



KULLANIM KILAVUZU

Searwood 600 Searwood XL 600

ÖNEMLİ: İLK PİŞİRİŞİNİZDEN ÖNCE, güncellenmiş deneyimi sağlamak için mobil cihazınızda WEBER CONNECT UYGULAMASI ile eşleştirerek ızgara denetleyicisini güncelleyin.

WEBER CONNECT uygulamasını indirmek için QR kodunu tarayın.



Buraya tarayarak Bu Sahip kılavuzunun tam çevrimiçi sürümüne ve:

- Garantiyi etkinleştirin
- Destek alın
- Mangal ipuçları ve tarifler alın



GÜVENLİK

KIRAZ ALETİ KURULUM VE KULLANIMINDAN ÖNCE TÜM TALİMATLARI OKUYUN. Bu Sahip Rehberi önemli ürün tehlikelerini, uyarıları ve ihtarları içermektedir. Montaj ve bu pelet yakıtlı cihazın kullanımı öncesi bu tüm kılavuzu okuyun. Bu talimatlara uyulmaması, mülk hasarı, bedensel yaralanma veya hatta ölüme yol açabilir. Bölgenizdeki sınırlamalar ve kurulum denetimi gereksinimleri hakkında yerel yapı veya itfaiye yetkilileriyle iletişime geçin. Montaj talimatları için Montaj Rehberine bakın. BU TALİMATLARI KAYDEDİN.

weber.com adresini ziyaret edin, menşe ülkenizi seçin ve mangalınızı bugün kaydedin.

DİKKAT, UYARI ve TEMKİNLER bu kılavuz boyunca kritik ve önemli bilgileri vurgulamak için kullanılır. Bu ifadeler şöyle tanımlanır:

m TEHLİKE! Kaçınılmazsa ölüm veya ciddi yaralanmaya yol açacak tehlikeli bir durumu gösterir.

m UYARI! Kaçınılmazsa ölüm veya ciddi yaralanmaya yol açabilecek tehlikeli bir durumu gösterir.

m DİKKAT! Kaçınılmazsa küçük veya orta düzeyde yaralanmaya yol açabilecek tehlikeli bir durumu gösterir.

m TEHLİKE! Yanıcı buharları ve sıvıları mangaldan uzak tutun. Bu cihazda alev başlatmak için asla benzin, benzin tipi fener yakıtı, fuel öleo, taş kömürü çakması için uygun çözümler gibi sıvılar kullanmayın. Kullanım sırasında tüm bu tür sıvıları cihazdan uzağa tutun.

m UYARI! Sadece açık alanda kullanım için. Pellet mangalın kurulum yeri, bacadan gelen gazlar ve dumanların herhangi bir yapıya ulaşmamasını sağlayacak şekilde konumlandırılmalıdır. Ek gereksinimler için yerel yangın veya inşaat kurallarına başvurun.

m UYARI! Katran- Oluşumu ve giderilmesi gerekir. Odun peletleri yavaşça yakıldığında katran ve diğer organik buharlar, dışarı atılan nemle birleşerek katranı oluşturur. Ateşlendiğinde bu katran son derece sıcak bir yangın çıkarır.

m UYARI! Kül ve yağ sistemi ile pişirme kutusu her pişirmeden önce kontrol edilmelidir ki yağ ve/veya katran birikiminin oluşup oluşmadığı belirlenebilsin. Yağ veya katran biriktiğinde yangın riskini azaltmak için temizlenmelidir.

m UYARI! Külün bertarafı - Küller sıkıca oturan bir kapaklı metal kaptaki saklanmalıdır. Kapatılmış kül kabı yanmaz bir zemin veya toprak üzerinde, yanıcı maddelerden uzak güvenli bir yerde nihai bertaraf edilene kadar bekletilmelidir. Küller toprağa gömülerek veya yerel olarak dağıtılarak bertaraf edildiğinde, tüm közler tamamen soğuyana kadar kapalı kaptaki tutulmalıdır.

m UYARI! Bu mangalda yalnızca WEBER ALL NATURAL HARDWOOD PELLETS kullanılmaktadır. Isıtma için yakıt peletleri kullanılmamalıdır. Pelet yakıtının ortalama ısı değeri 7.900 BTU/LB, kül içeriği <1%.

m UYARI! Çalışan alet bakımdayken veya gözünüzden ırak olduğunda tencereleri ve tavaları çıkartın; yangın riskini azaltır.

m DİKKAT! Bu cihaz için belirtilmemiş aksesuarları kullanmayın.

m UYARI! Karbon monoksiti, renksiz ve kokusuz bir gaz olarak sizi, ailenizi veya başkalarını zehirlenmesini önlemek için bu yönergeleri izleyin.

• Karbon monoksit zehirlenmesinin belirtilerini bilin: baş ağrısı, baş dönmesi, güçsüzlük, mide bulantısı, kusma, uyku hali ve bunaklık. Karbon monoksit kanın oksijen taşıma kapasitesini azaltır. Düşük kan oksijen düzeyleri bilinç kaybına ve ölüme yol açabilir.

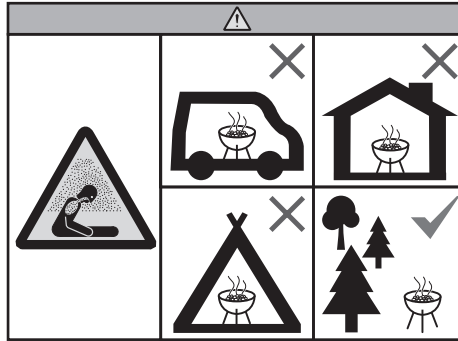
• Pişirirken veya bu cihazın yakınında kendinizde veya başkalarında soğuk algınlığı veya grip benzeri belirtiler gelişirse bir doktor görün. Kolayca soğuk algınlığı gibi görünen karbon monoksit zehirlenmesi çoğunlukla geç yakalanır.

• Alkol tüketimi ve uyuturucu kullanımı karbonmonoksit zehirlenmesi etkilerini artırır.

m UYARI! Karbon monoksit, hamilelik sırasında anne ve çocuk için, bebeklerde, yaşlılarda, sigara içenlerde ve anemi veya kalp hastalığı gibi kan dolaşım sistemi sorunları olan kişilerde özellikle toksiktir.

m UYARI! WEBER ALL NATURAL HARDWOOD PELLETS ile hazneyi doldurmadan önce hazne parmak güvenlik kapağını görünür şekilde kontrol edin; yerinde mi ve hasar görmemiş mi olduğundan emin olun. Hasarlıysa, bölgenizdeki Müşteri Hizmetleri Temsilcisi ile weber.com adresindeki iletişim bilgilerini kullanarak bir yedek için hemen iletişime geçin.

m UYARI! Barbeküyü kapalı ve/veya yaşanabilir bir alanda kullanmayın; örn. evler, çadırlar, karavanlar, motor evler, botlar. Karbon monoksit zehirlenmesi ölüm riski.



TEHLİKELER

m TEHLİKE! İç mekanda kullanmayın! Bu mangal iyi havalandırılan açık alanda kullanım için tasarlanmıştır ve ısıtıcı olarak hiç kullanılması amaçlanmamış ve asla kullanılmamalıdır. İç mekanda kullanılırsa toksik dumanlar birikecek ve ciddi yaralanmalara veya ölüme yol açacaktır.

m TEHLİKE! Bu mangal ticari kullanım için tasarlanmamıştır ve yalnızca açık hava ev kullanımı için tasarlanmıştır.

m DİPTEKİ TEHLİKE! Bu mangalı bir garajda, binada, hava boşluğunda, çadırda, lanai'de, kapatılmış bir verandada veya herhangi bir kapalı alanda kullanmayın.

m TEHLİKE! Bu mangalda bakım yaparken güç kaynağına takılı olmamalıdır. Servis yapmadan önce her zaman mangalı fişten çekin.

m TEHLİKE! Mangalda tehlikeli voltaj olabilir ve şok, yanık veya ölüme neden olabilir. Bakım veya temizlik yapmadan önce her zaman mangalı güç kaynağından çekin.

UYARILAR

m UYARI! Tüm parçalar yerinde değilse bu mangal kullanılmamalıdır. Bu mangal, montaj talimatlarına uygun şekilde monte edilmelidir. Eksik montaj tehlikeli olabilir.

m UYARI! Kül ve yağ sistemi yerine olmadan bu mangalı çalıştırmayın.

m UYARI! Mangalı çalıştırırken kül ve yağ sistemini asla çıkarılmayın.

m UYARI! Bu mangalda kömür kömürü topakları, sıvı yakıt veya lava taşı kullanmayın.

m UYARI! Bu mangalı herhangi bir üstte yanıcı yapı altında kullanmayın; tavanlar ve örtüler dahil.

m UYARI! Alkolün, reçeteli veya reçetesiz ilaçların kullanımı, kullanıcının mangalı doğru monte etme veya güvenli şekilde işletme yeteneğini bozabilir.

m UYARI! Mangalı kullanırken dikkatli olun. Önisıtma, pişirme veya temizleme sırasında çok sıcak olacaktır ve kullanılırken asla gözünüzden uzak bırakılmamalı veya taşınmamalıdır.

m UYARI! Çocukları ve evcil hayvanları uzak tutun.

m UYARI! Bu mangal, bir karavan veya tekneye kurulum için tasarlanmamıştır.

m UYARI! Bu mangalı herhangi bir yanıcı maddeye 61 cm (2 feet) mesafeden kullanmayın. Yanıcı maddeler arasında ahşap veya işlenmiş ahşap güvreteler, patio, sundurmalar, vinil dış cephe kaplaması ve kapılar gibi maddeler bulunur ve bunlarla sınırlı değildir.

m UYARI! Mangalı her zaman güvenli, düz bir zeminde, yanıcı maddelerden uzak tutun.

m UYARI! Mangalı kuvvetli rüzgarda kullanmayın.

m UYARI! Barbeküyü yakarken veya kullanırken gevşek uçsın kolları olan giysiler giymeyin.

m UYARI! Pişirme ızgaralarına, yanma kabına, parıltı keçesi, kül ve yağ sistemi veya mangal çubuğuna dokunmayın; sıcak olup olmadıklarını görmek için yaktmayın.

m UYARI! Pişirme bittikten sonra menü düğmesini itin ve güç simgesi belirginleşene kadar daireyi çevirin, ardından kapanış prosedürünü çalıştırmak için düğmeyi itin ve yakıtı söndürünüz.

m UYARI! Pişirirken ve kapak, ısıtıcı raf, termometre veya sıcaklık probu ile çalışırken ısıya dayanıklı mangal eldiveni kullanın.

m UYARI! Yan masa için maksimum yük 18 kg (40 pound). Yan masasına yaslanmayın veya aşırı yüklemeyin.



BU BARBEKÜN ÖZELLİKLERİ

Tam kullanıcı bilgilerine erişin, QR Kodunu tarayın ve seri numaranızı girin veya online olarak weber.com/literature-online adresinden bakın.

Ateşlerin Büyük Bir Nedeni, Yanıcı MALZEMELERLE GEREKEN BOŞLUĞUN (HAVALARI) SAKLANMAMASI. Bu ÜRÜNÜN yalnızca Bu TALİMATLARLA UYGUN OLARAK KURULMASI SON DERECE ÖNEMLİDİR.

9501072

enGB_WEB

04/10/25

m UYARI! Tüm yakıt söndürülene ve barbekü tamamen soğuyana kadar hareket ettirmeyin, örtmeyin veya barbeküyü saklamayın.

m UYARI! Alevleri kontrol etmek veya yakıtı söndürmek için su kullanmayın.

m UYARI! Bu barbeküyü sadece bu kılavuzda açıklandığı gibi kullanın. Yanlış kullanım yangına, elektrik çarpmasına veya yaralanmaya yol açabilir.

m UYARI! Bu cihaz yalnızca topraklanmış bir prize bağlanmalıdır. Fiş adaptörü kullanmayın. Uzatma kablosu gerekiyorsa, yalnızca dış mekan cihazları için uygun topraklı bir fişe sahip 14-gauge bir kablo kullanın. Uzatma kablosunun maksimum uzunluğu 4 metre (13 feet)'dir. Uzatma kablosunu mümkün olduğunca kısa tutun. Kullanımdan önce uzatma kablosunu inceleyin ve hasarlıysa değiştirin. Mal zararını ve/veya kişisel yaralanma riskini en aza indirmek için, bu kılavuzda belirtilen spesifikasyonlara uymayan bir güç kaynağı kablosu kullanmayın.

m UYARI! Güç kablosu ve fişin herhangi bir zarar göstergesi için düzenli olarak kontrol edin. Hasarlı bir kablo veya fiş ile cihazı çalıştırmayın.

m UYARI! Elektrik prizinde hasar varsa ünitesi çalıştırmayın.

m UYARI! Barbeküyü her zaman fişten çekerek çıkarın. Kordan çekmeyin.

m UYARI! Havuz veya gölet gibi herhangi bir su kütesinin 3 metre (10 feet) yarıçapında barbeküyü kullanmayın.

m UYARI! Güç kablosunu ve uzatma kablosunu ısıtıcı yüzeylerden veya sudan uzak tutun ve bir dolaşma tehlikesi yaratmayacak şekilde konumlandırın.

m UYARI! Yiyecek ısı sensörleri çok keskindir ve kullanıldığında ısınabilir. Sensörlerle çalışırken dikkatli olun ve yaralanma riskini önlemek için dokunmayın.

m UYARI! Barbekününüzle birlikte verilen güç kablosunun topraklı üç pimli (topraklı) fişi elektrik çarpması tehlikesine karşı koruma sağlar ve doğrudan topraklı üç pimli prize takılmalıdır. Fişi hiçbir şekilde kesmeyin, çıkarmayın veya değiştirmeyin.

m UYARI! WEBER düzenli olarak yanma haznesi, vida vida ve pişirme kutusunu, gaz akışını engelleyebilecek any obstructions için kontrol etmenizi önerir. Daha fazla bilgi için TÜM TEMİZLİK YÖNERGESİ bölümüne bakın.

m UYARI! Barbekü kullanımı dışı olduğu dönemlerde dışarda saklanıyorsa, yağmur veya yüksek nem olduğunda, haznedeki tahta peletler kurduğundan emin olmak için kontrol edilmelidir. Kuru olmayan sert odun peletleri ısılandığında genişler, parçalanır ve besleme mekanizmasını tıkarabilir.

m UYARI! BBQ'nin çalışmasını izlemek için WEBER CONNECT uygulamasını kullanıyorsanız, barbekü işlemiyle ilgili diğer güvenlik önlemlerinin barbeküyü kullanmadan önce dikkate alındığından emin olun. Barbekünün çalışmasıyla ilgili deneyimli biri barbeküye yakın bir konumda olmalıdır ki ortaya çıkabilecek acil durumlar ele alsın. Barbeküyü gözetimsiz bırakmayın.

m UYARI! Yağ alevi riskini azaltmak için küllük ve yağ sistemi, ısı kırıcı ve FLAVORIZER çubuğunun doğru şekilde kurulduğundan emin olun.

m UYARI! Bu cihaz, fiziksel, duyuusal veya zihinsel kapasitesi düşük olanlar (çocuklar dâhil) veya deneyim ve bilgi eksikliği olanlar tarafından kullanılması için tasarlanmamıştır; güvenlikleriyle ilgili yetkili bir kişi tarafından gözetim veya talimat verilmedikçe kullanılmamalıdır.

UYARILAR

m UYARI! Tüm elektrik bağlantılarının kuru ve zemin seviyesinin üzerinde olduğundan emin olun.

m UYARI! Bu cihazı kullanırken tüm yerel yasa ve yönetmeliklere uyun.

m UYARI! Bu cihazı bir güç kaynağına bağlarken, güç kaynağı voltajının ürün üzerindeki etiket üzerinde belirtilen voltajla uyumlu olduğundan emin olun.

m UYARI! Kullanım dışı ve temizlikten önce barbeküyü prize takılı olmadığına emin olun. Bakım yapmadan önce barbekünün soğumasını sağlayın.

m UYARI! Kül ve yağ sistemini çıkarırken ve sıcak yağ/ külü giderirken aşırı dikkatli olun.

m UYARI! WEBER ALL NATURAL HARDWOOD PELLETS'i ısı üreten cihazlardan ve nemden uzak kuru bir yerde saklayın.

m UYARI! Alt sepetin maksimum yükü 40 pounddır. Alt rafın üzerinde durmayın veya aşırı yüklemeyin.

Elektrik Özellikleri	
Gerilim	• 220-240 V~
Hertz	• 50-60 Hz
Akım şiddeti	• 0.6 A



GARANTİ

Garanti

Weber ürünü satın aldığınız için teşekkür ederiz. Weber-Stephen Products LLC, 1415 S. Roselle Road, Palatine, Illinois 60067 güvenli, dayanıklı ve güvenilir bir ürün sunmaya özen gösterir.

Bu, Weber'in sizin için ekstra ücret olmadan sağladığı gönüllü garantidir. Arıza veya kusur durumunda Weber ürününüzün onarılması veya değiştirilmesi için ihtiyaç duyacağınız bilgileri içerir.

Uygulanabilir yasa gereği, ürün arızalı olduğunda Sahip'in çeşitli hakları vardır. Bunlar ek performans veya değiştirme, satın alma bedelinin indirilmesi ve tazminatı içerir. Bu ve diğer yasal haklar bu Garanti hükümlerinden etkilenmez. Aslında bu garanti, yasal garanti hükümlerinden bağımsız olarak Sahip'e ek haklar tanıır.

WEBER'in Gönüllü Garantisi

Weber, Weber ürününün alıcısına (veya bir hediye olarak yeni bir barbekü veya promosyon durumu durumunda, satın alındığı kişi için) ("Sahip") malzeme ve işçilik hatasından kaynaklanan kusurlardan, aşağıdaki tablodaki süreler boyunca, satın alma tarihinden itibaren monte edilip ekli Sahip Kılavuzuna uygun şekilde çalıştırıldığında, aşınma ve yıpranma hariç, ücretsiz olarak onarım veya değiştirme sözü verir. (Not: Weber Sahip Kılavuzunuzu kaybetmişseniz veya yanlış yerleştirdiyseniz, www.weber.com adresinde bir yedek bulunmaktadır) Bu Garanti kapsamında, kusurlu görünen parçanın malzeme veya işçilik hatasından kaynaklandığı durumlarda, sınırlamalar ve istisnalar aşağıda listelendiği şekilde, onarımı veya değiştirmeyi kabul eder. FİİLEN GEÇERLİ YAŞALARLA UYGUN OLARAK, BU GARANTİ YALNIZCA ORJİNAL ALICIYA GENİŞLETİLMİŞTİR VE SONRAKİ SAHİPLERE DE DEVREDİLEMEZ; YALNIZ HEDİYE VE PROMOSYON ÜRÜNLERİ DURUMUNDA YUKARIDA BELİRTİLDİĞİ GİBİ.

ÜRÜN GARANTİ SÜRELERİ

Aşağıda kapsam dışı kalan tüm parçalar ve pişirme kutusu:

5 yıl

Elektrik bileşenleri:

3 yıl

Pişirme ızgaraları, yanık tenceresi, ısı difüzörü, ısı kırıcı, kontrol hapi:

3 yıl

Weber ürünlerinin arkasındadır ve barbekü veya ilgili bileşenlerindeki malzeme hataları için tanımlanan Garanti'yi, normal kullanım aşınması hariç, size sağlamaktan mutluluk duyar.

•Normal aşınma ve yıpranma*, barbekününüzün sahipliğinde zamanla oluşabilecek kozmetik ve maddi olmayan bozulmaları içerir; örneğin yüzey pası, çökme/çizikler vb.

Ancak zarar veya fonksiyon bozukluğu malzeme hatasından kaynaklanıyorsa Weber bu Garantiyi barbeküye veya ilgili bileşenlerine karşılık verir.

•Malzeme hatası*, bazı parçaların pas yapması veya yanması gibi durumları veya barbeküyü güvenli/ doğru kullanmanızı engelleyen diğer hasarları içerir.

