



Smoque PŘÍRUČKA UŽIVATELE GRILU



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

- Zaregistrujete se a získáte záruku
- Získejte podporu
- Získejte tipy a recepty na grilování



BEZPEČNOST

PŘED MONTÁŽÍ A POUŽÍVÁNÍM ZAŘÍZENÍ SI PŘEČTĚTE VŠECHNY POKYNY. Tato příručka uživatele obsahuje důležité upozornění, jako jsou nebezpečí, varování a výstrahy pro zacházení s produktem. Před montáží a použitím tohoto zařízení na peletové palivo si přečtěte celou příručku. Nedodržení těchto pokynů může mít za následek škody 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 udičích kouřů, nevnikaly do žádné budovy ani ji nezahlazovaly. 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 nádobu na odvádění popela a tuku a grilovací vanu, aby se zjistilo, zda nedošlo k usazení 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 **PŘÍRODNÍ DŘEVĚNÉ 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 nádoby a misky, abyste snížili riziko požáru.

△ **VÝSTRAHA!** Nepoužívejte příslušenství, které není určeno pro použití s tímto zařízením.

△ **VAROVÁNÍ!** Řiďte se těmito pokyny, abyste zabránili vzniku oxidu uhelnatého, bezbarvého plynu bez zápachu, a zamezte případným otravám.

• 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.

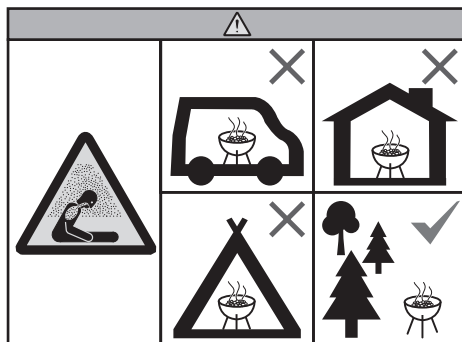
• Pokud se u Vás nebo jiných osob při grilování nebo v blízkosti tohoto zařízení rozvine nachlazení nebo příznaky podobné chřipce, navštivte lékaře. Otrava oxidem uhelnatým, kterou lze snadno zaměnit za nachlazení nebo chřipku, je často zjištěna příliš pozdě.

• Požití alkoholu a drog zvyšuje účinky otravy oxidem uhelnatým.

△ **VAROVÁNÍ!** Oxid uhelnatý je obzvláště toxický pro těhotné a kojící ženy, kojence, starší lidi, kuřáky a lidi s onemocněním krve nebo oběhového systému, jako jsou chudokrevnost nebo srdeční choroby.

△ **VAROVÁNÍ!** Před plněním zásobníku **PŘÍRODNÍMI DŘEVĚNÝMI 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 weber.com, 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 od 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 konstrukci 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 rozpálování, 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 (2 stopy) od hořlavých materiálů. Hořlavými materiály je myšleno dřevo nebo opracované 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!** Děti 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 ovládacím knoflíkem, dokud se nezvýrazní symbol napájení, pak stisknutím ovladače spusťte postup vypínání a uhasíte všechno palivo.

△ **VAROVÁNÍ!** Při grilování a manipulaci s poklopem, ohřívacím roštem, teploměrem nebo jehlami na měření teploty používejte žáruvzdorné grilovací chňapky nebo rukavice.

△ **VAROVÁNÍ!** Maximální zatížení postranního stolu je 18 kg (40 lb). Neopírejte se o postranní stůl ani ho nepřetěžujte.

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



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 PRODUKT SMONTOVÁN POUZE
V SOULADU S TĚMITO POKYNY.**

8655831

CS

02/28/25

⚠ **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.

⚠ **VAROVÁNÍ!** Toto zařízení může být zapojeno pouze do uzemněné zásuvky. Nikdy nepoužívejte adaptéry do zásuvek. 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 technickému popisu 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 nezapojujte.

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

⚠ **VAROVÁNÍ!** Gril vždy odpojte vytáhnutím zástrčky ze zásuvky. Nikdy netahejte za kabel.

⚠ **VAROVÁNÍ!** Gril nepoužívejte ve vzdálenosti kratší než 3 metry (10 stop) od vodních nádrží, jako jsou bazény nebo jezírka.

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

⚠ **VAROVÁNÍ!** Jehly na měření teploty jídla jsou velmi ostré a při používání mohou být horké. Při manipulaci s jehlami na měření teploty buďte opatrní, abyste se vyhnuli riziku poranění.

