



3000 3200

PŘÍRUČKA UŽIVATELE PLYNOVÉHO GRILU NA KAPALNÝ PROPAN

MONTÁŽ – STR. 10



Děkujeme, že jste si zakoupili gril Weber®. Udělejte si nyní chvilku čas a zaregistrujte svůj výrobek online na stránkách www.weber.com®.

**PŘED TÍM, NEŽ ZAČNETE GRIL POUŽÍVAT,
MUSÍTE SI PŘEČÍST TUTO PŘÍRUČKU UŽIVATELE.**

⚠ NEBEZPEČÍ

Cítíte-li plyn:

- 1) Uzavřete přívod plynu ke spotřebiči.
- 2) Zhasněte veškerý otevřený oheň.
- 3) Otevřete poklop.
- 4) Pokud zápach přetrvává, vzdalte se od zařízení a okamžitě zavolejte svého dodavatele plynu nebo požárníky.

Unikající plyn může způsobit požár nebo výbuch, při kterém může dojít k závažnému i smrtelnému zranění a ke škodám na majetku.

⚠ POZOR

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

⚠ **VAROVÁNÍ:** Před použitím grilu vždy pečlivě zkontrolujte únik plynu podle této Příručky uživatele. Dělejte to i v případě, že gril odborně smontoval dodavatel.

⚠ **VAROVÁNÍ:** Nezapalujte tento spotřebič před tím než si přečtete část ZAPÁLENÍ HOŘÁKU v této Příručce uživatele.

**POUZE PRO POUŽITÍ V
OTEVŘENÝCH PROSTORÁCH.**

POZNÁMKA K INSTALACI GRILU:
Tyto pokyny musí uživatel uchovat pro další použití.

CE:845CO-0017
ID: 0845

57555

CS - CZECH
07/31/13

VAROVÁNÍ

⚠ NEBEZPEČÍ

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

VAROVÁNÍ:

- ⚠ Při nesprávném sestavení grilu vzniká nebezpečí. Při sestavení pečlivě dodržujte pokyny.
- ⚠ Tento gril používejte pouze v případě, že jsou správně instalovány všechny jeho součásti. Gril musí být řádně sestaven podle pokynů.
- ⚠ Váš plynový gril Weber® nesmí nikdy používat děti. Přístupné povrchy grilu mohou být velmi horké. Při používání grilu zamezte malým dětem, osobám vyššího věku a domácím mazlíčkům v přístupu k němu.
- ⚠ Při používání grilu Weber® zachovávejte opatrnost. Při vaření i čištění se gril zahřívá na vysokou teplotu. Proto jej za provozu neponechávejte bez dozoru, ani jej nepřemísťujte.
- ⚠ V plynovém grilu Weber® nepoužívejte dřevěné uhlí, brikety ani lávové kameny.
- ⚠ Při zapalování nebo grilování se nikdy neopírejte o gril.
- ⚠ Pokud je gril horký nebo je otevřen poklop, nikdy nepokládejte ruce nebo prsty na přední hranu grilovací vany.
- ⚠ Celá grilovací vana se při grilování ohřívá na vysokou teplotu. Nedotýkejte se.
- ⚠ Za žádných okolností se nepokoušejte odpojit plynový ventil ani žádnou jinou plynovou armaturu, když je gril v provozu.
- ⚠ Při obsluze grilu používejte ochranné rukavice s tepelnou izolací.
- ⚠ Dodržujte pokyny k připojení regulátoru pro váš typ plynového grilu.
- ⚠ Pokud při používání grilu hořáky zhasnou, uzavřete všechny plynové ventily. Otevřete poklop a počkejte pět minut před tím, než se pokusíte znovu zapálit gril podle pokynů pro zapálení.
- ⚠ Hořlavé materiály ukládejte do vzdálenosti min. 60 cm od grilu. To znamená od horní, dolní, zadní strany nebo boků.
- ⚠ Neinstalujte tento model grilu na žádnou vestavěnou ani vysouvací konstrukci. Ignorování tohoto VAROVÁNÍ může mít za následek požár nebo výbuch, které mohou způsobit škody na majetku a závažné nebo i smrtelné zranění.
- ⚠ Náhradní či odpojené tlakové láhve s plynem neskladujte pod grilem ani v jeho blízkosti.
- ⚠ Po delším období uskladnění/ nepoužívání byste před použitím měli plynový gril Weber® zkontrolovat ze zvláštním důrazem na netěsnosti plynového okruhu a ucpání hořáků. Správné postupy kontroly jsou uvedeny v této příručce.
- ⚠ Pokud se u kteréhokoliv spoje vyskytuje netěsnost, neuvádějte plynový gril Weber® do provozu.
- ⚠ Ke kontrole těsnosti plynového okruhu nepoužívejte plamen.
- ⚠ Pokud je gril v provozu nebo pokud je horký, nikdy nepokládejte kryt grilu nebo cokoli hořlavého do odkládacího prostoru pod grilem.
- ⚠ Zkapalněný propan (ani propanbutan) není totéž co zemní plyn. Přejít k používání nebo pokus o použití zemního plynu u propanbutanového plynového spotřebiče nebo použití propan butanu ve spotřebiči na zemní plyn je nebezpečný a v takovém případě dochází rovněž ke ztrátě platnosti záruky.
- ⚠ Veškeré elektrické kabely a hadici přívodu plynu udržujte v dostatečné vzdálenosti od všech horkých povrchů.
- ⚠ Nezvětšujte otvory ventilů nebo otvory hořáků při čištění ventilů nebo hořáků.
- ⚠ Plynový gril Weber® je zapotřebí v pravidelných intervalech důkladně čistit.
- ⚠ Mechanicky poškozená nebo zkorodovaná tlaková láhev na plyn může být nebezpečná a měl by ji zkontrolovat dodavatel plynu. Tlakovou láhev s plynem, která má poškozený ventil, nepoužívejte.
- ⚠ I když tlaková láhev vypadá jako prázdná, může v ní být ještě plyn. S tlakovou láhví je proto nutné podle toho zacházet a skladovat.
- ⚠ Začne-li hořet tuk, vypněte všechny hořáky a nechte poklop uzavřený, dokud oheň neuhasne.
- ⚠ Dojde-li k nekontrolovanému vzplanutí, odsuňte připravovaný pokrm z plamenů, dokud se plamen opět nezmírní.

Děkujeme, že jste si zakoupili výrobek WEBER®. Společnost Weber-Stephen Products LLC ("Weber") vyrábí a dodává na trh bezpečné, odolné a spolehlivé výrobky.

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

ODPOVĚDNOST SPOLEČNOSTI WEBER

Společnost Weber zaručuje původnímu kupujícímu výrobku WEBER® (nebo osobě, pro kterou byl výrobek zakoupen jako dárek nebo pro propagační účely), že výrobek WEBER® bude bez vady materiálu a zpracování po níže uvedenou dobu po sestavení a uvedení do provozu v souladu s pokyny uvedenými v uživatelské příručce. (Poznámka: Jestliže ztratíte nebo zložíte uživatelskou příručku k výrobku WEBER®, můžete si její kopii stáhnout na stránkách www.weber.com). Za předpokladu běžného, soukromého používání v rodinném domě nebo bytě a při správné údržbě se společnost Weber zavazuje opravit nebo vyměnit vadné díly v příslušném termínu, avšak s níže uvedenými omezeními a výjimkami. TATO OMEZENÁ ZÁRUKA SE VZTAHUJE POUZE NA PŮVODNÍHO KUPUJÍCÍHO A JE NEPŘENOSNÁ NA NÁSLEDNÉ VLASTNÍKY, S VÝJIMKOU DÁRKOVÝCH A PROPAGAČNÍCH PŘEDMĚTŮ, JAK JE UVEDENO VÝŠE.

ODPOVĚDNOST VLASTNÍKA

Abychom vám mohli zaručit bezproblémovou záruku, je důležité, abyste svůj výrobek WEBER® zaregistrovali na stránkách www.weber.com nebo prostřednictvím zákaznického servisu Weber na tel. čísle +1-800-446-1071. Též si uchovávejte originál dokladu o koupi (paragon nebo fakturu). Registraci svého výrobku WEBER® potvrdíte zárukou a společnost Weber získá váš přímý kontakt pro případ, že bychom vás potřebovali kontaktovat.

Vlastník musí vynaložit přiměřenou péči o výrobek WEBER® a dodržovat pokyny pro sestavení, návod k použití a postupy preventivní údržby, jak jsou uvedeny v příložené Příručce uživatele. Bydlíte-li v přímořské oblasti nebo máte gril umístěný v blízkosti bazénu, spadá do údržby také pravidelné mytí a oplachování vnějšího povrchu, a to dle pokynů uvedených v Příručce uživatele. Pokud se domníváte, že se na váš výrobek vztahuje tato Omezená záruka, obraťte se na zákaznický servis Weber na čísle +1-800-446-1071 nebo e-mailem na adresu support@weberstephen.com. Společnost Weber po prošetření vadnou část, na kterou se vztahuje tato Omezená záruka, opraví nebo vymění (dle svého uvážení) v případě, že není oprava nebo výměna možná, může se společnost Weber (dle vlastního uvážení) rozhodnout pro výměnu příslušného grilu za nový, a to stejné nebo vyšší hodnoty. Společnost Weber vás může požádat o zaslání dílů k prozkoumání, přičemž poštovné hradíte vy.

Tato OMEZENÁ ZÁRUKA se nevztahuje na škody, znehodnocení, změnu zbarvení a/nebo prorozivění způsobené:

- Špatným či nesprávným zacházením, úpravami, nesprávným používáním, vandalismem, nedbalostí, nesprávnou montáží nebo instalací a nedodržováním běžné a rutinní údržby;
- Hmyzem (jako např. pavouky) a hlodavci (jako např. myšmi), včetně například poškození trubek hořáků a/nebo plynových hadic;
- Působením slaného vzduchu a/nebo zdrojů chlóru, jako jsou např. bazény a vířivky;
- Drsnými povětrnostními podmínkami, jako jsou např. krupobití, hurikány, zemetřesení, tsunami nebo příboje, tornáda nebo silné bouřky.

Používání a/nebo instalace jiných než originálních dílů na výrobek WEBER® bude mít za následek pozbytí platnosti této Omezené záruky a případně vzniklé škody nebudou z této Omezené záruky uhrazeny. Jakékoli úpravy plynového grilu, ke kterým neudělila společnost Weber svůj souhlas a které neprovedl autorizovaný servisní technik společnosti Weber, budou mít za následek neplatnost této Omezené záruky.

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

ZÁRUČNÍ LHŮTA NA VÝROBEK

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

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

Trubky hořáků z nerezové oceli: 5 let na prorozivění / propálení

Smaltované litinové grilovací rošty: 5 let na prorozivění / propálení

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

Všechny ostatní díly: 2 roky

ODMÍTNUTÍ ODPOVĚDNOSTI

KROMĚ VÝSLOVNĚ UVEDENÉHO V TĚTO OMEZENÉ ZÁRUČE NEČINÍ SPOLEČNOST WEBER ŽÁDNÉ JINÉ ZÁRUKY, A TO VČETNĚ, ALE BEZ OMEZENÍ JAKÉKOLIV IMPLIKOVANÉ ZÁRUKY PRODEJNOSTI NEBO VHODNOSTI PRO URČITÝ ÚČEL. PO UPLYNUTÍ LHŮT TĚTO OMEZENÉ ZÁRUKY NEBUDOU JIŽ BÝT MOCI UPLATŇOVÁNY ŽÁDNÉ NÁROKY ZE ZÁRUKY. SPOLEČNOST WEBER NENÍ U ŽÁDNÉHO ZE SVÝCH VÝROBKŮ VÁZÁNA ŽÁDNÝMI JINÝMI ZÁRUKAMI, KTERÉ MŮŽE POSKYTOVAT JAKÁKOLI OSOBA, VČETNĚ PRODEJCE NEBO OBCHODNÍKA (JAKO NAPŘ. JAKÁKOLI "ROZŠÍŘENÁ ZÁRUKA"). VÝHRADNÍM ZPŮSOBEM NÁPRAVY NÁROKU VZNIKLÉHO Z TĚTO OMEZENÉ ZÁRUKY JE OPRAVA NEBO VÝMĚNA DÍLU ČI VÝROBKU. PODMÍNKY TĚTO OMEZENÉ ZÁRUKY VYMEZUJÍ JEDINÝ A VÝHRADNÍ PROSTŘEDEK NÁPRAVY, NA KTERÝ VZNIKÁ PŘI PRODEJI VÝROBKŮ, NA NEŽ SE TATO ZÁRUKA VZTAHUJE, NÁROK. SPOLEČNOST NEODPOVÍDÁ ZA ŽÁDNÉ ZVLÁŠTNÍ, NEPŘÍMÉ, NÁHODNÉ ANI NÁSLEDNÉ ZTRÁTY ČI ŠKODY. NĚKTERÉ JURISDIKCE NEPŘIPOUŠTĚJÍ TUTO VÝJIMKOU ČI OMEZENÍ NÁHODNÝCH NEBO NÁSLEDNÝCH ŠKOD, PŘÍPADNĚ OMEZENÍ DOBY TRVÁNÍ IMPLIKOVANÉ ZÁRUKY, TUDÍŽ SE VÝŠE UVEDENÉ VÝJIMKA A OMEZENÍ NEMUSÍ NA VÁS VZTAHOVAT.

V ŽÁDNÉM PŘÍPADĚ VŠAK NÁPRAVA ŽÁDNÉHO DRUHU NESMÍ PŘEVÝŠOVAT ČÁSTKU KUPNÍ CENY PRODANÉHO VÝROBKU WEBER.

PŘEBÍRÁTE RIZIKO A ZODPOVĚDNOST ZA JAKÉKOLI ZTRÁTY, ŠKODY NEBO ÚRAZY VAŠÍ OSOBY A VAŠEMU MAJETKU A/NEBO ZA ÚRAZY A MAJETKOVÉ ÚJMY TŘETÍCH OSOB V PŘÍPADĚ NESPRÁVNÉHO POUŽÍVÁNÍ ČI ŠPATNÉHO ZACHÁZENÍ S VÝROBKEM NEBO PŘI NEDODRŽOVÁNÍ POKYŇŮ OD SPOLEČNOSTI WEBER, KTERÉ JSOU UVEDENY V DOPROVODNÉ PŘÍRUČCE UŽIVATELE.

TATO OMEZENÁ ZÁRUKA VÁM DÁVÁ SPECIFICKÁ ZÁKONNÁ PRÁVA, PŘIČEMŽ MŮŽETE MÍT I NĚKTERÁ PRÁVA DALŠÍ, COŽ ZÁVISÍ NA PŘÍSLUŠNÉ JURISDIKCI.

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

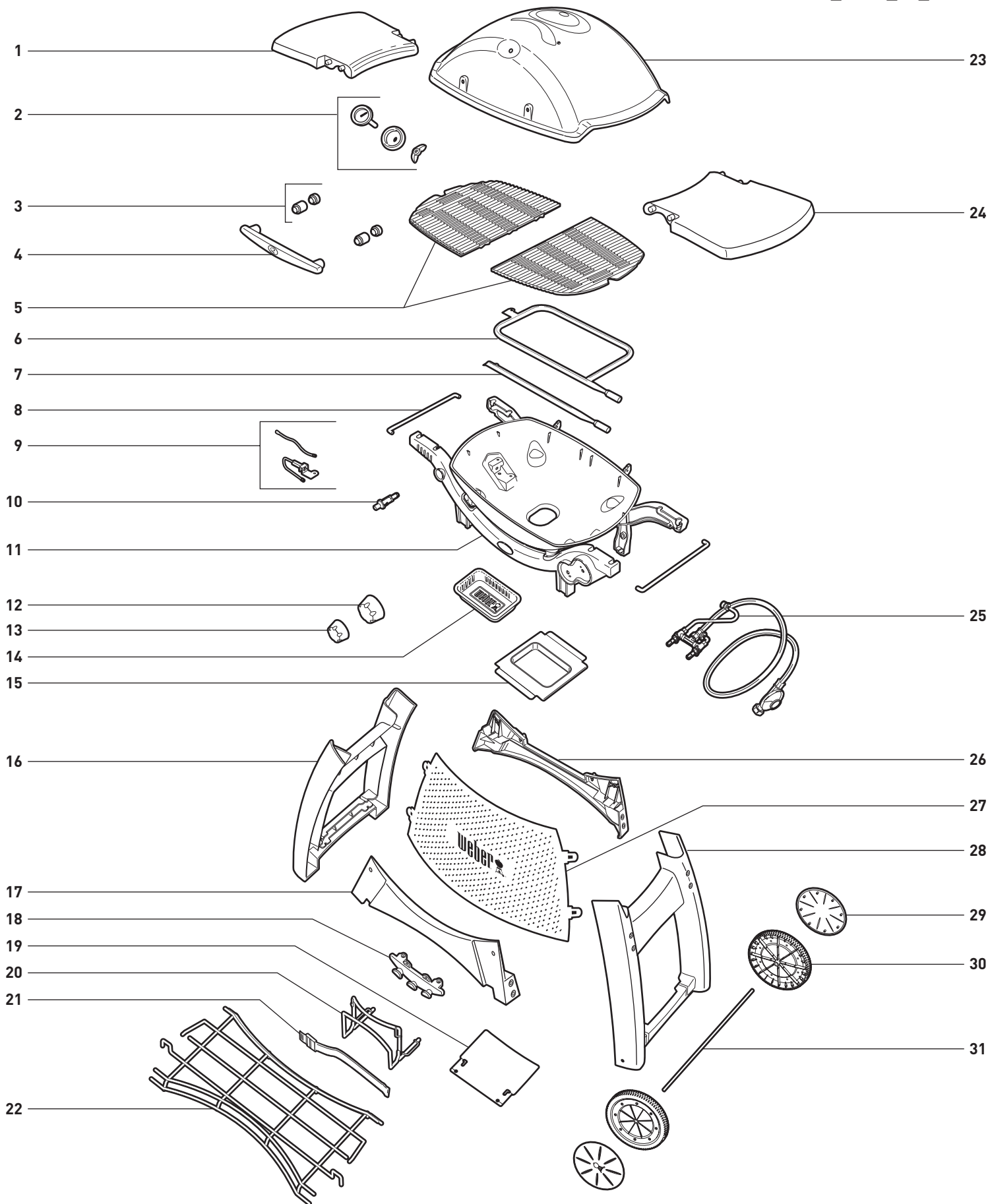
TATO OMEZENÁ ZÁRUKA SE VZTAHUJE NA POUŽÍVÁNÍ VÝROBKU POUZE V SOUKROMÉM RODINNÉM DOMĚ NEBO V BYTĚ A NEVZTAHUJE SE NA GRILY POUŽÍVANÉ V KOMERČNÍM ČI KOMUNÁLNÍM PROSTŘEDÍ NEBO V PROSTŘEDÍ, KDE JE POUŽÍVÁNO VÍCE GRILŮ, JAKO JSOU NAPŘ. RESTAURACE, HOTELY, RESORTY NEBO PRONAJÍMANÉ NEMOVITOSTI.

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

VAROVÁNÍ.....	2
ZÁRUKA	3
OBSAH	3
SCHÉMATICKÝ NÁKRES GRILU WEBER® Q® 3000.....	4
SCHÉMATICKÝ NÁKRES GRILU WEBER® Q® 3200.....	6
SEZNAM SOUČÁSTÍ.....	8
MONTÁŽ	10
SKLADOVACÍ CHARAKTERISTIKY	23
DŮLEŽITÉ INFORMACE O PLYNU A PŘIPOJENÍ PLYNOVÉHO VEDENÍ.....	24
CO JE TO ZKAPALNĚNÝ PLYN?	24
BEZPEČNÉ ZACHÁZENÍ S TLAKOVÝMI LÁHVEMI S KAPALNÝM PLYNEM	24
POKYNY PRO SKLADOVÁNÍ A ULOŽENÍ PŘI NEPOUŽÍVÁNÍ.....	24
POŽADAVKY NA TLAKOVOU LÁHEV S LPG	24
PŘIPOJENÍ REGULÁTORU A POŽADAVKY NA REGULÁTOR	24
POŽADAVKY NA MONTÁŽ TLAKOVÉ LÁHVE	25
KAM UMÍSTIT TLAKOVOU LÁHEV?	25
POŽADAVKY PRO UMÍSTĚNÍ NA VOZÍK	25
UMÍSTĚNÍ NA VOZÍK	26
POŽADAVKY PRO UMÍSTĚNÍ NA ZEM	26
UMÍSTĚNÍ NA ZEM	26
PŘIPOJENÍ REGULÁTORU	27
CO JE REGULÁTOR?	27
PŘIPOJENÍ REGULÁTORU K TLAKOVÉ LÁHVI.....	27
PŘÍPRAVA GRILU NA POUŽITÍ	28
CO ZNAMENÁ KONTROLA TĚSNOSTI	28
KONTROLA TĚSNOSTI ROZVODU PLYNU	28
ODPOJENÍ REGULÁTORU	30
ODPOJENÍ REGULÁTORU OD TLAKOVÉ LÁHVE	30
NAPLNĚNÍ TLAKOVÉ LÁHVE	30
PŘIPOJENÍ TLAKOVÉ LÁHVE	30
BEZPEČNOSTNÍ KONTROLY PŘED POUŽITÍM GRILU.....	31
BEZPEČNOST NA PRVNÍM MÍSTĚ	31
VYJÍMATELNÁ ZÁCHYTNÁ VANÍČKA A VÝMĚNNÁ VLOŽKA DO ZÁCHYTNÝCH VANÍČEK.....	31
KONTROLA HADICE.....	31
ZAPÁLENÍ A POUŽÍVÁNÍ HOŘÁKŮ.....	32
ZPŮSOBY ZAPÁLENÍ HOŘÁKU	32
ZAPÁLENÍ HOŘÁKU	32
ZHASNUTÍ HOŘÁKU	32
TIPY A UŽITEČNÉ RADY PRO GRILOVÁNÍ ..	34
TIPY A UŽITEČNÉ RADY	34
PŘEDEHŘEV.....	34
GRILOVÁNÍ S UZAVŘENÝM POKLOPEM.....	34
SYSTÉM ZACHYTÁVÁNÍ OMASTKU	34
GRILOVACÍ METODY	36
PŘÍMÁ NEBO NEPŘÍMÁ METODA GRILOVÁNÍ?	36
ODSTRAŇOVÁNÍ PROBLÉMŮ.....	37
ODSTRAŇOVÁNÍ PROBLÉMŮ	37
ODSTRAŇOVÁNÍ PROBLÉMŮ SE SVĚTLEM NA MADLO GRILL OUT®.....	37
ROČNÍ ÚDRŽBA	38
UDRŽOVÁNÍ GRILU WEBER® V DOKONALÉM STAVU	38
STRUKTURA PLAMENE HOŘÁKU	38
SÍTKA PROTI PAVOUKŮM A HMYZU WEBER®.....	38
OTVORY PRO TRUBKU HOŘÁKU	38
ČIŠTĚNÍ NEBO VÝMĚNA TRUBKY HOŘÁKŮ	39
BĚŽNÁ ÚDRŽBA.....	41
KRÁSNÝ ZVENČÍ I ZEVNITŘ	41
ČIŠTĚNÍ VNĚJŠÍHO POVRCHU GRILU	41
ČIŠTĚNÍ VNITŘNÍHO POVRCHU GRILU	41
KONTROLA HADICE	41
FUNKCE A OBSLUHA ZAPALOVACÍHO SYSTÉMU	42
ÚDRŽBA TLAČÍTKOVÉHO ZAPALOVACÍHO SYSTÉMU (Q® 3000) ..	42
ÚDRŽBA ELEKTRICKÉHO ZAPALOVACÍHO SYSTÉMU (Q® 3200) ..	42
ÚDRŽBA SVĚTLA NA MADLO GRILL OUT® (Q® 3200)	42

