



SAHİBİ KİTABI

Searwood 600

Searwood XL 600

ÖNEMLİ: İlk PİŞİRME'NİZDEN ÖNCE, güncellenmiş deneyimi sağlamak için mobil cihazınızda WEBER CONNECT UYGULAMASI ile eşleştirerek grill kontrolcüyü güncelleyin.

WEBER CONNECT uygulamasını indirmek için QR kodunu tarayın.



Tam çevrimiçi sürümüne erişmek için burayı tarayın ve:

- Garantinizi etkinleştirin
- Destek alın
- Mangal İpuçları ve Tarifleri alın



GÜVENLİK

KURULUM VE KULLANIM ÖNCESİ TÜM TALİMATLARI OKUYUN. Bu Sahip Rehberi önemli ürün tehlikeleri, uyarılar ve dikkat çekilmesi gerekenler içerir. Monte etmeden ve bu pelet yakıtı cihazı kullanmadan önce bu tüm kılavuzu okuyunuz. Bu talimatlara uyulmaması mülk hasarı, bedensel yaralanma veya ölüme sonuçlanabilir. Bölgenizdeki sınırlamalar ve kurulum denetim gereklilikleri hakkında yerel belediye veya itfaiye yetkilileriyle iletişime geçin. Montaj talimatları için Montaj Rehberine bakınız. Bu Talimatları KAYDEDİN.

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

DÜŞÜK, UYARI ve DİKKAT bildirimleri bu kılavuz boyunca kritik ve önemli bilgiyi vurgulamak için kullanılır. Bildirimler şu şekilde 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 barbeküden uzak tutun. Bu cihazda yangını başlatmak veya tazelemek için benzin, benzin türü fener yakıtı, gazyağı, kömür çakma sıvısı veya benzeri sıvılar asla kullanılmamalıdır. Tüm bu sıvıları kullanırken cihazdan iyice uzağa koyun.

m DİKKAT! Sadece dış mekan kullanımı içindir. Pellet mangalının kurulumu, duman dâhil bacadan çıkan gazların herhangi bir binaya iletilmemesi veya girmemesi için konumlandırılmalıdır. Ek gereklilikler için yerel yangın veya yapı yönetmeliklerine başvurun.

m TEHLİKE! Katran oluşumu – Oluşumu ve çıkarılma ihtiyacı. Aşap peletler yavaşça yanarken katran ve salınan diğer organik buharlar ile dışarı atılan nem birleşerek katranı oluşturur. Ateslenince bu katran son derece sıcak bir yangın yapar.

m UYARI! kül ve yağ kanalı ile pişirme kutusu, her piştikten sonra yağ/katran birikiminin olup olmadığını belirlemek için kontrol edilmelidir. Yağ veya katran biriktiğinde yangın riskini azaltmak için temizlenmelidir.

m UYARI! Külün bertarafı – Kül, sıkı oturan kapaklı metal bir kapta saklanmalıdır. Kapanmış kül kapı, yanıcı olmayan bir zemine veya toprağa, tüm yanıcı maddelerden uzakta bekletilmelidir. Küller toprağa gömülerek veya yerel olarak dağıtılarak bertaraf edildiğinde, tüm közler tamamen soğuyana kadar kapalı kap içinde tutulmalıdır.

m UYARI! Bu mangalda sadece WEBER TÜM DOĞAL KAYISI KÖMÜR PELLETLERİ kullanın. Isıtma yakıtı peletleri kullanmayın. Pelet yakıtının ortalama ısı değeri 7.900 BTU/LB, kül içeriği <1%.

m UYARI! Cihaz çalışırken kapları ve tencereleri kaldırın, yangın riskini azaltmak için.

m DİKKAT! Bu cihaz için belirtilmemiş aksesuarları kullanmayın.

m UYARI! Karbon monoksiti önlemek için bu yönergelerle uyun; bu gaz renksiz ve kokusuzdur ve sizi, ailenizi veya başkalarını zehirleyebilir.

- Karbon monoksit zehirlenmesinin belirtilerini bilin: baş ağrısı, baş dönmesi, güçsüzlük, mide bulantısı, kusma, uyku hali ve kafa karışıklığı. Karbon monoksit, kanın oksijen taşıma kapasitesini azaltır. Düşük oksijen seviyeleri bilinç kaybına ve ölüme neden olabilir.

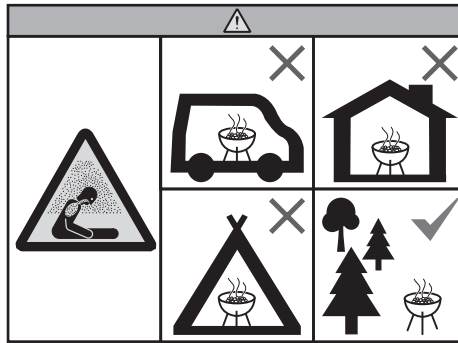
- Pişiren veya bu cihazın yakınında sizde veya başkalarında grip benzeri belirtiler ortaya çıkarsa bir doktora görünün. Karbon monoksit zehirlenmesi, kolaylıkla soğuk algınlığı olarak karıştırılabilir ve genellikle geç tespit edilir.

- Alkol tüketimi ve ilaç kullanımı karbonmonoksit zehirlenmesinin etkilerini artırır.

m UYARI! Karbonmonoksit hamilelik sırasında anne ve çocuk için, bebekler, yaşlılar, sigara içenler ve anemi veya kalp hastalığı gibi kan dolaşımı sorunları olan kişiler için özellikle toksiktir.

m UYARI! WEBER DOĞAL AHŞAP PELETLERİ HOPPEREyi doldurmadan önce, hopper parmak güvenli korumasının yerinde olduğundan ve hasar görmemiş olduğundan görsel olarak kontrol edin. Hasarlıysa, bölgede bulunan Müşteri Hizmetleri Temsilcisiyle weber.com üzerindeki iletişim bilgilerini kullanarak bir yedek talep edin.

m UYARI! Barbeküyü kapalı ve/veya yaşanabilir bir alanda kullanmayın; örneğin evler, çadırlar, karavanlar, motor evler, tekneler. Karbonmonoksit zehirlenmesi nedeniyle ölüm tehlikesi.



TEHLİKELER

m TEHLİKE! İçerde kullanılmamalı! Bu ızgara açık havada iyi havalandırılan bir alanda kullanılmak üzere tasarlanmıştır ve ısıtıcı olarak kullanılması amaçlanmamış ve asla kullanılmamalıdır. İçeride kullanılırsa toksik gazlar birikecek ve ciddi yaralanmalara veya ölüme neden olabilir.

m TEHLİKE! Bu ızgara ticari kullanım için tasarlanmamıştır ve yalnızca dış mekân konut kullanımı içindir.

m TEHLİKE! Bu ızgarayı garajda, binada, geçiş koridorunda, tente, lanai, çitli kapalı veranda veya başka kapalı alanda kullanmayın.

m TEHLİKE! Bu ızgarayı güç kaynağına bağlıyken bakım yapmayın. Servis yapmadan önce her zaman ızgarayı prizden çekin.

m TEHLİKE! Mangalda tehlikeli voltaj bulunmaktadır ve elektrik çarpması, yanık veya ölüme neden olabilir. Servis veya temizlikten önce her zaman mangalı güç kaynağından ayırın.

UYARILAR

m UYARI! Tüm parçalar yerinde olmadıkça bu mangal kullanılmamalıdır. Bu mangal montaj talimatlarına göre düzgünce monte edilmelidir. Yanlış montaj tehlikeli olabilir.

m TEHLİKE! Bu mangal kül ve yağ sisteminin yerinde olmadan asla çalıştırılmamalıdır.

m TEHLİKE! Mangalı kullanırken kül ve yağ sistemini asla çıkarmayın.

m UYARI! Bu mangalda kömür kömür topakları, sıvı yakıt veya lav kayası kullanmayın.

m UYARI! Bu mangalı herhangi bir tavan veya sarkıt dahil olmak üzere üst kapalı yanıcı yapılar altına kullanmayın.

m UYARI! Alkolün, reçeteli veya reçetesiz ilaçların kullanımı, tüketicinin mangalı doğru monte etme veya güvenli işletme yeteneğini azaltabilir.

m UYARI! Mangalı kullanırken dikkatli olun. Ön ısıtma, pişirme veya temizleme sırasında çok sıcak olacaktır ve kullanım sırasında asla denetlenmeden bırakılmı veya hareket ettirilmemelidir.

m UYARI! Çocukları ve evcil hayvanları uzağa tutun.

m UYARI! Bu mangal, rekreasyon amaçlı araçlar ve/veya teknelere monte edilmek üzere tasarlanmamıştır.

m UYARI! Bu ızgarayı herhangi bir yanıcı maddeyle 61 cm (2 feet) mesafede kullanmayın. Yanıcı materyaller arasında ağaç veya işlenmiş ahşap güvtereler, güneş odaları, teraslar, vinil sıva ve kapılar gibi materyaller bulunabilir ve bulunabilir.

m UYARI! Barbeküyü her zaman güvenli ve düz bir yüzeyde, yanıcı maddelerden uzak tutarak kullanın.

m UYARI! Barbeküyü şiddetli rüzgarlarda kullanmayın.

m UYARI! Barbeküyü yakarken veya kullanırken gevşek, salınan kollarla sahip giysiler giymeyin.

m UYARI! Pişirme tellerine, yanma haznesine, alevleyici makaraya, kül ve yağ sistemine veya barbeküye dokunmayın; sıcak olup olmadıklarını görmek için dokunmayın.

m UYARI! Pişirme bittikten sonra menü düğmesine basın ve güç simgesi vurgulanana kadar düğmeyi çevirin, ardından kapanış işlemini başlatmak için düğmeyi itip herhangi bir yakıtı söndürün.

m UYARI! Pişirme sırasında ve kapak, ısıtma rafı, termometre veya sıcaklık probu ile çalışırken ısıya dayanıklı barbekü eldivenleri veya eldivenler kullanın.

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

BU IZGARA'nın ÖZELLİKLERİ

tam kullanıcı bilgisine erişin, QR Kodunu tarayın ve seri numaranızı girin veya weber.com/literature-online adresinden çevrimiçi gözden geçirin

YANICILARDAN KAYNAKLANAN ÖNEMLİ YANGIN NEDENLERİNDEN BİRİ: YANICI MADDELERE GEREKLİ BOŞLUKLARI (HAVASALARI) SAĞLAMAMAK. BU ÜRÜNÜN BU TALİMATLARA UYGUN OLARAK MONTA EDİLMESİ EN ÖNEMLİSİ'DİR.

9501072

enGB_WEB

04/10/25

m UYARI! Tüm yakıt söndürüldüğünde ve barbekü tamamen soğuduğunda taşınmamalı, örtülmemeli veya saklanmamalıdır.

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

m UYARI! Bu barbeküyü yalnızca bu kılavuzda açıklandığı şekilde kullanın. Kötü kullanımlar yangın, elektrik çarpması veya yaralanmaya yol açabilir.

m UYARI! Bu cihaz yalnızca topraklı bir prize bağlanmalıdır. Priz adaptörü kullanmayın. Uzatma kablosu gerekiyorsa, yalnızca topraklı bir fişe sahip 14 numaralı kablo kullanın ve dış mekan cihazlarla uyumlu olmalıdır. Uzatma kablosunun maksimum uzunluğu 4 metre (13 feet). Uzatma kablosunu mümkün olduğunca kısa tutun. Kullanımdan önce uzatma kablosunu inceleyin ve hasar görmüşse değiştirin. Mal veya kişisel yaralanma riskini en aza indirmek için, bu talimatlarda listelenen özelliklere uymayın bir güç kaynağı kablosu kullanmayın.

m UYARI! Güç kablosunu ve fişini düzenli olarak hasar belirtisi için kontrol edin. Hasarlı kablo veya fişle cihazı çalıştırmayın.

m UYARI! Elektrik prizi zarar görmüşse cihazı çalıştırmayın.

m UYARI! Barbeküyü daima fişten çekerek prizden çıkarın. Kablodan çekmeyin.

m UYARI! Barbeküyü herhangi bir su kütlesinden, havuz veya gölet gibi, 3 metre (10 feet) mesafeden kullanmayın.

m UYARI! Güç kablosunu ve uzatma kablosunu herhangi bir ısınan yüzeyden veya sudan uzağa koyun ve takılma tehlikesi oluşturulmaması için düzenleyin.

m UYARI! Yiyecek sıcaklık problemleri çok keskin olabilir ve kullanıldığında ısınabilir. Problemleri işlerken yaralanma riskini önlemek için dikkatli olun.

m UYARI! Barbekünüzle birlikte verilen güç kablosunda elektrik çarpması tehlikesine karşı üç çıkışı (topraklı) fiş bulunur ve doğrudan topraklı üç çıplak fişli prize takılmamalıdır. Fişi asla kesmeyin, çıkarmayın veya değiştirmeyin.

m UYARI! WEBER, yanma potası, kürek ve pişirme kutusunu, proper hava akışını engelleyebilecek herhangi bir tıkanıklık için düzenli olarak kontrol etmenizi önerir. Daha fazla ayrıntı için TEMİZLİK ÖNERİLERİ bölümüne bakın.

m UYARI! Barbekü kullanılmadığı dönemlerde dışarıda saklanıyorsa, yağmur veya yüksek nem varsa, haznedeki odun peletlerinin kuru olduğundan emin olmak için incelemek gerekir. Islak veya yüksek nemli ortamlarda sert odun peletleri şişebilir, parçalanabilir ve kızak besleme sistemini tıkarabilir.

uYARIYOR! Weber Connect uygulamasını kullanarak mangalın çalışmasını izliyorsanız, mangalın çalışmasıyla ilgili diğer güvenlik önlemlerinin mangal kullanılmadan önce gözlemlendiğinden emin olun. Mangalın çalışmasını bilen biri, oluşabilecek herhangi bir acil durumda mangalın yakınında bulunmalıdır. Mangalı gözetimsiz bırakmayın.

uYARIYOR! Yağ alevi riskini azaltmak için kül ve yağ sistemi, ısı deflektörü ve FLAVORIZER çubuğunun doğru şekilde kurulduğundan emin olun.

uYARIYOR! Bu cihaz, fiziksel, duysal veya zihinsel yetenekleri düşük olan kişiler (çocuklar dahil) tarafından, güvenlikleriyle ilgili bir sorumluluk taşıyan biri tarafından denetim veya talimat verilmediği sürece kullanılmak üzere tasarlanmamıştır.

