

E-325w • E-335w • E-425w • E-435w
E-335LW • E-435LW

Příručka uživatele plynového grilu

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

REGISTRUJTE SE JEŠTĚ DNES

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

Důležité bezpečnostní informace

Slova **NEBEZPEČÍ**, **VAROVÁNÍ** a **VÝSTRAHA** jsou v této příručce uživatele grilu používána, aby upozornila na důležité a nutné informace. Přečtěte 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 ji nevyhnete.
- ⚠ **VAROVÁNÍ:** Označuje nebezpečnou či riskantní situaci s možným následkem **smrtelného či vážného zranění** v případě, že se ji nevyhnete.
- ⚠ **VÝSTRAHA:** Označuje nebezpečnou či riskantní situaci s možným následkem **lehkého nebo středně těžkého zranění** v případě, že se ji nevyhnete.

POUŽÍVAT POUZE VE VENKOVNÍM PROSTŘEDÍ.

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

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

POZNÁMKA PRO UŽIVATELE: Tyto pokyny uschovejte pro budoucí využití.

⚠ NEBEZPEČÍ

Pokud cítíte plyn:

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

⚠ VAROVÁNÍ

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

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:** Nevěšujte 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 žádný z dílů zaplombovaných výrobcem.

Používání

- ⚠ **NEBEZPEČÍ:** Tento gril používejte pouze venku v dobře větraném prostoru. Nepoužívejte jej v garáži, budově, pod přístřeškem, ve stanu nebo v jiném uzavřeném prostoru ani pod jinou hořlavou konstrukcí.
- ⚠ **NEBEZPEČÍ:** Gril nepoužívejte v žádném vozidle nebo v úložném či skladovacím prostoru vozidla. To se týká kromě jiného také osobních a nákladních vozidel, dodávek, mikrobusek, sportovních vozů, obytných vozidel a lodí.
- ⚠ **NEBEZPEČÍ:** Během používání udržujte hořlavé materiály ve vzdálenosti alespoň 61 cm od zadní části a bočních částí grilu.
- ⚠ **NEBEZPEČÍ:** V prostoru, kde používáte gril, neskladujte žádné hořlavé plyny ani kapaliny, jako jsou benzín, alkohol, apod., ani jiné hořlavé materiály.
- ⚠ **NEBEZPEČÍ:** Tento spotřebič udržujte mimo dosah hořlavých materiálů.
- ⚠ **NEBEZPEČÍ:** Dokud gril používáte nebo dokud nevychladl, nezakrývejte jej ochranným obalem ani žádným hořlavým materiálem. Totéž platí pro ukládání podobných látek v jeho úložném prostoru.
- ⚠ **NEBEZPEČÍ:** Pokud se vznítí zbytek tuku, uveďte všechny hořáky do polohy vypnutí a zavřete poklop, dokud oheň neuhasne.
- ⚠ **VAROVÁNÍ:** Snadno přístupné díly mohou být velmi horké. Držte malé děti v bezpečné vzdálenosti od grilu.
- ⚠ **VAROVÁNÍ:** Požívání alkoholu, léků na předpis, volně prodejných léků nebo nezákonných drog může znamenat, že jejich konzument nebude schopen gril správně a bezpečně sestavit, přesunovat, ukládat nebo s ním manipulovat.
- ⚠ **VAROVÁNÍ:** Nikdy nenechávejte gril bez dohledu ve chvíli, kdy se rozpáluje, ani ve chvíli, kdy ho používáte. Při používání tohoto grilu buďte vždy maximálně opatrní. Při používání grilu se rozpáluje celá grilovací vana.
- ⚠ **VAROVÁNÍ:** Při práci s grilem používejte žáruvzdorné rukavice nebo chňapky (které splňují normu EN 407 se stupněm žáruvzdornosti 2 nebo vyšším).
- ⚠ **VAROVÁNÍ:** Během provozu spotřebičem nepohybujte.
- ⚠ **VAROVÁNÍ:** Udržujte elektrické kabely a přívody plynu mimo rozžhavené plochy.
- ⚠ **VÝSTRAHA:** Tento výrobek prošel bezpečnostním testováním a vlastní povolení k používání pouze v dané zemi. Prohlédněte si specifikace pro danou zemi, které jsou umístěné na vnější straně obalu.
- Do grilu nevkládejte dřevěné uhlí, brikety ani lávové kameny.
- Toto zařízení není určeno k použití osobami (včetně dětí) se sníženými fyzickými, smyslovými nebo duševními schopnostmi nebo s nedostatkem zkušeností a znalostí, pokud nejsou pod dozorem nebo nebyly poučeny o jeho používání.



VLASTNOSTI A FUNKCE GRILU

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

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

Sériové číslo

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

Skladování a uložení po sezóně

- VAROVÁNÍ: Po použití uzavřete přívod plynu na plynové láhvi.
- VAROVÁNÍ: Plynové láhve musí být skladovány venku mimo dosah dětí. Nesmí být skladovány v budovách, garážích nebo v jiných uzavřených prostorech.
- VAROVÁNÍ: Po určité době, kdy byl gril skladován nebo nebyl používán, je nutno před dalším používáním provést kontrolu úniku plynu a čistoty hořáku.
- Uskladnění grilu ve vnitřních prostorách je povoleno pouze v případě, že odpojíte plynovou láhev a vyjmete ji z grilu.

Slib společnosti WEBER

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

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

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

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

DOBROVOLNÁ ZÁRUKA OD SPOLEČNOSTI WEBER

Společnost WEBER zaručuje kupci výrobku WEBER (nebo v případě kupování dárku nebo nákupu pro reklamní účely člověku, pro něhož byl výrobek zakoupen jako dárek nebo propagační předmět), že výrobek WEBER nemá žádné vady materiálu ani konstrukce, po níže uvedené časové období, pokud bude sestaven a bude s ním zacházeno dle příručky uživatele grilu. (Poznámka: Pokud příručku uživatele grilu od společnosti WEBER ztratíte nebo založíte a nebudete ji moci najít, můžete si ji stáhnout na 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 uvedenými níže. V ROZSAHU DANÉM PŘÍSLUŠNÝMI ZÁKONY SE TATO ZÁRUKA TYKÁ 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. Ušchovejte si také originální doklad o zakoupení nebo fakturu. Registraci výrobku WEBER potvrdíte platnost záruky a získáte spojení se společností WEBER pro případ, že Vás budeme potřebovat kontaktovat.

Výše zmíněná záruka je platná pouze v případě, že majitel věnuje výrobku značky WEBER dostatečnou péči tím, že se řídí pokyny k montáži a správnému používání, a provádí preventivní údržbu popsanou v příručce uživatele grilu. Výjimka platí v případě, pokud majitel prokáže, že závada nevznikla nedodržováním 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 nenese 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 slánému 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 neodsouhlasené společností WEBER a prováděné neautorizovaným technikem WEBER zruší platnost této záruky.

DOBA PLATNOSTI ZÁRUKY VÝROBKU

Grilovací vana: 12 let, neproporeznutí/nepropálení (2 roky na barvu, kromě jejího vyblednutí nebo ztráty lesku)
Celý poklop: 12 let, neproporeznutí/nepropálení (2 roky na barvu, kromě jejího vyblednutí nebo ztráty lesku)
Trubky hořáku z nerezové oceli: 10 let, neproporeznutí/nepropálení
Grilovací rošty z nerezové oceli: 10 let, neproporeznutí/nepropálení
Aromakolejnice FLAVORIZER BARS z nerezové oceli: 10 let, neproporeznutí/nepropálení
Porcelánem smaltované litinové grilovací rošty: 10 let, neproporeznutí/nepropálení
Elektronika a díly WEBER CONNECT: 3 roky
Všechny zbývající díly: 5 let

ZŘEKNUTÍ SE ODPOVĚDNOSTI

KROMĚ ZÁRUKY A ZŘEKNUTÍ SE ODPOVĚDNOSTI UVEDENÝCH V TĚTO ZÁRUCE NEEXISTUJÍ ŽÁDNÉ DALŠÍ ZÁRUKY ANI DOBROVOLNÁ PROHLÁŠENÍ ODPOVĚDNOSTI ZA ŠKODY, KTERÁ BY SPOLEČNOST WEBER KROMĚ ZÁKONEM DANYCH 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 OSOBOU, VČETNĚ PRODEJCE NEBO OBCHODNÍKA, AŽ UŽ JDE O JAKÝKOLIV VÝROBEK (JAKO NAPŘÍKLAD „PRODLOUŽENÉ ZÁRUČNÍ DOBY“), NEMOHOU BÝT U SPOLEČNOSTI WEBER VYMÁHÁNY. EKSKLUZIVNÍ 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 VÝŠŠÍ NÁKUPNÍ CENOU.

