



Summit® Kamado S6

PŘÍRUČKA UŽIVATELE GRILU

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



BILT.



⚠ NEBEZPEČÍ

Pokud cítíte plyn:

- Vypněte přívod plynu ke spotřebiči.
- Uhasťte všechny otevřené plameny.
- Otevřete poklop.
- Pokud zápach přetrvává, držte se dále od spotřebiče a urychleně zavolejte dodavateli plynu nebo přivolejte hasiče.

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

⚠ NEBEZPEČÍ

- Toto zařízení nikdy nepoužívejte bez dozoru.
- Gril nikdy nepoužívejte do vzdálenosti 610 mm od hořlavých materiálů. Hořlavými materiály je myšleno, dřevo nebo opracované dřevěné povrchy, terasy a verandy nebo jiné hořlavé plochy.
- Nikdy nepoužívejte toto zařízení ve vzdálenosti 7,5 m od hořlavé kapaliny.
- Pokud by došlo k požáru, vzdalte se od zařízení a neprodleně volejte hasiče. Nepokoušejte se hasit požár oleje nebo mastnoty vodou.

Nedodržení těchto pokynů může mít za následek požár, výbuch nebo nebezpečí popálení, což může způsobit poškození majetku, zranění osob nebo smrt.

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

⚠ VAROVÁNÍ: Nezapalujte toto zařízení, dokud si nejdříve nepřečtete oddíl ZAŽEHNUTÍ HOŘÁKU v této příručce pro uživatele.

TENTO PLYNOVÝ SPOTŘEBIČ JE KONSTRUOVÁN POUZE PRO VENKOVNÍ POUŽITÍ.

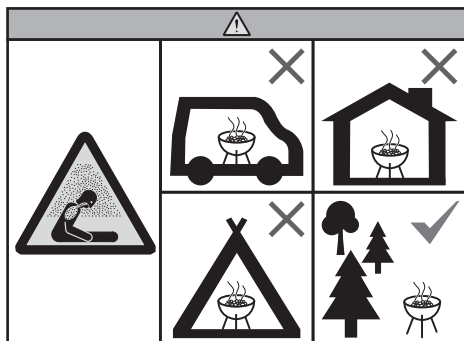
Tato příručka pro uživatele obsahuje důležité informace nezbytné pro správnou montáž a bezpečné používání zařízení.

Před montáží a použitím spotřebiče si přečtěte všechny výstrahy a pokyny.



Pokud neuposlechnete VÝSTRAHY, VAROVÁNÍ a UPOZORNĚNÍ v Příručce uživatele grilu, může to mít za následek vážná poranění nebo dokonce smrt, dále tím můžete způsobit požár nebo výbuch, které budou mít za následek škody na majetku.

- ⚠ **VAROVÁNÍ!** 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 nepřemísťujte.
- ⚠ **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 popílkem.
- ⚠ **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.



VÝSTRAHA:

Označuje nebezpečnou či riskantní situaci s následkem smrtelného či vážného zranění v případě, že se ji nevyhnete.

- ⚠ Tento gril používejte pouze venku v dobře větraném prostoru. Nepoužívejte jej v garáži, budově, pod přístřeškem, ve stanu nebo v jiném uzavřeném prostoru, ani pod jakoukoliv hořlavou konstrukcí.
- ⚠ Tento gril není určen k používání jako topné těleso a nesmí být k tomuto účelu použit.
- ⚠ V prostoru, kde grilujete, neskladujte žádné hořlavé plyny ani kapaliny, jako jsou benzín, alkohol apod. ani jiné hořlavé materiály.
- ⚠ Před zapálením plynového hořáku pomocí zápalek či zážehového systému vždy otevřete poklop. Poklop musí zůstat otevřený, dokud se dřevěné uhlí zcela nerozžhaví.
- ⚠ Pokud se vznítí zbytky tuku, vypněte hořák a zavřete poklop, dokud oheň neuhasne.

- ⚠ Gril nikdy nesmí používat děti. Snadno dostupné části grilu mohou být velmi horké. Udržujte děti, starší lidi a domácí mazlíčky v bezpečné vzdálenosti od grilu, který je v provozu.
- ⚠ Nepokoušejte se odpojit plynovou láhev, pokud je gril v provozu.
- ⚠ Pokud hořák zhasne během provozu grilu, uzavřete ventil plynové láhve. Otevřete poklop a počkejte pět minut, než se pokusíte hořák znovu zapálit.
- ⚠ Pokud odhalíte únik plynu, s grilem nijak nemanipulujte, ani s ním nepracujte.
- ⚠ Ke kontrole úniku plynu nikdy nepoužívejte otevřený plamen.
- ⚠ Nedávejte na gril ochranný obal ani nic hořlavého, dokud s ním pracujete nebo dokud je ještě horký. Stejně tak nedávejte nic do jeho úložného prostoru.
- ⚠ Pokud vidíte, cítíte nebo slyšíte syčení plynu unikajícího z plynové láhve:
 1. Vzdalte se od plynové láhve.
 2. Nesažte se tuto závadu sami opravit.
 3. Uvědomte hasičský sbor.
- ⚠ Kapalný propan není zemní plyn. Úprava zařízení nebo snaha použít zemní plyn u zařízení na LPG a naopak jsou nebezpečné a takové jednání vede ke zrušení záruky.
- ⚠ Dbejte na to, aby při čištění nedošlo k rozšíření otvorů hořáku.
- ⚠ Odpojenou nebo náhradní plynovou láhev neskladujte pod grilem nebo v jeho blízkosti.

VAROVÁNÍ:

Označuje nebezpečnou či riskantní situaci s možným následkem, smrtelného či vážného zranění v případě, že se ji nevyhnete.

- ⚠ Gril nesmíte ponechat bez dozoru, ani ho přemísťovat během provozu.
- ⚠ Po určité době, kdy byl gril skladován nebo nebyl používán, je nutno před dalším používáním provést kontrolu úniku plynu a čistoty hořáku. Správný postup naleznete v příručce pro uživatele grilu.
- ⚠ Gril nepoužívejte, pokud všechny jeho části nejsou na svém místě. Gril musí být správně sestaven podle návodu k montáži.
- ⚠ Nevčleňujte ani nezasunujte tento model grilu do jakékoliv předem připravené konstrukce.
- ⚠ Nikdy se během podpalování či grilování nad gril nenaklánějte.
- ⚠ Při manipulaci s jídlem vždy používejte žáruvzdorné grilovací rukavice.
- ⚠ Používejte správné nástroje s dlouhými žáruvzdornými rukojeťmi.
- ⚠ Nedotýkejte se přední hrany grilovací vany dlaněmi či prsty, dokud je gril horký nebo pokud je poklop otevřený.
- ⚠ Používejte regulátor tlaku plynu dodaný s grilem.
- ⚠ Udržujte elektrické kabely a přívody paliva mimo rozžhavené plochy.
- ⚠ Požívání alkoholu, léků na předpis, léků bez předpisu nebo nezákonných drog může znamenat, že jejich konzument nebude schopen gril správně a bezpečně sestavit, přesunovat, ukládat nebo s ním manipulovat.

- ⚠ Dřevěné uhlí vždy dávejte na palivový rošt. Nikdy dřevěné uhlí nepokládejte přímo na dno grilovací vany nebo na difuzér.
- ⚠ Gril je zapotřebí pravidelně pečlivě čistit.
- ⚠ Žhavé uhlíky nikdy neponechávejte tam, kde by na ně mohl někdo šlápnout, nebo by mohly způsobit požár. Nikdy uhlíky a popel nevysypávejte, dokud nebudou naprosto uhašené.
- ⚠ Při grilování musí být gril umístěn na rovném, stabilním povrchu v oblasti bez hořlavých materiálů.
- ⚠ Pokud obalíte grilovací vanu 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 opotřeбенý. 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.
- ⚠ Při podpalování grilu a jeho používání nepoužívejte oděv s dlouhými volnými rukávy.
- ⚠ Nikdy se nedotýkejte grilovacího roštu, palivového roštu, popela, uhlíků nebo grilu, abyste zjistili, jestli jsou horké.
- ⚠ Gril WEBER není určen pro používání v rekreačních vozidlech nebo na lodích.
- ⚠ K podpalení dřevěného uhlí nikdy nepoužívejte podpalovací tekutinu, benzín, alkohol ani jiné vysoce hořlavé kapaliny.
- ⚠ Používejte propan-butanové láhve s minimálním obsahem 430 g a maximálním obsahem 460 g. Plynová láhev musí mít ventil EN417, viz příručka pro uživatele.

VÝSTRAHA:

Označuje nebezpečnou či riskantní situaci s možným následkem lehkého nebo středně těžkého zranění v případě, že se ji nevyhnete.

- ⚠ Popel nevysypávejte, dokud uhlíky úplně nevyhoří a nevyhasnou a dokud nebude gril chladný.
- ⚠ Při uskladnění grilu musí být popel a uhlíky naprosto uhašené.
- ⚠ Tento gril není určen k použití pro komerční účely.
- ⚠ K uhašení náhlých vzplanutí tuku ani k uhašení uhlíků nepoužívejte vodu.
- ⚠ Nepoužívejte gril v silném větru.
- ⚠ Jakmile budete hotoví s přípravou pokrmů, uhasťte rozpálené uhlíky. K uhašení stačí uzavřít průduchy v grilovací vaně, poklop a kryt v poklopu RAPIDFIRE.
- ⚠ Při grilování, manipulaci s průduchy (kryty), dávkování uhlí a manipulaci s termosondou a poklopem vždy používejte žáruvzdorné grilovací rukavice nebo chňapky (které splňují normu EN 407, stupeň žáruvzdornosti 2 nebo vyšší).
- ⚠ **DŮLEŽITÉ:** Před připojením plynové láhve si pečlivě přečtěte tento návod k použití a získejte podrobné informace o svém spotřebiči. Ponechejte si tento návod pro případ potřeby v budoucnosti. Pokus o namontování jiných typů plynových láhví může být nebezpečný.



ZÁRUKA

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

Toto je dobrovolná záruka od společnosti WEBER, kterou Vám poskytujeme bez jakéhokoli 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 zákonů 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. Tato záruka poskytuje majiteli další práva, jež jsou nezávislá na ustanoveních vyplývajících ze zákona.

DOBROVOLNÁ ZÁRUKA OD SPOLEČNOSTI WEBER

Společnost WEBER se zaručuje kupci výrobku WEBER (nebo v případě kupování dárku nebo nákupu pro reklamní účely člověku, pro nějž byl výrobek zakoupen jako dárek nebo propagační předmět), že výrobek WEBER nemá žádné závady v materiálu ani v konstrukci, po níž určené časové období, pokud bude sestaven a bude s ním zacházeno podle příručky pro uživatele grilu. (Poznámka: Pokud příručku pro uživatele grilu od společnosti WEBER ztratíte nebo založíte a nebudete ji moci najít, můžete si ji stáhnout na webu www.weber.com, nebo na webové stránce pro danou 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, které jsou uvedené níže. V ROZSAHU DANÉM PŘÍSLUŠNÝMI ZÁKONY SE TATO ZÁRUKA TYKÁ 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 svůj výrobek od společnosti WEBER zaregistroval na webu www.weber.com nebo na webu pro danou zemi, kam bude přesměrován. Ušchovejte si také originální prodejní doklad nebo fakturu. Tím, že si výrobek od společnosti WEBER zaregistrujete, potvrďte platnost záruky a získáte spojení se společností WEBER pro případ, že Vás budeme potřebovat kontaktovat.

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

UPLATNĚNÍ ZÁRUKY / ZAMÍTNUTÍ ZÁRUKY

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

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

- úmyslným či neúmyslným nesprávným používáním, úpravami, změnami, zneužitím, vandalismem, zanedbáním, nesprávným postupem při instalaci či montáži a zanedbáním běžné pravidelné údržby;
- hmyzem (například pavouky) a hlodavci (například veverkami), včetně mimo jiné poškození hořáků nebo přívodu plynu;
- 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. Jakékoliv úpravy plynového grilu neodsouhlasené společností WEBER a neprováděné autorizovaným technikem WEBER zruší platnost této záruky.

DOBA PLATNOSTI ZÁRUKY VÝROBKU

Konstrukce grilovací vany a poklopu:
10 let, neporeznutí/nepropálení

Grilovací rošty z ušlechtilé oceli:
5 let, neporeznutí/nepropálení

Čistící systém ONE-TOUCH:
5 let, neporeznutí/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 NENÍ TĚŽ OMEZENÁ NEBO ZRUŠENÁ V SITUACÍCH NEBO PŘI UPLATŇOVÁNÍ NÁROKU, KDE MÁ SPOLEČNOST WEBER ZÁKONEM DANOU ZODPOVĚDNOST.

PO UPLYNUTÍ ZÁRUČNÍ DOBY NEBUDOU ŽÁDNÉ DALŠÍ ZÁRUKY UPLATŇOVÁNY. ŽÁDNÉ DALŠÍ ZÁRUKY POSKYTNUTÉ JINOU OSOBOU, VČETNĚ PRODEJCE NEBO OBCHODNÍKA, AŽ UŽ JDE O JAKÝKOLIV VÝROBEK (JAKO NAPŘÍKLAD „PRODLOUŽENÉ ZÁRUČNÍ DOBY“), NEMOHOU BÝT U SPOLEČNOSTI WEBER VYMÁHÁNY. EXKLUZIVNÍ OBNOVENÍ TÉTO ZÁRUKY JE POSKYTNUTO V PŘÍPADĚ OPRAVY NEBO NAHRAZENÍ 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 VÝROBKU NEBO PŘI NEDODRŽOVÁNÍ NÁVODU UVEDENÉHO V PŘÍRÚČCE UŽIVATELE 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 DOPLŇKY VYMĚNĚNÉ V RÁMCÍ 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 DESIGN 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.

OBSAH

2 Bezpečnost

3 Záruka

4 Montáž

16 Grilovací systém

17 Funkce

18. Důležité informace o připojení plynové láhve

19 Příprava k používání grilu

20 Před podpálením

Vyberte ideální místo pro gril

Určete, kolik dřevěného uhlí použijete

Vaše první grilování

Příprava grilu před podpálením

21 Podpálení dřevěného uhlí

Podpálení dřevěného uhlí pomocí zapalovacího komína

Podpálení dřevěného uhlí pomocí podpalovacích kostek

Podpálení dřevěného uhlí pomocí nádob CHAR-BASKETS

22 Zažehnutí hořáku – plynový zážehový systém Snap-Jet

24 Metody grilování

Grilování na přímém žáru

Grilování na nepřímém žáru

Uzení

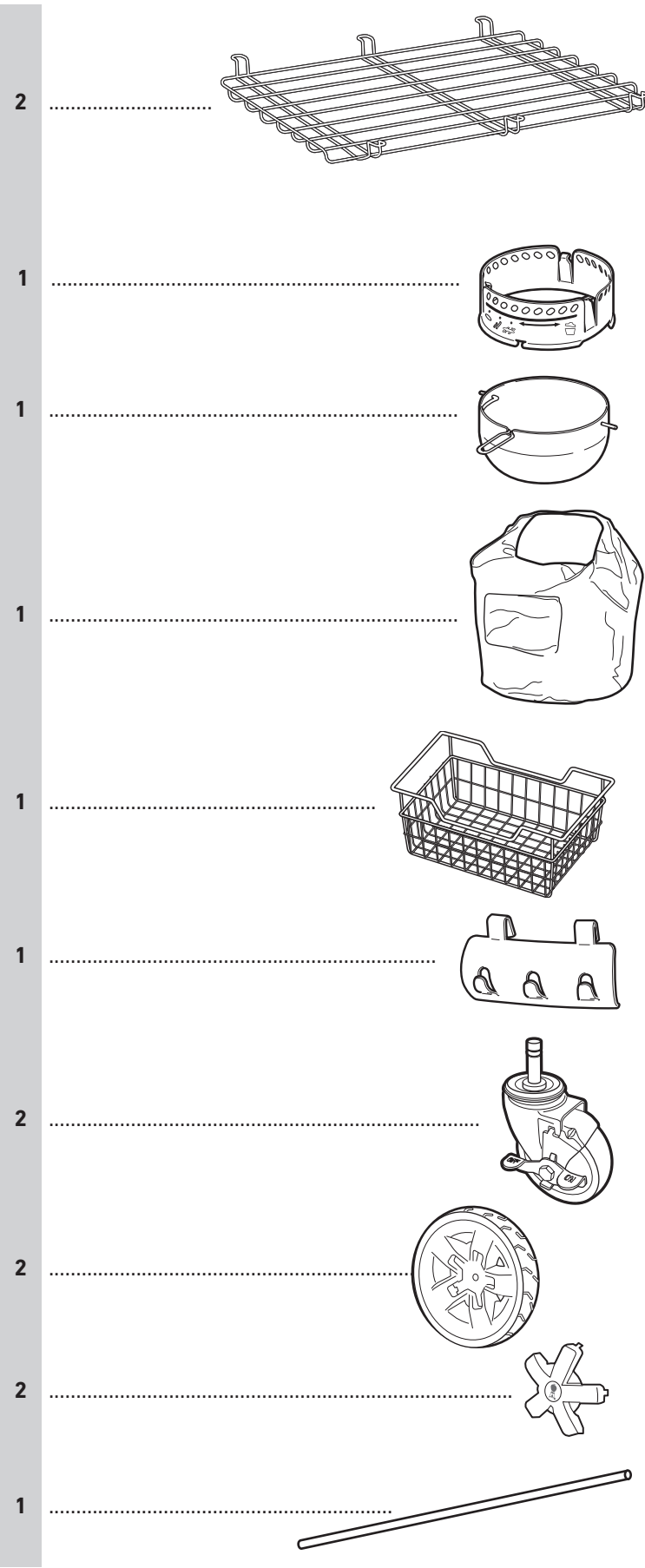
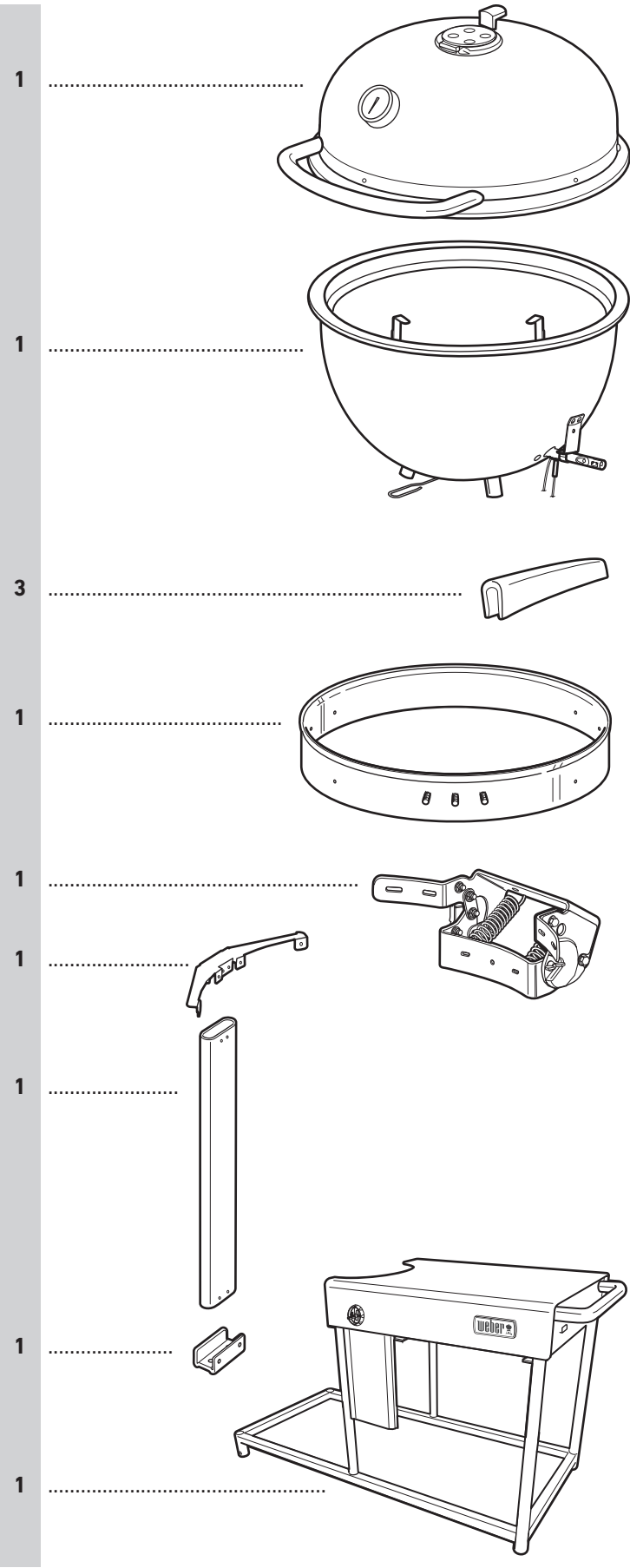
27 Tipy a triky pro úspěšné grilování

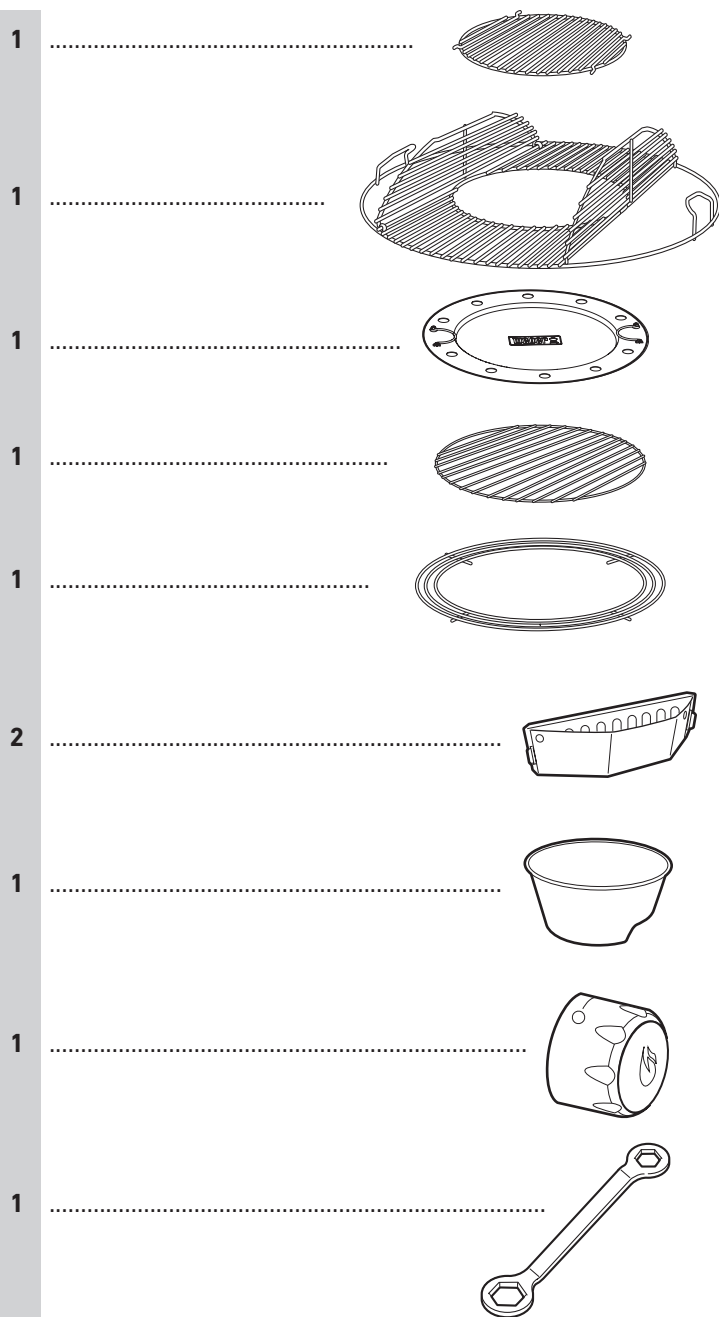
28 Údržba

31 Náhradní díly

Navštivte www.weber.com, zadejte svou zemi původu a zaregistrujte svůj gril již dnes.

