

# SPIRIT

EPX-315 PREMIUM GBS

Návod na použitie PLYNOVÝCH GRILOV



## REGISTRUJTE SA EŠTE DNES



**Objavte radosť z grilovania:** Zaregistrujte svoj plynový gril a získajte špeciálny obsah, ktorý z Vás urobí majstra grilovania.

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



TELEFÓN



MOBIL



E-MAIL



ONLINE

**30115**

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

020122  
sk - Slovenčina

## Dôležité bezpečnostné informácie

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

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

### ⚠ NEBEZPEČENSTVO

**Ak cítite plyn:**

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

### ⚠ VAROVANIE

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

**POUŽÍVAŤ IBA VO VONKAJŠOM PROSTREDÍ.**

**PRED POUŽITÍM SPOTREBIČA SI PREČÍTAŤ NÁVOD.**

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

**POZNÁMKA PRE UŽÍVATEĽA:** Uchovajte tieto pokyny pre budúce použitie.

## Inštalácia a montáž

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

## Používanie

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

## Skladovanie a/alebo nepoužívanie

- ⚠ **VAROVANIE:** Po použití uzavrieť prívod paliva na nádobu na plyn.

⚠ **VAROVANIE:** LPG nádoby musia byť uskladnené vonku mimo dosahu detí a nesmú sa uskladňovať v budove, garáži alebo akomkoľvek inom uzavretom priestore.

⚠ **VAROVANIE:** Po období skladovania a/alebo nepoužívania musí byť gril pred použitím skontrolovaný na úniky plynu a upchatie horákov.

• Skladovanie grilu v interiéri je dovolené, iba ak LPG nádoba je odpojená a uložená mimo grilu.

# vitajte v našej rodine

Sme veľmi radi, že ste sa k nám pridali na ceste k radosti z grilovania. Prosíme, vyhradte si čas na preštudovanie tohto Návodu na použitie, aby ste zaistili, že budete grilovať úspešne, rýchlo a jednoducho. Chceme byť po Vašom boku po celý čas používania Vášho grilu, tak prosím venujte niekoľko minút registrácii Vášho grilu. Sľubujeme Vám, že informácie od Vás nikdy nepredáme ďalej ani Vám nebudeme zasielať nežiaduce spamy. To, čo sľubujeme, je, že budeme po Vašom boku na každom kroku Vašej cesty. Po prihlásení k Vášmu WEBER-ID Vám v rámci Vašej registrácie začneme dodávať špeciálny obsah, ktorý je určený iba pre Vás a pre radosť z Vášho grilu.

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

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



Aj váš gril môže aktualizovať svoj status

**1** STIAHNITE SI APLIKÁCIU ZADARMO



**3** PRIPOJIŤ A MONITOROVAŤ

**2** ZASUŤTE SONDU

**4** DOKONALÉ VÝSLEDKY

FUNKCIA	VÝHODA
<b>DIALKOVÝ GRILOVACÍ MONITOR</b>	<b>WI-FI A BLUETOOTH® MONITOROVANIE GRILU</b> Dialkový prístup ku grilu vám dáva slobodu vzdialiť sa od grilu a sledovať teplotu pomocou vášho inteligentného zariadenia.
<b>GRILOVACÍ ASISTENT KROK ZA KROKOM</b>	<b>DOKONALE UGRILOVANÉ JEDLO</b> Vďaka svojmu inteligentnému zariadeniu budete presne vedieť, kedy jedlo otočiť, nechať oddýchnuť a servírovať. Dostávajúte upozornenia o všetkom, od toho, kedy je vhodné otočiť jedlo, až po odpočítavanie, ktoré zobrazuje, kedy bude jedlo hotové.
<b>V APLIKÁCIÍ POVOLENÉ TEPLOMERY</b>	<b>OKAMŽITÉ HODNOTY STAVU JEDLA</b> Zobrazte teplotu jedla a úroveň dopyčenia bez otvárania poklopu. Sondy monitorujú úroveň dopyčenia od začiatku až do konca a upozornia vás cez aplikáciu, keď bude treba jedlo otočiť, nechať oddýchnuť alebo servírovať.
<b>RECEPTY A NÁVODY</b>	<b>RECEPTY A GRILOVACIE PROGRAMY WEBER</b> Recepty a grilovacie programy Weber obsahujú podrobné inštrukcie v reálnom čase, ktoré sú prispôbené vašim preferenciám vo varení a druhu mäsa.
<b>LED DISPLEJ</b>	<b>PANEL</b> Panel s LCD displejom na moduli je miesto, kde môžete vizuálne skontrolovať teploty, prijímať upozornenia, pozrieť si stav pripojenia a skontrolovať stav grilovania.



## OBSAH

2 Vitajte v spoločnosti WEBER

Dôležité bezpečnostné informácie

4 Prísľub WEBER

Dobrovoľná záruka WEBER

5 Vlastnosti produktu

Vlastnosti grilu SPIRIT

6 Začíname

Dôležité informácie o LP plyne a zapojeniach plynu

Rozmery hrdla ventilu horáka SPIRIT a údaje o spotrebe

Inštalácia LPG nádoby

Pripojenie LPG nádoby a jej kontrola na úniky

12 Prevádzka

Vaše prvé grilovanie

Zakaždým, keď grilujete

Zapálenie grilu

Integrovaná technológia WEBER CONNECT

Použitie modulu WEBER CONNECT

Starostlivosť o sondu teploty jedla

16 Tipy a triky

Plameň – priamy alebo nepriamy

Čo robiť a čo nerobiť pri grilovaní

18 Starostlivosť o produkt

Čistenie a údržba

20 Riešenie problémov

26 Sprievodca grilovaním

27 Náhradné diely

Ďakujeme vám za zakúpenie výrobku WEBER. Weber-Stephen Products LLC, 1415 S. Roselle Road, Palatine, Illinois 60067 („Weber“) je hrdý na to, že dodáva bezpečné, trvanlivé a spoľahlivé produkty.

Toto je dobrovoľná záruka spoločnosti WEBER, ktorú vám poskytujeme bezplatne. Zahŕňa to informácie, ktoré budete potrebovať v prípade, že bude nutné Váš produkt WEBER opraviť z dôvodu neprijemnosti, akou je porucha alebo vada.

V súlade s príslušnými predpismi má zákazník svoje práva, ak je produkt chybný. Tieto práva zahŕňajú dodanie náhradného dielu, výmenu chybného dielu, zníženie kúpnej ceny a náhradu. V Európskej únii by sa napríklad jednalo o dvojročnú zákonom danú záručnú dobu, ktorá začína plynúť prevzatím produktu. **Tieto a ďalšie zákonné práva ostávajú našou predĺženou zárukou nedotknuté. V podstate poskytujete táto záruka vlastníkovi dodatočné práva, ktoré sú nezávislé od zákonných záručných práv.**

#### **PREDĹŽENÁ ZÁRUKA WEBER**

WEBER garantuje osobe, ktorá si kúpila produkt WEBER (alebo v prípade darčeka alebo reklamnej akcie osobe, pre ktorú bol tento produkt zakúpený ako darček alebo reklamný predmet), že produkt od WEBER nebude vykazovať chyby materiálu ani výrobného postupu za obdobie(-ia) po dobu špecifikovanú nižšie, ak je namontovaný a prevádzkovaný v súlade s príslušným Návodom na použitie. (Poznámka: Ak stratíte svoj Návod na použitie od produktu WEBER, nájdete ho on-line na [www.weber.com](http://www.weber.com) alebo na stránkach príslušnej krajiny, na ktoré budete presmerovaný.) Pri normálnom domácom používaní a údržbe v rámci bytu/domu súkromnou osobou WEBER súhlasí s obsahom tejto záruky na opravu alebo výmenu chybných dielov v rámci aplikovateľnej doby, obmedzení a výnimiek, uvedených nižšie. V ROZSAHU PRÍPUSTNOM PODĽA PLATNÝCH PRÁVNÝCH PREDPISOV SA TÁTO ZÁRUKA POSKYTUJE IBA PŮVODNÉMU KUPUJÚCEMU A OKREM VYŠŠIE UVEDENÝCH PRÍPADOV TÝKAJÚCICH SA DAROVANIA VÝROBKU A JEHO VENOVANIA AKO PROPAGAČNÉHO PREDMETU NIE JE PRENOSNÁ NA ĎALŠÍCH VLASTNÍKOV.

#### **ZODPOVEDNOSTI VLASTNÍKA V RÁMCI TEJTO ZÁRUKY**

Pre zaistenie bezproblémového záručného krytia je dôležité (ale nie je to požadované), aby ste registrovali svoj produkt WEBER online na [www.weber.com](http://www.weber.com) alebo na stránkach príslušnej krajiny, na ktoré budete presmerovaný. Uchovajte si aj originálny doklad o kúpe a/alebo faktúru. Registrácia Vášho produktu WEBER potvrdzuje Vaše záručné krytie a poskytuje priame spojenie medzi Vami a firmou WEBER v prípade, že Vás potrebujeme kontaktovať.

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

#### **UPLATNENIE ZÁRUKY / VÝNIMKY ZO ZÁRUKY**

Ak máte presvedčenie, že ide o súčiastku, na ktorú sa vzťahuje záruka, prosíme, kontaktujte Zákaznícky servis WEBER použitím kontaktných informácií na našich webových stránkach ([www.weber.com](http://www.weber.com) alebo stránky príslušnej krajiny, na ktoré budete presmerovaný). Spoločnosť WEBER po preskúmaní oprávnenosti reklamácie chybnú súčiastku, ktorá je krytá zárukou, opraví alebo (prípadne) vymení. V prípade, že oprava alebo výmena súčiastky nie sú možné, WEBER sa môže rozhodnúť (voliteľne) pre výmenu celého predmetného grilu za nový gril v rovnakej alebo vyššej hodnote. WEBER Vás môže požiadať o zaslanie chybných súčiastok za účelom ich preskúmania, náklady na dopravu budú preplatené.

Táto ZÁRUKA prepadá, ak sa na produkte vyskytujú poškodenia, známky zničenia, škvrny a/alebo hrdza, za ktoré spoločnosť WEBER nenesie zodpovednosť, spôsobené:

- hrubým zaobchádzaním, nesprávnym používaním, zmenami, úpravami, vandalizmom, nedbanlivosťou, nesprávnym zostavením alebo inštaláciou a nedodržaním správne vykonanej bežnej a rutinnej údržby;
- hmyzom (ako sú pavúky) a hlodavcami (ako sú veвериčky) vrátane napríklad poškodenia horákov a/alebo plynových hadičiek;
- vystavením slanému vzduchu a/alebo zdrojom chlóru, ako sú napríklad bazény a vírivky/kúpele;
- nepriaznivými vplyvmi počasia, ako sú napríklad krupobitie, hurikány, zemetrasenia, tsunami alebo vlnobitie, tornáda alebo prudké búrky.

Použitie alebo inštalácia súčiastok na váš produkt WEBER, ktoré nie sú originálne WEBER súčiastky, spôsobí zrušenie tejto záruky, a akékoľvek škody spôsobené týmto použitím nie sú kryté touto zárukou. Akékoľvek prestavby plynového grilu, ktoré nie sú schválené spoločnosťou WEBER a vykonané autorizovaným servisným technikom WEBER, zrušia túto záruku.

#### **ZÁRUČNÉ DOBY PRODUKTU**

Grilovacia vaňa:

10 rokov, žiadne diery v dôsledku hrdze alebo prepálenia (2 roky na náter s výnimkou jeho vyblednutia alebo zmeny odtieňa)

Zostava poklopu:

10 rokov, žiadne diery v dôsledku hrdze alebo prepálenia (2 roky na náter s výnimkou jeho vyblednutia alebo zmeny odtieňa)

Rúrky horáka z nehrdzavejúcej ocele:

10 rokov, žiadne diery v dôsledku hrdze alebo prepálenia

Grilovacie rošty z ušľachtilej ocele:

5 rokov, žiadne diery v dôsledku hrdze alebo prepálenia

Arómakořajnice FLAVORIZER BARS z ušľachtilej ocele:

5 rokov, žiadne diery v dôsledku hrdze alebo prepálenia

Porcelánom smaltované liatinové grilovacie rošty:

5 rokov, žiadne diery v dôsledku hrdze alebo prepálenia

Komponenty WEBER CONNECT:

3 roky

Všetky ostatné súčiastky:

2 roky

#### **ZRIEKNUTIE SA ZODPOVEDNOSTI**

OKREM ZÁRUKY A ZRIEKNUTIA SA ZODPOVEDNOSTI UVEDENÝCH V TOMTO VYHLÁSENÍ O ZÁRUKU SA TU VÝSLOVNE NEUVÁDZAJÚ ŽIADNE ĎALŠIE ZÁRUKY ANI DOBROVOĽNÉ VYHLÁSENIA O ZODPOVEDNOSTI, KTORÉ IDÚ NAD RÁMEC ZÁKONNEJ ZODPOVEDNOSTI VZŤAHUJÚCEJ SA NA SPOLOČNOSŤ WEBER. TÝMTO VYHLÁSENÍM O ZÁRUKU SA NEOBMEZUJÚ ANI NEVYLUČUJÚ SITUÁCIE ALEBO REKLAMÁCIE, V PRÍPADE KTORÝCH MÁ SPOLOČNOSŤ WEBER ZÁKONNÚ POVINNOSŤ PREDPÍSANÚ ZÁKONOM.

PO UPLNUTÍ APLIKOVATELNEJ, VYŠŠIE UVEDENEJ ZÁRUČNEJ DOBY SA PRODUKTU NETÝKAJÚ ŽIADNE INÉ ZÁRUKY. ŽIADNE INÉ ZÁRUKY DANÉ AKOUKOLVEK OSOBOU VRÁTANE PREDACJU ALEBO MALOOBCHODNÍKA VZHLADOM NA AKÝKOLVEK VÝROBK (AKO SÚ NAPRIKĽAD „PREDĹŽENÁ ZÁRUKY“) SPOLOČNOSŤ WEBER K NIČOMU NEZAVÄZUJÚ. JEDINOU MOŽNOSŤOU RIŠENIA OPRÁVNENEJ REKLAMÁCIE JE OPRAVA ALEBO VÝMENA DIELU ALEBO VÝROBKU.

V ŽIADNOM PRÍPADE NESMIE BYŤ V RÁMCI TEJTO DOBROVOĽNEJ ZÁRUKY KRYTIE AKÉHOKOLVEK DRUHU VYŠŠIE AKO NÁKUPNÁ CENA PREDANÉHO VÝROBKU ZNAČKY WEBER.

TÝMTO NA SEBA PREBERÁTE RIZIKO A ZODPOVEDNOSŤ ZA STRATU, ŠKODY ALEBO ÚRAZY SPŮSOBENÉ VÁM A VÁŠMU MAJETKU A/ ALEBO INÝM OSOBÁM A ICH MAJETKU V DÔSLEDKU HRUBEHO ALEBO NESPRÁVNEHO POUŽITIA VÝROBKU ALEBO NEDODRŽANIA POKYNOV SPOLOČNOSTI WEBER UVEDENÝCH V SPRIEVODNOM NÁVODE NA POUŽITIE.

SÚČIASTKY A PRÍSLUŠENSTVO, VYMENENÉ V RÁMCI TEJTO ZÁRUKY, SÚ V ZÁRUKU IBA V SÚĽADE S VYŠŠIE UVEDENÝMI ORIGINALNÝMI ZÁRUČNÝMI DOBAMI.

