



PŘÍRUČKA UŽIVATELE GRILU Searwood 600 Searwood XL 600



Zde naskenujete a získáte přístup ke kompletní on-line verzi této příručky uživatele grilu a:

- aktivujete si záruku pro svůj gril
- získáte podporu
- získáte tipy a recepty na grilování



BEZPEČNOST

PŘED MONTÁŽÍ A POUŽÍVÁNÍM ZAŘÍZENÍ SI PŘEČTĚTE VŠECHNY POKYNY. Tato příručka uživatele obsahuje důležitá upozornění, jako jsou nebezpečí, varování a výstrahy pro zacházení s výrobkem. Před montáží a použitím tohoto zařízení na peletové palivo si přečtěte celou příručku. Nedodržení těchto pokynů může mít za následek škodu na majetku, zranění nebo dokonce smrt. Kontaktujte místní stavební úředníky nebo hasiče ohledně omezení a požadavků na kontrolu instalace ve Vaší oblasti. Pokyny k montáži najdete v Montážní příručce. **TYTO POKYNY USCHOVEJTE.**

Navštivte www.weber.com, zvolte svou zemi a zaregistrujte si svůj gril ještě dnes.

Výrazy **NEBEZPEČÍ**, **VAROVÁNÍ** a **VÝSTRAHA** jsou v této příručce uživatele grilu používány, aby upozornily na důležité a závažné informace. Výrazy jsou definovány následovně:

- NEBEZPEČÍ!** Označuje nebezpečnou či riskantní situaci s následkem **smrtelného či vážného zranění** v případě, že se jí nevyhnete.
- VAROVÁNÍ!** Označuje nebezpečnou či riskantní situaci s možným následkem **smrtelného či vážného zranění** v případě, že se jí nevyhnete.
- VÝSTRAHA!** Označuje nebezpečnou či riskantní situaci s možným následkem **lehkého nebo středně těžkého zranění** v případě, že se jí nevyhnete.

NEBEZPEČÍ! Hořlavé plyny a kapaliny uchovávejte v bezpečné vzdálenosti mimo gril. Nikdy nepoužívejte benzin, palivo benzínového typu do lamp, petrolej, kapalinu do zapalovače dřevěného uhlí nebo podobné kapaliny k zapalování nebo „osvěžování“ ohně v tomto zařízení. Všechny tyto kapaliny uchovávejte v bezpečné vzdálenosti od zařízení, pokud je v provozu.

VAROVÁNÍ! Pouze pro venkovní použití. Peletový gril musí být umístěn tak, aby kouřové plyny, včetně udicího kouře, nevnikaly do žádné budovy ani ji nezažehovaly. Další požadavky viz místní požární nebo stavební předpisy.

VAROVÁNÍ! Kreosot – vznik a potřeba odstraňování. Když se dřevěné pelety spalují pomalu, produkují dehet a jiné organické výpary, které v kombinaci s vylučovanou vlhkostí vytvářejí kreosot. Když se kreosot vznítí, hoří mimořádně horkým plamenem.

VAROVÁNÍ! Před každým grilováním je třeba zkontrolovat systém na popel a tuk a zjistit, zda nedošlo k tvorbě tuku nebo kreosotu. Pokud došlo k nahromadění tuku nebo kreosotu, je třeba je odstranit, aby se snížilo riziko požáru.

VAROVÁNÍ! Likvidace popela – popel je třeba ukládat do kovové nádoby s těsnícím víkem. Uzavřenou nádobu na popel je nutno umístit na nehořlavou podlahu nebo na zem, daleko od všech hořlavých materiálů, dokud nebude dokončena likvidace. Pokud popel není zakopán do země nebo jinak lokálně rozptýlen, musí být uchovávan v uzavřené nádobě, dokud všechny částice popela důkladně nevychladnou.

VAROVÁNÍ! U tohoto grilu používejte pouze **DŘEVĚNÉ PŘÍRODNÍ PELETY WEBER**. Nepoužívejte pelety na topení. Průměrná výhřevnost peletového paliva je 7 900 BTU/LB a obsah popela je < 1 %.

VAROVÁNÍ! Pokud je zařízení v provozu bez dozoru, vyjměte hrnce a pánve, abyste snížili riziko požáru.

VÝSTRAHA! Nepoužívejte doplňky, které nejsou specifikovány pro použití s tímto zařízením.

VAROVÁNÍ! Řiďte se těmito pokyny, abyste zabránili vzniku oxidu uhelnatého, bezbarvého plynu bez zápachu, aby neotrávil vás, vaši rodinu nebo někoho jiného.

• Příznaky otravy oxidem uhelnatým jsou: bolest hlavy, závrať, slabost, nevolnost, zvracení, ospalost a zmatenost. Oxid uhelnatý snižuje schopnost krve přenášet kyslík. Nízká hladina kyslíku v krvi může mít za následek ztrátu vědomí a smrt.

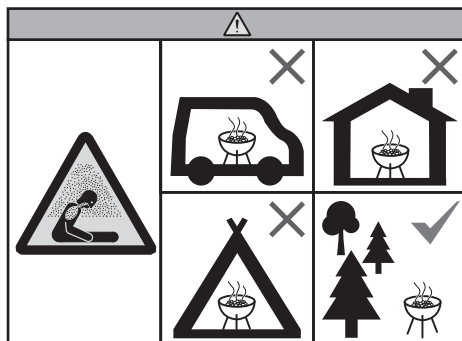
• Pokud se u Vás nebo jiných osob při grilování nebo v blízkosti tohoto zařízení rozvine nachlazení nebo příznaky podobné chřipce, navštivte lékaře. Otrava oxidem uhelnatým, kterou lze snadno zaměnit za nachlazení nebo chřipku, je často zjištěna příliš pozdě.

• Požití alkoholu a drog zvyšuje účinky otravy oxidem uhelnatým.

VAROVÁNÍ! Oxid uhelnatý je obzvláště toxický pro matku a dítě během těhotenství, kojence, starší lidi, kuřáky a lidi s problémy krve nebo oběhového systému, jako je chudokrevnost nebo srdeční choroby.

VAROVÁNÍ! Před plněním zásobníku **DŘEVĚNÝMI PŘÍRODNÍMI PELETAMI WEBER** pohledem zkontrolujte ochranný kryt zásobníku, zda je správně umístěn a zda není poškozen. V případě jeho poškození se okamžitě obraťte na pracovníky místního zákaznického servisu společnosti Weber pomocí kontaktních informací, které naleznete na webových stránkách, a požádejte o výměnu.

VAROVÁNÍ! Gril nepoužívejte v uzavřených nebo v obytných prostorech – např. v domech, stanech, karavanech, obytných vozech, nebo na lodích. Hrozí smrtelné nebezpečí otravy oxidem uhelnatým.



NEBEZPEČÍ

NEBEZPEČÍ! Nepoužívejte v uzavřených prostorech! Tento gril je určen pro venkovní použití v dobře větraném prostoru a není určen k používání jako topný mechanismus. Při použití v uzavřených prostorech se hromadí toxické výpary, které mohou poškodit zdraví nebo způsobit smrt.

NEBEZPEČÍ! Tento gril není určen pro komerční použití, je určen pouze pro venkovní domácí použití.

NEBEZPEČÍ! Tento gril nepoužívejte v garáži, v budově, pod přístřešky, ve stanu, na zastřešené verandě nebo v jiné uzavřené oblasti.

NEBEZPEČÍ! Nikdy neprovádějte údržbu tohoto grilu, je-li připojen ke zdroji napájení. Před prováděním údržby gril vždy odpojte od elektrické sítě.

NEBEZPEČÍ! V grilu je nebezpečné napětí, které může způsobit úraz elektrickým proudem, popálení nebo smrt. Před údržbou nebo čištěním gril vždy odpojte ze zdroje napájení.

VAROVÁNÍ

VAROVÁNÍ! Tento gril nepoužívejte, pokud všechny jeho části nejsou na svém místě. Gril musí být správně sestaven podle návodu k montáži. Nesprávná montáž může znamenat nebezpečí.

VAROVÁNÍ! Nikdy gril nepoužívejte bez nádoby na popel a tuk.

