

E-315 • E-415 • E-325 STEALTH • E-425 • E-425C
EX-325 • EX-425 • E-435 • S-435
EX-335 • EX-435 • EPX-435 • EPX-435R STEALTH

Příručka uživatele plynového grilu

Ponechte si tuto příručku uživatele grilu pro případ, že ji budete někdy potřebovat, pečlivě si ji přečtěte, a pokud budete mít jakékoliv otázky, kontaktujte nás ještě dnes.

REGISTRUJTE SE JEŠTĚ DNES

Máme obrovskou radost, že jste se k nám připojili na naší cestě za perfektním grilováním. Zaregistrujte svůj gril a získáte přístup k zábavným a zajímavým informacím od společnosti WEBER, včetně tipů, triků a způsobů, jak si grilování co nejlépe užít.

Důležité bezpečnostní informace

Slova **NEBEZPEČÍ**, **VAROVÁNÍ** a **VÝSTRAHA** jsou v této příručce uživatele grilu používána, aby upozornila na důležité a nutné informace. Pročtěte si tyto informace a řiďte se jimi, zajistíte tak bezpečnost osob a ochranu majetku. Níže najdete definice každého ze slov.

△ **NEBEZPEČÍ:** Označuje nebezpečnou či riskantní situaci s následkem **smrtného či vážného zranění v případě, že se jí nevyhnete.**

△ **VAROVÁNÍ:** Označuje nebezpečnou či riskantní situaci s možným následkem **smrtného či vážného zranění v případě, že se jí nevyhnete.**

△ **VÝSTRAHA:** Označuje nebezpečnou či riskantní situaci s možným následkem **lehkého nebo středně těžkého zranění v případě, že se jí nevyhnete.**

POUŽÍVAT POUZE VE VENKOVNÍM PROSTŘEDÍ.

PŘEDTÍM, NEŽ ZAČNETE SPOTŘEBIČ (GRIL) POUŽÍVAT, PŘEČTĚTE SI NÁVOD S POKYNY.

UPOZORNĚNÍ PRO OSOBU PROVÁDĚJÍCÍ MONTÁŽ: Tento návod musí mít k dispozici uživatel.

POZNÁMKA PRO UŽIVATELE: Tyto pokyny uschovejte pro budoucí využití.

△ **NEBEZPEČÍ**
Pokud cítíte plyn:

- Uzavřete přívod plynu ke spotřebiči (grilu).
- Uhasťte jakýkoliv otevřený plamen.
- Otevřete poklop.
- Pokud zápach přetrvává, vzdalte se od spotřebiče (grilu) a urychleně zavolejte dodavateli plynu nebo přivolejte hasiče.

△ **VAROVÁNÍ**

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

Model: WNR003



VLASTNOSTI A FUNKCE GRILU

Chcete-li získat přístup ke všem uživatelským informacím, naskenujte QR kód a zadejte

sériové číslo, nebo přejděte na stránky weber.com/literature-online.

Sériové číslo

Pro budoucí potřeby si sériové číslo Vašeho grilu napište do políčka výše. Sériové číslo je uvedeno na datovém štítku grilu.

Montáž a sestavení

△ **NEBEZPEČÍ:** Tento gril není určen pro používání uvnitř budov, v rekreačních vozidlech a na lodích.

△ **VAROVÁNÍ:** Gril nepoužívejte, dokud nebudou všechny součástky na svém místě a dokud nebude gril řádně sestaven podle návodu.

△ **VAROVÁNÍ:** Nevčleňujte ani nezasunujte tento model grilu do žádné předem připravené konstrukce.

△ **VAROVÁNÍ:** Gril žádným způsobem neupravujte. LPG není zemní plyn. Úprava zařízení není snaha použít zemní plyn u zařízení na LPG a naopak nejsou bezpečné a takové jednání vede ke zrušení záruky.

• Uživatel nesmí pozměňovat žádný z dílů zaplombovaných výrobcem.

Používání

△ **NEBEZPEČÍ:** Tento gril používejte pouze venku v dobře větraném prostoru. Nepoužívejte jej v garáži, budově, pod přístřeškem, ve stanu nebo v jiném uzavřeném prostoru ani pod jinou hořlavou konstrukcí.

△ **NEBEZPEČÍ:** Gril nepoužívejte v žádném vozidle nebo v úložném či skladovacím prostoru vozidla. To se týká kromě jiného také osobních a nákladních vozidel, dodávek, mikrobuseů, sportovních vozů, obytných vozidel a lodí.

△ **NEBEZPEČÍ:** Během používání udržujte hořlavé materiály ve vzdálenosti alespoň 61 cm od zadní části a bočních částí grilu.

△ **NEBEZPEČÍ:** V prostoru, kde používáte gril, neskladujte žádné hořlavé plyny ani kapaliny, jako jsou benzín, alkohol, apod., ani jiné hořlavé materiály.

△ **NEBEZPEČÍ:** Tento spotřebič udržujte mimo dosah hořlavých materiálů.

△ **NEBEZPEČÍ:** Dokud gril používáte nebo dokud nevychladl, nezakrývejte jej ochranným obalem ani žádným hořlavým materiálem. Totéž platí pro ukládání podobných látek v jeho úložném prostoru.

△ **NEBEZPEČÍ:** Pokud se vznítí zbytek tuku, uveďte všechny hořáky do polohy vypnutu a zavřete poklop, dokud oheň neuhasne.

△ **VAROVÁNÍ:** Snadno přístupné díly mohou být velmi horké. Držte malé děti v bezpečné vzdálenosti od grilu.

△ **VAROVÁNÍ:** Požívání alkoholu, léků na předpis, volně prodejných léků 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 rozpáluje, ani ve chvíli, kdy ho používáte. Při používání tohoto grilu buďte vždy maximálně opatrní. Při používání grilu se rozpáluje celá grilovací vana.

△ **VAROVÁNÍ:** Při práci s grilem používejte žáruvzdorné rukavice nebo chňapky (které splňují normu EN 407 se stupněm žáruvzdornosti 2 nebo vyšším).

△ **VAROVÁNÍ:** Během provozu spotřebičem nepohybujte.

△ **VAROVÁNÍ:** Udržujte elektrické kabely a přívoody plynu mimo rozžhavené plochy.

△ **VÝSTRAHA:** 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 obalu.

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

• Toto zařízení není určeno k použití osobami (včetně dětí) se sníženými fyzickými, smyslovými nebo duševními schopnostmi nebo s nedostatkem zkušeností a znalostí, pokud nejsou pod dozorem nebo nebyly poučeny o jeho používání.

Skladování a uložení po sezóně

⚠ **VAROVÁNÍ:** Po použití uzavřete přívod plynu na plynové láhvi.

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

⚠ **VAROVÁNÍ:** Po určité době, kdy byl gril skladován nebo nebyl používán, je nutno před dalším používáním provést kontrolu úniku plynu a čistoty hořáku.

• Uskladnění grilu ve vnitřních prostorech je povoleno pouze v případě, že odpojitě plynovou láhev a vyjmete ji z grilu.

- Děkujeme, že jste si zakoupili výrobek značky WEBER.
- Weber-Stephen Products LLC, 1415 S. Roselle Road, Palatine, Illinois 60067 („WEBER“) se pyšní tím, že vždy doručí bezpečný, odolný a spolehlivý výrobek.

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 platných předpisů má zákazník v případě poruchy výrobku několik práv. Tato práva zahrnují právo na náhradní zařízení nebo na výměnu, na snížení kupní ceny nebo právo na kompenzaci. Například v Evropské unii mají výrobky podle právních předpisů dvouletou záruku, která začíná v den, kdy prodejce výrobek předá zákazníkovi. **Tato práva a další právní předpisy nejsou námi poskytovanou zárukou dotčeny. Ve skutečnosti tato záruka poskytuje vlastníkovi další dodatečná práva, která jsou nezávislá na těch, jež jsou poskytována zákonem danou zárukou.**

DOBROVOLNÁ ZÁRUKA OD SPOLEČNOSTI WEBER

Společnost WEBER zaručuje kupci výrobku WEBER (nebo v případě kupování dárku nebo nákupu pro reklamní účely člověku, pro něhož byl výrobek zakoupen jako dárek nebo propagační předmět), že výrobek WEBER nemá žádné vady materiálu ani konstrukce, po níže uvedené časové období, pokud bude sestaven a bude s ním zacházeno dle příručky uživatele grilu. (Poznámka: Pokud příručku uživatele grilu od společnosti WEBER ztratíte nebo založíte a nebudete ji moci najít, můžete si ji stáhnout na webových stránkách www.weber.com, nebo na webové stránce pro Vaši zemi, na kterou budete přesměrováni.) V rámci běžného soukromého domácího rodinného používání a při správné údržbě souhlasí společnost WEBER, že v rámci této záruky opraví nebo nahradí vadné díly, a to pouze v předem daném časovém období, s omezeními a výjimkami uvedenými níže. V ROZSAHU DANÉM PŘÍSLUŠNÝMI ZÁKONY SE TATO ZÁRUKA TÝKÁ POUZE PŮVODNÍHO KUPCE VÝROBKU A NELZE JI PŘEVÉST NA DALŠÍ MAJITELE KROMĚ PŘÍPADU, KDY JE VÝROBEK ZAKOUPEN JAKO DÁREK NEBO PŘEDMĚT URČENÝ PRO PROPAGAČNÍ ÚČELY, JAK BYLO ZMÍNĚNO VÝŠE.

POVINNOSTI MAJITELE DANÉ TOUTO ZÁRUKOU

Pro bezproblémové využití záruky je důležité (ne však nutné), aby si majitel svůj výrobek od společnosti WEBER zaregistroval na webových stránkách www.weber.com nebo na webových stránkách pro danou zemi, kam bude přesměrován. Uchovávejte si také originální doklad o zakoupení nebo fakturu. 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 záruka je platná pouze v případě, že majitel věnuje výrobku WEBER dostatečnou péči tím, že se řídí pokyny k sestavení a správnému používání a provádí preventivní údržbu popsanou v příručce uživatele grilu. Výjimka platí v případě, pokud majitel prokáže, že závada nesouvisí s nedodržením výše zmíněných povinností. Pokud bydlíte na pobřeží nebo máte výrobek umístěn vedle bazény, údržba zahrnuje pravidelné mytí a otírání vnějších povrchů, což je blíže popsáno v příručce uživatele grilu.

UPLATNĚNÍ ZÁRUKY / ZAMÍTNUTÍ ZÁRUKY

Pokud máte pocit, že máte na svém výrobku závadu, na kterou se vztahuje tato záruka, kontaktujte prosím zákaznický servis společnosti WEBER pomocí kontaktních údajů, jež naleznete na našich webových stránkách (www.weber.com nebo na webových stránkách pro danou zemi, kam budete přesměrováni). Společnost WEBER provede po prošetření podle svého uvážení opravu nebo náhradu vadného dílu, na který se vztahuje tato záruka. 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 zastali k prověření. V takovém případě bude společnost hradit náklady na dopravu.

Tato záruka skončí v případě, že na výrobku jsou škody, poruchy, odbarvená místa nebo rez, za které společnost WEBER nenes zodpovědnost v případě, že jsou způsobeny:

- úmyslným či neúmyslným nesprávným používáním, úpravami, změnami, zneužitím, vandalismem, zanedbáním, nesprávným postupem při instalaci či montáži a zanedbáním běžné pravidelné údržby;
- hmyzem (například pavouky) a hlodavci (například veverkami) a kromě jiného včetně poškození trubek hořáků nebo přívodu plynu;
- vystavením slanému vzduchu nebo zdrojům chlóru, jako jsou plavecké bazény a horké vany/lázně;
- nepříznivými povětrnostními podmínkami, jako jsou kroupy, hurikány, zemětřesení, vlny tsunami nebo příbojové vlny, tornáda nebo silné bouřky.

Používání nebo montáž jiných dílů než od společnosti WEBER bude mít za následek zánik platnosti této záruky. Tato záruka se zároveň nevztahuje ani na žádné škody způsobené tímto jednáním. Jakékoliv úpravy plynového grilu, jež nebyly schváleny společností WEBER a provedeny autorizovaným technikem WEBER, povedou k zániku platnosti této záruky.

DOBA PLATNOSTI ZÁRUKY VÝROBKU

Grilovací vana:

10 let, neproreznutí/nepropálení
(2 roky na barvu, kromě jejího vyblednutí nebo ztráty lesku)

Montáž poklopů:

10 let, neproreznutí/nepropálení
(2 roky na barvu, kromě jejího vyblednutí nebo ztráty lesku)

Trubky hořáku z nerezové oceli:

10 let, neproreznutí/nepropálení

Grilovací rošty z nerezové oceli:

5 let, neproreznutí/nepropálení

Aromakolejnice FLAVORIZER BARS z nerezové oceli:

5 let, neproreznutí/nepropálení

Porcelánem smaltované litinové grilovací rošty:

5 let, neproreznutí/nepropálení

Elektronika a díly WEBER CONNECT:

3 roky

Všechny zbývající díly:

2 roky

ZŘEKnutí SE ODPOVĚDNOSTI

KROMĚ ZÁRUKY A ZŘEKnutí SE ODPOVĚDNOSTI UVEDENÝCH V TĚTO ZÁRUCE NEEXISTUJÍ ŽÁDNÉ DALŠÍ ZÁRUKY ANI DOBROVOLNÁ PROHLÁŠENÍ ODPOVĚDNOSTI ZA ŠKODY, KTERÁ BY SPOLEČNOST WEBER KROMĚ ZÁKONEM DANÝCH POVINNOSTÍ POSKYTOVALA. TATO ZÁRUKA NENÍ TĚŽ OMEZENÁ NEBO ZRUŠENÁ V SITUACÍCH NEBO PŘI UPLATŇOVÁNÍ NÁROKU, KDE MÁ SPOLEČNOST WEBER ZÁKONEM DANOU ODPOVĚDNOST.

