



SUMMIT

PŘÍRUČKA UŽIVATELE VESTAVNÉHO PLYNOVÉHO GRILU NA KAPALNÝ PROPAN

Děkujeme, že jste si zakoupili gril WEBER. Udělte si nyní chvilku čas a zaregistrujte svůj výrobek online na stránkách www.weber.com.



S-660

LPG

**PŘED TÍM, NEŽ ZAČNETE GRIL POUŽÍVAT,
MUSÍTE SI PŘEČÍST TUTO PŘÍRUČKU UŽIVATELE.**

⚠ NEBEZPEČÍ

Cítíte-li plyn:

- 1) Uzavřete přívod plynu ke spotřebiči.
- 2) Zhasněte veškerý otevřený oheň.
- 3) Otevřete poklop.
- 4) Pokud zápach přetrvává, vzdalte se od zařízení a okamžitě zavolejte svého dodavatele plynu nebo požárníky.

Unikající plyn může způsobit požár nebo výbuch, při kterém může dojít k závažnému i smrtelnému zranění a ke škodám na majetku.

⚠ POZOR

- 1) V blízkosti tohoto ani žádného jiného spotřebiče neskladujte ani nepoužívejte benzín nebo jiné hořlavé plyny, těkavé látky či kapaliny.
- 2) Zásobní láhev s plynem, která není připojena pro bezprostřední používání, se nemá skladovat v blízkosti tohoto ani žádného jiného spotřebiče.

⚠ VAROVÁNÍ: Před použitím grilu vždy pečlivě zkontrolujte únik

plynu podle této Příručky uživatele. Dělejte to i v případě, že gril odborně smontoval dodavatel.

POZNÁMKA K INSTALACI GRILU: Tyto pokyny musí uživatel uchovat pro další použití.

⚠ VAROVÁNÍ: Nezapalujte tento spotřebič před tím než si přečtete část ZAPÁLENÍ HOŘÁKU v této Příručce uživatele.

**POUZE PRO POUŽITÍ V
OTEVŘENÝCH PROSTORÁCH.**

CE :845BR-0035
ID: 0845

59881

CS - CZECH
04/01/18

VAROVÁNÍ

⚠ NEBEZPEČÍ

Nebudete-li věnovat dostatečnou pozornost upozorněním na nebezpečí, výstrahám a varováním obsaženým v této příručce uživatele, může to mít za následek vážné nebo i smrtelné zranění, případně požár či výbuch se škodami na majetku.

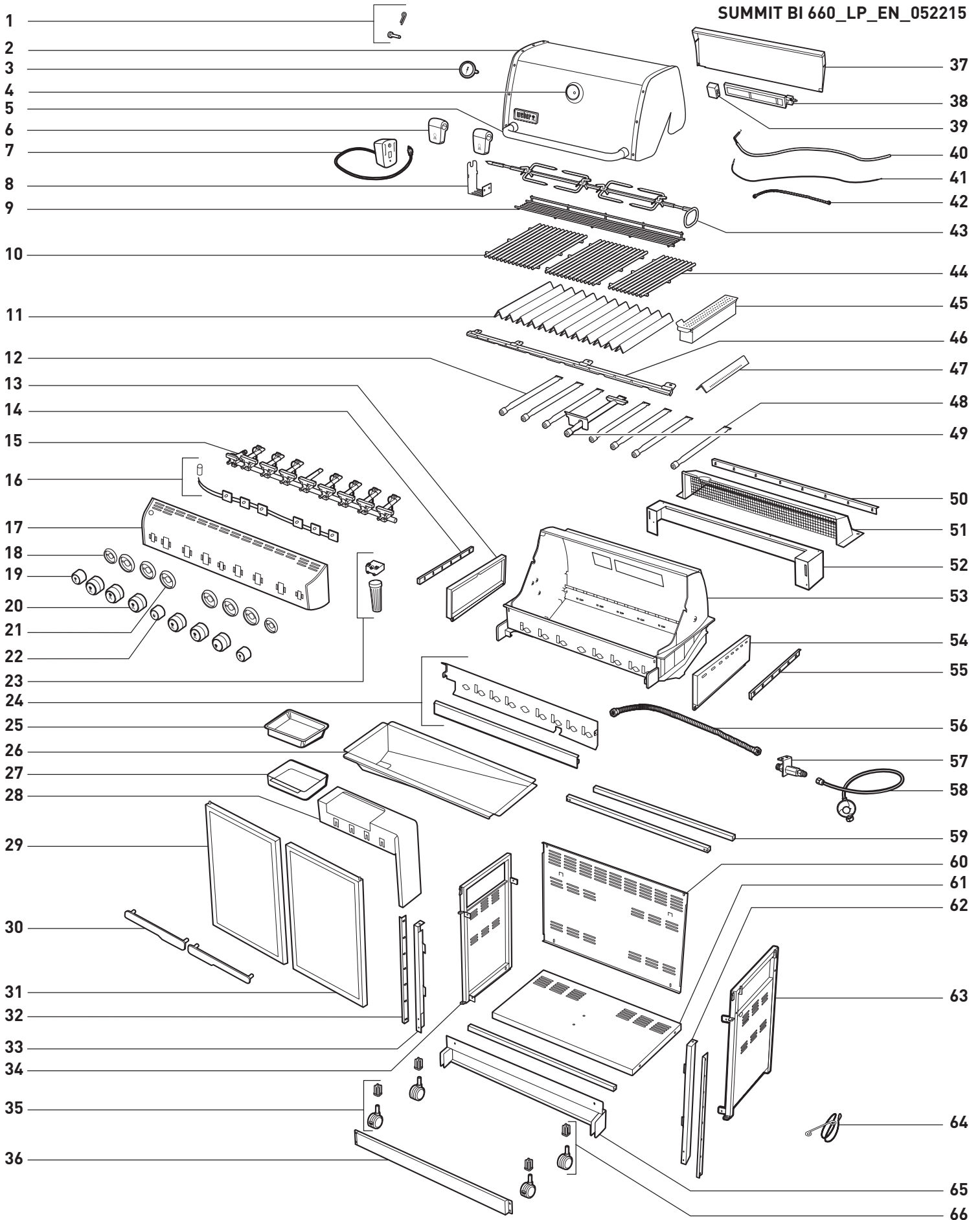
⚠ VAROVÁNÍ

- ⚠ Náhradní či odpojené tlakové láhve s kapalným propanem neskladujte pod grilem ani v jeho blízkosti.
- ⚠ Dodržujte pokyny k připojení regulátoru pro váš typ plynového grilu.
- ⚠ Náhradní či odpojené tlakové láhve s plynem neskladujte pod grilem ani v jeho blízkosti.
- ⚠ Nepokládejte kryt grilu ani jiné hořlavé předměty na gril ani do úložného prostoru pod grilem.
- ⚠ Při nesprávné montáži vzniká nebezpečí. Postupujte prosím pečlivě podle pokynů k montáži uvedených v tomto návodu.
- ⚠ Po uskladnění, nebo když jste plynový gril WEBER dlouho nepoužívali, byste jej měli před použitím zkontrolovat s důrazem na únik plynu a překážky u hořáků. Správné postupy kontroly jsou uvedeny v této příručce.
- ⚠ Ke kontrole těsnosti plynového okruhu nepoužívejte plamen.
- ⚠ Pokud se u kteréhokoliv spoje vyskytuje netěsnost, neuvádějte plynový gril WEBER do provozu.
- ⚠ V bezprostředním okolí grilu, tj. přibližně do 60 cm směrem nahoru, dolů a bočně od grilu, nesmějí být přítomny žádné hořlavé materiály.
- ⚠ Váš plynový gril WEBER by neměly používat děti. Přístupné části grilu mohou mít velmi vysokou teplotu. Při používání grilu zamezte dětem v přístupu k němu.
- ⚠ Při používání grilu WEBER zachovávejte opatrnost. Při vaření i čištění se gril zahřívá na vysokou teplotu. Proto jej za provozu neopouštějte bez dozoru, ani jej nepřemísťujte.
- ⚠ Dojde-li při grilování ke zhasnutí hořáků, uzavřete všechny plynové uzávěry. Otevřete poklop a než plynové hořáky znovu zažehnete, vyčkejte pět minut. Při zapalování postupujte podle pokynů uvedených v příslušné kapitole.
- ⚠ V plynovém grilu WEBER nepoužívejte dřevěné uhlí, brikety ani lávové kameny.
- ⚠ Při grilování se zásadně nenaklánějte nad otevřený gril ani nepřibližujte ruce či prsty k přednímu okraji grilovacího prostoru.
- ⚠ Dojde-li k nekontrolovanému vzplanutí, odsuňte připravovaný pokrm z plamenů, dokud se plamen opět nezmírní.
- ⚠ Začne-li hořet tuk, vypněte všechny hořáky a nechte poklop uzavřený, dokud oheň neuhasne.
- ⚠ Plynový gril WEBER je zapotřebí v pravidelných intervalech důkladně čistit.
- ⚠ Při čištění ventilů a hořáků se vyvarujte zvětšování otvorů trysek nebo otvorů v trubkách hořáků.
- ⚠ Zkapalněný propan (ani propan-butan) není totéž co zemní plyn. Přestavba na zemní plyn nebo pokus o použití zemního plynu u plynového spotřebiče na propan-butan jsou nebezpečné a ruší platnost vaší záruky.
- ⚠ Mechanicky poškozená nebo zkorodovaná tlaková láhev na plyn může být nebezpečná a měl by ji zkontrolovat dodavatel plynu. Tlakovou láhev s plynem, která má poškozený ventil, nepoužívejte.
- ⚠ I láhev, která se zdá být prázdná, může ještě obsahovat plyn. Proto přepravujte a skladujte odpovídajícím způsobem každou tlakovou láhev bez rozdílu.
- ⚠ Za žádných okolností se nepokoušejte odpojit plynový ventil ani žádnou jinou plynovou armaturu, když je gril v provozu.
- ⚠ Při práci s grilem používejte žáruvzdorné rukavice nebo chňapky (které splňují, EN 407, stupeň žáruvzdornosti 2 nebo vyšší).
- ⚠ Tento gril používejte, pouze když jsou všechny jeho součásti na svých místech. Zařízení musí být správně sestaveno podle pokynů uvedených v kapitole "Pokyny k montáži".
- ⚠ Neukládejte tlakovou láhev s plynem do skříně grilu.

VAROVÁNÍ	2	ZAŽEHNUTÍ A POUŽÍVÁNÍ HOŘÁKU OPÉKACÍHO ROŠTU SEAR STATION	20
OBSAH	3	OPÉKACÍ ROŠT SEAR STATION - ZAŽEHNUTÍ HOŘÁKU	20
SCHEMATICKÝ NÁKRES	4	RUČNÍ ZAŽEHNUTÍ HOŘÁKU OPÉKACÍHO ROŠTU SEAR STATION	21
SEZNAM JEDNOTLIVÝCH ČÁSTÍ	5	ZHASNUTÍ HOŘÁKŮ	21
ZÁRUKA	6	POUŽÍVÁNÍ OPÉKACÍHO ROŠTU SEAR STATION	21
OBECNÉ POKYNY	7	ZAŽEHNUTÍ A POUŽÍVÁNÍ HOŘÁKU UDICÍ SCHRÁNKY	22
OBSLUHA	7	ZAPÁLENÍ HOŘÁKU UDICÍ SCHRÁNKY	22
USKLADNĚNÍ A/NEBO NEPOUŽÍVÁNÍ	7	RUČNÍ ZAPÁLENÍ HOŘÁKU UDICÍ SCHRÁNKY	23
POKYNY TÝKAJÍCÍ SE PLYNU	8	ZHASNUTÍ HOŘÁKŮ	23
TIPY PRO BEZPEČNÉ ZACHÁZENÍ S LÁHVEMI S KAPALNÝM PLYNEM	8	POUŽÍVÁNÍ UDICÍ SCHRÁNKY	24
TIPY PRO BEZPEČNÉ ZACHÁZENÍ S LÁHVEMI S KAPALNÝM PLYNEM	8	ČIŠTĚNÍ UDICÍ SCHRÁNKY	24
INSTALACE LÁHVE	9	ZAŽEHNUTÍ A POUŽÍVÁNÍ HOŘÁKU ROTISERIE	25
PŘIPOJENÍ TLAKOVÉ LÁHVE S PLYNEM	9	ZAPÁLENÍ HOŘÁKU ROTESERIE	25
PŘÍPRAVA KE KONTROLE TĚSNOSTI ROZVODU PLYNU	10	RUČNÍ ZAPÁLENÍ HOŘÁKU ROTESERIE	26
PROVJERA NA ISTJECANJA PLINA	11	ZHASNUTÍ HOŘÁKŮ	26
NAPLNĚNÍ TLAKOVÉ LÁHVE PLYNEM	13	DŮLEŽITÁ BEZPEČNOSTNÍ OPATŘENÍ	27
OPĚTOVNÉ PŘIPOJENÍ TLAKOVÉ LÁHVE S PLYNEM	13	PROVOZOVÁNÍ ROTESERIE	27
FUNKCE OSVĚTLENÍ	13	GRILOVÁNÍ S ROTESERÍ	28
SPOUŽÍVÁNÍ SVĚTLA NA GRIL	13	ULOŽENÍ BODCE ROTESERIE	28
PROSVĚTLENÉ REGULAČNÍ KNOFLÍKY	13	ODSTRAŇOVÁNÍ PROBLÉMŮ	29
NEŽ ZAČNETE GRIL POUŽÍVAT	14	ODSTRAŇOVÁNÍ PROBLÉMŮ OPÉKACÍHO ROŠTU SEAR STATION	30
VYSUŇTE ZÁCHYTNOU VANIČKU NA OMASTEK A VYMĚNITELNOU VLOŽKU DO ZÁCHYTNÉ VANIČKY	14	ODSTRAŇOVÁNÍ PROBLÉMŮ ROTISERIE	30
KONTROLA HADICE	14	ODSTRAŇOVÁNÍ PROBLÉMŮ SE SVĚTLEM NA GRILÚDRŽBA . . .	30
POSTUP ZÁŽEHU HOŘÁKŮ	15	ÚDRŽBA	31
ZAŽEHNUTÍ A POUŽÍVÁNÍ HLAVNÍHO HOŘÁKU	16	ČIŠTĚNÍ	31
ZAPÁLENÍ HLAVNÍHO HOŘÁKU	16	JAK CHRÁNIT UŠLECHTILOU OCEL	31
RUČNÍ ZAPÁLENÍ HLAVNÍHO HOŘÁKU	17	SÍTKY PROTI HMYZU WEBER	31
ZHASNUTÍ HOŘÁKŮ	17	ČIŠTĚNÍ TRUBKY HOŘÁKU	31
TIPY A UŽITEČNÉ RADY PRO GRILOVÁNÍ	18	VÝMĚNA HLAVNÍCH HOŘÁKŮ	32
PŘEDEHŘEV	18	ROČNÍ ÚDRŽBA	34
GRILOVÁNÍ S UZAVŘENÝM POKLOPEM	18	ÚDRŽBA SVĚTLA NA GRIL	34
ODKAPÁVAJÍCÍ ŠTÁVA A TUK	18		
AROMAKOLEJNICE FLAVORIZER	18		
OPÉKACÍ ROŠT SEAR STATION	18		
GRILOVACÍ METODY	19		
PŘÍMÉ GRILOVÁNÍ	19		
NEPŘÍMÉ GRILOVÁNÍ	19		

SCHEMATICKÝ NÁKRES

SUMMIT BI 660_LP_EN_052215



SEZNAM JEDNOTLIVÝCH ČÁSTÍ

- | | | |
|--|--|---|
| 1. Spojovací materiál pro poklop | 24. Přepážka proti vodě / tepelný štít | 47. Aromakolejnice |
| 2. Poklop | 25. Výměnná vložka do záchytné vaničky | 48. Hořák udicí schránky |
| 3. Teploměr | 26. Výsuvná záchytná vanička na omastek | 49. Hořák opékacího roštu SEAR STATION |
| 4. Objímka pro teploměr | 27. Záchytná vanička | 50. Zadní výplňová páska |
| 5. Madlo | 28. Držák záchytné vaničky | 51. Zadní odvětrání |
| 6. Sestava světla na gril | 29. Levá dvířka | 52. Držák zadního odvětrání |
| 7. Motor pohonu roteserie | 30. Madlo dvířek | 53. Grilovací vana |
| 8. Držák roteserie | 31. Pravá dvířka | 54. Pravé boční odvětrání |
| 9. Tepelný regenerační rošt | 32. Přední výplňová páska | 55. Pravá výplňová páska |
| 10. Grilovací rošt* | 33. Díl levého panelu obložení | 56. Hadice rozvodného potrubí |
| 11. Aromakolejnice FLAVORIZER | 34. Levý rámový panel | 57. Uzávěr |
| 12. Trubka hořáku | 35. Kolečko pojezdu s blokováním | 58. Hadice a regulátor (nemusí být součástí
dodávky) |
| 13. Levé boční odvětrání | 36. Panel pro zarovnání předních koleček | 59. Podpěra rámu |
| 14. Levá výplňová páska | 37. Kryt hořáku infragrilu | 60. Zadní panel |
| 15. Rozvodné potrubí | 38. Plynový hořák infragrilu | 61. Spodní panel |
| 16. Kabelový svazek panelu s ovládáním | 39. Krabice hořáku infragrilu | 62. Díl pravého panelu obložení |
| 17. Panel s ovládáním | 40. Vodič zapalovače hořáku infragrilu | 63. Pravý rámový panel |
| 18. Objímka malého knoflíku | 41. Termočlánek | 64. Držák zápalky |
| 19. Malý knoflík | 42. Hadice hořáku infragrilu | 65. Panel pro zarovnání zadních koleček |
| 20. Velký knoflík | 43. Sestava rozně roteserie | 66. Kolečko pojezdu |
| 21. Objímka velkého knoflíku | 44. Grilovací rošt* | |
| 22. Knoflík opékacího roštu SEAR STATION | 45. Kouřový box | |
| 23. Pouzdro na baterie | 46. Kanál CROSSOVER | |

*Grilovací rošt se může lišit v závislosti na zakoupeném modelu.

WEBER slib (dobrovolná záruka 10 let pro EMEA)

Ve společnosti WEBER jsme hrdí především na dvě věci: na to, že vyrábíme grily, které dlouho vydrží, a také na to, že svým zákazníkům poskytujeme skvělý servis.

Děkujeme, že jste si zakoupili výrobek od společnosti WEBER. Weber-Stephen Products LLC, 1415 S. Roselle Road, Palatine, Illinois 60067 a jeho mezinárodní obchodní pobočky (jejichž adresy jsou uvedené na konci této příručky) („WEBER“) jsou hrdí, že dodávají zákazníkům bezpečně, odolně a spolehlivě výrobky.

Toto je dobrovolná záruka od společnosti WEBER, kterou Vám poskytujeme bez jakéhokoliv poplatku navíc. Obsahuje informace, které se Vám budou hodit v případě, že se Váš výrobek od společnosti WEBER porouchá, nebo na něm bude nějaká závada.

Podle uplatnitelných zákonů má majitel v případě, že se jeho výrobek porouchá, jistá práva. Tato práva mohou obsahovat právo na náhradní spotřebič, nebo na výměnu, snížení kupní ceny nebo právo na kompenzaci. Například v některých členských zemích Evropské unie mají výrobky ze zákona danou dvouletou záruku, která začíná v den, kdy prodejce předá výrobek zákazníkovi. Tato a další zákonná práva přetrvávají, i přestože poskytujeme tuto dobrovolnou záruku. V praxi to znamená, že tato dobrovolná záruka poskytuje vlastníkovi další dodatečná práva, která jsou nezávislá na těch, jež jsou poskytována zákonem danou zárukou.

Dobrovolná záruka od společnosti WEBER

Společnost WEBER se zaručuje kupci výrobku WEBER (nebo v případě kupování dárku nebo nákupu pro reklamní účely člověku, pro nějž byl výrobek zakoupen jako dárek nebo propagační předmět) („Majiteli“), že výrobek WEBER nebude mít žádné závady v materiálu, ani v konstrukci, po dobu deseti (10) let od jeho zakoupení, pokud bude složen a bude s ním zacházeno podle Příručky uživatele grilu. (Poznámka: Pokud svou Příručku uživatele grilu WEBER ztratíte nebo založíte, je k dispozici on-line na www.weber.com). Záruka platí pro Evropu, Střední východ a Afriku (EMEA). WEBER souhlasí s tím, že opraví nebo vymění součástku, která je vadná, pokud jde o vadu materiálu, nebo pokud jde o chybu ve zpracování. Pouze v případě, že nebudou porušena omezení, zřeknutí se odpovědnosti a výjimky, které najdete níže. V ROZSAHU DANÉM PŘÍSLUŠNÝMI ZÁKONY SE TATO ZÁRUKA TÝKÁ POUZE PŮVODNÍHO KUPCE VÝROBKU A NENÍ MOŽNÉ JI PŘEVÉST NA DALŠÍ MAJITELE, KROMĚ PŘÍPADU, KDY JE VÝROBEK ZAKOUPEN JAKO DÁREK NEBO PŘEDMĚT URČENÝ PRO PROPAGAČNÍ ÚČELY, JAK BYLO VÝŠE ZMÍNĚNO.

Společnost WEBER si stojí za kvalitou svých výrobků, a proto Vám s radostí poskytne tuto dobrovolnou záruku na závady grilu a jeho součástek, pokud jde o použitý materiál. Záruka se ale nevztahuje na běžné opotřebení či poškození.

• „Běžné opotřebení či poškození“ zahrnuje nemateriální opotřebení a změny vzhledu, které jsou časem nevyhnutelné. Jde o tvorbu rzi na povrchu, škrábance/ promáčknutí, atd.

Společnost WEBER nicméně splní podmínky této dobrovolné záruky, pokud gril nebo jeho součástky budou poškozeny, nebo budou nefunkční z důvodu vady materiálu.

• „Vady materiálu“ zahrnují prorození nebo propálení některých součástek, nebo jiné poškození a závady, které Vám znemožní bezpečně/správně používat Váš gril.

Povinnosti majitele dané touto dobrovolnou zárukou / Zamítnutí záruky

Pokud si chcete zajistit bezproblémové vyřízení záruky, je důležité (ale ne požadované), abyste si svůj výrobek od společnosti WEBER zaregistrovali na www.weber.com. Ponechte si prosím také svůj původní prodejní doklad a/nebo fakturu jako doklad o koupi pro vyřízení záruky. WEBER dále požaduje zaslání fotografií všech závad a sériového čísla Vašeho grilu. To vše ještě před vyřízením Vaší reklamace. Tím, že si výrobek od společnosti WEBER zaregistrujete, potvrďte platnost záruky a získáte spojení se společností WEBER pro případ, že Vás budeme potřebovat kontaktovat.

Výše zmíněná dobrovolná záruka je platná pouze v případě, že majitel věnuje výrobku dostatečnou péči tím, že se řídí pokyny ke složení, pokyny ke správnému používání, a provádí preventivní údržbu popsanou v Příručce uživatele grilu. Výjimka platí v případě, pokud majitel dokáže prokázat, že závada nemá nic společného s nedodržením výše zmíněných povinností. Pokud bydlíte na pobřeží, nebo máte svůj výrobek umístěn vedle bazény, pravidelná údržba zahrnuje omývání a otírání vnějších povrchů, což je blíže popsáno v Příručce uživatele grilu.