Bu Garanti Kapsamında Sahibin Sorumlulukları / Garanti Dışında Bırakma

Sorunsuz Garanti kapsamı için, Weber ürününüzü www.weber.com adresinde çevrimiçi kaydettirmeniz önemlidir (isteğe bağlı değildir). Lütfen satış fişinizi ve/veya faturanızı saklayınız. Weber ürününüzü kaydettirmek garanti kapsamınızı onaylar, yapmanız gereken Garanti taleplerini hızlandırır ve bizimle iletişime geçmemiz durumunda Weber ile doğrudan bir bağlantı sağlar. Garanti servisi için aramadan önce barbekünüzü kaydetme konusunda zamanınız olmadıysa aradığınızda şu bilgileri elinizde bulundurun:

İsim – Adres – Telefon Numarası – E-posta – Seri Numarası – Satın Alma Tarihi – Satın Alma Yetkili Bayi – Model – Renk – Ana Sorun

Bu garanti, Sahip açıklandığı talimatlar, kullanım talimatları ve ekli Sahip Kılavuzunda belirtilen önleyici bakımı yerine getirerek Weber ürününe makul özeni gösterdiği sürece geçerlidir; Sahip, kusurun veya arızanın yukarıda belirtilen yükümlülüklerle uyumsuzluktan bağımsız olduğunu kantlayamazsa. Sahil bölgesinde yaşıyorsanız veya ürününüz bir havuza yakın konumdaysa, bakım, ekli Sahip Kılavuzunda belirtilen dış yüzeylerin düzenli yıkanması ve durulanması içerir.

Web er Garantisi, Weber'in sorumluluk üstlenmediği hasar, aşınma, renk değişimi ve/veya pas nedeniyle geçerliliğini yitirir:

- Kötüye kullanım, yanlış kullanım, değiştirme, modifikasyon, uygunsuz kullanım, vandalizm, ihmal, kurulum veya montajda hatalar ve normal ve rutin bakımı düzgün yapmama;
- Böcekler (ör. örümcekler) ve kemirgenler (ör. sincaplar).
- Deniz tuzu içeren havaya ve/veya yüzmeye havuzları ile kültür banyoları/spa gibi klor kaynaklarına maruz kalma;
- Dolu, kasırga, deprem, tsunami veya dalgalandırmalar, hortumlar veya şiddetli fırtınalar gibi şiddetli hava koşulları.
- asidli yağmur ve diğer çevresel faktörler

Weber ürününüzde orijinal Weber parçaları olmayan parçaların kullanımı ve/veya kurulumu bu Garantiyi geçersiz kılar ve ortaya çıkan zararlar bu Garanti kapsamında değildir.

Garanti İşlemleri

Bu Garantiden kapsanan bir parçaya sahip olduğunuzu düşünüyorsanız, Weber Müşteri Hizmetleri ile web sitemizden (www.weber.com) iletişim bilgilerinizi kullanarak iletişime geçin. Weber, inceleme sonrasında bu Garantiden kapsanan kusurlu parçayı onarabilir veya değiştirebilir (tercihi kendi tasarrufundadır). Onarım veya değiştirme mümkün değilse, Weber ilgili barbeküyü eşdeğer veya daha değerli yeni bir barbekü ile değiştirmeyi seçebilir. Weber, parçaların incelenmesi için geri getirilmesini talep edebilir; nakliye ücretleri Sahip tarafından peşin ödenecektir.

Müşteri Hizmetleriyle iletişime geçtiğinizde lütfen şu bilgilerin mevcut olduğundan emin olun:

İsim – Adres – Telefon Numarası – E-posta – Seri Numarası – Satın Alma Tarihi – Satın Alma Bayisi – Model – Renk – Ana Sorun

Feragatnameler

BU GARANTİ BEYANICI'NA VE GARANTİ DIŞI BEYANI TASDİKLERİNE RAĞMEN WEBER ÜZERİNDE YAŞALARCA ZORUNSUZ DURUMLARI KAPSAM DIŞINDA BİR SÜRE OSOYA HİZMETLERİ VERİLMEZ. ŞU ANDA MEVCUT GARANTİ BEYANI, WEBER'İN MEŞRUI YÜKÜMLÜLÜĞÜNE KIYILYA YAŞANDIRILAN DURUMLARI VEYA TALEPLERİ KALDIRMAZ YA DA SINIRLAMAZ.

YUKARIDA BELİRTİLEN GARANTİ SÜRELERİ GEÇTİKTEN SONRA HİÇBİR GARANTİ UYGULANMAYACAKTIR. HERHANGİ BİRİ TARAFINDAN VERİLEN BAŞKA GARANTİLER, BİR BAYİ veya PERAKENDE SATIŞTA OLAN HER HANGİ BİR ÜRÜNLE İLGİLİ OLARAK (UZUN GARANTİLER GİBİ) WEBER'İ BAĞLAMAZ. BU GARANTİNİN TEK ÇARESİ PARÇANIN TAMİRİ VEYA YERİNİN DEĞİŞTİRİLMESİDİR.

BU GÖNÜLLÜ GARANTİ ALTINDA HERHANGİ BİR DURUMDA TUTARIN İADESİ SATIŞ EDİLEN WEBER ÜRÜNÜN SATIŞ FİYATININ AŞAĞIĞINA GEÇMEZ.

ÜRÜNÜN KULLANIMININ KÖTÜ KULLANIMI VEYA TALİMATLARIN WEBER'İN EŞLİK EDEN SAHİP OLMA KILAVUZUNDAKİ TALİMATLARA UYULMAMASINDAN DOĞAN KAYIP, HASAR, YA DA SİZİN VEYA MALİNİZİN VEYA BAĞIMSIZ KİŞİLERİN MALİNİN SORUMLULUĞUNU ÜSTLENİrsiniz.

BU GARANTİ ALTINDA DEĞİŞTİRİLEN PARÇA VE AKSESUARLAR, YUKARIDA BELİRTİLEN GARANTİ SÜRELERİNİN KALAN KISMINA KADAR GARANTİLİDİR.

BU GARANTİ ÖZELLİKLE ÖZEL AİLE EVİ YA DA DAİRE İÇİN GEÇERLİDİR VE RESTAURANT, OTEL, TAKİP EDİLMİŞ KİŞİLİKLER GİBİ TİCAl, KOMÜNAL VEYA ÇOK KİŞİLİK AYARLARDA KULLANILAN WEBER BARBEKÜLERİNE UYGULANMAZ.

WEBER ZAMAN ZAMAN ÜRÜNLERİNİN TASARIMINI DEĞİŞTİREBİLİR. BU GARANTİDEKİ HİÇBİR ŞEY, WEBER'İ GEÇMİŞ ÜRÜNLERE BU TÜZEL DEĞİŞİMLERİ SOKMAYA ZORLADIĞI ŞEKİLDE ALGI LANMAMALIDIR; BU DEĞİŞİKLERİN ÖNCEKİ TASARIMLARIN HATA OLDUĞU İFABIA ETKİSİ YAPMAZ.

Yedek parçaları edinmek için bölgenizdeki yerel satıcı ile iletişime geçin veya weber.com adresini ziyaret edin.



PİŞİRME SİSTEMİ

A WEBER PORSELEN EMAYE KAPAĞI

Rekabeti geride bırakacak şekilde üretilmiştir, SEARWOOD'un parlaklığı görünüşün ötesine geçer. Özel WEBER Porcelain- Emaye bitiş dış etkenlere dayanır ve zamanla paslanma ile çatlamayı önlemeye yardımcı olur.

B Büyük Semer/Depo

Büyük kapasiteli depo, yaklaşık 20 libre peletlik bir paketi tek seferde tutar — uzun süreli dumanlama için mükemmel boyuttadır.

C Duyarlı Motor

WEBER'in RAPID REACT PID ile tasarlanan bu DC güç kaynağı motor, çoğu pelet barbeküsünden daha hızlı ve daha yüksek ısıya ulaşacak şekilde ısıtacak şekilde inşa edildi; 180°-600°F (82°-315°C) sıcaklık aralığına ulaşır. Bu, biftekleri mühürlemekten barbekü kaburga etlerini tıtsülemeye, pizzayı pişirmeye, sote etmeye kadar her şeyi yapmanıza olanak tanır.

D Yağ ve Kül Temizleme ve Çekme Sistemi

Vakuma ihtiyaç duymadan hızlı ve kolay temizlik için tasarlanmıştır; yağ ve kül, pişirme kutusunun altında bulunan yağ tepsisine toplanır. Yağ ve kül daha sonra kolay atım için yağ yakalayıcısına akanır.

E Ateşleme Glow Ampulü/Glow Kılıcım

Kıvılcım tutuşmayı sağlayan kılavuz, yanma potasında bulunan yakıtı tutuşturur.



PİLLETLİ BARBECUE 101

WEBER SEARWOOD Nasıl Çalışır?

WEBER SEARWOOD, yanma haznesine WEBER ALL NATURAL HARDWOOD PELLETS'i bir vida tıp sistemi aracılığıyla ileterek çalışır. Peletler yanma haznesine verildiğinde, bir parlaklık fişi bu peletleri tutuşturur. Bu, barbekünüzü başlatır ve bağlı olan WEBER CONNECT Dijital LCD Kontrolörü üzerinde belirlediğiniz sıcaklığa ulaşır ve bu sıcaklığı korur. Parlaklık fişi peletleri tutuşturduktan sonra, pişirme süresi boyunca kapalı kalır. Barbekünün fanı, yanma haznesi üzerinden oksijen sağlayarak yemeğiniz boyunca ateşi yakıtlar.

Barbekü Önerileri

• En iyi pişirme performansı için WEBER CONNECT uygulamasını SEARWOOD barbekünüzle indirip kullanın ve en son yazılım ve özellik güncellemelerini otomatik olarak alın.

• Üst rafı uzun süreli barbekü veya tıtsü için kullanırken WEBER, yağ ve yiyecek damlacıklarını yakalamak için alt pişirme ızgaralarında büyük bir WEBER damlama tepsisinin kullanılmasını teşvik eder.

• En iyi performans için ön ısıtma ve pişirme sırasında her zaman kapıyı kapalı tutun.

Pellet Kalitesi Önemlidir

WEBER ALL NATURAL HARDWOOD PELLETLERİN YÜKSEK KALİTEDE OLMASI, UYGUN BARBECUE İŞLEMİ İÇİN ELİMİZE GEÇİRİLMESİ GEREKİR. PELETLER KIRILDIĞINDA KIRILMA SİRASINDA KASICI BİR ÇATIRDA SES ÇIKARMALIDIR, YUMUŞAK PARÇALANMAMALIDIR; BU, BARBECUE PERFORMANS SORUNLARINI ÖNLEMEK İÇİN. İYİ KALİTEDEKİ PELETLER, MİKTARSIZ TOZ VERMEVE AÇIKLAŞMAMALARLA BİLDİRMEYİ OLMAMALIDIR. Ayrıca nem ve rutubetin emilmesini önlemek için daima nemsi bir kapta iç mekanda saklanmalıdır. WEBER ALL NATURAL HARDWOOD PELLETS her zaman iç mekanda, ısı üreten cihazlardan ve nemden uzak bir hava geçirmez kapta saklanmalıdır.

TAVSİYE EDİLEN SEARWOOD Bakımı

• Her pişirmeden önce yağ tepsisini ve yağ toplama tepsisini temizleyin.

• Dahili kazıyıcıyı kullanarak pişirme ızgaralarını, büyük FLAVORIZER çubuğunu, ısı difüzörünü ve ısı kırıcıyı pişirme kutusundan temizleyin ve çıkarın.

NOT: Isı difüzörünü pişirme kutusundan çıkarmadan önce kulleri boşaltmak için eğin.

• Ardından pişirme kutusunu kazıyın ve yamış tenceredeki kül veya kalıntıları temizleyin. Bu işlem her düşük ve yavaş pişirmeden sonra yüksek ısıda mühürleme amacıyla, 12 saat veya 9 pişirme seansından hangisi önce gelirse ona göre yapılmalıdır.

• Bir sonraki pişirme için barbekü başarısını garanti etmek amacıyla her pişirden sonra tamamen kapatmayı her zaman uygulayın.

• Düzenli kullanımda hopper ve vida tıpsını her 4 haftada bir temizleyin ve boşaltın. Düzenli kullanılmadığında her 2 haftada bir.

• Kuru, aşındırıcı olmayan bir bezle, yakıt göstergesi lensini her 10 torba pelet kullanımdan sonra temizleyin (Sadece Seçili modeller).

NOT: Daha ayrıntılı bakım ve temizleme talimatları için weber.com adresini ziyaret edin veya Bu Kullanıcı Rehberi'nin ön kapağındaki QR kodunu tarayın.



ÖZEL ÖZELLİKLER

A WEBER CONNECT Dijital LCD Denetleyici

WEBER CONNECT Dijital LCD Denetleyici, WEBER SEARWOOD barbekönizin nasıl çalıştığı üzerinde tam kontrol sağlar. Denetleyici barbeküyü başlatmak, sıcaklık ayarlarını seçmek, pişirmeyi izlemek ve daha fazlası için kullanın.

B DIRECTFLAME Pişirme Sistemi

DIRECTFLAME pişirme sistemi, yiyeceğe alevin açık erişimini sağlar ve pişirme ızgarası boyunca lezzetli, zengin kızarmayı ve çıtırliği destekler. FLAVORIZER çubuğu, damlamaları yakalayarak kızarmayı yükseltir, sizzle ve duman ekleyerek muhteşem bir lezzet artışı sağlar.

C Entegre Wi-Fi ve Bluetooth®

Akıllı telefonunuzu kullanarak WEBER CONNECT uygulamasına giriş yapın ve en yeni yazılımı edinin ve barbekünüzle bağlanın. WEBER CONNECT uygulaması, en iyi performans için en yeni yazılım ve firmware'e erişim sağlamanın yanı sıra çevirme, dinlenme ve servis etme zamanı geldiğinde size akıllı telefonda haber verir. Uzaktan barbekü erişim özelliği, yürümeği bırakma, izleme ve ısıyı avuç içinden ayarlama özgürlüğünü verir.

Ortam ve Gıda Sıcaklık Probeleri

Barbekü sıcaklığınızı ve iç gıda sıcaklıklarınızı uzaktan izlemek için SEARWOOD barbekünüzle bağlı bir ortam sıcaklığı probu ve kontrolcüyle doğrudan bağlantı kuracak gıda sıcaklığı probu vardır. Kontrolcü toplam 2 gıda sıcaklığı probu tutabilir. (Ekstra gıda probu satışı ayrı olarak).

E Aksesuarlar

SEARWOOD barbekünüzü özelleştirmek için ek aksesuarlar ekleyin. Tüm favori WEBER aksesuarlarınızı bulmak için www.weber.com adresini ziyaret edin.



BAŞLANGIÇ

İlk Başlangıç İçin Barbekü Hazırlığı

WEBER SEARWOOD barbekünüzün ilk çalıştırılmasından önce izlenecek bazı gerekli adımlar vardır:

1. Barbeküden tüm paketleme malzemelerini çıkarın.
2. Barbekü kapağını açın ve ısı deflektörü, ısı difüzörü, büyük FLAVORIZER çubuğu ve pişirme ızgaralarının içindeki pişirme kutusunda düzgün kurulu olduğundan emin olun.
3. Yağ ve kül sisteminin doğru kurulduğunu ve yağ toplama tepsisinin yağ toplama haznesini kaplayacak biçimde kullanıldığını kontrol edin.
4. Güç kablosunu topraklı bir elektrik prizine takmadan önce haznenin arkasına takın.
5. Hazne kapağını açın ve hazne güvenlik kapısının yerinde olduğundan emin olun; haznenin tabanında bulunan vida tıpsını tıkayan yabancı cisim olmadığından emin olun.

NOT: Pellet serbest bırakma kolunun, pelletlerle dolmuşken kapalı olduğundan emin olun.

6. Hopper'ı WEBER ALL NATURAL HARDWOOD PELLETLERİ'nden seçiminizle doldurun. Doldurulduğunda hopper kapağını kapatın.

WEBER CONNECT Uygulaması

İlk iş önce yapılır.

WEBER CONNECT uygulamasını indirmek için QR kodunu tarayın.



Barbekünüzü tamamen güncellemek ve garanti aktifleştirmek için WEBER CONNECT uygulamasını indirerek WEBER SEARWOOD'dan en iyi şekilde faydalanın.

İndir, bağlan ve için kaydol:

- Uzaktan Barbekü Sıcaklık Kontrolü
- Çevir ve Servis Bildirimleri
- Yemeğin Hazır Olma Geri Sayımları
- Adım Adım Barbekü Yardımı

Barbekünüzü Bluetooth® veya Wi-Fi Ağına Bağlama

WEBER SEARWOOD barbekünüzü Bluetooth® veya yerel Wi-Fi ağına bağlamak için şu adımları izleyin:

İPUÇU: WEBER, kolay ve hızlı yazılım güncellemeleri için barbekünüzü yerel Wi-Fi ağına bağlamanızı önerir.

NOT: WEBER, barbekünüzü Bluetooth® veya Wi-Fi ağına bağlamadan önce akıllı telefonunuzun işletim sisteminin en son sürümünü çalıştırmasını önerir.

1. Akıllı telefonunuzun Bluetooth® veya yerel Wi-Fi ağına bağlı olduğundan emin olun.
2. Akıllı telefonunuzdan Apple cihazlarda App Store'dan, Android cihazlarda Play Store'dan WEBER CONNECT uygulamasını indirin.
3. WEBER CONNECT uygulamasını açın ve SEARWOOD barbekünüzle bağlantı kurmak için uygulama içi talimatları izleyin. Eşleştirildiğinde, barbekünüz bağlı olduğu her seferinde dijital kontrolcü arka planda yazılımınızı otomatik olarak güncelleyecektir.

NOT: Akıllı telefonunuzu yerel bir Wi-Fi ağı üzerinden barbekünüzle başlatmak için önce barbekünün Bluetooth® ile eşleştiğinden ve Wi-Fi yönlendiricinizin menzili içinde olduğundan emin olun. Bağlantı denemeleriniz başarısız olursa, barbeküyü Wi-Fi yönlendiricinin menziline daha yakın taşıyın veya daha güçlü bir sinyal için bir sinyal genişletici ekleyin. Barbeküyü herhangi bir yanıcı madde ve yanıcı sıvılardan en az 2 feet (61 cm) uzakta konumlandırmayı unutmayın.

Pişirirken Her Seferinde Öğün Öğün Bakım

WEBER SEARWOOD barbekünüzün her çalıştırışınızda güvenli ve sorunsuz çalışmasını sağlamak için pişirme işlemine başlamadan önce şu adımları izleyin:

1. Barbekü fırçası veya ahşap kazıyıcı kullanarak pişirme ızgaralarını temizleyin.
2. Pişirme kutusunun içini yağ ve külden temizleyin, ardından her pişirmeden önce yağ tepsisini temizleyin ve yağ toplama tavasını boşaltın.

NOT: Yağ toplama içine her zaman WEBER tek kullanımlık damlama tepsisini kullanın.

UYARI: Barbeküyü çalıştırırken Yağ Tepsisini veya Yağ Toplama Tepsisini ÇIKARMAYIN veya KAPALIYKEN ATEŞİN SONUNDA HALÂ SICAĞA. Yağ yangını riskini azaltmak için barbeküyü tutuşturmadan önce tek kullanımlık damlama tepsisini sık sık değiştirin.

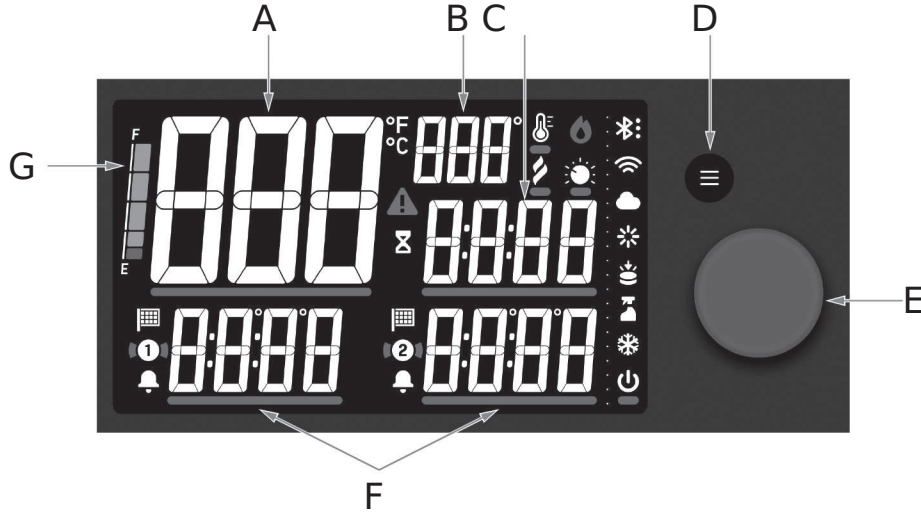
3. Haznenin WEBER ALL NATURAL HARDWOOD PELLETS seçimiyle dolu olduğundan emin olun.
4. Güç kablosunun haznenin arkasına bağlı olduğunu bir elektrik prizine takmadan önce kontrol edin.

m UYARI! Güç kablosunu ve uzatma kablosunu ısıtıcı yüzeylerden veya sudan uzak tutun ve takılma tehlikesi yaratmayacak şekilde düzenleyin.



