



Návod na obsluhu grilu na drevené uhlie

Master-Touch

22 in/57 cm

E-5750/C-5750

SE E-5755/SE C-5755

Nevyhadzujte. Tento návod na obsluhu obsahuje dôležité informácie o nebezpečenstvách, varovania a upozornenia týkajúce sa produktu. Pokyny na montáž nájdete v príručke na montáž. Nepoužívajte gril v interiéri!

Navštívte stránku weber.com, vyberte krajinu pôvodu a zaregistrujte svoj gril ešte dnes.

BEZPEČNOSŤ

Nedodržanie oznámení NEBEZPEČENSTVO, VAROVANIE a UPOZORNENIE v tomto návode na obsluhu môže viesť k vážnym zraneniam alebo smrti, alebo môže spôsobiť požiar alebo výbuch s následkom poškodenia majetku. Pred prvým použitím grilu si prečítajte všetky bezpečnostné informácie v tomto návode na obsluhu.

VAROVANIE! Nepoužívajte v interiéri! Tento gril je určený na vonkajšie použitie v dobre vetranom priestore. Nie je určený na vyhrievanie a nikdy sa nesmie na tento účel používať. Ak sa používa v interiéri, toxické výpary sa budú hromadiť a môžu mať za následok vážne zranenie alebo smrť.

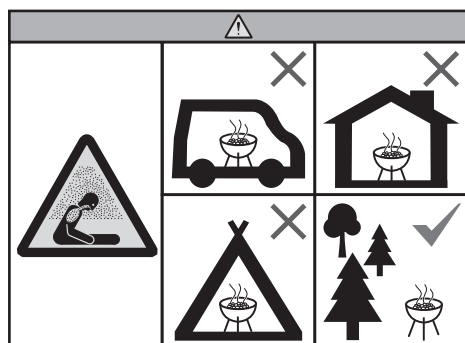
VAROVANIE! Tento gril bude veľmi horúci, nehybte ním počas používania.

VAROVANIE! Deti a domáce zvieratá držte mimo dosahu grilu.

VAROVANIE! Nepoužívajte benzín alebo lieh na zapálenie alebo opätovné zapálenie! Používajte výhradne podpaľovače, ktoré vyhovujú norme EN 1860-3!

VAROVANIE! Negrilujte, kým sa uhlie nepokryje popolom.

VAROVANIE! Nepoužívajte gril v stiesnených a/alebo obytných priestoroch, ako napr. domy, stany, karavany, mobilné domy, lode. Nebezpečenstvo smrteľnej otravy oxidom uhoľnatým.



NEBEZPEČENSTVÁ

Nepoužívajte gril v garáži, budove, priechode alebo inej uzavretej oblasti.

Nepriďavajte podpaľovaciu tekutinu na uhlie ani uhlie impregnované podpaľovacou tekutinou na uhlie do horúceho alebo teplého uhlia. Podpaľovacia kvapalina po použití uzavrite a umiestnite do bezpečnej vzdialenosti od grilu.

Priestor na grilovanie udržiavajte čistý bez horľavých výparov a kvapalín, ako napr. benzínu, alkoholu atď., a horľavých materiálov.

VAROVANIA

Tento gril nepoužívajte, kým nie sú všetky diely na svojom mieste. Tento gril sa musí správne zostaviť podľa návodu na montáž. Nesprávna montáž môže byť nebezpečná.

Nikdy nepoužívajte gril bez namontovaného zachytávača popola.

Tento gril nepoužívajte pod žiadnou nadzemnou horľavou konštrukciou.

Užívanie alkoholu, predpísaných alebo nepredpísaných liekov môže ovplyvniť schopnosť spotrebiteľa správne zostaviť alebo bezpečne používať gril.

Pri používaní grilu buďte opatrní. Gril bude pri používaní a čistení horúci a nikdy by nemal ostať bez dozoru.

Nepoužívajte benzín, alkohol alebo iné vysoko prchavé kvapaliny na zapálenie dreveného uhlia. Ak používate tekutý podpaľovač na drevené uhlie (neodporúčajú sa), uveďte si, že podpaľovač sa môže nahromadiť v zachytávači popola a vznietiť sa, čo by malo za následok oheň pod grilom. Pred zapálením uhlia odstráňte zo zachytávača popola všetok tekutý podpaľovač.

Tento gril nie je určený na inštaláciu v rekreačných vozidlách a/alebo lodiach ani na rekreačné vozidlá a/alebo lode.

Gril nepoužívajte v blízkosti akéhokoľvek horľavého materiálu, ktorý sa nachádza vo vzdialenosti menšej ako 60 cm. Medzi horľavé materiály patria napríklad paluby, vnútorné terasy a verandy vyrobené z dreva alebo ošetrovaného dreva, vinylový obklad a dvere vnútorných terás.

Gril skladujte na bezpečnom rovnom povrchu, na ktorom sa nenachádzajú horľavé materiály.

Neumiestňujte gril na sklo alebo horľavý povrch.

Nepoužívajte gril v silnom vetre.

Pri zapalovaní alebo používaní grilu nenoste oblečenie s voľne povievajúcimi rukávami.

Nikdy sa nedotýkajte grilovacieho roštu alebo roštu na uhlie, popola, uhlia alebo grilu, aby ste zistili, či sú horúce.

Po skončení prípravy jedál uhlie uhasťte. Na uhasenie zatvorte priechody kotla a poklopu a umiestnite poklop na kotol.

Vždy používajte žiaruvzdorné rukavice na grilovanie alebo chňapky (v súlade s EN 407, Hodnotenie úrovne kontaktného tepla 2 alebo viac) počas prípravy pokrmu, nastavovania vetracích otvorov (priechodov), pridávania uhlia a manipulácie s teplomerom alebo poklopom.

Používajte správne nástroje s dlhými žiaruvzdornými rukovätami.

Vždy vložte uhlie na vrch roštu na drevené uhlie (spodný). Nedávajte uhlie priamo na spodok kotla.

Nikdy nevyhadzujte horúce uhlie tam, kde by naň niekto mohol šliapnúť alebo kde by mohlo vyvolať požiar. Nikdy nevyhadzujte popol alebo uhlie predtým, než úplne vyhasnú.

Neuskladňujte gril, kým popol a uhlie úplne nevyhasnú.

Neodstraňujte popol, kým všetko drevené uhlie úplne nezhorí, nie je úplne spálené a gril nie je studený.

Elektrické drôty a káble by sa mali nachádzať mimo horúcich povrchov grilu a mimo frekventovaných oblastí.

UPOZORNENIA

Na reguláciu vzplanutí alebo uhasenie uhlia nepoužívajte vodu.

Obloženie kotla hliníkovou fóliou zabráni prúdeniu vzduchu. Namiesto toho použite zachytávaciu nádobu na zachytenie kvapiek z mäsa pri pečení použitím nepriamej metódy.

Kečky na gril by ste mali pravidelne kontrolovať, či neobsahujú uvoľnené štetiny a nie sú nadmerne opotrebované. Ak nájdete na grilovacom rošte alebo kefke vypadané štetiny, kefku vymeňte za novú. WEBER odporúča zakúpenie novej kečky na gril so štetinami z nehrdzavejúcej ocele na začiatku každej grilovacej sezóny.

Poklop nevešajte na rukoväť kotla.

ĎALŠIE UPOZORNENIA

Nepoužívajte držák na poklop TUCK-AWAY ako rukoväť na zdvíhanie alebo presun grilu.

ZÁRUKA

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

Toto je predĺžená záruka WEBER, ktorú Vám poskytneme bezplatne. Obsahuje informácie, ktoré budete potrebovať, ak bude nutné váš produkt WEBER opraviť vo výnimočnom prípade výskytu poruchy alebo vady.

V súlade s príslušnými predpismi má zákazník svoje práva, ak je produkt chybný. Tieto práva zahŕňajú doplnkové služby alebo náhradu, zníženie kúpnej ceny a odškodnenie. V Európskej únii ide napríklad o dvojročnú, zákonom danú záručnú dobu, ktorá začína plynúť prevzatím produktu. Tieto a ďalšie zákonné práva ostávajú nanevšetkým predĺženou zárukou neodtoknuté. V podstate táto naša záruka poskytuje užívateľovi dodatočné práva, ktoré sú nezávislé od zákonných záručných práv.

