

SUMMIT®



PLYNOVÝ GRIL

Příručka uživatele plynového grilu
na kapalný propan

670



NEŽ ZAČNETE PLYNOVÝ GRIL POUŽÍVAT, PŘEČTĚTE SI TUTO PŘÍRUČKU PRO UŽIVATELE.

⚠ NEBEZPEČÍ

Cítíte-li plyn:

1. Uzavřete přívod plynu do zařízení.
 2. Zhasněte veškeré zdroje vznícení.
 3. Otevřete poklop.
 4. Pokud zápach přetrvává, vzdalte se od zařízení a okamžitě zavolejte svého dodavatele plynu nebo požárníky.
- Unikající plyn může způsobit požár nebo výbuch, při kterém může dojít k závažnému i smrtelnému poranění a ke škodám na majetku.

⚠ VAROVÁNÍ

1. V blízkosti tohoto ani žádného jiného spotřebiče neskladujte ani nepoužívejte benzín nebo jiné hořlavé plyny, těkavé látky či kapaliny.
2. Zásobní láhev s plynem, která není připojena pro bezprostřední používání, se nemá skladovat v blízkosti tohoto ani žádného jiného spotřebiče.

⚠ **VAROVÁNÍ:** Před použitím grilu vždy pečlivě proveďte veškeré postupy kontroly těsnosti podle této příručky. Dělejte to i v případě, že gril odborně smontoval dodavatel.

⚠ **VAROVÁNÍ:** Nezapalujte gril, dokud si nepřečtete kapitoly ZAPÁLENÍ HOŘÁKU v této příručce.

INFORMACE PRO TOHO, KDO PROVÁDÍ MONTÁŽ:

Tato příručka musí zůstat u majitele, který ji má uchovávat pro pozdější potřebu.

POUŽÍVEJTE POUZE VENKU.

CE: 845BR-0035
ID: 0845

⚠ NEBEZPEČÍ

Nebudete-li věnovat dostatečnou pozornost upozorněním na nebezpečí, výstrahám a varováním obsaženým v této příručce uživatele, může to mít za následek vážné nebo i smrtelné zranění, případně požár či výbuch se škodami na majetku.

⚠ VÝSTRAHY

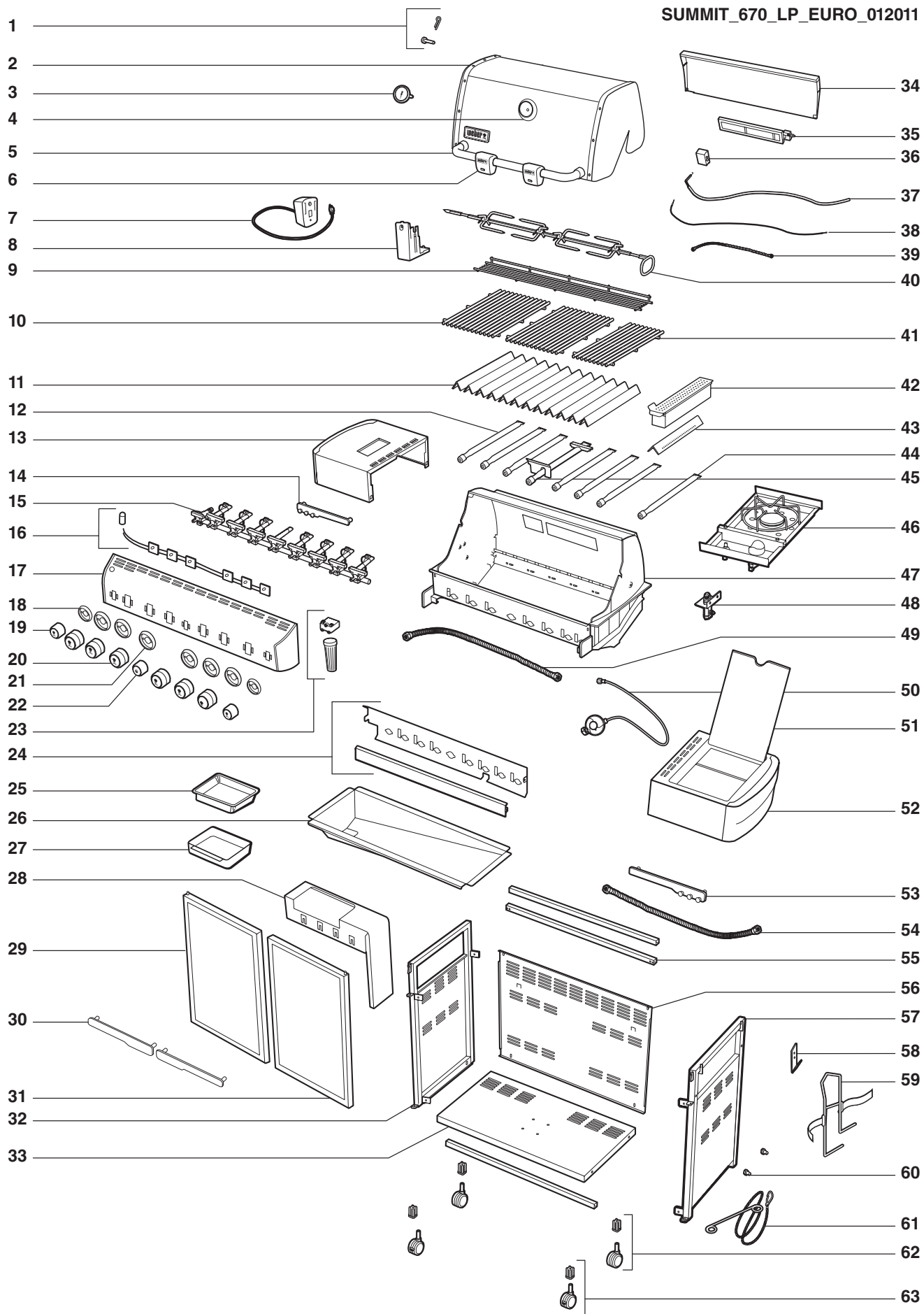
- ⚠ Dodržujte pokyny k připojení regulátoru pro Váš typ plynového grilu.
- ⚠ Náhradní či odpojené tlakové láhve s plynem neskladujte pod grilem ani v jeho blízkosti.
- ⚠ Nepokládejte kryt grilu ani jiné hořlavé předměty na gril ani do úložného prostoru pod grilem.
- ⚠ Při nesprávné montáži vzniká nebezpečí. Postupujte prosím pečlivě podle pokynů k montáži uvedených v tomto návodu.
- ⚠ Po uskladnění, nebo když jste plynový gril Weber dlouho nepoužívali, byste jej měli před použitím zkontrolovat s důrazem na únik plynu a překážky u hořáků. Správné postupy kontroly jsou uvedeny v této příručce.
- ⚠ Ke kontrole těsnosti plynového okruhu nepoužívejte plamen.
- ⚠ Pokud se u kteréhokoliv spoje vyskytuje netěsnost, neuvádějte Váš plynový gril Weber® do provozu.
- ⚠ V bezprostředním okolí grilu, tj. přibližně do 60 cm směrem nahoru, dolů a bočně od grilu, nesmějí být přítomny žádné hořlavé materiály.
- ⚠ Váš plynový gril Weber® by neměly používat děti. Přístupné části grilu mohou mít velmi vysokou teplotu. Při používání grilu zamezte dětem v přístupu k němu.
- ⚠ Při používání grilu Weber® zachovávejte opatrnost. Při vaření i čištění se gril zahřívá na vysokou teplotu. Proto jej za provozu neponechávejte bez dozoru, ani jej nepřemísťujte.
- ⚠ Dojde-li při grilování ke zhasnutí hořáků, uzavřete všechny plynové uzávěry. Otevřete poklop a než plynové hořáky znovu zažehnete, vyčkejte pět minut. Při zapalování postupujte podle pokynů uvedených v příslušné kapitole.
- ⚠ V plynovém grilu Weber® nepoužívejte dřevěné uhlí, brikety ani lávové kameny.
- ⚠ Při grilování se zásadně nenaklánějte nad otevřený gril ani nepřibližujte ruce či prsty k přednímu okraji grilovacího prostoru.

- ⚠ Dojde-li k nekontrolovanému vzplanutí, odsuňte připravovaný pokrm z plamenů, dokud se plamen opět nezmirní.
- ⚠ Začne-li hořet tuk, vypněte všechny hořáky a nechte poklop uzavřený, dokud oheň neuhasne.
- ⚠ Plynový gril Weber® je zapotřebí v pravidelných intervalech důkladně čistit.
- ⚠ Při čištění ventilů a hořáků se vyvarujte zvětšování otvorů trysek nebo otvorů v trubkách hořáků.
- ⚠ Zkapalněný propan (ani propan-butan) není totéž co zemní plyn. Přestavba na zemní plyn nebo pokus o použití zemního plynu u plynového spotřebiče na propan-butan jsou nebezpečné a ruší platnost Vaší záruky.
- ⚠ Mechanicky poškozená nebo zkorodovaná tlaková láhev na plyn může být nebezpečná a měl by ji zkontrolovat dodavatel plynu. Tlakovou láhev s plynem, která má poškozený ventil, nepoužívejte.
- ⚠ I láhev, která se zdá být prázdná, může ještě obsahovat plyn. Proto přepravujte a skladujte odpovídajícím způsobem každou tlakovou láhev bez rozdílu.
- ⚠ Za žádných okolností se nepokoušejte odpojit plynový ventil ani žádnou jinou plynovou armaturu, když je gril v provozu.
- ⚠ Při obsluze grilu používejte ochranné rukavice s tepelnou izolací.
- ⚠ Tento gril používejte, pouze když jsou všechny jeho součásti na svých místech. Zařízení musí být správně sestaveno podle pokynů uvedených v kapitole "Pokyny k montáži".
- ⚠ Neukládejte tlakovou láhev s plynem do skříně grilu.
- ⚠ Neinstalujte tento model grilu na žádnou vestavěnou ani vysouvací konstrukci. Ignorování této výstrahy může mít za následek požár nebo výbuch, které mohou způsobit škody na majetku a závažné nebo i smrtelné zranění. ♦

VAROVÁNÍ	2	ZAŽEHNUTÍ A POUŽÍVÁNÍ BOČNÍHO HOŘÁKU	20
OBSAH	3	ZAPÁLENÍ BOČNÍHO HOŘÁKU	20
SCHEMATICKÝ NÁKRES	4	ZHASNUTÍ HOŘÁKU	20
SEZNAM JEDNOTLIVÝCH ČÁSTÍ	5	RUČNÍ ZAPÁLENÍ BOČNÍHO HOŘÁKU	20
ZÁRUKA	6	ZHASNUTÍ HOŘÁKU	20
OBECNÉ POKYNY	6	OPÉKACÍ ROŠT SEAR STATION® – ZAŽEHNUTÍ A POUŽÍVÁNÍ	21
SKLADOVÁNÍ	6	OPÉKACÍ ROŠT SEAR STATION® – ZAŽEHNUTÍ HOŘÁKU	21
OBSLUHA	6	ZHASNUTÍ HOŘÁKŮ	21
POKYNY TÝKAJÍCÍ SE PLYNU	7	RUČNÍ ZAŽEHNUTÍ HOŘÁKU OPÉKACÍHO ROŠTU SEAR STATION®	22
TIPY PRO BEZPEČNÉ ZACHÁZENÍ S LÁHVEMI S KAPALNÝM PLYNEM	7	ZHASNUTÍ HOŘÁKŮ	22
INSTALACE LAHVE	8	POUŽÍVÁNÍ OPÉKACÍHO ROŠTU SEAR STATION®	22
MOŽNOSTI MÍSTA PRO INSTALACI LÁHVE	8	ZAŽEHNUTÍ A POUŽÍVÁNÍ HOŘÁKU UDICÍ SCHRÁNKY	23
PŘIPOJENÍ TLAKOVÉ LÁHVE S PLYNEM	9	ZAPÁLENÍ HOŘÁKU UDICÍ SCHRÁNKY	23
PŘÍPRAVA KE KONTROLE TĚSNOSTI ROZVODU PLYNU	10	ZHASNUTÍ HOŘÁKŮ	23
KONTROLA TĚSNOSTI ROZVODU PLYNU	11	RUČNÍ ZAPÁLENÍ HOŘÁKU UDICÍ SCHRÁNKY	24
NAPLNĚNÍ TLAKOVÉ LÁHVE PLYNEM	13	ZHASNUTÍ HOŘÁKŮ	24
OPĚTOVNÉ PŘIPOJENÍ TLAKOVÉ LÁHVE S PLYNEM	13	POUŽÍVÁNÍ UDICÍ SCHRÁNKY	25
FUNKCE OSVĚTLENÍ	13	ČIŠTĚNÍ UDICÍ SCHRÁNKY	25
SVĚTLO NA MADLO WEBER® GRILL OUT™	13	ZAŽEHNUTÍ A POUŽÍVÁNÍ HOŘÁKU ROTISERIE	26
PROSVĚTLENÉ REGULAČNÍ KNOFLÍKY	13	ZAPÁLENÍ HOŘÁKU ROTESERIE	26
NEŽ ZAČNETE GRIL POUŽÍVAT	14	ZHASNUTÍ HOŘÁKŮ	26
VYSUŇTE ZÁCHYTNOU VANIČKU NA OMASTEK A VYMĚNITELNOU VLOŽKU DO ZÁCHYTNÉ VANIČKY	14	RUČNÍ ZAPÁLENÍ HOŘÁKU ROTESERIE	27
KONTROLA HADICE	14	ZHASNUTÍ HOŘÁKŮ	27
POSTUP ZÁŽEHU HOŘÁKŮ	15	DŮLEŽITÁ BEZPEČNOSTNÍ OPATŘENÍ	28
ZAŽEHNUTÍ A POUŽÍVÁNÍ HLAVNÍHO HOŘÁKU	16	PROVOZOVÁNÍ ROTESERIE	28
ZAPÁLENÍ HLAVNÍHO HOŘÁKU	16	GRILOVÁNÍ S ROTESERÍ	29
ZHASNUTÍ HOŘÁKŮ	16	ULOŽENÍ MOTORU ROTESERIE	29
RUČNÍ ZAPÁLENÍ HLAVNÍHO HOŘÁKU	17	ULOŽENÍ ROŽNĚ ROTESERIE	29
ZHASNUTÍ HOŘÁKŮ	17	ODSTRAŇOVÁNÍ PROBLÉMŮ	30
TIPY A UŽITEČNÉ RADY PRO GRILOVÁNÍ	18	ODSTRAŇOVÁNÍ PROBLÉMŮ BOČNÍHO HOŘÁKU	30
PŘEDEHŘEV	18	OPÉKACÍ ROŠT SEAR STATION® – ODSTRAŇOVÁNÍ PROBLÉMŮ	31
GRILOVÁNÍ S UZAVŘENÝM POKLOPEM	18	ODSTRAŇOVÁNÍ PROBLÉMŮ ROTISERIE	31
ODKAPÁVAJÍCÍ ŠTÁVA A TUK	18	ODSTRAŇOVÁNÍ PROBLÉMŮ SVĚTLA NA MADLO GRILL OUT™	31
AROMAKOLEJNICE FLAVORIZER®	18	ÚDRŽBA	32
OPÉKACÍ ROŠT SEAR STATION®	18	ČIŠTĚNÍ	32
GRILOVACÍ METODY	19	JAK CHRÁNIT UŠLECHTILOU OCEL	32
PŘÍMÉ GRILOVÁNÍ	19	SÍTKY PROTI HMYZU WEBER®	32
NEPŘÍMÉ GRILOVÁNÍ	19	ČIŠTĚNÍ TRUBKY HOŘÁKU	32
		VÝMĚNA HLAVNÍCH HOŘÁKŮ	33
		ÚDRŽBA BOČNÍHO HOŘÁKU	35
		ROČNÍ ÚDRŽBA	35

SCHEMATICKÝ NÁKRES

SUMMIT_670_LP_EURO_012011



SEZNAM JEDNOTLIVÝCH ČÁSTÍ

1. Spojovací materiál pro poklop
2. Poklop
3. Teploměr
4. Objímka pro teploměr
5. Madlo
6. Světlo na madlo Grill Out™
7. Motor pohonu rotiserie
8. Držák rotiserie
9. Tepelný regenerační rošt
10. Grilovací rošt
11. Flavorizer®
12. Trubka hořáku
13. Boční pult
14. Levý držák nářadí
15. Rozvodné potrubí
16. Kabelový svazek panelu s ovládáním
17. Panel s ovládáním
18. Objímka malého knoflíku
19. Malý knoflík
20. Velký knoflík
21. Objímka velkého knoflíku
22. Knoflík opékacího roštu Sear Station®
23. Pouzdro na baterie
24. Přepážka proti vodě / tepelný štít
25. Výměnná vložka do záchytné vaničky
26. Výsuvná záchytná vanička na omastek
27. Záchytná vanička
28. Držák záchytné vaničky
29. Levá dvířka
30. Madlo dvířek
31. Pravá dvířka
32. Levý rámový panel
33. Spodní panel
34. Kryt hořáku infragrilu
35. Plynový hořák infragrilu
36. Krabice hořáku infragrilu
37. Vodič zapalovače hořáku infragrilu
38. Termočlánek
39. Hadice hořáku infragrilu
40. Sestava rožně rotiserie
41. Grilovací rošt
42. Kouřový box
43. Aromakolejnice
44. Hořák udicí schránky
45. Trubka hořáku opékacího roštu Sear Station®
46. Boční hořák
47. Grilovací prostor
48. Uzávěr
49. Hadice rozvodného potrubí
50. Hadice / regulátor
51. Víko bočního hořáku
52. Pult bočního hořáku
53. Pravý držák nářadí
54. Potrubí k bočnímu hořáku
55. Podpěra rámu
56. Zadní panel
57. Pravý rámový panel
58. Držák závěsu pro tlakovou láhev
59. Závěs pro tlakovou láhev
60. Kluzná opěrka pro láhev
61. Držák zápalky
62. Kolečko pojezdu
63. Kolečko pojezdu s blokováním

ZÁRUKA

Společnost Weber–Stephen Products LLC (Weber) tímto zaručuje PŮVODNÍMU KUPCI tohoto plynového grilu Weber®, že tento výrobek nebude mít vady materiálu a zpracování od data zakoupení jak je uvedeno níže:

Hliníkové odličky – 2 roky	
na nátěr s výjimkou ztráty lesku:	25 let
Poklop z nerezové oceli:	25 let
Smaltovaný poklop:	25 let
Trubky hořáků z nerezové oceli:	10 let
Grilovací rošty z nerezové oceli:	5 let na prerezivění nebo propálení
Lišty zařízení Flavorizer® z nerezové oceli:	5 let na prerezivění nebo propálení
Smaltované litinové grilovací rošty:	5 let na prerezivění nebo propálení
Smaltované grilovací mřížky:	3 roky na prerezivění nebo propálení
Smaltované lišty zařízení Flavorizer®:	2 roky na prerezivění nebo propálení
Hořák infragrilu:	2 roky
Veškeré ostatní díly:	2 roky

To vše za předpokladu, že gril bude smontován a provozován v souladu s tištěnými doprovodnými pokyny. Společnost Weber může požadovat, abyste přiměřeně doložili datum zakoupení. Z TOHOTO DŮVODU BYSTE SI MĚLI DOKLAD O NÁKUPU ČI FAKTURU USCHOVAT.

Tato omezená záruka je omezena na opravu a výměnu součástí, které se projeví jako vadné při normálním používání a přezkoušením bude takováto závada společnosti Weber uspokojivě prokázána. Před vrácením jakýchkoliv dílů kontaktujte zástupce zákaznického servisu pro Vaši oblast. Použijte informace o kontaktech uvedené ve vaší příručce. Pokud společnost Weber závadu potvrdí a schválí nárok na poskytnutí záruky, rozhodne o bezplatné náhradě dotyčných dílů. Budete-li vyzváni k vrácení vadných dílů, musíte je odeslat vyplaceně. Společnost Weber vrátí díly kupujícímu zásilkou s uhrazeným dopravným či poštovním.

Tato omezená záruka nepokrývá žádné závady či provozní potíže vzniklé v důsledku nehody, zneužití, nesprávného používání, úprav, použití pro nesprávný účel, vandalizmu, nesprávné instalace, nesprávné údržby nebo obsluhy nebo zanedbání předepsané běžné a pravidelné údržby včetně poškození způsobených hmyzem uvnitř potrubí hořáku (ale ne pouze nich), jak je uvedeno v této příručce uživatele.

Tato omezená záruka nepokrývá snížení kvality nebo poškození vzniklá v důsledku nepříznivých vlivů povětrnosti, například krupobití, víchřice, zemětřesení nebo tornád, a dále změny zbarvení v důsledku působení chemických látek ať přímo, nebo z ovzduší.

Neexistují žádné další záruky kromě záruk zde výslovně uvedených a veškeré záruky prodejnosti a způsobilosti, které přicházejí v úvahu ale nejsou výslovně vyjádřeny, se omezují na období trvání této výslovné a písemné omezené záruky. V některých oblastech platné předpisy neumožňují časové omezení záruk, které nejsou výslovně vyjádřeny; proto pro vás toto omezení nemusí platit.

Společnost Weber nenese odpovědnost za žádné zvláštní, nepřímé či následné škody. V některých oblastech platné předpisy neumožňují výluku či omezení ručení za náhodné či následné škody a proto pro vás toto omezení či vyloučení nemusí platit.

Společnost Weber neopravňuje žádné osoby či společnosti k přebírání žádných závazků či odpovědností v souvislosti s prodejem, instalací, používáním, odstraňováním, vrácením či náhradou jejich zařízení a žádné takovéto zastupování není pro společnost Weber závazné.

Tato záruka se vztahuje pouze na produkty prodané v rámci maloobchodního prodeje.

Navštivte www.weber.com®, vyberte svou zemi a zaregistrujte si gril ještě dnes.

OBECNÉ POKYNY

Váš plynový gril Weber® je přenosné zařízení pro přípravu pokrmů určené k použití mimo uzavřené místnosti. Plynový gril Weber® umožňuje grilování, rožnění, opékání a pečení s výsledky, které pouze stěží napodobíte použitím běžných kuchyňských zařízení. Uzavřený poklop spolu s aromakolejnicemi Flavorizer® dávají pokrmu nezaměnitelnou "venkovní" příchuť.

Plynový gril Weber® je přenosný a můžete jej ve vaší zahradě či na terase snadno přemístit. Přenosnost rovněž znamená, že si můžete svůj plynový gril Weber® vzít s sebou na cesty.

Kapalný propan nebo propan–butan vám při grilování dává možnost lepší regulace než při použití dřevěného uhlí.

