



Summit® Kamado S6

NÁVOD NA POUŽITIE

Ďakujeme, že ste si kúpili gril WEBER. Vynaložte pár minút a ochráňte ho registráciou produktu online na stránke www.weber.com.

⚠ NEBEZPEČENSTVO

Ak cítite plyn:

- Uzatvorte prívod plynu na zariadení.
- Uhaste akýkoľvek otvorený plameň.
- Otvorte poklop.
- Ak zápach pretrváva, vzdialte sa od zariadenia (grilu) a ihneď zavolajte svojmu dodávateľovi plynu alebo hasičom.

Unikajúci plyn môže spôsobiť požiar alebo výbuch, ktoré môžu viesť k vážnemu zraneniu, smrti alebo poškodeniu majetku.

⚠ NEBEZPEČENSTVO

- Nikdy nenechávajte toto zariadenie v prevádzke bez dozoru.
- Nepoužívajte gril do 610 mm (2 stôp) od akéhokoľvek horľavého materiálu. Medzi horľavé materiály patria napríklad paluby, vnútorné terasy či verandy vyrobené z dreva alebo ošetrovaného dreva.
- Nikdy nepoužívajte toto zariadenie do 7,5 metra (25 stôp) od akejkoľvek horľaviny.
- Ak by došlo k požiaru, vzdialte sa od zariadenia a ihneď zavolajte miestnych hasičov. Nepokúšajte sa uhasiť vznietený olej alebo tuk vodou.

Nedodržanie týchto pokynov by mohlo spôsobiť požiar, výbuch alebo nebezpečenstvo popálenia, čo môže viesť k škodám na majetku, ujme na zdraví alebo smrti.

⚠ **VAROVANIE:** Pred prevádzkou grilu starostlivo vykonajte všetky postupy kontroly únikov v tomto návode na obsluhu. Urobte to, aj keď gril poskladal predajca.

⚠ **VAROVANIE:** Nezapaľujte toto zariadenie bez toho, aby ste si najprv prečítali časť ZAPÁLENIE HORÁKA tohtonávodu na obsluhu.

TOTO PLYNOVÉ ZARIADENIE JE URČENÉ LEN NA VONKAJŠIE POUŽITIE.

Tento návod na obsluhu obsahuje dôležité informácie potrebné na správnu montáž a bezpečné používanie zariadenia.

Pred montážou a používaním zariadenia si prečítajte a dodržujte všetky varovania a pokyny.



BILT.



53618

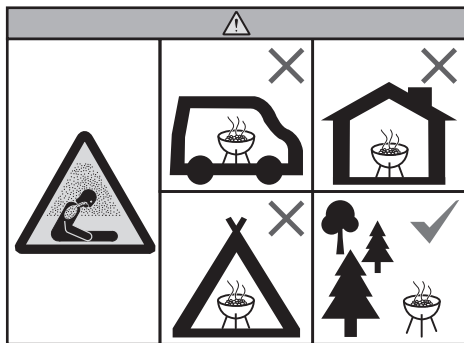
SK
01/26/21



BEZPEČNOST

Nedodržanie oznámení NEBEZPEČENSTVO, VAROVANIE a UPOZORNENIE môže viesť k vážnym zraneniam alebo smrti, alebo môže spôsobiť požiar či výbuch s následkom poškodenia majetku.

- ⚠ VAROVANIE! Nepoužívajte v interiéri! Tento gril je určený na vonkajšie použitie v dobre vetranom priestore. Nie je určený na vyhrievanie a nikdy sa nesmie na tento účel používať. Pri použití v interiéri dôjde k nahromadeniu toxických výparov, čo spôsobí vážnu ujmu na zdraví alebo smrť.
- ⚠ VAROVANIE! Tento gril bude veľmi horúci, nehybte ním počas používania.
- ⚠ VAROVANIE! Deti a domáce zvieratá držte mimo dosahu grilu.
- ⚠ VAROVANIE! Nepoužívajte benzín alebo lieh pre zapálenie alebo opätovné zapálenie! Používajte výhradne podpaľovače, ktoré vyhovujú norme EN 1860-3!
- ⚠ VAROVANIE! Negrilujte, kým sa uhlie nepokryje popolom.
- ⚠ VAROVANIE! Nepoužívajte gril v stiesnených a/alebo obytných priestoroch, ako napr. domy, stany, karavany, mobilné domy, lode. Nebezpečenstvo smrteľnej otravy oxidom uhoľnatým.



NEBEZPEČENSTVO:

Označuje nebezpečnú situáciu, ktorá, ak sa jej nezabráni, bude mať za následok smrť alebo ťažké zranenie.

- ⚠ Používajte tento gril len v exteriéri v dobre vetranom priestore. Nepoužívajte gril v garáži, budove, priechode, stane alebo v inom uzavretom priestore, ako ani pod konštrukciou s horľavým zastrešením.
- ⚠ Tento gril nie je určený ako ohrievač a nesmie sa nikdy používať na tento účel.
- ⚠ Priestor na grilovanie udržiavajte čistý, bez horľavých výparov a kvapalín (benzínu, alkoholu atď.), ako aj bez horľavých materiálov.
- ⚠ Pred zapálením horáka plynu, ručne alebo zapaľovačom, vždy otvorte poklop. Poklop musí zostať otvorený až do úplného zapálenia dreveného uhlia.
- ⚠ Ak dôjde k vznieteniu tuku, vypnite všetky horáky a ponechajte poklop zakrytý, kým plameň nezhasne.
- ⚠ Gril by nikdy nemali používať deti. Prístupné časti grilu môžu byť veľmi horúce. Deti a domáce zvieratá držte počas používania grilu mimo jeho dosahu.

- ⚠ Nepokúšajte sa odpojiť nádobu na plyn, kým je gril v prevádzke.
- ⚠ Ak by horák zhasol počas prevádzky grilu, vypnite plynový ventil. Otvorte poklop a počkajte päť minút, kým sa pokúsite o opätovné zapálenie.
- ⚠ Nepoužívajte gril v prípade úniku plynu.
- ⚠ Nepoužívajte plameň na kontrolu úniku plynu.
- ⚠ Obal grilu ani čokoľvek horľavé neukladajte na ani do úložného priestoru pod gril, kým sa gril používa alebo je horúci.
- ⚠ Ak vidíte, cítite alebo počujete, že uniká plyn z tlakovej nádoby na skvapalnený propán:
 1. Choďte ďalej od tlakovej nádoby.
 2. Nepokúšajte sa problém odstrániť sami.
 3. Privolajte hasičov.
- ⚠ Tekutý propánový plyn nie je zemný plyn. Úprava alebo pokus o použitie zemného plynu v jednotke na tekutý propánový plyn alebo použitie tekutého propánového plynu v jednotke na zemný plyn je nebezpečné a spôsobí stratu vašej záruky na gril.
- ⚠ Nezväčšujte kanáliky horáka pri čistení horáka.
- ⚠ Neuchovávajte ďalšiu (náhradnú) alebo odpojenú tlakovú nádobu na tekutý propán pod grilom ani v jeho blízkosti.

VAROVANIE:

Označuje nebezpečnú situáciu, ktorá, ak sa jej nezabráni, môže mať za následok smrť alebo ťažké zranenie.

- ⚠ Gril počas prevádzky nikdy nenechávajte bez dozoru ani nepremiestňujte.
- ⚠ Po dlhšom období skladovania a/alebo nepoužívania musí byť gril pred použitím skontrolovaný na úniky plynu a upchatie horákov. Pozrite si pokyny v tomto návode na obsluhu pre správne postupy.
- ⚠ Gril nepoužívajte, kým nie sú všetky diely na svojom mieste. Tento gril sa musí správne zostaviť podľa návodu na montáž.
- ⚠ Tento model grilu neumiestňujte do žiadnej zabudovanej ani zásuvnej konštrukcie.
- ⚠ Nikdy sa nenakláňajte nad gril, keď zapalujete horáky alebo grilujete.
- ⚠ Pri používaní grilu používajte žiaruvzdorné rukavice alebo chňapky na grilovanie.
- ⚠ Používajte správne nástroje s dlhými žiaruvzdornými rukoväťami.
- ⚠ Nepokladajte ruky ani prsty k prednému okraju misky, keď je gril horúci alebo poklop otvorený.
- ⚠ Používajte regulátor tlaku dodaný s grilom.
- ⚠ Akékoľvek elektrické káble a prírodné hadice paliva udržiavajte mimo horúcich plôch.
- ⚠ Užívanie alkoholu, predpísaných liekov, nepredpísaných liekov alebo ilegálnych drog môže ovplyvniť schopnosť používateľa správne a bezpečne namontovať, presúvať, uskladniť alebo obsluhovať gril.
- ⚠ Uhlie dajte vždy navrch roštu na palivo. Nedávajte uhlie priamo na spodok misky alebo na dosku difúzora.
- ⚠ Gril by mal byť pravidelne dôkladne čistený.

- ⚠ Nikdy nevyhadzujte horúce uhlie tam, kde by naň niekto mohol šliapnúť, alebo kde by mohlo spôsobiť požiar. Nikdy nevyhadzujte popol alebo uhlie skôr, než úplne vyhasnú.
- ⚠ Počas grilovania musí byť gril na rovnom stabilnom povrchu a v jeho okolí sa nesmie nachádzať horľavý materiál.
- ⚠ Obloženie misky hliníkovou fóliou zabráni prúdeniu vzduchu. Namiesto toho použite zachytávaciu nádobu na zachytenie kvapiek z mäsa pri pečení použitím nepriamej metódy.
- ⚠ Kefky na gril by mali byť pravidelne kontrolované na stratu štetín a nadmerné opotrebenie. Kefku nahraďte novou, ak nájdete vypadnuté štetiny na grilovacom rošte alebo kefke. WEBER odporúča zakúpenie novej grilovacej kefky so štetinami z nehrdzavejúcej ocele na začiatku každej grilovacej sezóny.
- ⚠ Pri zapalovaní alebo používaní grilu nenoste oblečenie s voľne povievajúcimi rukávami.
- ⚠ Nikdy sa nedotýkajte grilovacieho roštu alebo roštu na palivo, dosky difúzora, popola, uhlia alebo grilu, aby ste zistili, či sú horúce.
- ⚠ Tento gril WEBER nie je určený na inštaláciu v rekreačných vozidlách alebo lodiach ani na rekreačné vozidlá alebo lode.
- ⚠ Nepoužívajte kvapalinu do zapaľovačov, benzín, alkohol ani iné vysoko prchavé kvapaliny na zapálenie alebo opätovné zapálenie dreveného uhlia.
- ⚠ Používajte vymeniteľný zásobník s butánom s minimálnou kapacitou 430 g a maximálnou kapacitou 460 g. Zásobník musí mať ventil EN417, ako je znázornené v tomto návode na obsluhu.

POZOR:

Označuje nebezpečnú situáciu, ktorá, ak sa jej nezabráni, môže mať za následok ľahké alebo stredne ťažké zranenie.

- ⚠ Neodstraňujte popol, kým všetko drevené uhlie úplne nezhorí, nie je úplne spálené a gril nie je studený.
- ⚠ Neuskladňujte gril, kým popol a uhlie úplne nevyhasnú.
- ⚠ Tento gril nie je určený na komerčné použitie.
- ⚠ Nepoužívajte vodu pre reguláciu vzplanutí alebo uhasenie dreveného uhlia.
- ⚠ Nepoužívajte gril v silnom vetre.
- ⚠ Po skončení prípravy jedál uhlie uhasťe. Pre jeho uhasenie zatvorte prieduchy misky a poklopu RAPIDFIRE.
- ⚠ Vždy používajte žiaruvzdorné rukavice na grilovanie alebo chňapky (v súlade s EN 407, Hodnotenie úrovne kontaktného tepla 2 alebo viac) počas prípravy pokrmu, nastavovania vetracích otvorov (prieduchov), pridávania uhlia a manipulácie s teplomerom alebo pokloпом.
- ⚠ **DÔLEŽITÉ:** Pozorne si prečítajte tieto pokyny na obsluhu, aby ste sa oboznámili so zariadením pred jeho pripojením k tlakovej nádobe na plyn. Uchovajte si tieto pokyny pre ďalšiu potrebu. Pokúsiť sa pripojiť iné typy nádob na plyn môže byť nebezpečné.



ZÁRUKA

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 vlastníčkovi 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 obdobia(-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 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 PŮVODNÉMU KUPUJÚCEMU A OKREM VYŠŠIE UVEDENÝCH PRÍPADOV TÝKAJÚCICH SA DAROVANIA VÝROBKU A JEHO VENOVANIA AKO PROPAGAČNÉHO 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 alebo na príslušných regionálnych stránkach, na ktoré budete presmerovaní. Uschovajte si aj 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 sprievodnom 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 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 (voliteľne) 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, známky 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 hľadavcami (ako sú veвериčky) vrátane (ale nielen) poškodenia horákov a/alebo plynových hadičiek;
- vystavením slámemu 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. Akoukoľvek úpravou grilu, ktorú neschválila spoločnosť WEBER a ktorú nevykonal autorizovaný servisný technik spoločnosti WEBER, sa platnosť tejto záruky zruší.

ZÁRUČNÉ DOBY PRODUKTU

Zostava misy a poklopú:
10 rokov, žiadne prehrdzavenie alebo prepálenie

Grilovacie rošty z nehrdzavejúcej ocele:
5 rokov, žiadne prehrdzavenie alebo prepálenie

Čistiaci systém ONE-TOUCH:
5 rokov, žiadne prehrdzavenie alebo prepálenie

Plastové komponenty:
5 rokov, s výnimkou vyblednutia alebo zmeny farby

Všetky ostatné súčiastky:
2 roky

ZRIEKNUTIE SA ZODPOVEDNOSTI

OKREM ZÁRUKY A ZRIEKNUTIA SA ZODPOVEDNOSTI UVEDENÝCH V TOMTO VYHLÁSENÍ O ZÁRUKU SA TU VÝSLOVNE NEUVÁDZAJÚ ŽIADNE ĎALŠIE ZÁRUKY ANI DOBROVOLNÉ VYHLÁSENIA O ZODPOVEDNOSTI, KTORÉ IDÚ NAD RÁMEC ZÁKONNEJ ZODPOVEDNOSTI VZŤAHUJÚCEJ SA NA SPOLOČNOSŤ WEBER. TÝMTO VYHLÁSENÍM O ZÁRUKU SA NEOBMEDZUJÚ ANI NEVYLÚČUJÚ 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 AKOUKOLIEK OSOBOU VRÁTANE PREDAJCU ALEBO MALOOBCHODNÍKA VZHLADOM NA AKÝKOLIEK VÝROBK (AKO SÚ NAPRIKĽAD „PREDĽŽENÉ ZÁRUKY“) SPOLOČNOSŤ WEBER K NIČOMU NEZAVÄZUJÚ. JEDINOU MOŽNOSŤOU RIEŠENIA OPRAVNENEJ REKLAMÁCIE JE OPRAVA ALEBO VÝMENA DIELU ALEBO VÝROBKU.

V ŽIADNOM PRÍPADE NESMIE BYŤ V RÁMCI TEJTO DOBROVOLNEJ ZÁRUKY KRYTIE AKÉHOKOLIEK DRUHU 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 OSOĀM A ICH MAJETKU V DÔSLEDKU HRUBÉHO ALEBO NESPRÁVNÉHO 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 ORIGINÁLNYMI ZÁRUČNÝMI DOBAMI.

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

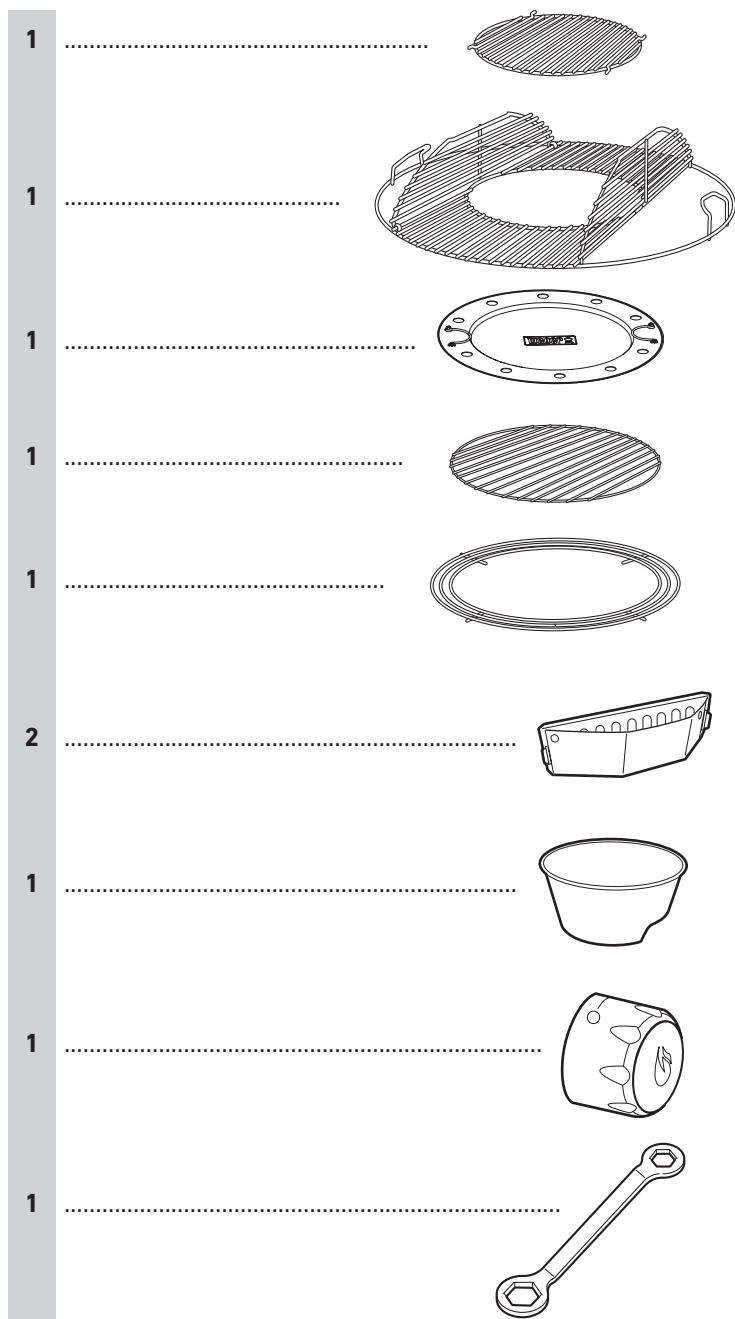
SPOLOČNOSŤ WEBER MÔŽE Z ČASU NA ČAS ZMENIŤ DIZAJN SVOJICH VÝROBKOV. NIČ, ČO JE ZAHRNUTÉ V TEJTO ZÁRUKU, SA NESMIE CHÁPAŤ TAK, ŽE SPOLOČNOSŤ WEBER JE POVINNÁ ZAHRNÚŤ TIETO ZMENY DIZAJNU DO VÝROBKOV VYROBENÝCH PRED ZAVEDENÍM TÝCHTO ZMIEN, A ANI TIETO ZMENY SA NESMÚ CHÁPAŤ TAK, ŽE PREDCHÁDZAJÚCI DIZAJN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

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

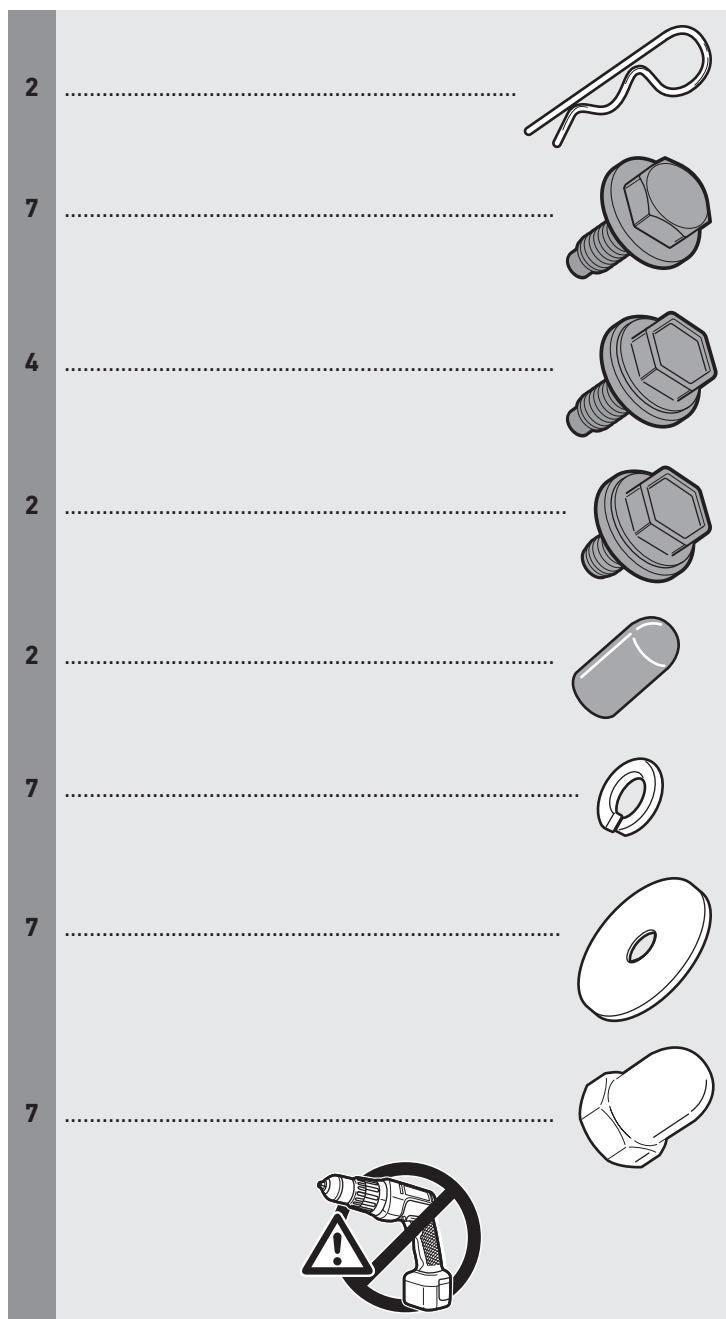
OBSAH

- 2 Bezpečnosť
- 3 Záruka
- 4 Montáž
- 16 Grilovací systém
- 17 Vlastnosti
- 18 Dôležité informácie o LP plyne a zapojeniach plynu
- 19 Príprava na použitie grilu
- 20 Pred zapálením
 - Výber správneho miesta na gril
 - Vyberte si, koľko dreveného uhlia použijete
 - Vaše úplne prvé grilovanie
 - Príprava grilu na zapálenie
- 21 Zapálenie dreveného uhlia
 - Zapálenie dreveného uhlia pomocou komínového zapaľovača
 - Zapálenie dreveného uhlia pomocou podpaľovacích kociek
 - Zapálenie dreveného uhlia pomocou košov na uhlie CHAR-BASKETS
- 22 Zapálenie horáka – systém zapálenia plynu Snap-Jet
- 24 Metódy grilovania
 - Priame teplo
 - Nepriame teplo
 - Údenie
- 27 Tipy a triky pre úspech pri grilovaní
- 28 Údržba
- 31 Náhradné diely

**Navštívte stránku weber.com,
vyberte si krajinu pôvodu a
zaregistrujte svoj gril ešte dnes.**



⚠ Pred montážou grilu odstráňte ochrannú fóliu z častí z nehrdzavejúcej ocele.



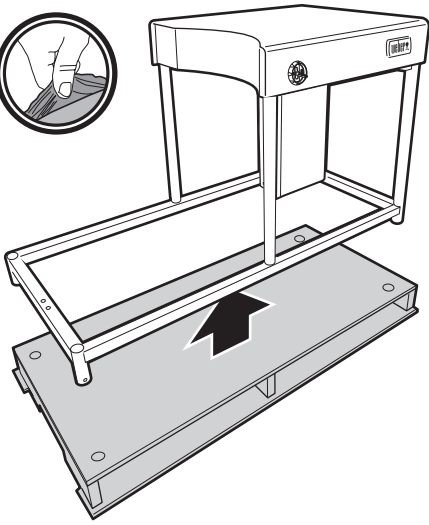
SK Stiahnite si zadarmo aplikáciu BILT, ktorá obsahuje 3D pokyny krok po kroku.



