

PLACE STICKER HERE



**POZOR!
JE MOŽNÝ ÚRAZ
ELEKTRICKÝM PROUDEM**

Pro tento přístroj platí následující jmenovité hodnoty 230 volts – 50/60Hz
Dodávaný výkon: 2200W

⚠ Přístroj musíte připojit na uzemněnou zásuvku.

⚠ Přístroj musíte připojit přes jistič chybových proudů (jistič FI) se jmenovitým provozním proudem maximálně 30 mA.



⚠ Síťový přívodní kabel musíte pravidelně kontrolovat, zda nevykazuje známky poškození. Přístroj nesmíte provozovat s poškozeným kabelem.

IP# IPX4

VÝSTRAŽNÉ POKYNY

⚠ NEBEZPEČÍ OHROŽENÍ

Nerespektování pokynů k nebezpečí ohrožení, výstražných upozornění a preventivních bezpečnostních opatření uvedených v tomto návodu k používání může mít za následek těžká nebo dokonce smrtelná zranění nebo majetkové škody v důsledku požáru nebo výbuchu.

- ⚠ V tomto grilu nepoužívejte dřevěné uhlí: Tento gril není konstruován pro použití dřevěného uhlí a dřevěným uhlím může způsobit požár. Oheň může mít za následek vznik nebezpečných stavů a vlastností grilu a jeho poškození.
- ⚠ Před připojením přívodního kabelu do síťové zásuvky vždy ke grilu připojte regulátor teploty. (viz strana 5, krok C)
- ⚠ Před uvedením do provozu si přečtěte všechny návody a pokyny.
- ⚠ Neuvádějte přístroj do provozu, pokud je síťová zásuvka poškozená.
- ⚠ Provozujte gril výhradně na vodorovné a stabilní ploše.
- ⚠ Neupravujte ani neměňte tento výrobek nebo účel jeho použití
- ⚠ Použijete-li prodlužovací kabel, musí být schválen pro použití ve venkovním prostředí a pro jmenovité hodnoty 10 A/230 V
- ⚠ Použijte prodlužovací kabel s nejkratší možnou délkou. Nikdy navzájem nepropojte 2 nebo několik prodlužovacích kabelů.
- ⚠ Při čištění gril neponořujte do vody.
- ⚠ Neponořujte regulátor teploty se síťovým přívodním kabelem do vody za účelem jejich očištění
- ⚠ Pokud regulátor teploty vymontováváte z grilu, vytáhněte nejprve vidlici ze síťové zásuvky
- ⚠ Během delších časových intervalů nepoužívání vymontujte regulátor teploty z grilu a neukládejte ho ve venkovním prostředí.
- ⚠ Během kratších časových intervalů nepoužívání nenechávejte regulátor teploty v poloze zapnuto.
- ⚠ Při používání nenechávejte gril nikdy bez dozoru.
- ⚠ Při používání udržujte děti a domácí zvířata v dostatečné vzdálenosti od grilu.
- ⚠ Pravidelně čistěte misku určenou pro odkapávání.
- ⚠ Uložte síťový přívodní kabel mimo oblasti, kudy se pohybujete.
- ⚠ Neprovozujte tento gril v blízkosti hořlavých látek, jako je např. seno, křovina.
- ⚠ Zabraňte kontaktu se zápalnými materiály, jako jsou např. papír, dělicí mezistěny, záclony a závěsy, textilie, chemikálie atd.
- ⚠ Nepoužívejte gril jako topné zařízení.
- ⚠ Nepoužívejte gril ve velmi frekventovaných oblastech.
- ⚠ Při používání s grilem nepohybujte. Dříve než ho budete přepravovat nebo ukládat, vyčkejte, dokud nevychladne.
- ⚠ Gril nesmíte používat, jestliže prší.

VÝSTRAŽNÉ POKYNY (POKRAČOVÁNÍ)

- ⚠ Aby do grilu nenastríkala voda a nebo aby nespadl do vody, použijte ho s minimálním odstupem 3 m (10 stop) od vodních nádrží, jako např. bazénů, rybníků.
- ⚠ Nepoužívejte gril s regulátorem teploty, pokud je vadný kabel nebo vidlice. Ohledně náhradního regulátoru teploty se obraťte na firmu Weber. Regulátor teploty je speciální pro tento gril.
- ⚠ Při použití grilu uchovávejte vidlici a kabel tak, aby zůstaly suché.
- ⚠ Zabraňte tomu, aby se kabel dostal do styku s grilem, pokud je gril horký.
- ⚠ Nepoužíváte-li gril, neukládejte regulátor teploty nikdy venku.
- ⚠ Gril je určen výhradně k použití venku. Nepoužívejte gril uvnitř domu nebo k tradičnímu vaření
- ⚠ Pokud vyšlehne plamen, nehaste oheň vodou. VYPNĚTE gril. Vytáhněte síťový přívodní kabel a vyčkejte, až gril vychladne.
- ⚠ Zajistěte, aby ve stejném proudovém okruhu nebyly připojeny žádné další přístroje s vysokým příkonem, jestliže je gril v provozu.
- ⚠ Abyste zabránili úrazu elektrickým proudem, nesmíte vidlici, kabel ani regulátor topných prvků NIKDY ponořit do vody nebo jiných kapalin.
- ⚠ Jestliže gril nepoužíváte, vytáhněte vidlici ze zásuvky.
- ⚠ Používejte gril výhradně tak, jak je popsáno v tomto návodu. Všechna použití jiným způsobem nepopsaným v tomto návodu mohou způsobit požár, úraz elektrickým proudem nebo újmy osobám.
- ⚠ Vždycky zajistěte, aby v použité zásuvce bylo dispoziční správné napětí (230 V). Zásuvka musí být kromě toho vhodná pro zařízení s příkonem 2.200 W.
- ⚠ Tento přístroj odpovídá technickým normám i ustanovením bezpečnostních předpisů pro elektrická zařízení.
- ⚠ Během grilování nesmíte odstranit misku k zachycování tuku.

