GENESIS II

E-210 GBS • E-310 GBS • E-410 GBS • E-610 GBS

PŘÍRUČKA UŽIVATELE PLYNOVÉHO GRILU

Objevte radost z grilování: Zaregistrujte svůj plynový gril GENESIS II a získáte speciální obsah, který z Vás udělá skutečného hrdinu ze dvorku.

Registrace je snadná, budeme po Vás pouze chtít odpovědět na pár otázek. Za méně jak dvě minuty aktivujete své unikátní WEBER ID a tím získáte přístup k obrovské spoustě vědomostí a rad ze světa WEBER. Nechte se inspirovat.

TELEFON MOBIL E-MAIL ONLINE

71300

030118

cs - Czech

Ponechejte si tuto příručku pro majitele pro budoucí potřeby, pečlivě si ji pročtěte a pokud budete mít jakékoliv otázky, kontaktujte nás prosím klidně již dnes - kontaktní informace naleznete na konci této příručky.

Vítá Vás

SVĚT WEBER

Máme obrovskou radost, že jste se k nám připojili na naší cestě za radostí z grilování. Při pročítání této příručky prosím nespěchejte, protože díky ní bude Váš začátek s grilováním rychlejší a snadnější. Chceme Vás provázet po celou dobu životnosti Vašeho grilu, takže si prosím udělejte pár minut čas a zaregistrujte svůj gril. Slibujeme, že nikdy neprodáme informace o Vás žádné jiné společnosti a nebudeme Vám zasílat žádné nepotřebné e-maily. Zároveň slibujeme, že budeme po Vašem boku po celou dobu Vaší cesty za dokonalým grilováním. Tím, že se přihlásíte o své WEBER ID, získáte jako odměnu za registraci speciální obsah, který se Vám bude hodit při práci s grilem.

Tak pojďte s námi a připojte se k nám na webu, přes telefon nebo jakýmkoliv jiným způsobem.

Děkujeme, že jste si vybrali právě WEBER. Jsme rádi, že jste tu s námi.

Důležité bezpečnostní informace

Slova NEBEZPEČÍ, VAROVÁNÍ a UPOZORNĚNÍ jsou v tomto průvodci pro majitele používána, aby upozornila na důležité a nutné informace. Pročtěte si tyto informace a řiďte se jimi, pokud nechcete ohrozit bezpečnost osob či majetku. Níže najdete definice každého ze slov.

⚠ **POZOR:** Označuje nebezpečnou či riskantní situaci, která, pokud se jí nevyhnete, ***způsobí jistě smrt nebo vážná zranění.***

⚠ **VAROVÁNÍ:** Označuje nebezpečnou či riskantní situaci, která, pokud se jí nevyhnete, ***může způsobit smrt nebo vážná zranění.***

⚠ **UPOZORNĚNÍ:** Označuje nebezpečnou či riskantní situaci, která, pokud se jí nevyhnete, ***může způsobit lehká nebo středně těžká zranění.***

⚠ POZOR

Pokud cítíte plyn:

- **Vypněte přívod plynu ke spotřebiči (grilu).**
- **Uhaste jakýkoliv otevřený plamen.**
- **Otevřete poklop.**
- **Pokud zápach neustává, držte se dále od spotřebiče (grilu) a urychleně zavolejte svému dodavateli plynu nebo přivolejte hasiče.**

POUŽÍVAT POUZE VE VENKOVNÍM PROSTŘEDÍ.

PŘED POUŽITÍM SPOTŘEBIČE PŘEČÍST NÁVOD.

⚠VAROVÁNÍ

- **Neskladujte ani nepoužívejte benzín nebo jiné hořlavé tekutiny nebo plyny v blízkosti tohoto (grilu) nebo v blízkosti jiných spotřebičů.**
- **Nepřipojená plynová láhev připravená pro budoucí využití by neměla být skladována v blízkosti tohoto (grilu) nebo jakéhokoliv jiného spotřebiče.**

UPOZORNĚNÍ PRO OSOBU PROVÁDĚJÍCÍ MONTÁŽ: Tento návod zanechejte pro uživatele.

UPOZORNĚNÍ PRO UŽIVATELE: Ponechejte si tento návod pro případ budoucí potřeby.

CE:845CR-0040
ID:0845

Montáž a sestavení

⚠ **POZOR: Tento gril není určen pro používání uvnitř nebo na rekreačních vozidlech nebo lodích.**

⚠ **VAROVÁNÍ: Gril nepoužívejte až do chvíle, kdy budou všechny součástky na svém místě, a gril bude podle návodu správně složený.**

⚠ **VAROVÁNÍ: Nevčleňujte ani nezasunujte tento model grilu do jakékoliv předem připravené konstrukce.**

⚠ **VAROVÁNÍ: Jakékoliv úpravy spotřebiče mohou být nebezpečné. LPG není zemní plyn. Přechod na nebo snaha použít zemní plyn u zařízení na LPG nebo LPG u zařízení na zemní plyn nejsou bezpečné a takové jednání zruší Vaši záruku.**

• Jakékoliv součástky opatřené od výrobce pečetí nesmí být uživatelem nijak upravovány.

Používání

⚠ **POZOR: Gril používejte pouze venku v dobře odvětrávaném prostoru. Nepoužívejte v garáži, budově, pod přístřeškem, ve stanu nebo v jiném uzavřeném prostoru, ani pod jakoukoliv hořlavou konstrukcí.**

⚠ **POZOR: Gril nepoužívejte v žádném vozidle nebo v úložném či skladovacím prostoru vozidla. To znamená, ale není omezeno pouze na auta, nákladní vozy, dodávky, minivany, sportovní vozy, rekreační vozidla a lodě.**

⚠ **POZOR: Nepoužívejte gril ve vzdálenosti menší než 61 cm od hořlavých materiálů. Tato vzdálenost musí být dodržena ve všech směrech - od vrcholku, zadní strany, ale i od boků grilu.**

⚠ **POZOR: V prostoru, kde vaříte, nemějte žádné hořlavé plyny ani kapaliny, jako jsou benzín, alkohol, atd., ale ani jiné hořlavé materiály.**

⚠ **POZOR: Tento spotřebič musí být umísťován mimo dosah hořlavých materiálů.**

⚠ **POZOR: Nedávejte na gril ochranný obal ani nic hořlavého, dokud s ním pracujete nebo dokud je ještě horký. Stejně tak nedávejte nic do jeho úložného prostoru.**

⚠ **POZOR: Pokud se vznítí zbytky tuku, vypněte všechny hořáky a zavřete poklop, dokud oheň neuhasne.**

⚠ **UPOZORNĚNÍ: Přístupné části mohou být velmi horké. Zamezte přístupu dětí.**

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

⚠ **VAROVÁNÍ: Požívání alkoholu, léků na předpis, léků bez předpisu nebo nezákonných drog může znamenat, že jejich konzument nebude schopen gril správně a bezpečně sestavit, přesunovat, ukládat nebo s ním manipulovat.**

⚠ **VAROVÁNÍ: Nikdy nenechávejte gril bez dohledu ve chvíli, kdy se předehřívá, ani ve chvíli, kdy ho používáte. Při používání tohoto grilu buďte vždy maximálně opatrní. Při používání grilu se rozpaluje celá grilovací vana.**

⚠ **VAROVÁNÍ: Během provozu spotřebičem nepohybovat.**

⚠ **VAROVÁNÍ: Udržujte elektrické kabely a přívody paliva mimo rozžhavené plochy.**

⚠ **UPOZORNĚNÍ: Tento výrobek prošel bezpečnostním testováním a vlastní povolení k používání pouze v dané zemi. Prohlédněte si specifikace pro danou zemi, které jsou umístěné na vnější straně krabice.**

• Do grilu nevkládejte dřevěné uhlí, brikety nebo lávové kameny.

Skladování a/nebo nepoužívání

⚠ **VAROVÁNÍ: Po použití uzavřít přívod paliva na lahvi na plyn.**

⚠ **VAROVÁNÍ: Plynové lahve musí být skladovány venku mimo dosah dětí a nesmí být skladovány v budovách, garážích nebo v jiných uzavřených prostorech.**

⚠ **VAROVÁNÍ: Po určité době, kdy byl gril skladován a/nebo nebyl používán, by ještě před dalším používáním měla být provedena kontrola úniku plynu a také nečistot na hořáku.**

• Skladování grilu uvnitř budov je povoleno pouze v případě, že plynovou láhev odpojíte a vyjmete z grilu.

VŽDY MĚJTE PO RUCE NEJNOVĚJŠÍ A NEJLEPŠÍ INFORMACE

Nejaktuálnější verzi této Příručky pro majitele je možné nalézt na webu.

Grily na obrázcích v této Příručce pro majitele se mohou v maličkostech lišit od grilu, který si koupíte.

OBSAH

2 Vítejte u WEBER
Důležité bezpečnostní informace

4 Vlastnosti výrobku
Grilovací systém GS4
Detaily grilu GENESIS II

6 Tipy a triky
Plamen - Přímý nebo nepřímý
Co při grilování dělat a co ne

8 WEBER slib
Záruka

9 Začínáme
Spotřeba a rozměry otvoru pro ventil hořáku GENESIS II
Důležité informace o přípojkách LPG a plynu
Montáž plynové lahve a kontrola úniku plynu

12 Používání
Vaše úplně první grilování
Pokaždé, když grilujete
Podpalování grilu

14 Péče o výrobek
Čištění a údržba

16 Řešení problémů krok za krokem

18 Průvodce grilováním

19 Náhradní díly

GRILOVACÍ SYSTÉM **GS4**

Vysoce výkonný grilovací systém GS4 zvyšuje laťku ve světě přípravy jídla na dvorku a díky němu je třeba zařadit grily ze série GENESIS II a GENESIS II LX do vlastní nedostižné skupiny. Tento inovativní grilovací systém je založen na více jak 30 letech zkušeností s grilováním, kulinářských znalostí a co je nejdůležitější - na neustálém poslouchání potřeb lidí, na kterých záleží nejvíce - členů grilovací komunity.

Každá z částí systému GS4 byla navržena tak, aby bylo snadné ji používat a abyste při grilování byli naprosto spokojení. Prvotřídní hořáky, u nichž máte jistotu, že je pokaždé zažehnete, kouřem provoněné pokrmy, které se připravují rovnoměrně a konzistentně, ať už jsou na grilovacím roštu umístěny kdekoliv, a jednoduché čištění; můžete se tudíž zaměřit na to, na čem záleží nejvíce - setkávání se a shromažďování lidí kolem grilu.

Grilovací systém GS4 se skládá ze čtyř klíčových částí: Ze zážehového systému, vysoce výkonných hořáků, aromakolejnic FLAVORIZER BARS a ze systému odvádění tuku. Tyto části zajistí, že Vaše grilování a vše s ním spojené bude snadné a bezpečné; od momentu, kdy zapálíte hořáky, až do chvíle, kdy budete provádět pravidelnou údržbu svého grilu. Navíc společně utváří nejsilnější nástroj ke grilování uvnitř každého grilu série GENESIS II a GENESIS II LX.

1 Elektronický zážehový systém

Zážehový systém zajistí pokaždé rychlé podpálení hořáků. Je podpořen štědrou zárukou, takže si můžete být více než jisti, že budete pokaždé moci grilovat hned na první pokus.

2 Vysoce výkonné hořáky

Unikátní zúžený tvar zajistí rovnoměrný přísun plynu od zadní části až do té přední. Tím získáte úžasně rovnoměrnou distribuci tepla, takže budete mít jistotu, že se pokrmy budou připravovat stejnoměrně, ať už je na grilovacím roštu umístíte kamkoliv.

3 Aromakolejnice FLAVORIZER BARS

Klasické aromakolejnice FLAVORIZER BARS od WEBER jsou ideálně skloněné, aby zachytávaly šťávu z masa, která kouří a syčí, a tím dodávají Vašim pokrmům tu neodolatelnou kouřem provoněnou chuť, kterou všichni dobře známe. Odkapávající tuk, který se nevypaří, stéká po nakloněné ploše pryč od hořáků až dolů do systému odvádění tuku.

4 Systém odvádění tuku

Systém odvádění tuku pomáhá bezproblémově odstraňovat tuk a tím snižuje riziko náhodného vznícení. Šťáva z masa, která se nevypaří na aromakolejnicích FLAVORIZER BARS po nich proteče a je nasměřována pryč od hořáků do odstranitelné nádobky, umístěné pod grilovací vanou. Jednoduše odstraňte nádobu a podle potřeby ji vyměňte.

DETAILY GRILU **GENESIS II**

A Postranní stolky s integrovanými háčky na náčiní

Díky postrannímu stolku budete mít nádoby, koření a náčiní vždy po ruce. Pověste grilovací náčiní, které budete nutně potřebovat, na háčky, abyste ho měli vždy při ruce a aby bylo vždy skvěle organizované. Levý postranní stolek lze u modelů vybavených dvěma a třemi hořáky sklopit.

B Vestavěná termosonda

Vzhledem k tomu, že neustále budete vědět, jaká je teplota v grilu, umožní Vám to upravovat ji podle potřeby.

C Grilovací rošt GOURMET BBQ SYSTEM

Vyjměte kruhový rošt a přeměňte svůj gril pomocí pánve, rožně na drůbež, pizza kamene nebo pomocí kterékoliv jiné z mnoha možností, z nichž si s GOURMET BBQ SYSTEM můžete vybírat.

