



# SUMMIT

## POUŽÍVATEĽSKÁ PRÍRUČKA ZABUDOVANÉHO PLYNOVÉHO GRILU S TEKUTÝM PROPÁNOM

Ďakujeme, že ste si kúpili gril WEBER. Nájdite si teraz pár minút a ochráňte túto investíciu zaregistrovaním svojho produktu online na stránke [www.weber.com](http://www.weber.com).



### S-660

### LPG

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

#### ⚠ NEBEZPEČENSTVO

Ak zacítite plyn:

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

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

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

#### ⚠ VAROVANIE

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

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

**IBA NA VONKAJŠIE POUŽITIE.**

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

CE :845BR-0035  
ID: 0845

### 59879

SK - SLOVAK  
04/01/18

## ⚠ NEBEZPEČENSTVO

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

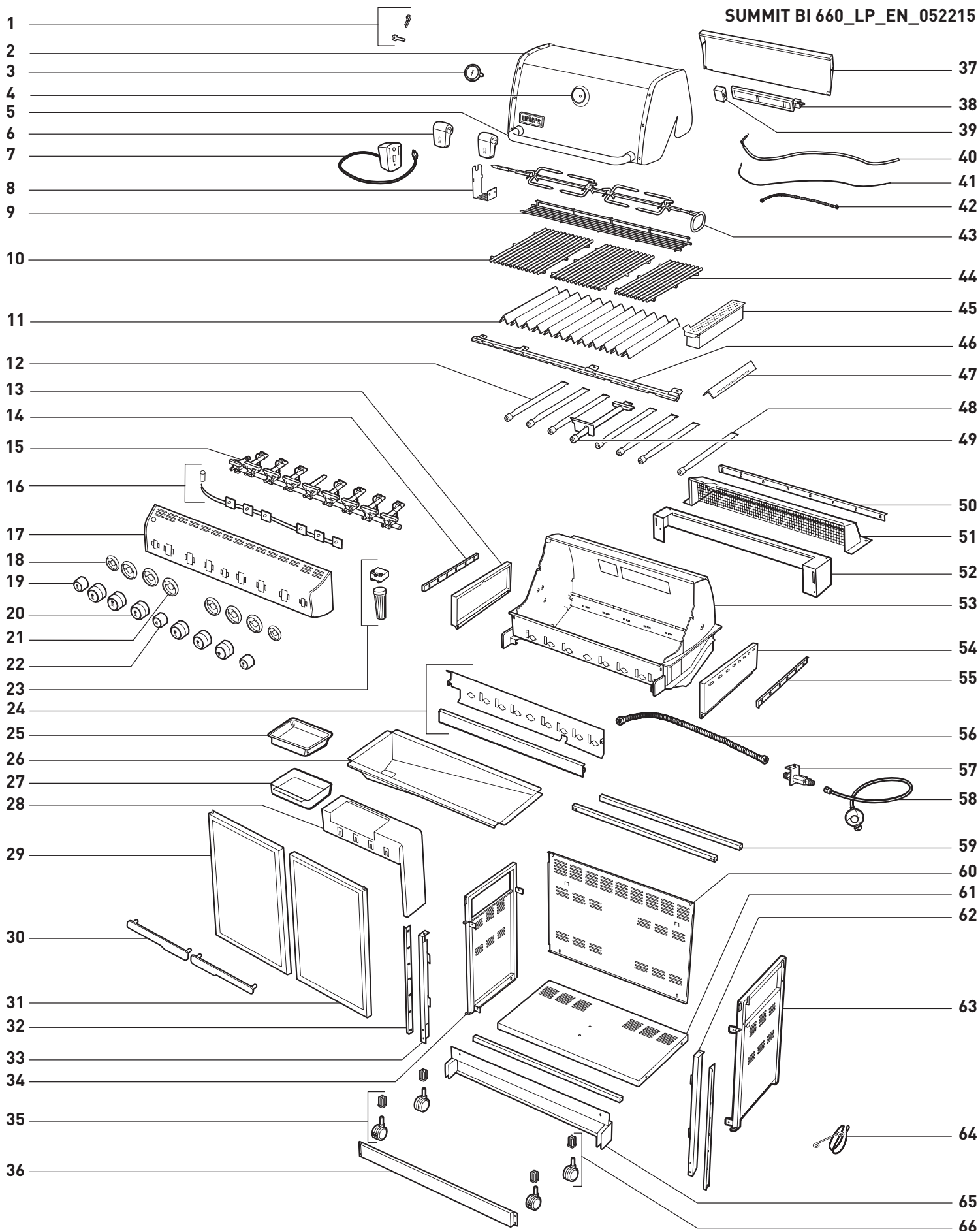
### ⚠ VAROVANIA

- ⚠ Neskladujte náhradnú alebo odpojenú fľašu s tekutým propánom pod alebo v blízkosti tohto grilu.
- ⚠ Dodržiavajte regulačné pokyny prípojky pre váš druh plynového grilu.
- ⚠ Neskladujte náhradnú alebo odpojenú plynovú fľašu pod alebo v blízkosti tohto grilu.
- ⚠ Nedávajte kryt grilu alebo čokoľvek horľavé na alebo do skladovacieho priestoru pod grilom.
- ⚠ Nesprávna montáž môže byť nebezpečná. Starostlivo dodržujte montážne pokyny uvedené v tejto príručke.
- ⚠ Po dlhšom období uskladnenia a/alebo nepoužívania je potrebné plynový gril WEBER pred použitím skontrolovať, či neuniká plyn alebo či nie je upchaný horák. Pozrite si pokyny uvedené v tejto príručke pre správne kontrolné postupy.
- ⚠ Na kontrolu unikania plynu nepoužívajte otvorený plameň.
- ⚠ Váš plynový gril WEBER nepoužívajte, ak z niektorej prípojky uniká plyn.
- ⚠ Horľavé materiály sa nesmú nachádzať vo vzdialenosti 60 cm od zadnej alebo bočných strán grilu.
- ⚠ Váš plynový gril WEBER nesmú používať deti. Dostupné časti grilu môžu byť veľmi horúce. Počas používania grilu držte deti v bezpečnej vzdialenosti od grilu.
- ⚠ Dávajte pozor počas používania plynového grilu WEBER. Počas varenia alebo čistenia je gril veľmi horúci a počas používania sa nikdy nesmie nechať bez dozoru alebo premiestňovať.
- ⚠ Ak horáky počas varenia zhasnú, zatvorte plynové ventily. Otvorte veko a počkajte päť minút a potom opäť zapáľte plynový plameň podľa pokynov uvedených v časti Zapalovanie.
- ⚠ Drevené uhlie, brikety a lávové kamene v tomto plynovom grile WEBER nepoužívajte.
- ⚠ Počas varenia sa nikdy nenahýňajte ponad otvorený gril alebo nedávajte ruky alebo palce na prednú hranu varnej plochy.
- ⚠ V prípade nekontrolovaného vzplanutia posuňte jedlo mimo plameňov kým plamene nezhasnú.
- ⚠ Prípade vzplanutia plameňa z masti, vypnite všetky horáky a nechajte veko zatvorené, až kým oheň nezhasne.
- ⚠ Plynový gril WEBER je potrebné pravidelne dôkladne čistiť.
- ⚠ Pri čistení plynov alebo horákov nezmáčujte otvory alebo prietoky.
- ⚠ Tekutý propánový plyn nie je zemný plyn. Prerábanie zariadenia na zemný plyn alebo pokus o použitie zemného plynu v zariadení určenom na tekutý propán je nebezpečné a spôsobí zánik záruky.
- ⚠ Preličená alebo hrdzavá plynová fľaša môže byť nebezpečná a je potrebné ju nechať skontrolovať vaším dodávateľom plynu. Nepoužívajte plynovú fľašu s poškodeným ventilom.
- ⚠ Ak napriek tomu, že sa plynová fľaša môže zdať prázdna, môže stále obsahovať isté množstvo plynu. Preto je potrebné plynovú fľašu prepravovať a skladovať vhodným spôsobom.
- ⚠ V žiadnom prípade sa nepokúšajte odpojiť regulátor plynu alebo akékoľvek ventily počas prevádzky grilu.
- ⚠ Použite žiaruvzdorné rukavice alebo chňapky (v súlade s EN 407, Hodnotenie úrovne kontaktného tepla 2 alebo viac) pri prevádzke grilu.
- ⚠ Tento gril nepoužívajte, kým nie je kompletne zmontovaný. Jednotka musí byť riadne zmontovaná podľa pokynov uvedených v časti "Montážne pokyny".
- ⚠ Nevkladajte nádrž s palivom do skrine grilu.

<b>VAROVANIA</b> .....	<b>2</b>	<b>ZAPÁLENIE A POUŽITIE</b>	<b>19</b>
<b>OBSAH</b> .....	<b>3</b>	<b>HORÁKA SEAR STATION</b> .....	<b>19</b>
<b>ROZČLELENÉ ZOBRAZENIE</b> .....	<b>4</b>	ZAPÁLENIE HORÁKA SEAR STATION .....	20
<b>ZOZNAM ROZČLELENÉHO ZOBRAZENIA</b> .....	<b>5</b>	MANUÁLNE ZAPÁLENIE HORÁKA SEAR STATION .....	21
<b>ZÁRUKA</b> .....	<b>6</b>	ZHASNUTIE .....	21
<b>VŠEOBECNÉ POKYNY</b> .....	<b>7</b>	POUŽÍVANIE HORÁKA SEAR STATION .....	21
PREVÁDZKA .....	7	<b>ZAPÁLENIE A POUŽÍVANIE</b>	<b>22</b>
SKLADOVANIE ALEBO NEPOUŽÍVANIE .....	7	<b>HORÁKA NA ÚDENIE</b> .....	<b>22</b>
<b>POKYNY PRI MANIPULÁCI S PLYNOM</b> .....	<b>8</b>	ZAPÁLENIE HORÁKA NA ÚDENIE .....	22
TIPY NA BEZPEČNÚ MANIPULÁCIU S FLAŠAMI S TEKUTÝM PROPÁNOM .....	8	MANUÁLNE ZAPÁLENIE HORÁKA NA ÚDENIE .....	23
INŠTALÁCIA FLAŠE .....	9	ZHASNUTIE .....	23
PRIPOJENIE FLAŠE S TEKUTÝM PROPÁNOM .....	9	POUŽÍVANIE ÚDIAČEHO BOXU .....	24
PRÍPRAVA KONTROLY ÚNIKU .....	10	ČISTENIE ÚDIAČEHO BOXU .....	24
SKONTROLUJTE, ČI NEUNIKÁ PLYN .....	11	<b>ZAPÁLENIE A POUŽÍVANIE</b>	<b>25</b>
PLNENIE FLAŠE S TEKUTÝM PROPÁNOM .....	13	<b>GRILOVACIEHO HORÁKA</b> .....	<b>25</b>
OPĀTOVNÉ PRIPOJENIE FLAŠE S TEKUTÝM PROPÁNOM .....	13	ZAPÁLENIE GRILOVACIEHO HORÁKA .....	25
<b>FUNKCIE SVETLA</b> .....	<b>13</b>	MANUÁLNE ZAPÁLENIE GRILOVACIEHO HORÁKA .....	26
PREVÁDZKA OSVETLENIA GRILU .....	13	ZHASNUTIE .....	26
OSVETLENÉ OVLÁDAČE .....	13	DÔLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÉ POKYNY .....	27
<b>PRED POUŽITÍM GRILU</b> .....	<b>14</b>	PREVÁDZKA GRILU .....	27
VÝSUVNÁ TÁČKA NA MASTNOTU A VYMENITELNÁ		GRILOVANIE .....	28
ODKVAPKÁVACIA TÁČKA .....	14	SKLADOVANIE GRILOVACEJ VIDLICE .....	28
KONTROLA HADICE .....	14	<b>RIEŠENIE PROBLÉMOV</b> .....	<b>29</b>
<b>FUNKCIA ZAPAĽOVAČA</b> .....	<b>15</b>	<b>RIEŠENIE PROBLÉMOV S HORÁKOM</b>	<b>30</b>
<b>ZAPÁLENIE A POUŽÍVANIE HLAVNÉHO HORÁKA</b> .....	<b>16</b>	<b>SEAR STATION</b> .....	<b>30</b>
ZAPÁLENIE HLAVNÉHO HORÁKA .....	16	<b>RIEŠENIE PROBLÉMOV S GRILOM</b> .....	<b>30</b>
MANUÁLNE ZAPÁLENIE HLAVNÉHO HORÁKA .....	17	<b>RIEŠENIE PROBLÉMOV S OSVETLENÍM GRILU</b> .....	<b>30</b>
ZHASNUTIE .....	17	<b>ÚDRŽBA</b> .....	<b>31</b>
<b>TIPY NA GRILOVANIE A UŽITOČNÉ RADY</b> .....	<b>18</b>	ČISTENIE .....	31
PREDHRIEVANIE .....	18	OCHRANA NEREZOVEJ OCELE .....	31
VARENIE ZO ZATVORENÝM KRYTOM .....	18	MRIEŽKY PROTI PAVÚKOM/HMYZU WEBER .....	31
LOJ A MASŤ .....	18	ČISTENIE RÚRKY HORÁKA .....	31
SYSTÉM FLAVORIZER .....	18	VÝMENA HLAVNÝCH HORÁKOV .....	32
HORÁK SEAR STATION .....	18	ROČNÁ ÚDRŽBA .....	34
<b>METÓDY PRÍPRAVY JEDLA</b> .....	<b>19</b>	ÚDRŽBA OSVETLENIA GRILU .....	34
PRIAME PEČENIE .....	19		
NEPRIAME PEČENIE .....	19		

# ROZČLENENÉ ZOBRAZENIE

SUMMIT BI 660\_LP\_EN\_052215



# ZOZNAM ROZČLENENÉHO ZOBRAZENIA

1. Materiál krytu	24. Vodná priečka/tepelný štít	47. Tyč na údenie
2. Kryt	25. Vymeniteľná odkvapkávacia tácka	48. Horák na údenie
3. Teplomer	26. Výsuvná tácka na masť	49. Horák SEAR STATION
4. Objímka teplomeru	27. Zachytávacia tácka	50. Zadná lišta vyplňujúca špáru
5. Rukoväť	28. Držiak zachytávacej tácky	51. Zadný vetrací otvor
6. Zostava osvetlenia grilu	29. Ľavé dvierka	52. Konzola zadného vetracieho otvoru
7. Grilovací motor	30. Rukoväť dvierok	53. Varný priestor
8. Konzola na gril	31. Právě dvierka	54. Pravý vetrací otvor
9. Tepelný rošt	32. Predná lišta vyplňujúca špáru	55. Pravá lišta vyplňujúca špáru
10. Grilovací rošt*	33. Ľavé lemovanie	56. Hadica k prírubě
11. Lišta FLAVORIZER	34. Panel ľavého rámu	57. Ochranný ventil
12. Rúrka horáka	35. Zaisťovacie koliesko	58. Hadica a regulátor (nemusí sa dodávať)
13. Ľavý vetrací otvor	36. Predný panel zarovnaní kolies	59. Podpera rámu
14. Ľavá lišta vyplňujúca špáru	37. Kryt infračerveného horáka	60. Zadný panel
15. Prírubá	38. Infračervený horák	61. Spodný panel
16. Zväzok vodičov ovládacieho panela	39. Priestor infračerveného horáka	62. Pravé lemovanie
17. Ovládací panel	40. Vodič zapaľovača infračerveného horáka	63. Panel pravého rámu
18. Objímka malého tlačidla	41. Termočlánok	64. Držiak zápaliek
19. Malé tlačidlo	42. Hadica infračerveného horáka	65. Zadný panel zarovnaní kolies
20. Veľké tlačidlo	43. Súprava grilovacieho ražňa	66. Koliesko
21. Objímka veľkého tlačidla	44. Grilovací rošt*	*Varný rošt sa môže líšiť v závislosti od zakúpeného modelu.
22. Ovládač horáka SEAR STATION	45. Udiaci box	
23. Puzdro na batérie	46. Kanál CROSSOVER	

## WEBER s'ub (10 rokov dobrovoľnej záruky v EMEA)

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

Ďakujeme Vám za zakúpenie produktu WEBER. Weber-Stephen Products LLC, 1415 S. Roselle Road, Palatine, Illinois 60067 a jeho medzinárodné obchodné jednotky (uvedené na konci tejto príručky) („WEBER“) sú na seba hrdé, že dodávajú bezpečné, trvanlivé a spoľahlivé produkty.

