Příručka uživatele grilů na dřevěné uhlí

Chytrý gril Performer / Performer Premium 57 cm

Ponechejte si tuto příručku uživatele grilu pro případ, že ji budete někdy potřebovat, pečlivě si ji pročtěte, a pokud budete mít jakékoliv otázky, kontaktujte nás ještě dnes.

Nevyhazujte. Tato příručka uživatele grilu obsahuje důležité výstrahy, varování a upozornění při zacházení s výrobkem. Pokyny k montáži najdete v příručce Průvodce montáží. Gril nepoužívejte v uzavřeném prostoru!

Navštivte www.weber.com, zvolte svou zemi a zaregistrujte si svůj gril ještě dnes.

Sériové číslo

Pro budoucí potřeby si sériové číslo Vašeho grilu napište do políčka výše. Sériové číslo je uvedeno na datovém štítku grilu.

BEZPEČNOST

Pokud se nebudete řídit VÝSTRAHAMI, VAROVÁNÍMI a UPOZORNĚNÍMI v příručce uživatele grilu, může dojít k vážným zraněním či dokonce smrti. Můžete také způsobit požár nebo výbuch, což může vést ke škodám na majetku. Přečtěte si prosím všechny bezpečnostní informace v této Příručce uživatele grilu ještě před tím, než gril začnete používat.

⚠ VAROVÁNÍ! Gril nepoužívejte v uzavřených prostorech! Tento gril je určen pro venkovní použití v dobře větraném prostoru a není určen k používání jako topný mechanismus. Při použití v uzavřených prostorech se hromadí toxické výpary, které mohou poškodit zdraví nebo způsobit smrt.

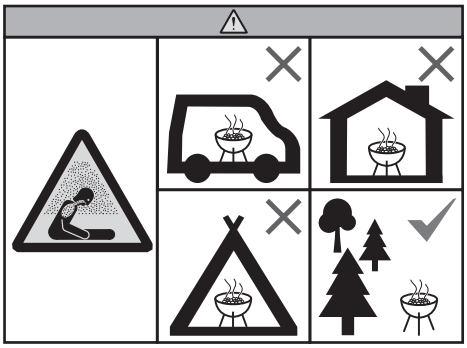
⚠ VAROVÁNÍ! Tento gril se během provozu rozpálí na vysokou teplotu, proto ho nepřemisťujte.

⚠ VAROVÁNÍ! Děti a domácí mazlíčky držte v bezpečné vzdálenosti od grilu.

⚠ VAROVÁNÍ! K podpalování nebo opětovnému podpalování grilu nepoužívejte alkohol ani benzín! Používejte pouze podpalovací prostředky vyhovující normě EN 1860-3!

⚠ VAROVÁNÍ! Nezačínejte s přípravou pokrmů, dokud nebude palivo na povrchu pokryto popelem.

⚠ VAROVÁNÍ! Gril nepoužívejte v uzavřených nebo v obytných prostorech – např. v domech, stanech, karavanech, obytných vozech, nebo na lodích. Hrozí smrtelné nebezpečí otravy oxidem uhelnatým.



VÝSTRAHY

⚠ Nepoužívejte gril v garáži, budovách, pod přístřešky nebo v jiných uzavřených prostorách.

⚠ Nikdy nevstřikujte podpalovací kapalinu ani nevkládejte uhlí namočené do této tekutiny do rozpáleného nebo ještě teplého dřevěného uhlí. Po použití nádobu s podpalovací kapalinou pečlivě uzavřete a odložte ji v bezpečné vzdálenosti od grilu.

⚠ V prostoru, kde používáte gril, neskladujte žádné hořlavé plyny ani kapaliny, jako jsou benzín, alkohol, apod., ani jiné hořlavé materiály.

VAROVÁNÍ

⚠ Tento gril nepoužívejte, pokud všechny jeho části nejsou na svém místě. Gril musí být správně sestaven podle návodu k montáži. Nesprávná montáž může znamenat nebezpečí.

⚠ Nikdy gril nepoužívejte bez zasunuté nádoby na popel.

⚠ Tento gril nepoužívejte pod žádnou hořlavou konstrukcí.

⚠ Požívání alkoholu a užívání předepsaných či nepředepsaných léků může mít negativní vliv na schopnost uživatele gril správně smontovat nebo ho bezpečně provozovat.

⚠ Při používání grilu buďte opatrní. Při grilování a čištění bude gril horký – nikdy jej nenechte bez dozoru.

⚠ K podpálení dřevěného uhlí nikdy nepoužívejte benzín, alkohol, ani jiné vysoce hořlavé kapaliny. Pokud používáte podpalovací kapalinu (což nedoporučujeme), uvědomte si prosím, že zbytky kapaliny se mohou vznítit a způsobit požár pod grilovacím kotlem. Ještě před zažehnutím grilu odstraňte všechny případné zbytky podpalovací kapaliny z popelníku.

⚠ Tento gril není určen pro používání v rekreačních vozidlech nebo lodích.

⚠ Gril nikdy nepoužívejte blíže než 60 cm od hořlavých materiálů. Hořlavými materiály je myšleno dřevo nebo opracované dřevěné podlahy, terasy, verandy, vinylové obklady, dveře na terasu a jiné hořlavé materiály.

⚠ Gril vždy mějte na bezpečném a vodorovném místě, v jehož okolí nejsou hořlavé materiály.

⚠ Gril nedávejte na sklo, ani na hořlavé plochy.

⚠ Nepoužívejte gril v silném větru.

⚠ Při podpalování grilu a jeho používání nenoste oděv s dlouhými volnými rukávy.

⚠ Nikdy se nedotýkejte grilovacího roštu, palivového roštu, popela, uhlíků nebo grilu, abyste zjistili, jestli jsou horké.

⚠ Jakmile budete hotovi s přípravou pokrmů, rozpálené uhlíky uhaste. K uhašení stačí uzavřít otvory v grilovacím kotli, poklop a průduch v poklopu.

⚠ Při grilování, manipulaci s průduchy (kryty), dávkování uhlí a manipulaci s termosondou a poklopem vždy používejte žáruvzdorné grilovací rukavice nebo chňapky (splňující normu EN 407, stupeň žáruvzdornosti 2 nebo vyšší).

⚠ Používejte správné nástroje s dlouhými žáruvzdornými rukojeťmi.

⚠ Dřevěné uhlí vždy dávejte na (spodní) rošt k tomu určený. Nikdy uhlí nedávejte přímo na dno grilovacího kotle.

⚠ Žhavé uhlíky nikdy neponechávejte tam, kde by na ně mohl někdo šlápnout nebo kde by mohly způsobit požár. Nikdy se uhlíků a popela nezbavujte, dokud nebudou naprosto uhašené.

⚠ Při uskladnění grilu musí být popel a uhlíky zcela uhašené.

⚠ Popel nevysypávejte, dokud uhlíky úplně nevyhoří a nevyhasnou a dokud nebude gril chladný.

⚠ Udržujte elektrické dráty a kabely v bezpečné vzdálenosti od horkých povrchů a od míst, kde se pohybuje mnoho osob.

⚠ Toto zařízení není určeno k použití osobami (včetně dětí) se sníženými fyzickými, smyslovými nebo duševními schopnostmi nebo s nedostatkem zkušeností a znalostí, pokud nejsou pod dozorem nebo nebyly poučeny ohledně používání zařízení osobou odpovědnou za jejich bezpečnost.

⚠ Udržujte elektrické dráty a kabely v bezpečné vzdálenosti od horkých povrchů grilu a od míst, kde se pohybuje mnoho osob, aby nehrozilo nebezpečí zakopnutí.

⚠ Tento gril používejte pouze tak, jak je popsáno v této příručce. Nesprávné použití může způsobit požár, zásah elektrickým proudem nebo zranění.

⚠ Toto zařízení může být zapojeno pouze do uzemněné zásuvky. Nikdy nepoužívejte adaptéry do zásuvek. Je-li zapotřebí prodlužovací kabel, použijte výhradně kabel o průměru 2,08 mm² s uzemněnou zástrčkou vhodnou pro použití s venkovními přístroji. Maximální délka prodlužovacího kabelu je 4 metry. Prodlužovací kabel udržujte co nejkratší. Prodlužovací kabel před použitím zkontrolujte a je-li poškozen, vyměňte ho. Pokud chcete minimalizovat riziko způsobení škody na majetku nebo zranění osob, nepoužívejte prodlužovací kabel, který neodpovídá technickému popisu v této příručce.

⚠ Napájecí kabel a zástrčku pravidelně kontrolujte, zda nejeví známky poškození. Pokud jsou napájecí kabel nebo zástrčka poškozeny, zařízení v žádném případě nezapojujte.

⚠ Nepoužívejte zařízení, je-li elektrická zásuvka poškozena.

⚠ Gril vždy odpojte vytažením zástrčky ze zásuvky. Nikdy netahejte za kabel.

⚠ Jehly na měření teploty jídla jsou velmi ostré a při používání mohou být horké. Při manipulaci s jehlami na měření teploty buďte opatrní, abyste se vyhnuli riziku poranění.

⚠ Pokud používáte aplikaci WEBER CONNECT ke sledování průběhu grilování, před použitím grilu zkontrolujte, zda byla dodržena všechna bezpečnostní opatření týkající se provozu grilu. V těsné blízkosti grilu se musí vyskytovat osoba obeznámená s provozem grilu, která vyřeší případné mimořádné situace. Nenechávejte gril bez dozoru.

⚠ Dbejte na to, aby všechna elektrická vedení byla suchá a nebyla na zemi.

⚠ Během připojování tohoto zařízení ke zdroji napájení se ujistěte, zda napájecí napětí odpovídá napětí vyznačenému na štítku zařízení.

⚠ Pokud gril právě nepoužíváte nebo pokud ho chcete očistit, vypojte ho ze zásuvky. Před prováděním údržby nechte gril vychladnout.

⚠ Toto zařízení smí používat děti starší 8 let a osoby se sníženými fyzickými, smyslovými nebo duševními schopnostmi nebo s nedostatkem zkušeností a znalostí, pokud jsou pod dozorem nebo pokud byly poučeny ohledně bezpečného používání zařízení a chápou související rizika. Děti si se zařízením nesmějí hrát. Čištění a uživatelskou údržbu nesmějí provádět děti bez dozoru.

⚠ Toto zařízení se smí používat pouze s napájecím adaptérem dodávaným se zařízením.

VÝSTRAHY

⚠ K uhašení náhlých vzplanutí tuku, ani k uhašení uhlíků nepoužívejte vodu.

⚠ Pokud obalíte grilovací kotel hliníkovou fólií, nedostane se dovnitř žádný vzduch. Místo toho při přípravě pokrmů na nepřímém žáru použijte pro zachycení odkapávajícího tuku hliníkovou misku.

⚠ Grilovací kartáč pravidelně kontrolujte, zda nemá uvolněné štětiny nebo zda není příliš opotřebený. Pokud na grilovacím roštu nebo na kartáči najdete uvolněné štětiny, kartáč vyměňte. Společnost WEBER doporučuje zakoupit nový grilovací kartáč se štětinami z ušlechtilé oceli vždy na začátku každé grilovací sezóny.

⚠ Nezavěšujte poklop na držák grilovacího kotle.

DALŠÍ VAROVÁNÍ

⚠ Nepoužívejte držadlo poklopu TUCK-AWAY k přemisťování grilu.

8660913
CS
04/22/26

ZÁRUKA

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

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

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

DOBROVOLNÁ ZÁRUKA OD SPOLEČNOSTI WEBER

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

POVINNOSTI MAJITELE DANÉ TOUTO ZÁRUKOU

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

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

UPLATNĚNÍ ZÁRUKY / ZAMÍTNUTÍ ZÁRUKY

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

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

• úmyslným či neúmyslným nesprávným používáním, úpravami, změnami, zneužitím, vandalismem, zanedbáním, nesprávným postupem při umístění či montáži a zanedbáním běžné pravidelné údržby;

• hmyzem a hlodavci;

• vystavením slanému vzduchu nebo zdrojům chlóru, jako jsou plavecké bazény a horké vany/lázně;

• nepříznivými povětrnostními podmínkami, jako jsou kroupy, hurikány, zemětřesení, vlny tsunami nebo příbojové vlny, tornáda nebo silné bouřky.

Používání nebo montáž jiných dílů než od společnosti WEBER bude mít za následek zánik platnosti této záruky. Tato záruka se zároveň nevztahuje ani na žádné škody způsobené tímto jednáním.

DOBA PLATNOSTI ZÁRUKY VÝROBKU

Grilovací kotel a poklop: 10 let, neproreznutí/nepropálení
Součásti z nerezové oceli: 5 let, neproreznutí/nepropálení
Čisticí systém ONE-TOUCH: 5 let, neproreznutí/nepropálení
Plastové součástky: 5 let, kromě vyblednutí nebo odbarvení
Všechny zbývající díly: 2 roky

ZŘEKNUTÍ SE ODPOVĚDNOSTI

KROMĚ ZÁRUKY A ZŘEKNUTÍ SE ODPOVĚDNOSTI UVEDENÝCH V TÉTO ZÁRUCE NEEXISTUJÍ ŽÁDNÉ DALŠÍ ZÁRUKY ANI DOBROVOLNÁ PROHLÁŠENÍ ODPOVĚDNOSTI ZA ŠKODY, KTERÁ BY SPOLEČNOST WEBER KROMĚ ZÁKONEM DANÝCH POVINNOSTÍ POSKYTOVALA. TATO ZÁRUKA NEOMEZUJE ANI NEVYLUČUJE SITUACE ČI REKLAMACE V PŘÍPADECH, KDY JE ZA NĚ SPOLEČNOST WEBER ODPOVĚDNÁ ZE ZÁKONA.