MONTÁŽ





⚠ Z dílů z ušlechtilé oceli odstraňte ochrannou fólii ještě předtím, než je začnete sestavovat.



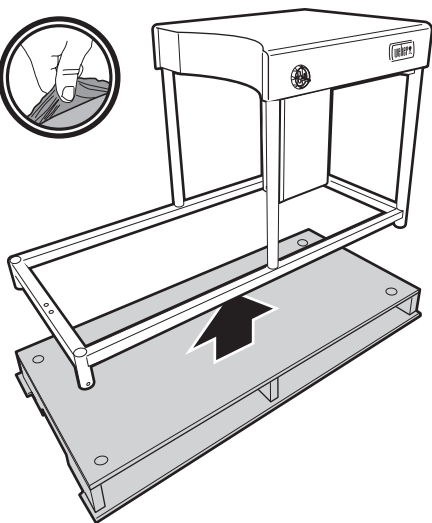
cs Stáhněte si zdarma aplikaci BILT a získejte 3D podrobné návody.

CS POTŘEBNÉ NÁŘADÍ:

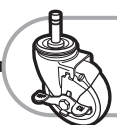


MONTÁŽ

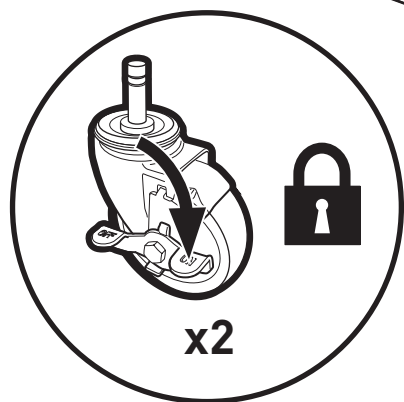
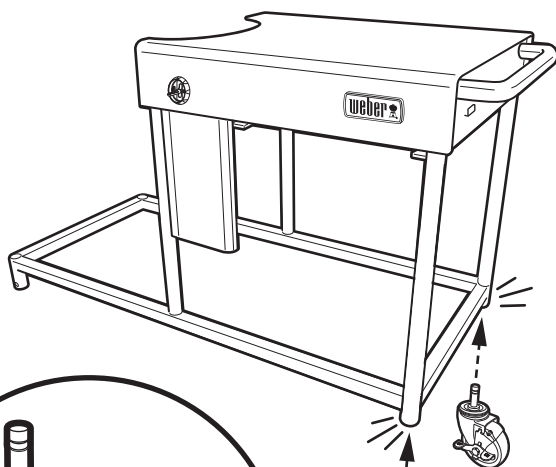
1



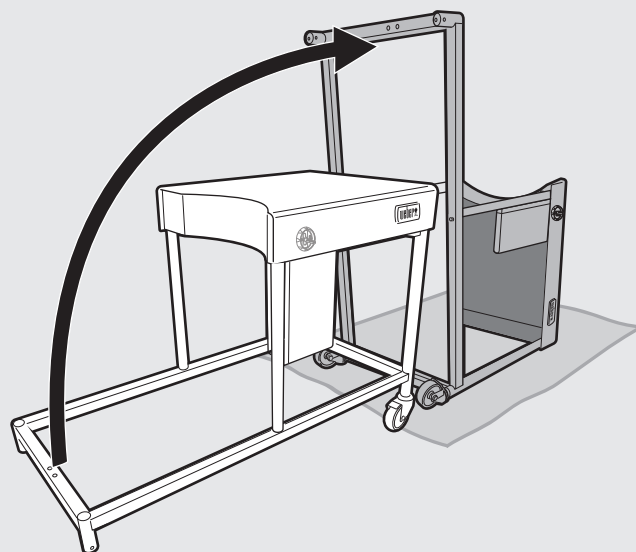
2

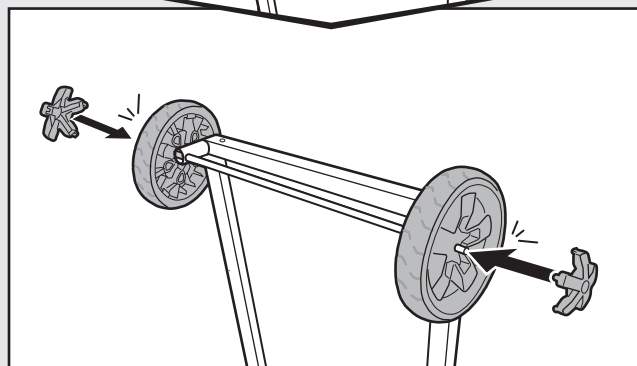
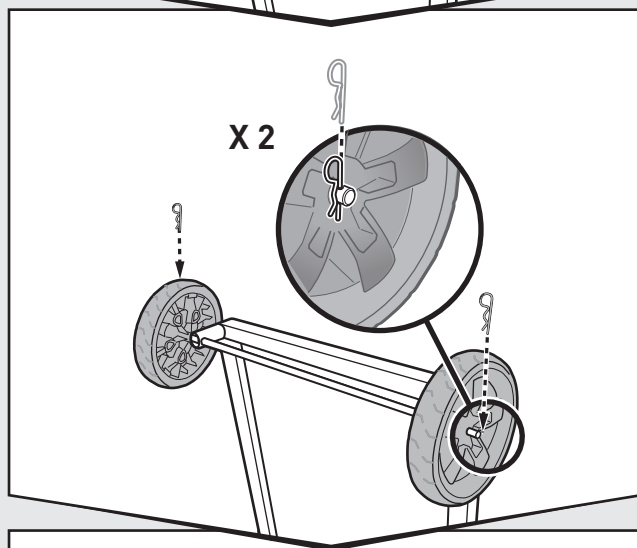
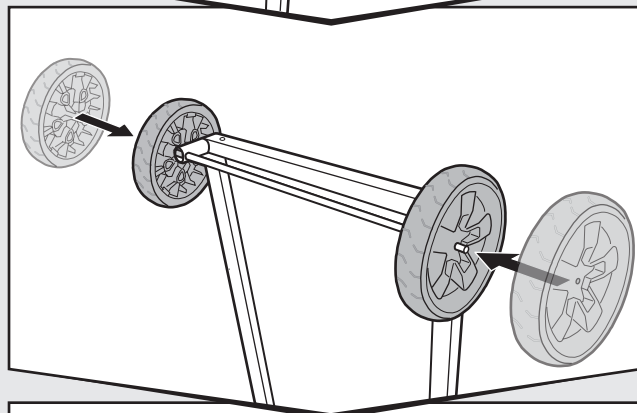
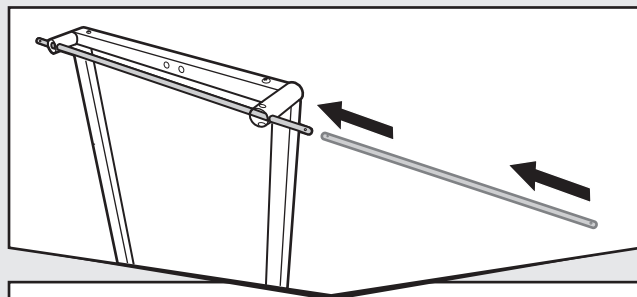
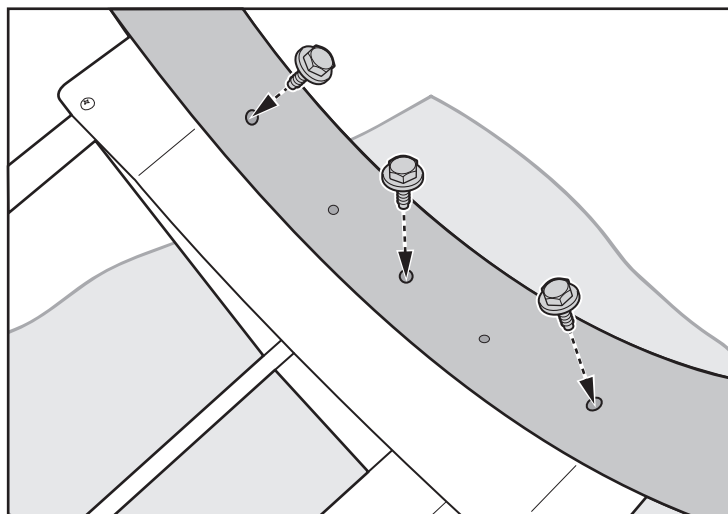
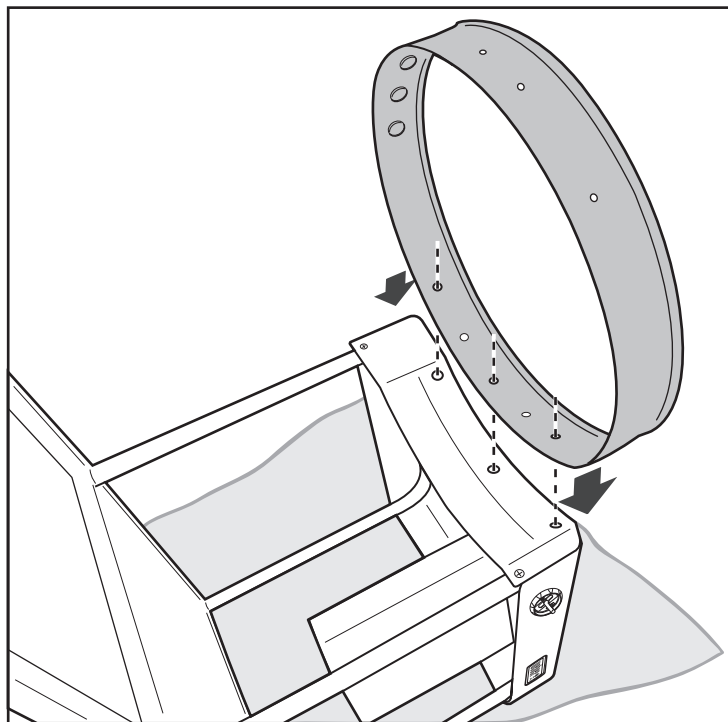


- 2



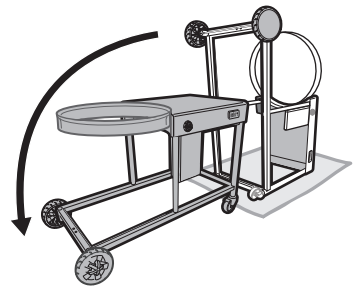
3



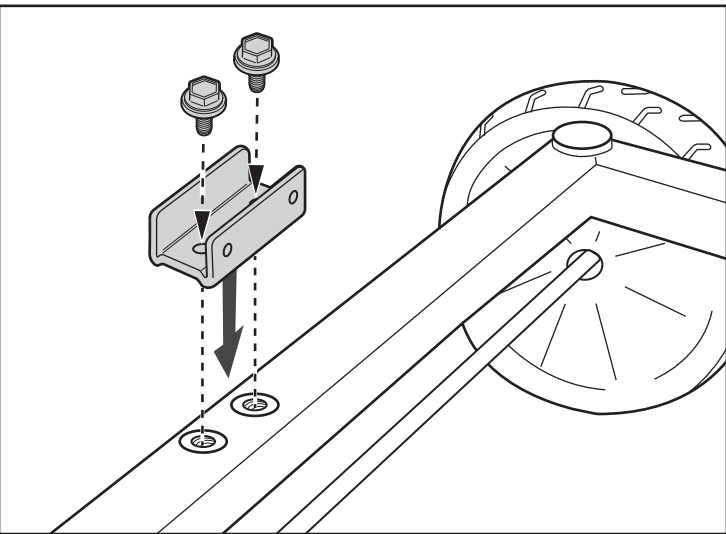


MONTÁŽ

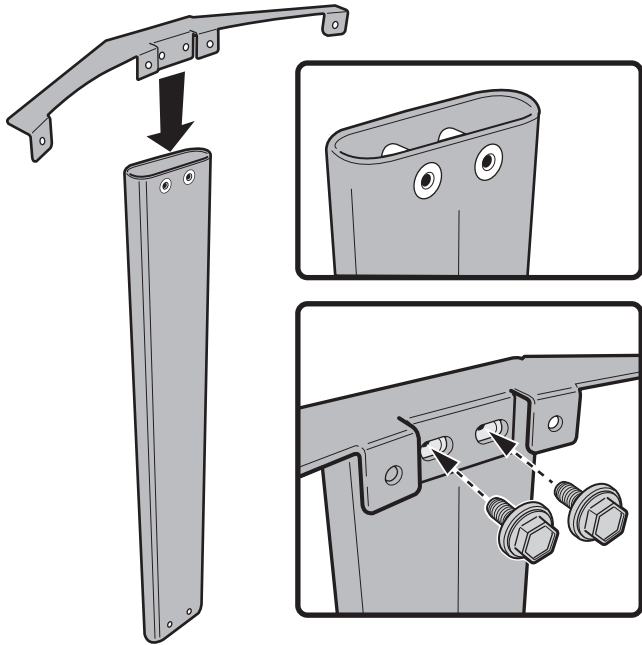
6



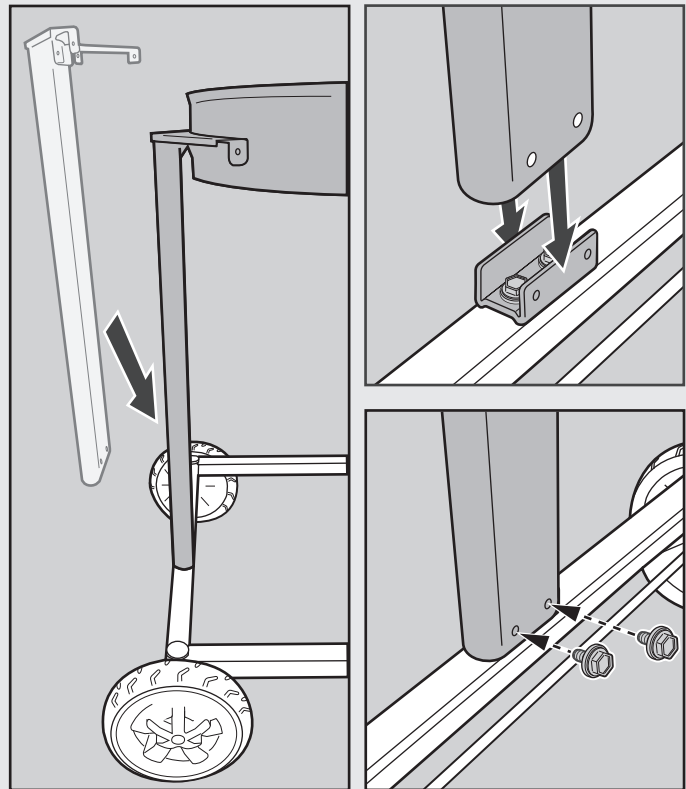
7



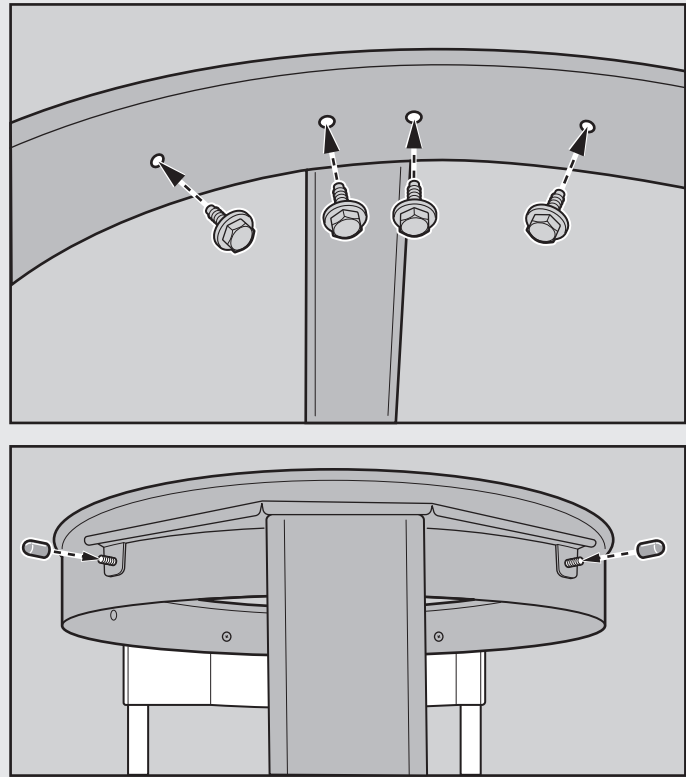
8



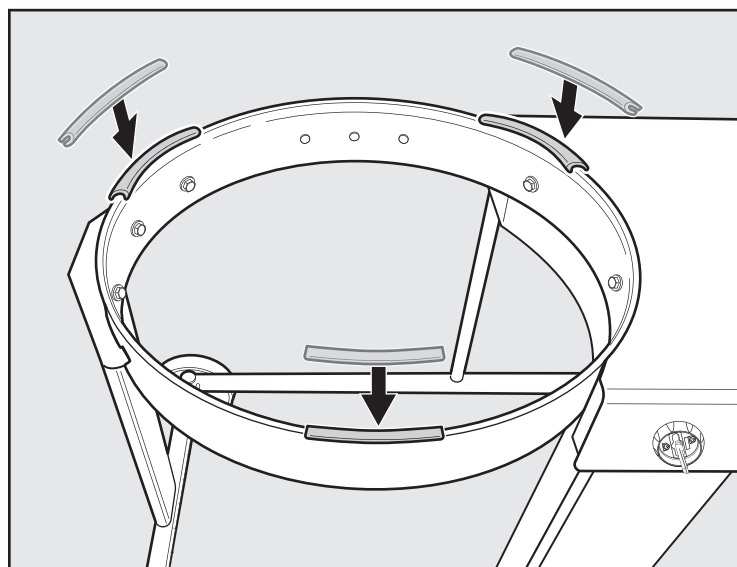
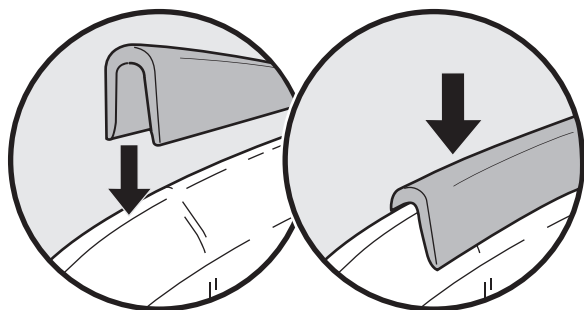
9



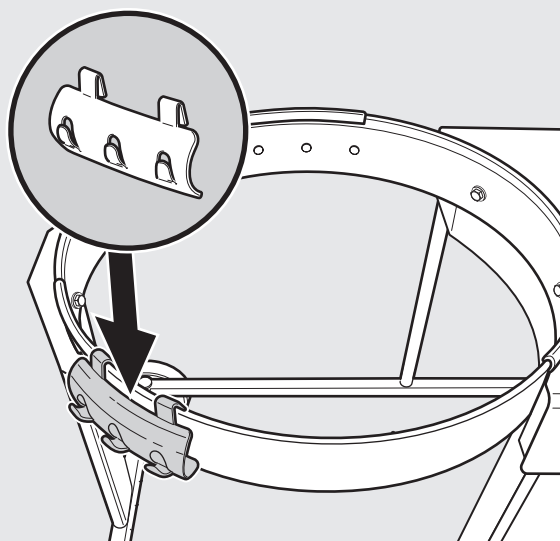
10



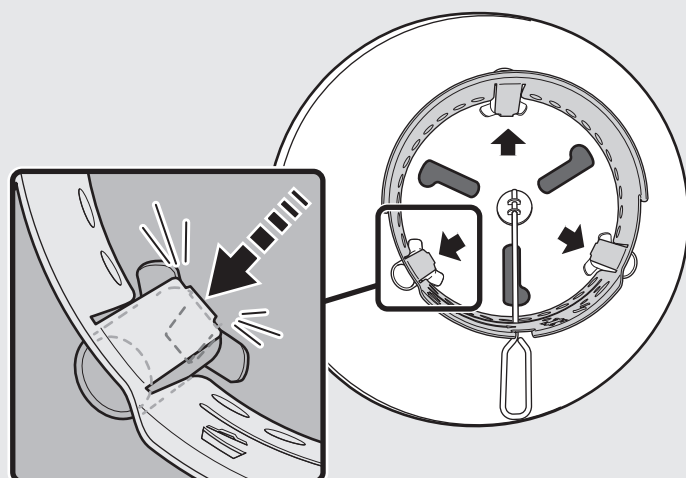
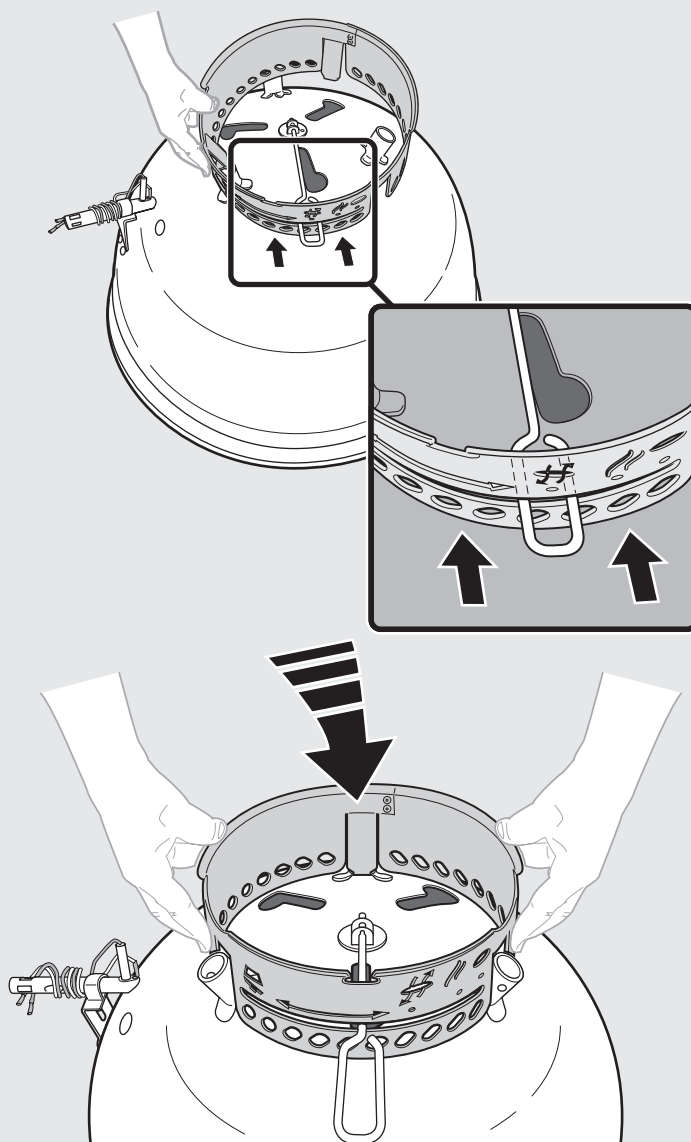
11



