

REGISTRUJTE SE JEŠTĚ DNES

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

Důležité bezpečnostní informace

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

△ NEBEZPEČÍ: Označuje nebezpečnou či riskantní situaci s následkem **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.**

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.

Důležité: Před připojením plynové kartuše nebo láhve si pečlivě přečtěte tento návod k použití a získáte podrobné informace o svém zařízení. Ponechte si tento návod pro případ potřeby v budoucnosti.



BILT.
Ke stažení zdarma



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 žádný z dílů zaplombovaných výrobcem.

Používání

△ NEBEZPEČÍ: Tento gril použijte 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 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 zbytky 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 rozpaluje, 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 záruvzdorné rukavice nebo chňapky (které splňují normu EN 407 se stupněm záruvzdornosti 2 nebo vyšším).

△ VAROVÁNÍ: Během provozu spotřebičem nepohybujte.

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

△ VÝSTRAHA: Tento produkt prošel bezpečnostním testováním a vlastní povolení k používání pouze v dané zemi. Prohlédněte si specifikace pro danou zemi, které jsou umístěny na vnější straně obalu.

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

△ 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.

8657249

082625

CS



BEZPEČNOST

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

Skladování a uložení po sezóně

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

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

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

- Uskladnění grilu ve vnitřních prostorách je povoleno pouze v případě, že odpojíte plynovou láhev a vyjmete ji z grilu.

ZÁRUKA

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

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

Podle platných předpisů má zákazník v případě poruchy produktu 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 produkt předá zákazníkovi. **Tato práva a další právní předpisy nejsou námí 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 produkt WEBER (nebo v případě kupování dárku nebo nákupu pro reklamní účely člověku, pro něhož byl produkt zakoupen jako dárek nebo propagační předmět), že produkt WEBER nemá žádné vady materiálu ani konstrukce, po níže uvedené časové období, pokud bude sestaven a bude s ním zacházeno dle příručky uživatele grilu. (Poznámka: Pokud příručku uživatele grilu od společnosti WEBER ztratíte nebo založíte a nebudete ji moci najít, můžete si ji stáhnout na webových stránkách www.weber.com, nebo na webové stránce pro Vaši zemi, na kterou budete přesměrováni.) V rámci běžného soukromého domácího rodinného používání a při správné údržbě souhlasí společnost WEBER, že v rámci této záruky opraví nebo nahradí vadné díly, a to pouze v předem daném časovém období, s omezeními a výjimkami uvedenými níže. V ROZSAHU DANÉM PŘÍSLUŠNÝMI ZÁKONY SE TATO ZÁRUKA TÝKÁ POUZE PŮVODNÍHO KUPCE PRODUKTU A NELZE JI PŘEVÉST NA DALŠÍ MAJITELE KROMĚ PŘÍPADU, KDY JE PRODUKT 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 produkt od společnosti WEBER zaregistroval na webových stránkách www.weber.com nebo na webových stránkách pro danou zemi, kam bude přesměrován. Uchovejte si také originální doklad o zakoupení nebo fakturu. Tím, že si produkt od společnosti WEBER zaregistrujete, potvrďte platnost záruky a získáte přímé spojení se společností WEBER pro případ, že Vás budeme potřebovat kontaktovat.

Výše zmíněná záruka je platná pouze v případě, že majitel věnuje produktu WEBER dostatečnou péči tím, že se řídí návodem 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 produkt umístěn vedle bazénu, 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 produktu závadu, na kterou se vztahuje tato záruka, kontaktujte prosím zákaznický servis společnosti WEBER pomocí kontaktních údajů, jež naleznete na našich webových stránkách (www.weber.com nebo na webových stránkách pro danou zemi, kam budete přesměrováni). Společnost WEBER provede po prošetření podle svého uvážení opravu nebo náhradu vadného dílu, na který se vztahuje tato záruka. Pokud nebude oprava nebo náhrada možná, může společnost WEBER zvolit možnost (podle svého uvážení) nahradit celý gril jiným grilem se stejnou nebo vyšší hodnotou. Společnost WEBER Vás může kontaktovat, abyste díly zaslali k prověření. V takovém případě bude společnost hradit náklady na dopravu.

Tato záruka skončí v případě, že na produktu jsou škody, poruchy, odbarvená místa nebo rez, za které společnost WEBER nenese odpovědnost v případě, že jsou způsobeny:

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

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



DOBA PLATNOSTI ZÁRUKY PRODUKTU

Grilovací vana:
5 let, neporeznutí/nepropálení

Celý poklop:
5 let, neporeznutí/nepropálení

Trubka hořáku z nerezové oceli:
3 roky, na neporeznutí/nepropálení

Porcelánem smaltované litinové grilovací rosty:
3 roky, na neporeznutí/nepropálení

Plastové díly:
2 roky, kromě vyblednutí nebo změny barvy

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 ODPOVĚDNOST.

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

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

V PŘÍPADĚ NESPRÁVNÉHO NEBO NEVHODNÉHO POUŽÍVÁNÍ PRODUKTU NEBO PŘI NEDODRŽOVÁNÍ NÁVODU UVEDENÉHO V PŘÍRUČCE UŽIVATELE GRILU DODÁVANÉ SPOLEČNOSTÍ WEBER S PRODUKTEM 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.

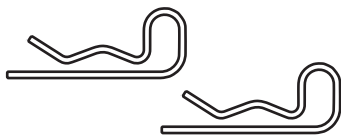
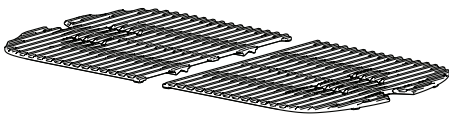
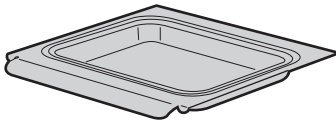
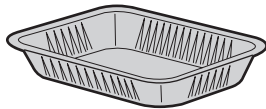
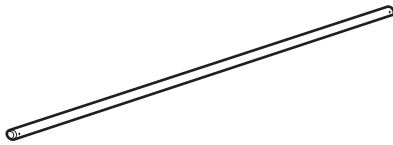
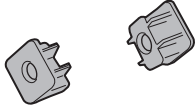
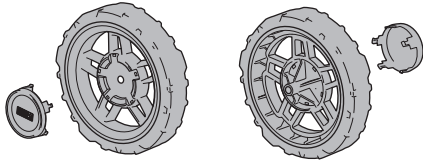
TATO ZÁRUKA SE VZTAHUJE POUZE NA PRODUKTY POUŽÍVANÉ V SOUKROMÝCH DOMÁCNOSTECH. NEVZTAHUJE SE NA GRILY SPOLEČNOSTI WEBER POUŽÍVANÉ V KOMERČNÍCH VEŘEJNÝCH PROVOZOVNÁCH NEBO HROMADNĚ, NAPŘÍKLAD V RESTAURACÍCH, HOTELECH, REZORTECH A PRONAJÍMÁNYCH OBJEKTECH.

SPOLEČNOST WEBER MŮŽE OBČAS ZMĚNIT KONSTRUKCI SVÝCH PRODUKTŮ. 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.

