



# ПОСІБНИК ВЛАСНИКА

## Searwood 600

**ВАЖЛИВО: ПЕРЕД ПЕРШИМ ПРИГОТУВАННЯМ, будь ласка, оновіть контролер гриля, підключившись до застосунку WEBER CONNECT на вашому мобільному пристрої, щоб забезпечити оновлений досвід.**

Відскануйте QR-код, щоб завантажити застосунок WEBER CONNECT.



### Безпека

ПЕРЕД ВСТАНОВЛЕННЯМ ТА ВИКОРИСТАННЯМ ПРИЛАДУ ПРОЧИТАЙТЕ ВСІ ІНСТРУКЦІЇ. Цей посібник користувача містить важливі безпеки, попередження та застереження, пов'язані з виробом. Будь ласка, прочитайте весь цей посібник перед складанням та використанням цього пелетного паливного приладу.

Недотримання цих інструкцій може призвести до пошкодження майна, тілесних ушкоджень або навіть смерті. Зверніться до місцевих будівельних або пожежних інспекторів щодо обмежень та вимог до перевірки встановлення у вашому регіоні. Інструкції зі складання дивіться в посібнику з складання. ЗБЕРЕЖІТЬ ЦІ ІНСТРУКЦІЇ.

У цьому посібнику використовуються позначки **НЕБЕЗПЕКА**, **ПОПЕРЕДЖЕННЯ** та **УВАГА**, щоб підкреслити критично важливу інформацію. Ці позначки визначаються наступним чином:

▲ **НЕБЕЗПЕКА!** Вказує на небезпечну ситуацію, яка, якщо її не уникнути, призведе до смерті або серйозних травм.

▲ **ПОПЕРЕДЖЕННЯ!** Вказує на небезпечну ситуацію, яка, якщо її не уникнути, може призвести до смерті або серйозних травм.

▲ **УВАГА!** Вказує на небезпечну ситуацію, яка, якщо її не уникнути, може призвести до легких або середніх травм.

▲ **НЕБЕЗПЕКА!** Тримайте легкозаймисті пари та рідини подалі від гриля. Ніколи не використовуйте бензин, паливо для ліхтарів на основі бензину, газу, рідини для розпалу деревного вугілля або подібні рідини для розпалювання або «освіження» вогню в цьому приладі. Тримайте всі такі рідини від приладу під час його використання.

▲ **ПОПЕРЕДЖЕННЯ!** Тільки для зовнішнього використання. Пелетний гриль слід розташовувати таким чином, щоб димові гази, включаючи дим, не потрапляли до будь-якої будівлі. Зверніться до місцевих пожежних або будівельних норм.

▲ **ПОПЕРЕДЖЕННЯ!** Креозот – утворення та необхідність його видалення. Коли деревні гранули вільно горять, вони утворюють смолу та інші органічні пари, які поєднуються з виділеною вологою, утворюючи креозот. При запалюванні цей креозот створює надзвичайно гарячий вогонь.

▲ **ПОПЕРЕДЖЕННЯ!** Систему золи та жиру, а також котел слід перевіряти перед кожним приготуванням, щоб помітити, коли відбулося накопичення жиру та/або креозоту. Коли жир або креозот накопичилися, їх видалити слід, щоб зменшити ризик пожежі.

▲ **ПОПЕРЕДЖЕННЯ!** Утилізація попелу – Попіл слід поміщати в металевий контейнер із щільно прилягаючою кришкою. Закритий контейнер із попелом слід розміщувати на негорючій підлозі або на землі, подалі від усіх горючих матеріалів, до остаточної утилізації. Коли попіл утилізують шляхом закопування в обгрунт або іншим способом локально розкидають, його слід зберігати в закритому контейнері, доки весь попіл повністю не охолоне.

▲ **ПОПЕРЕДЖЕННЯ!** Використовуйте в цій грилі лише ПЕЛЕТИ WEBER ALL NATURAL HARD WOOD ПЕЛЕТИ. Не використовуйте паливні гранули для опалення. Середня теплотворна здатність пелетного палива становить 7900 BTU/LB (18 375,4 кДж/кг), вміст зол. <1%.

▲ **ПОПЕРЕДЖЕННЯ!** Прибирайте каструлі та сковорідки, поки працюючий гриль залишається без нагляду, щоб зменшити ризик пожежі.

▲ **УВАГА!** Не використовуйте аксесуари, не призначені для використання з цим приладом.

▲ **ПОПЕРЕДЖЕННЯ!** Дотримуйтеся цих інструкцій, щоб запобігти отруєнню чадним газом, безбарвним газом без запаху, вас, вашої родини чи інших осіб.

• Знайте симптоми отруєння чадним газом: головний біль, запаморочення, слабкість, нудота, блювота, сонливість та сплутаність свідомості. Чадний газ знижує здатність крові переносити кисень. Низький рівень кисню в крові може призвести до втрати свідомості та смерті.

• Зверніться до лікаря, якщо у вас або в когось іншого виникнуть симптоми застуди чи грипу під час приготування їжі або поблизу цього приладу. Отруєння чадним газом, яке легко можна слутати із застудою чи грипом, часто виявляється надто пізно.

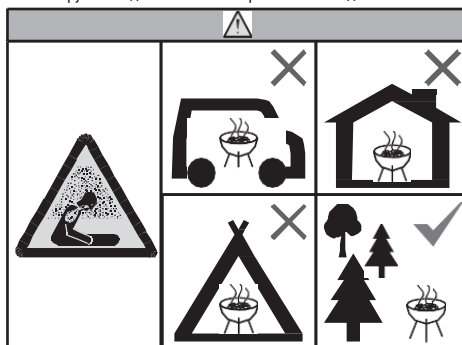
• Вживання алкоголю та наркотиків посилює наслідки отруєння чадним газом.

▲ **ПОПЕРЕДЖЕННЯ!** Чадний газ особливо токсичний для матері та дитини під час вагітності, немовлят, людей похилого віку, курців та людей з проблемами крові або кровообігу, такими як анемія або захворювання серця.

▲ **ПОПЕРЕДЖЕННЯ!** Перед тим, як заповнити бункер пелетами WEBER ALL NATURAL HARD PELLETS, візуально перевірте захисний кожух бункера, щоб переконатися, що він на місці та не пошкоджений.

Якщо він пошкоджений, негайно зверніться до представника служби підтримки клієнтів у вашому регіоні, використовуючи контактну інформацію на сайті [www.weber-ukraine.com](http://www.weber-ukraine.com) щоб замінити його.

▲ **ПОПЕРЕДЖЕННЯ!** Не використовуйте гриль у замкнутому та/або житловому приміщенні, наприклад, у будинках, наметах, караванах, будинках на колесах, човнах. Небезпека отруєння чадним газом зі смертельним наслідком.



ОДНІЄЮ З ОСНОВНИХ ПРИЧИН ПОЖЕЖ Є НЕДОТРИМАННЯ НЕОБХІДНИХ ВІДСТАНЬ (ПОВІТРЯНИХ ПРОСТОРІВ) ДО ЛЕГКОЗАЙМИСТИХ МАТЕРІАЛІВ. НАДЗВИЧАЙНО ВАЖЛИВО, ЩОБ ЦЕЙ ВИРІБ ВСТАНОВЛЮВАВСЯ ЛИШЕ ВІДПОВІДНО ДО ЦИХ ІНСТРУКЦІЙ.

## НЕБЕЗПЕКИ

▲ **НЕБЕЗПЕКА!** Не використовуйте в приміщенні! Цей гриль призначений для використання на відкритому повітрі в добре провітрюваному приміщенні та не призначений для використання як обігрівач і ніколи не повинен використовуватися як обігрівач. Якщо використовувати в приміщенні, токсичні випари накопичуватимуться та спричинять серйозні тілесні ушкодження або смерть.

▲ **НЕБЕЗПЕКА!** Цей гриль не призначений для комерційного використання та призначений лише для використання на відкритому повітрі в домашніх умовах.

▲ **НЕБЕЗПЕКА!** Не використовуйте цей гриль у гаражі, будівлі, під'їзді, наметі, веранді, на веранді або в будь-якому іншому закритому приміщенні.

▲ **НЕБЕЗПЕКА!** Ніколи не виконуйте технічне обслуговування цього гриля, коли він підключений до джерела живлення. Завжди від'єднуйте гриль від мережі перед обслуговуванням.

▲ **НЕБЕЗПЕКА!** Усередині гриля присутня небезпечна напруга, яка може уразити струмом, призвести до опіків або смерті. Завжди від'єднуйте гриль від мережі перед обслуговуванням або очищенням.

## ПОПЕРЕДЖЕННЯ

▲ **ПОПЕРЕДЖЕННЯ!** Не використовуйте цей гриль, якщо всі деталі не на місці. Цей гриль має бути правильно зібраний відповідно до інструкцій зі складання.

Неправильне складання може бути небезпечним.

▲ **ПОПЕРЕДЖЕННЯ!** Ніколи не використовуйте цей гриль без встановленої системи золи та жиру.

▲ **ПОПЕРЕДЖЕННЯ!** Ніколи не знімайте систему золи та жиру під час експлуатації гриля.

▲ **ПОПЕРЕДЖЕННЯ!** Не використовуйте брикети з деревного вугілля, рідке паливо або вулканічну породу з цим грилем.

▲ **ПОПЕРЕДЖЕННЯ!** Не використовуйте цей гриль під будь-якими горючими конструкціями, що знаходяться над головою, включаючи стелі та навіси.

▲ **ПОПЕРЕДЖЕННЯ!** Вживання алкоголю, рецептурних або безрецептурних ліків може погіршити здатність споживача правильно зібрати або безпечно експлуатувати гриль.

▲ **ПОПЕРЕДЖЕННЯ!** Будьте обережні під час роботи з грилем. Він буде гарячим під час попереднього розігріву, приготування їжі або очищення, і ніколи не слід залишати його без нагляду або переміщувати під час використання.

▲ **ПОПЕРЕДЖЕННЯ!** Тримайте дітей та домашніх тварин подалі.

▲ **ПОПЕРЕДЖЕННЯ!** Цей гриль не призначений для встановлення в або на транспортних засобах для відпочинку та/або човнах.

▲ **ПОПЕРЕДЖЕННЯ!** Не використовуйте цей гриль на відстані ближче 61 см від будь-якого горючого матеріалу. До горючих матеріалів належать, зокрема, дерев'яні або оброблені дерев'яні тераси, патіо, веранди, вініловий сайдинг та двері патіо.

▲ **ПОПЕРЕДЖЕННЯ!** Завжди тримайте гриль на безпечній, рівній поверхні, подалі від горючих матеріалів.

▲ **ПОПЕРЕДЖЕННЯ!** Не використовуйте гриль за сильного вітру.

▲ **ПОПЕРЕДЖЕННЯ!** Не носіть одяг з вільними рукавами під час розпалювання або роботи з грилем.

▲ **ПОПЕРЕДЖЕННЯ!** Ніколи не торкайтеся решіток для приготування їжі, горючої частини, свічки розжарювання, системи попелу та жиру або гриля, щоб перевірити, чи вони гарячі.



## ГАРАНТІЯ

### Обмежена гарантія

Дякуємо за придбання продукту WEBER. «WEBER» пишається тим, що постачає безпечний, довговічний та надійний продукт.

Це обмежена гарантія WEBER («Гарантія»), яка надається вам без додаткової оплати. Вона містить інформацію, яка вам знадобиться для ремонту вашого продукту WEBER у малоімовірному випадку несправності або дефекту.

Відповідно до чинного законодавства, клієнт має кілька прав у разі дефекту продукту. Ці права включають додаткове виконання або заміну, зниження ціни покупця та компенсацію. Ці та інші законні права залишаються незмінними під цим гарантійним положенням. Фактично, ця гарантія надає власнику додаткові права, які є незалежними від законних гарантійних положень.

### ОБМЕЖЕНА ГАРАНТІЯ WEBER

WEBER гарантує покупцеві продукту WEBER (або у випадку подарунка чи рекламної акції, особі, для якої він був придбаний як подарунок чи рекламний товар) («Власник»), що продукт WEBER не має дефектів матеріалу та виготовлення протягом зазначеного(их) нижче періоду(ів) часу за умови складання та експлуатації відповідно до супровідного посібника користувача, за винятком нормального зносу. (Примітка: Якщо ви втратите або загубите свій посібник користувача WEBER, заміну можна отримати онлайн на сайті [www.weber-ukraine.com](http://www.weber-ukraine.com)) WEBER погоджується в рамках цієї гарантії відремонтувати або замінити деталь, яка має дефекти матеріалу або виготовлення, з урахуванням обмежень та винятків, перелічених нижче. У МЕЖАХ, ДОЗВОЛЕНИХ ЧИННИМ ЗАКОНОДАВСТВОМ, ЦЯ ГАРАНТІЯ ПОВ'ЯЗАНА ЛИШЕ НА ПЕРШОГО ПОКУПЦЯ І НЕ ПЕРЕДАЄТЬСЯ НАСТУПНИМ ВЛАСНИКАМ, ЗА ВИНЯТКОМ ВИПАДКУ ПОДАРУНКІВ ТА РЕКЛАМНИХ ТОВАРІВ, ЯК ЗАЗНАЧЕНО ВИЩЕ. WEBER гарантує якість своєї продукції та рада надати вам гарантію, описану вище, на дефекти матеріалу гриля або його відповідних компонентів, за винятком нормального зносу.

• «Нормальний знос» включає косметичні та інші несуттєві погіршення стану, які можуть виникнути з часом володіння вашим грилем, такі як поверхнева іржа, вм'ятини/подряпини тощо. Однак, WEBER дотримуватиметься цієї гарантії щодо гриля або його відповідних компонентів, якщо пошкодження або дисфункція є наслідком дефекту матеріалу.

• «Дефект матеріалу» включає іржу або прогорання певних деталей, або інші пошкодження чи несправності, що перешкоджають вашій здатності безпечно/належним чином використовувати ваш гриль.

### ОБОВ'ЯЗКИ ВЛАСНИКА ЗА ЦЬОЮ ГАРАНТІЄЮ

Щоб забезпечити безпроблемне гарантійне покриття, важливо (але це не обов'язково) зареєструвати свій продукт WEBER онлайн на сайті [www.weber.com](http://www.weber.com). Будь ласка, також збережіть оригінал чека про продаж та/або рахунок-фактуру. Реєстрація вашого продукту WEBER підтверджує ваше гарантійне покриття та забезпечує прямий зв'язок між вами та WEBER на випадок, якщо нам потрібно буде зв'язатися з вами.

Вищезазначена гарантія діє лише за умови, що Власник належним чином дбайливо ставиться до продукту WEBER, дотримуючись усіх інструкцій зі складання, інструкцій з використання та профілактичного обслуговування, як зазначено в супровідному посібнику користувача, якщо Власник не може довести,

що дефект або несправність не пов'язані з недотриманням вищезазначених зобов'язань. Якщо ви живете в прибережній зоні або ваш виріб розташований поблизу басейну, технічне обслуговування включає регулярне миття та опілювання зовнішніх поверхонь, як зазначено в доданому посібнику користувача.

### ГАРАНТІЙНЕ ВИКОНАННЯ / ВИКЛЮЧЕННЯ ГАРАНТІЇ

Якщо ви вважаєте, що ваша деталь покривається цією гарантією, зверніться до служби підтримки клієнтів WEBER, використовуючи контактну інформацію на нашому веб-сайті ([www.weber-ukraine.com](http://www.weber-ukraine.com)) або інший веб-сайт для вашої країни, на який може бути перенаправлено Власника).

Після розслідування WEBER відремонтує або замінить (на власний розсуд) дефектну деталь, на яку поширюється ця гарантія. У випадку, якщо ремонт або заміна неможливі, WEBER може обрати (на власний розсуд) якщо ви вважаєте, що ваша деталь покривається цією гарантією, зверніться до служби підтримки клієнтів WEBER, використовуючи контактну інформацію на нашому веб-сайті ([www.weber-ukraine.com](http://www.weber-ukraine.com)) або інший веб-сайт для вашої країни, на який може бути перенаправлено Власника).

Після розслідування WEBER відремонтує або замінить (на власний розсуд) дефектну деталь, на яку поширюється ця гарантія. У випадку, якщо ремонт або заміна неможливі, WEBER може обрати (на власний розсуд)(опція) замінити відповідний гриль на новий гриль

такої ж або більшої вартості. WEBER може попросити вас повернути деталі для перевірки, вартість доставки має бути оплачена власником заздалегідь.

Ця ГАРАНТІЯ втрачає чинність, якщо є пошкодження, знос, знебарвлення та/або іржа, за які WEBER не несе відповідальності, викликані:

- Зловживанням, неправильним використанням, зміною, модифікацією, неправильним застосуванням, вандалізмом, недбалістю, неправильним складанням або встановленням, а також неналежним виконанням звичайного та планового технічного обслуговування;
- Комахами (наприклад, павуками) та гризунами (наприклад, білками), включаючи, але не обмежуючись, пошкодження трубок пальника та/або газових шлангів;
- Впливом солоного повітря та/або джерел хлору, таких як басейни та гідромасажні ванни/спа;
- Суворими погодними умовами, такими як град, урагани, землетруси, цунамі або хвилі, торнадо або сильні шторми.
- Кислотними дощами та іншими факторами навколишнього середовища.

Використання деталей сторонніх виробників не анулює цю гарантію. Однак будь-які деталі, що використовуються та/або встановлені на вашому продукті WEBER, які не є оригінальними деталями WEBER, не покриваються цією гарантією. Крім того, будь-які пошкодження, що виникли внаслідок використання та/або встановлення на ваш виріб WEBER деталей, які не є оригінальними деталями WEBER, не покриваються цією гарантією. Будь-яка модифікація газового гриля, не схвалена WEBER та виконана уповноваженим WEBER технічним спеціалістом, призведе до анулювання цієї гарантії.

### ГАРАНТІЙНІ ТЕРМІНИ НА ВИРОБ

Котел та всі компоненти, не зазначені нижче:

5 років

Електричні компоненти:

3 роки

Решітки для приготування їжі, котел, дифузор тепла, дефлектор тепла, панель контролера:

3 роки

### ВІДМОВА ВІД ВІДПОВІДАЛЬНОСТІ

ОКРІМ ГАРАНТІЇ ТА ВІДМОВИ ВІД ВІДПОВІДАЛЬНОСТІ, ЯК ОПИСАНО, У ЦЬОЙ ГАРАНТІЙНІ ЗАЯВІ, НЕ МІСТИТЬ ЖОДИХ ПОДАЛЬШИХ ГАРАНТІЙ АБО ДОБРОВІЛЬНИХ ЗАЯВ ПРО ВІДПОВІДАЛЬНІСТЬ, НАДАНИХ ТУТ, ЯКІ ВИХОДЯТЬ ЗА МЕЖІ ЗАКОНОДАВЧОЇ ВІДПОВІДАЛЬНОСТІ, ЩО ЗАСТОСОВУЄТЬСЯ ДО WEBER. ЦЯ ГАРАНТІЙНА ЗАЯВА ТАКОЖ НЕ ОБМЕЖУЄ ТА НЕ ВИКЛЮЧАЄ СИТУАЦІЇ АБО ПРЕТЕНЗІЙ, КОЛИ WEBER НЕСЕ ОБОВ'ЯЗОВУ ВІДПОВІДАЛЬНІСТЬ, ЯК ПЕРЕДИСЯНО ЗАКОНОМ. ЖОДНІ ГАРАНТІЇ НЕ ДІЮТЬ ПІСЛЯ ЗАКІНЧЕННЯ ВІДПОВІДАЛЬНИХ ПЕРІОДІВ ЦЬОЇ ГАРАНТІЇ. ЖОДНІ ІНШІ ГАРАНТІЇ, НАДАНІ БУДЬ-ЯКОЮ ОСОБОЮ, ВКЛЮЧАЮЧИ ДИЛЕРА АБО РОЗДІБНОГО ПРОДАВЦЯ, ЩОДО БУДЬ-ЯКОГО ПРОДУКТУ (ТАКІ ЯК БУДЬ-ЯКІ «РОЗШИРЕНІ ГАРАНТІЇ»), НЕ ЗВ'ЯЗУЮТЬ ДЛЯ WEBER. ВИНЯТКОВИМ ЗАСОБОМ ПРАВОВОГО ЗАХИСТУ ЗА ЦЬОЮ ГАРАНТІЄЮ Є РЕМОНТ АБО ЗАМІНА ДЕТАЛІ АБО ВИРОБУ. ЗА ЖОДИХ ОБСТАВИН ЗА ЦЬОЮ ГАРАНТІЄЮ ВІДШКОДУВАННЯ НЕ БУДЕ ПЕРЕВИЩУВАТИ СУМУ ПОКУПІВЕЛЬНОЇ ЦІНИ ПРОДАНОЇ ПРОДУКЦІЇ WEBER. ВІН БЕРЕТЕ НА СЕБЕ РИЗИК ТА ВІДПОВІДАЛЬНІСТЬ ЗА ВТРАТИ, ПОШКОДЖЕННЯ, АБО ТРАВМИ, ЗАПОДІЯНІ ВАШОМУ МАЙНУ ТА/АБО ІНШИМ ОСІБ ТА ЇХНЬОМУ МАЙНУ, ЩО ВИНИКЛИ ВНАСЛІДОК НЕПРАВИЛЬНОГО ВИКОРИСТАННЯ АБО ЗЛОВЖИВАННЯ ВИРОБУ АБО НЕДОТРИМАННЯ ІНСТРУКЦІЙ, НАДАНИХ WEBER У СУПРОВОДЖЕНОМУ ПОСІБНИКУ ВЛАСНИКА. НА ДЕТАЛІ ТА АКСЕСУАРИ, ЗАМІНЕНІ ЗА ЦЬОЮ ГАРАНТІЄЮ, ГАРАНТІЯ НАДАЄТЬСЯ ЛИШЕ ПРОТЯГОМ ЗАЛИШКУ ВИЩЕЗГАДАНОГО ГАРАНТІЙНОГО ПЕРІОДУ.

