



Ръководство за употреба

Searwood 600
Searwood XL 600



Сканирайте QR кода за достъп до пълната онлайн версия на ръководството за употреба и:

- Активирайте гаранцията си
- Намерете помощ и полезна информация
- Открийте съвети и рецепти за барбекю



БЕЗОПАСНОСТ

Прочетете всички инструкции преди монтажа и използването на уреда.

Настоящото ръководство съдържа важна информация за опасности, предупреждения и предпазни мерки, свързани с продукта. Прочетете внимателно всички инструкции преди сглобяването и използването на това барбекю на пелети. Неспазването на тези указания може да доведе до пожар, експлозия, материални щети, сериозно нараняване или смърт.

Свържете се с местните власти относно изискванията за ограничения, разрешения и проверки при монтажа, валидни за Вашия район.

За инструкции за сглобяване вижте Ръководството за монтаж. ЗАПАЗТЕ ТЕЗИ ИНСТРУКЦИИ.

Посетете weber.com, изберете Вашата държава и регистрирайте барбекюто си още днес.

В настоящото ръководство се използват обозначенията ОПАСНОСТ, ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ и ВНИМАНИЕ, за да се подчертае важна информация, свързана с безопасността. Значението им е следното:

▲ ОПАСНОСТ: Показва опасна ситуация, която, ако не бъде избегната, ще доведе до смърт или сериозно нараняване.

▲ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Показва опасна ситуация, която, ако не бъде избегната, може да доведе до смърт или сериозно нараняване.

▲ ВНИМАНИЕ: Показва опасна ситуация, която, ако не бъде избегната, може да доведе до леко или средно тежко нараняване.

▲ ОПАСНОСТ: Дръжте запалими пари и течности далеч от барбекюто. Никога не използвайте бензин, запалителна течност за барбекю, керосин, спирт или други запалими течности за запалване или „освежаване“ на огъня в този уред. Съхранявайте всички подобни течности далеч от барбекюто по време на употреба.

▲ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: За да се избегне образуването на дим от запалване, монтажът на барбекюто на пелети трябва да бъде разположен така, че димът да не може да навлиза или да се натрупва в сгради. За допълнителни изисквания се консултирайте с местните противопожарни и строителни разпоредби.

▲ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Креозотът – образуван по време на изгарянето на дървесни пелети – трябва редовно да се отстранява. При изгарянето на дървесните пелети се образуват катран и други органични пари, които се смесват с отделяната влага и образуват креозот. При възпламеняване креозотът предизвиква изключително горещ огън.

▲ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Системата за управление на мазнините и пепелта, както и корпусът на барбекюто, трябва да се проверяват преди всяка употреба за наличие на натрупани мазнини и/или креозот. При наличие на натрупвания те трябва да бъдат отстранени, за да се намали рискът от пожар.

▲ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Изхвърляне на пепелта – пепелта трябва да се поставя в метален контейнер с плътно затварящ се метален капак. Контейнерът с пепел трябва да се поставя върху негорима повърхност, далеч от всички горими материали, до окончателното й изхвърляне. Ако пепелта ще бъде заровена в почвата или разпръсната по друг начин, тя трябва да остане в затворения метален контейнер, докато се охлади напълно.

▲ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Използвайте в това барбекю само WEBER ALL NATURAL HARDWOOD PELLETS. Не използвайте пелети за отопление. Стойността на средната топлинна мощност е 7 900 BTU/lb, а съдържанието на пепел е под 1%.

▲ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Отстранявайте съдовете и тавите за мазнина, когато барбекюто работи без наблюдение, за да намалите риска от пожар.

▲ ВНИМАНИЕ: Не използвайте принадлежности, които не са предназначени за използване с този уред.

▲ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Спазвайте следните указания, за да предотвратите отравяне с въглероден оксид и да защитите себе си, семейството си и околните:

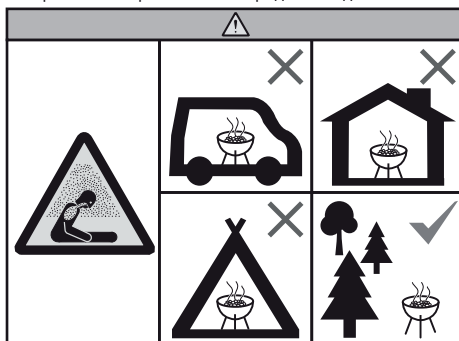
- Познавайте симптомите на отравяне с въглероден оксид: главоболие, замаяване, слабост, гадене, повръщане, сънливост и обърканост. Въглеродният оксид намалява способността на кръвта да пренася кислород. Ниските нива на кислород в кръвта могат да доведат до загуба на съзнание и смърт.
- Незабавно потърсете лекарска помощ, ако Вие или други хора развиете симптоми, подобни на настинка или грип, докато готвите или се намирате в близост до този уред. Отравянето с въглероден оксид често се установява твърде късно, тъй като може лесно да бъде свържано с настинка или грип.
- Консумацията на алкохол и употребата на лекарства могат да засилят ефектите от отравянето с въглероден оксид.

▲ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Въглеродният оксид е особено опасен за майката и детето по време на бременност, за кърмачета, възрастни хора, пушачи, както и за хора със заболявания на кръвоносната система, като анемия, или със сърдечни заболявания.

▲ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Преди да напълните отделението за пелети с WEBER ALL NATURAL HARDWOOD PELLETS, огледайте уреда за признаци на повреда. Ако установите повреден или липсващ компонент, не използвайте барбекюто. Незабавно се свържете с отдела за обслужване на клиенти във Вашия регион чрез данните за контакт на weber.com за съдействие или подмяна на част.

▲ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Не използвайте барбекюто в затворени и/или обитаеми помещения, например сгради, палатки, каравани, кемпери, моторни превозни средства или лодки. Съществува опасност от смъртоносно отравяне с въглероден оксид.

▲ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Не използвайте барбекюто в затворени и/или обитаеми помещения, например сгради, палатки, каравани, кемпери, моторни превозни средства или лодки. Съществува опасност от смъртоносно отравяне с въглероден оксид.



ОПАСНОСТИ

▲ ОПАСНОСТ: Не използвайте на закрито! Това барбекю е предназначено само за употреба на открито в добре проветриви зони. Не е предназначено и никога не трябва да се използва като отоплителен уред. Токсични изпарения и димни газове могат да се натрупат и да причинят сериозни телесни наранявания или смърт.

▲ ОПАСНОСТ: Това барбекю не е предназначено за търговска употреба и е проектирано само за домашна употреба на открито.

▲ ОПАСНОСТ: Не използвайте това барбекю в гараж, сграда, проход между сгради, палатка, навес със защитна мрежа или друга затворена зона.

▲ ОПАСНОСТ: Никога не извършвайте обслужване или ремонт на това барбекю, докато е включено към електрическата мрежа. Винаги изключвайте барбекюто от електрозахранването преди обслужване.

▲ ОПАСНОСТ: Опасно напрежение може да присъства в барбекюто и да причини токов удар, изгаряния или смърт. Винаги изключвайте барбекюто от електрозахранването преди обслужване или почистване.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ

▲ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Не използвайте това барбекю, освен ако всички части не са правилно монтирани. Барбекюто трябва да бъде сглобено съгласно инструкциите за монтаж. Неправилното сглобяване може да бъде опасно.

▲ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Никога не използвайте това барбекю без монтирана система за управление на мазнините и пепелта.

▲ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Никога не отстранявайте системата за управление на мазнините и пепелта, докато барбекюто работи.

▲ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Не използвайте дървени въглища, течни горива или вулканични камъни в това барбекю.

▲ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Не използвайте това барбекю под навеси или надвеси, изработени от горими материали.

▲ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Употребата на алкохол, лекарства по лекарско предписание или лекарства без рецепта може да повлияе на способността на потребителя да сглобява правилно или безопасно да използва барбекюто.

▲ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Бъдете изключително внимателни при работа с барбекюто. По време на готвене, почистване или предварително загряване то е горещо и не бива да се оставя без наблюдение, нито да се премества по време на работа.