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

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

⚠ **VAROVÁNÍ!** Pokud je gril uskladněn v době nepoužívání venku za deště nebo vysoké vlhkosti, zkontrolujte, zda jsou dřevěné pelety v zásobníku suché. Dřevěné pelety, které jsou mokré nebo vystavené vysoké vlhkosti, se mohou rozpinat, rozpadnout a ucpat 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 obeznámená 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, tepelný štít a aromakolejnice FLAVORIZER BARS.

⚠ **VAROVÁNÍ!** Toto zařízení není určeno k použití osobami (včetně dětí) se sníženými fyzickými, smyslovými nebo duševními schopnostmi nebo s nedostatkem zkušeností a znalostí, pokud nejsou pod dozorem nebo nebyly poučeny ohledně používání zařízení osobou odpovědnou za jejich bezpečnost.

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

⚠ **VÝSTRAHA!** Maximální zatížení spodní police je 18 kg (40 lb). Na spodní polici nestoupejte ani ji nepřetěžujte.



ZÁRUKA

Záruka

Děkujeme, že jste si zakoupili produkt 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 produkt.

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

Podle platných zákonů má majitel v případě závady produktu 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 produktu Weber (nebo v případě nákupu dárku (nového grilu) nebo nákupu pro reklamní účely osobě, pro níž byl produkt zakoupen jako dárek nebo propagační předmět) („Majitel“) zaručuje, že produkt 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 uživatele grilu. Tato záruka se nevztahuje na běžné opotřebení a poškození. (Poznámka: Pokud příručka 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 DANÉM PŘÍSLUŠNÝMI ZÁKONY SE TATO ZÁRUKA TYKÁ POUZE PŮVODNÍHO KUPCE PRODUKTU A NELZE JI PŘEVÉST NA DALŠÍ MAJITELE, KROMĚ PŘÍPADU, KDY JE PRODUKT ZAKOUPEN JAKO DÁREK NEBO PŘEDMĚT URČENÝ PRO PROPAGAČNÍ ÚČELY, JAK BYLO ZMÍNĚNO VÝŠE.

DOBA PLATNOSTI ZÁRUKY PRODUKTU

Grilovací vana a všechny díly, jež nejsou uvedeny níže:

5 let

Elektrické součástky:

3 roky

Grilovací rošty, nádoba ohniště, difuzér, tepelný štít, podložka ovladače:

3 roky

Společnost Weber si stojí za kvalitou svých produktů, 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 součástek, 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 produkt od společnosti Weber na www.weber.com. Uchovejte si také originální doklad o zakoupení nebo fakturu. Registraci produktu 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 produktu Weber dostatečnou péči, řídí se pokyny k montáži a správnému používání a provádí preventivní údržbu popsanou v příručce uživatele grilu, a pokud je majitel schopen prokázat, že závada nevznikla zanedbáním výše uvedených povinností. Pokud bydlíte na pobřeží nebo máte produkt umístěn vedle bazénu, údržba zahrnuje pravidelné mytí a otiřování vnějších povrchů, což je blíže popsáno v příručce uživatele grilu.

Tato ZÁRUKA skončí v případě, že na produktu 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 nějž se vztahuje tato záruka, kontaktujte zákaznický servis společnosti Weber použitím kontaktních informací na našich webových stránkách (www.weber.com). Společnost Weber po vyšetření opravy nebo výměny (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 ZÁRUCE 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 ODPOVĚDNÁ 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 PRODUKT (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 PRODUKTU.

V ŽÁDNÉM PŘÍPÁDE TATO DOBROVOLNÁ ZÁRUKA NEZNAMENÁ NÁHRADU JAKÉHOKOLIV PRODUKTU OD SPOLEČNOSTI WEBER ZA PRODUKT S VYŠŠÍ NÁKUPNÍ CENOU.

V PŘÍPÁDE NESPRÁVNÉHO POUŽÍVÁNÍ NEBO ZNEUŽÍVÁNÍ PRODUKTU NEBO PŘI NEDODRŽOVÁNÍ NÁVODU UVEDENÉHO V PŘÍRUČCE PRO UŽIVATELE DODÁVANÉ SPOLEČNOSTÍ WEBER S PRODUKTEM 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 PRODUKTY 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 PRODUKTŮ. ŽÁDNÉ Z USTANOVENÍ UVEDENÝCH V TĚTO ZÁRUCE NESMÍ BÝT CHÁPÁNO TAK, ŽE SPOLEČNOST WEBER JE POVINNA DOPLŇOVAT JIŽ VYROBENÉ PRODUKTY O NOVÝ DESIGN. ZMĚNY DESIGNU TAKÉ V ŽÁDNÉM PŘÍPÁDE NEZNAMENAJÍ VADU PŮVODNÍHO DESIGNU.

