LUMIN

Elektrické grily

Příručka uživatele grilu

- LUMIN
- LUMIN COMPACT



ZAREGISTRUJTE SE JIŽ DNES.

Máme obrovskou radost, že jste se k nám připojili na naší cestě za dokonalostí ve světě grilování. Zaregistrujte svůj gril a získejte přístup k zábavným a zajímavým informacím od společnosti WEBER, včetně tipů, triků a způsobů, jak si grilování co nejlépe užít.

40890

111623

czCS – čeština

Důležité bezpečnostní informace

Slova NEBEZPEČÍ, VAROVÁNÍ a VÝSTRAHA jsou v této příručce uživatele grilu používána, aby upozornila na důležité a nutné informace. Pročtěte si tyto informace a řiďte se jimi, zajistíte tak bezpečnost osob a ochranu majetku. Níže najdete definice každého ze slov.

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

⚠ **VAROVÁNÍ: Označuje riskantní situaci s možným následkem *smrtelného či vážného zranění v případě, že se ji nevyhnete.***

⚠ **VÝSTRAHA: Označuje riskantní situaci s možným následkem *lehkého nebo středně těžkého zranění v případě, že se ji nevyhnete.***

Tuto příručku uživatele grilu si ponechejte pro budoucí potřeby. Pečlivě si ji pročtěte, a pokud budete mít jakékoliv otázky, kontaktujte nás prosím klidně již dnes – kontaktní informace naleznete na konci této příručky.

⚠ **Přečtěte si všechny pokyny.**

⚠ **Pouze pro použití v domácnosti.**

⚠ **VÝSTRAHA**

⚠ **Pro zajištění dlouhodobé ochrany před zásahem elektrickým proudem připojujte spotřebič pouze k řádně uzemněným zásuvkám.**

⚠ **Riziko zásahu elektrickým proudem – udržujte prodlužovací napájecí kabel v suchu a nenechávejte ho volně ležet na zemi.**

⚠ **Horký povrch.**

Montáž a sestavení

⚠ **VAROVÁNÍ**

⚠ **Tento gril není určen pro používání uvnitř budov, v rekreačních vozidlech a na lodích.**

⚠ **Tento model grilu je určen pouze pro samostatné použití.**

⚠ **Gril nepoužívejte, dokud nebudou všechny díly na svém místě a dokud nebude gril sestaven podle návodu.**

⚠ **VÝSTRAHA**

⚠ **Pokud chcete minimalizovat riziko způsobení škody na majetku nebo zranění osob, nepoužívejte prodlužovací kabel, který neodpovídá specifikacím v této příručce.**

- Pokud je potřeba použít prodlužovací kabel, musí být zapojen do uzemněné zásuvky. Použijte pouze kabel s tloušťkou minimálně 1,5 mm^2 s uzemněnou zástrčkou vhodnou pro použití s venkovními spotřebiči. Maximální délka prodlužovacího kabelu je 5 metrů. Délka prodlužovacího kabelu by měla být co nejmenší. Prodlužovací kabel před použitím prohlédněte, a pokud je poškozen, vyměňte ho.
- Ujistěte se, že o prodlužovací kabel nemůže nikdo zakopnout.
- Všechny spoje a přípojky udržujte suché.
- Při používání tohoto zařízení dodržujte všechny místní zákony a předpisy.

Používání

⚠ **NEBEZPEČÍ**

⚠ **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.**

⚠ **Nikdy gril nepoužívejte pro přípravu pokrmů na dřevěném uhlí, briketách, tekutých palivech nebo na lávových kamenech.**

⚠ **VAROVÁNÍ**

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

⚠ **Gril nepoužívejte, pokud jsou některé jeho části poškozené, vadné nebo upravené.**

⚠ **Toto zařízení může být připojeno jedině pomocí uzemněné zásuvky. Nikdy nepoužívejte adaptéry do zásuvek.**

⚠ **Spotřebič musí být napojen na proudový jistič, přičemž provozní přívod proudu nesmí překročit 30 mA.**

⚠ **Nepoužívejte zařízení, pokud je elektrická zásuvka poškozena.**

⚠ **Gril vždy odpojujte od sítě vytažením zástrčky ze zásuvky. Netahejte za kabel.**

⚠ **Gril žádným způsobem neupravujte. Jakékoliv úpravy zařízení nejsou bezpečné a zruší Vaši záruku na gril.**

⚠ **Gril nepoužívejte ve vzdálenosti méně než 3,05 m od vodních nádrží, jako jsou bazény nebo jezírka.**

⚠ **Gril nikdy nepoužívejte ve vzdálenosti menší než 61 cm od hořlavých materiálů. Tuto vzdálenost je zapotřebí zachovat od horní, spodní a zadní části grilu, ale i od bočních částí grilu.**

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

⚠ **Pokud se vznítí zbytky tuku, zavřete poklop, vypněte gril vypínačem grilu a odpojte ho ze zásuvky. Poklop nechte zavřený, dokud oheň neuhasne. K uhašení plamenů nepoužívejte žádné tekutiny.**

⚠ **Snadno přístupné díly mohou být velmi horké. Držte malé děti a domácí mazlíčky v bezpečné vzdálenosti od grilu.**

⚠ **Děti musí být pod dohledem. Zajistěte, aby si se zařízením nehrály.**

⚠ **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, používat ho nebo s ním manipulovat.**

⚠ **Nenechávejte gril bez dohledu ve chvíli, kdy se předehřívá, ani ve chvíli, kdy ho používáte. Při používání tohoto grilu buďte vždy maximálně opatrní. Při používání grilu se rozpaluje celá grilovací vana.**

⚠ **Během provozu gril nepřemisťujte.**

⚠ **Elektrické kabely se nesmí dotýkat rozpálených povrchů nebo být v jejich blízkosti. Řiďte se pokyny zacházení s kabely.**

⚠ **Napájecí kabel položte mimo frekventované oblasti. Kabel veďte tak, aby nemohl být zachycen a vlečen nebo aby o něj někdo nezakopl.**

⚠ **Dávejte pozor, aby Vám regulátor teploty neupadl na zem, nebo aby neutrpěl prudký náraz, mohlo by tak dojít k poškození funkčnosti nebo bezpečnosti jednotky. Nepoužívejte toto zařízení, pokud Vám upadne, nebo pokud má jakékoliv závady.**

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

⚠ **Z důvodu ochrany před úrazem elektrickým proudem neponořujte regulátor teploty, kabel, zástrčky, jehly nebo gril do vody nebo jiných kapalin.**

⚠ **Gril používejte pouze na rovném povrchu, který je odolný proti žáru.**

⚠ **Při používání grilu používejte žáruvzdorné grilovací rukavice nebo rukavice vyhovující normě EN 407 s ochranou proti tepelnému riziku třídy 2 nebo vyšší.**

⚠ **VÝSTRAHA**

⚠ **Vždy nejprve zapojte regulátor teploty do grilu a až potom zapojte napájecí kabel do zásuvky.**

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

⚠ **Nepřekračujte příkon elektrické zásuvky.**

⚠ **Tento gril je určen pouze pro venkovní použití v domácnosti. Nepoužívejte ho uvnitř, ale ani pro komerční přípravu pokrmů. Nepoužívejte ho jako topné těleso.**

⚠ **Gril nepoužívejte v žádném vozidle nebo v úložném či skladovacím prostoru vozidla. To se týká kromě jiného také osobních a nákladních vozidel, dodávek, sportovních užitkových vozů, obytných vozů, karavanů a lodí.**

Skladování a uložení po sezóně

⚠ **VÝSTRAHA**

⚠ **Než začnete gril čistit, přemisťovat nebo ukládat, nechte ho řádně vychladnout.**

⚠ **Pokud gril nepoužíváte, měli byste z něj vyjmout regulátor teploty a uskladnit ho ve vnitřních prostorách.**

⚠ **Gril přikrývejte pouze až po vychladnutí.**

VÍTEJTE!

Máme obrovskou radost, že jste se k nám připojili na naší cestě za pohodovým grilováním. Při pročítání této příručky uživatele grilu prosím nespěchejte, protože díky ní bude Váš začátek s grilováním rychlejší a snadnější. Bude Vás provázet po celou dobu životnosti Vašeho grilu, takže si prosím udělejte pár minut čas účet Weber. Jakmile se přihlásíte o svůj účet Weber, získáte jako odměnu za registraci svého grilu speciální materiály, které se Vám budou hodit při práci s grilem.

Tak pojďte a připojte se k nám na web, přes své chytré zařízení, nebo jakýmkoliv jiným způsobem.

Děkujeme, že jste si vybrali právě společnost WEBER.
Jsme rádi, že jste tu s námi.