D Ohřívací rošt TUCK-AWAY

Ohřívací rošt TUCK-AWAY udržuje jídlo teplé nebo v něm můžete připravovat bulky na hamburgery, zatímco se maso griluje pod nimi. Unikátní funkce TUCK-AWAY Vám umožní rošt sklopit, když ho zrovna nepoužíváte, čímž získáte optimální prostor pro grilování a navíc příhodný úložný prostor přímo v grilu.

E Kompatibilní s iGRILL 3

Nejnovějším prvkem důležitým pro grilování je digitální termosonda s Bluetooth iGRILL 3, která monitoruje Vaše jídlo od začátku až do konce, a ukazuje Vám na Vašem mobilním telefonu současnou neustále aktualizovanou teplotu. Jakmile si stáhnete aplikaci WEBER iGRILL, připojte svůj iGRILL k Bluetooth a dejte až čtyři čidla termosond do jídla. (Zařízení se prodává samostatně.)

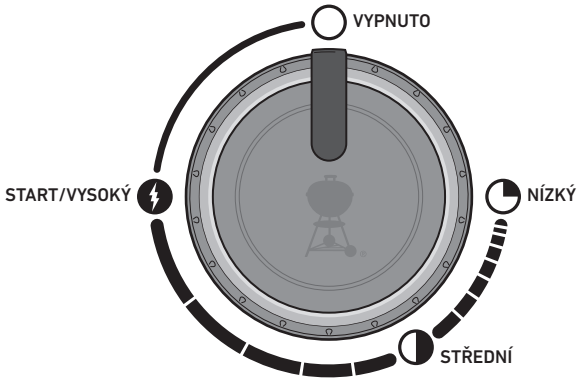
F Snadno přístupný úložný prostor pro plynovou láhev

Napojení plynové láhve k vnější části grilu umožní snadnější přístup a její výměnu; navíc tak budete mít více prostoru ve vozíku.

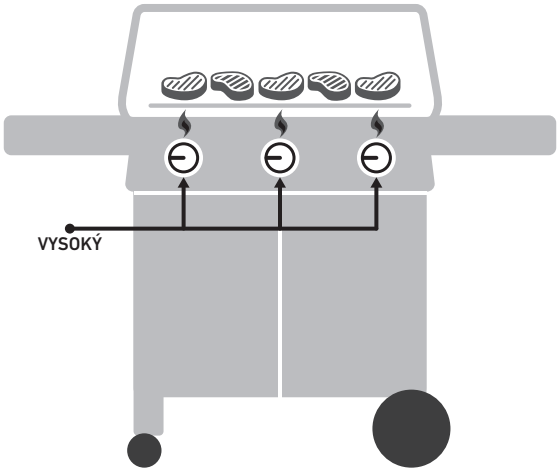
G Design otevřeného vozíku

Zdokonalený design otevřeného vozíku poskytuje dodatečný prostor a lepší přístup k Vašemu grilovacímu nářadí.

Plamen – přímý nebo nepřímý



NASTAVENÍ **PŘÍMÉHO ŽÁRU**

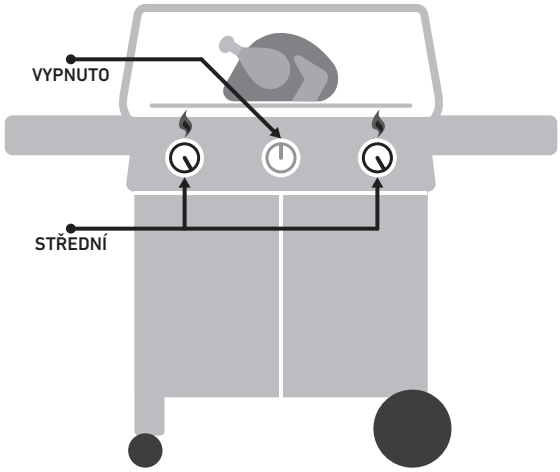


NASTAVENÍ **PŘÍMÉHO ŽÁRU**

Použijte metodu přímého grilování pro malé, jemné kousky jídla, kterým stačí na přípravu méně jak 20 minut, jako jsou: hamburgery, steaky, kotlety, kebaby, vykostěné kousky kuřete, rybí filety, korýši a nakrájená zelenina.

Při používání metody přímého žáru je plamen přímo pod jídlem. Sežehne se tak povrch pokrmu, zdokonalí se jeho chuť, struktura a výtečně zkaramelizuje, zatímco propékáte jídlo i uvnitř.

NASTAVENÍ **NEPŘÍMÉHO ŽÁRU**



NASTAVENÍ **NEPŘÍMÉHO ŽÁRU**

Nepřímé grilování používejte u větších kusů masa, které vyžadují dobu grilování 20 minut a více, nebo u jídel tak křehkých, že by je přímé vystavení žáru buď vysušilo nebo rovnou spálilo, jako jsou: pečeně, drůbeží kousky s kostí, celé ryby, jemné rybí filety, celá kuřata, krocani a žebra. Nepřímé grilování se také hodí při dokončování většího množství jídla nebo kusů masa s kostí, které byly nejprve vystaveny přímému žáru kvůli vypálení grilovací mřížky.

Při nepřímém grilování působí zdroj tepla po stranách grilovaného pokrmu nebo jen na jedné straně. Jídlo je umístěno na grilovacím roštu v části, pod níž není zdroj žáru.

Co při grilování dělat a co ne

Předehřívejte pokaždé.

Pokud nejsou grilovací rošty dostatečně horké, bude se na ně jídlo lepit a pravděpodobně nebudete mít šanci vytvořit na něm krásnou grilovací mřížku. I ve chvílích, kdy je v receptu požadovaná střední nebo nízká teplota pro přípravu pokrmu vždy nejprve gril rozehřejte na maximum. Otevřete poklop, zvyšte teplotu, zavřete poklop, a potom nechte grilovací rošt rozehřát po dobu přibližně deseti minut nebo dokud termosonda na poklopu nebude ukazovat 260 °C.

Nikdy negrilujte na špinavých roštech.

Pokládání jídla na grilovací rošty předtím, než byly očištěny, není dobrý nápad. Přebývající zbytky na roštech fungují jako lepidlo, které slepují rošty s Vaším novým jídlem. Pokud se chcete vyhnout ochutnávání včerejšího jídla v dnešním pokrmu, ujistěte se, že veškeré náčiní je dokonale očištěné. Jakmile jsou rošty předehřáté, použijte štětiny z ušlechtilé oceli grilovacího kartáče a očistěte si a vyhlaďte plochu na vaření.

V průběhu zahřívání od grilu neodcházejte.

Předtím, než gril podpálíte, ujistěte se, že vše, co potřebujete, máte na dosah ruky. Nezapomeňte na své bezpodmínečně nutné grilovací náčiní, okořeněné a olejem potřené jídlo, přelivy nebo omáčky a čisté misky připravené na již hotové jídlo. Pokud byste museli neustále odbíhat do kuchyně, nejenže přijdete o všechnu zábavu při grilování, ale zároveň riskujete, že své jídlo spálíte. Francouzští kuchaři tento stav nazývají „mise en place" (což znamená: „být na místě"). My tomuto stavu říkáme: „být přítomen".

Nechejte trochu volného prostoru na roštu.

Pokud na grilovací rošty naložíte příliš mnoho jídla, omezí to Vaši pohyblivost. Nechte alespoň jednu čtvrtinu grilovacích roštů prázdnou, čímž kolem každé části pokrmu vznikne spousta prostoru, takže se k nim snadno dostanete se svými kleštěmi a budete je moci libovolně posunovat po roštu. Grilování někdy obsahuje nutnost chvilkových rozhodnutí a je třeba mít možnost přesunout jídlo z jednoho místa na jiné. Takže si vždy dopřejte dostatek místa pro svou práci.

Snažte se co nejméně otevírat poklop během grilování.

Poklop na Vašem grilu má za úkol více, než jen ochranu proti dešti. Jeho nejdůležitější funkcí je nenechat dovnitř vniknout příliš vzduchu a nenechat unikat žár a kouř. Jakmile je poklop zavřený, grilovací rošty se rozpálí, grilování trvá kratší dobu, jídlo je více provoněné kouřem a vznícení odkapávajícího tuku není tak časté. Tak na něj dejte poklop!

Otáčejte pouze jednou.

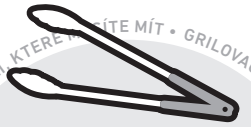
Co může být lepšího, než šťavnatý steak s vypálenou grilovací mřížkou a se spoustou krásně zkaramelizovaných kousků? Klíčem k tomu, abyste dosáhli těchto výsledků, je udržet své jídlo na jednom místě. Někdy máme tendence otáčet naše jídlo ještě předtím, než dosáhne požadované barvy a chutě. Téměř ve všech případech ale platí pravidlo, že byste své jídlo měli za dobu grilování otočit pouze jednou. Pokud s ním manipulujete až příliš, také jistě přespříliš otevíráte poklop, což způsobuje další různé problémy. Jednoduše poodejděte od grilu a důvěřujte mu.

Poznejte, kdy je třeba zkrotit plameny.

Při grilování je někdy tím nejdůležitějším vědět, kdy skončit. Nejspolehlivějším způsobem, jak vyzkoušet propečenost jídla, je pomocí kapesní termosondy. Tento tenký malý drahocenný nástroj Vám pomůže rozpoznat tu chvíli, kdy bude Vaše jídlo dokonalé.

Nebojte se experimentovat.

Ještě v 50. letech znamenalo grilování jedno: maso (a opravdu jedině maso) opálené nad otevřeným plamenem. V současné době kuchaři pracující na svých dvorcích nepotřebují kuchyni, aby vytvořili plnohodnotný pokrm. Používejte svůj gril pro přípravu grilovaných předkrmů, příloh, ale i pro přípravu dezertů. Zaregistrujte svůj gril a získejte speciální obsah s informacemi, které Vás budou inspirovat při grilování. Rádi bychom se k Vám připojili při Vašich dobrodružstvích s grilováním.



KLEŠTĚ

Zacházejte s nimi, jakoby byly prodloužením Vašich rukou. Ty nejlepší kleště by měly mít bezproblémový pružinový mechanismus, příjemnou rukojeť a zamčení, aby mohly zůstat v určité poloze.

LOPATKA

Lopatka s dlouhou zahnutou rukojetí je navržena tak, že má čepel níže než rukojeť. Díky tomu pro Vás bude snadnější zvedat jídlo z grilovacího roštu.

KUCHYŇSKÁ MINUTKA

Zapomeňte na zklamání z toho, že jste spálili své jídlo, jednoduše si nastavte kuchyňskou minutku. Není třeba nic přespříliš luxusního - stačí kuchyňská minutka, která je spolehlivá a snadno se používá.

WEBER slib (dobrovolná záruka 10 let pro EMEA)

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

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

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

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

Dobrovolná záruka od společnosti WEBER

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

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

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

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

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

Povinnosti majitele dané touto dobrovolnou zárukou / Zamítnutí záruky

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

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

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

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

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

Vyřizování záruky

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

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

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

Zřeknutí se odpovědnosti

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

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

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

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

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

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

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

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

OCHRAŇUJTE SVOU INVESTICI

Ochraňujte svůj gril před povětrnostními vlivy pomocí odolného ochranného obalu premium.

Spotřeba a rozměry otvoru pro ventil hořáku GENESIS II

		ROZMĚRY OTVORU PRO VENTIL HOŘÁKU			
Země	**Kategorie plynu**	**Modely se 2 hořáky**	**Modely se 3 hořáky**	**Modely se 4 hořáky**	**Modely se 6 hořáky**
Česká republika, Čína, Dánsko, Estonsko, Finsko, Hongkong, Indie, Island, Izrael, Japonsko, Jihoafrická republika, Korea, Kypr, Litva, Lotyšsko, Maďarsko, Malta, Nizozemsko, Norsko, Rumunsko, Rusko, Singapur, Slovenská republika, Slovinsko, Švédsko, Turecko	**$I_{3B/P}$ (30 mbar nebo 2,8 kPa)**	Hlavní hořáky 1,02 mm	Hlavní hořáky 1,00 mm	Hlavní hořáky 1,00 mm	Hlavní hořáky 0,90 mm
Belgie, Francie, Irsko, Itálie, Lucembursko, Portugalsko, Řecko, Španělsko, Spojené království, Švýcarsko	**I_{3+} (28-30/37 mbar)**	Hlavní hořáky 0,94 mm	Hlavní hořáky 0,94 mm	Hlavní hořáky 0,92 mm	Hlavní hořáky 0,84 mm
Polsko	**I_{3P} (37 mbar)**	Hlavní hořáky 0,94 mm	Hlavní hořáky 0,94 mm	Hlavní hořáky 0,92 mm	Hlavní hořáky 0,84 mm
Německo, Rakousko	**$I_{3B/P}$ (50 mbar)**	Hlavní hořáky 0,86 mm	Hlavní hořáky 0,86 mm	Hlavní hořáky 0,84 mm	Hlavní hořáky 0,78 mm

INFORMACE O SPOTŘEBĚ			
Modely se 2 hořáky	**Modely se 3 hořáky**	**Modely se 4 hořáky**	**Modely se 6 hořáky**
7,6 kW Propan 8,7 kW Butan	11,0 kW Propan 12,6 kW Butan	14,1 kW Propan 16,2 kW Butan	17,6 kW Propan 20,2 kW Butan
543 g/h Propan 633 g/h Butan	786 g/h Propan 917 g/h Butan	1008 g/h Propan 1179 g/h Butan	1258 g/h Propan 1470 g/h Butan

Důležité informace o přípojkách LPG a plynu

Co je to LPG?