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



GRILOVACÍ SYSTÉM

A PORCELÁNEM SMALTOVANÝ POKLOP

Gril WEBER SMOQUE byl vytvořen tak, aby překonal konkurenci, je však ještě mnohem lepší, než vypadá. Exkluzivní porcelánem smaltovaná 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 (20 lb), což je ideální velikost pro uzení po dlouhou dobu.

C Responzivní motor

Tento stejnosměrný motor WEBER RAPID REACT PID byl navržen tak, aby rozpálil gril co nejrychleji na vyšší teplotu, a to rychleji než většina peletových grilů, a dosáhl teplotní rozsah 180 až 500 °F (80 až 260 °C). Poskytuje tak všestrannost při uzení, pečení a dalších způsobech přípravy jídla.

D Uzavřený systém odvádění tuku a popela

Navrženo pro rychlé a snadné čištění bez nutnosti vysávání. Popel se shromažďuje v grilovací vaně a tuk v zachytané misce. Tuk a popel pak mohou být shromažďovány do zachytané misky pro snadnou likvidaci.

E Zapálení pomocí žhavicí svíčky

Žhavicí svíčka zajišťuje zapálení paliva v nádobě ohniště.



GRILOVÁNÍ NA PELETOVÝCH GRILECH 101

Jak gril WEBER SMOQUE funguje?

WEBER SMOQUE funguje tak, že do nádoby ohniště jsou přiváděny PŘÍRODNÍ DŘEVĚNÉ 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. 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 WEBER SMOQUE stáhněte a používejte aplikaci WEBER CONNECT, automaticky tak budete získávat nejnovější a nejkvalitnější aktualizace softwaru a funkcí.
- Pokud používáte horní rošt ke grilování nebo uzení po delší dobu, doporučuje společnost WEBER použít zachytanou misku WEBER na spodní grilovací rošty k zachycení tuku a odkapávající šťávy.
- Během rozpalování 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 PŘÍRODNÍ DŘEVĚNÉ PELETY WEBER. Chcete-li předejít potížím s výkonem grilu, musí pelety při rozlomení 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. PŘÍRODNÍ DŘEVĚNÉ PELETY WEBER skladujte vždy ve vzduchotěsné nádobě umístěné v místnosti, mimo dosah zdrojů tepla a vlhkosti.

Doporučená údržba grilu WEBER SMOQUE

- Před každým grilováním vyprázdněte plech na tuk a zachytanou misku.
- Pomocí přiložené škrabky očistěte a vyjměte grilovací rošty, plech na tuk, aromakolejnice FLAVORIZER BARS a difuzér z grilovací vany.
- Potom z grilovací vany seškrabněte a odstraňte veškerý popel a nečistoty. Tento postup proveďte po každém pomalém grilování při nízké teplotě 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.

POZNÁMKA: Podrobnější pokyny k údržbě a čištění naleznete na webových stránkách www.weber.com nebo naskenujte QR kód na přední 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 SMOQUE. Ovladač slouží ke spuštění grilu, volbě nastavené teploty, sledování grilování a nabízí také další možnosti.

B 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 obracení, 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.

C Jehly na měření teploty roštu a jehly na měření teploty jídla

Pro vzdálené sledování teploty grilu a vnitřní teploty jídla je gril WEBER SMOQUE vybaven vestavěnou jehlou na měření teploty roštu a jehlami na měření teploty jídla, které lze připojit přímo k ovladači. Do ovladače lze umístit celkem 2 jehly na měření teploty jídla.

D Příslušenství

Vybavte svůj gril WEBER SMOQUE 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 SMOQUE je třeba dodržet některé nezbytné kroky:

- Z grilu odstraňte veškeré obalové materiály.
- Otevřete poklop grilu a zkontrolujte, zda jsou difuzér, plech na tuk, aromakolejnice FLAVORIZER BARS a grilovací rošty správně uloženy uvnitř grilovací vany. Doporučujeme použít jednorázovou fóliovou vložku pro rychlé a snadné čištění (prodává se samostatně).
- Zkontrolujte, zda je zachytaná miska správně umístěna a zda je k zachycení tuku použita zachytaná 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 žádné cizí předměty neblokují šnek umístěný ve spodní části zásobníku.

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

- Zásobník naplňte Vámi zvolenými PŘÍRODNÍMI DŘEVĚNÝMI 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 SMOQUE na maximum, a zaregistrujte se za účelem aktivace záruky.