TÁTO ZÁRUKA SA VZŤAHUJE LEN NA NORMÁLNE DOMÁCE POUŽÍVANIE PRODUKTU V BYTOCH ALEBO RODINNÝCH DOMOCH A NIE NA GRILY WEBER POUŽÍVANÉ NA KOMERČNÉ, SPOLOČENSKÉ ALEBO HROMADNÉ POUŽITIE V REŠTAURÁCIÁCH, HOTELOCH, REZORTOCH, UBYTOVACÍCH ZARIADENIACH A POD.

SPOLOČNOSŤ WEBER MÔŽE Z ČASU NA ČAS ZMENIŤ DIZAJN SVOJICH VÝROBKOV. NIČ, ČO JE ZAHRNÚTE V TEJTO ZÁRUKU, SA NESMIE CHÁPAŤ TAK, ŽE JE SPOLOČNOSŤ WEBER POVINNÁ ZAHRNÚŤ TIETO ZMENY DIZAJNU DO VÝROBKOV VYROBENÝCH PRED ZAVEDENÍM TYCHTO ZMIEN, A ANI TIETO ZMENY SA NESMÚ CHÁPAŤ TAK, ŽE PREDCHÁDZAJÚCI DIZAJN BOL CHYBNÝ.

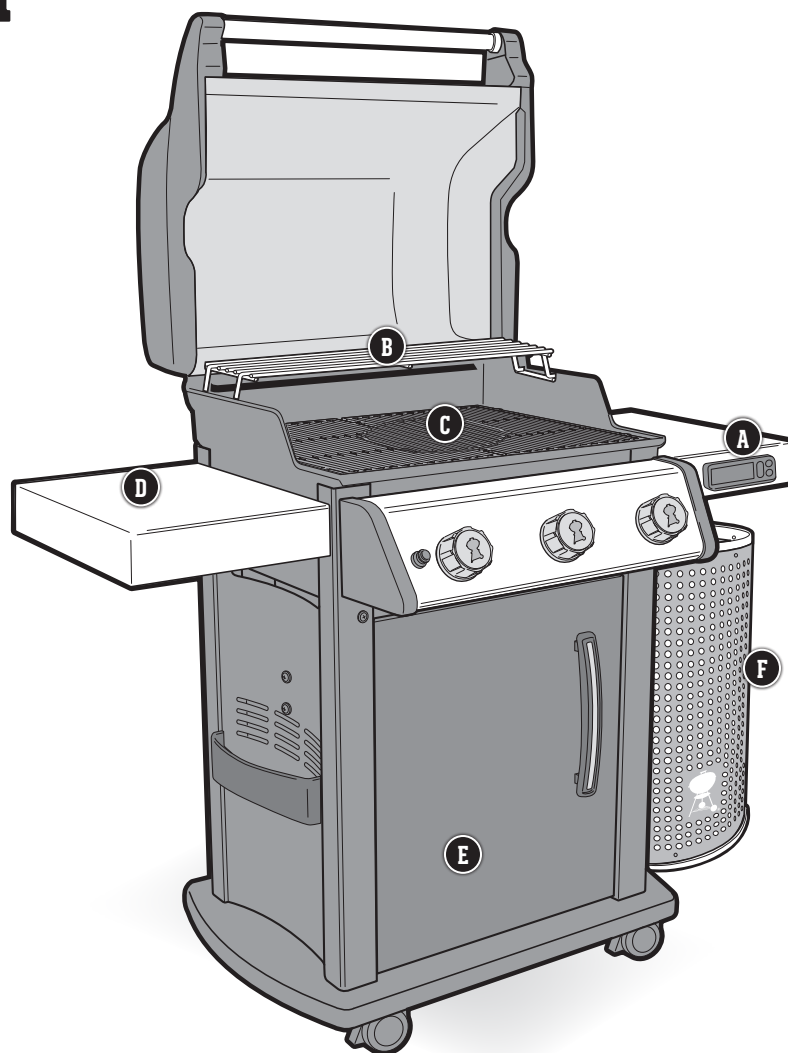
Ďalšie kontaktné informácie nájdete v zozname Medzinárodných obchodných jednotiek na konci tohto Návodu na použitie.



**CHRÁŇTE  
SVOJÚ  
INVESTÍCIU**

Chráňte svoj gril od nečistôt z okolia  
pomocou odolného prémiového  
obalu grilu.

# VLASTNOSTI GRILU SPIRIT



## A WEBER CONNECT

Pri používaní integrovanej technológie WEBER CONNECT sa môžete bez obáv venovať grilu aj svojim hosťom. Toto zariadenie monitoruje vnútornú teplotu grilu a používa sondy teploty jedla, čím vám umožňuje monitorovať teplotu pripravovaného pokrmu. Svoj gril môžete tiež monitorovať prostredníctvom inteligentného zariadenia s aplikáciou WEBER CONNECT cez Bluetooth® alebo Wi-Fi.

Súčasťou balenia je jedna sonda na kontrolu teploty jedla. Dodatočné sondy na jedlo sa predávajú samostatne.

## B Ohrievací rošt

Ohrievací rošt udržiava jedlo teplé alebo opečie žemle na hamburger, zatiaľ čo sa pod ním pripravuje hlavný chod.

## C GOURMET BBQ SYSTEM, Grilovacie rošty

Vyberte kruhový rošt a premeňte svoj gril na panvicu, ražeň na hydinu, pizza kameň alebo akýkoľvek iný z mnohých možností systému GOURMET BBQ SYSTEM, z ktorých si môžete vybrať.

## D Bočné stolíky

Bočné stolíky použite na to, aby ste mali taniere, korenie a náčinie uložené vždy poruke.

## E Skrinka grilu

Skrinka grilu poskytuje prídavný zatvorený uskladňovací priestor pre všetko Vaše potrebné grilovacie náčinie a doplnky.

## F Odkladací priestor na plynovú nádobu s pohodlným prístupom

Umiestnenie plynovej nádoby mimo gril umožňuje ľahký prístup k nádobe a jej jednoduchú výmenu; okrem toho tiež zväčšuje uskladňovací priestor vo vozíku.

## Dôležité informácie o LP plyne a zapojeniach plynu

### Čo je LPG?

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

### Tipy pre bezpečné zaobchádzanie s tlakovými LPG nádobami

- Obitá alebo hrdzavá tlaková LPG nádoba môže byť nebezpečná a musí byť skontrolovaná dodávateľom LP plynu. Nepoužívajte tlakovú nádobu s poškodeným ventilom.
- Aj keď sa Vaša tlaková LPG nádoba môže javiť ako prázdna, môže v nej byť ešte stále prítomný plyn a v súlade s tým je nutné s nádobou primerane manipulovať alebo ju transportovať.
- Tlaková LPG nádoba musí byť inštalovaná, prepravovaná a uskladnená v zvislej zaistenej polohe. Tlakové nádoby nesmú spadnúť ani sa s nimi nesmie neopatrne manipulovať.
- Nikdy neskladujte ani nepresúvajte tlakovú LPG nádobu tam, kde teploty môžu dosiahnuť 50 °C (nádoba bude príliš horúca na to, aby ju bolo možné držať v rukách).

### Požiadavky na tlakovú LPG nádobu

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

### Čo je to regulátor?

Váš plynový gril je vybavený regulátorom tlaku, čo je zariadenie na reguláciu a udržiavanie jednotného tlaku plynu, ako sa plyn uvoľňuje z LPG nádoby.

### Požiadavky na regulátor a hadicu

- V Spojenom kráľovstve je potrebné k zariadeniu pripojiť regulátor vyhovujúci norme BS 3016 s menovitým tlakom 37 milibarov na výstupe.
- Dĺžka hadice nesmie presiahnuť 1,5 metra.
- Zabráňte zauzleniu hadice.
- Zostavy na výmenu regulátora a hadice musia byť podľa špecifikácií spoločnosti Weber-Stephen Products LLC.

## Rozmery hrdla ventilu horáka SPIRIT a údaje o spotrebe

VEĽKOSTI HRDIA HORÁKOVÉHO VENTILU			
Krajina	Katégoria plynu	Modely 315	Modely 325S
Čína, Cyprus, Česká republika, Dánsko, Estónsko, Fínsko, Hongkong, Maďarsko, Island, India, Izrael, Japonsko, Kórea, Litva, Lotyšsko, Malta, Holandsko, Nórsko, Rumunsko, Rusko, Singapur, Slovenská republika, Slovinsko, Juhoafrická republika, Švédsko, Turecko	I <sub>3B/P</sub> (30 mbar alebo 2,8 kPa)	Hlavné horáky 0,92 mm	Hlavné horáky 0,92 mm Opekací horák 0,76 mm
Belgicko, Francúzsko, Grécko, Írsko, Taliansko, Luxembursko, Portugalsko, Španielsko, Švajčiarsko, Spojené kráľovstvo	I <sub>3A</sub> (28 – 30/37 mbar)	Hlavné horáky 0,86 mm	Hlavné horáky 0,86 mm Opekací horák 0,68 mm
Poľsko	I <sub>3P</sub> (37 mbar)	Hlavné horáky 0,86 mm	Hlavné horáky 0,86 mm Opekací horák 0,68 mm
Rakúsko, Nemecko	I <sub>3B/P</sub> (50 mbar)	Hlavné horáky 0,80 mm	Hlavné horáky 0,80 mm Opekací horák 0,66 mm

ÚDAJE O SPOTREBE			
Katégoria plynu	Modely 315	Modely 325S	
I <sub>3B/P</sub> (30 mbar alebo 2,8 kPa)	9,38 kW propán	11,58 kW propán	
	10,55 kW bután	13,05 kW bután	
I <sub>3A</sub> (28 – 30/37 mbar)	659,3 g/h propán	813,9 g/h propán	
	754,7 g/h bután	933,5 g/h bután	
I <sub>3P</sub> (37 mbar)	9,38 kW propán	11,58 kW propán	
	659,3 g/h propán	813,9 g/h propán	
I <sub>3B/P</sub> (50 mbar)	9,38 kW propán	11,58 kW propán	
	10,55 kW bután	13,05 kW bután	
I <sub>3B/P</sub> (50 mbar)	659,3 g/h propán	813,9 g/h propán	
	754,7 g/h bután	933,5 g/h bután	

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

Kvôli výmene zostavy hadice, regulátora a ventilu kontaktujte zástupcu Zákazníckeho servisu vo svojom okolí pomocou kontaktných informácií na našich webových stránkach. Prihláste sa na [weber.com](http://weber.com).

## Inštalácia LPG nádoby

### Kam ide LPG nádoba?

Typ a veľkosť nádoby, ktorú kúpite, určujú, či bude možné nádobu umiestniť do vnútra skrinky, alebo mimo nej. Sú dve možnosti umiestnenia: vnútri skrinky grilu pomocou držiakov LPG nádoby, alebo mimo skrinky grilu na zemi.

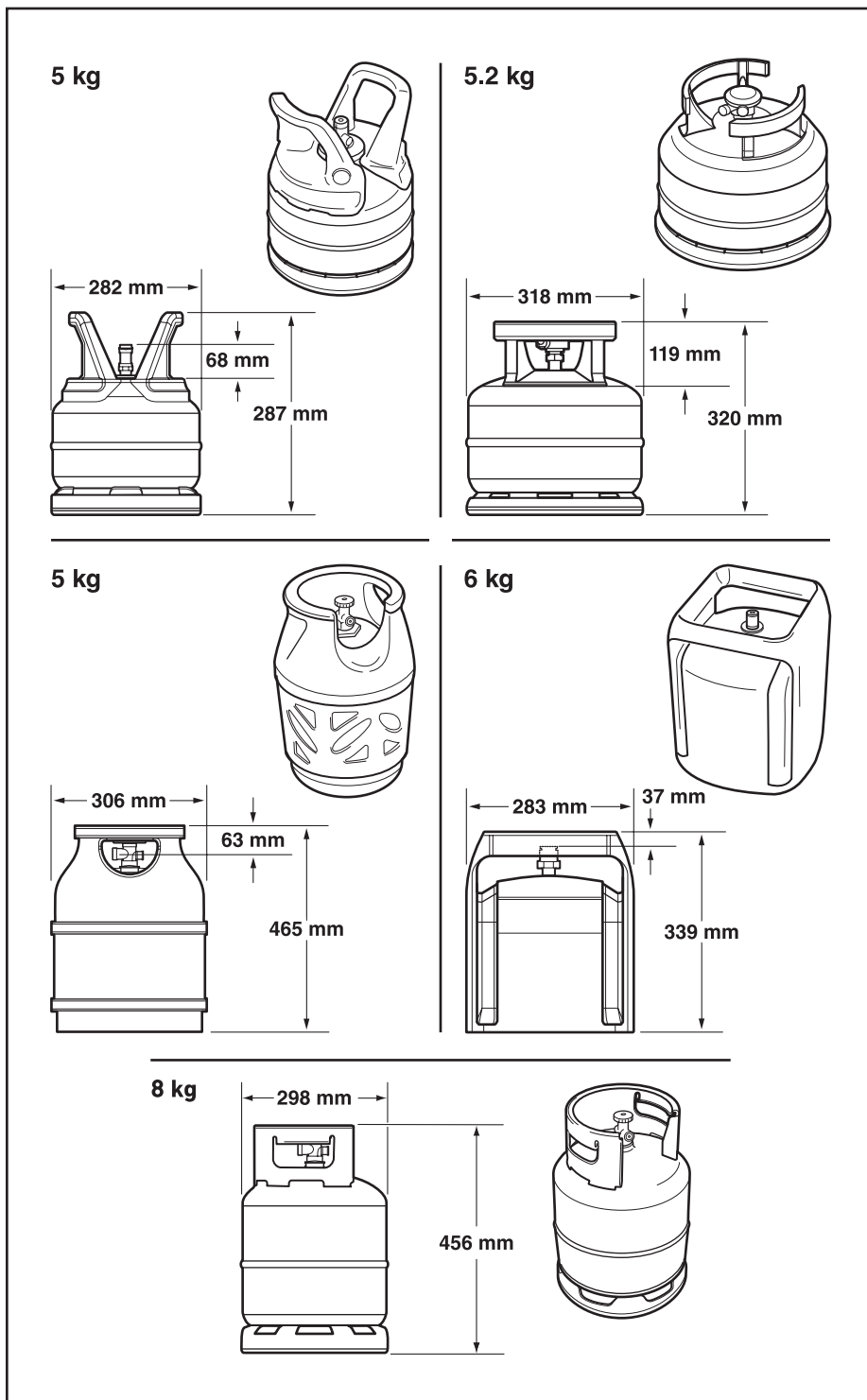
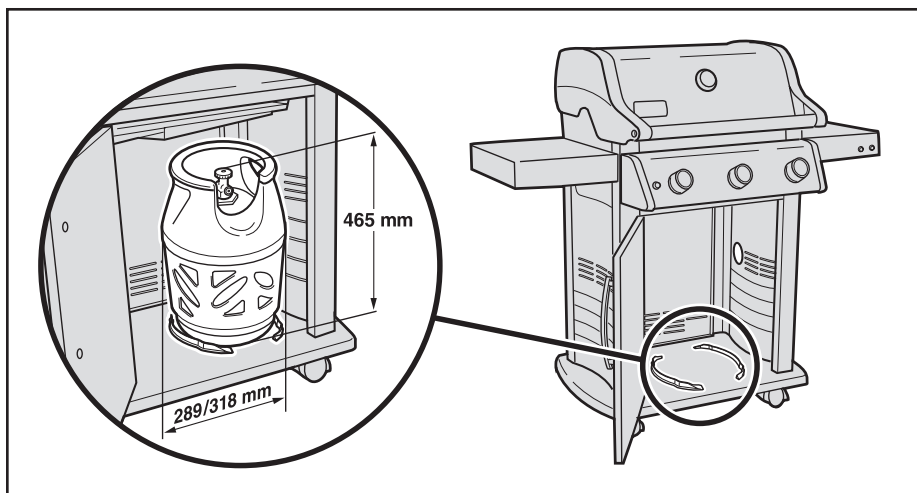
### Požiadavky týkajúce sa umiestnenia LPG nádoby v skrinke grilu

LPG nádobu možno vnútri skrinky grilu umiestniť, ak nádobu neprekračuje stanovené maximálne rozmery. Maximálne rozmery nádoby umiestnenej vnútri skrinky sú:

<b>Kapacita nádoby:</b>	max. 8 kg
<b>Výška nádoby:</b>	max. 465 mm
<b>Šírka nádoby:</b>	max. 289 mm (pravouhlý pôdorys) alebo max. 318 mm (okrúhly pôdorys)

Základňa nádoby musí pasovať aj medzi držiaky a musí plochou dosadať na spodný panel.