Toto je predĺžená záruka WEBER, ktorú Vám poskytneme bezplatne. Zahŕňa to informácie, ktoré budete potrebovať v prípade, že bude nutné Váš produkt WEBER opraviť z dôvodu neprijemnosti, akou je porucha alebo chyba.

**V súlade s príslušnými predpismi má zákazník svoje práva, ak je produkt chybný. Tieto práva môžu zahŕňať dodanie náhradného dielu, výmenu chybného dielu, vrátenie peňazí alebo výmenu za nový produkt. V niektorých štátoch Európskej Únie by sa napríklad jednalo o dvojročnú zákonom danú záručnú dobu, ktorá začína plynúť prevzatím produktu. Tieto a ďalšie zákonné práva ostávajú našou dobrovoľnou predĺženou zárukou nedotknuté. V podstate táto naša dobrovoľná záruka poskytuje užívateľovi dodatočné práva, ktoré sú nezávislé od zákonných záručných práv.**

### Predĺžená záruka WEBER

WEBER garantuje osobe, ktorá si kúpila produkt WEBER (alebo v prípade darčeka alebo reklamnej akcie osobe, pre ktorú bol tento produkt zakúpený ako darček alebo reklamný predmet) („Vlastník“), že produkt od WEBER nebude vykazovať chyby materiálu ani výrobného postupu po dobu desiatich (10) rokov od dátumu zakúpenia, ak je namontovaný a prevádzkovaný v súlade s príslušným Návodom na použitie. (Poznámka: Ak stratíte váš Návod na použitie od produktu WEBER, nájdete ho i online na stránkach [www.weber.com](http://www.weber.com)). Záruka je platná v Európe, Blízkom Východe a Afrike (EMEA). WEBER súhlasí s opravou alebo výmenou časti, ktorá je chybná z dôvodu materiálu alebo výrobného procesu v súlade s obmedzeniami, zrieknutiami sa a výnimkami, uvedenými nižšie. V ROZSAHU PRÍPUSTNOM APLIKOVATEĽNÝMI PREDPISMI JE TÁTO ZÁRUKA PREDĹŽENÁ IBA VOČI ORIGINÁLNEMU VLASTNÍKOVÍ, KTORÝ SI PRODUKT ZAKÚPIĽ, A NEVZŤAHUJE SA NA ĎALŠIE OSOBY, KTORÉ PRODUKT NÁSLEDNE OD TOHTO VLASTNÍKA ODKÚPIĽI S VÝNIMKOU JEHO DAROVANIA ALEBO REKLAMNEJ AKCIE, AKO JE UVEDENÉ VYŠŠIE.

WEBER si stojí za svojimi výrobkami a je rád, že Vám môže poskytnúť predĺženú záruku, popísanú pre chyby materiálu do grilu alebo jeho príslušných komponentov s výnimkou jeho normálneho opotrebovania.

• „Normálne opotrebovanie“ zahŕňa kozmetické alebo iné poškodenie materiálu, ktoré sa môže u Vášho grilu v priebehu času dostaviť, ako napríklad hrdza na povrchu, ryhy/škrabance, atď.

Avšak WEBER si stále ctí túto predĺženú záruku na gril alebo jeho príslušné komponenty, kde poškodenie alebo porucha pramení z chyby materiálu.

• „Chyba materiálu“ zahŕňa diery v určitých častiach v dôsledku hrdze alebo iné poškodenie alebo zlyhanie obmedzuje schopnosť bezpečného/správneho použitia Vášho grilu.

### Zodpovednosti vlastníka u tejto predĺženej záruky / Výnimky zo záruky

Pre zaistenie bezproblémového záručného krytia je dôležité (ale nie je to povinné), aby ste registrovali Váš produkt WEBER online na [www.weber.com](http://www.weber.com). Uložte si tiež originál nákupného dokladu

a/alebo faktúru ako potvrdenie o kúpe pre účely záručného krytia. WEBER bude vyžadovať aj fotografie z akejkolvek údajnej chyby a sériové číslo Vášho grilu pred spracovaním záručnej reklamácie. Registrácia Vášho produktu WEBER potvrdzuje Vaše záručné krytie a poskytuje priame spojenie medzi Vami a firmou WEBER v prípade, že Vás potrebujeme kontaktovať.

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

Táto predĺžená záruka prepadá, ak sa na produkte vyskytujú poškodenia, známky zničenia, škvrny a/alebo hrdza, za ktoré WEBER nenesie zodpovednosť, spôsobené:

- Hrubým zaobchádzaním, nesprávnym používaním, úpravami, modifikáciami, vandalizmom, zanedbávaním, nesprávnou montážou alebo inštaláciou a nedodržaním správne vykonanej bežnej a rutinnej údržby;
- Hmyzom (ako sú pavúky) a hľadavcami (ako sú veвериčky), vrátane, nie však výhradne, poškodenia plynových rozvodov;
- Vystavenie slanému vzduchu a/alebo zdrojom chlóru, ako napr. bazénom, vírivkám/kúpeľom;
- Nepriaznivým vplyvom počasia, ako napr. krupobitím, hurikánom, zemetrasením, tsunami alebo vlnobitím, tornádom alebo prudkými búrkami.
- Kyslý dážď a iné environmentálne faktory.

Použitie a/alebo inštalácia súčiastok na Váš produkt WEBER, ktoré nie sú originálne WEBER súčiastky, spôsobí zrušenie tejto predĺženej záruky, a akékoľvek škody, spôsobené týmto použitím nie sú kryté touto predĺženou zárukou. Akékoľvek prestavby plynového grilu, ktoré nie sú autorizované firmou WEBER a vykonané autorizovaným servisným technikom WEBER, zrušia túto predĺženú záruku.

### Spracovanie záruky

Ak ste presvedčení o tom, že máte súčiastku, na ktorú sa vzťahuje predĺžená záruka, prosíme, kontaktujte Vášho predajcu. V prípade potreby môžete tiež kontaktovať zákaznícky servis použitím kontaktných informácií na našich webových stránkach ([www.weber.com](http://www.weber.com)). WEBER po preskúmaní oprávnenosti reklamácie chybnú súčiastku, ktorá je krytá predĺženou zárukou, opraví alebo (prípadne) vymení. V prípade, že oprava alebo výmena súčiastky nie sú možné, WEBER sa môže rozhodnúť (voliteľne) pre výmenu celého predmetného grilu za nový gril v rovnakej alebo vyššej hodnote. WEBER Vás môže požiadať o zaslanie chybných súčiastok za účelom ich preskúmania, náklady na dopravu budú preplatené vlastníkom. Náklady na zaslanie chybných súčiastok Vám budú preplatené v prípade, ak je chyba krytá zárukou.

Pri kontaktovaní Vášho predajcu alebo WEBER, prosíme,

majte k dispozícii tieto informácie:

- Doklad o kúpe
- Fotografie z údajnej chyby
- Sériové číslo produktu

### Zrieknutie sa zodpovednosti

**OKREM ZÁRUKY A ZRIEKNUTIA SA ZODPOVEDNOSTI, AKO JE TO POPÍSANÉ V TOMTO VYMEDZENÍ ZÁRUKY, NIE SÚ VÝSLOVNE STANOVENÉ ŽIADNE ĎALŠIE ZÁRUČNÉ ANI DOPLNKOVÉ TU DANÉ PREHLÁSENIA O ZODPOVEDNOSTI, KTORÉ BY ŠLI NAD RÁMEC ZÁKONNEJ ZODPOVEDNOSTI, KTORÁ SA VZŤAHUJE NA FIRMU WEBER. PREDKLADANÉ VYMEDZENIE PREDĹŽENEJ ZÁRUKY TAKTIEŽ NEOBMEDZUJE ANI NEVYLUČUJE SITUÁCIE ALEBO REKLAMÁCIE, U KTORÝCH MÁ WEBER ZÁKONNÚ POVINNOSŤ, PREDPÍSANÚ ZÁKONOM.**

**PO UPLYNUTÍ DESIATICH (10) ROKOV TEJTO PREDĹŽENEJ ZÁRUČNEJ DOBY SA PRODUKTU NETÝKAJÚ ŽIADNE INÉ ZÁRUKY. ŽIADNE INÉ ZÁRUKY, DANÉ AKOUKOLVEK OSOBOU VRÁTANE PREDAJCU ALEBO MALOOBCHODNÍKA VZHLADOM NA AKÝKOLVEK PRODUKT (AKO NAPR. „PREDĹŽENÁ ZÁRUKA“) FIRMU WEBER K NIČOMU NEZAVÄZUJÚ. JEDINOU MOŽNOSŤOU RIEŠENIA OPRAVNENEJ REKLAMÁCIE JE OPRAVA ALEBO VÝMENA SÚČIASTKY ALEBO PRODUKTU.**

**V ŽIADNOM PRÍPADE U TEJTO PREDĹŽENEJ ZÁRUKY KRYTIE AKÉHOKOLVEK DRUHU NEBUDE VYŠŠIE, NEŽ JE NÁKUPNÁ CENA PREDANÉHO PRODUKTU WEBER.**

**SÚČIASTKY A PRÍSLUŠENSTVO, VYMENENÉ V RÁMCI TEJTO PREDĹŽENEJ ZÁRUKY, JE V ZÁRUKU IBA V SÚLADE S VYŠŠIE UVEDENOU ORIGINÁLNOU PREDĹŽENOU ZÁRUČNOU DOBOU DESIATICH (10) ROKOV.**

**TOTO OBMEDZENIE SA NEVZŤAHUJE NA PRÍPADY ZÁMERU A HRUBEJ NEDBALOSTI A PRÍPADY PORANENIA OSOBY ALEBO OHROZENIA ZDRAVIA ČI ŽIVOTA, POKIAL UJMA NA ZDRAVÍ BOĽA CHYBOU ZO STRANY WEBER ALEBO JEHO ZÁKONNÝCH ZÁSTUPCOV ALEBO AGENTOV.**

**TÁTO PREDĹŽENÁ ZÁRUKA SA TÝKA IBA NORMÁLNEHO DOMÁCEHO POUŽÍVANIA PRODUKTU A NETÝKA SA GRILOV WEBER, POUŽÍVANÝCH NA KOMERČNÉ, SPOLOČENSKÉ ALEBO HROMADNÉ POUŽITIE AKO NAPR. V REŠTAURÁCIÁCH, HOTELOCH, REZORTOCH ALEBO UBYTOVACÍCH ZARIADENIACH.**

**WEBER MÁ PRÁVO Z ČASU NA ČAS ZMENIŤ VZHLAD SVOJICH PRODUKTOV. NIČ, ČO JE ZAHRNUTÉ V TEJTO PREDĹŽENEJ ZÁRUKU, NESMIE BYŤ FIRMA WEBER PREDLOŽENÉ AKO POVINNÉ Z HLADISKA ZAHRNUTIA TAKÝCHTO DIZAJNOVÝCH ZMIEN DO PRODUKTOV, VYROBENÝCH PRED TÝMITO ZMENAMI, A ANI TIETO ZMENY NESMÚ BYŤ DÔVODOM KU KONŠTATOVANIU, ŽE PREDCHÁDZAJÚCI DIZAJN BOL CHYBNÝ.**

Ďalšie kontaktné informácie nájdete v zozname medzinárodných obchodných jednotiek na konci tohto Návodou na obsluhu.

Pomocou plynového grilu WEBER môžete grilovať, opekať a piecť v takej kvalite, ktorú je len veľmi ťažké dosiahnuť na vnútorných kuchynských zariadeniach. Zatvorené veko a líšty FLAVORIZER vytvárajú tú "vonkajšiu" chuť jedla.

Plyn z tekutého propánu sa ľahko používa a umožňuje vám kontrolovať varenie lepšie ako drevené uhlie.

- Tieto pokyny obsahujú minimálne požiadavky pre montáž plynového grilu WEBER. Starostlivo si prečítajte pokyny pred tým, ako začnete používať plynový gril WEBER. Nesprávna montáž môže byť nebezpečná.
- Nesmú ho používať deti.
- Nepripájajte k prípojke zemného plynu (domáca prípojka). Ventily a otvory sú určené výhradne pre plyn z tekutého propánu.
- Nepoužívajte brikety z dreveného uhlia ani ľavové kamene.
- Ak existujú miestne predpisy, ktoré platia pre "zabudované" plynové grily, musíte ich dodržiavať. Montáž musí spĺňať miestne predpisy alebo, v prípade, že miestne predpisy nie sú, národné predpisy.
- Tento gril je určený na prevádzku pri nominálnom tlaku špecifickom pre nízkotlakovú hadicu a regulátor schválené na národnej úrovni. Špecifické prevádzkové tlaky uvedené v milibaroch nájdete v tabuľke o type a tlaku plynu.
- Vo Veľkej Británii je potrebné k zariadeniu pripojiť regulátor vyhovujúci norme BS 3016 s menovitým tlakom 37 milibarov na výstupe. (Dodáva sa s grilom.)
- Používajte minimálne 10 kg plynovú fľašu s tekutým propánom.
- Zabráňte zauzleniu hadice.
- Dĺžka hadice nesmie presiahnuť 1,5 metra.
- Odporúčame, aby ste vymieňali plynovú hadicu na plynovom grile WEBER každých 5 rokov. Niektoré krajiny vyžadujú výmenu plynovej hadice do 5 rokov, preto má takáto požiadavka v danej krajine prednosť.
- Akékoľvek časti zapečatené vo výrobe nesmie užívateľ meniť.
- Akékoľvek zmeny zariadenia môžu byť nebezpečné.
- Použiť možno iba schválený typ nízkotlakovej hadice a regulátora.
- Náhradné zostavy regulátorov tlaku a hadíc musia vyhovovať typu predpísanému výrobcem vonkajších plynových zariadení na varenie. ♦

## PREVÁDZKA

- ⚠ **VAROVANIE:** Tento gril používajte iba vo vonkajšom a dobre vetranom prostredí. Nepoužívajte ho v garáži, budovách, pod prístreškami alebo v akýchkoľvek iných uzatvorených priestoroch.
- ⚠ **VAROVANIE:** Udržujte vetracie otvory skrine pre fľašu bez úlomkov.
- ⚠ **VAROVANIE:** Plynový gril WEBER sa nesmie použiť pod stropnou horľavou konštrukciou.
- ⚠ **VAROVANIE:** Gril a jeho zadné a bočné strany nepoužívajte vo vzdialenosti menšej než 24 palcov (610 mm) od horľavých materiálov.
- ⚠ **VAROVANIE:** Pri použití sa celá varná plocha veľmi zohreje. Nenechávajte bez dozoru.
- ⚠ **VAROVANIE:** Akékoľvek prírodné elektrické káble a prívodnú plynovú hadicu udržiajte mimo horúcich povrchov.
- ⚠ **VAROVANIE:** Varnú plochu chráňte pred horľavými parami a kvapalinami ako benzín, alkohol, atď., a inými horľavými materiálmi.
- ⚠ **VAROVANIE:** Nikdy neskladujte náhradnú (rezervnú) fľašu s tekutým propánom pod alebo v blízkosti plynového grilu WEBER.
- ⚠ **VAROVANIE:** Udržujte vetracie otvory skrine pre fľašu bez úlomkov.
- ⚠ **VAROVANIE:** Keď plynový gril nepoužívate, vypnite plyn pri jeho prívode na fľaši.
- ⚠ **VAROVANIE:** Flaše s tekutým propánom musia byť uložené von mimo dosahu detí a nesmú byť uložené v budove, garáži alebo akomkoľvek inom uzatvorenom priestore.
- ⚠ **VAROVANIE:** Flaše s tekutým propánom musia byť uložené von mimo dosahu detí a nesmú byť uložené v budove, garáži alebo akomkoľvek inom uzatvorenom priestore. ♦