Po stažení, připojení a registraci budete získávat:

- Ovládání teploty grilu na dálku
- Upozornění na potřebu obracení 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 SMOQUE 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 WEBER SMOQUE. 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 k síti Wi-Fi 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 (2 stopy) od vlnitých materiálů a hořlavých kapalin.

Údržba po každém grilování

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

- Pomocí grilovacího kartáče nebo dřevěné škrabky očistěte grilovací rošty.
- Vyjměte vnitřní součásti grilu a pomocí dodané plastové škrabky vyčistěte grilovací vanu tak, že popel odvedete do zachytané misky. Po dokončení zlikvidujte veškerý tuk a nečistoty ze zachytané misky.

POZNÁMKA: Vždy používejte jednorázovou odkapávací misku WEBER vloženou do zachytané misky.

VAROVÁNÍ: Neodstraňujte plech na tuk ani zachytanou misku během provozu grilu nebo dokud je gril po vypnutí stále horký. Zachytanou misku pravidelně vyměňujte ještě před rozpálením grilu, abyste snížili riziko vznícení tuku.

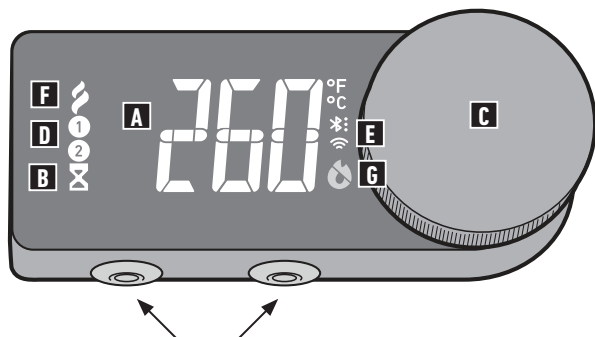
- Ujistěte se, zda je zásobník naplněn Vámi zvolenými PŘÍRODNÍMI DŘEVĚNÝMI PELETAMI WEBER.
- Před zapojením do elektrické zásuvky zkontrolujte, zda je přívodní kabel zapojen v zadní části zásobníku.

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



DIGITÁLNÍ LCD OVLADAČ WEBER CONNECT

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



Porty pro jehly na měření teploty jídla

A Ovládací panel

LED displej ovládacího panelu na Vašem modulu umožňuje vizuální kontrolu teplot, přijímání upozornění, zobrazení stavu připojení a kontrolu fáze grilování.

Poznámka: Stupně Fahrenheitů a Celsia lze nastavit pomocí aplikace WEBER CONNECT.

B Časovač ⌚

Ikona časovače ⌚ zobrazuje funkce časovače.

C Ovládací knoflík hlavní nabídky

Otáčením ovládacího knoflíku hlavní nabídky nastavíte teplotu grilu, můžete procházet ikonami a volit další funkce.

D Ikony jehel na měření teploty jídla 1 2

Váš nový gril WEBER SMOQUE disponuje dvěma jehlami na měření teploty jídla, čímž získáte dokonalou kontrolu nad grilem a dosáhnete vždy dokonalých výsledků.

E Ikony připojení * : Wi-Fi

Tyto ikony zobrazují sílu signálu pro připojení grilu k Bluetooth® * a Wi-Fi.

F SMOKEBOOST

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

G Ikona plamene

Tato ikona označuje, že gril je v aktivním režimu grilování. Po vypnutí se zobrazí s přeškrtnutím.



POUŽITÍ GRILU

Postup při prvním grilování

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

DŮLEŽITÉ: Před grilováním odstraňte z grilu veškerý marketingový materiál.

POZNÁMKA: Pokud gril WEBER SMOQUE zapínáte poprvé, společnost WEBER doporučuje gril rozpálit při teplotě 230 °C (450 °F) po dobu alespoň 30 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 PŘÍRODNÍMI DŘEVĚNÝMI PELETAMI WEBER.
2. Pokud je gril připojený k síti a displej není rozsvícen, probudte gril stisknutím ovládacího knoflíku.
3. Otočením knoflíku vyberte teplotu 230 °C (450 °F) 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. Použitím ovládacího knoflíku na ovladači projděte možnostmi hlavní nabídky a potom stiskněte funkci „Vypnout“. Chcete-li gril vypnout, zvolte tlačítko „STOP“.

RYCHLÉ NASTAVENÍ TEPLoty: Stiskněte a podržte ovládací knoflík po dobu 3 sekund, dokud se na displeji regulátoru teploty nezobrazí „STOP“. Opětovným stisknutím ovládacího knoflíku potvrďte proces vypnutí.