▲ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Не допускайте деца и домашни любимци в близост до барбекюто.

▲ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Това барбекю не е предназначено за монтаж в каравани, кемпери и/или лодки.

▲ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Не използвайте това барбекю на разстояние по-малко от 61 cm от горими материали. Горимите материали включват, без ограничение, дървени или обработени дървени тераси, вътрешни дворове, веранди и сайдинг.

▲ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Поддържайте зоната около барбекюто свободна от горими пари и материали.

▲ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Не използвайте барбекюто при силен вятър.

▲ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Не носете дрехи с широки ръкави, докато запалвате или използвате барбекюто.

▲ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Не докосвайте скарите за готвене, горивната камера, системата за запалване, бутона за захранване или горивото, докато барбекюто работи.

▲ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: След като приключите с готвенето, натиснете и задръжте бутона за захранване, докато символът за захранване се освети, след което натиснете бутона още веднъж. Така ще се стартира процедурата по изключване и охлаждане.

▲ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: При работа с барбекюто използвайте топлоустойчиви ръкавици за барбекю или ръкохватки с ниво на защита срещу контактна топлина ниво 2 или по-високо.

▲ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Максималното натоварване на страничната масичка е 18 kg (40 lb). Не сядайте и не се облягайте на страничната масичка.

▲ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Не премествайте, не покривайте и не прибирайте барбекюто, докато е включено или преди да е напълно изстинало.

▲ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Не използвайте вода за овладяване на възпламеняване от мазнини или за гасене на пелети.

▲ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Използването на това барбекю не по предназначение може да причини пожар, токов удар или нараняване.



Характеристики на грила

За достъп до пълна потребителска информация сканирайте QR кода и въведете серийния номер на Вашия грил или посетете: weber.com/literature-online

Серийен номер

Запишете серийния номер на Вашето барбекю в полето по-горе за бъдещи справки. Серийният номер е посочен на идентификационния етикет на барбекюто.

Една от основните причини за възникване на пожари е неспазването на изискваните безопасни разстояния до горими материали. От изключителна важност е този продукт да бъде монтиран и използван единствено в съответствие с настоящите инструкции.

9501072



ГАРАНЦИЯ

▲ **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Този уред трябва да се свързва само към заземен контакт. Не използвайте адаптер за щепсел. Ако е необходим удължител, използвайте такъв, одобрен за употреба на открито и подходящ за този уред. Максималната дължина на удължителя е 4 m. Поддържайте удължителя възможно най-къс.

Проверявайте удължителя преди употреба и го подменете, ако е повреден. За да намалите риска от материални щети и/или телесни наранявания, не използвайте удължител, освен ако той не отговаря на спецификациите, посочени в настоящото ръководство.

▲ **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Проверявайте захранващия кабел и щепсела редовно за признаци на повреда. Не използвайте уреда, ако кабелът или щепселът са повредени.

▲ **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Не използвайте уреда, ако електрическият контакт е повреден.

▲ **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Винаги изключвайте барбекюто от електрозахранването, като издърпвате щепсела. Не дърпайте кабела.

▲ **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Не използвайте барбекюто в радиус от 3 m от воден басейн или друг воден обект.

▲ **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Дръжте захранващия кабел и удължителя далеч от нагreti повърхности или места, където могат да причинят спъване.

▲ **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Сондите за температура на храната са много остри и могат да бъдат горещи по време на употреба. Работете внимателно с тях, за да избегнете нараняване.

▲ **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Захранващият кабел е оборудван с трикоактен (заземен) щепсел за защита от токов удар и трябва да бъде включен директно в правилно заземен трикоактен контакт. Не режете, не отстранявайте и не променяйте щепсела по никакъв начин.

▲ **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Редовно проверявайте и почиствайте горивната камера, шнека и бункера за пелети от натрупвания и препятствия, които могат да възпрепятстват правилното подаване на гориво. Вижте раздел ПРЕПОРЪЧИТЕЛНО ПОЧИСТВАНЕ за повече подробности.

▲ **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Ако барбекюто се съхранява на открито през периоди на неизползване, дъждът или високата влажност могат да овлажнят дървените пелети в отделението за пелети. Намокрените или изложени на висока влажност пелети могат да се разширят, да се разпадат и да запустят системата за подаване на гориво.

▲ **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Ако използвате приложението WEBER CONNECT за наблюдение на работата на барбекюто, уверете се, че всички предпазни мерки за безопасност, описани в настоящото ръководство, са спазени преди използване на барбекюто. Някои познати и непознати опасности могат да възникнат в близост до барбекюто и да изискват Вашето присъствие за предприемане на спешни действия. Не оставяйте барбекюто без наблюдение.

▲ **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** За да намалите вероятността от възпламеняване на мазнини, уверете се, че тавата за пепел и мазнини, топлинният дефлектор и скарите за готвене са монтирани правилно.

▲ **ВНИМАНИЕ:** Уверете се, че всички електрически връзки са сухи и не са в контакт със земята.

▲ **ВНИМАНИЕ:** Спазвайте всички приложими закони и разпоредби при използването на този уред.

▲ **ВНИМАНИЕ:** При свързване на уреда към електрозахранването се уверете, че напрежението на електрическата мрежа съответства на напрежението, посочено върху табелката с технически данни на уреда.

▲ **ВНИМАНИЕ:** Винаги изключвайте барбекюто от електрическия контакт, когато не го използвате и преди почистване. Оставете барбекюто да изстине преди извършване на поддръжка.

▲ **ВНИМАНИЕ:** Бъдете особено внимателни при изваждане на системата за управление на мазнините и пепелта и при изхвърляне на гореща мазнина или пепел.

▲ **ВНИМАНИЕ:** Винаги съхранявайте WEBER ALL NATURAL HARDWOOD PELLETS на сухо място, защитено от топлина и влага.

▲ **ВНИМАНИЕ:** Максималното натоварване на долния рафт е 18 kg (40 lb). Не стъпвайте върху долния рафт и не го претоварвайте.

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

Гаранция

Благодарим Ви, че избрахте продукт на Weber.
Weber-Stephen Products LLC, 1415 S. Roselle Road, Palatine, Illinois 60067, се стреми да предлага безопасни, издръжливи и надеждни продукти.

Настоящата Доброволна гаранция на Weber Ви се предоставя без допълнително заплащане. Тя съдържа информация за действията, които трябва да предприемете в малко вероятния случай на повреда или дефект, налагащи ремонт или замяна на Вашия продукт Weber.

Съгласно приложимото законодателство собственикът разполага с определени права в случай на дефект на продукта. Тези права могат да включват допълнително изпълнение, замяна на продукта, намаляване на купунната цена и прекратяване на договора. В Европейския съюз например това са законовите права, предвидени в националното законодателство, с което се прилага Директивата на ЕС относно определени аспекти на договорите за продажба на стоки. Настоящата гаранция предоставя допълнителни права, които са независими от законово установените гаранционни права.

Доброволна гаранция на WEBER

Weber гарантира на купувача на продукта Weber (или в случай на подарък или промоционален артикул – на лицето, за което продуктът е закупен като подарък или промоционален артикул) („Собственик“), че продуктът няма да има дефекти в материалите и изработката за периодите, посочени в таблицата по-долу, считано от датата на покупка, при условие че продуктът е сглобен и използван съгласно придружаващото го ръководство за употреба. (Забележка: Ако изгубите или не можете да намерите ръководството за употреба на Weber, заместете копие и достъпно онлайн на www.weber.com.) В рамките на настоящата гаранция Weber се задължава да ремонтира или замени част, за която е установено, че е дефектна по отношение на материалите или изработката, при спазване на ограниченията и изключенията, посочени по-долу.

ДО СТЕПЕНА, ПОЗВОЛЕНА ОТ ПРИЛОЖИМОТО ЗАКОНОДАТЕЛСТВО, ТАЗИ ГАРАНЦИЯ СЕ ПРЕДОСТАВЯ ЕДИНСТВЕНО НА ПЪРВОНАЧАЛНИЯ КУПУВАЧ И НЕ МОЖЕ ДА БЪДЕ ПРЕХВЪРЛЯНА НА ПОСЛЕДВАЩИ СОБСТВЕНИЦИ, ОСВЕН В СЛУЧАИТЕ НА ПОДАРЪКИ И ПРОМОЦИОНАЛНИ АРТИКУЛИ, ПОСОЧЕНИ ПО-ГОРЕ.

