

GENESIS II

EP-335 GBS • SP-335 GBS • EP-435 GBS • SP-435 GBS

Príručka používateľa grilu na LPG



ZAREGISTRUJTE SA *dnes*



Objavte radosť z grilovania: Zaregistrujte Váš plynový gril GENESIS II a získajte špeciálny obsah, ktorý z Vás urobí majstra grilovania.

Registrácia je jednoduchá a opýtame sa Vás iba na pár rýchlych otázok. Za menej než 2 minúty aktivujete Vaše jedinečné WEBER-ID a odomknete svet znalostí a rád WEBER. Inšpirujte sa na Vašej ceste.



TELEFÓN



MOBIL



E-MAIL



ON-LINE

Tento Návod na použitie si uchovajte pre ďalšiu potrebu, dôkladne si ho prečítajte a pokiaľ máte nejaké otázky, prosíme, kontaktujte nás ešte dnes.

51541

113018
sk - Slovak

Dôležité bezpečnostné informácie

NEBEZPEČENSTVO, VAROVANIE a UPOZORNENIE sú oznámenia, ktoré sa používajú v celom Návode na použitie za účelom zdôraznenia kritických a dôležitých informácií. Čítajte a dodržiavajte tieto oznámenia za účelom zaistenia bezpečnosti a prevencie vzniku vážnych škôd. Oznámenia sú definované nižšie.

- ⚠ **NEBEZPEČENSTVO:** Indikuje rizikovú situáciu, ktorá, ak sa jej nevyhnete, **vyústi do smrti alebo vážneho úrazu.**
- ⚠ **VAROVANIE:** Indikuje rizikovú situáciu, ktorá, ak sa jej nevyhnete, **môže vyústiť do smrti alebo vážneho úrazu.**
- ⚠ **UPOZORNENIE:** Indikuje rizikovú situáciu, ktorá, ak sa jej nevyhnete, **môže vyústiť do ľahkého alebo stredne ťažkého úrazu.**

⚠ NEBEZPEČENSTVO

Ak cítite plyn:

- Uzatvorte prívod plynu na zariadení (grile).
- Uhasťte každý otvorený plameň.
- Otvorte poklop.
- Ak zápach pretrváva, vzdialte sa od zariadenia (grilu) a ihneď zavolajte Vášmu dodávateľovi plynu alebo hasičov.

⚠ VAROVANIE

- Neuskladňujte ani nepoužívajte benzín ani iné horľavé kvapaliny alebo plyny v okolí tohto (grilu) ani v okolí iných zariadení.
- LPG nádoba, ktorá nie je pripojená pre používanie, sa nesmie skladovať v blízkosti tohto (grilu) ani v blízkosti iných zariadení.

POUŽÍVAŤ IBA VO VONKAJŠOM PROSTREDÍ.

PRED POUŽITÍM SPOTREBIČA SI PREČÍTAŤ NÁVOD.

POZNÁMKA PRE INŠTALATÉRA: Tieto pokyny je nutné nechať u užívateľa.

POZNÁMKA PRE UŽÍVATEĽA: Uchovajte tieto pokyny pre budúce použitie.

Inštalácia a montáž

- ⚠ **NEBEZPEČENSTVO:** Gril nie je určený na to, aby bol inštalovaný v alebo na rekreačných vozidlách alebo lodiach.
- ⚠ **VAROVANIE:** Nepoužívajte gril, kým nie sú všetky jeho časti na svojom mieste a kým gril nebol správne namontovaný v súlade s pokynmi pre montáž.
- ⚠ **VAROVANIE:** Nezostavujte tento model grilu do akejkoľvek zabudovanej alebo zásuvnej konštrukcie.
- ⚠ **VAROVANIE:** Zariadenie nemodifikujte. LPG plyn nie je zemný plyn. Úprava alebo pokus o používanie zemného plynu v jednotke na LPG plyn alebo LPG plynu v jednotke na zemný plyn je nebezpečné a spôsobí neplatnosť Vašej záruky.

- Akýkoľvek diel, zabezpečený výrobcom, nesmie byť vymieňaný užívateľom.

Používanie

- ⚠ **NEBEZPEČENSTVO:** Gril používajte iba vo vonkajšom prostredí v dobre vetranom priestore. Nepoužívajte gril v garáži, budove, priechode, stane alebo v inej uzavretej oblasti, alebo pod konštrukciou s horľavou strechou.
- ⚠ **NEBEZPEČENSTVO:** Nepoužívajte gril v akomkoľvek vozidle alebo akomkoľvek skladovacom alebo nakladacom priestore akéhokoľvek vozidla. To zahŕňa, ale nie je obmedzené iba na, osobné, nákladné a kombinované automobily, dodávky, automobily pre voľný čas, rekreačné automobily a lode.
- ⚠ **NEBEZPEČENSTVO:** Nepoužívajte gril v blízkosti horľavých materiálov, menšej než 61 cm. To sa týka vrchu, spodku, zadnej časti a bokov grilu.
- ⚠ **NEBEZPEČENSTVO:** Priestor na grilovanie udržiavajte čistý bez horľavých výparov a kvapalín, ako napr. benzínu, alkoholu atď., a horľavých materiálov.
- ⚠ **NEBEZPEČENSTVO:** Tento spotrebič musí byť umiestňovaný mimo dosahu horľavých materiálov.
- ⚠ **NEBEZPEČENSTVO:** Kryt grilu ani čokoľvek horľavé neukladajte na ani do úložného priestoru pod gril, kým sa gril používa alebo je horúci.
- ⚠ **NEBEZPEČENSTVO:** Pokiaľ dôjde k vznieteniu tuku, vypnite všetky horáky a ponechajte poklop zakrytý, kým plameň nezhasne.
- ⚠ **VAROVANIE:** Prístupné časti môžu byť veľmi horúce. Zamedzte prístupu detí.
- ⚠ **VAROVANIE:** Použite žiaruvzdorné rukavice alebo chňapky (v súlade s EN 407, Hodnotenie úrovne kontaktného tepla 2 alebo viac) pri prevádzke grilu.
- ⚠ **VAROVANIE:** Užívanie alkoholu, predpísaných liekov, nepredpísaných liekov alebo ilegálnych drog môže ovplyvniť schopnosť užívateľa správne a bezpečne namontovať, pohybovať, uskladiť alebo obsluhovať gril.
- ⚠ **VAROVANIE:** Nikdy nenechávajte gril bez dozoru počas jeho predohrevu alebo používania. Pri používaní grilu buďte opatrní. Celá grilovacia vaňa je počas používania grilu horúca.
- ⚠ **VAROVANIE:** Počas prevádzky spotrebičom nepohybovať.
- ⚠ **VAROVANIE:** Akékoľvek elektrické káble a prívodné hadice paliva udržiavajte mimo horúcich plôch.
- ⚠ **UPOZORNENIE:** Tento produkt bol testovaný na bezpečnosť a je certifikovaný iba pre používanie v špecifickej krajine. Vzťahuje sa na krajinu, ktorej názov je uvedený na balení zvonku.

- Do grilu nepoužívajte drevené uhli, brikety alebo ľavové kamene.

Skladovanie a/alebo nepoužívanie

- ⚠ **VAROVANIE:** Po použití uzavrieť prívod paliva na nádobu na plyn.
- ⚠ **VAROVANIE:** LPG nádoby musia byť uskladnené vonku mimo dosahu detí a nesmú sa uskladiť v budove, garáži alebo akomkoľvek inom uzavretom priestore.
- ⚠ **VAROVANIE:** Po období skladovania a/alebo nepoužívania musí byť gril pred použitím skontrolovaný na úniky plynu a upchatie horákov.
- Skladovanie grilu v interiéri je dovolené, iba ak LPG nádoba je odpojená a uložená mimo grilu.

CE:2531CS-0186
ID: 2531

Vítajte! Sme veľmi radi, že ste sa k nám pridali na ceste k radosti z grilovania. Prosíme, vyhradte si čas na preštudovanie tejto Príručky používateľa, aby ste zaistili, že budete grilovať úspešne, rýchlo a jednoducho. Chceme byť po Vašom boku po celý čas používania Vášho grilu, tak prosím venujte niekoľko minút registrácii Vášho grilu. Sľubujeme Vám, že informácie od Vás nikdy nepredáme ďalej ani Vám nebudeme zasielať nežiaduce spamy. To, čo sľubujeme je, že budeme po Vašom boku na každom kroku Vašej cesty. Prihlásením k Vášmu WEBER-ID, ako súčasťou registrácie Vášho grilu, Vám dodáme špeciálny obsah, určený iba pre Vaše potešenie.

Takže podte a pridajte sa k nám on-line, na Vašom chytrom telefóne alebo akýmkoľvek iným spôsobom, ktorým chcete byť s nami v spojení.

Ďakujeme Vám, že ste si vybrali WEBER. Sme radi, že ste tu.



TELEFÓN



MOBIL



E-MAIL



ON-LINE

OBSAH

- 2 Víta Vás WEBER
Dôležité bezpečnostné informácie
- 4 Prísľub WEBER
Záruka
- 5 Vlastnosti produktu
Vlastnosti Genesis II
Grilovací systém GS4
- 6 Tipy a triky
Žiar – priamy alebo nepriamy
Čo robiť a čo nerobiť pri grilovaní
- 8 Začínáme
Dôležité informácie o LP plyne
a zapojeniach plynu
Veľkosti hrdla horákového ventilu
a údaje o spotrebe GENESIS II
Inštalácia tlakovej LPG nádoby a jej
kontrola pri možnom úniku plynu
- 12 Prevádzka
Vaše prvé grilovanie
Zakaždým, keď grilujete
Rozpálenie grilu
Zapaľovanie bočného horáka
- 16 Starostlivosť o produkt
Čistenie a údržba
- 18 Riešenie problémov
- 21 Sprievodca grilovaním
- 22 Náhradné diely

**VŽDY
MAJTE PO
RUKE NAJNOVŠIE
A NAJLEPŠIE
INFORMÁCIE**

Najnovšiu verziu tohto Návodu na
používanie nájdete online.

WEBER sľub (10 rokov dobrovoľnej záruky v EMEA)

Vo WEBER sme hrdí na dve veci: vyrábame grily, ktoré vydržia, a ponúkame excelentný zákaznícky servis.

Ďakujeme Vám za zakúpenie produktu WEBER. Weber-Stephen Products LLC, 1415 S. Roselle Road, Palatine, Illinois 60067 a jeho medzinárodné obchodné jednotky (uvedené na konci tejto príručky) („WEBER“) sú na seba hrdé, že dodávajú bezpečné, trvanlivé a spoľahlivé produkty.

Toto je predĺžená záruka WEBER, ktorú Vám poskytneme bezplatne. Zahŕňa to informácie, ktoré budete potrebovať v prípade, že bude nutné Váš produkt WEBER opraviť z dôvodu nepríjemnosti, akou je porucha alebo chyba.

V súlade s príslušnými predpismi má zákazník svoje práva, ak je produkt chybný. Tieto práva môžu zahŕňať dodanie náhradného dielu, výmenu chybného dielu, vrátenie peňazí alebo výmenu za nový produkt. V niektorých štátoch Európskej Únie by sa napríklad jednalo o dvojročný zákon danú záručnú dobu, ktorá začína plynúť prevzatím produktu. Tieto a ďalšie zákonné práva ostávajú našou dobrovoľnou predĺženou zárukou neodtokujú. V podstate táto dobrovoľná záruka poskytuje užívateľovi dodatočné práva, ktoré sú nezávislé od zákonných záručných práv.

Predĺžená záruka WEBER

WEBER garantuje osobe, ktorá si kúpila produkt WEBER (alebo v prípade darčeka alebo reklamnej akcie osobe, pre ktorú bol tento produkt zakúpený ako darček alebo reklamný predmet) („Vlastník“), že produkt od WEBER nebude vykazovať chyby materiálu ani výrobného postupu po dobu desiatich (10) rokov od dátumu zakúpenia, ak je namontovaný a prevádzkovaný v súlade s príslušným Návodom na použitie. (Poznámka: Ak stratíte váš Návod na použitie od produktu WEBER, nájdete ho i online na stránkach www.weber.com). Záruka je platná v Európe, Blízkom Východe a Afrike (EMEA). WEBER súhlasí s opravou alebo výmenou časti, ktorá je chybná z dôvodu materiálu alebo výrobného procesu v súlade s obmedzeniami, zrieknutiami a s výnimkami, uvedenými nižšie. V ROZSAHU PRÍPUSTNOM APLIKOVATEĽNÝMI PREDPISMI JE TÁTO ZÁRUKA PREDĹŽENÁ IBA VOČÍ ORIGINÁLNEMU VLASTNÍKOVÍ, KTORÝ SI PRODUKT ZAKÚPIL, A NEVZŤAHUJE SA NA ĎALŠIE OSOBY, KTORÉ PRODUKT NÁSLEDNE OD TOHTO VLASTNÍKA ODKÚPILI S VÝNIMKOU JEHO DAROVANIA ALEBO REKLAMNEJ AKCIE, AKO JE UVEDENÉ VYŠŠIE.

WEBER si stojí za svojimi výrobkami a je rád, že Vám môže poskytnúť predĺženú záruku, popísanú pre chyby materiálu do grilu alebo jeho príslušných komponentov s výnimkou jeho normálneho opotrebovania.

- „Normálne opotrebovanie“ zahŕňa kozmetické alebo iné poškodenie materiálu, ktoré sa môže u Vášho grilu v priebehu času dostaviť, ako napríklad hrdza na povrchu, ryhy/škrabance, atď.

Avšak WEBER si stále ctí túto predĺženú záruku na gril alebo jeho príslušné komponenty, kde poškodenie alebo porucha pramení z chyby materiálu.

- „Chyba materiálu“ zahŕňa diery v určitých častiach v dôsledku hrdze alebo iné poškodenie alebo zlyhanie obmedzuje schopnosť bezpečného/správneho použitia Vášho grilu.

Zodpovednosti vlastníka u tejto predĺženej záruky / Výnimky zo záruky

Pre zaistenie bezproblémového záručného krytia je dôležité (ale nie je to povinné), aby ste registrovali Váš produkt WEBER online na www.weber.com. Uložte si tiež originál nákupného dokladu

a/alebo faktúru ako potvrdenie o kúpe pre účely záručného krytia. WEBER bude vyžadovať aj fotografie z akejkoľvek údajnej chyby a sériové číslo Vášho grilu pred spracovaním záručnej reklamácie. Registrácia Vášho produktu WEBER potvrdzuje Vaše záručné krytie a poskytuje priame spojenie medzi Vami a firmou WEBER v prípade, že Vás potrebujeme kontaktovať.

Vyššie uvedená záruka je platná, iba ak vlastník produktu WEBER vynaloží na starostlivosť o tento produkt primerané úsilie a to dodržaním všetkých pokynov pre montáž, použitie a preventívnu údržbu, ako je to uvedené v príslušnom Návode na použitie, s výnimkou prípadu, keď vlastník môže preukázať, že porucha alebo chyba nesúvisí s nedodržaním vyššie uvedených pokynov. Ak žijete v pobrežnej oblasti alebo máte produkt umiestnený blízko bazéna/vodnej nádrže, jeho údržba zahŕňa pravidelné umytie a opláchnutie vonkajších plôch produktu, ako je to uvedené v príslušnom Návode na použitie.

Táto predĺžená záruka prepadá, ak sa na produkte vyskytnú poškodenia, známky zničenia, škvrny a/alebo hrdza, za ktoré WEBER nenesie zodpovednosť, spôsobené:

- Hrubým zaobchádzaním, nesprávnym používaním, úpravami, modifikáciami, vandalizmom, zanedbávaním, nesprávnou montážou alebo inštaláciou a nedodržaním správne vykonanej bežnej a rutinnej údržby;
- Hmyzom (ako sú pavúky) a hlodavcami (ako sú veвериčky), vrátane, nie však výhradne, poškodenia plynových rozvodov;
- Vystavenie slanému vzduchu a/alebo zdrojom chlóru, ako napr. bazénom, vírivkám/kúpeľom;
- Nepriaznivým vplyvom počasia, ako napr. krupobitím, hurikánom, zemetrasením, tsunami alebo vlnobitím, tornádom alebo prudkými búrkami.
- Kyslé dážď a iné environmentálne faktory.