## SKLADOVANIE ALEBO NEPOUŽÍVANIE

- Keď plynový gril WEBER nepoužívate, zatvorte ventil fľaše prívodu plynu.
- Plynové fľaše s tekutým propánom je potrebné skladovať vonku na dobre vetranom mieste mimo dosahu detí. Odpojené fľaše s tekutým propánom sa nesmú skladovať v budovách, garážach ani iných uzavretých priestoroch.
- Skontrolujte, či priestor pod ovládacím panelom a spodnou výsuvnou táckou na masťotu je prázdny a nenachádzajú sa tam žiadne zvyšky, ktoré by bránili v prúde palivového alebo ventilačného vzduchu.
- Tiež je potrebné skontrolovať, či na mriežke proti pavúkom/hmyzu nie sú žiadne prekážky. (Prečítajte si časť "ÚDRŽBA/ROČNÁ ÚDRŽBA"). ♦

# POKYNY PRI MANIPULÁCI S PLYNOM

## TIPY NA BEZPEČNÚ MANIPULÁCIU S FĽAŠAMI S TEKUTÝM PROPÁNOM

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

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

ÚDAJE O SPOTREBE				
	Propán kW	Bután kW	Propán g/h	Bután g/h
<b>SUMMIT 620</b>	21,1	24,0	1508	1747
<b>SUMMIT 660</b>	25,8	29,4	1844	2139
<b>SUMMIT 670</b>	29,3	33,4	2094	2431
<b>Grill Center</b>	33,7	38,3	2409	2787

VEĽKOSŤ OTVORU VENTILU			
	LPG		
	I <sub>3</sub> B/P - 30 mbar	I <sub>3</sub> - 28 - 30/37 mbar	I <sub>3</sub> B/P - 50 mbar
VENTILY HLAVNÉHO HORÁKA			
<b>SUMMIT 620</b>	0,89 mm	0,85 mm	0,86 mm
<b>SUMMIT 660</b>	0,89 mm	0,85 mm	0,86 mm
<b>SUMMIT 670</b>	0,89 mm	0,85 mm	0,86 mm
<b>Grill Center</b>	0,89 mm	0,85 mm	0,86 mm
VENTIL POSTRANNÉHO HORÁKA			
<b>SUMMIT 620</b>	0,98 mm	0,94 mm	0,85 mm
<b>SUMMIT 660</b>	-	-	-
<b>SUMMIT 670</b>	0,98 mm	0,94 mm	0,85 mm
<b>Grill Center</b>	1,39 a 0,44 mm	1,33 a 0,43 mm	1,23 a 0,40 mm
VENTIL HORÁKA NA PRUDKÉ OPEČENIE			
<b>SUMMIT 620</b>	-	-	-
<b>SUMMIT 660</b>	0,91 mm	0,85 mm	0,79 mm
<b>SUMMIT 670</b>	0,91 mm	0,85 mm	0,79 mm
<b>Grill Center</b>	0,91 mm	0,85 mm	0,79 mm
VENTIL HORÁKA NA ÚDENIE			
<b>SUMMIT 620</b>	-	-	-
<b>SUMMIT 660</b>	0,74 mm	0,70 mm	0,66 mm
<b>SUMMIT 670</b>	0,74 mm	0,70 mm	0,70 mm
<b>Grill Center</b>	0,74 mm	0,70 mm	0,70 mm
VENTIL INFRAHORÁKA			
<b>SUMMIT 620</b>	-	-	-
<b>SUMMIT 660</b>	0,94 mm	0,86 mm	0,82 mm
<b>SUMMIT 670</b>	0,94 mm	0,86 mm	0,86 mm
<b>Grill Center</b>	0,94 mm	0,86 mm	0,86 mm

### ZAMENJAVA SKLOPA CEVI, REGULATORJA IN VENTILA

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

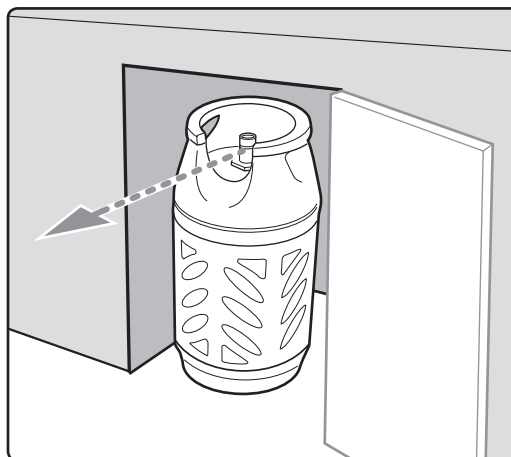
Za nadomestno cev, regulator in ventil pokličite ali obiščite servisnega predstavnika na vašem področju; kontaktni podatki so navedeni na naši spletni strani. Prijavite se na [www.weber.com](http://www.weber.com).

## INŠTALÁCIA Fľaše

### Zakúpte si plnú fľašu plynu od predajcu

Používajte minimálne 10 kg plynovú fľašu s tekutým propánom. Plynovú fľašu vždy montujte, premiestňujte a skladujte v zvislej polohe. Zabráňte pádu fľaše alebo bezohľadnej manipulácii s ňou. Fľaše nikdy neskladujte na miestach, kde teplota presahuje 51 °C (príliš vysoká teplota na udržanie ruky). Nenechávajte fľašu napríklad v aute počas horúcich dní. (Pozrite si: TIPY NA BEZPEČNÚ MANIPULÁCIU S FľašAMI S TEKUTÝM PROPÁNOM).

- A) Umiestnite fľašu na zem vnútri skrine.
- B) Otočte fľašu s tekutým propánom tak, aby otvor smeroval k prednej časti plynového grilu WEBER. ♦



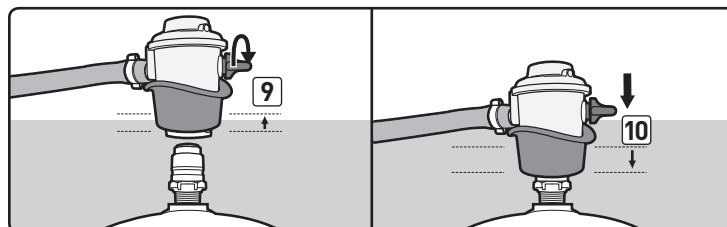
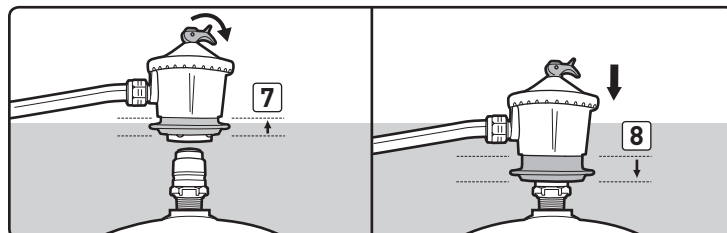
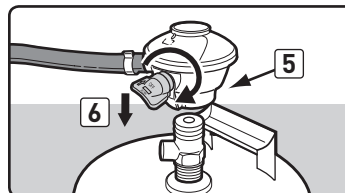
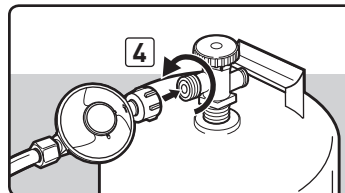
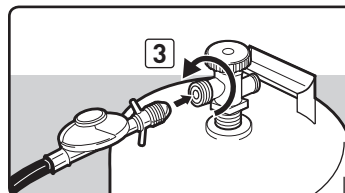
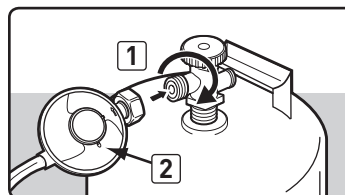
## PRIPOJENIE Fľaše S TEKUTÝM PROPÁNOM

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

- A) Dajte fľašu s tekutým propánom naplniť.

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

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



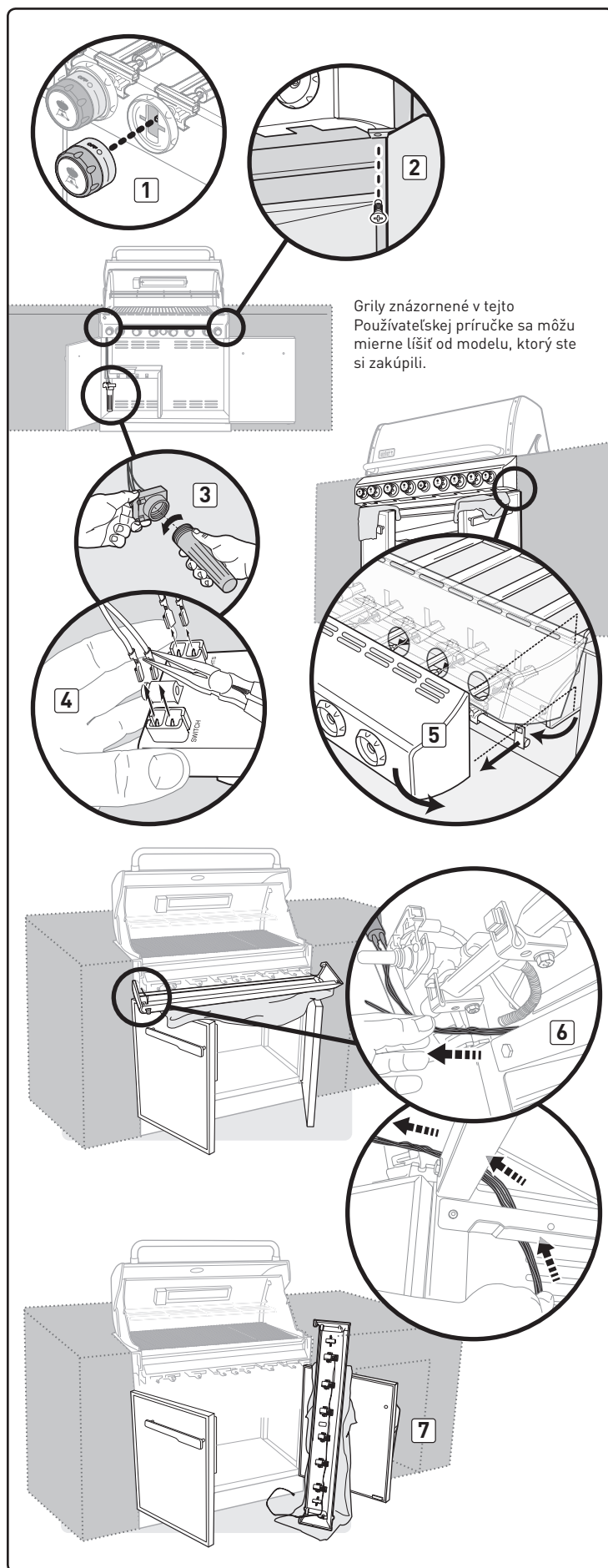
## PRÍPRAVA KONTROLY ÚNIKU

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

### Demontáž ovládacieho panela

Potrebné nástroje: Skrutkovač, kliešte a utierky.

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



## SKONTROLUJTE, ČI NEUNIKÁ PLYN

### ⚠ NEBEZPEČENSTVO

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

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

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

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

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

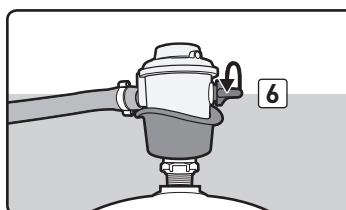
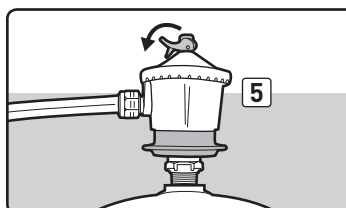
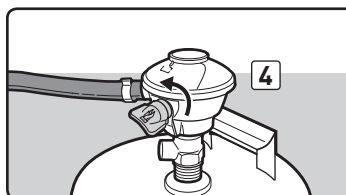
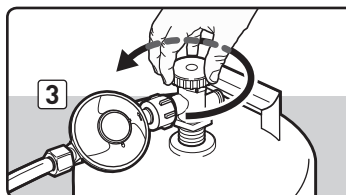
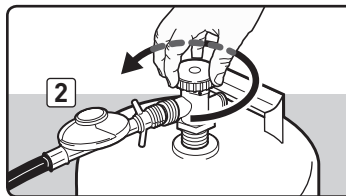
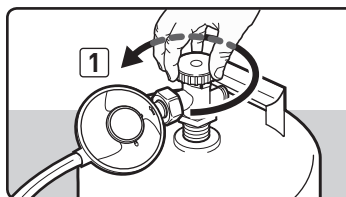
Ak je váš gril vybavený bočným horákom, skontrolujte, či je vypnutý.

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

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

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

- A) Zmiešajte mydlo s vodou.
- B) Otvorte ventil fľaše pomocou jednej z vhodných možností na základe typu fľaše a regulátora.
  - a) Otočte ventil fľaše proti smeru hodinových ručičiek (1) (2) (3).
  - b) Otočte páčku regulátora proti smeru hodinových ručičiek do otvorenej polohy (4).
  - c) Otočte páčku regulátora do polohy otvorenej (5) (6).
- C) Skontrolujte, či plyn neuniká navlhčením spojov mydlovým vodným roztokom a pozorovaním, či sa nevytvárajú bubliny. Ak sa vytvárajú bublinky alebo ak bublinky narastajú, plyn uniká. Ak plyn uniká, vypnite plyn a utiahnite prípojku. Potom opäť plyn otvorte a opakujte kontrolu s mydlovým vodným roztokom. Ak sa únik plynu nezastaví, kontaktujte zástupcu zákazníckeho servisu vo vašej oblasti, ktorého vyhľadáte pomocou kontaktných informácií na našej webovej stránke. Prihláste sa na stránke [www.weber.com](http://www.weber.com).
- D) Po skončení kontroly úniku plynu zatvorte prívod plynu na zdroji a pripojky opláchnite vodou.