- Tyto pokyny uvádějí minimální požadavky na montáž vašeho plynového grilu Weber®. Proto vás žádáme, abyste si je důkladně prostudovali, dříve než plynový gril Weber® použijete.
- Není určen k používání dětmi.
- Nepřipojujte k rozvodu zemního plynu (svítiplynu). Ventily a trysky jsou určeny výhradně pro kapalný propan (propan–butan).
- Není určen pro použití dřevěného uhlí nebo lávových kamenů.
- Používejte pouze láhve s kapalným propanem (propan–butanem) o obsahu 3 – 13 kg.
- Ve Spojeném království musí být toto zařízení vybaveno regulátorem se jmenovitým výstupním tlakem 37 milibarů, který odpovídá normě BS (British Specifications) 3016. (dodává se spolu s grilem)
- Zabraňte ostrým ohybům či zalomení hadice.
- Délka hadice nesmí přesahovat 1,5 m.
- Plynovou hadici k vašemu plynovému grilu Weber doporučujeme vždy jednou za 5 let vyměnit. Některé země mohou vyžadovat výměnu hadice za méně než 5 let; v takovém případě se řiďte požadavkem dané země.
- Uživatel nesmí pozměňovat žádnou ze součástí zaplombovaných výrobcem.
- Jakékoliv úpravy zařízení mohou být nebezpečné.
- Smějí se použít pouze nízkotlaké hadice a regulátory, schválené v dané zemi.
- Náhrada za komplety regulátoru tlaku a hadice musí odpovídat specifikacím výrobce plynového zařízení pro grilování ve venkovním prostředí. ♦

SKLADOVÁNÍ

- Jestliže plynový gril Weber® nepoužíváte, uzavřete ventil tlakové láhve s plynem.
- Pokud přechováte plynový gril Weber® v uzavřeném prostoru, odpojte přívod plynu. Tlakovou láhev s plynem skladujte odděleně – venku, v dobře větraném místě.
- Pokud tlakovou láhev s plynem od plynového grilu Weber® neodpojíte, musí být celé zařízení uloženo venku, v dobře větraném místě.
- Tlakové láhve s plynem je nutno skladovat venku, v dobře větraném místě a mimo dosah dětí. Odpojené láhve s plynem se nesmějí skladovat uvnitř budov, v garážích nebo jiných uzavřených prostorách. ♦

OBSLUHA

- ⚠ **POZOR: Toto zařízení je určeno pouze k venkovnímu použití a nesmí se nikdy používat v garážích a v zastřešených nebo uzavřených přístřešcích či verandách.**
- ⚠ **POZOR: Váš plynový gril Weber® se nesmí používat pod nechráněnou hořlavou střechou či převisem střechy.**
- ⚠ **POZOR: Gril se nesmí použít, jsou-li ve vzdálenosti do 60 cm směrem nahoru, dolů i bočně od grilu jakékoliv hořlavé materiály.**
- ⚠ **POZOR: Váš plynový gril Weber® není určen k instalaci na karavanech či lodích nebo v nich.**
- ⚠ **POZOR: Gril se při použití celý zahřívá. Nikdy jej neponechávejte bez dozoru.**
- ⚠ **POZOR: Veškeré elektrické kabely a hadici přívodu plynu udržujte v dostatečné vzdálenosti od všech horkých povrchů.**
- ⚠ **POZOR: Dbejte, aby se v prostoru grilování nevyskytovaly hořlavé výpary a kapaliny jako benzín, alkohol atd., ani jiné hořlavé materiály.**
- ⚠ **POZOR: Samostatné (náhradní) tlakové láhve s plynem nikdy nepřechovávejte v blízkosti plynového grilu Weber®.**
- ⚠ **POZOR: Toto zařízení se silně zahřívá. Buďte zvláště opatrní, jestliže jsou přítomni děti nebo staří lidé.**
- ⚠ **POZOR: Nepohybuje zařízením, když hoří plamen.**
- ⚠ **POZOR: Při použití tohoto zařízení noste ochranné izolační rukavice. ♦**

POKYNY TÝKAJÍCÍ SE PLYNU

TIPY PRO BEZPEČNÉ ZACHÁZENÍ S LÁHVEMI S KAPALNÝM PLYNEM

- Kapalným propanem nebo propan–butanem je ropný produkt podobně jako benzín nebo zemní plyn. Při normálních teplotách a tlacích je v plynném skupenství. Při tlaku, jaký je v láhvi, je propan (propan–butan) kapalným. Když se tlak uvolní, kapalina se prudce vypařuje a přechází do plynného skupenství.
- Propan má podobný pach jako zemní plyn. Na tento pach byste měli dávat pozor.
- Propan i PB jsou těžší než vzduch. Unikající plyn se proto může hromadit v níže položených místech, aniž by se rozptýlil.
- Tlaková láhev s propanem nebo PB se musí montovat, přepravovat a skladovat vždy ve svislé poloze (stojící). Tlaková láhev nesmí upadnout, nesmí se s ní hrubě zacházet.
- Nikdy neskladujte láhve s plynem v místech, kde teplota může překročit 51 °C (na láhvi nelze udržet ruku), ani je při takových teplotách nepřepravujte – příklad: v horkých dnech nenechávejte láhev s plynem ve vozidle.
- S prázdnými tlakovými láhvemi zacházejte se stejnou opatrností jako by byly plné. I když už v láhvi není žádná kapalina, zbylý plyn může být stále pod tlakem. Před odpojením tlakové láhve vždy nejprve uzavřete ventil.
- Nepoužívejte poškozené tlakové láhve. Je-li tlaková láhev na plyn mechanicky poškozená, zkorodovaná, nebo má poškozený ventil, může být nebezpečná a musí se ihned vyměnit za novou.
- U spoje mezi hadicí a tlakovou lahví je nutné po každém rozpojení znovu otestovat těsnost. Např. kontrolujte po každém naplnění nebo výměně tlakové láhve.
- Ujistěte se, že regulátor je namontován v poloze větracím otvůrkem dolů, aby se v něm nemohla hromadit voda. Větrací otvor musí být vždy volný, bez nečistot, tuku, hmyzu atd. ♦

NÁHRADNÍ HADICE, SESTAVA REGULÁTORU A VENTILU

⚠ DŮLEŽITÉ UPOZORNĚNÍ: Sestavu plynové hadice k vašemu plynovému grilu Weber doporučujeme vždy jednou za 5 let vyměnit. Některé země mohou vyžadovat výměnu hadice za méně než 5 let; v takovém případě se řiďte požadavkem dané země.

V případě výměny sestavy hadice, regulátoru a ventilu se obraťte na zástupce zákaznického servisu pro Vaši oblast. Kontaktní informace naleznete na našich webových stránkách. Přihlaste se na www.weber.com.

ZEMĚ	TYP A TLAK PLYNU	
Bulharsko, Česká republika, Dánsko, Estonsko, Finsko, Island, Kypr, Litva, Lotyšsko, Malta, Maďarsko, Nizozemí, Norsko, Rumunsko, Slovensko, Slovinsko, Španělsko, Švédsko, Turecko	I ₃ B/P – 30 milibarů	
Belgie, Francie, Irsko, Itálie, Lucembursko, Portugalsko, Řecko, Švýcarsko, Velká Británie	I ₃₊ – 28–30 / 37 milibarů	
Polsko	I ₃ B/P – 37 milibarů	
Německo, Rakousko	I ₃ B/P – 50 milibarů	
ÚDAJE O SPOTŘEBĚ		
	Propan kW	Butan kW
Summit® 420	18,0	20,2
Summit® 470	26,0	30,2
Summit® 620	21,1	24,0
Summit® 670	29,3	33,4
	Propan g/h	Butan g/h
Summit® 420	1.287	1.470
Summit® 470	1.858	2.198
Summit® 620	1.508	1.747
Summit® 670	2.094	2.431

POKYNY TÝKAJÍCÍ SE PLYNU

INSTALACE LAHVE

Zakupte u svého prodejce plnou tlakovou láhev s plynem

Tlakovou láhev je nutné montovat, přepravovat a skladovat vždy ve svislé poloze (stojící). Nikdy nedovoďte, aby tlaková láhev upadla; zacházejte s ní vždy opatrně. Nikdy neskladujte láhve s plynem v místech, kde teplota může překročit 51 °C (na láhvi nejde udržet ruku). Například v horkých dnech nenechávejte láhve s plynem ve vozidle. (Viz: "TIPY PRO BEZPEČNÉ ZACHÁZENÍ S LÁHVEMI S KAPALNÝM PLYNEM"). ♦

MOŽNOSTI MÍSTA PRO INSTALACI LÁHVE

Láhev můžete pomocí závěsu upevnit k pravému bočnímu panelu nebo ji postavte na zem. V obou případech musí být láhev umístěna mimo skříň, na pravé straně grilu. Nepokoušejte se láhev instalovat dovnitř skříně.

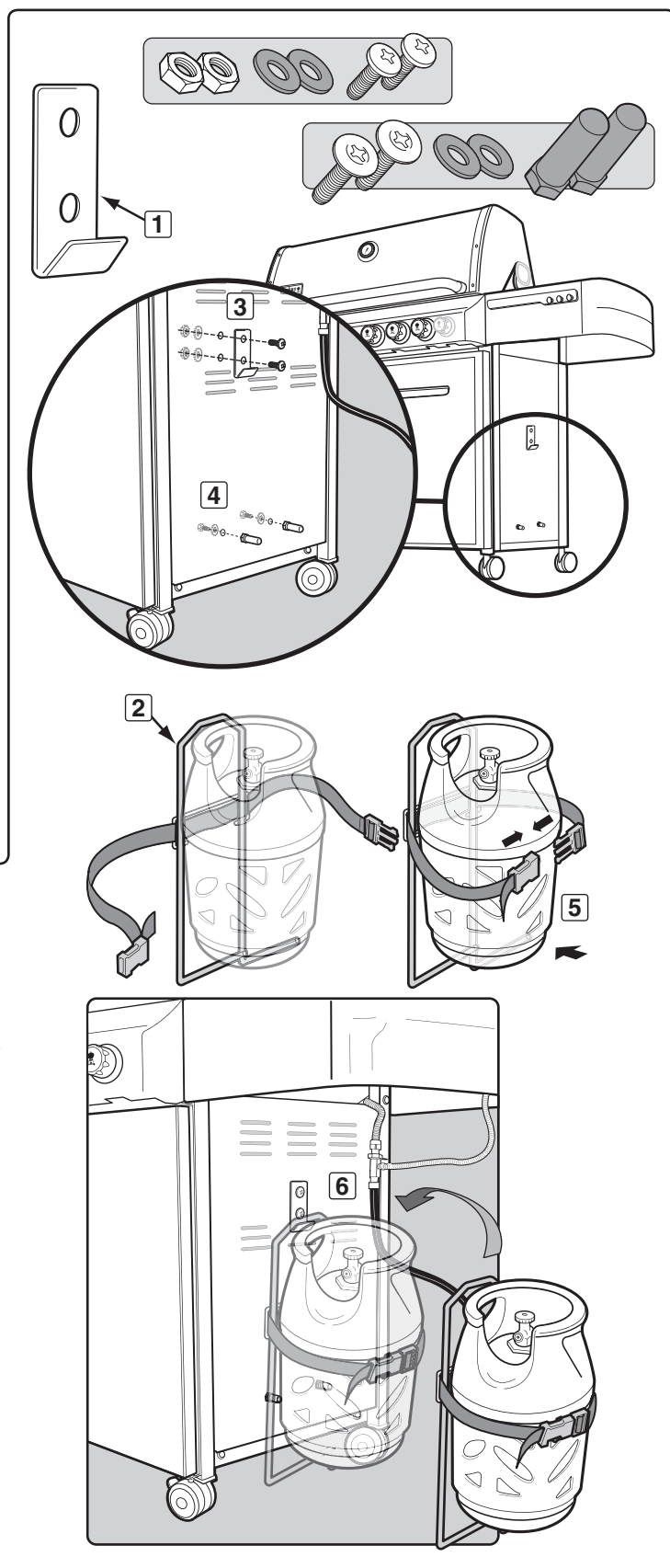
Instalace závěsu láhve

Budete potřebovat: držák závěsu láhve (1) a závěs láhve (2).

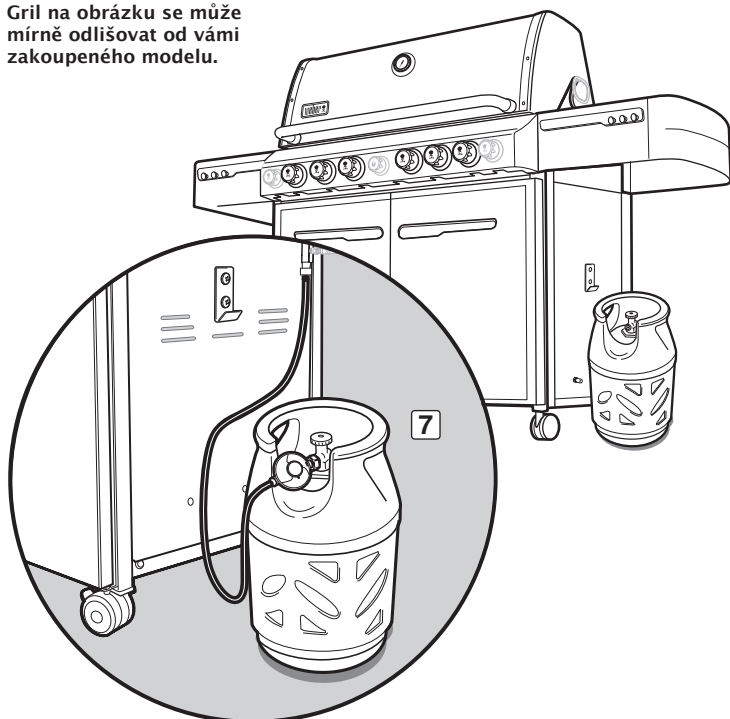
- Umístěte držák závěsu pro tlakovou láhev na pravý vnější panel grilu. Upevněte jej šrouby s podložkami a maticemi (3).
- Kluzné opěrky pro láhev (4) namontujte do dvou otvorů pod držákem závěsu. Upevněte šrouby s podložkami a maticemi.
- Natočte tlakovou láhev tak, aby hrdlo ventilu směřovalo k přední straně grilu.
- Přidržte závěs a nakloňte láhev tak, aby se dvě ohnuté podpěry závěsu zachytily pod okrajem dna láhve. Upravte délku upínacího pásu podle rozměru láhve a zacvakněte oba konce do sebe (5).
- Zdvihněte tlakovou láhev a umístěte závěs na držák podle obrázku (6).

Umístění na zem

- Postavte tlakovou láhev na zem napravo od grilu, mimo jeho skříň (7).
- Otočte láhev s plynem tak, aby otvor ventilu směřoval čelem k přední části plynového grilu Weber®. ♦



Gril na obrázku se může mírně odlišovat od vámi zakoupeného modelu.



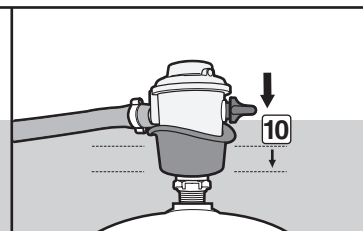
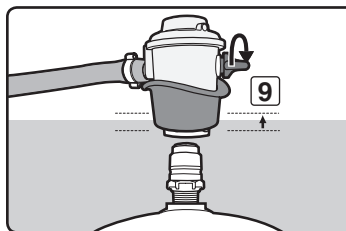
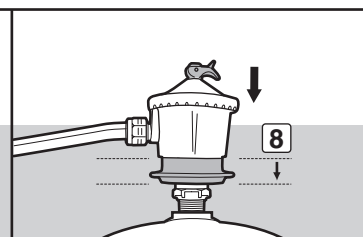
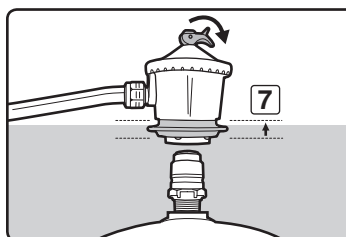
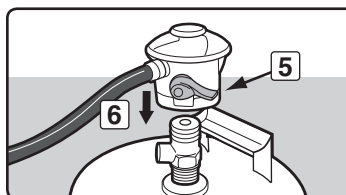
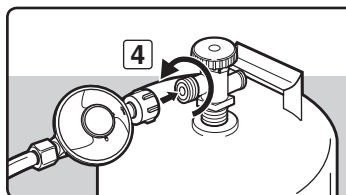
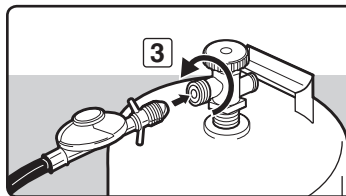
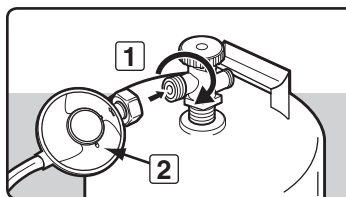
PŘIPOJENÍ TLAKOVÉ LÁHVE S PLYNEM

⚠ Pozor: Ujistěte se, že je ventil na tlakové láhvi nebo regulační ventil uzavřený.

A) Připojte tlakovou láhev.

Některé regulátory se připojují stlačením páky do polohy ON a odpojují se tahem za páku do polohy OFF; jiné mají matici s levotočivým závitem, která se šroubuje k ventilu tlakové láhve. Postupujte podle pokynů specifických pro váš typ regulátoru.

- Šroubení regulátoru našroubujte na láhev otáčením ve směru hodin (1). Umístěte regulátor tak, aby odvzdušňovací otvor (2) směřoval dolů.
- Šroubení regulátoru našroubujte na láhev otáčením proti směru hodin (3) (4).
- Ujistěte se, že páčka regulátoru (5) je v dolní poloze (Off). Tlačte regulátor dolů na ventil láhve, dokud nezaskočí do své polohy (6).
- Ujistěte se, že páčka regulátoru je v poloze vypnuto (Off). Vysuňte aretační objímku na regulátoru vzhůru (7) (9). Přitlačte regulátor dolů na ventil láhve a držte jej stlačený. Posuňte aretační objímku do uzamčené polohy (8) (10). Pokud se tím regulátor řádně neuzamkne, postup opakujte. ♦



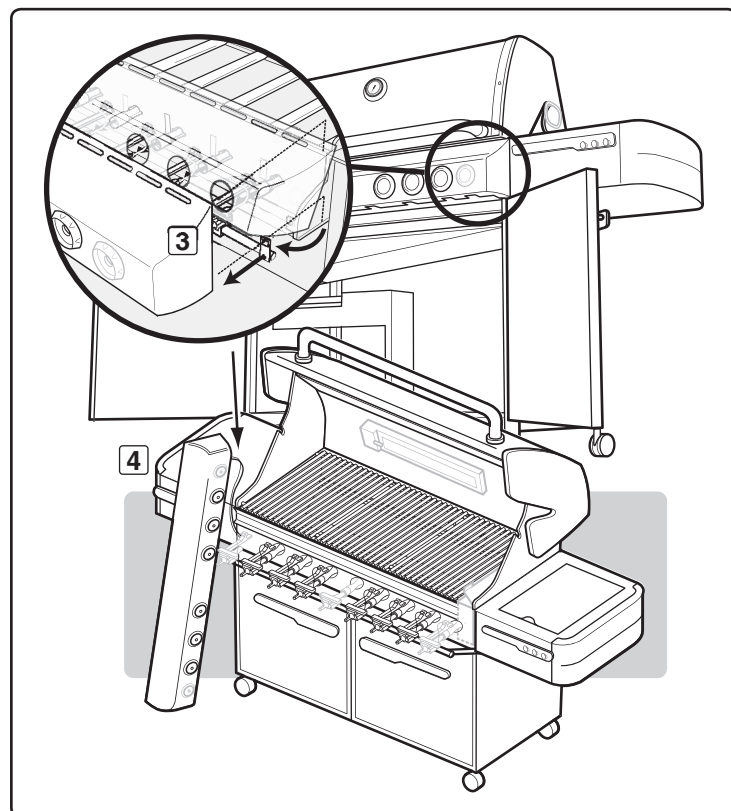
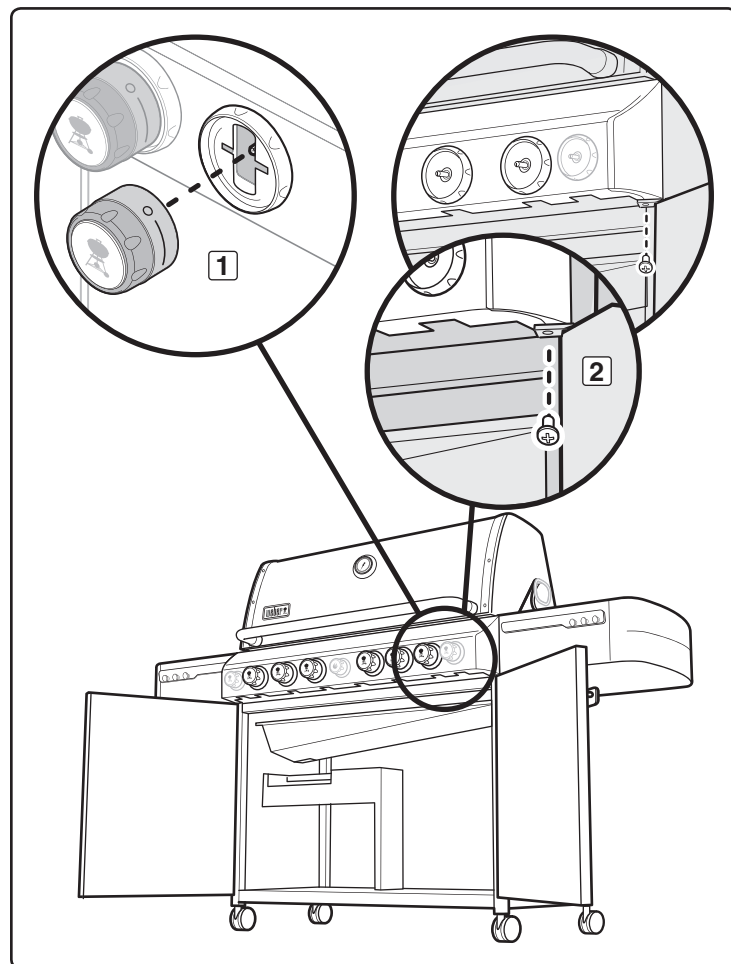
PŘÍPRAVA KE KONTROLE TĚSNOSTI ROZVODU PLYNU

⚠ POZOR: Veškeré spoje v rozvodu plynu u plynového grilu Summit® byly u výrobce kontrolovány. Přesto doporučujeme, abyste provedli kontrolu těsnosti všech spojů v rozvodu plynu před uvedením plynového grilu Summit® do provozu.

Odstraňte panel s ovládáním

Potřebné nářadí: křížový šroubovák Philips.

- A) Odstraňte ovládací knoflíky hořáků (1).
- B) Uvolněte dva šrouby, kterými je panel s ovládacími prvky upevněn k rámu (2).
- C) Demontujte panel s ovládáním. Vyklopte panel kupředu, zdvihněte jej a odtáhněte od grilu (3).
Dávejte pozor, abyste neodpojili nebo nepřerušili kabely vedoucí k osvětlení panelu s ovládáním.
- D) Opřete panel s ovládáním o levou stranu grilu (4), a zpřístupněte tak ventily, hořáky, zapalovač a rozvodné potrubí. ♦



KONTROLA TĚSNOSTI ROZVODU PLYNU

⚠ NEBEZPEČÍ

Při kontrole těsnosti plynového rozvodu nepoužívejte otevřený oheň. Zajistěte, aby se během provádění kontroly těsnosti plynového rozvodu v okolí nevyskytovaly žádné zdroje jiskření ani otevřený oheň. Jiskry či plamen mohou způsobit vznik požáru nebo výbuch, při kterém může dojít k závažnému či smrtelnému zranění a k poškození majetku.

⚠ **POZOR:** Těsnost plynového rozvodu byste měli zkontrolovat vždy po rozpojení a opětovném spojení kteréhokoliv šroubení.

Poznámka: U všech spojů instalovaných výrobcem byla těsnost důkladně otestována. U hořáků byl testován plamen. Jako preventivní bezpečnostní opatření byste přesto měli před použitím plynového grilu Weber® znovu přezkontrolovat těsnost všech spojů. Při přepravě a manipulaci se může některé plynové šroubení uvolnit nebo poškodit.

⚠ **POZOR:** Proveďte tyto zkoušky těsnosti i v případě, že gril odborně smontoval dodavatel.

Poznámka: Protože některé roztoky pro testování těsnosti (včetně mýdlové vody) mohou mít mírný korozivní účinek, opláchněte po dokončení kontroly těsnosti veškeré spoje čistou vodou.

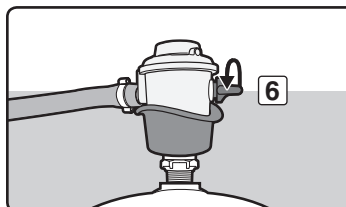
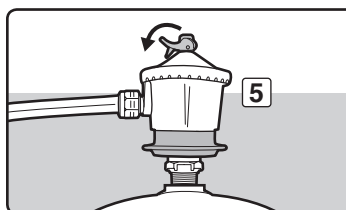
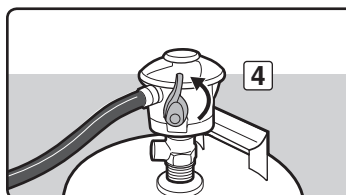
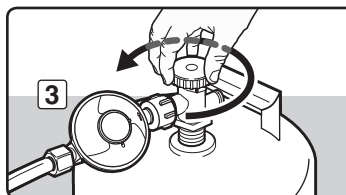
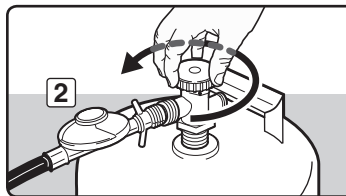
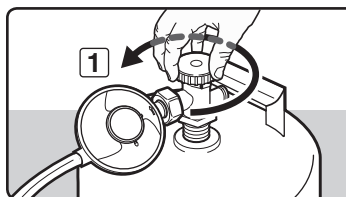
Pokud má váš gril boční hořák, ujistěte se, že je vypnutý.