PO UPLYNUTÍ ZÁRUČNÍ DOBY NEBUDOU ŽÁDNÉ DALŠÍ ZÁRUKY UPLATŇOVÁNY. ŽÁDNÉ DALŠÍ ZÁRUKY POSKYTNUTÉ JINOU OSOBOU, VČETNĚ PRODEJCE NEBO OBCHODNÍKA, AŽ UŽ JDE O JAKÝKOLIV VÝROBEK (JAKO NAPŘÍKLAD „PRODLOUŽENÉ ZÁRUČNÍ DOBY“), NEMOHOU BÝT U SPOLEČNOSTI WEBER VYMAHÁNY. EXKLUZIVNÍ OBNOVENÍ TĚTO ZÁRUKY JE POSKYTNUTO V PŘÍPADĚ OPRAVY NEBO NÁHRADY DÍLU NEBO CELÉHO VÝROBKU.

V ŽÁDNÉM PŘÍPADĚ TATO DOBROVOLNÁ ZÁRUKA NEZNAMENÁ NÁHRADU JAKÉHOKOLIV VÝROBKU OD SPOLEČNOSTI WEBER ZA VÝROBEK S VYŠŠÍ NÁKUPNÍ CENOU.

V PŘÍPADĚ NESPRÁVNÉHO POUŽÍVÁNÍ NEBO ZNEUŽÍVÁNÍ VÝROBKU NEBO PŘI NEDODRŽOVÁNÍ NÁVODU UVEDENÉHO V PŘÍRUČCE UŽIVATELE GRILU DODÁVANÉ SPOLEČNOSTÍ WEBER S VÝROBKEM PŘEBÍRÁTE ODPOVĚDNOST ZA ZTRÁTY, ŠKODY NEBO ÚJMY NA VAŠEM ZDRAVÍ ČI MAJETKU NEBO ZDRAVÍ ČI MAJETKU JINÝCH OSOB.

ZÁRUKA NA NÁHRADNÍ DÍLY A PŘÍSLUŠENSTVÍ VYMĚNĚNÉ V RÁMCI TĚTO ZÁRUKY PLATÍ POUZE PO DOBU PLATNOSTI ZMÍNĚNÉ PŮVODNÍ ZÁRUČNÍ DOBY.

TATO ZÁRUKA SE VZTAHUJE POUZE NA VÝROBKU POUŽÍVANÉ V SOUKROMÝCH DOMÁCNOSTECH. NEVZTAHUJE SE NA GRILY SPOLEČNOSTI WEBER POUŽÍVANÉ V KOMERČNÍCH VEŘEJNÝCH PROVOZOVNÁCH NEBO HROMADNĚ, NAPŘÍKLAD V RESTAURACÍCH, HOTELECH, REZORTECH A PRONAJÍMANÝCH OBJEKTECH.

SPOLEČNOST WEBER MŮŽE OBČAS ZMĚNIT KONSTRUKCI SVÝCH VÝROBKŮ. ŽÁDNÉ Z USTANOVENÍ UVEDENÝCH V TĚTO ZÁRUCE NESMÍ BÝT CHÁPÁNO TAK, ŽE SPOLEČNOST WEBER JE POVINNA POUŽÍVAT NOVOU KONSTRUKCI U JIŽ VYROBENÝCH PRODUKTŮ. OPRAVY KONSTRUKCE TAKÉ V ŽÁDNÉM PŘÍPADĚ NEVYPOVIDAJÍ O TOM, ŽE BY PŮVODNÍ KONSTRUKCE MĚLA BÝT VADNÁ.

Další kontaktní informace naleznete v seznamu mezinárodních obchodních jednotek na konci této příručky uživatele grilu.

Integrovaná technologie WEBER CONNECT

Digitální teploměr s funkcí Wi-Fi® je k dispozici pouze u vybraných modelů.

Ze všeho nejdříve

si stáhněte aplikaci WEBER CONNECT, abyste získali přístup k těmto funkcím:

- Upozornění na potřebu obrácení a možnost podávání pokrmu
- Odpočítávání do konce přípravy pokrmu
- Vlastní nastavení upozornění na stupeň propečení pokrmu
- Podrobný průvodce pro grilování

Připojení grilu přes Bluetooth® a k síti Wi-Fi®

Připojení grilu WEBER přes Bluetooth® nebo místní síť Wi-Fi® provedete takto:



- 1) Zkontrolujte, zda je na Vašem chytrém zařízení zapnutá funkce Bluetooth® a zda je připojeno k místní síti Wi-Fi®.
- 2) Do svého chytrého zařízení si z obchodu App Store (pro telefony Apple) nebo Play Store (pro telefony Android) stáhněte novou aplikaci WEBER CONNECT.
- 3) Stisknutím tlačítka na horní straně digitálního teploměru s funkcí Wi-Fi® displej probudíte. Při prvním vybalení se na displeji zobrazí „APP“, což znamená, že je zapotřebí provést inicializaci.
- 4) **Pomocí fotoaparátu chytrého zařízení naskenujte jedinečný QR kód nacházející se uvnitř skříňky grilu.**
- 5) Otevřete aplikaci WEBER CONNECT a postupujte podle pokynů pro připojení ke grilu WEBER uvedených v aplikaci.

POZNÁMKA: Digitální teploměr s funkcí Wi-Fi® musí být před prvním použitím grilu spárován s aplikací WEBER CONNECT na Vašem chytrém zařízení naskenováním jedinečného QR kódu na grilu. Tím se aktualizuje firmware a aktivují se funkce digitálního displeje.

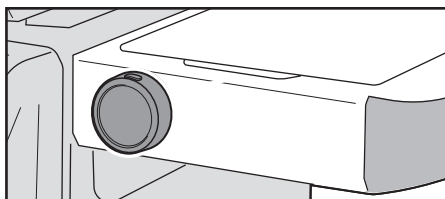
POZNÁMKA: Pro úspěšné připojení chytrého zařízení ke grilu prostřednictvím místní sítě Wi-Fi® se nejprve ujistěte, zda máte gril spárován s chytrým zařízením prostřednictvím funkce Bluetooth® a zda je gril v dosahu routeru pro připojení k síti Wi-Fi®. Pokud byly Vaše pokusy o připojení neúspěšné, zkuste přesunout gril blíže k routeru pro připojení k síti Wi-Fi® nebo připojit zesilovač signálu pro získání silnějšího signálu.

POZNÁMKA: Společnost WEBER doporučuje, abyste měli při pokusu o připojení grilu přes Bluetooth® nebo síť Wi-Fi® na svém chytrém zařízení nejnovější verzi operačního systému.

weber
connect



Vyžaduje zařízení WEBER CONNECT Smart grilling Hub (prodává se samostatně) nebo digitální teploměr s připojením Wi-Fi®, integrovaný pouze u vybraných modelů.



Digitální teploměr s připojením Wi-Fi®

Tato funkce je k dispozici pouze u vybraných modelů.

Digitální teploměr s připojením Wi-Fi® poskytuje pohodlný způsob kontroly teploty Vašeho grilu a připojené potravinářské sondy. Během používání grilu postupujte podle těchto pokynů pro používání digitálního teploměru:

POZNÁMKA: Digitální teploměr s funkcí Wi-Fi® musí být před prvním použitím grilu spárován s aplikací WEBER CONNECT na Vašem chytrém zařízení naskenováním jedinečného QR kódu na grilu. Tím se aktualizuje firmware a aktivují se funkce digitálního displeje.

Zapnutí displeje

- 1) Displej zapnete stisknutím tlačítka napájení. Vypínač se nachází v horní části jednotky displeje.
- 2) Chcete-li přepínat mezi stupni Fahrenheita (°F) a Celsia (°C), otočte jednotku displeje a vyjměte ji ze stolu, abyste se dostali k tlačítku na zadní straně. Stisknutím tlačítka můžete přepínat mezi těmito možnostmi.

Jas displeje

Po zapnutí během přípravy pokrmu bude displej po dobu 2 minut na 100 % jasu, poté se mírně ztlumí, aby šetřil baterii. Chcete-li obnovit jas displeje na 100 %, jednoduše klepněte na vypínač a jas displeje se aktualizuje na 100 %.

Připojení potravinářské sondy

Po připojení potravinářské sondy k digitálnímu teploměru se na displeji rozsvítí kontrolka sondy. Stisknutím tlačítka v horní části displeje můžete přepínat mezi zobrazením vnitřní teploty grilu a teploty připojené potravinářské sondy.

Vypnutí displeje

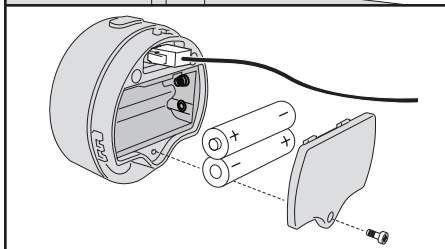
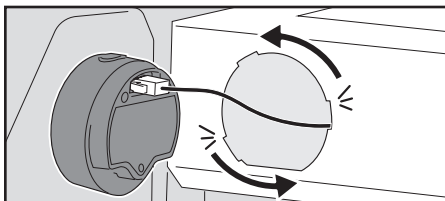
- 1) Chcete-li displej vypnout ručně, stiskněte a podržte vypínač po dobu 3 sekund.

POZNÁMKA: Displej se automaticky vypne, jakmile gril po dobu 5 minut nezjistí žádnou teplotu nebo pokud gril zcela vychladne.

Kód závady: E-8: Pokud je termočlánek odpojený, na displeji se zobrazí „E-8“. Požádejte o pomoc pracovníky zákaznického servisu společnosti WEBER.

Baterie

Když je čas vyměnit 2 baterie AAA, ikona baterie zobrazí nízký stav nabití baterie. Otočte jednotku displeje a vyjměte ji ze stolu, abyste získali přístup ke krytu baterie. Používejte pouze alkalické baterie. Nekombinujte staré a nové baterie, nebo různé typy baterií (standardní, alkalické nebo dobíjecí).



Grilování s potravinářskými sondami

Použitím dodaných potravinářských sond můžete kontrolovat proces grilování a připravit vždy dokonalý pokrm.

Při použití potravinářských sond postupujte takto:

- 1) Po rozpálení grilu otevřete poklop grilu a kartáčem na čištění roštu nebo škrabkou vyčistíte grilovací rošty. Potom nastavte ovladač na požadovanou teplotu grilu.
- 2) Zapíchněte jednu nebo více potravinářských sond do středu nejlustší části pokrmu.
- 3) Umístěte pokrm na grilovací rošty.
- 4) Připojte jednu nebo více potravinářských sond do portu regulátoru teploty a pomocí žáruvzdorných grilovacích rukavic nebo chňapek vedte vodiče potravinářské sondy podél grilu (A).
- 5) Zavřete poklop grilu.

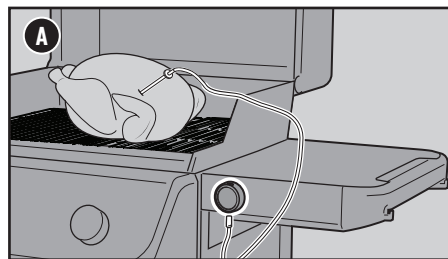
Tipy k používání sond

- Pro zajištění přesného měření zasuňte sondu do masa minimálně do hloubky 10 mm (0,4 palce) (B). Při přípravě drůbeže je nejlepším místem, kam sondu umístíte, nejsilnější část stehna nebo prsa, přičemž je třeba vyhnout se kosti. U silných plátků masa zasuňte sondu shora nebo ze stran až do středu masa.

Jak zajistit bezpečné užívání masové sondy a jak předejít jejímu poškození:

- Dávejte pozor, aby se sonda nebo kabely nikdy nedostaly do přímého kontaktu s grilovacím roštem.
- Neponořujte sondu ani její kabely do kapalín.
- Sondu nelze mýt v myčce na nádobí.

Důležitá poznámka: Při použití sondy dbejte na to, aby kabel během grilování nebyl vystaven plamenům nebo teplotám vyšším než 380 °C (715 °F). Nevystavujte sondu teplotám pod -30 °C (-22 °F). Teplota nižší než -30 °C (-22 °F) nebo vyšší než 300 °C (572 °F) se v aplikaci nezobrazí a způsobí, že sonda zmizí z připojení.



⚠ VAROVÁNÍ

⚠ Hrozí riziko zranění! Sondy jsou velmi ostré. Při manipulaci se sondami buďte prosím velmi opatrní.

⚠ Nebezpečí vzniku popálenin! Manipulace s potravinářskými sondami bez řádné ochrany rukou může vést ke vzniku vážných popálenin. Nedotýkejte se potravinářských sond během používání grilu holými rukama, neboť nejsou tepelně izolované. Při používání tohoto produktu prosím vždy noste žáruvzdorné grilovací rukavice, abyste se vyhnuli případným popáleninám.

Důležité informace o plynu LP a připojení plynové láhve

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. Pokud není v nádobě, vyskytuje se při pokojové teplotě a tlaku ve formě plynu. Při obvyklém tlaku uvnitř nádoby (v plynové láhvi) je plyn LPG tekutý. Během uvolňování tlaku z láhve se kapalina rychle odpařuje a přechází do plynného skupenství.