7. Gril WEBER SMOQUE 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: Po výběru možnosti Vypnout můžete pokračovat v grilování. Chcete-li pokračovat v grilování po zahájení vypínání, stiskněte ovládací knoflík. Otočením ovládacího knoflíku nastavte teplotu grilu a stisknutím potvrďte.

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

8. Pomocí dodané škrabky vyčistěte plech na tuk a přebytečný tuk odveďte drážkou do zachytňné misky.
9. Vyměňte vnitřní součásti grilu a vyčistěte grilovací vanu tak, že popel a nečistoty odvedete do zachytňné misky pomocí dodané plastové škrabky. Po dokončení odstraňte z jednorázové odkapávací misky veškerý tuk, popel a nečistoty. Další informace o doporučeném čištění naleznete na webových stránkách weber.com nebo naskenujte QR kód na předním obalu příručky uživatele grilu.
10. Komponenty grilu správně namontujte zpět do grilovací vany. Po opětovném zapojení grilu můžete začít grilovat, připojit jehly na měření teploty jídla, spustit časovač nebo zvolit grilovací program z aplikace WEBER CONNECT.

Nastavení požadované teploty

Chcete-li nastavit požadovanou teplotu grilu, postupujte takto:

1. Pomocí ovládacího knoflíku na ovladači zvolte požadovanou teplotu a stisknutím volbu potvrďte.

TIP: Chcete-li při pomalém grilování při nízké teplotě dodat grilu ještě více aromatu ohniště, použijte funkci SMOKEBOOST. Chcete-li vstoupit do režimu SMOKEBOOST, otočte ovládacím knoflíkem doleva k ikoně SMOKEBOOST a stisknutím jej vyberte. Po aktivaci této funkce se gril začne ochlazovat na teplotu 180 až 200 °F (82 až 95 °C) v závislosti na okolních podmínkách.

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

Grilování s jehlami na měření teploty

Použitím dodaných jehel na měření teploty jídla získáte trvalou kontrolu nad grilem WEBER SMOQUE a záruku přípravy dokonalého pokrmu.

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

Při použití jehel na měření teploty 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 jehlu na měření teploty jídla nebo více jehel do středu nejlínější části jídla a umístěte ho na grilovací rošty.
3. Zapojte jednu jehlu na měření teploty jídla (nebo více jehel) do vstupu pro jehly ve spodní části ovladače.

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

4. Zavřete poklop grilu.

Nastavení požadované teploty jehly na měření teploty jídla

1. Stiskněte ovládací knoflík.
2. Nastavení požadované teploty jehly na měření teploty jídla na obrazovce nabídky: Otáčejte ovládacím knoflíkem proti směru hodinových ručiček, dokud se na displeji nerozsvítí indikátor jehly na měření teploty jídla (1) nebo (2).
3. Jednou stiskněte a zvolte režim nastavení teploty jehly na měření teploty.
4. Otočením ovládacího knoflíku vyberte požadovanou teplotu jehly na měření teploty jídla. Výchozí nastavení teploty začíná na hodnotě 74 °C (165 °F).
5. Stisknutím ovládacího knoflíku volbu potvrďte.
6. Případně v aplikaci WEBER CONNECT vyberte požadované jídlo, které chcete grilovat, nebo vyberte grilovací program. Jakmile jídlo dosáhne nastavené teploty a grilování skončí, obdržíte upozornění.

TIP: Po nastavení teploty jehly na měření teploty jídla se můžete vrátit do režimu nastavení stisknutím ovládacího knoflíku během aktuální nastavené teploty jehly na měření teploty. Jakmile začne blikat aktuální teplota jehly, můžete stisknout a podržet ovládací knoflík po dobu 3 sekund a teplotu jehly na měření teploty jídla resetovat.

Péče o jehlu na měření teploty jídla

Před prvním použitím jehly na měření teploty vyčistěte. Jehlu na měření teploty omyjte vodou a otřete vlhkým hadříkem. Jehly na měření teploty jídla nejsou určeny k mytí v myčkách a nejsou vodotěsné, a pokud je vystavíte nadměrnému množství vody, může dojít k jejich poškození. Jehly na měření teploty nikdy nesmačte ve vodě ani v jiných tekutinách. Pokud jehlu na měření teploty právě nepoužíváte, očistěte ji, pečlivě ji zabalte a skladujte ji vevnitř.