SCHÉMATICKÝ NÁKRES GRILU WEBER® Q® 3000

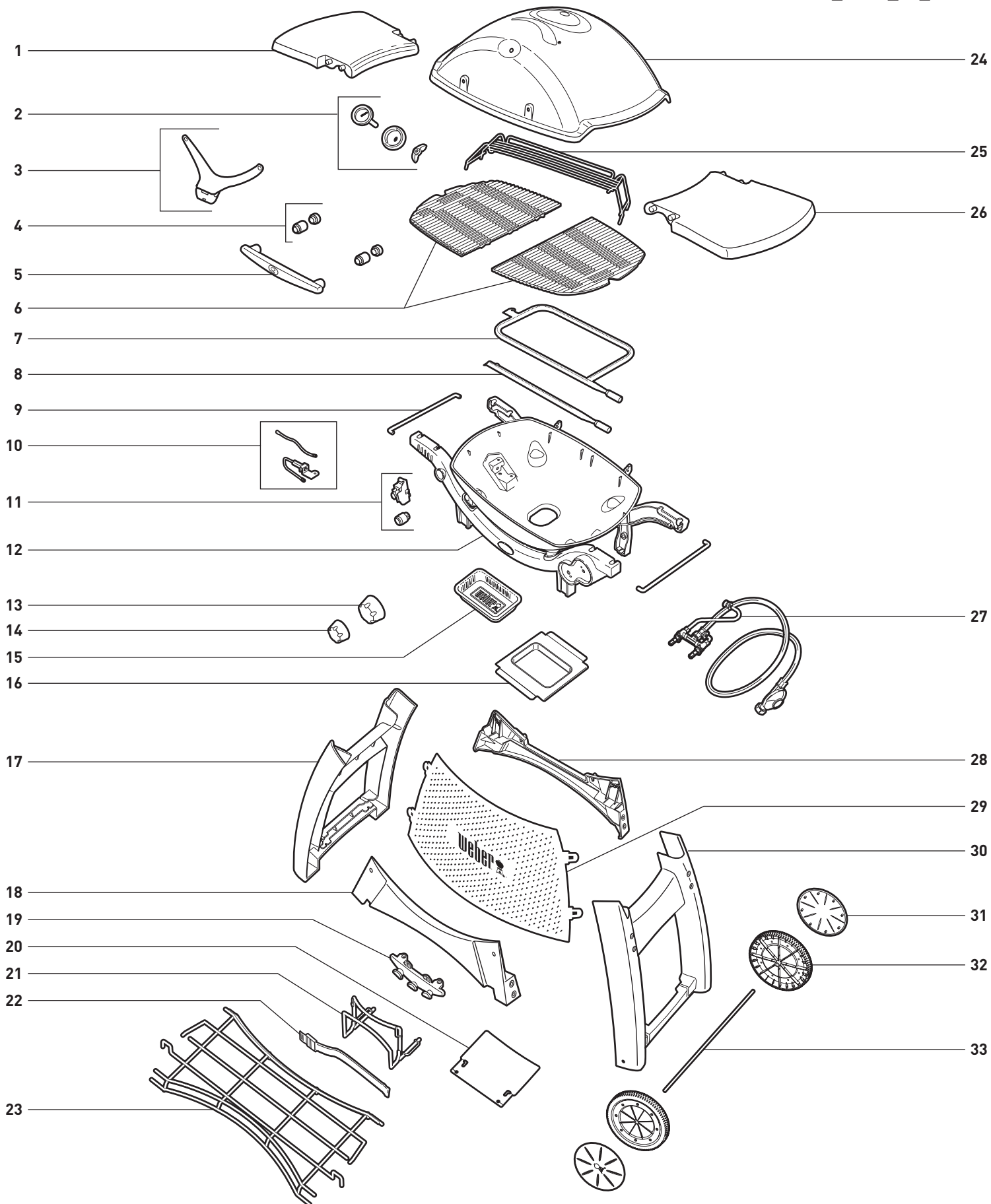
Q3000_EURO_LP_073113



1. Levý sklopný pult
2. Sestava teploměru
3. Rozpěrka madla
4. Madlo
5. Grilovací rošt
6. Trubka vnějších hořáků
7. Trubka vnitřních hořáků
8. Rozpěrka z drátu
9. Sestava elektrody zapalovače
10. Tlačítkový zapalovač
11. Sestava grilovací vany / kolébky
12. Velký regulační knoflík hořáku
13. Malý regulační knoflík hořáku
14. Výměnná vložka do záchytné vaničky
15. Vyjímatelná záchytná vanička
16. Levá noha
17. Přední příčná výztuha
18. Držák náradí
19. Opěrka tlakové láhve
20. Držák tlakové láhve
21. Řemínek tlakové láhve
22. Spodní rošt
23. Poklop
24. Pravý sklopný pult
25. Sestava ventilu, rozvodného potrubí a regulátoru
26. Zadní příčná výztuha
27. Ochranný kryt tlakové láhve
28. Pravá noha
29. Kryt kolečka
30. Kolečko
31. Osa koleček

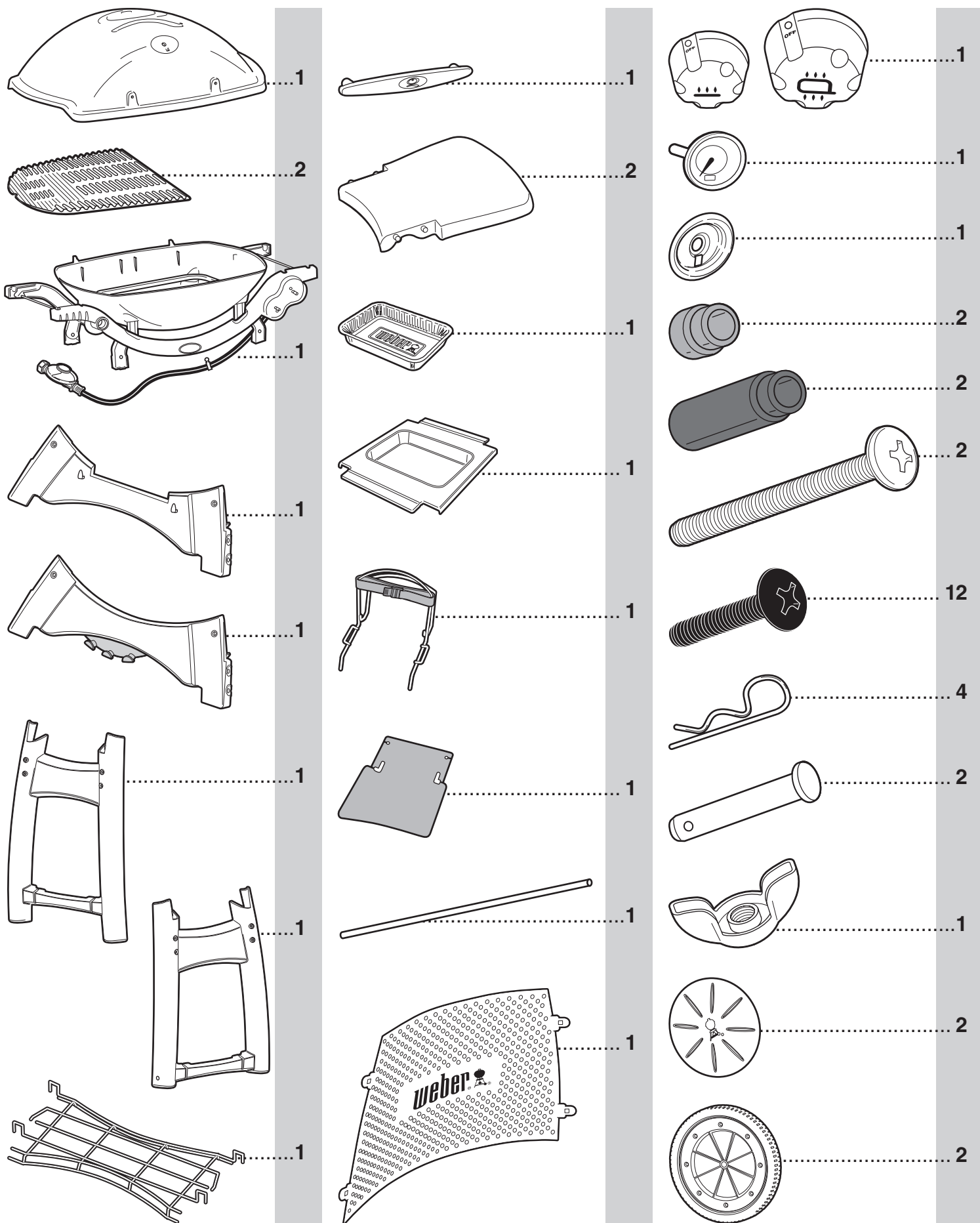
SCHÉMATICKÝ NÁKRES GRILU WEBER® Q® 3200

Q3200_EURO_LP_073113

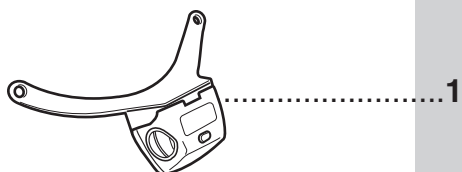
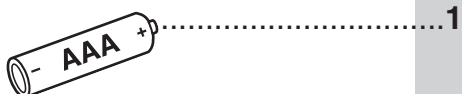
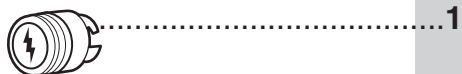


1. Levý sklopný pult
2. Sestava teploměru
3. Sestava světla na madlo Grill Out®
4. Rozpěrka madla
5. Madlo
6. Grilovací rošt
7. Trubka vnějších hořáků
8. Trubka vnitřních hořáků
9. Rozpěrka z drátu
10. Sestava elektrody zapalovače
11. Tlačítko zapalovače / Modul zapalovače
12. Sestava grilovací vany / kolébky
13. Velký regulační knoflík hořáku
14. Malý regulační knoflík hořáku
15. Výměnná vložka do záchytné vaničky
16. Vyjímatelná záchytná vanička
17. Levá noha
18. Přední příčná výztuha
19. Držák náradí
20. Opěrka tlakové láhve
21. Držák tlakové láhve
22. Řemínek tlakové láhve
23. Spodní rošt
24. Poklop
25. Tepelný regenerační rošt
26. Pravý sklopný pult
27. Sestava ventilu, rozvodného potrubí a regulátoru
28. Zadní příčná výztuha
29. Ochranný kryt tlakové láhve
30. Pravá noha
31. Kryt kolečka
32. Kolečko
33. Osa koleček

SEZNAM SOUČÁSTÍ



SEZNAM SOUČÁSTÍ



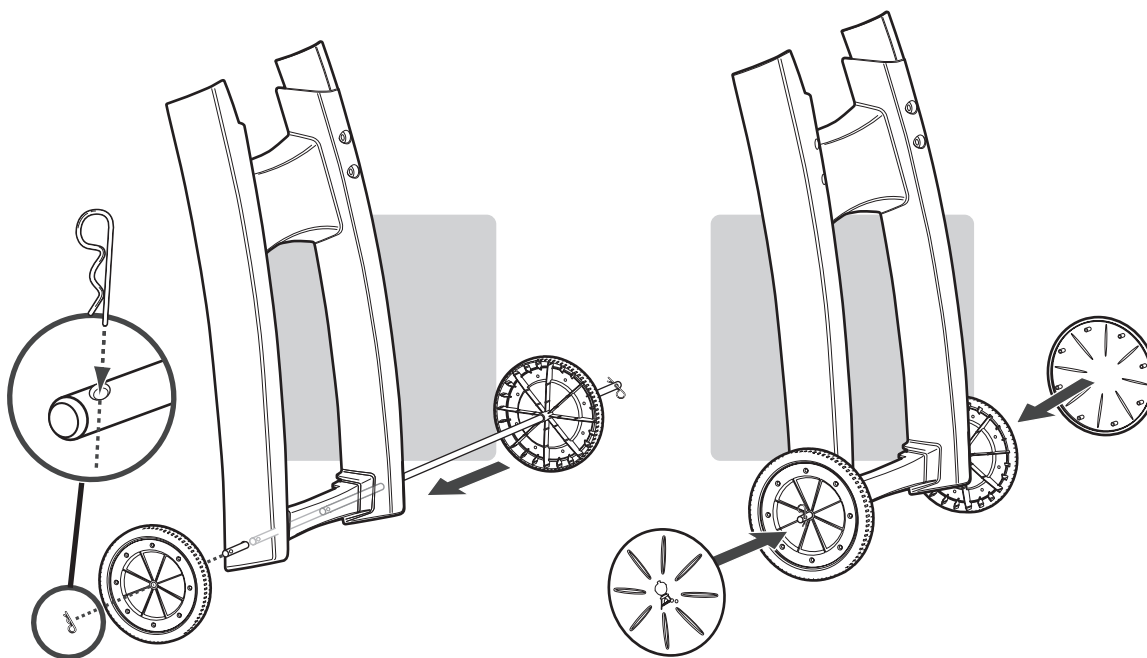
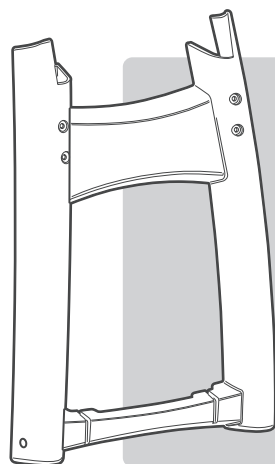
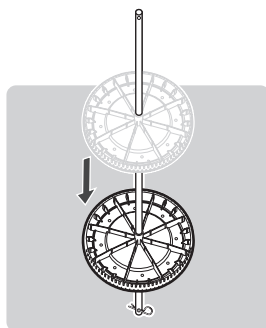
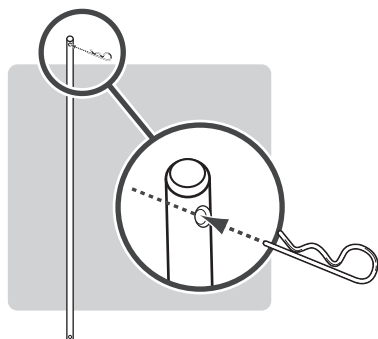
MONTÁŽ

POTŘEBNÉ NÁŘADÍ:

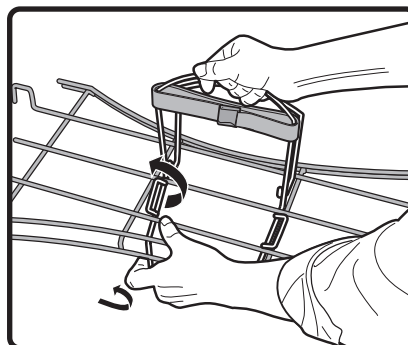
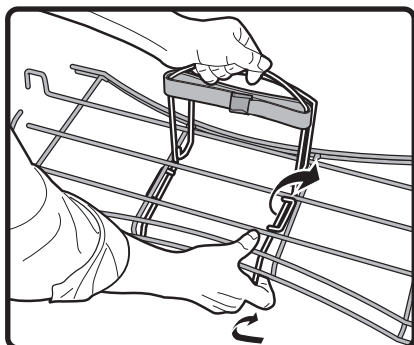
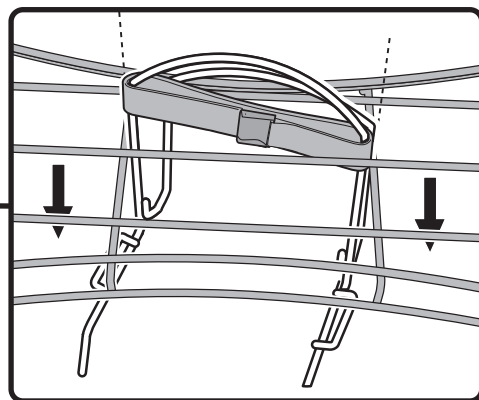
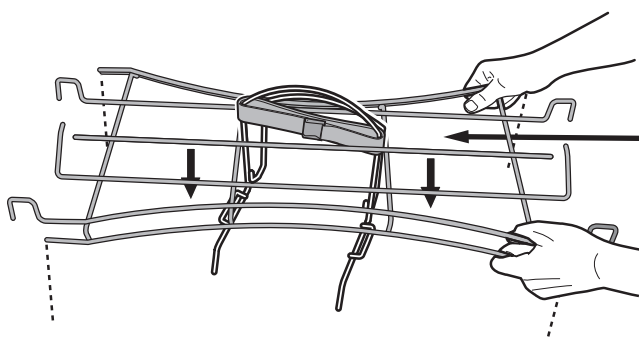
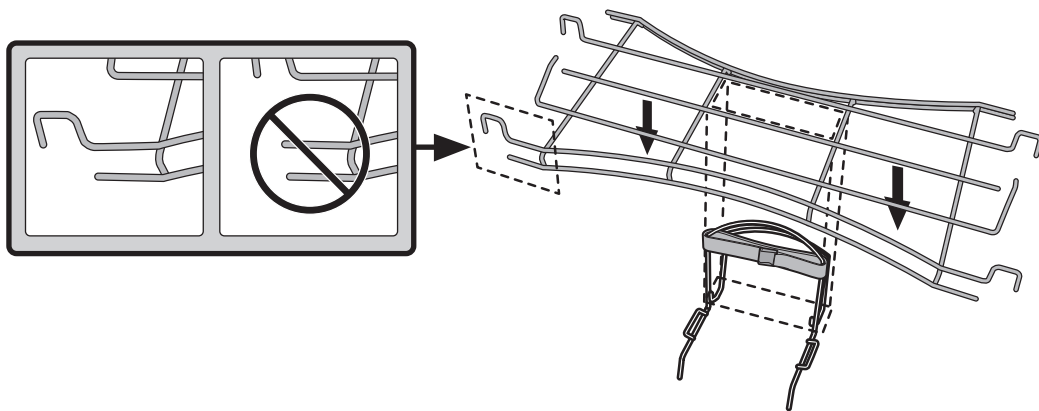


1

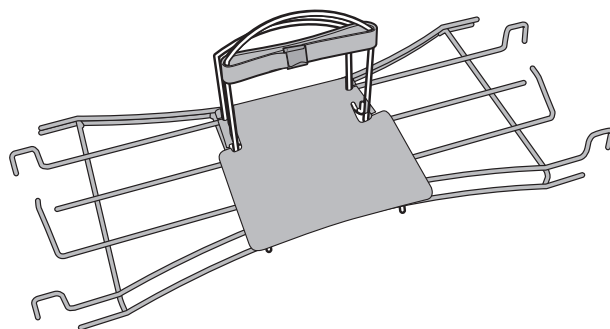
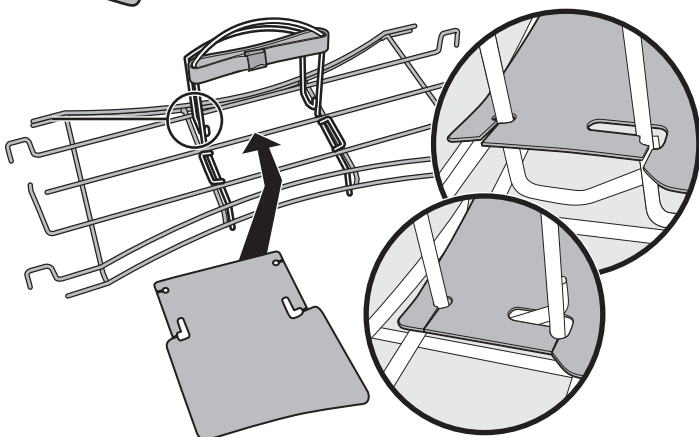
2-



2

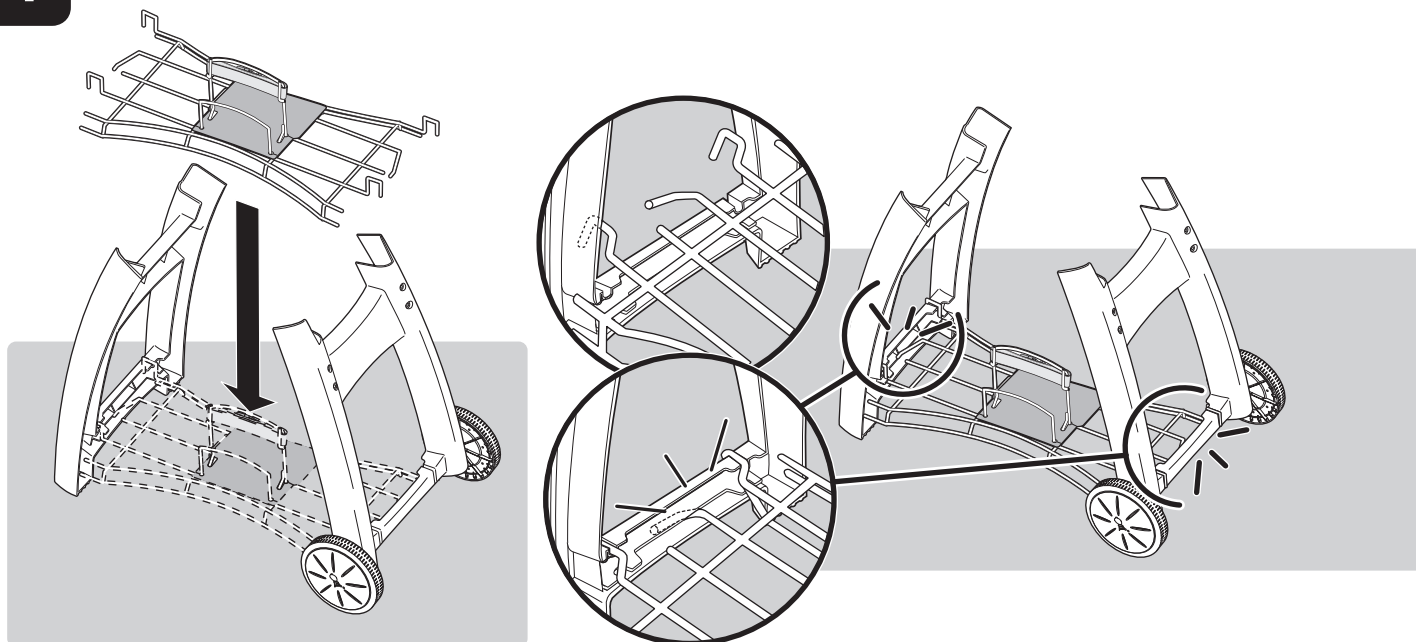


3



4

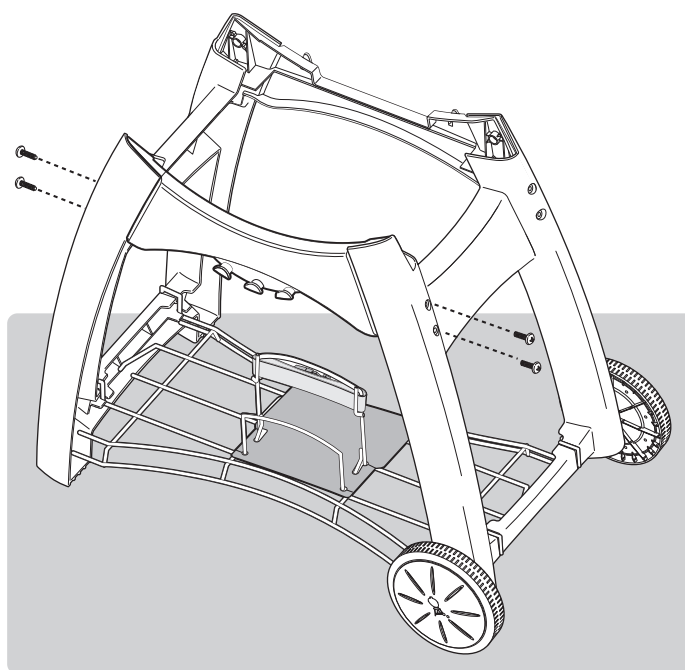
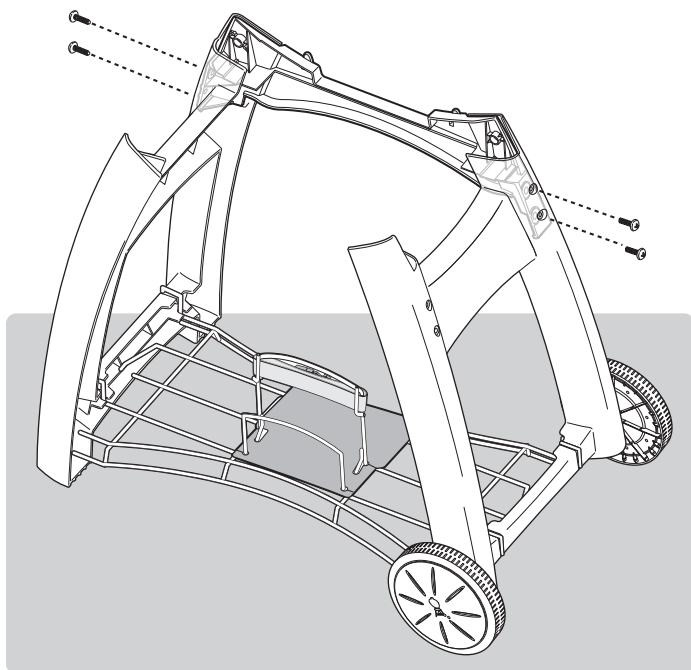
△ Umístěte rám s kolečky vpravo.