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

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

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

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

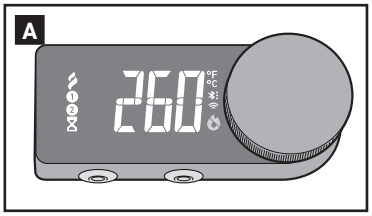
TATO ZÁRUKA SE VZTAHUJE POUZE NA VÝROBKY POUŽÍVANÉ V SOUKROMÝCH DOMÁCNOSTECH. NEVZTAHUJE SE NA GRILY SPOLEČNOSTI WEBER POUŽÍVANÉ V KOMERČNÍCH VEŘEJNÝCH PROVOZOVNÁCH NEBO HROMADNĚ, NAPŘÍKLAD V RESTAURACÍCH, HOTELECH, REZORTECH A PRONAJÍMANÝCH OBJEKTECH.

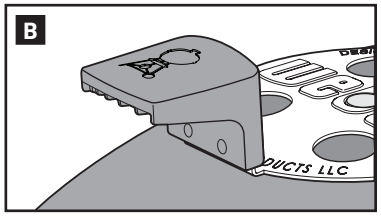
SPOLEČNOST WEBER MŮŽE OBČAS ZMĚNIT KONSTRUKCI SVÝCH VÝROBKŮ. ŽÁDNÉ Z USTANOVENÍ UVEDENÝCH V TÉTO ZÁRUCE NESMÍ BÝT CHÁPÁNO TAK, ŽE SPOLEČNOST WEBER JE POVINNA DOPLŇOVAT JIŽ VYROBENÉ PRODUKTY O NOVÝ DESIGN. ZMĚNY DESIGNU TAKÉ V ŽÁDNÉM PŘÍPADĚ NEZNAMENAJÍ VADU PŮVODNÍHO DESIGNU.

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

GRILOVACÍ SYSTÉM

Gril WEBER na dřevěné uhlí je vybaven chytrou funkcí ovládání ventilátoru a teploty pro grilovací systém. Tento gril lze používat s touto funkcí nebo bez ní v závislosti na tom, čemu dáváte přednost. Oba způsoby přípravy přinášejí vynikající výsledky a nabízejí Vám možnost volby, jak chcete grilovat.

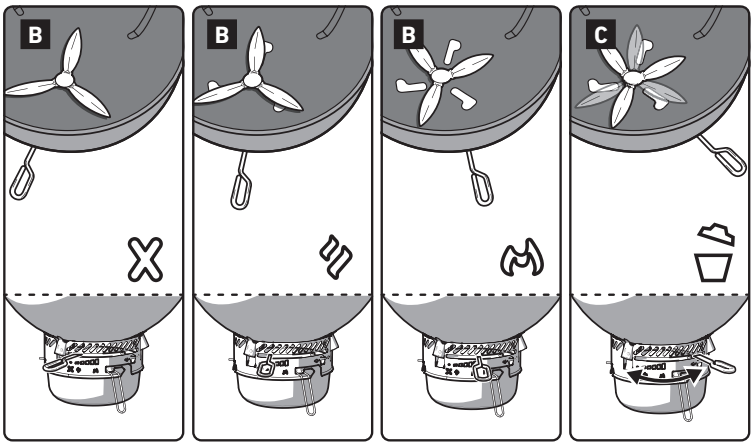




A **Ovládání ventilátoru**

Použití LCD ovladače WEBER s funkcí Wi-Fi® a ventilátoru přináší vyšší úroveň řízeného grilování. Zavřením průduchů v grilovacím kotli a nastavením požadované teploty můžete ovládat a monitorovat vnitřní teplotu grilu.

Konstrukci tohoto grilu WEBER na dřevěné uhlí jsme dlouho pečlivě zvažovali. Naše grily navrhujeme tak, abyste se při jejich používání nemuseli obávat náhlých vzplanutí, míst s vyšší a nižší teplotou na roštu nebo spálení jídla. Při každém grilování můžete očekávat jen nejlepší výkon, ovládání a špičkové výsledky.



B **Kryty a průduchy**

Významným faktorem při grilování na dřevěném uhlí je proudění vzduchu. Pokud do grilu dáte dostatek paliva, pak čím více vzduchu dovnitř pustíte, tím vyšší bude vnitřní teplota. Během grilování můžete vnitřní teplotu snadno ovládat pomocí průduchů poklopu a grilovacího kotle. Chcete-li dosáhnout vysoké teploty uvnitř grilu pro přípravu pokrmů na přímém žáru, ujistěte se, že průduchy v poklopu a grilovacím kotli jsou zcela otevřené. Pokud chcete grilovat na nepřímém žáru při nižších teplotách, můžete průduchy v poklopu a grilovacím kotli z půlky uzavřít. V případě, že průduchy úplně uzavřete, zabráníte tím přísunu kyslíku k plamenům, a po nějaké době tak uhlíky úplně vyhasnou.

C **Čisticí systém ONE-TOUCH**

Čisticí systém ONE-TOUCH Vám značně usnadní úklid. Pohybem rukojeti dopředu a dozadu třemi čepelemi umístěnými v grilovacím kotli nasypete popel ze dna grilu do popelníku. Stejné průduchy přivádí kyslík k plamenům, a tím je posilují, anebo pokud je uzavřete, pomohou plameny uhasit.

SPECIÁLNÍ FUNKCE

V závislosti na tom, jaký model jste zakoupili, může být Váš gril vybaven funkcemi a prvky, které jsou popsané na této stránce.

D **LCD ovladač WEBER s funkcí Wi-Fi®**

LCD ovladač WEBER s funkcí Wi-Fi® Vám pomůže monitorovat a udržovat během grilování konzistentní teplotu. Na displeji ovladače lze sledovat teplotu okolí grilu, časovač a funkce jehly na měření teploty jídla.

E **Jehla na měření teploty jídla**

Jehly na měření teploty jídla, které jsou součástí výrobku, umožňují přesné měření teploty a UKAZUJÍ ukazují upozornění na Vašem ovladači a bezdrátovém zařízení.

F **Držák poklopu TUCK-AWAY**

Díky držáku poklopu TUCK-AWAY budete moci dát poklop na stranu a zkontrolovat pokrm nebo přidat dřevěné uhlí.

G **Grilovací rošt vhodný pro použití s příslušenstvím WEBER CRAFTED**

Grilovací rošt má na obou stranách části, které lze zvednout, čímž umožní snadné přidávání dřevěného uhlí. Je také vybaven speciální snímatelnou střední částí. Tato funkce je navržena tak, aby Vám umožnila snadno použít speciální příslušenství WEBER CRAFTED, jako je rošt Sear Grate, stojan na drůbež nebo pizza kámen (každý z těchto výrobků se prodává samostatně). Každá z variant Vám poskytuje neomezené množství možností k vyzkoušení nových receptů. Celou řadu výrobků WEBER CRAFTED si můžete prohlédnout na našich webových stránkách: www.weber.com.

H **Velkokapacitní popelník**

Uzavřený velký popelník zabraňuje rozfoukání popele, a navíc je možné ho snadno vyjmout a vysypat.

I **Zahnuté rukojeti grilovacího roštu**

Zahnuté úchyty grilovacího roštu umožňují zavěsit rošt na boční panel grilu.

Poznámka: Před zavěšením grilovacího roštu na boční stranu grilu je třeba vyjmout příslušenství WEBER CRAFTED určené pro vložení do grilu.

J **Boční stolek**

Deska stolu nabízí pohodlnou pracovní plochu a prostor pro přípravu jídla.

K **Stůl WEBER WORKS**

Tento boční stolek má vyjímatelnou vložku pro použití s úložným systémem příslušenství WEBER WORKS.

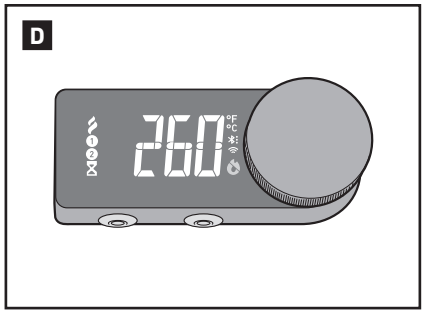
Tato funkce je součástí výrobku pouze u vybraných modelů.

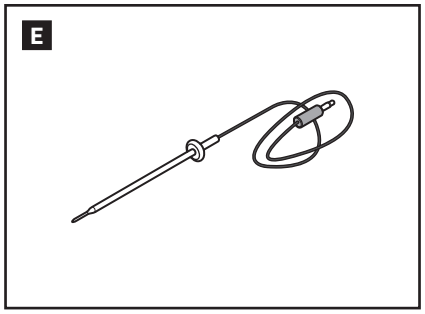
L **Úložná police**

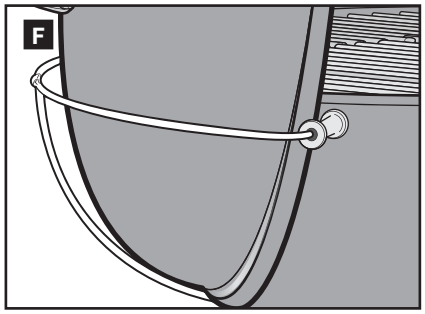
Vestavěné úložné police pomáhají udržovat příslušenství a grilovací náčiní na dosah ruky.
Úložné police jsou součástí výrobku pouze u vybraných modelů.

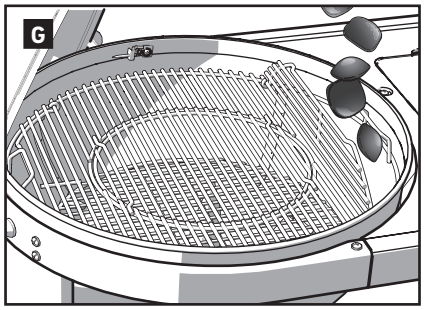
M **Palivové přepážky**

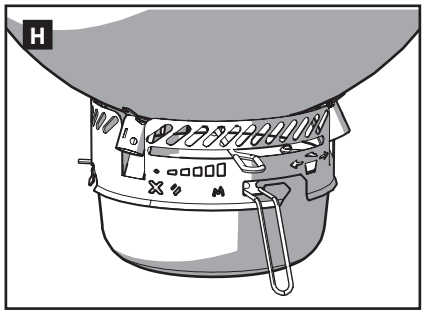
Uspořádání dřevěného uhlí pro grilování na nepřímém žáru.

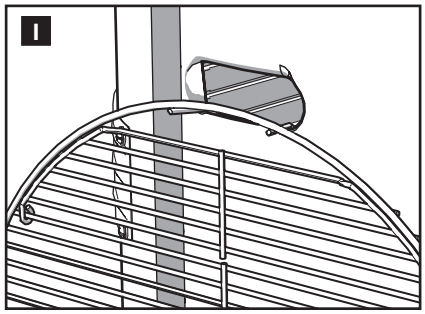


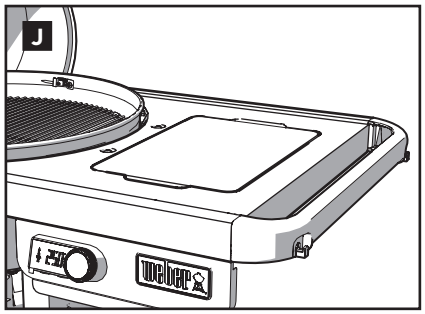


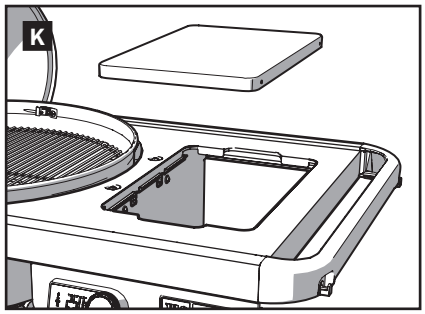


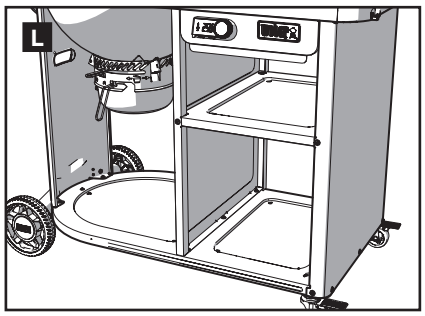


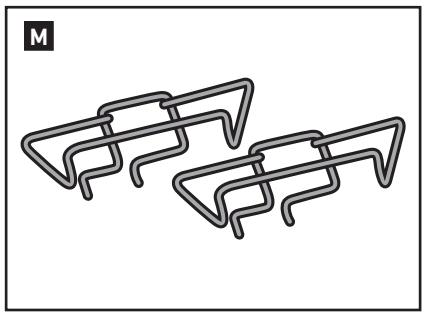












POUŽÍVÁNÍ A SPUŠTĚNÍ GRILU LCD OVLADAČEM WEBER S FUNKCÍ Wi-Fi®

ZAČÍNÁME

Aplikace WEBER CONNECT

Nejprve to nejdůležitější.
Stáhněte si aplikaci WEBER CONNECT.