Tato dobrovolná záruka skončí v případě, že na výrobku jsou nalezeny škody, poruchy, odbarvení místa a/nebo rez, za které společnost WEBER nenese zodpovědnost v případě, že jsou způsobeny:

- Úmyslným a neúmyslným špatným užíváním, úpravami, změnami, zneužitím, vandalismem, zanedbáním, nesprávným složením nebo montáží a neschopností provádět normální a pravidelnou údržbu;
- Hmyzem (jako jsou pavouci) a hlodavci (jako jsou veverky), včetně, ale ne pouze, při poškození přívodu plynu;
- Vystavením slanému vzduchu a/nebo zdrojům chlóru, jako jsou plavecké bazény a vířivky/lázně;
- Vážnými přírodními povětrnostními nebo jinými vlivy, jako jsou kroupy, hurikány, zemětřesení, vlny tsunami nebo příbojové vlny, tornáda nebo silné bouřky.
- Kyselými dešti a dalšími přírodními faktory.

Používání a/nebo montáž dílů, které nejsou výhradně od WEBER, na svůj výrobek od společnosti WEBER, zruší platnost této dobrovolné záruky, a jakékoliv škody způsobené tímto jednáním nejsou v rámci této dobrovolné záruky hrazeny. Jakékoliv úpravy plynového grilu neodsouhlasené společností WEBER a neprováděné autorizovaným technikem WEBER zruší platnost této dobrovolné záruky.

Vyřizování záruky

Pokud máte pocit, že máte závadu na součástce, která je kryta touto dobrovolnou zárukou, kontaktujte prosím svého prodejce. V případě potřeby můžete také kontaktovat zákaznický servis společnosti WEBER. Kontaktní informace naleznete na našich webových stránkách (www.weber.com). Společnost WEBER provede po sešetření opravu nebo náhradu (podle svého uvážení) vadného dílu, který je obsažen v této dobrovolné záruce. Pokud nebude oprava nebo náhrada možná, může společnost WEBER zvolit možnost (podle svého uvážení) nahradit celý gril jiným grilem se stejnou nebo vyšší hodnotou. Společnost WEBER Vás může kontaktovat, abyste díly zaslali kvůli ohledání. V takovém případě bude dopravu hradit majitel. Poplatky za dopravu budou majiteli proplaceny pouze v případě, že je poškození nebo vada pokryta zárukou.

Pokud budete kontaktovat svého prodejce, mějte prosím připravené tyto náležitosti:

- Doklad o koupi
- Fotografie údajné vady
- Sériové číslo výrobku

Zřeknutí se odpovědnosti

KROMĚ ZÁRUKY A ZŘEKNUTÍ SE ODPOVĚDNOSTI, SEPSANÝCH V TOMTO POPISU DOBROVOLNÉ ZÁRUKY, NEEXISTUJÍ ŽÁDNÉ DALŠÍ ZÁRUKY NEBO DOBROVOLNÁ PROHLÁŠENÍ ZODPOVĚDNOSTI ZA ŠKODY, KTERÉ BY SPOLEČNOST WEBER KROMĚ ZÁKONEM DANÝCH POVINNOSTÍ POSKYTOVALA. TATO DOBROVOLNÁ ZÁRUKA TĚŽ NENÍ OMEZENÁ NEBO ZRUŠENÁ V SITUACÍCH NEBO PŘI UPLATŇOVÁNÍ NÁROKU, KDE MÁ SPOLEČNOST WEBER ZÁKONEM DANOU ZODPOVĚDNOST.

PO UPLYNUTÍ DESETILETÉ (10) DOBROVOLNÉ ZÁRUČNÍ DOBY NEJSOU UDĚLOVÁNY ŽÁDNÉ DALŠÍ DOBROVOLNÉ ZÁRUKY. ŽÁDNÉ DALŠÍ ZÁRUKY UDĚLENÉ JINOU OSOUBOU, VČETNĚ PRODEJCE NEBO OBCHODNÍKA, AŽ UŽ JDE O JAKÝKOLIV VÝROBEK (JAKO NAPŘÍKLAD „PRODLOUŽENÉ ZÁRUČNÍ DOBY“), NEMOHOU BÝT VYMÁHÁNY OD SPOLEČNOSTI WEBER. EXKLUZIVNÍ OBNOVENÍ TĚTO DOBROVOLNÉ ZÁRUKY JE POSKYTNUTO V PŘÍPADĚ OPRAVY NEBO NAHRAZENÍ DÍLU, NEBO DOKONCE CELÉHO VÝROBKU.

V ŽÁDNÉM PŘÍPADĚ TATO DOBROVOLNÁ ZÁRUKA NEZNAMENÁ, ŽE BY SPOLEČNOST WEBER NAHRAZOVALA JAKÝKOLIV VÝROBEK VÝROBKEM S VYŠŠÍ NÁKUPNÍ CENOU.

NAHRAZOVÁNÍ DÍLŮ A DOPLŇKŮ V TĚTO DOBROVOLNÉ ZÁRUCE PROVÁDÍME POUZE S VÝŠE ZMÍNĚNOU PŮVODNÍ DESETILETOU (10) DOBROVOLNOU ZÁRUČNÍ DOBOU.

TOTO OMEZENÍ SE NEVZTAHUJE NA PŘÍPADY ÚMYSLNÉ A HRUBÉ NEDBALOSTI A NA PŘÍPADY, KDY DOŠLO KE ZRANĚNÍ NEBO USMRČENÍ OSOB, AŽ UŽ ZA TOTO ZRANĚNÍ BYLA ZODPOVĚDNÁ SPOLEČNOST WEBER, JEJÍ ŽÁKONNÍ ZÁSTUPCI NEBO JEDNATELÉ.

TATO DOBROVOLNÁ ZÁRUKA SE VZTAHUJE POUZE NA VÝROBKU POUŽÍVANÉ V SOUKROMÝCH DOMÁCNOSTECH A NEVZTAHUJE SE NA GRILY SPOLEČNOSTI WEBER POUŽÍVANÉ NA KOMERČNÍCH A VEŘEJNÝCH MÍSTECH NEBO V MÍSTĚ, KDE JE VÍCE JEDNOTEK, JAKO JSOU RESTAURACE, HOTELY, REZORTY NEBO PRONAJÍMANÉ OBJEKTY.

WEBER MŮŽE ČAS OD ČASU ZMĚNIT DESIGN SVÝCH VÝROBKŮ. NIC Z TOHO, CO JE V TĚTO DOBROVOLNÉ ZÁRUCE NAPSÁNO, NESMÍ BÝT CHÁPÁNO TAK, ŽE JE SPOLEČNOST WEBER POVINNA DOPLŇOVAT JIŽ VYROBĚNÉ PRODUKTY O NOVÝ DESIGN. TATO ZMĚNA DESIGNU NEMŮŽE BÝT CHÁPÁNA ANI TAK, ŽE BY PŮVODNÍ DESIGN BYL VADNÝ.

Pokud chcete dodatečné kontaktní informace, podívejte se do seznamu mezinárodních obchodních jednotek na konci této Příručky uživatele grilu.

Plynový gril WEBER umožňuje grilování, rožnění, opékání a pečení s výsledky, které pouze stěží napodobíte použitím běžných kuchyňských zařízení. Uzavřený poklop spolu s aromakolejnicemi FLAVORIZER dávají pokrmu nezaměnitelné grilovací aroma.

Kapalný propan nebo propan-butan lze snadno používat a při grilování vám dává možnost lepší regulace než při použití dřevěného uhlí.

- Tyto pokyny uvádějí minimální požadavky na montáž vašeho plynového grilu WEBER. Tyto pokyny důkladně prostudujte ještě před použitím svého plynového grilu WEBER. Nesprávná montáž může být nebezpečná.
- Není určen k používání dětmi.
- Nepřipojujte k rozvodu zemního plynu (svítíplynu). Ventily a trysky jsou určeny výhradně pro kapalný propan (propan-butan).
- Není určeno pro použití dřevěného uhlí nebo lávových kamenů.
- Jestliže ve vaší zemi platí místní zákony vztahující se na vestavné plynové grily, musíte je dodržovat. Instalace musí odpovídat všem místním zákonům a předpisům. Pokud takovéto předpisy neexistují, pak musí vyhovovat národním předpisům.
- Tento gril pracuje při jmenovitém tlaku, který je specifický pro oficiálně schválené nízkotlaké hadice a regulátory. Typ a provozní tlak plynu (v milibarech) pro konkrétní země naleznete v tabulce dále.
- V České republice a na Slovensku musí být toto zařízení vybaveno regulátorem se jmenovitým výstupním tlakem 30 milibarů, který odpovídá normě. (Dodává se spolu s grilem.)
- Používejte pouze láhve s kapalným propanem (propan-butanem) o obsahu min. 10 kg.
- Zabraňte ostrým ohybům či zalomením hadice.
- Délka hadice nesmí přesahovat 1,5 m.
- Plynovou hadici k vašemu plynovému grilu WEBER doporučujeme vždy jednou za 5 let vyměnit. Některé země mohou vyžadovat výměnu hadice za méně než 5 let; v takovém případě se řiďte požadavkem dané země.
- Uživatel nesmí pozměňovat žádnou ze součástí zaplombovaných výrobem.
- Jakékoliv úpravy zařízení mohou být nebezpečné.
- Smějí se použít pouze nízkotlaké hadice a regulátor, schválené v dané zemi.
- Náhrada za komplety regulátoru tlaku a hadice musí odpovídat specifikacím výrobce plynového zařízení pro grilování ve venkovním prostředí. ♦

OBSLUHA

- ⚠ **VAROVÁNÍ:** Tento gril používejte pouze mimo budovy, v dobře větraných prostorách. Nepoužívejte jej v garáži, v budově, v přístřešku ani v jiných uzavřených prostorách.
- ⚠ **VAROVÁNÍ:** Dbejte, aby větrací otvory skříňky nebyly ničím ucpány.
- ⚠ **VAROVÁNÍ:** Plynový gril WEBER nesmí být používán pod žádnými hořlavými konstrukcemi.
- ⚠ **VAROVÁNÍ:** Nepoužívejte gril v místech, kde by se nad ním, vedle něj nebo pod ním nacházely ve vzdálenosti menší než 24" (610 mm) hořlavé materiály.
- ⚠ **VAROVÁNÍ:** Celá grilovací vana se při grilování ohřívá na vysokou teplotu. Neponechávejte bez dozoru.
- ⚠ **VAROVÁNÍ:** Udržujte veškeré kabely elektrického napájení a hadici přívodu plynu v dostatečné vzdálenosti od všech horkých povrchů.
- ⚠ **VAROVÁNÍ:** Dbejte, aby se v prostoru grilování nevyskytovaly hořlavé výpary a kapaliny jako benzín, alkohol atd., ani jiné hořlavé materiály.
- ⚠ **VAROVÁNÍ:** Náhradní tlakové láhve s plynem zásadně neukládejte pod plynový gril WEBER ani v jeho blízkosti.
- ⚠ **VAROVÁNÍ:** Dbejte, aby větrací otvory skříňky nebyly ničím ucpány.
- ⚠ **VAROVÁNÍ:** Pokud venkovní gril nepoužíváte, uzavřete přívod plynu.
- ⚠ **VAROVÁNÍ:** Plynové láhve je třeba skladovat venku, mimo dosah dětí a nesmí být uskladněny uvnitř budov, v garážích nebo jiných uzavřených prostorách.

- ⚠ **VAROVÁNÍ:** Při práci s grilem používejte žáruvzdorné rukavice nebo chňapky (které splňují, EN 407, stupeň žáruvzdornosti 2 nebo vyšší). ♦

USKLADNĚNÍ A/NEBO NEPOUŽÍVÁNÍ

- Jestliže plynový gril WEBER nepoužíváte, uzavřete ventil tlakové láhve s plynem.
- Tlakové láhve s plynem se musejí skladovat venku, v dobře větraném místě a mimo dosah dětí. Odpojené láhve s plynem se nesmějí skladovat uvnitř budov, v garážích nebo jiných uzavřených prostorách.
- Zkontrolujte, jestli se v prostorách pod obslužným panelem a pod dolní výsuvnou pávní s tácem nenahromadily nečistoty, které by mohly bránit proudění vzduchu pro spalování a větrání.
- Rovněž sítky proti pavoukům a hmyzu se mají zkontrolovat, jsou-li průchodné. (Viz kapitolu "ÚDRŽBA/ROČNÍ ÚDRŽBA".) ♦

POKYNY TÝKAJÍCÍ SE PLYNU

TIPY PRO BEZPEČNÉ ZACHÁZENÍ S LÁHVEMI S KAPALNÝM PLYNEM

- Kapalný propan nebo propan-butan je ropný produkt podobně jako benzín nebo zemní plyn. Při normálních teplotách a tlacích je v plynném skupenství. Při tlaku, jaký je v láhvi, je propan (propan-butan) kapalný. Když se tlak uvolní, kapalina se prudce vypařuje a přechází do plynného skupenství.
- Propan má podobný pach jako zemní plyn. Na tento pach byste měli dávat pozor.
- Propan i PB jsou těžší než vzduch. Unikající plyn se proto může hromadit v níže položených místech, aniž by se rozptýlil.
- Tlaková láhev s propanem nebo PB se musí montovat, přepravovat a skladovat vždy ve svislé poloze (stojící). Tlaková láhev nesmí upadnout, nesmí se s ní hrubě zacházet.
- Nikdy neskladujte láhev s plynem v místech, kde teplota může překročit 51 °C (na láhvi nelze udržet ruku), ani je při takových teplotách nepřevrátíte - příklad: v horkých dnech nenechávejte láhev s plynem ve vozidle.
- S prázdnými tlakovými láhvemi zacházejte se stejnou opatrností jako by byly plné. I když už v láhvi není žádná kapalina, zbylý plyn může být stále pod tlakem. Před odpojením tlakové láhve vždy nejprve uzavřete ventil.
- Nepoužívejte poškozené tlakové láhve. Je-li tlaková láhev na plyn mechanicky poškozená, zkorodovaná, nebo má poškozený ventil, může být nebezpečná a musí se ihned vyměnit za novou.
- U spoje mezi hadicí a tlakovou lahví je nutné po každém rozpojení znovu otestovat těsnost. Např. kontrolujte po každém naplnění nebo výměně tlakové láhve.
- Ujistěte se, že regulátor je namontován v poloze větracím otvůrkem dolů, aby se v něm nemohla hromadit voda. Větrací otvor musí být vždy volný, bez nečistot, tuku, hmyzu atd. ♦

ZEMĚ	KATEGORIE PLYNU A TLAK
Bulharsko, Kypr, Česká republika, Dánsko, Estonsko, Finsko, Maďarsko, Island, Lotyšsko, Litva, Malta, Nizozemsko, Norsko, Rumunsko, Slovenská republika, Slovinsko, Švédsko, Turecko	I ₃ B/P – 30 mbar
Belgie, Francie, Řecko, Irsko, Itálie, Lucembursko, Portugalsko, Španělsko, Švýcarsko, Velká Británie	I ₃ – 28–30 / 37 mbar
Polsko	I ₃ /P – 37 mbar
Rakousko, Německo	I ₃ B/P – 50 mbar

ÚDAJE O SPOTŘEBĚ				
	Propan kW	Butan kW	Propan g/h	Butan g/h
SUMMIT 620	21,1	24,0	1508	1747
SUMMIT 660	25,8	29,4	1844	2139
SUMMIT 670	29,3	33,4	2094	2431
Střed grilu	33,7	38,3	2409	2787

VELIKOST TRYSKY VENTILU				
	Plyn LPG			
	I ₃ B/P – 30 mbar	I ₃ – 28–30 / 37 mbar	I ₃ B/P – 50 mbar	
TRYSKY HLAVNÍHO HOŘÁKU				
SUMMIT 620	0,89	0,85	0,86	
SUMMIT 660	0,89	0,85	0,86	
SUMMIT 670	0,89	0,85	0,86	
Střed grilu	0,89	0,85	0,86	
TRYSKY BOČNÍHO HOŘÁKU				
SUMMIT 620	0,98	0,94	0,85	
SUMMIT 660	–	–	–	
SUMMIT 670	0,98	0,94	0,85	
Střed grilu	1,39 a 0,44	1,33 a 0,43	1,23 a 0,40	
TRYSKY HOŘÁKU PRO RYCHLÉ OPEČENÍ MASA				
SUMMIT 620	–	–	–	
SUMMIT 660	0,91	0,85	0,79	
SUMMIT 670	0,91	0,85	0,79	
Střed grilu	0,91	0,85	0,79	
TRYSKY HOŘÁKU UDICÍ SCHRÁNKY				
SUMMIT 620	–	–	–	
SUMMIT 660	0,74	0,70	0,66	
SUMMIT 670	0,74	0,70	0,70	
Střed grilu	0,74	0,70	0,70	
TRYSKA INFRACERVENÉHO HOŘÁKU				
SUMMIT 620	–	–	–	
SUMMIT 660	0,94	0,86	0,82	
SUMMIT 670	0,94	0,86	0,86	
Střed grilu	0,94	0,86	0,86	

NÁHRADNÍ HADICE, SESTAVA REGULÁTORU A VENTILU

⚠ **DŮLEŽITÉ UPOZORNĚNÍ:** Sestavu plynové hadice k vašemu plynovému grilu WEBER doporučujeme vždy jednou za 5 let vyměnit. Některé země mohou vyžadovat výměnu hadice za méně než 5 let; v takovém případě se řiďte požadavkem dané země.

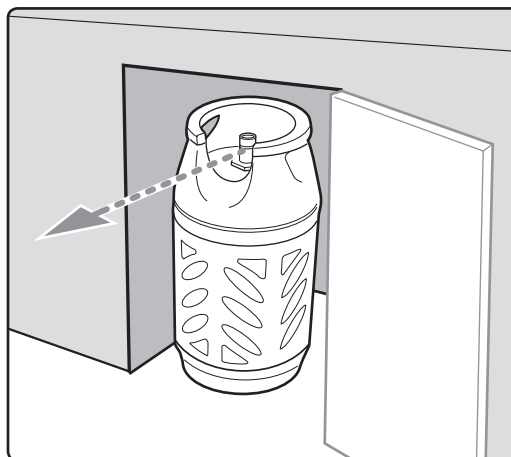
V případě výměny sestavy hadice, regulátoru a ventilu se obraťte na zástupce zákaznického servisu pro Vaši oblast. Kontaktní informace naleznete na našich webových stránkách. Přihlaste se na www.weber.com.

INSTALACE LÁHVE

Zakupte u svého prodejce plnou tlakovou láhev s plynem.

Používejte pouze láhve s kapalným propanem (propan-butanem) o obsahu min. 10 kg. Tlaková láhev se musí montovat, přepravovat a skladovat vždy ve svislé poloze (stojící). Nikdy nedovolte, aby tlaková láhev upadla; zacházejte s ní vždy opatrně. Nikdy neskladujte láhve s plynem v místech, kde teplota může překročit 51 °C (na láhvi nelze udržet ruku). Například v horkých dnech nenechávejte láhve s plynem ve vozidle. (Viz: "TIPY PRO BEZPEČNÉ ZACHÁZENÍ S LÁHVEMI S KAPALNÝM PLYNEM").

- A) Umístěte láhev na zem dovnitř skříňky na láhev.
- B) Otočte láhev s plynem tak, aby otvor ventilu směřoval čelem k přední části plynového grilu WEBER. ♦



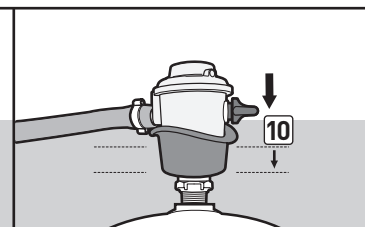
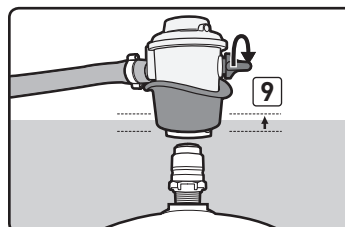
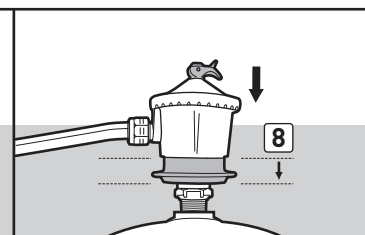
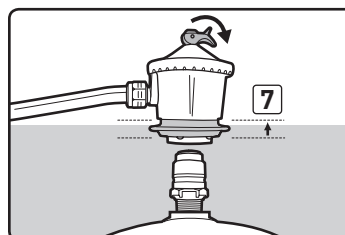
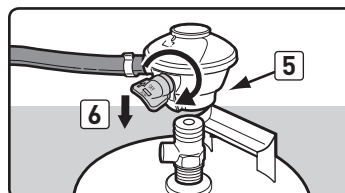
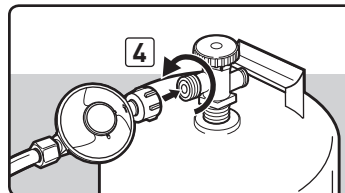
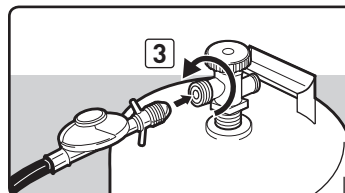
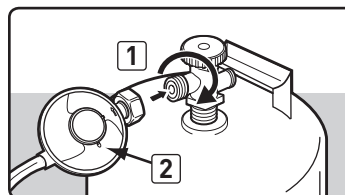
PŘIHOJENÍ TLAKOVÉ LÁHVE S PLYNEM

⚠ Pozor: Ujistěte se, že je ventil na tlakové láhvi nebo regulační ventil uzavřený.

- A) Připojte tlakovou láhev.

Některé regulátory se připojují stlačením páky do polohy ON a odpojují se tahem za páku do polohy OFF; jiné mají matici s levotočivým závitem, která se šroubuje k ventilu tlakové láhve. Postupujte podle pokynů specifických pro váš typ regulátoru.

- a) Šroubení regulátoru našroubujte na láhev otáčením ve směru hodin (1). Umístěte regulátor tak, aby odvzdušňovací otvor (2) směřoval dolů.
- b) Šroubení regulátoru našroubujte na láhev otáčením proti směru hodin (3) (4).
- c) Otočte páčku regulátoru (5) ve směru hodinových ručiček do polohy zavřeno. Tlačte regulátor dolů na ventil láhve, dokud nezaskočí do své polohy (6).
- d) Ujistěte se, že páčka regulátoru je v poloze vypnuto (Off). Vysuňte aretační objímku na regulátoru vzhůru (7) (9). Přitlačte regulátor dolů na ventil láhve a držte jej stlačený. Posuňte aretační objímku do uzamčené polohy (8) (10). Pokud se tím regulátor řádně neuzamkl na ventil, postup opakujte. ♦



PŘÍPRAVA KE KONTROLE TĚSNOSTI ROZVODU PLYNU

⚠ POZOR: Veškeré spoje v rozvodu plynu u plynového grilu SUMMIT byly u výrobce kontrolovány. Přesto doporučujeme, abyste provedli kontrolu těsnosti všech spojů v rozvodu plynu před uvedením plynového grilu SUMMIT do provozu.