Znázornené aj s rozmermi sú viaceré možné modely nádoby na umiestnenie vnútri skrinky grilu.

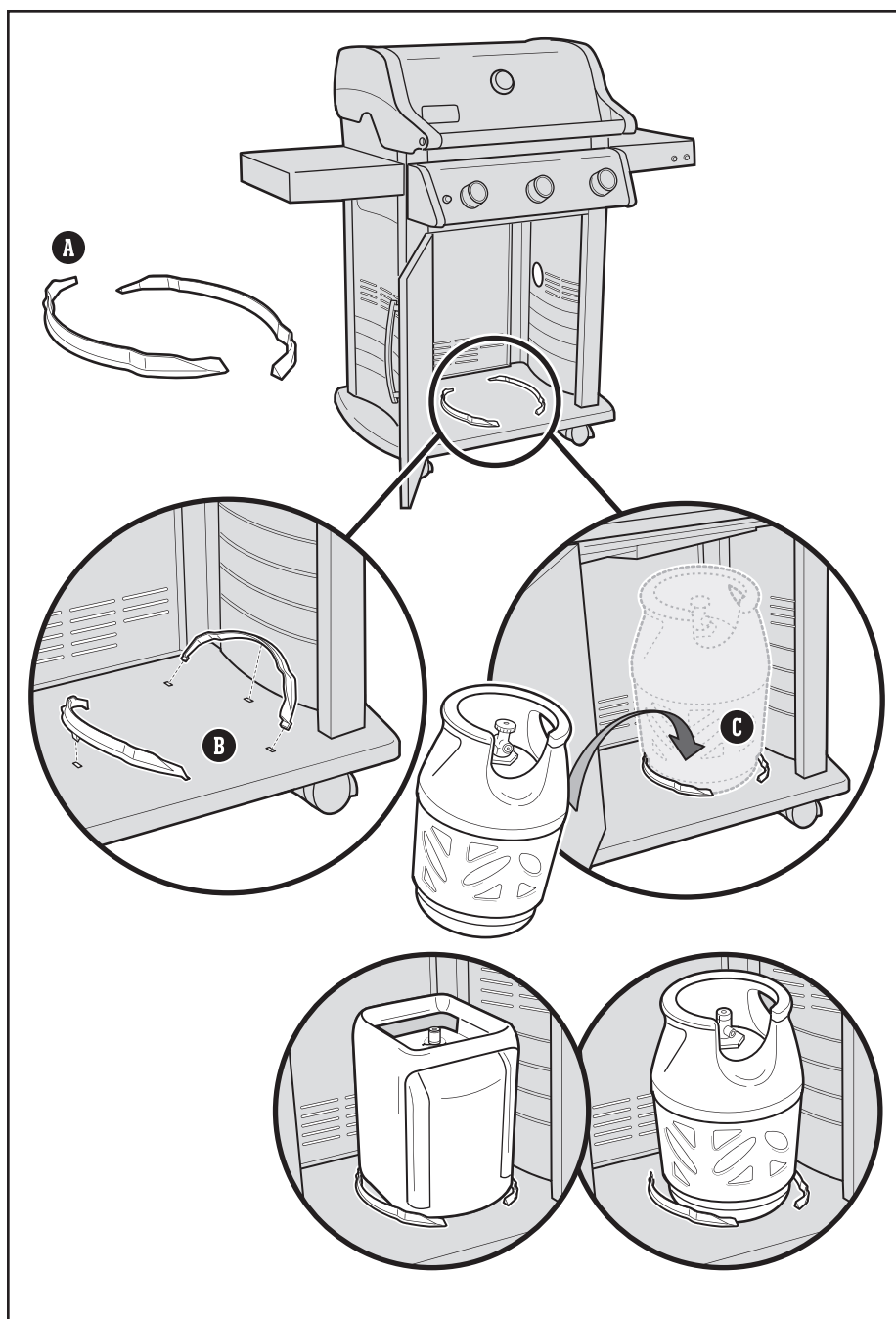


**VAROVANIE:** Ak LPG nádoba nespĺňa požiadavky týkajúce sa rozmerov vhodných na umiestnenie vnútri skrinky grilu, nepokúšajte sa umiestniť ani pripojiť nádobu vo vnútri skrinky. Umiestnite a pripojte nádobu mimo skrinky. Iné konanie by mohlo spôsobiť poškodenie hadice vedúce k požiaru alebo výbuchu, čo môže mať za následok vážne zranenia alebo smrť, ako aj poškodenie majetku.

## Inštalácia vo vnútri skrinky

Budete potrebovať: držiaky tlakovej nádoby (A).

- 1) Otvorte skrinku grilu. Držiaky tlakovej nádoby zapadajú do montážnych dier v spodnom paneli, ako je zobrazené na obrázku (B). Vložte držiaky tlakovej nádoby do obdĺžnikových otvorov. Zaisťte držiaky na mieste ich otočením smerom nadol na zašixovanie stredného úchytu na mieste.
- 2) Zdvihnite a umiestnite tlakovú nádobu medzi držiaky (C) na spodnom paneli. Základňa nádoby musí pasovať medzi držiaky.
- 3) Otočte tlakovú nádobu tak, aby bol otvor ventilu otočený k prednej časti grilu.
- 4) Prípojte regulátor k LPG nádobe. Pozrite si časť „PRIPOJENIE REGULÁTORA“.



**Maximálna kapacita LPG nádoby VNÚTRI skrinky grilu je 8 kg.**

**Dĺžka hadice nesmie presiahnuť 1,5 metra.**

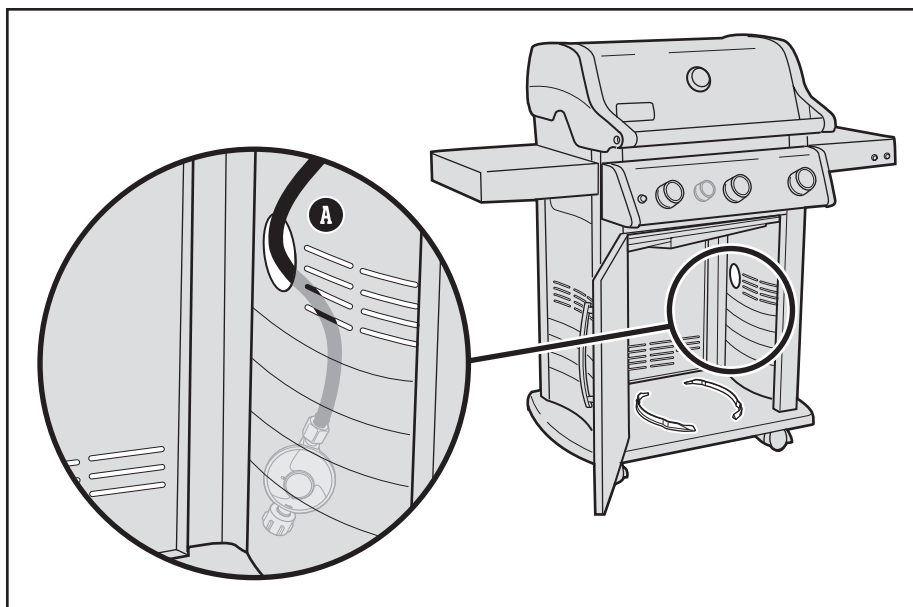
## Požiadavky týkajúce sa umiestnenia LPG nádoby mimo skrinky grilu

Ak nádoba nevyhovuje požiadavkám na rozmery pre umiestnenie vo vnútri skrinky, nádoba musí byť umiestnená zvonku na pravú stranu od skrinky, a to buď na zem, alebo s upevnením o vonkajšiu stranu skrinky pomocou upínacieho popruhu na nádobu (súčasť niektorých z našich grilov). Maximálne rozmery nádoby umiestnenej mimo skrinky sú:

<b>Kapacita nádoby:</b>	max. 13 kg
<b>Výška nádoby:</b>	max. 587 mm
<b>Šírka nádoby:</b>	max. 306 mm

### Umiestnenie na zemi

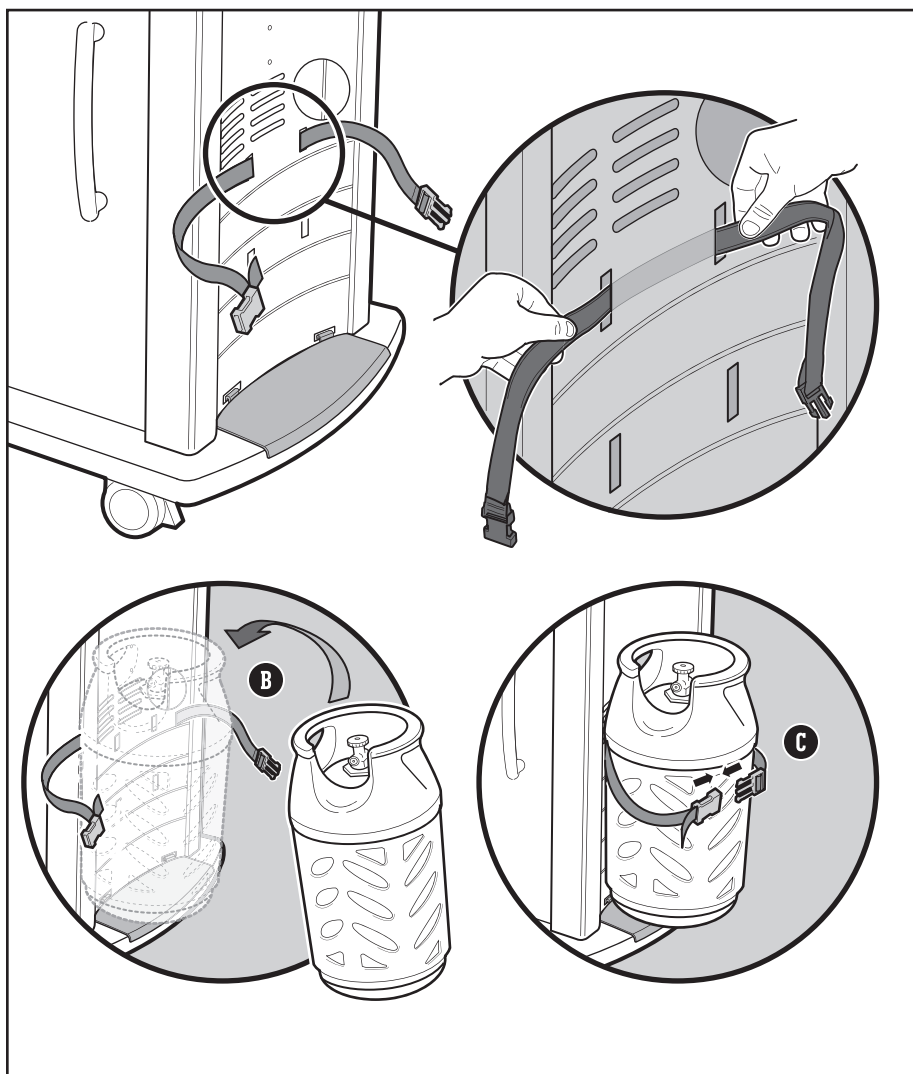
- 1) Otvorte dverka skrinky grilu.
- 2) Prestrčte hadicu regulátora (A) cez otvor v bočnom paneli.
- 3) Umiestnite tlakovú nádobu na zem mimo skrinky napravo od grilu.
- 4) Otočte LPG nádobu tak, aby bol otvor ventilu otočený dopredu.
- 5) Pripojte regulátor k tlakovej nádobe. Pozrite si časť „PRIPOJENIE REGULÁTORA“.



### Montáž s uchytením na bočnicu

Budete potrebovať: upínací popruh na nádobu

- 1) Otvorte dverka skrinky grilu.
- 2) Pretiahnite regulačnú hadicu von cez otvor na bočnom paneli.
- 3) Preveďte popruh na nádobu cez dva otvory na bočnom paneli. Vyberte si nižšie alebo vyššie otvory pre popruh na nádobu podľa výšky svojej nádoby.
- 4) Umiestnite LPG nádobu na opierku pre nádobu (B). Otvor ventilu nádoby by mal smerovať vpred.
- 5) Prispôbte dĺžku popruhu svojej nádobe a zacvaknite upínaciu pracku na popruhu nádoby do seba (C). LPG nádoba by mala tesne priliehať k bočnému panelu.
- 6) Pripojte regulátor k LPG nádobe. Pozrite si časť „PRIPOJENIE REGULÁTORA“.
- 7) Dajte štít nádoby na miesto. Pozrite si časť „SPRIEVODCA MONTÁŽOU“



## Pripojenie LPG nádoby a jej kontrola na úniky

### Pripojte regulátor k tlakovej nádobe

1) Skontrolujte, či sú všetky regulačné gombíky horákov vo vypnutej O polohe. Skontrolujte zatlačením otočných gombíkov v smere hodinových ručičiek.

2) Identifikujte typ svojho regulátora a pripojte regulátor k tlakovej LPG nádobe dodržaním príslušných pokynov pre zapojenie.

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

#### Pripojte otáčaním v smere hodinových ručičiek (A)

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

#### Pripojte otáčaním proti smeru hodinových ručičiek (B)

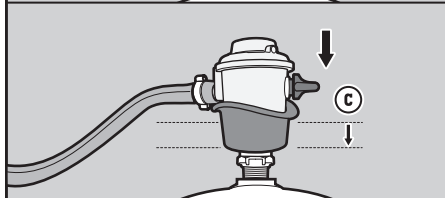
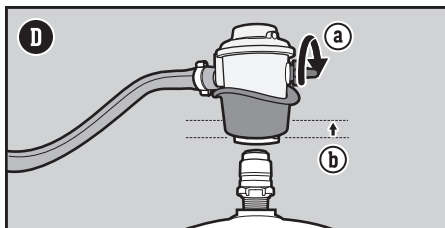
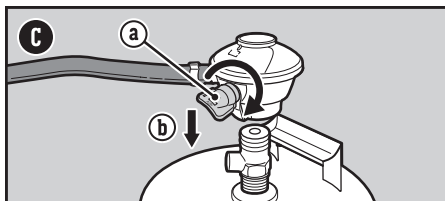
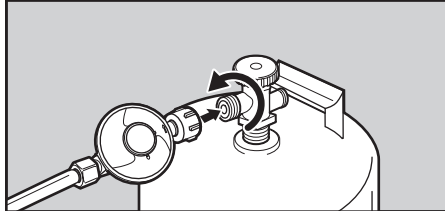
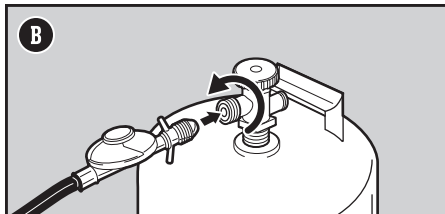
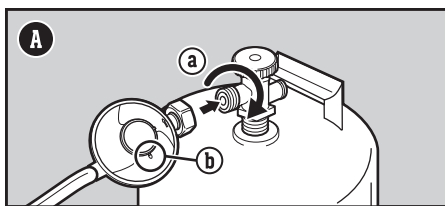
Pripevnite regulátor na tlakovú nádobu pomocou skrutiek ich otáčaním proti smeru hodinových ručičiek.