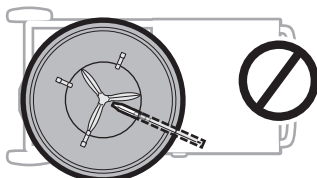
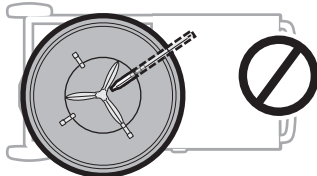
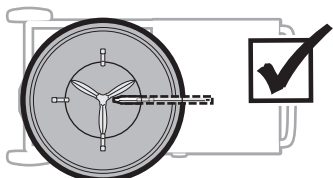
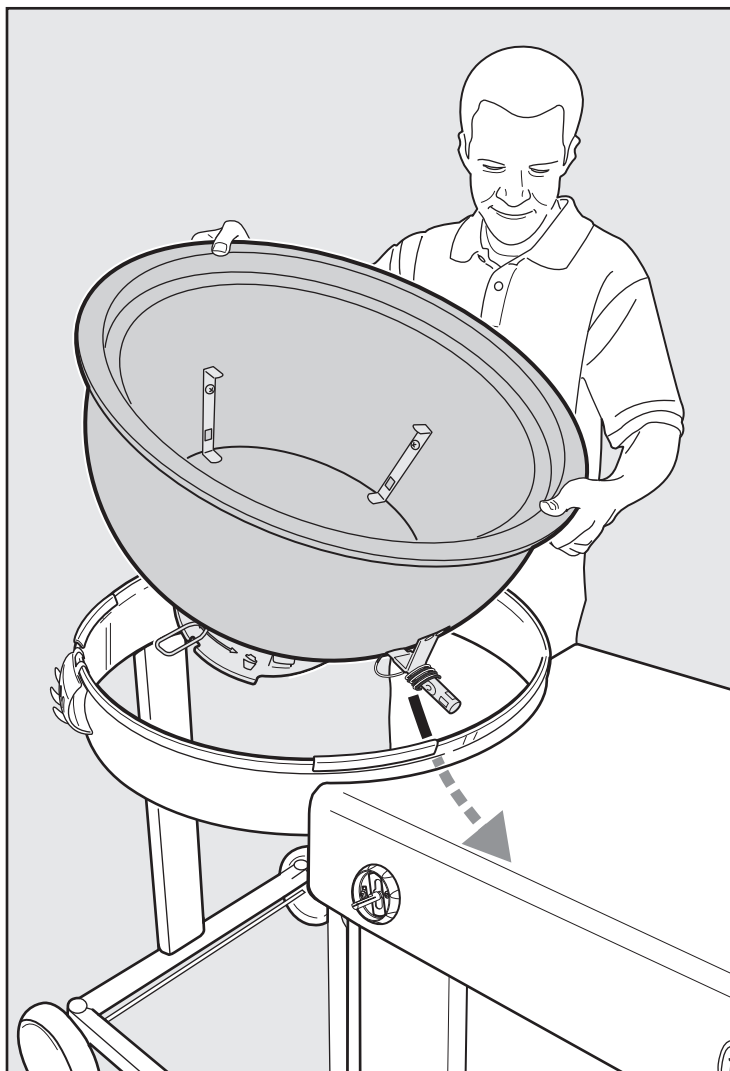
12



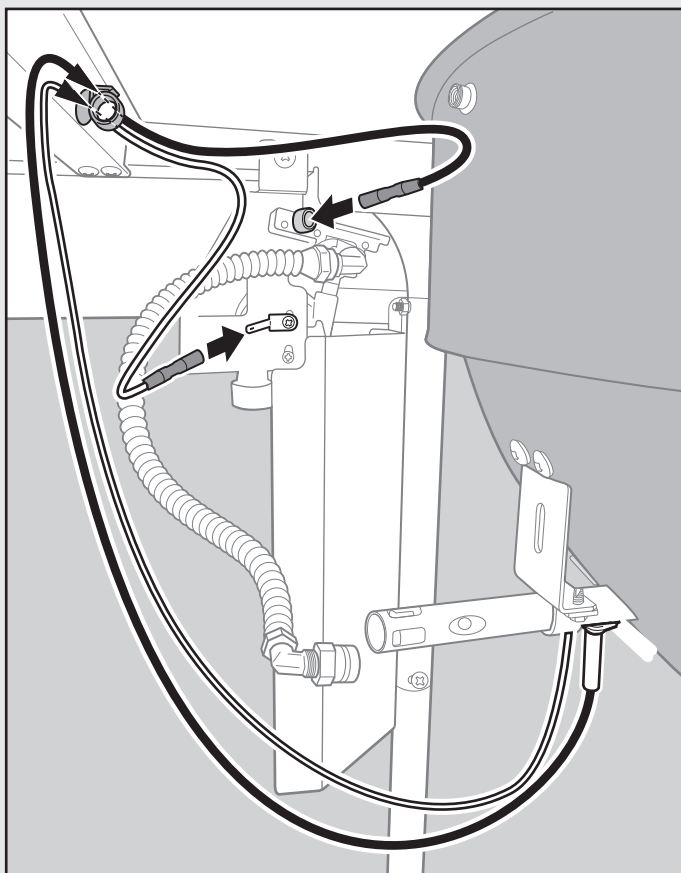
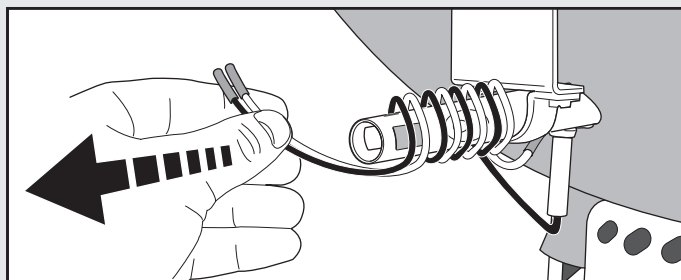
13



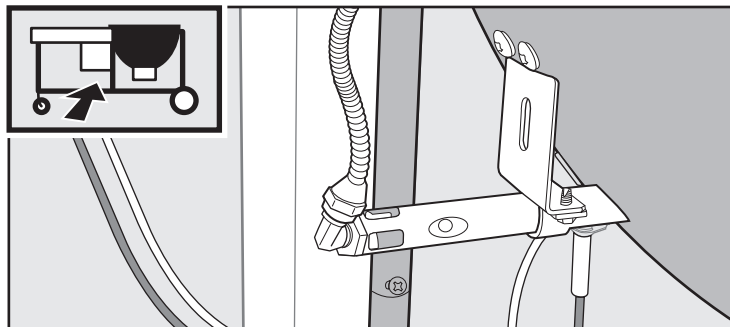
14



15



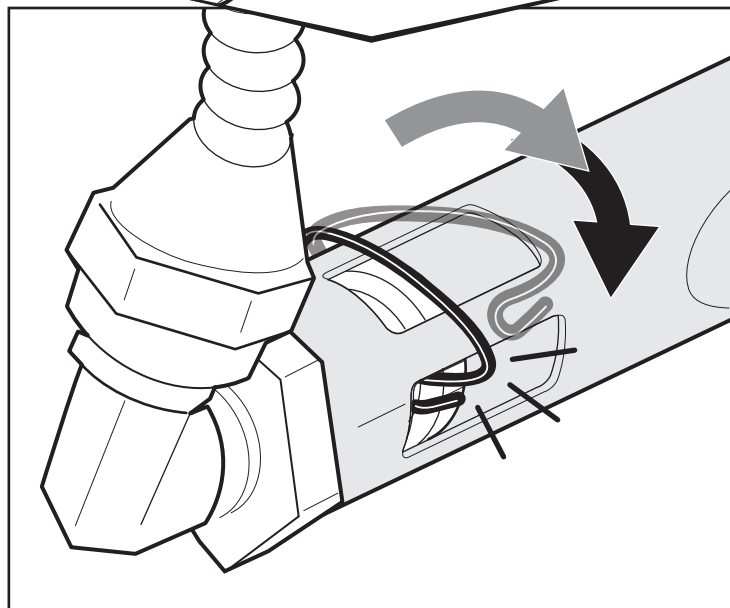
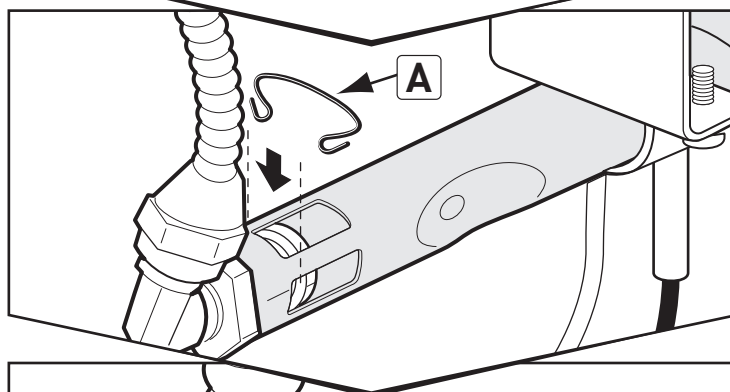
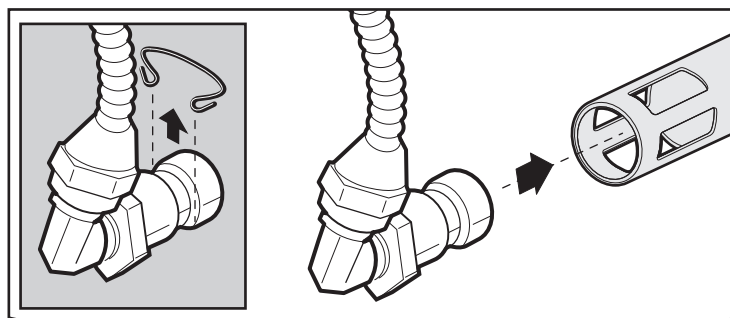
16



⚠ NEBEZPEČÍ

Plynový zážehový systém SNAP-JET nepoužívejte, pokud chybí pojistná svorka (A) zajišťující plynové potrubí a otvor v trubici hořáku. Pokud pojistná svorka chybí může dojít k posunutí hadice a otvoru mimo trubici hořáku. Mohl by vzniknout požár s následkem vážných zranění či smrti a poškození majetku.

⚠ VAROVÁNÍ: Před použitím vytáhněte plynovou hadici a otvor, abyste se ujistili, že je svorka na místě a že plynová hadice a otvor jsou pevně připevněny uvnitř trubice hořáku.



MONTÁŽ

17



- 3

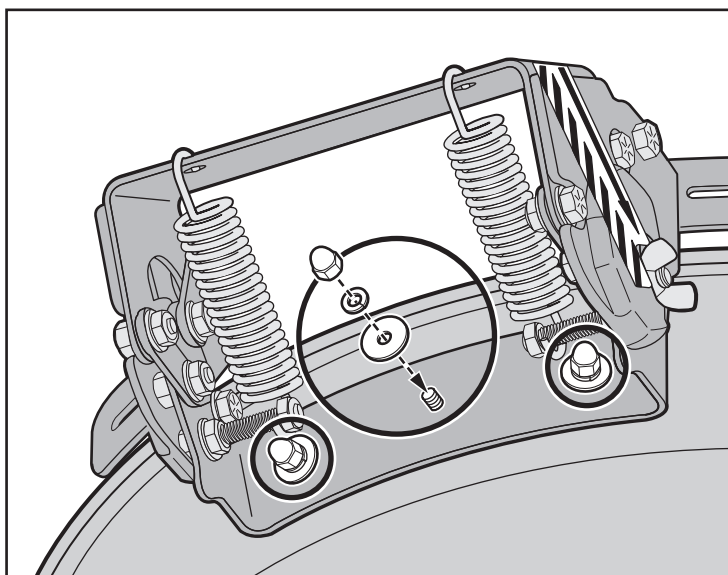
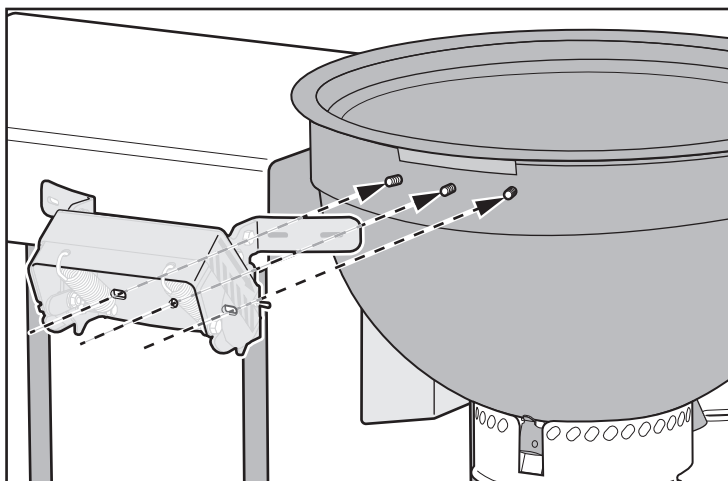


- 3



- 3

**VAROVÁNÍ: NEODSTRAŇUJTE
ZAJIŠŤOVACÍ MATICE, DOKUD
NENÍ NAMONTOVÁN POKLOP.**



18



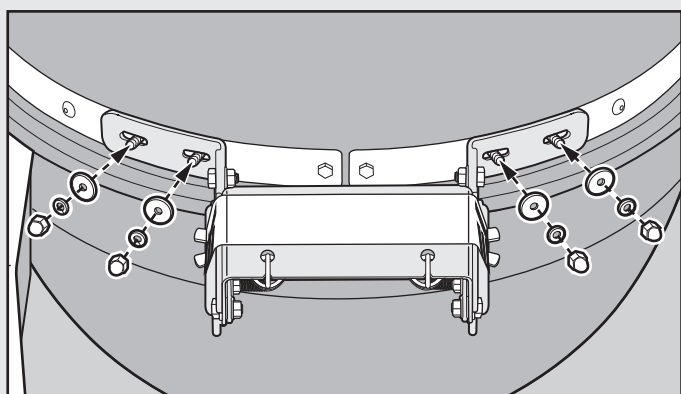
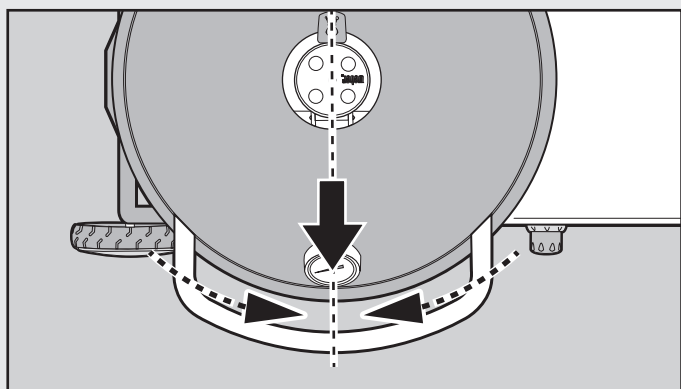
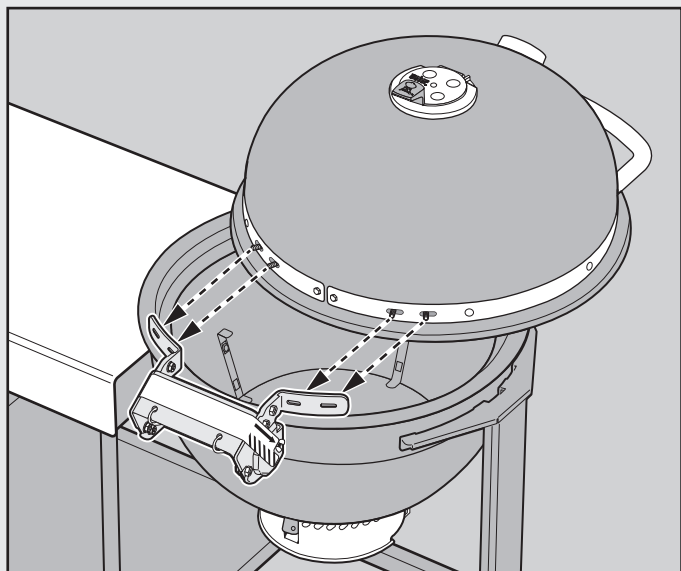
- 4



- 4

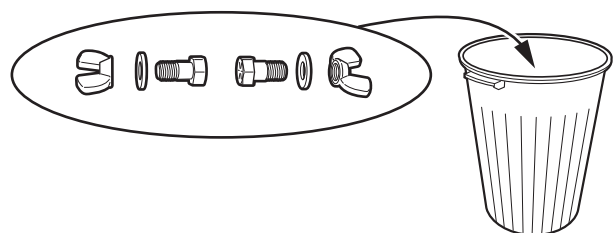
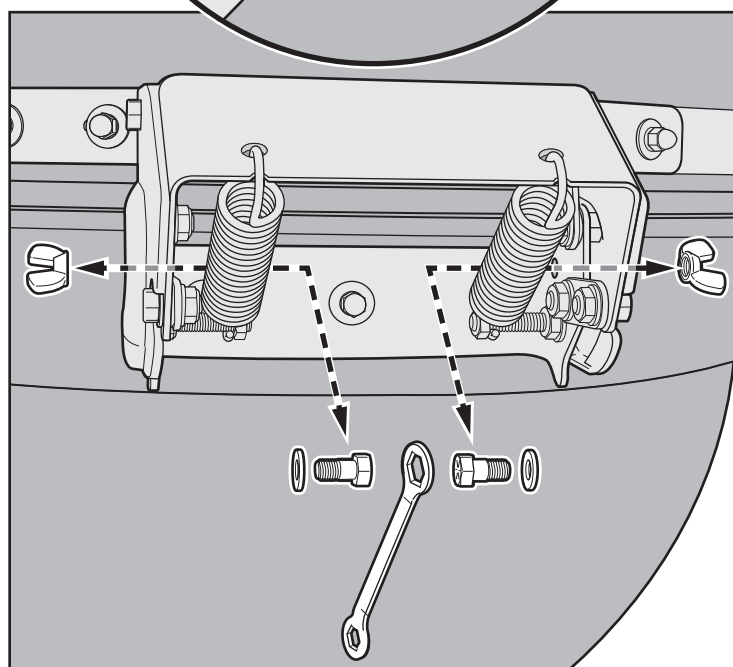
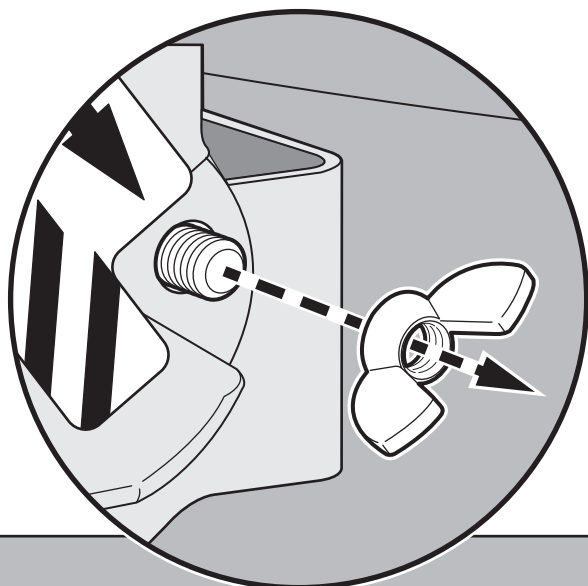


- 4

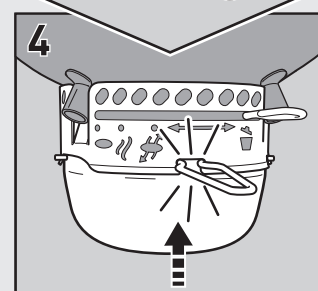
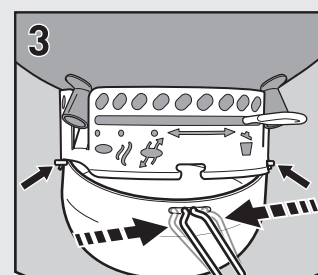
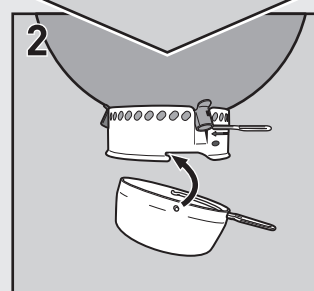
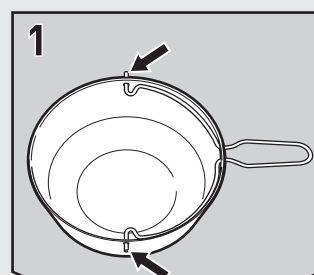
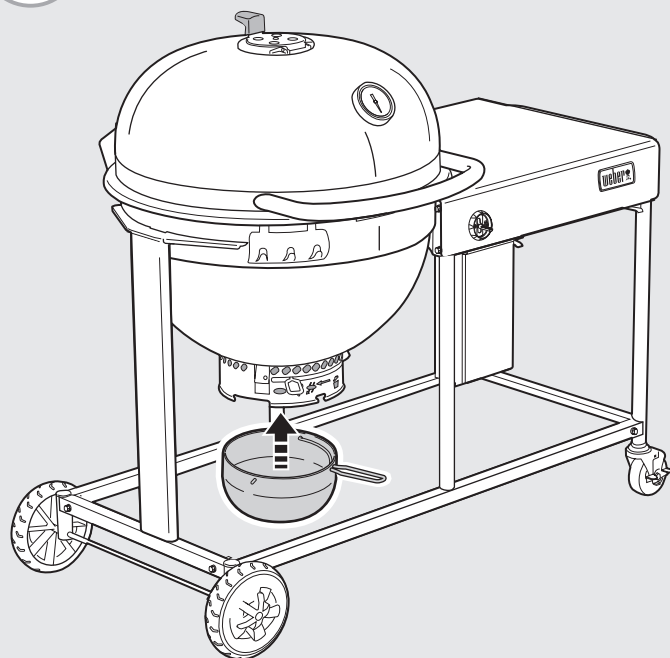


19

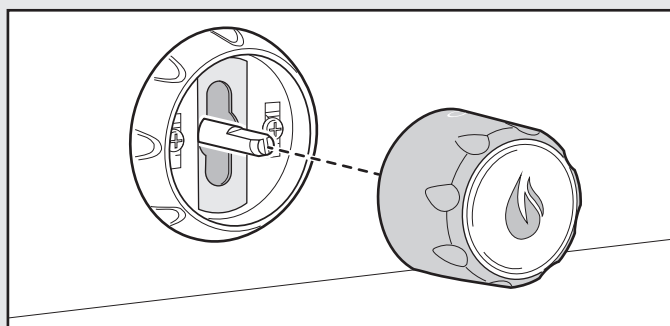
VAROVÁNÍ: POKLOP NEZVEDEJTE, DOKUD NEODEJMETE ZAJIŠŤOVACÍ MATICE.



