

SPIRIT

EPX-335 PREMIUM GBS · SPX-335 PREMIUM GBS

Příručka uživatele plynového grilu



ZAREGISTRUJTE SE JIŽ DNES



Objevte radost z grilování: Zaregistrujte svůj plynový gril a získejte speciální obsah, který z Vás udělá skutečného mistra grilování.

Registrace je snadná, budeme po Vás pouze požadovat odpovědi na pár otázek. Za méně než 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

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

92022

020122
cz – čeština

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

⚠ NEBEZPEČÍ

Pokud cítíte plyn:

- Uzavřete přívod plynu ke spotřebiči (grilu).
- Uhasťte jakýkoliv otevřený plamen.
- Otevřete poklop.
- Pokud zápach přetrvává, držte se dále 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.

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 SPOTŘEBITELE: Tyto pokyny uschovejte pro budoucí využití.

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 nebo snaha použít zemní plyn u zařízení na LPG a naopak nejsou bezpečné a takové jednání vede ke zrušení záruky.
- Uživatel nesmí pozměňovat žádnou ze součástí 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, mikrobusů, sportovních vozů, obytných vozidel a lodí.
- ⚠ **NEBEZPEČÍ:** Během používání udržujte hořlavé materiály ve vzdálenosti alespoň 60 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 zbytky tuku, vypněte všechny hořáky 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 přehřívá, ani ve chvíli, kdy ho používáte. Při používání tohoto grilu buďte vždy maximálně opatrní. Při používání grilu se rozpaluje 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 přívody paliva 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.

Skladování a uložení po sezóně

- ⚠ **VAROVÁNÍ:** Po použití uzavřete přívod paliva 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 prostorách je povoleno pouze v případě, že odpojíte plynovou láhev a vyjmete ji z grilu.

VÍTEJTE DO NAŠÍ RODINY

Máme obrovskou radost, že jste se k nám připojili na naší cestě za radostí z grilování. Informace v příručce uživatele grilu si v klidu a pozorně přečtěte, abyste byli schopni začít s grilováním rychle a snadno. Chceme Vás provázet po celou dobu životnosti Vašeho grilu, takže si prosím udělejte pár minut času 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. Přihlášením a požádáním o identifikační číslo WEBER získáte jako odměnu za registraci speciální webový obsah, který se Vám bude hodit při práci s grilem.

Pojďte a připojte se k nám na webu, přes telefon, nebo jakýmkoliv jiným způsobem.

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



I váš gril umí
aktualizovat svůj stav

1 STÁHNĚTE SI
APLIKACI ZDARMA



3 PROPOJTE A
SLEDUJTE PRŮBĚH

2 ZAPÍCHNĚTE
TEPLOTNÍ JEHLU

4 DOKONALÉ
VÝSLEDKY

VLASTNOSTI

VÝHODY

MONITOROVÁNÍ GRILU NA DÁLKU

MONITOROVÁNÍ GRILU POMOCÍ WI-FI A BLUETOOTH®

Přístup ke grilování na dálku umožňuje vzdálit se a sledovat teplotu grilu z inteligentního zařízení.

GRILOVÁNÍ KROK ZA KROKEM

PERFEKTNĚ UGRILOVANÝ POKRM

Zjistěte přímo ze svého inteligentního zařízení, kdy je čas pokrm obrátit, opéci a podávat. Získejte upozornění na veškeré operace od vhodného času k obrácení jídla až k zobrazení odpočítávání času do konce přípravy.

TEPLOMĚRY PROPOJENÉ S APLIKACÍ

OKAMŽITÉ ZOBRAZENÍ FÁZE PŘÍPRAVY POKRMU

Zjistěte teplotu a propečení pokrmu bez zdvihání poklopu. Teplotní jehly monitorují fázi přípravy od začátku do konce a upozorní Vás prostřednictvím aplikace, kdy je čas pokrm obrátit, opéci či podávat.

RECEPTY A POSTUPY

RECEPTY WEBER A GRILOVACÍ PROGRAMY

Recepty Weber a grilovací programy poskytují postupy grilování krok za krokem podle Vašich kulinářských přání a druhu masa.

LED DISPLEJ

OVLÁDACÍ PANEĽ

LED displej ovládacího panelu na Vašem modulu umožňuje vizuální kontrolu teplot, přijímání upozornění, zobrazení stavu připojení a kontrolu fáze grilování.

OBSAH

2 Vítejte u společnosti
Weber

Důležité bezpečnostní informace

4 Slib společnosti
Weber

Dobrovolná záruka společnosti Weber

5 Vlastnosti výrobku
Vlastnosti grilu SPIRIT

6 Začínáme

Důležité informace o plynu LP
a připojení plynové láhve

Ventil hořáku grilu SPIRIT – rozměry
a informace o spotřebě

Montáž plynové láhve na LPG

Připojení plynové láhve na LPG
a kontrola úniku plynu

12 Používání

Vaše první grilování

Při každém grilování

Podpalování grilu

Použití Sear Zone

Podpalování postranního hořáku

Integrovaná technologie
Weber Connect

Použití modulu Weber Connect

Péče o teplotní jehlu

18 Tipy a triky

Plamen – přímý nebo nepřímý

Co při grilování dělat a co ne

20 Péče o výrobek

Čištění a údržba

22 Řešení problémů

28 Průvodce grilováním

29 Náhradní díly



Děkujeme, že jste si zakoupili výrobek od společnosti 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 zákonů 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. Tato záruka poskytuje majiteli další práva, jež jsou nezávislá na ustanoveních vyplývajících ze zákona.

DOBROVOLNÁ ZÁRUKA OD SPOLEČNOSTI WEBER

Společnost WEBER 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), že výrobek WEBER nemá žádné závady v materiálu ani v konstrukci, po níže uvedené časové období, pokud bude sestaven a bude s ním zacházeno podle příručky uživatele grilu. (Poznámka: Pokud příručku uživatele grilu od společnosti WEBER ztratíte nebo založíte a nebudete ji moci najít, můžete si ji stáhnout na webu 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, které jsou uvedeny 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 webu www.weber.com nebo na webu pro danou zemi, kam bude přesměrován. Uschovejte si také originální doklad o zakoupení nebo fakturu. Tím, že si výrobek od společnosti WEBER zaregistrujete, potvrďte platnost záruky a získáte spojení se společností WEBER pro případ, že Vás budeme potřebovat kontaktovat.

Výše zmíněná 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 webu 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 zaslali 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 nese 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 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 poklopu
10 let, neproreznutí/nepropálení
(2 roky na barvu, kromě jejího vyblednutí nebo ztráty lesku)

Trubice 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

Díly zařízení Weber Connect
3 roky

Všechny zbývající díly:
2 roky

ZŘEKnutí SE ODPOVĚDNOSTI

KROMĚ ZÁRUKY A ZŘEKnutí SE ODPOVĚDNOSTI UVEDENÝCH V TĚTO ZÁRUCE NEEEXISTUJÍ 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 ZODPOVĚDNOST.

PO UPLYNUTÍ ZÁRUČNÍ DOBY NEBUDOU ŽÁDNÉ DALŠÍ ZÁRUKY UPLATŇOVÁNY. ŽÁDNÉ DALŠÍ ZÁRUKY POSKYTNUTÉ JINOU OSOUBOU, VČETNĚ PRODEJCE NEBO OBCHODNÍKA, AŽ UŽ JDE O JAKÝKOLIV VÝROBEK (JAKO NAPŘÍKLAD „PRODLOUŽENÉ ZÁRUČNÍ DOBY“), NEMOHOU BÝT U SPOLEČNOSTI WEBER VYMÁHÁNY. 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 VÝROBKY 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. ÚPRAVY KONSTRUKCE TAKÉ V ŽÁDNÉM PŘÍPADĚ NEVYPOVÍDAJÍ O TOM, ŽE BY PŮVODNÍ KONSTRUKCE MĚLA BÝT VADNÁ.

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

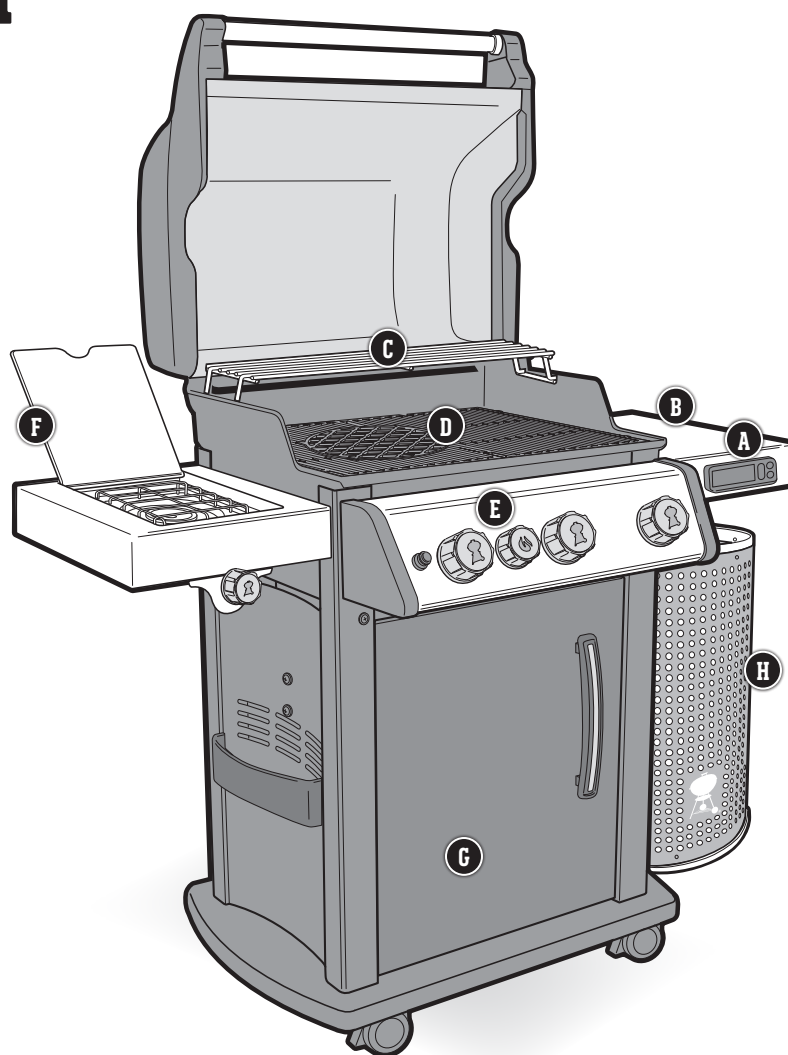


OCHRAŇTE SVOU INVESTICI

Chraňte gril před povětrnostními vlivy pomocí odolného ochranného obalu Premium.

VLASTNOSTI GRILU SPIRIT

Vlastnosti výrobku



A WEBER CONNECT

Při použití integrované technologie Weber Connect se spolehněte na svůj gril a věnujte se hostům. Toto zařízení sleduje vnitřní teplotu grilu a používá teplotní jehly do jídla, které Vám umožňují sledovat teplotu jídla. Gril můžete také sledovat z chytrého zařízení pomocí aplikace Weber Connect prostřednictvím připojení Bluetooth® nebo Wi-Fi.

Součástí je jedna teplotní jehla. Další teplotní jehly lze zakoupit samostatně.

B Postranní stolky

Díky postranním stolům budete mít nádoby, koření a náčiní vždy po ruce.

C Ohřívací rošt

Ohřívací rošt udržuje jídlo teplé, nebo v něm můžete připravovat bulky na hamburgery, zatímco se maso griluje pod nimi.

D Gourmet BBQ System grilovací rošty

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

E Sear Zone

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

F Postranní hořák

Pomocí postranního hořáku si můžete zahřívát speciální BBQ omáčku nebo vařit brambory, zatímco se hlavní jídlo připravuje pod poklopem.

G Skříňka grilu

Skříňka uvnitř grilu Vám poskytne další úložný prostor, kam si můžete dávat své potřebné grilovací náčiní a různé příslušenství.

H 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.

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. Pod vlivem tlaku uvnitř láhve se po otevření ventilu kapalina rychle mění v plyn.

Tipy pro bezpečné zacházení s plynovými láhvemi na LPG

- Vadné nebo zrezivělé plynové láhve na LPG mohou být nebezpečné a měly by být občas zkontrolovány dodavatelem LP plynu. Nikdy nepoužívejte láhev s poškozeným ventilem.
- I když se může zdát, že je Vaše plynová láhve na LPG prázdná, může v ní být stále plyn a láhev by podle toho měla být převážena a skladována.
- Plynová láhve na LPG 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 neprevázejte plynové láhve na LPG s teplotou dosahující 50 °C (láhev bude příliš horká na to, abyste ji mohli udržet v rukou).

Požadavky na plynové láhve na 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 regulující a udržující stejný tlak plynu, pod jakým je uvolňován z tlakové láhve LPG.

Požadavky na regulátor a na přívodní hadice

- 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.

Ventil hořáku grilu SPIRIT – rozměry a informace o spotřebě

ROZMĚRY OTVORU PRO VENTIL HOŘÁKU

| Země | Kategorie plynu | Modely 335 |
|---|--|--|
| Česká republika, Čína, Dánsko, Estonsko, Finsko, Hongkong, Indie, Island, Izrael, Japonsko, Jihoafrická republika, Korea, Kypr, Lotyšsko, Litva, Maďarsko, Malta, Nizozemsko, Norsko, Rumunsko, Rusko, Singapur, Slovenská republika, Slovinsko, Švédsko, Turecko | I _{3B/P} (30 mbar nebo 2,8 kPa) | Hlavní hořáky 0,90 mm Mřížkový hořák 0,76 mm Postranní hořák 0,98 mm |
| Belgie, Francie, Irsko, Itálie, Lucembursko, Portugalsko, Řecko, Spojené království, Španělsko, Švýcarsko | I _{3A} (28-30/37 mbar) | Hlavní hořáky 0,86 mm Mřížkový hořák 0,70 mm Postranní hořák 0,90 mm |
| Polsko | I _{3P} (37 mbar) | Hlavní hořáky 0,86 mm Mřížkový hořák 0,70 mm Postranní hořák 0,90 mm |
| Německo, Rakousko | I _{3B/P} (50 mbar) | Hlavní hořáky 0,79 mm Mřížkový hořák 0,66 mm Postranní hořák 0,84 mm |

INFORMACE O SPOTŘEBĚ

| Kategorie plynu | Modely 335 |
|--|--|
| I _{3B/P} (30 mbar nebo 2,8 kPa) | 15,1 kW propan 16,8 kW butan 1079 g/h propan 1223 g/h butan |
| I _{3A} (28-30/37 mbar) | 15,1 kW propan 16,8 kW butan 1079 g/h propan 1223 g/h butan |
| I _{3P} (37 mbar) | 15,1 kW propan 16,8 kW butan 1079 g/h propan 1223 g/h butan |
| I _{3B/P} (50 mbar) | 15,1 kW propan 16,8 kW butan 1079 g/h propan 1223 g/h butan |

⚠ **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.

Montáž plynové láhve na LPG

Kam umístit plynovou láhev?

Typ a velikost zakoupené plynové láhve určí, zda ji umístíte uvnitř nebo vně skříňky grilu. Existují dvě možnosti umístění: uvnitř skříňky v držácích láhve nebo mimo skříňku na zemi.