Otevřete aplikaci a získejte:

- Přesné nastavení teploty
- Režimy grilování včetně: pečení, uzení a grilování za vysokých teplot
- Vzdálené monitorování teploty
- Grilování krok za krokem
- Teploměry do jídla propojené s aplikací
- Recepty a návody
- A další!

Připojení grilu k rozhraní Bluetooth® a síti Wi-Fi®.

Chcete-li připojit Váš gril WEBER prostřednictvím Bluetooth® nebo místní sítě Wi-Fi®, postupujte podle následujících kroků:

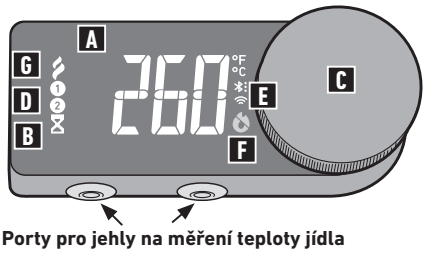
POZNÁMKA: Společnost WEBER doporučuje, abyste měli při pokusu o připojení grilu přes Bluetooth® nebo síť Wi-Fi® na svém chytrém zařízení nejnovější verzi operačního systému.

1) Otočením ovladače na regulátoru teploty zapnete displej.
2) Zkontrolujte, zda máte chytrý telefon připojen k Bluetooth® nebo místní síti Wi-Fi®.
3) Aplikaci WEBER CONNECT si můžete stáhnout do svého chytrého telefonu z obchodu App Store (pro telefony Apple) nebo Play Store (pro telefony Android).
4) Otevřete aplikaci WEBER CONNECT a postupujte podle pokynů v aplikaci pro připojení k Vašemu grilu Weber.
5) Ujistěte se, že je regulátor teploty připojen ke zdroji napájení. Napájecí kabel musí být zapojen do modulu ovladače pod deskou stolu a do řádně uzemněné zásuvky.

POZNÁMKA: Aby bylo možné úspěšně připojit Vaše chytré zařízení ke grilu prostřednictvím místní sítě Wi-Fi®, nejprve se ujistěte, že je gril spárován prostřednictvím funkce Bluetooth® a že se nachází v dosahu Vašeho Wi-Fi® routeru. Pokud se Vám připojení nedaří, zkuste přesunout gril blíže k routeru pro připojení k síti Wi-Fi® nebo připojit zesilovač signálu pro získání silnějšího připojení.

Naskenujte QR kód a stáhněte si aplikaci WEBER CONNECT.

LCD OVLADAČ WEBER S FUNKCÍ WI-FI®



Porty pro jehly na měření teploty jídla

A Ovládací panel

Ovládací panel s LCD displejem na ovladači umožňuje vizuálně kontrolovat teploty, přijímat upozornění, zobrazovat stav připojení a sledovat průběh grilování.
Poznámka: Stupně Fahrenheita a Celsia lze nastavit pomocí aplikace WEBER CONNECT.

B Časovač

Ikona časovače zobrazuje funkce časovače.

C Ovládací knoflík hlavní nabídky

Otáčením ovládacího knoflíku nastavíte teplotu grilu, můžete procházet ikonami a nastavit časovač.

D Ikony jehel na měření teploty jídla 1 2

Váš gril disponuje dvěma jehlami na měření teploty jídla, čímž získáte dokonalou kontrolu nad grilem a dosáhnete vždy dokonalých výsledků.

E Ikony připojení

Tyto ikony zobrazují sílu signálu pro připojení grilu k Bluetooth® a Wi-Fi®.

F Ikona plamene

Tato ikona označuje, že gril je v aktivním režimu grilování.
Po vypnutí se zobrazí s přeškrtnutím.

G Manuální režim

Přejděte na tuto ikonu pro aktivaci manuálního režimu ventilátoru.

NASTAVENÍ GRILU POMOCÍ OVLADAČE WEBER LCD S FUNKCÍ Wi-Fi®



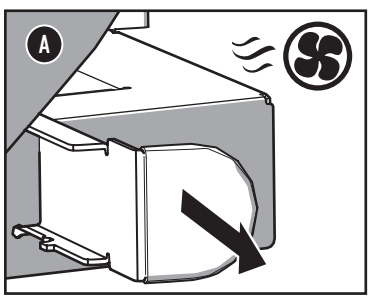
DŮLEŽITÉ:

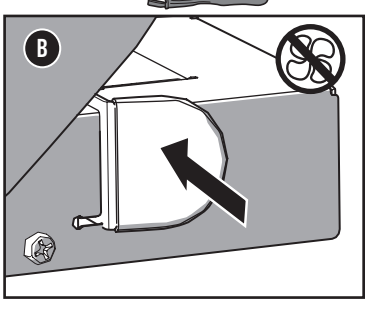
Dřevěné uhlí vyžaduje ke spalování kyslík, proto zkontrolujte, zda jsou dvířka ventilátoru ve správné poloze při zapalování a při dohasínání uhlí v grilu.

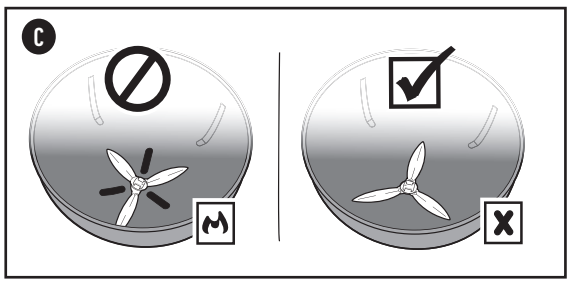
- ***Chcete-li umožnit proudění kyslíku do kotlového grilu při podpalování grilu, zatáhněte dvířka ventilátoru směrem k sobě a otevřete je (A). Při nastavování dvířek ventilátoru používejte žáruvzdorné grilovací rukavice nebo chňapky (které splňují normu EN 407 se stupněm žáruvzdornosti 2 nebo vyšším).***
- ***Chcete-li při vypínání grilu zabránit vniknutí kyslíku do kotle, zatlačte dvířka dovnitř, čímž je zavřete (B). Při nastavování dvířek ventilátoru používejte žáruvzdorné grilovací rukavice nebo chňapky (které splňují normu EN 407 se stupněm žáruvzdornosti 2 nebo vyšším).***

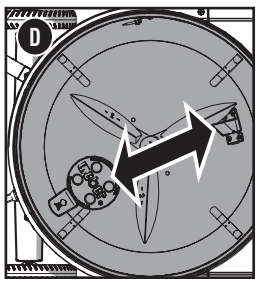
1. Sejměte poklop a vyjměte grilovací rošt (horní) z grilu.
2. **DŮLEŽITÉ:** Zcela uzavřete (spodní) průduchy kotle na Vašem grilu **(C)**.
3. Vyberte si a postupujte podle preferované metody grilování z **„DOPORUČENÉHO USPOŘÁDÁNÍ DŘEVĚNÉHO UHLÍ PŘI POUŽITÍ LCD OVLADAČE S FUNKCÍ WI-FI®“.** Poté přejděte na **„NASTAVENÍ POŽADOVANÉ TEPLOTY“.**
4. Poklop a průduchy poklopu umístěte na opačnou stranu, než je tunelu ventilátoru **(D)**.
5. Během grilování proveďte konečné úpravy **PRŮDUCHŮ POKLOPU**. Průduchy nezavírejte úplně.

- Při grilování, dávkování uhlí, manipulaci s (větracími) průduchy, s dvířky ventilátoru nebo s teploměrem a poklopem vždy používejte žáruvzdorné grilovací rukavice nebo chňapky (splňující normu EN 407, stupeň žáruvzdornosti 2 nebo vyšší).

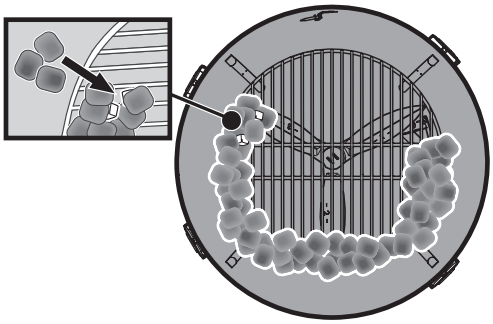
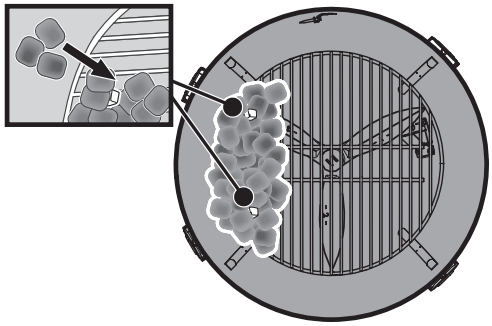
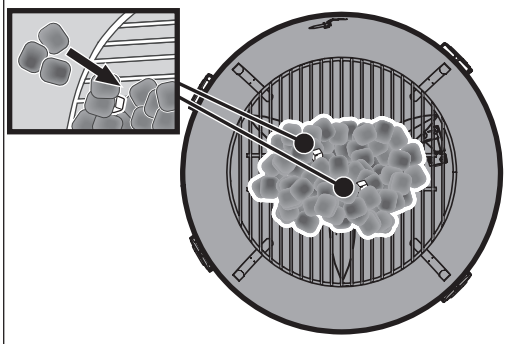


