

GENESIS



E-335 • S-335
E-435

LPG Kullanım Kılavuzu



HEMEN KAYDOLUN.

Barbeküde mükemmelliğe giden yolda bize katıldığınız için çok mutluyuz. Barbekünüzü kaydedin ve tavsiyeler, ipuçları ve barbekü deneyiminizi nasıl en üst düzeye çıkarabileceğiniz gibi eğlenceli ve ilgi çekici WEBER bilgilerine erişim sağlayın.

30576

Bu Kullanım Kılavuzunu ileride başvurmak için saklayın, baştan sona okuyun ve sorularınız varsa lütfen hemen bizimle iletişim kurun.

040422
tr

Önemli Güvenlik Bilgisi

Kritik ve önemli bilgileri vurgulamak için bu Kullanım Kılavuzu boyunca **TEHLİKE, UYARI VE DİKKAT** ifadeleri kullanılmaktadır. Güvenliği sağlamak ve maddi zararı önlemek için bu uyarıları okuyun ve bunlara uyun. İfadeler aşağıda tanımlanmıştır.

⚠ **TEHLİKE:** Dikkat edilmezse, **ölüm ya da ciddi yaralanma ile sonuçlanacak** tehlikeli bir durumu belirtir.

⚠ **UYARI:** Dikkat edilmezse, **ölüm ya da ciddi yaralanma ile sonuçlanabilecek** tehlikeli bir durumu belirtir.

⚠ **DİKKAT:** Dikkat edilmezse, **küçük ya da orta dereceli yaralanma ile sonuçlanabilecek** tehlikeli bir durumu belirtir.

⚠ TEHLİKE

Gaz kokusu alırsanız:

- Cihaza giden gazı kapatın (barbekü).
- Açık alevleri söndürün.
- Kapağı açın.
- Eğer koku devam ederse, cihazdan (barbekü) uzak durun ve hemen gaz tedarikçinizi ya da itfaiyeyi arayın.

⚠ UYARI

- Bu (barbekü) veya başka herhangi bir cihazın yakınlarında benzin veya başka yanıcı bir sıvı veya buhar depolamayın veya kullanmayın.
- Kullanılmak üzere bağlanmamış bir LPG tüpü bu (barbekü) ya da başka herhangi bir cihazın yakınında depolanmamalıdır.

YALNIZCA AÇIK HAVADA KULLANIN.

CİHAZI (BARBEKÜYÜ) KULLANMADAN ÖNCE TALİMATLARI OKUYUN.

MONTAJ YAPANA UYARI: Bu talimatlar ürün sahibinde bırakılmalıdır.

ÜRÜN SAHİBİNE UYARI: Bu talimatları ileride başvurmak üzere saklayın.

Montaj

⚠ **TEHLİKE:** Bu barbekü, karavan veya teknelere monte edilecek şekilde tasarlanmamıştır.

⚠ **UYARI:** Bütün parçalar yerine takılmadan ve barbekü montaj talimatlarına uygun şekilde monte edilmeden bu barbeküyü kullanmayın.

⚠ **UYARI:** Bu model barbeküyü herhangi bir gömme ya da sürgülü bir yapının içine monte etmeyin.

⚠ **UYARI:** Cihazda değişiklik yapmayın. LPG, doğalgaz değildir. Bir LPG ünitesini doğalgazlıya, doğalgaz ünitesini de LPG'ye dönüştürmek ya da birbirinin yerine kullanmaya çalışmak güvenli değildir ve garantinizin geçersiz olmasına neden olacaktır.

• Üretici tarafından mühürlenmiş herhangi bir parça, kullanıcı tarafından değiştirilmemelidir.

Çalıştırma

⚠ **TEHLİKE:** Barbeküyü yalnızca dışarıda, iyi havalandırılan bir alanda kullanın. Bir garaj, bina, kapalı geçit, çadır veya başka bir kapalı alanda ya da üzerinde yanıcı bir yapı olan bir yerin altında kullanmayın.

⚠ **TEHLİKE:** Barbeküyü herhangi bir araçta veya aracın depolama veya kargo alanında kullanmayın. Buna arabalar, kamyonlar, station arabalar, panelvanlar, arazi araçları ve tekneler dâhildir ancak bunlarla sınırlı değildir.

⚠ **TEHLİKE:** Kullanım sırasında barbekünün arkasından ya da yanlarından itibaren 61 cm'lik (24 inç) mesafe içinde yanıcı malzeme bulunmamalıdır.

⚠ **TEHLİKE:** Pişirme alanını benzin, alkol vb. gibi yanıcı buhar ve sıvılardan ve patlayıcı malzemelerden uzak tutun.

⚠ **TEHLİKE:** Bu cihaz, kullanım sırasında patlayıcı malzemelerden uzak tutulmalıdır.

⚠ **TEHLİKE:** Barbekü kullanımdayken ya da sıcakken barbekünün üstüne ya da altındaki bölmeye barbekü örtüsü ya da yanıcı başka bir şey koymayın.

⚠ **TEHLİKE:** Yağ alev alırsa, bütün brülörleri söndürün ve ateş sönene kadar kapağı kapalı tutun.

⚠ **UYARI:** Erişilebilir parçalar çok sıcak olabilir. Küçük çocukları uzak tutun.

⚠ **UYARI:** Alkol, reçeteli ilaç, reçetesiz ilaç veya uyuşturucu kullanımı tüketicinin barbeküyü doğru ve güvenli bir şekilde monte etme, taşıma, saklama veya çalıştırma kabiliyetine zarar verebilir.

⚠ **UYARI:** Ön ısıtma veya kullanım sırasında asla barbeküyü gözetimsiz bırakmayın. Bu barbeküyü kullanırken dikkatli olun. Kullanım sırasında bütün pişirme kutusu ısınır.

⚠ **UYARI:** Barbeküyü çalıştırırken, (EN 407'ye uygun, Temas Isısı düzeyi 2 veya daha yüksek olan) ısıya dayanıklı barbekü eldivenleri kullanın.

⚠ **UYARI:** Cihazı kullanım sırasında hareket ettirmeyin.

⚠ **UYARI:** Elektrik kablolarını ve gaz tedarik hortumunu ısınmış yüzeylerden uzak tutun.

⚠ **DİKKAT:** Bu ürün güvenlik testinden geçirilmiş ve yalnızca belirli bir ülkede kullanım için sertifikalanmıştır. Kutunun dışında belirtilen ülke adına bakın.

• Barbeküde kömür, briket veya lav taşı kullanmayın.

Depolama ve/veya Kullanmama

⚠ **UYARI:** Kullanımdan sonra gaz kaynağını gaz tüpünden kapatın.

⚠ **UYARI:** LPG tüpler çocukların erişemeyeceği yerde dışarıda depolanmalı ve bir bina, garaj ya da başka kapalı bir yerde depolanmamalıdır.

⚠ **UYARI:** Bir süre depolandığında ve/veya kullanılmadığında, kullanımdan önce barbekünün gaz kaçaklarına ve brülör tıkanmalarına karşı kontrol edilmesi gerekir.

• Barbekü ancak LPG tüpünün bağlantısı kesilip barbeküden çıkarıldığında kapalı mekânda depolanabilir.

MERHABA!

Barbeküde mutluluğa giden yolda bize katıldığınız için çok mutluyuz. Hızlı ve kolay bir şekilde barbekü yapmaya başlamak için lütfen bu Kullanım Kılavuzunu okumaya vakit ayırın. Izgaranızın ömrü boyunca sizinle olmak istiyoruz, lütfen birkaç dakikanızı ayırarak ızgaranızı kaydedin. Kaydınızı yaparken bir WEBER ID aldığınızda yalnızca size özel barbeküyle ilgili içerikler gönderilecektir.

Dolayısıyla online olarak, akıllı telefonunuzla ya da nasıl iletişimde kalmak istiyorsanız o şekilde bize katılın.

WEBER'i seçtiğiniz için teşekkürler.

Bizimle birlikte olmanızdan mutluyuz.

İÇİNDEKİLER

- 2 Weber'e Hoş Geldiniz
Önemli Güvenlik Bilgisi
- 4 Weber Sözü
- 5 Ürün Özellikleri
GENESIS Özellikleri
Yüksek Performanslı Izgara Sistemi
- 6 Başlangıç
LPG ve Gaz Bağlantıları Hakkında Önemli Bilgi
LPG Tüpünü Takma
LPG Tüpünün Bağlanması ve Kaçak Kontrolü
- 12 Çalıştırma
İlk Barbekü Yaptığınız Zaman
Her Barbekü Yaptığınızda
Barbeküyü Yakma
Mühürleme alanını kullanma
Yan Pişiriciyi Yakma
- 16 Tavsiyeler ve İpuçları
Alev - Doğrudan ya da Dolaylı
Olasılıkları Keşfedin
Barbeküde Yapılması ve Yapılmaması Gerekenler
Yandaki Ekstralar
Daha Fazla Pişirme Alanı
- 20 Ürün Bakımı
Temizlik ve Bakım
- 22 Sorun Giderme
- 26 Barbekü Kılavuzu
- 27 Yedek Parçalar

WEBER Sözü

WEBER olarak gurur duyduğumuz iki şey var: uzun ömürlü barbeküler yapmak ve yaşam boyu mükemmel müşteri hizmetleri sunmak.

Bir WEBER ürünü satın aldığınız için teşekkür ederiz. Weber-Stephen Products LLC, 1415 S. Roselle Road, Palatine, Illinois 60067 ("WEBER"), güvenli, sağlam ve güvenilir bir ürün sunmaktan gurur duyar.

Bu, WEBER'in size hiçbir ekstra ücret ödemediği sunduğu Gönüllü Garantidir. Düşük olasılıkla WEBER ürününüzde bir arıza ya da hata olması durumunda tamir ettirmek için ihtiyacınız olacak bilgileri içermektedir.

İlgili yasalar uyarınca, ürünün hatalı olması durumunda müşteri birkaç hakka sahiptir. Bu haklar tamamlayıcı performans veya değiştirme, satın alma fiyatını indirim ve tazmini kapsar. Örneğin Avrupa Birliği'nde bu, ürünün teslim tarihinden itibaren yasal olarak zorunlu iki yıllık bir garantidir. Bu ve diğer yasal haklar, bu garanti hükümünden etkilenmemektedir. Aslında, bu garanti, kullanıcıya yasal garanti hükümlerinden bağımsız olarak ilave haklar tanımaktadır.

WEBER'İN GÖNÜLLÜ GARANTİSİ

WEBER, WEBER ürününü satın alan kişiye (veya hediye ya da promosyon durumunda, hediye olarak veya promosyon ürünü olarak satın alınan kişiye), WEBER ürününün beraberindeki Kullanım Kılavuzu'na göre monte edilip kullanıldığında aşağıda belirtilen süre(ler) boyunca malzeme ve işçilik hatası taşımadığını garanti eder. (Not: WEBER Kullanım Kılavuzu'nu kaybederseniz, www.weber.com adresinden ya da Ürün Sahibinin yönlendirilebileceği ülkeye özel web sitesinden temin edebilirsiniz.) Normal, özel tek aile veya daire kullanımında, WEBER aşağıda sıralanan ilgili süreler, kısıtlamalar ve hariç tutmalara göre bu garanti çerçevesi kapsamında hatalı parçaları onarmayı ya da değiştirmeyi kabul eder. İLGİLİ YASALARIN İZİN VERDİĞİ ÖLÇÜDE, BU GARANTİ YALNIZCA İLK SATIN ALAN KİŞİYE SUNULUR VE YUKARIDA BELİRTİLEN HEDİYELER VE PROMOSYONLAR HARIÇ SONRAKİ SAHİPLERE DEVREDİLEMEZ.

BU GARANTİ KAPSAMINDA ÜRÜN SAHİBİNİN SORUMLULUKLARI

Sorunsuz garanti kapsamı sağlamak için, WEBER ürününüzü www.weber.com adresinden ya da Ürün Sahibinin yönlendirilebileceği ülkeye özel web sitesinden kaydetmeniz önemlidir (ancak gerekli değildir). Lütfen ayrıca orijinal satış fişi ve/veya faturanızı saklayın. WEBER ürününüzü kaydetmeniz, garanti kapsamınızı teyit eder ve sizinle iletişime geçmemiz gerekirse WEBER ile aranızda doğrudan bir bağlantı sağlar.

Yukarıdaki garanti, Ürün Sahibi hata veya arızanın aşağıda belirtilen yükümlülükleri uymamaktan bağımsız olduğunu kanıtlamamış süreci, yalnızca Ürün Sahibi bütün montaj talimatlarına, kullanım talimatlarına ve ekteki Kullanım Kılavuzu'nda belirtilen önleyici bakımlara uyarak WEBER ürününün bakımını makul şekilde yaptığında geçerlidir. Kıyı kesiminde yaşıyorsanız ya da ürününüzü bir havuza yakın tutuyorsanız, bakım yapmak Kullanım Kılavuzu'nda açıklanan şekilde dış yüzeylerin düzenli yıkanmasını ve durulanmasını da kapsar.

GARANTİDEN YARARLANMA / GARANTİNİN GEÇERSİZ OLMASI

Bu Garanti kapsamına giren bir parçanız olduğunu düşünüyorsanız, lütfen web sitemizdeki (www.weber.com ya da Ürün Sahibinin yönlendirilebileceği ülkeye özel web sitesi) iletişim bilgilerini kullanarak WEBER Müşteri Hizmetleri ile iletişim kurun. WEBER, gerekli incelemeyi yaptıktan sonra bu Garanti kapsamına giren arızalı parçayı (kendi tercihinə bağlı olarak) onaracak ya da değiştirecektir. Tamir veya değiştirilmenin mümkün olmaması durumunda, WEBER (kendi tercihinə bağlı olarak) söz konusu barbeküyü eş veya daha yüksek değerinde yeni bir barbeküyle değiştirmeyi tercih edebilir. WEBER sizden, kargo ücretleri önceden ödenmiş olmak kaydıyla parçaları incelemeye göndermenizi isteyebilir.

Aşağıdaki nedenlerle, Weber'in sorumlu olmadığı hasar, bozulma, renk atma ve/veya paslanma oluşması durumunda bu GARANTİ geçersiz olacaktır:

- Kötü kullanma, yanlış kullanma, değişiklik, modifikasyon, yanlış uygulama, kaba, ihmal, yanlış montaj veya kurulum ve normal rutin bakımı düzgün yapmama;
- Böcekler (örümcek gibi) ve kemirgenlerin (sincap gibi), sınırlı olmamak kaydıyla brülör boruları ve/veya gaz hortumlarına zarar vermesi;
- Yüzme havuzları ve sıcak küvetler/spa'lar gibi tuzlu hava ve/veya klor kaynaklarına maruz kalma;
- Dolu, kasırga, deprem, tsunami veya dev dalga, hortum ya da şiddetli fırtınalar gibi kötü hava koşulları.

WEBER ürününüze orijinal WEBER parçası olmayan parçalar takmanız/kullanmanız bu Garantiyi geçersiz kılacak ve bundan kaynaklanan herhangi bir hasar bu Garanti kapsamına girmeyecektir. Bir gazlı barbeküde WEBER tarafından onay verilmeyen ve WEBER yetkili servis teknisyeni tarafından yapılmayan herhangi bir dönüştürme, bu Garantiyi geçersiz kılacaktır.

ÜRÜN GARANTİ SÜRELERİ

Pişirme Kutusu:
10 yıl paslanmama/yanmama (solma ve renk atma hariç 2 yıl boya)

Kapak tertibatı:
10 yıl paslanmama/yanmama (solma ve renk atma hariç 2 yıl boya)

Paslanmaz çelik brülör boruları:
10 yıl, paslanmama/yanmama

Paslanmaz çelik pişirme ızgaraları:
5 yıl, paslanmama/yanmama

Paslanmaz Çelik FLAVORIZER BAR aroma rayları:
5 yıl, paslanmama/yanmama

Porselen emaye kaplama döküm demir pişirme ızgaraları:
5 yıl, paslanmama/yanmama

WEBER CONNECT Bileşenleri:
3 yıl

Kalan bütün parçalar:
2 yıl

YASAL UYARI

BU GARANTİ BELGESİNDE BELİRTİLEN GARANTİ VE YASAL UYARILAR DIŞINDA, WEBER İÇİN GEÇERLİ YASAL YÜKÜMLÜLÜĞÜN ÖTESİNDE AÇIKÇA HERHANGİ BİR GARANTİ VEYA GÖNÜLLÜ YÜKÜMLÜLÜK BEYANI VERİLMEMEKTEDİR. MEVCUT GARANTİ BELGESİ AYRICA WEBER'İN YASA GEREĞİ ZORUNLU YÜKÜMLÜLÜĞÜ BULUNAN DURUMLARI YA DA TALEPLERİ KISITLAMAMAKTA YA DA HARIÇ TUTMAMAKTADIR.