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

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

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

SPOLEČNOST WEBER MŮŽE OBČAS ZMĚNIT KONSTRUKCI SVÝCH VÝROBKŮ. ŽÁDNÉ Z USTANOVENÍ UVEDENÝCH V TĚTO ZÁRUCE NESMÍ BÝT CHÁPÁNO TAK, ŽE SPOLEČNOST WEBER JE POVINNA POUŽÍVAT NOVOU KONSTRUKCI U JIŽ VYROBENÝCH PRODUKTŮ. 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.

Důležité informace o plynu LP a připojení plynové láhve

Co je to LPG?

Zkapalněný ropný plyn, kterému se také říká LPG nebo LP plyn, je hořlavá látka vyrobená z ropy, která se používá jako palivo pro Váš gril. Pokud není v nádobě, vyskytuje se při pokojové teplotě a tlaku ve formě plynu. Při obvyklém tlaku uvnitř nádoby (v plynové láhvi) je plyn LPG tekutý. Během uvolňování tlaku z láhve se kapalina rychle odpařuje a přechází do plynného skupenství.

Tipy pro bezpečné zacházení s plynovými láhvemi

- Vadné nebo zrezivělé plynové láhve mohou být nebezpečné a měly by být občas zkontrolovány dodavatelem LP plynu. Nikdy nepoužívejte láhev s poškozeným ventilem.
- I když se může zdát, že je Vaše plynová láhev prázdná, může v ní být stále plyn a láhev by podle toho měla být převážena a skladována.
- Plynová láhev musí být namontována, převážena a skladována ve svislé zabezpečené poloze. Plynové láhve nesmí spadnout a také by se s nimi nemělo manipulovat neopatrně.

- Nikdy neskladujte ani nepřevázejte plynové láhve s teplotou dosahující 50 °C (láhev bude příliš horká na to, abyste ji mohli udržet v rukou).
- Při manipulaci s plynovou láhví nebo její výměně se v její blízkosti nesmí nacházet žádné zdroje zapalování.

Požadavky na plynové láhve

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

Co je to regulátor?

Váš plynový gril je vybaven regulátorem tlaku, což je zařízení regulující a udržující stejný tlak plynu, pod jakým je uvolňován z plynové láhve.

Požadavky na regulátor a na hadici přívodu plynu

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

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.

Ventil hořáku grilu GENESIS – rozměry a informace o spotřebě

ROZMĚRY OTVORU PRO VENTIL HOŘÁKU				
Země	Kategorie plynu	Modely s 3 hořáky	Modely s 4 hořáky	
Čína, Kypr, Česká republika, Dánsko, Estonsko, Finsko, Hongkong, Maďarsko, Island, Indie, Izrael, Japonsko, Korea, Lotyšsko, Litva, Malta, Nizozemsko, Norsko, Rumunsko, Rusko, Singapur, Slovensko, Slovinsko, Jihoafrická republika, Švédsko, Turecko	I _{3B/P} (30 mbar nebo 2,8 kPa)	Hlavní hořáky 1,02 mm	Hlavní hořáky 0,97 mm	
		Hořák Sear Burner 1,20 mm	Hořák Sear Burner 1,14 mm	
		Postranní hořák 1,02 mm	Postranní hořák 1,02 mm	
Belgie, Francie, Spojené království, Řecko, Irsko, Itálie, Lucembursko, Portugalsko, Španělsko, Švýcarsko	I _{3s} (28-30/37 mbar)	Hlavní hořáky 0,95 mm	Hlavní hořáky 0,92 mm	
		Hořák Sear Burner 1,12 mm	Hořák Sear Burner 1,08 mm	
		Postranní hořák 0,96 mm	Postranní hořák 0,96 mm	
Polsko	I _{3B/P} (37 mbar)	Hlavní hořáky 0,95 mm	Hlavní hořáky 0,92 mm	
		Hořák Sear Burner 1,12 mm	Hořák Sear Burner 1,08 mm	
		Postranní hořák 0,96 mm	Postranní hořák 0,96 mm	
Německo, Rakousko	I _{3B/P} (50 mbar)	Hlavní hořáky 0,89 mm	Hlavní hořáky 0,84 mm	
		Hořák Sear Burner 1,05 mm	Hořák Sear Burner 1,00 mm	
		Postranní hořák 0,85 mm	Postranní hořák 0,85 mm	
INFORMACE O SPOTŘEBĚ				
Kategorie plynu	Modely 325	Modely 335	Modely 425	Modely 435
I _{3B/P} (30 mbar nebo 2,8 kPa)	14,4 kW propan	17,9 kW propan	16,7 kW propan	20,2 kW propan
	16,8 kW butan	20,8 kW butan	19,2 kW butan	23,2 kW butan
	1 009 g/h propan 1 202 g/h butan	1 257 g/h propan 1 488 g/h butan	1 174 g/h propan 1 374 g/h butan	1 421 g/h propan 1 660 g/h butan
I _{3s} (28-30/37 mbar)	14,4 kW propan	17,9 kW propan	16,7 kW propan	20,2 kW propan
	14,4 kW butan	17,9 kW butan	16,7 kW butan	20,2 kW butan
	1 009 g/h propan 1 009 g/h butan	1 257 g/h propan 1 257 g/h butan	1 174 g/h propan 1 174 g/h butan	1 421 g/h propan 1 421 g/h butan
I _{3B/P} (37 mbar)	14,4 kW propan	17,9 kW propan	16,7 kW propan	20,2 kW propan
	16,8 kW butan	20,8 kW butan	19,2 kW butan	23,2 kW butan
	1 009 g/h propan 1 202 g/h butan	1 257 g/h propan 1 488 g/h butan	1 174 g/h propan 1 374 g/h butan	1 421 g/h propan 1 660 g/h butan
I _{3B/P} (50 mbar)	14,4 kW propan	17,9 kW propan	16,7 kW propan	20,2 kW propan
	16,8 kW butan	20,8 kW butan	19,2 kW butan	23,2 kW butan
	1 009 g/h propan 1 202 g/h butan	1 257 g/h propan 1 488 g/h butan	1 174 g/h propan 1 374 g/h butan	1 421 g/h propan 1 660 g/h butan

Montáž plynové láhve

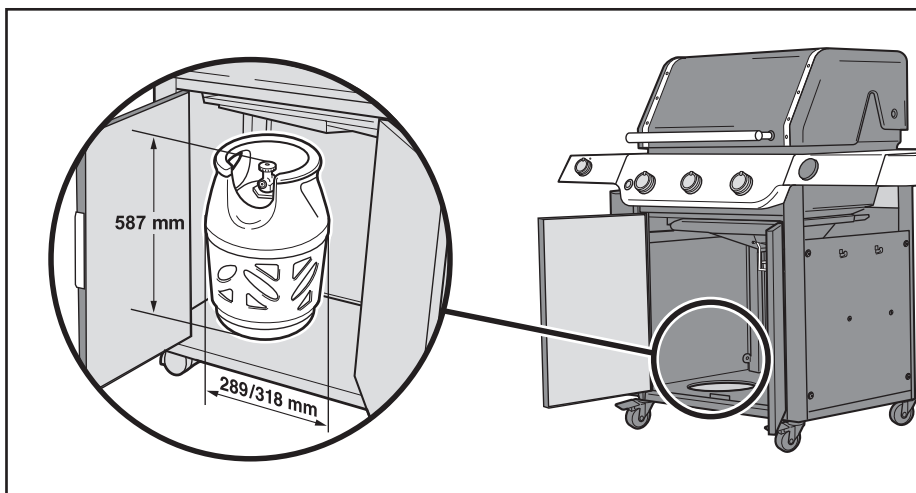
Požadavky na skříňku grilu

Plynová láhev se musí vejít do skříňky grilu. Požadavky na maximální velikost láhví instalovaných uvnitř skříňky:

