



# Q 1400 2400

## PŘÍRUČKA UŽIVATELE ELEKTRICKÉHO GRILU

Než začnete elektrický gril používat, přečtěte si nejprve tuto Příručku uživatele.



**VAROVÁNÍ!**  
**RIZIKO ÚRAZU ELEKTRICKÝM**  
**PROUDEM**

Toto zařízení je určeno pro používání v elektrické  
síti 220-240 V - 50/60Hz  
Výkon: 2200 W



- ⚠ Než začnete gril používat, přečtěte si nejprve veškeré pokyny.
- ⚠ Zařízení musí být připojeno k elektrické zásuvce s uzemněním.
- ⚠ Zařízení musí být vybaveno proudovým chráničem (RCD), jehož citlivost nepřekračuje 30 mA.
- ⚠ Zařízení neprovozujte, je-li jeho elektrická zásuvka poškozená.
- ⚠ Dodávanou šňůru je zapotřebí pravidelně kontrolovat, zda nevykazuje známky poškození. V takovém případě zařízení nepoužívejte.
- ⚠ Neprovozujte gril s regulátorem teploty, který má poškozenou napájecí šňůru nebo zástrčku. Chcete-li regulátor teploty vyměnit, obraťte se na společnost WEBER. Regulátor teploty byl vyvinut specificky pro tento gril.
- ⚠ Před zapojením zástrčky napájecí šňůry do sítě vždy nejprve zapojte do grilu regulátor teploty.
- ⚠ Při odebírání regulátoru teploty od grilu jej nejprve odpojte.
- ⚠ Pokud gril dlouho nepoužíváte, odpojte od něj regulátor teploty. Pokud regulátor teploty nepoužíváte, uložte jej do místnosti.
- ⚠ Při čištění nevkládejte regulátor teploty a napájecí šňůru do vody.
- ⚠ Při čištění nevkládejte gril do vody.
- ⚠ Pro ochranu před úrazem elektrickým proudem nenamáchejte zástrčku, napájecí šňůru ani regulátor topného tělesa do vody ani jiné kapaliny.
- ⚠ Při používání uchovávejte napájecí šňůru a zástrčku v suchu.
- ⚠ Nepoužívejte gril za deště.
- ⚠ Provozujte gril pouze na rovném a stabilním povrchu.
- ⚠ V tomto grilu nepoužívejte dřevěné uhlí ani jiná hořlavá paliva. Tento gril není určen pro použití s dřevěným uhlím a mohlo by dojít k požáru. Požár pak může vytvořit nebezpečné podmínky a poškodit gril.
- ⚠ Toto zařízení smí používat děti starší 8 let, osoby se sníženými psychickými, smyslovými nebo duševními schopnostmi či osoby s nedostatkem zkušeností a znalostí pouze tehdy, pokud jsou pod dohledem nebo pokud jim byly uděleny pokyny týkající se bezpečného používání tohoto zařízení a pokud tyto osoby rozumí rizikům, která představují.
- ⚠ Dávejte pozor, aby si s tímto zařízením nehrály děti. Čištění a užitelskou údržbu nesmí provádět samotné děti bez dozoru.

IP# IPX4

**71537**

CS - CZECH  
03/01/18

## ⚠ 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.

## VAROVÁNÍ:

- ⚠ Nepokoušejte se žádným způsobem tento výrobek nebo způsob jeho používání měnit.
- ⚠ Používejte tento gril pouze způsobem popsáním v této příručce. Jakýkoli jiný způsob použití, který není v této příručce doporučen, může způsobit požár, úraz elektrickým proudem či poranění osob.
- ⚠ Nepoužívejte jako topení.
- ⚠ Nenechávejte gril, který je v provozu, bez dozoru.
- ⚠ Malé děti, starší osoby a domácí mazlíčky udržujte mimo dosah grilu, pokud jej používáte.
- ⚠ Toto zařízení vyhovuje technickým normám a bezpečnostním požadavkům na elektrická zařízení.
- ⚠ Vždy zajistěte, že použité elektrické zásuvky mají správné napájení odpovídající výkonovým údajům zařízení. Zásuvky musí být také vhodné pro zařízení, jehož příkon dosahuje 2200 W.
- ⚠ Při používání grilu nezapojujte do stejného elektrického obvodu žádné další zařízení s vysokým příkonem.
- ⚠ Pokud gril nepoužíváte, odpojte jej od zásuvky.
- ⚠ Napájecí šňůru umístěte mimo prostory s rušnějším provozem.
- ⚠ Nedovolte, aby se napájecí šňůra dotýkala grilu, dokud je horký.
- ⚠ Nenechávejte regulátor teploty zapnutý, ani pokud jej nepoužíváte pouze krátce.
- ⚠ Netahejte za knoflík regulátoru, mohlo by dojít k jeho odtržení. Odstraňte regulátor teploty uchopením z boku.
- ⚠ Tento gril je určen pouze pro venkovní použití při domácím grilování. Nepoužívejte jej v budovách ani pro komerční grilování.
- ⚠ Nepoužívejte gril v blízkosti hořlavých materiálů, jako např. dřevo, suchá tráva, křoviny apod.
- ⚠ Dbejte na to, aby gril nepřišel do styku s hořlavými materiály, jako např. papír, závěsy, čalounění, ručníky, chemikálie apod.
- ⚠ Nepoužívejte gril ve vysoce frekventovaných oblastech.
- ⚠ Gril v provozu nepřemisťujte. Před uskladněním nebo přemístěním nechte zařízení nejprve vychladnout.
- ⚠ Aby nedošlo k postříkání grilu nebo jeho pádu do vody, dodržte minimální vzdálenost 3 metry od veškerých vodních ploch, jako např. bazénů nebo rybníků.
- ⚠ Neinstalujte tento model grilu do žádné vestavné ani výsuvné konstrukce. Ignorování této výstrahy může mít za následek požár nebo výbuch, které mohou způsobit škody na majetku a závažné nebo i smrtelné zranění.
- ⚠ V případě vzplanutí nepoužívejte k hašení vodu. Vypněte gril. Odpojte napájecí šňůru a vyčkejte, dokud gril nevychladne.
- ⚠ Pravidelně čistěte záchytnou vaničku.
- ⚠ Záchytná vanička na omastek musí být během grilování vždy na svém místě.
- ⚠ Nepoužívejte tento regulátor teploty, jestliže venkovní teplota poklesne pod -25 °C, nebo přesáhne 66 °C.
- ⚠ Zabraňte poškození regulátoru teploty nesprávným zacházením, například ponořením do vody nebo jakéhokoli typu kapaliny, v důsledku upuštění, zakopnutí o zařízení nebo šlápnutí na kteroukoli jeho součást.
- ⚠ Nepoužívejte s tímto zařízením prodlužovací kabely nebo adaptéry pro zástrčku kabelu. Jejich použití výrazně snižuje účinnost přenosného proudového chrániče (PRCD), kterým je vybaven váš gril.
- ⚠ Při práci s grilem používejte žáruvzdorné rukavice nebo chňapky (které splňují, EN 407, stupeň žáruvzdornosti 2 nebo vyšší).

# ZÁRUKA

Děkujeme vám za zakoupení výrobku WEBER. Společnost Weber-Stephen Products LLC, 1415 S. Roselle Road, Palatine, Illinois 60067 USA (dále jen „WEBER“) vynakládá veškeré úsilí na to, aby vám přinesla bezpečný, odolný a spolehlivý výrobek.

Tato Dobrovolná záruka WEBER je vám poskytována zdarma. Obsahuje informace, které budete potřebovat pro opravy výrobku WEBER v případě velmi málo pravděpodobné vady nebo poruchy.

**V rozsahu stanoveném příslušnými zákony disponuje zákazník v případě závady výrobku různými právy. Tato práva zahrnují dodatečné plnění nebo výměnu výrobku, vrácení kupní ceny a náhradu. Například v Evropské unii se jedná o dvouletou zákonnou záruku počínající dnem předání výrobku. Tato a další zákonná práva nejsou dotčena ustanoveními této záruky. Tato záruka zaručuje majiteli dodatečná práva, která jsou nezávislá na ustanoveních zákonné záruky.**

## DOBROVOLNÁ ZÁRUKA WEBER

Společnost WEBER zaručuje kupujícímu výrobku WEBER (nebo osobě, pro kterou byl výrobek zakoupen jako dárek nebo pro propagační účely), že výrobek WEBER bude bez vady materiálu a zpracování po níže uvedenou dobu po sestavení a uvedení do provozu v souladu s pokyny uvedenými v uživatelské příručce. (Poznámka: Pokud ztratíte uživatelskou příručku WEBER, můžete využít online příručku na webové adrese [www.weber.com](http://www.weber.com) nebo jiné webové adrese pro konkrétní zemi, na níž můžete být přeměrováni.) Za předpokladu běžného, soukromého používání v rodinném domě nebo bytě a při správné údržbě se společnost WEBER zavazuje v rámci této záruky opravit nebo vyměnit vadné díly v příslušném termínu, avšak s níže uvedenými omezeními a výjimkami. V ROZSAHU STANOVENÉM ZÁKONEM SE TATO ZÁRUKA VZTAHUJE POUZE NA PŮVODNÍHO KUPUJÍCÍHO A JE NEPŘENOSNÁ NA NÁSLEDNÉ VLASTNÍKY, S VÝJIMKOU DÁRKOVÝCH A PROPAGAČNÍCH PŘEDMĚTŮ, JAK JE UVEDENO VÝŠE.