DİKKATLİLİKLER

uDİKKATLİLİK! Tüm elektrik bağlantılarının kuru tutulduğundan ve zeminden uzak olduğundan emin olun.

uDİKKATLİLİK! Bu cihazı kullanırken tüm yerel yasa ve yönetmeliklere uyun.

uDİKKATLİLİK! Bu cihazı bir güç kaynağına bağlarken, güç kaynağı geriliminin cihaz etiketi üzerinde işaretlenen gerilime uygun olduğundan emin olun.

uDİKKATLİLİK! Kullanıyorken ve temizlemeden önce mangalı fişten çıkarmayı unutmayın. Bakım yapmadan önce mangalın soğumasını bekleyin.

uDİKKATLİLİK! Kül ve yağ sistemi çıkarılırken ve sıcak yağ ya da kül atılırken son derece dikkatli olun.

uDİKKATLİLİK! Weber Tüm Doğal Sert Odun KÜLLETLERİNİ ısı üreten aletlerden ve nemden uzakta kuru bir yerde saklayın.

uDİKKATLİLİK! Alt rafın maksimum taşıma kapasitesi 40 pounddır. Alt rafında üzerine çıkmayın veya aşırı yüklemeyin.

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



GARANTİ

Garanti

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

Bu, Weber'in sizlere ücretsiz olarak sunduğu gönüllü Garantidir. Başansızlık veya arıza durumunda Weber ürününüzün onarılması veya değiştirilmesi için ihtiyaç duyacağınız bilgileri içerir.

Uygulanabilir yasalara uygun olarak, ürün arızalı olduğunda Sahip'in birkaç hakkı vardır. Bu haklar arasında ek performans veya değiştirme, satın alma bedelinin indirilmesi ve tazminat yer alır. Bu ve diğer yasal haklar bu Garanti hükümünden etkilenmez. Aslında bu garanti, yasal garanti hükümlerinden bağımsız olarak sahip'e ek haklar tanır.

WEBER'in Gönüllü Garantisi

Weber, Weber ürününün (veya bir hediye olarak yeni bir barbekü veya promosyon durumunda, hediye olarak veya promosyon ögesi olarak satın alınan kişi) ("Sahip") için, beraberindeki Sahipler Kılavuzuna uygun olarak monte edildiği ve değiştirildiği tarihten itibaren, malzeme ve işçilik açısından aşağıdaki tabloda belirtilen süreler boyunca arızasız olduğuna dair garanti verir; normal aşınma ve yıpranma hariç. (Not: Weber Sahipler Kılavuzunu kaybederseniz veya yanlışlıkla kaybederseniz, çevrimiçi olarak www.weber.com adresinde bir yedek mevcuttur) Webe bu Garantinin çerçevesinde, aşağıda listelenen sınırlamalara ve hariç tutulmalara tabi olarak, malzeme veya işçilikteki arızalı parçayı onarır veya değiştirir. Uygulanabilir yasalara ne ölçüde izin verirse, bu garanti sadece orijinal satın alan için geçerlidir ve devredilemez; sadece yukarıda belirtilen Hediye ve Promosyon Ögeleri durumunda devrettilerebilir.

ÜRÜN GARANTİ SÜRELERİ

Aşağıda kapsanmayan tüm parçalar ve Pişirme Kutusu:

5 yıl

Elektrik bileşenleri:

3 yıl

Pişirme ızgaraları, yanma potu, ısı dağıtıcı, ısı difüzörü, ısı deflektörü, kontrolör çerçevesi:

3 yıl

Weber, ürünlerinin arkasında durur ve mangalda veya ilgili bileşenlerdeki malzeme kusurları için tanımlanan garantiyi, normal kullanım aşınması hariç, sağlamaktan mutluluk duyar.

• "Normal kullanım aşınması", zamanla mangalın sahipliğine bağlı olarak ortaya çıkabilecek kozmetik ve diğer maddi olmayan bozulmaları içerir; yüzeyde paslanma, göçükler/çizikler vb.

Bununla birlikte, Weber bu Garantiyi, hasarın veya işlev bozulduğundan malzeme hatasından kaynaklandığı durumlarda mangal veya ilgili bileşenler için onurlandırır.

• "Malzeme hatası", bazı parçaların pas geçmesi veya yanması dahil olmak üzere, mangalınızı güvenli/uygun şekilde kullanma becerinizi engelleyen diğer hasar veya arızaları içerir.

Garanti Altında Sahip Sorumlulukları / Garanti Reddi

Sorunsuz Garanti kapsamı için, Weber ürününüzü çevrimiçi olarak www.weber.com adresinde kaydetmeniz önemlidir (yalnızca zorunlu değildir). Lütfen ayrıca orijinal satış fişinizi ve/veya faturayı saklayın. Weber ürününüzü kaydetmek garantinizi doğrular, yapmanız gereken herhangi bir Garanti talebini hızlandırır ve sizinle Weber arasında doğrudan bir bağlantı sağlar; iletişim kurmamız gerektiğinde bize erişim sağlar. Garanti hizmeti için aramadan önce mangalınızı kaydetme zamanınız olmadıysa, aradığınızda aşağıdaki bilgilerin elinizde olduğundan emin olun:

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

Bu garanti, Sahip'in Weber ürününe akıllı bir şekilde özen göstermesi koşuluyla geçerlidir; montaj talimatlarına, kullanım talimatlarına ve eşlik eden Sahipler Kılavuzunda belirtildiği önleyici bakımlara uyulması gerekir, sahibi yukarıda belirtilen yükümlülükleri uyumsuzlukla bağımsız bir hata veya arızayı kanıtlamadıkça. Sahip kıyı bölgesinde yaşıyorsa veya ürününü bir yüzme havuzunun yakınında konumlandırdıysa, bakım, eşlik eden Sahipler Kılavuzunda belirtilen dış yüzeylerin düzenli yıkanması ve durulanmasını içerir.

Weber sorumlu olmadığı hasar, bozulma, renk solması ve/veya pas oluşumu için bu GARANTİ geçersiz olur.

• Kötüye kullanım, yanlış kullanım, değiştirme, modifikasyon, hatalı uygulama, vandalizm, ihmal, hatalı montaj veya kurulum ve normal ve rutin bakımların doğru şekilde yapılmaması;

• Böcekler (örümcekler gibi) ve kemirgenler (sincaplar gibi).

• Deniz tuzu içeren havaya ve/veya yüzme havuzları ve jakuziler/spalar gibi klor içerikli kaynaklara maruz kalma;

• Dolu, kasırgalar, depremler, tsunamiler veya yükselişler, hortumlar veya şiddetli fırtınalar gibi aşırı hava koşulları.

• Asidik yağış ve diğer çevresel etkenler

Weber ürününüzde orijinal Weber parçaları olmayan parçaların kullanımı ve/veya montajı bu Garantiyi geçersiz kılar ve bu Garantiden doğacak herhangi bir hasar bu garanti kapsamında değildir.

Garanti İşlemleri

Bu Garanti kapsayan bir parçanın sizde olduğuna inanıyorsanız, lütfen web sitemizdeki iletişim bilgilerimizi kullanarak Weber Müşteri Hizmetleri ile iletişime geçin (www.weber.com). Weber, inceleme sonucunda bu Garanti kapsamındaki kusurlu parçayı onarabilir veya değiştirebilir (seçimime bağlı olarak). Onarım veya değiştirme mümkün değilse, Weber söz konusu barbeküyü eşit veya daha değerli yeni bir barbekü ile değiştirmeyi seçebilir. Weber, inceleme için parçaların iade edilmesini talep edebilir, nakliye ücretleri Sahip tarafından ön ödenebilir.

Müşteri Hizmetleri ile iletişime geçtiğinizde lütfen aşağıdaki bilgileri hazır bulundurun:

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

Feragatnameler

BU GARANTİ BEYANINDA TANIMLANDIĞI GİBİ GARANTİLERDEN VE FERAGATNAMA'DAN BAŞKA WEBER'E UYGULANAN YASAL SORUMLULUKTAN ÖTESİ HİÇBİR İDARİ GARANTİ VEYA İSTEKLİ SORUMLULUK AÇIKÇA VERİLMEMİŞTİR. BU GEÇERLİ GARANTİ BEYANI AYRICA WEBER'İN YASALARLA ZORUNLU SORUMLULUĞUNA ATFTİLEN DURUMLARA SINIRLANDIRMAKTA VEYA HARIÇ BIRAKMAMAKTADIR.

YUKARIDA BELİRTİLEN GARANTİ SÜRELERİ SONRA HERHANGİ BİR GARANTİ UYGULANMAYACAKTIR. HER HANGİ BİR KİŞİ TARAFINDAN VERİLEN BAŞKA GARANTİLER (TİCARİTÇİ VEYA PERAKENDECI DEĞİRLERİ GİBİ UZATILMIŞ GARANTİLER) WEBER'İ BAĞIMAZ. BU GARANTİNİN TEK ÇÖZÜMÜ PARÇA VEYA ÜRÜNÜN TAMİRİ VEYA YERİNE KOYULMASIDIR.

BU GÖNÜLLÜ GARANTİ ALTINDA HİÇBİR ŞEKİLDE GELEN KAZANÇ, SATIŞ TARİHİNDE SATILAN WEBER ÜRÜNÜN SATIN ALMA FİYATININ ÜSTÜNE ÇIKMAYACAKTIR.

ÜRÜNÜN KULLANIM ŞEKLİNİN HOŞSUNUZUN YA DA SUÇSUZ SUZ KULLANIMINA UYGUN OLMAMASINDAN KAYNAKLANAN KAYIP, HASAR VEYA YAŞANAN YARARLILIK SİZİN VE MALİNİZİN (VEYA BAŞKALARININ) MALİNİN YARARLILIĞININ KAYNAĞI OLAN RİSKLERDEN SİZİN TAŞIMASINIZ.

BU GARANTİ ALTINDA DEĞİSTİRİLEN PARÇA VE AKSESUARLAR YALNIZCA YUKARIDA BELİRTİLEN GARANTİ SÜRELERİNİN KALANI İÇİNDE GARANTİ EDİLİR.

BU GARANTİ SADECE ÖZEL MÜSTAKİL EVE VEYA DAİRE KULLANIMI İÇİN GEÇERLİDİR VE YETKİLİ YERLERDE RESTAURANT, OTEL, KOĞUŞ, BİRİMLER ARASI BÖLÜM ÜZERİNDE KULLANILAN WEBER BARBEKLERİ İÇİN GEÇERLİ DEĞİLDİR.

WEBER, ÜRÜNLERİNİN TASARIMINI ZAMAN ZAMAN DEĞİŞTİREBİLİR. BU GARANTİDEKİ HİÇBİR ŞEY, WEBER'İ ÖNCE ÜRETİLMİŞ ÜRÜNLERE BU TASARIM DEĞİŞİKLİKLERİNİ ZORUNLU KILMAYA YÖNELİK BİR ŞEKİLDE YORUMLANMADIR VE BU DEĞİŞİKLİKLERİN ÖNCEKİ TASARIMLARIN HATA TESPİTİ OLARAK DA ALGI LANMAYACAKTIR.

Yedek parçaları edinmek için bulunduğunuz bölgedeki yerel perakendecilere iletişime geçin veya weber.com adresini ziyaret edin.



PIŞIRME SİSTEMİ

A WEBER PORCELAIN ENAMEL Kapak

Rekabeti geride bırakacak şekilde üretimiştir. SEARWOOD'un parlaklığı sadece görünüşlerle sınırlı değildir. Özel WEBER Porselen-Emaye kaplama dış etkenlere dayanır ve zamanla paslanmayı ve çatlamayı önlemeye yardımcı olur.

B Büyük HOPPER

Büyük kapasite haznesi, tamamen 20 libre pelet torbasını tutar — uzun süreli tütsü için mükemmel boyuttur.

C Duyarlı Motor

WEBER'in RAPID REACT PID ile tasarlanmış olan bu DC gücüyle çalışan motor, çoğu pelet barbeküden daha sıcak ve hızlı ısıtacak şekilde inşa edildi; 180°-600°F (82°-315°C) sıcaklık aralığına ulaşmak için. Bu, biftekleri mühürlemek, BBQ kaburgalarını dumanlı yapmak, pizzayı pişirmek, izgara yapmak ve aradaki her şeyi yapmak için esneklik sağlar.

D Yağ ve kül Temizleme Sistemi

Vakuma ihtiyaç duymadan hızlı ve kolay temizleme için tasarlanmıştır; yağ ve kül, pişirme kutusunun altındaki yağ tepesinde toplanır. Yağ ve kül daha sonra temizlenmesi kolay olan yağ yakalayana akar.

E Alev Işınlatma Belirteci

Çakmağı, yanma haznesindeki yakıtı tutuşturmak için sağlar.



TEKERLEMEBARBECÜ 101

WEBER SEARWOOD Nasıl Çalışır?

WEBER SEARWOOD, yanma sibobuna WEBER ALL NATURAL HARDWOOD PELLETLERİ birer vida tüp sistemiyle ileterek çalışır. Pelletler yanma potuna beslenince bir parıltı fişi bu pelletleri tutuşturur. Bu, barbekünüzü başlatır ve bağlı WEBER CONNECT Dijital LCD Kontrol Cihazında ayarladığınız sıcaklığa ulaşır ve bu sıcaklığı sürdürür. Parıltı fişi pelletleri tutuşturduktan sonra pişirme seansı boyunca kapalı kalır. Barbekünün fanı, yanan ateşi sürdürmek için yanma potu üzerinden oksijen sağlar.

Barbekü Tavsiyeleri

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

• Üst rafı uzun süreli barbekü veya tütsü için kullanırken, yağa ve yiyecek damlamalarına karşı aşağıdaki pişirme ızgaralarında büyük bir WEBER damlama tavası kullanılması WEBER tarafından teşvik edilir.

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

Pellet Kalitesi Önemlidir

Yüksek kaliteli WEBER ALL NATURAL HARDWOOD PELLETLERİNİN barbekü operasyonu için gerekli olduğuna dikkat edin. Pelletler kırıldığında kırı bir kıpırdama yapmalı, kolay aklanmamalı ki barbekü performans sorunları yaşanmasın. İyi kaliteli pelletler minimum toz salmalı ve rengi soluklaşmış veya beyaz görünmemelidir. Ayrıca nem ve rutubetten korunması için her zaman kapalı kaplarda kapalı ortamlarda saklanmalıdır. WEBER ALL NATURAL HARDWOOD PELLETS her zaman kapalı bir kap içinde, ısı üreten aletlerden ve nemden uzakta içeride saklanmalıdır.

Önerilen SEARWOOD Bakımı

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

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

NOT: Isı difüzörünü kutudan çıkarmadan önce külü boşaltmak için eğin.

• Ardından pişirme kutusunu kazıyın ve yanma haznesini herhangi bir kül veya atıklardan temizleyin. Bu işlem, her düşük ve uzun süreli pişirden sonra yüksek ısıda mühürleme için 12 saat veya 9 pişirme seansından hangisi önce geliyorsa yapılmalıdır.

• Her pişirmeden sonra bir tam kapanış çalıştırın ki bir sonraki mangal başarısı garanti edilsin.

• Düzenli kullanımla hopperi ve vida tüpünü her 4 haftada bir temizleyin ve boşaltın. Düzenli kullanılmadan her 2 haftada bir.

• Kuru, aşındırıcı olmayan bir bezle, yakıt göstergesi lensini her 10 adet pelet kullanıldığında temizleyin (Sadece Seçili modeller için).