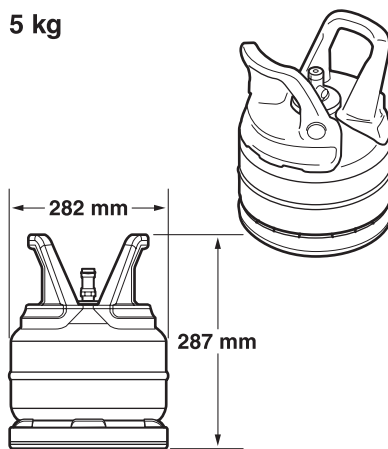
Obsah láhve:	maximálně 13 kg
Výška láhve:	maximálně 587 mm
Šířka láhve:	maximálně 289 mm (hranatá základna) nebo maximálně 318 mm (kulatá základna)

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

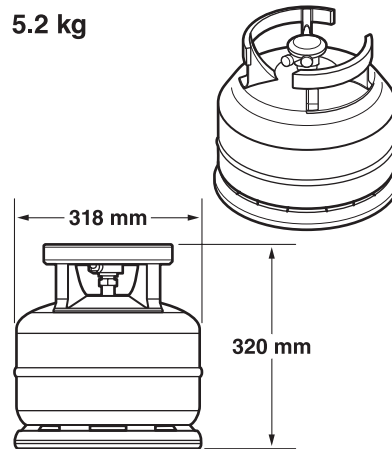
Na obrázku uvádíme několik možných typů láhví schválených pro instalaci uvnitř skříňky, včetně rozměrů.



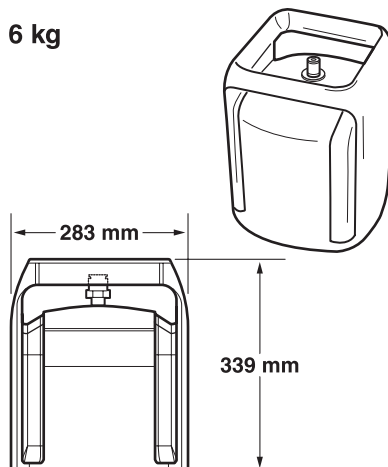
5 kg



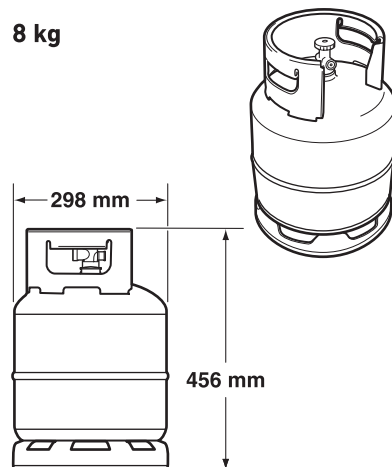
5.2 kg



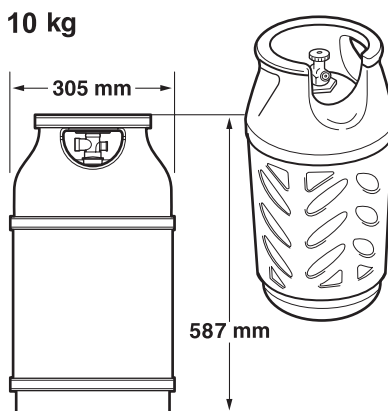
6 kg



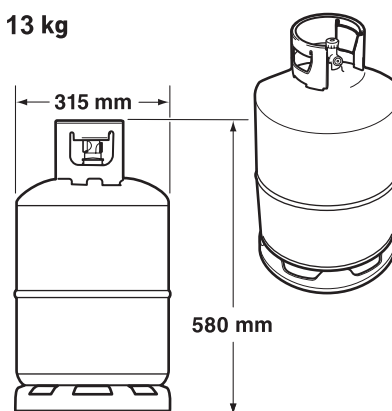
8 kg



10 kg



13 kg



⚠ VAROVÁNÍ: Plynovou láhev nepoužívejte, pokud nesplňuje požadavky na velikost plynové láhve pro umístění do skříňky.

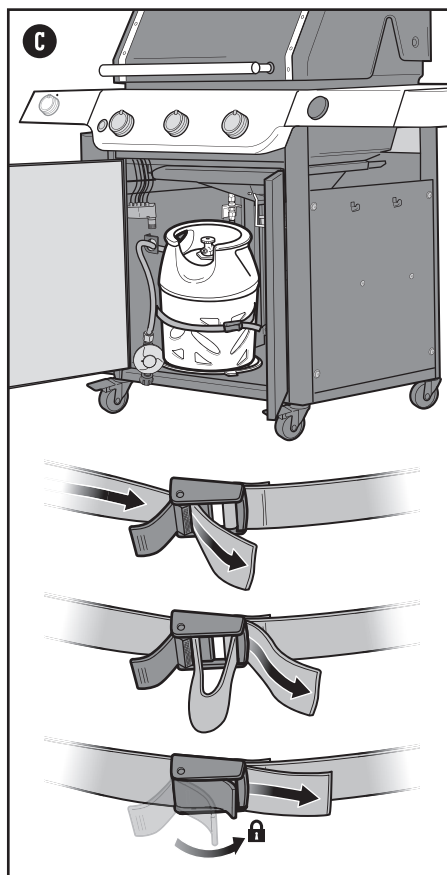
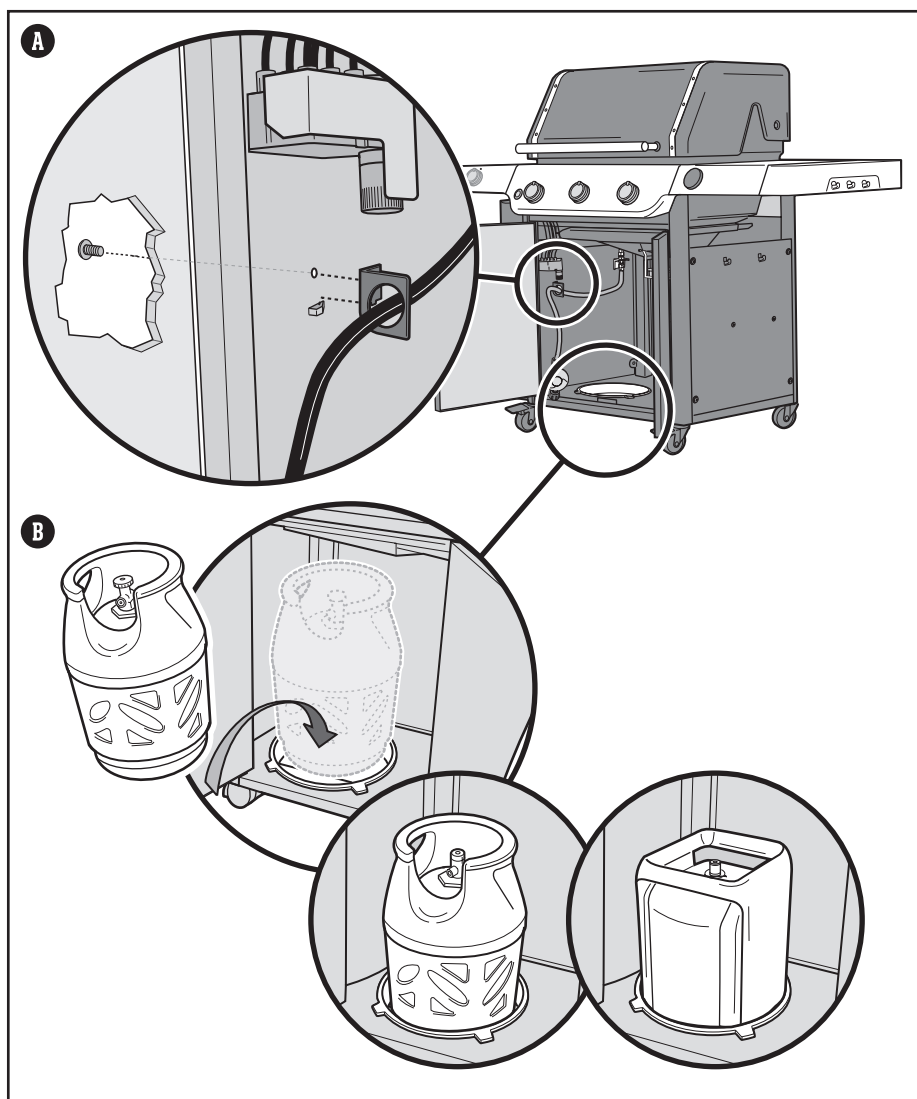
Příprava montáže plynové láhve

Plynová hadice musí být připevněna k bočnímu panelu pomocí dodaného upevňovacího držáku hadice.