ЦЯ ГАРАНТІЯ СТОСУЄТЬСЯ ЛИШЕ ПРИВАТНИХ БУДИНКІВ АБО КВАРТИР І НЕ СТОСУЄТЬСЯ ГРИЛІВ WEBER, ЩО ВИКОРИСТОВУЮТЬСЯ В КОМЕРЦІЙНИХ, КОМУНАЛЬНИХ АБО БАГАТОБУДИНКОВИХ ПРИМІЩЕННЯХ, ТАКИХ ЯК РЕСТОРАНИ, ГОТЕЛІ, КУРОРТІ АБО ОРЕНДОВІ ОБ'ЄКТИ.

WEBER МОЖЕ ЧАС ВІД ЧАСУ ЗМІНЮВАТИ ДИЗАЙН СВОЇХ ВИРОБІВ. ІНЩО, ЩО МІСТИТЬСЯ В ЦЬОЙ ГАРАНТІЇ, НЕ ТЛУМАЧИТЬСЯ ЯК ЗОБОВ'ЯЗАННЯ WEBER ВКЛЮЧАТИ ТАКІ ЗМІНИ В ДИЗАЙНІ ДО РАНІШЕ ВИРОБЛЕНИХ ВИРОБІВ, А ТАКІ ЗМІНИ НЕ ТЛУМАЧИТЬСЯ ЯК ВИЗНАННЯ ТОГО, ЩО ПОПЕРЕДНІ ДИЗАЙНИ БУЛИ ДЕФЕКТИВНИМИ

- ⚠ **ПОПЕРЕДЖЕННЯ!** Після завершення приготування натисніть кнопку меню та повертайте диск, доки не буде виділено символ живлення, потім натисніть диск, щоб запустити процедуру вимкнення та загасити будь-яке паливо.
- ⚠ **ПОПЕРЕДЖЕННЯ!** Використовуйте термостійкі рукавички для грилю під час готування та роботи з кришкою, решіткою для підігріву, термометром або температурними зондами.
- ⚠ **ПОПЕРЕДЖЕННЯ!** Максимальне навантаження на бічний столик становить 18 кг. Не спирайтеся на бічний столик та не перевантажуйте його.
- ⚠ **ПОПЕРЕДЖЕННЯ!** Не переміщуйте, не накривайте та не згортайте гриль, доки все паливо не згасне, а гриль повністю не охолоне.
- ⚠ **ПОПЕРЕДЖЕННЯ!** Не використовуйте воду для контролю спалахів або для гасіння палива.
- ⚠ **ПОПЕРЕДЖЕННЯ!** Використовуйте цей гриль лише так, як описано в цьому посібнику. Неправильне використання може призвести до пожежі, ураження електричним струмом або травм.
- ⚠ **ПОПЕРЕДЖЕННЯ!** Цей прилад слід підключати лише до заземленої розетки. Не використовуйте адаптери для вилки. Якщо потрібен подовжувач, використовуйте лише кабель 14-го калібру із заземленою вилкою, придатний для використання з вулчними приладами. Максимальна довжина подовжувача становить 4 метри. Подовжувач має бути якомога коротшим. Перед використанням перевірте подовжувач і замініть його, якщо він пошкоджений. Щоб мінімізувати ризик пошкодження майна та/або травмування, не використовуйте подовжувач, якщо він не відповідає специфікаціям, зазначеним у цьому посібнику.
- ⚠ **ПОПЕРЕДЖЕННЯ!** Регулярно перевіряйте шнур живлення та вилку на наявність будь-яких ознак пошкодження. Не використовуйте прилад з пошкодженим шнуром або вилкою.
- ⚠ **ПОПЕРЕДЖЕННЯ!** Не використовуйте прилад, якщо електрична розетка пошкоджена.
- ⚠ **ПОПЕРЕДЖЕННЯ!** Завжди відключайте гриль від мережі, тягнучи за вилку. Не тягніть за шнур.
- ⚠ **ПОПЕРЕДЖЕННЯ!** Не використовуйте гриль на відстані менш ніж 3 м від будь-якої водойми, наприклад, басейну або ставка.
- ⚠ **ПОПЕРЕДЖЕННЯ!** Тримайте шнур живлення та подовжувач подалі від нагрітих поверхонь або води та розташовуйте їх так, щоб уникнути небезпеки спотикання.
- ⚠ **ПОПЕРЕДЖЕННЯ!** Датчики температури їжі дуже гострі та можуть нагріватися під час використання. Будьте обережні під час поводження з зондами, щоб уникнути ризику травмування.
- ⚠ **ПОПЕРЕДЖЕННЯ!** Шнур живлення, що постачається з вашим грилем, має триконтактну вилку (заземлення) для захисту від ураження електричним струмом, і його слід підключати безпосередньо до заземленої триконтактної розетки. Не розрізайте, не виймайте та не модифікуйте вилку жодним чином.
- ⚠ **ПОПЕРЕДЖЕННЯ!** WEBER рекомендує регулярно перевіряти котел, шнек на наявність будь-яких перешкод, які можуть блокувати та перешкоджати належному потоку повітря. Див. розділ РЕКОМЕНДОВАНЕ ЧИЩЕННЯ для отримання додаткової інформації.
- ⚠ **ПОПЕРЕДЖЕННЯ!** Якщо гриль зберігається на вулиці під час періодів невикористання, дощу або високої вологості, деревні гранули слід оглянути в бункері, щоб переконатися, що вони сухі. Деревні гранули твердих порід, коли вони вологі або піддаються впливу високої вологості, можуть розширюватися, ламатися та засмічувати або перешкоджати системі подачі шнека.
- ⚠ **ПОПЕРЕДЖЕННЯ!** Якщо ви використовуєте застосунок WEBER CONNECT для моніторингу роботи гриля, переконайтеся, що всі запобіжні заходи, що стосуються роботи гриля, були дотримані перед його використанням. Особа, знайома з роботою гриля, повинна знаходитися поблизу гриля, щоб реагувати на будь-які надзвичайні ситуації, які можуть виникнути. Не залишайте гриль без нагляду.
- ⚠ **ПОПЕРЕДЖЕННЯ!** Щоб зменшити ймовірність займання жиру, переконайтеся, що система попелу та жиру, дефлектор тепла та панель FLAVORIZER належним чином встановлені.

### ЗАСТЕРЕЖЕННЯ

- ⚠ **УВАГА!** Переконайтеся, що всі електричні з'єднання сухі та не заземлені.
- ⚠ **УВАГА!** Дотримуйтесь усіх місцевих законів та правил під час використання цього приладу.
- ⚠ **УВАГА!** Під час підключення цього приладу до джерела живлення переконайтеся, що напруження відповідає номінальній напрузі, зазначеній на етикетці приладу.
- ⚠ **УВАГА!** Завжди відключайте гриль від розетки, коли він не використовується, та перед чищенням. Дайте грилю охолонути перед виконанням технічного обслуговування. **т УВАГА!** Будьте надзвичайно обережні під час видалення системи золи та жиру та утилізації гарячого жиру чи попелу.
- ⚠ **УВАГА!** Завжди зберігайте пелети WEBER ALL NATURAL HARD WOOD у сухому місці, подалі від приладів, що генерують тепло, та вологу.
- ⚠ **УВАГА!** Максимальне навантаження на нижню полицю становить 18кг. Не стійте на нижній полиці та не перевантажуйте її.



## СИСТЕМА ПРИГОТУВАННЯ

### A Кришка WEBER PORCELAIN ENAMEL

Створений, щоб перевершити конкурентів, блиск SEARWOOD виходить далеко за рамки зовнішнього вигляду. Ексклюзивне порцелянове емальоване покриття WEBER стійке до стигих та допомагає запобігти іржі та розтріскуванню з часом.

### B Великий бункер

Великий бункер вміщує цілий 12кг мішок пелет – ідеальний розмір для тривалого копчення.

### C Адаптивний двигун

Розроблений з використанням технології WEBER RAPID REACT PID, цей двигун постійного струму розрахований на швидший та сильніший нагрів, ніж більшість пелетних грилів, щоб досягти діапазону температур від 82° до 315°C. Це дає вам універсальність для обсмажування стейків, копчення ребер барбекю, випікання піци, готування на сковороді та всього, що між ними.

### D Витягніть та очистіть систему жиру та золи

Розроблений для швидкого та легкого очищення без використання пилососа, жир і попіл збираються в жирозбірнику, розташованому внизу варильної камери. Жир і попіл потім можуть стікати в жирозбірник для легкої утилізації.

### E Запалювання свічкою розжарювання

Свічка розжарювання забезпечує запалювання палива всередині горілчаної камери.



## ПЕЛЕТНИЙ ГРИЛЬ 101

### Як працює WEBER SEARWOOD

WEBER SEARWOOD працює, подаючи повністю натуральні пелети з твердих порід деревини WEBER до котлу за допомогою шнекової системи. Після подачі пелет у котел свічка розжарювання запалює їх. Це запалює ваш гриль і дозволяє досягти та підтримувати температуру, встановлену на підключеному цифровому РК-контролері WEBER CONNECT. Після того, як свічка розжарювання запалить пелети, вона залишатиметься вимкненою до кінця сеансу приготування. Вентилятор гриля забезпечує кисень через котел, щоб підживлювати вогонь протягом усього процесу приготування.

### Рекомендації щодо приготування на грилі

- Для оптимальної продуктивності приготування завантажте та використовуйте додаток WEBER CONNECT разом із вашим грилем SEARWOOD, щоб автоматично отримувати найновіші та найкращі оновлення програмного забезпечення та функцій.
- Під час тривалого використання верхньої решітки для приготування на грилі або копчення WEBER рекомендує використовувати великий піддон WEBER на нижніх решітках для збору жиру та крапель їжі.
- Завжди тримайте кришку гриля закритою під час попереднього розігріву та приготування для найкращої продуктивності

### Якість пелет має значення

Використання високоякісних ПЕЛЕТ WEBER ALL NATURAL HARD PELLETS є важливим для оптимальної роботи гриля. Пелети повинні мати чіткий хрускіт при розбиванні, а не легко кришитися, щоб уникнути проблем з роботою гриля. Якісні пелети повинні виділяти мінімум пилу та не повинні мати вицвілого або білого кольору. Їх також слід завжди зберігати в приміщенні в герметичному контейнері, щоб запобігти поглинанню вологи. Завжди зберігайте ПЕЛЕТИ WEBER ALL NATURAL HARD PELLETS у герметичному контейнері, розташованому в приміщенні подаль від приладів, що виробляють тепло, та вологи.

### РЕКОМЕНДАЦІ ПО SEARWOOD

- Очищайте піддон для жиру та жирозбірник перед кожним приготуванням.
- Використовуючи скребок, що входить до комплекту, очистіть та вийміть решітки для приготування, велику планку FLAVORIZER, дифузор тепла та дефлектор тепла з котла.  
ПРИМІТКА: Нахиліть дифузор тепла, щоб випорожнити попіл, перш ніж виймати його з котла.
- Далі зіскребіть котел та очистіть горілчану камеру від будь-якого попелу або сміття. Цю процедуру слід виконувати після кожного приготування на низькому та повільному до високого вогню, 12 годин або 9 сеансів приготування, залежно від того, що настане раніше.
- Завжди повністю вимикайте гриль після кожного приготування, щоб забезпечити успішне готування на грилі наступного разу.
- Прочищайте та спорозжняйте бункер і шнекову трубку кожні 4 тижні при регулярному використанні. Кожні 2 тижні без регулярного використання.
- Використовуючи суху неабразивну тканину, очищайте лінзу показачика рівня палива кожні 10 використаних мішків пелет (лише деякі моделі)



## СПЕЦІАЛЬНІ ОСОБЛИВОСТІ

### A Цифровий LCD-контролер WEBER CONNECT

Цифровий РК-контролер WEBER CONNECT надає вам повний контроль над роботою вашого гриля WEBER SEARWOOD. Використовуйте контролер для запуску гриля, вибору налаштувань температури, контролю процесу приготування тощо.

### B Система приготування їжі на прямому полум'ї

Система приготування DIRECTFLAME забезпечує вільний доступ їжі до полум'я для ароматного, насиченого підрум'янення та хрусткої скоринки по всій решітці. Регулятор аромату FAVORIZER підвищує ефективність приготування DIRECTFLAME, вловлюючи краплі, додаючи шипіння та диму для неймовірного посилення смаку.

### C Вбудовані Wi-Fi та Bluetooth®

За допомогою смартфона увійдіть у застосунок WEBER CONNECT, щоб отримати найновіше програмне забезпечення та підключитися до гриля. Застосунок WEBER CONNECT не лише забезпечує вам доступ до найновішого програмного забезпечення та прошивки для оптимальної продуктивності, але й повідомляє вам, коли час перевертати, відпочивати та подавати страву безпосередньо зі смартфона. Функція дистанційного доступу до гриля дає вам свободу відійти, контролювати та навіть регулювати температуру з долоні.

### D Зонди для вимірювання температури навколишнього середовища та їжі

Для дистанційного контролю температури гриля та внутрішньої температури їжі, ваш гриль SEARWOOD постачається з підключеним зондом температури навколишнього середовища та зондами температури їжі, які безпосередньо підключаються та взаємодіють з контролером. Контролер може підтримувати загалом 2 зонди температури їжі.

### E Аксесуари

Додайте до свого гриля SEARWOOD додаткові аксесуари, щоб персоналізувати приготування на грилі. Відвідайте [www.weber-ukraine.com](http://www.weber-ukraine.com) щоб знайти всі ваші улюблені аксесуари WEBER.



## ПОЧАТОК РОБОТИ

### Підготовка гриля до першого запуску

Перед першим запуском гриля WEBER SEARWOOD необхідно виконати кілька необхідних кроків:

1. Видаліть усі пакувальні матеріали з гриля.
2. Відкрийте кришку гриля та переконайтеся, що тепловий дефлектор, дифузор тепла, велика планка FLAVORIZER та решітки для приготування правильно встановлені всередині котла.
3. Переверіте, чи правильно встановлена система жирозбору та золи, і чи використовується одноразовий піддон WEBER для жирозбору.
4. Підключіть шнур живлення до задньої частини бункера, перш ніж підключити його до заземленої електричної розетки.
5. Відкрийте кришку бункера та переверіте, чи встановлено захисний кожух бункера, і чи немає сторонніх предметів, які б перешкодили шнеку, розташованому всередині нижньої частини бункера.  
ПРИМІТКА: Перед заповненням бункера пелетами переконайтеся, що ручка вивільнення пелет закрита.
6. Заповніть бункер обраними вами ВИРОБНИМИ ПЕЛЕТАМИ WEBER ALL NATURAL HEAD PELLETS. Закрийте кришку бункера після заповнення.

Додаток WEBER CONNECT

Перш за все.

Відскануйте QR-код, щоб завантажити додаток WEBER CONNECT.



Отримайте максимум від вашого WEBER SEARWOOD, завантаживши додаток WEBER CONNECT, щоб повністю оновити свій гриль та зареєструватися, щоб активувати гарантію.

Завантажте, підключіться та зареєструйтеся, щоб отримати:

- Дистанційне керування температурою гриля
- Сповіщення про перевертання та подачу
- Зворотний відлік готовності страви
- Покрокову допомогу з приготуванням на грилі

### Підключення гриля до мережі Bluetooth® або Wi-Fi

Щоб підключити гриль WEBER SEARWOOD через Bluetooth® або вашу локальну мережу Wi-Fi, виконайте такі дії:

ПОРАДА: WEBER рекомендує підключити гриль до вашої локальної мережі Wi-Fi для легкого та швидкого оновлення програмного забезпечення.

ПРИМІТКА: WEBER рекомендує, щоб на вашому смартфоні було встановлено останню версію операційної системи, перш ніж намагатися підключити гриль до Bluetooth® або мережі Wi-Fi.

1. Переконайтеся, що ваш смартфон підключено до Bluetooth® або локальної мережі Wi-Fi.
2. Завантажте програму WEBER CONNECT зі свого смартфона з App Store на смартфонах Apple або Play Store на смартфонах Android.
3. Відкрийте програму WEBER CONNECT та дотримуйтеся інструкцій у додатку для підключення до гриля SEARWOOD. Після сполучення ваш цифровий контролер автоматично оновлюватиме програмне забезпечення у фоновому режимі щоразу, коли гриль підключається.

ПРИМІТКА: Щоб успішно підключити смартфон до гриля через локальну мережу Wi-Fi, спочатку переконайтеся, що ваш гриль підключено через Bluetooth® і що він знаходиться в межах дії вашого Wi-Fi маршрутизатора.

Якщо ваші спроби підключення не увінчалися успіхом, спробуйте перемістити гриль у межах дії Wi-Fi маршрутизатора або додати розширювач сигналу для посилення сигналу. Переконайтеся, що гриль розташований на відстані щонайменше 61 см від будь-яких горючих матеріалів та легкозаймистих рідин.

### Підтримка після кожного прийому їжі під час приготування

1. Використовуючи щітку для гриля або дерев'яний скребок, очистіть решітки для приготування.
2. Очистіть внутрішню частину варильної камери від жиру та попелу, потім очистіть піддон для жиру та спорозжніть жирозбірник перед кожним приготуванням.

ПРИМІТКА: Завжди використовуйте одноразовий піддон для жиру WEBER всередині жирозбірника.

ПОПЕРЕДЖЕННЯ: НЕ ВИЙМАЙТЕ ПІДДОН ДЛЯ ЖИРУ АБО ЖИРОЗБІРНИК ПІД ЧАС РОБОТИ ГРИЛЯ, АБО ЯКЩО ВОНИ ЩЕ ГАРЯЧІ ПІСЛЯ ВИМКНЕННЯ. Регулярно замінюйте одноразовий піддон для жиру перед тим, як розпалювати гриль, щоб зменшити ризик займання жиру.