#### Pripojte otočením páčky a jej zaistením do polohy (C)

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

#### Pripojte pomocou posuvnej objímky (D)

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



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

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

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

⚠ **NEBEZPEČENSTVO:** Ak vidíte, cítite alebo počujete syčanie plynu unikajúceho z LPG nádoby:

1. Vzdialte sa od LPG nádoby.
2. Nepokúšajte sa problém odstrániť sami.
3. Privolajte hasičov.

⚠ **NEBEZPEČENSTVO:** Pred odpojením regulátora vždy uzatvorte ventil tlakovej nádoby. Nepokúšajte sa odpojiť regulátor plynu a hadicovú zostavu alebo akékoľvek plynové prepojenia, pokiaľ je gril v prevádzke.

⚠ **NEBEZPEČENSTVO:** Neskladujte náhradnú tlakovú LPG nádobu blízko alebo pod týmto grilom. Nikdy neplňte tlakovú nádobu na viac ako 80 % jej kapacity. Nedôsledné dodržiavanie týchto pravidiel môže viesť k požiaru, ktorý môže spôsobiť smrť alebo vážne zranenie.

Poznámka: Ilustrácie regulátora v tomto návode nemusia byť podobné regulátoru, ktorý používate pre svoj gril kvôli odlišným predpisom danej krajiny alebo regiónu.

## Čo je to kontrola na únik plynu?

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

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

## Kontrola na úniky plynu

- 1) Spojte navlhčite roztokom mydlovej vody pomocou rozprašovača, kefy alebo handričky. Môžete si vyrobiť vlastný roztok mydlovej vody zmiešaním 20 % tekutého mydla s 80 % vody; alebo si môžete kúpiť roztok na kontrolu únikov, ktorý je k dispozícii v každej predajni inštalátorských potrieb.
- 2) Identifikujte typ svojho regulátora. Otvorte prívod plynu pomocou otočenia ventilu na tlakovej nádobe proti smeru hodinových ručičiek (G) alebo otočením páčky regulátora do zapnutej polohy (H).
- 3) Ak sa objavia bubliny, je tam únik plynu:

- a) Ak je netesnosť na spoji medzi regulátorom a tlakovou nádobou alebo medzi regulátorom a hadicou (I), vypnite prívod plynu. GRIL NEPOUŽÍVAJTE.
- b) Ak je únik plynu na ktoromkoľvek spoji znázornenom na obrázku (J), opätovne utiahnite spoj pomocou hasáka a znovu skontrolujte spoj na úniky pomocou roztoku mydlovej vody. Ak presakovanie pretrváva, vypnite prívod plynu. GRIL NEPOUŽÍVAJTE.
- c) Ak je únik plynu na ktoromkoľvek spoji znázornenom na obrázku (K), vypnite prívod plynu. GRIL NEPOUŽÍVAJTE.

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

- 4) Ak sa bubliny neobjavia, kontrola úniku je hotová:
  - a) vypnite prívod plynu a opláchnite spoje čistou vodou.

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

## Dodatočné kontroly netesnosti

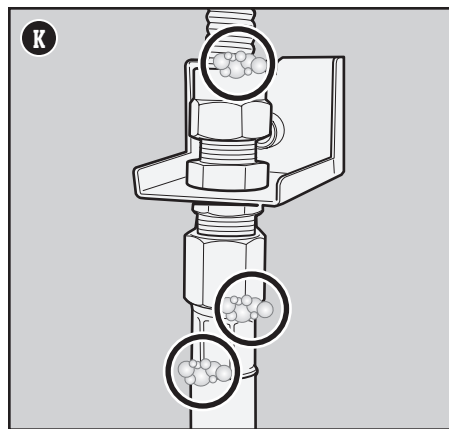
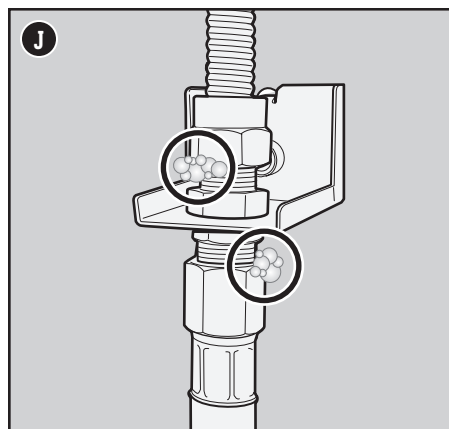
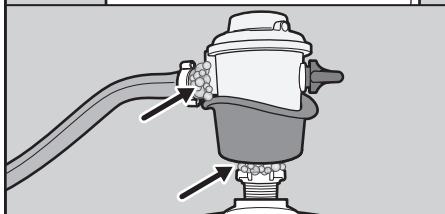
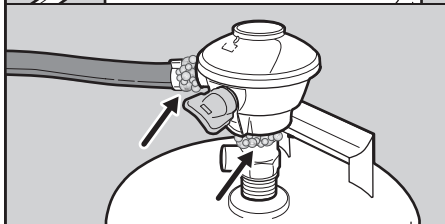
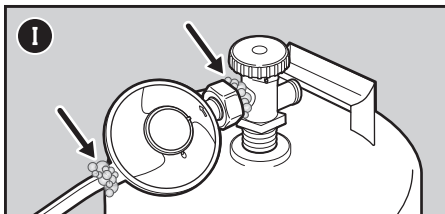
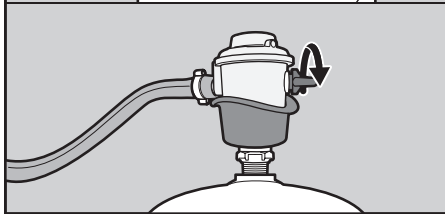
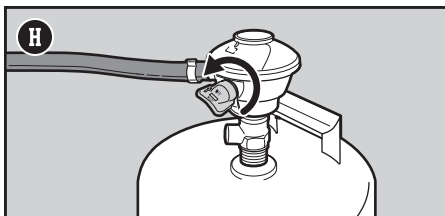
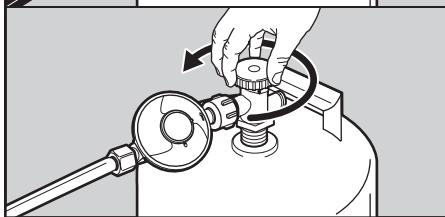
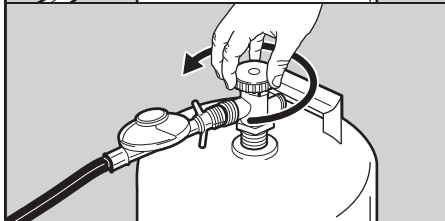
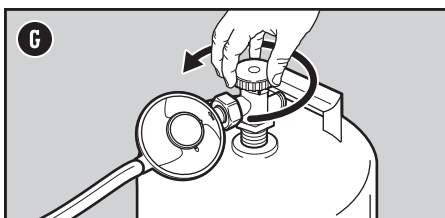
Nasledujúce upevnenia je potrebné otestovať na únik plynu po každom opakovanom naplnení a opätovnom pripojení tlakovej nádoby:

- Na spoji medzi regulátorom a miestom, kde sa regulátor pripája k tlakovej nádobe (I).

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

## Odpojte regulátor od tlakovej nádoby.

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



## Vaše prvé grilovanie

### Vykonajte prvé zapálenie plameňa

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

### Zakaždým, keď grilujete

#### Údržba pred každým grilovaním

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

#### Kontrola prítomnosti tuku

Váš gril je vybavený systémom odvádzania tuku, ktorý odvádza tuk preč od jedla do vymeniteľnej odkvapkávacej nádoby. Počas Vášho grilovania je tuk odvádzaný dolu výsuvnou miskou na tuk a do vymeniteľnej odkvapkávacej misky, ktorá je zasadená do zachytávacej nádoby. Tento systém by mal byť vyčistený vždy a pri každom grilovaní za účelom prevencie vzniku požiaru.

- 1) Skontrolujte, či je gril vypnutý a vychladnutý.
- 2) Vyberte výsuvnú misku na tuk vytiahnutím misky von z priehradky (A). Nadbytočný tuk odstráňte plastovou škrabkou.
- 3) Vyberte zachytávaciu nádobu. Skontrolujte, či vo vymeniteľnej odkvapkávacej miske, ktorá je zasadená do zachytávacej nádoby, nie je nadmerné množstvo tuku. Ak je to potrebné, odkvapkávaciu misku vyberte a nahraďte novou.
- 4) Znovu osadte všetky komponenty.

#### Skontrolujte hadicu

Rutinná kontrola hadice je nevyhnutná.

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

#### Gril predhrejte

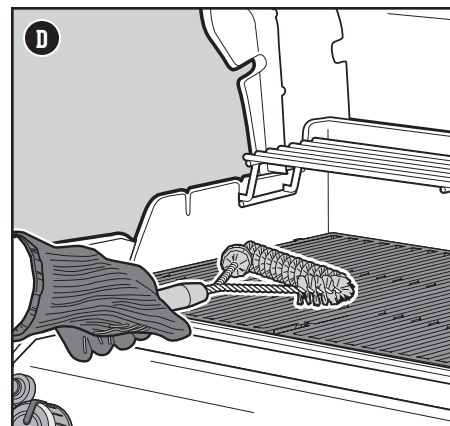
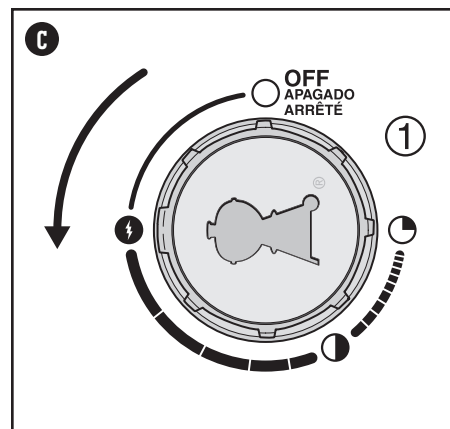
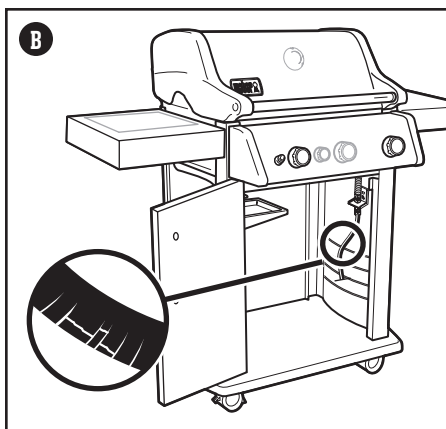
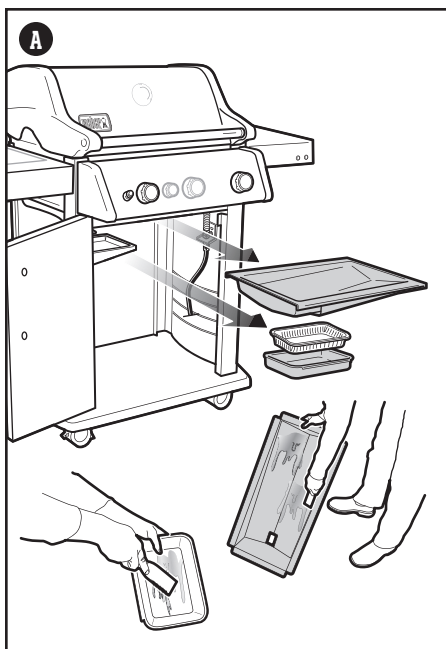
Predhrievanie grilu je rozhodujúce pre úspešné grilovanie. Predhriatie pomáha predchádzať tomu, aby sa Vám jedlo prilepilo k roštu a rošt sa dostatočne nahreje, aby správne jedlo opiekol. Tiež spaľuje všetky zvyšky z predchádzajúceho jedla.

- 1) Otvorte poklop grilu.
- 2) Zapáľte gril v súlade s pokynmi pre zapáľovanie v tomto Návoде na použitie.
- 3) Zatvorte poklop.
- 4) Predhrejte gril so všetkými horákmi nastavenými na začiatočnú/najvyššiu 1 polohu po dobu 15 minút (C).

#### Vyčistite grilovací rošt

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

- 1) Vykefujte rošty pomocou kefy so štetinami z ušľachtilej ocele ihneď po predhriatí (D).



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

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

⚠ **VAROVANIE:** Pri obsluhu grilu používajte žiaruvzdorné rukavice alebo chňapky (v súlade s EN 407. Hodnotenie úrovne kontaktného tepla 2 alebo viac).

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

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

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

## Zapálenie grilu

### Pomocou systému zapalovania CROSSOVER rozpáľte gril

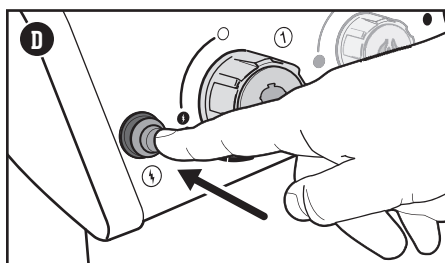
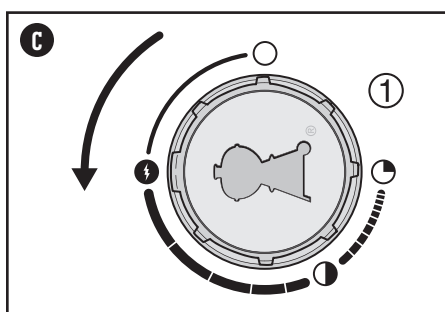
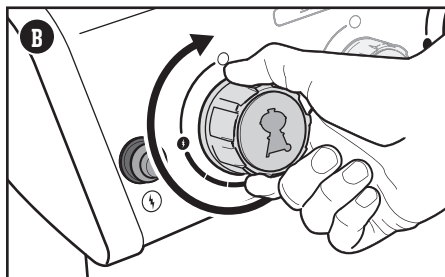
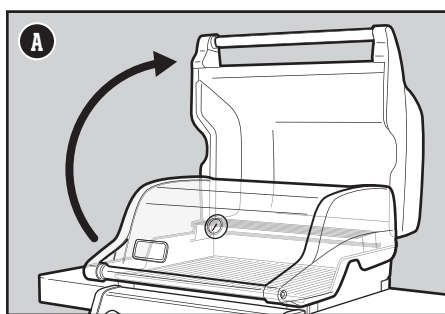
Zapaľovací systém CROSSOVER zapáli horák, ktorý je najďalej vľavo, horák 1, pomocou iskry z elektródy zapaľovača. Energiu pre iskru vytvoríte tak, že zatlačíte tlačidlo zapaľovača. Budete počuť zvuk kliknutia zapaľovača. Horák(y) 2 (a 3) je možné zapáliť, ak horí horák 1. Všetky horáky by mali pre účely predhriatia horieť, počas grilovania potom už nemusia horieť všetky horáky.