Provedení zkoušek těsnosti: otevřete ventil tlakové láhve otáčením kolečka proti směru hodin.

⚠ **POZOR:** Při kontrole těsnosti nezapalujte hořáky.

Budete potřebovat: roztok mýdla ve vodě a hadřík nebo štetec k nanášení roztoku.

- A) Připravte mýdlový roztok.
- B) Otevřete ventil tlakové láhve způsobem řádným pro daný typ láhve a regulátoru.
 - a) Otáčejte ventil láhve proti směru hodinových ručiček (1) (2) (3).
 - b) Přesuňte páčku regulátoru do horní polohy (otevřeno) (4).
 - c) Přesuňte páčku regulátoru do polohy otevřeno (5) (6).
- C) Navlhčením šroubení mýdlovou vodou ověřte, zda nedochází k unikání plynu, přičemž sledujte, zda se netvoří bubliny. Pokud se tvoří bubliny nebo se jedna bublina zvětšuje, indikuje to únik plynu. Zjistíte-li netěsnost, uzavřete přívod plynu a utěsníte šroubení. Přívod plynu opět otevřete a zopakujte kontrolu s mýdlovým roztokem. Pokud únik plynu přetrvává, obraťte se na zástupce zákaznického servisu pro vaši oblast. Příslušné kontaktní údaje uvádíme na našich webových stránkách. Přihlaste se na adrese www.weber.com.
- D) Po dokončení kontroly těsnosti uzavřete přívod plynu u zdroje a kontrolované spoje opláchněte čistou vodou.



POKYNY TÝKAJÍCÍ SE PLYNU

Kontrola:

- A) Spoj hlavního potrubí a rozvodného potrubí (1).
- B) Spoje potrubí k hořáku roteserie (plynového infragrilu) (2).
- C) Spoj mezi uzávěrem a přívodní plynovou hadicí (3).
- ⚠ **POZOR: Pokud je únik plynu ve spojích (1, 2 nebo 3), dotáhněte šroubení klíčem a zopakujte kontrolu těsnosti pomocí mýdlové vody. Pokud plyn uniká i po dotažení šroubení, UZAVŘETE přívod plynu. GRIL NEPOUŽÍVEJTE. Obráťte se na zástupce zákaznického servisu pro vaši oblast. Pro tento účel použijte kontaktní informace uvedené na našich webových stránkách. Přihlaste se na stránkách www.weber.com.**

- D) Spoj mezi hadicí bočního hořáku a uzávěrem (4).
- E) Spoje mezi hadicí bočního hořáku a rychloodpojovačem, mezi ventilem bočního hořáku a tryskou (5).
- F) Spoj hadice a regulátoru (6).
- G) Spoj regulátoru a tlakové láhve s plynem (7).
- H) Spoje mezi ventily a rozvodným potrubím (8).

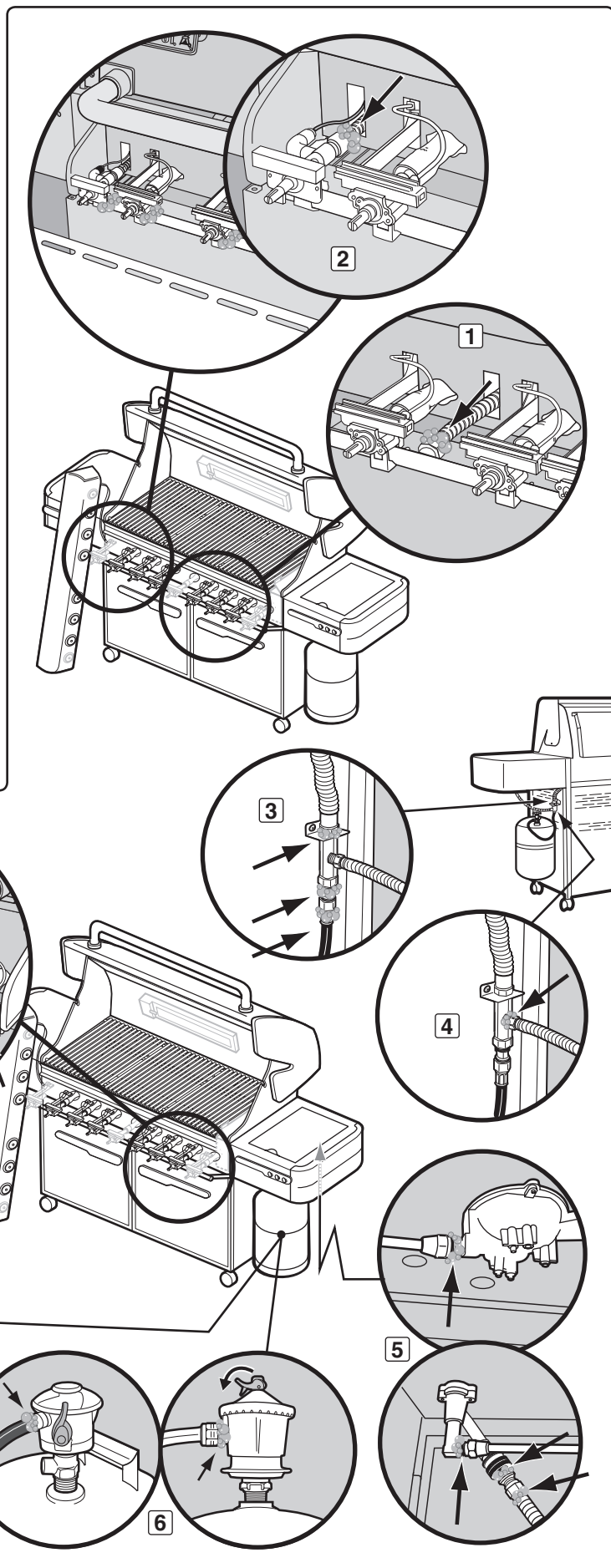
- ⚠ **POZOR: Pokud zjistíte netěsnost ve spojích (4, 5, 6, 7 nebo 8), UZAVŘETE přívod plynu. GRIL NEPOUŽÍVEJTE. Obráťte se na zástupce zákaznického servisu pro vaši oblast. Pro tento účel použijte kontaktní informace uvedené na našich webových stránkách. Přihlaste se na stránkách www.weber.com.**

Po dokončení kontroly těsnosti uzavřete přívod plynu u zdroje (OFF) a všechny kontrolované spoje opláchněte čistou vodou.

Zpětná montáž panelu s ovládním

Potřebné díly: panel s ovládním, šrouby a knoflíky regulace hořáků.

- A) Zahákněte horní hranu panelu s ovládním za držáky panelu na obou stranách předního okraje grilovacího prostoru.
- B) Srovnejte šrouby vůči otvorům na držáku panelu s ovládním a na rámu.
- C) Šrouby utáhněte.
- D) Nasaďte knoflíky na hřídelky regulačních ventilů. ♦



Gril na obrázku se může mírně odlišovat od vámi zakoupeného modelu.

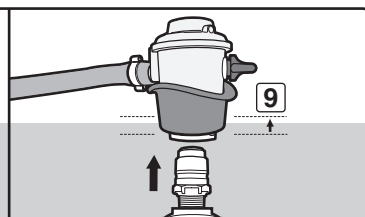
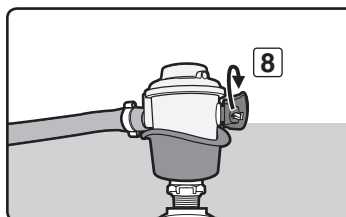
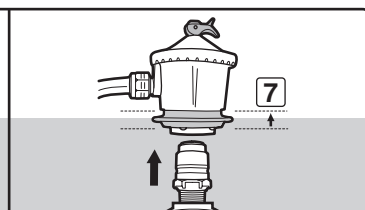
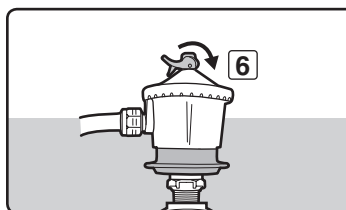
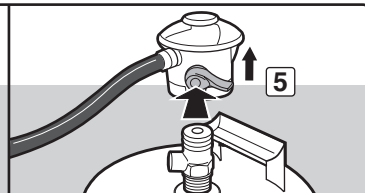
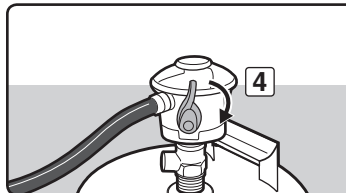
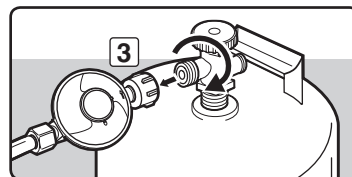
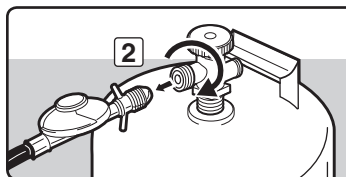
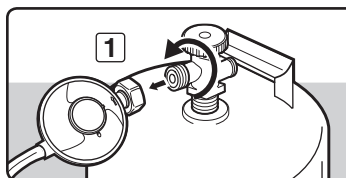
POKYNY TÝKAJÍCÍ SE PLYNU

NAPLNĚNÍ TLAKOVÉ LÁHVE PLYNEM

Doporučujeme, abyste láhev plnili plynem, teprve když je úplně prázdná. K opětovnému naplnění předejte láhev prodejci plynů.

Demontáž tlakové láhve na plyn:

- A) Vypněte přívod plynu a odpojte od láhve sestavu hadice a regulátoru. Postupujte podle pokynů specifických pro váš typ regulátoru.
- Odšroubujte šroubení regulátoru od láhve (proti směru hodin) (1).
 - Odšroubujte šroubení regulátoru od láhve (ve směru hodin) (2) (3).
 - Přesuňte páčku regulátoru (4) do dolní polohy (zavřeno). Tlačte na páčku regulátoru (5), dokud se neuvolní od ventilu láhve.
 - Přesuňte páčku regulátoru do polohy zavřeno (6) (8). Vysuňte aretační objímku na regulátoru vzhůru (7) (9) a odpojte ji od láhve.
- B) Vyměňte prázdnou láhev za plnou. ♦



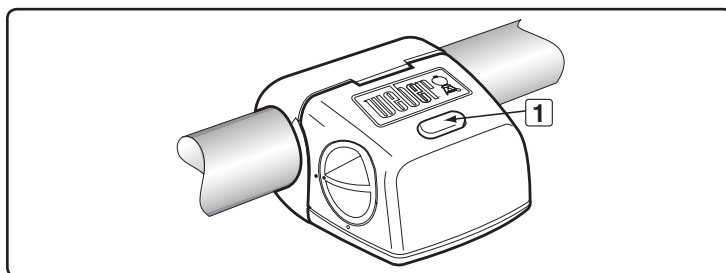
OPĚTOVNĚ PŘIPOJENÍ TLAKOVÉ LÁHVE S PLYNEM

Viz "PŘIPOJENÍ TLAKOVÉ LÁHVE S KAPALNÝM PLYNEM". ♦

FUNKCE OSVĚTLENÍ

SVĚTLO NA MADLO WEBER® GRILL OUT™

Světlo na madlo Weber Grill Out™ má zabudovaný snímač naklopení. Je-li tlačítko vypínače (1) aktivované, světlo se při otvírání poklopu grilu rozsvítí. Při zavření poklopu se světlo vypne. Při používání ve dne deaktivujte čidlo tlačítkem vypínače. ♦

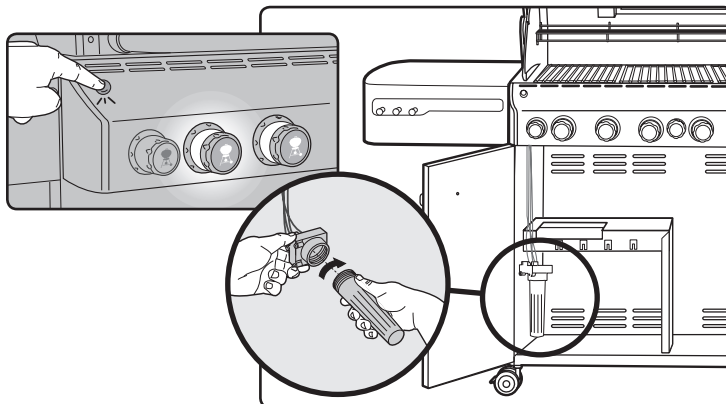


PROSVĚTLENÉ REGULAČNÍ KNOFLÍKY

Váš plynový gril je dodáván s prosvětlenými regulačními knoflíky, které umožňují jemné nastavení hořáků i při zhoršené viditelnosti.

Vyžaduje tři alkalické články typu "D". Nemíchejte staré a nové články nebo články různých typů (standardní, alkalické či nabíjecí). Pouzdro na baterie se nachází uvnitř skříně vlevo.

Funkci aktivujete stiskem tlačítka vypínače. ♦



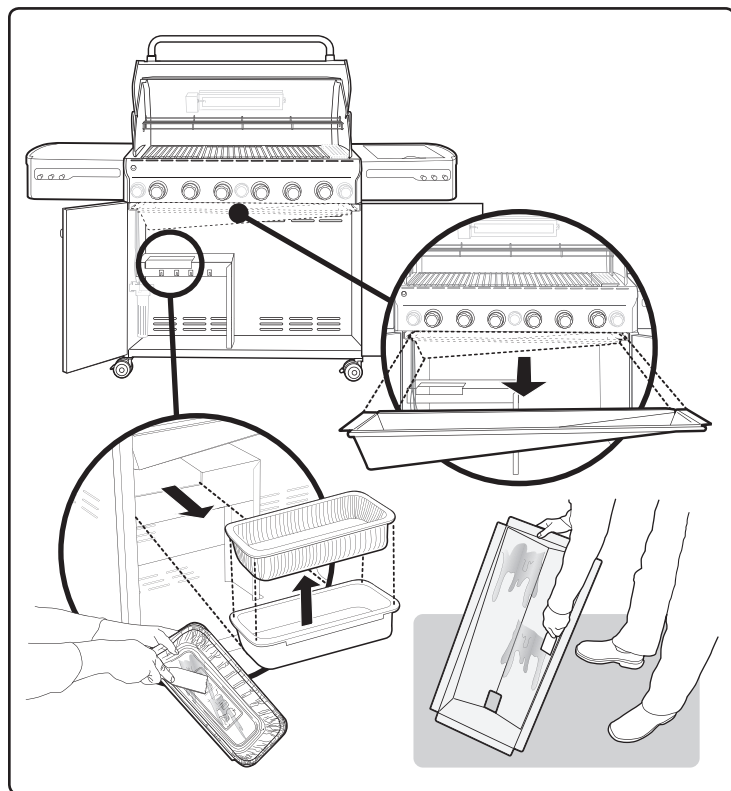
NEŽ ZAČNETE GRIL POUŽÍVAT

VYSUŇTE ZÁCHYTNOU VANIČKU NA OMASTEK A VYMĚNITELNOU VLOŽKU DO ZÁCHYTNÉ VANIČKY

Váš gril je konstruován se systémem na zachytávání tuku. Před každým použitím grilu zkontrolujte záchytnou vaničku na omastek a vložku do záchytné vaničky, zda v nich není nahromaděn tuk.

Přebytečný tuk odstraňte plastovou špachtlí; viz obrázek. V případě potřeby omyjte záchytnou vaničku i vložku mýdlovým roztokem, poté opláchněte čistou vodou. Vložku do záchytné vaničky podle potřeby vyměňte.

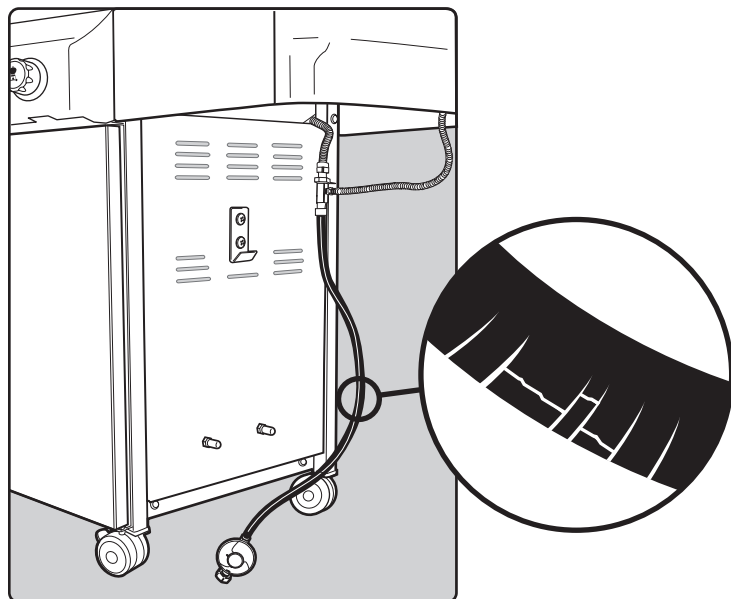
- ⚠ **POZOR:** Před každým použitím grilu zkontrolujte vaničku na omastek a záchytnou vaničku, zda v nich není nahromaděn tuk. Přebytečný tuk odstraňte, abyste předešli jeho vzplanutí. Vzplanutí omastku může způsobit vážné poranění nebo škody na majetku.
- ⚠ **POZOR:** Nezakrývejte výsuvnou záchytnou vaničku na omastek alobalem. ♦



KONTROLA HADICE

Hadici je třeba zkontrolovat, zda nevykazuje známky popraskání.

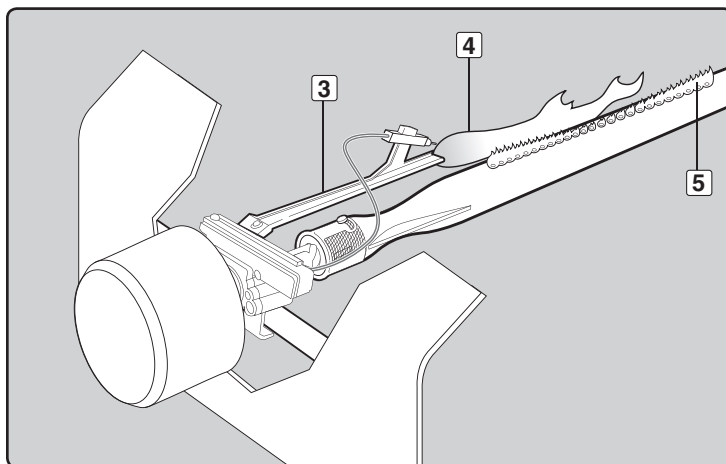
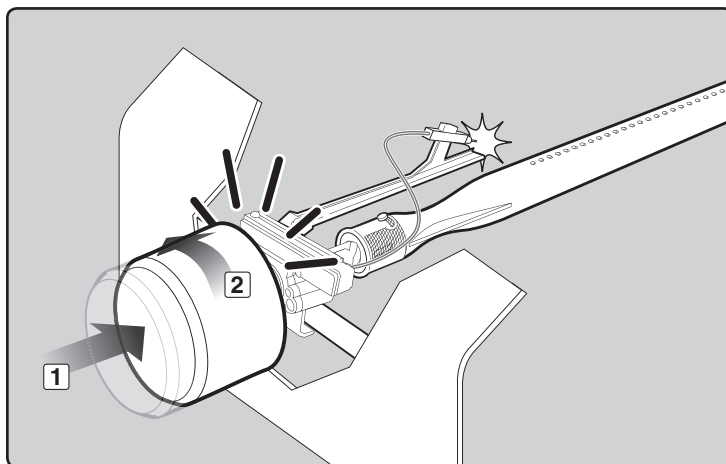
- ⚠ **POZOR:** Hadici kontrolujte před každým použitím grilu, jestli nemá silné ohyby, není odřená nebo pořezaná. Pokud zjistíte u hadice jakékoliv poškození, gril nepoužívejte. K výměně použijte výhradně náhradní hadici schválenou firmou Weber®. Obráťte se na zástupce zákaznického servisu pro vaši oblast. Pro tento účel použijte kontaktní informace uvedené na našich webových stránkách. Přihlaste se na stránkách www.weber.com®. ♦



POSTUP ZÁŽEHU HOŘÁKŮ

⚠ Před zapálením hořáků vždy otevřete poklop grilu.

- A) Každý z knoflíků ovládní hořáků má svůj vlastní vestavěný piezoelektrický zapalovač. Pro vytvoření jiskry musíte zatlačit na knoflík v poloze (1) a otočit jej do polohy START/HI (2).
 - B) Tento pohyb otevře přívod plynu a současně vyvolá jiskru v zapalovací trubce (3). Uvidíte také 7 až 12 mm (3" - 5") dlouhý oranžový plamínek vycházející ze zapalovací trubice na levé straně hořáku (4).
 - C) **Držte knoflík dále stlačený, ještě dvě sekundy po "zapraskání".** To dovolí plynu, aby se stačil dostat dolů do trubky hořáku (5) a zajistí to jeho zapálení.
 - D) Zkontrolujte pohledem skrz grilovací rošt, zda došlo k zapálení hořáku. Měli byste vidět plamen. Pokud se hořák nezapálí na první pokus, stlačte knoflík ovládní a otočte jej do polohy OFF. Postup zapalování opakujte ještě jednou.
- ⚠ **POZOR: Pokud hořák stále nelze zapálit, otočte regulační knoflík hořáku do polohy OFF a před dalším pokusem o zapálení hořáku nebo zapálením zápalkou vyčkejte 5 minut, než se plyn rozptýlí.** ♦



ZAŽEHNUTÍ A POUŽÍVÁNÍ HLAVNÍHO HOŘÁKU

ZAPÁLENÍ HLAVNÍHO HOŘÁKU

Souhrnné pokyny pro zapálení hořáku jsou uvedeny na vnitřní straně levých dvířek skříně grilu.

⚠ NEBEZPEČÍ

Pokud při zapalování hořáku neotevřete poklop grilu, nebo po neúspěšném pokusu o zažehnutí nepočkáte 5 minut na rozptýlení plynu, může dojít k explozivnímu vzplanutí, které může způsobit vážné nebo i smrtelné zranění.

Jiskrový zapalovač hlavního hořáku

Poznámka: Piezoelektrický zapalovač integrovaný v každém knoflíku vytváří jiskry na elektrodě u zapalovací trubice hořáku. Energií pro jiskru vyrábíte stlačením knoflíku ovládání hořáku a jeho otočením do polohy START/HI. Tím se zapálí zvlášť každý jednotlivý hořák.

- A) Otevřete poklop (1).
- B) Ujistěte se, že všechny regulační knoflíky hořáků jsou v poloze vypnuto (2). (Pro kontrolu, jestli je v poloze OFF, regulační knoflík stlačte a otočte jím ve směru hodin.)

⚠ POZOR: Před otevřením přívodu plynu ventilem na tlakové láhvi musejí být regulační knoflíky hořáků v poloze OFF.

- C) Otevřete ventil tlakové láhve způsobem řádným pro daný typ láhve a regulátoru (3).

⚠ POZOR: Nenaklánějte se nad otevřený gril.