PREDĽŽENÁ ZÁRUKA WEBER

WEBER garantuje osobu, ktorá si kúpila produkt WEBER (alebo v prípade darčeka či reklamnej akcie osobu, pre ktorú bol tento produkt zakúpený ako darček či reklamný predmet), že produkt značky WEBER nebude vykazovať chyby materiálu ani výrobného postupu za obdobie(-ia) špecifikované nižšie, ak je namontovaný a prevádzkovaný v súlade s príslušným návodom na obsluhu. (Poznámka: Ak stratíte svoj návod na obsluhu produktu WEBER, nájdete ho online na weber.com alebo na príslušných regionálnych stránkach, na ktoré budete presmerovaní.) Pri normálnom súkromnom používaní a údržbe v rámci domácnosti (bytu/domu) obývanej jednou rodinou, WEBER v rámci tejto záruky sľubuje, že vykoná opravu alebo výmenu chybných dielov v rámci príslušnej doby, obmedzení a výnimiek, ktoré sú uvedené nižšie. V ROZSAHU PRÍPUSTNOM PODĽA PLATNÝCH PRÁVNÝCH PREDPISOV SA TÁTO ZÁRUKA POSKYTUJE IBA PÔVODNÉMU KUPUJÚCEMU A OKREM VYŠŠIE UVEDENÝCH PRÍPADOV TÝKAJÚCICH SA DAROVANIA VÝROBKU A JEHO VENOVANIA AKO PROPAGAČNEHO PREDMETU NIE JE PRENOSNÁ NA ĎALŠÍCH VLASTNÍKOV.

ZODPOVEDNOSTI VLASTNÍKA V RÁMCI TEJTO ZÁRUKY

Na zaistenie bezproblémového záručného krytia je dôležité (ale nie je to povinné), aby ste registrovali svoj produkt WEBER online na weber.com alebo na príslušných regionálnych stránkach, na ktoré môžete byť presmerovaní. Uchovajte si 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 pre montáž, použitie a preventívnu údržbu, ako je to 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 bazény alebo vodnej nádrže, jeho údržba zahŕňa pravidelné umytie a opláchnutie jeho vonkajších plôch, ako je uvedené v sprievodnom návode na obsluhu.

UPLATNENIE ZÁRUKY/VÝNIMKY ZO ZÁRUKY

AK ste presvedčení, že ide o súčiastku, na ktorú sa vzťahuje záruka, prosím, kontaktujte Zákaznícky servis WEBER pomocou kontaktných informácií na našich webových stránkach (weber.com alebo regionálnych stránkach, na ktoré môžete byť presmerovaní). WEBER po preskúmaní oprávnenosti reklamácie chybnú súčiastku, ktorá je krytá zárukou, opraví alebo (prípadne) vymení. V prípade, že oprava alebo výmena súčiastky nie je možná, WEBER sa môže rozhodnúť (nepovinné) pre výmenu celého predmetného grilu za nový gril v rovnakej alebo vyššej hodnote. WEBER vás môže požiadať o zaslanie chybných súčiastok na účel ich preskúmania, náklady na dopravu budú preplatené.

Táto záruka prepadá, ak sa na produkte vyskytnú poškodenie, zhoršenie stavu, škvrny a/alebo hrdza, za ktoré spoločnosť WEBER nenesie zodpovednosť, a boli spôsobené:

- hrubým zaobchádzaním, nesprávnym používaním, zmenami, úpravami, vandalizmom, nedbanlivosťou, nesprávnym zostavením alebo nesprávnou inštaláciou alebo nedodržaním správneho vykonania bežnej a rutínnej údržby;
- hmyzom a hlodavcami;
- vystavením slánemu 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 a/alebo inštalácia súčiastok na váš produkt WEBER, ktoré nie sú originálne súčiastky WEBER, spôsobí zrušenie tejto záruky, a akékoľvek škody spôsobené týmto použitím nie sú kryté touto zárukou.

ZÁRUČNÉ DOBY PRODUKTU

Kotol, poklop a stredový kruh:
10 rokov, prehrdzavenie alebo prepálenie

Komponenty z nehrdzavejúcej ocele:
5 rokov, prehrdzavenie alebo prepálenie

Čistiaci systém ONE-TOUCH:
5 rokov, prehrdzavenie alebo prepálenie

Plastové komponenty:
5 rokov s výnimkou vyblednutia alebo zmeny farby

Všetky ostatné súčiastky:
2 roky

ZRIEKNUTIE SA ZODPOVEDNOSTI

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

PO UPLYNUTÍ PRÍSLUŠNEJ UVEDENEJ ZÁRUČNEJ DOBY SA PRODUKTU NETÝKAJÚ ŽIADNE INÉ ZÁRUKY. ŽIADNE INÉ ZÁRUKY DANÉ AKOUKOLIEK OSOBOU VRÁTANE PREDAJCU ALEBO MALOOBCHODNÍKA NA AKÝKOLIEK VÝROBK (AKO SÚ NAPRIKLAD „PREDĽŽENÉ ZÁRUKY“) SPOLOČNOSŤ WEBER K NIČOMU NEZAVÄZUJÚ. JEDINOU MOŽNOSŤOU RIŠENIA OPRAVNENEJ REKLAMÁCIE JE OPRAVA ALEBO VÝMENA DIELU ALEBO VÝROBKU.

V ŽIADNOM PRÍPADE NESMIE BYŤ V RÁMCI TEJTO DOBROVOLNEJ ZÁRUKY KRYTIE AKÉHOKOLIEK DRUHOU VYŠŠIE AKO NÁKUPNÁ CENA PREDANÉHO VÝROBKU ZNAČKY WEBER.

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

Navštívte stránku weber.com, vyberte si krajinu pôvodu a zaregistrujte svoj gril ešte dnes.

69181

SK

05/01/23

SÚČASŤKY A PRÍSLUŠENSTVO VYMENENÉ V RÁMCI TEJTO ZÁRUKY SÚ V ZÁRUKÉ IBA V SÚLADE S VYŠŠIE UVEDENÝMI ORIGINÁLNYMI ZÁRUČNÝMI DOBAMI.

TÁTO ZÁRUKA SA VZŤAHUJE LEN NA SÚKROMNÉ POUŽÍVANIE PRODUKTU V DOMÁCNOSTIACH (DOMOCH/BYTOCH) OBÝVANÝCH JEDNOU RODINOU, NEVZŤAHUJE SA 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 ZAHRNUTÉ V TEJTO ZÁRUKÉ, SA NESMIE CHÁPAŤ TAK, ŽE SPOLOČNOSŤ WEBER JE POVINNÁ ZAHRNÚŤ TIETO ZMENY DIZAJNU DO VÝROBKOV VYROBENÝCH PRED ZAVEDENÍM TÝCHTO ZMIEN, A ANI TIETO ZMENY SA NESMÚ CHÁPAŤ TAK, ŽE PREDCHÁDZAJÚCI DIZAJN BOL CHYBNÝ.

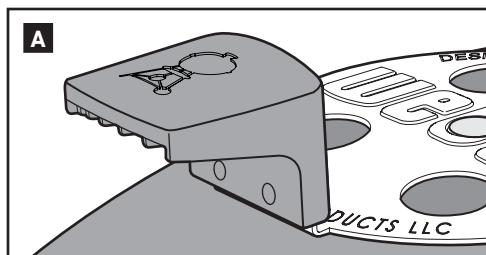
Ďalšie kontaktné informácie nájdete v zozname Medzinárodných obchodných pobočiek na konci tohto návodu na obsluhu.

GRILOVACÍ SYSTÉM

Dizajn vášho grilu na uhlie WEBER bol dôkladne premyslený. Naše grily sme navrhli tak, že sa už nikdy nebudete musieť starať o pripáleniny, horúce a studené miesta na rošte alebo spálené jedlo. Očakávajte vynikajúci výkon, ovládateľnosť a výsledky zakaždým.

A Prieduchy

Zásadným faktorom pri grilovaní na drevenom uhľí je vzduch. Čím viac vzduchu vpustíte do grilu, tým vyššia vnútorná teplota bude v grile, kým palivo nebude rozžeravené na maximálnu teplotu. Počas prípravy jedla môžete regulovať vnútornú teplotu grilu jednoduchým nastavením prieduchov poklopu a kotla. Pre zabezpečenie vysokej vnútornej teploty grilu pre metódu priameho grilovania sa uistíte, že otvory prieduchov poklopu a kotla sú úplne otvorené. Ak váš zámer je grilovať na nepriamom teple pri nižších teplotách, môžete zatvoriť prieduchy poklopu a kotla až na polovicu. Zatvorenie prieduchov úplne uzatvorí prúdenie kyslíka a prípadne aj uhasí uhlie.