WEBER CONNECT DİĞİTAL LCD KONTROLÖR

WEBER CONNECT uygulamasını indirerek alınacak en yeni mangal yazılımı ve denetleyici özellikleri.



Ana Quadrantı A

Ana Quadrant, sıcaklığınızı veya Manuel Mod düzeyinizi seçebileceğiniz yerdir. Ayarlandıktan sonra mevcut yanma odası sıcaklığı, Manuel Mod düzeyi veya Hata Kodu burada görünecektir.

B Sıcaklığı Ayarla

Bir sıcaklık ayarladığınızda burada görünecek ve Ana Quadrant yanma odası sıcaklığınızı gösterecektir.

C Zamanlayıcı Quadrantı

İstenilen süreyi artırmak veya azaltmak için düğmeyi kullanın. Zamanlayıcıyı seçmek ve başlatmak için düğmeyi basın. Bir zamanlayıcı simgesi bir zamanlayıcının ayarlı olduğunu gösterir. Kapatma etkin olduğunda bu Quadrant ayrıca kapatma zamanlayıcısını gösterir.

D Ana Menü/Geri

Düğmeyi basarak sizi Ana Menüye götürür. Düğmeyi kullanarak istediğiniz quadrant/ simgeye kaydırın ve seçmek için basın. Ana Menü düğmesine tekrar basmak, önceki ekranınıza geri döndürür.

E Seçim Düğmesi

Barbekü sıcaklığını ayarlamak için Seçim Düğmesini çevirin, quadrantlar arasında gezinin ve daha fazlası.

F Yiyecek Prob Quadrantları

Yeni WEBER SEARWOOD'un her pişirmede mükemmel sonuçlar için barbekünüze üstün kontrol sağlamak amacıyla iki yiyecek sıcaklık probu yuvası (problar dahil) vardır. Alarm ikonu, yiyecek sıcaklık probu uyarısının ayarlandığını gösterir. Bir pişirme programı çalışırken, tamamlanma zamanı mevcut olduğunda ETA bayrağı ikonu görünür.

G Yakıt Göstergesi (Seçili Modeller)

SEARWOOD'in seçili modellerinde, hazneye bakmadan yakıt seviyenizi gösterecek bir Yakıt Göstergesi bulunur.

Bağlantı Simgeleri

Bu simgeler barbekünüzün Bluetooth ve Wi-Fi bağlantısının gücünü gösterir. Bulut simgesi, barbekünüzün ne zaman olduğunun göstergesidir. bulutta bağlıdır.

Sıcaklığı Ayarla

Bu pişirme modunu seçmek için düğmeyi kullanın; 200° - 600°F (95°-315°C) arasından bir sıcaklık ayarlayın ve RAPID REACT PID'nin geri kalanını yapmasına izin verin.

SMOKEBOOST

Bu pişirme modunu seçmek için düğmeyi kullanın; yiyeceğinize dumanlı, odunla ateşlenen ekstra bir lezzet katar, düşük ve yavaş pişirmeler için.

Manuel Mod

Bu pişirme modunu seçmek için düğmeyi kullanın; açık kapakla pişirme veya ızgara yaparken barbekü aşırı ayarlanmadan sabit yakıt ve fan hızı sağlar, 1-10 arası (düşükten yükseğe).

Kapatma

Pişirme bittiğinde, barbeküyü kapatmak için bu simgeyi seçin.

Ateş Simgesi

Bu simge, barbekünün etkin bir pişirme modunda olduğunu gösterir.

Dönen İkon

Bu ikon, güncellenmenin uygulandığını gösterir. Güncelleme arka planda yapılırken barbekünüz hala çalışır.

Düğme Düğmesi Simgesi

Bu ikon, düğmeye basılması gerektiğini gösterir.

Temizlik Simgesi

Bu simge, barbekünüzü temizlemeniz gerektiğini hatırlatır. Düzenli temizlik ve bakım, en iyi barbek performansını sağlar.

Soğuk Hava Simgesi

Soğuk ortam sıcaklıklarında bu simge, daha uzun bir başlangıç süresi olasılığını gösterir.

Hata Simgesi

Bu simge, bir hata veya bildirim meydana geldiğinde gösterilir. Hata kodu Ana Dörtgen'de bulunacaktır.



BARBEKÜTE OPERASYONU

İlk Başlatma Prosedürü

“BAŞLARKEN” önceki bölümdeki tüm kurulum adımları izlendiğinde, SEARWOOD barbekünüzü ilk kez ön ısıtmak için başlatma prosedürünü başlatabilirsiniz.

NOT: SEARWOOD barbekünüzü ilk kez başlatıyorsanız, WEBER barbeküyü kapalı kapağı ile en az 30 dakika boyunca 450°F (230°C) de marine etmeyi önerir.

Lütfen barbeküyü ilk kez tutuşturduğunuzda bu adımları izleyin:

1. Barbekünüzün prize takılı olduğundan ve hopper'ın seçtiğiniz WEBER ALL NATURAL HARDWOOD PELLETS ile doldurulduğundan emin olun.
2. Barbekünüz prize takılıysa ve ekran parlak değilse, menü düğmesine veya ana düğmeye basarak barbeküyü uyandırın.
3. Kadranı 450°F (230°C) değerini seçmek için çevirin, sonra seçmek için düğmeye basın.
4. Barbekü kapağı kapalıyken, barbeküyü en az 30 dakika çalıştırarak tadını geliştirin.
5. Barbekü baharatlandıktan sonra, barbekü kapağını açın ve pişirme ızgaralarını barbekü fırçası veya ahşap kazıyıcı ile temizleyin, ardından barbekü kapağını kapatın.
6. Ana menü düğmesine basarak kontrol cihazındaki düğmeyi kullanarak ana menüde güç simgesine ilerleyin ve barbeküyü kapatmak için basın.
7. SEARWOOD barbekünüz, yanıp sönen simgeler ve etkinleşmiş geri sayım sayacı ile kapanışa başlayacaktır. Kapatma işlemi tamamlandığında ve barbekü soğuduğunda güç kaynağından fişi çekin.

İPUÇU: Etkinleştirmeden itibaren 3 dakika içinde pişirmeye devam edebilirsiniz. Kapatma başlatıldıktan sonra pişirmeye devam etmek için düğmeyi ya da ana menü düğmesini basın. Düğmeyi çevirerek barbekünüzün sıcaklığını ayarlayın veya istediğiniz pişirme moduna gidin ve seçmek için basın.

UYARI: HERHANGİ BİR BAKIM YAPMADAN ÖNCE BARBEKÜYÜN TAMAMEN SOĞUDUĞUNDAN VE GÜÇ KAYNAĞINDAN ÇIKARILDIĞINDAN EMİN OLUN.

8. İç barbekü bileşenlerini çıkarın ve yemek kutusunu, dahil edilen plastik kazıyıcı ile külü yağ toplama haznesine itin. Tavsiye edilen temizlik hakkında daha fazla bilgi için lütfen weber.com adresini ziyaret edin veya Bu Kullanıcı Kılavuzu Ön kapağındaki QR kodunu tarayın.
9. İç barbekü bileşenlerini düzgün bir şekilde tekrar pişirme kutusuna takın. Barbeküyü tekrar prize taktıktan sonra pişirmeye başlayabilir, gıda sıcaklık probunu bağlayabilir, bir sayaç başlatabilir veya WEBER CONNECT uygulamasından bir pişirme programı seçebilirsiniz.

Hedef Sıcaklık Belirleme

Bir hedef barbekü sıcaklığı belirlemek için lütfen şu adımları izleyin:

1. Ana menü düğmesini basın.
2. Kontrolünüzdeki kadranı kullanarak ayarlanacak sıcaklık simgesine gidin ve seçmek için kadranı basın. İsteddiğiniz sıcaklığı seçin ve seçmek için kadranı basın.

İPUÇU: Düşük ve yavaş pişirmelerde daha dumanlı, odun ateşli tat için SMOKEBOOST kullanın. SMOKEBOOST'e girmek için ana menü düğmesini basın. Sağdaki SMOKEBOOST simgesine kaydırın ve seçmek için basın. Barbekünüz artık ortam koşullarına bağlı olarak 180°-200°F (82°-95°C) arasındaki bir sıcaklık aralığına ayarlanacaktır.

KISAYOL: Uykü veya ana ekrandan hızlıca bir sıcaklık ayarlamak için barbeküyü uyandırın ve istenen sıcaklığı seçmek için kadranı çevirin. Bu kısayol ile SMOKEBOOST seçeneğini de seçebilirsiniz.

3. Barbekü kapağını seçtiğiniz sıcaklığa önisiima girilirken kapalı olduğundan emin olun.
4. Barbekü seçilen sıcaklığa ulaştığında, barbekü kapağını açın ve pişirme ızgaralarını barbekü fırçası veya ahşap kazıyıcı ile temizleyin.
5. Pişirmeye başlayın! Artık yemek sıcaklık problemlerini bağlayabilir, bir sayaç başlatabilir veya WEBER CONNECT uygulamasından bir pişirme programı seçebilirsiniz.

Sıcaklık Problemleri ile Pişirme

Her seferinde mükemmel yiyecek için WEBER SEARWOOD üzerinde tam kontrol sağlamak amacıyla dahil edilen gıda sıcaklık probini kullanın.

UYARI: Sıcaklık problemleri el koruyucusu olmadan kullanmak ağır yanıklara neden olur. Sıcaklık problemleri kullanırken her zaman ısıya dayanıklı barbekü eldiveni veya eldiven giymek.

Gıda sıcaklık problemlerinin kullanımı için lütfen şu adımları izleyin:

1. Barbekü önceden ısıtıldıktan sonra ısıya dayanıklı eldiven veya kıyafet kullanılarak barbekünün kapağını açın ve pişirme ızgaralarını barbekü fırçası veya ahşap kazıyıcı ile temizleyin.
2. Gıdanızın en kalın kısmının merkezine gıda sıcaklık probunu yerleştirin ve pişirme ızgaralarına koyun.
3. Gıda sıcaklık probunu barbekünün ön yüzündeki prob hub'ına takın.

NOT: Sıcaklık problemleri pişirme yüzeyine temas ettirmemeye veya üzerine bırakmaya dikkat edin, çünkü bu problemlere zarar verebilir.

4. Barbekü kapağını kapatın.
5. Kontrol cihazı ekranından ilgili prob karoselini seçerek gıda sıcaklık uyarısı ayarlayın veya WEBER CONNECT uygulamasından bir pişirme programı seçin. Sıcaklık problemleri ve pişirme programlarını kullanma hakkında daha fazla bilgi için weber.com adresini ziyaret edin veya Bu Kullanıcı Kılavuzunun ön kapağındaki QR kodunu tarayın.

Manuel Mod Kullanımı

Açık bir barbekü üzerinde sosisleri pişirmek veya WEBER GRIDDLE kullanarak smash burgerlar yapmak istediğiniz durumlar olabilir. Barbekü kapağı açırken pişirirken manuel modu kullanmak için şu talimatları izleyin:

1. Ana menü düğmesine basın.
2. Dış kadranı manuel mod ölçeğini vurgulayacak şekilde çevirin, ardından düğmeyi itin.
3. Düğmeyi sola veya sağa çevirerek 1'den 10'a kadar (düşükten yükseğe) istediğiniz ısı yoğunluğu seviyesini ayarlayabilirsiniz. Seçiminizi yapmak için düğmeyi itin.

NOT: Isı yoğunluğu seviyesini ayarlamak isterseniz düğmeyi sağa veya sola çevirin ve istediğiniz ısı seviyesini seçin. Bu moddan çıkmak için ana menü düğmesine basın ve izlemesini ayarlamak için Düğmeyi çevirin. Set Temperature veya SMOKEBOOST simgesini seçip istediğiniz sıcaklığı seçin.

Barbeküyü Kapatma

Pişirme işlemi bittğinde, kalıntı pelet ve külü temizlemek için WEBER SEARWOOD doğru şekilde kapatılmalıdır. Bu, bir sonraki başlatmak istediğinizde barbekünüzün hemen hazır olmasına yardımcı olur.

Lütfen WEBER SEARWOOD'unuzu düzgün bir şekilde kapatmak için bu adımları izleyin:

1. Yiyecekleriniz istediğiniz iç sıcaklığa ulaştığında, ısıya dayanıklı mangal eldivenleri kullanarak barbekü kapağını açın, prob merkezi üzerinden herhangi bir gıda sıcaklık probunu çıkarın ve pişirme ızgaralarından tüm yiyecekleri alın.

UYARI: Gıda sıcaklık probu, barbekü kulpları ve barbekü yüzeyleri sıcak olacak. Barbeküyü kullanmadan önce daima ısıya dayanıklı mangal eldivenleri kullanın, temizlerken, hareket ettirirken veya saklarken.

2. Barbekü kapağını kapatın.
3. Ana menü düğmesini basarak kontrolördeki kadranı kullanarak ana menüde kaydırın, güç simgesini seçmek için basın.

DIKKAT: Pişirme tamamlandığında barbeküyü düzgün kapatabilmek için kapatma işleminin tamamlanmasına izin verin. Sık sık kesilen pişirme döngüleri bileşen arızasına neden olabilir.

4. SEARWOOD barbekünüz, yanıp sönen simgeler ve etkinleşmiş geri sayım sayacıyla kapanma işlemine başlayacaktır. Kapatma işlemi tamamlandıktan ve barbekü soğuduktan sonra güç kaynağından fişini çekin.

İPUÇU: Kapatma sırasında istediğiniz zaman pişirmeye devam edebilirsiniz. Kapatma başlatıldıktan sonra pişirmeye devam etmek için düğmeyi veya ana menü düğmesini basın. Düğmeyi çevirerek barbekü sıcaklığını ayarlayın veya istediğiniz pişirme moduna gidin ve seçmek için basın.

NOT: Yemek problemleri takılı değilse barbekü 5 dakika idle kaldıktan sonra uykuya geçecektir. Barbeküyü tekrar uyandırmak için ana menü düğmesini veya düğmeyi basın.

UYARI: HERHANGİ BİR BAKIM VEYA TEMİZLİK YAPMADAN ÖNCE BARBEKÜNÜN TAMAMIYLA SOĞUDUĞUNDAN VE GÜÇ KAYNAĞINDAN UZAKLAŞTIRILDIĞINDAN EMİN OLUN.

Granül Değiştirme

Gelecek barbekü seansınız için WEBER ALL NATURAL HARDWOOD PELLET tadını değiştirmek isteyebileceğiniz zamanlar olabilir.

1. Haznenin altındaki pellet ağzının altında büyük bir kap veya kova ayarlayın.
2. Aşağıdaki haznenin yanındaki pellet bırakma kolunu çekerek peletleri aşağıdaki kaba boşaltın.

SEARWOOD barbekünüzle WEBER ALL NATURAL HARDWOOD PELLETS kullanmanızı öneririz. En iyi sonuçlar için tanelerinizi nemin pellet performansını etkilemesini önlemek amacıyla iç mekanda, hava geçirmez kaplarda saklayın. Her zaman ızgara yapmadan önce tanelerin durumunu kontrol edin. Tanelerin tazeliğini anlamının en iyi yolu birini ikiye kırmaktır. Taneler elinizde çıt kırılmasıyla kırılmalı, ufalması gereken kırılmalıdır. Elinizde bulunan taneler barbekünüzün performansını etkileyebilir.

Tanelerin besleyici vidasından temizlenmesi periyodik bakım ve barbekü depolama/kullanılmaması için kritik öneme sahiptir. Daha fazla bilgi için weber.com adresini ziyaret edin veya bu Kullanıcı Kılavuzunun ön kapağındaki QR kodunu tarayın.

Barbekü Yöntemleri

WEBER SEARWOOD'unuz dumanlı pişirme, kızartma, barbekü, mühürleme, ızgara, pişirme ve braising gibi birçok farklı pişirme yöntemiyle çalışabilir. Pellet barbeküsünün heyecanının bir parçası, favori tariflerinizin gerçek odun aromasıyla zenginleşmesini yaşamaktır. Bu aroma unsuru, orta miktardaki yemeğinizi yükseltebilir ve onu olağanüstü kılabılır.

NOT: Üst rafı uzun süreli barbekü veya duman için kullanırken, yağ ve yiyecek damlalarını yakalamak için alt pişirme ızgaralarının üzerine büyük bir WEBER damlatma tenceresi kullanılması önerilir.

Ayarlarınızı Keşfedin

Kontrol cihazında ve WEBER CONNECT uygulamasında keşfedilecek birçok özellik vardır. Programlanabilir zamanlayıcılardan pişirme programlarına kadar, WEBER SEARWOOD barbekünüzü sevme için daha çok neden var. Tüm olanakları keşfedin ve deneyin.



HATA KODLARI

HATA KODLARI

Kontrolör, SEARWOOD barbekünüzü arızaları gidermek için gelişmiş teknoloji kullanır. Barbekünüzde bir sorun tespit edilirse, kontrolör hata kodunu görüntüleyecek ve hatayı bildirmek için WEBER CONNECT uygulaması üzerinden bildirim gönderecektir. Hızlı başvuru için aşağıdaki hata kodları listesine bakınız. Görüntülenen hata koduna bağlı olan “ÇÖZÜM” sütununu izleyerek weber.com adresindeki tam sorun giderme bölümüne başvurun ve hataları giderip temizlemek için talimatları takip edin.

- E1 - Ege Sıkışması
- E2 - Fan Motoru Arızası
- E3 - Alev Kaybı
- E4 - İletişim Hatası
- E5 - Barbekü Çok Isınmış
- E6 - Alev Başlatılamadı
- E7 - Zımpara Motoru Arızası
- E8 - Termokupl Hatası
- E10 - Hatalı Kapatma
- E11 - Glow Plug Hatası
- E16 - Barbekü Kimlik Hatası

Bazı hata kodları meydana gelmeden potansiyel kritik bir hatayı size bildirir. Bu bildirimler kadranı basılarak kontrolörden temizlenebilir.

- E9 - Yakıt Göstergesi Hatası Bildirimi (yalnızca seçili modellerde)
- E17 - Proba Merkezi Hatası Bildirimi
- E18 - Sıcaklık Düşüş Bildirimi
- E19 - Alev Söndü Bildirimi
- E20 - Kirli Yakıt Göstergesi Bildirimi (yalnızca bazı modeller)
- E21 - Düşük Yakıt Bildirimi (yalnızca bazı modeller)

WEBER SEARWOOD barbekünüzü kullanma ve bakımına dair daha fazla bilgi için lütfen aşağıdaki QR kodunu tarayın veya weber.com adresini ziyaret edin.





IZGARA OPERASYONU

Bir ızgara tavası kullanırken, belirli yiyecekler için hangi Manual Mode seviyelerinin kullanılacağına dair yararlı bir kılavuz işte burada.