Nastavení časovače grilování

1. Stiskněte ovládací knoflík.
2. Chcete-li nastavit časovač grilování z okna nabídky, otáčejte ovládacím knoflíkem proti směru hodinových ručiček, dokud se na displeji nerozsvítí ikona přesypacích hodin a dokud se neobjeví "0:00".
3. Jednou stiskněte a zvolte režim nastavení časovače.
4. Otočením ovládacího knoflíku vyberte čas grilování. Výchozí nastavení času začíná na hodnotě 5 minut.
5. Stisknutím ovládacího knoflíku potvrďte volbu a spusťte časovač.

TIP: Po nastavení teploty se můžete vrátit do režimu nastavení stisknutím ovládacího knoflíku během aktuální nastavené teploty časovače. Jakmile začne aktuální teplota časovače blikat, můžete stisknout a podržet ovládací knoflík po dobu 3 sekund a teplotu časovače resetovat.

Vypnutí grilu

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

Pro správné vypnutí grilu WEBER SMOQUE postupujte podle následujících kroků:

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

VAROVÁNÍ: Jehly na měření teploty 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. Po stisknutí ovládacího knoflíku na ovladači přejděte ve směru hodinových ručiček na ikonu ohně 🔥 a na displeji se zobrazí funkce „STOP“ pro vypnutí grilu. Stisknutím ovládacího knoflíku potvrďte proces vypínání.

RYCHLÉ NASTAVENÍ TEPLoty: Stiskněte a podržte ovládací knoflík po dobu 3 sekund, dokud se na displeji regulátoru teploty nezobrazí „STOP“. Opětovným stisknutím ovládacího knoflíku potvrďte proces vypnutí.

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 WEBER SMOQUE 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: Po výběru možnosti Vypnout můžete pokračovat v grilování. Chcete-li pokračovat v grilování po zahájení vypínání, stiskněte ovládací knoflík. Otočením ovládacího knoflíku nastavte teplotu grilu a stisknutím potvrďte.

POZNÁMKA: Pokud nejsou připojeny žádné jehly na měření teploty jídla, gril přejde do režimu spánku po 5 minutách nečinnosti. Chcete-li gril znovu probudit, stiskněte ovládací knoflík.

VAROVÁNÍ: PŘED PROVÁDĚNÍM JAKÉKOLIV ÚDRŽBY A ČIŠTĚNÍM 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 PŘÍRODNÍCH DŘEVĚNÝCH PELET WEBER.

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

U grilu WEBER SMOQUE doporučujeme používat PŘÍRODNÍ DŘEVĚNÉ 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 rozlomit 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 SMOQUE je vhodný pro mnoho různých způsobů přípravy pokrmů, jako je uzení, pečení, grilování, dušení a restování. Nadšení 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 záchytnou misku WEBER na spodní grilovací rošty k zachycení tuku a odkapávající šťávy.

Objeďte 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 SMOQUE zamilujete ještě více. Prozkoumejte všechny možnosti a experimentujte s nimi.



KÓDY ZÁVAD

Kódy závad

Ovladač používá k řešení problémů grilu WEBER SMOQUE 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. Přečtěte si kompletní část věnovanou odstraňování problémů na webových stránkách weber.com a postupujte podle pokynů ve sloupci ŘEŠENÍ navazujícím na zobrazený kód závad. 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 termočlánku
- 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.

- E17 – jehla na měření teploty nebyla detekována
- E18 – upozornění na pokles teploty
- E19 – plamen grilu se nerozhořel – upozornění
- E36 – chyba interní aktualizace softwaru
- E37 – upozornění na teplotu jehly na měření teploty