B Čistiaci systém ONE-TOUCH

Vďaka čistiacemu systému ONE-TOUCH je čistenie bezproblémové. Ak posuniete rukoväť späť a vpred, tri lopatky v kotli presunú popol zo spodku grilu do zachytávača popola. Tie isté otvory slúžia ako prieduchy kotla, pomáhajú vŕhať kyslík k plameňu alebo vám pomôžu ľahko uhasiť oheň.

ŠPECIÁLNE FUNKCIE

V závislosti od zakúpeného modelu gril môže (no nemusí) byť vybavený funkciami popísanými na tejto strane.

C Pripravený na príslušenstvo WEBER CRAFTED

Váš grilovací rošt môže byť vybavený špeciálnou stredovou časťou, ktorá je odnímateľná. Táto funkcia je určená na to, aby Vám umožnila ľahko pridať grilovacie vložky WEBER CRAFTED, ako je napríklad liatinová mriežka Sear Grate, stojan na hydinu alebo pizza kameň (predávajú sa samostatne). Každá možnosť Vám poskytuje neobmedzené možnosti vyskúšať si nové recepty. Pre kompletný sortiment vložiek WEBER CRAFTED navštívte naše webové stránky www.weber.com.

D Držiak poklopu TUCK-AWAY

Držiak poklopu TUCK-AWAY umožňuje ľahko posúvať poklop nabok a kontrolovať jedlo alebo pridávať drevené uhlie.

E Prieduchy na kotle na grilovanie pri nízkej teplote

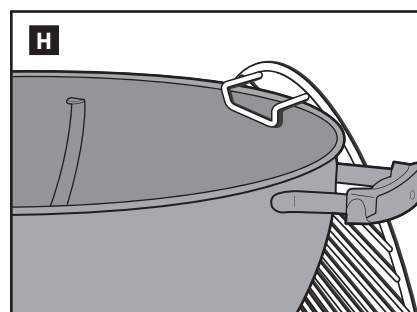
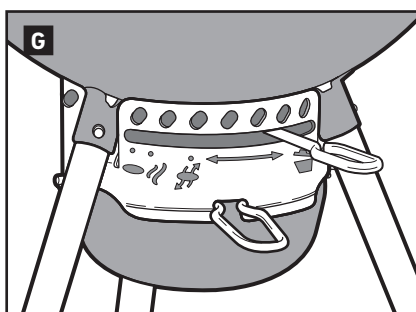
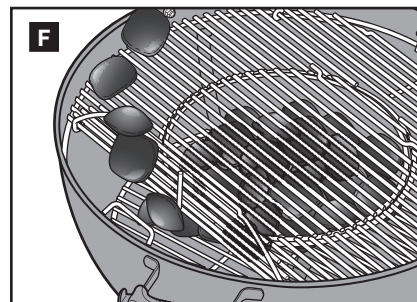
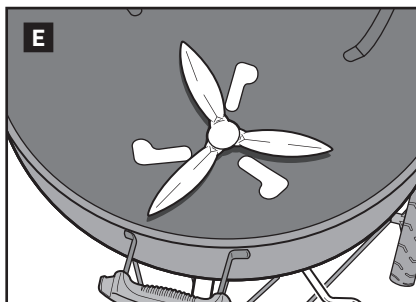
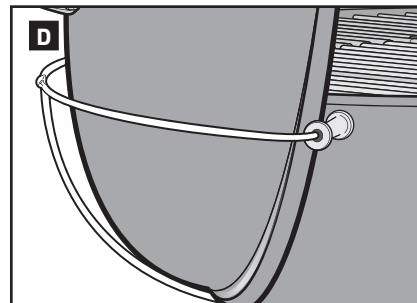
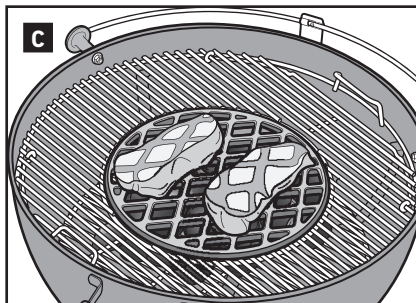
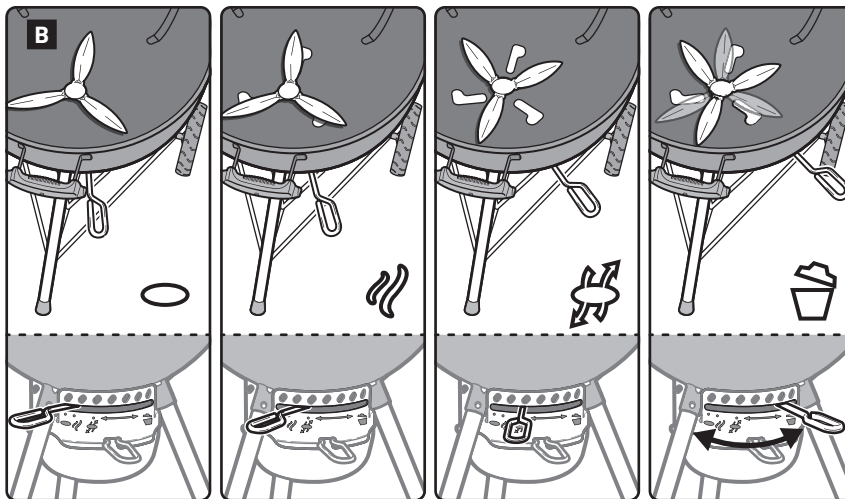
Tvar týchto prieduchov na kotli umožňuje primerané prúdenie vzduchu na grilovanie pri nízkej teplote.

F Vykĺpací grilovací rošt

Vykĺpací grilovací rošt má na oboch stranách plochu, ktorú možno zdvihnúť, čo vám umožní ľahko pridať palivo.

G Veľkokapacitný zachytávač popola

Plne uzavretý veľkokapacitný zachytávač popola bráni popolu poletovať navôkol a ľahko ho možno vybrať, keď potrebujete popol rýchlo a bez neporiadku odstrániť.



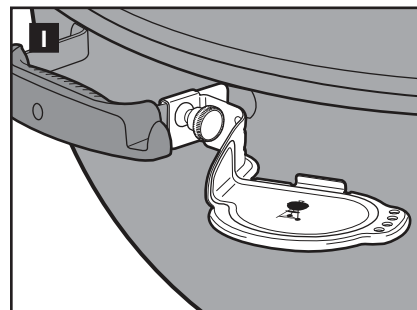
H Zakrivené rukoväte grilovacieho roštu

Zakrivené rukoväte grilovacieho roštu umožňujú zavesiť rošt a rošty WEBER CRAFTED z boku kotla.

Poznámka: Grilovacie rošty WEBER CRAFTED musíte pred zavesením roštov na bočnú stranu kotla vybrať.

I Držiak iGRILL

Držiak iGRILL ponúka magnetický povrch na umiestnenie sondy iGRILL MINI alebo iGRILL 2 (predávajú sa samostatne) počas používania, ako aj úložný priestor až na 4 sondy. Demontujte držiak iGRILL, ak ho nepoužívate.



PRED ZAPÁLENÍM

Vyberte správne umiestnenie grilu

- Používajte tento gril len v exteriéri, v dobre vetranom priestore. Nepoužívajte gril v garáži, budove, priechode alebo inej uzavretej oblasti.
- Majte gril na bezpečnom rovnom povrchu po celú dobu používania.
- Gril nepoužívajte v blízkosti akéhokoľvek horľavého materiálu, ktorý sa nachádza vo vzdialenosti menšej ako 60 cm (2 stopy). Medzi horľavé materiály patria napríklad paluby, vnútorné terasy a verandy vyrobené z dreva alebo ošetrovaného dreva.

Vyberte si, koľko dreveného uhlia použijete

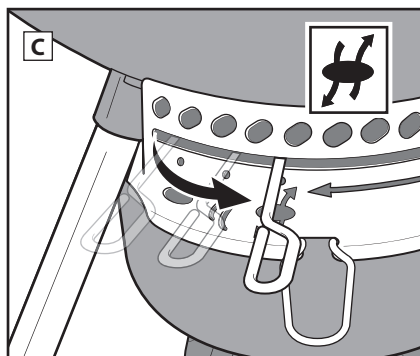
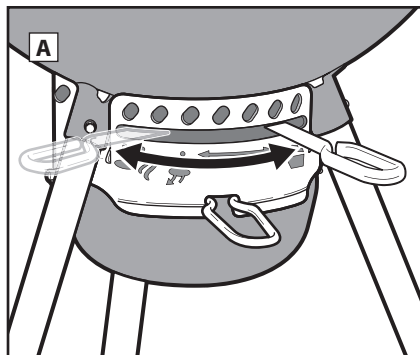
Voľba množstva uhlia závisí od toho, čo grilujete a aká je veľkosť grilu. Ak grilujete malé a jemné kusy jedla, ktorých príprava trvá menej ako 20 minút, pozrite si tabuľku **Množstvo dreveného uhlia pri príprave na priamom žiare**. Ak grilujete väčšie kusy mäsa, ktoré si vyžadujú 20 minút alebo viac času grilovania, alebo krehké potraviny, pozrite si tabuľku **Množstvo dreveného uhlia pri príprave na nepriamom žiare**. Ďalšie podrobnosti o rozdieloch medzi priamym a nepriamym grilovaním nájdete v časti **METÓDY GRILOVANIA**.