## ZODPOVĚDNOST MAJITELE V RÁMCI TĚTO ZÁRUKY

Za účelem zajištění bezproblémového vyřízení nároků vyplývajících ze záruky je vhodné (ale nikoli povinné), abyste zaregistrovali svůj výrobek WEBER na webových stránkách [www.weber.com](http://www.weber.com) nebo jiné webové adrese pro konkrétní zemi, na níž můžete být přeměrováni. Též si uchovejte originál dokladu o koupi (paragon nebo fakturu). Registrací svého výrobku WEBER potvrdíte záruku a společnost WEBER získá váš přímý kontakt pro případ, že bychom vás potřebovali kontaktovat.

Výše uvedená záruka platí pouze za podmínky, že majitel věnuje výrobku WEBER příslušnou péči, dodržuje pokyny k sestavení, použití a preventivní údržbě uvedené v příložené uživatelské příručce, nebo pokud může majitel doložit, že závada nebo porucha vznikla nezávisle na nedodržení výše uvedených závazků. Bydlíte-li v přímořské oblasti nebo máte výrobek umístěný v blízkosti bazénu, spadá do údržby také pravidelné mytí a oplachování vnějšího povrchu, a to dle pokynů uvedených v uživatelské příručce.

## ŘEŠENÍ ZÁRUKY / VYLOUČENÍ ZÁRUKY

Domníváte-li se, že máte díl pokrytý touto zárukou, kontaktujte zákaznický servis společnosti WEBER s využitím kontaktních informací na našich webových stránkách ([www.weber.com](http://www.weber.com) nebo jiné webové adrese pro konkrétní zemi, na níž můžete být přeměrováni). Společnost WEBER po prošetření vadnou část, na kterou se vztahuje tato záruka, dle svého uvážení opraví nebo vymění. V případě, že oprava nebo výměna není možná, může se společnost WEBER dle vlastního uvážení rozhodnout pro výměnu příslušného grilu za nový gril stejné nebo vyšší hodnoty. Společnost WEBER vás může požádat o zaslání dílů k prozkoumání, přičemž poštovné hradíte vy.

Tato ZÁRUKA pozbývá platnosti, jestliže dojde k poškození, zchátrání, změně zabarvení nebo korozi z důvodů mimo působnost společnosti WEBER, které jsou následující:

- nevhodné či nesprávné zacházení, úpravy, nesprávné používání, vandalismus, nedbalost, nesprávné sestavení nebo instalace a nedodržování běžné a rutinní údržby
- působení hmyzu, pavouků a hlodavců, včetně, mimo jiné, poškození trubek hořáků a/nebo plynových hadic
- působení slané vody a/nebo zdrojů chlóru, jako jsou např. bazény a vířivky
- drsné povětrnostní podmínky, jako jsou např. krupobití, hurikány, zemětřesení, tsunami nebo příboje, tornáda nebo silné bouřky.

Používání a/nebo instalace jiných než originálních dílů na výrobek WEBER bude mít za následek pozbylí platnosti této záruky a případné vzniklé škody nebudou touto zárukou kryty. Jakékoli úpravy plynového grilu, ke kterým neudělila společnost WEBER svůj souhlas a které neprovedl autorizovaný servisní technik společnosti WEBER, budou mít za následek neplatnost této záruky.

## ZÁRUČNÍ LHŮTA NA VÝROBEK

Grilovací vana:  
5 let na prorezivění / propálení  
(2 roky na lak s výjimkou vyblednutí nebo ztráty barvy)

Sestava poklopu:  
5 let na prorezivění / propálení  
(2 roky na lak s výjimkou vyblednutí nebo ztráty barvy)

Smaltované litinové grilovací rošty:  
5 let na prorezivění / propálení

Plastové součásti:  
5 let, s výjimkou změny barevného odstínu nebo ztráty lesku

Všechny ostatní díly:  
2 roky

## VYLOUČENÍ ODPOVĚDNOSTI

S VÝJIMKOU ZÁRUKY A USTANOVENÍ O VYLOUČENÍ ODPOVĚDNOSTI UVEDENÝCH V TĚTO ZÁRUCE SE VÝSLOVNĚ VYLOUČÍ JAKÉKOLI JINÉ ZÁRUKY A DOBROVOLNÁ PŘIJETÍ ODPOVĚDNOSTI, KTERÁ BY PŘESAHOVALA ROZSAH ZÁKONNÉ ODPOVĚDNOSTI SPOLEČNOSTI WEBER. TATO ZÁRUKA ROVNĚŽ NEOMEZUJE ANI NEVYLUCUJE SITUACE A NÁROKY, V SOUVISLOSTI S NIMIŽ NESE SPOLEČNOST WEBER ODPOVĚDNOST STANOVENOU ZÁKONEM.

PO UPLYNUTÍ LHŮT TĚTO ZÁRUKY JIŽ NENÍ MOŽNÉ UPLATŇOVAT ŽÁDNÉ NÁROKY ZE ZÁRUKY. SPOLEČNOST WEBER NENÍ U ŽÁDNÉHO ZE SVÝCH VÝROBKŮ VÁZÁNA ŽÁDNÝMI JINÝMI ZÁRUKAMI POSKYTOVANÝMI JAKOUKOLI OSOUBOU, VČETNĚ PRODEJCE NEBO OBCHODNÍKŮ (JAKO NAPŘ. JAKÁKOLI „ROZŠÍŘENÁ ZÁRUKA“). VÝHRADNÍM ZPŮSOBEM ŘEŠENÍ NÁROKU VZNIKLÉHO Z TĚTO ZÁRUKY JE OPRAVA NEBO VÝMĚNA DÍLU ČI VÝROBKU.

V ŽÁDNÉM PŘÍPADĚ VŠAK NÁPRAVA ŽÁDNÉHO DRUHU V RÁMCI TĚTO DOBROVOLNÉ ZÁRUKY NEPŘEVÝŠÍ ČÁSTKU KUPNÍ CENY PRODANÉHO VÝROBKU WEBER.

PŘEBÍRÁTE RIZIKO A ZODPOVĚDNOST ZA JAKÉKOLI ZTRÁTY, ŠKODY NEBO ÚRAZY VZNIKLÉ VAŠÍ OSOUBĚ A VAŠEMU MAJETKU A/ NEBO ZA ÚRAZY A MAJETKOVÉ ÚJMY TŘETÍCH OSOB V PŘÍPADĚ NESPRÁVNÉHO POUŽÍVÁNÍ ČI NEVHODNÉHO ZACHÁZENÍ S VÝROBKEM NEBO PŘI NEDODRŽOVÁNÍ POKYNŮ SPOLEČNOSTI WEBER, KTERÉ JSOU UVEDENY V PŘÍLOŽENÉ UŽIVATELSKÉ PŘÍRUCCE.

DÍLY A PŘÍSLUŠENSTVÍ VYMĚNĚNÉ V RÁMCI TĚTO ZÁRUKY JSOU TOUTO ZÁRUKOU KRYTY POUZE PO ZBYTEK PŮVODNÍ ZÁRUČNÍ LHŮTY.

TATO ZÁRUKA SE VZTAHUJE NA POUŽÍVÁNÍ VÝROBKU POUZE V SOUKROMÉM RODINNÉM DOMĚ NEBO V BYTĚ A NEVZTAHUJE SE NA GRILY POUŽÍVANÉ V KOMERČNÍM ČI KOMUNÁLNÍM PROSTŘEDÍ NEBO V PROSTŘEDÍ, KDE JE POUŽÍVÁNO VÍCE GRILŮ, JAKO JSOU NAPŘ. RESTAURACE, HOTELY, RESORTY NEBO PRONAJÍMANÉ NEMOVITOSTI.

