

# GENESIS



E-325s · S-325s · SE-E-325s  
E-425s · SE-E-425s

## Návod na obsluhu plynových grilov



### REGISTRUJTE SA EŠTE DNES.

Sme veľmi radi, že ste sa k nám pridali na ceste k radosti z grilovania. Zaregistrujte svoj gril a získajte prístup k skvelej zábave a zaujímavým informáciám od spoločnosti WEBER vrátane tipov, trikov a rád, ako pri grilovaní dosiahnuť čo najlepší výsledok.

Tento návod na obsluhu si uchovajte pre ďalšiu potrebu, dôkladne si ho prečítajte a pokiaľ máte nejaké otázky, kontaktujte nás čo najskôr.

**30560**

020122  
sk

## Dôležité bezpečnostné informácie

**NEBEZPEČENSTVO, VAROVANIE a UPOZORNENIE** sú oznámenia, ktoré sa používajú v celom Návode na použitie za účelom zdôraznenia kritických a dôležitých informácií. Čítajte a dodržiavajte tieto oznámenia za účelom zaistenia bezpečnosti a prevencie vzniku vážnych škôd. Oznámenia sú definované nižšie.

- ⚠ **NEBEZPEČENSTVO:** Indikuje rizikovú situáciu, ktorá, ak sa jej nevyhnete, *vyústi do smrti alebo vážneho úrazu.*
- ⚠ **VAROVANIE:** Indikuje rizikovú situáciu, ktorá, ak sa jej nevyhnete, *môže vyústiť do smrti alebo vážneho úrazu.*
- ⚠ **UPOZORNENIE:** Indikuje rizikovú situáciu, ktorá, ak sa jej nevyhnete, *môže vyústiť do ľahkého alebo stredne ťažkého úrazu.*

**⚠ NEBEZPEČENSTVO**

**Ak cítite plyn:**

- Uzatvorte prívod plynu na zariadení (grile).
- Uhasťte každý otvorený plameň.
- Otvorte poklop.
- Ak zápach pretrváva, vzdialte sa od zariadenia (grilu) a ihneď zavolajte Vášmu dodávateľovi plynu alebo hasičov.

**⚠ VAROVANIE**

- Neuskladňujte ani nepoužívajte benzín ani iné horľavé kvapaliny alebo plyny v okolí tohto (grilu) ani v okolí iných zariadení.
- LPG nádoba, ktorá nie je pripojená pre používanie, sa nesmie skladovať v blízkosti tohto (grilu) ani v blízkosti iných zariadení.

**POUŽÍVAŤ IBA VO VONKAJŠOM PROSTREDÍ.**  
**PRED POUŽITÍM SPOTREBIČA SI PREČÍTAŤ NÁVOD.**  
**POZNÁMKA PRE INŠTALATÉRA:** Tieto pokyny je nutné nechať u užívateľa.  
**POZNÁMKA PRE UŽÍVATEĽA:** Uchovajte tieto pokyny pre budúce použitie.

### Inštalácia a montáž

- ⚠ **NEBEZPEČENSTVO:** Gril nie je určený na to, aby bol inštalovaný v alebo na rekreačných vozidlách alebo lodiach.
  - ⚠ **VAROVANIE:** Nepoužívajte gril, kým nie sú všetky jeho časti na svojom mieste a kým gril nebol správne namontovaný v súlade s pokynmi pre montáž.
  - ⚠ **VAROVANIE:** Nezostavujte tento model grilu do akejkoľvek zabudovanej alebo zásuvnej konštrukcie.
  - ⚠ **VAROVANIE:** Zariadenie nemodifikujte. LPG plyn nie je zemný plyn. Úprava alebo pokus o používanie zemného plynu v jednotke na LPG plyn alebo LPG plynu v jednotke na zemný plyn je nebezpečné a spôsobí neplatnosť Vašej záruky.
- Akýkoľvek diel, zabezpečený výrobcom, nesmie byť vymieňaný užívateľom.

### Používanie

- ⚠ **NEBEZPEČENSTVO:** Gril používajte iba vo vonkajšom prostredí v dobre vetranom priestore. Nepoužívajte gril v garáži, budove, priechode, stane alebo v inej uzavretej oblasti, alebo pod konštrukciou s horľavou strechou.
  - ⚠ **NEBEZPEČENSTVO:** Nepoužívajte gril v akomkoľvek vozidle alebo akomkoľvek skladovacom alebo nakladacom priestore akéhokoľvek vozidla. To zahŕňa, ale nie je obmedzené iba na, osobné, nákladné a kombinované automobily, dodávky, automobily pre voľný čas, rekreačné automobily a lode.
  - ⚠ **NEBEZPEČENSTVO:** Nepoužívajte gril v blízkosti horľavých materiálov, menšej než 61 cm. To sa týka vrchu, spodku, zadnej časti a bokov grilu.
  - ⚠ **NEBEZPEČENSTVO:** Priestor na grilovanie udržiavajte čistý bez horľavých výparov a kvapalín, ako napr. benzínu, alkoholu atď., a horľavých materiálov.
  - ⚠ **NEBEZPEČENSTVO:** Tento spotrebič musí byť umiestňovaný mimo dosahu horľavých materiálov.
  - ⚠ **NEBEZPEČENSTVO:** Kryt grilu ani čokoľvek horľavé neukladajte na ani do úložného priestoru pod gril, kým sa gril používa alebo je horúci.
  - ⚠ **NEBEZPEČENSTVO:** Pokiaľ dôjde k vznieteniu tuku, vypnite všetky horáky a ponechajte poklop zakrytý, kým plameň nezhasne.
  - ⚠ **VAROVANIE:** Prístupné časti môžu byť veľmi horúce. Zamedzte prístupu detí.
  - ⚠ **VAROVANIE:** Použite žiaruvzdorné rukavice alebo chňapky (v súlade s EN 407, Hodnotenie úrovne kontaktného tepla 2 alebo viac) pri prevádzke grilu.
  - ⚠ **VAROVANIE:** Užívanie alkoholu, predpísaných liekov, nepredpísaných liekov alebo ilegálnych drog môže ovplyvniť schopnosť užívateľa správne a bezpečne namontovať, pohybovať, uskladiť alebo obsluhovať gril.
  - ⚠ **VAROVANIE:** Nikdy nenechávajte gril bez dozoru počas jeho predohrevu alebo používania. Pri používaní grilu buďte opatrní. Celá grilovacia vaňa je počas používania grilu horúca.
  - ⚠ **VAROVANIE:** Počas prevádzky spotrebičom nepohybovať.
  - ⚠ **VAROVANIE:** Akékoľvek elektrické káble a prívodné hadice paliva udržiavajte mimo horúcich plôch.
  - ⚠ **UPOZORNENIE:** Tento produkt bol testovaný na bezpečnosť a je certifikovaný iba pre používanie v špecifickej krajine. Vzťahuje sa na krajinu, ktorej názov je uvedený na balení zvonku.
- Do grilu nepoužívajte drevené uhlie, brikety alebo lávové kamene.

### Skladovanie a/alebo nepoužívanie

- ⚠ **VAROVANIE:** Po použití uzavrieť prívod paliva na nádobu na plyn.
  - ⚠ **VAROVANIE:** LPG nádoby musia byť uskladnené vonku mimo dosahu detí a nesmú sa uskladiť v budove, garáži alebo akomkoľvek inom uzavretom priestore.
  - ⚠ **VAROVANIE:** Po období skladovania a/alebo nepoužívania musí byť gril pred použitím skontrolovaný na úniky plynu a upchatie horákov.
- Skladovanie grilu v interiéri je dovolené, iba ak LPG nádoba je odpojená a uložená mimo grilu.

**DOBRÝ DEŇ!**

Sme veľmi radi, že ste sa k nám pridali na ceste k radosti z grilovania. Prosíme, vyhradte si čas na preštudovanie tohto návodu na obsluhu, aby ste boli pripravení a mohli začať s grilovaním rýchlo a jednoducho. Chceme byť po vašom boku po celý čas používania grilu, tak prosím venujte niekoľko minút registrácii grilu. Po prihlásení sa a získaní WEBER-ID vám budú ako súčasť vašej registrácie doručované zaujímavé informácie o grilovaní.

Takže ak s nami chcete zostať v kontakte, pridajte sa k nám online priamo zo svojho inteligentného zariadenia.

Ďakujeme vám, že ste si vybrali WEBER.

Sme radi, že ste tu s nami.

**OBSAH**

- 2 Vitajte v spoločnosti Weber
  - Dôležité bezpečnostné informácie
- 4 Prísľub Weber
- 5 Vlastnosti produktu
  - Vlastnosti GENESIS
  - Grilovanie s vysokou výkonnosťou
- 6 Začíname
  - Dôležité informácie o LP plyne a zapojeniach plynu
  - Inštalácia LPG nádoby
  - Pripojenie LPG nádoby a jej kontrola prípadného úniku
- 12 Prevádzka
  - Vaše prvé grilovanie
  - Pri každom grilovaní
  - Rozpálenie grilu
  - Používanie opekacej zóny
  - Zapálenie bočného horáka
- 15 Tipy a triky
  - Plameň – priamy alebo nepriamy
  - Objavte všetky možnosti
  - Čo robiť a čo nerobiť pri grilovaní
  - Skutočná chuť dymu
  - Využitá bočná strana
  - Viac priestoru na prípravu jedál
  - Grilovanie v noci
- 20 Starostlivosť o produkt
  - Čistenie a údržba
- 22 Riešenie problémov
- 26 Sprievodca grilovaním
- 27 Náhradné diely

# Prísľub WEBER

Vo WEBER sme hrdí na dve veci: vyrábame grily, ktoré vydržia, a ponúkame excelentný zákaznícky servis.

Ďakujeme vám za zakúpenie výrobku WEBER. Spoločnosť Weber-Stephen Products LLC, 1415 S. Roselle Road, Palatine, Illinois 60067 („Weber“) je hrdá na to, že dodáva bezpečné, trvanlivé a spoľahlivé produkty.

Toto je dobrovoľná záruka spoločnosti WEBER, ktorú vám poskytujeme bezplatne. Obsahuje informácie, ktoré budete potrebovať, ak bude nutné váš produkt WEBER opraviť vo výnimočnom prípade výskytu poruchy alebo vady.

V súlade s príslušnými predpismi má zákazník svoje práva, ak je produkt chybný. Tieto práva zahŕňajú dodanie náhradného dielu, výmenu chybného dielu, zníženie kúpnej ceny a náhradu. V Európskej únii ide napríklad o dvojročnú, zákonom danú záručnú dobu, ktorá začína plynúť prevzatím produktu. **Tieto a ďalšie zákonné práva ostávajú našou predĺženou zárukou nedotknuté. Táto záruka v podstate vlastníkovi poskytuje dodatočné práva, ktoré sú nezávislé od zákonných záručných práv.**

## PREDĽŽENÁ ZÁRUKA WEBER

WEBER garantuje osobe, ktorá si kúpila produkt WEBER (alebo v prípade darčeka či reklamnej akcie osobe, pre ktorú bol tento produkt zakúpený ako darček či reklamný predmet), že produkt značky WEBER nebude vykazovať chyby materiálu ani výrobného postupu za obdobie(-ia) špecifikované nižšie, ak je namontovaný a prevádzkovaný v súlade s príslušným návodom na obsluhu. (Poznámka: Ak stratíte svoj návod na obsluhu produktu WEBER, nájdete ho online na [www.weber.com](http://www.weber.com) alebo na príslušných regionálnych stránkach, na ktoré budete presmerovaní.) Pri normálnom súkromnom používaní a údržbe v rámci domácnosti (bytu/domu) obývanej jednou rodinou, WEBER v rámci tejto záruky sľubuje, že vykoná opravu alebo výmenu chybných dielov v rámci príslušnej doby, obmedzení a výnimiek, ktoré sú uvedené nižšie. V ROZSAHU PRÍPUSTNOM PODĽA PLATNÝCH PRÁVNÝCH PREDPISOV SA TÁTO ZÁRUKA POSKYTUJE IBA PÔVODNEMU KUPUJÚCEMU A OKREM VYŠŠIE UVEDENÝCH PRÍPADOV TÝKAJÚCICH SA DAROVANIA VÝROBKU A JEHO VENOVANIA AKO PROPAGAČNEHO PREDMETU NIE JE PRENOSNÁ NA ĎALŠÍCH VLASTNÍKOV.

## ZODPOVEDNOSTI VLASTNÍKA V RÁMCI TEJTO ZÁRUKY

Pre zaistenie bezproblémového záručného krytia je dôležité (ale nie je to povinné), aby ste registrovali svoj produkt WEBER online na [www.weber.com](http://www.weber.com) alebo na príslušných regionálnych stránkach, na ktoré budete presmerovaní. Uchovajte si originálny doklad o kúpe a/alebo faktúru. Registrácia vášho produktu WEBER potvrdzuje vaše záručné krytie a poskytuje priame spojenie medzi vami a firmou WEBER v prípade, že vás potrebujeme kontaktovať.

Vyššie uvedená záruka je platná, iba ak vlastník produktu WEBER vynaloží na starostlivosť o tento produkt primerané úsilie, a to dodržaním všetkých pokynov na montáž, použitie a preventívnu údržbu, ako je uvedené v príslušnom návode na obsluhu, s výnimkou prípadu, keď vlastník vie preukázať, že porucha alebo chyba nesúvisí s nedodržaním vyššie uvedených pokynov. Ak žijete v pobrežnej oblasti alebo máte výrobok umiestnený blízko bazéna či vodnej nádrže, jeho údržba zahŕňa pravidelné umytie a opláchnutie jeho vonkajších plôch, ako je uvedené v spravidlom návode na obsluhu.

## UPLATNENIE ZÁRUKY/VÝNIMKY ZO ZÁRUKY

Ak ste presvedčení, že ide o súčiastku, na ktorú sa vzťahuje záruka, prosím, kontaktujte Zákaznícky servis WEBER pomocou kontaktných informácií na našich webových stránkach ([www.weber.com](http://www.weber.com) alebo regionálnych stránkach, na ktoré budete presmerovaní). Spoločnosť WEBER po preskúmaní oprávnenosti reklamácie chybnú súčiastku, ktorá je krytá zárukou, opraví alebo (prípadne) vymení. V prípade, že oprava alebo výmena súčiastky nie sú možné, WEBER sa môže rozhodnúť (vôľteľne) pre výmenu celého predmetného grilu za nový gril v rovnakej alebo vyššej hodnote. WEBER vás môže požiadať o zaslanie chybných súčiastok na účel ich preskúmania, náklady na dopravu budú preplatené.

Táto ZÁRUKA prepadá, ak sa na produkte vyskytujú poškodenia, známy zničenia, škvrny a/alebo hrdza, za ktoré spoločnosť WEBER nenesie zodpovednosť, spôsobené:

- hrubým zaobchádzaním, nesprávnym používaním, zmenami, úpravami, vandalizmom, nedbanlivosťou, nesprávnym zostavením alebo nesprávnou inštaláciou a nedodržaním správneho vykonania bežnej a rutínnej údržby;
- hmyzom (ako sú pavúky) a hlodavcami (ako sú veвериčky) vrátane (ale nielen) poškodenia horákov a/alebo plynových hadičiek;
- vystavením slanému vzduchu a/alebo zdrojom chlóru, ako sú napríklad bazény a virivky/kúpele;
- nepriaznivými vplyvmi počasia, ako sú napríklad krupobitie, hurikány, zemetrasenia, tsunami alebo vlnobitie, tornáda alebo prudké búrky.

Použitie alebo inštalácia súčiastok na váš produkt WEBER, ktoré nie sú originálnymi WEBER súčiastkami, bude mať za následok zrušenie tejto záruky, akékoľvek škody spôsobené týmto použitím nie sú kryté touto zárukou. Akékoľvek prestavby plynového grilu, ktoré nie sú schválené spoločnosťou WEBER a nie sú vykonané autorizovaným servisným technikom WEBER, zrušia túto záruku.

## ZÁRUČNÉ DOBY PRODUKTU

Grilovacia vaňa:  
10 rokov, žiadne diery v dôsledku hrdze alebo prepálenia  
(2 roky na náter s výnimkou jeho vyblednutia alebo zmeny odtieňa)

Zostava poklopu:  
10 rokov, žiadne diery v dôsledku hrdze alebo prepálenia  
(2 roky na náter s výnimkou jeho vyblednutia alebo zmeny odtieňa)

Rúrky horáka z nehrdzavejúcej ocele:  
10 rokov, žiadne diery v dôsledku hrdze alebo prepálenia

Grilovacie rošty z nehrdzavejúcej ocele:  
10 rokov, žiadne diery v dôsledku hrdze alebo prepálenia

Arómakořajnice FLAVORIZER BARS z ušľachtilej ocele:  
10 rokov, žiadne diery v dôsledku hrdze alebo prepálenia

Porcelánom smaltované liatinové grilovacie rošty:  
5 rokov, žiadne diery v dôsledku hrdze alebo prepálenia

Komponenty WEBER CONNECT:  
3 roky

Všetky ostatné súčiastky:  
2 roky

## ZRIEKNUTIE SA ZODPOVEDNOSTI

OKREM ZÁRUKY A ZRIEKNUTIA SA ZODPOVEDNOSTI UVEDENÝCH V TOMTO VYHLÁSENÍ O ZÁRUKU SA TU VÝSLOVNE NEUVAŽUJÚ ŽIADNE ĎALŠIE ZÁRUKY ANI DOBROVOĽNÉ VYHLÁSENIA O ZODPOVEDNOSTI, KTORÉ IDÚ NAD RÁMEC ZÁKONNEJ ZODPOVEDNOSTI VZŤAHUJÚCEJ SA NA SPOLOČNOSŤ WEBER. TÝMTO VYHLÁSENÍM O ZÁRUKU SA NEOBMEZUJÚ ANI NEVYLUČUJÚ SITUÁCIE ALEBO REKLAMÁCIE. V PRÍPADE KTORÝCH MÁ SPOLOČNOSŤ WEBER ZÁKONNÚ POVINNOSŤ PREDPÍSANÚ ZÁKONOM.

PO UPLYNUTÍ PRÍSLUŠNEJ, VYŠŠIE UVEDENEJ ZÁRUČNEJ DOBY SA PRODUKTU NETÝKAJÚ ŽIADNE INÉ ZÁRUKY. ŽIADNE INÉ ZÁRUKY DANÉ AKOUKOLVEK OSOBOU VRÁTANE PREDAJCU ALEBO MALOOBCHODNÍKA VZHLADOM NA AKÝKOLVEK VÝROBOK (AKO SÚ NAPRIKĽAD „PREDĽŽENÉ ZÁRUKY“) SPOLOČNOSŤ WEBER K NIČOMU NEZAVÄZUJÚ. JEDINOU MOŽNOSŤOU RIEŠENIA OPRÁVNENEJ REKLAMÁCIE JE OPRAVA ALEBO VÝMENA DIELU ALEBO VÝROBKU.

V ŽIADNOM PRÍPADE NESMIE BYŤ V RÁMCI TEJTO DOBROVOĽNEJ ZÁRUKY KRYTIE AKÉHOKOLVEK DRUHOU VYŠŠIE AKO NÁKUPNÁ CENA PREDANÉHO VÝROBKU ZNAČKY WEBER.