ГАРАНЦИОННИ СРОКОВЕ ЗА ПРОДУКТА

Корпус на барбекюто и всички компоненти, които не са посочени по-долу: 5 години

Електрически компоненти: 3 години

Скари за готвене, горивна камера, топлинен разпределител, топлинен дефлектор и рамка на контролера: 3 години

Weber стои зад качеството на своите продукти и с готовност предоставя гаранционно обслужване при дефекти на барбекюто или на съответните компоненти, които нормалното износване и амортизация не се покриват от гаранцията.

Нормалното износване и амортизация включват козметични и други несъществени изменения, които могат да настъпят в резултат на нормалната употреба на Вашето барбекю с течение на времето, като например повърхностна ръжда, вдълбнатини, дракотини и др.

Въпреки това Weber ще изпълни задълженията си по настоящата гаранция за барбекюто или съответните компоненти, когато повредата или неизправността са резултат от дефект в материалите или изработката.

Дефект в материалите включва прогаряне или пробиване вследствие на корозия на определени части, както и други повреди или неизправности, които възпрепятстват безопасното и правилното използване на Вашето барбекю.

Отговорности на собственика по настоящата гаранция / Изключения от гаранцията

За да се възползвате безпроблемно от гаранционното обслужване на Weber, е важно (но не е задължително) да регистрирате своя продукт Weber онлайн на www.weber.com.

Също така съхранявайте оригиналната касова бележка и/или фактурата за покупка.

Регистрацията на Вашия продукт Weber потвърждава гаранционното покритие, ускорява обработката на евентуални гаранционни претенции и осигурява директна връзка между Вас и Weber, в случай че е необходимо да се свържете с Вас.

Ако не сте имали възможност да регистрирате барбекюто си преди да поискате гаранционно обслужване, моля, подгответе следната информация, когато се свържете с нас:

Име – Адрес – Телефонен номер – Емейл адрес – Серийен номер – Дата на покупка – Търговец, от когото е закупен продуктът – Модел – Цвят – Основен проблем

Настоящата гаранция се прилага само ако Собственикът полага грижа за продукта Weber, като спазва всички инструкции за монтаж, употреба и превантивна поддръжка, посочени в придружаващото ръководство за употреба, освен ако Собственикът може да докаже, че повредата или неизправността не са свързани с неспазването на тези задължения.

Ако живеете в крайбрежен район или продуктът е разположен в близост до плуен басейн, поддръжката трябва да включва редовно измиване и изплакване на външните повърхности, както е описано в ръководството за употреба.

Настоящата гаранция отпада при наличие на повреди, влошаване на състоянието, обезцветяване и/или корозия, за които Weber не носи отговорност и които са причинени от:

- неправилна употреба, злоупотреба, промени по продукта, модификации, неправилно приложение, вандализъм, небрежност, неправилен монтаж или неспазване на инструкциите за нормална експлоатация и периодична поддръжка;
- насекоми (например паяци) и гризачи (например катерици);
- излагане на солен въздух и/или източници на хлор, като плувни басейни и хидромасажни вани;
- тежки атмосферни условия, като градушка, урагани, земетресения, цунами, бурни вълни, торнадо или силни бури;
- киселинен дъжд и други фактори на околната среда.

Използването и/или монтирането на части, които не са оригинални части Weber, води до отпадане на настоящата гаранция, а всички произтичащи от това повреди не се покриват от гаранцията.

Процедура за гаранционно обслужване

Ако считате, че дадена част е покрита от настоящата гаранция, моля, свържете се с отдела за обслужване на клиенти на Weber, като използвате информацията за контакт на нашия уебсайт (www.weber.com).

След извършване на проверка Weber по свое усмотрение ще ремонтира или замени дефектната част, покрита от гаранцията. Ако ремонтът или замяната не са възможни, Weber може по свое усмотрение да замени барбекюто с нов модел със същата или по-висока стойност. Weber може да поиска връщане на определени части за проверка, като транспортните разходи трябва да бъдат предварително заплатени от Собственика.

При контакт с отдела за обслужване на клиенти подгответе следната информация:

Име – Адрес – Телефонен номер – Емейл адрес – Серийен номер – Дата на покупка – Търговец, от когото е закупен продуктът – Модел – Цвят – Основен проблем

Отказ от отговорност

ОСВЕН ДОКОЛКОТО Е ПРЕДВИДЕНО В НАСТОЯЩАТА ГАРАНЦИЯ И ДОКОЛКОТО НЕ Е ЗАБРАНЕНО ОТ ПРИЛОЖИМОТО ЗАКОНОДАТЕЛСТВО, НЕ СЕ ПРЕДОСТАВЯТ ДРУГИ ИЗРИЧНИ ГАРАНЦИИ ИЛИ ДОБРОВОЛНИ ДЕКЛАРАЦИИ ЗА ОТГОВОРНОСТ, КОИТО ДА НАДХВЪРЛЯТ ПОСОЧЕНОТО В НАСТОЯЩАТА ГАРАНЦИЯ.

Настоящата гаранция не ограничава и не изключва отговорност в случаите, когато подобно ограничаване или изключване не е допустимо съгласно закона.

НЕ СЕ ПРЕДОСТАВЯТ ДРУГИ ГАРАНЦИИ ИЗВЪН ИЗРИЧНО ПОСОЧЕНИТЕ В НАСТОЯЩАТА ГАРАНЦИЯ. НЕ СЪЩЕСТВУВАТ ДРУГИ ГАРАНЦИИ, ПРЕДОСТАВЕНИ ОТ КАКВОТО И ДА Е ЛИЦЕ, ВКЛЮЧИТЕЛНО ПОДРАЗБИРАЩИ СЕ ГАРАНЦИИ ЗА ТЪРГОВСКА ПРИГОДНОСТ ИЛИ ПОДРАЗБИРАЩИ ЗА ОПРЕДЕЛЕНА ЦЕЛ.

ЕДИНСТВЕНОТО СРЕДСТВО ЗА ЗАЩИТА ПО НАСТОЯЩАТА ГАРАНЦИЯ Е РЕМОНТЪТ ИЛИ ПОДМАНАТА НА ДЕФЕКТНАТА ЧАСТ.

ПРИ НИКАКВА ОБСТОЯТЕЛСТВА РАЗМЕРЪТ НА ОБЕЗЧЕТИЕТО ПО НАСТОЯЩАТА ДОБРОВОЛНА ГАРАНЦИЯ НЕ МОЖЕ ДА НАДВИШАВА КУПУННАТА ЦЕНА НА ПРОДАДЕНИЯ ПРОДУКТ WEBER.

ВИЕ ПОЕМАТЕ РИСКА И ОТГОВОРНОСТТА ЗА ВСЯКА ЗАГУБА, ПОВЕДА ИЛИ НАРАНЯВАНЕ НА ВАС, НА ВАШЕТО ИМУЩЕСТВО И/ИЛИ НА ДРУГИ ЛИЦА И ТЯХНОТО ИМУЩЕСТВО, ПРОИЗТИЧАЩИ ОТ НЕПРАВИЛНА УПОТРЕБА НА ПРОДУКТА ИЛИ ОТ НЕСПАЗВАНЕ НА ИНСТРУКЦИТЕ, СЪДЪРЖАЩИ СЕ В ПРИДРУЖАВАЩИТЕ ДОКУМЕНТИ НА WEBER.