Sıcaklık Ayarı	Manuel Mod Seviyesi	Yiyecek
Sıcak Tut	1-2	Sıcak Tut
Düşük	3-4	Yumurtalar - Güneş tarafı yukarı, hafif pişmiş, karıştırılmış Sebzeler - Soğanlar, biberler sote edilir, sarımsak Daha Kalın Proteinler - daha kalın biftekler, ren-ördek göğsü veya pastırma yağın eritme Ekmekler - Fransız tost, pankekler, krepler, ızgara peynir
Orta	5-7	Proteinler - Kıyma, tavuk, domuz eti pirzola, balık, biftekler Sebzeler - Kızarma/Kavurma Brüksel lahanası, kabak, balkabağı, haşlanmış patatesler, mısır Ekmekler - Yufka ekmekler veya naan pişirme, paniniler
Yüksek	8-10	Proteinler - Biftekleri kızartma, ezilmiş burgerler, karıştırıp kızartılan karides, kızarmış pirinç, tavuksuz tofu kızartma Sebzeler - Kararmaya/ Kabuklanmaya karşı biberler, kerevizler, brokoli, mantarlar, hızlı kızartma biberler, kuşkonmaz, soğanlar



Hata Kodları

Kontrolcü, SEARWOOD ızgaranızı sorun gidermek için gelişmiş teknoloji kullanır. Iızgaranızda bir sorun tespit edilirse, kontrolcü hata kodunu gösterecek ve hatayı bildirmek için WEBER CONNECT uygulamanız üzerinden bildirim gönderecektir. Birden çok hata meydana gelirse, hatalar kontrolcüde döngüye girer ve WEBER CONNECT uygulamanızda gösterilir. Tam sorun giderme aşağıdadır. Görüntülenen hata koduna bağlı olan "ÇÖZÜM" sütununu izleyin, hataları giderin ve temizleyin.

E1 - Üfleyici (Auger) Tıkanması

E2 - Fan Motoru Arızası

E3 - Alev Kaybı

E4 - İletişim Hatası

E5 - Iızgara Çok Sıcak

E6 - Alev Başlatılamadı

E7 - Üfleyici Motoru Arızası

E8 - Termokupl Hatası

E10 - Yetersiz Kapatma

E11 - Glow Plug Hatası

E16 - Iızgara ID Hatası

Bazı hata kodları, oluşmadan önce potansiyel kritik bir hatayı size bildirir. Bu bildirimler, göstergedeki düğmeyi çevirmek suretiyle kontrol bölümünden temizlenebilir.

E9 - Yakıt Göstergesi Hatası Bildirimi (yalnızca seçili modeller)

E17 - Probe Hub Hata Bildirimi

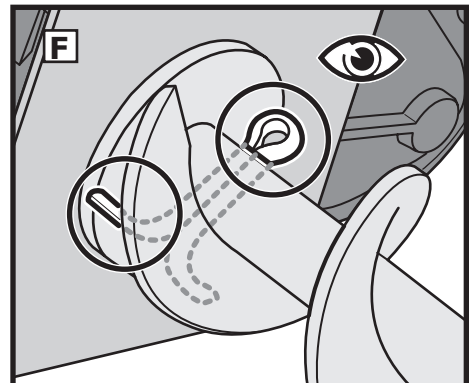
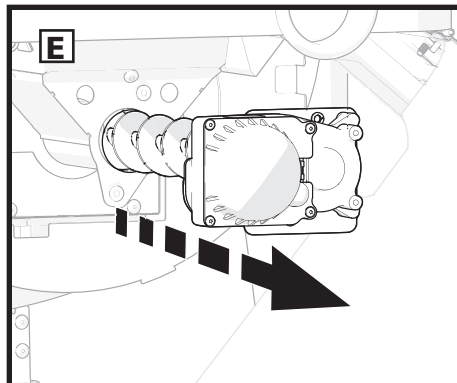
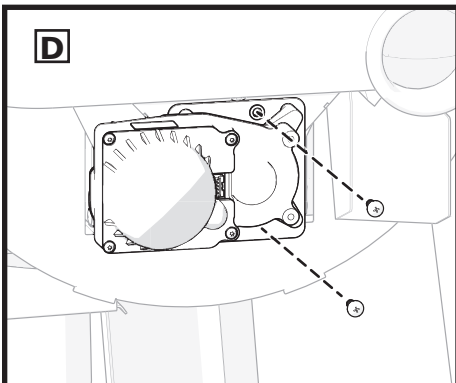
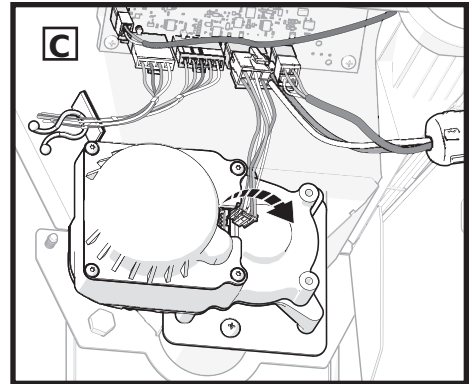
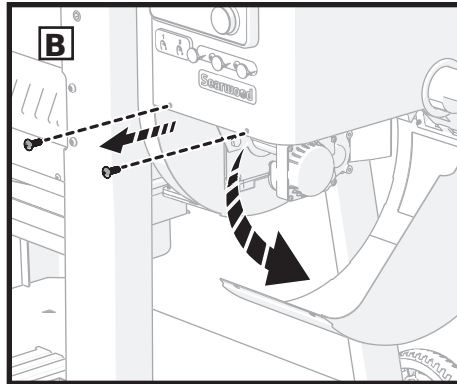
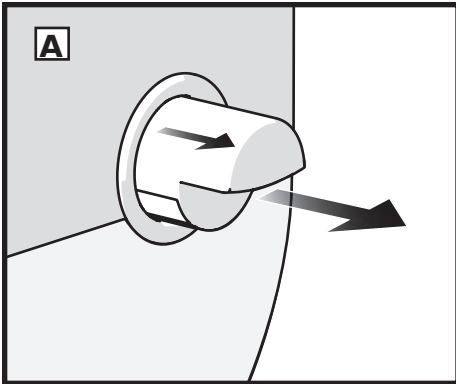
E18 - Sıcaklık Düşüş Bildirimi

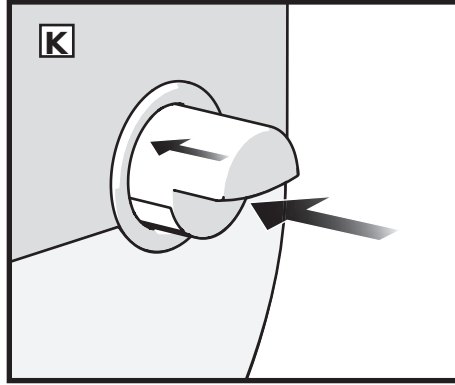
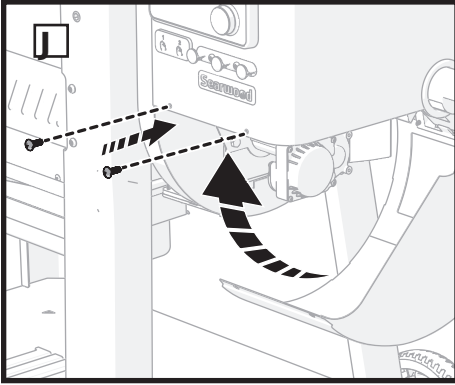
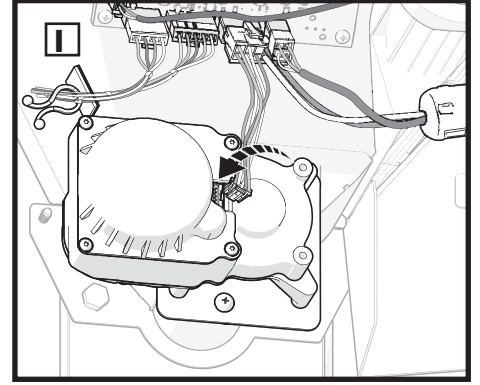
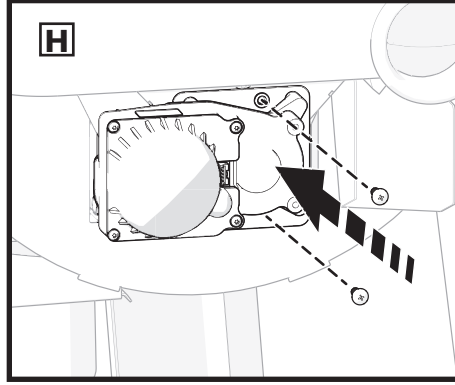
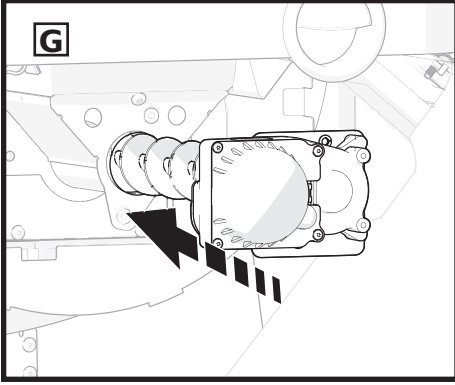
E19 - Alev Söndü Bildirimi

E20 - Kirli Yakıt Göstergesi Bildirimi (yalnızca seçili modeller)

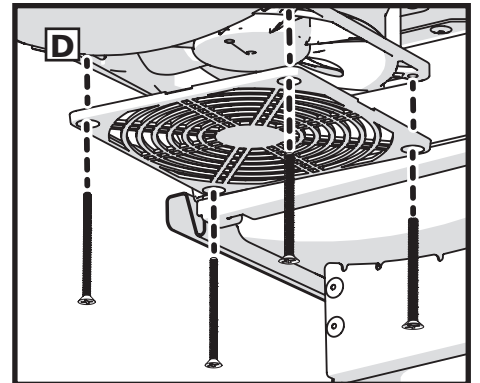
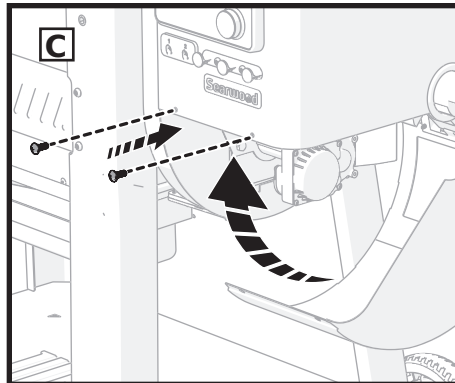
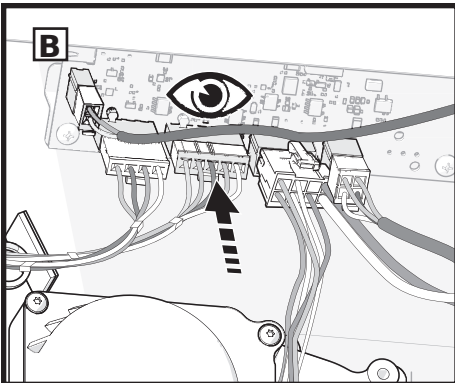
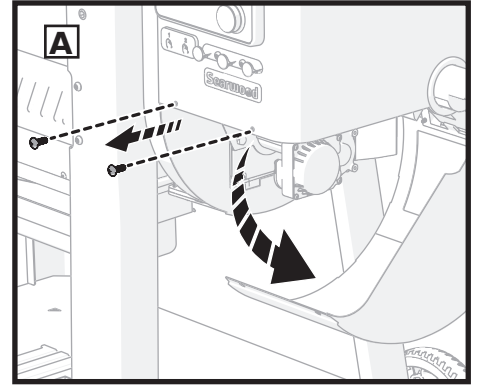
E21 - Düşük Yakıt Bildirimi (yalnızca seçili modeller)

Hata Kodu	Çözüm
E1 Üfleyici Tıkanması	1. Kapanış prosedürü başlayacaktır. Iızgaranın kapağını kapalı tutun ve ızgaranın kapanış prosedürünü tamamlayıp tamamen soğumasını bekleyin, ardından ızgarayı güç kaynağından prize çıkarın. - DİKKAT: Kapanış prosedürü sırasında ızgarayı prize takılı olmadan çekmeyin. 2. Hazne altında büyük bir kova yerleştirin. 3. Aşağıdaki haznenin yanındaki pelet serbest bırakma kolunu (A) çekin ve peletleri aşağıdaki kovaya bırakın. 4. EZ ACCESS MAINTENANCE PANEL'i (B) serbest bırakmak için haznenin önünden iki vidası çıkarın. 5. Motorun (C) tel klipsini ayırın. 6. Üfleyici/motor montajının montaj braketinden iki vidasını çıkarın (D). 7. Üfleyiciyi tüpten dışarı sürün ve çevirin (E). NOT: Motor ızgaraya monte edildiğinde görsel olarak yönünü not edin. 8. Üfleyici tüpünü ve üfleyici/motor montajını temizleyerek üfleyiciyi tıkanan pelet ve kalıntıları temizleyin. 9. Üfleyici/motor montajını yeniden tüpe geri takmadan önce kaymaz pim ve donanımın hâlâ sağlam olduğundan emin olun. Pim'in her iki tarafı tamamen kilitleti ve görünür olmalıdır (F). Üfleyici motorundan ayrılmamalıdır. Kaymaz pim veya donanım kırık ise yeniden birleştirmeden önce değiştirilmelidir. Bölgenizdeki WEBER Müşteri Hizmetleri Temsilcisi ile web sitemizdeki iletişim bilgilerinizi kullanarak bir yedek parça için iletişime geçin. 10. Üfleyiciyi tüpün üzerinden geçerek (G) üfleyici/motor montajını yeniden kurun. 11. Üfleyici/motor montajını 2 vidayla (H) sabitleyin. DİKKAT: Besleyici/motor montajının besleyici tüpüne yeniden takılırken doğru yönlendirme olduğundan emin olun. 12. Motorun elektrik bağlantısını bağlayın. Tel klipsinin güvenli bir şekilde bağlandığından emin olun. motor (I). 13. EZ ACCESS BAKIM PANELİNİ iki somunla yeniden takın (J). 14. Pellet salım kolunu kapatın (K). 15. Besleyici kapaklı kapağı açın ve BESLENME KAPAĞINI WEBER ALL NATURAL SEÇİMİNİZLE doldurun KARBONLU KÖMÜR YÜKSEKSİZ ROSTA PELLETLER. 16. Iızgarayı prize takın ve denetleyicinin teşhis çalıştırmasına olanak tanımak için pişirme işlemini başlatın. Diagnostikler 30 saniyeye kadar sürebilir ve işlem sırasında fan çalışacaktır. Eğer E1 hata kodu kontrolörde kalmaya devam ederse, sitemizdeki iletişim bilgilerinin bulunduğu bölgedeki Müşteri Hizmetleri Temsilcisi ile iletişime geçin.



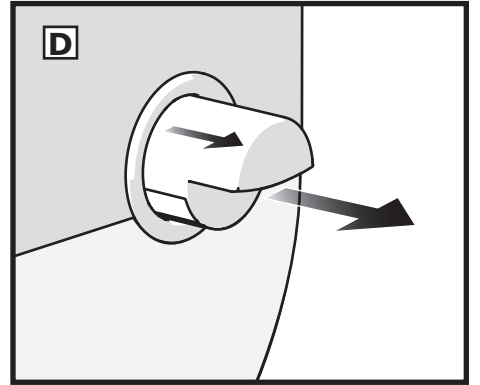
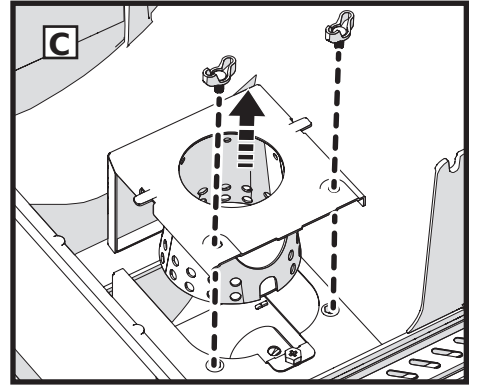
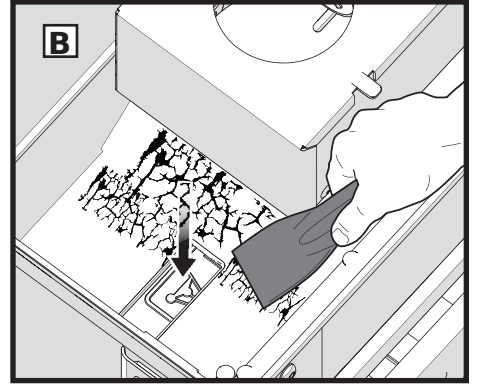
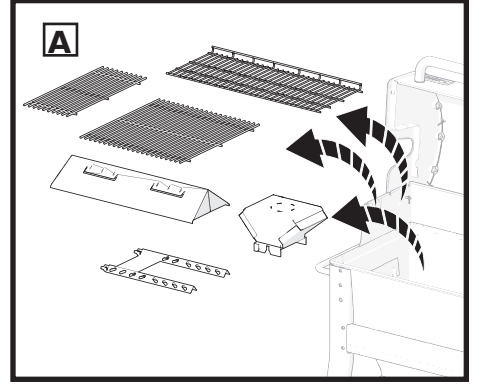


Hata Kodu	Çözüm
E2 Fan Motoru Arızası	1. Kapatma işlemi başlayacaktır. Izgaranın kapağını kapalı tutun ve kapatma işleminin tamamlanıp tamamen soğumasını bekleyin, ardından ızgarayı güç kaynağından çekin. DİKKAT: Kapatma işlemi sırasında ızgarayı fişten çekmeyin. 2. EZ ERIŞİM BAKIM PANELİNİ (A) serbest bırakmak için haznenin ön kısmından iki vidayı sökün. 3. Vantilatöre elektrik bağlantısını kontrol edin. Kablolama teli klipsinin vantilatörün bağlantı noktasına (B) güvenli şekilde bağlandığından emin olun. 4. EZ ERIŞİM BAKIM PANELİNİ iki vidayla (C) yeniden takın. 5. Vantilatörde tıkanıklık olup olmadığını kontrol edin. Pelletler varsa, fanı koruyucu tutan dört vidasını sökün ve temizleyin (D), ardından koruyucuyu fan kasasına yeniden takın. 6. Izgarayı prize takın ve kontrol cihazının tanılama yapmasına olanak tanımak için pişirmeyi başlatın. Tanılamalar en fazla 30 saniye sürebilir ve işlem sırasında fan çalışmaya başlayacaktır. Kontrolörde hâlâ E2 hatası varsa, web sitemizdeki iletişim bilgilerini kullanarak bulunduğunuz bölgedeki Müşteri Hizmetleri Yetkilisiyle iletişime geçin ve fan değişimi için yardım alın.