Tipy pro bezpečné zacházení s plynovými láhvemi

- Vadné nebo zrezivělé plynové láhve mohou být nebezpečné a měly by být občas zkontrolovány dodavatelem LP plynu. Nikdy nepoužívejte láhve s poškozeným ventilem.
- I když se může zdát, že je Vaše plynová láhev prázdná, může v ní být stále plyn a láhev by podle toho měla být převážena a skladována.
- Plynová láhev musí být namontována, převážena a skladována ve svislé zabezpečené poloze. Plynové láhve nesmí spadnout a také by se s nimi nemělo manipulovat neopatrně.
- Nikdy neskladujte ani nepřevázejte plynové láhve s teplotou dosahující 50 °C (láhev bude příliš horká na to, abyste ji mohli udržet v rukou).
- Při manipulaci s plynovou láhví nebo její výměně se v její blízkosti nesmí nacházet žádné zdroje zapalování.

Požadavky na plynové láhve

- 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 regulující a udržující stejný tlak plynu, pod jakým je uvolňován z plynové láhve.

Požadavky na regulátor a na hadici přívodu plynu

- Ve Spojeném království musí být tento gril vybaven regulátorem odpovídajícím směrnici BS 3016, která udává přibližnou hodnotu ve výši 37 milibarů.
- Délka hadice nesmí překročit 1,5 metru.
- Dbejte na to, aby nedošlo ke skřípnutí hadice.
- Náhradní regulátor a hadice musí odpovídat specifikaci společnosti Weber-Stephen Products LLC.

Montáž plynové láhve

Požadavky na skříňku grilu

Požadavky na maximální velikost láhví instalovaných uvnitř skříňky:

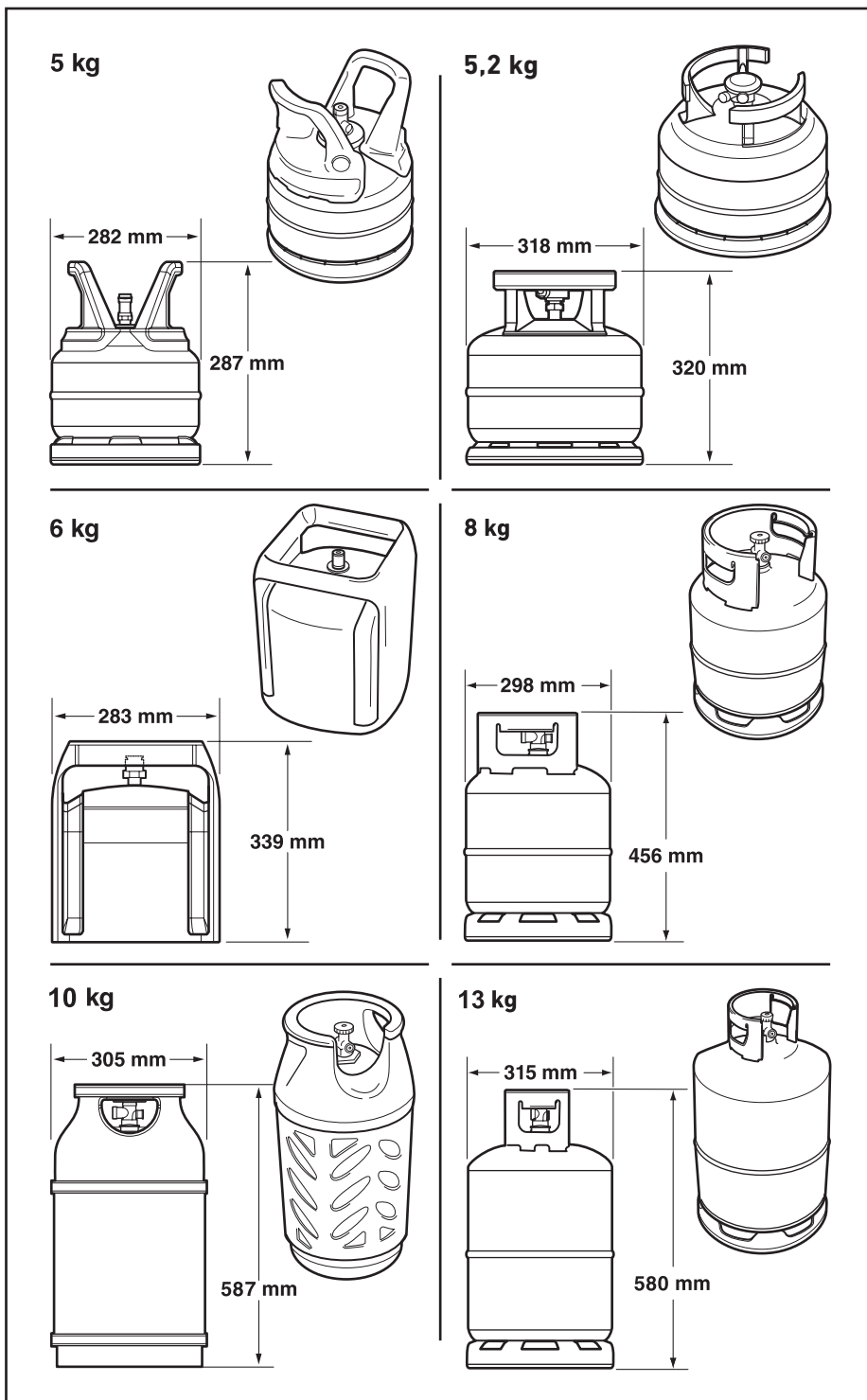
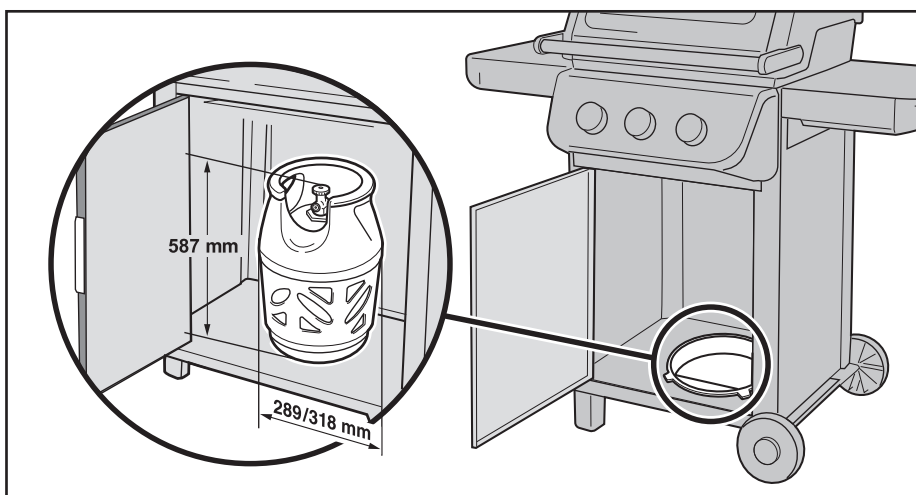
- Obsah láhve:** maximálně 13 kg
Výška láhve: maximálně 587 mm
Šířka láhve: maximálně 289 mm (hranatá základna) nebo maximálně 318 mm (kulatá základna)

Základna láhve musí zapadnout do držáku láhve a spočívat rovně na podložce.

Na obrázku uvádíme několik možných typů plynových láhví schválených pro instalaci uvnitř skříňky, včetně rozměrů.

Pokud plynová láhev, kterou máte, nespĺňuje požadavky na velikost pro umístění uvnitř skříňky, musí být umístěna na zemi mimo ni.

⚠ VAROVÁNÍ: Pokud LPG láhev nespĺňuje požadavky na velikost láhve pro umístění uvnitř skříňky, nepokoušejte se ji do skříňky umístit nebo připojit. Láhev umístěte a připojte mimo skříňku. Pokud tak neučiníte, může dojít k poškození hadice a následnému požáru nebo výbuchu, který může způsobit vážné zranění nebo smrt a poškození majetku.



Příprava montáže plynové láhve

Plynovou láhev je nutné po umístění uvnitř skříňky zajistit.

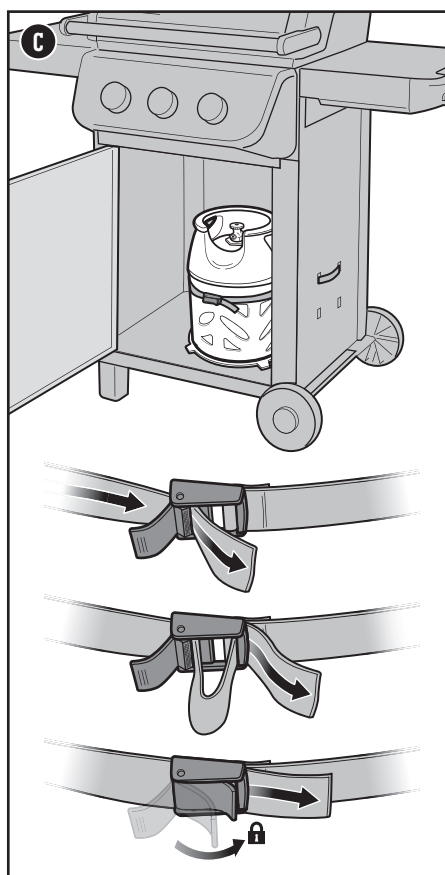
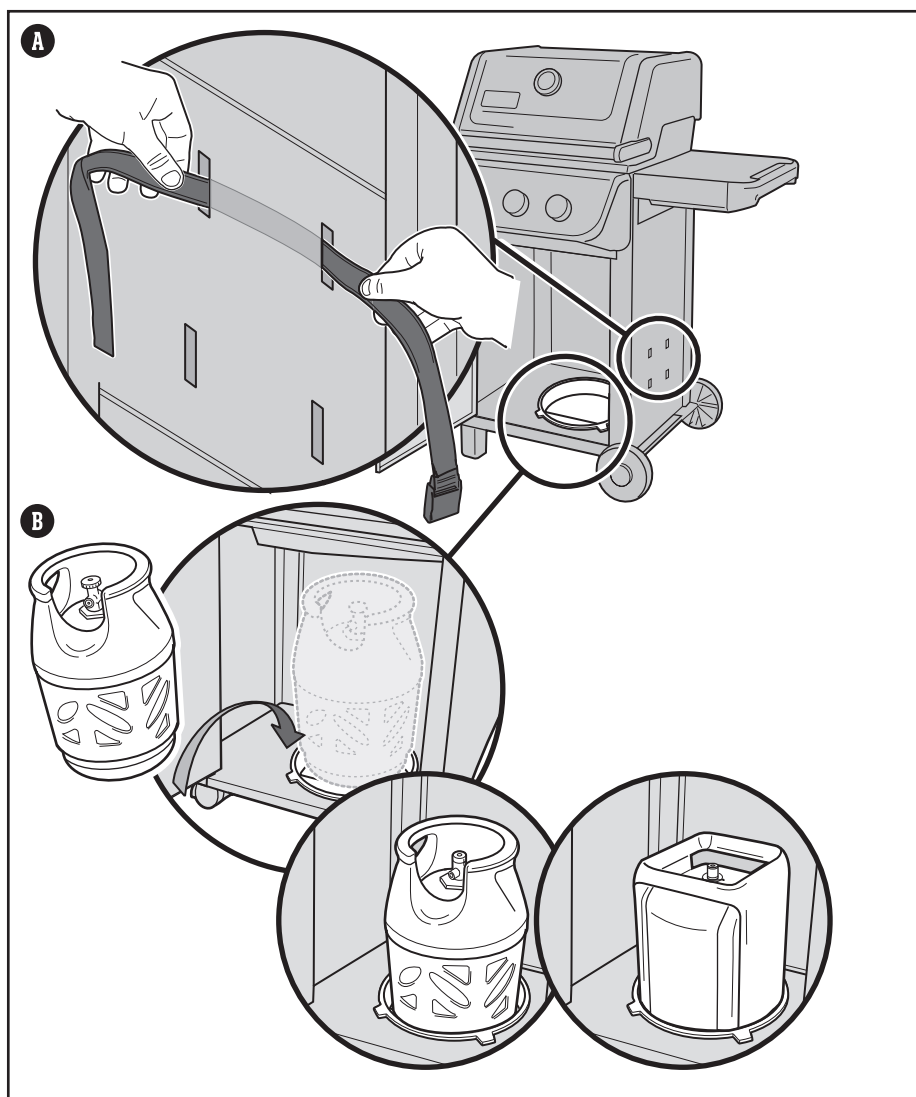
- 1) Otevřete dvířka skříňky.
- 2) Prostrčte popruh na plynovou láhev přes dva otvory bočního panelu (A). Zvolte spodní nebo horní otvor pro uchycení popruhu na láhev podle výšky láhve.

Montáž plynové láhve

- 1) Zvedněte plynovou láhev a umístěte ji do držáku (B) na spodním panelu. Základna láhve musí zapadnout do držáku láhve.
- 2) Otočte láhev tak, aby otevírání ventilu bylo natočeno dopředu.
- 3) Zajistěte láhev popruhem (C).
- 4) Připojte regulátor k plynové láhvi. Postup naleznete v části „PŘIPOJENÍ REGULÁTORU K PLYNOVÉ LÁHVI“.

Umístění plynové láhve na zemi

- 1) Otevřete dvířka skříňky.
- 2) Prostrčte hadici regulátoru směrem ven přes zadní otvor.
- 3) Umístěte plynovou láhev na zem mimo skříňku za gril.
- 4) Otočte LPG láhev tak, aby otvor ventilu směřoval dopředu.
- 5) Připojte regulátor k plynové láhvi. Postup naleznete v části „PŘIPOJENÍ REGULÁTORU K PLYNOVÉ LÁHVI“.



Do skříňky se vejde plynová láhev s obsahem maximálně 13 kg.

Délka hadice nesmí překročit 1,5 metru.

⚠ DŮLEŽITÉ: Doporučujeme, abyste 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 právní předpis dané země.