OBSAH

2 Vítejte u společnosti WEBER
- Důležitá bezpečnostní upozornění

4 Slib společnosti Weber

5 Montáž
- Seznam dílů

6 Používání
- Začínáme
- Údržba po každém jídle
- Nastavení grilu na vysoký žár
- Nastavení grilu pro přípravu pokrmu na páře
- Nastavení uzení
- Nastavení grilu k ohřívání pokrmů
- Nastavení grilování zmrazeného pokrmu
- Čištění nádržky napařovače/udírny

10 Tipy a triky
- Co při grilování dělat a co ne

11 Péče o výrobek
- Pečlivé čištění a údržba

12 Řešení problémů

13 Náhradní díly

Toto zařízení je určeno pro 220 – 240 V, 50/60 Hz

Výkon (W): 2 200 - 2 300 W

Používejte pouze zástrčku regulátoru teploty WEBER.

Slib společnosti Weber

Ve společnosti WEBER jsme pyšní hlavně na dvě věci: na to, že vyrábíme grily, které dlouho vydrží, a také na to, že svým zákazníkům poskytujeme skvělý servis.

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

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

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

DOBROVOLNÁ ZÁRUKA OD SPOLEČNOSTI WEBER

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

POVINNOSTI MAJITELE DANÉ TOUTO ZÁRUKOU

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

Výše zmíněná záruka je platná pouze v případě, že majitel věnuje výrobku 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 nedodržováním výše zmíněných povinností. Pokud bydlíte na pobřeží nebo máte výrobek umístěn vedle bazénu, údržba zahrnuje pravidelné mytí a otírání vnějších povrchů, což je blíže popsáno v příručce uživatele grilu.

UPLATNĚNÍ ZÁRUKY / ZAMÍTNUTÍ ZÁRUKY

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 poškození, opotřebení, odbarvená místa a/nebo rez, za něž 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;
- vystavením slanému vzduchu nebo zdrojům chlóru, jako jsou plavecké bazény a výřivky/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, jež nebyly schváleny společností WEBER a provedeny autorizovaným technikem WEBER, povedou k zániku platnosti této záruky.

DOBA PLATNOSTI ZÁRUKY VÝROBKU

Grilovací vana:
5 let, neproreznutí/nepropálení
(2 roky na barvu, kromě jejího vyblednutí nebo ztráty lesku)

Celý poklop:
5 let, neproreznutí/nepropálení
(2 roky na barvu, kromě jejího vyblednutí nebo ztráty lesku)

Porcelánem smaltované litinové grilovací rošty:
5 let, neproreznutí/nepropálení

Plastové díly:
5 let, kromě vyblednutí nebo odbarvení

Všechny zbývající díly:
2 roky

ZŘEKNUTÍ SE ODPOVĚDNOSTI

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

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

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

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

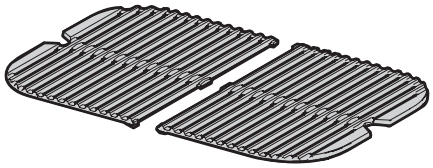
ZÁRUKA NA NÁHRADNÍ DÍLY A PŘÍSLUŠENSTVÍ VYMĚNĚNÉ V RÁMCI TÉTO ZÁRUKY PLATÍ POUZE PO DOBU PLATNOSTI ZMÍNĚNÉ PŮVODNÍ ZÁRUČNÍ DOBY.

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

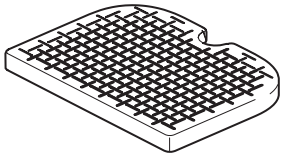
SPOLEČNOST WEBER MŮŽE OBČAS ZMĚNIT KONSTRUKCI SVÝCH VÝROBKŮ. ŽÁDNÉ Z USTANOVENÍ UVEDENÝCH V TÉTO ZÁRUCE, NESMÍ BÝT CHÁPÁNO TAK, ŽE SPOLEČNOST WEBER JE POVINNA POUŽÍVAT NOVOU KONSTRUKCI U JIŽ VYROBENÝCH PRODUKTŮ. ÚPRAVY KONSTRUKCE TAKÉ V ŽÁDNÉM PŘÍPADĚ NEVYPOVÍDAJÍ O TOM, ŽE BY PŮVODNÍ KONSTRUKCE MĚLA BÝT VADNÁ.

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

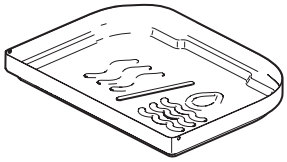
Seznam dílů



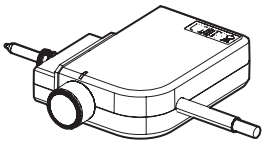
Porcelánem smaltované litinové grilovací rošty



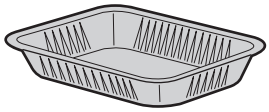
Oboustranná napařovací pánev



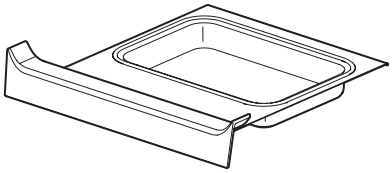
Nádržka napařovače/udírny



Regulátor teploty



Jednorázová hliníková miska



Vysouvací záchytná nádoba

Montáž

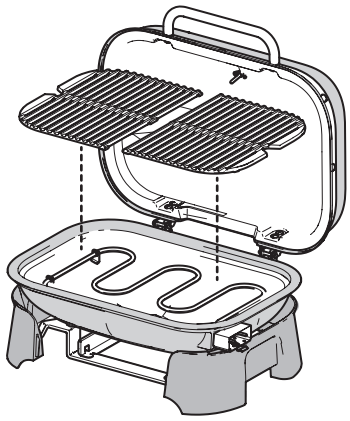
Tyto pokyny Vám poskytnou vše potřebné pro montáž Vašeho elektrického grilu WEBER. Nesprávná montáž může znamenat nebezpečí.

⚠ **VAROVÁNÍ: Gril žádným způsobem neupravujte. Jakékoliv úpravy zařízení nejsou bezpečné a zruší Vaši záruku na gril.**

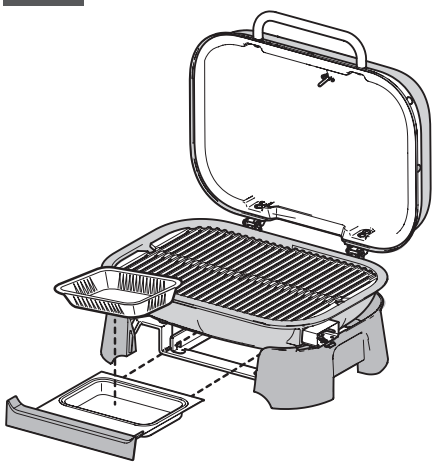
⚠ **Před použitím grilu odstraňte všechny obalové materiály a ochrannou fólii.**

- Jakékoliv díly opatřené pečetí od výrobce nesmí být uživatelem nijak upravovány ani otevírány.
- Nezakrývejte žádné části grilu alobalem. Mohlo by to mít negativní dopad na funkci Vašeho grilu.

1 Vložte rošty

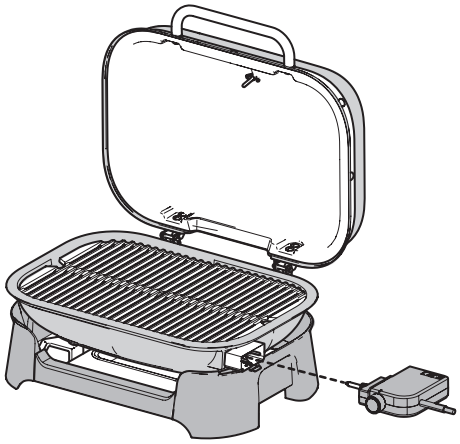


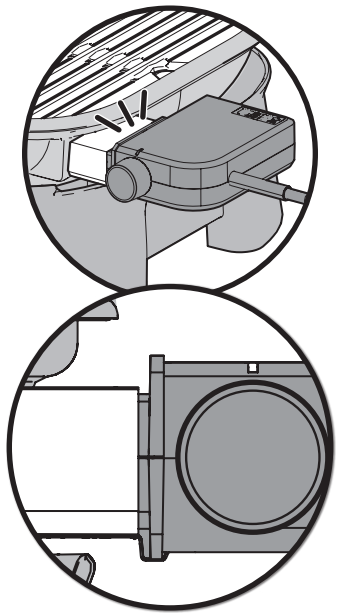
2 Vložte nádobu na tuk



3 Připevněte regulátor teploty

Správné připojení regulátoru teploty najdete v části „Začínáme".





Grily na obrázcích v této příručce pro uživatele se mohou v maličkostech lišit od grilu, který si zakoupíte.

Začínáme

Připevněte regulátor teploty

1) Zapojte regulátor teploty do grilu tak, že ho nasadíte přímo na držák **(A)**, dokud regulátor nezaklapne na místo a nedosedne na držák. Kvůli správnému připojení je třeba zajistit, aby cvočky topného článku byly v rovině s regulátorem teploty **(B)**.
2) Veďte napájecí kabel za grilem tak, aby se nedotýkal horkých povrchů. Nadbytečnou délku kabelu omotejte páskou.
3) Zapojte napájecí kabel do uzemněné zásuvky.