20

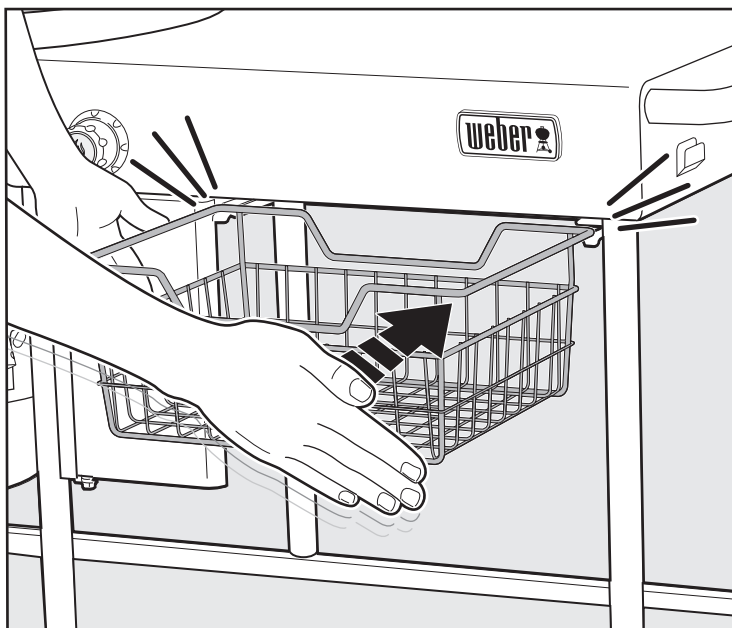


21

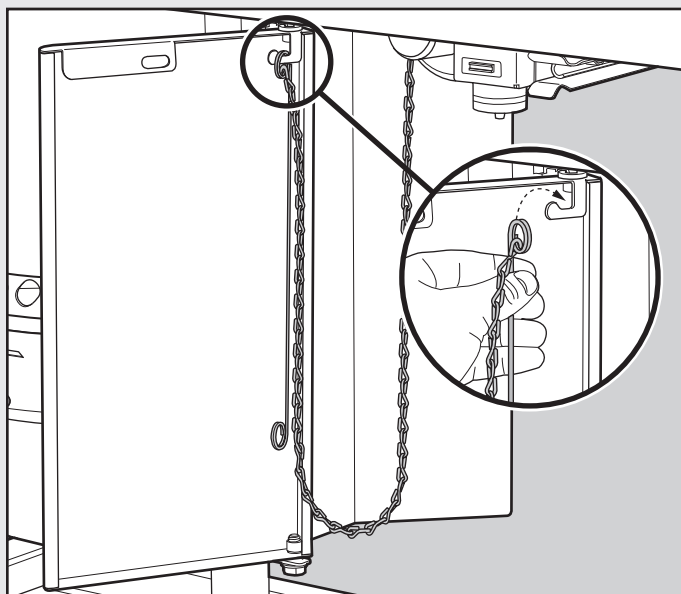


MONTÁŽ

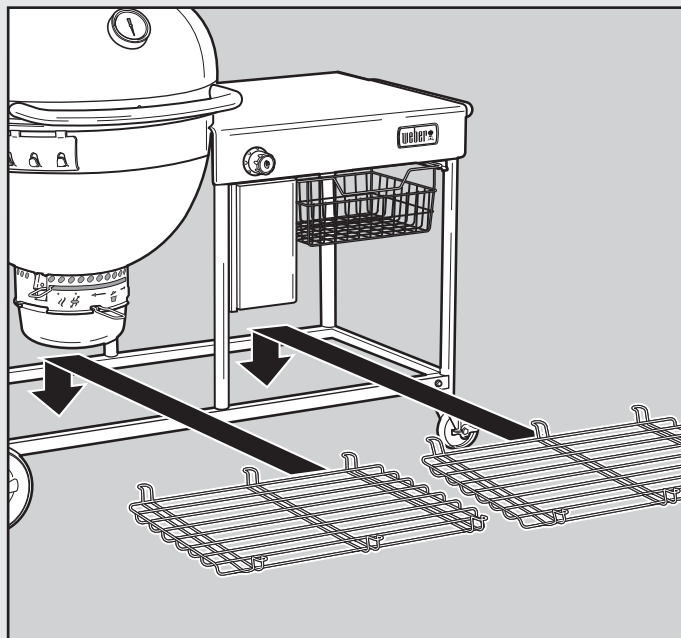
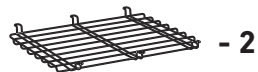
22

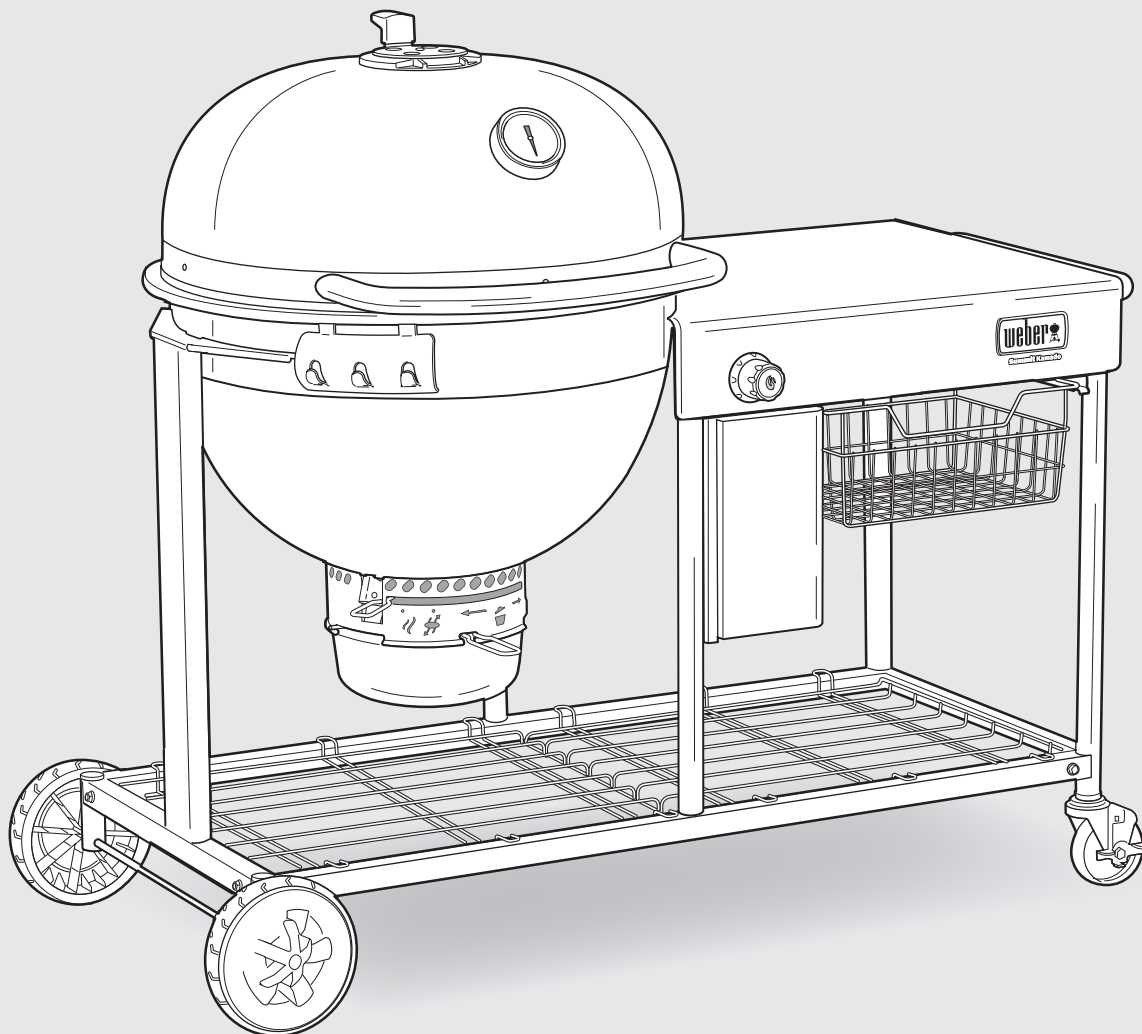


23

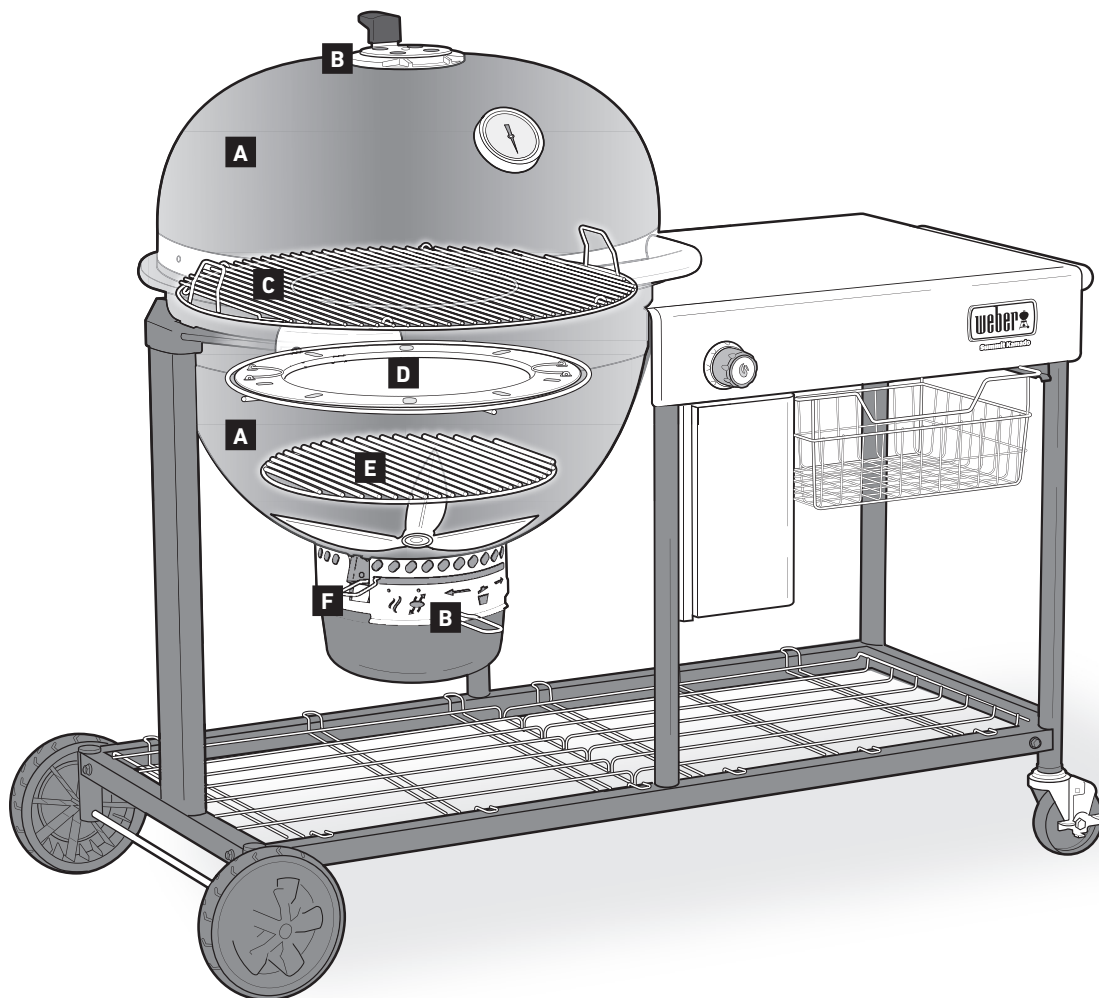


24





Ještě před použitím grilu se ujistěte, zda jsou všechny díly správně smontované a šroubky pečlivě dotažené.



Konstrukci tohoto grilu 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 spáleného jídla. Při každém grilování můžete očekávat jen ten nejlepší výkon, ovládání a špičkové výsledky.

A Grilovací vana a poklop

Vzduchem izolovaná grilovací vana s dvojitou stěnou a poklop udržují teplo při delší době přípravy a pro vynikající regulaci teploty. Jedinečný tvar konvice grilu SUMMIT KAMADO umožňuje pravé konvekční grilování.

B Kryty a průduchy

Nejdůležitějším prvkem během grilování na dřevěném uhlí je vzduch. Čím více vzduchu se do grilu dostane, tím vyšší bude teplota plamene (do určité míry), což povede k rychlejšímu spálení dřevěného uhlí. Průduch v grilovací vaně ve spodní části grilu musí být při grilování otevřený nebo během uzení v poloze pro uzení. Horní kryt slouží k regulaci teploty v grilu.

C Grilovací rošt

Grilovací rošt vyrobený z odolné ušlechtilé oceli Vám poskytne dostatek prostoru pro přípravu Vašich oblíbených pokrmů.

D Difuzér

Difuzér z ušlechtilé oceli se používá k udržení stálé teploty a k usměrnění tepla a kouře směrem k jídlu. Během uzení jídla by měl být vždy použit. Lze jej také použít při grilování na nepřímém žáru za účelem maximalizace grilovací plochy.

E Palivový rošt

Tento rošt odolá žáru rozžhavených uhlíků různých druhů dřevěného uhlí. Je vyroben z odolné oceli, takže se nikdy nepropálí, ani nezdeformuje. Tento rošt lze v grilovací vaně posunout do horní polohy pro grilování a do dolní polohy pro uzení.

F Čisticí systém ONE-TOUCH

Čisticí systém ONE-TOUCH z ušlechtilé oceli Vám značně usnadní úklid. Pohybem rukojeti dopředu a dozadu posunete popel pomocí tří lopatek v nádobě ze dna grilu do velké nádoby na popel rychle a bez jeho zviření. Stejně otvory přivádí kyslík k plamenům, a tím je posilují, anebo pokud je uzavřete, pomohou plameny uhasit.

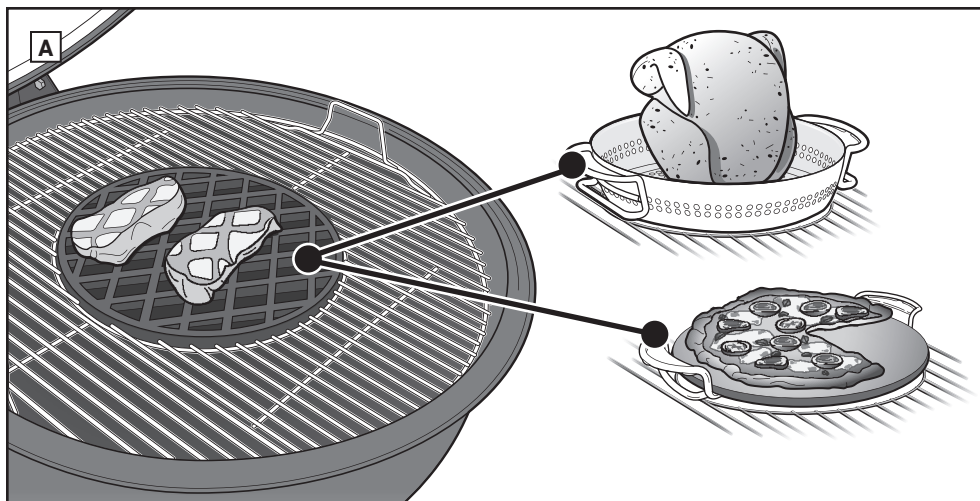


FUNKCE

Gril WEBER SUMMIT KAMADO S6 není pouze běžným grilem. Díky špičkovým funkcím a inovativnímu designu můžete jídlo grilovat nebo udit pohodlně a snadno.

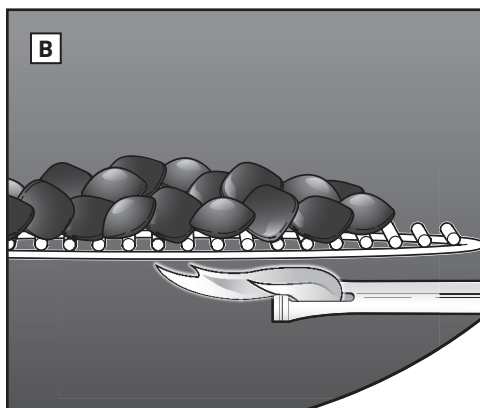
A GOURMET BBQ SYSTEM

Grilovací rošt může být vybaven speciálním vyjímatelným prostorem uprostřed. Tento doplněk je určen k tomu, aby bylo možno snadno přidávat součásti na grilování ze speciálního systému WEBER GOURMET BBQ SYSTEM, jako např. pizza kámen, Wok, tál, rošt na opékání, stojan na drůbež, ebelskiver nebo korejskou grilovací vložku (prodává se samostatně). Každá volba vám poskytne neomezené možnosti zkoušení nových receptů.



B Plynový zážehový systém SNAP-JET

Podpálení dřevěného uhlí je nyní pomocí plynového zážehového systému SNAP-JET hračka. Jednoduše naskládejte dřevěné uhlí nad trubici hořáku a podpalte jej pomocí regulačního knoflíku hořáku.

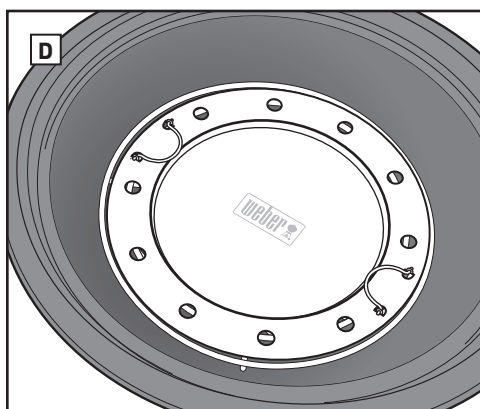


C Velká nádoba na popel

Zcela uzavřená velká nádoba na popel zabraňuje rozfoukání popele, a navíc je možné ji snadno vyjmout a vysypat. (Není na obrázku)

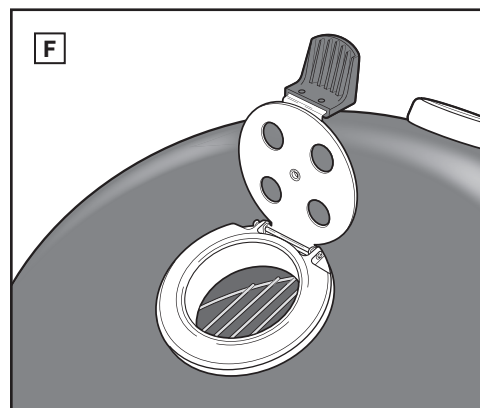
D Difúzér z ušlechtilé oceli

Tento speciálně navržený difúzér se používá především pro uzení potravin a grilování na nepřímém žáru.



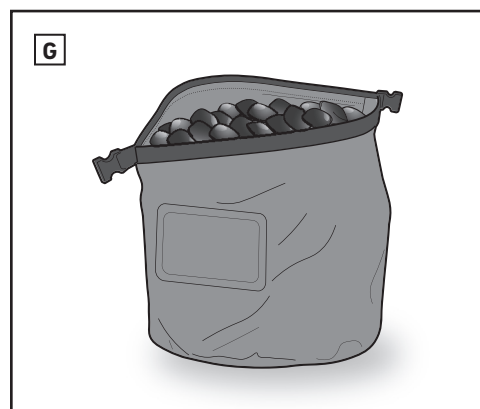
E Zabudovaná termosonda

Velká odolná vestavěná termosonda umožňuje snadné sledování teploty uvnitř grilu. Oblast „teplota k uzení“ na termosondě naznačuje ideální teplotu grilu vhodnou pro uzení.



F Kryt na poklop RAPIDFIRE

Kryt na poklop RAPIDFIRE maximalizuje proudění vzduchu a rychle zvyšuje teplotu tak, abyste mohli co nejrychleji grilovat (do 20 minut). Pomáhá také k rychlému návratu k požadované teplotě.



G Pytel pro skladování paliva

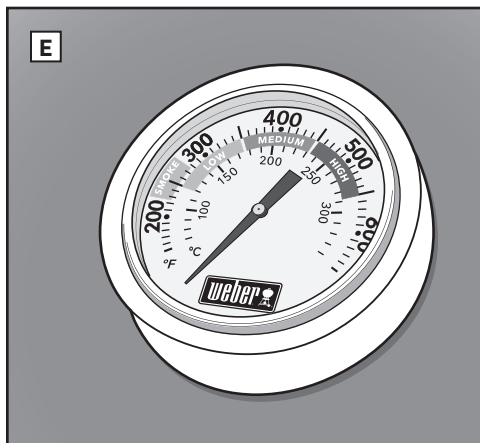
Přenosný vak na skladování paliva pojme až 9 kg dřevěného uhlí a zajistí palivo v suchu a bezpečí před povětrnostními vlivy.

H Snadno otevíratelný závěs poklopu

Poklop grilu byl navržen s pružinovým závěsem za účelem jednoduchého a bezpečného otevírání a zavírání poklopu. Závěs zabraňuje zaklapnutí poklopu, čímž předchází možnému zranění nebo poškození grilu. (Není na obrázku)

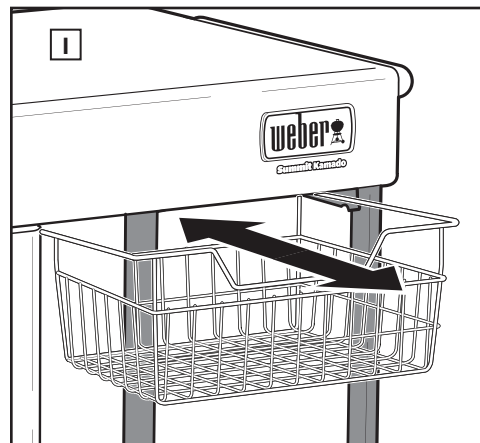
I Drátěný koš z ušlechtilé oceli

Odnímatelná drátěná nádoba z ušlechtilé oceli je ideální při skladování příslušenství a grilovacího náčiní. Praktické umístění pod stolem z ušlechtilé oceli zajistí snadný přístup během grilování.



J Průduchy v grilovací vaně pro grilování při nízké teplotě

Nový tvar těchto otvorů umožňuje ideální proudění vzduchu při uzení a grilování při nízkých teplotách. (Není na obrázku)





DŮLEŽITÉ INFORMACE O PŘÍPOJKÁCH LPG A PLYNU

CO TO JE LPG PLYN?

Zkapalněný ropný plyn, kterému se také říká LPG nebo plyn propan-butan, je hořlavá látka vyrobená z ropy, která se používá jako palivo pro Váš gril. Pokud není v uzavřené nádobě, vyskytuje se při pokojové teplotě a tlaku ve formě plynu. Ale při obvyklém tlaku uvnitř nádoby, jako je plynová láhev, je směs propan-butan kapalná. Během uvolňování tlaku z láhve se kapalina rychle vypařuje a přechází do plynného skupenství.