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

Připojení plynové láhve a kontrola úniku plynu

Připojte regulátor k plynové láhvi

1) Zkontrolujte, zda jsou všechny ovládací knoflíky hořáků v poloze vypnuto \bigcirc . Zkontrolujte je zatlačením a otočením ve směru hodinových ručiček.

2) Zjistěte typ Vašeho regulátoru a připojte ho k plynové láhvi podle příslušného návodu na připojení, které se liší podle typu.

Poznámka: Zjistěte, zda jsou ventil plynové láhve a páčka regulátoru zavřené ještě předtím, než provedete připojení.

Připojení provedete otáčením ve směru hodinových ručiček (A)

Našroubujte regulátor na plynovou láhev otáčením těsnění ve směru hodinových ručiček (a). Umístěte regulátor tak, aby otvor ventilu (b) směřoval dolů.

Připojení provedete otáčením proti směru hodinových ručiček (B)

Našroubujte regulátor na plynovou láhev otáčením těsnění proti směru hodinových ručiček.

Připojte otočením páčky a zapadnutím do správné polohy (C)

Otočte páčkou regulátoru (a) ve směru hodinových ručiček do polohy vypnuto. Regulátor umístěný na ventilu plynové láhve zatlačte do správné polohy (b).

Připojte zasunutím objímky (D)

Ujistěte se, že páčka regulátoru je v poloze vypnuto (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 regulátor nezaklapne, opakujte postup ještě jednou.

Poznámka: Obrázek regulátoru uvedený v této příručce se nemusí shodovat s regulátorem, který používáte u svého grilu vlivem odlišných požadavků v dané zemi nebo oblasti.

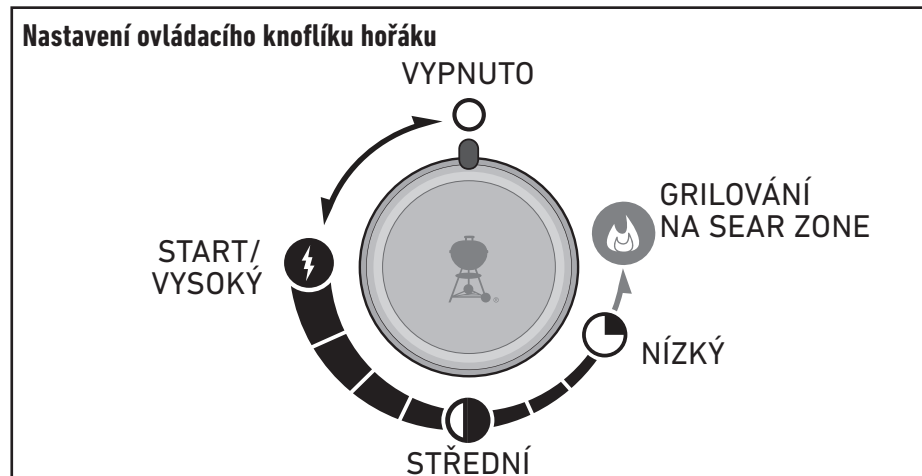
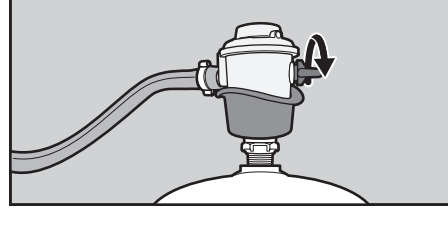
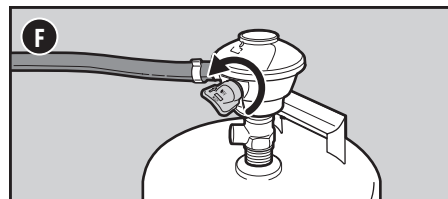
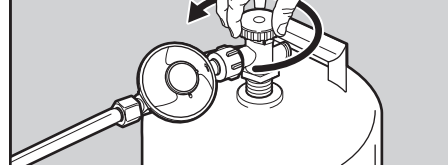
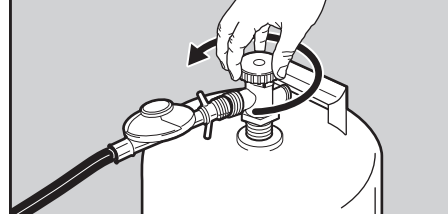
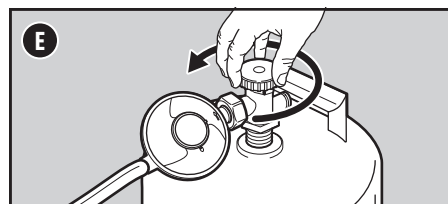
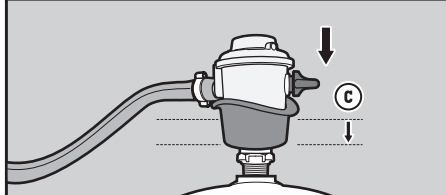
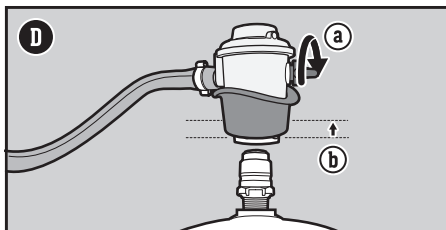
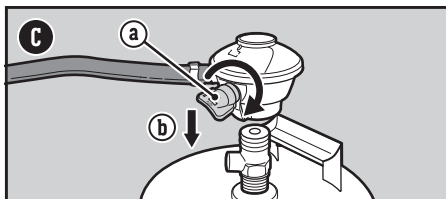
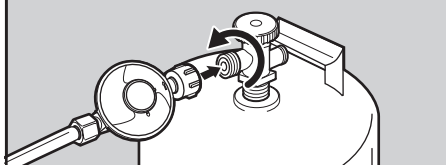
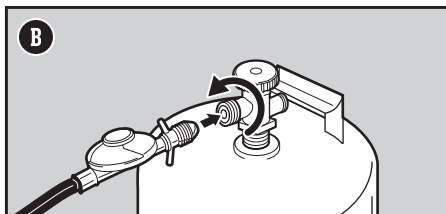
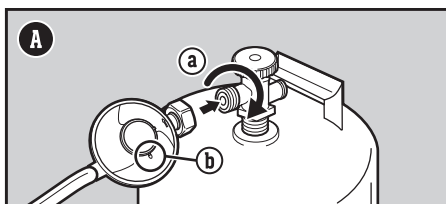
Co je to kontrola úniku plynu?

Jakmile plynovou láhev správně připojíte, musíte bezpodmínečně provést kontrolu případného úniku plynu. Kontrola úniku plynu je spolehlivým způsobem, jak ověřit, zda plyn po připojení plynové láhve neuniká. Po každé výměně plynové láhve a jejím připojení je nutno zkontrolovat následující spoje:

- spoj v místech, kde je regulátor připojen k láhvi,
- spoj, kterým je hadice přívodu plynu připojena k bezpečnostnímu tlakovému ventilu,
- spoj, kterým je bezpečnostní tlakový ventil připojen ke zvlněné hadici přívodu plynu.

Kontrola úniku plynu

- 1) Pomocí rozprašovače, kartáče nebo hadříku navlhčete spoje mýdlovou vodou. Mýdlový roztok si můžete vyrobit sami smícháním 20 % tekutého mýdla a 80 % vody; nebo si můžete v instalatérských potřebách koupit roztok na kontrolu úniku plynu.
- 2) Zjistěte typ svého regulátoru. Otevřete přívod plynu otočením ventilu plynové láhve proti směru hodinových ručiček (E) nebo pohnutím páčkou regulátoru do polohy zapnuto (F).



⚠ NEBEZPEČÍ: Ke kontrole úniku plynu nikdy nepoužívejte otevřený plamen. Před prováděním kontroly úniku plynu se ujistěte, zda se nikde v okolí nevyskytují žádné jiskry nebo dokonce otevřený plamen.

⚠ NEBEZPEČÍ: Únik plynu by mohl způsobit požár nebo výbuch.

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

⚠ NEBEZPEČÍ: Pokud vidíte, cítíte nebo slyšíte syčení plynu unikajícího z plynové láhve:

1. Odstupte dále od plynové láhve.
2. Nesnažte se tuto závadu sami opravit.
3. Zavolejte hasiče.

⚠ NEBEZPEČÍ: Předtím, než odpojíte regulátor, vždy zavřete ventil plynové láhve. Nepokoušejte se odpojit regulátor plynu a hadici, ani přívod plynu, pokud je gril v provozu.

⚠ NEBEZPEČÍ: Neskladujte náhradní plynové láhve pod grilem nebo v jeho blízkosti. Nikdy plynovou láhev nenaplňujte na více než 80 %. Pokud se nebudete přesně řídit těmito pokyny, může Vaše jednání způsobit požár, který může mít za následek smrt nebo vážné zranění.

3) Pokud vidíte na některém ze spojů bublinky, dochází k úniku plynu:

- a) Pokud k úniku plynu dochází ve spoji regulátoru a láhve, nebo ve spoji hadice a regulátoru (G), uzavřete přívod plynu. GRIL V ŽÁDNÉM PŘÍPADĚ NEPOUŽÍVEJTE.

Pokud odhalíte únik plynu, kontaktujte pracovníky zákaznického servisu pro svou oblast. Kontaktní informace naleznete na našich webových stránkách.

4) Pokud se neobjeví žádné bubliny, kontrola úniku plynu je kompletní:

- a) Uzavřete přívod plynu a omyjte spoj vodou.

POZNÁMKA: Jelikož jste provedli kontrolu úniku plynu za použití saponátového roztoku, mohly by spoje zrezivět, proto je zapotřebí všechny spoje po kontrole omyt vodou a osušit.

Dodatečné preventivní kontroly úniku plynu

Následující spoje je nutno otestovat po každé výměně plynové láhve a jejím připojení:

- spoj u regulátoru a v místech, kde je regulátor připojen k láhvi (G).

Postupujte podle pokynů v odstavci „Kontrola úniku plynu“.

Odpojte regulátor od plynové láhve

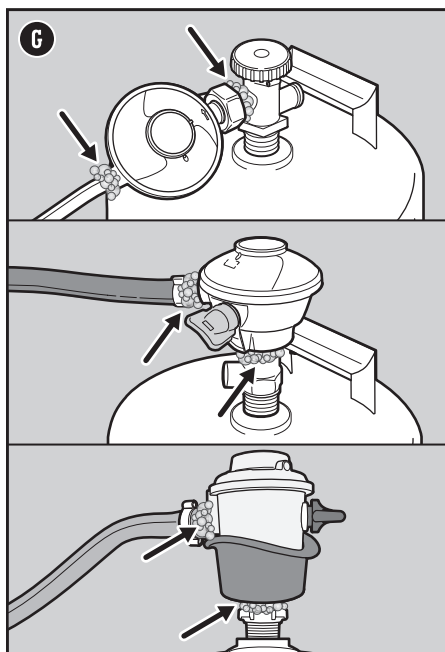
Demontáž láhve:

- 1) Zjistěte, zda jsou ventil plynové láhve a páčka regulátoru zcela zavřené.
- 2) Z vnitřní strany skříňky uvolněte sponu na upevňovacím pásku.
- 3) Odpojte regulátor.
- 4) Odmontujte láhev.

Při výměně plynové láhve během grilování buďte opatrní.

Při používání grilu se rozpouje celá grilovací vana včetně systému odvádění tuku. Při manipulaci s plynovou láhví vždy používejte žáruvzdorné rukavice nebo chňapky.

Po připojení nové láhve upevněte láhev popruhem.



△ NEBEZPEČÍ: Nedávejte na vysouvací nádobu na tuk nebo na grilovací vanu hliníkovou fólii.

△ NEBEZPEČÍ: Před každým použitím grilu zkontrolujte vysouvací nádobu na tuk a záchytnou misku. Odstraňte přebytečný tuk, abyste se vyhnuli požáru způsobenému vznícením nashromážděného tuku.

△ VAROVÁNÍ: Při vyjmutí záchytné misky a zbavování se horkého tuku buďte velmi opatrní.

△ VAROVÁNÍ: Při práci s grilem používejte žáruvzdorné rukavice nebo chňapky (které splňují normu EN 407 se stupněm žáruvzdornosti 2 nebo vyšším).

△ VAROVÁNÍ: Grilovací kartáč pravidelně kontrolujte, zda nemá uvolněné štětiny nebo zda není příliš opotřebený. Pokud na grilovacích rostech nebo na kartáči najdete uvolněné štětiny, kartáč vyměňte. Společnost WEBER doporučuje zakoupit nový grilovací kartáč se štětinami z nerezové oceli vždy na začátku každé grilovací sezóny.

△ VAROVÁNÍ: Pokud zjistíte, že je hadice jakkoliv poškozená, gril nepoužívejte. Vyměňte ji jediné za náhradní hadici WEBER.

△ VAROVÁNÍ: Udržujte větrací otvory kolem plynové láhve v čistotě a odstraňujte nahromaděné nečistoty.

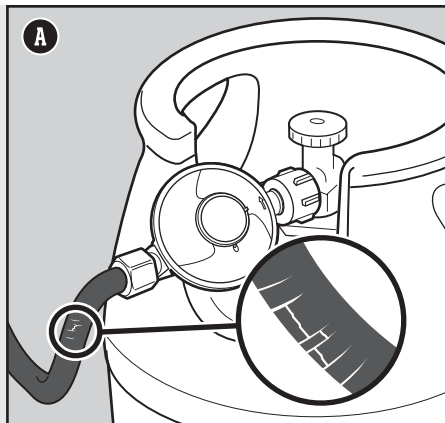
△ VAROVÁNÍ: Udržujte elektrické kabely a přívody plynu mimo rozžhavené plochy.