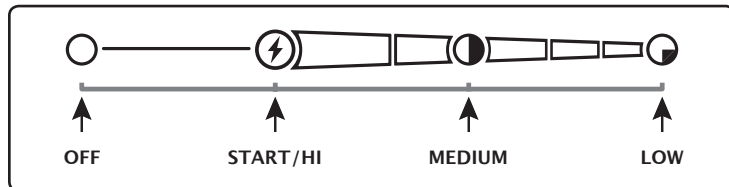
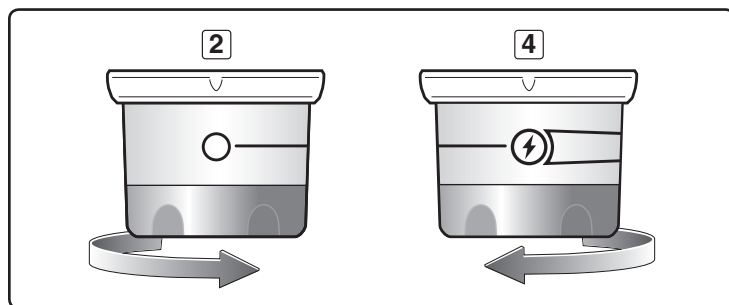
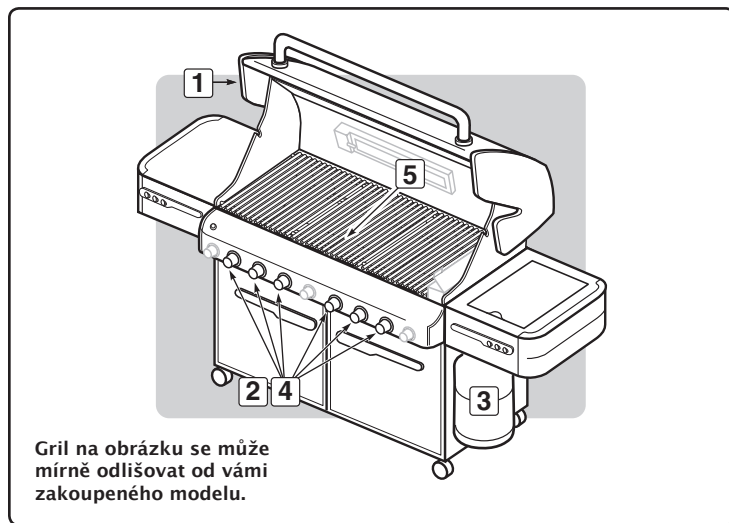
- D) Stlačte knoflík ovládání hořáku a otočte jej do polohy START/HI, až uslyšíte cvaknutí zapalovače – pak knoflík dále držte stlačený ještě 2 sekundy. To vyvolá jiskru, zapálí se plamen v zapalovací trubici a následně v hlavním hořáku (4).

- E) Zkontrolujte pohledem skrz grilovací rošt, zda došlo k zapálení hořáku. Měli byste vidět plamen (5). Pokud se hořák nezapálí na první pokus, stlačte knoflík ovládání a otočte jej do polohy OFF. Postup zapalování opakujte ještě jednou.

⚠ POZOR: Pokud hořák stále nelze zapálit, otočte regulační knoflík hořáku do polohy OFF a před dalším pokusem o zapálení hořáku nebo zapálením zápalkou vyčkejte 5 minut, než se plyn rozptýlí. ♦

ZHASNUTÍ HOŘÁKŮ

Stiskněte každý regulační knoflík a otočte jím ve směru hodin do polohy OFF. Uzavřete přívod plynu i u zdroje. ♦



ZAŽEHNUTÍ A POUŽÍVÁNÍ HLAVNÍHO HOŘÁKU

RUČNÍ ZAPÁLENÍ HLAVNÍHO HOŘÁKU

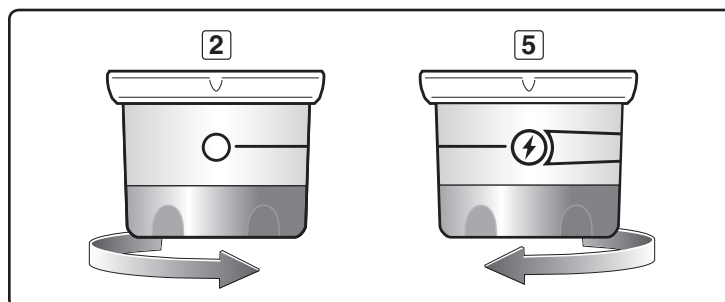
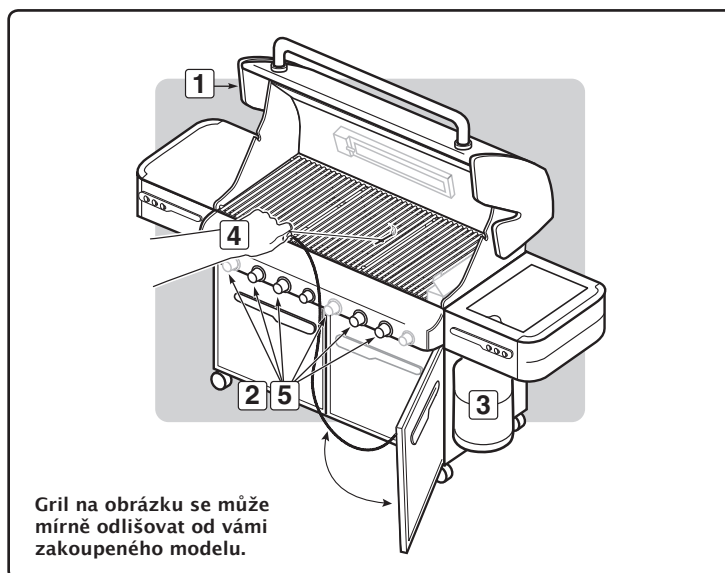
⚠ NEBEZPEČÍ

Pokud při zapalování hořáku neotevřete poklop grilu, nebo po neúspěšném pokusu o zažehnutí nepočkáte 5 minut na rozptýlení plynu, může dojít k explozivnímu vzplanutí, které může způsobit vážné nebo i smrtelné zranění.

- A) Otevřete poklop (1).
- B) Ujistěte se, že všechny regulační knoflíky hořáků jsou v poloze vypnuto (2). (Pro kontrolu, že je v poloze OFF, každý knoflík stlačte a otočte jím ve směru hodin.)
- ⚠ **POZOR: Před otevřením ventilu tlakové láhve musejí být všechny regulační knoflíky hořáků v poloze OFF.**
- C) Otevřete ventil tlakové láhve způsobem řádným pro daný typ láhve a regulátoru (3).
- D) Vložte zápalku do držáku a škrtněte jí.
- ⚠ **POZOR: Nenaklánějte se nad otevřený gril.**
- E) Vsuňte držák s hořící zápalkou skrz grilovací rošt a aromakolejnici Flavorizer® a zapalte hlavní hořák (4).
- F) Stlačte regulační knoflík ventilu hořáku a pootočte jej do polohy START/HI (5).
- G) Zkontrolujte pohledem skrz grilovací rošt, zda došlo k zapálení hořáku. Měli byste vidět plamen (6).
- ⚠ **POZOR: Pokud hořák nehoří, otočte regulační knoflík hořáku do polohy OFF a vyčkejte 5 minut, než se plyn rozptýlí.** ♦

ZHASNUTÍ HOŘÁKŮ

Stlačte každý regulační knoflík a otočte jej ve směru hodin do polohy OFF. Uzavřete přívod plynu i u zdroje. ♦



TIPY A UŽITEČNÉ RADY PRO GRILOVÁNÍ

- Před grilováním vždy gril předehejte. Nastavte všechny hořáky do polohy HI a uzavřete poklop. Ohřívejte 10 minut, nebo dokud teploměr neukáže 260–288 °C (500–550 °F).
- Maso nejdříve prudce opečte na povrchu a pak dopékejte při zavřeném poklopu, tak bude vždy perfektně ugrilované.
- Doby grilování v receptech platí pro teplotu okolí 20 °C (70 °F) a bezvětrí nebo jen mírný vítr. V chladných dnech nebo při silnějším větru, případně ve větších nadmořských výškách, dobu přiměřeně prodlužte. Při extrémně horkém počasí dobu přípravy pokrmu zkrátte.
- Doby pro grilování se mohou měnit podle počasí, množství, rozměrů a tvaru grilovaných pokrmů.
- Teplota v plynovém grilu může být při několika prvních použití vyšší než normálně.
- Vnější podmínky grilování si mohou pro dosažení správné grilovací teploty vyžádat úpravu nastavení regulátorů hořáků.
- Všeobecně platí, že velké kusy masa vyžadují při stejné celkové hmotnosti delší dobu přípravy než drobnější kousky. Když jsou pokrmy na roštu nakladené hustě, budou potřebovat delší dobu než když je jich na roštu málo. Pokrmy grilované v nádobách, jako např. pečené fazole, potřebují při grilování v hlubším kastrolu delší dobu, než na mělké pánvi.
- Ze steaků, kousků masa a pečinky ořežte přebytečný tuk; nenechávejte silnější vrstvu než 6,4 mm (¼"). Méně tuku Vám usnadní čištění a je téměř jisté, že nedojde k nežádoucímu nekontrolovanému zahoření.
- Pokrmy položené na roštu přímo nad hořáky mohou vyžadovat obrácení nebo přesouvání do oblasti s nižší teplotou.
- Pro manipulaci s masem používejte raději kleště než vidličky, abyste omezili ztrátu přírodní šťávy. Pro manipulaci s celými rybami použijte dvě ploché lopatky.
- Pokud dojde k nežádoucímu vzplanutí tuku, vypněte všechny hořáky a přesuňte pokrm do jiného místa na grilovací roštu. Plameny pak rychle uhasnou. Po uhasnutí plamenů gril znovu zapalte. K HAŠENÍ PLAMENŮ V PLYNOVÉM GRILU NIKDY NEPOUŽÍVEJTE VODU.
- Některé pokrmy, jako např. tenké rybí filety, je nutné grilovat v nádobě. Velmi vhodné jsou jednorázové misky z hliníkové fólie, ale lze použít i každou kovovou pánev s ohnivzdorným držadlem.
- Zajistěte, aby vanička na omastek a záchytná vanička byly vždy čisté a nebyly v nich cizí předměty.
- Nezakrývejte výsuvnou záchytnou vaničku na omastek alobalem. Mohlo by to bránit stékání tuku do záchytné vaničky.
- Může Vám pomoci použití kuchyňských hodin; upozorní Vás a lépe pak vystihnete okamžik, kdy je pokrm "akorát"; vyvarujete se tak jeho připálení a vysušení. ♦

PŘEDEHŘEV

Váš plynový gril Weber® je energeticky účinné zařízení. Pracuje ekonomicky, s nízkou spotřebou energie. Je důležité, abyste před přípravou pokrmů gril předeheřáli. Zažehněte plynový gril podle pokynů v této Příručce uživatele. Pro předeheřátí: po zažehnutí všech hořáků a nastavení jejich regulačních knoflíků do polohy START/HI uzavřete poklop a vyčkejte, dokud teploměr neukáže 260 až 288 °C (500–550 °F), což je doporučená teplota pro grilování. Předeheřívajte gril po dobu 10 až 15 minut (podle okolní teploty a větru).

Hořáky můžete jednotlivě nastavit podle přání. Polohy nastavení regulačních knoflíků jsou: OFF, START/HI, MEDIUM, nebo LOW.

Poznámka: Při prvních několika použití grilu může být teplota uvnitř grilovacího prostoru vyšší, než teploty uváděné v kuchařské knize; příčinou je vyšší odrazivost stěn u nového grilu. Vnější podmínky grilování jako vítr a počasí si mohou pro dosažení správné grilovací teploty vyžádat úpravu nastavení regulátorů hořáků.

Poznámka: Pokud gril během grilování ztrácí teplotu, viz kapitolu Odstraňování závad v této příručce.

⚠ POZOR: Nepřemísťujte plynový gril Weber® za provozu nebo je-li ještě horký.

Pokud hořáky během grilování zhasnou, otevřete poklop, všechny hořáky vypněte a před opětovným zapálením vyčkejte pět minut. ♦

GRILOVÁNÍ S UZAVŘENÝM POKLOPEM

Veškeré grilování se provádí pod uzavřeným poklopem, aby se zajistila stálá teplota s rovnoměrnou cirkulací tepla. Při zavřeném poklopu plynový gril pracuje spíše jako konvekční pečicí trouba. Teploměr v poklopu ukazuje teplotu uvnitř grilovacího prostoru. Veškeré grilování i předeheřívání se provádí s uzavřeným poklopem. Nedívejte se často pod poklop – s každým jeho otevřením se ztrácí teplo. ♦

ODKAPÁVAJÍCÍ ŠTÁVA A TUK

Aromakolejnice Flavorizer® jsou konstruovány tak, aby se na nich správně množství vypečené šťávy a tuku změnilo v dým, a pokrm tím získal maximum vůně a chuti. Přebytečná šťáva a tuk se shromažďují v záchytné vaničce pod vysouvací záchytnou vaničkou na omastek. Jsou také k dispozici vyměnitelné vložky, které se vkládají do záchytné vaničky. ♦

⚠ POZOR: Před každým použitím grilu zkontrolujte vaničku na omastek a záchytnou vaničku, zda v nich není nahromaděn tuk. Přebytečný tuk odstraňte; zabráníte tím, aby ve výsuvné vaničce na omastek vzplanul. ♦

AROMAKOLEJNICE FLAVORIZER®

Když šťáva z pokrmu odkapává na aromakolejnici Flavorizer® se speciálně voleným úhlem, vzniká kouř, který dodává pokrmům neodolatelnou vůni, typickou pro grilování. Díky jedinečné konstrukci hořáků, aromakolejnic Flavorizer® a pružné regulaci teploty jsou téměř zcela vyloučena nekontrolovaná zahoření, protože plameny ovládáte VY. Speciální konstrukce aromakolejnic Flavorizer® a hořáků usměrňuje nadbytečný tuk na výsuvné záchytné vaničce na omastek s trychtýřovitým tvarem tak, aby stékal do záchytné vaničky. ♦

OPĚKACÍ ROŠT SEAR STATION®

Váš plynový gril Weber® může být vybaven hořákem pro opékací rošt sloužící pro opékání masa a ryb. Hořák opékacího roštu Sear Station® lze nastavit do polohy vypnuto nebo zapnuto a funguje společně se dvěma sousedícími hlavními hořáky. Pomocí hořáku opékacího roštu i přilehlých hořáků pak můžete účinně opékat maso a současně přitom využívat ostatní části grilovacího roštu pro grilování při středních teplotách (viz "OPĚKACÍ ROŠT SEAR STATION® – ZAŽEHNUTÍ A POUŽÍVÁNÍ"). ♦

GRILOVACÍ METODY

Nejdůležitější věcí, kterou musíte vědět o grilování, je kterou z metod použít pro konkrétní pokrm – přímé nebo nepřímé grilování? Rozdíl je jednoduchý: buď je pokrm přímo nad plamenem, nebo na něj plamen působí ze stran. Použití správné metody je nejkratší cestou ke skvělým výsledkům – a také nejlepší cestou jak zajistit, že pokrm bude určitě dobře propečený. ♦

PŘÍMÉ GRILOVÁNÍ

Přímá metoda, podobná grilování, znamená, že pokrm se opéká přímo nad zdrojem tepla. Pro rovnoměrné opečení se má pokrm během doby grilování jednou otočit.

Přímou metodu použijte pro pokrmy, kterým stačí k přípravě méně než 25 minut: steaky, krájené maso, kebaby, párky, zelenina a další.

Přímé grilování je rovněž nutné pro prudké povrchové opečení masa. Vytváří tu nádhernou křupavou zkaramelizovanou strukturu tam, kde se pokrm dotýká roštu. Dodává mu rovněž krásné zbarvení po celém povrchu a vůni. Steaky, krájené maso, kuřecí prsíčka a větší kusy masa, to vše prudkým opečením získává.

Pro prudké povrchové opečení umístěte maso nad přímý zdroj tepla (stupeň HI) na 2 až 5 minut pro každou stranu. Menší kousky vyžadují kratší dobu pro opečení. Po prudkém opečení se grilování obvykle dokončuje při nižší teplotě. U pokrmů, které se rychle propečou, můžete přípravu dokončit přímým grilováním; u pokrmů vyžadujících delší dobu použijte nepřímou metodu.

Pro nastavení plynového grilu na přímé grilování přehřejte gril se všemi hořáky na stupni HI. Položte pokrm na grilovací rošt a nastavte všechny hořáky na teploty uvedené v receptu. Uzavřete poklop a zdvižte jej pouze za účelem obrácení pokrmu nebo (až před koncem doporučené doby) pro kontrolu, je-li už dost propečený. ♦

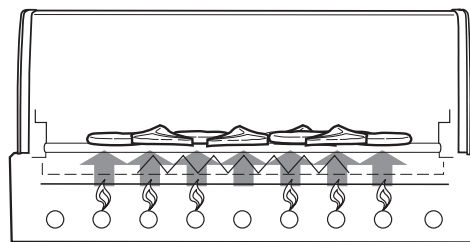
NEPŘÍMÉ GRILOVÁNÍ

Nepřímá metoda je podobná pečení, ale s výhodou navíc – s texturou typickou pro grilování, s vůní a vzhledem, jaké při pečení v troubě nedocílíte. Pro nastavení plynového grilu na nepřímé grilování se zapálí hořáky po obou stranách pokrmu, ale nikoliv přímo pod ním. Teplo stoupá vzhůru, odráží se od poklopu a vnitřních povrchů grilovacího prostoru a cirkuluje, čímž propéká pokrm zvolna a ze všech stran podobně jako konvekční trouba; proto není nutné pokrm obracet.

Nepřímou metodu použijte pro pokrmy, které vyžadují k propečení 25 minut nebo více, nebo které jsou tak jemné, že by je přímé plameny vysušily nebo připálily. Příklady zahrnují pečeně, žebírka, celá kuřata, krocany a jiné velké porce masa, stejně jako jemné rybí filety.

Pro nastavení plynového grilu na nepřímé grilování přehřejte gril se všemi hořáky na stupni HI. Pak nastavte hořáky po stranách pokrmu na teplotu uvedenou v receptu a hořák(y) přímo pod pokrmem vypněte. Pro nejlepší výsledek položte pečení, drůbež nebo větší kusy masa na pečicí mřížku umístěnou v misce z hliníkové fólie pro jednorázové použití. Při dlouhých dobách pečení přidejte do misky z fólie vodu, která zabrání přepálení odkapávající šťávy. Odkapávající šťávu lze využít jak samotnou, tak i k přípravě omáček. ♦

6 HOŘÁKŮ

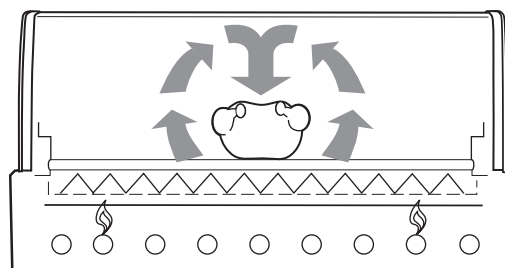


1 2 3 4 5 6
H H H H H H

PŘÍMÁ METODA

Pokrm je na ploše grilovacích roštů umístěn přímo nad zapálenými hořáky.

6 HOŘÁKŮ



1 2 3 4 5 6
M M M M M M

NEPŘÍMÁ METODA

Pokrm je umístěn na ploše grilovacích roštů mezi zapálenými hořáky.

ZAŽEHNUTÍ A POUŽÍVÁNÍ BOČNÍHO HOŘÁKU

ZAPÁLENÍ BOČNÍHO HOŘÁKU

Souhrnné pokyny pro zapálení hořáku jsou uvedeny na vnitřní straně levých dvířek skříně grilu.

⚠ NEBEZPEČÍ

Pokud při zapalování hořáku grilu neotevřete poklop, nebo po neúspěšném pokusu o zažehnutí nepočkáte pět minut na rozptýlení plynu, může dojít k explozivnímu vzplanutí, které může způsobit vážné zranění nebo i smrt.

- Otevřete poklop bočního hořáku (1).
- Zkontrolujte, jestli je ventil bočního hořáku uzavřený (stlačte regulační knoflík dolů a otočte jej po směru hodin do polohy OFF); i regulační knoflíky všech ostatních hořáků nastavte do polohy OFF (2) (stlačením a otočením ve směru hodin).
- Otevřete ventil tlakové láhve způsobem řádným pro daný typ láhve a regulátoru (3).
- Stlačte regulační knoflík bočního hořáku a pootočte jej do polohy START/ HI (4).
- Několikrát stiskněte tlačítko zapalovače tak, aby pokaždé zaznělo cvaknutí, dokud nevidíte plamen (5).

⚠ POZOR: Za jasného denního světla může být plamen bočního hořáku špatně viditelný.

⚠ POZOR: Jestliže se boční hořák nezapálil do pěti sekund:

- Uzavřete regulační ventil bočního hořáku, ventily hlavních hořáků i přívod plynu u zdroje.
- Než znovu zkusíte hořák zapálit, nebo použít k zapálení zápalku, vyčkejte pět minut než se plyn rozptýlí (viz "RUČNÍ ZAPÁLENÍ BOČNÍHO HOŘÁKU"). ♦

ZHASNUTÍ HOŘÁKU

Stlačte regulační knoflík bočního hořáku a otočte jej do polohy OFF (vypnuto). Před uzavřením poklopu bočního hořáku se ujistěte, že je hořák vypnutý a studený. ♦

RUČNÍ ZAPÁLENÍ BOČNÍHO HOŘÁKU

⚠ NEBEZPEČÍ

Pokud při zapalování bočního hořáku neotevřete víko, nebo po neúspěšném pokusu o zažehnutí nepočkáte pět minut na rozptýlení plynu, může dojít k explozivnímu vzplanutí, které může způsobit vážné zranění nebo i smrt.

- Otevřete poklop bočního hořáku (1).
- Zkontrolujte, jestli je ventil bočního hořáku uzavřený (2) (stlačte regulační knoflík dolů a otočte jej po směru hodin do polohy OFF); i regulační knoflíky všech ostatních hořáků nastavte do polohy OFF (stlačením a otočením ve směru hodin).
- Otevřete ventil tlakové láhve způsobem řádným pro daný typ láhve a regulátoru (3).
- Vložte zápalku do držáku a škrtněte jí.
- Držák se zápalkou přidržte u strany bočního hořáku (4).
- Stlačte regulační knoflík bočního hořáku a pootočte jej do polohy START/ HI (5).

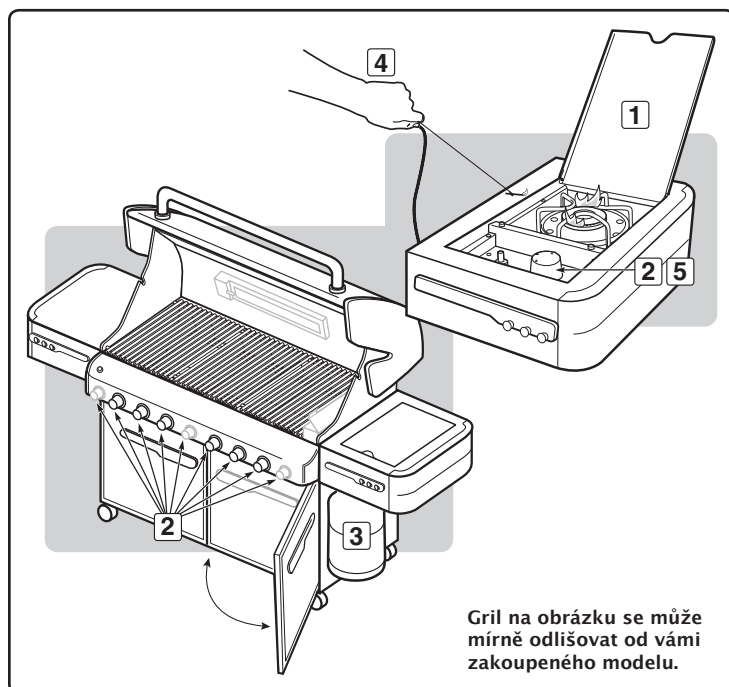
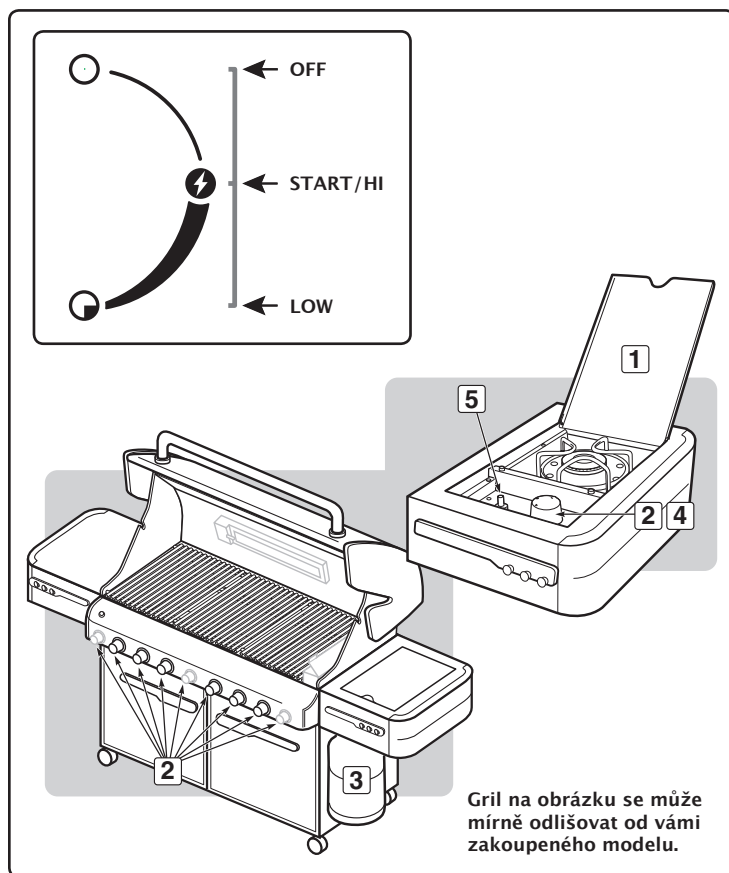
⚠ POZOR: Za jasného denního světla může být plamen bočního hořáku špatně viditelný.