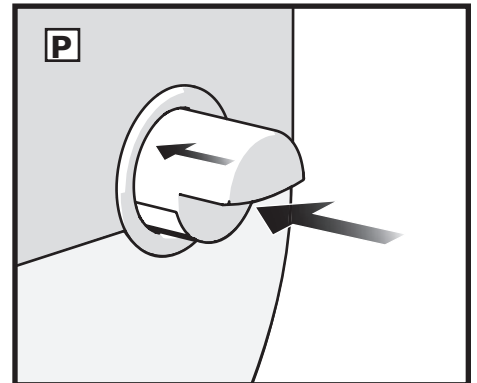
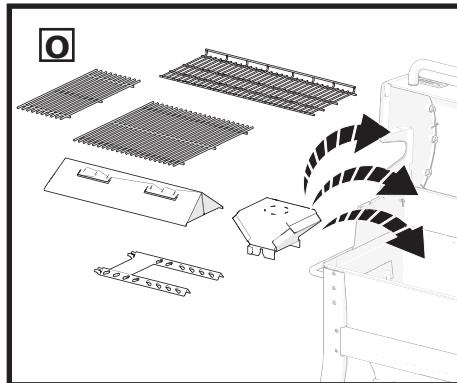
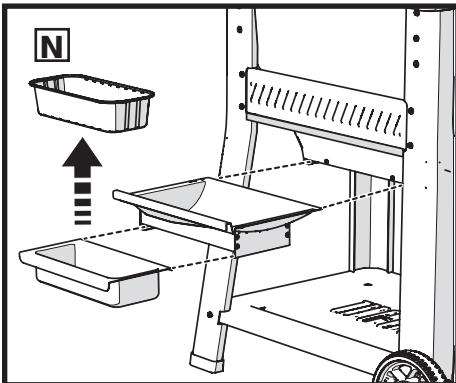
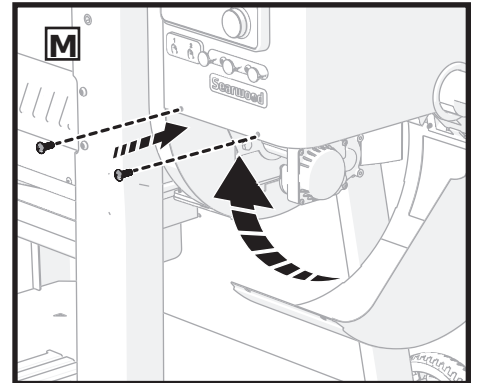
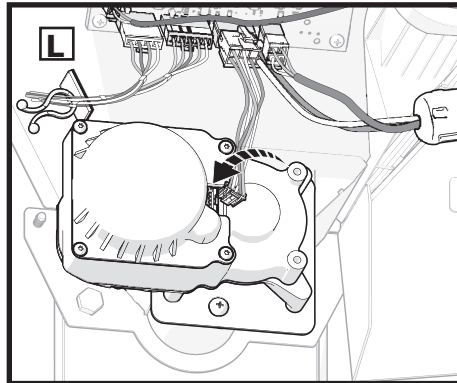
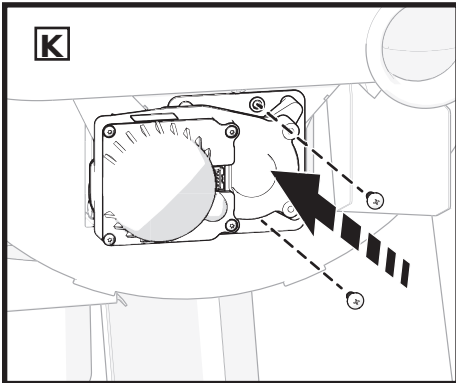
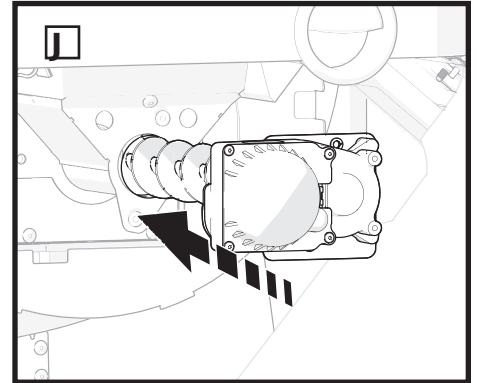
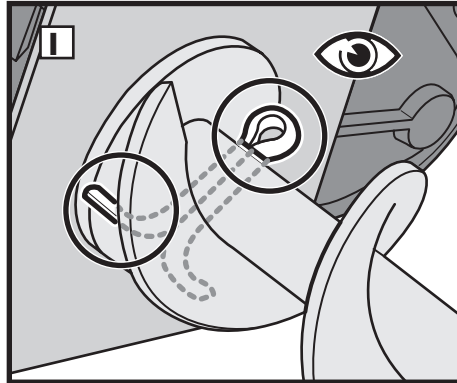
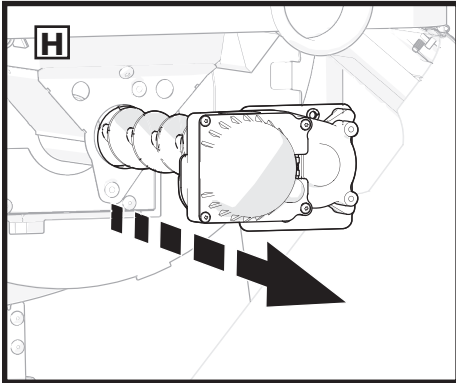
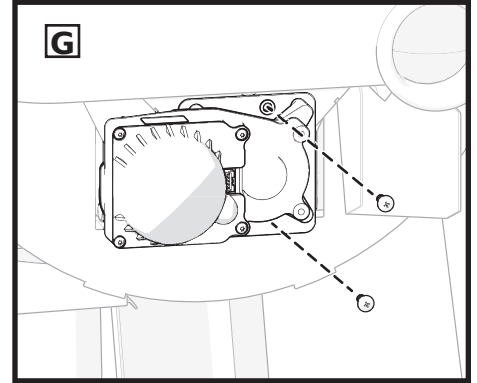
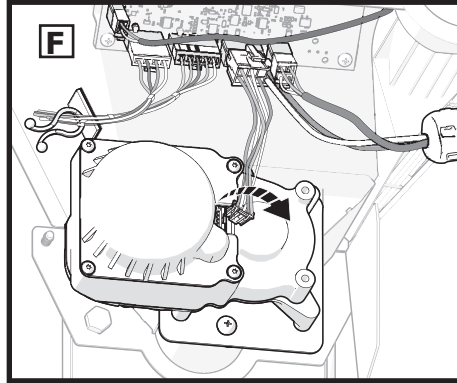
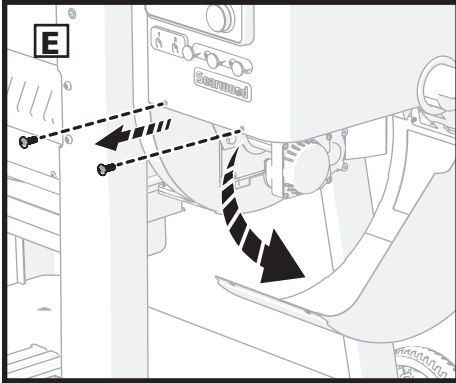
Hata Kodu	Çözüm
E3 Alev kaybı Izgara yanma potasında alevini kaybetti ve yeniden alevlendirme denemeleri başarısız oldu.	1. Kapatma işlemi başlayacak. Izgaranın kapağını kapalı tutun ve izgara kapatma işleminin tamamlanmasını ve tamamen soğumasını bekleyin, ardından izgarayı güç kaynağından çıkarın. DİKKAT: Kapatma işlemi sırasında izgarayı prize takıp çıkarmayın. 2. Izgaranın kapağını açın ve pişirme izgaralarını, büyük FLAVORIZER çubuğunu, ısı dağıtıcısını ve ısı deflectörünü pişirme kutusundan çıkarın (A). NOT: Isı dağıtıcısını, pişirme kutusundan çıkarmadan önce külü boşaltmak için hafifçe eğin. 3. Pişirme kutusunu ve yanma potasını kül veya kalıntıdan arındırmak için izgara fırçası veya spatula kullanın ve kül ile yağlayıcı sistemine yönlendirin (B). 4. Yanma potasını (C) çıkarın ve kül veya pelet kalıntısını boşaltın ve temizleyin. Yanma potasını tekrar yerine takın. DİKKAT: Yanma potasını temizlemeden önce kül ve kalıntıların tamamen sönmelerini sağlayın. 5. haznenin altına büyük bir kovayı yerleştirin. 6. Aşağıdaki kovaya peletleri salmak için haznenin yanındaki pelet salınım kolunu (D) çekin. 7. EZ ACCESS BAKIM PANELİ (E)'ni serbest bırakmak için haznenin önünden iki vidayı çıkarın. 8. Motorun kablo klipsini çıkartın (F). 9. Turbin/motor montaj braketinden iki vidayı çıkarın (G). 10. Tornavideyi tüpten (H) kaydırın ve dışarı doğru çevirin. NOT: Motor izgaraya takılırken yönünü görsel olarak not edin. 11. Turboyu ve tur/binom motor ünitesini temizleyerek herhangi bir pelet ve kalıntıyı gidermek için temizleyin peletin turboyu tıkanmış olabileceğini gösterir. 12. Tornavidi tüpe geri takmadan önce şu kontrolü yapın ki kesme pimi ve donanımların hâlâ sağlam olduğundan emin olun. Pim her iki tarafı da tamamen kilitli ve görünür olmalıdır (I). Tur tamburu motorundan ayrılmamalı. Kesme pimi veya donanım kırılırsa, yeniden birleştirmeden önce değiştirilmelidir. Değişim için web sitemizdeki iletişim bilgilerinizi kullanarak bulunduğunuz bölgedeki WEBER Müşteri Hizmetleri Temsilcisi ile iletişime geçin. 13. Turu tüp üzerinden kaydırarak yeniden tur motor ünitesini (J) takın. DİKKAT: Tur/motor ünitesinin tüp içine geri takarken doğru yönlendirmeye sahip olduğundan emin olun. 14. Tur/motor ünitesini iki vida (K) kullanarak sabitleyin. 15. Motorun elektrik bağlantısını yapın. Kablo klipsinin motora güvenli bir şekilde bağlandığından emin olun (L). 16. EZ ACCESS BAKIM PANELİNİ iki vida (M) kullanarak yeniden takın. 17. Yağ tepsisindeki yağı ve külü yağ yakalama kutusuna kazıyın. Gerekirse kullanılabilir fırça tepsisini yağ yakalama kutusuna geri takın (N). Temizledikten sonra yağı tepsisini ve yakalama kısmını tamamen içeri iterek yeniden takın. 18. Isı deflectörü, ısı dağıtıcısı, büyük FLAVORIZER çubuğu ve pişirmeizgaralarını tekrar pişirme kutusuna takın (O). 19. Pellet salınım kolunu kapalı konuma getirin (P). 20. Haznenin kapağını açın ve hazneyi tercihinize göre WEBER ALL NATURAL HARDWOOD PELLETS. 21. Izgarayı prize takın ve kontrol cihazının tanılama yapması için pişirme başlatın. Teşhisler 30 saniyeye kadar sürebilir ve işlem sırasında fan çalışacaktır. E3 hata kodu kontrolörde hâlâ görünüyorsa, bulunduğunuz bölgedeki Müşteri Hizmetleri Temsilcisi ile web sitemizdeki iletişim bilgilerinizi kullanarak iletişime geçin.





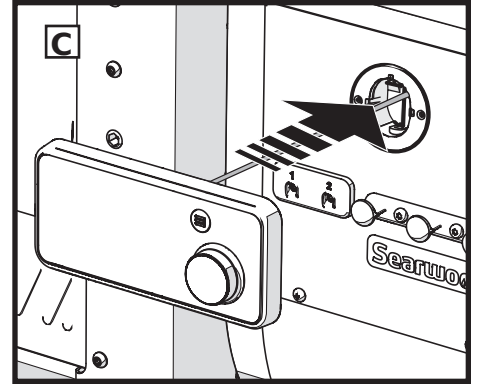
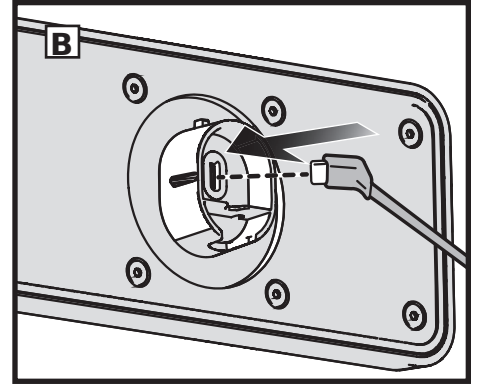
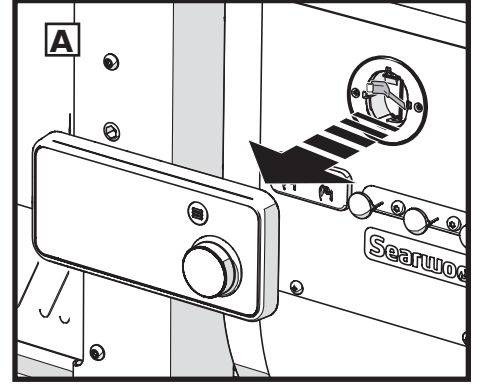
ARIZA GİDERME

E3 Devam Ediyor...





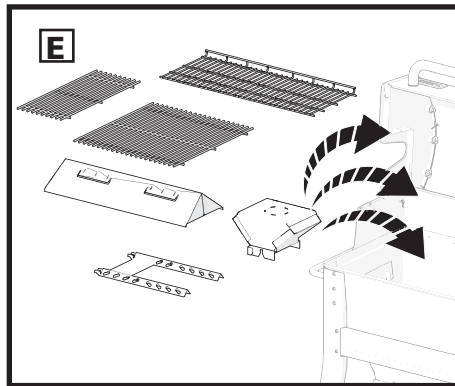
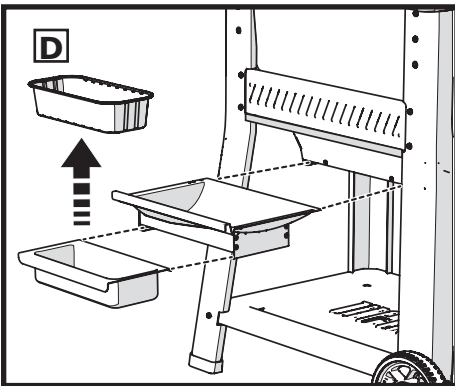
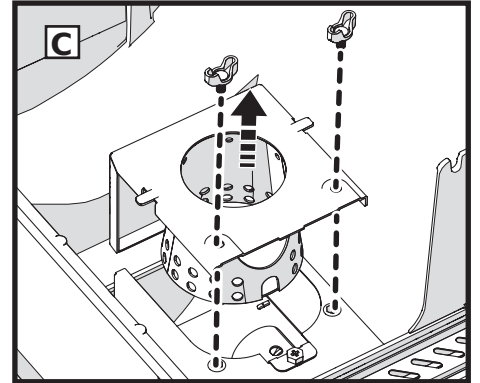
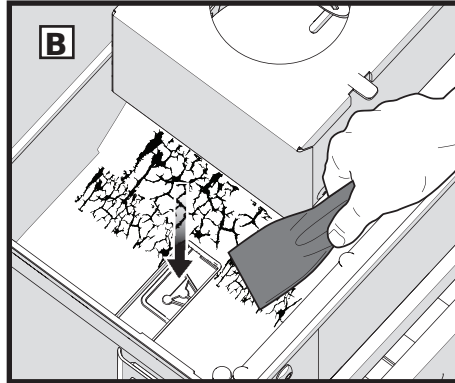
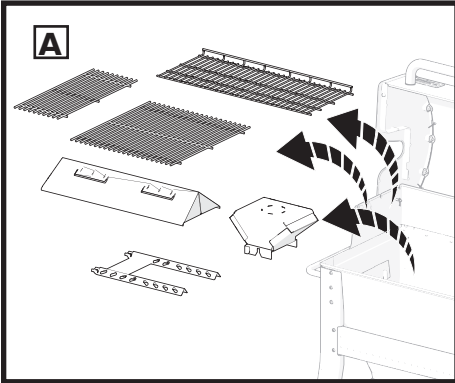
Hata Kodu	Çözüm
E4 İletişim Hatası	1. Kapanış prosedürü başlayacaktır. Mangal kapağını kapalı tutun ve mangal kapanış prosedürünü tamamlayıp tamamen soğuyuncaya kadar bekleyin, ardından mangalı güç kaynağından çıkarın. 2. Kapanış prosedürü tamamlandığında mangalı güç kaynağından çıkarın. 3. WEBER CONNECT LDC DİJİTAL KONTROLÖR'ü haznenin önünden (A) çıkarın. DİKKAT: WEBER CONNECT LDC DİJİTAL KONTROLÖRÜ araçlarla kaldırmaya çalışmayın mangaldan çıkarmayın. Zarar oluşabilir. 4. Dijital kontrolördeki arka USB-C bağlantısını tamamen bağlandığından emin olmak için kontrol edin (B). 5. Dijital kontrolörü haznenin önüne tekrar takın (C). 6. Mangalı güç kaynağına takın ve kontrolörün tanılama yapması için pişirme başlatın. Tanılama işlemi en çok 30 saniye sürdürebilir ve süreç boyunca fan çalışmaya başlar. E4 hata kodu kontrolörde hâlâ görünüyorsa, web sitemizdeki iletişim bilgilerini kullanarak bulunduğunuz bölgedeki Müşteri Hizmetleri Yetkilisi ile iletişime geçin.





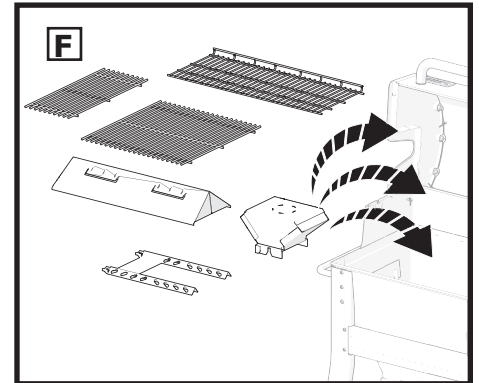
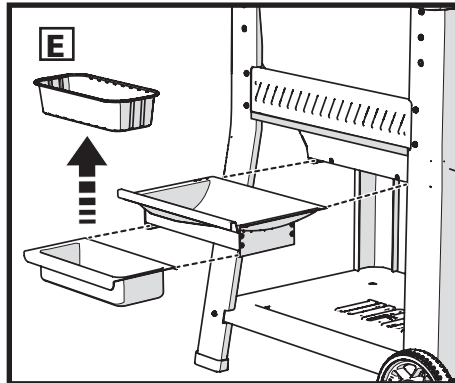
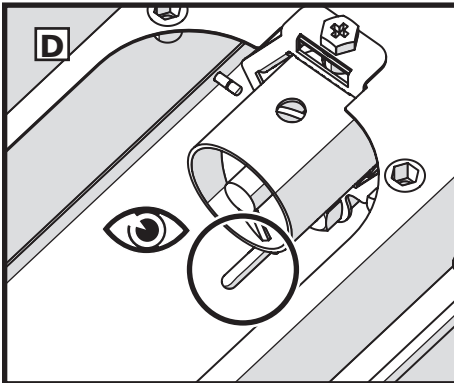
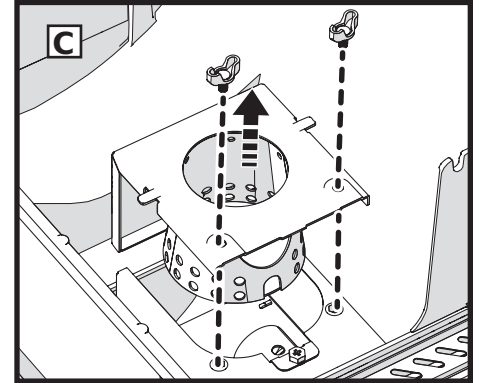
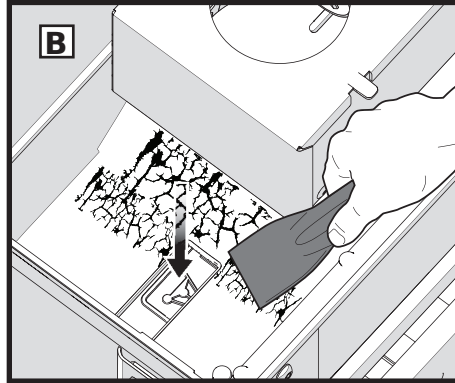
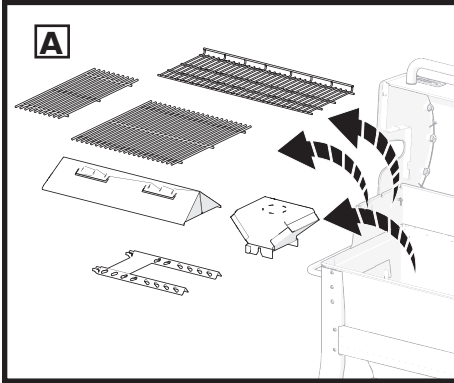
ARIZA GİDERME

Hata Kodu	Çözüm
E5 Izgara Çok Sıcak	1. Kapatma işlemi başlayacak. Izgaranın kapağını kapalı tutun ve ızgara kapatma işlemi tamamlandıktan tamamen soğuyana kadar bekleyin, ardından ızgarayı güç kaynağından çekin. 2. Isı kartı (A) içindeki pişirme ızgaralarını, büyük FLAVORIZER çubuğunu, ısı difüzörünü ve ısı deflektörünü kapaktan arındırın. 3. Aşındırıcıları ve külü temizlemek için ızgara fırçası veya kazıyıcı kullanarak pişirme kutusunu ve yanma potasını yağ ve kül yönetim sistemine (B) yönlendirin. 4. Yanma potasını (C) çıkarın, kül veya pelet artıklarını dökün ve temizleyin. 5. Yanma potasını yeniden takın. 6. Yağ tepsisindeki yağ ve külleri yağ yakalama tepsisine kazıyın. Gerekliğinde tek kullanımlık damlatma tepsisini yağ yakalama tepsisine yeniden yerleştirin (D). Temizledikten sonra yağ tepsisini ve yakalama tepsisini tamamen içeri iterek yeniden takın. 7. Izgarayı görsel olarak hasar açısından kontrol edin. 8. Isı deflektörünü, ısı difüzörünü, büyük FLAVORIZER çubuğunu ve pişirme ızgaralarını tekrar pişirme kutusuna (E) yerleştirin. 9. Izgarayı prize takın ve bir pişirme başlatın; kontrol cihazının tanı testi yapmasına izin verin. Tanı testleri en çok 30 saniye sürebilir ve süreç boyunca fan çalışacaktır. Kontrol cihazında E5 hata kodu hâlâ görünüyorsa, web sitemizdeki iletişim bilgilerini kullanarak bulunduğunuz bölgedeki Müşteri Hizmetleri Temsilcisi ile iletişime geçin.