Zkontrolujte hadici

Pravidelná kontrola hadice je bezpodmínečně nutná.

- 1) Ujistěte se, že je gril vypnutý a vychladl.
- 2) Zkontrolujte, zda na hadici nejsou praskliny, oděrky nebo zářezy (A). Pokud zjistíte, že je hadice jakkoliv poškozená, gril nepoužívejte.

△ VAROVÁNÍ: Pokud zjistíte, že je hadice jakkoliv poškozená, gril nepoužívejte. Vyměňte ji pouze za náhradní hadici WEBER.



Podpalování grilu

Používání zážehového systému k podpalování grilu

Každý zapalovač s ovládacím knoflíkem vytváří jiskru ze zapalovací elektrody do zážehové trubky hořáku. energii pro zážehnutí jiskry vytvoříte stisknutím a otočením ovládacího knoflíku do polohy start/vysoký. Každý z ovládacích knoflíků ovládá jeden z hořáků a každý z hořáků se zapaluje samostatně. Zapalujte hořáky počínaje od těch vlevo. Všechny hořáky musí být při rozpálení grilu zapálené, při grilování však samozřejmě nemusí být zapálené všechny.

- 1) Otevřete poklop grilu (A).
- 2) Zkontrolujte, zda jsou všechny ovládací knoflíky hořáků v poloze vypnuto ○. Zkontrolujte je zatlačením a otočením ve směru hodinových ručiček (B).
Poznámka: Je důležité, aby všechny ovládací knoflíky hořáků byly v poloze vypnuto ○ předtím, než zapnete plynovou láhev.
- 3) Zapněte přívod plynu otočením ventilu plynové láhve proti směru hodinových ručiček nebo pohnutím páčky regulátoru do polohy zapnuto v závislosti na připojení regulátoru k plynové láhvi.
- 4) Začněte hořákem, který je nejvíce vlevo. Zatlačte a podržte ovládací knoflík po dobu dvou sekund (C) a potom jím otočte proti směru hodinových ručiček do polohy start/vysoký (D), dokud neuslyšíte cvaknutí (D). Potom, co uslyšíte cvaknutí, podržte ovládací knoflík stisknutý ještě dvě sekundy. Takto zažehnete zapalovač a zapálíte hořák.
- 5) Pohledem přes grilovací rošty zkontrolujte, zda je hořák zapálený.
- 6) Pokud se hořák nezapálí, otočte ovládacím knoflíkem hořáku do polohy vypnuto ○ a postup podpálení opakujte podruhé. Pokud se hořák nezapálí, otočte ovládacím knoflíkem hořáku do polohy vypnuto a počkejte pět minut, než se plyn rozptýlí. Pak můžete postup opakovat nebo použít zápalky.
- 7) Pokud hořák úspěšně zapálíte, opakujte kroky 4 až 6 a podpalte i zbývající hořáky.

Pokud se hořáky nepodaří zapálit pomocí elektronického zážehového systému, podívejte se do části „ŘEŠENÍ PROBLÉMŮ“. Zde najdete návod, jak podpálit gril pomocí zápalek a zjistit vlastní problém.

Rozpálení grilu

Rozpálení grilu je velmi důležité pro úspěšné grilování. Rozpálení zajistí, že se jídlo nebude přichytávat k roštu, a rozpálí rošt dostatečně na to, aby se do jídla vypálila grilovací mřížka. Zároveň díky němu spálíte zbytky dřívě připravovaných jídel.

- 1) Otevřete poklop grilu.
- 2) Zapalte hořáky grilu podle návodu v této příručce uživatele grilu.
- 3) Zavřete poklop.
- 4) Gril předejte tak, že všechny hořáky dáte do polohy START/HIGH (E) na dobu přibližně 10 až 15 minut, nebo dokud teploměr nebude ukazovat 260 °C.

Uhašení hořáků

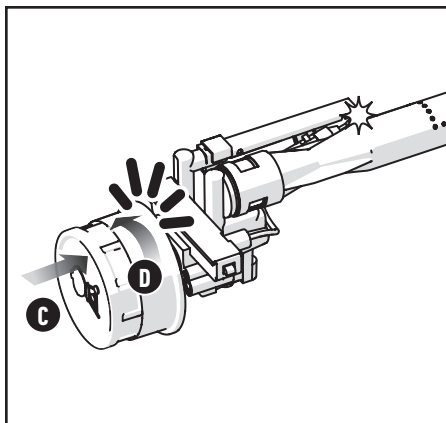
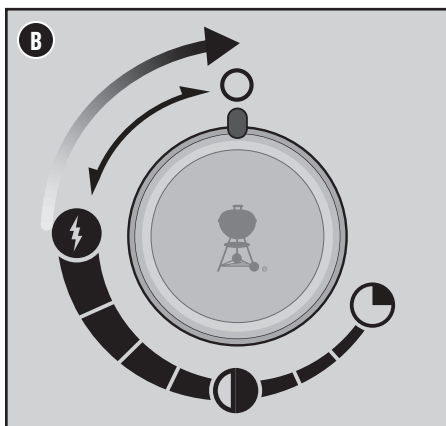
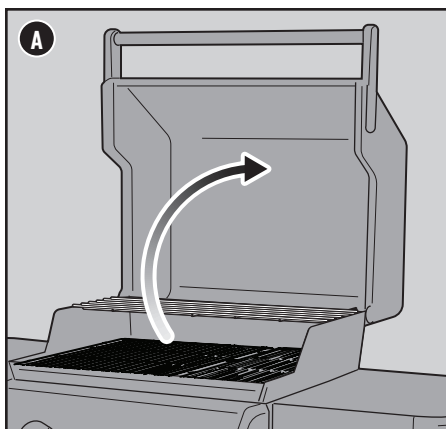
- 1) Zatlačte na každý z ovládacích knoflíků hořáků a potom jimi otočte ve směru hodinových ručiček až do polohy vypnuto ○.
- 2) Vypněte přívod plynu na plynové láhvi.

⚠ **VAROVÁNÍ:** Během podpalování mějte otevřený poklop.

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

⚠ **VAROVÁNÍ:** Každý hořák popálíte samostatně stlačením tlačítka pro elektronický zážeh.

⚠ **VAROVÁNÍ:** Pokud se Vám první hořák nepodaří podpálit do čtyř vteřin, otočte ovládací knoflík hořáku do polohy vypnuto. Počkejte pět minut na rozptýlení plynu a potom podpalovací proces opakujte.



Použití Sear Zone

Tato funkce je k dispozici pouze u vybraných modelů.

Vypalování mřížky je technika používaná při přípravě na přímém žáru a používá se pro přípravu pokrmů, jako jsou steaky, kusy drůbežního masa, ryby a kotlety. Povrch Vašich jídel při vysoké teplotě krásně zžehne. Pokud vypálíte mřížku z obou stran, povrch jídel zkaramelizuje a jídlu přidá ještě více požadovaného aromatu.

Dva sousední hořáky v oblasti Sear Zone mají další nastavení, které zvyšuje tepelný výkon na grilování za vysokých teplot. Používání oblasti Sear Zone:

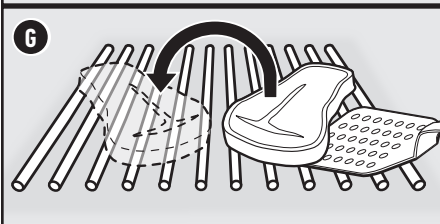
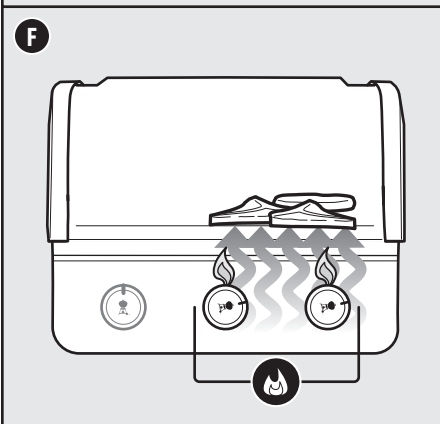
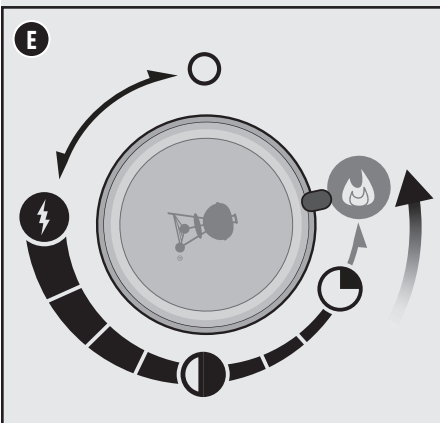
- 1) Otevřete poklop a zapalte všechny hořáky. Více informací naleznete v části „ZAPALOVÁNÍ GRILU“.
- 2) Gril předejte tak, že jej uzavřete poklopem a všechny hořáky nastavíte do polohy start/vysoký (E) na dobu 15 minut.
- 3) Po předejání zatlačte dva ovládací knoflíky hořáků a otočte jimi proti směru hodinových ručiček do polohy Sear (E). Hořáky Sear Burner fungují v tandemu (F). Ovládací knoflíky zbývajících hořáků lze otočit do polohy vypnuto nebo nízký plamen.
- 4) Umístíte maso přímo na oblast Sear Zone a uzavřete poklop. Nechte mřížku vypálit z každé strany po dobu jedné až čtyř minut (G) v závislosti na druhu a tloušťce masa. Jakmile bude mřížka do pokrmu vypálena, můžete maso přesunout na střední žár a nechat ho grilovat, dokud nebude propečené podle Vašich požadavků.

Poznámka: Snažte se vždy grilovat s uzavřeným poklopem, aby v grilu vznikl co největší žár a aby co nejméně docházelo ke vzplanutí tuku.

Jak časem získáte více zkušeností s používáním oblasti Sear Zone, doporučujeme Vám, abyste začali experimentovat s různou dobou pro vypalování mřížky do masa a sami zjistili, co Vám chutná nejvíce.

Uhašení hořáků

- 1) Zatlačte na každý z ovládacích knoflíků hořáků a potom jimi otočte ve směru hodinových ručiček až do polohy vypnuto ○.
- 2) Vypněte přívod plynu.









Podpalování postranního hořáku

Použití elektronického zážehového systému k podpalení postranního hořáku


Tato funkce je k dispozici pouze u vybraných modelů.

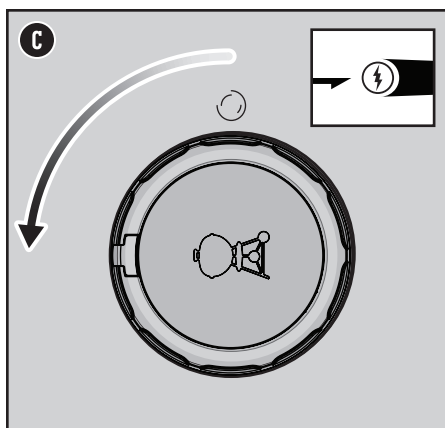
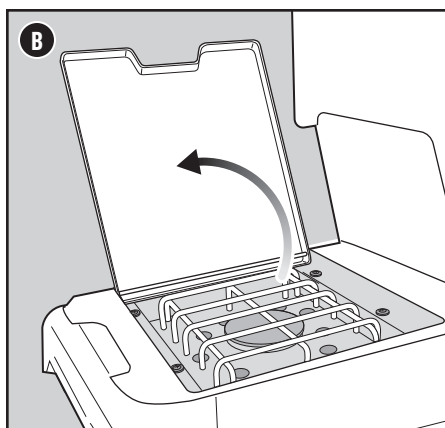
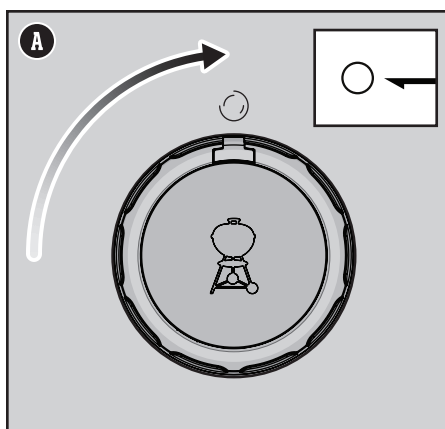
Pokud je jeden nebo více hlavních hořáků grilu již podpaleno a pokud chcete zažehnout postranní hořák, přejděte na krok č. 3. Pokud není podpalen žádný z hlavních hořáků a pokud používáte pouze postranní hořák, začněte s krokem č. 1.

- 1) Zkontrolujte, zda je ovládací knoflík postranního hořáku v poloze vypnuto . Zkontrolujte ho zatlačením a otočením ve směru hodinových ručiček (A). Zkontrolujte také, jestli jsou všechny ovládací knoflíky hlavních hořáků v poloze vypnuto .
Poznámka: Je důležité, aby všechny ovládací knoflíky hořáků byly v poloze vypnuto  předtím, než zapnete plynovou láhev.
- 2) Zapněte přívod plynu otočením ventilu plynové láhve proti směru hodinových ručiček nebo pohybem páčkou regulátoru do polohy zapnuto v závislosti na připojení regulátoru k plynové láhvi.
- 3) Otevřete poklop postranního hořáku (B).
- 4) Zatlačte ovládací knoflík (C) a otočte jím proti směru hodinových ručiček do polohy start/vysoký , dokud neuslyšíte cvaknutí. Potom, co uslyšíte cvaknutí, podržte ovládací knoflík stisknutý ještě dvě sekundy. Takto zažehnete zapalovač a zapálíte hořák.
- 5) Zkontrolujte, zda je postranní hořák zažehnutý. Plamen postranního hořáku může být za slunného dne těžko viditelný.
- 6) Pokud se hořák nezapálí, otočte ovládacím knoflíkem hořáku do polohy vypnuto  a postup podpalení opakujte podruhé. Pokud se hořák nezapálí, otočte ovládacím knoflíkem hořáku do polohy vypnuto a počkejte pět minut, než se plyn rozptýlí. Pak můžete postup opakovat nebo použít zápalky.
- 7) Jakmile je postranní hořák zažehnutý, pokračujte s otáčením knoflíku proti směru hodinových ručiček, dokud se nedostanete do požadované polohy.
- 8) Pokud se postranní hořák nezapálí do 4 sekund, otočte ovládacím knoflíkem hořáku do polohy vypnuto  a počkejte pět minut na rozptýlení plynu. Teprve pak bude opět možné pokus zapálení opakovat.