⚠ POZOR: Jestliže se boční hořák nezapálil do pěti sekund:

- Uzavřete regulační ventil bočního hořáku, ventily hlavních hořáků i přívod plynu u zdroje.
- Než se znovu pokusíte o zapálení, čekejte pět minut, než se plyn rozptýlí. ♦

ZHASNUTÍ HOŘÁKU

Stlačte regulační knoflík bočního hořáku a otočte jej do polohy OFF (vypnuto). Před uzavřením poklopu bočního hořáku se ujistěte, že je hořák vypnutý a studený. ♦



OPÉKACÍ ROŠT SEAR STATION® – ZAŽEHNUTÍ A POUŽÍVÁNÍ

OPÉKACÍ ROŠT SEAR STATION® – ZAŽEHNUTÍ HOŘÁKU

Souhrnné pokyny pro zapálení hořáku jsou uvedeny na vnitřní straně levých dvířek skříně grilu.

⚠ NEBEZPEČÍ

Pokud při zapalování hořáku neotevřete poklop grilu, nebo po neúspěšném pokusu o zažehnutí nepočkáte 5 minut na rozptýlení plynu, může dojít k explozivnímu vzplanutí, které může způsobit vážné nebo i smrtelné zranění.

Hořák opékacího roštu Sear Station® lze nastavit do polohy zapnuto nebo vypnuto. Aby bylo možné hořák opékacího roštu Sear Station® zapálit, je nutné nejprve zažehnout dva sousedící hlavní hořáky.

Jiskrový zapalovač sousedícího hlavního hořáku

Poznámka: Piezoelektrický zapalovač integrovaný v každém knoflíku vytváří jiskry na elektrodě u zapalovací trubice hořáku. Energií pro jiskru vyrábíte stlačením knoflíku ovládnutí hořáku a jeho otočením do polohy START/HI. Tím se zapálí zvláště každý jednotlivý hořák.

⚠ POZOR: Hadici kontrolujte před každým použitím grilu, jestli nemá silné ohyby, není odřená nebo pořezaná. Pokud zjistíte u hadice jakékoliv poškození, gril nepoužívejte. K výměně použijte výhradně náhradní hadici schválenou firmou Weber®. obraťte se na zástupce zákaznického servisu pro vaši oblast. Pro tento účel použijte kontaktní informace uvedené na našich webových stránkách. Přihlaste se na stránkách www.weber.com®.

- Otevřete poklop (1).
 - Ujistěte se, že všechny regulační knoflíky hořáků jsou v poloze vypnuto (2). (Pro kontrolu, jestli je v poloze vypnuto, regulační knoflík stlačte a otočte jím ve směru hodin.)
 - Otevřete ventil tlakové láhve způsobem řádným pro daný typ láhve a regulátoru (3).
- ⚠ POZOR: Nenaklánejte se nad otevřený gril.**
- Zapalte oba sousedící hlavní hořáky opékacího roštu Sear Station® (4). Stlačte knoflík ovládnutí hořáku a otočte jej do polohy START/HI, až uslyšíte cvaknutí zapalovače – pak knoflík dále držte stlačený ještě 2 sekundy. To vyvolá jiskru, zapálí se plamen v zapalovací trubici a následně v hlavním hořáku.
 - Zkontrolujte pohledem skrz grilovací rošt, zda došlo k zapálení hořáku (5). Měli byste vidět plamen. Pokud se hořák nezapálí na první pokus, stlačte knoflík ovládnutí a otočte jej do polohy OFF. Postup zapalování opakujte ještě jednou.

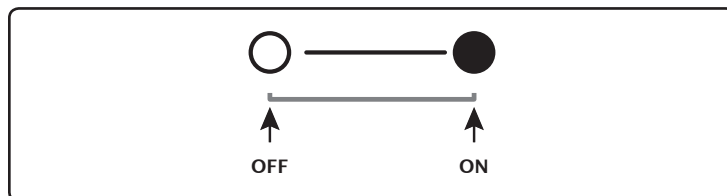
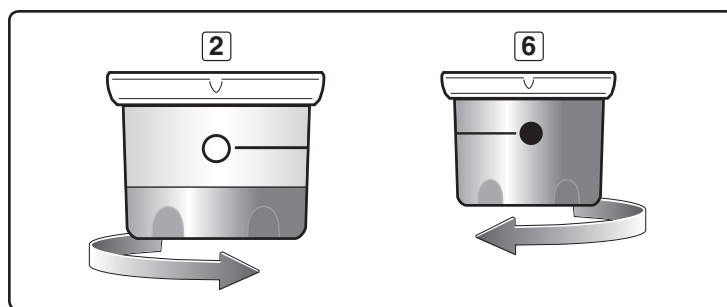
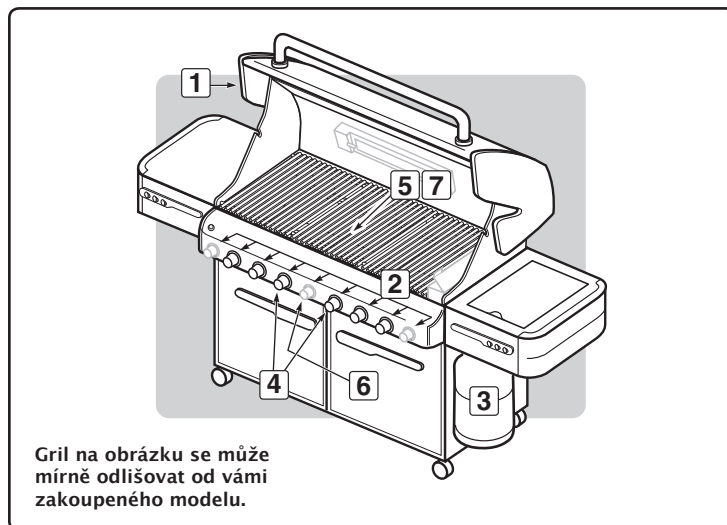
Zapálení hořáku opékacího roštu Sear Station®: zažehnutí od sousedícího zapáleného hlavního hořáku

- Otočte knoflík opékacího roštu Sear Station® do polohy ON (6).
 - Pohledem zkontrolujte zažehnutí hořáku (7).
- ⚠ POZOR: Jestliže nedojde k zažehnutí do pěti sekund, otočte regulační knoflík do polohy vypnuto, vyčkejte pět minut a opakujte kroky F a G, případně nahlédněte do pokynů v části "RUČNÍ ZAŽEHNUTÍ HOŘÁKU OPÉKACÍHO ROŠTU SEAR STATION®".**
- ⚠ POZOR: Pokud hořák stále nelze zapálit, otočte regulační knoflík hořáku do polohy OFF a před dalším pokusem o zapálení hořáku nebo zapálením zápalkou vyčkejte 5 minut, než se plyn rozptýlí.**

Poznámka: Postup demontáže a čištění hořáku naleznete v části "ÚDRŽBA". ♦

ZHASNUTÍ HOŘÁKŮ

Stiskněte každý regulační knoflík a otočte jím ve směru hodin do polohy OFF. Uzavřete přívod plynu i u zdroje. ♦



OPÉKACÍ ROŠT SEAR STATION® – ZAŽEHNUTÍ A POUŽÍVÁNÍ

RUČNÍ ZAŽEHNUTÍ HOŘÁKU OPÉKACÍHO ROŠTU SEAR STATION®

⚠ NEBEZPEČÍ

Pokud při zapalování hořáku neotevřete poklop grilu, nebo po neúspěšném pokusu o zažehnutí nepočkáte 5 minut na rozptýlení plynu, může dojít k explozivnímu vzplanutí, které může způsobit vážné nebo i smrtelné zranění.

Hořák opékacího roštu Sear Station® lze nastavit do polohy zapnuto nebo vypnuto. Aby bylo možné hořák opékacího roštu Sear Station® zapálit, je nutné nejprve zažehnout dva sousedící hlavní hořáky.

Jiskrový zapalovač sousedícího hlavního hořáku

Poznámka: Piezoelektrický zapalovač integrovaný v každém knoflíku vytváří jiskry na elektrodě u zapalovací trubice hořáku. energii pro jiskru vyrábíte stlačením knoflíku ovládní hořáku a jeho otočením do polohy START/HI. Tím se zapálí zvlášť každý jednotlivý hořák.

- Otevřete poklop (1).
 - Pohledem zkontrolujte, zda jsou zažehnuty oba sousedící hlavní hořáky opékacího roštu Sear Station® (2).
 - Vložte zápalku do držáku a škrtněte jí.
- D) vsuňte držák s hořící zápalkou skrz grilovací rošt a aromakolejnici Flavorizer® a zapalte hořák opékacího roštu Sear Station® (3).
- E) Stlačte knoflík opékacího roštu Sear Station® a nastavte jej do polohy ON (4).

⚠ POZOR: Pokud hořák nehoří, otočte regulační knoflík hořáku do polohy OFF a vyčkejte 5 minut, než se plyn rozptýlí.

Poznámka: Postup demontáže a čištění hořáku naleznete v části "ÚDRŽBA".

ZHASNUTÍ HOŘÁKŮ

Opětovným stisknutím vytáhněte každý regulační knoflík a otočte jím ve směru hodin do polohy OFF. Uzavřete přívod plynu i u zdroje.

POUŽÍVÁNÍ OPÉKACÍHO ROŠTU SEAR STATION®

Součástí vašeho plynového grilu Weber® je také hořák opékacího roštu, který slouží k opékání masa, jako např. steaků, drůbežích kusů, ryb či kotlet.

Opékání je přímá grilovací technika, při které pokrm získává při vysoké teplotě na povrchu hnědé zbarvení. Opékáním po obou stranách dosáhnete díky zkaramelizování povrchu výraznější chuti masa. Opékání dokáže také zlepšit vzhled masa, neboť na něm zůstanou stopy mřížky z grilovacího roštu. Kontrastní struktura a vůně pak způsobují, že je pokrm mnohem vůněvější.

Hořák opékacího roštu Sear Station® lze nastavit do polohy vypnuto nebo zapnuto a funguje společně se dvěma sousedícími hlavními hořáky. Pomocí hořáku opékacího roštu i přilehlých hořáků pak můžete účinně opékat maso a současně přitom využívat ostatní části grilovacího roštu pro grilování při středních teplotách.

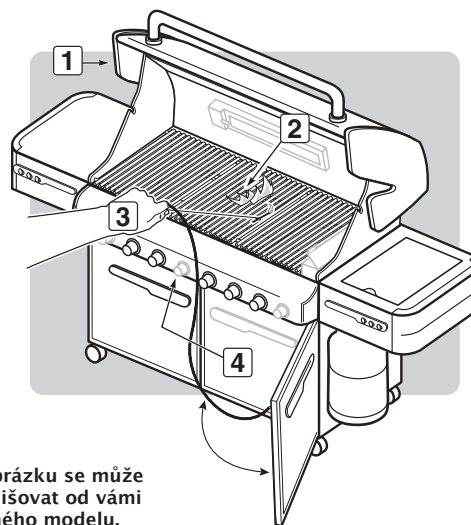
Než začnete s opékáním, nastavte nejprve všechny hlavní hořáky na 15 minut na stupeň HI, abyste gril předešli. Poznámka: Vždy grilujte s uzavřeným poklopem, abyste maximálně využili teplo a zabránili vyšlehnutí plamenů.

Po přehřátí grilu vypněte krajní hořáky nebo je stáhněte na nižší stupeň. Dva středové hořáky ponechte na stupni HI a zapalte hořák opékacího roštu Sear Station®.

Položte maso přímo na opékací rošt Sear Station®. Opékejte maso z každé strany po dobu 1 až 4 minuty, v závislosti na jeho typu a tloušťce. Než maso otočíte, můžete jej pootočit na roštu o 90°, abyste dosáhli vzoru mřížky (1).

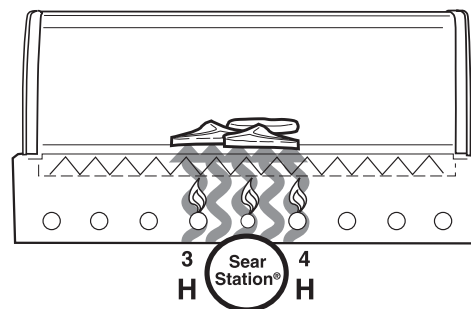
Po skončení opékání můžete dokončit grilování přesunutím masa nad vnější hořáky s nižší teplotou, kde jej ponecháte do doby, než dosáhne požadovaného stupně propečení.

Jakmile získáte zkušenosti s používáním opékacího roštu Sear Station®, doporučujeme vám začít experimentovat s různými dobami opékání, abyste zjistili, jaký stupeň propečení nejlépe vyhovuje vaší chuti.



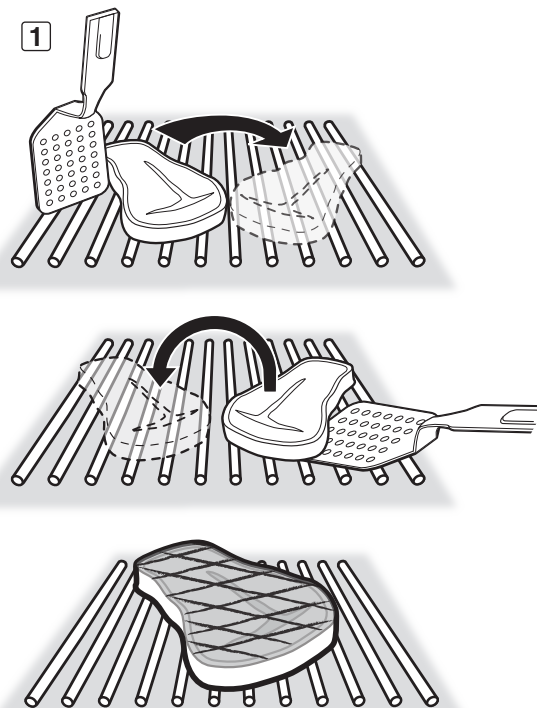
Gril na obrázku se může mírně odlišovat od vámi zakoupeného modelu.

6 HOŘÁKŮ



ZPŮSOB OPÉKÁNÍ

Pokrm je umístěn v oblasti intenzivního tepla mezi zapálenými hořáky.



ZAŽEHNUTÍ A POUŽÍVÁNÍ HOŘÁKU UDICÍ SCHRÁNKY

ZAPÁLENÍ HOŘÁKU UDICÍ SCHRÁNKY

⚠ NEBEZPEČÍ

Pokud při zapalování hořáku grilu neotevřete poklop nebo nevyčkáte 5 minut na rozptýlení plynu když hořák nechce hořet, může dojít k explozivnímu vzplanutí, které může způsobit vážné zranění nebo i smrt.

Piezoelektrický jiskrový zapalovač hořáku udicí schránky

Poznámka: Piezoelektrický zapalovač v knoflíku vytváří jiskry na elektrodě u zapalovací trubice hořáku. energii pro jiskru vyrábíte stlačením knoflíku ovládnutí hořáku a jeho otočením do polohy START/HI. Tím se zapálí hořák udicí schránky.

⚠ **POZOR: Hadici kontrolujte před každým použitím grilu, jestli nemá silné ohyby, není odřená nebo pořezaná. Pokud zjistíte u hadice jakékoliv poškození, gril nepoužívejte. K výměně použijte výhradně náhradní hadici schválenou firmou Weber®. obraťte se na zástupce zákaznického servisu pro vaši oblast. Pro tento účel použijte kontaktní informace uvedené na našich webových stránkách. Přihlaste se na stránkách www.weber.com®.**

- A) Otevřete poklop grilu (1).
- B) Otevřete víko udicí schránky (2).
- C) Naplňte udicí schránku dřevěnými třískami nebo odřezky, které jste předtím namočili do vody (3).
- D) Ujistěte se, že všechny regulační knoflíky hořáků jsou v poloze OFF (4). (abyste se ujistili, že je regulační knoflík v poloze OFF, stlačte jej a otočte ve směru hodin)
- ⚠ **POZOR: Před otevřením přívodu plynu ventilem na tlakové láhvi musejí být regulační knoflíky hořáků v poloze OFF.**
- E) Otevřete ventil tlakové láhve způsobem řádným pro daný typ láhve a regulátoru (5).
- ⚠ **POZOR: Při zapalování se nenaklánějte nad otevřený gril.**
- F) Stlačte knoflík ovládnutí hořáku a otočte jej do polohy START/HI, až uslyšíte cvaknutí zapalovače – (6), pak knoflík držte dále stlačený ještě 2 sekundy. To vyvolá jiskru, zapálí se plamen v zapalovací trubici a následně v hlavním hořáku.
- G) Zkontrolujte pohledem skrz grilovací rošt, zda došlo k zapálení hořáku (7). Měli byste vidět plamen. Pokud se hořák nezapálí na první pokus, stlačte knoflík ovládnutí a otočte jej do polohy OFF. Postup zapalování opakujte ještě jednou.

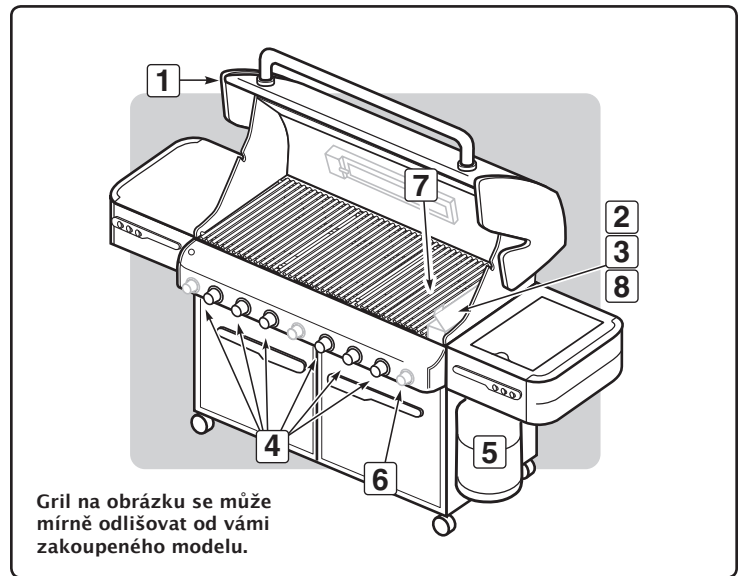
⚠ NEBEZPEČÍ

Pokud hořák stále nelze zapálit, otočte regulační knoflík hořáku do polohy OFF a před dalším pokusem o zapálení hořáku nebo zapálením zápalkou vyčkejte 5 minut, než se plyn rozptýlí (viz "RUCNÍ ZAPÁLENÍ HOŘÁKU UDICÍ SCHRÁNKY").

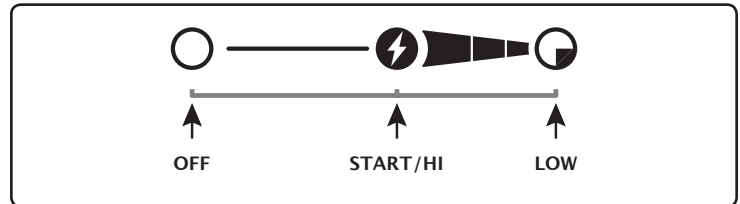
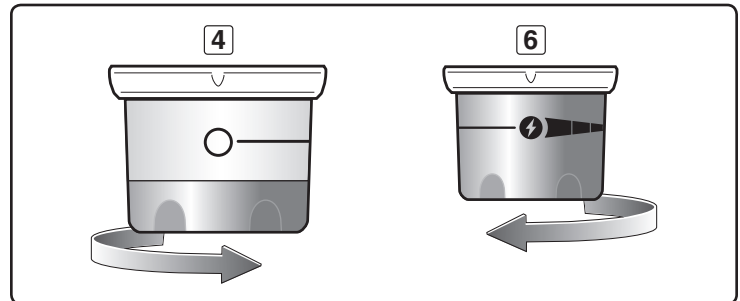
- H) Když dřevo začne doutnat, zavřete víko schránky a otočte regulační knoflík do polohy LOW (8). ♦

ZHASNUTÍ HOŘÁKŮ

Stiskněte každý regulační knoflík a otočte jím ve směru hodin do polohy OFF. Uzavřete přívod plynu i u zdroje. ♦



Gril na obrázku se může mírně odlišovat od vámi zakoupeného modelu.



ZAŽEHNUTÍ A POUŽÍVÁNÍ HOŘÁKU UDICÍ SCHRÁNKY

RUČNÍ ZAPÁLENÍ HOŘÁKU UDICÍ SCHRÁNKY

⚠ **POZOR:** Hadici kontrolujte před každým použitím grilu, jestli nemá silné ohyby, není odřena nebo pořezaná. Pokud zjistíte u hadice jakékoliv poškození, gril nepoužívejte. K výměně použijte výhradně náhradní hadici schválenou firmou Weber®. obraťte se na zástupce zákaznického servisu pro vaši oblast. Pro tento účel použijte kontaktní informace uvedené na našich webových stránkách. Přihlaste se na stránkách www.weber.com®.

A) Otevřete poklop (1).

⚠ NEBEZPEČÍ

Pokud při zapalování hořáku grilu neotevřete poklop nebo nevyčkáte 5 minut na rozptýlení plynu když hořák nechce hořet, může dojít k explozivnímu vzplanutí, které může způsobit vážné zranění nebo i smrt.

B) Otevřete víko udicí schránky (2).

C) Naplňte udicí schránku dřevěnými třískami nebo odřezky, které jste předtím namočili do vody (3).

D) Ujistěte se, že všechny regulační knoflíky hořáků jsou v poloze OFF (4). (abyste se ujistili, že je regulační knoflík v poloze OFF, stlačte jej a otočte ve směru hodin)

⚠ **POZOR:** Před otevřením přívodu plynu ventilem na tlakové láhvi musejí být regulační knoflíky hořáků v poloze OFF.

E) Otevřete ventil tlakové láhve způsobem řádným pro daný typ láhve a regulátoru (5).

F) Vložte zápalku do držáku a škrtněte jí.

G) Vsuňte držák s hořící zápalkou skrz grilovací rošt a aromakolejnice Flavorizer® a zapalte hořák udicí schránky (6).

⚠ **POZOR:** Při zapalování se nenaklánějte nad otevřený gril.

H) Stlačte regulační knoflík hořáku udicí schránky a pootočte jej do polohy START/HI (7).

I) Zkontrolujte pohledem skrz grilovací rošt, zda došlo k zapálení hořáku (8).

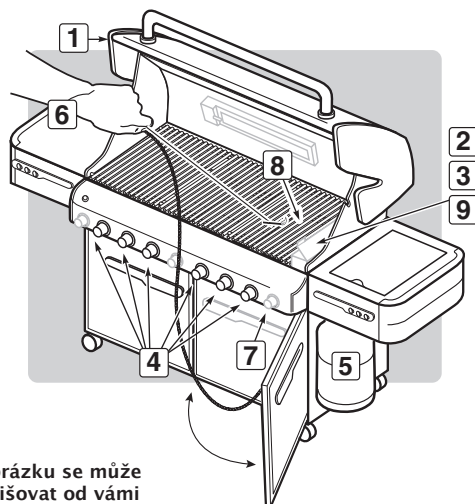
⚠ NEBEZPEČÍ

Pokud hořák udicí schránky nehoří, otočte regulační knoflík hořáku do polohy OFF a vyčkejte 5 minut, než se plyn rozptýlí.