VAROVÁNÍ! Během provozu grilu nikdy neodstraňujte nádobu na popel a tuk.

VAROVÁNÍ! V tomto grilu nikdy pro přípravu pokrmů nepoužívejte dřevěné brikety, tekutá paliva nebo lávové kameny.

VAROVÁNÍ! Tento gril nepoužívejte pod žádnou hořlavou konstrukcí včetně stropů a přístřešků.

VAROVÁNÍ! Požívání alkoholu a užívání předepsaných či nepředepsaných léků může mít negativní vliv na schopnost uživatele gril správně smontovat nebo ho bezpečně provozovat.

VAROVÁNÍ! Při používání grilu buďte opatrní. Při rozpalování, grilování nebo čištění bude gril horký, a proto by nikdy neměl být ponechán bez dozoru nebo přemísťován za provozu.

VAROVÁNÍ! Děti a domácí mazlíčky držte v bezpečné vzdálenosti od grilu.

VAROVÁNÍ! Tento gril není určen pro používání v rekreačních vozidlech nebo lodích.

VAROVÁNÍ! Gril nikdy nepoužívejte blíže než 60 cm od hořlavých materiálů. Hořlavými materiály je myšleno dřevo nebo opravené dřevěné podlahy, terasy, verandy, vinylové obklady, dveře na terasu a jiné hořlavé materiály.

VAROVÁNÍ! Gril vždy mějte na bezpečném a vodorovném místě, v jehož okolí nejsou hořlavé materiály.

VAROVÁNÍ! Nepoužívejte gril za silného větru.

VAROVÁNÍ! Při podpalování nebo používání grilu nenoste oblečení s dlouhými volnými rukávy.

VAROVÁNÍ! Nikdy se nedotýkejte grilovacích roštů, nádoby ohniště, žhavicí svíčky, nádoby na popel a tuk nebo grilu, abyste se přesvědčili, zda jsou horké.

VAROVÁNÍ! Po ukončení grilování stiskněte tlačítko nabídky a otáčejte ovladačem, dokud se nezvýrazní symbol napájení, pak stisknutím ovladače spusťte postup vypínání a uhasťte všechno palivo.

VAROVÁNÍ! Při grilování a manipulaci s poklopem, ohřívacím roštem, teploměrem nebo teplotními jehlami používejte žáruvzdorné grilovací chňapky nebo rukavice.

VAROVÁNÍ! Maximální zatížení postranního stolu je 18 kg. Neopírejte se o postranní stůl ani ho nepřetěžujte.

VAROVÁNÍ! S grilem nehybejte ani ho nezakrývejte a neukládejte, dokud nebude uhašeno veškeré palivo a gril zcela nevychladne.

VAROVÁNÍ! K uhašení náhlých vzplanutí ani k uhašení paliva nepoužívejte vodu.

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



VLASTNOSTI A FUNKCE GRILU

Chcete-li získat přístup ke všem uživatelským informacím, naskenujte QR kód a zadejte sériové číslo, nebo přejděte na stránky weber.com/literature-online.

Sériové číslo

Pro budoucí potřeby si sériové číslo Vašeho grilu napište do políčka výše. Sériové číslo je uvedeno na datovém štítku grilu.

HLAVNÍ PŘÍČINA POŽÁRŮ JE NEDODRŽENÍ POŽADOVANÝCH ODSTUPŮ (MEZER) OD HOŘLAVÝCH MATERIÁLŮ. JE VELICE DŮLEŽITÉ, ABY BYL TENTO VÝROBEK SMONTOVÁN POUZE V SOULADU S TĚMITO POKYNY.

9501077

CS

10/28/24

⚠ **VAROVÁNÍ!** Toto zařízení může být zapojeno pouze do uzemněné zásuvky. Nikdy nepoužívejte adaptéry do zásuvky. Je-li zapotřebí prodlužovací kabel, použijte výhradně kabel o průměru 2,08 mm² (14-gauge) s uzemněnou zástrčkou vhodnou pro použití s venkovními přístroji. Maximální délka prodlužovacího kabelu je 4 metry (13 stop). Prodlužovací kabel udržujte co nejkratší. Prodlužovací kabel před použitím zkontrolujte a je-li poškozen, vyměňte ho. Pokud chcete minimalizovat riziko způsobení škody na majetku nebo zranění osob, nepoužívejte prodlužovací kabel, který neodpovídá specifikacím v této příručce.

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

⚠ **VAROVÁNÍ!** Nepoužívejte zařízení, je-li elektrická zásuvka poškozena.

⚠ **VAROVÁNÍ!** Gril vždy odpojte vytážením zástrčky ze zásuvky. Nikdy netahajte za kabel.

⚠ **VAROVÁNÍ!** Gril nepoužívejte ve vzdálenosti kratší než 3 metry od vodních nádrží, jako jsou bazény nebo jezírka.

⚠ **VAROVÁNÍ!** Přírodní i prodlužovací kabel udržujte v bezpečné vzdálenosti od horkých povrchů nebo vody a položte je tak, aby nehrozilo nebezpečí zakopnutí.

⚠ **VAROVÁNÍ!** Teplotní jehly do jídla jsou velmi ostré a při používání mohou být horké. Při manipulaci s teplotními jehlami buďte opatrní, abyste se vyhnuli riziku poranění.

⚠ **VAROVÁNÍ!** Přírodní kabel dodávaný s grilem má pro ochranu před úrazem elektrickým proudem tříkólkovou (uzemněnou) zástrčku a měl by být zapojen přímo do uzemněné tříkólkové zásuvky. Zástrčku neofezávejte, neodstraňujte ani žádným způsobem neupravujte.

⚠ **VAROVÁNÍ!** Společnost WEBER doporučuje pravidelnou kontrolu, zda nádoba ohniště, šnek a grilovací vana nejsou upcané nečím, co by mohlo bránit správnému proudění vzduchu. Další informace najdete v části **DOPORUČENÉ ČISTĚNÍ**.

⚠ **VAROVÁNÍ!** Pokud je gril uskladněn v době nepoužívání venku za deště nebo vysoké vlhkosti, zkontrolujte, zda jsou dřevěné pelety v zásobníku suché. Pelety z tvrdého dřeva, které jsou mokré nebo vystavené vysoké vlhkosti, se mohou rozpadat, rozpadnout a upcat podávací systém šneku.

⚠ **VAROVÁNÍ!** Pokud používáte aplikaci WEBER CONNECT ke sledování průběhu grilování, před použitím grilu zkontrolujte, zda byla dodržena všechna bezpečnostní opatření týkající se provozu grilu. V těsné blízkosti grilu se musí vyskytovat osoba obezřetná s provozem grilu, která vyřeší případné mimořádné situace. Nenechávejte gril bez dozoru.

⚠ **VAROVÁNÍ!** Chcete-li snížit riziko vznícení tuku, ujistěte se, zda je správně umístěna nádoba na popel a tuk, tepelná přepážka a aromakolejnice FLAVORIZER BAR.

VÝSTRAHY

⚠ **VÝSTRAHA!** Dbejte na to, aby všechna elektrická vedení byla suchá a nebyla na zemi.

⚠ **VÝSTRAHA!** Při používání tohoto zařízení dodržujte všechny místní zákony a předpisy.

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

⚠ **VÝSTRAHA!** Pokud gril právě nepoužíváte, nebo pokud ho chcete očistit, vypojte ho ze zásuvky. Před prováděním údržby nechte gril vychladnout.

⚠ **VÝSTRAHA!** Při demontáži systému na popel a tuk a při likvidaci horkého tuku nebo popela buďte mimořádně opatrní.

⚠ **VÝSTRAHA!** DŘEVĚNÉ PŘÍRODNÍ PELETY WEBER skladujte vždy na suchém místě mimo dosah zdrojů tepla a vlhkosti.

⚠ **VÝSTRAHA!** Maximální zatížení spodní police je 18 kg. Na spodní polici nestoupejte ani ji nepřetěžujte.