ЧАСТИТЕ И ПРИНАДЛЕЖНОСТИТЕ, ПОДМЕНИНИ ПО НАСТОЯЩАТА ГАРАНЦИЯ, СА ПОКРИТИ САМО ДО ИЗТИЧАНЕ НА СЪОТВЕТНИЯ ГАРАНЦИОНЕН СРОК, ПОСОЧЕН В НАСТОЯЩАТА ГАРАНЦИЯ. НАСТОЯЩАТА ГАРАНЦИЯ СЕ ПРИЛАГА САМО ЗА УПОТРЕБА В ЧАСТНИ ДОМАКИНСТВА И НЕ СЕ ОТНАСЯ ЗА ПРОДУКТИ WEBER, ИЗПОЛЗВАНИ ЗА ТЪРГОВСКИ, ОБЩЕСТВЕНИ ИЛИ МНОГОФАМИЛНИ ЦЕЛИ, КАТО РЕСТОРАНТИ, ХОТЕЛИ, КУРТОРИ ИЛИ ИМОТИ ПОД НАЕМ.

WEBER МОЖЕ ПЕРИОДИЧНО ДА ПРОМЕНЯ КОНСТРУКЦИЯТА НА СВОИТЕ ПРОДУКТИ. НИЩО В НАСТОЯЩАТА ГАРАНЦИЯ НЕ МОЖЕ ДА СЕ ТЪЛКУВА КАТО ЗАДЪЛЖЕНИЕ ЗА ВНАСЯНЕ НА ПОДОБНИ ПРОМЕНИ ВЪВ ВЕЧЕ ПРОИЗВЕДЕНИ ПРОДУКТИ, НИТО КАТО ПРИЗНАНИЕ, ЧЕ ПРЕХОДНИТЕ КОНСТРУКЦИИ СА БИЛИ ДЕФЕКТИВНИ.

За резервни части се свържете с местния търговец или посетете [weber.com](http://www.weber.com).



ТЕХНОЛОГИИ ЗА ГОТВЕНЕ

A Капак с порцеланово-емайлирано покритие WEBER

Създаден да издържа дълги години. Блясъкът на SEARWOOD се запазва за дълго време. Ексклузивното порцеланово-емайлирано покритие WEBER е устойчиво на атмосферни влияния и спомага за предотвратяване на корозия и напукване с течение на времето.

B Странично отделение за пелети

Страничното отделение за пелети с голям капацитет побира цял пакет пелети с тегло 9 kg, което го прави идеално за продължително опущване.

C Технология Rapid React™ PID

Разработена с технологията Rapid React™ PID на WEBER. Тази усъвършенствана система осигурява по-бързо достигане и по-прецизно поддържане на зададената температура в сравнение с повечето барбекюта на пелети и предлага температурен диапазон от 82°C до 315°C. Това Ви дава свободата да приготвяте стейкове, да опущвате месо, да печете пица, да използвате грил плоча и много други.

D Система Pull and Clean за управление на мазнините и пепелта

Създадена за бързо и лесно почистване без необходимост от прахосмукачка. Мазнините и пепелта се събират в тавата, разположена в долната част на корпуса на барбекюто. След това те се отвеждат към контейнера за мазнина за лесно изхвърляне.

E Запалителна система Glow Plug

Запалителната система осигурява запалването на горивото в горивната камера.



ГОТВЕНЕ НА ПЕЛЕТИ

Как работи WEBER SEARWOOD?

Барбекюто на пелети WEBER SEARWOOD работи чрез подаване на WEBER ALL NATURAL HARDWOOD PELLETS към горивната камера посредством шнекова система.

След като пелетите бъдат подадени в горивната камера, системата за запалване ги възпламенява. Това стартира процеса на предварително загряване и поддържа зададената температура чрез свързаната система WEBER CONNECT.

След достигане на зададената температура тя ще се поддържа през цялото време на готвене. Вентилаторът подава кислород през горивната камера, за да поддържа горивния процес.

Препоръки за готвене

За оптимални резултати изтеглете и използвайте приложението WEBER CONNECT за Вашето барбекю Searwood, за да получавате автоматично най-новите актуализации на софтуера и функциите.

• При използване на допълнителната горна скара за готвене или при продължително опущване Weber препоръчва поставянето на голям алуминиев съд за еднократна употреба върху долните скари за готвене, за да събира мазнините и соковете от храната.

• За най-добри резултати дръжте капака на барбекюто затворен по време на предварителното загряване и готвенето.

Качество на дървените пелети

Използването на висококачествени WEBER ALL NATURAL HARDWOOD PELLETS е от съществено значение за оптималната работа на барбекюто.

Пелетите трябва да имат чист дървесен аромат, да бъдат с еднаква форма, твърди и с гладка повърхност. Качествените пелети не трябва да се разпадат и не бива да изглеждат прашни или да имат беззвучна цвят.

Пелетите трябва винаги да се съхраняват на закрито в херметически затворен съд. Weber препоръчва съхраняването на WEBER ALL NATURAL HARDWOOD PELLETS в херметически затворен контейнер, защитен от атмосферни влияния.

Препоръчителна поддръжка на SEARWOOD

- Почистете тавата за мазнини и контейнера за мазнина преди всяко готвене.
- С помощта на включения инструмент за почистване отстранявайте остатъците от скарите за готвене, гредите FLAVORIZER Bars, топлинния разпределител и топлинния дефлектор в корпуса на барбекюто. ЗАБЕЛЕЖКА: Преди изваждане на топлинния разпределител се уверете, че той е напълно празен.
- След това почистете корпуса на барбекюто и горивната камера от пепел и замърсявания. Това трябва да се извършва след всяко готвене на директна топлина и бавно готвене на ниска температура, най-малко на всеки 12 часа работа или след 9 готвения, което от двете настъпи първо.
- След всяко готвене изпълнявайте пълната процедура по изключване, за да осигурите безпроблемна работа при следващото използване.
- Почистете и изправете страничното отделение за пелети и тръбата на шнека на всеки 4 седмици при редовна употреба или на всеки 7 седмици, когато барбекюто не се използва редовно.

• С помощта на суха, необразивна кърпа почиствайте прозрачното на показателя за нивото на пелетите след изразходването на всеки 10 пакета пелети (само за определени модели).
ЗАБЕЛЕЖКА: За по-подробни инструкции относно поддръжката и почистването посетете weber.com или сканирайте QR кода на предната корица на настоящото ръководство за употреба.



СПЕЦИАЛНИ ХАРАКТЕРИСТИКИ

A Дигитален LCD контролер WEBER CONNECT

Дигиталният LCD контролер WEBER CONNECT Ви осигурява пълен контрол върху Вашето барбекю на дървени пелети WEBER SEARWOOD. Използвайте контролера, за да стартирате барбекюто, да избирате температурни настройки, да следите процеса на готвене и много други.

B Система за готвене DirectFlame™

Системата за готвене DirectFlame™ осигурява директен достъп на храната до пламъка за по-интензивен вкус и по-добро запечатване. Гредите FLAVORIZER Bars предпазват горивната камера от капещите мазнини и едновременно с това допринасят за по-богат аромат и вкус на храната.

C Вграден Wi-Fi® и Bluetooth®

Чрез смартфона си влезте в приложението WEBER CONNECT и се свържете с Вашето барбекю. Приложението WEBER CONNECT не само Ви осигурява достъп до най-новите версии на софтуера и фирмуера за оптимална работа, но също така Ви уведомява кога и какво е необходимо да направите по време на готвенето. Функцията за управление от разстояние Ви позволява да се отдалечите от барбекюто, като същевременно наблюдавате процеса на готвене и дори регулирате температурата директно от смартфона си.

D Сони за температурата на храната и барбекюто

За да следи процеса на готвене, Вашето барбекю SEARWOOD е оборудвано с вградена сонда за температурата на барбекюто и сонди за температурата на храната, които са свързани директно с контролера. Контролерът поддържа общо до 2 сонди за температурата на храната. (Допълнителните сонди за температурата на храната се предлагат отделно.)

E Аксесоари

Допълнете Вашето барбекю SEARWOOD с аксесоари според предпочитанията си. Посетете www.weber.com, за да разгледате пълната гама оригинални аксесоари WEBER.