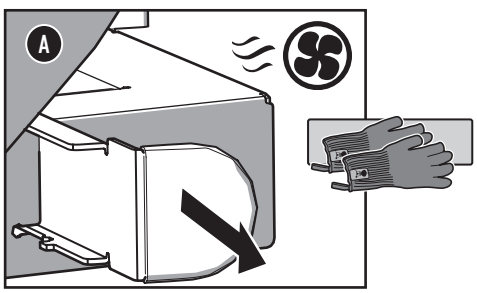




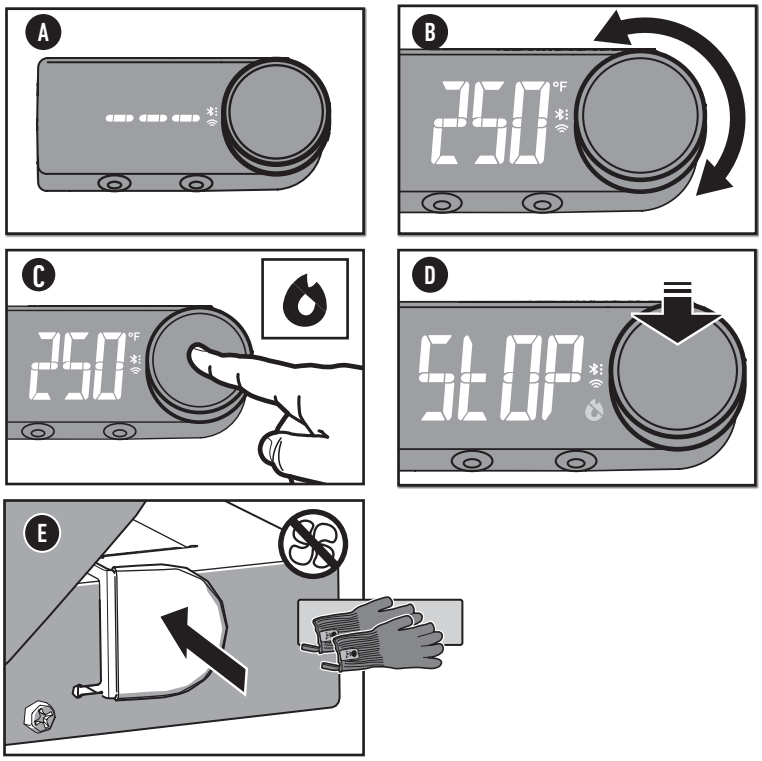


DOPORUČENÉ USPOŘÁDÁNÍ DŘEVĚNÉHO UHLÍ PŘI POUŽITÍ LCD OVLADAČE WEBER S FUNKCÍ Wi-Fi®

	Množství paliva	Teplota	Průduch poklopu	Příprava dřevěného uhlí	Postup
Pomalé grilování při nízké teplotě	**1,4 kg – tenká vrstva briket** **(56 briket)**	82 až 104 °C	¼ otevřeno 		**Pomalé grilování při nízké teplotě (82 až 146 °C)** Dřevěné uhlí bude uspořádáno v kruhu kolem vnějšího obvodu grilovacího kotle. Toto nastavení umožňuje způsob přípravy pomalým grilováním při nízké teplotě. *Poznámka: Množství dřevěného uhlí a tloušťka vrstvy briket pomohou nastavit teplotu grilovací plochy během dlouhého grilování.* 1. Doprostřed roštu na dřevěné uhlí umístěte velkou odkapávací misku. 2. Přidejte vrstvu briket kolem odkapávací misky ve vzdálenosti 10 až 12 cm od teplotní sondy a ukončete ji před výstupem tunelu ventilátoru. 3. Umístěte 2 podpalovací kostky přímo na rošt na dřevěné uhlí na začátku vrstvy dřevěného uhlí v levé zadní části grilovacího kotle a zajistěte, že kostky nejsou umístěny těsně vedle sebe. 4. Podpalovací kostky zapalte. 5. Pomocí kleští s dlouhou rukojetí položte 3 až 4 připravené brikety na zapálené podpalovací kostky. Nechte podpalovací kostky hořet 2 až 3 minuty. 6. Otočte ovladačem, abyste nastavili požadovanou teplotu grilu. Stisknutím ovladače pokračujte. 7. Pomocí žáruvzdorných grilovacích rukavic nebo chňapek (které splňují normu EN 407 se stupněm žáruvzdornosti 2 nebo vyšším) zatáhněte za rukojeť dvířek ventilátoru k sobě do otevřené polohy **(A)** pro zahájení proudění vzduchu. 8. Pomocí žáruvzdorných grilovacích rukavic nebo chňapek (které splňují normu EN 407 se stupněm žáruvzdornosti 2 nebo vyšším) vložte do grilovacího kotle grilovací rošt. 9. Umístěte poklop na grilovací kotel. 10. Nastavte průduchy horního poklopu tak, aby byly otevřené na ¼ polohy. *Další informace naleznete na webových stránkách weber.com.*
	1,8 kg – silnější vrstva briket **(75 briket)**	107 až 146 °C			
Pečení / Nepřímý žár	**1,4 až 1,8 kg** **(56 až 75 briket)**	150 až 215 °C	½ otevřeno 		**Pečení / Grilování na nepřímém žáru (150 až 230 °C)** Dřevěné uhlí bude umístěno v zadní části grilovacího kotle naproti výstupu vzduchového tunelu ventilátoru. Toto uspořádání vytváří nepřímou grilovací plochu. Na opačné straně grilovacího kotle lze použít volitelně velkou odkapávací misku k zachycení odkapávající šťávy. 1. Na levou stranu grilovacího kotle na rošt na dřevěné uhlí přidejte odpovídající množství dřevěného uhlí. Udržujte brikety alespoň 10 až 12 cm od výstupu tunelu ventilátoru a termočlánku. Palivové přepážky, které jsou součástí výrobku, lze použít k zajištění briket na místě. 2. Umístěte 2 podpalovací kostky přímo na rošt na dřevěné uhlí na obou stranách, kde je umístěno dřevěné uhlí. 3. Podpalovací kostky zapalte. 4. Pomocí kleští s dlouhou rukojetí položte 3 až 4 připravené brikety na zapálené podpalovací kostky. Nechte podpalovací kostky hořet 2 až 3 minuty. 5. Otočte ovladačem, abyste nastavili požadovanou teplotu grilu. Potvrďte stisknutím ovladače. 6. Pomocí žáruvzdorných grilovacích rukavic nebo chňapek (splňující normu EN 407 se stupněm žáruvzdornosti 2 nebo vyšším), zatáhněte rukojeť dvířek ventilátoru směrem k sobě do otevřené polohy **(A)** pro zahájení proudění vzduchu. 7. Za použití žáruvzdorných grilovacích rukavic nebo chňapek (které splňují normu EN 407 se stupněm žáruvzdornosti 2 nebo vyšším) vložte grilovací rošt do kotle grilu. 8. Umístěte poklop na grilovací kotel. 9. Nastavte průduchy horního poklopu taky, aby byly na ½ otevřené polohy. *Další informace naleznete na webových stránkách weber.com.*
	cca 2,5 kg **(cca 100 briket)**	220 až 230 °C			
Grilování za vysokých teplot / přímý žár	**cca 2,5 kg** **(cca 100 briket)**	230 °C a více	Plně otevřeno 		**Grilování za vysokých teplot / grilování na přímém žáru (230 °C a více)** Dřevěné uhlí bude umístěno uprostřed grilovacího kotle. Toto uspořádání vytváří přímou grilovací plochu. 1. Do středu grilovacího kotle na rošt na dřevěné uhlí dejte odpovídající množství dřevěného uhlí. Udržujte brikety alespoň 10 až 12 cm od výstupu tunelu ventilátoru a termočlánku. 2. Umístěte 2 podpalovací kostky přímo na rošt na dřevěné uhlí a zajistěte, aby nebyly umístěny těsně vedle sebe. 3. Podpalovací kostky zapalte. 4. Pomocí kleští s dlouhou rukojetí položte 3 až 4 připravené brikety na zapálené podpalovací kostky. Nechte podpalovací kostky hořet 2 až 3 minuty. 5. Otočte ovladačem, abyste nastavili požadovanou teplotu grilu. Potvrďte stisknutím ovladače. 6. Pomocí žáruvzdorných grilovacích rukavic nebo chňapek (splňující normu EN 407 se stupněm žáruvzdornosti 2 nebo vyšším), zatáhněte rukojeť dvířek ventilátoru směrem k sobě do otevřené polohy **(A)** pro zahájení proudění vzduchu. 7. Za použití žáruvzdorných grilovacích rukavic nebo chňapek (které splňují normu EN 407 se stupněm žáruvzdornosti 2 nebo vyšším) vložte grilovací rošt do kotle grilu. 8. Umístěte poklop na grilovací kotel. 9. Nastavte průduchy horního poklopu tak, aby byly v úplně otevřené poloze. *Další informace naleznete na webových stránkách weber.com.*



NASTAVENÍ POŽADOVANÉ TEPLOTY



Spuštění grilu LCD ovladačem WEBER s funkcí Wi-Fi®

Při zapalování dřevěného uhlí pomocí ovladače se řiďte návodem ke grilu a uspořádáním paliva.

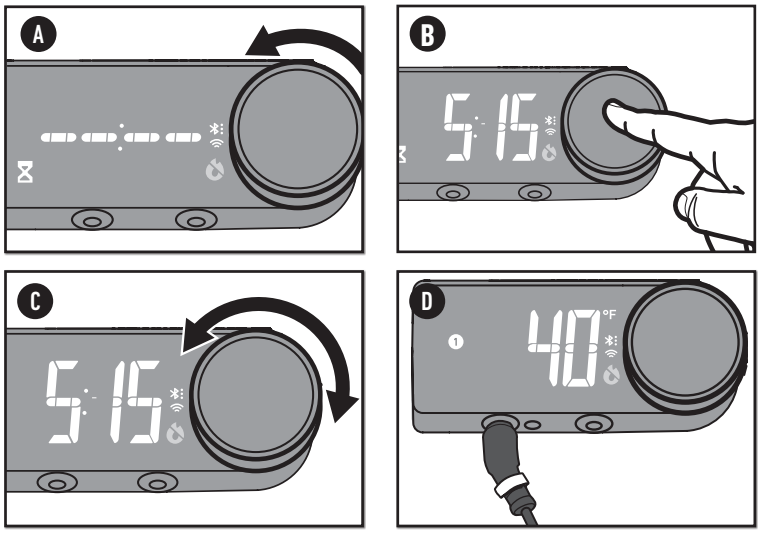
1. Ujistěte se, že je gril řádně připojen ke zdroji napájení. Na displeji ovladače se zobrazí tři pomlčky **(A)**. Pokud je gril připojený k síti a displej není rozsvícen, probuďte gril otočením ovládacího knoflíku.
2. Vyberte si preferovaný způsob uspořádání a zapalování dřevěného uhlí z předchozí části tohoto návodu a podle toho připravte gril.
3. **Otočením** ovládacího knoflíku vyberte požadovanou teplotu grilu **(B)**.
4. **Stisknutím** knoflíku volbu potvrdíte. Červená ikona plamene se rozsvítí a bliká po dobu rozpalování grilu **(C)**.
5. Umístěte poklop na grilovací kotel.
6. Nastavte průduchy horního poklopu tak, aby byly v úplně otevřené poloze.
7. Nechte poklop grilu zavřený a rozpalte gril na požadovanou teplotu grilování.
8. Jakmile gril dosáhne požadované teploty, otevřete poklop grilu a vyčistěte grilovací rošty pomocí grilovacího kartáče nebo škrabky.
9. Umístěte jídlo na grilovací rošt a poté zavřete poklop grilu. Dobu grilování naleznete v receptu, který jste si vybrali.

Chcete-li vypnout ovladač a ukončit grilování:

1. Stiskněte a podržte otočný ovladač po dobu 3 sekund, dokud se na displeji ovladače nezobrazí **„StOP" (D)**.
   Nebo zvolte VYPNOUT ve Vaší mobilní aplikaci WEBER CONNECT. Opětovným stisknutím otočného ovladače potvrďte „StOP".
2. **DŮLEŽITÉ!** Za použití žáruvzdorných grilovacích rukavic nebo chňapek (které splňují normu EN 407 se stupněm žáruvzdornosti 2 nebo vyšším) **ZATLAČTE DVÍŘKA VENTILÁTORU DO ZAVŘENÉ/VYPNUTÉ POLOHY (E).**
3. Zavřete průduchy poklopu. Abyste mohli gril řádně vypnout, musí být průduchy poklopu a dvířka ventilátoru zavřené.
4. Odpojte gril od zdroje napájení. NEVYPOJUJTE ZE ZÁSUVKY, dokud gril nevychladne.

VAROVÁNÍ: PŘED PROVÁDĚNÍM JAKÉKOLIV ÚDRŽBY A ČIŠTĚNÍM VŽDY ZKONTROLUJTE, ZDA JE GRIL ZCELA VYCHLADLÝ A ODPOJENÝ OD ZDROJE NAPÁJENÍ.

DALŠÍ FUNKCE



NASTAVENÍ ČASOVAČE GRILOVÁNÍ

1. **Stiskněte** ovládací knoflík.
2. Na hlavní obrazovce **otočte** ovladačem proti směru hodinových ručiček, dokud se na displeji nerozsvítí ikona přesýpacích hodin **(A)**.
3. Jednou stiskněte ovladač a zvolte režim nastavení časovače **(B)**.
4. **Otočením** knoflíku vyberte čas. Výchozí nastavení času začíná na hodnotě 5 minut **(C)**.
5. **Stisknutím** ovládacího knoflíku potvrďte volbu a spusťte časovač.

Poznámka: Zrušte nastavení časovače grilování pomocí aplikace WEBER CONNECT.

MANUÁLNÍ REŽIM:

Manuální režim je nastavení, které umožňuje ručně nepřetržité ovládání ventilátoru po celou dobu provozu.

1. Z hlavní nabídky **otáčejte** ovladačem doleva nebo doprava, dokud se na displeji ovladače neobjeví „**VENTILÁTOR**".
2. **Stiskněte** ovladač a **otáčejte** jím, abyste zvolili rychlost ventilátoru. Nastavení otáček ventilátoru: Od 1 do 10 (nejvyšší nastavení).
3. **Stisknutím** knoflíku volbu potvrďte.

POUŽITÍ JEHEL NA MĚŘENÍ TEPLOTY JÍDLA:

Pro nastavení požadované teploty jehly na měření teploty jídla:

1) Zapojte jednu jehlu na měření teploty jídla do spodní části ovladače. Do ovladače lze umístit až dvě jehly na měření teploty jídla najednou.
2) Chcete-li nastavit požadovanou teplotu jehly na měření teploty jídla z obrazovky hlavní nabídky, **otáčejte** ovládacím knoflíkem proti směru hodinových ručiček, dokud se na displeji nerozsvítí kontrolka jehly na měření teploty jídla **(1)** nebo **(2)(D)**.
3) Jednou **stiskněte** a zvolte režim nastavení teploty jehly na měření teploty.
4) **Otočením** ovládacího knoflíku vyberte požadovanou teplotu jehly na měření teploty jídla. Výchozí nastavení teploty začíná na hodnotě 74 °C.
5) **Stisknutím** knoflíku volbu potvrďte.
6) Případně v aplikaci WEBER CONNECT vyberte požadované jídlo, které chcete grilovat, nebo vyberte grilovací program. Jakmile jídlo dosáhne nastavené teploty a grilování skončí, obdržíte upozornění.

DŮLEŽITÉ INFORMACE K OBSLUZE

- **Neplňte gril dřevěným uhlím přespříliš. Použití většího než doporučeného množství paliva může způsobit poškození elektroniky**
- **Funkce ochrany proti vysoké teplotě:** Neodpojujte gril od zdroje napájení, dokud zcela nevychladne. Skříň elektroniky má vestavěné teplotní čidlo. Pokud je detekována příliš vysoká teplota, ventilátor bude pracovat za nízkých otáček, aby ochladil kotel, i když se právě griluje.
- Při přípravě grilu na grilování za vysokých teplot nebo pečení postupujte podle doporučeného uspořádání dřevěného uhlí na předchozí stránce, abyste zajistili bezpečnou teplotu grilování.
- Díky tomu, že ventilátor rozvádí vzduch uvnitř grilovacího kotle, není nutné během grilování přemisťovat grilovací rošty pro rovnoměrné grilování na nepřímém žáru.

KÓDY ZÁVAD

Ovladač využívá k řešení problémů Vašeho grilu pokročilou technologii. Pokud je na Vašem grilu zjištěn problém, ovladač zobrazí kód závady a odešle Vám prostřednictvím aplikace WEBER CONNECT upozornění, které Vás na tuto chybu upozorní. Pro rychlou orientaci se prosím podívejte na seznam kódů závad. Požádejte o pomoc pracovníky zákaznického servisu společnosti WEBER.