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

⚠ NEBEZPEČÍ

NIKDY neskladujte náhradní plynové láhve pod grilem nebo v jeho blízkosti. Pokud se nebudete tímto pokynem přesně řídit, může Vaše jednání způsobit požár, který může mít za následek smrt nebo vážné zranění.

TIPY PRO BEZPEČNÉ ZACHÁZENÍ S JEDNORÁZOVÝMI PLYNOVÝMI LÁHVEMI

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

- Nepoužívejte poškozenou, deformovanou ani rezavou plynovou láhev.
- S „prázdnými“ plynovými láhvemi zacházejte se stejnou opatrností, jako by byly plné. I když v plynové láhvi není žádná kapalina, může být stále pod tlakem.
- S plynovými láhvemi zacházejte opatrně a tak, aby neupadly.
- Nikdy neskladujte ani nepřevázejte plynové láhve při teplotě dosahující 51,7 °C (láhev je tak horká, že ji neudržíte v ruce). Například: v horkých dnech nenechávejte tlakovou láhev ve vozidle.
- Plynové láhve je nutno uchovávat mimo dosah dětí.
- Při každém opětovném připojení proveďte zkoušku těsnosti spoje v místě, kde se regulátor připojuje k plynové láhvi. Například: otestujte pokaždé, když je plynová láhev znovu připojena.
- Oblasti kolem plynové láhve musí být volné a bez nečistot.
- Plynová láhev nesmí být vyměňována v blízkosti zdroje vznícení.
- Před odpojením regulátoru vždy zavřete regulační ventil regulátoru plynu.

SKLADOVÁNÍ A ULOŽENÍ PO SEZÓNĚ

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

- Plynovou láhev odpojte, pokud: 1) je prázdná; 2) je gril uložen v garáži nebo jiném uzavřeném prostoru; 3) gril přeppravujete; 4) gril nepoužíváte.
- Neskladujte odpojenou plynovou láhev v budově, garáži nebo jiném uzavřeném prostoru.
- Před použitím je zapotřebí u plynového grilu zkontrolovat, zda neuniká plyn a zda nejsou v trubici hořáku jakékoliv překážky. (Podrobné informace naleznete v části „KONTROLA ÚNIKU PLYNU“ a „ROČNÍ ÚDRŽBA“.)
- Zkontrolujte, zda je grilovací vana a velká nádoba na prach bez nečistot, které by mohly bránit proudění spalovacího nebo větracího vzduchu.
- Je zapotřebí zkontrolovat trubici hořáku, zda není zanesena. (Další informace získáte v části „ROČNÍ ÚDRŽBA“.)

PŘÍPOJENÍ REGULÁTORU

- Dejte pozor, aby se na hadici nevytvořil uzel.
- Pokud to požadují platné místní předpisy, vyměňte ohebnou hadici za pevnou trubku.
- Uživatel nesmí pozměňovat žádnou ze součástí zaplombovaných výrobcem.
- Jakékoliv úpravy zařízení mohou být nebezpečné.

POUŽÍVÁNÍ HOŘÁKU

Výkon plynového hořáku Vašeho grilu na dřevěné uhlí SUMMIT je 2,9 kWh. Slouží k podpálení dřevěného uhlí. Není určen ke grilování.

PŘÍPOJENÍ PLYNOVÉ LÁHVE

Používejte propan-butanové láhve s minimálním obsahem 430 g a maximálním obsahem 460 g. Plynová láhev musí mít ventil EN417 podle obrázku (A).

Před připojením k plynové láhvi zkontrolujte, zda jsou těsnění (mezi grilem a plynovou láhví) na svém místě a v dobrém stavu.

⚠ Gril nepoužívejte, pokud má poškozená nebo opotřebovaná těsnění.

⚠ Nepoužívejte netěsné, poškozené nebo nesprávně fungující zařízení.

⚠ **VÝSTRAHA:** Používejte pouze plynové láhve označené jako „směs propan-butanu“.

1. Ujistěte se, zda je regulační knoflík hořáku vypnutý zatlačením a otočením ve směru hodinových ručiček do polohy vypnuto (O).
2. Ujistěte se, zda je regulační knoflík hořáku vypnutý otočením proti směru hodinových ručiček do polohy vypnuto.
3. Zatlačte plynovou láhev do regulátoru a otáčejte ve směru hodinových ručiček, dokud nebude pevně utažena (B).

⚠ **VAROVÁNÍ:** Utahujte pouze rukou. Při použití nadměrné síly by mohlo dojít k poškození přípojky regulátoru a ventilu plynové láhve. To by mohlo způsobit netěsnost nebo zabránit průtoku plynu.

ODPOJENÍ PLYNOVÉ LÁHVE

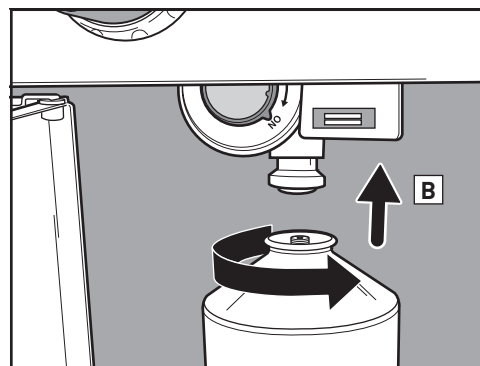
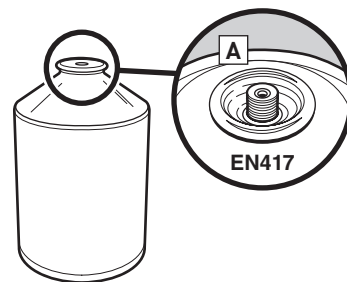
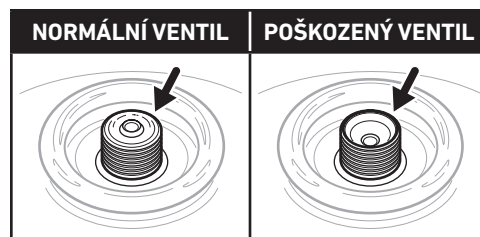
Pokud je třeba plynovou láhev vyměnit, vyjměte ji podle těchto pokynů.

⚠ Výměna plynových láhví musí probíhat na dobře větraném místě, nejlépe venku, mimo zdroje vznícení, jako je otevřený oheň a elektrický vysokotlaký výboj a v patřičné vzdálenosti od ostatních osob.

⚠ Před připojením nové plynové láhve ke grilu zkontrolujte těsnění.

⚠ Plynovou láhev vyměňujte venku v bezpečné vzdálenosti od ostatních osob.

1. Ujistěte se, zda je regulační knoflík hořáku vypnutý zatlačením a otočením ve směru hodinových ručiček do polohy vypnuto (O).
2. Ujistěte se, zda je regulační knoflík hořáku vypnutý otočením proti směru hodinových ručiček do polohy vypnuto.
3. Odšroubujte plynovou láhev od regulátoru.



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

INFORMACE O SPOTŘEBĚ

	kW	g/h
HLAVNÍ HOŘÁK PLYNOVÉ LÁHVE (MAX.)	2.9	207



PŘÍPRAVA K POUŽÍVÁNÍ GRILU

CO JE TO KONTROLA ÚNIKU PLYNU?

Palivový systém ve Vašem grilu obsahuje spoje a těsnění. Kontrola těsnosti je spolehlivým způsobem zajištění těsnosti proti úniku plynu z některého ze spojů nebo přípojek.

Přestože všechny továrně vyrobené spoje byly důkladně zkontrolovány na únik plynu, je důležité provést kontrolu těsnosti ještě před prvním použitím grilu, ale také při každém odpojení a opětovném připojení přípojek a při každé běžné údržbě.

NEBEZPEČÍ

Ke kontrole úniku plynu nikdy nepoužívejte otevřený plamen. Před prováděním kontroly úniku plynu se ujistěte, že nikde v okolí nejsou žádné jiskry nebo dokonce otevřený plamen. Jiskry nebo plameny budou mít za následek požár nebo výbuch, které mohou způsobit vážná tělesná zranění nebo smrt, a navíc také škodu na majetku.

VAROVÁNÍ: Spoje Vašeho plynového grilu byly kontrolovány proti možnosti úniku plynu ještě v továrně. Před zahájením provozu plynového grilu Vám však doporučujeme zkontrolovat těsnost všech plynových spojů.

VAROVÁNÍ: Tyto kontroly těsnosti proveďte, i když byl gril zkontrolován prodejcem nebo skladován smontovaný.

VAROVÁNÍ: Při každém odpojení a opětovném připojení plynové armatury zkontrolujte, zda plyn někde neuniká.

POZNÁMKA: Všechny spoje vyrobené v továrně byly pečlivě kontrolovány proti možnosti úniku plynu a hořák byl testován plamenem. Z bezpečnostních důvodů však před použitím plynového grilu WEBER zkontrolujte těsnost všech spojů. Během přepravy a manipulace s grilem může dojít k uvolnění nebo poškození plynových spojů.

KONTROLA ÚNIKU PLYNU

Budete potřebovat: Použijte rozprašovač, kartáč nebo hadřík, mýdlo a mýdlovou vodu. (Mýdlový roztok si můžete vyrobit sami smícháním 20 % tekutého mýdla a 80 % vody; nebo si můžete v instalatérských potřebách koupit roztok na kontrolu úniku plynu.)

1. Ujistěte se, zda je regulační knoflík hořáku vypnutý zatlačením a otočením ve směru hodinových ručiček do polohy vypnuto (O).

VAROVÁNÍ: Během kontroly těsnosti nezapalujte hořák.

2. Zapněte přívod plynu otočením regulačního ventilu plynu ve směru hodinových ručiček, směrem do polohy zapnuto.

3. Kontrolu těsnění provedete navlhčením všech spojů mýdlovou vodou pomocí rozprašovače, kartáče nebo hadříku. Pokud vidíte tvořící se bublinky nebo jednu velkou bublinu, našli jste místo úniku plynu. Roztok mýdla a vody naneste na tyto spoje:

a. Připojení regulátoru k plynové láhvi (A).

VAROVÁNÍ: Pokud je na přípojce (A) netěsnost, plynovou láhev vyjměte. GRIL V ŽÁDNÉM PŘÍPADĚ NEPOUŽÍVEJTE. Připojte jinou plynovou láhev a znovu zkontrolujte těsnost mýdlovým roztokem. Pokud netěsnost přetrvává i po instalaci jiné plynové láhve, vyjměte ji. GRIL V ŽÁDNÉM PŘÍPADĚ NEPOUŽÍVEJTE. Kontaktujte pracovníky zákaznického servisu pro svou oblast pomocí kontaktních informací, které naleznete na našich webových stránkách. Přihlaste se na: www.weber.com

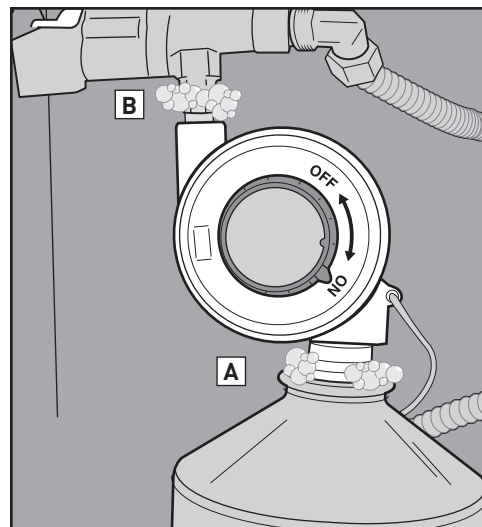
b. Připojení ventilu k regulátoru (B).

VAROVÁNÍ: Pokud je na spoji (B) netěsnost, plynovou láhev vyjměte. GRIL V ŽÁDNÉM PŘÍPADĚ NEPOUŽÍVEJTE. Kontaktujte pracovníky zákaznického servisu pro svou oblast pomocí kontaktních informací, které naleznete na našich webových stránkách. Přihlaste se na: www.weber.com.

4. Jakmile dokončíte kontrolu úniku plynu, omyjte spoje čistou vodou.

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

Nyní jste připraveni k používání svého grilu.



VÝMĚNA HADICE, REGULÁTORU A MONTÁŽ VENTILU

DŮLEŽITÁ POZNÁMKA:

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

Pro výměnu hadice, regulátoru a ventilu kontaktujte pracovníky zákaznického servisu pro svou oblast. Kontaktní informace naleznete na našich webových stránkách. Přihlaste se na [weber.com](http://www.weber.com).



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 prostorech.
- Gril vždy umístěte na bezpečném a rovném místě.
- Gril nikdy nepoužívejte ve vzdálenosti menší než 1,5 metru 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 jemné kousky pokrmů, které na přípravu potřebují 20 minut a méně, podívejte se na tabulku **Množství dřevěného uhlí pro grilování na přímém žáru**. Pokud grilujete nebo udíte větší kousky masa, které na přípravu potřebují 20 minut a více, podívejte se na tabulku **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** této příručky.

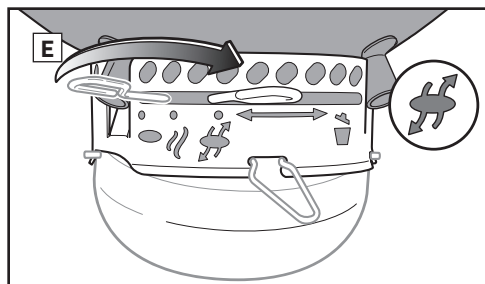
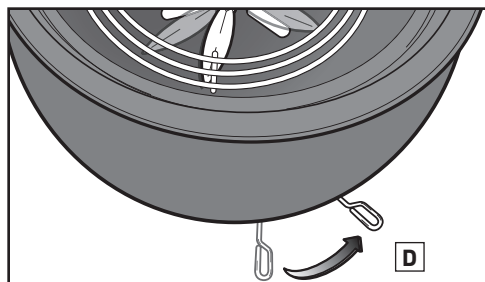
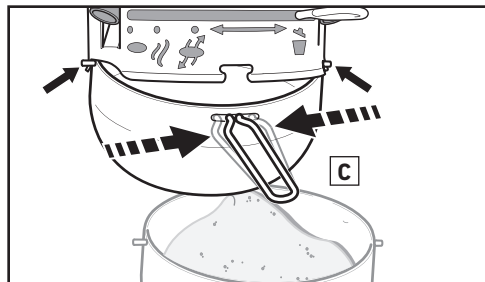
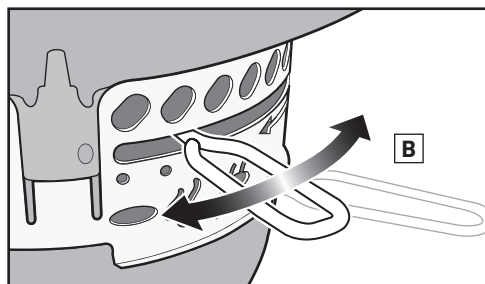
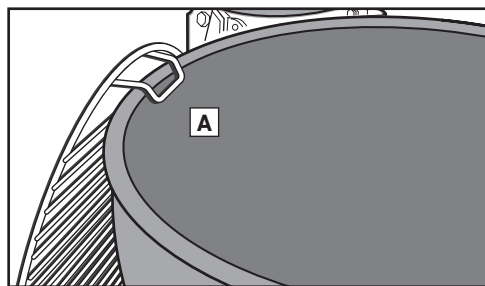
Vaše první grilování

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

- Otevřete poklop.
- Vyjměte grilovací rošt z grilu. Pro větší pohodlí zavěste rošt na grilování na grilovací vanu grilu za jeho zahnuté rukojeti (A).
- Vyjměte (spodní) rošt na dřevěné uhlí a odstraňte ze dna grilovací vany popel a kousky neshořelého dřevěného uhlí. Dřevěné uhlí potřebuje k hoření kyslík, takže se vždy ujistěte, že průduchy nejsou ničím ucpané. Pohybem rukojetí čistícího systému ONE-TOUCH dopředu a dozadu nasypete popel ze dna grilu do nádoby na popel (B).
- Stisknutím rukojeti nádoby na popel ji vyjměte z grilu (C).
- Otevřete průduchy grilovací vany posunutím rukojeti zcela doprava (D) nebo jejím nastavením do otevřené polohy (E).
- Vložte zpět spodní rošt na dřevěné uhlí.

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



Množství dřevěného uhlí pro grilování na přímém žáru

Brikety dřevěného uhlí WEBER	Brikety dřevěného uhlí	Bukové štěpky dřevěného uhlí*	Štěpky dřevěného uhlí z různých druhů dřevin*
45 briket (2% odměrky)	50 briket (1% odměrky)	3% odměrky (1,27 kg)	2½ odměrky

*Při dávkování množství dřevěného uhlí používejte odměrku dodanou společně s grilem.

Množství dřevěného uhlí pro grilování na nepřímém žáru

Brikety dřevěného uhlí WEBER		Brikety dřevěného uhlí		Bukové štěpky dřevěného uhlí*		Štěpky dřevěného uhlí z různých druhů dřevin*	
Brikety na první hodinu (na každé straně)	Počet přidávaných briket každou další hodinu (na každé straně)	Brikety na první hodinu (na každé straně)	Množství přidávaných briket každou další hodinu (na každé straně)	Dřevěné uhlí na první hodinu (na každé straně)	Množství přidávaného dřevěného uhlí každou další hodinu (na každé straně)	Dřevěné uhlí na první hodinu (na každé straně)	Množství přidávaného dřevěného uhlí každou další hodinu (na každé straně)
20 briket (1 odměrka)	7 briket (½ odměrky)	20 briket (½ odměrky)	7 briket (¼ odměrky)	1 odměrka (0,36 kg)	1 hrst	¾ odměrky	1 hrst

*Při dávkování množství dřevěného uhlí používejte odměrku dodanou společně s grilem.



PODPÁLENÍ DŘEVĚNÉHO UHLÍ

Zapálení dřevěného uhlí pomocí zapalovacího komína

Nejjednodušší způsob, jak podpálit jakýkoliv druh dřevěného uhlí, je použít zapalovací komín WEBER RAPIDFIRE (prodává se samostatně). Před podpálením si přečtěte upozornění a varování, která najdete u zapalovacího komína RAPIDFIRE. Během podpalování paliva zkontrolujte, zda jsou všechny kryty zcela otevřené.

1. Na dno zapalovacího komína dejte několik listů zmačkaných novin a komín postavte na (spodní) rošt na dřevěné uhlí (A); nebo dejte pár podpalovacích kostek ke středu roštu a postavte zapalovací komín na ně.
2. Naplňte zapalovací komín dřevěným uhlím (B).
3. Podpalte podpalovací kostky nebo noviny přes otvory v boční části zapalovacího komína (C).
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. Tento proces může trvat 15 až 30 minut. Nikdy nezavírejte poklop se zapalovacím komínem uvnitř grilu.

Poznámka: Než začnete dávat jídlo na grilovací rošt, musí být podpalovací kostky úplně shořelé a dřevěné uhlí pokryté na povrchu šedým popílkem.

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.

Podpálení dřevěného uhlí pomocí podpalovacích kostek

Během podpalování dřevěného uhlí zkontrolujte, zda jsou všechny kryty poklopu a grilovací vany zcela otevřené.

1. Uprostřed (spodního) roštu na dřevěné uhlí postavte z uhlí pyramidu a vložte do ní několik podpalovacích kostek (prodávají se samostatně) (D).
2. Podpalte podpalovací kostky pomocí dlouhého zapalovače nebo zápalky. Podpalovací kostky zažehnou dřevěné uhlí.
3. Počkejte, než se dřevěné uhlí zcela rozpálí. To, že je uhlí rozpálené na maximum, poznáte podle bílé vrstvy popela na povrchu uhlíků. Tento proces může trvat 15 až 30 minut.

Poznámka: Než začnete dávat jídlo na grilovací rošt, musí být podpalovací kostky úplně shořelé a dřevěné uhlí pokryté na povrchu šedým popílkem.

4. Jakmile bude dřevěné uhlí rozpálené, pokračujte na další stránky s pokyny, kde se dozvíte, jak palivo na roštu uspořádat a jak začít s grilováním podle zvolené metody.

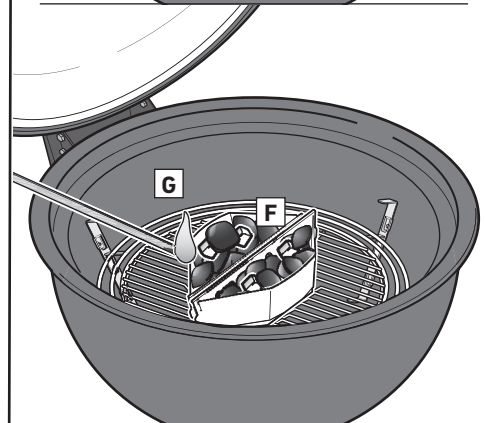
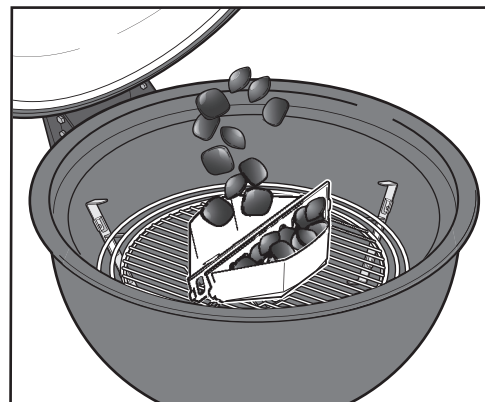
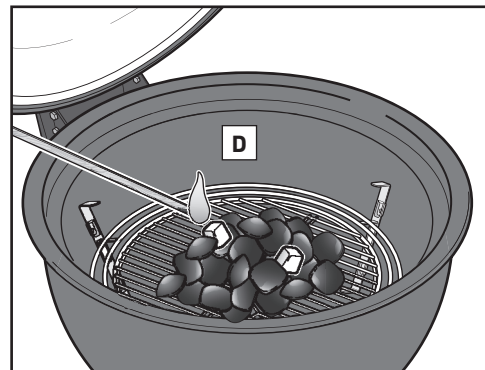
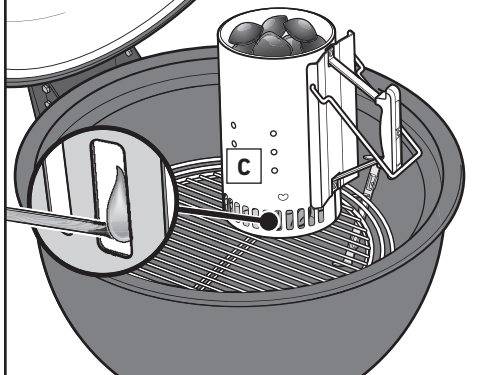
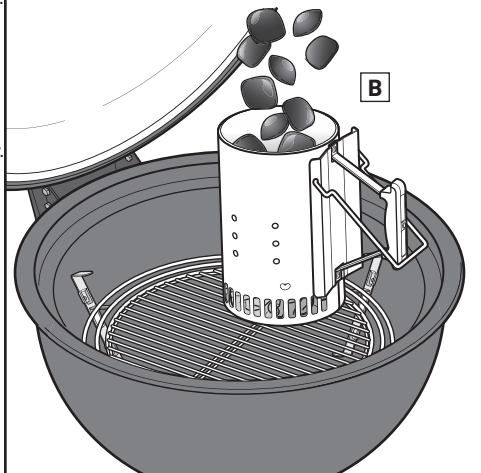
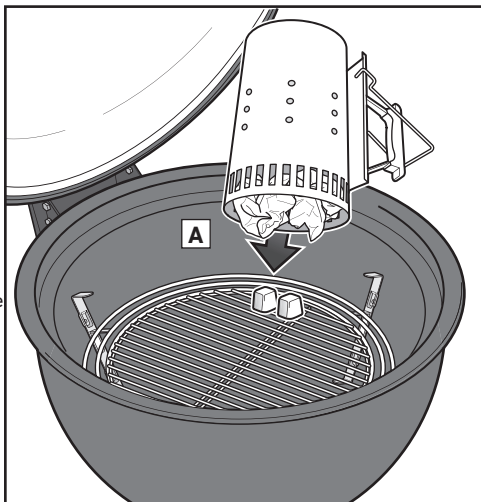
Podpálení dřevěného uhlí pomocí nádob na palivo CHAR-BASKETS

Během podpalování dřevěného uhlí zkontrolujte, zda jsou všechny kryty poklopu a grilovací vany zcela otevřené.