- 1) Otevřete dvířka skříňky.
- 2) Nasuňte upevňovací držák (A) na hadici tak, aby byl v rovině s montážním jazýčkem uvnitř levého panelu. Zajistěte jedním šroubem s křížovou hlavou.

Montáž plynové láhve

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



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

Délka hadice nesmí překročit 1,5 metru.

⚠ VAROVÁNÍ: Hadice musí být připevněna k bočnímu panelu pomocí upevňovacího držáku hadice. Pokud tak neučiníte, může dojít k poškození hadice a následnému požáru nebo výbuchu, který může způsobit vážné zranění nebo smrt a poškození majetku.

Připojení plynové láhve a kontrola úniku plynu

Připojte regulátor k plynové láhvi

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

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

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

Připojení provedete otáčením ve směru hodinových ručiček (A)

Našroubujte regulátor na plynovou láhev otáčením těsnění ve směru hodinových ručiček (a). Umístěte regulátor tak, aby 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. Regulátor umístěný na ventilu plynové láhve zatlačte do správné polohy (b).

Připojte zasunutím objímky (D)

Ujistěte se, že páčka regulátoru je v poloze vypnuto (a). Posuňte objímku regulátoru nahoru (b). Stlačte regulátor dolů na ventil plynové láhve a udržujte tlak. Posuňte objímku dolů, a tím ji zavřete (c). Pokud 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 odlišných požadavků v dané zemi nebo oblasti.

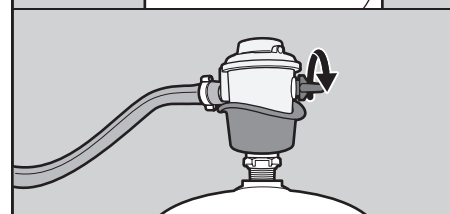
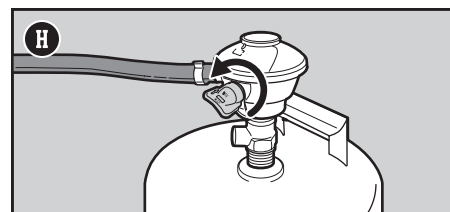
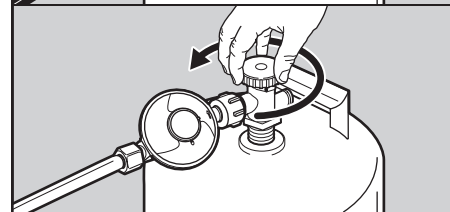
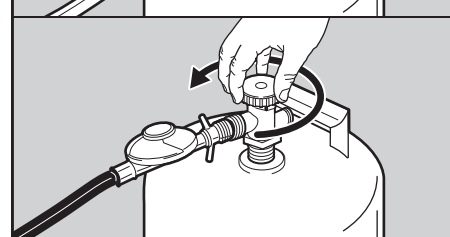
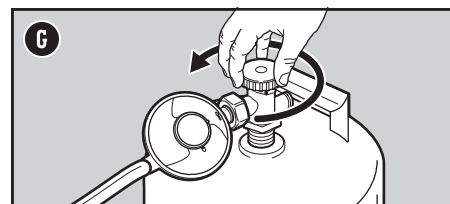
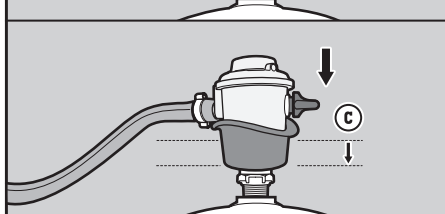
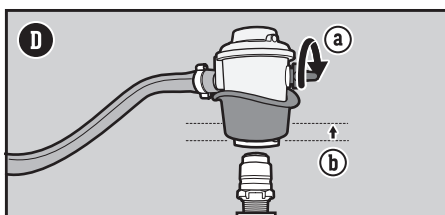
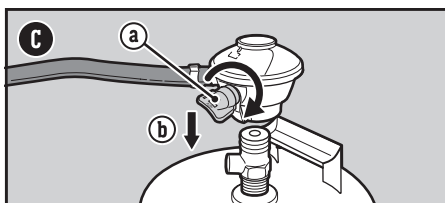
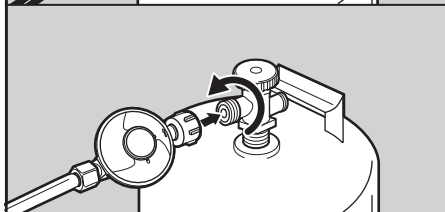
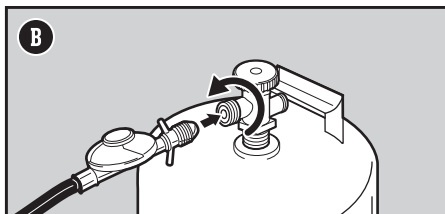
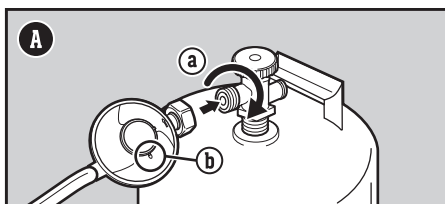
Co je to kontrola úniku plynu?

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

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

Kontrola úniku plynu

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

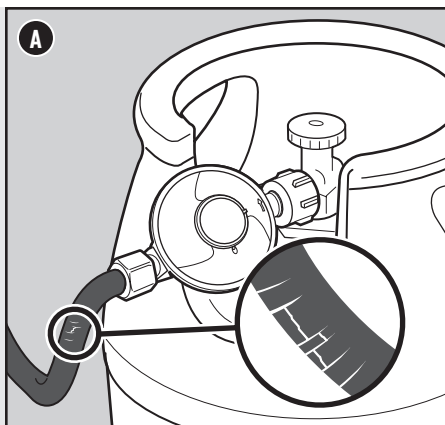


Zkontrolujte hadici

Pravidelná kontrola hadice je bezpodmínečně nutná.

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

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



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

NEBEZPEČÍ: Únik plynu by mohl způsobit požár nebo výbuch.

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

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

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

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

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

- 3) Pokud vidíte na některém ze spojů bublinky, dochází k úniku plynu:
- a) Pokud k úniku plynu dochází ve spoji regulátoru a láhve, nebo ve spoji hadice a regulátoru (I), uzavřete přívod plynu. GRIL V ŽÁDNÉM PŘÍPADĚ NEPOUŽÍVEJTE.
 - b) Pokud k úniku plynu dochází v jakémkoliv ze spojů uvedených 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 omyt vodou a osušit.

Dodatečné preventivní kontroly úniku plynu

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

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

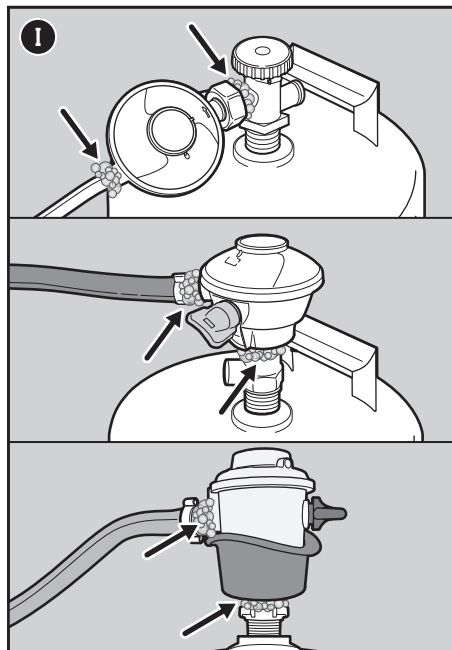
Postupujte podle pokynů v odstavci „Kontrola úniku plynu“.

Odpojte regulátor od plynové láhve

Demontáž láhve:

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

Při výměně plynové láhve (nádře) během grilování buďte opatrní. Při používání grilu se rozpáluje celá grilovací vana včetně systému odvádění tuku. Při manipulaci s plynovou láhví (nádří) vždy používejte žáruvzdorné rukavice nebo chňapky. Po připojení nové láhve upevněte láhev popruhem.