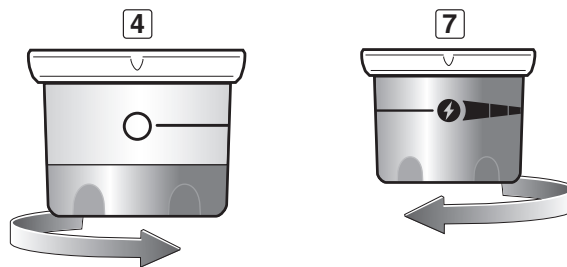
J) Když dřevo začne doutnat, zavřete víko schránky a otočte regulační knoflík do polohy LOW (9). ♦

ZHASNUTÍ HOŘÁKŮ

Stiskněte každý regulační knoflík a otočte jím ve směru hodin do polohy OFF. Uzavřete přívod plynu i u zdroje. ♦



Gril na obrázku se může mírně odlišovat od vámi zakoupeného modelu.



ZAŽEHNUTÍ A POUŽÍVÁNÍ HOŘÁKU UDICÍ SCHRÁNKY

POUŽÍVÁNÍ UDICÍ SCHRÁNKY

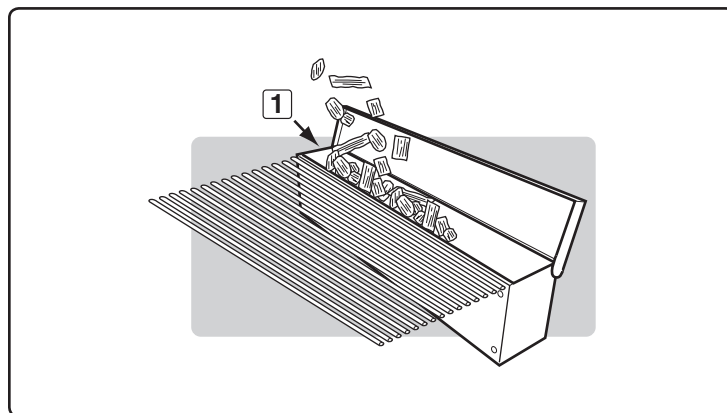
Do udicí schránky vkládejte předem navlhčené dřevěné lupínky. K dosažení co možná nejlepších výsledků u pokrmů s rychlejší přípravou, jako jsou např. steaky, burgery, kotlety, žebírka apod. doporučujeme použít menší lupínky, neboť se snáze vznítí a rychleji hoří. U potravin vyžadujících delší dobu grilování, např. pečeně, kuřata, krůty apod., doporučujeme používat větší štěpky, neboť hoří pomaleji a déle. Jakmile získáte s používáním udicí schránky více zkušeností, můžete začít experimentovat s různými kombinacemi dřevěných lupínků a štěpků, abyste tak zjistili, která příchuť kouře vyhovuje nejlépe vašim chuťovým buňkám.

Začněte tím, že před použitím necháte lupínky nejméně 20 minut nabobtnat vodou. (Mokré dřevo vytvoří větší vůni.) Položte hrst lupínků či štěpin, případně i větších kousků dřeva na dno tělesa udicí schránky (1). Až získáte zkušenosti, množství dřeva podle své chuti zvyšujte nebo snižujte.

Poznámka: Vždy grilujte s uzavřeným poklopem, aby mohl kouř proniknout do pokrmu. Zapalte hořák udicí schránky podle pokynů k "ZAPÁLENÍ HOŘÁKU UDICÍ SCHRÁNKY". Když dřevo začne doutnat, otočte regulační knoflík do polohy LOW.

Kouř začne ze schránky vycházet po přibližně 10 minutách a potrvá asi 45 minut. Pokud vyžadujete intenzivnější uzenou vůni, schránku znovu naplňte lupínky a/nebo štěpky. Při grilování udržujte poklop grilu uzavřený.

Poznámka: Po doplnění schránky se kouř začne znovu vyvíjet přibližně po 10 až 15 minutách. Udici schránku lze použít k vylepšení receptů na úpravu masa, drůbeže i ryb. Grilujte pod uzavřeným poklopem po dobu udávanou v receptu nebo v tabulkách.



⚠ NEBEZPEČÍ

K zapálení dřeva v udicí schránce nepoužívejte žádnou hořlavou kapalinu. Mohli byste si způsobit vážné popáleniny. ♦

ČIŠTĚNÍ UDICÍ SCHRÁNKY

Vždy před použitím vyprázdněte ze schránky zbytky popela, aby se umožnilo dobré proudění vzduchu.

Poznámka: Během používání zůstávají na povrchu schránky stopy kouře. Tyto zbytky nelze odstranit a nijak neovlivňují funkci udicí schránky. V menší míře se tyto zbytky "kouře" hromadí také na vnitřních stěnách plynového grilu. Tyto zbytky není nutné odstraňovat a nemají žádný negativní vliv na funkci vašeho grilu. ♦

ZAŽEHNUTÍ A POUŽÍVÁNÍ HOŘÁKU ROTISERIE

ZAPÁLENÍ HOŘÁKU ROTESERIE

Piezoelektrický jiskrový zapalovač hořáku roteserie

Poznámka: Piezoelektrický zapalovač integrovaný v každém knoflíku vytváří jiskry na elektrodě u zapalovací trubice hořáku. Energií pro jiskru vyrábíte stlačením knoflíku ovládní hořáku a jeho otočením do polohy START/Hi. Tím se zapálí zvlášť každý jednotlivý hořák.

⚠ POZOR: ČTĚTE PŘED ZAPÁLENÍM HOŘÁKU ROTESERIE

Po delší době mimo provoz je nutné před zapálením hořáku roteserie vyčkat několik sekund, než plyn dojde potrubím až k hořáku.

Při použití vestavěného piezoelektrického zapalovače uvidíte záblesky plamene, které se šíří zleva doprava po povrchu hořáku roteserie; hořák není zapálený, dokud není plamen na celé keramické ploše hořáku.

V té chvíli začnete odpočítávat dvacet sekund do uvolnění stlačení ovládacího knoflíku roteserie.

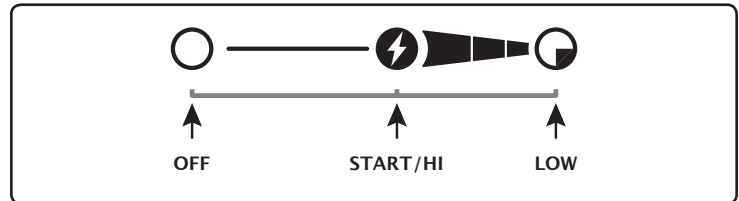
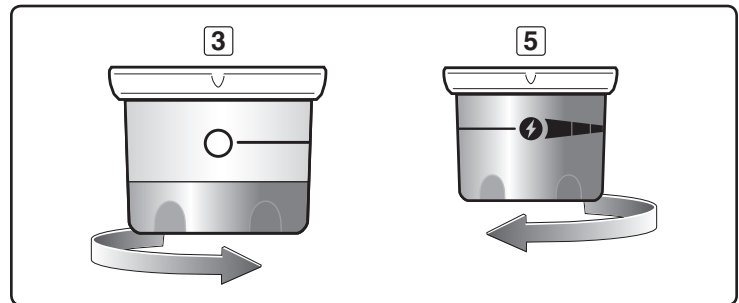
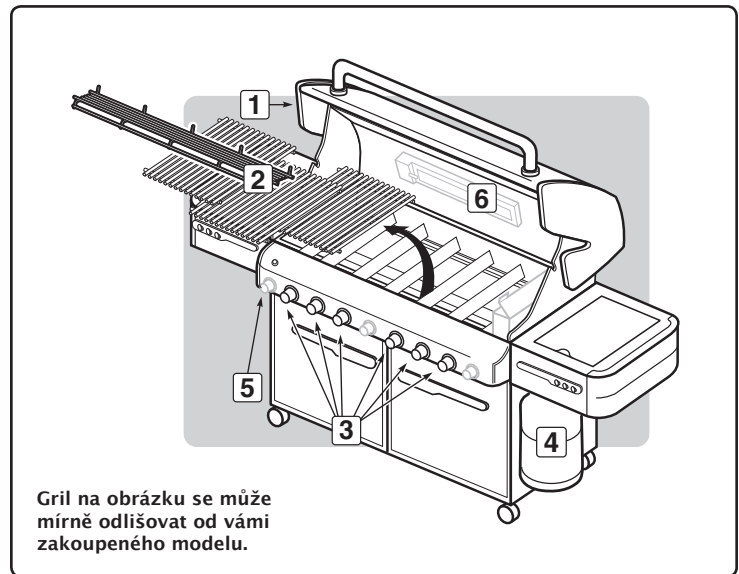
Jakmile je hořák plně zapálený, povrch hořáku roteserie začne červeně žhnout.

⚠ NEBEZPEČÍ

Pokud při zapalování hořáku grilu neotevřete poklop nebo nevyčkáte 5 minut na rozptýlení plynu když hořák nechce hořet, může dojít k explozivnímu vzplanutí, které může způsobit vážné zranění nebo i smrt.

- ⚠ POZOR: Za jasného denního světla může být plamen hořáku roteserie špatně viditelný.
- ⚠ POZOR: Hadici kontrolujte před každým použitím grilu, jestli nemá silné ohyby, není odřená nebo pořežaná. Pokud zjistíte u hadice jakékoliv poškození, gril nepoužívejte. K výměně použijte výhradně náhradní hadici schválenou firmou Weber®. Obráťte se na zástupce zákaznického servisu pro vaši oblast. Pro tento účel použijte kontaktní informace uvedené na našich webových stránkách. Přihlaste se na stránkách www.weber.com®.

- A) Otevřete poklop (1).
- B) Vyměňte z grilovacího prostoru tepelný regenerační rošt a grilovací rošty (2).
- C) Ujistěte se, že všechny regulační knoflíky hořáků jsou v poloze vypnuto (3). (Pro kontrolu, jestli je v poloze OFF, regulační knoflík stlačte a otočte jím ve směru hodin.)
- ⚠ POZOR: Před otevřením přívodu plynu ventilem na tlakové láhvi musejí být regulační knoflíky hořáků v poloze OFF.
- D) Otevřete ventil tlakové láhve způsobem řádným pro daný typ láhve a regulátoru (4).
- ⚠ POZOR: Nenaklánějte se nad otevřený gril.
- E) Stlačte regulační knoflík ventilu hořáku a pootočte jej do polohy START/Hi. To vyvolá jiskru, zapálí se plamen v zapalovací trubici a následně v hořáku roteserie. Použijte znovu piezoelektrický zapalovač, dokud se hořák roteserie nezapálí. Držte knoflík stále stlačený ještě dvacet sekund po zapálení hořáku. Uvolněte regulační knoflík (5).



- F) Zkontrolujte pohledem, zda se hořák roteserie zapálil (začíná rudě žhnout) (6).
- ⚠ POZOR: Pokud hořák roteserie stále nelze zapálit, otočte knoflík hořáku do polohy OFF a před dalším pokusem o zapálení hořáku nebo zapálením zápalkou vyčkejte 5 minut, než se plyn rozptýlí.

Poznámka: Když používáte roteserii při uzavřeném poklopu, zapalte jen dva hlavní hořáky na obou stranách pokrmu (viz METODY GRILOVÁNÍ – NEPŘÍMÉ GRILOVÁNÍ). Pravidelně pokrm kontrolujte, abyste zabránili připálení na vnější straně. Jakmile pokrm zhnědl na požadovanou barvu, vypněte roteserii. Grilování dokončete nepřímou metodou. ♦

ZHASNUTÍ HOŘÁKŮ

Stlačte regulační knoflík hořáku roteserie a otočte jím ve směru hodin do polohy OFF. Uzavřete přívod plynu i u zdroje. ♦

ZAŽEHNUTÍ A POUŽÍVÁNÍ HOŘÁKU ROTISERIE

RUČNÍ ZAPÁLENÍ HOŘÁKU ROTESERIE

⚠ POZOR: ČTĚTE PŘED ZAPÁLENÍM HOŘÁKU ROTESERIE

Po delší době mimo provoz je nutné před zapálením hořáku roteserie vyčkat několik sekund, než plyn dojde potrubím až k hořáku.

Když přidržíte zápalku u hořáku roteserie, uvidíte záblesky plamene, které se šíří zleva doprava po povrchu hořáku; hořák není zapálený, dokud není plamen na celé keramické ploše hořáku.

V té chvíli začněte odpočítávat dvacet sekund do uvolnění stlačení ovládacího knoflíku roteserie.

Jakmile je hořák plně zapálený, povrch hořáku roteserie začne červeně žhnout.

⚠ NEBEZPEČÍ

Pokud při zapalování hořáku grilu neotevřete poklop nebo nevyčkáte 5 minut na rozptýlení plynu když hořák nechce hořet, může dojít k explozivnímu vzplanutí, které může způsobit vážné zranění nebo i smrt.

- ⚠ POZOR: Za jasného denního světla může být plamen hořáku roteserie špatně viditelný.
- ⚠ POZOR: Hadici kontrolujte před každým použitím grilu, jestli nemá silné ohyby, není odřená nebo pořezaná. Pokud zjistíte u hadice jakékoliv poškození, gril nepoužívejte. K výměně použijte výhradně náhradní hadici schválenou firmou Weber®. obraťte se na zástupce zákaznického servisu pro vaši oblast. Pro tento účel použijte kontaktní informace uvedené na našich webových stránkách. Přihlaste se na stránkách www.weber.com®.

- A) Otevřete poklop (1).
- B) Vyjměte z grilovacího prostoru tepelný regenerační rošt a grilovací rošty (2).
- C) Ujistěte se, že všechny regulační knoflíky hořáků jsou v poloze vypnuto (3). (pro kontrolu, že je v poloze OFF, knoflík stlačte a otočte jej ve směru hodin)
- ⚠ POZOR: Před otevřením přívodu plynu ventilem na tlakové láhvi musejí být regulační knoflíky hořáků v poloze OFF.

- D) Otevřete ventil tlakové láhve způsobem řádným pro daný typ láhve a regulátoru (4).
- E) Vložte zápalku do držáku a škrtněte jí.
- F) Držák se zápalkou přidržte u pravé strany hořáku roteserie (5).

⚠ POZOR: Nenaklánějte se nad otevřený gril.

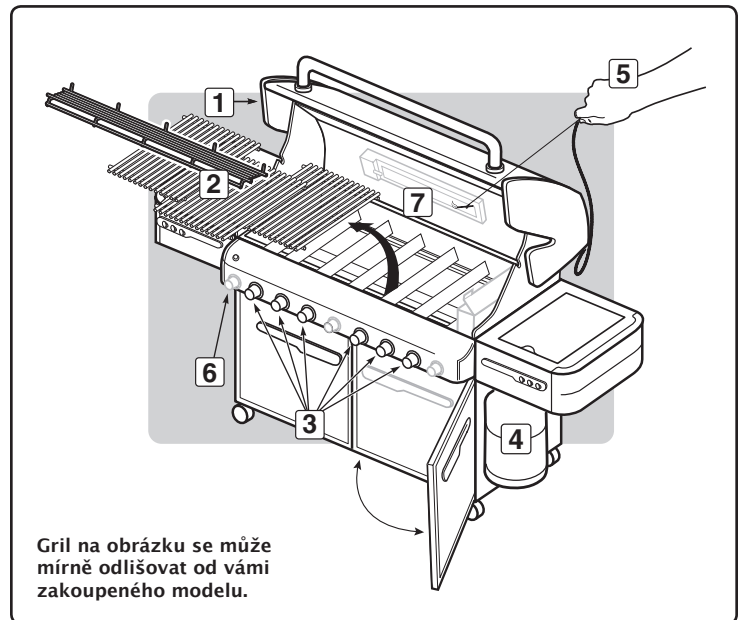
- G) Stiskněte knoflík hořáku roteserie a pootočte jej do polohy START/HI. Držte knoflík stále stlačený ještě dvacet sekund po zapálení hořáku (6).
- H) Zkontrolujte pohledem, zda se hořák roteserie zapálil (začíná rudě žhnout) (7).

⚠ POZOR: Pokud hořák roteserie nehoří, otočte regulační knoflík hořáku do polohy OFF a vyčkejte 5 minut, než se plyn rozptýlí.

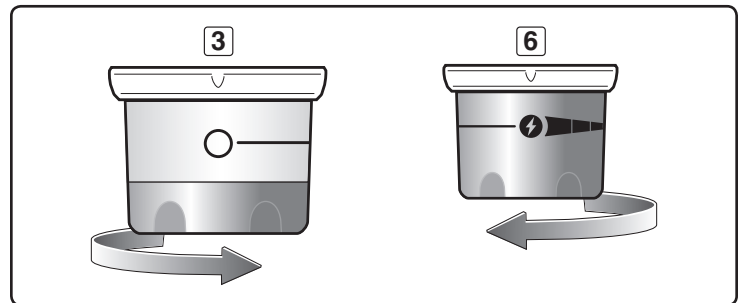
Poznámka: Když používáte roteserii při uzavřeném poklopu, zapalte jen dva hlavní hořáky po stranách pokrmu (viz "METODY GRILOVÁNÍ – NEPŘÍMÉ GRILOVÁNÍ"). Pravidelně pokrmy kontrolujte, abyste zabránili připálení na vnější straně. Jakmile pokrmy zhnědli na požadovanou barvu, vypněte roteserii. Grilování dokončete nepřímou metodou. ♦

ZHASNUTÍ HOŘÁKŮ

Stlačte regulační knoflík hořáku roteserie a otočte jím ve směru hodin do polohy OFF. Uzavřete přívod plynu i u zdroje. ♦



Gril na obrázku se může mírně odlišovat od vámi zakoupeného modelu.



ZAŽEHNUTÍ A POUŽÍVÁNÍ HOŘÁKU ROTISERIE

DŮLEŽITÁ BEZPEČNOSTNÍ OPATŘENÍ

Poznámka: Před použitím roteserie změřte, jaký je největší rozměr pokrmu. Pokud přesahuje 242 mm (9 1/2"), je kus příliš velký a nevejde se do roteserie. Pokud je příliš velký, lze pokrm připravit s použitím držáku pečené a metody nepřímého grilování.

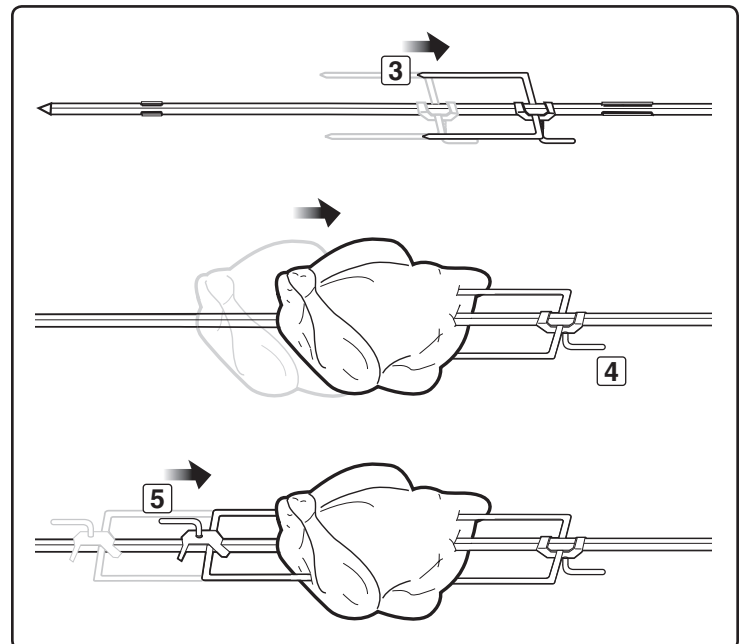
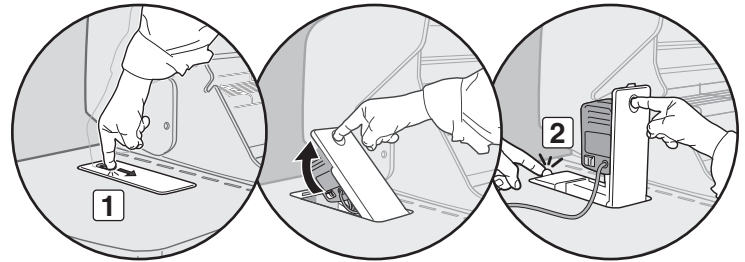
⚠ VÝSTRAHY

- ⚠ Před použitím roteserie si přečtěte veškeré pokyny.
- ⚠ Tato roteserie je určena pouze pro venkovní použití.
- ⚠ Když gril nepoužíváte, vymontujte motor a uložte jej v suchu.
- ⚠ Nedotýkejte se horkých ploch. Používejte ochranné rukavice pro grilování.
- ⚠ Tuto roteserii nesmí používat děti.
- ⚠ Pro ochranu před úrazem elektrickým proudem nenamáčejte kabely, zástrčky nebo motor do vody ani jiných kapalin.
- ⚠ Před čištěním nebo pokud výrobek nepoužíváte odpojte motor od zásuvky.
- ⚠ Nepoužívejte roteserii k jiným účelům než je určeno.
- ⚠ Před umístěním motoru na držák se ujistěte, že je vypnutý.
- ⚠ Nepoužívejte motor roteserie, jestliže má poškozený kabel nebo zástrčku.
- ⚠ Nepoužívejte roteserie infragrilu, jestliže nefunguje správně.
- ⚠ Při použití prodlužovacího kabelu se přesvědčte, že se nedotýká horkých ploch nebo ostrých hran.
- ⚠ Nenechávejte elektrický kabel viset nad ostrými hranami ani nad horkými plochami.
- ⚠ Používejte roteserii pouze venku, ale nevystavujte ji dešti.
- ⚠ Pro snížení rizika úrazu elektrickým proudem udržujte spojení kabelů v suchu a tak, aby se nedotýkala země.
- ⚠ Aby se snížilo riziko zakopnutí o kabel, dodává se krátký napájecí kabel. Lze použít prodlužovací kabely, ale je nutné zachovávat opatrnost a zabránit možnosti zakopnutí o kabel.
- ⚠ Používejte pouze prodlužovací kabely s označením "pro venkovní použití" a "k použití se zařízeními pro venkovní použití".
- ⚠ V případě použití jakéhokoli adaptéru do elektrické zásuvky musí být zajištěno uzemnění zařízení. ♦

PROVOZOVÁNÍ ROTESERIE

⚠ POZOR: Pokrmy vložte do roteserie před zapálením jeho hořáku.

- A) Nejprve je zapotřebí uvést do provozu motor roteserie: stiskněte tlačítko na výklopném panelu roteserie (1). Vyklepne panel roteserie směrem vzhůru. Stiskněte pojistnou západku (2) tak, aby zacvakla do správné polohy.
- B) Vyměňte napájecí šňůru a zastrčte ji do zásuvky.
- ⚠ **POZOR: Napájecí šňůru motoru roteserie neprotahujte skrze otvor výklopné roteserie v bočním pultu.**
- ⚠ **POZOR: Před každým použitím napájecí šňůru zkontrolujte. Je-li poškozená, nepoužívejte ji. obraťte se na zástupce zákaznického servisu pro vaši oblast. Pro tento účel použijte kontaktní informace uvedené na našich webových stránkách. Přihlaste se na stránkách www.weber.com®.**
- C) Ujistěte se, že držadlo rozně roteserie je dobře a bezpečně upevněné. Nasuňte jeden bodce na rožň směrem k pravé straně rozně roteserie, bodce přitom směřují doleva a šroub bodce dolů (3).
- D) Vtlačte rožň roteserie do středu připravovaného pokrmu. Zapíchněte oba bodce do pokrmu. Pokrm by měl být na rožni vystředěný. Utáhněte šroub bodce (4).
- E) Nasuňte druhý bodce na rožň roteserie; bodce přitom směřuje doprava a šroub bodce vzhůru. Zapíchněte oba bodce do pokrmu. Utáhněte šroub bodce (5).



ZAŽEHNUTÍ A POUŽÍVÁNÍ HOŘÁKU ROTISERIE

- F) Zasuňte upínací konec rožně roteserie do motoru. Uložte druhý konec rožně do drážek na grilu (6).
- G) Rožně roteserie by se měl volně otáčet a maso by na něm mělo být správně vyváženo. Větší kusy masa mohou vyžadovat odstranění grilovacího roštu a tepelného regeneračního roštu, aby se mohl rožně volně otáčet. Je-li třeba, nasadte pokrm znovu, aby byl co nejlépe vyvážen.
- H) Odšroubujte držadlo rožně roteserie (držadlo má levotočivé závity) otáčením ve směru hodin (7).