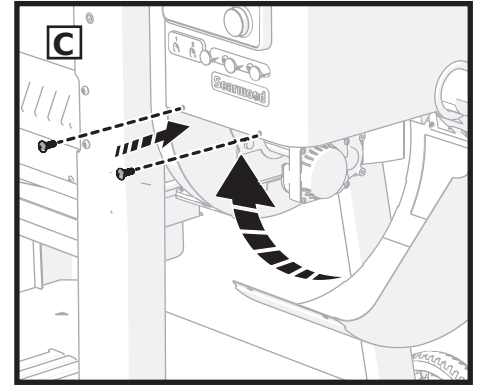
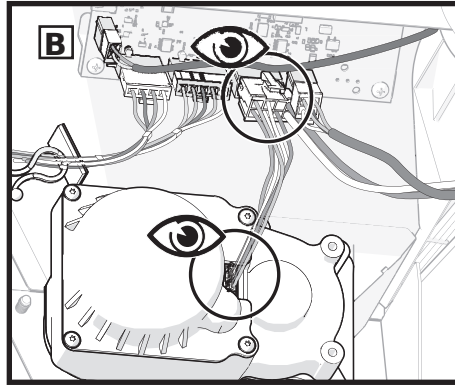
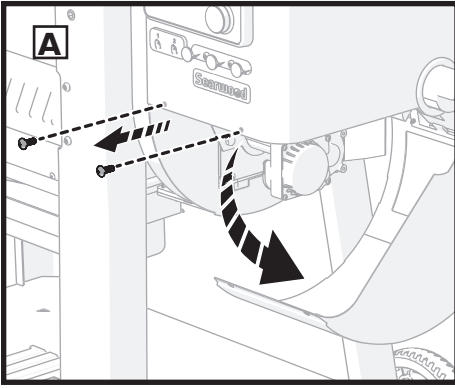


Hata Kodu	Çözüm
E6 Alev Başlatılamadı	1. Kapatma prosedürü başlayacaktır. Izgaranız kapanış prosedürünü tamamlayıp tamamen soğumasını bekleyin, ardından ızgarayı güç kaynağından çıkarın. DİKKAT: Kapatma işlemi sırasında ızgarayı prize takılı bırakmayın. 2. Izgara kapağını açın ve pişirme ızgaralarını, büyük FLAVORIZER çubuğunu, ısı difüzörü ve ısı deflektörünü pişirme haznesinden çıkarın (A). NOT: Isı difüzörünü çıkarırken külleri boşaltmak için hafifçe eğin. 3. Pişirme haznesini ve kül tablasını kül ve kirlere arındırmak için ızgara fırçası veya kazıyıcı ile temizleyin ve kül ve yağ sistemi (B) yönüne yönlendirin. DİKKAT: Küllerin ve atıkların tamamen sönmelerini temizlemeden önce bekleyin. 4. Yanma potunu (C) çıkarın, külleri veya pellet artıkları dökün ve temizleyin. 5. Parlama teli tutucusunun uygun konumda olduğundan emin olmak için ışık fişini inceleyin (D). 6. Yangın potunu yeniden takın. 7. Külü ve yağı kül ve yağ sisteminin içinden çıkarın ve temizleyin. Temizlendikten sonra çekmeceyi yeniden takın (E). Gerektiğinde tek kullanımlık damlama kabını değiştirin. 8. Isı deflektörünü, ısı difüzörünü, büyük FLAVORIZER çubuğunu ve pişirme ızgaralarını pişirme haznesine yeniden takın (E). 9. Izgarayı prize takın ve bir pişirme başlatarak denetleyicinin tanıları yürütmesini sağlayın. Teşhisler 30 saniyeye kadar sürebilir ve süreç sırasında fan çalışacaktır. E6 hata kodu denetleyicide hâlâ görünüyorsa, web sitemizdeki iletişim bilgilerini kullanarak bulunduğunuz bölgede Müşteri Hizmetleri Temsilcisiyle iletişime geçin.

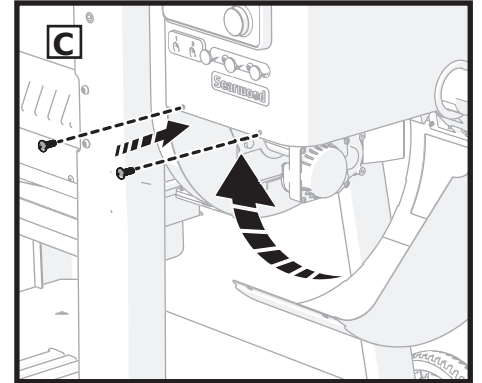
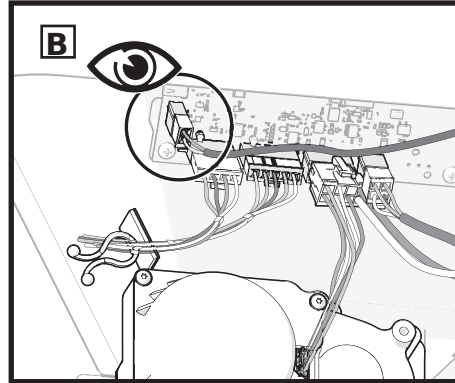
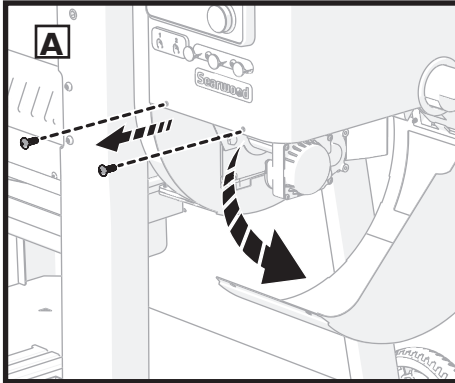




Hata Kodu	Çözüm
E7 Gevşek veya Arızalı Kazıma Motoru Anzısı	1. Kapanış prosedürü başlayacaktır. Mangal tamamen kapanıp soğuğa ulaşana kadar bekleyin, ardından mangalı güç kaynağından fişten çıkarın. UYARI: Kapanış prosedürü sırasında mangalın fişini çekmeyin. 2. EZ ACCESS MAINTENANCE'i serbest bırakmak için haznenin önünden iki vidayı çıkarın PANEL(A). 3. Motor ve devre kartındaki elektrik bağlantısını kontrol edin. Konnektörlerin her iki ucta da (B) güvenli bir şekilde birleştirildiğinden emin olun. 4. EZ ACCESS MAINTENANCE PANEL'i iki vidayla (C) yeniden takın. 5. Mangalın fişini takın ve denetleyicinin tanı işlemlerini yürütmesi için bir pişirme başlatın. Tanı işlemleri en fazla 30 saniye sürebilir ve süreç sırasında fan çalışacaktır. Kontrolördeki E7 hata kodu hala mevcutsa, web sitemizdeki iletişim bilgilerini kullanarak bulunduğunuz bölgedeki Müşteri Hizmetleri Temsilcisi ile iletişime geçin.

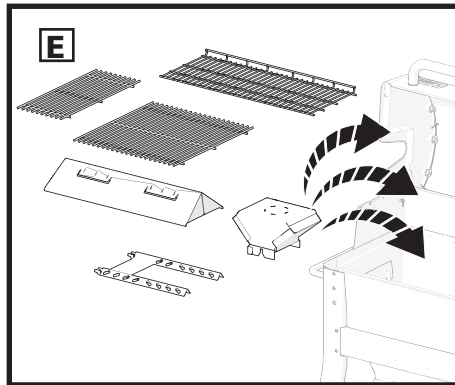
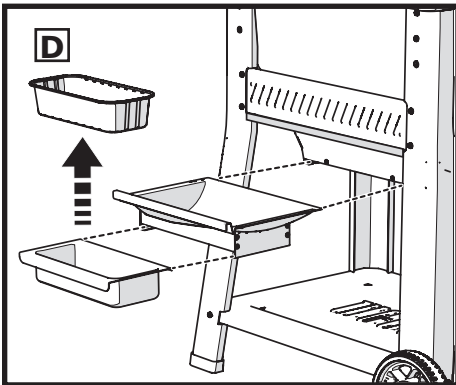
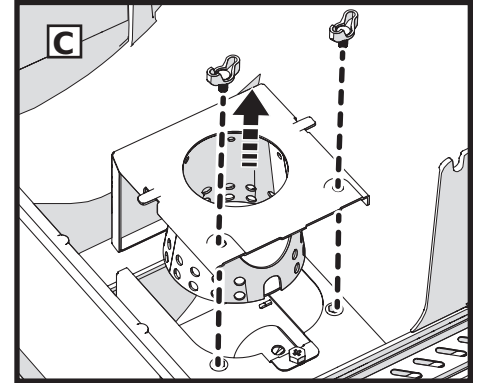
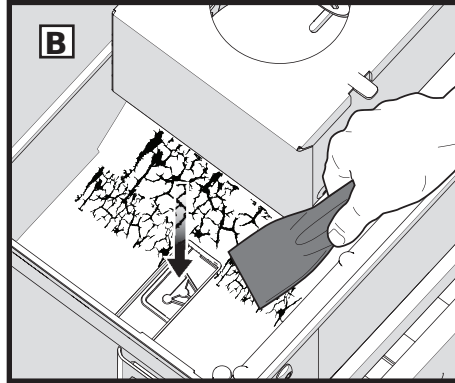
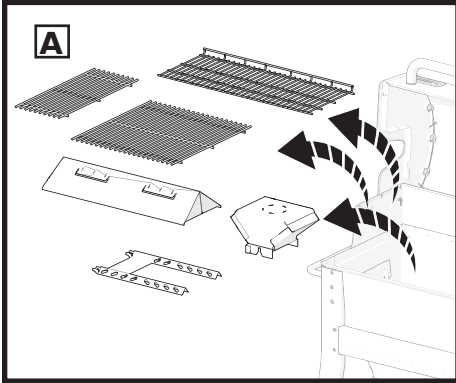


Hata Kodu	Çözüm
E8 Termokupl Hatası	1. Kapanış prosedürü başlayacaktır. Mangal tamamen kapanıp soğuyana kadar bekleyin, ardından mangalı güç kaynağından fişten çıkarın. UYARI: Kapanış prosedürü sırasında mangalın fişini çekmeyin. 2. EZ ACCESS MAINTENANCE'i serbest bırakmak için haznenin önünden iki vidayı çıkarın PANEL(A). 3. Termokupl elektrik bağlantısını devre kartında kontrol edin. Konnektörün (B) güvenli bir şekilde birleştirildiğinden emin olun. 4. EZ ACCESS MAINTENANCE PANEL'i iki vidayla (C) yeniden takın. 5. Mangalın fişini takın ve denetleyicinin tanı işlemlerini yürütmesi için bir pişirme başlatın. Tanı işlemleri en fazla 30 saniye sürebilir ve süreç sırasında fan çalışacaktır. Kontrolördeki E8 hata kodu hâlâ mevcutsa, web sitemizdeki iletişim bilgilerini kullanarak bulunduğunuz bölgedeki Müşteri Hizmetleri Temsilcisi ile iletişime geçin.



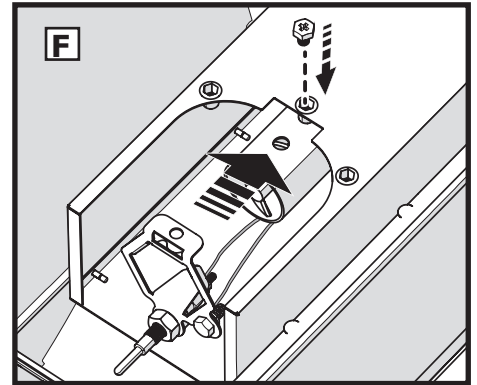
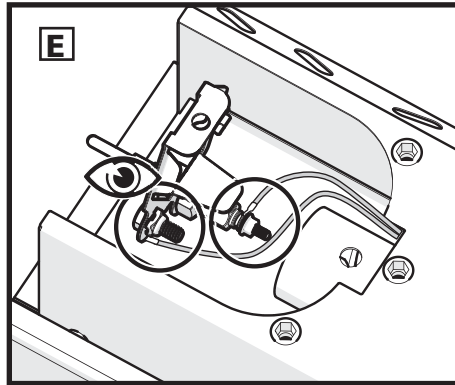
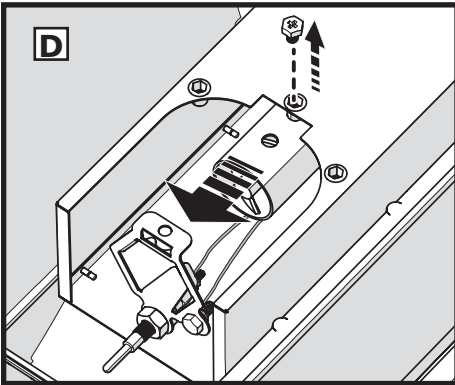
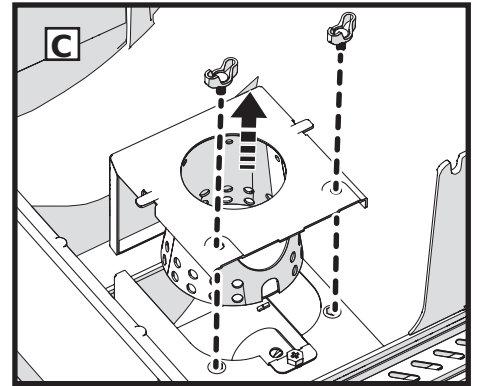
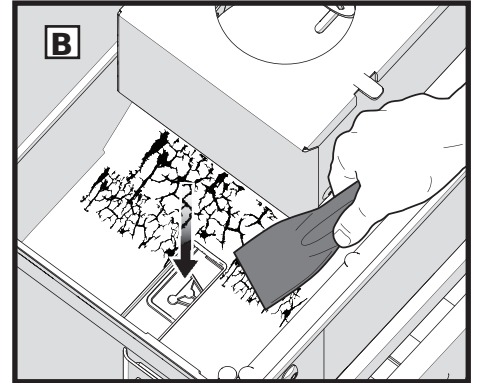
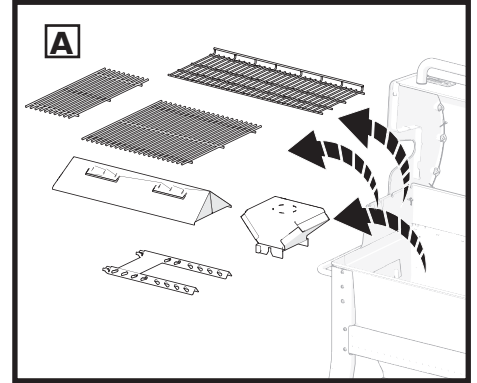


Hata Kodu	Çözüm
E10 Yanlış Kapatma Önceki kapatma tamamlanmadı.	1. Kapatma prosedürü başlayacaktır. Izgara kapatma işlemini tamamlayıp tamamen soğumasını bekleyin, ardından ızgarayı güç kaynağından prizden çekin. DİKKAT: Kapatma prosedürü sırasında ızgarayı prizden çıkarmayın. 2. Izgaranın kapağını açın ve pişirme ızgaralarını, büyük FLAVORIZER çubuğu, ısı difüzörü ve ısı deflektörünü pişirme kutusundan (A) çıkarın. DİKKAT: Isı difüzörünü çıkarmadan önce külü boşaltmak için eğin. 3. Pişirme kutusunu ve yanma kabını herhangi bir kül veya kırıntıdan temizlemek için ızgara fırçası veya kazıyıcı kullanın ve yağa ve kül yönetim sistemine yönlendirin (B). DİKKAT: Yanma kabını temizlemeden önce kül ve kırıntıların tamamen sönmesini bekleyin. 4. Yanma kabını (C) çıkarın, kül veya pelet kırıntılarını dökün ve temizleyin. 5. Yanma kabını yeniden takın. 6. Yağ tepsisindeki yağı ve külü yağ toplama kısmına kazıyın. Gerekirse tek kullanımlık damlatma tepsisini yağ toplama kısmına geri yerleştirin (D). Temizlendikten sonra yağ tepsisini ve toplama tepsisini tamamen içeriye itin. 7. Isı deflektörünü, ısı difüzörünü, büyük FLAVORIZER çubuğunu ve pişirme ızgaralarını pişirme kutusuna yeniden takın (E). 8. Izgarayı prize takın ve kontrolörün tanılarını çalıştırması için bir pişirme başlatın. Tanı yaklaşık 30 saniyeye kadar sürebilir ve işlem sırasında fan açılır. Kontrolörde E10 hata kodu hâlâ mevcutsa, web sitemizdeki iletişim bilgilerini kullanarak bulunduğunuz bölgedeki Müşteri Hizmetleri Temsilcisiyle iletişime geçin.



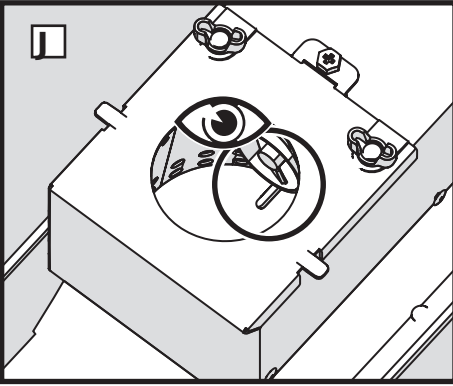
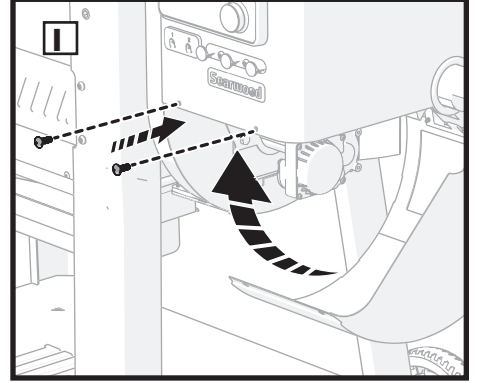
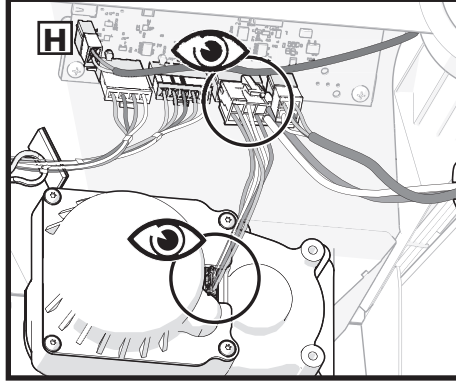
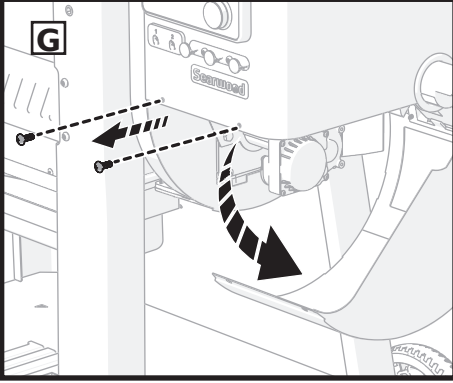


Hata Kodu	Çözüm
E11 Parlama Bujusu Arızası	1. Kapatma işlemi başlayacak. Lütfen ızgaranın kapanış işleminin tamamlandığından ve tamamen soğuduğundan emin olun, ardından ızgarayı güç kaynağından prize çekin. 2. Izzararın kapağını açın ve pişirme ızgaralarını, büyük FLAVORIZER çubuğunu, ısı difüzörünü ve ısı kırıcıyı pişirme kutusundan (A) çıkarın. NOT: Pişirme kutusundan çıkarmadan önce ısı difüzörünü külü boşaltacak şekilde yana eğin. 3. Pişirme kutusunu ve yanma kabını kül veya döküntülerden temizlemek için ızgara fırçası veya kazıyıcı kullanın ve kül ve yağlama sistemine yönlendirin (B). 4. Yanma kabını (C) çıkarın ve kül veya pelet döküntülerini boşaltıp temizleyin. DİKKAT: Yanma kabını temizlemeden önce kül ve döküntülerin tamamen söndüğünden emin olun. 5. Parlama sıkıştırma braketini çıkarın ve yavaşça burğu kanalından (D) dışarı itin. 6. Parlama bujisinin montaj braketine sağlam şekilde bağlı olduğunu kontrol edin ve kablo terminal bağlantılarının montaj braketine güvenli bağlandığını inceleyin (E). 7. Kablo terminal bağlantıları sağlam görünüyorsa, parlama bujisinin montaj braketini burğu kanalına yeniden takın (F). 8. Yanma kabını yeniden takın. 9. EZ ERİŞİM BAKIM PANELİ'ni serbest bırakmak için hoperin ön tarafındaki iki vidasını çıkarın (G). 10. Devre kartındaki parlama bujusu tel klipsi bağlantısını kontrol edin (H). 11. EZ ERİŞİM BAKIM PANELİ'ni iki vida kullanarak yeniden takın (I). 12. Izzarayı güç kaynağına takın ve ızgara sıcaklığını 400°F olarak ayarlamak için düğmeyi kullanın. 13. Izzara ön ısıtılmaya başladıktan sonra, yanma kabının dibindeki parlama bujisi görsel olarak kontrol edin, tabağı (J). UYARI: Parlama bujisi sıcak mı diye kontrol etmek için ona dokunmayın. Parlama bujisi düzgün çalışıyorsa ısıtılırken renk değiştirerek parlamaya başlayacaktır. Parlama bujisi düzgün çalışıyorsa: 14. Mangal eldivenleri kullanarak ısı kırıcıyı, ısı difüzörü, büyük FLAVORIZER'i yeniden takın barı ve pişirme ızgaralarını pişirme kutusuna geri takın. Parlama bujisi düzgün çalışmıyorsa: 15. Izzara serin kalacak ve tutuşturulmayacaktır. Ana menüyü seçerek ızgarayı kapatın menü düğmesi (1) denetleyicideki düğmeyi kullanarak ana menüyü ileri geri kaydırın ve güç simgesini seçmek için basın. Bujinin değiştirilmesi için web sitemizdeki iletişim bilgilerini kullanarak bulunduğunuz bölgedeki Müşteri Hizmetleri Yetkilisi ile iletişime geçin.