VŠEOBECNÝ NÁVOD

Máte-li dotazy nebo potřebujete-li radu k Vašemu grilu a k bezpečnému zacházení s Vaším grilem, obraťte se prosím na Vašeho příslušného obchodníka. Využijte odkazy na kontaktní informace na naší webové stránce na adrese www.weber.eu

S elektrickým grilem Weber® můžete grilovat, péci, dusit a smažit a přitom docílit výsledků, kterých byste sotva dosáhli v pečící troubě. S uzavřeným poklopem u Vašich jídel dosáhnete typické chuti z grilu. Elektrický systém se dá snadno ovládat a umožňuje Vám větší kontrolu procesu grilování než u grilu na dřevěné uhlí.

- S tímto návodem máte minimální informace k sestavné montáži Vašeho elektrického grilu Weber®. Tento návod si prosím pečlivě pročtěte, dříve než Vaš elektrický gril Weber® po-užijete. Při neodborné montáži mohou vznikat nebezpečí ohrožení.
- Gril není určen k tomu, aby ho používaly děti.
- Tento elektrický gril Weber® není určen pro živnostenské použití.
- Nenechávejte elektrický gril Weber® nikdy bez dozoru, jestliže ho používáte.
- Všechny díly zaplombované výrobcem nesmí uživatel upravovat a měnit.
- Jakákoli úprava a změna přístroje může mít za následek vznik nebezpečí ohrožení.
- Před uvedením do provozu prohlédněte kabel, vidlici a regulátor topných prvků, zda nedošlo k jejich poškození a opotřebením.

- Při prvním použití grilu se může vyskytnout lehký zápach spáleniny. Přitom se spalují mazací prostředky, které zůstaly v topném prvku. Bezpečnost Vašeho grilu tím není negativně ovlivněna.

- K vyloučení požáru nebo úrazu elektrickým proudem si musíte nové elektrické obvody nebo zásuvky nechat vždy nainstalovat od autorizovaného elektrikáře.
- Nesprávně uzemněné zásuvky mohou způsobit úraz elektrickým proudem
- Použití prodlužovacího kabelu se nedoporučuje. Je-li použití prodlužovacího kabelu nevyhnutelné, použijte prodlužovací kabely nejkratší možnou délkou. Nikdy navzájem nepropojíte 2 nebo několik prodlužovacích kabelů. Uchovávejte přípojky nad úrovní půdy a v suchu. Nenechávejte kabel viset přes rohy stolní desky tak, aby někdo mohl o kabel klopýtnout a děti mohly za kabel tahat. Používejte výhradně prodlužovací kabely prokazatelně použitelné ve venkovním prostředí.
- Při nepoužívání gril zakryjte anebo ho uložte v místech chráněných před vlivy povětrnosti.
- Při každém čištění vyčistěte rošt grilu a grilovací komoru

SKLADOVÁNÍ A/ NEBO NEPOUŽÍVÁNÍ

- Jestliže elektrický gril Weber® nepoužíváte, otočte regulátor teploty do polohy VYPNUTO (AUS). VYTÁHNĚTE regulátor a uložte ho uvnitř domu.

PROVOZ

- ⚠ **VÝSTRAŽNÉ UPOZORNĚNÍ:** Vaš elektrický gril Weber® nesmíte používat pod hořlavou plochou.
- ⚠ **VÝSTRAŽNÉ UPOZORNĚNÍ:** Elektrický gril Weber® není určen k montáži do rekreačních vozidel a obytných přívěsů a/nebo člunů.
- ⚠ **VÝSTRAŽNÉ UPOZORNĚNÍ:** V okruhu 60 cm okolo grilu nepřecházejte s hořlavými materiály.
- ⚠ **VÝSTRAŽNÉ UPOZORNĚNÍ:** Celá grilovací komora se při použití silně zahřívá. Nenechávejte gril bez dozoru.
- ⚠ **VÝSTRAŽNÉ UPOZORNĚNÍ:** Elektrický kabel uchovávejte v dostatečné vzdálenosti od všech horkých ploch.
- ⚠ **VÝSTRAŽNÉ UPOZORNĚNÍ:** Udržujte grilovací plochu tak, aby se na ní nedostaly zápalné plyny a kapaliny, např. benzín, líh atd. i jiné hořlavé materiály.
- ⚠ **VÝSTRAŽNÉ UPOZORNĚNÍ:** Při použití musí gril stát na rovném a stabilním podkladu a v blízkosti nesmějí být hořlavé materiály.
- ⚠ **VÝSTRAŽNÉ UPOZORNĚNÍ:** Před použitím roztáhněte síťový přívodní kabel na plnou délku. Zabraňte kontaktu kabelu s grilovací komorou nebo poklopem.

PŘÍPRAVA JÍDEL

Gril obsluhujete a ovládáte takto:
Informace naleznete v návodech ke grilování v tomto návodu k používání.

Gril předehříváte takto: Zapněte elektrický gril Weber® v souladu s návody ke grilování v tomto návodu k používání. Uzavřete poklop a otočte regulátor topných prvků do polohy VYSOKÁ TEPLOTA (HOCH). Předehřívajte gril 10 až 15 minut (v závislosti na venkovních podmínkách jako je teplota vzduchu a vítr).

Upozornění: Při větru a určitém počasí může být možná potřeba provést úpravu regulátorem teploty, aby se udržovala správná teplota grilu

Skapávající olej a tuk: Nadměrně skapávající olej a tuk se hromadí v odkapávací misce ve vyjímatelné misce pro zachycování tuku (na spodní straně grilu). U firmy Weber® můžete dostat vhodné odkapávací misky na jedno použití.

⚠ **VÝSTRAŽNÉ UPOZORNĚNÍ:** Před každým použitím zkontrolujte odkapávací misku a spodní stranu grilu, zda se zde neusadil tuk. Přebytky tuků odstraňte, abyste zabránili požáru na spodní straně grilu.

⚠ **VÝSTRAŽNÉ UPOZORNĚNÍ:** Nepohybujte elektrickým grilem Weber®, pokud ho používáte nebo pokud je horký.

ČIŠTĚNÍ

⚠ **VÝSTRAŽNÉ UPOZORNĚNÍ:**
Přepněte Váš elektrický gril Weber® do polohy VYPNUTO a s čištěním vyčkejte, dokud gril nevychladne.

Ohledně možnosti zakoupení náhradního roštu grilu se obraťte na Vašeho příslušného obchodníka. Všeobecné informace naleznete na naší webové stránce na adrese www.weber.eu

Regulátor teploty se síťovým přívodním kabelem: k čištění použijte teplou mýdlovou vodu a měkký hadřík. Před použitím kabel otřete do sucha.