E2 – závada ventilátoru
E3 – výpadek plamene
E4 – chyba komunikace
E5 – gril je příliš horký
E8 – závada termočlánku
E10 – upozornění na nesprávné vypnutí grilu
E13 – porucha diagnostické součásti
E16 – chyba ID grilu
Některé kódy závad Vás jednoduše upozorní na potenciálně kritickou chybu dříve, než k ní dojde. Tato upozornění lze z řídicí jednotky odstranit stisknutím ovladače.
E18 – upozornění na pokles teploty
E34 – chyba dvířek ventilátoru
E36 – chyba interní aktualizace softwaru
E37 – přehřátí jehly na měření teploty

POUŽÍVÁNÍ A SPUŠTĚNÍ BEZ POUŽITÍ LCD OVLADAČE WEBER S FUNKCí Wi-Fi®

WEBER gril na dřevěné uhlí lze používat bez LCD ovladače WEBER s funkcí Wi-Fi®. Jednoduše použijte preferovaný způsob zapalování dřevěného uhlí pomocí podpalovacích kostek. Ovládejte množství kyslíku nastavením větracích průduchů ve spodní části grilovacího kotle a průduchů poklopu. Postupujte podle níže uvedených kroků pro nastavení a zapálení grilu pro grilování na přímém a nepřímém žáru.

PŘED PODPÁLENÍM

Vyberte ideální místo pro gril

- Tento gril používejte pouze venku v dobře větraném prostoru. Nepoužívejte ho v garáži, budovách, pod přístřešky nebo v jiných uzavřených prostorách.
- Gril vždy umístěte na bezpečném a rovném místě.
- Nepoužívejte gril blíže než 60 cm od hořlavých materiálů. Hořlavými materiály jsou především dřevo nebo opracované dřevěné podlahy, terasy a verandy a jiné hořlavé povrchy.

Určete, kolik dřevěného uhlí použijete

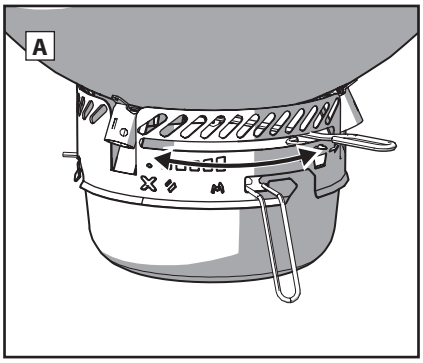
Při stanovování množství potřebného dřevěného uhlí a briket záleží na tom, co grilujete, a na velikosti vašeho grilu. Pokud grilujete malé a křehké kousky pokrmů, které na přípravu potřebují méně než 20 minut, podívejte se do tabulky **Množství dřevěného uhlí pro grilování na přímém žáru**. Pokud chcete grilovat nebo udit větší kousky masa, které na přípravu potřebují 20 minut a více, podívejte se do tabulky **Množství dřevěného uhlí pro grilování na nepřímém žáru**. Pokud se chcete dozvědět další podrobnosti ohledně rozdílů mezi metodami přípravy pokrmů na přímém a nepřímém žáru, podívejte se do části *METODY GRILOVÁNÍ*.

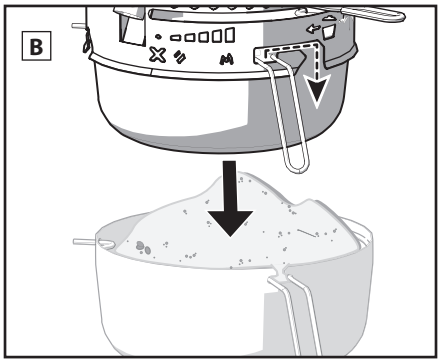
Vaše první grilování

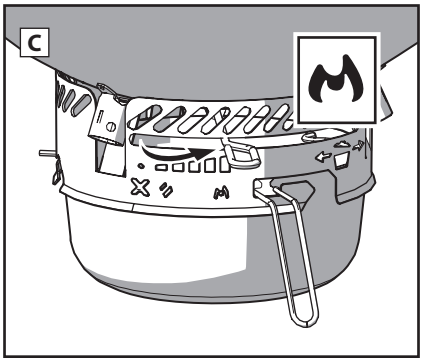
Doporučujeme gril před prvním grilováním pořádně otestovat a s uzavřeným poklopem rozpálit palivo do ruda, a to na dobu alespoň 30 minut. Díky tomu se spálí jakékoliv usazeniny vzniklé při výrobě.

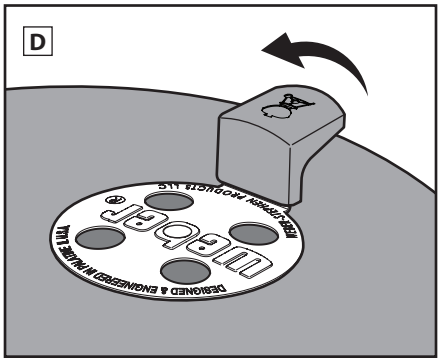
Příprava grilu před podpálením

1. Otevřete poklop a zasuňte ho do držáku poklopu TUCK-AWAY.
2. Vyjměte grilovací rošt z grilu.
3. Vyjměte (spodní) rošt na dřevěné uhlí a pomocí čisticího systému ONE-TOUCH odstraňte ze dna grilovacím kotle popel a kousky starého dřevěného uhlí. Dřevěné uhlí potřebuje k hoření kyslík, takže se vždy ujistěte, že průduchy nejsou ničím ucpané. Pohybem rukojetí dopředu a dozadu nasypete popel a zbytky ze dna grilu do popelníku **(A)**.
4. Chcete-li vyjmout velkoobjemový popelník a popel odstranit, zvedněte a otočte rukojeť popelníku doprava, čímž jej uvolníte z grilu **(B)**.









5. Zcela otevřete průduchy v grilovacím kotli pomocí rukojeti systému ONE-TOUCH **(C)**.
6. Vložte zpět spodní rošt na dřevěné uhlí.
7. Zcela otevřete průduchy v poklopu otočením krytu **(D)**.

Poznámka: Pokyny pro používání podpalovacích kapalin byly z této příručky uživatele grilu záměrně vynechány. Podpalovací kapaliny zapáchají a pokrm by mohl získat chemickou pachuť, podpalovací kostky (které se prodávají samostatně) však tuto vlastnost nemají. Pokud se rozhodnete používat podpalovací tekutiny, řiďte se pokyny výrobce a NIKDY je nevstřikujte přímo do ohně.

PODPÁLENÍ DŘEVĚNÉHO UHLÍ

Před zapálením dřevěného uhlí se rozhodněte, jakou metodu grilování budete používat. V závislosti na tom, jaký model jste zakoupili, je Váš gril vybaven funkcemi a prvky, které jsou popsané na následujících stránkách.

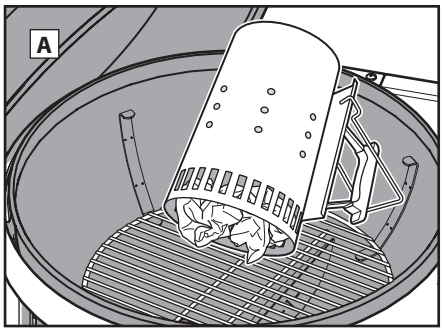
Příprava grilu pro metodu grilování na přímém žáru

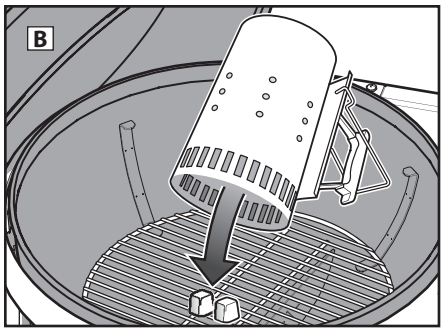
Zapálení dřevěného uhlí pomocí zapalovacího komína

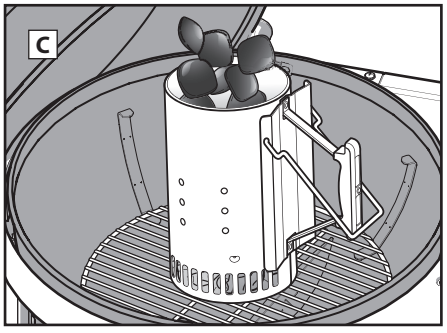
Nejjednodušší a nejjistější způsob, jak zapálit jakýkoliv druh dřevěného uhlí, je použít zapalovací komín; zejména zapalovací komín WEBER RAPIDFIRE (prodává se samostatně). Před zapálením dřevěného uhlí si pročtěte upozornění a varování, které najdete u zapalovacího komínu RAPIDFIRE.

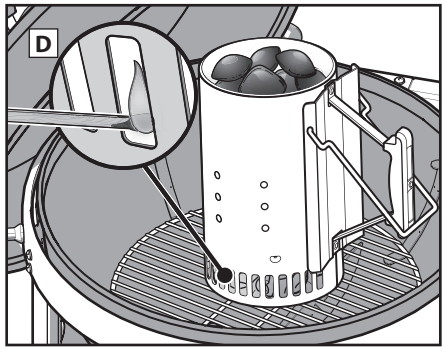
1. Na dno zapalovacího komínu dejte několik listů zmačkaných novin a komín postavte na (spodní) rošt na dřevěné uhlí **(A)**; nebo dejte pár podpalovacích kostek do středu roštu a zapalovací komín postavte na ně **(B)**.
2. Naplňte zapalovací komín dřevěným uhlím **(C)**.
3. Pomocí dlouhého zapalovače nebo sirky zapalte dírkami podpalovací kostky nebo noviny ve spodní části zapalovacího komína **(D)**.
4. Nechte zapalovací komín na místě, dokud se dřevěné uhlí zcela nerozpálí. To, že je uhlí rozpálené na maximum, poznáte podle bílé vrstvy popela na povrchu uhlíků.

   Poznámka: Než začnete dávat jídlo na grilovací rošt, musí být zapalovací kostky úplně shořelé a dřevěné uhlí pokryté na povrchu šedým popelem. Nezačínejte s přípravou pokrmů, dokud uhlí nebude mít na povrchu popel.
5. Jakmile bude dřevěné uhlí rozpálené, pokračujte na další stránky s pokyny, kde se dozvíte, jak uhlí na roštu uspořádat a jak začít s grilováním podle zvolené metody.









Používejte pouze dřevěné uhlí – v souladu s normou EN 1860-2.

Množství dřevěného uhlí pro grilování na přímém žáru

Průměr grilu	Brikety z dřevěného uhlí WEBER	Brikety z dřevěného uhlí	Lupínky dřevěného uhlí z různých druhů dřevin*
57 cm	30 briket	40 briket	0,87 kg

Množství dřevěného uhlí pro grilování na nepřímém žáru

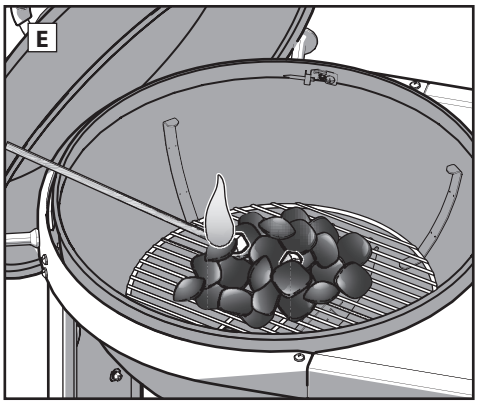
Průměr grilu	Brikety z dřevěného uhlí WEBER		Brikety z dřevěného uhlí		Dřevěné uhlí z různých druhů dřevin*	
	Brikety na první hodinu (na každé straně)	Množství přidaných briket každou další hodinu (na každé straně)	Brikety na první hodinu (na každé straně)	Množství přidaných briket každou další hodinu (na každé straně)	Dřevěné uhlí na první hodinu (na každé straně)	Množství přidaného dřevěného uhlí každou další hodinu (na každé straně)
57 cm	15 briket	4 brikety	20 briket	7 briket	0,36 kg	0,12 kg

PODPÁLENÍ DŘEVĚNÉHO UHLÍ

Zapálení dřevěného uhlí bez zapalovacího komína

1. Uprostřed (spodního) roštu na dřevěné uhlí postavte z uhlí pyramidu a vložte do ní několik podpalovacích kostek (lze zakoupit samostatně).
2. Podpalte podpalovací kostky pomocí dlouhého zapalovače nebo sirky. Podpalovací kostky zažehnou dřevěné uhlí **(E)**.
3. Počkejte, než se dřevěné uhlí zcela rozpálí. To, že je uhlí rozpálené na maximum, poznáte podle bílé vrstvy popela na povrchu uhlíků.

   Poznámka: Než začnete dávat jídlo na grilovací rošt, musí být zapalovací kostky úplně shořelé a dřevěné uhlí pokryté na povrchu šedým popelem. Nezačínejte s přípravou pokrmů, dokud uhlí nebude mít na povrchu popel.
4. Jakmile bude dřevěné uhlí rozpálené, pokračujte na další stránky s pokyny, kde se dozvíte, jak uhlí na roštu uspořádat a jak začít s grilováním podle zvolené metody.