SPOLEČNOST WEBER MŮŽE ČAS OD ČASU ZMĚNIT DESIGN ČI KONSTRUKCI SVÝCH VÝROBKŮ. NIC UVEDENÉHO V TĚTO OMEZENÉ ZÁRUCE NESMÍ BÝT VYKLÁDÁNO JAKO ZÁVAZEK SPOLEČNOSTI WEBER ZAČLENIT TYTO KONSTRUKČNÍ/DESIGNOVÉ ZMĚNY DO DŘÍVE VYROBENÝCH PRODUKTŮ, A TYTO ZMĚNY ANI NESMÍ BÝT VYKLÁDÁNY JAKO UZNÁNÍ TOHO, ŽE PŘEDCHOZÍ KONSTRUKCE BYLY VADNÉ.

Další kontaktní informace naleznete v seznamku mezinárodních obchodních zastoupení uvedeném na konci této uživatelské příručky.

# OBSAH

VAROVÁNÍ .....2

ZÁRUKA .....3

OBSAH .....3

SCHEMATICKÉ ZOBRAZENÍ - Q 1400 .....4

SCHEMATICKÉ ZOBRAZENÍ - Q 2400 .....5

SEZNAM SOUČÁSTÍ .....6

MONTÁŽ .....7

OBEČNÉ POKYNY .....8

USKLADNĚNÍ A/NEBO NEPOUŽÍVÁNÍ. ....8

OBSLUHA .....8

NEŽ ZAČNETE GRIL POUŽÍVAT .....8

ZÁCHYTNÁ VANIČKA A VYMĚNITELNÁ  
ODKAPÁVACÍ VANIČKA .....8

GRILOVÁNÍ NA ELEKTRICKÉM GRILU. ....9

ODSTRAŇOVÁNÍ PROBLÉMŮ. ....10

ÚDRŽBA .....11

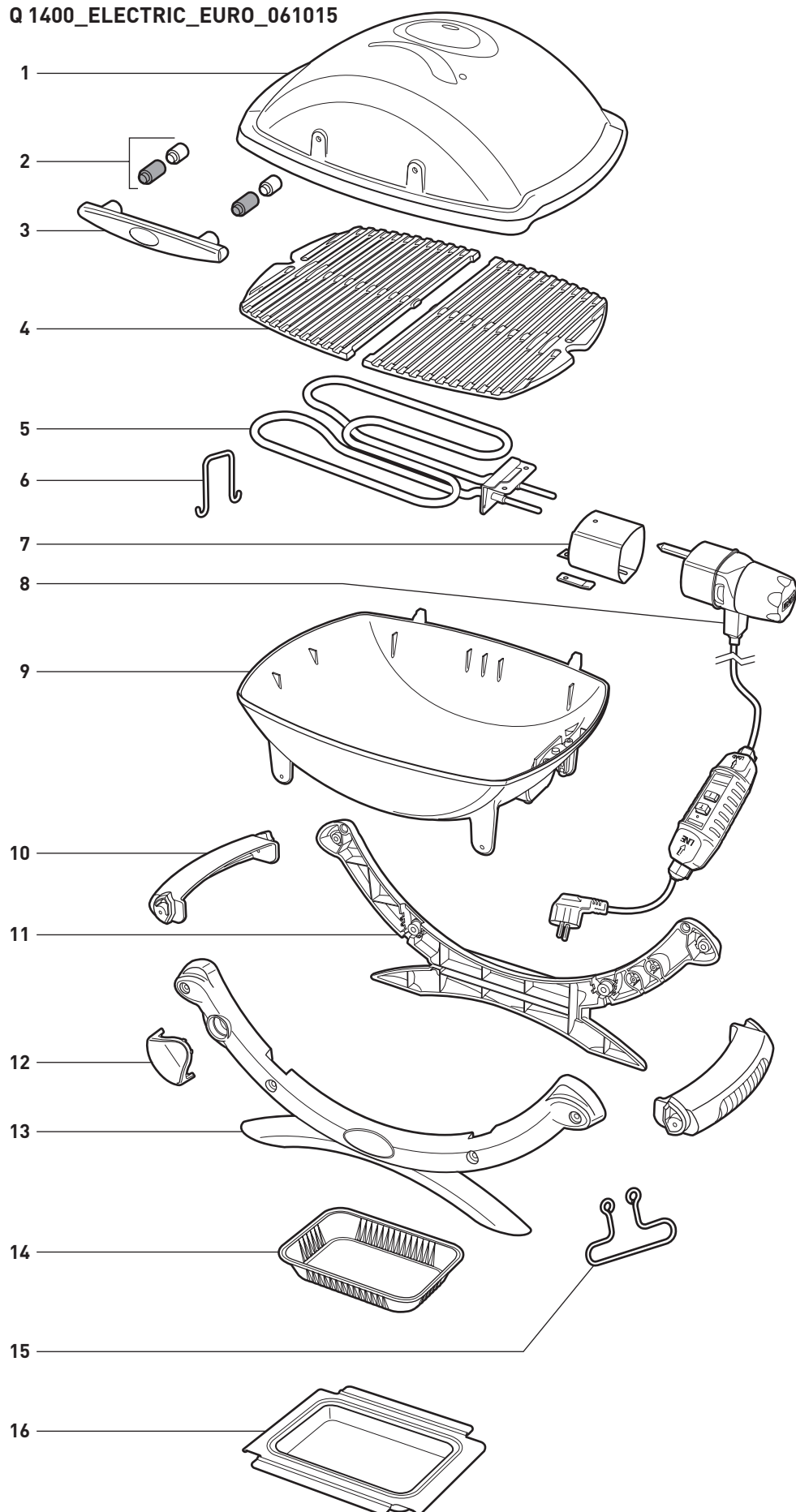
ČIŠTĚNÍ .....11

ČIŠTĚNÍ VNITŘKU GRILOVACÍ VANY .....11

Grily zobrazené v této uživatelské příručce se mohou mírně lišit od zakoupeného modelu.