⚠ **VÝSTRAŽNÉ UPOZORNĚNÍ:** Abyste zabránili úrazu elektrickým proudem, nesmíte vidlici, kabel, topný prvek ani regulátor teploty NIKDY ponořit do vody nebo jiných kapalin.

Vnější plochy: ty můžete očistit teplou mýdlovou vodou. Pak je opláchněte čistou vodou.

⚠ **POZOR, OPATRNOST:** K čištění grilu nepoužívejte ani čisticí prostředek na pečící trouby, prostředek na drhnutí (kuchyňský čisticí prostředek), čisticí prostředek s přídavkem citrusů ani houbičky na drhnutí.

⚠ **POZOR, OPATRNOST:** Nečistěte gril kovovými houbičkami na drhnutí. Z houbičky na drhnutí mohou vypadat malé částičky, které vytvoří zkrat na elektrických dílech.

Vyjímatelná miska na zachycování tuku: odstraňte přebytečný tuk, vyčistěte misku na zachycování tuku mýdlovou vodou a opláchněte ji.

⚠ **Odkapávací misku čistěte pravidelně.**

Grilovací rošt: roštčistěte mosazným drátěným kartáčem. V případě potřeby rošt vyjměte ven a očistěte ho teplou mýdlovou vodou. Následně ho opláchněte čistou vodou.

Odkapávací miska: Lze zakoupit hliníkové misky na jedno použití anebo odkapávací misku vyložit hliníkovou fólií. Odkapávací misku čistěte teplou mýdlovou vodou a pak ji opláchněte čistou vodou.

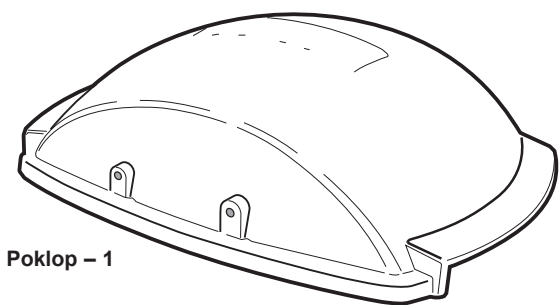
⚠ **Odkapávací misku čistěte pravidelně.**

Vnitřní strana grilovací komory: viz ÚDRŽBA.

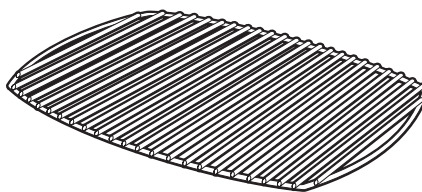
Vnitřní strana poklopu: Když je poklop ještě teplý, vytřete vnitřní stranu papírovou utěrkou, abyste zabránili usazování tuku. Usazený tuk připomíná oprýskávací barvu.

Nepoužívejte žádné čisticí prostředky s kyselinou, čisticí benzin, benzínové nebo xylenevé ředidlo. Po očištění dobře opláchněte vodou.

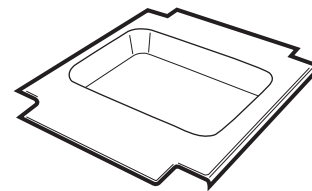
DÍLY PŘÍSLUŠENSTVÍ



Poklop – 1



Grilovací rošt – 1



Miska pro zachycování tuku – 1



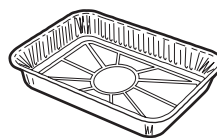
Klíčový šroub z nerezové oceli (1/4 – 20 x 2 1/4“ šroub) – 2



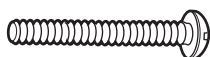
Závlačka – 2



Rukojeť – 1



Hliníková odkapávací miska – 2



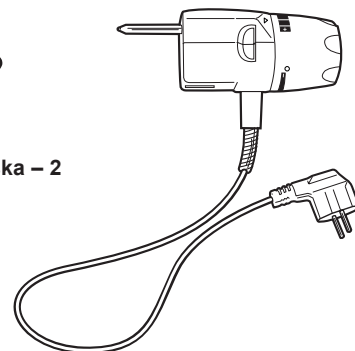
Křížový šroub z nerezové oceli (1/4 – 20 x 2 1/4“ šroub) – 2