Zkapalněný ropný plyn, kterému se také říká LPG nebo LP plyn, je hořlavá látka vyrobená z ropy, která se používá jako palivo pro Váš gril. Při mírné teplotě, tlaku a není-li stlačen v nádobě, má plynné skupenství. Ale při obvyklém tlaku uvnitř nádoby, jako je plynová láhev, je LPG tekuté. Jak láhev vypouští tlak, tekutina se jednoduše vypařuje a stává se z ní plyn.

Tipy pro bezpečné zacházení s plynovými láhvemi LPG

- Vadné nebo zrezivělé láhve LPG mohou být nebezpečné a měly by být čas od času zkontrolovány dodavatelem kapalného propanu. Nikdy nepoužívejte láhev s poškozeným ventilem.
- I když se může zdát, že je Vaše plynová láhev LPG prázdná, může v ní být stále plyn a láhev by podle toho měla být převážena a skladována.
- Láhev LPG musí být namontována, převážena a skladována ve svislé zabezpečené poloze. S plynovými láhvemi by se nemělo házet a také by se s nimi nemělo zacházet hrubě.
- Nikdy neskladujte ani nepřevážejte plynové láhve s LPG při teplotě dosahující 50°C (láhev bude až příliš horká na to, abyste ji mohli držet rukama).

Požadavky na plynové lahve s LPG

- Používejte láhve s minimálním obsahem 3 kg a maximálním obsahem 13 kg.

Co je to regulátor?

Váš plynový gril je vybaven regulátorem tlaku, což je zařízení ke kontrole a udržování rovnoměrného tlaku plynu v láhvi, zatímco je z ní vypouštěn plyn.

Požadavky na regulátor a na přívod

- Ve Spojeném království musí být tento gril vybaven regulátorem odpovídajícím směrnici BS 3016, která udává přibližný výstup na 37 milibarů.
- Délka hadice nesmí překročit 1,5 metru.
- Dejte pozor, aby se na hadici nevytvořil uzel.
- Náhradní regulátor a hadice musí odpovídat specifikaci společnosti Weber-Stephen Products LLC.

⚠ DŮLEŽITÉ: Doporučujeme, abyste svou hadici přívodu plynu u svého plynového grilu měnili každých pět let. V některých zemích může platit požadavek, podle něhož se hadice musí měnit častěji, než jednou za pět let, v tom případě má přednost tento zákonný požadavek této země.

Pro výměnu hadice, regulátoru a ventilu kontaktujte pracovníky zákaznického servisu pro svou oblast. Kontaktní informace naleznete na našich webových stránkách. Přihlaste se na weber.com.

ŠTĚTEC A GRILOVACÍ MOP

Štětec na potírání s žáruvzdornými silikonovými štětinami a s dlouhou rukojetí. Grilovací mop s dlouhými bavlněnými vlákny, která nasávají řidší octové šťávy.

Montáž plynové láhve a kontrola úniku plynu

Připojte regulátor k plynové láhvi

1) Zkontrolujte, jestli jsou všechny kontrolní knoflíky hořáků v pozici OFF ○. Zkontrolujte je otočením ve směru hodinových ručiček.
2) Zjistěte typ Vašeho regulátoru a připojte ho k plynové láhvi s LPG podle správného návodu na připojení, které se liší podle typu.
   Poznámka: Zjistěte, jestli jsou ventil plynové láhve a páčka regulátoru zavřené ještě předtím, než je připojíte.

   Připojení provedete otáčením ve směru hodinových ručiček (A)
   Našroubujte regulátor na plynovou láhev otáčením těsnění ve směru hodinových ručiček **(a)**. Umístěte regulátor tak, aby ventilační otvor **(b)** směřoval dolů.

   Připojení provedete otáčením proti směru hodinových ručiček (B)
   Našroubujte regulátor na plynovou láhev otáčením těsnění proti směru hodinových ručiček.

   Připojte otočením páky a zapadnutím do správné pozice (C)
   Otočte páčkou regulátoru **(a)** ve směru hodinových ručiček do polohy OFF. Tlačte regulátor na ventil plynové lahve, dokud regulátor nezapadne do správné pozice **(b)**.

   Připojte zasunutím objímky (D)
   Ujistěte se, že páčka regulátoru je v poloze OFF **(a).** Posuňte objímku regulátoru nahoru **(b)**. Stlačte regulátor dolů na ventil plynové láhve a udržujte tlak. Posuňte objímku dolů a tím ji zavřete **(c)**. Pokud se regulátor nezaklapne, opakujte postup ještě jednou.

Poznámka: Obrázek regulátoru ukázaný v tomto manuálu se nemusí shodovat s regulátorem, který používáte u svého grilu, kvůli odlišným specifikům pro určitou zemi nebo pro určitou oblast.

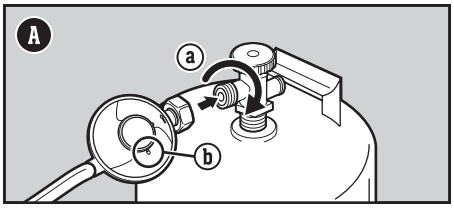
Umístění plynové láhve s LPG

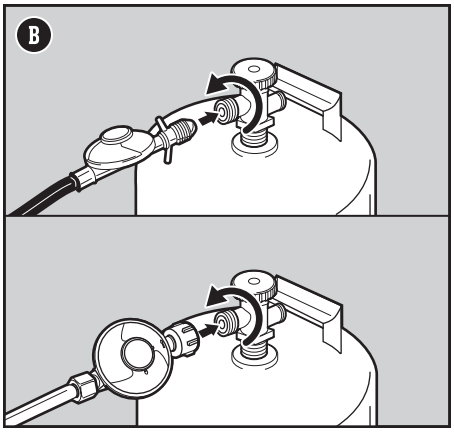
Velikost a tvar láhve určují, jestli je umístěna na držák nebo je postavena na zem.

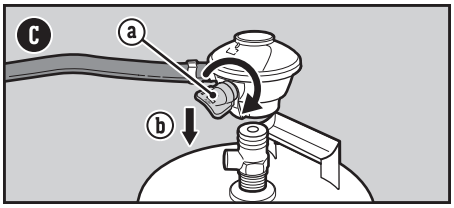
1) Pokuste se rozpoznat typ plynové láhve s LPG a řiďte se příhodným návodem pro její umístění.

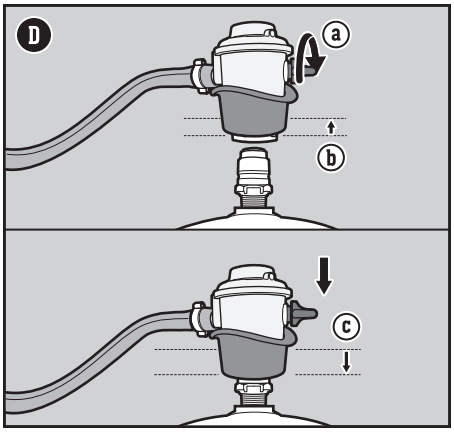
   Umístění držáku (E)
   Otočte láhev tak, aby otevírání ventilu bylo natočeno dopředu. Zvedněte plynovou láhev a umístěte ji na držák. Upravte přezku, aby pevně obepínala plynovou láhev.

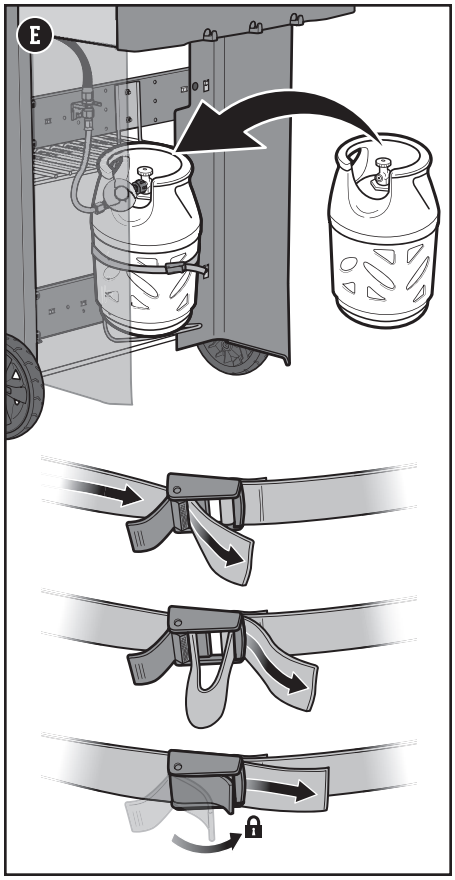
   Umístění na zem (F)
   Umístěte plynovou láhev na zem před spodní skříňku na pravé straně grilu. Otočte láhev tak, aby otevírání ventilu bylo natočeno dopředu.

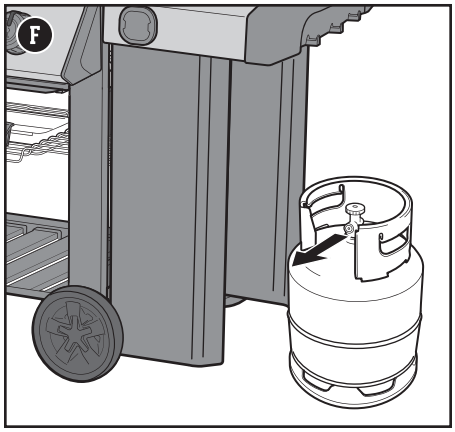












Co je to kontrola úniku plynu?

Jakmile plynovou láhev s LPG správně namontujete, musíte bezpodmínečně provést kontrolu případného úniku plynu. Kontrola úniku plynu je spolehlivým způsobem, jak ověřit, jestli plyn po připojení plynové láhve neuniká ven. Těsnění v místech, kde je regulátor napojený na plynovou láhev, by mělo být otestováno pokaždé, kdy láhev znovu naplníte a znovu namontujete.

Kontrola úniku plynu

1) Namočte těsnění mezi láhví a regulátorem směsí vody a mýdla, pomocí lahvičky se sprejem, kartáče nebo hadříku. Můžete si vyrobit svou vlastní směs vody a mýdla tím, že je smícháte v poměru 20 % tekuté mýdlo a 80 % voda; nebo si směs můžete koupit v jakémkoliv obchodě s potřebami pro instalatéry.
2) Rozpoznejte typ svého regulátoru. Zapněte přívod plynu otočením ventilku plynové lahve proti směru hodinových ručiček **(G)** nebo pohnutím pákou regulátoru do polohy ON **(H)**.
3) Pokud se začnou objevovat bublinky **(I)** ve spoji regulátoru a plynové láhve nebo ve spoji regulátoru a hadice, objevili jste únik plynu:
   a) Vypněte přívod plynu. S GRILEM NEMANIPULUJTE A NEPRACUJTE S NÍM. Kontaktujte pracovníky zákaznického servisu pro svou oblast. Kontaktní informace naleznete na našich webových stránkách.
4) Pokud se neobjeví žádné bubliny, provádění kontroly úniku plynu je kompletní:
   a) Vypněte přívod plynu a omyjte spoj vodou.

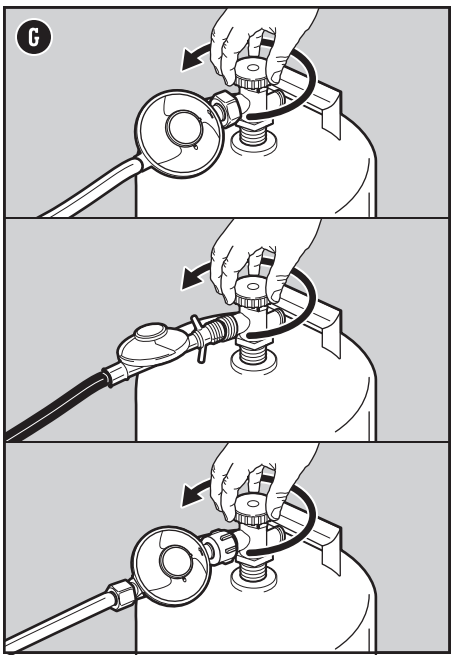
POZNÁMKA: Protože jste provedli kontrolu úniku plynu za použití vody a mýdla, mohly by spoje zrezivět, proto byste všechny spoje měli po kontrole omýt vodou a otřít.