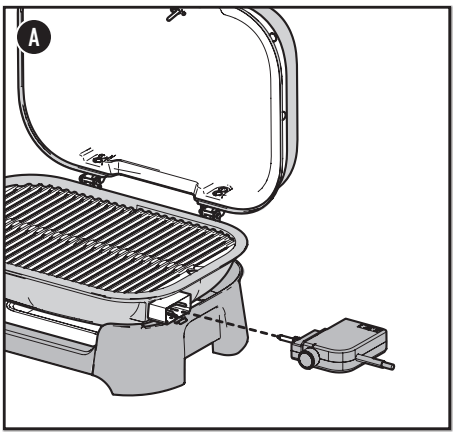
Předehřejte gril

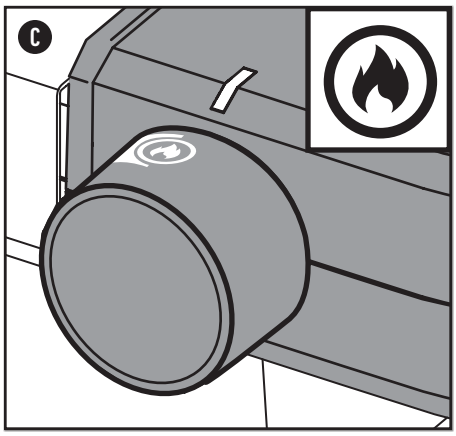
Předehřátí grilu je velmi důležité pro úspěšné používání všech funkcí grilu, včetně grilování, vaření v páře, uzení a udržování teploty pokrmu. Předehřívání zajistí, že se jídlo nebude přichytávat ke grilovacímu roštu, a rozpálí rošt dostatečně na to, aby se do pokrmů vypálila grilovací mřížka. Tímto postupem také spálíte zbytky dříve připravovaných jídel.

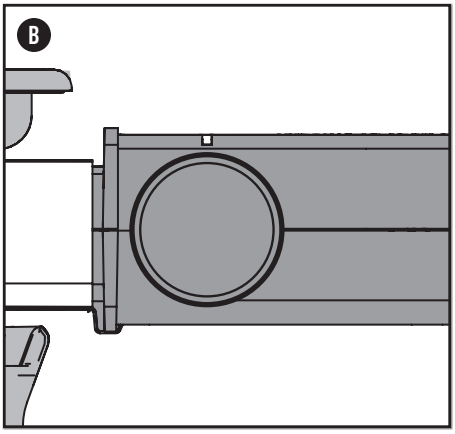
1) Předehřejte gril otočením ovládacího knoflíku do polohy „vysoká" **(C)**. Rozsvítí se LED kontrolka, což znamená, že je gril zapnutý.
2) Po dosažení teploty 260 °C je gril předehřátý. Dosáhnout této teploty trvá přibližně 15 až 20 minut, v závislosti na okolních podmínkách.
3) Grilování při nižší teplotě: Předehřejte způsobem, který je popsaný výše. Otočte knoflíkem proti směru hodinových ručiček na Vámi požadované nastavení. Začněte grilovat.

Okolní podmínky

Grilování v chladnějším klimatu nebo ve vyšší nadmořské výšce prodlouží dobu přípravy pokrmů. Stálý vítr sníží vnitřní teplotu v grilu. Umístěte gril tak, aby vítr foukal na přední stranu grilu.







Proveďte první podpálení

Předtím, než budete poprvé grilovat, rozehřejte gril na maximální teplotu a dvacet minut nechte zavřený poklop.

⚠ VAROVÁNÍ

- **⚠ Při manipulaci s grilem používejte žáruvzdorné grilovací chňapky nebo rukavice.**
- **⚠ Pokud se vznítí zbytky tuku, zavřete poklop, odpojte gril ze zásuvky a nechte poklop zavřený, dokud oheň neuhasne. K uhašení plamenů nepoužívejte žádné tekutiny.**
- **⚠ S poklopem zacházejte s citem a s razancí odpovídající běžnému použití.**
- **⚠ Regulátor teploty není rukojeť nebo madlo. Gril nezvedejte za regulátor teploty.**
- **⚠ Na regulátor teploty nepokládejte žádné předměty a ani je na něm neuchovávejte.**

Údržba po každém jídle

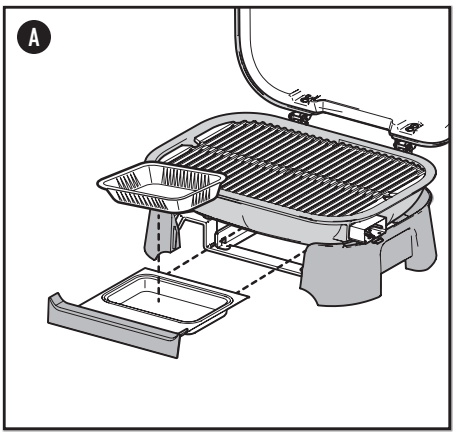
Udržujte gril v čistotě

Nahromaděné nečistoty a tuk mohou mít negativní vliv na výkon grilu. Dobu přípravy mohou ovlivnit faktory, jako je nadmořská výška, vítr a venkovní teplota.

Před každým grilováním zkontrolujte, zda v něm není tuk.

Váš gril obsahuje systém odvádění tuku, který odvádí tuk pryč od jídla do jednorázových nádobek. Během grilování je tuk odváděn do vysouvací nádoby a do jednorázové misky, která je její součástí. Tento systém je zapotřebí před každým grilováním vyčistit, předejdete tak vzniku požáru.

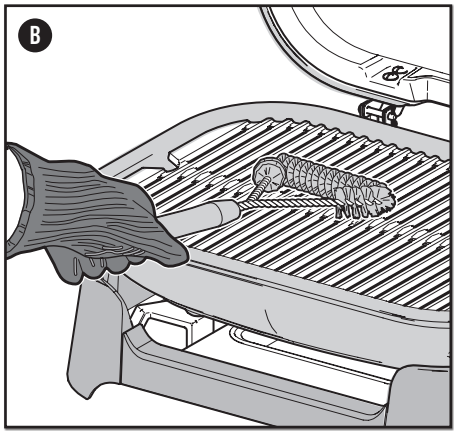
1) Ujistěte se, že je gril vypnutý a že již vychladl.
2) Vyjměte vysouvací nádobu zatažením vpřed **(A)**.
3) Zjistěte, zda se v jednorázové misce vložené do vysouvací nádoby nenachází tuk. Jednorázovou misku v případě potřeby vyhoďte a nahraďte novou.
4) Znovu vraťte na své místo všechny díly.



Čištění grilovacího roštu po předehřátí grilu

Po předehřátí bude mnohem jednoduší odstraňování jakýchkoliv nečistot a usazenin z posledního grilování. Čisté grilovací rošty také zajistí, aby se k nim následující pokrm nepřilepoval.

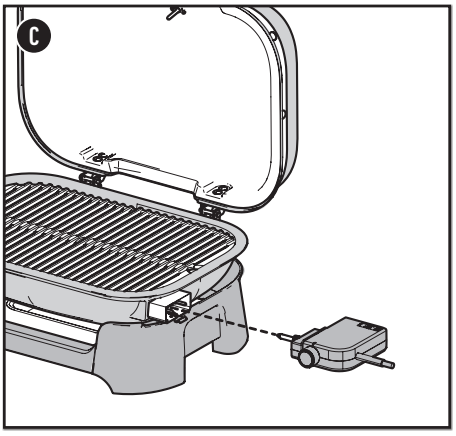
1) Očistěte grilovací rošty pomocí grilovacího kartáče se štětinami z nerezové oceli (prodává se samostatně) ihned potom, co gril předehřejete **(B)**.



Čištění a skladování regulátoru teploty

Jakmile je grilování dokončeno a gril je vypnutý, nechte regulátor teploty vychladnout a teprve potom ho otřete.

1) Odpojte a vyjměte regulátor teploty opatrným pohybem ze strany na stranu, dokud se neuvolní z držáku **(C)**.
2) Otřete regulátor teploty navlhčeným hadříkem z mikrovlákna a nechte zcela oschnout. Nepoužívejte čisticí prostředky a kartáče, protože jinak poškrábete povrch regulátoru. Nikdy na plastové povrchy nepoužívejte čisticí prostředky, které jsou určené na sklo. Tyto prostředky poškodí povrch. Neponořujte do vody.
3) Regulátor teploty skladujte v místnosti mimo dosah dětí.



⚠ VAROVÁNÍ

⚠ Gril pravidelně pečlivě čistěte.

⚠ Na vysouvací nádobu nebo na jakoukoliv jinou část grilu nepokládejte alobal.

⚠ Při vyjímání vysouvací nádoby a likvidaci horkého tuku buďte velmi opatrní.