1. Umístěte nádoby na palivo CHAR-BASKETS do středu roštu na dřevěné uhlí a naplňte je dřevěným uhlím (E).
2. Do každé nádoby CHAR-BASKETS vložte pár podpalovacích kostek (prodáváných samostatně) (F). Nezapomeňte je obložit dřevěným uhlím.
3. Podpalte podpalovací kostky pomocí dlouhého zapalovače nebo zápalky. Podpalovací kostky zažehnou dřevěné uhlí (G).
4. Počkejte, než se palivo zcela rozpálí. To, že je uhlí rozpálené na maximum, poznáte podle bílé vrstvy popela na povrchu uhlíků. Tento proces může trvat 15 až 30 minut.

Poznámka: Než začnete dávat jídlo na grilovací rošt, musí být podpalovací kostky úplně shořelé a dřevěné uhlí pokryté na povrchu šedým popílkem.

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.



⚠ Při grilování, manipulaci s průduchy (kryty), termosondou a poklopem a při dávkování dřevěného uhlí vždy používejte žáruvzdorné grilovací rukavice nebo chňapky.

⚠ Nikdy nezavírejte poklop se zapalovacím komínem uvnitř grilu.



ZAŽEHNUTÍ HOŘÁKU – PLYNOVÝ ZÁŽEHOVÝ SYSTÉM SNAP-JET

METHODY ZAŽEHNUTÍ HOŘÁKU

Hořák můžete zapálit dvěma způsoby. Prvním způsobem je zapálení pomocí plynového zážehového systému SNAP-JET, který je součástí regulačního knoflíku hořáku grilu. Druhým způsobem je zapálení pomocí zápalek.

Následuje návod na podpálení grilu pomocí plynového zážehového systému SNAP-JET. Na následující straně naleznete postup podpalování grilu pomocí zápalek.

Stručný postup podpalování naleznete také na zážehovém boxu.

Zažehnutí hořáku – podpálení grilu pomocí plynového zážehového systému SNAP-JET

1. Otočte kryt na poklopu RAPIDFIRE do otevřené polohy (A).
2. Posuňte páčku ventilu grilovací vany do otevřené polohy (B).
3. Zkontrolujte, zda je regulační knoflík hořáku v poloze vypnuto (○) (C). Zkontrolujte zatlačením regulačního knoflíku hořáku dovnitř a otáčením ve směru hodinových ručiček až nadoraz.
4. Zkontrolujte, zda je plynová láhev správně připojena. Další informace naleznete v části „PŘIPOJENÍ PLYNOVÉ LÁHVE“.
5. Otevřete dvířka zážehového boxu. Zapněte přívod plynu pomocí regulačního knoflíku regulátoru otočením ve směru hodinových ručiček do polohy zapnuto (D).
6. Otevřete poklop grilu (E).

⚠ NEBEZPEČÍ

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

7. Umístěte dřevěné uhlí na palivový rošt. Více informací ohledně správného umístění palivového roštu a dřevěného uhlí naleznete v části „METODY GRILOVÁNÍ“.
8. Zatlačte regulační knoflík a otočte jím proti směru hodinových ručiček do polohy zapnuto (●) (F). Uslyšíte cvaknutí v zapalování. Opakujte, dokud se hořák nezapálí.
9. Pohledem zkontrolujte, zda vidíte plamen, a přesvědčte se, zda je hořák zapálen.

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

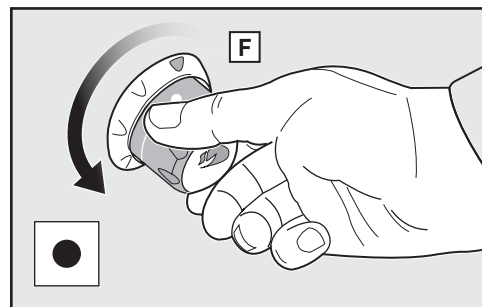
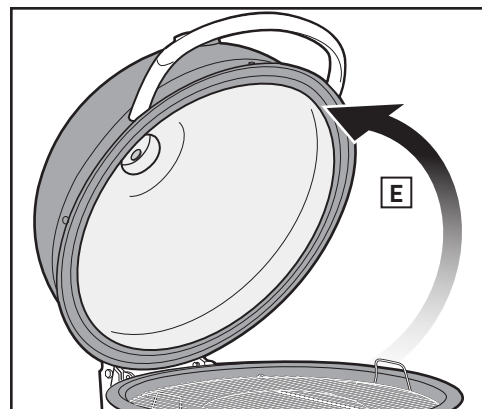
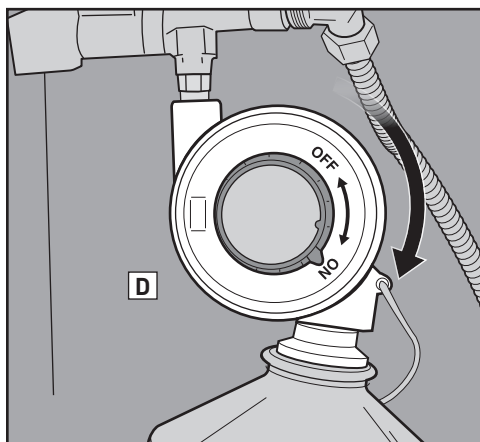
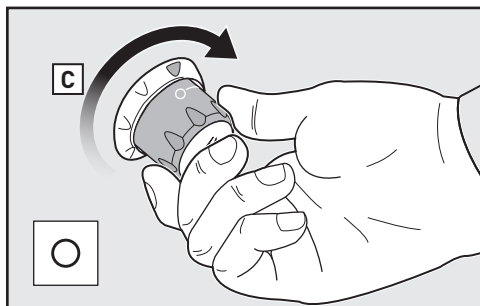
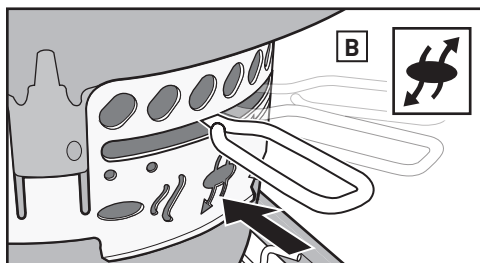
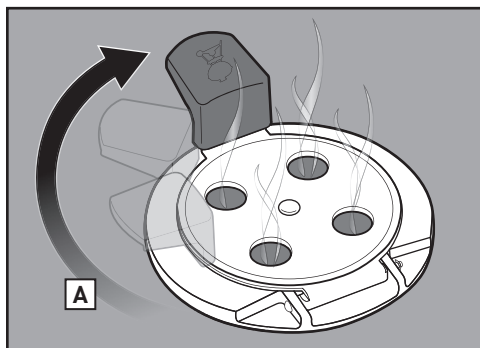
⚠ VAROVÁNÍ: Během podpalování se nad otevřený gril nenaklánějte.

⚠ VÝSTRAHA: Za jasného dne nemusí být plamen snadno zřetelný.

10. V případě grilování na přímém či nepřímém žáru nastavte regulační knoflík hořáku do polohy vypnuto (○) po 12 až 14 minutách. Pokud uđíte, nastavte regulační knoflík hořáku do polohy vypnuto (○) již po 7 až 10 minutách.

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.



POZNÁMKA: Úkolem hořáku je podpálit dřevěné uhlí, není určen ke grilování. Nastavte regulační knoflík hořáku do polohy vypnuto ihned poté, co dojde k podpálení dřevěného uhlí, abyste ušetřili plyn v plynové láhvi. Vypněte přívod plynu.



ZAŽEHNUTÍ HOŘÁKU – PLYNOVÝ ZÁŽEHOVÝ SYSTÉM SNAP-JET

Zažehnutí hořáku – podpálení grilu pomocí zápalky

1. Otočte kryt na poklopu RAPIDFIRE do otevřené polohy (A).
2. Posuňte páčku ventilu grilovací vany do otevřené polohy (B).
3. Zkontrolujte, zda je regulační knoflík hořáku v poloze vypnuto (O) (C). Zkontrolujte zatlačením regulačního knoflíku hořáku dovnitř a otáčením ve směru hodinových ručiček až nadoraz.
4. Zkontrolujte, zda je plynová láhev správně připojena. Další informace naleznete v části „PŘIPOJENÍ PLYNOVÉ LÁHVE“.
5. Otevřete dvířka ovládací skříňky. Zapněte přívod plynu pomocí regulačního knoflíku regulátoru otočením ve směru hodinových ručiček do polohy zapnuto (D).
6. Otevřete poklop grilu (E).

⚠ NEBEZPEČÍ

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

7. Více informací ohledně správného umístění palivového roštu a dřevěného uhlí naleznete v části „METODY GRILOVÁNÍ“. Umístěte dřevěné uhlí na palivový rošt.
8. Vložte zápalku do držáku zápalky (přípevněného na vnitřní straně dvířek) a škrtněte zápalkou. Vložte držák zápalky se zapálenou zápalkou pod dřevěné uhlí vedle konce trubice hořáku (F).

⚠ **VAROVÁNÍ:** Během zapalování hořáku pomocí zápalek nemějte ruku přímo nad hořákem.

9. Zatlačte regulační knoflík a otočte jím proti směru hodinových ručiček do polohy zapnuto (●) (G).

10. Pohledem zkontrolujte, zda vidíte plamen a přesvědčte se, zda je hořák zapálen.

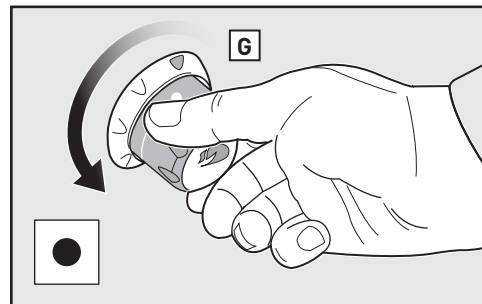
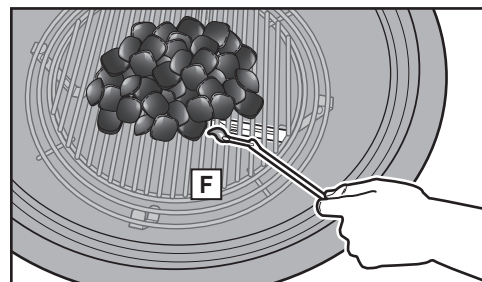
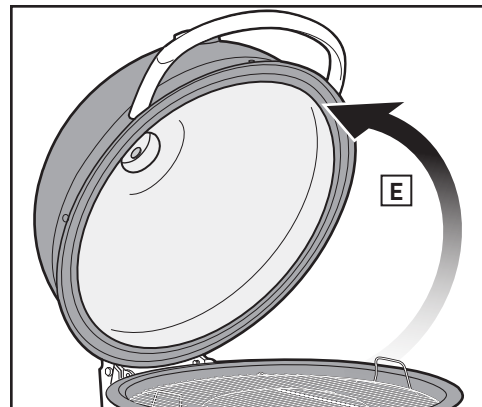
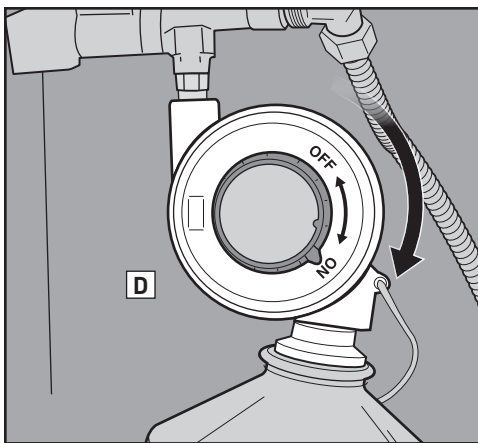
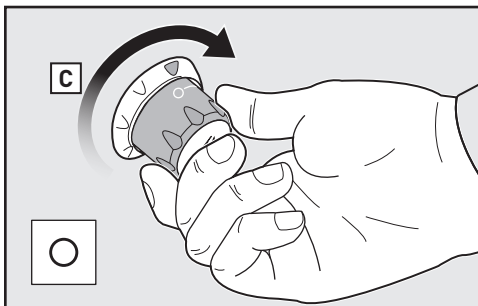
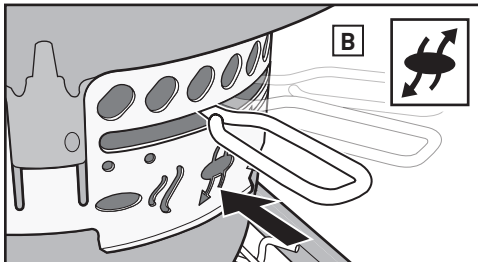
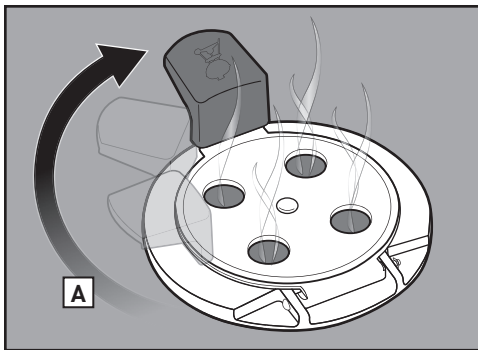
⚠ **VAROVÁNÍ:** Pokud se hořák nezapálí do pěti vteřin, přerušete proces, otočte regulačním knoflíkem hořáku do polohy vypnuto a počkejte pět minut, než se plyn rozptýlí. Pak můžete postup opakovat nebo použít zápalky.

⚠ **VAROVÁNÍ:** Během podpalování se nad otevřený gril nenaklánějte.

⚠ **VÝSTRAHA:** Za jasného dne nemusí být plamen snadno zřetelný.

11. V případě grilování na přímém či nepřímém žáru nastavte regulační knoflík hořáku do polohy vypnuto (O) po 12 až 14 minutách. Pokud udíte, nastavte regulační knoflík hořáku do polohy vypnuto (O) již po 7 až 10 minutách.

POZNÁMKA: Úkolem hořáku je podpálit dřevěné uhlí, není určen ke grilování. Nastavte regulační knoflík hořáku do polohy vypnuto ihned poté, co dojde k podpálení dřevěného uhlí, abyste ušetřili plyn v plynové láhvi. Vypněte přívod plynu.





METODY GRILOVÁNÍ – NA PŘÍMÉM ŽÁRU

U grilu WEBER SUMMIT KAMADO lze použít tři metody grilování: Grilování na přímém žáru, grilování na nepřímém žáru a uzení. Než začnete, rozhodněte se, kterou metodu grilování použijete, postupujte přitom podle příslušných pokynů v příručce uživatele grilu.

POZNÁMKA: Grilování v chladnějším klimatu nebo ve vyšší nadmořské výšce prodlouží dobu přípravy pokrmů. Větrné povětrnostní podmínky zvýší teplotu grilu.

GRILOVÁNÍ NA PŘÍMÉM ŽÁRU

Použijte metodu přímého grilování pro malé, jemné kusky jídla, kterým stačí na přípravu méně než 20 minut, jako jsou: hamburgery, steaky, kotlety, kebaby, vykostěné kusky kuřete, rybí filety, korýši a nakrájená zelenina.

Při používání metody přímého žáru je plamen přímo pod jídlem (A). Sežehne se tak povrch pokrmu, zdokonalí se jeho chuť, struktura a výtečně zkaramelizuje, zatímco propékáte jídlo i uvnitř.

Přímý plamen vyzařuje, ale zároveň i vede žár. Žár vyzařující z dřevěného uhlí rychle opálí povrch nejbližše umístěných pokrmů. Zároveň oheň rozežře pruty grilovacího roštu, které vedou žár přímo k povrchu pokrmů, a vytvoří na něm nezaměnitelné stopy po mřížce.

Nastavení grilu na přímý žár

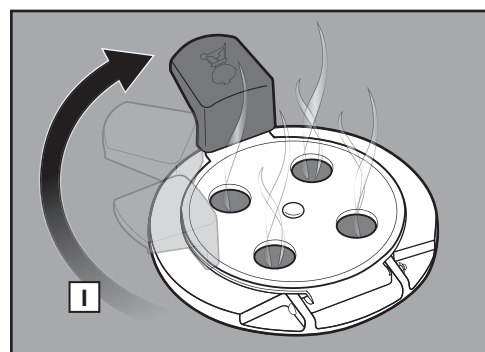
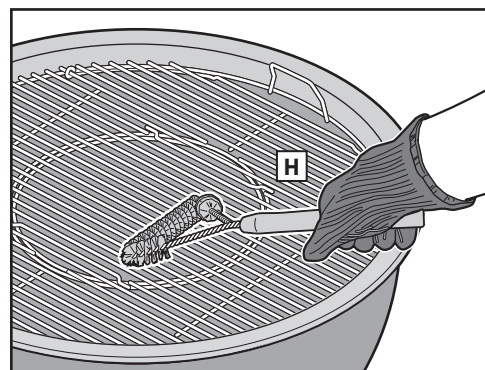
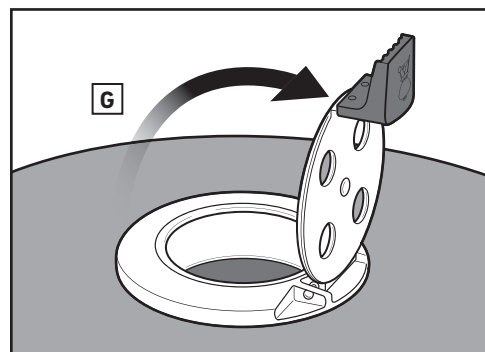
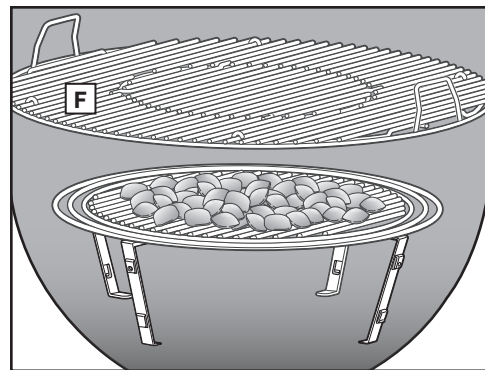
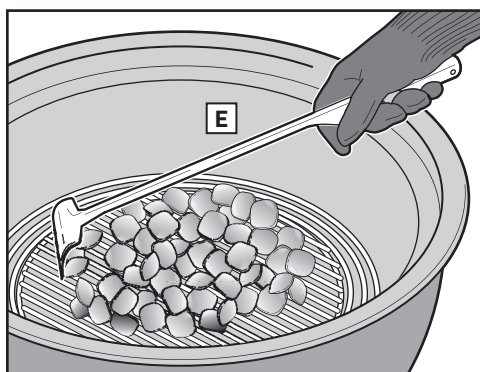
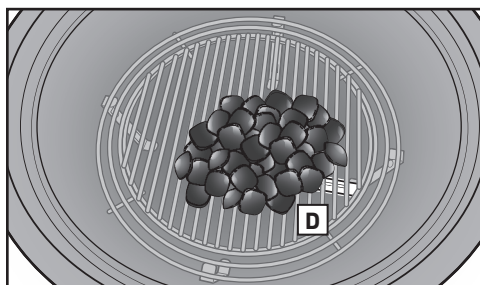
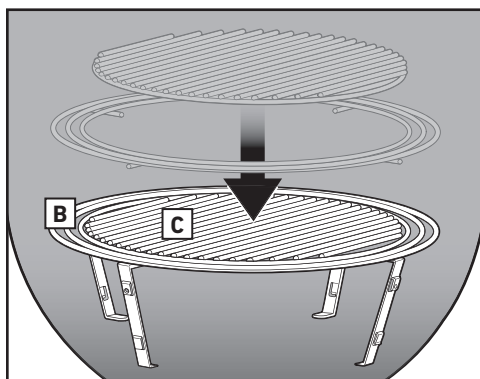
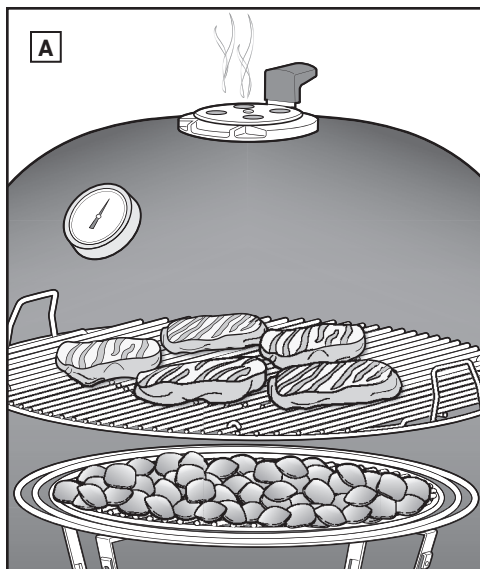
1. Umístíte centrální podpěrný kroužek (B) do středu grilovací vany a do něj vložte palivový rošt (C).
2. Naskládejte dřevěné uhlí na palivový rošt nad konec trubice hořáku (D).
3. Podpalte dřevěné uhlí. Více informací naleznete v části „ZÁŽEHNUTÍ HOŘÁKU – PLYNOVÝ ZÁŽEHOVÝ SYSTÉM SNAP-JET“ této příručky pro uživatele.

POZNÁMKA: Poklop, kryty a průduchy musí zůstat během podpalování otevřené.