ZÁRUKA

Záruka

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

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

Podle platných zákonů má majitel v případě závady výrobku možnost uplatnit svá práva. Tato práva zahrnují právo na náhradní zařízení nebo na výměnu, na snížení kupní ceny nebo právo na kompenzaci. Tato práva a další právní předpisy nejsou námi poskytovanou zárukou dotčeny. Tato záruka poskytuje majiteli další práva, jež jsou nezávislá na ustanoveních vyplývajících ze zákona.

Dobrovolná záruka společnosti Weber

Společnost Weber se kupci výrobku Weber (nebo v případě nákupu dárku (nového grilu) nebo nákupu pro reklamní účely osobě, pro níž byl výrobek zakoupen jako dárek nebo propagační předmět) („Majitel“) zaručuje, že výrobek Weber nebude mít žádné materiálové ani konstrukční závady po dobu uvedenou v tabulce níže od data jeho zakoupení, pokud bude smontován a provozován v souladu s příloženou příručkou pro uživatele grilu. Tato záruka se nevztahuje na běžné opotřebení a poškození. (Poznámka: Pokud svou příručku pro uživatele grilu Weber ztratíte, je k dispozici online na www.weber.com). Společnost Weber souhlasí s tím, že v rámci této záruky opraví nebo vymění díl, který je vadný, pokud jde o materiál nebo o zpracování, s výjimkou omezení a vyloučení uvedených níže. V ROZSAHU DANÉH PŘÍSLUŠNÝMI ZÁKONY SE TATO ZÁRUKA TYKÁ POUZE PŮVODNÍHO KUPCE VÝROBKU A NELŽE JI PŘEVÉST NA DALŠÍ MAJITELE, KROMĚ PŘÍPADU, KDY JE VÝROBEK ZAKOUPEN JAKO DÁREK NEBO PŘEDMĚT URČENÝ PRO PROPAGAČNÍ ÚČELY, JAK BYLO ZMÍNĚNO VÝŠE.

DOBA PLATNOSTI ZÁRUKY VÝROBKU

Grilovací vana a všechny díly, jež nejsou uvedeny níže:

5 let

Elektrické součástky:

3 roky

Grilovací rošty, nádoba ohniště, difuzér, tepelná přepážka, podložka ovladače:

3 roky

Společnost Weber si stojí za kvalitou svých výrobků, a proto Vám s radostí poskytne záruku na materiálové závady grilu nebo jeho podstatných součástí s výjimkou běžného opotřebení a poškození.

• „Běžné opotřebení či poškození“ zahrnuje povrchové opotřebení a změny vzhledu, které jsou časem nevyhnutelné. Jde o tvorbu rzi na povrchu, škrábance/promáčknutí, atd.

Společnost WEBER nicméně splní podmínky této záruky, pokud gril nebo jeho součástky budou poškozeny, nebo budou nefunkční z důvodu vady materiálu.

• „Vady materiálu“ zahrnují proryznutí nebo propálení některých součástí, nebo jiné poškození a závady, které Vám znemožní používat Váš gril bezpečně či správně.

Povinnosti majitele v rámci této záruky / vyloučení záruky

Pokud chcete zajistit bezproblémové vyřízení záruky, je důležité (ale ne povinné) registrovat svůj výrobek od společnosti Weber na www.weber.com. Uchovejte si také originální doklad o zakoupení nebo fakturu. Registraci výrobku od společnosti Weber potvrdíte platnost záruky, urychlíte případné nároky na záruku a získáte přímé spojení se společností Weber pro případ, že Vás budeme muset kontaktovat. Pokud jste neměli čas zakoupený gril zaregistrovat, připravte si prosím následující údaje, než se obrátíte na zákaznické centrum:

jméno – adresu – telefonní číslo – e-mailovou adresu – sériové číslo – datum nákupu – prodejce – model – barvu – popis závady

Tato záruka je platná pouze v případě, že majitel věnuje výrobku Weber dostatečnou péči, řídí se pokyny k montáži a správnému používání a provádí preventivní údržbu popsanou v příručce pro uživatele grilu, a pokud je majitel schopen prokázat, že závada nevznikla zanedbáním výše uvedených 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.

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

• úmyslným či neúmyslným nesprávným používáním, úpravami, změnami, zneužitím, vandalismem, zanedbáním, nesprávným postupem při umístění či montáži a zanedbáním běžné pravidelné údržby;

• hmyzem (jako jsou pavouci) a hlodavci (jako jsou veverky);

• vystavením slanému vzduchu nebo zdrojům chlóru, jako jsou plavecké bazény a horké vany/lázně;

• nepříznivými povětrnostními podmínkami, jako jsou kroupy, hurikány, zemětřesení, vlny tsunami nebo přibojové vlny, tornáda nebo silné bouřky;

• kyselými dešti a dalšími faktory životního prostředí.

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.

Vyřizování záruky

Pokud se domníváte, že máte díl, na něj se vztahuje tato záruka, kontaktujte zákaznický servis společnosti Weber použitím kontaktních informací na našich webových stránkách (www.weber.com). Společnost Weber po vyšetření opraví nebo vymění (podle možnosti) vadnou část, na kterou 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 na kontrolu. V tomto případě bude dopravu hradit majitel.

Pokud budete kontaktovat zákaznický servis, mějte k dispozici následující informace:

jméno – adresu – telefonní číslo – e-mailovou adresu – sériové číslo – datum nákupu – prodejce – model – barvu – popis závady

Zřeknutí se odpovědnosti

KROMĚ ZÁRUKY A ZŘEKnutí SE ODPOVĚDNOSTI UVEDENÝCH V TĚTO ZÁRUKĚ NEEXISTUJÍ ŽÁDNÉ DALŠÍ ZÁRUKY ANI DOBROVOLNÁ PROHLÁŠENÍ ODPOVĚDNOSTI ZA ŠKODY, KTERÁ BY SPOLEČNOST WEBER KROMĚ ZÁKONEM DANÝCH POVINNOSTÍ POSKYTOVALA. TATO ZÁRUKA NEOMEZUJE ANI NEVYLUCUJE SITUACE ČI REKLAMACE V PŘÍPÁDECH, KDY JE ZA NĚ SPOLEČNOST WEBER ZODPOVĚDNÁ ZE ZÁKONA.

PO UPLYNUTÍ ZÁRUČNÍ DOBY UVEDENÉ VÝŠE NEJSOU POSKYTOVÁNY ŽÁDNÉ DALŠÍ ZÁRUKY. ŽÁDNÉ DALŠÍ ZÁRUKY POSKYTNUTÉ JINOU OSOBOU, VČETNĚ PRODEJCE NEBO OBCHODNÍKA, AŽ UŽ JDE O JAKÝKOLIV VÝROBEK (JAKO NAPŘÍKLAD „PRODLOUŽENÉ ZÁRUČNÍ DOBY“), NEMOHOU BÝT U SPOLEČNOSTI WEBER VYMAHÁNY. EKSKLUZIVNÍ OBNOVENÍ TĚTO ZÁRUKY JE POSKYTNUTO V PŘÍPÁDE OPRAVY NEBO NÁHRADY DÍLU NEBO CELÉHO VÝROBKU.

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

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

NA NAHRAZENÉ DÍLY A PŘÍSLUŠENSTVÍ SE VZTAHUJE POUZE VÝŠE UVEDENÁ PŮVODNÍ ZÁRUČNÍ DOBA.

TATO ZÁRUKA SE VZTAHUJE POUZE NA VÝROBKU 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 TĚTO ZÁRUKĚ NESMÍ BÝT CHÁPANO TAK, ŽE SPOLEČNOST WEBER JE POVINNA DOPLŇOVAT JIŽ VYROBENÉ PRODUKTY O NOVÝ DESIGN. ZMĚNY DESIGNU TAKÉ V ŽÁDNÉM PŘÍPÁDE NEZNAMENÁJÍ VADU PŮVODNÍHO DESIGNU.

Pokud potřebujete náhradní díly, kontaktujte prodejce pro svou oblast nebo navštivte webovou stránku www.weber.com.