- 1) Otvorte poklop grilu (A).
- 2) Skontrolujte, či sú všetky regulačné gombíky horákov vo vypnutej O polohe. Skontrolujte to zatlačením a otočením gombíkov v smere hodinových ručičiek (B).  
*Poznámka: Je dôležité, aby boli všetky regulačné gombíky horákov vo vypnutej O polohe pred otvorením LPG tlakovej nádoby.*
- 3) Otvorte prívod plynu otočením ventilu tlakovej nádoby proti smeru hodinových ručičiek alebo otočením páčky regulátora do zapnutej polohy v závislosti na Vašom pripojení regulátora/tlakovej nádoby
- 4) Začnite horákom, ktorý je najďalej vľavo, horák 1. Zatlačte regulačný gombík horáka a otočte ho proti smeru hodinových ručičiek do začiatočnej/najvyššej 1 polohy (C).  
**DÔLEŽITÉ: Vždy najprv zapáľte horák 1. Ostatný/é horák(y) sa zapália od horáka 1.**
- 5) Zatlačte a držte elektronické tlačidlo zapaľovania (D). Budete počuť tikanie.
- 6) Skontrolujte pohľadom cez grilovacie rošty a cez arómakoľajnice FLAVORIZER BARS, či horák 1 horí.
- 7) Ak horák nehorí, otočte regulačný gombík horáka do vypnutej O polohy a počkajte 5 minút, aby ste umožnili plynu rozptýliť sa predtým, než sa pokúsíte znovu zapáliť horák
- 8) Keď horák 1 horí, môžete zapnúť horák 2 (a horák 3).

Pokiaľ sa horáky nezapaľujú v dôsledku elektronického zapalovania, pozrite si časť RIEŠENIE PROBLÉMOV. Tam nájdete pokyny pre rozpálenie grilu pomocou zápalek, čo Vám pomôže so stanovením presného problému.

### Zhasnutie horákov

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



⚠ VAROVANIE: Počas zapalovania otvorte poklop.

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

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

## Integrovaná technológia WEBER CONNECT



### Aplikácia WEBER CONNECT

Najsť to najdôležitejšie.

Stiahnite si aplikáciu WEBER CONNECT.

Spustením aplikácie získate prístup k týmto funkciám:

- Upozornenia na obracanie a servírovanie
- Odpočítavanie doby prípravy jedla
- Vlastné upozornenia na to, kedy je dosiahnutá požadovaná prepečenosť
- Pomoc pri grilovaní krok za krokom

### Pripojenie grilu k Bluetooth® alebo Wi-Fi sieti

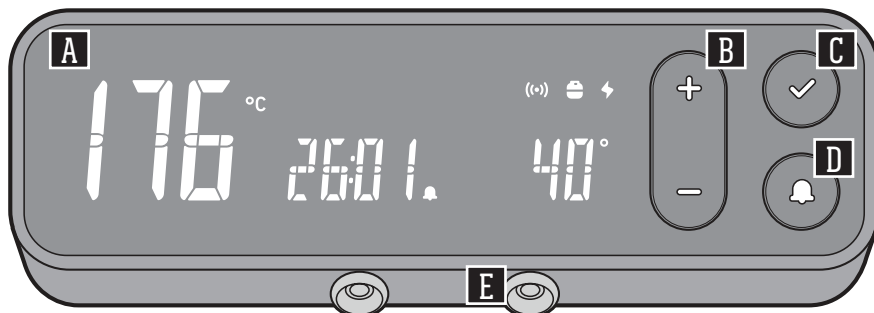
Na pripojenie grilu WEBER cez Bluetooth® alebo lokálnu Wi-Fi sieť sa riadte týmito krokmi:

*POZNÁMKA: Spoločnosť WEBER odporúča, aby predtým, než sa svoje zariadenie pokúsíte pripojiť k Bluetooth® alebo Wi-Fi sieti, toto zariadenie používalo najnovšiu verziu príslušného operačného systému.*

- 1) Na zapnutie modulu WEBER CONNECT stlačte akékoľvek tlačidlo umiestnené na ovládači teploty.
- 2) Overtte si, či je vaše inteligentné zariadenie pripojené k Bluetooth® alebo miestnej Wi-Fi sieti.
- 3) Prostredníctvom inteligentného zariadenia si stiahnite aplikáciu WEBER CONNECT buď z App Store pre Apple zariadenia alebo z Play Store pre Android zariadenia.
- 4) Otvorte aplikáciu WEBER CONNECT a pri pripájaní ku grilu WEBER sa riadte pokynmi v aplikácii.

*POZNÁMKA: Na úspešné pripojenie inteligentného zariadenia ku grilu cez lokálnu Wi-Fi sieť najskôr zabezpečte, aby bol gril spárovaný cez Bluetooth® a aby bol v dosahu Wi-Fi routeru. Ak bolo pripojenie neúspešné, presuňte gril do dosahu Wi-Fi routeru alebo použite zariadenie na zvýšenie dosahu signálu.*

## Použitie modulu WEBER CONNECT



Model: WC2 OVLÁDAČ

### A Panel

Panel s LED displejom na moduli je miesto, kde môžete vizuálne skontrolovať teploty, prijímať upozornenia, pozrieť si stav pripojenia a skontrolovať stav grilovania.



Stlačením tlačidla alebo zvýšite alebo znížite cieľové teploty. Stlačením tlačidla potvrdíte výber.

### C Potvrdenie výberu/vypnutie zariadenia

Po zvolení cieľovej teploty stlačte tlačidlo , čím potvrdíte svoj výber. Ak podržíte toto tlačidlo na tri sekundy, zariadenie sa vypne.

### D Upozornenie na cieľovú teplotu

Stlačte tlačidlo a nastavte upozornenie na teplotu grilu a/alebo ihly na meranie teploty mäsa. Stlačením tlačidla alebo zvýšite alebo znížite požadovanú cieľovú teplotu. Stlačením tlačidla potvrdíte upozornenie na cieľovú teplotu. Ak chcete upozornenie vynulovať, zvolte želanú hodnotu a stlačte/podržte tlačidlo , kým sa nezobrazia pomlčky.

### E Sondy na meranie teploty pokrmov

Váš nový modul WEBER CONNECT zvládne až dve samostatné sondy na meranie teploty pokrmov (jedna sonda je súčasťou balenia), ktoré zabezpečia vynikajúcu kontrolu nad grilom a zakaždým dokonalé pokrmy.

*POZNÁMKA: Stiahnite si aplikáciu WEBER CONNECT na získanie najnovšieho grilovacieho softvéru a funkcií.*

Upozornenia	
	<p>Pri pripojení k aplikácii WEBER CONNECT cez vašu miestnu Wi-Fi sieť je na modulovom displeji WEBER CONNECT zobrazený zelený bezdrôtový symbol.</p> <p>Pri pripojení k aplikácii WEBER CONNECT cez Bluetooth® je na modulovom displeji WEBER CONNECT zobrazený modrý bezdrôtový symbol.</p>
	<p>Indikátor nabitia zobrazuje úroveň nabitia batérie modulu WEBER CONNECT. Plne nabitá batéria je zobrazená zeleno. Vybitá batéria je zobrazená červenou.</p>
	<p>Ikona upozornenia v tvare zvončeka sa zobrazí, keď nastavíte cieľovú teplotu.</p>

## Nastavenie upozornenia teploty grilu

Riadte sa nasledujúcimi pokynmi na nastavenie upozornenia, ak gril dosiahol požadovanú vnútornú teplotu:

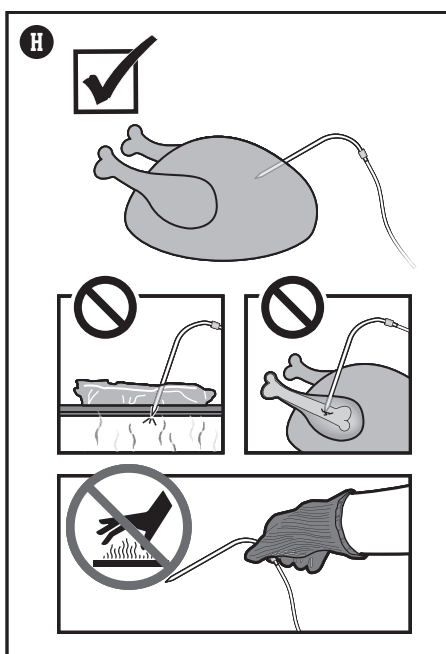
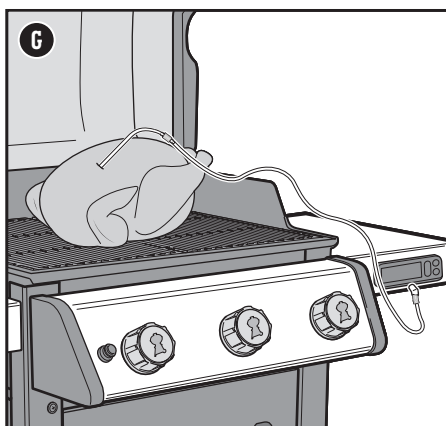
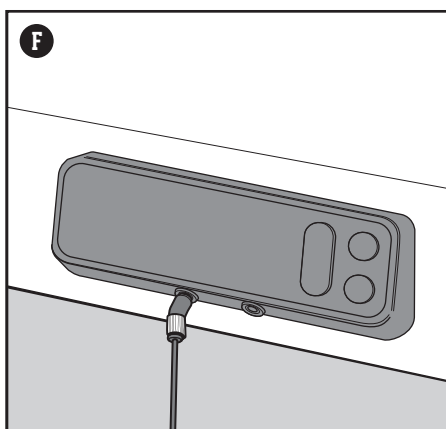
- 1) Na zapnutie modulu WEBER CONNECT stlačte akékoľvek tlačidlo umiestnené na ovládači teploty.
- 2) Na aktiváciu upozornení na teplotu grilu stlačte tlačidlo ZVONČEK.
- 3) Kým displej bliká stlačte tlačidlá + alebo - na nastavenie požadovanej teploty grilu. Na potvrdenie výberu stlačte tlačidlo fajky.
- 4) Na aktualizáciu alebo nastavenie novej požadovanej teploty zopakujte kroky 2 a 3.
- 5) Keď gril dosiahol požadovanú teplotu, tlačidlo ZVONČEK zabliká, ovládač vydá zvuk a, ak používate aplikáciu WEBER CONNECT, dostanete push upozornenie.
- 6) Všetky tieto modulové funkcie WEBER CONNECT je možné tiež nastaviť na vašom smartfóne bezdrôtovo cez Wi-Fi alebo Bluetooth® prostredníctvom aplikácie WEBER CONNECT.

## Grilovanie pomocou sond na meranie teploty pokrmov

Použite sondu na meranie teploty pokrmov, ktorá je zahrnutá v balení, na sledovanie grilu WEBER a pripravenie zakaždým dokonalého jedla.

Pri používaní sond na meranie teploty jedla postupujte podľa týchto krokov:

- 1) Po predhriatí grilu otvorte poklop grilu a pomocou kefy alebo škrabky na grily vyčistite grilovacie rošty, potom nastavte požadovanú teplotu.
- 2) Umiestnite jedlo na grilovacie rošty.
- 3) Zapojte sondu na meranie teploty jedla do vstupov modulu WEBER CONNECT (F) a s pomocou tepluvzdorných rukavíc preveďte káble sondy cez bočný tunel do grilu(G).
- 4) Sondu na meranie teploty jedla zapichnite do najhrubšej časti jedla.
- 5) Zatvorte poklop grilu.
- 6) Na zapnutie modulu WEBER CONNECT stlačte akékoľvek tlačidlo umiestnené na ovládači teploty.
- 7) Na navigáciu medzi sondou teploty grilu 1 a sondou teploty pokrmov 2 stlačte tlačidlo ZVONČEK.
- 8) Po vybratí sondy stlačte tlačidlo + alebo - na nastavenie požadovanej teploty jedla. Na potvrdenie výberu stlačte tlačidlo fajky.
- 9) Na aktualizáciu alebo nastavenie novej požadovanej teploty zopakujte kroky 7 a 8.
- 10) Keď sonda dosiahla požadovanú teplotu, tlačidlo ZVONČEK zabliká, ovládač vydá zvuk a, ak používate aplikáciu WEBER CONNECT, dostanete push upozornenie.
- 11) Všetky tieto modulové funkcie WEBER CONNECT je možné tiež nastaviť na vašom inteligentnom zariadení bezdrôtovo cez Wi-Fi alebo Bluetooth® prostredníctvom aplikácie WEBER CONNECT.



## Sondy na meranie teploty pokrmov

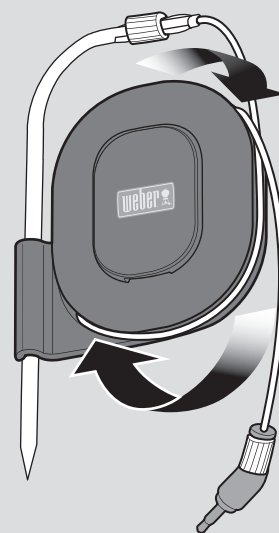
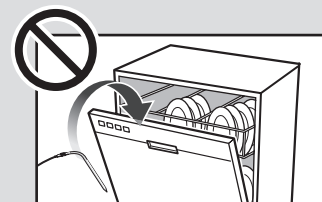
### Čistenie sondy na meranie teploty pokrmov

Pred prvým použitím sondy vyčistite. Sonda by ma byť čistená vodou a vlhkou utierkou.

Sondy nie sú určené na umývanie v umývačke riadu, nie sú vodovzdorné a vystavenie vode by mohlo spôsobiť poškodenie. Nikdy sondy neponárajte priamo do vody alebo iných tekutín.

### Skladovanie sondy na meranie teploty pokrmov

Po vyčistení sondy zabaľte, keď ju nepoužívate, a skladujte vo vnútorných priestoroch.

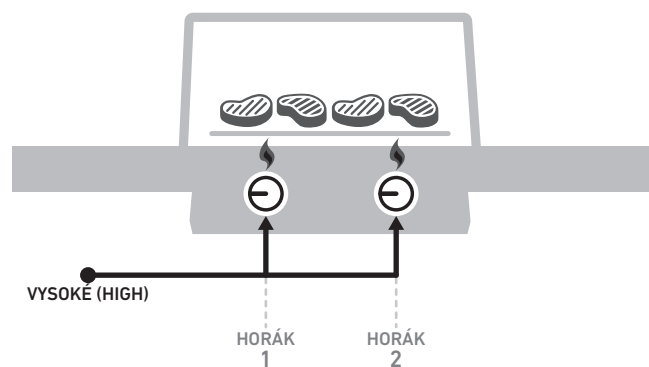
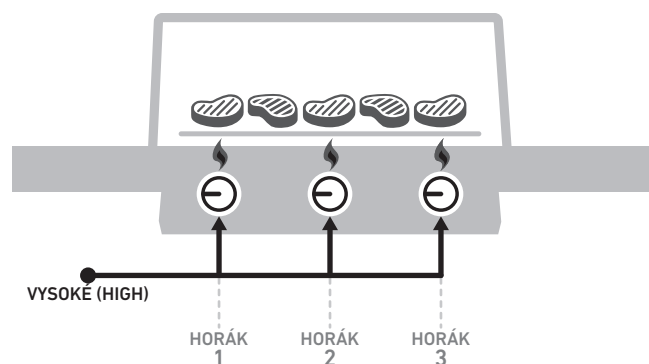


### ⚠ UPOZORNENIE

⚠ Hrozí riziko poranenia! Teplotné sondy sú veľmi ostré. Zvýšte opatrnosť pri manipulácii so sondami.