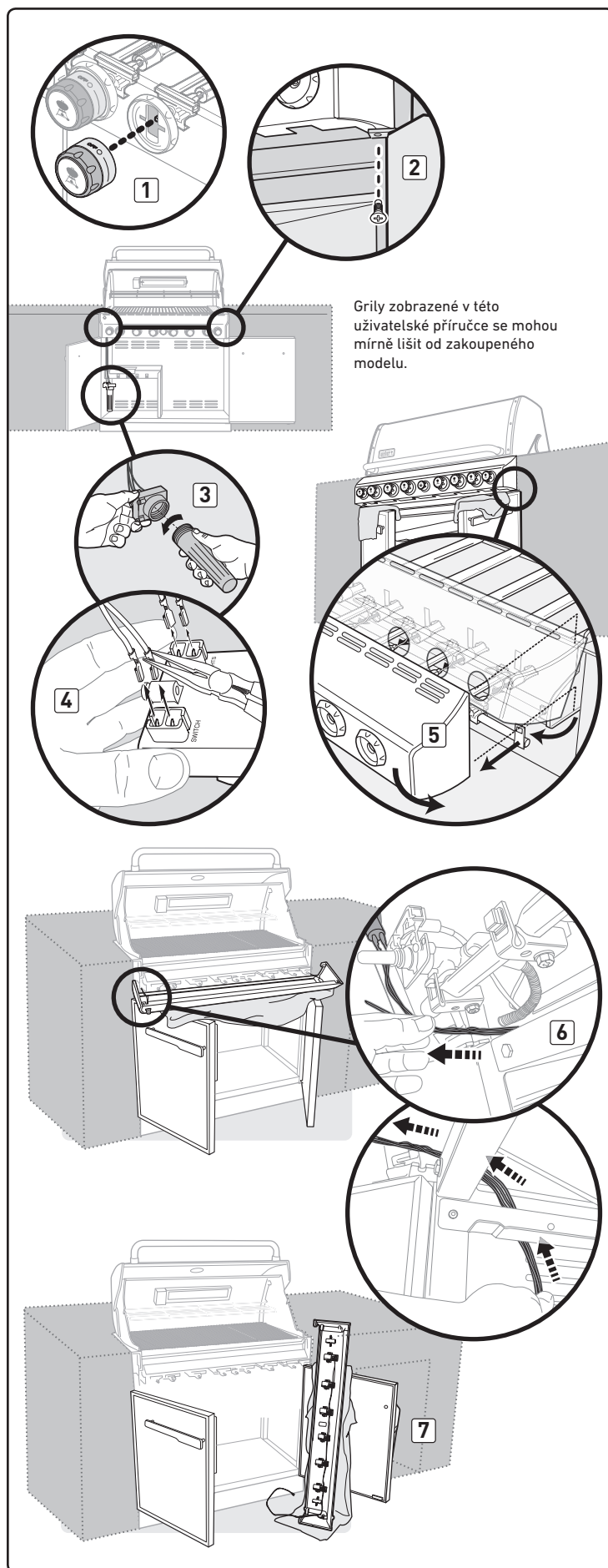
Odstranění panelu s ovládáním

Potřebné nářadí: Šroubovák, kleště a utěrky.

- A) Odstraňte ovládací knoflíky hořáku (1).
- B) Otevřete obě dvířka. Šroubovákem odmontujte šrouby ze spodní strany ovládacího panelu (2).
- C) Zdvihněte a vyjměte pouzdro baterie, které se nachází uvnitř skříňě grilu (3).
- D) Pomocí kleští s dlouhými úzkými čelistmi odpojte od horní části bateriového pouzdra (4) svorky vodičů. Netahejte za vodiče; vyjměte je zatáhnutím za svorky.
- E) Položte utěrky na horní část sestavy obou dvířek.

Tím ochráníte ovládací panel a sestavu dvířek před poškrábáním v následujícím kroku.

- F) Vyklopte spodní část panelu s ovládáním dopředu. Mírně nadzdvihněte (5) a poté vytočte směrem dolů tak, aby panel spočíval na horní části sestavy dvířek. **(Dávejte pozor, abyste neodpojili nebo nepřerušili kabely vedoucí k osvětlení panelu s ovládáním.)**
- G) Opatrně vytáhněte kabely baterie ze skříňě grilu (6).
- H) Otevřete úplně pravá dvířka. Položte panel s ovládáním na podlahu, opřete o ručník zakrývající sestavu pravých dvířek (7).



PROVJERA NA ISTJECANJA PLINA

⚠ OPASNOST

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

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

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

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

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

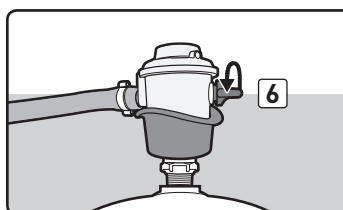
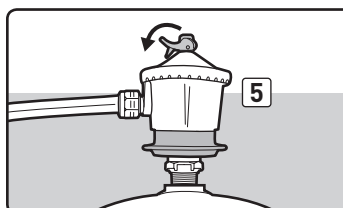
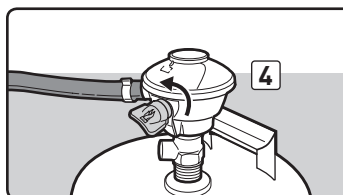
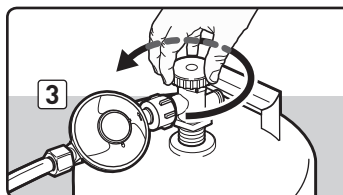
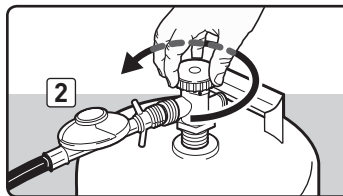
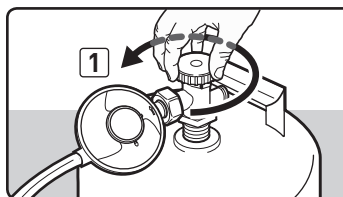
Ako vaš roštilj ima bočni plamenik, provjerite je li bočni plamenik isključen.

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

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

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

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



POKYNY TÝKAJÍCÍ SE PLYNU

Zkontrolujte

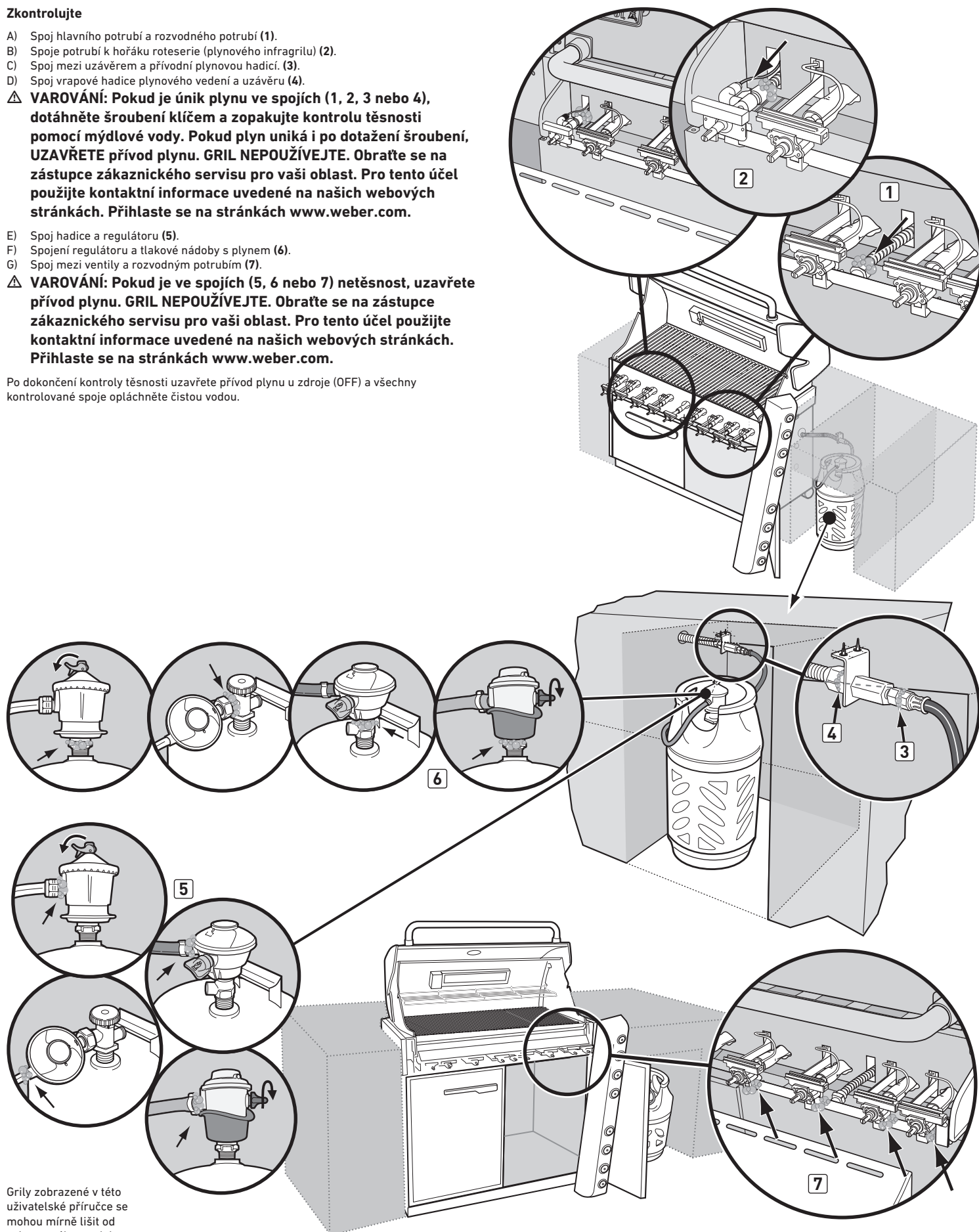
- A) Spoj hlavního potrubí a rozvodného potrubí (1).
- B) Spojte potrubí k hořáku roteserie (plynového infragrilu) (2).
- C) Spoj mezi uzávěrem a přívodní plynovou hadicí (3).
- D) Spoj vrapové hadice plynového vedení a uzávěru (4).

VAROVÁNÍ: Pokud je únik plynu ve spojích (1, 2, 3 nebo 4), dotáhněte šroubení klíčem a zopakujte kontrolu těsnosti pomocí mýdlové vody. Pokud plyn uniká i po dotažení šroubení, **UZAVŘETE** přívod plynu. **GRIL NEPOUŽÍVEJTE.** obraťte se na zástupce zákaznického servisu pro vaši oblast. Pro tento účel použijte kontaktní informace uvedené na našich webových stránkách. Přihlaste se na stránkách www.weber.com.

- E) Spoj hadice a regulátoru (5).
- F) Spojení regulátoru a tlakové nádoby s plynem (6).
- G) Spoj mezi ventily a rozvodným potrubím (7).

VAROVÁNÍ: Pokud je ve spojích (5, 6 nebo 7) netěsnost, uzavřete přívod plynu. **GRIL NEPOUŽÍVEJTE.** obraťte se na zástupce zákaznického servisu pro vaši oblast. Pro tento účel použijte kontaktní informace uvedené na našich webových stránkách. Přihlaste se na stránkách www.weber.com.

Po dokončení kontroly těsnosti uzavřete přívod plynu u zdroje (OFF) a všechny kontrolované spoje opláchněte čistou vodou.



Grily zobrazené v této uživatelské příručce se mohou mírně lišit od zakoupeného modelu.

POKYNY TÝKAJÍCÍ SE PLYNU

Zpětná montáž panelu s ovládacím

- A) Při zpětné montáži sestavy panelu s ovládacím postupujte v opačném pořadí kroků uvedených výše v postupu pro "Odstranění panelu s ovládacím".
 B) Zkontrolujte správné zapojení vodičů. Viz "FUNKCE OSVĚTLENÍ".

⚠ VAROVÁNÍ: Před uvedením grilu do provozu zkontrolujte, zda jsou veškeré díly sestavy a řádně upevněny. Nedodržení tohoto výstražného pokynu může zavinit požár, výbuch nebo konstrukční narušení výrobku, jež může mít za následek závažná nebo smrtelná zranění a škody na majetku. ♦

NAPLNĚNÍ TLAKOVÉ LÁHVE PLYNEM

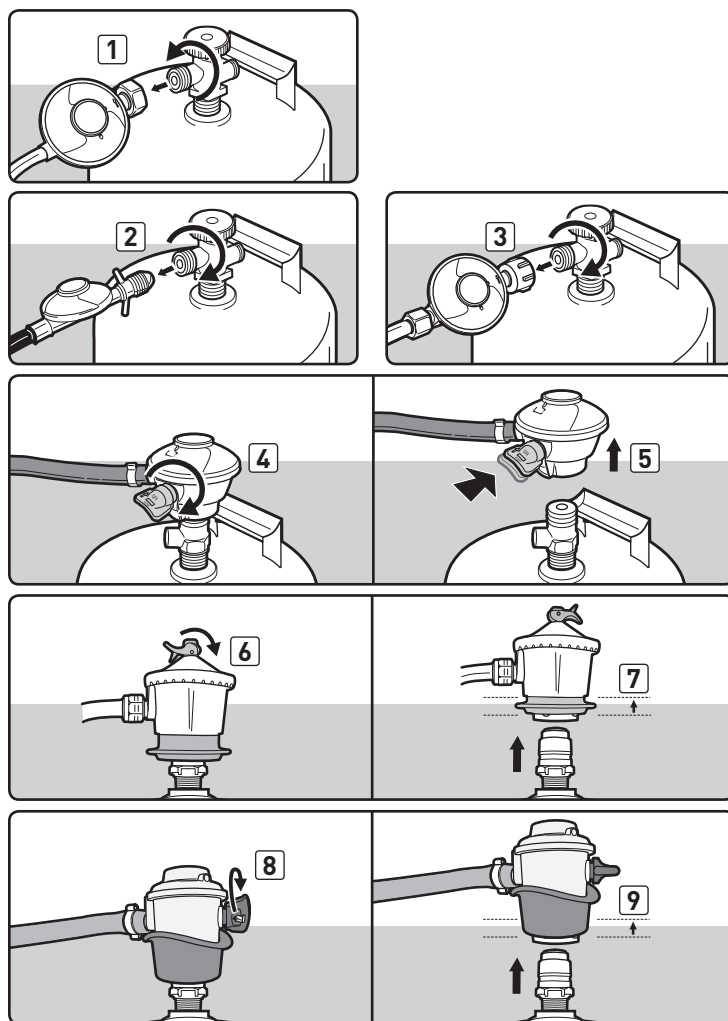
Doporučujeme, abyste láhev plnili plynem, teprve když je úplně prázdná. K opětovnému naplnění předejte láhev prodejci plynů.

Demontáž tlakové láhve na plyn:

- A) Vypněte přívod plynu a odpojte od láhve sestavu hadice a regulátoru. Postupujte podle pokynů specifických pro váš typ regulátoru.
- Odšroubujte šroubení regulátoru od láhve (proti směru hodin (1)).
 - Odšroubujte šroubení regulátoru od láhve (ve směru hodin (2) (3)).
 - Otočte páčku regulátoru ve směru hodinových ručiček (4) do polohy zavřeno. Tlačte na páčku regulátoru (5), dokud se neuvolní od ventilu láhve.
 - Přesuňte páčku regulátoru do polohy zavřeno (6) (8). Vysuňte aretační objímku na regulátoru vzhůru (7) (9) a odpojte ji od láhve.
- B) Vyměňte prázdnou láhev za plnou. ♦

OPĚTOVNÉ PŘIHOJENÍ TLAKOVÉ LÁHVE S PLYNEM

Viz "PŘIHOJENÍ TLAKOVÉ LÁHVE S KAPALNÝM PLYNEM". ♦



FUNKCE OSVĚTLENÍ

POUŽÍVÁNÍ SVĚTLA NA GRIL

Pro aktivaci světla na gril stiskněte tlačítko AKTIVOVAT. Světlo je vybaveno čidlem náklonu, které světlo zapne při otevření poklopu grilu, a vypne při zavření poklopu grilu. Jestliže necháte poklop otevřený nebo zavřený déle než 30 minut, světlo na gril se deaktivuje. Pro opětovné zapnutí světla stiskněte znovu tlačítko AKTIVOVAT (1).

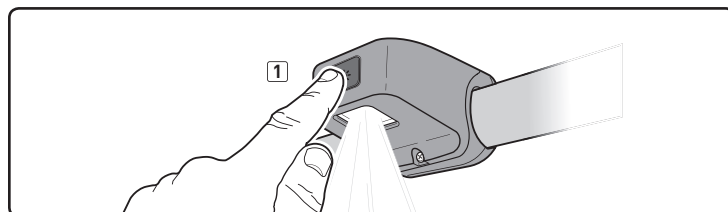
POZNÁMKA: Světlo se NEVYPNE stisknutím tlačítka AKTIVOVAT. ♦

PROSVĚTLENÉ REGULAČNÍ KNOFLÍKY

Váš plynový gril je dodáván s prosvětlenými regulačními knoflíky, které umožňují jemné nastavení hořáků i při zhoršené viditelnosti.

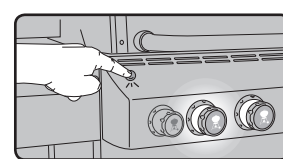
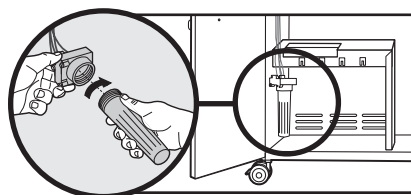
Vyžaduje tři alkalické články typu "D". Nemíchejte staré a nové články nebo články různých typů (standardní, alkalické či nabíjecí). Pouzdro na baterie se nachází uvnitř skříně vlevo.

Funkci aktivujete stiskem tlačítka vypínače. ♦



KABEL K POUZDRU NA BATERIE

1	ČERNÝ	
2	ZELENÝ	
3	ČERVENÝ	
4	ČERVENÝ	



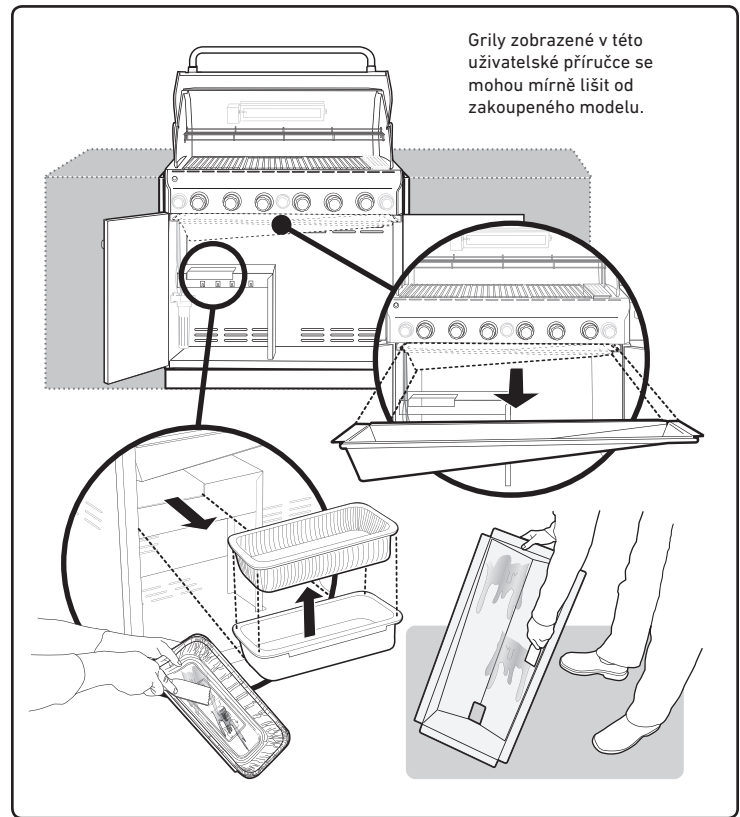
NEŽ ZAČNETE GRIL POUŽÍVAT

VYSUŇTE ZÁCHYTNOU VANIČKU NA OMASTEK A VYMĚNITELNOU VLOŽKU DO ZÁCHYTNÉ VANIČKY

Váš gril je konstruován se systémem na zachytávání tuku. Před každým použitím grilu zkontrolujte záchytnou vaničku na omastek a vložku do záchytné vaničky, zda v nich není nahromaděn tuk.

Přebytečný tuk odstraňte plastovou špachtlí; viz obrázek. V případě potřeby omyjte záchytnou vaničku i vložku mýdlovým roztokem, poté opláchněte čistou vodou. Vložku do záchytné vaničky podle potřeby vyměňte.

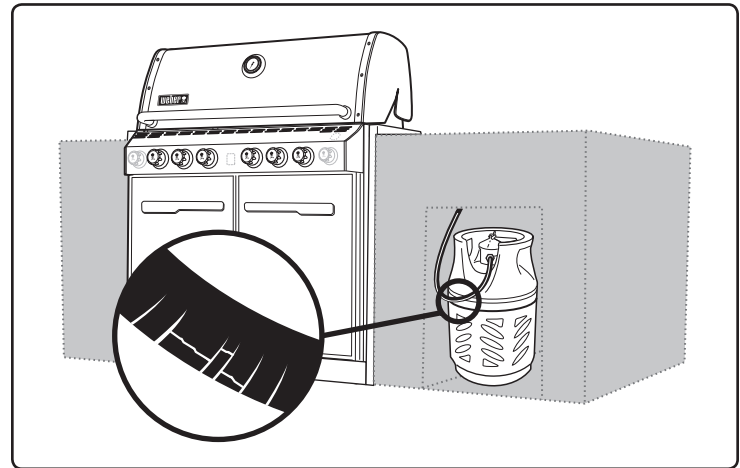
- ⚠ **POZOR: Před každým použitím grilu zkontrolujte vaničku na omastek a záchytnou vaničku, zda v nich není nahromaděn tuk. Přebytečný tuk odstraňte, abyste předešli jeho vzplanutí. Vzplanutí omastku může způsobit vážné poranění nebo škody na majetku.**
- ⚠ **POZOR: Nezakrývejte výsuvnou záchytnou vaničku na omastek alobalem.** ♦



KONTROLA HADICE

Hadici je třeba zkontrolovat, zda nevykazuje známky popraskání.

- ⚠ **POZOR: Hadici kontrolujte před každým použitím grilu, jestli nemá silné ohyby, není odřená nebo pořezaná. Pokud zjistíte u hadice jakékoliv poškození, gril nepoužívejte. K výměně použijte výhradně náhradní hadici schválenou firmou WEBER. obraťte se na zástupce zákaznického servisu pro vaši oblast. Pro tento účel použijte kontaktní informace uvedené na našich webových stránkách. Přihlaste se na stránkách www.weber.com.** ♦

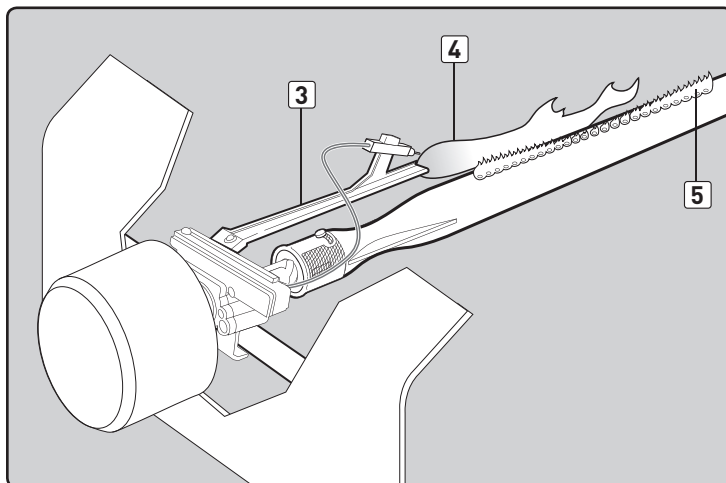
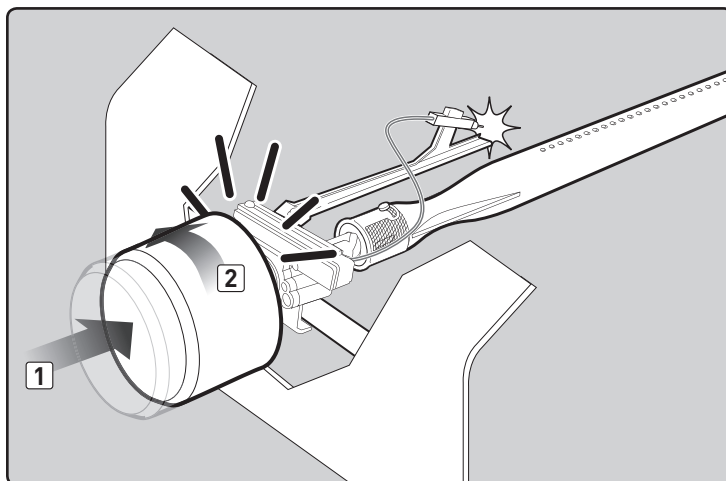


POSTUP ZÁŽEHU HOŘÁKŮ

⚠ Před zapálením hořáků vždy otevřete poklop grilu.