BU GARANTİ SÜRELERİNDEN SONRA HİÇBİR GARANTİ GEÇERLİ OLMAYACAKTIR. BİR SATICI VEYA BAYİ DÂHİL HERHANGİ BİR KİŞİ TARAFINDAN HERHANGİ BİR ÜRÜNLE İLGİLİ VERİLEN HİÇBİR GARANTİ ("UZATILMIŞ GARANTİLER" GİBİ), WEBER'İ BAĞLAMAYACAKTIR. BU GARANTİ İÇİN TEK ÇARE, PARÇANIN YA DA ÜRÜNÜN ONARILMASI YA DA DEĞİŞTİRİLMESİDİR.

BU GÖNÜLLÜ GARANTİ KAPSAMINDA HERHANGİ BİR TÜRDE TELAFİ, HİÇBİR ZAMAN SATILAN WEBER ÜRÜNÜNÜN SATIN ALMA FİYATINDAN DAHA FAZLA OLAMAZ.

BU ÜRÜNÜN YANLIŞ YA DA KÖTÜYE KULLANIMINDAN YA DA WEBER TARAFINDAN ÜRÜNLE BİRLİKTE VERİLEN TALİMATLARIN UYGULANMAMASINDAN KAYNAKLANAN KAYIP, HASAR YA DA SİZİN YA DA MALLARINIZIN ZARAR GÖRMESİ RİSKİ VE YÜKÜMLÜLÜĞÜ SİZE AİTTİR.

BU GARANTİ KAPSAMINDA DEĞİŞTİRİLEN PARÇALAR VE AKSESUARLAR, YALNIZCA YUKARIDA BELİRTİLEN ORJİNAL GARANTİ SÜRESİ/SÜRELERİNİN KALAN KISIMINDA GARANTİ KAPSAMINDADIR.

BU GARANTİ, ÖZEL TEK AİLE EVİ VEYA DAİRESİ KULLANIMI İÇİN GEÇERLİDİR VE RESTORANLAR, OTELLER, TATİL KÖYLERİ VEYA KİRALIK EVLER GİBİ TİCARİ, ORTAK VEYA ÇOK BİRİMLİ ORTAMLARDA KULLANILAN WEBER BARBEKÜLER İÇİN GEÇERLİ DEĞİLDİR.

WEBER BELİRLİ ZAMANLARDA ÜRÜNLERİNİN TASARIMINI DEĞİŞTİREBİLİR. BU GARANTİDE BULUNAN HİÇBİR ŞEY, WEBER'İN BU TASARIM DEĞİŞİKLİKLERİNİ DAHA ÖNCEDEN ÜRETİLEN ÜRÜNLERE UYGUN YAPMAK ZORUNDA OLDUĞU YA DA BU DEĞİŞİKLİKLERİN ÖNCEKİ TASARIMLARIN HATALI OLUĞUNA DAİR BİR KABUL OLDUĞU ANLAMINA GELMEYECEKTİR.

Ek iletişim bilgileri için bu Kullanım Kılavuzu'nun sonundaki Uluslararası İş Birimleri listesine başvurun.



YATIRIMINIZI KORUYUN

Barbekünüzü dayanıklı bir premium barbekü kılıfıyla hava koşullarından koruyun.

LPG ve Gaz Bağlantıları Hakkında Önemli Bilgi

LPG nedir?

LPG olarak da adlandırılan sıvılaştırılmış petrol gazı, barbekünüzde yakıt olarak kullanılan yanıcı, petrol esaslı üründür. Sıkıştırılmadığında ortalama sıcaklık ve basınçta gaz hâlinindedir. Ama tüp gibi bir kabın içinde ortalama basınçta LPG sıvı hâldedir. Tüpten basınç bırakıldıkça, sıvı hemen buharlaşır ve gaza dönüşür.

LPG Tüpleri Güvenli Kullanma Tavsiyeleri

- Darbe almış ya da paslanmış bir LPG tüpü tehlikeli olabilir ve LPG tedarikçiniz tarafından kontrol edilmelidir. Hasarlı valfi olan bir tüpü kullanmayın.
- LPG tüpünüz boş gibi görünse de içinde hâlâ gaz olabilir ve tüp, bu durum dikkate alınarak taşınmalı ve saklanmalıdır.
- LPG tüpü, dikey, güvenli bir konumda takılmalı, taşınmalı ve saklanmalıdır. Tüp düşürülmemeli ya da sarsılarak ya da dikkatsizce taşınmamalıdır.
- LPG tüplerini sıcaklıkların 50°C'ye (125°F) ulaşabileceği yerlerde asla depolamayın ya da taşımayın (tüp elle tutulamayacak kadar sıcak olacaktır).

LPG Tüp Gereksinimleri

- Minimum 3 kg ve maksimum 13 kg kapasitede tüpler kullanın.

Regülatör nedir?

Gazlı barbekünüzde, gaz LPG tüpünden çıkarken gaz basıncını kontrol eden ve eşit düzeyde olmasını sağlayan bir cihaz olan bir basınç regülatörü bulunmaktadır.

Regülatör ve Hortum Gereksinimleri

- Büyük Britanya'da bu barbeküye 37 milibar nominal çıkışa sahip BS 3016'ya uygun bir regülatör takılmalıdır.
- Hortum 1,5 metreden uzun olmamalıdır.
- Hortumun katlanmamasına dikkat edin.
- Yedek regülatör ve hortum tertibatları Weber-Stephen Products LLC tarafından belirtilen şekilde olmalıdır.

GENESIS Brülör Valfi Orifis Ebatları ve Tüketim Bilgisi

		BRÜLÖR VALFİ ORİFİS EBATLARI	
Ülke	Gaz Kategorisi	335 Modelleri	435 Modelleri
Çek Cumhuriyeti, Çin, Danimarka, Estonya, Finlandiya, Güney Afrika, Hindistan, Hollanda, Hong Kong, İsrail, İsveç, İzlanda, Japonya, Kıbrıs, Kore, Letonya, Litvanya, Macaristan, Malta, Norveç, Romanya, Rusya, Singapur, Slovakya, Slovenya, Türkiye	I _{3B/P} (30 mbar ya da 2,8 kPa)	Ana Brülörler 1,02 mm Mühürleme Brülörü 1,02 mm Yan Pişirici 1,02 mm	Ana Brülörler 0,98 mm Mühürleme Brülörü 0,98 mm Yan Pişirici 1,02 mm
Belçika, Fransa, Büyük Britanya, Yunanistan, İrlanda, İtalya, Lüksemburg, Portekiz, İspanya, İsviçre	I ₃ (28-30/37 mbar)	Ana Brülörler 0,94 mm Mühürleme Brülörü 0,94 mm Yan Pişirici 0,96 mm	Ana Brülörler 0,92 mm Mühürleme Brülörü 0,92 mm Yan Pişirici 0,96 mm
Polonya	I _{3B/P} (37 mbar)	Ana Brülörler 0,94 mm Mühürleme Brülörü 0,94 mm Yan Pişirici 0,96 mm	Ana Brülörler 0,92 mm Mühürleme Brülörü 0,92 mm Yan Pişirici 0,96 mm
Avusturya, Almanya	I _{3B/P} (50 mbar)	Ana Brülörler 0,86 mm Mühürleme Brülörü 0,86 mm Yan Pişirici 0,85 mm	Ana Brülörler 0,84 mm Mühürleme Brülörü 0,84 mm Yan Pişirici 0,85 mm

TÜKETİM BİLGİLERİ		
Gaz Kategorisi	335 Modelleri	435 Modelleri
I _{3B/P} (30 mbar ya da 2,8 kPa)	18,72 kW Propan 21,58 kW Bütan	21,06 kW Propan 24,51 kW Bütan
I ₃ (28-30/37 mbar)	1315,9 g/s Propan 1543,8 g/s Bütan	1480,3 g/s Propan 1753,4 g/s Bütan
I _{3B/P} (37 mbar)	18,72 kW Propan 1315,9 g/s Propan	21,06 kW Propan 1480,3 g/s Propan
I _{3B/P} (50 mbar)	18,72 kW Propan 21,58 kW Bütan 1315,9 g/s Propan 1543,8 g/s Bütan	21,06 kW Propan 24,51 kW Bütan 1480,3 g/s Propan 1753,4 g/s Bütan

⚠ **ÖNEMLİ:** Gazlı barbekünüzün gaz hortumu grubunu her beş yılda bir değiştirmenizi öneriyoruz. Bazı ülkelerde gaz hortumunun beş yıldan daha kısa süre içinde değiştirilmesi gerekiyor olabilir. Bu durumda o ülkenin gereksinimlerine uygun hareket edilmelidir.

Yedek hortum, regülatör ve valf tertibatları için internet sitemizde yer alan iletişim bilgilerini kullanarak Müşteri Hizmetleri Temsilcisi ile iletişim kurun.
Weber.com web sitesinde oturum açın.

LPG Tüpünü Takma

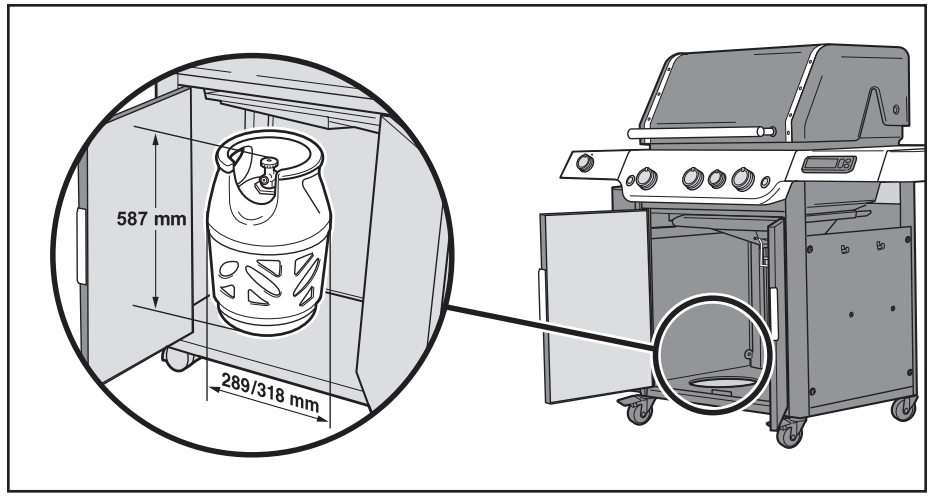
Kabin Gereksinimleri

LPG tüpü, barbekü kabininin içine girmelidir. Kabin içine takılacak tüpler için maksimum boyut gereksinimleri:

- Tüp Kapasitesi:** Maksimum 13 kg
Tüp Yüksekliği: Maksimum 587 mm
Tüp Genişliği: Maksimum 289 mm (dikdörtgen tabanlı) ya da Maksimum 318 mm (yuvarlak tabanlı)

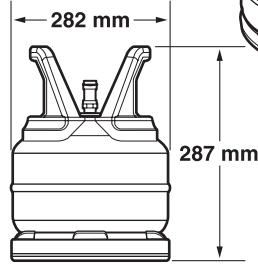
Tüpün tabanı, tüp tutucuya girmeli ve tabana düz biçimde oturmalıdır.

Kabinin içine takılmak için onaylı birçok tüp modeli, boyutlarıyla birlikte şekilde verilmiştir.

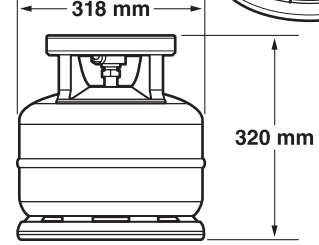


Başlangıç

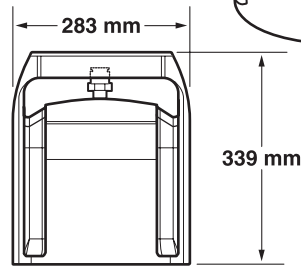
5 kg



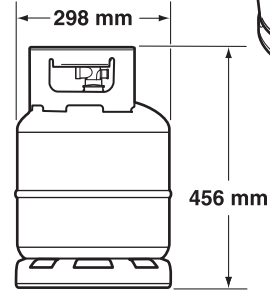
5.2 kg



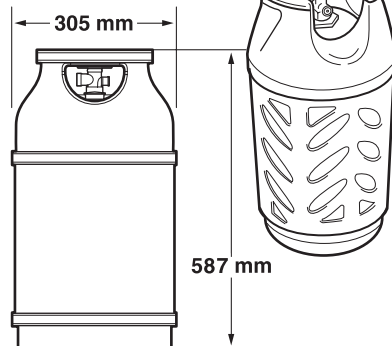
6 kg



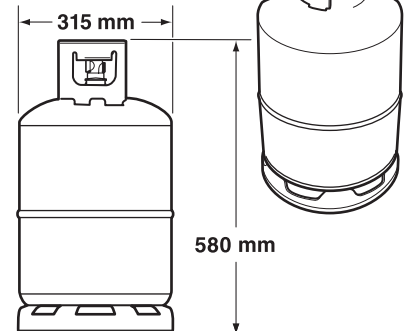
8 kg



10 kg



13 kg



⚠ UYARI: Kabinin içine yerleştirilmek için tüp boyutu gereksinimlerini karşılamayan LPG tüplerini kullanmayın.

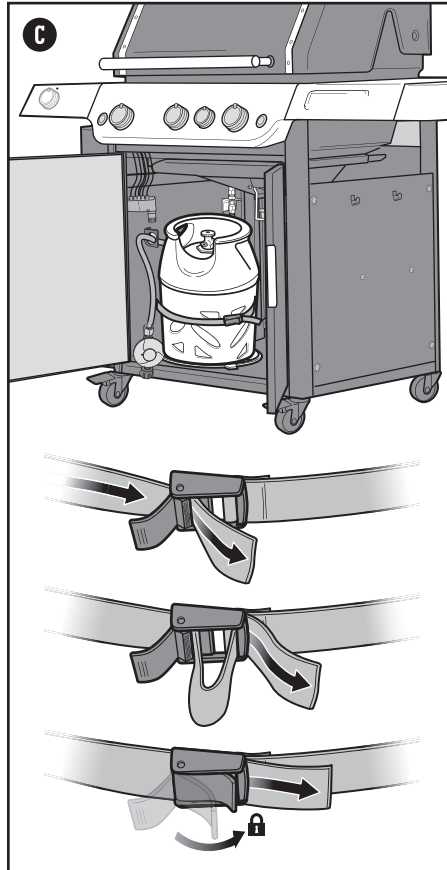
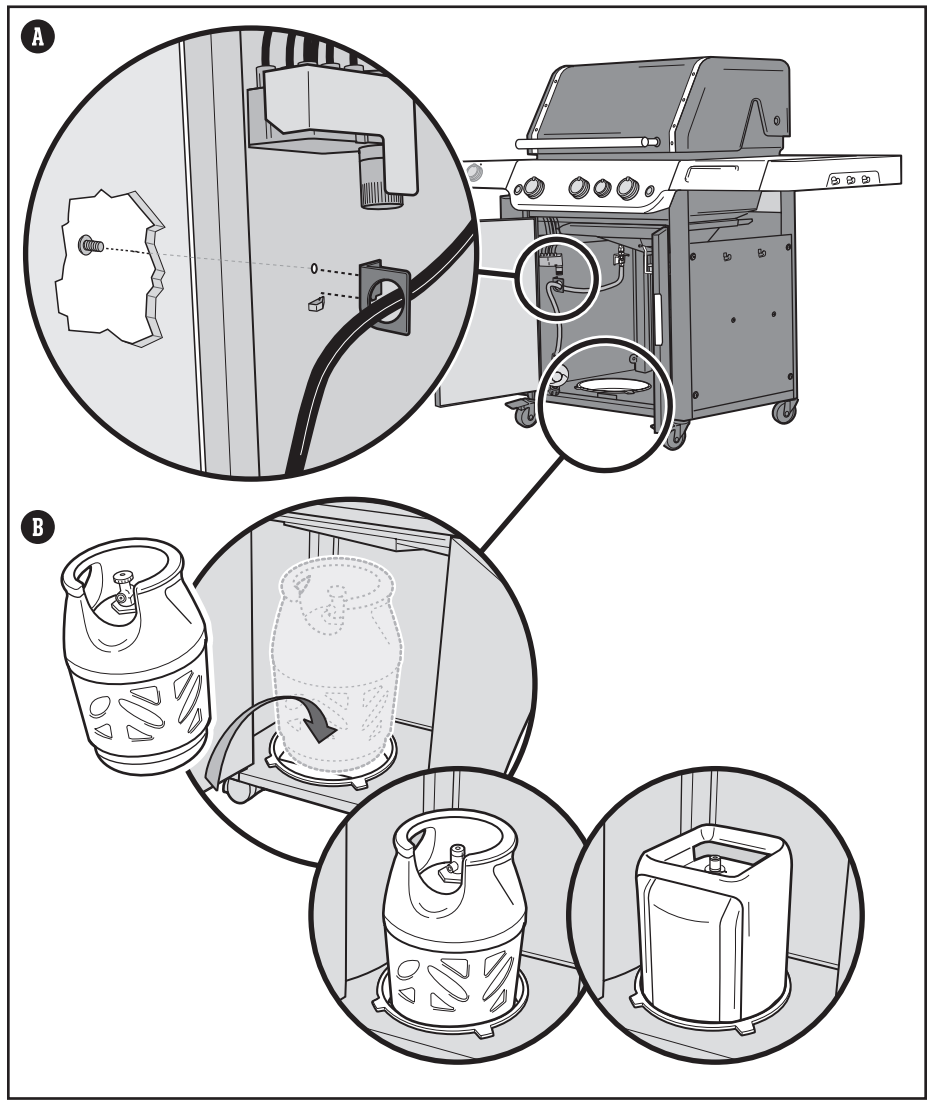
LPG Tüpünü Takmaya Hazırlanma

Gaz hortumu, birlikte verilen hortum tutma braketi ile yan panele sabitlenmelidir.