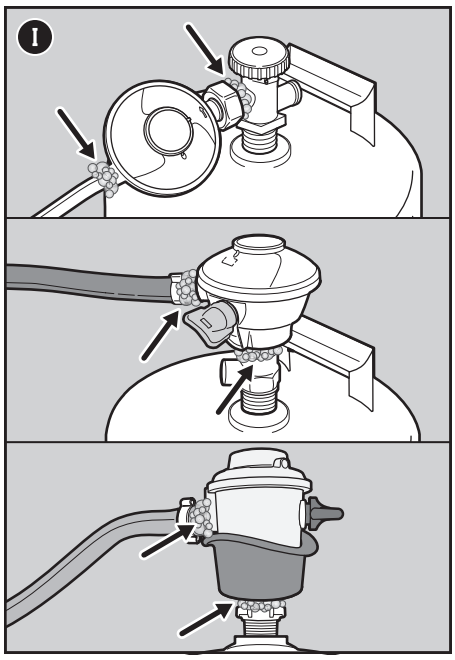
Dodatečná opatření při kontrole úniku plynu

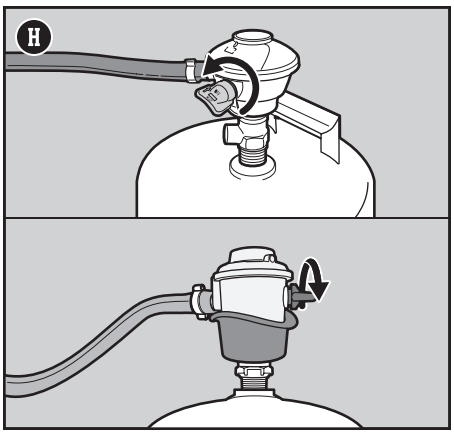
Palivový systém ve Vašem grilu obsahuje i další spoje a těsnění. Tyto spoje vyrobené v továrně byly pečlivě kontrolovány proti možnosti úniku plynu a hořáky byly testovány plamenem. WEBER doporučuje provést kontrolu úniku plynu ihned po sestavení grilu, ale také pravidelně - alespoň jednou do roka. Návod na to, jak máte takovou kontrolu provádět, najdete na Weber.com.

Odpojte regulátor od plynové láhve

1) Zjistěte, jestli jsou ventil plynové láhve a páčka regulátoru úplně zavřené.
2) Odpojte regulátor.







⚠ POZOR: Nepoužívejte ke kontrole úniku plynu otevřený plamen. Ujistěte se, že v místě, kde únik plynu kontrolujete, nejsou žádné jiskry ani plameny.

⚠ POZOR: Únik plynu by mohl způsobit požár nebo dokonce výbuch.

⚠ POZOR: Pokud odhalíte únik plynu, s grilem nemanipulujte, ani s ním nepracujte.

⚠ POZOR: Pokud vidíte, cítíte nebo slyšíte syčení plynu unikajícího z láhve s kapalným propanem:
1. Odejděte od této láhve s kapalným propanem.
2. Nesnažte se tuto závadu sami opravit.
3. Uvědomte hasiče.

⚠ POZOR: Předtím, než odpojíte regulátor, vždy zavřete ventil plynové láhve. Nepokoušejte se odpojit regulátor plynu a hadici nebo jakékoliv jiné plynové těsnění, dokud se s grilem pracuje.

⚠ POZOR: Neskladujte náhradní plynové láhve s LPG pod nebo poblíž tohoto grilu. Nikdy plynovou láhev nenaplňujte více, než na 80 %. Pokud tato varování neuposlechnete, může to způsobit smrt nebo vážná zranění.

GRILOVACÍ NÁČINÍ, KTERÉ MUSÍTE MÍT • GRILOVACÍ NÁČINÍ, KTERÉ MUSÍTE MÍT • GRILOVACÍ NÁČINÍ, KTERÉ MUSÍTE MÍT • GRILOVACÍ NÁČINÍ, KTERÉ MUSÍTE MÍT •

HLINÍKOVÉ MISKY

Ideální pro doplnění záchytné nádoby, aby bylo uklízení ještě snadnější a pohodlnější.

Vaše úplně první grilování

Proveďte začáteční podpálení

Předtím, než budete poprvé grilovat, rozehřejte gril na maximální teplotu a 20 minut nechte poklop zavřený.

Pokaždé, když grilujete

Údržba po každém jídle

Plán údržby po každém jídle obsahuje následující jednoduché, ale velmi důležité pokyny, které byste vždy před grilováním měli provést.

Zkontrolujte tuk

Váš gril obsahuje Grease Management systém, který tuk odvádí pryč od jídla do jednorázových nádobek. Během vaření je tuk odváděn do vysouvací nádobky a do jednorázové misky, která je vedle hliníkové misky. Abyste předešli požáru, je třeba tento systém vyčistit před každým grilováním.

1) Ujistěte se, že je gril vypnutý a že již vychladl.
2) Vyjměte vysouvací nádobu na tuk tím, že ji vysunete ze skříňky **(A)**. Plastovou špachtlí odstraňte přebytečný tuk.
3) Vyjměte záchytnou nádobku tím, že zmáčknete na její západku **(B)**. Zjistěte, jestli v jednorázové nádobě, která lemuje záchytnou nádobku, není příliš tuku. Jednorázovou nádobku v případě potřeby vyhoďte a vyměňte ji za novou.
4) Znovu vraťte na své místo všechny součásti.

Zkontrolujte hadici

Pravidelná kontrola hadice je bezpodmínečně nutná.

1) Ujistěte se, že je gril vypnutý a že již vychladl.
2) Zkontrolujte, jestli na hadici neobjevíte praskliny, oděrky nebo zářezy **(C)**. Pokud zjistíte, že je hadice jakkoliv poškozená, gril nepoužívejte, dokud ji neopravíte.

Předehřívání grilu

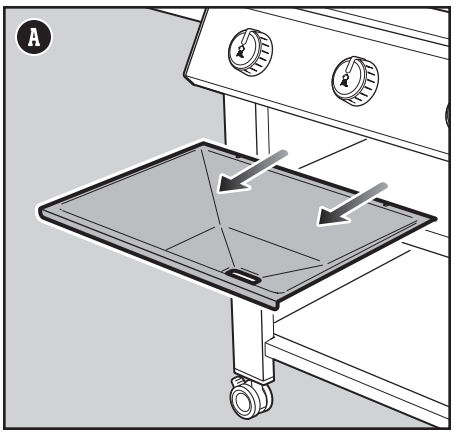
Předehřívání grilu je velmi důležité pro úspěšné grilování. Předehřívání zajistí, že se jídlo nebude přichytávat k roštu, a rozpálí rošt dostatečně na to, aby do pokrmů vypaloval grilovací mřížku. Zároveň díky němu spálíte zbytky dříve připravovaných jídel.

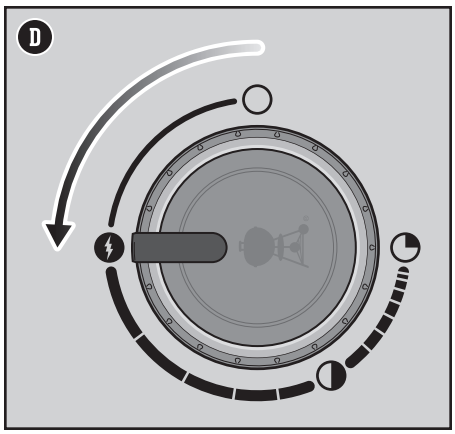
1) Otevřete poklop grilu.
2) Podpalte svůj gril podle návodu v této příručce pro majitele.
3) Zavřete poklop.
4) Gril předehřívejte tak, že všechny hořáky dáte do polohy START/HIGH ❶ na dobu přibližně 10 až 15 minut nebo dokud termosonda nebude ukazovat 260 °C **(D)**.

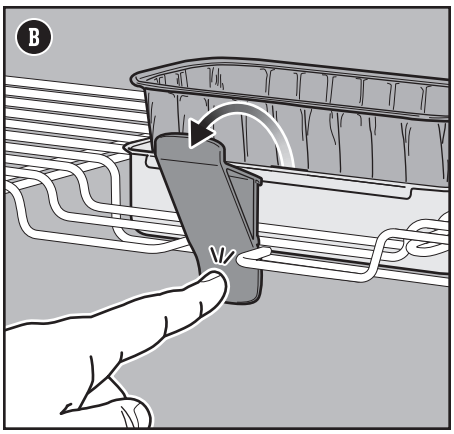
Čištění grilovacího roštu

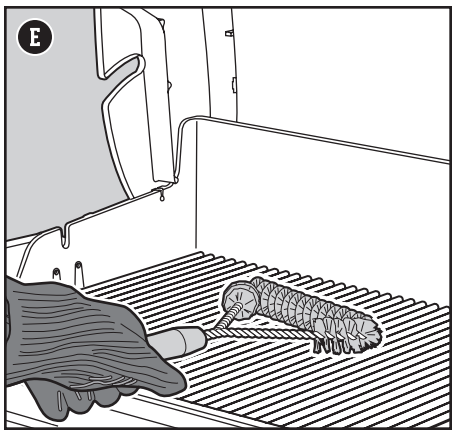
Po předehřátí bude mnohem jednoduší odstraňování jakýchkoliv nečistot a zbytků z posledního grilování. Vyčištěné rošty Vám také zajistí, že se jídlo nebude lepit k roštu.

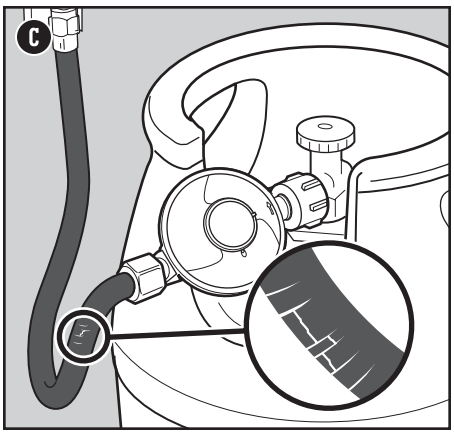
1) Očistěte rošty pomocí grilovacího kartáče se štětinami z ušlechtilé oceli ihned potom, co gril předehřejete **(E)**.











⚠ POZOR: Nepotahujte vysouvací nádobu na tuk nebo grilovací vanu hliníkovou fólií.

⚠ POZOR: Zkontrolujte vysouvací nádobu na tuk a záchytnou nádobu před každým použitím. Odstraňte přebytečný tuk, abyste se vyhnuli požáru způsobenému vznícením nashromážděného tuku.

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

⚠ VAROVÁNÍ: Grilovací kartáč pravidelně kontrolujte, jestli nemá uvolněné štětiny anebo přílišné opotřebení. Pokud na grilovacích roštech nebo na kartáči najdete uvolněné štětiny, kartáč vyměňte. WEBER doporučuje zakoupit nový grilovací kartáč se štětinami z ušlechtilé oceli vždy na začátku jara.

⚠ VAROVÁNÍ: Pokud zjistíte, že je hadice jakkoliv poškozená, gril nepoužívejte, dokud ji neopravíte. Vyměňte ji jedině za náhradní hadici WEBER.

⚠ VAROVÁNÍ: Ventilační otvory kolem nádrže ničím nezakrývejte a pravidelně je očišťujte.

Podpalování grilu

Používání elektronického zážehového systému k podpalování grilu

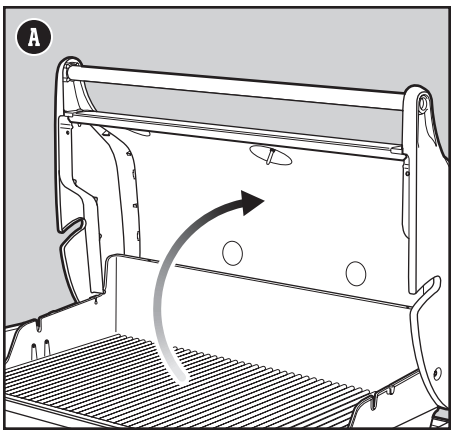
Každý z kontrolních knoflíků ovládá jeden z hořáků a každý z hořáků se podpaluje samostatně. Zapalujte hořáky počínaje od těch vlevo. Všechny hořáky by měly být při předehřívání zapálené, ale při grilování samozřejmě nemusí být zapálené všechny.

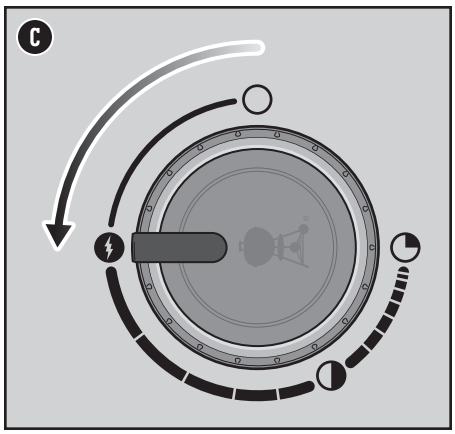
1) Otevřete poklop grilu **(A)**.
2) Zkontrolujte, jestli jsou všechny kontrolní knoflíky hořáků v poloze ○ OFF. Zkontrolujte je otočením ve směru hodinových ručiček **(B)**.
   Poznámka: Je důležité, aby všechny kontrolní knoflíky hořáků byly v poloze ○ OFF předtím, než zapnete plynovou láhev s LPG.
3) Zapněte přívod plynu otočením ventilku plynové láhve proti směru hodinových ručiček nebo pohnutím pákou regulátoru do polohy zapnuto v závislosti na Vašem spoji z regulátoru do plynové láhve.
4) Začněte hořákem, který je nejvíce vlevo. Zatlačte kontrolní knoflík a otočte ho proti směru hodinových ručiček do polohy ❶ START/HIGH **(C)**.
5) Zatlačte a držte tlačítko elektronického zážehu **(D)**. Uslyšíte tikání.
6) Zkontrolujte, že je hořák zapálený tím, že se podíváte přes grilovací rošty a přes půlkruhový výřez v aromakolejnici FLAVORIZER BAR.
7) Pokud se hořák nezapálí, otočte kontrolním knoflíkem hořáku do polohy ○ OFF a počkejte pět minut předtím, než se plyn rozptýlí, a bude opět možné se znovu pokusit o podpálení.
8) Pokud hořák úspěšně zapálíte, opakujte kroky 4 až 6 a zapalte i zbývající hořáky.