- A) Každý z knoflíků ovládání hořáků má svůj vlastní vestavěný piezoelektrický zapalovač. Pro vytvoření jiskry musíte zatlačit na knoflík v poloze (1) a otočit jej do polohy START/ HI (2).
- B) Tento pohyb otevře přívod plynu a současně vyvolá jiskru v zapalovací trubce (3). Uslyšíte "praskání" jisker v zapalovači. Uvidíte také 7 až 12 mm (3" - 5") dlouhý oranžový plamínek vycházející ze zapalovací trubice na levé straně hořáku (4).
- C) **Držte knoflík dále stlačený, ještě dvě sekundy po "zapraskání"**. To dovolí plynu, aby se stačil dostat dolů do trubky hořáku (5) a zajistí to jeho zapálení.
- D) Zkontrolujte pohledem skrz grilovací rošt, zda došlo k zapálení hořáku. Měli byste vidět plamen. Pokud se hořák nezapálí na první pokus, stlačte knoflík ovládání a otočte jej do polohy OFF. Postup zapalování opakujte ještě jednou.

⚠ **POZOR: Pokud hořák stále nelze zapálit, otočte regulační knoflík hořáku do polohy OFF a před dalším pokusem o zapálení hořáku nebo zapálením zápalkou vyčkejte 5 minut, než se plyn rozptýlí.**



ZAŽEHNUTÍ A POUŽÍVÁNÍ HLAVNÍHO HOŘÁKU

ZAPÁLENÍ HLAVNÍHO HOŘÁKU

⚠ NEBEZPEČÍ

Pokud při zapalování hořáku neotevřete poklop grilu, nebo po neúspěšném pokusu o zažehnutí nepočkáte 5 minut na rozptýlení plynu, může dojít k explozivnímu vzplanutí, které může způsobit vážné nebo i smrtelné zranění.

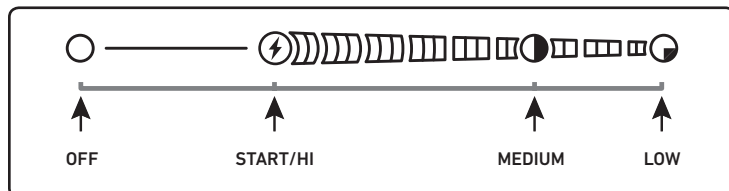
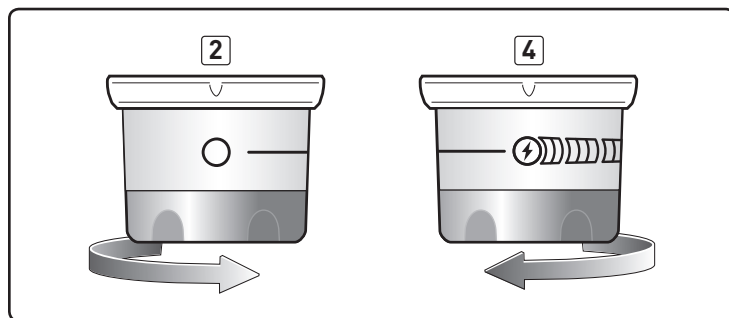
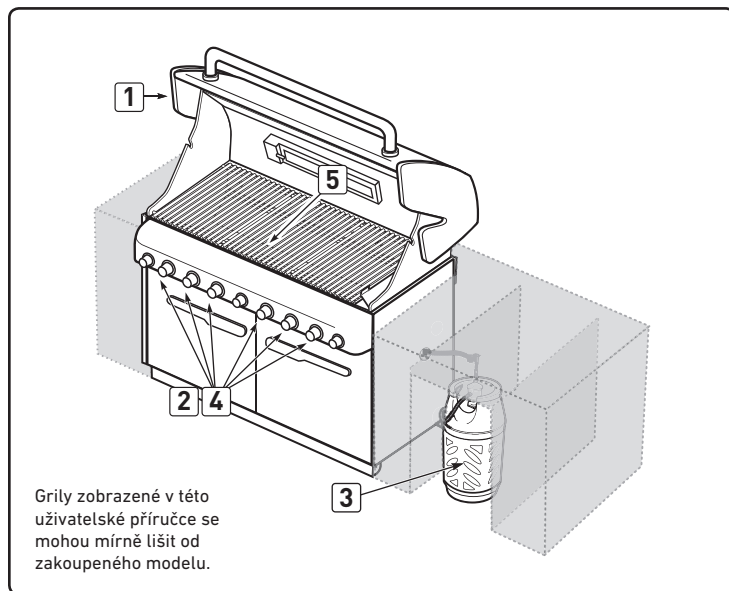
Jiskrový zapalovač hlavního hořáku

Poznámka: Piezoelektrický zapalovač integrovaný v každém knoflíku vytváří jiskry na elektrodě u zapalovací trubici hořáku. Energii pro jiskru vyrábíte stlačením knoflíku ovládání hořáku a jeho otočením do polohy START/Hi. Tím se zapálí zvlášť každý jednotlivý hořák.

- Otevřete poklop (1).
 - Ujistěte se, že všechny regulační knoflíky hořáků jsou v poloze vypnuto (2). (Pro kontrolu, jestli je v poloze OFF, regulační knoflík stlačte a otočte jím ve směru hodin.)
- ⚠ POZOR: Před otevřením přívodu plynu ventilem na tlakové láhvi musejí být regulační knoflíky hořáků v poloze OFF.**
- Otevřete ventil tlakové láhve způsobem řádným pro daný typ láhve a regulátoru (3).
- ⚠ POZOR: Nenaklánějte se nad otevřený gril.**
- Stlačte knoflík ovládání hořáku a otočte jej do polohy START/Hi, až uslyšíte cvaknutí zapalovače - pak knoflík dále držte stlačený ještě 2 sekundy. To vyvolá jiskru, zapálí se plamen v zapalovací trubici a následně v hlavním hořáku (4).
 - Zkontrolujte pohledem skrz grilovací rošt, zda došlo k zapálení hořáku. Měli byste vidět plamen (5). Pokud se hořák nezapálí na první pokus, stlačte knoflík ovládání a otočte jej do polohy OFF. Postup zapalování opakujte ještě jednou.
- ⚠ POZOR: Pokud hořák stále nelze zapálit, otočte regulační knoflík hořáku do polohy OFF a před dalším pokusem o zapálení hořáku nebo zapálením zápalkou vyčkejte 5 minut, než se plyn rozptýlí.**

ZHASNUTÍ HOŘÁKŮ

Stiskněte každý regulační knoflík a otočte jím ve směru hodin do polohy OFF. Uzavřete přívod plynu i u zdroje. ♦



ZAŽEHNUTÍ A POUŽÍVÁNÍ HLAVNÍHO HOŘÁKU

RUČNÍ ZAPÁLENÍ HLAVNÍHO HOŘÁKU

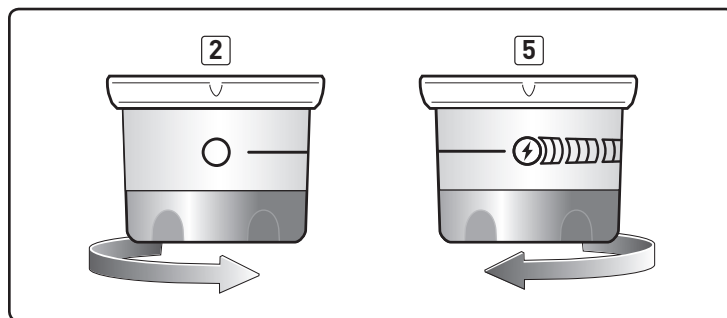
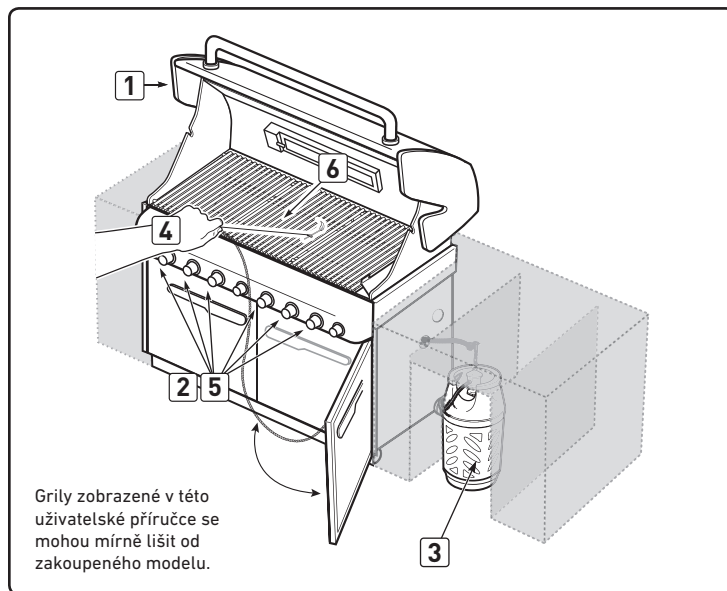
⚠ NEBEZPEČÍ

Pokud při zapalování hořáku neotevřete poklop grilu, nebo po neúspěšném pokusu o zažehnutí nepočkáte 5 minut na rozptýlení plynu, může dojít k explozivnímu vzplanutí, které může způsobit vážné nebo i smrtelné zranění.

- A) Otevřete poklop (1).
- B) Ujistěte se, že všechny regulační knoflíky hořáků jsou v poloze vypnuto (2). (Pro kontrolu, že je v poloze OFF, každý knoflík stlačte a otočte jím ve směru hodin.)
- ⚠ **POZOR: Před otevřením ventilu tlakové láhve musejí být všechny regulační knoflíky hořáků v poloze OFF.**
- C) Otevřete ventil tlakové láhve způsobem řádným pro daný typ láhve a regulátoru (3).
- D) Vložte zápalku do držáku a škrtněte jí.
- ⚠ **POZOR: Nenaklánejte se nad otevřený gril.**
- E) Vsuňte držák s hořící zápalkou skrz grilovací rošt a aromakolejnice FLAVORIZER a zapalte hlavní hořák (4).
- F) Stlačte regulační knoflík ventilu hořáku a pootočte jej do polohy START/HI (5).
- G) Zkontrolujte pohledem skrz grilovací rošt, zda došlo k zapálení hořáku. Měli byste vidět plamen (6).
- ⚠ **POZOR: Pokud hořák nehoří, otočte regulační knoflík hořáku do polohy OFF a vyčkejte 5 minut, než se plyn rozptýlí. ♦**

ZHASNUTÍ HOŘÁKŮ

Stlačte každý regulační knoflík a otočte jej ve směru hodin do polohy OFF. Uzavřete přívod plynu i u zdroje. ♦



TIPY A UŽITEČNÉ RADY PRO GRILOVÁNÍ

- Před grilováním vždy gril přehřejte. Nastavte všechny hořáky do polohy HI a uzavřete poklop. Ohřívajte 10 minut, nebo dokud teploměr neukáže 260-288 °C (500-550 °F).
- Maso nejdříve prudce opečte na povrchu a pak dopékejte při zavřeném poklopu, tak bude vždy perfektně ugrilované.
- Doby grilování v receptech platí pro teplotu okolí 20 °C (70 °F) a bezvětří nebo jen mírný vítr. V chladných dnech nebo při silnějším větru, případně ve větších nadmořských výškách, dobu přiměřeně prodlužte. Při extrémně horkém počasí dobu přípravy pokrmu zkratete.
- Doby pro grilování se mohou měnit podle počasí, množství, rozměrů a tvaru grilovaných pokrmů.
- Teplota v plynovém grilu může být při několika prvních použití vyšší než normálně.
- Vnější podmínky grilování si mohou pro dosažení správné grilovací teploty vyžadovat úpravu nastavení regulátorů hořáků.
- Všeobecně platí, že velké kusy masa vyžadují při stejné celkové hmotnosti delší dobu přípravy než drobnější kousky. Když jsou pokrmy na roštu nakladeny hustě, budou potřebovat delší dobu než když je jich na roštu málo. Pokrmy grilované v nádobách, jako např. pečené fazole, potřebují při grilování v hlubším kastrolu delší dobu, než na mělké pánvi.
- Ze steaků, kousků masa a pečinky ořežte přebytečný tuk; nenechávejte silnější vrstvu než 6,4mm (¼ "). Méně tuku Vám usnadní čištění a je téměř jisté, že nedojde k nežádoucímu nekontrolovanému zahoření.
- Pokrmy položené na roštu přímo nad hořáky mohou vyžadovat obrácení nebo přesouvání do oblasti s nižší teplotou.
- Pro manipulaci s masem používejte raději kleště než vidličky, abyste omezili ztrátu přírodní šťávy. Pro manipulaci s celými rybami použijte dvě ploché lopatky.
- Pokud dojde k nežádoucímu vzplanutí tuku, vypněte všechny hořáky a přesuňte pokrm do jiného místa na grilovací roštu. Plameny pak rychle uhasnou. Po uhasnutí plamene gril znovu zapalte. K HAŠENÍ PLAMENŮ V PLYNĚM GRILU NIKDY NEPOUŽÍVTE VODU.
- Některé pokrmy, jako např. tenké rybí filety, je nutné grilovat v nádobě. Velmi vhodné jsou jednorázové misky z hliníkové fólie, ale lze použít i každou kovovou pánev s ohnivzdorným držadlem.
- Zajistěte, aby vanička na omastek a záchytná vanička byly vždy čisté a nebyly v nich cizí předměty.
- Nezakrývejte výsuvnou záchytnou vaničku na omastek alobalem. Mohlo by to bránit stékání tuku do záchytné vaničky.
- Může Vám pomoci použití kuchyňských hodin; upozorní Vás a lépe pak vystihnete okamžik, kdy je pokrm "akorát"; vyvarujete se tak jeho připálení a vysušení. ♦

PŘEDEHŘEV

Váš plynový gril WEBER je energeticky účinné zařízení. Pracuje ekonomicky, s nízkou spotřebou energie. Je důležité, abyste před přípravou pokrmů gril přehřáli. Zažehněte plynový gril podle pokynů v této Příručce uživatele. Pro přehřátí: po zažehnutí všech hořáků a nastavení jejich regulačních knoflíků do polohy START/HI uzavřete poklop a vyčkejte, dokud teploměr neukáže 260 až 288 °C (500-550 °F), což je doporučená teplota pro grilování. Přehřejte gril po dobu 10 až 15 minut (podle okolní teploty a větru).

Hořáky můžete jednotlivě nastavit podle přání. Polohy nastavení regulačních knoflíků jsou: OFF, START/HI, MEDIUM, nebo LOW.

Poznámka: Vnější podmínky grilování jako vítr a počasí si mohou pro dosažení správné grilovací teploty vyžadovat úpravu nastavení regulátorů hořáků.

Poznámka: Pokud gril během grilování ztrácí teplotu, viz kapitolu Odstraňování závad v této příručce.

⚠ POZOR: Nepřemísťujte plynový gril WEBER za provozu nebo je-li ještě horký.

Pokud hořáky během grilování zhasnou, otevřete poklop, všechny hořáky vypněte a před opětovným zapálením vyčkejte pět minut. ♦

GRILOVÁNÍ S UZAVŘENÝM POKLOPEM

Veškeré grilování se provádí pod uzavřeným poklopem, aby se zajistila stálá teplota s rovnoměrnou cirkulací tepla. Při zavřeném poklopu plynový gril pracuje spíše jako konvekční pečicí trouba. Teploměr v poklopu ukazuje teplotu uvnitř grilovacího prostoru. Veškeré grilování i přehřívání se provádí s uzavřeným poklopem. Nedívejte se často pod poklop - s každým jeho otevřením se ztrácí teplo. ♦

ODKAPÁVAJÍCÍ ŠTÁVA A TUK

Aromakolejnice FLAVORIZER jsou konstruovány tak, aby se na nich správné množství vypečené šťávy a tuku změnilo v dým, a pokrm tím získal maximum vůně a chuti. Přebytečná šťáva a tuk se shromažďují v záchytné vaničce pod výsuvací záchytnou vaničkou na omastek. Jsou také k dispozici vyměnitelné vložky, které se vkládají do záchytné vaničky. ♦

⚠ POZOR: Před každým použitím grilu zkontrolujte vaničku na omastek a záchytnou vaničku, zda v nich není nahromaděn tuk. Přebytečný tuk odstraňte; zabráníte tím, aby ve výsuvné vaničce na omastek vzplanul. ♦

AROMAKOLEJNICE FLAVORIZER

Když šťáva z pokrmu odkapává na aromakolejnice FLAVORIZER se speciálně voleným úhlem, vzniká kouř, který dodává pokrmům neodolatelnou vůni, typickou pro grilování. Díky jedinečné konstrukci hořáků, aromakolejnic FLAVORIZER a pružné regulaci teploty jsou téměř zcela vyloučena nekontrolovaná zahoření, protože plameny ovládáte Vy. Speciální konstrukce aromakolejnic FLAVORIZER a hořáků usměrňuje nadbytečný tuk na výsuvné záchytné vaničce na omastek s trychtýřovitým tvarem tak, aby stékal do záchytné vaničky. ♦

OPĚKACÍ ROŠT SEAR STATION

Váš plynový gril WEBER může být vybaven hořákem pro opékačský rošt sloužící pro opékání masa a ryb. Hořák opékačského roštu SEAR STATION lze nastavit do polohy vypnuto nebo zapnuto a funguje společně se dvěma sousedícími hlavními hořáky. Pomocí hořáku opékačského roštu i přilehlých hořáků pak můžete účinně opékat maso a současně přitom využívat ostatní části grilovacího roštu pro grilování při středních teplotách (viz "OPĚKACÍ ROŠT SEAR STATION - ZAŽEHNUTÍ A POUŽÍVÁNÍ"). ♦

GRILOVACÍ METODY

Nejdůležitější věcí, kterou musíte vědět o grilování, je kterou z metod použít pro konkrétní pokrm - přímé nebo nepřímé grilování? Rozdíl je jednoduchý: buď je pokrm přímo nad plamenem, nebo na něj plamen působí ze stran. Použití správné metody je nejkratší cestou ke skvělým výsledkům - a také nejlepší cestou jak zajistit, že pokrm bude určitě dobře propečený. ♦

PŘÍMÉ GRILOVÁNÍ

Přímá metoda, podobná grilování, znamená, že pokrm se opéká přímo nad zdrojem tepla. Pro rovnoměrné opečení se má pokrm během doby grilování jednou otočit.

Přímou metodu použijte pro pokrmy, kterým stačí k přípravě méně než 25 minut: steaky, krájené maso, kebaby, párky, zelenina a další.

Přímé grilování je rovněž nutné pro prudké povrchové opečení masa. Vytváří tu nádhernou křupavou zkaramelizovanou strukturu tam, kde se pokrm dotýká roštu. Dodává mu rovněž krásné zbarvení po celém povrchu a vůni. Steaky, krájené maso, kuřecí prsíčka a větší kusy masa, to vše prudkým opečením získává.

Pro prudké povrchové opečení umístěte maso nad přímý zdroj tepla (stupeň HI) na 2 až 5 minut pro každou stranu. Menší kousky vyžadují kratší dobu pro opečení. Po prudkém opečení se grilování obvykle dokončuje při nižší teplotě. U pokrmů, které se rychle propečou, můžete přípravu dokončit přímým grilováním; u pokrmů vyžadujících delší dobu použijte nepřímou metodu.

Pro nastavení plynového grilu na přímé grilování přehřejte gril se všemi hořáky na stupni HI. Položte pokrm na grilovací rošt a nastavte všechny hořáky na teploty uvedené v receptu. Uzavřete poklop a zdvihujte jej pouze za účelem obrácení pokrmu nebo (až před koncem doporučené doby) pro kontrolu, je-li už dost propečený. ♦

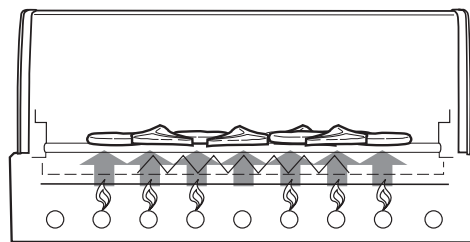
NEPŘÍMÉ GRILOVÁNÍ

Nepřímá metoda je podobná pečení, ale s výhodou navíc - s texturou typickou pro grilování, s vůní a vzhledem, jaké při pečení v troubě nedocílíte. Pro nastavení plynového grilu na nepřímé grilování se zapálí hořáky po obou stranách pokrmu, ale nikoliv přímo pod ním. Teplo stoupá vzhůru, odráží se od poklopu a vnitřních povrchů grilovacího prostoru a cirkuluje, čímž propéká pokrm zvolna a ze všech stran podobně jako konveční trouba; proto není nutné pokrm obracet.

Nepřímou metodu použijte pro pokrmy, které vyžadují k propečení 25 minut nebo více, nebo které jsou tak jemné, že by je přímé plameny vysušily nebo připálily. Příklady zahrnují pečeně, žebírka, celá kuřata, krocany a jiné velké porce masa, stejně jako jemné rybí filety.

Pro nastavení plynového grilu na nepřímé grilování přehřejte gril se všemi hořáky na stupni HI. Pak nastavte hořáky po stranách pokrmu na teplotu uvedenou v receptu a hořák(y) přímo pod pokrmem vypněte. Pro nejlepší výsledek položte pečení, drůbež nebo větší kusy masa na pečicí mřížku umístěnou v misce z hliníkové fólie pro jednorázové použití. Při dlouhých dobách pečení přidejte do misky z fólie vodu, která zabrání přepálení odkapávající šťávy. Odkapávající šťávu lze využít jak samotnou, tak i k přípravě omáček. ♦

6 HOŘÁKŮ

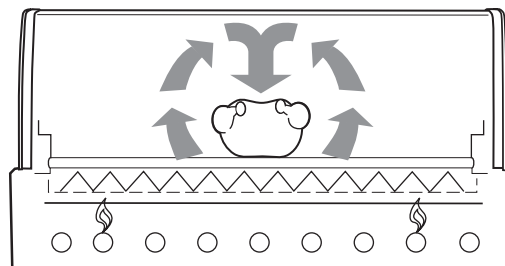


1 2 3 4 5 6
H H H H H H

PŘÍMÁ METODA

Pokrm je na ploše grilovacích roštů umístěn přímo nad zapálenými hořáky.

6 HOŘÁKŮ



1 2 3 4 5 6
M M

NEPŘÍMÁ METODA

Pokrm je umístěn na ploše grilovacích roštů mezi zapálenými hořáky.

ZAŽEHNUTÍ A POUŽÍVÁNÍ HOŘÁKU OPÉKACÍHO ROŠTU SEAR STATION

OPÉKACÍ ROŠT SEAR STATION - ZAŽEHNUTÍ HOŘÁKU

⚠ NEBEZPEČÍ

Pokud při zapalování hořáku neotevřete poklop grilu, nebo po neúspěšném pokusu o zažehnutí nepočkáte 5 minut na rozptýlení plynu, může dojít k explozivnímu vzplanutí, které může způsobit vážné nebo i smrtelné zranění.