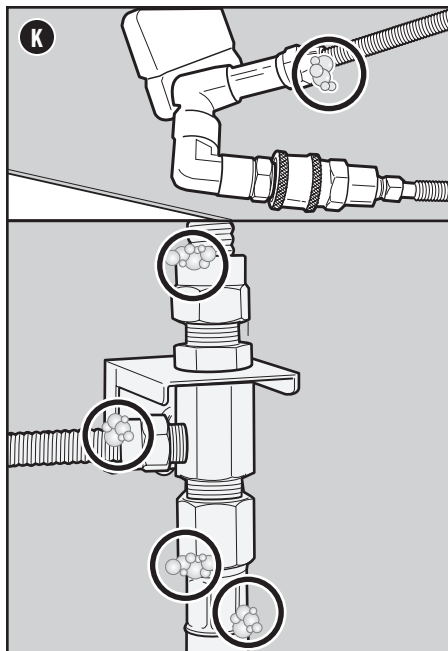
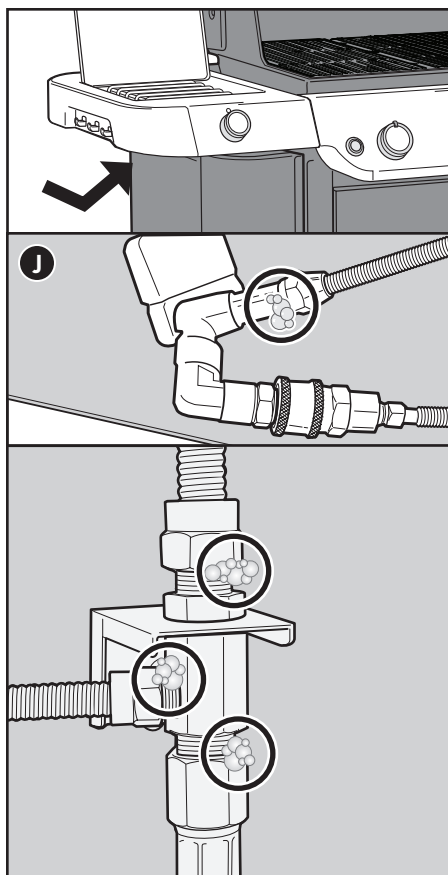


Δ NEBEZPEČÍ: Nedávejte na vysouvací nádobu na tuk nebo na grilovací vanu hliníkovou fólii.

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

Δ VAROVÁNÍ: Při vyjmutí zachytné nádoby a zbavování se horkého tuku buďte velmi opatrní.

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

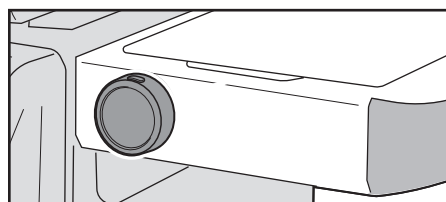


Δ VAROVÁNÍ: Grilovací kartáč pravidelně kontrolujte, zda nemá uvolněné štětiny nebo zda není příliš opotřebený. Pokud na grilovacích rostech nebo na kartáči najdete uvolněné štětiny, kartáč vyměňte. Společnost WEBER doporučuje zakoupit nový grilovací kartáč se štětinami z ušlechtilé oceli vždy na začátku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

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

Δ VAROVÁNÍ: Udržujte větrací otvory kolem nádře v čistotě a odstraňujte nahromaděné nečistoty.

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



Digitální teploměr s displejem

Tato funkce je k dispozici pouze u vybraných modelů.

Digitální teploměr s displejem Vám umožní pohodlně sledovat teplotu povrchu grilu. Během používání grilu postupujte podle těchto pokynů pro používání digitálního teploměru s displejem:

Zapnutí displeje

- 1) Stisknutím a podržením vypínače na 2 sekundy zapnete displej. Vypínač se nachází v horní části jednotky displeje.

POZNÁMKA: Gril je třeba vždy předehřívát po dobu 10 minut nebo déle. Pokud je displej zapnutý u vypnutého grilu, budou se kontrolky displeje první 4 minuty opakovaně rozsvěcovat po celou dobu uvádění grilu do provozu a na displeji se objeví aktuální teplota grilu. Pokud displej zapnete po uvedení grilu do provozu, automaticky se zobrazí teplota grilu.

- 2) Chcete-li přepínat mezi stupni Fahrenheita (°F) a Celsia (°C), vyjměte jednotku displeje ze stolu, čímž získáte přístup k tlačítku na zadní straně. Stisknutím tlačítka můžete přepínat mezi těmito možnostmi.

Jas displeje

Po zapnutí bude displej po dobu 15 minut na 100 % jas, poté se mírně ztlumí, aby šetřil baterii. Chcete-li obnovit jas displeje na 100 %, jednoduše klepněte na vypínač a jas displeje se na 2 minuty aktualizuje na 100 %.

Vypnutí displeje

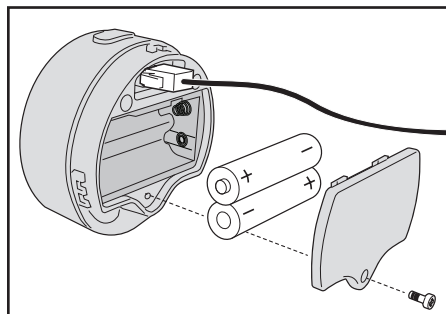
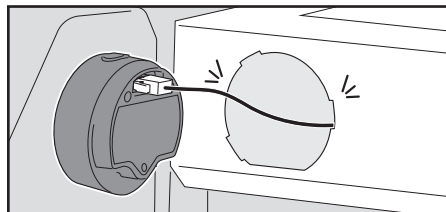
- 1) Chcete-li displej vypnout ručně, stiskněte a podržte vypínač po dobu 2 sekund.

POZNÁMKA: Displej se automaticky vypne, jakmile gril po dobu 4 minut nezjistí žádnou teplotu nebo pokud gril zcela vychladne.

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

Baterie

Když je čas vyměnit 2 baterie typu AA, v dolní části displeje se zobrazí ikona vybité baterie. Vyjmutím jednotky displeje ze stolu získáte přístup ke krytu baterie. Používejte pouze alkalické baterie. Nekombinujte staré a nové baterie, nebo různé typy baterií (standardní, alkalické nebo dobíjecí).



Podpalování grilu

Používání elektronického zážehového systému k podpalování grilu

Každý z ovládacích knoflíků ovládá jeden z hořáků a každý z hořáků se podpaluje samostatně. Zapalujte hořáky počínaje od těch vlevo. Při předehřívání by měly být zapálené všechny hořáky, ale při grilování samotném to samozřejmě není nutné.

- 1) Otevřete poklop grilu (A).
- 2) Zkontrolujte, zda jsou všechny ovládací knoflíky hořáků v poloze vypnuto . Zkontrolujte je zatlačením a otočením ve směru hodinových ručiček (B).
Poznámka: Je důležité, aby všechny ovládací knoflíky hořáků byly v poloze vypnuto předtím, než otevřete ventil plynové láhve.
- 3) Zapněte přívod plynu otočením ventilu plynové láhve proti směru hodinových ručiček nebo pohnutím páčkou regulátoru do polohy zapnuto v závislosti na připojení regulátoru k plynové láhvi.
- 4) Začněte hořákem, který je nejvíce vlevo. Zatlačte ovládací knoflík a otočte jím proti směru hodinových ručiček do polohy start/vysoký (C).
- 5) Zatlačte a podržte tlačítko elektronického zážehu (D). Uslyšíte cvakání.
- 6) Pohledem přes grilovací rošty a aromakolejnice FLAVORIZER BARS zkontrolujte, zda je hořák zapálený.
- 7) Pokud se hořák nepodpálí, otočte ovládacím knoflíkem hořáku do polohy vypnuto a počkejte pět minut na rozptýlení plynu. Poté bude opět možno znovu se pokusit o podpalení.
- 8) Pokud hořák úspěšně podpálíte, opakujte kroky 4 až 6 a podpalte i zbývající hořáky.