- 1) Kabin kapılarını açın.
- 2) Hortum tutma braketi (A) hortum boyunca kaydırarak sol panelin içindeki montaj tırnağıyla hizalayın. Bir yıldız başlı vidayla sabitleyin.

LPG Tüpün Montajı

- 1) Tüpü kaldırın ve alt paneldeki tüp tutucular (B) arasına yerleştirin. Tüpün tabanı, tüp tutucu içine oturmalıdır.
- 2) Tüpü, valf açıklığı ızgaranın önüne bakacak şekilde çevirin.
- 3) Tüpü, tüp bandıyla (C) sabitleyin.
- 4) Regülatörü LPG tüpüne bağlayın. "REGÜLATÖRÜ TÜPE BAĞLAYIN" konusuna bakın.



Kabinin İÇİNE
yerleştirilebilecek maksimum
LPG tüpü kapasitesi 13 kg'dır.
Hortum 1,5 metreden uzun
olmamalıdır.

⚠ **UYARI:** Hortum, hortum tutma braketi ile yan panele sabitlenmelidir. Aksi takdirde hortum zarar görebilir ve yangın ve patlama riskine neden olabilir. Bu da ciddi vücut yaralanmalarına, ölüme veya maddi hasara yol açabilir.

LPG Tüpünün Bağlanması ve Kaçak Kontrolü

Regülatörü Tüpe Bağlayın

- 1) Bütün brülör kontrol düğmelerinin off (kapalı) konumda olduğunu kontrol edin. Düğmelere bastırarak ve saat yönünde çevirerek kontrol edin.

- 2) Regülatörünüzün türünü belirleyin ve regülatörü uygun bağlantı talimatlarını uygulayarak LPG tüpüne bağlayın.

Not: Bağlamadan önce LPG tüpü valfinin veya regülatör kolunun kapalı olduğunu teyit edin.

Saat Yönünde Çevirerek Bağlama (A)

Regülatörü tüpe bağlantı parçasını saat yönünde çevirerek sıkıştırın (a). Regülatörü delik (b) aşağı bakacak şekilde ayarlayın.

Saat Yönünün Tersine Çevirerek Bağlama (B)

Regülatörü tüpe bağlantı parçasını saat yönünün tersine çevirerek sıkıştırın.

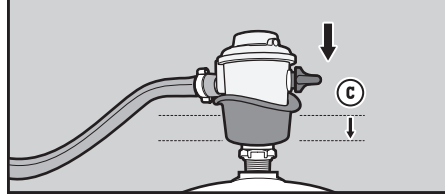
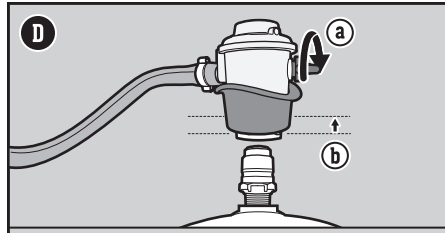
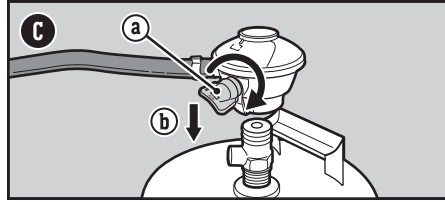
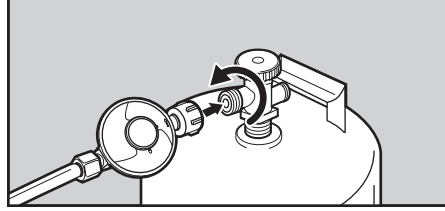
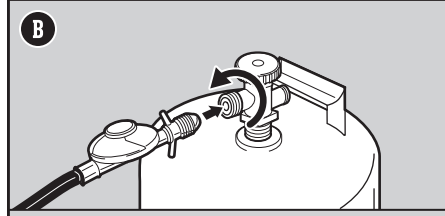
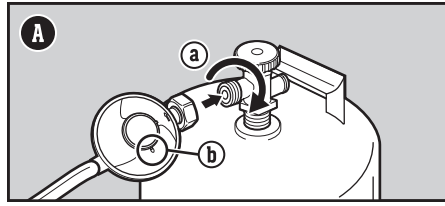
Kolu Çevirerek ve Yerine Oturtarak Bağlama (C)

Regülatör kolunu (a) saat yönünde kapalı konuma çevirin. Regülatörü, yerine oturana kadar tüp valfine doğru bastırın (b).

Bileziği Kaydırarak Bağlama (D)

Regülatör kolunun kapalı konumda olduğundan emin olun (a). Regülatör bileziğini yukarı kaydırın (b). Regülatörü tüp valfine doğru bastırın ve bastırmaya devam edin. Kapatmak için bileziği aşağı kaydırın (c). Regülatör kilitlenmezse işlemleri tekrarlayın.

Not: Bu kılavuzda gösterilen regülatör resimleri, farklı ülke ya da bölge düzenlemeleri nedeniyle barbekünüzde kullandığınız regülatöre benzemiyor olabilir.



⚠ **TEHLİKE:** Gaz kaçağı olup olmadığını kontrol etmek için alev kullanmayın. Kaçak kontrolü yaparken etrafta kıvılcım ya da açık alev olmadığından emin olun.

⚠ **TEHLİKE:** Sızan gaz yangına veya patlamaya neden olabilir.

⚠ **TEHLİKE:** Gaz kaçağı varsa barbeküyü çalıştırmayın.

⚠ **TEHLİKE:** LPG tüpünden gaz kaçtığını görür, koku alır ya da gazın tısladığını duyarsanız:
1. LPG tüpünden uzaklaşın.
2. Sorunu kendiniz düzeltmeye çalışmayın.
3. İtfaiyeyi arayın.

⚠ **TEHLİKE:** Regülatörü çıkarmadan önce her zaman tüp valfini kapatın. Barbekü kullanımdayken gaz regülatörünü ve hortum tertibatını ya da herhangi bir gaz bağlantısını ayırmaya çalışmayın.

⚠ **TEHLİKE:** Yedek LPG tüpünü bu barbekünün altında ya da yakınlarında saklamayın. Asla tüpü %80'den fazla doldurmayın. Bu talimatlara tam olarak uyulmaması, yangına neden olarak ölüm veya yaralanma ile sonuçlanabilir.

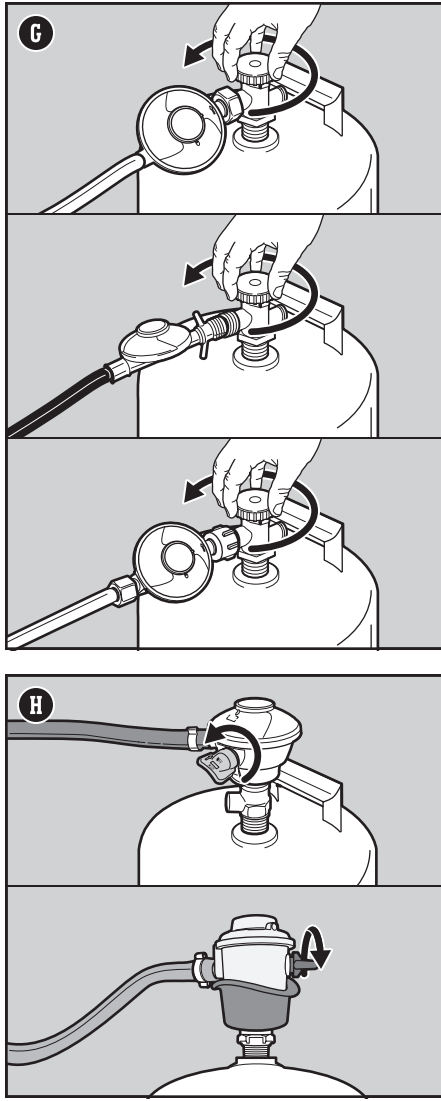
Kaçak Kontrolü Nedir?

LPG tüpü düzgün şekilde takıldıktan sonra kaçak kontrolü yapmak gereklidir. Kaçak kontrolü, tüpü bağladıktan sonra gaz kaçağı olmadığını doğrulamanın güvenli bir yoludur. Tüp her doldurulduğunda ve takıldığında aşağıdaki bağlantı parçaları test edilmelidir:

- Regülatörün tüpe bağlandığı yer.
- Gaz hortumunun ara bölmeye bağlandığı yer.
- Ara bölmenin kıvrımlı gaz borusuna bağlandığı yer.

Gaz Kaçaklarının Kontrol Edilmesi

- 1) Bağlantı parçalarını bir sprey şişesi, fırça ya da bez kullanarak sabunlu suyla ıslatın. %20 sıvı sabunu %80 suyla karıştırarak kendi sabunlu su çözeltinizi hazırlayabilir ya da hırdavatçıların tesisat bölümünde bulunan kaçak kontrol çözeltileri satın alabilirsiniz.
- 2) Regülatörünüzün türünü belirleyin. Tüp valfini saat yönünün tersine çevirerek (G) veya regülatör kolunu açık konuma getirerek (H) gaz girişini açın.



⚠ **TEHLİKE:** Gaz kaçağı olup olmadığını kontrol etmek için alev kullanmayın. Kaçak kontrolü yaparken etrafta kıvılcım ya da açık alev olmadığından emin olun.

⚠ **TEHLİKE:** Sızan gaz yangına veya patlamaya neden olabilir.

⚠ **TEHLİKE:** Gaz kaçağı varsa barbeküyü çalıştırmayın.

⚠ **TEHLİKE:** LPG tüpünden gaz kaçığını görür, koku alır ya da gazın tısladığını duyarsanız:
1. LPG tüpünden uzaklaşın.
2. Sorunu kendiniz düzeltmeye çalışmayın.
3. İtfaiyeyi arayın.

⚠ **TEHLİKE:** Regülatörü çıkarmadan önce her zaman tüp valfini kapatın. Barbekü kullanımdayken gaz regülatörünü ve hortum tertibatını ya da herhangi bir gaz bağlantısını ayırmaya çalışmayın.

⚠ **TEHLİKE:** Yedek LPG tüpünü bu barbekünün altında ya da yakınlarında saklamayın. Asla tüpü %80'den fazla doldurmayın. Bu talimatlara tam olarak uyulmaması, yangına neden olarak ölüm veya yaralanma ile sonuçlanabilir.

3) Baloncuklar oluşursa kaçak vardır:

- Kaçak regülatör-tüp bağlantısında veya regülatör hortumu-regülatör bağlantısında (I) gaz kaynağını kapatın. BARBEKÜYÜ ÇALIŞTIRMAYIN.
- Kaçak, şekil (J)'de belirtilen bağlantı parçalarından herhangi birindeyse bağlantıyı bir anahtarla yeniden sıkın ve sabunlu su solüsyonuyla kaçak olup olmadığını tekrar kontrol edin. Kaçak devam ederse gazı kapatın. BARBEKÜYÜ ÇALIŞTIRMAYIN.
- Kaçak, şekil (K)'de belirtilen herhangi bir bağlantı parçasındaysa gazı kapatın. BARBEKÜYÜ ÇALIŞTIRMAYIN.

Kaçak varsa web sitemizdeki iletişim bilgilerini kullanarak bulunduğunuz yerdeki Müşteri Hizmetleri Temsilcisi ile iletişim kurun.

4) Baloncuklar oluşmuyorsa, sızıntı kontrolü tamamlanmıştır:

- Gaz beslemesini kapatın ve bağlantıları suyla durulayın.

NOT: Sabunlu su dâhil olmak üzere bazı kaçak testi çözümleri biraz paslandırıcı olabileceğinden kaçak kontrolü sonrasında tüm bağlantılar suyla durulanmalıdır.

Ek Kaçak Kontrolü Önlemleri

Tüp her doldurulduğunda ve tekrar takıldığında aşağıdaki bağlantı parçaları gaz kaçağına karşı test edilmelidir:

- Regülatör ve regülatörün tüpe bağlandığı yer (I).

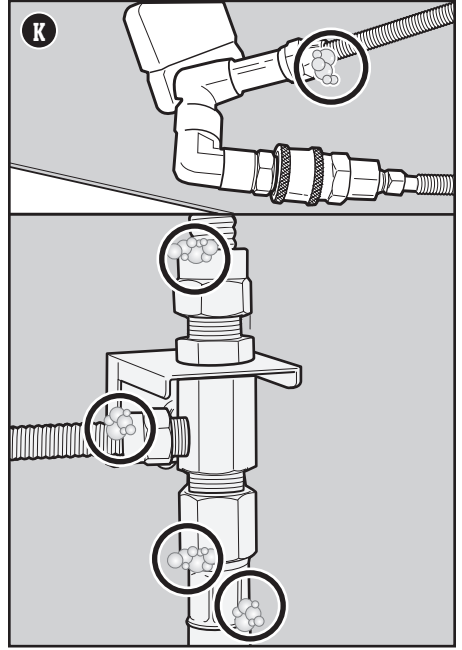
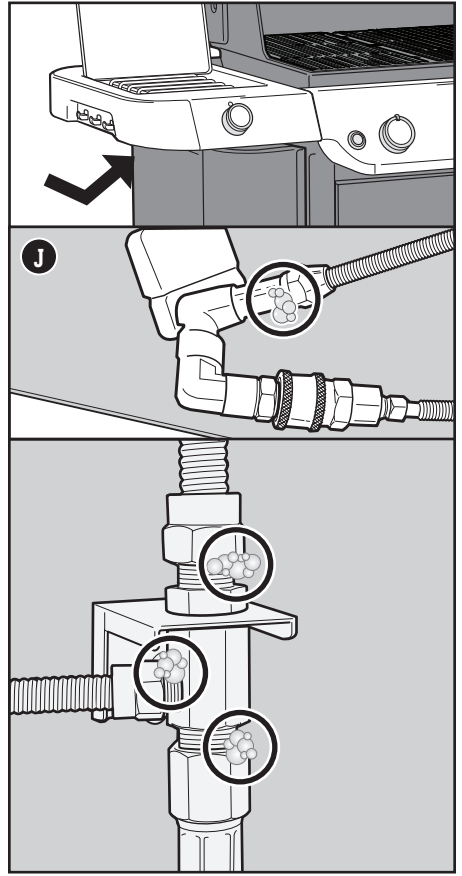
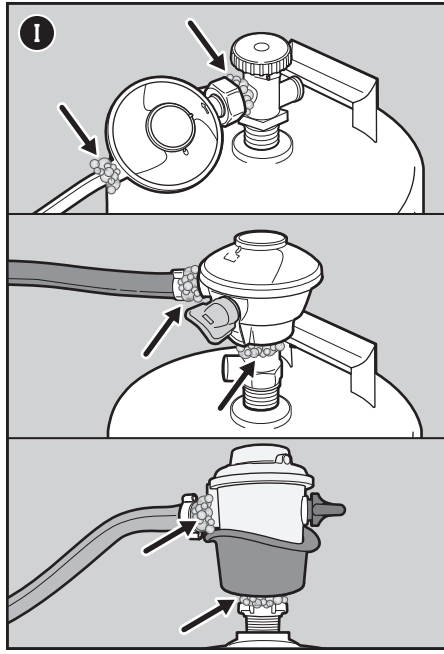
"Gaz Kaçaklarının Kontrol Edilmesi" talimatlarını uygulayın.

Regülatörü Tüpten ayırın

Bir tüpü çıkarmak için:

- LPG tüpü valfinin ya da regülatör kolunun tamamen kapalı olduğunu teyit edin.
- Kabinin içinden, tüp tutma bandındaki tokayı açın.
- Regülatörü çıkarın.
- Tüpü çıkarın.

Bir pişirme sırasında LP tüpünü değiştirirken dikkatli olun. Bütün pişirme kutusu ve yağ yönetimi sistemi, kullanım sırasında ısınır. LP Tüpünü tutarken daima ısıya dayanıklı eldiven takın. Yeni tüpü bağladıktan sonra tüp bandını sabitleyin.