⚠ Hrozí riziko popálenia! Manipulácia so sondami na meranie teploty pokrmov bez ochrany rúk bude mať za následok vážne popáleniny. Farebné ukazovatele sondy nie sú určené na to, aby ste sa ich dotýkali holou rukou počas používania grilu, nakoľko nie sú tepelné izolované. Počas používania tohto výrobku používajte ochranné rukavice a to za každých okolností, aby ste predišli popáleninám.

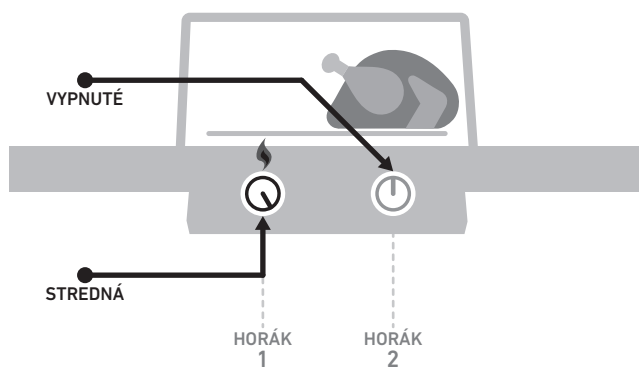
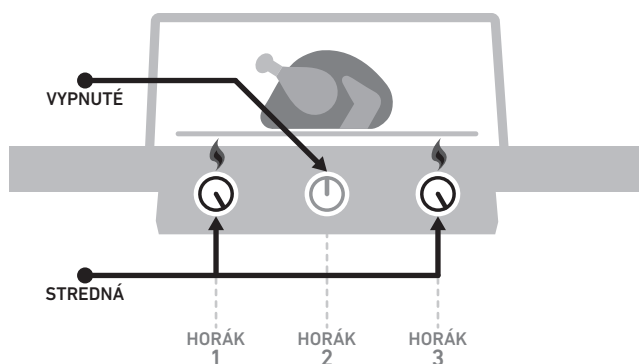
# Plameň – priamy alebo nepriamy



## PRIAME TEPLA NASTAVENIE

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

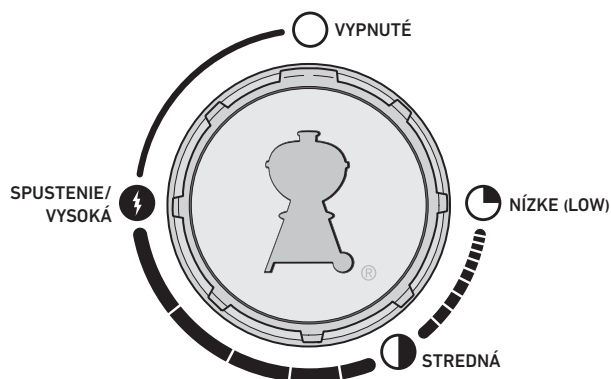
S priamym teplom sa plameň nachádza priamo pod jedlom. Ten opečie plochy jedla, rozvinie chute, textúru a jemné skaramelizovanie, zatiaľ čo jedlo sa upečie od kraja po stred.



## NEPRIAME TEPLA NASTAVENIE

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

Pri nepriamom grilovaní je teplo na oboch stranách grilu, resp. len na jednej strane v grile. Jedlo je uložené na časti grilovacieho roštu, pod ktorou nie je plameň.



# Čo robiť a čo nerobiť pri grilovaní

## Predhrejte všetko a zakaždým.

Ak grilovacie rošty nie sú dostatočne horúce, jedlo sa prilepí a vy už pravdepodobne nebudete mať šancu jedlo poriadne opieť alebo vylepšiť mriežkový vzor po grilovaní. Aj keď recept na prípravu vyžaduje strednú alebo nižšiu teplotu, vždy najprv predhrejte gril na najvyššie možné nastavenie. Otvorte poklop, zapnite najvyššiu teplotu, zatvorte poklop a potom nechajte grilovací rošt nahriať po dobu 15 minút.

## Negrilujte na špinavých roštoch.

Umiestňovanie jedla na grilovacie rošty predtým, než sa vyčistia, nikdy nebol dobrý nápad. Prilepené zvyšky predchádzajúceho jedla na roštoch fungujú ako lepidlo, ktoré zlepiť rošty a Váš čerstvý pokrm. Aby ste nemali chuť včerajšieho jedla na dnešnom obede, uistite sa, že grilujete na čistom grilovacom rošte. Ak už sú rošty predhriate, použite štetinový grilovací kefku z ušľachtilej ocele, aby ste získali čistý a hladký povrch.

## Dajte si na tom záležať.

Predtým, než gril rozpálite, uistite sa, že všetko, čo potrebujete, máte na dosah ruky. Nezabudnite na základné grilovacie nástroje, naolejované a okorenené jedlo, polevy a omáčky a čisté grilovacie misy na hotové jedlo. Ak pobežíte naspäť do svojej kuchyne, neprídete iba o zábavu, ale môže Vám aj zhorieť jedlo. Francúzski šéfkuchári to nazývajú „mise en place“ (čo znamená „všetko na svojom mieste“). My to nazývame „byť poruke“.

## Vytvorte si malý priestor na lakte.

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

## Snažte sa čo najmenej otvárať poklop počas grilovania.

Poklop grilu neslúži iba na ochranu pred dažďom. Najdôležitejšia jeho funkcia je zabrániť tomu, aby sa do grilu dostalo príliš veľa vzduchu a aby sa z grilu dostalo príliš veľa tepla a dymu. Ak je poklop zavretý, teplota grilovacích roštov bude vyššia, doba grilovania sa skrátí, chuť grilovaného jedla bude výraznejšia a plamene zmiznú. Takže na gril položte poklop!

## Iba raz obráťte.

Čo je lepšie, než šťavnatý steak s hlbokým vzorom mriežky a mnohými krásnymi skaramelizovanými kúskami? Kľúčom ku dosiahnutiu týchto výsledkov je držať jedlo na jednom mieste. Niekedy máme tendenciu otáčať jedlo predtým, než dosiahne požadovanú úroveň zafarbenia a chuti. V takmer všetkých prípadoch by ste mali otočiť jedlo iba raz. Ak sa s jedlom príliš hráte, pravdepodobne taktiež otvárate príliš často poklop, čo prináša ďalší balík problémov. Takže odstúpte a dôverujte grilu.

## Vedzte, kedy skrotiť plameň.

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

## Nebojte sa experimentovať.

V päťdesiatych rokoch grilovanie znamenalo jednu vec: mäso (a iba mäso) opekané na otvorenom ohni. Moderný šéf grilu nepotrebuje kuchyňu, aby pripravil jedlo. Využite svoj gril na prípravu grilovaných hlavných chodov, príloh a dokonca aj dezertov. Zaregistrujte svoj gril a získajte špeciálny darček, ktorý vás inšpiruje na vašej ceste. Radi by sme sa k Vám pripojili na Vašej ceste za dobrodružstvom grilovania.



## NUTNÉ GRILOVACIE NÁČINIE • RUKAVICE NA GRILOVANIE • NUTNÉ GRILOVACIE NÁČINIE

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



## NUTNÉ GRILOVACIE NÁČINIE • LOPATKA • NUTNÉ GRILOVACIE NÁČINIE

Nájdite si lopatku s dlhou rukoväťou, vyhotovenou so zahnutým (predsadeným) hrdlom tak, že čepeľ je umiestnená nižšie, než rukoväť. To zjednodušuje nadvihnutie jedla z grilovacích roštov.



## NUTNÉ GRILOVACIE NÁČINIE • ČASOVAČ • NUTNÉ GRILOVACIE NÁČINIE

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

## Čistenie a údržba

### Čistenie vnútrajšku grilu

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

### Čistenie poklopu

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

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

### Čistenie grilovacích roštov

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

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

### Čistenie arómakoľajnic FLAVORIZER BARS

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

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

### Čistenie horákov

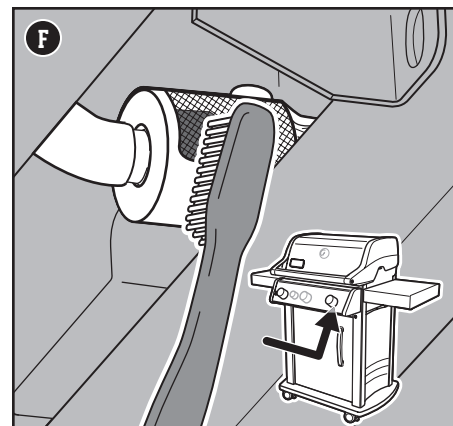
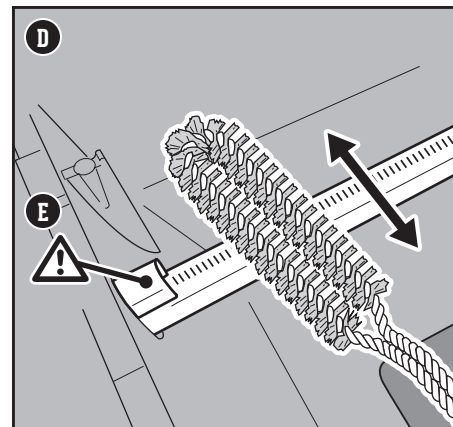
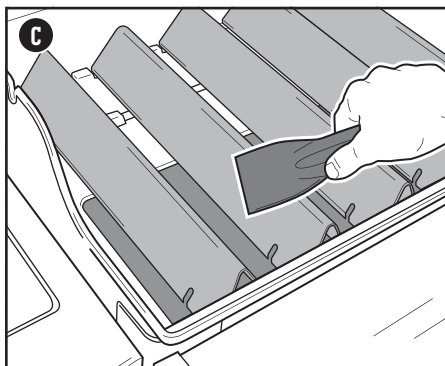
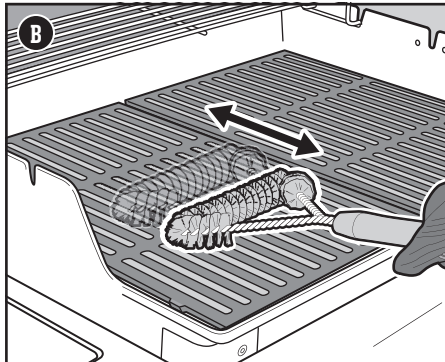
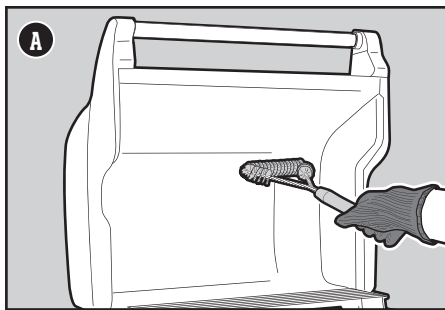
Dve oblasti horákov, ktoré sú kľúčové pre ich optimálny výkon, sú kanáliky (malé otvory, ktoré ležia pozdĺž dĺžky horákov) a sieťky proti hmyzu/pavúkom na koncoch horáka. Udržovanie týchto oblastí v čistote je základom pre bezpečnú prevádzku grilu.

#### Čistenie kanálikov horáka

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

#### Čistenie sieťky proti hmyzu

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



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

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

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

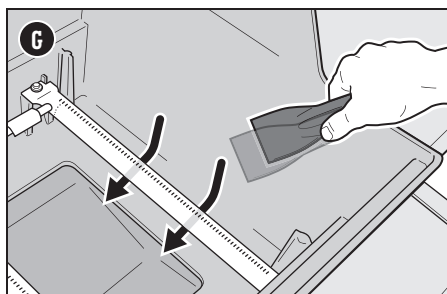
⚠ **UPOZORNENIE:** Neumiestňujte žiadne komponenty z grilu na bočné stolíky, pretože môžu poškrabať farbené povrchy alebo povrchy z ušľachtilej ocele.

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

## Čistenie grilovacej vane

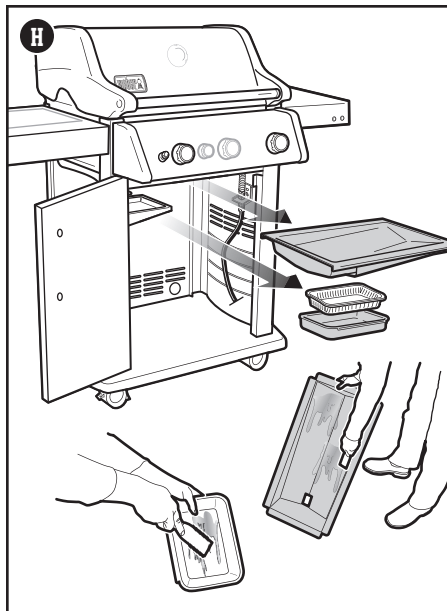
Pozrite sa dovnútra grilovacej vane, či sa tam nenahromadil tuk alebo zvyšky jedla. Tieto nahromadené tuky alebo jedlo môžu spôsobiť vznietenie.

- 1) Na oškrabanie zvyškov jedla z bokov a dna grilu použite plastovú škrabku a nechajte ich prepadnúť otvorom na dne grilovacej vane (G). Tento otvor odvádza zvyšky do výsuvnej zachytávacej nádoby.



## Čistenie systému odvádzania tuku

Systém odvádzania tuku tvorí šikmá výsuvná miska na tuk a zachytávacia miska (H). Tieto komponenty boli navrhnuté tak, aby boli ľahko vyberateľné, čistiteľné a vymeniteľné; zásadný krok zakaždým, keď chystáte gril. Inštrukcie pre kontrolu systému odvádzania tuku nájdete v časti ÚDRŽBA PRED KAŽDÝM GRILOVANÍM.



## Čistenie vonkajšej plochy grilu

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

## Čistenie povrchov z ušľachtilej ocele

Ušľachtilú oceľ čistite pomocou netoxického neabrazívneho čističa alebo leštidla na ušľachtilú oceľ, navrhnutého pre použitie u grilov a produktov do vonkajšieho prostredia. Na čistenie použite handričku z mikrovlákna a čistite v smere textúry ušľachtilej ocele. Nepoužívajte papierové utierky.

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

## Čistenie farbených, porcelánom smaltovaných povrchov a plastových komponentov

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

## Čistenie vonkajšku grilov, ktoré sú umiestnené v netypickom prostredí

Ak je váš gril umiestnený v obzvlášť náročnom prostredí, bude potrebné umývať vonkajšok grilu častejšie. Kyslý dážď, chemikálie určené na údržbu bazénov a slaná voda môžu spôsobiť, že sa na povrchu objaví hrdza. Vonkajšok Vášho grilu umyte teplou vodou s jemným prostriedkom na umývanie riadu. Pokračujte jeho dôkladným opláchnutím a osušením. Okrem toho by bolo vhodné raz týždenne použiť čistič na ušľachtilú oceľ, ktorý predchádza vzniku hrdze.

## Čistenie vnútra grilu

Na utretie vnútra grilu použite mäkkú, vlhkú utierku. Dbajte na to, aby ste pri čistení v okolí elektrických komponentov nepotiahli žiadne káble.

**POZOR: NIKDY NESTRIEKAJTE GRIL STÁLYM PRÚDOM VODY, AKO NAPRÍKLAD ZO ZÁHRADNEJ HADICE ALEBO TLAKOVÉHO ČISTIČA. ELEKTRONICKÉ KOMPONENTY BY SA MOHLI POŠKODIŤ.**



## GRILOVACIA KEFKA

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



## HLINÍKOVÉ MISKY

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

## GRIL SA NECHCE ROZHORIAŤ

### SYMPTÓM

- Horák sa nechce zapáliť, aj keď postupujete podľa pokynov na použitie elektronického zapalovania v časti „Prevádzka“ tohto návodu na použitie.