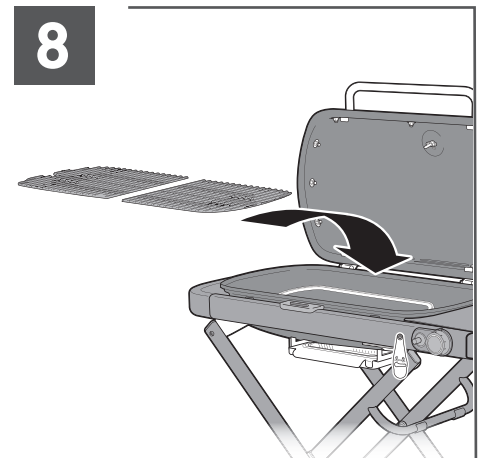
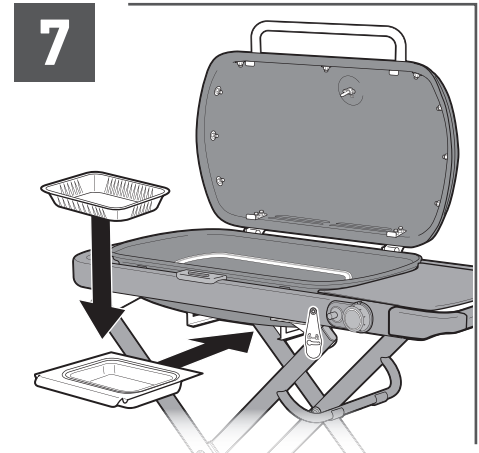
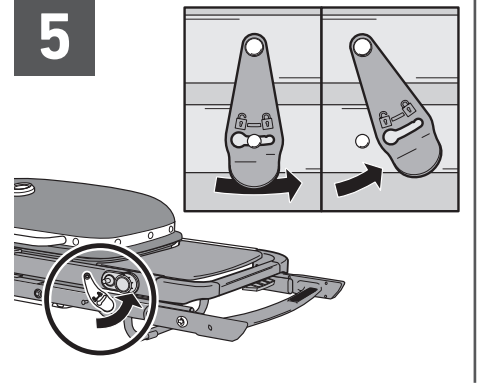
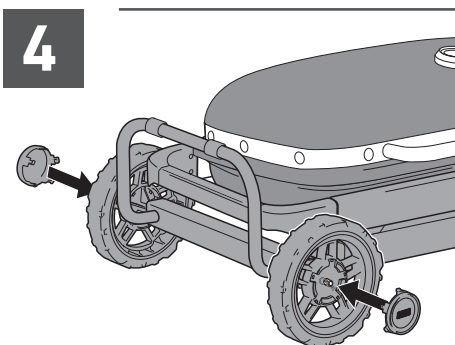
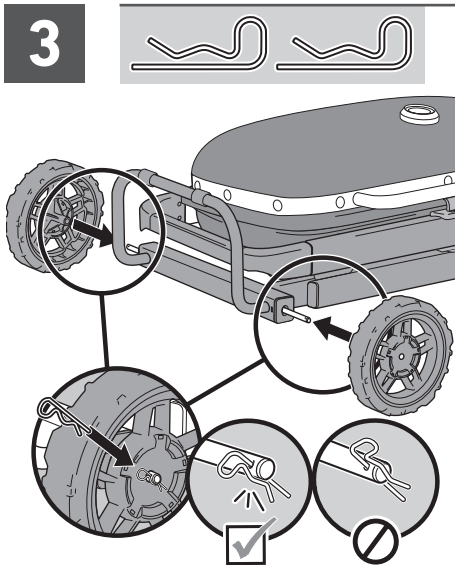
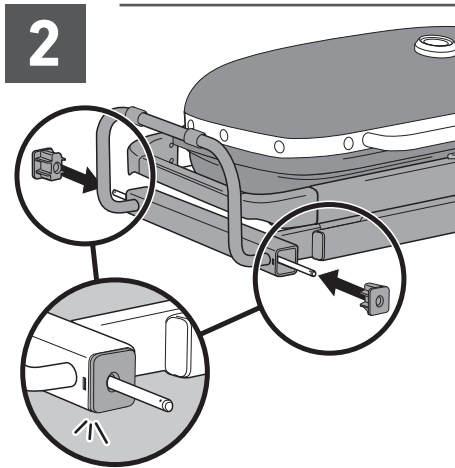
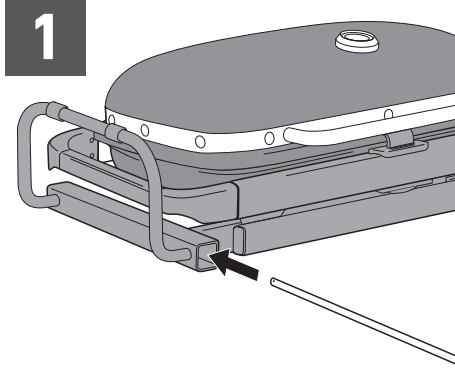


Seznam dílů



⚠ Před použitím grilu odstraňte veškerý obalový materiál a ochrannou fólii.

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





VLASTNOSTI PRODUKTU

FUNKCE GRILU TRAVELER



A Skládací vozík pro snadný převoz

Kompaktní skládací vozík s automatickým zajištěním poklopu umožňuje snadnou přepravu grilu Traveler. Je navržen tak, aby se vešel do kufru vozu a aby při skladování nezabíral místo v garáži.

B Porcelánem smaltované litinové grilovací rošty

Porcelánem smaltované litinové grilovací rošty zajišťují rovnoměrné rozložení žáru po celé grilovací ploše a vynikající retenci tepla.

C Postranní stolek a postranní lišty WEBER WORKS

Díky postrannímu stolu budete mít nádoby, koření a náčiní vždy po ruce. Připevňte navačovací příslušenství WEBER WORKS (prodává se samostatně) k postranním lištám, abyste měli po ruce nápoje, koření a příchutě, osvětlení grilu a čisticí náčiní a udrželi pracovní prostor čistý. Vhodný pro většinu navačovacího příslušenství WEBER WORKS.

D Vestavěný teploměr v poklopu

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

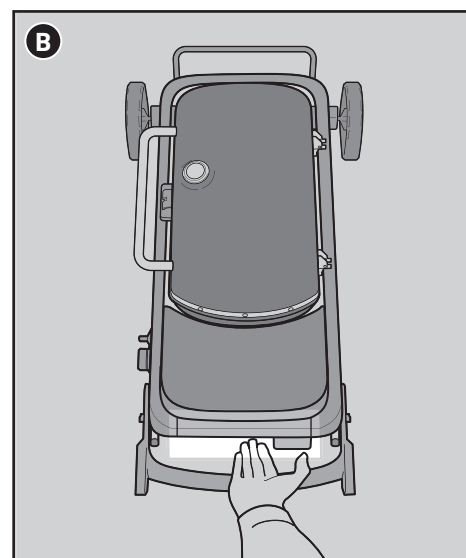
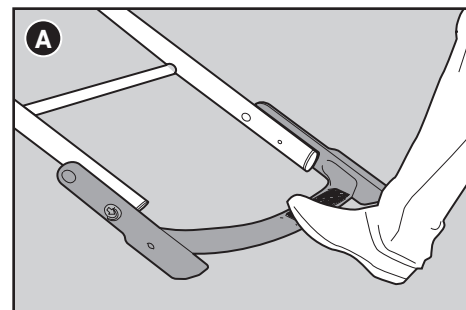
E Automatický zámek poklopu

Po sklopení grilu dojde k automatickému zajištění poklopu a grilovacích roštů proti pohybu.

Rozkládání a sklápění grilu

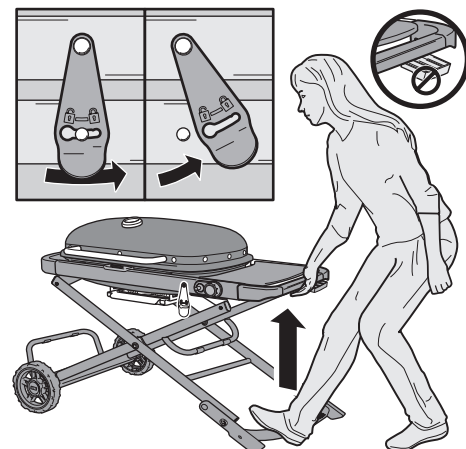
Pokud se chystáte gril připravit ke grilování nebo jej uložit, postupujte podle těchto pokynů pro přípravu grilu.

Při rozkládání a sklápění grilu jej vždy stabilizujte stoupanutím na stupátko (A) a uchopením grilu za rám ze strany postranního stolku (B). Nedoporučujeme gril uchopovat za boční části rámu nebo v rozích rámu.



Rozkládání grilu

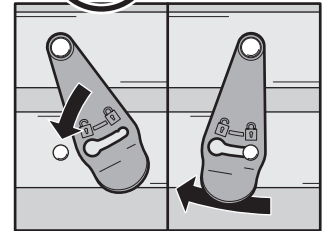
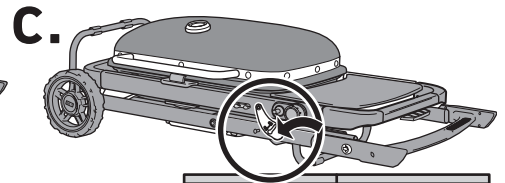
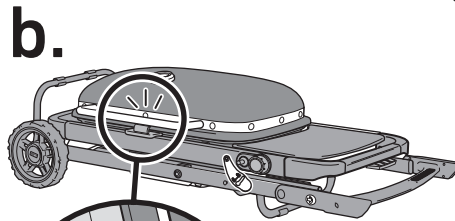
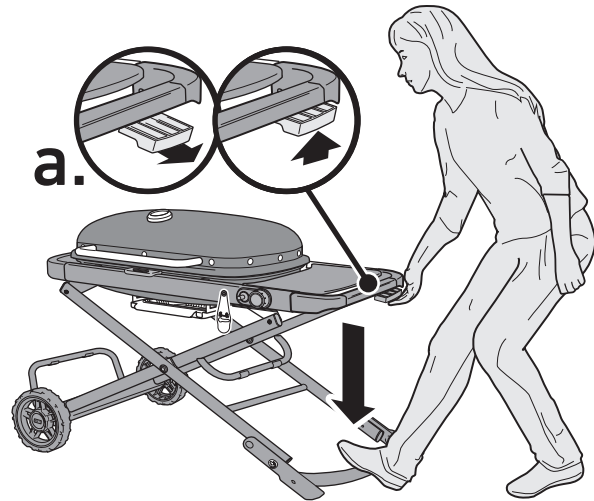
- 1) Zajišťovací zámek vozíku posuňte do odemčené polohy a uvolněte ji z kolíku.
- 2) Jednu nohu stoupněte na stupátko a potom zvedněte gril ze strany rámu postranního stolku, dokud nezaklapne do rozložené polohy. **Při rozkládání grilu se nedotýkejte uvolňovací páčky vozíku.**