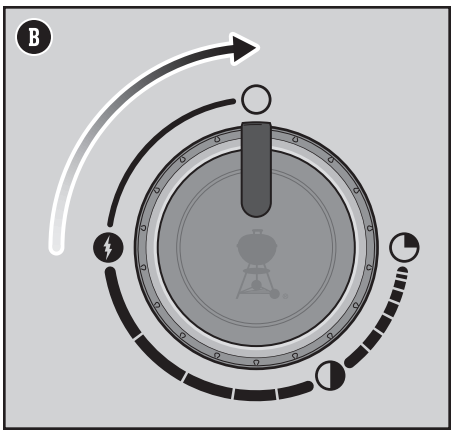
Pokud se hořák nepodaří zapálit pomocí elektrického podpalování, podívejte se do sekce ŘEŠENÍ PROBLÉMŮ KROK ZA KROKEM. Tam najdete návod, jak podpálit gril pomocí sirky a zjistit, kde se ukrývá skutečný problém.

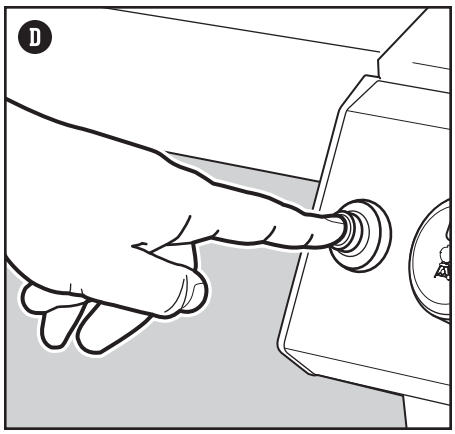
K uhašení hořáků

1) Zatlačte na každý z kontrolních knoflíků hořáků, a potom jimi otočte ve směru hodinových ručiček až do polohy ○ OFF.
2) Vypněte přívod plynu na plynové láhvi s LPG.







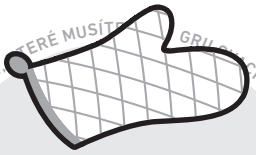


⚠ VAROVÁNÍ: Během podpalování otevřete poklop.

⚠ VAROVÁNÍ: Během podpalování anebo během grilování se nad gril nenaklánějte.

⚠ VAROVÁNÍ: Každý z hořáků musí být zapalován samostatně stlačení elektronického tlačítka pro zážeh.

⚠ VAROVÁNÍ: Pokud se Vám první hořák nepodaří podpálit do pěti vteřin, otočte kontrolní knoflík hořáku do polohy OFF. Počkejte pět minut, nechte nashromážděný plyn, aby se rozptýlil, a potom opakujte podpalovací proces.



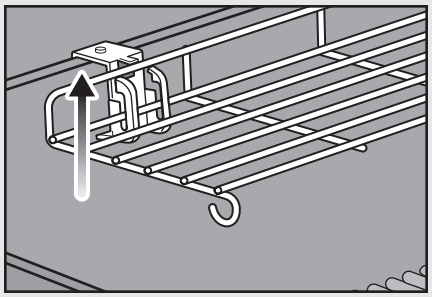
GRILOVACÍ RUKAVICE

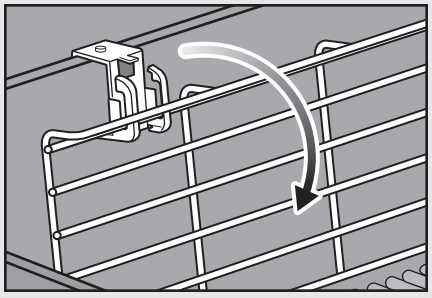
Pokud si nejste jisti, mějte je pro jistotu na rukou. Opravdu kvalitní rukavice jsou izolované a chrání jak ruku, tak předloktí.

Optimalizujte prostor na grilu

Pomocí ohřívacího roštu TUCK-AWAY

Využijte ohřívací rošt a udržujte s jeho pomocí jídlo stále teplé, nebo ho složte, když ho právě nepoužíváte. Pokud chcete ohřívací rošt složit, lehce ho nadzvedněte a otočte směrem dolů. Při manipulaci s roštem používejte žáruvzdorné rukavice nebo chňapky (které splňují, EN 407, stupeň žáruvzdornosti 2 nebo vyšší).





Čištění a údržba

Čištění vnitřku grilu

V průběhu let se může výkon grilu zhoršovat, pokud ho nebudete pravidelně a pečlivě udržovat. Nižší teploty, nerovnoměrně rozložený žár a jídlo lepící se na grilovací rošty - to vše jsou známky toho, že jste neprovedli dostatečnou údržbu. Jakmile bude Váš grilu vypnutý a vychladlý, začněte čištěním vnitřku od horní části až dolů. Pečlivé celkové očištění je doporučeno alespoň dvakrát do roka. Pokud gril používáte často, bylo by lepší ho pečlivě čistit jednou za čtvrt roku.

Čištění poklopu

Čas od času si budete moci povšimnout vločkám „podobným barvě", které budou na vnitřní straně poklopu. Během používání se tuk a kouř pomalu mění na uhlík a ten se hromadí na vnitřní straně Vašeho poklopu. Tento nashromážděný uhlík se časem začne loupat a bude silně připomínat loupající se barvu. Tyto usazeniny nejsou toxické, ale pokud nebudete poklop pravidelně čistit, mohou tyto částečky padat na Vaše jídlo.

1) Odstraňte zuhelnatělý tuk z vnitřní strany poklopu pomocí štětin z ušlechtilé oceli grilovacího kartáče **(A)**. Pokud chcete minimalizovat hromadění uhlíku do budoucnosti, můžete poklop otřít papírovou utěrkou vždy po grilování, když je gril stále ještě teplý (ne horký!).

Čištění grilovacích roštů

Pokud jste čistili grilovací rošty tak, jak jsme doporučili, zbytků jídel by na Vašich roštech mělo být jen minimálně.

1) Jakmile rošty dáte do grilu, očistěte zbytky jídla z grilovacího roštu pomocí grilovacího kartáče se štětinami z ušlechtilé oceli**(B)**.
2) Vyjměte grilovací rošty a dejte je na stranu.

Čištění aromakolejnic FLAVORIZER BARS

Aromakolejnice FLAVORIZER BARS zachytávají odkapávající tuk, který kouří a škvaří se, a tím dodávají jídlu neodolatelnou příchuť. Tuk, který se nevypaří na aromakolejnicích FLAVORIZER BARS, je odveden pryč od hořáků. Díky tomu budete předcházet vznícení nashromážděného tuku uvnitř grilu a také chránit hořáky před zanesením.

1) Oškrabejte aromakolejnice FLAVORIZER BARS pomocí plastové škrabky **(C)**.
2) Pokud je to zapotřebí, očistěte aromakolejnice FLAVORIZER BARS pomocí grilovacího kartáče se štětinami z ušlechtilé oceli.
3) Vyjměte aromakolejnice FLAVORIZER BARS a položte je na stranu.

Čištění hořáků

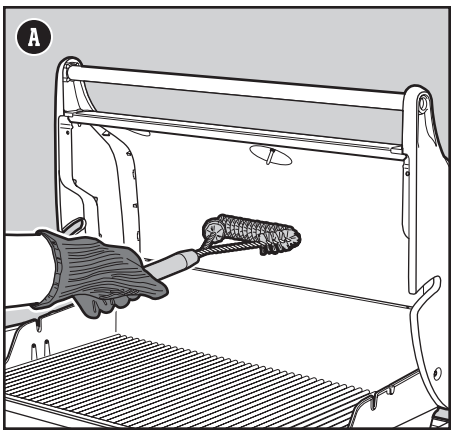
Dvě části hořáků, které jsou klíčem k optimálnímu výkonu, jsou otvory (malé vyvýšené průřezy, které se táhnou po celé délce hořáků) a ochrana proti pavoukům/hmyzu na koncích hořáku. Pokud chcete, aby Váš gril fungoval optimálně a bezpečně, je třeba tyto části důkladně čistit.

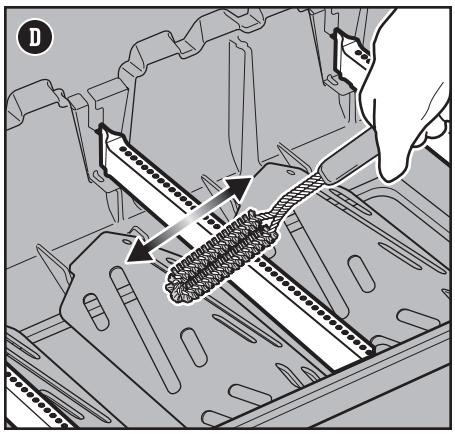
Čištění otvorů hořáků

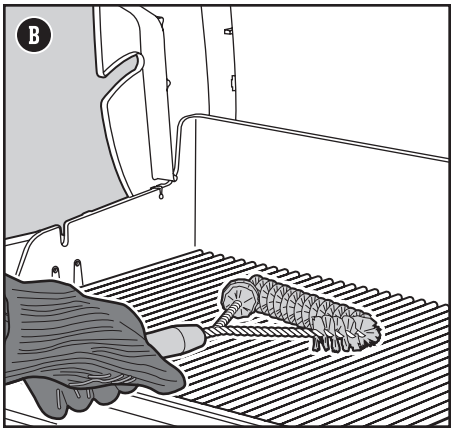
1) Použijte čistý grilovací kartáč se štětinami z ušlechtilé oceli k očištění vnějšku hořáků tím, že okartáčujete horní část otvorů hořáků **(D)**.
2) Během očišťování hořáků se snažte nepoškodit zážehovou elektrodu. Stačí přejíždět kartáčem kolem ní a ne po ní **(E)**.

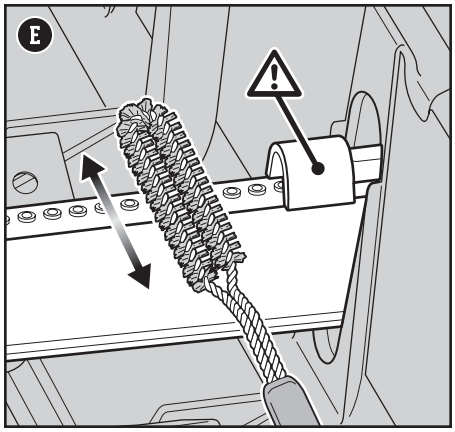
Čištění síťky proti hmyzu

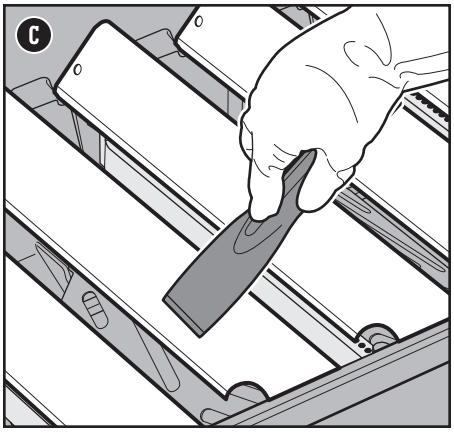
1) Najděte konce hořáků na spodní straně kontrolního panelu, kde se spojují s ventily.
2) Očistěte ochranu proti pavoukům/hmyzu na každém hořáku pomocí kartáče s jemnými štětinami **(F)**.

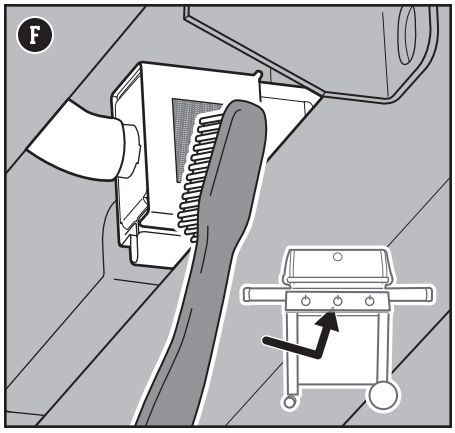












⚠ VAROVÁNÍ: Vypněte svůj gril a počkejte, než kompletně vychladne, abyste mohli začít s čištěním.

⚠ VAROVÁNÍ: Během času se může na aromakolejnicích FLAVORIZER BARS vytvářet nános nečistot vytvářející drsný povrch. Při manipulaci s grilem doporučujeme nosit rukavice. Nečistěte aromakolejnice FLAVORIZER BARS nebo grilovací rošty ve dřezu, myčce na nádobí nebo v troubě se samostatným čištěním.

⚠ VAROVÁNÍ: Když očišťujete hořáky, nikdy k tomu nepoužívejte kartáč, který jste předtím použili pro očištění roštů. Nikdy do otvorů hořáků nevkládejte ostré předměty.

⚠ UPOZORNĚNÍ: Nepokládejte součástky grilu na postranní stolky, protože by mohly poškrabat barvu nebo povrchy z ušlechtilé oceli.