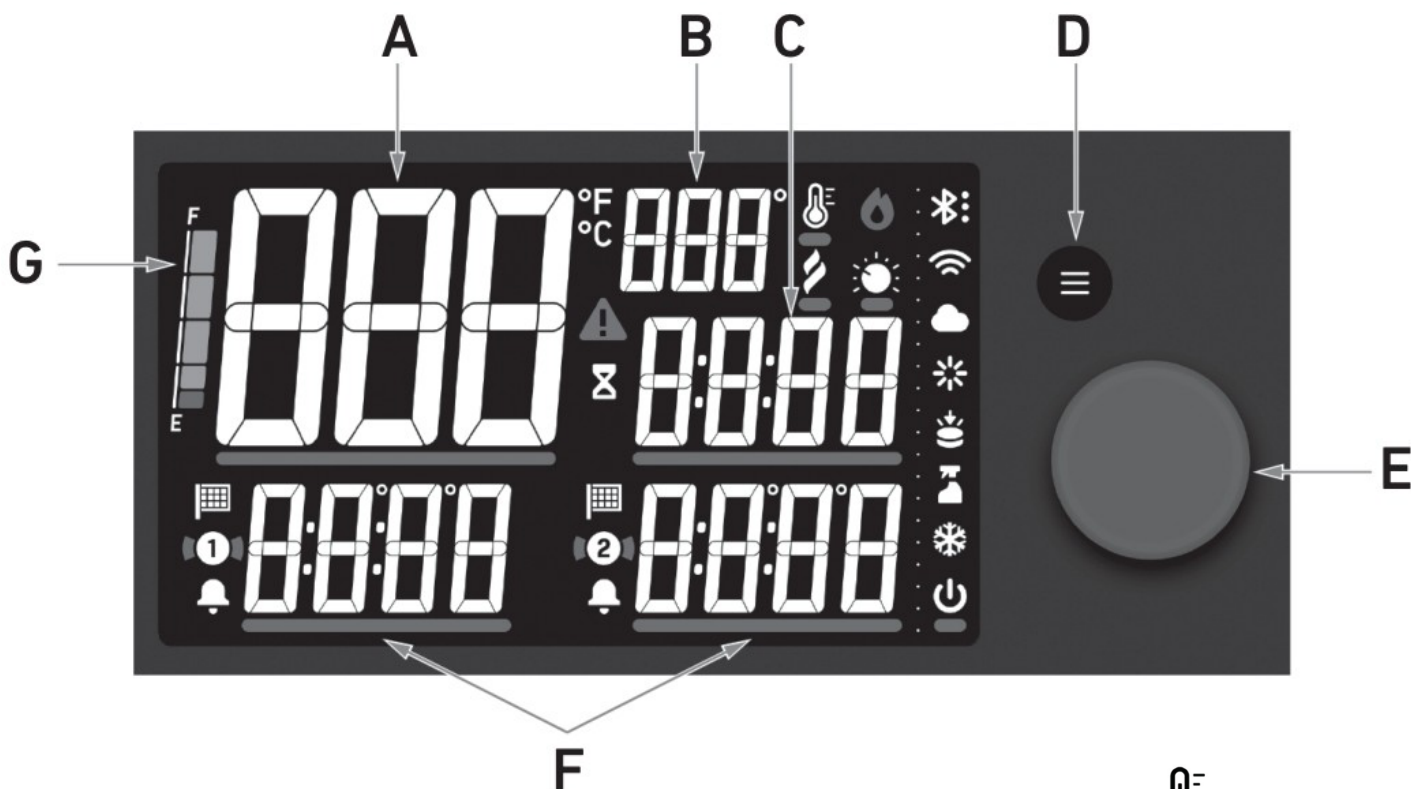
3. Переконайтеся, що бункер заповнений вибраними вами пелетами WEBER З НАТУРАЛЬНИХ ТВЕРДИХ ПОРОЖИН.
4. Перед тим, як підключити бункер до електричної розетки, переконайтеся, що шнур живлення підключено до задньої частини бункера.

⚠ **ПОПЕРЕДЖЕННЯ!** Тримайте шнур живлення та будь-який подовжувач подалі від гарячих поверхонь або води та розміщуйте їх так, щоб уникнути небезпеки спотикання.



## ЦИФРОВИЙ LCD-КОНТРОЛЕР WEBER CONNECT

Завантажте застосунок WEBER CONNECT, щоб отримати найновіше програмне забезпечення для гриля та функції контролера



### A Головний квадрант

У головному квадранті ви можете вибрати температуру або рівень ручного режиму. Після встановлення тут відобразиться поточна температура камери, рівень ручного режиму або код помилки.

### B Встановлення температури

Після встановлення температури вона з'явиться тут, а в головному квадранті буде показано температуру вашої камери.

### C Таймерний квадрант

Використовуйте диск, щоб збільшити або зменшити потрібний час. Натисніть диск, щоб вибрати та запустити таймер. Значок таймера вказує на те, що таймер встановлено. У цьому квадранті також відобразиться таймер вимкнення, коли вимкнення активне.

### D Головне меню/Назад

Натискання цієї кнопки переведе вас до головного меню. За допомогою диска перейдіть до потрібного квадранта/значка та натисніть, щоб вибрати. Повторне натискання кнопки Головного меню поверне вас до попереднього екрана.

### E Вибір диска

Поверніть диск вибору, щоб налаштувати температуру гриля, переміститися між квадрантами тощо.

### F Квадранти харчових зондів

Ваш новий гриль WEBER SEARWOOD має два порти для датчиків температури їжі (датчики входять до комплекту), що дозволяє контролювати гриль та щоразу отримувати ідеальні результати. Значок сигналу тривоги вказує на те, що встановлено датчик температури їжі. Під час запуску програми приготування з'являється значок прапорця ETA, коли доступний час до завершення.

### G Показчик рівня палива (вибрані моделі)

Деякі моделі SEARWOOD оснащені показником рівня палива, який показує рівень палива, не дивлячись у бункер.

### Значки підключення

Ці значки вказують на силу з'єднання Bluetooth та Wi-Fi вашого гриля. Значок хмари вказує на те, коли ваш гриль підключено до хмари.

### Встановлення температури

Використовуйте диск, щоб вибрати цей режим приготування та встановити температуру від 95°C до 315°C (200°-600°F), а решту зробить RAPID REACT PID.

### SMOKEBOOST

Використовуйте регулятор, щоб вибрати цей режим приготування, який додає страві додаткового димного смаку дров'яного горіння для повільного та низького приготування.

### Ручний режим

Використовуйте регулятор, щоб вибрати цей режим приготування, який перемикається на постійну подачу палива та швидкість вентилятора для рівнів гриля 1-10 (від низького до високого) для приготування з відкритою кришкою або смаження на грилі без надмірного коригування гриля.

### Вимкнути

Після завершення приготування виберіть цей значок, щоб вимкнути гриль.

### Значок вогонь

Цей значок показує, коли потрібно натиснути кнопку набору.

### Значок спінера

Цей значок вказує на те, що оновлення застосовується. Ваш гриль все ще працюватиме, оскільки це відбувається у фоновому режимі.

### Піктограма набору

Цей значок показує, коли потрібно натиснути кнопку набору.

### Значок очищення

Цей значок вказує на необхідність очищення гриля. Регулярне очищення та обслуговування забезпечують оптимальну роботу гриля.

### Значок холодна погода

У разі низьких температур навколишнього середовища цей значок вказує на можливість тривалішого часу запуску.

### Значок помилки

Цей значок вказує на виникнення помилки або сповіщення. Код помилки буде в головному квадранті.



## РОБОТА НА ГРИЛІ

### Процедура першого запуску

Після виконання всіх кроків налаштування, описаних у попередньому розділі «ПОЧАТОК РОБОТИ», ви можете розпочати процедуру запуску, щоб розігріти гриль SEARWOOD зверху.

**ВАЖЛИВО:** Видаліть будь-які рекламні матеріали з зовнішньої сторони гриля перед початком приготування на грилі.  
**ПРИМІТКА:** Якщо ви вперше запускаєте гриль SEARWOOD, WEBER рекомендує прогріти його при температурі 230°C протягом щонайменше 30 хвилин із закритою кришкою гриля.  
Будь ласка, виконайте ці кроки під час першого запалювання гриля:

1. Переконайтеся, що ваш гриль підключено до мережі, а бункер заповнений вибраними вами ВИРОБНИМИ ПЕЛЕТАМИ WEBER ALL NATURAL HARDWOOD.
2. Якщо ваш гриль підключено до мережі, а екран не світиться, увімкніть його, натиснувши кнопку меню або головний циферблат.
3. Поверніть диск, щоб вибрати 230°C (450°F), потім натисніть диск, щоб вибрати її.
4. Закривши кришку гриля, дайте йому попрацювати щонайменше 30 хвилин, щоб просмажити його.
5. Коли гриль просмажиться, відкрийте кришку гриля та почистіть решітку для приготування за допомогою щітки для гриля або скребка для дерева, потім закрийте кришку гриля.
6. Натисніть кнопку головного меню . За допомогою диска на контролері прокрутіть головне меню до символу живлення і натисніть, щоб вимкнути гриль .
7. Ваш гриль SEARWOOD почне вимикатися, що буде позначено миготливими піктограмами та активованим таймером зворотного відліку. Після завершення процедури вимкнення та охолодження гриля, від'єднайте його від джерела живлення.

**ПОРАДА:** Ви можете відновити приготування протягом 3 хвилин після активації. Щоб відновити приготування після вимкнення, натисніть диск або кнопку головного меню . Поверніть диск, щоб встановити температуру гриля, або перейдіть до потрібного режиму приготування та натисніть, щоб вибрати.

**ПОПЕРЕДЖЕННЯ:** ЗАВЖДИ ПЕРЕКОНУЙТЕСЯ, ЩО ГРИЛЬ ПОВНІСТЮ ОХОЛОДІВ ТА ВІДКЛЮЧЕНИЙ ВІД ДЖЕРЕЛА ЖИВЛЕННЯ, ПЕРЕД ТИМ, ЯК ВИКОНУВАТИ БУДЬ-ЯКЕ ТЕХНІЧНЕ ОБСЛУГОВУВАННЯ АБО ЧИЩЕННЯ.

8. Вийміть внутрішні компоненти гриля та очистіть варочну камеру, оставивши попіл у жирозбірник за допомогою доданого пластинового скребка. Щоб отримати додаткову інформацію про рекомендоване очищення, відвідайте веб-сайт [weber.com](http://weber.com) або проскануйте QR-код на передній обкладинці цього посібника користувача.

9. Правильно встановіть усі внутрішні компоненти гриля назад у котел. Після повторного підключення гриля ви можете розпочати готування, підключити датчики температури їжі, запустити таймер або вибрати програму приготування в додатку WEBER CONNECT.

### Встановлення цільової температури

Щоб встановити цільову температуру гриля, виконайте такі дії:

1. Натисніть кнопку головного меню .
2. За допомогою поворотного диска на контролері перейдіть до значка встановленої температури та натисніть диск, щоб вибрати. Виберіть потрібну температуру та натисніть диск, щоб вибрати її.

**ПОРАДА:** Щоб отримати додатковий смак диму та дров'яного вогню на ваших стравах низького та повільного приготування, використовуйте SMOKEBOOST. Щоб увійти до SMOKEBOOST, натисніть кнопку головного меню . Прокрутіть ручку праворуч до значка SMOKEBOOST і натисніть, щоб вибрати його. Ваш гриль тепер налаштується на діапазон температури від 82° до 95°C, залежно від умов навколишнього середовища.

**ПОРАДА:** Щоб швидко встановити температуру на грилі з режиму сну або головного екрана, просто розбідіть гриль і поверніть ручку, щоб вибрати потрібну температуру. Ви також можете вибрати SMOKEBOOST за допомогою цього швидкого доступу

3. Переконайтеся, що кришка гриля закрита, поки гриль розігрівається до вибраної температури.
4. Коли гриль досягне вибраної температури, відкрийте кришку гриля та очистіть решітку для приготування за допомогою щітки для гриля

або скребка по дереву.

5. Почніть приготування на грилі! Тепер ви можете підключити датчики температури їжі, запустити таймер або вибрати програму приготування в додатку WEBER CONNECT.

### Приготування їжі з температурними зондами

Використовуйте датчик температури їжі, що входить до комплекту, щоб отримати повний контроль над вашою WEBER SEARWOOD для ідеальної страви щоразу.

**ПОПЕРЕДЖЕННЯ:** Поводження з датчиками температури їжі без захисту рук призведе до сильних опіків. Завжди використовуйте термозахисні рукавички для барбекю або рукавички під час роботи з датчиками температури.

Будь ласка, виконайте такі дії щодо використання датчиків температури їжі:

1. Після попереднього розігріву гриля, використовуючи термостійкі рукавички для барбекю або рукавички, відкрийте кришку гриля та очистіть решітку для смаження за допомогою щітки для гриля або скребка по дереву.
2. Вставте зонд(и) температури їжі в центр найтовстішої частини їжі та помістіть його на решітку для смаження.
3. Вставте зонд(и) температури їжі у втулку для зонда на передній частині гриля.

**ПРИМІТКА:** Не допускайте контакту температурних зондів з поверхнею для приготування їжі або їхнього перебування на ній, оскільки це може призвести до їх пошкодження.

4. Закрийте кришку гриля.
5. На дисплеї контролера виберіть відповідну плитку зонда, щоб встановити сповіщення про температуру їжі, або виберіть програму приготування в додатку WEBER CONNECT. Щоб отримати додаткову інформацію про використання температурних зондів та програм приготування, відвідайте веб-сайт [weber.com](http://weber.com) або відскануйте QR-код на передній обкладинці цього посібника користувача.

### Використання ручного режиму

Можуть бути випадки, коли вам просто захочеться підсмажити кілька ковбасок на відкритому грилі або використати пательню WEBER для приготування бургерів. Дотримуйтеся цих інструкцій, щоб використовувати ручний режим під час приготування з відкритою кришкою гриля:

1. Натисніть кнопку головного меню .
2. Поверніть диск, щоб виділити шкалу ручного режиму і натисніть на диск.
3. Повертаючи диск ліворуч або праворуч, ви можете встановити бажаний рівень інтенсивності гриля за шкалою від 1 до 10 (від низького до високого). Натисніть на диск, щоб зробити свій вибір.

**ПРИМІТКА:** Якщо ви хочете налаштувати рівень інтенсивності нагрівання гриля, просто поверніть ручку праворуч або ліворуч і виберіть потрібний рівень нагрівання. Щоб вийти з цього режиму, натисніть кнопку головного меню і поверніть диск, щоб вибрати значок «Встановити температуру» або «SMOKEBOOST» і виберіть потрібну температуру.

### Вимкнення гриля

Після завершення приготування гриль WEBER SEARWOOD необхідно належним чином вимкнути, щоб очистити горілку від залишків пелет та попелу. Це допоможе вашому грилю бути готовим до роботи наступного разу, коли ви захочете його запустити.  
Будь ласка, виконайте ці кроки, щоб правильно вимкнути WEBER SEARWOOD.

1. Коли ваша їжа приготується до бажаної внутрішньої температури, використовуючи термостійкі рукавички для барбекю або рукавички, відкрийте кришку гриля, від'єднайте всі зонди температури їжі від роз'єму для зонда та вийміть усі продукти з решіток для приготування.

**ПОПЕРЕДЖЕННЯ:** Зонди температури їжі, ручки гриля та поверхні гриля будуть гарячими. Завжди використовуйте термостійкі рукавички для барбекю перед тим, як брати, чистити, перемішувати або зберігати гриль або його частини.

2. Закрийте кришку гриля.
3. Натисніть кнопку головного меню. Використовуючи диск на контролері, прокрутіть головне меню та натисніть, щоб вибрати символ живлення .

**УВАГА:** Завжди дозволяйте процедурі вимкнення завершитися, щоб правильно вимкнути гриль після завершення приготування. Часті переривання циклів приготування можуть призвести до виходу з ладу компонентів.

4. Ваш гриль SEARWOOD почне вимикатися, про що свідчитиме миготливий значок та активований таймер зворотного відліку. Після завершення процедури вимкнення та охолодження гриля, від'єднайте його від джерела живлення.

**ПОРАДА:** Ви можете відновити приготування їжі будь-коли під час вимкнення. Щоб відновити приготування їжі після вимкнення, натисніть регулятор або кнопку головного меню . Поверніть регулятор, щоб встановити температуру гриля, або перейдіть до потрібного режиму приготування та натисніть, щоб вибрати.

**ПРИМІТКА:** Ваш гриль перейде в режим сну через 5 хвилин простою, якщо не підключено кухонних зондів. Щоб знову увімкнути гриль, натисніть кнопку головного меню або регулятор.

**ПОПЕРЕДЖЕННЯ:** ЗАВЖДИ ПЕРЕКОНУЙТЕСЯ, ЩО ГРИЛЬ ПОВНІСТЮ ОХОЛОДІВ ТА ВІДКЛЮЧЕНИЙ ВІД ДЖЕРЕЛА ЖИВЛЕННЯ, ПЕРЕД ТИМ, ЯК ВИКОНУВАТИ БУДЬ-ЯКЕ ТЕХНІЧНЕ ОБСЛУГОВУВАННЯ АБО ЧИЩЕННЯ.

### Зміна пелет

Можливо, ви захочете змінити смак WEBER ALL NATURAL HARD PELLET для наступного сеансу гриля.

1. Встановіть великий контейнер або відро під жолобом для пелет на дні бункера.
2. Потягніть за ручку вивільнення пелет, розташовану збоку бункера, щоб вивільнити пелети в контейнер знизу.

Ми рекомендуємо використовувати ПЕЛЕТИ WEBER З НАТУРАЛЬНИХ ТВЕРДИХ ПОРОЖИНИ з вашим грилем SEARWOOD. Для найкращих результатів зберігайте пелети в приміщенні в герметичному контейнері, щоб запобігти впливу вологи на продуктивність пелет. Завжди перевіряйте стан пелет перед приготуванням на грилі. Найкращий спосіб визначити свіжість пелет – розламати їх навпіл. Пелети повинні ламатися з тріском, а не кришитися у руці. Пелети, які кришаться у руці, можуть вплинути на продуктивність вашого гриля.

Видалення гранул зі шнека є критично важливим для періодичного технічного обслуговування та перед зберіганням/невикористанням гриля. Для отримання додаткової інформації відвідайте веб-сайт [weber.com](http://weber.com) або відскануйте QR-код на передній обкладинці цього посібника користувача.

### Методи приготування на грилі

Ваша плита WEBER SEARWOOD здатна працювати з багатьма різними способами приготування, такими як копчення, запікання, гриль, обсмажування, смаження на сковороді, запікання та тушування. Частина захоплення від пелетного гриля полягає в тому, що ви можете насолоджуватися всіма своїми улюбленими рецептами, наповненими справжнім смаком деревини. Цей елемент смаку може покращити вашу звичайну страву та зробити її чимось надзвичайним.

**ПРИМІТКА:** Під час використання верхньої решітки для гриля або копчення протягом тривалого часу, WEBER рекомендує використовувати великий піддон WEBER на нижніх решітках для збору жиру та крапель їжі.

### Ознайомтеся з налаштуваннями

На контролері та в додатку WEBER CONNECT є багато функцій, які можна дослідити. Від програмованих таймерів до програм приготування – є ще багато причин полюбити ваш гриль WEBER SEARWOOD. Досліджуйте та експериментуйте з усіма його можливостями.

### Дистанційне керування температурою

Незалежно від того, чи готуєте ви десерт на кухні, чи відпочиваєте на сонці, тепер ви можете регулювати температуру вашої каструлі WEBER SEARWOOD де б ви не були.

### Дистанційне вимкнення гриля

Чи то накриваєте на стіл, чи то зручно влаштуєтеся на дивані, тепер ви можете вимкнути свій WEBER SEARWOOD, де б ви не знаходилися.



## РОБОТА НА ГРИЛІ

Під час приготування на грилі, ось корисний посібник щодо того, які рівні ручного режиму використовувати для певних страв.

Налаштування температури	Рівень ручного режиму	Їжа
<b>Зберігати теплою</b>	<b>1-2</b>	<b>Зберігати теплою</b>
<b>Низька</b>	<b>3-4</b>	<b>Яйця</b> - смажені, легкого приготування, бовтанка <b>Овочі</b> - пасерування цибулі, перцю, часнику Більш густі білки - товстіші стейки, розтоплений качиний грудковий або беконний жир <b>Хліб</b> - французькі тости, млинці, крепи, смажений сир
<b>Середня</b>	<b>5-7</b>	<b>Білки</b> - яловичий фарш, курка, свинина відбивні, риба, стейки <b>Овочі</b> - підрум'янювання/запікання брюссельська капуста, кабачки, гарбуз, картопляні оладки, кукурудза <b>Хліб</b> - випікання лавашів або наану, паніні
<b>Висока</b>	<b>8-10</b>	<b>Білки</b> - Стейки, що підсмажуються, бургери, смажені креветки, смажений рис, тофу, що підсмажується. <b>Овочі</b> - Перець, що обсмажується/пухириться, броколі, гриби, смажений перець, спаржа, цибуля.