TÝMTO NA SEBA PREBERÁTE RIZIKO A ZODPOVEDNOSŤ ZA STRATU, ŠKODY ALEBO ÚRAZY SPÔSOBENÉ VÁM A VÁŠMU MAJETKU A/ ALEBO INÝM OSOBÁM A ICH MAJETKU V DÔSLEDKU HRUBÉHO ALEBO NESPRÁVNEHO POUŽITIA VÝROBKU ALEBO NEDODRŽANIA POKYNOV SPOLOČNOSTI WEBER UVEDENÝCH V SPRIEVODNOM NÁVODE NA OBSLUHU.

SÚČIASTKY A PRÍSLUŠENSTVO VYMENENÉ V RÁMCI TEJTO ZÁRUKY SÚ V ZÁRUKU IBA V SÚLADE S VYŠŠIE UVEDENÝMI ORIGINALNÝMI ZÁRUČNÝMI DOBAMI.

TÁTO ZÁRUKA SA VZŤAHUJE LEN NA SÚKROMNÉ POUŽÍVANIE PRODUKTU V DOMÁCNOSTIACH (DOMOCH/BYTOCH) OBYVANÝCH JEDNOU RODINOU, NEVZŤAHUJE SA NA GRILY WEBER POUŽÍVANÉ NA KOMERČNÉ, SPOLOČENSKÉ ALEBO HROMADNÉ POUŽITIE V REŠTAURÁCIÁCH, HOTELOCH, REZORTOCH, UBYTOVACÍCH ZARIADENIACH A POD.

SPOLOČNOSŤ WEBER MÔŽE Z ČASU NA ČAS ZMENIŤ DIZAJN SVOJICH VÝROBKOV. NIČ, ČO JE ZAHRNUTÉ V TEJTO ZÁRUKU, SA NESMIE CHÁPAŤ TAK, ŽE SPOLOČNOSŤ WEBER JE POVINNÁ ZAHRNÚŤ TIETO ZMENY DIZAJNU DO VÝROBKOV VYROBENÝCH PRED ZAVEDENÍM TÝCHTO ZMIEN, A ANI TIETO ZMENY SA NESMÚ CHÁPAŤ TAK, ŽE PREDCHÁDZAJÚCI DIZAJN BOL CHYBNÝ.

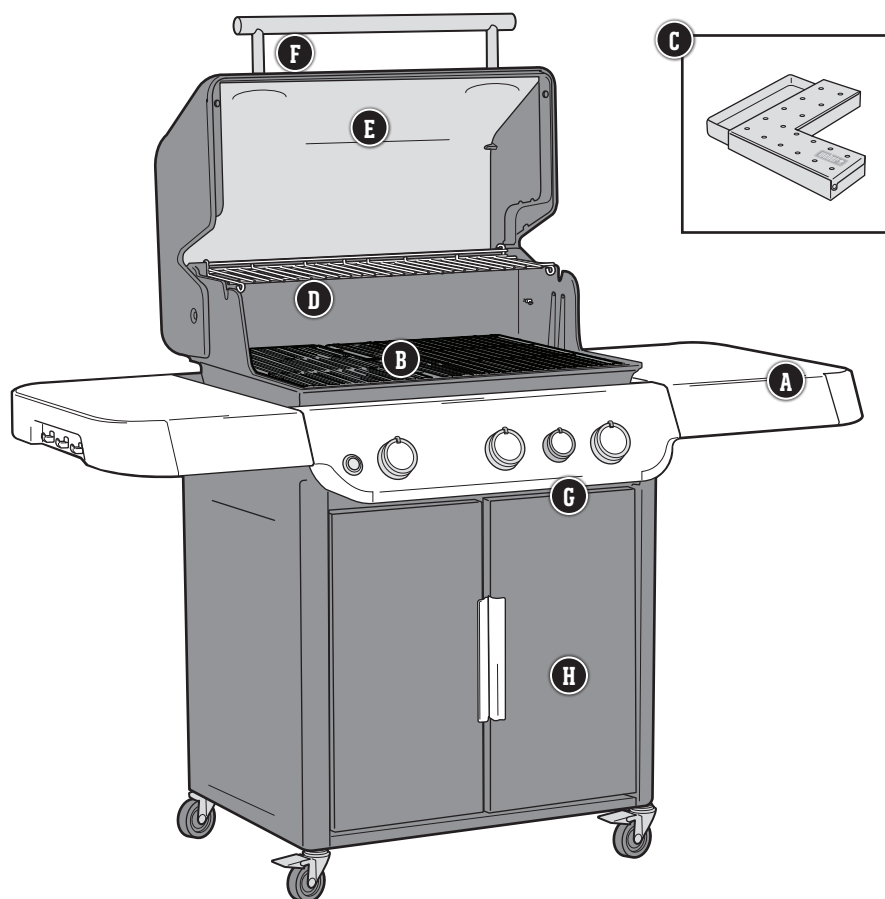
Ďalšie kontaktné informácie nájdete v zozname Medzinárodných obchodných pobočiek na konci tohto návodu na obsluhu.



## CHRÁŇTE SVOJÚ INVESTÍCIU

Chráňte svoj gril od nečistôt z okolia pomocou odolného prémiového obalu grilu.

# VLASTNOSTI GRILOV GENESIS



## A Skladací stôl na prípravu a servírovanie

Bočné stolíky použite na to, aby ste mali taniere, korenie a náčinie uložené vždy poruke. Zaveste si svoje základné grilovacie náčinie na háčiky, aby ste k nim mali ľahký prístup a mali dobre organizovaný pracovný priestor. Pravý bočný stolík sa sklápa nadol, aby sa gril zmestil aj do menších priestorov.

## B Grilovacie rošty a rám kolekcie WEBER CRAFTED Outdoor Kitchen Collection

Váš gril môžete použiť s kolekciou Outdoor Kitchen Collection vďaka priloženým grilovacím roštom a rámu. Ďalšie príslušenstvo na grilovanie Weber Crafted sa predáva samostatne. (Grilovacie rošty z prémiovej nehrdzavejúcej ocele sú dostupné iba k modelom SE).

## C Údiaci box Genesis

Údiaci box umiestnený pod grilovacími roštmi zabezpečí pri grilovaní súvislý dym (len modely SE).

## D Vrchný rozkladací grilovací rošt

Udržiava jedlo teplé alebo opeká žemle, zatiaľ čo sa hlavný chod dokončuje na grilovacom rošte. Keď potrebujete ďalšie miesto na prípravu pokrmov, jednoducho ho rozložte.

## E Zabudovaný teplomer

Vždy dostupná informácia o teplote vnútri Vášho grilu Vám umožní nastaviť teplotu, ak je to potrebné.

## F Osvetlenie grilu

Svetlá LED integrované do rukoväte poklopu osvetlia povrch grilu, aby ste mohli pokračovať v grilovaní aj po západe slnka (iba modely SE a Premium).

## G Opekacia zóna

Opekacia zóna vytvára intenzívne teplo na rýchle vytvorenie vzorov opečenia na mäse.

## H Skrinka grilu

Skrinka grilu poskytuje prídavný zatvorený uskladňovací priestor pre všetko Vaše potrebné grilovacie náčinie a doplnky.

# VYSOKO VÝKONNÝ SYSTÉM GRILOVANIA

Vysoko výkonný systém grilovania skutočne zdvíha celosvetovú latku v oblasti grilovania na plyne a stavia grily Weber do samostatnej kategórie. Tento výkonný grilovací systém je založený na viac ako 65-ročných skúsenostiach s grilovaním, kulinárskych zručnostiach a čo je najdôležitejšie, zohľadňuje potreby a prania ľudí, na ktorých najviac záleží – na našej grilujúcej komunite. Všetky komponenty sa jednoducho používajú a postarajú sa o dokonalú spokojnosť s grilovaním.

## 1 Zapaľovanie INFINITY



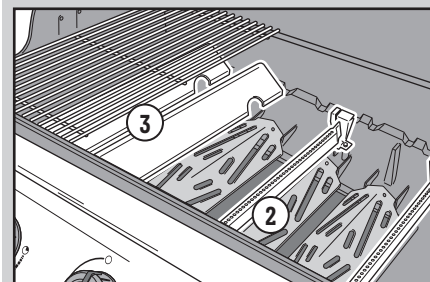
Zapaľovanie Infinity garantuje zapálenie. Môžete si byť istí, že gril zakaždým rozpálie na prvýkrát.

## 2 Horáky

Jedinečný kužeľový tvar poskytuje plynulý tok plynu spredu dozadu. Prináša maximálne rozšírenie tepla, čím zaisťuje, že sa jedlo ugriluje rovnomerne a konzistentne kdekoliek na grilovacom rošte.

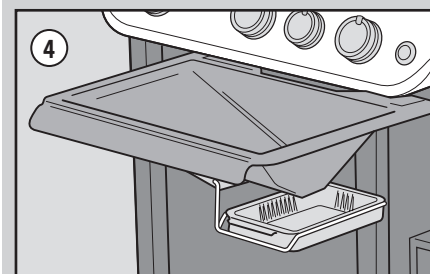
## 3 Arómakoľajnice FLAVORIZER BARS

Arómakoľajnice FLAVORIZER BARS z nehrdzavejúcej ocele sú nahnuté presne tak, aby zachytili kvapky masti z jedla, ktoré dymia a syčia, a pridávajú jedlu neodolateľnú údenú chuť, ktorú všetci dobre poznáme a milujeme.



## 4 Systém odvádzania tuku

Kvapky, ktoré sa pomocou FLAVORIZER BARS nevyparia, tečú od horákov do ľahko prístupnej zachytávacej misky, umiestnenej pod odnímateľnou grilovacou vaňou. Ak je to potrebné, jednoducho vyberte zachytávaciu nádobu a vymeňte odkvapkávaciu misku.



## Dôležité informácie o LP plyne a zapojeniach plynu

### Čo je LPG?

Skvapalnený ropný plyn (LPG) je horľavý produkt na báze ropy, používaný ako palivo do Vášho grilu. Je to plyn s miernou teplotou a tlakom, ak nie je v nádobe. Ale pri miernom tlaku vnútri nádoby, akou je napríklad tlaková nádoba, je LPG kvapalina. Keďže sa tlak z tlakovej nádoby uvoľňuje, kvapalina sa rýchlo odparuje a stáva sa skvapalneným propánovým plynom.

### Tipy pre bezpečné zaobchádzanie s tlakovými LPG nádobami

- Obitá alebo hrdzavá tlaková LPG nádoba môže byť nebezpečná a musí byť skontrolovaná dodávateľom LP plynu. Nepoužívajte tlakovú nádobu s poškodeným ventilom.
- Aj keď sa Vaša tlaková LPG nádoba môže javiť ako prázdna, môže v nej byť ešte stále prítomný plyn a v súlade s tým je nutné s nádobou primerane manipulovať alebo ju transportovať.
- Tlaková LPG nádoba musí byť inštalovaná, prepravovaná a uskladnená v zvislej zaistenej polohe. Tlakové nádoby nesmú spadnúť ani sa s nimi nesmie neopatrne manipulovať.
- Nikdy neskladujte ani nepresúvajte tlakovú LPG nádobu tam, kde teploty môžu dosiahnuť 50 °C (nádoba bude príliš horúca na to, aby ju bolo možné držať v rukách).

### Požiadavky na tlakovú LPG nádobu

- Použite tlakovú nádobu s minimálnou kapacitou 3 kg a maximálnou kapacitou 13 kg.

### Čo je to regulátor?

Váš plynový gril je vybavený regulátorom tlaku, čo je zariadenie na reguláciu a udržiavanie jednotného tlaku plynu, ako sa plyn uvoľňuje z LPG nádoby.

### Požiadavky na regulátor a hadicu

- Vo Veľkej Británii je potrebné k zariadeniu pripojiť regulátor vyhovujúci norme BS 3016 s menovitým tlakom 37 milibarov na výstupe.
- Dĺžka hadice nesmie presiahnuť 1,5 metra.
- Zabráňte zauzleniu hadice.
- Zostavy na výmenu regulátora a hadice musia byť podľa špecifikácií spoločnosti Weber-Stephen Products LLC.

## Rozmery hrdla ventilu horáka GENESIS a údaje o spotrebe

		VELKOSTI HRDLA VENTILU HORÁKA	
Krajina	Katégoria plynu	Modely 325s	Modely 425s
Čína, Cyprus, Česká republika, Dánsko, Estónsko, Fínsko, Hongkong, Maďarsko, Island, India, Izrael, Japonsko, Kórea, Litva, Lotyšsko, Malta, Holandsko, Nórsko, Rumunsko, Rusko, Singapur, Slovenská republika, Slovinsko, Juhoafrická republika, Švédsko, Turecko	<b>I<sub>3B/P</sub> (30 mbar alebo 2.8 kPa)</b>	Hlavné horáky 1,02 mm Opekací horák 1,02 mm	Hlavné horáky 0,98 mm Opekací horák 0,98 mm
Belgicko, Francúzsko, Veľká Británia, Grécko, Írsko, Taliansko, Luxembursko, Portugalsko, Španielsko, Švajčiarsko	<b>I<sub>3s</sub> (28 – 30/37 mbar)</b>	Hlavné horáky 0,94 mm Opekací horák 0,94 mm	Hlavné horáky 0,92 mm Opekací horák 0,92 mm
Poľsko	<b>I<sub>3B/P</sub> (37 mbar)</b>	Hlavné horáky 0,94 mm Opekací horák 0,94 mm	Hlavné horáky 0,92 mm Opekací horák 0,92 mm
Rakúsko, Nemecko	<b>I<sub>3B/P</sub> (50 mbar)</b>	Hlavné horáky 0,86 mm Opekací horák 0,86 mm	Hlavné horáky 0,84 mm Opekací horák 0,84 mm

ÚDAJE O SPOTREBE		
Katégoria plynu	Modely 325s	Modely 425s
<b>I<sub>3B/P</sub> (30 mbar alebo 2,8 kPa)</b>	15,22 kW propán	17,56 kW propán
	17,58 kW bután	20,51 kW bután
	1069,8 g/h propán 1257,7 g/h bután	1234,3 g/h propán 1467,3 g/h bután
<b>I<sub>3s</sub> (28 – 30/37 mbar)</b>	15,22 kW propán	17,56 kW propán
	15,22 kW bután	17,56 kW bután
	1069,8 g/h propán 1088,8 g/h bután	1234,3 g/h propán 1256,2 g/h bután
<b>I<sub>3B/P</sub> (37 mbar)</b>	15,22 kW propán	17,56 kW propán
	1069,8 g/h propán	1234,3 g/h propán
<b>I<sub>3B/P</sub> (50 mbar)</b>	15,22 kW propán	17,56 kW propán
	17,58 kW bután	20,51 kW bután
	1069,8 g/h propán 1257,7 g/h bután	1234,3 g/h propán 1467,3 g/h bután

△ **DÔLEŽITÉ:** Odporúčame, aby ste na svojom grile raz za 5 rokov vymenili hadicu na prívod plynu. Niektoré krajiny môžu mať požiadavku, aby sa hadica na prívod plynu vymieňala častejšie, než raz za 5 rokov, v takomto prípade má táto požiadavka prednosť.

Kvôli výmene zostavy hadice, regulátora a ventilu kontaktujte zástupcu Zákazníckeho servisu vo svojom okolí pomocou kontaktných informácií na našich webových stránkach. Prihláste sa na [weber.com](http://weber.com).

## Inštalácia LPG nádoby

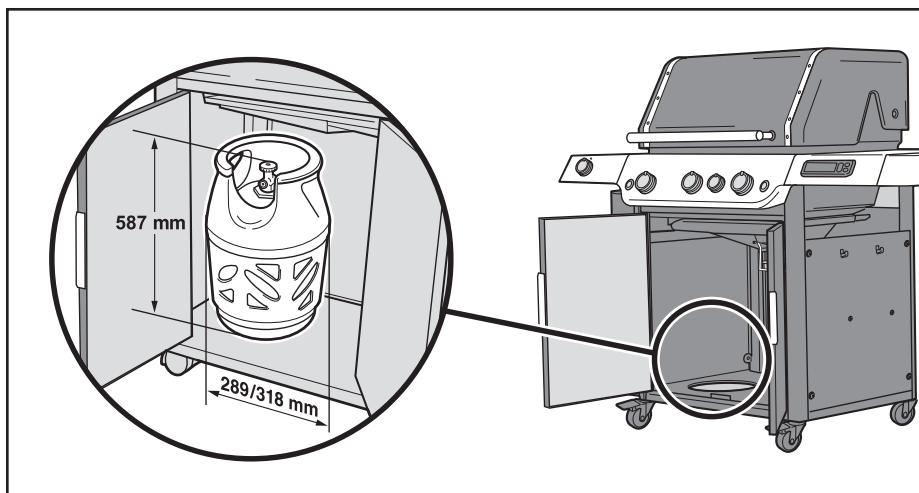
### Požiadavky na skrinku

Tlaková LPG nádoba sa musí zmestiť do skrinky grilu. Maximálne rozmery nádoby umiestnenej vnútri skrinky sú:

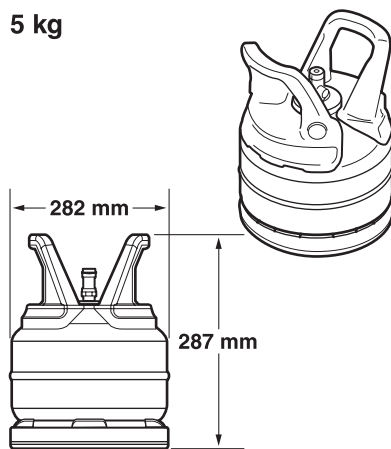
**Kapacita nádoby:** max. 13 kg  
**Výška nádoby:** max. 587 mm  
**Šírka nádoby:** max. 289 mm (pravouhlý pôdorys) alebo max. 318 mm (okrúhly pôdorys)

Spodná časť nádoby sa musí zmestiť do držiaka na nádrž a stáť v ňom rovno.

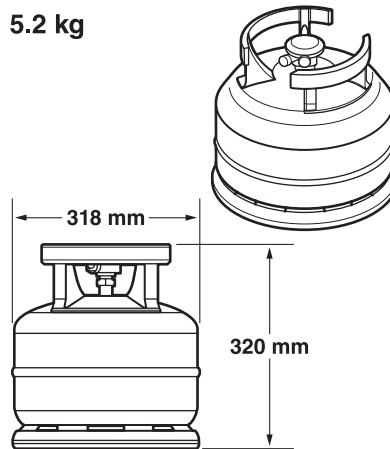
Znázornené aj s rozmermi sú viaceré možné modely nádoby na umiestnenie vnútri skrinky grilu.