Pokud se postranní hořák nepodaří zapálit pomocí elektrického zapalování, podívejte se do části „ŘEŠENÍ PROBLÉMŮ“. Zde najdete návod, jak podpálit postranní hořák pomocí zápalek a zjistit, kde se ukrývá skutečný problém.

Vypnutí postranního hořáku

- 1) Zatlačte ovládací knoflík postranního hořáku a potom jím otočte ve směru hodinových ručiček až do polohy vypnuto .
- 2) Vypněte přívod plynu.



Velikost grilovací pánve použité na postranním hořáku

Min. Průměr: 18 cm

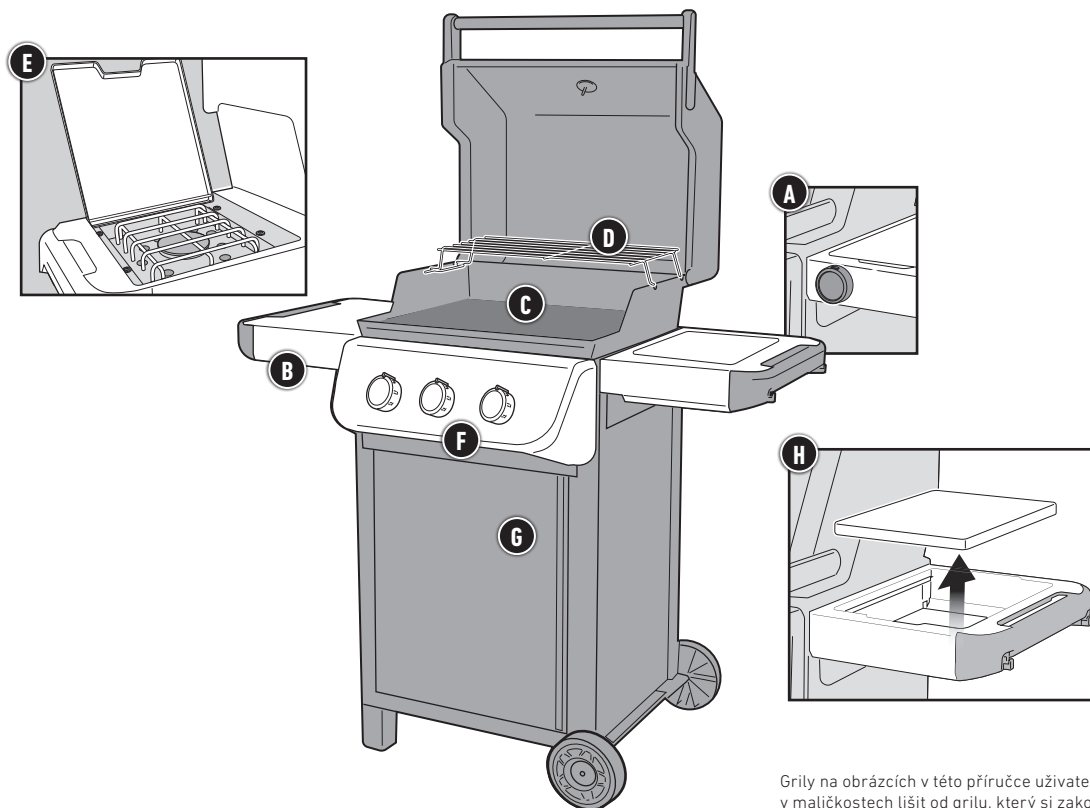
Max. Průměr: 26 cm

⚠ **VAROVÁNÍ:** Při podpalování otevřete poklop postranního hořáku.

⚠ **VAROVÁNÍ:** Během podpalování anebo během grilování se nad postranní hořák nenaklánějte.

⚠ **VAROVÁNÍ:** Pokud se Vám postranní hořák nepodaří podpálit do čtyř sekund, otočte ovládacím knoflíkem hořáku do polohy vypnuto. Počkejte pět minut na rozptýlení plynu a potom proces zapalování opakujte.

VLASTNOSTI GRILU SPIRIT



Grily na obrázcích v této příručce uživatele grilu se mohou v maličkostech lišit od grilu, který si zakoupíte.

Kompletní seznam funkcí

Níže uvedené funkce jsou k dispozici pouze u vybraných modelů.

A Digitální teploměr s připojením Wi-Fi®

Digitální teploměr s připojením Wi-Fi® poskytuje pohodlný způsob kontroly teploty Vašeho grilu a připojené potravinářské sondy.

B Postranní stolký

Díky postranním stolkům budete mít nádobí, koření a náčiní vždy po ruce. Pověste grilovací náčiní, které při práci potřebujete, na háčky a mějte ho vždy při ruce a na svém místě.

C Grilovací rošty WEBER CRAFTED Outdoor Kitchen Collection

Váš gril je kolekce Outdoor Kitchen Collection dodávaná s grilovacími rošty. Další příslušenství Outdoor Kitchen Collection se prodává samostatně.

D Ohřívací rošt

Udržujte pokrmy teplé nebo rozpékejte pečivo, zatímco na roštu dokončujete hlavní chod.

E Postranní hořák

Pomocí postranního hořáku si můžete zahřívát BBQ omáčku nebo povařit zeleninu, zatímco se hlavní jídlo připravuje pod poklopem.

F Sear zone

Oblast Sear Zone je navržena tak, aby byla schopna vytvořit velký žár, díky kterému na masě vznikne rychle stopa po mřížce.

G Skříňka grilu

Skříňka uvnitř grilu Vám poskytne další úložný prostor, kam si můžete dávat své nezbytně nutné grilovací náčiní a různé doplňky.

H Systém WEBER WORKS pro přípravu, grilování a skladování

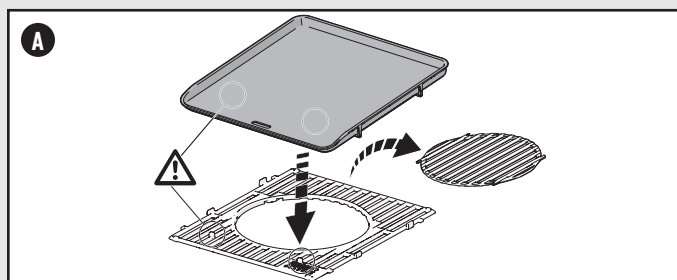
Tento gril je kompatibilní se systémem WEBER WORKS pro přípravu, grilování a skladování. Přidejte různé příslušenství (prodává se samostatně), které pomůže udržet potřebné předměty po ruce, přemístit věci z kuchyně, přeměnit postranní stůlek na přípravnou plochu, uložit náčiní a s dalšími činnostmi.

Používání příslušenství WEBER CRAFTED

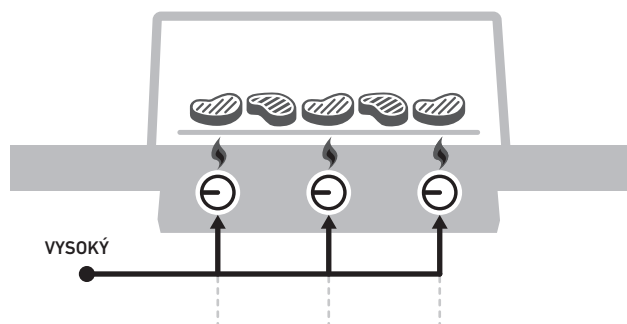
Příslušenství WEBER CRAFTED Outdoor Kitchen Collection se prodává samostatně.

K umístění příslušenství WEBER CRAFTED budete potřebovat druhou stranu oboustranného grilovacího roštu.

- 1) Vyjměte kruhovou vložku na gril.
- 2) Obratle gril
- 3) Namontujte příslušenství na pojistné šrouby (A).



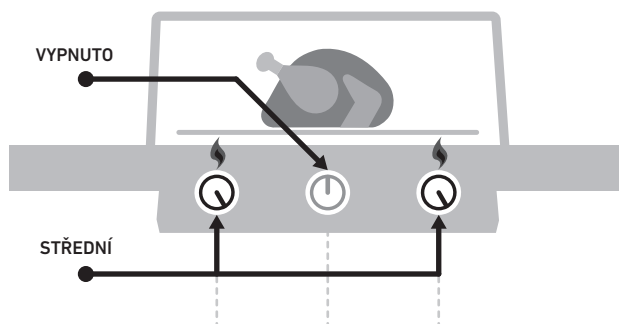
Plamen – přímý a nepřímý žár



NASTAVENÍ PŘÍMÉHO ŽÁRU

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

Při používání metody přímého žáru je plamen přímo pod jídelm. Povrch pokrmu opeče, vytvoří aroma, strukturu a výtečnou karamelizaci, zatímco jej propéká i uvnitř.



NASTAVENÍ NEPŘÍMÉHO ŽÁRU

Metodu grilování na nepřímém žáru použijte 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, celá ryba, jemné rybí filety, celá kuřata, krocani a žebra. Metoda grilování na nepřímém žáru se také hodí při dokončování většího množství jídla nebo kusů masa s kostí, které byly nejprve vystaveny přímému žáru kvůli vypálení grilovací mřížky.

Při grilování na nepřímém žáru je zdroj tepla na obou stranách grilu 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

Vždy gril předem rozpalte.

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 rozehejte na maximum. Otevřete poklop, zvýšte teplotu, zavřete poklop, a potom nechte grilovací rost rozeřhát po dobu 15 minut při vysoké teplotě.

Nikdy negrilujte na špinavých rostech.

Pokládání jídla na grilovací rošty předtím, než byly očištěny, není dobrý nápad. Zbytek jídla na rostech se chovají jako lepidlo, které přichytává nově připravované jídlo na rošty. Pokud se chcete vyhnout ochutnávání včerejšího jídla v dnešním pokrmu, ujistěte se, že grilujete na čistém grilovacím roštu. Jakmile jsou rošty přehřáté, použijte grilovací kartáč se štetinami z nerezové oceli a očištěte a vyhlaďte grilovací plochu.

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, přelivý nebo omáčky a čisté misky připravené na již hotové jídlo. Pokud byste museli libovolně posunovat po roštu. Grilování někdy vyžaduje rychlá rozhodnutí a je třeba mít možnost přesunout jídlo z jednoho místa na jiné. Takže si vždy dopřejte dostatek místa pro svou práci.

Nechejte trochu volného prostoru na roštu.

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

Snažte se během grilování co nejméně otevírat poklop.

Poklop na Vašem grilu má za úkol více než jen ochranu proti dešti. Jeho nejdůležitější funkcí je nenechat dovnitř vniknout příliš mnoho 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. Proto gril poklopem přikrývejte!

Jídlo obračejte pouze jednou.

Co může být lepšího než šťavnatý steak s vypálenou grilovací mřížkou a se spoustou krásné zkaramelizovaných kousků? Klíčem k tomu, abyste dosáhli těchto výsledků, je naskládat jídlo na jedno místo. Někdy máme tendence otáčet naše jídlo ještě předtím, než dosáhne požadované barvy a chutě. Téměř ve všech případech ale platí pravidlo, že byste jídlo měli za dobu grilování obrátit pouze jednou. Pokud jej neustále přesunujete, jistě také často otevíráte poklop, což způsobuje spoustu dalších problémů. 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 použití teploměru pro okamžité zjištění teploty. Tento malý drahocenný nástroj Vám pomůže rozpoznat pravou chvíli, kdy bude Vaše jídlo dokonale.

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. Použijte svůj gril pro přípravu grilovaných předkrmů, příloh, ale i pro přípravu dezertů. Zaregistrujte svůj gril a získáte speciální obsah s informacemi, které Vás budou inspirovat při grilování. Rádi bychom se k Vám připojili při Vašich dobrodružstvích s grilováním.

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 ulpívající na grilovacích roštích – to vše jsou známky nedostatečně provedené údržby. Jakmile bude Váš gril vypnutý a vychladlý, začněte čištění 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 vložek „podobných barvě“, které budou na vnitřní straně poklopu. Během používání se tuk a kouř pomalu mění na uhlík a ten se hromadí na vnitřní straně 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 se tyto částečky dostat do jídla.

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

Čištění grilovacích roštů

Vyčištěné rošty zajistí, že se jídlo nebude k roštu lepit. Pokud budete grilovací rošty čistit pravidelně, budou se na nich zbytky jídel usazovat jen minimálně.

- 1) Pokud jsou rošty v grilu, očištěte zbytky jídla z grilovacího roštu pomocí grilovacího kartáče se štětinami z nerezové oceli (B).
- 2) Vyjměte grilovací rošty a odložte je stranou.

Čištění aromakolejnic FLAVORIZER BARS

Aromakolejnice FLAVORIZER BARS zachytávají odkapávající tuk, který vytváří kouř a škvára se, a tím dodávají jídlu neodolatelné aroma. Tuk, který se nevypaří na aromakolejnicích FLAVORIZER BARS, je odveden pryč od hořáků. To napomáhá k předcházení vznícení nashromážděného tuku uvnitř grilu a k ochraně hořáků před zanesením.