ОБЩИ ИНСТРУКЦИИ

Подготовка на барбекюто за първоначално стартиране

Преди първото стартиране на Вашето барбекю WEBER SEARWOOD е необходимо да изпълните следните стъпки:

1. Отстранете всички опаковъчни материали от барбекюто.
2. Отворете капака на барбекюто и се уверете, че топлинният дефлектор, топлинният разпределител, гредите FLAVORIZER Bars и скарите за готвене са правилно монтирани в корпуса на барбекюто.
3. Проверете дали системата за събиране на мазнини и пепел е монтирана правилно и дали в контейнера за мазнина е поставен алуминиев съд за еднократна употреба WEBER.
4. Свържете захранващия кабел към задната част на страничното отделение за пелети, преди да включите барбекюто в заземен електрически контакт.
5. Отворете капака на страничното отделение за пелети и проверете дали предпазният елемент е поставен правилно. Уверете се също, че в долната част на отделениято за пелети няма чужди предмети, които да възпрепятстват работата на шнека.

ЗАБЕЛЕЖКА: Уверете се, че лостът за освобождаване на пелетите е затворен, преди да напълните отделениято за пелети.

6. Напълнете отделениято с избраните от Вас WEBER ALL NATURAL HARDWOOD PELLETS. След напълване затворете капака на отделениято за пелети.

WEBER CONNECT ПРИЛОЖЕНИЕ

Преди да започнете.

Сканирайте QR кода, за да изтеглите приложението WEBER CONNECT.



Свързване на Вашето барбекю към Bluetooth® или Wi-Fi мрежа

За да свържете Вашето барбекю WEBER SEARWOOD чрез Bluetooth® или към Wi-Fi мрежа, изпълнете следните стъпки:

СЪБЕТ: Weber препоръчва да свържете барбекюто към Вашата Wi-Fi мрежа за лесни и бързи актуализации на софтуера.

ЗАБЕЛЕЖКА: Weber препоръчва да стартирате барбекюто с най-новата версия на операционната система, преди да се опитате да го свържете чрез Bluetooth® или Wi-Fi мрежа.

1. Уверете се, че смартфонът Ви е свързан чрез Bluetooth® или към Wi-Fi мрежа.
2. От магазина за приложения на Вашия смартфон изтеглете приложението WEBER CONNECT от App Store® или Google Play™.
3. Отворете приложението WEBER CONNECT и следвайте инструкциите на екрана за свързване на Вашето барбекю SEARWOOD.

Когато бъде свързано, дигиталният контролер автоматично ще актуализира софтуера си във фонов режим всеки път, когато барбекюто е свързано към интернет.

ЗАБЕЛЕЖКА: За успешно свързване на смартфона към барбекюто чрез Wi-Fi мрежа, първо се уверете, че барбекюто е включено и че барбекюто и Wi-Fi рутерът са в обхват едно от друго. Ако срещате затруднения при свързването, опитайте да преместите барбекюто в обхвата на Wi-Fi рутера или да използвате удължител за Wi-Fi сигнал. Барбекюто трябва да бъде разположено на разстояние най-малко 61 cm от горими материали и леснозапалими течности.

Поддръжка преди всяко готвене

За да гарантирате безопасната и безпроблемна работа на Вашето барбекю WEBER SEARWOOD всеки път, когато го използвате, изпълнявайте следните действия преди готвене:

1. Почистете скарите за готвене с четка за барбекю или дървен инструмент за почистване.
2. Почистете вътрешността на корпуса на барбекюто от мазнини и пепел, след което почистете тавата за мазнини и изпразнете контейнера за мазнина преди всяко готвене.

ЗАБЕЛЕЖКА: Винаги използвайте алуминиев съд за еднократна употреба WEBER в контейнера за мазнина.

▲ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Не отстранявайте тавата за мазнини или контейнера за мазнина, докато барбекюто работи. Уверете се, че е извършена пълната процедура по изключване. Подменяйте редовно алуминиевия съд за еднократна употреба, преди да се напълни с мазнина.

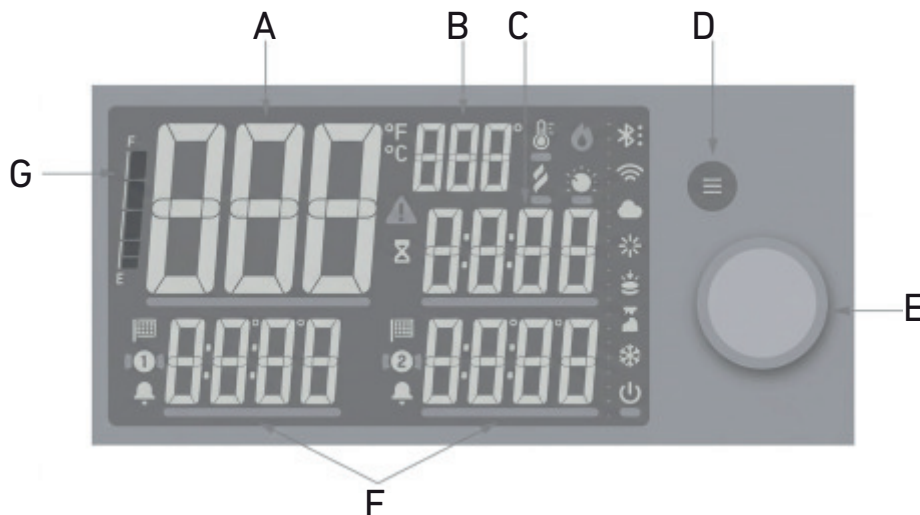
1. Уверете се, че в страничното отделение за пелети има достатъчно количество WEBER ALL NATURAL HARDWOOD PELLETS.
2. Проверете дали захранващия кабел е свързан към задната част на страничното отделение за пелети, преди да включите барбекюто в електрически контакт.

▲ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Дръжте захранващия кабел и всички удължители далеч от нагreti повърхности и вода и ги разполагайте така, че да не създават опасност от спъване.



ДИГИТАЛЕН LCD КОНТРОЛЕР WEBER CONNECT

Изтеглете приложението WEBER CONNECT, за да получите най-новите актуализации на софтуера и функциите на контролера.



A Основен екран

Основният екран е мястото, от което можете да изберете температурата на барбекюто или Manual Mode (Ръчен режим). След избора тук се показват текущата температура на барбекюто, нивото на Manual Mode или кодът за грешка.

B Зададена температура

След задаване на температурата тя се показва тук, а на основния екран се визуализира текущата температура на барбекюто.

C Таймер ⌘

Използвайте селектора, за да увеличавате или намалявате желаното време. Натиснете селектора, за да потвърдите и стартирате таймера. Иконата ⌘ показва, че е зададен таймер. Този екран ще показва и оставащото време по време на процедурата за изключване.

D Главно меню / Назад ☰

Натиснете бутона ☰, за да отворите Главното меню. С помощта на селектора преминете към желания елемент или икона и натиснете за потвърждение. Повторното натискане на бутона за Главно меню Ви връща към предишния екран.

E Селектор

Завъртете селектора, за да регулирате температурата на барбекюто, да навигирате между екраните и да използвате различните функции.

F Сонди за температура на храната

Вашето барбекю WEBER SEARWOOD разполага с два входа за сонди за температурата на храната, които Ви помагат да постигате отлични резултати всеки път.

Иконата 🍖 показва, че е зададено известие за температурата на храната. Когато се изпълнява програма за готвене, ще се показва индикатор за очакваното време до готовност на храната. 🍖

G Показател за нивото на пелетите

Някои модели SEARWOOD са оборудвани с показател за нивото на пелетите, който Ви позволява да следите количеството пелети, без да отваряте страничното отделение за пелети.

Икони за връзка

Тези икони показват състоянието на Bluetooth® и Wi-Fi връзката на Вашето барбекю. Иконата за облачна връзка 🌥️ показва, че барбекюто е свързано с облачната услуга.

Задаване на температура 🌡️

Използвайте този режим на готвене, за да зададете температура между 95°C и 315°C. Технологиията Rapid React™ PID ще се погрижи за останалото.

Режим SMOKEBOOST 🔥

Използвайте този режим на готвене, за да придадете допълнителен опушен аромат на храната при бавно готвене на ниска температура.