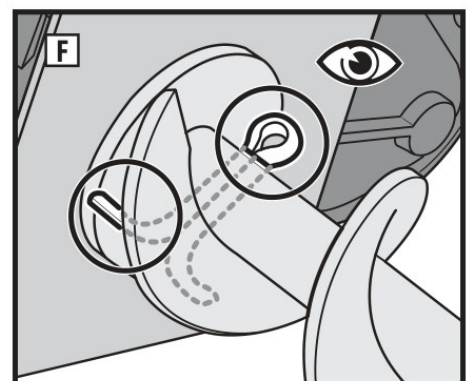
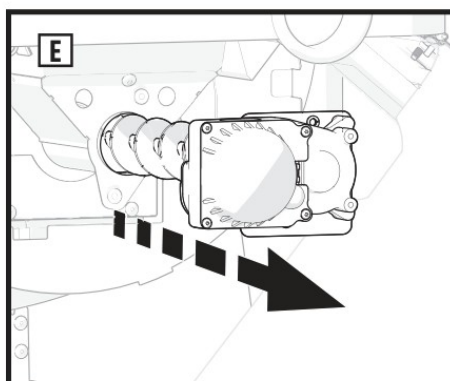
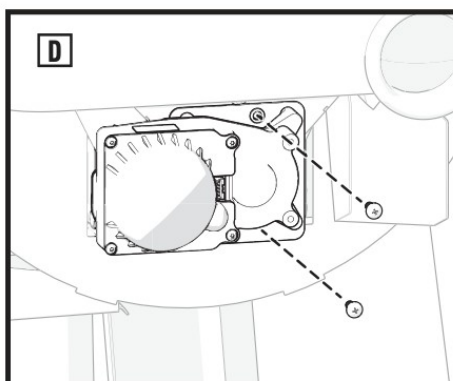
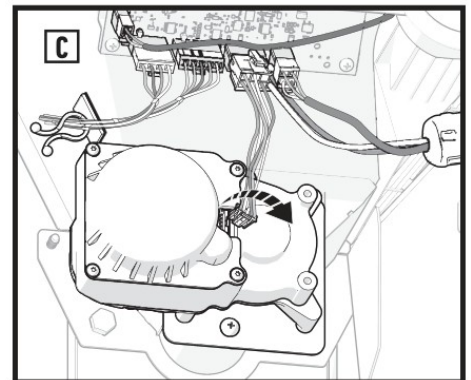
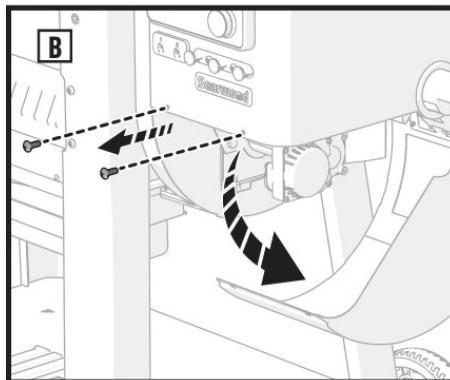
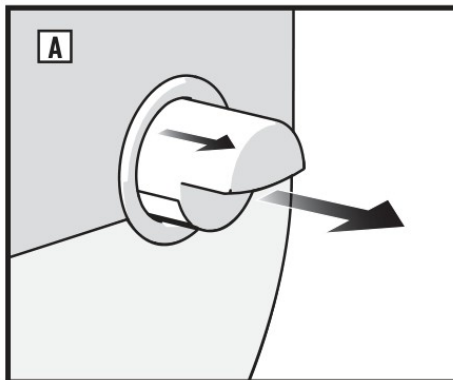
## ВИРІШЕННЯ НЕСПРАВНОСТЕЙ

### Коди помилок

Контролер використовує передову технологію, здатну вирішувати проблеми з вашим грилем SEARWOOD. Якщо з вашим грилем виявлено проблему, контролер відобразить код помилки та надішле сповіщення через ваш додаток WEBER CONNECT, щоб повідомити вас про помилку. Якщо виникає кілька помилок, вони циклічно змінюватимуться на контролері та відобразатимуться у вашому додатку WEBER CONNECT. Повний опис усунення несправностей наведено нижче. Дотримуйтесь інструкцій у стовпці «РІШЕННЯ», пов'язаних із відображеним кодом помилки, щоб виправити та очистити помилки.

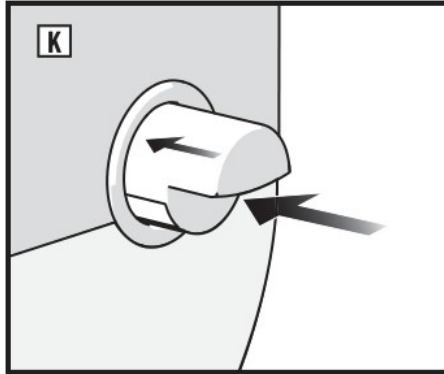
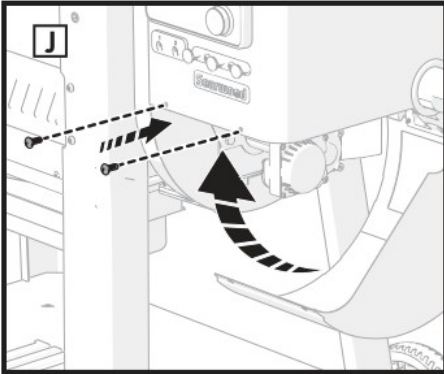
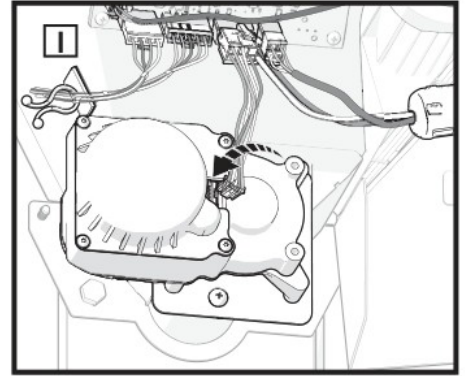
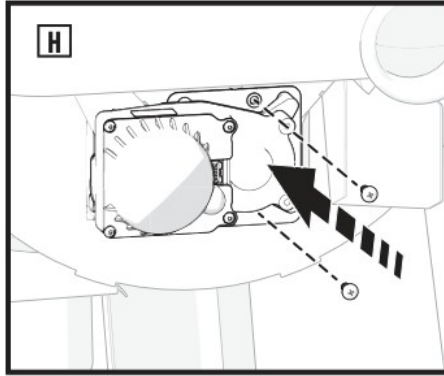
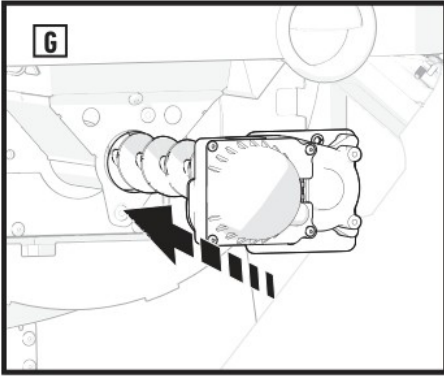
- E1 - Заклинювання шнека
- E2 - Несправність двигуна вентилятора
- E3 - Втрата полум'я
- E4 - Помилка зв'язку
- E5 - Гриль занадто гарячий
- E6 - Полум'я не запалюється
- E7 - Несправність двигуна шнека
- E8 - Помилка термопари
- E10 - Неправильне вимкнення
- E11 - Несправність свічки розжарювання
- E16 - Помилка ідентифікації гриля

Код помилки	Рішення
<h1 style="font-size: 48px; margin: 0;">E1</h1> <p style="margin: 0;">Заклинювання шнека</p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Розпочнетеся процедура вимкнення. Будь ласка, тримайте кришку гриля закритою та зачекайте, поки гриль завершить процедуру вимкнення та повністю охолоне, потім від'єднайте гриль від джерела живлення.</li> </ol> <p><b>УВАГА:</b> Не відключайте гриль від мережі під час процедури вимкнення.</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>2. Помістіть велике відро під бункер.</li> <li>3. Потягніть ручку вивільнення гранул (A), розташовану збоку бункера, щоб вивільнити гранули у відро знизу.</li> <li>4. Викрутіть два гвинти в передній частині бункера, щоб звільнити ПАНЕЛЬ ТЕХНІЧНОГО ОБСЛУГОВУВАННЯ EZ ACCESS (B).</li> <li>5. Від'єднайте дротяний затискач від двигуна (C).</li> <li>6. Викрутіть два гвинти з монтажного кронштейна вузла шнека/двигуна (D).</li> <li>7. Зсуньте та викрутіть шнек з трубки шнека (E).</li> </ol> <p><b>ПРИМІТКА:</b> Візуально зверніть увагу на орієнтацію двигуна після встановлення на решітці.</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>8. Очистіть трубку шнека та вузол шнека/двигуна, щоб видалити будь-які гранули та сміття, які могли заклинювати шнек.</li> <li>9. Перед тим, як знову встановити вузол шнека/двигуна назад у трубку шнека, переконайтеся, що зрізний штифт та кріплення цілі. Обидві сторони штифта повинні бути повністю закріплені та видимі (F). Шнек не повинен відірватися від двигуна. Якщо зрізний штифт або кріплення зламані, їх слід замінити перед повторним складанням. Зверніться до представника служби підтримки клієнтів WEBER у вашому регіоні, використовуючи контактну інформацію на нашому вебсайті, щоб отримати заміну.</li> <li>10. Встановіть вузол шнека/двигуна назад, просунувши його через трубку шнека (G).</li> <li>11. Закріпіть вузол шнека/двигуна за допомогою 2 гвинтів (H)</li> </ol> <p><b>УВАГА:</b> Переконайтеся, що вузол шнека/двигуна правильно орієнтований під час його повторного встановлення в трубу шнека.</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>12. Підключіть електричне з'єднання двигуна. Переконайтеся, що дротяний затискач надійно прикріплений до двигуна (I).</li> <li>13. Встановіть ПАНЕЛЬ ОБСЛУГОВУВАННЯ EZ ACCESS за допомогою двох гвинтів (J).</li> <li>14. Закрийте ручку вивільнення пелет (K).</li> <li>15. Відкрийте кришку бункера та заповніть бункер вибраними вами ALL NATURAL WEBER ALL NATURAL HEAD PELLETS.</li> <li>16. Підключіть гриль до мережі та почніть приготування, щоб контролер міг виконати діагностику. Діагностика може тривати до 30 секунд, і вентилятор увімкнеться під час процесу. Якщо код помилки E1 все ще залишається на контролері, зверніться до представника служби підтримки клієнтів у вашому регіоні, використовуючи контактну інформацію на нашому веб-сайті.</li> </ol>

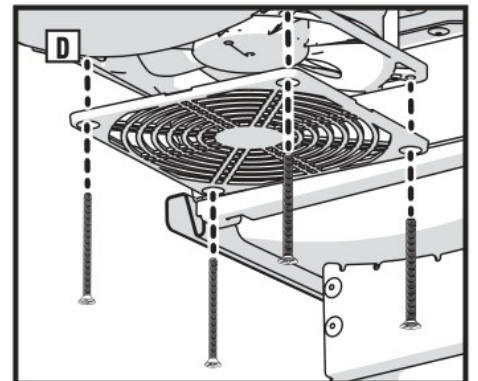
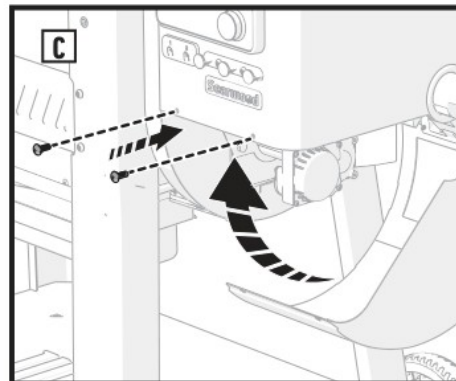
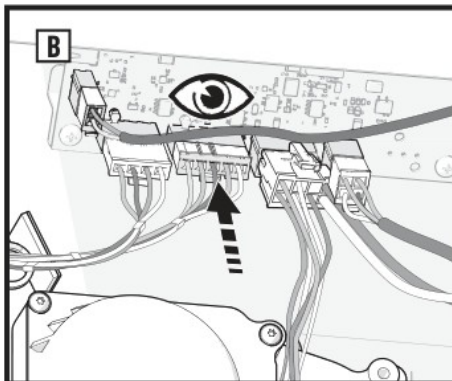
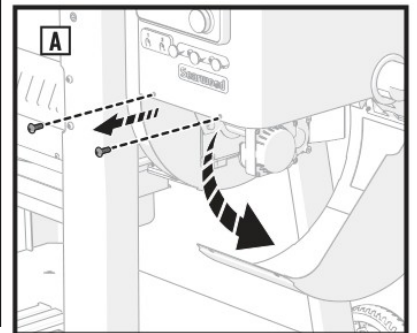




## ВИРІШЕННЯ НЕСПРАВНОСТЕЙ

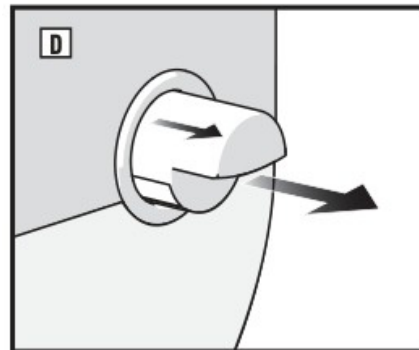
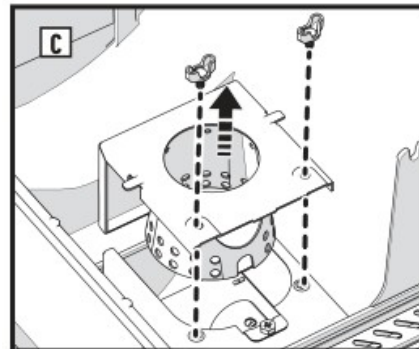
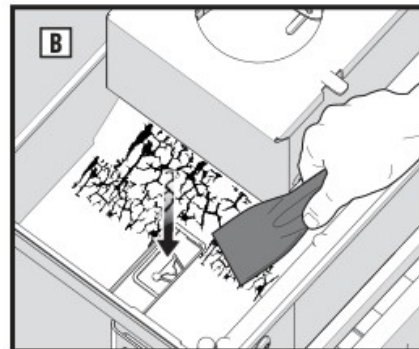
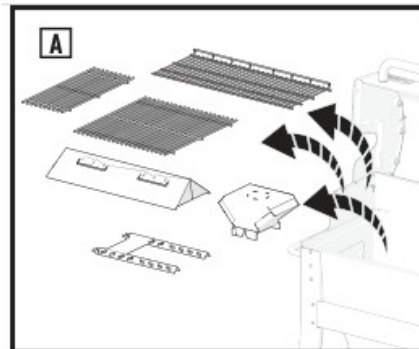


Код помилки	Рішення
<p><b>E2</b> Несправність двигуна вентилятора</p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Розпочнете процедуру вимкнення. Будь ласка, тримайте кришку гриля закритою та зачекайте, поки гриль завершить процедуру вимкнення та повністю охолоне, потім від'єднайте гриль від джерела живлення.</li> <li>УВАГА: Не відключайте гриль від мережі під час процедури вимкнення.</li> <li>2. Викрутіть два гвинти на передній частині бункера, щоб звільнити ПАНЕЛЬ ТЕХНІЧНОГО ОБСЛУГОВУВАННЯ EZ ACCESS (A).</li> <li>3. Перевірте електричне підключення до вентилятора. Переконайтеся, що дрітний затискач надійно прикріплений до точки підключення вентилятора (B).</li> <li>4. Встановіть ПАНЕЛЬ ТЕХНІЧНОГО ОБСЛУГОВУВАННЯ EZ ACCESS за допомогою двох гвинтів (C).</li> <li>5. Перевірте вентилятор на наявність засмічення. Якщо є пелети, видаліть чотири гвинти, що утримують захист вентилятора, та очистіть його (D), потім знову встановіть захист на корпус вентилятора.</li> <li>6. Підключіть гриль до мережі та почніть приготування, щоб контролер міг виконати діагностику. Діагностика може тривати до 30 секунд, і вентилятор намагатиметься ввімкнутися під час цього процесу.</li> </ol> <p>Якщо код помилки E2 все ще залишається на контролері, зверніться до представника служби підтримки клієнтів у вашому регіоні, використовуючи контактну інформацію на нашому веб-сайті, для заміни вентилятора.</p>