Keramický distanční díl – 2



Plastový distanční díl – 2

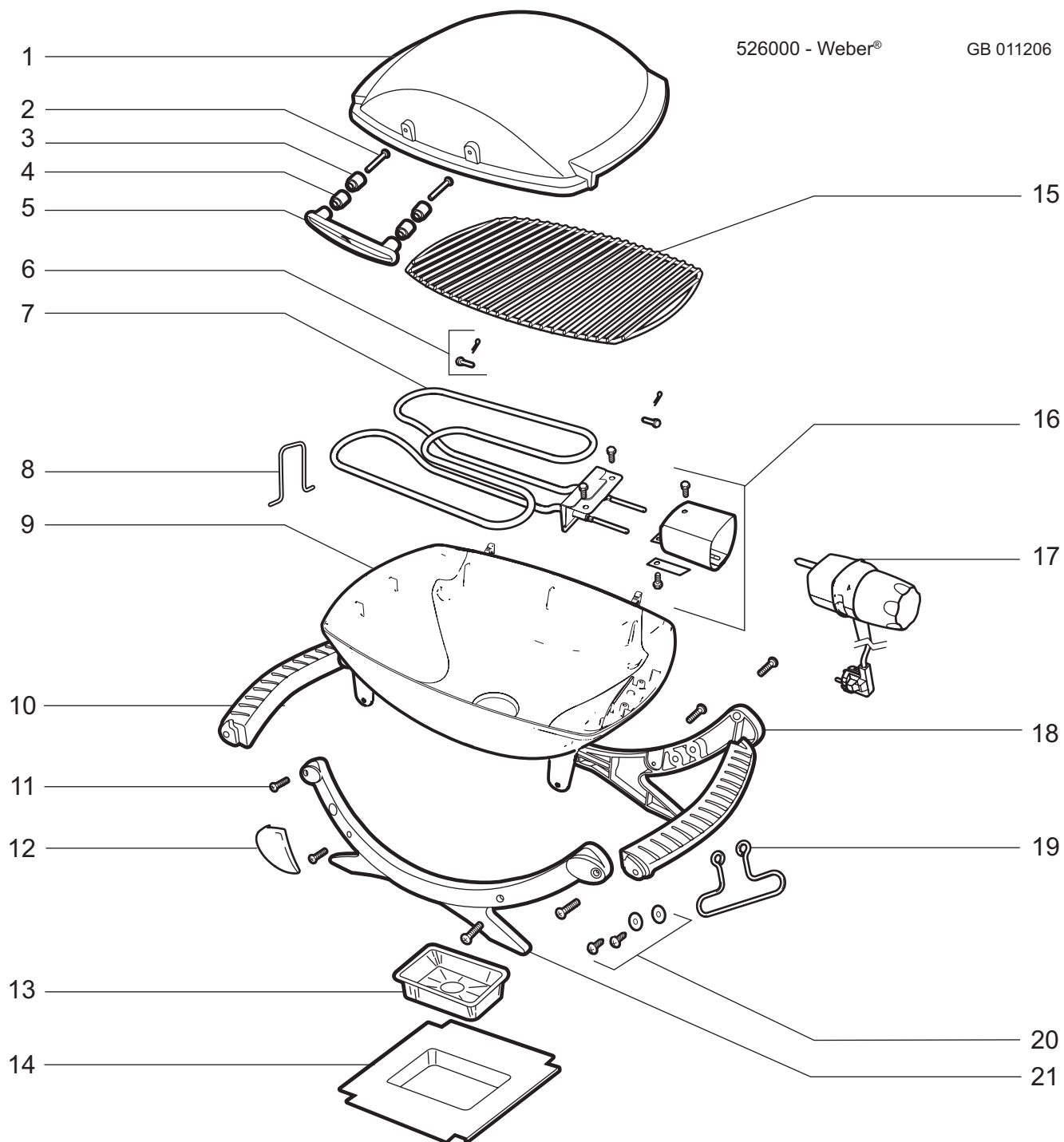


Regulátor teploty se síťovým přívodním kabelem

ZOBRAZENÍ V ROZLOŽENÉM STAVU

526000 - Weber®

GB 011206



1 Poklop

2. $\frac{1}{4}$ x 20 x $2\frac{1}{4}$ " šroub s válcovou hlavou

3. Keramický distanční díl

4. Plastový distanční díl

5. Konstrukční skupina rukojeti

6. Závlačka a kolík otočného závěsu

7. Konstrukční skupina topného prvku

8. Drátová opěrka topného prvku

9. Grilovací komora

10. Rukojeť

11. $\frac{1}{4}$ x 20 x 1" šroub s kulatou hlavou

12. Logo na podstavci

13. Hliníková odkapávací miska

14. Odkapávací miska

15. Grilovací rošt

16. Zásuvka s příchytkou pro regulátor

17. Regulátor

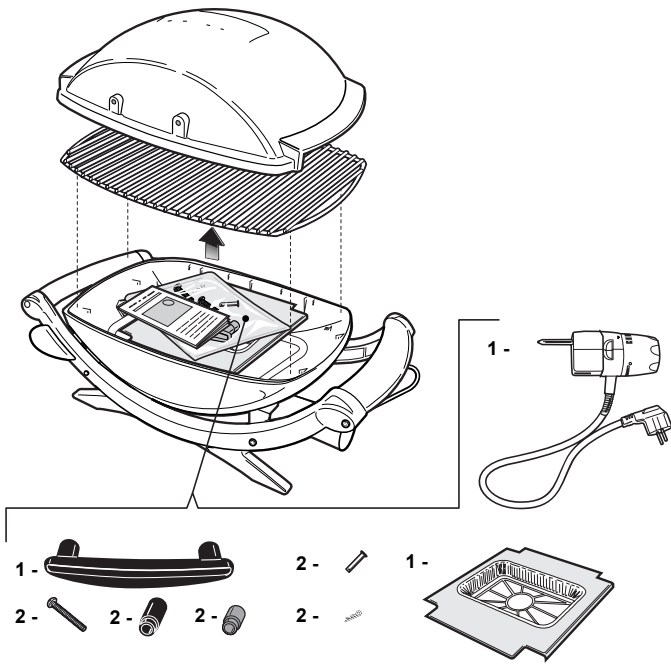
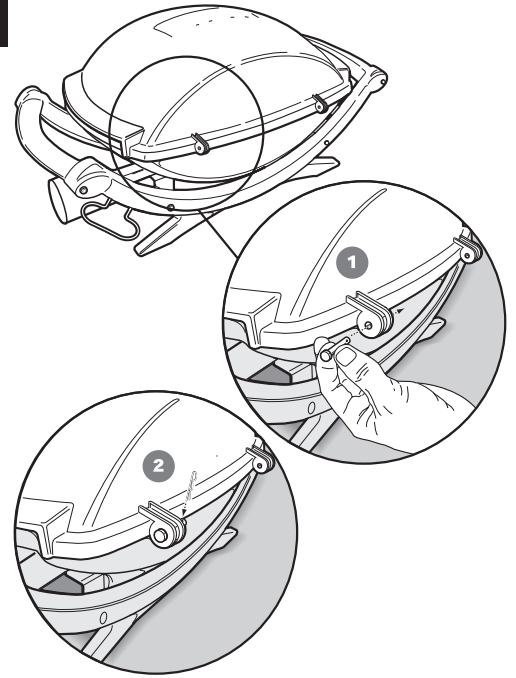
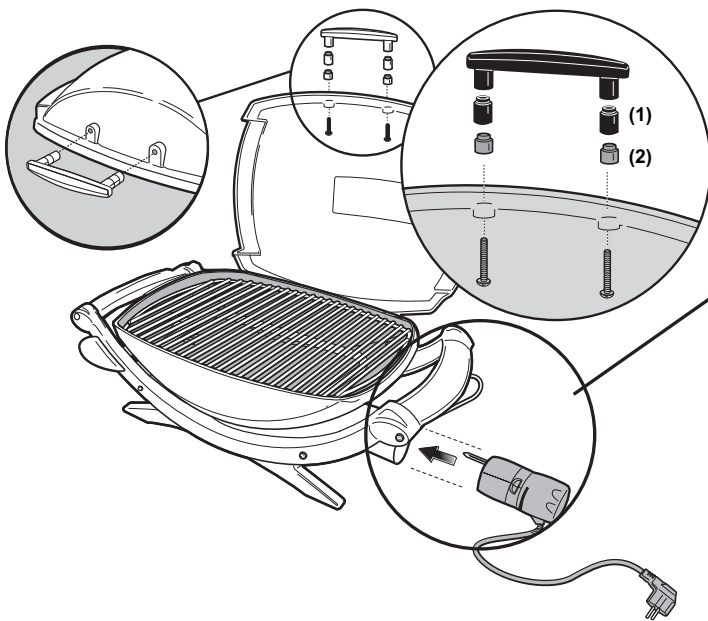
18. Zadní rám