Použitie a/alebo inštalácia súčiastok na Váš produkt WEBER, ktoré nie sú originálne WEBER súčiastky, spôsobí zrušenie tejto predĺženej záruky, a akékoľvek škody, spôsobené týmto použitím nie sú kryté touto predĺženou zárukou. Akékoľvek prestavby plynového grilu, ktoré nie sú autorizované firmou WEBER a vykonané autorizovaným servisným technikom WEBER, zrušia túto predĺženú záruku.

Spracovanie záruky

Ak ste presvedčení o tom, že máte súčiastku, na ktorú sa vzťahuje predĺžená záruka, prosíme, kontaktujte Vášho predajcu. V prípade potreby môžete tiež kontaktovať zákaznícky servis použitím kontaktných informácií na našich webových stránkach (www.weber.com). WEBER po preskúmaní oprávnenosti reklamácie chybnú súčiastku, ktorá je krytá predĺženou zárukou, opraví alebo (prípadne) vymení. V prípade, že oprava alebo výmena súčiastky nie sú možné, WEBER sa môže rozhodnúť (voliteľne) pre výmenu celého predmetného grilu za nový gril v rovnakej alebo vyššej hodnote. WEBER Vás môže požiadať o zaslanie chybných súčiastok za účelom ich preskúmania, náklady na dopravu budú preplatené vlastníkom. Náklady na zaslanie chybných súčiastok Vám budú preplatené v prípade, ak je chyba krytá zárukou. Pri kontaktovaní Vášho predajcu alebo WEBER, prosíme, majte k dispozícii tieto informácie:

- Doklad o kúpe
- Fotografie z údajnej chyby
- Sériové číslo produktu

Zrieknutie sa zodpovednosti

OKREM ZÁRUKY A ZRIEKNUTIA SA ZODPOVEDNOSTI, AKO JE TO POPÍSANÉ V TOMTO VYMEDZENÍ ZÁRUKY, NIE SÚ VÝSLOVNE STANOVENÉ ŽIADNE ĎALŠIE ZÁRUČNÉ ANI DOPLŇKOVÉ TU DANÉ PREHLÁSENIA O ZODPOVEDNOSTI, KTORÉ BY ŠLI NAD RÁMEC ZÁKONNEJ ZODPOVEDNOSTI, KTORÁ SA VZŤAHUJE NA FIRMU WEBER. PREDKLADANÉ VYMEDZENIE PREDĹŽENEJ ZÁRUKY TAKTIEŽ NEOBMEDZUJE ANI NEVYLUČUJE SITUÁCIE ALEBO REKLAMÁCIE, U KTORÝCH MÁ WEBER ZÁKONNÚ POVINNOSŤ, PREDPÍSANÚ ZÁKONOM.

PO UPLYNUTÍ DESIATICH (10) ROKOV TEJTO PREDĹŽENEJ ZÁRUČNEJ DOBY SA PRODUKTU NETÝKAJÚ ŽIADNE INÉ ZÁRUKY. ŽIADNE INÉ ZÁRUKY, DANÉ AKOUKOLVEK OSOBOU VRÁTANE PREDAJCU ALEBO MALOOBCHODNÍKA VZHLADOM NA AKÝKOLVEK PRODUKT (AKO NAPR. „PREDĹŽENÁ ZÁRUKA“) FIRMU WEBER K NIČOMU NEZAVÄZUJÚ. JEDINOU MOŽNOSŤOU RIEŠENIA OPRÁVNEJ REKLAMÁCIE JE OPRAVA ALEBO VÝMENA SÚČIASTKY ALEBO PRODUKTU.

V ŽIADNOM PRÍPADE U TEJTO PREDĹŽENEJ ZÁRUKY KRYTIE AKÉHOKOLVEK DRUHOU NEBUDE VYŠŠIE, NEŽ JE NÁKUPNÁ CENA PREDANÉHO PRODUKTU WEBER. SÚČIASTKY A PRÍSLUŠENSTVO, VYMENENÉ V RÁMCI TEJTO PREDĹŽENEJ ZÁRUKY, JE V ZÁRUKU IBA V SÚLADE S VYŠŠIE UVEDENOU ORIGINÁLNOU PREDĹŽENOU ZÁRUČNOU DOBOU DESIATICH (10) ROKOV.

TOTO OBMEDZENIE SA NEVZŤAHUJE NA PRÍPADY ZÁMERU A HRUBEJ NEDBALOSTI A PRÍPADY PORANENIA OSOBY ALEBO OHROZENIA ZDRAVIA ČI ŽIVOTA, POKIAL UJMA NA ZDRAVÍ BOLA CHYBOU ZO STRANY WEBER ALEBO JEHO ZÁKONNÝCH ZÁSTUPCOV ALEBO AGENTOV.

TÁTO PREDĹŽENÁ ZÁRUKA SA TÝKA IBA NORMÁLNEHO DOMÁCEHO POUŽÍVANIA PRODUKTU A NETÝKA SA GRILOV WEBER, POUŽÍVANÍCH NA KOMERČNÉ, SPOLOČENSKÉ ALEBO HROMADNÉ POUŽITIE AKO NAPR. V REŠTAURÁCIÁCH, HOTELOCH, REZORTOCH ALEBO UBYTOVACÍCH ZARIADENIACH. WEBER MÁ PRÁVO Z ČASU NA ČAS ZMENIŤ VZHLAD SVOJICH PRODUKTOV. NIČ, ČO JE ZAHRNUTÉ V TEJTO PREDĹŽENEJ ZÁRUKU, NESMIE BYŤ FIRME WEBER PREDLOŽENÉ AKO POVINNÉ Z HLADISKA ZAHRNUTIA TAKÝCHTO DIZAJNOVÝCH ZMIEN DO PRODUKTOV, VYROBENÝCH PRED TÝMITO ZMENAMI, A ANI TIETO ZMENY NESMÚ BYŤ DÔVODOM KU KONŠTATOVANIU, ŽE PREDCHÁDZAJÚCI DIZAJN BOL CHYBNÝ.

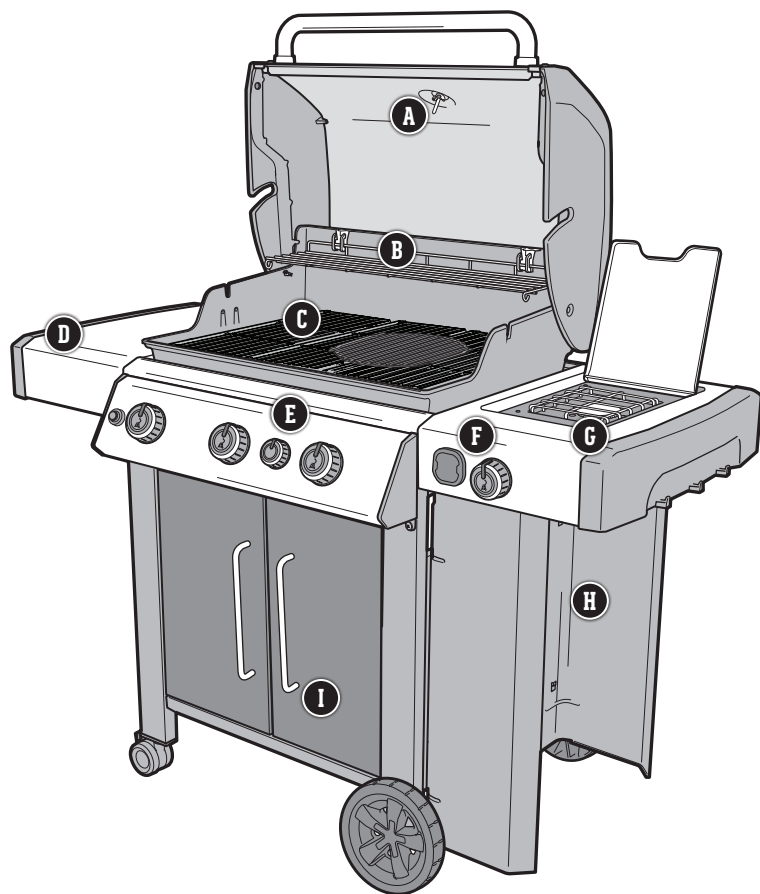
Ďalšie kontaktné informácie nájdete v zozname medzinárodných obchodných jednotiek na konci tohto Návodu na obsluhu.



CHRÁŇTE SVOJU INVESTÍCIU

Chráňte svoj gril pred nečistotami pomocou odolného prémiového obalu na gril.

GENESIS II VLASTNOSTI



A Zabudovaný teplomer

Vždy dostupná informácia o teplote vo vnútri Vášho grilu Vám umožní nastaviť teplotu, ak je to potrebné.

B TUCK-AWAY warming rack

Udržiava jedlo teplé alebo pečie buchy, zatiaľ čo hlavný chod sa dorába na rošte. Zložte ho, keď nie je v prevádzke, pre jednoduché skladovanie.

C Grilovací rošt GOURMET BBQ SYSTEM

Vyberte stred roštu a premeňte svoj gril pomocou panvice, ražne na hydinu, pizza kameňa alebo pomocou ktorejkoľvek inej z mnohých možností, z ktorých si s GOURMET BBQ SYSTEM môžete vyberať.

D Postranné stolíky s integrovanými háčikmi na náčinie

Postranné stolíky použite na to, aby ste mali tanieru, korenie a náčinie uložené vždy poruke. Zaveste si svoje základné grilovacie náčinie na háčiky pre ľahký prístup a zorganizovanie Vášho pracovného priestoru.

E Sear Station

Sear Station je navrhnutá tak, aby poskytla intenzívnu tepelnú zónu pre rýchle vytvorenie vzoru opečenia na Vaše mäso.

F Kompatibilné s iGRILL 3.

Termosonda iGRILL 3, pripojená k aplikácii, monitoruje Vaše jedlo od začiatku do konca a zobrazuje aktuálnu vnútornú teplotu pokrmu na Vašom mobilnom zariadení. (Príslušenstvo predávané samostatne.)

G Bočný horák:

Bočný horák používajte na prípravu Vašej špeciálnej BBQ omáčky alebo varených zemiakov, zatiaľ čo sa hlavný chod pripravuje pod poklopmom.

F Zboku namontovaná plynová nádrž

Montáž nádrže na plyn na vonkajšej strane grilu uľahčuje prístup a odstránenie.

I Skrinka grilu

Skrinka grilu ponúka prídavný uskladňovací priestor pre všetko Vaše základné grilovacie náčinie a príslušenstvo.

GS4 VYSOKO VÝKONNÝ GRILOVACÍ SYSTÉM



Vysoko výkonný grilovací systém GS4 zvyšuje štandard vo svete grilovania na plyne, a umiestňuje WEBER do triedy, ktorú tvorí sám o sebe. Tento inovatívny grilovací systém je založený na skúsenostiach s grilovaním, dlhých viac ako 65 rokov, kulinárskych

zručnostiach a čo je najdôležitejšie, intenzívne zohľadňuje potreby a prania ľudí, na ktorých najviac záleží – na grilujúcej komunite. Každý komponent GS4 bol jedinečne navrhnutý pre jednoduché používanie a tak, aby prinášal neporovnateľnú spokojnosť s Vaším grilovaním.

1 Zapalovanie INFINITY



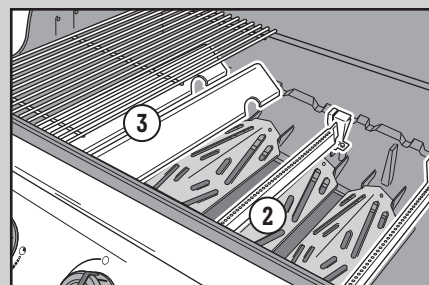
Zapalovanie INFINITY zaručuje zapáli. S podporou veľkorysej záruky si budete istí, že budete s chuťou grilovať vždy na prvý pokus.

2 Horáky

Jedinečný kužeľový tvar poskytuje plynulý tok plynu spredu dozadu. To prináša maximálne rozšírenie tepla, zaisťujúce, že sa jedlo griluje rovnomerne a konzistentne kdekoľvek na grilovacom rošte.

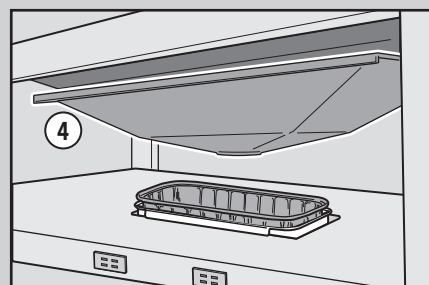
3 Arómakoľajnice FLAVORIZER BARS

Klasické arómakoľajnice FLAVORIZER BARS od WEBER sú majú taký sklon, že zachytí tuk a šťavy z jedla, ktoré dymia a syčia, a pridávajú jedlu neodolateľnú chuť dymu, ktorú všetci dobre poznáme a milujeme.

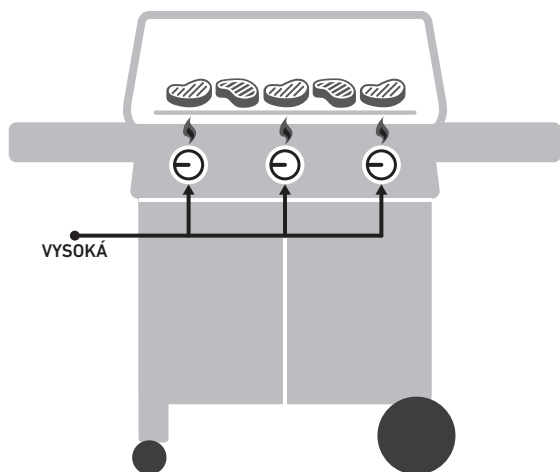


4 Systém odvádzania tuku

Kvapky, ktoré sa pomocou arómakoľajnice FLAVORIZER BARS nevyparia, tečú po zošikmení preč od horákov do jednorázovej nádoby, ktorá je v zachytávacej miske, umiestnenej pod grilovacou vaňou. Ak je to potrebné, jednoducho vyberte zachytávaciu nádobu a vymeňte odkvapkávaciu misku.



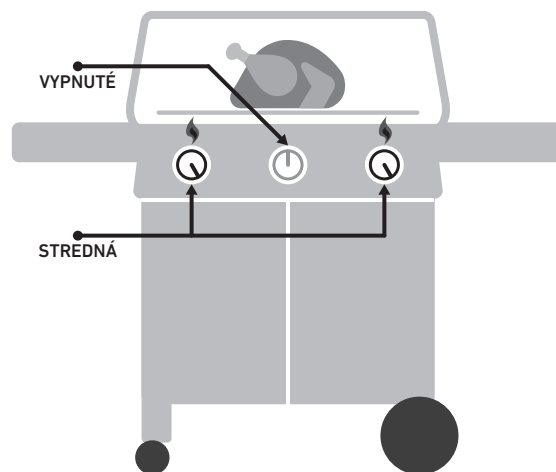
Plameň - priamy a nepriamy



NASTAVENIE PRIAMEHO TEPLA

Priamu metódu použijete pre malé, krehké kúsky jedla, ktoré potrebujú na úpravu menej než 20 minút, ako napr.: hamburgery, steaky, kotlety, kebab, kúsky kurčafa bez kosti, rybie filety, mäkkýše a nakrájaná zelenina.

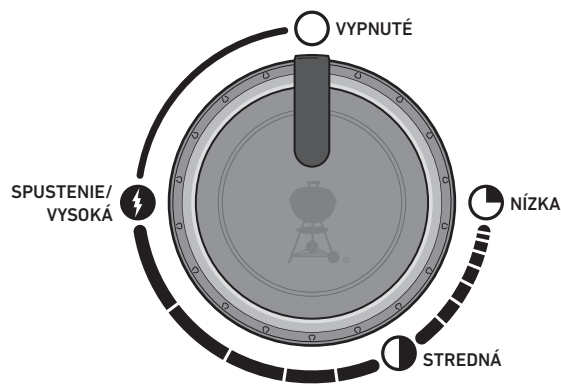
S priamym teplom sa plameň nachádza priamo pod jedlom. Ten opečie plochy jedla, rozvinie chute, textúru a jemné skaramelizovanie, zatiaľ čo jedlo sa upečie od kraja po stred.



NASTAVENIE NEPRIAMEHO TEPLA

Nepriamu metódu používajte pre väčšie kusy mäsa, ktoré vyžadujú 20 a viac minút grilovacieho času, alebo pre jedlá tak jemné, že priame vystavenie teplu by ich vysušilo alebo spálilo, ako napr.: karé, hydina s kosťou, celá ryba, jemné rybie filety, celé kurča, morka a rebierka. Nepriame teplo je možné taktiež použiť na dokončenie masťnejších jedál alebo kusov s kosťou, ktoré boli najprv upečené alebo opečené na priamom teple.