SK POTREBNÉ NÁSTROJE:

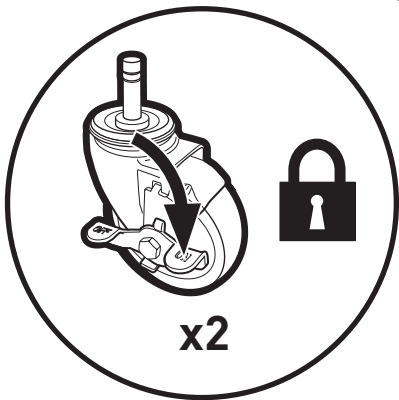
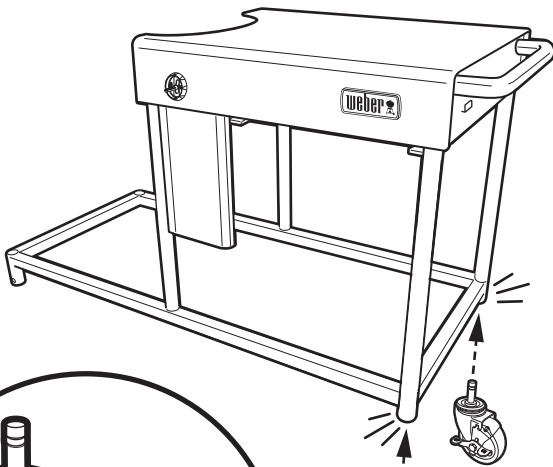


MONTÁŽ

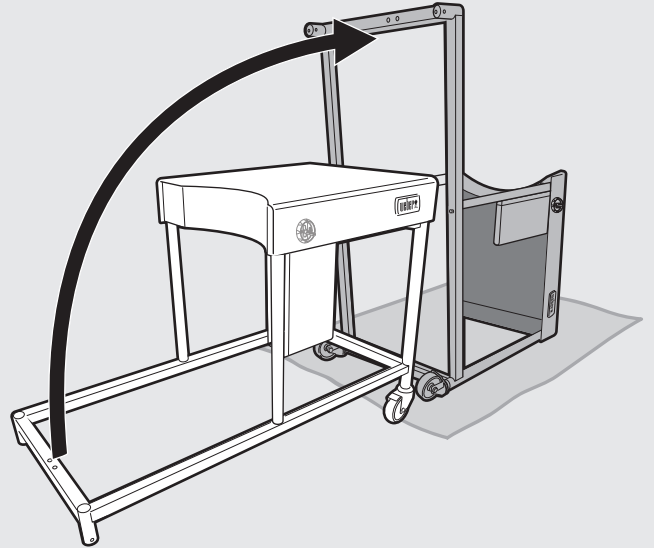
1  x2



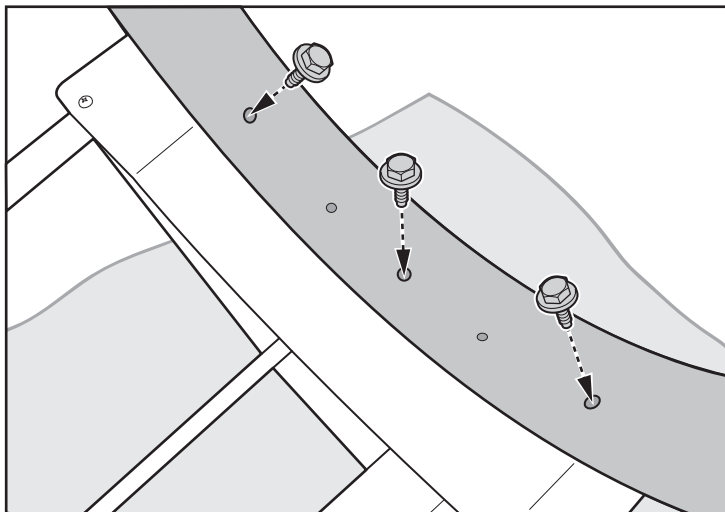
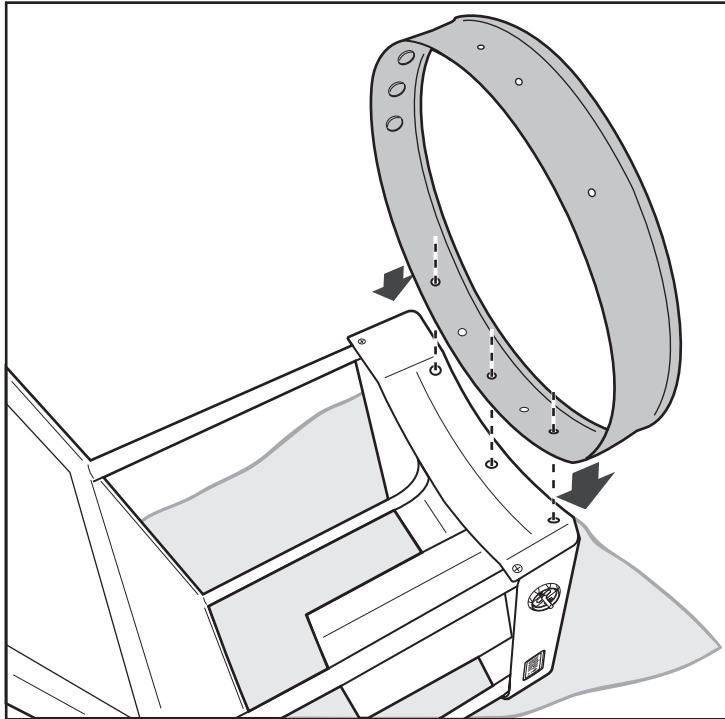
2  - 2  x2



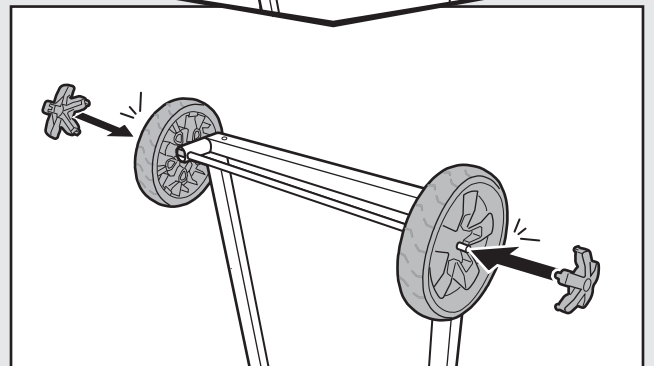
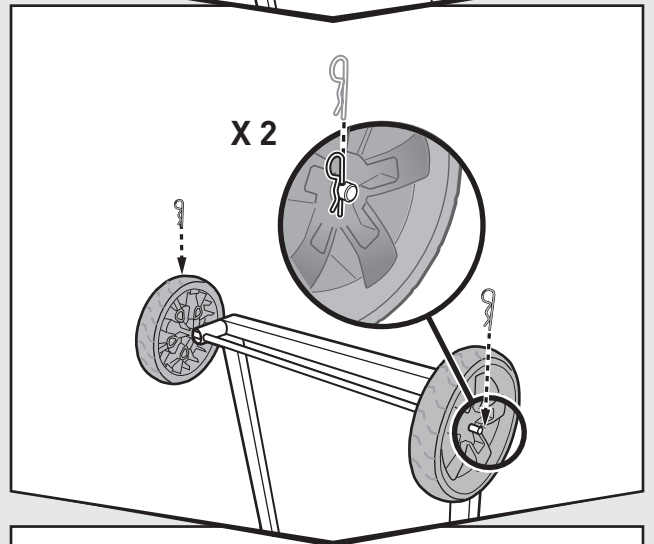
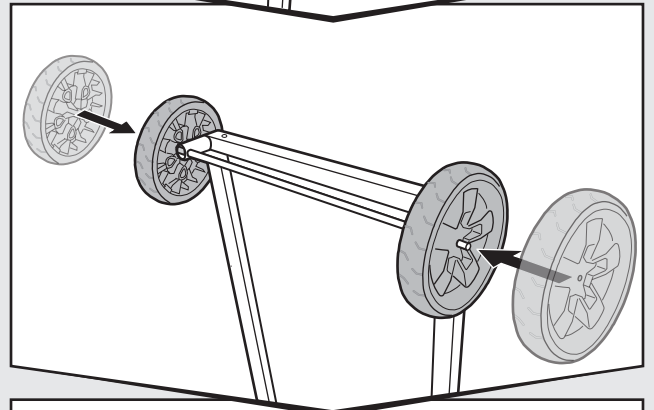
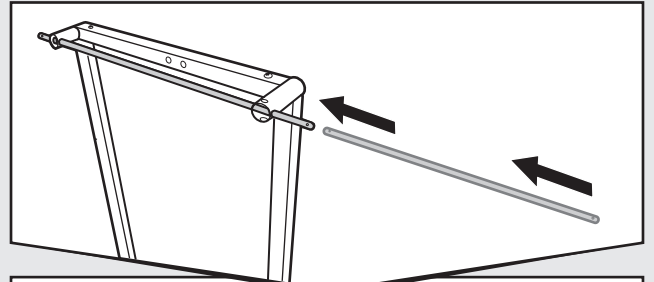
3  x2



4

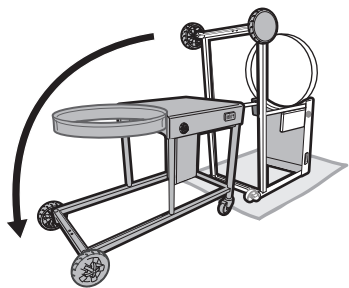


5

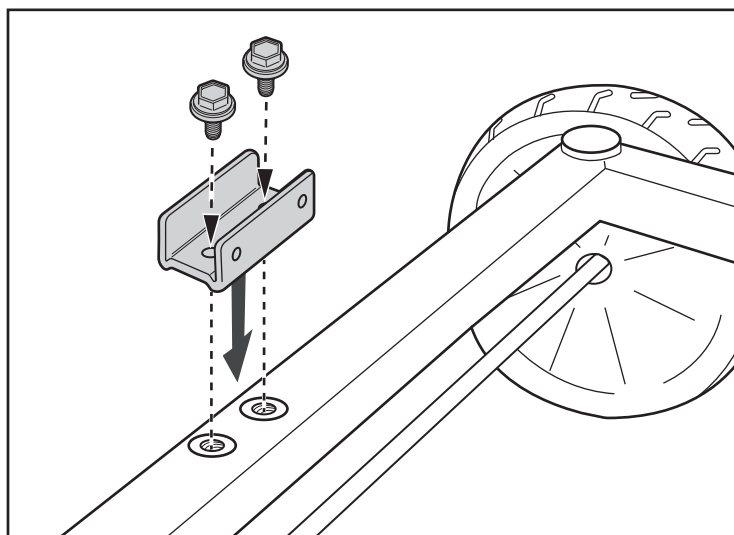


MONTÁŽ

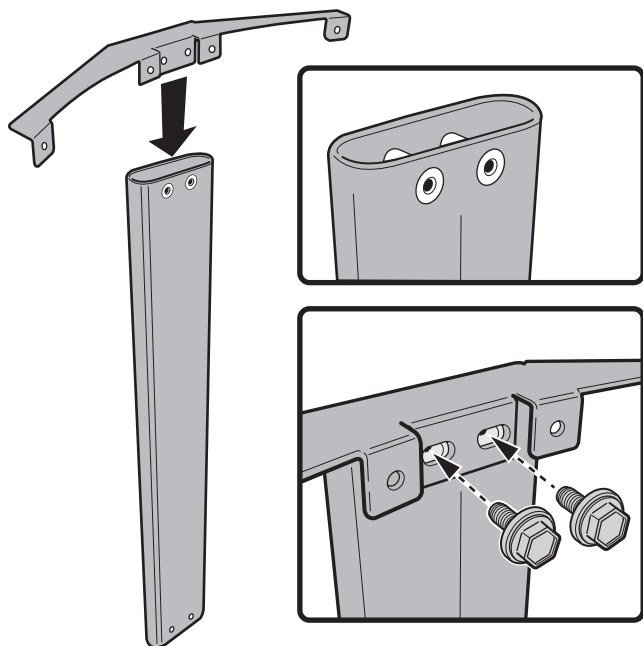
6



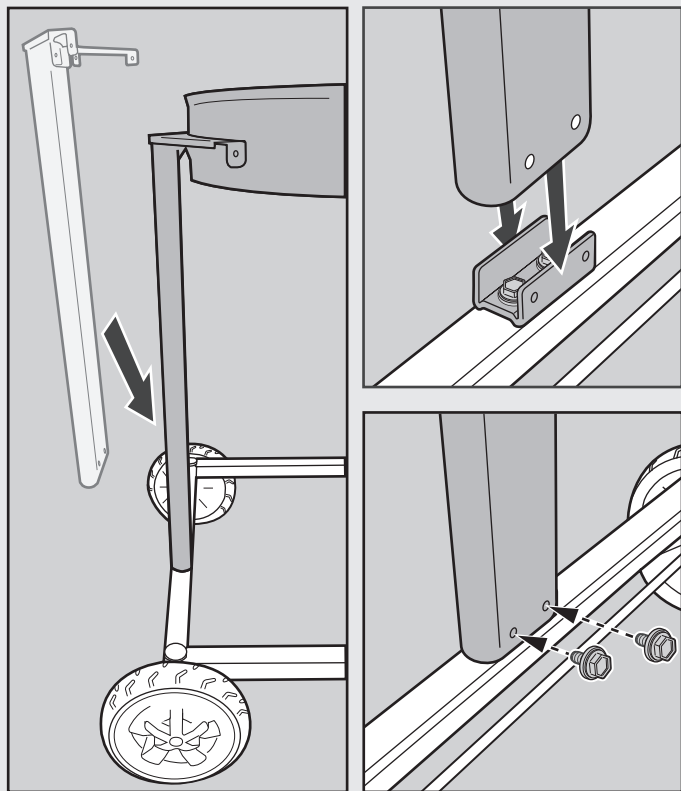
7



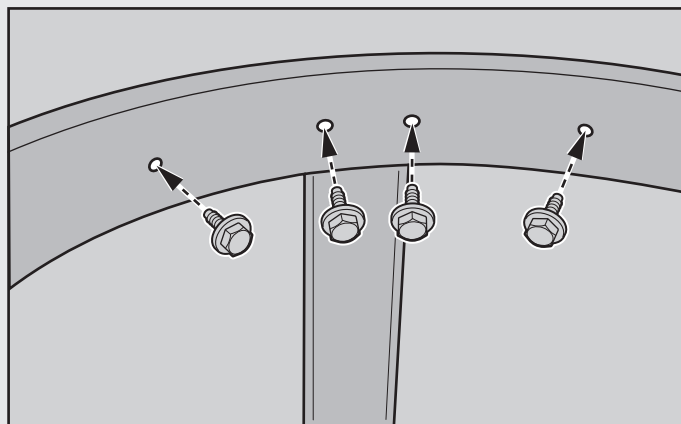
8



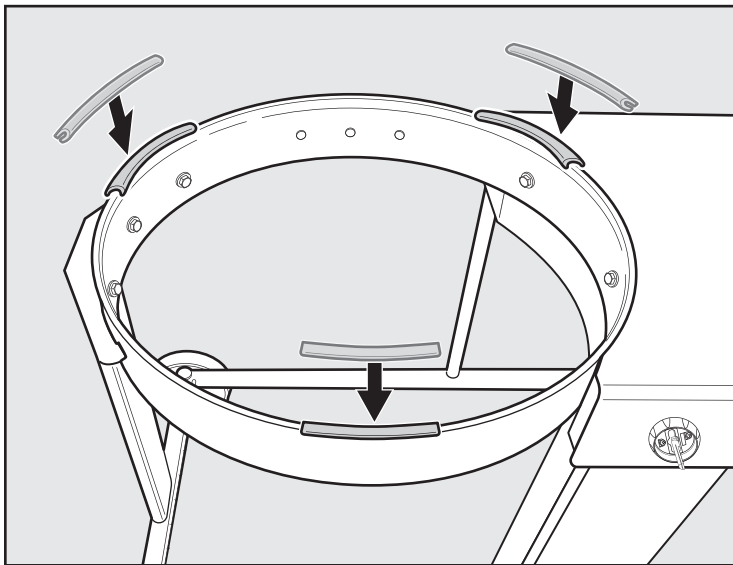
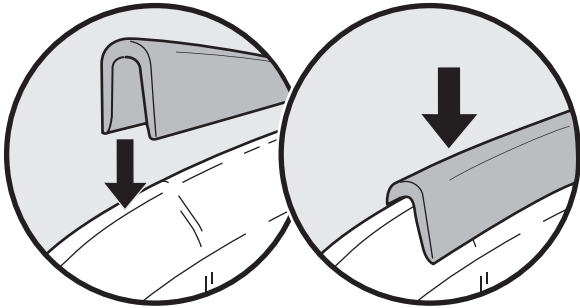
9



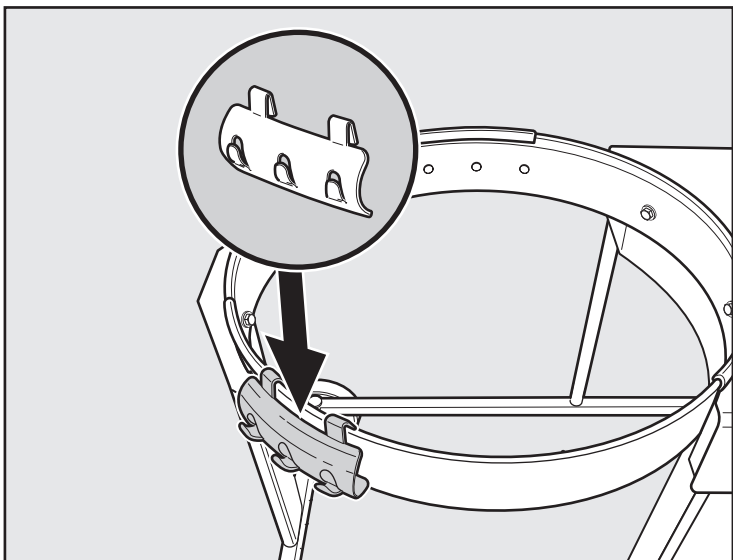
10



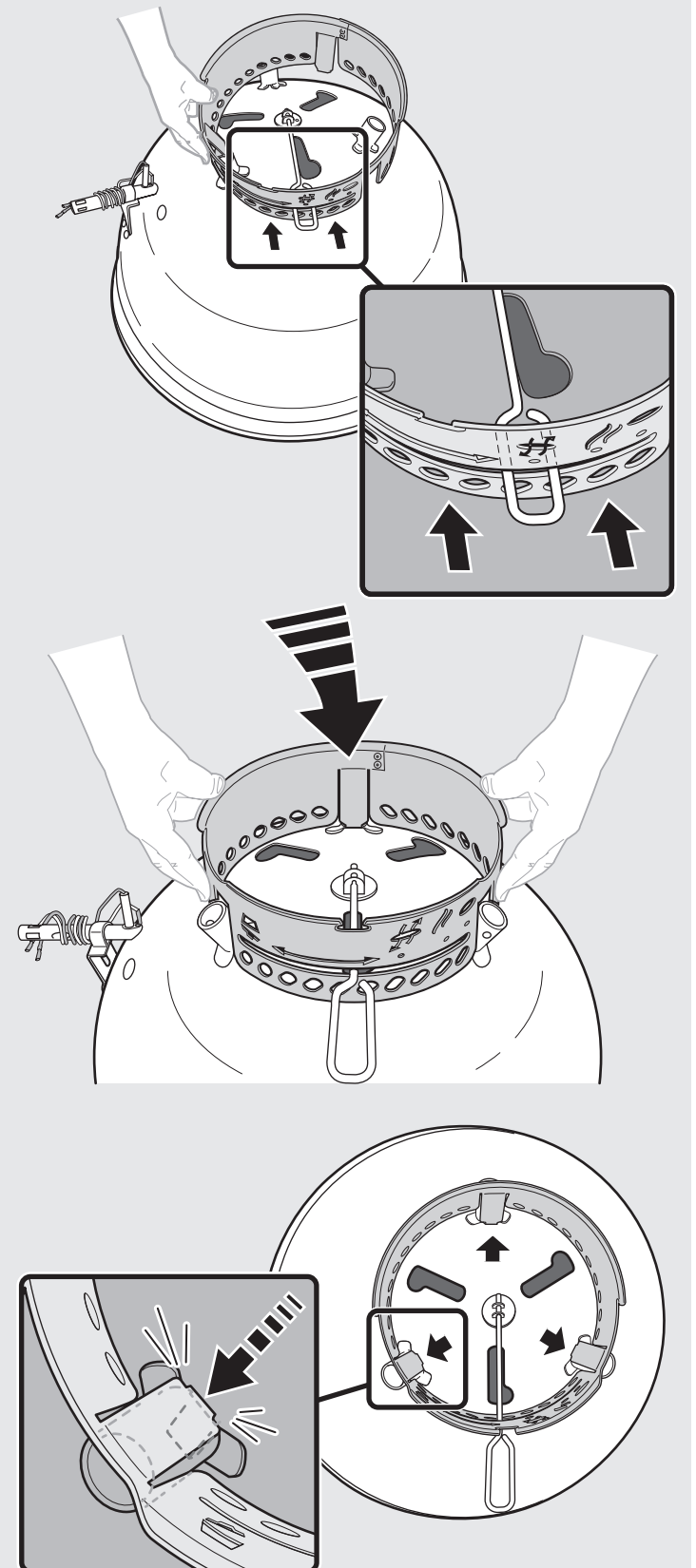
11 - 3



12

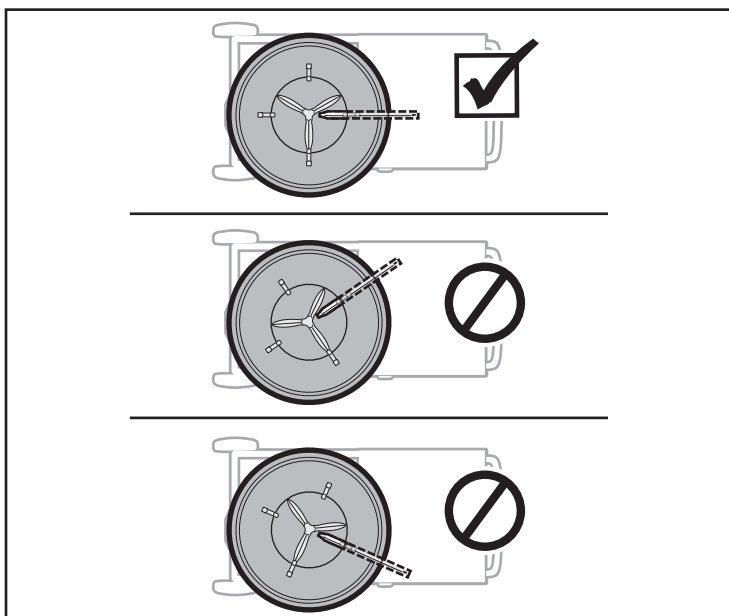
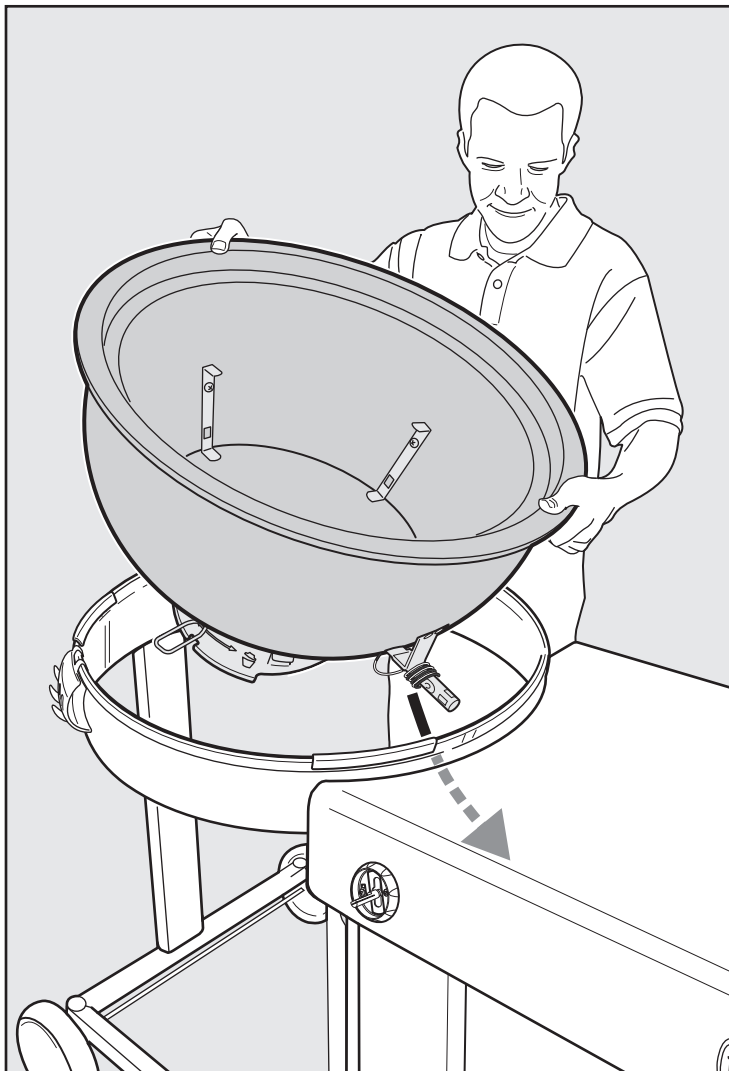