- 1) Oškrabejte aromakolejnice FLAVORIZER BARS pomocí plastové škrabky (C).
- 2) V případě potřeby očištěte aromakolejnice FLAVORIZER BARS pomocí grilovacího kartáče se štětinami z nerezové oceli.
- 3) Vyjměte aromakolejnice FLAVORIZER BARS a odložte je stranou.

Čištění hořáků

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

Čištění otvorů hořáků

- 1) Za použití čistého grilovacího kartáče se štětinami z nerezové oceli očištěte zvnějšku hořáky tak, že očištění horní část otvorů hořáků (D).
- 2) Během čištění hořáků se snažte nepoškodit zážehovou elektrodu. Stačí přejíždět kartáčem kolem ní.

Čištění sítky proti hmyzu

- 1) Najděte konce hořáků na spodní straně ovládacího panelu, kde se napojují na ventily.
- 2) Pomocí kartáče s jemnými štětinami očištěte sítky proti hmyzu na každém hořáku (E).

Čištění tepelného deflektoru

Tepelný deflektor, který je umístěn pod hořáky, umožňuje žáru, aby se při přípravě pokrmů rovnoměrně rozložil po celé grilovací vaně. Pokud budete tepelný deflektor udržovat v čistotě, výkon Vašeho grilu bude vyšší.

- 1) Oškrabejte tepelný deflektor pomocí plastové škrabky.
- 2) V případě potřeby očištěte tepelný deflektor pomocí grilovacího kartáče se štětinami z nerezové oceli.
- 3) Vyjměte tepelný deflektor a odložte ho stranou.

▲ **Po vyčištění se ujistěte, že je tepelný deflektor správně usazený.**

Čištění grilovací vany

Prohlédněte grilovací vanu, jestli v ní někde není nashromážděný tuk nebo zbytky jídla. Přílišné nahromadění zbytků jídla 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 ve dně grilovací vany. 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 misky. Tyto díly byly navrženy tak, aby se daly snadno vyjmout, očistit a vyměnit; což je opravdu důležité pro každou přípravu grilu.

Čištění grilu zvenku

Vnější část Vašeho grilu může být z nerezové oceli, porcelánového smaltu a také plastu. Společnost WEBER doporučuje následující metody čištění podle druhu povrchu, který právě čistíte.

Čištění povrchů z nerezové oceli

Nerezovou ocel očištění pomocí netoxického, neabrazivního čistícího prostředku na nerezovou ocel nebo pomocí leštěnky, která je určená pro čištění venkovních výrobků a grilů. Použijte hadřík z mikrovlákna a čistěte po směru textury nerezové oceli. Nepoužívejte papírové utěrky.

Poznámka: Neriskujte, že povrch z nerezové oceli poškrábete hrubými pastami a přípravky. Nerezovou ocel nečistěte ani neleštěte pastami. 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 gril vystaven nepříznivým povětrnostním podmínkám nebo jiným neobvyklým vlivům, měli byste vnějšek čistit častěji. Kyselá deště, chemikálie z bazénu a slaná voda mohou způsobovat korozi povrchu. Umyjte vnějšek grilu teplou vodou se saponátem. Následně ho opláchněte a pečlivě osušte. Navíc byste měli jednou za týden natřít povrchy z nerezové oceli speciálním čistícím prostředkem, který účinně bojuje se rzi na povrchu.

Transport grilu

Před každým přemístováním grilu vždy zkontrolujte komponenty uvnitř grilu a zkontrolujte, zda jsou na svém místě.

- 1) **Tepelný deflektor (F)** – zkontrolujte, zda je zcela zasunutý do grilovací vany.
- 2) **Vysuňte nádobu na tuk (G)** – dostanete se k ní ze zadní strany grilu, ujistěte se, že je zcela zasunutá.

Čištění v okolí elektronických součástek

K otření vnitřku skříňky a okolí postranních stolků použijte měkký, vlhký hadřík. Při čištění kolem elektronických součástek postupujte opatrně, aby nedošlo k odpojení některého z vodičů.

VÝSTRAHA: GRIL NIKDY NEOMÝVEJTE PROUDEM VODY ZE ZAHRADNÍ HADICE NEBO TLAKOVÉ MYČKY. MOHLO BY DOJÍT K POŠKOZENÍ ELEKTRONICKÝCH SOUČÁSTEK.

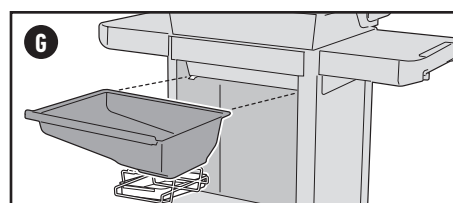
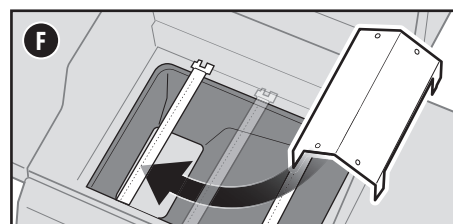
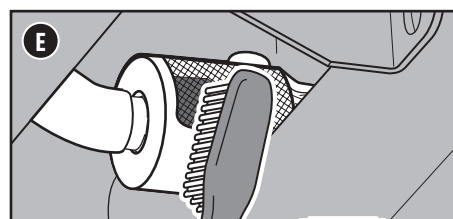
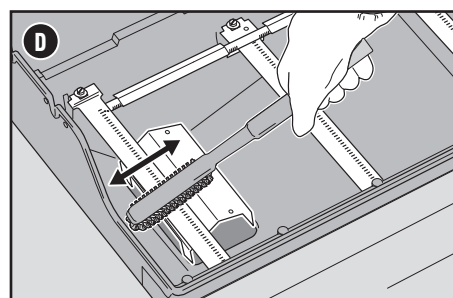
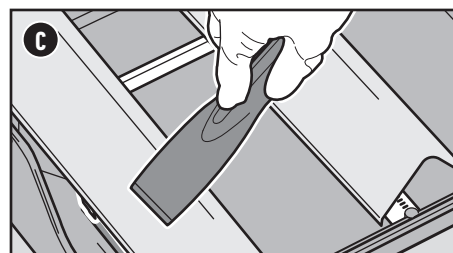
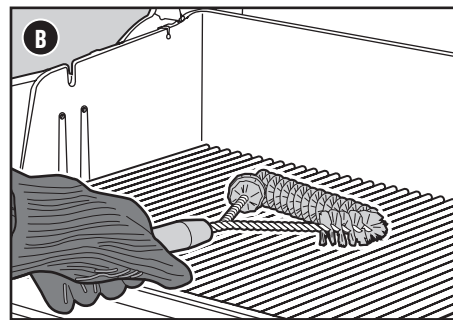
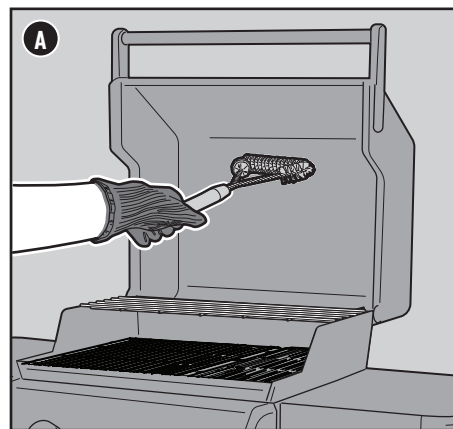
▲ **VAROVÁNÍ:** Vypněte gril a počkejte, než kompletně vychladne, abyste mohli začít s čištěním.

▲ **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 samočisticí troubě.

▲ **VAROVÁNÍ:** Při čištění hořáků nikdy nepoužívejte kartáč, který jste předtím použili na čištění roštů. Do otvorů hořáků nikdy nevládejte ostré předměty.

▲ **VÝSTRAHA:** Nepokládejte součástky grilu na postranní stolků, mohly by poškrábat barvu nebo povrchy z nerezové oceli.

▲ **VÝSTRAHA:** K čištění grilu nepoužívejte žádné z následujících prostředků: abrazivní leštěnky nebo barvy na nerezovou ocel, čistící prostředky obsahující kyseliny, minerální luh nebo xylén, čistící prostředek na trouby, abrazivní čističe (do kuchyně) nebo abrazivní houbičky na čištění.



HLAVNÍ HOŘÁK(Y) nebo POSTRANNÍ HOŘÁK NELZE ZAPÁLIT

POPIS PROBLÉMU

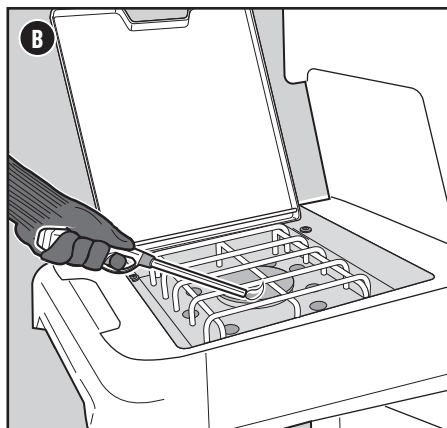
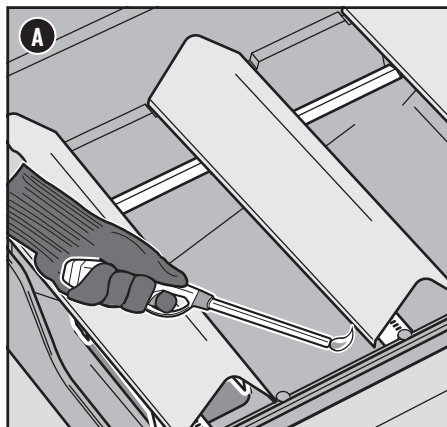
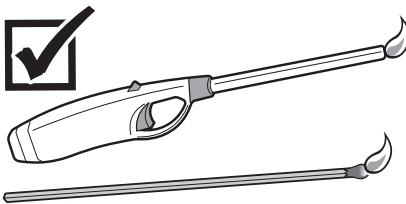
- Hlavní hořáky nebo postranní hořák není možné zapálit, přestože se řídíte návodem na zapálení zážehového systému v části „Používání“ v této příručce uživatele.

PŘÍČINA	ŘEŠENÍ
Problém je v přívodu plynu.	Pokud kterýkoliv z hořáků není možné zapálit, prvním krokem ke zjištění příčiny je zjistit, jestli do hořáku(ů) proudí plyn. Abyste to ověřili, řiďte se pokyny níže uvedenými pod názvem „Zapálení grilu dlouhým zapalovačem“. Pokud se Vám gril NEPODARÍ zapálit , řiďte se postupem pro připojování a odpojování plynové láhve.
Problém je v zážehovém systému.	Pokud kterýkoliv z hořáků není možné zapálit, prvním krokem ke zjištění příčiny je zjistit, jestli do hořáku(ů) proudí plyn. Abyste to ověřili, řiďte se pokyny níže uvedenými pod názvem „Zapálení grilu dlouhým zapalovačem“. Pokud se podpálení hořáku zdařilo , kontaktujte zákaznický servis ohledně kontroly systému zapalování.

Zapálení grilu dlouhým zapalovačem

Zjišťování, zda do hlavních hořáků proudí plyn, pomocí dlouhého zapalovače nebo dlouhých zápalek

- 1) Otevřete poklop grilu.
- 2) Zkontrolujte, zda jsou všechny ovládací knoflíky všech hořáků (včetně ovládacího knoflíku postranního hořáku) v poloze vypnuto \bigcirc . Zkontrolujte je zatlačením a otočením ve směru hodinových ručiček.
Poznámka: Je důležité, aby všechny ovládací knoflíky hořáků byly v poloze vypnuto \bigcirc předtím, než zapnete plynovou láhev.
- 3) Zapněte přívod plynu otočením ventilu plynové láhve proti směru hodinových ručiček nebo pohnutím páčkou regulátoru do polohy zapnuto v závislosti na připojení regulátoru k plynové láhvi.
- 4) Začněte hořákem, který je nejvíce vlevo. Zapálený dlouhý zapalovač prostrčte přes aromakolejnice FLAVORIZER BARS vedle grilovacích roštů a podržte jej v blízkosti hořáku (A).
- 5) Zatlačte ovládací knoflík hořáku a pomalu jím otočte proti směru hodinových ručiček do polohy start/vysoký \bullet .
- 6) Pohledem přes grilovací rošty a aromakolejnice FLAVORIZER BARS zkontrolujte, zda je hořák zapálený.
- 7) Pokud se hořák nezapálí do 4 vteřin, otočte ovládacím knoflíkem hořáku do polohy vypnuto \bigcirc a počkejte pět minut na rozptýlení plynu. Teprve pak bude opět možné se znovu pokusit o podpálení.
- 8) Pokud se hořák zapálí, problém je v zážehovém systému. Kontaktujte zákaznický servis WEBER ohledně kontroly systému zapalování.



Zjišťování, zda do postranního hořáku proudí plyn, pomocí dlouhého zapalovače nebo dlouhých zápalek

Tato funkce je k dispozici pouze u vybraných modelů.