S nepriamym teplom je teplo na oboch stranách grilu alebo na jednej strane grilu. Jedlo je uložené na tej časti grilovacieho roštu, pod ktorou nie je plameň.



ČASOVAČ

Predchádzajte sklamaniam zo spálenia Vašej večere jednoducho pomocou nastavenia časovača. Nie je potrebné nič luxusné – iba časovač, ktorý je spoľahlivý a jednoducho sa používa.



RUKAVICE NA GRILOVANIE

Ak si nie ste istí, vyskúšajte si ich. Dobré rukavice sú izolované a chránia dľaň i predlaktie.

Čo robiť a čo nerobiť pri grilovaní

Predhrejte zakaždým.

Ak grilovacie rošty nie sú dostatočne horúce, jedlo sa prilepí a Vy už pravdepodobne nebudete mať šancu vytvoriť alebo vylepšiť grilovací mriežku. Aj v prípade, že si recept vyžaduje strednú alebo nižšiu úroveň tepla, vždy gril najprv predhrejte na najvyššom stupni nastavenia. Otvorte poklop, zapnite najvyššiu teplotu, zatvorte poklop a potom nechajte grilovací rošt nahriať asi 10 minút alebo kým teplomer poklopu neukáže 260 °C.

Negrilujte na špinavých roštoch.

Umiestňovanie jedla na grilovacie rošty predtým, než sa vyčistia, nikdy nebol dobrý nápad. Prilepené zvyšky predchádzajúceho jedla na roštoch fungujú ako lepido, ktoré zlepiť rošty a Vaše čerstvé jedlo. Aby ste predišli ochutnávke jedla z minulého grilovania na dnešnej porcii, uistite sa, že ste dnes rošty vyčistili. Ak už sú rošty predhriate, použite štetinovou kefku na gril z ušľachtilej ocele, aby ste získali čistý a hladký povrch.

Dajte si na tom záležať.

Predtým, než Váš gril rozpálite, uistite sa, že všetko, čo potrebujete, máte na dosah ruky. Nezabudnite na Vaše základné grilovacie nástroje, jedlo s už nanesenou vrstvou oleja a korenia, polevy a omáčky a čisté grilovacie misy na hotové jedlo. Ak pobežíte naspäť do Vašej kuchyne, nepridáte iba o zábavu, ale môže Vám aj zhorieť jedlo. Francúzski šéfkuchári to nazývajú „mise en place“ (čo znamená „dajte na miesto“). My to nazývame „byť prítomný“.

Vytvorte si malý priestor na rošte.

Umiestnenie príliš veľkého množstva jedla na grilovacie rošty obmedzuje Vašu flexibilitu. Nechajte aspoň jednu štvrtinu grilovacích roštov voľnú, s dostatočným priestorom medzi každým kusom jedla, aby ste sa k nemu dostali kliešťami a pohodlne ho otočili. Niekedy grilovanie znamená veľmi rýchle rozhodnutia a schopnosť presúvať jedlo z jedného miesta na druhé. Preto si doprajte dostatok priestoru na prácu.

Nehroťte to.

Poklop Vášho grilu neslúži iba na ochranu pred dažďom. Najdôležitejšia jej funkcia je zabrániť tomu, aby sa do grilu dostalo príliš veľa vzduchu a aby sa z grilu dostalo príliš veľa tepla a dymu. Ak je poklop zavretý, grilovacie rošty sú teplejšie, časy grilovania sú kratšie, chuť grilovania je silnejšia a plamene sú menšie. Takže na gril položte poklop!

Iba raz obráťte.

Čo je lepšie, než šťavnatý steak s hlbokým vzorom mriežky a mnohými nádhernými skaramelizovanými kúskami? Kľúčom ku dosiahnutiu týchto výsledkov je držať jedlo na jednom mieste. Niekedy máme tendenciu otáčať jedlo dovtedy, kým nedosiahne požadovanú mieru farby a chute. V takmer všetkých prípadoch by ste mali otočiť jedlo iba raz. Ak sa s jedlom príliš hráte, pravdepodobne taktiež otvárate príliš často poklop, čo prináša ďalší balík problémov. Takže odstuňte o jeden krok a verte grilu.

Vedzte, kedy skrotiť plameň.

Pri grilovaní je niekedy najdôležitejšia vec vedieť, kedy prestať. Najspoľahlivejší spôsob, ako vyskúšať, či je jedlo hotové, je investovať do digitálnej vreckovej termosondy. Tento tenký malý poklad Vám pomôže určiť ten kritický moment, kedy je Vaše jedlo v najlepšom.

Nebojte sa experimentovať.

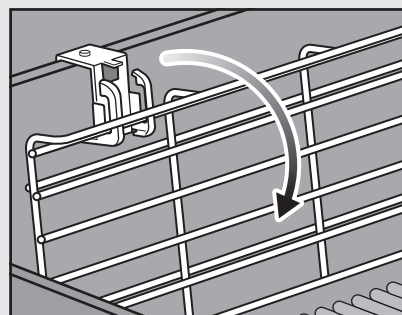
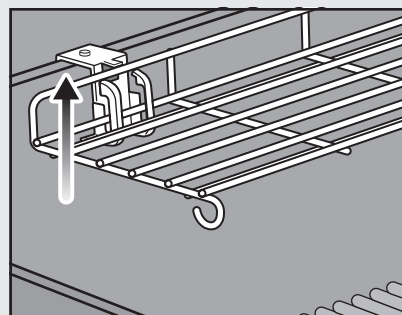
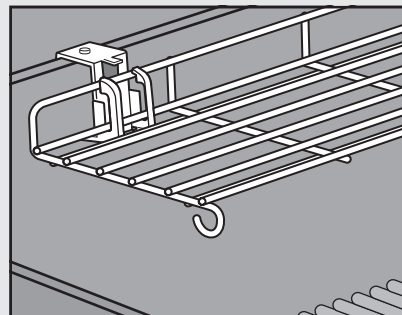
Kedy si v päťdesiatych rokoch grilovanie znamenalo jednu vec: mäso (a iba mäso) opekané na otvorenom ohni. Šéf grilu dnešných dní nepotrebuje kuchyňu, aby pripravil všetky chody jedla. Použite Váš gril na vytvorenie pečených/grilovaných predjedál, hlavných jedál a dokonca dezertov. Zaregistrujte Váš gril a dostanete špeciálny obsah, ktorý Vás bude inšpirovať na Vašej ceste. Veľmi radi by sme sa pridali k Vaším dobrodružstvám pri grilovaní.

Optimalizovanie grilovacieho priestoru

Použitie ohrievacieho roštu TUCK-AWAY (warming rack)

Využite ohrievací rošt a udržujte s jeho pomocou jedlo stále teplé, alebo ho zložte, keď ho práve nepoužívate.

Pokiaľ chcete ohrievací rošt zložiť, ľahko ho nadvihnite a otočte smerom nadol. Použite žiaruvzdorné rukavice alebo chňapky (v súlade s normou EN 407, Hodnotenie úrovne kontaktného tepla 2 alebo viac), ak nastavujete mriežku.



Dôležité informácie o LPG plyne a zapojeniach plynu

Čo je LPG?

Skvapalnený petrolejový plyn (LPG) je horľavý produkt na báze petroleja, používaný ako palivo do Vášho grilu. Je to plyn s miernou teplotou a tlakom, ak nie je v nádobe. Ale pri miernom tlaku vnútri nádoby, akou je napríklad tlaková nádoba, je LPG kvapalina. Keďže sa tlak z tlakovej nádoby uvoľňuje, kvapalina sa rýchlo odparuje a stáva sa skvapalneným propánovým plynom.

Tipy pre bezpečné zaobchádzanie s tlakovými LPG nádobami

- Obitá alebo hrdzavá tlaková LPG nádoba môže byť nebezpečná a musí byť skontrolovaná dodávateľom skvapalneného propánového plynu. Nepoužívajte tlakovú nádobu s poškodeným ventilom.
- Aj keď sa Vaša tlaková LPG nádoba môže javiť ako prázdna, môže v nej byť ešte stále prítomný plyn a v súlade s tým je nutné s nádobou manipulovať alebo ju transportovať.
- Tlaková LPG nádoba musí byť inštalovaná, prepravovaná a uskladnená v zvislej zaistenej polohe. Tlakové nádoby nesmú spadnúť ani sa s nimi nesmie neopatrne manipulovať.
- Nikdy neuskładňujte ani neprepravujte tlakovú LPG nádobu tak, kde teplota môže dosiahnuť 50 °C (tlaková nádoba bude príliš teplá, aby sa dala uchopiť do rúk).

Požiadavky na tlakovú LPG nádobu

- Použite tlakovú nádobu s minimálnou kapacitou 3 kg a maximálnou kapacitou 13 kg.

Čo je to regulátor?

Váš plynový gril je vybavený regulátorom tlaku, čo je zariadenie na reguláciu a udržiavanie jednotného tlaku plynu.

Požiadavky na regulátor a hadicu

- V Spojenom kráľovstve tento gril musí byť vybavený regulátorom v súlade s normou BS 3016 s menovitým výkonom 37 milibarov.
- Dĺžka hadice nesmie presiahnuť 1,5 metra.
- Zabráňte zauzlenou hadice.
- Zostavy pre výmenu regulátora a hadice musia byť špecifikované firmou Weber-Stephen Products LLC.

Veľkosti hrdla horákového ventilu a údaje o spotrebe GENESIS II


VEĽKOSTI HRDĽA HORÁKOVÉHO VENTILU			
Krajina	Katégória plynu	Modely s 3 horákmi	Modely so 4 horákmi
Česká republika, Čína, Cyprus, Dánsko, Estónsko, Fínsko, Holandsko, Hongkong, India, Island, Izrael, Japonsko, Juhoafrická republika, Kórea, Litva, Lotyšsko, Maďarsko, Malta, Nórsko, Rumunsko, Rusko, Singapur, Slovensko, Slovinsko, Švédsko, Turecko	I_{3B/P} (30 mbarov alebo 2,8 kPa)	Hlavné horáky 1,02 mm Opekací horák 0,84 mm Bočný horák 1,02 mm	Hlavné horáky 0,98 mm Opekací horák 0,84 mm Bočný horák 1,02 mm
Belgicko, Francúzsko, Grécko, Írsko, Luxembursko, Portugalsko, Španielsko, Spojené kráľovstvo, Švajčiarsko, Taliansko	I₃ (28 – 30/37 mbarov)	Hlavné horáky 0,94 mm Opekací horák 0,78 mm Bočný horák 0,96 mm	Hlavné horáky 0,91 mm Opekací horák 0,78 mm Bočný horák 0,96 mm
Poľsko	I_{3P} (37 mbarov)	Hlavné horáky 0,94 mm Opekací horák 0,78 mm Bočný horák 0,96 mm	Hlavné horáky 0,91 mm Opekací horák 0,78 mm Bočný horák 0,96 mm
Rakúsko, Nemecko	I_{3B/P} (50 mbarov)	Hlavné horáky 0,86 mm Opekací horák 0,72 mm Bočný horák 0,85 mm	Hlavné horáky 0,82 mm Opekací horák 0,72 mm Bočný horák 0,85 mm
ÚDAJE O SPOTREBE			
		Modely s 3 horákmi	Modely so 4 horákmi
		17,5 kW Propán 20,1 kW Bután	20,2 kW Propán 23,3 kW Bután
		1251 g/h Propán 1463 g/h Bután	1444 g/h Propán 1696 g/h Bután

⚠ **DÔLEŽITÉ** Odporúčame, aby ste raz za 5 rokov vymenili hadicu na prívod plynu do Vášho plynového grilu. Niektoré krajiny môžu mať požiadavku, aby sa hadica na prívod plynu vymieňala častejšie, než raz za 5 rokov, kde v tomto prípade je táto požiadavka uprednostnená.

Pre výmenu zostavy hadice, regulátora a ventilu kontaktujte zástupcu zákazníckého servisu vo Vašom okolí pomocou kontaktných informácií na našich webových stránkach. Prihláste sa na weber.com.

Inštalácia tlakovej LPG nádoby a jej kontrola na úniky plynu

Pripojte regulátor ku tlakovej nádobe

- 1) Skontrolujte, že všetky regulačné gombíky horákov sú vo vypnutej  polohe. Skontrolujte zatlačenie otočných gombíkov v smere hodinových ručičiek.
- 2) Identifikujte typ Vášho regulátora a pripojte regulátor ku tlakovej LPG nádobe dodržaním príslušných pokynov pre zapojenie.

Poznámka: Uistite sa, že ventil tlakovej LPG nádoby alebo páčka regulátora sú pred pripojením uzavreté.

Pripojte otáčaním v smere hodinových ručičiek (A)

Pripevnite regulátor na tlakovú nádobu pomocou skrutiek ich otáčaním v smere hodinových ručičiek (a). Umiestnite regulátor tak, aby vetrací otvor (b) smeroval nadol.

Pripojte otáčaním proti smeru hodinových ručičiek (B)

Pripevnite regulátor na tlakovú nádobu pomocou skrutiek ich otáčaním proti smeru hodinových ručičiek (a).

Pripojte otočením páčky a jej zaistením do polohy (C)

Otočte páčku regulátora (a) v smere hodinových ručičiek do polohy vypnutia. Zatlačte regulátor nadol na ventil tlakovej nádoby, kým regulátor nezapadne do správnej polohy (b).

Pripojte pomocou posuvnej objímky (D)

Uistite sa, že páčka regulátora je v polohe vypnutia (a). Posuňte objímku regulátora nahor (b). Zatlačte regulátor nadol na ventil tlakovej nádoby a udržiavajte tlak. Uzavrte posunutím objímky nadol (c). Ak sa regulátor nezaistí, postup zopakujte.

Poznámka: Zobrazenia regulátora v tomto návode nemusia byť podobné regulátoru, ktorý používate u Vášho grilu. Vy z dôvodu rôznych predpisov danej krajiny alebo regiónu.

Umiestnenie tlakovej LPG nádoby

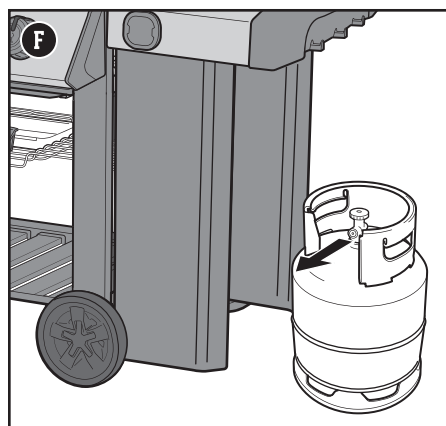
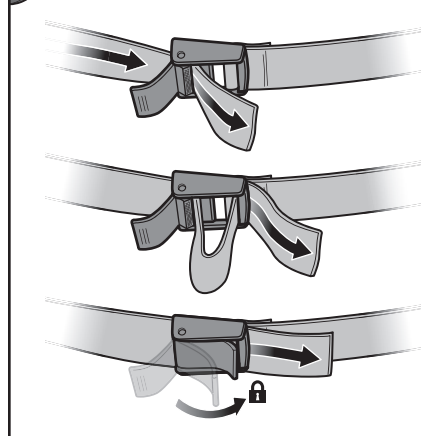
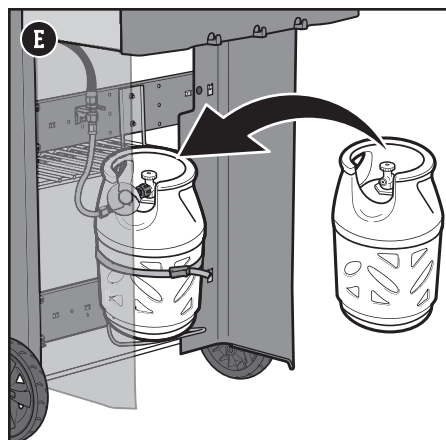
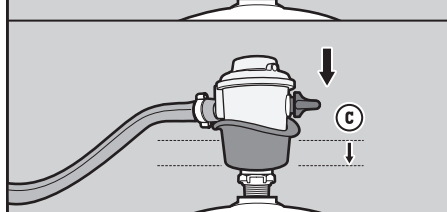
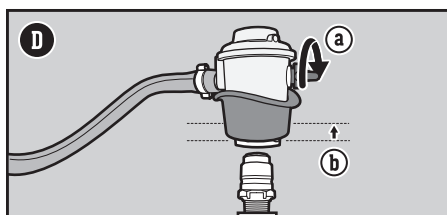
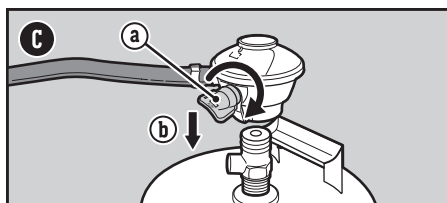
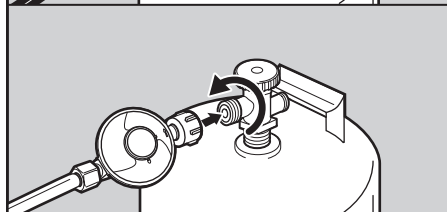
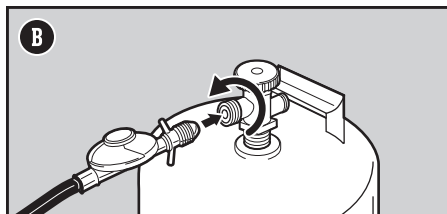
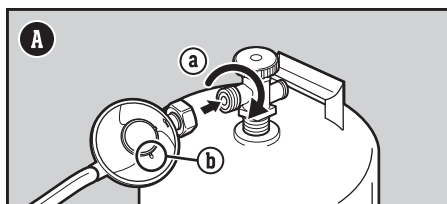
Veľkosť a tvar tlakovej nádoby určuje, či je potrebné tlakovú nádobu zavesiť alebo umiestniť na zem.