Sklápění grilu

- 1) Zkontrolujte, zda je ovládací knoflík hořáku v poloze vypnuto (O).
- 2) Zavřete poklop grilu.
- 3) **Nechte gril zcela vychladnout.**
- 4) **Vyjměte příslušenství z postranních lišt grilu.**
- 5) **Vyjměte plynovou kartuši** tak, že nejprve uzavřete ventil regulátoru a pak jej pootočíte proti směru hodinových ručiček, abyste jej odpojili od regulátoru. Další informace naleznete v části „Dopojení plynové kartuše“.
- 6) Vždy zkontrolujte vysouvací záchytnou miskou na tuk, abyste vyčistili nebo vyměnili jednorázovou hliníkovou misku.
- 7) **Chcete-li vozík sklopit**, stoupněte jednou nohou na stupátko u základny grilu a uchopte gril za rám ze strany postranního stolku (a). Opatrně odjistíte uvolňovací páčku pod postranním stolkem: 1) páčku přitáhněte směrem k sobě a potom 2) ji zvedněte nahoru, pak gril pomalu sklápějte. Gril přitom stabilizujte nohou stále položenou na stupátku. **Důležité: Při sklápění vozíku buďte opatrní. Klesající pohyb vozíku při sklápění usměrňujte pevným přidržením grilu za rám. Opakované sklápění vozíku bez pevného uchopení za rám může vést k poškození plynové pružiny.**

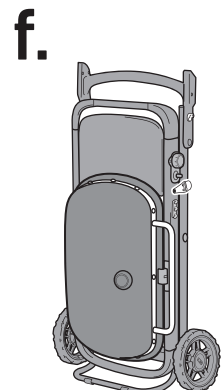
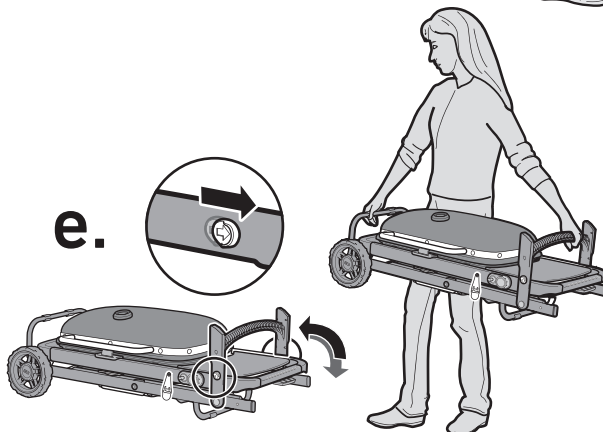
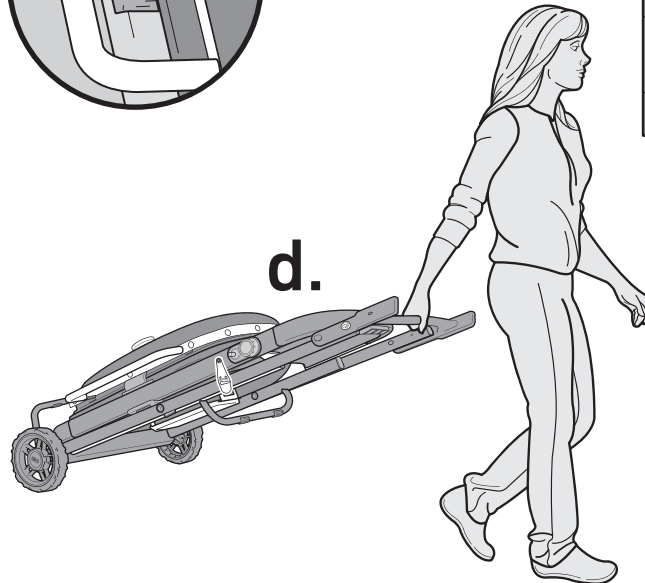


Převaha a skladování

- 1) Jakmile je vozík sklopený, automatický zámek poklopu zaklapne a udržuje poklop a grilovací rošty zajištěné (b). Chcete-li vozík zajistit ve složené poloze, nasadíte zajišťovací pojistku vozíku na kolík (c) a přesuňte ji do zamčené polohy.
- 2) Poté, co je vozík sklopen a zajištěn, je gril připraven k přepravě (d).
- 3) Pro větší pohodlí můžete ve složené poloze vozíku stupátko otočit nahoru tak, že nejprve odjistíte červené pojistky po stranách rámu posunutím ve směru šípky (e). Tak vzniknou po obou stranách grilu madla k uchopení při uskladnění nebo k přepravě.

POZNÁMKA: Nezvedejte gril za rukojeť poklopu.

- 4) Po důkladném vyčištění uložte gril ve svislé poloze, aby zabíral méně místa (f). Postupujte podle pokynů v části „Čištění a údržba“ této příručky uživatele grilu.



- ⚠ **VAROVÁNÍ:** Vozík postavte pouze na stabilní a rovný venkovní povrch. Vozík s grilem nikdy nestavte na nerovný povrch.
- ⚠ **VAROVÁNÍ:** Při vyjímání vysouvací záchytné misky a likvidaci horkého tuku buďte velmi opatrní.
- ⚠ **VAROVÁNÍ:** Gril neukládejte, pokud je připojena plynová láhev.
- ⚠ **VAROVÁNÍ:** Gril neskladujte a nepřepravujte s odpojenou plynovou láhví uloženou uvnitř.
- ⚠ **VÝSTRAHA:** Během provozu grilem nepohybujte. Před přemísťováním a ukládáním grilu jej nechte řádně vychladnout.
- ⚠ **VÝSTRAHA:** Před sklopením vozíku odeberte z grilu veškeré příslušenství.
- ⚠ **VÝSTRAHA:** Nezvedejte gril za rukojeť poklopu, mohlo by dojít k poškození zámku poklopu.
- ⚠ **VÝSTRAHA:** Během skladování nebo přepravy nepokládejte na gril další předměty.



ZAČÍNÁME

Důležité informace o přípojkách LPG a plynu

Co je to plyn LPG?

Zkapalněný ropný plyn, kterému se také říká LPG nebo plyn propan-butan, je hořlavá látka vyrobená z ropy, která se používá jako palivo pro Váš gril. Pokud není v uzavřené nádobě, vyskytuje se při pokojové teplotě a tlaku ve formě plynu. Při obvyklém tlaku uvnitř nádoby, jako je plynová láhev, je však plyn LPG kapalný. Během uvolňování tlaku z láhve se kapalina rychle vypařuje a přechází do plynného skupenství.

Tipy pro bezpečné zacházení s jednorázovými plynovými kartušemi

Při používání plynu LPG musíte mít na paměti různé pokyny a bezpečnostní faktory. Před použitím plynového grilu si pečlivě přečtěte tento návod.

- Nepoužívejte poškozenou, deformovanou ani rezavou plynovou kartuši.
- I když se může zdát, že je plynová kartuše prázdná, může v ní být stále plyn a podle toho by měla být kartuše převážena a skladována.
- S plynovými kartušemi zacházejte opatrně a tak, aby neupadly.
- Nikdy neskladujte ani nepřevázejte plynové kartuše při teplotě dosahující 51 °C (kartuše bude tak horká, že ji neudržíte v ruce). Například: v horkých dnech nenechávejte kartuši ve vozidle.
- Plynové kartuše je nutno uchovávat mimo dosah dětí.
- Při každém opětovném připojení proveďte zkoušku těsnosti spoje v místě, kde se regulátor připojuje k plynové kartuši. Například: otestujte pokaždé, když je plynová kartuše znovu připojena.
- Okolí kartuše musí být volné a bez nečistot.
- Kartuše nesmí být vyměňována v blízkosti zdroje vznícení.
- Před odpojením regulátoru vždy zavřete regulační ventil regulátoru plynu.

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.

Připojení regulátoru

- 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.
- Dejte pozor, aby se na hadici nevytvořil uzel.
- Pokud to požadují platné místní předpisy, vyměňte ohebnou hadici.
- Uživatel nesmí pozměňovat žádnou ze součástí zaplombovaných výrobcem.
- Jakékoli úpravy zařízení mohou být nebezpečné.

Připojení plynové kartuše

Používejte propan-butanové jednorázové kartuše s minimálním obsahem 430 g a maximálním obsahem 460 g. Plynová kartuše musí mít ventil EN417 podle obrázku (A).

Před připojením plynové kartuše zkontrolujte, zda jsou těsnění (mezi grilem a plynovou kartuší) na svém místě a v dobrém stavu (B).

