



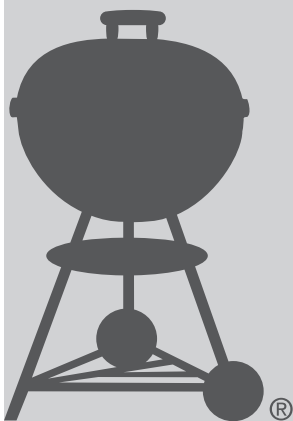
SPIRIT

PŘÍRUČKA UŽIVATELE GRILU

E-220S CLASSIC

Plynový gril

Děkujeme, že jste si zakoupili gril od společnosti Weber. Věnujte chvíli času ochraně svého grilu a zaregistrujte svůj produkt on-line na adrese www.weber.com.



PŘED POUŽITÍM PLYNOVÉHO GRILU JE NUTNÉ SI PŘEČÍST TUTO PŘÍRUČKU UŽIVATELE GRILU.

⚠ NEBEZPEČÍ

Pokud cítíte plyn:

- 1) Vypněte přívod plynu ke grilu.
- 2) Uhaste jakýkoliv otevřený plamen.
- 3) Otevřete poklop.
- 4) Pokud zápach přetrvává, držte se dále od spotřebiče a urychleně zavolejte dodavateli plynu nebo přivolejte hasiče.

Unikající plyn může způsobit požár nebo výbuch, které mohou způsobit vážná tělesná zranění, smrt nebo škodu na majetku.

⚠ VAROVÁNÍ

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

⚠ VAROVÁNÍ Před spuštěním grilu pečlivě dodržujte všechny postupy kontroly těsnosti uvedené v této příručce uživatele grilu. Udělejte to, i když byl gril smontovaný prodejcem.

⚠ VAROVÁNÍ: Gril nezapalujte, dokud si nejdříve nepřetčete oddíl ZAŽEHNUTÍ HOŘÁKU v této příručce uživatele grilu.

POUZE PRO VENKOVNÍ POUŽITÍ.

UPOZORNĚNÍ PRO OSOBU PROVÁDĚJÍCÍ MONTÁŽ: Tento návod k použití musí být k dispozici uživateli, který ho má uschovat pro budoucí použití.



8651688

CS
112123

⚠ NEBEZPEČÍ

Pokud se nebudete řídit NEBEZPEČÍMI, VAROVÁNÍMI a VÝSTRAHAMÍ v příručce uživatele grilu, může dojít k vážným zraněním či dokonce smrti. Můžete také způsobit požár nebo výbuch, což může vést ke škodám na majetku.

VAROVÁNÍ:

- ⚠ Nesprávná montáž může znamenat nebezpečí. Pečlivě dodržujte návod k montáži.
- ⚠ Tento gril nepoužívejte, pokud všechny jeho části nejsou na svém místě. Gril musí být správně sestaven podle návodu k montáži.
- ⚠ Plynový gril Weber nikdy nesmí používat děti. Snadno dostupné části grilu mohou být velmi horké. Udržujte děti, starší lidi a domácí mazlíčky v bezpečné vzdálenosti od grilu, který je v provozu.
- ⚠ Při používání plynového grilu Weber buďte opatrní. Při grilování a čištění bude horký, a proto byste ho nikdy neměli ponechat bez dozoru, ani ho přemisťovat během provozu.
- ⚠ Do plynového grilu Weber nevkládějte dřevěné uhlí, brikety nebo lávové kameny.
- ⚠ Nikdy se nad gril nenaklánějte, ani při podpalování grilu, ani při grilování samotném.
- ⚠ Nikdy nepokládějte ruce nebo prsty na přední okraj grilovací vany, pokud je gril horký nebo když je poklop otevřený.
- ⚠ Celá grilovací vana se při používání zahřívá. Nedotýkejte se jí.
- ⚠ Za žádných okolností se nepokoušejte odpojit regulátor plynu nebo jakékoliv plynové přípojky, pokud je gril v provozu.
- ⚠ Při používání grilu používejte žáruvzdorné grilovací rukavice nebo rukavice vyhovující normě EN 407 s ochranou proti tepelnému riziku třídy 2 nebo vyšší.
- ⚠ Při práci s plynovým grilem postupujte podle pokynů pro připojení regulátoru.
- ⚠ Pokud hořáky během provozu grilu zhasnou, vypněte všechny plynové ventily. Otevřete poklop a počkejte pět minut, než se pokusíte hořák znovu zapálit podle pokynů k zažehnutí.
- ⚠ Hořlavé materiály musí být ve vzdálenosti přibližně 61 cm od grilu. Tato vzdálenost se měří od horní, spodní, zadní, ale i od bočních částí grilu.
- ⚠ Nevčleňujte ani nezasunujte tento model grilu do jakékoliv předem připravené konstrukce. Ignorování tohoto VAROVÁNÍ může způsobit požár nebo výbuch, které mohou poškodit majetek a způsobit vážné zranění nebo smrt.
- ⚠ Pod grilem ani v jeho blízkosti neskladujte další (náhradní) nebo odpojenou plynovou láhev.
- ⚠ Po určité době, kdy byl plynový gril Weber skladován nebo nebyl používán, proveďte ještě před jeho dalším používáním kontrolu úniku plynu a nečistot na hořáku. Správný postup naleznete v příručce uživatele grilu.
- ⚠ Plynový gril Weber nepoužívejte, pokud zjistíte jakékoliv netěsnosti přípojky plynu.
- ⚠ 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.
- ⚠ Na gril nedávejte ochranný obal ani jiný hořlavý materiál, dokud s ním pracujete nebo dokud je gril ještě horký.
- ⚠ Kapalným plynem není zemní plyn. Úprava zařízení nebo snaha použít zemní plyn u zařízení na LPG a naopak jsou nebezpečné a takové jednání vede ke zrušení záruky.
- ⚠ Udržujte elektrické kabely a přívody paliva mimo rozžhavené plochy.
- ⚠ Dbejte na to, aby při čištění ventilů a hořáků nedošlo k rozšíření otvorů hořáku.
- ⚠ Plynový gril Weber pravidelně pečlivě čistěte.
- ⚠ Vadné nebo zrezivělé plynové láhve mohou být nebezpečné a musí být zkontrolovány dodavatelem plynových láhví. Nikdy nepoužívejte plynovou láhev s poškozeným ventilem.
- ⚠ I když se může zdát, že je Vaše plynová láhev prázdná, může v ní být stále plyn, proto musí být plynová láhev podle toho převážena a skladována.
- ⚠ Pokud se vznítí zbytky tuku, vypněte všechny hořáky a zavřete poklop, dokud oheň neuhasne.
- ⚠ Pokud by došlo k nekontrolovanému vzplanutí, přesuňte připravovaný pokrm dále od plamene, dokud nebude pod kontrolou.

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

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

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

DOBROVOLNÁ ZÁRUKA OD SPOLEČNOSTI WEBER

Společnost Weber zaručuje kupci výrobku Weber (nebo v případě kupování dárku nebo nákupu pro reklamní účely člověku, pro něhož byl výrobek zakoupen jako dárek nebo propagační předmět), že výrobek Weber nemá žádné vady materiálu ani konstrukce, po níže uvedené časové období, pokud bude sestaven a bude s ním zacházeno dle příručky uživatele grilu. (Poznámka: Pokud příručku uživatele grilu od společnosti Weber ztratíte nebo založíte a nebudete ji moci najít, můžete si ji stáhnout na webu www.weber.com, nebo na webových stránkách 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 omezením a výjimkami uvedenými níže. V ROZSAHU DANÉM PŘÍSLUŠNÝMI ZÁKONY SE TATO ZÁRUKA TÝKÁ POUZE PŮVODNÍHO KUPCE VÝROBKU A NELŽE JI PŘEVÉST NA DALŠÍ MAJITELE KROMÉ 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. Uchovejte si také originální doklad o zakoupení 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 výrobek umístěn vedle bazény, údržba zahrnuje pravidelné mytí a očištění vnějších povrchů, což je blíže popsáno v příručce uživatele grilu.

UPLATNĚNÍ ZÁRUKY / ZAMÍTNUTÍ ZÁRUKY

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

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

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

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

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

DOBA PLATNOSTI ZÁRUKY VÝROBKU

Grilovací vana:
10 let, neproreznutí/nepropálení
(2 roky na barvu, kromě jejího vyblednutí nebo ztráty lesku)

Montáž poklopu:
10 let, neproreznutí/nepropálení
(2 roky na barvu, kromě jejího vyblednutí nebo ztráty lesku)

Trubky hořáku z nerezové oceli:
5 let, neproreznutí/nepropálení

Grilovací rošty z nerezové oceli:
5 let, neproreznutí/nepropálení

Aromakolejnice Flavorizer bars z nerezové oceli:
5 let, neproreznutí/nepropálení

Porcelánem smaltované litinové grilovací rošty:
5 let, neproreznutí/nepropálení

Všechny zbývající díly:
2 roky

ZŘEKNUTÍ SE ODPOVĚDNOSTI

KROMÉ ZÁRUKY A ZŘEKNUTÍ SE ODPOVĚDNOSTI UVEDENÝCH V TÉTO ZÁRUCE NEEKISTUJÍ ŽÁDNÉ DALŠÍ ZÁRUKY ANI DOBROVOLNÁ PROHLÁŠENÍ ODPOVĚDNOSTI ZA ŠKODY, KTERÁ BY SPOLEČNOST WEBER KROMÉ ZÁKONEM DANÝCH POVINNOSTÍ POSKYTOVALA. TATO ZÁRUKA NENÍ TEŽ OMEZENÁ NEBO ZRUŠENÁ V SITUACÍCH NEBO PŘI UPLATŇOVÁNÍ NÁROKU, KDE MÁ SPOLEČNOST WEBER ZÁKONEM DANOU ZODPOVĚDNOST.

PO UPLYNUTÍ ZÁRUČNÍ DOBY NEBUDOU ŽÁDNÉ DALŠÍ ZÁRUKY UPLATŇOVÁNY. ŽÁDNÉ DALŠÍ ZÁRUKY POSKYTNUTÉ JINOU OSOBOU, VČETNĚ PRODEJCE NEBO OBCHODNÍKA, AŽ UŽ JDE O JAKÝKOLIV VÝROBEK (JAKO NAPŘÍKLAD „PRODLOUŽENÉ ZÁRUČNÍ DOBY“), NEMOHOU BYT U SPOLEČNOSTI WEBER VYMAHÁNY. EXKLUZIVNÍ OBNOVENÍ TÉTO ZÁRUKY JE POSKYTNUTO V PŘÍPADĚ OPRAVY NEBO NÁHRADY DÍLU NEBO CELEHO 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 GRILU DODÁVANÉ SPOLEČNOSTÍ WEBER S VÝROBKEM PŘEBÍRÁTE ODPOVĚDNOST ZA ZTRÁTY, ŠKODY NEBO ÚJMY NA VAŠEM ZDRAVÍ ČI MAJETKU NEBO ZDRAVÍ ČI MAJETKU JINÝCH OSOB.

ZÁRUKA NA NÁHRADNÍ DÍLY A PŘÍSLUŠENSTVÍ VYMĚNĚNÉ V RÁMCI TÉTO 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.