13

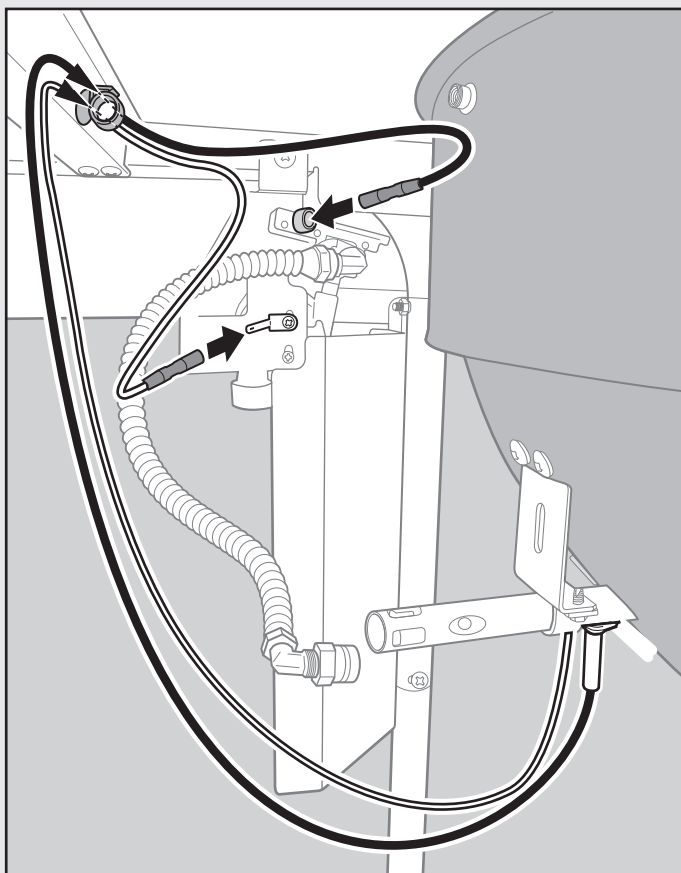
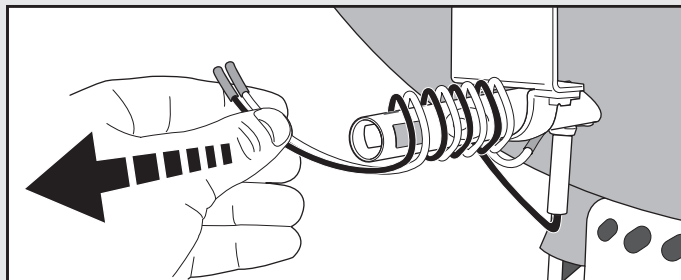
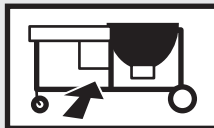


MONTÁŽ

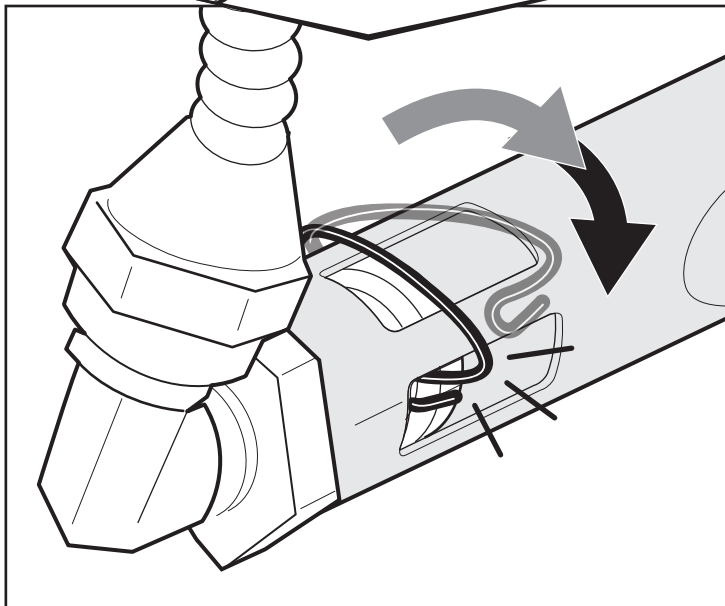
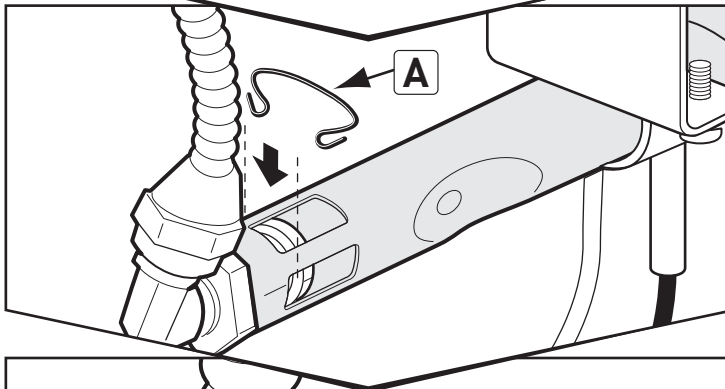
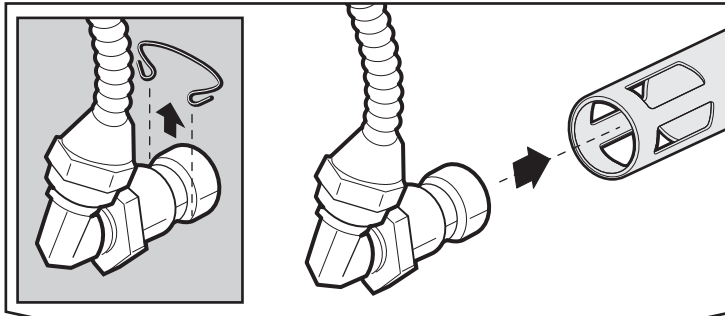
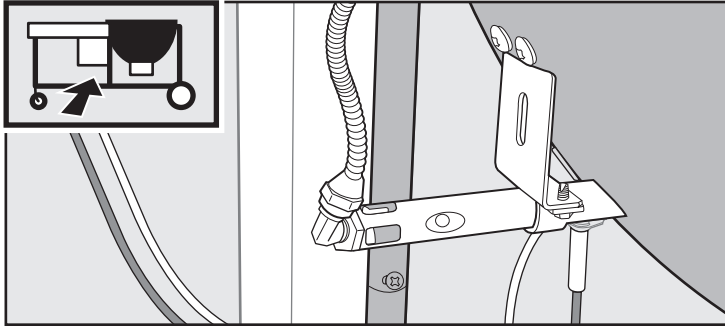
14



15



16



⚠ NEBEZPEČENSTVO

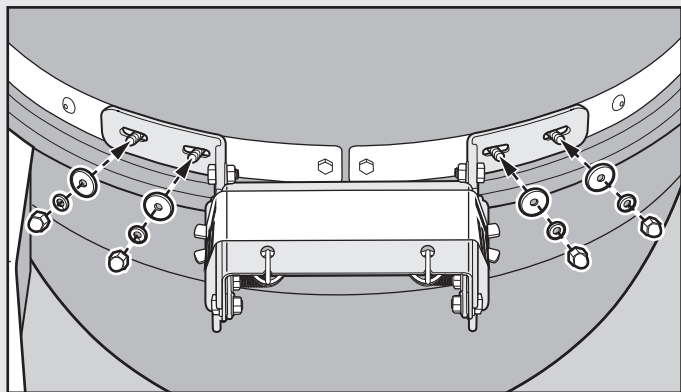
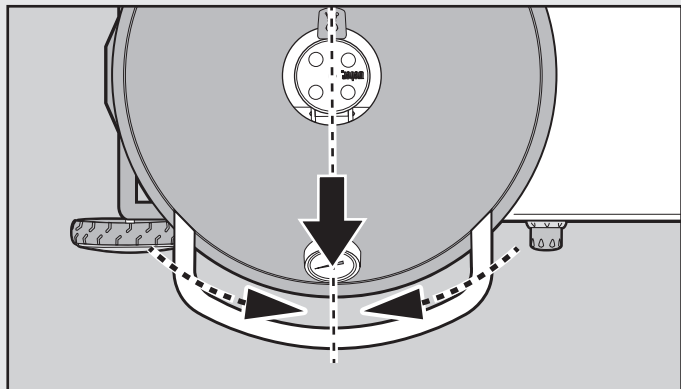
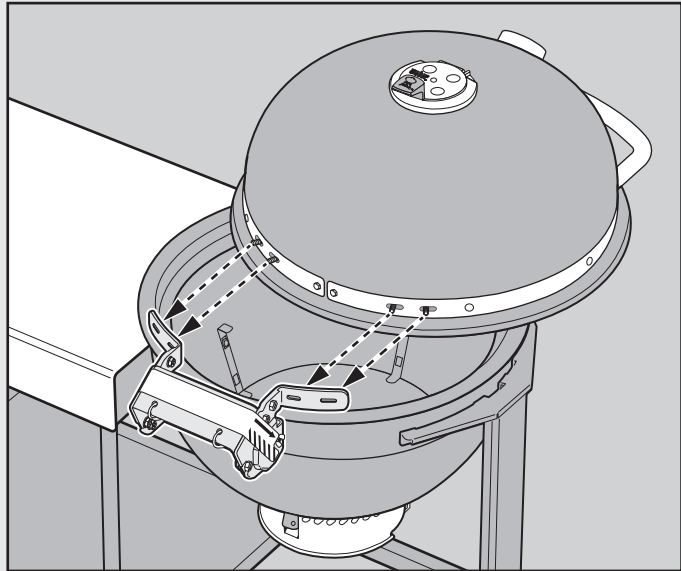
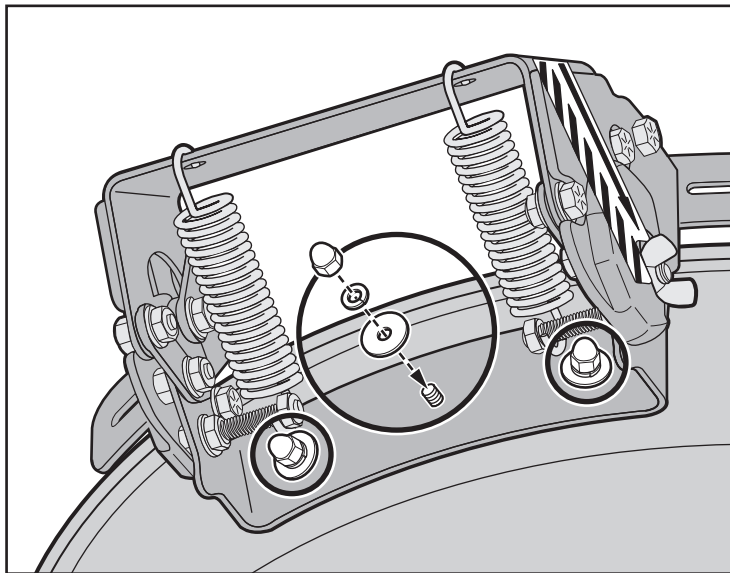
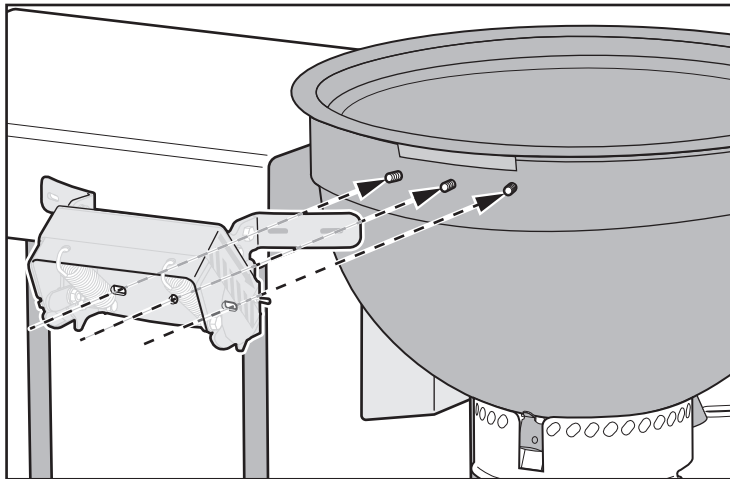
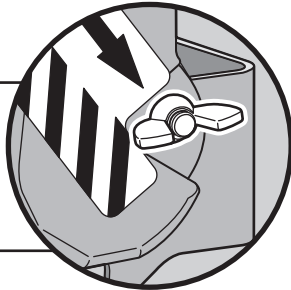
Nepoužívajte plynový zapalovací systém SNAP-JET, ak chýba pridrzná svorka (A) zaisťujúca plynové potrubie a hrdlo do rúrky horáka. Chýbajúca pridrzná svorka môže spôsobiť vytiahnutie plynovej hadice a hrdla z rúrky horáka. To môže spôsobiť oheň s vážnymi telesnými poraneniami alebo smrťou a poškodiť majetok.

⚠ VAROVANIE: Pred použitím potiahnite plynovú hadicu a dýzu, aby ste sa presvedčili, či je pridrzná svorka na svojom mieste a či sú plynová hadica a hrdlo bezpečne upevnené vo vnútri rúrky horáka.

MONTÁŽ

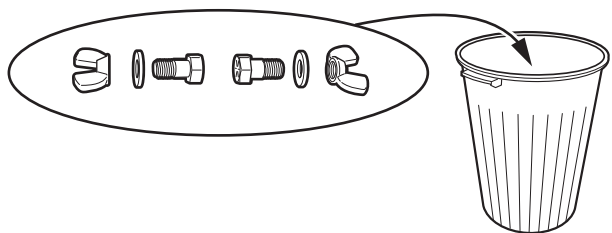
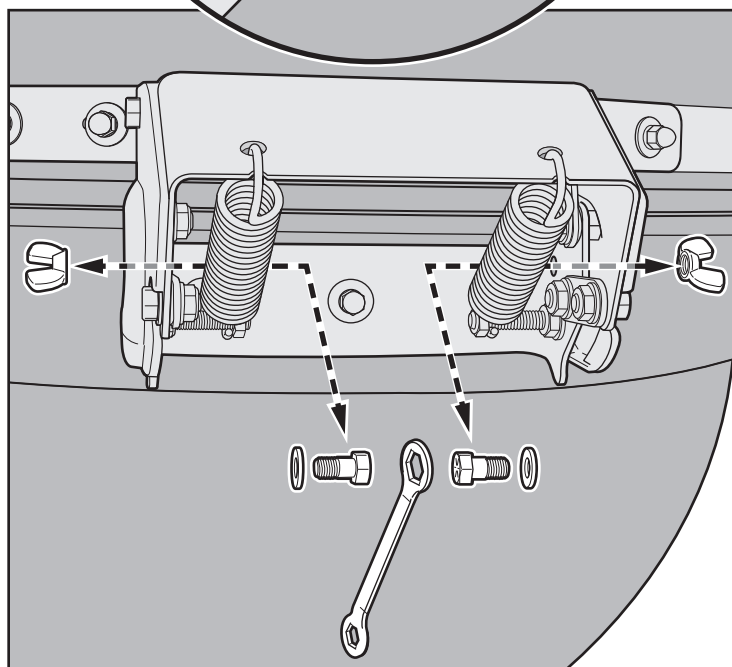
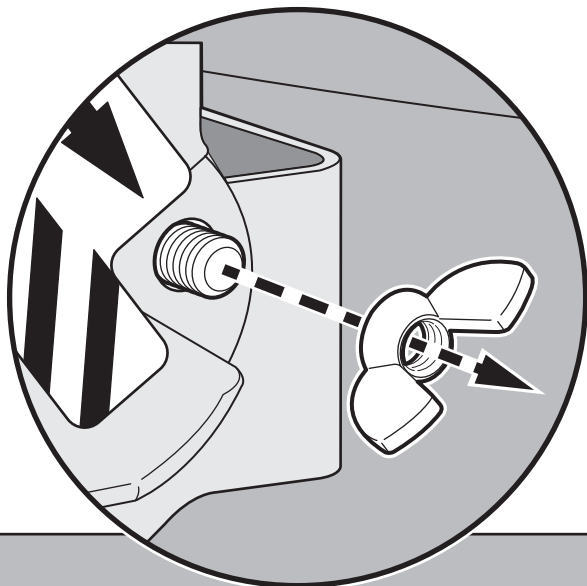


⚠ VAROVANIE: NEODNÍMAJTE BEZPEČNOSTNÉ SKRUTKY, KÝM NEBUDE DOKONČENÁ MONTÁŽ POKLOPU.

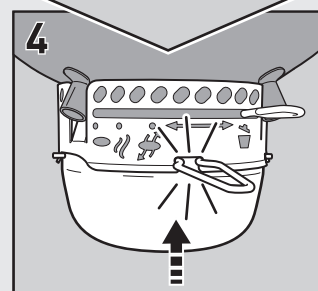
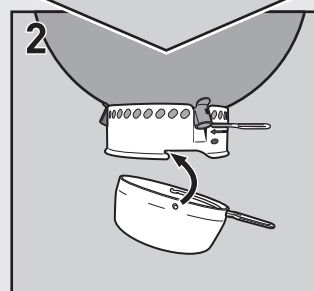
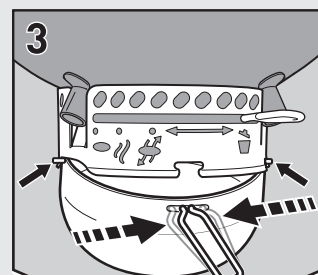
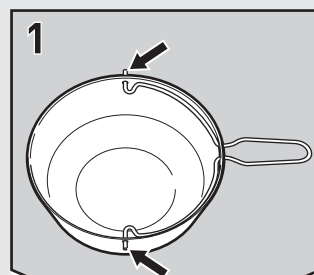
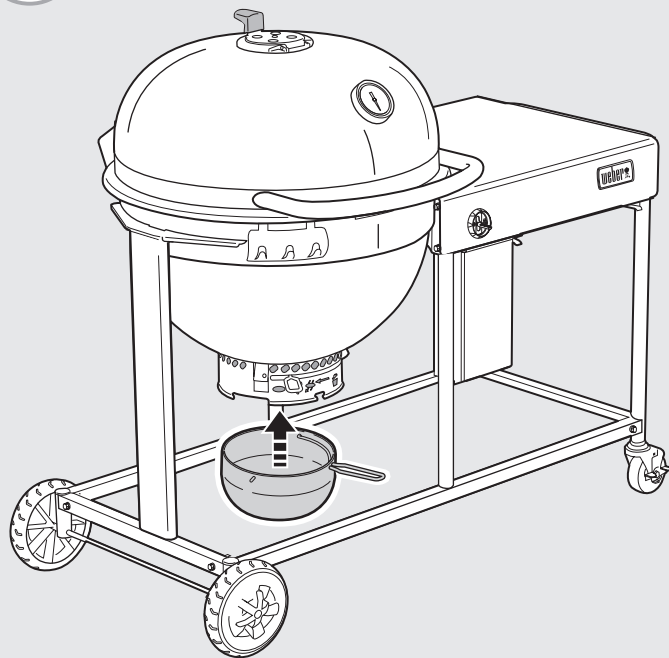


19

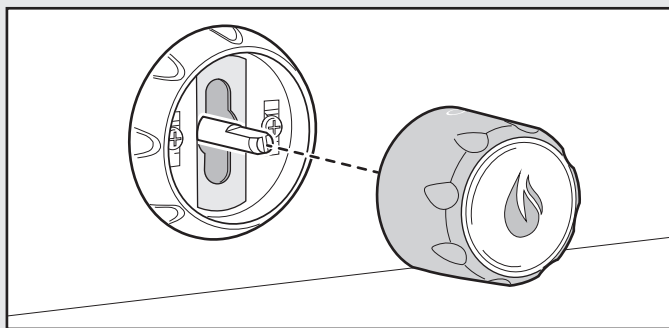
**VAROVANIE: NEZDVÍHAJTE POKLOP, KÝM
NEODSTRÁNITE BEZPEČNOSTNÉ SKRUTKY.**



20

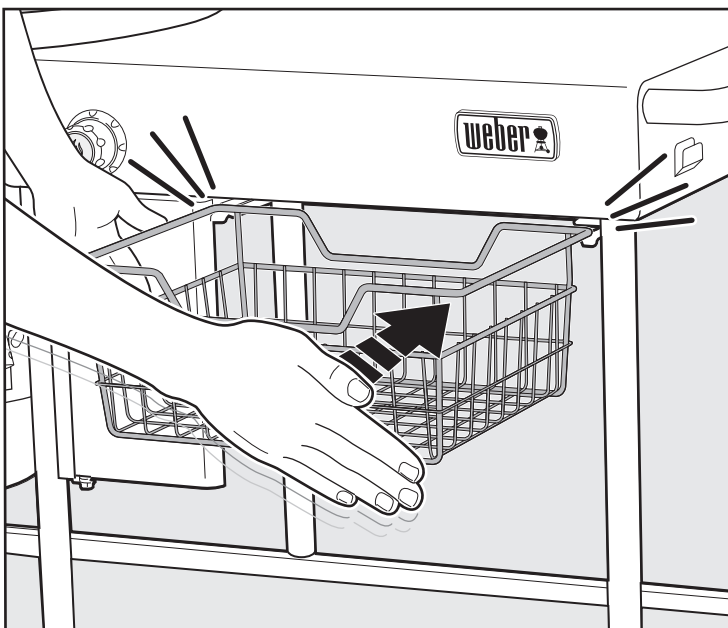


21

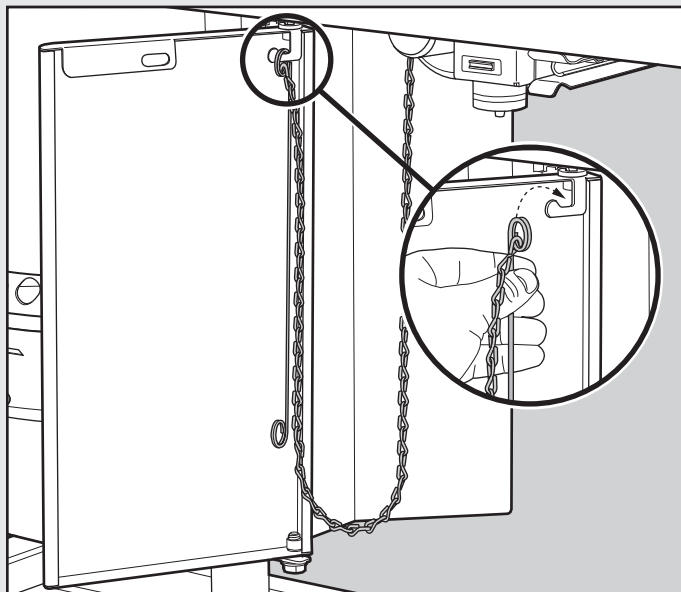


MONTÁŽ

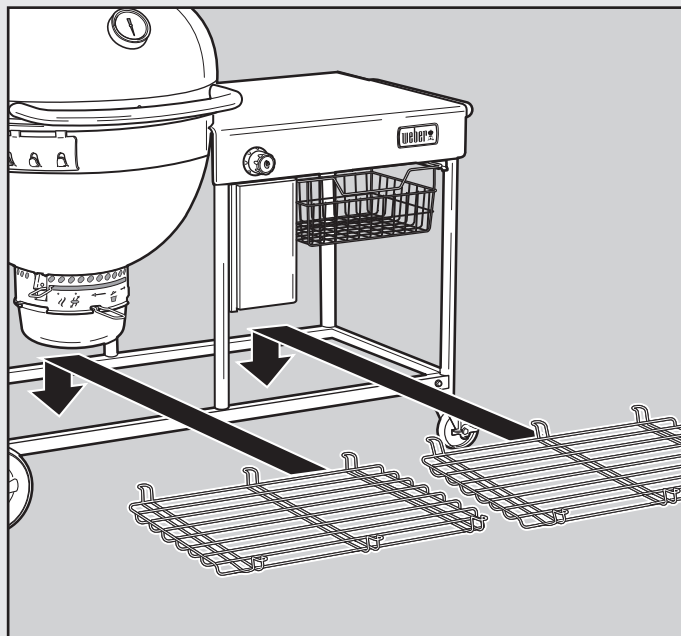
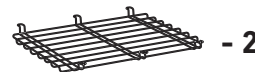
22