- 1) Rozložte gril.
- 2) Ujistěte se, že je ovládací knoflík hořáku vypnutý – stiskněte jej a otočte jím ve směru hodinových ručiček do polohy vypnuto (O).
- 3) Ujistěte se, že je regulační plynový ventil regulátoru vypnutý – otáčejte jím ve směru hodinových ručiček, dokud nebude pevně utažen.
- 4) Zatlačte kartuši do regulátoru a otáčejte ve směru hodinových ručiček, dokud nebude pevně utažená (C).

Odpojení plynové kartuše

Pokaždé, když potřebujete sklopit grilovací vozík nebo pokud je plynová kartuše prázdná a je třeba ji vyměnit, vyjměte ji podle těchto pokynů.

- 1) Ujistěte se, že je ovládací knoflík hořáku vypnutý – stiskněte jej a otočte jím ve směru hodinových ručiček do polohy vypnuto (O).
- 2) Ujistěte se, že je regulační plynový ventil regulátoru vypnutý – otáčejte jím ve směru hodinových ručiček, dokud nebude pevně utažen.
- 3) Odšroubujte plynovou kartuši z regulátoru otáčením proti směru hodinových ručiček a vyjměte ji z grilu.

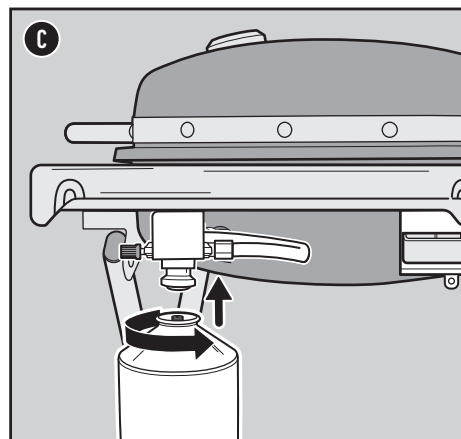
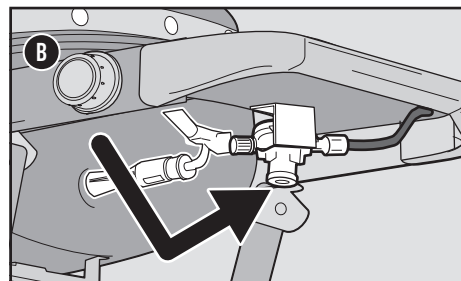
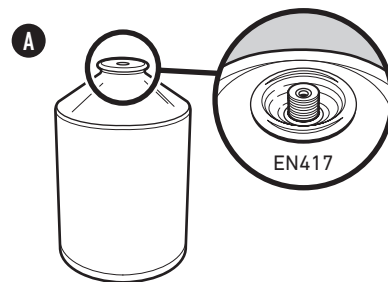
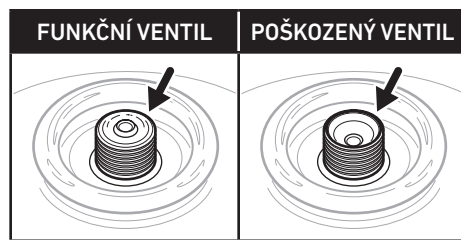
Skladování a cestování

Plynovou kartuši odpojte, pokud: 1) je plynová kartuše prázdná; 2) gril přepravujete; 3) je gril uložen v garáži nebo jiném uzavřeném prostoru; 4) gril nepoužíváte.

- Neskladujte odpojenou plynovou kartuši v budově, garáži nebo jiném uzavřeném prostoru.
- Neskladujte a nepřevázejte odpojenou plynovou kartuši uvnitř grilu.

U grilů, které byly nějakou dobu skladovány nebo ponechány nepoužívané, je důležité dodržovat tyto pokyny:

- Před použitím je zapotřebí u plynového grilu WEBER zkontrolovat, zda neuniká plyn a zda nejsou v trubce hořáku jakékoliv překážky. (Podrobné informace naleznete v části „KONTROLA ÚNIKU PLYNU“ a „ROČNÍ ÚDRŽBA“.)
- Zkontrolujte, zda jsou oblasti pod grilovací vanou a vysouvací záchytná miska bez nečistot, které by mohly bránit proudění spalovacího nebo větracího vzduchu.
- Je zapotřebí také zkontrolovat, zda není zanesena sítky proti pavoukům/hmyzu. (Další informace získáte v části „ROČNÍ ÚDRŽBA“.)



⚠ **VÝSTRAHA:** Používejte pouze s plynovou kartuší WEBER Q nebo s jinými kartušemi splňujícími normu EN 417 označenými 80 % butan / 20 % propan.

⚠ **VAROVÁNÍ:** Dotahujte pouze rukou. Při použití nadměrné síly by mohlo dojít k poškození přípojky regulátoru a ventilu kartuše. To by mohlo způsobit netěsnost nebo zabránit průtoku plynu.

⚠ Před připojením nové plynové láhve ke grilu zkontrolujte těsnění.

⚠ Zařízení nepoužívejte, pokud má poškozená nebo opotřebovaná těsnění, je netěsné, poškozené nebo nefunguje správně.

⚠ Výměna plynové kartuše musí probíhat na dobře větraném místě, nejlépe venku, mimo zdroje vznícení, jako je otevřený oheň a elektrický vysokotlaký výboj a v patřičné vzdálenosti od ostatních osob.



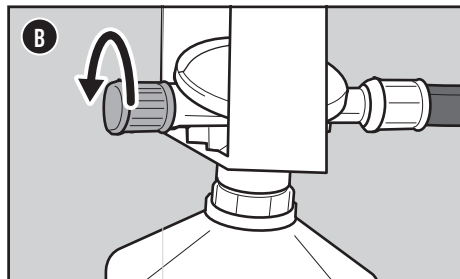
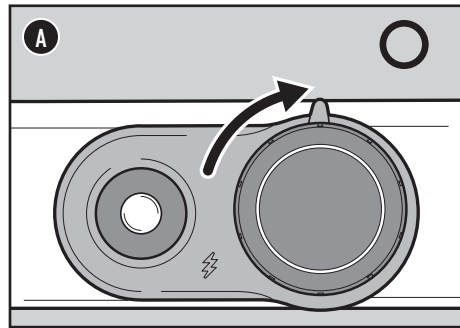
Co je to kontrola úniku plynu?

Jakmile kartuši správně připojíte, musíte bezpodmínečně provést kontrolu případného úniku plynu. Kontrola úniku plynu je spolehlivým způsobem, jak ověřit, zda plyn po připojení plynové láhve neuniká. Celý systém přívodu plynu obsahuje továrně vyrobené spoje, které jsou pečlivě testovány z hlediska úniku plynu, a hořáky, které byly testovány zapálením. Společnost WEBER doporučuje provést důkladnou kontrolu těsnosti po provedení montáže i při každém odpojení a opětovném připojení přívodu plynu. Je třeba otestovat následující spoje:

- spoj v místě, kde je regulátor připojen k plynové kartuši,
- spoj v místě, kde je regulátor připojen k hadici regulátoru,
- spoj v místě, kde je hadice regulátoru připojena k ventilu.

Kontrola úniku plynu

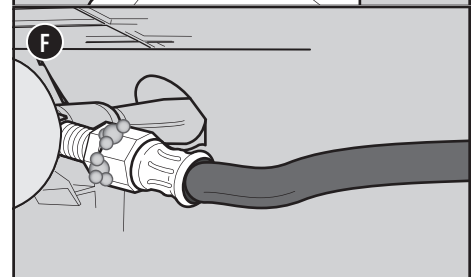
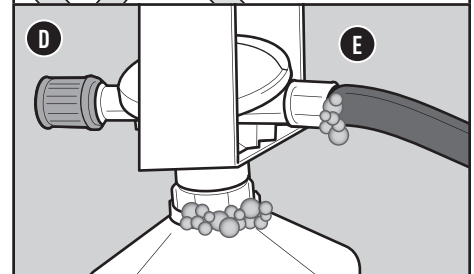
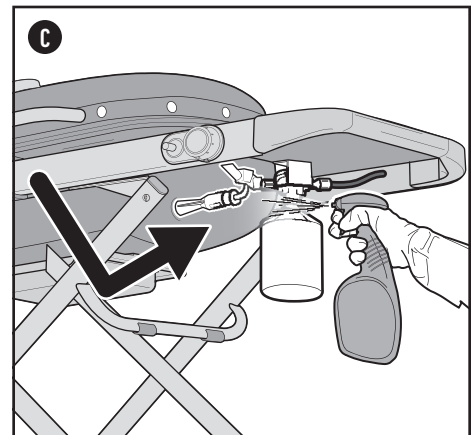
- 1) Ujistěte se, že je ovládací knoflík hořáku vypnutý zatlačením a otočením ve směru hodinových ručiček do polohy vypnuto (O) (A).
- 2) Zapněte přívod plynu otočením regulačního ventilu plynu proti směru hodinových ručiček (B).
- 3) Pomocí rozprašovače, kartáče nebo hadříku navlhčete všechny spoje (C) vodou s čistícím roztokem. Čistící roztok si můžete vyrobit sami smícháním 20 % tekutého čistícího prostředku a 80 % vody; nebo si můžete v instalátérských potřebách koupit roztok na kontrolu úniku plynu.
- 4) Pokud vidíte na některém ze spojů bublinky, dochází k úniku plynu:
 - a) Pokud je netěsnost na plynové kartuši (D), vyjměte ji. GRIL V ŽÁDNÉM PŘÍPADĚ NEPOUŽÍVEJTE. Připojte jinou plynovou kartuši a znovu zkontrolujte těsnost roztoku vody s čistícím prostředkem. Pokud netěsnost přetrvává, plynovou kartuši vyjměte. GRIL V ŽÁDNÉM PŘÍPADĚ NEPOUŽÍVEJTE. Kontaktujte pracovníky zákaznického servisu pro svou oblast pomocí kontaktních informací, které naleznete na našich webových stránkách.
 - b) Pokud u regulátoru (E) nebo ventilu hořáku (F) vzniká netěsnost, uzavřete přívod plynu. NIKDY SE NEPOKOUŠEJTE REGULÁTOR UTÁHNOUT. GRIL V ŽÁDNÉM PŘÍPADĚ NEPOUŽÍVEJTE. Kontaktujte pracovníky zákaznického servisu pro svou oblast pomocí kontaktních informací, které naleznete na našich webových stránkách.