NOT: Daha ayrıntılı bakım ve temizlik talimatları için weber.com adresini ziyaret edin veya Bu Sahiplik Rehberi ön kapağındaki QR kodunu tarayın.



ÖZEL ÖZELLİKLER

A WEBER CONNECT Dijital LCD Kontrolörü

WEBER CONNECT Dijital LCD Kontrolörü, WEBER SEARWOOD barbeküsünün nasıl çalıştığı üzerinde tam kontrol sağlar. Kontrolörü kullanarak barbekünüzü başlatın, sıcaklık ayarlarını seçin, pişirinizi izleyin ve daha fazlasını yapın.

B DIRECTFLAME Pişirme Sistemi

DIRECTFLAME pişirme sistemi, yemeğe alevlere açık erişim sağlayarak tüm pişirme ızgarasında lezzetli, zengin kahverdime ve çıtırlik sağlar. FLAVORIZER çubuğu, DirectFLAME pişirmeyi, damlayanları yakalayıp çıkar bir sos ve duman katarak lezzeti mükth bir şekilde artırır.

C Entegre Wi-Fi ve Bluetooth®

Akıllı telefonunuzu kullanarak WEBER CONNECT uygulamasına giriş yapın ve en son yazılımı alın ve barbekünüzle bağlanın. WEBER CONNECT uygulaması sadece en yeni yazılım ve firmware'e erişiminizi sağlamakla kalmaz, ayrıca çevirmek, dinlendirmek ve servis etmek için ne zaman gerektiğini akıllı telefonunuzdan bildirir. Uzaktan barbekü erişim özelliğiyle yanınızda olmadan yürüyebilir, izleyebilir ve ısıyı avucunuzun içinden ayarlayabilirsiniz.

Ambient ve Gıda Sıcaklık Problemleri

Barbekü sıcaklığınızı ve iç gıda sıcaklıklarınızı uzaktan izlemek için SEARWOOD barbekünüz mevcut çevre sıcaklık probu ve gıda sıcaklık problemleri ile doğrudan çözümüyle bağlanır ve etkileşime girer. Kontrolcü toplamda 2 gıda sıcaklık probu taşıyabilir. (Ek gıda probu ayrı satılır).

E Aksesuarlar

SEARWOOD barbekünüzü özelleştirmek için ekleyin. Favori WEBER aksesuarlarınızı bulmak için www.weber.com adresini ziyaret edin.



BAŞLARKEN

İlk Seyahat için Barbeküyü Hazırlama

WEBER SEARWOOD barbekünüzü ilk çalıştırılmasından önce izlenmesi gereken bazı gerekli adımlar vardır:

1. Barbeküden tüm ambalaj malzemelerini çıkarın.
2. Barbekü kapağını açın ve ısı deflektörü, ısı difüzörü, büyük FLAVORIZER çubuğu ve pişirme ızgaralarının iç mekânda doğru şekilde kurulduğundan emin olun.
3. Yağ ve kül sisteminin doğru şekilde kurulduğunu ve yağ düşmesini engellemek için tek kullanımlık WEBER damla tavaşının yağ toplama alanını kapladığından emin olun.
4. Güç kablosunu topraklı bir prize takmadan önce haznenin arka tarafına takın.
5. Hazne kapağını açın ve hazne emniyet korumasının yerinde olduğundan emin olun; haznenin dibindeki vida içerisindeki vida tıkanan yabancı anyakların olmadığından emin olun.

NOT: Tohumlar için hopper doldurulmadan önce pellet serbest bırakma kolunun kapalı olduğundan emin olun.

6. Hopperi tercihinize göre WEBER ALL NATURAL HARDWOOD PELLETS ile doldurun. Doldurulduğunda hopper kapağını kapatın.

WEBER CONNECT Uygulaması

Öncelikle yapılacaktır.

WEBER CONNECT uygulamasını indirmek için QR kodunu tarayın.



Barbecünüzü tamamen güncellemek ve garantiyi aktive etmek için WEBER CONNECT uygulamasını indirerek WEBER SEARWOOD'dan en iyi verimi alın.

İndirin, bağlanın ve kaydolun:

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

Barbekünüzü Bluetooth® veya Wi-Fi Ağına Bağlama

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

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

NOT: WEBER, barbekinizi Bluetooth® veya Wi-Fi ağına bağlamadan önce akıllı telefonunuzun en son işletim sistemi sürümünü çalıştırdığından emin olmanızı önerir.

1. Akıllı telefonunuzun Bluetooth® veya yerel Wi-Fi ağına bağlı olduğundan emin olun.
2. Akıllı telefonunuzdan Apple akıllı telefonlarda App Store'dan veya Android akıllı telefonlarda Play Store'dan WEBER CONNECT uygulamasını indirin.
3. WEBER CONNECT uygulamasını açın ve SEARWOOD barbekünüzle bağlantı kurmak için uygulama içindeki talimatları izleyin. Eşleştirme yapıldığında, barbekü bağlandığında dijital denetleyici yazılımınız arka planda otomatik olarak güncellenecek.

NOT: Kendi yerel Wi-Fi ağı üzerinden akıllı telefonunuzu barbekünüzle başlarıyla bağlamak için öncelikle barbekünüzün Bluetooth® ile eşleşmiş olduğundan ve Wi-Fi yönlendiricinizin menziline bulunduğundan emin olun. Bağlantı denemeleriniz başarısız olursa, barbeküyü Wi-Fi yönlendiricinin menziline içine taşıyın veya daha güçlü sinyal için bir sinyal güçlendirici ekleyin. Barbeküyü yanıcı materyallerden ve yanıcı sıvılardan en az 2 feet (61 cm) uzaklıkta konumlandırmanızdan emin olun.

Her Pişirmede Öğün Öğün Bakım

WEBER SEARWOOD barbekünüzün her açışınızda güvenli ve sorunsuz çalışmasını sağlamak için barbeküye başlamadan önce şu adımları izleyin:

1. Bir barbekü fırçası veya ahşap kazıyıcı kullanarak pişirme ızgaralarını temizleyin.
2. Pişirme kutusunun içini yağ ve külden temizleyin, yağ tepsisini temizleyin ve her pişirmeden önce yağ toplama tepsisinin boş olduğundan emin olun.

NOT: Yağ toplama alanında her zaman WEBER tek kullanımlık damlama tavası kullanın.

UYARI: Barbeküyü kullanırken Yağ Tepsisi veya Yağ Toplama Bölmesini Çıkarmayın veya kapanmadan sonra hala sıcak ise. Yağ yangını riskini azaltmak için barbeküyü tutuşturulmadan önce tek kullanımlık damlama tepsisini sık sık değiştirin.

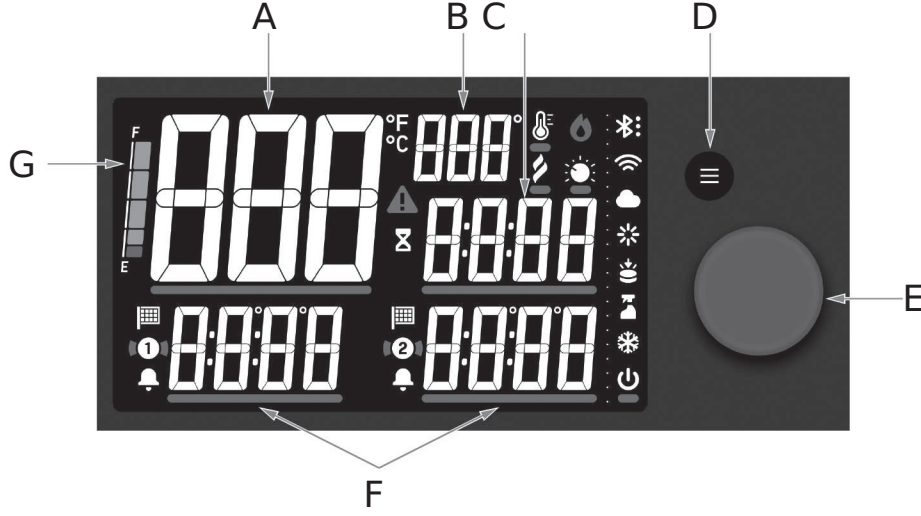
3. Hazneye seçtiğiniz WEBER ALL NATURAL HARDWOOD PELLETS ile dolu olduğundan emin olun.
4. Güç kablosunun elektrik prizine takılmadan önce haznenin arka tarafına bağlı olduğundan emin olun.

DİKKAT! Güç kablosunu ve herhangi bir uzatma kablosunu herhangi bir ısıtılmış yüzeyden veya sudan uzak tutun ve düşme tehlikesi oluşturmaması için düzenleyin.



WEBER CONNECT DİĞİTAL LCD KONTROL CÜZDANI

WEBER CONNECT uygulamasını edinmek için indirin en son barbekü yazılımı ve kontrolcü özellikleri.



Ana Dörtgen/Çeyrek Alan

Ana Dörtgen, sıcaklığınızı veya Manuel Mod seviyenizi seçebileceğiniz yerdir. Ayarlandıktan sonra mevcut kap ve bölüm sıcaklığı, Manuel Mod seviyesi veya Hata Kodu buraya gelir.

B Sıcaklığı Ayarla

Bir sıcaklık ayarladığınızda buraya görünür ve Ana Dörtgen kapın sıcaklığını gösterir.

C Zamanlayıcı Dörtgeni

İstediğiniz süreyi artırıp azaltmak için düğmeyi kullanın. Zamanlayıcıyı seçmek ve başlatmak için düğmeyi basın. Bir zamanlayıcı simgesi zamanlayıcının ayarlı olduğunu gösterir. Kapatma aktif ise bu dörtgen kapatma sayacını da gösterir.

D Ana Menü/Geri

Butona basma sizi Ana Menüye götürür. Düğmeyi kullanıp istediğiniz dörtgen/ikon üzerinde kaydırıp seçmek için basın. Ana Menu düğmesine tekrar basmak önceki ekranınıza geri getirir.

E Seçim Düğmesi

Barbekü sıcaklığını ayarlamak için Seçim Düğmesini çevirin, dörtgenler arasında gezin ve daha fazlasını yapın.

F Gıda Probu Dörtgenleri

Yeni WEBER SEARWOOD'in iki gıda sıcaklık probu yuvası (problar dahil) vardır; barbekünüzü her seferinde mükemmel sonuçlar için üstün kontrol elde etmek amacıyla. Alarm simgesi bir gıda sıcaklık probu uyarısı ayarlı olduğunu gösterir. Bir pişirme programı çalıştırılırken, tamamlanma süresi mevcut olduğunda bir ETA bayrağı simgesi görünecektir.

G Yakıt Gösterge Tablosu (Seçili Modeller)

SEARWOOD modellerinden bazıları, hazneye bakmadan yakıt seviyenizin ne olduğunu gösterecek bir Yakıt Gösterge Tüpü ile birlikte gelir.

Bağlantı Simgeleri

Bu simgeler barbekünüzün Bluetooth gücünü ve Wifi bağlantısını gösterir. Bulut simgesi barbekünüzün ne zaman olduğu gösterir. buluta bağlıdır.

Sıcaklığı Ayarla

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

İSMOKESTIM

Daha düşük ve yavaş pişirmeler için yiyeceğinize ek dumanlı, odunla ateşlenmiş lezzet katarak bu pişirme modunu seçmek için düğmeyi kullanın.

Manuel Mod

Açık kapakla pişirme veya ızgara yaparken barbekünüzün aşırı ayarlama yapmaması için 1-10 arası (düşükten yükseğe) sabit yakıt ve fan hızı ayarlıyan bu pişirme modunu seçmek için düğmeyi kullanın.

Kapatma

Pişirme bittiğinde, barbekünüzü kapatmak için bu simgeyi seçim yapın.

Ateş Simgesi

Bu simge barbekünün etkin bir pişirme modunda olduğunu gösterir.

Kapanır Simgesi

Bu simge güncellenin uygulandığını gösterir. Arka planda gerçekleştiği için barbekünüz çalışmaya devam edecektir.

Düğmeyi İtme Simgesi

Düğmeye basılmasının gerektiğini gösteren simge.

Temizleme Simgesi

Bu simge, barbekünü temizlemeniz gerektiğine dair bir hatırlatmayı gösterir. Düzenli temizlik ve bakım, barbekü performansını en iyi düzeyde tutar.

Soğuk Hava Simgesi

Soğuk çevre sıcaklıkları durumunda, bu simge daha uzun başlangıç süresi olasılığını gösterir.

Hata Simgesi

Bu simge bir hata veya bildirim oluştuğunda gösterilir. Hata kodu Ana Dörtgen içinde bulunacaktır.



BARBEKÜ OPERASYONU

İlk Başlatma İşlemi

Geçmiş bölümdeki "BAŞLANGIÇ" adımlarını tamamladıktan sonra, SEARWOOD barbekünüzü ilk kez önden ısıtmak için başlatma prosedürünü başlatabilirsiniz.

NOT: Bu, SEARWOOD barbekünüzü ilk kez başlatıyorsanız, WEBER barbeküyü kapalı kapakla en az 30 dakika boyunca 450°F (230°C) sıcaklıkta baharatlandırmanızı önerir.

Barbekünüzü ilk kez tutuşturduğunuzda lütfen bu adımları izleyin:

1. Barbekünüzün prize takılı olduğundan ve haznenizin WEBER ALL NATURAL HARDWOOD PELLETS seçiminizle dolu olduğundan emin olun.
2. Barbekünüz prize takılıysa ve ekran yanmıyorsa, menü düğmesine veya ana düğmeye basarak barbekünüzü  uyandırın.
3. Dili 450°F (230°C) seçmek için çevirin, ardından seçmek için düğmeye basın.
4. Barbekü kapağı kapalıyken barbekünüzü en az 30 dakika boyunca çalıştırarak baharatlandırın.
5. Barbekü baharatlandırıldığında, barbekü kapağını açın ve pişirme ızgaralarını barbekü fırçası veya odun kazıyıcı ile temizleyin, ardından barbekü kapağını kapatın.
6. Ana menü düğmesini basın  kontrolördeki düğmeyi kullanarak ana menüyü enerji simgesine kadar kaydırın ve  barbeküyü kapatmak için basın.
7. SEARWOOD barbekünüz, yanıp sönen simgeler ve etkinleşmiş geri sayım süresiyle kapanmaya başlayacaktır. Kapatma işlemi tamamlandığında ve barbekü soğuduğunda güç kaynağından çıkartın.

İPUCU: Aktivasyondan sonra 3 dakika içinde pişirmeye devam edebilirsiniz. Kapatma işlemi başladıktan sonra pişirmeye devam etmek için düğmeyi veya ana menü düğmesini . () basın. Barbekü sıcaklığını ayarlamak için düğmeyi çevirin veya istediğiniz pişirme moduna gidin ve seçmek için basın.