# POKYNY PRI MANIPULÁCII S PLYNOM

## Skontrolujte

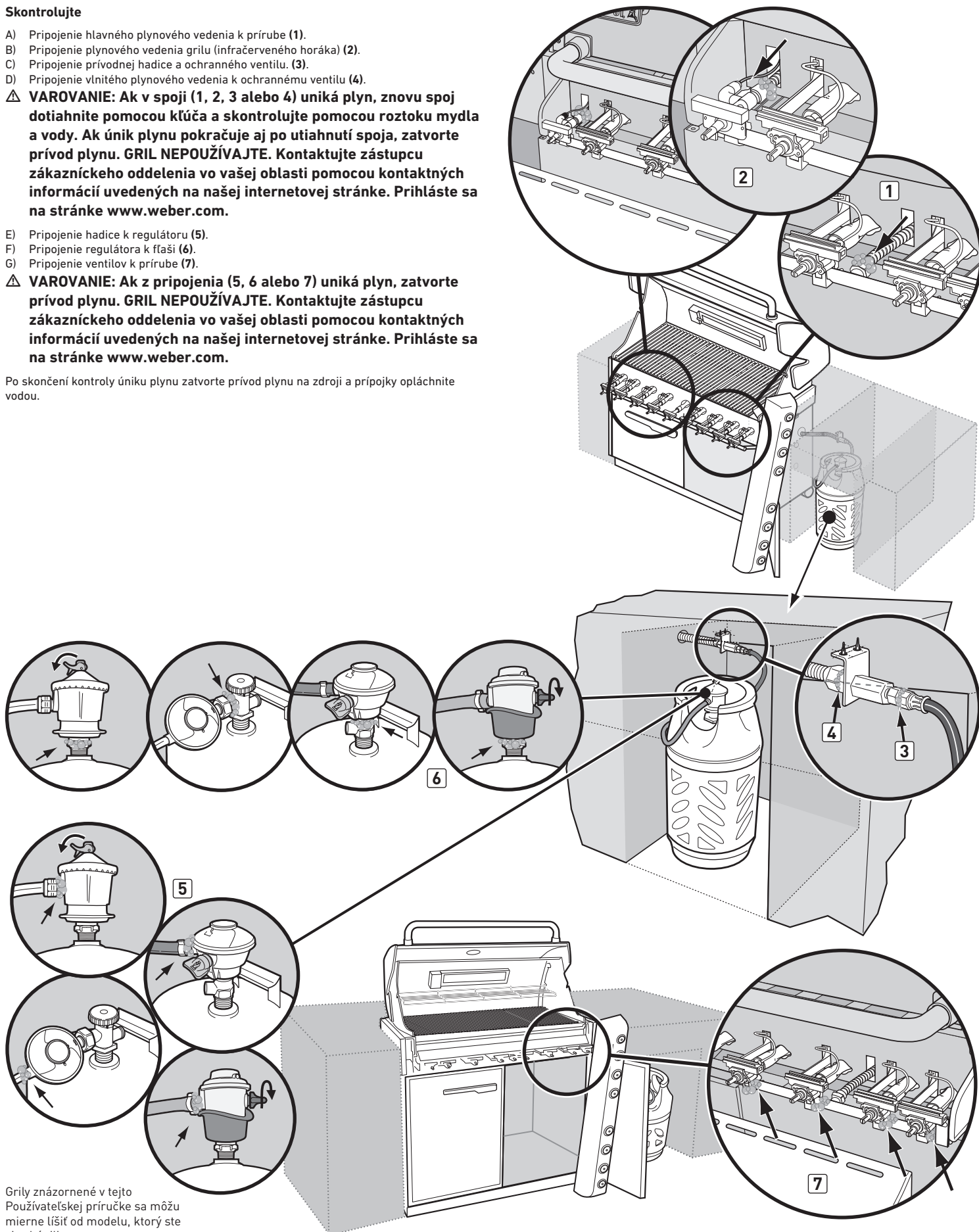
- A) Pripojenie hlavného plynového vedenia k prírubе (1).
- B) Pripojenie plynového vedenia grilu (infračerveného horáka) (2).
- C) Pripojenie prívodnej hadice a ochranného ventilu. (3).
- D) Pripojenie vnútorného plynového vedenia k ochrannému ventilu (4).

**VAROVANIE:** Ak v spoji (1, 2, 3 alebo 4) uniká plyn, znovu spoj dotiahnite pomocou kľúča a skontrolujte pomocou roztoku mydla a vody. Ak únik plynu pokračuje aj po utiahnutí spoja, zatvorte prívod plynu. **GRIL NEPOUŽÍVAJTE.** Kontaktujte zástupcu zákazníckeho oddelenia vo vašej oblasti pomocou kontaktných informácií uvedených na našej internetovej stránke. Prihláste sa na stránke [www.weber.com](http://www.weber.com).

- E) Pripojenie hadice k regulátoru (5).
- F) Pripojenie regulátora k fľaši (6).
- G) Pripojenie ventilov k prírubе (7).

**VAROVANIE:** Ak z pripojenia (5, 6 alebo 7) uniká plyn, zatvorte prívod plynu. **GRIL NEPOUŽÍVAJTE.** Kontaktujte zástupcu zákazníckeho oddelenia vo vašej oblasti pomocou kontaktných informácií uvedených na našej internetovej stránke. Prihláste sa na stránke [www.weber.com](http://www.weber.com).

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



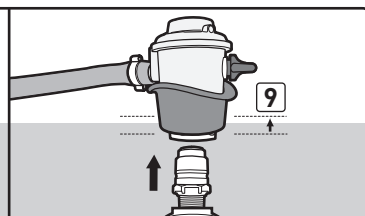
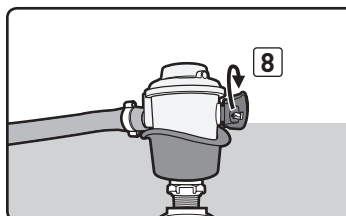
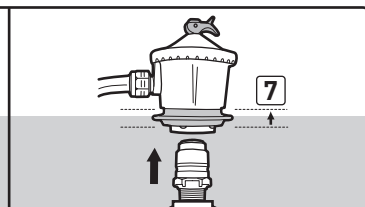
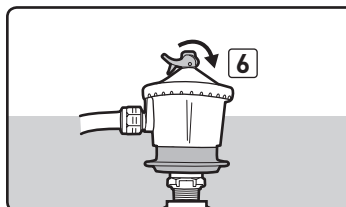
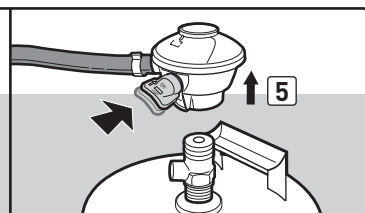
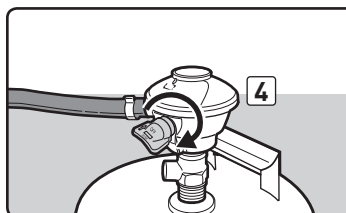
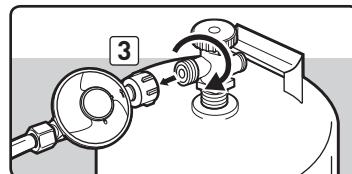
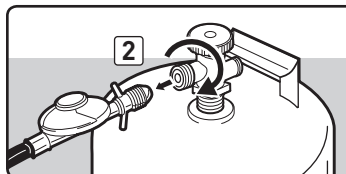
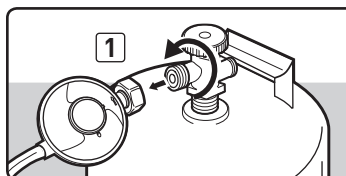
Grily znázornené v tejto Používateľskej príručke sa môžu mierne líšiť od modelu, ktorý ste si zakúpili.

# POKYNY PRI MANIPULÁCII S PLYNOM

## Spätná montáž ovládacieho panela

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

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



## PLNENIE FLAŠE S TEKUTÝM PROPÁNOM

Plynové fľaše odporúčame naplňať skôr, ako sa celkom vyprázdnia. Naplnenie plynovej fľaše u predajcu propánu.

Demontáž plynovej fľaše:

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

## OPĀTOVNÉ PRIPOJENIE FLAŠE S TEKUTÝM PROPÁNOM

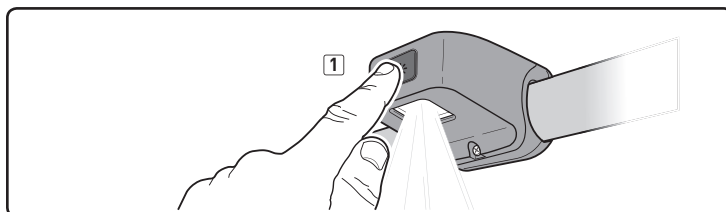
Pozri časť "PRIPOJENIE FLAŠE S TEKUTÝM PROPÁNOM". ♦

# FUNKCIE SVETLA

## PREVÁDZKA OSVETLENIA GRILU

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

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



## OSVETLENÉ OVLÁDAČE

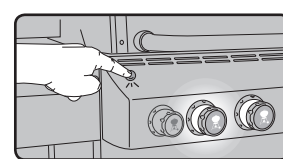
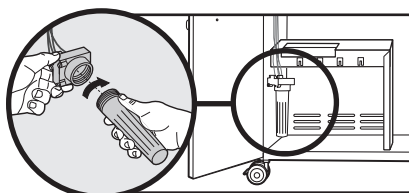
Plynový gril je vybavený osvetlenými ovládačmi, ktoré umožňujú doladiť nastavenia ohrevu aj pri slabých svetelných podmienkach.

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

Stlačením tlačidla zap. a vyp. osvetlenie aktivujete. ♦

## VODIČE PUZDRA NA BATÉRIU

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



## PRED POUŽITÍM GRILU

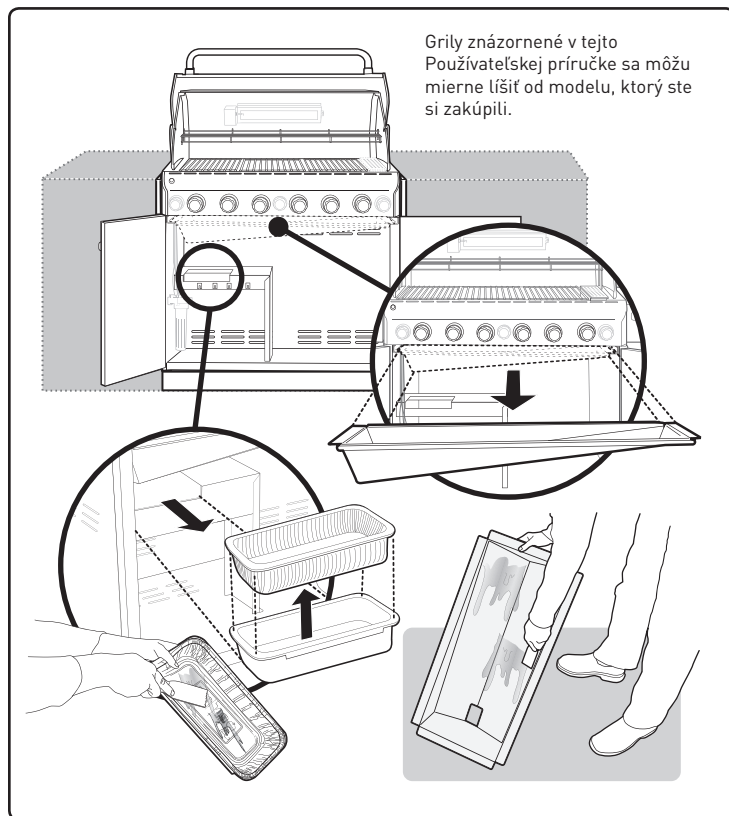
### VÝSUVNÁ TÁČKA NA MASTNOTU A VYMENITEĽNÁ ODKVAPKÁVACIA TÁČKA

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

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

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

**UPOZORNENIE:** Nevystielajte výsuvnú táčku na mastnotu alobalom. ♦

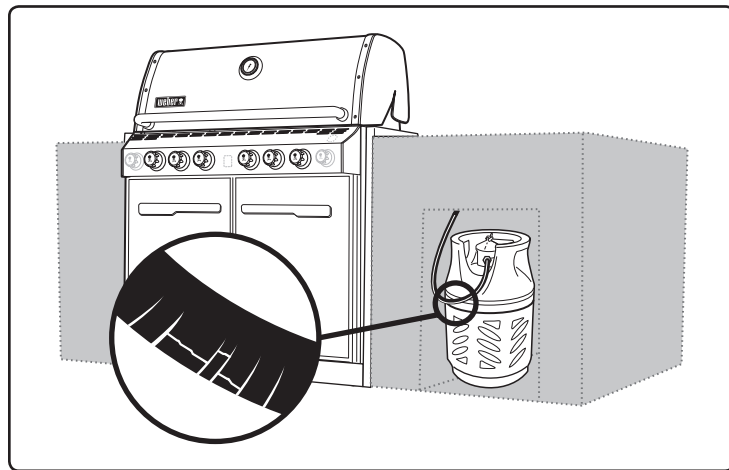


### KONTROLA HADICE

Na hadici skontrolujte akékoľvek známky popraskania.

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

Prihláste sa na stránke [www.weber.com](http://www.weber.com). ♦

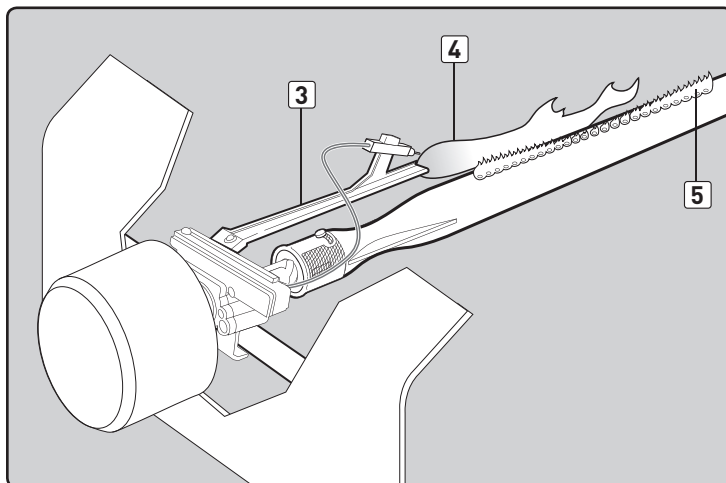
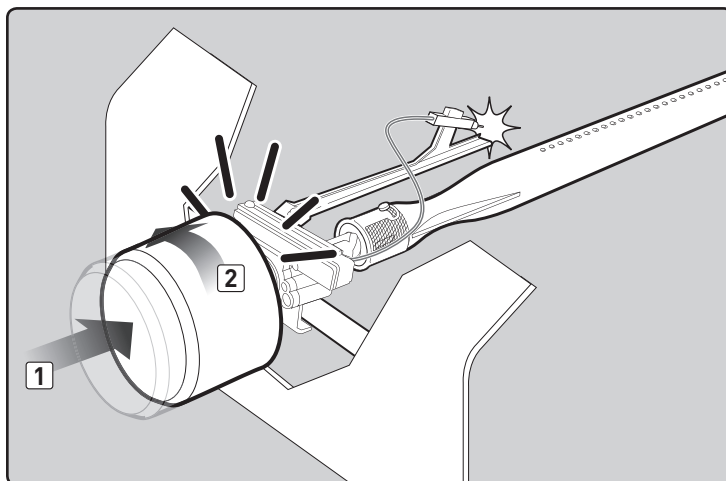