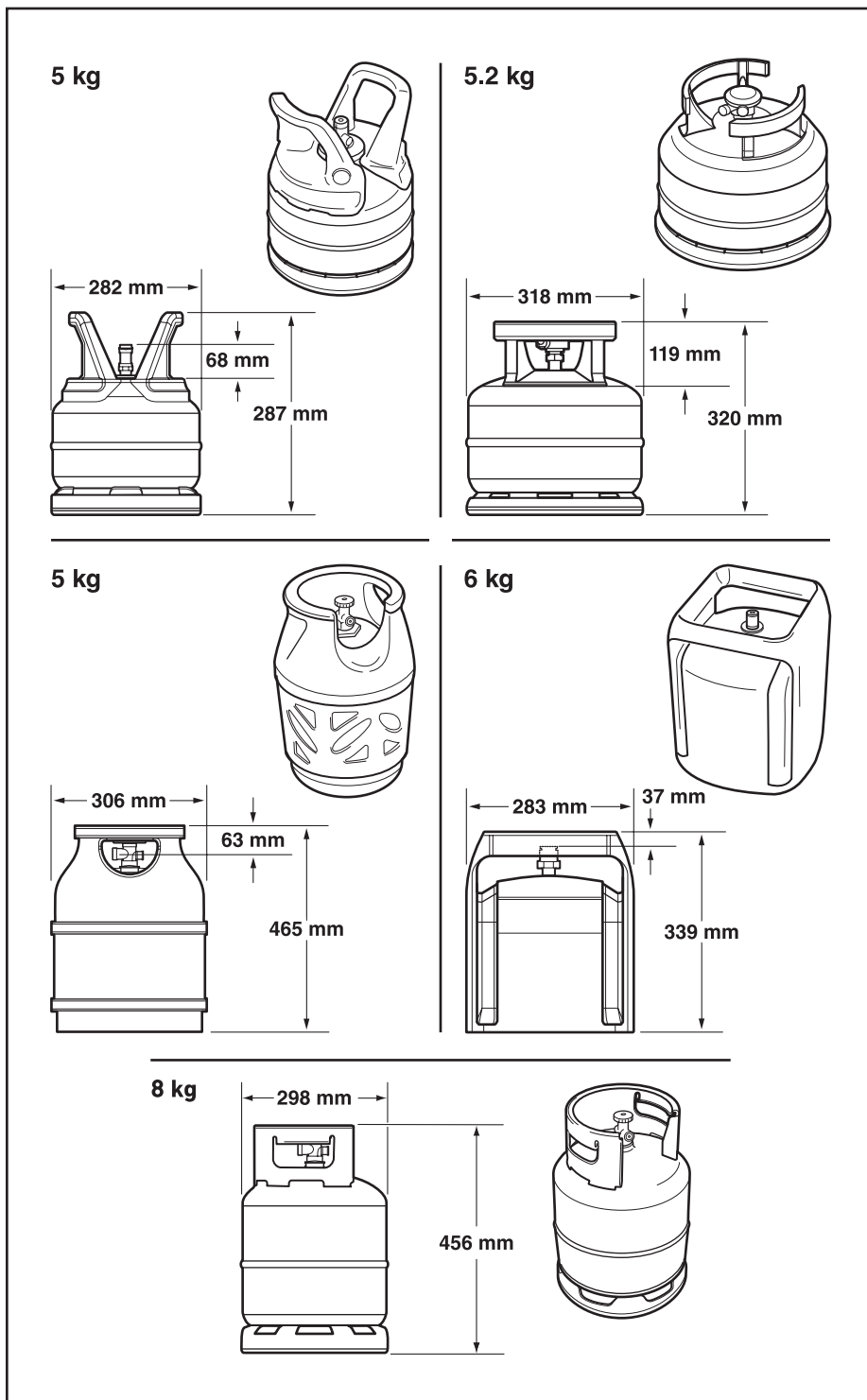
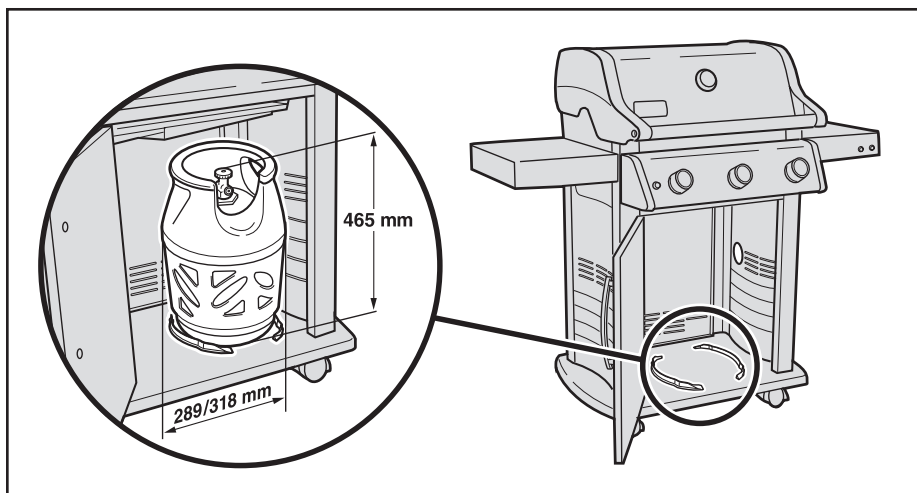
Umístění láhve uvnitř skříňky grilu

LPG láhev může být umístěna uvnitř skříňky grilu, pokud láhev nepřesahuje požadavky na maximální velikost. Požadavky na maximální velikost láhví instalovaných uvnitř skříňky:

- Obsah láhve:** maximálně 8 kg
- Výška láhve:** maximálně 465 mm (hranatá základna) nebo maximálně 318 mm (kulatá základna)
- Šířka láhve:** maximálně 289 mm (hranatá základna) nebo maximálně 318 mm (kulatá základna)

Základna láhve musí zapadnout mezi držáky láhve a spočívat rovně na spodním panelu.

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

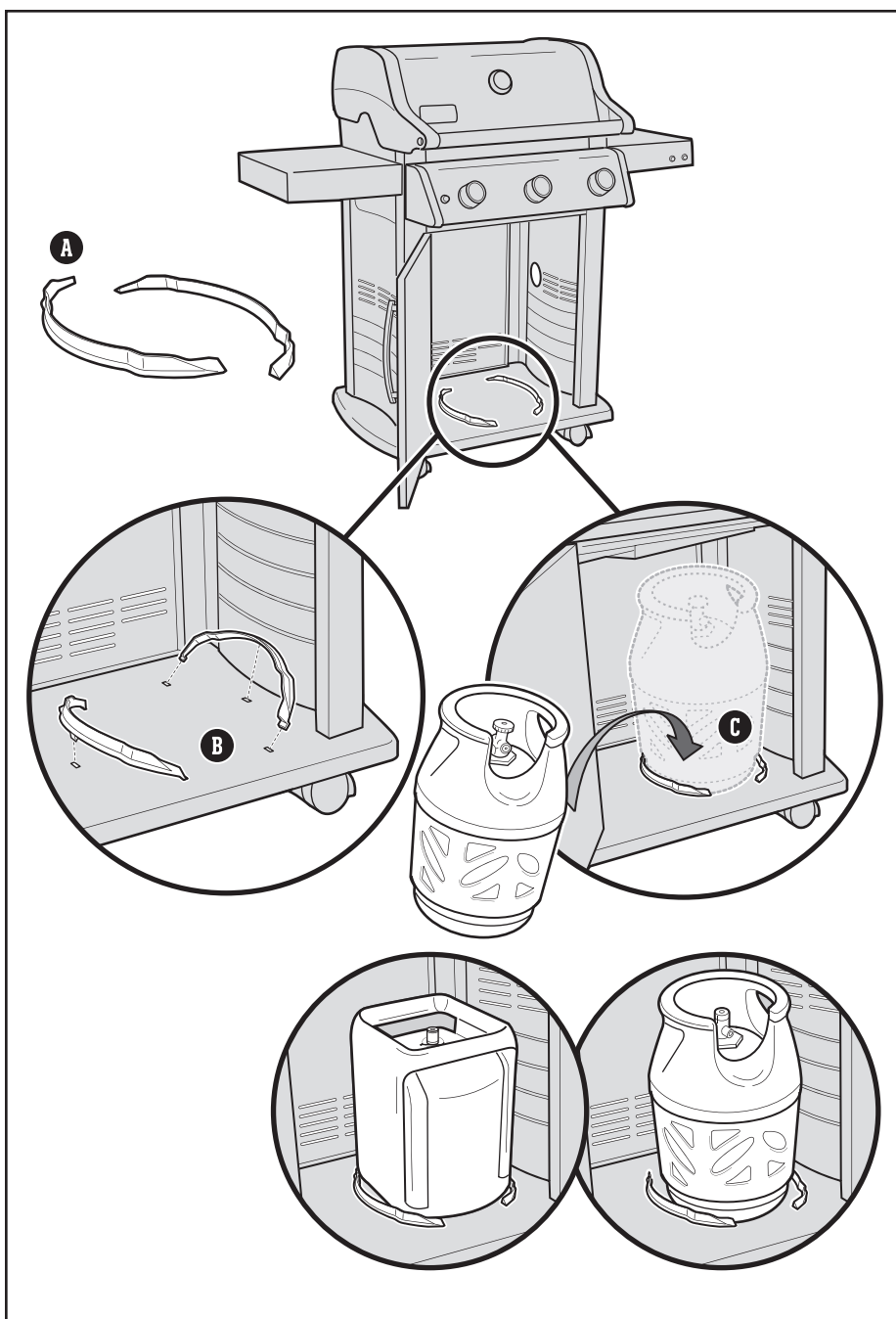


VAROVÁNÍ: Pokud LPG láhev nespĺňuje požadavky na velikost láhve pro umístění uvnitř skříňky, nepokoušejte se ji do skříňky umístit nebo připojit. Láhev umístěte a připojte mimo skříňku. Pokud tak neučiníte, může dojít k poškození hadice a následnému požáru nebo výbuchu, který může způsobit vážné zranění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

Montáž láhve do skříňky grilu

Budete potřebovat: držáky láhve (A).

- 1) Otevřete skříňku grilu. Držáky láhve zapadnou do montážních otvorů ve spodním panelu, jak je znázorněno na obrázku (B). Vložte drážky držáků láhve do hranatých otvorů. Zajistěte držáky jejich otočením dolů tak, aby zapadly do středové drážky.
- 2) Zvedněte a umístěte láhev mezi držáky láhve (C) na spodním panelu. Základna láhve musí zapadnout mezi držáky láhve.
- 3) Otočte láhev tak, aby otvor ventilu směřoval k přední straně grilu.
- 4) Připojte regulátor k plynové láhvi na LPG. Postup naleznete v části Připojení regulátoru.



Do skříňky se vejde LPG láhev s obsahem maximálně 8 kg.

Délka hadice nesmí překročit 1,5 metru.

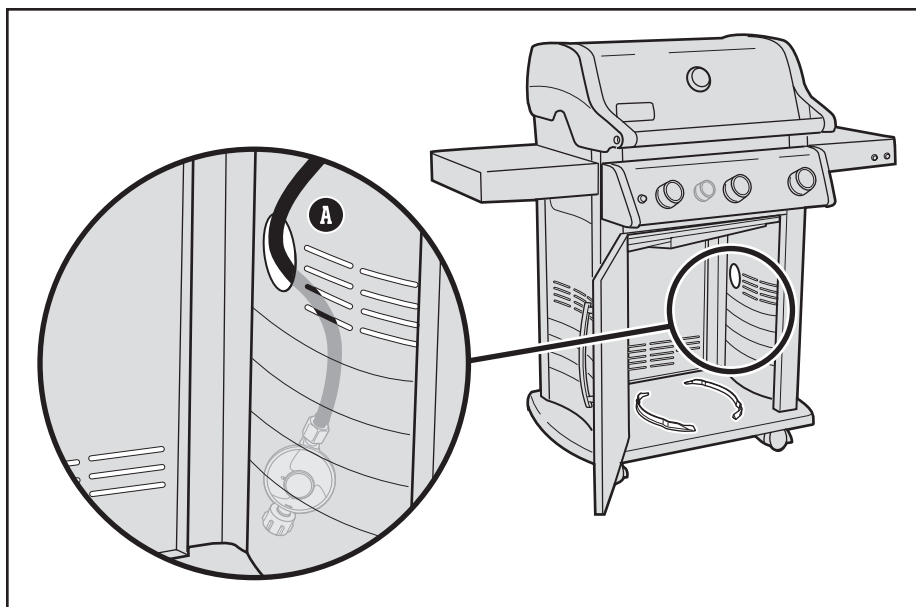
Umístění mimo skříňku

Pokud láhev, kterou máte, nesplňuje požadavky na velikost pro umístění uvnitř skříňky, musí být umístěna mimo skříňku a napravo od ní, a to buď na zemi, nebo připevněna na straně skříňky pomocí popruhu (je dodáván k některým našim grilům). Požadavky na maximální velikost láhví instalovaných mimo skříňku:

| | |
|---------------------|------------------|
| Obsah láhve: | maximálně 13 kg |
| Výška láhve: | maximálně 587 mm |
| Šířka láhve: | maximálně 306 mm |

Umístění plynové láhve na zemi

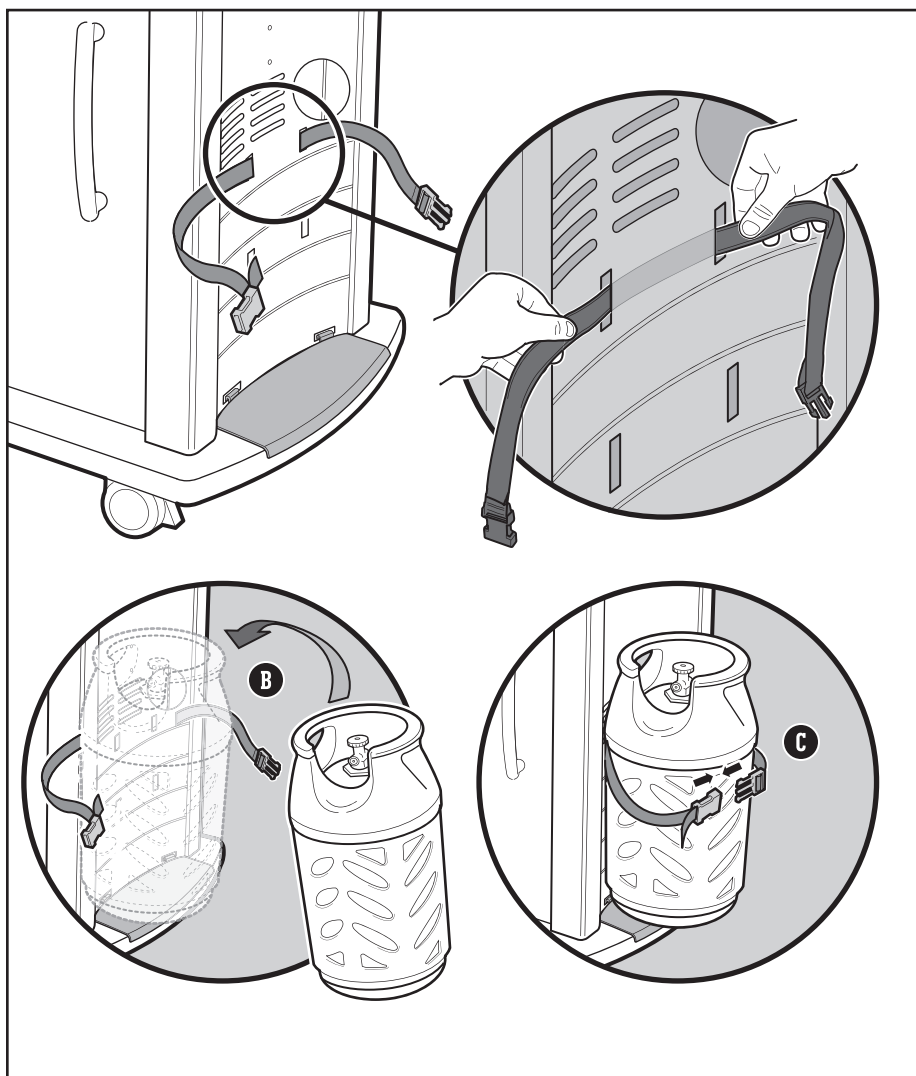
- 1) Otevřete dvířka skříňky.
- 2) Prostrčte hadici regulátoru (**A**) směrem ven přes otvor v bočním panelu.
- 3) Umístěte plynovou láhev na zem mimo skříňku, napravo od grilu.
- 4) Otočte LPG láhev tak, aby otvor ventilu směřoval dopředu.
- 5) Připojte regulátor k plynové láhvi na LPG. Postup naleznete v části Připojení regulátoru.