UYARI: Herhangi bir bakım veya temizlik yapmadan ÖNCE Barbekünün TAMAMEN SOĞUDUĞUNU ve bir GÜÇ KAYNAĞINDAN FİŞİNİN ÇEKİLİ olduğunu HER ZAMAN kontrol edin.

8. İç barbekü bileşenlerini çıkarın ve birlikte verilen plastik kazıyıcı ile küllü yağ tutucuya iterak pişirme haznenizi temizleyin. Önerilen temizlikle ilgili daha fazla bilgi için lütfen weber.com'u ziyaret edin veya bu Kullanım Kılavuzunun ön kapağındaki QR kodunu tarayın.
9. İç barbekü bileşenlerinin tamamını pişirme haznesine uygun şekilde yeniden takın. Barbeküyü tekrar fişe taktığınızda, pişirmeye başlayabilir, yiyecek sıcaklık problemleri bağlayabilir, bir zamanlayıcı başlatabilir veya WEBER CONNECT uygulamasından bir pişirme programı seçebilirsiniz.

Hedef Sıcaklık Ayarlama

Hedef bir barbekü sıcaklığı ayarlamak için lütfen şu adımları izleyin:

1. Ana menü düğmesine . () basın.
2. Kontrol cihazındaki kadranı kullanarak ayarlanan sıcaklık simgesine gelene kadar  sevin ve seçmek için kadrana basın. İsteddiğiniz sıcaklığı seçin ve seçmek için kadrana basın.

İPUCU: Düşük ve yavaş pişirme sırasında dumanlı, odun ateşli bir tat için SMOKEBOOST kullanın. SMOKEBOOST'a girmek için ana menü düğmesine . () basın. SMOKEBOOST simgesine sağa doğru gelene kadar kadranı çevirin  ve seçmek için basın. Barbekünüz artık çevre koşullarına bağlı olarak 180°-200°F (82°-95°C) aralığında bir sıcaklığa ayarlanacaktır.

KISAYOL: Uyku ekranından veya ana ekrandan barbekü üzerinde sıcaklığı hızlıca ayarlamak için barbeküyü sadece uyandırın ve istediğiniz sıcaklığı seçmek üzere kadranı çevirin. Bu kısayolla ayrıca SMOKEBOOST'u da seçebilirsiniz.

3. Barbekü kapağını seçtiğiniz sıcaklığa ön ısıtma sırasında kapalı olduğundan emin olun.
4. Barbekü seçilen sıcaklığa ulaştığında kapağı açın ve pişirme ızgaralarını barbekü fırçası veya tahta kazıyıcı ile temizleyin.
5. Barbeküye başla! Artık gıda sıcaklık problemlerini bağlayabilir, bir sayaç başlatabilir veya WEBER CONNECT uygulamasından bir pişirme programı seçebilirsiniz.

Sıcaklık Probleleriyle Pişirme

Her seferinde mükemmel yiyecek için WEBER SEARWOOD'unuzu tam olarak kontrol etmek üzere dahil edilen gıda sıcaklık probunu kullanın.

UYARI: Elle koruyucu olmadan gıda sıcaklık problemlerini kullanmak ciddi yanıklara yol açar. Sıcaklık problemlerini işlerken her zaman ısıya dayanıklı barbekü eldivenleri veya üsleri giyin.

Gıda sıcaklık problemlerini kullanmak için bu adımları izleyin:

1. Barbekü önceden ısıtıldıktan sonra ısıya dayanıklı eldivenler kullanarak barbekü kapaklarını açın ve pişirme ızgaralarını barbekü fırçası veya odun kazıyıcı ile temizleyin.
2. Yemeğinizin en kalın kısmının merkezine gıda sıcaklık probu(lar)ınu yerleştirin ve pişirme ızgaralarına koyun.
3. Gıda sıcaklık probu(lar)ınu barbekünün ön kısımdaki prob merkezine takın.

NOT: Sıcaklık problemlerini pişirme yüzeyine dokunmasına veya üzerine dinlenmesine izin vermeyin, çünkü bu problemlere zarar verebilir.

4. Barbekü kapağını kapatın.
5. Kontrol ünitesi ekranından ilgili prob karo simgesini seçerek gıda sıcaklık uyarısı ayarlayın veya WEBER CONNECT uygulamasından bir pişirme programı seçin. Sıcaklık probu ve pişirme programlarını kullanma konusunda daha fazla bilgi için weber.com adresini ziyaret edin veya Bu Kullanıcı Kılavuzu kapak ön yüzündeki QR kodunu tarayın.

Manuel Modun Kullanılması

Açık bir barbekü üzerinde sadece birkaç sos pişirmek veya WEBER GRIDDLE ile smash burgerlar pişirmek isteyebileceğiniz durumlar olabilir. Kapağı açık halde barbekü ile pişiren manuel modu nasıl kullanacağınıza dair bu talimatları izleyin:

1. Ana menü düğmesini basın .
2. Dili manuel mod ölçeğini vurgulayacak  ve, şekilde çevirin ve düğmeye basın.
3. Dili sola veya sağa çevirerek, 1'den 10'a (düşükten yükseğe) olan bir ölçek kullanarak istediğiniz barbekü ısı yoğunluğunu ayarlayabilirsiniz. Seçiminizi yapmak için düğmeye basın.

NOT: Isı yoğunluğunu ayarlamak isterseniz, düğmeyi sağa veya sola çevirin ve istediğiniz ısı seviyesini seçin. Bu moddan çıkmak için ana menü düğmesini  basın ve hedef sıcaklığı ayarlamak için Dili Ayarla veya SMOKEBOOST simgesini seçin ve istediğiniz sıcaklığı seçin.

Barbenizi Kapatma

Pişirme işleminiz sona erdiğinde, WEBER SEARWOOD cihazınızın yanma haznesinde kalan pelet ve kül varsa bunları temizlemek için doğru şekilde kapatılması gerekir. Bu, bir sonraki çalıştırma istediğinizde barbekünüzün hazır olmasına yardımcı olur.

WEBER SEARWOOD cihazınızı doğru şekilde kapatmak için lütfen şu adımları izleyin:

1. Yemeğiniz istediğiniz iç sıcaklığa ulaştığında, ısıya dayanıklı barbekü eldivenleri veya fırın eldivenleri kullanarak barbekü kapağını açın, prob hub'ından tüm yiyecek sıcaklık problemlerini çıkarın ve pişirme ızgaralarındaki tüm yiyecekleri alın.

UYARI: Yiyecek sıcaklık problemleri, barbekü kolları ve barbekü yüzeyleri sıcak olacaktır. Barbeküyü veya parçalarını tutmadan, temizlemeden, taşımadan veya saklamadan ÖNCE her zaman ısıya dayanıklı barbekü eldivenlerini veya eldivenleri kullanın.

2. Barbekü kapağını kapatın.
3. Ana menü düğmesine . () basın. Kontrol cihazındaki kadranı kullanarak ana menüde gezin ve güç sembolünü seçmek için basın . .

DIKKAT: Pişirme işlemi bittiğinde barbekünüzü doğru şekilde kapatmak için kapatma prosedürünün her zaman tamamlanmasına izin verin. Sık sık yolda kesilen pişirme döngüleri bileşen anızısına neden olabilir.

4. SEARWOOD barbekünüz, yanıp sönen bir simge(ler) ile gösterilen ve etkinleştirilmiş bir geri sayım zamanlayıcısı olan kapatma işlemine başlayacaktır. Kapatma prosedürü tamamlandıktan ve barbekü soğuduktan sonra, barbekünün fişini güç kaynağından çekin.

İPUCU: Kapatma sırasında istediğiniz zaman pişirmeye devam edebilirsiniz. Kapatma başladıktan sonra pişirmeye devam etmek için düğmeyi veya ana menü düğmesini  basın. Tellayı çevirerek barbekünüzün sıcaklığını ayarlayın veya istediğiniz pişirme moduna gidin ve seçmek için basın.

NOT: Gıda problemleri takılı değilse barbekü 5 dakika boş kaldıktan sonra uykuya moduna geçecektir. Barbeküyü yeniden uyandırmak için ana menü düğmesini  düğmeye basın.

UYARI: HERHANGİ BİR BAKIM VEYA TEMİZLİK YAPMADAN ÖNCE Barbekünün TAMAMEN SOĞUMUŞ OLDUĞUNDAN VE GÜÇ KAYNAĞINDAN SİLİNİP KOPARILDIĞINDAN HER ZAMAN EMİN OLUN.

Pelletleri Değiştirme

Bir sonraki barbekü seansınız için WEBER ALL NATURAL HARDWOOD PELLET lezzetini değiştirmek istediğiniz zamanlar olabilir.

1. Pelletaçkacının altındaki hazneden büyük bir kap veya kova yerleştirin.
2. Alt taraftaki haznenin yanındaki pellet serbest bırakma kolunu çekerek pelletleri aşağıdaki kaba bırakın.

SEARWOOD barbekünüzle WEBER ALL NATURAL HARDWOOD PELLETS kullanmanızı öneririz. En iyi sonuç için peletlerinizi iç mekanda hava geçirmez bir kaptan saklayın; nemin pelet performansını etkilemesini önlemek için. Her zaman barbekü yapmadan önce peletlerin durumunu kontrol edin. Peletlerin tazeliliğini anlamının en iyi yolu onları ikiye kırmaktır. Peletler sapır sapır kırılmalı, avuç içinde ufalamalıdır. Avuç içindeki ufalan peletler barbekünüzün performansını etkileyebilir.

Boğazdan peletleri temizlemek, periyodik bakımlar ve barbekü saklama/kullanılmaması için kritiktir. Daha fazla bilgi için weber.com adresini ziyaret edin veya Bu Kullanıcı Kılavuzu kapak ön yüzündeki QR kodunu tarayın.

Barbekü Yöntemleri

WEBER SEARWOOD'unuz dumanlama, kızartma, barbekü, kızartma, ızgara, pişirme ve braising gibi birçok farklı pişirme yöntemiyle çalışabilir. Pelet barbeküsünün heyecanının bir parçası, tüm favori tariflerinizin gerçek odun aromasına sahip olmasıdır. Bu aromanın unsuru, ortalama yemeğinizi yükseltebilir ve onu sıradan olmaktan çıkartabilir.

NOT: Üst ızgarayı uzun süreli barbekü veya tütsü için kullandığınızda, yağ ve yiyecek damlacıklarını toplamak için alt pişirme ızgaralarının üzerinde büyük bir WEBER damlatma tavası kullanılması WEBER tarafından önerilir.

Ayarlarınızı Keşfedin

Kontrolörde ve WEBER CONNECT uygulamasında keşfedilecek pek çok özellik vardır. Programlanabilir zamanlayıcılardan pişirme programlarına kadar, WEBER SEARWOOD barbekünüzü sevmeniz için daha fazla neden vardır. Tüm olanakları keşfedin ve deneyin.



HATA KODLARI

Hata Kodları

Kontrol cihazı, SEARWOOD barbekünüzde sorun giderme yapabilen gelişmiş teknoloji kullanır. Barbekünüzle ilgili bir sorun tespit edilirse, kontrol cihazı hata kodunu görüntüler ve hatadan haberdar etmeniz için WEBER CONNECT uygulamanız aracılığıyla bir bildirim gönderir. Hızlı referans için lütfen aşağıdaki hata kodları listesine bakın. weber.com adresindeki kapsamlı sorun giderme bölümüne başvurun ve görüntülenen hata koduyla ilişkili "SOLUTION" (ÇÖZÜM) sütununu izleyin. Hataları gidermek ve temizlemek için talimatları izleyin.

E1 - Vida (Auger) Sıkışması

E2 - Fan Motor Arızası

E3 - Alev Kaybı

E4 - İletişim Hatası

E5 - Barbekü Çok Sıcak

E6 - Alev Başlamadı

E7 - Vida (Auger) Motor Arızası

E8 - Termokupl Hatası

E10 - Uygunsuz Kapatma

E11 - Isıtma Bujisi Arızası

E16 - Barbekü Kimliği Hatası

Bazı hata kodları, gerçekleşmeden önce size olası kritik bir hatayı yalnızca bildirir. Bu bildirimler, kadrana basılarak kontrol cihazından temizlenebilir.

E9 - Yakıt Göstergesi Hata Bildirimi (yalnızca seçili modeller)

E17 - Prob Hub Hata Bildirimi

E18 - Sıcaklık Düşüşü Bildirimi

E19 - Alev Söndü Bildirimi

E20 - Kiri Yakıt Göstergesi Bildirimi (yalnızca seçili modeller)

E21 - Düşük Yakıt Bildirimi (yalnızca seçili modeller)

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





IZGARA OPERASYONU

Bir sac tava ile pişirirken, belirli yiyecekler için hangi Manuel Mod seviyesi kullanılacağını gösteren yararlı bir kılavuzdur.

Sıcaklık Ayarı	Manuel Mod Seviyesi	Yiyecek
Sıcak Tut	1-2	Sıcak Tut
Düşük	3-4	Yumurtalar - Güneş tarafı yukarı, az pişmiş, Çırpılmış Sebzeler - Soğanlar, biberler sote ederken, sarımsak Daha Kalın Proteinler - daha kalın biftekler, ren- ördek göğsünün sinirlenmesi veya pastırma yağı Ekmekler - Fransız tostları, pancake'ler, krepler, ızgara peynir
Orta	5-7	Proteinler - Kıyma, tavuk, domuz eti kılçıklar, balık, biftekler Sebzeler - Kızartma/Kuzgunlaştırma Brüksel lahanası, kabak, kabağı, hasbrowns, mısır Ekmekler - Lavaş ekmekleri veya naan pişirmek, paniniler
Yüksek	8-10	Proteinler - Biftekleri mühürleme, ezilmiş burgerler, karıştırmalı karides, yağlanmış pirinç, kavrulmuş tofu Sebzeler - Şişme/kararmaya yol açan biberler- biberler, brokoli, mantarlar, sote etme biberler, kuşkonmaz, soğanlar



Hata Kodları

Kontrolör, SEARWOOD ızgaranızı arıza giderme yapabilen gelişmiş bir teknoloji kullanır. Iızgaranızda bir sorun tespit edilirse, kontrolör hata kodunu gösterecek ve hatayı bildirmek için WEBER CONNECT uygulamanız üzerinden bildirim gönderecektir. Birden fazla hata oluşursa, hatalar kontrolörde döngüye girer ve WEBER CONNECT uygulamanızda görüntülenir. Tam arıza giderme aşağıdadır. Görüntülenen hata koduna bağlı olan "ÇÖZÜM" sütununu takip ederek hataları giderin ve temizleyin.