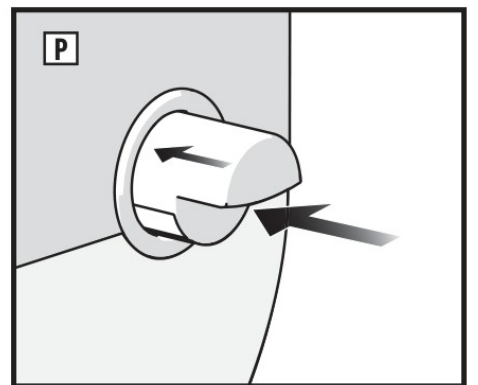
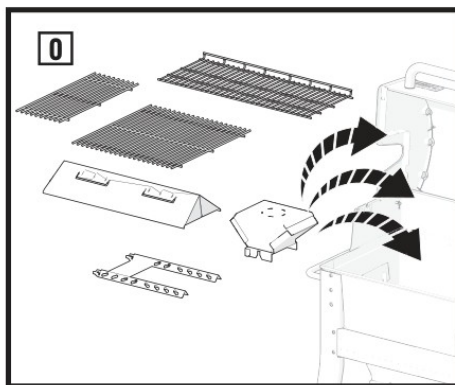
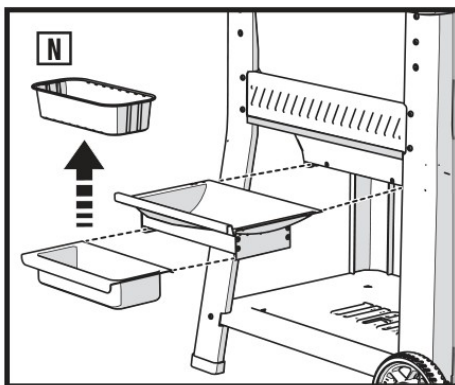
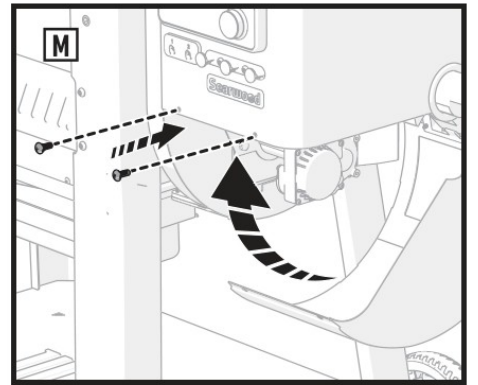
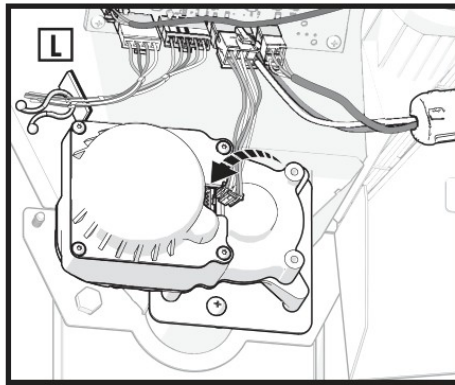
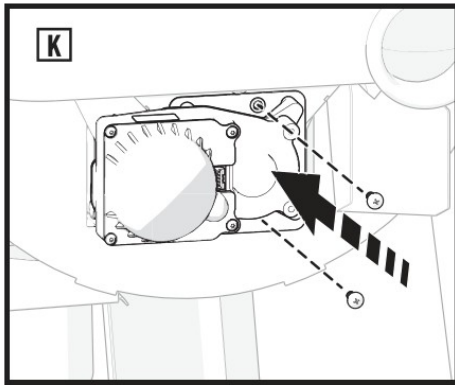
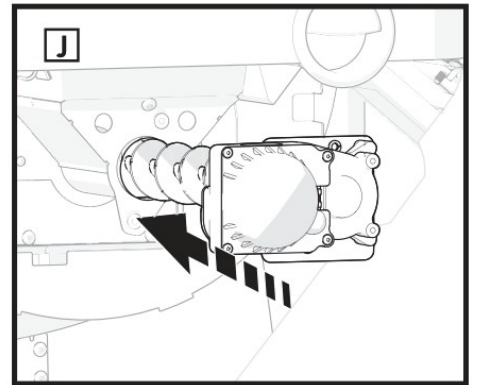
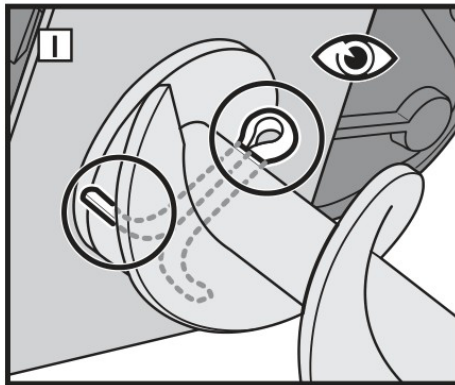
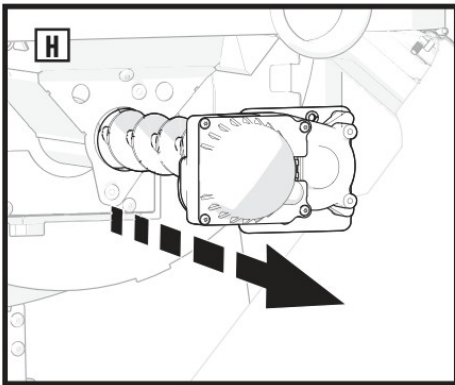
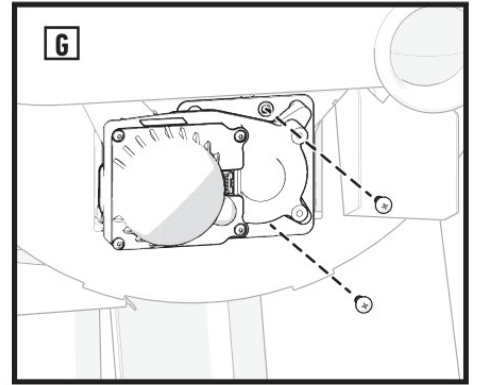
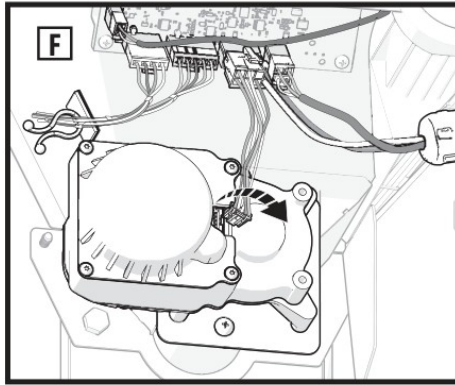
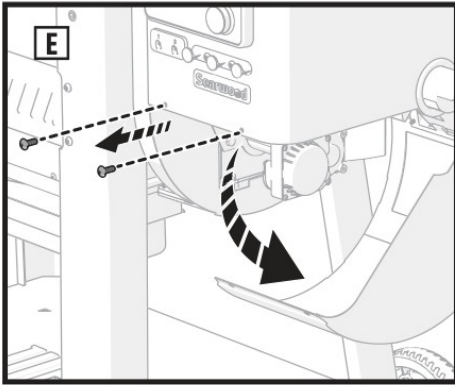
Код помилки	Рішення
<p><b>E3</b> Втрата полум'я</p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Розпочнетеся процедура вимкнення. Будь ласка, тримайте кришку гриля закритою та зачекайте, поки гриль завершить процедуру вимкнення та повністю охолоне, потім від'єднайте гриль від джерела живлення.</li> </ol> <p>УВАГА: Не відключайте гриль від мережі під час процедури вимкнення</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>2. Відкрийте кришку гриля та вийміть решітки для приготування, велику планку FLAVORIZER, дифузор тепла та дефлектор тепла з котла (A).</li> </ol> <p>ПРИМІТКА: Нахиліть дифузор тепла, щоб випорожнити його, перш ніж виймати його з варильної камери.</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>3. Очистіть котел та горілку від попелу чи сміття за допомогою щітки для гриля або скребка, щоб спрямувати його в систему золи та жиру (B).</li> <li>4. Зніміть горілку (C), висипте попіл або залишки пелет і протріть насухо. Встановіть горілку назад.</li> </ol> <p>УВАГА: Перш ніж чистити котел, дайте йому часу, щоб попіл та сміття повністю згасли.</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>5. Помістіть велике відро під бункер.</li> <li>6. Потягніть ручку вивільнення гранул (D), розташовану збоку бункера, щоб вивільнити гранули у відро знизу.</li> <li>7. Викрутіть два гвинти в передній частині бункера, щоб звільнити ПАНЕЛЬ ТЕХНІЧНОГО ОБСЛУГОВУВАННЯ EZ ACCESS (E).</li> <li>8. Від'єднайте дротяний затискач від двигуна (F).</li> <li>9. Викрутіть два гвинти з монтажного кронштейна вузла шнека/двигуна (G).</li> <li>10. Зсуньте та викрутіть шнек з трубки шнека (H).</li> </ol> <p>ПРИМІТКА: Візуально зверніть увагу на орієнтацію двигуна після встановлення на решітці.</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>11. Очистіть трубку шнека та вузол шнека/двигуна, щоб видалити будь-які гранули та сміття, які могли заклинювати шнек.</li> <li>12. Перед тим, як знову встановити вузол шнека/двигуна назад у трубку шнека, переконайтеся, що зрізний штифт та кріплення цілі. Обидві сторони штифта повинні бути повністю закріплені та видимі (I). Шнек не повинен відірватися від двигуна. Якщо зрізний штифт або кріплення зламані, їх слід замінити перед повторним складанням. Зверніться до представника служби підтримки клієнтів WEBER у вашому регіоні, використовуючи контактну інформацію на нашому вебсайті, щоб замінити його.</li> <li>13. Перевстановіть вузол шнека/двигуна, просунувши шнек через трубку шнека (J)</li> </ol> <p>УВАГА: Переконайтеся, що вузол шнека/двигуна правильно орієнтований під час його повторного встановлення в трубу шнека.</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>14. Закріпіть вузол шнека/двигуна за допомогою 2 гвинтів (K).</li> <li>15. Підключіть електричне з'єднання двигуна. Переконайтеся, що дротяний затискач надійно прикріплений до двигуна (L).</li> <li>16. Встановіть ПАНЕЛЬ ОБСЛУГОВУВАННЯ EZ ACCESS за допомогою двох гвинтів (M).</li> <li>17. Зіскребіть будь-який жир та попіл з піддону для жиру в жирозбірник. За потреби встановіть одноразовий піддон у жирозбірник (N). Після очищення встановіть піддон для жиру та фіксатор назад, повністю втиснувши їх всередину.</li> <li>18. Встановіть тепловий дефлектор, дифузор тепла, велику планку FLAVORIZER та решітки для приготування у котел (O).</li> <li>19. Закрийте ручку вивільнення пелет (P).</li> <li>20. Відкрийте кришку бункера та заповніть бункер вибраними вами ПЕЛЕТАМИ WEBER ALL NATURAL HARD WOOD PELLETS.</li> <li>21. Підключіть гриль до мережі та почніть приготування, щоб контролер міг виконати діагностику. Діагностика може тривати до 30 секунд, і вентилятор увімкнеться під час цього процесу. Якщо код помилки E3 все ще залишається на контролері, зверніться до представника служби підтримки клієнтів у вашому регіоні, використовуючи контактну інформацію на нашому вебсайті.</li> </ol>





# ВИРІШЕННЯ НЕСПРАВНОСТЕЙ

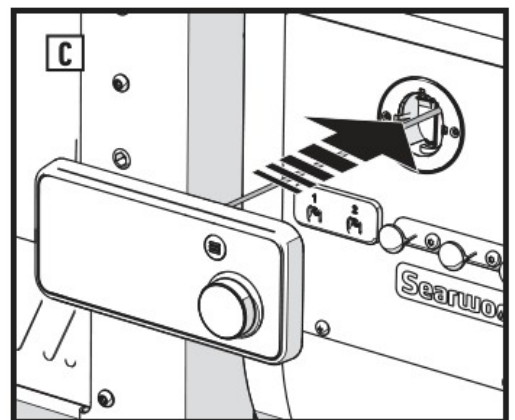
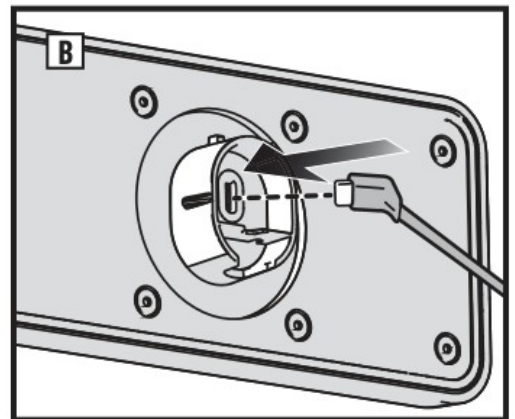
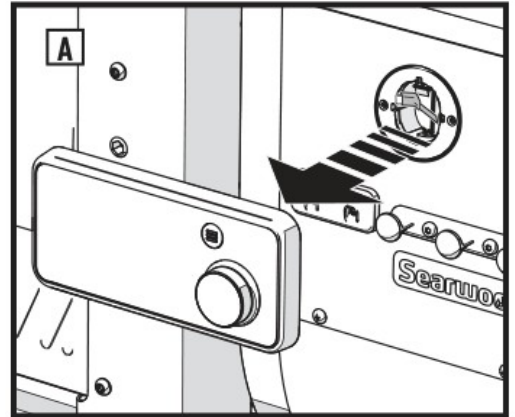
Продовження ЕЗ...





## SAFETY

Код помилки	Рішення
<b>E4</b> Помилка зв'язку	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Розпочнеться процедура вимкнення. Будь ласка, тримайте кришку гриля закритою та зачекайте, поки гриль завершить процедуру вимкнення та повністю охолоне, потім від'єднайте гриль від джерела живлення.</li></ol> <p>УВАГА: Не відключайте гриль від мережі під час процедури вимкнення.</p> <ol style="list-style-type: none"><li>2. Після завершення процедури вимкнення від'єднайте гриль від джерела живлення.</li><li>3. Вийміть ЦИФРОВИЙ КОНТРОЛЕР WEBER CONNECT LDC з передньої частини бункера (А).</li></ol> <p>УВАГА: Не використовуйте інструменти, щоб від'єднати ЦИФРОВИЙ КОНТРОЛЕР WEBER CONNECT LDC від гриля. Це може призвести до пошкодження.</p> <ol style="list-style-type: none"><li>4. Перевірте роз'єм USB-C на задній панелі цифрового контролера, щоб переконатися, що він повністю підключений (В).</li><li>5. Перевстановіть цифровий контролер на передню частину бункера (С).</li><li>6. Підключіть гриль до джерела живлення та почніть приготування, щоб контролер міг виконати діагностику.</li></ol> <p>Діагностика може тривати до 30 секунд, і вентилятор увімкнеться під час цього процесу. Якщо код помилки E4 все ще залишається на контролері, зверніться до представника служби підтримки клієнтів у вашому регіоні, використовуючи контактну інформацію на нашому веб-сайті.</p>





## Код помилки

## Рішення

# E5

Гриль занадто гарячий

1. Shutdown procedure will begin. Please keep grill lid closed and wait until the grill has completed the shutdown procedure and has completely cooled, then unplug the grill from the power source

УВАГА: Не відключайте гриль від мережі під час процедури вимкнення.

2. Відкрийте кришку гриля та вийміть решітки для приготування, велику планку FLAVORIZER, дифузор тепла та дефлектор тепла з котла (A).

ПРИМІТКА: Нахиліть дифузор тепла, щоб випорожнити його, перш ніж виймати його з котла.

3. Очистіть котел та горілку від попелу чи сміття за допомогою щітки для гриля або скребка, щоб спрямувати його в систему управління жиром та попелом (B).

УВАГА: Перш ніж чистити котел, дайте йому часу, щоб попіл та сміття повністю згасли.

4. Вийміть котел (C), висипте попіл або залишки гранул та протріть насухо.

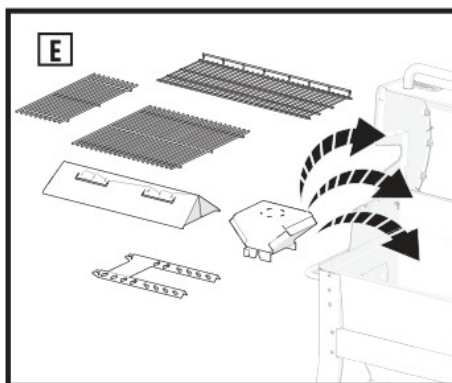
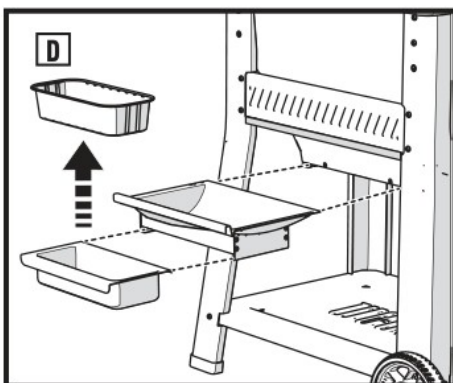
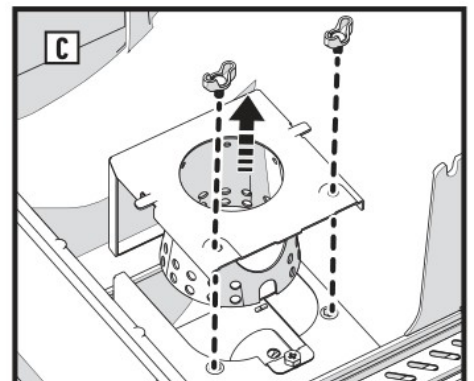
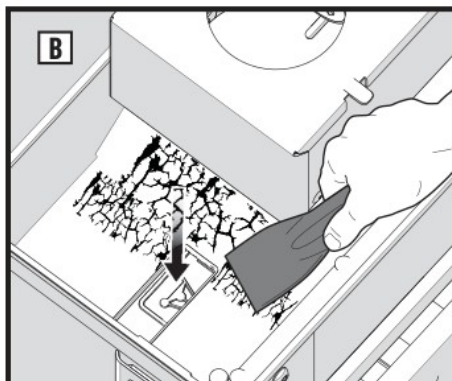
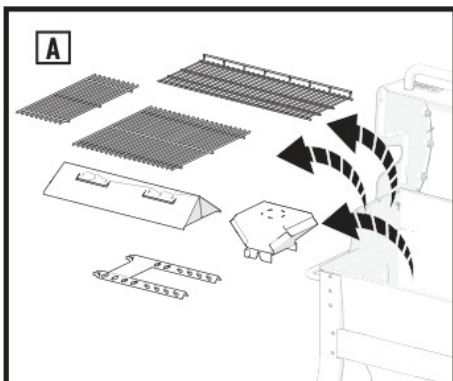
5. Встановіть котел назад.

6. Зіскребіть жир та попіл з піддону для жиру в жирозбірник. За потреби встановіть одноразовий піддон у жирозбірник (D). Після очищення встановіть назад піддон для жиру та фіксатор, повністю втиснувши їх всередину.

7. Візуально огляньте гриль на наявність пошкоджень.

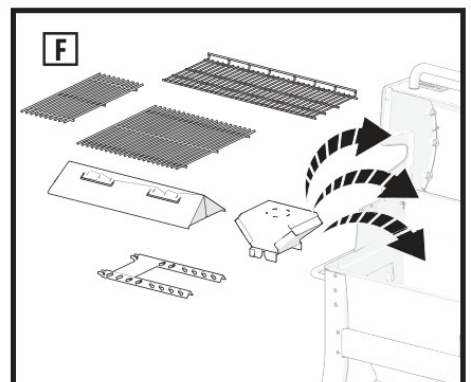
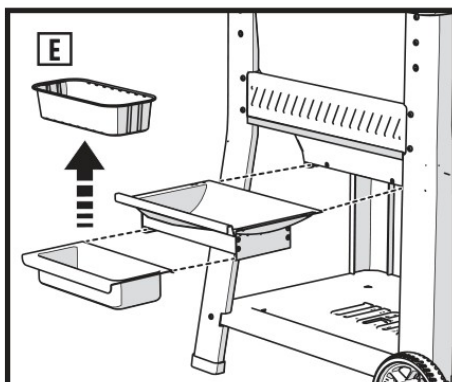
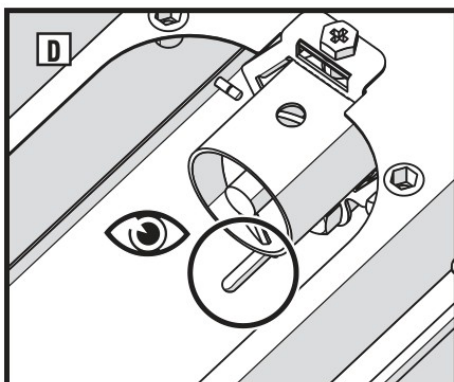
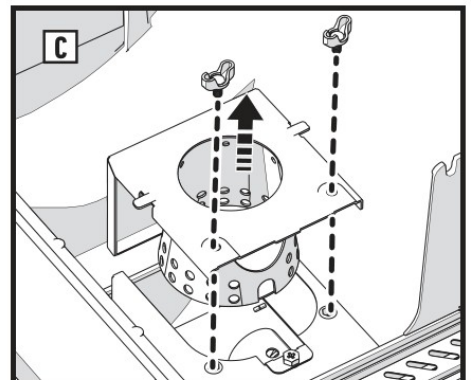
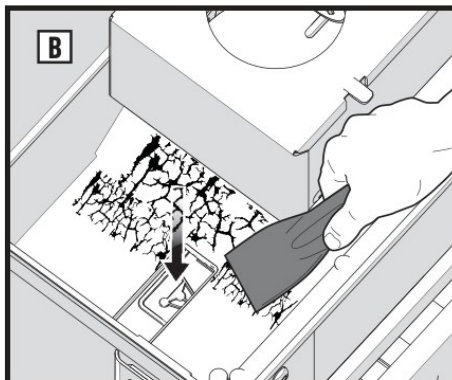
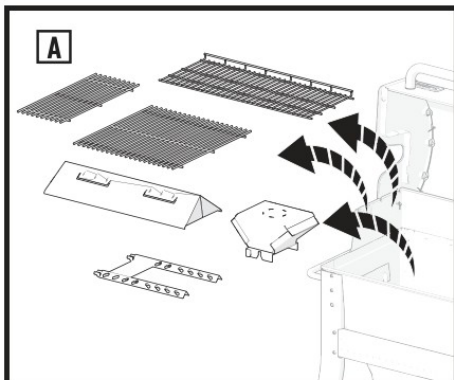
8. Встановіть назад тепловий дефлектор, тепловий дифузор, велику планку FLAVORIZER та решітки для приготування у котел (E).

9. Підключіть гриль до мережі та почніть приготування, щоб контролер міг виконати діагностику. Діагностика може тривати до 30 секунд, і вентилятор увімкнеться під час процесу. Якщо код помилки E5 все ще залишається на контролері, зверніться до представника служби підтримки клієнтів у вашому регіоні, використовуючи контактну інформацію на нашому вебсайті.