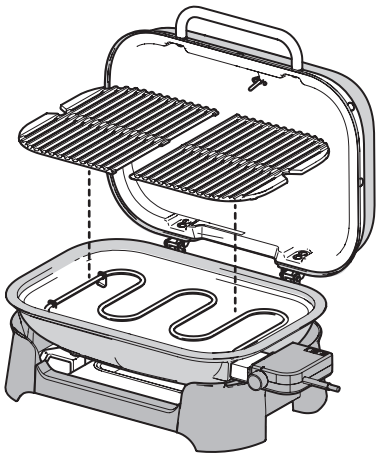
⚠ Zkontrolujte vysouvací nádobu na tuk před každým použitím. Odstraňte přebytečný tuk, abyste se vyhnuli požáru způsobenému vznícením nashromážděného tuku.

⚠ Kartáč na čištění grilovacího roštu pravidelně kontrolujte, zda nemá uvolněné štětiny nebo zda není příliš opotřebovaný. Pokud na grilovacích roštech nebo na kartáči najdete uvolněné štětiny, kartáč vyměňte. Společnost WEBER doporučuje zakoupit nový kartáč na čištění grilovacího roštu se štětinami z nerezové oceli vždy na začátku každé grilovací sezóny.

⚠ VÝSTRAHA

⚠ Pokud gril nepoužíváte, vyjměte z něj regulátor teploty a uskladněte jej ve vnitřních prostorách mimo dosah dětí.

Všestrannost 5 v 1



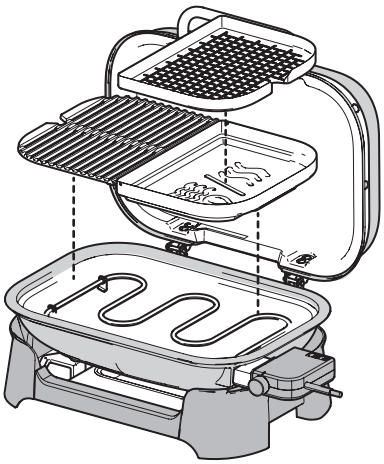
Nastavení grilu na vysoký žár

Použijte pouze porcelánem smaltované grilovací rošty, nastavte ovládací knoflík do polohy „vysoká“ a předehřejte gril se zavřeným poklopem na teplotu alespoň 260 °C. Vyšší teploty předehřívání zajistí nejlepší výsledky grilování. Očistěte grilovací rošty pomocí grilovacího kartáče se štětinami z nerezové oceli.

Umístěte pokrm na grilovací rošty a zavřete poklop grilu. Pokrm obraťte během grilování pouze jednou. Poklop zvedejte, pouze pokud chcete jídlo obrátit nebo pokud chcete po uplynutí dané doby pro grilování zkontrolovat, zda je jídlo hotové.

Tabulka aromat Firespice

Zvýrazněte chuť Vašeho pokrmu pomocí jedinečného aromatu jídla připraveného na dřevě. Vyzkoušejte přípravu pokrmu na aromatických udicích lupíncích a připravte ještě lahodnější uzené a grilované jídlo. Udicí lupínky Firespice se prodávají samostatně



Nastavení grilu pro přípravu pokrmu na páře

Výkonný a připravený vařit na páře během 10 minut.

Dokud je gril VYPNUTÝ a nerozpálený, vyjměte jeden grilovací rošt. Umístěte nádržku do grilovací vany a naplňte ji vodou až po rysku. Umístěte oboustranný napařovač do nádržky na vodu tak, aby jeho stěny směřovaly nahoru, a zastávaly tak funkci koše na zeleninu nebo jiná malá jídla.

Zavřete poklop grilu. Otočte ovládacím knoflíkem na vysokou teplotu a předehřívejte gril po dobu 10 až 15 minut. Očistěte grilovací rošty pomocí grilovacího kartáče se štětinami z nerezové oceli.

Snižte teplotu otočením ovládacího knoflíku na nastavení Příprava pokrmu na páře.

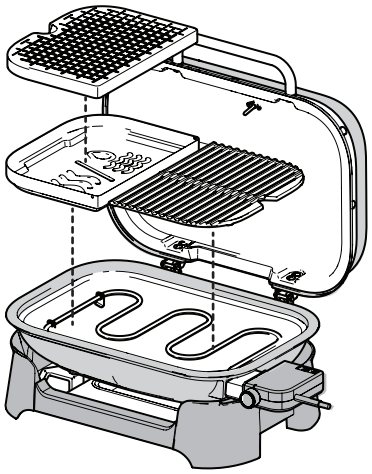
Vložte křehké kousky pokrmu do napařovače.

Zavřete poklop a grilujte jídlo podle požadovaného stupně propečení. Pro dosažení nejlepších výsledků udržujte poklop grilu při přípravě pokrmu na páře pokud možno uzavřený.

Poznámka: Pokud grilujete na straně grilu a na straně pro přípravu pokrmu na páře současně, nastavte gril na teplotu vhodnou ke grilování.

Poznámka: Pro nejlepší výkon použijte nádržku na vodu na pravé straně grilu.

Poznámka: Teploměr v poklopu po připojení napařovače neukazuje přesné teploty.



Nastavení uzení

Dokud je gril VYPNUTÝ a nerozpálený, vyjměte jeden grilovací rošt. Vložte do grilovací vany suchou nádržku a naplňte ji několika udicími lupínky. Nepřidávejte vodu. Umístěte oboustranný napařovač do nádržky na vodu tak, aby jeho stěny směřovaly dolů a aby byla jeho horní plocha vodorovná.

Otočte ovládacím knoflíkem na vysokou teplotu a předehřívejte gril po dobu 5 až 10 minut, dokud nezaregistrujete tvorbu kouře. Očistěte grilovací rošty pomocí grilovacího kartáče se štětinami z nerezové oceli.

Snižte teplotu otočením ovládacího knoflíku na nastavení Uzení.

Pokrm lze umístit buď na grilovací rošt, nebo přímo na povrch pánve tak, aby jím uzené aroma proniklo. Nezakrývejte všechny otvory na pánvi.

Vždy grilujte se zavřeným poklopem, aby kouř zcela pronikl do jídla.

Po ukončení uzení vypněte hořáky a zavřete poklop grilu, dokud udicí lupínky nevyhasnou.

Poznámka: Pro dosažení nejlepšího výkonu při uzení používejte suchý zásobník s udicími lupínky, jenž se nachází na levé straně grilu. Udicí lupínky lze předem namáčet podle pokynů výrobce.

	APPLE FIRESPICE	CHERRY FIRESPICE	PECAN FIRESPICE	HICKORY FIRESPICE	MESQUITE FIRESPICE
	✓	✓	✓		
	✓	✓	✓	✓	
	✓	✓	✓	✓	✓
			✓		✓
			✓	✓	✓
	✓	✓			

⚠ NEBEZPEČÍ

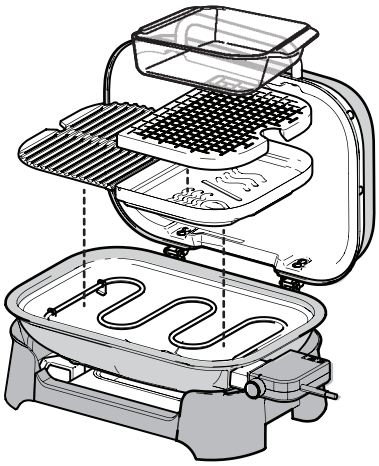
⚠ K zapálení udicích lupínků nepoužívejte hořlavé tekutiny ani hořlavé výrobky. Mohlo by dojít k vážnému úrazu.

⚠ VAROVÁNÍ

⚠ Nikdy nepoužívejte dřevěné pelety nebo udicí prach v udírně.

⚠ Nikdy nepoužívejte dřevo, které bylo ošetřeno nebo vystaveno chemickým látkám.

⚠ Vyhýbejte se měkkému pryskyřičnému dřevu, jako je borovice, cedr a osika.



Nastavení grilu k ohřívání pokrmů

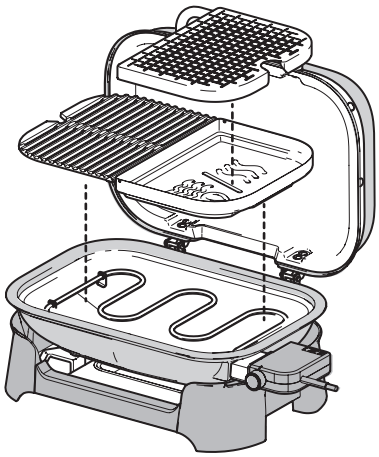
Dokud je gril VYPNUTÝ a nerozpálený, vyjměte jeden grilovací rošt. Umístěte nádržku do grilovací vany a naplňte ji vodou až po rysku. Umístěte napařovač do nádržky na vodu tak, aby jeho stěny směřovaly dolů a aby byla jeho horní plocha vodorovná.

Nastavte ovládací knoflík na nízkou teplotu.