- 220-240 V~
- 50-60 Hz
- 0.6 A



GRILOVACÍ SYSTÉM

A PORCELÁNEM SMALTOVANÝ POKLOP

Gril SEARWOOD byl vytvořen tak, aby překonal konkurenci, je však ještě mnohem lepší než vypadá. Exkluzivní smaltová povrchová úprava WEBER odolává povětrnostním vlivům a v průběhu času brání korozi a praskání.

B Velký zásobník

Velkokapacitní zásobník pojme celý pytel na pelety o objemu 9 kg, což je ideální velikost pro uzení po dlouhou dobu.

C Responzivní motor

Tento stejnosměrný motor RAPID REACT PID byl navržen tak, aby rozpálil gril co nejrychleji na vyšší teplotu, a to rychleji než většina peletových grilů, a dosáhl teploty 82 až 315 °C. Poskytuje tak všestrannost při grilování, uzení, pečení, přípravě na planche a dalších způsobech přípravy jídla.

D Vytaáhněte a vyčistěte systém odvádění tuku a popela

Navrženo pro rychlé a snadné čištění bez nutnosti vysávání, tuk a popel se shromažďují v nádobě na tuk umístěné na dně grilovací vany. Tuk a popel pak mohou být shromažďovány do jednorázové misky pro snadnou likvidaci.

E Zapálení pomocí žhavicí svíčky

Žhavicí svíčka zajišťuje zapálení paliva v nádobě ohniště.



PELETOVÉ GRILY 101

Jak gril WEBER SEARWOOD funguje?

WEBER SEARWOOD funguje tak, že do nádoby ohniště jsou přidávány DŘEVĚNÉ PŘÍRODNÍ PELETY WEBER prostřednictvím šnekového systému. Jakmile se pelety dostanou do nádoby ohniště, dojde k jejich zapálení žhavicí svíčkou. Tím gril spustíte a brzy je dosažena a udržována teplota, kterou jste nastavili na připojeném digitálním LCD ovladači WEBER CONNECT. Jakmile žhavicí svíčka zapálí pelety, zůstane po zbytek grilování zhasnutá. Ventilátor grilu přivádí do nádoby ohniště vzduch, a po celou dobu grilování tak podporuje hoření.

Užitečné rady ke grilování

- Pro optimální grilovací výkon si ke svému grilu SEARWOOD stáhněte a použijte aplikaci WEBER CONNECT, automaticky tak budete získávat nejnovější a nejkvělejší aktualizace softwaru a funkcí.
- Pokud používáte horní rošt ke grilování nebo uzení po delší dobu, doporučuje společnost WEBER použít velkou odkapávací misku WEBER na spodní grilovací rošty k zachycení tuku a odkapávající šťávy.
- Během rozpálování grilu a grilování vždy ponechte poklop grilu zavřený, abyste dosáhli nejlepšího výkonu.

Kvalita pelet je důležitá

Pro optimální funkci grilu je nezbytné používat vysoce kvalitní DŘEVĚNÉ PŘÍRODNÍ PELETY WEBER. Chcete-li předejít potížím s výkonem grilu, musí pelety při rozložení křupnout, neměly by se rozpadnout v ruce. Kvalitní pelety musí obsahovat jen minimum prachu a neměly by být bílé nebo žluté. Měli byste je vždy skladovat v místnosti, ve vzduchotěsné nádobě, abyste zabránili jejich navlhnutí. DŘEVĚNÉ PŘÍRODNÍ PELETY WEBER skladujte vždy ve vzduchotěsné nádobě umístěné v místnosti, mimo dosah zdrojů tepla a vlhkosti.

Doporučená údržba grilu SEARWOOD

- Před každým grilováním vyprázdněte nádobu na tuk a jednorázovou odkapávací misku.
 - Pomocí přiložené škrabky očistěte a vyjměte grilovací rošty, velkou aromakolejnicí FLAVORIZER BAR, difúzer a tepelnou přepážku z grilovací vany.
- POZNÁMKA:** Při odstraňování popela nejprve sklopte difúzer, abyste jej mohli vyjmout z grilovací vany.
- Potom z grilovací vany seškrábněte a odstraňte veškerý popel a nečistoty. Tento postup proveďte po každém pomalém grilování při nízké teplotě i při grilování na vysokém žáru, po 12 hodinách nebo po 9 grilováních, podle toho, co nastane dříve.
 - Po každém grilování vždy proveďte kompletní vypnutí grilu, abyste zajistili další úspěšné grilování.
 - Po každých 4 týdnech pravidelného používání grilu vyčistěte a vyprázdněte zásobník a trubku šneku. Pokud gril nepoužíváte pravidelně, čistěte tyto díly každé 2 týdny.

- Pomocí suchého neabrazivního hadříku očistěte čočku ukazatele množství paliva po každých 10 pytlech použitých pelet (pouze u vybraných modelů).

POZNÁMKA: Podrobnější pokyny k údržbě a čištění naleznete na webových stránkách weber.com nebo naskenujte QR kód na předním obalu příručky uživatele grilu.



SPECIÁLNÍ FUNKCE

A Digitální LCD ovladač WEBER CONNECT

Digitální LCD ovladač zařízení WEBER CONNECT poskytuje kompletní kontrolu nad provozem Vašeho grilu WEBER SEARWOOD. Ovladač slouží ke spuštění grilu, volbě nastavené teploty, sledování grilování a nabízí také další možnosti.

B Grilovací systém DIRECTFLAME

Grilovací systém DIRECTFLAME poskytuje jídlu otevřený přístup k plameni po celém grilovacím roštu pro přípravu chutného a dokonale propečeného jídla s křupavou kůrkou. Aromakolejnice FLAVORIZER BAR zdokonaluje přípravu pokrmů pomocí systému DIRECTFLAME tím, že zachycuje odkapávající tuk, který mu dodává uzené aroma a úžasnou chuť.

C Integrované připojení Wi-Fi a Bluetooth®

Přihlaste se do aplikace WEBER CONNECT pomocí chytrého telefonu a získáte nejmodernější software a funkce pro grilování. Aplikace WEBER CONNECT Vám zajistí přístup k nejnovějšímu softwaru a firmwaru pro optimální výkon a také Vás přímo prostřednictvím chytrého telefonu upozorní na vhodnou dobu k obrácení, odpočívání a podávání grilovaného jídla. Funkce dálkového ovládání grilu Vám poskytuje svobodu v možnosti vzdálit se, sledovat a dokonce upravovat tepelný příkon grilu přímo z Vaší dlaně.

D Jehly na měření teploty roštu a teplotní jehly do jídla

Pro vzdálené sledování teploty grilu a vnitřní teploty jídla je gril SEARWOOD vybaven vestavěnou jehlou na měření teploty roštu a teplotními jehlami do jídla, které lze připojit přímo k ovladači. Do ovladače lze umístit celkem 2 teplotní jehly do jídla. (Další teplotní jehly lze zakoupit samostatně).

E Příslušenství

Vybavte svůj gril SEARWOOD dalšími doplňky a příslušenstvím, abyste mohli grilovat přesně podle svých představ. Navštivte stránky www.weber.com, kde najdete všechno své oblíbené příslušenství značky WEBER.



ZAČÍNÁME

Příprava grilu na první spuštění

Před prvním spuštěním grilu WEBER SEARWOOD je třeba dodržet některé nezbytné kroky:

- Z grilu odstraňte veškeré obalové materiály.
- Otevřete poklop grilu a zkontrolujte, zda jsou tepelná přepážka, difúzer, velká aromakolejnice FLAVORIZER BAR a grilovací rošty správně uloženy uvnitř grilovací vany.
- Zkontrolujte, zda je systém odvádění tuku a popela správně umístěn a zda je k zachycení tuku použita jednorázová odkapávací miska WEBER.
- Před zapojením do uzemněné elektrické zásuvky zapojte napájecí kabel do zadní části zásobníku.
- Otevřete poklop zásobníku a zkontrolujte, zda je bezpečnostní kryt zásobníku na svém místě a zda žádná cizí předměty neblokuje šnek umístěný ve spodní části zásobníku.

POZNÁMKA: Před plněním zásobníku peletami se ujistěte, zda jsou posuvná dvířka zásobníku zavřená.