Montáž bočního držáku

Potřebné díly: popruh na láhev.

- 1) Otevřete dvířka skříňky.
- 2) Prostrčte hadici regulátoru směrem ven přes otvor v bočním panelu.
- 3) Prostrčte popruh na láhev přes dva otvory bočního panelu. Zvolte spodní nebo horní otvor pro uchycení popruhu na láhev podle výšky láhve.
- 4) Zvedněte plynovou láhev a umístěte ji na držák (**B**). Otvor ventilu láhve musí směřovat k přední straně grilu.
- 5) Upravte délku popruhu na láhev a oba konce popruhu sepněte sponou (**C**). Plynová láhev musí přiléhat těsně k bočnímu panelu.
- 6) Připojte regulátor k plynové láhvi na LPG. Postup naleznete v části Připojení regulátoru.
- 7) Nasadte kryt láhve. Podívejte se do části Průvodce montáží.



Připojení plynové láhve na LPG a kontrola úniku plynu

Připojte regulátor k plynové láhvi na LPG

- 1) Zkontrolujte, zda jsou všechny regulační knoflíky hořáků v poloze **Ovypnuto**. Zkontrolujte je zatlačením a otočením ve směru hodinových ručiček.
- 2) Zjistěte typ Vašeho regulátoru a připojte ho k plynové láhvi na LPG podle příslušného návodu na připojení, které se liší podle typu.

Poznámka: Zjistěte, zda jsou ventil plynové láhve na LPG 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 ventilační otvor **(b)** směřoval dolů.

Připojení provedete otáčením proti směru hodinových ručiček (B)

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

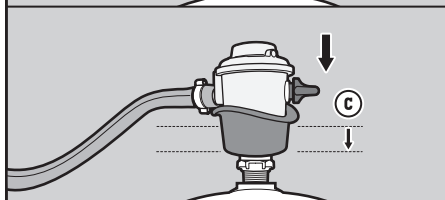
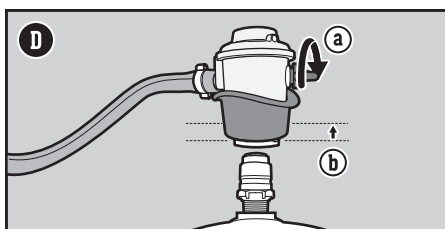
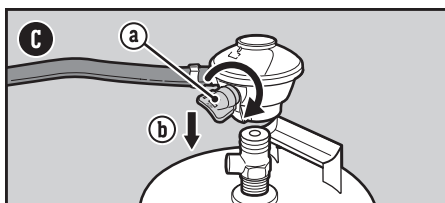
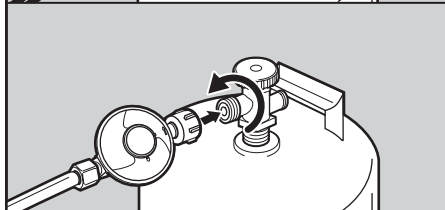
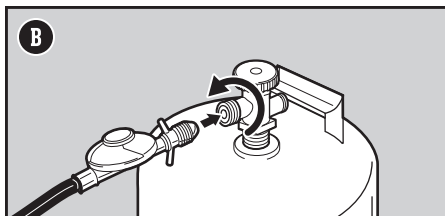
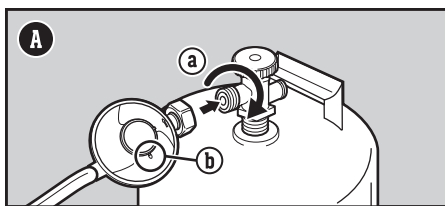
Připojte otočením páčky a zapadnutím do správné polohy (C)

Otočte páčkou regulátoru **(a)** ve směru hodinových ručiček do polohy vypnuto. Tlačte regulátor na ventil plynové láhve, dokud regulátor nezapadne 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 se regulátor nezaklapne, opakujte postup ještě jednou.

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



⚠ **POZOR:** 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 láhve na LPG:
 1. Vzdalte se 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 s LPG 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.

Co je to kontrola úniku plynu?

Jakmile láhev s LPG 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 všechny spoje mýdlovou vodou. Mýdlový roztok si můžete vyrobit sami smícháním 20 % tekutého mýdla a 80 % vody; nebo si můžete v instalátérských potřebách koupit roztok na kontrolu úniku plynu.
- 2) Rozpoznejte typ svého regulátoru. Otevřete přívod plynu otočením ventilu plynové láhve proti směru hodinových ručiček (G) nebo pohnutím páčkou regulátoru do polohy zapnuto (H).
- 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, (I), uzavřete přívod plynu. GRIL V ŽÁDNÉM PŘÍPADĚ NEPOUŽÍVEJTE.
- b) Pokud k úniku plynu dochází v jakémkoliv ze spojů na obrázku, (J), dotáhněte tento spoj hasákem a ještě jednou ho zkontrolujte pomocí mýdlového roztoku. Pokud stále dochází k úniku plynu, uzavřete přívod plynu. GRIL V ŽÁDNÉM PŘÍPADĚ NEPOUŽÍVEJTE.
- c) Pokud k úniku plynu dochází v jakémkoliv ze spojů na obrázku (K), 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 mýdlového roztoku, mohly by spoje zrezivět, proto je zapotřebí všechny spoje po kontrole omýt vodou a otřít.

Dodatečné preventivní kontroly úniku plynu

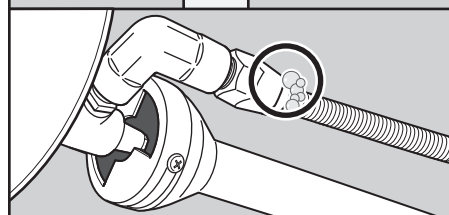
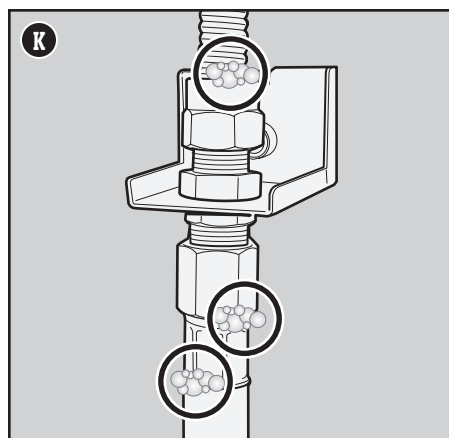
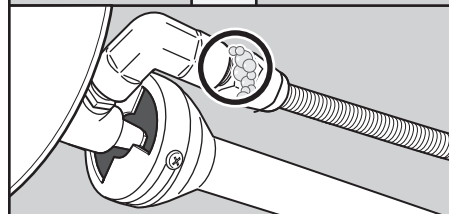
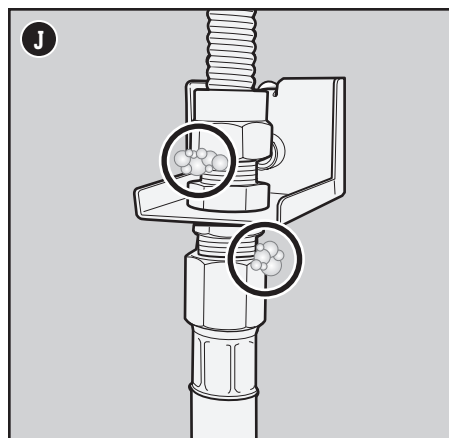
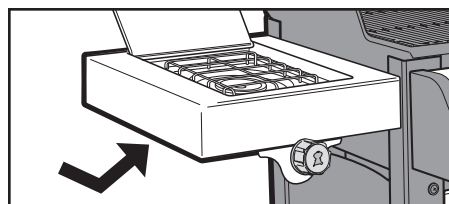
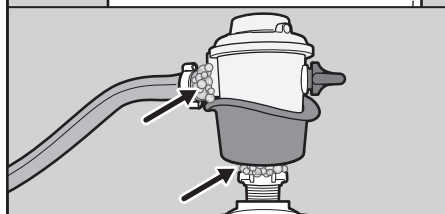
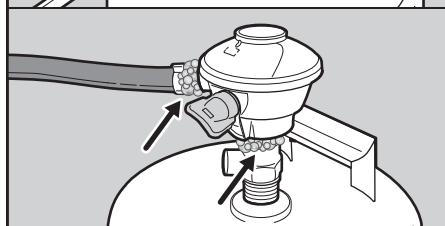
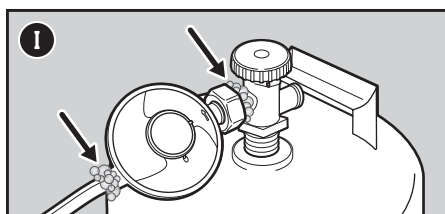
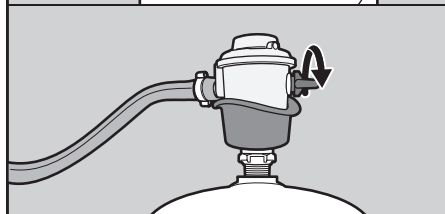
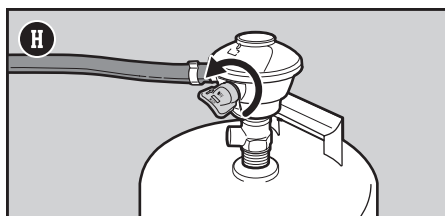
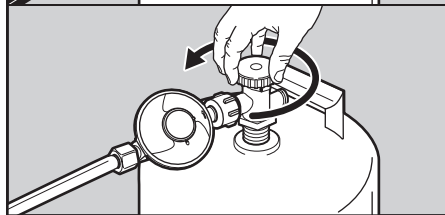
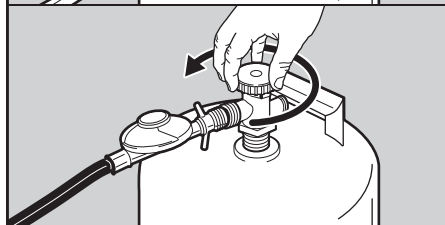
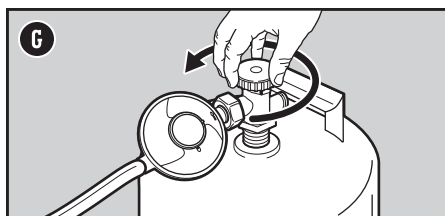
Následující spoje je nutno otestovat po každé výměně plynové láhve a jejím připojení:

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

Postupujte podle pokynů v odstavci „Kontrola úniku plynu“.

Odpojte regulátor od plynové láhve

- 1) Zjistěte, zda jsou ventil plynové láhve a páčka regulátoru zcela zavřené.
- 2) Odpojte regulátor.



Vaše první grilování

Proved'te první podpálení

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

Při každém grilování

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 systém odvádění tuku, který odvádí tuk pryč od jídla do jednorázových nádobek. Během grilování je tuk odváděn do vysouvací nádoby 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) Vyměňte vysouvací nádobu na tuk tak, že ji vysunete ze skříňky (A). Plastovou špachtlí odstraňte přebytečný tuk.
- 3) Odstraňte nádobku na tuk. Zjistěte, jestli v jednorázové nádobě, která lemuje záchytnou nádobku, není příliš tuku. Jednorázovou nádobku v případě potřeby vyhodte 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 vychladl.
- 2) Zkontrolujte, zda na hadici nejsou praskliny, oděry nebo zářezy (B). Pokud zjistíte, že je hadice jakkoliv poškozená, gril nepoužívejte, dokud ji neopravíte.

Předeďte gril

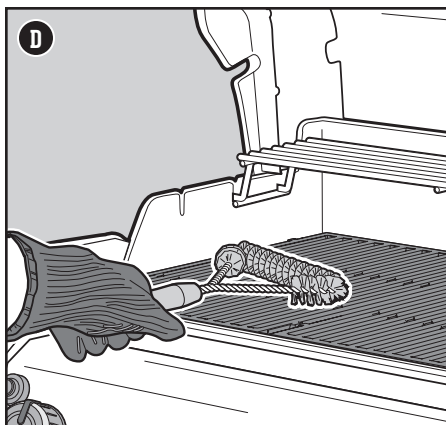
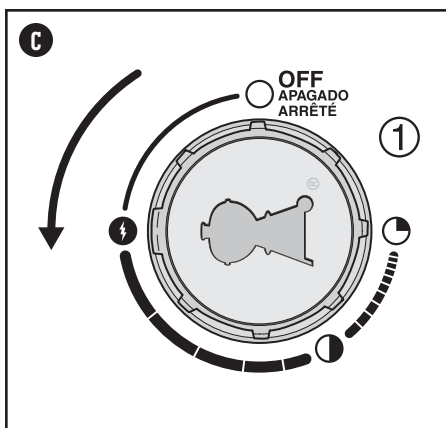
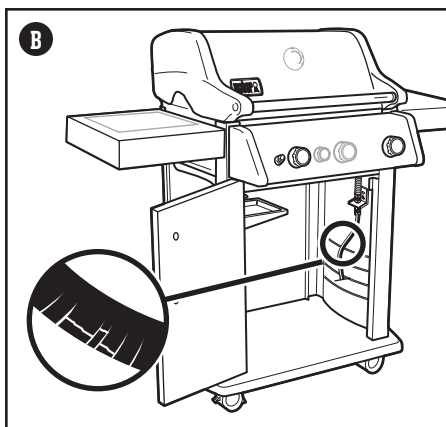
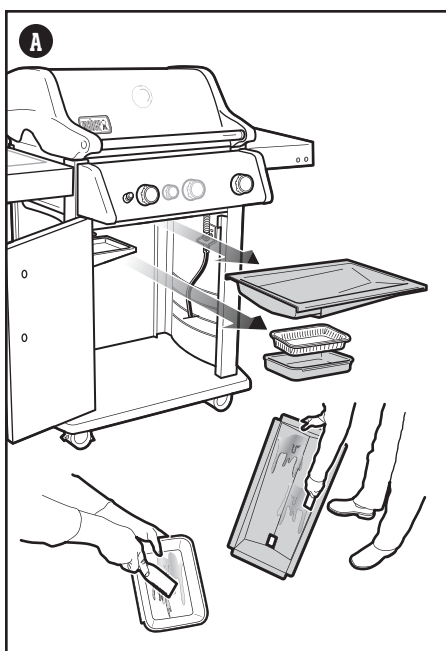
Předehtávání grilu je velmi důležité pro úspěšné grilování. Předehtávání zajistí, že se jídlo nebude přichytávat k roštu, a rozpálí rošt dostatečně na to, aby se do pokrmů vypálila grilovací mřížka. Zároveň díky předehtávání spálíte všechny usazeniny z předchozího grilování.

