

weber TRAVELER

PŘÍRUČKA UŽIVATELE PLYNOVÉHO GRILU



ZAREGISTRUJTE SE JIŽ dnes

Prozkoumejte radost z grilování: Zaregistrujte svůj plynový gril a získíte speciální obsah, který z Vás udělá opravdového mistra grilu.

Registrace je snadná, budeme po Vás pouze požadovat odpovědět na pár otázek. Za méně než dvě minuty aktivujete své unikátní WEBER-ID, a tím získáte přístup k velké spoustě vědomostí a rad ze světa WEBER. Nechte se inspirovat.



BILT.

Ke stažení zdarma

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

76630

031622

cs



BEZPEČNOST

Důležité bezpečnostní informace

Slova **NEBEZPEČÍ**, **VAROVÁNÍ** a **UPOZORNĚNÍ** jsou v tomto průvodci pro majitele používána, aby upozornila na důležité a nutné informace. Pročtěte si tyto informace a řiďte se jimi, pokud nechcete ohrozit bezpečnost osob či majetku. Níže najdete definice každého ze slov.

- ⚠ **POZOR:** Označuje nebezpečnou či riskantní situaci, která, pokud se jí nevyhnete, **způsobí jistě smrt nebo vážná zranění.**
- ⚠ **VAROVÁNÍ:** Označuje nebezpečnou či riskantní situaci, která, pokud se jí nevyhnete, **může způsobit smrt nebo vážná zranění.**
- ⚠ **UPOZORNĚNÍ:** Označuje nebezpečnou či riskantní situaci, která, pokud se jí nevyhnete, **může způsobit lehká nebo středně těžká zranění.**

⚠ POZOR

Pokud cítíte plyn:

- Vypněte přívod plynu ke spotřebiči (grilu).
- Uhasťte jakýkoliv otevřený plamen.
- Otevřete poklop.
- Pokud zápach neustává, držte se dále od spotřebiče (grilu) a urychleně zavolejte svému dodavateli plynu nebo přivolejte hasiče.

⚠ VAROVÁNÍ

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

POUŽÍVAT POUZE VE VENKOVNÍM PROSTŘEDÍ.
PŘED POUŽITÍM SPOTŘEBIČE PŘEČÍST NÁVOD.

UPOZORNĚNÍ PRO OSOBU PROVÁDĚJÍCÍ
MONTÁŽ: Tento návod zanechtejte pro uživatele.

UPOZORNĚNÍ PRO UŽIVATELE: Ponechtejte si tento návod pro případ budoucí potřeby.

Montáž a sestavení

- ⚠ **POZOR:** Tento gril není určen pro používání uvnitř nebo na rekreačních vozidlech nebo lodích.
- ⚠ **VAROVÁNÍ:** Gril nepoužívejte až do chvíle, kdy budou všechny součástky na svém místě, a gril bude podle návodu správně složený.
- ⚠ **VAROVÁNÍ:** Nevěšujte ani nezasunujte tento model grilu do jakékoliv předem připravené konstrukce.
- ⚠ **VAROVÁNÍ:** Jakékoliv úpravy spotřebiče mohou být nebezpečné. LPG není zemní plyn. Přechod na nebo snaha použít zemní plyn u zařízení na LPG nebo LPG u zařízení na zemní plyn nejsou bezpečné a takové jednání zruší Vaši záruku.
- Jakékoliv součástky opatřené od výrobce pečeti nesmí být uživatelem nijak upravovány.

Používání

- ⚠ **POZOR:** Gril používejte pouze venku v dobře odvětrávaném prostoru. Nepoužívejte v garáži, budově, pod přístřeškem, ve stanu nebo v jiném uzavřeném prostoru, ani pod jakoukoliv hořlavou konstrukcí.
- ⚠ **POZOR:** Gril nepoužívejte v žádném vozidle nebo v úložném či skladovacím prostoru vozidla. To znamená, ale není omezeno pouze na auta, nákladní vozy, dodávky, minivany, sportovní vozy, rekreační vozidla a lodě.
- ⚠ **POZOR:** Nepoužívejte gril ve vzdálenosti menší než 61 cm od hořlavých materiálů. Tato vzdálenost musí být dodržena ve všech směrech - od vrcholku, zadní strany, ale i od boků grilu.
- ⚠ **POZOR:** V prostoru, kde vaříte, nemějte žádné hořlavé plyny ani kapaliny, jako jsou benzín, alkohol, atd., ale ani jiné hořlavé materiály.
- ⚠ **POZOR:** Tento spotřebič musí být umístěn mimo dosah hořlavých materiálů.
- ⚠ **POZOR:** Nedávejte na gril ochranný obal ani nic hořlavého, dokud s ním pracujete nebo dokud je ještě horký. Stejně tak nedávejte nic do jeho úložného prostoru.
- ⚠ **POZOR:** Pokud se vznítí zbytky tuku, vypněte všechny hořáky a zavřete poklop, dokud oheň neuhasne.
- ⚠ **UPOZORNĚNÍ:** Přístupné části mohou být velmi horké. Zamezte přístupu dětí.
- ⚠ **VAROVÁNÍ:** Při práci s grilem používejte žáruvzdorné rukavice nebo chňapky (které splňují, EN 407, stupeň žáruvzdornosti 2 nebo vyšší).
- ⚠ **VAROVÁNÍ:** Požívání alkoholu, léků na předpis, léků bez předpisu nebo nezákonných drog může znamenat, že jejich konzument nebude schopen gril správně a bezpečně sestavit, přesunovat, ukládat nebo s ním manipulovat.
- ⚠ **VAROVÁNÍ:** Nikdy nenechávejte gril bez dohledu ve chvíli, kdy se přehřívá, ani ve chvíli, kdy ho používáte. Při používání tohoto grilu buďte vždy maximálně opatrní. Při používání grilu se rozpaluje celá grilovací vana.
- ⚠ **VAROVÁNÍ:** Během provozu spotřebičem nepohybovat.
- ⚠ **VAROVÁNÍ:** Udržujte elektrické kabely a příводы paliva mimo rozžhavené plochy.
- ⚠ **UPOZORNĚNÍ:** Tento výrobek prošel bezpečnostním testováním a vlastní povolení k používání pouze v dané zemi. Prohlédněte si specifikace pro danou zemi, které jsou umístěny na vnější straně krabice.
- Do grilu nevkládejte dřevěné uhlí, brikety nebo lávové kameny.

Skladování a/nebo nepoužívání

- ⚠ **VAROVÁNÍ:** Po použití uzavřít přívod paliva na lahvi na plyn.
- ⚠ **VAROVÁNÍ:** Plynové lahve musí být skladovány venku mimo dosah dětí a nesmí být skladovány v budovách, garážích nebo v jiných uzavřených prostorech.
- ⚠ **VAROVÁNÍ:** Po určité době, kdy byl gril skladován a/nebo nebyl používán, by ještě před dalším používáním měla být provedena kontrola úniku plynu a také nečistot na hořáku.
- Skladování grilu uvnitř budov je povoleno pouze v případě, že plynovou láhev odpojíte a vyjmete z grilu.





Vítejte do naší rodiny

Máme obrovskou radost, že jste se k nám připojili na naší cestě za krásnými zážitky z grilování. Informace v příručce pro uživatele grilu si v klidu a pozorně přečtěte, abyste mohli začít s grilováním snadno a rychle. Rádi bychom Vás provázeli po celou dobu životnosti Vašeho grilu. Mohli byste si prosím udělat pár minut čas a zaregistrovat svůj gril? Slibujeme, že nikdy neprodáme informace o Vás žádné jiné společnosti a nebudeme Vám zasílat žádné nepotřebné e-maily. Zároveň slibujeme, že budeme po Vašem boku po celou dobu Vaší cesty za dokonalým grilováním. Přihlášením a požádáním o identifikační číslo WEBER-ID získáte jako odměnu za registraci speciální webový obsah, který se Vám bude hodit při práci s grilem.

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

Děkujeme, že jste si vybrali právě společnost WEBER. Velmi nás těší Vaše důvěra v naši značku.

OBSAH

2 BEZPEČNOST

Důležité bezpečnostní informace

4 ZÁRUKA

Záruka

4 SEZNAM SOUČÁSTEK

5 MONTÁŽ

6 VLASTNOSTI VÝROBKU

Funkce grilu Traveler

Složení vozíku a přeprava grilu

8 Začínáme

Důležité informace o připojení
plynové láhve

10 Používání

Vaše první grilování

Při každém grilování

Zapalování grilu

12 Péče o výrobek

Čištění a údržba

14 Řešení problémů

16 Tipy a triky

Co při grilování dělat a co ne

17 Náhradní díly



ZÁRUKA

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

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

Podle platných zákonů má zákazník v případě poruchy výrobku několik práv. Tato práva zahrnují právo na náhradní zařízení nebo na výměnu, na snížení kupní ceny nebo právo na kompenzaci. Například v Evropské unii mají výrobky podle právních předpisů dvouletou záruku, která začíná v den, kdy prodejce výrobek předá zákazníkovi. Tato práva a další právní předpisy nejsou námi poskytovanou zárukou dotčeny. Tato záruka poskytuje majiteli další práva, jež jsou nezávislá na ustanoveních vyplývajících ze zákona.