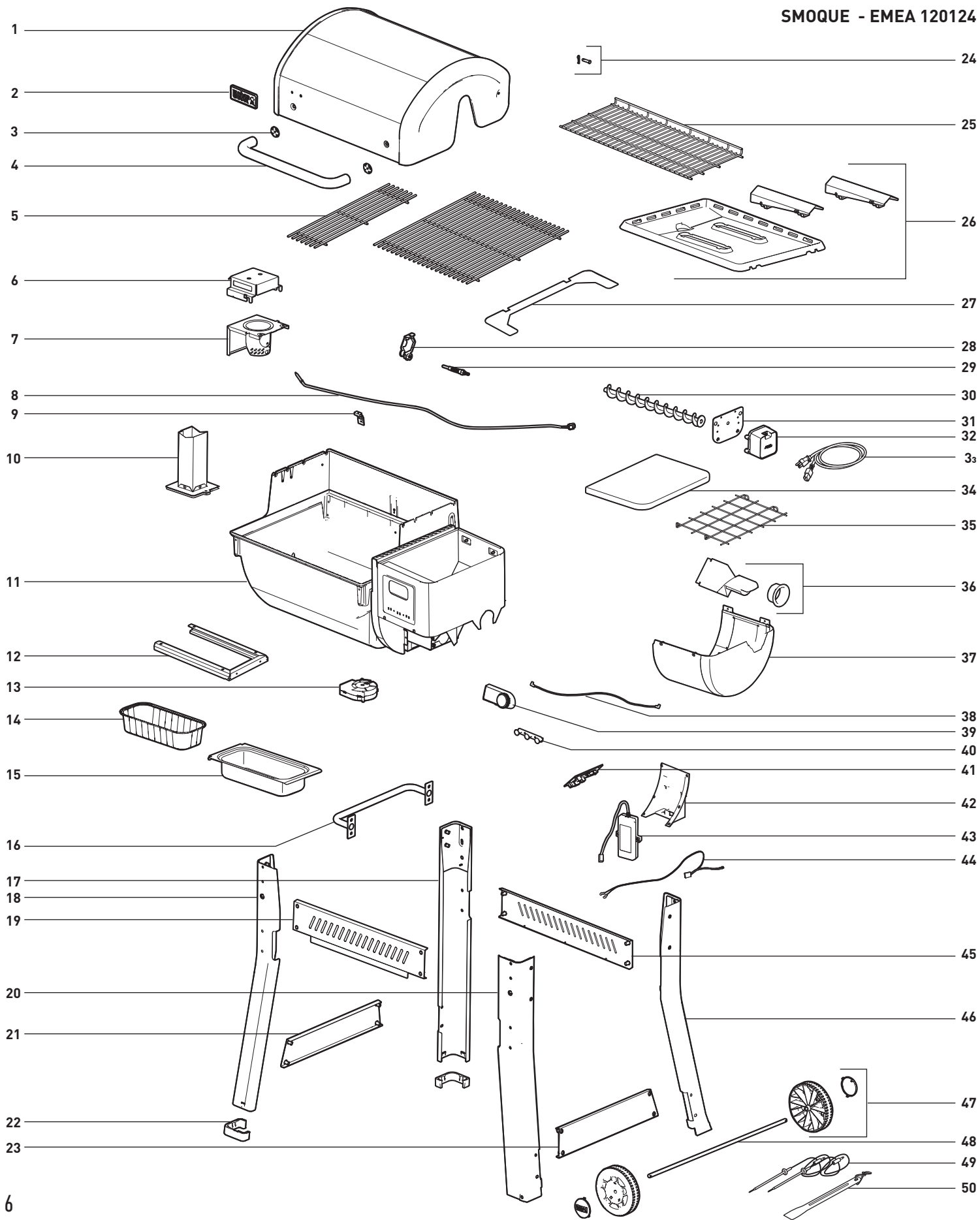
Další informace o používání a údržbě grilu WEBER SMOQUE získáte naskenováním níže uvedeného QR kódu nebo na našich webových stránkách weber.com.