- Zásobník naplňte Vámi zvolenými DŘEVĚNÝMI PŘÍRODNÍMI PELETAMI WEBER. Po naplnění zásobníku poklop zavřete.

Aplikace WEBER CONNECT

Nejprve to nejdůležitější.

Naskenujte QR kód a stáhněte si aplikaci WEBER CONNECT.



Stáhněte si aplikaci WEBER CONNECT a proveďte kompletní aktualizaci grilu, abyste mohli využít gril WEBER SEARWOOD na maximum, a zaregistrujte se za účelem aktivace záruky.

Po stažení, připojení a registraci budete získávat:

- Ovládání teploty grilu na dálku
- Upozornění na potřebu obrácení a možnost podávání pokrmu
- Odpočítávání do konce přípravy pokrmu
- Podrobný průvodce pro grilování

Připojení grilu k funkci Bluetooth® a síti Wi-Fi

Připojení grilu WEBER SEARWOOD přes Bluetooth® nebo k lokální síti Wi-Fi provedete takto:

TIP: Společnost WEBER doporučuje připojit gril k místní síti Wi-Fi pro snadné a rychlé aktualizace softwaru.

POZNÁMKA: Zástupci společnosti WEBER doporučují, abyste si před prvním připojením grilu k funkci Bluetooth® nebo síti Wi-Fi nainstalovali do svého chytrého telefonu nejnovější verzi operačního systému.

- Zkontrolujte, zda je chytrý telefon připojen k funkci Bluetooth® nebo místní síti Wi-Fi.
- Aplikaci WEBER CONNECT si můžete stáhnout pomocí chytrého telefonu z obchodu App Store (pro telefony Apple) nebo Google Play (pro telefony Android).
- Otevřete aplikaci WEBER CONNECT a postupujte podle uvedených pokynů pro připojení ke grilu SEARWOOD. Po spárování a při každém připojení grilu digitální ovladač automaticky aktualizuje software na pozadí.

POZNÁMKA: Pro úspěšné připojení chytrého zařízení ke grilu prostřednictvím místní sítě Wi-Fi se nejprve ujistěte, zda máte gril spárován prostřednictvím funkce Bluetooth® a zda je gril v dosahu routeru pro připojení k síti Wi-Fi. Pokud byly Vaše pokusy o připojení neúspěšné, zkuste přesunout gril blíže k routeru pro připojení k síti Wi-Fi nebo připojit zesilovač signálu pro získání silnějšího signálu. Zkontrolujte, zda je gril umístěn ve vzdálenosti nejmeně 60 cm od vznětlivých materiálů a hořlavých kapalin.

Údržba po každém grilování

Chcete-li zajistit, aby gril WEBER SEARWOOD fungoval bezpečně a bezproblémově při každém použití, postupujte před zahájením grilování následovně:

- Pomocí grilovacího kartáče nebo dřevěné škrabky očistěte grilovací rošty.
- Před každým grilováním odstraňte z vnitřku grilovací vany tuk a popel, pak vyčistěte nádobu na tuk a vyprázdněte jednorázovou odkapávací misku.

POZNÁMKA: Vždy použijte jednorázovou odkapávací misku vloženou do vysouvací nádoby na tuk.

VAROVÁNÍ: NEODSTRAŇUJTE NÁDOBU NA TUK ANI JEDNORÁZOVOU ODKAPÁVACÍ MISKU BĚHEM PROVOZU GRILU NEBO DOKUD JE GRIL PO VYPNUTÍ STÁLE HORKÝ. Jednorázovou odkapávací misku pravidelně vyměňujte ještě před rozpálením grilu, abyste snížili riziko vznícení tuku.

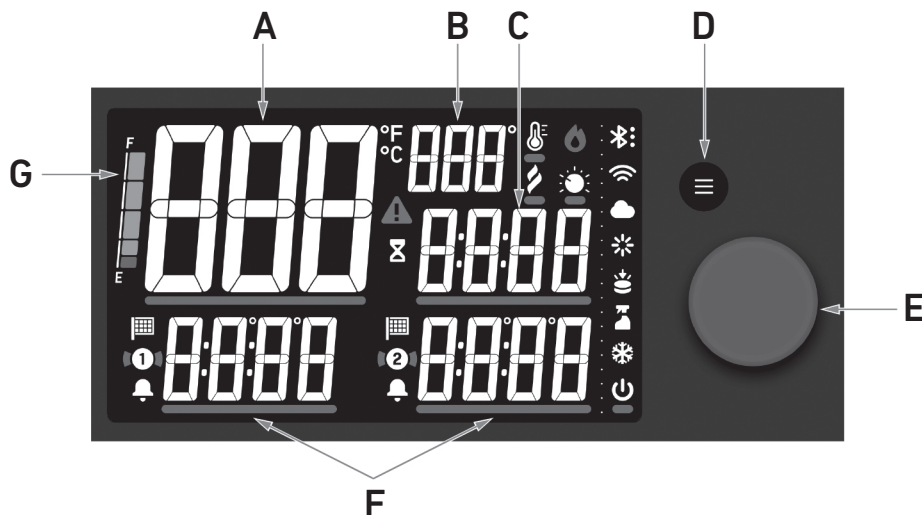
- Ujistěte se, zda je zásobník naplněn Vámi zvolenými DŘEVĚNÝMI PŘÍRODNÍMI PELETAMI WEBER.
- Před zapojením do elektrické zásuvky zkontrolujte, zda je přírodní kabel zapojen v zadní části zásobníku.

VAROVÁNÍ! Přírodní i všechny prodlužovací kabely udržujte v bezpečné vzdálenosti od horkých povrchů nebo vody a položte je tak, aby neohrožily nebezpečí zapnutí.



DIGITÁLNÍ LCD OVLADAČ WEBER CONNECT

Stáhněte si aplikaci WEBER CONNECT a získáte nejmodernější software a funkce pro grilování.



A Hlavní kvadrant

V hlavním kvadrantu můžete zvolit teplotu nebo úroveň manuálního režimu. Po nastavení se zde zobrazí aktuální teplota uvnitř jídla, úroveň manuálního režimu nebo kód závady.

B Nastavená teplota

Jakmile nastavíte teplotu, zobrazí se zde a hlavní kvadrant zobrazí teplotu uvnitř jídla.

C Kvadrant časovače ⌘

Knoflíkem prodlužte nebo zkrátte požadovanou dobu. Stisknutím knoflíku zvolíte časovač a spustíte jej. Ikona časovače ⌘ zobrazuje nastavení časovače. V tomto kvadrantu se také zobrazí časovač vypnutí, pokud je proces vypínání aktivní.

D Hlavní nabídka/Zpět ☰

Stisknutím tlačítka ☰ na ovládacím panelu přejdete do hlavní nabídky. Pomocí knoflíku přejděte k požadovanému kvadrantu/ikoně a stisknutím vyberte danou funkci. Opětovným stisknutím tlačítka hlavní nabídky se vrátíte na předchozí obrazovku.

E Knoflík

Otáčením knoflíku nastavíte teplotu grilu, můžete procházet hlavním panelem a volit další funkce.

F Kvadranty teplotní jehly do jídla

Váš nový gril WEBER SEARWOOD disponuje dvěma teplotními jehlami do jídla (součástí modulu je jedna jehla), čímž získáte dokonalou kontrolu nad grilem a dosáhnete vždy dokonalých výsledků. Výstražná ikona 🚨 označuje, že je nastavena výstraha teplotní jehly do jídla. Při spuštění grilovacího programu se zobrazí ikona vlajky ETA 🚩, pokud je k dispozici čas pro přípravu.

G Ukazatel množství paliva (vybrané modely)

Vybrané modely SEARWOOD jsou dodávány s ukazatelem paliva, který zobrazuje množství paliva, aniž byste se museli dívat do zásobníku.

Ikony připojení 📶: 📶 ☁

Tyto ikony zobrazují sílu signálu pro připojení grilu k Bluetooth® 📶 a Wi-Fi 📶. Ikona cloudu ☁ označuje, že je Váš gril připojen ke cloudu.

Nastavit teplotu 🌡️

Pomocí ovládacího knoflíku vyberte tento režim grilování a nastavte teplotu v rozmezí od 95 do 315 °C, zbytek zajistí regulátor RAPID REACT PID.