- 1) Identifikujte typ Vašej tlakovej LPG nádoby a postupujte podľa príslušných pokynov na jej umiestnenie.

Umiestnenie na závesný systém (E) Otočte tlakovú nádobu tak, aby bol otvor ventilu otočený k prednej časti grilu. Zdvihnite a umiestnite tlakovú nádobu na závesný systém. Nastavte pás tak, aby bol utiahnutý k tlakovej nádobe.

Umiestnenie na zem (F)

Umiestnite tlakovú nádobu na zem mimo základnej skrinky na pravej strane grilu. Otočte tlakovú nádobu tak, aby bol otvor ventilu otočený k prednej časti grilu.



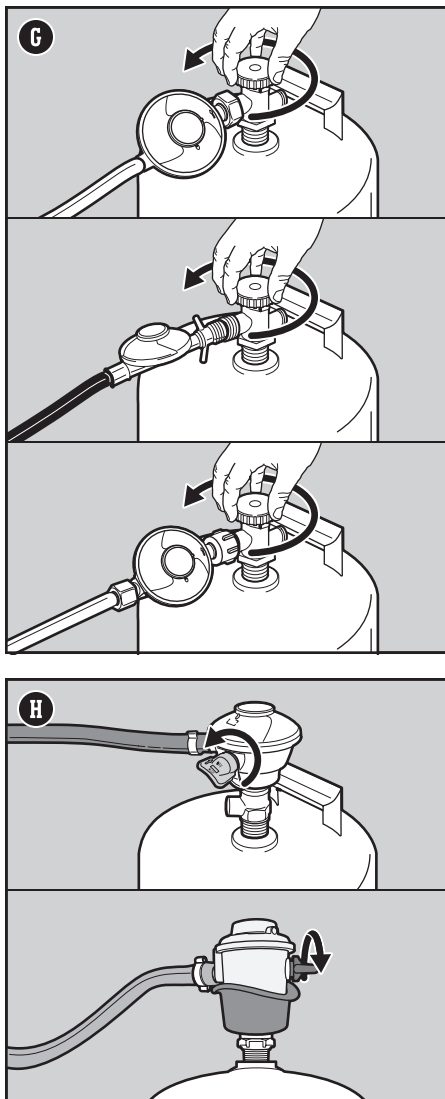
Čo je kontrola na úniky plynu?

Ak je už tlaková nádoba LPG správne nainštalovaná, je nutné vykonať kontrolu na úniky. Kontrola na úniky je spoľahlivý spôsob overenia si, že plyn nebude po pripojení tlakovej nádoby ku grilu unikať. Nasledujúce upevnenia je potrebné otestovať po každom opakovanom naplnení a opätovnom pripojení tlakovej nádoby:

- Tam, kde sa regulátor pripája k tlakovej nádobe.
- Kde sa plynová hadica pripája k upínacej hlave.
- Kde sa upínacia hlava pripája ku zvlnenému rozvodu plynu.

Kontrola na úniky plynu

- 1) Spojte na tlakovej nádobe a regulátore navlhčite roztokom mydlovej vody pomocou rozprašovača, štetca alebo handry. Môžete si vyrobiť vlastný roztok mydlovej vody zmiešaním 20 % tekutého mydla s 80 % vody; alebo si môžete kúpiť roztok na kontrolu únikov, ktorý je k dispozícii v každej predajni inštalátorských potrieb.
- 2) Identifikujte typ Vášho regulátora. Otvorte prívod plynu pomocou otočenia ventilu na tlakovej nádobe proti smeru hodinových ručičiek **(G)** alebo otočením páčky regulátora do zapnutej polohy **(H)**.



⚠ **NEBEZPEČENSTVO:** Na úniky plynu nepoužívajte plameň. Uistite sa, že vo Vašom okolí sa počas kontroly únikov nevyskytujú žiadne iskry alebo otvorený oheň.

⚠ **NEBEZPEČENSTVO:** Unikajúci plyn môže spôsobiť požiar alebo výbuch.

⚠ **NEBEZPEČENSTVO:** Ak je prítomný únik plynu, gril nepoužívajte.

⚠ **NEBEZPEČENSTVO:** Ak vidíte, cítite alebo počujete, že uniká plyn z tlakovej nádoby na skvapalnený propán:

1. Choďte ďalej od tlakovej nádoby.
2. Nepokúšajte sa problém odstrániť sami.
3. Privolajte hasičov.

⚠ **NEBEZPEČENSTVO:** Pred odpojením regulátora vždy uzatvorte ventil tlakovej nádoby. Nepokúšajte sa odpojiť regulátor plynu ani zostavu hadice alebo akékoľvek spoje rozvodu plynu, kým sa gril používa.

⚠ **NEBEZPEČENSTVO:** Neskladujte náhradnú tlakovú LPG nádobu blízko alebo pod týmto grilom. Nikdy neplňte tlakovú nádobu na viac ako 80 %. Nedodržanie týchto oznámení v plnej miere môže spôsobiť smrť alebo vážny úraz.

3) Ak sa objavia bubliny, je tam únik plynu:

a) Ak je netesnosť na spoji medzi regulátorom a tlakovou nádobou alebo medzi regulátorom a hadicou (**I**), vypnite prívod plynu. GRIL NEPOUŽÍVAJTE. Kontaktujte zákaznícke oddelenie autorizovaného servisu vo Vašom okolí pomocou kontaktných informácií na našich webových stránkach.

b) Ak je únik plynu na ktoromkoľvek spoji, znázornenom na obrázku (**J**), opätovne utiahnite spoj pomocou hasáku a znovu skontrolujte spoj na úniky pomocou roztoku mydlovej vody. Ak presakovanie pretrváva, vypnite prívod plynu. GRIL NEPOUŽÍVAJTE.

c) Ak je únik plynu na ktoromkoľvek spoji, znázornenom na obrázku (**K**), vypnite prívod plynu. GRIL NEPOUŽÍVAJTE.

Ak je prítomná netesnosť, kontaktujte zákaznícke oddelenie autorizovaného servisu vo Vašom okolí pomocou kontaktných informácií na našich webových stránkach.

4) Ak sa bubliny neobjavia, kontrola úniku je hotová:

a) Vypnite prívod plynu a opláchnite spoje čistou vodou.

POZNÁMKA: Keďže niektoré roztoky na kontrolu únikov vrátane mydlového môžu byť mierne korozívne, všetky spoje je potrebné po kontrole na úniky plynu opláchnuť vodou.

Dodatočné kontroly netesnosti

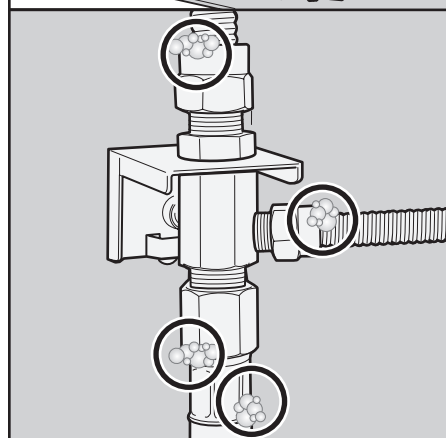
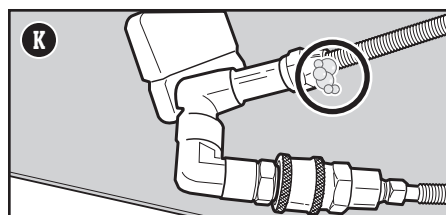
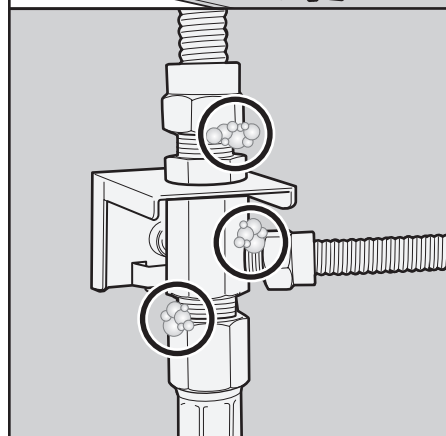
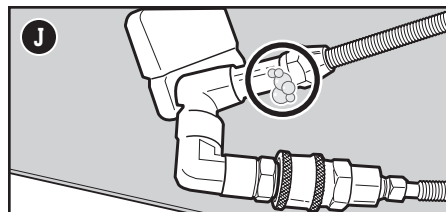
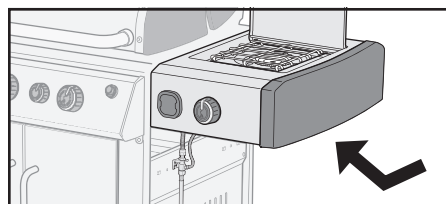
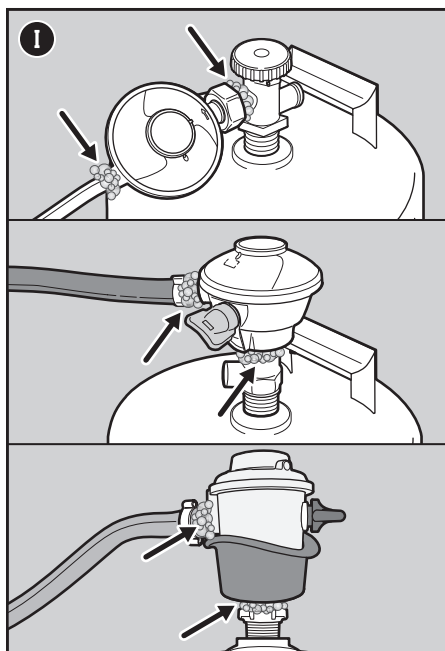
Nasledujúce upevnenia je potrebné otestovať na únik plynu po každom opakovanom naplnení a opätovnom pripojení tlakovej nádoby:

- Na regulátore a tam, kde sa regulátor pripája k tlakovej nádobe (**I**).

Postupujte podľa pokynov nižšie pre „Kontrolu na úniky plynu“.

Odpojte regulátor od tlakovej nádoby.

- 1) Uistite sa, že ventil tlakovej LPG nádoby alebo páčka regulátora sú plne uzavreté.
- 2) Odpojenie regulátora.



Vaše prvé grilovanie

Prvýkrát zapáľte gril

Predhrejte gril na najvyššom možnom nastavení teploty so zatvoreným poklopom na minimálne 20 minút predtým, než budete po prvýkrát grilovať.

Zakaždým, keď grilujete

Údržba pred každým grilovaním

Plán údržby pred každým grilovaním zahŕňa tieto jednoduché, ale dôležité kroky, ktoré by ste mali vykonať pred každým grilovaním.

Kontrola prítomnosti tuku

Váš gril je vybavený systémom odvádzania tuku, ktorý odvádza tuk preč od jedla do vymeniteľnej odkvapkávacej nádoby. Ak grilujete, tuk je odvádzaný nadol k výsuvnej zachytávacej nádobe a do vymeniteľnej odkvapkávacej misky, ktorá je zasadená do zachytávacej nádoby. Tento systém by mal byť vyčistený vždy a pri každom grilovaní za účelom prevencie vzniku požiaru.

- 1) Uistite sa, že gril je vypnutý a vychladnutý.
- 2) Vytiahnutím nádoby zo skrinky (A) odstráňte výsuvnú nádobu na tuk. Odstráňte prebytočný tuk pomocou plastovej škrabky.
- 3) Vytiahnite zachytávaciu misku (b). Skontrolujte prítomnosť nadmerného množstva tuku vo vymeniteľnej hliníkovej miske, ktorá je zasadená do zachytávacej nádoby. Odkvapkávaciu vymeniteľnú misku vytiahnite a vymeňte za novú, ak je to nutné.
- 4) Vráťte osadte všetky komponenty.

Skontrolujte hadicu

Rutinná kontrola hadice je nevyhnutná.

- 1) Uistite sa, že gril je vypnutý a vychladnutý.
- 2) Skontrolujte, či hadica nevykazuje známky prasknutia, odretia alebo rezov (C). Ak zistíte, že hadica je akýmkoľvek spôsobom poškodená, gril nepoužívajte.

Gril predhrejte

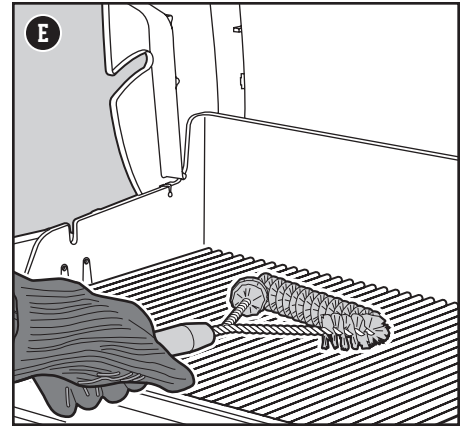
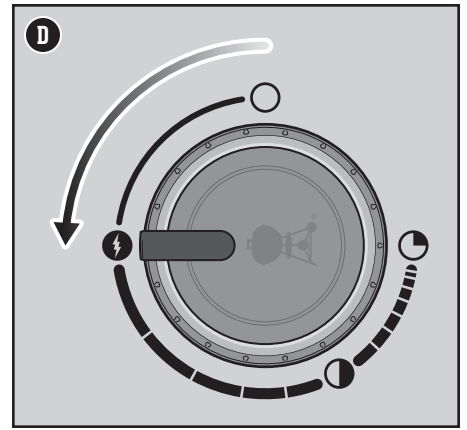
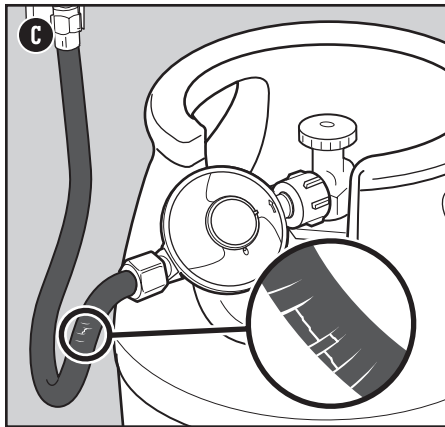
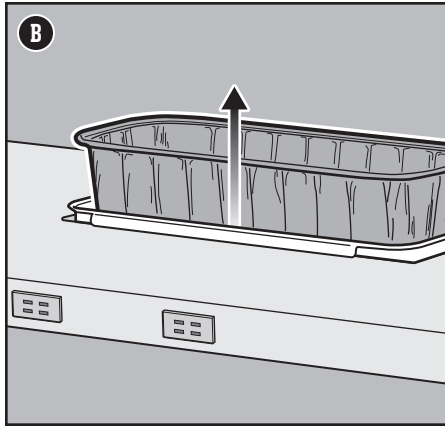
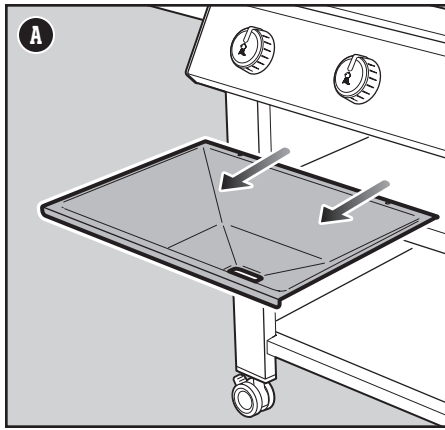
Predhriatie grilu je dôležité pre úspešné grilovanie. Predhriatie pomáha predchádzať tomu, aby sa Vám jedlo prilepilo k roštu a rošt sa dostatočne nahreje, aby správne jedlo opiekol. Taktiež to spáli zvyšky z predchádzajúcich grilovaných jedál.