⚠ UPOZORNĚNÍ: K čištění svého grilu nepoužívejte žádné z následujících věcí: abrazivní leštěnky nebo barvy na ušlechtilou ocel, čisticí prostředky obsahující kyseliny, minerální líh nebo xylen, čistič na trouby, abrazivní čisticí prášky (do kuchyně) nebo abrazivní houbičky na čištění.

Očistěte tepelnou ochranu

Tepelná ochrana umístěná pod hořáky poskytuje rovnoměrné rozprostření žáru po celé grilovací vaně během vaření. Pokud budete tepelnou ochranu udržovat v čistotě, výkon Vašeho grilu bude vyšší.

1) Oškrabejte tepelnou ochranu pomocí plastové škrabky **(C)**.
2) Pokud je to zapotřebí, očistěte tepelnou ochranu pomocí grilovacího kartáče se štětinami z ušlechtilé oceli.
3) Vyjměte tepelnou ochranu a položte ji na stranu.

Čištění grilovací vany

Prohlédněte grilovací vanu, jestli v ní někde není nashromážděný tuk nebo zbytky jídla. Přílišné nahromadění zbytků nebo tuku může způsobit požár.

1) Použijte plastovou škrabku k tomu, abyste se zbavili zbytků ze stran a ze dna grilu, a nechte je propadnout otvorem na dně grilovací vany **(H)**. Z tohoto otvoru se nečistoty a zbytky dostanou do vysouvací nádoby na tuk.

Čištění Systému odvádění tuku

Systém odvádění tuku se skládá z nakloněné vysouvací nádoby na tuk a ze záchytné nádoby. Tyto díly byly navrženy tak, aby se daly snadno vyjmout, očistit a vyměnit; což je opravdu důležitým krokem pokaždé, když svůj gril připravujete. Návod na údržbu Systému odvádění tuku je možné najít v části ÚDRŽBA PO KAŽDÉM JÍDLE.

Čištění grilu zvenku

Vnější část Vašeho grilu může obsahovat ušlechtilou ocel, porcelánem smaltované povrchy a také plastové povrchy. WEBER doporučuje následující metody čištění podle druhu povrchu, který právě čistíte.

Čištění povrchů z ušlechtilé oceli

Ušlechtilou ocel očistíte pomocí netoxického čističe na ušlechtilou ocel nebo pomocí leštěnky, která je určená pro čištění venkovních výrobků a grilů. Použijte hadřík z mikrovlákna a čistěte po směru vláken ušlechtilé oceli. Nepoužívejte papírové utěrky.

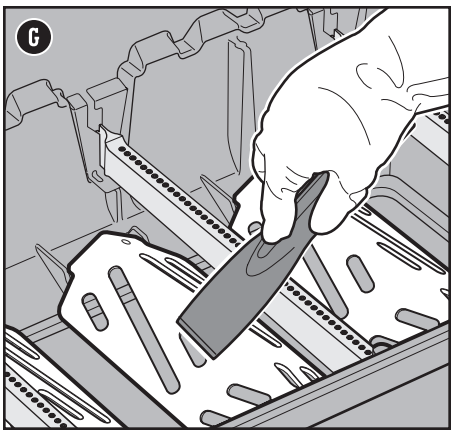
Poznámka: Neriskujte, že své povrchy z ušlechtilé oceli poškrabete hrubými pastami a přípravky. Pomocí pasty není možné ušlechtilou ocel čistit nebo dokonce leštit. Pokud je použijete, barva kovu se změní, protože odstraníte horní chromovou ochrannou vrstvu.

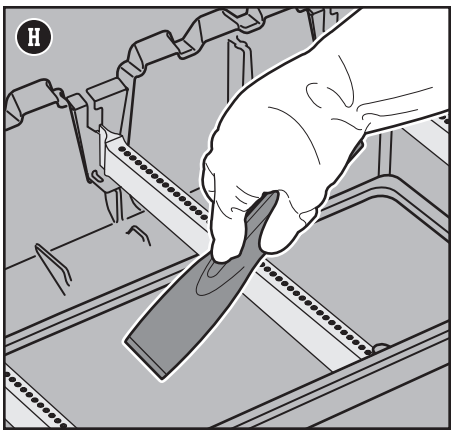
Čištění nabarvených, porcelánem smaltovaných povrchů a plastových dílů

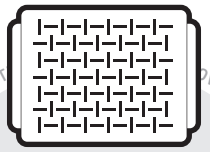
Nabarvené, porcelánem smaltované povrchy a plastové díly čistěte teplou mýdlovou vodou a papírovými utěrkami nebo hadříkem. Po setření povrchů je ještě omyjte, a poté osušte.

Čištění vnějšku grilu, který se nachází v neobvyklém prostředí

Pokud je Váš gril vystaven nepříznivým povětrnostním podmínkám nebo jiným neobvyklým vlivům, měli byste vnějšek čistit častěji. Kyselé deště, chemikálie z bazénu a slaná voda mohou způsobovat, že se na povrchu začne objevovat rez. Otřete vnějšek svého grilu teplou mýdlovou vodou. Následně ho omyjte a pečlivě osušte. Navíc byste mohli jednou za týden natřít povrchy z ušlechtilé oceli speciálním čisticím prostředkem, který účinně bojuje se rzí na povrchu.

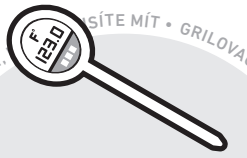






GRILOVACÍ PÁNEV

Tato grilovací pánev byla navržena pro přípravu pokrmů, které jsou buď příliš jemné nebo příliš malé, než abyste je mohli dát na grilovací rošty, a umožňuje udržet připravované jídlo na grilu, místo aby propadlo do něj.



TERMOSONDA

Přestože je toto zařízení malinké a relativně nenákladné, je bezpodmínečně nutné pro rychlé zjišťování vnitřní teploty masa při grilování.

GRILOVACÍ KARTÁČ

Nezbytné náčiní, pokud chcete grilovat. Stačí jednou rychle přejet po horkých roštech a budete mít jistotu, že se zbytky jídla z předchozího grilování nebudou přichytávat k dnes připravovaným pokrmům.

GRIL NELZE PODPÁLIT

PŘÍZNAK

• Hořák není možné zapálit, přestože se řídíte návodem na zapálení elektronického zážehového systému v sekci „Používání“ v této Příručce uživatele grilu.

PŘÍČINA	ŘEŠENÍ
Problém je v přívodu plynu.	Pokud gril není možné podpálit, prvním krokem ke zjištění příčiny je zjistit, jestli do hořáků proudí plyn. Abyste to ověřili, řiďte se návodem níže s názvem „Podpálení grilu pomocí sirky“. Pokud se Vám gril **nepodaří podpálit ani pomocí sirky**, řiďte se řešením problémů krok za krokem - přívod plynu – které najdete na další straně.
Problém je v elektronickém zážehovém systému.	Pokud gril není možné podpálit, prvním krokem ke zjištění příčiny je zjistit, jestli do hořáků proudí plyn. Abyste to ověřili, řiďte se návodem níže s názvem „Podpálení grilu pomocí sirky“. Pokud se Vám gril **podaří podpálit pomocí sirky**, řiďte se návodem, který najdete níže, s názvem „Kontrola součástek elektronického zážehového systému“.

Zjišťování, jestli do hořáků proudí plyn, pomocí sirky

1) Otevřete poklop grilu.
2) Zkontrolujte, jestli jsou všechny regulační knoflíky hořáků v pozici OFF ○. Zkontrolujte je otočením ve směru hodinových ručiček.
Poznámka: Je důležité, aby všechny regulační knoflíky hořáků byly v poloze ○ OFF předtím, než zapnete plynovou láhev s LPG.
3) Zapněte přívod plynu otočením ventilu plynové láhve proti směru hodinových ručiček nebo pohnutím pákou regulátoru do polohy ON v závislosti na Vašem spoji z regulátoru do plynové láhve.
4) Začněte hořákem, který je nejvíce vlevo. Dejte zápalku do držáku na zápalky a škrtněte. (Držák na zápalky je umístěn pod stolkem na pravé straně.) Dostaňte se se zapálenou sirku přes grilovací rošty, kolem aromakolejnic FLAVORIZER BARS a přiložte ji vedle hořáku **(A)**.
5) Zatlačte regulační knoflík a otočte jím proti směru hodinových ručiček do polohy ❶ START/HIGH.
6) Zkontrolujte, že je hořák zapálený tím, že se podíváte přes grilovací rošty a přes půlkruhový výřez v aromakolejnici FLAVORIZER BAR.
7) Pokud se hořák nezapálí do 4 vteřin, otočte regulačním knoflíkem hořáku do polohy ○ OFF a počkejte pět minut na rozptýlení plynu, a potom bude opět možné se znovu pokusit o podpálení. Pokud nebudou úspěšné ani další pokusy, řiďte se pokyny při problémech s přívodem plynu na další stránce.
8) Pokud se hořák zažehne, problém je v zážehovém systému. Řiďte se pokyny v návodu s názvem „Kontrola součástek elektronického zážehového systému“.
9) Nahraďte držák na zápalky tím, že je umístíte pod pravý postranní stolek **(B)**.

Kontrolování součástek elektronického zážehového systému

Po stisknutí tlačítka zážehu byste měli slyšet cvakání. Pokud cvakání neslyšíte, zkontrolujte baterii, potom zkontrolujte dráty.

Kontrola baterie

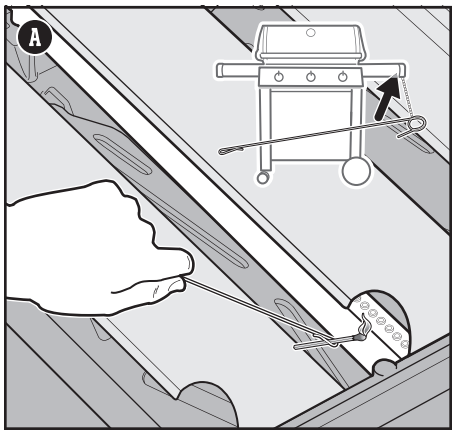
Pokud jde o baterii, která zásobuje energií Váš zážehový modul, je třeba zkontrolovat tři potencionální problémy:

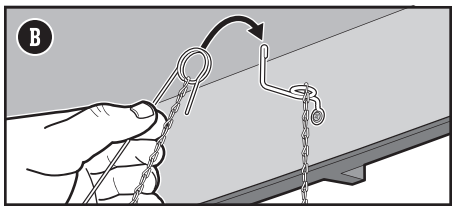
1) Některé baterie mají kolem sebe plastový ochranný obal. (Nespleťte si tento plastový obal s etiketou samotné baterie.) Zkontrolujte, že jste tento plastový obal před vložením sundali.
2) Ujistěte se, že je baterie správně vložena do boxu na baterie **(C)**.
3) Pokud je baterie stará, vyměňte ji za novou.

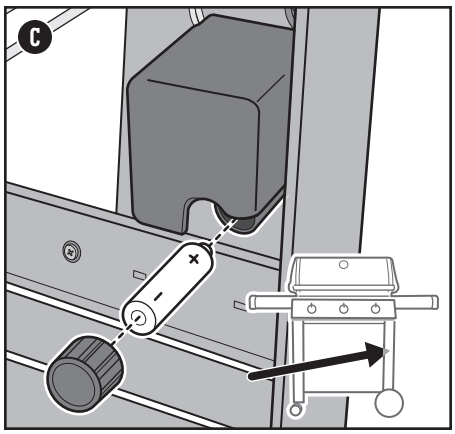
Kontrola drátů

Je třeba zkontrolovat hlavně dvě potenciální možnosti poruchy:

1) Zkontrolujte, zda jsou zážehové kabely bezpečně připojeny k terminálům na tlačítku zapalování pod panelem s ovládáním.
2) Ujistěte se, že jsou zážehové kabely správně připojeny k zážehovému modulu. Kabelové svorky jsou rozdělené podle barev, aby odpovídaly svorkám na zážehovém modulu. Počet kabelů je u různých modelů odlišný.







ZAVOLEJTE NA ZÁKAZNICKÝ SERVIS

Pokud stále máte jakékoliv problémy, kontaktujte pracovníky zákaznického servisu pro svou oblast. Kontaktní informace naleznete na našich webových stránkách weber.com.

NÁHRADNÍ DÍLY

Pokud potřebujete náhradní díly, kontaktujte svého prodejce pro svou oblast nebo se přihlaste na web weber.com.

PŘÍVOD PLYNU

PŘÍZNAK

- Gril nedokáže dosáhnout požadované teploty nebo distribuuje žár nerovnoměrně.
- Jeden nebo více hořáků není možné zapálit.
- Přestože je kontrolní knoflík hořáku v pozici VYSOKÝ, plamen je malý.
- Plameny nejsou po celé délce hořáku.
- Plamen na hořáku je nepravidelně přerušovaný a nestálý.