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

- 5) Pokud se neobjeví žádné bublinky, kontrola úniku plynu je kompletní:
 - a) Opláchněte spoje vodou.

POZNÁMKA: Jelikož jste provedli kontrolu úniku plynu za použití roztoku vody s čistícím prostředkem. Mohly by spoje zrezivět, proto je zapotřebí všechny spoje po kontrole omýt vodou a osušit.



⚠ 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 nemanipulujte, ani s ním nepracujte.

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

- 1) Vzdalte se od plynové láhve.
- 2) Nesnažte se tuto závadu sami opravit.
- 3) Uvědomte svůj hasičský sbor.

⚠ VAROVÁNÍ: Pokus o namontování jiných typů plynových láhví může být nebezpečný.

⚠ 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.

Údaje o spotřebě a velikosti vstřikovače hořáku

WEBER TRAVELER	VELIKOST VSTŘIKOVAČE	INFORMACE O SPOTŘEBĚ
	Hlavní hořák 1,01 mm	4,25 kW butan 3,80 kW propan
		304,0 g/h butan 267,1 g/h propan



POUŽÍVÁNÍ

Vaše první grilování

Provedte první podpalení

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

Při každém grilování

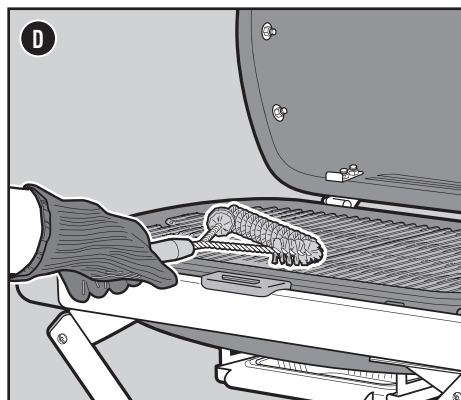
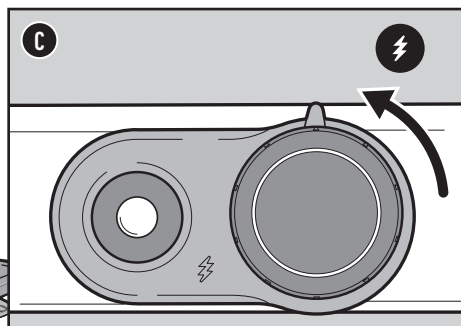
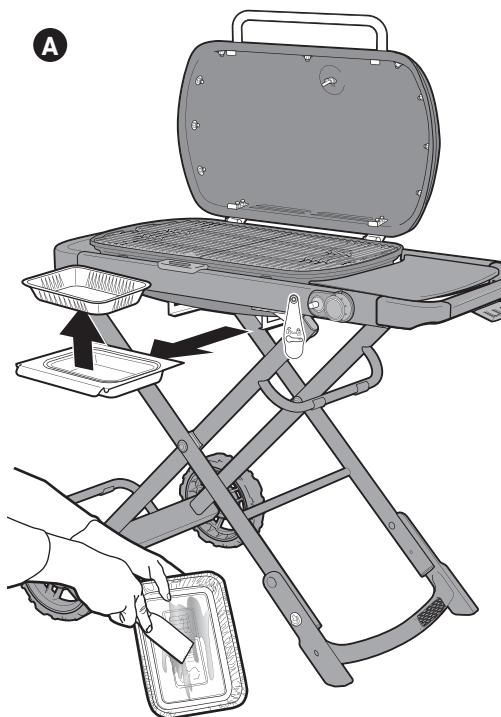
Údržba po každém jídle

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 z jídla do jednorázové nádoby. Během grilování je tuk odváděn do vysouvací záchytné misky a do jednorázové hliníkové misky vložené do této nádoby. Abyste předešli požáru, je třeba tento systém vyčistit před každým grilováním.

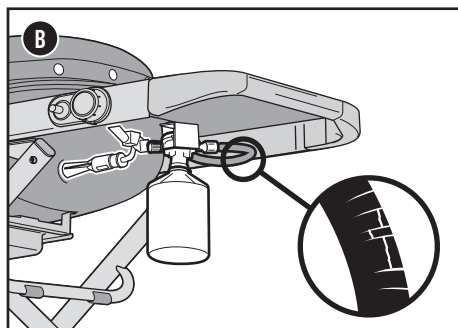
- 1) Ujistěte se, že je gril vypnutý a vychladl.
- 2) Vyjměte vysouvací záchytnou misku zatažením vpřed (A).
- 3) Zjistěte, zda v jednorázové hliníkové misce, která je zasazena do vysouvací záchytné nádoby, není nadbytečné množství tuku. Jednorázovou hliníkovou misku v případě potřeby vyhodte a vyměňte 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, oděrky nebo zářezy (B). Pokud zjistíte, že je hadice jakkoliv poškozená, gril nepoužívejte.



Rozpalte gril

Rozpálení grilu je velmi důležité pro úspěšné grilování. Rozpálení zabraňuje připálení jídla k roštu, a rozpálí rošt dostatečně na to, aby se do jídla vypálila grilovací mřížka. Zároveň díky rozpálení grilu 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 rozpalujte tak, že všechny hořáky uvedete do polohy start/vysoký (I) na dobu přibližně 10 až 15 minut, nebo dokud teploměr nebude ukazovat 260 °C (500 °F) (C).

Čištění grilovacího roštu

Po rozpálení 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 rozpálíte (D).

⚠ **NEBEZPEČÍ:** Na vysouvací záchytnou misku na tuk ani na grilovací vanu nepokládejte hliníkovou fólii.

⚠ **NEBEZPEČÍ:** Zkontrolujte vysouvací záchytnou misku na tuk před každým použitím. Odstraňte přebytečný tuk, abyste se vyhnuli požáru způsobenému vznícením nashromážděného tuku.

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

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

⚠ **VAROVÁNÍ:** Kartáče na čištění roštu pravidelně kontrolujte, zda nemají uvolněné štětiny nebo zda nejsou příliš opotřebené. Pokud na grilovacích roštech nebo na kartáči najdete uvolněné štětiny, kartáč vyměňte. Společnost WEBER doporučuje zakoupit nový kartáč na čištění roštu se štětinami z nerezové oceli vždy na začátku každé grilovací sezóny.