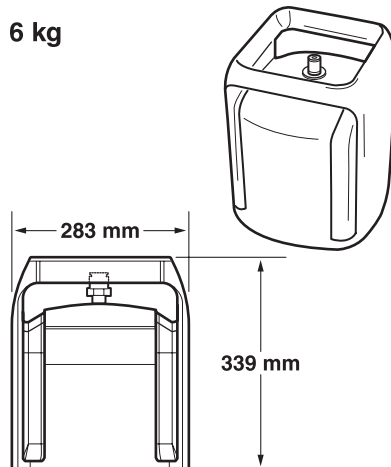
5 kg



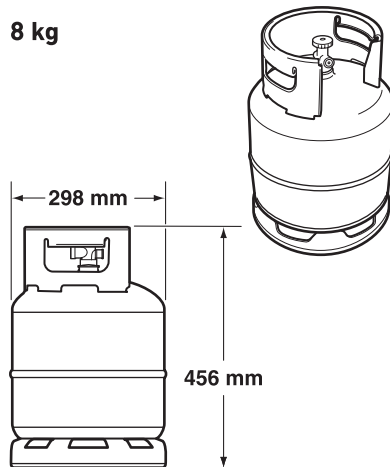
5.2 kg



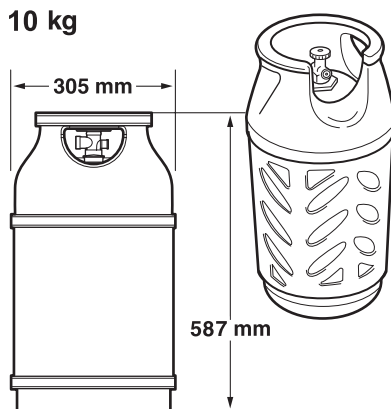
6 kg



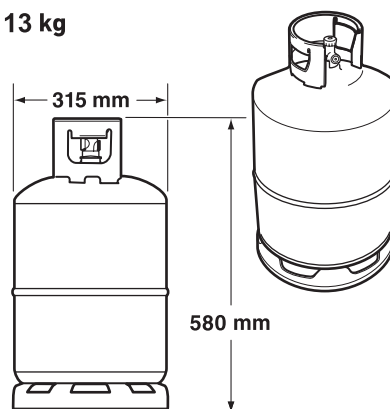
8 kg



10 kg



13 kg



⚠ **VAROVANIE:** Tlakovú LPG nádobu nepoužívajte, ak jej veľkosť nespĺňa požiadavky na umiestnenie do skrinky grilu.

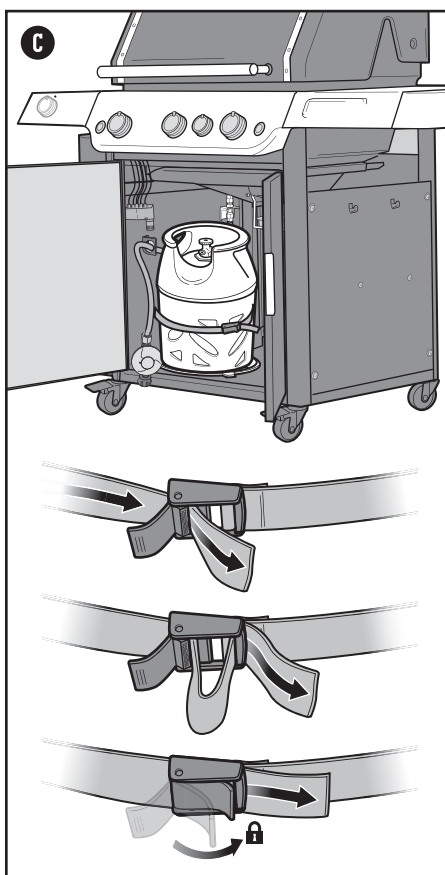
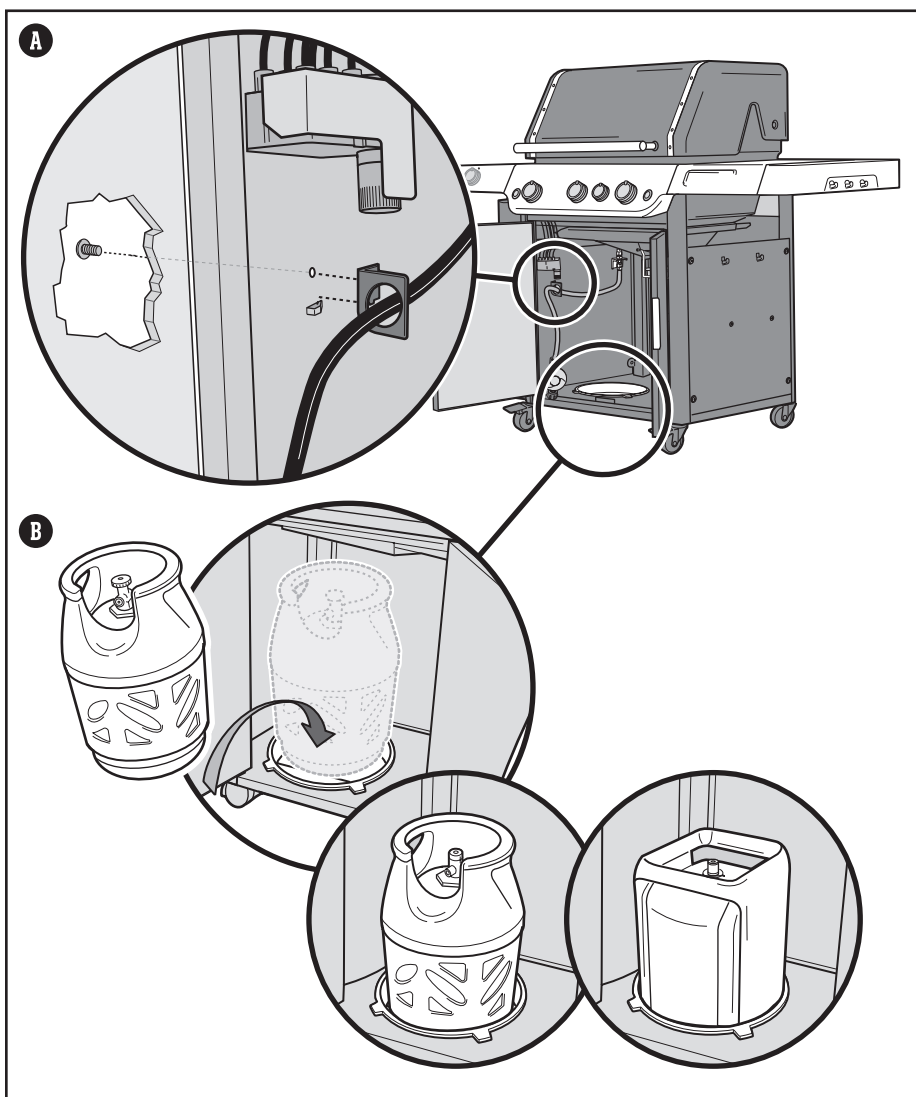
## Príprava inštalácie LPG nádoby

Plynová hadica musí byť upevnená k bočnému panelu pomocou dodaného držíaka hadice.

- 1) Otvorte dvierka skrinky grilu.
- 2) Vložte držiak hadice (A) popri hadici dnu a zarovnajte ho s montážnou úchytkou na ľavom paneli. Pripevnite ho pomocou jednej skrutky s krížovou hlavou.

## Inštalácia LPG nádoby

- 1) Zdvihnite a umiestnite tlakovú nádobu do držíaka (B) na spodnom paneli. Spodná časť nádoby sa do držíaka musí zmestiť.
- 2) Otočte tlakovú nádobu tak, aby bol otvor ventilu otočený k prednej časti grilu.
- 3) Nádobu zaistíte popruhom na nádobu (C).
- 4) Pripojte regulátor k LPG nádobe. Pozrite si časť „PRIPOJENIE REGULÁTORA K TLAKOVEJ NÁDOBE“.



**Maximálna kapacita LPG nádoby VNÚTRI skrinky grilu je 8 kg.**  
**Dĺžka hadice nesmie presiahnuť 1,5 metra.**

**△ VAROVANIE:** Hadica musí byť upevnená k bočnému panelu pomocou držíaka hadice. Iné konanie by mohlo spôsobiť poškodenie hadice vedúce k požiaru alebo výbuchu, čo môže mať za následok vážne zranenia alebo smrť, ako aj poškodenie majetku.

## Pripojenie LPG nádoby a jej kontrola na úniky

### Pripojenie regulátora k tlakovej nádobe

1) Skontrolujte, či sú všetky regulačné gombíky horákov vo vypnutej  $\bigcirc$  polohe. Skontrolujte zatlačením otočných gombíkov v smere hodinových ručičiek.

2) Identifikujte typ regulátora a pripojte regulátor k tlakovej LPG nádobe za prísneho dodržiavania príslušných pokynov pre zapojenie.

*Poznámka: Uistite sa, že ventil tlakovej LPG nádoby alebo páčka regulátora sú pred pripojením uzavreté.*

#### Pripojte otáčaním v smere hodinových ručičiek (A)

Naskrutkujte regulátor na tlakovú nádobu otáčaním v smere hodinových ručičiek (a). Umiestnite regulátor tak, aby vetrací otvor (b) smeroval nadol.

#### Pripojte otáčaním proti smeru hodinových ručičiek (B)

Pripevnite regulátor na tlakovú nádobu otáčaním proti smeru hodinových ručičiek.

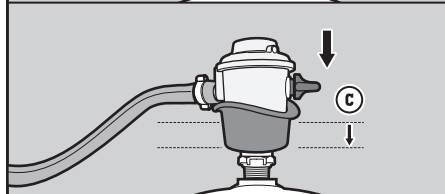
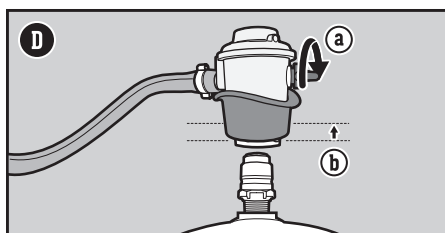
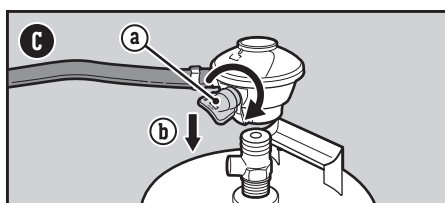
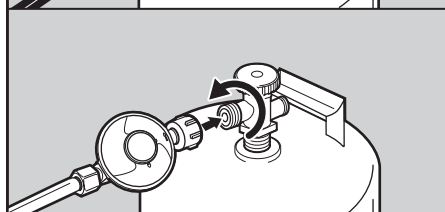
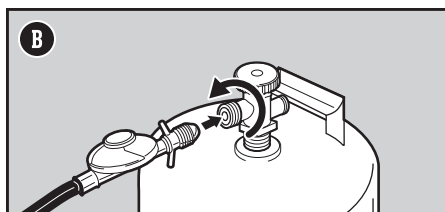
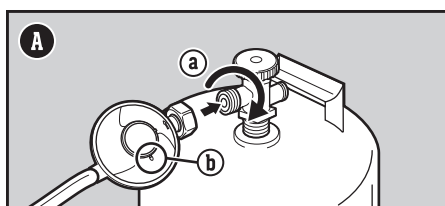
#### Pripojte otočením páčky a jej zaistením do polohy (C)

Otočte páčku regulátora (a) v smere hodinových ručičiek do vypnutej polohy. Stláčajte regulátor nadol na ventil tlakovej nádoby, kým regulátor nezapadne do správnej polohy (b).

#### Pripojte pomocou posuvnej objímky (D)

Uistite sa, že páčka regulátora je v polohe vypnutia (a). Posuňte objímku regulátora nahor (b). Zatlačte regulátor nadol na ventil tlakovej nádoby a udržiavajte tlak. Uzavrite posunutím objímky nadol (c). Ak sa regulátor nezaistí, postup zopakujte.

*Poznámka: Ilustrácie regulátora v tomto návode nemusia byť podobné regulátoru, ktorý používate pre svoj gril kvôli odlišným predpisom danej krajiny alebo regiónu.*



⚠ **NEBEZPEČENSTVO:** Na kontroly úniky plynu nepoužívajte plameň. Uistite sa, že vo Vašom okolí sa počas kontroly únikov nevyskytujú žiadne iskry ani otvorený oheň.

⚠ **NEBEZPEČENSTVO:** Unikajúci plyn môže spôsobiť požiar alebo výbuch.

⚠ **NEBEZPEČENSTVO:** Ak je prítomný únik plynu, gril nepoužívajte.

⚠ **NEBEZPEČENSTVO:** Ak vidíte, cítite alebo počujete syčanie plynu unikajúceho z LPG nádoby:

1. Vzdialte sa od LPG nádoby.
2. Nepokúšajte sa problém odstrániť sami.
3. Privolajte hasičov.

⚠ **NEBEZPEČENSTVO:** Pred odpojením regulátora vždy uzatvorte ventil tlakovej nádoby. Nepokúšajte sa odpojiť regulátor plynu a hadicovú zostavu alebo akékoľvek plynové prepojenia, pokiaľ je gril v prevádzke.

⚠ **NEBEZPEČENSTVO:** Neskladujte náhradnú tlakovú LPG nádobu blízko alebo pod týmto grilom. Nikdy neplňte tlakovú nádobu na viac ako 80 % jej kapacity. Nedôsledné dodržiavanie týchto pravidiel môže viesť k požiaru, ktorý môže spôsobiť smrť alebo vážne zranenie.

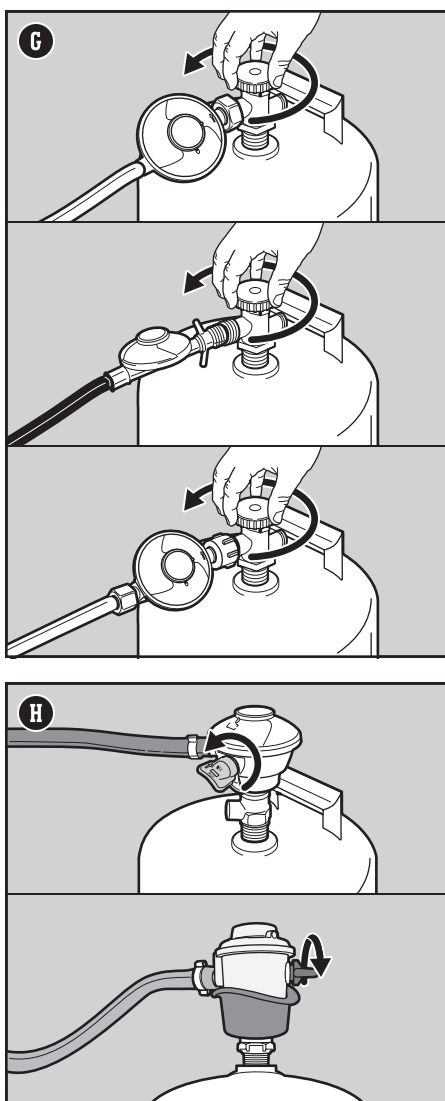
## V čom spočíva kontrola prípadného úniku plynu?

Ak je už tlaková nádoba LPG správne nainštalovaná, je nutné vykonať kontrolu na úniky. Kontrola na úniky je spoľahlivý spôsob overenia si, že plyn nebude po pripojení tlakovej nádoby ku grilu unikať. Nasledujúce upevnenia je potrebné skontrolovať po každom opakovanom naplnení a opätovnom pripojení tlakovej nádoby:

- Miesto pripájania regulátora k tlakovej nádobe.
- Miesto pripojenia plynovej hadice k upínacej hlave.
- Miesto pripojenia upínacej hlavy k zvlnenému plynovému potrubiu.

## Kontrola prípadného úniku plynu

- 1) Spojte navlhčíte roztokom mydlovej vody pomocou rozprašovača, kefkou, alebo handričkou. Môžete si vyrobiť vlastný roztok mydlovej vody zmiešaním 20 % tekutého mydla s 80 % vody; alebo si môžete kúpiť roztok na kontrolu únikov, ktorý je k dispozícii v každej predajni inštalátorských potrieb.
- 2) Identifikujte typ svojho regulátora. Otvorte prívod plynu pomocou otočenia ventilu na tlakovej nádobe proti smeru hodinových ručičiek (**G**) alebo otočením páčky regulátora do zapnutej polohy (**H**).



⚠ **NEBEZPEČENSTVO:** Na kontroly úniku plynu nepoužívajte plameň. Uistite sa, že vo Vašom okolí sa počas kontroly únikov nevyskytujú žiadne iskry ani otvorený oheň.

⚠ **NEBEZPEČENSTVO:** Unikajúci plyn môže spôsobiť požiar alebo výbuch.

⚠ **NEBEZPEČENSTVO:** Ak je prítomný únik plynu, gril nepoužívajte.

⚠ **NEBEZPEČENSTVO:** Ak vidíte, cítite alebo počujete syčanie plynu unikajúceho z LPG nádoby:

1. Vzdialte sa od LPG nádoby.
2. Nepokúšajte sa problém odstrániť sami.
3. Privolajte hasičov.

⚠ **NEBEZPEČENSTVO:** Pred odpojením regulátora vždy uzatvorte ventil tlakovej nádoby. Nepokúšajte sa odpojiť regulátor plynu a hadicovú zostavu alebo akékoľvek plynové prepojenia, pokiaľ je gril v prevádzke.

⚠ **NEBEZPEČENSTVO:** Neskladujte náhradnú tlakovú LPG nádobu blízko alebo pod týmto grilom. Nikdy neplňte tlakovú nádobu na viac ako 80 % jej kapacity. Nedôsledné dodržiavanie týchto pravidiel môže viesť k požiaru, ktorý môže spôsobiť smrť alebo vážne zranenie.

3) Ak sa objavia bubliny, dochádza k úniku plynu:

- Ak je netesnosť na spoji medzi regulátorom a tlakovou nádobou alebo medzi regulátorom a hadicou (**I**), vypnite prívod plynu. GRIL NEPOUŽÍVAJTE.
- Ak je únik plynu na ktoromkoľvek spoji znázornenom na obrázku (**J**), opätovne utiahnite spoj pomocou hasáku a znovu skontrolujte spoj na úniky pomocou roztoku mydlovej vody. Ak presakovanie pretrváva, vypnite prívod plynu. GRIL NEPOUŽÍVAJTE.
- Ak je únik plynu na ktoromkoľvek spoji znázornenom na obrázku (**K**), vypnite prívod plynu. GRIL NEPOUŽÍVAJTE.

Ak únik pretrváva, kontaktujte zákaznické centrum autorizovaného servisu vo svojom okolí pomocou kontaktných informácií na našej webovej stránke.

4) Ak sa bubliny neobjavia, kontrola úniku je dokončená:

- Vypnite prívod plynu a opláchnite spoje vodou.

*POZNÁMKA: Keďže niektoré spôsoby kontroly úniku, vrátane mydlového roztoku, môžu byť mierne korozívne, všetky spoje je potrebné po kontrole na úniky plynu opláchnuť vodou.*

### Dodatočné kontroly netesnosti

Nasledujúce upevnenia je potrebné otestovať na únik plynu po každom opakovanom naplnení a opätovnom pripojení tlakovej nádoby:

- Na regulátore a spoji medzi regulátorom a tlakovou nádobou (**I**).