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

Předehřívání grilu

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

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

K uhašení hořáků

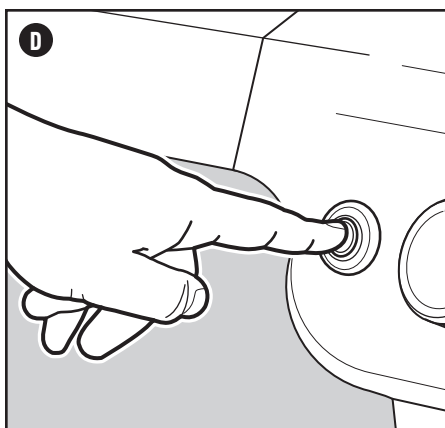
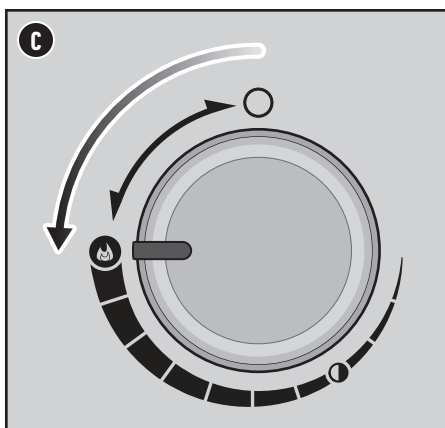
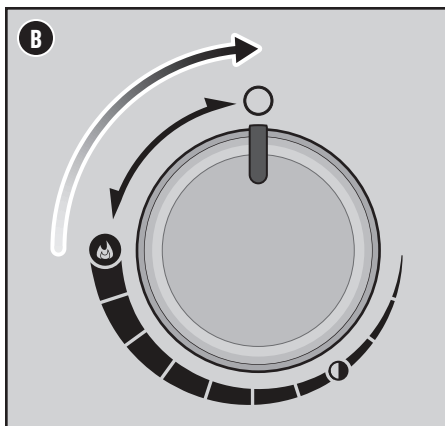
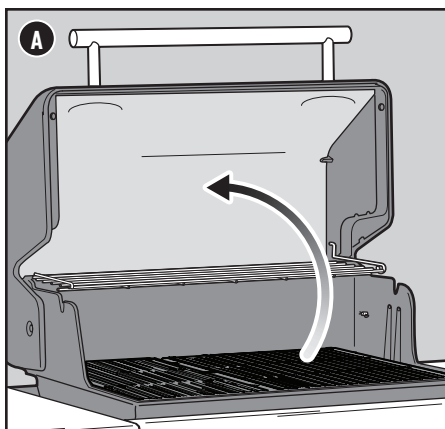
- 1) Zatlačte na každý z ovládacích knoflíků hořáků a potom jimi otočte ve směru hodinových ručiček až do polohy vypnuto .
- 2) Vypněte přívod plynu na plynové láhvi.

⚠ VAROVÁNÍ: Během podpalování mějte otevřený poklop.

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

⚠ VAROVÁNÍ: Každý hořák popálíte samostatně stlačením tlačítka pro elektronického zážehu.

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



Použití Sear Zone

Tato funkce je k dispozici pouze u vybraných modelů.

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

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

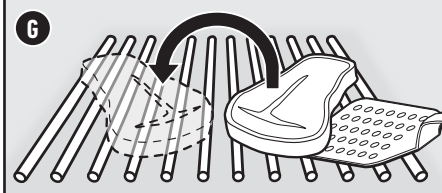
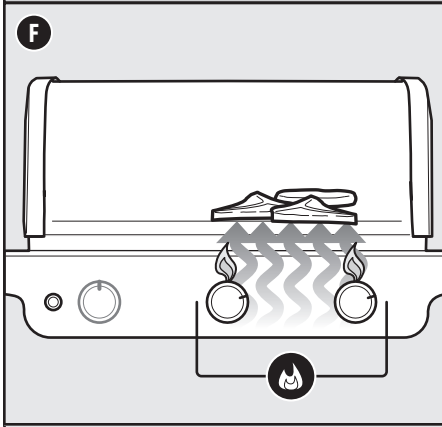
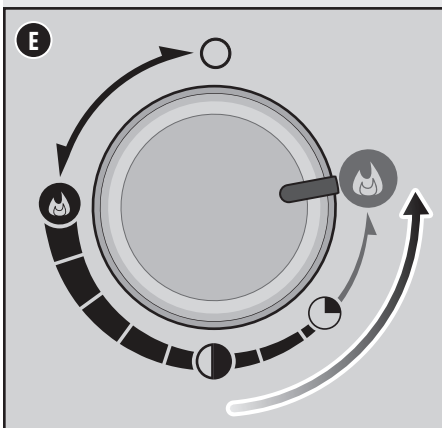
- 1) Otevřete poklop a zapalte všechny hořáky. Více informací naleznete v části „ZAPALOVÁNÍ GRILU“.
- 2) Gril předehřejete tak, že jej uzavřete poklopem a všechny hořáky nastavíte do polohy start/vysoký na dobu 15 minut.
- 3) Po předehřátí zatlačte dva ovládací knoflíky hořáků a otočte jimi proti směru hodinových ručiček do polohy Sear (E). Hořáky Sear Burner fungují v tandemu (F). Ovládací knoflíky zbývajících hořáků lze otočit do polohy vypnuto nebo nízký plamen.
- 4) Umístěte maso přímo na oblast Sear Zone a uzavřete poklop. Nechte mřížku vypálit z každé strany po dobu jedné až čtyř minut (G) v závislosti na druhu a tloušťce masa. Jakmile bude mřížka do pokrmu 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 oblasti Sear Zone, doporučujeme Vám, abyste začali experimentovat s různou dobou pro vypalování mřížky do masa a sami zjistili, co Vám chutná nejvíce.

Uhašení hořáků

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



Podpalování postranního hořáku

K podpalování postranního hořáku použijte elektronického zážehového systému.

Tato funkce je k dispozici pouze u vybraných modelů.

Pokud je jeden nebo více hlavních hořáků již podpáleno a pokud chcete zažehnout postranní hořák, přejděte na krok č. 3.

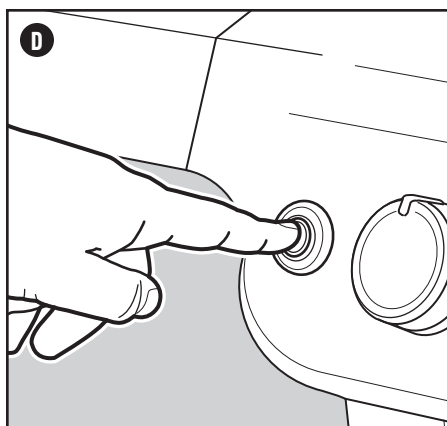
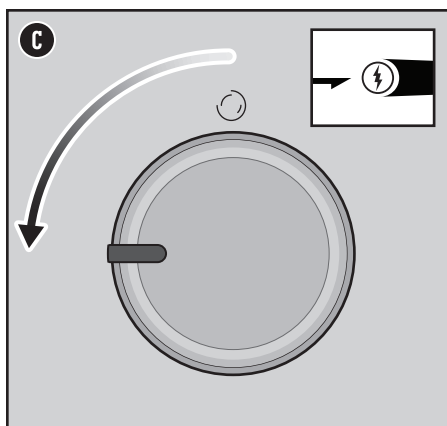
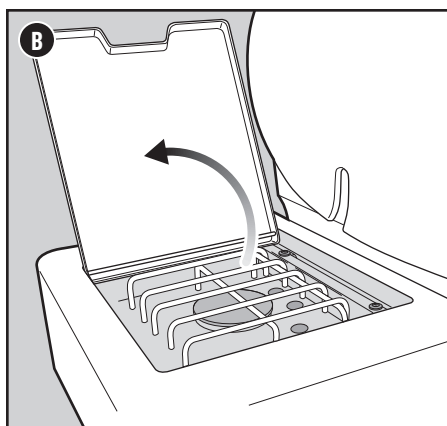
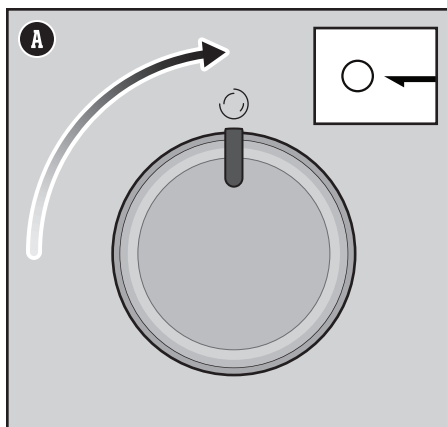
Pokud není podpálen žádný z hlavních hořáků a pokud používáte pouze postranní hořák, začněte krokem č. 1.