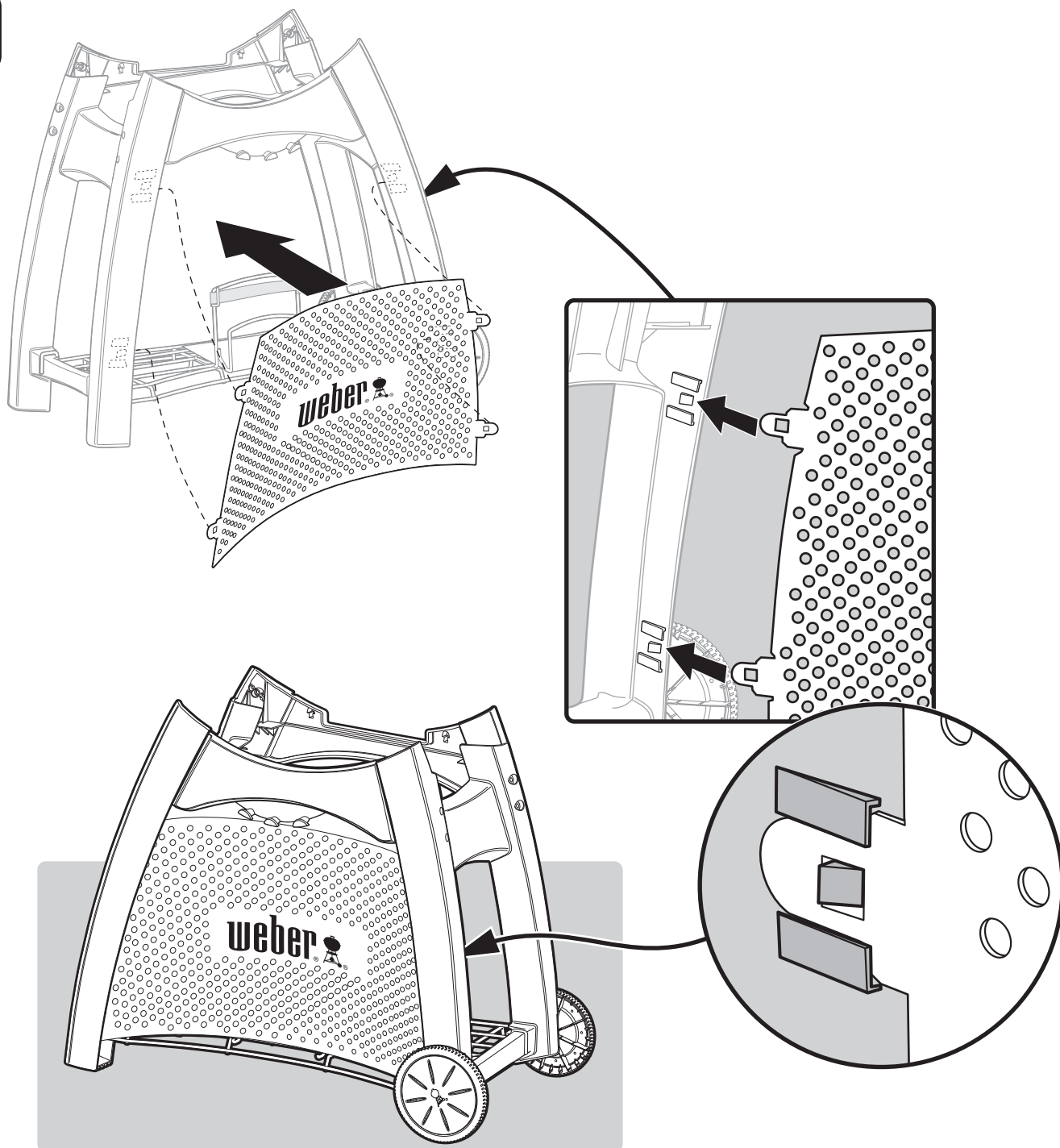
5



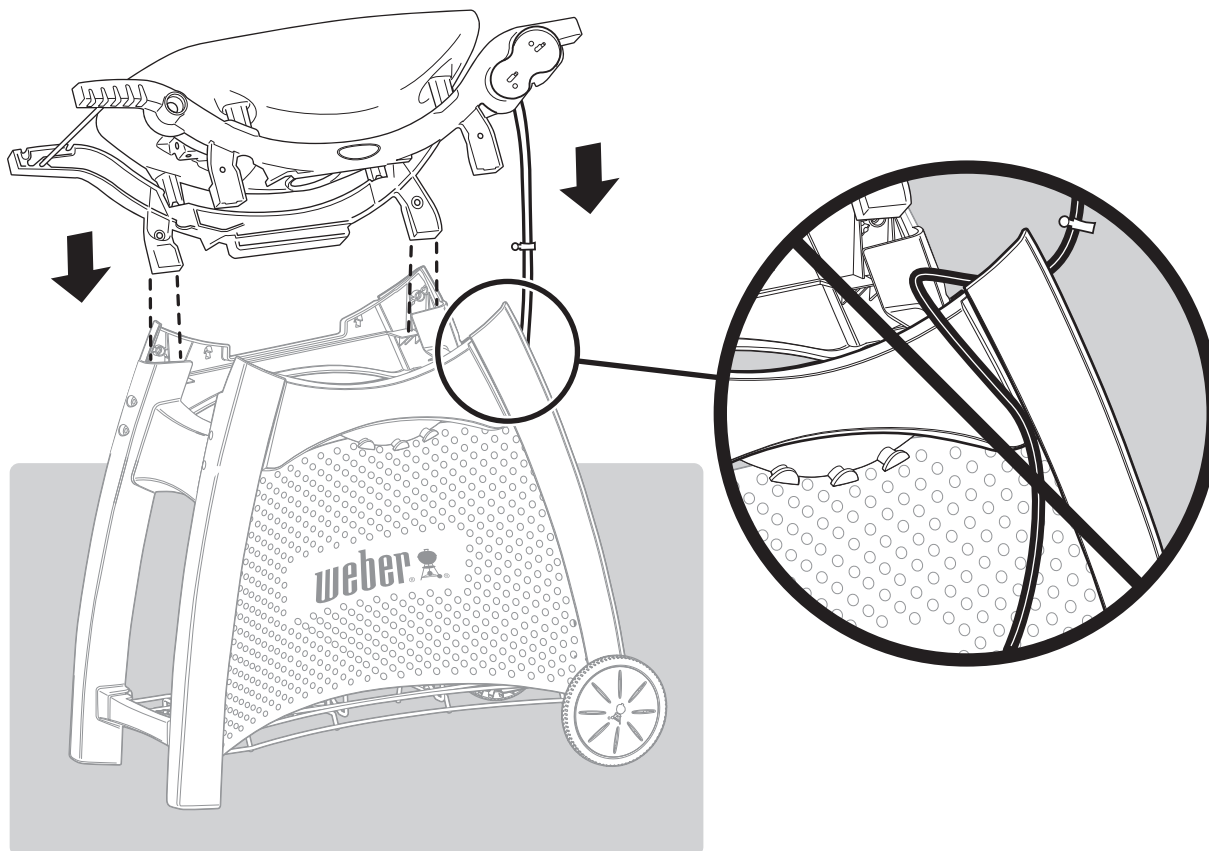
8-



6



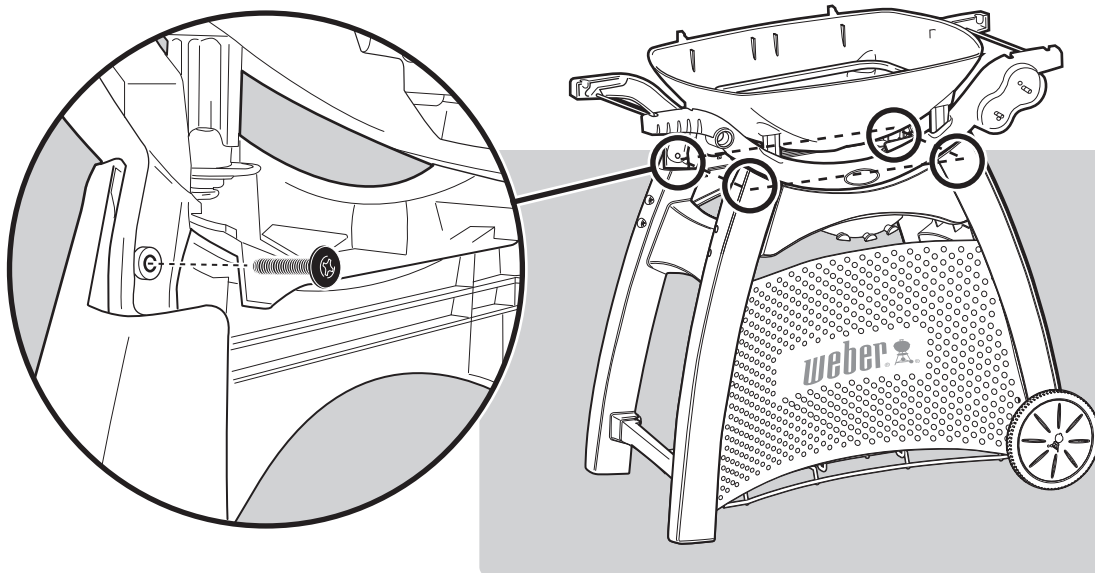
7



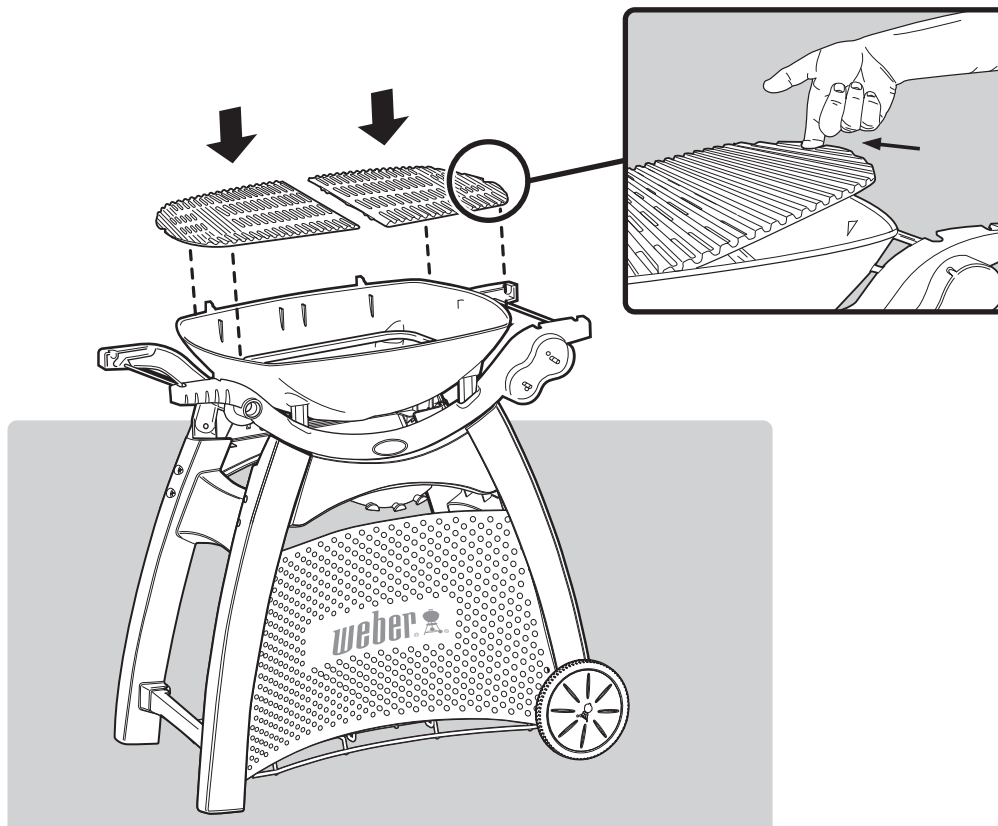
8



4-

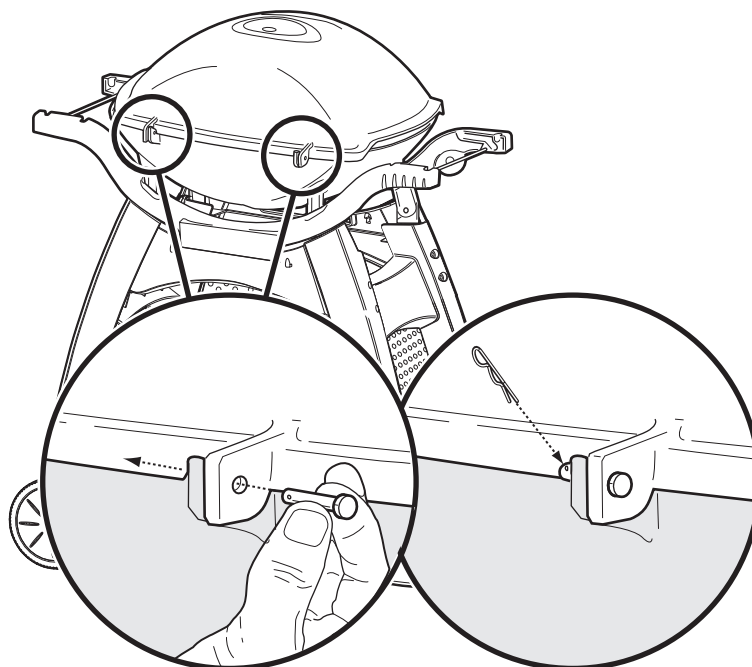


9

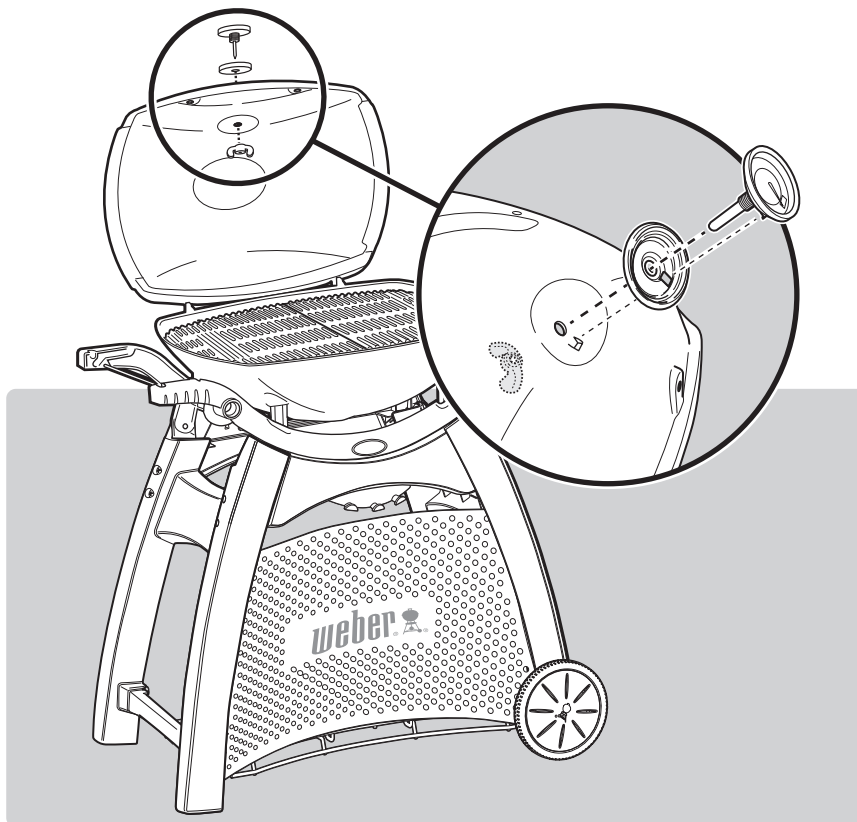


10

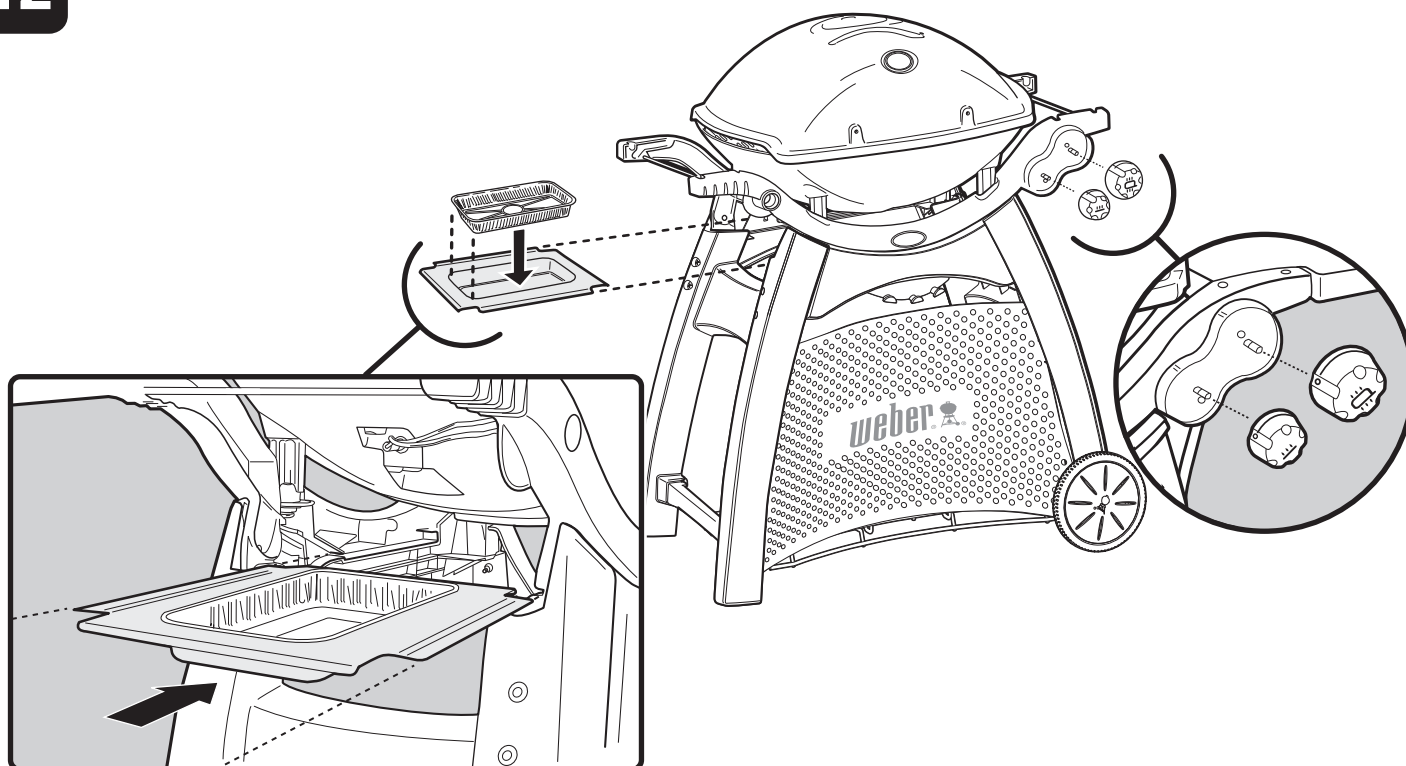
2-  2- 



11



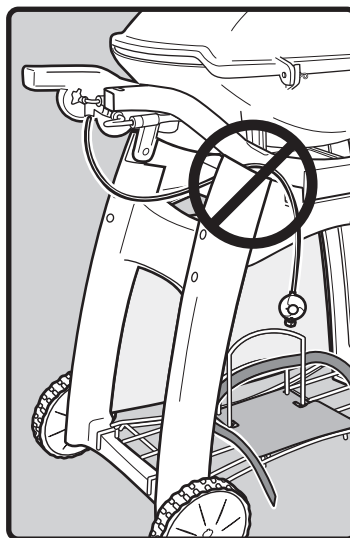
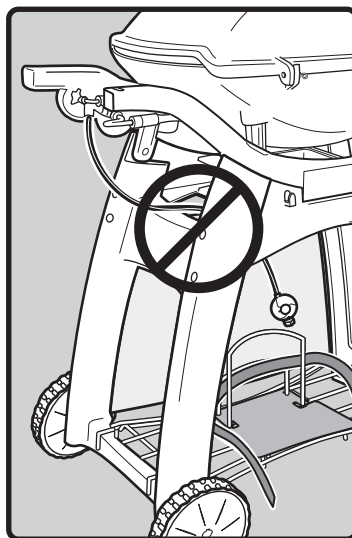
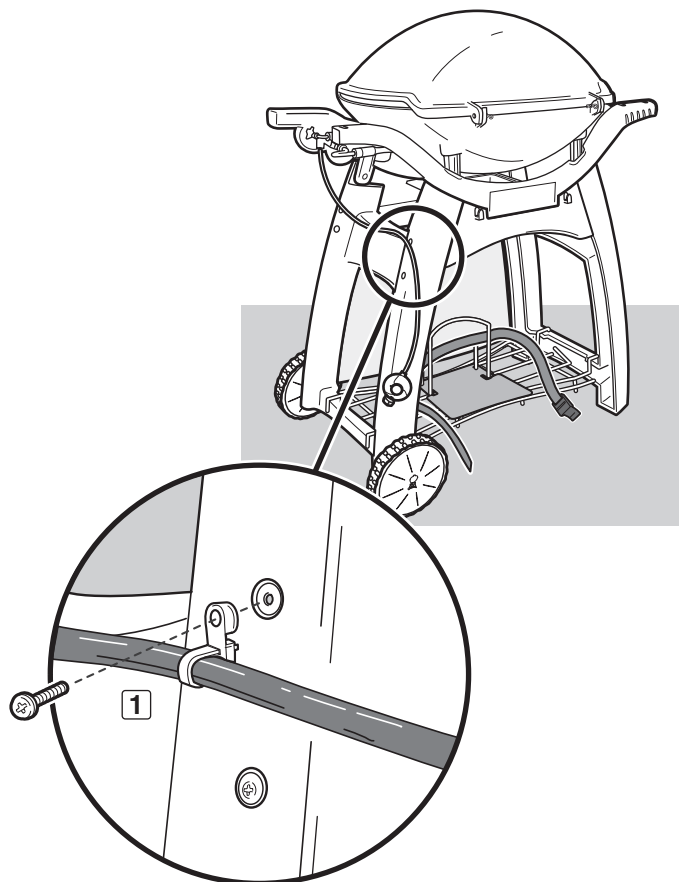
12



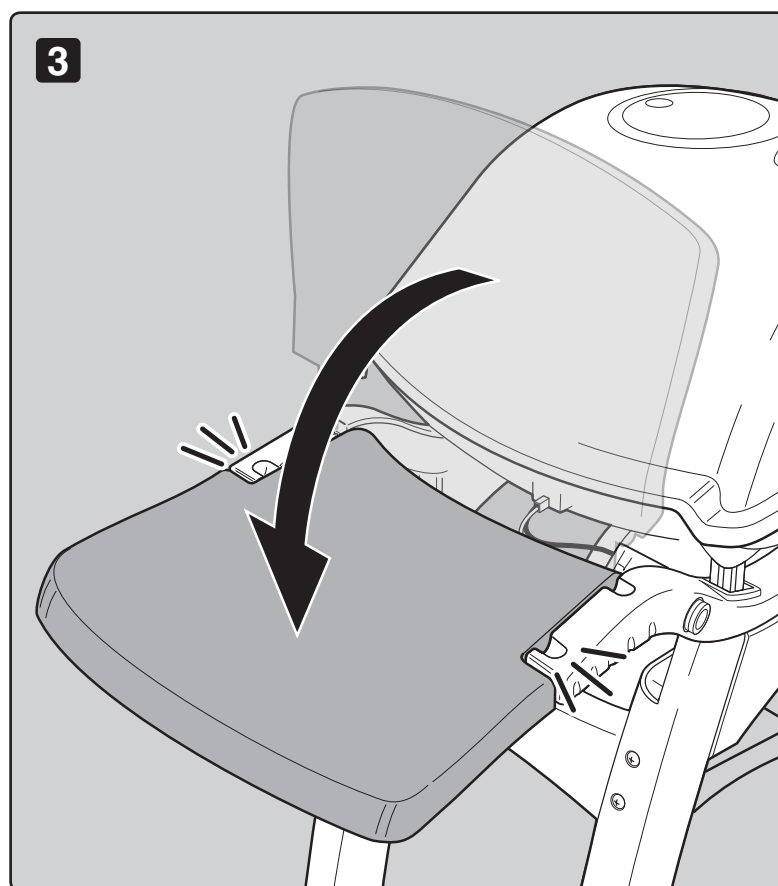
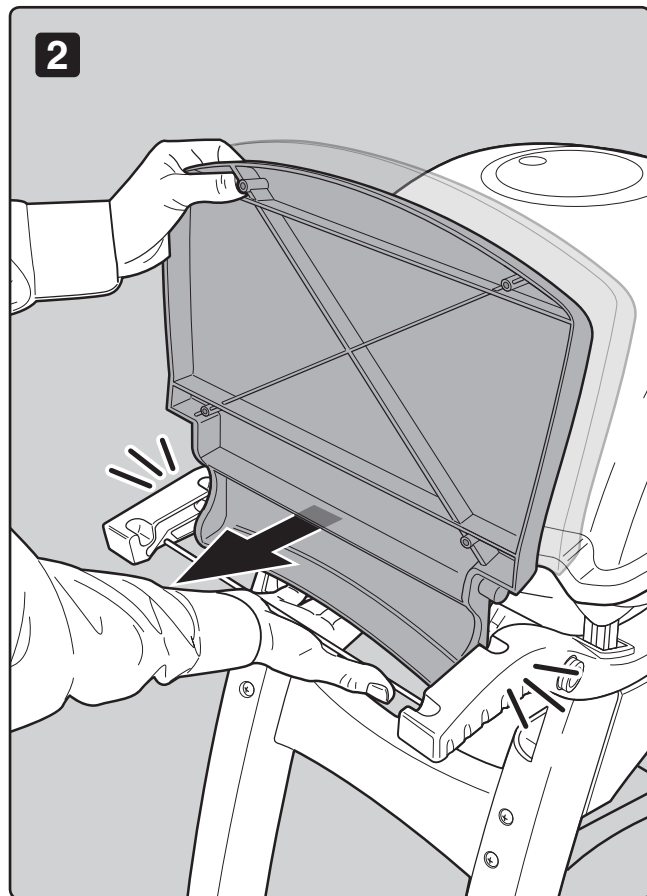
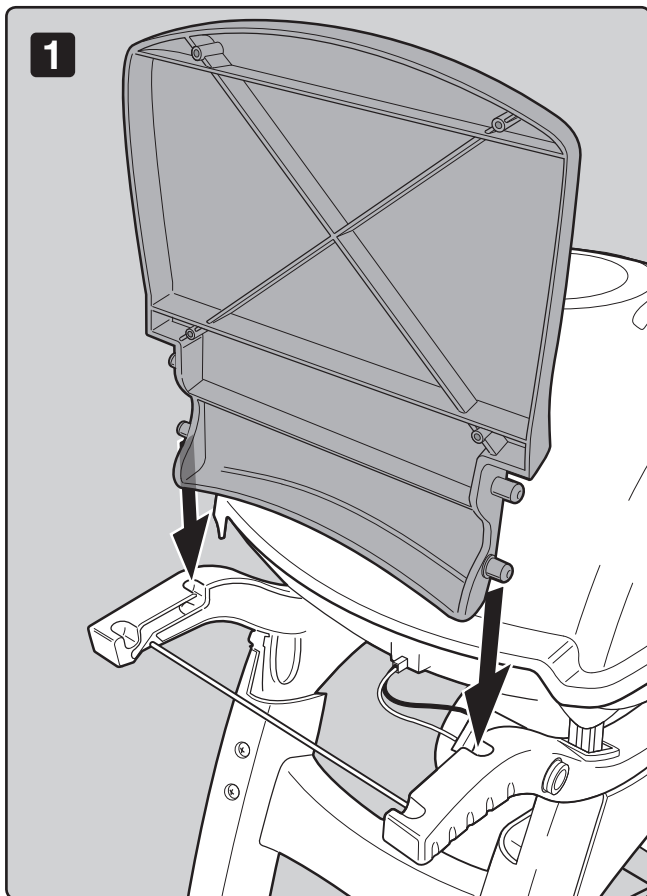
13

- A) Rozviňte hadici s regulátorem grilu Weber® Q® 3000/3200.
- B) Odšroubujte šroub nohy a poté přichyťte hadici a záchytnou svorkou (1) k noze s kolečky.