E11 Devam Ediyor...



Hata Kodu	Çözüm
E16 Izgara Kimlik Hatası	1. Bölgenizdeki Müşteri Hizmetleri Temsilcisiyle iletişime geçin, iletişim bilgilerinizi kullanarak web sitemizdeki bilgiler.



ARIZA GİDERME

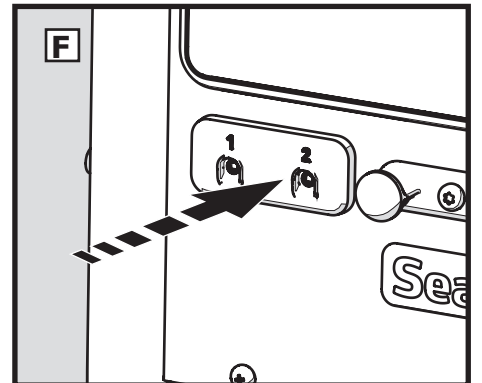
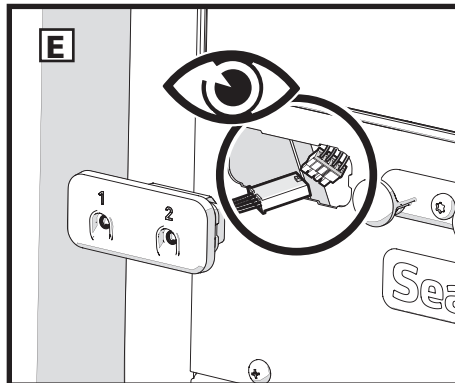
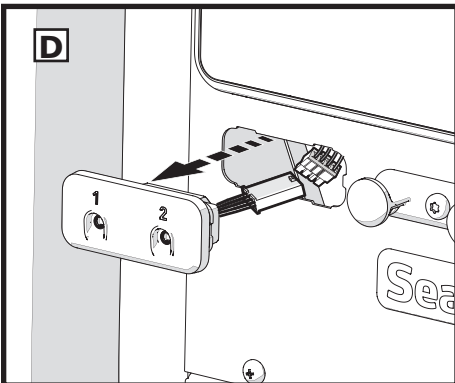
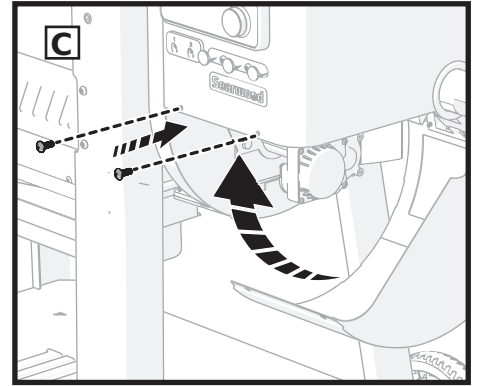
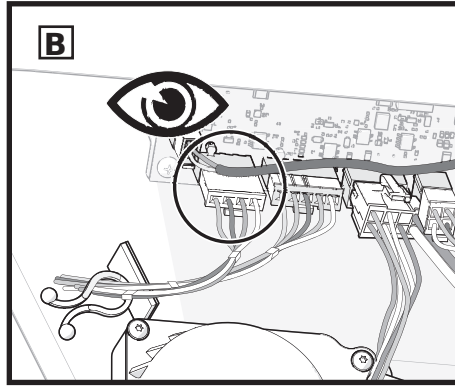
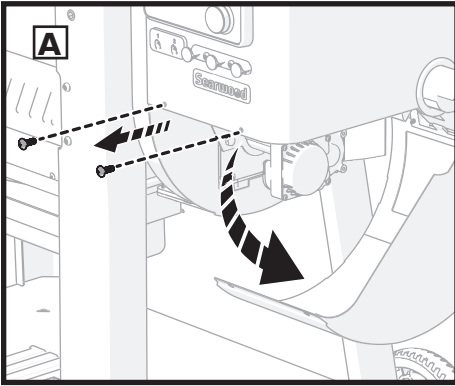


BİLDİRİMLER

Bazı hata kodları, potansiyel kritik bir hatayı önceden bildirir.

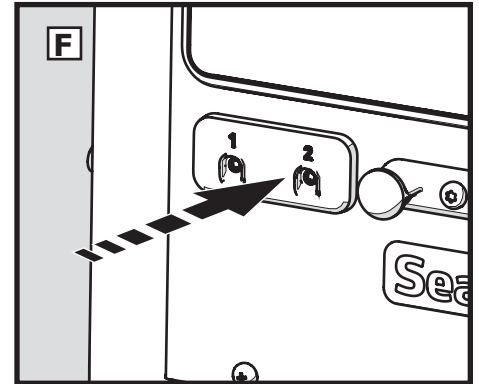
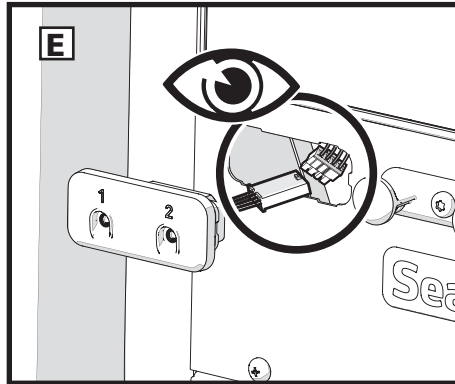
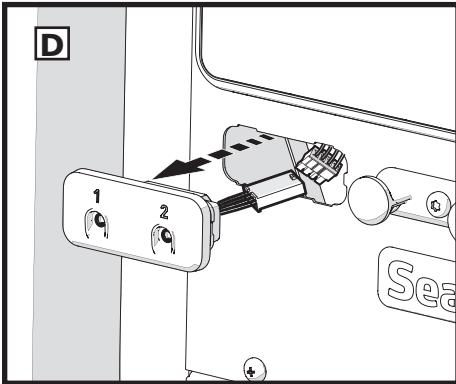
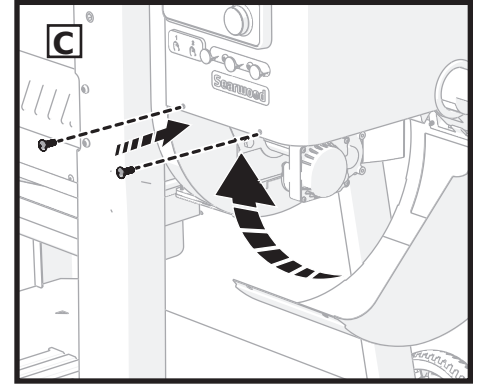
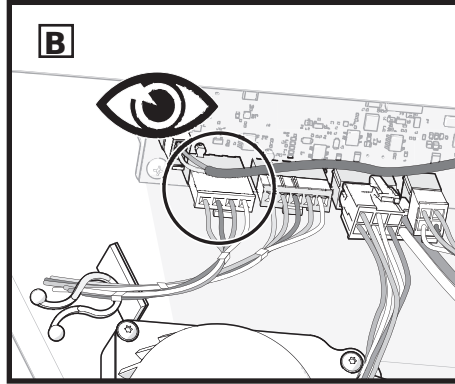
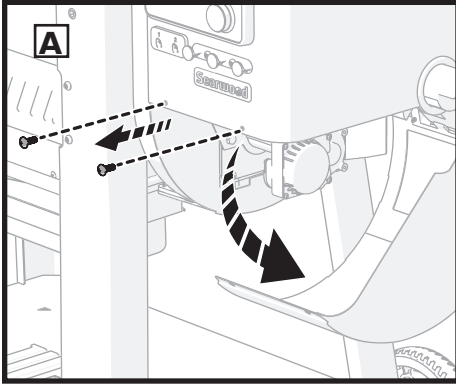
Bu gerçekleşir. Bu bildirimler, pişirmeye devam etmek için düğmeye basılarak denetleyici üzerinden temizlenebilir. Arıza giderme adımları tamamlandıktan sonra denetleyicide bildirimler hâlâ görünüyorsa, web sitemizdeki iletişim bilgilerini kullanarak bulunduğunuz bölgedeki Müşteri Hizmetleri Yetkilisi ile iletişime geçin.

Hata Kodu	Çözüm
E9 Yakıt Göstergesi Hata Bildirimi (yalnızca seçili modeller)	1. Yakıt göstergesi çalışmıyor. Düğmeye basarak pişirmeye devam edebilirsiniz, ancak E9 hata kodu çözülene kadar ızgaran yakıt seviyesini bildiremeyecektir. 2. Denetleyicinin menüsünde gezinip ızgarayı kapatın. Kapatma işlemi tamamlandıktan ve ızgaranız tamamen soğuduğunda, ızgarayı güç kaynağından sökün. UYARI: Kapatma işlemi sırasında ızgarayı prizden çekmeyin. 3. EZ ERIŞİM BAKIM PANELİ (A) serbest bırakmak için haznedeki ön taraftan iki cıvata çıkarın. 4. Devre kartındaki yakıt göstergesi elektrik bağlantısını kontrol edin. Konnektörün güçlü bir şekilde birleşmiş olduğundan emin olun (B). 5. İki vida (C) kullanarak EZ ERIŞİM BAKIM PANELİ'ni yeniden takın. 6. Prob hubsunu haznenin önünden çıkarın (D). UYARI: Prob hubunu ızgaradan ayırmak için aletler kullanmayın. Zarar oluşabilir. 7. Prob hubunun arka tarafındaki elektrik bağlantısını kontrol edin ve konnektörün güvenli olduğundan emin olun (E). 8. Prob hubunu haznenin önüne yeniden takın (F). 9. Izzarayı prize takın ve denetleyicinin tanılama işlemini çalıştırması için pişirmeye başlayın. Tanılama işlemi en çok 30 saniye sürebilir ve işlem sırasında fan çalışacaktır. E9 hata kodu denetleyicide hâlâ görünüyorsa, web sitemizdeki iletişim bilgilerini kullanarak bulunduğunuz bölgedeki Müşteri Hizmetleri Yetkilisi ile iletişime geçin.



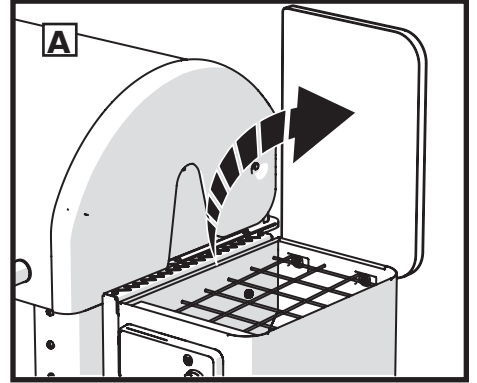


Hata Kodu	Çözüm
E17 Prob Hub Hata Bildirimi	1. Dudağı basarak pişirmeye devam edebilirsiniz, ancak E17 hata kodu çözümlenene kadar ızgara yiyecek sıcaklığını size bildiremeyecektir. 2. Kontrolördeki menü üzerinde gezinin ve ızgarayı kapatın. Kapatma prosedürü tamamlandıktan ve ızgaranız tamamen soğuduktan sonra ızgarayı güç kaynağından prize çekin. DİKKAT: Kapatma prosedürü sırasında ızgarayı prize takılı bırakmayın. 3. EZ ACCESS BAKIM PANELİ'ni (A) serbest bırakmak için haznenin önünden iki vidayı sökün. 4. Devre kartındaki prob hub elektrik bağlantısını kontrol edin. Konnektörün güvenli bir şekilde bağlı olduğundan emin olun (B). 5. İki vida (C) kullanarak EZ ACCESS BAKIM PANELİ'ni yeniden takın. 6. Prob hub'ı haznenin önünden çıkarın (D). DİKKAT: Prob hub'ı ızgaradan ayırmak için aletler kullanmayın. Hasar oluşabilir. 7. Prob hub'ının arkasındaki elektrik bağlantısını kontrol edin ve konnektörün güvenli olduğundan emin olun (E). 8. Prob hub'ı haznenin önüne yeniden takın (F). 9. Izzarayı prize takın ve bir pişirme başlatın ki kontrolör teşhisleri çalışsın. Teşhisler 30 saniyeye kadar sürebilir ve işlem sırasında fan çalışacaktır. Hâlâ E17 hata kodu kontrolörde görünüyorsa, web sitemizdeki iletişim bilgilerini kullanarak bulunduğunuz bölgedeki Müşteri Hizmetleri Temsilcisi ile iletişime geçin.

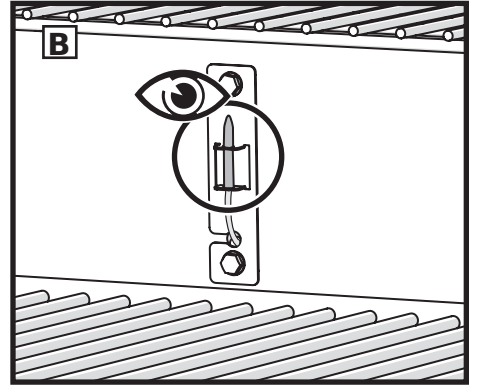




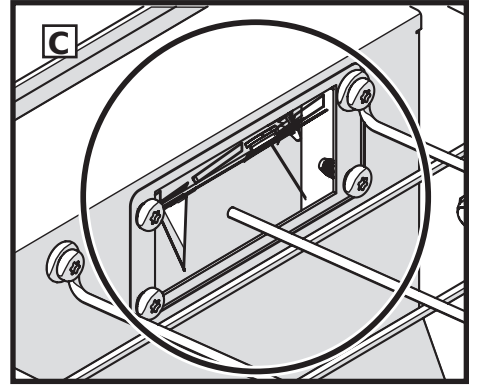
Hata Kodu	Çözüm
E18 Sıcaklık Düşüş Bildirimi	1. Sesi çevirerek pişirmeye devam edebilirsiniz. Pişirme sırasında mangal kapağının kapalı olduğundan emin olun. Kapağı açık tutarak ızgara yapmayı planlıyorsanız veya pişirme sırasında kapağı sık sık açmayı bekliyorsanız, ızgara aşırı geri karşılamayı olmadan sabit yakıt ve fan hızını sağlayan Manuel Modu deneyin. 2. Hopper kapağını (A) açın, pelet seviyesini ve kalitesini kontrol edin. Hopperin üstündeki peletlerin tüm hopperin temsilcisi olmadığını unutmayın. Taze peletler kırıldığında çıtır bir çatırdama hissi vermeli ve toza parçalanmamalıdır. Gerekirse hopperin taze WEBER ALL NATURAL HARDWOOD PELETLERİ ile doldurun. Izgarayı açın ve pişirme kutusundaki (B) iç sıcaklık probunu görsel olarak inceleyin. Sıcaklık probunun engellenmediğinden emin olun. Izgarayı kapatın.



Hata Kodu	Çözüm
E19 Ateşin Söndüğü Bildirimi Izgara alevini ve parlaklık fişini kaybetti yeniden alevlendirme girişimleri.	1. Hopper kapağını (A) açın ve pelet seviyesini kontrol edin. Gerekirse hopperin taze WEBER ALL NATURAL HARDWOOD PELLETS ile doldurun. Pelet kalitesini kontrol ettiğinizden emin olun. Taze peletler kırıldığında çıtır bir ses çıkarmalı ve toza parçalanmamalıdır. 2. Izgara yeniden alevlendirmeye çalışacaktır. Izgarayı prize takılı bırakmayın.



Hata Kodu	Çözüm
E20 Kirli Yakıt Göstergesi Bildirimi (sadece bazı modellerde)	1. Sesi çevirerek pişirmeye devam edebilirsiniz, ancak E20 hata kodu çözülene kadar yakıt seviyesi hakkında bilgi veremeyecektir. 2. Hopper kapağını açın ve yakıt sensörü lensini yumuşak kuru bir bezle temizleyin (C). NOT: Sensör lensini temizlemek için parmak kullanmayın.



Hata Kodu	Çözüm
E21 Düşük Yakıt Bildirimi (sadece bazı modellerde)	1. Sesi çevirerek pişirmeye devam edebilirsiniz, ancak ızgara yakıtı düşük ve pişirme işleminde aksama olmaması için yeniden doldurulması gerekir. 2. Hopper kapağını (A) açın ve pelet seviyesini kontrol edin. Gerekirse hopperin taze WEBER ALL NATURAL HARDWOOD PELLETS ile doldurun. Pelet kalitesini kontrol ettiğinizden emin olun. Taze peletler kırıldığında çıtır bir kırılma hissi vermeli ve toza parçalanmamalıdır.

Bu bildirimlerden herhangi biri (E18-E21) sorun giderme ve birden çok pişirme sonrasında hâlâ kontrollörde görünüyorsa, web sitemizdeki iletişim bilgilerimizi kullanarak bulunduğunuz bölgedeki Müşteri Hizmetleri Yetkilisi ile iletişime geçin.



Önerilen Temizlik

WEBER SEARWOOD ızgaranızı yıllarca barbekü ve tütsü için sorunsuz çalıştırmak amacıyla, WEBER ilk olanı hangisiyse önce 12 saat veya 9 pişirme seansı sonrasında ızgarayı kapsamlı bir şekilde temizlemeyi önerir. Düşük ve yavaş pişirmelerin tamamlanmasından ardından yüksek sıcaklıkta pişirmeye başlamadan önce yağın düşük sıcaklıklarda yanmayan kısımlarını gidermek için ek temizlik gerekebilir.

UYARI: HERHANGİ BİR BAKIM YAPMADAN ÖNCE IZGARIN TAMAMEN SOĞUMUŞ OLDUĞUNDAN VE GÜÇ KAYNAĞINDAN ÇIKARILDIĞINDAN EMİN OLUN.