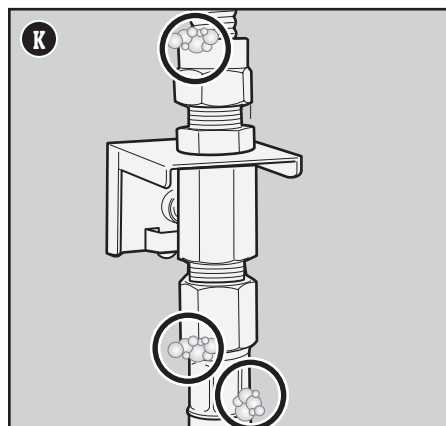
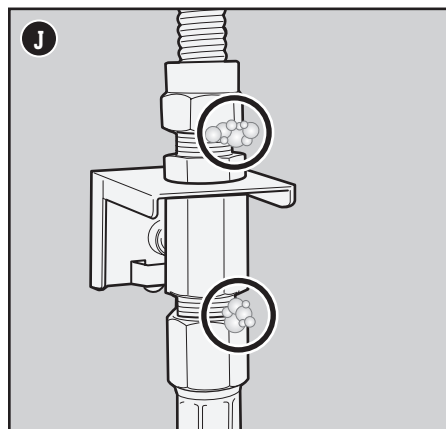
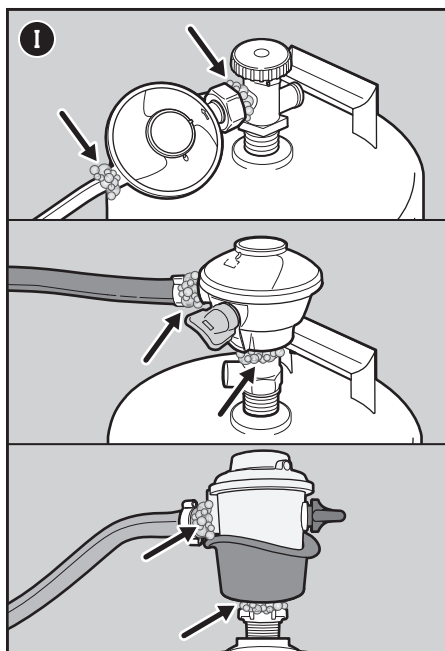
Postupujte podľa pokynov nižšie uvedených v časti „Kontrola prípadného úniku plynu“.

### Odpojte regulátor od tlakovej nádoby.

Vybratie tlakovej nádoby:

- Uistite sa, že ventil tlakovej LPG nádoby alebo páčka regulátora sú plne uzavreté.
- V skrinke uvoľnite sponu na popruhu prichytávajúcom tlakovú nádobu.
- Odpojte regulátor.
- Vyberte tlakovú nádobu.

Pri výmene LP tlakovej nádoby (nádrže) počas grilovania buďte opatrní. Celá grilovacia vaňa a systém odvádzania tuku sú počas používania horúce. Pri manipulácii s LP tlakovou nádobou (nádržou) vždy používajte žiaruvzdorné rukavice alebo chňapky. Po pripojení novej tlakovej nádoby upevnite nádobu popruhom.



## Vaše prvé grilovanie

### Vykonajte prvé zapálenie plameňa

Predhrejte gril na najvyššom možnom nastavení teploty so zatvoreným poklopom na minimálne 20 minút predtým, než budete po prvýkrát grilovať.

## Zakaždým, keď grilujete

### Údržba pred každým grilovaním

Plán údržby pred každým grilovaním zahŕňa tieto jednoduché, ale dôležité kroky, ktoré by ste mali vykonať pred každým grilovaním.

### Kontrola prítomnosti tuku

Váš gril je vybavený systémom odvádzania tuku, ktorý odvádza tuk preč od jedla do vymeniteľnej odkvapkávacej nádoby. Počas Vášho grilovania je tuk odvádzaný dolu výsuvnou miskou na tuk a do vymeniteľnej odkvapkávacej misky, ktorá je zasadená do zachytávacej nádoby. Tento systém by mal byť vyčistený vždy a pri každom grilovaní za účelom prevencie vzniku požiaru.

1. Uistite sa, že gril je vypnutý a vychladnutý.
2. Otvorte dvierka.
3. Vytiahnite výsuvnú miskou na tuk smerom k sebe, kým sa nezastaví (A). Nadbytočný tuk odstráňte plastovou škrabkou. Tuk oškrabte cez otvor výsuvnej misky na tuk do zachytávacej nádoby pod ňou.
4. Vyberte zachytávaciu nádobu (B). Skontrolujte, či vo vymeniteľnej odkvapkávacej miske, ktorá je zasadená do zachytávacej nádoby, nie je nadmerné množstvo tuku. Ak je to potrebné, odkvapkávaciu miskou vyberte a vymeňte za novú.
5. Znovu osadte všetky komponenty.

### Skontrolujte hadicu

Rutinná kontrola hadice je nevyhnutná.

1. Uistite sa, že gril je vypnutý a vychladnutý.
2. Skontrolujte, či sa na hadici nenachádzajú praskliny, odreniny alebo zárezy (C). Ak zistíte, že hadica je akýmkoľvek spôsobom poškodená, gril nepoužívajte.

### Predhrejte gril

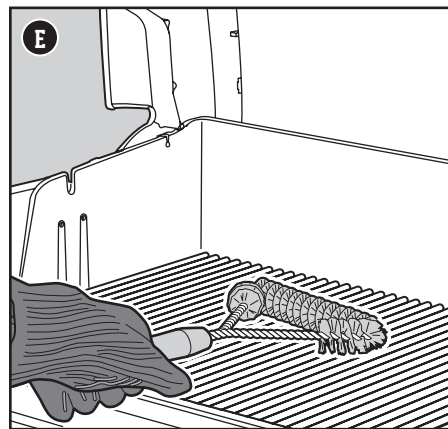
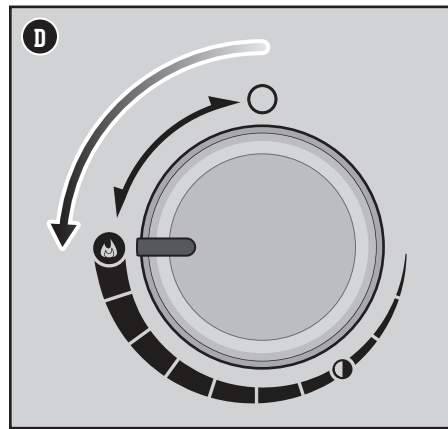
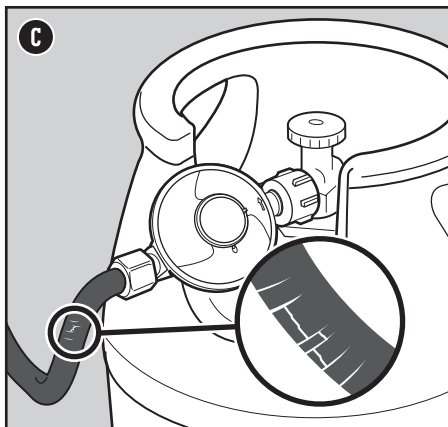
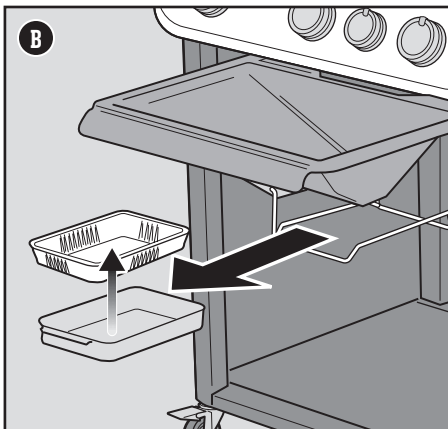
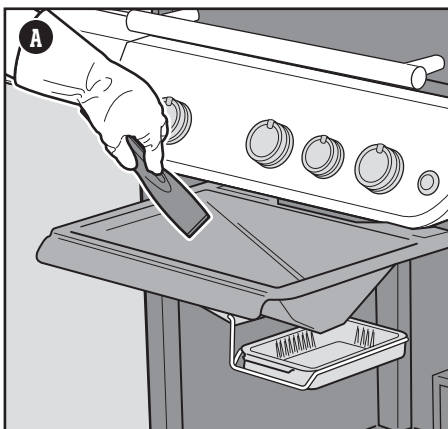
Predhriatie grilu je dôležité pre úspešné grilovanie. Predhriatie pomáha predchádzať tomu, aby sa Vám jedlo prilepilo k roštu, a rošt sa dostatočne nahreje, aby správne jedlo opiekol. Taktiež to spáli zvyšky z predchádzajúcich grilovaných jedál.

1. Otvorte poklop grilu.
2. Zapáľte Váš gril v súlade s pokynmi pre zapálenie v tomto Návide na použitie.
3. Zatvorte poklop.
4. 4)Predhrievajte gril so všetkými horákmi nastavenými na začiatočnú/vysokú **●** pozíciu po dobu 15 minút (D).

### Vyčistite grilovací rošt

Po predhriatí budú akékoľvek kúsky jedla alebo zvyšky, ktoré na rošte ostali z minulého grilovania, jednoduchšie odstrániteľné. Vyčistené rošty taktiež zabránia tomu, aby sa k roštu prilepilo čerstvé jedlo.

1. Očistite rošty pomocou kefy so štetinami z ušľachtilej ocele ihneď po predhriatí (E).



⚠ **NEBEZPEČENSTVO:** Nepokrývajte výsuvnú miskou na tuk ani grilovaciu vaňu hliníkovou fóliou (alobalom).

⚠ **NEBEZPEČENSTVO:** Skontrolujte výsuvnú miskou na tuk a zachytávaciu nádobu pred každým použitím, či neobsahujú nadmerné množstvo tuku. Nadmerné množstvo tuku odstráňte, aby ste zabránili jeho vzplanutiu.

⚠ **VAROVANIE:** Buďte opatrní pri vyberaní zachytávacej nádoby a likvidácii horúceho tuku.

⚠ **VAROVANIE:** Pri používaní grilu používajte žiaruvzdorné rukavice alebo chňapky na grilovanie.

⚠ **VAROVANIE:** Kefky na gril by mali byť pravidelne kontrolované na stratu štetin a nadmerné opotrebenie. Kefku nahraďte novou, ak nájdete vypadnuté štetiny na grilovacích roštoch alebo kefke. WEBER odporúča zakúpenie novej grilovacej kefy so štetinami z nehrdzavejúcej ocele na začiatku každej grilovacej sezóny.

⚠ **VAROVANIE:** Ak zistíte, že hadica je akýmkoľvek spôsobom poškodená, gril nepoužívajte. Hadicu vymeňte len za novú hadicu, ktorú odporúča spoločnosť WEBER.

⚠ **VAROVANIE:** Udržujte vetracie otvory okolo vane čisté a bez usadenín.

## Rozpálenie grilu

### Pomocou elektronického systému zapalovania rozpáľte gril

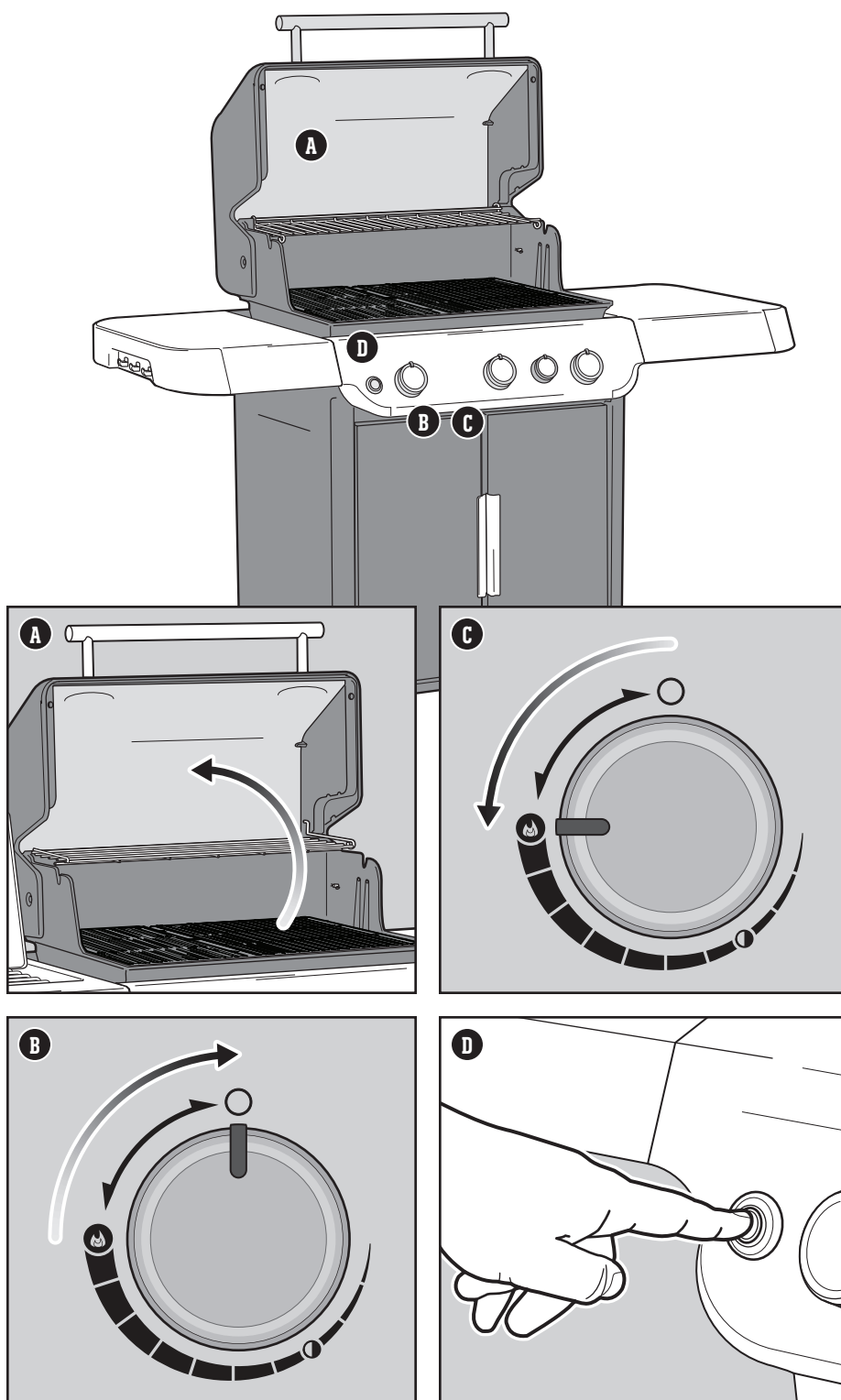
Každý ovládací gombík ovláda jednotlivý horák a každý horák horí nezávisle. Zapáľte horáky, začnite zľava smerom doprava. Všetky horáky by mali pre účely predhriatia horieť, počas grilovania potom už nemusia horieť všetky horáky.

- 1) Otvorte poklop grilu (A).
- 2) Skontrolujte, či sú všetky regulačné gombíky horákov vo vypnutej O polohe. Skontrolujte to zatlačením a otočením gombíkov v smere hodinových ručičiek (B).  
*Poznámka: Je dôležité, aby boli všetky regulačné gombíky horákov vo vypnutej O polohe pred otvorením LPG tlakovej nádoby.*
- 3) Otvorte prívod plynu otočením ventilu tlakovej nádoby proti smeru hodinových ručičiek alebo otočením páčky regulátora do zapnutej polohy v závislosti na Vašom pripojení regulátora/tlakovej nádoby.
- 4) Začnite s horákom, ktorý je najďalej vľavo. Zatlačte regulačný gombík horáka a otočte ho proti smeru hodinových ručičiek do začiatkovej/najvyššej (C) polohy (C).
- 5) Zatlačte a držte elektronické tlačidlo zapalovania (D). Budete počuť tikanie.
- 6) Skontrolujte pohľadom cez grilovacie rošty a cez polkruhový výrez v arómakoľajnici FLAVORIZER BARS, či horák horí.
- 7) Ak horák nehorí, otočte ovládací gombík horáka do vypnutej O polohy a počkajte päť minút, aby ste umožnili plynu rozptýliť sa predtým, než sa znovu pokúsíte zapnúť horák.
- 8) Ak sa horák rozhorel, zopakujte krok 4 až 6 pre zapálenie zvyšných horákov.

Pokiaľ horáky nie je možné zapáliť pomocou elektronického zapalovania, prejdite k časti RIEŠENIE PROBLÉMOV. Tam nájdete pokyny pre rozpálenie grilu pomocou zápaliek, čo Vám pomôže so stanovením presného problému.

### Zhasnutie horákov

- 1) Zatlačte každý regulačný gombík horákov a následne ich otočte v smere hodinových ručičiek, až kým nedosiahnu vypnutú O polohu.
- 2) Na tlakovej LPG nádobe vypnite prívod plynu.



⚠ VAROVANIE: Počas zapalovania otvorte poklop.

⚠ VAROVANIE: Nenakláňajte sa nad gril počas zapalovania horákov alebo grilovania.

⚠ VAROVANIE: Každý horák musí byť zapálený samostatne zatlačením tlačidla elektronického zapalovania.

⚠ VAROVANIE: Ak sa zapálenie neobjaví do 4 sekúnd od pokusu o zapálenie prvého horáka, otočte regulačný gombík horáka do vypnutej polohy. Počkajte 5 minút, aby sa naakumulovaný plyn rozptýlil, následne zopakujte postup zapalovania.

## Používanie opekacej zóny

Opekánie je technika priameho grilovania, ktorá sa používa na mäsové pokrmy, ako sú steaky, hydinové diely, ryby a kotlety. Opekaním zhnedne povrch jedla pri vysokej teplote. Opečením obidvoch strán mäsa skaramelizuje povrch jedla, čím sa vytvorí lepšia chuť.

Zapálenie opekacieho horáka prebieha rovnako ako zapálenie hlavného horáka, každý horák sa zapaluje samostatne.

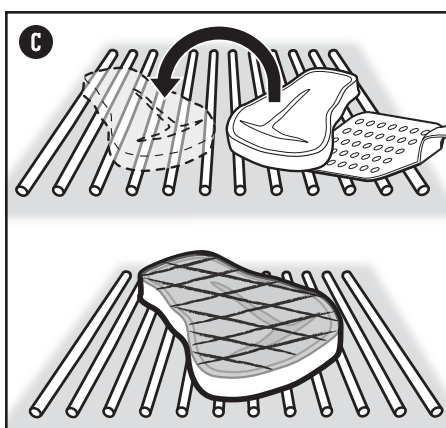
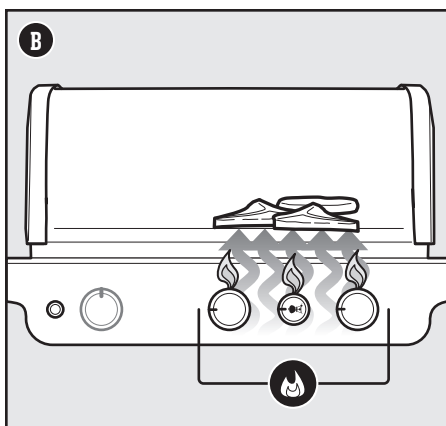
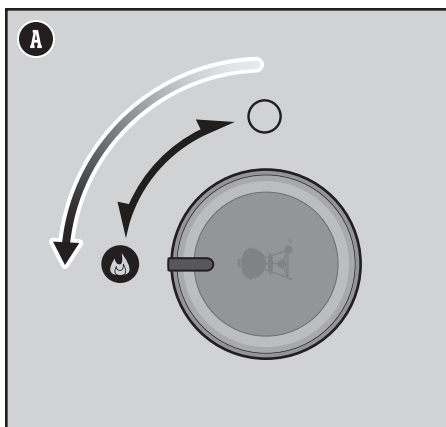
- 1) Otvorte poklop a zapáľte všetky horáky vrátane opekacieho horáka. Informácie nájdete v časti POUŽÍVANIE ELEKTRONICKÉHO SYSTÉMU ZAPÁLOVANIA NA ZAPÁLENIE GRILU.
- 2) Predhrejte gril s uzavretým poklopom a všetkými horákmi nastavenými na začiatočnej/najvyššej **(A)** pozícii po dobu 15 minút.
- 3) Po predhriatí nechajte regulačný gombík opekacieho horáka a regulačné gombíky príslušných horákov na začiatočnej/najvyššej **(A)** polohe. Opekací horák funguje spoločne s príslušnými horákmi **(B)**. Zvyšné horáky môžete vypnúť alebo nastaviť na nižšiu teplotu.
- 4) Mäso položte priamo na opekaciu zónu a zatvorte poklop. Opekajte každú stranu mäsa jednu až štyri minúty **(C)**, v závislosti od jeho typu a hrúbky. Po dokončení opečenia môžete mäso presunúť na strednú teplotu a ugrilovať ho na želané prepečenie.