Hořák opékacího roštu SEAR STATION lze nastavit do polohy zapnuto nebo vypnuto. Aby bylo možné hořák opékacího roštu SEAR STATION zapálit, je nutné nejprve zažehnout dva sousedící hlavní hořáky.

Jiskrový zapalovač sousedícího hlavního hořáku

Poznámka: Piezoelektrický zapalovač integrovaný v každém knoflíku vytváří jiskry na elektrodě u zapalovací trubice hořáku. energii pro jiskru vyrábíte stlačením knoflíku ovládání hořáku a jeho otočením do polohy START/HI. Tím se zapálí zvlášť každý jednotlivý hořák.

⚠ POZOR: Hadici kontrolujte před každým použitím grilu, jestli nemá silné ohyby, není odřená nebo pořezaná. Pokud zjistíte u hadice jakékoliv poškození, gril nepoužívejte. K výměně použijte výhradně náhradní hadici schválenou firmou WEBER. obraťte se na zástupce zákaznického servisu pro vaši oblast. Pro tento účel použijte kontaktní informace uvedené na našich webových stránkách.

Přihlaste se na stránkách www.weber.com.

- Otevřete poklop (1).
 - Ujistěte se, že všechny regulační knoflíky hořáků jsou v poloze vypnuto (2). (Pro kontrolu, jestli je v poloze vypnuto, regulační knoflík stlačte a otočte jím ve směru hodin.)
 - Otevřete ventil tlakové láhve způsobem řádným pro daný typ láhve a regulátoru (3).
- ⚠ POZOR: Nenaklánějte se nad otevřený gril.**
- Zapalte oba sousedící hlavní hořáky opékacího roštu SEAR STATION (4). Stlačte knoflík ovládání hořáku a otočte jej do polohy START/HI, až uslyšíte cvaknutí zapalovače - pak knoflík dále držte stlačený ještě 2 sekundy. To vyvolá jiskru, zapálí se plamen v zapalovací trubici a následně v hlavním hořáku.
 - Zkontrolujte pohledem skrz grilovací rošt, zda došlo k zapálení hořáku (5). Měli byste vidět plamen. Pokud se hořák nezapálí na první pokus, stlačte knoflík ovládání a otočte jej do polohy OFF. Postup zapalování opakujte ještě jednou.

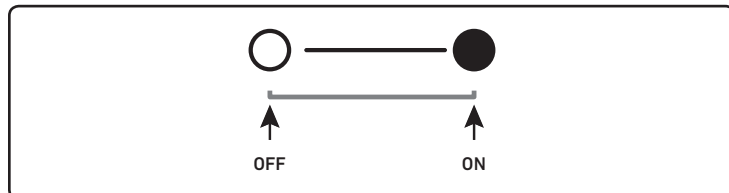
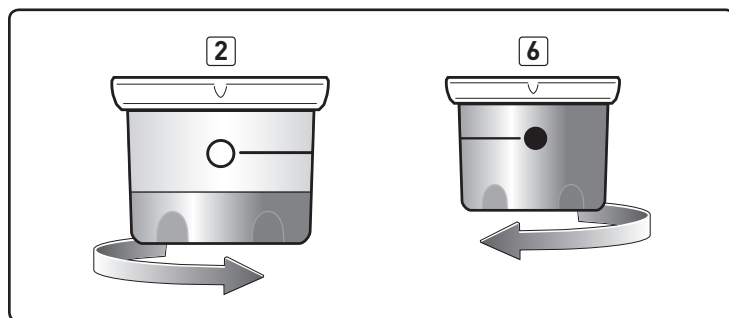
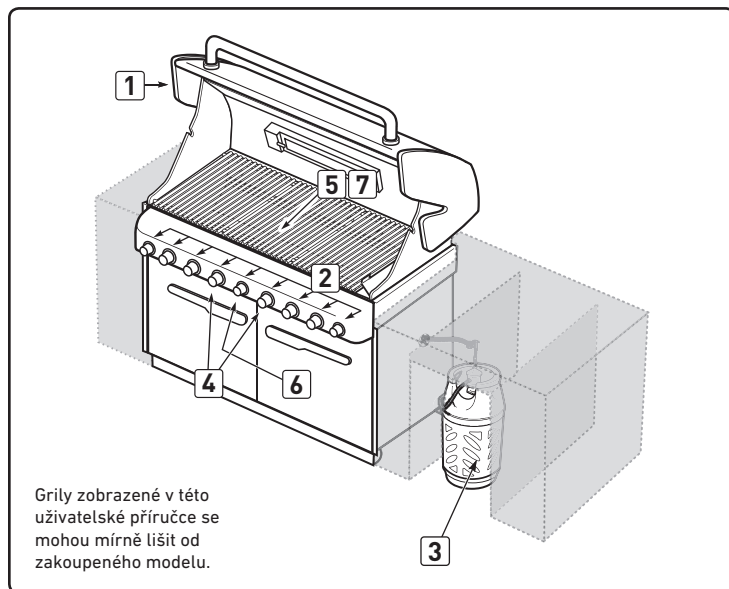
Zapálení hořáku opékacího roštu SEAR STATION: zažehnutí od sousedícího zapáleného hlavního hořáku

- Otočte knoflík opékacího roštu SEAR STATION do polohy ON (6).
 - Pohledem zkontrolujte zažehnutí hořáku (7).
- ⚠ POZOR: Jestliže nedejde k zažehnutí do pěti sekund, otočte regulační knoflík do polohy vypnuto, vyčkejte pět minut a opakujte kroky F a G, případně nahlédněte do pokynů v části "RUČNÍ ZAŽEHNUTÍ HOŘÁKU OPÉKACÍHO ROŠTU SEAR STATION".**
- ⚠ POZOR: Pokud hořák stále nelze zapálit, otočte regulační knoflík hořáku do polohy OFF a před dalším pokusem o zapálení hořáku nebo zapálením zápalkou vyčkejte 5 minut, než se plyn rozptýlí.**

Poznámka: Postup demontáže a čištění hořáku naleznete v části "ÚDRŽBA". ♦

ZHASNUTÍ HOŘÁKŮ

Stiskněte každý regulační knoflík a otočte jím ve směru hodin do polohy OFF. Uzavřete přívod plynu i u zdroje. ♦



ZAŽEHNUTÍ A POUŽÍVÁNÍ HOŘÁKU OPÉKACÍHO ROŠTU SEAR STATION

RUČNÍ ZAŽEHNUTÍ HOŘÁKU OPÉKACÍHO ROŠTU SEAR STATION

⚠ NEBEZPEČÍ

Pokud při zapalování hořáku neotevřete poklop grilu, nebo po neúspěšném pokusu o zažehnutí nepočkáte 5 minut na rozptýlení plynu, může dojít k explozivnímu vzplanutí, které může způsobit vážné nebo i smrtelné zranění.

Hořák opékacího roštu SEAR STATION lze nastavit do polohy zapnuto nebo vypnuto. Aby bylo možné hořák opékacího roštu SEAR STATION zapálit, je nutné nejprve zažehnout dva sousedící hlavní hořáky.

Jiskrový zapalovač sousedícího hlavního hořáku

Poznámka: Piezoelektrický zapalovač integrovaný v každém knoflíku vytváří jiskry na elektrodě u zapalovací trubice hořáku. Energii pro jiskru vyrábíte stlačením knoflíku ovládání hořáku a jeho otočením do polohy START/HL. Tím se zapálí zvlášť každý jednotlivý hořák.

- Otevřete poklop (1).
- Pohledem zkontrolujte, zda jsou zažehnuty oba sousedící hlavní hořáky opékacího roštu SEAR STATION (2).
- Vložte zápalku do držáku a škrtněte jí.
- POZOR: Nenaklánejte se nad otevřený gril.**
- Vsuňte držák s hořící zápalkou skrz grilovací rošt a aromakolejnice FLAVORIZER a zapalte hořák opékacího roštu SEAR STATION (3).
- Stlačte knoflík opékacího roštu SEAR STATION a nastavte jej do polohy ON (4).

POZOR: Pokud hořák nehoří, otočte regulační knoflík hořáku do polohy OFF a vyčkejte 5 minut, než se plyn rozptýlí.

Poznámka: Postup demontáže a čištění hořáku naleznete v části "ÚDRŽBA". ♦

ZHASNUTÍ HOŘÁKŮ

Opětovným stisknutím vytáhnete každý regulační knoflík a otočte jím ve směru hodin do polohy OFF. Uzavřete přívod plynu i u zdroje. ♦

POUŽÍVÁNÍ OPÉKACÍHO ROŠTU SEAR STATION

Součástí vašeho plynového grilu WEBER je také hořák opékacího roštu, který slouží k opékání masa, jako např. steaků, drůbežích kusů, ryb či kotlet.

Opékání je přímá grilovací technika, při které pokrm získává při vysoké teplotě na povrchu hnědé zabarvení. Opékáním po obou stranách dosáhnete díky zkaramelizování povrchu výraznější chuti masa. Opékání dokáže také zlepšit vzhled masa, neboť na něm zůstanou stopy mřížky z grilovacího roštu. Kontrastní struktura a vůně pak způsobují, že je pokrm mnohem vůnější.

Hořák opékacího roštu SEAR STATION lze nastavit do polohy vypnuto nebo zapnuto a funguje společně se dvěma sousedícími hlavními hořáky. Pomocí hořáku opékacího roštu i přilehlých hořáků pak můžete účinně opékat maso a současně přitom využívat ostatní části grilovacího roštu pro grilování při středních teplotách.

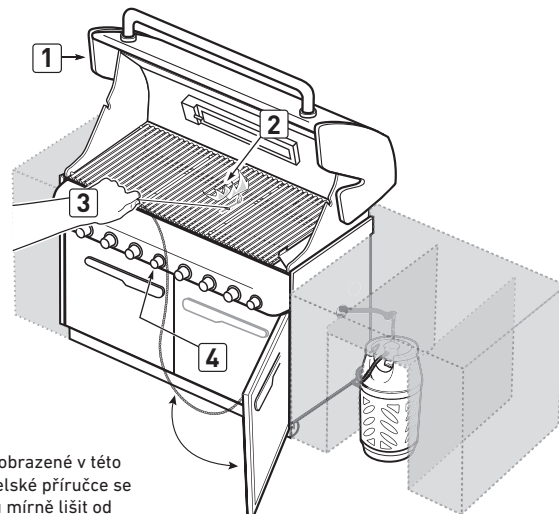
Než začnete s opékáním, nastavte nejprve všechny hlavní hořáky na 15 minut na stupeň HI, abyste gril předehřáli. *Poznámka: Vždy grilujte s uzavřeným poklopem, abyste maximálně využili teplo a zabránili vyšlehnutí plamenů.*

Po předehřátí grilu vypněte krajní hořáky nebo je stáhněte na nižší stupeň. Dva středové hořáky ponechte na stupni HI a zapalte hořák opékacího roštu SEAR STATION.

Položte maso přímo na opékací rošt SEAR STATION. Opékejte maso z každé strany po dobu 1 až 4 minuty, v závislosti na jeho typu a tloušťce. Než maso otočíte, můžete jej pootočit na roštu o 90°, abyste dosáhli vzoru mřížky (1).

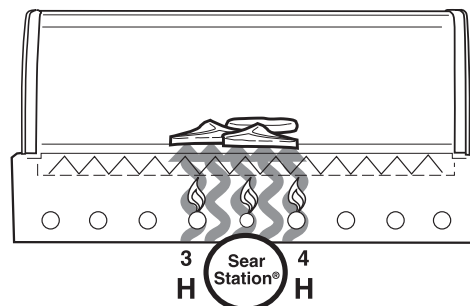
Po skončení opékání můžete dokončit grilování přesunutím masa nad vnější hořáky s nižší teplotou, kde jej ponecháte do doby, než dosáhne požadovaného stupně propečení.

Jakmile získáte zkušenosti s používáním opékacího roštu SEAR STATION, doporučujeme vám začít experimentovat s různými dobami opékání, abyste zjistili, jaký stupeň propečení nejlépe vyhovuje vaší chuti. ♦



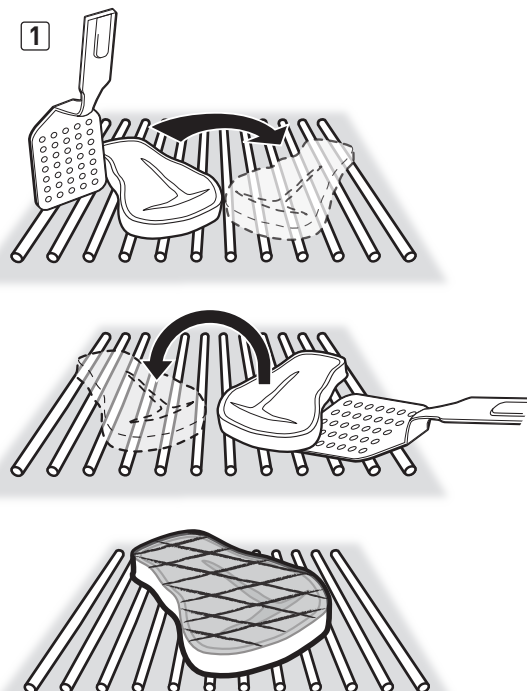
Grily zobrazené v této uživatelské příručce se mohou mírně lišit od zakoupeného modelu.

6 HOŘÁKŮ



ZPŮSOB OPÉKÁNÍ

Pokrm je umístěn v oblasti intenzivního tepla mezi zapálenými hořáky.



ZAŽEHNUTÍ A POUŽÍVÁNÍ HOŘÁKU UDICÍ SCHRÁNKY

ZAPÁLENÍ HOŘÁKU UDICÍ SCHRÁNKY

⚠ NEBEZPEČÍ

Pokud při zapalování hořáku grilu neotevřete poklop nebo nevyčkáte 5 minut na rozptýlení plynu když hořák nechce hořet, může dojít k explozivnímu vzplanutí, které může způsobit vážné zranění nebo i smrt.

Piezelektrický jiskrový zapalovač hořáku udicí schránky

Poznámka: Piezelektrický zapalovač v knoflíku vytváří jiskry na elektrodě u zapalovací trubice hořáku. energii pro jiskru vyrábíte stlačením knoflíku ovládání hořáku a jeho otočením do polohy START/Hi. Tím se zapálí hořák udicí schránky.

⚠ **POZOR: Hadici kontrolujte před každým použitím grilu, jestli nemá silné ohyby, není odřená nebo pořezaná. Pokud zjistíte u hadice jakékoliv poškození, gril nepoužívejte. K výměně použijte výhradně náhradní hadici schválenou firmou WEBER. obraťte se na zástupce zákaznického servisu pro vaši oblast. Pro tento účel použijte kontaktní informace uvedené na našich webových stránkách.**

Přihlaste se na stránkách www.weber.com.

- A) Otevřete poklop grilu (1).
- B) Otevřete víko udicí schránky (2).
- C) Naplňte udicí schránku dřevěnými třískami nebo odřezky, které jste předtím namočili do vody (3).
- D) Ujistěte se, že všechny regulační knoflíky hořáků jsou v poloze OFF (4). (abyste se ujistili, že je regulační knoflík v poloze OFF, stlačte jej a otočte ve směru hodin)
- ⚠ **POZOR: Před otevřením přívodu plynu ventilem na tlakové láhvi musejí být regulační knoflíky hořáků v poloze OFF.**
- E) Otevřete ventil tlakové láhve způsobem řádným pro daný typ láhve a regulátoru (5).
- ⚠ **POZOR: Při zapalování se nenaklánějte nad otevřený gril.**
- F) Stlačte knoflík ovládání hořáku a otočte jej do polohy START/Hi, až uslyšíte cvaknutí zapalovače - (6), pak knoflík držte dále stlačený ještě 2 sekundy. To vyvolá jiskru, zapálí se plamen v zapalovací trubici a následně v hlavním hořáku.
- G) Zkontrolujte pohledem skrz grilovací rošt, zda došlo k zapálení hořáku (7). Měli byste vidět plamen. Pokud se hořák nezapálí na první pokus, stlačte knoflík ovládání a otočte jej do polohy OFF. Postup zapalování opakujte ještě jednou.

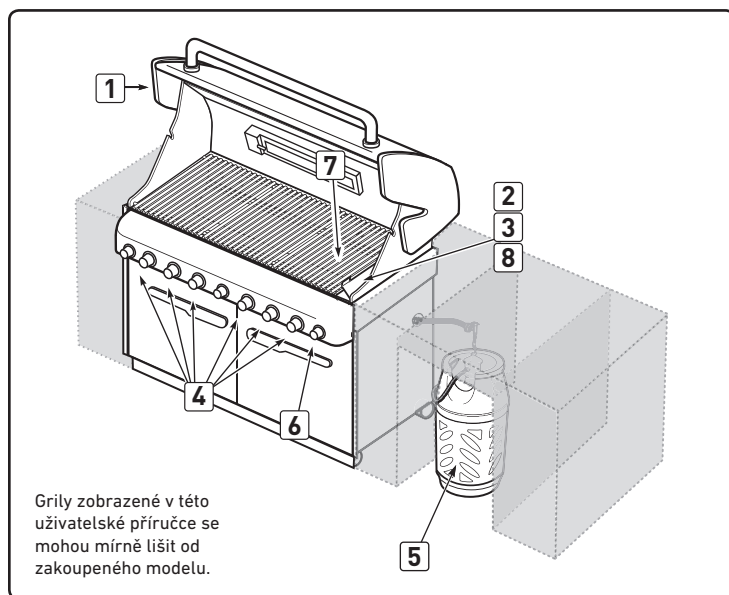
⚠ NEBEZPEČÍ

Pokud hořák stále nelze zapálit, otočte regulační knoflík hořáku do polohy OFF a před dalším pokusem o zapálení hořáku nebo zapálením zápalkou vyčkejte 5 minut, než se plyn rozptýlí (viz "RUČNÍ ZAPÁLENÍ HOŘÁKU UDICÍ SCHRÁNKY").

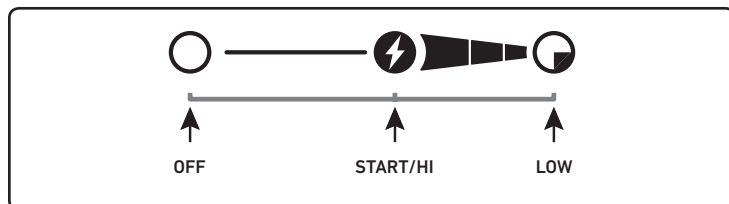
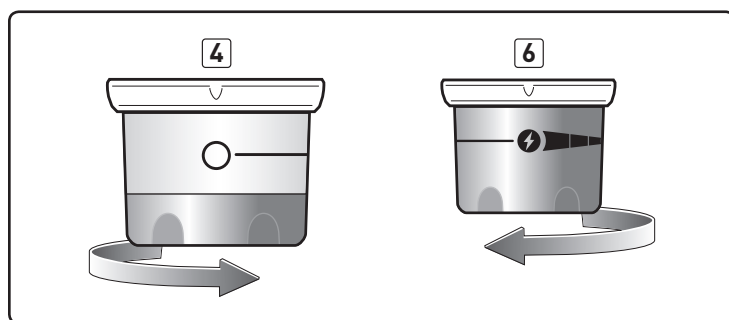
- H) Když dřevo začne doutnat, zavřete víko schránky a otočte regulační knoflík do polohy LOW (8). ♦

ZHASNUTÍ HOŘÁKŮ

Stiskněte každý regulační knoflík a otočte jím ve směru hodin do polohy OFF. Uzavřete přívod plynu i u zdroje. ♦



Grily zobrazené v této uživatelské příručce se mohou mírně lišit od zakoupeného modelu.



ZAŽEHNUTÍ A POUŽÍVÁNÍ HOŘÁKU UDICÍ SCHRÁNKY

RUČNÍ ZAPÁLENÍ HOŘÁKU UDICÍ SCHRÁNKY

⚠ **POZOR:** Hadici kontrolujte před každým použitím grilu, jestli nemá silné ohyby, není odřená nebo pořezaná. Pokud zjistíte u hadice jakékoliv poškození, gril nepoužívejte. K výměně použijte výhradně náhradní hadici schválenou firmou WEBER. Obratě se na zástupce zákaznického servisu pro vaši oblast. Pro tento účel použijte kontaktní informace uvedené na našich webových stránkách.

Přihlaste se na stránkách www.weber.com.

A) Otevřete poklop (1).

⚠ NEBEZPEČÍ

Pokud při zapalování hořáku grilu neotevřete poklop nebo nevyčkáte 5 minut na rozptýlení plynu když hořák nechce hořet, může dojít k explozivnímu vzplanutí, které může způsobit vážné zranění nebo i smrt.

B) Otevřete víko udicí schránky (2).

C) Naplňte udicí schránku dřevěnými třískami nebo odřezky, které jste předtím namočili do vody (3).

D) Ujistěte se, že všechny regulační knoflíky hořáků jsou v poloze OFF (4). (abyste se ujistili, že je regulační knoflík v poloze OFF, stlačte jej a otočte ve směru hodin)

⚠ **POZOR: Před otevřením přívodu plynu ventilem na tlakové láhvi musejí být regulační knoflíky hořáků v poloze OFF.**

E) Otevřete ventil tlakové láhve způsobem řádným pro daný typ láhve a regulátoru (5).

F) Vložte zápalku do držáku a škrtněte jí.

G) Vsuňte držák s hořící zápalkou skrz grilovací rošt a aromakolejnice FLAVORIZER a zapalte hořák udicí schránky (6).

⚠ **POZOR: Při zapalování se nenaklánějte nad otevřený gril.**

H) Stlačte regulační knoflík hořáku udicí schránky a pootočte jej do polohy START/HI (7).

I) Zkontrolujte pohledem skrz grilovací rošt, zda došlo k zapálení hořáku (8).

⚠ NEBEZPEČÍ

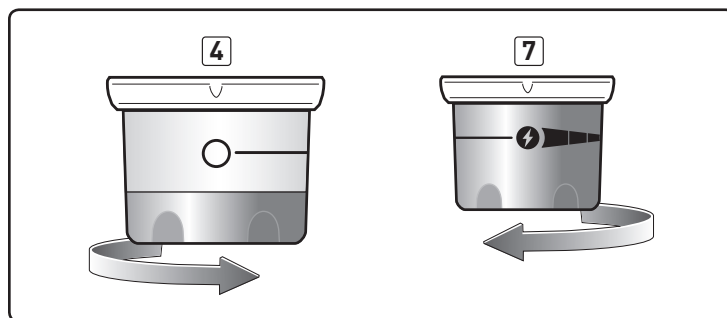
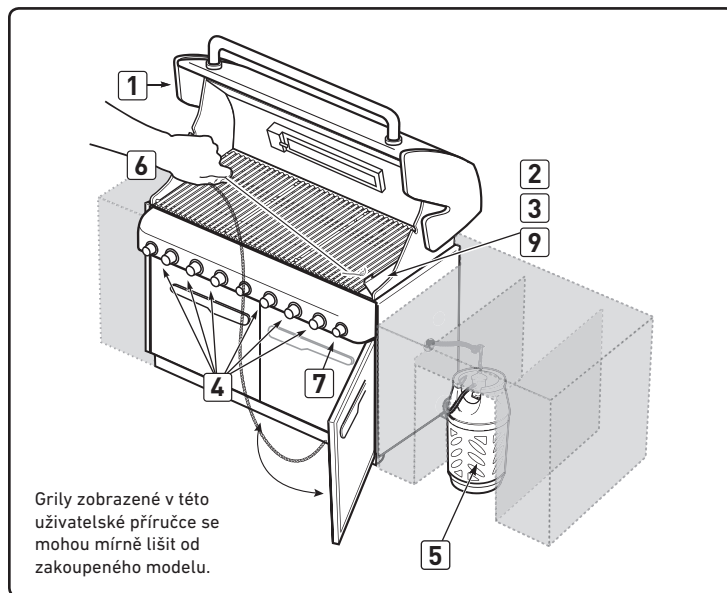
Pokud hořák udicí schránky nehoří, otočte regulační knoflík hořáku do polohy OFF a vyčkejte 5 minut, než se plyn rozptýlí.