- 1) Otvorte poklop na grile.
- 2) Zapáľte Váš gril v súlade s pokynmi pre zapalovanie v tomto Návode na použitie.
- 3) Zatvorte poklop.
- 4) Predhrejte gril so všetkými horákmi zapnutými v počiatočnej/vysokoj polohe na 10 až 15 minút, alebo kým teplomer neukáže 260 °C (D).

Vyčistite grilovací rošt

Po predhriatí bude akékoľvek kúsok jedla alebo zvyšky, ktoré na rošte ostali z minulého grilovania, jednoduchšie odstrániť. Vyčistené rošty taktiež zabránia tomu, aby sa Vaše čerstvé jedlo k roštu prilepilo.

- 1) Ihneď po predhriatí vykefujte rošty pomocou kefy na gril so štetinami z nehrdzavejúcej ocele (E).



NUTNÉ GRILOVACIE NÁČINIE • NUTNÉ GRILOVACIE NÁČINIE • NUTNÉ GRILOVACIE NÁČINIE • NUTNÉ GRILOVACIE NÁČINIE • NUTNÉ GRILOVACIE NÁČINIE

RUKAVICE NA GRILOVANIE

Ak si nie ste istí, vyskúšajte si ich. Dobré rukavice sú izolované a chránia dľaň i predlaktie.

⚠ NEBEZPEČENSTVO: Nepokrývajte výsuvnú misku na tuk ani grilovaciu vaňu hliníkovou fóliou (alobalom).

⚠ NEBEZPEČENSTVO: Skontrolujte výsuvnú misku na tuk a zachytávaciu nádobu pred každým použitím, či neobsahujú nadmerné množstvo tuku. Nadmerné množstvo tuku odstráňte, aby ste zabránili jeho vzplanutiu.

⚠ VAROVANIE: Použite žiaruvzdorné rukavice alebo čňapky (v súlade s normou EN 407, Hodnotenie úrovne kontaktného tepla 2 alebo viac) pri obsluhu grilu.

⚠ VAROVANIE: Grilovacie kefy by mali byť pravidelne kontrolované na stratu štetín a nadmerné opotrebenie. Kefku nahraďte novou, ak nájdete vypadnuté štetiny na grilovacích roštoch alebo kefke. WEBER odporúča zakúpenie novej grilovacej kefy so štetinami z ušľachtilej ocele na začiatku každej grilovacej sezóny.

⚠ VAROVANIE: Ak zistíte, že hadica je akýmkoľvek spôsobom poškodená, gril nepoužívajte. Hadicu nahraďte iba novou hadicou, ktorú autorizovala firma WEBER.

⚠ VAROVANIE: Udržujte ventiláčne otvory okolo vane čisté a bez usadenín.

Rozpálenie grilu

Pomocou elektronického systému zapalovania rozpáľte gril

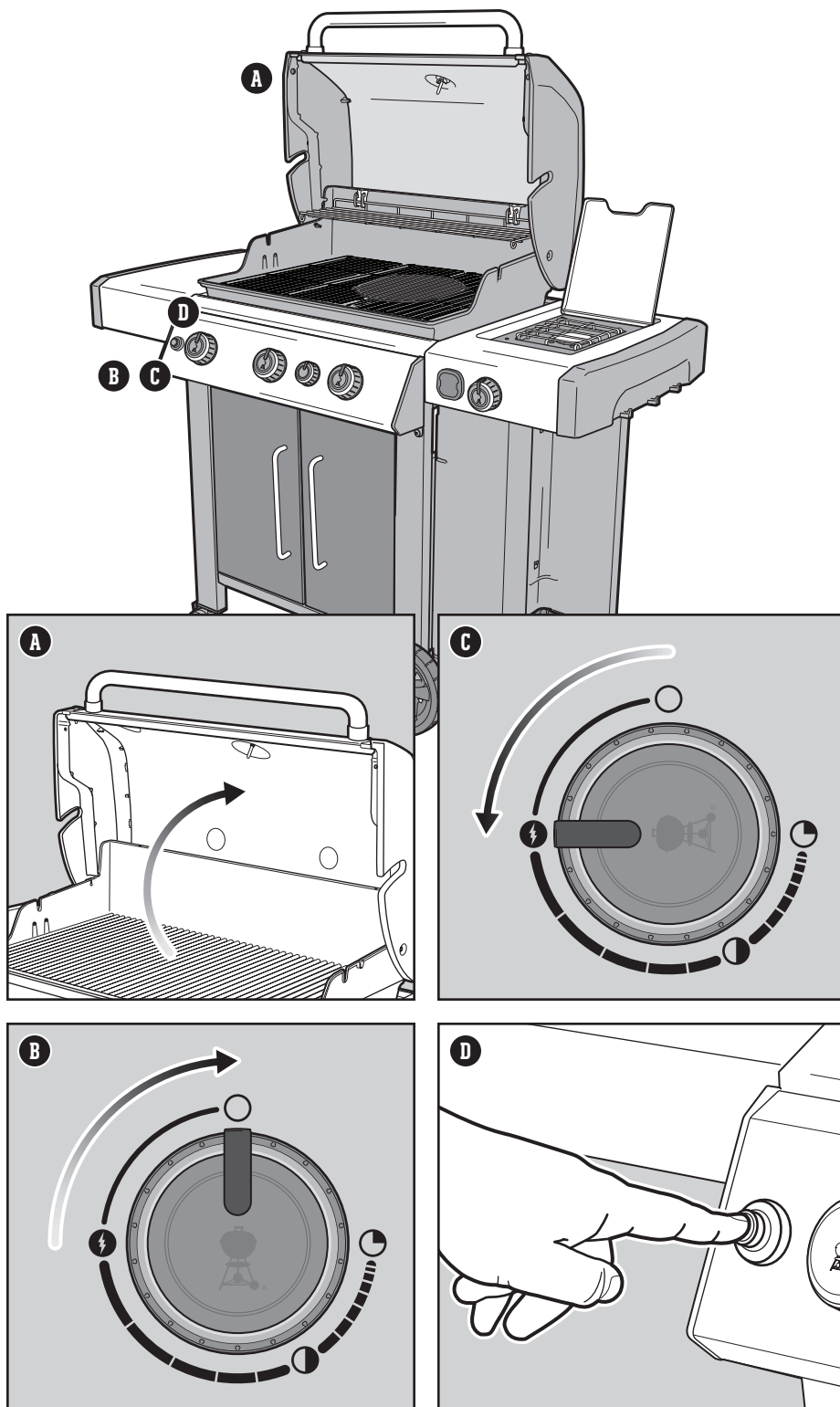
Každý regulačný gombík ovláda jednotlivý horák, a každý horák sa zapáli nezávisle. Zapáľte horáky v poradí zľava doprava. Všetky horáky by mali pre účely predhriatia horieť, počas grilovania potom už nemusia horieť všetky horáky.

- 1) Otvorte poklop grilu (A).
- 2) Skontrolujte, že všetky ovládacie gombíky horákov sú vo vypnutej O polohe. Skontrolujte zatlačením otočných gombíkov v smere hodinových ručičiek (B).
Poznámka: Je dôležité, aby všetky ovládacie gombíky horákov boli vo vypnutej O polohe pred zapnutím tlakovej LPG nádoby.
- 3) Otvorte prívod plynu pomocou otočenia ventilu na tlakovej nádobe proti smeru hodinových ručičiek alebo otočením páčky regulátora do polohy zapnutia v závislosti od Vášho pripojenia regulátora k tlakovej nádobe.
- 4) Začnite horákom, ktorý je najďalej vľavo. Zatlačte regulačný gombík horáka a otočte ho proti smeru hodinových ručičiek na začiatočnú/najvyššiu I polohu (C).
- 5) Zatlačte a držte elektronické tlačidlo zapalovania (D). Budete počuť tikanie.
- 6) Skontrolujte pohľadom, či horák horí cez grilovacie rošty a cez polkruhový výrez v arómaokolajnici FLAVORIZER BARS.
- 7) Ak horák nehorí, otočte ovládacie gombík horáka do vypnutej O polohy a počkajte 5 minút, aby ste umožnili plynu sa vyčistiť predtým, než sa pokúsíte znovu zapáliť horák.
- 8) Ak sa horák zapáli, opakujte kroky 4 až 6 pre zapálenie zostávajúcich horákov.

Pokiaľ horáky nie je možné zapáliť pomocou elektronického zapalovania, prejdite k časti RIEŠENIE PROBLÉMOV. Tam nájdete pokyny pre rozpálenie grilu pomocou zápaliek, čo Vám pomôže so stanovením presného problému.

Zhasnutie horákov

- 1) Zatlačte každý regulačný gombík horákov a následne ich otočte v smere hodinových ručičiek, až kým sa nedostanú do vypnutej O polohy.
- 2) Na tlakovej LPG nádobe vypnite prívod plynu.



⚠ **VAROVANIE:** Počas zapalovania otvorte poklop.


⚠ **VAROVANIE:** Nenakláňajte sa nad grilom, ak zapalujete horáky alebo grilujete.





⚠ **VAROVANIE:** Každý horák sa musí zapáliť jednotlivo tak, že stlačíte tlačidlo elektronického zapalovania.

⚠ **VAROVANIE:** Ak sa zapálenie neobjaví do 4 sekúnd od pokusu o zapálenie prvého horáka, otočte regulačný gombík horáka do vypnutej polohy. Počkajte 5 minút, aby sa naakumulovaný plyn rozptýlil a následne zopakujte postup zapalovania.

Použitie Sear Great

Opekanie je technika priameho grilovania, používaná na mäso, ako je steak, kusy hydiny, ryby a kotlety. Opekanie zafarbí povrch pokrmu na hnedo pri vysokej teplote. Opečením oboch strán mäsa skaramelizujete povrch jedla, čo vytvára žiadúcejšiu príchuť.


Zapaľovanie opekacieho horáka  je rovnaké ako zapaľovanie hlavného horáka, každý horák sa zapáli nezávisle.

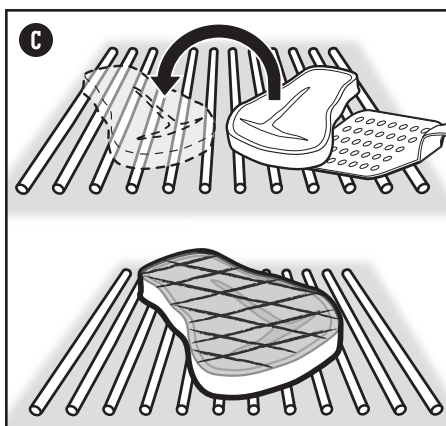
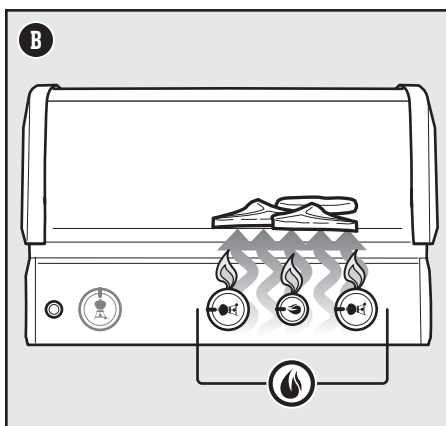
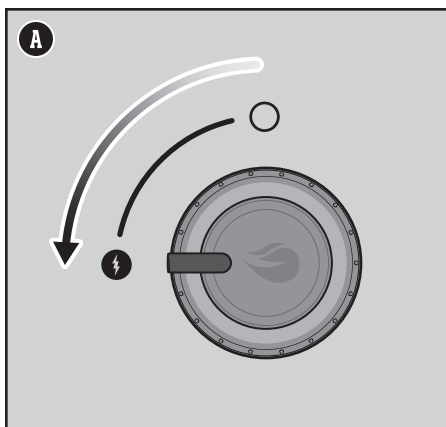
- 1) Otvorte poklop a zapáľte všetky horáky vrátane Sear Great horáka . AK CHCETE ZAPÁLIŤ GRIL, POUŽITE ELEKTRONICKÝ SYSTÉM ZAPALOVARIA.
- 2) Predhrejte gril so zavretým poklopom a so všetkými horákmi zapnutými v počiatočnej/vysokej  polohe na 10 až 15 minút alebo kým teplomer neukáže 260 °C .
- 3) Po predhriatí nechajte regulačný gombík opekacieho horáka  a regulačné gombíky vedľajších horákov v počiatočnej/vysokej  polohe (A). Opekací horák pracuje so susednými horákmi jeden za druhým (B). Zvyšné horáky môžu byť vypnuté alebo stlmené.
- 4) Umiestnite mäso priamo nad opekaciu stanicu a zatvorte poklop. Opečte každú stranu za dobu od jednej do štyroch minút (C), v závislosti od typu a hrúbky mäsa. Akonáhle je opečenie kompletne, môže byť mäso presunuté nad mierne teplo a pečené na požadovanú prepečenosť.

Poznámka: Vždy pripravujte jedlo s uzavretým poklopom pre dosiahnutie maximálneho tepla a aby sa zabránilo vzplanutiam.

Ako ste už pri použití opekacej stanice zistili, dodávame Vám odvahu experimentovať s rôznymi časmi opečenia, aby ste dosiahli výsledky, ktoré najviac vyhovujú Vašej chuti.

Zhasnutie horákov

- 1) Zatlačte každý regulačný gombík horákov a následne ich otočte v smere hodinových ručičiek, až kým sa nedostanú do vypnutej  polohy.
- 2) Na LP nádrži vypnite prívod plynu.



Zapaľovanie bočného horáka

Používanie elektronického zapaľovania na zapálenie bočného horáka

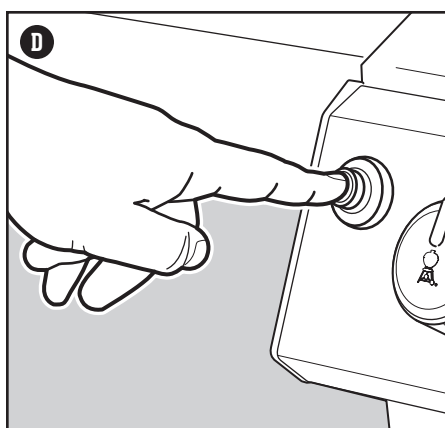
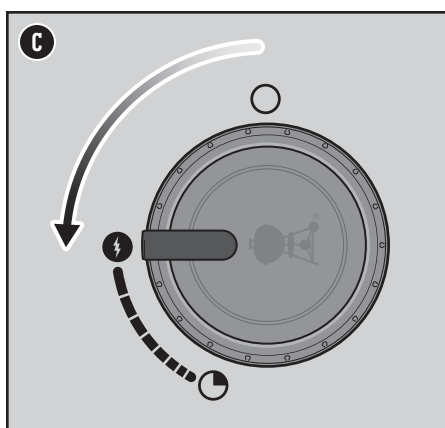
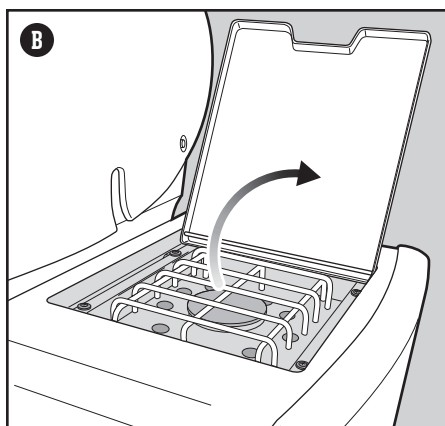
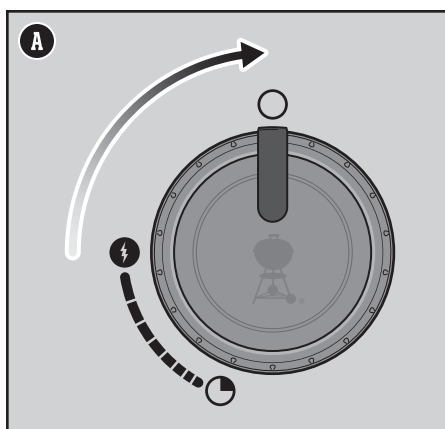
Ak jeden alebo viac z hlavných horákov na Vašom grile už horí a chcete zapáliť bočný horák, prejdite na krok 3. Ak žiadny z hlavných horákov nehorí a používate len bočný horák, začnite krokom 1.