- 1) Otevřete poklop grilu.
- 2) Podpalte hořáky grilu podle návodu v této příručce uživatele grilu.
- 3) Zavřete poklop.
- 4) Gril předehtejte tak, že všechny hořáky nastavíte do polohy start/vysoký na dobu 15 minut (C).

Čištění grilovacího roštu

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

- 1) Očistěte rošty pomocí kartáče na čištění grilovacího roštu se štětinami z nerezové oceli ihned potom, co gril předehtejte (D).



⚠ **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 nádobu. Odstraňte přebytečný tuk, abyste se vyhnuli požáru způsobenému vznícením nashromážděného tuku.

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

⚠ **VAROVÁNÍ:** Kartáč na čištění grilovacího roštu 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 kartáč na čištění grilovacího roštu se štětinami z nerezové oceli vždy na začátku každé grilovací sezóny.





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

⚠ **VAROVÁNÍ:** Udržujte větrací otvory kolem nádrže v čistotě a odstraňujte nahromaděné nečistoty.

Podpalování grilu


Používání zážehového systému CROSSOVER k podpalování grilu

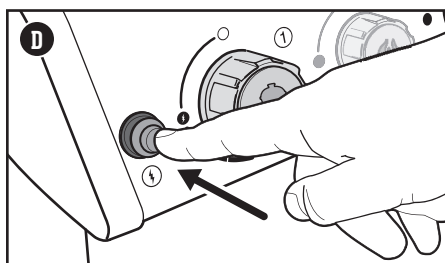
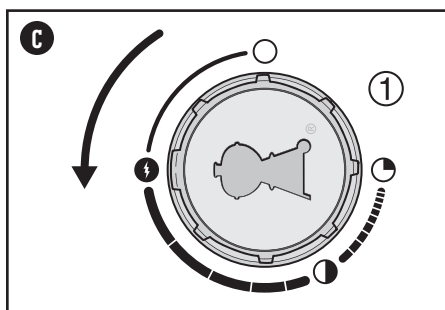
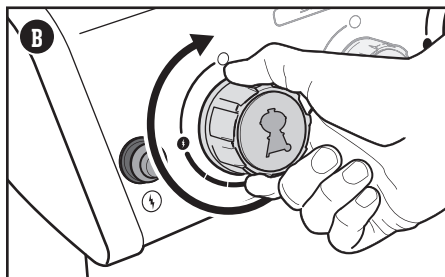
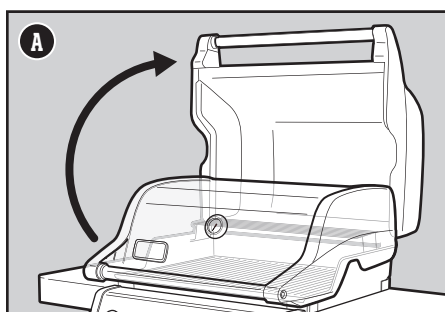
Zážehový systém CROSSOVER zapálí jiskrou z elektrody hořák úplně vlevo, což je hořák 1. energii k vytvoření zážehové jiskry vytvoříte stisknutím zážehového tlačítka. Uslyšíte cvaknutí v zážehovém systému. Hořák(y) 2 (a 3) můžete zapálit ve chvíli, kdy je zapálen hořák 1. Při přehřívání by měly být zapálené všechny hořáky, ale při grilování samotném to samozřejmě není nutné.

- 1) Otevřete poklop grilu (A).
- 2) Zkontrolujte, jestli jsou všechny regulační knoflíky hořáků v poloze  vypnuto. Zkontrolujte je otočením ve směru hodinových ručiček (B).
Poznámka: Je důležité, aby všechny regulační 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 páčkou regulátoru do polohy zapnuto v závislosti na Vašem spoji z regulátoru do plynové láhve.
- 4) Začněte hořákem, který je nejvíce vlevo, hořákem 1. Zatláchte regulační knoflík a otočte jím proti směru hodinových ručiček do polohy  start/vysoký (C).
DŮLEŽITÉ: Vždy zapalujte hořák 1 jako první. Zbývající hořák(y) zapalujte postupně od hořáku 1.
- 5) Zatláchte a podržte tlačítko elektronického zážehu (D). Uslyšíte cvaknutí.
- 6) Zkontrolujte, zda je hořák 1 zapálen, pohledem přes grilovací rošty a přes aromakolejnice FLAVORIZER BARS.
- 7) Pokud se hořák nezapálí, otočte kontrolním knoflíkem hořáku do polohy  vypnuto a počkejte pět minut, až se plyn rozptýlí a bude opět možné se znovu pokusit o podpalení.
- 8) Po zapálení hořáku 1 můžete zapálit hořák 2 (a hořák 3).

Pokud se hořák nepodaří zapálit pomocí elektrického zážehového systému, podívejte se do části Řešení problémů. Tam najdete návod, jak podpálit gril pomocí zápalek a zjistit, kde se ukrývá skutečný problém.

Vypnutí přívodu plynu k hořákům

- 1) Zatláchte na každý z regulačních knoflíků hořáků, a potom jimi otočte ve směru hodinových ručiček až do polohy  vypnuto.
- 2) Uzavřete přívod plynu LPG láhve.



⚠ VAROVÁNÍ: Během podpalování mějte otevřený poklop.

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

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

Použití Sear Zone

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 pokrmů na velkém žáru krásně zhnědne. Pokud vypálíte mřížku z obou stran, povrch pokrmů se zkaramelizuje a pokrmu přidá ještě více požadovaného aroma.

- 1) Otevřete poklop a zapalte všechny hořáky, včetně mřížkového ④. Začněte hořákem 1, který je nejvíce vlevo.
DŮLEŽITÉ: Vždy podpalujte hořák 1 jako první. Zbývající hořák(y) podpalujte postupně od hořáku 1.

Více informací naleznete v části Podpalování grilu.

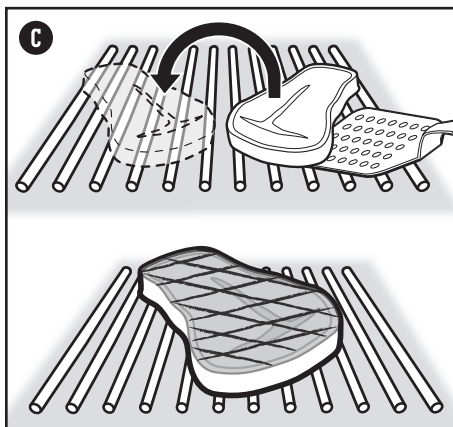
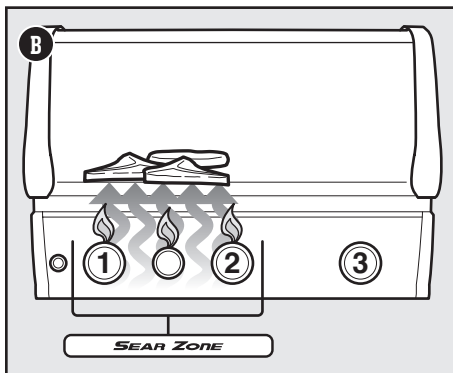
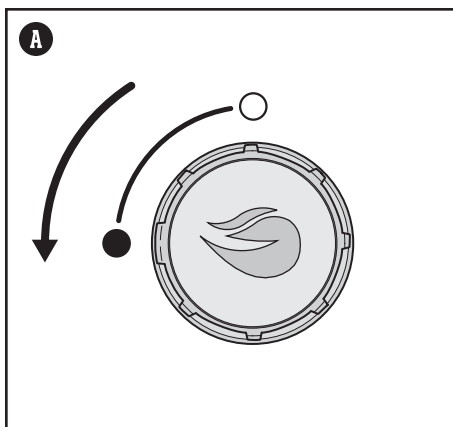
- 2) Gril předehejte tak, že jej uzavřete poklopem a všechny hořáky nastavíte do polohy start/vysoký ① na dobu 15 minut.
- 3) Po předeheť ponechte regulační knoflík mřížkového hořáku ④ a regulační knoflíky sousedních hořáků v poloze ① start/vysoký (A). Mřížkový hořák funguje se zapálenými sousedními hořáky (B). Regulační knoflíky zbývajících hořáků lze otočit do polohy VYPNUTO nebo NÍZKÝ.
- 4) Umístěte maso přímo na stanici s mřížkou a uzavřete poklop. Nechte mřížku vypálit z každé strany po dobu od jedné do čtyř minut (C) v závislosti na druhu a tloušťce masa. Jakmile bude mřížka do pokrmu vypálená, 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 stanice s mřížkou, doporučujeme Vám, abyste začali experimentovat s různou dobou pro vypalování mřížky do masa, a sami zjistili, co Vám chutná nejvíce.

Vypnutí hořáků

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



Podpalování postranního hořáku

Použití elektronického zážehového systému k podpalení postranního hořáku

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

1) Zkontrolujte, jestli jsou všechny regulační knoflíky hořáků v pozici **O** vypnuto. Zkontrolujte je otočením ve směru hodinových ručiček **(A)**. Zkontrolujte také, jestli jsou všechny regulační knoflíky hlavních hořáků v pozici **O** vypnuto.

*Poznámka: Je důležité, aby všechny regulační knoflíky hořáků byly v poloze **O** vypnuto předtím, než zapnete plynovou láhev.*

2) Zapněte přívod plynu otočením ventilu plynové láhve proti směru hodinových ručiček nebo pohnutím páčkou regulátoru do polohy zapnuto v závislosti na Vašem spoji z regulátoru do plynové láhve.

3) Otevřete poklop postranního hořáku **(B)**.

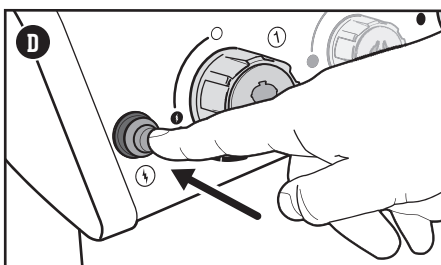
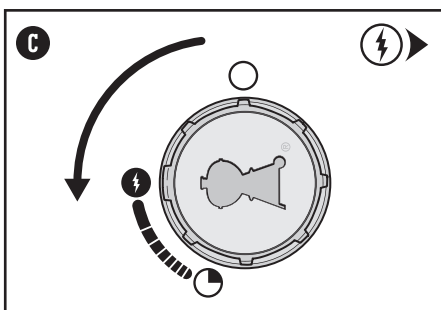
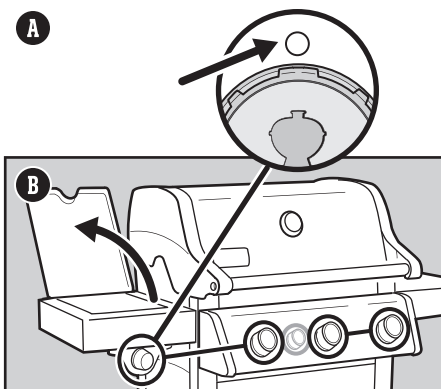
4) Stlačte regulační knoflík postranního hořáku a otočte jím proti směru hodinových ručiček do polohy **⚡** start/vysoký **(C)**.

5) Zmáčkněte a podržte zážehové tlačítko **(D)**. Uslyšíte cvaknutí v zážehovém systému. Zkontrolujte, zda je zapálený postranní hořák. Plamen postranního hořáku může být za slunného dne těžko viditelný.

6) Jakmile je postranní hořák zažehnut, pokračujte s otáčením knoflíku proti směru hodinových ručiček, dokud se nedostanete do požadované pozice.

7) Pokud se postranní hořák nezapálí do 4 vteřin, otočte regulačním knoflíkem hořáku do polohy **O** vypnuto a počkejte pět minut na rozptýlení plynu a potom bude opět možné se znovu pokusit o podpalení.

Pokud se postranní hořák nepodaří zapálit pomocí elektrického podpalování, podívejte se do části Řešení problémů. Tam najdete návod, jak podpálit postranní hořák pomocí zápalky a zjistit, kde se ukrývá skutečný problém.



Vypnutí postranního hořáku

1) Zmáčkněte regulační knoflík postranního hořáku, a potom jím otočte ve směru hodinových ručiček až do polohy **O** vypnuto.

2) Vypněte přívod plynu na LPG plynové láhvi.

⚠ **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 vteřin, otočte regulační knoflík hořáku do polohy vypnuto. Počkejte pět minut na rozptýlení plynu a potom podpalovací proces opakujte.

Integrovaná technologie Weber Connect



Aplikace Weber Connect

Nejprve to nejdůležitější.

Stáhněte si aplikaci Weber Connect.

Otevřete aplikaci a získejte:

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

Připojení grilu k funkci Bluetooth® a síti Wi-Fi

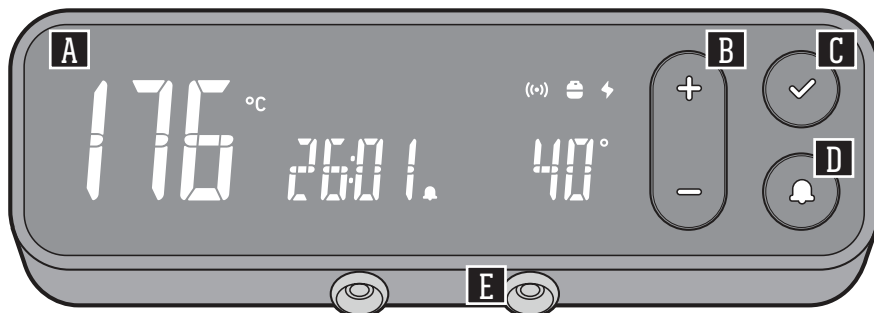
Připojení grilu WEBER přes Bluetooth® nebo místní síť Wi-Fi provedete takto:

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.

- 1) Stisknutím některého z tlačítek na ovládací teploty zapnete modul Weber Connect.
- 2) Zkontrolujte, zda máte chytrý telefon připojen k Bluetooth® nebo místní síti Wi-Fi.
- 3) Aplikaci Weber Connect si můžete stáhnout do svého chytrého telefonu z obchodu App Store (pro většinu telefonů Apple) nebo Play Store (pro telefony Android).
- 4) Otevřete aplikaci Weber Connect a postupujte podle pokynů pro připojení ke grilu Weber uvedených v aplikaci.