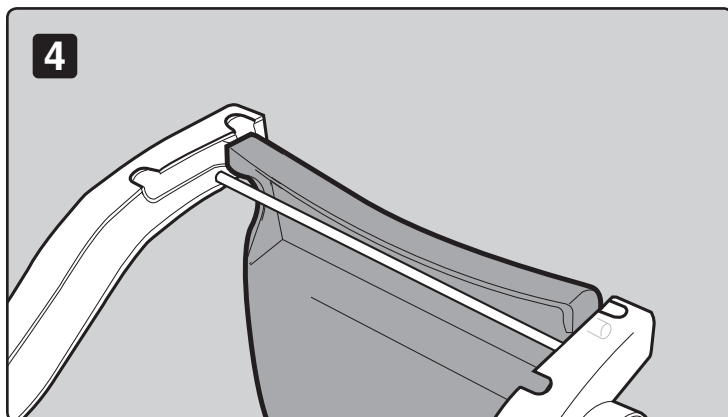
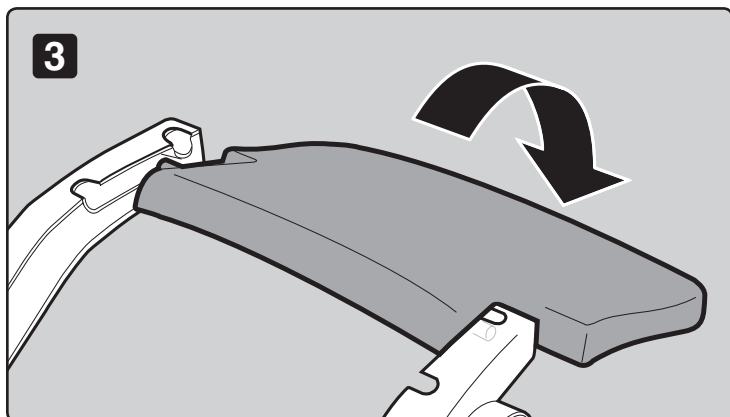
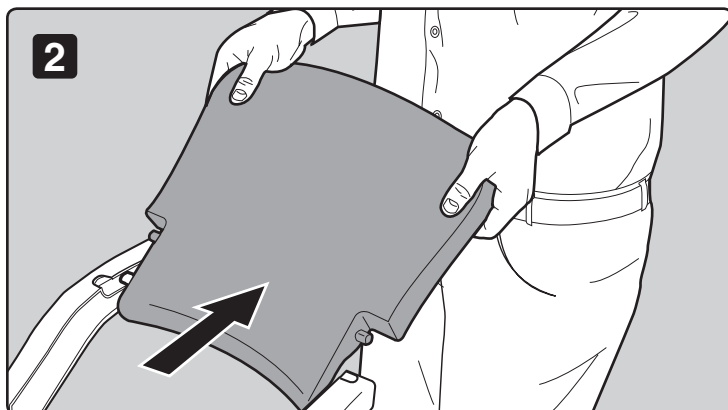
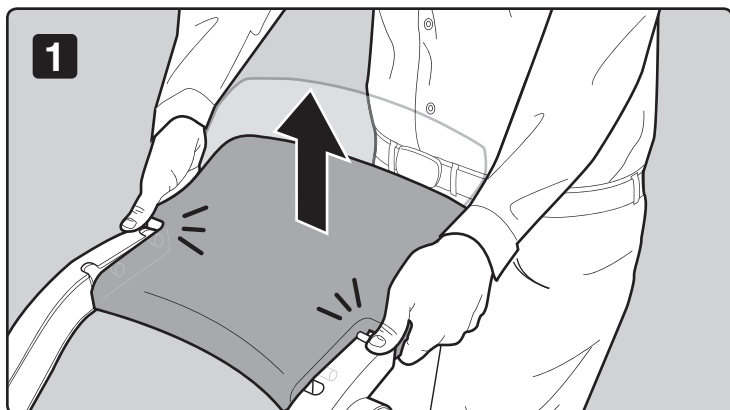
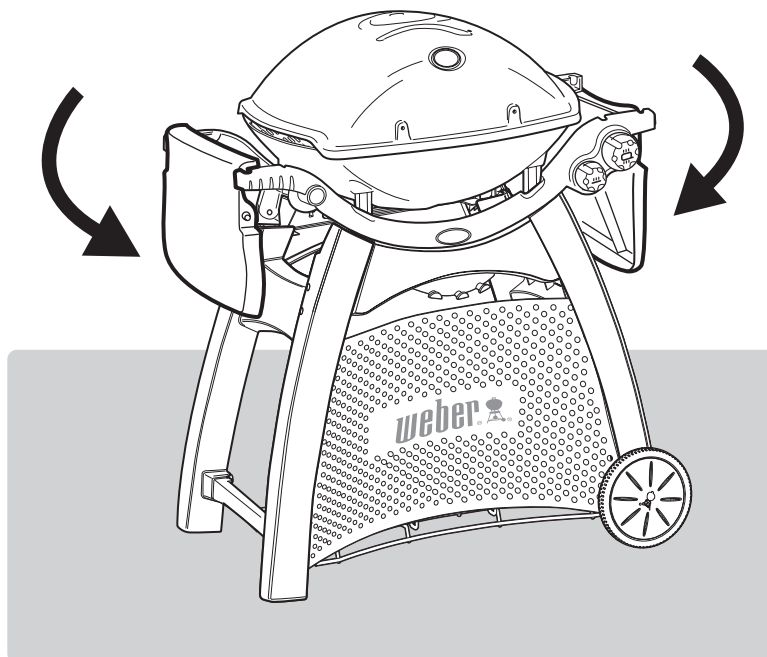
⚠ VAROVÁNÍ: Hadice musí být upevněna záchytnou svorkou k noze s kolečky. Pokud ji neupevníte, může to vést k poškození hadice a následně k požáru nebo výbuchu, které mohou způsobit závažné či smrtelné zranění a škody na majetku.



14

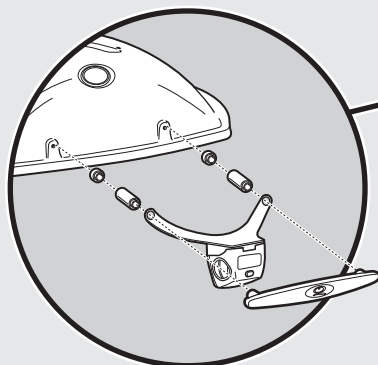
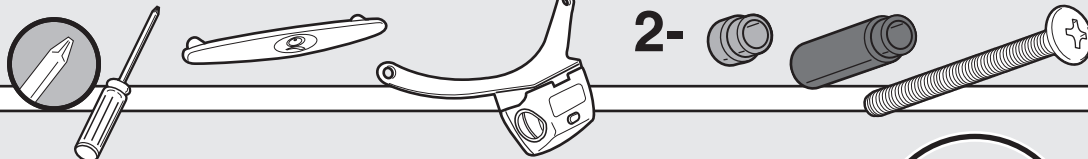


15

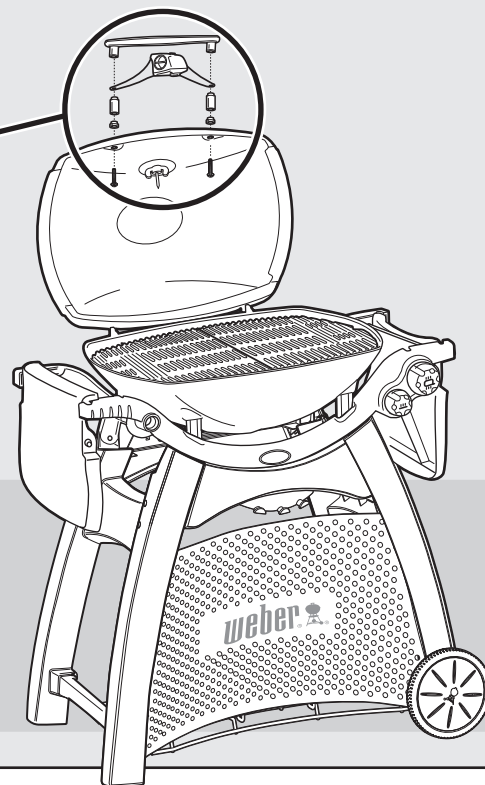


MONTÁŽ

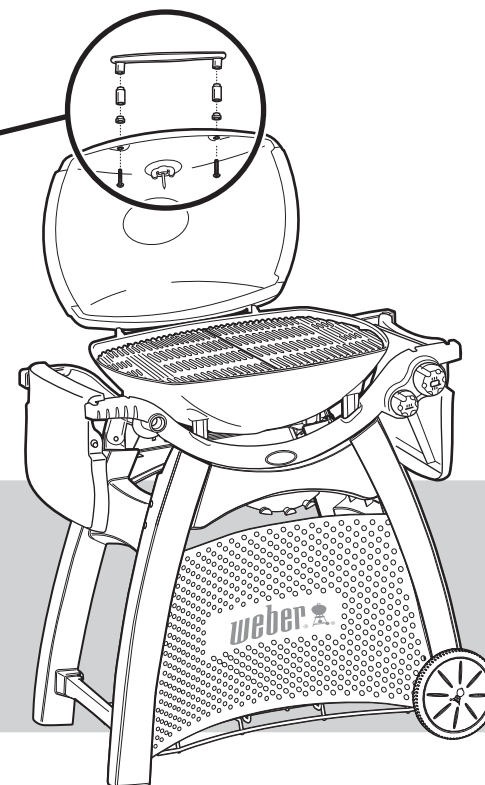
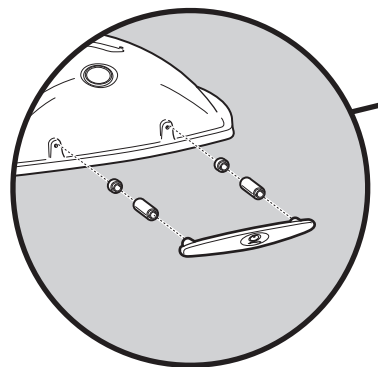
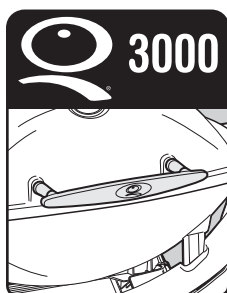
16



Můžete slyšet chrastění v držáku osvětlení. To je normální.



16



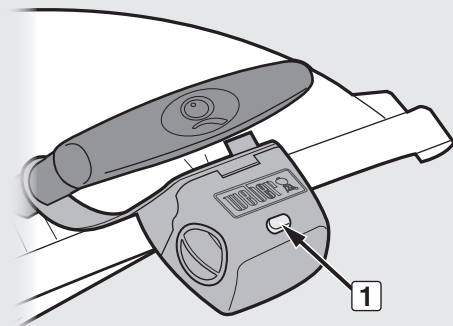
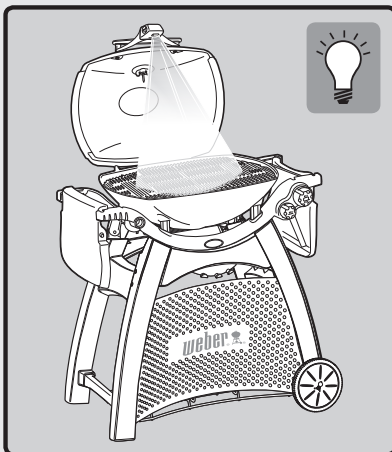
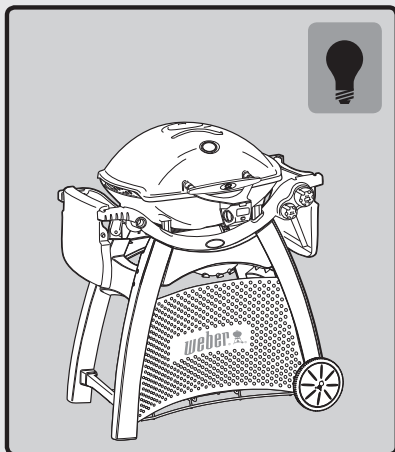
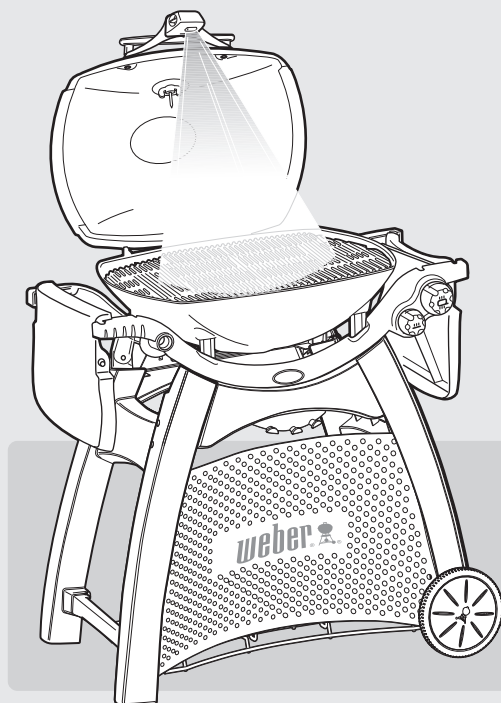
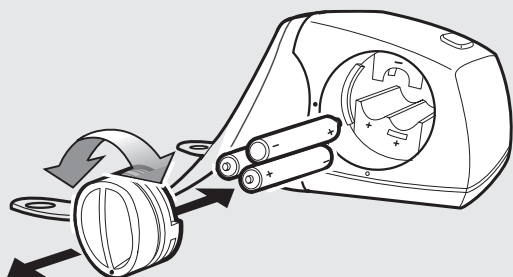
17

3-  + AAA -

 3200

Vyžaduje 3 alkalické články "AAA" (nejsou v dodávce).

Používejte pouze alkalické články. Nemíchejte staré a nové články nebo články různých typů (standardní, alkalické či nabíjecí). Pokud osvětlení v madlu Weber Q Grill Out™ neplánujete používat po dobu jednoho měsíce nebo déle, baterie z něho vyjměte.



Světlo na madlo Grill Out™ od společnosti Weber je vybaveno čidlem naklopení. Otevřený poklop – zapnuto / Zavřený poklop – vypnuto. Tlačítko vypínače (1) aktivuje nebo deaktivuje čidlo naklopení. Při použití ve dne deaktivujte čidlo tlačítkem vypínače (1).

MONTÁŽ

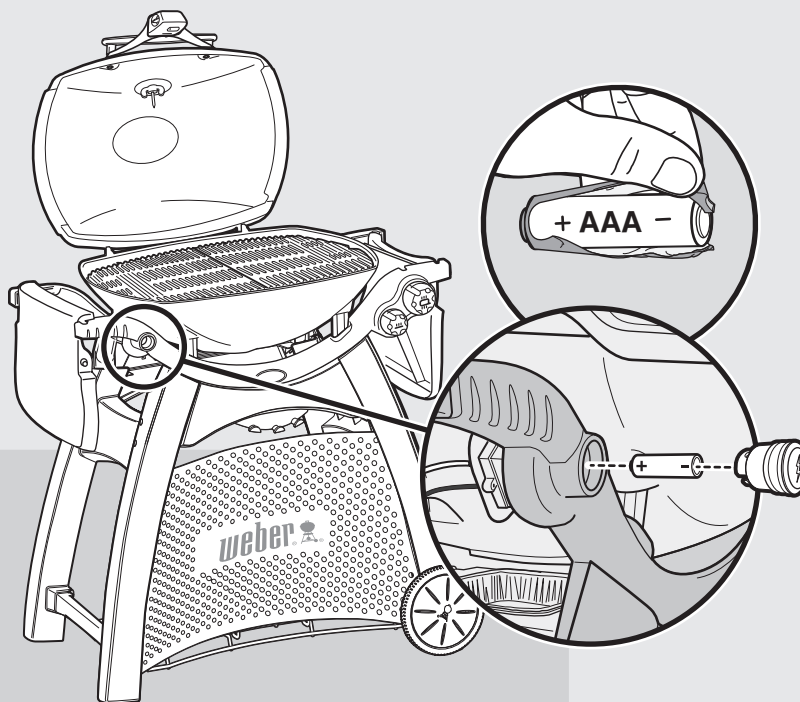
18



1-



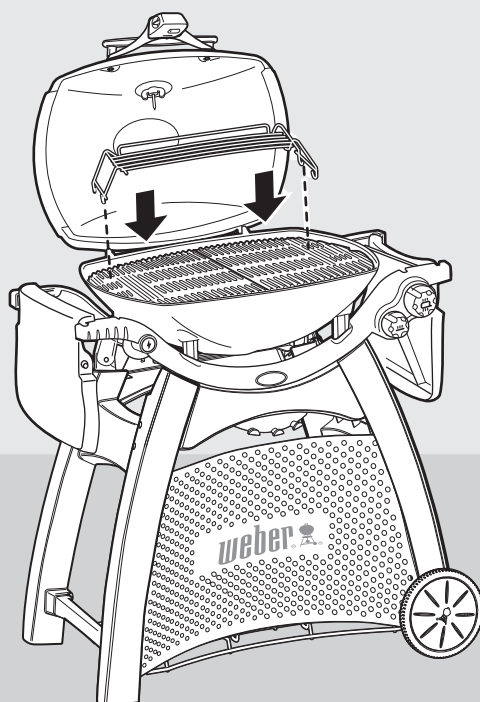
 3200



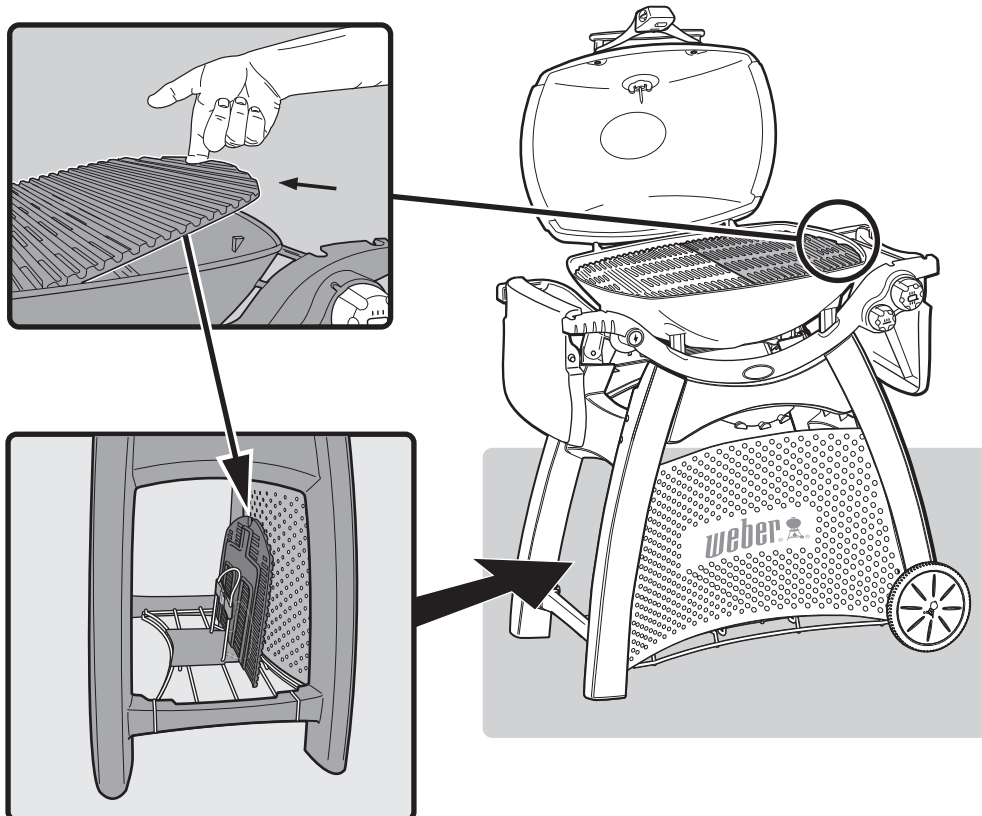
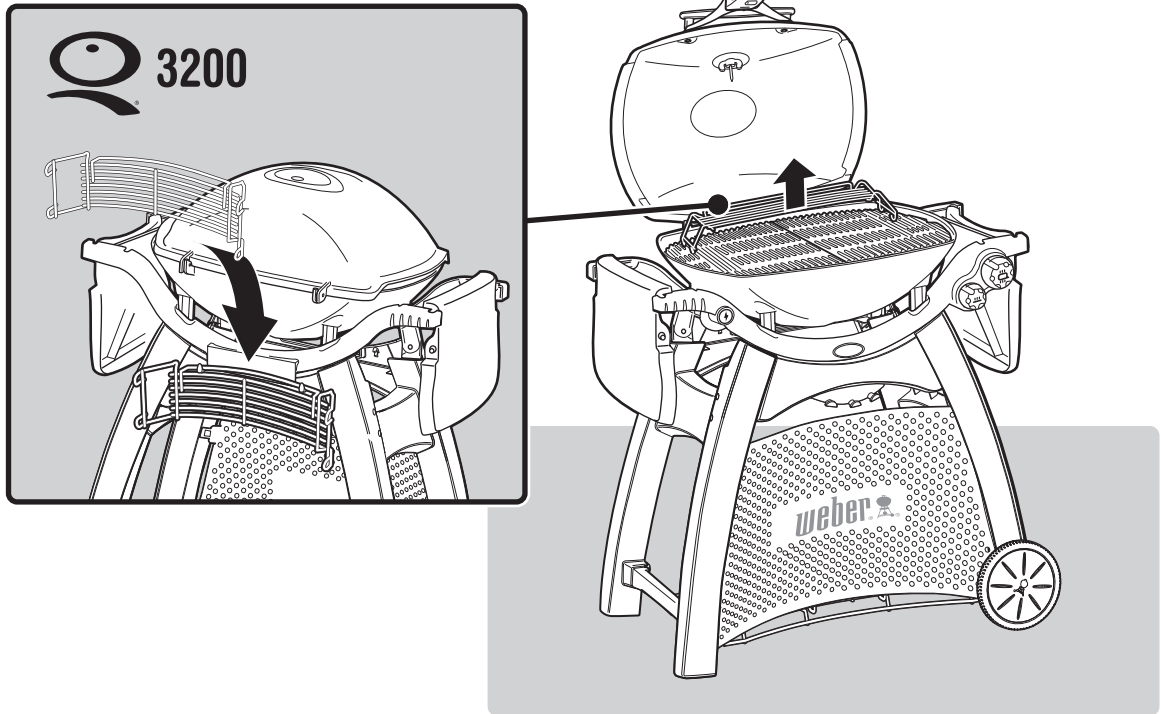
19



 3200



SKLADOVACÍ CHARAKTERISTIKY



CO JE TO ZKAPALNĚNÝ PLYN?