- 1) Skontrolujte, že regulačný gombík bočného horáka je vo vypnutej **O** polohe. Skontrolujte to zatlačením a otočením gombíka v smere hodinových ručičiek (**A**). Taktiež skontrolujte, či sú všetky regulačné gombíky hlavných horákov vo vypnutej **O** polohe.
*Poznámka: Je dôležité, aby regulačné gombíky všetkých horákov boli vo vypnutej **O** polohe pred otvorením tlakovej LPG nádoby.*
- 2) Otvorte prívod plynu pomocou otočenia ventilu na tlakovej nádobe proti smeru hodinových ručičiek alebo otočením páčky regulátora do polohy zapnutia v závislosti od Vášho pripojenia regulátora k tlakovej nádobe.
- 3) Otvorte poklop bočného horáka (**B**).
- 4) Zatlačte regulačný gombík horáka a otočte ho proti smeru hodinových ručičiek na začiatočnú/najvyššiu **I** polohu (**C**).
- 5) Zatlačte a držte elektronické tlačidlo zapaľovania (**D**). Budete počuť zvuk kliknutia zapaľovača. Skontrolujte, či bočný horák horí. Plameň bočného horáka môže byť ťažko viditeľný pri priamom slnečnom svetle.
- 6) Po zapálení bočného horáka pokračujte v otáčaní gombíka proti smeru hodinových ručičiek, kým sa nedostanete do požadovanej polohy.
- 7) Ak sa bočný horák nerozhorí do 4 sekúnd, otočte regulačný gombík bočného horáka do vypnutej **O** polohy a počkajte 5 minút, kým sa vyčistí plyn, než sa pokúsite horák znova zapáliť.

Pokiaľ horáky nie je možné zapáliť pomocou elektronického zapaľovania, prejdite k časti RIEŠENIE PROBLÉMOV. Tam nájdete pokyny pre rozpálenie bočného horáka pomocou zápaliek, čo Vám pomôže so stanovením presného problému.

Zahasenie bočného horáka

- 1) Zatlačte regulačný gombík bočného horáka a následne ho otočte v smere hodinových ručičiek, až kým sa nedostane do vypnutej **O** polohy.
- 2) Na tlakovej LPG nádobe vypnite prívod plynu.



⚠ **VAROVANIE:** Otvorený poklop bočného horáka počas vznietenia.

⚠ **VAROVANIE:** Nenakláňajte sa nad grilom, ak zapaľujete horáky alebo grilujete.

⚠ **VAROVANIE:** Ak sa zapálenie neobjaví do 4 sekúnd od pokusu o zapálenie bočného horáka, otočte regulačný gombík horáka do vypnutej polohy. Počkajte 5 minút, aby sa naakumulovaný plyn rozptýlil a následne zopakujte postup zapaľovania.

Čistenie a údržba

Čistenie vnútrajšku grilu

Časom sa výkon Vášho grilu môže zhoršiť, ak nemá riadnu a pravidelnú údržbu. Nízke teploty, nerovnomerné teplo a jedlo, ktoré sa lepí ku grilovaciemu roštu, to všetko sú znaky neuskutočnenej potrebnej údržby a čistenia. Ak je Váš gril vypnutý a vychladený, začnite s čistením vnútrajšku zhora smerom nadol. Dôkladné vyčistenie grilu sa odporúča aspoň dvakrát ročne. Časté používanie grilu môže vyžadovať štvrtročné čistenie.

Čistenie poklopu

Z času na čas môžete zaregistrovať na vnútrajšku poklopu šupinky ako od farby. Počas používania grilu sa výpary tuku a dymu pomaly menia na uhlík a usadzuje sa vnútri poklopu Vášho grilu. Tieto usadeniny sa môžu prípadne olupovať a vyzerať veľmi podobne, ako náter. Tieto usadeniny nie sú toxické, ale môžu spadnúť do Vášho jedla, ak poklop pravidelne nebudete čistiť.

- 1) Zuhoriatený tuk odstráňte z vnútra poklopu pomocou grilovacej kefy so štetinami z nerez ocele (A). Pre minimalizovanie ďalšej tvorby týchto usadenín môže byť vnútro poklopu po grilovaní vyčistené pomocou papierovej utierky, kým je gril ešte teplý (ale nie horúci).

Čistenie grilovacích roštov

Ak ste vyčistili Vaše grilovacie rošty tak, ako bolo odporúčané, zvyšky na Vašich roštoch by mali byť minimálne.

- 1) S osadenými roštmi vykefujte zvyšky jedla z Vašich grilovacích roštov pomocou grilovacej kefy so štetinami z nerez ocele (B).
- 2) Rošty vyberte a postavte mimo gril.

Čistenie arómakoľajnic FLAVORIZER BARS

Arómakoľajnice FLAVORIZER BARS zachytávajú kvapky, ktoré dymia a syčia, čím posilňujú chuť Vášho jedla. Akékoľvek kvapky, ktoré sa neodparia pomocou arómakoľajnic FLAVORIZER BARS sú odvádzané mimo horákov. To pomáha predchádzať tomu, aby sa vnútri grilu vznietili, a chráni horáky pred ich upchaním.

- 1) Arómakoľajnice FLAVORIZER BARS oškrabte pomocou plastovej škrabky (C).
- 2) Ak je to nutné, vykefujte arómakoľajnice FLAVORIZER BARS pomocou grilovacej kefy so štetinami z nerez ocele.
- 3) Arómakoľajnice FLAVORIZER BARS vyberte a postavte mimo gril.

Čistenie horákov

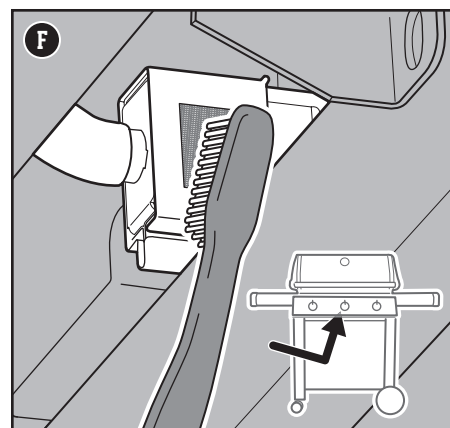
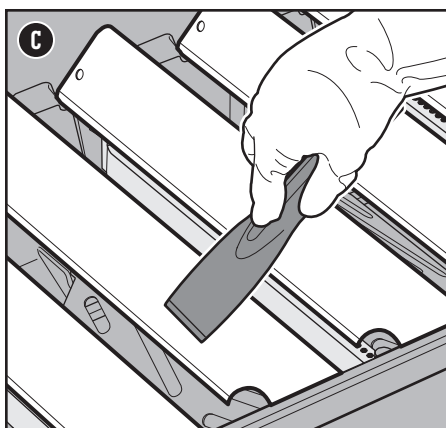
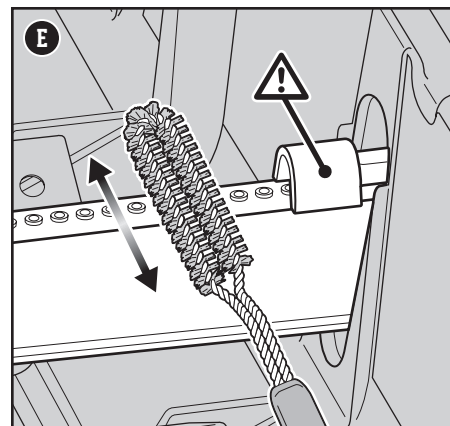
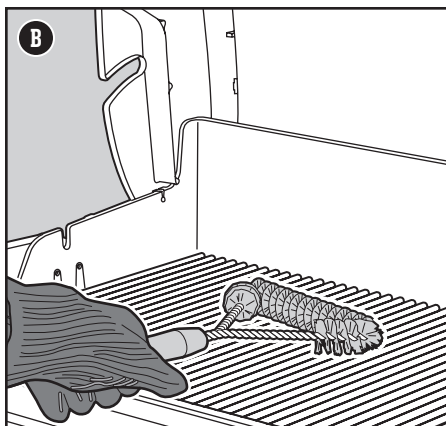
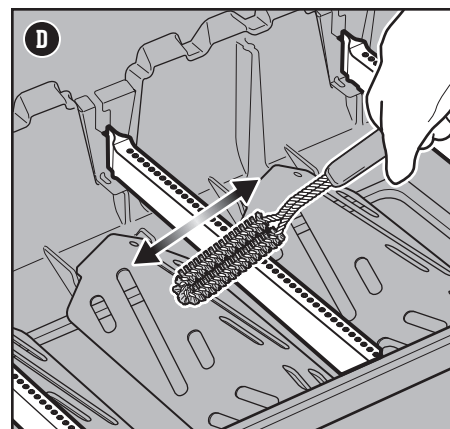
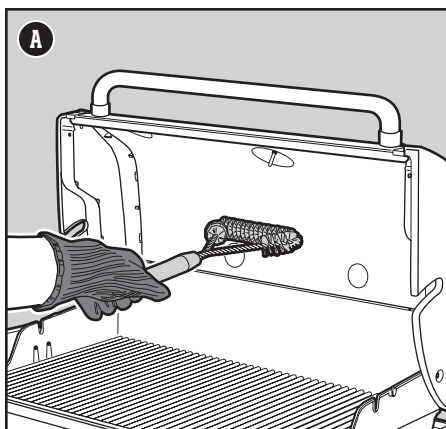
Dve oblasti horákov, ktoré sú kľúčové pre ich optimálny výkon, sú kanáliky (malé otvory, ktoré ležia pozdĺž dĺžky horákov) a sieťky proti hmyzu/pavúkom na koncoch horáka. Udržiavanie týchto oblastí v čistote je základom pre bezpečnú prevádzku.

Čistenie kanálikov horáka

- 1) Pre vyčistenie vonkajšej plochy horákov pomocou kefovania cez vrch kanálikov horáka použite grilovaciu kefkú so štetinami z nerez ocele (D).
- 2) Pri čistení horákov zabráňte poškodeniu zapalovacej elektródy opatrným kefovaním okolo nej (E).

Čistenie sieťky proti hmyzu

- 1) Nájdite konca horákov na spodnej strane kontrolného panelu, kde sa spájajú s ventilmi.
- 2) Na každom horáku vyčistite sieťky proti hmyzu pomocou kefy s mäkkými štetinami (F).



⚠ **VAROVANIE:** Pred dôkladným čistením grilu ho vypnite a počkajte, kým vychladne.

⚠ **VAROVANIE:** Časom na arómakoľajniciach FLAVORIZER BARS môže vzniknúť drsný povrch. Pri manipulácii sa odporúča použitie rukavíc. Arómakoľajnice FLAVORIZER BARS alebo grilovacie rošty nečistite v dreze, umývačke riadu ani samočistiacej rúre.

⚠ **VAROVANIE:** Pri čistení horákov nikdy nepoužívajte kefkú, ktorú ste už použili na čistenie grilovacích roštov. Nikdy nestrkajte ostré predmety do kanálikov horáka.

⚠ **UPOZORNENIE:** Neumiestňujte akékoľvek komponenty z grilu na postranné stolíky, pretože môžu poškrabať farebné plochy alebo plochy z ušľachtilej ocele.

⚠ **UPOZORNENIE:** Na čistenie Vášho grilu nepoužívajte žiaden z týchto nástrojov: abrazívne teštidlá alebo nátery na ušľachtilú oceľ, čističe, ktoré obsahujú kyselinu, minerálne liehy ani xylén, čističe na rúru na pečenie, abrazívne čističe (kuchynské čističe) alebo abrazívne čistiace špongie.

Čistenie odkláňačov tepla

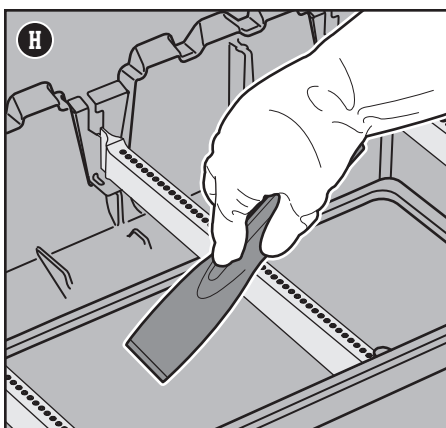
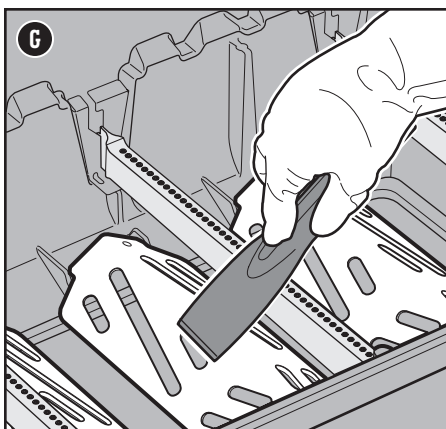
Umiestnený pod horákmi, odkláňač tepla rozvádza počas grilovania teplo rovnomerne po grilovacej vane. Odkláňače tepla udržiavaním v čistote zlepšia výkon Vášho grilu.

- 1) Odkláňače tepla oškrabte pomocou plastovej škrabky (G).
- 2) Ak je to nutné, vykefujte odkláňače tepla pomocou grilovacej kefy so štetinami z nerez ocele.
- 3) Vyberte odkláňače tepla a odložte ich nabok.

Čistenie grilovacej vane

Pozrite sa dovnútra grilovacej vane, či sa tam nenahromadil tuk alebo zvyšky jedla. Tieto nahromadené tuky alebo jedlo môžu spôsobiť vznietenie.

- 1) Použite plastovú škrabku na oškrabanie zvyškov jedla z bokov a spodku grilu do otvoru na dne grilovacej vane (H). Tento otvor odvádza zvyšky do výsuvnej zachytávacej nádoby.



Čistenie systému odvádzania tuku

Systém odvádzania tuku sa skladá zo šikmej výsuvnej zachytávacej nádoby a odkvapkávacej misky. Tieto komponenty boli navrhnuté tak, aby boli ľahko vyberateľné, čistiteľné a vymeniteľné; zásadný krok zakaždým, keď chystáte gril. Inštrukcie pre kontrolu systému odvádzania tuku nájdete v časti ÚDRŽBA PRED KAŽDÝM GRILOVANÍM.

Čistenie vonkajšej plochy grilu

Vonkajšie časti grilu môžu obsahovať nerez oceľ, porcelánový smalt a plastové povrchy. WEBER odporúča tieto metódy na základe typu povrchu.

Čistenie povrchov z nerez ocele

Nerez oceľ čistíte pomocou netoxického neabrazívneho čističa alebo leštidla na nerez oceľ, navrhnutého pre použitie u grilov a produktov do vonkajšieho prostredia. Na čistenie použite handričku z mikrovlákná v smere textúry nerez ocele. Nepoužívajte papierové utierky.

Poznámka: Neriskujte poškriabanie Vašej nerez ocele abrazívnymi pastami. Pasty nečistia ani neleštia. Ak ich použijete, farba kovu sa zmení, pretože odstránite hornú chrómovou ochrannú vrstvu.

Čistenie farbených, porcelánom smaltovaných povrchov a plastových komponentov

Farbené, porcelánom smaltované a plastové komponenty čistíte teplou mydlovou vodou a papierovými utierkami alebo handričkou. Po umytí povrchov ich dôkladne opláchnite a osušte.

Čistenie vonkajšku grilov, ktoré sú umiestnené v netypickom prostredí

Ak je Váš gril umiestnený v obzvlášť agresívnom prostredí, budete chcieť umývať vonkajšok grilu mnoho častejšie. Kyslé dažď, bazénová chémia a slaná voda môžu spôsobiť, že sa na povrchu objaví hrdza. Vonkajšok Vášho grilu umyte teplou vodou s jemným prostriedkom na umývanie riadu. Pokračujte ich dôkladným opláchnutím a osušením. Okrem toho by bolo vhodné raz týždenne použiť čistič na nerez oceľ, ktorý predchádza vzniku hrdze.