POZNÁMKA: Pro úspěšné připojení chytrého zařízení ke grilu prostřednictvím místní sítě Wi-Fi se nejprve ujistěte, zda máte gril spárován 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.

Použití modulu Weber Connect



Model: Ovladač WC2

A Ovládací panel

LED displej ovládacího panelu na Vašem modulu umožňuje vizuální kontrolu teplot, přijímání upozornění, zobrazení stavu připojení a kontrolu fáze grilování.



Stisknutím tlačítek (+) nebo (-) zvýšíte nebo snížíte požadovanou cílovou teplotu. Volbu potvrdíte tlačítkem (✓).

C Potvrdit výběr / Vypnout zařízení

Po výběru požadované teploty potvrdíte výběr tlačítkem (✓).

Stisknutím a podržením stejného tlačítka po dobu tří sekund zařízení vypnete.

D Upozornění na požadovanou teplotu

Stisknutím tlačítka (🔔) nastavíte upozornění na teploty termosondy grilu nebo teplotní jehly do masa.

Stisknutím tlačítek (+) nebo (-) zvýšíte nebo snížíte požadovanou cílovou teplotu.

Stisknutím (✓) tlačítka potvrdíte upozornění na požadovanou teplotu. Chcete-li upozornění odstranit, vyberte požadované zadání a stiskněte a podržte tlačítko (-), dokud se neobjeví pomlčky.

E Teplotní jehly do jídla

Váš nový modul Weber Connect může pracovat se dvěma samostatnými teplotními jehlami do jídla (jedna jehla je součástí balení), které umožňují získat dokonalou kontrolu nad grilem, a to vždy s perfektním výsledkem.

POZNÁMKA: Stáhněte si aplikaci Weber Connect a získejte nejmodernější software a funkce pro grilování.

| Upozornění | |
|------------|--|
| ((•)) | Po připojení k aplikaci Weber Connect prostřednictvím místní sítě Wi-Fi se na displeji modulu Weber Connect zobrazí zelený symbol bezdrátové sítě. Po připojení k aplikaci Weber Connect prostřednictvím Bluetooth® se na displeji modulu Weber Connect zobrazí modrý symbol bezdrátové sítě. |
| ⚡ | Na úroveň nabití baterie modulu Weber Connect upozorňuje indikátor napájení. Zcela nabitá baterie je označena zeleně. Vybitá baterie je označena červeně. |
| 🔔 | Ikona zvonku pro upozornění se zobrazí ve chvíli, kdy bude dosaženo požadované teploty. |

Nastavení upozornění při dosažení požadované teploty grilu

Pokud chcete nastavit upozornění, jakmile gril dosáhne požadované vnitřní teploty, postupujte takto:

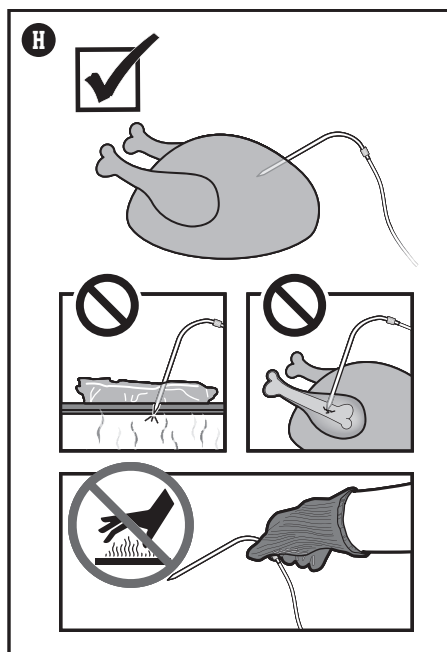
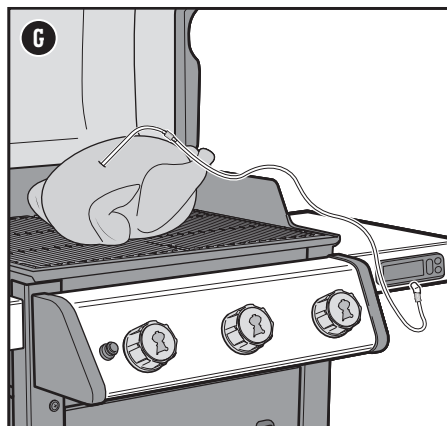
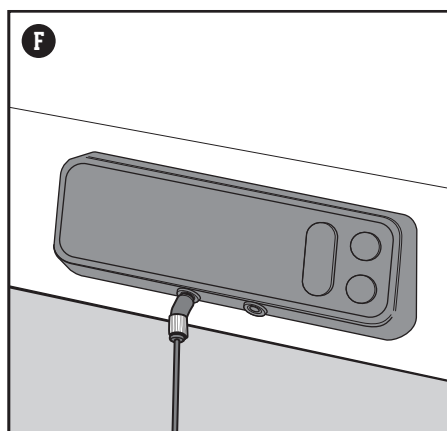
- 1) Stisknutím některého z tlačítek na ovladači teploty zapnete modul Weber Connect.
- 2) Stisknutím tlačítka s ikonou zvonku aktivujete upozornění na dosažení požadované teploty grilu.
- 3) Pokud displej bliká, můžete nastavit požadovanou teplotu stisknutím a podržením tlačítka + nebo -. Volbu potvrdíte stisknutím tlačítka s ikonou zaškrtnutí.
- 4) Pro aktualizaci či nastavení nové požadované teploty zopakujte kroky 2 a 3.
- 5) Jakmile gril dosáhne požadované teploty, tlačítko s ikonou zvonku začne blikat, ovladač vydá zvuk, a pokud používáte aplikaci Weber Connect, obdržíte na chytré zařízení upozornění.
- 6) Všechny tyto funkce modulu Weber Connect lze také nastavit bezdrátově přes Wi-Fi nebo Bluetooth® z aplikace Weber Connect na Vašem chytrém zařízení.

Použití teplotních jehel do jídla

Použitím dodaných teplotních jehel můžete kontrolovat gril Weber a připravit vždy dokonalý pokrm.

Při použití teplotních jehel do jídla postupujte takto:

- 1) Když je gril předehřátý, otevřete poklop grilu a kartáčem na čištění grilovacího roštu nebo škrabkou vyčistíte grilovací rošt. Potom nastavte regulační knoflíky na požadovanou teplotu grilování.
- 2) Umístěte pokrm na grilovací rošty.
- 3) Připojte teplotní jehly do jídla do portů modulu Weber Connect (F) a za použití teplotních jehel do jídla postranním otvorem grilu (G).
- 4) Zapíchněte teplotní jehlu/jehly do středu nejtlustší části pokrmu (C).
- 5) Zavřete poklop grilu.
- 6) Stisknutím některého z tlačítek na ovladači teploty zapnete modul Weber Connect.
- 7) Stisknutím tlačítka s ikonou zvonku můžete přecházet z nastavení teploty grilu k nastavení teplotních jehel 1 a 2.
- 8) Po zvolení teplotní jehly stiskněte tlačítka + nebo - a nastavte požadovanou teplotu. Volbu potvrdíte stisknutím tlačítka s ikonou zaškrtnutí.
- 9) Pro aktualizaci či nastavení nové požadované teploty zopakujte kroky 7 a 8.
- 10) Jakmile teplotní jehla dosáhne požadované teploty, tlačítko s ikonou zvonku začne blikat, ovladač vydá zvuk, a pokud používáte aplikaci Weber Connect, obdržíte na chytré zařízení upozornění.
- 11) Všechny tyto funkce modulu Weber Connect lze také nastavit bezdrátově přes Wi-Fi nebo Bluetooth® z aplikace Weber Connect na Vašem chytrém zařízení.



Péče o teplotní jehlu

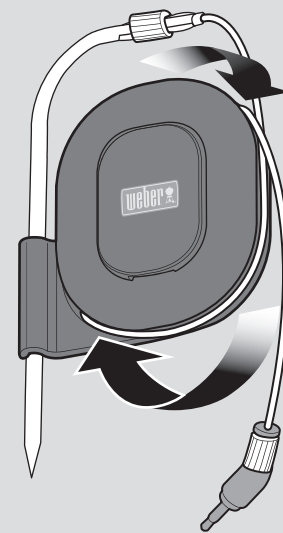
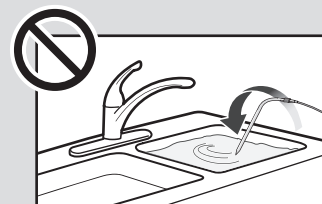
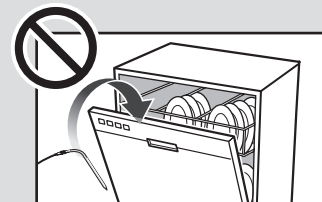
Čištění teplotní jehly do jídla

Před prvním použitím teplotní jehlu vyčistěte. Teplotní jehly omyjte vodou a otřete vlhkým hadříkem.

Teplotní jehly do jídla nejsou určeny k mytí v myčkách a nejsou vodotěsné, a pokud je vystavíte nadměrnému množství vody, může dojít k jejich poškození. Teplotní jehly nikdy nesmáčejte ve vodě ani v jiných tekutinách.

Uložení teplotní jehly

Pokud teplotní jehlu právě nepoužíváte, očistěte ji, pečlivě ji zabalte a skladujte ji vevnitř.

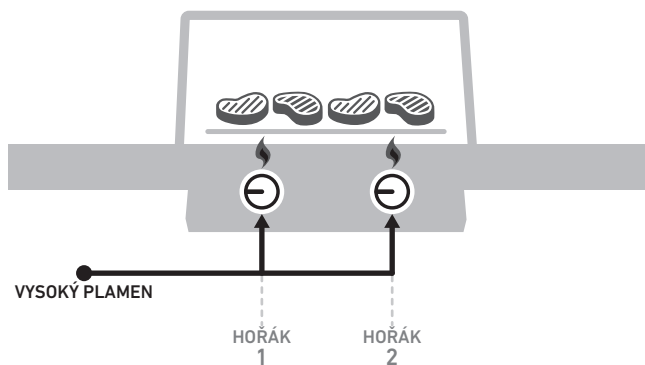
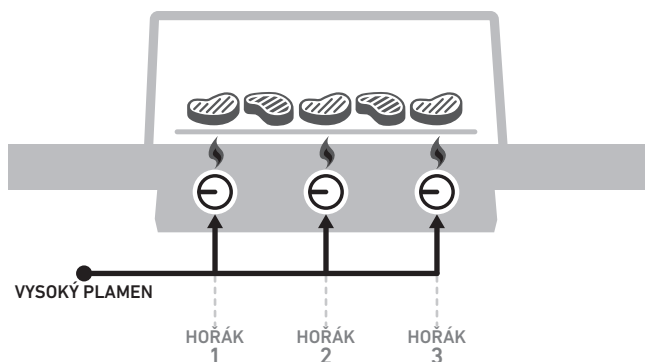


△ VAROVÁNÍ

△ Hrozí riziko zranění! Teplotní jehly do jídla jsou velmi ostré. Při manipulaci s teplotními jehlami buďte prosím velmi opatrní.

△ Nebezpečí vzniku popálenin! Manipulace s teplotními jehlami do jídla bez řádné ochrany rukou může vést ke vzniku vážných popálenin. Barevných ukazatelů teplotní jehly se během používání na grilu nesmíte dotýkat holými rukama, protože nejsou tepelně izolované. Při používání tohoto výrobku prosím vždy noste žáruvzdorné rukavice, abyste se vyhnuli případným popáleninám.

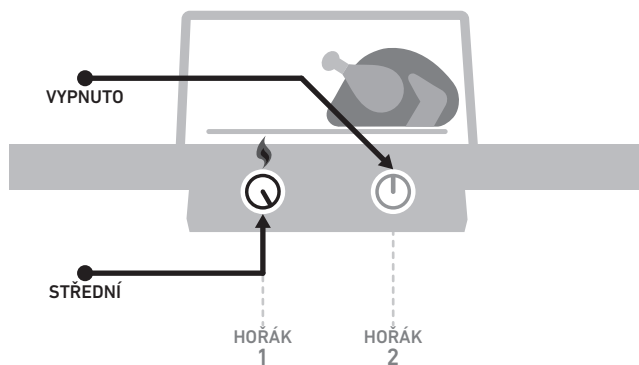
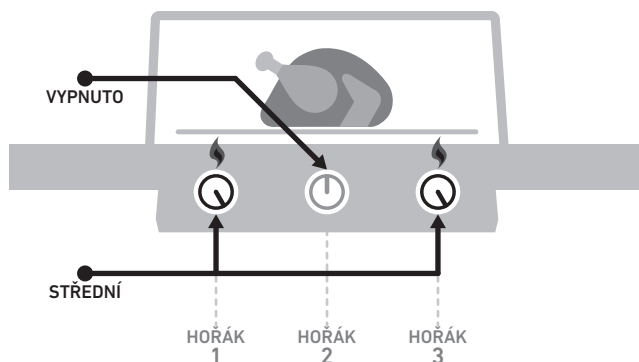
Plamen – přímý nebo nepřímý



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, kebaby, vykostěné kousky kuřete, rybí filety, koryši a nakrájená zelenina.

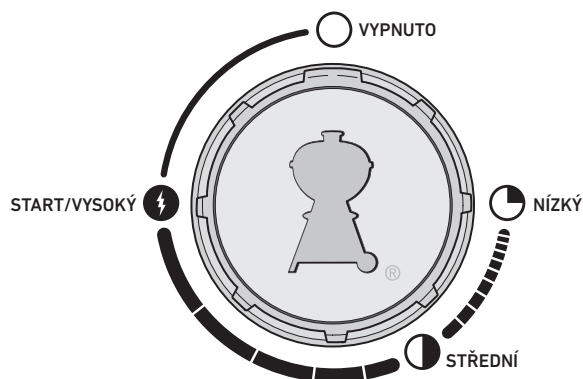
Při používání metody přímého žáru je plamen přímo pod jídlem. Povrch pokrmu opeče, vytvoří aroma, strukturu a výtečnou karamelizaci, zatímco jej propéká i uvnitř.



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, celé ryby, 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 přichytávat 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 rozeďte na maximum. Otevřete poklop, zvýšte teplotu, zavřete poklop, a potom nechte grilovací rošt rozehrát po dobu 15 minut.

Nikdy negrilujte na špinavých rostech.

Pokládání jídla na grilovací rošty předtím, než byly očistěny, není dobrý nápad. Zbytky jídla na rostech se chovají jako lepidlo, které přichytává nově připravované jídlo na rošty. Pokud nechcete cítit včerejší jídlo v dnešním pokrmu, ujistěte se, že grilujete na čistém grilovacím roštu. Jakmile jsou rošty přehřáté, použijte kartáč na čistění grilovacího roštu se štětinami z nerezové oceli a očistěte a vyhleďte grilovací plochu.

V průběhu zahřívání od grilu neodcházejte.

Předtím, než gril podpálíte, ujistěte se, že vše, co potřebujete, máte na dosah ruky. Nezapomeňte na potřebné 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 přijedete o všechnu zábavu při grilování, ale zároveň riskujete, že jídlo spálíte. Francouzští kuchaři to nazývají „mise en place“ (což znamená: „vše na svém místě“). My tomu říkáme: „být přítomen“.