*Poznámka: Grilujte vždy so zatvoreným poklopom na dosiahnutie maximálnej teploty a zabránenie vzplanutiu.*

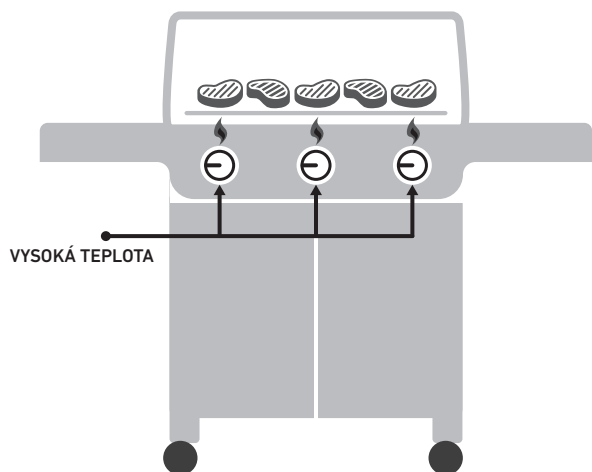
Čím budete s používaním opekacej zóny skúsenejší, tým viac môžete experimentovať s rôznymi časmi opečenia na dosiahnutie výsledku, ktorý vám najviac vyhovuje.

## Zhasnutie horákov

- 1) Zatlačte každý regulačný gombík horákov a následne ich otočte v smere hodinových ručičiek, až kým sa nedostanú do vypnutej **(O)** polohy.
- 2) Vypnite prívod plynu.



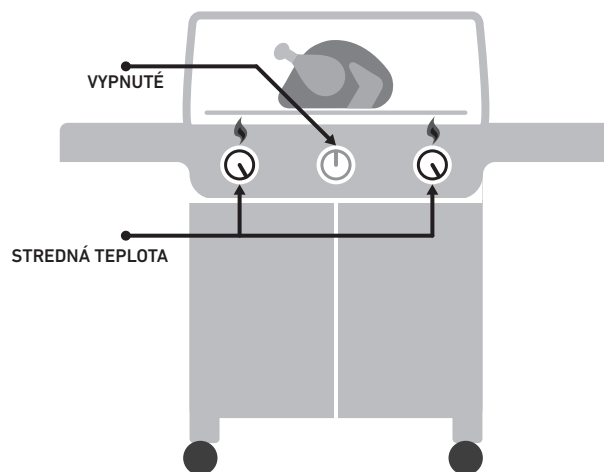
# Plameň – priamy alebo nepriamy



## PRIAME TEPLLO NASTAVENIE

Priamu metódu použite pre malé, krehké kúsky jedla, ktoré potrebujú na úpravu menej než 20 minút, ako napr.: hamburgery, steaky, kotleť, kebab, kúsky kurčata bez kosti, rybie filety, mäkkýše a nakrájaná zelenina.

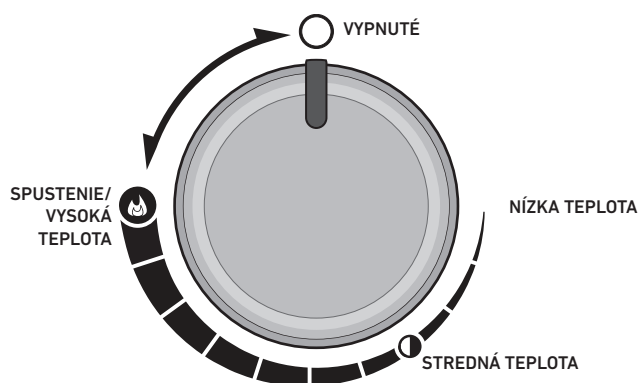
S priamym teplom sa plameň nachádza priamo pod jedlom. Ten opečie plochy jedla, rozvinie chute, textúru a jemné skaramelizovanie, zatiaľ čo jedlo sa upečie od kraja po stred.



## NEPRIAME TEPLLO NASTAVENIE

Nepriamu metódu používajte pre väčšie kusy mäsa, ktoré vyžadujú 20 a viac minút grilovacieho času, alebo pre jedlá tak jemné, že priame vystavenie teple by ich vysušilo alebo spálilo, ako napr.: karé, hydina s kosťou, celá ryba, jemné rybie filety, celé kurča, morka a rebierka. Nepriame teplo je možné taktiež použiť na dokončenie masnejších jedál alebo kusov s kosťou, ktoré boli najprv upečené alebo opečené na priamom teple.

Pri nepriamom grilovaní je teplo na oboch stranách grilu, resp. len na jednej strane v grile. Jedlo je uložené na časti grilovacieho roštu, pod ktorou nie je plameň.



## RUKAVICE NA GRILOVANIE

Ak si nie ste istí, vyskúšajte si ich.  
Dobré rukavice sú izolované a chránia dľaň i predlaktie.

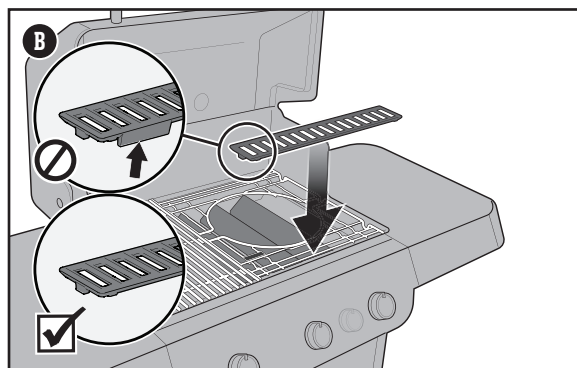
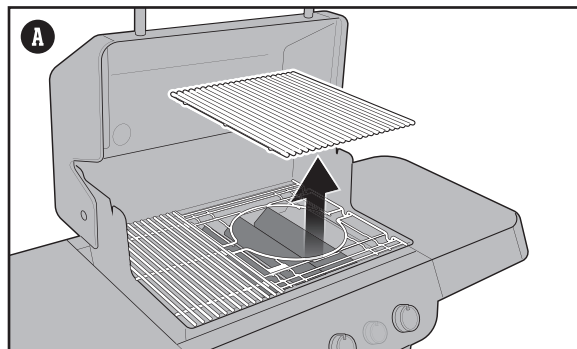
# Objavte všetky možnosti

## Pripravené na použitie s kolekciovú WEBER CRAFTED Outdoor Kitchen Collection

*Táto funkcia je dostupná len pri vybraných modeloch.*

Niektoré modely môžete použiť s kolekciovú Outdoor Kitchen Collection vďaka priloženým grilovacím roštom a rámu. Vyberte pravý grilovací rošt. Rám umiestnite na pravú stranu grilovacej vane, aby sa zabezpečil čo najširší rozsah regulácie tepla **(A)**. Priloženú rozpierku použite len vtedy, keď grilujete s kolekciovú WEBER CRAFTED Outdoor Kitchen Collection **(B)**.

Toto i ďalšie príslušenstvo nájdete na stránke [weber.com](http://weber.com).



# Čo robiť a čo nerobiť pri grilovaní

## Predhrejte všetko a zakaždým.

Ak grilovacie rošty nie sú dostatočne horúce, jedlo sa prilepí a Vy už pravdepodobne nebudete mať šancu vytvoriť alebo vylepšiť mriežkový vzor po grilovaní. Aj keď recept na prípravu vyžaduje stredné alebo nižšie teplo, vždy najprv predhrejte gril na najvyššie možné nastavenie. Otvorte poklop, zapnite najvyššiu teplotu, zatvorte poklop a potom nechajte grilovací rošt nahriať pri vysokej teplote po dobu 15 minút.

## Negrilujte na špinavých roštoch.

Umiestňovanie jedla na grilovacie rošty predtým, než sa vyčistia, nikdy nebol dobrý nápad. Prilepené zvyšky predchádzajúceho jedla na roštoch fungujú ako lepidlo, ktoré zlepí rošty a Váš čerstvý pokrm. Aby ste nemali chuť včerajšieho jedla na dnešnom obede, uistite sa, že grilujete na čistom grilovacom rošte. Ak už sú rošty predhriate, použite štetinovú kefku na gril z ušľachtilej ocele, aby ste získali čistý a hladký povrch.

## Dajte si na tom záležať.

Predtým, než Váš gril rozpálite, uistite sa, že všetko, čo potrebujete, máte na dosah ruky. Nezabudnite na Vaše základné grilovacie nástroje, jedlo s už nanosenou vrstvou oleja a korenia, polevy a omáčky a čisté grilovacie misy na hotové jedlo. Ak pobežíte naspäť do svojej kuchyne, neprídete iba o zábavu, ale môže Vám aj zhorieť jedlo. Francúzski šéfkuchári to nazývajú „mise en place“ (čo znamená „všetko na svojom mieste“). My to nazývame „mať poruke“.

## Vytvorte si malý priestor na lakte.

Umiestnenie príliš veľkého množstva jedla na grilovacie rošty obmedzuje Vašu flexibilitu. Nechajte aspoň jednu štvrtinu grilovacích roštov voľnú, s dostatočným priestorom medzi každým kusom jedla, aby ste sa k nemu dostali kliešťami a pohodlne ho otočili. Niekedy grilovanie znamená veľmi rýchle rozhodnutia a schopnosť presúvať jedlo z jedného miesta na druhé. Preto si doprajte dostatok priestoru na prácu.

## Snažte sa čo najmenej otvárať poklop počas grilovania.

Poklop Vášho grilu neslúži iba na ochranu pred dažďom. Najdôležitejšia jeho funkcia je zabrániť tomu, aby sa do grilu dostalo príliš veľa vzduchu a aby sa z grilu dostalo príliš veľa tepla a dymu. Ak je poklop zavretý, grilovacie rošty sú teplejšie, časy grilovania sú kratšie, chuť grilovania je silnejšia a plamene sú menšie. Takže dajte poklop na gril!

## Iba raz obráťte.

Čo je lepšie, než štavnatý steak s hlbokým vzorom mriežky a mnohými nádhernými skaramelizovanými kúskami? Kľúčom k dosiahnutiu týchto výsledkov je držať jedlo na jednom mieste. Niekedy máme tendenciu otáčať jedlo dovtedy, kým nedosiahne požadovanú mieru farby a chute. V takmer všetkých prípadoch by ste mali otočiť jedlo iba raz. Ak sa s jedlom príliš hráte, pravdepodobne taktiež otvárate príliš často poklop, čo prináša ďalší balík problémov. Takže odstúpte o jeden krok a verte grilu.

## Vedzte, kedy skrotiť plameň.

Pri grilovaní je niekedy najdôležitejšia vec vedieť, kedy prestať. Najspofahlivejší spôsob, ako vyskúšať, či je jedlo hotové, je investovať do digitálnej vreckovej termosondy. Tento tenký malý poklad Vám pomôže určiť ten kritický moment, kedy je Vaše jedlo v najlepšom.

## Nebojte sa experimentovať.

Kedy si v päťdesiatych rokoch grilovanie znamenalo jednu vec: mäso (a iba mäso) opekané na otvorenom ohni. Šéf grilu dnešných dní nepotrebuje kuchyňu, aby pripravil všetky chody jedla. Použite Váš gril na vytvorenie pečených-grilovaných predjedál, hlavných jedál a dokonca dezertov. Zaregistrujte Váš gril a dostanete špeciálny obsah, ktorý Vás bude inšpirovať na Vašej ceste. Veľmi radi by sme sa pridali k Vaším dobrodružstvám pri grilovaní.

# Skutočná chuť dymu

## Použitie údiaceho boxu

Táto funkcia je dostupná len pri vybraných modeloch.

S údiacim boxom používajte suché drevené lupienky, pretože sa rýchlo zapalujú a rýchlejšie vytvárajú dym. Ak pripravujete pečené mäso, kurča či morčku, ktorých príprava trvá dlhšie, naplňte drevenými lupienkami celú dĺžku údiaceho boxu. Drevené lupienky sa zapália na konci údiaceho boxu, ktorý sa nachádza nad horákom. Vo vnútri údiaceho boxu pomaly horia, vďaka čomu sa počas grilovania vytvára dym. Čím budete v používaní údiaceho boxu skúsenejší, tým môžete experimentovať s rôznymi kombináciami drevených lupienok, aby ste dosiahli taký výsledok, ktorý vám bude najviac vyhovovať.

### Možnosť 1: Nastavenie nepriameho grilovania

- 1) Otvorte poklop grilu.
- 2) Skontrolujte, či sú všetky regulačné gombíky horákov vo vypnutej O polohe a gril je vychladnutý. Skontrolujte zatlačenie otočných gombíkov v smere hodinových ručičiek.
- 3) Vyberte grilovacie rošty, aby ste odkryli arómakofajnice FLAVORIZER BARS (A).
- 4) Otvorte poklop údiaceho boxu.
- 5) Naplňte údiaci box drevenými lupienkami od jedného konca k druhému (B). Poklop údiaceho boxu zatvorte.
- 6) Keď je gril vypnutý, položte údiaci box nad dve arómakofajnice FLAVORIZER BARS na pravej strane tak, aby boli v prednej časti grilu, a uistite sa, že ich užší koniec s logom WEBER bude priamo nad zapáleným horákom (C). Na tejto strane sa drevené lupienky zapália najsilnejšie. Hlavná časť údiaceho boxu je zarovnaná s arómakofajnicou FLAVORIZER BAR bez zapáleného horáka pod ňou.
- 7) Pridajte vodu do nádoby na vodu na údiacom boxe (D), čo sa postará o aromatickejšie vyúdenie.
- 8) Znovu namontujte grilovacie rošty nad údiaci box (E).
- 9) Rozpáľte gril a predhrejte ho na 10 minút len pomocou hlavných horákov na vysokej teplote. Pozrite si časť „Rozpálenie grilu“. Po predhriatí vypnite stredový horák a znížte okrajové horáky na nízku intenzitu (F).

Dym sa objaví približne o 10 minút a bude sa produkovať 90 minút. Nemanipulujte s horúcimi komponentmi, aby ste údiaci box doplnili drevenými lupienkami. Počas grilovania nechajte poklop grilu zatvorený.

### Možnosť 2: Nastavenie priameho grilovania

Údiaci box je umiestnený tak, že logo Weber sa počas grilovania nachádza nad stredovým horákom, a hlavné horáky sú nastavené na nízku intenzitu (G).

#### Poznámky:

Aby ste dosiahli pri údení čo najlepšie výsledky, horáky, ktoré sa používajú, by mali byť na nízkej intenzite. Neumiestňujte hlavné telo údiaceho boxu priamo nad horák. Mohlo by to spôsobiť zapálenie všetkých drevených lupienok naraz, čo by mohlo mať za následok skrátenie času údenia.

Vždy grilujte so zatvoreným poklopom, aby mohol dym čo najviac preniknúť do jedla.

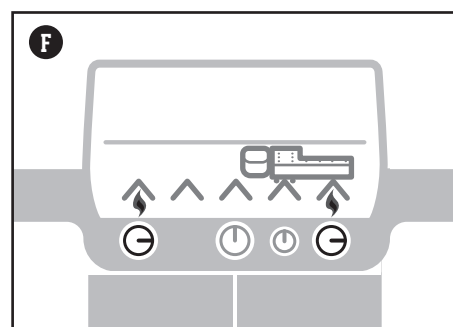
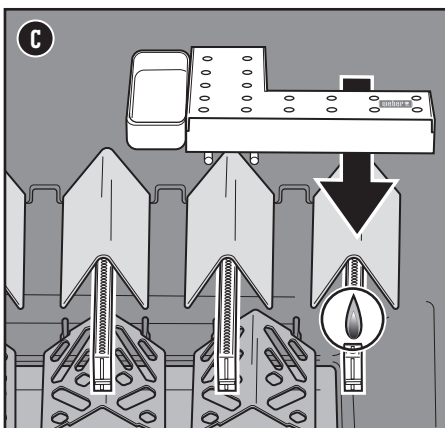
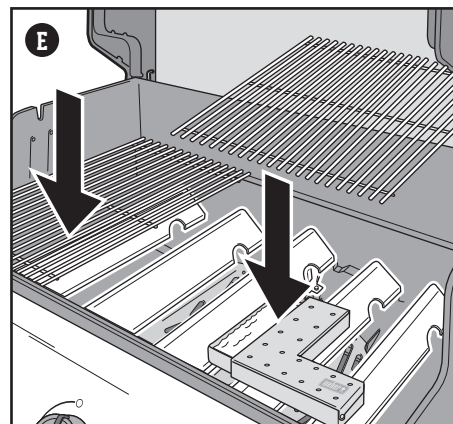
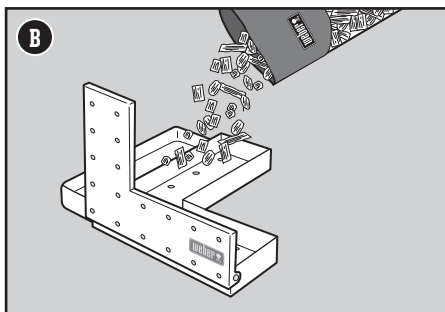
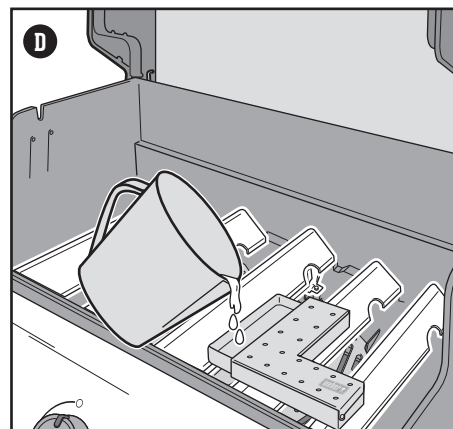
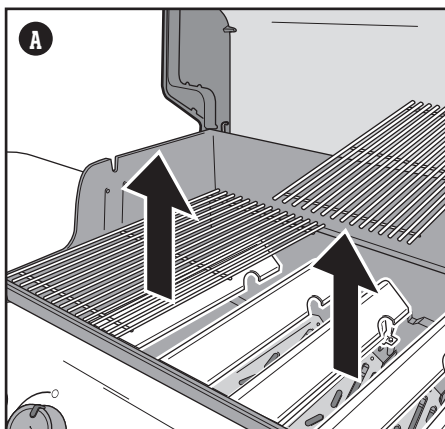
Keď skončíte s údením, vypnite horáky a zatvorte poklop grilu, kým nezhasnú drevené lupienky.