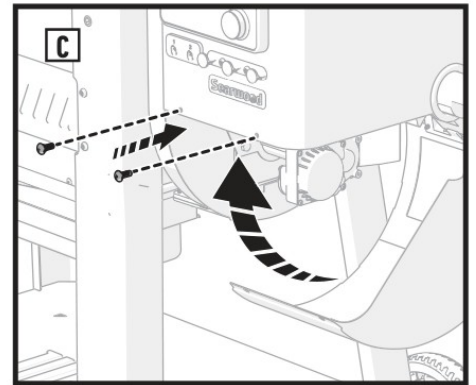
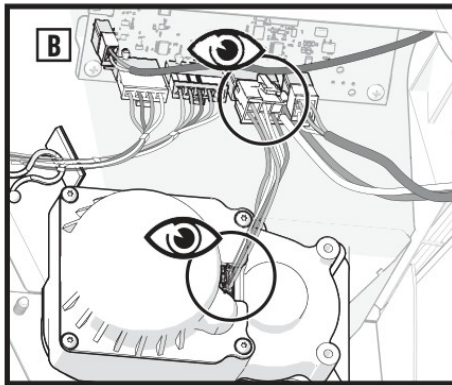
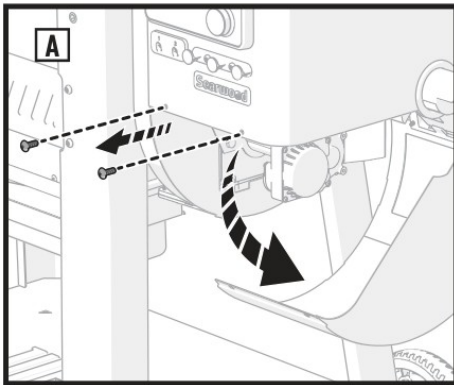
Код помилки	Рішення
<p><b>E6</b> Полум'я не запалюється</p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Розпочнеться процедура вимкнення. Будь ласка, зачекайте, поки гриль завершить процедуру вимкнення та повністю охолоне, потім від'єднайте гриль від джерела живлення.</li> </ol> <p>УВАГА: Не відключайте гриль від мережі під час процедури вимкнення.</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>2. Відкрийте кришку гриля та вийміть решітки для приготування, велику планку FLAVORIZER, дифузор тепла та дефлектор тепла з варильної камери (A).</li> </ol> <p>ПРИМІТКА: Нахиліть дифузор тепла, щоб випорожнити його, перш ніж виймати його з котлу</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>3. Очистіть котел та горілку від попелу чи сміття за допомогою щітки для гриля або скребка, щоб спрямувати його в систему збору попелу та жиру (B).</li> </ol> <p>УВАГА: Перш ніж чистити котел, дайте йому часу, щоб попіл та сміття повністю згасли.</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>4. Вийміть горілку (C), висипте попіл або залишки гранул та протріть насухо.</li> <li>5. Перевірте свічку розжарювання, щоб переконатися, що вона знаходиться у відповідному місці (D).</li> <li>6. Встановіть горілку назад.</li> <li>7. Видаліть та очистіть систему збору попелу та жиру від попелу та жиру. Після очищення встановіть контейнер назад (E). За потреби замініть одноразовий піддон для крапель.</li> <li>8. Встановіть назад тепловий дефлектор, тепловий дифузор, велику планку FLAVORIZER та решітки для приготування у котел (E).</li> <li>9. Підключіть гриль до мережі та почніть приготування, щоб контролер міг виконати діагностику. Діагностика може тривати до 30 секунд, і вентилятор увімкнеться під час процесу. Якщо код помилки E6 все ще залишається на контролері, зверніться до представника служби підтримки клієнтів у вашому регіоні, використовуючи контактну інформацію на нашому вебсайті.</li> </ol>



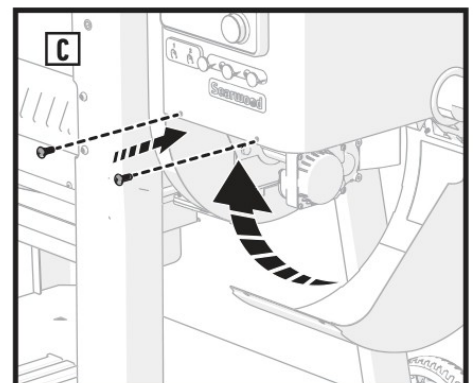
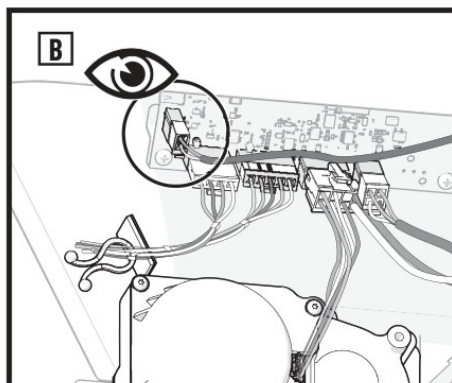
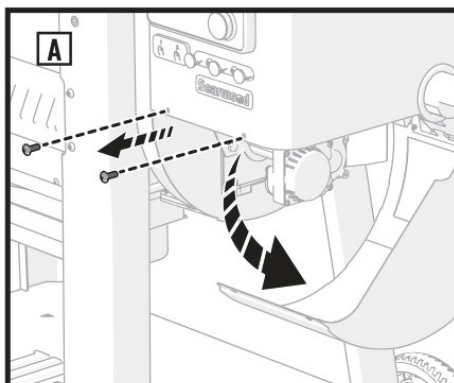


## ВИРІШЕННЯ НЕСПРАВНОСТЕЙ

Код помилки	Рішення
<p><b>E7</b> Несправність двигуна шнека</p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Розпочнетеся процедура вимкнення. Будь ласка, зачекайте, поки гриль завершить процедуру вимкнення та повністю охолоне, потім від'єднайте гриль від джерела живлення.</li> </ol> <p>УВАГА: Не відключайте гриль від мережі під час процедури вимкнення</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>2. Викрутіть два гвинти на передній частині бункера, щоб звільнити ПАНЕЛЬ ОБСЛУГОВУВАННЯ EZ ACCESS (A).</li> <li>3. Перевірте електричне з'єднання двигуна та друкованої плати. Переконайтеся, що роз'єми надійно з'єднані з обох кінців (B).</li> <li>4. Встановіть ПАНЕЛЬ ОБСЛУГОВУВАННЯ EZ ACCESS за допомогою двох гвинтів (C).</li> <li>5. Підключіть гриль до мережі та почніть приготування, щоб контролер міг виконати діагностику. Діагностика може тривати до 30 секунд, і вентилятор увімкнеться під час процесу. Якщо код помилки E7 все ще залишається на контролері, зверніться до представника служби підтримки клієнтів у вашому регіоні, використовуючи контактну інформацію на нашому веб-сайті.</li> </ol>

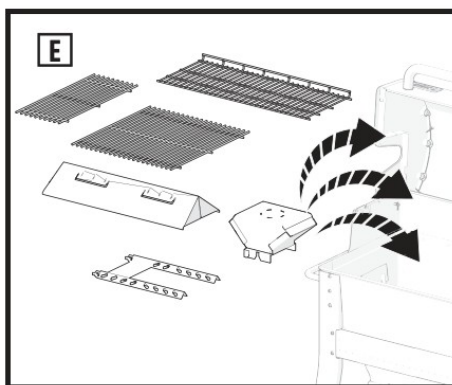
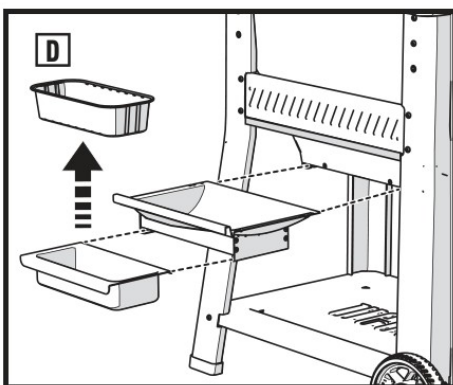
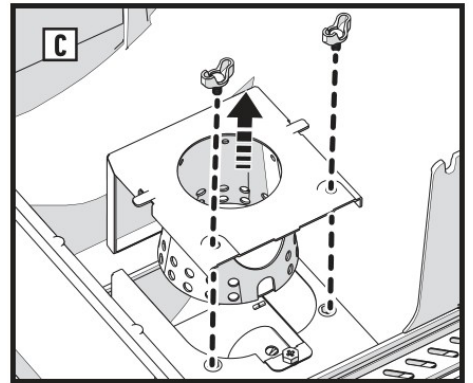
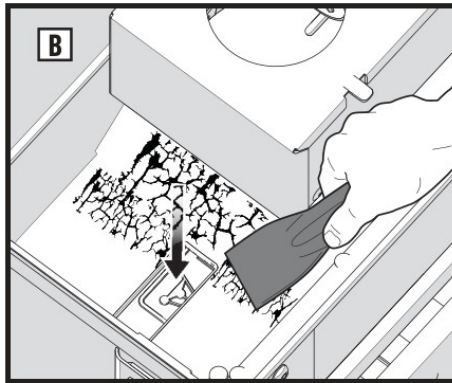
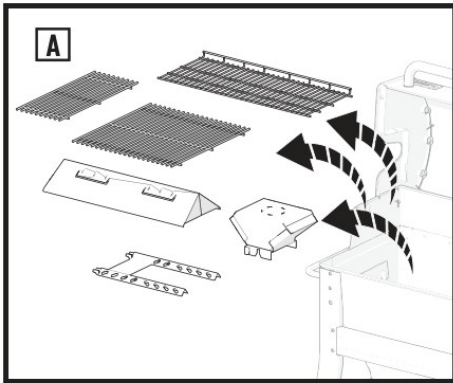


Код помилки	Рішення
<p><b>E8</b> Помилка термопари</p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Розпочнетеся процедура вимкнення. Будь ласка, зачекайте, поки гриль завершить процедуру вимкнення та повністю охолоне, потім від'єднайте гриль від джерела живлення.</li> </ol> <p>УВАГА: Не відключайте гриль від мережі під час процедури вимкнення.</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>2. Remove two screws at the front of the hopper to release the EZ ACCESS MAINTENANCE PANEL (A).</li> <li>3. Check the thermocouple electrical connection at the circuit board. Make sure the connector is securely joined (B).</li> <li>4. Reinstall the EZ ACCESS MAINTENANCE PANEL using two screws (C).</li> <li>5. Plug in the grill and begin a cook to allow the controller to run diagnostics. Diagnostics can take up to 30 seconds and the fan will turn on during the process. If the E8 error code still remains on the controller, contact the Customer Service Representative in your area using the contact information on our website.</li> </ol>



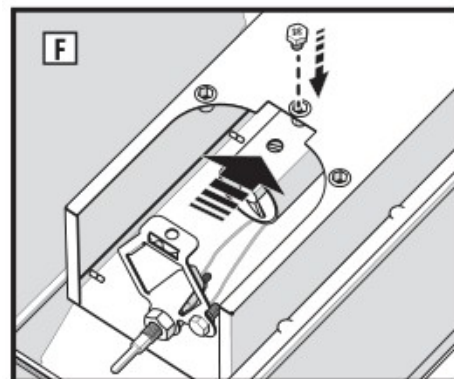
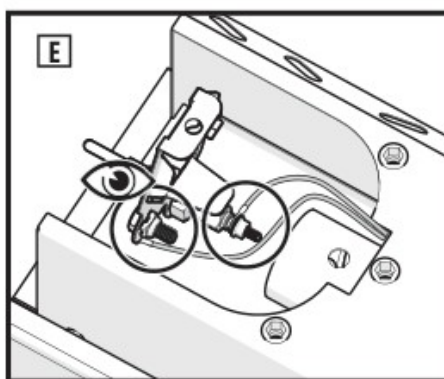
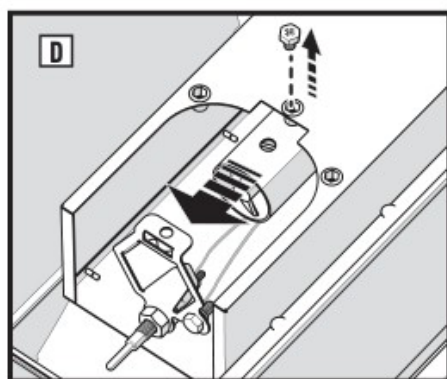
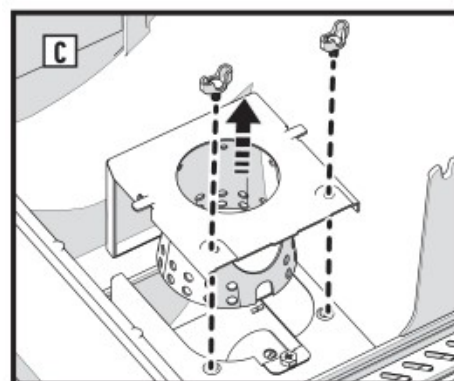
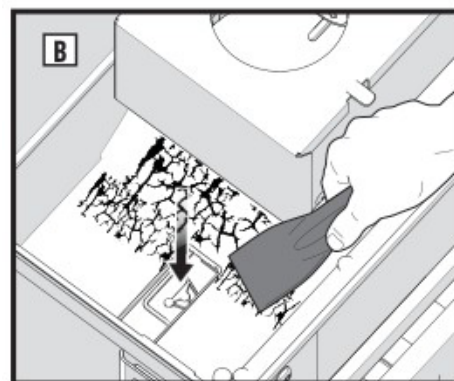
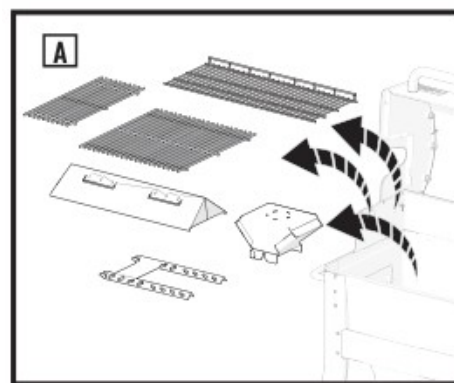


Код помилки	Рішення
<p><b>E10</b> Неправильне вимкнення</p>	<p>1. Розпочнеться процедура вимкнення. Будь ласка, зачекайте, поки гриль завершить процедуру вимкнення та повністю охолоне, потім від'єднайте гриль від джерела живлення.</p> <p>УВАГА: Не відключайте гриль від мережі під час процедури вимкнення.</p> <p>2. Відкрийте кришку гриля та вийміть решітки для приготування, велику планку FLAVORIZER, дифузор тепла та дефлектор тепла з котлу (A).</p> <p>УВАГА: Нахиліть дифузор тепла, щоб випорожнити його від попелу, перш ніж виймати його з котлу</p> <p>3. Очистіть котел та горілку від попелу чи сміття за допомогою щітки для гриля або скребка, щоб спрямувати його в систему управління жиром та попелом (B).</p> <p>УВАГА: Перш ніж чистити котел, дайте йому часу, щоб попіл та сміття повністю згасли.</p> <p>4. Вийміть котел (C), висипте попіл або залишки гранул та протріть насухо.</p> <p>5. Встановіть котел назад.</p> <p>6. Зіскребіть жир та попіл з піддону для жиру в жирозбірник. За потреби встановіть одноразовий піддон у жирозбірник (D). Після очищення встановіть назад піддон для жиру та фіксатор, повністю втиснувши їх всередину.</p> <p>7. Встановіть назад тепловий дефлектор, тепловий дифузор, велику планку FLAVORIZER та решітки для приготування у котел (E).</p> <p>8. Підключіть гриль до мережі та почніть приготування, щоб контролер міг виконати діагностику. Діагностика може тривати до 30 секунд, і вентилятор увімкнеться під час процесу. Якщо код помилки E10 все ще залишається на контролері, зверніться до представника служби підтримки клієнтів у вашому регіоні, використовуючи контактну інформацію на нашому веб-сайті.</p>

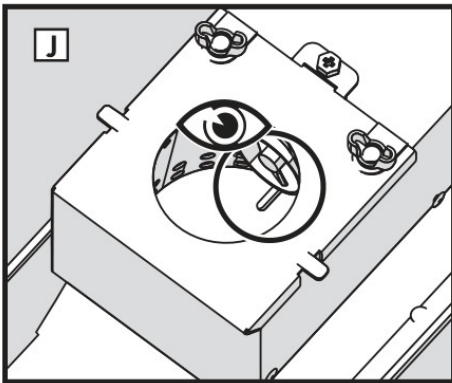
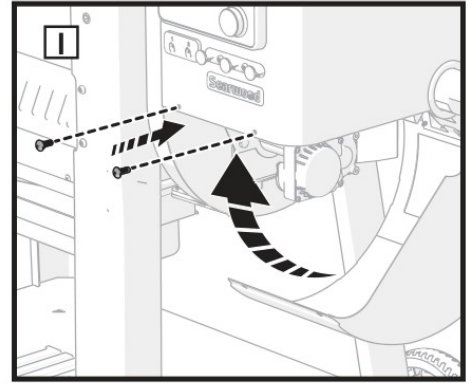
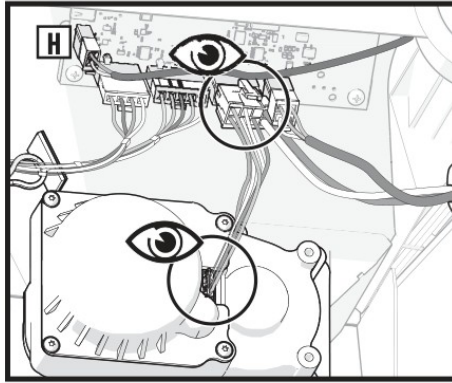
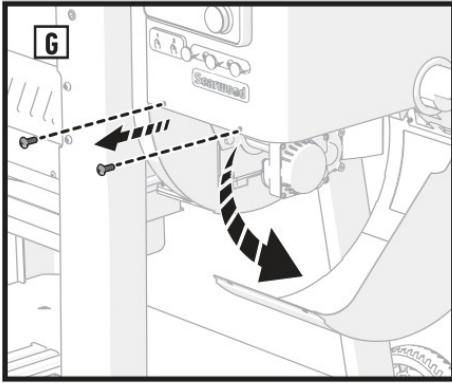




Код помилки	Рішення
<h1>E11</h1> <p>Несправність свічки розжарювання</p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Розпочнете процедуру вимкнення. Будь ласка, зачекайте, поки гриль завершить процедуру вимкнення та повністю охолоне, потім від'єднайте гриль від джерела живлення.</li> </ol> <p><b>УВАГА:</b> Не відключайте гриль від мережі під час процедури вимкнення.</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>2. Відкрийте кришку гриля та вийміть решітки для приготування, велику планку FLAVORIZER, дифузор тепла та дефлектор тепла з варильної камери (A).</li> </ol> <p><b>ПРИМІТКА:</b> Нахиліть дифузор тепла, щоб випорожнити його, перш ніж виймати його з котлу.</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>3. Очистіть котел та горілку від попелу чи сміття за допомогою щітки для гриля або скребка, щоб спрямувати його в систему золи та жиру (B).</li> <li>4. Зніміть горілку (C), висипте попіл або залишки пелет і протріть насухо.</li> </ol> <p><b>УВАГА:</b> Перш ніж чистити котел, дайте йому часу, щоб попіл та сміття повністю згасли.</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>5. Зніміть кронштейн кріплення свічки розжарювання та повільно витягніть його з каналу шнека (D).</li> <li>6. Перевірте, чи свічка розжарювання закріплена на монтажному кронштейні, та перевірте з'єднання клем дроту на надійність з'єднання з монтажним кронштейном (E).</li> <li>7. Якщо з'єднання клем дроту виглядають цілими, встановіть кронштейн кріплення свічки розжарювання назад на канал шнека (F).</li> <li>8. Встановіть горілочний котел назад.</li> <li>9. Викрутіть два гвинти в передній частині бункера, щоб звільнити ПАНЕЛЬ ОБСЛУГОВУВАННЯ EZ ACCESS (G).</li> <li>10. Перевірте з'єднання затискача дроту свічки розжарювання на друкованій платі (H).</li> <li>11. Встановіть ПАНЕЛЬ ОБСЛУГОВУВАННЯ EZ ACCESS за допомогою двох гвинтів (I).</li> <li>12. Підключіть гриль до джерела живлення та за допомогою регулятора встановіть температуру гриля 400°F (200°C).</li> <li>13. Коли гриль почне нагріватися, візуально огляньте свічку розжарювання внизу горілочного горщика.</li> </ol> <p><b>ПОПЕРЕДЖЕННЯ:</b> Не торкайтеся свічки розжарювання, щоб перевірити, чи гаряча вона. Якщо свічка розжарювання працює належним чином, вона почне світитися під час нагрівання.</p> <p>Якщо свічка розжарювання працює належним чином:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>14. Використовуючи рукавички для барбекю, встановіть назад тепловий дефлектор, тепловий дифузор, велику планку FLAVORIZER та решітки для приготування у котел (J).</li> </ol> <p>Якщо свічка розжарювання працює неправильно:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>15. Гриль залишатиметься холодним і не запалюватиметься. Вимкніть гриль, вибравши кнопку головного меню. ☹️</li> </ol> <p>За допомогою диска на контролері прокрутіть головне меню та натисніть, щоб вибрати символ живлення. 🔌</p> <p>Зверніться до представника служби підтримки клієнтів у вашому регіоні, використовуючи контактну інформацію на нашому веб-сайті, щоб замінити свічку розжарювання.</p>



E11 Продовження...