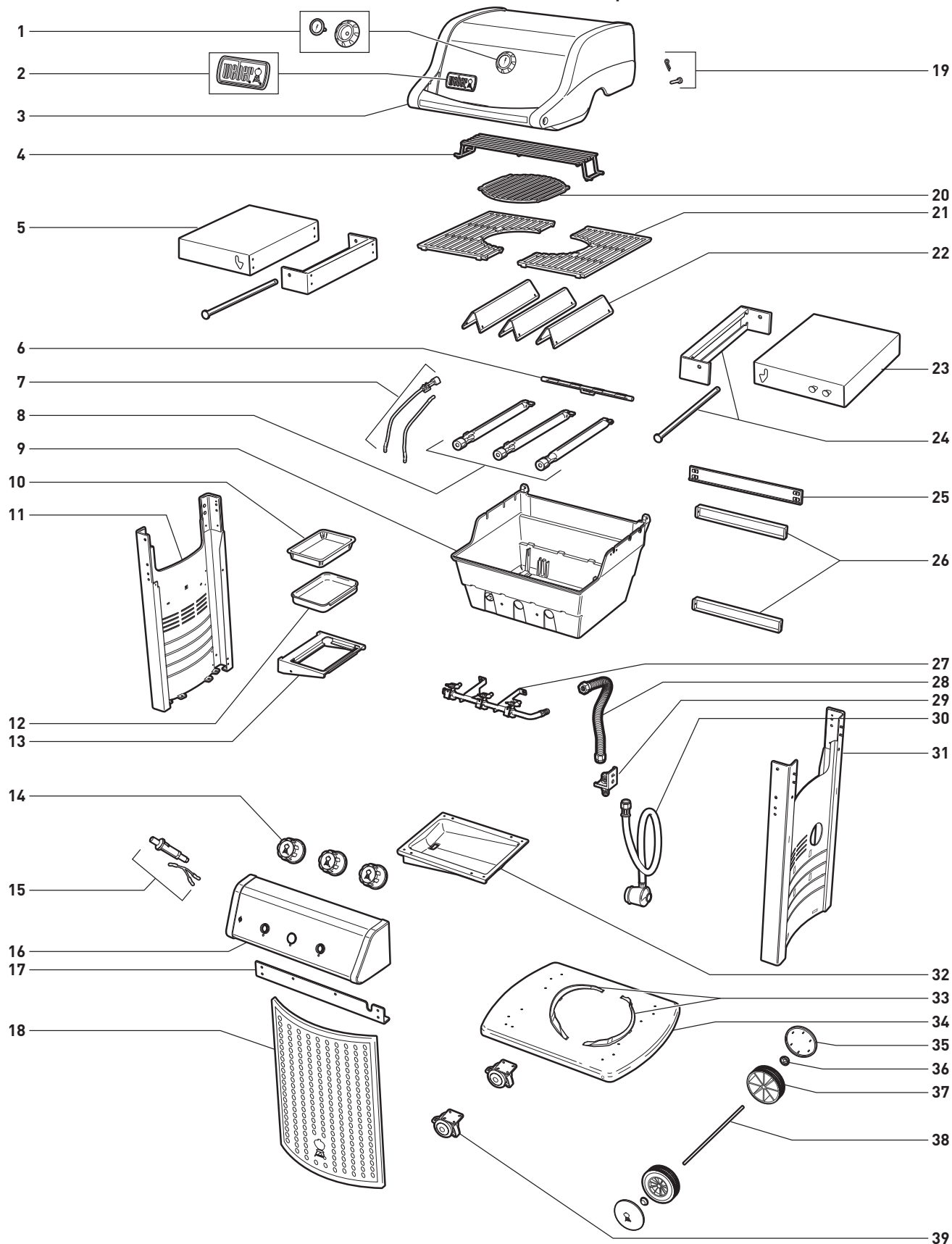
SPOLEČNOST WEBER MŮŽE OBČAS ZMĚNIT KONSTRUKCI SVÝCH VÝROBKŮ. ŽÁDNÉ Z USTANOVENÍ UVEDENÝCH V TÉTO ZÁRUCE, NESMÍ BÝT CHÁPÁNO TAK, ŽE SPOLEČNOST WEBER JE POVINNA POUŽÍVAT NOVOU KONSTRUKCI U JIŽ VYROBENÝCH PRODUKTŮ. ÚPRAVY KONSTRUKCE TAKÉ V ŽÁDNÉM PŘÍPADĚ NEVYPOVÍDÁJÍ O TOM, ŽE BY PŮVODNÍ KONSTRUKCE MĚLA BÝT VADNÁ.

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

VAROVÁNÍ	2
ZÁRUKA	3
OBSAH	3
SCHÉMA GRILU SPIRIT E-220S CLASSIC	4
DŮLEŽITÉ INFORMACE O PLYNOVÉ LÁHVI A PŘÍPOJKÁCH PLYNU	6
CO JE TO KAPALNÝ PROPAN?	6
TIPY PRO BEZPEČNOU MANIPULACI S PLYNOVÝMI LÁHVEMI	6
SKLADOVÁNÍ.	6
POŽADAVKY NA PLYNOVÉ LÁHVE	6
PŘIPOJENÍ REGULÁTORU A POŽADAVKY NA REGULÁTOR	6
UMÍSTĚNÍ PLYNOVÉ LÁHVE DO SKŘÍNKY GRILU.	8
KAM UMÍSTIT PLYNOVOU LÁHEV?	8
PODMÍNKY UMÍSTĚNÍ PLYNOVÉ LÁHVE DO SKŘÍNKY GRILU	8
MONTÁŽ SKŘÍNKY GRILU	9
MONTÁŽ PLYNOVÉ LÁHVE MIMO SKŘÍNKU GRILU	10
PODMÍNKY UMÍSTĚNÍ PLYNOVÉ LÁHVE MIMO SKŘÍNKU GRILU	10
UMÍSTĚNÍ PLYNOVÉ LÁHVE NA ZEM.	10
PŘIPOJENÍ REGULÁTORU	11
CO JE TO REGULÁTOR?	11
PŘIPOJENÍ REGULÁTORU K PLYNOVÉ LÁHVI	11
PŘÍPRAVA K POUŽÍVÁNÍ GRILU	12
CO JE TO KONTROLA ÚNIKU PLYNU?	12
KONTROLA ÚNIKU PLYNU.	12
ODPOJENÍ REGULÁTORU OD PLYNOVÉ LÁHVE.	13
VÝMĚNA PLYNOVÉ LÁHVE	13
OPĚTOVNÉ PŘIPOJENÍ PLYNOVÉ LÁHVE	13
TIPY A TRIKY PRO GRILOVÁNÍ.	14
TIPY A TRIKY	14
ROZPÁLENÍ GRILU	14
GRILOVÁNÍ S POKLOPEM	14
SYSTÉM AROMAKOLEJNICE FLAVORIZER	14
ŠTÁVA Z MASA A TUK	14
BEZPEČNOSTNÍ KONTROLY PŘED POUŽITÍM GRILU	15
BEZPEČNOST NA PRVNÍM MÍSTĚ	15
VYSOUVACÍ NÁDOBNA NA TUK.	15
ZÁCHYTNÁ A JEDNORÁZOVÁ MISKA	15
KONTROLA HADICE	15
ZAŽEHOVÁNÍ A POUŽITÍ HLAVNÍHO HOŘÁKU.	16
METODY ZAŽEHNUTÍ HOŘÁKU.	16
ZAŽEHOVÁNÍ HLAVNÍHO HOŘÁKU.	16
VYPNUTÍ HOŘÁKU	16
POUŽÍVÁNÍ SEAR ZONE.	17
ŘEŠENÍ PROBLÉMŮ	18
ŘEŠENÍ BĚŽNÝCH PROBLÉMŮ	18
BĚŽNÁ ÚDRŽBA	19
UDRŽOVÁNÍ PLYNOVÉHO GRILUWEBER V PERFEKTNÍM STAVU	19
SPRÁVNÝ TVAR PLAMENE	19
SÍTKA WEBER PROTI PAVOUKŮM/HMYZU.	19
OTVORY TRUBKY HOŘÁKU	19
KRÁSNÝ VZHLED UVNITŘ I ZVENKU	20
ČIŠTĚNÍ VNĚJŠKU GRILU	20
ČIŠTĚNÍ VNITŘKU GRILU.	20
KONTROLA HADICE	20
SKLADOVÁNÍ.	20
ÚDRŽBA ZÁŽEHOVÉHO SYSTÉMU CROSSOVER	21

SCHÉMA GRILU SPIRIT E-220S CLASSIC

Spirit - E-220S Classic LPG - EU 060123



POLOŽKY SCHÉMATU GRILU SPIRIT E-220S CLASSIC

1. Teploměr s podložkou
2. Štítek s logem
3. Montáž krytu
4. Ohřívací rošt
5. Postranní stolek
6. Trubka hořáku Crossover
7. Zážehová elektroda
8. Trubka hořáku
9. Grilovací vana
10. Jednorázová hliníková miska
11. Levý postranní panel
12. Záchytná miska
13. Držák záchytné misky
14. Ovládací knoflík
15. Zážehový modul
16. Ovládací panel
17. Přední spojovací díl
18. Kryt plynové láhve
19. Součásti krytu
20. Grilovací rošt*
21. Grilovací rošt*
22. Aromakolejnice Flavorizer bars
23. Postranní stolek
24. Držák postranního stolku
25. Zadní spojovací díl
26. Zadní podpěrný rám
27. Rozvody
28. Rozvodová hadice
29. Bezpečnostní tlakový ventil
30. Hadice a regulátor
31. Pravý postranní panel
32. Vysouvací nádoba na tuk
33. Držák válce
34. Dolní panel
35. Kryt kolečka
36. Kryt středu kolečka
37. Kolečko
38. Osa
39. Zamykací kolečko

*Grilovací rošt se může lišit v závislosti na zakoupeném modelu.

CO TO JE LPG PLYN?

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

- Plyn LPG má podobný zápach jako zemní plyn. Měli byste jej poznat.
- Plyn LPG je těžší než vzduch. Unikající plyn se může shromažďovat při zemi a odolávat rozplynutí.

TIPY PRO BEZPEČNÉ ZACHÁZENÍ S PLYNOVÝMI LÁHVEMI

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

- Předtím, než odpojíte regulátor, vždy zavřete ventil plynové láhve.
- Nepoužívejte poškozenou plynovou láhev. Promáčknutá nebo zrezivělá plynová láhev nebo láhev s poškozeným ventilem mohou být nebezpečné a musí být okamžitě vyměněny za novou.
- S „prázdnými“ plynovými láhvemi zacházejte se stejnou opatrností jako s plnými láhvemi. I když v plynové láhvi není žádná kapalina, může být stále pod tlakem.
- Plynová láhev musí být namontována, převážena a skladována ve svislé zabezpečené poloze. Plynové láhve nesmí spadnout a musí se s nimi manipulovat opatrně.
- Nikdy neskladujte ani nepřevázejte plynové láhve s teplotou dosahující 51 °C (láhev bude příliš horká na to, abyste ji mohli udržet v ruce). Například: v horkých dnech nenechávejte plynovou láhev ve vozidle.
- Při každém opětovném připojení proveďte zkoušku těsnosti spoje v místě, kde se regulátor připojuje k plynové láhvi. Například: proveďte test po každé výměně a montáži plynové láhve.
- Plynové láhve je nutno uchovávat mimo dosah dětí.
- Nepřipojujte k přívodu zemního plynu (plynová infrastruktura). Ventily a otvory jsou určeny výhradně pro kapalný propan.
- Prostor kolem plynové láhve musí být volný a bez nečistot.
- Plynovou láhev nevyměňujte v blízkosti zdroje vznícení.

SKLADOVÁNÍ

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

- Pokud plynový gril Weber nepoužíváte, musíte uzavřít ventil plynové láhve.

⚠ VAROVÁNÍ: Pokud gril nepoužíváte, ujistěte se, že je ventil plynové láhve zavřený.

- Pokud chcete plynový gril Weber uskladnit uvnitř, nejprve ODPOJTE přívod plynu a uložte plynovou láhev venku v dobře větraném prostoru.
- Neskladujte odpojenou plynovou láhev v budově, garáži nebo jiném uzavřeném prostoru.
- Pokud plynovou láhev neodpojíte od plynového grilu Weber, umístěte gril i plynovou láhev venku v dobře větraném prostoru.
- Zkontrolujte, zda jsou oblasti pod grilovací plochou a vysouvací nádobou bez nečistot, které by mohly bránit proudění spalovacího nebo větracího vzduchu.

POŽADAVKY NA PLYNOVÉ LÁHVE

- Používejte pouze 3 až 13kg plynovou láhev.

PŘIPOJENÍ REGULÁTORU A POŽADAVKY NA REGULÁTOR

- Ve Spojeném království musí být tento gril vybaven regulátorem odpovídajícím směrnici BS 3016, která udává jmenovitou hodnotu ve výši 37 milibarů. (Dodává se s grilem.)
- Délka hadice nesmí překročit 1,5 metru.
- Dbejte na to, aby nedošlo ke skřípnutí hadice.
- Doporučujeme, abyste hadici přívodu plynu u plynového grilu Weber každých pět let nahrazovali za novou. V některých zemích může platit požadavek, podle něhož se hadice musí měnit častěji než jednou za pět let, v tom případě má přednost právní předpis dané země.
- Uživatel nesmí pozměňovat žádnou ze součástí zaplombovaných výrobcem.
- Jakékoliv úpravy zařízení mohou být nebezpečné.
- Používejte pouze celostátně schválenou nízkotlakou hadici a regulátor.
- Výměna regulátorů tlaku a hadice musí být provedena podle pokynů výrobce venkovního plynového grilu.
- Zkontrolujte, zda je regulátor namontován tak, aby jeho větrací otvor směřoval dolů tak, aby se v něm nezdržovala voda. Tento otvor musí být bez nečistot, tuku, smetí atd.