⚠ POZOR: Necháte-li držadlo připevněné k roštu roteserie během grilování, dojde k jeho silnému zahřátí. Negrilujte s upevněným držadlem.

- I) Zapněte motor. ♦

GRILOVÁNÍ S ROTESERÍ

- Maso (kromě drůbeže a mletého) má být před grilováním zahřáté na pokojovou teplotu. (U většiny pokrmů stačí 20 až 30 minut. Je-li maso zmrazené, je nutné jej před grilováním zcela rozmrazit.)
 - Je-li třeba, před nabitím na rožně svažte maso provázekem, aby mělo co nejkompaktnější tvar.
 - Vyjměte grilovací rošty a tepelný regenerační rošt, aby se mohl rožně s pokrmem volně otáčet.
 - Při zapálení hořáku roteserie se řiďte pokyny.
 - Hořák roteserie nastavte na střední až vysoký výkon podle venkovní teploty.
 - Umístěte pokrm do prostoru hořáku.
 - Chcete-li uchovat šťávu, která odkapává z masa, umístěte přímo pod něj na žebra Flavorizer® záchytnou vaničku.
 - Kroky při přípravě pokrmu jsou u roteserie stejné jako u normálního grilování.
 - Veškeré grilování se provádí s uzavřeným poklopem.
 - Jsou-li pokrmy příliš těžké nebo mají nepravidelný tvar, možná se nebudou správně otáčet; takové by se měly upravovat metodou nepřímého grilování, nikoliv pomocí roteserie.
 - Pro získání uzené vůně lze spolu s roteserií použít i udicí schránku.
- Poznámka: Při použití hořáku roteserie nebude teploměr v poklopu grilu ukazovat teplotu uvnitř grilovacího prostoru správně.

⚠ POZOR: Před odebráním roteserie s hotovým pokrmem z prostoru grilu našroubujte nejprve pevně držák rožně roteserie (šroubujte proti směru hodinových ručiček). ♦

ULOŽENÍ MOTORU ROTESERIE

- A) Před zpětným uložením roteserie do bočního pultu odpojte zástrčku napájecí šňůry od zásuvky a vložte zástrčku se šňůrou do odkládacího prostoru v sestavě výklopné roteserie (1).

⚠ POZOR: Nesprávné uložení napájecí šňůry roteserie může vést k jejímu poškození při otevírání a zavírání výklopného panelu roteserie.

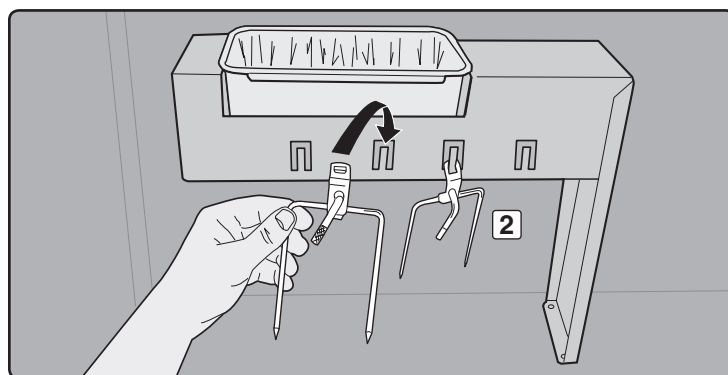
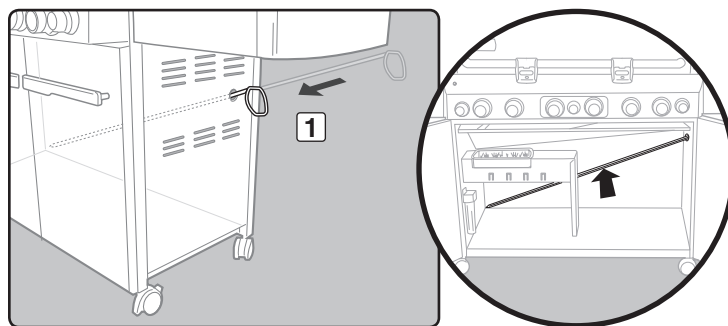
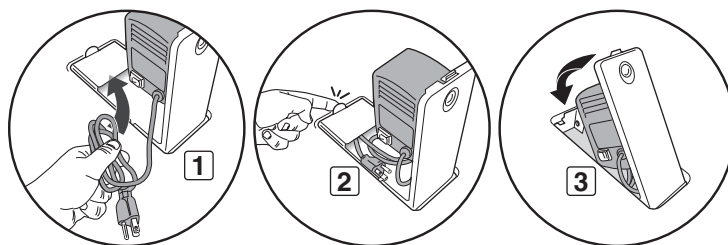
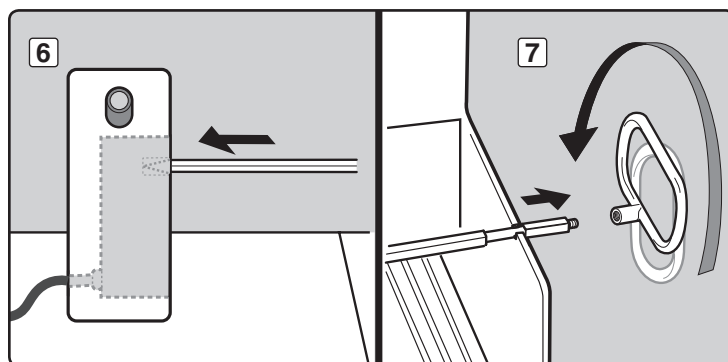
- B) Ukazovákem odjistíte výklopný pane roteserie (2). Zatlačte panel směrem dolů, dokud nezacvakne na své místo (3). ♦

ULOŽENÍ ROŽNĚ ROTESERIE

- A) Sejměte z rožně vidlice. Nasadte držadlo rožně roteserie. Rožně opatrně zasuňte do skříně grilu otvorem v pravém bočním panelu (1).

⚠ POZOR: Zabraňte kontaktu rožně s kteroukoliv částí rozvodu plynu.

- B) Bodce k rožni roteserie uložte na háčky umístěné na držáku záchytné vaničky uvnitř skříně grilu (2) ♦



ODSTRAŇOVÁNÍ PROBLÉMŮ

PROBLÉM	ZKONTROLUJTE	ŘEŠENÍ
Hořáky hoří žlutým nebo oranžovým plamenem a je cítit zápach plynu (u zapalovací trubice hořáku je to normální).	Prohlédněte sítky proti pavoukům a hmyzu, jestli nejsou zanesené (ucpané otvory).	Sítky proti hmyzu vyčistěte. Viz kapitolu "ROČNÍ ÚDRŽBA".
Symptom: Hořáky se nezapálí, nebo mají i v poloze regulátoru HI jen malý blikavý plamen, nebo gril dosahuje v poloze HI teplotu jen 250 - 300 °C. V některých zemích mají regulátory bezpečnostní jištění proti nadměrnému průtoku plynu.	Možná se aktivovalo bezpečnostní zařízení proti nadměrnému průtoku plynu, které je součástí spojení mezi grilem a tlakovou láhví.	Pro odblokování bezpečnostního zařízení uzavřete všechny regulační ventily u hořáků. Odpojte regulátor od tlakové láhve. Otočte knoflíky regulačních ventilů do polohy HI. Čekajte nejméně 1 minutu. Otočte knoflíky regulačních ventilů do polohy OFF. Připojte regulátor zpět k tlakové láhvi. Pomalu otevřete ventil tlakové láhve. Viz "ZAPÁLENÍ HLAVNÍHO HOŘÁKU".
Hořák nelze zažehnout nebo je plamen příliš malý i při regulátoru v poloze HI.	Není v tlakové lahvi málo plynu nebo není dokonce prázdná?	Nechte tlakovou láhev naplnit.
	Není hadice přívodu plynu silně ohnutá nebo zalomená?	Narovnejte hadici.
	Lze hořák zapálit zápalkou?	Pokud lze hořák zapálit zápalkou, zkontrolujte interní zapalovač.
	Použili jste piezoelektrický zapalovač několikrát, dokud se hlavní hořák nezapálil? Viz "ZAPÁLENÍ HLAVNÍHO HOŘÁKU".	Ujistěte se, že držíte knoflík stlačený ještě dvě sekundy po zapraskání zapalovače a spatření oranžového plamene v zapalovací trubici hořáku.
	Pracuje piezoelektrický zapalovač? Vidíte jiskření, když zapalovač opakovaně používáte?	Zkuste hořák zapálit ručně. Viz "RUČNÍ ZAPÁLENÍ HLAVNÍHO HOŘÁKU". Volejte zákaznický servis.
Občasná prudká vzplanutí: ⚠ POZOR: Nezakrývejte výsuvnou záchytnou vaničku na omastek alobalem.	Provedli jste předeřhnutí grilu předepsaným způsobem?	Všechny hořáky na plný výkon (HI) na 10 až 15 minut pro předeřhnutí.
	Nejsou grilovací rošty a aromakolejnice Flavorizer® pokryty nadměrným množstvím připáleného tuku?	Důkladně vyčistěte. Viz kapitolu "ČIŠTĚNÍ".
	Je výsuvná záchytná vanička na omastek špinavá a nedovoluje tuku stékat do záchytné vaničky?	Vyčistěte výsuvnou záchytnou vaničku na omastek.
Plamen hořáku má nepravidelný tvar a je nestálý. Plamen je malý, i když je regulátor hořáku v poloze HI. Plameny nehoří po celé délce trubky hořáku.	Jsou hořáky čisté?	Vyčistěte hořáky. Viz kapitolu "ÚDRŽBA".
Vnitřní povrch poklopu vypadá, jako když se olupuje. (jako sloupávání nátěru)	Poklop je smaltovaný nebo z nerez a není opatřen nátěrem. Nemůže se "loupat". Olupuje se připečený zuhelnatělý tuk. NEJDE O ZÁVADU.	Důkladně vyčistěte. Viz kapitolu "ČIŠTĚNÍ".
Dvířka skříňky nelicují.	Zkontrolujte stavěcí čepy na spodku obou dvířek.	Uvolněte seřizovací matici(e). Posuňte dvířka tak, aby licovala. Utáhněte matici.
Při grilování v chladném prostředí při teplotě nižší než 10 °C (50°F) se zdá, že gril ztrácí teplo.	Tvoří se na plynové lahvi námraza/led?	Tekutý propan v lahvi se přeměňuje na páru příliš pomalu a nestíhá zásobovat hořáky plynem. Důvodem je teplota vzduchu, jež ochlazuje láhve s plynem, čímž dochází ke zpomalení procesu vypařování. Uzavřete regulační knoflíky hořáku a přívod plynu na lahvi. Vyměňte láhve za jinou a začněte znovu grilovat.

Pokud nelze problémy odstranit uvedenými způsoby, obraťte se na zástupce zákaznického servisu ve Vaší oblasti. Příslušné kontaktní informace uvádíme na našich webových stránkách. Přihlaste se na portál www.weber.com®.

ODSTRAŇOVÁNÍ PROBLÉMŮ BOČNÍHO HOŘÁKU

PROBLÉM	ZKONTROLUJTE	ŘEŠENÍ
Boční hořák nelze zapálit. V některých zemích mají regulátory bezpečnostní jištění proti nadměrnému průtoku plynu.	Není uzavřený přívod plynu? Možná se aktivovalo bezpečnostní zařízení proti nadměrnému průtoku plynu, které je součástí spojení mezi grilem a tlakovou láhví.	Otevřete přívod plynu. Pro odblokování bezpečnostního zařízení nejprve uzavřete ventil plynové láhve a všechny regulační ventily u hořáků. Otevřete poklop grilu a víka bočních hořáků. Pomalu otáčejte ventilem plynové láhve, až jej zcela otevřete. Několik sekund vyčkejte a poté zapalte boční hořák. Viz "ZAPÁLENÍ BOČNÍHO HOŘÁKU."
Plamen je malý, i když je regulátor hořáku v poloze HI.	Není hadice přívodu plynu prudce ohnutá nebo zalomená?	Narovnejte hadici.
Zapalování stlačením knoflíku nefunguje.	Lze hořák zapálit zápalkou?	Jestliže zápalka hořák zapálí, zkontrolujte zapalovač. Viz "ÚDRŽBA BOČNÍHO HOŘÁKU."

Pokud nelze problémy odstranit uvedenými způsoby, obraťte se na zástupce zákaznického servisu ve Vaší oblasti. Příslušné kontaktní informace uvádíme na našich webových stránkách. Přihlaste se na portál www.weber.com®.

OPĚKACÍ ROŠT SEAR STATION® – ODSTRAŇOVÁNÍ PROBLÉMŮ

PROBLÉM	ZKONTROLUJTE	ŘEŠENÍ
<p>Hořáky hoří žlutým nebo oranžovým plamenem a je cítit zápach plynu (u zapalovací trubice hořáku je to normální). Hořák opékacího roštu Sear Station® se nezapálí.</p>	<p>Prohlédněte sítky proti pavoukům a hmyzu, jestli nejsou zanesené. (Ucpání otvorů.)</p>	<p>Sítky proti hmyzu vyčistěte. Viz kapitolu "ROČNÍ ÚDRŽBA".</p>
	<p>Zkontrolujte, zda jste zapálili dva sousedící hlavní hořáky. Viz pokyny pro bezpečný postup zažehnutí v části "OPĚKACÍ ROŠT SEAR STATION® – ZAŽEHNUTÍ A POUŽÍVÁNÍ".</p>	<p>Pohledem zkontrolujte zažehnutí sousedícího hlavního hořáku. ⚠ POZOR: Pokud nedojde k zažehnutí do pěti sekund, otočte regulační knoflík hořáku do polohy OFF (vypnuto) a vyčkejte 5 minut, než se plyn rozptýlí.</p>
	<p>Lze hořák zapálit zápalkou?</p>	<p>Pokud lze hořák zapálit zápalkou, zkontrolujte kanálek systému Crossover® na hořáku opékacího roštu. Postup demontáže a čištění hořáku naleznete v části "ÚDRŽBA".</p>
	<p>Pracuje piezoelektrický zapalovač? (Vidíte jiskření, když zapalovač opakovaně používáte?)</p>	<p>Zkuste hořák zapálit ručně. Viz "OPĚKACÍ ROŠT SEAR STATION® – ZAŽEHNUTÍ A POUŽÍVÁNÍ". Volejte zákaznický servis.</p>
<p>Všeobecné příznaky: Hořák nelze zapálit. –nebo– Hořák hoří jen malým, blikajícím plamenem. V některých zemích mají regulátory bezpečnostní jištění proti nadměrnému průtoku plynu.</p>	<p>Možná se aktivovalo bezpečnostní zařízení proti nadměrnému průtoku plynu, které je součástí spojení mezi grilem a tlakovou láhví.</p>	<p>Pro odblokování bezpečnostního zařízení uzavřete všechny regulační ventily u hořáků. Odpojte regulátor od tlakové láhve. Otočte knoflíky regulačních ventilů do polohy START/ HI. Čekejte nejméně 1 minutu. Otočte knoflíky regulačních ventilů do polohy OFF. Připojte regulátor zpět k tlakové láhvi. Pomalu otevřete ventil tlakové láhve. (Viz "ZAPÁLENÍ HLAVNÍHO HOŘÁKU".)</p>
<p>Pokud nelze problémy odstranit uvedenými způsoby, obraťte se na zástupce zákaznického servisu ve Vaší oblasti. Příslušné kontaktní informace uvádíme na našich webových stránkách. Přihlaste se na portál www.weber.com.</p>		

ODSTRAŇOVÁNÍ PROBLÉMŮ ROTISERIE

PROBLÉM	ZKONTROLUJTE	ŘEŠENÍ
<p>Hořák roteserie nelze zapálit.</p>	<p>Zatlačili jste regulační knoflík hořáku a přidrželi jste jej po zapálení hořáku 20 sekund?</p>	<p>Zkuste hořák znovu zapálit s tím, že budete knoflík držet stále stlačený ještě 20 sekund po zapálení hořáku.</p>
	<p>Čekali jste s odpočítáváním 20 sekund, dokud jste neviděli, že keramická plocha začíná žhavit?</p>	<p>Při znovuzapálení hořáku držením knoflíku ve stlačené poloze počkejte, až celá keramická plocha začne žhavit; pak teprve odpočítejte 20 sekund.</p>
	<p>Použili jste piezoelektrický zapalovač opakovaně, dokud se hořák nezapálil?</p>	<p>Po vyčkání na rozptýlení plynu (5 minut) se pokuste opakovaně použít vestavěný piezoelektrický zapalovač, dokud se hořák infragrilu nezapálí. Viz "ZAŽEHNUTÍ A POUŽÍVÁNÍ HOŘÁKU ROTESERIE".</p>
	<p>Pracuje piezoelektrický zapalovač? Vidíte jiskření, když zapalovač opakovaně používáte?</p>	<p>Zkuste hořák zapálit ručně. Viz "RUČNÍ ZAPÁLENÍ HOŘÁKU ROTESERIE". Volejte zákaznický servis.</p>
<p>Všeobecné příznaky: Hořák nelze zažehnout nebo má jen malý, blikající plamen. V některých zemích mají regulátory bezpečnostní jištění proti nadměrnému průtoku plynu.</p>	<p>Možná se aktivovalo bezpečnostní zařízení proti nadměrnému průtoku plynu, které je součástí spojení mezi grilem a tlakovou láhví.</p>	<p>Pro odblokování bezpečnostního zařízení uzavřete všechny regulační ventily u hořáků. Odpojte regulátor od tlakové láhve. Otočte knoflíky regulačních ventilů do polohy START/ HI. Čekejte nejméně 1 minutu. Otočte knoflíky regulačních ventilů do polohy OFF. Připojte regulátor zpět k tlakové láhvi. Pomalu otevřete ventil tlakové láhve. Viz "ZAPÁLENÍ HLAVNÍHO HOŘÁKU".</p>
<p>Pokud nelze problémy odstranit uvedenými způsoby, obraťte se na zástupce zákaznického servisu ve Vaší oblasti. Příslušné kontaktní informace uvádíme na našich webových stránkách. Přihlaste se na portál www.weber.com.</p>		

ODSTRAŇOVÁNÍ PROBLÉMŮ SVĚTLA NA MADLO GRILL OUT™

PROBLÉM	ZKONTROLUJTE	ŘEŠENÍ
<p>Osvětlení v madlu Weber Grill Out™ nefunguje.</p>	<p>Nejsou baterie staré?</p>	<p>Vyměňte baterie.</p>
	<p>Jsou baterie správně vloženy?</p>	<p>Viz obrázek sestavy.</p>
	<p>Je poklop grilu v horní poloze a tlačítko spínače v poloze ON?</p>	<p>Světlo se zapíná při otevření poklopu.</p>
	<p>Je osvětlení v madlu Weber Grill Out™ aktivováno?</p>	<p>Stiskněte tlačítko vypínače.</p>
	<p>Je světlo v Weber Grill Out™ v madlu správně namontované?</p>	<p>Upravte polohu. Viz obrázek sestavy.</p>
<p>Pokud nelze problémy odstranit uvedenými způsoby, obraťte se na zástupce zákaznického servisu ve Vaší oblasti. Příslušné kontaktní informace uvádíme na našich webových stránkách. Přihlaste se na portál www.weber.com.</p>		

ČIŠTĚNÍ

- ⚠ **POZOR:** Před čištěním plynový gril Weber® vypněte a vyčkejte, až vychladne.
- ⚠ **POZOR:** Lišty zařízení Flavorizer® nebo grilovací mřížky nečistěte v troubě s automatickým čištěním.

Vnější povrchy – K očištění použijte horkou mýdlovou vodu. Pak povrchy opláchněte čistou vodou.

- ⚠ **POZOR:** Na povrchy grilu ani podvozku nepoužívejte speciální přípravky na čištění trub, abrazivní čisticí prostředky (kuchyňské), přípravky s podílem citrusů ani brusné utěrky či drátěnky.

Výsuvná záchytná vanička na omastek – Odstraňte tuk, poté vaničku omyjte horkou mýdlovou vodou a opláchněte čistou vodou.

- ⚠ **POZOR:** Nezakrývejte výsuvnou záchytnou vaničku na omastek alobalem.

Lišty aromakolejnic Flavorizer® a grilovací mřížky – Očistěte kartáčem s nerezovými štětinami. Je-li třeba, vyjměte je z grilu, omyjte horkou mýdlovou vodou a opláchněte čistou vodou.

Informace o dostupnosti náhradních grilovacích roštů a lišt aromakolejnic Flavorizer® vám poskytne zástupce zákaznického servisu pro váš region. Využijte kontaktní informace na našich webových stránkách. Přihlaste se na portál www.weber.com.

Záchytná vanička – K dispozici jsou vyměnitelné fóliové vložky, případně můžete vaničku vyložit alobalem. Čištění záchytné vaničky provádějte omýtím horkou mýdlovou vodou a opláchnutím čistou vodou.

Teploměr – Otírejte hadříkem s horkou mýdlovou vodou; vyčistěte plastovým kartáčkem.

Grilovací prostor – Kartáčem odstraňte veškeré nečistoty z trubek hořáků. VYVARUJTE SE ZVĚTŠENÍ OTVORŮ V HOŘÁKU. Vnitřek grilovacího prostoru vymyjte horkou mýdlovou vodou a opláchněte čistou vodou.

Vnitřek poklopu – Dokud je poklop ještě teplý, otřete vnitřek poklopu papírovým kapesníkem, aby se na něm nenahromadil tuk. Odolupování vrstev tuku může vypadat jako loupání nátěru.

Povrchy z nerezové oceli – Omyjte jemným hadříkem a mýdlovou vodou. Dejte pozor, abyste otírali ve směru broušení povrchu.

Nepoužívejte čisticí prostředky s obsahem kyselin, rozpouštědla na ropné bázi či na bázi xylénu. Po vyčištění důkladně opláchněte. ♦

JAK CHRÁNIT UŠLECHTILOU OCEL

Váš gril a jeho vnější plášť, kryt, panel s ovládacími prvky a poličky mohou být vyrobeny z ušlechtilé nerezové oceli. Je jednoduché udržet nerezovou ocel, aby stále vypadala co nejlépe. Čistěte ji mýdlem a vodou, oplachujte čistou vodou a pak otřete dosucha. Na těžce odstranitelné částičky použijte kartáč, ale ne s kovovými štětinami.

- ⚠ **DŮLEŽITÉ:** Na povrchy z ušlechtilé oceli na vašem grilu nepoužívejte drátěný kartáč ani abrazivní čisticí prostředky, protože by povrch poškrábaly.
- ⚠ **DŮLEŽITÉ:** Při čištění dejte pozor, abyste kartáčovali i otírali vždy ve směru broušení; tím zachováte broušenému povrchu jeho vzhled. ♦

SÍTKY PROTI HMYZU WEBER®

Váš plynový gril Weber® je, stejně jako všechny ostatní venkovní plynové spotřebiče, cílem pro pavouky a jiný hmyz. Mohou se zabydlet v prostoru difuzéru (1) trubek hořáků. Tím zablokují normální proudění plynu a to může způsobit, že plyn proudí zpět k otvoru pro vstup spalovacího vzduchu. Plamen se pak může rozhořet v otvoru pro vzduch a v jeho okolí, pod panelem s ovládacími prvky – a vážně váš gril poškodit.

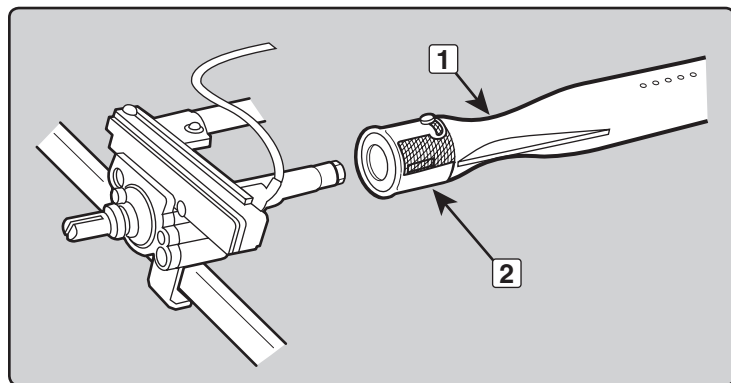
Vstup pro vzduch u trubky hořáku je opatřen sítkou z nerezové oceli (2), která brání pavoukům a jinému hmyzu v přístupu do potrubí hořáku těmito otvory.