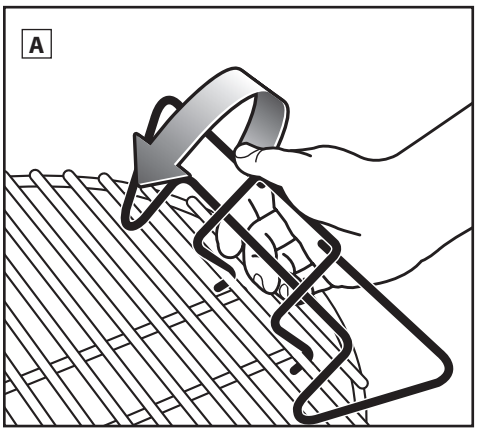
Příprava grilu pro metodu grilování na nepřímém žáru

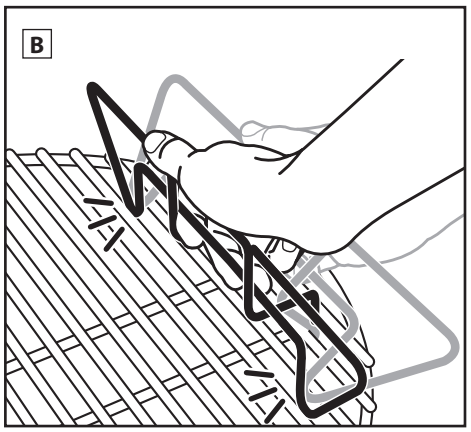
Používáte-li metodu grilování na nepřímém žáru, můžete buď rozprostřít uhlíky přímo na (spodním) roštu na uhlí proti sobě, nebo můžete použít palivové rozdělovače WEBER CHAR-RAIL nebo palivové nádoby WEBER CHAR-BASKET (lze zakoupit samostatně).

⚠ Neumísťujte rozpálené uhlí přímo pod teploměr nebo pod průduch poklopu.

⚠ Pokud používáte palivové přepážky nebo nádoby na dřevěné uhlí CHAR-BASKET, je nutné je před zapálením dřevěného uhlí nejprve vložit do grilovacího kotle na (spodní) rošt na dřevěné uhlí.

Chcete-li nainstalovat palivové rozdělovače CHAR-RAIL, zahákněte je za vnější dráty **(A)** roštu na dřevěné uhlí a zatlačte přední část dolů. Přední část palivového rozdělovače CHAR-RAIL sjede po čtvrtém prutu dřevěného roštu a zacvakne na místo **(B)**.



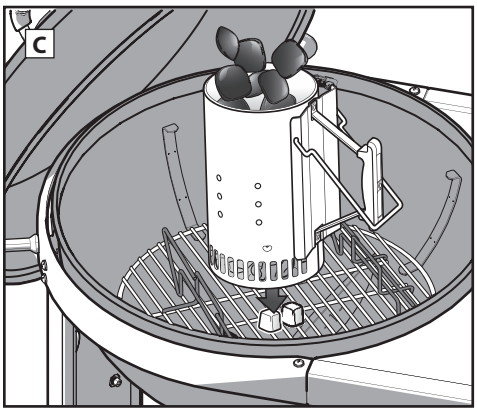


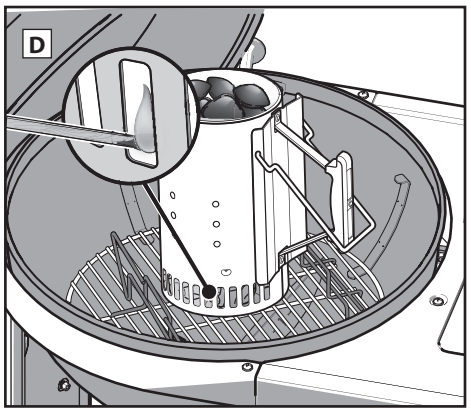
Zapálení dřevěného uhlí pomocí zapalovacího komína

Nejjednodušší a nejjistější způsob, jak zapálit jakýkoliv druh dřevěného uhlí, je použít zapalovací komín; zejména zapalovací komín WEBER RAPIDFIRE (prodává se samostatně). Před zapálením dřevěného uhlí si pročtěte upozornění a varování, které najdete u zapalovacího komínu RAPIDFIRE.

1. Na dno zapalovacího komína dejte několik listů zmačkaných novin a komín postavte na (spodní) rošt na dřevěné uhlí mezi palivové rozdělovače CHAR-RAIL nebo nádoby CHAR-BASKET, pokud je používáte. Případně můžete do středu (spodního) roštu na dřevěné uhlí vložit několik podpalovacích kostek (lze zakoupit samostatně). Položte zapalovací komín na zapalovací kostky a naplňte zapalovací komín dřevěným uhlím **(C)**.
2. Pomocí dlouhého zapalovače nebo sirky zapalte podpalovací kostky nebo noviny otvory ve spodní části zapalovacího komína **(D)**.
3. Nechte zapalovací komín na místě, dokud se dřevěné uhlí zcela nerozpálí. To, že je uhlí rozpálené na maximum, poznáte podle bílé vrstvy popela na povrchu uhlíků.

   Poznámka: Než začnete dávat jídlo na grilovací rošt, musí být zapalovací kostky úplně shořelé a dřevěné uhlí pokryté na povrchu šedým popelem. Nezačínejte s přípravou pokrmů, dokud uhlí nebude mít na povrchu popel.
4. Jakmile bude dřevěné uhlí rozpálené, pokračujte na další stránky s pokyny, kde se dozvíte, jak uhlí na roštu uspořádat a jak začít s grilováním podle zvolené metody.





Zapálení dřevěného uhlí bez zapalovacího komína

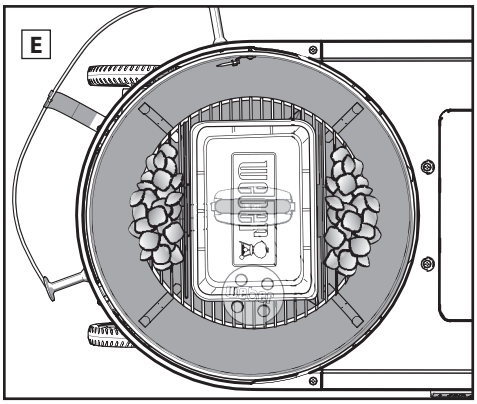
⚠ Neumísťujte rozpálené uhlí přímo pod teploměr nebo pod průduch poklopu.

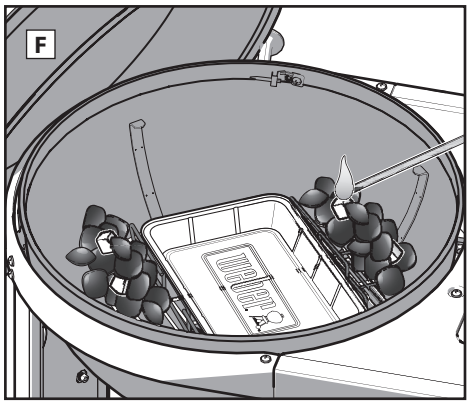
⚠ Pokud používáte palivové přepážky nebo nádoby na dřevěné uhlí CHAR-BASKET, je nutné je před zapálením dřevěného uhlí nejprve vložit do grilovacího kotle na (spodní) rošt na dřevěné uhlí.

1. Umístěte palivové přepážky nebo nádoby na dřevěné uhlí CHAR-BASKET na (spodní) rošt na dřevěné uhlí na protějších stranách grilovacího kotle.
2. Naplňte prostor za palivovými rozdělovači CHAR-RAIL nebo nádoby CHAR-BASKET dřevěným uhlím dle vlastního výběru. **Neumísťujte rozpálené uhlí přímo pod teploměr nebo pod průduch poklopu (E)**.
3. Do dřevěného uhlí dejte několik podpalovacích kostek (lze zakoupit samostatně).

   Poznámka: Ujistěte se, že jsou v horní části, ale pod povrchem zapalovaného uhlí.
4. Podpalte podpalovací kostky pomocí dlouhého zapalovače nebo sirky **(F)**. Podpalovací kostky zažehnou dřevěné uhlí.
5. Počkejte, než se dřevěné uhlí zcela rozpálí. To, že je uhlí rozpálené na maximum, poznáte podle bílé vrstvy popela na povrchu uhlíků.

   Poznámka: Než začnete dávat jídlo na grilovací rošt, musí být zapalovací kostky úplně shořelé a dřevěné uhlí pokryté na povrchu šedým popelem. Nezačínejte s přípravou pokrmů, dokud uhlí nebude mít na povrchu popel.
6. Jakmile bude dřevěné uhlí rozpálené, pokračujte na další stránky s pokyny, kde se dozvíte, jak uhlí na roštu uspořádat a jak začít s grilováním podle zvolené metody.





METODY GRILOVÁNÍ – GRILOVÁNÍ NA PŘÍMÉM ŽÁRU

Uspořádání dřevěného uhlí pro přípravu na přímém žáru

1. Při práci s grilem na dřevěné uhlí vždy používejte žáruvzdorné grilovací rukavice nebo chňapky, které splňují normu EN 407 (se stupněm žáruvzdornosti 2 nebo vyšším).

   VÝSTRAHA: Gril, včetně rukojeti a páčky na ovládání průduchů, se rozpálí. Vždy používejte rukavice na grilování nebo chňapky, zabráníte tak popálení rukou.

2. Jakmile bude dřevěné uhlí rozpálené, rovnoměrně je rozprostřete po roštu na dřevěné uhlí pomocí dlouhých kleští **(A)** nebo pomocí pohrabáče na dřevěné uhlí WEBER (lze zakoupit samostatně).
3. Ujistěte se, že rukojeť čisticího systému ONE-TOUCH a průduchy v poklopu jsou zcela otevřené **(B)**, **(C)**.
4. Jakmile se dřevěné uhlí rozpálí tak, že na jeho povrchu vznikne šedý popel, vložte grilovací rošt do grilovacího kotle.
5. Zavřete poklop grilu.
6. Předehřejte grilovací rošt po dobu přibližně 10 až 15 minut.
7. Jakmile bude grilovací rošt rozehřátý, otevřete poklop. Pomocí kartáče na čištění roštů nebo škrabky očistěte grilovací rošt.

   Poznámka: Pokud z kartáče na čištění grilovacího roštu se štětinami z nerezové oceli najdete na roštu nebo na kartáči vypadlé štětiny, vyměňte ho.

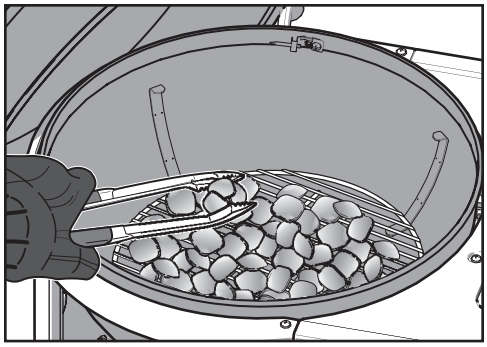
8. Umístěte pokrm na grilovací rošt.

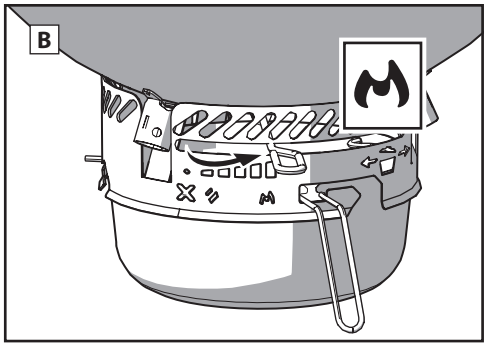
   Poznámka: Pokud během grilování sundáváte poklop grilu, posuňte ho na stranu, nezvedejte ho přímo nahoru. Zvednutím poklopu nahoru může vzniknout podtlak, který zvíří popel a kontaminuje pokrm.

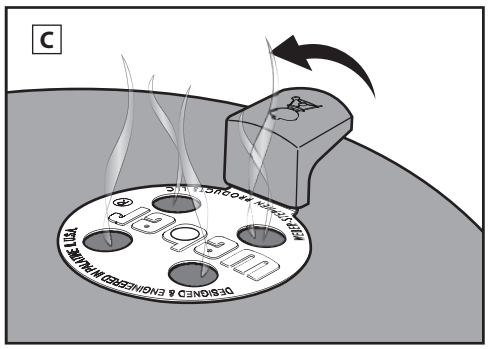
9. Zavřete poklop zasunutím a zjistěte doporučenou dobu přípravy uvedenou v receptu.

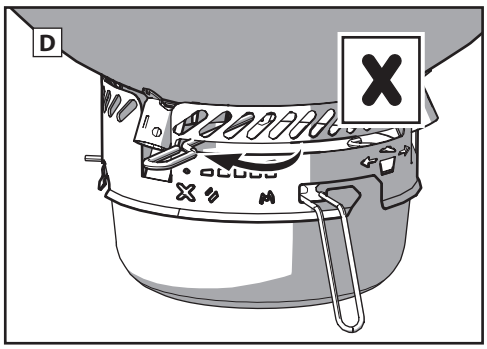
Po skončení grilování...

Uzavřete průduchy na poklopu a grilovacím kotli, a uhaste tak uhlíky uvnitř **(D)**.









METODY GRILOVÁNÍ – GRILOVÁNÍ NA NEPŘÍMÉM ŽÁRU

Uspořádání dřevěného uhlí pro přípravu na nepřímém žáru

1. Při práci s grilem na dřevěné uhlí vždy používejte žáruvzdorné grilovací rukavice nebo chňapky, které splňují normu EN 407 (se stupněm žáruvzdornosti 2 nebo vyšším).

   VÝSTRAHA: Gril, včetně rukojeti a páčky na ovládání průduchů poklopu, se rozpálí. Vždy používejte rukavice na grilování nebo chňapky, zabráníte tak popálení rukou.