Код помилки	Рішення
<b>E16</b> Помилка ідентифікації гриля	1. Contact the Customer Service Representative in your area using the contact information on our website

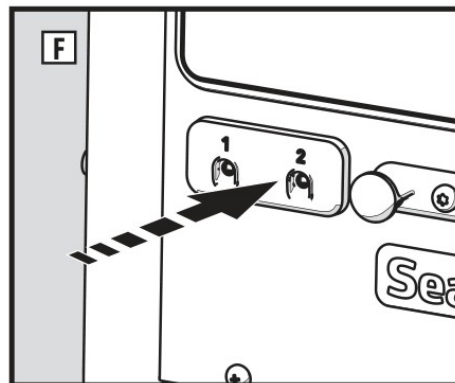
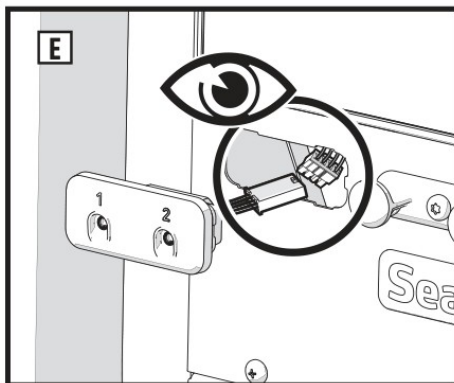
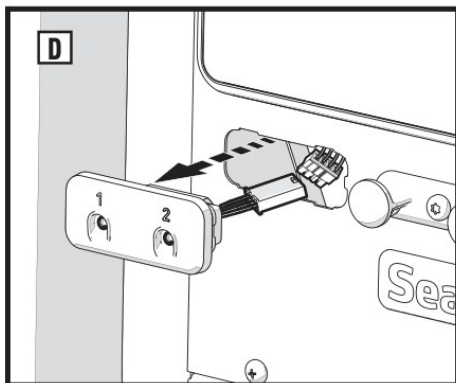
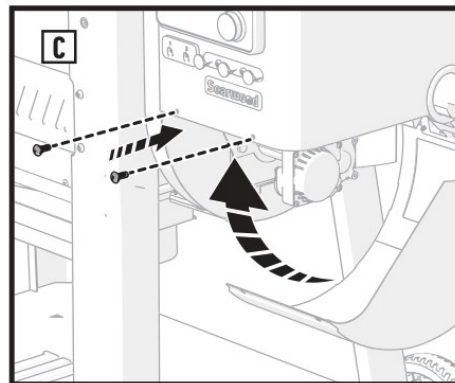
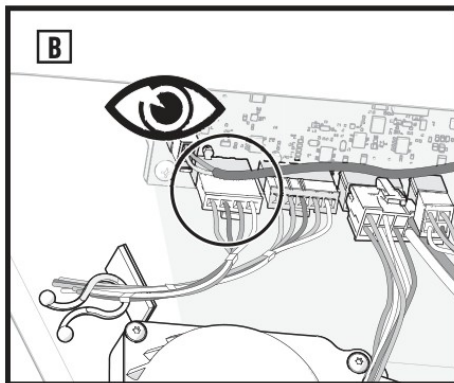
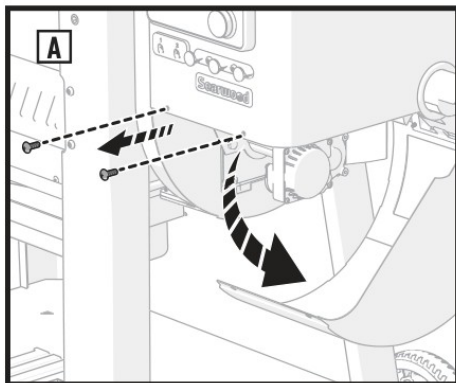


## ВИРІШЕННЯ НЕСПРАВНОСТЕЙ

## СПОВЕДЕННЯ

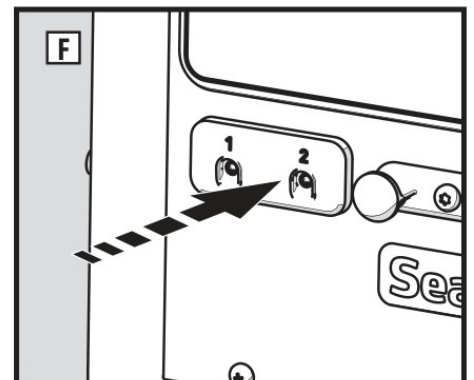
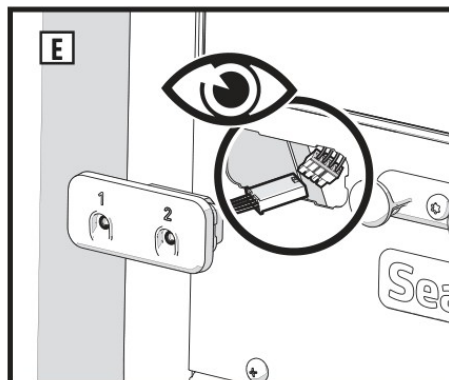
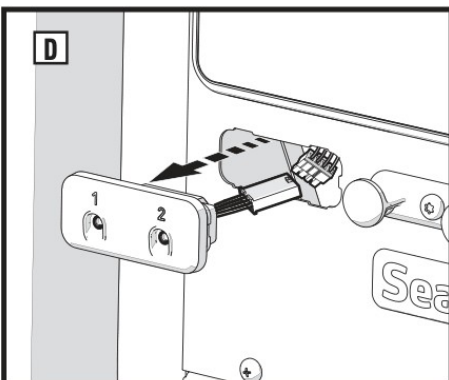
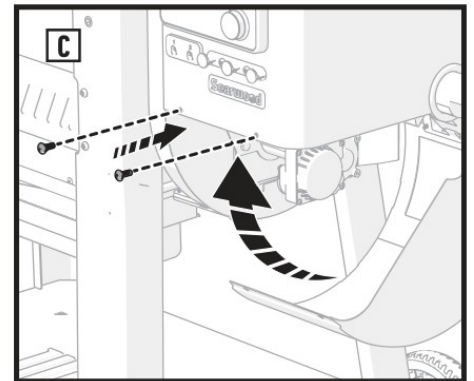
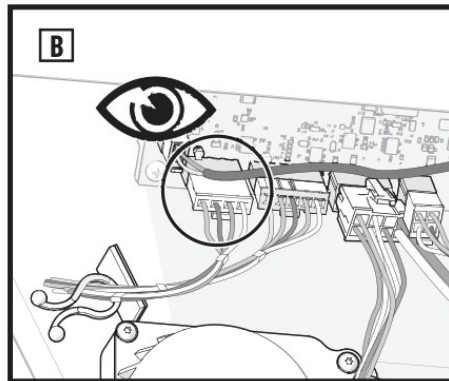
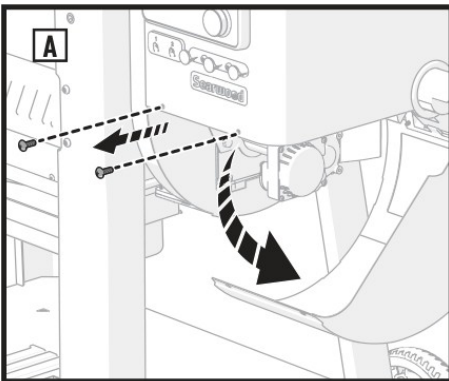
Деякі коди помилок просто повідомляють вас про потенційну критичну помилку, перш ніж вона станеться. Ці сповіщення можна очистити з контролера, натиснувши регулятор, щоб продовжити приготування. Якщо сповіщення залишаються на контролері після виконання кроків з усунення несправностей, зверніться до представника служби підтримки клієнтів у вашому регіоні, використовуючи контактну інформацію на нашому вебсайті.

Код помилки	Рішення
<b>E9</b> Помилка показника рівня палива Сповіщення (лише вибрані моделі)	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Індикатор рівня палива не працює. Ви можете продовжувати готувати, натискаючи на регулятор, проте гриль не зможе повідомити вас про рівень палива, доки не буде усунено код помилки E9.</li><li>2. Перейдіть до меню на контролері та вимкніть гриль. Після завершення процедури вимкнення та повного охолодження гриля від'єднайте його від джерела живлення.</li></ol> <p>УВАГА: Не відключайте гриль від мережі під час процедури вимкнення.</p> <ol style="list-style-type: none"><li>3. Вкрутіть два гвинти на передній частині бункера, щоб звільнити ПАНЕЛЬ ТЕХНІЧНОГО ОБСЛУГОВУВАННЯ EZ ACCESS (A).</li><li>4. Перевірте електричне з'єднання показника палива на друкованій платі. Переконайтеся, що роз'єм надійно підключений (B).</li><li>5. Встановіть ПАНЕЛЬ ТЕХНІЧНОГО ОБСЛУГОВУВАННЯ EZ ACCESS за допомогою двох гвинтів (C).</li><li>6. Зніміть втулку зонда з передньої частини бункера (D).</li></ol> <p>УВАГА: Не використовуйте інструменти, щоб від'єднати втулку зонда від решітки. Це може призвести до пошкодження.</p> <ol style="list-style-type: none"><li>7. Перевірте електричне з'єднання на задній панелі втулки зонда та переконайтеся, що роз'єм надійно закріплений (E).</li><li>8. Встановіть втулку зонда назад у передню частину бункера (F).</li><li>9. Підключіть гриль до мережі та розпочніть приготування, щоб контролер міг виконати діагностику. Діагностика може тривати до 30 секунд, і вентилятор увімкнеться під час процесу. Якщо код помилки E9 все ще залишається на контролері, зверніться до представника служби підтримки клієнтів у вашому регіоні, використовуючи контактну інформацію на нашому веб-сайті.</li></ol>





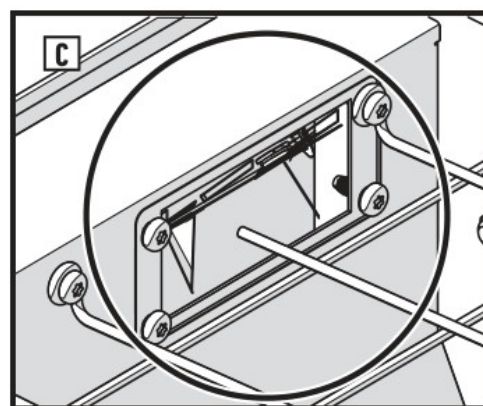
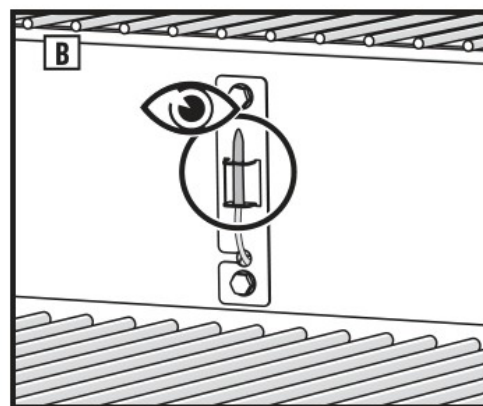
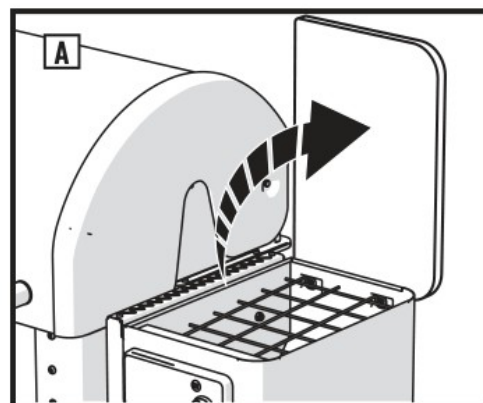
Код помилки	Рішення
<p><b>E17</b> Помилка концентратора зондів Сповіщення</p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Ви можете продовжувати готувати, натискаючи на регулятор, проте гриль не зможе повідомляти вам про температуру їжі, доки не буде усунено код помилки E17.</li> <li>2. Перейдіть до меню на контролері та вимкніть гриль. Після завершення процедури вимкнення та повного охолодження гриля від'єднайте його від джерела живлення.</li> </ol> <p>УВАГА: Не відключайте гриль від мережі під час процедури вимкнення.</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>3. Викрутіть два гвинти на передній частині бункера, щоб звільнити ПАНЕЛЬ ТЕХНІЧНОГО ОБСЛУГОВУВАННЯ EZ ACCESS (A).</li> <li>4. Перевірте електричне з'єднання втулки зонда на друкованій платі. Переконайтеся, що роз'єм надійно підключений (B).</li> <li>5. Встановіть знову ПАНЕЛЬ ТЕХНІЧНОГО ОБСЛУГОВУВАННЯ EZ ACCESS за допомогою двох гвинтів (C).</li> <li>6. Зніміть втулку зонда з передньої частини бункера (D).</li> </ol> <p>УВАГА: Не використовуйте інструменти, щоб від'єднати втулку зонда від решітки. Це може призвести до пошкодження.</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>7. Перевірте електричне з'єднання на задній панелі втулки зонда та переконайтеся, що роз'єм надійно закріплений (E).</li> <li>8. Встановіть втулку зонда назад у передню частину бункера (F).</li> <li>9. Підключіть гриль до мережі та розпочніть приготування, щоб контролер міг виконати діагностику. Діагностика може тривати до 30 секунд, і вентилятор увімкнеться під час процесу. Якщо код помилки E17 все ще залишається на контролері, зверніться до представника служби підтримки клієнтів у вашому регіоні, використовуючи контактну інформацію на нашому вебсайті.</li> </ol>





## ВИРІШЕННЯ НЕСПРАВНОСТЕЙ

Код помилки	Рішення
<b>E18</b> Падіння температури Сповіщення	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Ви можете продовжувати готувати, натискаючи на регулятор. Переконайтеся, що кришка гриля закрита під час приготування. Якщо ви хочете готувати на грилі з відкритою кришкою або плануєте часто відкривати кришку під час приготування, спробуйте ручний режим для постійного палива та швидкості вентилятора без надмірного коригування гриля.</li> <li>2. Відкрийте кришку бункера (А), щоб перевірити рівень та якість пелет. Зверніть увагу, що пелети у верхній частині бункера не є репрезентативними для повного бункера. Свіжі пелети повинні мати хрусткий хрускіт при розламанні та не кришитися на пил.</li> <li>3. За потреби заповніть бункер свіжими ПЕЛЕТАМИ WEBER ALL NATURAL HARD WOOD PELLETS.</li> <li>4. Відкрийте кришку гриля та візуально огляньте внутрішній температурний датчик усередині варильної камери (В). Переконайтеся, що ніщо не заважає температурному датчику. Закрийте кришку гриля.</li> </ol>
<b>E19</b> Сповіщення про згасання полум'я Гриль втратив полум'я, а свічка розжарювання намагається її знову запалити	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Відкрийте кришку бункера (А) та перевірте рівень пелет. За потреби заповніть бункер свіжими пелетами WEBER ALL NATURAL HARD PELLETS. Обов'язково перевірте якість пелет. Свіжі пелети повинні мати хрусткий хрускіт при розламанні та не кришитися на пил.</li> <li>2. Гриль спробує знову запалити. Не відключайте гриль від мережі.</li> </ol>
<b>E20</b> Сповіщення про брудний показник рівня палива. (лише вибрані моделі)	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. You can continue to cook by pressing the dial, however, the grill will be unable to inform you of the fuel level until the E20 error code is resolved.</li> <li>2. Open the hopper lid and wipe the fuel sensor lens clean using a soft dry cloth (C).</li> </ol> <p>ПРИМІТКА. Не протирайте лінзу датчика пальцями.</p>
<b>E21</b> Сповіщення про низький рівень пального (лише вибрані моделі)	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Ви можете продовжувати готувати, натискаючи на регулятор, проте палива в грилі мало, і його потрібно буде долити, щоб уникнути потенційних перешкод для вашого приготування.</li> <li>2. Відкрийте кришку бункера (А) та перевірте рівень пелет. За потреби доповніть бункер свіжими ПЕЛЕТАМИ WEBER З НАТУРАЛЬНИХ ТВЕРДИХ ПОРОЖИН. Обов'язково перевірте якість пелет. Свіжі пелети повинні мати хрусткий хрускіт при розламуванні та не розсіпатися на пил.</li> </ol>



Якщо будь-яке з цих сповіщень (E18-E21) все ще залишається на контролері після усунення несправностей та кількох приготувань, зверніться до представника служби підтримки клієнтів у вашому регіоні, використовуючи контактну інформацію на нашому вебсайті.



## Рекомендоване очищення

Щоб ваш гриль WEBER SEARWOOD працював безперебійно протягом багатьох років приготування на барбекю та копчення, WEBER рекомендує ретельне очищення гриля після 12 годин або 9 сеансів приготування, залежно від того, що настане раніше. Додаткове очищення може знадобитися після завершення приготування на низькій та повільній температурі перед початком приготування на високій температурі, щоб видалити будь-який жир, який не згорів при низьких температурах.

**ПОПЕРЕДЖЕННЯ:** ЗАВЖДИ ПЕРЕКОНОУЙТЕСЯ, ЩО ГРИЛЬ ПОВНІСТЮ ОХОЛОДІВ ТА ВІДКЛЮЧЕНИЙ ВІД ДЖЕРЕЛА ЖИВЛЕННЯ.

**ПЕРЕД ПОЧАТКОМ БУДЬ-ЯКОГО ТЕХНІЧНОГО ОБСЛУГОВУВАННЯ АБО ЧИЩЕННЯ.**

**УВАГА:** НІКОЛИ НЕ ОБЛИВАЙТЕ ГРИЛЬ ПОСТІЙНИМ СТРУМЕНЕМ ВОДИ. НАПРИКЛАДНО З САДОВОГО ШЛАНГА АБО МИЙКИ ПІД ВИСОКИМ ТЕМПЕРАТУРОМ. ЕЛЕКТРОННІ КОМПОНЕНТИ МОЖУТЬ БУТИ ПОШКОДЖЕНІ.

**УВАГА:** WEBER рекомендує використовувати рукавиці для барбекю або гумові рукавички для захисту рук під час очищення гриля. Будь ласка, виконайте такі дії для очищення гриля:

1. Після того, як ваш гриль повністю вимкнеться та повністю охолоне, від'єднайте його від джерела живлення.
2. Відкрийте кришку гриля та почистіть її щіткою або зіскребіть щіткою для гриля або скребком, що входить до комплекту.
3. Поки вони на місці, почистіть щіткою або зіскребіть решітки для приготування, а потім вийміть їх з варильної камери та відкладіть.
4. Встановіть велику планку FLAVORIZER, дифузور тепла та дефлектор тепла, зіскребіть їх скребком, що входить до комплекту, а потім вийміть їх з варильної камери та відкладіть.
5. Зіскребіть внутрішню частину варильної камери щіткою для гриля або скребком. Злийте весь жир та сміття в лоток для жиру внизу котла.
6. Послабте гвинти-барашки та вийміть горілку з варильної камери. Висипте будь-який попіл або залишки гранул та протріть горілку начисто. Використовуючи скребком, що входить до комплекту, або щітку з м'якою щетиною, очистіть внутрішні поверхні, а потім знову встановіть горілку.
7. Витягніть піддон для жиру та зіскребіть будь-який жир і попіл у жирозбірник. Встановіть одноразовий фольгований піддон у жирозбірник. Повністю засуньте піддон для жиру та жирозбірник назад на місце.