Nechte 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 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 odkapávající tuk se vzněcuje jen zřídka. Proto gril poklopem přikryvejte!

Jídlo obračejte 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 naskládat jídlo na jedno místo. Někdy máme tendence obracet 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. Klidně se od grilu můžete vzdálit a důvěřovat mu.

Poznejte, kdy je třeba zkotřit plameny.

Při grilování je někdy nejdůležitější 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 dokonalé.

Nebojte se experimentovat.

Ještě v 50. letech znamenalo grilování jedno: maso (a opravdu pouze maso) opečené nad otevřeným plamenem. Kuchaři moderní doby s venkovními grily nepotřebují kuchyni, aby vytvořili plnohodnotný pokrm. Používejte 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 na Vaši dobrodružné výpravě.



GRILOVACÍ NÁČINÍ, KTERÉ MUSÍTE MÍT • RUKAVICE NA GRILOVÁNÍ

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



GRILOVACÍ NÁČINÍ, KTERÉ MUSÍTE MÍT • OBRACEČKA

Obracečka s dlouhou rukojetí a se zahnutým krkem, aby čepel byla níže, než rukojeť. Díky tomu pro Vás bude snadnější zvedat jídlo z grilovacího roštu.



GRILOVACÍ NÁČINÍ, KTERÉ MUSÍTE MÍT • KUCHYŇSKÁ MINUTKA

Vyhňte se zklamání z toho, že jste spálili své jídlo. Jednoduše si nastavte časovač. Není potřeba nic luxusního – stačí, že je spolehlivý a snadno se používá.

Čištění a údržba

Čištění vnitřku grilu

V průběhu let se může výkon Vašeho grilu zhoršovat, pokud ho nebudete pravidelně a pečlivě udržovat. Nižší teploty, nerovnoměrně rozložený žár a jídlo ulpívající na grilovacích rostech – to vše jsou známky nedostatečně provedené údržby. Jakmile bude gril vypnutý a vychladlý, začněte čištěním jeho vnitřních částí od shora až dolů. Pečlivě 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 saze a ty se hromadí na vnitřní straně poklopu. Tyto nashromážděné saze se časem začnou loupát, přičemž silně připomínají loupaný lak. Tyto usazeniny nejsou toxické, ale pokud nebudete poklop pravidelně čistit, mohou se tyto částičky dostat do jídla.

- 1) Odstraňte zuhelnatělý tuk z vnitřní strany poklopu pomocí kartáče na čištění grilovacího roštu se štětinami z nerezové oceli (A). Další usazování sazí snížíte oteřením poklopu papírovou utěrkou vždy po grilování, když je gril stále ještě teplý (ne horký).

Čištění grilovacích roštů

Pokud grilovací rošty čistíte podle našeho doporučení, budou se na nich zbytky jídel usazovat jen minimálně.

- 1) Ponechte grilovací rošty v grilu a očistěte z nich zbytky jídla pomocí kartáče na čištění grilovacího roštu 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 kouří a škvafí se, a tím dodávají jídlu neodolatelnou příchutí. Tuk, který se nevypaří na aromakolejnicích FLAVORIZER BARS, je odveden pryč od hořáků. To zabrání vznícení nashromážděného tuku uvnitř grilu a ochrání hořáky před zanesením.

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

Čištění hořáků

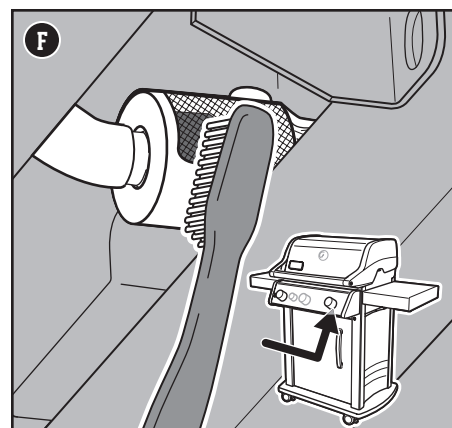
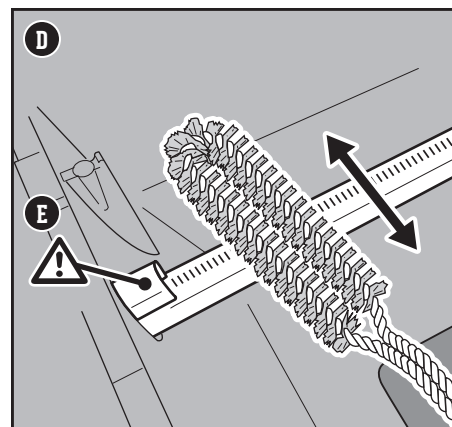
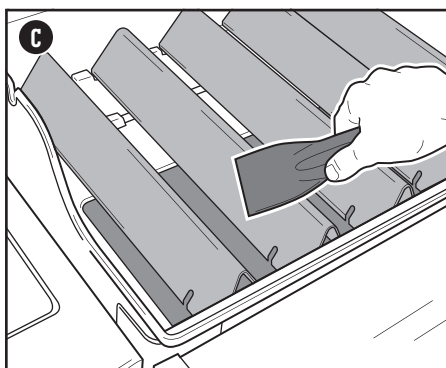
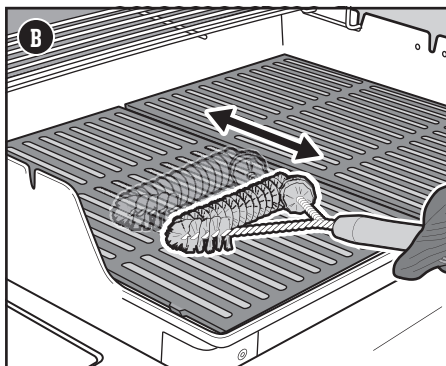
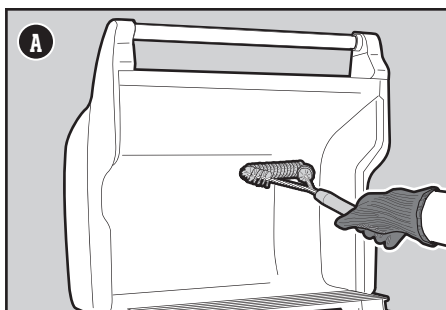
Dvě části hořáků, které jsou klíčové pro optimální výkon, jsou vstupy (malé otvory po celé délce hořáků) a síťka proti hmyzu/pavoukům na koncích hořáku. Pokud chcete, aby gril fungoval optimálně a bezpečně, je třeba tyto části důkladně čistit.

Čištění otvorů hořáků

- 1) Použijte čistý kartáč na čištění grilovacího roštu se štětinami z nerezové oceli k očištění vnějšku hořáku a očistěte horní část otvorů hořáků (D).
- 2) Během čištění hořáků dbejte na zachování celistvosti zážehové elektrody a opatrně očistěte její okolí (E).

Čištění sítky proti hmyzu

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



⚠ **VAROVÁNÍ:** Vypněte gril a počkejte, než úplně 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 pro čištění roštů. Do otvorů hořáků nikdy nevkládejte ostré předměty.

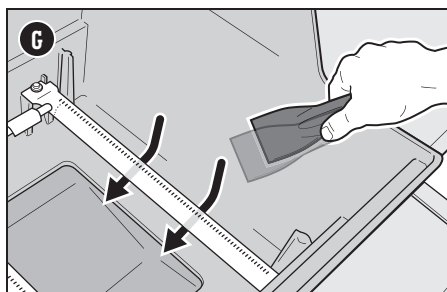
⚠ **VÝSTRAHA:** Na postranní stolky nepokládejte žádné součástky grilu, mohly by poškrábat náter nebo povrchy z nerezové oceli.

⚠ **VÝSTRAHA:** K čištění grilu nepoužívejte žádné z následujících pomůcek: abrazivní leštěnky nebo barvy na nerezovou ocel, čisticí prostředky obsahující kyseliny, minerální lín nebo xylen, čistič na trouby, abrazivní čisticí prášky (do kuchyně) nebo abrazivní houbičky na čištění.

Čištění grilovací vany

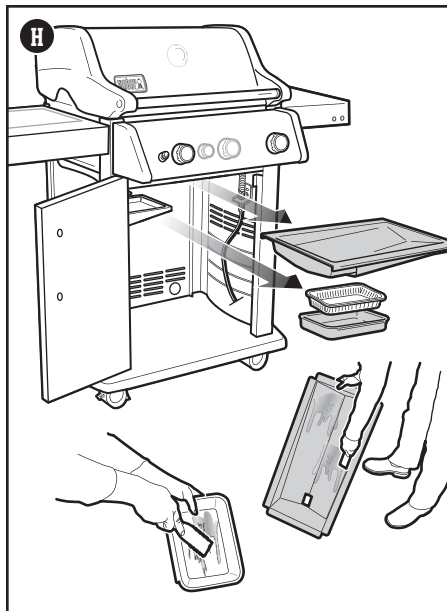
Prohlédněte grilovací vanu, jestli v ní někde není nashromážděný tuk nebo zbytky jídla. Přílišné nahromadění zbytků jídla nebo tuku může způsobit požár.

- 1) Plastovou škrabkou odstraňte nečistoty ze stran a ze dna grilu a nechte je propadnout otvorem na dně grilovací vany (G). Tímto otvorem se nečistoty dostávají do vysouvací nádobky.



Čištění systému odvádění tuku

Systém odvádění tuku se skládá z nakloněné vysouvací nádobky na tuk a ze záchytné nádobky (H). Tyto díly byly navrženy tak, aby se daly snadno vyjmout, očistit a vyměnit; což je opravdu důležité pro každou přípravu grilu. Návod na údržbu systému odvádění tuku je možné najít v části Údržba po každém jídle.



Čištění zevnějšku grilu

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

Čištění povrchů z nerezové oceli

nerezovou ocel očistíte pomocí netoxického čističe na nerezovou ocel nebo pomocí leštěnky, která je určena pro čištění venkovních výrobků a grilů. Použijte hadřík z mikrovlákná 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 odstraní 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. Kyselá deště, chemikálie z bazénu a slaná voda mohou způsobovat korozi povrchu. Umyjte vnějšek grilu teplou mýdlovou vodou. Následně ho opláchněte a pečlivě osušte. Navíc byste měli jednou za týden natřít povrchy z nerezové oceli speciálním čisticím prostředkem, který účinně bojuje se rzi na povrchu.

Čištění vnitřní části skříňky grilu

K otření vnitřku skříňky použijte měkký, vlhký hadřík. Při čištění kolem elektronických součástí 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 ČÁSTÍ.

Čištění trubice postranního hořáku

Vyjměte ventil postranního hořáku

Co budete potřebovat: Křížový šroubovák.

- 1) Odšroubujte dva šrouby, které drží mřížku ventilu postranního hořáku na stolku s postranním hořákem (I).
- 2) Sejměte ventil postranního hořáku z trubice hořáku jemným povytažením dopředu. Dávejte pozor, abyste nezalomili zvlněnou hadici přívodu plynu.

Vyčistěte trubku hořáku

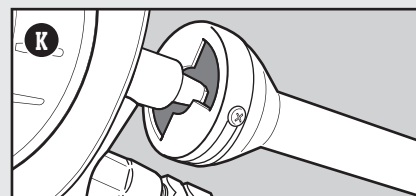
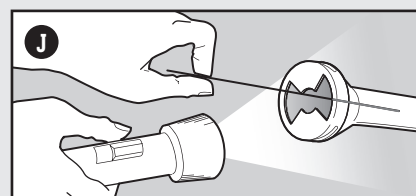
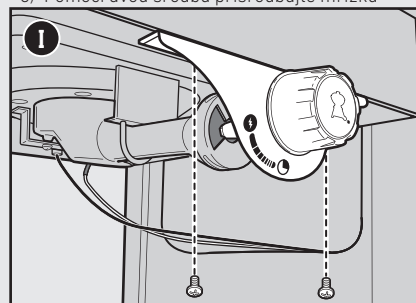
Co budete potřebovat: Baterku, drát (narovnaný drát z ramínka), vhodný kartáč se štětinami z nerezové oceli.

- 1) Podívejte se do trubice hořáku pomocí baterky (J).
- 2) Pomocí drátu odstraňte z trubice jakékoliv nečistoty a jiné překážky.

Znovu namontujte ventil postranního hořáku

Co budete potřebovat: Křížový šroubovák.

- 1) Srovnějte ventil postranního hořáku s otvorem trubice postranního hořáku.
- 2) Umístěte trubici postranního hořáku nad otvor ventilu postranního hořáku (K).
- 3) Pomocí dvou šroubů přišroubujte mřížku



△ VÝSTRAHA: Otvor trubice postranního hořáku musí být správně umístěn nad otvorem ventilu postranního hořáku.

HLAVNÍ HOŘÁK(Y) nebo POSTRANNÍ HOŘÁK NELZE PODPÁLIT

POPIS PROBLÉMU

• Hlavní hořáky nebo postranní hořák není možné podpálit, přestože se řídíte návodem na podpálení elektronického zážehového systému v části Používání v této příručce uživatele.

PŘÍČINA

Problém je v přívodu plynu.

ŘEŠENÍ

Pokud kterýkoliv z hořáků není možné podpálit, prvním krokem ke zjištění příčiny je zjistit, jestli do hořáku(ů) proudí plyn. Abyste to ověřili, řiďte se pokyny níže uvedenými pod názvem Podpálení grilu zápalkami. Pokud se **Vám gril NEPodaří podpálit pomocí zápalky**, řiďte se řešením problémů v části Přívod plynu, kterou naleznete na další straně.

Problém je v elektronickém zážehovém systému.

Pokud kterýkoliv z hořáků není možné podpálit, prvním krokem ke zjištění příčiny je zjistit, jestli do hořáku(ů) proudí plyn. Abyste to ověřili, řiďte se pokyny níže uvedenými pod názvem Podpálení grilu zápalkami. Pokud se **Vám gril Podaří podpálit pomocí zápalky**, řiďte se níže uvedeným návodem s názvem Kontrola součástek elektronického zážehového systému.

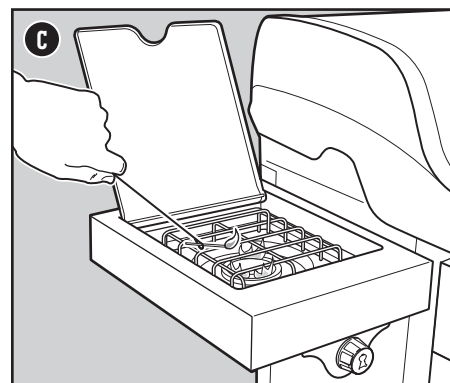
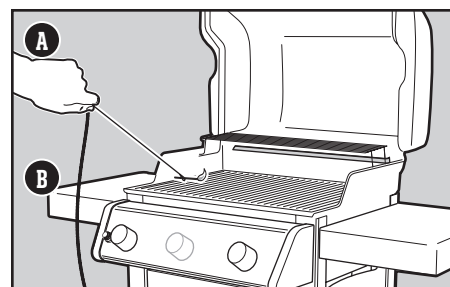
Podpálení grilu zápalkami

Zjišťování proudění plynu do hořáků pomocí zápalky

- 1) Otevřete poklop grilu.
- 2) Zkontrolujte, zda jsou všechny regulační knoflíky hořáků v poloze **O** vypnuto. Zkontrolujte je zatlačením a otočením ve směru hodinových ručiček. *Poznámka: Je důležité, aby všechny regulační knoflíky hořáků byly v poloze **O** vypnuto předtím, než zapnete plynovou láhev s LPG.*
- 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 1, který je nejvíce vlevo. Zápalku vložte do držáku na zápalky a škrtněte. Zapálenou zápalku prostrčte přes aromakolejnice FLAVORIZER BARS vedle grilovacích roštů a podržte ji v blízkosti hořáku (**A**).
- 5) Zatlačte kontrolní knoflík a otočte jím proti směru hodinových ručiček do polohy **I** start/vysoký.
- 6) Pohledem přes grilovací rošty a aromakolejnice FLAVORIZER BARS zkontrolujte, jestli je hořák zapálený (**B**).
- 7) Pokud se hořák nezapálí do 4 vteřin, otočte regulačním knoflíkem hořáku do polohy **O** vypnuto, počkejte pět minut na rozptýlení plynu. Teprve pak 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) Po zapálení hořáku 1 můžete zapálit hořák 2 (a hořák 3).