19. Drátěný třmen

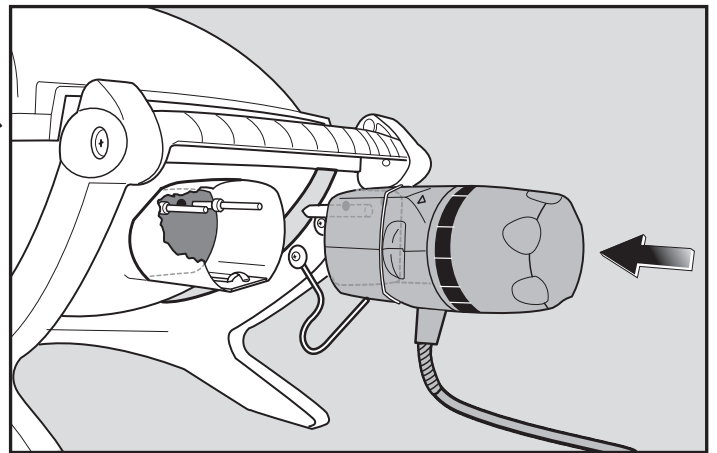
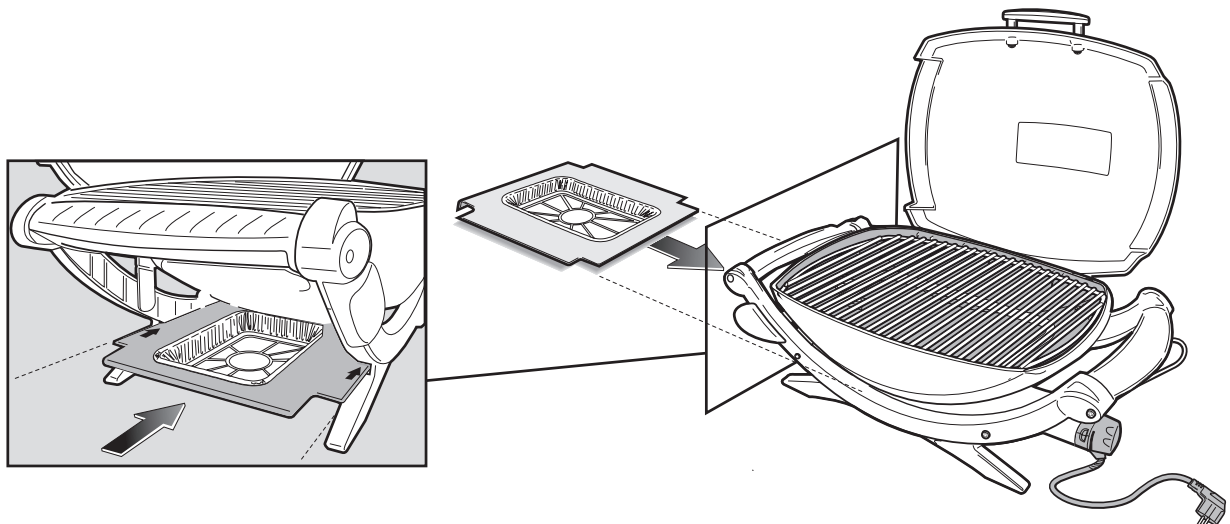
20. Přídavné díly drátěného třmenu

21. Přední rám

MONTÁŽNÍ NÁVOD

A**B****C**

⚠ **POZOR:** Černý plastový distanční díl (1) musí být umístěn mezi rukojetí a šedým keramickým distančním dílem (2)

**D**

NÁVOD KE GRILOVÁNÍ

**Pro tento přístroj platí následující jmenovité hodnoty 230 V – 50/60 Hz
Dodávaný výkon: 2.200 W**

PŘÍPRAVA JÍDEL

⚠ VÝSTRAŽNÉ UPOZORNĚNÍ:

Roztáhněte síťový přívodní kabel na plnou délku. Zabraňte kontaktu kabelu s grilovací komorou nebo poklopem.

1) asuňte regulátor teploty do grilu.

⚠ Zasuňte regulátor teploty vždy nejdříve ve správně do grilu, dříve než síťový přívodní kabel zapojíte do síťové zásuvky (viz strana 5 krok C)

2) Otevřete poklop.

3) Zkontrolujte, že je regulátor v poloze VYPNUTO (AUS) (Otočte knoflík regulátoru proti směru hodinových ručiček do polohy VYPNUTO).

4) Zapojte síťovou vidlici do uzemněné síťové zásuvky.