- 1) Zkontrolujte, zda jsou všechny ovládací knoflíky hořáků v poloze vypnuto . Zkontrolujte je zatlačením a otočením ve směru hodinových ručiček (A). Zkontrolujte také, jestli jsou všechny ovládací knoflíky hlavních hořáků v pozici vypnuto .
Poznámka: Je důležité, aby všechny ovládací knoflíky hořáků byly v poloze vypnuto  předtím, než zapnete plynovou láhev.
- 2) Zapněte přívod plynu otočením ventilu plynové láhve proti směru hodinových ručiček nebo pohnutím páčkou regulátoru do polohy zapnuto v závislosti na Vašem spoji z regulátoru do plynové láhve.
- 3) Otevřete poklop postranního hořáku (B).
- 4) Stiskněte ovládací knoflík postranního hořáku a otočte jím proti směru hodinových ručiček do polohy start/vysoký  (C).
- 5) Zatlačte a podržte tlačítko elektronického zážehu (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 polohy.
- 7) Pokud se postranní hořák nepodpálí do 4 vteřin, otočte ovládacím knoflíkem hořáku do polohy vypnuto  a počkejte pět minut na rozptýlení plynu a potom bude opět možné se znovu pokusit o podpálení.

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

Vypnutí postranního hořáku

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



Velikost grilovací pánve použité na postranním hořáku

Min. Průměr: 18 cm

Max. Průměr: 26 cm

⚠ VAROVÁNÍ: Při podpalování otevřete poklop postranního hořáku.

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

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

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 odshora 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 laku“, 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 loupit, přičemž silně připomínají loupající se lak. Tyto usazeniny nejsou toxické, ale pokud nebudete poklop pravidelně čistit, mohou se tyto částice 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 snižte 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 škváří se, a tím dodávají jídlu neodolatelnou příchut. 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 klíčem k optimálnímu výkonu, jsou otvory (malé vyvýšené průřezy, které se táhnou po celé délce hořáků) a ochrana proti hmyzu na koncích hořáků. 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 vnějšího hořáku a očistěte horní část otvorů hořáků (D).
- 2) Během čištění hořáků se snažte nepoškodit zážehovou elektrodu. Stačí přejíždět kartáčem kolem ní.

Čištění sítky proti hmyzu

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

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

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

⚠ **VAROVÁNÍ:** Při čištění hořáků nikdy nepoužívejte kartáč, který jste předtím použili pro čištění roštů. Do otvorů hořáků nikdy nevkládáte ostré předměty.

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

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

Očistěte tepelnou ochranu

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

- 1) Oškrabejte tepelné deflektory pomocí plastové škrabky.
- 2) Pokud je to zapotřebí, očistěte tepelné deflektory pomocí grilovacího kartáče se štětinami z nerezové oceli.
- 3) Vyjměte tepelný deflektor a odložte ho stranou.

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. Z tohoto otvoru se nečistoty a zbytky dostanou do vysouvací nádoby na tuk.

Čištění systému odvádění tuku

Systém odvádění tuku se skládá z nakloněné vysouvací nádoby na tuk a ze zachytané misky. Tyto díly byly navrženy tak, aby se daly snadno vyjmout, očistit a vyměnit; což je opravdu důležité při každé přípravě grilu. Návod na údržbu systému odvádění tuku je možné najít v části ÚDRŽBA PO KAŽDÉM JÍDLÉ.

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 čistíte pomocí netoxického, neabrazivního čističe na nerezovou ocel nebo pomocí leštěnky, která je určená pro čištění venkovních výrobků a grilů. Použijte hadřík z mikrovlnka a čistěte po směru textury nerezové oceli. Nepoužívejte papírové utěrky.

Poznámka: Neriskujte, že povrch z nerezové oceli poškrábete hrubými pastami a přípravky. Nerezovou ocel nečistěte ani neleštěte pastami. Pokud je použijete, barva kovu se změní, protože odstraníte horní chromovou ochrannou vrstvu.

Čištění nabarvených, porcelánem smaltovaných povrchů a plastových dílů

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

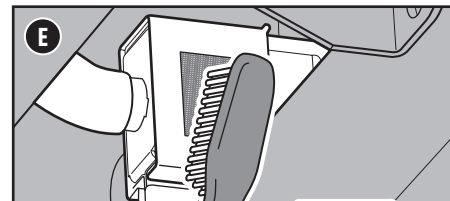
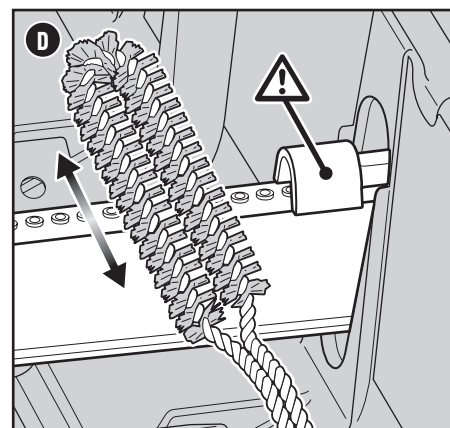
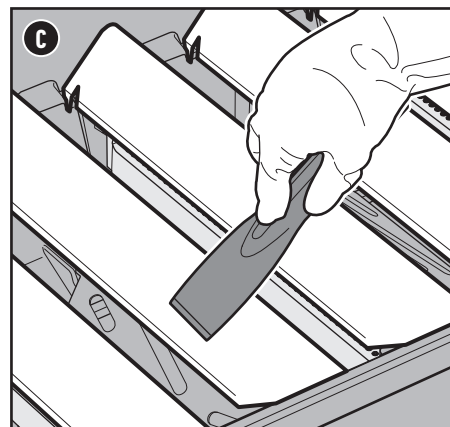
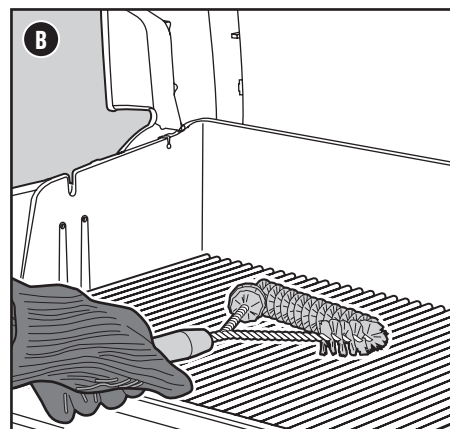
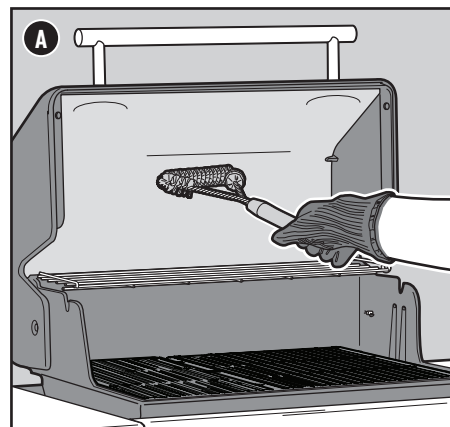
Čištění zevnějšku grilu, který se nachází v neobvyklém prostředí

Pokud je Váš gril vystaven nepříznivým povětrnostním podmínkám nebo jiným neobvyklým vlivům, měli byste vnějšek čistit častěji. Kyselé deště, chemikálie z bazénu a slaná voda mohou způsobovat, že se na povrchu začne objevovat rez. 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 rzí na povrchu.

Čištění v okolí elektronických součástí

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

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



NÁHRADNÍ DÍLY

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

HLAVNÍ HOŘÁK(Y) nebo POSTRANNÍ HOŘÁK NELZE ZAPÁLIT

POPIS PROBLÉMU

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

PŘÍČINA

Problém je v přívodu plynu.

ŘEŠENÍ

Pokud kterýkoliv z hořáků není možné zapálit, prvním krokem ke zjištění příčiny je zjistit, jestli do hořáku(ů) proudí plyn. Abyste to ověřili, řiďte se pokyny níže uvedenými pod názvem Zapálení grilu dlouhým zapalovačem.

Pokud se Vám gril NEPODARÍ zapálit, řiďte se řešením problémů v části Přívod plynu, kterou naleznete na další straně.

Problém je v elektronickém zážehovém systému.