Na napařovač umístěte grilovací nádobu o maximální velikosti 24 cm x 17,75 cm x 3,8 cm (prodává se samostatně). Voda v nádržce udržuje jídlo teplé a dodává pokrmu vlhkost, aby se nespálilo.

Hladinu vody v napařovači kontrolujte každých 30 až 60 minut a v případě potřeby vodu doplňte.

Chcete-li grilovat, a přitom udržovat pokrm teplý, nastavte regulátor teploty na vysokou teplotu, zatímco se jídlo griluje, a potom otočte ovládacím knoflíkem na funkci Ohřívání pokrmu a udržujte teplotu pokrmu během jeho podávání.



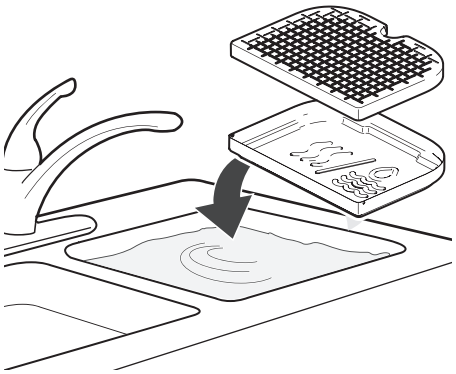
Nastavení grilování zmrazeného pokrmu

Dokud je gril VYPNUTÝ a nerozpálený, vyjměte jeden grilovací rošt. Vložte nádržku do grilovací vany a naplňte ji 1 hrnkem (250 ml) vody. Na STUDENÝ gril položte napařovač na nádržku na vodu libovolnou stranou a na ni umístěte hluboce zmrazené jídlo.

Otočte ovládacím knoflíkem na vysokou teplotu a předehřívejte gril po dobu 15 minut. Očistěte grilovací rošty pomocí grilovacího kartáče se štětinami z nerezové oceli.

Zkontrolujte, zda se připravovaný pokrm po 15 minutách rozmrazil, nebo v případě potřeby prodlužte čas rozmrazování.

Po rozmrazení pokrmu přesuňte připravovaný pokrm na grilovací rošt, aby se pokrm ugriloval do požadovaného stupně propečení.



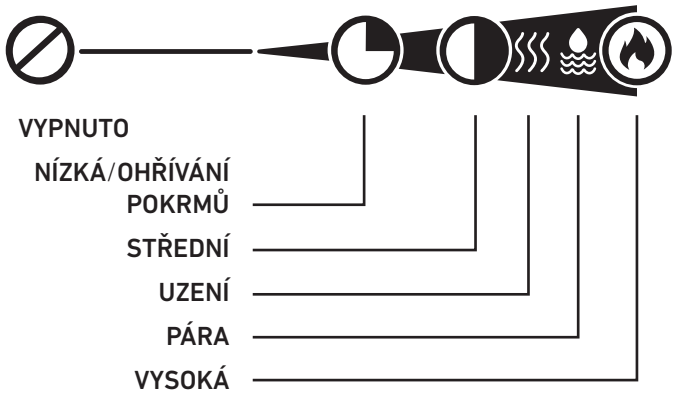
Čištění nádržky napařovače/udírny

Po každém použitím nechejte části grilu vychladnout a potom vyprázdněte nádržku na vodu a popelník tak, aby byl zajištěn správný průtok vzduchu. Omyjte nádržku a napařovač teplou mýdlovou vodou. Poté je důkladně opláchněte.

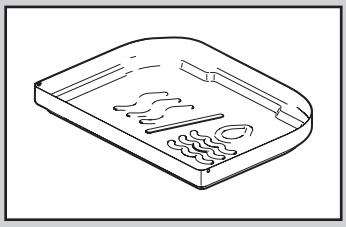
Poznámka: Uzení zanechá na povrchu napařovače/udírny zbytky usazenin z kouře. Tyto nánosy nelze odstranit, to však neovlivní funkci napařovače/udírny. Zbytky usazenin z kouře se v menší míře hromadí na vnitřní straně grilu. Tyto nánosy nemusíte odstraňovat, neboť nemají negativní vliv na funkci grilu. Gril neponořujte do vody.

Poznámka: Pokud nádržku napařovače/udírny nepoužíváte, vyjměte ji z grilu.

Nastavení regulátoru teploty:



Objem nádržky na vodu:



LUMIN
750 ml po hranu pro usazení perforované přihrádky / max. 2,8 l.

LUMIN COMPACT
500 ml po hranu pro usazení perforované přihrádky / max. 1,9 l.

⚠ VAROVÁNÍ

⚠ Při manipulaci s grilem používejte žáruvzdorné grilovací chňapky nebo rukavice.

⚠ Během používání neodstraňujte z grilu horké součástky.

Co při grilování dělat a co ne

Gril předehřívejte před každou přípravou pokrmů.

Pokud nejsou grilovací rošty dostatečně horké, bude se na ně jídlo lepit a pravděpodobně nebudete mít šanci vytvořit na něm krásnou grilovací mřížku. I ve chvílích, kdy je v receptu požadovaná střední nebo nízká teplota pro přípravu pokrmu vždy nejprve gril rozehřejte na maximum.

Nikdy negrilujte na špinavých roštech.

Pokládání jídla na grilovací rošty předtím, než byly očištěny, není dobrý nápad. Zbytky pokrmu na roštech fungují jako lepidlo, které přichycuje nově připravovaný pokrm na roštech. Pokud nechcete cítit předchozí jídlo v dnešním pokrmu, ujistěte se, že grilujete na čistém grilovacím roštu. Jakmile jsou rošty předehřáté, použijte grilovací kartáč se štětinami z nerezové oceli a očistěte a vyhlaďte grilovací plochu.

V průběhu zahřívání od grilu neodcházejte.

Před zapnutím grilu se ujistěte, že máte vše potřebné na dosah ruky. Nezapomeňte na potřebné grilovací náčiní, okořeněné a olejem potřené jídlo, přelivy nebo omáčky a čisté misky připravené na již hotové jídlo. Pokud byste museli neustále odbíhat do kuchyně, nejenže přijdete o všechnu zábavu při grilování, ale zároveň riskujete, že jídlo spálíte. Francouzští kuchaři to nazývají „mise en place“ (což znamená: „vše na svém místě“). My tomu říkáme: „být přítomen“.

Nechejte trochu volného prostoru na roštu.

Pokud na grilovací rošty naložíte příliš mnoho jídla, omezí to Váš manévrovací prostor. Nechte alespoň jednu čtvrtinu grilovacích roštů prázdnou, čímž kolem každého kousku pokrmu vznikne spousta prostoru, takže se k němu snadno dostanete kleštěmi a budete jej moci libovolně posunovat po roštu. Grilování někdy vyžaduje rychlá rozhodnutí a potřebu přesunout jídlo z jednoho místa grilu na jiné. Takže si vždy zajistěte dostatek místa na grilu.

Snažte se během grilování co nejméně otevírat poklop.

Poklop na Vašem grilu má za úkol více než jen ochranu proti dešti. Jeho nejdůležitější funkcí je nenechat dovnitř vniknout příliš mnoho vzduchu a nenechat unikat žár a kouř. Pokud je poklop zavřený, grilovací rošty se rozpálí více, grilování trvá kratší dobu a jídlo je více provoněné kouřem.

Jídlo obracejte pouze jednou.

Co může být lepšího než šťavnatý steak s vypálenou grilovací mřížkou a se spoustou krásně zkaramelizovaných kousků? Klíčem k tomu, abyste dosáhli těchto výsledků, je naskládat jídlo na jedno místo. Někdy máme tendence obracet jídlo ještě předtím, než dosáhne požadované barvy a chutě. Téměř ve všech případech ale platí pravidlo, že byste jídlo měli za dobu grilování obrátit pouze jednou. Pokud jej neustále přesunujete, jistě také často otevíráte poklop, což způsobuje spoustu dalších problémů. Jednoduše poodejděte od grilu a důvěřujte mu.

Pečlivé čištění a údržba

ČIŠTĚNÍ VNITŘKU GRILU

V průběhu let se může výkon grilu zhoršovat, pokud ho nebudete pravidelně a pečlivě udržovat.

Nižší teploty, nerovnoměrně rozložený žár a jídlo ulpívající na grilovacích roštech – to vše jsou známky nedostatečně provedené údržby. Jakmile bude gril vypnutý a vychladlý, začněte čištěním vnitřku od horní části až dolů.

Doporučujeme gril pečlivě očistit vždy po každé páté přípravě pokrmů. Pokud gril používáte často, bylo by lepší ho pečlivě čistit ještě o něco častěji.

Čištění poklopu

Čas od času si budete moci povšimnout vloček „podobných laku", které budou na vnitřní straně poklopu. Během používání se tuk a kouř pomalu mění na saze a ty se hromadí na vnitřní straně poklopu grilu. Tyto nashromážděné saze se časem začnou loupat, přičemž silně připomínají loupající se lak. Tyto usazeniny nejsou toxické, ale pokud nebudete poklop pravidelně čistit, mohou se tyto částečky dostat do jídla.