DOBROVOLNÁ ZÁRUKA OD SPOLEČNOSTI WEBER

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

POVINNOSTI MAJITELE DANÉ TOUTO ZÁRUKOU

Pro bezproblémové využití záruky, je důležité (ne však nutné), aby si majitel svůj výrobek od společnosti WEBER zaregistroval na webu www.weber.com nebo na webu pro danou zemi, kam bude přesměrován. Uschovejte si také originální prodejní doklad nebo fakturu. Tím, že si výrobek od společnosti WEBER zaregistrujete, potvrdíte platnost záruky a získáte spojení se společností WEBER pro případ, že Vás budeme potřebovat kontaktovat.

Výše zmíněná záruka je platná pouze v případě, že majitel věnuje výrobku WEBER dostatečnou péči tím, že se řídí pokyny k sestavení a správnému používání a provádí preventivní údržbu popsanou v příručce uživatele grilu. Výjimka platí v případě, pokud majitel prokáže, že závada nesouvisí s nedodržením výše zmíněných povinností. Pokud bydlíte na pobřeží nebo máte svůj výrobek umístěn vedle bazénu, údržba zahrnuje pravidelné mytí a otírání vnějších povrchů, což je blíže popsáno v příručce pro uživatele grilu.

UPLATNĚNÍ ZÁRUKY / ZAMÍTNUTÍ ZÁRUKY

Pokud máte pocit, že máte na svém výrobku závadu, na kterou se vztahuje tato záruka, kontaktujte prosím zákaznický servis společnosti WEBER pomocí kontaktních údajů, jež naleznete na našich webových stránkách (www.weber.com nebo na webu pro danou zemi, kam budete přesměrováni). Společnost WEBER provede po prošetření podle svého uvážení opravu nebo náhradu vadného dílu, na který se vztahuje tato záruka. Pokud nebude oprava nebo náhrada možná, může společnost WEBER zvolit možnost (podle svého uvážení) nahradit celý gril jiným grilem se stejnou nebo vyšší hodnotou. Společnost WEBER Vás může kontaktovat, abyste díly zaslali k prověření. V takovém případě bude společnost hradit náklady na dopravu.

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

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

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

DOBA PLATNOSTI ZÁRUKY VÝROBKU

Grilovací vana:

5 let, neproreznutí/nepropálení

Konstrukce poklopu:

5 let, neproreznutí/nepropálení

Trubice hořáku z nerezové oceli:

3 roky, na neproreznutí/nepropálení

Porcelánem smaltované litinové grilovací rošty:

3 roky, na neproreznutí/nepropálení

Plastové součástky:

2 roky, kromě vyblednutí nebo změny barvy

Všechny zbývající díly:

2 roky

ZŘEKNUTÍ SE ODPOVĚDNOSTI

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

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

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

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

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

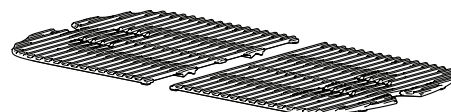
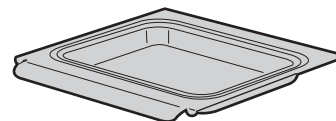
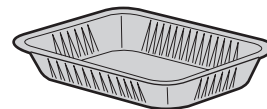
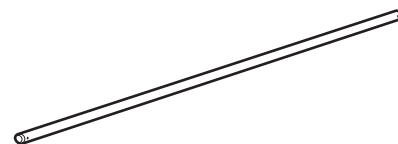
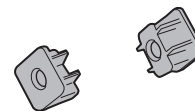
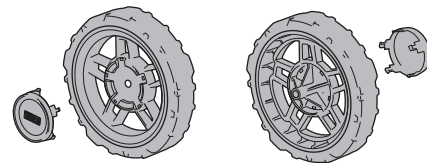
TATO ZÁRUKA SE VZTAHUJE POUZE NA VÝROBKY POUŽÍVANÉ V SOUKROMÝCH DOMÁCNOSTECH. NEVZTAHUJE SE NA GRILY SPOLEČNOSTI WEBER POUŽÍVANÉ V KOMERČNÍCH VEŘEJNÝCH PROVOZOVNÁCH NEBO HROMADNĚ, NAPŘÍKLAD V RESTAURACÍCH, HOTELECH, REZORTECH A PRONAJÍMANÝCH OBJEKTECH.

SPOLEČNOST WEBER MŮŽE OBČAS ZMĚNIT DESIGN SVÝCH VÝROBKŮ. ŽÁDNÉ Z USTANOVENÍ UVEDENÝCH V TĚTO ZÁRUCE, NESMÍ BÝT CHÁPÁNO TAK, ŽE SPOLEČNOST WEBER JE POVINNA DOPLŇOVAT JIŽ VYROBENÉ PRODUKTY O NOVÝ DESIGN. ZMĚNY DESIGNU TAKÉ V ŽÁDNÉM PŘÍPADĚ NEZNAMENAJÍ VADU PŮVODNÍHO DESIGNU.