SMOKEBOOST 🔥

Pro tento režim grilování použijte ovládací knoflík pro vylepšení chuti, který pokrm připravovaný metodou pomalého grilování při nízkém žáru obohatí výraznou dávkou uzeného dřevitého aromatu.

Manuální režim 🌞

Pomocí ovládacího knoflíku vyberte tento grilovací režim, který přepíná na konstantní palivo a rychlost ventilátoru pro stupně grilování 1 až 10 (nízký až vysoký) pro grilování s otevřeným poklopem nebo grilování na planche bez potřeby detailního sledování grilu.

Vypnutí grilu ⏻

Po skončení grilování vyberte tuto ikonu pro vypnutí grilu.

Ikona plamene 🔥

Tato ikona označuje, že gril je v aktivním režimu grilování.

Ikona obnovy ✨

Tato ikona označuje, že probíhá aktualizace. Váš gril bude stále fungovat, neboť aktualizace probíhá na pozadí.

Ikona stisknutí knoflíku 🖱️

Tato ikona označuje, že je vyžadováno stisknutí knoflíku.

Ikona čištění 🧼

Tato ikona označuje připomenutí čištění grilu. Pravidelné čištění a údržba zajišťují optimální výkon grilu.

Ikona chladného počasí ❄️

V případě nízkých venkovních teplot tato ikona označuje možnou potřebu delší doby rozpalování grilu.

Ikona chyby ⚠️

Tato ikona označuje, že došlo k chybě nebo upozornění. Kód závady se zobrazí v hlavním kvadrantu.



PROVOZ GRILU

Postup při prvním grilování

Jakmile provedete všechny kroky nastavení podle předchozí části **ZAČÍNÁME** můžete nyní zahájit postup uvedení grilu do provozu a gril SEARWOOD poprvé rozpálit.

POZNÁMKA: Pokud gril SEARWOOD zapínáte poprvé, společnost WEBER doporučuje gril rozpálit při teplotě 230 °C po dobu alespoň 30 až 40 minut se zavřeným poklopem.

Při prvním rozžhavení grilu postupujte podle těchto kroků:

1. Zkontrolujte, zda je gril zapojený do zásuvky a zda je zásobník naplněn Vámi zvolenými DŘEVĚNÝMI PŘÍRODNÍMI PELETAMI WEBER.
2. Pokud je gril připojený k síti a displej není rozsvícen, probude gril stisknutím tlačítka nabídky (☺) nebo hlavního ovládacího knoflíku.
3. Otočením knoflíku vyberte teplotu 230 °C a stisknutím knoflíku volbu potvrďte.
4. Nechte gril v provozu se zavřeným poklopem po dobu alespoň 30 minut, abyste gril rozžhavlili.
5. Po rozžhavení grilu otevřete poklop grilu a vyčistěte grilovací rošty pomocí grilovacího kartáče nebo dřevěné škrabky, a pak zavřete poklop grilu.
6. Stiskněte tlačítko hlavní nabídky (☺). Pomocí ovládacího knoflíku přejděte v hlavní nabídce na symbol napájení a stisknutím tlačítka (⏻) gril vypněte.
7. Gril SEARWOOD spustí proces vypínání, což bude indikováno blikajícími kontrolkami a zahájením odpočítávání času. Po ukončení postupu vypínání a po vychladnutí grilu jej odpojte od zdroje napájení.

TIP: Grilování můžete obnovit do 3 minut od aktivace. Chcete-li pokračovat v grilování po zahájení vypínání, stiskněte ovládací knoflík nebo tlačítko hlavní nabídky (☺). Otočením knoflíku nastavte teplotu grilu nebo přejděte na požadovaný režim grilování a stisknutím vyberte požadovaný režim.

VAROVÁNÍ: PŘED PROVÁDĚNÍM JAKÉKOLIV ÚDRŽBY A ČISTĚNÍM VŽDY ZKONTROLUJTE, ZDA JE GRIL ZCELA VYCHLADLÝ A ODPOJENÝ OD ZDROJE NAPÁJENÍ.

8. Vyjměte vnitřní součásti grilu a vyčistěte grilovací vanu tak, že popel odvedete do jednorázové odkapávací misky pomocí dodané škrabky. Další informace o doporučeném čištění naleznete na webových stránkách weber.com nebo naskenujte QR kód na předním obalu příručky uživatele grilu.
9. Komponenty grilu správně namontujte zpět do grilovací vany. Po opětovném zapojení grilu můžete začít grilovat, připojit teplotní jehly do jídla, spustit časovač nebo zvolit grilovací program z aplikace WEBER CONNECT.

Nastavení požadované teploty

Chcete-li nastavit požadovanou teplotu grilu, postupujte takto:

1. Stiskněte tlačítko hlavní nabídky (☺).
2. Pomocí knoflíku na ovladači přejděte na ikonu nastavené teploty (🌡) a stisknutím knoflíku volbu potvrďte. Vyberte požadovanou teplotu a stisknutím knoflíku volbu potvrďte.

TIP: Chcete-li při pomalém grilování při nízké teplotě dodat grilu ještě více aromatu ohniště, použijte funkci SMOKEBOOST. Chcete-li aktivovat režim SMOKEBOOST, stiskněte tlačítko hlavní nabídky (☺). Otočte knoflík doprava na ikonu SMOKEBOOST (🔥) a stisknutím volbu potvrďte. Po aktivaci této funkce se gril začne ochlazovat na teplotu 82 až 95 °C v závislosti na okolních podmínkách.

RYCHLÉ NASTAVENÍ TEPLoty: Chcete-li rychle nastavit teplotu grilu z režimu spánku nebo z domovské obrazovky, jednoduše gril probudíte a otočením knoflíku vyberte požadovanou teplotu. Pomocí této zkratky můžete také zvolit režim SMOKEBOOST.

3. Během rozpalování grilu na požadovanou teplotu se ujistěte, že je poklop grilu zavřený.
4. Jakmile gril dosáhne zvolené teploty, otevřete poklop grilu a vyčistěte grilovací rošty pomocí grilovacího kartáče nebo dřevěné škrabky.
5. Začněte grilovat! Nyní můžete zavést teplotní jehly do jídla, spustit časovač nebo zvolit program pro grilování s pomocí aplikace WEBER CONNECT.

Grilování s teplotními jehlami

Použitím dotčných teplotních jehel do jídla získáte trvalou kontrolu nad grilem WEBER SEARWOOD a záruku přípravy dokonalého jídla.

VAROVÁNÍ: Manipulace s teplotními jehlami do jídla bez řádné ochrany rukou může vést ke vzniku vážných popálenin. Vždy, když manipulujete s teplotními jehlami do jídla, používejte ochranné grilovací rukavice nebo chňapky.

Při použití teplotních jehel do jídla postupujte takto:

1. Po rozpálení grilu za použití žáruvzdorných grilovacích rukavic nebo chňapek otevřete poklop grilu a vyčistěte grilovací rošty pomocí grilovacího kartáče nebo dřevěné škrabky.
2. Vložte teplotní jehlu do jídla nebo více jehel do středu nejhlubší části jídla a umístěte ho na grilovací rošty.
3. Zapojte jednu teplotní jehlu do jídla (nebo více jehel) do vstupu pro jehly v přední části grilu.
4. Zavřete poklop grilu.
5. Z obrazovky ovladače vyberte odpovídající pole teplotní jehly do jídla a nastavte výstrahu na požadovanou teplotu jídla nebo zvolte program grilu z aplikace WEBER CONNECT. Další informace o používání teplotních jehel a grilovacích programů naleznete na webových stránkách weber.com nebo naskenujte QR kód na předním obalu příručky uživatele grilu.

POZNÁMKA: Nedovolte, aby se teplotní jehly dotýkaly grilovací plochy nebo na ni spočívaly, mohlo by dojít k jejich poškození.