# SCHEMATICKÉ ZOBRAZENÍ - Q 1400

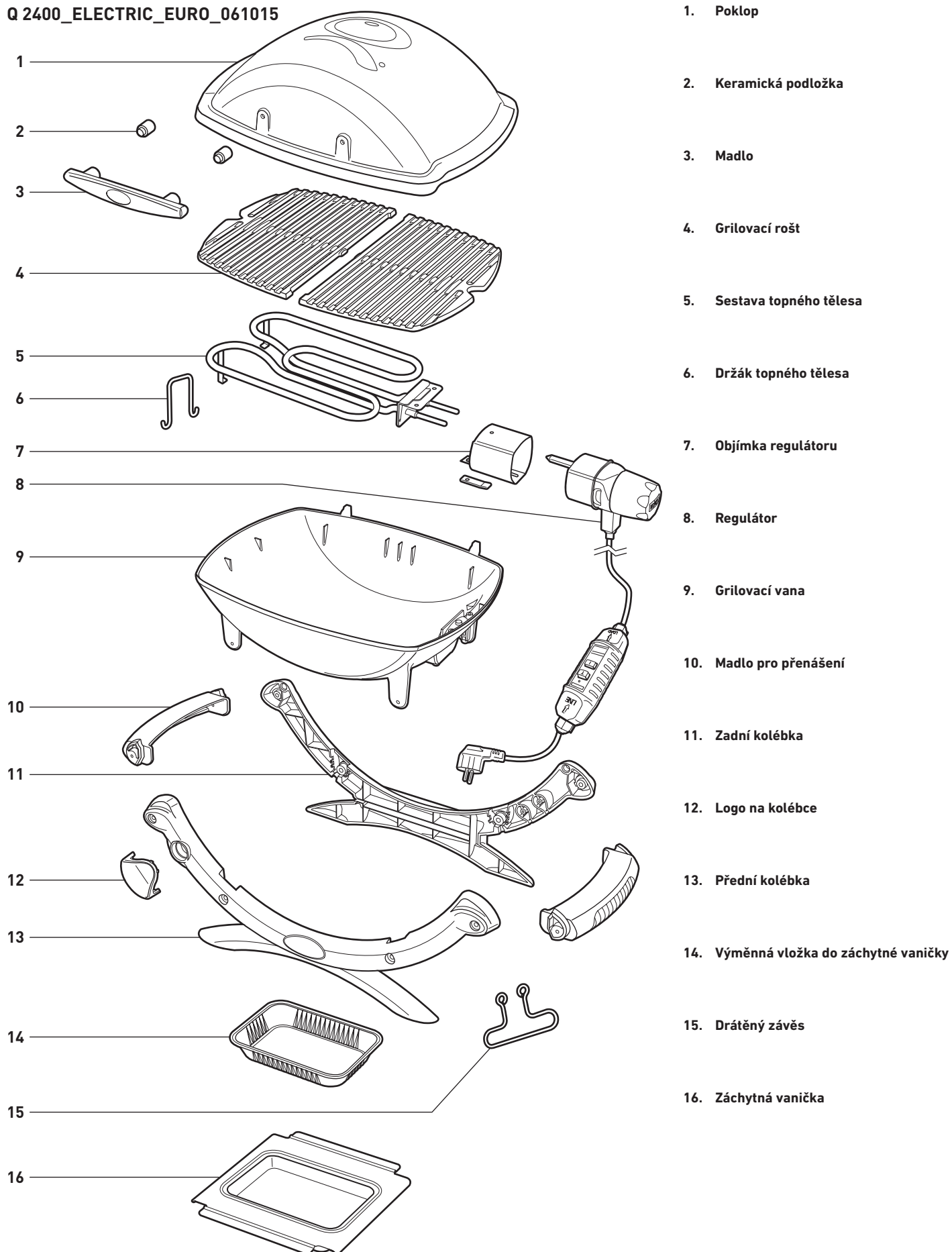
Q 1400\_ELECTRIC\_EURO\_061015



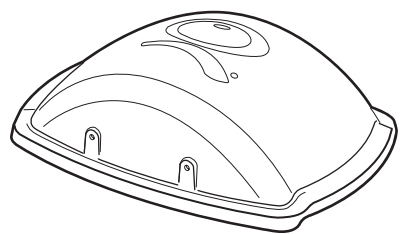
1. Poklop
2. Keramická podložka /  
Plastová podložka
3. Madlo
4. Grilovací rošt
5. Sestava topného tělesa
6. Držák topného tělesa
7. Objímka regulátoru
8. Regulátor
9. Grilovací vana
10. Madlo pro přenášení
11. Zadní kolébka
12. Logo na kolébce
13. Přední kolébka
14. Výměnná vložka do záchytné vaničky
15. Drátěný závěs
16. Záchytná vanička

# SCHEMATICKÉ ZOBRAZENÍ - Q 2400

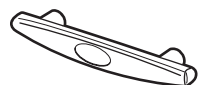
Q 2400\_ELECTRIC\_EURO\_061015



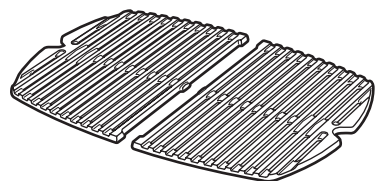
# SEZNAM SOUČÁSTÍ



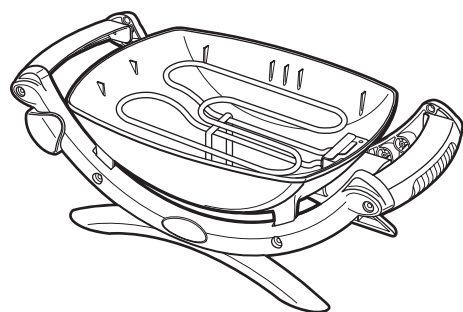
..... 1



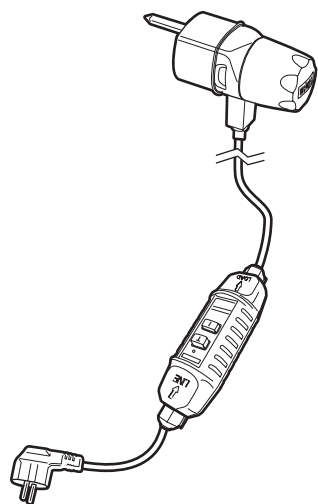
..... 1



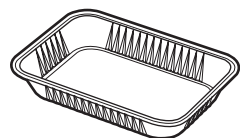
..... 1



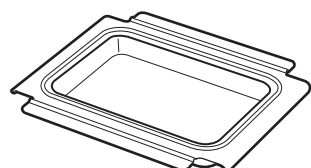
..... 1



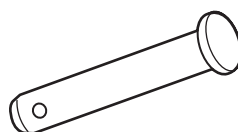
..... 1



..... 1



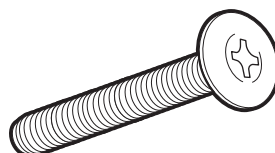
..... 1



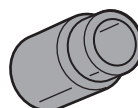
..... 2



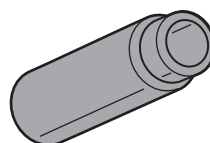
..... 2



..... 2

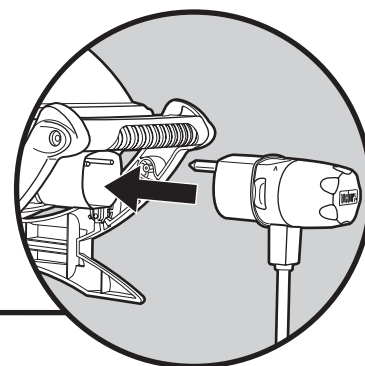
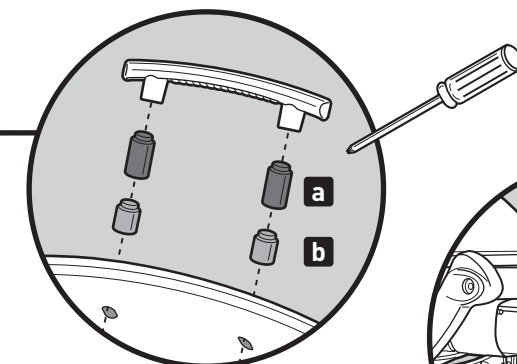
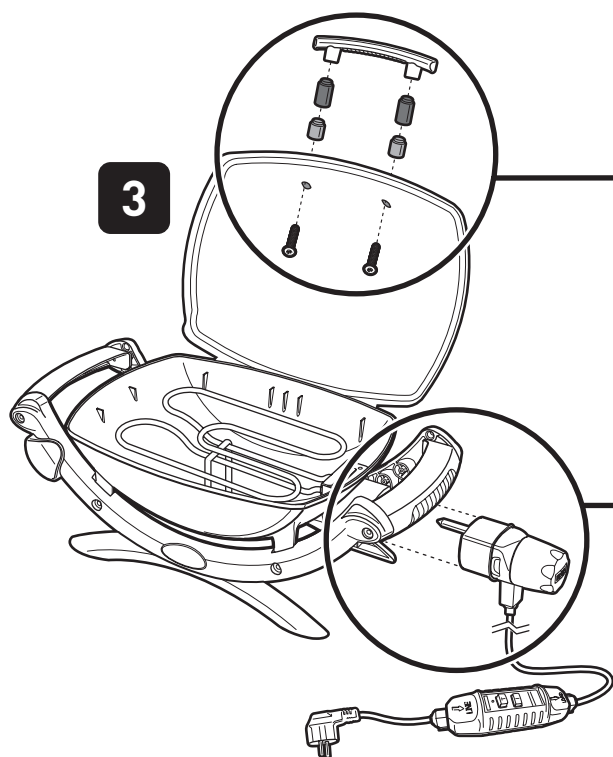
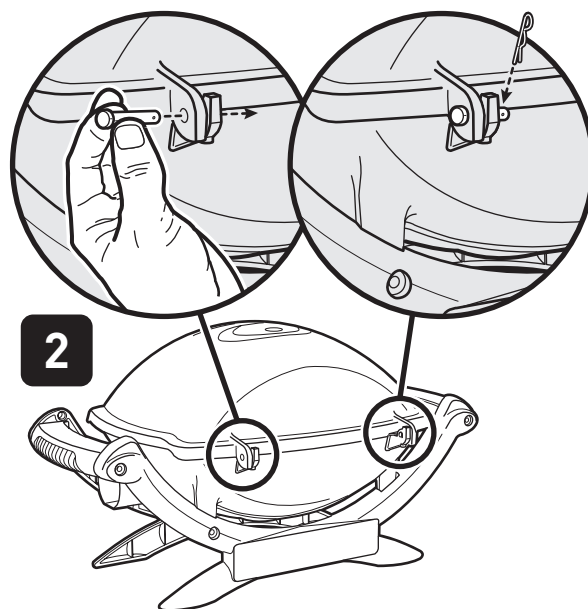
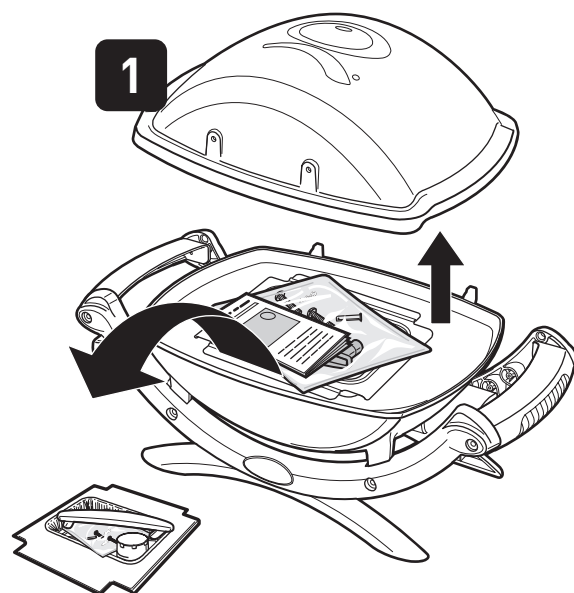