J) Když dřevo začne doutnat, zavřete víko schránky a otočte regulační knoflík do

polohy LOW (9). ♦

ZHASNUTÍ HOŘÁKŮ

Stiskněte každý regulační knoflík a otočte jím ve směru hodin do polohy OFF. Uzavřete přívod plynu i u zdroje. ♦



ZAŽEHNUTÍ A POUŽÍVÁNÍ HOŘÁKU UDICÍ SCHRÁNKY

POUŽÍVÁNÍ UDICÍ SCHRÁNKY

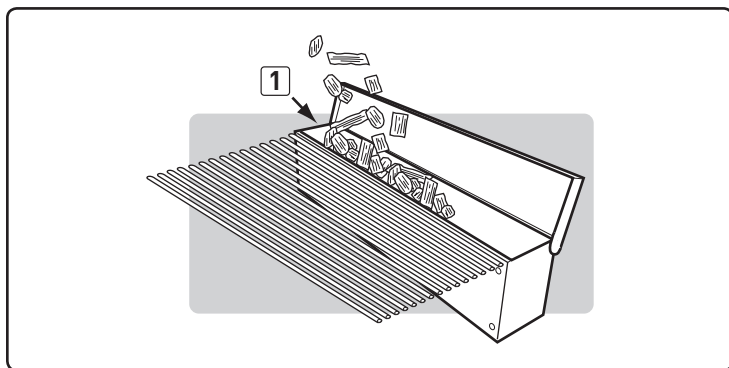
Do udicí schránky vkládejte předem navlhčené dřevěné lupínky. K dosažení co možná nejlepších výsledků u pokrmů s rychlejší přípravou, jako jsou např. steaky, burgery, kotlety, žebírka apod. doporučujeme použít menší lupínky, neboť se snáze vznítí a rychleji hoří. U potravin vyžadujících delší dobu grilování, např. pečeně, kuřata, krůty apod., doporučujeme používat větší štěpky, neboť hoří pomaleji a déle. Jakmile získáte s používáním udicí schránky více zkušeností, můžete začít experimentovat s různými kombinacemi dřevěných lupínků a štěpků, abyste tak zjistili, která příchut' kouře vyhovuje nejlépe vašim chuťovým buňkám.

Začněte tím, že před použitím necháte lupínky nejméně 20 minut nabobtnat vodou. (Mokrě dřevo vytvoří větší vůni.) Položte hrst lupínků či štěpin, případně i větších kousků dřeva na dno tělesa udicí schránky (1). Až získáte zkušenosti, množství dřeva podle své chuti zvyšujte nebo snižujte.

Poznámka: Vždy grilujte s uzavřeným poklopem, aby mohl kouř proniknout do pokrmu. Zapalte hořák udicí schránky podle pokynů k "ZAPÁLENÍ HOŘÁKU UDICÍ SCHRÁNKY". Když dřevo začne doutnat, otočte regulační knoflík do polohy LOW.

Kouř začne ze schránky vycházet po přibližně 10 minutách a potrvá asi 45 minut. Pokud vyžadujete intenzivnější uzenou vůni, schránku znovu naplňte lupínky a/nebo štěpky. Při grilování udržujte poklop grilu uzavřený.

Poznámka: Po doplnění schránky se kouř začne znovu vyvíjet přibližně po 10 až 15 minutách. Udící schránku lze použít k vylepšení receptů na úpravu masa, drůbeže i ryb. Grilujte pod uzavřeným poklopem po dobu udávanou v receptu nebo v tabulkách.



⚠ NEBEZPEČÍ

K zapálení dřeva v udicí schránce nepoužívejte žádnou hořlavou kapalinu. Mohli byste si způsobit vážné popáleniny. ♦

ČIŠTĚNÍ UDICÍ SCHRÁNKY

Vždy před použitím vyprázdněte ze schránky zbytky popela, aby se umožnilo dobré proudění vzduchu.

Poznámka: Během používání zůstávají na povrchu schránky stopy kouře. Tyto zbytky nelze odstranit a nijak neovlivňují funkci udicí schránky. V menší míře se tyto zbytky "kouře" hromadí také na vnitřních stěnách plynového grilu. Tyto zbytky není nutné odstraňovat a nemají žádný negativní vliv na funkci vašeho grilu. ♦

ZAŽEHNUTÍ A POUŽÍVÁNÍ HOŘÁKU ROTISERIE

ZAPÁLENÍ HOŘÁKU ROTESERIE

Piezelektrický jiskrový zapalovač hořáku roteserie

Poznámka: Piezelektrický zapalovač integrovaný v každém knoflíku vytváří jiskry na elektrodě u zapalovací trubice hořáku. Energií pro jiskru vyrábíte stlačením knoflíku ovládání hořáku a jeho otočením do polohy START/HI. Tím se zapálí zvlášť každý jednotlivý hořák.

⚠ POZOR: ČTĚTE PŘED ZAPÁLENÍM HOŘÁKU ROTESERIE

Po delší době mimo provoz je nutné před zapálením hořáku roteserie vyčkat několik sekund, než plyn dojde potrubím až k hořáku.

Při použití vestavěného piezelektrického zapalovače uvidíte záblesky plamene, které se šíří zleva doprava po povrchu hořáku roteserie; hořák není zapálený, dokud není plamen na celé keramické ploše hořáku.

V té chvíli začněte odpočítávat dvacet sekund do uvolnění stlačení ovládacího knoflíku roteserie.

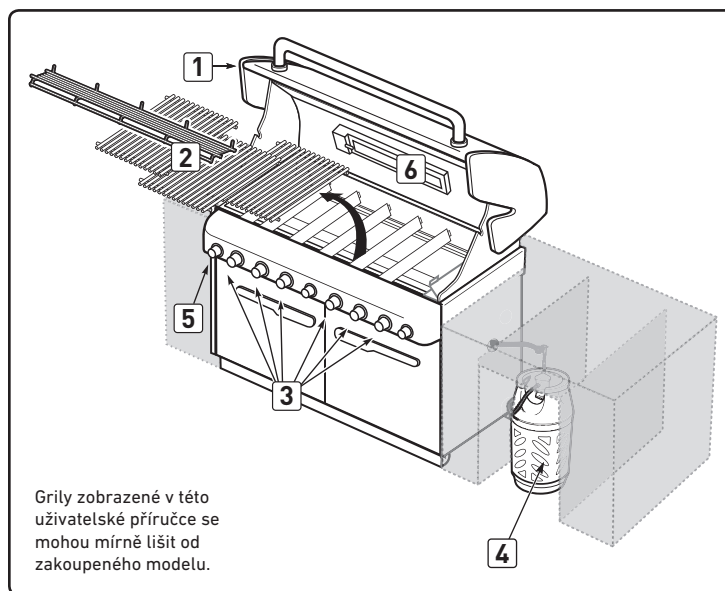
Jakmile je hořák plně zapálený, povrch hořáku roteserie začne červeně žhnout.

⚠ NEBEZPEČÍ

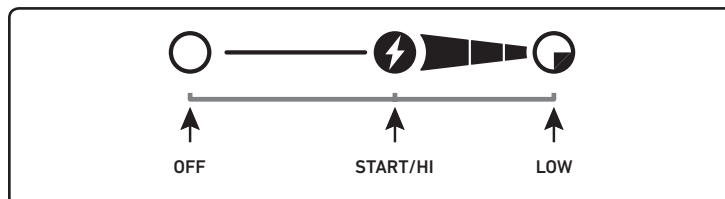
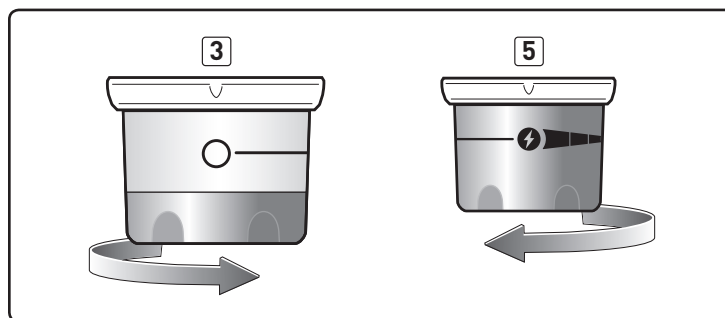
Pokud při zapalování hořáku grilu neotevřete poklop nebo nevyčkáte 5 minut na rozptýlení plynu když hořák nechce hořet, může dojít k explozivnímu vzplanutí, které může způsobit vážné zranění nebo i smrt.

- ⚠ POZOR: Za jasného denního světla může být plamen hořáku roteserie špatně viditelný.
- ⚠ POZOR: Hadici kontrolujte před každým použitím grilu, jestli nemá silné ohyby, není odřená nebo pořežaná. Pokud zjistíte u hadice jakékoliv poškození, gril nepoužívejte. K výměně použijte výhradně náhradní hadici schválenou firmou WEBER. obraťte se na zástupce zákaznického servisu pro vaši oblast. Pro tento účel použijte kontaktní informace uvedené na našich webových stránkách. Přihlaste se na stránkách www.weber.com.

- A) Otevřete poklop (1).
- B) Vyměňte z grilovacího prostoru tepelný regenerační rošt a grilovací rošty (2).
- C) Ujistěte se, že všechny regulační knoflíky hořáků jsou v poloze vypnuto (3). (Pro kontrolu, jestli je v poloze OFF, regulační knoflík stlačte a otočte jím ve směru hodin.)
- ⚠ POZOR: Před otevřením přívodu plynu ventilem na tlakové láhvi musejí být regulační knoflíky hořáků v poloze OFF.
- D) Otevřete ventil tlakové láhve způsobem řádným pro daný typ láhve a regulátoru (4).
- ⚠ POZOR: Nenaklánějte se nad otevřený gril.
- E) Stlačte regulační knoflík ventilu hořáku a pootočte jej do polohy START/HI. To vyvolá jiskru, zapálí se plamen v zapalovací trubici a následně v hořáku roteserie. Použijte znovu piezelektrický zapalovač, dokud se hořák roteserie nezapálí. Držte knoflík stále stlačený ještě dvacet sekund po zapálení hořáku. Uvolněte regulační knoflík (5).
- F) Zkontrolujte pohledem, zda se hořák roteserie zapálil (začíná rudě žhnout) (6).



Grily zobrazené v této uživatelské příručce se mohou mírně lišit od zakoupeného modelu.



- ⚠ POZOR: Pokud hořák roteserie stále nelze zapálit, otočte knoflík hořáku do polohy OFF a před dalším pokusem o zapálení hořáku nebo zapálením zápalkou vyčkejte 5 minut, než se plyn rozptýlí.

Poznámka: Když používáte roteserii při uzavřeném poklopu, zapalte jen dva hlavní hořáky na obou stranách pokrmu (viz METODY GRILOVÁNÍ - NEPŘÍMÉ GRILOVÁNÍ). Pravidelně pokrm kontrolujte, abyste zabránili připálení na vnější straně. Jakmile pokrm zhnědl na požadovanou barvu, vypněte roteserii. Grilování dokončete nepřímou metodou. ♦

ZHASNUTÍ HOŘÁKŮ

Stlačte regulační knoflík hořáku roteserie a otočte jím ve směru hodin do polohy OFF. Uzavřete přívod plynu i u zdroje. ♦

ZAŽEHNUTÍ A POUŽÍVÁNÍ HOŘÁKU ROTISERIE

RUČNÍ ZAPÁLENÍ HOŘÁKU ROTESERIE

⚠ POZOR: ČTĚTE PŘED ZAPÁLENÍM HOŘÁKU ROTESERIE

Po delší době mimo provoz je nutné před zapálením hořáku roteserie vyčkat několik sekund, než plyn dojde potrubím až k hořáku.

Když přidržíte zápalku u hořáku roteserie, uvidíte záblesky plamene, které se šíří zleva doprava po povrchu hořáku; hořák není zapálený, dokud není plamen na celé keramické ploše hořáku.

V té chvíli začnete odpočítávat dvacet sekund do uvolnění stlačení ovládacího knoflíku roteserie.

Jakmile je hořák plně zapálený, povrch hořáku roteserie začne červeně žhnout.

⚠ NEBEZPEČÍ

Pokud při zapalování hořáku grilu neotevřete poklop nebo nevyčkáte 5 minut na rozptýlení plynu když hořák nechce hořet, může dojít k explozivnímu vzplanutí, které může způsobit vážné zranění nebo i smrt.

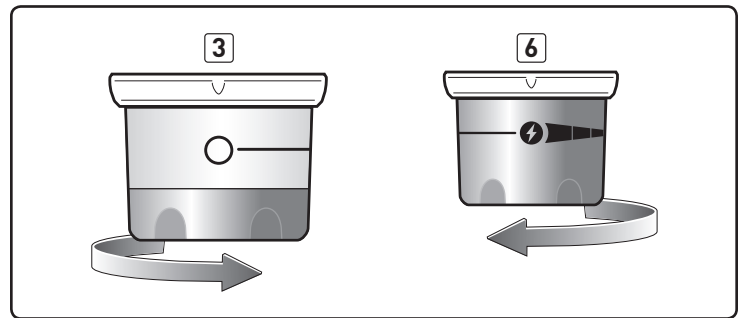
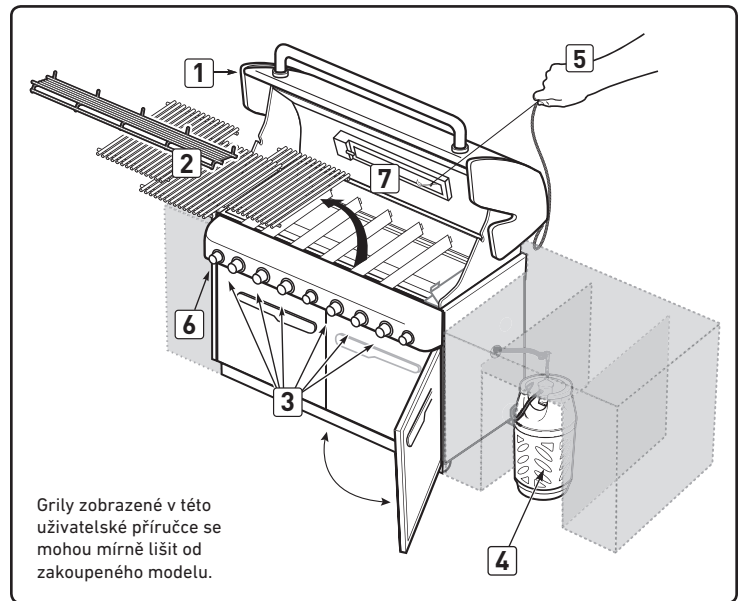
- ⚠ **POZOR:** Za jasného denního světla může být plamen hořáku roteserie špatně viditelný.
 - ⚠ **POZOR:** Hadici kontrolujte před každým použitím grilu, jestli nemá silné ohyby, není odřená nebo pořezaná. Pokud zjistíte u hadice jakékoliv poškození, gril nepoužívejte. K výměně použijte výhradně náhradní hadici schválenou firmou WEBER. Obratě se na zástupce zákaznického servisu pro vaši oblast. Pro tento účel použijte kontaktní informace uvedené na našich webových stránkách.
- Přihlaste se na stránkách www.weber.com.

- A) Otevřete poklop (1).
 - B) Vyjměte z grilovacího prostoru tepelný regenerační rošt a grilovací rošty (2).
 - C) Ujistěte se, že všechny regulační knoflíky hořáků jsou v poloze vypnuto (3). (pro kontrolu, že je v poloze OFF, knoflík stlačte a otočte jej ve směru hodin)
 - ⚠ **POZOR:** Před otevřením přívodu plynu ventilem na tlakové láhvi musejí být regulační knoflíky hořáků v poloze OFF.
 - D) Otevřete ventil tlakové láhve způsobem řádným pro daný typ láhve a regulátoru (4).
 - E) Vložte zápalku do držáku a škrtněte jí.
 - F) Držák se zápalkou přidržte u pravé strany hořáku roteserie (5).
 - ⚠ **POZOR:** Nenaklánějte se nad otevřený gril.
 - G) Stiskněte knoflík hořáku roteserie a pootočte jej do polohy START/HI. Držte knoflík stále stlačený ještě dvacet sekund po zapálení hořáku (6).
 - H) Zkontrolujte pohledem, zda se hořák roteserie zapálil (začíná rudě žhnout) (7).
- ⚠ **POZOR:** Pokud hořák roteserie nehoří, otočte regulační knoflík hořáku do polohy OFF a vyčkejte 5 minut, než se plyn rozptýlí.

Poznámka: Když používáte roteserii při uzavřeném poklopu, zapalte jen dva hlavní hořáky po stranách pokrmu (viz "METODY GRILOVÁNÍ - NEPŘÍMÉ GRILOVÁNÍ"). Pravidelně pokrm kontrolujte, abyste zabránili připálení na vnější straně. Jakmile pokrm zžhnědl na požadovanou barvu, vypněte roteserii. Grilování dokončete nepřímou metodou. ♦

ZHASNUTÍ HOŘÁKŮ

Stlačte regulační knoflík hořáku roteserie a otočte jím ve směru hodin do polohy OFF. Uzavřete přívod plynu i u zdroje. ♦



ZAŽEHNUTÍ A POUŽÍVÁNÍ HOŘÁKU ROTISERIE

DŮLEŽITÁ BEZPEČNOSTNÍ OPATŘENÍ

POZNÁMKA: Před použitím otáčecího špízu změřte maso v nejširším místě kusu. Pokud je kus širší než 241,8 mm, je příliš velký, než aby se vešel na otáčecí špíz. Pokud je kus masa příliš velký, můžete jej grilovat s použitím stojanu na pečení a metody nepřímého grilování.

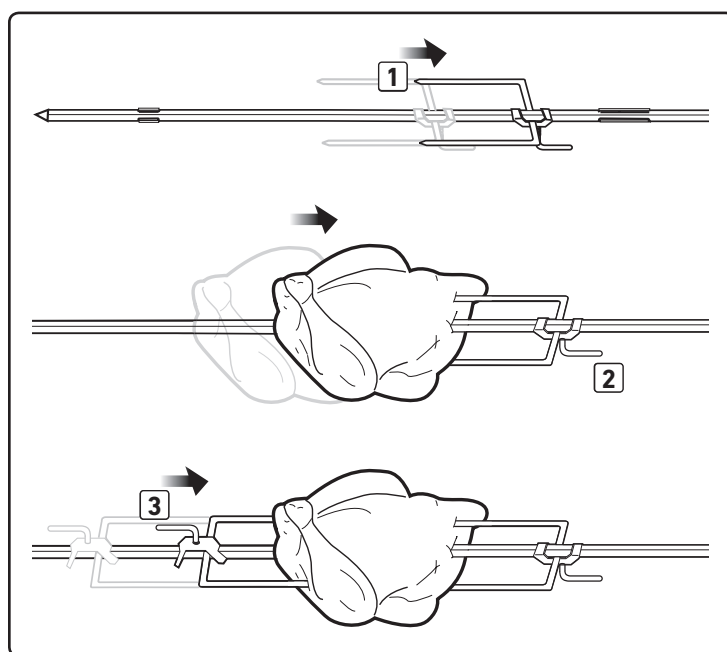
⚠ VAROVÁNÍ

- ⚠ Před použitím otáčecího špízu si přečtěte všechny pokyny.
- ⚠ Tento otáčecí špíz je určen pouze pro používání venku.
- ⚠ Nevystavujte dešti.
- ⚠ Nepoužívejte otáčecí špíz pro žádné jiné než jeho určené účely.
- ⚠ Nedovolte, aby tento otáčecí špíz používaly děti.
- ⚠ Při práci s grilem používejte žáruvzdorné rukavice nebo chňapky (které splňují, EN 407, stupeň žáruvzdornosti 2 nebo vyšší).
- ⚠ Než nasunete motor na držák, ujistěte se, že je vypnutý.
- ⚠ Když motor nepoužíváte, sejměte jej a uložte na suchém místě.
- ⚠ Odpojte kabel motoru od napájecí zásuvky, když jej nepoužíváte, nebo před čištěním.
- ⚠ Pokud motor otáčecího špízu správně nefunguje, nepoužívejte jej.
- ⚠ Nepoužívejte motor otáčecího špízu, jestliže je poškozen jeho napájecí kabel nebo zástrčka kabelu.
- ⚠ Nedovolte, aby napájecí kabel visel přes jakékoli ostré hrany nebo horké povrchy.
- ⚠ Pro ochranu před nebezpečím úrazu elektrickým proudem neponořujte napájecí kabel, zástrčku kabelu nebo motor do vody ani jiné kapaliny.
- ⚠ Se zařízením je dodáván krátký napájecí kabel pro snížení nebezpečí zakopnutí o kabel. Můžete použít prodlužovací kabely; musíte však dávat pozor, aby o kabel nikdo nezakopl.
- ⚠ Pokud používáte prodlužovací kabel, musí být vyroben pro použití venku a určen pro 10 A/230 V.
- ⚠ Při použití prodlužovacího kabelu zajistěte, aby se nedostal do styku s horkým povrchem nebo ostrou hranou.
- ⚠ Použijte prodlužovací kabel o nejmenší možné délce. Nespojujte dohromady dva nebo více prodlužovacích kabelů.
- ⚠ Pro snížení rizika zasažení elektrickým proudem udržujte přípojku prodlužovacího kabelu v suchu a nepokládejte ji na zem.
- ⚠ Tento spotřebič musí být připojen k zásuvce s uzemněním.
- ⚠ Pokud používáte jakýkoli adaptér pro zástrčku kabelu, musí zajišťovat uzemnění spotřebiče.
- ⚠ Vždy ověřte, že elektrická zásuvka, kterou budete používat, má správné napětí (230 V).
- ⚠ Nebudete-li dodržovat pokyny v těchto varovných upozorněních, může to mít za následek zasažení elektrickým proudem, což může vést k vážnému úrazu či škodám na majetku. ♦

PROVOZOVÁNÍ ROTESERIE

⚠ **VAROVÁNÍ:** Pokrmy vložte do roteserie před zapálením jeho hořáku.

- A) Zapojte napájecí šňůru do zásuvky.
- ⚠ **UPOZORNĚNÍ:** Před každým použitím napájecí šňůru zkontrolujte. Je-li poškozená, nepoužívejte ji. Obratě se na zástupce zákaznického servisu pro vaši oblast. Pro tento účel použijte kontaktní informace uvedené na našich webových stránkách. Přihlaste se na stránkách www.weber.com.
- B) Ujistěte se, že držadlo rozně roteserie je dobře a bezpečně upevněné. Nasuňte jeden bodce na rožň směrem k pravé straně rozně roteserie, bodce přitom směřují doleva a šroub bodce dolů (1).
- C) Vtlačte rožň roteserie do středu připravovaného pokrmu. Zapíchněte oba bodce do pokrmu. Pokrm by měl být na rožni vystředěný. Utáhněte šroub bodce (2).
- D) Nasuňte druhý bodce na rožň roteserie; bodce přitom směřuje doprava a šroub bodce vzhůru. Zapíchněte oba bodce do pokrmu. Utáhněte šroub bodce (3).
- E) Zasuňte upínací konec rozně roteserie do motoru. Uložte druhý konec rozně do drážek na grilu (4).