Ръчен режим - Manual Mode 🌞

Използвайте този режим на готвене, за да зададете постоянно подаване на гориво и постоянна скорост на вентилатора в нива от 1 до 10 (от ниска към висока мощност) или за готвене с отворен капак, без барбекюто автоматично да коригира настройките.

Изключване 🛑

След приключване на готвенето изберете тази функция, за да стартирате процедурата по изключване на барбекюто.

Икона пламък 🔥

Тази икона показва, че барбекюто е в активен режим на готвене.

Икона за актуализация ⚙️

Тази икона показва, че се извършва актуализация. Барбекюто ще продължи да работи, докато процесът протича във фонов режим.

Икона за натискане на селектора 🍖

Тази икона показва, че е необходимо да натиснете селектора.

Икона за почистване 🧼

Редовната поддръжка осигурява оптимална работа на барбекюто.

Икона за студено време ❄️

Тази икона показва, че температурата на околната среда е ниска. Това може да доведе до по-дълго време за стартиране.

Икона за грешка ⚠️

Тази икона показва възникване на грешка или известие. Кодът на грешката ще се покаже на основния екран.



РАБОТА С БАРБЕКЮТО

Процедура за първоначално стартиране

След като сте изпълнили всички стъпки, описани в предходния раздел „ОБЩИ ИНСТРУКЦИИ“, можете да стартирате процедурата за първоначално загряване на Вашето барбекю SEARWOOD.

ЗАБЕЛЕЖКА: Ако стартирате Вашето барбекю SEARWOOD за първи път, Weber препоръчва да го подготвите за работа, като го оставите да работи при температура 230°C в продължение на поне 30 минути със затворен капак.

Моля, следвайте следните стъпки при първото запалване на Вашето барбекю:

1. Уверете се, че барбекюто е включено в електрически контакт и че страничното отделение за пелети е напълнено с избраните от Вас WEBER ALL NATURAL HARDWOOD PELLETS.
2. Ако барбекюто е включено в електрическа мрежа и дисплей на свети, активирайте захранването, като натиснете основния бутон.
3. Завъртете селектора, за да изберете 450°F (230°C), след което натиснете селектора, за да потвърдите.
4. При затворен капак оставете барбекюто да работи поне 30 минути, за да бъде подготвено за работа.
5. След като барбекюто е подготвено за работа, отворете капака и почистете скарите за готвене с четка за барбекю или дървен инструмент за почистване, след което затворете капака.
6. Натиснете бутона за Главно меню. С помощта на селектора преминете през менюто до иконата за захранване и натиснете селектора, за да стартирате процедурата по изключване.
7. Вашето барбекю SEARWOOD ще започне процедура по изключване, обозначена с мигаща икона и активирана обратна отбояваща функция. След приключване на процедурата изключете барбекюто от електрическата мрежа.

СЪБЕТ: Можете да възобновите готвенето в рамките на 3 минути след активиране на процедурата по изключване. За да възобновите готвенето след започване на процедурата по изключване, натиснете селектора или бутона за Главно меню. Завъртете селектора до желания режим на готвене и натиснете за потвърждение.

▲ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: ВИНАГИ СЕ УВЕРЯВАЙТЕ, ЧЕ БАРБЕКЮТО Е НАПЪЛНО ОХЛАДЕНО И ИЗКЛЮЧЕНО ОТ ЕЛЕКТРИЧЕСКАТА МРЕЖА, ПРЕДИ ИЗВЪРШВАНЕ НА КАКВАТО И ДА Е ПОДДРЪЖКА ИЛИ ПОЧИСТВАНЕ.

8. Отстранете вътрешните компоненти и почистете корпуса на барбекюто, като избутате пелетата към контейнера за събиране на мазнини и пепел с включения пластмасов инструмент за почистване. За повече информация относно препоръчителното почистване посетете weber.com или сканирайте QR кода на предната корица на настоящото ръководство.
9. Монтирайте отново всички вътрешни компоненти в корпуса на барбекюто. След като включите барбекюто обратно в електрическата мрежа, можете да започнете готвене, като зададете температура, стартирате таймер или изберете програма за готвене от приложението WEBER CONNECT.

Задаване на температура

За да зададете желаната температура на барбекюто, изпълнете следните стъпки:

1. Натиснете бутона за Главно меню.
2. С помощта на селектора преминете до Set Temperature (Задаване на температура) и натиснете селектора за потвърждение. Изберете желаната температура и натиснете селектора отново, за да потвърдите.

СЪБЕТ: За по-интензивен опушен аромат при бавно готвене на ниска температура използвайте режима SMOKEBOOST™. За да активирате SMOKEBOOST™, натиснете бутона за Главно меню и преминете до иконата SMOKEBOOST™, след което натиснете селектора за потвърждение. Барбекюто автоматично ще поддържа температурен диапазон между 82°C и 95°C в зависимост от условията на околната среда.

БЪРЗО ДОСТЪП: За бързо задаване на температура чрез началния екран просто активирайте барбекюто и завъртете селектора до желаната температура. По този начин можете също да изберете режим SMOKEBOOST™.

3. Уверете се, че капакът на барбекюто е затворен по време на предварителното загряване до зададената температура.
4. След достигане на зададената температура отворете капака на барбекюто и почистете скарите за готвене с четка за барбекю или дървен инструмент за почистване.
5. Започнете готвенето! Вече можете да свържете сонди за температурата на храната, да стартирате таймер или да изберете програма за готвене от приложението WEBER CONNECT.

Готвене със сонди за температурата на храната

Използвайте включените сонди за температурата на храната, за да постигате отлични резултати при всяко готвене с Вашето барбекю WEBER SEARWOOD.

▲ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Работата със сонди за температурата на храната без подходяща защита на ръцете може да доведе до сериозни изгаряния. Винаги използвайте топлоустойчиви ръкавици или ръкохватки за барбекю при работа със сондите.

Моля, следвайте следните стъпки при използване на сондите за температурата на храната:

1. След като барбекюто достигне зададената температура, използвайте топлоустойчиви ръкавици или ръкохватки за барбекю, отворете капака и почистете скарите за готвене с четка за барбекю или дървен инструмент за почистване.
2. Поставете сондата(ите) за температурата на храната в центъра на най-дебелата част на храната и я поставете върху скарите за готвене.
3. Включете сондата(ите) за температурата на храната в съответния вход в предната част на барбекюто.

ЗАБЕЛЕЖКА: Не допускате сондите за температурата на храната да докосват или да лежат върху повърхността за готвене, тъй като това може да ги повреди.

1. Затворете капака на барбекюто.
2. От дисплея на контролера изберете съответния вход за сонда, за да зададете желаната вътрешна температура на храната или да изберете програма за готвене от приложението WEBER CONNECT. За повече информация относно използването на сондите за температурата на храната и програмите за готвене посетете weber.com или сканирайте QR кода на предната корица на настоящото ръководство.

Използване на Manual Mode (Ръчен режим)

Понякога може да искате да пригответе наденкички върху отворено барбекю или да използвате WEBER GRIDDLE за smash burgers. Следвайте тези инструкции, за да използвате Manual Mode (Ръчен режим) при готвене с отворен капак:

1. Натиснете бутона за Главно меню.
2. Завъртете селектора до Manual Mode (Ръчен режим) и натиснете селектора.
3. Завъртете селектора наляво или надясно, за да зададете желаното ниво на топлината по скала от 1 до 10 (от ниска към висока мощност). Натиснете селектора, за да потвърдите избора.

ЗАБЕЛЕЖКА: Ако желаете да регулирате нивото на топлината по време на готвене, просто завъртете селектора наляво или надясно и изберете желаното ниво. За да излезете от този режим, натиснете бутона за Главно меню и завъртете селектора до Set Temperature (Задаване на температура) или SMOKEBOOST™, след което изберете желаната температура.

Изключване на барбекюто

След приключване на готвенето Вашето барбекю WEBER SEARWOOD трябва да бъде изключено правилно, за да се изчисти горивната камера от останалите пелети и пепел. Това ще гарантира, че барбекюто е готово за следващото използване.