DŮLEŽITÉ INFORMACE O PLYNOVÉ LÁHVI A PŘÍPOJKÁCH PLYNU

ZEMĚ	KATEGORIE (TLAK)
Bulharsko, Česká republika, Čína, Dánsko, Estonsko, Finsko, Indie, Island, Japonsko, Korea, Kypr, Litva, Lotyšsko, Maďarsko, Malta, Nizozemsko, Norsko, Rumunsko, Singapur, Slovenská republika, Slovinsko, Švédsko, Turecko	I _{3B/P} (30 mbarů nebo 2,8 kPa)
Belgie, Francie, Irsko, Itálie, Lucembursko, Portugalsko, Řecko, Spojené království, Španělsko, Švýcarsko	I ₃₊ (28-30/37 mbarů)
Polsko	I _{3P} (37 mbarů)
Německo, Rakousko	I _{3B/P} (50 mbarů)

ROZMĚRY OTVORU PRO VENTIL HOŘÁKU GRILU SPIRIT

	I _{3B/P} (30 mbarů nebo 2,8 kPa)	I ₃₊ (28-30/37 mbarů)	I _{3B/P} (50 mbarů)
HLAVNÍ HOŘÁKY			
Modely se 2 hořáky:	0,99 mm	0,96 mm	0,90 mm
Modely se 3 hořáky:	0,90 mm	0,87 mm	0,79 mm
POSTRANNÍ HOŘÁK			
Modely se 2 hořáky:	0,98 mm	0,91 mm	0,84 mm
Modely se 3 hořáky:	0,98 mm	0,91 mm	0,84 mm
SEAR BURNER			
Řada 220S:	0,76 mm	0,68 mm	0,66 mm
Řada 330:	0,76 mm	0,71 mm	0,66 mm

INFORMACE O SPOTŘEBĚ GRILU SPIRIT

	PROPAN kW	BUTAN kW	PROPAN g/h	BUTAN g/h
Řada 210:	7,8	8,8	558	640
Řada 220S:	10,0	10,7	702	753
Řada 220:	11,3	12,8	808	939
Řada 310:	9,5	10,6	672	771
Řada 320:	12,9	12,9	923	939
Řada 330:	15,1	16,8	1079	1223

VÝMĚNA HADICE, REGULÁTORU A MONTÁŽ VENTILU

⚠ DŮLEŽITÁ POZNÁMKA:

Doporučujeme, abyste soupravu hadic přívodu plynu u plynového grilu Weber každých pět let nahrazovali za novou. V některých zemích může platit požadavek, podle něhož se hadice musí měnit častěji než jednou za pět let, v tom případě má přednost právní předpis dané země.

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.

KAM UMÍSTIT PLYNOVOU LÁHEV?

Typ a velikost zakoupené plynové láhve určí, zda ji umístíte uvnitř nebo vně skříňky grilu. Existují dvě možnosti umístění: uvnitř skříňky v držácích láhve nebo mimo skříňku na zemi.

PODMÍNKY UMÍSTĚNÍ PLYNOVÉ LÁHVE DO SKŘÍŇKY GRILU

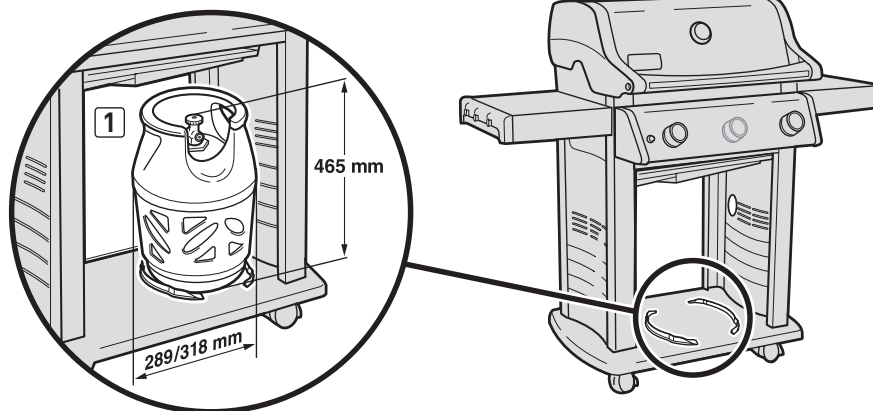
Plynová láhev může být umístěna uvnitř skříňky grilu, pokud láhev nepřesahuje požadavky na maximální velikost. Požadavky na maximální velikost láhví instalovaných uvnitř skříňky:

- Obsah plynové láhve:** maximálně 8 kg
- Výška plynové láhve:** maximálně 465 mm
- Šířka plynové láhve:** maximálně 289 mm (hranatá základna) nebo maximálně 318 mm (kulatá základna)

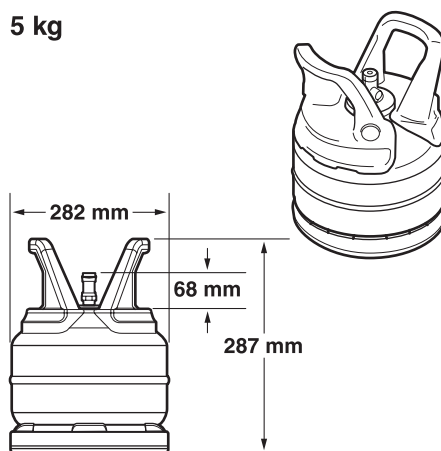
Základna plynové láhve musí zapadnout mezi držáky láhve a spočívat rovně na spodním panelu (1).

VAROVÁNÍ: Pokud plynová láhev nesplňuje požadavky na velikost láhve pro umístění uvnitř skříňky, nepokoušejte se ji do skříňky umístit nebo připojit. Plynovou láhev umístěte a připojte mimo skříňku. Pokud tak neučiníte, může dojít k poškození hadice a následnému požáru nebo výbuchu, který může způsobit vážné zranění nebo smrt a poškození majetku.

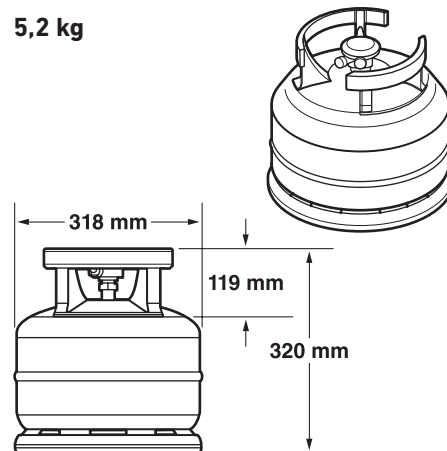
Na obrázku uvádíme několik možných typů láhví schválených pro instalaci uvnitř skříňky, včetně rozměrů.



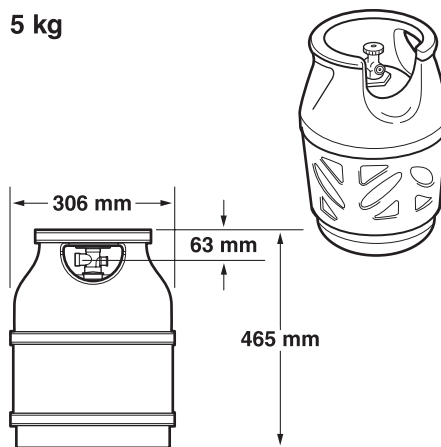
5 kg



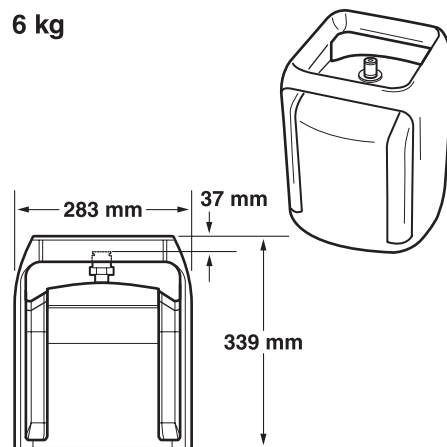
5,2 kg



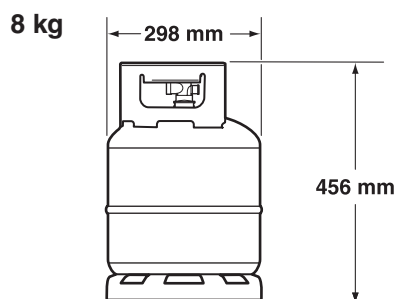
5 kg



6 kg



8 kg



Do skříňky se vejde plynová láhev s obsahem maximálně 8 kg.

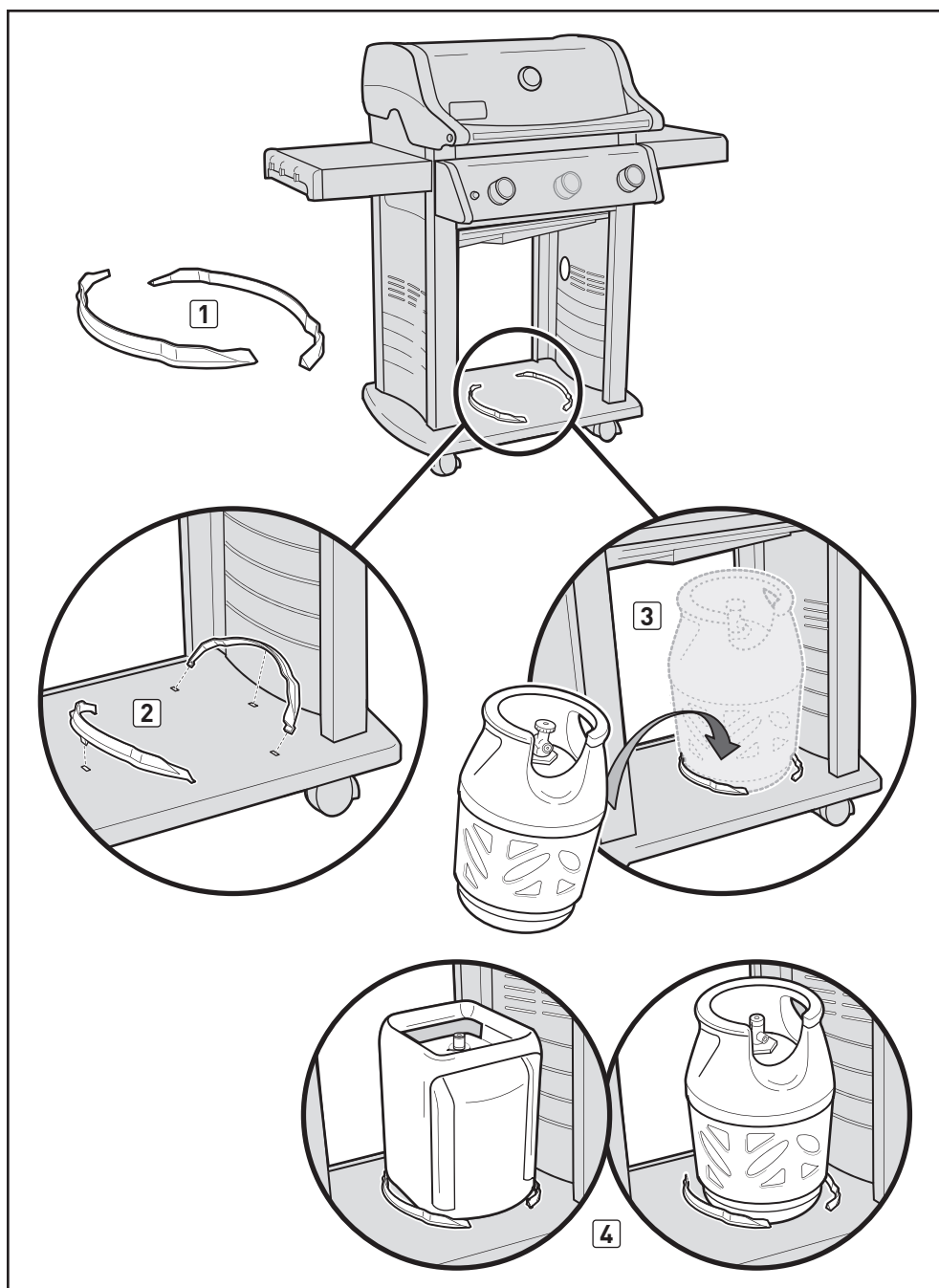
Délka hadice nesmí překročit 1,5 metru.

UMÍSTĚNÍ PLYNOVÉ LÁHVE DO SKŘÍŇKY GRILU

MONTÁŽ SKŘÍŇKY GRILU

Budete potřebovat: držáky plynové láhve (1).

- A) Zvedněte a vyjměte kryt skříňky. Držáky plynové láhve zapadnou do montážních otvorů ve spodním panelu, jak je znázorněno na obrázku (2). Vložte drážky držáků láhve do hranatých otvorů. Zajistěte držáky jejich otočením dolů tak, aby zapadly do středové drážky.
- B) Zvedněte a umístěte plynovou láhev mezi držáky láhve (3) na spodním panelu. Základna plynové láhve musí zapadnout mezi držáky láhve (4).
- C) Otočte plynovou láhev tak, aby otvor ventilu směřoval k přední části grilu.
- D) Připojte regulátor k plynové láhvi. Postup naleznete v části „PŘIPOJENÍ REGULÁTORU“.
- E) Vyměňte kryt skříňky.