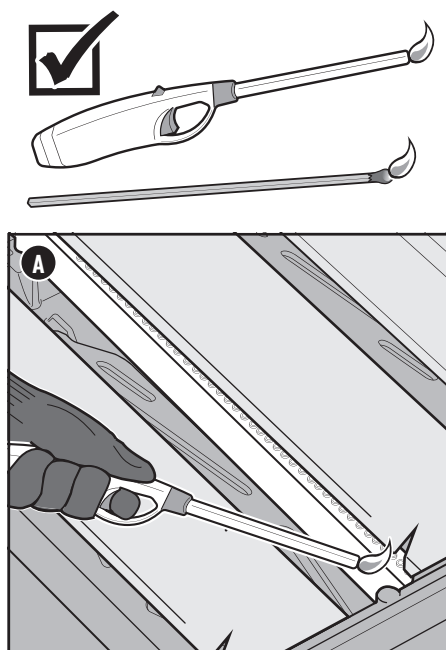
Pokud kterýkoliv z hořáků není možné zapálit, prvním krokem ke zjištění příčiny je zjistit, jestli do hořáku(ů) proudí plyn. Abyste to ověřili, řiďte se pokyny níže uvedenými pod názvem Zapálení grilu dlouhým zapalovačem.

Pokud se Vám gril PODARÍ zapálit, řiďte se níže uvedeným návodem s názvem Kontrola součástek elektronického zážehového systému.

Zapálení grilu dlouhým zapalovačem

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

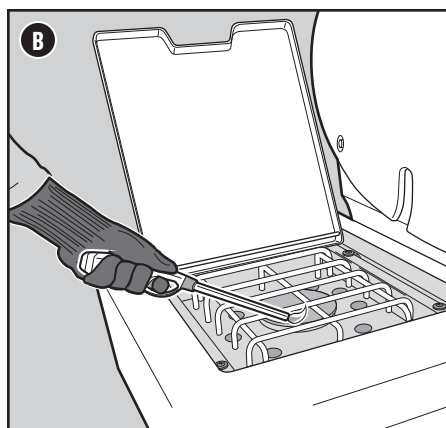
- 1) Otevřete poklop grilu.
- 2) Zkontrolujte, zda jsou všechny ovládací knoflíky všech hořáků (včetně ovládacího knoflíku postranního hořáku) v poloze vypnuto . Zkontrolujte je zatlačením a otočením ve směru hodinových ručiček.
Poznámka: Je důležité, aby všechny ovládací knoflíky hořáků byly v poloze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



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

Tato funkce je k dispozici pouze u vybraných modelů.

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



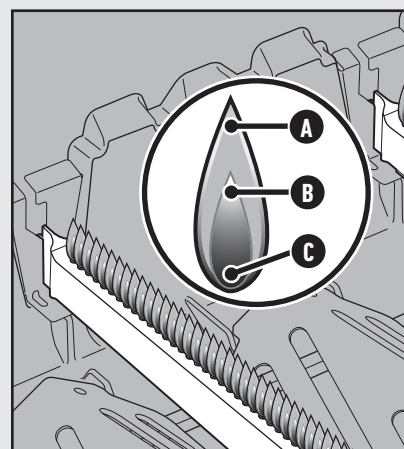
⚠ **VAROVÁNÍ:** Nepokoušejte se opravovat součástky sloužící k vedení plynu, spalování plynu, k podpalování grilu nebo jiné konstrukční díly, aniž byste kontaktovali oddělení zákaznického servisu společnosti Weber-Stephen Products LLC.

⚠ **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 ventilu.

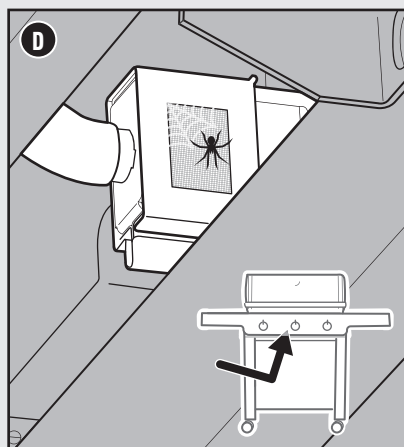
Správný tvar plamene hořáku

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).



Sítka proti hmyzu

Otvor pro spalovací vzduch v trubce hořáku (D) je vybaven sítkou z nerezové oceli, která brání pavoukům a jinému hmyzu ve vytváření pavučiny a budování hnízd uvnitř prostoru difuzéru trubky hořáku. Tato hnízda či pavučiny pak mohou blokovat normální proudění plynu, což může způsobit, že plyn proudí ven z otvorů pro vstup spalovacího vzduchu. Mezi příznaky takového ucpání patří zápach plynu v kombinaci se žlutavým a slabým plamenem vycházejícím z hořáku. To může vést ke vzniku plamene v plynovém ventilu a jeho okolí. V takovém případě může dojít k závažnému poškození vašeho grilu.



Grilování v noci

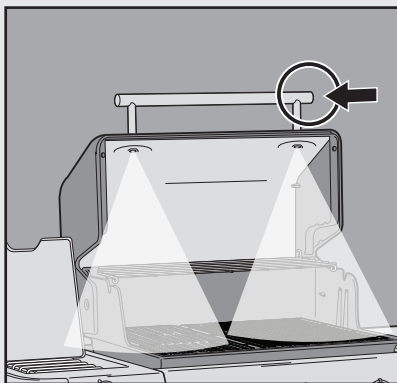
Tato funkce je k dispozici pouze u vybraných modelů.

Používání osvětlení grilu

Pokud chcete světlo na grilu rozsvítit, stiskněte tlačítko k probuzení. Světlo na grilu má senzor snímající náklon, který světlo rozsvítí, pokud je poklop otevřen, a zhasne, pokud je poklop zavřen. Pokud necháte poklop otevřený nebo zavřený po dobu více jak 30 minut, světlo na grilu se automaticky deaktivuje. Pokud ho budete chtít opět zapnout, stiskněte na tlačítko probuzení.

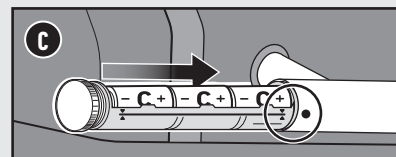
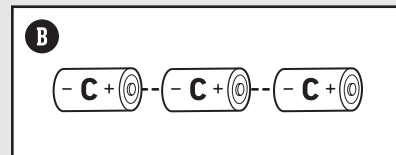
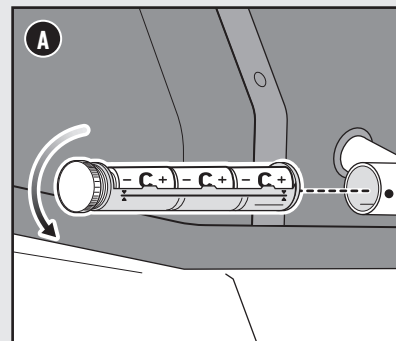
Výměna baterií osvětlení grilu

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



- 1) Zavřete poklop grilu. Na boku rukojeti poklopu najdete přihrádku pro baterie a odšroubujte její kryt (A). Baterie nevyměňujte s otevřeným poklopem.
- 2) Sejměte kryt baterií.
- 3) Vyměňte tři baterie velikosti C (B).
- 4) Při opětovném umístění krytu umístěte grafické značky krytu a rukojeti proti sobě (C). Utáhněte víčko.

POZNÁMKA: Čočky pravidelně otírejte vlhkým hadříkem, aby světla svítila jasně.



MÁTE PROBLÉMY ČI OTÁZKY?

Výrobek nevracejte do obchodu.

Pomůžeme Vám.

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



Společnost Weber-Stephen Products LLC tímto prohlašuje, že uvedený typ zařízení je v souladu se všemi platnými směrnice. EU prohlášení o shodě je v plném znění dostupné na následující internetové adrese:

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

AUSTRIA

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

BELGIUM

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

CHILE

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

CZECH REPUBLIC

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

DENMARK

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

FRANCE

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

GERMANY

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

ICELAND

Jarn & Gler Wholesale EHF
+354 58 58 900

INDIA

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

ITALY

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

NETHERLANDS

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

POLAND

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

RUSSIA

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

SOUTH AFRICA

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

SPAIN

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

SWITZERLAND

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

UNITED ARAB EMIRATES

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

UNITED KINGDOM

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

USA

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

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

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

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

weber.com