E1 - Hazır Thread / Tornavida tıkanması (Auger jam)

E2 - Fan Motoru Arızası

E3 - Alev Kaybı

E4 - İletişim Hatası

E5 - Iızgara Çok Sıcak

E6 - Alev Başlatılamadı

E7 - Hazne Motoru Arızası

E8 - Termokupl Hatası

E10 - Yetersiz Kapatma

E11 - Kızdırma Plakası Arızası

E16 - Iızgara Kimlik Hatası

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

E9 - Yakıt Göstergesi Hatası Bildirimi (sadece seçili modeller)

E17 - Prob Hub Hata Bildirimi

E18 - Sıcaklık Düşüş Bildirimi

E19 - Alev Sönme Bildirimi

E20 - Kirli Yakıt Göstergesi Bildirimi (sadece bazı modeller)

E21 - Düşük Yakıt Bildirimi (sadece bazı modeller)

Hata Kodu

E1

Hazne Tıkanması
(Auger jam)

Çözüm

1. Kapatma işlemi başlayacaktır. Iızgaranın kapağını kapalı tutun ve kapanış işleminin tamamlanıp tamamen soğumasını bekleyin, ardından ızgarayı güç kaynağından ayırın.

DİKKAT: Kapatma işlemi sırasında ızgarayı fişten çıkarmayın.

2. Haznedeki öğütücü altında büyük bir kova yerleştirin.

3. Ağız ağızlığı yan tarafında bulunan pellet serbest bırakma kolunu (A) çekerek pelletleri aşağıdaki kovaya bırakın.

4. EZ ACCESS BAKIM PANELİ (B) serbest bırakmak için haznenin önünden iki vidasını çıkarın.

5. Motordan (C) tel klipsini ayırın.

6. Hazne/motor montaj braketinden iki vidayı çıkarın (D).

7. Haznedeki tubağından (E) hazneyi sürün ve dışarı çevirin.

NOT: Motordaki yönelimi ızgaraya monte edildiğinde görsel olarak not edin.

8. Hazne tüpünü ve hazne/motor montajını temizleyerek tıkanmış pellet ve kalıntıları temizleyin.

9. Hazne/motor montajını tekrar hazne tüpüne takmadan önce kesme pinesinin ve donanımın hala sağlam olduğunu doğrulayın. Pim her iki tarafı da tam olarak kilitle ve görülebilir olmalıdır (F). Hazne motorundan çekilmemelidir. Pin veya donanım kırık ise yeniden birleştirmeden önce değiştirilmelidir. Değişim için web sitemizdeki iletişim bilgilerinden bulunduğunuz bölgedeki WEBER Müşteri Hizmetleri temsilcisi ile iletişime geçin.

10. Hazne tüpünden geçerek hazneyi tekrar takın (G).

11. Montaj için iki vida kullanılarak hazne/motor montajını sabitleyin (H).

DİKKAT: Ezici/motor montajının, ezici tüpüne yeniden takarken doğru yönlendirilmiş olduğundan emin olun.

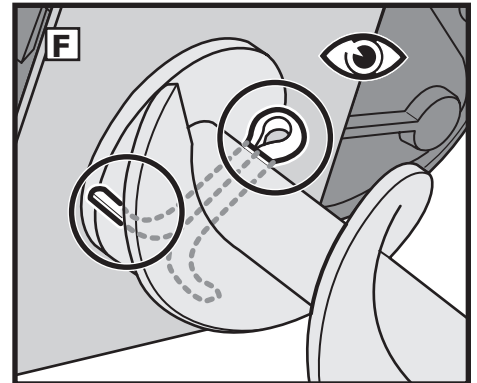
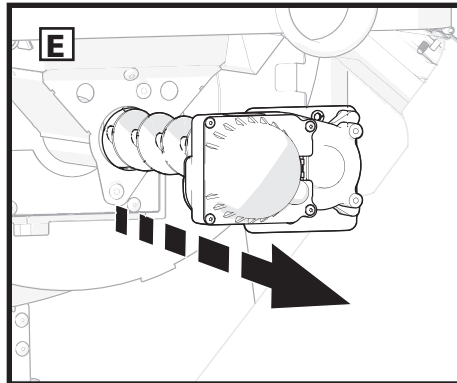
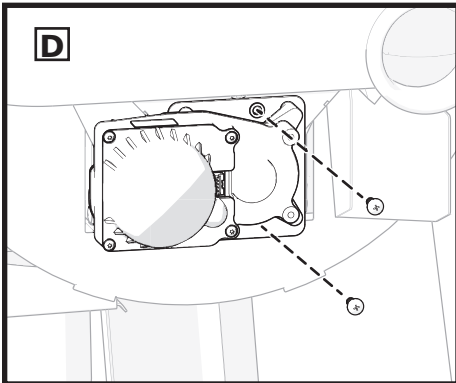
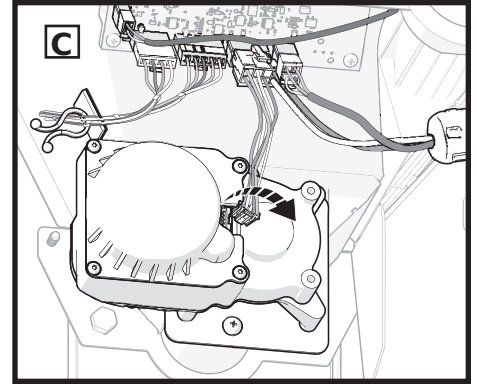
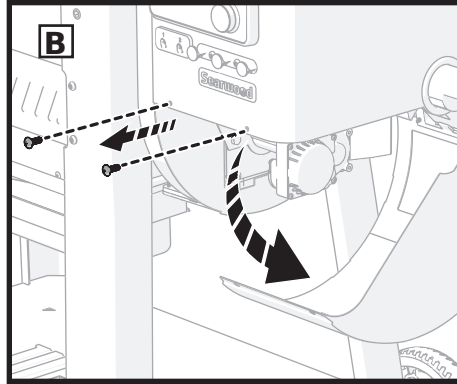
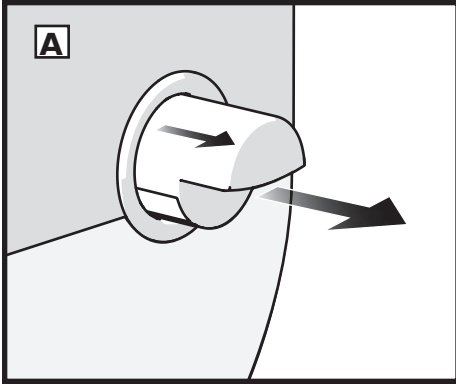
12. Motorun elektrik bağlantısını bağlayın. Tel klipsinin güvenli bir şekilde bağlandığından emin olun motor (I).

13. EZ ACCESS BAKIM PANELİNİ iki vida (J) kullanarak yeniden takın.

14. Pellet serbest bırakma kolunu kapalı tutun (K).

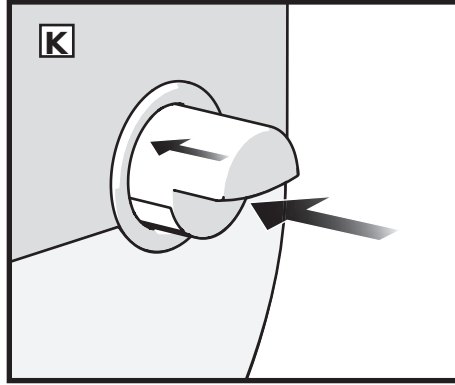
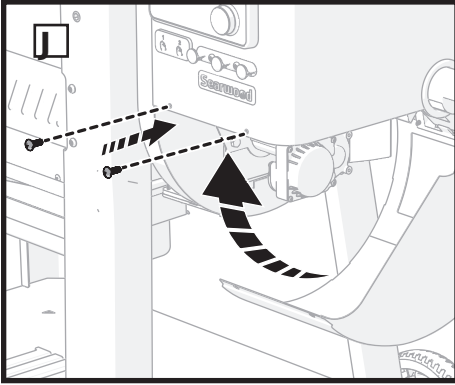
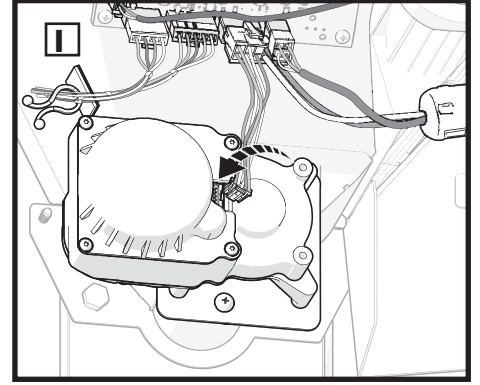
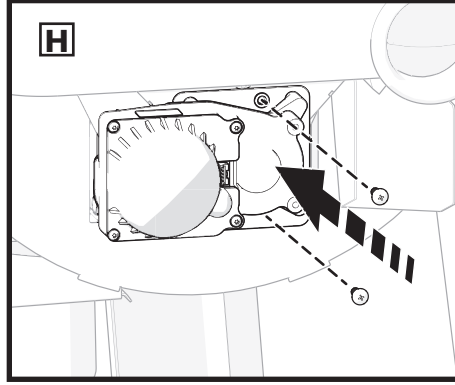
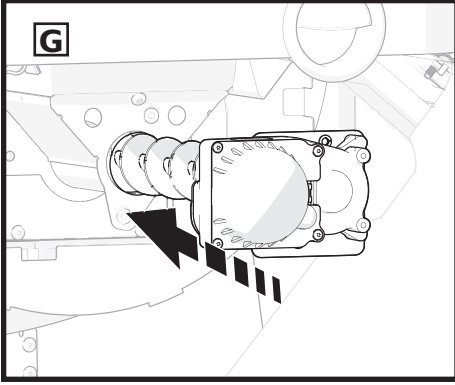
15. Hazne kapağını açın ve hazneyi WEBER ALL NATURAL SELEKSİYONUNUZA GÖRE doldurun KARASIZ AHŞAP PELETLER.

16. Iızgarayı prize takın ve denetleyicinin teşhisleri çalıştırmasına izin vermek için pişirme işlemini başlatın. Teşhisler 30 saniyeye kadar sürebilir ve süreç sırasında fan çalışacaktır. Kontrolörde E1 hata kodu hâlâ mevcutsa, web sitemizdeki iletişim bilgilerinden bölgenizdeki Müşteri Hizmetleri Temsilcisiyle iletişime geçin.

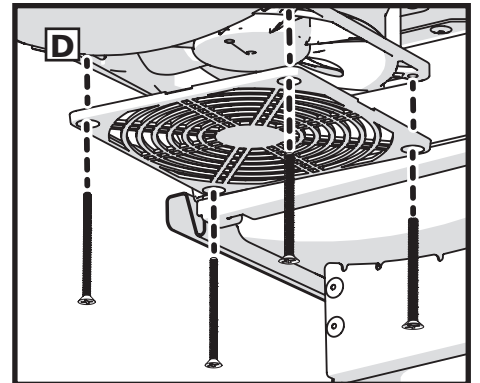
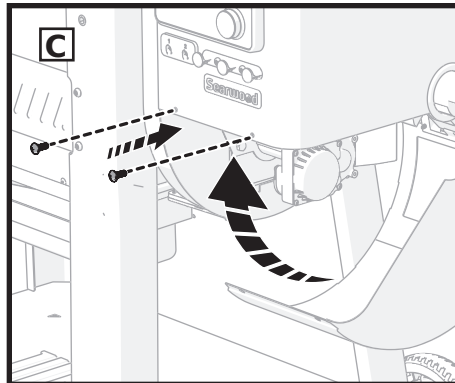
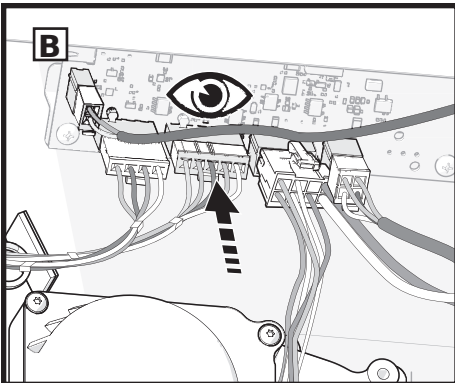
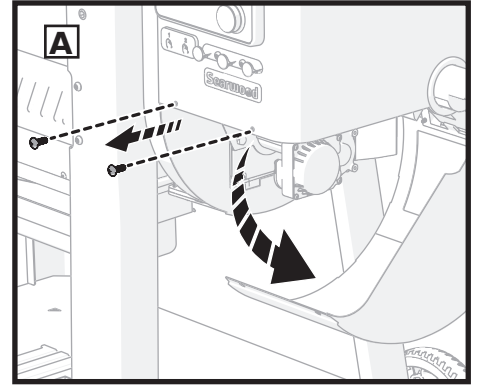




ARIZALAMA

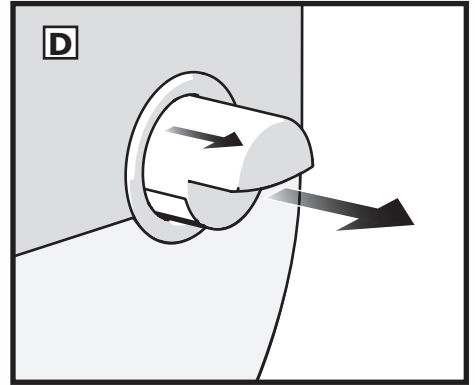
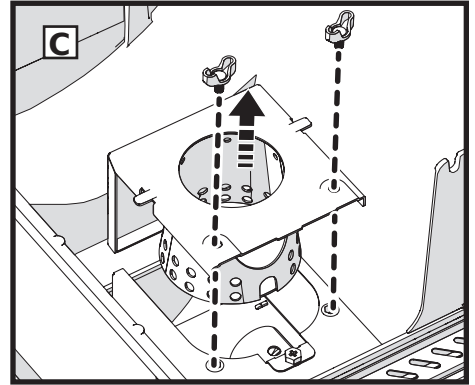
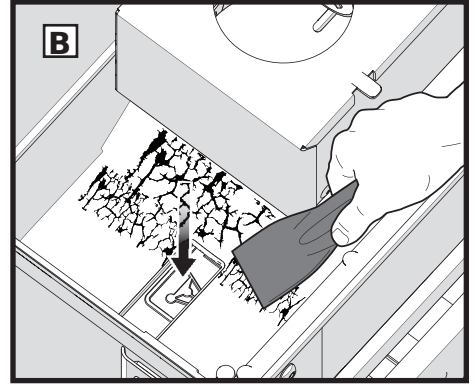
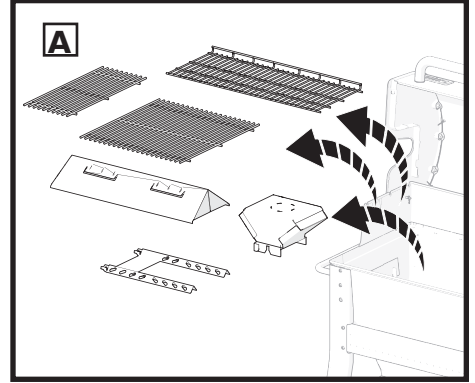


Hata Kodu	Çözüm
E2 Fan Motoru Arızası	1. Kapatma işlemi başlayacaktır. Izgaranın kapağını kapalı tutun ve izgara kapatma işlemi tamamlanıp tamamen soğuyana kadar bekleyin, ardından izgarayı güç kaynağından çıkarın. DİKKAT: Kapatma işlemi sırasında izgarayı prizden çekmeyin. 2. EZ ERIŞİM BAKIM PANELİ'ni serbest bırakmak için hazne önünden iki vidayı sökün (A). 3. Fanın elektrik bağlantısını kontrol edin. Tel klipsinin fanın bağlantı noktasıyla güvenli bir şekilde birleştiğinden emin olun (B). 4. EZ ERIŞİM BAKIM PANELİ'ni iki vidayla yeniden takın (C). 5. Fanı tıkanıklık açısından kontrol edin. Pelletler varsa, fanı koruyucuya bağlayan dört vidayı sökün ve temizleyin (D), ardından koruyucuyu fan gövdesine yeniden takın. 6. Izgarayı prize takın ve kontrol cihazının tanılama yapmasını sağlamak için pişirmeye başlayın. Tanılama işlemi 30 saniyeye kadar sürebilir ve süreç boyunca fan çalışmaya başlayacaktır. Kontrolörde E2 hatası hâlâ görünüyorsa, bölgelerinizdeki Müşteri Hizmetleri Temsilcisiyle web sitemizdeki iletişim bilgileri üzerinden fan değişimi için iletişime geçin.