Моля, следвайте тези стъпки за правилно изключване на Вашето барбекю WEBER SEARWOOD:

1. След като храната достигне желаната вътрешна температура, използвайте топлоустойчиви ръкавици или ръкохватки за барбекю, отворете капака, изключете сондите за температурата на храната от входовете им и отстранете храната от скарите за готвене.

▲ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Сондите за температурата на храната, дръжките на барбекюто и повърхностите на барбекюто ще бъдат горещи. Винаги използвайте топлоустойчиви ръкавици или ръкохватки за барбекю при работа, почистване, преместване или прибиране на барбекюто или неговите части.

1. Затворете капака на барбекюто.
2. Натиснете бутона за Главно меню. С помощта на селектора преминете до иконата за захранване и натиснете селектора.

▲ ВНИМАНИЕ: Винаги оставайте процедурата по изключване да завърши напълно. Честото прекъсване на процедурата по изключване може да доведе до повреда на барбекюто.

1. Вашето барбекю SEARWOOD ще започне процедура по изключване, обозначена с мигаща икона и активирано обратно отбояване. След приключване на процедурата и след като барбекюто изстине, изключете го от електрическата мрежа.

СЪБЕТ: Можете да възобновите готвенето в рамките на 3 минути след активиране на процедурата по изключване. За да възобновите готвенето след започване на процедурата по изключване, натиснете селектора или бутона за Главно меню. Завъртете селектора до желания режим на готвене и натиснете за потвърждение.

ЗАБЕЛЕЖКА: Вашето барбекю ще се покаже като офлайн в приложението за около 5 минути след започване на процедурата по изключване. За да активирате отново барбекюто, натиснете бутона за Главно меню или селектора.

▲ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: ВИНАГИ СЕ УВЕРЯВАЙТЕ, ЧЕ БАРБЕКЮТО Е НАПЪЛНО ОХЛАДЕНО И ИЗКЛЮЧЕНО ОТ ЕЛЕКТРИЧЕСКАТА МРЕЖА, ПРЕДИ ИЗВЪРШВАНЕ НА КАКВАТО И ДА Е ПОДДРЪЖКА ИЛИ ПОЧИСТВАНЕ.

Смяна на пелетите

Понякога може да пожелаете да смените аромата на WEBER ALL NATURAL HARDWOOD PELLETS за следващото си готвене.

1. Поставете голям съд или кофа под отвора за изсипване на пелетите в долната част на страничното отделение за пелети.
2. Издърпайте лоста за освобождаване на пелетите, разположен отстрани на страничното отделение за пелети, за да изсипете пелетите в съда отдолу.

Препоръчваме да използвате WEBER ALL NATURAL HARDWOOD PELLETS с Вашето барбекю SEARWOOD. За най-добри резултати съхранявайте пелетите в херметически затворен съд, за да ги предпазите от влага, която може да повлияе на работата на барбекюто. Винаги проверявайте състоянието на пелетите преди готвене. Най-добрият начин да проверите тяхната свежест е да счупите една пелета на две. Качествените пелети трябва да се чупят с ясно изразено прещакване, а не да се ронят в ръката Ви. Пелети, които се разпадат лесно, могат да повлияят отрицателно на работата на барбекюто. Изчистването на пелетите от шнека е важна част от периодичната поддръжка и подготовка на барбекюто за продължително съхранение. За повече информация посетете weber.com или сканирайте QR кода на предната корица на настоящото ръководство.

Методи за готвене

Вашето WEBER SEARWOOD предлага разнообразни възможности за готвене, включително опушване, печене, гриловане, запечатване, готвене на плоча и запичане. Една от най-големите предимства на барбекюта на пелети е възможността да се наслаждавате на любимите си рецепти, обогатени с автентичен аромат на дървесина. Този характерен вкус може да издигне всяко ястие на по-високо ниво и да го направи наистина специално. **ЗАБЕЛЕЖКА:** При използване на допълнителната горна скара за готвене или при продължително опушване Weber препоръчва поставяне на голям алуминиев съд за еднократна употреба WEBER върху долните скари за готвене, за да събира мазнините и соковете от храната.

Разгледайте настройките

Отделете време да разгледате функциите на контролера и приложението WEBER CONNECT.

От програмируеми таймери до автоматизирани програми за готвене – Вашето барбекю WEBER SEARWOOD предлага множество възможности, които да Ви помогнат да постигате отлични резултати.

Разгледайте функциите и експериментирайте с всички възможности, които барбекюто предлага.



КОДОВЕ ЗА ГРЕШКИ

Контролерът използва усъвършенствана технология за диагностика на неизправности на Вашето барбекю SEARWOOD. При установяване на проблем ще получите известие на контролера, а също и в приложението WEBER CONNECT.

За бърза справка вижте списъка с кодове за грешки по-долу. За пълни инструкции за отстраняване на неизправности посетете weber.com и следвайте указанията в колоната „РЕШЕНИЕ“, съответстваща на показания код за грешка.

- E1 – Блокирал шнек
- E2 – Повреда в двигателя на вентилатора
- E3 – Загаснал пламък
- E4 – Грешка в комуникацията
- E5 – Твърде висока температура на барбекюто
- E6 – Неуспешно запалване
- E7 – Повреда в двигателя на шнека
- E8 – Грешка в термодвойката
- E10 – Неправилно изключване
- E11 – Повреда в системата за запалване Glow Plug
- E16 – Грешка в идентификацията на барбекюто

Някои кодове за грешки могат предварително да Ви уведомят за потенциален критичен проблем, преди той да е възникнал. Тези известия могат да бъдат изчистени от контролера чрез натискане на селектора.

- E9 – Известие за грешка в показателя за нивото на пелетите (само за определени модели)
- E17 – Известие за грешка в модула за сонди
- E18 – Известие за спад на температурата
- E19 – Известие за загаснал пламък
- E20 – Известие за замърсен показател за нивото на пелетите (само за определени модели)
- E21 – Известие за ниско ниво на пелетите (само за определени модели)

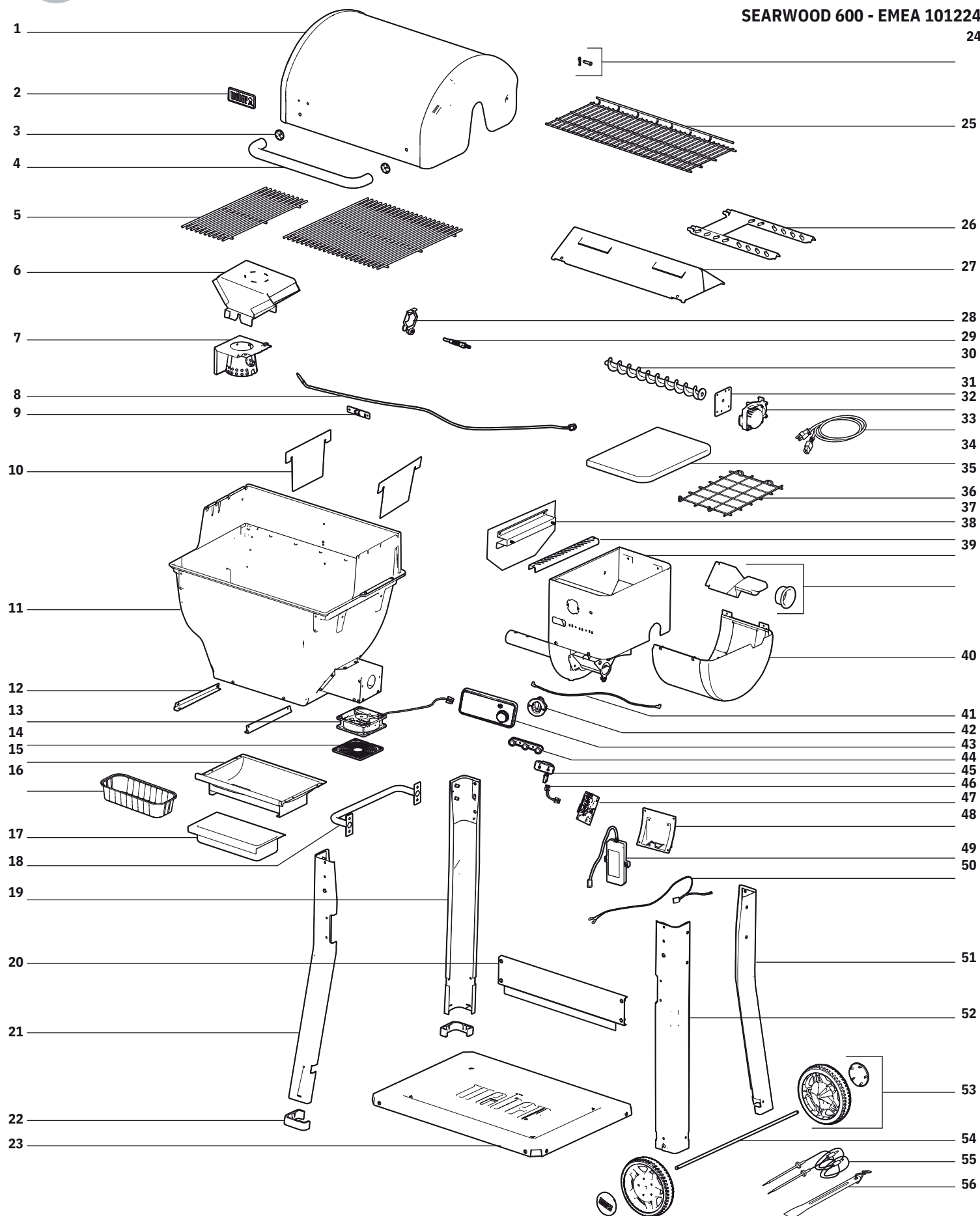
За повече информация относно използването и поддръжката на Вашето барбекю WEBER SEARWOOD сканирайте QR кода по-долу или посетете weber.com.