MONTÁŽ PLYNOVÉ LÁHVE MIMO SKŘÍŇKU GRILU

PODMÍNKY UMÍSTĚNÍ PLYNOVÉ LÁHVE MIMO SKŘÍŇKU GRILU

Pokud láhev, kterou máte, nesplňuje požadavky na velikost pro umístění uvnitř skříňky, musí být umístěna na zemi mimo skříňku a napravo od ní. Požadavky na maximální velikost láhví instalovaných mimo skříňku:

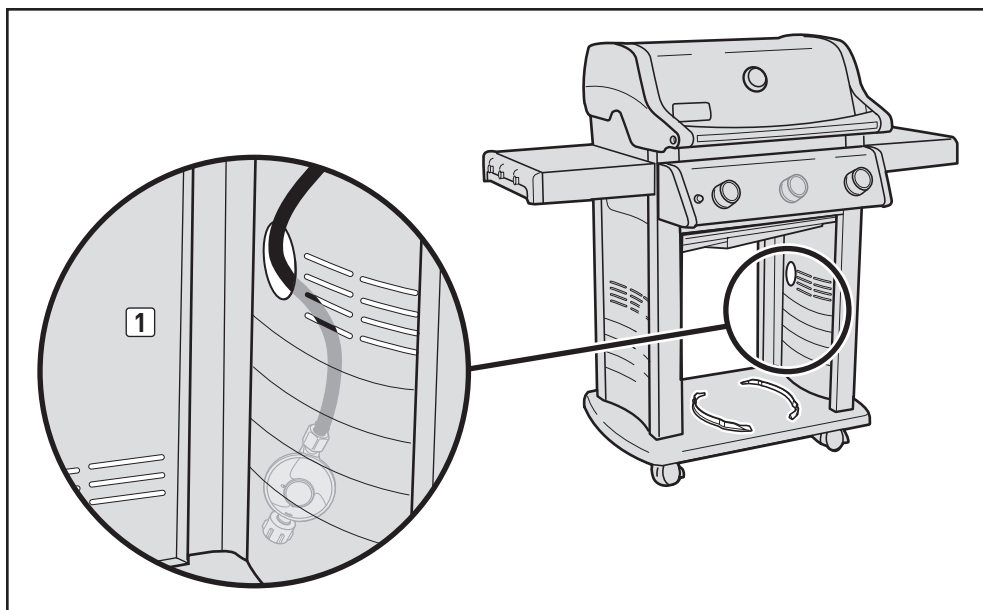
Obsah plynové láhve: maximálně 13 kg

Výška plynové láhve: maximálně 587 mm

Šířka plynové láhve: maximálně 306 mm

UMÍSTĚNÍ PLYNOVÉ LÁHVE NA ZEMI

- A) Prostrčte hadici regulátoru (1) směrem ven přes otvor v bočním panelu.
- B) Umístěte plynovou láhev na zem mimo skříňku, napravo od grilu.
- C) Otočte plynovou láhev tak, aby otvor ventilu směřoval dopředu.
- D) Připojte regulátor k plynové láhvi. Postup naleznete v části „PŘIPOJENÍ REGULÁTORU“.



MIMO skříňku se vejde plynová láhev s obsahem maximálně 13 kg.

Délka hadice nesmí překročit 1,5 metru.

CO JE TO REGULÁTOR?

Váš plynový gril Weber je vybaven regulátorem tlaku, což je zařízení regulující a udržující stejný tlak plynu, který je uvolňován z tlakové láhve.

PŘIPOJENÍ REGULÁTORU K PLYNOVÉ LÁHVI

A) Připojte regulátor k plynové láhvi.

⚠ VAROVÁNÍ: Zkontrolujte, zda je ventil plynové láhve nebo regulátoru uzavřen.

Některé regulátory se připojují a odpojují ZATLAČENÍM nebo VYTAŽENÍM; jiné mají matici s levotočivým závitem připojeným k ventilu plynové láhve. Určete typ regulátoru a postupujte podle jednoho z pokynů pro připojení, jenž je určen pro daný regulátor.

Připojení otáčením po směru hodinových ručiček

Našroubujte regulátor na plynovou láhev otáčením přípojky ve směru hodinových ručiček (1). Umístěte regulátor tak, aby ventilační otvor (2) směřoval dolů.

Připojení otočením proti směru hodinových ručiček

Našroubujte regulátor na plynovou láhev otáčením přípojky proti směru hodinových ručiček (3) (4).

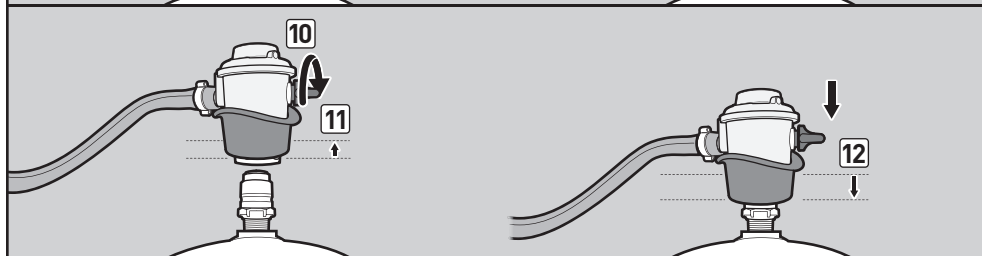
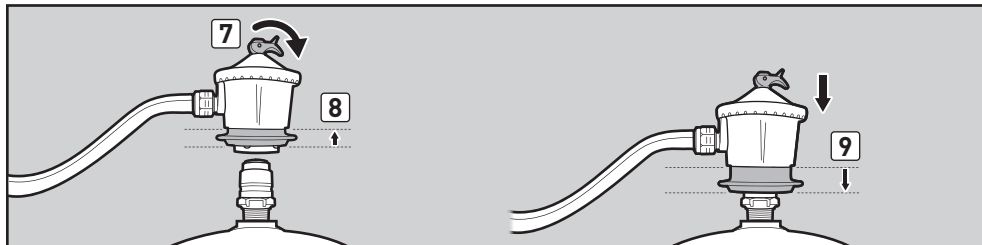
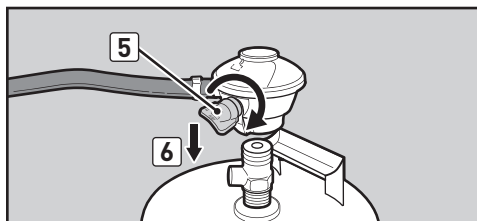
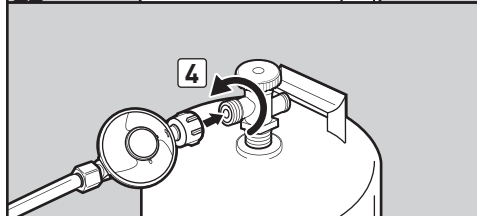
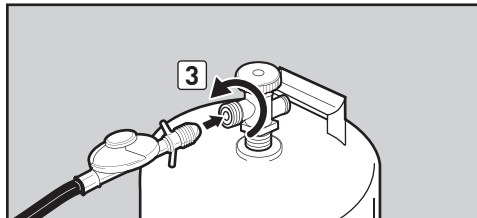
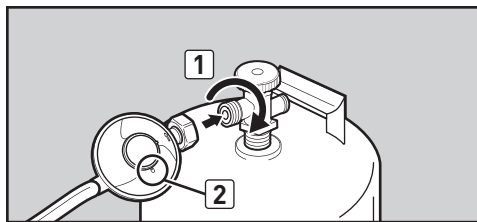
Připojení otočením páčky/zaklapnutím do správné polohy

Otočte páčku regulátoru (5) ve směru hodinových ručiček do polohy vypnuto. Regulátor umístěný na ventilu plynové láhve zacvakněte zatlačením do správné polohy (6).

Připojení pomocí posuvné objímky

Ujistěte se, že páčka regulátoru je v poloze vypnuto (7) (10). Posuňte objímku regulátoru nahoru (8) (11). Stlačte regulátor dolů na ventil plynové láhve a udržujte tlak. Posuňte objímku dolů, a tím ji zavřete (9) (12). Pokud se regulátor nezaklapne, opakujte postup ještě jednou.

Poznámka: Obrázek regulátoru uvedený v tomto manuálu se nemusí shodovat s regulátorem, který používáte u svého grilu, kvůli odlišným specifikům pro určitou zemi nebo pro určitou oblast.



Co je to kontrola úniku plynu?

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

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

Kontrola úniku plynu

- 1) Pomocí rozprašovače, kartáče nebo hadříku navlhčete všechny spoje saponátovým roztokem. Saponátový roztok si můžete vyrobit sami smícháním 20 % tekutého saponátu a 80 % vody; nebo si můžete v instalatérských potřebách koupit roztok na kontrolu úniku plynu.
- 2) Zjistěte typ svého regulátoru. Otevřete přívod plynu otočením ventilu plynové láhve proti směru hodinových ručiček (G) nebo pohnutím páčky regulátoru do polohy zapnuto (H).
- 3) Pokud vidíte na některém ze spojů bublinky, dochází k úniku plynu:

- a) Pokud k úniku plynu dochází ve spoji regulátoru a láhve, nebo ve spoji hadice a regulátoru, (I), uzavřete přívod plynu. GRIL V ŽÁDNÉM PŘÍPADĚ NEPOUŽÍVEJTE.
- b) Pokud k úniku plynu dochází v jakémkoliv ze spojů na obrázku, (J), dotáhněte tento spoj hasákem a ještě jednou ho zkontrolujte pomocí saponátového roztoku. Pokud stále dochází k úniku plynu, uzavřete přívod plynu. GRIL V ŽÁDNÉM PŘÍPADĚ NEPOUŽÍVEJTE.
- c) Pokud k úniku plynu dochází v jakémkoliv ze spojů na obrázku (K), uzavřete přívod plynu. GRIL V ŽÁDNÉM PŘÍPADĚ NEPOUŽÍVEJTE.

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

- 4) Pokud se neobjeví žádné bubliny, kontrola úniku plynu je kompletní:

- a) Uzavřete přívod plynu a omyjte spoj vodou.

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

Dodatečné preventivní kontroly úniku plynu

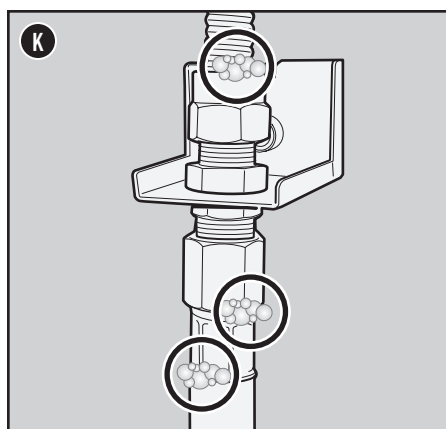
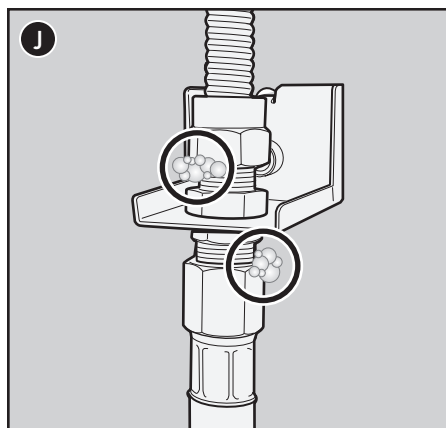
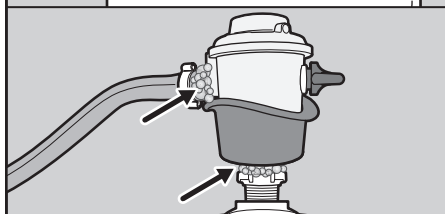
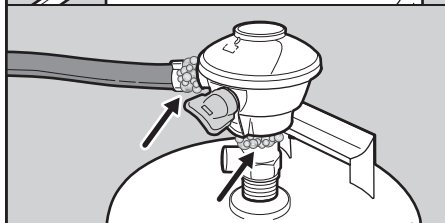
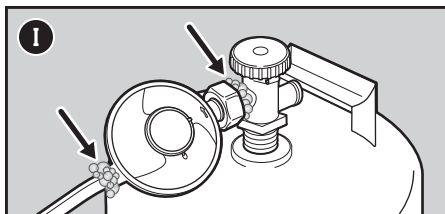
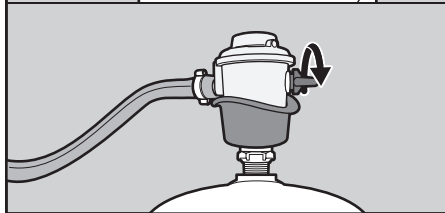
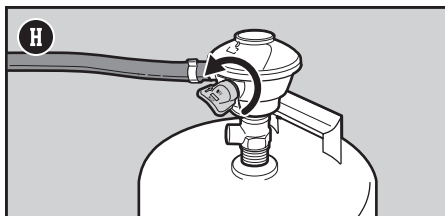
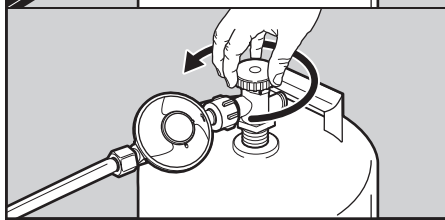
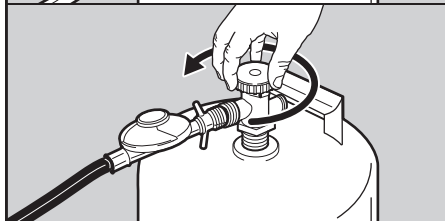
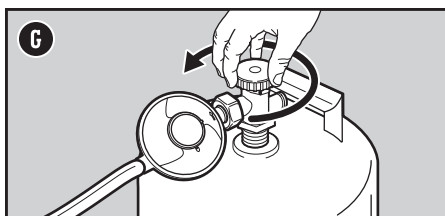
Následující spoje je nutno otestovat po každé výměně plynové láhve a jejím připojení:

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

Postupujte podle pokynů v odstavci „Kontrola úniku plynu“.