Ak sa gril nepoužíva, vyberte údiaci box z grilu.

## Čistenie údiaceho boxu

Pred každým použitím vysypte z údiaceho boxu popol, aby mohol počas údenia správne prúdiť vzduch.

Poznámka: Údenie zanechá na povrchu údiaceho boxu nečistoty. Tieto nečistoty sa nedajú odstrániť a neovplyvňujú funkciu údiarne. Vnútri plynového grilu sa tiež nahromadia menšie nečistoty z údenia. Tieto nečistoty nie je potrebné odstraňovať a neovplyvňujú nepriaznivo fungovanie plynového grilu.

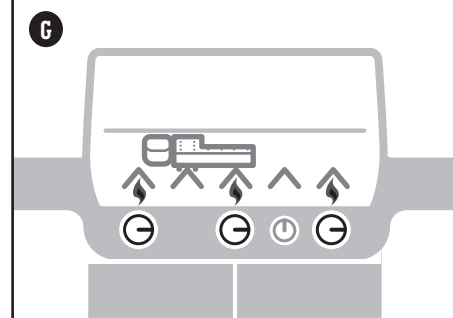


**⚠ NEBEZPEČENSTVO:** Na zapálenie drevených lupienok v údiacom boxe nepoužívajte horľavé kvapaliny ani iné horľavé materiály. Mohlo by to spôsobiť vážne zranenia.

**⚠ VAROVANIE:** Počas používania grilu horúce komponenty nevyberajte.

**⚠ VAROVANIE:** Nikdy nepoužívajte drevo, ktoré bolo ošetrované alebo vystavené pôsobeniu chemikálií.

**⚠ Vždy sa vyhňte mäkkému, živcovému drevu, ako je borovica, céder a osika.**

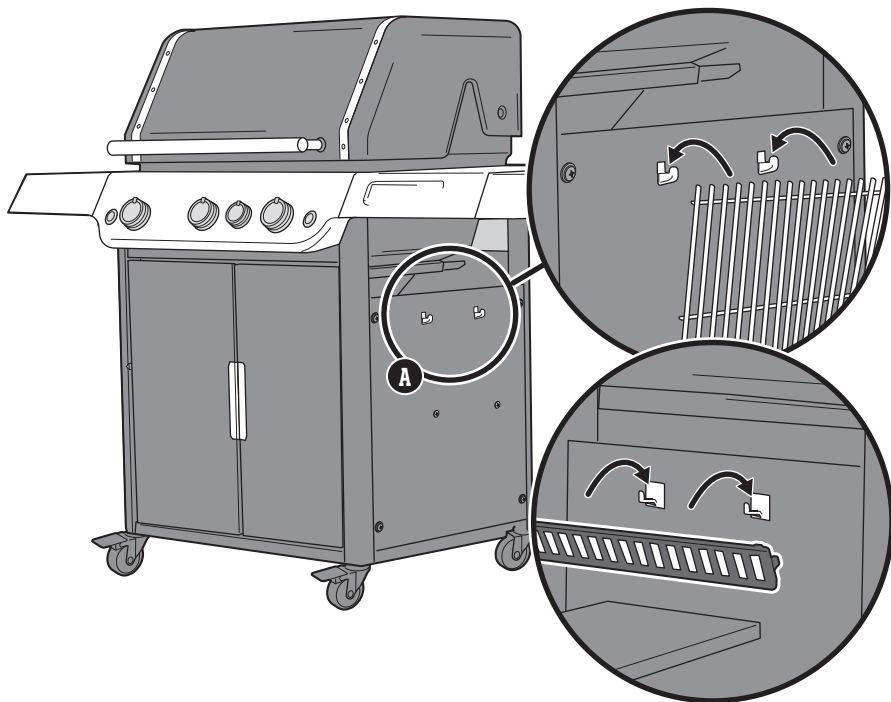


	APPLE FIRESPICE	CHERRY FIRESPICE	PECAN FIRESPICE	HICKORY FIRESPICE	MESQUITE FIRESPICE
	✓	✓	✓		
	✓	✓	✓	✓	
	✓	✓	✓	✓	✓
			✓		✓
			✓	✓	✓
	✓	✓			

# Využitá bočná strana

## Odkladacie háčiky

Obojstranné háčiky na bočnej strane skrinky (A) slúžia na pohodlné odloženie grilovacích roštov na vonkajšiu stranu grilu. Na háčikoch na vnútornej strane skrinky sa nachádza mriežková rozpietka WEBER CRAFTED, ktorú možno použiť s príslušenstvom na grilovanie WEBER CRAFTED Outdoor Kitchen Collection.

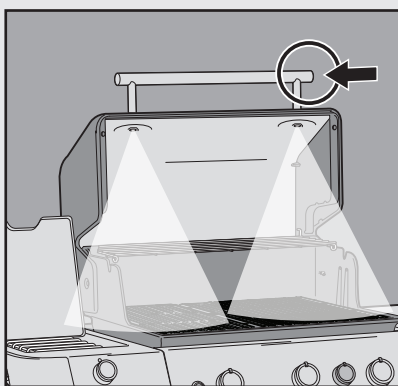


## Grilovanie v noci

Táto funkcia je dostupná len pri vybraných modeloch.

### Použitie osvetlenia grilu

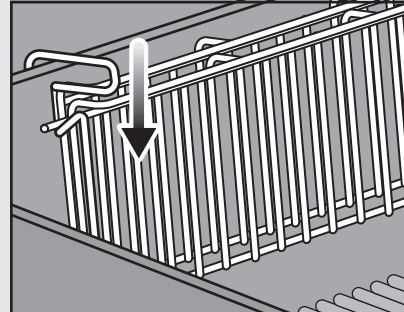
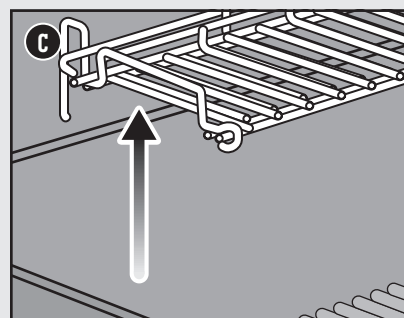
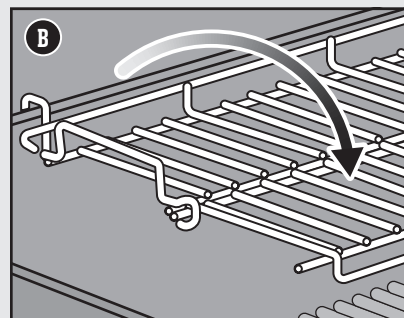
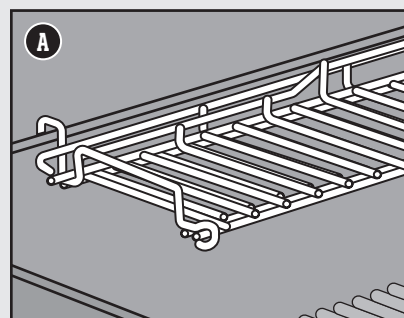
Pre aktiváciu osvetlenia grilu stlačte spínač. Osvetlenie grilu má snímač náklonu, ktorý zapne osvetlenie, ak dôjde k otvoreniu poklopu grilu, a vypne osvetlenie, ak je poklop grilu v zatvorenej polohe. Ak je poklop grilu otvorený alebo zatvorený po dobu dlhšiu ako 30 minút, osvetlenie grilu sa automaticky deaktivuje. Pre opätovné zapnutie osvetlenia stlačte spínač.



## Viac priestoru na varenie

### Používanie vrchného rozkladacieho grilovacieho roštu

Použitie ho môžete ako ohrievací rošt na udržiavanie teploty jedla (A) alebo ho rozložte a použite ho ako druhý grilovací povrch. Rozložte ho miernym nadvihnutím prednej polovice mriežky a otočením smerom von (B). Ak chcete rošt odložiť, zložte ho a celý rošt z grilovacej vane (C) zdvihnite. Zavesť ho vertikálne na zadný okraj grilovacej vane. Použite žiaruvzdorné rukavice alebo rukavic pri úprave roštu.



## Čistenie a údržba

### Čistenie vnútrajšku grilu

Časom sa výkon Vášho grilu môže zhoršiť, ak nemá riadnu a pravidelnú údržbu. Nízke teploty, nerovnomerné teplo a jedlo, ktoré sa lepí ku grilovaciemu roštu, to všetko sú znaky neuskutočnenej potrebnej údržby a čistenia. Ak je Váš gril vypnutý a vychladený, začnite s čistením vnútrajšku zhora smerom nadol. Dôkladné vyčistenie grilu sa odporúča aspoň dvakrát ročne. Časté používanie grilu môže vyžadovať štvrťročné čistenie.

### Čistenie poklopu

Z času na čas môžete zaregistrovať na vnútrajšku poklopu šupinky ako od farby. Počas používania sa výpary z tuku a dymu vnútri poklopu vášho grilu pomaly menia na uhlík a usadeniny. Tieto usadeniny sa môžu prípadne olupovať a vyzerať veľmi podobne, ako náter. Tieto usadeniny nie sú toxické, ale môžu spadnúť do jedla, ak nebudete poklop pravidelne čistiť.

- 1) Zuhoriatený tuk odstráňte z vnútra poklopu pomocou grilovacej kefy so štetinami z ušľachtilej ocele (A). Pre minimalizáciu ďalšieho zachytávania je možné vnútro poklopu po grilovaní utrieť papierovou utierkou, kým je gril stále teplý (nie horúci).

### Čistenie grilovacích roštov

Ak ste vyčistili Vaše grilovacie rošty tak, ako bolo odporúčané, zvyšky na Vašich roštoch by mali byť minimálne.

- 1) Po osadení roštov vykefujte zvyšky jedla na roštoch pomocou grilovacej kefy so štetinami z ušľachtilej ocele (B).
- 2) Vyberte rošty a odložte ich mimo.

### Čistenie arómakoľajnic FLAVORIZER BARS

Arómakoľajnice FLAVORIZER BARS zachytávajú kvapky, ktoré dymia a syčia, čím pridávajú jedlu chuť. Kvapky, ktoré sa neodparia pomocou arómakoľajnic FLAVORIZER BARS, sa odvádzajú preč od horákov. To pomáha predchádzať tomu, aby sa vnútri grilu vznietili, a chráni horáky pred ich upchaním.

- 1) Arómakoľajnice oškrabte pomocou plastovej škrabky (C).
- 2) Ak je to nutné, vykefujte arómakoľajnice pomocou grilovacej kefy so štetinami z ušľachtilej ocele.
- 3) Arómakoľajnice vyberte a postavte mimo gril.

### Čistenie horákov

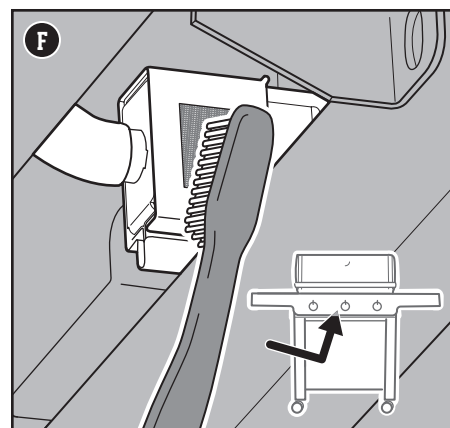
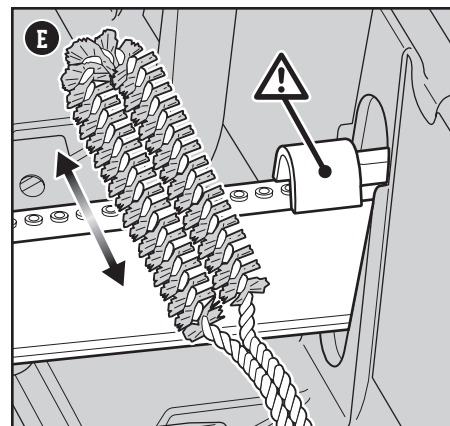
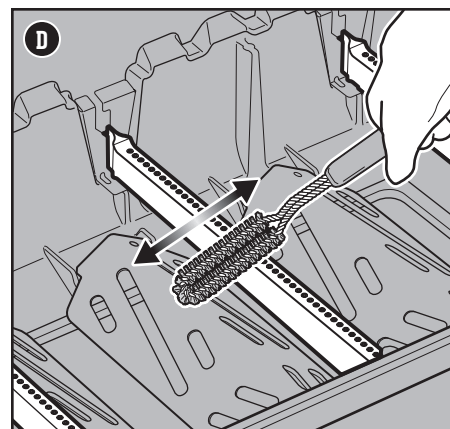
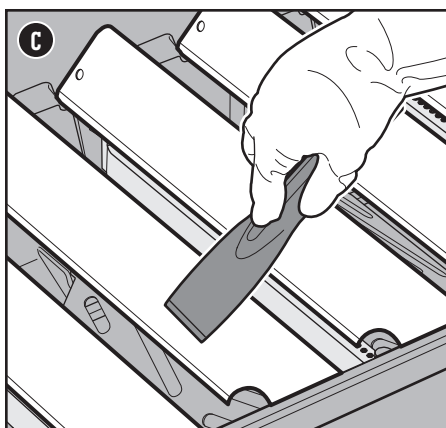
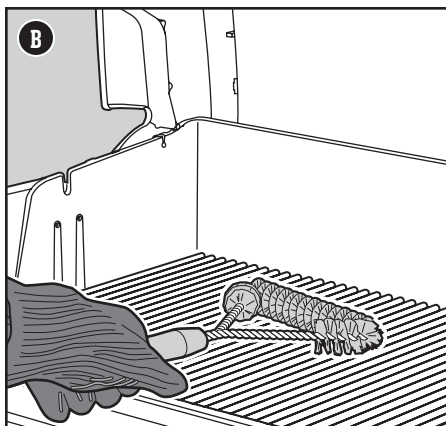
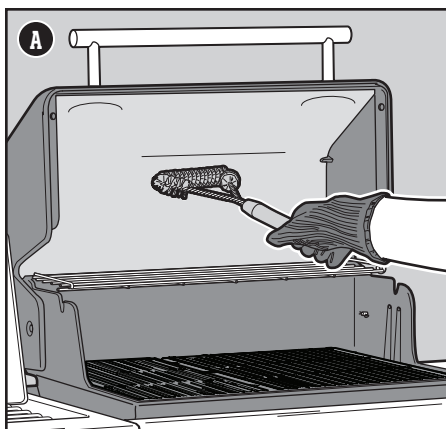
Dve oblasti horákov, ktoré sú kľúčové pre ich optimálny výkon, sú kanálky (malé zvýšené otvory, ktoré ležia pozdĺž dĺžky horákov) a sieťky proti hmyzu na koncoch horáka. Udržiavanie týchto oblastí v čistote je základom pre bezpečnú prevádzku grilu.

#### Čistenie kanálikov horáka

- 1) Na čistenie vonkajšej časti horákov použite čistú kefkou so štetinami z ušľachtilej ocele a vydrhnite vrch horákov (D).
- 2) Pri čistení horákov zabráňte poškodeniu zapalovacej elektródy opatrným kefovaním okolo nej (E).

#### Čistenie sieťky proti hmyzu

- 1) Nájdite konce horákov na spodnej strane kontrolného panelu, kde sa spájajú s ventilmi.
- 2) Na každom horáku vyčistite sieťku proti hmyzu pomocou kefy s mäkkými štetinami (F).



⚠ **VAROVANIE:** Pred dôkladným čistením grilu ho vypnite a počkajte, kým vychladne.

⚠ **VAROVANIE:** Časom na arómakoľajniciach FLAVORIZER BARS môže vzniknúť drsný povrch. Pri manipulácii sa odporúča použitie rukavíc. Arómakoľajnice FLAVORIZER BARS alebo grilovacie rošty nečistite v dreze, umývačke riadu ani samočistiacej rúre.

⚠ **VAROVANIE:** Pri čistení horákov nikdy nepoužívajte kefkou, ktorú ste už použili na čistenie grilovacích roštov. Nikdy nestrkajte ostré predmety do kanálikov horáka.

⚠ **UPOZORNENIE:** Neumiestňujte komponenty z grilu na postranné stolíky, pretože môžu poškrabať farbené povrchy alebo povrchy z ušľachtilej ocele.

⚠ **UPOZORNENIE:** Na čistenie grilu nepoužívajte žiaden z týchto nástrojov: abrazívne leštiadla alebo nátery na ušľachtilú oceľ, čističe, ktoré obsahujú kyselinu, minerálne liehy ani xylén, čističe na rúru na pečenie, abrazívne čističe (kuchynské čističe) alebo abrazívne čistiace špongie.



## HLAVNÝ/É HORÁK/Y NEMOŽNO ZAPÁLITĽ

### POPIS

• Hlavné horáky nemožno zapáliť, aj keď postupujete podľa pokynov na použitie elektronického zapalovania v časti „Prevádzka“ tohto návodu na obsluhu.

### PRÍČINA

Je to problém s prívodom plynu.

### RIEŠENIE

Ak sa ktorýkoľvek horák nezapáli, prvým krokom je stanoviť, či plyn prúdi k horáku(om). Skontrolujte to pomocou pokynov nižšie pre „Použitie zápaliek pre zapálenie grilu“.

Ak **zapálenie grilu pomocou zápaliek NIE JE úspešné**, postupujte podľa návrhov na riešenie problémov s prívodom plynu na nasledujúcej strane

Je to problém s elektronickým systémom zapalovania.

Ak sa ktorýkoľvek horák nezapáli, prvým krokom je stanoviť, či plyn prúdi k horáku(om). Skontrolujte to pomocou pokynov nižšie pre „Použitie zápaliek pre zapálenie grilu“.

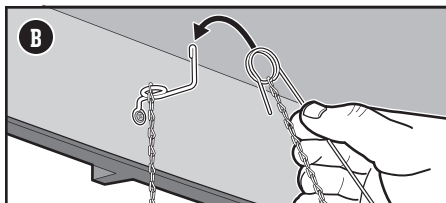
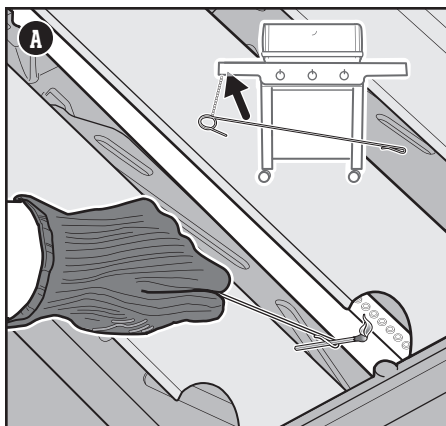
Ak **JE zapálenie grilu pomocou zápaliek úspešné**, pokračujte pokynmi nižšie „Kontrola komponentov elektronického systému zapalovania.“

## Zapálenie Vášho grilu pomocou zápaliek

Použitie zápaliek pre stanovenie toho, či plyn prúdi k hlavným horákom

- 1) Otvorte poklop grilu.
- 2) Skontrolujte, či sú všetky regulačné gombíky horákov (vrátane regulačného gombíka pre bočný horák) vo vypnutej **O** polohe. Skontrolujte zatlačením otočných gombíkov v smere hodinových ručičiek.
 