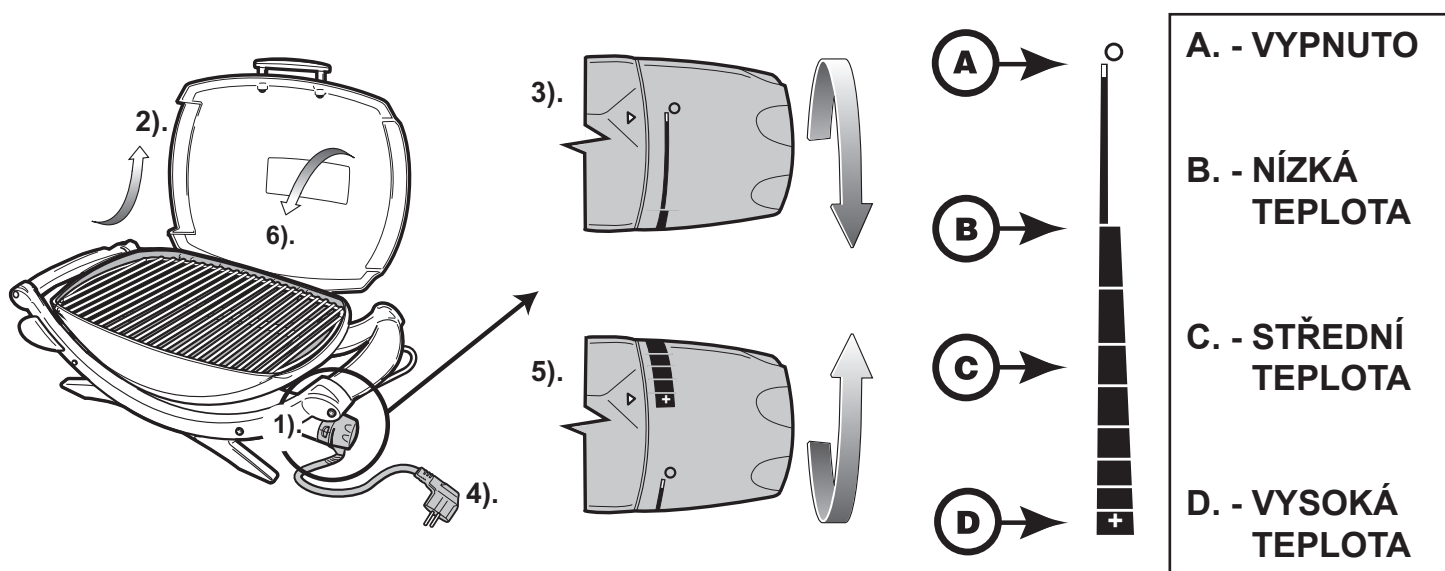
⚠ Přístroj musíte připojit přes jistič chybových proudů (jistič FI) se jmenovitým provozním proudem maximálně 30 mA.

5) Předehřejte gril. Otočte regulátor do polohy VYSOKÁ TEPLOTA (HOCH) (ve směru hodinových ručiček). Červená kontrolka indikuje, že je přiváděno napětí a že se topný prvek zahřívá.

6) Zavřete poklop. Červená kontrolka na regulátoru teploty automaticky zhasne, je-li dosažena teplota úrovně polohy VYSOKÁ TEPLOTA (HOCH). To trvá přibližně 10 až 15 minut.

K vaření při nižší teplotě otočte regulátor proti směru hodinových ručiček až do polohy požadovaného nastavení. Červená kontrolka se opět rozsvítí, dokud nebude dosaženo požadované nižší teploty (další informace naleznete v přehledu grilování na konci návodu k používání).

⚠ UPOZORNĚNÍ: Dokud svítí červená kontrolka, je topný prvek ještě horký.



ODSTRAŇOVÁNÍ PORUCH

Problém	Kontrola	Odstranění
Elektrický gril se nedá zapnout	Je regulátor teploty správně zasunutý do tělesa přístroje?	Vytáhněte regulátor teploty ven a zasuňte ho znovu dovnitř. ⚠ Zasuňte regulátor teploty vždy nejdříve správně do grilu, dříve než síťový přívodní kabel zapojíte do síťové zásuvky (viz strana 5 krok C).
	Svíí červená kontrolka a byl regulátor teploty otočený ve směru hodinových ručiček do polohy VYSOKÁ TEPLOTA ?	Vytáhněte regulátor teploty ven a zasuňte ho znovu dovnitř. ⚠ Zasuňte regulátor teploty vždy nejdříve správně do grilu, dříve než síťový přívodní kabel zapojíte do síťové zásuvky (viz strana 5 krok C).
	Je na síťové zásuvce k dispozici síťové napětí?	Zkontrolujte přívod elektrického napájení.
Vyskytne-li se problém, který nemůžete vyřešit jednou ze zde uvedených metod, obraťte se prosím na Vašeho příslušného obchodníka. Všeobecné kontaktní informace naleznete na naší webové stránce na adrese www.weber.eu		

ÚDRŽBA

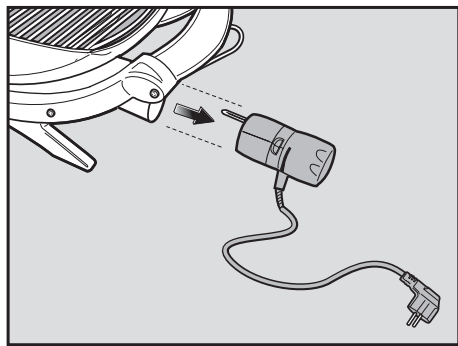
ČIŠTĚNÍ VNITŘNÍ STRANY GRILOVACÍ KOMORY

⚠ VÝSTRAŽNÉ UPOZORNĚNÍ:

Přepněte Váš elektrický gril Weber® do polohy VYPNUTO a s čištěním vyčkejte, dokud gril nevychladne.

⚠ VÝSTRAŽNÉ UPOZORNĚNÍ:

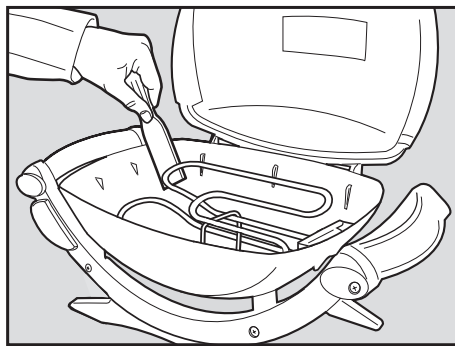
Zabraňte tomu, aby se na roštu a na vnitřní straně grilovací komory hromadil tuk. V době mezi použitím rošt a grilovací komoru pravidelně čistěte, abyste hromadění tuku zabránili. Nedbalé čištění může vyvolat požár, který může mít za následek těžká nebo dokonce smrtelná zranění a věcné škody.



- 1) Odpojte kabel regulátoru teploty a vyjměte regulátor z grilu
- 2) Oškrábejte vnitřní stranu grilovací komory plastovou škrabkou do čista, abyste odstranili přebytečný nahromaděný tuk.

⚠ **POZOR:** Dohlízeč úřad z bezpečnostních důvodů stanoví, že drátová opěrka topného prvku (1) smí být odstraněna.

⚠ **POZOR:** K čištění topného prvku nepoužívejte ani čisticí prostředek na pečící trouby, prostředek na drnutí (kuchyňský čisticí prostředek), čisticí prostředek s přídavkem citrusů ani houbičkyna drnutí. Nepoužívejte



žádné čisticí prostředky s kyselinou, čisticí benzín, benzínové nebo xylenové ředidlo.

- 3) Před použitím opět vložte regulátor teploty se síťovým přívodním kabelem.