PŘÍČINA	ŘEŠENÍ
V některých zemích jsou regulátory opatřeny zařízením s aktivovaným „omezením průtoku plynu". Tato bezpečnostní funkce vestavěná v regulátoru zamezuje průtok plynu v případě úniku. V nepozornosti či omylem můžete tuto bezpečnostní funkci aktivovat, aniž by došlo k úniku plynu. Typicky se to stává, když zapínáte přívod plynu na plynové láhvi s LPG a jeden nebo více kontrolních knoflíků nejsou v poloze VYPNUTO. Také se to může stát v případě, že přívod plynu z plynové láhve s LPG zapnete až příliš rychle.	Vypněte zařízení „omezující průtok plynu" tím, že zavřete ventil plynové láhve s LPG a otočíte kontrolní knoflíky hořáku do polohy ○ VYPNUTO. Počkejte pět minut, aby se nahromaděný plyn rozplynul, potom zkuste gril znovu zapálit, řiďte se návodem v sekci „Používání".
Plynová láhev s LPG je buď téměř nebo úplně prázdná.	Doplňte plynovou láhev.
Palivová hadice je buď ohnutá nebo zauzlovaná.	Narovnejte ji.
Otvory hořáků jsou zanesené nečistotami.	Očistěte otvory hořáků. Podívejte se na návod s názvem „Čištění otvorů hořáků".

PŘÍZNAK

- Je cítit plyn a navíc plameny hořáku jsou žluté a nedostatečně hřejí.

PŘÍČINA	ŘEŠENÍ
Síťka proti hmyzu na hořácích je zanesená.	Vyčistěte ji. Návod najdete pod názvem „Čištění síťky proti hmyzu" v sekci péče o výrobek. V této sekci se také podívejte na obrázky a informace o správném tvaru plamene a o síti proti hmyzu.

PŘÍZNAK

- Zápach plynu a/nebo tichý syčivý zvuk.

PŘÍČINA	ŘEŠENÍ
Vnitřní gumové těsnění ve ventilu plynové láhve s LPG by mohlo být poškozené.	Zkontrolujte gumové těsnění a zjistěte, jestli není poškozené. Pokud ano, vraťte nádrž místnímu prodejci.

TUK V GRILU (Sloupává se barva a dochází ke vznícení zbytků)

PŘÍZNAK

- Na vnitřní straně poklopu to vypadá, jakoby se sloupávala barva.

PŘÍČINA	ŘEŠENÍ
Plátky, které vidíte, jsou nahromaděné výpary z grilování, které časem zuhelnatěly.	To se čas od času stává, když svůj gril používáte. Neznamená to v žádném případě závadu na grilu. Očistěte poklop. Nahlédněte do sekce „Péče o výrobek".

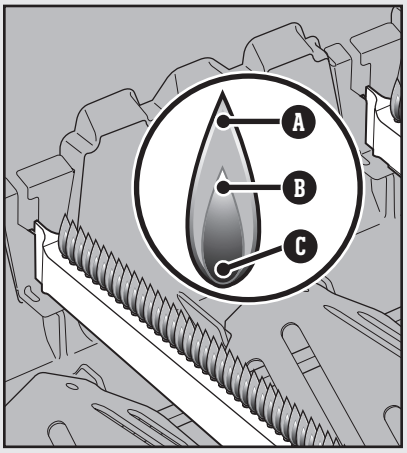
PŘÍZNAK

- Při grilování a zahřívání se mi stává, že oheň najednou a pouze na chvíli vzplane více, než je obvyklé.

PŘÍČINA	ŘEŠENÍ
Nechali jste v grilu zbytky z posledně vařeného jídla.	Vždy rozehřejte gril na 10 až 15 minut na maximální teplotu.
Vnitřek grilu je třeba pečlivě očistit.	Řiďte se návodem v sekci nazvané „Čištění a údržba" a očistěte gril uvnitř odshora až dolů.

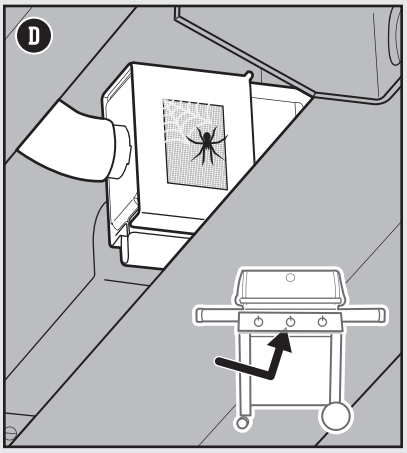
Správný tvar plamene hořáku

Hořáky na Vašem grilu byly v továrně vyrobené tak, aby měly ideální směsici vzduchu a plynu. Pokud hořáky fungují tak, jak mají, uvidíte specifický tvar plamenů. Jejich špičky čas od času zasvítí žlutě **(A)**, níže už jsou světle modré **(B)** a přechází až do tmavě modrého plamene**(C)**.



Síťka proti hmyzu

Zapalovací vzduchové otvory hořáků **(D)** jsou opatřeny sítí z ušlechtilé oceli, která má zabránit pavoukům a jinému hmyzu v tom, aby spřádali sítě a stavěli si hnízda uvnitř hořáků. Na této síti proti hmyzu se může hromadit prach nebo nečistoty, a tím je zamezen přístup kyslíku k hořákům.



⚠ VAROVÁNÍ: Nepokoušejte se opravovat součástky sloužící k přenosu plynu, spalování plynu, podpalování nebo konstrukční díly, aniž byste kontaktovali oddělení zákaznického servisu společnosti Weber-Stephen Products LLC.

⚠ VAROVÁNÍ: Pokud při opravách či výměnách nebudete používat výhradně díly od společnosti Weber-Stephen, všechny Vaše ochranné záruky budou zrušeny.

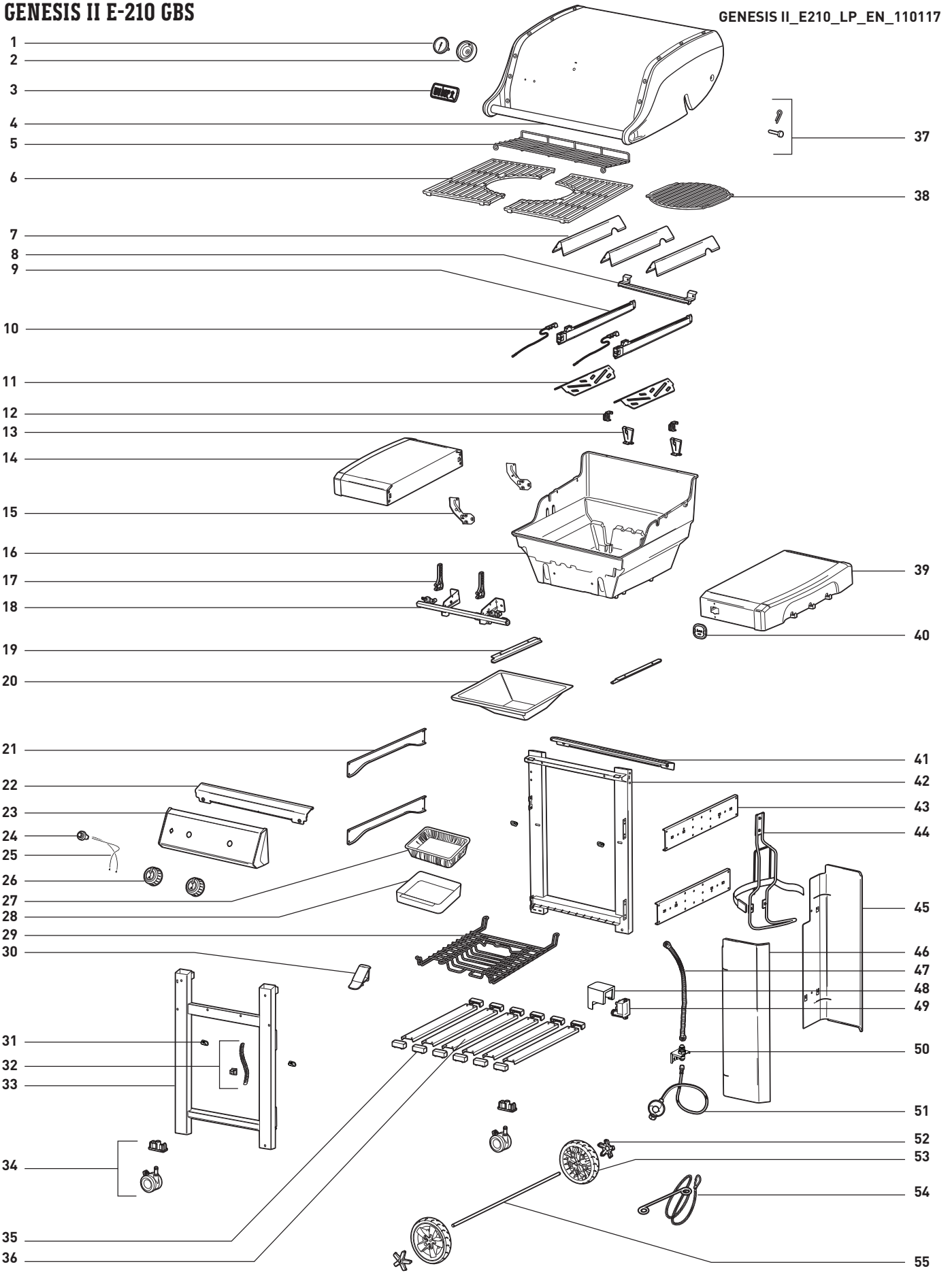
Průvodce grilováním

Typ	Tloušťka/Váha	Přibližná doba grilování
HOVĚZÍ MASO		
Steaky: New York strip, porterhouse, rib-eye, T-bone a filet mignon (svíčková)	tloušťka 19 mm	**4 až 6 minut** nad přímým vysokým žárem
	tloušťka 25 mm	**6 až 8 minut** nad přímým vysokým žárem
	tloušťka 50 mm	**14 až 18 minut** 6 až 8 minut grilujte nad přímým vysokým žárem, potom 8 až 10 minut na nepřímém vysokém žáru
Flank Steak	0,68 až 0,9 kg, tloušťka 19 mm	**8 až 10 minut** nad přímým vysokým žárem
Mleté hovězí maso na burger	tloušťka 19 mm	**8 až 10 minut** nad přímým vysokým žárem
Svíčková	1,3 až 1,8 kg	**45 až 60 minut** 15 minut nad přímým středním žárem, potom 30 až 45 minut na středním nepřímém žáru
VEPŘOVÉ MASO		
Klobása: čerstvá	85 g	**20 až 25 minut** nad přímým nízkým žárem
Kotleta: bez kosti nebo s kostí	tloušťka 19 mm	**6 až 8 minut** nad přímým vysokým žárem
	tloušťka 31 až 38 mm	**10 až 12 minut** 6 minut grilujte nad přímým vysokým žárem, potom 4 až 6 minut na nepřímém vysokém žáru
Žebra: hřbet, žebírka	1,3 až 1,8 kg	**1 a půl až 2 hodiny** na nepřímém středním žáru
Žebra: na venkovský způsob, s kostí	1,3 až 1,8 kg	**1 a půl až 2 hodiny** na nepřímém středním žáru
Svíčková	0,454 kg	**30 minut** 5 minut nad přímým vysokým žárem, potom 25 minut na středním nepřímém žáru
DRŮBEŽ		
Kuřecí prsa: bez kosti, bez kůže	170 až 226 g	**8 až 12 minut** nad přímým středním žárem
Kuřecí stehna: bez kosti, bez kůže	113 g	**8 až 10 minut** nad přímým středním žárem
Kousky kuřete: s kostí, různé	85 až 170 g	**36 až 40 minut** 6 až 10 minut nad přímým nízkým žárem, potom 30 minut na středním nepřímém žáru
Kuře: celé	1,8 až 2,2 kg	**1 až 1 a čtvrt hodiny** na nepřímém středním žáru
Cornwallská slepice	0,68 až 0,9 kg	**60 až 70 minut** na nepřímém středním žáru
Krocan: celý, bez nádivky	4,5 až 5,4 kg	**2 až 2 a půl hodiny** na nepřímém středním žáru
MOŘSKÉ PLODY		
Ryby, filety nebo steaky: platýs, chňapal červený, losos, kanic, mečoun a tuňák	tloušťka 6,3 až 12,7 mm	**3 až 5 minut** nad přímým středním žárem
	tloušťka 25 až 31 mm	**10 až 12 minut** nad přímým středním žárem
Ryba: celá	0,454 kg	**15 až 20 minut** na nepřímém středním žáru
	1,36 kg	**30 až 45 minut** na nepřímém středním žáru
Krevety	42,5 g	**2 až 4 minuty** nad přímým vysokým žárem
ZELENINA		
Chřest	12,7 mm v průměru	**6 až 8 minut** nad přímým středním žárem
Kukuřice	ve slupce	**25 až 30 minut** nad přímým středním žárem
	bez slupky	**10 až 15 minut** nad přímým středním žárem
Houby	šiitake nebo žampiony	**8 až 10 minut** nad přímým středním žárem
	žampiony portobello	**10 až 15 minut** nad přímým středním žárem
Cibule	rozkrojená na půlku	**35 až 40 minut** na nepřímém středním žáru
	plátky 12,7 mm	**8 až 12 minut** nad přímým středním žárem
Brambory	celé	**45 až 60 minut** na nepřímém středním žáru
	plátky 12,7 mm	**9 až 11 minut** povařit po dobu 3 minut, potom grilovat 6 až 8 minut nad přímým středním žárem

Typy masa, tloušťky, váhy a doba grilování, které jsou výše zmíněné, mají sloužit jako návod. Dobu přípravy pokrmů ale mohou ovlivnit faktory, jako jsou nadmořská výška, síla větru a také venkovní teplota. Dvě orientační pravidla: Grilujte steaky, rybí filety, vykostěné kousky kuřete a zeleninu pomocí metody přímého grilování po dobu napsanou v tabulce (nebo až do požadovaného propečení), otáčejte pouze jednou v polovině času vyhrazeného pro grilování. Grilujte pečeně, celá kuřata, kusy drůbeže s kostí, celé ryby a silnější kusy masa pomocí metody nepřímého grilování po dobu uvedenou v tabulce (nebo dokud kapesní termosondou nenaměříte uvnitř pokrmu požadovanou teplotu). Doba přípravy hovězího a jehněčího masa používá údaje pro střední propečení, pokud není uvedeno jinak. Předtím, než pečeně, větší kusy masa, tlusté plátky masa a steaky nařežete, nechte je 5 až 10 minut odležet. Během této doby se vnitřní teplota masa zvýší o 5 až 10 stupňů.