ZAŽEHNUTÍ A POUŽÍVÁNÍ HOŘÁKU ROTISERIE

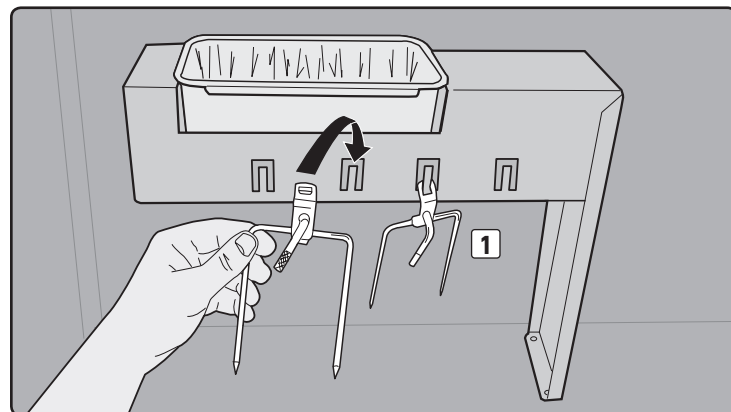
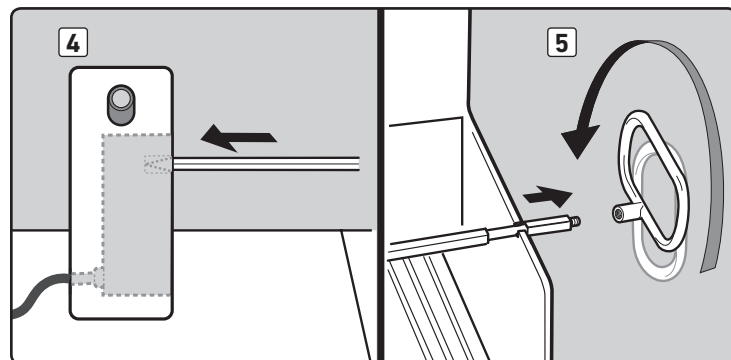
- F) Rožeň rotiserie by se měl volně otáčet a maso by na něm mělo být správně vyváženo. Větší kusy masa mohou vyžadovat odstranění grilovacího roštu a tepelného regeneračního roštu, aby se mohl rožeň volně otáčet. Je-li třeba, nasadte pokrm znovu, aby byl co nejlépe vyvážený.
- G) Odšroubujte držadlo rožně rotiserie (držadlo má levotočivé závity) otáčením ve směru hodin (5).
- ⚠ POZOR: Necháte-li držadlo připevněné k roštu rotiserie během grilování, dojde k jeho silnému zahřátí. Negrilujte s upevněným držadlem.**
- H) Zapněte motor. ♦

GRILOVÁNÍ S ROTISERIÍ

- Maso (kromě drůbeže a mletého) má být před grilováním zahřáté na pokojovou teplotu. (U většiny pokrmů stačí 20 až 30 minut. Je-li zmrazený, je nutné jej před grilováním zcela rozmrazit.)
 - Je-li třeba, před nabodnutím na rožeň svažte maso provázkem, aby mělo co nejkompaktnější tvar.
 - Vyjměte grilovací rošty a tepelný regenerační rošt, aby se mohl rožeň s pokrmem volně otáčet.
 - Při zapálení hořáku rotiserie se řiďte pokyny.
 - Hořák rotiserie nastavte na střední až vysoký výkon podle venkovní teploty.
 - Umístěte pokrm do prostoru hořáku.
 - Chcete-li uchovat šťávu, která odkapává z masa, umístěte přímo pod něj na aromakolejnice FLAVORIZER záchytnou vaničku.
 - Kroky při přípravě pokrmu jsou u rotiserie stejné jako u normálního grilování.
 - Veškeré grilování se provádí s uzavřeným poklopem.
 - Jsou-li pokrmy příliš těžké nebo mají nepravidelný tvar, možná se nebudou správně otáčet; takové by se měly upravovat metodou nepřímého grilování, nikoliv pomocí rotiserie.
 - Pro získání uzené vůně lze spolu s rotiserií použít i udicí schránku.
- Poznámka: Při použití hořáku rotiserie nebude teploměr v poklopu grilu ukazovat teplotu uvnitř grilovacího prostoru správně. ♦

ULOŽENÍ BODCE ROTISERIE

- A) Sejměte z rožně vidlice.
- B) Bodce k rožni rotiserie uložte na háčky umístěné na držáku záchytné vaničky uvnitř skříně grilu (1) ♦



ODSTRAŇOVÁNÍ PROBLÉMŮ

PROBLÉM	ZKONTROLUJTE	ŘEŠENÍ
Hořáky hoří žlutým nebo oranžovým plamenem a je cítit zápach plynu (u zapalovací trubice hořáku je to normální).	Prohlédněte sítky proti pavoukům a hmyzu, jestli nejsou zanesené (ucpané otvory).	Sítky proti hmyzu vyčistěte. Viz kapitolu "ROČNÍ ÚDRŽBA".
Symptomy: Hořáky se nezapálí, nebo mají i v poloze regulátoru HI jen malý blikavý plamen, nebo gril dosahuje v poloze HI teplotu jen 250 - 300 °C. <i>V některých zemích mají regulátory bezpečnostní jističi proti nadměrnému průtoku plynu.</i>	Možná se aktivovalo bezpečnostní zařízení proti nadměrnému průtoku plynu, které je součástí spojení mezi grilem a tlakovou láhví.	Pro odblokování bezpečnostního zařízení uzavřete všechny regulační ventily u hořáků. Odpojte regulátor od tlakové láhve. Otočte knoflíky regulačních ventilů do polohy HI. Čekejte nejméně 1 minutu. Otočte knoflíky regulačních ventilů do polohy OFF. Připojte regulátor zpět k tlakové láhvi. Pomalu otevřete ventil tlakové láhve. Viz "ZAPÁLENÍ HLAVNÍHO HOŘÁKU".
Hořák nelze zažehnout nebo je plamen příliš malý i při regulátoru v poloze HI.	Není v tlakové lahvi málo plynu nebo není dokonce prázdná?	Nechte tlakovou láhev naplnit.
	Není hadice přívodu plynu silně ohnutá nebo zalomená?	Narovnejte hadici.
	Lze hořák zapálit zápalkou?	Pokud lze hořák zapálit zápalkou, zkontrolujte interní zapalovač.
	Použili jste piezoelektrický zapalovač několikrát, dokud se hlavní hořák nezapálil? Viz "ZAPÁLENÍ HLAVNÍHO HOŘÁKU".	Ujistěte se, že držíte knoflík stlačený ještě dvě sekundy po zapraskání zapalovače a spatření oranžového plamene v zapalovací trubici hořáku.
	Pracuje piezoelektrický zapalovač? Vidíte jiskření, když zapalovač opakovaně používáte?	Zkuste hořák zapálit ručně. Viz "RUČNÍ ZAPÁLENÍ HLAVNÍHO HOŘÁKU". Volejte zákaznický servis.
Občasná prudká vzplanutí: ⚠ POZOR: Nezakrývejte výsuvnou záchytnou vaničku na omastek alobalem.	Provedli jste přehřátí grilu předepsaným způsobem?	Všechny hořáky na plný výkon (HI) na 10 až 15 minut pro přehřátí.
	Nejsou grilovací rošty a aromakolejnice FLAVORIZER pokryty nadměrným množstvím připáleného tuku?	Důkladně vyčistěte. Viz kapitolu "ČIŠTĚNÍ".
	Je výsuvná záchytná vanička na omastek špinavá a nedovoluje tuku stékat do záchytné vaničky?	Vyčistěte výsuvnou záchytnou vaničku na omastek.
Plamen hořáku má nepravidelný tvar a je nestálý. Plamen je malý, i když je regulátor hořáku v poloze HI. Plameny nehoří po celé délce trubky hořáku.	Jsou hořáky čisté?	Vyčistěte hořáky. Viz kapitolu "ÚDRŽBA".
Vnitřní povrch poklopu vypadá, jako když se olupuje. (jako sloupávání nátěru)	Poklop je smaltovaný nebo z nerezů a není opatřen nátěrem. Nemůže se "loupat". Olupuje se připečený zuhelnatělý tuk. NEJDE O ZÁVADU.	Důkladně vyčistěte. Viz kapitolu "ČIŠTĚNÍ".
Dvířka skříňky nelicují.	Zkontrolujte stavěcí čepy na spodku obou dvířek.	Uvolněte seřizovací maticí(e). Posuňte dvířka tak, aby lícovala. Utáhněte matici.
Při grilování v chladném prostředí při teplotě nižší než 10 °C (50°F) se zdá, že gril ztrácí teplo.	Tvoří se na plynové láhvi námraza/led?	Tekutý propan v láhvi se přeměňuje na páru příliš pomalu a nestíhá zásobovat hořáky plynem. Důvodem je teplota vzduchu, jež ochlazuje láhev s plynem, čímž dochází ke zpomalení procesu vypařování. Uzavřete regulační knoflíky hořáku a přívod plynu na láhvi. Vyměňte láhev za jinou a začněte znovu grilovat.
Pokud nelze problémy odstranit uvedenými způsoby, obraťte se na zástupce zákaznického servisu ve Vaší oblasti. Příslušné kontaktní informace uvádíme na našich webových stránkách. Přihlaste se na portál www.weber.com.		

ODSTRAŇOVÁNÍ PROBLÉMŮ OPĚKACÍHO ROŠTU SEAR STATION

PROBLÉM	ZKONTROLUJTE	ŘEŠENÍ
Hořáky hoří žlutým nebo oranžovým plamenem a je cítit zápach plynu (u zapalovací trubice hořáku je to normální). Hořák opékacího roštu SEAR STATION se nezapálí.	Prohlédněte sítky proti pavoukům a hmyzu, jestli nejsou zanesené. (Ucpání otvorů.)	Sítky proti hmyzu vyčistěte. Viz kapitolu "ROČNÍ ÚDRŽBA".
	Zkontrolujte, zda jste zapálili dva sousedící hlavní hořáky. Viz pokyny pro bezpečný postup zažehnutí v části "OPĚKACÍ ROŠT SEAR STATION - ZAŽEHNUTÍ A POUŽÍVÁNÍ".	Pohledem zkontrolujte zažehnutí sousedícího hlavního hořáku. ⚠ POZOR: Pokud nedojde k zažehnutí do pěti sekund, otočte regulační knoflík hořáku do polohy OFF (vypnuto) a vyčkejte 5 minut, než se plyn rozptýlí.
	Lze hořák zapálit zápalkou?	Pokud lze hořák zapálit zápalkou, zkontrolujte kanálek systému CROSSOVER na hořáku opékacího roštu. Postup demontáže a čištění hořáku naleznete v části "ÚDRŽBA".
	Pracuje piezoelektrický zapalovač? (Vidíte jiskření, když zapalovač opakovaně používáte?)	Zkuste hořák zapálit ručně. Viz "OPĚKACÍ ROŠT SEAR STATION - ZAŽEHNUTÍ A POUŽÍVÁNÍ". Volejte zákaznický servis.
Všeobecné příznaky: Hořák nelze zapálit. -nebo- Hořák hoří jen malým, blikajícím plamenem. <i>V některých zemích mají regulátory bezpečnostní jistiění proti nadměrnému průtoku plynu.</i>	Možná se aktivovalo bezpečnostní zařízení proti nadměrnému průtoku plynu, které je součástí spojení mezi grilem a tlakovou láhví.	Pro odblokování bezpečnostního zařízení uzavřete všechny regulační ventily u hořáků. Odpojte regulátor od tlakové láhve. Otočte knoflíky regulačních ventilů do polohy START/HI. Čekejte nejméně 1 minutu. Otočte knoflíky regulačních ventilů do polohy OFF. Připojte regulátor zpět k tlakové láhvi. Pomalu otevřete ventil tlakové láhve. (Viz "ZAPÁLENÍ HLAVNÍHO HOŘÁKU".)
Pokud nelze problémy odstranit uvedenými způsoby, obraťte se na zástupce zákaznického servisu ve Vaší oblasti. Příslušné kontaktní informace uvádíme na našich webových stránkách. Přihlaste se na portál www.weber.com.		

ODSTRAŇOVÁNÍ PROBLÉMŮ ROTISERIE

PROBLÉM	ZKONTROLUJTE	ŘEŠENÍ
Hořák rotiserie nelze zapálit.	Zatlačili jste regulační knoflík hořáku a přidrželi jste jej po zapálení hořáku 20 sekund?	Zkuste hořák znovu zapálit s tím, že budete knoflík držet stále stlačený ještě 20 sekund po zapálení hořáku.
	Čekali jste s odpočítáváním 20 sekund, dokud jste neviděli, že keramická plocha začíná žhavit?	Při znovuzapálení hořáku držením knoflíku ve stlačené poloze počkejte, až celá keramická plocha začne žhavit; pak teprve odpočítejte 20 sekund.
	Použili jste piezoelektrický zapalovač opakovaně, dokud se hořák nezapálil?	Po vyčkání na rozptýlení plynu (5 minut) se pokuste opakovaně použít vestavěný piezoelektrický zapalovač, dokud se hořák infragrilu nezapálí. Viz "ZAŽEHNUTÍ A POUŽÍVÁNÍ HOŘÁKU ROTISERIE".
	Pracuje piezoelektrický zapalovač? Vidíte jiskření, když zapalovač opakovaně používáte?	Zkuste hořák zapálit ručně. Viz "RUČNÍ ZAPÁLENÍ HOŘÁKU ROTISERIE". Volejte zákaznický servis.
Všeobecné příznaky: Hořák nelze zažehnout nebo má jen malý, blikající plamen. <i>V některých zemích mají regulátory bezpečnostní jistiění proti nadměrnému průtoku plynu.</i>	Možná se aktivovalo bezpečnostní zařízení proti nadměrnému průtoku plynu, které je součástí spojení mezi grilem a tlakovou láhví.	Pro odblokování bezpečnostního zařízení uzavřete všechny regulační ventily u hořáků. Odpojte regulátor od tlakové láhve. Otočte knoflíky regulačních ventilů do polohy START/HI. Čekejte nejméně 1 minutu. Otočte knoflíky regulačních ventilů do polohy OFF. Připojte regulátor zpět k tlakové láhvi. Pomalu otevřete ventil tlakové láhve. (Viz "ZAPÁLENÍ HLAVNÍHO HOŘÁKU".)
Pokud nelze problémy odstranit uvedenými způsoby, obraťte se na zástupce zákaznického servisu ve Vaší oblasti. Příslušné kontaktní informace uvádíme na našich webových stránkách. Přihlaste se na portál www.weber.com.		

ODSTRAŇOVÁNÍ PROBLÉMŮ SE SVĚTLEM NA GRILÚDRŽBA

PROBLÉMY	ŘEŠENÍ
Světlo nelze zapnout.	Světlo na gril se aktivuje pouze při otevření poklopu grilu. Zvedněte poklop do otevřené polohy a stiskněte tlačítko AKTIVOVAT.
	Instalujte nové baterie. Při instalaci nových baterií (pouze alkalických) ověřte, že byl z každé baterie odstraněn plastový obal. Ověřte, že jsou baterie v dobrém stavu a že jsou instalovány správně. Podívejte se na pokyny v části „ÚDRŽBA SVĚTLA NA GRIL.“
Světlo se vypnulo a nelze je znovu zapnout.	Světlo je naprogramováno tak, aby se automaticky vypnulo poté, co není v činnosti déle než 30 minut. Pro opětovnou aktivaci světla je nutno otevřít poklop a stisknout tlačítko AKTIVOVAT. Podívejte se na pokyny v části „ÚDRŽBA SVĚTLA NA GRIL.“
Světlo nelze vypnout.	Světlo je vybaveno čidlem náklonu. Čidlo náklonu světla ZAPNE při otevření poklopu grilu, a VYPNE při zavření poklopu grilu. POZNÁMKA: Tlačítko AKTIVOVAT nevypíná světlo na grilu. Pro vypnutí světla spusťte poklop grilu do zavřené polohy.
Jestliže problémy nelze odstranit s použitím těchto metod, obraťte se prosím na zástupce zákaznických služeb ve své oblasti s použitím kontaktních informací na naší webové stránce. Navštivte www.weber.com.	

ČIŠTĚNÍ

- ⚠ **POZOR:** Před čištěním plynový gril WEBER vypněte a vyčkejte, až vychladne.
- ⚠ **POZOR:** Lišty zařízení FLAVORIZER nebo grilovací mřížky nečistěte v troubě s automatickým čištěním.

Vnější povrchy - K očištění použijte horkou mýdlovou vodu. Pak povrchy opláchněte čistou vodou.

- ⚠ **POZOR:** Na povrchy grilu ani podvozku nepoužívejte speciální přípravky na čištění trub, abrazivní čisticí prostředky (kuchyňské), přípravky s podílem citrusů ani brusné utěrky či drátěnky.

Výsuvná záchytná vanička na omastek - Odstraňte tuk, poté vaničku omyjte horkou mýdlovou vodou a opláchněte čistou vodou.

- ⚠ **POZOR:** Nezakrývejte výsuvnou záchytnou vaničku na omastek alobalem.

Lišty aromakolejnic FLAVORIZER a grilovací mřížky - Očistěte kartáčem s nerezovými štětiniami. Je-li třeba, vyjměte je z grilu, omyjte horkou mýdlovou vodou a opláchněte čistou vodou.

Informace o dostupnosti náhradních grilovacích roštů a lišt aromakolejnic FLAVORIZER vám poskytne zástupce zákaznického servisu pro váš region. Využijte kontaktní informace na našich webových stránkách. Přihlaste se na portál www.weber.com.

Záchytná vanička - K dispozici jsou vyměnitelné fóliové vložky, případně můžete vaničku vyložit alobalem. Čištění záchytné vaničky provádějte omytím horkou mýdlovou vodou a opláchnutím čistou vodou.

Teploměr - Otírejte hadříkem s horkou mýdlovou vodou; vyčistěte plastovým kartáčkem.

Grilovací prostor - Kartáčem odstraňte veškeré nečistoty z trubek hořáků. **VYVARUJTE SE ZVĚTŠENÍ OTVORŮ V HOŘÁKU.** Vnitřek grilovacího prostoru vymyjte horkou mýdlovou vodou a opláchněte čistou vodou.

Vnitřek poklopu - Dokud je poklop ještě teplý, otřete vnitřek poklopu papírovým kapesníkem, aby se na něm nenahromadil tuk. Odlepování vrstev tuku může vypadat jako loupání nátěru.

Povrchy z nerezové oceli - Omyjte jemným hadříkem a mýdlovou vodou. Dejte pozor, abyste otírali ve směru broušení povrchu.

Nepoužívejte čisticí prostředky s obsahem kyselin, rozpouštědla na ropné bázi či na bázi xylénu. Po vyčištění důkladně opláchněte. ♦

JAK CHRÁNIT UŠLECHTILOU OCEL

Váš gril a jeho vnější plášť, kryt, panel s ovládacími prvky a poličky mohou být vyrobeny z ušlechtilé nerezové oceli. Je jednoduché udržet nerezovou ocel, aby stále vypadala co nejlépe. Čistěte ji mýdlem a vodou, oplachujte čistou vodou a pak otřete dosucha. Na těžce odstranitelné částěčky použijte kartáč, ale ne s kovovými štětiniami.

- ⚠ **DŮLEŽITÉ:** Na povrchy z ušlechtilé oceli na vašem grilu nepoužívejte drátěný kartáč ani abrazivní čisticí prostředky, protože by povrch poškrábaly.
- ⚠ **DŮLEŽITÉ:** Při čištění dejte pozor, abyste kartáčovali i otírali vždy ve směru broušení; tím zachováte broušenému povrchu jeho vzhled. ♦

SÍTKY PROTI HMYZU WEBER

Váš plynový gril WEBER je, stejně jako všechny ostatní venkovní plynové spotřebiče, cílem pro pavouky a jiný hmyz. Mohou se zabydlet v prostoru difuzéru (1) trubek hořáku. Tím zablokují normální proudění plynu a to může způsobit, že plyn proudí zpět k otvoru pro vstup spalovacího vzduchu. Plamen se pak může rozhořet v otvoru pro vzduch a v jeho okolí, pod panelem s ovládacími prvky - a vážně váš gril poškodit.

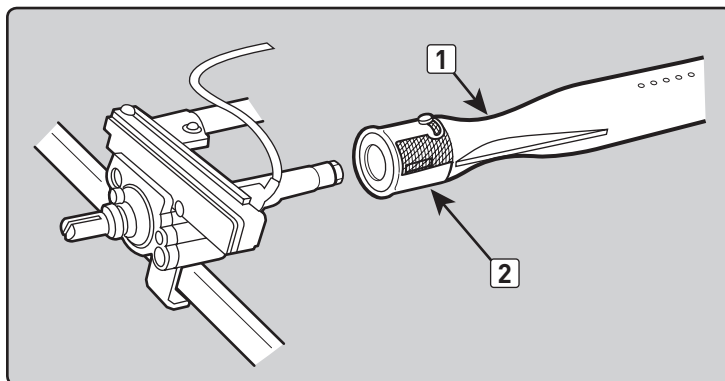
Vstup pro vzduch u trubky hořáku je opatřen sítkou z nerezové oceli (2), která brání pavoukům a jinému hmyzu v přístupu do potrubí hořáku těmito otvory.

Doporučujeme vám jednou ročně zkontrolovat stav sítky proti hmyzu. (Viz kapitolu "ROČNÍ ÚDRŽBA"). Sítku proti hmyzu prohlédněte a vyčistěte rovněž vždy, když se projeví kterýkoliv z těchto příznaků:

- A) Zápach plynu v kombinaci se žlutým zabarvením plamenů hořáku a snížením jejich topného výkonu.
- B) Gril nedosahuje požadované teploty.
- C) Gril hřeje nerovnoměrně.
- D) Jeden nebo více hořáků nelze zapálit.

⚠ NEBEZPEČÍ

Pokud se při výše uvedených projevech nepostaráte o nápravu, může vzniknout požár, při kterém může dojít k závažnému nebo dokonce smrtelnému zranění a ke škodám na majetku. ♦



ČIŠTĚNÍ TRUBKY HOŘÁKU

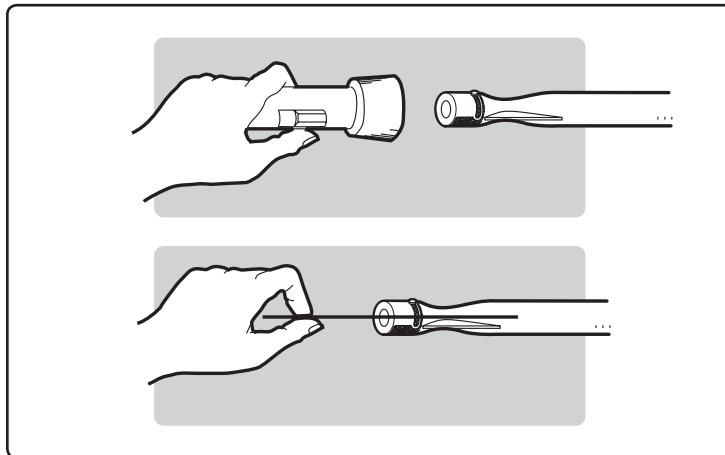
Vypněte přívod plynu.

Vymontujte rozvodné potrubí (viz "VÝMĚNA HLAVNÍCH HOŘÁKŮ").

Prohlédněte vnitřek každého hořáku s použitím svítilny.