İlk Barbekü Yaptığınız Zaman

İlk Isıtma Yapın

İlk kez ızgara yapmadan önce ızgarayı kapağı kapalı bir şekilde en yüksek ayarda en az 20 dakika boyunca ısıtın.

Her Izgara Yaptığınızda

Yemekten Yemeğe Bakım

Yemekten Yemeğe Bakım planı, ızgara yapmadan önce her zaman yapılması gereken aşağıdaki basit ama önemli adımlardan oluşur.

Yağ Olup Olmadığını Kontrol Edin

Izgaranız, yiyecekteki yağı uzaklaştırıp atılabilir bir kaba toplayan bir yağ yönetimi sistemiyle yapılmıştır. Pişirirken yağ, çıkarılabilir yağ tepsisinden akarak damlama tepsisinin içinde tek kullanımlık bir kaba toplanır. Yangınları önlemek için bu sistem her ızgara yaptığınızda temizlenmelidir.

1. Barbekünün kapalı ve soğuk olduğundan emin olun.
2. Kapıları açın.
3. Çıkarılabilen yağ tepsisini durana kadar kendinize doğru çekin **(A)**. Plastik bir kazıyıcı ile fazla yağı alın. Yağı, yağ tepsisindeki açıklık boyunca aşağı doğru damlama tepsisine sıyırın.
4. Damlama tepsisini çıkarın **(B)**. Damlama tepsinin içindeki tek kullanımlık tepsie aşırı yağ birikip birikmediğini kontrol edin. Tek kullanımlık damlama tepsisini gerektiğinde atın ve yenisiyle değiştirin.
5. Bütün parçaları yeniden takın.

Hortumu İnceleyin

Hortumun düzenli olarak incelenmesi gerekmektedir.

1. Barbekünün kapalı ve soğuk olduğundan emin olun.
2. Hortumda herhangi bir çatlama, aşınma veya delinme belirtisi olup olmadığını kontrol edin **(C)**. Hortumun herhangi bir şekilde zarar gördüğünü tespit ederseniz, barbeküyü kullanmayın.

Barbeküyü önden ısıtın

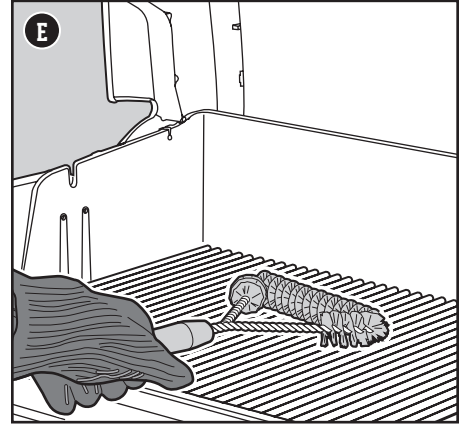
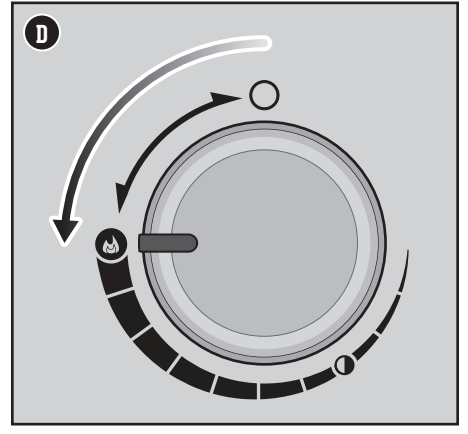
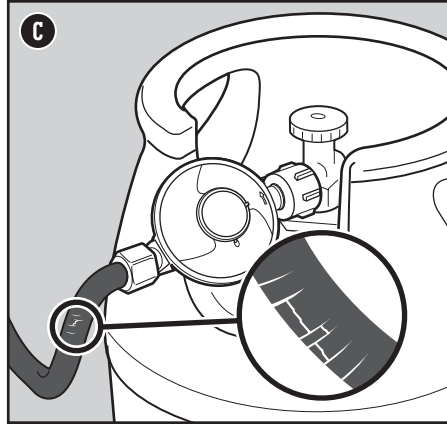
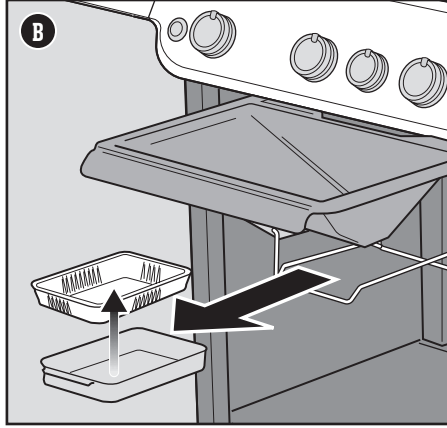
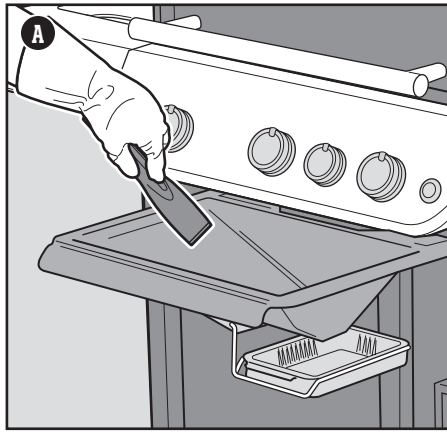
Barbeküyü önden ısıtmak, başarılı ızgara yapmak için kritik önemdedir. Ön ısıtma yapmak, yiyeceğin ızgaraya yapışmasını önler ve ızgarayı doğru şekilde mühürleme yapacak sıcaklığa ulaştırır. Ayrıca daha önceden pişirilen bir yemeğin kalıntılarını da yakarak uzaklaştırır.

1. Barbekünün kapağını açın.
2. Barbekünüzü bu kullanım kılavuzundaki ateşleme talimatlarına göre yakın.
3. Kapağı kapatın.
4. Barbeküyü tüm brülörler başlat/yüksek **(D)** konumundayken 15 dakika boyunca önden ısıtın **(D)**.

Pişirme Izgarasını Temizleyin

Ön ısıtmadan sonra, bir önceki kullanımdan kalmış olabilecek yiyecek parçaları veya kalıntılar daha kolay çıkacaktır. Temizlenen ızgaralar, bir sonraki yemeğinizin yapışmasını da önleyecektir.

1. Ön ısıtmadan hemen sonra ızgaraları paslanmaz çelik bir temizleme fırçasıyla fırçalayın **(E)**.



⚠ **TEHLİKE:** Çıkarılabilen yağ tepsisini ya da pişirme kutusunu alüminyum folyoyla kaplamayın.

⚠ **TEHLİKE:** Her kullanımdan önce çıkarılabilen yağ tepsisinde yağ birikip birikmediğini kontrol edin. Yağın alev almasını önlemek için fazla yağı temizleyin.

⚠ **UYARI:** Damlama tepsisini çıkarırken ve sıcak yağı dökerken dikkatli olun.

⚠ **UYARI:** Barbeküyü çalıştırırken ısıya dayanıklı barbekü eldivenleri kullanın.

⚠ **UYARI:** Barbekü temizleme fırçalarında gevşek teller veya fazla aşınma olup olmadığı düzenli olarak kontrol edilmelidir. Pişirme ızgaralarında ya da fırçada kopmuş teller bulursanız fırçayı değiştirin. WEBER, her bahar başında yeni bir paslanmaz çelik temizleme fırçası alınmasını tavsiye etmektedir.

⚠ **UYARI:** Hortumun herhangi bir şekilde zarar gördüğünü tespit ederseniz, barbeküyü kullanmayın. Yalnızca WEBER onaylı yedek hortumla değiştirin.

⚠ **UYARI:** Deponun etrafındaki havalandırma deliklerini açık tutun ve kalıntıları temizleyin.

Izgarayı Yakma

Barbeküyü Yakmak için Elektronik Ateşleme Sisteminin Kullanılması

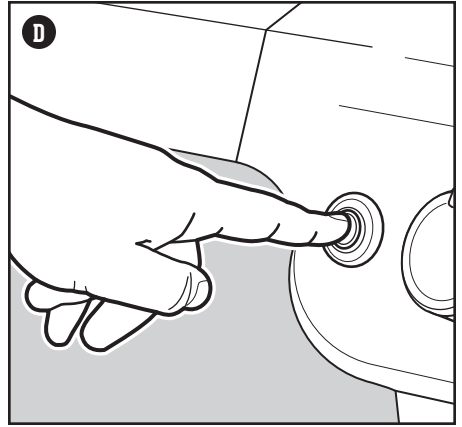
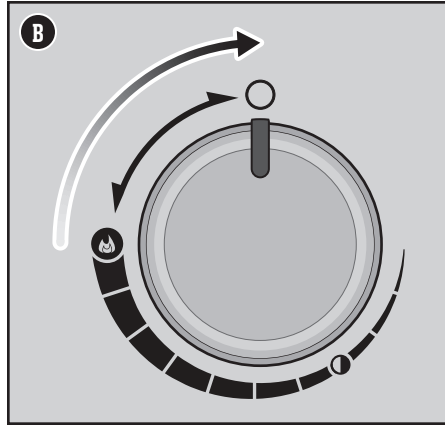
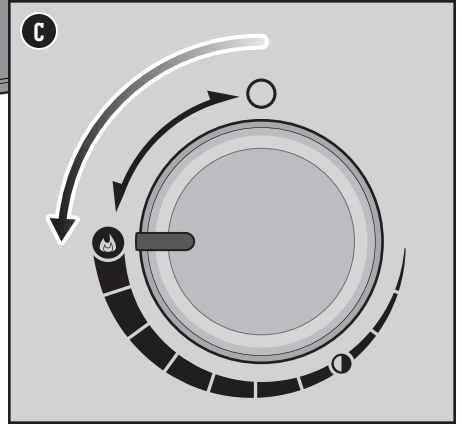
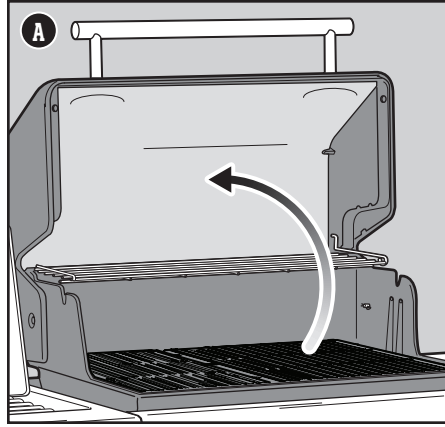
Her bir kontrol düğmesi ayrı bir brülörü çalıştırır ve her bir brülör bağımsız olarak yanar. Brülörleri soldan başlayıp sağa doğru yakın. Ön ısıtma için bütün brülörler yakılmalıdır ancak barbecue yaparken bütün brülörlerin yanmasına gerek yoktur.

- 1) Barbekünün kapağını açın (A).
- 2) Bütün brülör kontrol düğmelerinin off (O) (kapalı) konumunda olduğunu kontrol edin. Düğmeleri bastırarak ve saat yönünde çevirerek kontrol edin (B).
Not: LPG tüpünü açmadan önce bütün brülör kontrol düğmelerinin off (kapalı) O konumunda olması önemlidir.
- 3) Regülatör/tüp bağlantınıza göre tüp valfini saat yönünün tersine çevirerek veya regülatör kolunu açık konuma getirerek gaz girişini açın.
- 4) En soldaki brülörle başlayın. Brülör kontrol düğmesini itin ve saat yönünün tersine başlat/yüksek (D) konumuna doğru çevirin (C).
- 5) Elektronik ateşleme düğmesine bastırın ve basılı tutun (D). Tıkladığını duyacaksınız.
- 6) Pişirme ızgaralarının arasından ve FLAVORIZER BARS aroma rayındaki yarım daire kesikten bakarak brülörün yanıp yanmadığını kontrol edin.
- 7) Brülör yanmazsa, kontrol düğmesini kapalı O konuma çevirin ve brülörü tekrar yakmaya çalışmadan önce gazın dağılması için beş dakika bekleyin.
- 8) Brülör yanarsa, kalan brülörlerde 4 ila 6 arası adımları tekrar edin.

Brülörler elektrikli ateşlemeyi kullanarak tutuşmazsa SORUN GİDERME bölümüne bakın. Orada sorunu tam olarak belirlemek amacıyla barbecueyi kibritle yakmak için talimatlar bulunmaktadır.

Brülörleri Söndürmek İçin

- 1) Her bir brülör kontrol düğmesini itin, sonra saat yönünde kapalı O konuma getirene kadar çevirin.
- 2) LPG tüpünden gaz girişini kapatın.



⚠ UYARI: Ateşleme sırasında kapağı açın.

⚠ UYARI: Barbecueyi yakarken ya da pişirme yaparken açık barbecue üzerine eğilmeyin.

⚠ UYARI: Her bir brülör, elektronik ateşleme düğmesine basarak tek tek yakılmalıdır.

⚠ UYARI: İlk brülörü yakma girişiminde dört saniye içinde tutuşma olmazsa, brülör kontrol düğmesini kapalı konuma getirin. Biriken gazın dağılmasına izin vermek için beş dakika bekleyin, sonra yakma işlemini tekrarlayın.

Mühürleme alanını kullanma

Mühürleme, biftek, kümes hayvanları parçaları, balık ve pirzola gibi etler üzerinde kullanılan bir doğrudan pişirme tekniğidir. Mühürleme, yiyeceğin yüzeyini yüksek sıcaklıkta kızartır. Etin her iki yüzeyini mühürleyerek yiyecek yüzeyini karamelize ederseniz ve daha çekici bir lezzet oluştursunuz.

Yan pişiricinin ateşlenmesi ana brülörlerin ateşlenmesiyle aynıdır, her brülör ayrı ayrı ateşlenir.

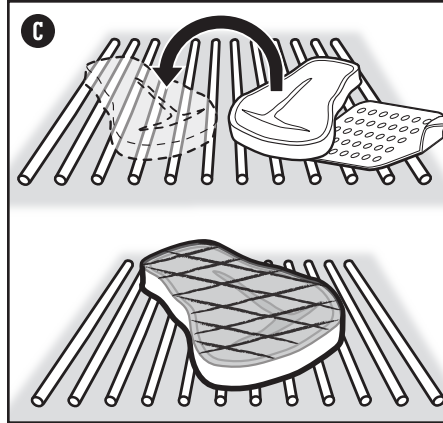
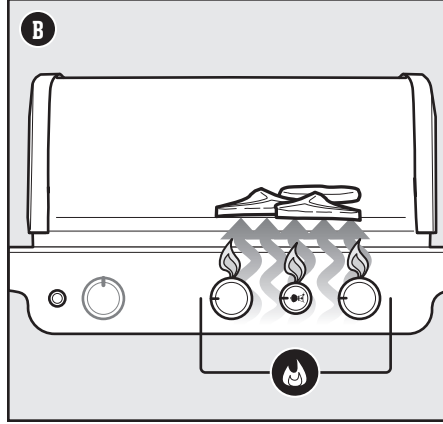
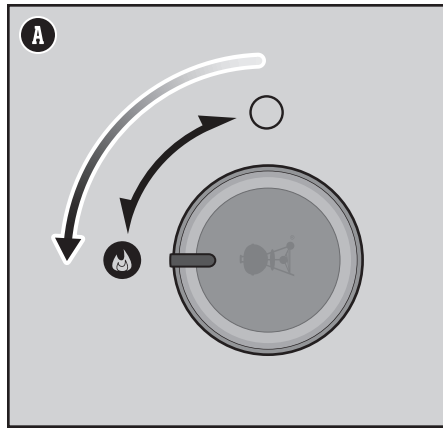
- 1) Kapağı açın ve mühürleme brülörü dâhil olmak üzere tüm brülörleri ateşleyin. BARBEKÜYÜ YAKMAK İÇİN ELEKTRONİK ATEŞLEME SİSTEMİNİN KULLANILMASI bölümüne bakın.
- 2) Barbeküyü kapak kapalı ve tüm brülörler başlat/yüksek 🔥 konumdayken 15 dakika kadar ısıtın.
- 3) Ön ısıtmadan sonra mühürleme brülörü kontrol düğmesini ve yanındaki brülör kontrol düğmesini başlat/yüksek 🔥 konumda bırakın (A). Mühürleme brülörü yanındaki brülörlerle birlikte çalışır (B). Kalan brülör ya da brülörler kapatılabilir ya da düşük konuma ayarlanabilir.
- 4) Eti doğrudan mühürleme alanına yerleştirin ve kapağı kapatın. Her yüzü, etin türüne ve kalınlığına göre bir ila dört dakika mühürleyin (C). Mühürleme tamamlandıktan sonra et orta ısıya konabilir ve istediğiniz düzeyde pişirilebilir.