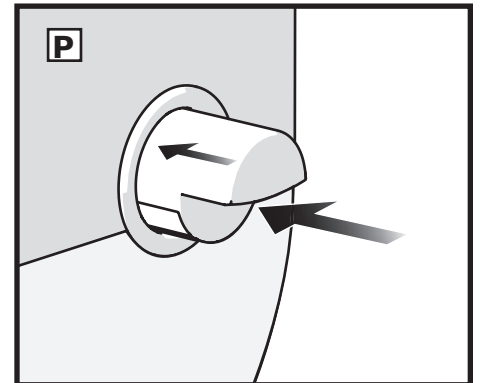
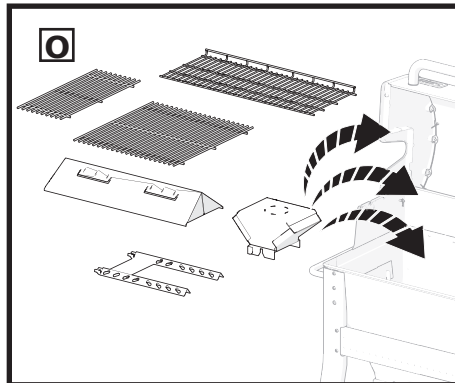
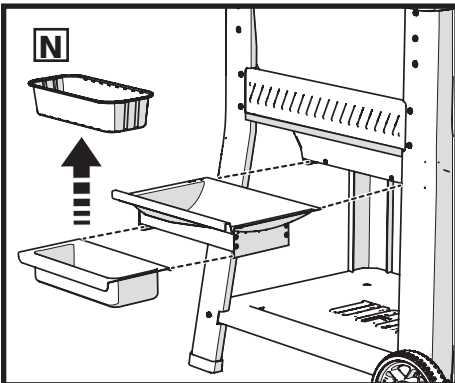
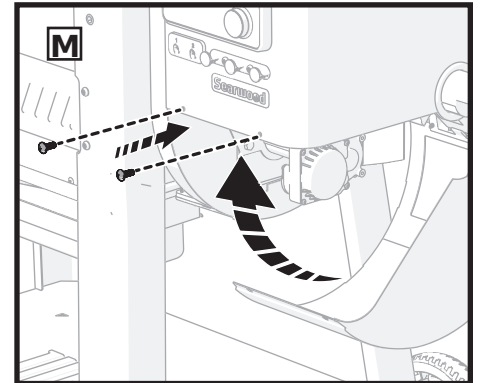
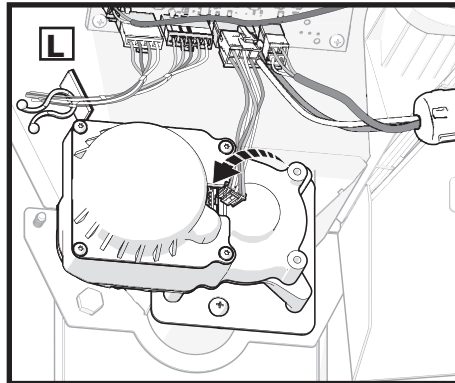
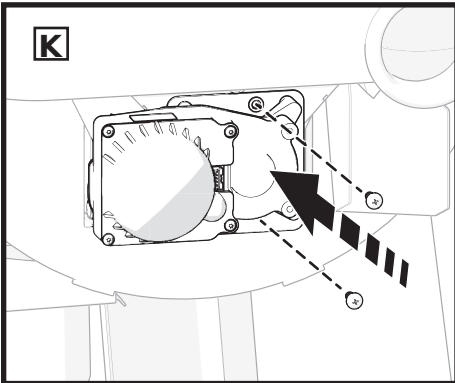
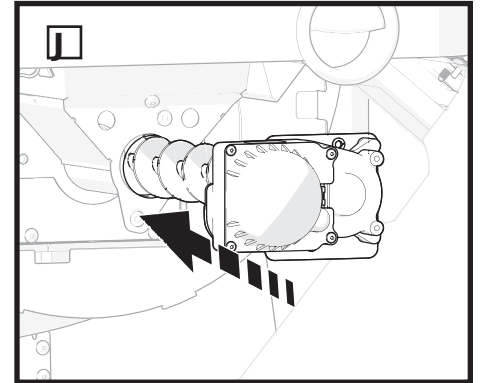
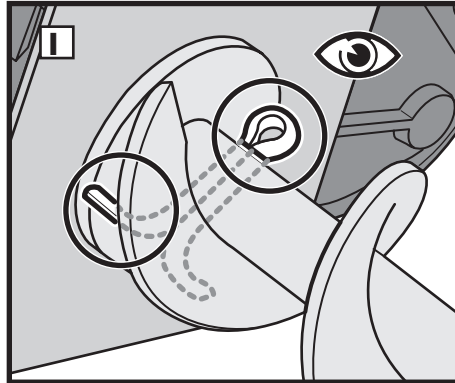
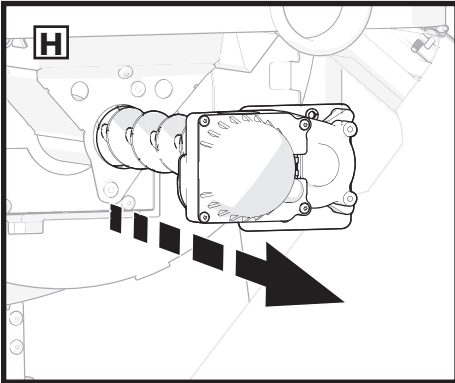
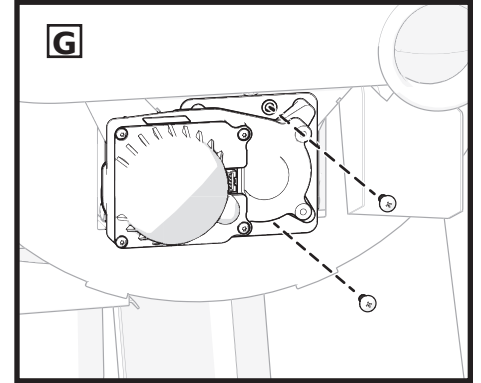
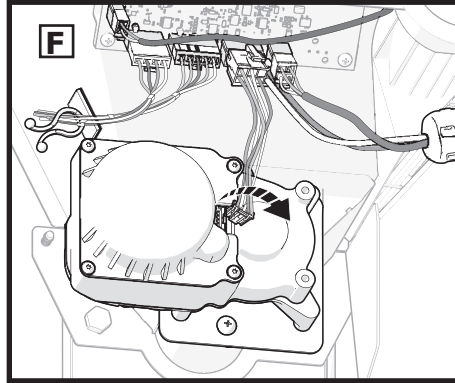
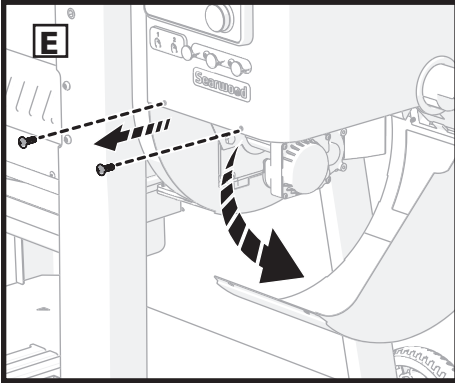
Hata Kodu	Çözüm
E3 Alev Kaybı Izgara yanma potasında alev kaybetti ve yeniden alevleme girişimleri başarısız oldular.	1. Kapatma prosedürü başlayacaktır. Izgara kapağını kapalı tutun ve ızgaranın kapatma prosedürünü tamamlayıp tamamen soğumasını bekleyin, sonra ızgarayı güç kaynağından prizden çıkartın. DİKKAT: Kapatma prosedürü sırasında ızgarayı prizden çıkarmayın. 2. Izgara kapağını açın ve büyük FLAVORIZER çubuğu, ısı difüzörü ve ısı deflektörünü pişirme kutusundan (A) çıkarın. NOT: Kül boşaltmak için ısı difüzörünü hafifçe eğin ve ardından pişirme kutusundan çıkarın. 3. Pişirme kutusunu ve yanma potasını kül veya kalıntılar için ızgara fırçası veya kazıyıcı ile temizleyin ve kül ve yağ sistemi (B) yönüne yönlendirin. 4. Yanma potasını (C) çıkarın ve kül veya pelet kalıntılarını boşaltın ve temizleyin. Yanma potasını tekrar takın. DİKKAT: Yanma potasını temizlemeden önce kül ve kalıntıların tamamen söndüğünden emin olmak için zaman tanıyın. 5. Yağmurlama haznesinin altına büyük bir kova yerleştirin. 6. Hophanın yanındaki pelet serbest bırakma kolunu (D) çekin ve peletleri aşağıdaki kovaya bırakın. 7. EZ ACCESS BAKIM PANELİ'ni serbest bırakmak için haznenin önündeki iki vidayı çıkarın (E). 8. Motorun (F) tel klipsini ayırın. 9. Akortör/motor montaj braketinden iki vidayı çıkarın (G). 10. Anahtarı yuvasından kaydırın ve döndürün (H). NOT: Motorun ızgaraya monte edildiğinde yönünü görsel olarak not edin. 11. Peletleri ve kalıntıları kaldırmak için akortör tüpü ve akortör/motor takımı temizleyin akortörü tıkanmış olabilir. 12. Akortör/motor takımı tüpe geri takmadan önce şu doğrulamaları yapın: kırılma pimi ve donanım hâlâ sağlam mı? Pim her iki tarafı da tamamen bağlı ve görünür olmalıdır (I). Akortör motorundan ayrılmalıdır. Kırık veya hasarlı pim veya donanım varsa yeniden birleştirmeden önce değiştirilmelidir. Değişim için web sitemizdeki iletişim bilgilerinizi kullanarak bulunduğunuz bölgedeki WEBER Müşteri Hizmetleri Temsilcisi ile iletişime geçin. 13. Akortör/motor takımı tüp üzerinden akortörü kaydırarak yeniden takın (J). DİKKAT: Akortör/motor takımı tüpe yeniden takarken doğru yönlendirmeyi sağlayın. 14. Akortör/motor takımı 2 vidayla (K) sabitleyin. 15. Motorun elektrik bağlantısını bağlayın. Tel klipsinin motorla güvenli şekilde birleştiğinden emin olun (L). 16. EZ ACCESS BAKIM PANELİ'ni iki vidayla yeniden takın (M). 17. Yağ tepsisini yağ ve külden temizleyin ve yağa düşmesini sağlayın. Gerekirse tek kullanımlık damlama tepsisini yağ tutucusuna geri takın (N). Temizledikten sonra yağ tepsisini ve yakalama haznesini tamamen iterek geri takın. 18. Isı deflektörü, ısı difüzörü, büyük FLAVORIZER çubuğu ve pişirme ızgaralarını yeniden pişirme kutusuna takın (O). 19. Pelet serbest bırakma kolunu kapalı konuma getirin (P). 20. Yüksek hazne kapağını açın ve tercihinize göre WEBER ALL NATURAL KÖMÜR AHŞAP PELETLER. 21. Izgarayı prize takın ve denetimciyi çalıştırmak için bir pişirme başlatın. Tanılamalar 30 saniyeye kadar sürebilir ve süreç sırasında fan çalışmaya başlar. Kontrolörde E3 hata kodu hâlâ görünüyorsa bulunduğunuz bölgedeki Müşteri Hizmetleri Temsilcisi ile web sitemizdeki iletişim bilgileri üzerinden iletişime geçin.





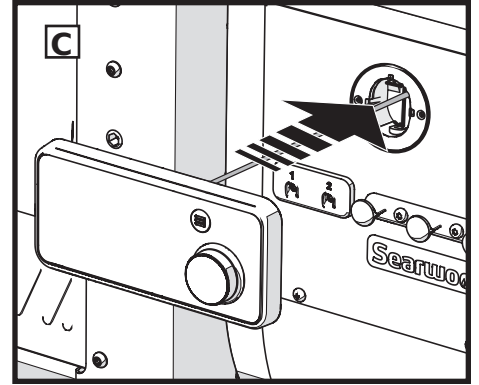
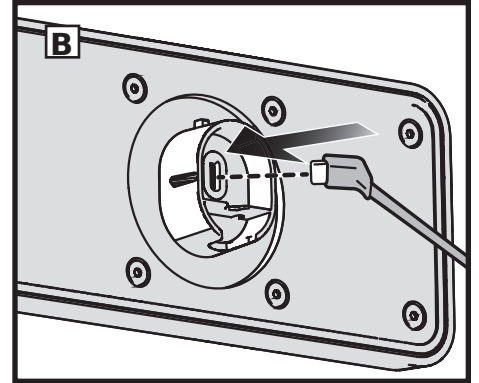
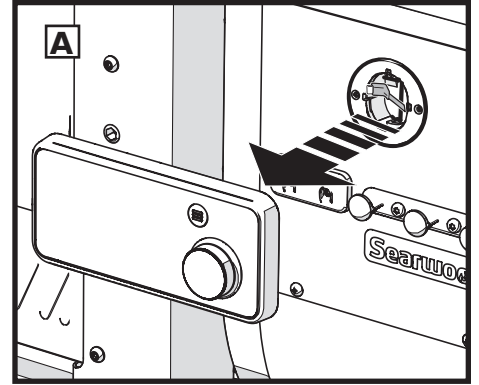
ARIZA GİDERME

E3 Devam Ediliyor...