Vyčistěte vnitřek hořáku drátem (lze použít narovnané drátěné ramínko). Zkontrolujte a vyčistěte otvory přívěru vzduchu na koncích hořáků. Zkontrolujte a vyčistěte trysky ventilů ve spodní části ventilů. Ocelovým kartáčem vyčistěte vnější povrch hořáků. To se dělá proto, aby se všechny otvory hořáku úplně uvolnily.

- ⚠ **POZOR:** Při čištění se vyvarujte zvětšování otvorů hořáku. ♦



VÝMĚNA HLAVNÍCH HOŘÁKŮ

Poznámka: Plynový gril SUMMIT musí být vypnutý a vychladlý.

- A) Uzavřete přívod plynu u zdroje.
- B) Odpojte přívod plynu.
- C) Vyměňte grilovací rošty.
- D) Vyměňte aromakolejnice FLAVORIZER bars.
- E) Vyměňte udicí schránku (pokud je součástí modelu).

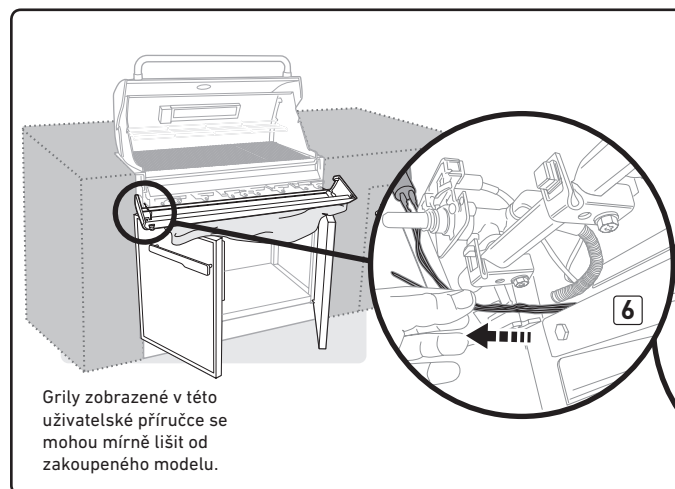
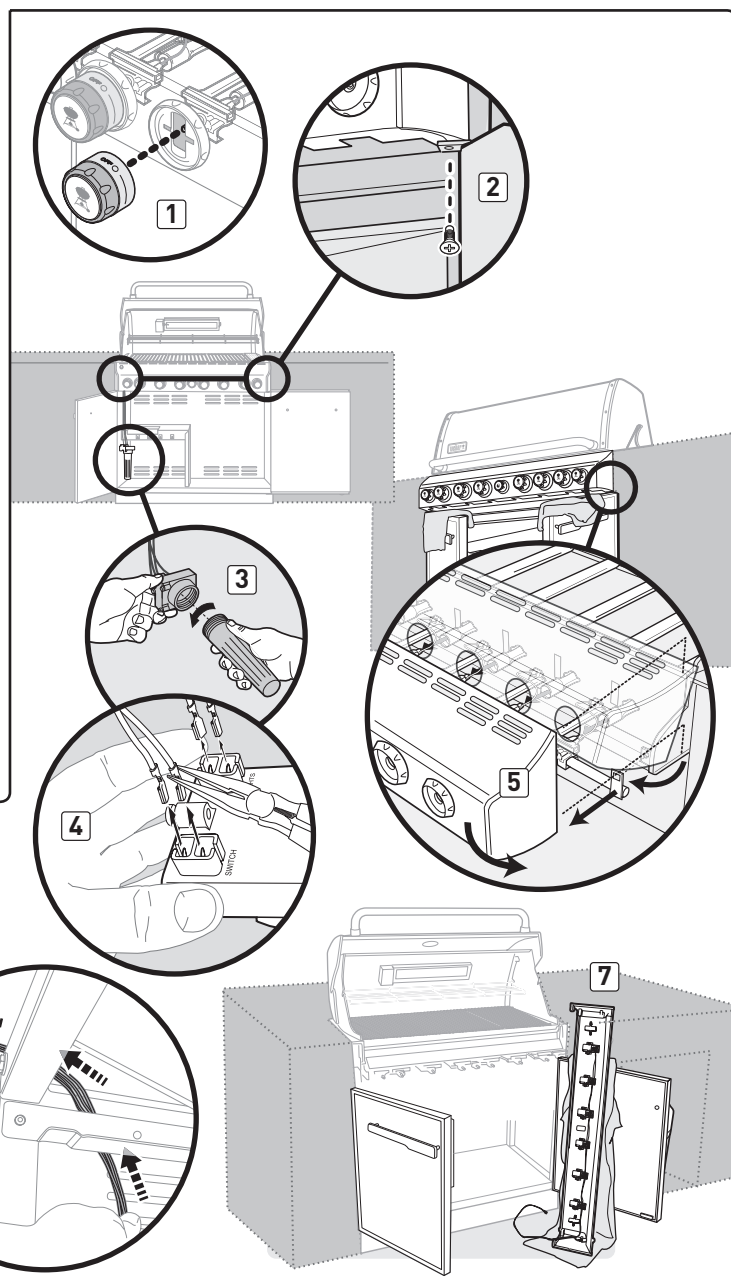
Odstranění panelu s ovládáním

Potřebné nářadí: Šroubovák, kleště a utěrky.

- A) Odstraňte ovládací knoflíky hořáku (1).
- B) Otevřete obě dvířka. Šroubovákem odmontujte šrouby ze spodní strany ovládacího panelu (2).
- C) Zdvihněte a vyjměte pouzdro baterie, které se nachází uvnitř skříně grilu (3).
- D) Pomocí kleští s dlouhými úzkými čelistmi odpojte od horní části bateriového pouzdra (4) svorky vodičů. Netahejte za vodiče; vyjměte je zatáhnutím za svorky.
- E) Položte utěrky na horní část sestav obou dvířek.

Tím ochráníte ovládací panel a sestavy dvířek před poškrábáním v následujícím kroku.

- F) Vyklopte spodní část panelu s ovládáním dopředu. Mírně nadzdvihněte (5) a poté vytvočte směrem dolů tak, aby panel spočíval na horní části sestav dvířek. **(Dávejte pozor, abyste neodpojili nebo nepřerušili kabely vedoucí k osvětlení panelu s ovládáním.)**
- G) Opatrně vytáhněte kabely baterie ze skříně grilu (6).
- H) Otevřete úplně pravá dvířka. Položte panel s ovládáním na podlahu, opřete o ručník zakrývající sestavu pravých dvířek (7).

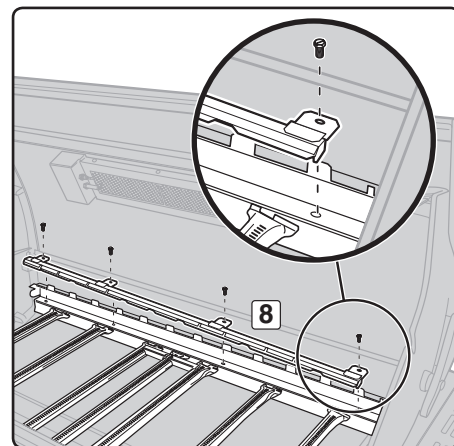
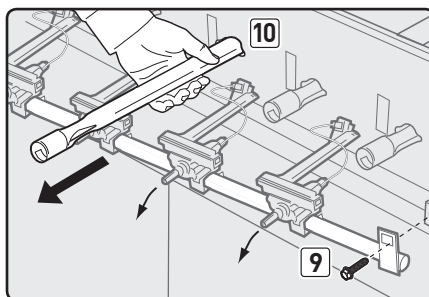


Grily zobrazené v této uživatelské příručce se mohou mírně lišit od zakoupeného modelu.

Vyjmutí trubek hořáků

Potřebné nářadí: Šroubovák na matice 5/16" a 3/8".

- A) Pomocí šroubováku na matice 5/16" vyjměte šrouby, kterými je uchycen kanál CROSSOVER ze zadní části vnitřku grilovací vany (8).
- B) Pomocí šroubováku na matice 3/8" vyjměte šrouby, kterými je uchycena sestava rozvodného potrubí ke grilovací vaně. Vytáhněte sestavu rozvodného potrubí z trubek hořáků a nechte ji volně viset ze skříně grilu (9). Neodpojujte modrý kabel od levé strany sestavy rozvodného potrubí.
- C) Vytáhněte trubku(y) vybraného hořáku skrz přední stranu grilovací vany a vyměňte ji za novou trubku(y) hořáku (10).



Vyjmutí hořáku opékací stanice SEAR STATION

Chcete-li demontovat hořák opékacího roštu SEAR STATION, vytáhněte trubku hořáku směrem k sobě. Tím jej vyjmete ze zářezu trubky hořáku (11). Poté vytočte trubku ve směru hodinových ručiček (12), tak aby šroub na konci trubky (13) zapadl do výřezu v otvoru tepelného štítu (14). Po uvolnění vyjměte trubku hořáku z grilovací vany (15).

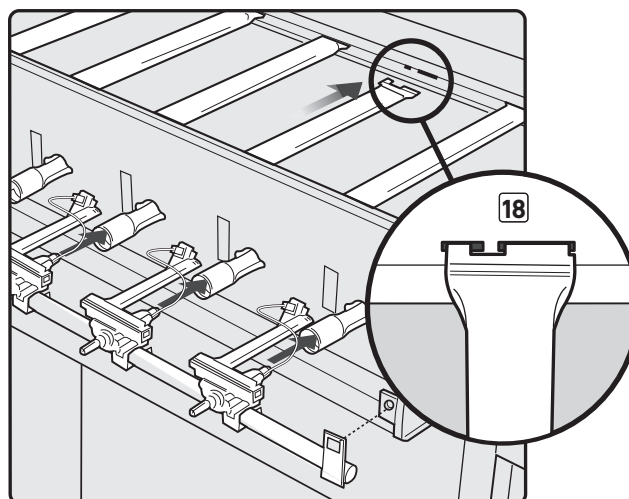
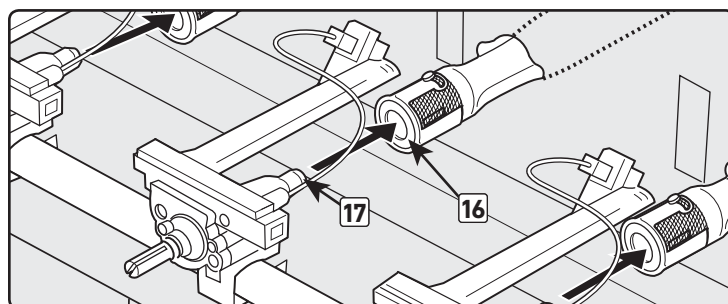
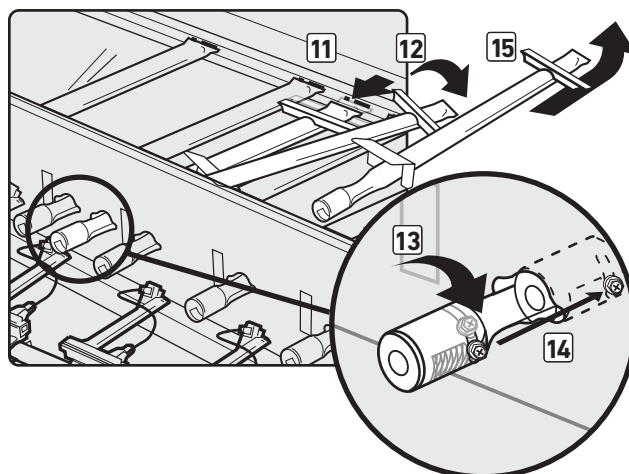
Zpětná montáž rozvodného potrubí

- A) Při zpětné montáži sestavy rozvodného potrubí postupujte v opačném pořadí kroků uvedených výše v postupu pro "Vyjmutí trubek hořáků".
- ⚠ **POZOR: Otvory hořáků (16) musejí být ve správné poloze vůči tryskám ventilů (17). Ujistěte se, že protěžší konce trubek hořáku (18) správně zapadají do otvorů v zadní stěně grilovací vany. Před upevněním rozvodného potrubí na místo zkontrolujte správnou montáž.**
- ⚠ **VAROVÁNÍ: Těsnost plynového rozvodu byste měli zkontrolovat vždy po rozpojení a opětovném spojení kteréhokoliv šroubení. Viz "KONTROLA TĚSNOSTI ROZVODU PLYNU".**

- B) Vraťte zpět na místo součásti grilovací vany (bez vyobrazení).

Zpětná montáž panelu s ovládáním

- A) Při zpětné montáži sestavy panelu s ovládáním postupujte v opačném pořadí kroků uvedených výše v postupu pro "Odstranění panelu s ovládáním".
- B) Zkontrolujte správné zapojení vodičů. Viz "FUNKCE OSVĚTLENÍ".
- ⚠ **VAROVÁNÍ: Před uvedením grilu do provozu zkontrolujte, zda jsou veškeré díly sestaveny a řádně upevněny. Nedodržení tohoto výstražného pokynu může zavinit požár, výbuch nebo konstrukční narušení výrobku, jež může mít za následek závažná nebo smrtelná zranění a škody na majetku. ♦**



ROČNÍ ÚDRŽBA

Prohlídka a vyčištění sítěk proti hmyzu

Pro kontrolu sítěk proti hmyzu odstraňte panel s ovládacím. Zjistíte-li na sítkách proti hmyzu prach nebo nečistotu, demontujte k jejich vyčištění hořáky.

Sítky proti hmyzu lehce okartáčujte jemným kartáčkem (například vyřazeným kartáčkem na zuby).

⚠ POZOR: K čištění sítěk proti hmyzu nepoužívejte tvrdé nebo ostré nástroje. Sítky proti hmyzu neuvolňujte ani nezvětšujte otvory v sítkách.

Lehce klepejte na hořák, abyste z trubky hořáku vytřáslí sypké nečistoty. Když jsou sítky proti hmyzu a hořáky čisté, namontujte hořáky zpět.

Dojde-li k poškození sítky proti hmyzu nebo pokud sítku nelze vyčistit, obraťte se na svého zástupce zákaznického servisu. Kontaktní informace naleznete na našich webových stránkách. Přihlaste se na portál www.weber.com.

Vzhled plamene hořáku

Hořáky plynového grilu WEBER jsou z výroby nastaveny na optimální poměr směsi vzduchu a plynu. Na obrázku je znázorněn správný vzhled plamene.

- A) Trubka hořáku (1)
- B) Vrcholky plamínků občas probliknou žlutě (2)
- C) Světlo modrá (3)
- D) Tmavě modrá (4)

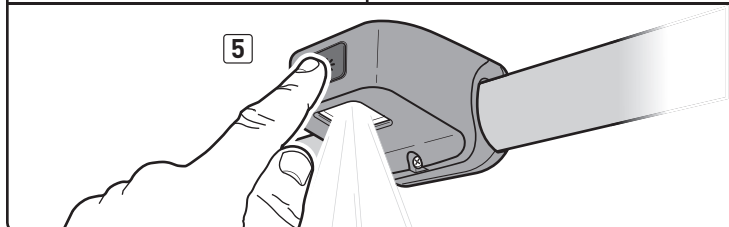
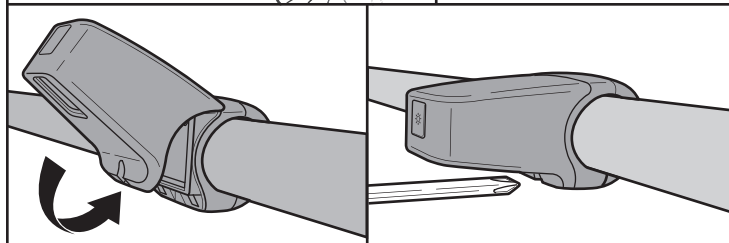
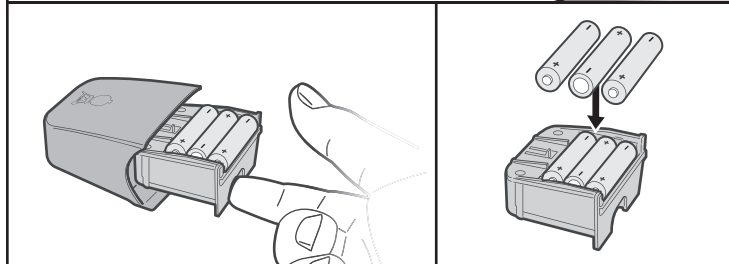
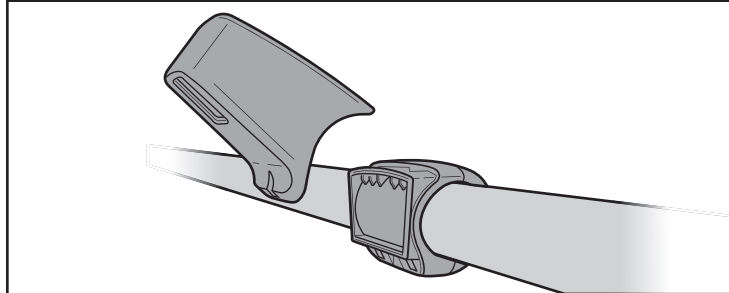
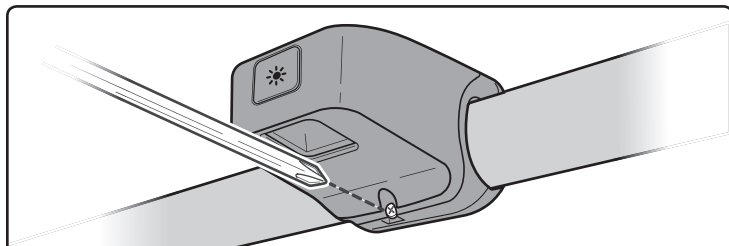
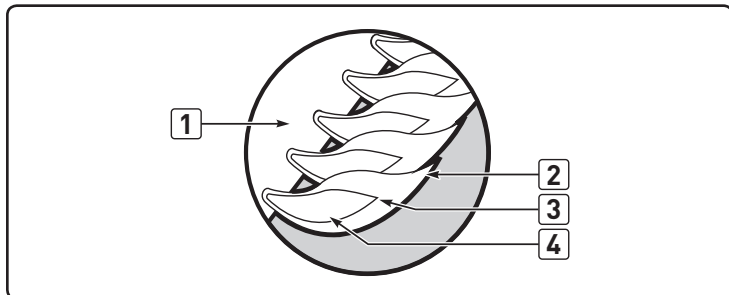
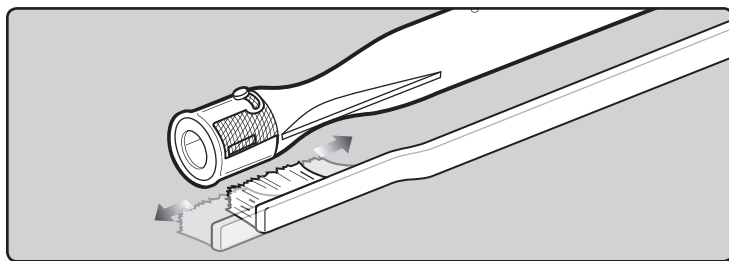
Pokud jednotlivé plameny nemají po celé délce trubky hořáku stejnou strukturu, proveďte postupy čištění hořáku. ♦

ÚDRŽBA SVĚTLA NA GRIL

- Při instalaci tří nových baterií typu AAA (pouze alkalických) ověřte, že byl z každé baterie odstraněn plastový obal. Nespěte si tento plastový obal s nálepkou baterie.
- Nekombinujte staré a nové baterie nebo baterie různého typu (standardní, alkalické nebo nabíjecí).
- Ověřte, že jsou baterie v dobrém stavu a že jsou instalovány správně.
- Pokud neplánujete používání světla po dobu jednoho měsíce nebo déle, vyjměte z něj baterie.
- Čistěte pouze otíráním vlhkou utěrkou. Nepoužívejte čisticí roztoky na bázi alkoholu ani abrazivní čisticí prostředky.
- Světlo je odolné proti dešti a sněhu, ale není vodotěsné. Neponořujte je do vody ani do jiných kapalin.
- Světlo je žáruvzdorné. Hořící mastnota nebo použití grilu na vysoký žár po příliš dlouhou dobu však může poškodit vnitřní součásti.

Pro aktivaci světla na gril stiskněte tlačítko AKTIVOVAT. Světlo je vybaveno čidlem náklonu, které světlo zapne při otevření poklopu grilu, a vypne při zavření poklopu grilu. Jestliže necháte poklop otevřený nebo zavřený déle než 30 minut, světlo na gril se deaktivuje. Pro opětovné zapnutí světla stiskněte znovu tlačítko AKTIVOVAT (5).

POZNÁMKA: Světlo se NEVYPNE stisknutím tlačítka AKTIVOVAT.



⚠ POZOR: Tento produkt byl podroben testování bezpečnosti a je certifikován pro použití v určité zemi. Viz označení státu na vnější straně skříně.

Tyto součásti mohou být prvky rozvodu plynu nebo mohou sloužit ke spalování plynu. Máte-li zájem o informace ke značkovým náhradním dílů společnosti Weber-Stephen Products LLC, obraťte se prosím na oddělení služeb zákazníkům společnosti Weber-Stephen Products LLC.

⚠ VAROVÁNÍ: Nepokoušejte se opravovat součásti rozvodu plynu ani komponenty určené ke spalování plynu, aniž byste kontaktovali oddělení služeb zákazníkům společnosti Weber-Stephen Products LLC, Nedodržení tohoto výstražného pokynu může zavinit požár a výbuch s následným závažným nebo smrtelným zraněním a škodami na majetku.

AUSTRALIA

Weber-Stephen Products LLC
R. McDonald Co. PTY. LTD.
+61.8.8221.6111

AUSTRIA

Weber-Stephen Österreich GmbH
+43 7242 890 135 0
info-at@weberstephen.com

BELGIUM

Weber-Stephen Products Belgium Sprl
+32 015 28 30 90
infobelux@weberstephen.com

CHILE

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

CZECH REPUBLIC

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

DENMARK

Weber-Stephen Nordic ApS
+45 99 36 30 10
info@weberstephen.dk

FRANCE

Weber-Stephen France
+33 810 19 32 37
service.consommateurs@weberstephen.com

GERMANY

Weber-Stephen Deutschland GmbH
+49 6132 8999 0
info-de@weberstephen.com

HUNGARY

Weber-Stephen Magyarország Kft.
+36 70 / 70-89-813
info-hu@weberstephen.com

ICELAND

Jarn & Gler Wholesale EHF
+354 58 58 900

INDIA

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

ISRAEL

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

ITALY

Weber-Stephen Products Italia Srl
+39 0444 360 590
info-italia@weberstephen.com

MEXICO

Weber-Stephen Products S.A. de C.V.
+01800-00-WEBER [93237] Ext. 105

NETHERLANDS

Weber-Stephen Netherlands B.V.
+31 513 4333 22
info@weberbarbecues.nl

NEW ZEALAND

WEBER New Zealand ULC
+64 9 570 6630

POLAND

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

RUSSIA

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

SOUTH AFRICA

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

SPAIN

Weber-Stephen Iberica Srl
+34 93 584 40 55
infoiberica@weberstephen.com

SWITZERLAND

Weber-Stephen Schweiz GmbH
+41 52 24402 50
info-ch@weberstephen.com

TURKEY

Dost Bahce Dis Ticaret Müessillik Anonim Sirketi
+49 6132 8999 0
info-de@weberstephen.com

UNITED ARAB EMIRATES

Weber-Stephen Nordic Middle East
+971 4 360 9256
info@weberstephen.ae

UNITED KINGDOM

Weber-Stephen Products (UK) Ltd.
+44 (0)203 630 1500
customerserviceuk@weberstephen.com

USA

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

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

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

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

weber.com



WEBER-STEPHEN PRODUCTS LLC
www.weber.com