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

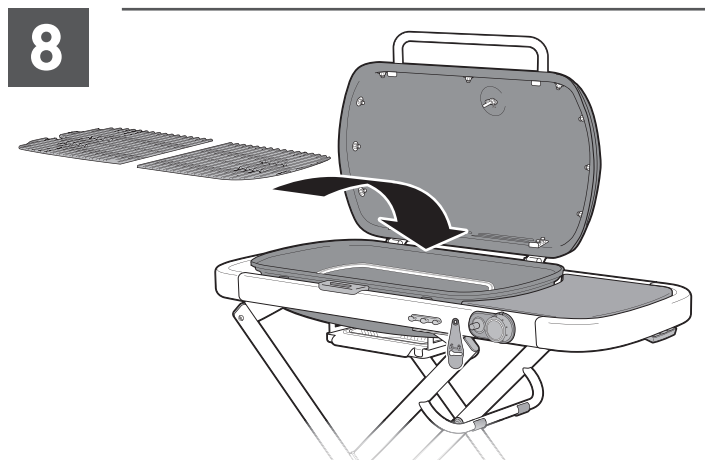
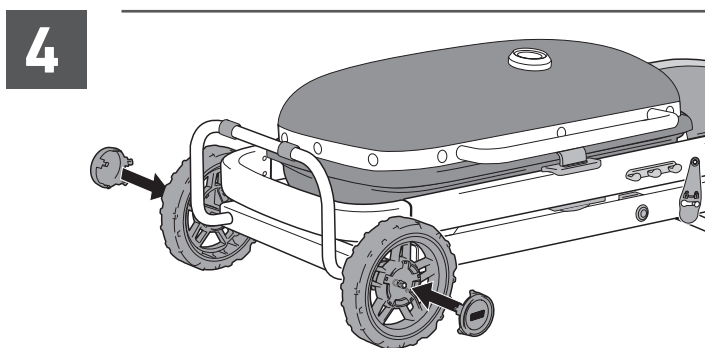
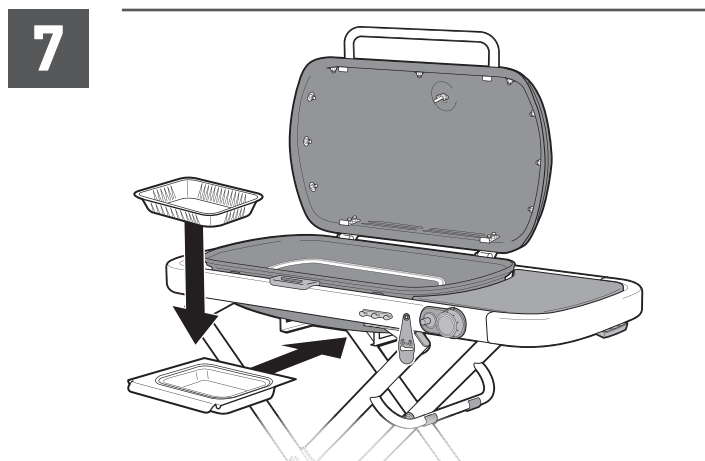
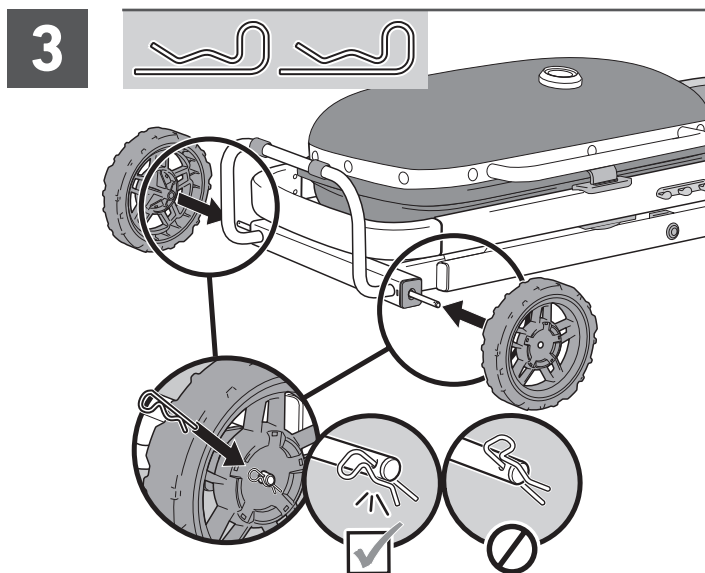
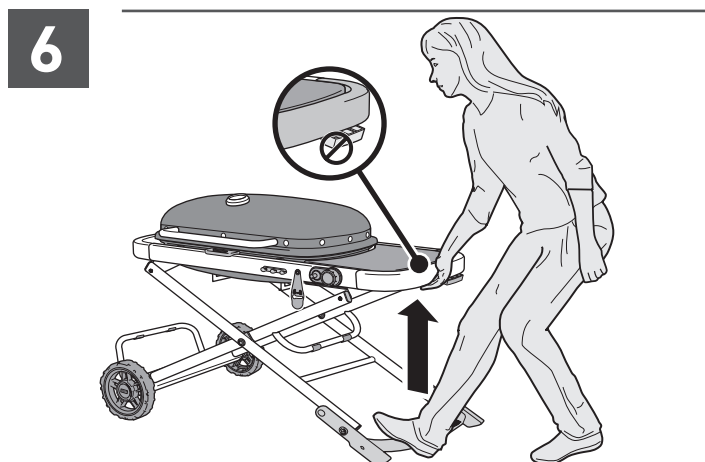
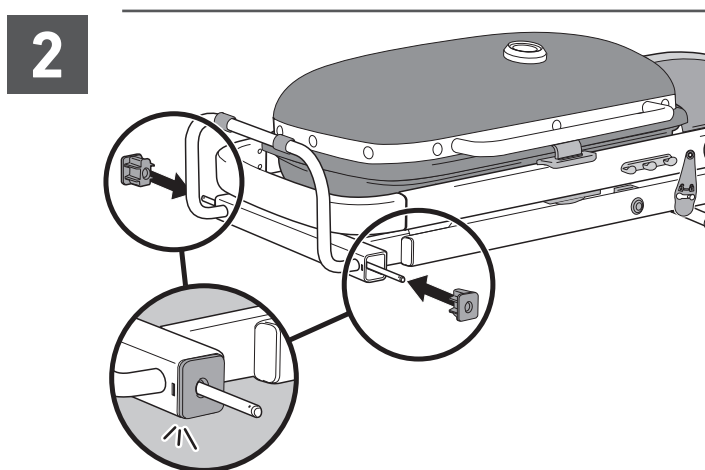
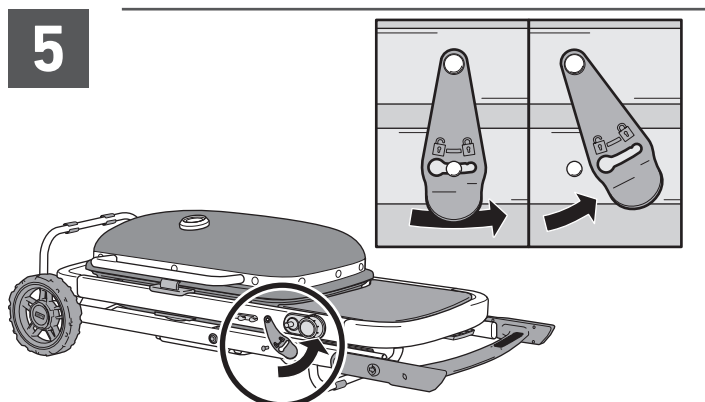
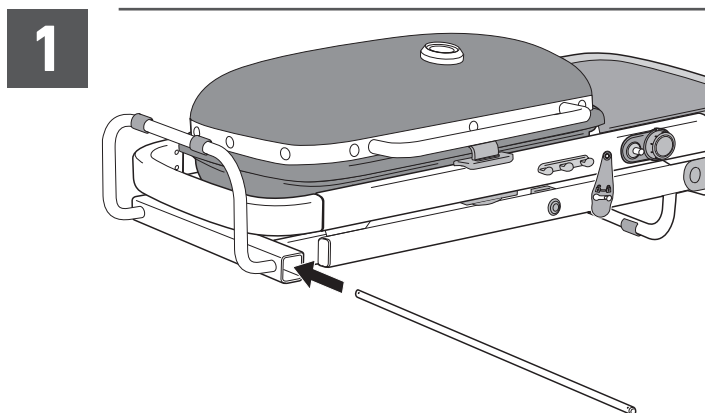
SEZNAM SOUČÁSTEK

Traveler



⚠ Před grilováním odstraňte veškerý obalový materiál a ochrannou fólii.

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





VLASTNOSTI VÝROBKU

FUNCE GRILU TRAVELER



A Skládací vozík pro snadnou přepravu

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

B Porcelánem smaltované litinové grilovací rošty

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

C Postranní stolek s háčky na náčiní

Díky postrannímu stolku budete mít nádoby, koření a náčiní vždy po ruce. Pověste grilovací náčiní, které budete nutně potřebovat, na háčky, abyste ho měli vždy po ruce a aby bylo vždy skvěle uklizené.

D Zabudovaná termosonda

Díky tomu, že budete neustále vědět, jaká je teplota uvnitř grilu, umožní Vám to upravovat ji podle potřeby.

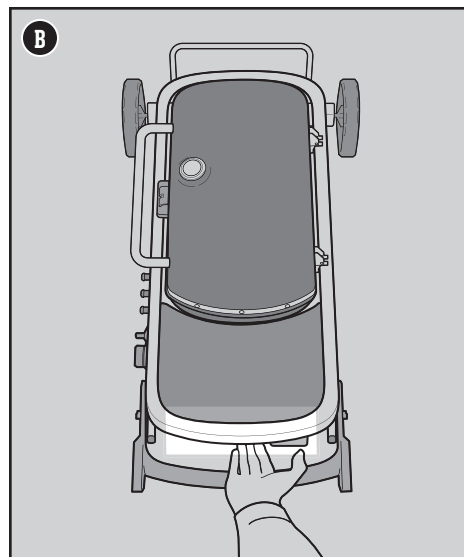
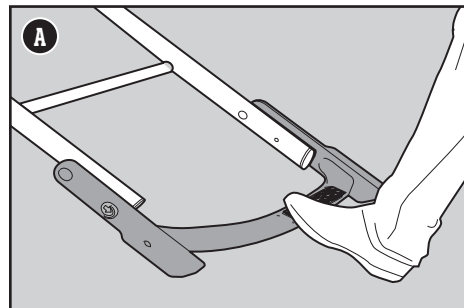
E Automatický zámek poklopu

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

Rozkládání a sklápění grilu

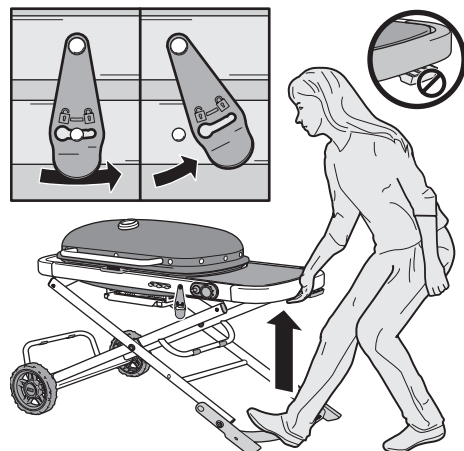
Pokud se chystáte gril připravit ke grilování nebo jej uložit, postupujte podle těchto pokynů pro přípravu grilu.