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

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



Podpalování grilu

Používání zážehového systému k zapalování grilu

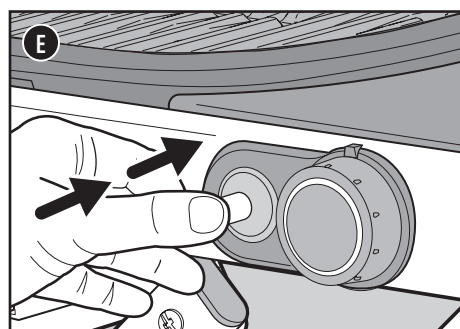
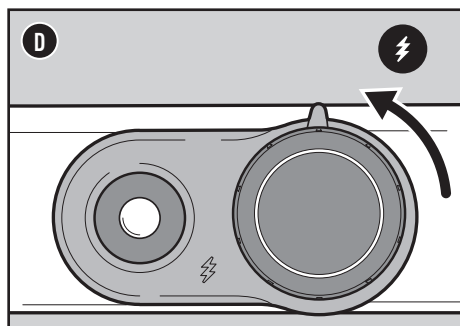
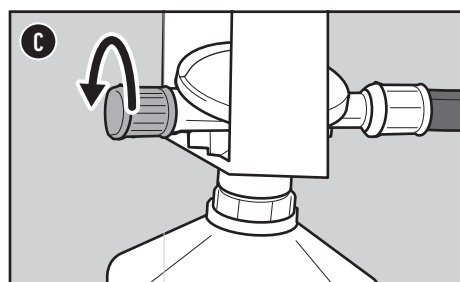
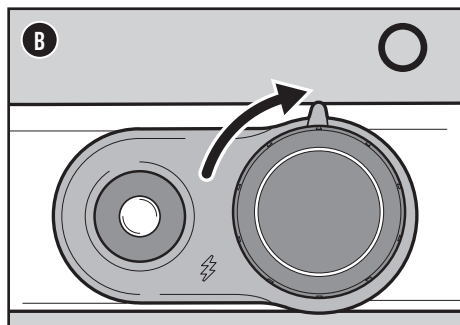
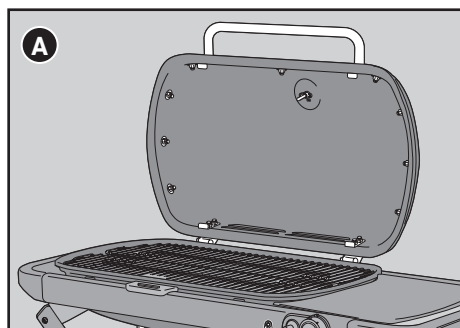
Zážehový systém zapálí hořák jiskrou z elektrody. Energií k vytvoření zážehové jiskry vytvoříte stisknutím zážehového tlačítka. Uslyšíte cvaknutí zážehového systému. Po rozpálení grilu při vysoké teplotě můžete nastavit ovládací knoflík hořáku do požadované polohy ke grilování.

- 1) Otevřete poklop grilu (A).
- 2) Zkontrolujte, zda je ovládací knoflík hořáku v poloze vypnuto O. Zkontrolujte jej zatlačením a otočením ve směru hodinových ručiček (B).
- 3) Zapněte přívod plynu otočením regulačního ventilu plynu proti směru hodinových ručiček (C).
- 4) Zatlačte ovládací knoflík hořáku a otočte jím proti směru hodinových ručiček do polohy start/ vysoký I (D).
- 5) Několikrát stiskněte červené zážehové tlačítko tak, aby pokaždé cvaklo (E).
- 6) Pohledem přes grilovací rošty zkontrolujte, zda je hořák zapálen. Měli byste vidět plamen.
- 7) Pokud se hořák nepodpálí, otočte ovládacím knoflíkem hořáku do polohy vypnuto O a počkejte pět minut na rozptýlení plynu. Poté bude opět možno znovu se pokusit o podpálení.

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

Vypnutí přívodu plynu k hořákům

- 1) Zatlačte na ovládací knoflík hořáku a potom jím otočte ve směru hodinových ručiček až do polohy vypnuto O.



⚠ VAROVÁNÍ: Během zapalování mějte otevřený poklop.

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

⚠ VAROVÁNÍ: Pokud se Vám nepodaří gril zapálit do pěti 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 grilu zhoršovat, pokud ho nebudete pravidelně a pečlivě udržovat. Nižší teploty, nerovnoměrně rozložený žár a jídlo ulpívající na grilovacích roštích – to vše jsou známky nedostatečně provedené údržby.

Pokud budete gril skládat a uskládkovat svisle, nebo alespoň dvakrát ročně, doporučujeme jeho důkladnou očistu. Pokud gril používáte často, bylo by lepší ho pečlivě čistit jednou za čtvrt roku. Jakmile bude Váš gril vypnutý a vychladlý, začněte čištěním vnitřku od horní části až dolů.

Čištění poklopu

Čas od času si budete moci povšimnout vložek „podobných barvě“, které budou na vnitřní straně poklopu. Během používání se tuk a kouř pomalu mění na uhlík a ten se hromadí na vnitřní straně poklopu. Tento nashromážděný uhlík se časem začne loupat a bude silně připomínat olupující se barvu. 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 roštu se štětinami z nerezové oceli (A). Pokud chcete minimalizovat hromadění uhlíku v budoucnosti, můžete poklop otřít papírovou utěrkou vždy po grilování, když je gril stále ještě teplý (ne horký!).

Čištění grilovacích roštů

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

- 1) Po umístění roštů do grilu, očistěte zbytky jídla z grilovacího roštu pomocí kartáče na čištění roštu se štětinami z nerezové oceli (B).
- 2) Vyjměte grilovací rošty a odložte je stranou.

Čištění hořáků

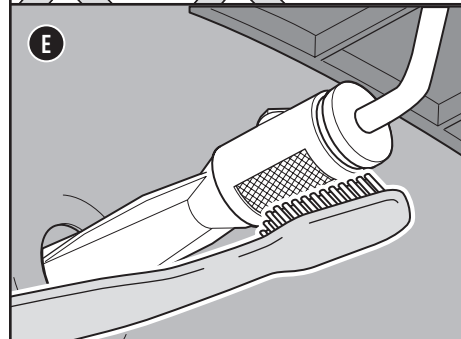
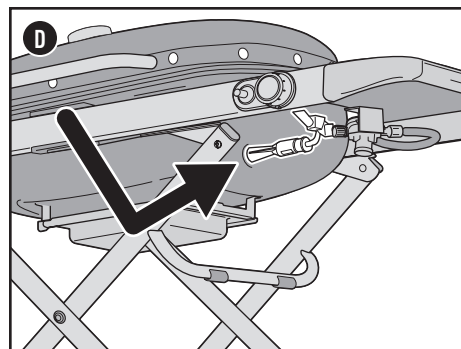
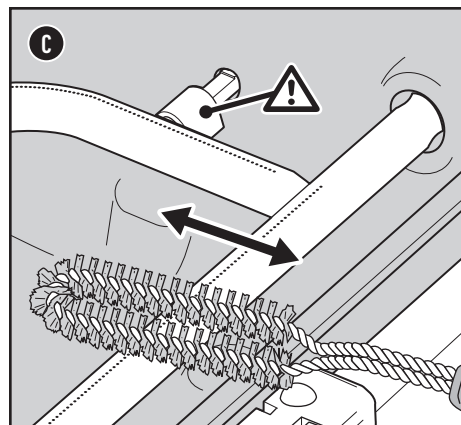
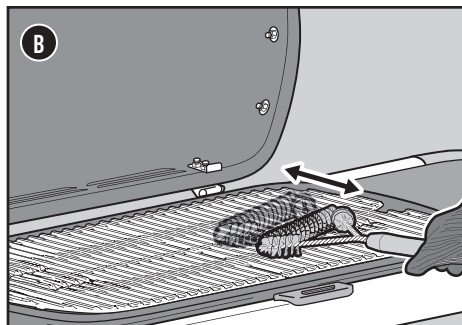
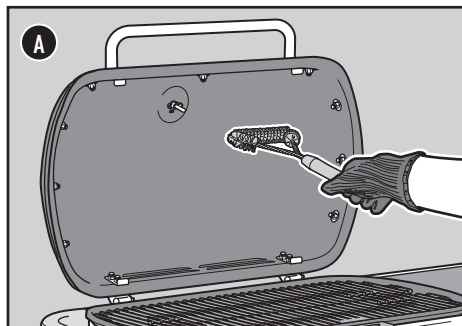
Pro optimální výkon grilu jsou důležité dvě části hořáků: otvory (malé otvory po celé délce hořáků) a ochranné sítinky proti hmyzu/pavoučkům na koncích hořáku. Pokud chcete, aby gril fungoval optimálně a bezpečně, je třeba tyto části důkladně čistit.

Čištění otvorů hořáků

- 1) K očištění vnějšku hořáků použijte čistý kartáč na čištění roštu se štětinami z nerezové oceli a očistěte vyústění otvorů hořáků (C). Nepřejíždějte kartáčem podélně po trubce, mohlo by dojít k zanesení sousedních otvorů.
- 2) Během čištění hořáků se snažte nepoškodit zážehovou elektrodu. Stačí přejíždět kartáčem kolem ní.

Čištění sítky proti hmyzu

- 1) Najděte konec hořáku za ovládacím panelem v místě, kde se dotýká ventilu (D).
- 2) Očistěte sítku proti hmyzu na každém hořáku pomocí kartáče s jemnými štětinami (E).



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

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

⚠ **VÝSTRAHA:** Nepokládejte součástky grilu na postranní stoly, mohly by poškrabat barvu nebo povrchy z nerezové oceli.