Vaše prvé grilovanie

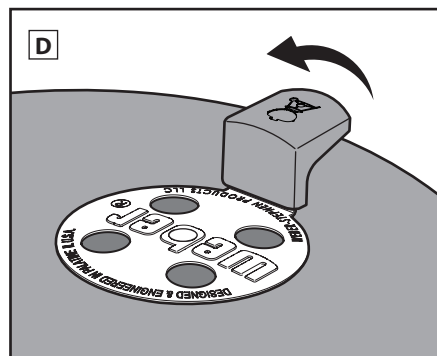
Pred prvým grilovaním sa odporúča, aby bol gril vyhriaty a palivo rozpálené dočervena so zakrytým poklopom, a to aspoň 30 minút pred prípravou jedla, aby sa spálili akékoľvek zvyšky nečistôt z výroby.

Príprava grilu na rozpálenie

1. Otvorte gril posunutím poklopu do držáka poklopu TUCK-AWAY.
2. Vyberte grilovací rošt WEBER CRAFTED. Najprv odstráňte odnímateľnú stredovú časť a potom celý grilovací rošt z grilu.
3. Odstráňte (spodný) rošt na uhlie a vyčistite popol alebo kúsky starého dreveného uhlia zo spodku kotla pomocou čistiaceho systému ONE-TOUCH. Uhlie potrebuje na horenie kyslík, takže sa uistite, že nič neupcháva priechody. Posuňte rukoväť dozadu a dopredu, aby ste presunuli popol a nečistoty zo spodku grilu do zachytávača popola (A).
4. Aby ste mohli vybrať veľkokapacitný zachytávač popola a popol vysypať, stlačte rúčku zachytávača, čím sa uvoľní z grilu (B).



5. Otvorte priechody kotla pohybom rukoväte lopatky priechodu ONE-TOUCH do úplne otvorenej polohy (C).
6. Vložte rošt na uhlie (spodný).
7. Otvorte priechody poklopu do úplne otvorenej polohy (D).



Poznámka: Pokyny na použitie zapalovacej tekutiny boli zámerne vynechané z tohto návodu na obsluhu. Zapalovacia kvapalina je nečistá a môže preniesť chemickú chuť do vášho pokrmu, zatiaľ čo v prípade podpalovacích kociek (predávajú sa samostatne) sa to nestane. Ak sa rozhodnete používať zapalovaciu kvapalinu, postupujte podľa pokynov výrobcu a **NIKDY** nelejte zapalovaciu kvapalinu na horiaci oheň.

ZAPÁLENIE UHLIA

Pred zapálením uhlia si určite, ktorú metódu grilovania budete používať. V závislosti od zakúpeného modelu grilu (ale nemusí) byť váš gril vybavený funkciami popísanými na nasledujúcich stranách.

Nastavenie grilu na metódu priameho grilovania

Zapálenie dreveného uhlia pomocou zapalovacieho komína

Najjednoduchší, najdôkladnejší spôsob zapálenia akéhokoľvek druhu uhlia je použiť zapalovací komín; predovšetkým zapalovací komín WEBER RAPIDFIRE (predáva sa samostatne). Prečítajte si upozornenia a varovania, ktoré sú súčasťou zapalovacieho komína RAPIDFIRE predtým, než zapálite uhlie.

1. Položte pár listov pokrčeného novinového papiera na spodok zapalovacieho komína a postavte zapalovací komín na (spodný) rošt na uhlie (A); alebo položte pár podpalovacích kociek (predávajú sa samostatne) do stredu roštu na uhlie a umiestnite zapalovací komín nad ne (B).

2. Naplňte zapalovací komín dreveným uhlím (C).

3. Pomocou dlhého zapalovača alebo zápalky zapáľte kocky alebo noviny cez otvory na spodnej strane zapalovacieho komína (D).

4. Nechajte zapalovací komín na mieste, kým sa uhlie úplne nerozhorí. To, že uhlie je úplne rozhořené, rozpoznáte tak, že je pokryté vrstvou bieleho popola.

Poznámka: Podpalovacie kocky musia byť úplne spálené a uhlie pokryté popolom, kým umiestnite pokrmy na grilovací rošt. Nevarte, kým sa uhlie nepokryje popolom.

5. Akonáhle uhlie úplne horí, pokračujte na ďalšie stránky, kde nájdete pokyny pre umiestnenie uhlia a zahájenie prípravy jedla podľa požadovanej grilovacej metódy.

Zapálenie uhlia bez zapalovacieho komína

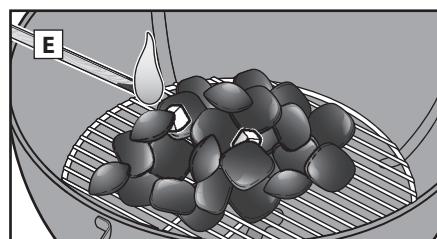
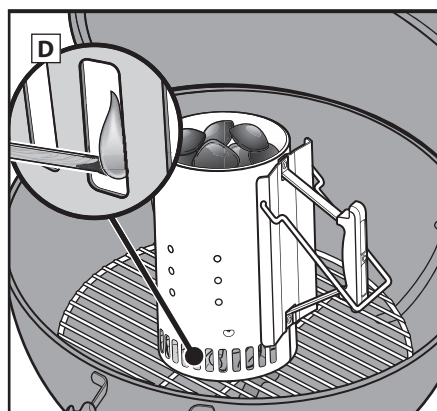
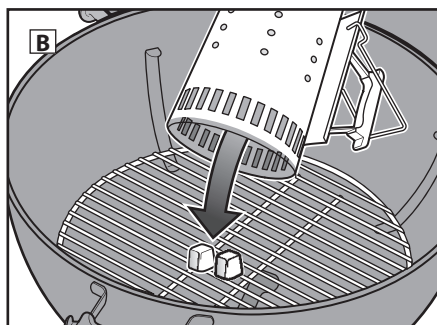
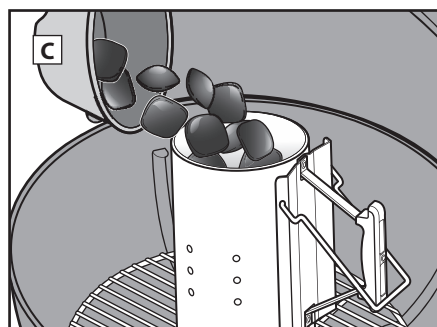
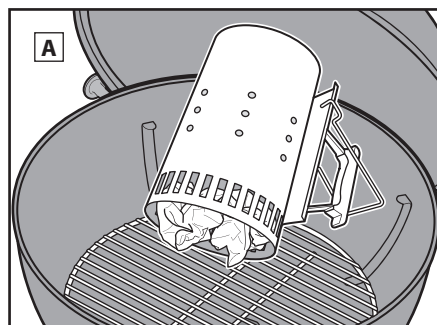
1. Postavte pyramidu z uhlia v strede (dolného) roštu na drevené uhlie a vložte pár podpalovacích kociek (predávajú sa samostatne) do pyramidy.

2. Pomocou dlhého zapalovača alebo zápalky zapáľte podpalovacie kocky. Podpalovacie kocky potom zapália drevené uhlie (E).

3. Počkajte, kým sa uhlie úplne rozhorí. To, že uhlie je úplne rozhořené, rozpoznáte tak, že je pokryté vrstvou bieleho popola.

Poznámka: Podpalovacie kocky musia byť úplne spálené a uhlie pokryté popolom, kým umiestnite pokrmy na grilovací rošt. Nevarte, kým sa uhlie nepokryje popolom.

4. Akonáhle uhlie úplne horí, pokračujte na ďalšie stránky, kde nájdete pokyny pre umiestnenie uhlia a zahájenie prípravy jedla podľa požadovanej grilovacej metódy.