Zkapalněný ropný plyn, neboli LPG, je tekutý propan, nebo jednoduše propan či butan. Jedná se o plyn na bázi ropy a používá se jako palivo pro váš gril. Při běžných teplotách a tlaku, a pokud není v uzavřené nádobě, je v plynném stavu. Ale při běžném tlaku uvnitř nádoby, jako je tlaková láhev, je LPG v kapalném stavu. Pokud je plyn uvolňován z tlakové lahve, kapalina se rychle vypařuje a přechází do plynné fáze.

- LPG má podobný pach jako zemní plyn. Na tento pach byste měli dávat pozor.
- LPG je těžší než vzduch. Unikající plyn se proto může hromadit v níže položených místech, aniž by se rozptýlil.

BEZPEČNÉ ZACHÁZENÍ S TLAKOVÝMI LÁHVEMI S KAPALNÝM PLYNEM

Při používání tlakových lahví s plynem (LPG) musíte dodržovat několik bezpečnostních pokynů a přijmout bezpečnostní opatření. Tyto pokyny důkladně prostudujte ještě před použitím svého plynového grilu Weber®.

- Před odpojováním regulátoru vždy nejprve uzavřete ventil tlakové lahve.
- Nepoužívejte poškozené tlakové láhve. Je-li tlaková láhev na plyn mechanicky poškozená, zkorodovaná, nebo má poškozený ventil, může být nebezpečná a musí se ihned vyměnit za novou.
- S "prázdnými" tlakovými láhvemi zacházejte se stejnou opatrností, jako by byly plné. I když už v láhvi není žádná kapalina, zbylý plyn může být stále pod tlakem.
- Tlaková láhev se musí montovat, přepravovat a skladovat vždy ve svislé poloze (nastojato). Tlaková láhev nesmí upadnout, nesmí se s ní hrubě zacházet.
- Nikdy neskladujte ani nepřevážte tlakovou láhev v místech, kde teplota může dosáhnout 51 °C (láhev je tak horká, že ji neudržíte v ruce). Například: v horkých dnech nenechávejte tlakovou láhev ve vozidle.

- Po každém připojení regulátoru k tlakové láhvi vždy zkontrolujte těsnost připojení. Například: Proveďte kontrolu po každém naplnění a novém připojení tlakové lahve.
- Tlakové láhve musí být skladovány mimo dosah dětí.
- Nepřipojujte k přívodu zemního plynu (svítíplynu). Ventily a trysky jsou určeny výhradně pro zkapalněný ropný plyn.
- Láhev musí být uložena ve volném prostoru a nesmí kolem ní být nečistoty.
- Výměna tlakové lahve se nesmí provádět v blízkosti otevřeného ohně.

POKYNY PRO SKLADOVÁNÍ A ULOŽENÍ PŘI NEPOUŽÍVÁNÍ

Pokud jste gril po nějakou dobu nepoužívali, je nutné držet se následujících pokynů:

- Jestliže plynový gril Weber® nepoužíváte, musí být ventil na tlakové láhvi uzavřený.
- ⚠ **VAROVÁNÍ: Pokud gril nepoužíváte, zkontrolujte, že je ventil na tlakové láhvi uzavřen.**
- Pokud skladujete gril Weber® v uzavřených prostorách, pak nejprve ODPOJTE přívod plynu a uložte tlakovou láhev mimo uzavřené prostory na dobře větraném místě.
- Odpojené tlakové láhve neskladujte uvnitř budov, v garážích ani jiných uzavřených prostorách.
- Pokud tlakovou láhev od plynového grilu Weber® neodpojíte, musíte láhev i gril skladovat v otevřených prostorách na dobře větratelném místě.
- Zajistěte, aby se v oblasti pod grilovací vanou a vyjímatelnou záchytnou vaničkou nehromadily nečistoty, které by mohly bránit proudění spalovacího či větracího vzduchu.
- Plynový gril Weber® byste měli před použitím zkontrolovat se zvláštním důrazem na netěsnosti plynového okruhu a ucpání trubek hořáků.
- Rovněž sítky proti pavoukům a hmyzu je třeba zkontrolovat, jsou-li průchodné.

POŽADAVKY NA TLAKOVOU LÁHEV S LPG

- Používejte pouze láhve s LPG o obsahu 3 – 13 kg.

PŘIPOJENÍ REGULÁTORU A POŽADAVKY NA REGULÁTOR

- Ve Spojeném království musí být toto zařízení vybaveno regulátorem se jmenovitým výstupním tlakem 37 milibarů, který odpovídá normě BS (British Specifications) 3016. (Dodává se spolu s grilem.)
- Délka hadice nesmí přesahovat 1,5 m.
- Zabraňte ostrým ohybům či zalomení hadice.
- Pokud to požadují platné místní předpisy, vyměňte ohebnou hadici za pevnou trubku.
- Uživatel nesmí pozměňovat žádnou ze součástí zaplombovaných výrobce.
- Jakékoliv úpravy zařízení mohou být nebezpečné.
- Smějí se použít pouze nízkotlaké hadice a regulátor, schválené v dané zemi.
- Náhrada za komplety regulátoru tlaku a hadice musí odpovídat specifikacím výrobce plynového zařízení pro venkovní grilování.
- Ujistěte se, že regulátor je namontován v poloze větracím otvorem dolů, aby se v něm nemohla hromadit voda. Větrací otvor musí být vždy volný, bez nečistot, tuku, hmyzu atd.

STÁT	TYP A TLAK PLYNU
Bulharsko, Česká republika, Dánsko, Estonsko, Finsko, Island, Kypr, Litva, Lotyšsko, Malta, Maďarsko, Nizozemí, Norsko, Rumunsko, Slovensko, Slovinsko, Švédsko, Turecko	I ₃ B/P – 30 mbarů
Belgie, Francie, Irsko, Itálie, Lucembursko, Portugalsko, Řecko, Španělsko, Švýcarsko, Velká Británie	I ₃₊ – 28–30 / 37 mbarů
Polsko	I ₃ B/P – 37 mbarů
Německo, Rakousko	I ₃ B/P – 50 mbarů

	ÚDAJE O SPOTŘEBĚ			
	Propan kW	Butan kW	Propan g/h	Butan g/h
Weber® Q® 3000	6,1	6,36	434	453
Weber® Q® 3200	6,1	6,36	434	453

NÁHRADNÍ HADICE, SESTAVA REGULÁTORU A VENTILU
⚠ DŮLEŽITÉ UPOZORNĚNÍ: Sestavu plynové hadice k vašemu plynovému grilu Weber® doporučujeme vždy jednou za pět let vyměnit. V některých zemích může být vyžadována výměna hadice za méně než pět let; v takovém případě se řiďte pravidly dané země.
Pokud chcete získat náhradní hadici, sestavu regulátoru a ventilu, kontaktujte zástupce zákaznického servisu ve vaší oblasti podle kontaktních údajů, které naleznete na našich webových stránkách. Navštivte www.weber.com.

POŽADAVKY NA MONTÁŽ TLAKOVÉ LÁHVE

KAM UMÍSTIT TLAKOVOU LÁHEV?

Typ a velikost zakoupené láhve určuje její umístění. Jsou dvě možnosti umístění: uchycení k držáku tlakové láhve na spodní rošt vozíku nebo na zem za gril.

⚠ NEBEZPEČÍ

Náhradní či odpojené plynové láhve neskladujte pod grilem ani v jeho blízkosti.

POŽADAVKY PRO UMÍSTĚNÍ NA VOZÍK

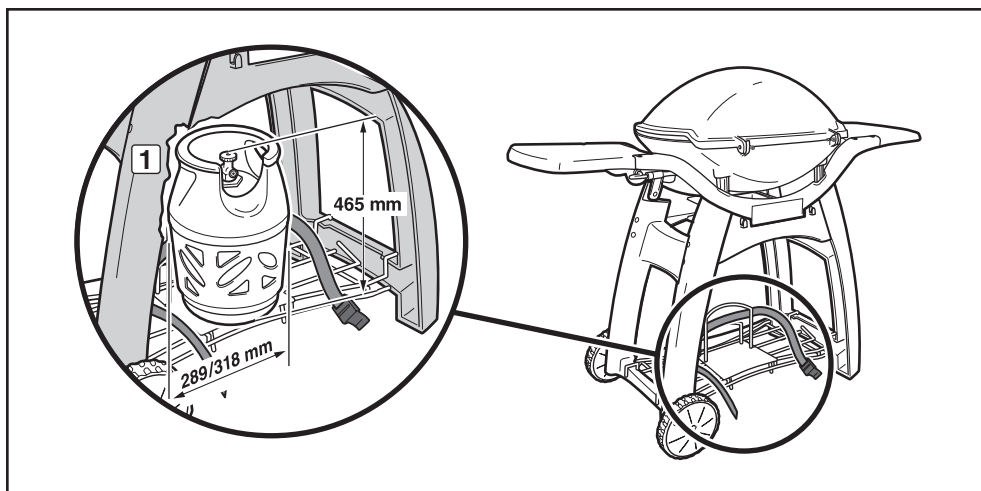
Tlakovou láhev lze nainstalovat na spodní rošt vozíku za předpokladu, že nepřesahuje následující maximální přípustné specifikace:

Obsah láhve: max. 6 kg
Výška láhve: max. 465 mm

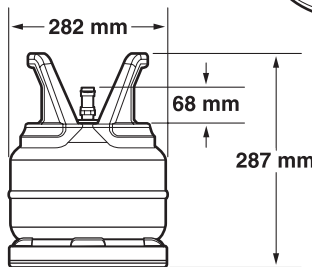
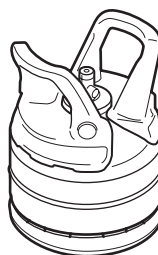
Láhev je nutno připevnit k držáku tlakové láhve na spodním roštu vozíku pomocí dodaného řemínku (1).

⚠ **VAROVÁNÍ:** Pokud specifikace tlakové láhve neodpovídají požadavkům na umístění na vozík, nepokoušejte se tlakovou láhev na tento vozík umístit. Umístěte a připevněte láhev na zem za gril. Pokud ji neupevníte, může to vést k poškození hadice a následně k požáru nebo výbuchu, které mohou způsobit závažné či smrtelné zranění a škody na majetku.

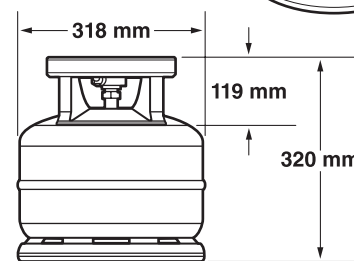
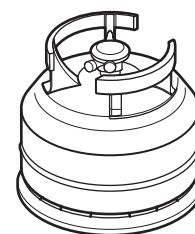
Na obrázcích je několik typů schválených tlakových láhví pro umístění na vozík, včetně rozměrů.



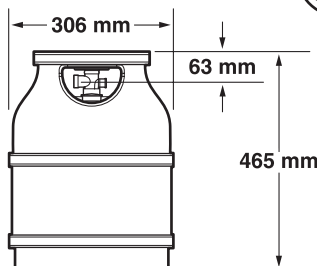
CALOR
5 kg



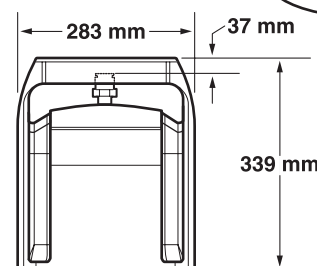
PRIMAGAZ
5.2 kg



BP
5 kg



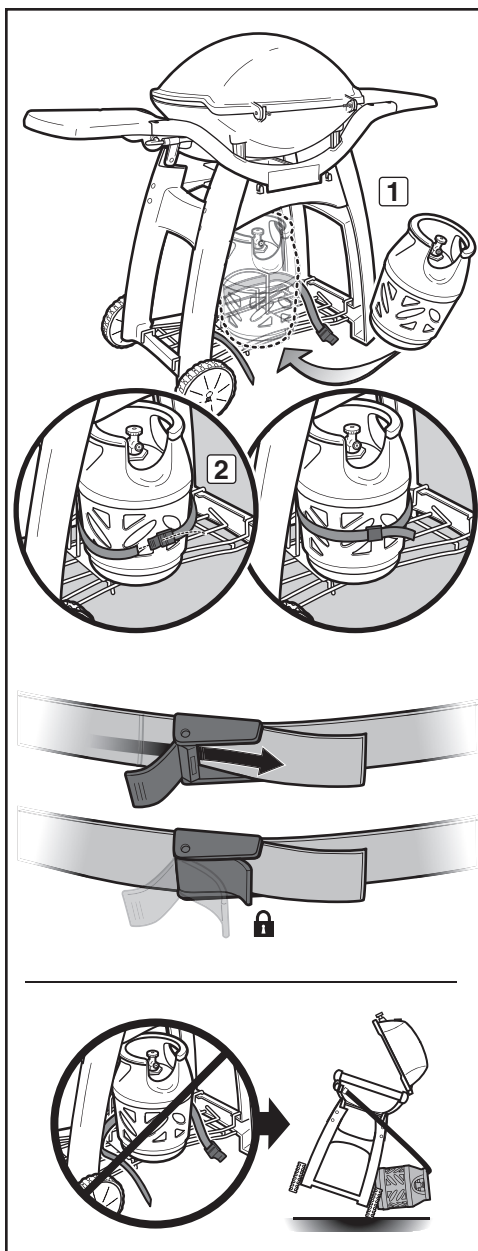
BUTAGAZ
6 kg



POŽADAVKY NA MONTÁŽ TLAKOVÉ LÁHVE

UMÍSTĚNÍ NA VOZÍK

- A) Zkontrolujte, zda je nainstalován držák tlakové láhve, aby nedošlo k poškrábání spodního roštu. Zdvihněte a umístěte láhev na držák tlakové láhve (1).
- B) Otočte láhev tak, aby otvor ventilu směřoval čelem k pravé nebo zadní straně grilu.
- C) Zajistěte láhev k držáku pomocí řemínku tlakové láhve (2).
- ⚠ **VAROVÁNÍ: Při používání grilu musí být láhev připevněna k držáku tlakové láhve.**
- D) Připojte k láhvi regulátor. Viz "PŘIPOJENÍ REGULÁTORU K TLAKOVÉ LÁHVI."



Maximální náplň obsahu láhve při UMÍSTĚNÍ NA VOZÍK pod grilem činí 6 kg.

Délka hadice nesmí přesahovat 1,5 m.

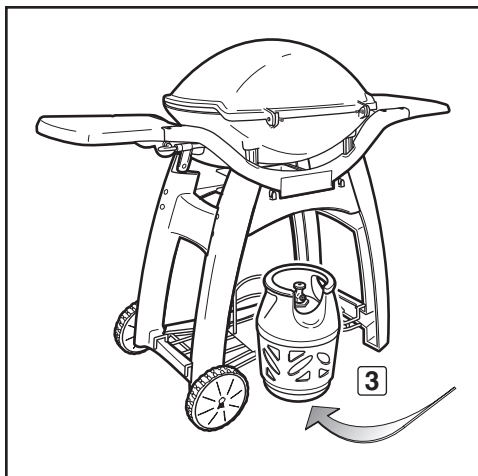
POŽADAVKY PRO UMÍSTĚNÍ NA ZEM

Jestliže tlaková láhev přesahuje maximální přípustné specifikace pro umístění na vozík, je nutno ji postavit na zem za gril. Maximální parametry tlakové láhve, kterou lze umístit na zem:

Obsah láhve:	max. 13 kg
Výška láhve:	max. 587 mm
Šířka láhve:	max. 306 mm

UMÍSTĚNÍ NA ZEM

- A) Postavte tlakovou láhev na zem za gril (3).
- B) Otočte láhev tak, aby otvor ventilu směřoval čelem k pravé nebo zadní straně grilu.
- C) Připojte k láhvi regulátor. Viz "PŘIPOJENÍ REGULÁTORU K TLAKOVÉ LÁHVI."



Maximální náplň obsahu láhve při UMÍSTĚNÍ NA ZEM činí 13 kg.

Délka hadice nesmí přesahovat 1,5 m.

CO JE 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 TLAKOVÉ LÁHVI

Používejte pouze tlakové láhve s plynem s minimální kapacitou 3 kg a s maximální kapacitou 13 kg.

A) Vyjměte šroub z pravé nohy vozíku. Nasadte objímku hadice. Zašroubujte šroub zpět.

⚠ **VAROVÁNÍ: Hadice musí být upevněna k noze vozíku objímkou. Pokud ji neupevníte, může to vést k poškození hadice a následně k požáru nebo výbuchu, které mohou způsobit závažné či smrtelné zranění a škody na majetku.**

B) Připojte k láhvi regulátor.

⚠ **VAROVÁNÍ: Ujistěte se, že je ventil na láhvi nebo regulační ventil uzavřený.**

Některé regulátory je nutno pro připojení zatlačit a pro odpojení vytáhnout; jiné mají matici s levostranným závitem, s jejíž pomocí se připojují k ventilu tlakové láhve. Prohlédněte si svůj regulátor a postupujte podle pokynů pro tento typ regulátoru.

Připojte otočením ve směru hodinových ručiček

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

Připojte otočením proti směru hodinových ručiček

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

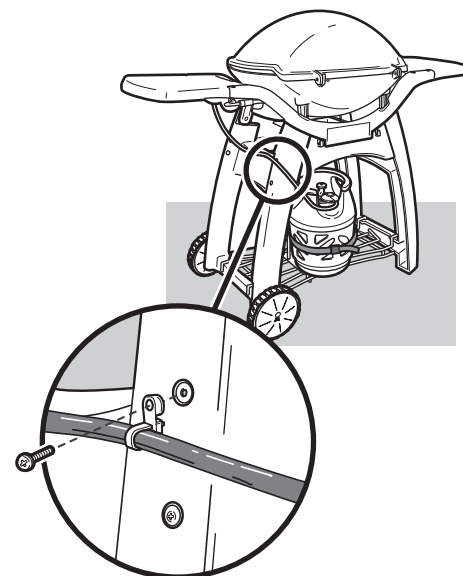
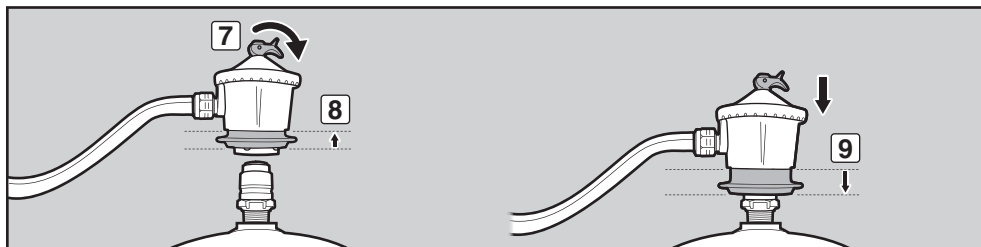
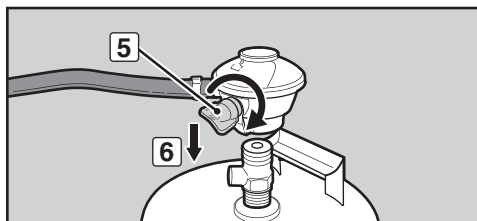
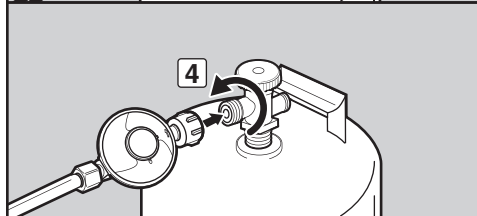
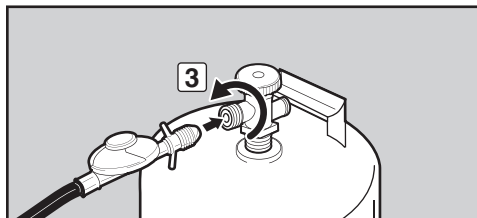
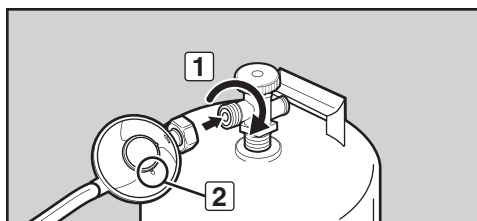
Připojte otočením páčky/zaklapnutím do požadované polohy

Otočte páčku regulátoru ve směru hodinových ručiček (5) do polohy uzavření přívodu. Tlačte regulátor dolů na ventil láhve, dokud nezaskočí do své polohy (6).

Připojte aretační objímku

Ujistěte se, že páčka regulátoru je v poloze vypnuto (7) (10). Posuňte aretační objímku na regulátoru vzhůru (8) (11). Přitlačte regulátor dolů na ventil láhve a držte jej stlačený. Přesuňte aretační objímku dolů a uzavřete (9) (12). Pokud se tím regulátor řádně neuzamkl k ventilu, postup opakujte.

Poznámka: Kvůli různým národním a oblastním předpisům nemusí obrázky regulátoru uvedené v této příručce zcela odpovídat regulátoru, který je instalován ve vašem grilu.



CO ZNAMENÁ KONTROLA TĚSNOSTI?

Palivový systém grilu se skládá z mnoha spojení a šroubení. Kontrola těsnosti je spolehlivá cesta jak zjistit, zda plyn ze žádného spoje nebo šroubení neuniká.

Přestože byly všechny spoje výrobcem pečlivě zkontrolovány, zda z nich neuniká plyn, je nutné před prvním použitím grilu provést kontrolu těsnosti. Stejně tak je nutné provést tuto kontrolu pokaždé, když rozpojíte a zapojíte šroubení a při každé běžné údržbě.

⚠ NEBEZPEČÍ

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

⚠ **VAROVÁNÍ:** Veškeré spoje v rozvodu plynu u plynového grilu byly u výrobce zkontrolovány. Přesto však doporučujeme, abyste provedli kontrolu těsnosti všech spojů v rozvodu plynu před uvedením plynového grilu do provozu.

⚠ **VAROVÁNÍ:** Proved'te tyto zkoušky těsnosti i v případě, že gril odborně smontoval dodavatel.

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

POZNÁMKA: Všechny spoje od výrobce byly pečlivě zkontrolovány, zda z nich neuniká plyn a otestovány byly i hořáky. Jako preventivní bezpečnostní opatření byste přesto měli před použitím Vašeho plynového grilu Weber® znovu přezkontrolovat těsnost všech spojů. Při přepravě a manipulaci se může některé plynové šroubení uvolnit nebo poškodit.

KONTROLA TĚSNOSTI ROZVODU PLYNU

Budete potřebovat: Rozprašovač, štětec nebo hadr a mýdlový roztok. (Můžete si vyrobit svůj vlastní mýdlový roztok smícháním tekutého mýdla a vody v poměru 20:80; nebo si můžete koupit roztok pro kontrolu úniku plynu v jakémkoli obchodě s instalátorskými potřebami.)

A) Zkontrolujte, zda jsou **VŠECHNY** regulační knoflíky hořáků ve vypnuté poloze. Kontrolu proveďte stlačením regulačních knoflíků a jejich otočením ve směru hodinových ručiček až do krajní polohy.

B) Otevřete přívod plynu u zdroje.

Zkontrolujte, jaký typ regulátoru používáte. Postupujte podle pokynů pro regulátor.