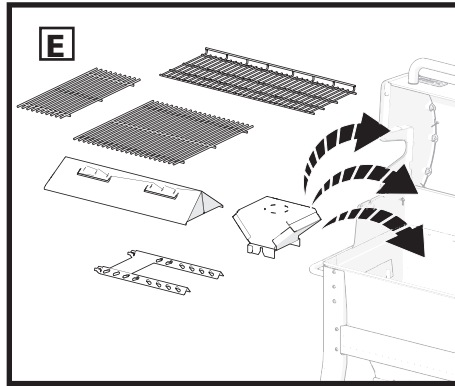
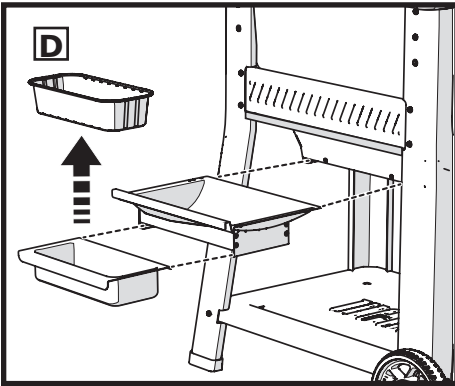
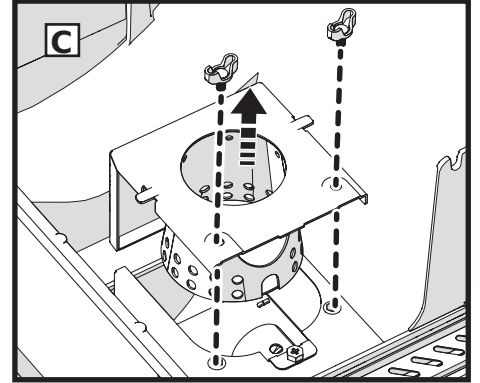
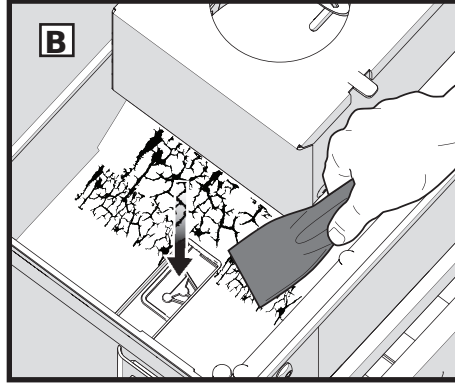
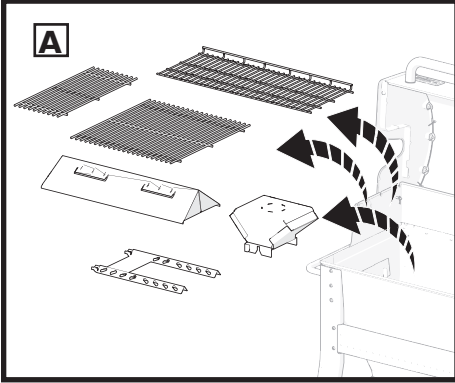


Hata Kodu	Çözüm
E4 İletişim Hatası	1. Kapanış prosedürü başlayacaktır. Izgaranın kapağını kapalı tutun ve kapanış prosedürü tamamlanıp tamamen soğumasını bekleyin, ardından ızgarayı güç kaynağından çıkarın. - İKAZ: Kapanış sırasında ızgarayı fişten çekmeyin. 2. Kapanış prosedürü tamamlandığında ızgarayı güç kaynağından çıkarın. 3. WEBER CONNECT LDC DİJİTAL KONTROLÜNÜ haznenin önünden çıkarın (A). - İKAZ: WEBER CONNECT LDC DIGITAL KONTROLÜNÜ kaldırtmak için aletler kullanmayın ızgaradan uzaklaştırm. Hasar meydana gelebilir. 4. Dijital kontrolcünün arkasındaki USB-C bağlantısını kontrol edin ve tamamen bağlı olduğundan emin olun (B). 5. Dijital kontrolcüyü haznenin önüne tekrar takın (C). 6. Izgarayı güç kaynağına takın ve kontrol cihazının tanı testleri yapmasına izin vermek için bir pişirme başlatın. Tanı testleri 30 saniyeye kadar sürebilir ve süreç boyunca fan çalışacaktır. E4 hata kodu kontrol cihazında kalırsa, web sitemizdeki iletişim bilgilerinden bulunduğunuz bölgedeki Müşteri Hizmetleri Temsilcisi ile iletişime geçin.



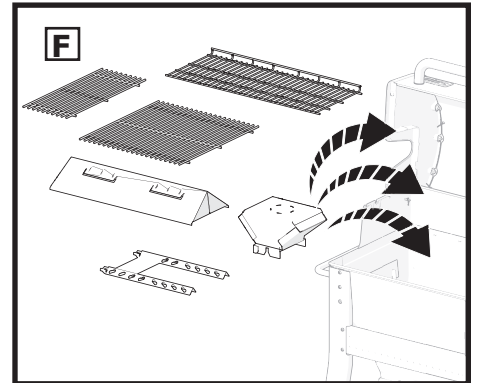
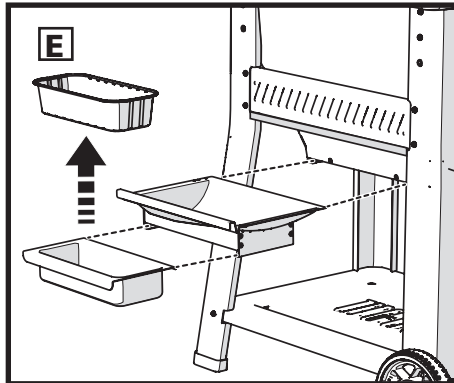
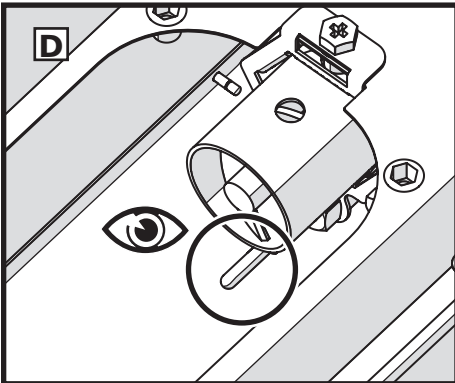
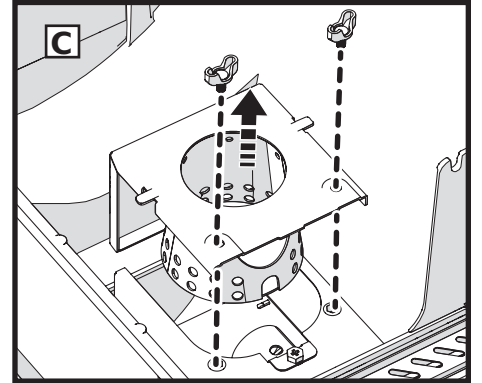
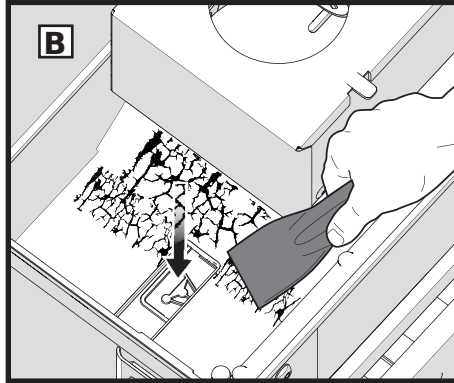
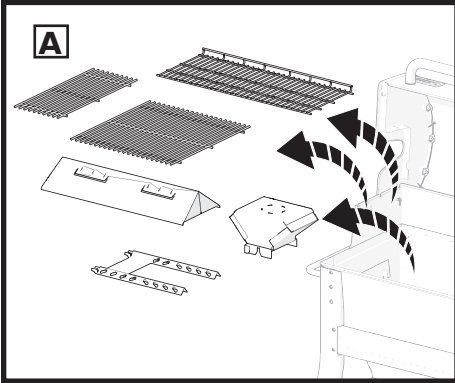


Hata Kodu	Çözüm
E5 Izgara Çok Sıcak	1. Kapatma işlemi başlayacaktır. Izgaranın kapağını kapalı tutun ve ızgara kapatma işlemi tamamlanıp tamamen soğuyuncaya kadar bekleyin, ardından ızgarayı güç kaynağından fişten çekin. 2. Izgara kapağını açın ve pişirme ızgaralarını, büyük FLAVORIZER çubuğunu, ısı difüzörünü ve ısı yalıtımını kömür kutusundan (A) çıkarın. 3. Kömür kutusunu ve yanma potunu herhangi bir kül veya kırıntıdan temizlemek için ızgara fırçası veya kazıyıcı kullanın ve yağa ve kül yönetim sistemine yönlendirin (B). 4. Yanma potunu (C) çıkarın ve kül veya pelet kalıntılarını dökün, ardından temizleyin. 5. Yanma potunu yeniden takın. 6. Yağ tepsisinden yağ ve külü yağ toplama bölümüne kazıyın. Gerekirse tek kullanımlık damla tepsisini yağ toplama bölümüne geri koyun (D). Temizledikten sonra yağ tepsisini ve yakalamayı yeniden takın, ikisini de tamamen yerine itin. 7. Izgarayı görsel olarak hasar açısından kontrol edin. 8. Isı yalıtımını, ısı difüzörünü, büyük FLAVORIZER çubuğunu ve pişirme ızgaralarını kömür kutusuna geri takın (E). 9. Izgarayı prize takın ve bir pişirme başlatın; kontrolcü tanı testi yapacaktır. Tespit işlemi en fazla 30 saniye sürebilir ve süreç boyunca fan çalışmaya başlayacaktır. Kontrolörde E5 hata kodu hâlâ görünüyorsa, web sitemizdeki iletişim bilgilerini kullanarak bulunduğunuz bölgedeki Müşteri Hizmetleri Temsilcisi ile iletişime geçin.



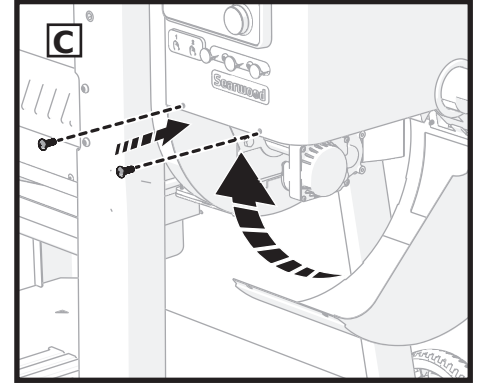
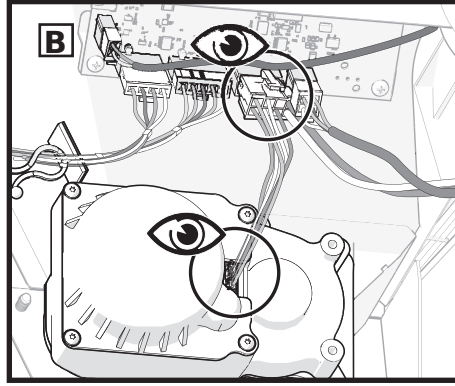
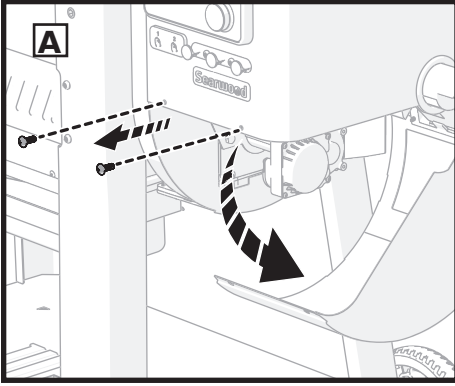


Hata Kodu	Çözüm
E6 Alev Başlatılamadı	1. Kapatma işlemi başlayacaktır. ızgaranın kapanış işleminin tamamlanmasını ve tamamen soğumasını bekleyin, ardından ızgarayı güç kaynağından çıkarın. DİKKAT: Kapatma işlemi sırasında ızgarayı prize takılı bırakmayın. 2. Izgara kapağını açın ve pişirme ızgaralarını, büyük FLAVORIZER çubuğunu, ısıl difüzörü ve ısı yönlendiricisini pişirme kutusundan (A) çıkarın. NOT: Isıl difüzörü pişirme kutusundan çıkarmadan önce külleri boşaltmak için hafifçe eğin. 3. Pişirme kutusunu ve yanma tenceresini külleri veya döküntüleri temizlemek için bir ızgara fırçası veya kazıyıcı ile temizleyin ve küller-katı yağ sistemine (B) yönlendirin. DİKKAT: Yanma potasının temizlenmeden önce küllerin ve döküntülerin tamamen sönmesi için zaman tanıyın. 4. Yanma potasını (C) çıkarın ve külleri veya pellet kalıntılarını boşaltın ve temizleyin. 5. Brülör sıcaklık kalemini uygun konumda olduğundan emin olmak için inceleyin (D). 6. Yanma potasını yeniden takın. 7. Küller ve yağdan sistemi temizlemek için içini temizleyin ve temizledikten sonra çekmeceyi tekrar takın (E). Gerektiğinde kullan at damlama tepsisini değiştirin. 8. Isı yönlendiriciyi, ısıl difüzörü, büyük FLAVORIZER çubuğunu ve pişirme ızgaralarını pişirme kutusuna (E) yeniden takın. 9. Izgarayı prize takın ve kontrol cihazının tanı testlerini çalıştırması için bir pişirme başlatın. Teşhisler en fazla 30 saniye sürebilir ve işlem sırasında fan çalışacaktır. E6 hata kodu kontrol cihazında hâlâ mevcutsa, web sitemizdeki iletişim bilgilerini kullanarak bulunduğunuz bölgedeki Müşteri Hizmetleri Yetkilisiyle iletişime geçin.