Použití manuálního režimu

Mohou se vyskytnout situace, kdy budete chtít grilovat klobásky na otevřeném grilu nebo připravit burgery pomocí plachty WEBER. Chcete-li při grilování s otevřeným poklopem grilu používat manuální režim, postupujte podle těchto pokynů:

1. Stiskněte tlačítko hlavního menu (☺).
2. Otočením knoflíku zvýrazněte stupnici manuálního režimu (🔥) a potom knoflík stiskněte.
3. Otočením knoflíku doleva nebo doprava nyní můžete nastavit požadovanou výšku teploty grilu na stupnici od 1 do 10 (od nízké po vysokou). Volbu potvrďte stisknutím knoflíku.

POZNÁMKA: Chcete-li nastavit intenzitu tepla grilu, jednoduše otočte knoflíkem doprava nebo doleva a zvolte požadovaný stupeň žáru. Chcete-li tento režim ukončit, stiskněte tlačítko hlavní nabídky (☺) a otočením knoflíku vyberte ikonu Nastavit teplotu (🌡) nebo SMOKEBOOST (🔥) a vyberte požadovanou teplotu.

Vypnutí grilu

Po ukončení přípravy jídla musí být gril WEBER SEARWOOD řádně vypnut, abyste mohli z nádoby ohniště odstranit zbývající pelety a popel. Takto bude gril připraven pro další grilování.

Pro správné vypnutí grilu WEBER SEARWOOD postupujte podle následujících kroků:

1. Když jídlo dosáhne požadované vnitřní teploty, otevřete poklop grilu s pomocí žáruvzdorných grilovacích rukavic nebo chňapek, odpojte všechny teplotní jehly ze vstupu pro jehly a vyjměte veškeré jídlo z grilovacích roštů.

VAROVÁNÍ: Teplotní jehly do jídla, rukojeti a povrch grilu jsou horké. Vždy během manipulace s grilem, jeho čištění a ukládání grilu nebo jeho součástí používejte žáruvzdorné grilovací rukavice nebo chňapky.

2. Zavřete poklop grilu.
3. Stiskněte tlačítko hlavní nabídky (☺). Použitím knoflíku na ovladači projděte možnostmi hlavní nabídky a potom stiskněte funkci vypínače (⏻).

VÝSTRAHA: Postup vypínání provádějte vždy s otevřeným poklopem grilu, aby došlo k řádnému vypnutí grilu po dokončení grilování. Časté přerušování programu grilu může vést k poškození součástí grilu.

4. Gril SEARWOOD spustí proces vypínání, což bude indikováno blikajícími kontrolkami a zahájením odpočítávání času. Po ukončení postupu vypínání a po vychladnutí grilu jej odpojte od zdroje napájení.

TIP: Během vypínání můžete v přípravě jídla kdykoli pokračovat. Chcete-li pokračovat v grilování po zahájení vypínání, stiskněte ovládací knoflík nebo tlačítko hlavní nabídky (☺). Otočením knoflíku nastavte teplotu grilu nebo přejděte na požadovaný režim grilování a stisknutím vyberte požadovaný režim.

POZNÁMKA: Pokud nejsou připojeny žádné teplotní jehly do jídla, gril přejde do režimu spánku po 5 minutách nečinnosti. Chcete-li gril znovu probudit, stiskněte tlačítko hlavní nabídky (☺) nebo ovládací knoflík.

VAROVÁNÍ: PŘED PROVÁDĚNÍM JAKÉKOLIV ÚDRŽBY A ČISTĚNÍM VŽDY ZKONTROLUJTE, ZDA JE GRIL ZCELA VYCHLADLÝ A ODPOJENÝ OD ZDROJE NAPÁJENÍ.

Přechod na jiný druh pelet

Někdy se může stát, že budete chtít pro příští grilování změnit příchuť DŘEVĚNÝCH PŘÍRODNÍCH PELET WEBER.

1. Umístěte velkou nádobu nebo kbelík pod skluz na pelety u dna zásobníku.
2. Otevřením posuvných dvířek v boční zásobníku vysype pelety do nádoby pod zásobníkem.

U grilu SEARWOOD doporučujeme používat DŘEVĚNÉ PŘÍRODNÍ PELETY WEBER. Pro dosažení nejlepších výsledků skladujte pelety v místnosti ve vzduchotěsné nádobě, abyste předešli jejich navlhnutí a snížení výkonu. Před grilováním vždy zkontrolujte stav používaných pelet. Nejlepším způsobem, jak posoudit kvalitu pelet, je jednu rozložit na polovinu. Pelety by se měly rozpílit prasknutím a neměly by se rozpadnout v ruce. Pelety, které se rozpadají v ruce, by mohly mít negativní dopad na funkci Vašeho grilu.

Při pravidelné údržbě grilu, před jeho uskladněním či odložením je zapotřebí vybrat pelety ze šneku. Další informace naleznete na webových stránkách weber.com nebo po naskenování QR kódu na předním obalu příručky uživatele grilu.

Metody grilování

Gril WEBER SEARWOOD je vhodný pro mnoho různých způsobů přípravy pokrmů, jako je uzení, pečení, grilování, opékání, příprava jídla na planche, dušení a restování. Nadsnění z peletového grilu zvyšuje také to, že můžete všechny své oblíbené recepty provonět pravým aromatem tvrdého dřeva. Přidané aroma může Vaše průměrné jídlo vylepšit a učinit z něj mimořádný zážitek.

POZNÁMKA: Pokud používáte horní rošt ke grilování nebo uzení po delší dobu, doporučuje společnost WEBER použít velkou odkapávací misku WEBER na spodní grilovací rošty k zachycení tuku a odkapávající šťávy.

Objevte svá nastavení

Ovladač i aplikace WEBER CONNECT mají spoustu funkcí, které musíte prozkoumat. Díky různým funkcím od programovatelných časovačů až po grilovací programy si gril WEBER SEARWOOD zamilujete ještě více. Prozkoumejte všechny možnosti a experimentujte s nimi.



KÓDY ZÁVAD

Kódy závad

Ovladač používá k řešení problémů grilu SEARWOOD pokročilou technologii. Pokud je na Vašem grilu zjištěn problém, ovladač zobrazí kód závady a odešle Vám prostřednictvím aplikace WEBER CONNECT upozornění, které Vás na tuto chybu upozorní. Podívejte se na stručný seznam kódů závad níže. Přetčete si kompletní část věnovanou odstraňování problémů na webových stránkách weber.com a postupujte podle pokynů ve sloupci ŘEŠENÍ navazujícím na zobrazený kód závady. Postupujte podle pokynů k řešení problémů.

- E1 – zahlcení šneku
- E2 – porucha motoru ventilátoru
- E3 – ztráta plamene
- E4 – chyba komunikace
- E5 – gril je příliš horký
- E6 – plamen grilu se nerozhořel
- E7 – porucha motoru šneku
- E8 – závada termočládku
- E10 – nesprávné vypnutí
- E11 – porucha žhavicí svíčky
- E16 – chyba ID grilu

Některé kódy závad Vás jednoduše upozorní na potenciálně kritickou chybu dřeva, než k ní dojde. Tato upozornění lze z řídící jednotky odstranit stisknutím ovládacího knoflíku.