ZAPÁLENIE UHLIA

Nastavenie grilu na nepriamu metódu grilovania

Pri použití nepriamej metódy grilovania máte možnosť rozložiť uhlie priamo na rošt na drevené uhlie (spodný) na opačné strany kotla alebo využiť koľajnice WEBER CHAR-RAILS alebo koše CHAR-BASKETS (predávajú sa samostatne).

Δ Neumiestňujte uhlie vedľa rukoväti kotla alebo priamo pod teplomer a prieduch poklopu.

Δ Keď používate koľajnice CHAR-RAILS alebo koše CHAR-BASKETS, musíte ich pred zapálením uhlia najprv umiestniť do kotla grilu na (spodný) rošt na drevené uhlie.

Ak chcete namontovať koľajnice CHAR-RAILS, zaveste ich na vonkajšie drôty roštu na uhlie (A) a potiahnite prednú časť koľajníc nadol. Predná časť koľajníc CHAR-RAILS by mala prekĺznuť cez štvrtý drôt roštu na uhlie a zacvaknúť na miesto (B).

Zapálenie dreveného uhlia pomocou zapalovacieho komína

Najjednoduchší, najdôkladnejší spôsob zapálenia akéhokoľvek druhu uhlia je použiť zapalovací komín; predovšetkým zapalovací komín WEBER RAPIDFIRE (predáva sa samostatne). Prečítajte si upozornenia a varovania, ktoré sú súčasťou zapalovacieho komína RAPIDFIRE predtým, než zapálite uhlie.

1. Položte pár listov pokrčeného novinového papiera na spodok zapalovacieho komína a postavte zapalovací komín na (spodný) rošt na uhlie medzi koľajnice CHAR-RAILS alebo koše CHAR-BASKETS, ak sa používajú. Prípadne môžete do stredu (spodného) roštu na uhlie vložiť niekoľko podpalovacích kociek (predávajú sa samostatne). Umiestnite zapalovací komín nad podpalovacie kocky a naplňte zapalovací komín dreveným uhlím (C).

2. Pomocou dlhého zapalovača alebo zápalky zapáľte kocky alebo noviny cez otvory na spodnej strane zapalovacieho komína (D).

3. Nechajte zapalovací komín na mieste, kým sa uhlie úplne nerozhorí. To, že uhlie je úplne rozhorené, rozpoznáte tak, že je pokryté vrstvou bieleho popola.

Poznámka: Podpalovacie kocky musia byť úplne spálené a uhlie pokryté popolom, kým umiestnite pokrmy na grilovací rošt. Nevarte, kým sa uhlie nepokryje popolom.

4. Akonáhle uhlie úplne horí, pokračujte na ďalšie stránky, kde nájdete pokyny pre umiestnenie uhlia a zahájenie prípravy jedál podľa požadovanej grilovacej metódy.

Zapálenie uhlia bez zapalovacieho komína

Δ Neumiestňujte uhlie vedľa rukoväti kotla alebo priamo pod teplomer a prieduch poklopu.

Δ Keď používate koľajnice CHAR-RAILS alebo koše CHAR-BASKETS, musíte ich pred zapálením uhlia najprv umiestniť do kotla grilu na (spodný) rošt na drevené uhlie.

1. Položte koľajnice CHAR-RAILS alebo koše CHAR-BASKETS na (spodný) rošt na drevené uhlie na opačné strany kotla.

2. Naplňte každú koľajnicu CHAR-RAIL alebo koš CHAR-BASKET dreveným uhlím. Neumiestňujte uhlie vedľa rukoväti kotla alebo priamo pod teplomer a prieduch poklopu (E).

3. Vložte pár podpalovacích kociek (predávajú sa samostatne) medzi drevené uhlie.

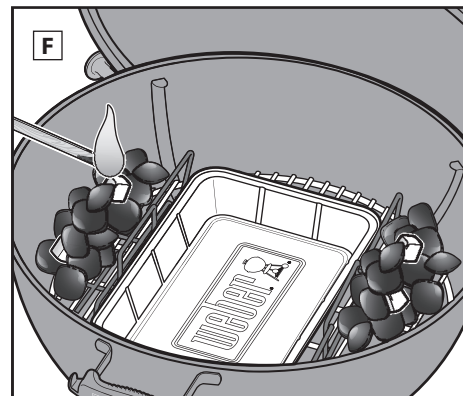
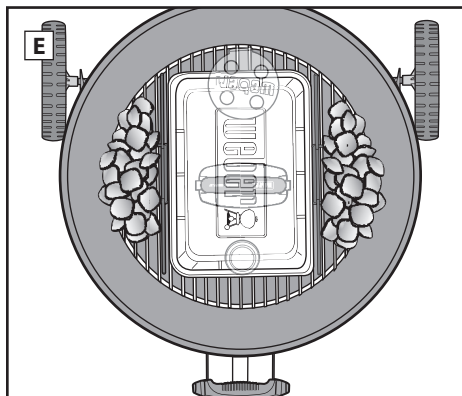
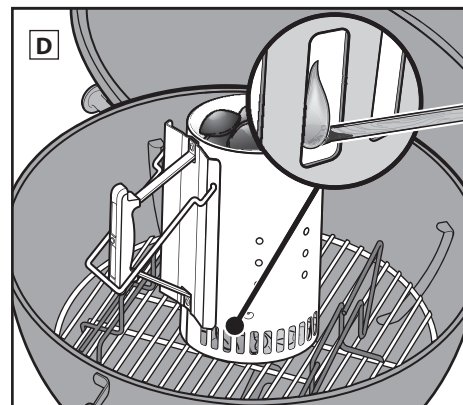
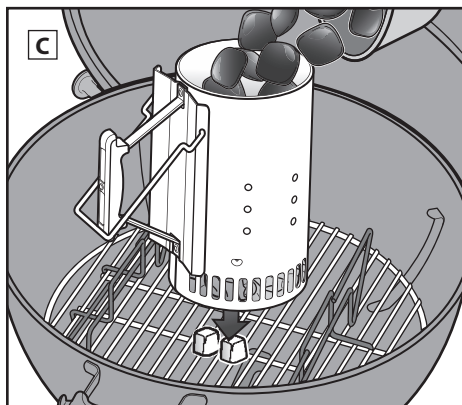
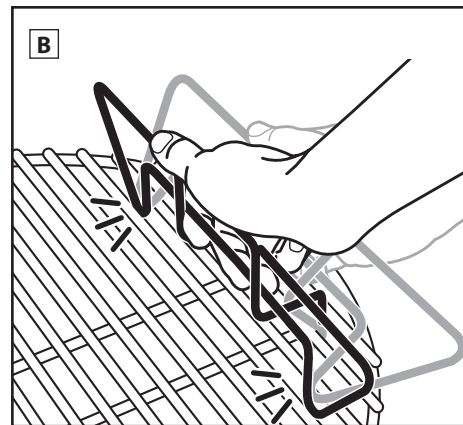
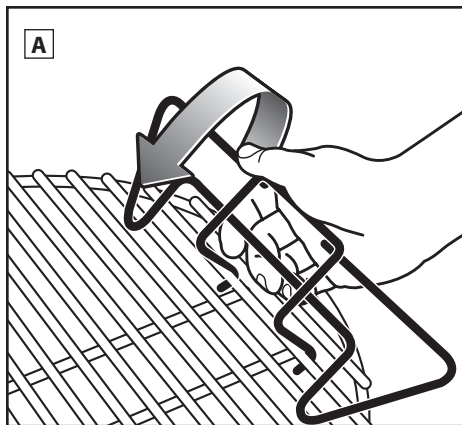
Poznámka: Zláhka ich zahrabte na vrch brikiet z dreveného uhlia.

4. Pomocou dlhého zapalovača alebo zápalky zapáľte podpalovacie kocky (F). Podpalovacie kocky potom zapália drevené uhlie.

5. Počkajte, kým sa uhlie úplne rozhorí. To, že uhlie je úplne rozhorené, rozpoznáte tak, že je pokryté vrstvou bieleho popola.

Poznámka: Podpalovacie kocky musia byť úplne spálené a uhlie pokryté popolom, kým umiestnite pokrmy na grilovací rošt. Nevarte, kým sa uhlie nepokryje popolom.

6. Keď uhlie úplne horí, pokračujte na ďalšie stránky, kde nájdete pokyny pre umiestnenie uhlia a prípravu jedál podľa požadovanej grilovacej metódy.



Používajte iba drevené uhlie – v súlade s normou EN 1860-2.