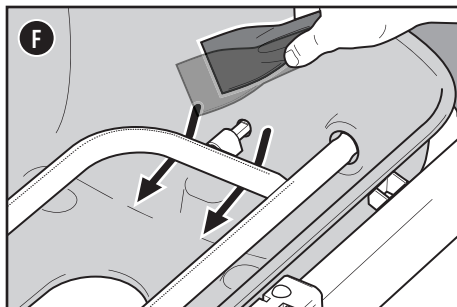
⚠ **VÝSTRAHA:** K čištění grilu nepoužívejte žádné z následujících prostředků: abrazivní leštěnky nebo barvy na nerezovou ocel, čisticí prostředky obsahující kyseliny, minerální luh nebo xylem, čisticí prostředek na trouby, abrazivní čističe (do kuchyně) nebo abrazivní houbičky na čištění.



Čištění grilovací vany

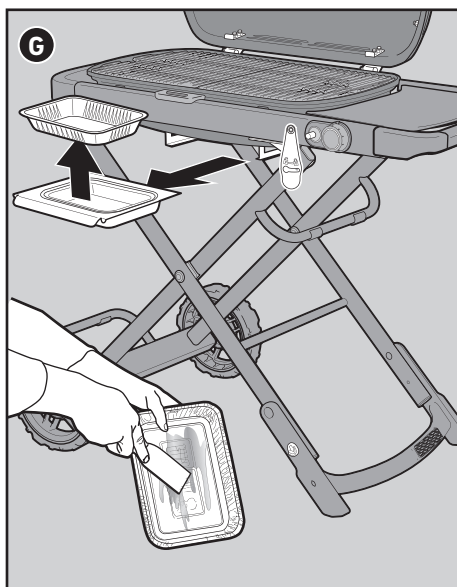
Prohlédněte grilovací vanu, jestli v ní někde není nashromážděný tuk nebo zbytky jídla. Přílišné nahromadění zbytků jídla nebo tuku může způsobit požár.

- 1) Pomocí plastové škrabky odstraňte nečistoty ze stran a ze dna grilu, nechte je propadnout otvorem na dně grilovací vany (F). Tímto otvorem se nečistoty dostávají do vysouvací záchytné misky.



Čištění systému odvádění tuku

Systém odvádění tuku se skládá z vysouvací záchytné misky a jednorázové hliníkové misky (G). 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 JÍDLÉ.



Čištění grilu zvenku

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

Čištění povrchů z nerezové oceli

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

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

Čištění nabarvených, porcelánem smaltovaných povrchů a plastových dílů

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

Čištění vnějšku grilu, který se nachází v neobvyklém prostředí

Pokud je gril vystaven nepříznivým povětrnostním podmínkám nebo jiným neobvyklým vlivům, měli byste vnějšek čistit častěji. Kyselá deště, chemikálie z bazénu a slaná voda mohou způsobovat korozi povrchu. Umyjte vnějšek grilu teplou vodou a čistícím prostředkem. Následně ho opláchněte a pečlivě osušte. Navíc byste měli jednou za týden natřít povrchy z nerezové oceli speciálním čistícím prostředkem, který účinně bojuje se rzi na povrchu.



HLINÍKOVÉ MISKY

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



TEPLOMĚŘ

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



GRILOVACÍ KARTÁČ

Nezbytné náčiní do samých grilovacích začátků. Stačí jednou rychle přejet po horkých roštech a budete mít jistotu, že se zbytky jídel z předchozího grilování nebudou přichytávat k dnešním pokrmům.



ŘEŠENÍ PROBLÉMŮ

GRIL NELZE ZAPÁLIT

POPIS PROBLÉMU

- Hořák není možno zapálit, přestože se řídíte návodem na zapálení elektronického zážehového systému v sekci „Použití“ v této příručce uživatele grilu.

PŘÍČINA

Problém je v přívodu plynu.

Problém je v zážehovém systému.

ŘEŠENÍ

Pokud gril není možné zapálit, prvním krokem ke zjištění příčiny je zjistit, jestli do hořáků proudí plyn. Chcete-li toto ověřit, řiďte se pokyny níže s názvem „Zjišťování proudění plynu do hořáků pomocí zápalky“.

Pokud **se Vám gril NEPODAŘÍ podpálit pomocí zápalky**, řiďte se řešením problémů na další straně.

Pokud gril není možné zapálit, prvním krokem ke zjištění příčiny je zjistit, jestli do hořáků proudí plyn. Chcete-li toto ověřit, řiďte se pokyny níže s názvem „Zjišťování proudění plynu do hořáků pomocí zápalky“.

Pokud **se Vám gril podaří zapálit pomocí zápalky**, řiďte se návodem, který najdete níže pod názvem „Kontrola součástek elektronického zážehového systému“.

Zjišťování proudění plynu do hořáků pomocí zápalky

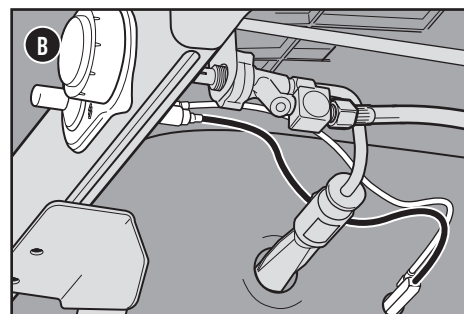
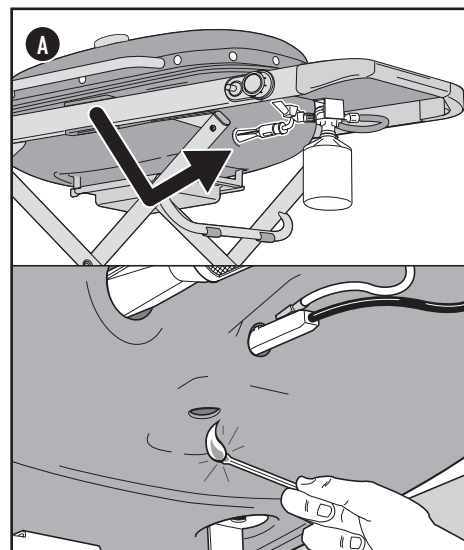
- 1) Otevřete poklop grilu.
- 2) Zkontrolujte, zda je ovládací knoflík hořáku v poloze vypnuto \bigcirc . Zkontrolujte jej zatlačením a otočením ve směru hodinových ručiček.
- 3) Zapněte přívod plynu otočením regulačního ventilu plynu proti směru hodinových ručiček.
- 4) Škrtněte zápalkou a plamen přiložte pod otvor pro zápalku (A).
- 5) Přidržte hořící zápalku, zatlačte ovládací knoflík a otočte jím proti směru hodinových ručiček do polohy start/vysoký \bullet .
- 6) Pohledem přes grilovací rošty zkontrolujte, zda je hořák zapálený.
- 7) Pokud se hořák nezapálí do 4 vteřin, otočte ovládacím knoflíkem hořáku do polohy vypnuto \bigcirc , počkejte pět minut na rozptýlení plynu. Teprve pak bude opět možné se znovu pokusit o zapálení. 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“.

Kontrola součástek elektronického zážehového systému

Po stisknutí zážehového tlačítka byste měli slyšet cvakání. Zkontrolujte vodiče a ujistěte se, že zážehový systém vytváří jiskru.

Kontrola vodičů

- 1) Zkontrolujte, zda jsou bílé a černé zážehové kabely bezpečně připojeny k terminálům na zážehovém tlačítku za ovládacím panelem (B).
- 2) Ověřte, zda lze zážehové tlačítko zatlačit, zda cvakne a že se vrátí zpět.



NÁHRADNÍ DÍLY

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

ZAVOLEJTE, ZAKAZNICKÝ SERVIS

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



PŘÍVOD PLYNU

POPIS PROBLÉMU

- Gril není schopen dosáhnout požadované teploty nebo rozvádí žár nerovnoměrně.
- U hořáku nedochází k zapálení.
- Přestože je ovládací 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

Plynová láhev je buď téměř nebo úplně prázdná.

Otvory hořáků jsou zanesené nečistotami.

ŘEŠENÍ

Plynovou láhev vyměňte.

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

Sítka proti hmyzu na hořáku je zanesená.

ŘEŠENÍ

Vyčistěte ji. Návod najdete pod názvem „Čištění sítky proti hmyzu“ v části „Péče o produkt“. V této části se také podívejte na obrázky a informace o správném tvaru plamene a o sítky proti hmyzu.

POPIS PROBLÉMU

- Zápach plynu nebo tichý syčivý zvuk.

PŘÍČINA

Propojení mezi regulátorem a plynovou láhví může být nedokonalé.

Mohlo by dojít k poškození přípojky regulátoru k plynové láhvi.

ŘEŠENÍ

Uhaste jakýkoliv otevřený plamen. Plynovou láhev vyjměte a připojte ji znovu. Viz část „Připojení plynové láhve“ v příručce uživatele grilu.