..... 2



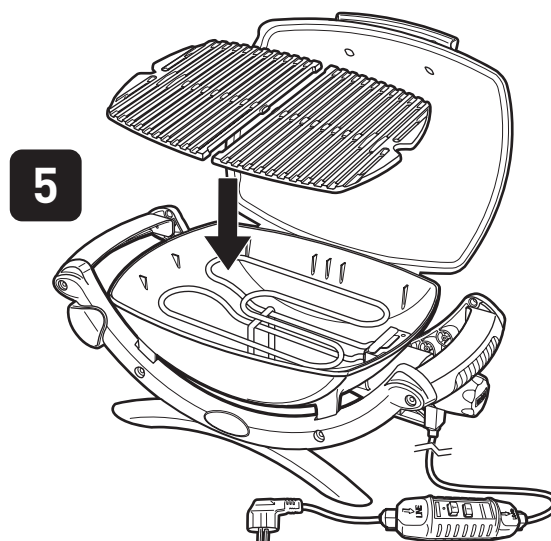
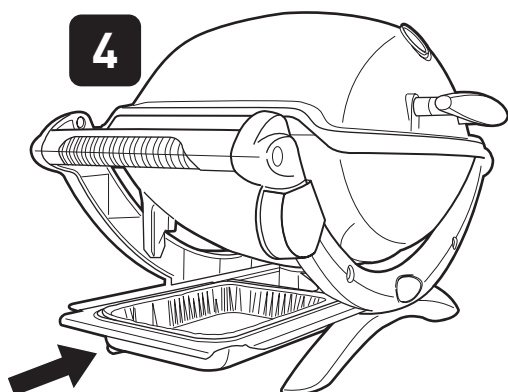
..... 2





1400

⚠ POZOR: Černá plastová podložka (a) musí být vložena mezi madlo a šedou keramickou podložku (b).



Máte-li dotazy nebo potřebujete poradit ohledně svého grilu nebo jeho bezpečného provozu, obraťte se na zástupce zákaznického servisu ve vaší oblasti. Použijte kontaktní informace uvedené na našich webových stránkách. Přihlaste se na adrese [www.weber.com](http://www.weber.com).

Elektrický gril WEBER umožňuje grilování, rožnění, opékání a pečení s výsledky, které pouze stěží napodobíte použitím běžných kuchyňských zařízení. Uzavřený poklop vytváří nezměnitelnou "venkovní" příchutí připraveného jídla. Zdroj tepelné energie, elektřina, se vyznačuje snadným používáním a poskytuje vám větší kontrolu nad úpravou potravin, než dřevěné uhlí.

- Tyto pokyny uvádějí minimální požadavky na montáž vašeho elektrického grilu WEBER. Tyto pokyny důkladně prostudujte ještě před použitím svého elektrického grilu WEBER. Nesprávná montáž může být nebezpečná.
- Tento elektrický gril WEBER není určen pro komerční využití.
- Nenechávejte elektrický gril WEBER bez dozoru, pokud jej používáte.
- Uživatel nesmí pozměňovat žádnou ze součástí zaplombovaných výrobcem.
- Jakékoliv úpravy zařízení mohou být nebezpečné.
- Před každým použitím zkontrolujte pohledem případné poškození nebo opotřebení napájecí šňůry, zástrčky a regulátoru topného tělesa.
- Při prvním použití grilu můžete cítit mírný zápach. Je to způsobeno vypalováním přebytečného mazacího tuku z topného tělesa. Nemá to však žádnou vliv na bezpečnost vašeho grilu.
- V případě, že instalace grilu vyžaduje nové elektrické obvody nebo zásuvky, vždy se obraťte na kvalifikovaného elektrikáře. Zabráníte tím případnému požáru nebo úrazu elektrickým proudem.
- Nesprávně uzemněné zásuvky mohou způsobit úraz elektrickým proudem.
- Nepropojujte 2 a více prodlužovacích šňůr dohromady. Spoje nepokládejte na zem a udržujte je v suchu. Nenechávejte napájecí šňůru volně viset přes okraj stolku, mohli byste o ni zakopnout nebo by za ní mohly tahat děti.
- Pokud gril nepoužíváte, zakryjte jej nebo uložte do prostor chráněných před nepřízní počasí.
- Po použití vyčistěte rošt a grilovací vanu.

## USKLADNĚNÍ A/NEBO NEPOUŽÍVÁNÍ

- Pokud elektrický gril WEBER nepoužíváte, nastavte regulační knoflík do polohy vypnuto "OFF" a společně s napájecí šňůrou jej ODPOJTE od grilu a uložte v místnosti.

## OBSLUHA

- ⚠ **VAROVÁNÍ:** Elektrický gril WEBER nesmí být používán pod žádnými hořlavými plochami.
- ⚠ **VAROVÁNÍ:** Váš elektrický gril WEBER není určen k instalaci na/v rekreačních vozidlech či karavanech ani na/v lodích.
- ⚠ **VAROVÁNÍ:** Nepoužívejte gril v místech, kde by se nad ním, vedle něj nebo pod ním nacházely ve vzdálenosti menší než 60 cm (24 stop) hořlavé materiály.
- ⚠ **VAROVÁNÍ:** Celá grilovací vana se při grilování ohřívá na vysokou teplotu. Neponechávejte bez dozoru.
- ⚠ **VAROVÁNÍ:** Udržujte veškeré elektrické napájecí šňůry v dostatečné vzdálenosti od všech horkých povrchů.
- ⚠ **VAROVÁNÍ:** Zajistěte, aby se do oblasti tepelné úpravy jídla nedostaly hořlavé kapaliny a plyny, například benzín, petrolej, alkohol atd., ani jiné hořlavé materiály.
- ⚠ **VAROVÁNÍ:** Při grilování musí být zařízení umístěno na vodorovném a pevném povrchu v prostoru bez hořlavých materiálů.

⚠ **VAROVÁNÍ:** Před použitím rozmotejte celou napájecí šňůru. Napájecí šňůru udržíte mimo grilovací vanu.

⚠ **VAROVÁNÍ:** Při práci s grilem používejte žáruvzdorné rukavice nebo chňapky (které splňují, EN 407, stupeň žáruvzdornosti 2 nebo vyšší).

## NEŽ ZAČNETE GRIL POUŽÍVAT

### ZÁCHYTNÁ VANIČKA A VYMĚNITELNÁ ODKAPÁVACÍ VANIČKA

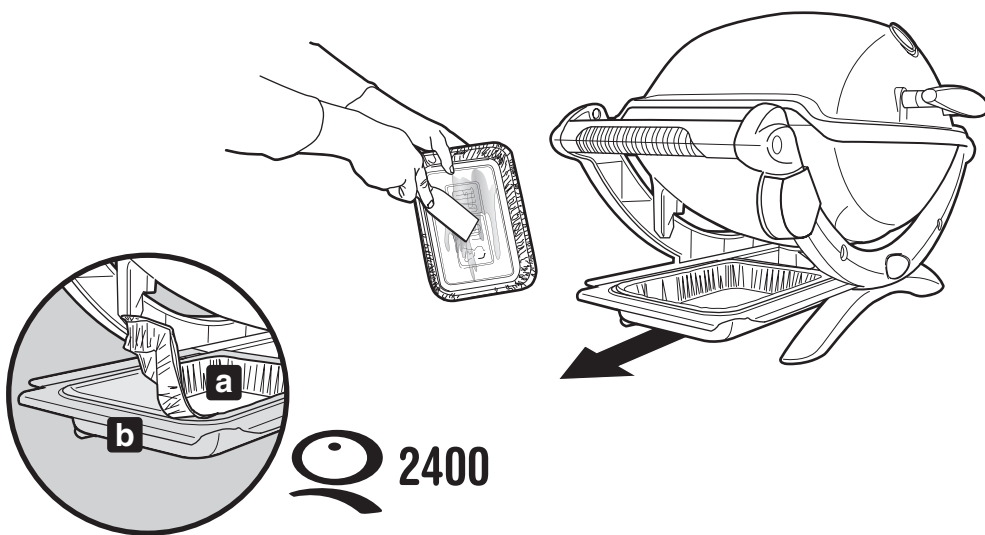
Váš gril je konstruován se systémem na zachytávání tuku. Před každým použitím grilu zkontrolujte zachytnou vaničku na omastek a vložku do zachytné vaničky, zda v nich není nahromaděn tuk.