Not: Maksimum ısı elde etmek ve alevlenmeleri önlemek için her zaman kapak kapalı hâlde pişirin.

Mühürleme alanını kullanmada deneyim kazandıkça kendi ağız lezzetinize göre en iyi sonuçları elde edeceğinizi farklı mühürleme süreleri denemenizi öneriyoruz.

Brülörleri Söndürmek İçin

- 1) Her bir brülör kontrol düğmesini itin, sonra saat yönünde kapalı O konuma getirene kadar çevirin.
- 2) Gaz beslemesini kapatın.



Yan Brülörü Yakma

Yan Pişiriciyi Yakmak için Elektronik Ateşlemeyi Kullanma

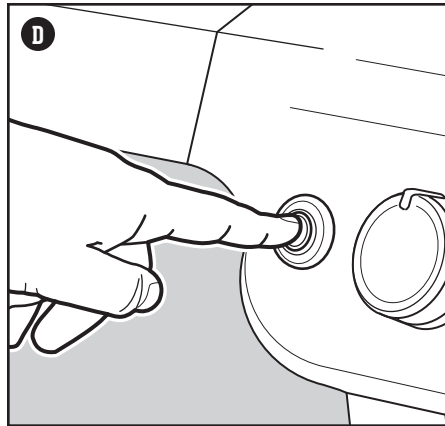
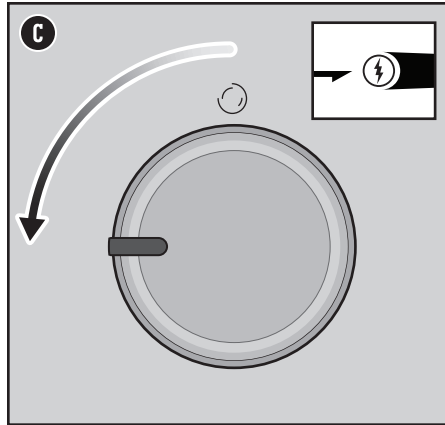
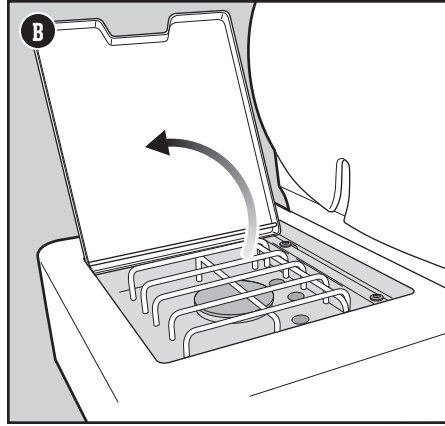
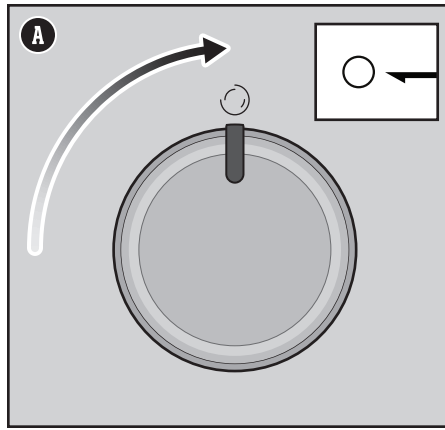
Izgaranızdaki ana brülörlerden biri ya da daha fazlası zaten yanıyor ve yan pişiriciyi ateşlemek istiyorsanız, 3. adıma geçin. Ana brülörlerden hiçbirini yanmıyorsa ve yalnızca yan pişiriciyi kullanıyorsanız 1. adımla başlayın.

- 1) Yan pişirici kontrol düğmesinin kapalı (off)  konumunda olduğunu kontrol edin. Düğmeyi bastırarak ve saat yönünde çevirerek kontrol edin **(A)**. Bütün ana brülör kontrol düğmelerinin off (kapalı)  konumunda olduğunu kontrol edin.
Not: LPG tüpünü açmadan önce bütün brülör kontrol düğmelerinin off (kapalı)  konumunda olması önemlidir.
- 2) Regülatör/tüp bağlantınıza göre tüp valfini saat yönünün tersine çevirerek veya regülatör kolunu açık konuma getirerek gaz girişini açın.
- 3) Yan pişirici kapağını açın **(B)**.
- 4) Yan pişirici kontrol düğmesini içeri bastırın ve saat yönünün tersine çevirerek başlat/yüksek  konuma getirin **(C)**.
- 5) Elektronik ateşleme düğmesine basın ve basılı tutun **(D)**. Çakmağın tıkladığını duyarsınız. Yan brülörün yandığını kontrol edin. Yan pişiricinin alevi, güneşli bir günde zor görülebilir.
- 6) Yan pişirici ateşlendiğinde, istenen konuma ulaşana kadar düğmeyi saat yönünün tersine çevirmeye devam edin.
- 7) Yan pişirici 4 saniye içinde yanmazsa, yan pişirici kontrol düğmesini off  (kapalı) konuma çevirin ve brülörü tekrar yakmaya çalışmadan önce gazın dağılması için beş dakika bekleyin.

Yan pişirici elektrikli ateşlemeyi kullanarak tutuşmazsa SORUN GİDERME bölümüne bakın. Orada sorunu tam olarak belirlemek amacıyla yan pişiriciyi kibritle yakmak için talimatlar bulunmaktadır.

Yan Pişiriciyi Söndürmek İçin

- 1) Yan pişirici kontrol düğmesini itin, sonra saat yönünde off  (kapalı) konuma getirene kadar çevirin.
- 2) LPG tüpünden gaz girişini kapatın.

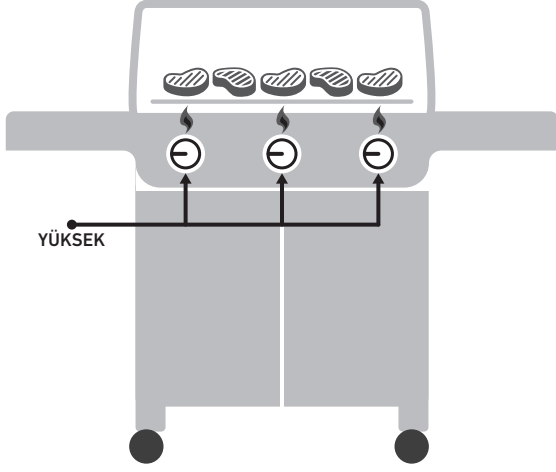


⚠ **UYARI:** Ateşleme sırasında yan pişirici kapağını açın.

⚠ **UYARI:** Izgarayı yakarken ya da pişirme yaparken yan pişiricinin üzerine eğilmeyin.

⚠ **UYARI:** Yan pişiriciyi yakma girişiminde dört saniye içinde tutuşma olmazsa, brülör kontrol düğmesini kapalı konuma getirin. Biriken gazın dağılmasına izin vermek için beş dakika bekleyin, sonra yakma işlemini tekrarlayın.

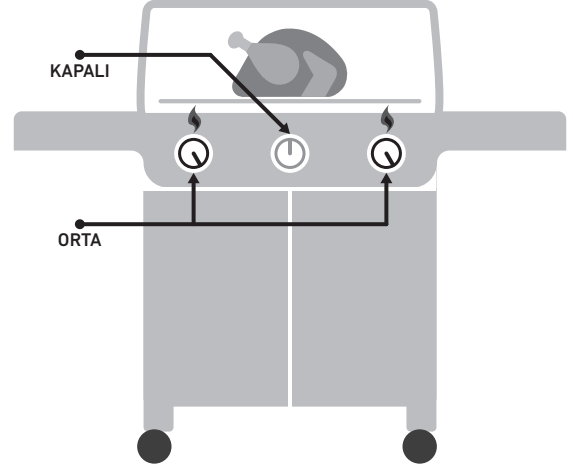
Alev - Doğrudan ya da Dolaylı



DOĞRUDAN ISI DÜZENİ

Pişirmesi 20 dakikadan kısa süren hamburger, biftek, pirzola, kebab, kemiksiz tavuk parçaları, balık fileto, kabuklular ve dilimlenmiş sebzeler gibi küçük, yumuşak parçalar için doğrudan ısı yöntemini kullanın.

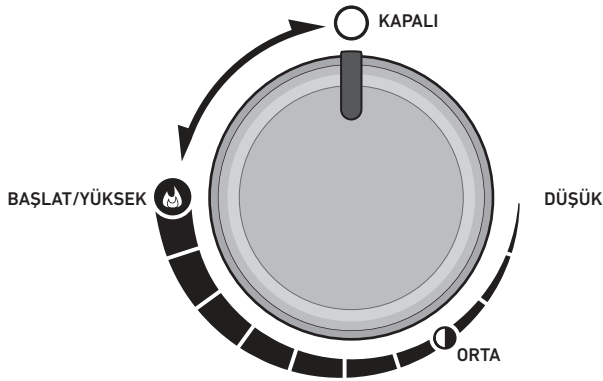
Doğrudan ısıda ateş yiyeceğinizin tam altındadır. Yiyeceğinizin yüzeyini mühürleyerek, ortaya doğru pişirirken aromalar, dokular ve enfes bir karamelizasyon oluşturur.



DOLAYLI ISI DÜZENİ

20 dakika veya daha fazla ızgara süresi gerektiren daha büyük parça etler ya da rosto, kemikli tavuk parçaları, bütün balık, hassas balık filetoları, bütün tavuklar, hindiler veya kaburgalar gibi doğrudan ısıya kurutacağı ya da yakacağı yiyeceklerde dolaylı ısı yöntemini kullanın. Dolaylı ısı, ayrıca önce doğrudan ısı üzerinde mühürlenmiş ya da kızartılmış daha kalın yiyeceklerle veya kemikli etlere son halini vermek için kullanılabilir.

Dolaylı ısıda, ısı barbekünün iki yanında ya da bir tarafındadır. Yiyecek, pişirme ızgarasının yanmayan tarafında durur.



BARBEKÜ ELDİVENLERİ

Emin olamazsanız giyin. En iyileri, izolasyonlu ve hem eli hem de bileği koruyanlardır.

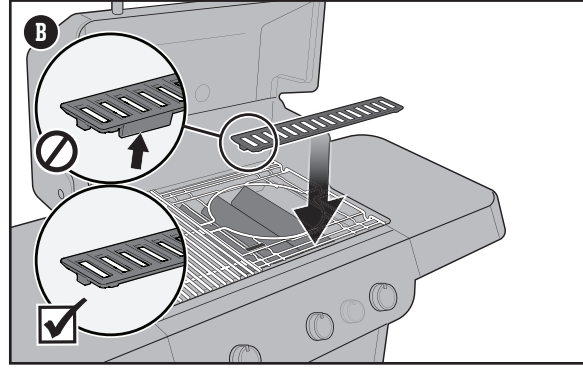
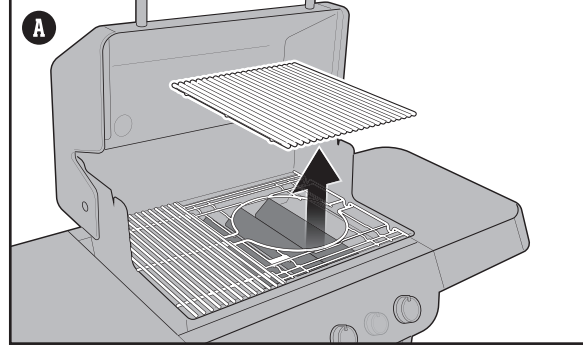
Olasılıkları Keşfedin

WEBER CRAFTED Outdoor Kitchen Collection'a Hazır

Bu özellik yalnızca belirli modellerde mevcuttur.

Bazı modeller, birlikte verilen Pişirme ızgaraları ve Çerçeveleriyle birlikte Outdoor Kitchen Collection'a hazırdır. Sağ taraftaki pişirme ızgarasını çıkarın. En geniş ısı kontrolü aralığı için Çerçeveyi pişirme kutusunun sağ tarafına yerleştirin **(A)**. Barbekünüzle birlikte verilen Ara Parça, yalnızca WEBER CRAFTED Outdoor Kitchen Collection ile pişirme yaparken kullanılır **(B)**.

Weber.com'da bunları ve diğer aksesuarları bulabilirsiniz.



Izgarada Yapılması ve Yapılmaması Gerekenler

Her seferinde ön ısıtma yapın.

Pişirme ızgaraları yeterince sıcak değilse yiyecek yapışır ve doğru şekilde mühürleyemez ve o enfes görünümlü ızgara izlerini elde edemezsiniz. Tarif orta veya düşük ısı gerektiriyorsa bile, barbeküde her zaman önce en yüksek ayarda ön ısıtma yapın. Kapağı açın, ısıyı artırın, kapağı kapatın, sonra pişirme ızgarasını yüksek ateşte yaklaşık 15 dakika kadar ısınmaya bırakın.

Kirli ızgaralar üzerinde ızgara yapmayın.

Temizlenmeden önce pişirme ızgaralarının üzerine yiyecekleri atmak hiçbir zaman iyi bir fikir değildir. Izgaralardaki artık "parçacıklar" tutkal gibi iş görerek, ızgaralara ve yeni yiyeceğinize yapışır. Dükkü akşam yemeğinin tadını bugünkü öğle yemeğinde almak istemiyorsanız, mutlaka temiz bir ızgara üzerinde pişirin. Izgaralar ön ısıtıldıktan sonra temiz, pürüzsüz bir yüzey oluşturmak için paslanmaz çelik bir tel fırça kullanın.

İşlem sırasında hazır olun.

Barbekünüzü yakmadan önce, ihtiyacınız olan her şeyin elinizin altında olduğundan emin olun. Gerekli ızgara aletlerinizi, yağlanıp baharatlanmış yiyeceklerinizi, soslarınızı ve pişmiş yiyecekler için temiz tabaklarınızı unutmayın. Mutfağa koşmak zorunda kalmak hem eğlenceyi kaçırmanıza, hem de yiyeceğinizi yakmanıza neden olabilir. Fransız şefler buna 'mise en place' (yani "yerine koymak") der. Biz "hazır olmak" diyoruz.

Biraz çalışma alanı ayırın.

Pişirme ızgaraları üzerine çok fazla yiyecek koymak, esnekliğinizi kısıtlar. Pişirme ızgaralarının en az dörtte birini boş bırakın ve yiyecek parçalarının arasında, rahatça maşayı sokabilecek ve yiyecekleri hareket ettirebilecek kadar aralık olduğundan emin olun. Bazen ızgara yapmak anlık kararlar ve yiyeceği bir taraftan başka bir yere taşıyabilme olanağı gerektirir. Kendinize çalışabilmek için yeterince alan ayırın.

Göz atmamaya çalışın.

Barbekünüzün üzerindeki kapak yalnızca yağmura karşı korumak için değildir. En önemlisi, çok fazla havanın içeri girmesini ve çok fazla ısının ve dumanın dışarı çıkmasını önler. Kapak kapalıyken, pişirme ızgaraları daha sıcak, pişirme süreleri daha kısa, tütsü tadı daha güçlü ve alevlenmeler daha azdır. Yani kapağı kapatın!

Yalnızca bir kez çevirin.

Derin mühür izleri ve bir sürü lezzetli karamelize olmuş parçaları olan sulu bir biftekten daha güzel ne olabilir? Bu sonuçları başarmanın anahtarı, yiyeceğinizi yerinde tutmaktır. Bazen istenen renk ve lezzete ulaşmadan yiyeceğimizi çevirmek isteyebiliriz. Neredeyse her durumda, yiyeceğinizi yalnızca bir kez çevirmelisiniz. Eğer daha fazla oynuyorsanız aynı zamanda kapağı da çok fazla açıyorsunuz demektir. Bu da kendine göre sorunlar yaratır. Geri çekilin ve ızgaraya güvenin.

Alevi ne zaman kontrol altına alacağınızı bilin.

Barbeküyle pişirme sırasında bazen en önemli konu ne zaman durulacağını bilmektir. Yiyeceklerin pişme düzeyini kontrol etmenin en güvenilir yolu, bir anlık okuma yapan termometre almaktır. Bu küçük hazine, yiyeceğinizin ne zaman tam istediğiniz düzeyde piştiğini belirlemenize yardımcı olur.

Denemeler yapmaktan çekinmeyin.

1950'li yıllarda barbekü yapmak sadece tek anlama geliyordu: eti (ve sadece eti) açık alevlerin üzerinde pişirmek. Günümüzde bahçe şeflerinin tam donanımlı bir sofraya kurmak için bir mutfağa ihtiyacı yok. Izgaranızı atıştırmalıklar, yan yemekler ve hatta tatlılar yapmak için kullanın. Size ilham verecek özel içerikler almak için ızgaranızı kaydedin. Barbekü maceralarında size katılmayı çok isteriz.

Yandaki Ekstralar

WEBER CRAFTED Barbekü Dolabı

Bu özellik yalnızca belirli modellerde mevcuttur.