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



Rozkládání grilu

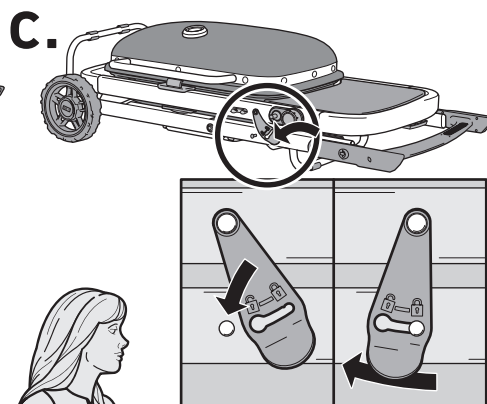
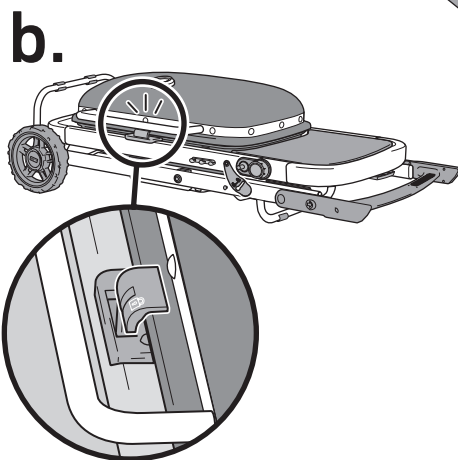
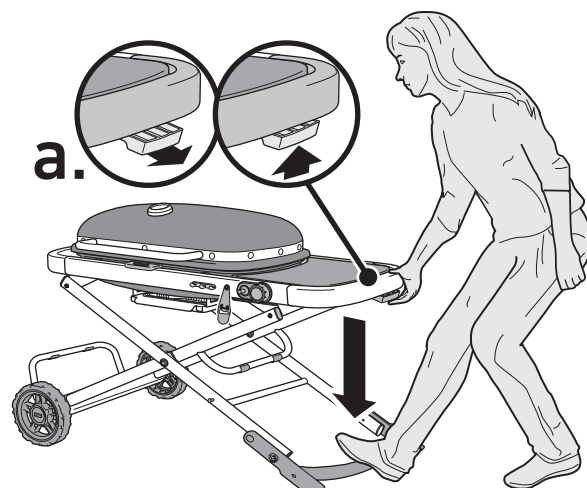
- 1) Zajišťovací pojistku vozíku posuňte do odemčené polohy a uvolněte ji z kolíku.
- 2) Jednu nohou stoupněte na stupátko a potom zvedněte gril ze strany rámu postranního stolku, dokud nezaklapne do rozložené polohy. **Při rozkládání grilu se nedotýkejte uvolňovací páčky vozíku.**





Sklápění grilu

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

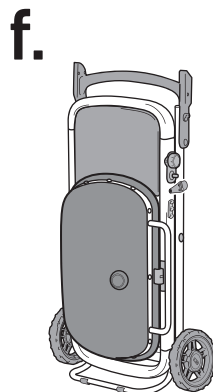
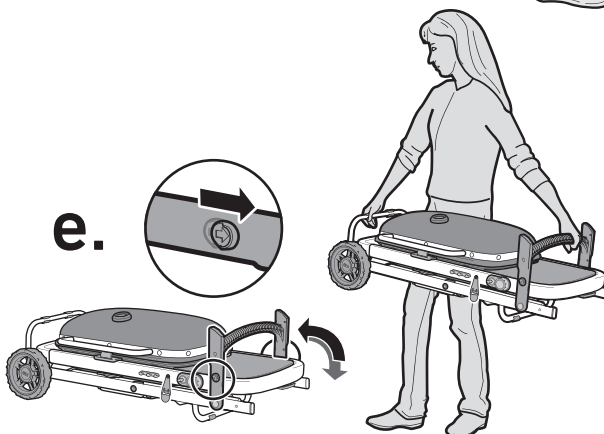
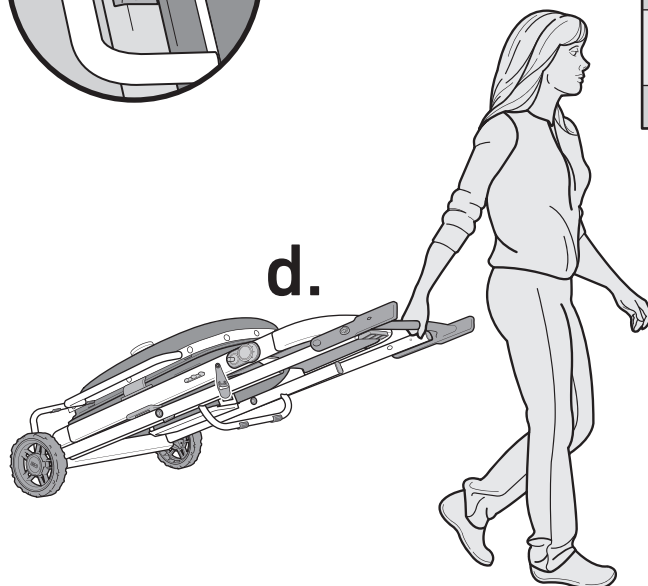


Přeprava a skladování

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

POZNÁMKA: Nezvedejte gril za rukojeť poklopu.

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



⚠ **VAROVÁNÍ:** Vozík postavte pouze na stabilní a rovný venkovní povrch. Vozík s grilem nikdy nestavte na nerovný povrch.

⚠ **VAROVÁNÍ:** Při vyjímání vysouvací nádoby a likvidaci horkého tuku buďte velmi opatrní.

⚠ **VAROVÁNÍ:** Gril neukládejte, pokud je připojena plynová láhev.

⚠ **VAROVÁNÍ:** Gril neskladujte a nepřepravujte s odpojenou plynovou láhví uloženou uvnitř.

⚠ **VÝSTRAHA:** Během provozu s grilem nepohybujte. Před přemísťováním a ukládáním grilu jej nechte zcela vychladnout.

⚠ **VÝSTRAHA:** Nezvedejte gril za rukojeť poklopu, mohlo by dojít k poškození zámku poklopu.

⚠ **VÝSTRAHA:** Během skladování nebo přepravy nepokládajte na gril další předměty.



ZAČÍNÁME

Důležité informace o plynu LPG a připojení plynové láhve

Co je to plyn LPG?

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

Tipy pro bezpečné zacházení s jednorázovými plynovými kartušemi

Při používání plynu LPG musíte mít na paměti různé pokyny a bezpečnostní faktory. Před použitím plynového grilu pečlivě dodržujte tyto pokyny.

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

Co je to regulátor?

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

Připojení regulátoru

- Ve Spojeném království musí být tento gril vybaven regulátorem odpovídajícím směrnici BS 3016, která udává přibližnou hodnotu ve výši 37 milibarů.
- Délka hadice nesmí překročit 1,5 metru.
- Dejte pozor, aby nedošlo ke skřípnutí hadice.
- Pokud to požadují platné místní předpisy, vyměňte ohebnou hadici.
- Uživatel nesmí pozměňovat žádnou ze součástí zaplombovaných výrobcem.
- Jakékoliv úpravy zařízení mohou být nebezpečné.

Připojení plynové láhve

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

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

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

Odpojení plynové kartuše

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

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

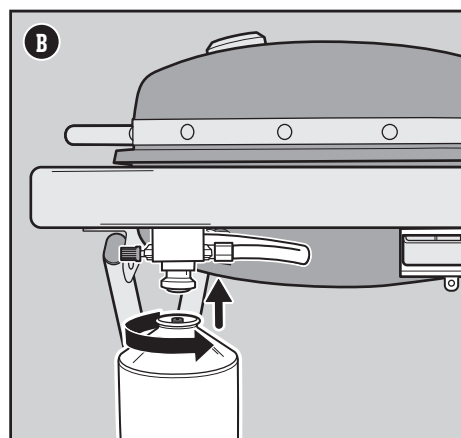
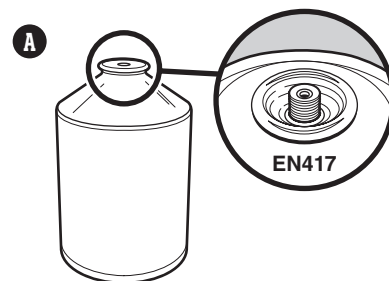
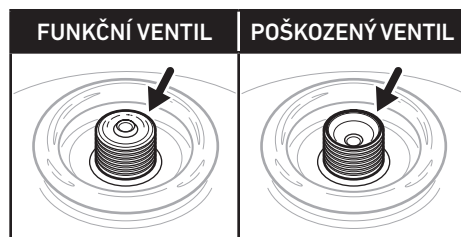
Skladování a cestování

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

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

U grilů, které byly nějakou dobu skladovány nebo se nepoužívaly, je důležité dodržovat tyto pokyny:

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



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

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

⚠ Před připojením nové plynové kartuše ke grilu zkontrolujte těsnění.