СПИСКЪ С ЧАСТИ

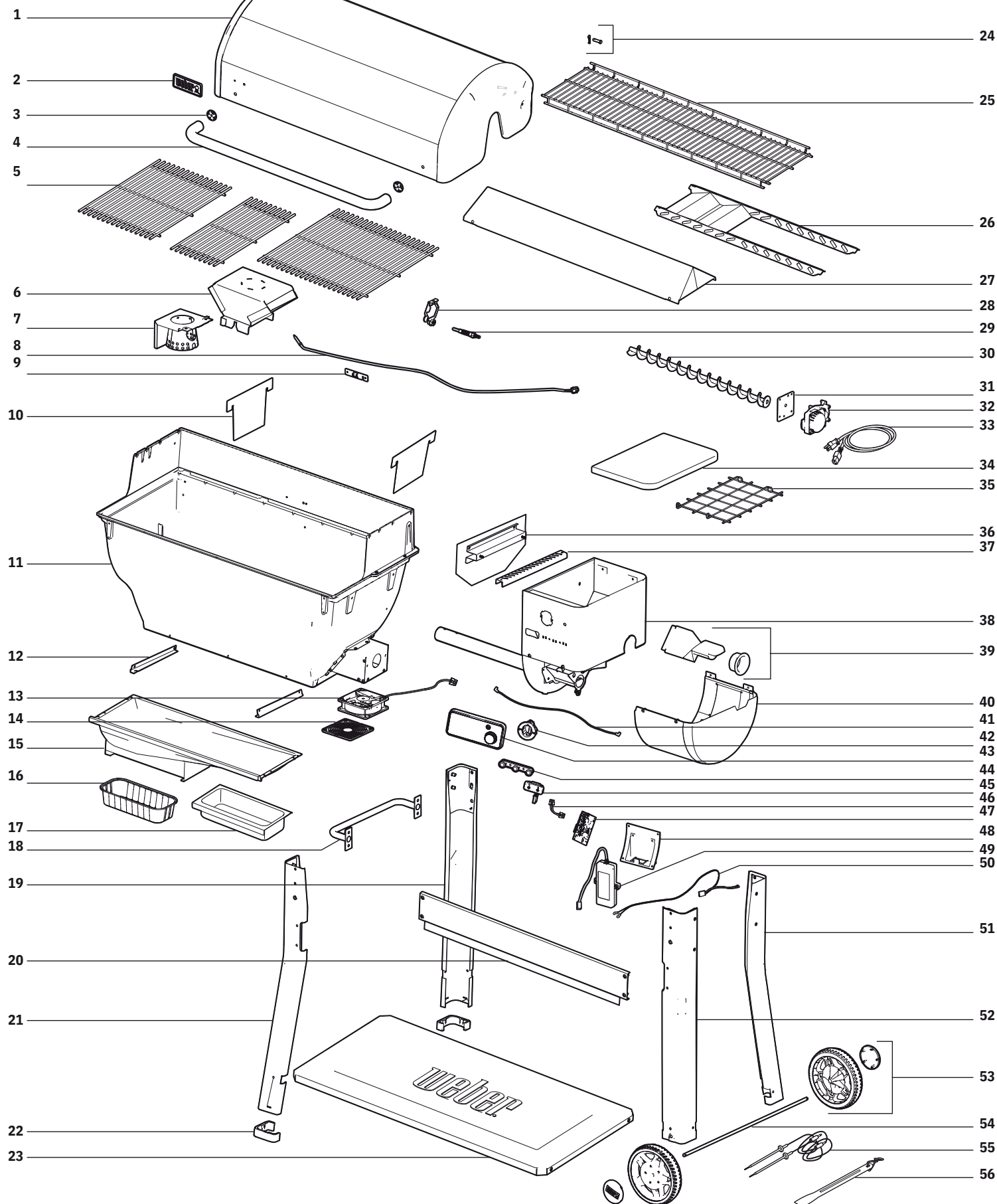
SEARWOOD 600 - EMEA 101224





СПИСКЪ С ЧАСТИ

SEARWOOD 600XL - EMEA 101224



Производител:
Weber-StephenProductsLLC
1415 S. Roselle Road
Palatine, IL 60067-6266
САЩ

Изключителен вносител за България:
Rossima EOOD
60 Viso Str.
1151 Sofia, Bulgaria
(+359) 2 971 7188



Weber-Stephen Products LLC декларира, че посоченият тип радиооборудване е в съответствие с Директива 2014/53/EU и другите приложими нормативни изисквания.

• Модел: WNR003

Пълният текст на ЕС декларацията за съответствие е достъпен на следния интернет адрес:

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

МОДЕЛ: WPR001



STORE
SOFIA

1186 София, България
ул. "Стар лозенски път" 5

+359 88 510 4419

info@bbqzona.bg

AUSTRIA

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

BELGIUM

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

CHILE

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

CZECH REPUBLIC

Weber-Stephen CZ & SK spol. s r.o.
+420 228 882 385 service-cz@weber.com

DENMARK

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

FRANCE

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

GERMANY

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

ICELAND

Jarn & Gler Wholesale EHF
+354 58 58 900

INDIA

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

ITALY

Weber-Stephen Products Italia Srl
+39 0444 130120 service-it@weber.com

NETHERLANDS

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

POLAND

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

RUSSIA

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

SOUTH AFRICA

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

SPAIN

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

SWITZERLAND

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

UNITED ARAB EMIRATES

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

UNITED KINGDOM

Weber-Stephen Products (UK) Ltd.
+44 (0)203 630 1500 Customerserviceuk@weberstephen.com

USA

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

За Република Ирландия:
Weber-Stephen Products (U.K.) Limited
За държави от Източна Европа, като Румъния,
Словения, Хърватия и Гърция:
Weber-Stephen Deutschland GmbH
За балтийските държави:
Weber-Stephen Nordic ApS



WEBER-STEPHEN PRODUCTS LLC

www.weber.com

© 2025 Проектиран и разработен от Weber-Stephen Products LLC,
1415 S. Roselle Road, Palatine, Illinois 60067, САЩ.