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

⚠ **VAROVÁNÍ:** Před každým použitím grilu zkontrolujte, zda v zachytné vaničce a vyměnitelné vaničce není nahromaděn tuk. Přebytečný tuk odstraňte, abyste předešli jeho vzplanutí. Vzplanutí omastku může způsobit vážné poranění nebo škody na majetku.

⚠ **UPOZORNĚNÍ:** Nezakrývejte výsuvnou zachytnou vaničku na omastek alobalem.

(Q 2400) - Ujistěte se, že výměnná vanička (a) je v zachytné vaničce vložena rovně (b). Zprohýbaná výměnná vanička může způsobovat potíže při vyjmutí zachytné vaničky.





# GRILOVÁNÍ NA ELEKTRICKÉM GRILU

**Toto zařízení je určeno pro používání v elektrické síti 220V-240V - 50/60Hz  
Výkon: 2 200 W**

**VAROVÁNÍ:** Napájecí šňůru zcela rozmotejte. Napájecí šňůru udržujte mimo grilovací vanu.

1) Zapojte regulátor teploty do grilu.

**VAROVÁNÍ:** Před zapojením zástrčky napájecí šňůry do sítě vždy nejprve zapojte do grilu regulátor teploty.

- 2) Otevřete poklop.
- 3) Ujistěte se, že regulační knoflík je v poloze OFF (vypnuto). (Otočte regulační knoflík proti směru hodin a ujistěte se, že je v poloze vypnuto.)
- 4) Zapojte zástrčku napájecí šňůry do uzemněné zásuvky.

**UPOZORNĚNÍ:** Tento spotřebič je nutno napájet přes proudový chránič (označovaný zkratkami RCD nebo FI).

- 5) Před grilováním zkontrolujte, zda správně funguje elektronické bezpečnostní zařízení na napájecím kabelu regulátoru teploty.  
- Stiskněte tlačítko „Reset“ na kabelu (I). Světelný indikátor se musí rozsvítit. Pak stiskněte tlačítko „Test“ (T). Světelný indikátor pak musí zhasnout.

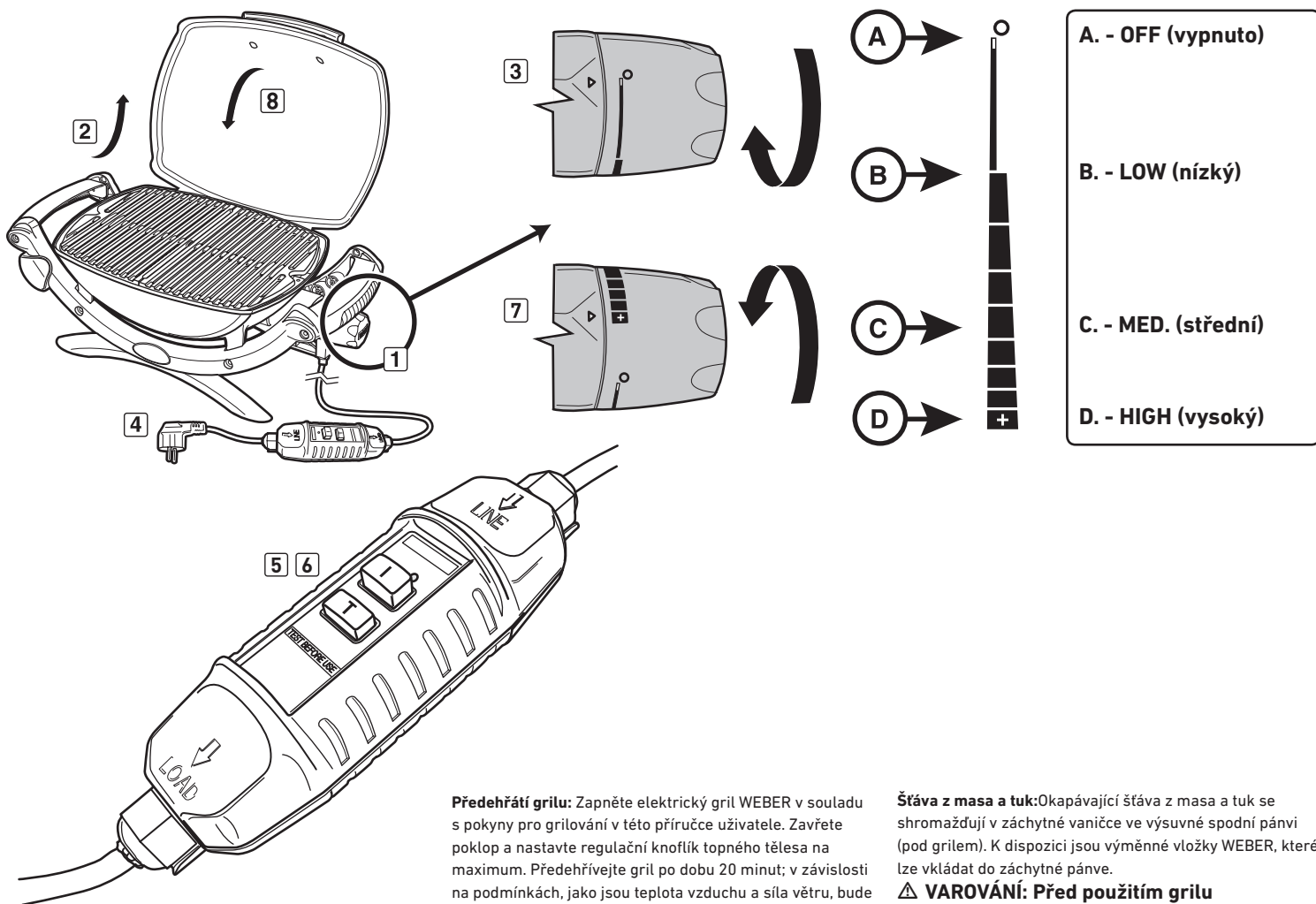
**VAROVÁNÍ:** Jestliže tento test funkce neproběhl úspěšně, NEPOUŽÍVEJTE GRIL. Kontaktujte zástupce zákaznického servisu ve své oblasti. Kontaktní informace naleznete na našich webových stránkách. Navštivte [www.weber.com](http://www.weber.com).

- 6) Stiskněte tlačítko „Reset“ na kabelu (I).
- 7) Předehřejte gril. Otočte regulační knoflík do polohy HIGH (vysoká teplota) (ve směru hodin). Červená kontrolka indikuje, že je napájení zapnuté a topné těleso se ohřívá. Červená kontrolka se periodicky rozsvěcuje a zhasíná s tím, jak se topné těleso pokouší udržet teplotu.
- 8) Zavřete poklop. Doba předehřívání činí přibližně 20 minut.

Grilování při nižší teplotě: Předehřejte gril podle výše uvedeného. Otočte regulační knoflík proti směru hodin do požadované polohy. Začněte grilovat.

Přibližné doby grilování a nastavení regulačního knoflíku pro různé tloušťky masa naleznete v tabulce na konci této příručky (upravte podle místních podmínek).

**VAROVÁNÍ:** Topné těleso může být stále horké i po zhasnutí červené kontrolky.



**Předehřátí grilu:** Zapněte elektrický gril WEBER v souladu s pokyny pro grilování v této příručce uživatele. Zavřete poklop a nastavte regulační knoflík topného tělesa na maximum. Předehřívajte gril po dobu 20 minut; v závislosti na podmínkách, jako jsou teplota vzduchu a síla větru, bude možná zapotřebí delší čas předehřevu. V zemích, kde je v elektrické síti napětí 220 V, ponechte na předehřev o 5 minut více.

**Poznámka:** Vítr a počasí mohou vyžadovat úpravu polohy regulačního knoflíku k dosažení správné teploty pro úpravu pokrmu.

**Štáva z masa a tuk:** Okapávající štáva z masa a tuk se shromažďují v záchytné vaničce ve výsuvné spodní pánvi (pod grilem). K dispozici jsou výměnné vložky WEBER, které lze vkládat do záchytné pánve.

**VAROVÁNÍ:** Před použitím grilu zkontrolujte, zda v záchytné vaničce a v dolní části grilu není nahromaděn tuk. Odstraňte tuk a zabraňte tak jeho vzplanutí v dolní části grilu.

**VAROVÁNÍ:** Nepřesouvejte elektrický gril WEBER za provozu nebo je-li horký.

# GRILOVÁNÍ NA ELEKTRICKÉM GRILU

Před přípravou pokrmů je nutné gril přehřát (20 minut).

Mírné množství oleje rozprostřené po povrchu pokrmu pomůže v rovnoměrném opečení a rovněž zamezí přilepení na grilovací rošt. Olej rozprašujte nebo roztírejte vždy přímo na pokrm, nikoli přímo na grilovací rošt.