⚠ **Připojte regulátor teploty vždy nejdříve správně do grilu, dříve než síťový přívodní kabel zapojíte do síťové zásuvky (viz strana 5 krok C).**

Nadměrně skapávající olej a tuk se hromadí v odkapávací misce ve vyjímatelné misce pro zachycování tuku. Dají se koupit vhodné odkapávací misky na jedno použití.

⚠ **VÝSTRAŽNÉ UPOZORNĚNÍ:** Před použitím zkontrolujte spodní miskou, zda v ní není nahromaděný tuk. Přebytečný tuk odstraňte, abyste zabránili požáru tuku ve vyjímatelné misce pro zachycování tuku.

⚠ **Pokud tuky začnou hořet, otočte regulátor teploty do polohy VYPNUTO a nechte poklop uzavřený, dokud oheň nezhasne.**

NÁVOD KE GRILOVÁNÍ

Dříve než budete moci grilovat, musíte gril předeřhát. Nejprve otevřete poklop a na základě návodu gril předeřhajte. Zavřete poklop. Červená kontrolka na regulátoru teploty automaticky zhasne, je-li dosažena teplota úrovně polohy VYSOKÁ TEPLOTA. To trvá asi 10 až 15 minut. Následně můžete začít s grilováním.

Pokud Vaše jídla lehce potřete olejem, stejnoměrně zhnědnou a nebudou se lepit na grilovací rošt. Vaše grilované jídlo vždy potřete nebo nastříkejte olejem, nikoli však grilovací rošt.

Doporučujeme, abyste poklop při grilování uzavřeli. Proč? Protože tím se snižuje riziko vyšlehnutí plamenů a Vaše jídla se rychleji a rovnoměrněji prohřejí a propečou.

Použijete-li marinádu, omáčku nebo polevu s velkým množstvím cukru nebo jinými snadno hořlavými součástmi, přidejte je teprve v posledních 10 až 15 minutách grilování.

Pravidelně okartáčujte grilovací rošt mosazným kartáčem do ista a istěte odkapávací miskou pod grilem.

Hovězí	Tloušťka a/nebo hmotnost	Průměrný čas grilování
Steak, filé, rump-steak nebo žebírko	2 cm (3/4 palce) tloušťka	14 až 16 minut, poloha Vysoká
	2,5 cm (1 palec) tloušťka	16 až 18 minut, poloha Vysoká
	2,5 až 3 cm (1 až 1 1/2 palce) tloušťka	20 až 22 minut, poloha Vysoká
Špízy	2,5 až 3 cm (1 až 1 1/2 palce) kostka	12 až 14 minut, poloha Vysoká
Bítek nebo hamburger	2 cm (3/4 palce) tloušťka	8 až 10 minut, poloha Vysoká

Jehněčí	Tloušťka a/nebo hmotnost	Průměrný čas grilování
Porcovaná kotleta	3 cm (1 – 1/2 palce) tloušťka	20 až 30 minut, poloha Střední až vysoká
Vykoštěná stehna	1,4–1,6 kg	1 1/2 hodina až 1 3/4 hodiny poloha Střední
Celé žebírko		35 až 40 minut, poloha Střední

Vepřové	Tloušťka a/nebo hmotnost	Průměrný čas grilování
Kotleta, žebírko, svičková, plecko	2,5 až 2,5 cm (3/4 až 1 palec) tloušťka	20 minut, poloha Vysoká
Svičková bez kostí	2,5 až 2,5 cm (3/4 až 1 palec) tloušťka	16 až 18 minut, poloha Střední
Párky		25 až 30 minut, poloha Střední

Drůbež	Tloušťka a/nebo hmotnost	Průměrný čas grilování
Kuřecí prsa, bez kůže a kostí	175 g (6 oz)	12 až 14 minut, poloha Střední
Špízy	2,5 až 3cm kostky	12 až 14 minut, poloha Vysoká
Kuře, půlka	550 až 675 g	1 až 1 1/4 hodiny, poloha Střední
Kousky kuřete, s kostmi v prsíčkách / křídlech		40 minut, poloha Střední
Kousky kuřete, s kostmi ve stehnech		40 minut, poloha Střední

NÁVOD KE GRILOVÁNÍ (POKRAČOVÁNÍ)

Následující údaje kus, tloušťky, hmotností a asových interval grilování jídel představují směrné hodnoty a nikoli absolutní pravidla. Časové intervaly grilování jsou ovlivněny větrem, venkovní teplotou a požadovaným stupněm prohřátí a propečení. Jídla grilujte po dobu uvedenou v tabulce anebo až do požadovaného stupně prohřátí a propečení a jednou je obraťte v polovině časového intervalu grilování. asové intervaly grilování pro hovězí a jehnědí se vztahují na střední stupeň propečení, není-li uvedeno jinak. Silné kotlety a steaky nechte dalších 5 až 10 minut odležet, než je naservírujete. V tomto časovém intervalu vzroste vnitřní teplota masa o 5 až 10 °C.

Další tipy a recepty ke grilování naleznete na adrese www.weber.eu

Ryby a mořské plody	Tloušťka a/nebo hmotnost	Průměrný čas grilování
Ryba, filé nebo plátky	1 až 2,5 cm (1/2 až 1 palec) tloušťka 2,5 až 3 cm (1 až 1 1/4 palce) tloušťka	10 až 12 minut, poloha Vysoká 12 až 14 minut, poloha Vysoká
Garnáty		2 až 5 minut, poloha Vysoká
Ryba celá	450 g (1 lb) 1 kg (2 až 2 1/2 lb)	15 až 20 minut, poloha Střední 20 až 30 minut, poloha Střední

Zelenina	Tloušťka a/nebo hmotnost	Průměrný čas grilování
Chřest		8 až 10 minut, poloha Vysoká
Kukuřičná palice		12 až 14 minut, poloha Vysoká
Kukuřičná palice s listy		25 až 30 minut, poloha Vysoká
Žampiony		12 až 15 minut, poloha Vysoká
Houby: klobouk nebo noha		10 až 12 minut, poloha Vysoká
Cibule	> 1 cm (1/2 palce), silné plátky	10 až 12 minut, poloha Vysoká
Brambory	> 1 cm (1/2 palce), silné plátky	10 až 12 minut, poloha Vysoká
Lilek	< 1 cm (1/2 palce), silné plátky	10 až 12 minut, poloha Vysoká
Papriky celé		12 až 15 minut, poloha Vysoká
Papriky čtvrcené		8 až 10 minut, poloha Vysoká
Cuketa	cca 1 cm plátek	8 až 10 minut, poloha Vysoká
Cuketa půlená		12 až 14 minut, poloha Vysoká