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

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



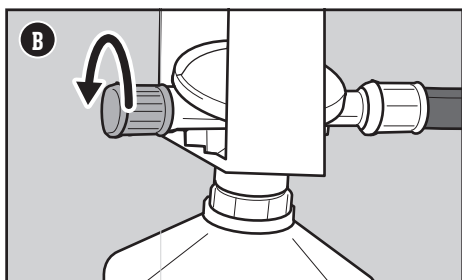
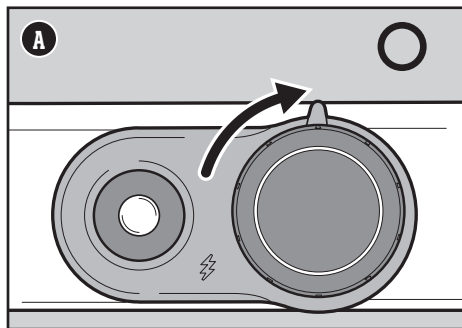
Co je to kontrola úniku plynu?

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

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

Kontrola úniku plynu

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

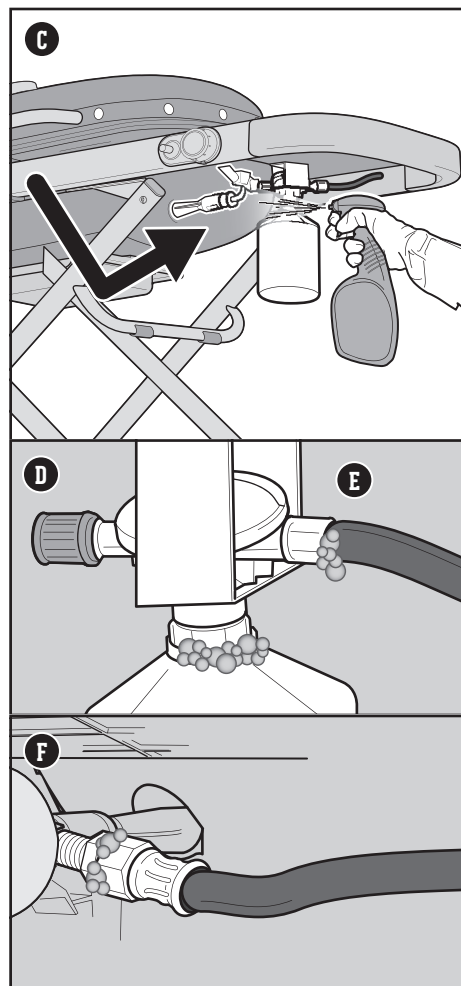


pracovníky zákaznického servisu pro svou oblast pomocí kontaktních informací, které naleznete na našich webových stránkách.

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

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

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



Údaje o spotřebě a velikosti vstřikovače hořáku

Plynový gril Traveler

VELIKOST VSTŘIKOVAČE

INFORMACE O SPOTŘEBĚ

Hlavní hořák 1,01 mm

4,25 kW – butan

304,0 g/h – butan

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

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

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

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

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

⚠ DŮLEŽITÉ: Doporučujeme, abyste svou hadici přívodu plynu u svého plynového grilu měnili každých pět let. V některých zemích může platit požadavek, podle něhož se hadice musí měnit častěji, než jednou za pět let, v tom případě má přednost tento zákonný požadavek této země.

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



POUŽÍVÁNÍ

Vaše první grilování

První zapálení grilu

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

Při každém grilování

Údržba po každém jídle

Plán údržby po každém jídle obsahuje následující jednoduché, ale velmi důležité pokyny, které byste vždy před grilováním měli provést.

Zkontrolujte tuk

Váš gril obsahuje systém odvádění tuku, který odvádí tuk z jídla do jednorázové misky. Během grilování je tuk odváděn do vysouvací nádoby a do jednorázové hliníkové misky vložené do této nádoby. Abyste předešli požáru, je třeba tento systém vyčistit před každým grilováním.

- 1) Ujistěte se, že je gril vypnutý a vychladl.
- 2) Vyjměte vysouvací nádobu zatažením vpřed (A).
- 3) Zjistěte, zda v jednorázové misce, která je zasazena do vysouvací záchytné nádoby, není nadbytečné množství tuku. Jednorázovou misku v případě potřeby vyhoďte a vyměňte ji za novou.
- 4) Znovu vraťte na své místo všechny součásti.

Zkontrolujte hadici

Pravidelná kontrola hadice je bezpodmínečně nutná.

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

Předehřejte gril

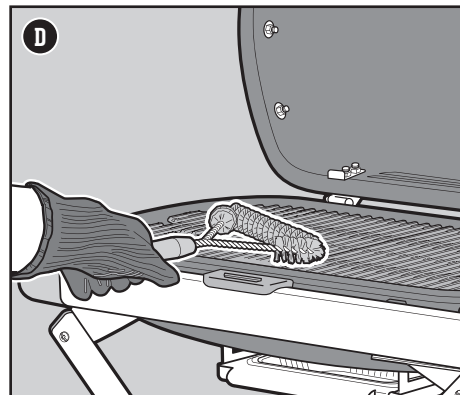
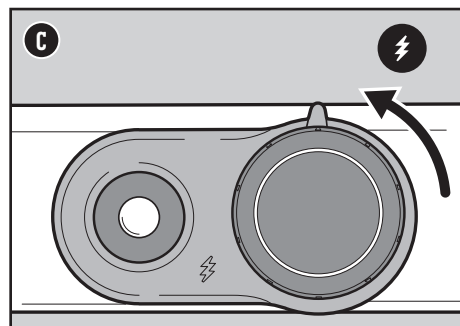
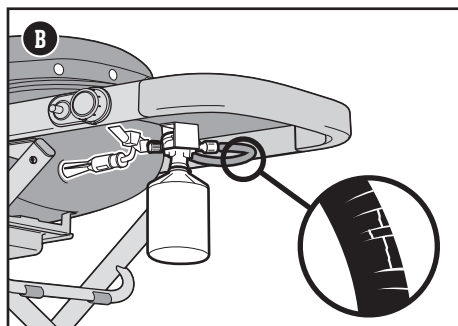
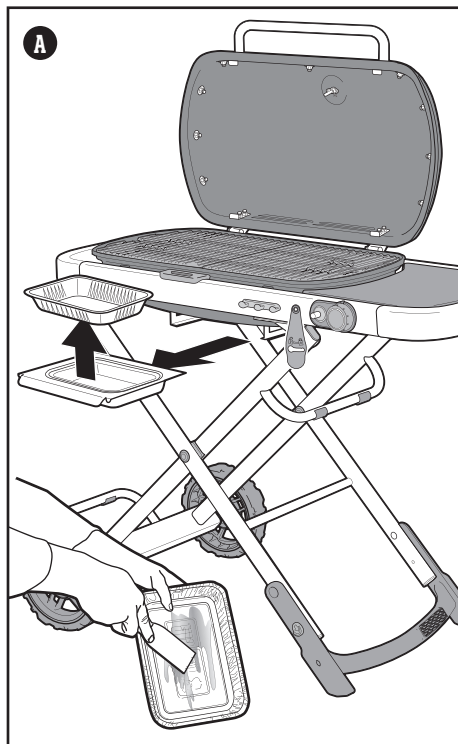
Předehřívání grilu je velmi důležité pro úspěšné grilování. Předehřívání zajišťuje, že se jídlo nebude přichytávat k roštu, a rozpálí rošt dostatečně na to, aby se do pokrmů vypálila grilovací mřížka. Zároveň díky předehřívání spálíte všechny zbytky z předchozího grilování.

- 1) Otevřete poklop grilu.
- 2) Zapalte hořáky grilu podle návodu v této příručce uživatele grilu.
- 3) Zavřete poklop.
- 4) Gril předehřívajte tak, že všechny hořáky uvedete do polohy **1** start/vysoký na dobu přibližně 10 až 15 minut, nebo dokud termosonda nebude ukazovat 260 °C (C).

Čištění grilovacího roštu

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

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



⚠ **NEBEZPEČÍ:** Do vysouvací nádoby na tuk ani do grilovací vany nepokládejte hliníkovou fólii.

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

⚠ **VAROVÁNÍ:** Při vyjímání nádoby na tuk a likvidaci horkého tuku buďte velmi opatrní.