DIKKAT: GÜZEL BİR SU AKIŞI HİSSEDİP YERİNE BIRAKMAYIN. ELEKTRONİK BİLEŞENLER ZARAR GÖREBİLİR.

DIKKAT: WEBER, temizlerken ellerinizi korumak için barbekü eldivenleri veya kauçuk eldivenlerin kullanılmasını önerir.

Lütfen ızgaranızı temizlemek için şu adımları izleyin:

1. Izzaranzı düzgün bir şekilde kapatılıp tamamen soğuduktan sonra güç kaynağından fişini çekin.
2. Izzarayı açın ve kapak temizlemek için ızgara fırçası veya dahil edilen kazıyıcı ile temizleyin.
3. Yerinde iken, pişirme ızgaralarını temizlemek için fırçalayın veya kazıyın, ardından onları pişirme kutusundan çıkarıp bir kenara koyun.
4. Büyük FLAVORIZER çubuğu, ısı dağıtıcı ve ısı deflektörü yerinde iken temizlemek için dahil edilen kazıyıcı ile temizleyin, ardından pişirme kutusundan çıkarıp bir kenara koyun.
5. Pişirme kutusunun iç tarafını bir ızgara fırçası veya kazıyıcı ile temizleyin. Yağ ve kirlenmelerin tümünü pişirme kutusunun altındaki yağ tepsisine yönlendirin.
6. Kanat vidalarını gevşetin ve yanma kabını pişirme kutusundan çıkarın. İçindeki küller veya pelet kalıntılarını boşaltın ve yanma kabını temizleyin. İç yüzeyleri temizlemek için birlikte verilen kazıyıcı veya yumuşak kılıf fırçayı kullanın, sonra yanma kabını yeniden takın.
7. Yağ tepsisini çıkarın ve yağ ile kullu yağ yakalama kalasmasına kazıyın. Yağ yakalama için kullan-at folyolu damlama kabını yerine yerleştirin. Yağ tepsisini ve yağ yakalama kalasmasını tamamen yerine itin.

UYARI: Izzarayı çalıştırırken veya kapatıldıktan sonra hala sıcak iken kül ve yağ sistemi çekmecesini çıkarmayın. Yağ yangın riski azalsın diye ızgarayı tutuşturulmadan önce kullan-at damlama tepsisini sık sık değiştirin.

8. Isı kırıcıyı, ısı difüzörü, büyük FLAVORIZER çubuğunu ve pişirme ızgaralarını pişirme kutusuna yeniden yerleştirin.

Tahıl Haznesi Temizliği

Taze peletlerin kullanıldığından ve tahıl haznesi ile vida tütünün temiz tutulduğundan emin olmak için, WEBER düzenli kullanımda her 4 haftada bir, düzenli kullanım yoksa her 2 haftada bir hazneyi ve vida tütünü boşaltıp temizlemenizi önerir.

NOT: Bu temizlik yüksek nemli ortamlarda daha sık yapılmalıdır.

Lütfen tahıl haznesi ve vida tütünü temizlemek için şu adımları izleyin:

1. Izzaranzı düzgün bir kapanış gerçekleştirdikten ve tamamen soğuduktan sonra, ızgarayı güç kaynağından kapatın ve fişini çekin.
2. WEBER SEARWOOD ızgaranızın arkasından tahıl haznesinin altına büyük bir kova veya kap yerleştirin.
3. Aşağıdaki kapağın yanında bulunan pelet serbest bırakma kolunu çekerek peletleri aşağıdaki kap konteynırına bırakın.
4. EZ ACCESS MAINTENANCE PANEL'ı açmak için haznenin önündeki iki vidasını çıkarın.
5. Motorun tel klipsini ayırın.
6. Vida ve motor montaj braketinden iki vidayı çıkarın. Vida tütünden vida yayıyı kaydırıp çıkarın.

NOT: Motorun ızgaraya monte edildiğinde yönünü görsel olarak not edin.

7. Vida tütünü ve vida/motor montajını temizleyin, vida tıkalı olabilecek pelet ve molozları çıkarın.

8. Hmmanın çubuk/motor montajını tekrar helezon tütüne takmadan önce, kırma pimi ve donanımların hâlâ bütün olduğundan emin olun. Pim'in her iki tarafı tamamen kilitlemiş ve görünür olmalıdır. Helezon motorundan ayrılmamalıdır. Kırık olan pim veya donanımlar değiştirilmeli ve yeniden birleştirme öncesi değiştirilmelidir. Değiştirme için web sitemizdeki iletişim bilgilerini kullanarak bulunduğunuz bölgedeki WEBER Müşteri Hizmetleri Temsilcisi ile iletişime geçin.

9. Helezon tütü boyunca helezonu kaydırarak montajı yeniden takın ve iki vida ile sabitleyin.

DIKKAT: Helezon/motor montajının helezon tütüne yeniden takarken doğru konumda olduğundan emin olun.

10. Motorun elektrik bağlantısını bağlayın. Şunu kontrol edin: tel klipsinin motorla güvenli şekilde bağlandığından emin olun.
11. EZ ACCESS BAKIM PANELİNİ iki adet ile yeniden takın vidalar.
12. Pellet serbest bırakma kolunu kapalı konuma getirin.
13. Deponu açın ve seçtiğiniz ile doldurun. WEBER ALL NATURAL HARDWOOD PELLETS.

Izzaranzın Dış yüzeyinin Temizliği

Izzaranzın dış yüzeyi paslanmaz çelik, porselen emaye kaplı ve plastik yüzeyler içerebilir. WEBER, yüzey tipine göre aşağıdaki yöntemleri önerir.

Paslanmaz Çelik Yüzeylerin Temizliği

Dış mekan ürünleri ve ızgaralar için tasarlanmış toksik olmayan, aşındırıcı olmayan paslanmaz çelik temizleyici veya cılası ile temizleyin. Yumuşak ve tıy bırakmayan bir bezle paslanmaz çeliğin damar yönünde temizleyin. Kağıt havlu kullanmayın.

DIKKAT: Aşındırıcı macunlar ile paslanmaz çeliğimize zarar verme riski yoktur. Macunlar temizlemez veya cılalamaz. Metalin rengini, üst krom oksit film kaplamasını kaldırarak değiştireceklerdir.

Boyalı, Porselen Emaye Yüzeyler, Plastik ve Kauçuklaştırılmış Bileşenler

Boyalı, porselen emaye kaplı ve plastik bileşenleri ılık sabunlu su ve yumuşak, tıy bırakmayan bir bezle temizleyin. Yüzeyleri silip geçirdikten sonra hafifçe durulayın ve iyice kurulayın.

Benzersiz Ortamlarda Bulunan Izzaraların Dışını Temizleme

Izzaranzı özellikle sert bir ortam altında çalışıyorsa dışını daha sık temizlemek isteyeceksiniz. Asitli yağmur, havuz kimyasalları ve tuzlu su yüzeyde paslanmanın ortaya çıkmasına neden olabilir. Izzaranzın dışını ılık sabunlu suyla silin. Hafif bir durulama ve iyice kurulayın. Ayrıca yüzey pasını önlemek için haftalık olarak aşındırıcı olmayan paslanmaz çelik temizleyici kullanabilirsiniz. Sadece talimatlara göre kullanın.

Gıda Problemlerini Temizleme

Dahil olan gıda problemleri her kullanımdan sonra güvenli pişirme uygulamaları için temizlenmelidir. Ancak problemler herhangi bir sıvıya daldırılmamalıdır çünkü zarar verebilir. WEBER, problemleri ılık sabunlu su ve yumuşak bir bez veya kağıt havlu ile nazikçe temizlemenizi önerir.

Eldiven Giyin

WEBER SEARWOOD ızgarasını kullanırken daima ısıya dayanıklı barbekü eldiveni veya eldivenler giyin. Havalandırma delikleri, kollar, kül ve yağ sistemi ve pişirme kutusu ızgara işlemi sırasında sıcaklaşır ve ciddi yanıklara neden olabilir. Ellerinizin ve kollarınızın korunmasını sağlayın.

indicate Grillinizi Ön Isıtın

Kapağı kapalı ızgaranızı ön ısıttığınızda pişirme raflarını ve iç kap içindeki sıcaklığı ızgara için hazırlar. Isı, pişirme raflarına asılı olan küçük parçalardan yiyecekleri gevşetir, bu da onları temizlemek için ızgara fırçası veya ahşap kazıyıcı kullanmayı kolaylaştırır. Ön ısıtma ayrıca pişirme raflarını yeterince sıcak yaparak doğru mühürlemesini sağlar ve yiyeceğin yapışmasını da önlemeye yardımcı olur.

DIKKAT: Paslanmaz çelik kılı ızgara fırçasını kullanırken gevşek kılın kontrol edin. Pişirme rafında veya fırçada gevşek kılın bulunursa fırçayı değiştirin.

Kapağı Üstüne Koyun

Izzaranzı her zaman kapalı kapalı pişirmeyi hatırlamak önemlidir. Bu, iç kap sıcaklığını istediğiniz yerde tutar ve yiyeceğinizi tamamen pişirir.

Karıştırın

WEBER ALL NATURAL HARDWOOD PELLETS gibi birçok çeşit meşe odunu kömürü ve daha fazlası var. Farklı pelet tatlarını karıştırarak deney yapabilirsiniz. İmkınları keşfedin.

Pişirme Süresi ve Sıcaklığı

Daha soğuk iklimlerde veya rüzgarlı koşullarda pişirme süreleri daha uzun olabilir. Bu koşullar ızgaranzın sıcaklığını düşürecekler, bu yüzden ızgaranzı her zaman izleyin ve güvenli yiyecek sıcaklıklarını sağlamak için yiyecek sıcaklık probu kullanın. Pişirme sırasında ısı ve duman çıkarması için ızgaranzın kapağını mümkün olduğunca kapalı tutmayı unutmayın.

m UYARI! Bakım veya temizlik yapmadan önce her zaman ızgarayı bir güç kaynağından prizden çekin ve ızgaranzın tamamen soğumasını bekleyin.

m UYARI! Izzarayı bahçe hortumu veya güç yıkayıcıdan sürekli bir su akışıyla püskürtmekten kaçının. Elektronik bileşenler zarar görebilir.

m UYARI! Zamanla büyük FLAVORIZER çubuğu, ısı difüzörü, ısı kırıcı ve pişirme ızgaralarında pürüzlü yüzeyler oluşabilir. Bu parçaları kullanırken koruyucu eldiven giymek önerilir.

m UYARI! Büyük FLAVORIZER çubuğu, ısı difüzörü, ısı kırıcı veya pişirme ızgaralarını lavabo, bulaşık makinesi veya kendi kendini temizleyen fırında temizlemeyin.

m UYARI! Tahıl haznesine herhangi bir ızgara parçası koymayın, çünkü hazne kapağını çizebilirler.

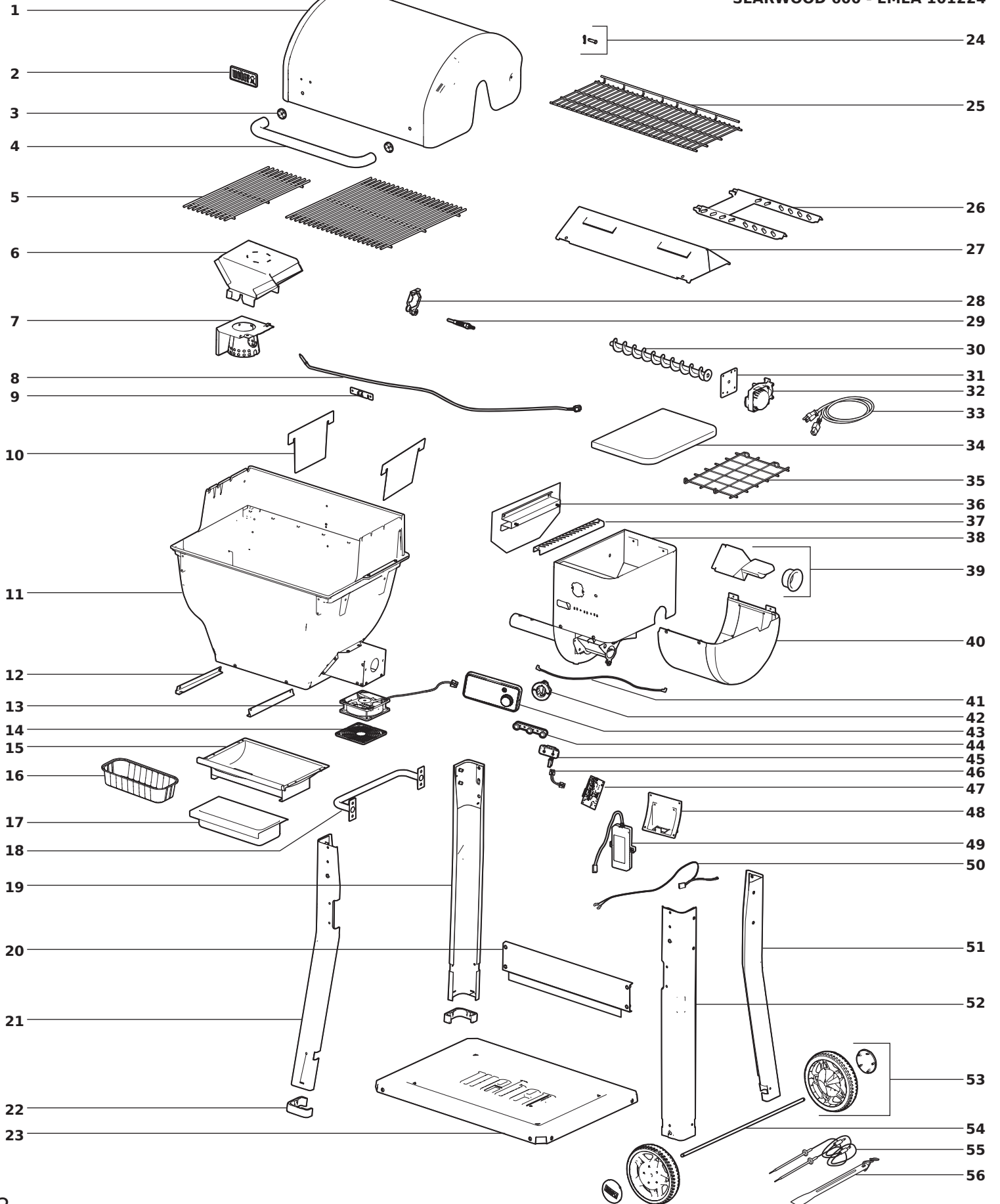
m UYARI! Izzaranzı temizlemek için aşağıdakilerden herhangi birini kullanmayın:

- Aşındırıcı paslanmaz çelik cila veya macunlar
- Asit, mineral spiritler veya ksilen içeren temizleyiciler
- Fırın temizleyici
- Aşındırıcı temizleyiciler veya pedler



YEDEK PARÇALAR

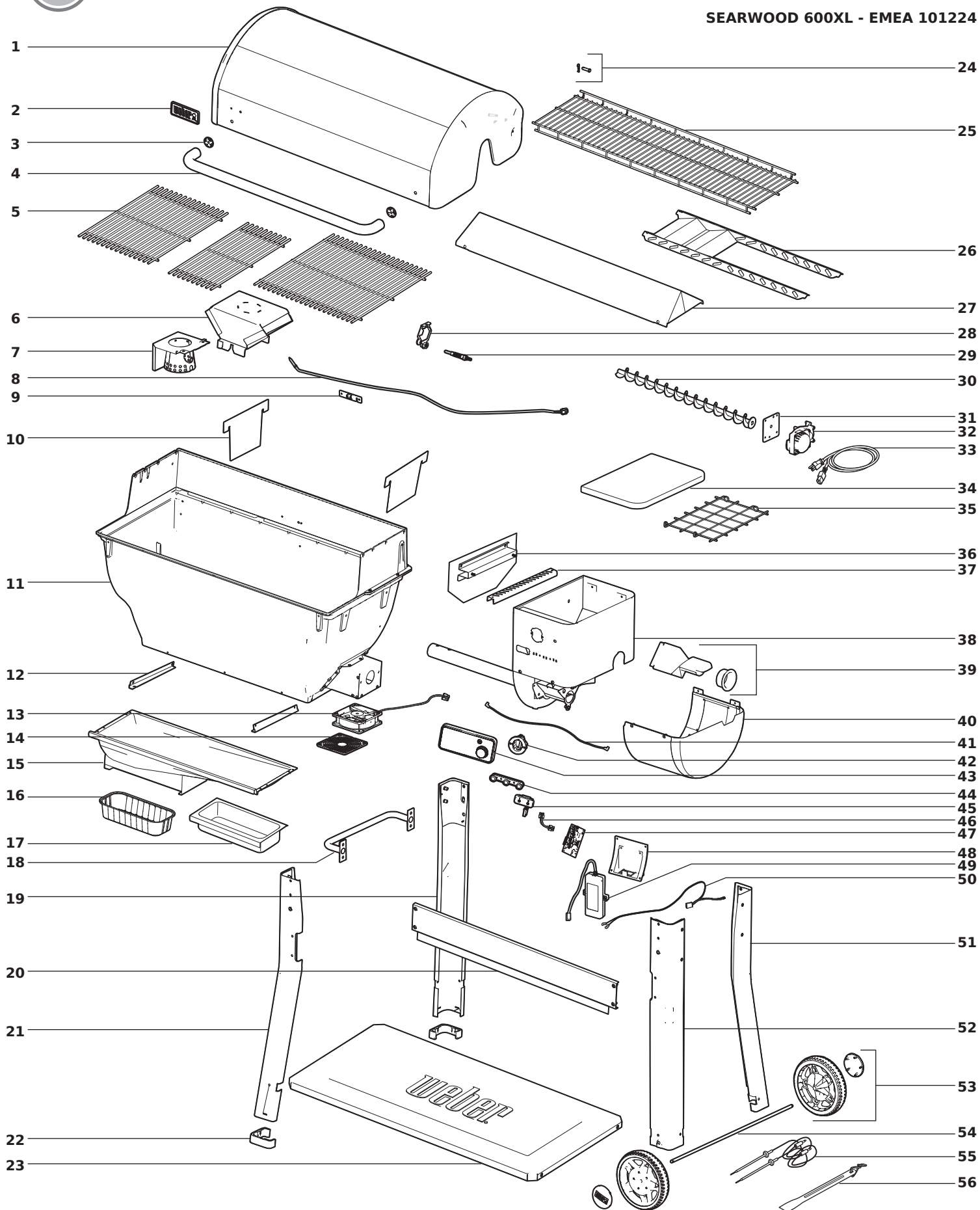
SEARWOOD 600 - EMEA 101224





Yedek Parçalar

SEARWOOD 600XL - EMEA 101224



Üretici:

Weber-Stephen Products LLC
1415 S. Roselle Road
Palatine, IL 60067-6266
ABD

İthalatçı:

Weber-Stephen Deutschland GmbH
Rheinstraße 194 55218
Ingelheim, Almanya Tel:
(+49) 307554184-0



Bu vesileyle, Weber-Stephen Products LLC, belirtilen radyo ekipmanı tipinin Direktife uygun olduğunu beyan eder
2014/53/AB ve diğer yürürlükteki direktifler. Avrupa Birliği
uyum beyannamesinin tam metni şu internet adresinde
mevcuttur:
<https://www.weber.com/declarations-of-conformity/>

MODEL: WPR001**AVUSTURYA**

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

BELÇİKA

Weber-Stephen Products Belçika 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.
+420 228 882 385
service-cz@weber.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 Grill Products India Pvt. Ltd. 080
42406666
customercare@weberindia.com

İTALYA

Weber-Stephen Products Italia Srl
+39 0444 130120
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 AFRIKA

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

İSPANYA

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

İSVÖRÇE

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

BAE (BAE)

Weber-Stephen Deutschland GmbH, Dubai Şubesi +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 lütfen iletişime geçin:
Weber-Stephen Products (U.K.) Limited.

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

Baltık ülkeleri için lütfen iletişime geçin:
Weber-Stephen Nordic ApS.

**WEBER-STEPHEN PRODUCTS LLC**www.weber.com

© 2025 Weber-Stephen Products LLC tarafından tasarlanıp üretilmiştir,
1415 S. Roselle Road, Palatine, Illinois 60067 ABD.