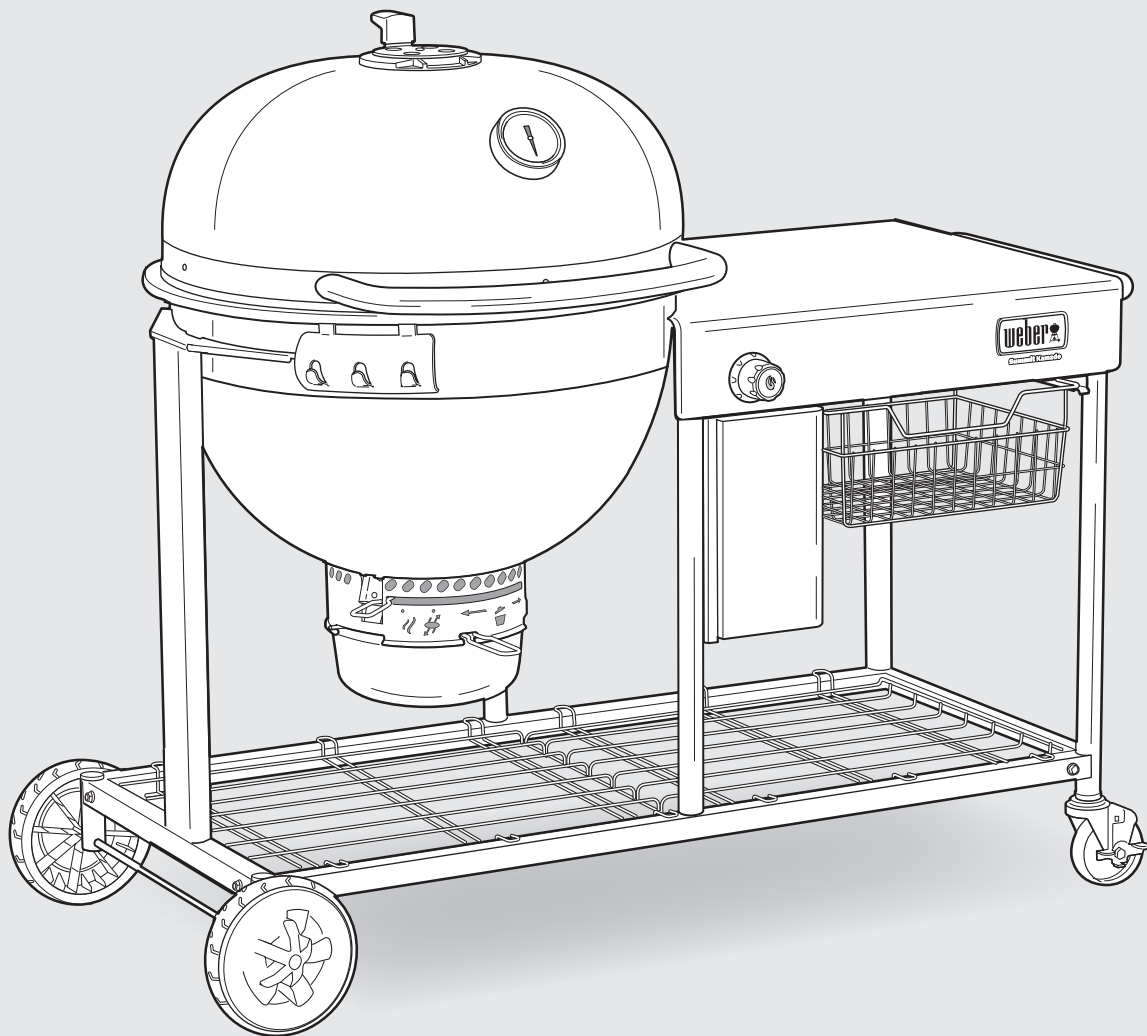


23

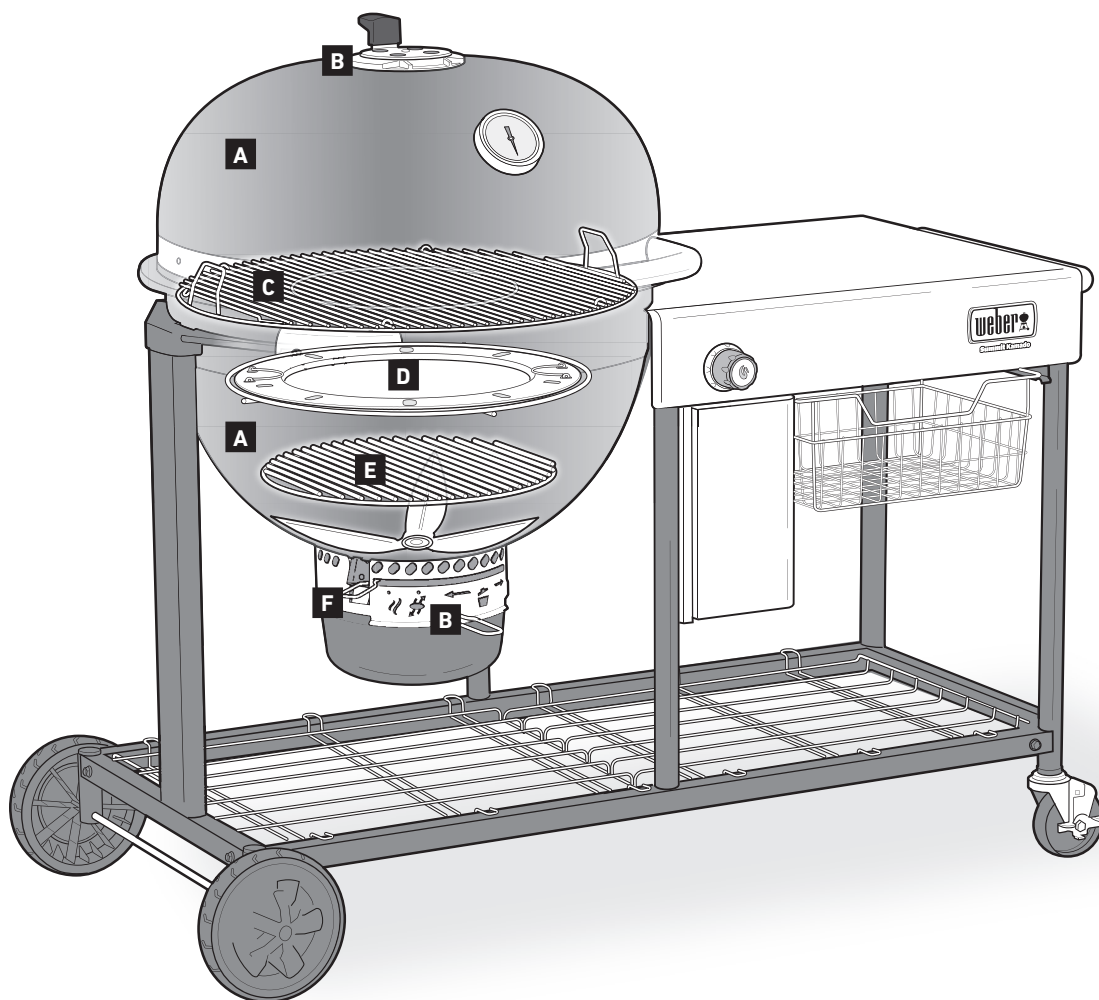


24





Pred prvým použitím grilu sa uistite, že všetky diely sú zmontované a skrutky sú plne utiahnuté.



Návrh dizajnu a konštrukcie vášho grilu bol dôkladne premyslený. Grily WEBER sú navrhnuté tak, aby ste sa už nikdy nemuseli starať o vzplanutia, horúce a studené miesta na rošte alebo spálené jedlo. Očakávajte vynikajúci výkon, ovládateľnosť a výsledky zakaždým.

A Misa a poklop

Vzduchom izolovaná misa s dvojitými stenami a poklop udržiavajú teplo pre dlhšie časy grilovania a vynikajúcu reguláciu teploty. Jedinečný tvar misy grilu SUMMIT KAMADO umožňuje skutočné konvekčné grilovanie.

B Prieduchy

Významnou zložkou grilovania na drevenom uhlí je vzduch. Čím viac vzduchu ide do grilu, tým bude oheň teplejší (do určitého bodu), takže drevené uhlie bude horieť omnoho rýchlejšie. Prieduch misy na spodku grilu by mal byť počas grilovania otvorený alebo v polohe údenia počas údenia. Horný prieduch sa používa na reguláciu teploty v grile.

C Grilovací rošt

Vyrobený z odolnej nehrdzavejúcej ocele, grilovací rošt poskytuje dostatok priestoru pre prípravu všetkých vašich obľúbených jedál.

D Doska difúzora

Doska difúzora z nehrdzavejúcej ocele sa používa na udržiavanie konzistentnej teploty a na nasmerovanie tepla a dymu k jedlu. Mala by sa vždy používať pri údení pokrmov. Možno ju použiť aj pri nepriamom grilovaní na maximalizáciu grilovacieho priestoru.

E Rošt na palivo

Rošt na palivo odoláva teplotám akéhokoľvek plameňa z dreveného uhlia. Vyrobený z odolnej ocele, tento trvanlivý rošt sa nezdeformuje ani neprepáli. Rošt možno presunúť na vyššiu pozíciu v mise na grilovanie a na nižšiu pozíciu na údenie.

F Čistiaci systém ONE-TOUCH

Vďaka čistiacemu systému ONE-TOUCH z nehrdzavejúcej ocele je čistenie úplne jednoduché. Keď budete rukoväťou pohybovať dopredu a dozadu, tri lopatky v mise presunú popol zo spodku grilu do popolníka s vysokou kapacitou pre rýchle a čisté odstránenie popola. Tie isté otvory slúžia ako prieduchy misy, pomáhajú vťahovať kyslík k plameňu alebo vám pomôžu ľahko uhasiť oheň.



VLASTNOSTI

WEBER SUMMIT KAMADO S6 nie je len typický gril. Špičkové funkcie a inovatívny dizajn vám umožňujú pohodlne a jednoducho grilovať alebo údiť jedlo.

A GOURMET BBQ SYSTEM

Váš grilovací rošt môže byť vybavený špeciálnou stredovou časťou, ktorá je odnímateľná. Táto časť je navrhnutá tak, aby umožňovala jednoducho pridať špeciálne grilovacie komponenty Gourmet BBQ System značky Weber, ako sú kameň na pizzu, wok, okrúhla liatinová panvica, liatinová mriežka, stojan na hydinu, panvica na dolky, alebo kórejská grilovacia panvica (predáva sa osobitne). Každá možnosť vám poskytuje neobmedzené príležitosti na skúšanie nových receptov.

B Systém na zapálenie plynu SNAP-JET

Zapálenie dreveného uhlia nebolo nikdy jednoduchšie ako so systémom na zapálenie plynu SNAP-JET. Jednoducho navrstíte drevené uhlie nad rúrku horáka a zapálte ho pomocou regulačného gombíka horáka.

C Popolník s vysokou kapacitou

Plne uzavretý vysokokapacitný popolník bráni popolu poletovať navôkol a ľahko ho možno vybrať na rýchle a čisté odstránenie popola. (nie je zobrazené)

D Doska difúzora z nehrdzavejúcej ocele

Táto osobitne navrhnutá doska difúzora sa používa špecificky na údenie jedla a aj na nepriame grilovanie.

E Zabudovaný teplomer

Veľký, trvácny zabudovaný teplomer umožňuje jednoducho sledovať teplotu grilu. Zóna „údenia“ na teplomeri označuje, keď gril dosiahol ideálnu teplotu na údenie.

F Prieduch poklopu RAPIDFIRE

Otočný prieduch poklopu RAPIDFIRE maximalizuje prúdenie vzduchu a rýchlo zvyšuje teplotu, aby ste mohli grilovať najneskôr o 20 minút. Pomáha tiež rýchlo obnoviť teplotu.

G Nádoba na uchovávanie paliva

Táto prenosná nádoba na uchovávanie paliva má kapacitu 9 kg dreveného uhlia a zabezpečí, aby palivo zostalo v suchu a chránené pred počasím.

H Ľahko otvárací pánt poklopu

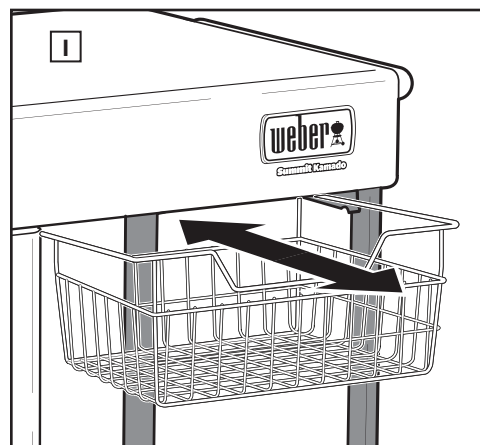
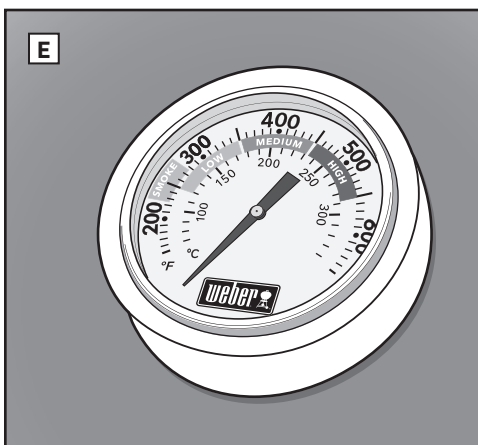
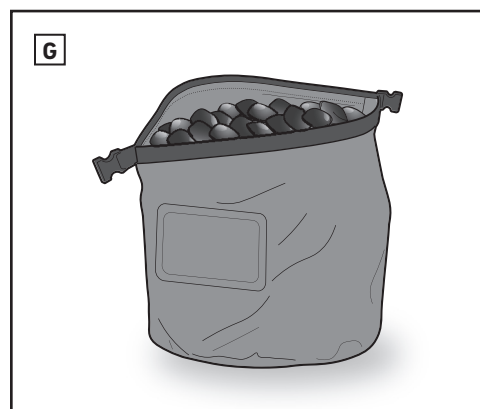
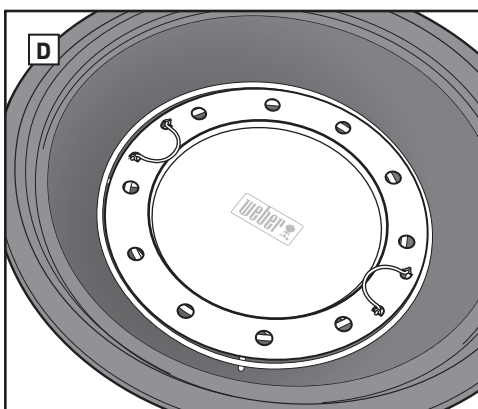
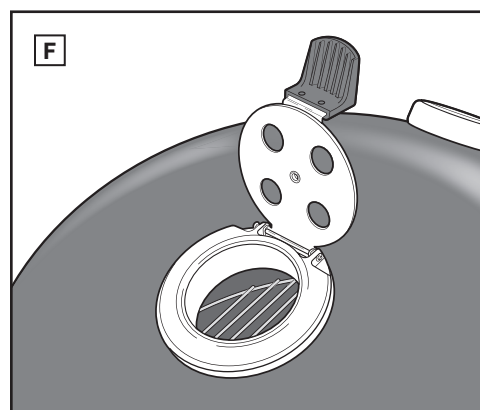
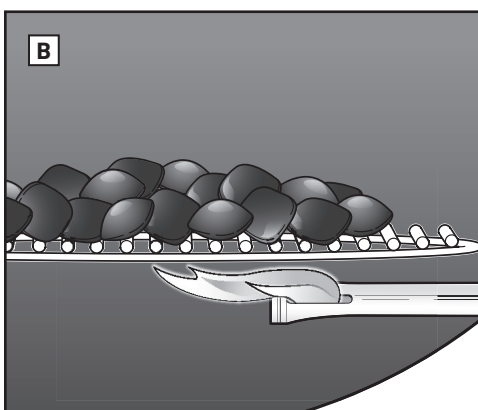
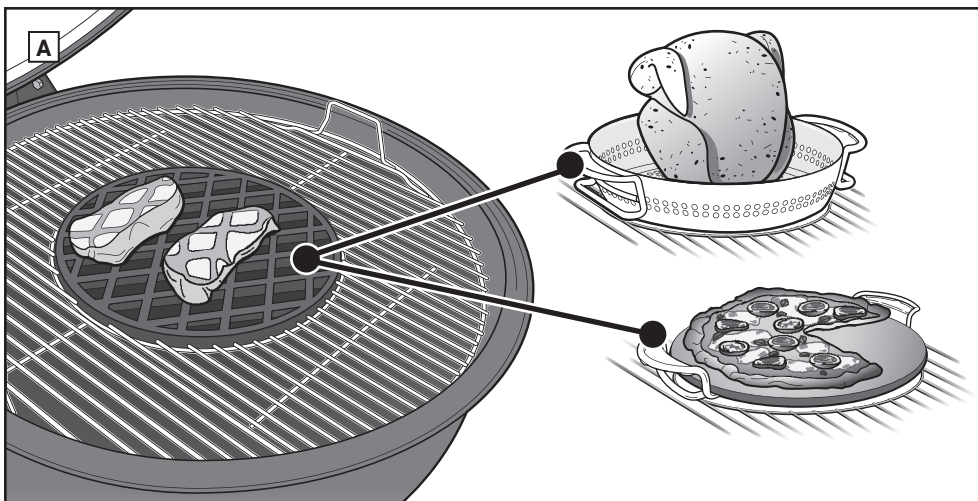
Poklop grilu bol navrhnutý s pružinovým pántom, ktorý uľahčuje otváranie a zatváranie poklopu a zvyšuje ich bezpečnosť. Pánt zamedzuje tomu, aby sa poklop nekontrolovane zavrel, čím zamedzuje možným zraneniam a poškodeniam grilu. (nie je zobrazené)

I Drôtený kôš z nehrdzavejúcej ocele

Vyberateľný drôtený kôš z nehrdzavejúcej ocele je vynikajúci na uchovávanie príslušenstva a grilovacieho náradia. Pohodlne umiestnený pod stolíkom z nehrdzavejúcej ocele pre jednoduchý prístup počas grilovania.

J Prieduchy na mise pre grilovanie na nízkej teplote

Tvar týchto prieduchov na mise umožňuje akurátne prúdenie vzduchu pre údenie a grilovanie na nízkej teplote. (nie je zobrazené)





DÔLEŽITÉ INFORMÁCIE O LP PLYNE A ZAPOJENIACH PLYNU

ČO JE LP PLYN?

Skvapalnený ropný plyn (LPG, LP plyn, skvapalnený propánový plyn alebo propán-bután) je horľavý produkt na báze ropy, používaný ako palivo do vášho grilu. Je to plyn pri miernej teplote a tlaku, ak nie je v nádobe. Ale pri miernom tlaku vnútri nádoby, akou je napríklad vymeniteľný zásobník, je LPG kvapalina. Keďže sa tlak uvoľňuje zo zásobníka, kvapalina sa rýchlo odparuje a stáva sa LP plynom.

- LPG má pach podobný zemnému plynu. Mali by ste mať tento zápach na zreteli.
- LPG je ťažší ako vzduch. Unikajúci LP plyn sa môže hromadiť v nižších oblastiach a môže sa ťažko rozptyľovať.

⚠ NEBEZPEČENSTVO

NIKDY neskladujte náhradný zásobník pod týmto plyným grilom alebo v jeho blízkosti. Nedôsledné dodržiavanie týchto pravidiel môže viesť k požiaru, ktorý môže spôsobiť smrť alebo vážne zranenie.

TYPY NA BEZPEČNÉ ZAOBCHÁDZANIE S VYMENITELNÝMI ZÁSObNÍKMI

Pri používaní skvapalneného ropného plynu (LPG) je potrebné brať do úvahy rôzne pokyny a bezpečnostné faktory. Skôr, než začnete používať plynový gril, dôkladne sa oboznámte s týmito pokynmi.

- Nepoužívajte poškodený, preliaceny alebo hrdzavý zásobník.
- Zaochádzajte s „prázdny“ zásobníkmi rovnako opatrne ako s plnými. Hoci v zásobníku už nie je žiadna kvapalina, vnútri zásobníka stále môže byť tlak plynu.
- Zásobníky by nemali spadnúť, ani sa s nimi nesmie neopatrne manipulovať.
- Nikdy neuskladňujte ani neprepravujte zásobník, ak môže teplota dosiahnuť 51,7 °C (125° F) (zásobník bude príliš teplý, aby ho bolo možné držať rukami). Napríklad: počas teplých dní nenechávajte zásobník v aute.
- Zásobníky musia byť mimo dosahu detí.
- Pri každom opätovnom pripojení zásobníka skontrolujte, či nedochádza k úniku v spoji, kde sa regulátor pripája k zásobníku. Napríklad: vykonajte kontrolu pri každej montáži zásobníka.
- V okolí zásobníka nesmú byť žiadne nečistoty.
- Zásobník by sa nemal vymieňať v blízkosti zdroja vznietenia.
- Pred odpojením regulátora vždy uzatvorte riadiaci ventil plynu regulátora.

SKLADOVANIE A/ALEBO NEPOUŽÍVANIE

Ak bol gril dlhšie skladovaný alebo sa nepoužíval, je dôležité postupovať podľa tohto návodu:

- Zásobník odstráňte v prípade, že: 1) zásobník je prázdny; 2) gril skladujete v garáži alebo v inom uzavretom priestore; 3) gril sa prepravuje; 4) gril sa nepoužíva.
- Odpojený zásobník neskladujte v budovách, garážach ani iných uzavretých priestoroch.
- Pred použitím plynového grilu je potrebné skontrolovať, či v ňom nedochádza k úniku plynu a či horák nie je upchatý. (Pozrite si časť „KONTROLA PRÍPADNÉHO ÚNIKU PLYNU“ a „ROČNÁ ÚDRŽBA“.)
- Skontrolujte, či sa v mise a veľkokapacitnom popoľníku nenachádzajú nečistoty, ktoré by mohli prekážať spaľovaniu alebo prúdeniu vzduchu.
- Potrebné je skontrolovať aj rúrku horáka, či nie je upchatá. (Pozrite si časť „ROČNÁ ÚDRŽBA“.)

PRIPOJENIA REGULÁTORA

- Zabráňte zauzleniu hadice.
- Vymeňte ohybnú hadicu, ak sa to vyžaduje v nariadeniach vašej krajiny.
- Akýkoľvek diel zapečatený výrobcom nesmie byť vymieňaný používateľom.
- Akákoľvek zmena vykonaná na zariadení môže byť nebezpečná.

POUŽÍVANIE HORÁKA

Funkcia plynového horáka na grile na drevené uhlie SUMMIT funguje pri výkone 2,9 kWh. Služí len na zapálenie dreveného uhlia. Nikdy by sa nemal používať na grilovanie.