### PRÍČINA

Je to problém s prívodom plynu.

### RIEŠENIE

Ak sa gril nechce rozhorieť, prvým krokom je určiť, či prúdi plyn k horákom. Aby ste to zistili, riadte sa pokynmi nižšie v časti „Použitie zápaliek na kontrolu, či plyn prúdi k horákom“.

Ak **zapálenie grilu pomocou zápaliek NIE JE úspešné**, postupujte podľa návrhov na riešenie problémov s prívodom plynu na nasledujúcej strane.

Je to problém s elektronickým systémom zapalovania.

Ak sa gril nechce rozhorieť, prvým krokom je určiť, či prúdi plyn k horákom. Aby ste to zistili, riadte sa pokynmi nižšie v časti „Použitie zápaliek na kontrolu, či plyn prúdi k horákom“.

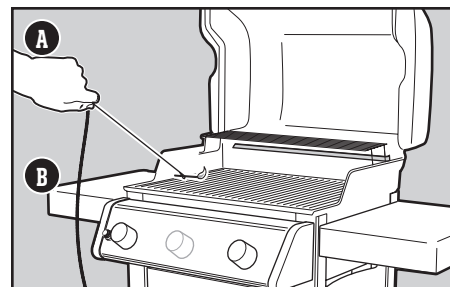
Ak **zapálenie grilu pomocou zápaliek JE úspešné**, postupujte podľa pokynov nižšie pre „Kontrolu komponentov systému elektronického zapalovania“.

## Zapálenie Vášho grilu pomocou zápaliek

### Pre stanovenie, či do horákov prúdi plyn, použite zápalky

- 1) Otvorte poklop grilu.
- 2) Skontrolujte, či sú všetky regulačné gombíky horákov vo vypnutej **O** polohe. Skontrolujte zatlačením otočných gombíkov v smere hodinových ručičiek. *Poznámka: Je dôležité, aby boli všetky regulačné gombíky horáka vo vypnutej **O** polohe predtým, než otvoríte tlakovú LPG nádobu.*
- 3) Otvorte prívod plynu otočením ventilu tlakovej nádoby proti smeru hodinových ručičiek alebo otočením páčky regulátora do zapnutej polohy v závislosti na Vašom pripojení regulátora/tlakovej nádoby

- 4) Začnite horákom 1, ktorý je najďalej vľavo. Položte zápalku do držiaka na zápalky a škrtnite. Horiacu zápalku vložte nadol cez grilovacie rošty za arómakoľajnice FLAVORIZER BARS a vedľa horáka **(A)**.
- 5) Zatlačte regulačný gombík horáka a otočte ho proti smeru hodinových ručičiek do začiatočnej/najvyššej **1** polohy.
- 6) Skontrolujte, či horák horí pohľadom cez grilovacie rošty a cez arómakoľajnice FLAVORIZER BARS **(B)**.
- 7) Ak sa horák nerozhorí do 4 sekúnd, otočte regulačný gombík horáka do vypnutej polohy **O** polohy a počkajte 5 minút, kým sa plyn rozptýli, než sa pokúsite horák znovu zapáliť. Ak sú neúspešné aj opakované pokusy o zapálenie horáka, postupujte podľa pokynov pre riešenie problémov s prívodom plynu na ďalšej strane.
- 8) Ak sa horák zapáli, problém je v systéme zapalovania. Postupujte podľa pokynov nižšie pre „Kontrolu komponentov systému elektronického zapalovania“.
- 9) Keď horák 1 horí, môžete zapnúť horák 2 (a horák 3).



## NÁHRADNÉ DIELY

Informácie o dostupnosti náhradných dielov vám poskytne najbližší miestny predajca alebo sa prihláste na [WEBER.com](http://WEBER.com).

# PRÍVOD PLYNU


## SYMPTÓM

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

## PRÍČINA

## RIEŠENIE

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

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

Tlaková LPG nádoba je prázdna alebo skoro prázdna.

Nechajte naplniť tlakovú LPG nádobu.

Prívodná hadica je ohnutá alebo zalomená.

Prívodnú hadicu vyrovnejte.

Kanáliky horáka sú zanesené.

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

## SYMPTÓM

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

## PRÍČINA

## RIEŠENIE

Sieťky proti hmyzu na horákoch sú upchaté.

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

## SYMPTÓM

- Zápach plynu a/alebo jemné syčanie.

## PRÍČINA

## RIEŠENIE

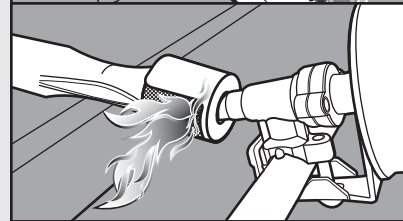
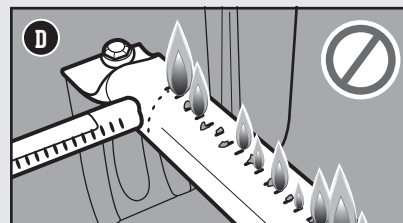
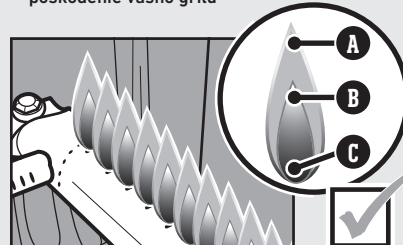
Vnútročné gumové tesnenie vo ventile tlakovej LPG nádoby môže byť poškodené.

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

## Správna línia plameňa horáka

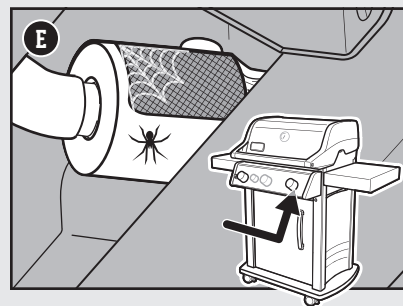
Horáky na Vašom grile budú z výroby nastavené tak, aby sa správne miešali vzduch a plyn. Ak horáky fungujú správne, budete vidieť špecifickú líniu plameňa. Špičky plameňa môžu byť občas žlté (A), so zostupnou svetlou modrou (B) až po tmavo modrý plameň (C).

**VAROVANIE:** Zablokované a znečistené otvory môžu obmedziť plný prietok plynu. Môže to mať za následok požiar (D) v plynových ventiloch a okolo nich, čo spôsobí vážne poškodenie Vášho grilu



## Sieťky proti pavúkom

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



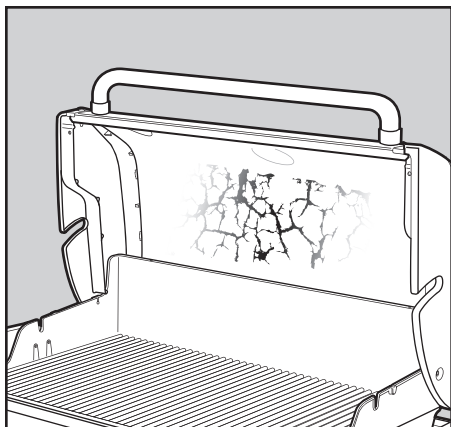
## KONTAKTUJTE ZÁKAZNÍCKY SERVIS

Ak prípadné problémy pretrvávajú, obráťte sa na najbližšieho zástupcu zákazníckeho servisu prostredníctvom kontaktných údajov uvedených na stránke [weber.com](http://weber.com).

**VAROVANIE:** Nesnažte sa vykonávať akúkoľvek opravu rozvodov plynu, komponentov pre spaľovanie plynu a zapalovanie, ani konštrukčných komponentov bez kontaktovania Oddelenia zákazníckeho servisu spoločnosti Weber-Stephen Products LLC.

**VAROVANIE:** Nepoužitie originálnych náhradných dielov Weber-Stephen u akejkoľvek opravy alebo výmeny znamená zrušenie celej záručnej ochrany.

**UPOZORNENIE:** Otvory pre horákové trubice musia byť umiestnené správne cez otvory ventilu.



## MASTNÝ GRIL (Odpadávajúca farba a plamene)

### SYMPTÓM

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

### PRÍČINA

Vločky, ktoré vidíte, sú naakumulované výpary z pečenia, ktoré sa zmenili na uhlík.

### RIEŠENIE

Časom k tomu môže dôjsť po opakovanom používaní grilu. Nejde o chybu. Vyčistite poklop grilu. Pozrite si časť „Starostlivosť o produkt“.

### SYMPTÓM

- Vzplanutia počas grilovania alebo predhrievania.

### PRÍČINA

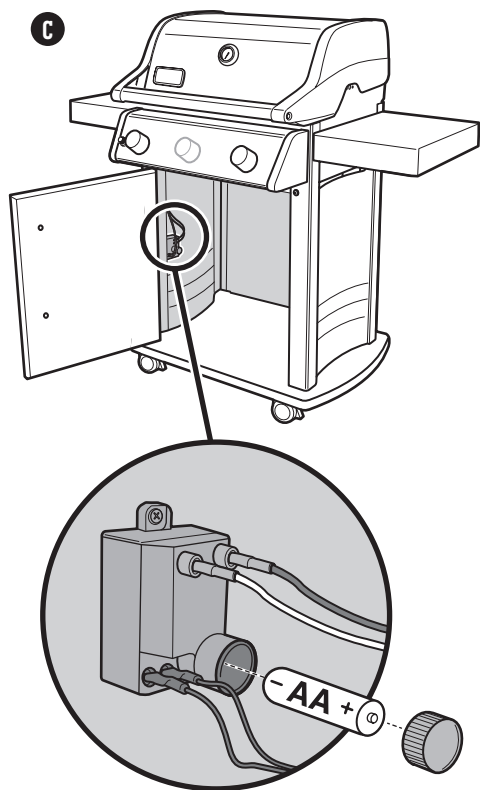
Zvyšky jedla z predchádzajúceho grilovania.

### RIEŠENIE

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

Vnútro grilu je potrebné dôkladne vyčistiť.

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



### Kontrola komponentov elektronického systému zapaľovania

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

#### Kontrola batérie

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

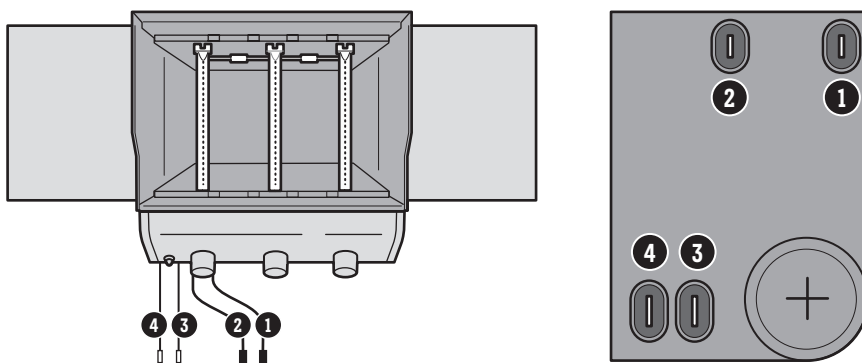
- 1) Niektoré batérie majú okolo seba plastový ochranný obal. (Nepomýľte si tento plast so štítkom batérie.) Skontrolujte, či je tento obal odstránený.
- 2) Uistite sa, že batéria je správne nainštalovaná (C).
- 3) Ak je batéria stará, vymeňte ju za novú batériu.

#### Kontrola elektrorozvodov

Existujú 2 možné problémy, ktoré je potrebné skontrolovať:

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

### Schéma zapojenia modulov zapaľovača



## STRATA VÝKONU

### SYMPTÓM

- Modul WEBER CONNECT sa nezapína.

### PRÍČINA

Drôty sú odpojené.

### RIEŠENIE

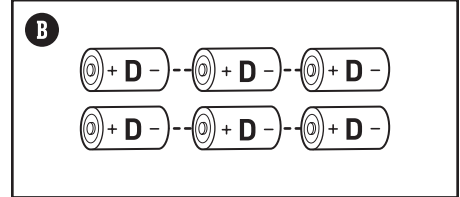
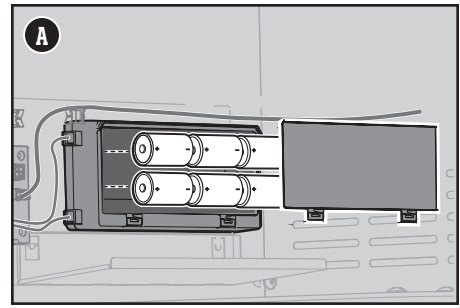
Skontrolujte bezpečné pripojenie všetkých drôtov k terminálom na zadnej strane modulu WEBER CONNECT a k ovládacej doske vnútri skrinky. Pozrite si časť "Schéma zapojenia WEBER CONNECT".

Batérie sú staré.

Osadte nové batérie. Pozrite si časť "Výmena batérií v module WEBER CONNECT" na tejto strane.

Alternatívna externá power banka môže byť vybitá.

Ak používate samostatne predávanú, voliteľnú externú power banku, odpojte ju od ovládacej dosky a skontrolujte používateľskú príručku od jej výrobcu pre informácie o jej opätovnom nabití. Pozrite si časť "Pripájanie externej power banky"



### Výmena batérií v module WEBER CONNECT

Používajte iba alkalické batérie. Nemiešajte staré a nové batérie alebo rôzne typy batérií (štandardné, alkalické alebo nabíjateľné). Ak gril neplánujete najbližší mesiac alebo dlhšie používať, vyberte z neho batérie.

- 1) Nájdite priehradku s batériami vnútri v skrine, na spodnej ľavej strane.
- 2) Potlačte klapky na dvierkach, aby sa priehradka s batériami otvorila (A).
- 3) Vymeňte šesť D batérií (B).

## WEBER CONNECT MÁ PROBLÉMY S PRIPOJENÍM

### SYMPTÓM

- Bluetooth® má problém s udržaním pripojenia alebo so spárovaním s inteligentným zariadením.

### PRÍČINA

Bluetooth® má iba signál krátkého dosahu.

### RIEŠENIE

Modul WEBER CONNECT je pripravený na párovanie, keď je zapnutý. Uistite sa, že Bluetooth® na inteligentnom zariadení je zapnutý a že zariadenie sa nachádza v blízkosti grilu.

Bluetooth® je už spárovaný s iným inteligentným zariadením.

Ak svetlo indikátora Bluetooth® svieti, ale neblíká, znamená to, že gril je už spárovaný so zariadením. Na všetkých zariadeniach, s ktorými gril nechcete párovať, vypnite Bluetooth®.

### SYMPTÓM

- Wi-Fi má problémy s udržaním pripojenia k sieti Wi-Fi.

### PRÍČINA

Gril je mimo dosahu siete Wi-Fi.

### RIEŠENIE

Na úspešné prepojenie vášho inteligentného zariadenia s grilom prostredníctvom miestnej siete Wi-Fi musí byť gril v dosahu Wi-Fi routera. Ak bolo pripojenie neúspešné, presuňte gril do dosahu Wi-Fi routera alebo použite zariadenie na zvýšenie dosahu signálu.

## NA DISPLEJI SA ZOBRAZUJE CHYBA

### SYMPTÓM

- Počas spúšťania alebo grilovania sa na digitálnom displeji zobrazí chyba.