Odpojte regulátor od plynové láhve

- 1) Zjistěte, zda jsou ventil plynové láhve a páčka regulátoru zcela zavřené.
- 2) Odpojte regulátor.



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

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

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

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

1. Vzdalte se od plynové láhve.
2. Nepokoušejte se problém opravit sami.
3. Zavolejte hasiče.

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

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

ODPOJENÍ REGULÁTORU OD PLYNOVÉ LÁHVE

A) Vymontujte plynovou láhev uzavřením přívodu plynu a odpojením hadice a sestavy regulátoru od plynové láhve.

VAROVÁNÍ: Zkontrolujte, zda je ventil plynové láhve nebo regulátoru uzavřen.

Určete typ svého regulátoru. Postupujte podle pokynů pro odpojení tohoto regulátoru.

Odpojení otočením proti směru hodinových ručiček
Vyšroubujte regulátor z plynové láhve otáčením přípojky proti směru hodinových ručiček (1).

Odpojení otáčením ve směru hodinových ručiček
Vyšroubujte regulátor z plynové láhve otáčením přípojky ve směru hodinových ručiček (2) (3).

Odpojení otočením páčky
Otočte páčku regulátoru ve směru hodinových ručiček (4) do polohy vypnuto. Zatlačte na páčku regulátoru (5), dokud se regulátor neuvolní z plynové láhve (6).

Odpojení pomocí posuvné objímky
Zkontrolujte, zda je páčka regulátoru v poloze vypnuto (7) (9). Posuňte objímku regulátoru nahoru (8) (10), abyste ji odpojili od plynové láhve.

B) Vyměňte prázdnou plynovou láhev za plnou.

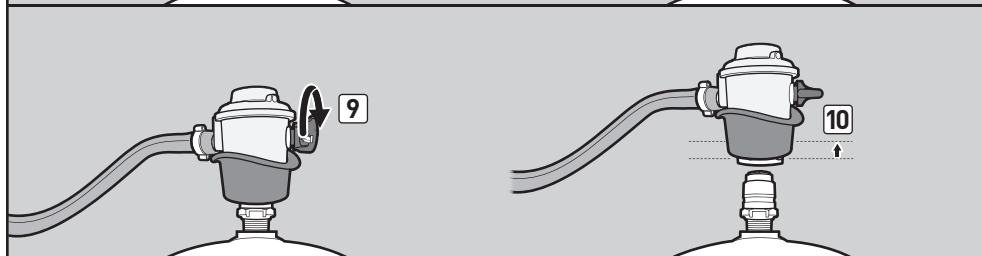
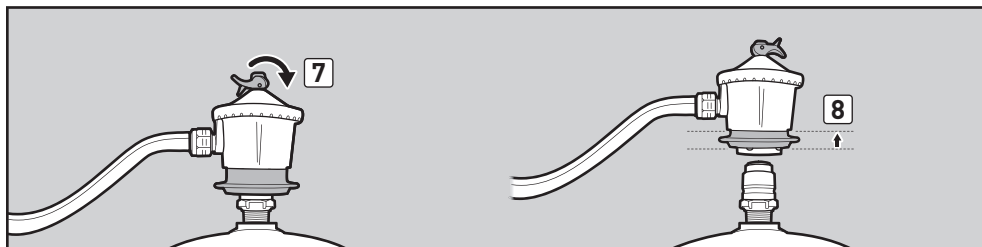
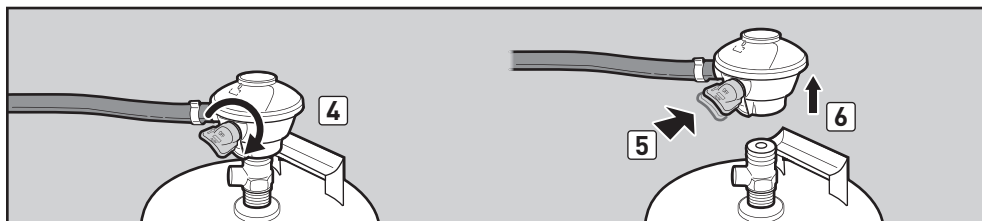
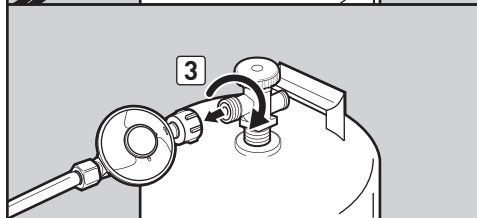
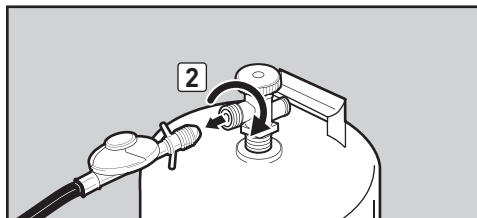
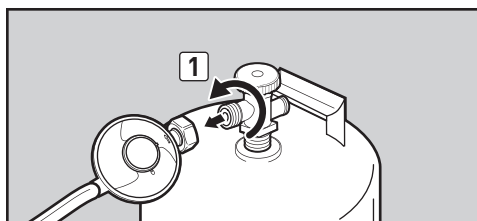
Poznámka: Při výměně nebo náhradě plynové láhve se láhev musí nacházet mimo dosah zdrojů vznícení.

VÝMĚNA PLYNOVÉ LÁHVE

Doporučujeme, abyste láhev před jejím úplným vyprázdněním vyměnili. Chcete-li vyměnit plynovou láhev, vezměte ji k prodejci plynových láhví.

OPĚTOVNÉ PŘIPOJENÍ PLYNOVÉ LÁHVE

Postup naleznete v části „PŘIPOJENÍ REGULÁTORU K PLYNOVÉ LÁHVI“.



TIPY A TRIKY

- Před grilováním vždy gril rozpalte. Nastavte všechny hořáky na vysokou teplotu a zavřete poklop; přehřejte po dobu 10 minut, nebo dokud teploměr nedosáhne teploty 500 – 550 °F (260 – 290 °C).
- Teplota Vašeho plynového grilu může být při prvních několika použitích vyšší než obvykle.
- Doba grilování je uvedena pro venkovní teplotu 70 °F (20 °C) při nulovém až nízkém pohybu vzduchu. V chladných nebo větrných dnech nebo ve vyšších nadmořských výškách nechte pokrm připravovat delší dobu. Za extrémně horkého počasí je doba přípravy kratší.
- Podmínky grilování mohou vyžadovat nastavení ovládacích knoflíků hořáku tak, aby bylo dosaženo správné teploty grilování.
- Ogrilujte maso a grilujte jej vždy se zavřeným poklopem pro dokonale grilované pokrmy.
- Navršení množství pokrmu na grilovací rošt znamená, že na jeho přípravu budete potřebovat více času.
- Odstraňte přebytečný tuk ze steaků, kotlet a pečené. Ponechte maximálně 6,4 mm tukové vrstvy. Méně tuku usnadňuje čištění a je jistou zárukou proti nechtěnému vzplanutí.
- Obecně platí, že velké kusy masa vyžadují více času přípravy na jeden kilogram než malé kusy masa.
- Některé pokrmy, jako například ragú nebo tenké rybí filety, vyžadují grilovací nádobu. Jednorázové hliníkové misky jsou velmi praktické, ale lze použít i jakoukoli kovovou misku s žáruvzdornými rukojeťmi.
- Potraviny připravované v nádobách, například pečené fazole, vyžadují delší čas přípravy při grilování v hlubokém kastrolu než na mělké grilovací pánvi.
- Pokrmy umístěné na grilovacím roštu přímo nad hořáky mohou vyžadovat otočení nebo přesunutí na méně rozpálenou plochu.
- K obracení masa a manipulaci s ním používejte raději kleště než vidličku, aby nedošlo k úniku šťávy z masa. K manipulaci s velkými celými rybami použijte dvě obrabečky.
- Vždy se ujistěte, že vysouvací nádoba na tuk a záchytná miska jsou čisté a bez zbytků pokrmu.
- Do vysouvací nádoby na tuk nevkládejtelobal. Tím byste zabránili odtékání tuku do záchytné misky.
- Pokud dojde k nechtěnému vzplanutí, vypněte všechny hořáky a přesuňte pokrm na jiné místo grilovacího roštu. Plameny se rychle stabilizují. Jakmile plameny ustoupí, znovu gril zapalte. **K UHAŠENÍ PLAMENE NA PLYNOVÉM GRILU NIKDY NEPOUŽÍVEJTE VODU.**
- Použití časovače Vás upozorní v momentě, kdy by se propečený steak „well done“ mohl začít připalovat.

ROZPÁLENÍ GRILU

Rozpálení grilu před grilováním je důležité. Postup při rozpalování grilu: Podpalte gril podle pokynů v příručce uživatele grilu; potom otočte všechny hořáky do polohy start/ vysoký (*), zavřete poklop a přehřejte gril, dokud teplota nedosáhne hodnoty mezi 500 – 550 °F (260 – 290 °C), což je doporučená teplota pro grilování. Dosáhnutí této teploty trvá přibližně 10 až 15 minut, v závislosti na okolních podmínkách, jako je teplota vzduchu a proudění vzduchu. Po přehřátí můžete nastavit jednotlivé hořáky podle potřeby.

⚠ VAROVÁNÍ: Pokud hořáky během provozu grilu zhasnou, vypněte všechny plynové ventily. Otevřete poklop a počkejte pět minut, než se pokusíte hořák znovu zapálit.

GRILOVÁNÍ S POKLOPEM

Veškeré grilování se provádí se zavřeným poklopem, který poskytuje jednotné a rovnoměrné rozložení žáru. Při zavřeném poklopu plynový gril griluje jako horkovzdušná trouba. Teploměr v poklopu ukazuje teplotu uvnitř grilu. Veškeré přehřívání a grilování se provádí se zavřeným poklopem. Nenahližet – při každém zvednutí poklopu se ztrácí teplo.

SYSTÉM AROMAKOLEJNIC FLAVORIZER

Zavřený poklop a aromakolejnice Flavorizer bars dodávají pokrmu „venkovní“ příchuf. Když šťáva z masa odkapává z pokrmu na speciálně nakloněné aromakolejnice Flavorizer bars, vzniká kouř, který pokrmům dodá neodolatelnou grilovanou příchuf. Díky jedinečné konstrukci hořáků, aromakolejnic Flavorizer bars a flexibilní regulaci teploty jsou nekontrolovaná vzplanutí prakticky vyloučena, protože to jste to VY, kdo ovládá plameny.

ŠTÁVA Z MASA A TUK

Díky speciální konstrukci aromakolejnic Flavorizer bars a hořáků je přebytečný tuk odváděn do vysouvací nádoby na tuk a do záchytné misky. K dispozici jsou jednorázové hliníkové misky, které pasují do záchytné misky.

BEZPEČNOST NA PRVNÍM MÍSTĚ

Doporučujeme, abyste si zvykli před grilováním provést několik bezpečnostních kontrol.

Při rozhodování o umístění a provozu grilu je třeba vzít v úvahu bezpečnost. Před instalací nebo použitím grilu si přečtěte následující varování.

VAROVÁNÍ:

- ⚠ Tento gril je určen pouze pro venkovní použití a nikdy se nesmí používat v garážích a zastřešených nebo uzavřených terasách nebo na verandě.
- ⚠ Plynový gril Weber nikdy nepoužívejte pod nechráněnými hořlavými střechami nebo přístřešky.
- ⚠ Plynový gril Weber není určen pro instalaci a používání v karavanech nebo na lodích.
- ⚠ Všechny hořlavé materiály musí být ve vzdálenosti přibližně 61 cm od grilu. Tato vzdálenost se měří od horní, spodní, zadní, ale i od bočních částí grilu.
- ⚠ V prostoru, kde používáte gril, neskladujte žádné hořlavé plyny ani kapaliny, jako jsou benzín, alkohol apod., ani jiné hořlavé materiály.
- ⚠ Větrací otvory krytu plynové láhve udržujte volné a bez nečistot.
- ⚠ Toto zařízení může být velmi horké. V přítomnosti dětí nebo starších osob dbejte zvýšené opatrnosti.
- ⚠ S grilem nemanipulujte, pokud je zapnutý.

Když se chystáte grilovat, měli byste mít v první řadě na paměti bezpečnost. Níže je uvedeno několik bezpečnostních kontrol, které byste měli provést při každém grilování.

VYSOUVACÍ NÁDOBA NA TUK

Váš gril je vybaven systémem shromažďování tuku, který odvádí tuk pryč od jídla do vyjímatelných nádob.

Před každým použitím grilu zkontrolujte, zda se ve vysouvací nádobě nehromadí tuk. Přebytečný tuk odstraňte plastovou škrabkou (1). Nádobu na tuk omyjte saponátovým roztokem a opláchněte vodou.

⚠ **VÝSTRAHA:** Do vysouvací nádoby na tuk nevkládejte alobal.

ZÁCHYTNÁ MISKA A JEDNORÁZOVÁ HLINÍKOVÁ MISKA

Tuk z vysouvací nádoby na tuk odtéká do záchytné misky. Čištění záchytné misky je stejně důležité jako čištění vysouvací nádoby na tuk.