*Poznámka: Je dôležité, aby boli všetky regulačné gombíky horákov vo vypnutej **O** polohe pred otvorením LPG tlakovej nádoby.*
- 3) Otvorte prívod plynu otočením ventilu tlakovej nádoby proti smeru hodinových ručičiek alebo otočením páčky regulátora do zapnutej polohy v závislosti na Vašom pripojení regulátora/tlakovej nádoby.
- 4) Začnite s horákom, ktorý je najďalej vľavo. Položte zápalku do držiaka na zápalky a škrtnite. (Držiak na zápalky je umiestnený pod pravou stranou stola.) Horiacu zápalku vložte nadol cez grilovacie rošty za arómakoľajnice FLAVORIZER BARS a vedľa horáka **(A)**.
- 5) Zatlačte regulačný gombík horáka dnu a pomaly ho otáčajte proti smeru hodinových ručičiek k začiatočnej/najvyššej **●** polohe.
- 6) Skontrolujte zapálenie horáka pohľadom cez rošty a výrez v arómakoľajniciach FLAVORIZER BARS.
- 7) Ak sa horák nerozhorí do 4 sekúnd, otočte regulačný gombík horáka do vypnutej **O** polohy a počkajte 5 minút, kým sa plyn rozptýli, než sa pokúsite horák znovu zapáliť. Ak sú neúspešné aj opakované pokusy o zapálenie horáka, postupujte podľa pokynov pre riešenie problémov s prívodom plynu na ďalšej strane.
- 8) Ak sa horák zapáli, problém je v systéme zapalovania. Postupujte podľa pokynov v časti „Kontrola komponentov elektronického systému zapalovania“.
- 9) Dajte držiak na zápalky na miesto jeho zavesením pod pravú stranu stola **(B)**.



Informácie o dostupnosti náhradných dielov vám poskytne najbližší miestny predajca alebo sa prihláste na [WEBER.com](http://WEBER.com).

## PRÍVOD PLYNU

### POPIS

- Gril nedosahuje požadovanú teplotu alebo hreje nerovnomerne.
- Jeden alebo viacero horákov sa nezapálilo.
- Plameň je malý, aj keď je horák zapnutý na vysokú intenzitu.
- Plamene nie sú po celej dĺžke horáka.
- Línia plameňa horáka je nerovnomerná.

### PRÍČINA


Niektoré krajiny majú predpisy so „zariadením na obmedzenie prívodu“, ktoré bolo aktivované. Toto bezpečnostné zariadenie, zabudované do regulátora, obmedzuje prívod plynu pre prípad úniku plynu. Mohli ste toto zariadenie nechtiac aktivovať bez toho, aby sa vyskytol únik plynu. To sa bežne stáva, ak otvoríte prívod plynu na tlakovej LPG nádobe a jeden alebo viacero regulačných gombíkov horákov nie je vo vypnutej polohe. Môže sa to stať, aj keď otvoríte tlakovú LPG nádobu príliš rýchlo.

Tlaková LPG nádoba je prázdna alebo skoro prázdna.

Prívodná hadica je ohnutá alebo zalomená.

Kanáliky horáka sú zanesené.

### RIEŠENIE

Vynulujte „zariadenie na obmedzenie prívodu“ uzavretím ventilu tlakovej LPG nádoby a otočte všetky regulačné gombíky horáka do vypnutej  polohy. Počkejte 5 minút, kým sa naakumulovaný plyn rozptýli, a následne zopakujte postup zapalovania grilu pomocou pokynov v časti „Prevádzka“.

Nechajte naplniť tlakovú LPG nádobu.

Prívodnú hadicu vyrovnejte.

Vyčistite kanáliky horáka. Postupujte podľa časti „Čistenie kanálikov horáka“.

### POPIS

- Cítiť plyn spolu s plameňmi horáka, ktoré sú žlté a pomalé.

### PRÍČINA

Sieťky proti hmyzu na horákoch sú upchaté.

### RIEŠENIE

Vyčistite sieťky proti hmyzu. Postupujte podľa časti „Čistenie sieťky proti hmyzu“ v časti Starostlivosť o produkt. Taktiež postupujte podľa názkresov a informácií v tejto časti o správnej línii plameňa a sieťach proti hmyzu.

### POPIS

- Zápach plynu a/alebo jemné syčanie.

### PRÍČINA

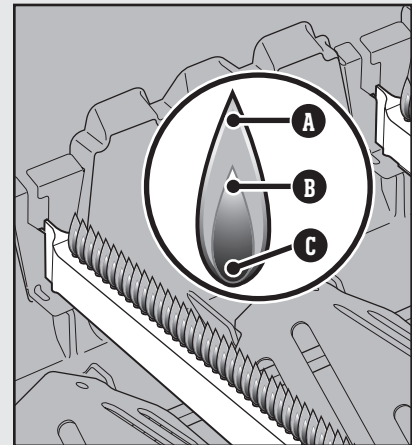
Vnútročné gumové tesnenie vo ventile tlakovej LPG nádoby môže byť poškodené.

### RIEŠENIE

Skontrolujte, či gumové tesnenie nie je poškodené. Ak je poškodené, vráťte tlakovú LPG nádobu miestnemu predajcovi.

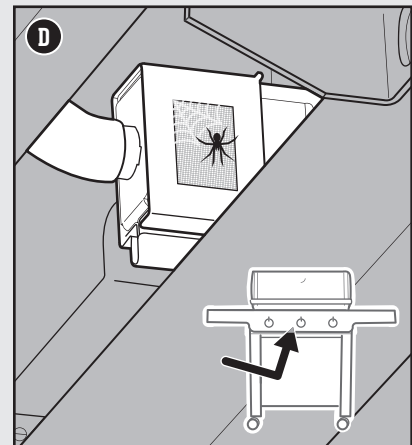
## Správna línia plameňa horáka

Horáky na Vašom grile budú z výroby nastavené tak, aby sa správne miešal vzduch a plyn. Ak horáky fungujú správne, budete vidieť špecifickú líniu plameňa. Špičky plameňa môžu byť občas žlté (A), so zostupnou svetlou modrou (B) až po tmavo modrý plameň (C).



## Sieťky proti pavúkom

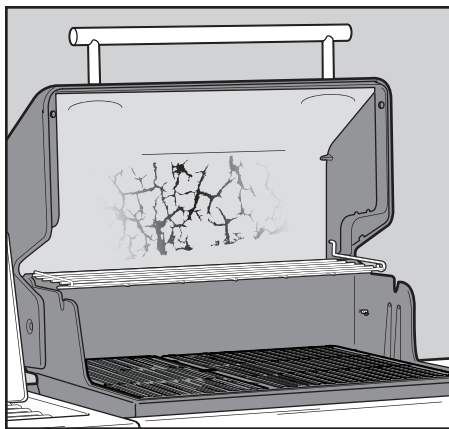
Otvory pre horenie vzduchu na horákoch (D) sú vybavené sieťkami z ušľachtilej ocele, ktoré bránia pavúkom a inému hmyzu tkať siete a budovať hniezda vnútri horákov. Okrem toho sa na vonkajšej ploche sieťok proti hmyzu môže usadiť prach a nečistoty a brániť tak kyslíku prúdiť do horákov.



⚠ **VAROVANIE:** Nesnažte sa vykonávať akúkoľvek opravu rozvodov plynu, komponentov pre spaľovanie plynu a zapalovanie, ani konštrukčných komponentov bez kontaktovania Oddelenia zákazníckeho servisu spoločnosti Weber-Stephen Products LLC.

⚠ **VAROVANIE:** Nepoužitie originálnych náhradných dielov Weber-Stephen u akejkoľvek opravy alebo výmeny znamená zrušenie celej záručnej ochrany.

⚠ **UPOZORNENIE:** Otvory pre horákové trubice musia byť umiestnené správne cez otvory ventilu.



## MASTNÝ GRIL (olupovanie a vzplanutia)

### POPIS

• Vnútri poklopu sa objaví niečo, ako olupujúca sa farba.

### PRÍČINA

Šupinky, ktoré vidíte, sú nahromadené výpary z grilovania, ktoré sa zmenili na uhlík.

### RIEŠENIE

Časom sa to stáva po opakovanom používaní grilu. Nejde o chybu. Vyčistite poklop grilu. Pozrite sa do časti „Starostlivosť o produkt“.

### POPIS

• Vzplanutia počas grilovania alebo predohrevu.

### PRÍČINA

Zvyšky jedla z predchádzajúceho grilovania.

Vnútrajšok grilu je nutné dôkladne čistiť.

### RIEŠENIE

Vždy najprv predhrejte gril na najvyššie možné nastavenie na 10 až 15 minút.

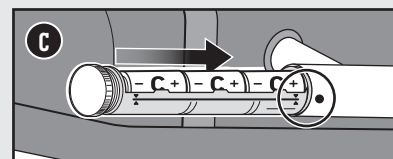
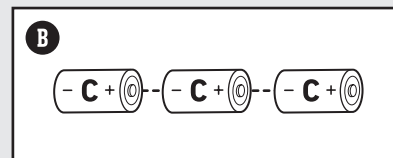
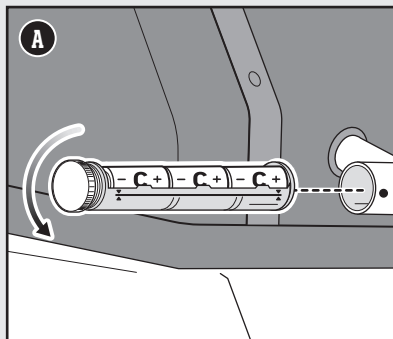
Pre vyčistenie grilu zvnútra zhora smerom nadol postupujte podľa krokov v časti „Čistenie a údržba“.

## Výmena batérií osvetlenia grilu

Používajte iba alkalické batérie. Nemiešajte staré a nové batérie alebo rôzne typy batérií (štandardné, alkalické alebo nabíjateľné). Ak gril neplánujete najbližší mesiac alebo dlhšie používať, vyberte z neho batérie.

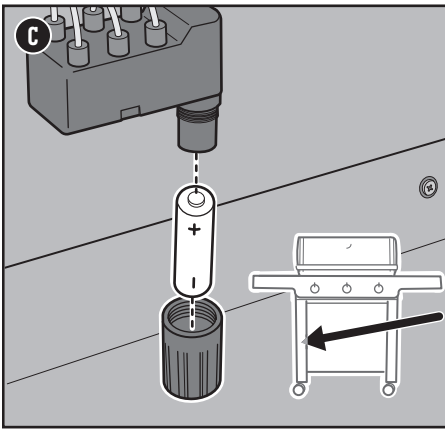
- 1) Zatvorte poklop. Odskrutkujte kryt na bočnej strane rukoväte poklopu s priehradkou na batérie (A). Batérie nevymieňajte s otvoreným poklopom.
- 2) Vyberte puzdro s batériami.
- 3) Vymeňte tri batérie typu C (B).
- 4) Podľa značiek zarovnajte puzdro (C) s rukoväťou. Uzáver utiahnite.

*POZNÁMKA: Osvetlenie pravidelne utierajte vlhkou tkaninou, aby svetlo jasne svietilo.*



## KONTAKTUJTE ZÁKAZNÍCKY SERVIS

Ak prípadné problémy pretrvávajú, obráťte sa na najbližšieho zástupcu zákazníckeho servisu prostredníctvom kontaktných údajov uvedených na stránke [weber.com](http://weber.com).



### Kontrola komponentov elektronického systému zapalovania

Ak zatlačíte gombík zapalovania, mali by ste počuť zvuk tikania. Ak nepočujete zvuk tikania, skontrolujte batériu a následne elektrorozvody.

#### Kontrola batérie

Existujú tri potenciálne problémy týkajúce sa batérie, ktorá dodáva energiu do Vášho modulu zapalovania, ktoré je nutné skontrolovať:

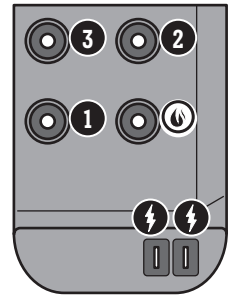
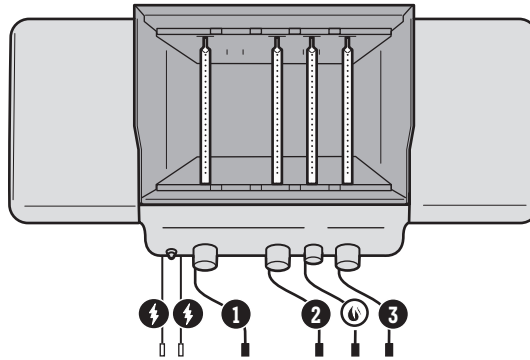
- 1) Niektoré batérie majú okolo seba plastový ochranný obal. (Nepomýľte si tento plast so štítkom batérie.) Skontrolujte, či je tento obal odstránený.
- 2) Uistite sa, že batéria je správne nainštalovaná (C).
- 3) Ak je batéria stará, vymeňte ju za novú batériu.

#### Kontrola elektrorozvodov

Existujú 2 možné problémy, ktoré je potrebné skontrolovať:

- 1) Skontrolujte, že elektrorozvody zapalovania sú bezpečne pripojené k svorkám na gombíku zapalovania pod ovládacím panelom.
- 2) Uistite sa, že elektrorozvody zapalovania sú správne pripojené k modulu zapalovania. Svorky elektrorozvodov sú farebne označené tak, aby korešpondovali so svorkami na module zapalovania. Počet vedení sa mení podľa modelu.

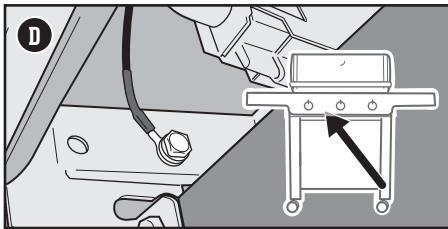
### 325s Sieťový diagram modulov zapalovača



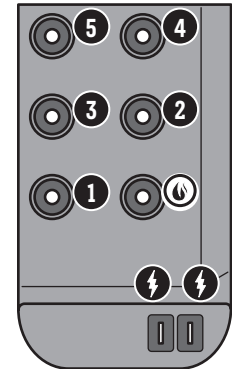
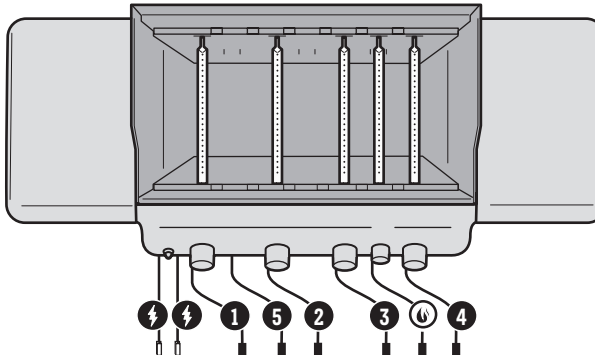
#### Kontrola uzemneného drôtu

Modely 425s a 435 majú uzemnený drôt pripojený k rozdeľovacej konzole. Je viditeľný zospodu kontrolného panela (D):






- 1) Skontrolujte, či je uzemnený drôt správne zabezpečený skrutkou.



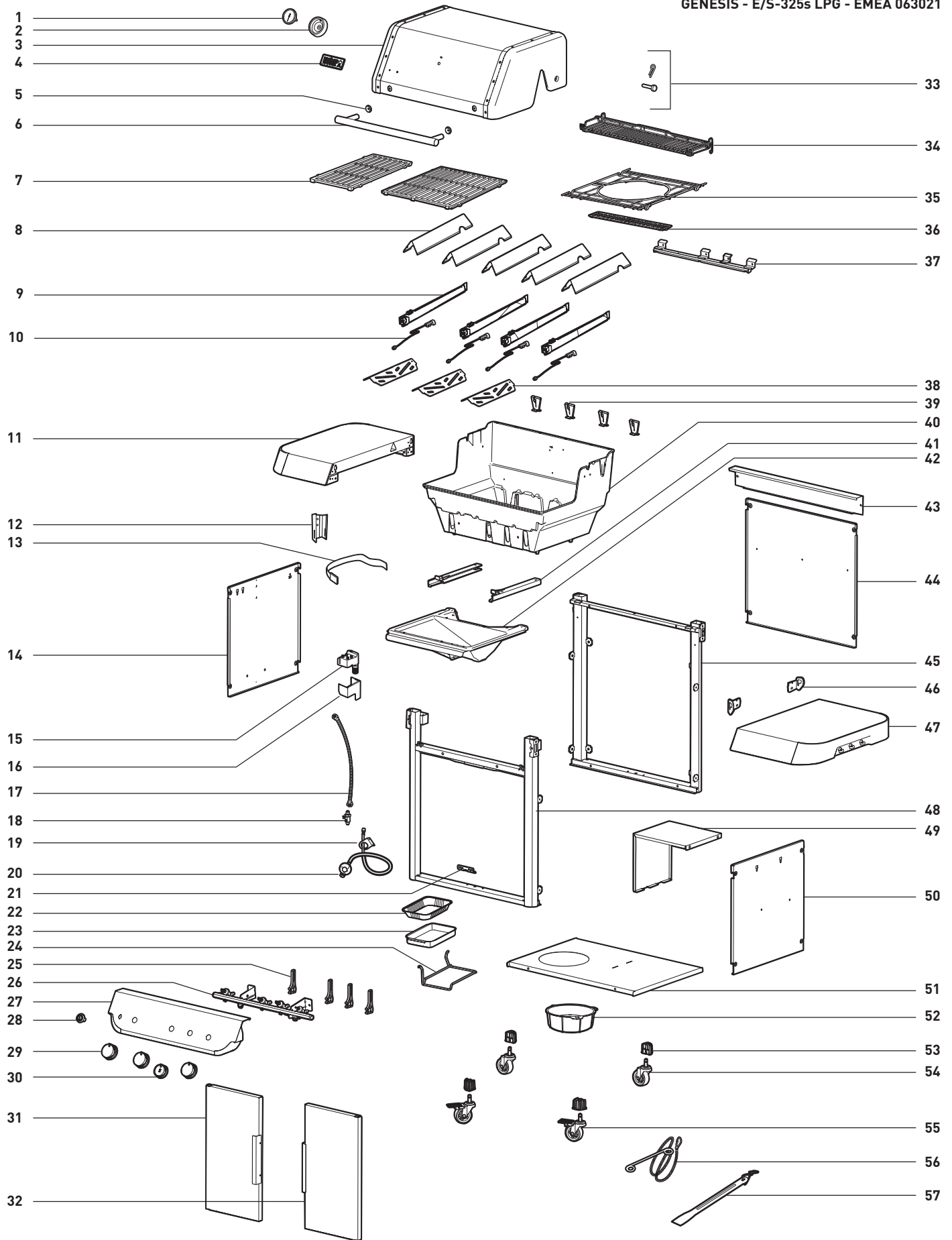
### 425s Sieťový diagram modulov zapalovača