Doporučujeme vám mít během grilování poklop zavřený.

Proč? V této poloze omezuje náhlá vzplanutí, jídlo je připraveno rychleji a tepelná úprava je rovnoměrnější.

Při použití marinády, omáčky nebo polevy s vysokým podílem cukru nebo jiných hořlavých přísad pokrmy potřete pouze posledních 10 až 15 minut grilování.

Nezapomeňte pravidelně kartáčem očišťovat grilovací rošt a čistit záchytnou vaničku pod grilem.

Následující porce, tloušťky, hmotnosti a doby grilování potravin jsou pouhým vodítkem, nikoli pevnými a závaznými pravidly. Doby tepelné úpravy jsou ovlivňovány různými činiteli: vítr, okolní teplota, ale i požadovaný stav pokrmu po tepelné úpravě. Grilování po dobu uvedenou v tabulce může trvat i dvakrát déle nebo dvakrát méně než grilování na požadovaný stupeň tepelné úpravy. Doporučené doby tepelné úpravy hovězího a telecího masa předpokládají střední (medium) stupeň tepelné úpravy, není-li uvedeno jinak. Silnější kotlety a steaky nechte před porcováním 5 až 10 minut na grilu odstát. Vnitřní teplota masa v této době stoupne o 5 až 10 stupňů.

Další tipy a recepty naleznete na stránkách [www.weber.com](http://www.weber.com).

|                     | Porce                                                    | Tloušťka a/nebo hmotnost                                            | Přibližná doba grilování                                                                              |
|---------------------|----------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Hovězí              | Steak: filet, rumpsteak nebo vysoký roštěnec (entrecote) | 2 cm (3/4 palce)<br>2,5 cm (1 palec)<br>2,5 – 3 cm (1 až 1,5 palce) | 10 až 14 minut - vysoká teplota<br>14 až 16 minut - vysoká teplota<br>18 až 20 minut - vysoká teplota |
|                     | Kebab                                                    | 2,5 – 3 cm (1 až 1,5 palce) - kostky                                | 12 až 14 minut - vysoká teplota                                                                       |
|                     | Hamburger nebo karbanátek                                | 2 cm (3/4 palce)                                                    | 12 až 16 minut - vysoká teplota                                                                       |
|                     |                                                          |                                                                     |                                                                                                       |
| Jehněčí             | Jehněčí kotlety                                          | 3 cm (1,5 palce)                                                    | 20 minut - vysoká teplota                                                                             |
|                     | Jehněčí kýta bez kosti                                   | 1,4 - 1,6 kg (3 až 3,5 libry)                                       | 1 hod. 30 až 1 hod. 40 minut - střední teplota                                                        |
|                     | Jehněčí žebírka                                          |                                                                     | 35 až 40 minut - střední teplota                                                                      |
| Vepřové             | Kotleta, žebírka, krkovice nebo plec                     | 2 – 2,5 cm (3/4 až 1 palec)                                         | 20 až 30 minut - střední teplota                                                                      |
|                     | Panenko                                                  | 2 – 2,5 cm (3/4 až 1 palec)                                         | 16 až 18 minut - střední teplota                                                                      |
|                     | Klobása                                                  |                                                                     | 28 až 32 minut - střední teplota                                                                      |
| Drůbež              | Kuřecí prsa bez kosti, bez kůže                          | 175 g (6 uncí)                                                      | 12 až 14 minut - střední teplota                                                                      |
|                     | Kebab                                                    | 2,5 – 3 cm (1 až 1,5 palce) - kostky                                | 14 až 16 minut - vysoká teplota                                                                       |
|                     | Půlka kuřete                                             | 550 – 675 g (1,25 až 1,5 libry)                                     | 1 až 1 hodina a 15 minut - střední teplota                                                            |
|                     | Kuřecí čtvrtky, nevykostěná hrud s křídlem               |                                                                     | 40 minut - střední teplota                                                                            |
|                     | Kuřecí čtvrtky, nevykostěné stehno                       |                                                                     | 40 až 50 minut - střední teplota                                                                      |
| Ryby a mořské plody | Rybí maso, filet nebo podkova                            | 1 – 2,5 cm (0,5 až 1 palec)<br>2,5 – 3 cm (1 až 1,25 palce)         | 8 až 10 minut - vysoká teplota<br>10 až 12 minut - vysoká teplota                                     |
|                     | Krevety                                                  |                                                                     | 2 až 5 minut - vysoká teplota                                                                         |
|                     | Celé ryby                                                | 450 g (1 libra)<br>1 kg (2 až 2,5 libry)                            | 15 až 20 minut - střední teplota<br>20 až 30 minut - střední teplota                                  |
| Zelenina            | Chřest                                                   |                                                                     | 8 až 10 minut - vysoká teplota                                                                        |
|                     | Oloupaný kukuřičný lusk                                  |                                                                     | 12 až 14 minut - vysoká teplota                                                                       |
|                     | Neloupaný kukuřičný lusk                                 |                                                                     | 25 až 30 minut - vysoká teplota                                                                       |
|                     | Houby: žampiony                                          |                                                                     | 12 až 15 minut - vysoká teplota                                                                       |
|                     | Houby: hříbky                                            |                                                                     | 10 až 12 minut - vysoká teplota                                                                       |
|                     | Cibule 0,64 cm (1/4 palce) - plátky                      |                                                                     | 10 až 12 minut - vysoká teplota                                                                       |
|                     | Brambory 0,64 cm (1/2 palce) - plátky                    |                                                                     | 10 až 12 minut - vysoká teplota                                                                       |
|                     | Lilek 1,27 cm (1/2 palce) - plátky                       |                                                                     | 10 až 12 minut - vysoká teplota                                                                       |
|                     | Papriky - vcelku                                         |                                                                     | 12 až 15 minut - vysoká teplota                                                                       |
|                     | Papriky - čtvrtky                                        |                                                                     | 8 až 10 minut - vysoká teplota                                                                        |
|                     | Cukety 1,27 cm (1/2 palce)                               |                                                                     | 8 až 10 minut - vysoká teplota                                                                        |
|                     | Cukety - půlky                                           |                                                                     | 12 až 14 minut - vysoká teplota                                                                       |
|                     |                                                          |                                                                     |                                                                                                       |

## ODSTRAŇOVÁNÍ PROBLÉMŮ

| PROBLÉM                                                                                                                                                                                                                                                      | ZKONTROLUJTE                                                                                                              | NÁPRAVA                                                                                                  |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Elektrický gril nelze zapnout.                                                                                                                                                                                                                               | Je regulační knoflík správně zasunutý do tělesa grilu?                                                                    | Vyjměte a znovu nainstalujte regulační knoflík.                                                          |
|                                                                                                                                                                                                                                                              | Svítil červená kontrolka a je regulační knoflík nastaven do polohy HIGH (vysoká teplota)?                                 | <b>⚠ Před zapojením zástrčky napájecí šňůry do sítě vždy nejprve zapojte do grilu regulátor teploty.</b> |
|                                                                                                                                                                                                                                                              | Je zásuvka pod napětím?                                                                                                   | Zkontrolujte přívod elektrického napájení.                                                               |
|                                                                                                                                                                                                                                                              | Zkontrolujte, zda svítí světelný indikátor elektronického bezpečnostního zařízení na napájecím kabelu regulátoru teploty. | Stiskněte tlačítko „Reset“ na napájecím kabelu regulátoru teploty. Světelný indikátor se musí rozsvítit. |
| 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 <a href="http://www.weber.com">www.weber.com</a> . |                                                                                                                           |                                                                                                          |

## ČIŠTĚNÍ

**⚠ VAROVÁNÍ:** Před čištěním svůj elektrický gril WEBER vypněte a počkejte, až vychladne.

**Regulační knoflík s napájecí šňůrou** - Použijte teplý roztok mýdlové vody a navlhčený hadřík. Otřete a před dalším použitím nechte zcela oschnout.

**⚠ VAROVÁNÍ:** Pro ochranu před úrazem elektrickým proudem nenamáchejte zástrčku, napájecí šňůru ani regulační knoflík do vody ani jiné kapaliny.

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

**⚠ UPOZORNĚNÍ:** Na gril nepoužívejte speciální přípravky na čištění trub, abrazivní čisticí prostředky (kuchyňské), přípravky s podílem citrusů ani brusné utěrky či drátěnky.

**⚠ UPOZORNĚNÍ:** Nečistěte gril drátěnkami. Kousky drátků se mohou odlomit a způsobit zkrat elektrických součástí.

**⚠ Pravidelně čistěte záchytnou vaničku.**

**Grilovací rošt** - Grilovací rošt je možné nahrubo očistit ihned po ukončení grilování. Dokud je gril horký, očistěte rošt kartáčem s ocelovými štětínami.