2. Jakmile rozpálíte dřevěné uhlí podle Vámi zvolené metody přípravy na nepřímém žáru (viz sekce *„Podpálení dřevěného uhlí"*), rozložte rozpálené dřevěné uhlí pomocí grilovacích rukavic nebo chňapek a dlouhých kleští a ujistěte se, že je uhlí správně umístěno na opačných stranách grilovacího kotle. Neumísťujte rozpálené uhlí do blízkosti rukojetí na poklopu nebo přímo pod teploměr nebo průduch na poklopu **(A)**. Mezi uhlíky můžete dát hliníkovou misku, do které bude odkapávat přebytečná šťáva.
3. Ujistěte se, že rukojeť čisticího systému ONE-TOUCH a průduchy v poklopu jsou zcela otevřené **(B)**,**(C)**.
4. Jakmile se dřevěné uhlí rozpálí tak, že na jeho povrchu vznikne šedý popel, vložte grilovací rošt do grilovacího kotle. Pokud má grilovací rošt sklopné strany, ujistěte se, že jsou přímo nad rozpáleným dřevěným uhlím uvnitř grilovacího kotle. V případě potřeby tak budete moci snadno přidat více dřevěného uhlí.
5. Zavřete poklop grilu.
6. Předehřejte rošt po dobu přibližně 10 až 15 minut.
7. Jakmile bude grilovací rošt rozehřátý, otevřete poklop. Pomocí kartáče na čištění roštů nebo škrabky očistěte grilovací rošt.

   Poznámka: Pokud z kartáče na čištění grilovacího roštu se štětinami z nerezové oceli najdete na roštu nebo na kartáči vypadlé štětiny, vyměňte ho.

8. Pokud používáte hliníkovou misku, umístěte připravované pokrmy přímo nad ni, do středu grilovacího roštu.

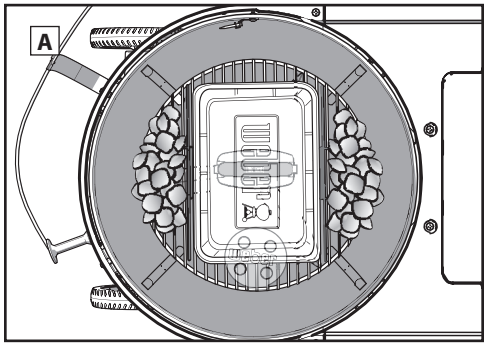
   Poznámka: Pokud během grilování sundáváte poklop grilu, posuňte ho na stranu, nezvedejte ho přímo nahoru. Zvednutím poklopu nahoru může vzniknout podtlak, který zvíří popel a kontaminuje pokrm.

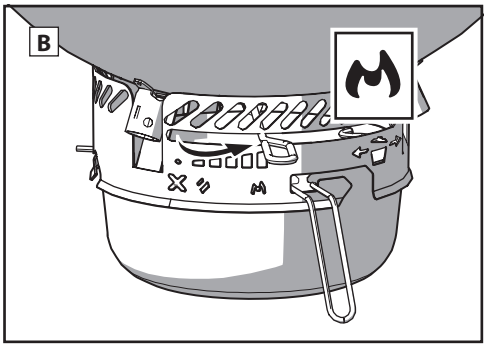
9. Poklop posunutím uzavřete. Poklop vždy nastavte tak, aby teploměr nebyl přímo nad rozžhavenými uhlíky, kde by byl vystaven přímému žáru. Pokud chcete zjistit doporučenou dobu přípravy, podívejte se do receptu. Pokud budete chtít snížit vnitřní teplotu grilu, upravte polohu průduchů poklopu a větracích průduchů v grilovacím kotli.

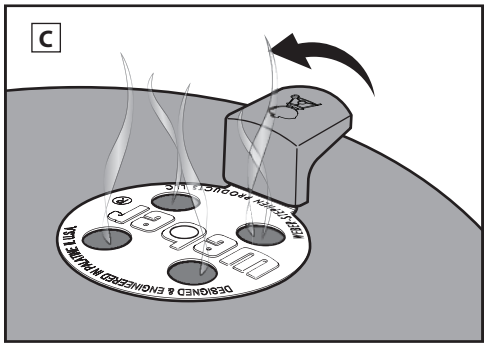
   Poznámka: Pokud chcete zvýšit teplotu grilu, zcela otevřete průduch poklopu. Pokud chcete teplotu grilu snížit, průduch přivřete.

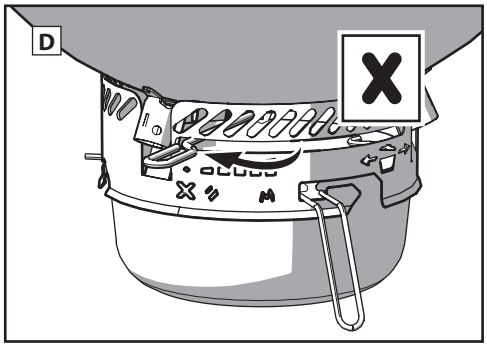
Po skončení grilování...

Uzavřete průduchy na poklopu a grilovacím kotli, a uhaste tak uhlíky uvnitř **(D)**.









TIPY A TRIKY

Používejte rukavice

Při práci s grilem na dřevěné uhlí vždy používejte žáruvzdorné rukavice nebo chňapky, které splňují normu EN 407, stupeň žáruvzdornosti 2 nebo vyšší. Poklopy, průduchy, rukojeti a grilovací kotel se během grilování rozpálí, a proto je potřeba, abyste při manipulaci s nimi byli opatrní a měli ochranné pomůcky na rukou a předloktí.

Nepoužívejte podpalovací kapaliny

Vyhněte se používání podpalovacích kapalin, protože mohou dodat Vašim pokrmům chemickou pachuť. Zapalovací komíny (lze zakoupit samostatně) a zapalovací kostky (lze zakoupit samostatně) jsou mnohem efektivnějším a šetrnějším způsobem, jak zažehnout dřevěné uhlí.

Gril rozpalte

Rozpálením grilu se zavřeným poklopem po dobu 10 až 15 minut připravíte grilovací rošty na teplotu vhodnou ke grilování. Jakmile se rozpálí všechno dřevěné uhlí, teplota pod poklopem by měla dosáhnout 260 °C. Žár uvolní a opálí kousky pokrmu přichycené na roštu a díky tomu je snadno odstraníte pomocí grilovacího kartáče se štětinami z nerezové oceli. Předehřátím grilu rozehřejte rošt dostatečně na to, abyste mohli grilovat, a také dost na to, aby se k roštu pokrmy nepřilepovaly.

Poznámka: Použijte grilovací kartáč se štětinami z nerezové oceli. Pokud na grilovacím roštu nebo na kartáči najdete uvolněné štětiny, kartáč vyměňte.

Olejem potírejte pokrmy, ne rošt

Olej zabraňuje přilepování pokrmů a zároveň jim dodává chuť a šťávu. Pokud pokrm lehce potřete nebo postříkáte olejem, výsledek bude lepší, než pokud olejem potřete rošt.

Nechte vzduch proudit

Dřevěné uhlí potřebuje k hoření vzduch. Poklop by měl být co nejlépe uzavřen, ale průduch poklopu a průduchy na grilovacím kotli nechte otevřené. Pravidelně odstraňujte popel ze dna grilu, abyste předešli ucpání průduchů.

Použijte poklop

Čtyři důležité důvody, proč by poklop měl být co nejlépe uzavřený.

1. Udržuje rošt dostatečně rozpálený tak, aby na pokrmech zanechával stopy po mřížce.
2. Urychlí dobu grilování a zabraňuje vysychání pokrmů.
3. Zadržuje výpary, které se v grilu tvoří při odpařování tuku a šťáv.
4. Omezováním přívodu kyslíku zabraňuje náhlým vzplanutím.

Zkroťte plamen

Občas dochází k náhlým vzplanutím tuku, což je žádoucí, protože díky nim připravované pokrmy rychleji zhnědnou; avšak příliš mnoho vzplanutí by mohlo mít za následek spálení pokrmu. Mějte poklop na grilu co nejčastěji. Díky tomu omezíte množství kyslíku uvnitř grilu, a tím také uhasíte případná vzplanutí. Pokud se plameny vymknou kontrole, přesuňte pokrmy na chvíli mimo plameny a počkejte, než uhasnou.

Mražené nebo čerstvé

Ať už připravujete zmražené nebo čerstvé potraviny, řiďte se bezpečnostními pokyny na obalu a vždy grilujte tak dlouho, dokud vnitřní teplota pokrmů nedosáhne doporučené teploty. Grilování mražených potravin bude trvat déle a v závislosti na typu pokrmu je možné, že bude zapotřebí více paliva.

Udržujte vše v čistotě

Řiďte se několika základními pokyny k údržbě, aby Váš gril vypadal a griloval co nejlépe mnoho dalších let!

- Pokud chcete zajistit ideální proudění vzduchu a celkově lepší grilování, odstraňujte ze dna grilu a z popelníku nahromaděný popel a staré uhlíky před každým použitím grilu. Před tím, než tuto údržbu budete provádět, se ujistěte, že je uhlí zcela vyhaslé a gril je chladný.
- Můžete zpozorovat výskyt šupinových vloček na vnitřní straně poklopu. Tuk a kouř při grilování oxidují na uhlík a ten se hromadí na vnitřní straně poklopu. Odstraňte zuhelnatělý tuk z vnitřní strany poklopu pomocí grilovacího kartáče se štětinami z nerezové oceli. Další usazování sazí snížíte otřením poklopu papírovou utěrkou vždy po grilování, když je gril stále ještě teplý (ne horký).
- Lakované porcelánem smaltované a plastové povrchy na vnější straně grilu čistěte pomocí teplé mýdlové vody a neabraznivního hadříku.
- Pokud je gril vystaven nepříznivým povětrnostním podmínkám nebo jiným neobvyklým vlivům, měli byste vnějšek čistit častěji. Kyselé deště, chemikálie a slaná voda mohou způsobovat, že se na povrchu začne objevovat rez. Společnost WEBER doporučuje omývat vnějšek grilu teplou vodou se saponátem. Následně ho opláchněte a pečlivě osušte.
- K čištění grilu nepoužívejte žádný z následujících prostředků: abrazivní leštěnky nebo barvy na ušlechtilou ocel, čisticí prostředky obsahující kyseliny, minerální líh nebo xylen, čisticí prostředky na trouby, abrazivní čisticí prášky (do kuchyně) nebo abrazivní houbičky na čištění.

BEZPEČNOST POTRAVIN

Rady pro bezpečnou přípravu pokrmů

- Nerozmrazujte ryby, maso a drůbež v pokojové teplotě. Rozmrazujte je v lednici.
- Před přípravou jakýchkoliv pokrmů a po manipulaci s čerstvým masem, rybami a drůbeží si vždy pečlivě omyjte ruce mýdlovou vodou.
- Nikdy nepokládejte již připravené pokrmy na talíře, kde jste původně měli syrové potraviny.
- Všechny talíře a pomůcky, které přišly do kontaktu se syrovým masem nebo rybami, omyjte v horké mýdlové vodě a poté je opláchněte.

Navštivte stránky www.weber.com, kde najdete recepty a tipy na grilování.