### PRÍČINA

WEBER CONNECT modul je zariadenie citlivé na niektoré vonkajšie faktory. Zmeny napájania alebo rádiových frekvencií môžu ovplyvniť prevádzku.

### RIEŠENIE

Kontaktujte zákaznícky servis vo svojom okolí použitím kontaktných informácií na [weber.com](http://weber.com).

## Pomocný vstup napájania

### Pripojenie externej powerbanky

Ako alternatívu k šiestim D alkalíovým batériám na napájanie modulu WEBER CONNECT počas grilovania môžete modul pripojiť k externej powerbanke, ktorá sa predáva samostatne.

Powerbanka by mala mať minimálnu kapacitu 10 000 mAh hodín a 5 voltový mikro USB konektor. Polička vo vnútri grilu má priestor na powerbanku s maximálnym rozmerom 10 cm (4") na šírku x 17,75 cm (7") na hĺbku x 3 cm (1,25") na výšku.

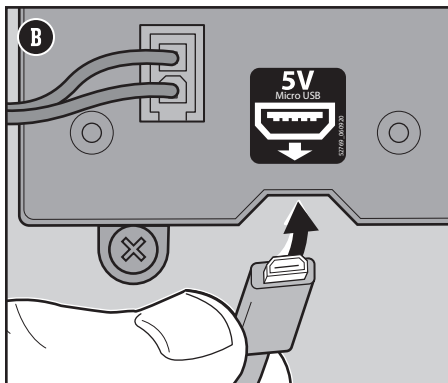
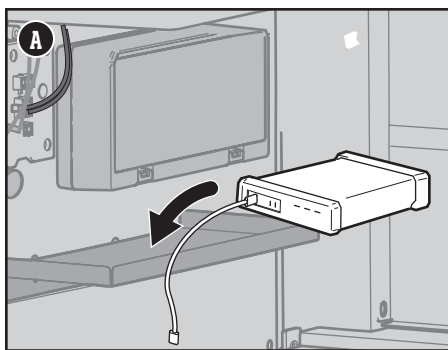
Na použitie externej powerbanky nie je nutné vybrať alkalínové batérie z obalu. Namiesto toho jednoducho pripojte powerbanku ku kontrolnému panelu použitím mikro USB konektora, modul WEBER CONNECT prijme energiu priamo z powerbanky.

- 1) Otvorte priečinok grilu.
- 2) Powerbanku umiestnite na malú poličku na spodku bočného panela vedľa balenia s batériami **(A)**.
- 3) Pripojte mikro USB kábel ku kontrolnému panelu zospodu **(B)**.
- 4) Zapnite powerbanku.

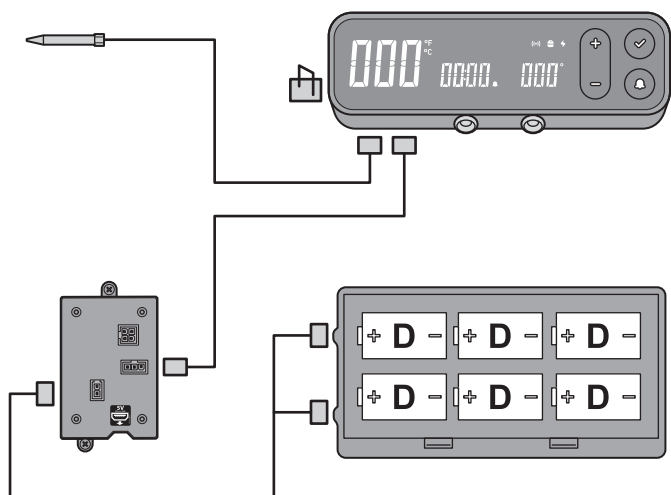
Riadte sa návodom na použitie od výrobcu s inštrukciami na nabíjanie powerbanky.

Ďalšie informácie ohľadne použitia powerbanky:

- Nezapájajte powerbanku do externého výstupu, kým je pripojená ku grilu.
- Odpojte powerbanku a po ukončení používania ju odneste do vnútorných priestorov.
- Powerbanka nebude zásobovať energiou zapaľovače. Pozrite si časť „Kontrola komponentov elektronického systému zapaľovania“.
- Mikro USB konektor na kontrolnom paneli nie je určený na prenos údajov.
- Powerbanku neskladujte vonku.
- Pred každým použitím powerbanku úplne nabite.
- Používajte len vtedy, ak je vonkajšia teplota medzi 10 °F (-12 °C) a 100 °F (38 °C), ak nie je powerbanka určená aj na používanie v podmienkach s vyššou a/alebo nižšou teplotou. Postupujte podľa návodu na obsluhu od výrobcu.








# Schéma zapojenia WEBER CONNECT



Riešenie problémov

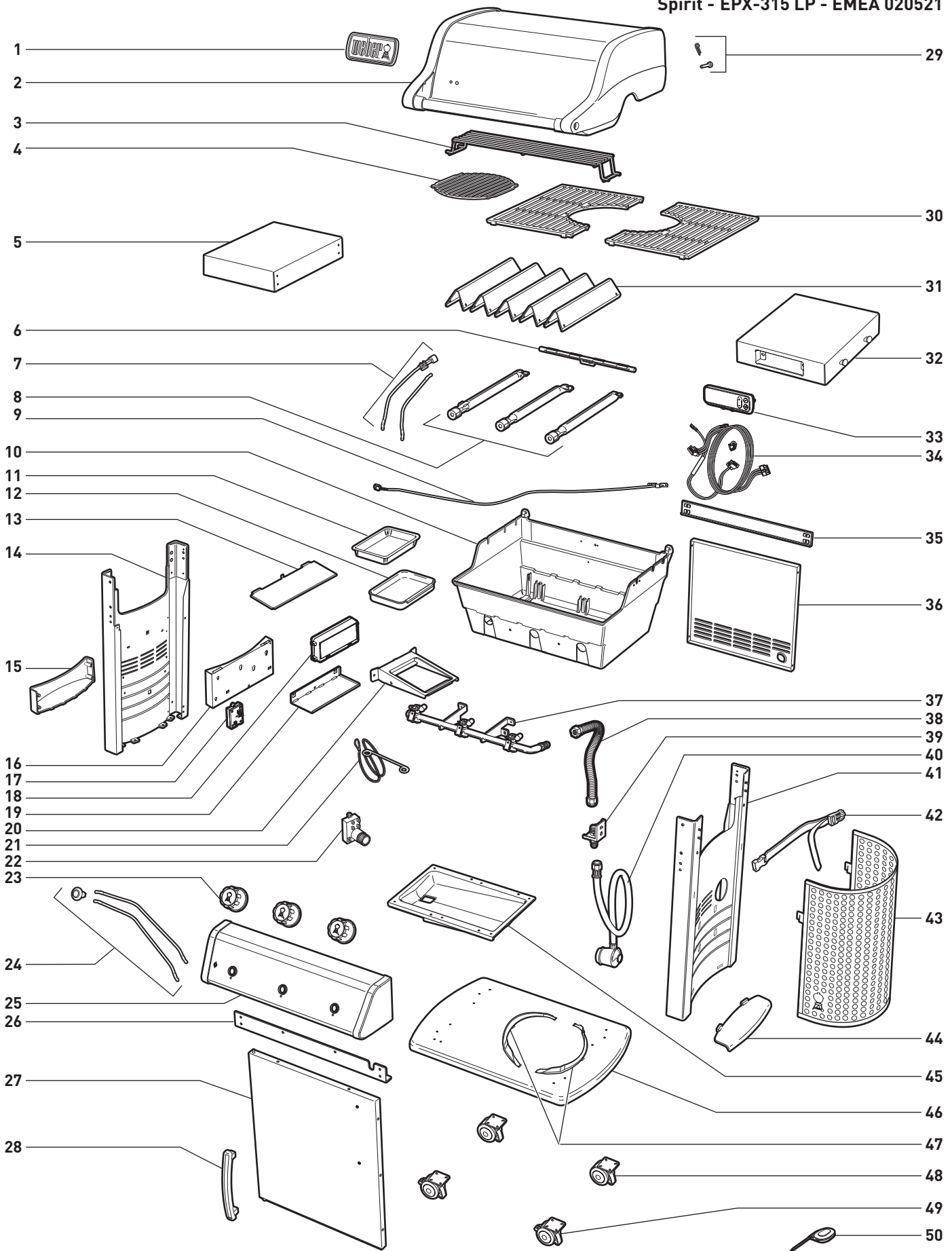
## Sprievodca grilovaním

Typ	Hrúbka/hmotnosť	Približný čas grilovania
 <b>ČERVENÉ MÄSO</b>		
<b>Steak:</b> New York strip, porterhouse, rib-eye, T-bone a filet mignon (sviečkovica)	Hrúbka 19 mm	<b>4 až 6 minút</b> priama vysoká teplota
	Hrúbka 25 mm	<b>6 až 8 minút</b> priama vysoká teplota
	Hrúbka 50 mm	<b>14 až 18 minút</b> opieť 6 až 8 minút, priama vysoká teplota, následne 8 až 10 minút nepriama vysoká teplota
<b>Flank steak</b>	0,68 až 0,9 kg, hrúbka 19 mm	<b>8 až 10 minút</b> priama vysoká teplota
<b>Burgre z mletého hovädzieho mäsa</b>	Hrúbka 19 mm	<b>8 až 10 minút</b> priama vysoká teplota
<b>Sviečkovica</b>	1,3 až 1,8 kg	<b>45 až 60 minút</b> 15 minút priama stredná teplota, následne 30 až 45 minút nepriama stredná teplota
 <b>BRAVČOVÉ MÄSO</b>		
<b>Klobása:</b> čerstvá	85 g nožička	<b>20 až 25 minút</b> priama nízka teplota
	Hrúbka 19 mm	<b>6 až 8 minút</b> priama vysoká teplota
<b>Kotleta:</b> s kosťou alebo bez kosti	Hrúbka 31 až 38 mm	<b>10 až 12 minút</b> opieť 6 minút, priama vysoká teplota, následne 4 až 6 minút nepriama vysoká teplota
<b>Rebierka:</b> zadné rebrá a spodné rebrá	1,3 až 1,8 kg	<b>1½ až 2 hodiny</b> nepriama stredná teplota
<b>Rebierka:</b> country štýl, s kosťou	1,3 až 1,8 kg	<b>1½ až 2 hodiny</b> nepriama stredná teplota
<b>Sviečkovica</b>	0,454 kg	<b>30 minút</b> opieť 5 minút, priama vysoká teplota, následne 25 minút nepriama stredná teplota
 <b>HYDINA</b>		
<b>Kuracie prsia:</b> bez kosti a kože	170 až 226 g	<b>8 až 12 minút</b> priama vysoká teplota
<b>Kuracie stehno:</b> bez kosti a kože	113 g	<b>8 až 10 minút</b> priama vysoká teplota
<b>Kuracie kúsky:</b> s kosťou, zmiešané	85 až 170 g	<b>36 až 40 minút</b> grilovať 6 až 10 minút nad priamou nízkou teplotou, následne 30 minút nad nepriamou strednou teplotou
<b>Kurča:</b> celé	1,8 až 2,2 kg	<b>1 až 1½ hodiny</b> nepriama stredná teplota
<b>Cornwalský broiler</b>	0,68 až 0,9 kg	<b>60 až 70 minút</b> nepriama stredná teplota
<b>Moriak:</b> celý, bez plnky	4,5 až 5,4 kg	<b>2 až 2½ hodiny</b> nepriama stredná teplota
 <b>MORSKÉ PLODY</b>		
<b>Ryby, filety alebo steaky:</b> platesa, chňapáč červený, losos, morský ostriez, mečún a tuniak	Hrúbka 6,3 až 12,7 mm	<b>3 až 5 minút</b> priama stredná teplota
	Hrúbka 25 až 31 mm	<b>10 až 12 minút</b> priama vysoká teplota
<b>Ryba:</b> celá	0,454 kg	<b>15 až 20 minút</b> nepriama stredná teplota
	1,36 kg	<b>30 až 45 minút</b> nepriama stredná teplota
<b>Krevety</b>	42,5 g	<b>2 až 4 minúty</b> priama vysoká teplota
 <b>ZELENINA</b>		
<b>Špargľa</b>	12,7 mm v priemere	<b>6 až 8 minút</b> priama stredná teplota
<b>Kukurica</b>	v plevách	<b>25 až 30 minút</b> priama vysoká teplota
	bez šupky	<b>10 až 15 minút</b> priama vysoká teplota
<b>Huby</b>	shiitake alebo hríby	<b>8 až 10 minút</b> priama vysoká teplota
	portobello	<b>10 až 15 minút</b> priama vysoká teplota
<b>Cibuľa</b>	rozpoľená	<b>35 až 40 minút</b> nepriama stredná teplota
	12,7 mm hrubé plátky	<b>8 až 12 minút</b> priama vysoká teplota
<b>Zemiaky</b>	celé	<b>45 až 60 minút</b> nepriama stredná teplota
	12,7 mm hrubé plátky	<b>9 až 11 minút</b> predvariť 3 minúty, potom 6 až 8 minút priama stredná teplota

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



NEZABUDNITE SA ZAREGISTROVAŤ





Výrobca:

**Weber-Stephen Products LLC**

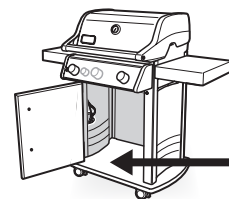
1415 S. Roselle Road  
Palatine, IL 60067-6266  
USA

Dovozca:

**Weber-Stephen Products (EMEA) GmbH**

Franklinstraße 28/29  
10587 Berlín  
Tel: (+49) 307554184-0

Sériové číslo



Napište sériové číslo svojho grilu do políčka vyššie pre budúce použitie. Sériové číslo je na typovom štítku, umiestnenom vnútri skrinky grilu.

#### RAKÚSKO

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

#### BELGICKO

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

#### ČILE

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

#### ČESKÁ REPUBLIKA

Weber-Stephen CZ & SK spol. s r.o.  
+42 267 312 973  
info-cz@weberstephen.com

#### DÁNSKO

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

#### FRANCÚZSKO

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

#### NEMECKO

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

#### ISLAND

Jarn & Gler Wholesale EHF  
+354 58 58 900

#### INDIA

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

#### IZRAEL

D&S Imports  
+972 392 41119  
info@weber.co.il

#### TALIANSKO

Weber-Stephen Products Italia Srl  
+39 0444 367 911  
service-it@weber.com

#### HOLANDSKO

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

#### POLSKO

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

#### RUSKO

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

#### JUŽNÁ AFRIKA

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

#### ŠPANIELSKO

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

#### ŠVAJČIARSKO

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

#### SPOJENÉ ARABSKÉ EMIRÁTY

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

#### SPOJENÉ KRÁLOVSTVO

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

#### USA

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

Pre Írsku republiku kontaktujte:  
Weber-Stephen Products (U.K.) Limited.

Pre ostatné štáty východnej Európy, ako je RUMUNSKO, SLOVINSKO, CHORVÁTSKO alebo GRÉCKO, prosím, kontaktujte:  
Weber-Stephen Deutschland GmbH.

Pre pobaltské štáty, prosím, kontaktujte:  
Weber-Stephen Nordic ApS.

weber.com



Apple a logo Apple sú ochranné známky spoločnosti Apple Inc., registrované v USA a v iných krajinách. App Store je servisná známka spoločnosti Apple Inc. Android a Google Play sú ochranné známky spoločnosti Google Inc.

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

© 2020 Navrhnuté a skonštruované spoločnosťou Weber-Stephen Products LLC, 1415 S. Roselle Road, Palatine, Illinois 60067 USA.