1) Pomocí plastové škrabky odstraňte zuhelnatělý tuk z vnitřní strany poklopu **(A)**.

Čištění grilovacích roštů

Pokud grilovací rošty čistíte podle našeho doporučení, budou se na nich zbytky jídel usazovat jen minimálně.

1) Po umístění roštů do grilu, očistěte zbytky jídla z grilovacího roštu pomocí grilovacího kartáče se štětinami z nerezové oceli (prodává se samostatně) **(B)**.
2) Vyjměte grilovací rošty a odložte je stranou.

Poznámka: Grilovací rošty lze umývat v myčce na nádobí.

Čištění vložky vany a grilovací vany

Prohlédněte grilovací vanu, jestli v ní někde není nashromážděný tuk nebo zbytky jídla. Přílišné nahromadění zbytků jídla nebo tuku může způsobit požár.

Při vyjímání topného tělesa doporučujeme používat rukavice.

K očištění topného tělesa nepoužívejte kovové kartáče.

1) Vyjměte regulátor teploty.
2) Demontujte topné těleso vyšroubováním dvou šroubů na držáku, dokud se topné těleso neuvolní **(C)**.
3) Posuňte topné těleso směrem k levé straně grilu. Dávejte pozor, abyste topné těleso neohnuli, nakloňte ho nahoru, a potom ho vyjměte.
4) Plastovou škrabkou zbavte gril nečistot na stranách a na dně grilu, a nechte je propadnout otvorem na dně grilovací vany **(D)**. Tímto otvorem se nečistoty dostávají do vysouvací záchytné nádoby.
5) Vyjměte a vyčistěte vysouvací záchytnou nádobu. Podívejte se do části Údržba po každém jídle **(E)**.

Spodní vložku grilu sejměte a omyjte teplou vodou se saponátem. Dávejte pozor, abyste vložku neohnuli.

Po vyčištění vložku vraťte na své místo. Gril není bez této vložky možné používat.

Pokud chcete topné těleso namontovat zpět, vložte ho do odpovídajících otvorů ve vnitřní přední části grilu. Topné těleso opět upevníte utáhnutím šroubů doprava. Šroubky neutahujte více, než je nutné.

Vyčistěte topná tělesa tím, že spálíte na nich usazené zbytky jídla.

ČIŠTĚNÍ GRILU ZVENKU

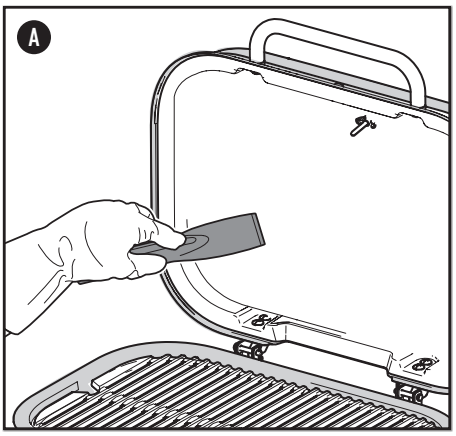
Vnější část grilu může obsahovat hliníkové a plastové povrchy, ale také povrchy z nerezové oceli.

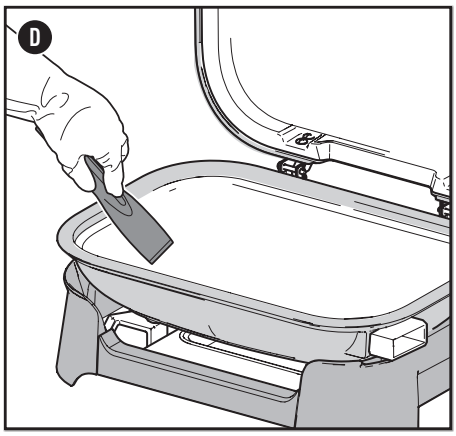
Společnost WEBER doporučuje následující metody čištění podle druhu povrchu, který právě čistíte:

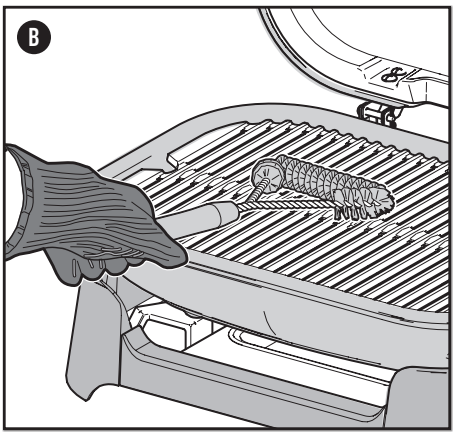
Čištění povrchů z nerezové oceli

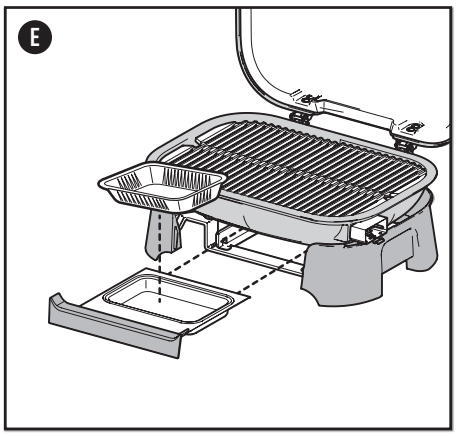
Nerezovou ocel očistěte saponátem rozpouštějícím tuky. Použijte hadřík z mikrovlákna a čistěte po směru textury nerezové oceli. Opláchněte čistou vodou, a poté pečlivě osušte. Nepoužívejte papírové utěrky. Na povrchy z nerezové oceli nepoužívejte chlór ani chlórové čisticí prostředky.

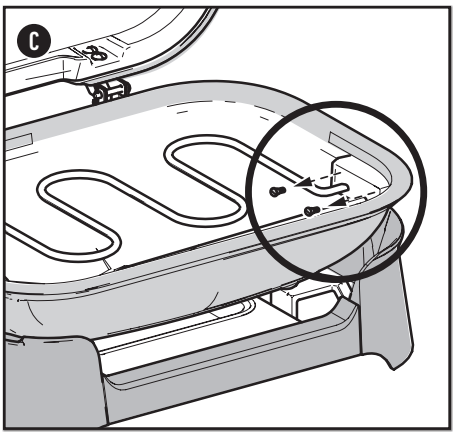
Poznámka: Neriskujte, že povrch z nerezové oceli poškrábete hrubými pastami a přípravky. Pastami není možné nerezovou ocel čistit, nebo dokonce leštit. Pokud je použijete, barva kovu se změní, protože odstraníte horní chromovou ochrannou vrstvu.











Čištění nabarvených povrchů a plastových dílů

Lakované a plastové díly vyčistěte saponátem rozpouštějícím tuky. Opláchněte čistou vodou, a poté pečlivě osušte.

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. Kyselý déšť, chemikálie z bazénu a slaná voda mohou způsobovat korozi povrchu. Umyjte vnějšek grilu teplou vodou se saponátem. Následně ho opláchněte a pečlivě osušte. Pouze u dílů z nerezové oceli kromě toho můžete použít čisticí prostředek na leštění povrchů z nerezové oceli, který brání zrezivění.

⚠ VAROVÁNÍ

- **⚠ Před čištěním grilu jej vypněte a počkejte, než úplně vychladne.**
- **⚠ Na topné těleso ani ovladač nestříkejte žádnou tekutinu.**
- **⚠ Neponořujte do vody.**

⚠ VÝSTRAHA

- **⚠ Před čištěním a údržbou odpojte zařízení od napájení a demontujte regulátor teploty.**
- **⚠ K čištění grilu nepoužívejte následující prostředky: abrazivní leštěnky nebo barvy na nerezovou ocel, čisticí prostředky obsahující kyseliny, minerální líh nebo xylen, čistič na trouby, abrazivní čisticí prášky (do kuchyně) nebo abrazivní houbičky na čištění.**
- **⚠ K čištění topných těles nepoužívejte kovové kartáče. Při předehřívání grilu shoří zbytky jídla na topného tělese.**

⚠ VAROVÁNÍ

⚠ Nepokoušejte se opravovat elektrické součástky nebo konstrukční díly, aniž byste kontaktovali oddělení zákaznického servisu společnosti Weber-Stephen Products LLC.

⚠ Pokud při opravách či výměnách nebudete používat výhradně díly od společnosti Weber-Stephen, všechny Vaše ochranné záruky budou zrušeny.

ELEKTRICKÝ GRIL SE NEZAPNE

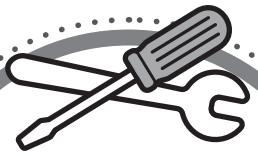
POPIS PROBLÉMU

•Topné těleso nehřeje, přestože se řídíte návodem v části „Použití" v této příručce uživatele grilu.