## FUNKCIA ZAPALOVAČA

### ⚠ Pred zapáľovaním horákov vždy otvorte veko.

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

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



# ZAPÁLENIE A POUŽÍVANIE HLAVNÉHO HORÁKA

## ZAPÁLENIE HLAVNÉHO HORÁKA

### ⚠ NEBEZPEČENSTVO

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

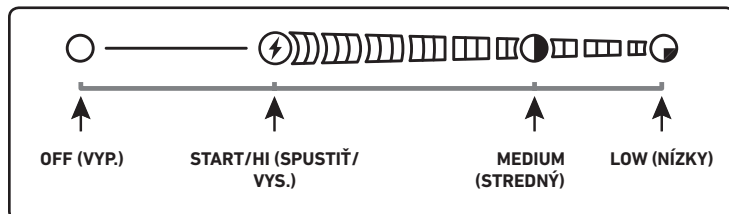
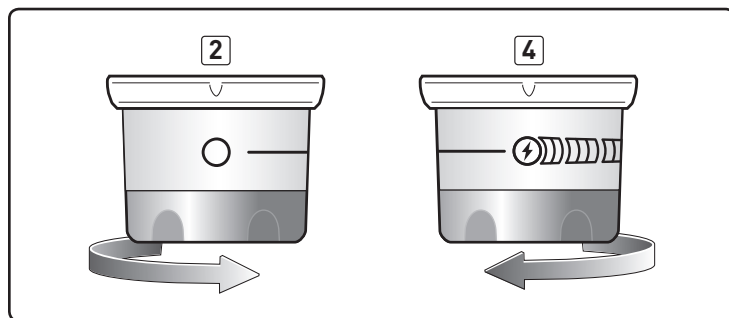
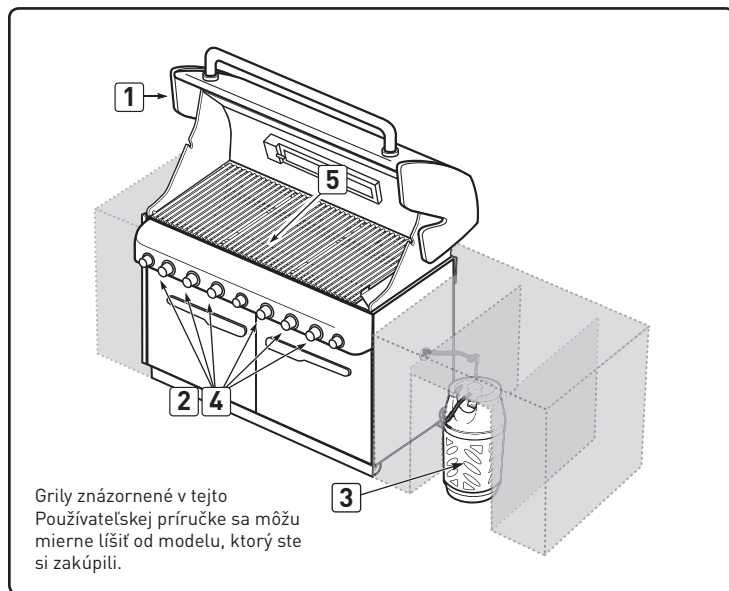
### Zapálenie hlavného horáka zapaľovačom

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

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

### ZHASNUTIE

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



# ZAPÁLENIE A POUŽÍVANIE HLAVNÉHO HORÁKA

## MANUÁLNE ZAPÁLENIE HLAVNÉHO HORÁKA

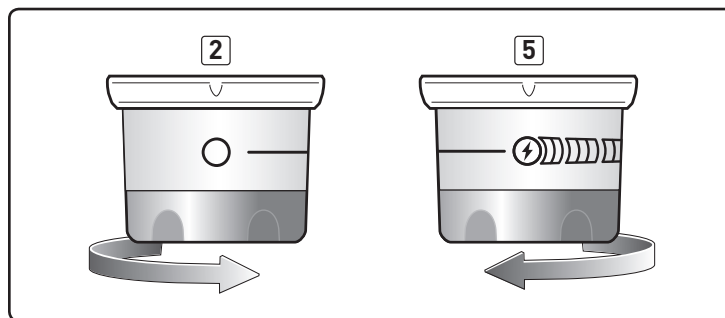
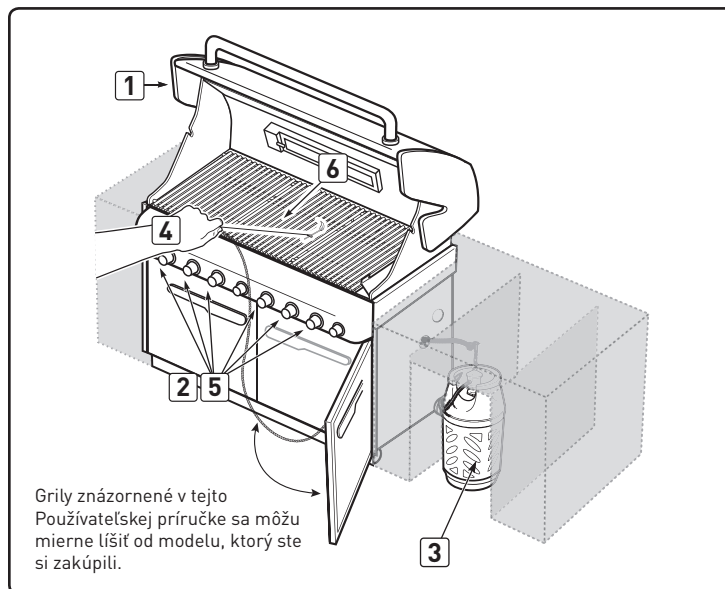
### ⚠ NEBEZPEČENSTVO

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

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

### ZHASNUTIE

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



## TIPY NA GRILOVANIE A UŽITOČNÉ RADY

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

### PREDHRIEVANIE

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

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

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

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

**⚠ VAROVANIE: Plynový gril WEBER nepremiestňujte počas prevádzky alebo keď je rozohriaty.**

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

### VARENIE ZO ZATVORENÝM KRYTOM

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

### LOJ A MASŤ

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

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

### SYSTEM FLAVORIZER

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

### HORÁK SEAR STATION

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

# METÓDY PRÍPRAVY JEDLA

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

## PRIAME PEČENIE

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

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

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

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

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

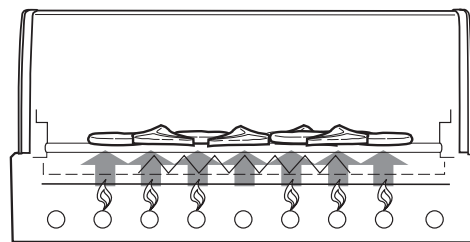
## NEPRIAME PEČENIE

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

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

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

### 6 HORÁKOV

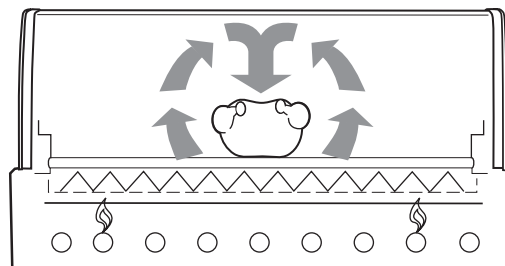


1 2 3 4 5 6  
H H H H H H

#### PRIAMA METÓDA

Mäso je položené na rošte priamo nad horiacimi horákmi.

### 6 HORÁKOV



1 2 3 4 5 6  
M M

#### NEPRIAMA METÓDA

Mäso je položené na rošte medzi horiacimi horákmi.

# ZAPÁLENIE A POUŽITIE HORÁKA SEAR STATION

## ZAPÁLENIE HORÁKA SEAR STATION

### ⚠ NEBEZPEČENSTVO

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

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

### Zapálenie susedného hlavného horáka zapalovačom

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

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

Prihláste sa na stránke [www.weber.com](http://www.weber.com).

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

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

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

### Zapálenie horáka SEAR STATION: Zapálenie susedným hlavným horákom

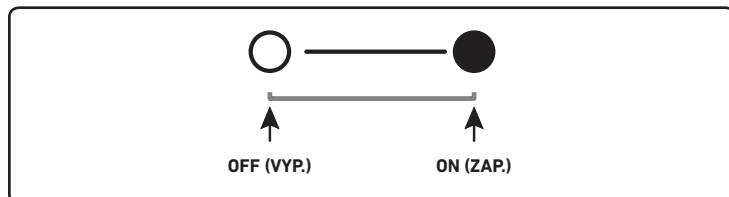
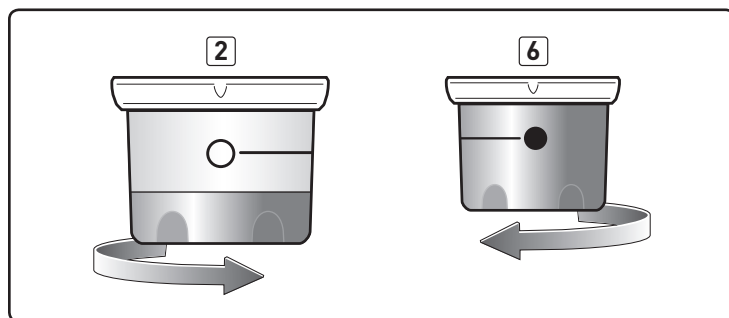
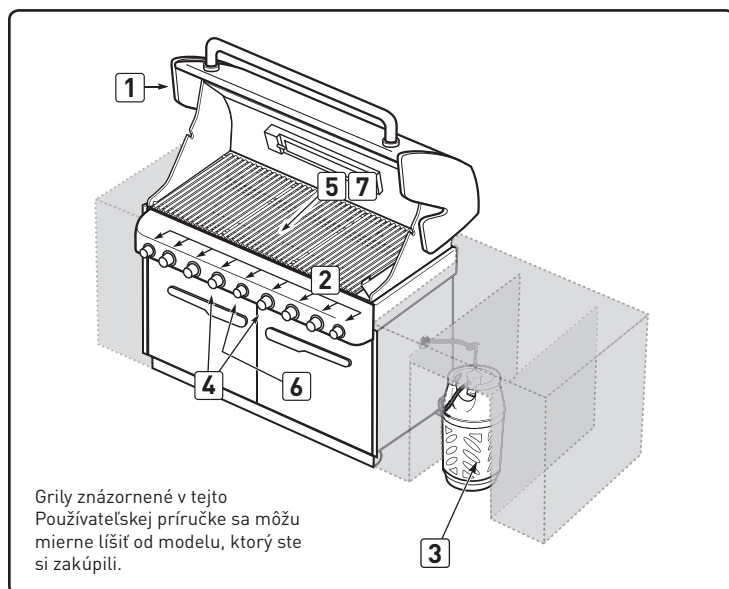
- F) Otočte ovládač horáka SEAR STATION do polohy ON (Zap.) (6).
  - G) Skontrolujte zapálenie horáka vizuálnou kontrolou plameňa (7).
- ⚠ **VAROVANIE:** Ak sa horák nezapáli do piatich sekúnd, vypnite ovládač horáka, počkajte päť minút a opakujte kroky F a G alebo si pozrite pokyny v časti "MANUÁLNE ZAPÁLENIE HORÁKA SEAR STATION".

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

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

## ZHASNUTIE

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



# ZAPÁLENIE A POUŽITIE HORÁKA SEAR STATION

## MANUÁLNE ZAPÁLENIE HORÁKA SEAR STATION

### ⚠ NEBEZPEČENSTVO

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

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

### Zapálenie susedného hlavného horáka zapaľovačom

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

- Otvorte veko (1).
- Skontrolujte zapálenie každého susedného hlavného horáka SEAR STATION vizuálnou kontrolou plameňa (2).
- Uchytte zápalku v držiaku a škrtnite ňou.
- VAROVANIE: Nenahýňajte sa nad otvoreným grilom.
- Vložte zápalku do držiaka, zasuňte ju nadol cez varný rošt a lišty FLAVORIZER a zapáľte horák SEAR STATION (3).
- Stlačte ovládač horáka SEAR STATION a otočte do polohy ON (Zap.) (4).

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

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

### ZHASNUTIE

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

## POUŽÍVANIE HORÁKA SEAR STATION

Plynový gril WEBER obsahuje opaľovací horák na opaľovanie steakov, hydínového mäsa, rýb a rezňov.

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

Horák SEAR STATION má nastavenie ovládania ON (Zap.) alebo OFF (Vyp.), ktoré funguje s dvoma susednými hlavnými horákmi. S opaľovacím a susednými horákmi môžete efektívne opaľovať mäso pri použití ďalších varných plôch na grilovanie pri miernom ohreve.

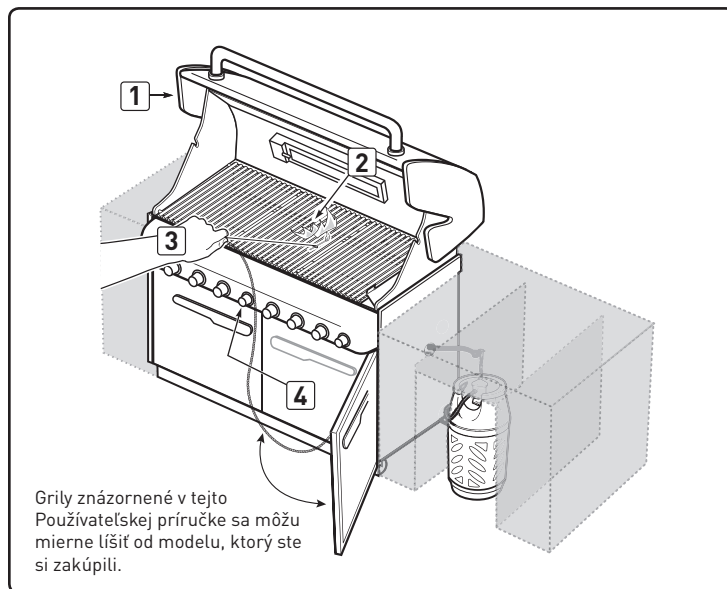
Pred opaľovaním otočte všetky hlavné horáky do polohy HI (Vysoký plameň) na 15 minút, aby ste predhriali gril. Poznámka: Gril vždy používajte so zatvoreným vekom, aby bolo ohriatie maximálne a nedošlo k vzplanutiam.

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

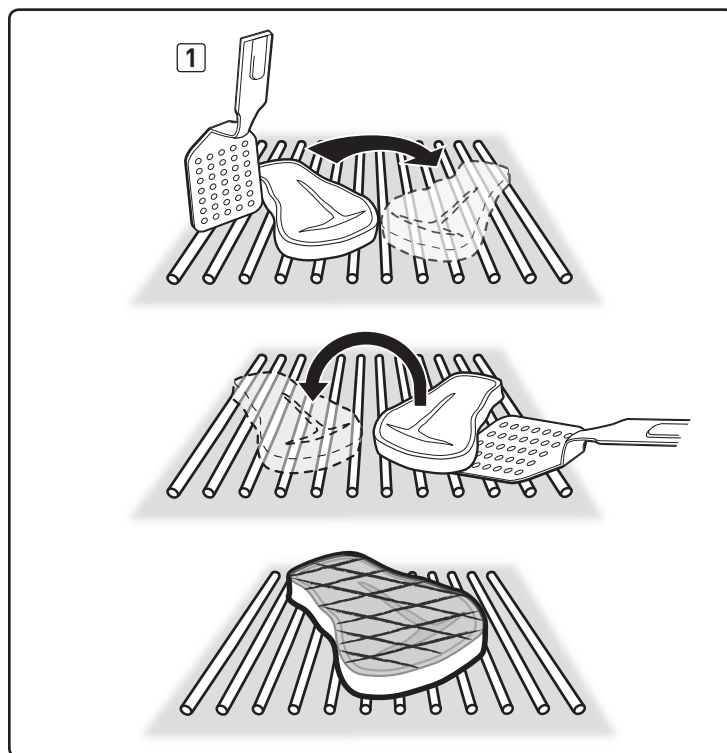
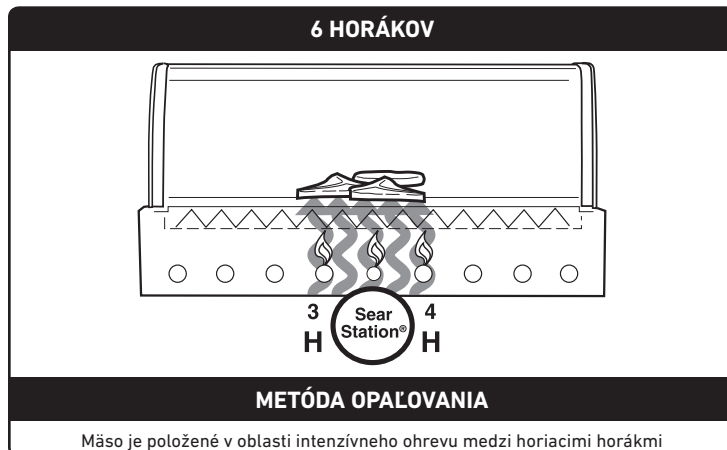
Položte mäso priamo nad horák SEAR STATION. Každú stranu mäsa opaľujte 1 až 4 minúty, v závislosti od druhu a hrúbky mäsa. Mäso môžete o štvrtinu otočiť, aby ste vytvorili mriežkovanie opaľovacie značky (1) pred opálením druhej strany rovnakým spôsobom.