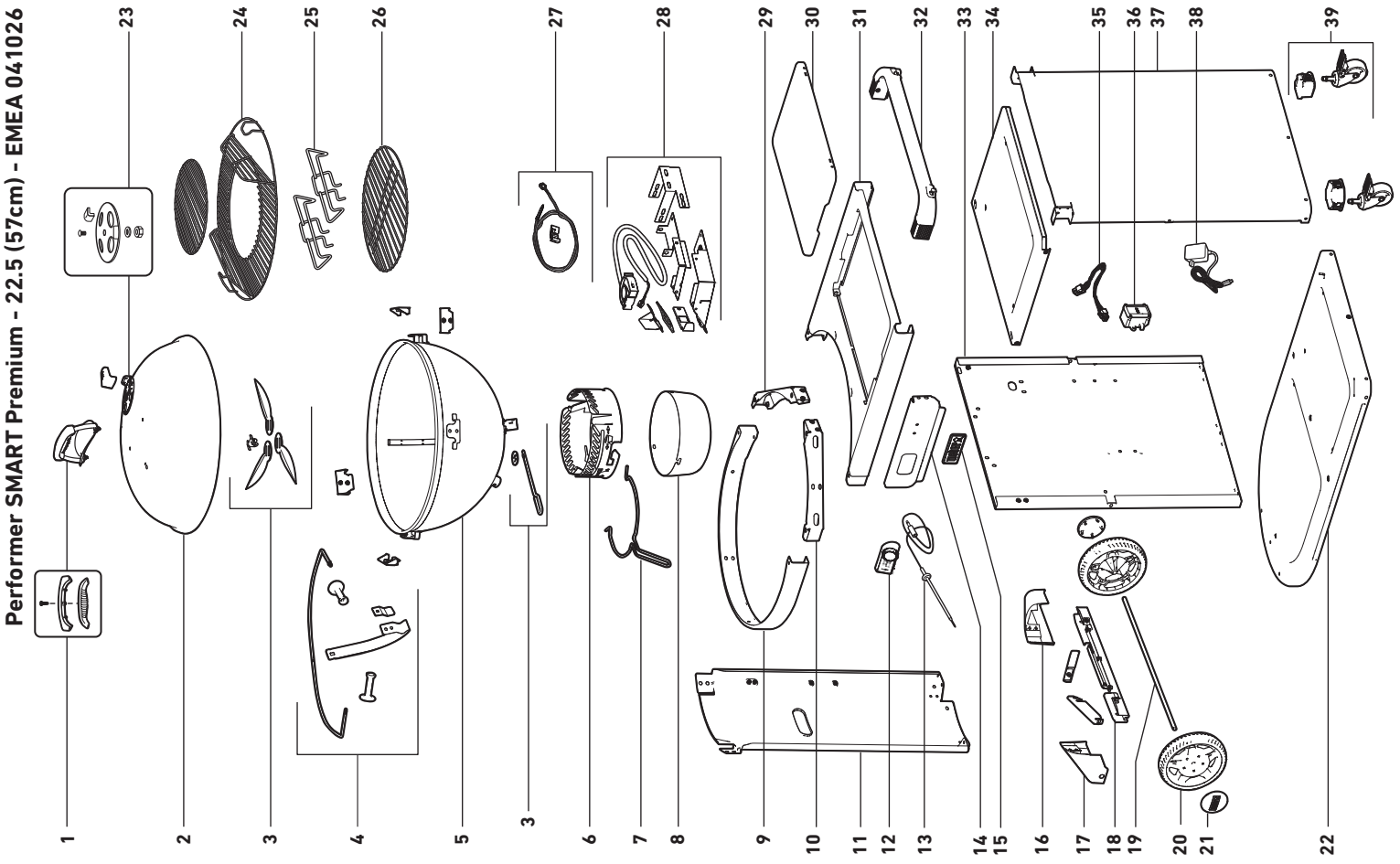
PRŮVODCE GRILOVÁNÍM

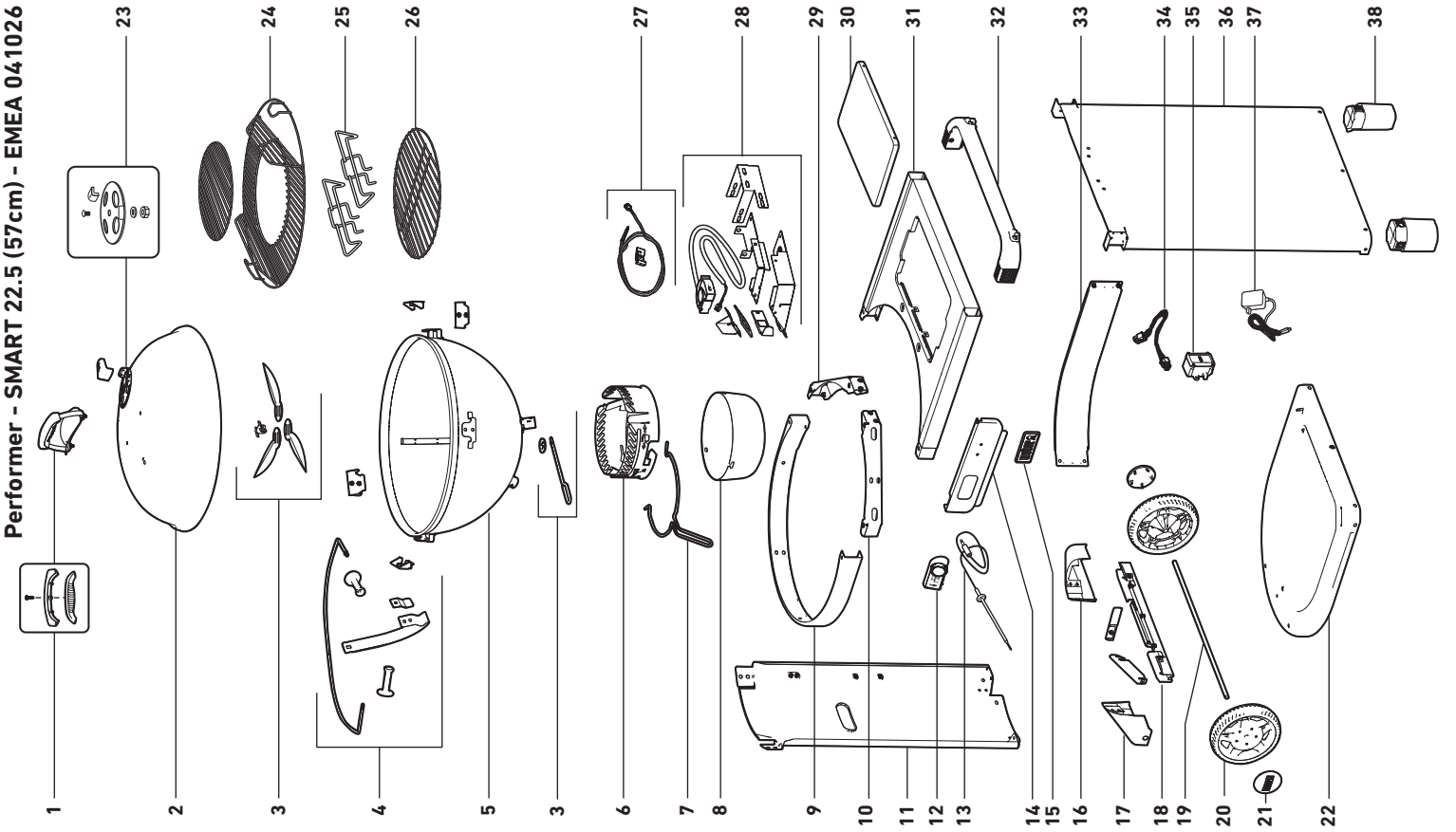
Pokud není uvedeno jinak, doba přípravy hovězího a jehněčího masa používá definici středního propečení od ministerstva zemědělství Spojených států amerických. Rozměry, tloušťky, váhy a doba grilování mají sloužit pouze jako pomocné údaje. Dobu přípravy mohou ovlivnit faktory, jako je nadmořská výška, vítr a venkovní teplota.

Navštivte stránky www.weber.com, kde najdete recepty a tipy na grilování.

		Tloušťka/Hmotnost	Přibližná celková doba grilování
HOVĚZÍ MASO	**Steak:** New York strip, porterhouse, rib-eye, T-bone a filet mignon (svíčková)	Tloušťka 2 cm	**4 až 6 minut** na přímém žáru při vysoké teplotě
		Tloušťka 2,5 cm	**6 až 8 minut** na přímém žáru při vysoké teplotě
		Tloušťka 5 cm	**14 až 18 minut** 6 až 8 minut grilujte na přímém žáru při vysoké teplotě, potom 8 až 10 minut na nepřímém žáru při vysoké teplotě
	Flank steak	0,7 kg až 1 kg, tloušťka 2 cm	**8 až 10 minut** na přímém žáru při střední teplotě
	Hovězí burger	Tloušťka 2 cm	**8 až 10 minut** na přímém žáru při střední teplotě
	Svíčková	1,4 až 1,8 kg	**45 až 60 minut** 15 minut na přímém žáru při střední teplotě, potom 30 až 45 minut na nepřímém žáru při střední teplotě
VEPŘOVÉ MASO	**Klobásy:** čerstvé	85 g odkaz	**20 až 25 minut** na přímém žáru při nízké teplotě
	Kotleta: bez kosti nebo s kostí	Tloušťka 2 cm	**6 až 8 minut** na přímém žáru při vysoké teplotě
		Tloušťka 3 až 4 cm	**10 až 12 minut** 6 minut grilujte na přímém žáru při vysoké teplotě, potom 4 až 6 minut na nepřímém žáru při vysoké teplotě
	Žebra: hřbet, žebírka	1,4 až 1,8 kg	**1½ až 2 hodiny** na nepřímém žáru při střední teplotě
	Žebra: na venkovský způsob s kostí	1,4 až 1,8 kg	**1½ až 2 hodiny** na nepřímém žáru při střední teplotě
	Svíčková	0,5 kg	**30 minut** 5 minut grilujte na přímém žáru při vysoké teplotě a poté 25 minut na nepřímém žáru při střední teplotě
DRŮBEŽ	**Kuřecí prsa:** bez kosti, bez kůže	170 až 227 g	**8 až 12 minut** na přímém žáru při střední teplotě
	Kuřecí stehna: bez kosti, bez kůže	113 g	**8 až 10 minut** na přímém žáru při střední teplotě
	Kuřecí kousky: s kostí, různé	85 až 170 g	**36 až 40 minut** 6 až 10 minut na přímém žáru při nízké teplotě, potom 30 minut na nepřímém žáru při střední teplotě
	Kuře: celé	1,8 až 2,25 kg	**1 až 1¼ hodiny** na nepřímém žáru při střední teplotě
	Cornwallská slepice	0,7 až 0,9 kg	**60 až 70 minut** na nepřímém žáru při střední teplotě
	Krocan: celý, bez nádivky	4,5 až 5,5 kg	**2 až 2½ hodiny** na nepřímém žáru při střední teplotě
MOŘSKÉ PLODY	**Ryby, filety a steaky:** halibut, chňapal červený, losos, mořský vlk, mečoun, tuňák	Tloušťka 0,6 až 1,25 cm	**3 až 5 minut** na přímém žáru při střední teplotě
		Tloušťka 2,5 až 3 cm	**10 až 12 minut** na přímém žáru pří střední teplotě
	Ryba: celá	0,5 kg	**15 až 20 minut** na nepřímém žáru při střední teplotě
		1,4 kg	**30 až 45 minut** na nepřímém žáru při střední teplotě
	Krevety	14 g	**2 až 4 minuty** na přímém žáru při vysoké teplotě
ZELENINA	**Chřest**	Průměr 1,25 cm	**6 až 8 minut** na přímém žáru pří střední teplotě
	Kukuřice	se slupkou	**25 až 30 minut** na přímém žáru pří střední teplotě
		oloupaná	**10 až 15 minut** na přímém žáru pří střední teplotě
	Houby	shiitake nebo žampiony	**8 až 10 minut** na přímém žáru při střední teplotě
		portobello	**10 až 15 minut** na přímém žáru pří střední teplotě
	Cibule	půlená	**35 až 40 minut** na nepřímém žáru pří střední teplotě
		1,25 cm plátky	**8 až 12 minut** na přímém žáru pří střední teplotě
	Brambory	celé	**45 až 60 minut** na nepřímém žáru pří střední teplotě
		1,25 cm plátky	**9 až 11 minut** povařit po dobu 3 minut, potom grilovat 6 až 8 minut na přímém žáru při střední teplotě

Ujistěte se, že se jídlo na gril vejde, i když přiklopíte poklop – mezi jídlem a poklopem musí zůstat mezera alespoň 2,5 cm.


Performer SMART Premium - 22.5 (57cm) - EMEA 041026
1
2
3
4
5
3
6
7
8
9
10
11
12
13
14
15
16
17
18
19
20
21
22
23
24
25
26
27
28
29
30
31
32
33
34
35
36
37
38
39


Performer - SMART 22.5 (57cm) - EMEA 041026
1
2
3
4
5
3
6
7
8
9
10
11
12
13
14
15
16
17
18
19
20
21
22
23
24
25
26
27
28
29
30
31
32
33
34
35
36
37
38

Manufacturer:
Weber-Stephen Products LLC
1415 S. Roselle Road
Palatine, IL 60067-6266
USA

Importer:
Weber-Stephen Deutschland GmbH
Rheinstraße 194
55218 Ingelheim, Germany
Tel: (+49) 307554184-0

Společnost Weber-Stephen Products LLC tímto prohlašuje, že uvedený typ rádiového zařízení je v souladu se směrnicí 2014/53/EU.
• Typ: WCR001
EU prohlášení o shodě je v plném znění dostupné na následující internetové adrese:
https://www.weber.com/declarations-of-conformity/

Type: WCR001

ZAVOLEJTE ZÁKAZNICKÝ SERVIS

Pokud problémy přetrvávají, kontaktujte pracovníky zákaznického servisu pro svou oblast pomocí kontaktních informací, které naleznete na stránkách weber.com.

Apple a logo Apple jsou ochranné známky společnosti Apple Inc., registrované v USA a jiných zemích. App Store je servisní známka společnosti Apple Inc. Android je ochranná známka společnosti Google LLC. Google Play a logo Google Play jsou ochranné známky společnosti Google LLC.

Slovo Bluetooth® a loga jsou registrovanými ochrannými známkami společnosti Bluetooth SIG, Inc. a jakékoli používání těchto známek společností Weber-Stephen Products LLC se řídí podle sjednané licence. Ostatní ochranné známky a obchodní názvy patří příslušným vlastníkům.

Prohlášení o Souladu

Podle našich nejlepších znalostí vyhovují bezdrátové produkty Weber příslušným požadavkům v „Předpisech pro bezpečnost výrobků a telekomunikační infrastrukturu 2023, dodatek 2", podle normy ETSI EN 303 645 V2.1.1 (2020-06) (ustanovení 5,1-1,5.1-2, 5,2-1, 5,3-13). Nejnovější informace o aktualizacích zabezpečení naleznete na následující adrese URL: https://www.weber.com/UKPSTI_Policy/

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

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

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

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

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

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

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

ICELAND
Jarn & Gler Wholesale EHF
+354 58 58 900

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

ITALY
Weber-Stephen Products Italia Srl
+39 0444 130120
service-it@weber.com

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

weber.com

WEBER-STEPHEN PRODUCTS LLC
www.weber.com

© 2026 Navrženo a vyrobeno společností Weber-Stephen Products LLC,
1415 S. Roselle Road, Palatine, Illinois 60067 USA.