MONTÁŽ ZÁSObNÍKA

Používajte len vymeniteľný zásobník s butánom s minimálnou kapacitou 430 g a maximálnou kapacitou 460 g. Zásobník musí mať ventil EN417, ako je to znázornené (A).

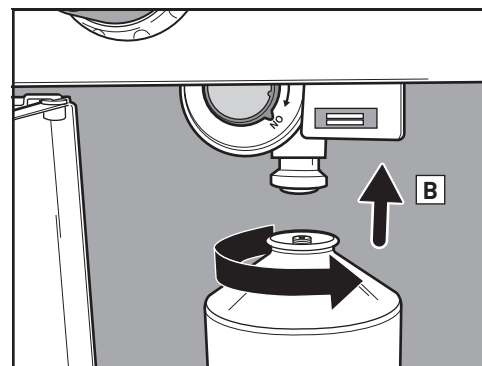
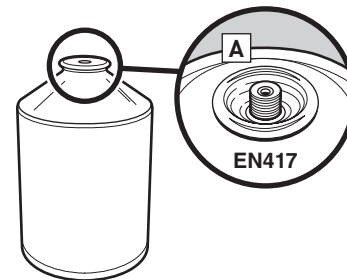
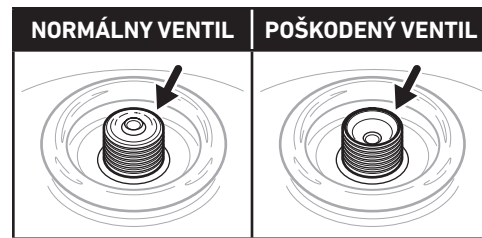
Pred pripojením k plynovej nádobe skontrolujte, či sú tesnenia (medzi zariadením a plynovou nádobou) na svojom mieste a v dobrom stave.

- ⚠ Zariadenie nepoužívajte, ak je tesnenie poškodené alebo opotrebované.
 - ⚠ Nepoužívajte zariadenie, z ktorého uniká plyn, je poškodené alebo nefunguje správne.
 - ⚠ UPOZORNENIE: Používajte len zásobníky označené „Butane Mix/Zmes butánu“.
1. Stlačením a otočením ovládacieho gombíka horáka v smere hodinových ručičiek do vypnutej polohy (O) sa uistíte, že ovládací gombík horáka je vypnutý.
 2. Stlačením a otočením ovládacieho gombíka regulátora proti smeru hodinových ručičiek do vypnutej polohy sa uistíte, že je vypnutý.
 3. Zásobník zatlačte do regulátora a otočte a pritiahnite ho v smere hodinových ručičiek (B).
- ⚠ VAROVANIE: Uťahujte len ručne. Neprimeraná sila by mohla poškodiť objímku regulátora a ventil zásobníka. To by mohlo spôsobiť únik alebo znemožniť prívod plynu.

ODPOJENIE ZÁSObNÍKA

V prípade potreby výmeny zásobníka sa riadte týmito pokynmi na jeho odpojenie.

- ⚠ Nádoby s plynom by sa mali meniť v dobre vetranom priestore, najlepšie vonku a mimo zdrojov vznietenia, ako sú napríklad otvorený oheň, zapaľovací plamienok či elektrický krb, ako aj preč od iných osôb.
 - ⚠ Pred pripojením novej nádoby s plynom k zariadeniu skontrolujte tesnenia.
 - ⚠ Vymieňajte zásobníky s plynom vonku a mimo ľudí
1. Stlačením a otočením regulačného gombíka horáka v smere hodinových ručičiek do vypnutej polohy (O) sa uistíte, že ovládací gombík horáka je vypnutý.
 2. Stlačením a otočením ovládacieho gombíka regulátora proti smeru hodinových ručičiek do vypnutej polohy sa uistíte, že je vypnutý.
 3. Odskrutkujte zásobník s propánom od regulátora.



KRAJINA	KATEGÓRIA (TLAK)
Bulharsko, Čína, Cyprus, Česká republika, Dánsko, Estónsko, Fínsko, Maďarsko, Island, India, Japonsko, Kórea, Litva, Lotyšsko, Malta, Holandsko, Nórsko, Rumunsko, Singapur, Slovenská republika, Slovinsko, Švédsko, Turecko	I _{3B/P} (30 mbar alebo 2,8 kPa)
Belgicko, Francúzsko, Grécko, Írsko, Taliansko, Luxembursko, Portugalsko, Španielsko, Švajčiarsko, Spojené kráľovstvo	I _{3*} (28 – 30/37 mbar)
Poľsko	I _{3P} (37 mbar)
Rakúsko, Nemecko	I _{3B/P} (50 mbar)

ÚDAJE O SPOTREBE ZÁSObNÍKA		
	kW	g/h
MAXIMUM HLAVNÉHO HORÁKA ZÁSObNÍKA	2,9	207



PRÍPRAVA NA POUŽITIE GRILU

ČO JE TO KONTROLA NA ÚNIK PLYNU?

Palivový systém vo Vašom grile má rôzne spoje a rozvody. Kontrolou úniku spoľahlivo overíte, že zo žiadnych spojov či rozvodov neuniká žiadny plyn.

Hoci boli všetky spoje z výroby dôkladne skontrolované na úniky plynu, je dôležité vykonať kontrolu úniku pred prvým použitím grilu, vždy po odpojení a opätovnom pripojení rozvodov plynu a zakaždým pri vykonaní rutínnej údržby.

⚠ NEBEZPEČENSTVO

Na kontrolu úniku plynu nepoužívajte otvorený plameň. Uistite sa, že vo Vašom okolí sa počas kontroly únikov nevyskytujú žiadne iskry alebo otvorený oheň. Iskry alebo otvorený plameň môžu viesť k požiaru alebo výbuchu, čo môže spôsobiť vážne zranenia alebo smrť, ako aj poškodenie majetku.

⚠ **VAROVANIE:** Plynové prípojky vášho plynového grilu boli vo výrobe testované. Odporúčame však, aby ste pred prevádzkou plynového grilu skontrolovali všetky plynové prípojky.

⚠ **VAROVANIE:** Tieto kontroly únikov plynu vykonajte, aj keď váš gril poskladal predajca či predajňa.

⚠ **VAROVANIE:** Kontrolu únikov plynu by ste mali vykonať aj po každom odpojení a opätovnom pripojení rozvodov plynu.

POZNÁMKA: Všetky spoje z výroby boli dôkladne skontrolované na úniky plynu a horáky boli testované na správnosť plameňa. Ako bezpečnostné opatrenie by ste však pred použitím svojho plynového grilu WEBER mali skontrolovať všetky rozvody na úniky. Prepravou a manipuláciou sa môžu uvoľniť alebo poškodiť rozvody plynu.

KONTROLA PRÍPADNÉHO ÚNIKU PLYNU

Budete potrebovať: Rozprašovač, kefku alebo handričku, roztok mydlovej vody. (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.)

1. Stlačením a otočením ovládacieho gombíka horáka v smere hodinových ručičiek do vypnutej polohy (O) sa uistíte, že ovládaci gombík horáka je vypnutý.

⚠ **VAROVANIE:** Nezapaľujte horák počas kontroly únikov.

2. Zapnite zásobovanie plynom otočením regulátora v smere hodinových ručičiek do zapnutej polohy.

3. Na kontrolu únikov navlhčíte spoje roztokom mydlovej vody pomocou rozprašovača, kefy alebo handričky. Ak sa tvoria bubliny alebo bubliny rastú, dochádza k úniku plynu. Naneste roztok mydlovej vody na tieto spoje:

a. Spoj medzi regulátorom a zásobníkom (A).

⚠ **VAROVANIE:** V prípade úniku na spoji (A) odpojte zásobník. **GRIL NEPOUŽÍVAJTE.** Namontujte iný zásobník a opätovne skontrolujte únik pomocou roztoku mydlovej vody. Ak únik pretrváva aj po namontovaní iného zásobníka, dajte zásobník preč. **GRIL NEPOUŽÍVAJTE.** Kontaktujte zástupcu Zákazníckeho servisu vo svojom okolí použitím kontaktných informácií na našej webovej stránke. Prihláste sa na: www.weber.com.

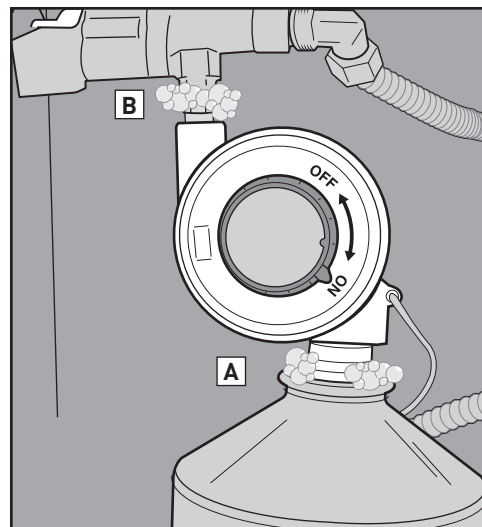
b. Spoj medzi ventilom a regulátorom (B).

⚠ **VAROVANIE:** V prípade úniku na spoji (B) odpojte zásobník. **GRIL NEPOUŽÍVAJTE.** Kontaktujte zástupcu Zákazníckeho servisu vo svojom okolí použitím kontaktných informácií na našej webovej stránke. Prihláste sa na: www.weber.com.*

4. Keď je kontrola únikov plynu hotová, opláchnite spoje čistou vodou.

POZNÁMKA: Keďže niektoré roztoky na kontrolu únikov vrátane mydlového môžu byť mierne korozívne, všetky spoje je potrebné po kontrole na úniky plynu opláchnuť vodou.

Teraz ste pripravení používať svoj gril.



VÝMENA ZOSTAVY HADICE, REGULÁTORA A VENTILU

⚠ DÔLEŽITÝ OZNAM:

Odporúčame, aby ste zostavu hadice na prívod plynu na plynovom grile WEBER vymieňali každých päť rokov. 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 novej zostave hadice, regulátora a ventilu kontaktujte zástupcu Zákazníckeho servisu vo svojom okolí pomocou kontaktných informácií na našich webových stránkach. Prihláste sa na www.weber.com.



PRED ZAPÁLENÍM

Výber správneho miesta na gril

- Tento gril používajte len v exteriéri v dobre vetranom priestore. Nepoužívajte gril v garáži, budove, priechode alebo inej uzavretej oblasti.
- Majte gril vždy na bezpečnom rovnom povrchu.
- Nepoužívajte gril vo vzdialenosti menšej ako 1,5 metra od akéhokoľvek horľavého materiálu. Medzi horľavé materiály patria napríklad paluby, vnútorné terasy a verandy vyrobené z dreva alebo ošetrovaného dreva.

Vyberte si, koľko dreveného uhlia použijete

Voľba množstva dreveného uhlia alebo brikiet závisí od toho, čo grilujete a aká je veľkosť vášho grilu. Ak grilujete malé, krehké kusy jedla, ktorých príprava trvá menej ako 20 minút, pozrite si tabuľku **Množstvo dreveného uhlia pri príprave na priamom žiari**. Ak grilujete alebo údite väčšie kusy mäsa, ktorých príprava si vyžaduje najmenej 20 minút, alebo delikátne jedlá, pozrite si tabuľku **Množstvo dreveného uhlia pri príprave na nepriamom žiari**. Ďalšie podrobnosti o rozdieloch medzi priamym a nepriamym grilovaním nájdete v časti **METÓDY GRILOVANIA**.

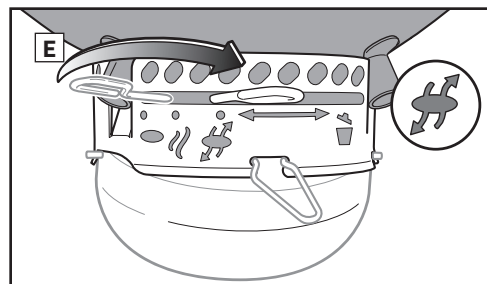
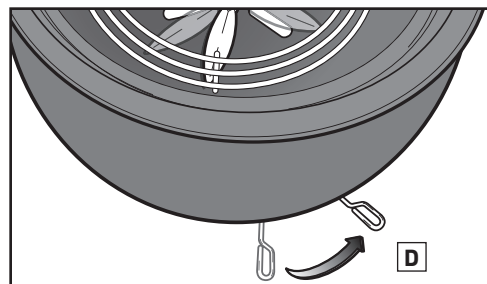
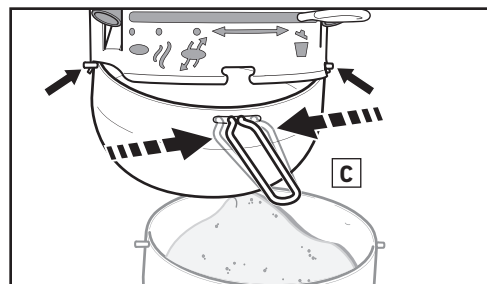
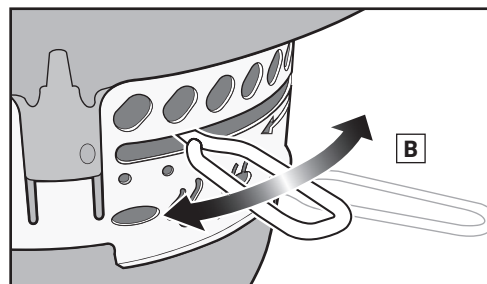
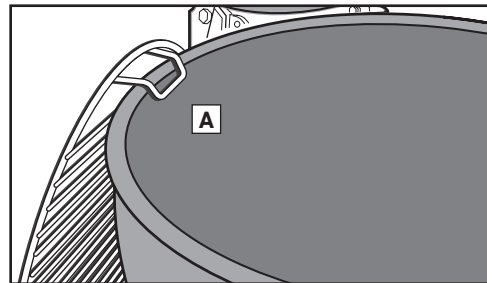
Vaše prvé grilovanie

Pred prvým grilovaním sa odporúča, aby bol gril vyhriaty a palivo rozpálené do červena so zakrytým poklopom, a to aspoň 30 minút pred prípravou jedál, aby sa spálili akékoľvek zvyšky nečistôt z výroby.

Príprava grilu na zapálenie

1. Otvorte poklop.
2. Vyberte grilovací rošt z grilu. Zaveste grilovací rošt na misu grilu za jeho zakrivené rukoväti (A).
3. Vyberte (spodný) rošt na uhlie a vyčistite popol alebo kúsok starého dreveného uhlia zo spodku misy. Uhlie potrebuje pre horenie kyslík, takže sa uistite, že nič neupcháva priechody. Na čistiacom systéme ONE-TOUCH posúvajte rukoväť dopredu a dozadu, aby sa popol presunul zo spodku grilu do popolníka (B).
4. Stlačte rukoväť popolníka na jeho uvoľnenie z grilu (C).
5. Otvorte priechody misy posunutím rukoväti úplne doprava (D) alebo posunutím rukoväti do polohy otvorenia (E).
6. Dajte naspäť (spodný) rošt na uhlie.

Poznámka: Pokyny pre použitie zapalovacej kvapaliny boli zámerné vynechané z tohto návodu na použitie. Zapalovacia kvapalina je nečistá a môže preniesť chemickú chuť do vášho pokrmu, zatiaľ čo v prípade podpalovacích kociek (predávajú sa samostatne) sa to nestane. Ak sa rozhodnete používať zapalovaciu kvapalinu, postupujte podľa pokynov výrobcu a NIKDY nelejte zapalovaciu kvapalinu na horiaci oheň.



Množstvo dreveného uhlia pre priamy žiar

Brikety dreveného uhlia WEBER	Brikety dreveného uhlia	Uhlie z bukového dreva*	Uhlie zo zmiešaného dreva*
45 brikiet (2¼ odmernej nádoby)	50 brikiet (1¼ odmernej nádoby)	3½ odmernej nádoby (1,27 kg)	2½ odmernej nádoby

*Pri meraní množstva dreveného uhlia použite nádobu na meranie množstva uhlia, dodanú s grilom.

Množstvo dreveného uhlia pre nepriamy žiar

Brikety dreveného uhlia WEBER		Brikety dreveného uhlia		Uhlie z bukového dreva*		Uhlie zo zmiešaného dreva*	
Brikety pre prvú hodinu (na každú stranu)	Brikety na pridávanie pre každú ďalšiu hodinu (na každú stranu)	Brikety pre prvú hodinu (na každú stranu)	Brikety na pridávanie pre každú ďalšiu hodinu (na každú stranu)	Drevené uhlie pre prvú hodinu (na každú stranu)	Drevené uhlie na pridávanie pre každú ďalšiu hodinu (na každú stranu)	Drevené uhlie pre prvú hodinu (na každú stranu)	Drevené uhlie na pridávanie pre každú ďalšiu hodinu (na každú stranu)
20 brikiet (1 odmerná nádoba)	7 brikiet (½ odmernej nádoby)	20 brikiet (½ odmernej nádoby)	7 brikiet (½ odmernej nádoby)	1 odmerná nádoba (0,36 kg)	1 hrst	¾ odmernej nádoby	1 hrst

*Pri meraní množstva dreveného uhlia použite nádobu na meranie množstva uhlia, dodanú s grilom.



ZAPÁLENIE UHLIA

Zapálenie dreveného uhlia pomocou komínového zapaľovača

Najjednoduchší spôsob zapálenia akéhokoľvek druhu dreveného uhlia je použiť komínový zapaľovač; komínový zapaľovač WEBER RAPIDFIRE (predáva sa samostatne). Prezrite si upozornenia a varovania, ktoré sú súčasťou balenia komínového zapaľovača RAPIDFIRE, kým zapálite uhlie. Pri zapaľovaní dbajte na to, aby boli všetky priechody poklopu úplne otvorené.

1. Položte pár listov pokrčeného novinového papiera na spodok komínového zapaľovača a postavte komínový zapaľovač na rošt na uhlie (A); alebo položte pár podpaľovacích kociek do stredu roštu na uhlie a umiestnite komínový zapaľovač nad ne.
2. Naplňte komínový zapaľovač dreveným uhlím (B).
3. Zapáľte kocky alebo noviny cez otvory z boku komínového zapaľovača (C).
4. Nechajte komínový zapaľovač na mieste, kým sa uhlie úplne nerozhorí. To, že uhlie je úplne rozehorené, rozpoznáte tak, že je pokryté vrstvou bieleho popola. Môže to trvať od 15 do 30 minút. Nikdy nezatvárajte poklop, keď je komínový zapaľovač vnútri grilu.

Poznámka: Použitie podpaľovacie kocky musia byť úplne spálené a uhlie pokryté popolom, kým umiestnite pokrmy na grilovací rošt.

5. Keď už uhlie úplne horí, pokračujte na ďalšie strany, kde nájdete pokyny pre umiestnenie uhlia a zahájenie prípravy jedál podľa vami požadovanej grilovacej metódy.

Zapálenie dreveného uhlia pomocou podpaľovacích kociek

Pri zapaľovaní dreveného uhlia musia byť všetky priechody poklopu a misky úplne otvorené.

1. Postavte pyramídu z uhlia v strede (dolného) roštu na drevené uhlie a vložte pár podpaľovacích kociek (predávajú sa samostatne) do pyramídy (D).
2. Pomocou dlhšej zápalky alebo zapaľovača zapáľte podpaľovacie kocky. Podpaľovacie kocky potom zapália drevené uhlie.
3. Počkajte, kým sa uhlie úplne rozhorí. To, že uhlie je úplne rozehorené, rozpoznáte tak, že je pokryté vrstvou bieleho popola. Môže to trvať od 15 do 30 minút.

Poznámka: Použitie podpaľovacie kocky musia byť úplne spálené a uhlie pokryté popolom, kým umiestnite pokrmy na grilovací rošt.

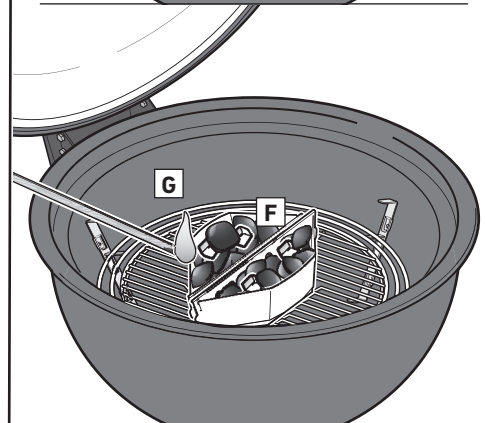
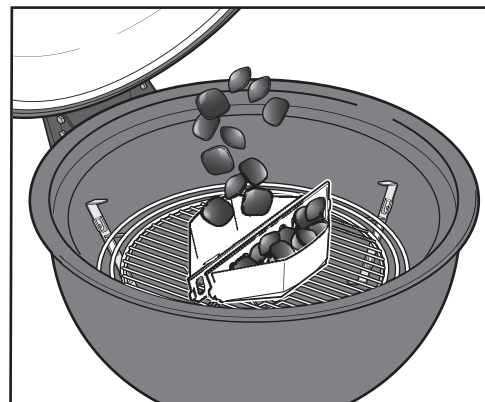
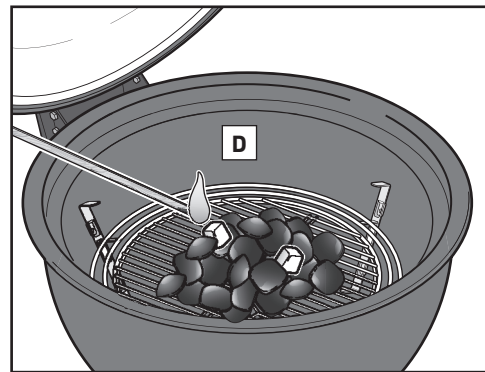
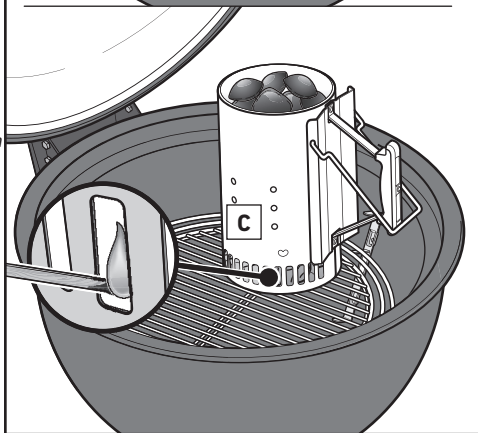
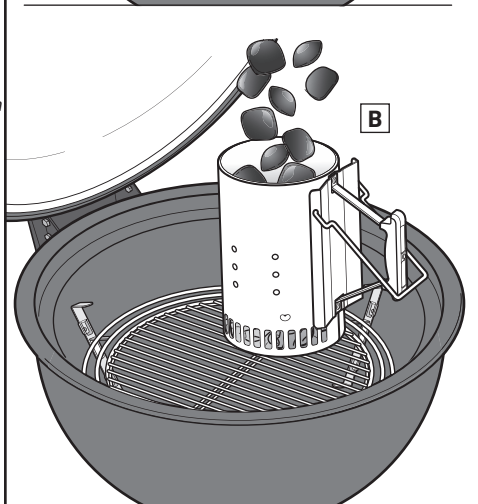
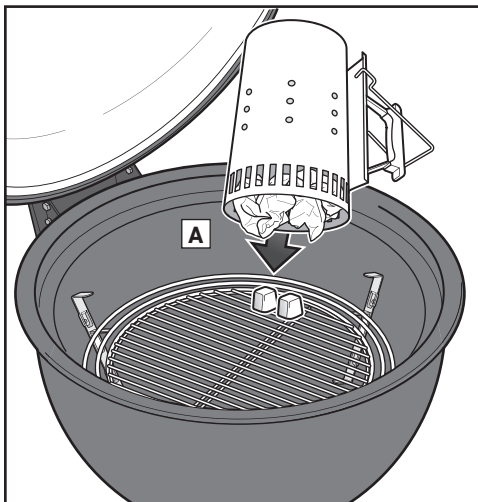
4. Keď už uhlie úplne horí, pokračujte na ďalšie strany, kde nájdete pokyny pre umiestnenie paliva a zahájenie prípravy jedál podľa vami požadovanej grilovacej metódy.

Zapálenie dreveného uhlia pomocou košov na uhlie CHAR-BASKETS

Pri zapaľovaní dreveného uhlia musia byť všetky priechody poklopu a misky úplne otvorené.