Uhaste jakýkoliv otevřený plamen. Plynovou láhev odpojte. GRIL V ŽÁDNÉM PŘÍPADĚ NEPOUŽÍVEJTE. Kontaktujte pracovníky zákaznického servisu pro svou oblast pomocí kontaktních informací, které naleznete na našich webových stránkách.

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

POPIS PROBLÉMU

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

PŘÍČINA

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

ŘEŠENÍ

To se při používání grilu občas stává. Není to závada. Očistěte poklop. Nahlédněte do části „Péče o produkt“.

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 pečlivě očistit.

ŘEŠENÍ

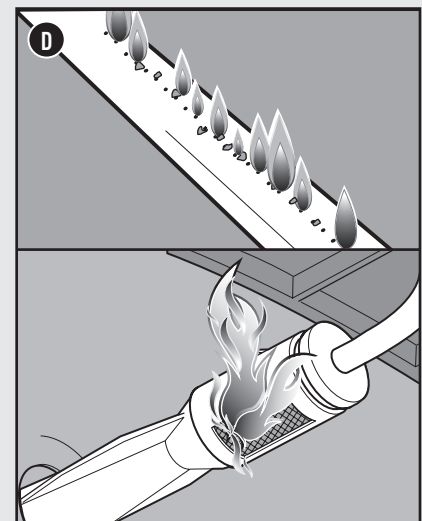
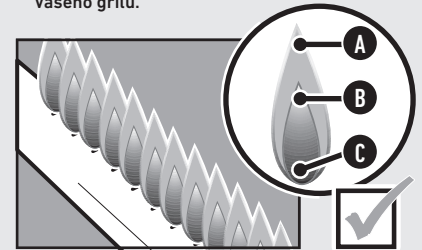
Vždy rozehřejte gril na 10 až 15 minut na maximální teplotu.

Řiďte se návodem v části nazvané „Čištění a údržba“ a očistěte gril vnitřně odshora až dolů.

Správný tvar plamene hořáku

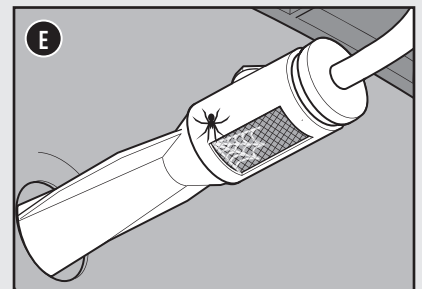
Hořáky grilu byly v továrně seřizeny pro vytvoření ideální směsi vzduchu a plynu. Pokud hořák funguje tak, jak má, uvidíte specifický tvar plamenů. Jejich špičky občas zasvítí žluté (A), níže už jsou světle modré (B) a přechází až do tmavě modrého plamene (C).

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



Sítka proti hmyzu

Zapalovací vzduchové otvory hořáků (E) jsou opatřeny sítkou z nerezové oceli, která má zabránit pavoukům a jinému hmyzu ve sprádání sítí a stavění hnízd uvnitř hořáků. Na této sítky proti hmyzu se může hromadit prach nebo nečistoty, a zamezovat tak přístup kyslíku k hořákům.



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

VÝSTRAHA: Otvory trubek hořáku musí být správně umístěny nad otvory ventilu.



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 rozehřejte na maximum. Otevřete poklop, zvýšte teplotu, zavřete poklop, a potom nechte grilovací rošt rozehřát po dobu přibližně deseti minut nebo dokud teploměr na poklopu nebude ukazovat 260 °C (500 °F).

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 rozpálené, použijte kartáč na čištění grilovacího roštu se štětinami z nerezové oceli a očistěte a vyhladte 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, přelivky nebo omáčky a čisté misky připravené na již hotové jídlo. Pokud byste museli neustále odbíhat do kuchyně, nejenže přijdete o všechnu zábavu při grilování, ale zároveň riskujete, že 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.

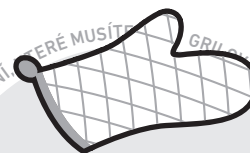
Co může být lepšího, než šťavnatý steak s vypálenou grilovací mřížkou a se spoustou krásně zkaramelizovaných kousků? Klíčem k tomu, abyste dosáhli těchto výsledků, je naskládat jídlo na jedno místo. Někdy máme tendence obracet jídlo ještě předtím, než dosáhne požadované barvy a chutě. Téměř ve všech 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 vzdát a důvěřovat mu.

Poznejte, kdy je třeba zkrotit 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 získajte speciální obsah s informacemi, které Vás budou inspirovat při grilování. Rádi bychom se k Vám připojili na Vaši dobrodružné výpravě.



RUKAVICE NA GRILOVÁNÍ

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

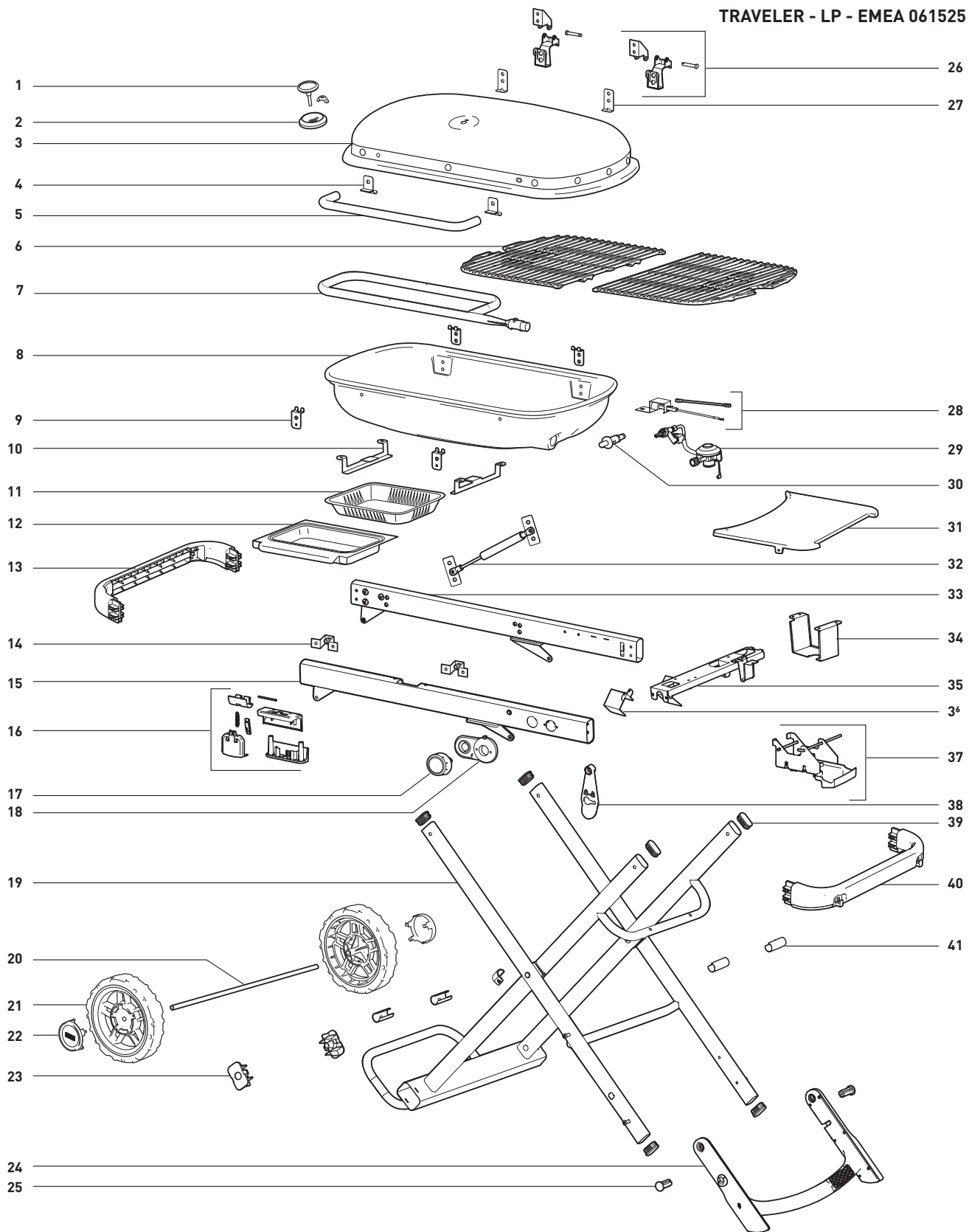


KUCHYŇSKÁ MINUTKA

Vyhnete 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.



TRAVELER - LP - EMEA 061525





Společnost Weber-Stephen Products LLC tímto prohlašuje, že uvedený typ zařízení je v souladu se všemi platnými směrnici. 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 130120
service-it@weber.com

NETHERLANDS

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

POLAND

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

RUSSIA

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

SOUTH AFRICA

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

SPAIN

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

SWITZERLAND

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

UNITED ARAB EMIRATES

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

UNITED KINGDOM

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

USA

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

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

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

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

weber.com