Množstvo dreveného uhlia pri príprave na priamom žiari

Priemer grilu	Brikety z dreveného uhlia WEBER	Brikety z dreveného uhlia	Uhlie zo zmiešaného dreva*
47 cm	25 brikiet	30 brikiet	0,68 kg
57 cm	30 brikiet	40 brikiet	0,87 kg
67 cm	45 brikiet	60 brikiet	1,91 kg

Množstvo dreveného uhlia pri príprave na nepriamom žiari

Priemer grilu	Brikety z dreveného uhlia WEBER		Brikety z dreveného uhlia		Uhlie zo zmiešaného dreva*	
	Brikety na prvú hodinu (na každú stranu)	Brikety na pridávanie na každú ďalšiu hodinu (na každú stranu)	Brikety na prvú hodinu (na každú stranu)	Brikety na pridávanie na každú ďalšiu hodinu (na každú stranu)	Drevené uhlie na prvú hodinu (na každú stranu)	Drevené uhlie na pridávanie na každú ďalšiu hodinu (na každú stranu)
47 cm	10 brikiet	4 brikiet	15 brikiet	7 brikiet	0,36 kg	0,12 kg
57 cm	15 brikiet	4 brikiet	20 brikiet	7 brikiet	0,36 kg	0,12 kg
67 cm	20 brikiet	6 brikiet	30 brikiet	8 brikiet	0,55 kg	0,12 kg

METÓDY GRILOVANIA – NA PRIAMOM ŽIARE

Umiestnenie uhlia pri grilovaní na priamom žiare

1. Vždy používajte rukavice na grilovanie alebo chňapky, vyhovujúce EN 407, stupeň žiaruvzdornosti 2 alebo viac, pri používaní Vášho grilu na drevené uhlie.

Poznámka: Gril, vrátane rukoväti a prieduchov, bude horúci. Uistite sa, že máte na sebe rukavice alebo chňapky na grilovanie, aby ste zabránili spáleniu rúk.

2. Po úplnom zapálení rovnomerne rozložte drevené uhlie po rošte na uhlie pomocou klieští s dlhými rukoväťami (A) alebo pomocou hrabľí na uhlie WEBER (predávajú sa samostatne).
3. Uistite sa, že rukoväť čistiaceho systému ONE-TOUCH a prieduchy poklopu sú v plne otvorenej polohe (B), (C).
4. Keď je uhlie pokryté popolom, vložte grilovací rošt do kotla.
5. Poklop grilu zatvorte.
6. Predhrejte grilovací rošt po dobu približne 10 až 15 minút.
7. Ak je už grilovací rošt nahriaty, otvorte poklop. Pomocou kefy na gril vyčistíte grilovací rošt.

Poznámka: Ak používate kefu na gril so štetinami z nehrdzavejúcej ocele a nájdete na grilovacom roste alebo kefe nejaké uvoľnené štetiny, túto kefu vymeňte za novú.

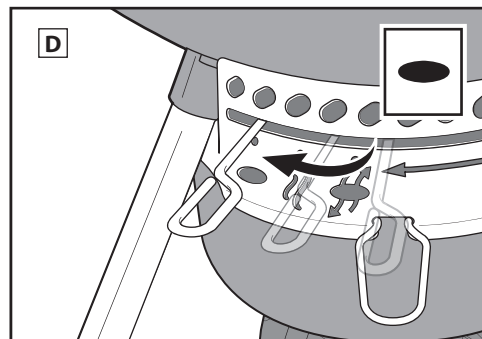
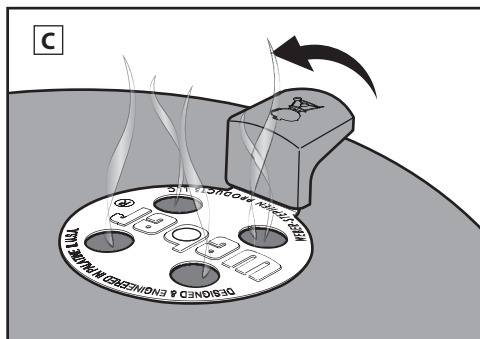
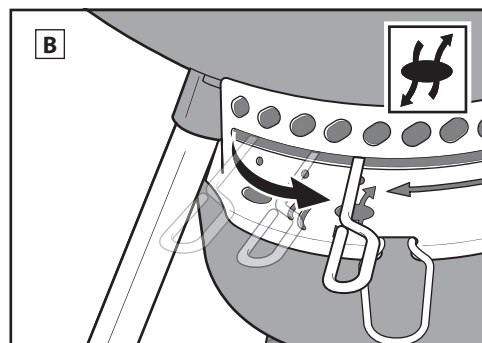
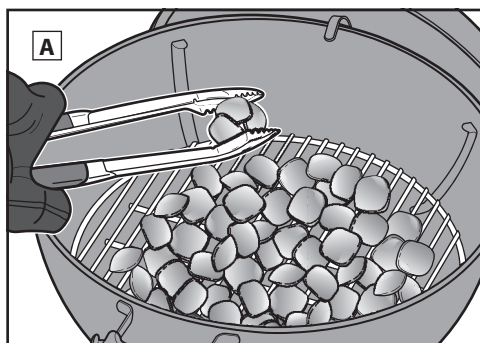
8. Umiestnite jedlo na grilovací rošt.

Poznámka: Ak počas grilovania potrebujete odložiť poklop, posuňte ho nabok, nezdvíhajte ho nahor. Zdvihnutie priamo nahor môže spôsobiť podtlak a na jedlo by sa prilepil popol.

9. Zatvorte poklop posunutím nabok a pozrite si postup s odporúčanými časmi prípravy.

Po dokončení pečenia...

Zatvorte prieduchy poklopu a kotla na uhasenie uhlia (D).



METÓDY GRILOVANIA – NA NEPRIAMOM ŽIARE

Umiestnenie uhlia pri grilovaní na nepriamom žiare

1. Vždy používajte rukavice na grilovanie alebo chňapky, vyhovujúce EN 407, stupeň žiaruvzdornosti 2 alebo viac, pri používaní Vášho grilu na drevené uhlie.

Poznámka: Gril, vrátane rukoväti a prieduchov, bude horúci. Uistite sa, že máte na sebe rukavice alebo chňapky na grilovanie, aby ste zabránili spáleniu rúk.

2. Keď uhlie už naplno horí s použitím nepriamej metódy grilovania (viď časť „Zapálenie uhlia“), pomocou chňapiek alebo rukavíc na grilovanie a klieští s dlhou rukoväťou sa uistite, že uhlie je správne umiestnené na protiahlych stranách kotla. Neumiestňujte uhlie vedľa rukoväti kotla alebo priamo pod teplomer a prieduch poklopu (A). Odkvapkávacia nádobka môže byť umiestnená medzi uhlie na účel zhromažďovania kvapiek z jedla.

3. Uistite sa, že rukoväť čistiaceho systému ONE-TOUCH a prieduchy poklopu sú v plne otvorenej polohe (B), (C).

4. Keď je uhlie pokryté popolom, vložte grilovací rošt do kotla. Ak má grilovací rošt vyklápacie strany, uistite sa, že sú priamo nad dreveným uhlím vnútri kotla. V prípade potreby to uľahčí pridávanie väčšieho množstva uhlia.

5. Poklop grilu zatvorte.

6. Predhrejte rošt po dobu približne 10 až 15 minút.

7. Ak je už grilovací rošt nahriaty, posunutím otvorte poklop. Pomocou kefy na gril vyčistíte grilovací rošt.

Poznámka: Ak používate kefu na gril so štetinami z nehrdzavejúcej ocele a nájdete na grilovacom roste alebo kefe nejaké uvoľnené štetiny, túto kefu vymeňte za novú.