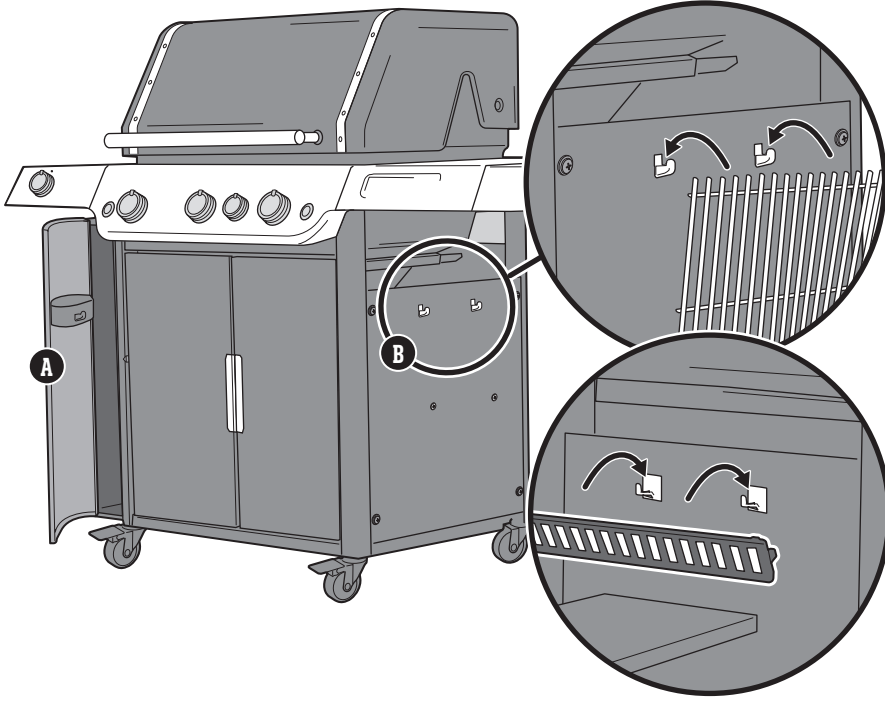
Yan saklama alanı (A) aksesuarları ve pişirme ürünlerini saklamak için idealdir. Ayarlanabilir baharat sepeti küçük eşyaların eliniz altında olmasını sağlar.

Yüzeyleri korumak için daima lastik altlığın yerinde olduğundan emin olun.

Saklama Kancaları

Pişirme ızgaralarının barbekünün dışında rahatça saklanması için kabinin yan tarafındaki çift taraflı kancaları (B) kullanın. Kabinin içinde bulunan ek kancalara, WEBER CRAFTED Outdoor Kitchen Collection pişirme ürünleri ile kullanılabilen WEBER CRAFTED ara parçası takılabilir.

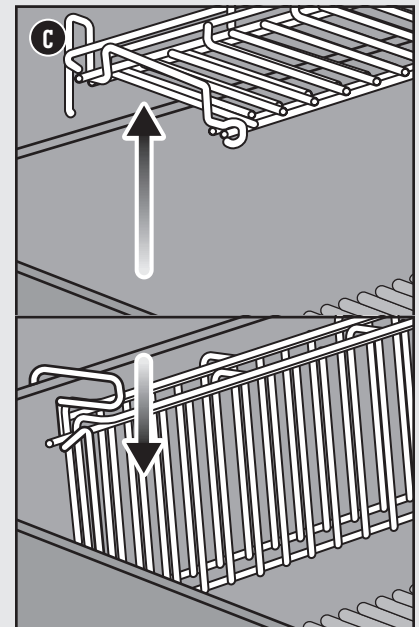
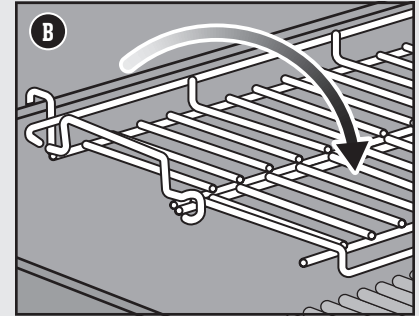
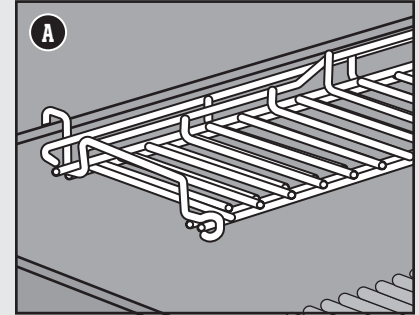
Not: Sıcak pişirme ızgaralarını saklama kancalarının üzerine koymayın.



Daha Fazla Pişirme Alanı

Genişletilebilir Üst Pişirme Izgarasının Kullanılması

Yiyecekleri sıcak tutmak için ısıtma rafı olarak kullanın (A) veya ikincil bir pişirme yüzeyine ihtiyaç duyduğunuzda açın. Açmak için, ızgaranın ön yarısını hafifçe kaldırın ve dışa doğru döndürün (B). Saklamak üzere kaldırmak için ızgarayı katlayın ve ızgaranın tamamını kaldırarak pişirme kutusundan çıkarın (C). Izgarayı dikey olarak pişirme kutusunun arka kenarına asın. Rafı ayarlarken ısıya dayanıklı eldiven kullanın.



Temizlik ve Bakım

BARBEKÜNÜN İÇİNİ TEMİZLEME

Düzgün bakım yapılmazsa zamanla barbekünüzün performansı düşebilir. Düşük sıcaklıklar, düzensiz ısı ve yemeğin pişirme ızgaralarına yapışması, temizlik ve bakım zamanının geçtiğini gösterir. Barbekünüz kapalı ve soğukken, yukarıdan aşağıya içini temizleyerek başlayın. En az yılda iki kez derin bir temizlik yapılması tavsiye edilir. Devamlı kullanım, üç ayda bir temizlik gerektirebilir.

Kapağı Temizleme

Zaman içinde kapağın iç kısmında "boya gibi" parçalar görebilirsiniz. Kullanım sırasında yağ ve duman buharları yavaşça karbona dönüştür ve kapağınızın içinde birikir. Bu kalıntılar daha sonra soyularak boyaya benzer bir görünüm alır. Bu kalıntılar zehirli değildir ancak kapağı düzenli olarak temizlemezseniz soyulan parçalar yiyeceğinizin üzerine düşebilir.

- 1) Kapağın içindeki kömürleşmiş yağı paslanmaz çelik bir barbekü temizleme fırçasıyla fırçalayın (A). Yeniden kalıntı birikmesini en aza indirmek için, ızgara yaptıktan sonra hâlâ ılıkken (sıcak değil) kapağın içi bir kâğıt havluyla silinebilir.

Pişirme Izgaralarını Temizleme

Pişirme ızgaralarını önerilen şekilde temizliyorsanız, ızgaralarda minimum miktarda kir olacaktır.

- 1) Izgaralar takılıken paslanmaz çelik bir barbekü temizleme fırçasıyla pişirme ızgaranızdaki kalıntıları fırçalayın (B).
- 2) Izgaraları dışarı çıkarın ve kenara koyun.

FLAVORIZER BAR Aroma Raylarını Temizleme

FLAVORIZER BAR aroma rayları damlayan yağları yakalayıp tüter ve yiyeceğinize lezzet katar. FLAVORIZER BAR aroma rayları tarafından buharlaştırılmayan damlayan yağlar, brülörlerden uzaklaştırılır. Bu, ızgaranızın içinde alevlenmeleri önler ve brülörleri tıkanmaya karşı korur.

- 1) FLAVORIZER BAR aroma raylarını plastik bir kazıyıcıyla kazıyın (C).
- 2) Gerekirse FLAVORIZER BAR aroma raylarını paslanmaz çelik bir barbekü fırçasıyla fırçalayın.
- 3) FLAVORIZER BAR aroma raylarını çıkarın ve bir kenara koyun.

Brülörleri Temizleme

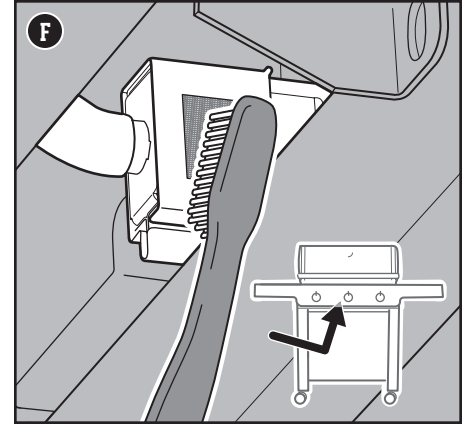
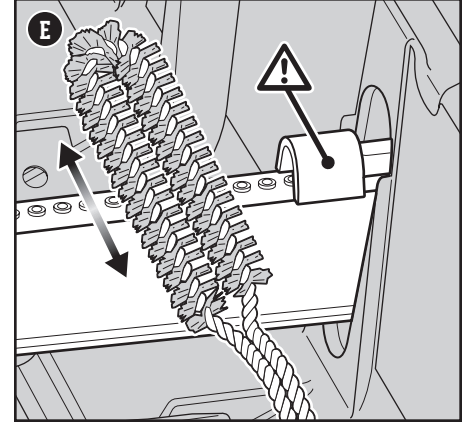
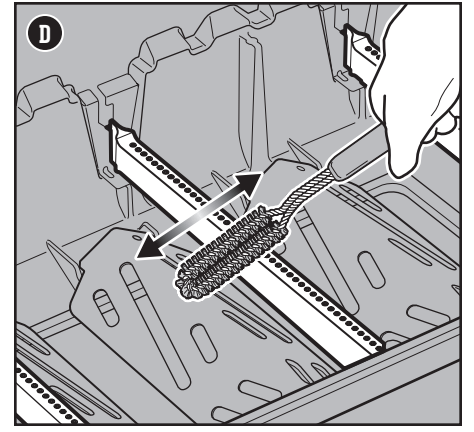
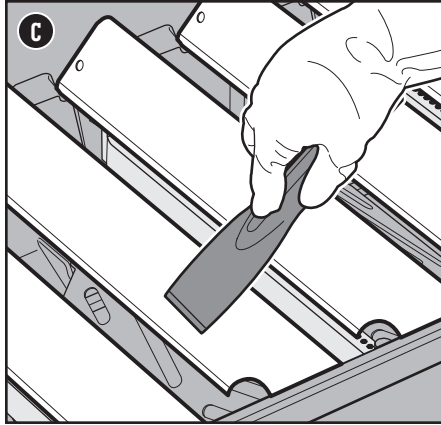
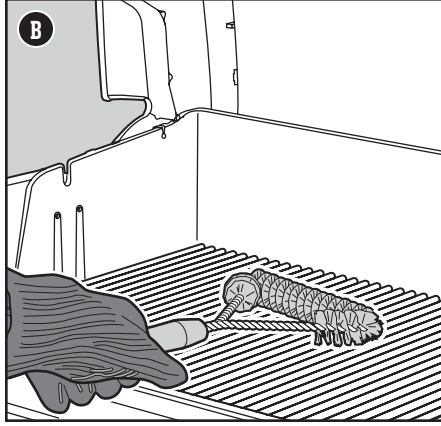
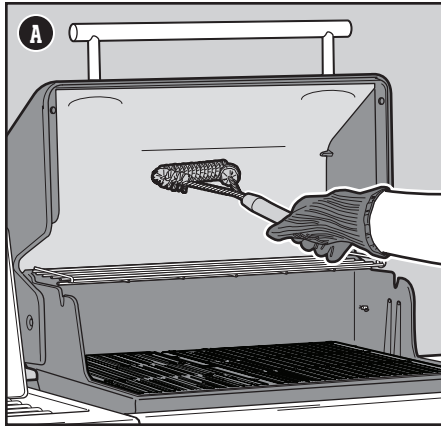
Yüksek performans için brülörlerdeki en önemli iki alan portlar (brülörler boyunca bulunan küçük, yükseltilmiş delikler) ve brülörün uçlarındaki örümcek/böcek elekleridir. Bu alanları temiz tutmak, güvenli çalışma için elzemdir.

Brülör Portlarını Temizleme

- 1) Brülörlerin dışını temizlemek için temiz bir paslanmaz çelik barbekü fırçasıyla brülör portlarının üstünü fırçalayın (D).
- 2) Brülörleri temizlerken, ateşleyici elektrotuna zarar vermemek için dikkatlice etrafını fırçalayın (E).

Örümcek Eleklerini Temizleme

- 1) Brülörlerin, kontrol panelinin alt tarafında, valflerle birleştikleri yerdeki uçlarını bulun.
- 2) Yumuşak kıllı bir fırçayla brülörlerin her iki tarafındaki örümcek/böcek eleklerini temizleyin (F).



⚠ **UYARI:** İyice temizmeden önce barbekünüzü kapatın ve soğumasını bekleyin.

⚠ **UYARI:** Zamanla FLAVORIZER BAR aroma rayları üzerinde sert yüzeyler oluşabilir. Elle tutulurken eldiven giyilmesi tavsiye edilir. FLAVORIZER BAR aroma raylarını veya pişirme ızgaralarını lavaboda, bulaşık makinasında ya da kendi kendini temizleyen fırında temizlemeyin.

⚠ **UYARI:** Brülörleri temizlerken, asla pişirme ızgaralarını temizlemek için kullanılmış bir fırça kullanmayın. Brülör port deliklerine asla sivri uçlu nesneler sokmayın.

⚠ **DİKKAT:** Boyayı ya da paslanmaz çelik yüzeyleri çizebileceği için hiçbir barbekü parçasını yan tezgâhlara koymayın.

⚠ **DİKKAT:** Izgaranızı temizlemek için şunlardan hiçbirini kullanmayın: aşındırıcı paslanmaz çelik cilaları veya boyaları, asit içeren temizleyiciler, beyaz ispiroto veya ksilen, fırın temizleyici, aşındırıcı temizleyiciler (mutfak temizleyicileri) veya aşındırıcı temizleme süngerleri.

Isı Yansıtıcıların Temizlenmesi

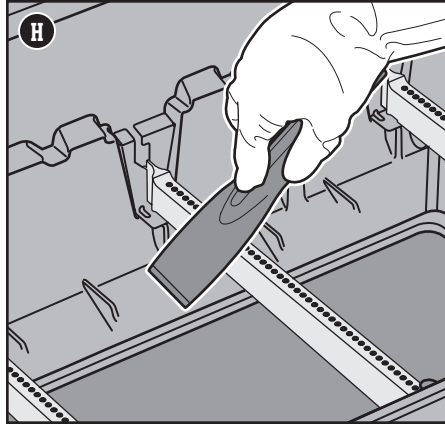
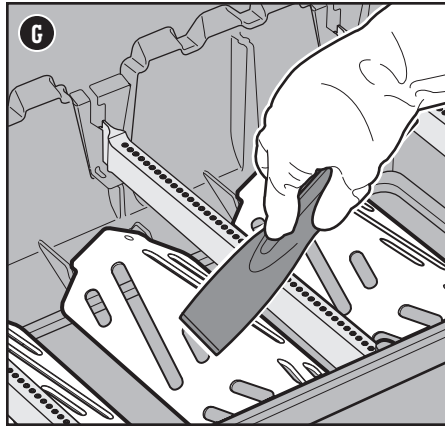
Brülörlerin altında bulunan ısı yansıtıcılar, pişirme sırasında pişirme kutusunun içine ısıyı eşit bir şekilde dağıtır. Isı yansıtıcıları temiz tutmak, barbekünüzün pişirme performansını iyileştirecektir.

- 1) Isı yansıtıcıları plastik bir kazıyıcıyla kazıyın (G).
- 2) Gerekirse ısı yansıtıcıları paslanmaz çelik bir temizleme fırçasıyla fırçalayın.
- 3) Isı yansıtıcıları çıkarın ve bir kenara koyun.

Pişirme Kutusunu Temizleme

Pişirme kutusunun içinde birikmiş yağ veya yiyecek kalıntıları olup olmadığına bakın. Aşırı birikme, yangına neden olabilir.

- 1) Barbekünün kenarlarındaki ve altındaki kalıntıları plastik bir kazıyıcıyla pişirme kutusunun alt kısmındaki deliğe doğru sıyırın (H). Bu delik, kalıntıları çıkarılabilen yağ tepsisine gönderir.



Yağ Yönetimi Sistemini Temizleme

Yağ yönetim sistemi, açılı bir sürgülü yağ tepsi ve damlama tepsisinden oluşur. Bu parçalar kolayca çıkarılabilecek, temizlenebilecek ve değiştirilebilecek şekilde tasarlanmıştır ve barbekü yapmaya hazırlandığınız her seferinde gerekli bir adımdır. Yağ yönetim sisteminin nasıl kontrol edileceğine ilişkin talimatlar YEMEKTEN YEMEĞE BAKIM bölümünde bulunabilir.