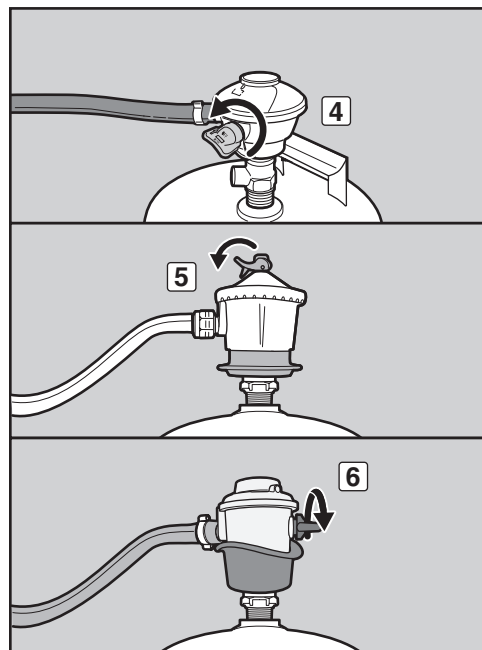
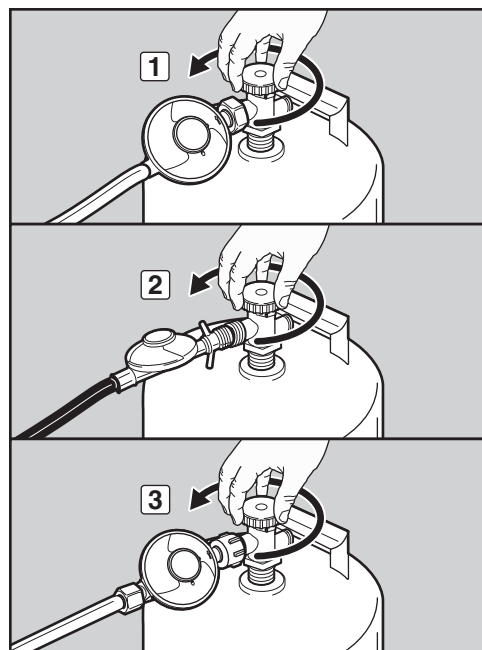
Otočte ventilem

Otáčejte ventil láhve proti směru hodinových ručiček (1) (2) (3).

Pohněte páčkou

Nastavte páčku regulátoru do polohy otevřeno (4) (5) (6).

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



PŘÍPRAVA GRILU NA POUŽITÍ

C) Zkontrolujte, zda nedochází k únikům plynu. Navlhčete šroubení mýdlovou vodou pomocí rozprašovače, štětce nebo hadru. Pokud se tvoří bubliny nebo se jedna bublina zvětšuje, indikuje to únik plynu. Mýdlovou vodu naneste na následující spoje:

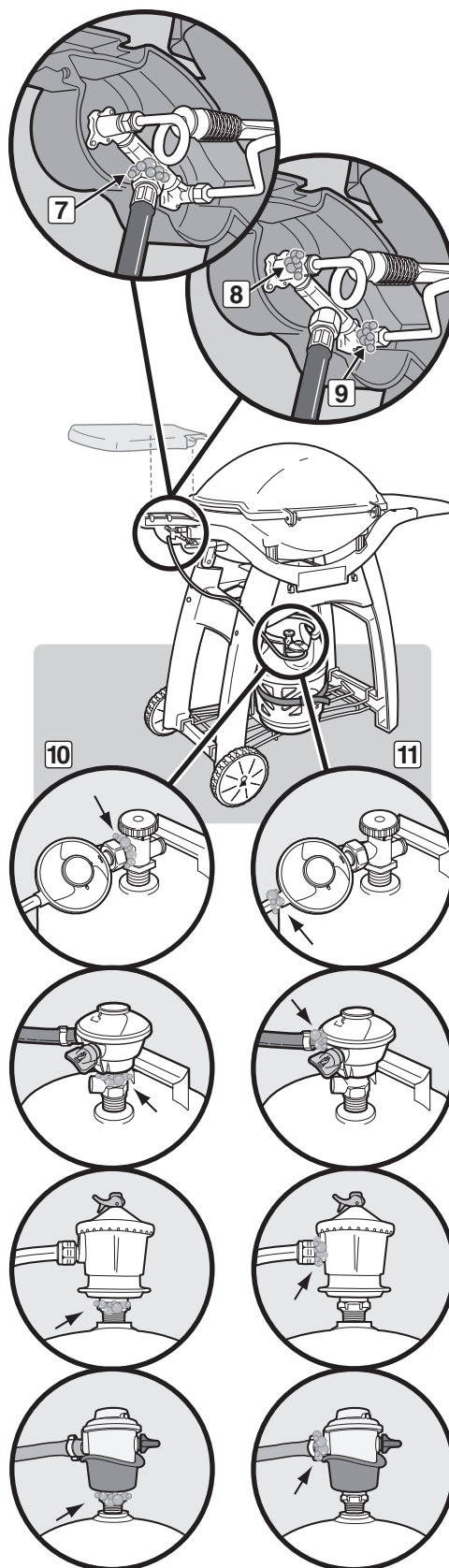
- Spoj mezi rozvodným potrubím a hadicí s regulátorem (7).
- Spoj mezi plynovým vedením trubky vnějších hořáků a ventilem (8).
- Spoj mezi plynovým vedením trubky vnitřních hořáků a ventilem (9).
- Spoj mezi tlakovou láhví a regulátorem (10).
- Spoj mezi regulátorem a hadicí (11).

⚠ VAROVÁNÍ: Pokud zjistíte netěsnost ve spojích (7, 8, 9, 10 nebo 11), uzavřete přívod plynu. GRIL NEPOUŽÍVEJTE. Obráťte se na zástupce zákaznického servisu pro vaši oblast. Pro tento účel použijte kontaktní informace uvedené na našich webových stránkách. Navštivte www.weber.com.

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

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

Nyní je gril připraven k použití.



ODPOJENÍ REGULÁTORU

ODPOJENÍ REGULÁTORU OD TLAKOVÉ LÁHVE

A) Tlakovou láhev odeberete tak, že zavřete přívod plynu a odpojíte hadici a regulátor od tlakové láhve.

VAROVÁNÍ: Ujistěte se, že je ventil tlakové láhve nebo regulační ventil uzavřený.

Zkontrolujte, jaký typ regulátoru používáte. Postupujte podle pokynů pro odpojení regulátoru.

Odpojení otočením proti směru hodin

Uvolněte šroubení regulátoru z tlakové láhve otáčením proti směru hodin (1).

Odpojení otočením ve směru hodin

Uvolněte šroubení regulátoru z tlakové láhve otáčením ve směru hodinových ručiček (2) (3).

Odpojení otočením páčky

Otočte páčku regulátoru ve směru hodinových ručiček (4) do polohy uzavření přívodu. Zatlačte na páčku regulátoru (5), aby se regulátor uvolnil od tlakové láhve (6).

Odpojení při použití aretační objímky

Ujistěte se, že páčka regulátoru je v poloze vypnuto (7) (9). Vysuňte aretační objímku na regulátoru vzhůru (8) (10) a odpojte ji od tlakové láhve.

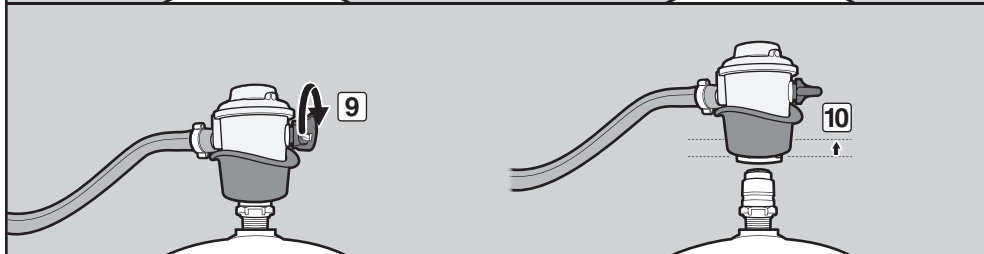
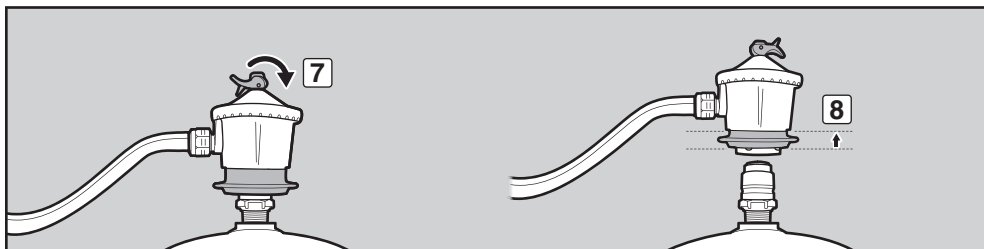
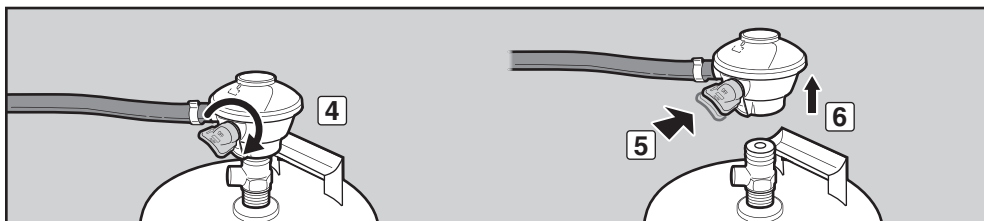
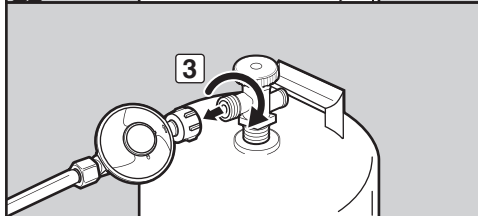
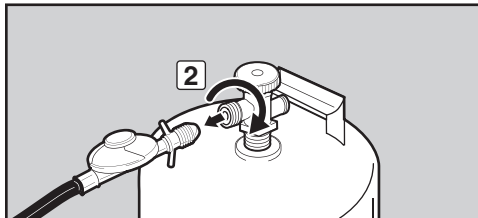
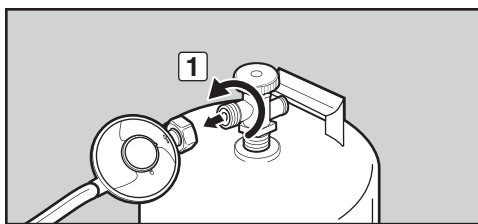
B) Vyměňte prázdnou láhev za plnou.

NAPLNĚNÍ TLAKOVÉ LÁHVE

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

PŘIPOJENÍ TLAKOVÉ LÁHVE

Viz "PŘIPOJENÍ REGULÁTORU K TLAKOVÉ LÁHVI."



BEZPEČNOST NA PRVNÍM MÍSTĚ

Je rozumné si zvyknout před grilováním vždy provést několik bezpečnostních kontrol.

Při výběru místa, kde budete gril používat, dbejte na bezpečnost. Před tím, než nainstalujete a začnete používat gril, přečtěte si následující varování.

VAROVÁNÍ:

- ⚠ Toto zařízení je určeno pouze k venkovnímu použití a nesmí se nikdy používat v garážích a v zastřešených nebo uzavřených přístřešcích či verandách.
- ⚠ Plynový gril Weber® nesmí být používán pod nechráněnou hořlavou střechou či zavěšenou konstrukcí.
- ⚠ Plynový gril Weber® není určen k instalaci na lodích nebo v karavanech.
- ⚠ Hořlavé materiály ukládejte do vzdálenosti min. 60 cm od grilu. To znamená od horní, dolní, zadní strany nebo boků.
- ⚠ Dbejte, aby se v prostoru grilování nevyskytovaly hořlavé výpary a kapaliny jako benzín, alkohol atd., ani jiné hořlavé materiály.
- ⚠ Toto zařízení se silně zahřívá. Buďte zvláště opatrní, jestliže jsou přítomny děti nebo staří lidé.
- ⚠ Nepohybujte zařízením, když hoří plamen.
- ⚠ Používejte gril jen na rovné ploše bez sklonu.

VYJÍMATELNÁ ZÁCHYTNÁ VANIČKA A VÝMĚNNÁ VLOŽKA DO ZÁCHYTNÉ VANIČKY

Váš gril je vybaven systémem na zachytávání tuku, který odvádí tuk z potravin do vyjímatelné záchytné vaničky. Pokud chcete udržet vyjímatelnou záchytnou vaničku dlouho čistou, můžete do ní vložit výměnnou vložku Weber®.

Čištění vyjímatelné záchytné vaničky je stejně důležité, jako čištění grilovací vany. Před každým použitím grilu zkontrolujte vyjímatelnou záchytnou vaničku, zda v ní není nahromaděn tuk. Tuk z ní odstraňte plastovou škrabkou (1). Záchytnou vaničku omyjte teplou mýdlovou vodou a poté opláchněte čistou vodou.

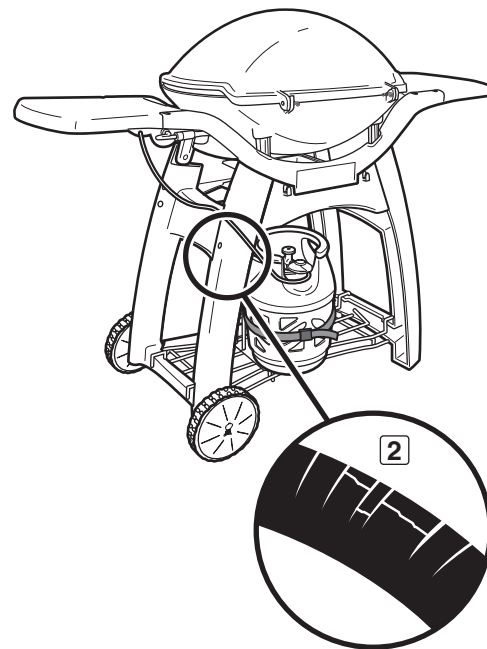
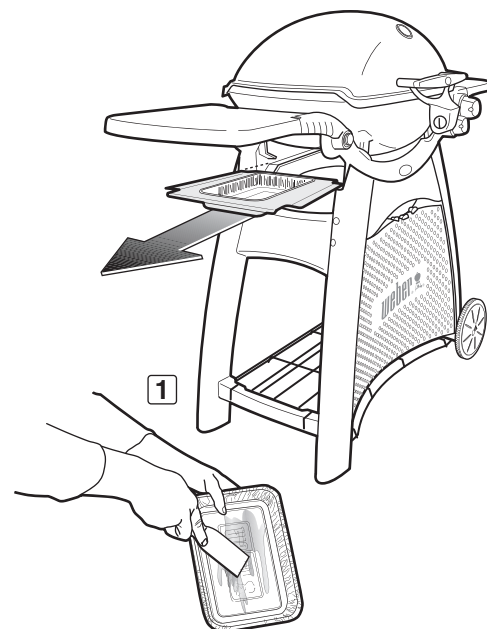
- ⚠ **VAROVÁNÍ:** Před každým použitím grilu zkontrolujte, zda ve vyjímatelné záchytné vaničce nebo ve výměnné vložce není nahromaděný tuk. Přebytkový tuk odstraňte, abyste předešli jeho vzplanutí. Vzplanutí omastku může způsobit vážné poranění nebo škody na majetku.

- ⚠ **UPOZORNĚNÍ:** Nevkládejte do grilovací vany, vyjímatelné záchytné vaničky ani výměnné vložky alobal.

KONTROLA HADICE

Hadici je třeba pravidelně kontrolovat, zda nevykazuje známky popraskání (2).

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



ZPŮSOBY ZAPÁLENÍ HOŘÁKU

Existují dva způsoby zapálení hořáku. První spočívá v použití zapalovacího systému, který je vestavěný ve vašem grilu. Druhý způsob je zapálení zápalkami.

Dále je popsán postup zapálení grilu pomocí zapalovacího systému. Na dalších stránkách je popsán postup zapálení grilu zápalkami.

ZAPÁLENÍ HOŘÁKU

A) Otevřete poklop grilu (1).

⚠ NEBEZPEČÍ

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

- B) Zkontrolujte, zda jsou **VŠECHNY** regulační knoflíky hořáků ve vypnuté poloze (2). Kontrolu proveďte stlačením regulačních knoflíků a jejich otočením ve směru hodinových ručiček až do krajní polohy.
- C) Otevřete ventil tlakové láhve způsobem řádným pro daný typ láhve a regulátoru.
- D) Stiskněte velký regulační knoflík a otočte jej proti směru hodinových ručiček do polohy Start / vysoký výkon (†) a zapalte vnější hořáky (3).
- E1) Stiskněte několikrát tlačítko červené zapalovače tak, abyste při každém stisku uslyšeli cvaknutí (4) (Q® 3000).

NEBO

- E2) Stiskněte a podržte tlačítko elektrického zapalovače (5) (Q® 3200). Uslyšíte cvaknutí zapalovače.
- F) Zkontrolujte pohledem skrz grilovací rošt, zda došlo k zapálení hořáku. Měli byste vidět plamen.

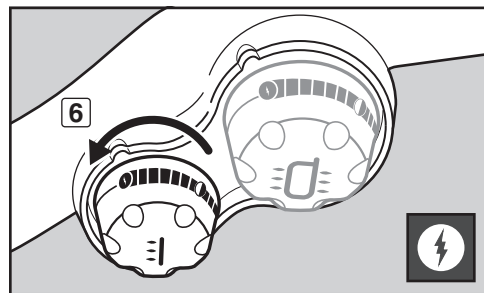
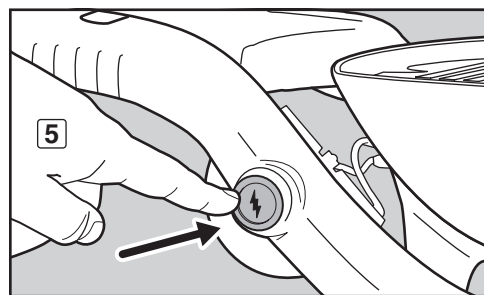
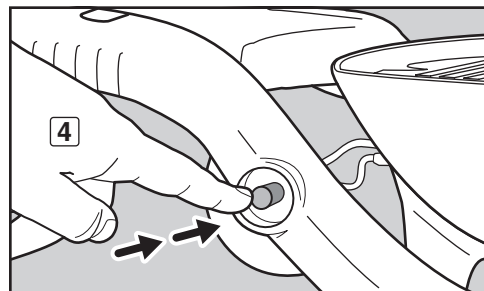
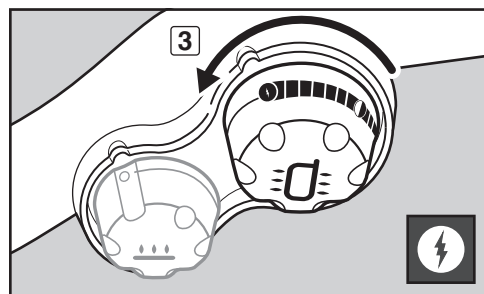
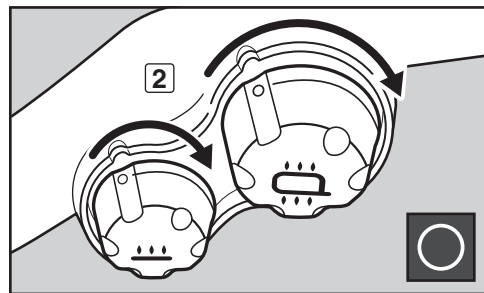
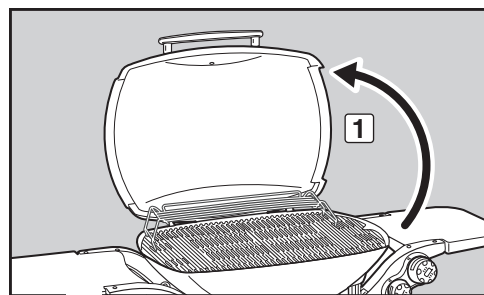
⚠ **VAROVÁNÍ:** Při zapalování nebo grilování se nikdy neopírejte o gril.

⚠ **VAROVÁNÍ:** Pokud hořák nechytne do pěti sekund, přestaňte. Otočte regulační knoflík hořáku do polohy vypnuto, počkejte pět minut, aby se plyn rozptýlil před tím, než se pokusíte zapálit hořák znovu.

- G) Po zapálení vnějšího hořáku můžete zapnout vnitřní hořák. Stiskněte malý regulační knoflík a otočte jej do polohy Start / vysoký výkon (†) (6). Vnitřní hořák se zapálí od vnějšího hořáku.

ZHASNUTÍ HOŘÁKU

Stiskněte a otočte regulační knoflík hořáku ve směru hodinových ručiček do polohy vypnuto (○). Uzavřete přívod plynu i u zdroje.



Některé baterie mají plastový ochranný obal. Tento obal je třeba odstranit předtím, než se pokusíte gril zapálit. Neplete si však tento plastový obal s etiketou samotné baterie.

ZAPÁLENÍ A POUŽÍVÁNÍ HOŘÁKŮ

ZAPÁLENÍ HOŘÁKU

Zapálení zápalkami

A) Otevřete poklop grilu (1).

⚠ NEBEZPEČÍ

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

- B) Zkontrolujte, zda jsou **VŠECHNY** regulační knoflíky hořáků ve vypnuté poloze (2). Kontrolu proveďte stlačením regulačních knoflíků a jejich otočením ve směru hodinových ručiček až do krajní polohy.
- C) Otevřete ventil tlakové láhve způsobem řádným pro daný typ láhve a regulátoru.
- D) Škrtněte zápalkou a vložte její plamen do příslušného otvoru pro zápalku (3). Držte zápalku, stiskněte velký regulační knoflík, otočte jej proti směru hodinových ručiček do polohy Start / vysoký výkon (4) a zapalte vnější hořák (4).
- E) Zkontrolujte pohledem skrz grilovací rošt, zda došlo k zapálení hořáku. Měli byste vidět plamen.

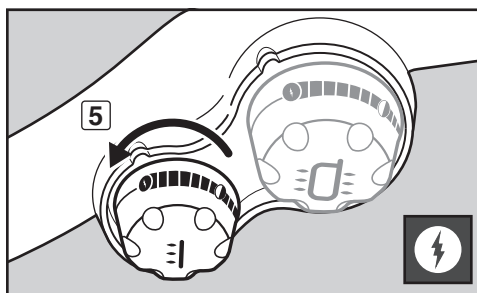
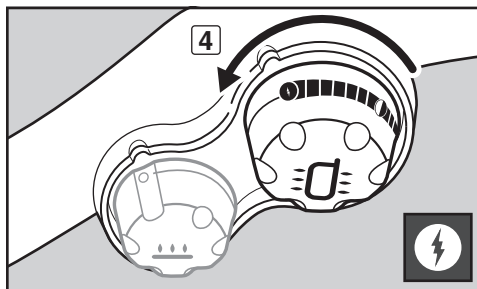
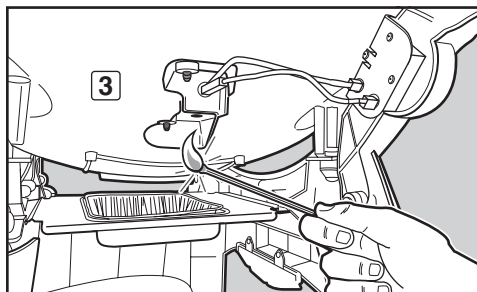
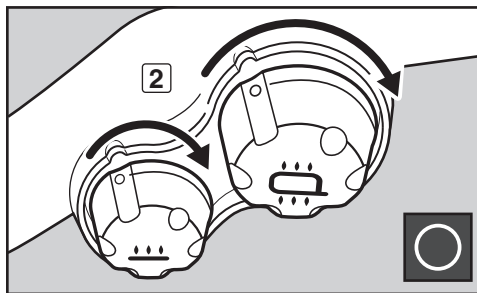
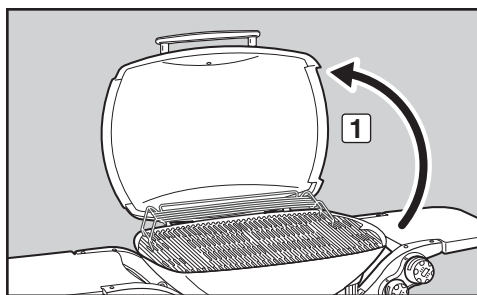
⚠ **VAROVÁNÍ:** Při zapalování se nenaklánějte nad otevřený gril. Při zapalování hořáku grilu udržujte svou tvář a tělo nejméně 30 cm (12 palců) od otvoru pro zápalku.

⚠ **VAROVÁNÍ:** Pokud hořák nechytne do pěti sekund, přestaňte. Otočte regulační knoflík hořáku do polohy vypnuto, počkejte pět minut, aby se plyn rozptýlil před tím, než se pokusíte zapálit hořák znovu.