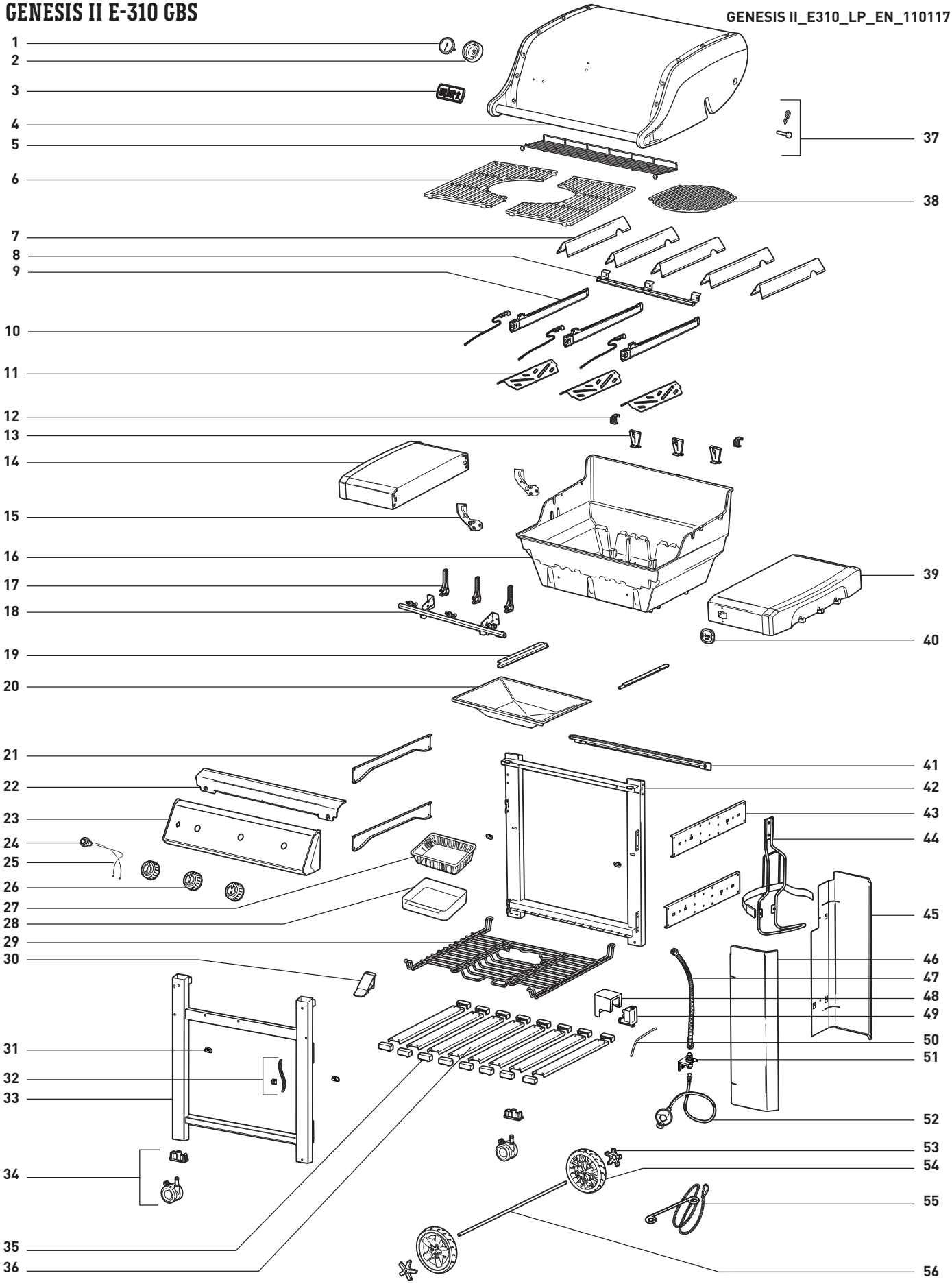
GENESIS II E-210 GBS

GENESIS II_E210_LP_EN_110117



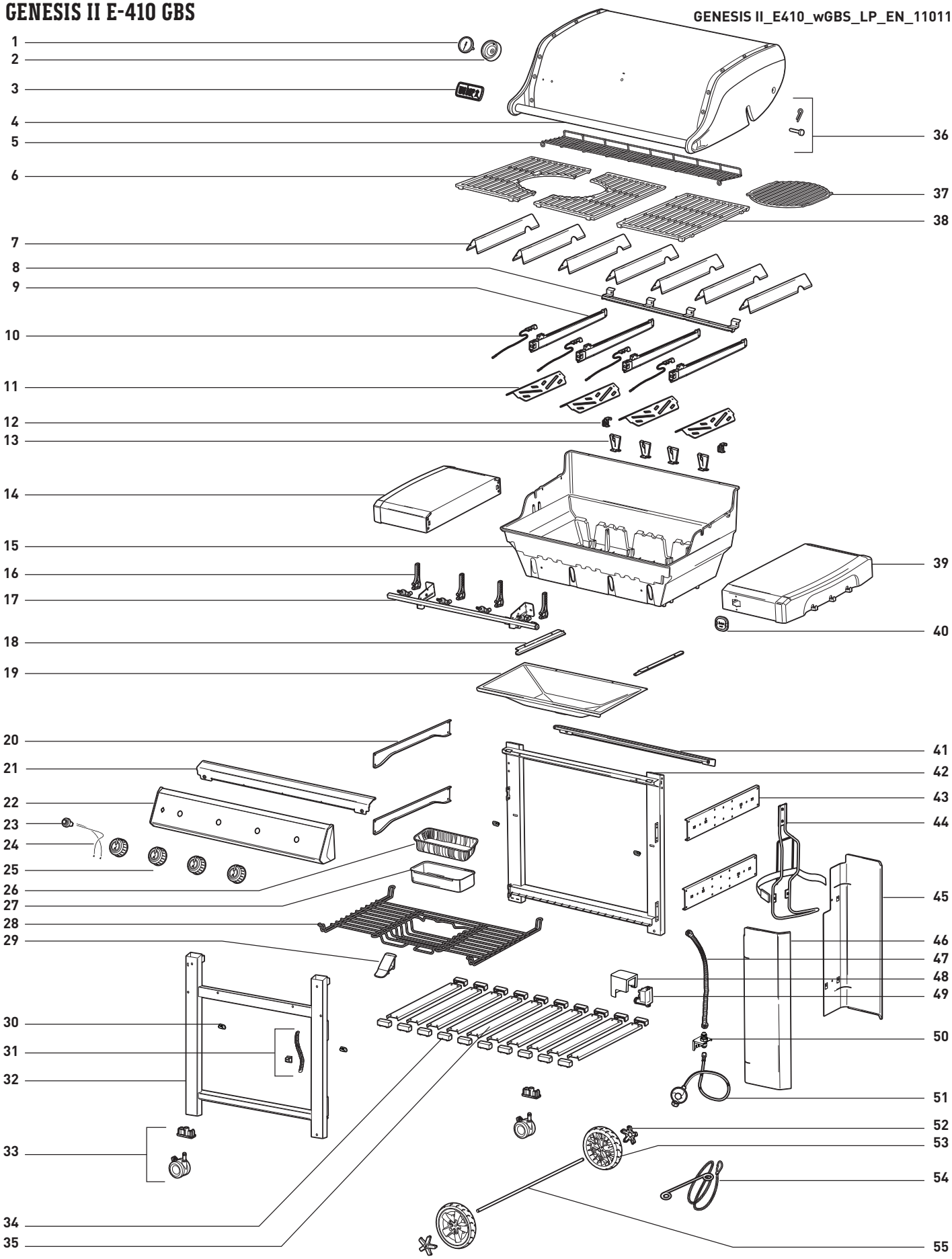
GENESIS II E-310 GBS

GENESIS II_E310_LP_EN_110117



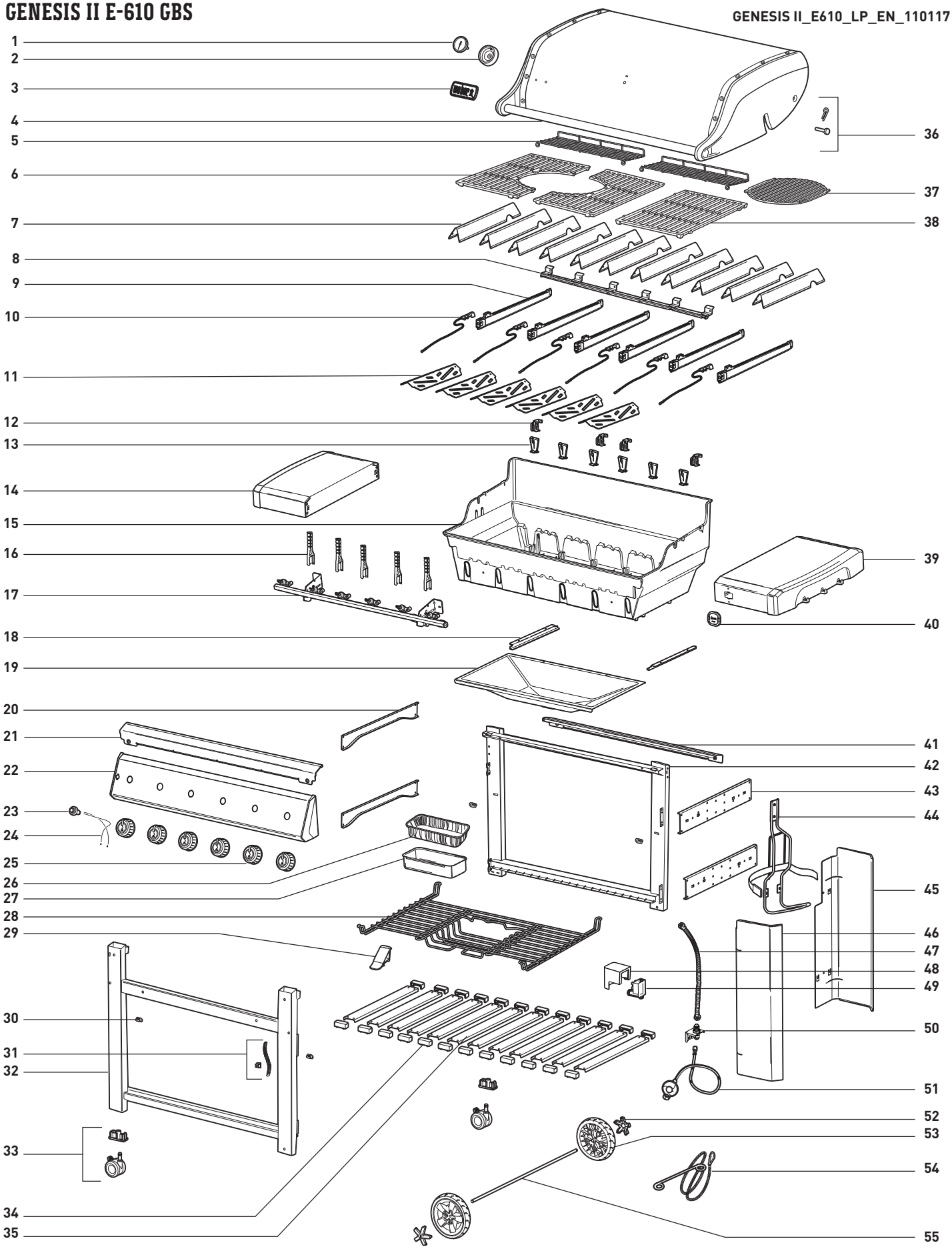
GENESIS II E-410 GBS

GENESIS II_E410_wGBS_LP_EN_110117



GENESIS II E-610 GBS

GENESIS II_E610_LP_EN_110117



PŘÍSLUŠENSTVÍ **WEBER**

Důležité náčiní a nádobí, které potřebujete,
aby Vaše grilování bylo co nejlepší.

Sériové číslo

Pro budoucí potřeby napište sériové číslo Vašeho grilu do políčka nahoře. Sériové číslo je umístěné na informační cedulce v zadní části, v pravé části rámu grilu.

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
WEBER Stephen Turkey
Ev ve Bahçe Malzemeleri Ticaret Ltd. Şti
+90 212 659 64 80

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

© 2018 Navrženo a vyrobeno společností Weber-Stephen Products LLC, 1415 S. Roselle Road, Palatine, Illinois 60067 USA.