8. Umiestnite jedlo na stred grilovacieho roštu nad odkvapkávaciu nádobu (ak ju používate).

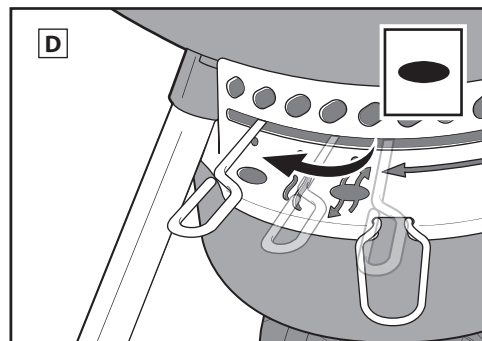
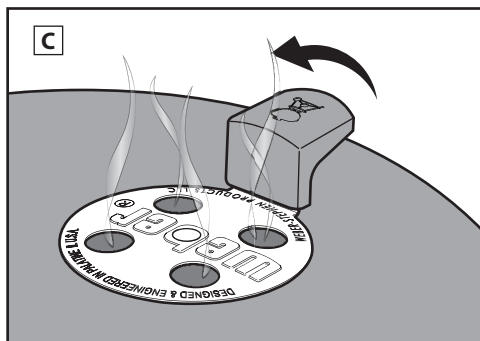
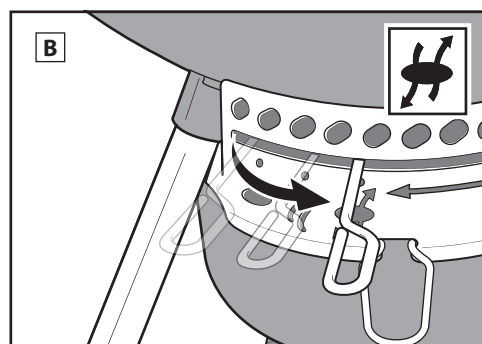
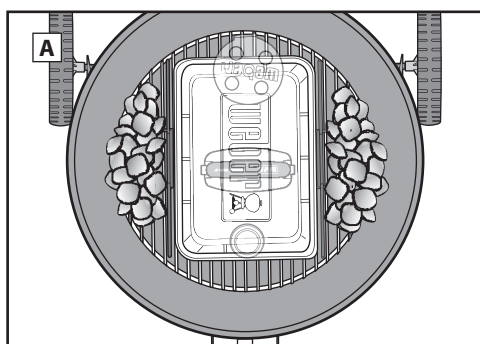
Poznámka: Ak počas grilovania potrebujete odložiť poklop, posuňte ho nabok, nezdvíhajte ho nahor. Zdvihnutie priamo nahor môže spôsobiť podtlak a na jedlo by sa prilepil popol.

9. Poklop posunutím zatvorte. Vždy umiestnite poklop tak, aby teplomer nebol nad uhlím, kde bude vystavený priamemu teplu. Pozrite si postup s odporúčanými časmi prípravy. Prispôbte prieduchy poklopu a kotla na zníženie vnútornej teploty v grile, ak je to potrebné.

Poznámka: Otočte prieduch poklopu tak, aby bol úplne otvorený, čím sa teplota zvýši, a zatvorte ho, keď chcete teplotu znížiť.

Po dokončení pečenia...

Zatvorte prieduchy poklopu a kotla na uhasenie uhlia (D).



TIPY A TRIKY

Používajte rukavice

Vždy používajte rukavice na grilovanie alebo chňapky, vyhovujúce EN 407, stupeň žiaruvzdornosti 2 alebo viac, pri používaní Vášho grilu na drevené uhlie.

Neodporúčame podpalovaci kvapalinu

Vyhňte sa používaniu kvapalných podpaľovačov, nakoľko môže Vášmu jedlu pridať chuť chemikálie. Zapaľovacie komíny (predávajú sa samostatne) a podpaľovacie kocky (predávajú sa samostatne) sú oveľa čistejšie a oveľa efektívnejšie spôsoby zapálenia uhlia.

Predhrejte gril

Predhriatie Vášho grilu s uzavretým poklopom po dobu 10 až 15 minút pripraví grilovací rošt. Ak je žeravé uhlie červené, teplota pod poklopom by mala dosiahnuť 260 °C. Teplota uvoľní všetky zvyšky a kúsky jedla, ktoré zostali na rošte, čo uľahčuje ich odstránenie pomocou kefy na gril so štetinami z nehrdzavejúcej ocele. Predhriatie grilu nahrieva rošt dostatočne na to, aby sa pokrm správne opiekol a predchádza tomu, aby sa jedlo prilepilo k roštu.

Poznámka: Použite kefu na gril so štetinami z nehrdzavejúcej ocele. Kefu nahraďte novou, ak nájdete vypadnuté štetiny na grilovacom rošte alebo kefe.

Olejom natrite jedlo, nie rošt

Olej zabráni priľnavosti jedla a tiež dodá chuť a šťavnatosť. Ľahké potretie alebo nastriekanie jedla olejom funguje lepšie, než potieranie roštu.

Udržiavajte prúd vzduchu

Plameň uhlia potrebuje vzduch. Poklop by mal byť uzatvorený čo najviac, ale udržiavajte otvory priechodov kotla a poklopu otvorené. Odstraňujte popol v spodnej časti grilu pravidelne, aby ste mu zabránili zablokovať otvory priechodov.

Zatvorte poklop

Štyri dôležité dôvody, prečo by poklop mal byť čo najviac uzavretý.

1. Udržiava rošt dostatočne horúci na to, aby opiekol jedlo.
2. Urýchľuje dobu prípravy a zabraňuje vysychaniu jedla.
3. Zachytáva to dym, ktorý vzniká, keď sa šťavy a tuk odparujú v grile.
4. Zabráni to vzplanutiam obmedzením kyslíka.

Skrňte plameň

Vzplanutia nastávajú, čo je dobré, pretože opečú povrch toho, čo grilujete, príliš veľa vzplanutí však môže spáliť jedlo. Udržiavajte poklop podľa možnosti zatvorený čo najviac. To obmedzuje množstvo kyslíka vo vnútri grilu, čo pomôže uhasiť všetky vzplanutia. Ak sa plamene vymknú kontrole, presuňte dočasne jedlo nad nepriame teplo, až kým sa nestlmia.

Mrazené alebo čerstvé

Či už grilujete mrazené alebo čerstvé potraviny, dodržiavajte bezpečnostné pokyny na obale a vždy ich pečte na odporúčenej vnútornej teplote. Mrazené potraviny sa budú grilovať dlhšie a môžu vyžadovať prídanie väčšieho množstva paliva v závislosti od typu potravín.

Udržiavajte čistotu

Dodržiavajte niekoľko základných pokynov pre údržbu, aby ste udržali Váš gril v takom stave, že bude po ďalšie roky vyzerat a grilovať lepšie!

- Pred použitím pre správne prúdenie vzduchu a lepšie grilovanie odstráňte nahromadený popol a staré drevené uhlie zo spodnej časti kotla a popolníka. Než tak urobíte, uistite sa, že všetko drevené uhlie úplne zhaslo a že gril už vychladol.
- Môžete zaregistrovať na vnútornú časť poklopu šupinky ako od farby. Počas používania sa výpary z tuku a dymu vnútri poklopu vášho grilu pomaly menia na uhlík a usadeniny. Vykefujte zuhoľnatý tuk z vnútra poklopu pomocou grilovacej kefy so štetinami z nehrdzavejúcej ocele. Pre minimalizáciu ďalšieho zachytávania je možné vnútro poklopu po grilovaní utrieť papierovou utierkou, kým je gril stále teplý (nie horúci).
- Farbené porcelánom smaltované povrchy a plastové povrchy na vonkajšej strane grilu vyčistite neabrazívnou handričkou a teplou vodou s čistiacim prostriedkom.
- Ak je váš gril umiestnený v obzvlášť agresívnom prostredí, bude potrebné umývať vonkajšok grilu častejšie. Kyslý dážď, chemikálie a slaná voda môžu spôsobiť, že sa na povrchu objavia hrdzá. WEBER odporúča umýtie vonkajšku Vášho grilu teplou vodou s jemným prostriedkom na umývanie riadu. Pokračujte jeho dôkladným opláchnutím a osušením.
- Na čistenie grilu nepoužívajte žiaden z týchto nástrojov: abrazívne leštiadla alebo nátery na ušľachtilú oceľ, čističe, ktoré obsahujú kyselinu, minerálne liehy ani xylén, čističe na rúru na pečenie, abrazívne čističe (kuchynské čističe) ani abrazívne čistiace špongie.

BEZPEČNÉ ZAOBCHÁDZANIE S POTRAVINAMI

Tipy na bezpečné zaobchádzanie s potravinami

- Nerozmrazujte mäso, ryby alebo hydinu pri izbovej teplote. Rozmrazujte v chladničke.
- Umyte si ruky dôkladne horúcou mydlovou vodou pred začatím akejkoľvek prípravy jedla a po manipulácii s čerstvým mäsom, rybami alebo hydinou.
- Nikdy neumiestňujte upечený pokrm na ten istý tanier, na ktorom bola surová potravina.
- Umyte všetky tanieri a kuchynské náčinie, ktoré prišli do styku so surovým mäsom alebo rybou, pomocou teplej, mydlovej vody, a opláchnite.

Navštívte stránku www.weber.com, kde nájdete recepty a tipy na grilovanie.