K důkladnému vyčištění nejprve podle potřeby očistěte grilovací rošt pomocí kartáče s kovovými štětínami. Vyjměte studený rošt z grilu, omyjte horkou mýdlovou vodou a opláchněte čistou vodou.

Informace o dostupnosti náhradního grilovacího roštu vám poskytne zástupce zákaznického servisu. Příslušné kontaktní informace uvádíme na našich webových stránkách. Přihlaste se na portál [www.weber.com](http://www.weber.com).

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

**⚠ Pravidelně čistěte záchytnou vaničku.**

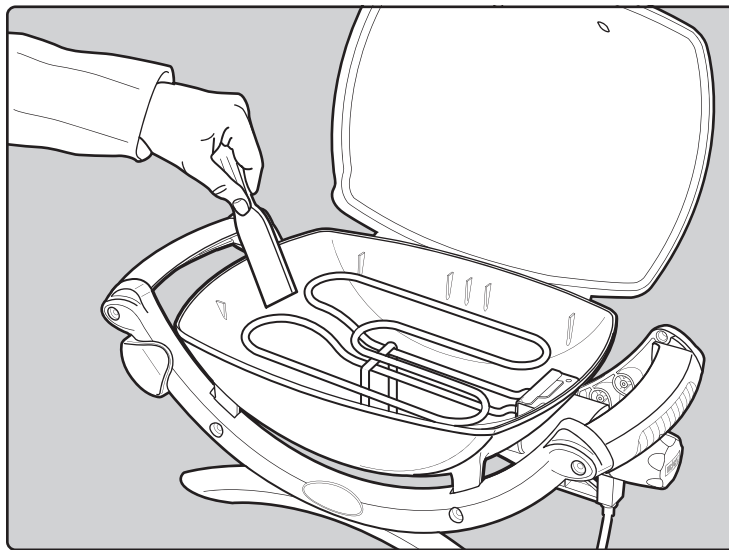
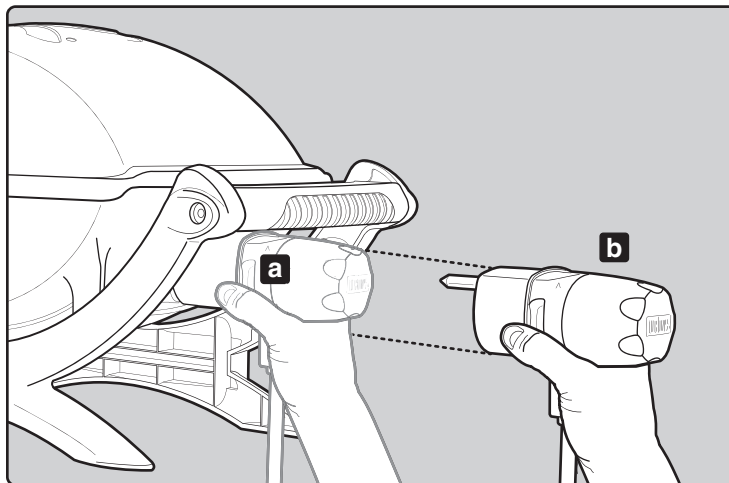
**Vnitřek poklopu** - Dokud je poklop ještě teplý, otřete vnitřek poklopu papírovým kapesníkem, aby se na něm nenahromadil tuk. Odlepování vrstev tuku může vypadat jako loupání nátěru.

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

Přebytečná špáta a tuk se shromažďují v záchytné vaničce pod vysouvací dolní pánví. Jsou také k dispozici vyměnitelné vložky, které se vkládají do záchytné vaničky.

**⚠ VAROVÁNÍ:** Před každým použitím grilu zkontrolujte, zda v záchytné vaničce není nahromaděný tuk. Přebytečný tuk odstraňte; zabráníte tím, aby ve výsuvné dolní pánvi vzplanul.

**⚠ Začne-li hořet tuk, vypněte regulátor teploty a nechte poklop uzavřený, dokud oheň neuhasne.**



## ČIŠTĚNÍ VNITŘKU GRILOVACÍ VANY

**⚠ VAROVÁNÍ:** Před čištěním svůj elektrický gril WEBER vypněte a počkejte, až vychladne.

**⚠ VAROVÁNÍ:** Dbejte, aby se na grilovacím roštu a uvnitř grilovací vany nehromadil tuk. Toho dosáhnete pravidelným čištěním roštu a vany mezi jednotlivými grilováními. Nesprávná údržba může vést ke vzplanutí omastku, což může způsobit vážné poranění či dokonce smrt a také škody na majetku.

1) Odpojte regulační knoflík teploty. Uchopte regulátor ve spodní části za regulačním (a) knoflíkem a vytáhněte (b).

**⚠ UPOZORNĚNÍ:** Netahejte regulátor za knoflík, mohlo by dojít k jeho odtržení.

2) Plastovou špachtli oškrábejte vnitřek grilovací vany a odstraňte nahromaděný tuk.

**⚠ UPOZORNĚNÍ:** Držák topného tělesa je zde z důvodu bezpečnosti a nesmí být odstraněn.

**⚠ UPOZORNĚNÍ:** Na topné těleso nepoužívejte speciální přípravky na čištění trub, abrazivní čisticí prostředky (kuchyňské), přípravky s podílem citrusů ani brusné utěrky či drátěnky. Nepoužívejte čisticí prostředky s obsahem kyselin, rozpouštědla na ropné bázi či na bázi xylénu.

3) Před použitím zapojte zpět regulační knoflík s napájecí šňůrou.

**⚠ Před zapojením zástrčky napájecí šňůry do sítě vždy nejprve zapojte do grilu regulátor teploty.**

**⚠ POZOR: Tento produkt byl podroben testování bezpečnosti a je certifikován pro použití v určitém státu. Viz označení státu uvedené na obalovém kartonu.**

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 žádné součásti, 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](http://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.

#### AUSTRALIA

Weber-Stephen Products LLC  
R. McDonald Co. PTY. LTD.  
+61.8.8221.6111

#### AUSTRIA

Weber-Stephen Österreich GmbH  
+43 7242 890 135 0  
info-at@weberstephen.com

#### BELGIUM

Weber-Stephen Products Belgium Sprl  
+32 015 28 30 90  
infobelux@weberstephen.com

#### CHILE

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

#### CZECH REPUBLIC

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

#### DENMARK

Weber-Stephen Nordic ApS  
+45 99 36 30 10  
info@weberstephen.dk

#### FRANCE

Weber-Stephen France  
+33 810 19 32 37  
service.consommateurs@weberstephen.com

#### GERMANY

Weber-Stephen Deutschland GmbH  
+49 6132 8999 0  
info-de@weberstephen.com

#### HUNGARY

Weber-Stephen Magyarország Kft.  
+36 70 / 70-89-813  
info-hu@weberstephen.com

#### ICELAND

Jarn & Gler Wholesale EHF  
+354 58 58 900

#### INDIA

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

#### ISRAEL

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

#### ITALY

Weber-Stephen Products Italia Srl  
+39 0444 360 590  
info-italia@weberstephen.com

#### MEXICO

Weber-Stephen Products S.A. de C.V.  
+01800-00-WEBER [93237] Ext. 105

#### NETHERLANDS

Weber-Stephen Netherlands B.V.  
+31 513 4333 22  
info@weberbarbecues.nl

#### NEW ZEALAND

WEBER New Zealand ULC  
+64 9 570 6630

#### POLAND

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

#### RUSSIA

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

#### SOUTH AFRICA

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

#### SPAIN

Weber-Stephen Iberica Srl  
+34 93 584 40 55  
infoiberica@weberstephen.com

#### SWITZERLAND

Weber-Stephen Schweiz GmbH  
+41 52 24402 50  
info-ch@weberstephen.com

#### TURKEY

WEBER Stephen Turkey  
Ev ve Bahçe Malzemeleri Ticaret Ltd. Şti  
+90 212 659 64 80

#### UNITED ARAB EMIRATES

Weber-Stephen Nordic Middle East  
+971 4 360 9256  
info@weberstephen.ae

#### UNITED KINGDOM

Weber-Stephen Products (UK) Ltd.  
+44 (0)203 630 1500  
customerserviceuk@weberstephen.com

#### USA

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

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

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

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

[weber.com](http://weber.com)



WEBER-STEPHEN PRODUCTS LLC  
[www.weber.com](http://www.weber.com)

© 2018 Designed and engineered by Weber-Stephen Products LLC,  
1415 S. Roselle Road, Palatine, Illinois 60067 USA.

Gril WEBER Q obsahuje konstrukční prvky a funkce vytvořené původně společností Robert DeMars of Original Ideas, Inc.