**ПОПЕРЕДЖЕННЯ:** НЕ ВИЙМАЙТЕ КОНТЕЙНЕР ДЛЯ ЗБИРУ ЗОЛУ ТА ЖИРУ ПІД ЧАС РОБОТИ ГРИЛЯ, АБО ЯКЩО ВІН ЩЕ ГАРЯЧИЙ ПІСЛЯ ВИМКНЕННЯ. Регулярно замінюйте одноразовий піддон для крапель перед запаленням гриля, щоб зменшити ризик залучення жиру.

8. Встановіть назад у котел тепловий дефлектор, тепловий дифузор, велику планку FLAVORIZER та решітки для приготування.

## Hopper Cleaning

Щоб забезпечити використання свіжих пелет та чистоту бункера та шнекової трубки, WEBER рекомендує спорожняти та очистити бункер і шнекову трубку кожні 4 тижні за умови регулярного використання та кожні 2 тижні за відсутності регулярного використання.

**ПРИМІТКА:** Це очищення слід проводити частіше в умовах високої вологості. Будь ласка, виконайте такі дії для очищення бункера та шнекової трубки:

1. Після того, як ваш гриль повністю вимкнеться та охолоне, вимкніть його та від'єднайте від джерела живлення.
2. Ззаду гриля WEBER SEARWOOD помістіть велике відро або контейнер під бункер.
3. Потягніть за ручку вивільнення пелет, розташовану збоку бункера, щоб вивільнити пелети в контейнер знизу.
4. Вкрутіть два гвинти спереду бункера, щоб відкрити ПАНЕЛЬ ТЕХНІЧНОГО ОБСЛУГОВУВАННЯ EZ ACCESS.
5. Від'єднайте дротяний затискач від двигуна.
6. Вкрутіть два гвинти з монтажного кронштейна вузла шнека/двигуна. Зсуньте та поверніть шнек з трубки шнека.

**ПРИМІТКА:** Візуально зверніть увагу на орієнтацію двигуна після встановлення на решітці.

7. Очистіть трубку шнека та вузол шнека/двигуна, щоб видалити будь-які гранули та сміття, які могли блокувати шнек.
8. Перед тим, як знову встановити вузол шнека/двигуна назад у трубу шнека, переконайтеся, що зрізний штифт та кріплення все ще цілі. Обидві сторони штифта повинні бути повністю закріплені та видимими. Шнек не повинен відірватися від двигуна. Якщо зрізний штифт або кріплення зламані, їх слід замінити перед повторним складанням. Зверніться до представника служби підтримки клієнтів WEBER у вашому регіоні, використовуючи контактну інформацію на нашому веб-сайті, щоб отримати заміну.
9. Встановіть назад вузол шнека/двигуна, просунувши шнек через трубу шнека та закріпивши вузол двома гвинтами.

**УВАГА:** Переконайтеся, що вузол шнека/двигуна правильно орієнтований під час повторного встановлення в трубу шнека.

10. Підключіть електричне з'єднання двигуна. Переконайтеся, що дротяний затискач надійно прикріплений до двигуна.
11. Встановіть назад ПАНЕЛЬ ОБСЛУГОВУВАННЯ EZ ACCESS за допомогою двох гвинтів.
12. Закрийте ручку вивільнення пелет.
13. Відкрийте кришку бункера та заповніть його вибраними вами пелетами WEBER ALL NATURAL HARD PELLETS.

## Очищення зовнішньої частини гриля

Зовнішня поверхня вашого гриля може бути виготовлена з нержавіючої сталі, порцелянового, емальованого та пластикового матеріалів. WEBER рекомендує такі методи залежно від типу поверхні.

### Очищення поверхонь з нержавіючої сталі

Очищайте нержавіючу сталь нетоксичним, неабразивним засобом для чищення або поліролі для нержавіючої сталі, призначеним для використання на виробі для зовнішнього використання та грилях. Використовуйте м'яку тканину без ворсу для чищення у напрямку волокна нержавіючої сталі. Не використовуйте паперові рушники.

**УВАГА:** Не ризикуйте подряпати нержавіючу сталь абразивними пастами. Паста не очищає її не полірує. Вони змінять колір металу, видаляючи верхнє покриття півково оксиду хрому.

### Очищення пофарбованих, емальованих порцелянових поверхонь, пластикових та гумових компонентів

Очистіть пофарбовані, порцелянові емальовані та пластикові компоненти теплою мильною водою та м'якою тканиною без ворсу. Після протирання поверхонь злегка промийте їх та ретельно висушіть.

### Очищення зовнішньої поверхні грилів, що знаходяться в особливих умовах

Якщо ваш гриль перебуває в особливо суворому середовищі, вам потрібно буде частіше чистити його зовнішню частину. Кислотні дощі, хімікати для басейнів та солона вода можуть спричинити появу іржі на поверхні. Протріть зовнішню частину гриля теплою мильною водою. Потім злегка промийте та ретельно висушіть. Крім того, ви можете щотижня наносити неабразивний засіб для чищення нержавіючої сталі, щоб запобігти появі іржі на поверхні. Використовуйте лише за призначенням.

### Очищення харчових зондів

Ваші харчові зонди, що входять до комплекту, слід очистити після кожного використання, щоб забезпечити безпечні методи приготування. Однак, харчові зонди ніколи не слід занурювати в будь-яку рідину, оскільки це може їх пошкодити. WEBER рекомендує обережно протирати харчові зонди теплою водою з милом та м'якою тканиною або паперовим рушником.

### Одягайте рукавички

Завжди використовуйте термостійкі рукавички для барбекю під час використання гриля WEBER SEARWOOD. Вентиляційні отвори, ручки, система золи та жиру, а також жароміцний корпус нагріваються під час приготування на грилі та можуть спричинити серйозні опіки. Обов'язково захищайте руки та передпліччя.

### Розігрійте гриль

Переднє розігрівання гриля із закритою кришкою готує решітки та внутрішню температуру жаровні для приготування на грилі. Тепло розпушує будь-які шматочки їжі, що застрягли на решітках, що полегшує їх очищення щіткою для гриля або дерев'яним скребком. Переднє розігрівання гриля також достатньо нагріває решітки для правильного обсмажування, а також допомагає запобігти прилипанню їжі до них.

**УВАГА:** Під час використання щітки для гриля з нержавіючої сталі обов'язково перевірте на наявність вільних щетинок. Замініть щітку, якщо на решітці або щітці є вільні щетиночки.

### Накрийте кришкою

Важливо пам'ятати, що завжди потрібно готувати із закритою кришкою гриля. Це дозволить підтримувати потрібну температуру всередині котла та ретельно приготувати їжу.

### Змішай

Існує багато різновидів повністю натуральних твердих порід деревини WEBER, таких як гікорі, яблуня, вишня та інші. Ви можете експериментувати, змішуючи різні смаки пелет. Дослідіть можливості

## Час і температура приготування

Якщо ви готуєте на грилі в холоднішому кліматі або за вітряної погоди, час приготування може бути довшим. Ці умови знизять температуру гриля, тому завжди стежте за своїм грилем і використовуйте температурні зонди для продуктів, щоб забезпечити безпечну температуру їжі. Пам'ятайте, щоб кришка гриля була якомога щільніше закрита під час приготування, щоб тепло та дим не виходили назовні.

**⚠ ПОПЕРЕДЖЕННЯ!** Завжди відключайте гриль від джерела живлення та чекайте, поки він повністю охолоне, перш ніж виконувати будь-які технічні роботи або чищення.

**⚠ ПОПЕРЕДЖЕННЯ!** Ніколи не обприскуйте гриль постійним струменем води, наприклад, із садового шланга або мийки високого тиску. Електронні компоненти можуть бути пошкоджені.

**⚠ ПОПЕРЕДЖЕННЯ!** З часом на великій ароматичній планці, дифузорі тепла, дефлекторі тепла та решітках для приготування їжі може утворитися шорстка поверхня. Рекомендується носити захисні рукавички під час маніпуляції з цими деталями.

**⚠ ПОПЕРЕДЖЕННЯ!** Не мийте велику ароматичну планку, дифузор тепла, дефлектор тепла або решітки для приготування їжі в раковині, посудомийній машині або духовці з самоочищенням.

**⚠ ПОПЕРЕДЖЕННЯ!** Не кладіть жодних частин гриля на бункер, оскільки вони можуть подряпати кришку бункера.

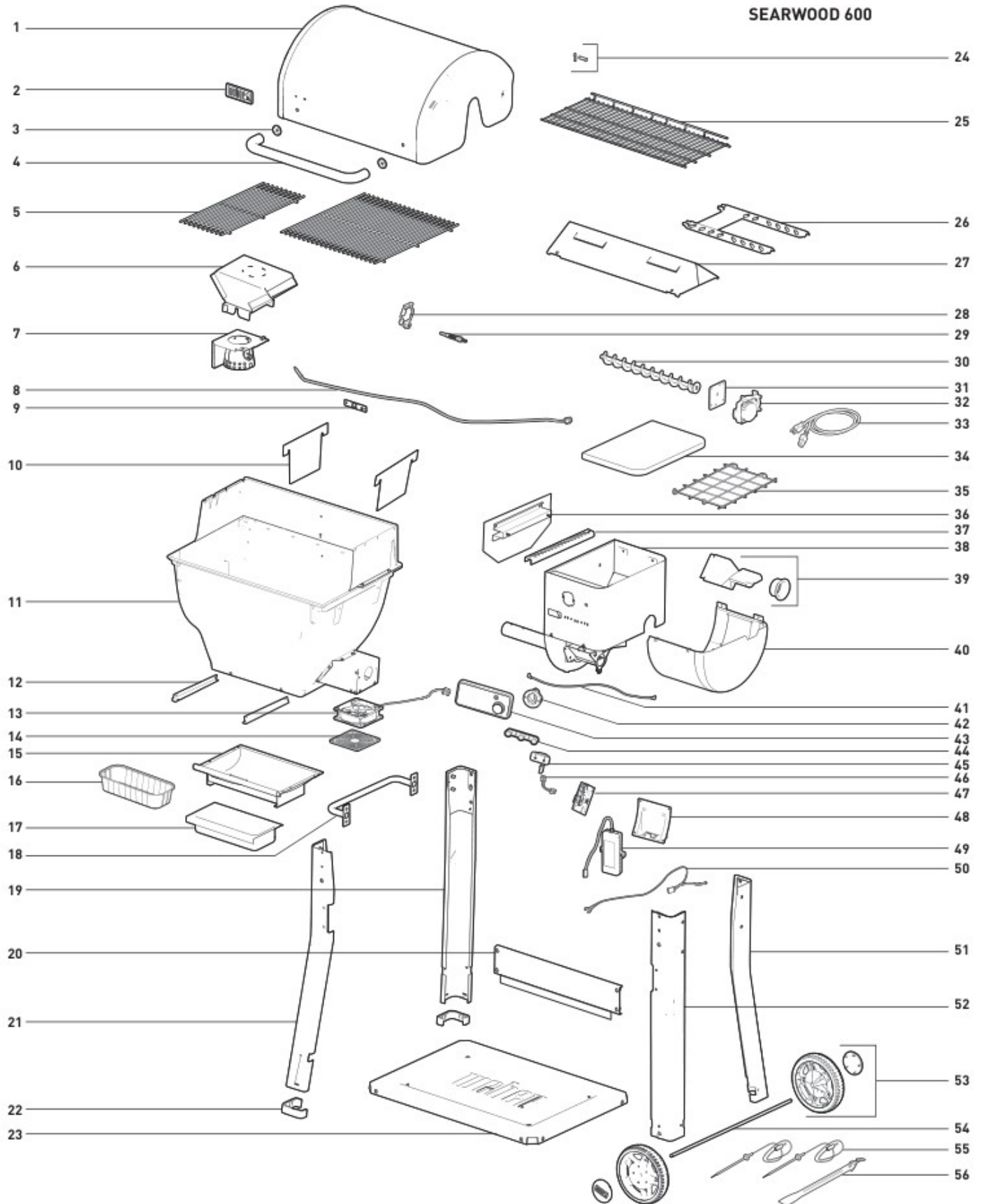
**⚠ ПОПЕРЕДЖЕННЯ!** Не використовуйте для очищення гриля жодне з перелічених нижче засобів:

- Абразивні поліролі або паста для нержавіючої сталі
- Засоби для чищення, що містять кислоту, уайт-спірит або кислот
- Засіб для чищення духовок
- Абразивні засоби для чищення або губки



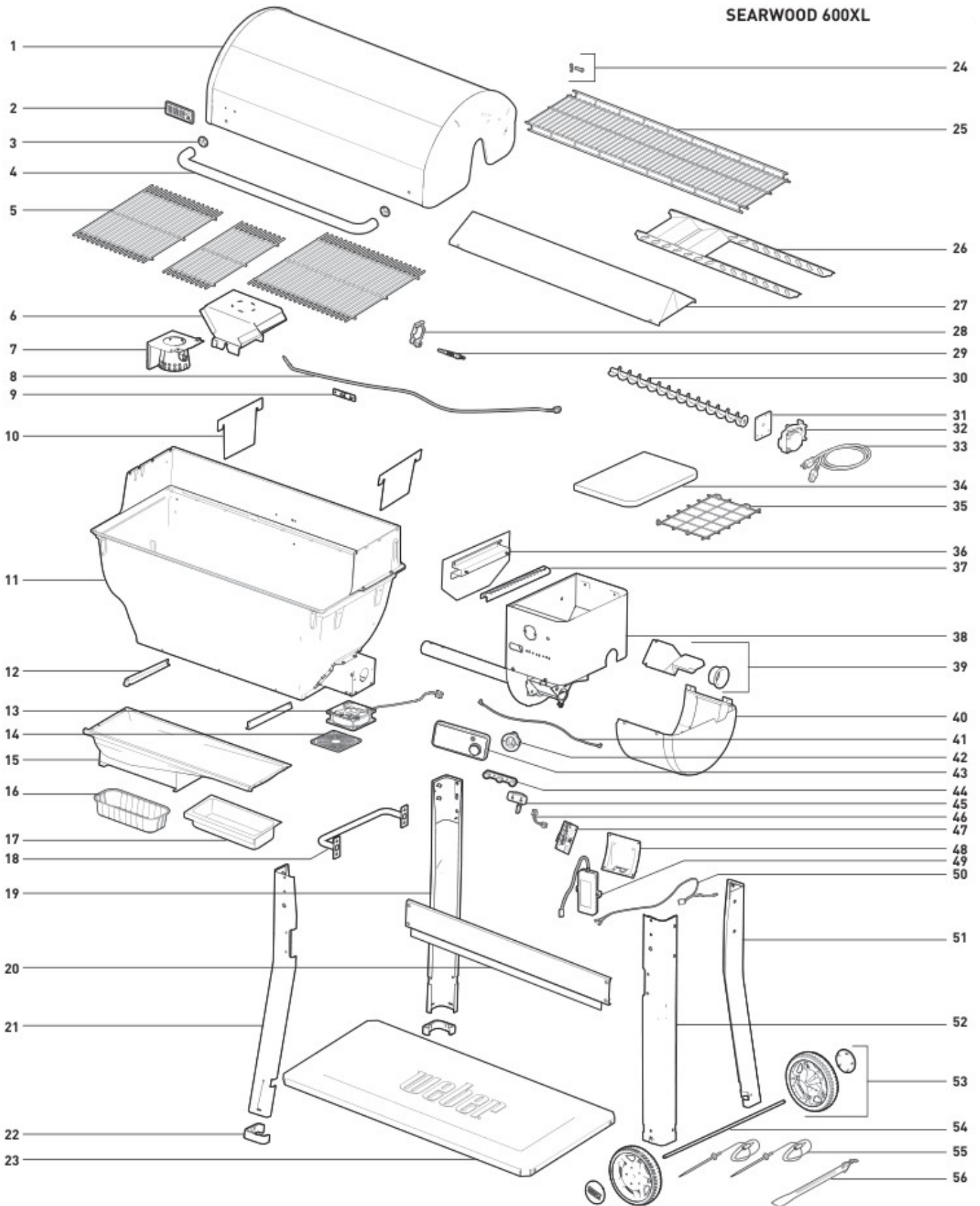
# ЗАПАСНІ ЧАСТИНИ

## SEARWOOD 600





SEARWOOD 600XL



Відповідність FCC: Це обладнання було протестовано та визнано таким, що відповідає обмеженням для цифрових пристроїв класу B відповідно до частини 15 правил FCC. Ці обмеження розроблені для забезпечення належного захисту від шкідливих перешкод у житлових приміщеннях. Це обладнання генерує, використовує та може випромінювати радіочастотну енергію, і якщо його не встановлено та не використовується відповідно до інструкцій, воно може спричиняти шкідливі перешкоди для радіозв'язку. Однак немає гарантії, що перешкоди не виникнуть у певній установці. Якщо це обладнання спричиняє шкідливі перешкоди для радіо- або телевізійного прийому, що можна визначити, вимкнувши та увімкнувши обладнання, користувачеві рекомендується спробувати виправити перешкоди одним або кількома з наступних заходів:

1. Переорієнтуйте або перемістіть приймальну антену.
2. Збільште відстань між обладнанням та приймачем.
3. Підключіть обладнання до розетки на іншому колі, ніж той, до якого підключено приймач.
4. Зверніться за допомогою до виробника, дилера або досвідченого радіо/телетехніка. Зміни або модифікації, що не були прямо схвалені компанією Weber, можуть позбавити користувача права експлуатувати цей пристрій.

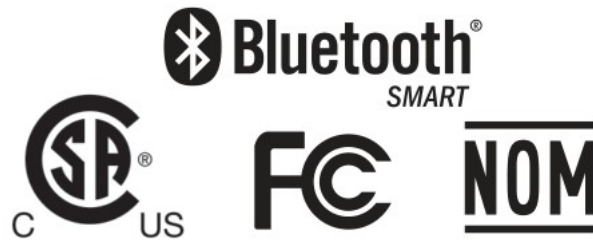
Вплив радіочастот (РЧ) FCC: Це обладнання відповідає обмеженням впливу радіації FCC та ISED Canada, встановленим для неконтрольованого середовища. Користувач повинен уникати тривалого впливу в межах 20 см від антени, що може перевищувати обмеження впливу радіочастот FCC або RSS-102.

Відповідність IC: Цей пристрій містить передавачі/приймачі, що не підлягають ліцензуванню, що відповідають RSS, що підлягають ліцензуванню, від Інновацій, науки та економічного розвитку Канади. Експлуатація пристрою підлягає наступним двом умовам:

1. Цей пристрій не повинен створювати перешкод;
2. Цей пристрій повинен приймати будь-які перешкоди, включаючи перешкоди, які можуть спричинити небажану роботу пристрою.

Відповідність IFETEL: Експлуатація цього пристрою підлягає наступним двом умовам:

1. Цей пристрій або пристрій не повинен створювати шкідливих перешкод,
2. Цей пристрій або пристрій повинен приймати будь-які перешкоди, включаючи перешкоди, які можуть спричинити небажану роботу. ULC/ORD-C2728 2013 UL2728A 2019



Дистриб'ютор та імпортер:  
ТОВ "ЗЕЛЕНА ЛІНІЯ" Україна,  
м. Одеса, пров. Бориса Айзенберга,  
будинок 3, тел.: (048) 777-64-75  
[www.weber-ukraine.com](http://www.weber-ukraine.com)



WEBER-STEPHEN PRODUCTS LLC  
[www.weber.com](http://www.weber.com)

© 2024 Designed and engineered by Weber-Stephen Products LLC,  
1415 S. Roselle Road, Palatine, Illinois 60067 USA