Barbekünün Dışını Temizleme

Barbekünüzün dışı paslanmaz çelik, porselen emaye ve plastik yüzeyler içerebilir. WEBER, yüzey türüne göre aşağıdaki yöntemleri tavsiye etmektedir.

Paslanmaz Çelik Yüzeyleri Temizleme

Paslanmaz çelik yüzeyleri zehirli olmayan, aşındırıcı olmayan bir paslanmaz çelik temizleyici veya açık hava ürünleri ve barbekülerde kullanım için tasarlanmış bir cila ile temizleyin. Paslanmaz çeliğin çizgileri yönünde mikrofiber bir bezle silerek temizleyin. Kâğıt havlu kullanmayın.

Not: Paslanmaz çeliğinizi aşındırıcı macunlarla çizme riskine atmayın. Macunlar temizlemez ya da cilalamaz. Üstteki krom oksit film kaplamayı kazıyarak metalin rengini değiştirir.

Boyalı, Porselen Emaye Yüzeyleri ve Plastik Parçaları Temizleme

Boyalı, porselen emaye ve plastik parçaları ılık sabunlu suyla ve kâğıt havlu veya bezle temizleyin. Yüzeyleri sildikten sonra durulayın ve iyice kurulayın.

Özel Ortamlarda Bulunan Izgaraların Dışını Temizleme

Barbekünüz özellikle zorlu bir ortama maruz kalıyorsa, dışını daha sık temizleyebilirsiniz. Asit yağmuru, havuz kimyasalları ve tuzlu su, yüzey paslanmasına neden olabilir. Barbekünüzün dışını ılık sabunlu suyla silin. Daha sonra durulayın ve iyice kurulayın. Ayrıca yüzey paslanmasını önlemek için her hafta paslanmaz çelik temizleyici uygulayabilirsiniz.



ANA BRÜLÖR(LER) veya YAN PIŞİRİCİ YANMIYOR

BELİRTİ

•Bu kullanım kılavuzunun “Çalıştırma” bölümündeki elektronik ateşleme talimatlarını yerine getirince ana brülörler veya yan pişirici yanmıyor.

NEDEN

Gaz akışıyla ilgili bir sorun vardır.

Elektronik ateşleme sisteminde bir sorun var.

ÇÖZÜM

Hiçbir brülör yanmıyorsa, ilk adım brülörlere gaz akışı olup olmadığını belirlemektir. Bunu kontrol etmek için aşağıda verilen “Barbeküyü Uzun Bir Çakmakla Yakma” talimatlarını uygulayın.

Kibritle yakmayı BAŞARAMAZSANIZ, sonraki sayfadaki “GAZ AKIŞI” sorun giderme tavsiyelerini uygulayın.

Hiçbir brülör yanmıyorsa, ilk adım brülörlere gaz akışı olup olmadığını belirlemektir. Bunu kontrol etmek için aşağıda verilen “Barbeküyü Uzun Bir Çakmakla Yakma” talimatlarını uygulayın.

Kibritle yakmayı BAŞARIRSANIZ, “Elektronik Ateşleme Sisteminin Parçalarını Kontrol Etme” talimatlarını uygulayın.

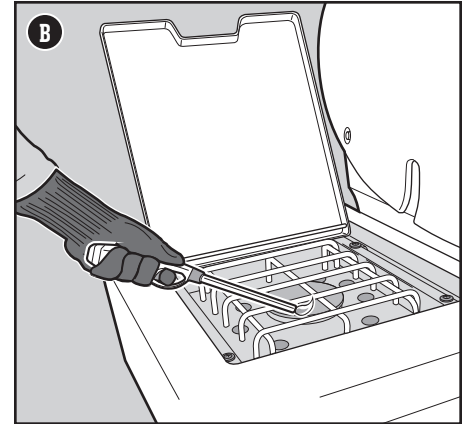
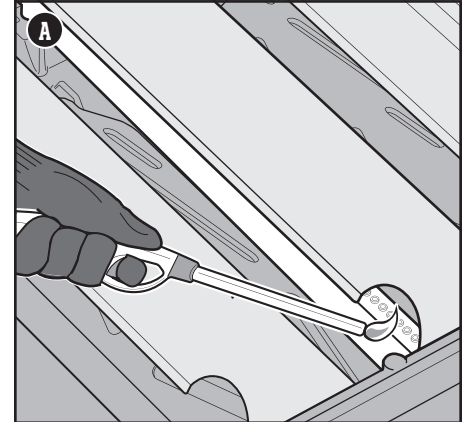
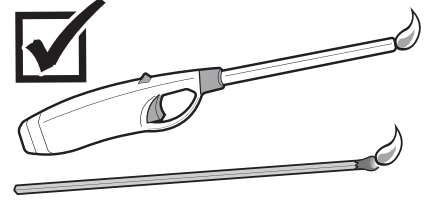
Barbekünüzü Uzun Bir Çakmakla Yakma

Ana Brülörlere Gaz Akışı Olup Olmadığını Uzun Bir Çakmak ya da Uzun Bir Kibritle Belirleme

- 1) Barbekü kapağını açın.
- 2) Bütün brülör kontrol düğmelerinin (yan brülör kontrol düğmesi dâhil) off (kapalı) O konumunda olduğundan emin olun. Düğmelere bastırarak ve saat yönünde çevirerek kontrol edin.
Not: LPG tüpünü açmadan önce bütün brülör kontrol düğmelerinin off (kapalı) O konumunda olması önemlidir.
- 3) Regülatör/tüp bağlantınıza göre tüp valfini saat yönünün tersine çevirerek veya regülatör kolunu açık konuma getirerek gaz girişini açın.
- 4) En soldaki brülörle başlayın. Yanan uzun bir çakmağı pişirme ızgaralarının arasından, FLAVORIZER BARS aroma raylarını da geçerek brülörlerin yanına sokun (A).
- 5) Brülör kontrol düğmesini itin ve yavaşça saat yönünün tersine başlat/yüksek ● konumuna doğru çevirin.
- 6) Pişirme ızgaralarının arasından ve FLAVORIZER BARS aroma rayındaki kesikten bakarak brülörün yanıp yanmadığını kontrol edin.
- 7) Brülör 4 saniye içinde yanmazsa, brülör kontrol düğmesini kapalı O konuma çevirin ve brülörü tekrar yakmaya çalışmadan önce gazın dağılması için beş dakika bekleyin. Denemeler üst üste başarısız olursa, bir sonraki sayfada bulunan gaz akışı sorunlarını giderme talimatlarını uygulayın.
- 8) Brülör yanarsa, sorun ateşleme sisteminde dir. “Elektronik Ateşleme Sisteminin Parçalarını Kontrol Etme” talimatlarını uygulayın.

Yan Pişiriciye Gaz Akışı Olup Olmadığını Uzun Bir Çakmak ya da Uzun Bir Kibritle Belirleme

- 1) Yan pişirici kapağını açın.
- 2) Bütün brülör kontrol düğmelerinin (yan brülör kontrol düğmesi dâhil) off (kapalı) O konumunda olduğundan emin olun. Düğmelere bastırarak ve saat yönünde çevirerek kontrol edin.
Not: LPG tüpünü açmadan önce bütün brülör kontrol düğmelerinin off (kapalı) O konumunda olması önemlidir.
- 3) Regülatör/tüp bağlantınıza göre tüp valfini saat yönünün tersine çevirerek veya regülatör kolunu açık konuma getirerek gaz girişini açın.
- 4) Yanan uzun bir çakmağı yan pişiricinin (B) yakınında tutun.
- 5) Yan pişirici kontrol düğmesini itin ve yavaşça saat yönünün tersine başlat/yüksek ● konumuna doğru çevirin.
- 6) Yan pişiricinin yandığını kontrol edin. Yan pişiricinin alevi, güneşli bir günde zor görülebilir.
- 7) Yan pişirici 4 saniye içinde yanmazsa, yan pişirici kontrol düğmesini off O (kapalı) konuma çevirin ve brülörü tekrar yakmaya çalışmadan önce gazın dağılması için beş dakika bekleyin. Denemeler üst üste başarısız olursa, bir sonraki sayfada bulunan gaz akışı sorunlarını giderme talimatlarını uygulayın.
- 8) Pişirici yanarsa, “Elektronik Ateşleme Sisteminin Parçalarını Kontrol Etme” talimatlarını uygulayın.



Yedek parçalar almak için, bölgenizdeki yerel bayi ile iletişim kurun ya da weber.com adresinde oturum açın.

GAZ AKIŞI

BELİRTİ

- Barbekü istenen sıcaklığa ulaşmıyor ya da eşit ısınmıyor.
- Brülörlerden biri ya da birden fazlası yanmıyor.
- Brülör yüksek konumdayken alev az.
- Brülörün tüm uzunluğu boyunca alev olmuyor.
- Brülör alev deseni düzgün değil.

NEDEN

ÇÖZÜM

Bazı ülkelerde, "akış kısıtlama cihazı" özelliği etkinleştirilmiş regülatörler kullanılmaktadır. Regülatörde bulunan bu güvenlik özelliği, gaz kaçağı durumunda gaz akışını sınırlandırmaktadır. Bu güvenlik özelliğini gaz kaçağı olmadan istemsiz olarak etkinleştirebilirsiniz. Bu durum genellikle LPG tüpünde gazı açtığınızda ve kontrol düğmelerinden biri ya da birden fazlası kapalı konumda olmadığına gerçekleşmektedir. Aynı zamanda LPG tüpünü çok çabuk açtığınızda da gerçekleşebilir.

LPG tüpü valfini kapatarak ve bütün brülör kontrol düğmelerini kapalı O konuma getirerek "akış kısıtlama cihazı"nı sıfırlayın. Biriken gazın dağılması için beş dakika bekleyin. Daha sonra "Çalıştırma" bölümünde açıklanan talimatları uygulayarak barbeküyü yakın.

LPG tüpünde gaz az ya da tüp boş.

LPG tüpünü doldurun.

Yakıt hortumu katlanmış ya da kıvrılmış.

Yakıt hortumunu düzeltin.

Brülör portları pis.

Brülör portlarını temizleyin. "Brülör Portlarını Temizleme" konusuna bakın.

BELİRTİ

- Brülörde alevler sarı ya da titrekken gaz kokusu geliyor.

NEDEN

ÇÖZÜM

Brülörlerdeki örümcek elekleri tıkalıdır.

Örümcek eleklerini temizleyin. Ürün Bakımı bölümündeki "Örümcek Eleklerini Temizleme" konusuna bakın. Aynı zamanda bu bölümde düzgün alev deseni ve örümcek elekleri hakkında verilen resimlere ve bilgilere de bakın.

BELİRTİ

- Gaz kokusu ve/veya hafif tıslama sesi.

NEDEN

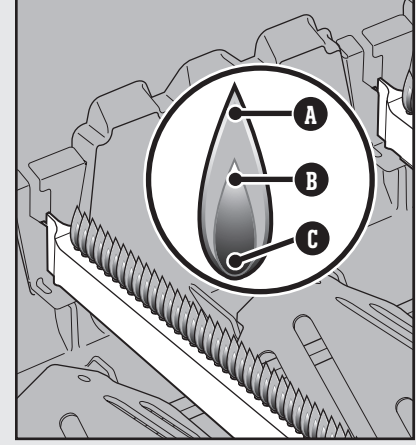
ÇÖZÜM

LPG tüpü valfindeki iç lastik conta zarar görmüş olabilir.

Lastik contada hasar olup olmadığını inceleyin. Hasarlıysa LPG tüpünü bayiye iade edin.

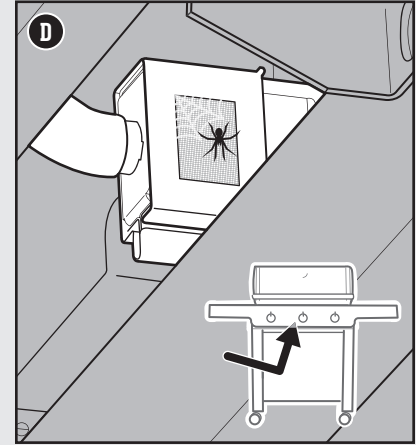
Düzgün Brülör Alevi Deseni

Barbekünüzdeki brülörler, fabrikada doğru hava ve gaz karışımına ayarlanmıştır. Brülörler doğru şekilde çalışırken, belirli bir alev deseni görürsünüz. Uçlar bazen sarı görünebilir (A), aşağıya doğru açık maviden (B) koyu mavi bir aleva döner (C).



Örümcek Elekleri

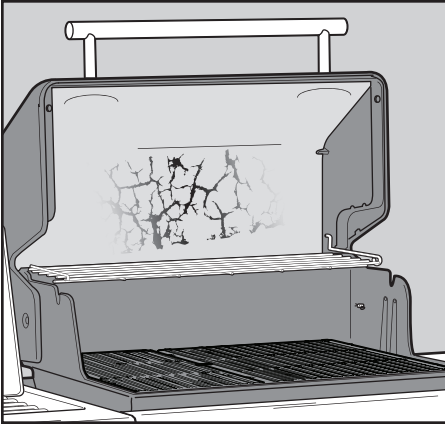
Brülörlerin yanma havası delikleri (D), örümceklerin ve diğer böceklerin brülörlerin içine ağ örmesini ve yuva yapmasını engellemek için paslanmaz çelik eleklerle kapatılmıştır. Ayrıca, örümcek/böcek eleklerinin dışında toz ve kalıntı birikerek brülörlere oksijen akışını engelleyebilir.



⚠ UYARI: Weber-Stephen Products LLC Müşteri Hizmetleri Departmanı ile iletişim kurmadan gaz taşıyan, gaz yakan, ateşleyici parçalar veya yapısal parçalar üzerinde herhangi bir tamir yapmaya çalışmayın.

⚠ UYARI: Herhangi bir tamir ya da değiştirmede orijinal Weber-Stephen parçalarının kullanılmaması, bütün garanti korumasını iptal edecektir.

⚠ DİKKAT: Brülör tüpü ağız, valf orifisi üzerine düzgün yerleştirilmelidir.



YAĞLI IZGARA (Soyulan Boya ve Alevlenmeler)

BELİRTİ

• Kapağın iç kısmında boya soyulması görünümü var.

NEDEN

Gördüğünüz döküntüler, karbona dönüşen birikmiş pişirme buharlarıdır.

ÇÖZÜM

Bu, barbekünüzü sürekli kullandıkça zamanla oluşur. Bu bir hata değildir. Kapağı temizleyin. "Ürün Bakımı" bölümüne bakın.

BELİRTİ

• Izgara yaparken ya da ön ısıtma sırasında alevlenmeler yaşıyor.

NEDEN

Önceki yemekten yiyecek kalıntıları var.

Barbekünün içinin iyice temizlenmesi gerekir.

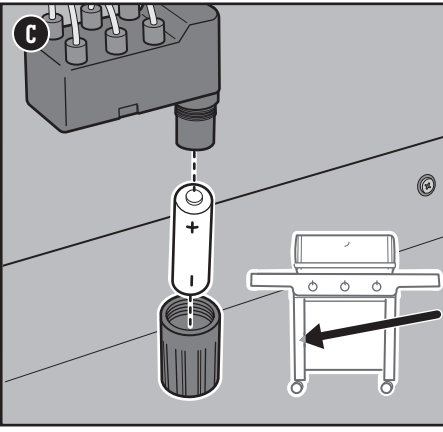
ÇÖZÜM

Her zaman barbeküyü en yüksek ayarda 10-15 dakika boyunca önceden ısıtın.

"Temizleme ve Bakım" bölümündeki adımları izleyerek barbekünün içini yukarıdan aşağıya temizleyin.

MÜŞTERİ HİZMETLERİNİ ARAYIN

Hâlâ sorun yaşıyorsanız weber.com adresindeki iletişim bilgilerini kullanarak en yakın Müşteri Hizmetleri Temsilcisi ile iletişim kurun.



Elektronik Tutuşturma Sisteminin Parçalarını Kontrol Etme

Ateşleme düğmesine basarken, bir tıklama sesi duymalısınız. Tıklama sesini duyamazsanız, pili kontrol edin, sonra kabloları kontrol edin.

Pili Kontrol Etme

Ateşleme modülünüze elektrik sağlayan pilin, kontrol edilmesi gereken üç olası sorunu vardır:

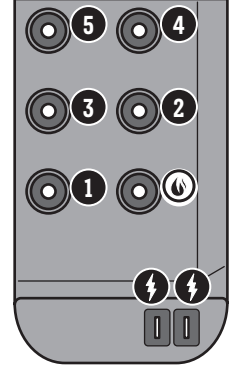
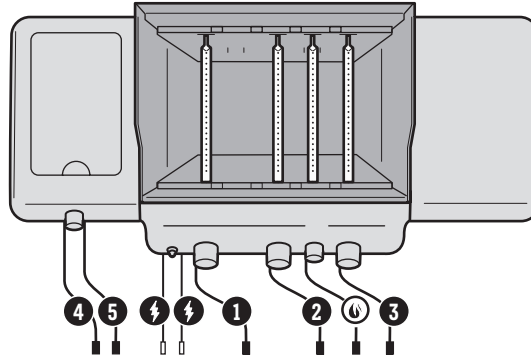
- 1) Bazı pillerin etrafında plastik koruyucu bir sarğı bulunur. (Bu plastiğı, pil etiketi ile karıştırmayın.) Plastik sarğının çıkarıldığından emin olun.
- 2) Pilin doğru takıldığını kontrol edin (C).
- 3) Pil eskiyse, yeni bir pil takın.