- F) Po zapálení vnějšího hořáku můžete zapnout vnitřní hořák. Stiskněte malý regulační knoflík a otočte jej do polohy Start / vysoký výkon (4) (5). Vnitřní hořák se zapálí od vnějšího hořáku.

ZHASNUTÍ HOŘÁKU

Stiskněte a otočte regulační knoflík hořáku ve směru hodinových ručiček do polohy vypnuto (O). Uzavřete přívod plynu i u zdroje.



TIPY A UŽITEČNÉ RADY

- Před grilováním vždy gril předehejte. Nastavte hořák(y) na vysoký výkon a uzavřete poklop; gril předehejte 10 až 15 minut.
- Teplota v plynovém grilu může být při několika prvních použitích vyšší než normálně.
- Doby grilování v receptech platí pro teplotu okolí 21 °C (70°F) a bezvětří nebo jen mírný vítr. V chladných dnech nebo při silnějším větru, případně ve větších nadmořských výškách, dobu přiměřeně prodlužte. Při extrémně horkém počasí dobu přípravy pokrmu zkráťte.
- Vnější podmínky grilování si mohou pro dosažení správné grilovací teploty vyžádat úpravu nastavení regulačních knoflíků hořáků.
- Maso nejdříve prudce opečte na povrchu a pak dopékejte při zavřeném poklopu, tak bude vždy perfektně ohrilované.
- Pokud vložíte na grilovací rošt více potravin, bude pro uvaření potřebný delší čas.
- Ze steaků, kousků masa a pečinky ořežte přebytečný tuk; nenechávejte silnější vrstvu než 6,4 mm (¼"). Méně tuku Vám usnadní čištění a je téměř jisté, že nedojde k nežádoucímu nekontrolovanému zahoření.
- Všeobecně platí, že velké kusy masa vyžadují při stejné celkové hmotnosti delší dobu přípravy než drobnější kousky.
- Některé pokrmy, jako např. tenké rybí filety, je nutné grilovat v nádobě. Velmi vhodné jsou jednorázové misky z hliníkové fólie, ale lze použít i každou kovovou pánev s ohnivzdorným držadlem.
- Pokrmy grilované v nádobách, jako např. pečené fazole, potřebují při grilování v hlubším kastrolu delší dobu, než na mělké pánvi.
- Pro manipulaci s masem používejte raději kleště než vidličky, abyste omezili ztrátu přírodní šťávy. Pro manipulaci s celými rybami použijte dvě ploché lopatky.
- Zajistěte, aby grilovací vana a vyjímatelná záchytná vanička byly vždy čisté a nebyly v nich cizí předměty.
- Neobkládejte povrch grilovací vany alobalem. Mohlo by to bránit stékání tuku do vyjímatelné záchytné vaničky.
- Pokud dojde k nežádoucímu vzplanutí tuku, vypněte hořák(y) a přesuňte pokrm do jiného místa na grilovacím roštu. Plameny pak rychle uhasnou. Po uhasnutí plamenů gril znovu zapalte. **K HAŠENÍ PLAMENŮ V PLYNOVÉM GRILU NIKDY NEPOUŽÍVEJTE VODU.**
- Může vám pomoci použití kuchyňských hodin; upozorní vás a lépe pak vystihnete okamžik, kdy je pokrm "akorát"; vyvarujete se tak jeho připálení a vysušení.
- Mírné množství oleje rozprostřené po povrchu pokrmu pomůže v rovnoměrném opečení a rovněž zamezí přilepení na grilovací rošt. Olej rozprašujte nebo roztírejte vždy přímo na pokrm, nikoli na grilovací rošt.
- Při použití marinády, omáčky nebo polevy s vysokým podílem cukru nebo jiných přísad, které mohou snadno vzplanout, potřete pokrmy pouze posledních 5 až 10 minut grilování.

PŘEDEHŘEV

Je důležité, abyste před přípravou pokrmů gril předeheřáli. Předeheřáti: Zapalte gril podle pokynů v této uživatelské příručce; poté nastavte regulační knoflík hořáku do polohy start / vysoký výkon (1), zavřete poklop a předeheřte gril. Předeheřte gril po dobu 10 až 15 minut (podle okolní teploty a větru). Po předeheřání můžete hořáky nastavit podle přání.

⚠ VAROVÁNÍ: Pokud při používání grilu hořáky zhasnou, uzavřete regulační knoflík. Otevřete poklop a počkejte pět minut před tím, než se pokusíte znovu zapálit gril podle pokynů pro zapálení.

GRILOVÁNÍ S UZAVŘENÝM POKLOPEM

Veškeré grilování se provádí pod uzavřeným poklopem, aby se zajistila stálá teplota s rovnoměrnou cirkulací tepla. Při zavřeném poklopu plynový gril pracuje spíše jako klasická pečící trouba. Teploměr v poklopu, který mají některé grily zabudovaný, ukazuje teplotu uvnitř grilu. Veškeré grilování i předeheřování se provádí s uzavřeným poklopem. Nedívejte se často pod poklop – s každým jeho otevřením se ztrácí teplo.

SYSTÉM ZACHYTÁVÁNÍ OMASTKU

Unikátní design grilovacího roštu má zkosené, lité příčky, které usměrňují kapky tuku pryč od trubky hořáku, a brání tak prudkému vzplanutí, po němž by mohl pokrm zuhelnatět. Přebytečný omastek odkapává do vyjímatelné záchytné vaničky, kterou lze pro snadné čištění vysunout ven.

Další tipy a recepty naleznete na stránkách www.weber.com.

TIPY A UŽITEČNÉ RADY PRO GRILOVÁNÍ

HOVĚZÍ	Výška, tloušťka/hmotnost	Přibližná celková doba grilování
Steak: Club steak (roštěnec), Rib-eye a Filet mignon (svíčkové řezy)	2 cm (¾ palce)	3 až 5 minut přímá metoda, vysoký žár
	2,5 cm (1 palec)	6 až 8 minut přímá metoda, vysoký žár
Steak: Porterhouse a T-bone	2 cm (¾ palce)	4 až 6 minut přímá metoda, vysoký žár
	2,5 cm (1 palec)	8 až 10 minut přímá metoda, vysoký žár
Flank steak	700 až 900 g, 2 cm (1½ až 2 libry, ¾ palce)	12 až 14 minut přímá metoda, vysoký žár
Hamburger z mletého hovězího	2 cm (¾ palce)	8 až 10 minut přímá metoda, střední žár
Tenderloin (svíčková)	1,4–1,8 kg (3 až 4 libry)	25 až 30 minut prudké opečení 10 minut – přímá metoda, vysoký žár, grilování 15 až 20 minut – nepřímá metoda, nízký žár
VEPŘOVÉ	Výška, tloušťka/hmotnost	Přibližná celková doba grilování
Klobása: čerstvá (neuzená)	150 g (5 uncí)	10 až 15 minut přímá metoda, nízký žár
Kotleta: bez kosti nebo s kostí	2 cm (¾ palce)	10 až 15 minut prudké opečení 6 minut – přímá metoda, vysoký žár, grilování 4 až 8 minut – nepřímá metoda, nízký žár
	3¼ až 3¾ cm (1¼ až 1½ palce)	14 až 18 minut prudké opečení 8 minut – přímá metoda, vysoký žár, grilování 6 až 10 minut – nepřímá metoda, nízký žár
Žebírka: baby back (z mladého vepře)	1,4–1,8 kg (3 až 4 libry)	1 až 1,5 hodiny nepřímá metoda, nízký žár (s držákem kotlet**)
Žebírka: spareribs	1,4–1,8 kg (3 až 4 libry)	1 až 1,5 hodiny nepřímá metoda, nízký žár, 30 minut stranou s kostí dolů, potom každých 10 až 15 minut otočit
Tenderloin (svíčková)	450 g (1 libra)	20 až 25 minut prudké opečení 10 minut přímou metodou na vysoký žár, (3krát otočit), grilování 10 až 15 minut nepřímou metodou na nízký žár
DRŮBEŽ	Výška, tloušťka/hmotnost	Přibližná celková doba grilování
Kuřecí prsa: bez kosti, bez kůže	175–230 g (6 až 8 uncí)	12 až 16 minut přímá metoda, střední žár
Kuřecí kousky: s kostí, tříděné	85–175 g (3 až 6 uncí)	35 až 45 minut přímá metoda, nízký žár
Kuře: celé	1,8–2,3 kg (4 až 5 liber)	1 až 1,5 hodiny nepřímá metoda, střední žár (se stojanem**)
Kuře (cornish game hen)	1,4–1,8 kg (3 až 4 libry)	30 až 35 minut nepřímá metoda, střední žár (se stojanem**)
Krůtí prsa: s kostí	2,3–2,7 kg (5 až 6 liber)	1 až 1,5 hodiny nepřímá metoda, nízký žár
RYBY A MOŘSKÉ PLODY	Výška, tloušťka/hmotnost	Přibližná celková doba grilování
Ryby, filety nebo steaky: losos, mečoun a tuňák	¾ až 1¼ cm (¼ až ½ palce)	6 až 8 minut přímá metoda, střední žár
	2½ až 3¼ cm (1 až 1¼ palce)	8 až 10 minut přímá metoda, střední žár
Ryby, filety nebo steaky: halibut a okoun	¾ až 1¼ cm (¼ až ½ palce)	10 až 12 minut přímá metoda, střední žár
	2½ až 3¼ cm (1 až 1¼ palce)	12 až 14 minut přímá metoda, střední žár
Krevety	50 g (1½ unce)	3 až 5 minut přímá metoda, střední žár
ZELENINA	Výška, tloušťka/hmotnost	Přibližná celková doba grilování
Chřest	4 cm (1½ palce) v průměru	3 až 5 minut přímá metoda, střední žár
Kukuřice	ve slupce	25 až 30 minut přímá metoda, střední žár
	bez slupky	10 až 15 minut přímá metoda, střední žár
Houby	shitake nebo mladé hříbky	8 až 10 minut přímá metoda, střední žár
	žampiony Portabello	12 až 15 minut přímá metoda, střední žár
Cibule	1¼ cm (½ palce)	8 až 12 minut přímá metoda, střední žár
Brambory	celé	45 až 60 minut nepřímá metoda, nízký žár
	1¼ cm (½ palce)	14 až 16 minut přímá metoda, střední žár


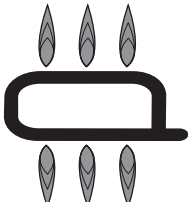



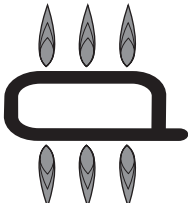




**Prodává se samostatně.

GRILOVACÍ METODY

PŘÍMÁ NEBO NEPŘÍMÁ METODA GRILOVÁNÍ?

Nejdůležitější věcí, kterou musíte vědět o grilování, je kterou z metod použít pro konkrétní pokrm – přímé nebo nepřímé grilování? Rozdíl je jednoduchý. Přímá metoda, podobná opékání nad ohněm, znamená, že pokrm se opéká přímo nad zdrojem tepla. U nepřímé metody hoří plamen po stranách pokrmu. Nepřímá metoda je podobná pečení, ale s výhodou navíc – s texturou typickou pro grilování, s vůní a vzhledem, jaké při pečení v troubě nedocílíte. Použití správné metody je nejkratší cestou ke skvělým výsledkům – a také nejlepší cestou jak zajistit, že pokrm bude určitě dobře propečený.

U obou metod můžete hořáky seřadit podle přání. Nastavení regulace — VYSOKÝ, STŘEDNÍ, NÍZKÝ nebo VYPNUTO — je popsáno v tabulce vpravo. Například pro prudké opečení steaků nastavte oba hořáky na vysoký výkon, poté při dokončování přípravy nastavte hořáky na nízký výkon. Inspiraci pro grilování můžete nalézt na stránkách www.weber.com.

GRILOVACÍ METODY A JEJICH POUŽÍVÁNÍ	NASTAVENÍ REGULACE VNITŘNÍCH HOŘÁKŮ	NASTAVENÍ REGULACE VNĚJŠÍCH HOŘÁKŮ
PŘEDEHŘÁTÍ	 VYSOKÝ VÝKON	 VYSOKÝ VÝKON
NÍZKÝ VÝKON, PŘÍMÁ METODA Půlky kuřete, klobásy	 NÍZKÝ VÝKON	 NÍZKÝ VÝKON
OPÉKÁNÍ Steaky a pokrmy vyžadující prudké povrchové opečení Začněte opékáním silných steaků přímou metodou na vysoký stupeň... ...dokončete grilováním přímou metodou na nízký stupeň	 VYSOKÝ VÝKON	 VYSOKÝ VÝKON
	 NÍZKÝ VÝKON	 NÍZKÝ VÝKON
NEPŘÍMÁ METODA Malé kuře vcelku	 VYPNUTO	 STŘEDNÍ VÝKON

ODSTRAŇOVÁNÍ PROBLÉMŮ

ODSTRAŇOVÁNÍ PROBLÉMŮ

PROBLÉM	ŘEŠENÍ
Při stisknutí tlačítka zapalovače se hořák nezapálí.	<p>Zkuste zapálit hořáky zápalkou a zkontrolujte, zda k hořákům přitéká plyn. Postup je uveden v části "ZAPÁLENÍ HOŘÁKU—Zapálení zápalkami." Jestliže lze hořák zapálit, spočívá problém v systému zapalování. Viz "ÚDRŽBA TLAČÍTKOVÉHO ZAPALOVACÍHO SYSTÉMU (Q® 3000)" nebo "ÚDRŽBA ELEKTRICKÉHO ZAPALOVACÍHO SYSTÉMU (Q® 3200)."</p> <p>Zkontrolujte, zda jsou vodiče správně zapojeny do sestavy elektrody zapalovače. Zkontrolujte, zda jsou vodiče zapojeny do svorek na tlačítkovém zapalovači (Q® 3000) nebo elektrickém modulu zapalovače (Q® 3200). Viz "ÚDRŽBA TLAČÍTKOVÉHO ZAPALOVACÍHO SYSTÉMU (Q® 3000)" nebo "ÚDRŽBA ELEKTRICKÉHO ZAPALOVACÍHO SYSTÉMU (Q® 3200)."</p> <p>Pokud je instalována nová baterie, zkontrolujte, zda jste z ní odstranili plastový obal. Zkontrolujte, zda je baterie v dobrém stavu a je nainstalována správně. Viz "ÚDRŽBA ELEKTRICKÉHO ZAPALOVACÍHO SYSTÉMU (Q® 3200)."</p>
<p>Hořáky nelze zapálit.</p> <p>I když jsou regulační knoflíky v poloze pro silný plamen (†), hořáky hoří malým mihotavým plamenem.</p> <p>Teplota grilu dosahuje pouze 121° až 149° C (250° až 300° F), přestože jsou regulační knoflíky hořáků v poloze pro silný plamen (†).</p>	<p>V některých zemích mají regulátory bezpečnostní jištění proti nadměrnému průtoku plynu. Možná se aktivovalo bezpečnostní zařízení proti nadměrnému průtoku plynu, které je součástí spojení mezi grilem a tlakovou láhví. Pro odblokování bezpečnostního zařízení uzavřete ventil tlakové láhve a všechny regulační knoflíky hořáků nastavte do polohy vypnuto (○). Otevřete poklop grilu. Před tím, než se pokusíte gril zapálit, vyčkejte alespoň pět minut, než se plyn vyvětrá. POMALU otáčejte ventilem tlakové láhve až do zcela otevřené polohy. Vyčkejte několik sekund; poté gril zapalte. Viz "ZAPÁLENÍ A POUŽÍVÁNÍ HLAVNÍHO HOŘÁKU."</p>
<p>Hořák se nezapálí, nebo je plamen velmi slabý, přestože je regulační knoflík hořáku nastaven do polohy pro vysoký výkon (†).</p>	<p>Nedostatek plynu nebo je láhev prázdná. Nechte tlakovou láhev naplnit.</p> <p>Přívodní hadice plynu je přehnutá nebo zauzlovaná. Narovnejte hadici.</p>
<p>Plamen hořáku má nepravidelný tvar a je nestálý.</p> <p>Plamen je velmi slabý, přestože je regulační knoflík hořáku nastaven do polohy pro vysoký výkon (†).</p> <p>Plameny nehoří po celé délce trubky hořáku.</p>	<p>Vyčistěte otvory hořáku po celé délce trubky hořáku. Viz "ROČNÍ ÚDRŽBA."</p>
<p>Hořáky hoří žlutým nebo oranžovým plamenem a je cítit zápach plynu.</p>	<p>Prohlédněte sítky proti pavoukům a hmyzu, jestli nejsou zanesené. (Ucpání otvorů.) Sítky proti pavoukům a hmyzu vyčistěte. Viz "ROČNÍ ÚDRŽBA."</p>
<p>Občasná prudká vzplanutí.</p> <p>⚠ UPOZORNĚNÍ: Neobkládejte povrch grilovací vany alobalem.</p>	<p>Gril je nutné předeheat se všemi hořáky otevřenými na silný plamen po dobu 10 až 15 minut.</p> <p>Pečlivě vyčistěte grilovací rošt, aby se odstranil tuk. Viz "ČIŠTĚNÍ VNITŘKU GRILU."</p> <p>Grilovací vana je znečištěná a nedovoluje tuku stékat do výjimatelné záchytné vaničky. Vyčistěte grilovací vanu. Viz "ČIŠTĚNÍ VNITŘKU GRILU."</p>
<p>Vnitřní povrch poklopu vypadá, jako když se "olupuje". (Jako sloupávání nátěru.)</p>	<p>Vnitřek poklopu je vyroben z litého hliníku a není opatřen nátěrem. Nemůže se tedy "loupat". To, co vidíte, je odlupující se připečený a zuhelnatělý tuk. NEJDE O ZÁVADU. Důkladně vyčistěte. Viz "ČIŠTĚNÍ VNITŘKU GRILU."</p>

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

ODSTRAŇOVÁNÍ PROBLÉMŮ SE SVĚTLEM NA MADLO GRILL OUT®

PROBLÉM	ŘEŠENÍ
Světlo na madlo Grill Out® nesvítí.	<p>Pokud je instalována nová baterie, zkontrolujte, zda jste z ní odstranili plastový obal. Zkontrolujte, zda je baterie v dobrém stavu a je nainstalována správně. Viz "ÚDRŽBA SVĚTLA NA MADLO GRILL OUT®."</p> <p>Světlo se rozsvítí pouze při otevření poklopu a stisknutí vypínače. Zdvihněte poklop a stiskněte tlačítko vypínače.</p>

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

UDRŽOVÁNÍ GRILU WEBER® V DOKONALÉM STAVU

⚠ NEBEZPEČÍ

Nebudete-li věnovat dostatečnou pozornost potížím popsaným na této stránce, může dojít ke vzniku požáru, při kterém může dojít k závažnému nebo dokonce smrtelnému poranění a k poškození majetku.

Aby váš plynový gril Weber® pracoval stále stejně bezpečně a dobře jako první den, doporučujeme alespoň jednou ročně zkontrolovat sítky proti pavoukům a hmyzu a trubky hořáku. Níže naleznete důležité informace o těchto dvou částech grilu, které vyžadují každoroční údržbu.

Pokud má plamen nesprávný vzhled nebo jsou otvory hořáku zablokované, přejděte na sekci "ČIŠTĚNÍ NEBO VÝMĚNA TRUBKY HOŘÁKU" na následujících stránkách.

STRUKTURA PLAMENE HOŘÁKU

Trubky hořáku plynového grilu Weber® jsou z výroby nastaveny na optimální poměr směsi vzduchu a plynu. Správný vzhled plamene je zobrazen na ilustraci a popsán níže:

- Trubka(y) hořáku (1)
- Vrcholky plamínek občas probliknou žlutě (2)
- Světle modrá (3)
- Tmavě modrá (4)

Zkontrolujte vzhled plamene hořáku. Pokud vzhled plamene neodpovídá výše uvedenému popisu, může to být projevem znečištění nebo zablokování sítky proti pavoukům a hmyzu.

SÍTKA PROTI PAVOUKŮM A HMYZU WEBER®

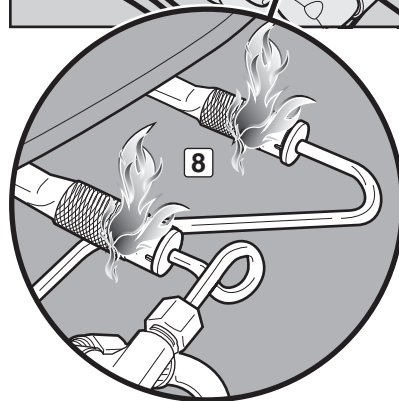
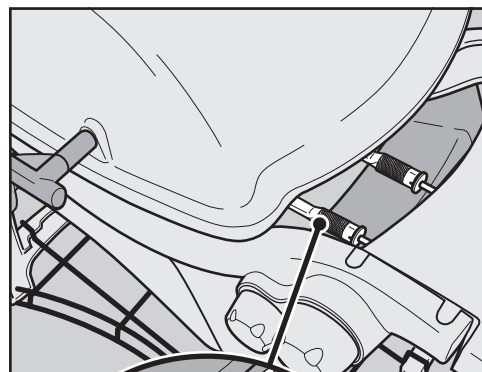
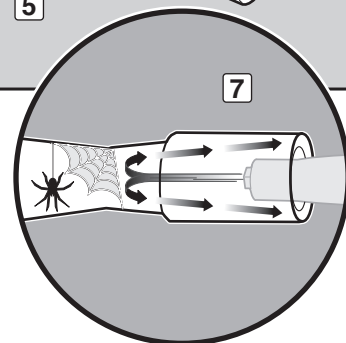
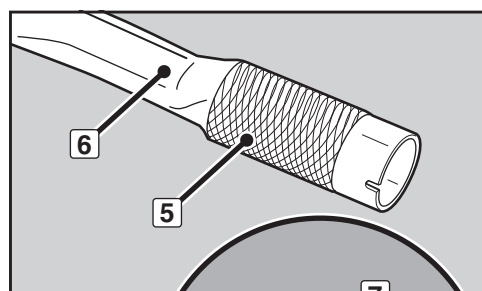
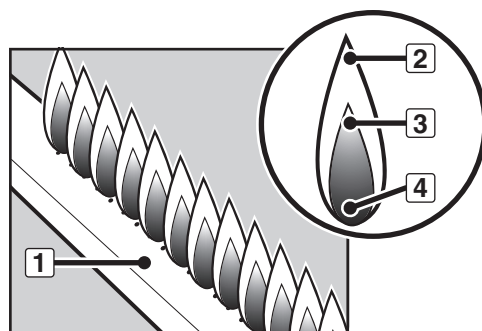
Otvor pro spalovací vzduch v trubce hořáku (5) je vybaven sítkou z nerezové oceli, která brání pavoukům a jinému hmyzu ve vytváření pavučiny a budování hnízd uvnitř prostoru difuzéru (6) trubky hořáku. Tato hnízda či pavučiny pak mohou blokovat normální proudění plynu, což může způsobit, že plyn proudí ven z otvorů pro vstup spalovacího vzduchu (7). Mezi příznaky takového ucpání patří zápach plynu v kombinaci se žlutavým a slabým plamenem vycházejícím z hořáku. To může vést ke vzniku plamene v plynovém ventilu a jeho okolí. V takovém případě může dojít k závažnému poškození vašeho grilu (8).

POZNÁMKA: Dojde-li k poškození sítky proti pavoukům a hmyzu nebo pokud sítku nelze vyčistit, obraťte se na svého zástupce zákaznického servisu. Kontaktní informace naleznete na našich webových stránkách. Navštivte www.weber.com®.

OTVORY PRO TRUBKU HOŘÁKU

Během času se otvory pro trubku hořáku znečistí vlivem opakovaného používání grilu. Zanesené a znečištěné otvory mohou bránit průtoku plynu. Níže jsou uvedeny postupy pro zjištění, zda jsou otvory trubky hořáku znečištěné nebo zanesené.