NÁHRADNÍ DÍLY

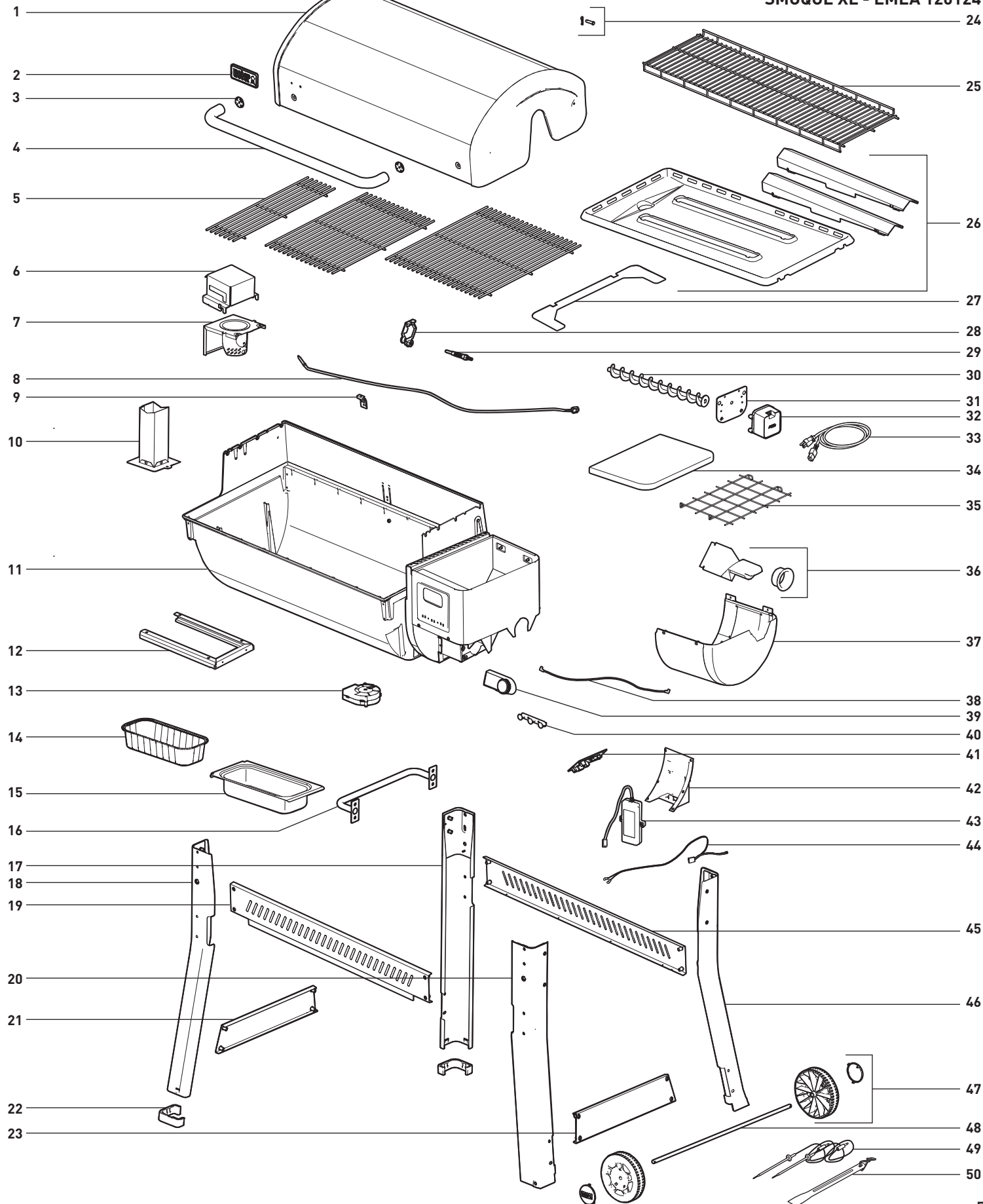
SMOQUE - EMEA 120124





NÁHRADNÍ DÍLY

SMOQUE XL - EMEA 120124





- ULC/ORD-C2728 2013
- UL2728A 2019
- EN 1860-1:2017
- EN 55014-1:2017
- EN 55014-2:2015

MODEL: WPR002

RAKOUSKO

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

BELGIE

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

CHILE

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

ČESKÁ REPUBLIKA

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

DÁNSKO

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

FRANCIE

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

NĚMECKO

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

ISLAND

Jarn & Gler Wholesale EHF
+354 58 58 900

INDIE

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

IZRAEL

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

ITÁLIE

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

NIZOZEMSKO

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

POLSKO

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

RUSKO

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

JIHOAFRICKÁ REPUBLIKA

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

ŠPANĚLSKO

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

Výrobce:

Weber-Stephen Products LLC

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

Dovozce:

Weber-Stephen Deutschland GmbH

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

Společnost Weber-Stephen Products LLC tímto prohlašuje, že uvedený typ rádiového zařízení je v souladu se směrnicí 2014/53/EU.

• Model: WPR002

EU prohlášení o shodě je v plném znění dostupné na následující internetové adrese:

<https://www.weber.com/declarations-of-conformity/>

ŠVÝCARSKO

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

SPOJENÉ ARABSKÉ EMIRÁTY

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

SPOJENÉ KRÁLOVSTVÍ

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

SPOJENÉ STÁTY AMERICKÉ

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

Pro kontaktní informace v Irsku se prosím obraťte na společnost: Weber-Stephen Products (Spojené království) Limited.

Pokud jste z jiných zemí východní Evropy, jako jsou RUMUNSKO, SLOVINSKO, CHORVATSKO nebo ŘECKO, kontaktujte prosím: Weber-Stephen Deutschland GmbH.

Pro pobaltské země prosím kontaktujte: Weber-Stephen Nordic ApS.



WEBER-STEPHEN PRODUCTS LLC

www.weber.com

© 2025 Navrženo a vyrobeno společností Weber-Stephen Products LLC,
1415 S. Roselle Road, Palatine, Illinois 60067 USA.