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

Po získaní skúseností s horákom SEAR STATION odporúčame experimentovať s rôznymi dobami opaľovania, aby ste pripravili jedlo, ktoré bude najviac vyhovovať vašej chuti. ♦



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



# ZAPÁLENIE A POUŽÍVANIE HORÁKA NA ÚDENIE

## ZAPÁLENIE HORÁKA NA ÚDENIE

### ⚠ NEBEZPEČENSTVO

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

### Zapálenie horáku na údenie zapalovačom

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

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

Prihláste sa na stránke [www.weber.com](http://www.weber.com).

- A) Otvorte veko grilu (1).
- B) Otvorte veko údiaceho boxu (2).
- C) Naplňte údiaci box navlhčenými kúskami alebo úlomkami dreva (3).
- D) Uistite sa, že sa žiadny ovládač horákov nepoužíva a všetky sú v polohe OFF (zatvorené) (4). (Ovládač horáka stlačte a otočte v smere hodinových ručičiek do polohy OFF (Vyp.)).
- ⚠ **VAROVANIE:** Pred otvorením ventilu na fľaši s tekutým propánom musia byť všetky ovládače horákov vo vypnutej polohe (OFF).
- E) Otvorte ventil fľaše pomocou jednej z vhodných možností na základe typu fľaše a regulátora (5).
- ⚠ **VAROVANIE:** Nenahýňajte sa počas zapalovania nad otvoreným grilom.
- F) Stlačte ovládač a otočte ho do polohy START/HI (SPUSTIŤ/VYS.), kým nebudete počuť cvaknutie zapalovača (6), držte ovládač stlačený po dobu dvoch sekúnd. Zapalovač vtedy vytvorí iskru, ktorá preskočí medzi zapalovacou rúrkou horáka a hlavným horákom.
- G) Pohľadom cez varný rošt skontrolujte, či je horák zapálený (7). Mali by ste tam vidieť plameň. Ak sa horák nezapáli na prvý pokus, stlačte ovládač a otočte ho do polohy OFF (vypnuté). Zopakujte proces zapálenia druhýkrát.

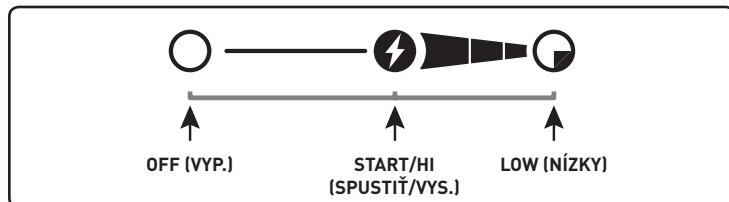
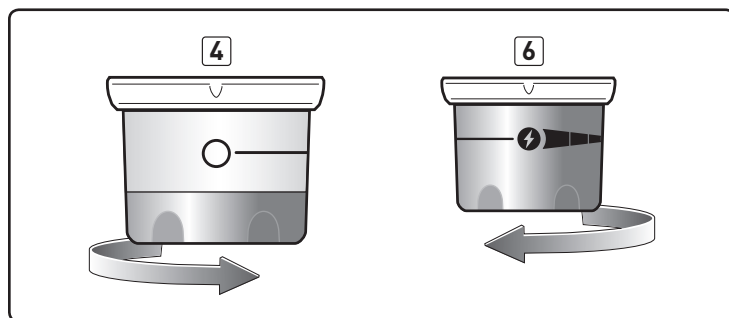
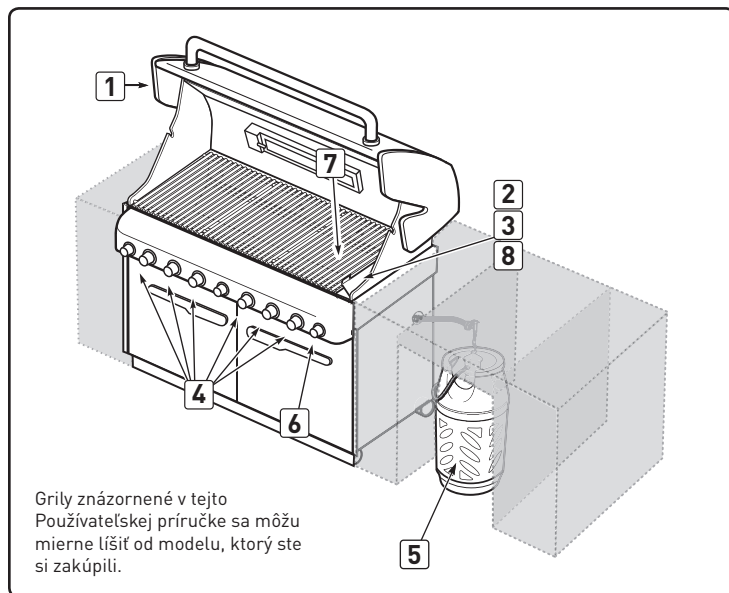
### ⚠ NEBEZPEČENSTVO

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

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

## ZHASNUTIE

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



# ZAPÁLENIE A POUŽÍVANIE HORÁKA NA ÚDENIE

## MANUÁLNE ZAPÁLENIE HORÁKA NA ÚDENIE

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

Prihláste sa na stránke [www.weber.com](http://www.weber.com).

A) Otvorte veko (1).

### ⚠ NEBEZPEČENSTVO

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

B) Otvorte veko údiaceho boxu (2).

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

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

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

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

F) Uchytte zápalku v držiaku a škrtnite ňou.

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

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

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

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

### ⚠ NEBEZPEČENSTVO

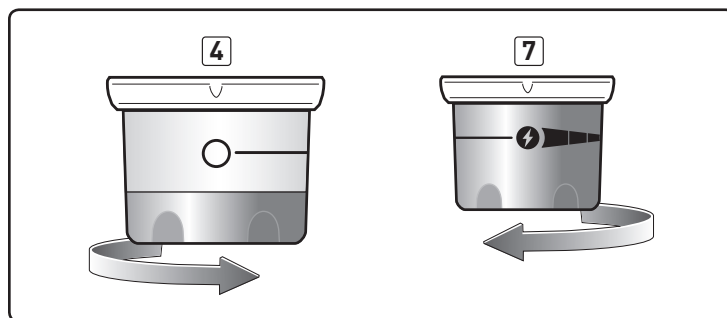
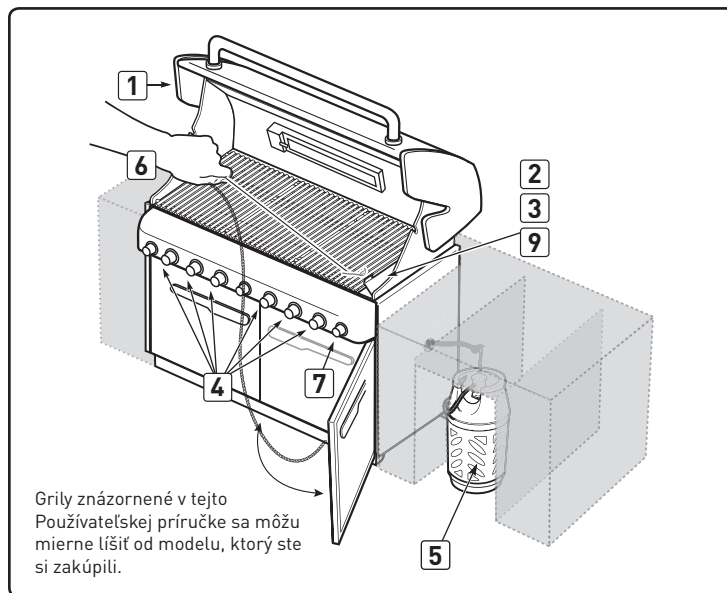
Ak sa horák na údenie nezapáli, skôr, ako sa ho pokúsite opäť zapáliť, vypnite ovládač horáka do polohy OFF a počkajte päť minút, kým sa odvetrá uvoľnený plyn.

J) Keď začne drevo tlieť, zatvorte veko údiaceho boxu a otočte ovládač do polohy LOW

(nízky plameň) (9). ♦

## ZHASNUTIE

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



# ZAPÁLENIE A POUŽÍVANIE HORÁKA NA ÚDENIE

## POUŽÍVANIE ÚDIAČEHO BOXU

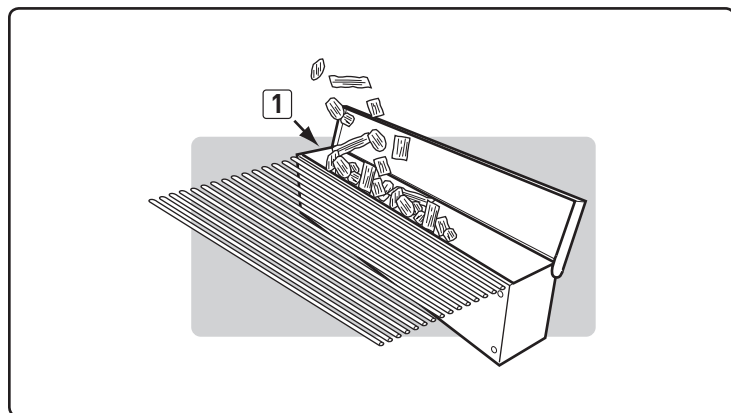
Údiaci box využíva napustené drevené úlomky. Pre dosiahnutie čo najlepšieho výsledku pri príprave steakov, karbonátok, rezňov apod. odporúčame používať jemnejšie úlomky dreva, pretože sa ľahšie vznietia a rýchlejšie vytvárajú dym. Pri jedlách, ktorých príprava trvá dlhšie, ako sú napríklad rezne, kuracie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

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

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

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

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



### ⚠ NEBEZPEČENSTVO

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

## ČISTENIE ÚDIAČEHO BOXU

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

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

# ZAPÁLENIE A POUŽÍVANIE GRILOVACIEHO HORÁKA

## ZAPÁLENIE GRILOVACIEHO HORÁKA

### Zapálenie grilovacieho horáka zapaľovačom

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

#### ⚠ UPOZORNENIE: PRED ZAPÁLENÍM GRILOVACIEHO HORÁKA SI PREČÍTAJTE TIETO POKYNY

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

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

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

Po úplnom zapálení horáka bude celý jeho povrch žiariť červeno.

#### ⚠ NEBEZPEČENSTVO

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

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

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

Príhláste sa na stránke [www.weber.com](http://www.weber.com).

A) Otvorte veko (1).

B) Vyberte ohrievací stojan a varný rošt z varného priestoru (2).

C) Skontrolujte, či sú ovládače všetkých horákov zatvorené (3). (Stlačte ovládač a otočte ho v smere hodinových ručičiek, aby ste sa uistili, že je v polohe OFF.)

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

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

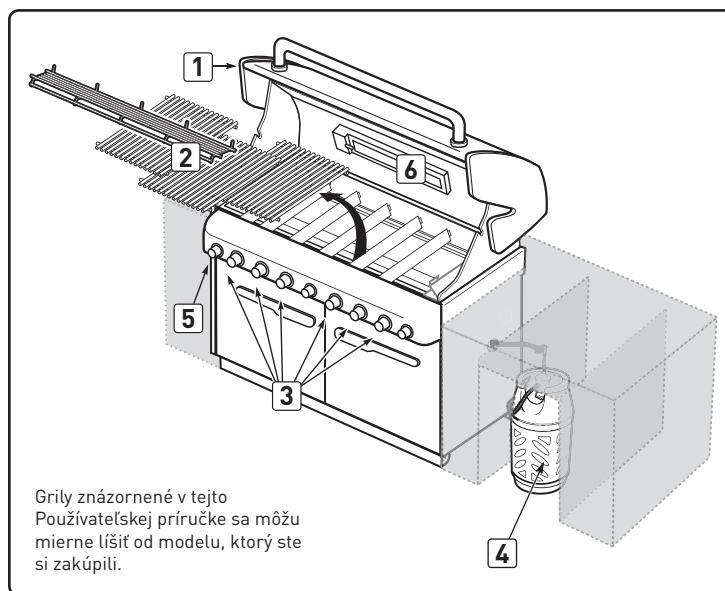
⚠ VAROVANIE: Nenahýňajte sa nad otvoreným grilom.

E) Stlačte ovládač a otočte ho do polohy START/HI (Spustiť/Vys.). Tým zapaľovač vytvorí iskru a zapáli grilovací horák. Pokračujte v zapalovaní pomocou zapaľovača, až kým sa grilovací horák nezapáli. Po zapálení horáka držte ovládač stlačený ešte dvadsať sekúnd. Uvoľnite ovládač (5).

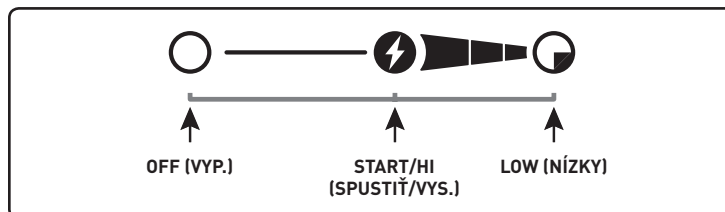
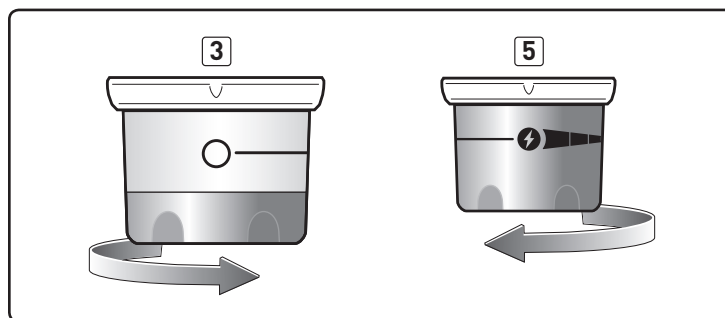
F) Pohľadom na grilovací horák a kontrolou, či žiari načerveno overte, či je horák zapálený (6).

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

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



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



## ZHASNUTIE

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

# ZAPÁLENIE A POUŽÍVANIE GRILOVACIEHO HORÁKA

## MANUÁLNE ZAPÁLENIE GRILOVACIEHO HORÁKA

**⚠ UPOZORNENIE: PRED ZAPÁLENÍM GRILOVACIEHO HORÁKA SI PREČÍTAJTE TIETO POKYNY**

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

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

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

Po úplnom zapálení horáka bude celý jeho povrch žiariť červeno.