Doporučujeme vám jednou ročně zkontrolovat stav sítky proti hmyzu. (Viz kapitolu "ROČNÍ ÚDRŽBA"). Sítku proti hmyzu prohlédněte a vyčistěte rovněž vždy, když se projeví kterýkoliv z těchto příznaků:

- A) Zápach plynu v kombinaci se žlutým zabarvením plamenů hořáku a snížením jejich topného výkonu.
- B) Gril nedosahuje požadované teploty.
- C) Gril hřeje nerovnoměrně.
- D) Jeden nebo více hořáků nelze zapálit.

⚠ NEBEZPEČÍ

Pokud se při výše uvedených projevech nepostaráte o nápravu, může vzniknout požár, při kterém může dojít k závažnému nebo dokonce smrtelnému zranění a ke škodám na majetku. ♦



ČIŠTĚNÍ TRUBKY HOŘÁKU

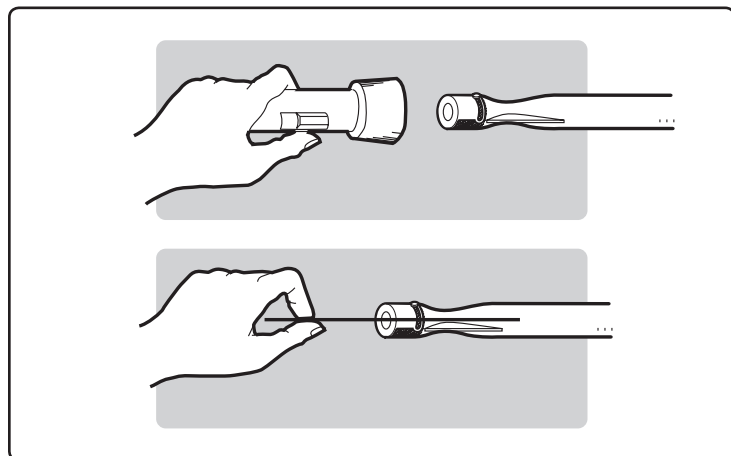
Vypněte přívod plynu.

Vymontujte rozvodné potrubí (viz "VÝMĚNA HLAVNÍCH HOŘÁKŮ").

Prohlédněte vnitřek každého hořáku s použitím svítilny.

Vyčistěte vnitřek hořáku drátem (lze použít narovnané drátěné ramínko). Zkontrolujte a vyčistěte otvory přívěru vzduchu na koncích hořáků. Zkontrolujte a vyčistěte trysky ventilů ve spodní části ventilů. Ocelovým kartáčem vyčistěte vnější povrch hořáků. To se dělá proto, aby se všechny otvory hořáku úplně uvolnily.

- ⚠ **POZOR:** Při čištění se vyvarujte zvětšování otvorů hořáku. ♦



VÝMĚNA HLAVNÍCH HOŘÁKŮ

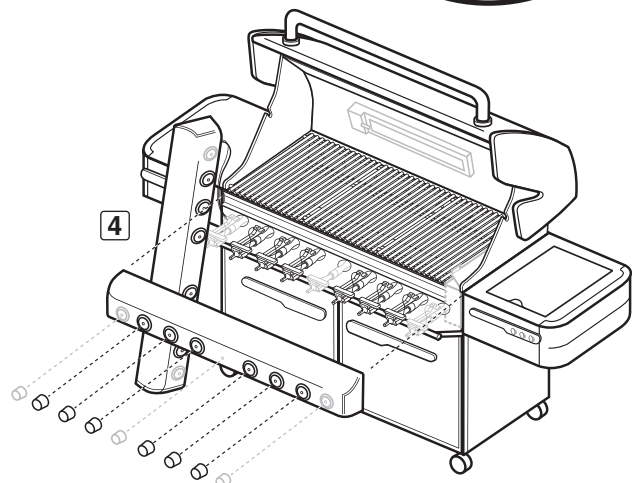
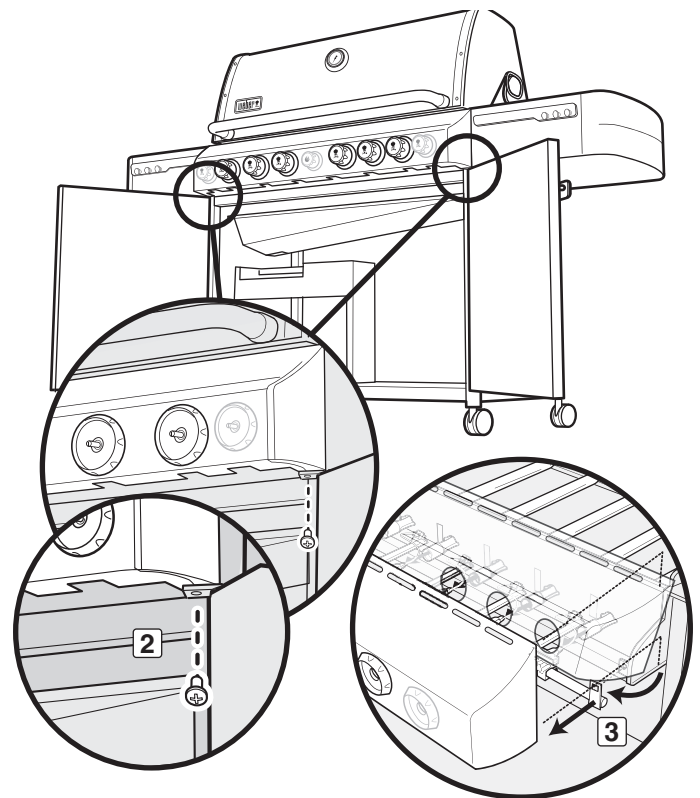
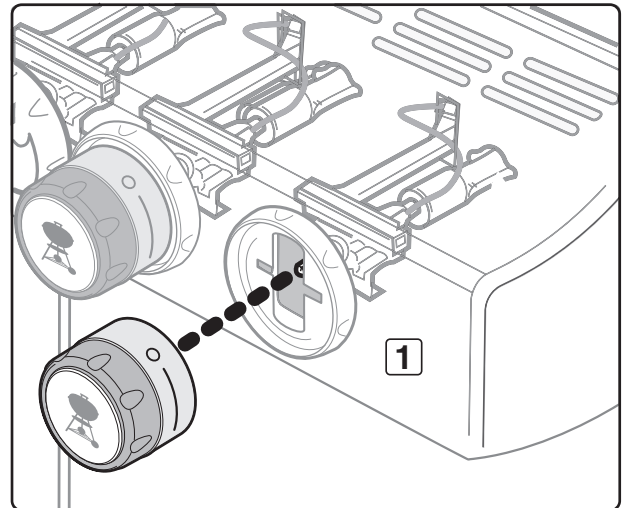
Plynový gril Summit® musí být vypnutý a vychladlý.

- A) Uzavřete přívod plynu u zdroje.
- B) Odpojte přívod plynu.
- C) Odstraňte grilovací rošty.
- D) Vyjměte kouřový box (pokud je součástí Vašeho modelu).
- E) Vyjměte Flavorizer®.

Odstraňte panel s ovládním

Potřebný díl: křížový šroubovák Philips.

- A) Odstraňte ovládací knoflíky hořáků (1).
- B) Uvolněte dva šrouby, kterými je panel s ovládacími prvky upevněn k rámu (2).
- C) Demontujte panel s ovládním. Vyklopte panel kupředu, zdvihněte jej a odtáhněte od grilu (3). Dávejte pozor, abyste neodpojili nebo nepřerušili kabely vedoucí k osvětlení panelu s ovládním.
- D) Opřete panel s ovládním o levou stranu grilu (4), a zpřístupněte tak ventily, hořáky, zapalovač a rozvodné potrubí.



- E) Odstraňte dva šrouby, kterými je rozvodné potrubí upevněno v grilovacím prostoru. Rozvodné potrubí vytáhněte ven z rámu rozvodného potrubí (5).
- F) Vytáhněte ven z rámu rozvodného potrubí vybranou trubku (trubky) hořáku a nahradte ji novou trubkou (trubkami) (6).

Demontáž hořáku opékacího roštu Sear Station®

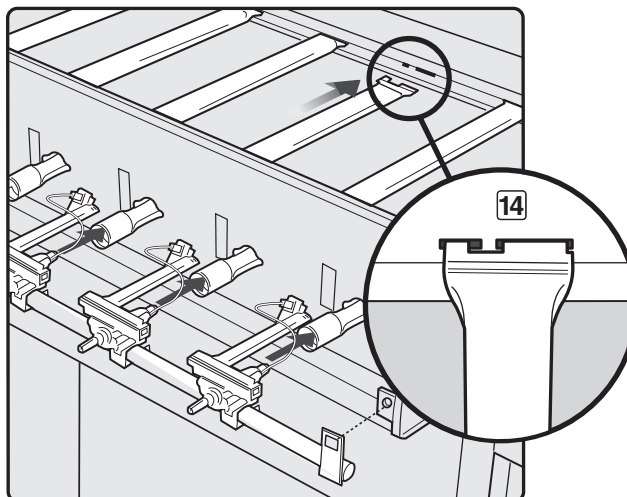
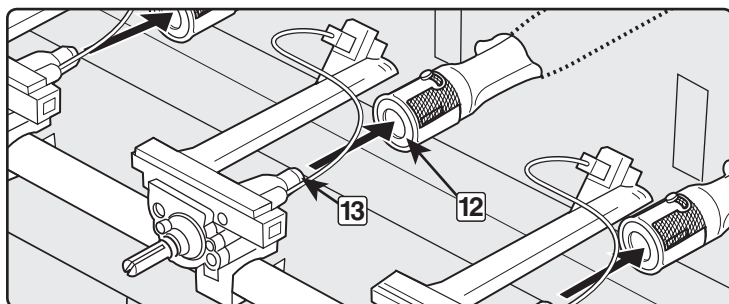
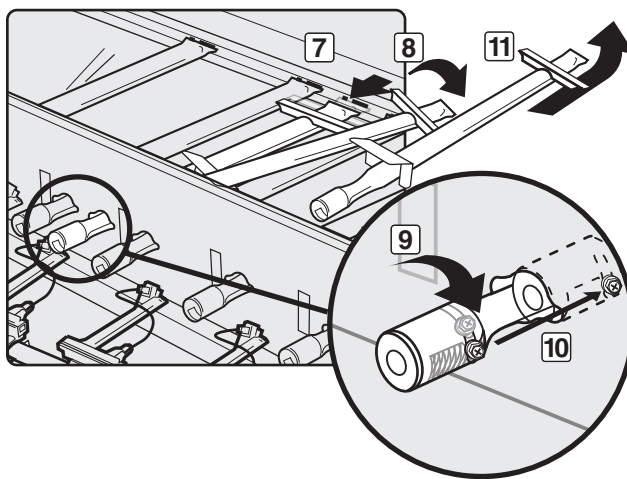
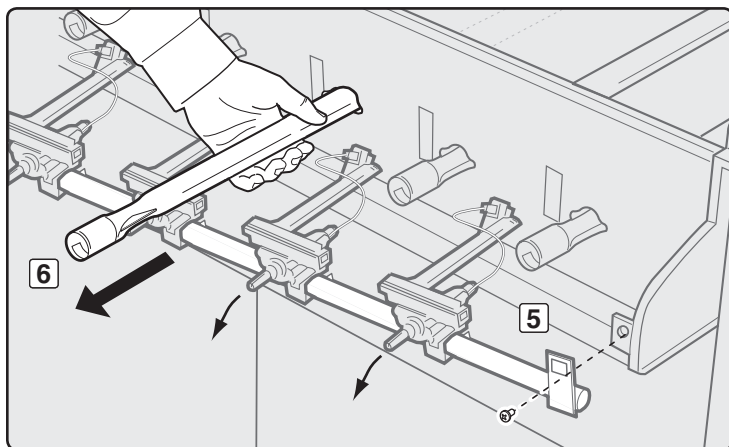
Chcete-li demontovat hořák opékacího roštu Sear Station®, vytáhněte trubku hořáku směrem k sobě. Tím jej vyjmete ze zářezu trubky hořáku (7). Poté trubku otočte ve směru hodin (8). Dbejte přitom, aby při otáčení trubky hořáku prošel šroub na konci této trubky (9) otvorem v tepelném štítu (10). Po uvolnění vyjměte trubku hořáku z topeniště (11).

- A) Při zpětné montáži sestavy rozvodného potrubí proveďte kroky A až F v obráceném pořadí.

⚠ POZOR: Otvory hořáků (12) musejí být ve správné poloze vůči tryskám ventilů (13).

Ujistěte se, že protější konce trubek hořáku (14) správně zapadají do štěrbin v zadní stěně grilovacího prostoru. Před upevněním rozvodného potrubí na místo zkontrolujte správnou montáž.

⚠ POZOR: Po zpětné montáži vedení plynu vždy proveďte kontrolu těsnosti mýdlovou vodou, než gril znovu použijete (viz "KONTROLA TĚSNOSTI ROZVODU PLYNU"). ♦



ÚDRŽBA BOČNÍHO HOŘÁKU

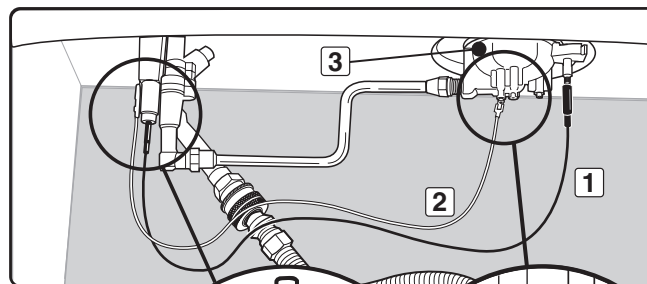
⚠ POZOR: Všechny regulační ventily i ventily v přívodu plynu musejí být v poloze OFF.

Ujistěte se, že černý vodič je připojený mezi zapalovač a elektrodu.

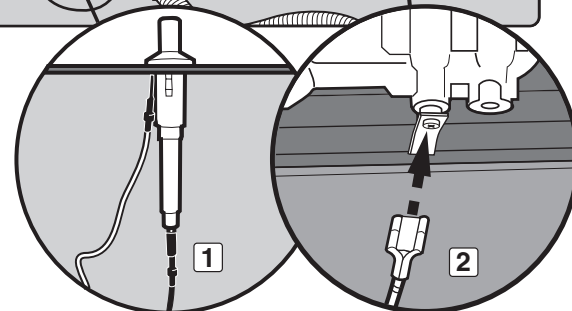
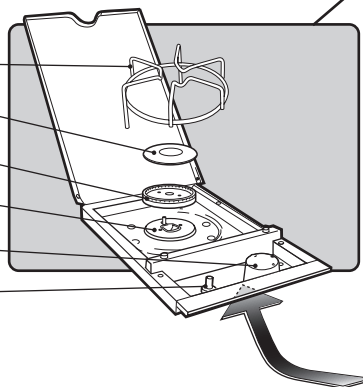
Ujistěte se, že bílý vodič je zapojený mezi zapalovač a ukostřovací svorku.

Jiskra má mít modrobílou barvu, nikoliv žlutou.

- A) Vodič zapalovače (1)
- B) Zemnicí vodič (2)
- C) Hořák (3) ♦



- Rošt bočního hořáku
- Víčko bočního hořáku
- Kroužek a hlava bočního hořáku
- Elektroda zapalovače
- Regulační knoflík
- Zapalovač



ROČNÍ ÚDRŽBA

Prohlídka a vyčištění sítěk proti hmyzu

Pro kontrolu sítěk proti hmyzu odstraňte panel s ovládním. Zjistíte-li na sítkách proti hmyzu prach nebo nečistotu, demontujte k jejich vyčištění hořáky.

Sítky proti hmyzu lehce okartáčujte jemným kartáčkem (například vyřazeným kartáčkem na zuby).

⚠ POZOR: K čištění sítěk proti hmyzu nepoužívejte tvrdé nebo ostré nástroje. Sítky proti hmyzu neuvolňujte ani neztvrdíte otvory v sítkách.

Lehce klepejte na hořák, abyste z trubky hořáku vytřáslí sypké nečistoty. Když jsou sítky proti hmyzu a hořáky čisté, namontujte hořáky zpět.

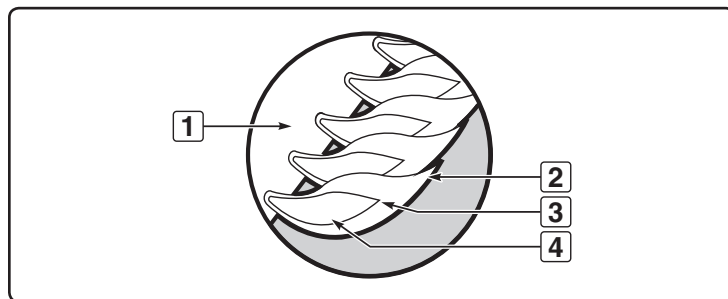
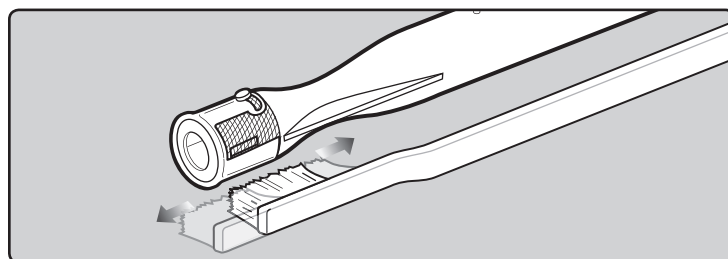
Dojde-li k poškození sítky proti hmyzu nebo pokud sítku nelze vyčistit, obraťte se na svého zástupce zákaznického servisu. Kontaktní informace naleznete na našich webových stránkách. Přihlaste se na portál www.weber.com.

Vzhled plamene hořáku

Hořáky plynového grilu Weber® jsou z výroby nastaveny na optimální poměr směsi vzduchu a plynu. Na obrázku je znázorněn správný vzhled plamene.

- A) Trubka hořáku (1)
- B) Vrcholky plamínek občas problknou žlutě (2)
- C) Světle modrá (3)
- D) Tmavě modrá (4)

Pokud jednotlivé plameny nemají po celé délce trubky hořáku stejnou strukturu, proveďte postupy čištění hořáku. ♦



⚠ POZOR: Tento produkt byl podroben testování bezpečnosti a je certifikován pro použití v určité zemi. Viz označení státu na vnější straně skříně.

Tyto součásti mohou být prvky rozvodu plynu nebo mohou sloužit ke spalování plynu. Máte-li zájem o informace ke značkovým náhradním dílů společnosti Weber-Stephen Products LLC, obraťte se prosím na oddělení služeb zákazníkům společnosti Weber-Stephen Products LLC.

⚠ VAROVÁNÍ: Nepokoušejte se opravovat součásti rozvodu plynu ani komponenty určené ke spalování plynu, aniž byste kontaktovali oddělení služeb zákazníkům společnosti Weber-Stephen Products LLC, Nedodržení tohoto výstražného pokynu může zavinit požár a výbuch s následným závažným nebo smrtelným zraněním a škodami na majetku.



Tento symbol upozorňuje, že výrobek nesmí být likvidován s běžným domovním odpadem. Pro pokyny k řádné likvidaci tohoto produktu v Evropě navštivte webové stránky www.weber.com® a obraťte se na některého z dovozců do vaší země dle seznamu. Nemáte-li přístup k internetu, obraťte se na svého prodejce a požádejte jej o jméno, adresu a telefonní číslo dovozce.

Rozhodnete-li se k likvidaci či odstranění svého grilu, musíte demontovat veškeré elektrické součásti (například motor grilu, baterie, modul zapalovače, osvětlení v madlu) a zlikvidovat je samostatně v souladu s platnými předpisy (OEEZ). Tyto součásti musejí být likvidovány odděleně od grilu.

WEBER-STEPHEN ÖSTERREICH GMBH

Maria-Theresia-Straße 51
4600 Wels
AUSTRIA
TEL: +43 7242 890 135 0; info-at@weberstephen.com

WEBER-STEPHEN PRODUCTS BELGIUM Sprl

Blarenberglaan 6 Bus 4
Industriezone Noord
BE-2800 Mechelen
BELGIUM
TEL: +32 015 28 30 90; infobelux@weberstephen.com

WEBER-STEPHEN CZ & SK spol. s r.o.

U Hajovny 246
25243 Průhonice
CZECH REPUBLIC
TEL: +42 267 312 973; info-cz@weberstephen.com

WEBER-STEPHEN NORDIC ApS

Boegildsmindevej 23, DK-9400 Norresundby
DANMARK
TEL: +45 99 36 30 10; info@weberstephen.dk

WEBER-STEPHEN NORDIC MIDDLE EAST

Ras Al Khaimah FTZ
P.O. Box 10559
UNITED ARAB EMIRATES
TEL: +971 4 360 9256; ASJensen@weberstephen.ae

WEBER-STEPHEN FRANCE SAS

Eragny sur Oise – BP 80322
95617 Cergy Pontoise Cedex
FRANCE
TEL: +33 810 19 32 37
service.consommateurs@weberstephen.com

WEBER-STEPHEN DEUTSCHLAND GmbH

Rheinstraße 194
55218 Ingelheim
DEUTSCHLAND
TEL: +49 6132 8999 0; info-de@weberstephen.com

WEBER-STEPHEN NETHERLANDS B.V.

Tsjükemarwei 12
8521 NA Sint Nicolaasga
Postbus 18
8520 AA Sint Nicolaasga
NETHERLANDS
TEL: +31 513 4333 22; info@weberbarbecues.nl

JARN & GLER WHOLESALE EHF

Skutuvogur 1H
1-104 Reykjavik
ICELAND
TEL: +354 58 58 900

D&S IMPORTS

14 Shenkar Street
Petach, Tikva 49001
ISRAEL
TEL: +972 392 41119; info@weber.co.il

WEBER-STEPHEN PRODUCTS ITALIA Srl

Centro Polifunzionale "Il Pioppo"
Viale della Repubblica 46
36030 Povolario di Dueville – Vicenza
ITALY
TEL: +39 0444 360 590; info-italia@weberstephen.com

WEBER-STEPHEN POLSKA Sp. z o.o.

Ul. Minerska 29 lok.1
04-506 Warszawa
POLSKA
TEL: +48 22 392 04 69; info-pl@weberstephen.com

GALACTEX OURDOOR (PTY) LTD.

141-142 Hertz Draai
Meadowdale, Edenvale
Gauteng
SOUTH AFRICA
TEL: +27 11 454 2369; info@weber.co.za

WEBER-STEPHEN IBERICA Srl

Avda. de les Corts Catalanes 9-11 -
Despacho 10 B
E-08173 Sant Cugat del Vallès
Barcelona
SPAIN
TEL: +34 93 584 40 55; infoiberica@weberstephen.com

WEBER-STEPHEN SCHWEIZ GMBH

Talackerstr. 89a
8404 Winterthur
SWITZERLAND
TEL: +41 52 24402 50; info-ch@weberstephen.com

WEBER-STEPHEN PRODUCTS

(U.K.) LIMITED
The Four Columns,
Broughton Hall Business Park
Skipton, North Yorkshire BD23 3AE
UNITED KINGDOM
TEL: +44 01756 692600; salesuk@weberstephen.com

WEBER-STEPHEN PRODUCTS LLC

200 East Daniels Road
Palatine, IL 60067-6266
USA
TEL: 847 934 5700; support@weberstephen.com

WEBER-STEPHEN Vostok LTD®

119270, office 105,
2/4 building 3, Luzhetskaya
naberezhnaya Moscow
RUSSIA
TEL: +7 495 973 16 49; info-ru@weberstephen.com

WEBER-STEPHEN MAGYARORSZÁG KFT.

1037 Budapest, Montevideó u. 2/b.
HUNGARY
TEL: +36 70 / 70-89-813

RÖSLER SLOVENIJA-MATIC STROPNIK

Rajšpova ul.22, 2250 Ptuj, SLO
SLOVENIA / CROATIA
TEL: +386 2 749 38 62; slowenia.info@weberstephen.com

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

For other eastern Europe countries,
TURKEY, or GREECE, please contact:
Weber-Stephen Deutschland GmbH,
info-de@weberstephen.com.

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



WEBER-STEPHEN PRODUCTS LLC
www.weber.com®