PŘÍČINA	ŘEŠENÍ
Je možné, že regulátor teploty není správně zasazen do konzole.	Odstraňte a znovu připojte regulátor teploty. Vždy nejprve zapojte regulátor teploty do grilu a až potom zapojte napájecí kabel do zásuvky.
Vyskytl se problém s napájením ze sítě. Možná došlo k aktivaci jističe, který způsobil přerušení napájení během používání grilu.	Identifikujte další elektrická zařízení, která rovněž ztrácejí výkon. Při používání grilu tato zařízení odpojte ze sítě. Zkontrolujte, zda jsou k dispozici jiné elektrické zásuvky. Pokud potřebujete prodlužovací kabely, prostudujte si část „Důležitá bezpečnostní upozornění". Pokud se jistič během používání stále vypíná, obraťte se na kvalifikovaného elektrikáře.
Proudový omezovač vestavěný v regulátoru teploty možná přerušil dodávku energie do grilu.	Pokud kontrolka teploty nesvítí, odpojte napájecí kabel ze zásuvky, aby se omezovač proudu „resetoval". Počkejte 30 sekund, pak napájecí kabel znovu zapojte do zásuvky.

ZAVOLEJTE ZÁKAZNICKÝ SERVIS

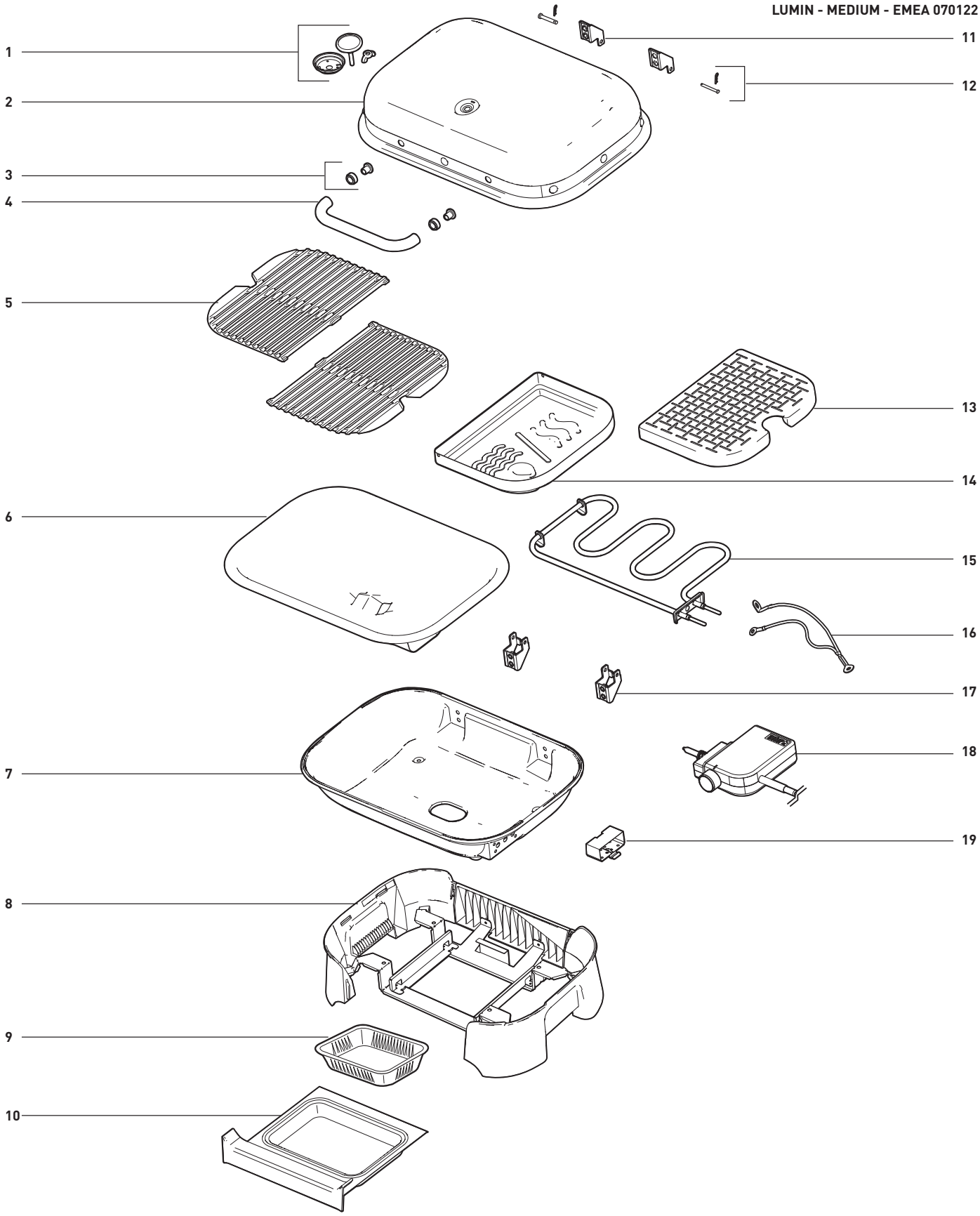
Pokud problémy přetrvávají, kontaktujte pracovníka lokálního zákaznického servisu. Kontaktní informace najdete na našich webových stránkách weber.com.



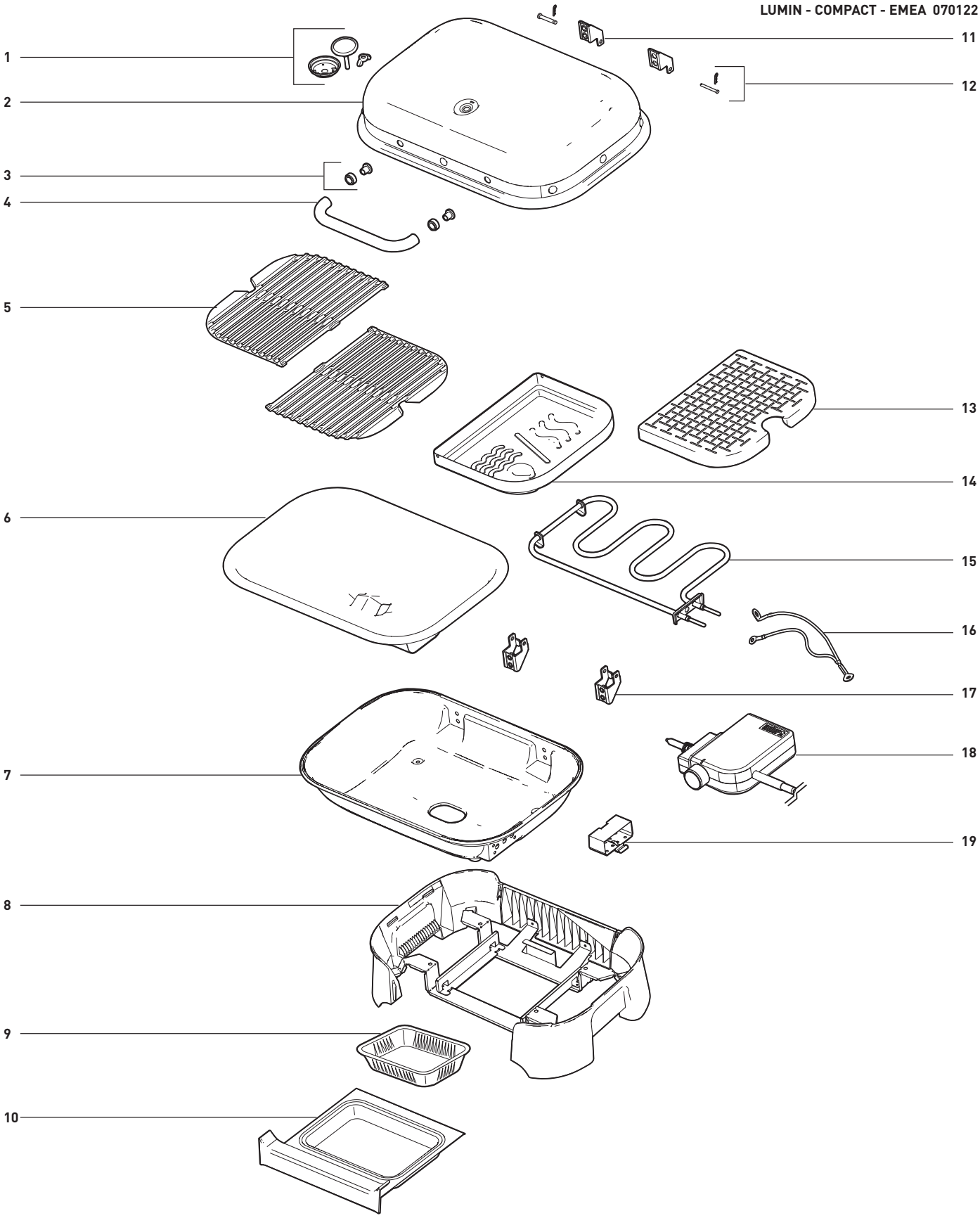
NÁHRADNÍ DÍLY

Pokud potřebujete náhradní díly, kontaktujte lokálního prodejce nebo se přihlaste na web weber.com.