HLINÍKOVÉ MISKY

Perfektné na zasadenie do zachytávacej nádoby pre pohodlné a jednoduché čistenie.



TERMOSONDA

Tento prístroj je malý a relatívne nenákladný, ale je základom pre rýchle zmeranie vnútornej teploty mäsa počas grilovania.



KEFKA NA GRIL

Tú musíte mať ešte predtým, než vôbec snívate o grilovaní. Rýchly nástroj na horúce rošty predchádza tomu, aby na nich zostávali pripálené kúsky mäsa z minula a spôsobili prilepenie Vášho čerstvého mäsa.

HLAVNÝ HORÁK (-Y) alebo BOČNÝ HORÁK SA NEZAPÁLI

PRÍZNAK

- Hlavné horáky alebo bočný horák sa nezapália ani pri dodržiavaní pokynov pre elektronické zapalovanie v časti „Prevádzka“ tohto Návodu na použitie.

PRÍČINA

Vyskytol sa problém s tokom plynu.

RIEŠENIE

Ak akýkoľvek horák nezapáli, prvým krokom je zistiť, či plyn tečie do horáka (-ov). Ak to chcete skontrolovať, postupujte podľa pokynov nižšie pre „Zapálenie Vášho grilu pomocou zápaličiek.“

Ak **zapálenie pomocou zápaličiek NIE JE úspešné**, postupujte podľa návrhov pre riešenie problémov „TOK PLYNU“ na ďalšej stránke.

Vyskytol sa problém so systémom elektronického zapalovania.

Ak akýkoľvek horák nezapáli, prvým krokom je zistiť, či plyn tečie do horáka (-ov). Ak to chcete skontrolovať, postupujte podľa pokynov nižšie pre „Zapálenie Vášho grilu pomocou zápaličiek.“

Ak **zapálenie pomocou zápaličiek JE úspešné**, postupujte podľa pokynov pre „Kontrolu komponentov elektronického systému zapalovania.“

Zapálenie Vášho grilu pomocou zápaličiek**Použitie zápaličiek pre stanovenie toho, či plyn prúdi k hlavným horákom**

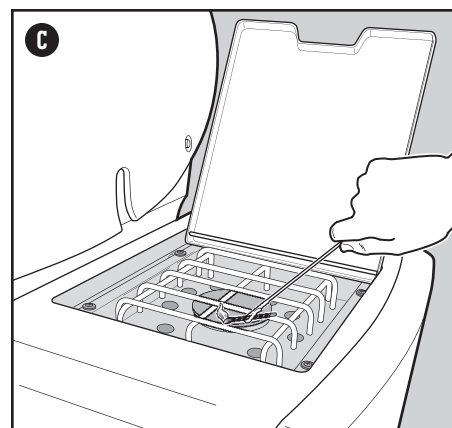
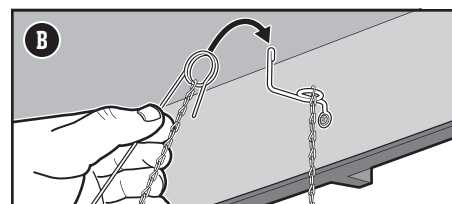
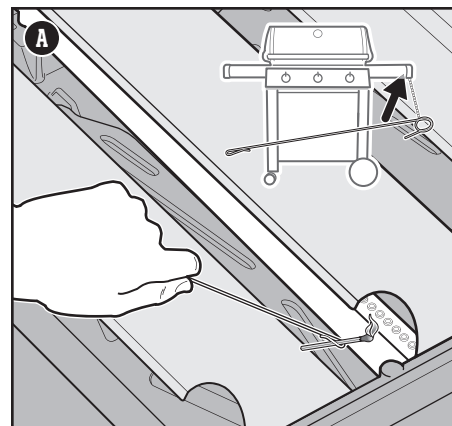
- 1) Otvorte poklop na grile.
- 2) Skontrolujte, či sú všetky regulačné gombíky všetkých horákov (vrátane regulačných gombíkov bočného horáka) vo vypnutej **O** polohe. Skontrolujte to zatlačením a otočením gombíkov v smere hodinových ručičiek.

Poznámka: Je dôležité, aby všetky regulačné gombíky horákov boli vo vypnutej polohe pred otvorením tlakovej LPG nádoby.
- 3) Otvorte prívod plynu pomocou otočenia ventilu na tlakovej nádobe proti smeru hodinových ručičiek alebo otočením páčky regulátora do polohy zapnutia v závislosti od Vášho pripojenia regulátora k tlakovej nádobe.
- 4) Začnite horákom, ktorý je najďalej vľavo. Položte zápalku do držáka na zápalky a škrtnite. (Držiak na zápalky je umiestnený pod pravou stranou stola.) Horiacu zápalku vložte nadol cez grilovacie rošty, za arómakořajnice FLAVORIZER BARS a vedľa horáka **(A)**.
- 5) Zatlacíte regulačný gombík horáka a pomaly ho otočíte proti smeru hodinových ručičiek na začiatočnú/najvyššiu polohu.
- 6) Skontrolujte pohľadom, či horák horí, cez grilovacie rošty a cez polkruhový výrez v arómakořajnici FLAVORIZER BARS.
- 7) Ak sa horák nerozhorí do 4 sekúnd, otočte regulačný gombík horáka do vypnutej **O** polohy a počkajte 5 minút, kým sa vyčistí plyn, než sa pokúsíte horák znova zapáliť. Ak sú neúspešné aj opakované pokusy o zapálenie horáka, postupujte podľa pokynov pre riešenie problémov s prívodom plynu na ďalšej strane.
- 8) Ak sa horák zapáli, problém je v systéme zapalovania. Postupujte podľa pokynov nižšie pre „Kontrolu komponentov systému elektronického zapalovania“.
- 9) Odstráňte držiak tyčí jeho zavesením pod pravý postranný stolík **(B)**.

Použitie zápaličiek pre stanovenie toho, či plyn prúdi k bočnému horáku

- 1) Otvorte poklop bočného horáka.
- 2) Skontrolujte, či sú všetky regulačné gombíky všetkých horákov (vrátane regulačných gombíkov bočného horáka) vo vypnutej **O** polohe. Skontrolujte to zatlačením a otočením gombíkov v smere hodinových ručičiek.

Poznámka: Je dôležité, aby všetky regulačné gombíky horákov boli vo vypnutej polohe pred otvorením tlakovej LPG nádoby.
- 3) Otvorte prívod plynu pomocou otočenia ventilu na tlakovej nádobe proti smeru hodinových ručičiek alebo otočením páčky regulátora do polohy zapnutia v závislosti od Vášho pripojenia regulátora k tlakovej nádobe.
- 4) Položte zápalku do držáka na zápalky a škrtnite. (Držiak na zápalky je umiestnený pod pravou stranou stola.) Držte horiacu zápalku pri bočnom horáku **(C)**.
- 5) Zatlacíte regulačný gombík horáka a pomaly ho otočíte proti smeru hodinových ručičiek na začiatočnú/najvyššiu **I** polohu.
- 6) Skontrolujte, či bočný horák horí. Plameň bočného horáka môže byť ťažko viditeľný pri priamom slnečnom svetle.
- 7) Ak sa bočný horák nerozhorí do 4 sekúnd, otočte regulačný gombík bočného horáka do vypnutej **O** polohy a počkajte 5 minút, kým sa vyčistí plyn, než sa pokúsíte horák znova zapáliť. Ak sú neúspešné aj opakované pokusy o zapálenie horáka, postupujte podľa pokynov pre riešenie problémov s prívodom plynu na ďalšej strane.
- 8) Ak horák horí, postupujte podľa pokynov nižšie pre „Kontrolu komponentov systému elektronického zapalovania“ **O**.

**NÁHRADNÉ DIELY**

Pre získanie náhradných dielov kontaktujte miestneho predajcu vo Vašom okolí alebo sa prihláste na weber.com.

PRÍVOD PLYNU

SYMPTÓM

- Gril nedosahuje požadovanú teplotu alebo hreje nerovnomerne.
- Jeden alebo viacero horákov sa nezapálilo.
- Plameň je malý, aj keď je horák zapnutý na vysokej intenzite.
- Plamene nie sú po celej dĺžke horáka.
- Línia plameňa horáka je nerovnomerná.

PRÍČINA


Niektoré krajiny majú predpisy so „zariadením na obmedzenie prívodu“, ktoré bolo aktivované. Toto bezpečnostné zariadenie, zabudované do regulátora, obmedzuje prívod plynu pre prípad úniku plynu. Mohli ste toto zariadenie nechtiac aktivovať bez toho, aby sa vyskytol únik plynu. To sa bežne stáva, ak otvoríte prívod plynu na tlakovej LPG nádobe a jeden alebo viacero ovládacích gombíkov horákov nie je vo vypnutej polohe. Môže sa to stať, aj keď otvoríte tlakovú LPG nádobu príliš rýchlo.

Tlaková LPG nádoba je prázdna alebo skoro prázdna.

Prívodná hadica je ohnutá alebo zalomená.

Kanáliky horáka sú zanesené.

RIEŠENIE

Vynulujte „zariadenie na obmedzenie prívodu“ uzavretím ventilu tlakovej LPG nádoby a otočte všetky ovládacie gombíky horáka do vypnutej  polohy. Počkajte 5 minút, aby sa naakumulovaný plyn rozptýlil, a následne zopakujte postup zapalovania grilu pomocou pokynov v časti „Použitie“.

Nechajte naplniť tlakovú LPG nádobu.

Prívodnú hadicu vyrovnajte.

Vyčistite kanáliky horáka. Postupujte podľa časti „Čistenie kanálikov horáka“.

SYMPTÓM

- Plyn zapácha spolu s plameňmi horáka, ktoré sú žlté a pomalé.

PRÍČINA

Sieťky proti pavúkom na horákoch sú upchaté.

RIEŠENIE

Vyčistite sieťky proti pavúkom. Postupujte podľa časti „Čistenie sieťky proti pavúkom“ v časti Starostlivosť o produkt. Taktiež postupujte podľa nákresov a informácií v tejto časti o správnej línii plameňa a sieťach proti pavúkom.

SYMPTÓM

- Zápach plynu a/alebo jemné syčanie.

PRÍČINA

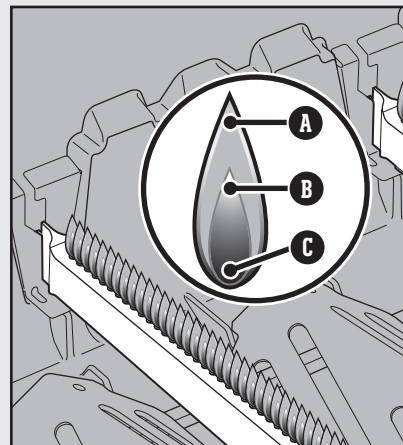
Vnútročné gumové tesnenie vo ventile tlakovej LPG nádoby môže byť poškodené.

RIEŠENIE

Skontrolujte, či gumové tesnenie nie je poškodené. Ak je poškodené, vráťte tlakovú nádobu k miestnemu predajcovi.

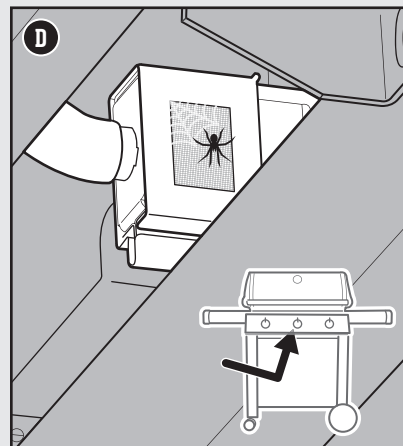
Správna línia plameňa horáka

Horáky na Vašom grile budú z výroby nastavené tak, aby sa správne miešal vzduch a plyn. Ak horáky fungujú správne, budete vidieť špecifickú líniu plameňa. Špičky plameňa môžu byť občas žlté (A), so zostupnou svetlou modrou (B) k tmavo modrému plameňu (C).



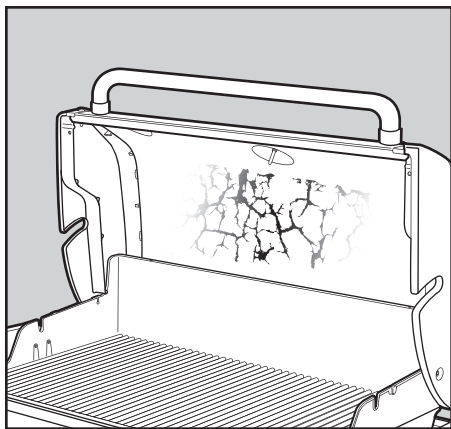
Sieťky proti hmyzu

Otvory pre horenie vzduchu na horákoch (D) sú vybavené sieťkami z ušľachtilej ocele, ktoré bránia pavúkom a inému hmyzu tkať siete a budovať hniezda vnútri horákov. Okrem toho sa na vonkajšej ploche sieťok proti hmyzu môže usadiť prach a nečistoty a brániť tak kyslíku prúdiť do horákov.



⚠ **VAROVANIE:** Nepokúšajte sa vykonať akékoľvek opravy rozvodov plynu, plynových horákov, komponentov zapalovania alebo konštrukčných komponentov bez toho, aby ste predtým kontaktovali zákaznicke oddelenie firmy Weber-Stephen Products LLC.

⚠ **VAROVANIE:** Nepoužitie originálnych súčiastok od firmy Weber-Stephen pre opravy alebo výmenu bude znamenať zrušenie celej záručnej ochrany.



MASTNÝ GRIL (Olupovanie a vzplanutia)

SYMPTÓM

- Vnútri poklopu sa objaví niečo, ako olupujúca sa farba.

PRÍČINA

Tieto šupinky, ktoré vidíte, sú nahromadené výpary z grilovania, ktoré sa zmenili na uhlík.

RIEŠENIE

To sa stáva časom po opakovanom používaní grilu. Nejedná sa o chybu. Vyčistite poklop grilu. Pozrite sa do časti „Starostlivosť o produkt“.

SYMPTÓM

- Vzplanutia počas grilovania alebo predohrevu.

PRÍČINA

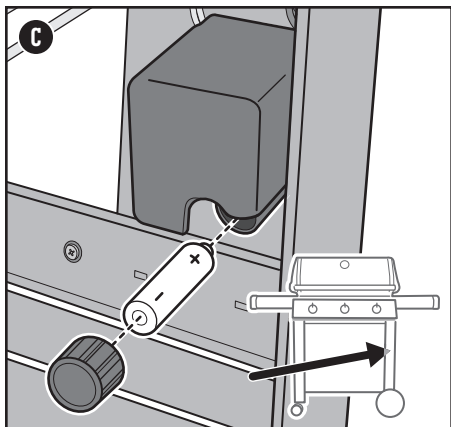
Zvyšky jedla z predchádzajúceho grilovania.

Vnútrašok grilu je nutné dôkladne čistiť.

RIEŠENIE

Vždy najprv predhrejte gril na najvyššie možné nastavenie na 10 až 15 minút.

Pre vyčistenie grilu zvnútra zhora smerom nadol postupujte podľa krokov v časti „Čistenie a údržba“.



Kontrola komponentov elektronického systému zapalovania

Ak zatlačíte gombík zapalovania, mali by ste počuť zvuk tikania. Ak nepočujete zvuk tikania, skontrolujte batériu a následne elektrorozvody.

Kontrola batérie

Existujú tri potenciálne problémy týkajúce sa batérie, ktorá dodáva energiu do Vášho modulu zapalovania, ktoré je nutné skontrolovať:

- 1) Niektoré batérie majú okolo seba plastový ochranný obal. (Nezameňte si tento plast so štítkom batérie.) Skontrolujte, či je tento obal odstránený.
- 2) Uistite sa, že batéria je správne nainštalovaná (C).
- 3) Ak je batéria stará, vymeňte ju za novú batériu.