1. Položte koše na uhlie CHAR-BASKETS do stredu roštu na uhlie a naplňte koše CHAR-BASKETS dreveným uhlím (E).
2. Vložte pár podpaľovacích kociek (predávajú sa samostatne) do každého koša CHAR-BASKETS (F). Dbajte na to, aby ste ich dali medzi uhlie.
3. Pomocou dlhšej zápalky alebo zapaľovača zapáľte podpaľovacie kocky. Podpaľovacie kocky potom zapália drevené uhlie (G).
4. Počkajte, kým sa palivo úplne rozhorí. To, že uhlie je úplne rozehorené, rozpoznáte tak, že je pokryté vrstvou bieleho popola. Môže to trvať od 15 do 30 minút.

Poznámka: Použitie podpaľovacie kocky musia byť úplne spálené a uhlie pokryté popolom, kým umiestnite pokrmy na grilovací rošt.



5. Keď už uhlie úplne horí, pokračujte na ďalšie strany, kde nájdete pokyny pre umiestnenie uhlia a zahájenie prípravy jedál podľa vami požadovanej grilovacej metódy.

⚠ Používajte žiaruvzdorné rukavice na grilovanie alebo chňapky počas prípravy pokrmu, nastavovania priechodov (klapiiek), pridávania uhlia a manipulácie s teplomerom alebo pokloпом.

⚠ Nikdy nezatvárajte poklop, keď je komínový zapaľovač vnútri grilu.



ZAPÁLENIE HORÁKA – SYSTÉM ZAPÁLENIA PLYNU SNAP-JET

SPÔSOBY ZAPÁLENIA HORÁKA

Existujú dva spôsoby na zapálenie horáka. Prvý je pomocou systému zapálenia plynu SNAP-JET, ktorý je zabudovaný v regulačnom gombíku horáka na vašom grile. Druhý je pomocou zápalky.

Ďalej sa uvádzajú kroky na zapálenie grilu pomocou systému zapálenia plynu SNAP-JET. Na ďalšej strane sa uvádzajú kroky na zapálenie grilu pomocou zápalky.

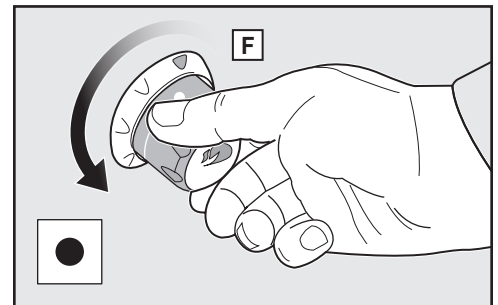
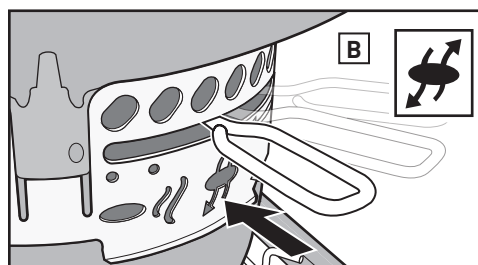
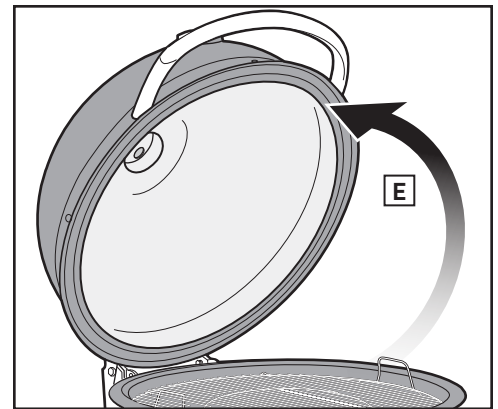
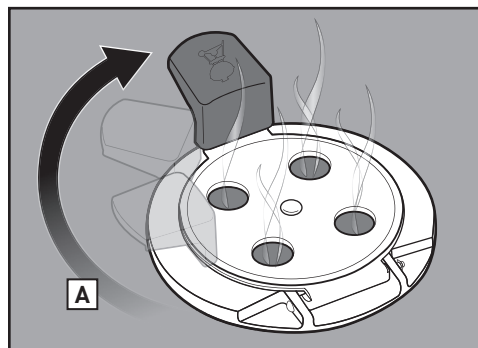
Zhrnuté pokyny na zapálenie sú uvedené aj na zapaľovacom boxe.

Zapálenie horáka – zapálenie pomocou systému zapálenia plynu SNAP-JET

- Otočte prieduch poklopu RAPIDFIRE do otvorenej polohy (A).
- Posuňte rukoväť prieduchu misy do otvorenej polohy (B).
- Skontrolujte, či je regulačný gombík horáka otočený vo vypnutej polohe OFF (O) (C). Overtte zatlčením regulačného gombíka horáka a jeho otočením v smere hodinových ručičiek až nadoraz.
- Overtte, či je zásobník správne namontovaný. Pozrite si časť „MONTÁŽ ZÁSObNÍKA“
- Otvorte dvierka riadiacej skrinky. Zapnite zásobovanie plynom otočením regulačného gombíka v smere hodinových ručičiek do zapnutej polohy ON (D).
- Otvorte poklop grilu (E).

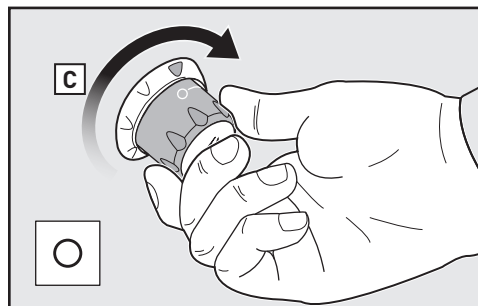
VAŠE PRVÉ GRILOVANIE

Pred prvým grilovaním sa odporúča, aby bol gril vyhriaty a palivo stále rozpálené do červena s poklopom zakrytým, a to aspoň 30 minút pred prípravou jedál.

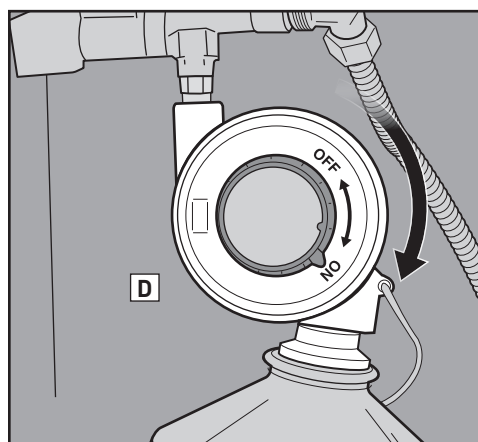


⚠ NEBEZPEČENSTVO

Neotvorenie poklopu pred zapálením horáka grilu alebo nepočkanie päť minút, kým sa rozptýli plyn v prípade nezapálenia grilu, môže spôsobiť výbušné vzplanutia, ktoré môžu viesť k zraneniu alebo smrti.



- Dajte drevené uhlie na rošt na palivo. Pozrite si časť „METÓDY GRILOVANIA“, kde sa uvádza správne umiestnenie roštu na palivo a dreveného uhlia.
- Zatlačte regulačný gombík horáka a otočte ho proti smeru hodinových ručičiek do zapnutej polohy (●) (F). Budete počuť kliknutie zapaľovača. Opakujte, kým sa horák nezapáli.
- Skontrolujte, či horák horí, musíte vidieť plameň.



⚠ VAROVANIE: Ak sa horák nezapáli do piatich sekúnd, prestaňte, otočte regulačný gombík horáka do vypnutej polohy a počkajte päť minút, kým sa plyn rozptýli, a potom vyskúšajte znovu alebo zapáľte horák pomocou zápalky.

⚠ VAROVANIE: Počas zapaľovania sa nenakláňajte nad otvorený gril.

⚠ UPOZORNENIE: Počas jasného dňa môže byť plameň ťažšie viditeľný.

- Otočte regulačný gombík horáka do vypnutej polohy OFF (O) po 12 až 14 minútach, ak grilujete priamou či nepriamou metódou. V prípade údenia však regulačný gombík horáka otočte do vypnutej polohy OFF (O) po 7 až 10 minútach.

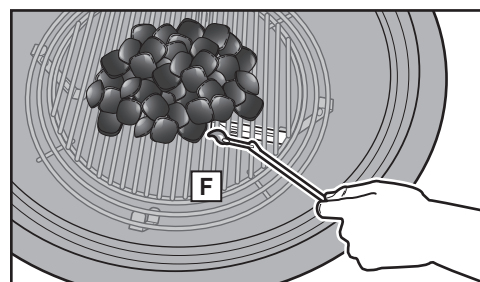
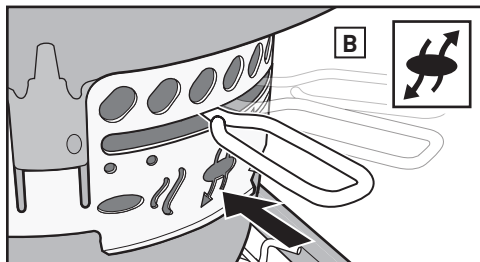
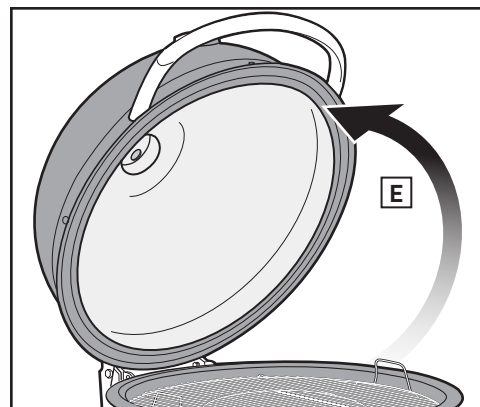
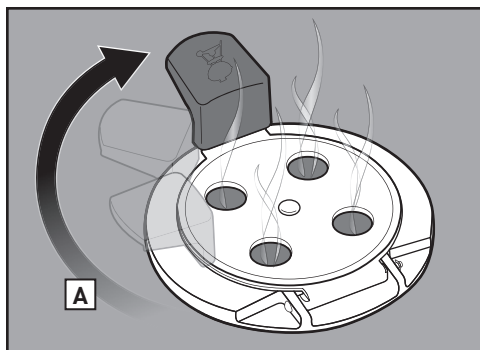
POZNÁMKA: Horák je určený len na zapálenie dreveného uhlia, nie na grilovanie. Po zapálení dreveného uhlia okamžite otočte regulačný gombík horáka do vypnutej polohy na zachovanie paliva v jednorazovom zásobníku. Vypnite prívod plynu pri zdroji.



ZAPÁLENIE HORÁKA – SYSTÉM ZAPÁLENIA PLYNU SNAP-JET

Zapálenie horáka – zapálenie zápalkou

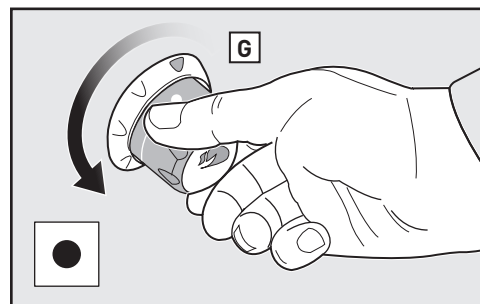
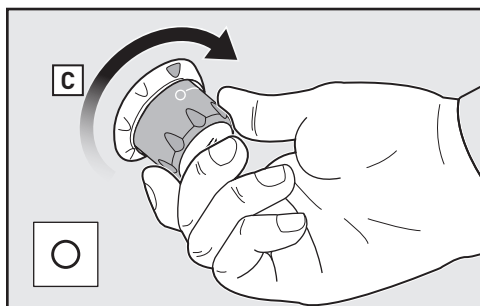
1. Otočte prieduch poklopu RAPIDFIRE do otvorenej polohy (A).
2. Posuňte rukoväť prieduchu misy do otvorenej polohy (B).
3. Skontrolujte, či je regulačný gombík horáka otočený vo vypnutej polohe OFF (○) (C). Overtte zatlačením regulačného gombíka horáka a jeho otočením v smere hodinových ručičiek až nadoraz.
4. Overtte, či je zásobník správne namontovaný. Pozrite si časť „MONTÁŽ ZÁSOBNÍKA“
5. Otvorte dvierka riadiacej skrinky. Zapnite zásobovanie plynom otočením regulačného gombíka v smere hodinových ručičiek do zapnutej polohy ON (D).
6. Otvorte poklop grilu (E).



⚠ NEBEZPEČENSTVO

Neotvorenie poklopu pred zapálením horáka grilu alebo nepočkanie päť minút, kým sa rozptýli plyn v prípade nezapálenia grilu, môže spôsobiť výbušné vzplanutia, ktoré môžu viesť k zraneniu alebo smrti.

7. Pozrite si časť „METÓDY GRILOVANIA“, kde sa uvádza správne umiestnenie roštu na palivo a dreveného uhlia. Dajte drevené uhlie na rošt na palivo.
8. Vložte zápalku do držiaka zápalek (nachádza sa na vnútornej strane dvierok) a zapáľte zápalku. Vložte držiak zápalek so zapálenou zápalkou pod drevené uhlie vedľa konca rúrky horáka (F).



⚠ **VAROVANIE:** Pri zapáľovaní zápalky nedávajte ruku priamo nad horák.

9. Zatlačte regulačný gombík horáka a otočte ho proti smeru hodinových ručičiek do zapnutej polohy (●) (G).

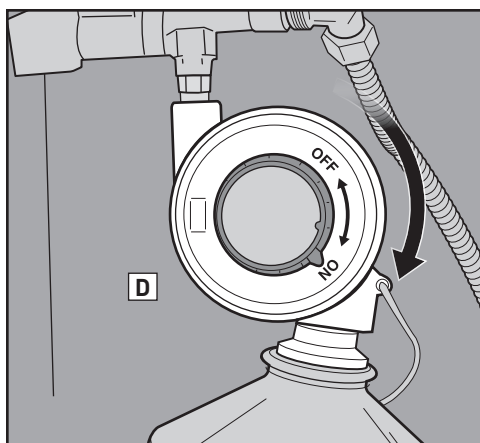
10. Skontrolujte, či horák horí, musíte vidieť plameň.

⚠ **VAROVANIE:** Ak sa horák nezapáli do piatich sekúnd, prestaňte, otočte regulačný gombík horáka do vypnutej polohy a počkajte päť minút, kým sa plyn rozptýli, a potom to vyskúšajte znovu alebo zapáľte horák pomocou zápalky.

⚠ **VAROVANIE:** Počas zapáľovania sa nenakláňajte nad otvorený gril.

⚠ **UPOZORNENIE:** Počas jasného dňa môže byť plameň ťažšie viditeľný.

11. Otočte regulačný gombík horáka do vypnutej polohy OFF (○) po 12 až 14 minútach, keď grilujete priamou či nepriamou metódou. V prípade údenia však regulačný gombík horáka otočte do vypnutej polohy OFF (○) po 7 až 10 minútach.



POZNÁMKA: Horák je určený len na zapálenie dreveného uhlia, nie na grilovanie. Po zapálení dreveného uhlia okamžite otočte regulačný gombík horáka do vypnutej polohy na zachovanie paliva v jednorazovom zásobníku. Vypnite prívod plynu pri zdroji.



METÓDY GRILOVANIA – NA PRIAMOM ŽIARE

Gril WEBER SUMMIT KAMADO možno použiť na tri rôzne spôsoby prípravy jedál: Priame grilovanie, nepriame grilovanie a údenie. Kým budete pokračovať, určite si, ktorý spôsob použijete, a držte sa príslušných pokynov na grilovanie v tomto návode na obsluhu.

POZNÁMKA: Grilovanie v chladnejšom prostredí alebo vo vyššej nadmorskej výške predĺži čas grilovania.

Vietor zvýši teplotu grilu.

GRILOVANIE NA PRIAMOM ŽIARE

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

V prípade priameho žiaru je oheň priamo pod jedlom (A). Ten opečie plochy jedla, rozvinie chute, textúru a dosiahne jemné skaramelizovanie, zatiaľ čo jedlo sa upečie až po stred.

Priamy oheň vytvára sálavé a vodivé teplo. Sálavé teplo z uhlia rýchlo opečie povrch potravín, ktorý je k nej najbližšie. Oheň zároveň zohrieva mriežku grilovacieho roštu, ktorá vedie teplo priamo na povrch potraviny, a vytvorí nezameniteľné značky grilovania.

Zostavenie grilu pre priamy žiar

1. Umiestnite stredový podporný kruh (B) do strednej polohy misky, potom umiestnite rošt na palivo (C) do stredového podporného kruhu.
2. Navrňte drevené uhlie na rošt na palivo nad koncom rúrky horáka (D).
3. Zapáľte drevené uhlie. Pozrite si časť „ZAPÁLENIE HORÁKA – SYSTÉM ZAPÁLENIA PLYNU SNAP-JET“ v tomto návode na obsluhu.

POZNÁMKA: Poklop, priechody poklopu a misky musia zostať otvorené pri zapáľovaní dreveného uhlia.

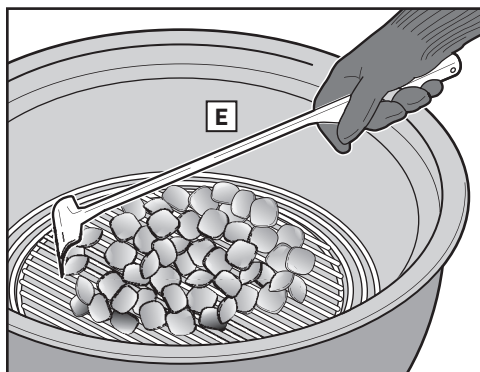
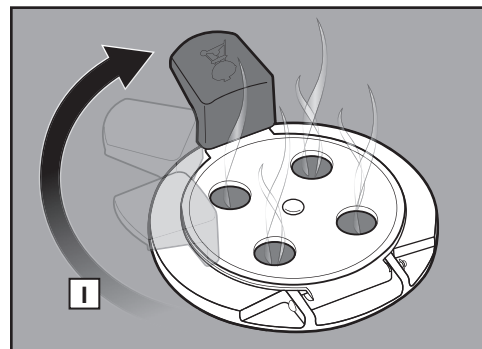
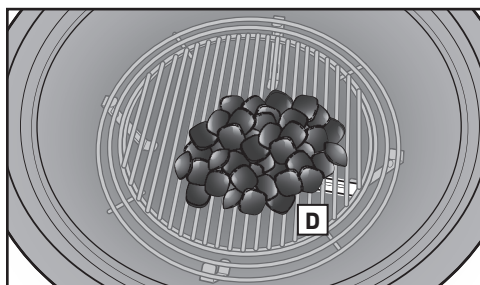
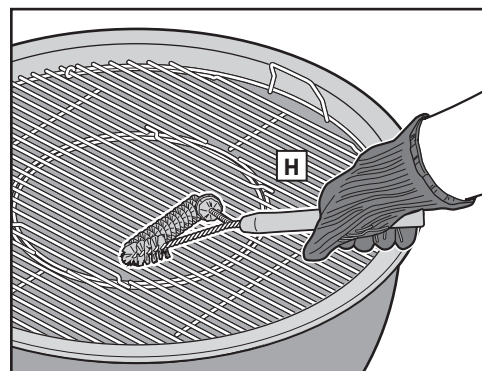
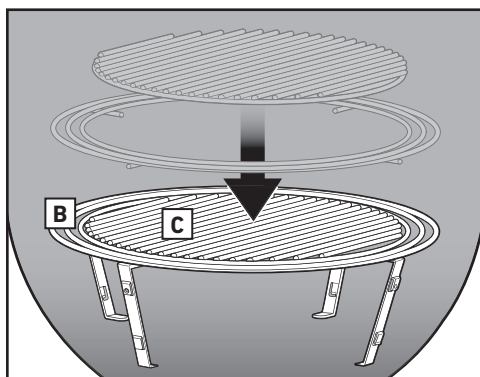
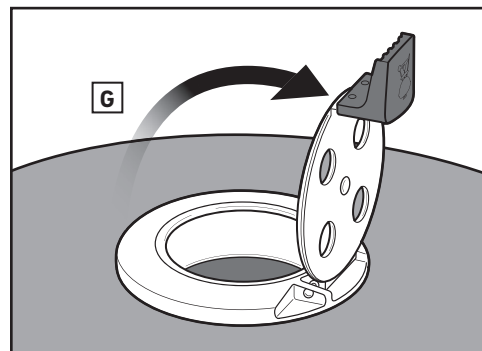
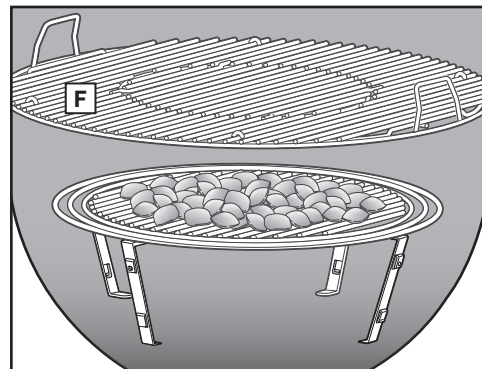
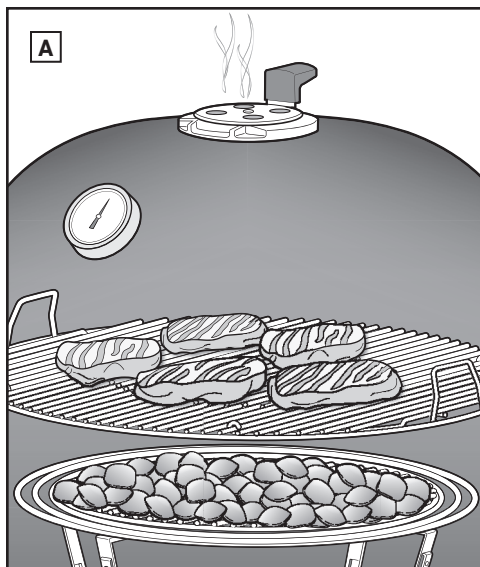
4. Po zapálení dreveného uhlia si dajte rukavice na grilovanie alebo chňapky, ktoré vyhovujú norme EN 407, Hodnotenie úrovne kontaktného tepla 2 alebo viac. Pomocou dlhých klieští alebo hrabí na uhlie rovnomerne rozložíte drevené uhlie po rošte na uhlie (E). Dbajte na to, aby bolo zapálené uhlie v kontakte s nezapáleným uhlím.
5. Umiestnite grilovací rošt na najvyššiu polohu misky (F).
6. Zatvorte poklop grilu a otvorte priechod poklopu RAPIDFIRE (G).
7. Predhrejte grilovací rošt po dobu približne 5 až 10 minút, alebo kým nebude dosiahnutá želaná teplota grilovania.
8. Po predhriatí grilovacieho roštu použite kefku na gril so štetinami z nehrdzavejúcej ocele alebo škrabku na vyčistenie roštu (H).

POZNÁMKA: Použite kefku na gril so štetinami z nehrdzavejúcej ocele. Kefku nahraďte novou, ak nájdete vypadnuté štetiny na grilovacom rošte alebo kefke.

9. Dajte jedlo na grilovací rošt a zatvorte poklop grilu. Otáčaním priechodu poklopu RAPIDFIRE sa zvýši alebo zníži želaná teplota vo vnútri grilu (I). Pozrite si recept s odporúčanými časmi prípravy a teplotou. Sledujte teplomer na poklope, aby ste mali želanú vnútornú teplotu grilu.

Po dokončení prípravy jedál

Zatvorte priechody poklopu a misky na uhasenie uhlia.





METÓDY GRILOVANIA – NA NEPRIAMOM ŽIARE

GRILOVANIE NA NEPRIAMOM ŽIARE

Použite nepriamu metódu pre väčšie kusy mäsa, ktoré vyžadujú 20 minút alebo viac času na grilovanie, alebo pre také delikátne potraviny, že priame vystavenie teplu by ich vysušilo alebo spálilo, ako sú: pečené mäso, kusy hydiny s kosťou, celé ryby, jemné rybíe filety, celé kurčatá, morky a rebrá. 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 (A), resp. len na jednej strane v grile. Pokrm je na časti grilovacieho roštu bez uhlia priamo pod ním.