4. Po podpálení dřevěného uhlí používejte grilovací rukavice nebo chňapky, které splňují normu EN 407, stupeň žáruvzdornosti 2 nebo vyšší. Pomocí dlouhých kleští nebo hrabíček rovnoměrně rozmístěte dřevěné uhlí po roštu na dřevěné uhlí (E). Zkontrolujte, zda jsou rozžhavené uhlíky v kontaktu s nerozžhavenými uhlíky.
5. Umístěte grilovací rošt do horní části grilovací vany (F).
6. Zavřete poklop grilu a odkryjte kryt na poklop RAPIDFIRE (G).
7. Předehřívajte grilovací rošt po dobu přibližně 10 až 15 minut, nebo dokud gril nedosáhne požadované teploty.
8. Po předehřátí grilovacího roštu jej očistěte pomocí grilovací kartáče se štětini z ušlechtilé oceli nebo škrabky (H).

POZNÁMKA: Používejte grilovací kartáč se štětini z ušlechtilé oceli. Pokud na grilovacím roštu nebo na kartáči najdete uvolněné štětiny, kartáč vyměňte.

9. Umístěte jídlo na grilovací rošt a zavřete poklop grilu. Pootočením krytu na poklop RAPIDFIRE dosáhnete zvýšení nebo snížení požadované teploty v grilu (I). Pokud chcete zjistit doporučenou dobu přípravy a teplotu, podívejte se do receptu. Požadovanou teplotu uvnitř grilu můžete sledovat na teploměru poklopu.



Po skončení grilování

Uzavřete kryt na poklopu a průduchy na grilovací vaně, a uhasťte tak uhlíky uvnitř.



METODY GRILOVÁNÍ – NA NEPŘÍMÉM ŽÁRU

GRILOVÁNÍ NA NEPŘÍMÉM ŽÁRU

Nepřímé grilování používejte u větších kusů masa, které vyžadují dobu grilování 20 minut a více, nebo u jídel tak křehkých, že by je přímé vystavení žáru buď vysušilo nebo rovnou spálilo, jako jsou: pečeně, drůbeží kousky s kostí, celé ryby, jemné rybí filety, celá kuřata, krůty a žebra. Grilování na nepřímém žáru je vhodné také při konečné úpravě většího množství jídla nebo kusů masa s kostí, které byly nejprve vystaveny přímému žáru kvůli vypálení grilovací mřížky.

Při grilování na nepřímém žáru je zdroj tepla na obou stranách grilu (A) nebo jen na jedné straně. Jídlo se vždy nachází v té části grilovacího roštu, která není přímo nad rozpálenými uhlíky.

Vyzařující a vedené teplo jsou také důležité, ale nemají již takový vliv, jako u přípravy na nepřímém žáru. Pokud je ale poklop grilu správně uzavřený, vzniká při této metodě další druh tepla: konvekční. Žár stoupá, odráží se od poklopu a vnitřních povrchů grilu, a cirkuluje, díky čemuž propéká jídlo pomalu a rovnoměrně ze všech stran.

Konvekční teplo povrch pokrmu neopeče tak, jako je tomu u vyzařujícího a vedeného tepla. Působí na pokrmy mnohem jemněji a propéká je až do jejich středu, stejně jako v tradiční troubě.

Nastavení grilu na nepřímý žár

1. Umístíte centrální podpěrný kroužek (B) do středu grilovací vany a do něj vložíte palivový rošt (C).
2. Vložíte dřevěné uhlí do nádob na palivo CHAR-BASKETS umístěných na palivovém roštu nad koncem trubice hořáku (D). Nádobu na palivo CHAR-BASKETS umístíte tak, aby ležely souběžně s trubicí hořáku.
3. Podpalte dřevěné uhlí. Více informací naleznete v části „ZÁŽEHNUTÍ HOŘÁKU – PLYNOVÝ ZÁŽEHOVÝ SYSTÉM SNAP-JET“ této příručky pro uživatele.

POZNÁMKA: Poklop, kryty a průduchy musí zůstat během podpalování otevřené.

4. Po podpalení dřevěného uhlí používejte grilovací rukavice nebo chňapky, které splňují normu EN 407, stupeň žáruvzdornosti 2 nebo vyšší. Pomocí dlouhých kleští oddělte nádoby na palivo CHAR-BASKETS a umístíte je po obou stranách pokrmu (E).

POZNÁMKA: Mezi nádoby na palivo CHAR-BASKETS položte jednorázovou hliníkovou misku, do které bude odkapávat šťáva, snížíte tak čas potřebný na čištění grilu.

POZNÁMKA: Tento gril má také dostatek prostoru pro přípravu jídla na přímém i nepřímém žáru současně. Přemístěním obou nádob na palivo CHAR-BASKETS do jedné části grilu můžete grilovat přímo přes nádoby a na druhé části grilovacího roštu grilovat na nepřímém žáru.

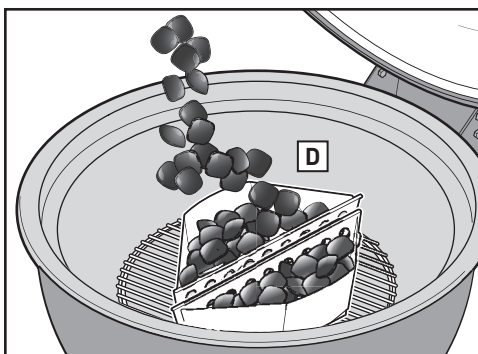
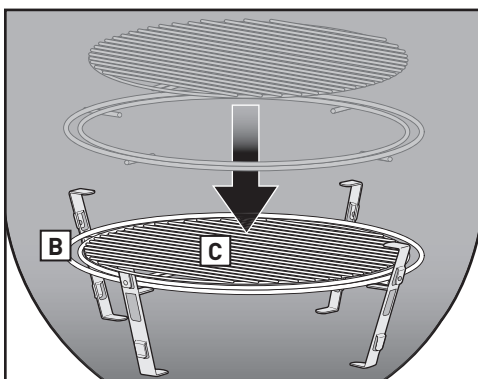
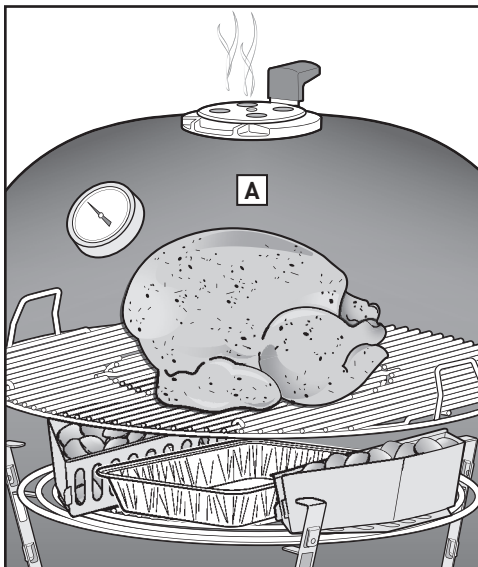
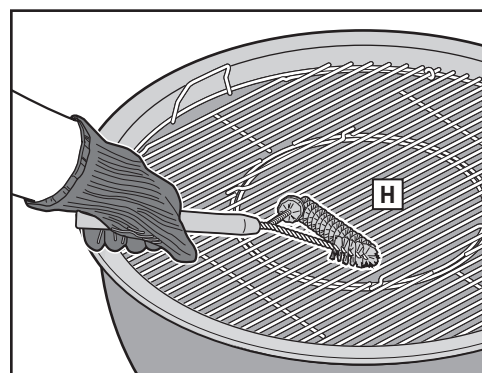
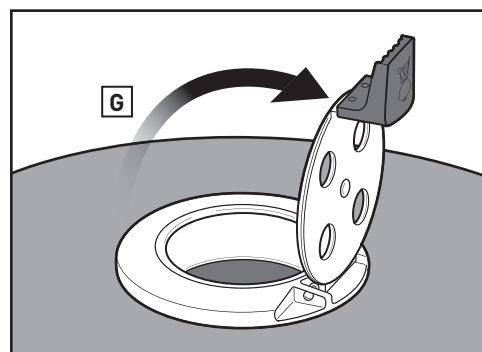
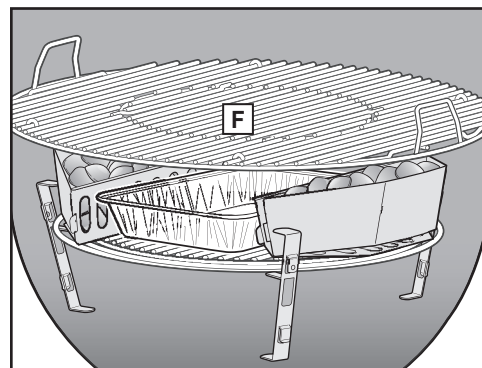
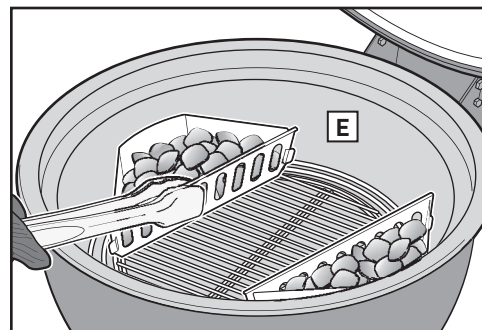
5. Umístíte grilovací rošt do horní části grilovací vany (F).
6. Zavřete poklop grilu a odkryjte kryt na poklop RAPIDFIRE (G).
7. Předehříváte grilovací rošt po dobu přibližně 10 až 15 minut, nebo dokud gril nedosáhne požadované teploty.
8. Po předehřátí grilovacího roštu jej očistíte pomocí grilovacího kartáče se štětinami z ušlechtilé oceli nebo škrabky (H).

POZNÁMKA: Pokud během používání grilovacího kartáče se štětinami z ušlechtilé oceli najdete na roštu nebo na kartáči samotném vypadlé štětiny, vyměňte ho.

9. Umístíte jídlo na grilovací rošt mezi nádoby CHAR-BASKETS a zavřete poklop grilu. Pootočením krytu na poklop RAPIDFIRE dosáhnete zvýšení nebo snížení požadované teploty v grilu (I). Pokud chcete zjistit doporučenou dobu přípravy a teplotu, podívejte se do receptu. Požadovanou teplotu uvnitř grilu můžete sledovat na teploměru poklopu.

Po skončení grilování

Uzavřete kryt na poklopu a průduchy na grilovací vaně, a uhasťte tak uhlíky uvnitř.





METODY GRILOVÁNÍ – UZENÍ

UZENÍ

Uzení je příprava pokrmů při nízkých teplotách po delší dobu za použití špalíček a štěpků z listnatých dřevin.

(A). Těto metodě říkáme metoda „pomalého grilování na nízkém plameni“. Při pomalém grilování na nízkém žáru se v pokrmech udrží šťáva a aroma dávající vzniku obzvláště jemným kouskům masa. Uzení je vhodné pro přípravu větších kusů masa, jako je žebírko, krůta, vepřová plec, žebra a celé kuře.

POZNÁMKA: Grilování v chladnějším klimatu nebo ve vyšší nadmořské výšce prodlouží dobu přípravy pokrmů. Větrné povětrnostní podmínky zvýší teplotu grilu.

Příprava grilu před uzením

1. Umístíte rošt na dřevěné uhlí (B) na dno grilovací vany a pak vložte centrální podpěrný kroužek (C).

POZNÁMKA: 35 až 45 briket poskytnou 8 až 10 hodin doby přípravy. Pro pokrmy, které vyžadují delší čas grilování, bude zapotřebí více dřevěného uhlí. Více informací naleznete v tabulce „Doba přípravy“.

2. Naskládejte dřevěné uhlí na palivový rošt nad konec trubice hořáku (D).
3. Podpalte dřevěné uhlí. Více informací naleznete v části „ZÁŽEHNUTÍ HOŘÁKU – PLYNOVÝ ZÁŽEHOVÝ SYSTÉM SNAP-JET“ této příručky pro uživatele.

POZNÁMKA: Poklop, kryty a průduchy musí zůstat během podpalování otevřené.

4. Po podpalení dřevěného uhlí používejte grilovací rukavice nebo chňapky, které splňují normu EN 407, stupeň žáruvzdornosti 2 nebo vyšší. Pomocí dlouhých kleští přidejte kolem rozpáleného uhlí WEBER špalíčky nebo štěpky (E).

5. Umístíte difúzer do středu podpěrného kroužku (F).

POZNÁMKA: Na difúzer položte jednorázovou hliníkovou misku, do které bude odkapávat šťáva, snížíte tak čas potřebný na čištění grilu. Pokud udíte větší kusy masa, umístěte pod ně dvě odkapávací misky.

6. Umístíte grilovací rošt do horní části grilovací vany (G).

7. Zavřete poklop grilu.

8. Jakmile teplota grilu dosáhne podle termosondy „teploty k uzení“, (H), nastavte průduch grilovací vany do polohy pro uzení (I) a otáčejte krytem na poklop RAPIDFIRE (J) tak, abyste udrželi doporučenou teplotu uzení.

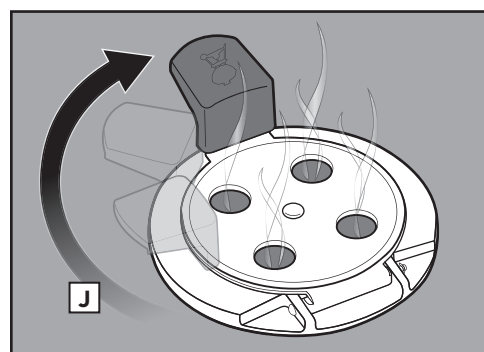
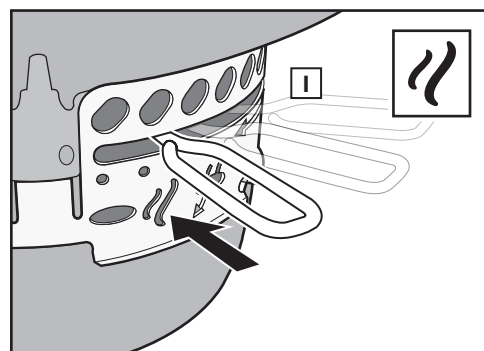
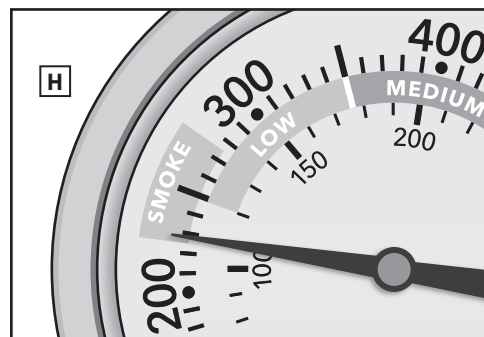
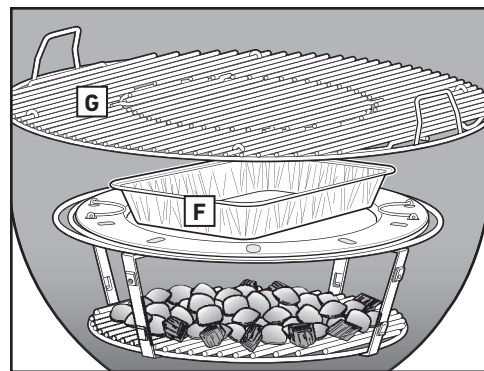
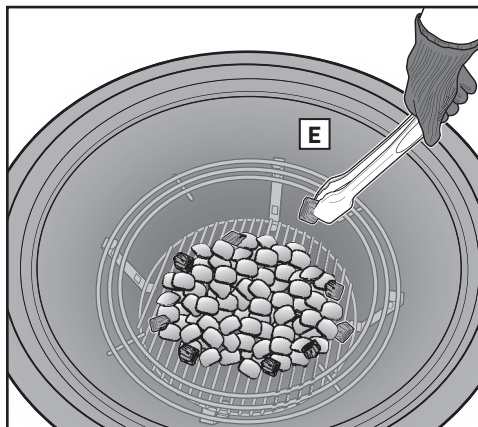
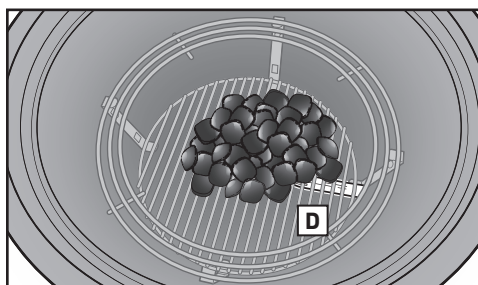
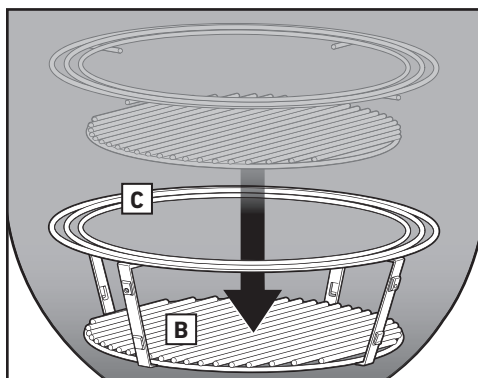
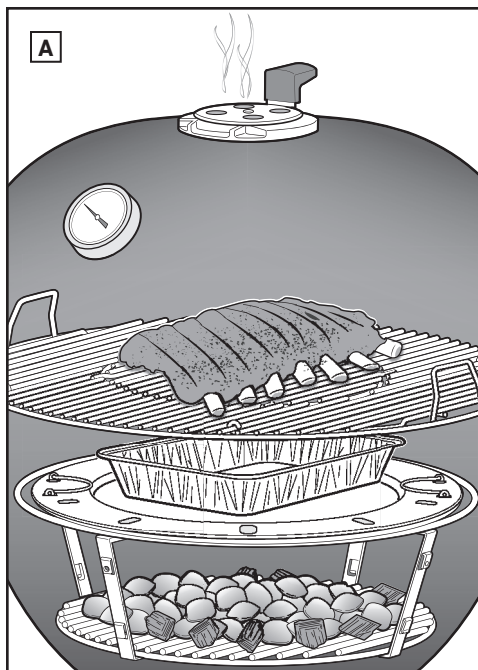
9. Otevřete poklop grilu a očistěte grilovací rošt pomocí grilovacího kartáče se štětinami z ušlechtilé oceli.

POZNÁMKA: Pokud během používání grilovacího kartáče se štětinami z ušlechtilé oceli najdete na roštu nebo na kartáči samotném vypadlé štětiny, vyměňte ho.

10. Jídlo umístěte do středu grilovacího roštu. Pokud chcete zjistit doporučenou dobu přípravy, podívejte se do receptu.

Po skončení uzení

Uzavřete kryt na poklopu a průduchy na grilovací vaně, a uhasťte tak uhlíky uvnitř.





METODY GRILOVÁNÍ – UZENÍ

Množství dřevěného uhlí pro uzení a doba přípravy

	Hmotnost	Doba přípravy	Brikety dřevěného uhlí	Dřevěné špalíčky
RYBY	0,45 až 1,36 kg	1 až 2½ hodiny	60 až 80 briket (1¼ odměrky)	2 až 4
	1,36 až 2,7 kg	2½ až 4 hodiny	60 až 80 briket (1¼ odměrky)	2 až 4
DRŮBEŽ	0,9 až 1,36 kg	2 až 3½ hodiny	60 až 80 briket (1¼ odměrky)	1 až 3
	1,81 až 3,62 kg	3½ až 4 hodiny	80 až 100 briket (2¼ odměrky)	2 až 4
	3,62 až 5,44 kg	4 až 5 hodin	80 až 100 briket (2¼ odměrky)	3 až 4
	5,44 až 8,1 kg	8 až 10 hodin	100 až 120 briket (2¼ odměrky)	3 až 5
VEPŘOVÉ MASO	1,81 až 3,62 kg	5 až 8 hodin	80 až 100 briket (2¼ odměrky)	3 až 4
	3,62 až 5,44 kg	8 až 12 hodin	100 až 120 briket (2¼ odměrky)	3 až 5
HOVĚZÍ MASO	1,81 až 3,62 kg	7 až 12 hodin	80 až 120 briket (2¼ odměrky)	3 až 5
	3,62 až 5,44 kg	12 až 18 hodin	120 až 140 briket (3¼ odměrky)	3 až 5

U doby přípravy hovězího masa jsou použity údaje pro střední propečení, pokud není uvedeno jinak. Uvedené doby přípravy platí pro potraviny, které byly zcela rozmrazeny. Hmotnosti, množství dřevěného uhlí a doby přípravy jsou zde uvedeny spíše jako doporučení a nemusí být striktně dodržovány. Doba přípravy pokrmů ale mohou ovlivnit faktory, jako jsou nadmořská výška, síla větru a také venkovní teplota.

⚠ VAROVÁNÍ: Nikdy nepoužívejte dřevěné uhlí impregnované podpalovací kapalinou na dřevěné uhlí.

Aroma dřevin pro uzení

Aroma dřevin	Charakteristiky	Skvěle se hodí k
Jabloň	JEMNÉ AROMA Mírně nasládlá a výrazně ovocná uzená příchut'	Ryby Drůbež Vepřové maso (zejména šunka) Zelenina
Třešeň	JEMNÉ AROMA Mírně nasládlá, ovocně uzená příchut'	Ryby Drůbež Vepřové maso Zelenina
Bílý ořech	BOHATÉ AROMA Štiplavá, uzená, slatinová příchut'	Drůbež Vepřové maso Hovězí maso
Buk	JEMNÉ AROMA Jemné uzené aroma	Ryby Drůbež Vepřové maso Jehněčí maso Zelenina
Pekanový ořech	BOHATÉ AROMA Štiplavé, sladké aroma. Ideální pro uzení na nízkém žaru.	Ryby Drůbež Vepřové maso Jehněčí maso Hovězí maso
Mesquite	PLNÉ AROMA Plná, bohatá uzená chuť s nahořklou příchutí	Vepřové maso Jehněčí maso Hovězí maso

TIPY A TRIKY PRO ÚSPĚŠNÉ GRILOVÁNÍ

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 prostorech.
- Gril vždy umístěte na bezpečném a rovném místě.
- Gril nikdy nepoužívejte ve vzdálenosti 1,5 m od hořlavých materiálů. Hořlavými materiály jsou především dřevo nebo opracované dřevěné podlahy, terasy a verandy a jiné hořlavé povrchy.

Gril rozpalte

Rozpálení grilu je klíčovým faktorem pro grilování na přímém a nepřímém žaru a uzení. Pokud je gril rozpálený, teplo uvolní kousky jídla přichycené na roštu a usnadní jeho čištění pomocí grilovacího kartáče se štetinami z ušlechtilé oceli nebo dřevěné škrabky. Rozpálením grilu také dostatečně rozehejte grilovací rošty tak, abyste mohli grilovat, a tak, aby se pokrm nepřipaloval k roštu.

Používejte rukavice

Při používání grilu vždy používejte grilovací rukavice. Poklopy, průduchy, rukojeti a grilovací vana se během grilování rozpálí, a proto je potřeba, abyste při manipulaci s nimi byli opatrní a měli ochranné pomůcky na ruku a předloktí.

Podpálení dřevěného uhlí

Společnost WEBER doporučuje k podpálení dřevěného uhlí použít zapalovací komín (prodáváný samostatně) a podpalovací kostky (prodáváné samostatně). Vyhněte se používání podpalovacích tekutin, protože mohou dodat Vaším pokrmům chemickou pachut.