### ⚠ NEBEZPEČENSTVO

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

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

**⚠ VAROVANIE:** Pred každým grilovaním skontrolujte prírodnú hadicu, či neobsahuje trhlinky a či nie je prasknutá, odretá alebo prerazená. Ak je hadica akokoľvek poškodená, gril nepoužívajte. Hadicu vymeňte iba za originálnu náhradnú hadicu značky WEBER. Kontaktujte zástupcu zákaznického oddelenia vo vašej oblasti pomocou kontaktných informácií uvedených na našej internetovej stránke.

Prihláste sa na stránke [www.weber.com](http://www.weber.com).

A) Otvorte veko (1).  
B) Vyberte ohrievací stojan a varný rošt z varného priestoru (2).  
C) Skontrolujte, či sú ovládače všetkých horákov zatvorené (3). (Ovládač horáka stlačte a otočte v smere hodinových ručičiek do polohy OFF.)

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

D) Otvorte ventil fľaše pomocou jednej z vhodných možností na základe typu fľaše a regulátora (4).  
E) Uchytte zápalku v držiaku a škrtnite ňou.  
F) Pridržiajte držiak zápalky so zapálenou zápalkou na pravej strane grilovacieho horáka (5).

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

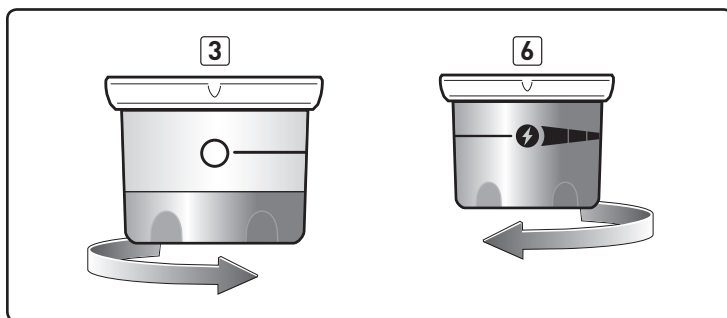
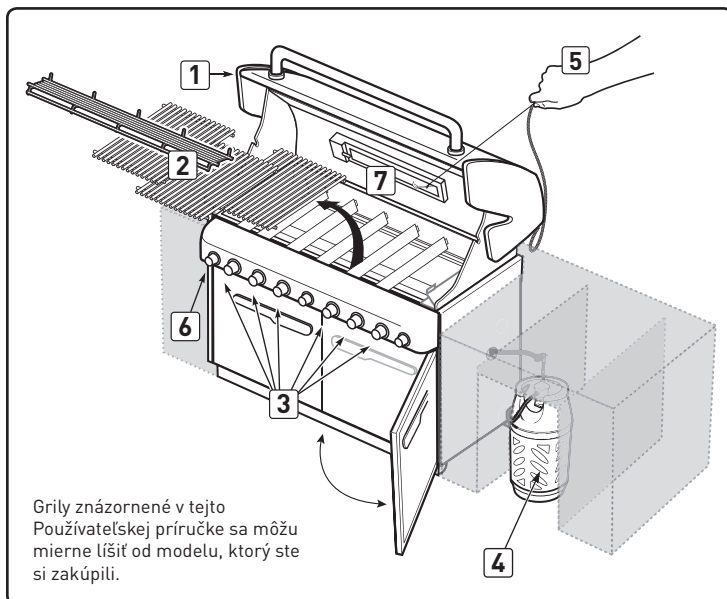
G) Stlačte ovládacie tlačidlo grilovacieho horáka a otočte ho do polohy START/HI (Spustiť/Vys.). Po zapálení horáka držte ovládač stlačený ešte dvadsať sekúnd (6).  
H) Pohľadom na grilovací horák a kontrolou, či žiari načerveno overte, či je horák zapálený (7).

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

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

## ZHASNUTIE

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



# ZAPÁLENIE A POUŽÍVANIE GRILOVACIEHO HORÁKA

## DÔLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÉ INFORMÁCIE

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

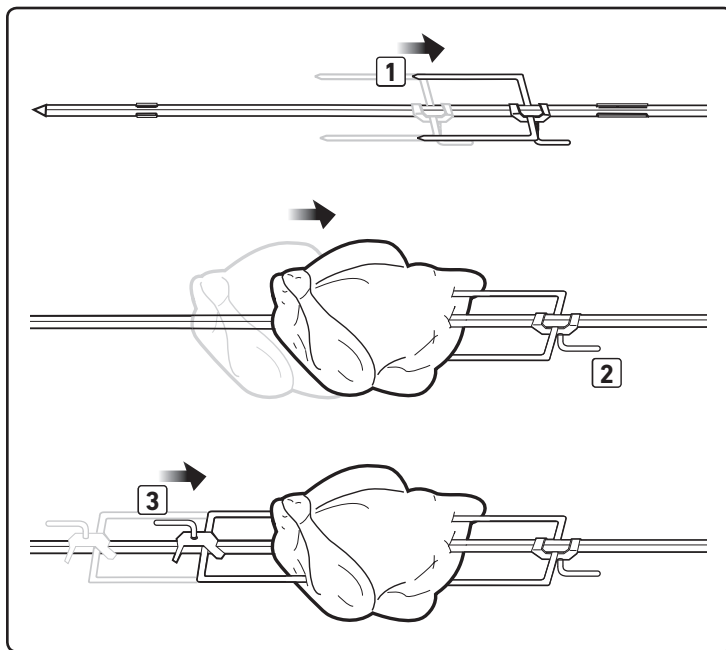
### ⚠ VÝSTRAHY

- ⚠ Pred použitím otáčacieho špízu si prečítajte všetky pokyny.
- ⚠ Tento otáčací špíz je určený len na použitie vonku.
- ⚠ Nevystavujte dažďu.
- ⚠ Nepoužívajte otáčací špíz k inému než určenému účelu použitia.
- ⚠ Tento otáčací špíz nie je určený pre deti.
- ⚠ Použite žiaruvzdorné rukavice alebo chňapky (v súlade s EN 407, Hodnotenie úrovne kontaktného tepla 2 alebo viac) pri prevádzke grilu.
- ⚠ Pred zasunutím motora do konzoly sa uistite, že je motor vypnutý.
- ⚠ Ak zariadenie nepoužívate, odpojte motor a uložte ho na suché miesto.
- ⚠ Odpojte motor zo zásuvky, pokiaľ ho nepoužívate alebo pred jeho čistením.
- ⚠ Ak motor otáčacieho špízu nefunguje správne, nepoužívajte ho.
- ⚠ Ak je kábel alebo zástrčka motora otáčacieho špízu poškodená, nepoužívajte ho.
- ⚠ Zabráňte styku kábla s akýmikoľvek ostrými hranami či horúcimi predmetmi.
- ⚠ Aby ste predišli riziku zásahu elektrickým prúdom, neponárajte kábel, zástrčku ani motor do vody ani iných kvapalín.
- ⚠ Aby sa znížilo riziko zakopnutia o kábel, dodáva sa krátky napájací kábel. Je možné použiť predlžovacie káble, no treba dať pozor, aby sa o ne nezakoplo.
- ⚠ Ak používate predlžovací kábel, musí byť určený na použitie vonku a dimenzovaný na 10A/230V.
- ⚠ Pri používaní predlžovacieho kábla zabráňte jeho styku s akýmikoľvek horúcimi či ostrými povrchmi.
- ⚠ Použite čo najkratší možný predlžovací kábel. Nepripájajte viac ako jeden predlžovací kábel.
- ⚠ Na zníženie nebezpečenstva elektrického šoku udržiajte pripojenie predlžovacieho kábla v suchu a nad zemou.
- ⚠ Spotrebič sa má pripojiť do zásuvky s uzemňovacím kolíkom.
- ⚠ Ak sa používa akýkoľvek adaptér na zástrčku, daný adaptér musí umožňovať uzemnenie spotrebiča.
- ⚠ Vždy sa uistite, že používate elektrickú zásuvku s vhodným napätím (230 V).
- ⚠ Nedodržovanie uvedených bezpečnostných pokynov môže zapríčiniť elektrický šok, ktorý môže spôsobiť vážne poškodenie zdravia alebo majetku. ♦

## PREVÁDZKA GRILU

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

- A) Zapojte napájací kábel do zdroja napájania.
- ⚠ **UPOZORNENIE:** Pred každým použitím skontrolujte napájací kábel. Ak je kábel poškodený, nepoužívajte ho. Kontaktujte zástupcu zákazníckeho oddelenia vo vašej oblasti pomocou kontaktných informácií uvedených na našej internetovej stránke. Prihláste sa na stránke [www.weber.com](http://www.weber.com).
- B) Uistite sa, že rukoväť grilovacieho ražňa je bezpečne upevnená. Zasuňte jednu vidlicu smerom k pravej strane grilovacieho ražňa tak, aby hroty smerovali doľava a skrutka vidlice smerovala nadol (1).
- C) Napichnite jedlo cez stred na ražeň. Zasuňte konce oboch vidlíc do jedla. Jedlo by sa malo nachádzať v strede ražňa. Dotiahnite skrutku vidlice (2).
- D) Zasuňte ďalšiu vidlicu na grilovací ražeň tak, aby hroty smerovali doprava a skrutka vidlice smerovala nahor. Zasuňte konce oboch vidlíc do jedla. Dotiahnite skrutku vidlice (3).



## ZAPÁLENIE A POUŽÍVANIE GRILOVACIEHO HORÁKA

- E) Zasuňte špicatý koniec ražňa do motora. Spustíte grilovací ražeň do drážok varného priestoru (4).
- F) Grilovací ražeň by sa mal otáčať tak, aby sa ťažšia strana mäsa alebo hydina otáčala smerom nadol. Veľké kusy môžu vyžadovať vybratie roštu a ohrievacieho stojanu, aby sa mohol ražeň úplne otočiť. Pre dosiahnutie lepšej rovnováhy môžete jedlo na ražni znovu usporiadať.
- G) Vyberte rukoväť grilovacieho ražňa. Rukoväť odskrutkujete zo závitú otočením v smere hodinových ručičiek, pokým sa neuvoľní (5).

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

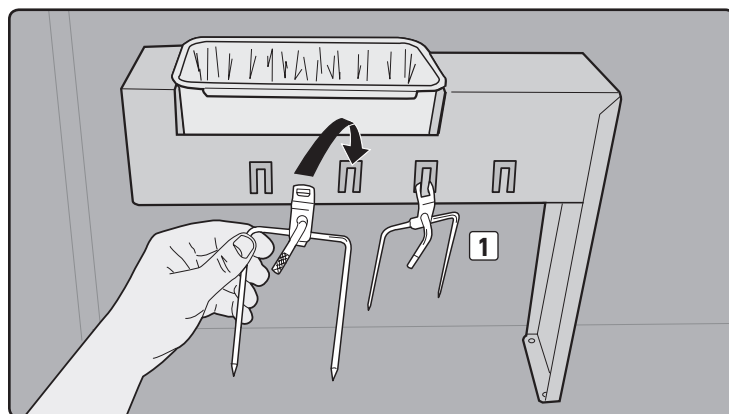
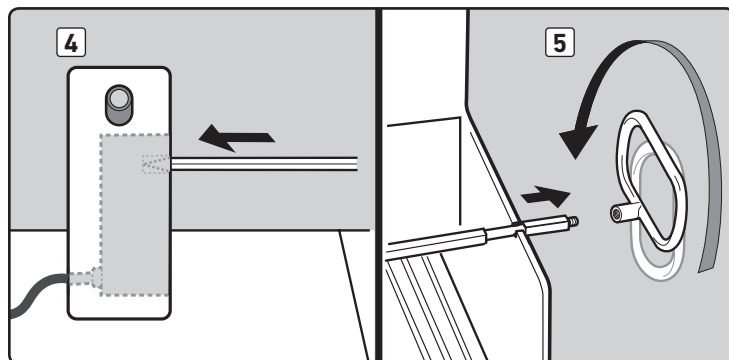
- H) Zapnite motor. ♦

### GRILOVANIE

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

### SKLADOVANIE GRILOVACEJ VIDLICE

- A) Odmontujte vidlice z grilovacieho ražňa.
- B) Grilovacie vidlice zaveste na háčiky umiestnené na držiaku zachytávejacej tácky vo vnútri skrine grilu (1). ♦



# RIEŠENIE PROBLÉMOV

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

## RIEŠENIE PROBLÉMOV S HORÁKOM SEAR STATION

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

## RIEŠENIE PROBLÉMOV S GRILOM

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

## RIEŠENIE PROBLÉMOV S OSVETLENÍM GRILU

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

## ČISTENIE

⚠ **VAROVANIE:** Plynový gril WEBER vypnite a skôr ako začnete s čistením, počkajte kým vychladne.

⚠ **UPOZORNENIE:** Nečistite lišty FLAVORIZER či varné rošty v samočistiacej rúre.

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

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

**Výsuvná tácka na masťotu** - odstráňte nahromadenú masťotu, umyte teplou mydlovou vodou a potom opláchnite.

⚠ **UPOZORNENIE:** Nevystielajte výsuvnú tácku na masťotu alobalom.

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

**Informácie o dostupnosti náhradného varného roštu a lišt FLAVORIZER vám podá zástupca oddelenia zákazníkom vo vašej oblasti, ktorého vyhľadáte pomocou kontaktných informácií na našej internetovej stránke. Prihláste sa na stránke [www.weber.com](http://www.weber.com).**

**Zachytávacia tácka** - na trhu sú dostupné vymeniteľné fóliové tácky alebo zachytávacia tácka môžete tiež vystlať alobalom. Zachytávaciu tácku vyčistíte umytím teplou mydlovou vodou a potom ju opláchnite.

**Teplomer** - umyte teplou mydlovou vodou, vyčistíte špongiou.

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

**Vnútorňá časť veľa** - kým je veko teplé, utrite vnútorňú časť papierovou utierkou, aby ste zabránili nahromadeniu masťoty. Olupujúca nahromadená masťota sa podobá na olupujúce farbivo.

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

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

## OCHRANA NEREZOVEJ OCELE

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

⚠ **DÔLEŽITÉ:** Na povrchy z nerezovej oceli nepoužívajte ocelovú kefu ani abrazívne čističe, ktoré by mohli povrch poškrabať.

⚠ **DÔLEŽITÉ:** Pri čistení dbajte na to, aby ste utierali v smere zrna, čím zachováte vzhľad nerezovej oceli. ♦

## MRIEŽKY PROTI PAVÚKOM/HMYZU WEBER

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

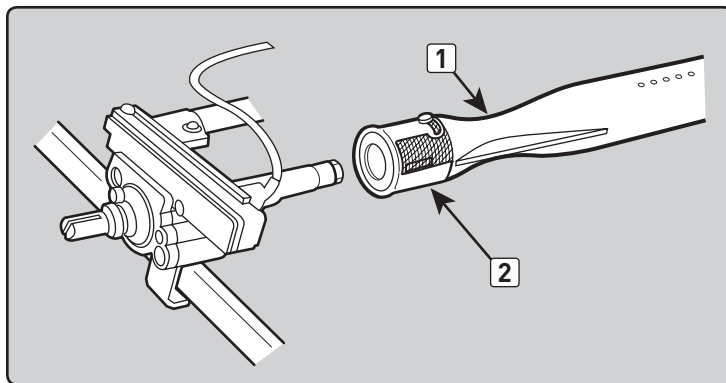
Otvor palivového vzduchu rúrky horáka je vybavený mriežkou z nerezovej ocele (2), ktorej úlohou je zabrániť prístup pavúkom a inému hmyzu do rúrky horáka cez otvor palivového vzduchu.