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

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

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

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



Zapalování grilu

Používání zážehového systému k zapalování grilu

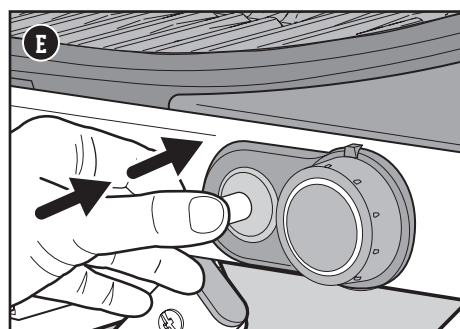
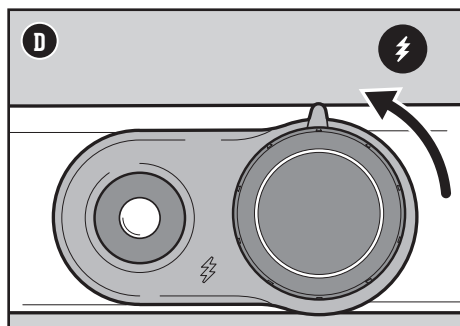
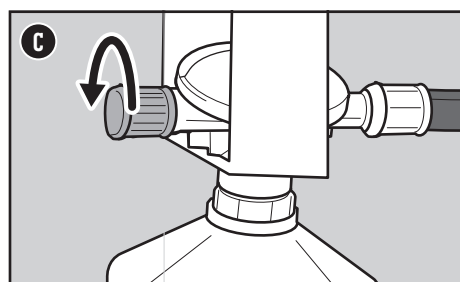
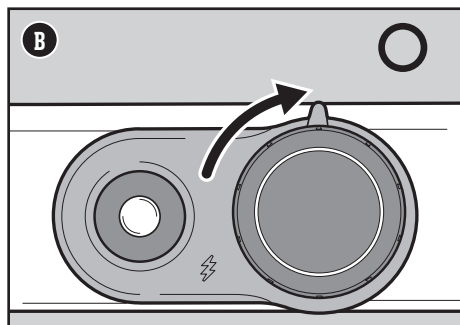
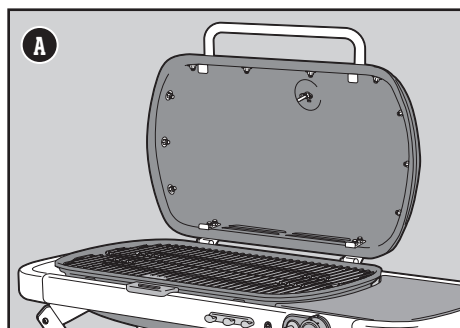
Zážehový systém zapálí hořák jiskrou z elektrody. Energií k vytvoření zážehové jiskry vytvoříte stisknutím zážehového tlačítka. Uslyšíte cvaknutí zážehového systému. Po rozpálení grilu při vysoké teplotě můžete nastavit regulační knoflík hořáku do požadované polohy ke grilování.

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

Pokud se hořák nepodaří zapálit pomocí elektrického podpalování, podívejte se do části ŘEŠENÍ PROBLÉMŮ. Zde najdete návod, jak zapálit gril pomocí zápalek a zjistit kde je problém.

Vypnutí přívodu plynu k hořákům

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



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

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

⚠ **VAROVÁNÍ:** Pokud se Vám nepodaří gril zapálit do pěti vteřin, otočte regulační knoflík hořáku do polohy vypnuto. Počkejte pět minut na rozptýlení plynu a potom zapalovací proces opakujte.



PÉČE O VÝROBEK

Čištění a údržba

Čištění vnitřku grilu

V průběhu let se může výkon grilu zhoršovat, pokud ho nebudete pravidelně a pečlivě udržovat. Nižší teploty, nerovnoměrně rozložený žár a jídlo ulpívající na grilovacích roštech – to vše jsou známky nedostatečně provedené údržby.

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

Čištění poklopu

Čas od času si budete moci povšimnout vložek „podobných barvy“, které budou na vnitřní straně poklopu. Během používání se tuk a kouř pomalu mění na uhlík a ten se hromadí na vnitřní straně poklopu. Tento nashromážděný uhlík se časem začne loupat a bude silně připomínat olupující se barvu. Tyto usazeniny nejsou toxické, ale pokud nebudete poklop pravidelně čistit, mohou se tyto částičky dostat do jídla.

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

Čištění grilovacích roštů

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

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

Čištění hořáků

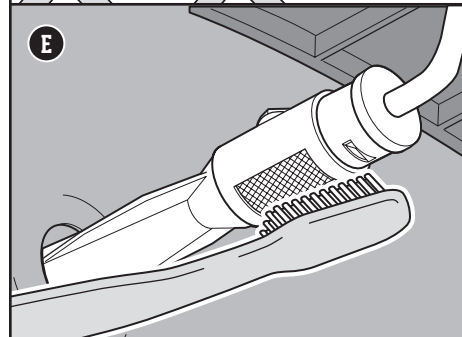
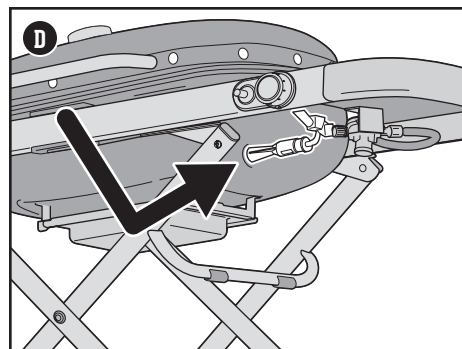
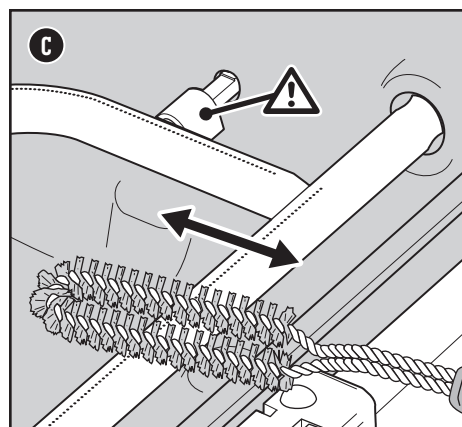
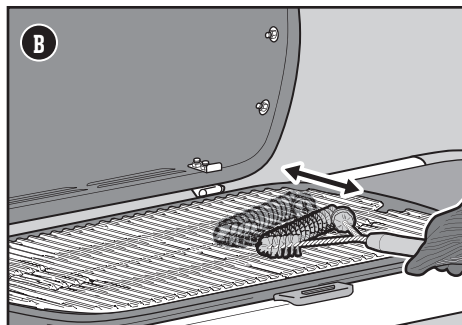
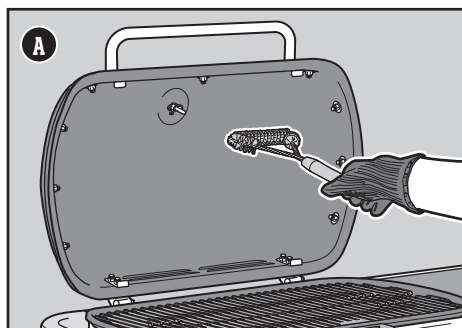
Pro optimální výkon grilu jsou důležité dvě části hořáků: vstupy (malé otvory po celé délce hořáků) a ochranné sítky proti hmyzu/pavoukům na koncích hořáků. Pokud chcete, aby gril fungoval optimálně a bezpečně, je třeba tyto části důkladně čistit.

Čištění otvorů hořáků

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

Čištění sítky proti hmyzu

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



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

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

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

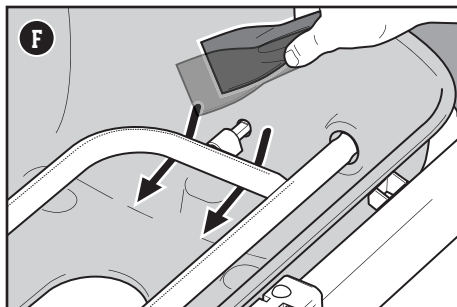
⚠ **VÝSTRAHA:** K čištění grilu nepoužívejte žádné z následujících prostředků: abrazivní leštěnky nebo barvy na ušlechtilou ocel, čisticí prostředky obsahující kyseliny, minerální luh nebo xylene, čisticí prostředek na trouby, abrazivní čisticí prášky (do kuchyně) nebo abrazivní houbičky na čištění.



Čištění grilovací vany

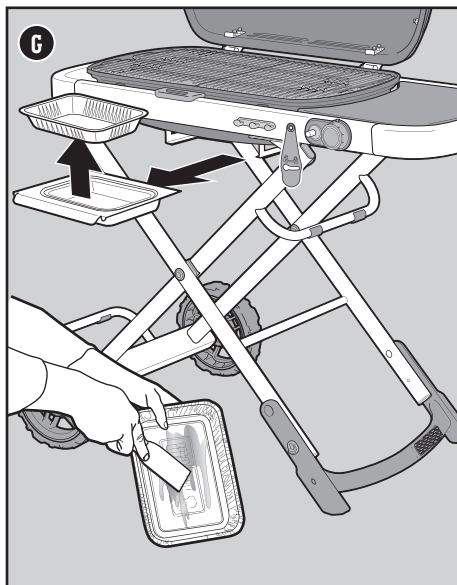
Prohlédněte grilovací vanu, jestli v ní někde není nahromážděný tuk nebo zbytky jídla. Přílišné nahromadění zbytků jídla nebo tuku může způsobit požár.