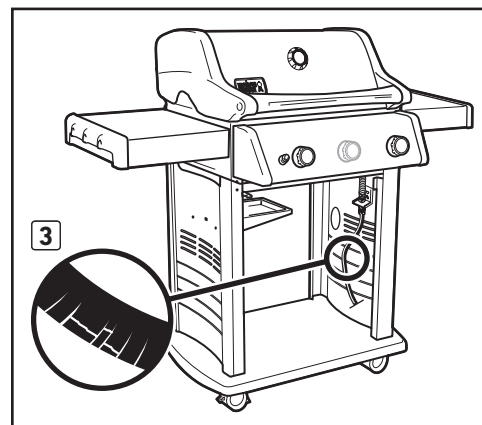
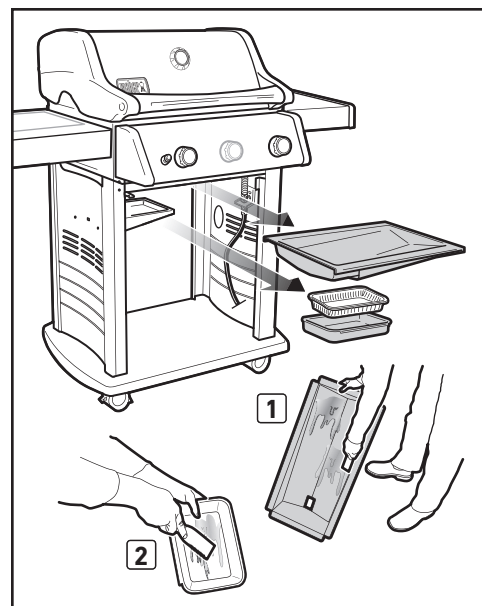
Před každým použitím grilu zkontrolujte, zda se v záchytné misce nehromadí tuk. Přebytečný tuk odstraňte plastovou škrabkou (2). Záchytnou misku omyjte teplou vodou se saponátem a opláchněte vodou. Chcete-li, aby záchytná miska zůstala déle čistá, můžete ji vyložit jednorázovou hliníkovou miskou Weber nebo alobalem.

⚠ **VAROVÁNÍ:** Před každým použitím grilu zkontrolujte vysouvací nádobu na tuk a záchytnou misku. Odstraňte přebytečný tuk, abyste se vyhnuli požáru způsobenému vznícením nashromážděného tuku. Požár tuku může způsobit vážné zranění nebo škody na majetku.

KONTROLA HADICE

Hadice se musí pravidelně kontrolovat, zda nevykazuje praskliny (3).

⚠ **VAROVÁNÍ:** Před každým použitím grilu zkontrolujte hadici, zda není poškrábaná, prasklá, odřená nebo pořezaná. Pokud zjistíte, že je hadice jakkoliv poškozená, gril nepoužívejte. Vyměňte ji jediné za náhradní hadici Weber. Kontaktujte pracovníky zákaznického servisu pro svou oblast pomocí kontaktních informací, které naleznete na našich webových stránkách. Přihlaste se na www.weber.com.



ZPŮSOBY ZAŽEHNUTÍ HOŘÁKU

Hořák 1 můžete zapálit dvěma způsoby. Prvním způsobem je zapálení pomocí plynového zážehového systému Crossover, který je součástí Vašeho grilu. Druhým způsobem je zapálení pomocí zápalek.

Následuje návod na podpalení grilu pomocí zážehového systému Crossover. Na následující straně naleznete postup podpalování grilu pomocí zápalek.

ZAŽEHOVÁNÍ HLAVNÍHO HOŘÁKU

Zážehový systém Crossover

Zážehový systém Crossover zapálí hořák 1 jiskrou ze zapalovací elektrody uvnitř zapalovací komory plynu. Energii k vytvoření zážehové jiskry vytvoříte stisknutím zážehového tlačítka. Uslyšíte cvaknutí v zážehovém modulu. Hořák(y) 2 (a 3) můžete zapálit ve chvíli, kdy je zapálen hořák 1.

A) Otevřete poklop grilu (1).

⚠ NEBEZPEČÍ

Pokud neotevřete poklop před zapálením hořáku grilu nebo nepočkáte pět minut, aby se plyn rozptýlil, pak v případě, že nedojde k podpalení grilu, může dojít k explozivnímu vzplanutí, což může způsobit vážnou újmu na zdraví nebo smrt.

B) Zkontrolujte, zda jsou **VŠECHNY** ovládací knoflíky hořáku vypnuté (2). Zkontrolujte zatlačením ovládacích knoflíků hořáku dovnitř a otáčením ve směru hodinových ručiček až nadoraz.

⚠ **VAROVÁNÍ:** Je důležité, aby všechny ovládací knoflíky hořáků byly v poloze vypnuto (○) předtím, než zapnete plynovou láhev.

C) Otevřete ventil plynové láhve pomocí jedné z vhodných možností podle typu láhve a regulátoru Viz oddíl „A“ v části „KONTROLA ÚNIKU PLYNU“.

D) Zatlačte ovládací knoflík hořáku 1 a otočte jím proti směru hodinových ručiček do polohy start/vysoký (†) (3). **DŮLEŽITÉ:** Vždy zapalujte hořák 1 jako první. Zbývající hořák(y) zapalujte postupně od hořáku 1.

E) Několikrát stiskněte zážehové tlačítko (4). Uslyšíte cvaknutí v zážehovém modulu.

F) Pohledem přes grilovací rošty zkontrolujte, zda je hořák 1 zapálený. Měli byste vidět plamen.

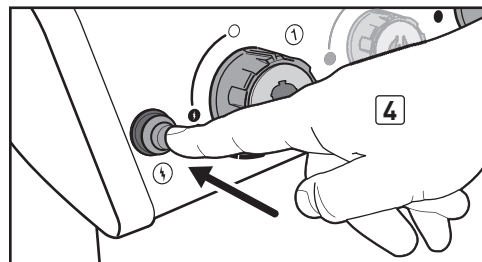
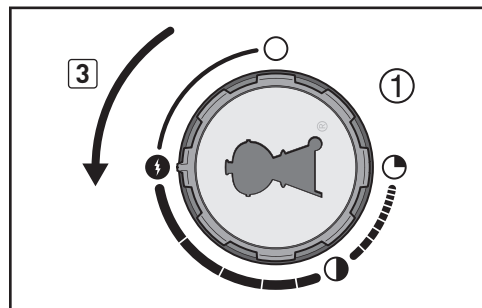
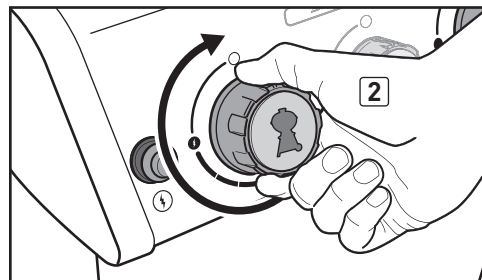
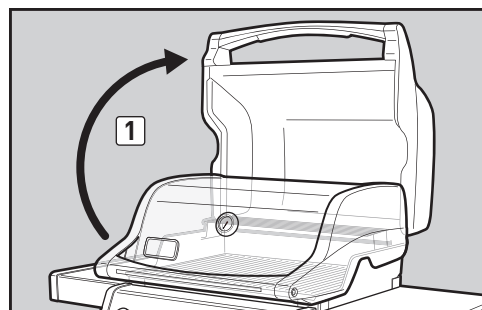
⚠ **VAROVÁNÍ:** Nikdy se nad gril nenaklánějte, ani při podpalování grilu, ani při grilování samotném.

⚠ **VAROVÁNÍ:** Pokud se hořák 1 nezapálí do pěti vteřin, přerušete proces, otočte ovládacím knoflíkem hořáku do polohy vypnuto a počkejte pět minut, než se plyn rozptýlí. Pak můžete postup opakovat nebo použít zápalky.

G) Jakmile zapálíte hořák 1, můžete zapálit hořák 2 (a hořák 3).

VYPNUTÍ HOŘÁKU

Zatlačte všechny ovládací knoflíky hořáku dovnitř a otočte jimi ve směru hodinových ručiček do vypnuté polohy (○). Vypněte přívod plynu.



ZAŽEHOVÁNÍ A POUŽITÍ HLAVNÍHO HOŘÁKU

Podpálení grilu pomocí zápalek

A) Otevřete poklop grilu (1).

⚠ NEBEZPEČÍ

Pokud neotevřete poklop před zapálením hořáku grilu nebo nepočkáte pět minut, aby se plyn rozptýlil, pak v případě, že nedojde k podpálení grilu, může dojít k explozivnímu vzplanutí, což může způsobit vážnou újmu na zdraví nebo smrt.

B) Ujistěte se, že jsou **VŠECHNY** ovládací knoflíky hořáku vypnuté (2). Zkontrolujte zatlačením ovládacích knoflíků hořáku dovnitř a otáčením ve směru hodinových ručiček až nadoraz.

⚠ **VAROVÁNÍ:** Je důležité, aby všechny ovládací knoflíky hořáků byly v poloze vypnuto (○). Předtím, než zapnete plynovou láhev.

C) Otevřete ventil plynové láhve pomocí jedné z vhodných možností podle typu láhve a regulátoru Viz oddíl „A“ v části „KONTROLA ÚNIKU PLYNU“.

D) Začněte hořákem 1, který je nejvíce vlevo. Zapálený dlouhý zapalovač prostrčte přes aromakolejnice Flavorizer bars vedle grilovacích roštů a podržte jej v blízkosti hořáku(3).

E) Zatlačte ovládací knoflík hořáku 1 a otočte jím proti směru hodinových ručiček do polohy start/vysoký (*) (4). **DŮLEŽITÉ:** Vždy zapalujte hořák 1 jako první. Zbývající hořák(y) zapalujte postupně od hořáku 1.

F) Pohledem přes grilovací rošty zkontrolujte, zda je hořák 1 zapálený. Měli byste vidět plamen.

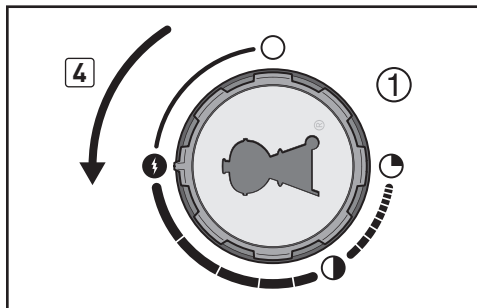
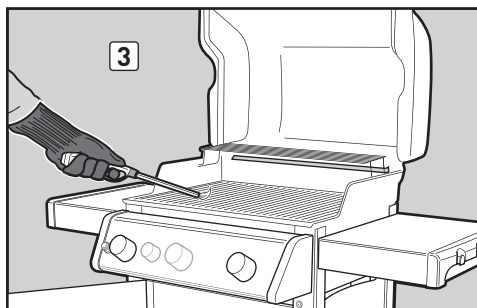
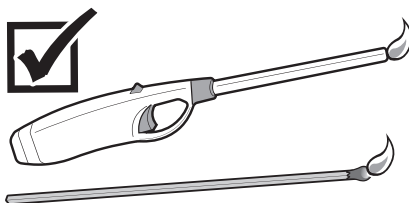
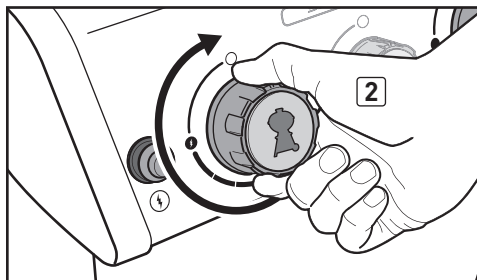
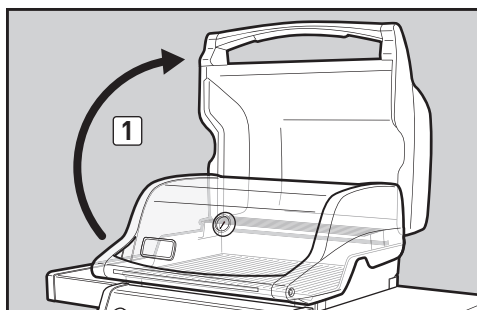
⚠ **VAROVÁNÍ:** Nikdy se nad gril nenaklánějte, ani při podpálování grilu, ani při grilování samotném.

⚠ **VAROVÁNÍ:** Pokud se hořák 1 nezapálí do pěti vteřin, přerušte proces, otočte ovládacím knoflíkem hořáku do polohy vypnuto a počkejte pět minut, než se plyn rozptýlí. Pak můžete postup opakovat.

G) Jakmile zapálíte hořák 1, můžete zapálit hořák 2 (a hořák 3).

VYPNUTÍ HOŘÁKŮ

Zatlačte všechny ovládací knoflíky hořáku dovnitř a otočte jimi ve směru hodinových ručiček do vypnuté polohy (○). Vypněte přívod plynu.



Použití Sear Zone

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

1) Otevřete poklop a zapalte všechny hořáky, včetně hořáku Sear Burner (○). Začněte hořákem 1, který je nejvíce vlevo. **DŮLEŽITÉ:** Vždy zapalujte hořák 1 jako první. Zbývající hořák(y) podpalujte postupně od hořáku 1.