Zjišťování, jestli do postranního hořáku proudí plyn, pomocí zápalky

- 1) Otevřete poklop postranního hořáku.
- 2) Zkontrolujte, jestli jsou všechny regulační knoflíky hořáků v poloze **O** vypnuto. Zkontrolujte je otočením ve směru hodinových ručiček. Zkontrolujte také, jestli jsou všechny regulační knoflíky hlavních hořáků v poloze **O** vypnuto. *Poznámka: Je důležité, aby všechny regulační knoflíky hořáků byly v poloze **O** vypnuto 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) Vložte zápalku do držáku na zápalky a škrtněte. Přidržte zapálenou zápalku u postranního hořáku (**C**).
- 5) Zatlačte kontrolní knoflík a otočte jím proti směru hodinových ručiček do polohy **I** start/vysoký.
- 6) Zkontrolujte, zda je zapálený postranní hořák. Plamen postranního hořáku může být za slunného dne těžko viditelný.
- 7) Pokud se postranní hořák nezapálí do 4 vteřin, otočte regulačním knoflíkem hořáku do polohy **O** vypnuto 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 hořák zapálíte, řiďte se návodem s názvem Kontrola součástek elektronického zážehového systému.



NÁHRADNÍ DÍLY

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

PŘÍVOD PLYNU

POPIS PROBLÉMU

- Gril nedosahuje požadované teploty nebo žár rozvádí nerovnoměrně.
- Jeden nebo více hořáků není možné zapálit.
- Přestože je regulační knoflík hořáku v poloze pro vysoký plamen, plamen je nízký.
- Plameny nehoří po celé délce hořáku.
- Plamen vycházející z hořáku se nepravidelně přerušuje a je nestálý.

| PŘÍČINA | ŘEŠENÍ |
|---|--|
| V některých zemích jsou regulátory opatřeny zařízením s funkčním „omezením průtoku plynu“. Tato bezpečnostní funkce vestavěná v regulátoru zamezuje průtok plynu v případě jeho úniku. V nepozornosti či omylem můžete tuto bezpečnostní funkci aktivovat, aniž by došlo k úniku plynu. Většinou se to stává, když zapínáte přívod plynu na plynové láhvi na LPG a jeden nebo více regulačních knoflíků nejsou v poloze vypnuto. Také se to může stát v případě, že přívod plynu z plynové láhve na LPG zapnete až příliš rychle. | Vypněte zařízení „omezující průtok plynu“ tím, že zavřete ventil plynové láhve na LPG a otočíte regulační knoflíky hořáku do polohy vypnuto. Počkejte pět minut na rozptýlení plynu a potom zkuste gril znovu podpálit, řídte se návodem v části Používání. |
| Plynová láhev na LPG je buď téměř nebo úplně prázdná. | Doplňte plynovou láhev na LPG. |
| 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. |

POPIS PROBLÉMU

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

| PŘÍČINA | ŘEŠENÍ |
|--|--|
| Sítka proti hmyzu na hořácích je zanesená. | Vyčistěte ji. Návod najdete pod názvem Čištění sítky proti hmyzu v části Péče o výrobek. V této části se také podívejte na obrázky a informace o správném tvaru plamene a o sítkách proti hmyzu. |

POPIS PROBLÉMU

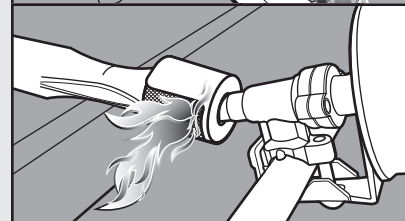
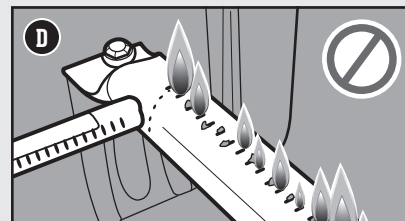
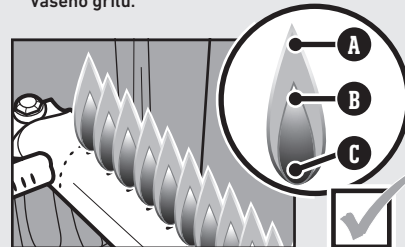
- Zápach plynu nebo tichý syčivý zvuk.

| PŘÍČINA | ŘEŠENÍ |
|--|---|
| Vnitřní gumové těsnění ve ventilu plynové láhve na LPG by mohlo být poškozené. | Zkontrolujte gumové těsnění a zjistěte, jestli není poškozené. Pokud ano, vraťte plynovou láhev na LPG místnímu prodejci. |

Správný tvar plamene hořáku

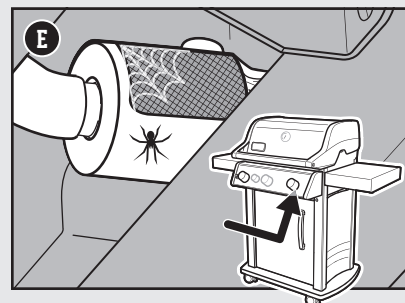
Hořáky na Vašem grilu byly v továrně vyrobeny tak, aby měly ideální přísun směsi vzduchu a plynu. Pokud hořáky fungují tak, jak mají, uvidíte specifický tvar plamenů. Jejich špičky občas zasvítí žlutě (A), níže už jsou světle modré (B) a přechází až do tmavě modrého plamene (C).

VAROVÁNÍ: Ucpané a znečištěné otvory mohou bránit přívodu plynu, což může vést ke vzniku požáru (D) uvnitř a kolem plynových ventilů. Vzniklý 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 ve spřádání sítí a stavění hnízd uvnitř hořáků. Na této sítkě proti hmyzu se může hromadit prach nebo nečistoty, a tím je zamezen přístup kyslíku k hořákům.



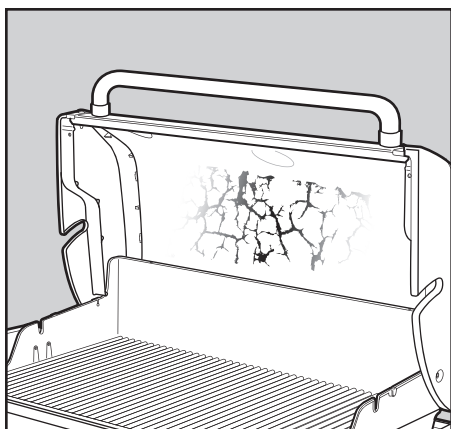
ZAVOLEJTE ZÁKAZNICKÝ SERVIS

Pokud problémy přetrvávají, kontaktujte pracovníka zákaznického servisu pro svou oblast. Kontaktní informace najdete na našich webových stránkách weber.com.

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.

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

VÝSTRAHA: Otvory trubice hořáku musí být správně umístěny nad otvory ventilů.



ZAMAŠTĚNÝ GRIL (sloupává se barva a dochází ke vznícení usazenin)

POPIS PROBLÉMU

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

PŘÍČINA

Plátky, které vidíte, jsou nahromaděné výpary z grilování, které časem zuhelnatěly.

ŘEŠENÍ

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

POPIS PROBLÉMU

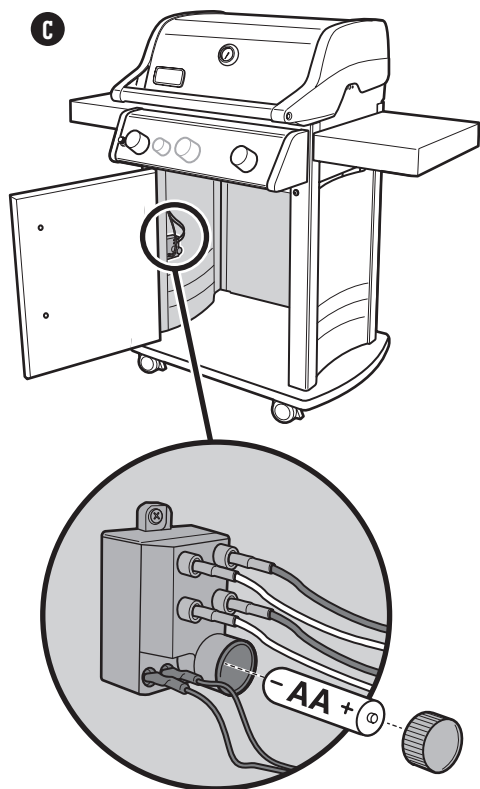
- Při grilování a zahřívání se mi stává, že oheň najednou a pouze na chvíli vzplane více, než je obvyklé.

PŘÍČINA

V grilu jsou zbytky jídla po posledním grilování.
Vnitřek grilu je třeba důkladně vyčistit.

ŘEŠENÍ

Vždy rozehřejte gril na 15 minut na maximální teplotu.
Postupujte podle pokynů v části Čištění a údržba a pečlivě gril očistěte odshora dolů.



Kontrola součástek elektronického zážehového systému

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

Kontrola baterie

U baterie dodávající energii zážehovému modulu je třeba zkontrolovat tři potenciální problémy:

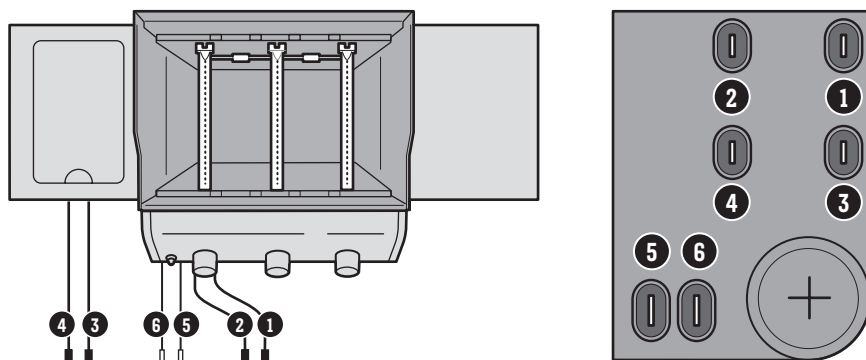
- 1) Některé baterie jsou opatřeny plastovým ochranným obalem. (Nespleťte si tento plastový obal s etiketou samotné baterie.) Zkontrolujte, zda jste tento plastový obal před vložením sundali.
- 2) Ujistěte se, zda je baterie správně vložena do přihrádky na baterie (C).
- 3) Pokud je baterie stará, vyměňte ji za novou.

Kontrola vodičů

Je třeba zkontrolovat dvě potenciální možnosti poruchy:

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

Schéma zapojení zážehového modulu



ZTRÁTA PLATNOSTI ZÁRUKY

POPIS PROBLÉMU

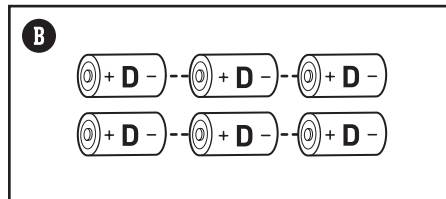
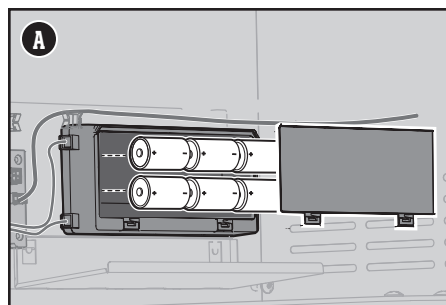
• Modul Weber Connect nelze zapnout.

| PŘÍČINA | ŘEŠENÍ |
|---|---|
| Vodiče jsou odpojeni. | Zkontrolujte, zda jsou všechny kabely bezpečně připojeny k terminálům v zadní části modulu Weber Connect a na ovládacím panelu ve skřínce grilu. Přečtěte si část Schéma zapojení Weber Connect. |
| Baterie jsou staré. | Vyměňte baterie za nové. Podívejte se na část Výměna baterií v modulu Weber Connect na této stránce. |
| Může být vybita alternativní externí power banka. | Pokud používáte volitelnou externí power banku prodávanou samostatně, odpojte ji od ovládacího panelu a zkontrolujte informace o dobíjení v příručce výrobce. Přečtěte si část Připojení externí power banky. |

Výměna baterií v modulu Weber Connect

Používejte pouze alkalické baterie. Nekombinujte staré a nové baterie, nebo různé typy baterií (standardní, alkalické nebo dobíjecí). Pokud neplánujete gril používat následující měsíc nebo po delší dobu, vyjměte baterie.

- 1) Najděte přihrádku na baterie v levé spodní části uvnitř skříňky grilu.
- 2) Stisknutím západek na dvířkách přihrádky na baterie otevřete (A).
- 3) Vyměňte šest baterií D(B).



Řešení problému

ZAŘÍZENÍ WEBER CONNECT ZAZNAMENALO PROBLÉMY S PŘIPOJENÍM

POPIS PROBLÉMU

• Bluetooth® má problémy s připojením nebo s párováním s chytrým zařízením.

| PŘÍČINA | ŘEŠENÍ |
|--|--|
| Připojení přes Bluetooth® funguje pouze na krátké vzdálenosti. | Modul Weber Connect je po zapnutí připravený ke spárování. Ujistěte se, že máte na svém chytrém zařízení zapnutý Bluetooth® a snažte se se zařízením příliš nevdalovat od grilu. |
| Zařízení je již přes Bluetooth® spárované s jiným chytrým zařízením. | Pokud kontrolka Bluetooth® svítí, ale neblíká, znamená to, že je gril s chytrým zařízením již spárován. Vypněte Bluetooth® na jiných chytrých zařízeních, která nechcete mít s grilem spárovaná. |

POPIS PROBLÉMU

• Wi-Fi má problémy s připojením nebo s párováním se sítí Wi-Fi.

| PŘÍČINA | ŘEŠENÍ |
|--|---|
| Gril je mimo dosah signálu sítě Wi-Fi. | Pro úspěšné připojení chytrého telefonu k místní síti Wi-Fi musí být 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. |

NA DISPLEJI SE OBJEVÍ KÓD ZÁVADY

POPIS PROBLÉMU

• Během podpalování nebo během grilování se na digitálním displeji objevil kód závady.

| PŘÍČINA | ŘEŠENÍ |
|--|--|
| Modul Weber Connect je zařízení citlivé na určité vnější faktory. Změny v napájení nebo rádiové frekvenci mohou mít značný vliv na samotný provoz. | Kontaktujte pracovníky zákaznického servisu pro svou oblast pomocí kontaktních informací, které naleznete na webových stránkách weber.com. |

Záložní energie

Připojení externí power banky

Jako alternativu k použití šesti alkalických baterií D k napájení modulu Weber Connect během grilování můžete místo nich připojit externí dobíjecí baterii (power banku) prodávanou samostatně.