- 1) Otevřete poklop postranního hořáku.
- 2) Zkontrolujte, zda jsou všechny ovládací knoflíky všech hořáků (včetně ovládacího knoflíku postranního hořáku) v poloze vypnuto \bigcirc . Zkontrolujte je zatlačením a otočením ve směru hodinových ručiček.
Poznámka: Je důležité, aby všechny ovládací knoflíky hořáků byly v poloze vypnuto \bigcirc předtím, než zapnete plynovou láhev.
- 3) Zapněte přívod plynu otočením ventilu plynové láhve proti směru hodinových ručiček nebo pohnutím páčkou regulátoru do polohy zapnuto v závislosti na připojení regulátoru k plynové láhvi.
- 4) Přidržte zapálený dlouhý zapalovač u postranního hořáku (B).
- 5) Zatlačte ovládací knoflík postranního hořáku a pomalu jím otočte proti směru hodinových ručiček do polohy start/vysoký \bullet .
- 6) Zkontrolujte, zda je zapálený postranní hořák. Plamen postranního hořáku může být za slunného dne těžko viditelný.
- 7) Pokud se hořák nezapálí do 4 vteřin, otočte ovládacím knoflíkem postranního hořáku do polohy vypnuto \bigcirc a počkejte pět minut na rozptýlení plynu. Teprve pak bude opět možné se znovu pokusit o podpálení.
- 8) Pokud se hořák zapálí, obraťte se na zákaznický servis společnosti WEBER a požádejte o kontrolu systému zapalování.

Péče o potravinářskou teplotní sondu

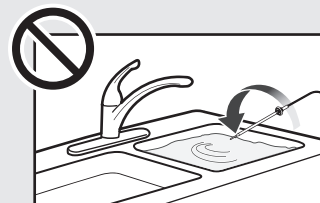
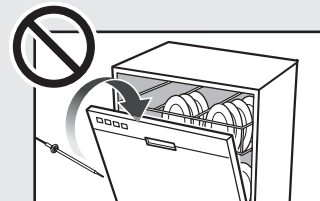
Tato funkce je k dispozici pouze u vybraných modelů.

Čištění potravinářské teplotní sondy

Před prvním použitím sondy očistěte. Sondy omyjte vodou a otřete vlhkým hadříkem. Potravinářské teplotní sondy nejsou určeny k mytí v myčkách a nejsou vodotěsné, a pokud je vystavíte nadměrnému množství vody, může dojít k jejich poškození. Sondy nikdy nesmáčejte ve vodě ani v jiných tekutinách.

Uložení potravinářské teplotní sondy

Pokud sondu právě nepoužíváte, očistěte ji, pečlivě ji zabalte a skladujte ji ve vnitřku.



NÁHRADNÍ DÍLY

Pokud potřebujete náhradní díly, kontaktujte prodejce pro svou oblast nebo se přihlaste na webové stránky 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

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.

ŘEŠENÍ

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, řídte 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

Sítka proti hmyzu na hořácích je zanesená.

ŘEŠENÍ

Vyčistěte ji. Návod najdete pod názvem „Čištění sítky 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

Vnitřní gumové těsnění ve ventilu plynové láhve s LPG by mohlo být poškozené.

ŘEŠENÍ

Zkontrolujte gumové těsnění a zjistíte, jestli není poškozené. Pokud ano, vraťte nádrž místnímu prodejci.

ZAMAŠTĚNÝ GRIL (vypadá jako sloupávání barvy a dochází ke vznícení usazenin)

POPIS PROBLÉMU

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

PŘÍČINA

Drobné kousky, které vidíte, jsou nahromaděné výpary z grilování, které časem zuhelnatějí, NEJEDNÁ SE o lak.

ŘEŠENÍ

Při používání grilu k tomuto jevu občas dochází. Není to závada. Očistěte poklop. Nahlédněte do části Péče o výrobek.

POPIS PROBLÉMU

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

PŘÍČINA

V grilu jsou zbytky jídla po posledním grilování.

ŘEŠENÍ

Vždy rozehřejte gril na 10 až 15 minut na maximální teplotu.

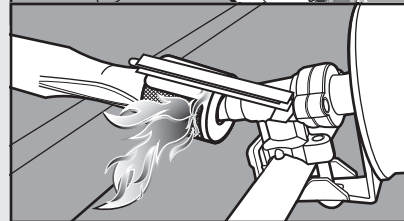
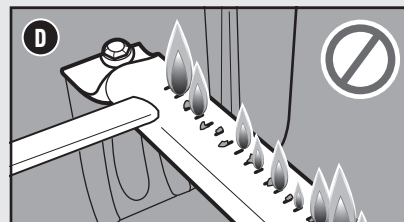
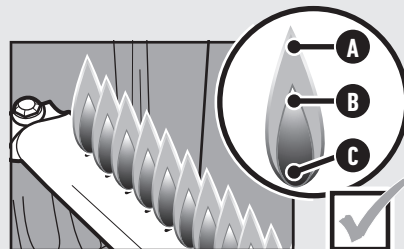
Vnitřek grilu je třeba důkladně vyčistit.

Postupujte podle pokynů v části Čištění a údržba a pečlivě gril očistěte odshora dolů.

Správný tvar plamene hořáku

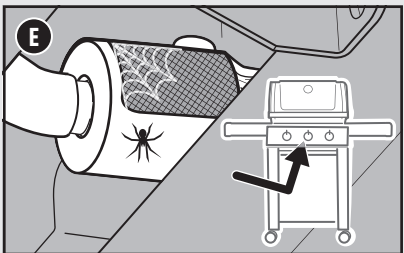
Hořáky na Vašem grilu byly v továrně vyrobené tak, aby měly ideální směsici vzduchu a plynu. Pokud hořáky fungují tak, jak mají, uvidíte specifický tvar plamenů. Jejich špičky občas zsvítí žlutě (A), níže už jsou světle modré (B) a přechází až do tmavě modrého plamene (C).

⚠ **VAROVÁNÍ:** Ucpané a znečištěné otvory mohou bránit přívodu plynu, což může mít za následek požár (D) uvnitř a kolem plynových ventilů. Takový požár může způsobit vážné poškození Vašeho grilu.



Sítka proti hmyzu

Zapalovací vzduchové otvory hořáků (E) jsou opatřeny sítkou z nerezové oceli, která má zabránit pavoukům a jinému hmyzu v tom, aby sprádali sítě a stavěli si hnízda uvnitř Venturiho trubek hořáků. Tato hnízda mohou bránit normálnímu průtoku plynu a mohou způsobit, že plyn proudí zpět z otvoru pro spalovací vzduch. Tento typ překážky se projevuje zápachem plynu, přičemž plameny hořáku hoří žlutým plamenem a jsou „líné“. Tato překážka by mohla způsobit požár uvnitř a v okolí plynového ventilu a způsobit vážné poškození grilu. Na této sítky proti hmyzu se může hromadit prach nebo nečistoty, a zamezovat tak přístupu kyslíku k hořákům. Udržujte sítky proti hmyzu čisté. Návod najdete pod názvem Čištění sítky proti hmyzu v části Péče o výrobek.



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

⚠ **VÝSTRAHA:** Otvory trubice hořáku musí být správně umístěny nad otvory ventilu.

Ventil hořáku grilu SPIRIT – rozměry a informace o spotřebě

ROZMĚRY OTVORU PRO VENTIL HOŘÁKU

Země	Kategorie plynu	Modely se 2 hořáky	Modely s 3 hořáky	Modely s 4 hořáky
Čína, Česká republika, Dánsko, Estonsko, Finsko, Hongkong, Island, Indie, Izrael, Japonsko, Jihoafrická republika, Kypr, Korea, Lotyšsko, Litva, Maďarsko, Malta, Nizozemsko, Norsko, Rumunsko, Rusko, Singapur, Slovensko, Slovinsko, Švédsko, Turecko	I_{3B/P} (30 mbar nebo 2,8 kPa)	Hlavní hořáky 1,03 mm	Hlavní hořáky 0,95 mm Hořák High+ 0,95 mm Postranní hořák 0,97 mm	Hlavní hořáky 0,91 mm Hořák High+ 0,91 mm Postranní hořák 0,97 mm
Belgie, Francie, Řecko, Irsko, Itálie, Lucembursko, Portugalsko, Spojené království, Španělsko, Švýcarsko	I₃₊ (28–30/37 mbar)	Hlavní hořáky 0,96 mm	Hlavní hořáky 0,89 mm Hořák High+ 0,89 mm Postranní hořák 0,91 mm	Hlavní hořáky 0,85 mm Hořák High+ 0,85 mm Postranní hořák 0,91 mm
Polsko	I_{3B/P} (37 mbar)	Hlavní hořáky 0,96 mm	Hlavní hořáky 0,89 mm Hořák High+ 0,89 mm Postranní hořák 0,91 mm	Hlavní hořáky 0,85 mm Hořák High+ 0,85 mm Postranní hořák 0,91 mm
Rakousko, Německo	I_{3B/P} (50 mbar)	Hlavní hořáky 0,90 mm	Hlavní hořáky 0,82 mm Hořák High+ 0,82 mm Postranní hořák 0,84 mm	Hlavní hořáky 0,79 mm Hořák High+ 0,79 mm Postranní hořák 0,84 mm

INFORMACE O SPOTŘEBĚ

Kategorie plynu	Modely 210	Modely 310/315	Modely 325	Modely 335
I_{3B/P} (30 mbar nebo 2,8 kPa)	7,8 kW propan 8,7 kW butan 548 g/h propan 623 g/h butan	7,0 kW propan 8,4 kW butan 494 g/h propan 601 g/h butan	9,1 kW propan 10,1 kW butan 639 g/h propan 725 g/h butan	12,6 kW propan 14,1 kW butan 886 g/h propan 1 012 g/h butan
I₃₊ (28–30/37 mbar)	7,8 kW propan 7,8 kW butan 548 g/h propan 548 g/h butan	7,0 kW propan 7,0 kW butan 494 g/h propan 494 g/h butan	9,1 kW propan 9,1 kW butan 639 g/h propan 639 g/h butan	12,6 kW propan 12,6 kW butan 886 g/h propan 886 g/h butan
I_{3B/P} (37 mbar)	7,8 kW propan 8,7 kW butan 548 g/h propan 623 g/h butan	7,0 kW propan 8,4 kW butan 494 g/h propan 601 g/h butan	9,1 kW propan 10,1 kW butan 639 g/h propan 725 g/h butan	12,6 kW propan 14,1 kW butan 886 g/h propan 1 012 g/h butan
I_{3B/P} (50 mbar)	7,8 kW propan 8,7 kW butan 548 g/h propan 623 g/h butan	7,0 kW propan 8,4 kW butan 494 g/h propan 601 g/h butan	9,1 kW propan 10,1 kW butan 639 g/h propan 725 g/h butan	12,6 kW propan 14,1 kW butan 886 g/h propan 1 012 g/h butan

INFORMACE O SPOTŘEBĚ

Kategorie plynu	Modely 410/415	Modely 425	Modely 435	Modely 445
I_{3B/P} (30 mbar nebo 2,8 kPa)	8,2 kW propan 9,1 kW butan 577 g/h propan 650 g/h butan	10,3 kW propan 11,3 kW butan 721 g/h propan 811 g/h butan	13,8 kW propan 15,3 kW butan 968 g/h propan 1 097 g/h butan	15,8 kW propan 17,6 kW butan 1 112 g/h propan 1 257 g/h butan
I₃₊ (28–30/37 mbar)	8,2 kW propan 8,2 kW butan 577 g/h propan 577 g/h butan	10,3 kW propan 10,3 kW butan 721 g/h propan 721 g/h butan	13,8 kW propan 13,8 kW butan 968 g/h propan 968 g/h butan	15,8 kW propan 15,8 kW butan 1 112 g/h propan 1 112 g/h butan
I_{3B/P} (37 mbar)	8,2 kW propan 9,1 kW butan 577 g/h propan 650 g/h butan	10,3 kW propan 11,3 kW butan 721 g/h propan 811 g/h butan	13,8 kW propan 15,3 kW butan 968 g/h propan 1 097 g/h butan	15,8 kW propan 17,6 kW butan 1 112 g/h propan 1 257 g/h butan
I_{3B/P} (50 mbar)	8,2 kW propan 9,1 kW butan 577 g/h propan 650 g/h butan	10,3 kW propan 11,3 kW butan 721 g/h propan 811 g/h butan	13,8 kW propan 15,3 kW butan 968 g/h propan 1 097 g/h butan	15,8 kW propan 17,6 kW butan 1 112 g/h propan 1 257 g/h butan



Výrobce:

Weber-Stephen Products LLC

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

Dovozce:

Weber-Stephen Deutschland GmbH

Rheinstraße 194
55218 Ingelheim, Německo
Tel: (+49) 307554184-0



Společnost Weber-Stephen Products LLC tímto prohlašuje, že uvedený typ rádiového zařízení je v souladu se směrnicí 2014/53/EU.

• Model: WNR003

EU prohlášení o shodě je v plném znění dostupné na následující internetové adrese:

<https://www.weber.com/declarations-of-conformity/>

Model: WNR003

MÁTE PROBLÉMY NEBO OTÁZKY?

Nevracejte výrobek prodejci.

Pomůžeme Vám.

Pokud máte dotazy týkající se montáže, používání nebo údržby grilu, nebo pokud potřebujete náhradní díly, kontaktujte zákaznický servis společnosti Weber. Sériové číslo a číslo modelu najdete na obálce příručky uživatele grilu, tyto údaje budou potřebné pro všechna servisní volání.

AUSTRIA

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

BELGIUM

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

CHILE

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

CZECH REPUBLIC

Weber-Stephen CZ & SK spol. s r.o.
+420 228 882 385
service-cz@weber.com

DENMARK

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

FRANCE

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

GERMANY

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

ICELAND

Jarn & Gler Wholesale EHF
+354 58 58 900

INDIA

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

ITALY

Weber-Stephen Products Italia Srl
+39 0444 130120
service-it@weber.com

NETHERLANDS

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

POLAND

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

RUSSIA

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

SWITZERLAND

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

UNITED ARAB EMIRATES

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

UNITED KINGDOM

Weber-Stephen Products (UK) Ltd.
+44 (0)203 630 1500
service-uk@weber.com

USA

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

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