Více informací naleznete v části „PODPALOVÁNÍ GRILU“.

2) Gril předehejte tak, že všechny hořáky uvedete do polohy start/vysoký plamen (●) na dobu přibližně 10 až 15 minut, nebo dokud se na teplotní jehle neobjeví hodnota 260° C.

3) Po předehevání ponechte ovládací knoflík hořáku Sear Burner (○) a ovládací knoflíky sousedních hořáků v poloze start/vysoký plamen (●) (A). Hořák Sear Burner funguje se zapálenými sousedními hořáky (B). Ovládací knoflíky zbývajících hořáků lze otočit do polohy vypnuto nebo nízký plamen.

4) Umístěte maso přímo na oblast Sear Zone a zavřete poklop. Nechte mřížku vypálit z každé strany po dobu jedné až čtyř minut (C) v závislosti na druhu a tloušťce masa. Jakmile bude mřížka do pokrmu vypálená, můžete maso přesunout na střední žár a nechat ho grilovat, dokud nebude propečené podle Vašich požadavků.

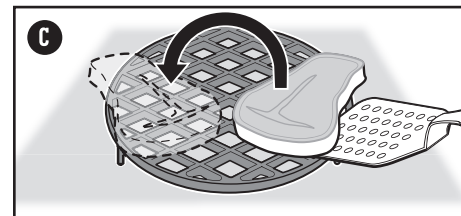
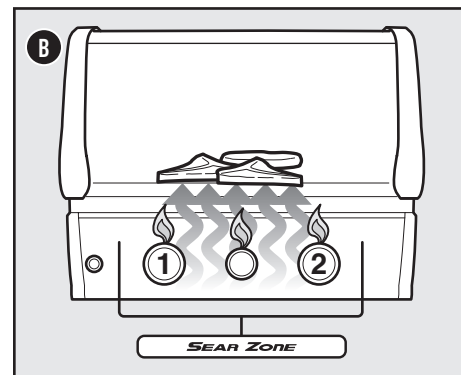
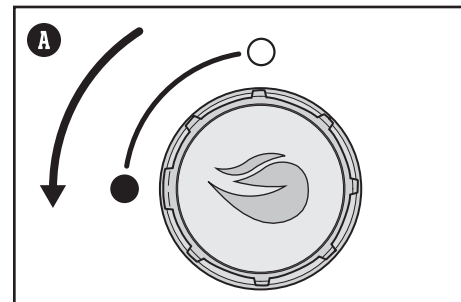
Poznámka: Snažte se vždy grilovat se zavřeným poklopem, aby v grilu vznikl co největší žár a aby co nejméně docházelo ke vzplanutí tuku.

Jak časem získáte více zkušeností s používáním oblasti Sear Zone, doporučujeme Vám, abyste začali experimentovat s různou dobou pro vypalování mřížky do masa a sami zjistili, co Vám chutná nejvíce.

Vypnutí přívodu plynu k hořákům

1) Zatlačte na každý z ovládacích knoflíků hořáků a potom jimi otočte ve směru hodinových ručiček až do polohy vypnuto (○).

2) Vypněte přívod plynu na plynové láhvi.



ŘEŠENÍ PROBLÉMŮ

ŘEŠENÍ BĚŽNÝCH PROBLÉMŮ

MÁTE PROBLÉMY?	ŘEŠENÍ
Při stisknutí zážehového tlačítka nedojde k zapálení hořáku.	Zkontrolujte, zda k hořákům proudí plyn tak, že se pokusíte zapálit hořáky zápalkami. Více informací naleznete v části „ZAŽEHOVÁNÍ HLAVNÍHO HOŘÁKU – podpálení grilu pomocí zápalek“ Pokud se zapálení hořáku pomocí zápalek zdařilo, problém je v zážehovém systému. Více informací naleznete v části „ÚDRŽBA ZÁŽEHOVÉHO SYSTÉMU CROSSOVER“. Zkontrolujte, zda jsou kabely správně zasunuty do svorek zážehového modulu pod ovládacím panelem.
Hořáky se nezapálí. Ovládací knoflíky hořáků jsou v poloze na vysoký plamen (†) a hořáky mají malý blikající plamen. Teplota grilu dosáhne 250 až 300 °F (120 až 150 °C) pouze při nastavení na vysoký plamen (†).	Některé země mají regulátory s bezpečnostním zařízením proti nadměrnému průtoku plynu. Je možné, že došlo k aktivaci pojistky proti nadměrnému průtoku, která je součástí přípojky grilu k plynové láhvi. Chcete-li resetovat pojistku proti nadměrnému průtoku, zavřete ventil plynové láhve a otočte všechny ovládací knoflíky hořáků do vypnuté polohy (○). Otevřete poklop grilu. Před pokusem o zapálení grilu počkejte alespoň pět minut, než se plyn rozptýlí. POMALU otáčejte ventilem plynové láhve, dokud se zcela neotevře. Počkejte několik vteřin a poté gril zapalte. Viz část „ZAŽEHOVÁNÍ A POUŽITÍ HLAVNÍHO HOŘÁKU“.
Hořák se nezapaluje nebo má nízký plamen při nastavení na vysoký plamen (†).	Malé množství paliva nebo prázdná plynová láhev. Vyměňte plynovou láhev. Palivová hadice může být ohnutá nebo zauzlovaná. Narovnejte ji.
Plamen na hořáku je nepravidelně přerušovaný a nestálý. Při nastavení hořáku na vysoký plamen (†) je plamen nízký. Plameny nehoří po celé délce hořáku.	Vyčistěte otvory hořáku procházející celou délkou trubky hořáku. Další informace získáte v části „ROČNÍ ÚDRŽBA“.
Hořák hoří žlutým nebo oranžovým plamenem a lze cítit zápach plynu.	Zkontrolujte sítky proti pavoukům a hmyzu, zda nejsou zanesené. (Ucpání otvorů.) Vyčistěte je. Další informace získáte v části „ROČNÍ ÚDRŽBA“.
Případy vzplanutí.	Gril musí být předešhříván se všemi hořáky na vysoké teplotě po dobu 10 až 15 minut.
⚠ VÝSTRAHA: Do vysouvací nádoby na tuk nevkládejte alobal.	Grilovací rošty a aromakolejnice Flavorizer bars důkladně očistěte od tuku. Viz „BĚŽNÁ ÚDRŽBA“.
	Vysouvací nádoba na tuk může být znečištěná a neumožňuje odtékání tuku do záchytné misky. Vyčistěte vysouvací nádobu na tuk.
Vnitřní strana poklopu vypadá jakoby se sloupávala barva. (Připomíná sloupávání barvy.)	Vnitřní strana poklopu je vyrobena ze smaltovaného porcelánu nebo z nerezové oceli. Neobsahuje nátěr. Barva se nemůže loupat. To, co vidíte, je ulpívající zuhelnatělý tuk, který se odlučuje. NEJEDNÁ SE O ZÁVADU. Je zapotřebí důkladná očista. Viz „BĚŽNÁ ÚDRŽBA“.

Pokud se Vám nepodařilo problém odstranit pomocí tohoto návodu, kontaktujte pracovníky zákaznického servisu pro svou oblast. Kontaktní informace naleznete na našich webových stránkách. Přihlaste se na www.weber.com.

UDRŽOVÁNÍ PLYNOVÉHO GRILU WEBER V PERFEKTNÍM STAVU

⚠ NEBEZPEČÍ

Pokud neopravíte jakékoli problémy popsané na této stránce, může dojít k požáru, který může způsobit vážné zranění nebo smrt a způsobit škody na majetku.

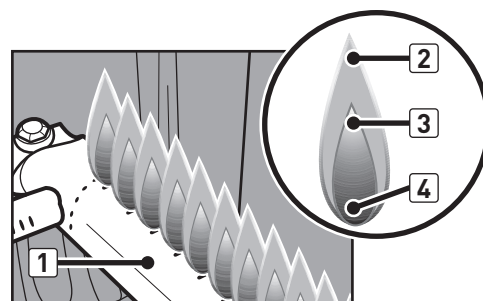
Aby váš gril fungoval stejně bezpečně a efektivně jako první den, důrazně doporučujeme, abyste sítku proti pavoukům/hmyzu a trubku hořáku alespoň jednou ročně zkontrolovali a vyčistili. Níže jsou uvedeny důležité informace o těchto dvou oblastech grilu, u kterých je zapotřebí provádět každoroční údržbu.

Pokud zjistíte nesprávný tvar plamene nebo ucpaný otvor hořáku, pokračujte pokyny v části „ČIŠTĚNÍ A VÝMĚNA TRUBKY HOŘÁKU“ na následující straně.

SPRÁVNÝ TVAR PLAMENE

Trubka (trubky) hořáku v plynovém grilu byla (byly) z výroby nastavena (nastaveny) na správnou směs vzduchu a plynu. Správný tvar plamene je znázorněn na obrázku a popsán níže:

- Trubka(y) hořáku (1)
- Konce plamenů občas zasvítlí žlutě (2)
- Světlo modrá (3)
- Tmavě modrá (4)



Zkontrolujte tvar plamene hořáku. Pokud plameny neodpovídají výše uvedenému popisu, může to znamenat, že je síťka proti pavoukům/hmyzu znečištěná nebo zanesená.

SÍTKA WEBER PROTI PAVOUKŮM/HMYZU

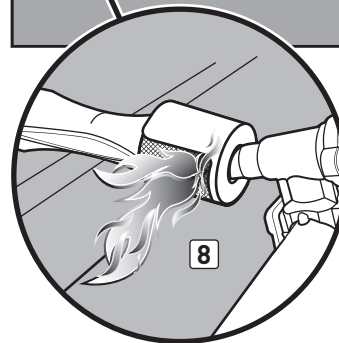
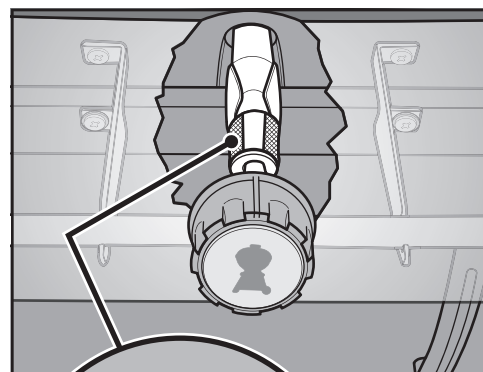
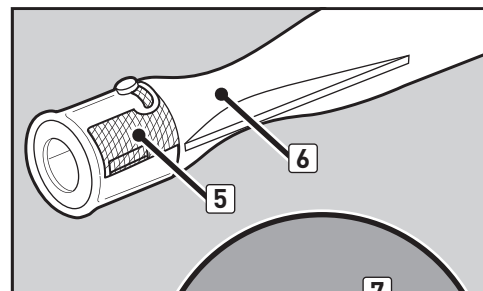
Zapalovací vzduchové otvory hořáků (5) jsou opatřeny sítkou z nerezové oceli, která má zabránit pavoukům a jinému hmyzu v tom, aby si uvnitř hořáků (6) spřádali síť a stavěli hnízda. Tato hnízda mohou bránit normálnímu průtoku plynu a mohou způsobit, že plyn proudí zpět z otvoru (otvorů) pro spalovací vzduch (7). Tento typ překážky se projevuje zápachem plynu, přičemž plameny hořáku hoří žlutým plamenem a jsou „líné“. Tato překážka by mohla způsobit požár uvnitř a v okolí plynového ventilu (ventilů) a způsobit vážné poškození grilu (8).

POZNÁMKA: Pokud je síťka proti pavoukům/hmyzu poškozená nebo ji nelze očistit, kontaktujte pracovníky zákaznického servisu pro svou oblast pomocí kontaktních informací, které naleznete na našich webových stránkách. Přihlaste se na stránky www.weber.com.

OTVORY TRUBKY HOŘÁKU

Časem se při opakovaném používání grilu znečistí otvory trubky hořáku. Zablokované a znečištěné otvory mohou omezit volný průtok plynu. Níže jsou uvedeny způsoby, jak zjistit, zda jsou otvory trubky hořáku znečištěné nebo ucpané.

- Gril není schopen dosáhnout požadované teploty.
- Gril se zahřívá nerovnoměrně.
- Jeden nebo více hořáků nelze zažehnout.



KRÁSNÝ VZHLED UVNITŘ I ZVENKU

Majitelé grilů Weber jsou na své grily pyšní. Projevte svou hrdost a radost. Udržujte svůj gril čistý a krásný uvnitř i zvenku pomocí následujících kroků běžné údržby.

ČIŠTĚNÍ VNĚJŠKU GRILU

Chcete-li, aby vnější strana grilu vypadala co nejlépe, postupujte podle následujících pokynů pro bezpečné čištění.

VAROVÁNÍ: Plynový gril Weber před čištěním vypněte a počkajte, než úplně vychladne.

Lakované, smaltované a plastové povrchy

Vnější povrchy čistěte teplým saponátovým roztokem a poté opláchněte vodou.