- Gril nedosáhne požadované teploty
- Gril hřeje nerovnoměrně
- Jeden nebo více hořáků nelze zapálit



ČIŠTĚNÍ NEBO VÝMĚNA TRUBKY HOŘÁKŮ

Ujistěte se, že gril je vypnutý a studený

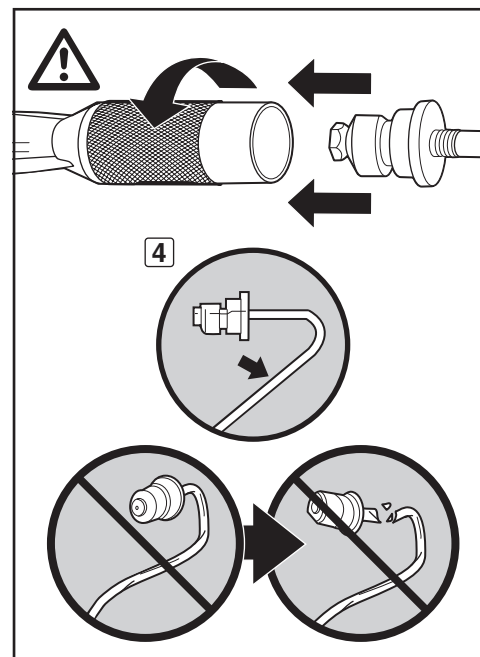
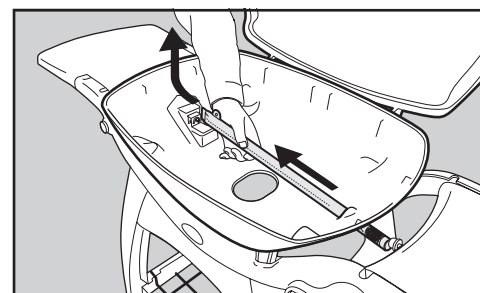
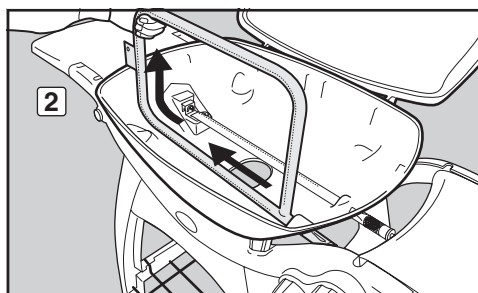
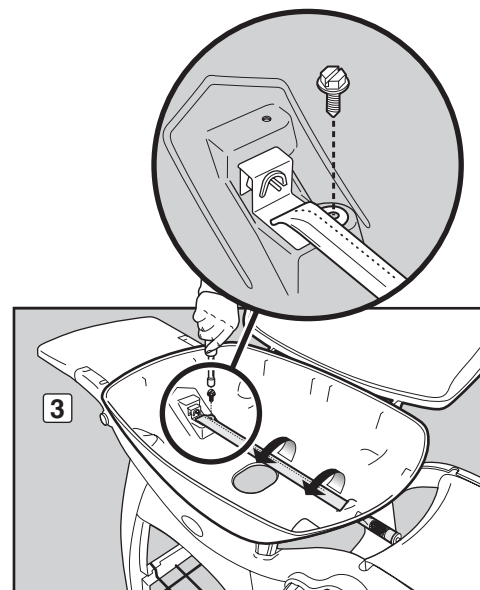
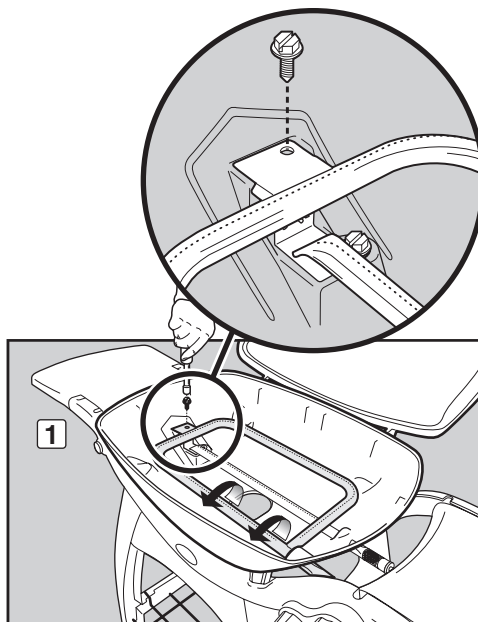
- A) Uzavřete přívod plynu u zdroje a odpojte tlakovou láhev s plynem.
- B) Zkontrolujte, zda jsou všechny regulační knoflíky hořáků ve vypnuté poloze (O). Kontrolu proveďte stlačením regulačních knoflíků a jejich otočením ve směru hodinových ručiček až do krajní polohy. Pokud se neotáčejí, jsou již vypnuté. Pokud se otáčejí, otočte jimi ve směru hodinových ručiček až do krajní polohy. Poté budou vypnuté.
- C) Otevřete poklop a vyjměte komponenty grilovací vany.

Demontáž trubek hořáků

Budete potřebovat: Nástrčkový klíč 3/8".

- A) Vyjměte šroub, kterým je přichycena trubka vnějších hořáků ke grilovací vaně (1).
- B) Otočte trubku vnějších hořáků o 90°. Vyklopte a zvedněte trubku hořáků z trysky ventilu a vyjměte ji z grilovací vany (2).
- C) Tento postup zopakujte u trubky vnitřních hořáků (3).

⚠ UPOZORNĚNÍ: Při demontáži a montáži trubek hořáků je nutné postupovat opatrně. Nesmíte namáhat nebo ohýbat plynová potrubí spojující trubky hořáků s regulačními ventily (4).



Čištění trubek hořáků

Budete potřebovat: Svítilnu, rovný drát (například z drátěného ramínka na šaty), vhodný nerezový kartáč a jemný kartáč (například kartáček na zuby).

- A) Pomocí svítilny prohlédněte vnitřek každé trubky hořáků (5).
- B) Pomocí drátu zbavte vnitřní strany trubek nečistot a nánosů (6).
- C) Zkontrolujte sítky proti hmyzu a pavoukům na koncích trubek hořáků a očistěte je pomocí jemného kartáče (7).

⚠ UPOZORNĚNÍ: K čištění sítěk proti hmyzu a pavoukům nepoužívejte tvrdé nebo ostré nástroje. Sítky proti hmyzu a pavoukům neuvolňujte ani nezvětšujte otvory v sítkách.

- D) Ocelovým kartáčem vyčistěte vnější povrch trubek hořáků. Tato činnost slouží k zajištění plné průchodnosti všech otvorů v trubkách hořáků (8).

⚠ UPOZORNĚNÍ: Při čištění se vyvarujte zvětšování otvorů hořáku.

Montáž trubek hořáků

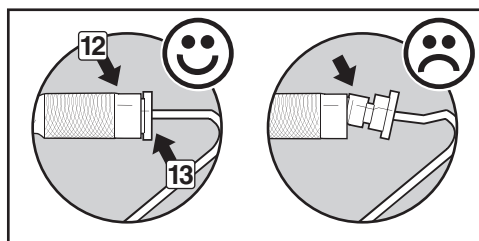
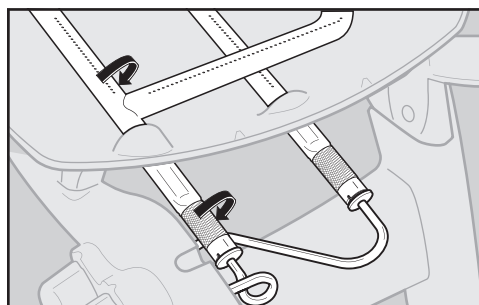
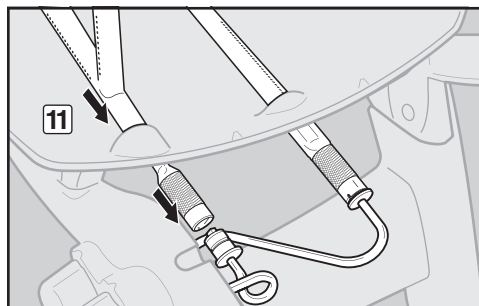
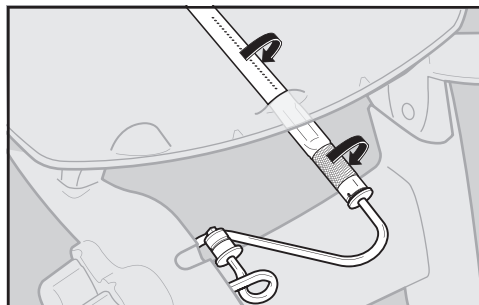
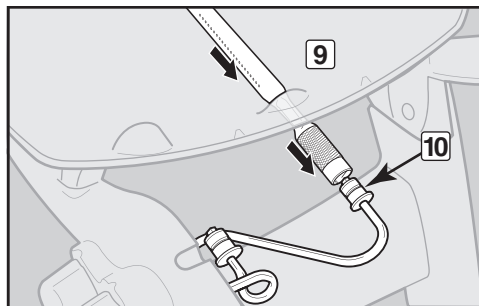
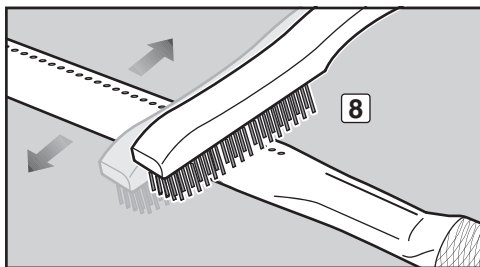
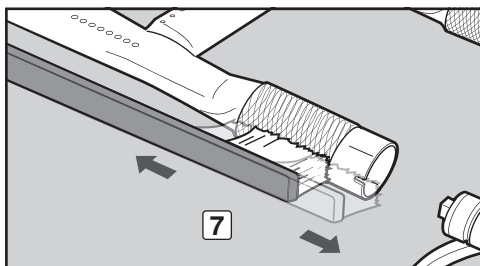
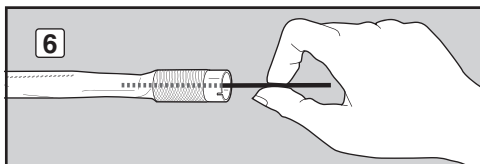
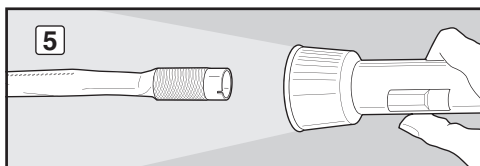
Budete potřebovat: Nástrčkový klíč 3/8".

- A) Opatrně zasuňte trubku vnitřních hořáků zpět do otvoru v pravé straně grilovací vany a zarovnejte ji s otvorem trysky ventilu (9)(10).
- B) Zašroubujte šroub, kterým je přichycena trubka vnitřních hořáků ke grilovací vaně.
- C) Tento postup zopakujte i u trubky vnějších hořáků (11).

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

⚠ VAROVÁNÍ: Těsnost plynového rozvodu byste měli zkontrolovat vždy po rozpojení a opětovném spojení kteréhokoliv šroubení. Viz "KONTROLA TĚSNOSTI ROZVODU PLYNU."

- D) Vraťte zpět na místo komponenty grilovací vany.



KRÁSNÝ ZVENČÍ I ZE VNITŘ

Majitelé grilů Weber® jsou na své grily hrdí a mají k tomu dobrý důvod. Jsou zdrojem vaší pýchy a radosti. Udržujte gril čistý a nádherný – zevnitř i z venku – stačí k tomu dodržet následující kroky běžné údržby.

ČIŠTĚNÍ VNĚJŠÍHO POVRCHU GRILU

Aby zvnějšku vypadal váš gril co nejlépe, postupujte při čištění podle dále uvedeného návodu.

⚠ VAROVÁNÍ: Před čištěním plynový gril Weber® vypněte a vyčkejte, dokud zcela nevychladne.

Lakované, smaltované a plastové povrchy

K očištění vnějšího povrchu použijte teplou mýdlovou vodu. Pak povrch opláchněte čistou vodou.

DŮLEŽITÉ: Nepoužívejte čisticí prostředky s obsahem kyselin, rozpouštědel na ropné bázi či na bázi xylénu. Na povrchy grilu ani vozíku nepoužívejte speciální přípravky na čištění trouby, abrazivní čisticí prostředky (kuchyňské), přípravky s podílem citrusů ani abrazivní čisticí houbičky.

Sklopné pulty nepoužívejte jako prkénko na krájení.

ČIŠTĚNÍ VNITŘNÍHO POVRCHU GRILU

Aby bylo možné bezpečně a správně používat gril, je nutné odstranit nečistoty a mastnoty, které se mohou uvnitř něho nahromadit. Následují pokyny pro bezpečné čištění.

Vnitřní strana poklopu

Odlupování vrstev tuku může vypadat jako loupání nátěru. Otřete vnitřní stranu poklopu papírovou utěrkou a odstraňte nahromaděnou mastnotu. Umyjte vnitřní stranu poklopu teplou mýdlovou vodou. Pak povrch opláchněte čistou vodou.

Komponenty grilovací vany a trubky hořáků

Budete potřebovat: Kartáč z nerezové oceli a pevná plastová škrabka.

A) Grilovací rošt očistěte škrabkou a kartáčem. Vyjměte grilovací rošt a dejte jej na stranu.

⚠ UPOZORNĚNÍ: Kartáč na gril je třeba pravidelně kontrolovat, zdali z něho nepadají štětiny či není nadměrně opotřebený. Spatříte-li uvolněné štětiny na grilovacích roštích nebo kartáči, kartáč vyměňte. Společnost Weber doporučuje zakoupit nový kartáč na gril z nerezové oceli vždy na začátku jara.

⚠ UPOZORNĚNÍ: Nečistěte grilovací rošty v troubě s automatickým čištěním.

- B) Odstraňte kartáčem veškeré nečistoty z trubek hořáků. Dejte pozor, abyste nerozšířili otvory vyvedené po délce trubek hořáků (1).
C) Po dokončení čištění vložte grilovací rošty zpět.

Grilovací vana

Umyjte vnitřní stranu grilovací vany teplou mýdlovou vodou. Pak povrch opláchněte čistou vodou.

Vyjímatelná záchytná vanička a výměnná vložka do záchytné vaničky

Váš gril je vybaven systémem na zachytávání tuku, který odvádí tuk z potravin do vyjímatelné záchytné vaničky. Pokud chcete udržet vyjímatelnou záchytnou vaničku dlouhou čistou, můžete do ní vložit výměnnou vložku Weber®.

Čištění vyjímatelné záchytné vaničky je stejně důležité, jako čištění grilovací vany. Před každým použitím grilu zkontrolujte vyjímatelnou záchytnou vaničku, zda v ní není nahromaděn tuk. Tuk z ní odstraňte plastovou škrabkou (2). Záchytnou vaničku omyjte teplou mýdlovou vodou a poté opláchněte čistou vodou.

⚠ VAROVÁNÍ: Před každým použitím grilu zkontrolujte, zda ve vyjímatelné záchytné vaničce nebo ve výměnné vložce není nahromaděný tuk. Přebytečný tuk odstraňte, abyste předešli jeho vzplanutí. Vzplanutí omastku může způsobit vážné poranění nebo škody na majetku.

⚠ UPOZORNĚNÍ: Nevkládejte do grilovací vany, vyjímatelné záchytné vaničky ani výměnné vložky alobal.

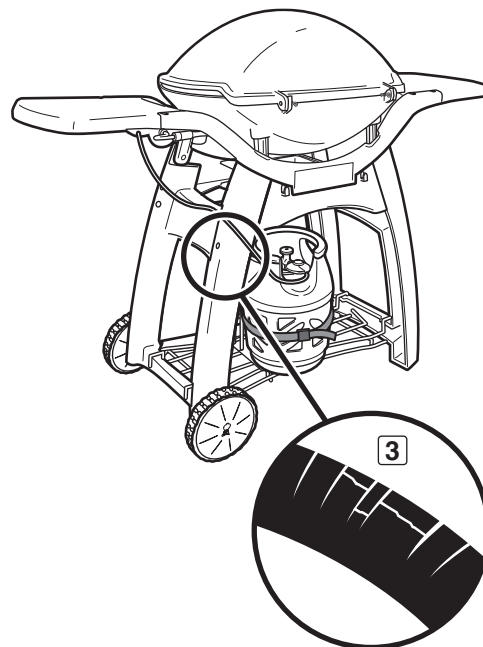
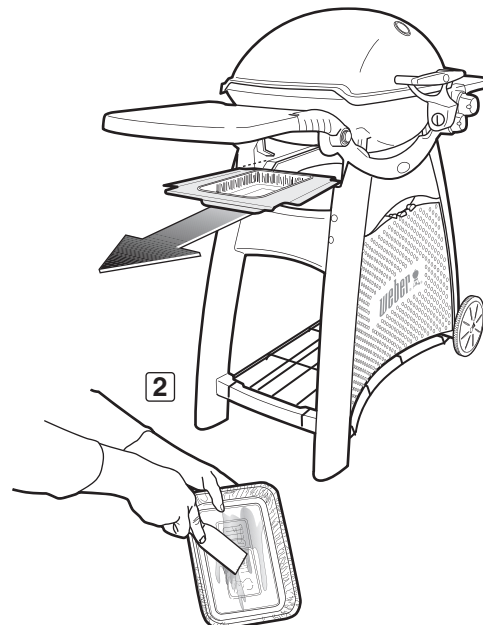
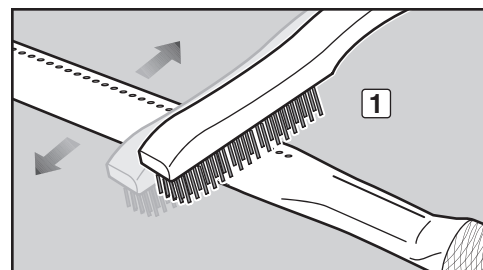
KONTROLA HADICE

Hadici je třeba pravidelně kontrolovat, zda nevykazuje známky popraskání (3).

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

Navštivte www.weber.com®.

Potřebujete-li náhradní nové výměnné vložky do záchytné vaničky nebo grilovací rošty, obraťte se na svého místního prodejce nebo přejděte na stránky www.weber.com®. V případě dalších dotazů se obraťte na zástupce zákaznického servisu.



FUNKCE A OBSLUHA ZAPALOVACÍHO SYSTÉMU

Zapalovač vytváří jiskry pro sestavu elektrody zapalovače. Při běžné údržbě nebo odstraňování problémů se systémem zapalování postupujte podle následujících pokynů, aby váš systém zapalování řádně fungoval.

VAROVÁNÍ: Všechny regulační ventily i ventily v přívodu plynu musejí být v poloze VYPNUTO.

Pokud není možné gril Q® zapálit zapalovačem, musíte zjistit, kde problém vznikl: zda je u přívodu plynu nebo je problém se systémem zapalování. Nejprve zkuste zapálit hořák zápalkou. Postup je uveden v části "ZAPÁLENÍ HOŘÁKU—Zapálení zápalkami." Jestliže lze hořák zapálit, spočívá problém v systému zapalování.

ÚDRŽBA TLAČÍTKOVÉHO ZAPALOVACÍHO SYSTÉMU (Q® 3000)

- Ověřte správnost připojení bílého (1) a černého (2) vodiče zapalovače.
- Zkontrolujte, zdali lze tlačítko zapalovače zatlačit a zda se vrací opět do výchozí polohy.

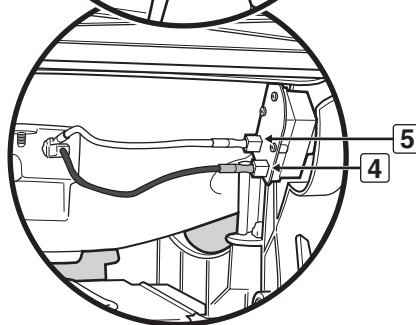
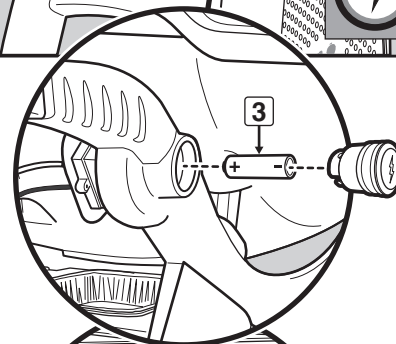
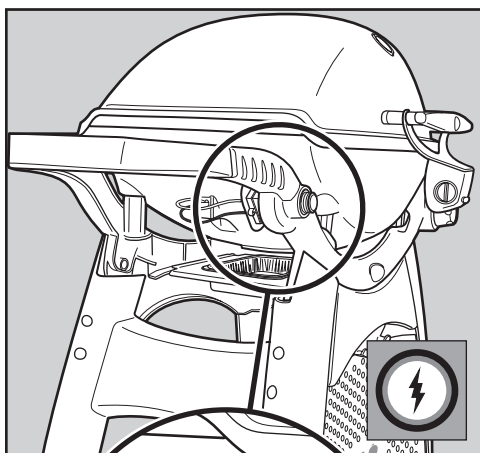
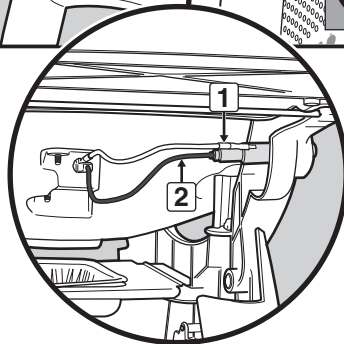
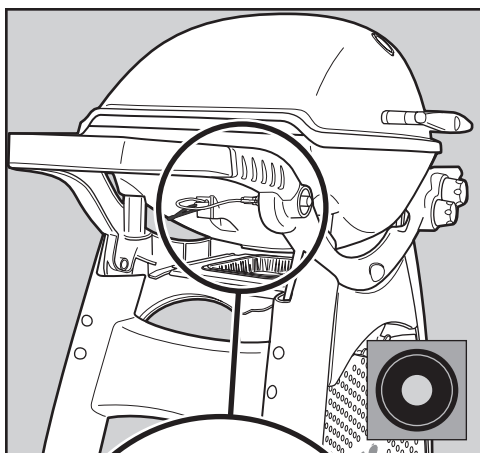
ÚDRŽBA ELEKTRICKÉHO ZAPALOVACÍHO SYSTÉMU (Q® 3200)

- Zkontrolujte, zda jsou baterie typu AAA (pouze alkalické) v dobrém stavu a jsou správně nainstalovány (3). Některé baterie mají plastový ochranný obal. Před instalací baterie je nutné plastový obal odstranit. Nepleťte si však tento plastový obal s etiketou samotné baterie.
- Zkontrolujte, že jsou vodiče zapalovače připojeny k modulu zapalovače. Černý vodič k černé svorce (4), bílý vodič k bílé svorce (5).
- Ověřte správnou funkci tlačítka elektrického zapalovače poslechem a pozorováním jisker u hořáku.

Pokud se nadále nedaří zažehnutí zapalovacího systému, obraťte se na zástupce zákaznického servisu ve vaší oblasti. Kontaktní informace jsou uvedeny na našich webových stránkách. Navštivte www.weber.com.

ÚDRŽBA SVĚTLA NA MADLO GRILL OUT® (Q® 3200)

- Zkontrolujte, zda jsou tři baterie typu AAA (pouze alkalické) v dobrém stavu a jsou správně nainstalovány. Viz "MONTÁŽ."
- Některé baterie mají plastový ochranný obal. Před instalací baterie je nutné plastový obal odstranit. Nepleťte si však tento plastový obal s etiketou samotné baterie.





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

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

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



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

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

WEBER-STEPHEN ÖSTERREICH GmbH

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

WEBER-STEPHEN PRODUCTS BELGIUM Sprl

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

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

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

WEBER-STEPHEN NORDIC ApS

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

WEBER-STEPHEN NORDIC MIDDLE EAST

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

WEBER-STEPHEN FRANCE SAS

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

WEBER-STEPHEN DEUTSCHLAND GmbH

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

WEBER-STEPHEN NETHERLANDS B.V.

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

JARN & GLER WHOLESALE EHF

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

D&S IMPORTS

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

WEBER-STEPHEN PRODUCTS ITALIA Srl

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

WEBER-STEPHEN POLSKA Sp. z o.o.

Ul. Trakt Lubelski 153
04-766 Warszawa
POLSKA
TEL: +48 22 392 04 69; info-pl@weberstephen.com

GALACTEX OUTDOOR (PTY) LTD.

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

WEBER-STEPHEN IBERICA Srl

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

WEBER-STEPHEN SCHWEIZ GmbH

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

WEBER-STEPHEN PRODUCTS

(U.K.) LIMITED
The Four Columns,
Broughton Hall Business Park
Skipton, North Yorkshire BD23 3AE
UNITED KINGDOM
TEL: +44 01756 692611;
customerservicenwe@weberstephen.com

WEBER-STEPHEN PRODUCTS LLC

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

OOO WEBER-STEPHEN Vostok

142784 Moscow Region,
Leninskiy District
Rumyantsev Village
Building 1
RUSSIA
TEL: +7 495 973 16 49; info.ru@weberstephen.com

WEBER-STEPHEN MAGYARORSZÁG KFT.

1138 Budapest, Váci út 186.
HUNGARY
TEL: +36 70 / 70-89-813; info-hu@weberstephen.com

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

For other eastern European countries,
such as ROMANIA, SLOVENIA, CROATIA,
TURKEY, or GREECE, please contact:
Weber-Stephen Deutschland GmbH,
info-EE@weberstephen.com.

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



WEBER-STEPHEN PRODUCTS LLC

www.weber.com®

© 2013 Designed and engineered by Weber-Stephen Products LLC,
200 East Daniels Road, Palatine, Illinois 60067 U.S.A.

Printed in U.S.A.

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

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