Sálavé a vodivé teplo sú stále faktory, ale pri nepriamom grilovaní nie sú také intenzívne. Každopádne, ak je poklop grilu uzavretý, ako má byť, vzniká tam iný druh tepla: teplo konvekčné. Teplo stúpa, odráža sa od poklopu a vnútorných povrchov grilu a koluje pre pomalé pečenie pokrmu rovnomerne na všetkých stranách.

Konvekčné teplo neopeká povrch pokrmu, ako to robí sálavé a vodivé teplo. Pečie pokrmy jemnejšie všetkými smermi do jeho stredu tak, ako teplo v rúre.

Nastavenie grilu pre nepriamy žiar

1. Umiestnite stredový podporný kruh (B) do strednej polohy misky, potom umiestnite rošt na palivo (C) do stredového podporného kruhu.
2. Dajte dreveného uhlia v košoch CHAR-BASKETS na rošt na palivo nad koncom rúrky horáka (D). Umiestnite koše CHAR-BASKETS tak, aby boli paralelne s rúrkou horáka.
3. Zapáľte drevené uhlie. Pozrite si časť „ZAPÁLENIE HORÁKA – SYSTÉM ZAPÁLENIA PLYNU SNAP-JET“ v tomto návode na obsluhu.

POZNÁMKA: Poklop, prieduchy poklopu a misky musia zostať otvorené pri zapalovaní dreveného uhlia.

4. Po zapálení dreveného uhlia si dajte rukavice na grilovanie alebo chňapky, ktoré vyhovujú norme EN 407, Hodnotenie úrovne kontaktného tepla 2 alebo viac. Pomocou dlhých klieští posuňte koše CHAR-BASKETS tak, aby boli na oboch stranách jedla (E).

POZNÁMKA: Medzi koše CHAR-BASKETS by mala byť umiestnená jednorazová odkvapkávacia nádoba na zachytávanie kvapiek z pokrmov a minimalizáciu času čistenia.

POZNÁMKA: Tento gril má tiež rozsiahly grilovací priestor na simultánne nepriame a priame grilovanie. Posunutím oboch košov CHAR-BASKETS na jednu stranu grilu môžete grilovať priamo nad košmi a druhú stranu grilovacieho roštu môžete použiť na nepriame grilovanie.

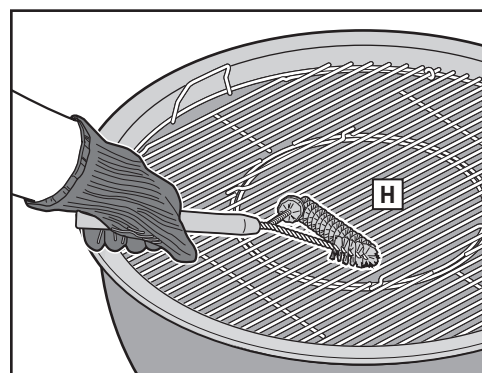
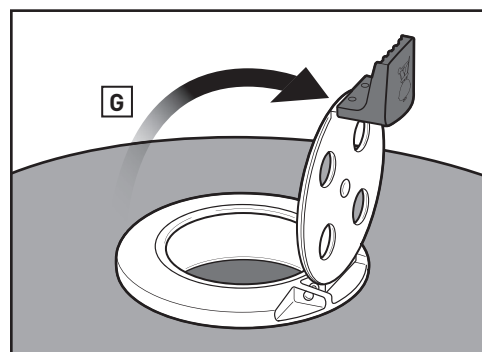
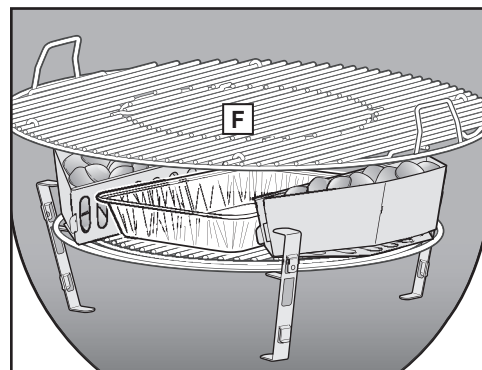
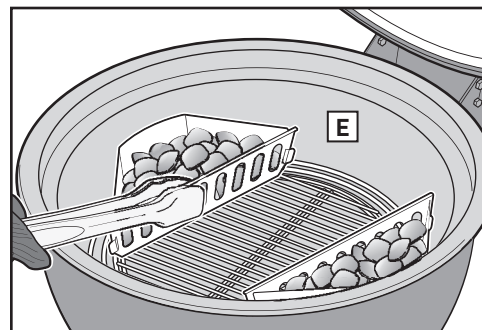
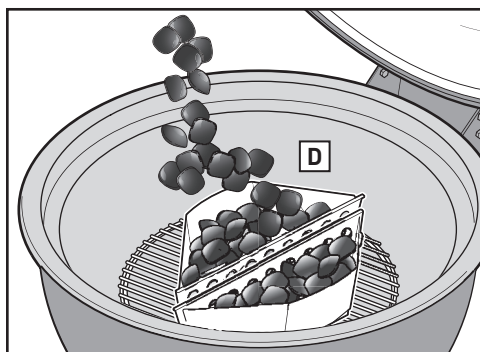
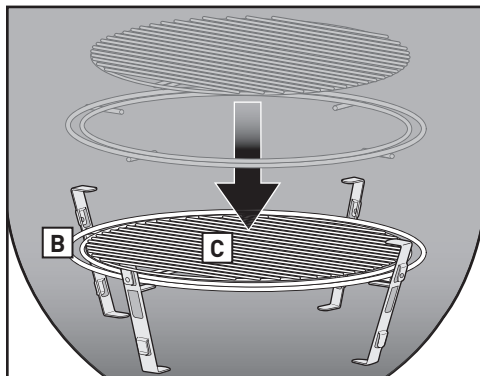
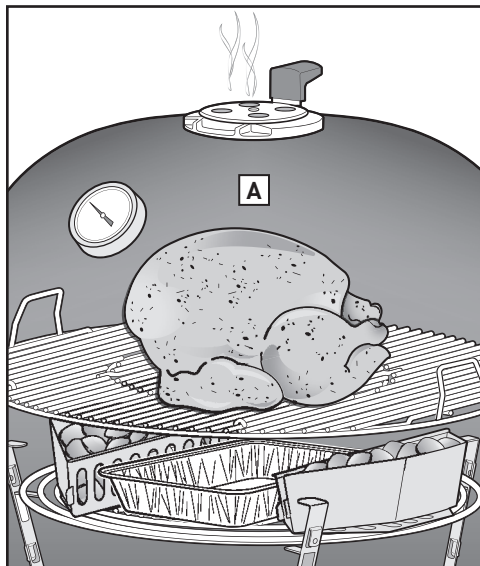
5. Umiestnite grilovací rošt na najvyššiu polohu misky (F).
6. Zatvorte poklop grilu a otvorte prieduch poklopu RAPIDFIRE (G).
7. Predhrejte grilovací rošt po dobu približne 5 až 10 minút, alebo kým nebude dosiahnutá želaná teplota grilovania.
8. Po predhriatí grilovacieho roštu použite kefku na gril so štetinami z nehrdzavejúcej ocele alebo škrabku na vyčistenie roštu (H).

POZNÁMKA: Kefku na gril so štetinami z nehrdzavejúcej ocele vymeňte za novú, ak nájdete na grilovacom rošte alebo kefke nejaké uvoľnené štetiny.

9. Dajte jedlo na grilovací rošt medzi koše CHAR-BASKETS a zatvorte poklop grilu. Otáčaním prieduchu poklopu RAPIDFIRE sa zvýši alebo zníži želaná teplota vnútri grilu (I). Pozrite si recept s odporúčanými časmi prípravy a teplotou. Sledujte teplomer na poklope, aby ste mali želanú vnútornú teplotu grilu.

Po dokončení prípravy jedál

Zatvorte prieduchy poklopu a misky na uhasenie uhlia.





METÓDY GRILOVANIA – ÚDENIE

ÚDENIE

Údenie je príprava pokrmu pri nízkej teplote dlhšiu dobu s použitím kúskov alebo lupienkov z pravého tvrdého dreva (A). Táto technika je tiež označovaná ako „pomaly a na nízkej teplote“. Príprava spôsobom „pomaly a na nízkej teplote“ udržiava šťavu a arómu v pokrmoch a vytvára mimoriadne jemné kúsky mäsa. Údenie funguje skvele pre kúsky mäsa ako napríklad: hrud, morka, bravčové pliecko, rebrá a celé kurča.

POZNÁMKA: Grilovanie v chladnejšom prostredí alebo vo vyššej nadmorskej výške predĺži čas grilovania. Vietor zvýši teplotu grilu.

Nastavenie grilu na údenie

1. Umiestnite rošt na drevené uhlie (B) na spodnú polohu misky, potom umiestnite stredový podporný kruh do strednej polohy misky (C).

POZNÁMKA: 35 – 45 briekiet zabezpečí 8 – 10 hodín grilovania. V prípade pokrmov, ktoré si vyžadujú dlhšiu tepelnú prípravu, bude potrebného viac dreveného uhlia. Pozrite si tabuľku „Časy údenia a grilovania“, kde nájdete ďalšie informácie.

2. Navrňte drevené uhlie na rošt nad koncom rúrky horáka (D).
3. Zapáľte drevené uhlie. Pozrite si časť „ZAPÁLENIE HORÁKA – SYSTÉM ZAPÁLENIA PLYNU SNAP-JET“ tohto návodu na obsluhu

POZNÁMKA: Poklop, prieduchy poklopu a misky musia zostať otvorené pri zapáľovaní dreveného uhlia.

4. Po zapálení dreveného uhlia si dajte rukavice na grilovanie alebo chňapky, ktoré vyhovujú norme EN 407, Hodnotenie úrovne kontaktného tepla 2 alebo viac. Pomocou dlhých klieští pridajte drevené štiepky WEBER alebo kúsky dreva na zapálenie dreveného uhlia (E).

5. Umiestnite dosku difúzora do stredového podporného kruhu (F).

POZNÁMKA: Jednorazová odkvapkávacia nádoba by mala byť umiestnená na dosku difúzora na zachytávanie kvapiek z pokrmov a skrátenie čistenia. Pridajte dve odkvapkávacie nádoby, keď údite väčšie kúsky mäsa.

6. Umiestnite grilovací rošt na najvyššiu polohu misky (G).

7. Zatvorte poklop grilu.

8. Keď gril dosiahne zónu údenia na teplomeri (H), posuňte rukoväť prieduchu misky do polohy údenia (I) a otočte prieduch poklopu RAPIDFIRE (J) príslušne na udržanie odporúčanej teploty údenia.

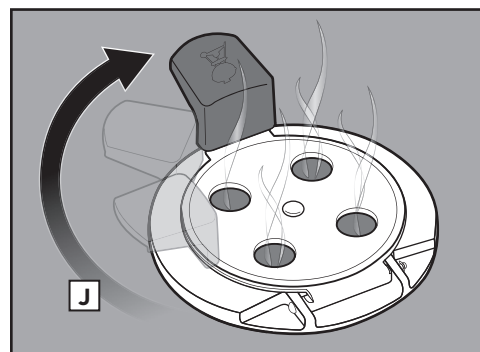
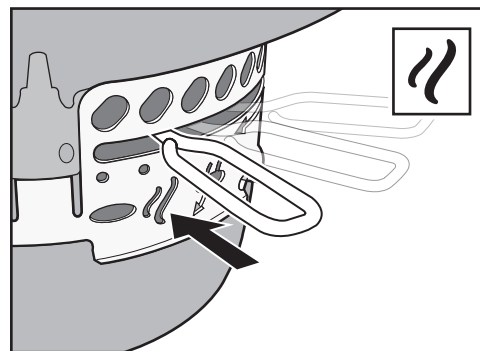
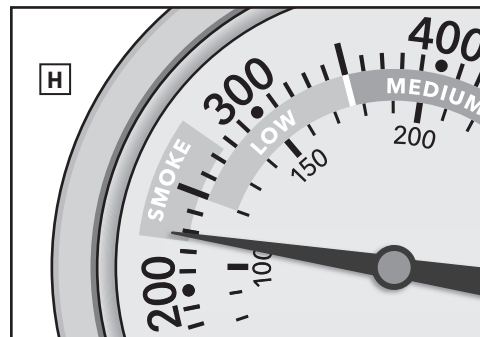
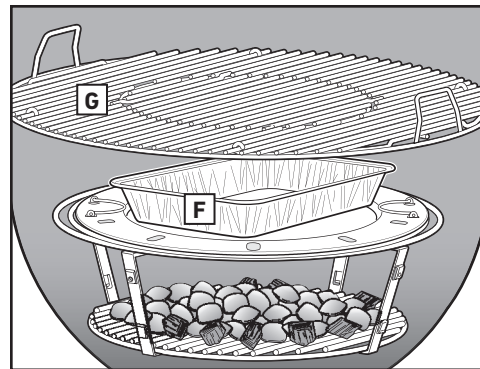
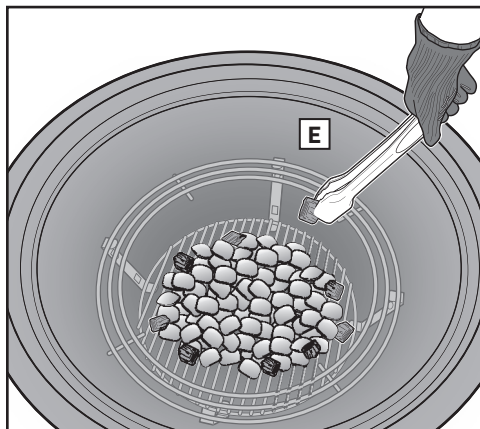
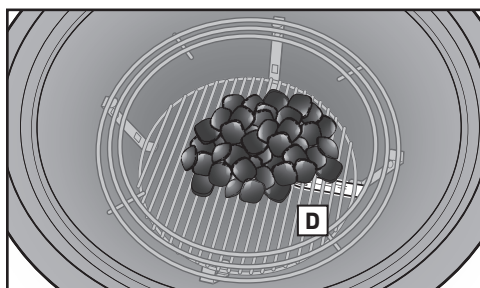
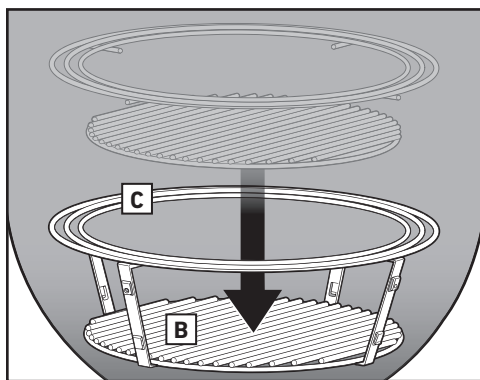
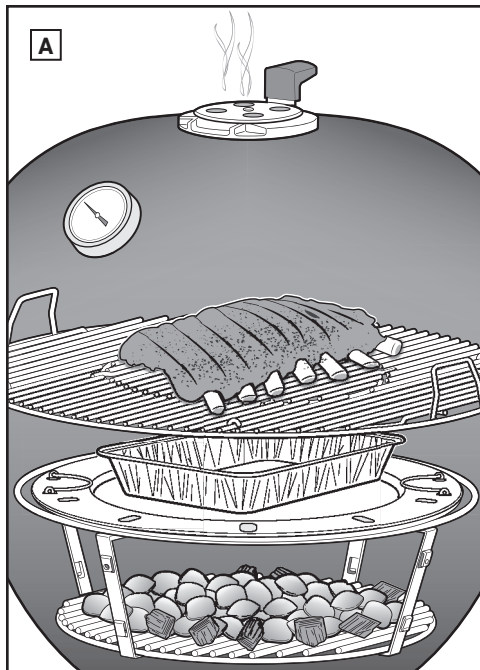
9. Otvorte poklop grilu a vyčistite grilovací rošt pomocou kefy na gril so štetinami z nehrdzavejúcej ocele alebo škrabky.

POZNÁMKA: Kefku na gril so štetinami z nehrdzavejúcej ocele vymeňte za novú, ak nájdete na grilovacom rošte alebo kefke nejaké uvoľnené štetiny.

10. Dajte jedlo do stredu grilovacieho roštu. Pozrite si postup s odporúčanými časmi prípravy.

Po dokončení prípravy jedál

Zatvorte prieduchy poklopu a misky na uhasenie uhlia.





METÓDY GRILOVANIA – ÚDENIE

Množstvo dreveného uhlia na údenie a časy grilovania

	Hmotnosť	Časy grilovania	Brikety dreveného uhlia	Kusy dreva
RYBA	0,45 až 1,36 kg (1 lb až 3 lb)	1 až 2½ hodiny	60 až 80 brikiet (1% odmernej nádoby)	2 až 4
	1,36 až 2,7 kg (3 lb až 6 lb)	2½ až 4 hodiny	60 až 80 brikiet (1% odmernej nádoby)	2 až 4
HYDINA	0,9 až 1,36 kg (2 lb až 3 lb)	2 až 3½ hodiny	60 až 80 brikiet (1% odmernej nádoby)	1 až 3
	1,81 až 3,62 kg (4 lb až 8 lb)	3½ až 4 hodiny	80 až 100 brikiet (2% odmernej nádoby)	2 až 4
	3,62 až 5,44 kg (8 lb až 12 lb)	4 až 5 hodín	80 až 100 brikiet (2% odmernej nádoby)	3 až 4
	5,44 až 8,1 kg (12 lb až 18 lb)	8 až 10 hodín	100 až 120 brikiet (2% odmernej nádoby)	3 až 5
BRAVČOVÉ MÄSO	1,81 až 3,62 kg (4 lb až 8 lb)	5 až 8 hodín	80 až 100 brikiet (2% odmernej nádoby)	3 až 4
	3,62 až 5,44 kg (8 lb až 12 lb)	8 až 12 hodín	100 až 120 brikiet (2% odmernej nádoby)	3 až 5
HOVÄDZIE MÄSO	1,81 až 3,62 kg (4 lb až 8 lb)	7 až 12 hodín	80 až 120 brikiet (2% odmernej nádoby)	3 až 5
	3,62 až 5,44 kg (8 lb až 12 lb)	12 až 18 hodín	120 až 140 brikiet (3% odmernej nádoby)	3 až 5

Časy grilovania pre hovädzie mäso vychádzajú z definície USDA (ministerstvo poľnohospodárstva USA) strednej úpravy. Uvedené časy tepelnej prípravy sa uvádzajú pre úplne rozmrazené potraviny. Hmotnosti, množstvá dreveného uhlia a časy varenia sú skôr usmernenia ako pevné pravidlá. Faktory ako nadmorská výška, vietor a vonkajšia teplota môžu ovplyvniť čas grilovania.

⚠ VAROVANIE: Nikdy nepoužívajte drevené uhlie impregnované kvapalinou na zapalovanie uhlia.

TIPY A TRIKY PRE ÚSPEŠNÉ GRILOVANIE

Výber správneho miesta na gril

- Používajte tento gril len v exteriéri v dobre vetranom priestore. Nepoužívajte gril v garáži, budove, priechode alebo inej uzavretej oblasti.
- Majte gril vždy na bezpečnom rovnom povrchu.
- Nepoužívajte gril vo vzdialenosti menšej 65 cm (2 stopy) od akéhokoľvek horľavého materiálu. Medzi horľavé materiály patria napríklad paluby, vnútorné terasy a verandy vyrobené z dreva alebo ošetreného dreva.

Predhrejete gril

Predhriatie grilu je hlavný faktor pri priamom a nepriamom grilovaní a údení. Po predhriatí grilu teplo uvoľní kusy jedla, ktoré zostali na rošte, čo uľahčuje čistenie pomocou kefy na gril so štetinami z nehrdzavejúcej ocele alebo drevenej škrabky. Predhriatie dostatočne nahreje gril, aby jedlo správne opiekol a zamedzil prilepeniu jedlu k roštu.

Používajte rukavice

Počas používania grilu noste vždy rukavice na grilovanie. Prieduchy poklopu a misy, rukoväte a misa budú všetky počas procesu grilovania horúce, takže si určite chráňte ruky a predlaktia.

Zapálenie dreveného uhlia

WEBER odporúča použitie komínového zapalovača (predávajú sa samostatne) a zapalovacích kociek (predávajú sa samostatne) na zapálenie dreveného uhlia. Nepoužívajte zapalovaciu kvapalinu, lebo je znečisťujúca a môže do jedla preniesť chemickú chuť.

Olejom natrite jedlo, nie rošt

Jemné naolejovanie potravín dodá jedlu arómu a vlhkosť, a zároveň zabráni prilepeniu jedla na rošt. Neodporúčame olejovať rošt, lebo by to mohlo spôsobiť neželané vzplanutia.

Zatvorte poklop

Nechajte poklop čím viac zatvorený z týchto dôvodov:

1. Udržiava to rošt dostatočne horúci na opečenie jedla pri priamom grilovaní.
2. Zachytáva to dym, ktorý vzniká, keď sa štavý tuk odparujú v grile.
3. Zabráni to vzplanutiam obmedzením kyslíka.

Čo robiť a nerobiť s doskou difúzora

Pri údení pomáha doska difúzora udržiavať konzistentne nízke teploty a presmerovávať teplo a dym okolo jedla. Dosku difúzora možno použiť aj pri nepriamom grilovaní na maximalizáciu grilovacieho priestoru. Nikdy nedávajte jedlo ani palivo na dosku difúzora.

Vône dreva na údenie

Vôňa dreva	Charakteristiky	Vhodné pre
Jabloň	JEMNÁ Mierne sladká s intenzívnou ovocnou údenou vôňou	Ryby Hydina Bravčové (hlavne šunka) Zelenina
Čerešňa	JEMNÁ Mierne sladká s ovocnou údenou vôňou	Ryby Hydina Bravčové Zelenina
Biely orech	SILNÁ Prenikavá a údená s vôňou slaniny	Hydina Bravčové Hovädzie
Buk	JEMNÁ Delikátna s mierne údenou vôňou	Ryby Hydina Bravčové Jahňacie Zelenina
Pekan	SILNÁ Prenikavá so sladkou arómou. Ideálna na údenie pri veľmi nízkej teplote.	Ryby Hydina Bravčové Jahňacie Hovädzie
Mesquite	VÝRAZNÁ Veľká, výrazná vôňa s takmer horkým nádychom.	Bravčové Jahňacie Hovädzie

Skrotiť plameň

Niekedy dochádza k vzplanutiam, čo je väčšinou dobré, lebo plamene opečú povrch jedla. Príliš veľa vzplanutí však môže spôsobiť spálenie jedla. Čím dlhšie zatvorený poklop obmedzuje množstvo kyslíka vo vnútri grilu, čo pomôže uhasiť všetky vzplanutia. Ak sa plamene vymknú spod kontroly, dočasne presuňte jedlo nad nepriame teplo, až kým sa nestlmia.

Sledujte čas a teplotu

Grilovanie v chladnejšom prostredí alebo vo vyššej nadmorskej výške predži čas grilovania. Vietor zvýši teplotu grilu.

Udržiavajte ho čistý

Dozriavajte základné pokyny pre údržbu, aby ste udržali svoj gril v takom stave, že bude dlhé roky vyzerat a grilovať vynikajúco. Pred každým použitím určite odstráňte nahromadený popol a staré drevené uhlie zo spodnej časti misy a vyprázdňte popolník.

Údenie pomocou dreva

Experimentovanie s rôznymi druhmi dreva pri údení sa odporúča, ak chcete nájsť dokonalú rovnováhu medzi sladkou a pikantnou chuťou. Pri údení počas dlhších časových období sa vždy uistite, že používate kusky dreva namiesto drevených lupienkov. Kusky dlhšie dymia a tento dym pomaly preniká do pokrmy počas dlhého času prípravy. Drevené lupienky fungujú najlepšie pre krátke doby prípravy, pretože počas dlhého údenia sa rýchlo spália.



ČISTENIE VNÚTRAJŠKA GRILU

Čistenie vnútra grilu pred každým použitím je dôležité na zachovanie plného výkonu grilu po mnoho budúcich rokov.

VAROVANIE: Pred dôkladným čistením gril vypnite a počkajte, kým vychladne.

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 začať olupovať a vyzerať veľmi podobne, ako farba. Tieto usadeniny nie sú toxické, ale môžu spadnúť do jedla, ak nebudete poklop pravidelne čistiť.