## Pokyny ku grilovaniu

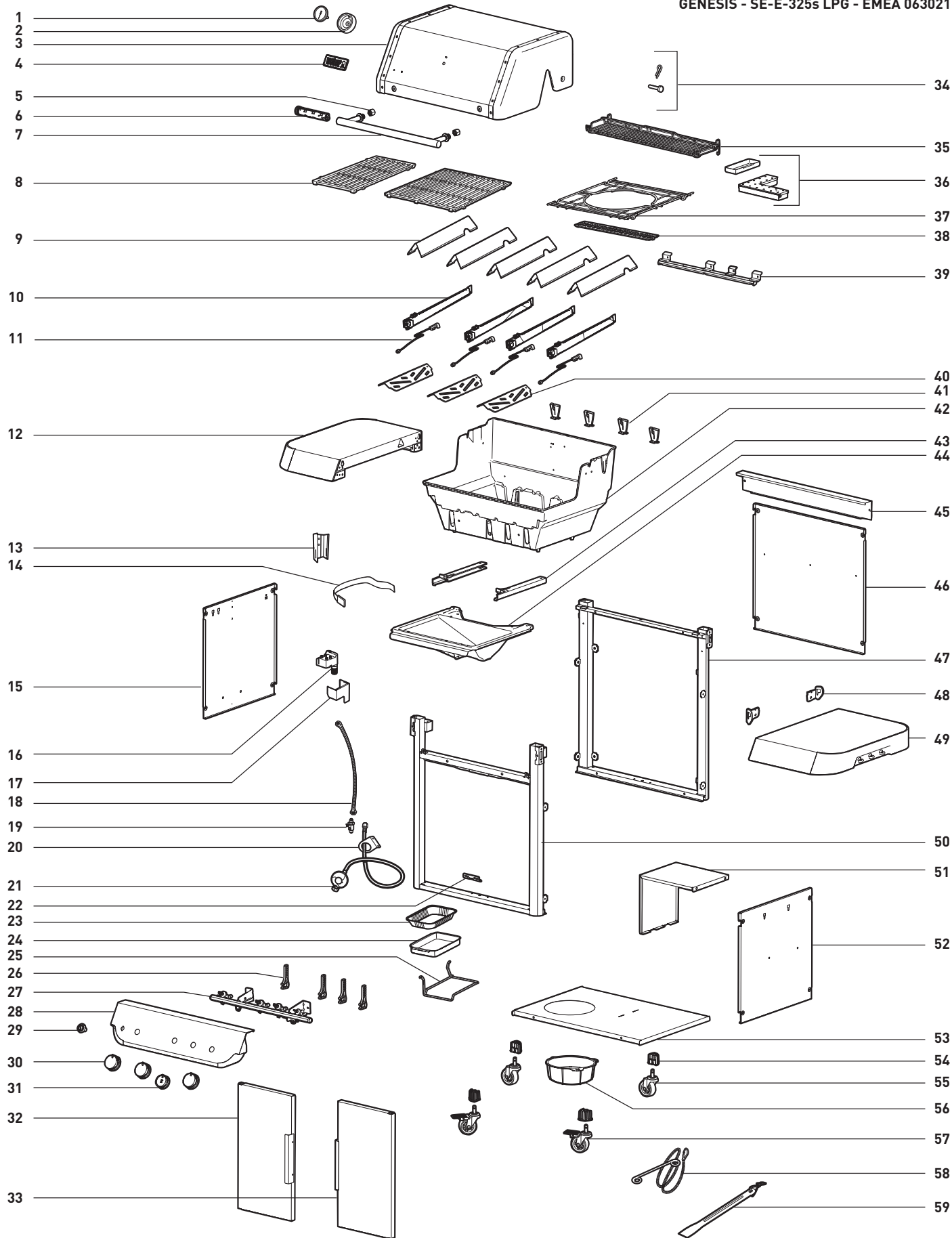
Typ	Hrúbka/hmotnosť	Približný čas grilovania
 <b>HOVÄDZIE MÄSO</b>		
	Hrúbka 19 mm	<b>4 až 6 minút</b> priama vysoká teplota
<b>Steak:</b> New York strip, porterhouse, rib-eye, T-bone a filet mignon (sviečkovica)	Hrúbka 25 mm	<b>6 až 8 minút</b> priama vysoká teplota
	Hrúbka 5 cm	<b>14 až 18 minút</b> opieť 6 až 8 minút, priama vysoká teplota, následne 8 až 10 minút nepriama vysoká teplota
<b>Flank Steak</b>	0,68 – 0,91 kg, hrúbka 19 mm	<b>8 až 10 minút</b> priama vysoká teplota
<b>Burgre z mletého hovädzieho mäsa</b>	Hrúbka 19 mm	<b>8 až 10 minút</b> priama vysoká teplota
<b>Sviečkovica</b>	1,36 – 1,81 kg	<b>45 až 60 minút</b> 15 minút priama stredná teplota, následne 30 až 45 minút nepriama stredná teplota
 <b>BRAVČOVÉ MÄSO</b>		
<b>Klobása:</b> čerstvá	85 g	<b>20 až 25 minút</b> priama nízka teplota
	Hrúbka 19 mm	<b>6 až 8 minút</b> priama vysoká teplota
<b>Kotleta:</b> s kosťou alebo bez kosti	Hrúbka 3,18 – 3,81 cm	<b>10 až 12 minút</b> opieť 6 minút, priama vysoká teplota, následne 4 až 6 minút nepriama vysoká teplota
<b>Rebierka:</b> zadné rebrá a spodné rebrá	1,36 – 1,81 kg	<b>1½ až 2 hodiny</b> nepriama stredná teplota
<b>Rebierka:</b> country štýl, s kosťou	1,36 – 1,81 kg	<b>1½ až 2 hodiny</b> nepriama stredná teplota
<b>Sviečkovica</b>	0,45 kg	<b>30 minút</b> opieť 5 minút, priama vysoká teplota, následne 25 minút nepriama stredná teplota
 <b>HYDINA</b>		
<b>Kuracie prsia:</b> bez kosti a kože	170 – 226 g	<b>8 až 12 minút</b> priama vysoká teplota
<b>Kuracie stehno:</b> bez kosti a kože	113 g	<b>8 až 10 minút</b> priama vysoká teplota
<b>Kuracie kúsky:</b> s kosťou, zmiešané	85 – 170 g	<b>36 až 40 minút</b> grilovať 6 až 10 minút nad priamou nízkou teplotou, následne 30 minút nad nepriamou strednou teplotou
<b>Kurča:</b> celé	1,81 – 2,27 kg	<b>1 až 1¼ hodiny</b> nepriama stredná teplota
<b>Cornwalský broiler</b>	0,68 – 0,91 kg	<b>60 až 70 minút</b> nepriama stredná teplota
<b>Moriak:</b> celý, bez plnky	4,54 – 5,44 kg	<b>2 až 2½ hodiny</b> nepriama stredná teplota
 <b>MORSKÉ PLODY</b>		
<b>Ryby, filety alebo steaky:</b> halibut, chňapáč červený, losos, morský ostriež, mečúň a tuniak	Hrúbka 6,35 – 12,7 mm	<b>3 až 5 minút</b> priama stredná teplota
	Hrúbka 25 – 31 mm	<b>10 až 12 minút</b> priama vysoká teplota
<b>Ryba:</b> celá	0,45 kg	<b>15 až 20 minút</b> nepriama stredná teplota
	1,36 kg	<b>30 až 45 minút</b> nepriama stredná teplota
<b>Krevety</b>	42,5 g	<b>2 až 4 minúty</b> priama vysoká teplota
 <b>ZELENINA</b>		
<b>Špargľa</b>	Priemer 12,7 mm	<b>6 až 8 minút</b> priama stredná teplota
	V šupe	<b>25 až 30 minút</b> priama vysoká teplota
<b>Kukurica</b>	lúpaná	<b>10 až 15 minút</b> priama vysoká teplota
<b>Huby</b>	shiitake alebo hríby	<b>8 až 10 minút</b> priama vysoká teplota
	portobello	<b>10 až 15 minút</b> priama vysoká teplota
<b>Cibuľa</b>	rozpolená	<b>35 až 40 minút</b> nepriama stredná teplota
	Plátky s hrúbkou 12,7 mm	<b>8 až 12 minút</b> priama vysoká teplota
	celé	<b>45 až 60 minút</b> nepriama stredná teplota
<b>Zemiaky</b>	Plátky s hrúbkou 12,7 mm	<b>9 až 11 minút</b> predvariť 3 minúty, potom 6 až 8 minút priama stredná teplota

Typy mäsa, hrúbky, váhy a doba grilovania, ktoré sú vyššie uvedené, majú slúžiť ako návod. Faktory ako nadmorská výška, vietor a vonkajšia teplota môžu ovplyvniť čas grilovania. Dve pravidlá odhadu: Steaky, rybie filety, kuracie kúsky bez kosti a zeleninu grilujte pomocou priamej metódy po dobu danú v tabuľke (alebo do požadovanej podoby) s tým, že jedno otočenie iba raz v polovici grilovacieho času. Grilujte celú hydinu, kusy nevykostenej hydiny, celé ryby a hrubšie kusy mäsa za použitia nepriamej metódy za čas, uvedený v tabuľke (alebo kým teplomer s okamžitým odčítaním nezaregistruje požadovanú vnútornú teplotu). Časy grilovania pre hovädzie a jahňacie mäso využívajú definíciu USDA strednej úpravy, ak nie je uvedené inak. Pred nakrájaním ponechajte karé, väčšie kusy a hrubé kotlety a steaky po grilovaní ešte odpočinúť po dobu 5 až 10 minút. Počas tejto doby vnútorná teplota mäsa narastie o 5 až 10 stupňov.



GENESIS SE-E-325s

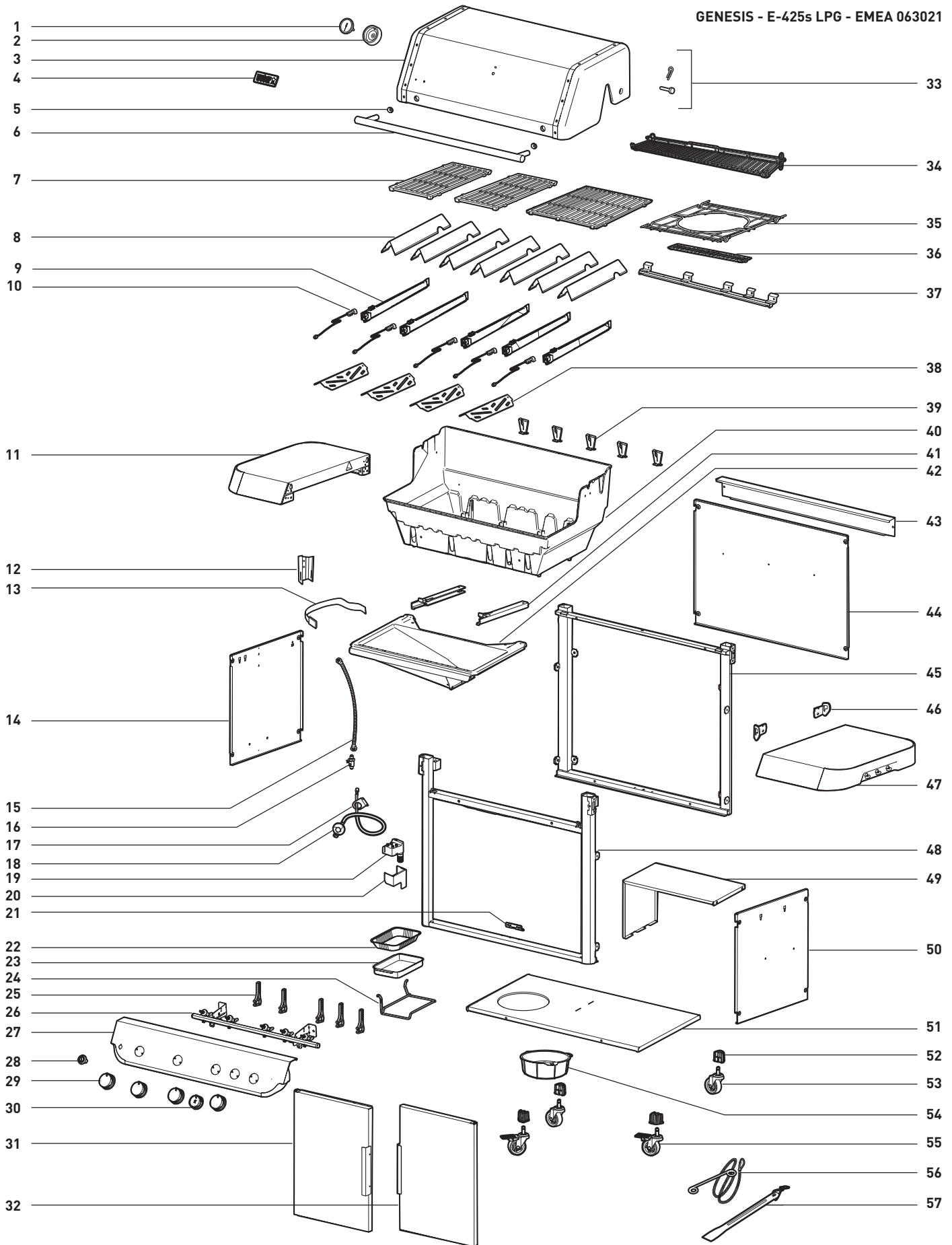
GENESIS - SE-E-325s LPG - EMEA 063021



**GENESIS E-425s**

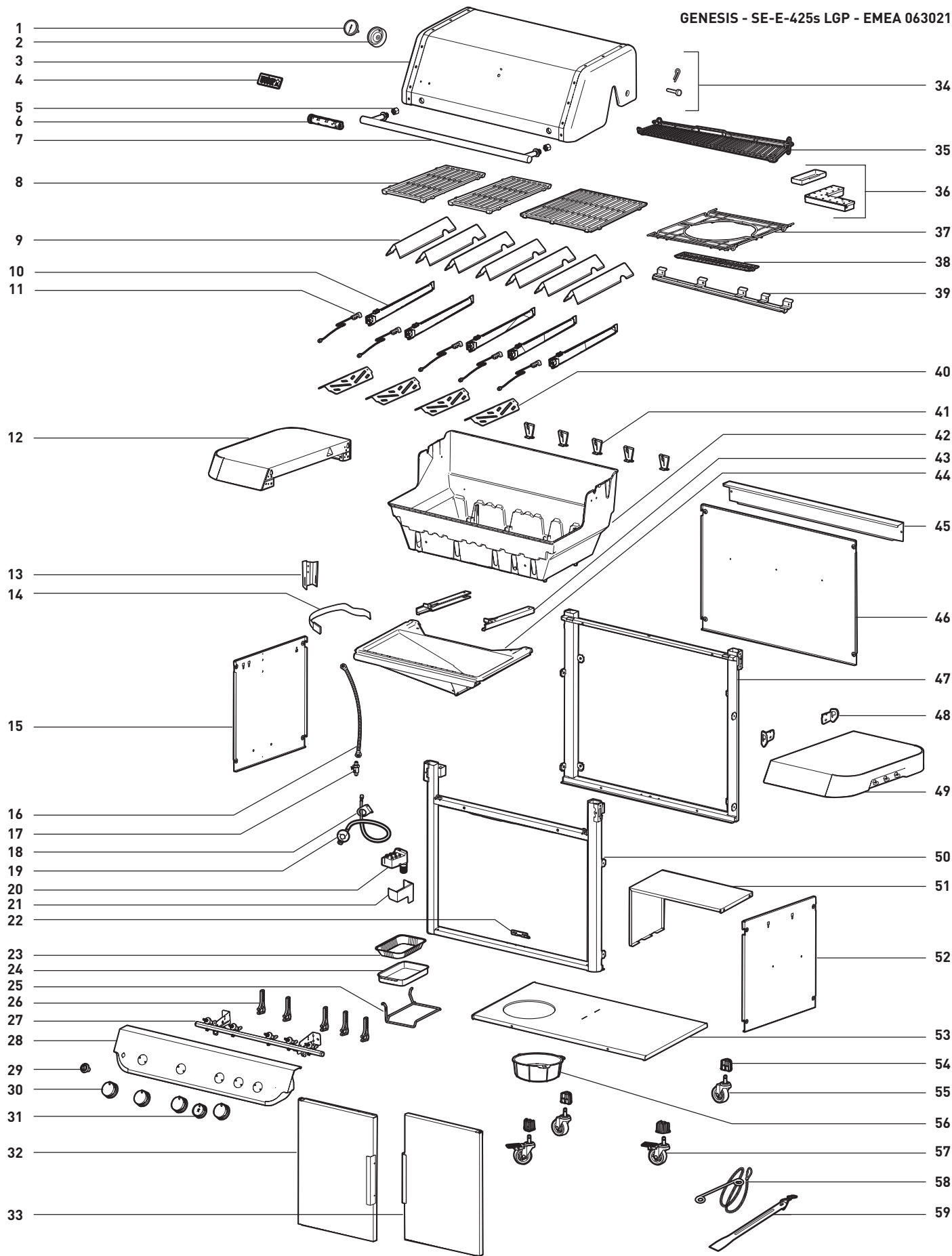
GENESIS - E-425s LPG - EMEA 063021

Náhradné diely



GENESIS SE-E-425s

GENESIS - SE-E-425s LGP - EMEA 063021







Výrobca:

**Weber-Stephen Products LLC**

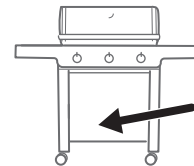
1415 S. Roselle Road  
Palatine, IL 60067-6266  
USA

Dovozca:

**Weber-Stephen Products (EMEA) GmbH**

Franklinstraße 28/29  
10587 Berlín  
Tel: (+49) 307554184-0

Sériové číslo



Napište sériové číslo svojho grilu do políčka vyššie pre budúce použitie. Sériové číslo je na typovom štítku umiestnenom vnútri skrinky grilu.

**RAKÚSKO**

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

**BELGICKO**

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

**ČILE**

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

**ČESKÁ REPUBLIKA & SLOVENSKO**

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

**DÁNSKO**

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

**FRANCÚZSKO**

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

**NEMECKO**

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

**ISLAND**

Jarn & Gler Wholesale EHF  
+354 58 58 900

**INDIA**

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

**IZRAEL**

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

**TALIANSKO**

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

**HOLANDSKO**

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

**POLSKO**

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

**RUSKO**

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

**JUŽNÁ AFRIKA**

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

**ŠPANIELSKO**

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

**ŠVAJČIARSKO**

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

**SPOJENÉ ARABSKÉ EMIRÁTY**

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

**SPOJENÉ KRÁLOVSTVO**

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

Pre Írsku republiku kontaktujte:  
Weber-Stephen Products (U.K.) Limited.

Pre ostatné štáty východnej Európy, ako je RUMUNSKO,  
SLOVINSKO, CHORVÁTSKO alebo GRÉCKO, prosím, kontaktujte:  
Weber-Stephen Deutschland GmbH.

Pre pobaltské štáty, prosím, kontaktujte:  
Weber-Stephen Nordic ApS.

weber.com