ZÁRUKA

Weber-Stephen Products Co. (Weber) tímto původnímu odběrateli tohoto elektrického grilu Weber® poskytuje záruku, že ode dne nákupu po následující časové intervaly nemá gril materiálové vady ani chyby zpracování:

Hliníkové odlítky,	5 let
Topný prvek,	2 roky
Regulátor teploty,	2 roky
Díly z termoplastů / termoset,	5 let s výjimkou zabarvení
Všechny ostatní díly,	2 roky. Je-li gril namontován a provozován v souladu s tištěnými pokyny, které jsou součástí dodávky

To platí jen tehdy, když je gril namontován a provozován v souladu s návody a pokyny dodanými společně s grilem. Firma Weber má právo požadovat doklad s datem koupě. **PROTO SI USCHOVEJTE DOKLAD O KOUPI RESP. FAKTURU.** Tato limitovaná záruka je omezena na opravu nebo výměnu dílů, které se za normálního používání a servisu projevily jako vadné. Před odesláním dílů se obraťte na svého příslušného obchodníka. Všeobecné kontaktní informace naleznete na naší webové stránce na adrese www.weber.eu. Jestliže firma Weber nedostatky potvrdí a uzná Vaše nároky,

rozhodne se pro bezplatnou výměnu takových dílů. Jestliže budete vyzváni, abyste zaslali vadné díly, musíte náklady přepravy zaplatit předem. Firma Weber zašle díly kupujícímu zpět a zaplatí náklady přepravy nebo poštovné předem.

Kromě záruk zde uvedených se tímto výslovně žádné další záruky neposkytují. Všechny případné implicitní záruky, které lze vyvodit ohledně možnosti jednání a funkční způsobilosti, jsou svým trváním omezeny na dobu platnosti této výslovné, písemné, limitované záruky. V některých zemích není omezení doby platnosti implicitních záruk přípustné. Na základě toho je možné, že toto omezení pro Vás neplatí. Firma Weber nemůže být odpovědná za jakékoli speciální, nepřímé nebo následné škody. V některých zemích není vyloučení resp. omezení náhodných a následných škod přípustné. Na základě toho je možné, že toto omezení resp. vyloučení pro Vás neplatí.

Firma Weber neopravňuje žádnou osobu ani žádný podnik, aby jménem firmy Weber vstupoval do jakýchkoli dalších povinností nebo závazků se zodpovědností ručení v souvislosti s prodejem, instalací, použitím, demontáží, vrácením nebo výměnou přístrojů a zařízení firmy Weber, a firma Weber není takovým možným výkladem vázána.

Tato záruka platí pouze pro výrobky prodávané v maloobchodě.

©2006 The following trademarks are registered in the name of Weber-Stephen Products Co., an Illinois corporation, located at 200 East Daniels Road, Palatine, Illinois 60067 U.S.A. Australia; Smokey Joe, Weber, Kettle Silhouette®, Genesis, Austria; Kettle Silhouette®, Smokey Joe, Weber, Benelux; Kettle Silhouette®, Smokey Joe, Weber, Compact Grill Configuration, Botswana; Weber, Canada; Smokey Joe, Genesis, China; Kettle Silhouette®, Denmark; Kettle Silhouette®, Smokey Joe, Weber, Finland; Smokey Joe, France; Kettle Silhouette®, Smokey Joe, Weber, One-Touch, Germany; Smokey Joe, Weber, One-Touch, Greece; Smokey Joe, Ireland; Kettle Silhouette®, Smokey Joe, Italy; Smokey Joe, Weber, Japan; Smokey Joe, Weber, Korea; Smokey Joe, Weber, New Zealand; Weber, Smokey Joe, Nigeria; Weber, Norway; Smokey Joe, Weber, Portugal; Weber, South Africa: Smokey Joe, Weber, Kettle Configuration, Spain; Smokey Joe, Weber, Sweden; Kettle Silhouette®, Smokey Joe, Switzerland; Kettle Silhouette®, Smokey Joe, Weber, United Kingdom; Smokey Joe, Weber, Weber One-Touch, U.S.A.; Kettle Configuration, Kettle Silhouette®, Smokey Joe, Weber, One-Touch, Firespice, Go-Anywhere, U.S.A.; Kettle Configuration, Kettle Silhouette, Genesis, Flavorizer, Crossover, Flango, Performer, Rapidfire, Tuck 'N Carry, Jumbo Joe, Bar-B-Kettle, Master-Touch, Spirit, Grill Out, Summit, Platinum, 1-800-Grill-Out, Ranch, Matchless Flame, Zimbabwe; Weber, Kettle Configuration, Kettle Silhouette®.

⚠ POZOR: Tento výrobek byl podroben bezpečnostnímu testu a je určen pouze k použití v určité zemi. Informace o označení země naleznete na vnějším obalovém kartonu

Ohledn informací o originálních náhradních dílech Weber-Stephen Products Co. se obraťte na Vašeho obchodníka.

⚠ VÝSTRAŽNÉ UPOZORNĚNÍ: Nepokoušejte se provádět opravy součástí bez zpětného dotazu a dohody s oddělením služeb zákazníkům firmy Weber-Stephen Products Co. Při nerespektování tohoto výstražného upozornění ohledně výrobku mohou Vaše opatření způsobit požár nebo vyvolat výbuch. Následkem toho může dojít k vážným újmám pro osoby, smrtelným úrazům a věcným škodám



Tento symbol označuje, že tento výrobek nemůžete zlikvidovat do běžného odpadu z domácností. Další informace k likvidaci tohoto výrobku v Evropě získáte na naší webové stránce na adrese www.weber.eu. Obrat'te se na dovozce uvedeného pod Vaší zemí. Nemáte-li přístup na internet, obraťte se prosím na Vašeho obchodníka, abyste se dozvěděli jméno, adresu a telefonní číslo dovozce.



WEBER-STEPHEN PRODUCTS CO.
www.weber.eu



CZ | 41020 02/07 | Printed in Germany