Kabloları Kontrol Etme

Kontrol edilmesi gereken, sorunlu olabilecek iki nokta bulunmaktadır:

- 1) Ateşleme kablolarının, kontrol panelinin altındaki ateşleme düğmesinin terminallerine sağlam bir şekilde bağlanmış olduğundan emin olun.
- 2) Ateşleme kablolarının ateşleme modülüne doğru şekilde takıldığından emin olun. Kablo terminalleri, ateşleme modülündeki terminalere denk gelmesi için renk kodlarıyla işareetlenmiştir. Kabloların sayısı modele göre değişir.

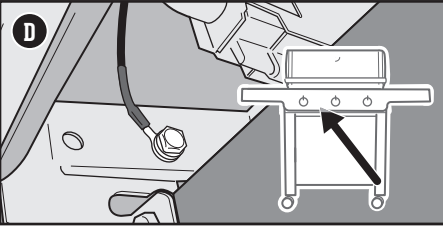
335 Ateşleyici Modülü Kablo şeması



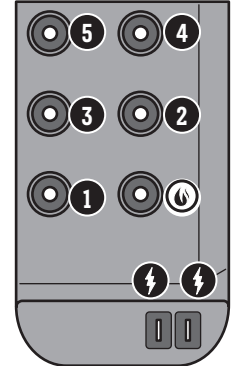
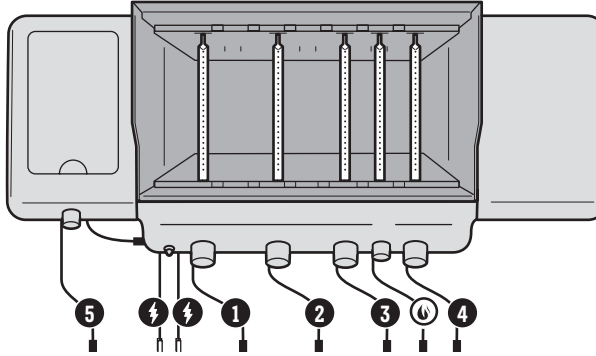
Topraklama Telinin Kontrol Edilmesi

425s ve 435 modellerinde manifold braketine bağlı bir topraklama teli bulunur. Bu, kontrol panelinin altından görülebilir (D):

- 1) Topraklama telinin, vidayla düzgün biçimde tutturulduğunu kontrol edin.



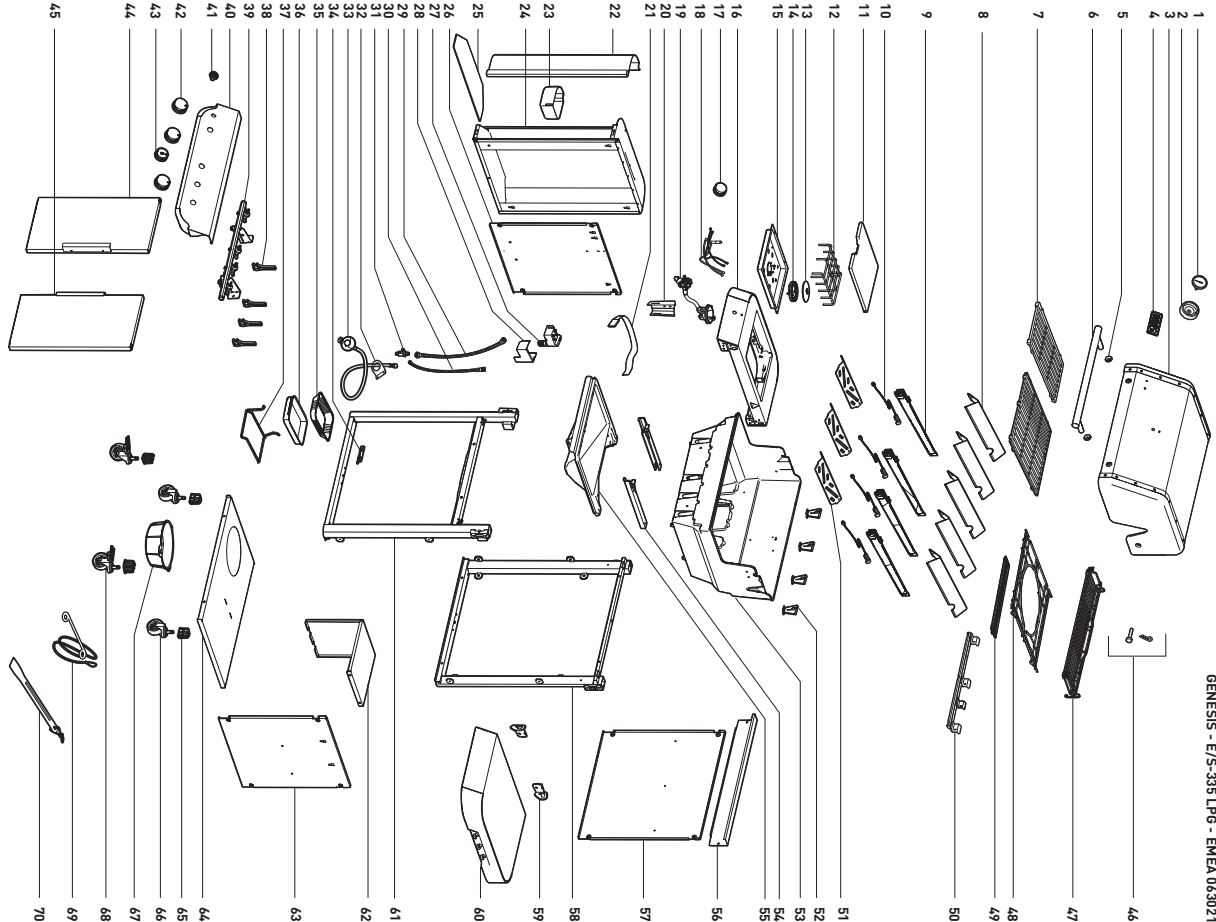
435 Ateşleyici Modülü Kablo şeması



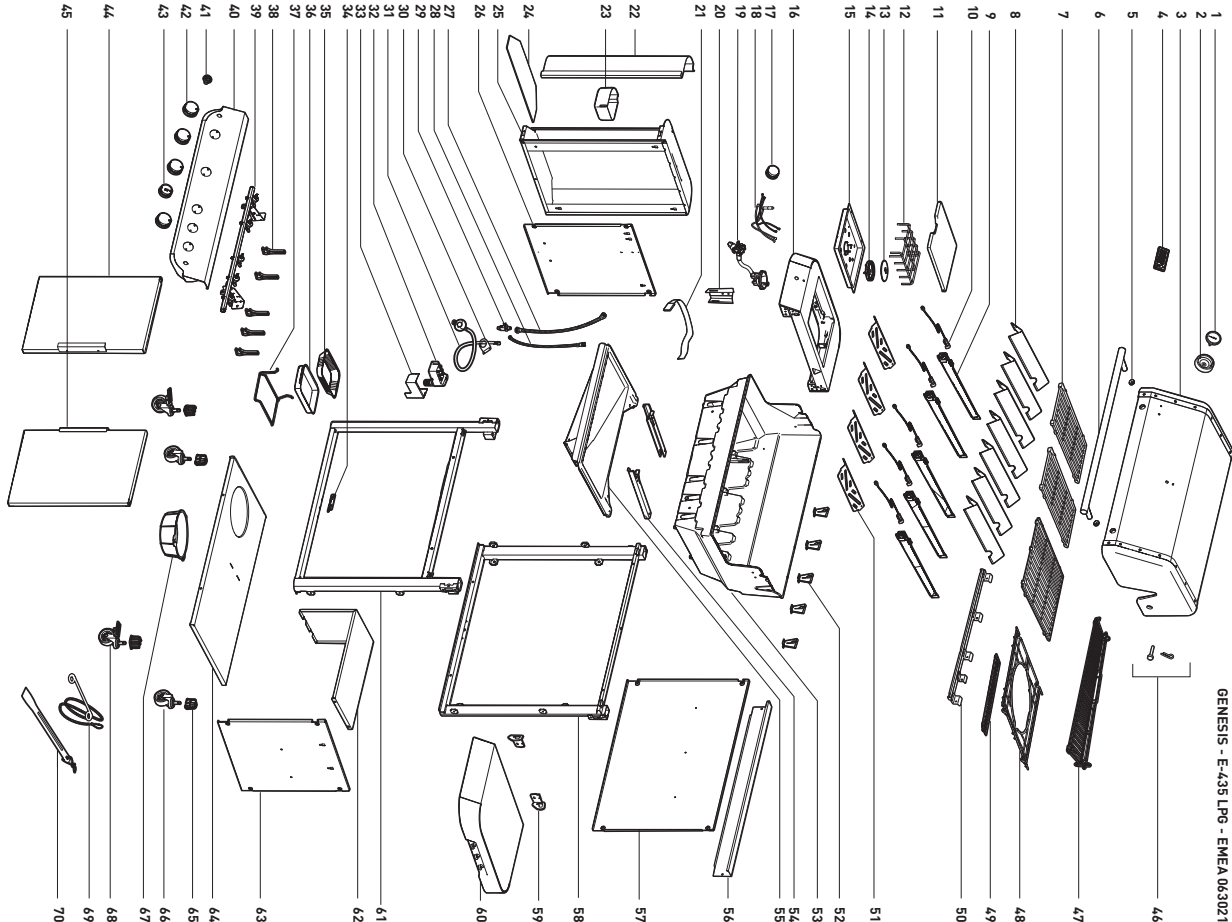
Barbekü Kılavuzu

Tip	Kalınlık/Ağırlık	Yaklaşık Toplam Barbeküde Pişirme Süresi
 KIRMIZI ET		
Biftek: New York strip, porterhouse, kemiksiz pirzola, T-bone ve filemignon (bonfile)	19 mm kalınlıkta 25 mm kalınlıkta 50 mm kalınlıkta	4-6 dakika doğrudan yüksek ısı 6-8 dakika doğrudan yüksek ısı 14-18 dakika doğrudan yüksek ısıda 6-8 dakika mühürleme, sonra 8-10 dakika dolaylı yüksek ısı
Pançeta	0,68 - 0,90 kg, 19 mm kalınlıkta	8-10 dakika doğrudan orta ısı
Dana Kıyma Köfte	19 mm kalınlıkta	8-10 dakika doğrudan orta ısı
Bonfile	1,3-1,8 kg	45-60 dakika 15 dakika doğrudan orta ısı, sonra 30-45 dakika dolaylı orta ısı
 DOMUZ ETİ		
Bratwurst: taze	85 g'lık parça	20-25 dakika doğrudan düşük ısı
Pirzola: kemiksiz ya da kemikli	19 mm kalınlıkta 31-38 mm kalınlıkta	6-8 dakika doğrudan yüksek ısı 10-12 dakika doğrudan yüksek ısıda 6 dakika mühürleme, sonra 4-6 dakika dolaylı yüksek ısı
Kaburga: üst kaburga, alt kaburga	1,3-1,8 kg	1½ - 2 saat dolaylı orta ısı
Kaburga: country tarzı, kemikli	1,3-1,8 kg	1½ - 2 saat dolaylı orta ısı
Bonfile	0,454 kg	30 dakika doğrudan yüksek ısıda 5 dakika mühürleme, sonra 25 dakika dolaylı orta ısı
 TAVUK		
Tavuk Göğsü: kemiksiz, derisiz	170-226 g	8-12 dakika doğrudan orta ısı
Tavuk Budu: kemiksiz, derisiz	113 g	8-10 dakika doğrudan orta ısı
Tavuk Parçaları: kemikli, karışık	85-170 g	36-40 dakika doğrudan düşük ısıda 6-10 dakika, sonra 30 dakika dolaylı orta ısı
Tavuk: bütün	1,8 - 2,2 kg	1 - 1¼ saat dolaylı orta ısı
Cornish Game Tavuğu	0,68 - 0,90 kg	60 - 70 dakika dolaylı orta ısı
Hindi: bütün, doldurulmamış	4,5-5,4 kg	2- 2½ saat dolaylı orta ısı
 DENİZ ÜRÜNLERİ		
Balık, Fileto veya Dilim: pisi balığı, kırlangıç balığı, somon, deniz levreği, kılıç balığı ve ton balığı	6,3-12,7 mm kalınlıkta 25-31 mm kalınlıkta	3-5 dakika doğrudan orta ısı 10-12 dakika doğrudan orta ısı
Balık: bütün	0,454 kg 1,36 kg	15-20 dakika dolaylı orta ısı 30 - 45 dakika dolaylı orta ısı
Karides	42,5 g	2 - 4 dakika dolaylı yüksek ısı
 SEBZELER		
Kuşkonmaz	12,7 mm çapında kabuklu	6-8 dakika doğrudan orta ısı 25-30 dakika doğrudan orta ısı
Mısır	kabuksuz	10-15 dakika doğrudan orta ısı
Mantar	shiitake ya da düğme portobello	8-10 dakika doğrudan orta ısı 10-15 dakika doğrudan orta ısı
Soğan	ikiye kesilmiş 12,7 mm dilimler	35 - 40 dakika dolaylı orta ısı 8 - 12 dakika doğrudan orta ısı
Patates	bütün 12,7 mm dilimler	45 - 60 dakika dolaylı orta ısı 9-11 dakika 3 dakika haşlama, sonra 6-8 dakika doğrudan orta ısı

Yukarıdaki et çeşitleri, kalınlıklar, ağırlıklar ve barbeküde pişirme süreleri yalnızca yol gösterme amaçlı verilmiştir. Rakım, rüzgâr ve dışarısının sıcaklığı gibi faktörler pişirme sürelerini etkileyebilir. İki ana kural: Barbeküde biftekleri, balık filetoları, kemiksiz tavuk parçalarını ve sebzeleri tabloda verilen süre boyunca (ya da istenen pişme derecesine kadar) doğrudan yöntemle, yiyeceği pişirme süresinin yarısında bir kez çevirerek pişirin. Barbeküde rostoları, bütün kümes hayvanlarını, kemikli tavuk parçalarını, bütün balıkları ve daha kalın et parçalarını tabloda verilen süre boyunca (ya da anlık okuma yapan bir termometre istenen iç sıcaklığa ulaşana kadar) dolaylı yöntemle pişirin. Dana ve kuzu eti için pişirme süreleri, aksi belirtilmedikçe orta pişmiş olacak şekilde verilmektedir. Rostoları, daha büyük et parçalarını, kalın pirzoları ve biftekleri pişirdikten sonra kesmeden önce 5-10 dakika dinlendirin. Etin iç sıcaklığı bu sürede 5-10 derece artacaktır.



GENESIS E-435





Üretici:

Weber-Stephen Products LLC

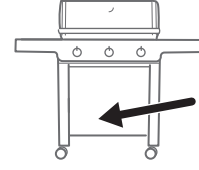
1415 S. Roselle Road
Palatine, IL 60067-6266
ABD

İthalatçı:

Weber-Stephen Products (EMEA) GmbH

Franklinstraße 28/29
10587 Berlin
Tel: (+49) 307554184-0

Seri Numarası



İleride başvurmak için,
barbekünüzün seri numarasını
yukarıdaki kutuya yazın. Seri
numarası, sol çerçevenin iç
kısmındaki veri etiketindedir.

AVUSTURYA

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

BELÇİKA

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

ŞİLİ

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

ÇEK CUMHURİYETİ

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

DANİMARKA

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

FRANSA

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

ALMANYA

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

İZLANDA

Jarn & Gler Wholesale EHF
+354 58 58 900

HİNDİSTAN

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

İSRAİL

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

İTALYA

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

HOLLANDA

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

POLONYA

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

RUSYA

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

GÜNEY AFRİKA

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

İSPANYA

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

İSVİÇRE

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

BİRLEŞİK ARAP EMİRLİKLERİ

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

İNGİLTERE

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

ABD

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

İrlanda Cumhuriyeti için:
Weber-Stephen Products (U.K.) Limited.

ROMANYA, SLOVENYA, HIRVATİSTAN veya YUNANİSTAN gibi
diğer Doğu Avrupa ülkeleri için:
Weber-Stephen Deutschland GmbH

Baltık ülkeleri için:
Weber-Stephen Nordic ApS.

weber.com

