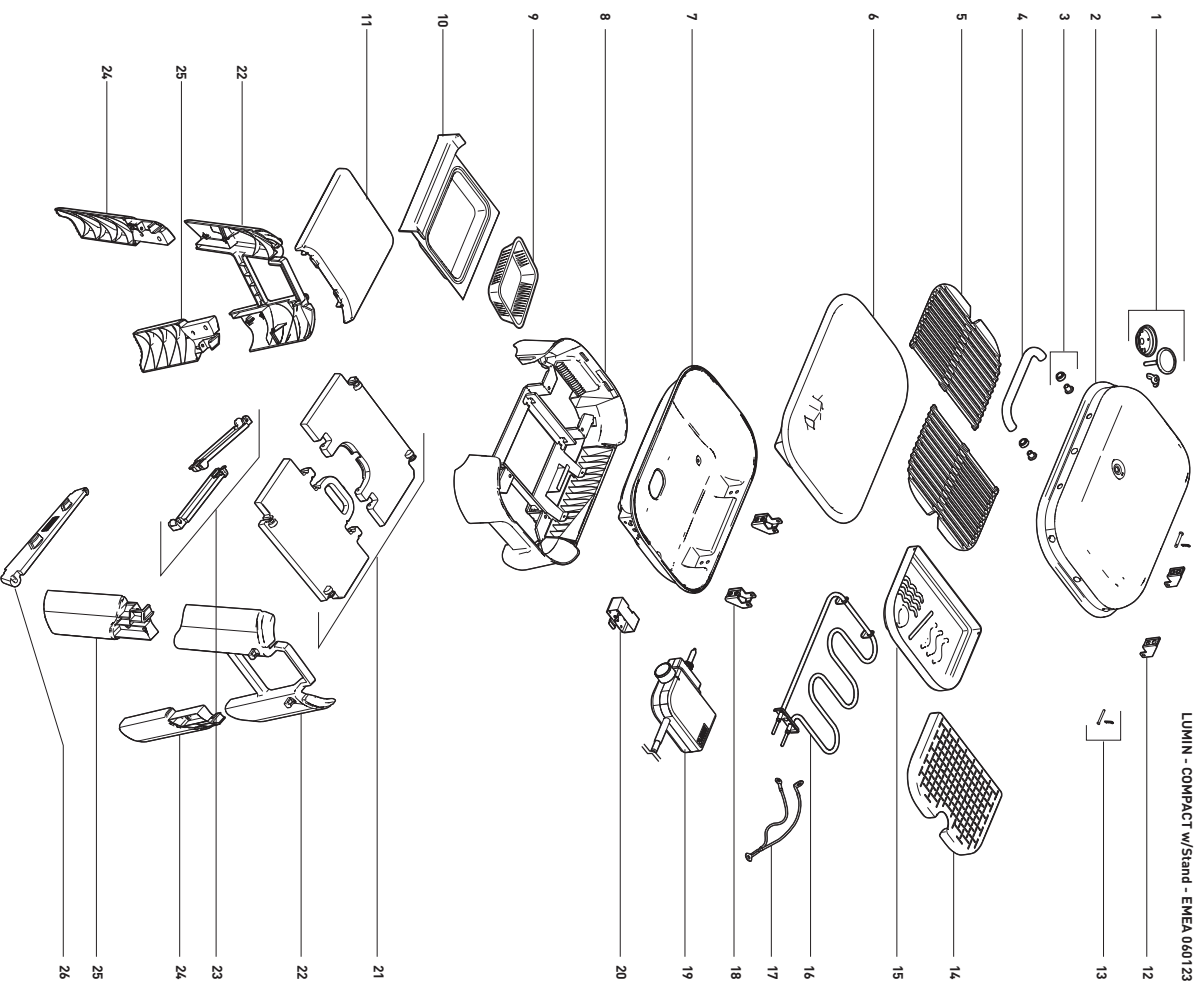
LUMIN - COMPACT - EMEA 070122



LUMIN ZE STOJAKIEM



LUMIN COMPACT ZE STOJAKIEM





Producent:

Weber-Stephen Products LLC

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

Importer:

Weber-Stephen Products (EMEA) GmbH

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

NUMER SERYJNY

W polu powyżej zapisz na przyszłość numer seryjny grilla.
Numer seryjny znajduje się na tabliczce znamionowej z tyłu
stelaża grilla.

AUSTRIA

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

BELGIUM

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

CHILE

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

CZECH REPUBLIC

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

DENMARK

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

FRANCE

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

GERMANY

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

ICELAND

Jarn & Gler Wholesale EHF
+354 58 58 900

INDIA

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

ITALY

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

NETHERLANDS

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

POLAND

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

RUSSIA

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

SOUTH AFRICA

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

SPAIN

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

SWITZERLAND

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

UNITED ARAB EMIRATES

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

UNITED KINGDOM

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

USA

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

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

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

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

weber.com