LUMIN

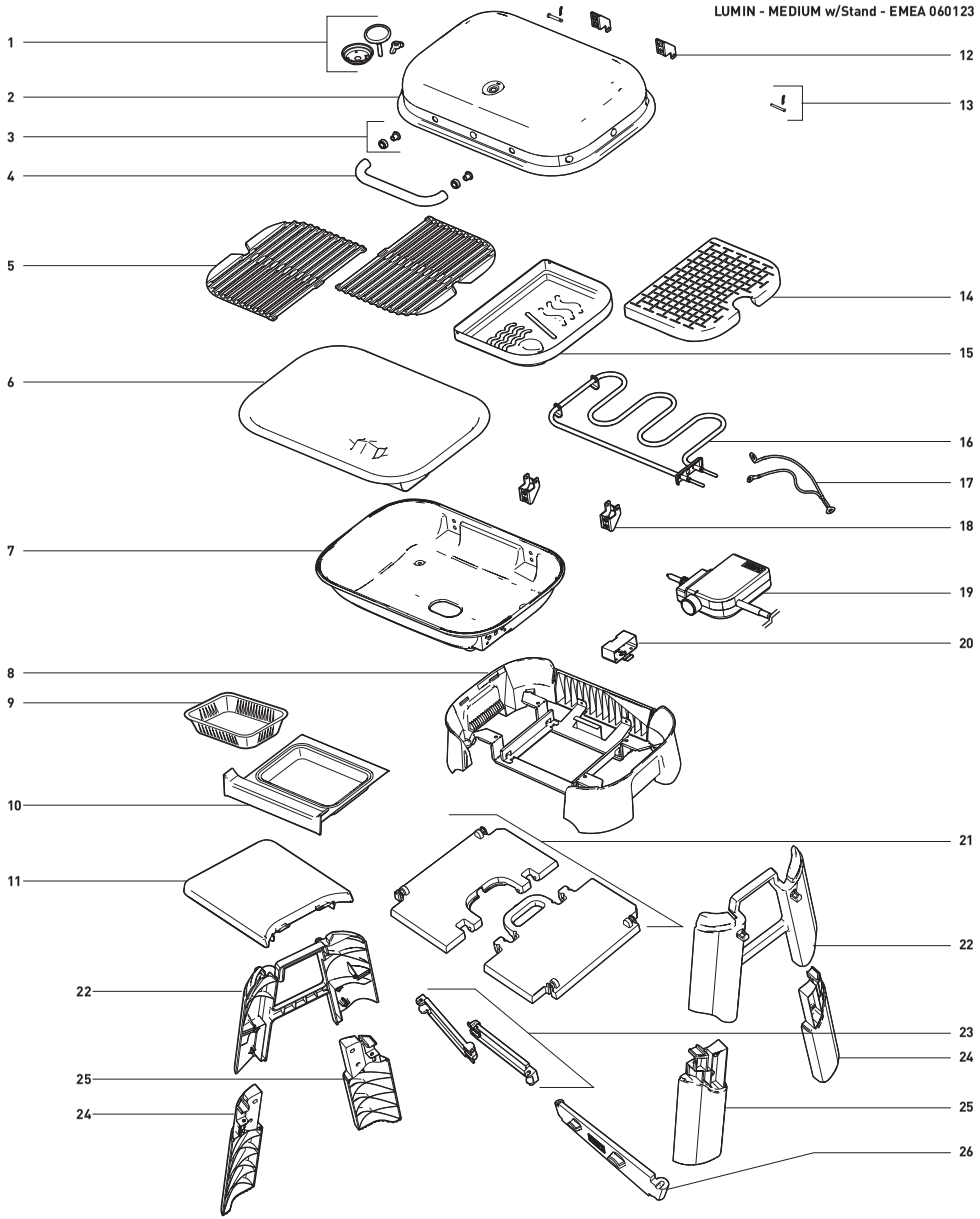

LUMIN - MEDIUM - EMEA 070122
1
2
3
4
5
6
7
8
9
10
11
12
13
14
15
16
17
18
19

LUMIN COMPACT

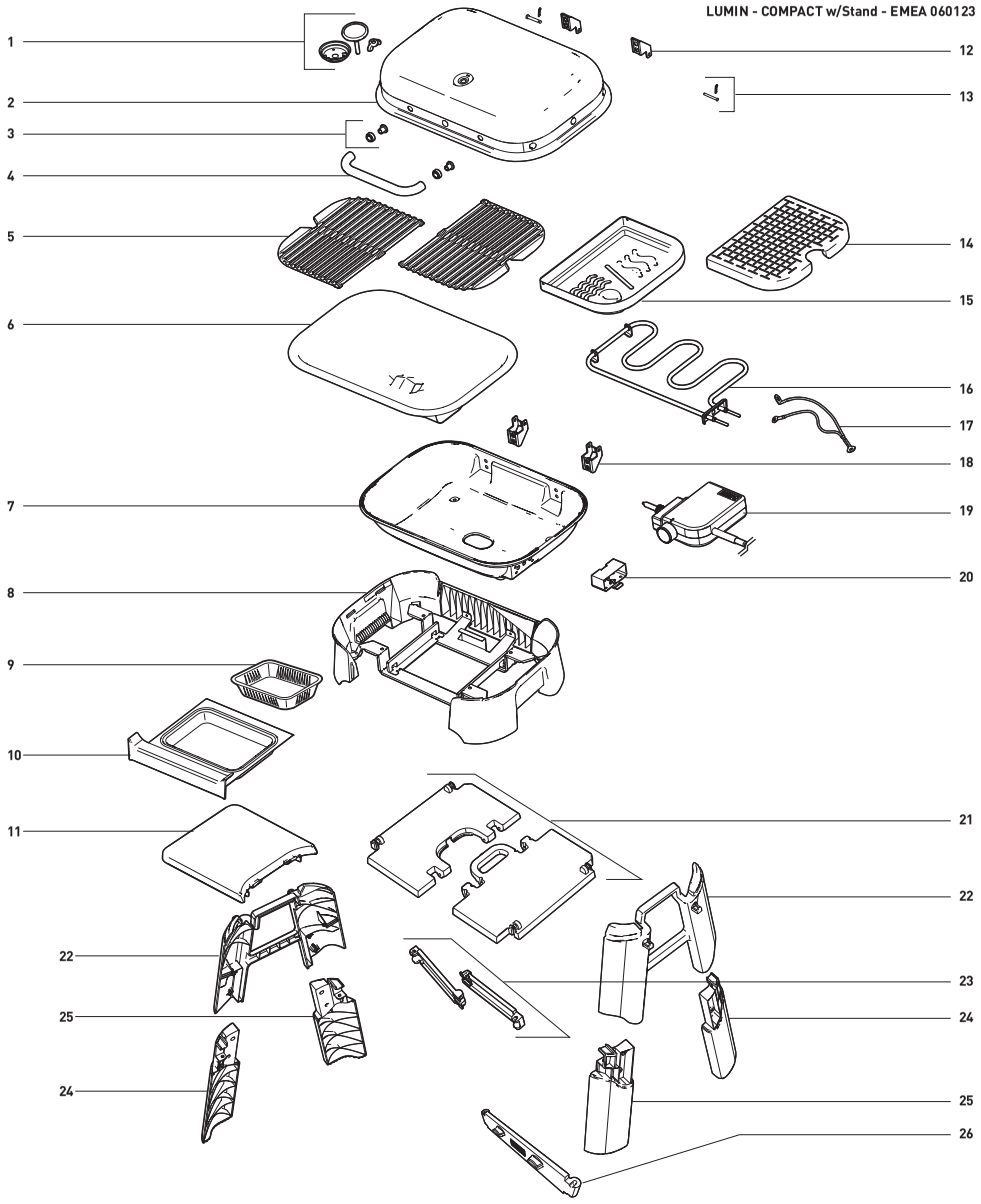


Náhradní díly

LUMIN SE STOJANEM



LUMIN COMPACT SE STOJANEM



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

Dovozce:
Weber-Stephen Products (EMEA) GmbH
Franklinstraße 28/29
10587 Berlín, Německo
Tel: (+49) 307554184-0

SÉRIOVÉ ČÍSLO

Pro budoucí potřeby si sériové číslo Vašeho grilu napište do políčka výše. Sériové číslo je uvedeno na informačním štítku, který je umístěn na zadní straně rámu grilu.

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

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

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

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

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

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

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

ICELAND
Jarn & Gler Wholesale EHF
+354 58 58 900

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

weber.com

© 2023 Navrženo a vyrobeno společností Weber-Stephen Products LLC,
1415 S. Roselle Road, Palatine, Illinois 60067 USA.