Minimální kapacita power banky je 10 000 mA hodin a disponuje 5V micro USB přípojkou. Na polici skříňky grilu lze umístit power banku o rozměrech maximálně 10 x 17,75 x 3 cm (Š x H x V).

Pokud chcete použít externí power banku, není nutné alkalické baterie vyjmát z přihrádky pro baterie. Po připojení power banky k ovládacímu panelu pomocí micro USB přípojky bude modul Weber Connect odebírat energii přímo z power banky.

- 1) Otevřete skříňku grilu.
- 2) Umístíte power banku na malou polici ve spodní části bočního panelu v blízkosti přihrádky pro baterie **(A)**.
- 3) Připojte kabel micro USB ke spodní části ovládacího panelu **(B)**.
- 4) Zapněte power banku.

Pokyny k úplnému nabití power banky naleznete v návodu k použití výrobce.

Další informace týkající se používání power banky:

- Nezapojte power banku do vnější zásuvky, pokud je připojena k grilu.
- Po použití power banku odpojte a uložte ji vevnitř.
- Power banka nedodává energii do zážehového systému hořáku. Další informace naleznete v části Kontrola součástí elektronického zážehového systému.
- Micro USB přípojka na ovládacím panelu není určena k přenosu dat.
- Power banku neskladujte ve venkovním prostředí.
- Před každým použitím power banku plně nabijte.
- Pokud power banka není určena pro vyšší či nižší teplotní podmínky, používejte ji, jen pokud je venkovní teplota mezi -12°C a 38°C). Postupujte podle pokynů pro používání, jež stanovil výrobce.

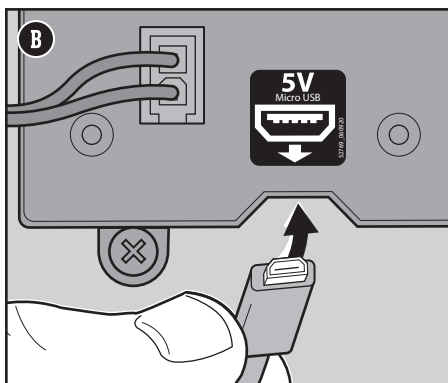
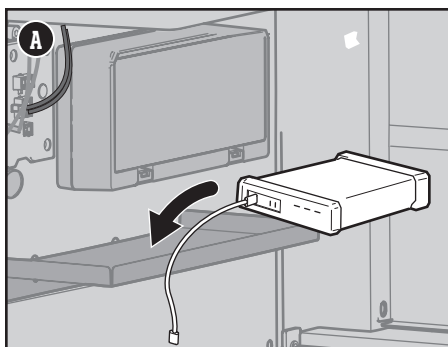
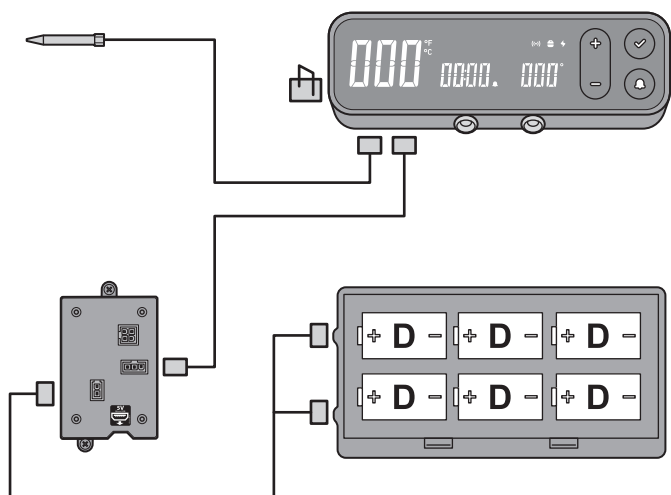







Schéma zapojení Weber Connectt



Řešení problémů

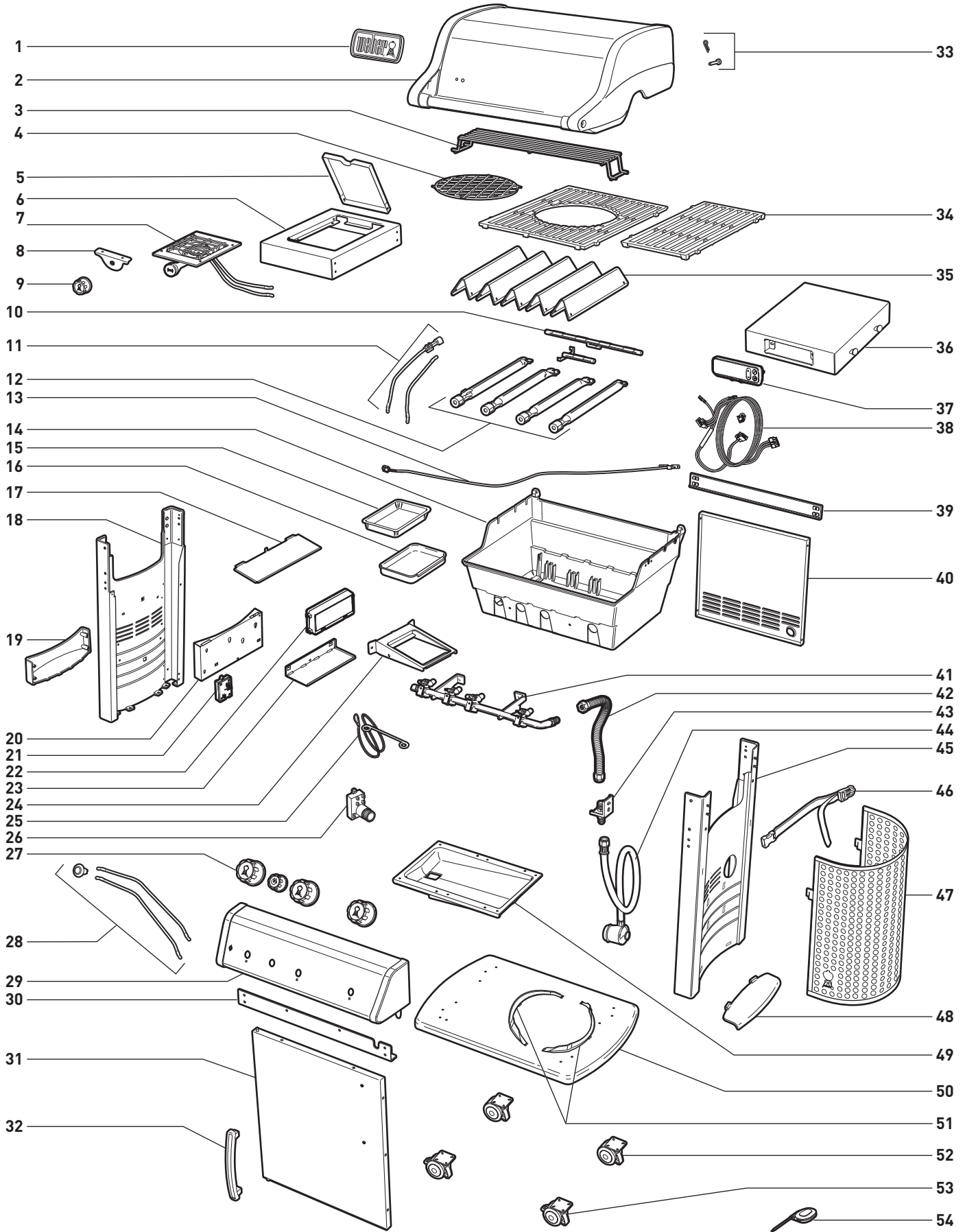
Průvodce grilováním

| Typ | Tloušťka/Hmotnost | Přibližná celková doba grilování |
|---|---|--|
|  HOVĚZÍ MASO | | |
| | Tloušťka 19 mm | 4 až 6 minut nad přímým vysokým žářem |
| Steak: New York strip, porterhouse, rib-eye, T-bone a filet mignon (svíčková) | tloušťka 25 mm | 6 až 8 minut nad přímým vysokým žářem |
| | Tloušťka 50 mm | 14 až 18 minut 6 až 8 minut grilujte nad přímým vysokým žářem, 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 středním žářem |
| Hovězí burger | Tloušťka 19 mm | 8 až 10 minut nad přímým středním žářem |
| Panenko | 1,3 až 1,8 kg | 45 až 60 minut 15 minut nad přímým středním žářem, potom 30 až 45 minut na středním nepřímém žáru |
|  VEPŘOVÉ MASO | | |
| Klobásy: čerstvé | 85 g | 20 až 25 minut nad přímým nízkým žářem |
| | Tloušťka 19 mm | 6 až 8 minut nad přímým vysokým žářem |
| Kotleta: bez kostí nebo s kostí | Tloušťka 31 až 38 mm | 10 až 12 minut 6 minut grilujte nad přímým vysokým žářem, potom 4 až 6 minut na nepřímém vysokém žáru |
| Žebra: hříbet, žebírka | 1,3 až 1,8 kg | 1½ až 2 hodiny na nepřímém středním žáru |
| Žebra: na venkovský způsob, s kostí | 1,3 až 1,8 kg | 1½ až 2 hodiny na nepřímém středním žáru |
| Panenko | 0,454 kg | 30 minut grilujte 5 minut nad přímým vysokým žářem, potom 25 minut na středním nepřímém žáru |
|  DRŮBEŽ | | |
| Kuřecí prsa: bez kostí, bez kůže | 170 až 226 g | 8 až 12 minut nad přímým středním žářem |
| Kuřecí stehna: bez kostí, bez kůže | 113 g | 8 až 10 minut nad přímým středním žářem |
| Kousky kuřete: s kostí, různé | 85 až 170 g | 36 až 40 minut 6 až 10 minut nad přímým nízkým žářem, potom 30 minut na středním nepřímém žáru |
| Kuře: celé | 1,8 až 2,2 kg | 1 až 1½ hodiny na nepřímém středním žáru |
| Cornwallská slepice | 0,68 až 0,9 kg | 60 až 70 minut na nepřímém středním žáru |
| Krocen: celý, bez nádivky | 4,5 až 5,4 kg | 2 až 2½ hodiny na nepřímém středním žáru |
|  MOŘSKÉ PLODY | | |
| Ryby, filety nebo steaky: halibut, chňapal červený, losos, mořský vlk, mečoun a tuňák | tloušťka 6,3 až 12,7 mm tloušťka 25 až 31 mm | 3 až 5 minut nad přímým středním žářem 10 až 12 minut nad přímým středním žářem |
| Ryba: celá | 0,454 kg 1,36 kg | 15 až 20 minut na nepřímém středním žáru 30 až 45 minut na nepřímém středním žáru |
| Krevety | 42,5 g | 2 až 4 minuty nad přímým vysokým žářem |
|  ZELENINA | | |
| Chřest | 12,7 mm v průměru | 6 až 8 minut nad přímým středním žářem |
| Kukuřice | s listy bez slupky | 25 až 30 minut nad přímým středním žářem 10 až 15 minut nad přímým středním žářem |
| Houby | shiitake nebo žampiony portobello | 8 až 10 minut nad přímým středním žářem 10 až 15 minut nad přímým středním žářem |
| Cibule | půlená plátky 12,7 mm | 35 až 40 minut na nepřímém středním žáru 8 až 12 minut nad přímým středním žářem |
| Brambory | celé plátky 12,7 mm | 45 až 60 minut na nepřímém středním žáru 9 až 11 minut povařit po dobu 3 minut, potom nechat 6 až 8 minut nad přímým středním žářem |

Výše zmíněné druhy masa, tloušťky, váhy a doba grilování mají sloužit jako návod. Doba 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 grilování na přímém žáru po dobu uvedenou v tabulce (nebo až do požadovaného propečení), otáčejte pouze jednou v polovině času vyhrazeného pro grilování. Pečeně, celou drůbež, drůbeží kousky s kostmi, celé ryby a silnější kusy masa připravujte pomocí metody grilování na nepřímém žáru, opět po dobu uvedenou v tabulce (nebo dokud Vám teplotní jehla neukáže, že pokrm dosáhl požadované vnitřní teploty). 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 nařezete, nechte je 5 až 10 minut odležet. Během této doby se vnitřní teplota masa zvýší o 5 až 10 stupňů.



NEZAPOMEŇTE SE ZAREGISTROVAT



Poznámky:



Výrobce:

Weber-Stephen Products LLC

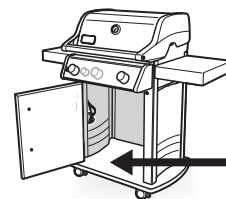
1415 S. Roselle Road
Palatine, IL 60067-6266
USA

Dovozce:

Weber-Stephen Products (EMEA) GmbH

Franklinstraße 28/29
10587 Berlín, Německo
Tel: (+49) 307554184-0

Sériové číslo



Pro budoucí potřeby napište sériové číslo Vašeho grilu do políčka nahoře. Sériové číslo je umístěno na informačním štítku uvnitř skříňky.

RAKOUSKO

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

BELGIE

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

CHILE

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

ČESKÁ REPUBLIKA

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

DÁNSKO

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

FRANCIE

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

NĚMECKO

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

ISLAND

Jarn & Gler Wholesale EHF
+354 58 58 900

INDIE

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

IZRAEL

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

ITÁLIE

Weber-Stephen Products Italia Srl
+39 0444 367 911
service-it@weber.com

NIZOZEMSKO

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

POLSKO

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

RUSKO

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

JIHOAFRICKÁ REPUBLIKA

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

ŠPANĚLSKO

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

ŠVÝCARSKO

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

SPOJENÉ ARABSKÉ EMIRÁTY

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

SPOJENÉ KRÁLOVSTVÍ

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

SPOJENÉ STÁTY AMERICKÉ

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

Pro kontaktní informace v Irsku se prosím obraťte na společnost:
Weber-Stephen Products (Spojené království) Limited.

Pokud jste z jiných zemí východní Evropy, jako jsou RUMUNSKO, SLOVINSKO, CHORVATSKO nebo ŘECKO, kontaktujte prosím:
Weber-Stephen Deutschland GmbH.

Pro pobaltské země prosím kontaktujte:
Weber-Stephen Nordic ApS.

weber.com



Apple a logo Apple jsou ochranné známky společnosti Apple Inc., registrované v USA a jiných zemích. App Store je ochranná známka společnosti Apple Inc. Android a Google Play je ochranná známka společnosti Google Inc.

Slovo Bluetooth® a loga jsou registrovanými ochrannými známkami společnosti Bluetooth SIG, Inc. a jakéhokoli používání těchto značek společností Weber-Stephen Products LLC se řídí podle sjednané licence. Ostatní ochranné známky a obchodní názvy patří příslušným vlastníkům.

© 2020 Navrženo a vyrobeno společností Weber-Stephen Products LLC, 1415 S. Roselle Road, Palatine, Illinois 60067 USA.