Oléjem potřete pokrmy, ne rošt

Lehké potřetí tukem dodá pokrmu chuť a vlhkost a zároveň zabrání tomu, aby se jídlo přichytilo k roštu. Nedoporučujeme potírat tukem rošt, mohlo by tak dojít k nežádoucímu vzplanutí.

Použijte poklop

Grily přikrývejte poklopem co nejčastěji z následujících důvodů:

- Během přípravy pokrmů na přímém žaru udržujte rošt dostatečně rozpálený tak, aby na pokrmech zanechával stopy po mřížce.
- Zadržuje vlhkost, která se v grilu tvoří při odpařování tuku a šťáv.
- Omezováním přívodu kyslíku zabraňuje náhlým vzplanutím tuku a zbytků jídla.

Jak správně používat difúzer

Difúzer pomáhá udržovat trvale nízké teploty při uzení a usměrňuje teplo a kouř směrem k jídlu. Difúzer lze také použít při grilování na nepřímém žaru za účelem maximalizace grilovací plochy. Na difúzer nikdy nepokládáte jídlo ani palivo.

Zkroťte plamen

Ke vzplanutí občas dochází, což je většinou žádoucí, protože plameny ožehnou povrch jídla. Příliš mnoho takových vzplanutí však může způsobit spálení jídla. Poklop udržujte co nejlépe uzavřený, 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.

Sledujte čas a teplotu

Grilování v chladnějším klimatu nebo ve vyšší nadmořské výšce prodlouží dobu přípravy pokrmů. Větrné povětrnostní podmínky zvýší teplotu grilu.

Udržujte ho v čistotě

Řiďte se základními pokyny k údržbě, aby gril vypadal a fungoval co nejlépe mnoho dalších let! Před každým použitím nezapomeňte odstranit popel a zbytky dřevěného uhlí ze dna grilovací vany a nádoby na popel.

Uzení na dřevě

Doporučujeme Vám při uzení na dřevě experimentovat s různými druhy dřeva, abyste našli dokonalou rovnováhu chutí. Pokud plánujete dlouho trvající uzení, vždy používejte dřevěné špalíky, ne dřevěné štěpky. Špalíky jsou vhodné pro delší uzení, při nichž kouř do pokrmů proniká dlouhou dobu. Dřevěné štěpky jsou ideální pro kratší uzení, protože příliš dlouho nevydrží.



ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA

ČIŠTĚNÍ VNITŘKU GRILU

Pokud chcete, aby gril podával maximální výkon dlouhá léta, musíte čistit vnitřní části grilu před každým použitím.

VAROVÁNÍ: Vypněte svůj gril a počkejte, než kompletně vychladne, abyste mohli začít s důkladným čištěním.

Čištění poklopu

Čas od času si budete moci povšimnout vložek „podobných barvě“, které budou na vnitřní straně poklopu. Během používání se tuk a kouř pomalu mění na uhlík a ten se hromadí na vnitřní straně poklopu. Tento nashromážděný uhlík se časem začne loupat a bude silně připomínat loupající se barvu. Tyto usazeniny nejsou toxické, ale pokud nebudete poklop pravidelně čistit, mohou tyto částičky padat na Vaše jídlo.

Budete potřebovat: neabrazivní čistící houbičku z nylonové síťoviny a papírovou utěrku.

1. Odstraňte zuhelnatělý tuk z vnitřních částí poklopu grilu pomocí čistící houbičky (A). Po každém použití poklopu otřete jeho vnitřek papírovou utěrkou, zabráníte tak dalšímu usazování tuku. Proveďte to, dokud je gril teplý na dotek (ne horký).

Čištění grilovacích roštů a difuzéru

Pokud grilovací rošty pravidelně čistíte po předeřhání grilu, množství ulpělých nečistot bude jen minimální. Snažte se omezit množství zbytků jídla a jejich připálení na difuzéru na minimum také během přípravy jídla. Použitím jednorázové hliníkové misky snížíte čas čištění grilu.

Budete potřebovat: grilovací kartáč se štětinami z ušlechtilé oceli.

1. Z roštu na dřevěné uhlí umístěného v grilu očistíte zbytky jídla pomocí grilovacího kartáče se štětinami z ušlechtilé oceli (B).

⚠ VÝSTRAHA: Grilovací kartáč pravidelně kontrolujte, zda nemá uvolněné štětiny nebo zda není příliš opotřebovaný. Pokud na grilovacích roštích 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.

2. Odstraňte grilovací rošty.
3. Z difuzéru umístěného v grilu očistíte zbytky jídla pomocí grilovacího kartáče se štětinami z ušlechtilé oceli.
4. Vyjměte difuzér.
5. Z palivového roštu umístěného v grilu očistíte zbytky jídla pomocí grilovacího kartáče se štětinami z ušlechtilé oceli.

Rychlé čištění trubice hořáku

Trubicu hořáku je zapotřebí zběžně čistit a pravidelně kontrolovat, zda není ucpaná. Návod na důkladné čištění naleznete v části „ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA“ této příručky.

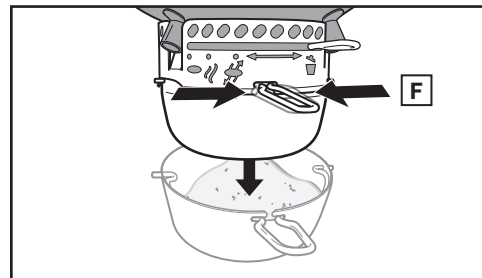
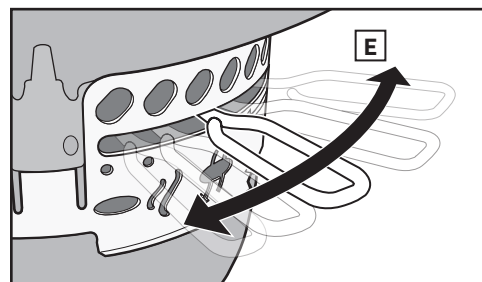
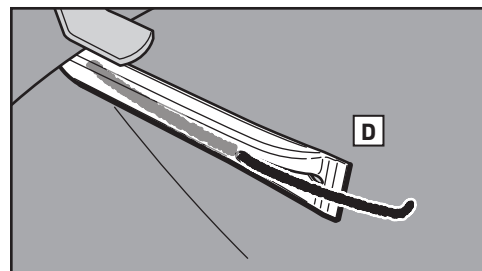
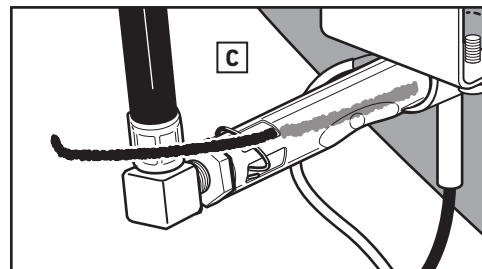
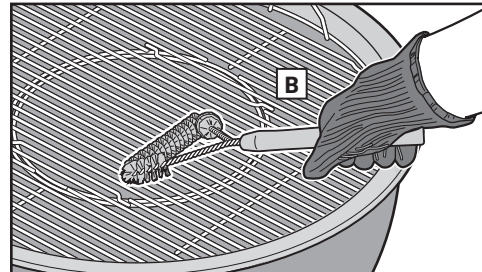
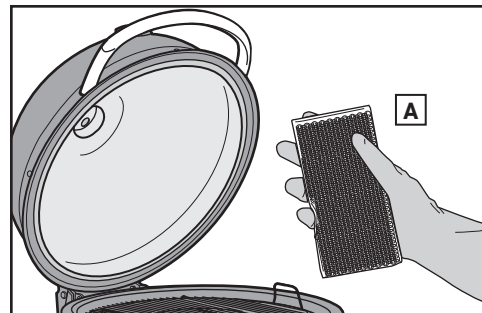
Budete potřebovat: žínkový čistič trubek a čistý grilovací kartáč se štětinami z ušlechtilé oceli. Nikdy nepoužívejte kartáč, který jste předtím použili k čištění roštů.

1. Zasuňte čistič trubek do otvoru na konci trubice hořáku (C). Dávejte pozor, abyste nepoškodili zážehovou elektrodu.
2. Čistič trubek protáhněte přes otvory hořáku (D).
3. Vnější část trubice hořáku očistíte grilovacím kartáčem se štětinami z ušlechtilé oceli.

Čištění grilovací vany

Pokud chcete ideální proudění vzduchu a celkově lepší grilování, odstraňujte ze dna grilu a z popelníku nahromaděný popel a staré uhlíky před každým použitím.

1. Otevřete poklop a sejměte grilovací rošty, palivový rošt a difuzér.
2. Ze dna grilovací vany odstraňte popel a kousky neshořelého dřevěného uhlí. Dřevěné uhlí potřebuje k hoření kyslík, takže se vždy ujistěte, že průduchy nejsou ničím ucpané. Pohybem rukojeti čistícího systému ONE-TOUCH dopředu a dozadu nasypete popel ze dna grilovací vany do nádoby na popel (E).
3. Stisknutím rukojeti nádoby na popel ji vyjměte z grilu (F).

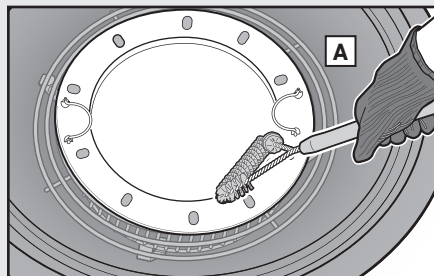


Alternativní způsob čištění difuzéru

Pokud chcete odstranit vrstvu usazenin na difuzéru, proveďte to, dokud je teplý.

Budete potřebovat: Grilovací kartáč se štětinami z ušlechtilé oceli.

1. Během předeřhávání grilu, při dosažení teploty 350 °C nebo méně, očistíte difuzér pomocí grilovacího kartáče se štětinami z ušlechtilé oceli (A).





ČIŠTĚNÍ VNĚJŠKU GRILU

Vnější část grilu může obsahovat ušlechtilou ocel, porcelánem smaltované povrchy a také plastové povrchy. Společnost WEBER doporučuje následující metody čištění podle druhu povrchu, který právě čistíte. Před tím, než tuto údržbu budete provádět, ujistěte se, že je uhlí zcela vyhaslé a gril je chladný.

Povrchy z ušlechtilé oceli

Ušlechtilou ocel očistíte pomocí netoxického čističe na ušlechtilou ocel nebo pomocí leštěnky, která je určena pro čištění venkovních výrobků a grilů. Neriskujte, že povrchy z ušlechtilé oceli poškrábete hrubými pastami a přípravky, které nečistí ani neleští, ale naopak způsobují změnu barvy kovu odstraněním horní chromové ochranné vrstvy. Nepoužívejte papírové utěrky.

Budete potřebovat: hadřík z mikrovlákna, čistič z ušlechtilé oceli.

1. Nastříkejte čisticí prostředek na části grilu z ušlechtilé oceli. Použijte hadřík z mikrovlákna a čistěte po směru textury ušlechtilé oceli.

Lakované porcelánem smaltované povrchy a plastové díly

Lakované porcelánem smaltované povrchy a plastové díly čistěte mimo gril pomocí mýdlové vody.

Budete potřebovat: horkou mýdlovou vodu, papírové ubrousky nebo hadřík.

1. Umyjte vnějšek grilu teplou mýdlovou vodou. Opláchněte jej vodou a důkladně osušte.

⚠ DŮLEŽITÉ: K čištění grilu nepoužívejte žádný z následujících prostředků: abrazivní leštěnky nebo barvy na ušlechtilou ocel, čisticí prostředky obsahující kyseliny, minerální líc nebo xylen, čisticí prostředky na trouby, abrazivní čisticí prášky (do kuchyně) nebo abrazivní houbičky na čištění.

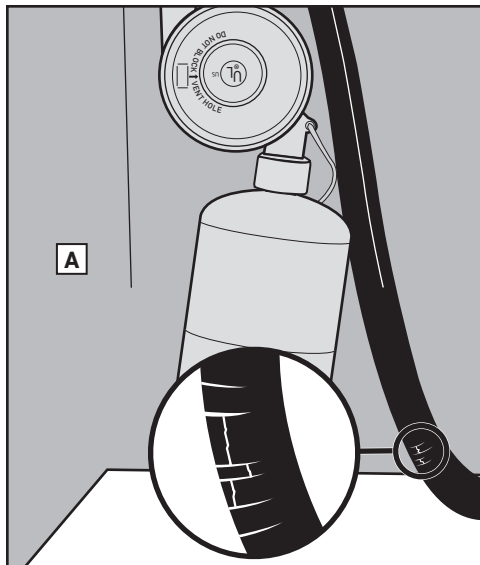
ČIŠTĚNÍ VNĚJŠKU GRILU, KTERÝ SE NACHÁZÍ V NEOBVYKLÉM PROSTŘEDÍ

Pokud je gril vystaven nepříznivým povětrnostním podmínkám nebo jiným neobvyklým vlivům, měli byste vnějšek čistit častěji. Kyselé deště, chemikálie z bazénu a slaná voda mohou způsobovat korozi povrchu. Umyjte vnějšek grilu teplou mýdlovou vodou. Následně ho opláchněte a pečlivě osušte. Navíc byste měli jednou za týden natřít povrchy z ušlechtilé oceli speciálním čisticím prostředkem, který účinně bojuje se rzi na povrchu.

KONTROLA HADIC

1. Vizuálně zkontrolujte hadici, zda nevykazuje známky popraskání (A).

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





ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA

Aby váš gril fungoval stejně bezpečně a efektivně jako první den, důrazně doporučujeme, abyste trubici hořáku alespoň jednou ročně zkontrolovali a vyčistili. Trubice hořáku (A) se může časem zašpinit a ucpat. Ve Venturiho trubici (B) hořáku se mohou usadit pavouci a hmyz a způsobit unikání plynu větracím ventilem (C). Zablokované a znečištěné otvory v hořáku (D) mohou omezit volný průtok plynu. Tato překážka může mít za následek požár uvnitř trubice hořáku pod zapalovacím boxem nebo v jeho blízkosti a způsobit vážné poškození grilu.

Běžné projevy ucpaných nebo znečištěných trubíc:

- Je cítit plyn a navíc plameny hořáku jsou žluté a nedostatečně hřejí.
- Hořák vydává praskavé zvuky.

⚠ NEBEZPEČÍ

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

SPRÁVNÝ TVAR PLAMENE

Trubice hořáku grilu byla továrně seřízena pro vytvoření ideální směsi vzduchu a plynu. Pokud trubice hořáku funguje tak, jak má, uvidíte specifický tvar plamenů. Jejich špičky občas zasvítí žlutě (E), uprostřed jsou tmavě modré (F) a přecházejí až do světle modrého plamene u hořáku (G). Pokud plameny neodpovídají výše uvedenému popisu plamene nebo pokud se objeví „praskající“ zvuky, může to znamenat, že je třeba hořák vyčistit.

DŮKLADNÉ ČIŠTĚNÍ TRUBICE HOŘÁKU

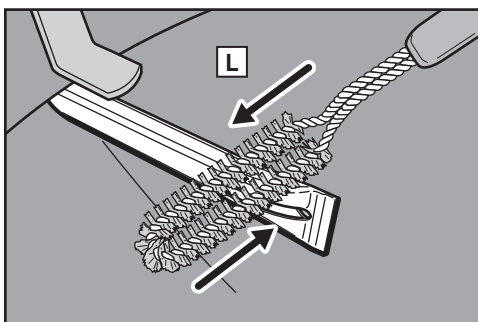
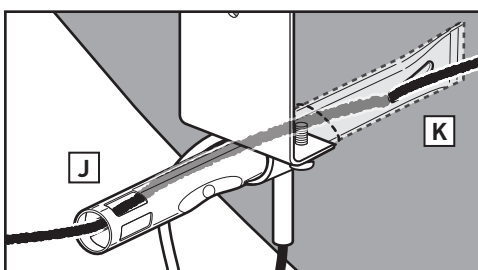
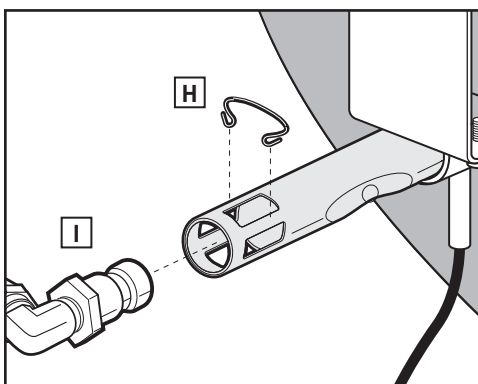
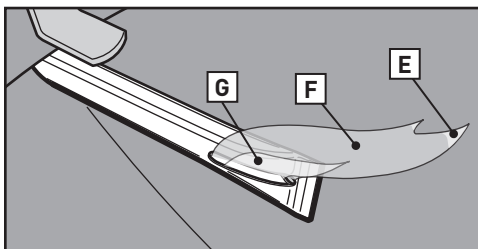
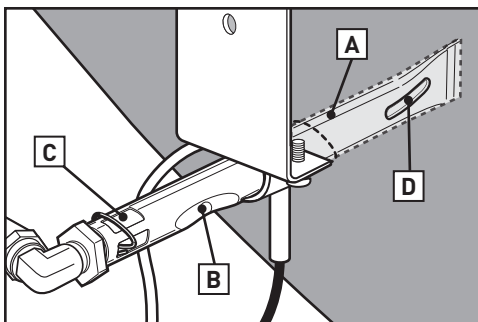
Budete potřebovat: baterku, žínkový čistič trubek a čistý grilovací kartáč se štětinami z ušlechtilé oceli. Nepoužívejte kartáč, který jste předtím použili pro čištění roštů.

1. Ujistěte se, zda je gril vypnutý a zda již vychladl.
2. Sejměte pojistnou svorku (H) a připojení hadice (I) z trubice hořáku.
3. Nahlédněte do trubice hořáku baterkou a zasuňte čistič trubek koncem trubice hořáku (J). Dávejte pozor, abyste nepoškodili zážehovou elektrodu.
4. Čistič trubek protáhněte přes otvory hořáku (K).
5. Vnější část trubice hořáku očistěte grilovacím kartáčem se štětinami z ušlechtilé oceli (L).
6. Nasaďte hadici a pojistnou svorku zpět na trubici hořáku.

⚠ **VAROVÁNÍ:** Před použitím vytáhněte spoj plynové hadice, abyste se ujistili, že je svorka na místě a že plynová hadice a otvor jsou pevně připevněny uvnitř trubice hořáku.

ZAVOLEJTE ZÁKAZNICKÝ SERVIS

Pokud problémy přetrvávají i po očištění trubice hořáku, kontaktujte pracovníka zákaznického servisu pro svou oblast. Kontaktní informace najdete na našich webových stránkách weber.com.



FUNKCE PLYNOVÉHO ZÁŽEHOVÉHO SYSTÉMU SNAP-JET

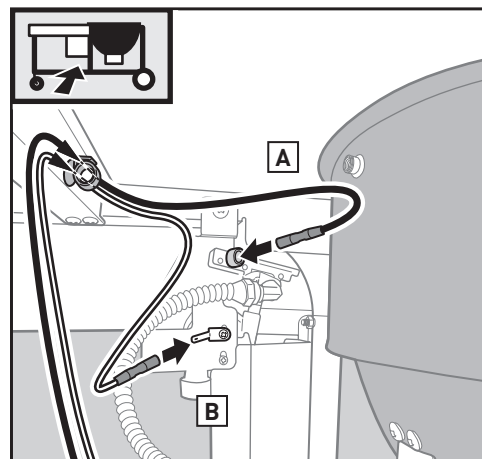
Regulační knoflík hořáku obsahuje vestavěný zážehový systém. Zážehový systém dodává jiskru zážehové elektrodě. Pokud provádíte běžnou údržbu nebo kontrolu během odstraňování problémů s plynovým zážehovým systémem SNAP-JET, přečtěte si následující pokyny, abyste zajistili správnou funkci systému.

⚠ **VAROVÁNÍ:** Regulační knoflík hořáku musí být v poloze vypnuto.

Pokud se gril při zatlačení a pomalém otočení regulačního knoflíku hořáku nepodpálí, budete muset zjistit původ problému (buď v přívodu plynu nebo v zážehovém systému). Začněte tím, že se pokusíte zapálit hořák zápalkami. Více informací naleznete v části „ZÁŽEHNUTÍ HOŘÁKU – podpálení grilu pomocí zápalek“. Pokud se zapálení hořáku pomocí zápalek zdařilo, problém je v plynovém zážehovém systému SNAP-JET.

ÚDRŽBA SOUČÁSTÍ ZÁŽEHOVÉHO SYSTÉMU

1. Ujistěte se, zda je gril vypnutý a zda již vychladl.
2. Zkontrolujte, zda je černý vodič připojen k červené svorce na ventilu (A).
3. Zkontrolujte, zda je bílý vodič připojen k uzemňovací svorce pomocí šroubu (B).





Summit Kamado - S6 - EMEA 100120

1 2 3 4 5 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 40 41 42 43 44 45 46 47 48 49 50 51 52 53 54 55 56 57 58

ŘEŠENÍ BĚŽNÝCH PROBLÉMŮ

Máte problémy?	Řešení
* Při zatlačení a otočení regulačního knoflíku hořáku nedojde k zapálení hořáku.	* Zkontrolujte, zda k hořáku proudí plyn tak, že se pokusíte zapálit hořák zápalkami. Více informací naleznete v části „ZAŽEHNUTÍ HOŘÁKU – podpálení grilu pomocí zápalek“. Pokud se zapálení hořáku pomocí zápalek zdařilo, problém je v zážehovém systému. Více informací naleznete v části „FUNKCE PLYNOVÉHO ZÁŽEHOVÉHO SYSTÉMU SNAP-JET“ v oddíle „ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA“.
	* Zkontrolujte, zda jsou vodiče správně zasunuty do svorek. Zkontrolujte, zda je černý vodič připojen k červené svorce na ventilu. Zkontrolujte, zda je bílý vodič připojen k uzemňovací svorce pomocí šroubu. Více informací naleznete v části „ÚDRŽBA ZÁŽEHOVÉHO SYSTÉMU“ v oddíle „ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA“.
* Hořák se nezapaluje nebo má nízký plamen.	* Malé množství paliva nebo prázdná plynová láhev. Plynovou láhev vyměňte. Více informací naleznete v části „ODPOJENÍ PLYNOVÉ LÁHVE“.
* Plamen na hořáku je nepravidelně přerušovaný a nestálý. * Hořák hoří žlutým nebo oranžovým plamenem a lze cítit zápach plynu.	* Zkontrolujte trubici hořáku, zda není ucpaná. Více informací naleznete v části „ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA“.
* Vnitřní strana poklopu vypadá jakoby se sloupávala barva. (Připomíná sloupávání barvy.)	* Vnitřní strana poklopu je vyrobená z hliníku. Neobsahuje nátěr. Nemůže se loupat: To co vidíte, je ulpívající zuhelnatělý tuk, který se odlučuje. NEJEDNÁ SE O ZÁVADU. Je zapotřebí důkladná očista. Více informací naleznete v části „ČIŠTĚNÍ VNITŘKU GRILU“ v oddíle „ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA“.

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



Weber-Stephen Products LLC
www.weber.com