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



Čištění systému odvádění tuku

Systém odvádění tuku se skládá z vysouvací záchytné nádoby a jednorázové hliníkové misky (G). Tyto díly byly navrženy tak, aby se daly snadno vyjmout, očistit a vyměnit; což je opravdu důležité pro každou přípravu grilu. Návod na údržbu systému odvádění tuku je možné najít v části „ÚDRŽBA PO KAŽDÉM JÍDLÉ“.



Čištění grilu zvenku

Vnější část Vašeho grilu se může skládat z nerezové oceli, porcelánem smaltovaného povrchu a také plastových povrchů. Společnost WEBER doporučuje následující metody čištění podle druhu povrchu, který právě čistíte.

Čištění povrchů z nerezové oceli

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

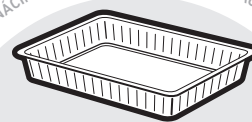
Poznámka: Neriskujte, že povrch z nerezové oceli poškrábete hrubými pastami a přípravky. Nerezovou ocel nečistěte ani neleštěte pastami. Pokud je použijete, barva kovu se změní, protože odstraníte horní chromovou ochrannou vrstvu.

Čištění porcelánem smaltovaných povrchů a plastových dílů

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

Čištění vnějšku grilu, který se nachází v neobvyklém prostředí

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



HLINÍKOVÉ MISKY

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



TERMOSONDA

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



GRILOVACÍ KARTÁČ

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



ŘEŠENÍ PROBLÉMŮ

GRIL NELZE PODPÁLIT

POPIS PROBLÉMU

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

PŘÍČINA

Problém je v přívodu plynu.

ŘEŠENÍ

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

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

Problém je v zážehovém systému.

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

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

Zjišťování proudění plynu do hořáků pomocí zápalky

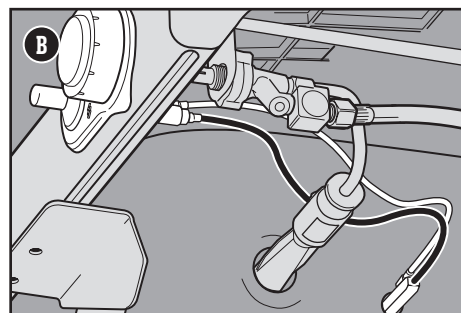
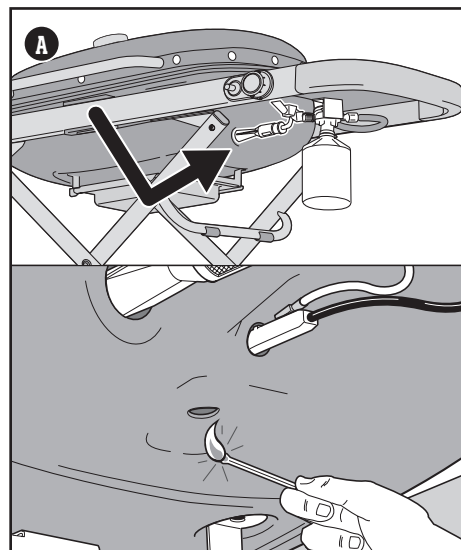
- 1) Otevřete poklop grilu.
- 2) Zkontrolujte, zda je regulační knoflík hořáku v pozici vypnuto. O Zkontrolujte jej zatlačením a otočením ve směru hodinových ručiček.
- 3) Zkontrolujte, zda je plynová láhev správně připojena. Další informace naleznete v části „Odpojení plynové láhve“.
- 4) Škrtněte zápalkou a plamen přiložte pod otvor pro zápalku (A). Zatímco držíte zapálenou zápalku, zatlačte ovládací knoflík hořáku dovnitř a otočte jej proti směru hodinových ručiček do polohy start/high (H).
- 5) Zatlačte regulační knoflík a otočte jej proti směru hodinových ručiček do polohy start/high.
- 6) Pohledem přes grilovací rošty zkontrolujte, zda je hořák zapálený.
- 7) Pokud se hořák nezapálí do 4 vteřin, otočte regulačním knoflíkem hořáku do polohy vypnuto, počkejte pět minut na rozptýlení plynu. Teprve pak bude opět možné se znovu pokusit o zapálení. Pokud nebudou úspěšné ani další pokusy, řiďte se pokyny při problémech s přívodem plynu na další stránce.
- 8) Pokud se hořák zažehne, problém je v zážehovém systému. Řiďte se pokyny v návodu s názvem „Kontrola součástek elektronického zážehového systému“.

Kontrola součástek elektronického zážehového systému

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

Kontrola vodičů

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



NÁHRADNÍ DÍLY

Pokud potřebujete náhradní díly, kontaktujte svého lokálního prodejce nebo se přihlaste na web weber.com.

ZAVOLEJTE ZÁKAZNICKÝ SERVIS

Pokud problémy přetrvávají, kontaktujte náš místní zákaznický servis. Kontaktní informace najdete na našich webových stránkách weber.com.



PŘÍVOD PLYNU

POPIS PROBLÉMU

- Gril není schopen dosáhnout požadované teploty nebo rozvádí žár nerovnoměrně.
- U hořáku nedochází k zapálení.
- Přestože je regulační knoflík hořáku v poloze pro vysoký plamen, plamen je nízký.
- Plameny nehoří po celé délce hořáku.
- Plamen vycházející z hořáku se nepravidelně přerušuje a je nestálý.

PŘÍČINA	ŘEŠENÍ
Plynová láhev je buď téměř nebo úplně prázdná.	Plynovou láhev vyměňte.
Otvory hořáků jsou zanesené nečistotami.	Očistěte otvory hořáků. Podívejte se na návod s názvem „Čištění otvorů hořáků“.

POPIS PROBLÉMU

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

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

POPIS PROBLÉMU

- Zápach plynu nebo tichý syčivý zvuk.

PŘÍČINA	ŘEŠENÍ
Propojení mezi regulátorem a plynovou láhví může být nedokonalé.	Uhaste jakýkoliv otevřený plamen. Plynovou láhev vyjměte a připojte ji znovu. Viz část „Připojení plynové láhve“ v příručce pro uživatele.
Mohlo by dojít k poškození přípojky regulátoru k plynové láhvi.	Uhaste jakýkoliv otevřený plamen. Plynovou láhev odpojte. GRIL V ŽÁDNÉM PŘÍPADĚ NEPOUŽÍVEJTE. Kontaktujte pracovníky zákaznického servisu pro svou oblast pomocí kontaktních informací, které naleznete na našich webových stránkách.

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

PŘÍZNAK

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

PŘÍČINA	ŘEŠENÍ
Plátky, které vidíte, jsou nahromaděné výpary z grilování, které časem zuhelnatěly.	To se čas od času stává, když svůj gril používáte. Neznamená to v žádném případě závadu na grilu. Očistěte poklop. Nahlédněte do sekce „Péče o výrobek“.

PŘÍZNAK

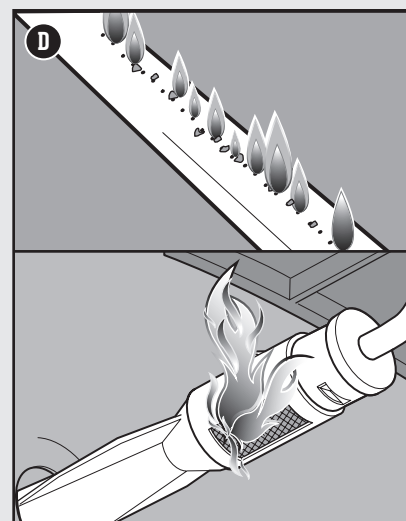
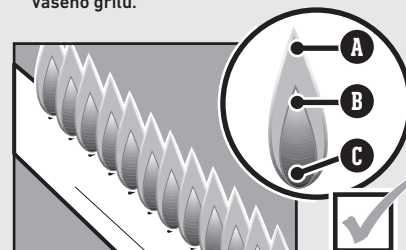
- Při grilování a zahřívání se mi stává, že oheň najednou a pouze na chvíli vzplane více, než je obvyklé.

PŘÍČINA	ŘEŠENÍ
Nechali jste v grilu zbytky z posledně vařeného jídla.	Vždy rozehejte gril na 10 až 15 minut na maximální teplotu.
Vnitřek grilu je třeba pečlivě očistit.	Řiďte se návodem v sekci nazvané „Čištění a údržba“ a očistěte gril uvnitř odshora až dolů.

Správný tvar plamene hořáku

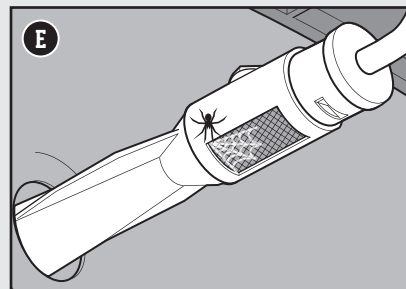
Hořáky grilu byly v továrně seřizeny pro vytvoření ideální směsi vzduchu a plynu. Pokud hořák funguje tak, jak má, uvidíte specifický tvar plamenů. Jejich špičky občas zasvítí žlutě (A), níže už jsou světle modré (B) a přechází až do tmavě modrého plamene (C).