- E9 – chyba ukazatele paliva – upozornění (pouze pro vybrané modely)
- E17 – chyba na vstupu teplotní jehly – upozornění
- E18 – snížení teploty – upozornění
- E19 – plamen grilu se nerozhořel – upozornění
- E20 – upozornění na znečištění ukazatele paliva (pouze vybrané modely)
- E21 – upozornění na nízký stav paliva (pouze vybrané modely)

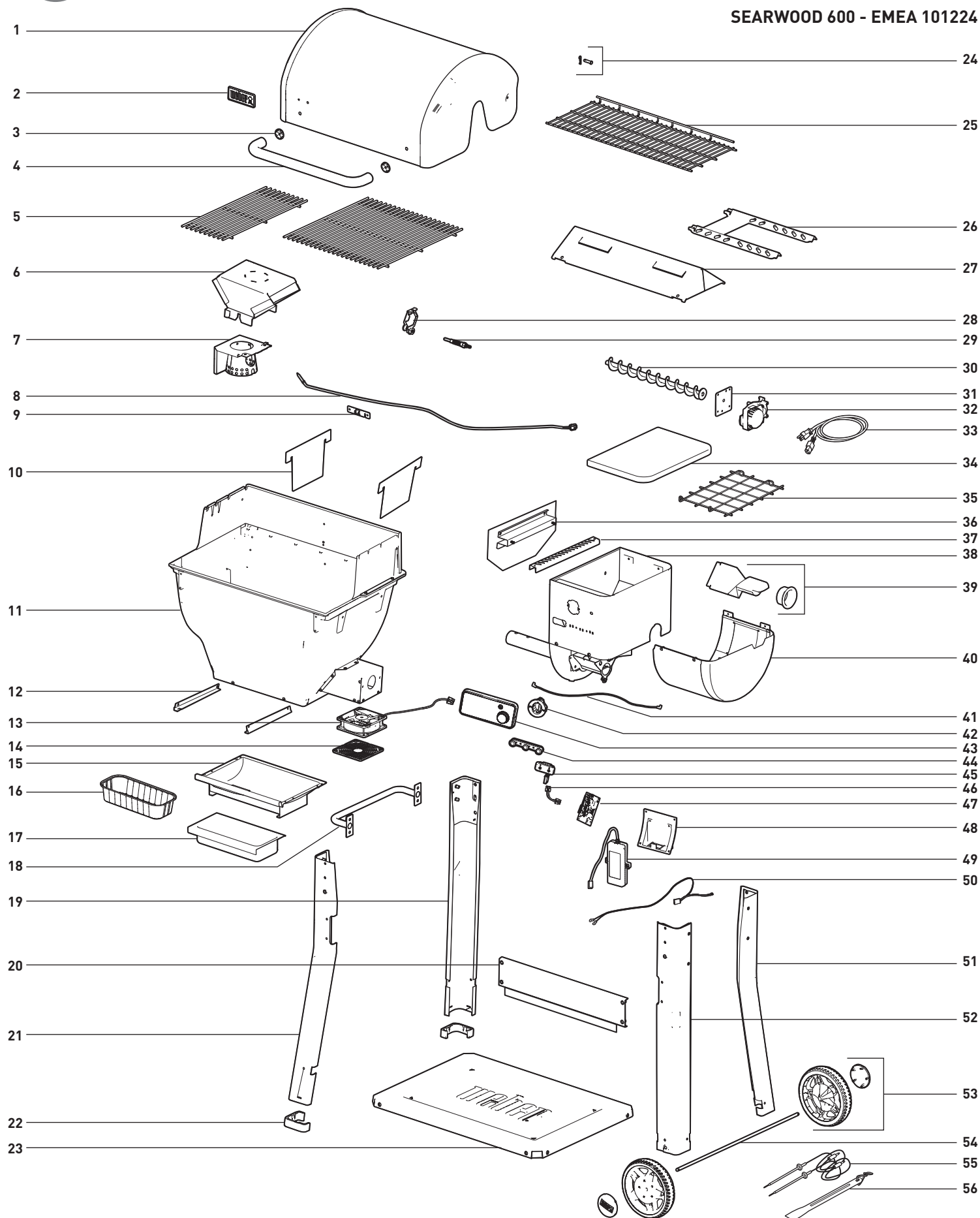
Další informace o používání a údržbě grilu WEBER SEARWOOD získáte naskenováním níže uvedeného QR kódu nebo na našich webových stránkách WEBER.com.





NÁHRADNÍ DÍLY

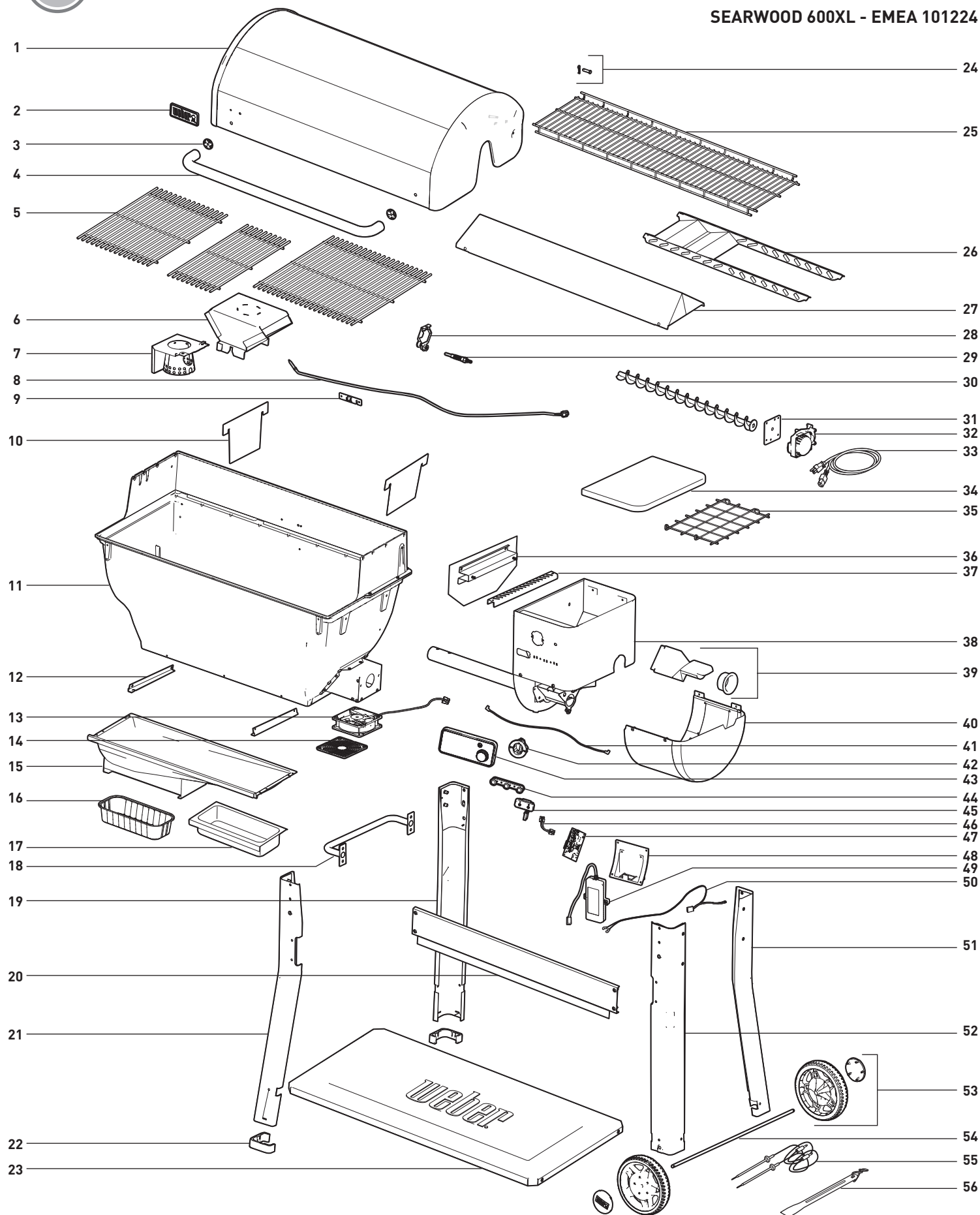
SEARWOOD 600 - EMEA 101224





NÁHRADNÍ DÍLY

SEARWOOD 600XL - EMEA 101224



Manufacturer:

Weber-Stephen Products LLC

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

Importer:

Weber-Stephen Deutschland GmbH

Rheinstraße 194
55218 Ingelheim, Germany
Tel: (+49) 307554184-0



Společnost Weber-Stephen Products LLC tímto prohlašuje,
že uvedený typ rádiového zařízení je v souladu se směrnicí
2014/53/EU.
EU prohlášení o shodě je v plném znění dostupné na následující
internetové adrese:
<https://www.weber.com/declarations-of-conformity/>

MODEL: WPR001

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.
+420 228 882 385
service-cz@weber.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-STEPHEN PRODUCTS LLC

www.weber.com

© 2024 Navrženo a vyrobeno společností Weber-Stephen Products LLC,
1415 S. Roselle Road, Palatine, Illinois 60067 USA.