Kontrola elektrorozvodov

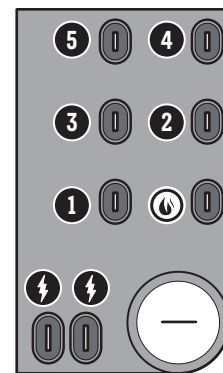
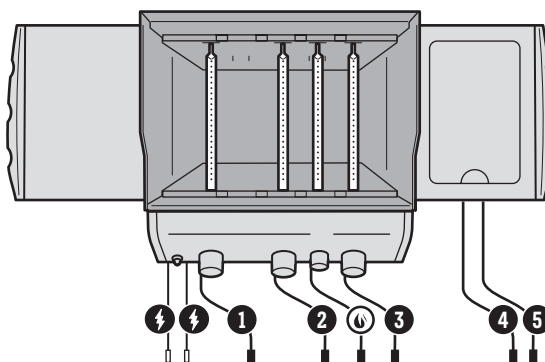
Existujú 2 možné problémy, ktoré je potrebné skontrolovať:

- 1) Skontrolujte, že elektrorozvody zapalovania sú bezpečne pripojené ku svorkám na gombíku zapalovania pod ovládacím panelom.
- 2) Uistite sa, že elektrorozvody zapalovania sú správne pripojené k modulu zapalovania. Svorky elektrorozvodov sú farebne označené tak, aby korešpondovali so svorkami na module zapalovania. Počet vedení sa mení podľa modelu.

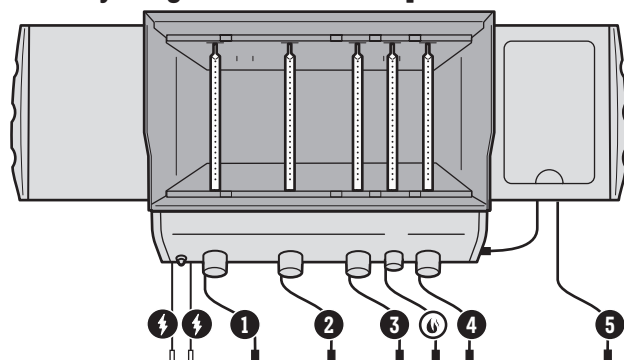
KONTAKTUJTE ZÁKAZNÍCKY SERVIS

Ak ešte stále pozorujete akékoľvek problémy, kontaktujte zástupcu zákazníckeho servisu vo Vašom okolí použitím kontaktných informácií na weber.com.

Sieťový diagram modulov zapalovača 335



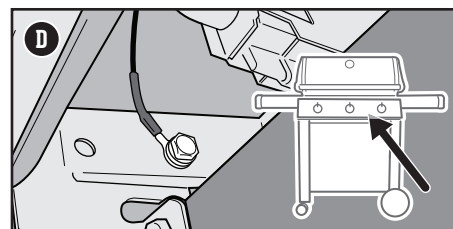
Sieťový diagram modulov zapalovača 435








Kontrola uzemneného drôtu

Modely 310, 315 a 435 majú uzemňovací kábel, pripojený k podpere potrubia. To je viditeľné pri pohľade pod ovládací panel (D):

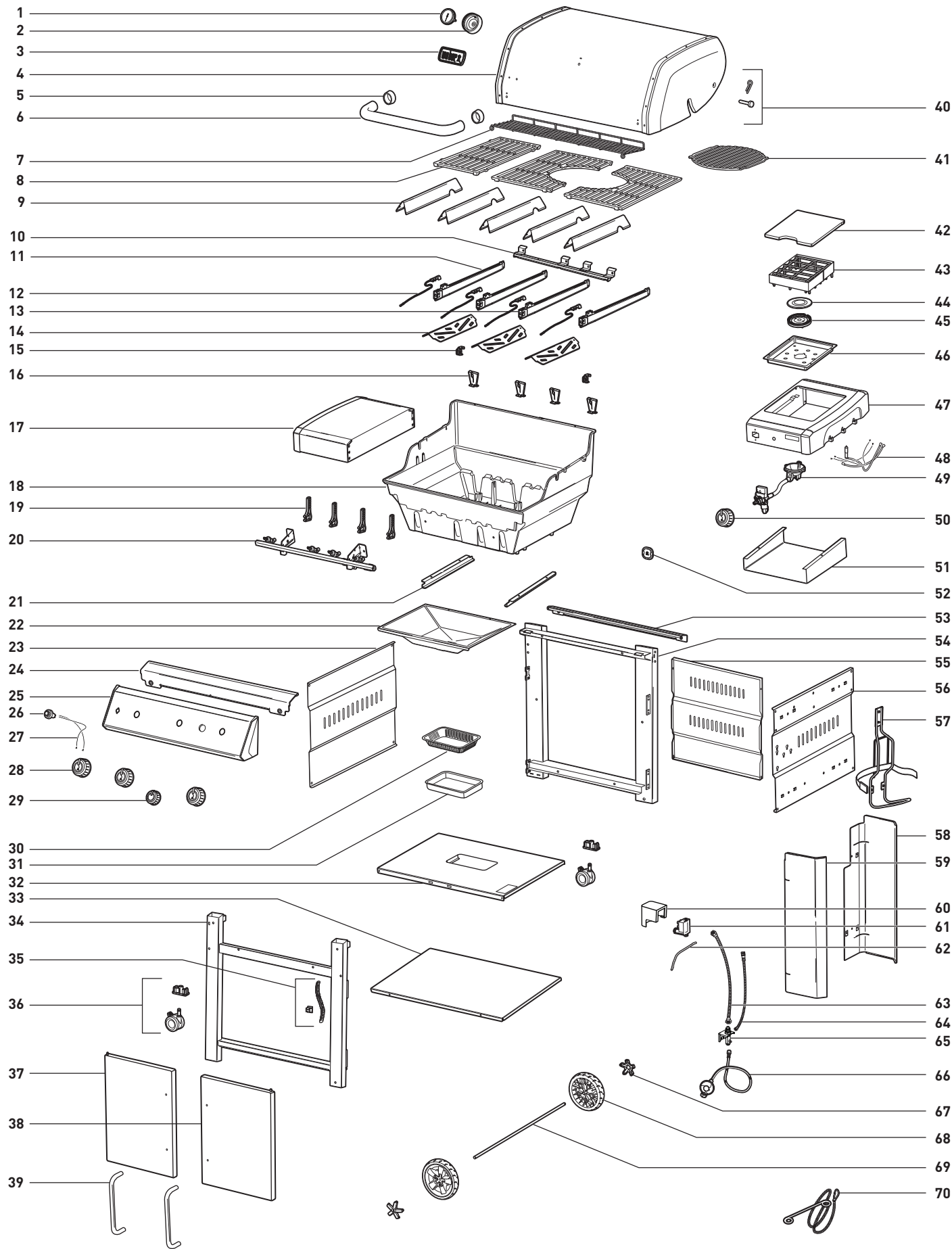
- 1) Skontrolujte, či je uzemňovací kábel správne zaistený skrutkou.

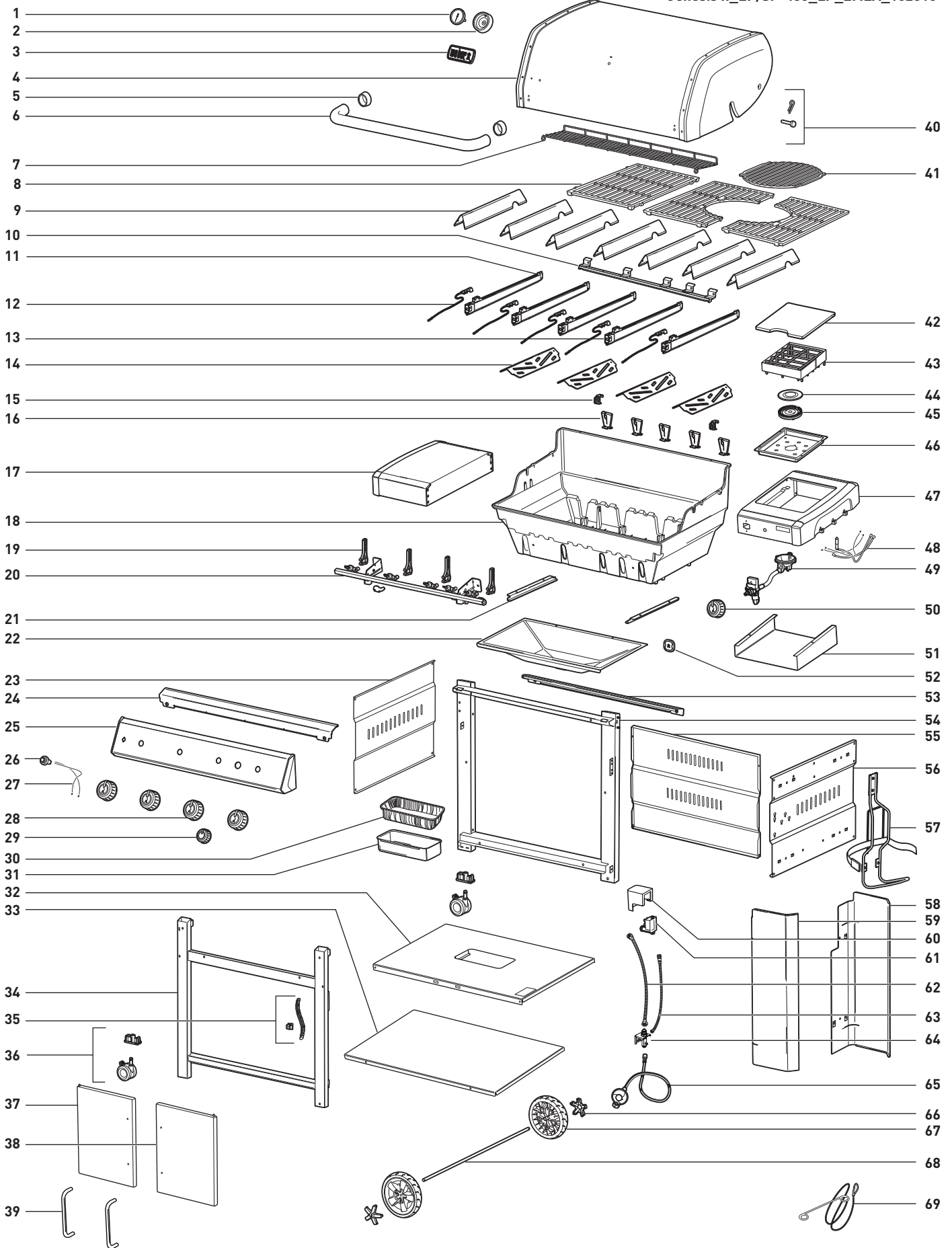


Typ	Hrúbka/Hmotnosť	Približný čas grilovania
 HOVÄDZIE MÄSO		
	hrúbka 19 mm	4 až 6 minút nad priamou vysokou teplotou
Steak: New York strip, porterhouse, rib-eye, T-bone a filet mignon (jemná sviečková)	hrúbka 25 mm	6 až 8 minút nad priamou vysokou teplotou
	hrúbka 50 mm	14 až 18 minút grilujte 6 až 8 minút nad priamou vysokou teplotou, následne 8 až 10 minút nad nepriamou vysokou teplotou
	Flank steak	0,68 až 0,9 kg, hrúbka 19 mm 8 až 10 minút nad priamou strednou teplotou
Mleté mäso na burger	hrúbka 19 mm	8 až 10 minút nad priamou strednou teplotou
Sviečková	1,3 až 1,8 kg	45 až 60 minút grilujte 15 minút nad priamou strednou teplotou, následne 30 až 45 minút nad nepriamou strednou teplotou
 BRAVČOVÉ MÄSO		
Klobása: čerstvá	85 g	20 až 25 minút nad priamou nízkou teplotou
	hrúbka 19 mm	6 až 8 minút nad priamou vysokou teplotou
Kottleta: s kosťou alebo bez kosti	hrúbka 31 až 38 mm	10 až 12 minút grilovať 6 minút nad priamou vysokou teplotou, následne 4 až 6 minút nad nepriamou vysokou teplotou
	Rebierka: zadné rebrá a spodné rebrá	1,3 až 1,8 kg 1½ až 2 hodiny nad nepriamou strednou teplotou
Rebierka: na vidiecky spôsob, s kosťou	1,3 až 1,8 kg	1½ až 2 hodiny nad nepriamou strednou teplotou
Sviečková	0,454 kg	30 minút grilovať 5 minút nad priamou vysokou teplotou, následne 25 minút nad nepriamou strednou teplotou
 HYDINA		
Kuracie prsia: bez kosti a kože	170 až 226 g	8 až 12 minút nad priamou strednou teplotou
Kuracie stehno: bez kosti a kože	113 g	8 až 10 minút nad priamou strednou teplotou
Kuracie kúsky: s kosťou, zmiešané	85 až 170 g	36 až 40 minút grilovať 6 až 10 minút nad priamou nízkou teplotou, následne 30 minút nad nepriamou strednou teplotou
Kurča: celé	1,8 až 2,2 kg	1 až 1½ hodiny nad nepriamou strednou teplotou
Cornwallská sliepka	0,68 až 0,9 kg	60 až 70 minút nad nepriamou strednou teplotou
Moriak: celý, bez plnky	4,5 až 5,4 kg	2 až 2½ hodiny nad nepriamou strednou teplotou
 MORSKÉ PLODY		
Ryby, filety alebo steaky: platesa, chňapal červený, losos, morský ostriež, mečúň a tuniak	hrúbka 6,3 až 12,7 mm	3 až 5 minút nad priamou strednou teplotou
	hrúbka 25 až 31 mm	10 až 12 minút nad priamou strednou teplotou
Ryba: celá	0,454 kg	15 až 20 minút nad nepriamou strednou teplotou
	1,36 kg	30 až 45 minút nad nepriamou strednou teplotou
Krevety	42,5 g	2 až 4 minúty nad priamou vysokou teplotou
 ZELENINA		
Špargla	12,7 mm v priemere	6 až 8 minút nad priamou strednou teplotou
Kukurica	v šupke	25 až 30 minút nad priamou strednou teplotou
	bez šupky	10 až 15 minút nad priamou strednou teplotou
Huby	shiitake alebo šampiňóny	8 až 10 minút nad priamou strednou teplotou
	šampiňóny portobello	10 až 15 minút nad priamou strednou teplotou
Cibuľa	rozkrojená na polku	35 až 40 minút nad priamou strednou teplotou
	12,7 mm hrubé plátky	8 až 12 minút nad priamou strednou teplotou
Zemiaky	celé	45 až 60 minút nad nepriamou strednou teplotou
	12,7 mm hrubé plátky	9 až 11 minút variť po dobu 3 minút, potom 6 až 8 minút grilovať nad priamou strednou teplotou

Typy mäsa, hrúbky, váhy a doba grilovania, ktoré sú vyššie uvedené, majú slúžiť ako návod. Faktory ako nadmorská výška, vietor a vonkajšia teplota môžu ovplyvniť čas grilovania. Dve pravidlá odhadu: Steaky, rybie filety, kuracie kúsky bez kosti a zeleninu grilujte pomocou priamej metódy po dobu danú v tabuľke (alebo do požadovanej podoby) s tým, že jedno otočíte iba raz v polovici grilovacieho času. Grilujte roštenku, celú hydinu, kúsky hydiny s kosťou, celú rybu a hrubšie kusy mäsa pomocou nepriamej metódy po dobu určenú v tabuľke (alebo kým termosonda neukáže požadovanú vnútornú teplotu). Časy pečenia hovädzieho a jahňacieho mäsa sú na strednú úroveň tepelnej úpravy, ak nie je stanovené inak. Pred nakrájaním ponechajte karé, väčšie kusy a hrubé kottlety a steaky po grilovaní ešte odpočinúť po dobu 5 až 10 minút. V priebehu tejto doby vnútorná teplota mäsa stúpne o 5 až 10 stupňov.









Sériové číslo



Pre budúce použitie napíšte sériové číslo Vášho grilu do políčka vyššie. Sériové číslo je na typovom štítku, umiestnenom na zadnej pravej strane konštrukcie grilu.

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 90
service-be@weber.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
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 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 367 911
service-it@weber.com

NETHERLANDS

Weber-Stephen Holland B.V.
+31 202 623 978
service-nl@weber.com

POLAND

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

RUSSIA

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

SOUTH AFRICA

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

SPAIN

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

SWITZERLAND

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

UNITED ARAB EMIRATES

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

UNITED KINGDOM

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

USA

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

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

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

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



weber.com

Textové označenie a logo Bluetooth® sú registrované ochranné známky vo vlastníctve spoločnosti Bluetooth SIG, Inc. a akékoľvek používanie týchto značiek firmou Weber-Stephen Products LLC je na základe licencie. Ostatné ochranné známky a obchodné značky sú majetkom ich príslušných vlastníkov.