Budete potrebovať: neabrazívnu umývaciu špongiu s nylonovou sieťkou a papierovú utierku.

1. Pomocou drsnej umývacej hubky vydrhnite zuhoľnatený tuk na vnútornej strane poklopu (A). Pre minimalizovanie ďalšej tvorby týchto tukových usadenín utierajte vnútro poklopu po každom použití pomocou papierovej utierky; urobte to, kým je gril ešte teplý (ale nie horúci) na dotyk.

Čistenie roštov a dosky difúzora

Ak ste grilovacie rošty čistili po každom predhriatí, zvyšky na roštoch by mali byť minimálne. Mali by ste sa tiež snažiť o minimalizáciu množstva zvyškov a usadenín na doske difúzora medzi jedlami. Používanie jednorazovej odkvapkávacej misky minimalizuje objem čistenia.

Budete potrebovať: Kefku na gril so štetinami z nehrdzavejúcej ocele

1. Po osadení roštov odstráňte zvyšky jedla na roštoch pomocou grilovacej kefky so štetinami z nehrdzavejúcej ocele (B).

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

2. Vyberte grilovacie rošty.
3. Po osadení dosiek difúzorov odstráňte zvyšky z dosky pomocou kefky na gril so štetinami z nehrdzavejúcej ocele.
4. Vyberte dosku difúzora.
5. Po osadení roštu na palivo odstráňte zvyšky z roštu pomocou kefky na gril so štetinami z nehrdzavejúcej ocele.

Rýchle čistenie rúrky horáka

Rúrka horáka by sa mala pravidelne kontrolovať, či nie je upchatá, a mala by sa rýchlo vyčistiť. Pokyny na dôkladnejšie čistenie nájdete v časti „ÚDRŽBA“ v tomto návode na obsluhu.

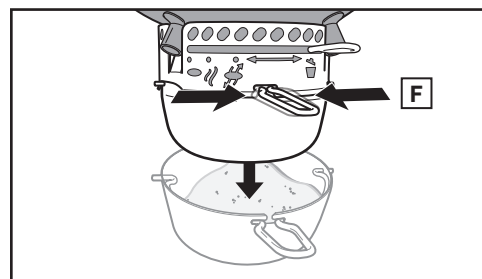
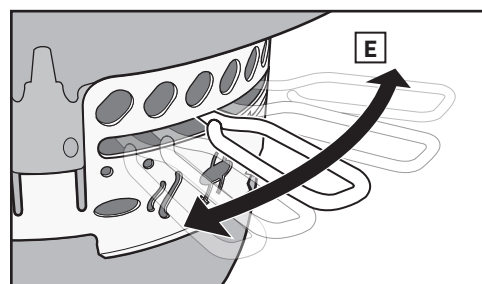
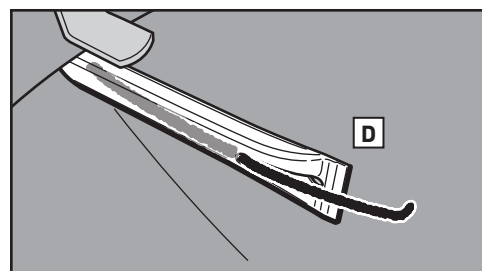
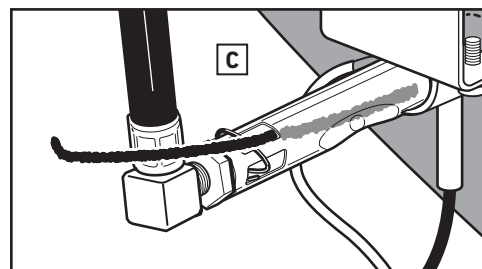
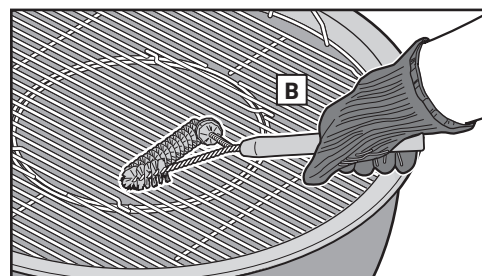
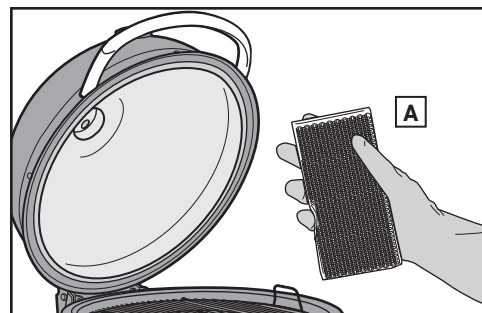
Budete potrebovať: Ženilkový čistič rúrok a čistú kefku na gril so štetinami z nehrdzavejúcej ocele. Nepoužívajte kefku, ktorú ste už použili na čistenie grilovacích roštov.

1. Zasuňte čistič rúrok do konca rúrky horáka (C). Dávajte pozor, aby ste nepoškodili elektródu zapalovača.
2. Zasuňte čistič rúrok do otvorov horáka (D).
3. Kefkou so štetinami z nehrdzavejúcej ocele vyčistíte vnútro rúrky horáka.

Čistenie misy

Pred každým použitím pre správne prúdenie vzduchu a lepšie grilovanie odstráňte nahromadený popol a staré drevené uhlie zo spodnej časti kotla a popolníka.

1. Otvorte poklop grilu a vyberte grilovací rošt, rošt na palivo a dosku difúzora.
2. Vyčistite popol alebo zvyšky starého dreveného uhlia zo spodku misy. Uhlie potrebuje pre horenie kyslík, takže sa uistite, že nič neupcháva priechody. Posuňte rukoväť čistiaceho systému ONE-TOUCH dozadu a dopredu, aby ste presunuli popol zo spodku misy do popolníka (E).
3. Stlačte rukoväť popolníka na jeho uvoľnenie z grilu (F).

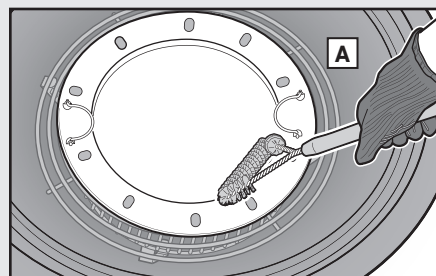


Alternatívny spôsob čistenia dosky difúzora

Na odstránenie usadenín na doske difúzora ju môžete vyčistiť, kým je teplá.

Budete potrebovať: Kefku na gril so štetinami z nehrdzavejúcej ocele

1. Počas predohrevu grilu, keď je teplota 175 ° alebo menej, odstráňte zvyšky z dosky difúzora pomocou kefky na gril so štetinami z nehrdzavejúcej ocele (A).





ČISTENIE VONKAJŠEJ PLOCHY GRILU

Vonkajšie časti grilu môžu pozostávať z nehrdzavejúcej ocele, porcelánového smaltu a plastových povrchov. WEBER odporúča tieto metódy na základe typu povrchu. Než tak urobíte, uistite sa, že všetko drevené uhlie úplne vyhaslo a gril už vychladol.

Povrchy z nehrdzavejúcej ocele

Nehrdzavejúcu oceľ čistite pomocou netoxického neabrazívneho čističa alebo leštidla na nehrdzavejúcu oceľ, navrhnutého pre použitie na grily a iné produkty určené do vonkajšieho prostredia. Neriskujte poškriabanie nehrdzavejúcej ocele abrazívnymi pastami, ktoré nečistia ani neleštia, ale menia farbu kovu odstránením vrchnej ochrannej vrstvy z oxidu chrómu. Nepoužívajte papierové utierky.

Budete potrebovať: Mikrovláknovú utierku, čistič na nehrdzavejúcu oceľ.

1. Nasprenujte čistič na plochy grilu z nehrdzavejúcej ocele. Pomocou mikrovláknovej utierky čistite v smere textúry nehrdzavejúcej ocele.

Farbené, porcelánom smaltované povrchy a plastové komponenty

Vyčistite farbené, porcelánom smaltované povrchy a plastové povrchy na vonkajšej strane grilu pomocou teplej vody so saponátom.

Budete potrebovať: Teplú vodu so saponátom, papierové utierky alebo utierku.

1. Utrite povrchy teplou vodou so saponátom. Dôkladne opláchnite a vysušte.

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

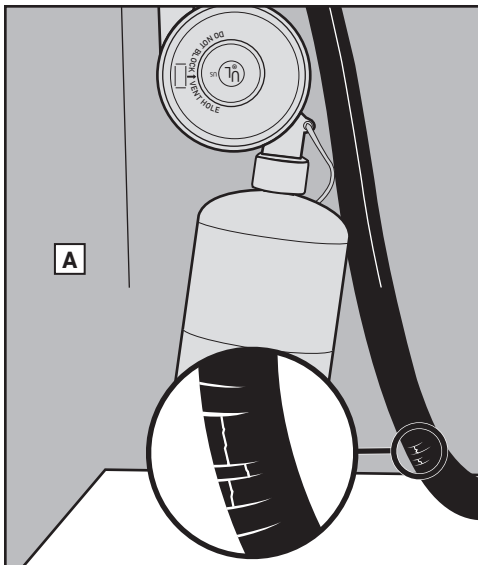
ČISTENIE VONKAJŠKU GRILOV, KTORÉ SÚ UMIESTNENÉ V NETYPICKOM PROSTREDÍ

Ak je váš gril umiestnený v obzvlášť náročnom prostredí, bude potrebné umývať vonkajšok grilu častejšie. Kyslý dážď, chemikálie určené na údržbu bazénov a slaná voda môžu spôsobiť, že sa na povrchu objaví hrdza. Vonkajšok svojho grilu umyte teplou vodou s jemným saponátom. Pokračujte jeho dôkladným opláchnutím a osušením. Okrem toho by bolo vhodné raz týždenne použiť čistič na nehrdzavejúcu oceľ, ktorý predchádza vzniku hrdze.

KONTROLA HADICE

1. Vizualne skontrolujte, či hadica nejaví nejaké známky prasklín (A).

⚠ VAROVANIE: Hadicu kontrolujte pred každým grilovaním, či na nej nie sú žiadne škrabance, praskliny, odreniny či zárezy. Ak zistíte, že hadica je akýmkoľvek spôsobom poškodená, gril nepoužívajte. Hadicu vymeňte len za novú hadicu, ktorú odporúča spoločnosť WEBER. Kontaktujte zástupcu Zákazníckeho servisu vo svojom okolí použitím kontaktných informácií na našej webovej stránke. Prihláste sa na www.weber.com.





ÚDRŽBA

Na to, aby váš gril fungoval rovnako bezpečne a efektívne ako v prvý deň, dôrazne odporúčame, aby ste rúrku horáka kontrolovali a čistili aspoň raz za rok. Rúrka horáka (A) sa časom môže zašpiniť a upchať. Pavúky a hmyz sa môžu usadiť vo Venturiho časti (B) rúrky horáka a spôsobí spätný tok plynu zo vzduchovej klapky (C). Upchaté a špinavé otvory horáka (D) môžu obmedziť plný prietok plynu. Môže to mať za následok požiar v rúrke horáka a okolo nej alebo v blízkosti zapalovacieho boxu, čo spôsobí vážne poškodenie Vášho grilu.

Medzi bežné prejavy upchatých alebo špinavých rúrok patria nasledujúce javy:

- Cítiť plyn spolu s veľmi žltými a pomalými plameňmi horáka.
- Horák vydáva praskajúce zvuky.

⚠ NEBEZPEČENSTVO

Neopravenie problémov opísaných na tejto strane by mohlo viesť k požiaru, čo môže mať za následok vážne zranenia alebo smrť, ako aj poškodenie majetku.

LÍNIA PLAMEŇA HORÁKA

Rúrka horáka na vašom grile bola vyrobená tak, aby sa správne miešali vzduch a plyn. Keď rúrka horáka funguje správne, budete vidieť špecifickú líniu plameňa. Špičky by sa mali mihotať na žltó (E), s tmavo modrými plameňmi v strede (F) a svetlo modrými pri rúrke horáka (G). Ak plamene nezodpovedajú vyššie uvedenému opisu, alebo ak sa vyskytujú „praskajúci“ zvuky, mohlo by ísť o znak, že horák potrebuje vyčistiť.

DÔKLADNÉ VYČISTENIE RÚRKY HORÁKA

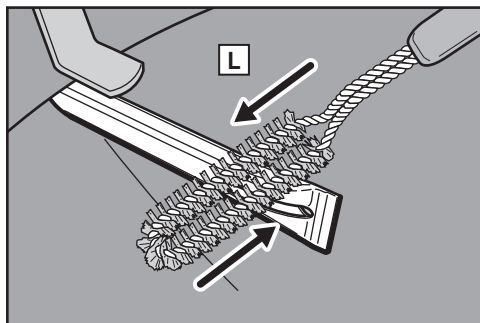
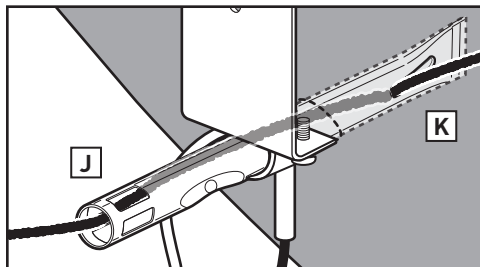
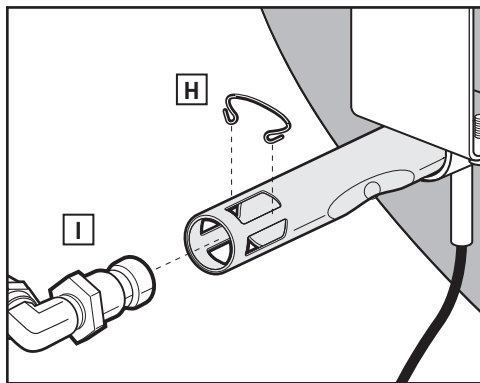
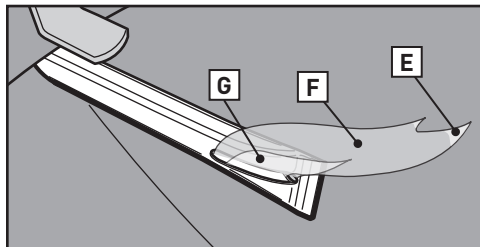
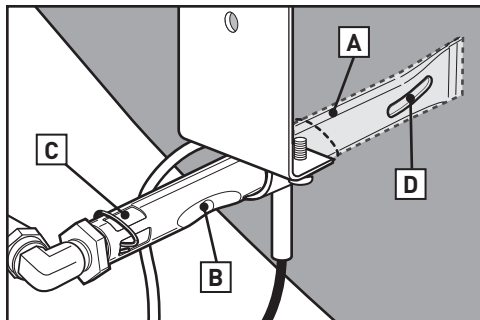
Budete potrebovať: Baterku, ženilkový čistič rúrok a čistú kefku na gril so štetinami z nehrdzavejúcej ocele. Nepoužívajte kefku, ktorú ste už použili na čistenie grilovacích roštov.

1. Skontrolujte, či je gril vypnutý a vychladnutý.
2. Odpojte prídržnú svorku (H) a uchytenie hadice (I) od rúrky horáka.
3. Pozrite sa dovnútra rúrky horáka pomocou baterky a zasunúť čistič rúrok do konca rúrky horáka (J). Dávajte pozor, aby ste nepoškodili elektródu zapalovača.
4. Zasuňte čistič rúrok do otvorov horáka (K).
5. Kefkou so štetinami z nehrdzavejúcej ocele vyčistíte vnútro rúrky horáka (L).
6. Znovu namontujte na rúrku horáka uchytenie hadice a prídržnú svorku.

⚠ **VAROVANIE:** Pred použitím potiahnite uchytenie hadice, aby ste sa presvedčili, či je prídržná svorka na svojom mieste a či je uchytenie hadice bezpečne upevnené vo vnútri rúrky horáka.

KONTAKTUJTE ZÁKAZNÍCKY SERVIS

Ak prípadné problémy pretrvávajú aj po vyčistení rúrky horáka, obráťte sa na zástupcu zákaznického servisu vo svojej oblasti prostredníctvom kontaktných údajov uvedených na stránke www.weber.com.



OBSLUHA SYSTÉMU ZAPÁLENIA PLYNU SNAP-JET

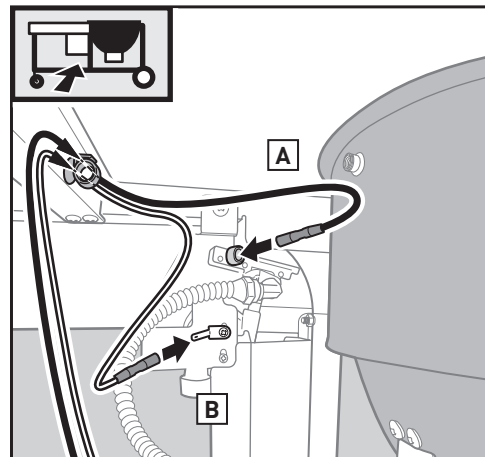
Regulačný gombík horáka má zabudovaný zapalovač. Zapalovač dodá iskru zostave elektródy zapalovača. Či už vykonávate rutinnú údržbu, alebo riešite problém a kontrolujete systém zapálenia plynu SNAP-JET, prečítajte si informácie nižšie v záujme správneho fungovania systému.

⚠ **VAROVANIE:** Regulačný gombík horáka by mal byť vo vypnutej polohe OFF.

Ak sa gril nezapáli, keď stlačíte regulačný gombík horáka a pomaly ho točíte, budete musieť určiť, kde sa vyskytuje problém: prívod plynu alebo systém zapalovania. Začnite pokusom zapáliť horák zápalkou. Pozrite si časť „ZAPÁLENIE HORÁKA – zapálenie zápalkou“. Ak je zapálenie zápalkou úspešné, problém je v systéme zapálenia plynu SNAP-JET.

ÚDRŽBA KOMPONENTOV ZAPALOVANIA

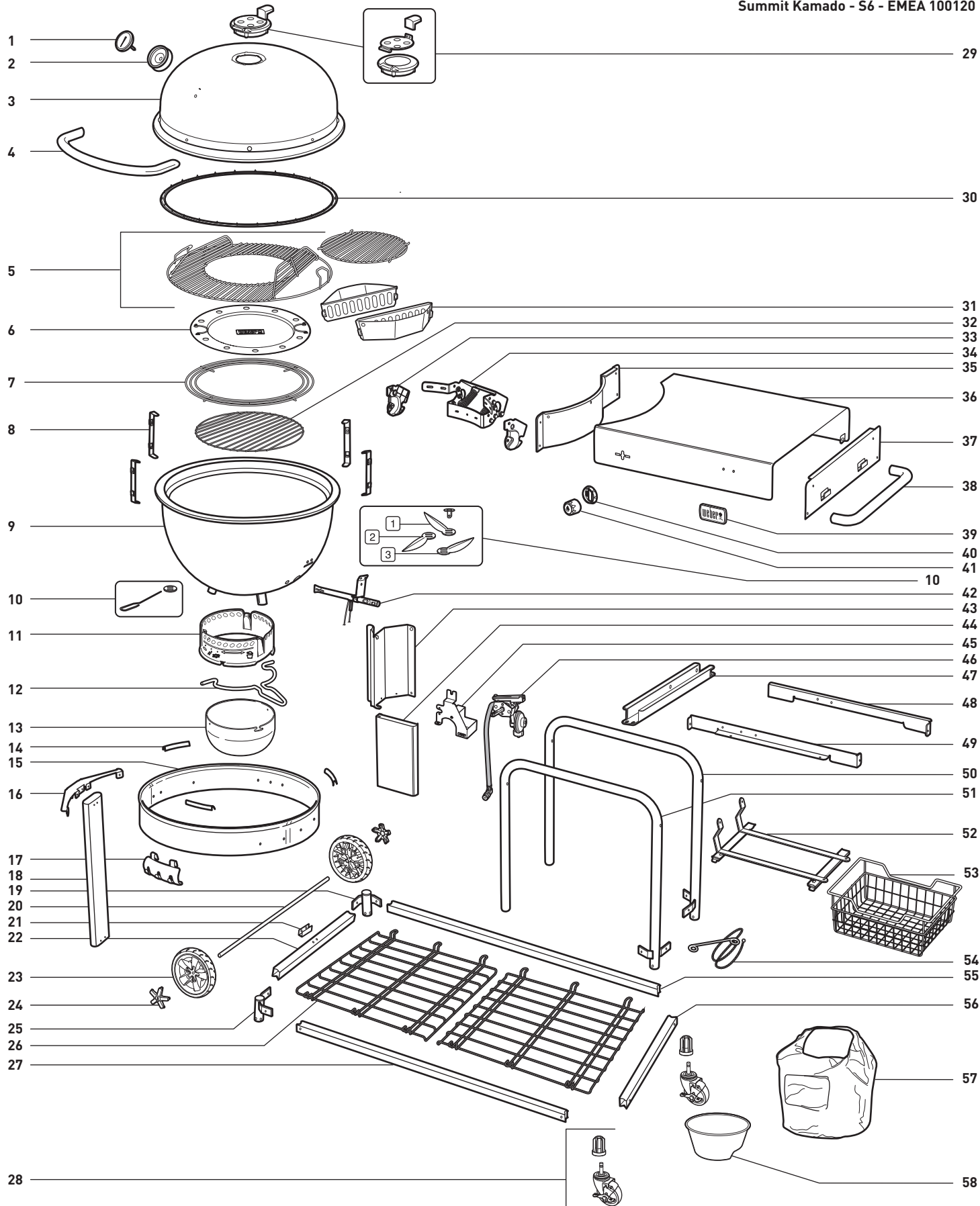
1. Skontrolujte, či je gril vypnutý a vychladnutý.
2. Skontrolujte, či je čierny vodič pripojený k červenej svorke na ventile (A).
3. Skontrolujte, či je biely vodič pripojený k uzemňovacej svorke na skrutke (B).





NÁHRADNÉ DIELY

Summit Kamado - S6 - EMEA 100120



VŠEOBECNÉ RIEŠENIE PROBLÉMOV

Problémy	Riešenia
* Horák sa nezapáli, keď stlačíte a otočíte regulačný gombík horáka.	* Skontrolujte, či do horáka ide prívod plynu tak, že skúsíte horák zapáliť zápalkou. Pozrite si časť „ZAPÁLENIE HORÁKA – zapálenie zápalkou“ Ak je zapálenie zápalkou úspešné, problém je v zapaľovacom systéme. Pozrite si časť „PREVÁDZKA SYSTÉMU ZAPÁLENIA PLYNU SNAP-JET“ v časti „ÚDRŽBA“. * Overte, či sú vodiče správne vložené do svoriek. Skontrolujte, či je čierny vodič pripojený k červenej svorke na ventile. Skontrolujte, či je biely vodič pripojený k uzemňovacej svorke na skrutke. Pozrite si časť „ÚDRŽBA KOMPONENTOV ZAPÁLOVANIA“ v časti „ÚDRŽBA“.
* Horák sa nezapaľuje alebo plameň je nízky.	* Môže byť málo LPG paliva. Vymeňte zásobník LPG. Pozrite si časť „ODPOJENIE ZÁSOBNÍKA“.
* Línia plameňa horáka je nerovnomerná. * Horák horí žltým alebo oranžovým plameňom v spojení so zápachom plynu.	* Skontrolujte rúrku horáka na možné prekážky. Pozrite si časť „ÚDRŽBA“.
* Vyzerá to, ako keby sa vnútro poklopu „olupovalo“. (Podobne ako olupujúca sa farba.)	* Vnútorňa strana poklopu je hliníková. Nie je na nej farba. Nemôže sa „olupovať“. To, čo vidíte, je pripečený tuk, ktorý sa zmenil na uhlík a olupuje sa. NEJDE O CHYBU. Dôkladne vyčistite. Pozrite si „ČISTENIE VNÚTRAJŠKA GRILU“ v časti „ÚDRŽBA“.

Ak problémy nie je možné odstrániť pomocou týchto postupov, kontaktujte zástupcu Zákazníckeho servisu vo svojom okolí použitím kontaktných informácií na našej webovej stránke. Prihláste sa na www.weber.com.



Weber-Stephen Products LLC
www.weber.com