DŮLEŽITÉ: Nepoužívejte čisticí prostředky obsahující kyselinu, minerální lihoviny nebo xylem. Na povrch grilu nebo vozíku nepoužívejte čisticí prostředky na trouby, abrazivní čisticí prostředky (kuchyňské čisticí prostředky), čisticí prostředky obsahující citrusové produkty ani abrazivní čisticí drátěnky.

Povrchy z nerezové oceli

Gril nebo jeho skříňka, poklop a ovládací panel mohou být vyrobeny z nerezové oceli. Vnější povrchy omyjte měkkým hadříkem a saponátovým roztokem, opláchněte vodou a otřete dosucha.

Na úporné nečistoty lze použít nekovový kartáč. Povrchy z nerezové oceli čistěte po směru textury nerezové oceli.

DŮLEŽITÉ: Povrchy po vyčištění důkladně opláchněte. Na povrchy grilu z nerezové oceli nepoužívejte drátěný kartáč ani abrazivní čisticí prostředky, protože by mohlo dojít k poškrábání. Povrchy z nerezové oceli čistěte po směru textury nerezové oceli.

ČIŠTĚNÍ VNITŘKU GRILU

Pro zajištění bezpečného a efektivního provozu grilu je důležité odstranit veškeré nečistoty a přebytečný tuk, které se mohly nahromadit uvnitř grilu. Pro bezpečné čištění dodržujte následující pokyny.

Vnitřní část poklopu

Odlupující se, nahromaděný tuk připomíná odlupování laku. Vnitřní stranu poklopu otřete papírovou utěrkou, abyste zabránili hromadění tuku. Vnitřní stranu poklopu omyjte teplým saponátovým roztokem a poté opláchněte vodou.

Grilovací vana

Omyjte vnitřek grilovací vany teplým saponátovým roztokem a poté opláchněte vodou.

Součásti grilovací vany

Budete potřebovat: Kartáč se štětinami z nerezové oceli, odolnou plastovou škrabku.

- Škrabkou oškrabte a kartáčem očistěte grilovací rošty. Sejměte grilovací rošty a odložte je stranou.
- Škrabkou oškrabte a kartáčem očistěte aromakolejnici Flavorizer bars. V případě potřeby je omyjte teplým saponátovým roztokem a poté opláchněte vodou. Vyjměte aromakolejnici Flavorizer bars a odložte je bokem.

VAROVÁNÍ: Nečistěte aromakolejnici Flavorizer bars nebo grilovací rošty v samočisticí troubě.

- Očistěte trubky hořáku a trubku systému CROSSOVER kartáčem. Nezvětšujte otvory hořáku podél trubky hořáku a potrubí CROSSOVER (1).

POZNÁMKA: Během čištění trubky hořáku 1 dbejte na zachování celistvosti zážehové elektrody a opatrně očistěte její okolí.

- Po dokončení čištění vracte aromakolejnici Flavorizer bars a grilovací rošty na své místo.

Vysouvací nádoba na tuk

Váš gril je vybaven systémem shromažďování tuku, který odvádí tuk pryč od jídla do výjimečných nádob.

Před každým použitím grilu zkontrolujte, zda se ve vysouvací nádobě nehromadí tuk. Přebytečný tuk odstraňte plastovou škrabkou (2). Nádobu na tuk omyjte saponátovým roztokem a opláchněte vodou.

VAROVÁNÍ: Do vysouvací nádoby na tuk nekládejte alobal.

Záchytná miska a jednorázová hliníková miska

Tuk z vysouvací nádoby na tuk odtéká do záchytné misky. Čištění záchytné misky je stejně důležité jako čištění vysouvací nádoby na tuk.

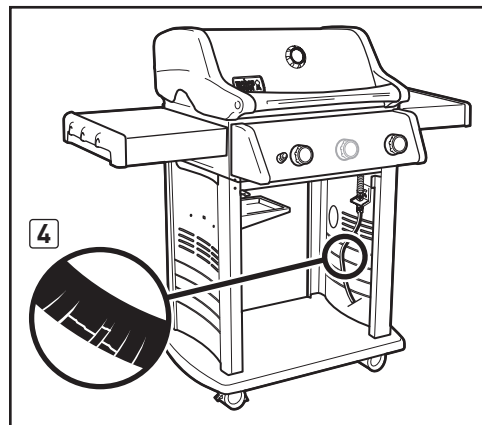
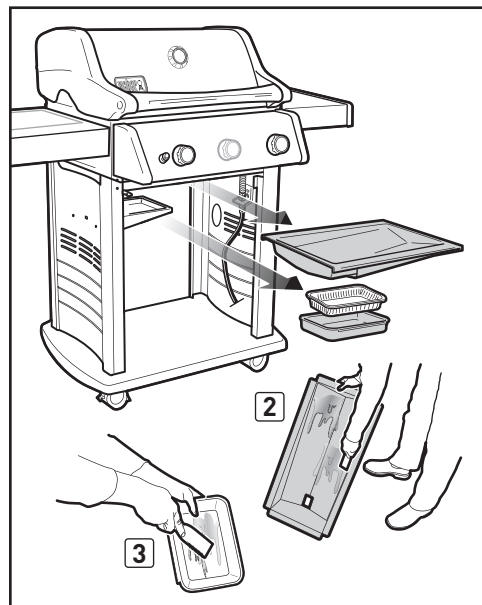
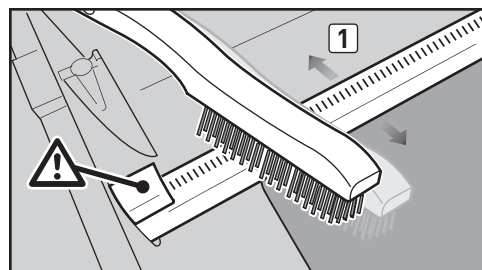
Před každým použitím grilu zkontrolujte, zda se v záchytné misce nehromadí tuk. Přebytečný tuk odstraňte plastovou škrabkou (3). Záchytnou misku omyjte teplou vodou se saponátem a opláchněte vodou. Aby byla záchytná miska déle čistá, můžete ji vyložit jednorázovou hliníkovou miskou Weber nebo alobalem.

VAROVÁNÍ: Před každým použitím grilu zkontrolujte vysouvací nádobu na tuk a záchytnou misku. Odstraňte přebytečný tuk, abyste se vyhnuli požáru způsobenému vznícením nahromaděného tuku. Požár tuku může způsobit vážné zranění nebo škody na majetku.

KONTROLA HADICE

Hadici je třeba pravidelně kontrolovat, zda nevykazuje známky popraskání (4).

VAROVÁNÍ: Před každým použitím grilu zkontrolujte hadici, zda není poškrábaná, prasklá, odřená nebo pořežaná. Pokud zjistíte, že je hadice jakkoliv poškozená, gril nepoužívejte. Vyměňte ji jediné za náhradní hadici Weber. Kontaktujte pracovníky zákaznického servisu pro svou oblast pomocí kontaktních informací, které naleznete na našich webových stránkách. Přihlaste se na www.weber.com.



Chcete-li získat náhradní jednorázové hliníkové misky, grilovací rošty a aromakolejnici Flavorizer bars, kontaktujte pracovníky zákaznického servisu pro svou oblast pomocí kontaktních informací, které naleznete na našich webových stránkách. Přihlaste se na www.weber.com.

SKLADOVÁNÍ

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

- Pokud plynový gril Weber nepoužíváte, musíte uzavřít ventil plynové láhve.
- Pokud chcete plynový gril Weber uskladnit uvnitř, nejprve ODPOJTE přívod plynu a uložte plynovou láhev venku v dobře větraném prostoru.
- Neskladujte odpojenou plynovou láhev v budově, garáži nebo jiném uzavřeném prostoru.
- Pokud plynovou láhev neodpojíte od plynového grilu Weber, umístěte gril i plynovou láhev venku v dobře větraném prostoru.
- Zkontrolujte, zda jsou oblasti pod grilovací plochou a vysouvací nádobou bez nečistot, které by mohly bránit proudění spalovacího nebo větracího vzduchu.

ÚDRŽBA ZÁŽEHOVÉHO SYSTÉMU CROSSOVER

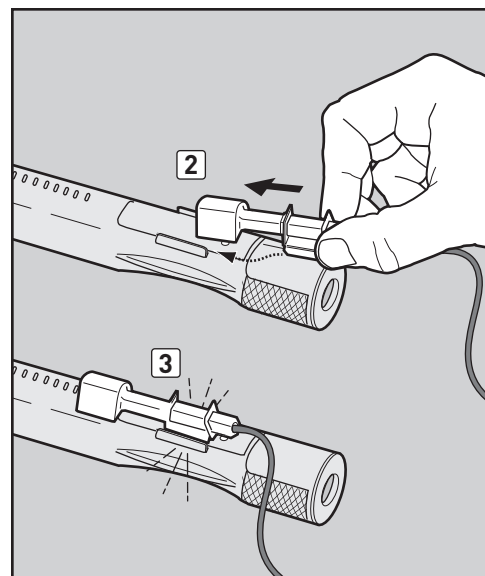
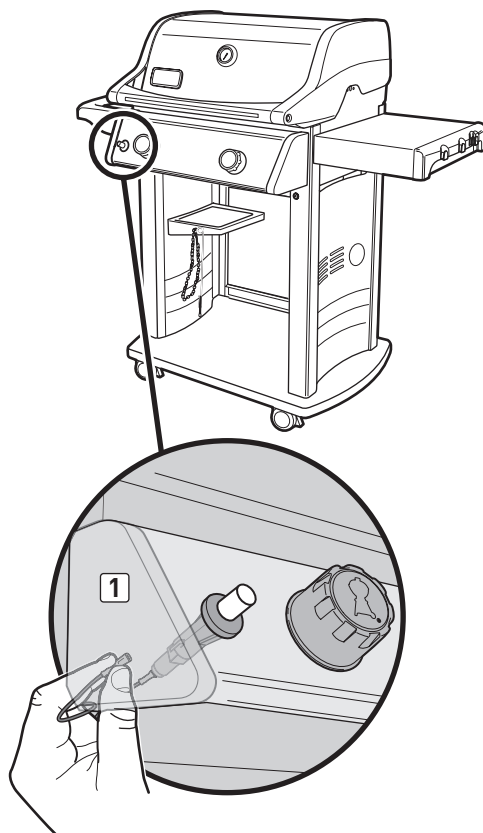
Zážehové zařízení napájí zážehový systém Crossover jedním zážehovým tlačítkem. Pokud provádíte běžnou údržbu nebo kontrolu během odstraňování problémů s plynovým zážehovým systémem, přečtěte si následující pokyny, abyste zajistili správnou funkci zážehového systému.

Pokud se zážehový systém Crossover nezapálí, budete muset zjistit, kde se problém vyskytuje, zda v oblasti průtoku plynu nebo u zážehového systému. Začněte tím, že se pokusíte zapálit hořáky zápalkami. Více informací naleznete v části „ZÁŽEHOVÁNÍ HLAVNÍHO HOŘÁKU – podpálení grilu pomocí zápalek“. Pokud se zapálení hořáku pomocí zápalek zdařilo, problém je v zážehovém systému.

- Ujistěte se, že jsou zážehové kabely správně připojeny k zážehovému modulu (1).
- Ujistěte se, že je sestava keramického zážehového modulu zcela zasunuta do kanálu hořáku (2). Při správném umístění uslyšíte cvaknutí (3).
- Zkontrolujte, zda zážehové tlačítko funguje – poslouchejte, zda neuslyšíte cvaknutí a pozorujte objevení jisker na hořáku.

Pokud zážehový systém Crossover stále nefunguje, kontaktujte pracovníky zákaznického servisu pro svou oblast pomocí kontaktních informací, které naleznete na našich webových stránkách.

Přihlaste se na www.weber.com.







⚠ UPOZORNĚNÍ: Tento výrobek prošel bezpečnostním testováním a vlastní povolení k používání pouze v dané zemi. Prohlédněte si specifikace pro danou zemi, které jsou umístěné na vnější straně obalu.

Tyto součástky mohou přenášet plyn nebo ho mohou spalovat. Kontaktujte prosím Weber-Stephen LLC – oddělení zákaznického servisu pro informace o pravých náhradních dílech společnosti Weber-Stephen Products LLC.

⚠ VAROVÁNÍ: Nepokoušejte se opravovat součástky sloužící k přenosu plynu nebo ke spalování plynu, aniž byste kontaktovali oddělení zákaznického servisu společnosti Weber-Stephen Products LLC. Vaše konání v případě neuposlechnutí tohoto varování u výrobku může způsobit požár nebo výbuch, které mohou mít za následek vážné zranění nebo smrt osob či škody na majetku.

AUSTRIA

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

BELGIUM

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

CHILE

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

CZECH REPUBLIC

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

DENMARK

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

FRANCE

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

GERMANY

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

ICELAND

Jarn & Gler Wholesale EHF
+354 58 58 900

INDIA

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

ITALY

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

NETHERLANDS

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

POLAND

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

RUSSIA

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

SOUTH AFRICA

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

SPAIN

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

SWITZERLAND

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

UNITED ARAB EMIRATES

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

UNITED KINGDOM

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

USA

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

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

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

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



WEBER-STEPHEN PRODUCTS LLC
www.weber.com