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



Ochrana proti hmyzu

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



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

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



Co při grilování dělat a co ne

Pokud nejsou grilovací rošty dostatečně horké, bude se na ně jídlo lepit a pravděpodobně nebudete mít šanci vytvořit na něm krásnou grilovací mřížku. I ve chvílích, kdy je v receptu požadovaná střední nebo nízká teplota pro přípravu pokrmu vždy nejprve gril rozehejte na maximum. Otevřete poklop, zvýšte teplotu, zavřete poklop, a potom nechte grilovací rošt rozehřát po dobu přibližně deseti minut nebo dokud termosonda na poklopu nebude ukazovat 260 °C.

Pokládání jídla na grilovací rošty předtím, než byly očištěny, není dobrý nápad. Přebývající zbytky na roštech fungují jako lapidlo, které slepí rošty s Vaším novým jídlem. Pokud se chcete vyhnout ochutnávání včerejšího jídla v dnešním pokrmu, ujistěte se, že veškeré náčiní je dokonale očištěné. Jakmile jsou rošty přehřáté, použijte štětiny z ušlechtilé oceli grilovacího kartáče a očištěte si a vyhladte plochu na vaření.

Předtím, než gril podpálíte, ujistěte se, že vše, co potřebujete, máte na dosah ruky. Nezapomeňte na své bezpodmínečně nutné grilovací náčiní, okouřené a olejem potené jídlo, přelivý nebo omáčky a čisté misky připravené na již hotové jídlo. Pokud byste museli neustále odbíhat do kuchyně, nejenže přijedete o všechnu zábavu při grilování, ale zároveň riskujete, že své jídlo spálíte. Francouzští kuchaři tento stav nazývají „mise en place“ (což znamená: „být na místě“). My tomuto stavu říkáme: „být přítomen“.

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

Poklop na Vašem grilu má za úkol více, než jen ochranu proti dešti. Jeho nejdůležitější funkcí je nenechat dovnití vzhledu přilížit vzduchu a nenechat unikát žár a kouř. Jakmile je poklop zavřený, grilovací rošty se rozpálí, grilování trvá kratší dobu, jídlo je více provoněné kouřem a vznikání odpadavajících tuků není tak časté. Tak na něj dejte poklop!

Co může být lepšího, než šťavnatý steak z vypálenou grilovací mřížkou a se spoustou krásně zkaramelizovaných kousků? Klíčem k tomu, abyste dosáhli těchto výsledků, je udržet své jídlo na jednom místě. Někdy máme tendence otáčet naše jídlo ještě předtím, než dosáhne požadované barvy a chutě. Téměř ve všech případech ale platí pravidlo, že byste své jídlo měli za dobu grilování otočit pouze jednou. Pokud s ním manipulujete až příliš, také jistě přespříšitě otevřítě poklop, což způsobuje další různé problémy. Jednoduše poodejte až od grilu a důvěřujte mu.

Při grilování je někdy tím nejdůležitějším vědět, kdy skončit. Nejspolehlivějším způsobem, jak vyzkoušet propečenost jídla, je pomocí kapesní termosondy. Tento tenký malý drahocenný nástroj Vám pomůže rozpoznat tu chvíli, kdy bude Vaše jídlo dokonale.

Ještě v 50. letech znamenalo grilování jedno: maso (a opravdu jediné maso) opálené nad otevřeným plamenem. V současné době kuchaři pracující na svých dvorcích nepotřebují kuchyni, aby vytvořili plnohodnotný pokrm. Použijete svůj gril pro přípravu grilovaných předkrmů, příloh, ale i pro přípravu dezertů. Zaregistrujte svůj gril a získáte speciální obsah s informacemi, které Vás budou inspirovat při grilování. Rádi bychom se k Vám připojili při Vašich dobrodružstvích s grilováním.



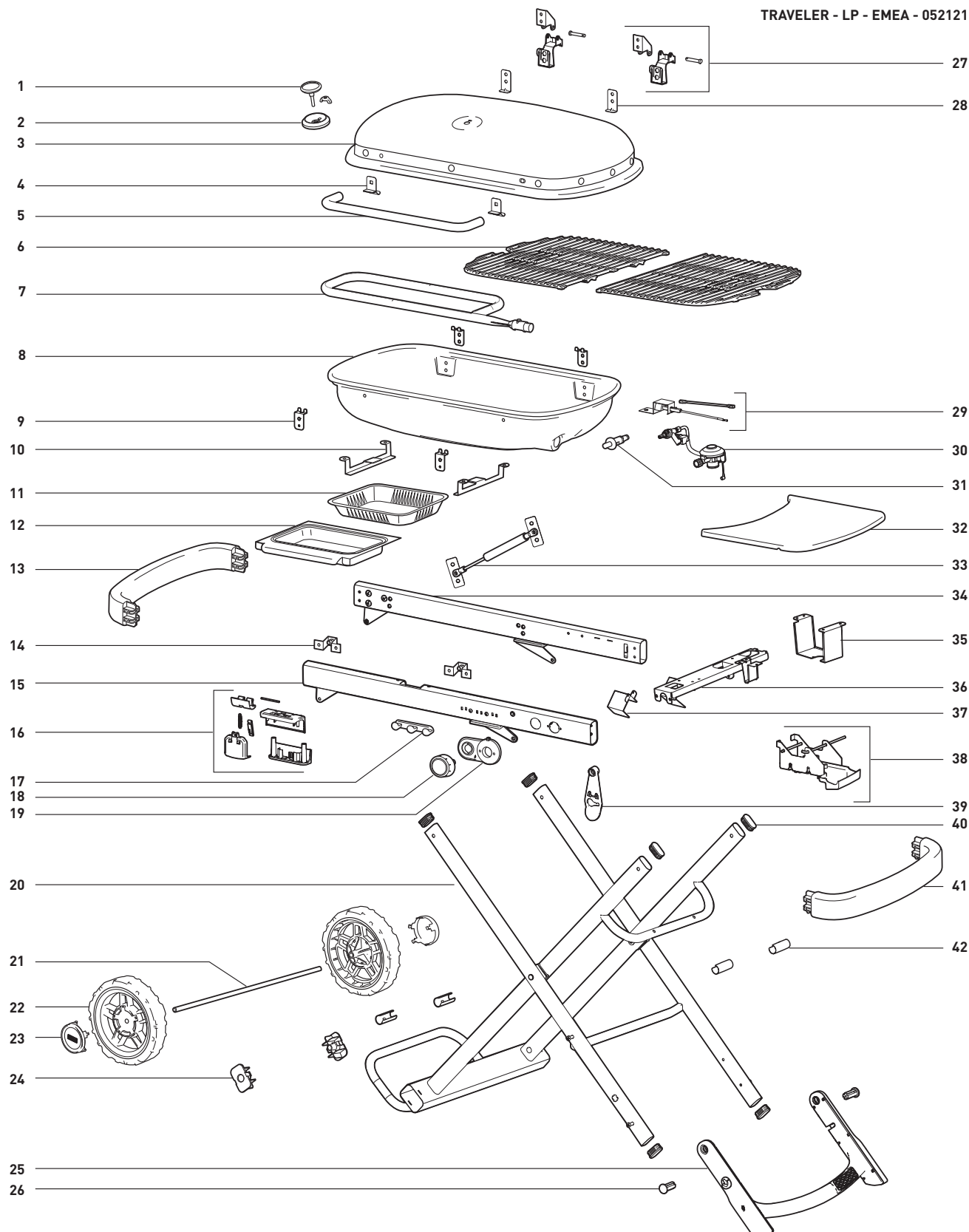
Vyhnete se zklamání z toho, že jste spálili své jídlo. Jednoduše si nastavte časovač. Není potřeba nic luxusního – stačí, že je spolehlivý a snadno se používá.



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



TRAVELER - LP - EMEA - 052121





POZNÁMKY



**RAKOUSKO**

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

BELGIE

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

CHILE

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

ČESKÁ REPUBLIKA A SLOVENSKO

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

DÁNSKO

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

FRANCIE

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

NĚMECKO

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

ISLAND

Jarn & Gler Wholesale EHF
+354 58 58 900

INDIE

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

IZRAEL

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

ITÁLIE

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

NIZOZEMSKO

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

POLSKO

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

RUSKO

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

JIHOAFRICKÁ REPUBLIKA

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

ŠPANĚLSKO

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

ŠVÝCARSKO

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

SPOJENÉ ARABSKÉ EMIRÁTY

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

SPOJENÉ KRÁLOVSTVÍ

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

SPOJENÉ STÁTY AMERICKÉ

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

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

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

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

weber.com