SPRIEVODCA GRILOVANÍM

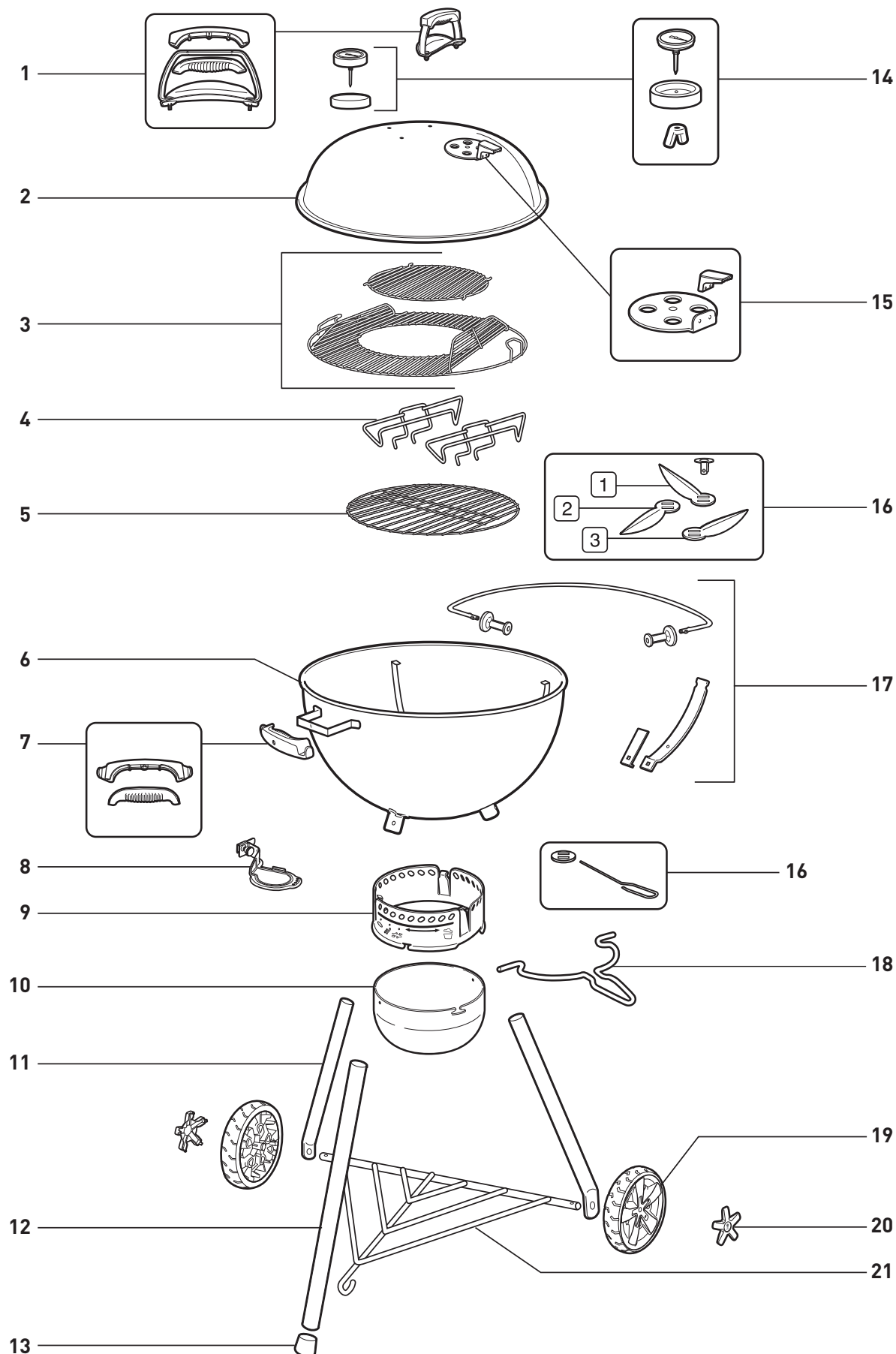
Časy prípravy pre hovädzie a jahňacie používajú definíciu Ministerstva poľnohospodárstva USA pre strednú prepečenosť, pokiaľ sa neurčí inak. Rezy, hrúbky, hmotnosti a doby grilovania sú myslené ako usmernenia. Faktory ako nadmorská výška, vietor a vonkajšia teplota môžu ovplyvniť dobu grilovania.

Navštívte stránku www.weber.com, kde nájdete recepty a tipy na grilovanie.

		Hrúbka/hmotnosť	Približný celkový čas grilovania
HOVÄDZIE MÄSO	Steak: New York strip, porterhouse, rib-eye, T-bone a filet mignon (sviečkovica)	hrúbka 2 cm	4 až 6 minút priama vysoká teplota
		hrúbka 2,5 cm	6 až 8 minút priama vysoká teplota
		hrúbka 5 cm	14 až 18 minút opieť dohnedá 6 až 8 minút priama vysoká teplota, následne grilovať 8 až 10 minút nepriama vysoká teplota
	Flank Steak	0,7 kg až 1 kg, hrúbka 2 cm	8 až 10 minút priama stredná teplota
HOVÄDZÍ HAMBURGER	Mletý hovädzí hamburger	hrúbka 2 cm	8 až 10 minút priama stredná teplota
	Sviečkovica	1,4 až 1,8 kg	45 až 60 minút 15 minút priama stredná teplota, následne grilovať 30 až 45 minút nepriama stredná teplota
	Klobása: čerstvá	85 g nožička	20 až 25 minút priama nízka teplota
		hrúbka 2 cm	6 až 8 minút priama vysoká teplota
BRÁVČOVÉ MÄSO	Kotleta: bez kosti alebo s kosťou	hrúbka 3 až 4 cm	10 až 12 minút opieť dohnedá 6 minút priama vysoká teplota, následne grilovať 4 až 6 minút nepriama vysoká teplota
	Rebierka: zadné rebra a spodné rebra	1,4 až 1,8 kg	1½ až 2 hodiny nepriama stredná teplota
	Rebierka: na vidiecky spôsob, s kosťou	1,4 až 1,8 kg	1½ až 2 hodiny nepriama stredná teplota
	Sviečkovica	0,5 kg	30 minút opieť dohnedá 5 minút priama vysoká teplota, následne grilovať 25 minút nepriama stredná teplota
HYDINA	Kuracie prsia: bez kosti a kože	170 až 227 g	8 až 12 minút priama stredná teplota
	Kuracie stehno: bez kosti a kože	113 g	8 až 10 minút priama stredná teplota
	Kuracie kúsky: s kosťou, zmiešané	85 až 170 g	36 až 40 minút 6 až 10 minút priama nízka teplota, následne 30 minút nepriama stredná teplota
	Kurča: vcelku	1,8 až 2,25 kg	1 až 1½ hodiny nepriama stredná teplota
	Cornwalský brojler	0,7 až 0,9 kg	60 až 70 minút nepriama stredná teplota
	Morka: vcelku, bez plnky	4,5 až 5,5 kg	2 až 2½ hodiny nepriama stredná teplota
MORSKÉ PLODY	Ryba, fileta alebo steak: halibut, chňapáč červený, losos, morský vlk, mečúň, tuniak	hrúbka 0,6 až 1,25 cm	3 až 5 minút priama stredná teplota
		hrúbka 2,5 až 3 cm	10 až 12 minút priama stredná teplota
	Ryba: vcelku	0,5 kg	15 až 20 minút nepriama stredná teplota
		1,4 kg	30 až 45 minút nepriama stredná teplota
ZELENINA	Kreveta	14 g	2 až 4 minúty priama vysoká teplota
	Špargľa	priemer 1,25 cm	6 až 8 minút priama stredná teplota
	Kukurica	v šupke	25 až 30 minút priama stredná teplota
		lúpaná	10 až 15 minút priama stredná teplota
	Huby	shiitake alebo hríby	8 až 10 minút priama stredná teplota
		portobello	10 až 15 minút priama stredná teplota
	Cibuľa	rozpoľená	35 až 40 minút nepriama stredná teplota
		1,25 cm plátky	8 až 12 minút priama stredná teplota
		celé	45 až 60 minút nepriama stredná teplota
	Zemiak	1,25 cm plátky	9 až 11 minút predvariť 3 minúty, potom grilovať 6 až 8 minút priama stredná teplota

Uistite sa, že jedlo leží na grile pri zatvorenom poklope tak, že ponecháte približne 2,5 cm voľného priestoru medzi jedlom a poklopom.

MASTER-TOUCH - E-5750 / C-5750 / C-5755 / SE_E-5755 - 57cm - EU 040123



**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



WEBER-STEPHEN PRODUCTS LLC
www.weber.com