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

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

## ⚠ NEBEZPEČENSTVO

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



## ČISTENIE RÚRKY HORÁKA

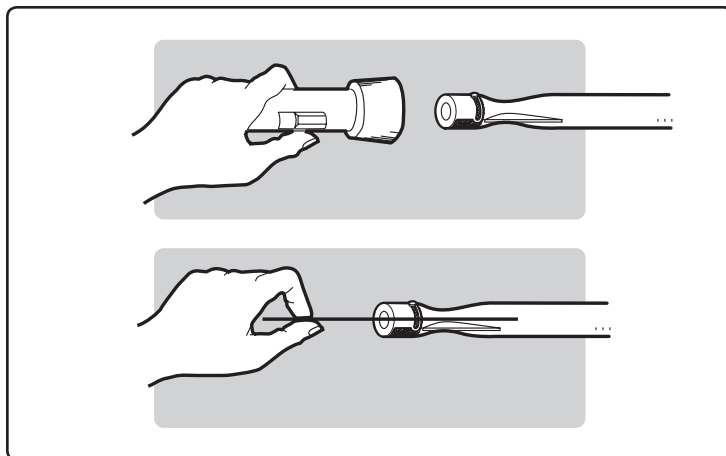
**Zatvorte prívod plynu.**

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

Pomocou lampy sa pozrite do vnútra horáka.

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

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



## VÝMENA HLAVNÝCH HORÁKOV

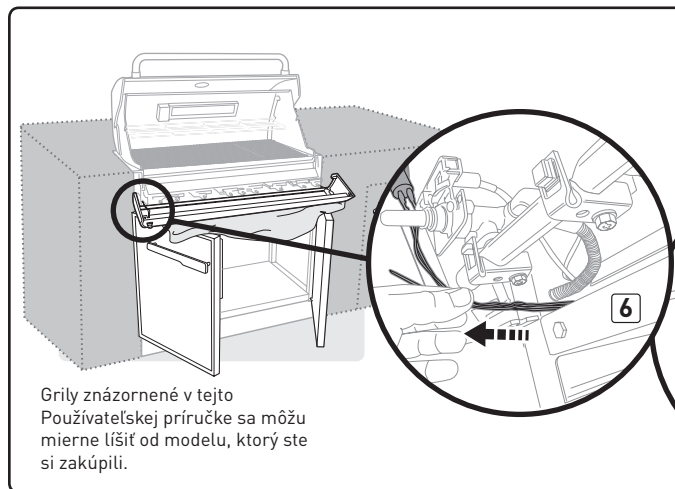
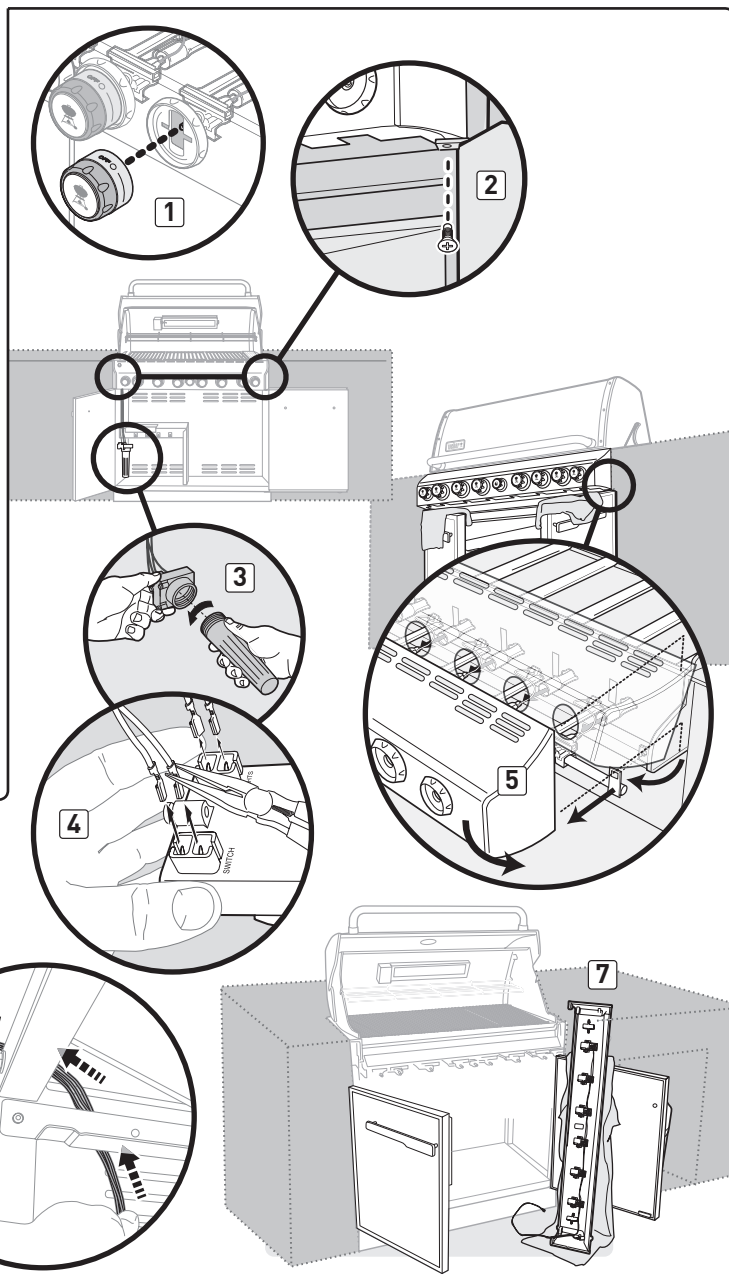
Poznámka: Váš plynový gril SUMMIT musí byť vypnutý a vychladnutý.

- Zatvorte prívod plynu pri zdroji.
- Odpojte prívod plynu.
- Vyberte varné rošty.
- Vyberte lišty FLAVORIZER bars.
- Vyberte údiaci box (ak je súčasťou výbavy modelu).

### Demontáž ovládacieho panela

Potrebné nástroje: Skrutkovač, kliešte a utierky.

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

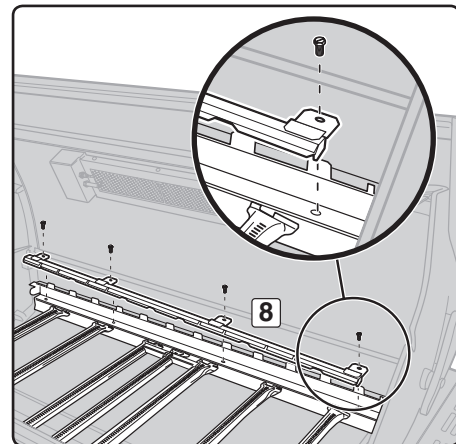
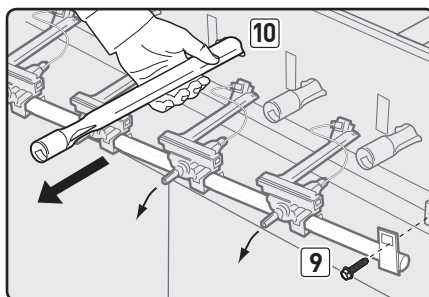


Grily znázornené v tejto Používateľskej príručke sa môžu mierne líšiť od modelu, ktorý ste si zakúpili.

### Demontáž rúrok horáka

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

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



## Vyberte horák SEAR STATION

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

## Spätná montáž príruby

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

⚠ **UPOZORNENIE:** Otvory horáka (16) sa musia nachádzať presne nad dierkami ventilu (17). Skontrolujte, či sú protiľahlé konce rúrok horáka (18) správne zarovnané do otvorov na zadnej strane varného priestoru.

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

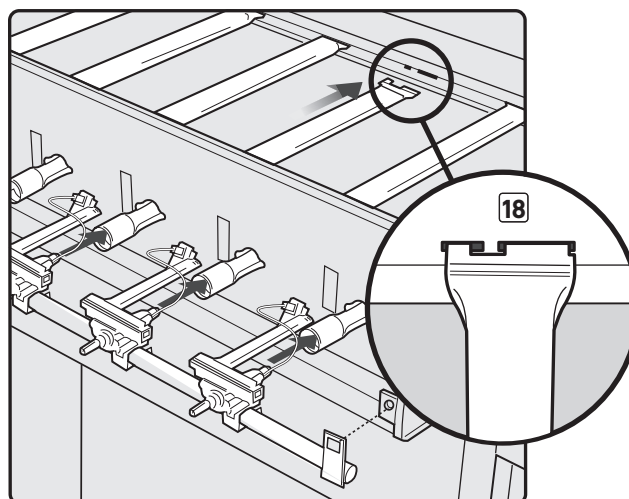
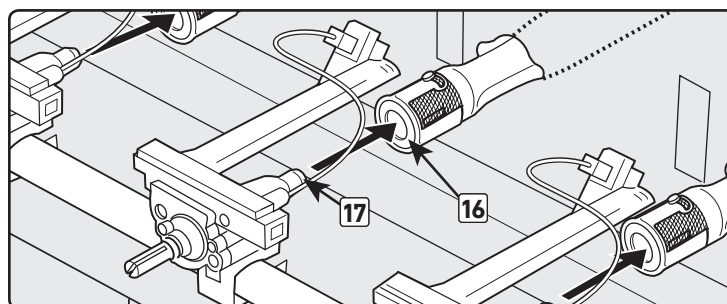
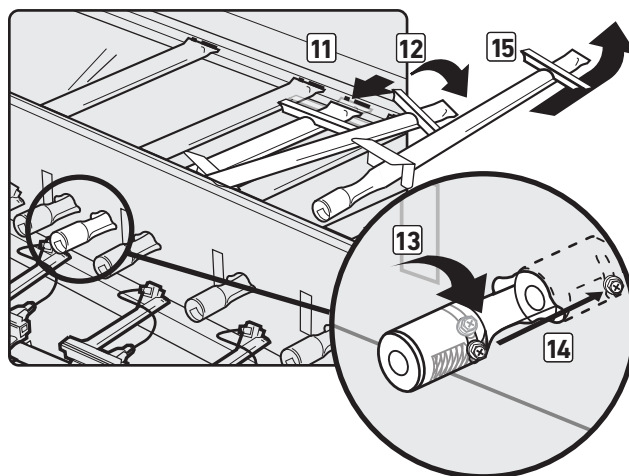
B) Zložte späť súčasti varného priestoru (nie sú zobrazené).

## Spätná montáž ovládacieho panela

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

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

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



## ROČNÁ ÚDRŽBA

### Kontrola a čistenie mriežky proti pavúkom/hmyzu

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

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

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

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

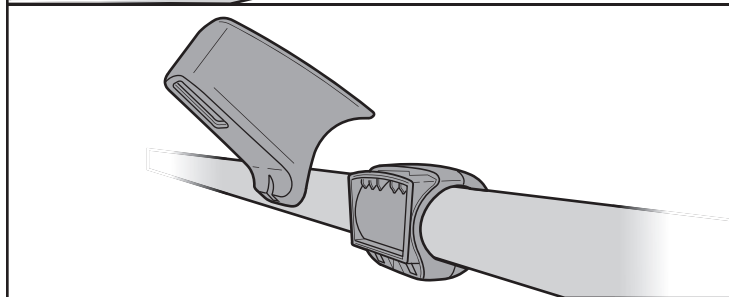
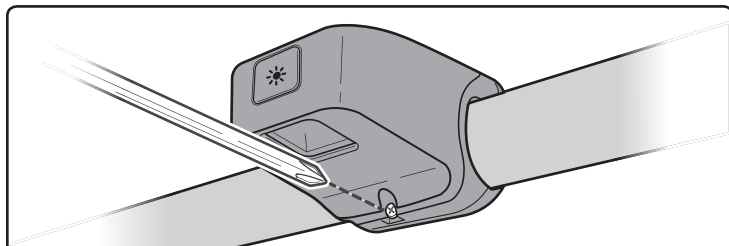
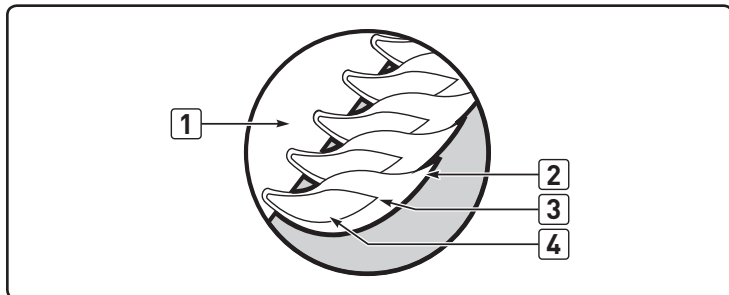
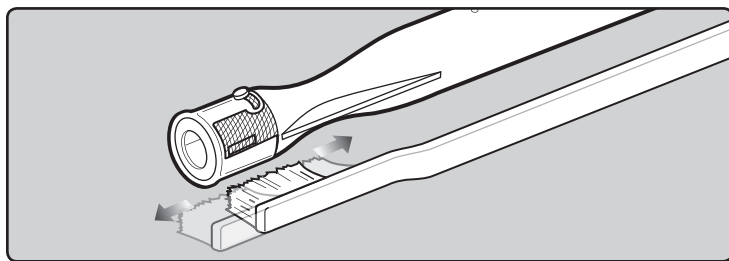
V prípade poškodenia mriežky proti pavúkom/hmyzu alebo ak nie je možné ju vyčistiť, kontaktujte zástupcu zákazníckeho oddelenia vo vašej oblasti pomocou kontaktných informácií uvedených na našej internetovej stránke. Prihláste sa na stránke [www.weber.com](http://www.weber.com).

### Tvar plameňa horáka

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

- A) Rúrka horáka (1)
- B) Končeky plameňa sa niekedy zablisnú žltou farbou (2)
- C) Svetlomodrá (3)
- D) Tmavomodrá (4)

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

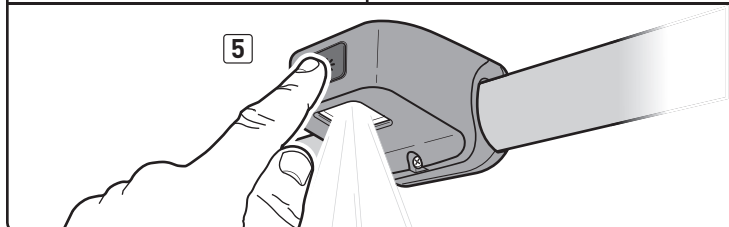
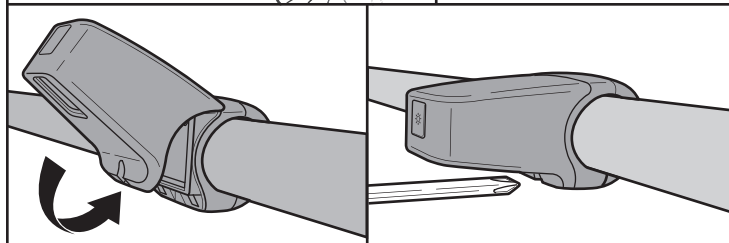
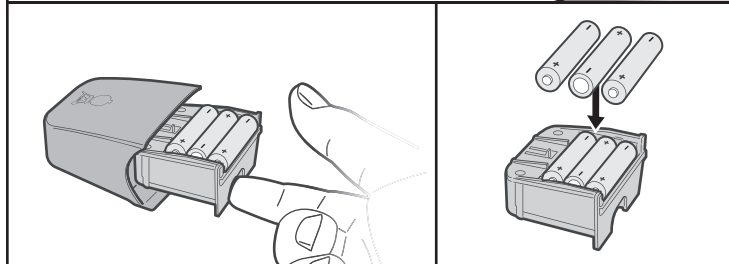


## ÚDRŽBA OSVETLENIA GRILU

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

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

*POZNÁMKA: Stlačením tlačidla PREBUDENIE sa osvetlenie nevypne.*





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

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

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

#### 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 Müessilik 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