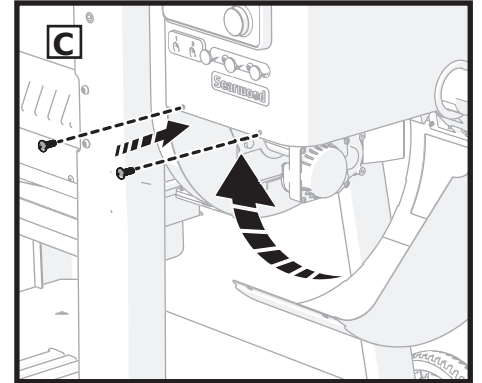
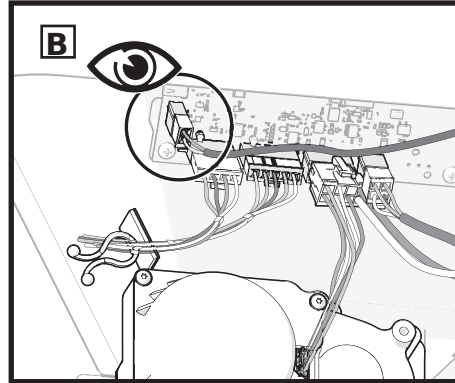
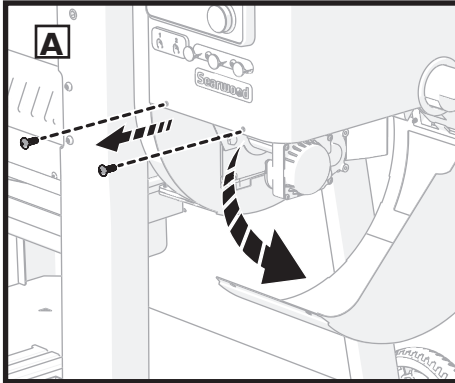




Hata Kodu	Çözüm
E7 Vida motoru arızası	1. Kapanış prosedürü başlayacaktır. Izgaranın kapanış prosedürünü tamamlamasını ve tamamen soğumasını bekleyin, ardından ızgarayı güç kaynağından çıkartın. DİKKAT: Kapanış sırasında ızgarayı prizden sökmeyin. 2. EZ ACCESS MAINTENANCE'i serbest bırakmak için dürbün ön tarafında iki vida çıkartın PANEL(A). 3. Motor ve devre kartındaki elektrik bağlantısını kontrol edin. Konnektörlerin her iki uçta da güvenli şekilde birleştirildiğinden emin olun (B). 4. EZ ACCESS MAINTENANCE PANEL'i iki vida (C) kullanarak yeniden takın. 5. Izgarayı prize takın ve kontrol cihazının tanı testi yapması için pişirme başlatın. Tanı testi yaklaşık 30 saniye sürebilir ve süreç boyunca fan çalışacaktır. Kontrol cihazında hâlâ E7 hata kodu görünüyorsa, web sitemizdeki iletişim bilgilerini kullanarak bulunduğunuz bölgede Müşteri Hizmetleri Temsilcisiyle iletişime geçin.

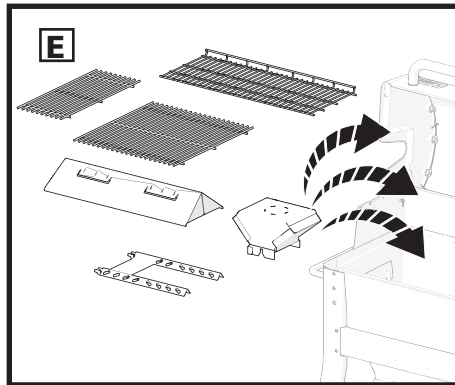
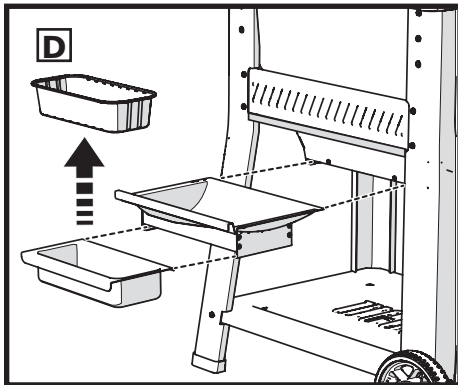
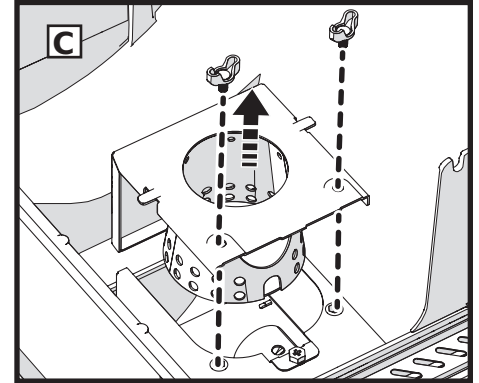
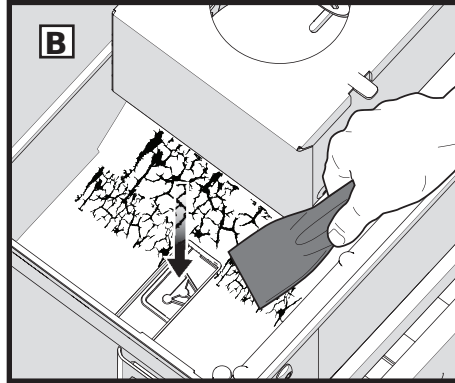
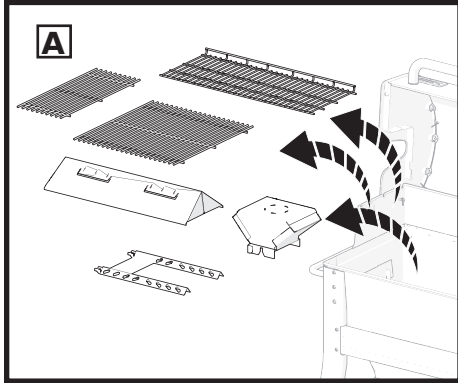


Hata Kodu	Çözüm
E8 Termokupl Hatası	1. Kapanış prosedürü başlayacaktır. Izgaranın kapanış prosedürünü tamamlamasını ve tamamen soğumasını bekleyin, ardından ızgarayı güç kaynağından çıkartın. DİKKAT: Kapanış sırasında ızgarayı prizden sökmeyin. 2. EZ ACCESS MAINTENANCE'i serbest bırakmak için haznenin ön tarafında iki vida çıkarın. PANEL(A). 3. Devre kartındaki termokupl elektrik bağlantısını kontrol edin. Bağlantının (B) güvenli şekilde birleştirildiğinden emin olun. 4. EZ ACCESS MAINTENANCE PANEL'i iki vida (C) kullanarak yeniden takın. 5. Izgarayı prize takın ve kontrol cihazının tanı testi yapmasına olanak tanımak için pişirmeyi başlatın. Tanı testi yaklaşık 30 saniye sürebilir ve süreç sırasında fan çalışacaktır. Kontrol cihazında hâlâ E8 hata kodu varsa, bulunduğunuz bölgedeki Müşteri Hizmetleri Temsilcisiyle web sitemizdeki iletişim bilgilerini kullanarak iletişime geçin.



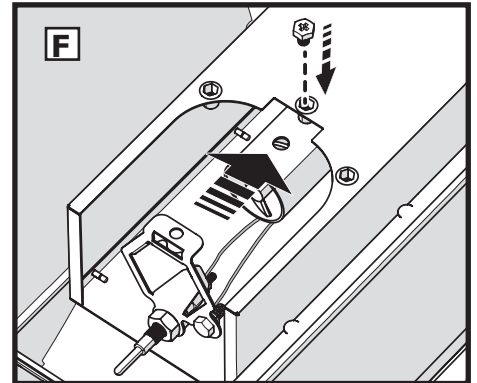
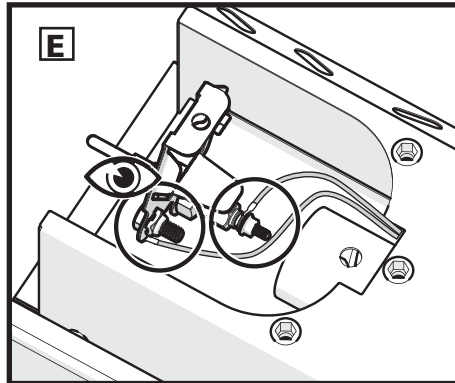
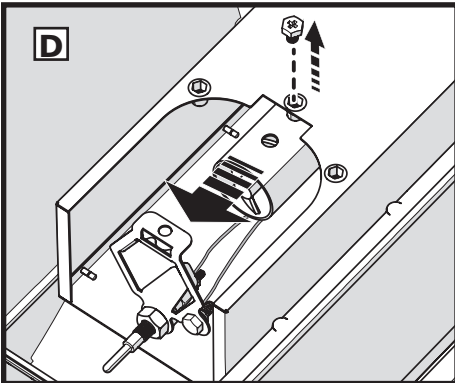
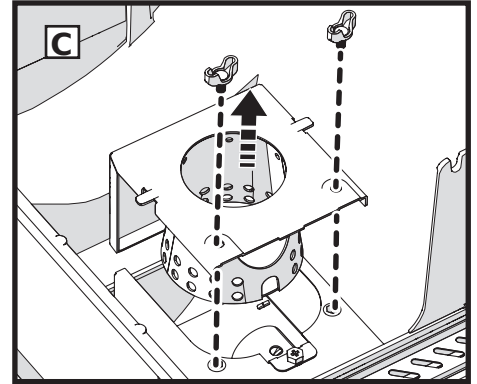
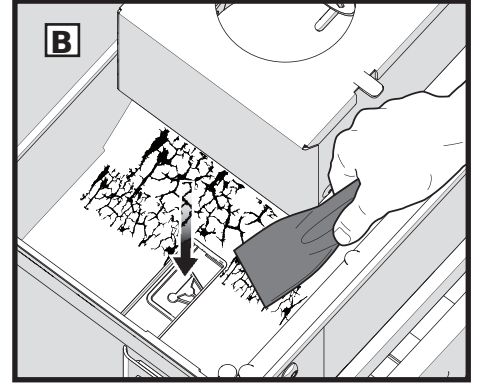
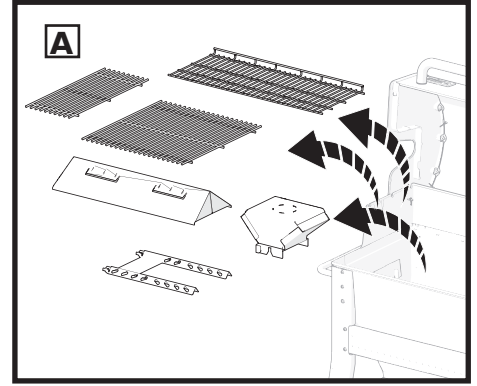


Hata Kodu	Çözüm
E10 Eksik Kapatma Önceki kapatma işlemi tamamlanmamıştı.	1. Kapatma işlemi başlayacaktır. Izgaranın kapatma işlemini tamamlamasını ve tamamen soğumasını bekleyin; ardından ızgarayı güç kaynağından fişten çekin. DİKKAT: Kapatma işlemi sırasında ızgaranın fişini çekmeyin. 2. Izgara kapağını açın ve pişirme ızgaralarını, büyük FLAVORIZER barı, ısı yayıcısını ve ısı yönlendiricisini cookbox'tan (A) çıkarın. DİKKAT: Isı yayıcısını cookbox'tan çıkarmadan önce içindeki külü boşaltmak için eğin. 3. Izgara fırçası veya kazıyıcı kullanarak cookbox'u ve yanma kabını üzerindeki her türlü kül veya kalıntıdan temizleyin; bunların gres ve kül yönetim sistemine (B) yönlendirilmesini sağlayın. DİKKAT: Yanma kabını temizlemeden önce kül ve kalıntıların tamamen sönmesi için zaman tanıyın. 4. Yanma kabını (C) çıkarın; içindeki kül veya pelet kalıntılarını dökün ve temiz bir şekilde silin. 5. Yanma kabını yeniden takın. 6. Gres tepsisindeki her türlü yağı ve külü, gres tutucuya kazıyın. Gres tutucudaki tek kullanımlık damlama tablasını gerektiği şekilde değiştirin (D). Temizlendikten sonra gres tepsisini ve tutucuyu yeniden takın ve ikisini de tamamen içeri doğru itin. 7. Isı yönlendiricisini, ısı yayıcısını, büyük FLAVORIZER barını ve pişirme ızgaralarını cookbox'a (E) yeniden takın. 8. Izgarayı prize takın ve kontrol ünitesinin teşhis çalıştırmasına izin vermek için pişirmeye başlayın. Teşhis işlemi 30 saniyeye kadar sürebilir ve işlem sırasında fan çalışacaktır. Kontrol ünitesinde E10 hata kodu hâlâ görünüyorsa, web sitemizdeki iletişim bilgilerini kullanarak bulunduğunuz yerdeki Müşteri Hizmetleri Temsilcisi ile iletişime geçin.



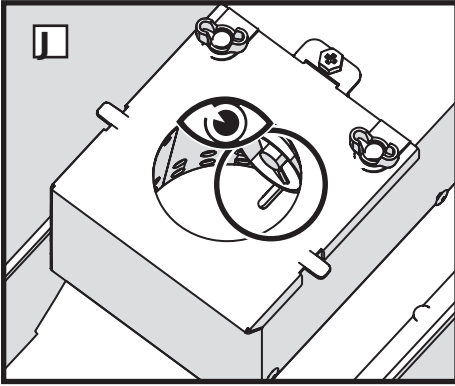
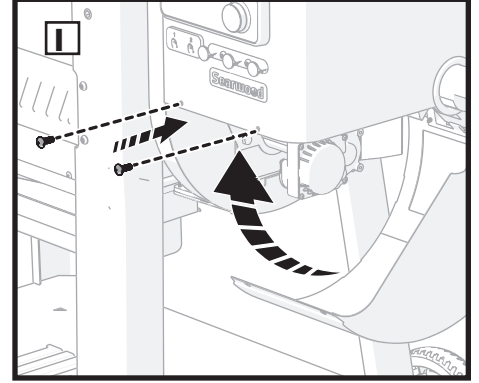
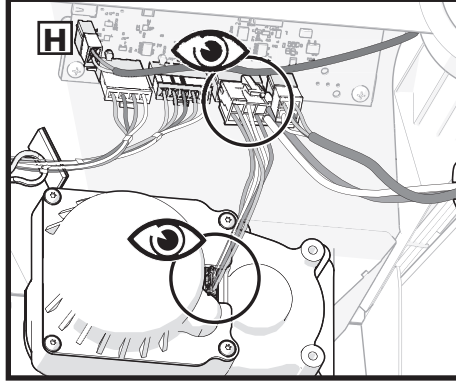
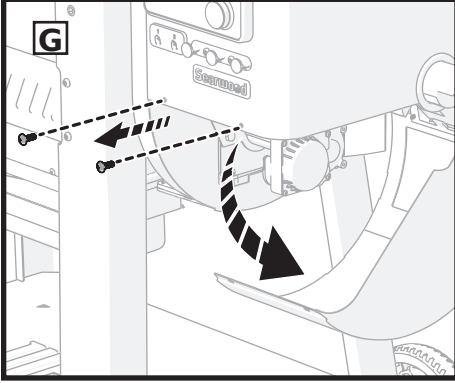


Hata Kodu	Çözüm
E11 Kılavuz/Glow Plug Arızası	1. Kapatma işlemi başlayacaktır. Izgaranın kapatma işlemini tamamlayıp tamamen soğumasını bekleyin, ardından ızgarayı güç kaynağından prizden çıkarın. DİKKAT: Kapatma işlemi sırasında ızgarayı prize takılı bırakmayın. 2. Izgarayı açın ve Pişirme ızgaralarını, büyük FLAVORIZER çubuğunu, ısı difüzörü ve ısı kırıcıyı pişirme kutusundan çıkarın (A). NOT: Isı difüzörünü külü boşalacak şekilde eğerek pişirme kutusundan çıkarmadan önce külü boşaltın. 3. Pişirme kutusunu ve korna tepsisini kül veya her türlü kalıntıdan temizlemek için ızgara fırçası veya kazıyıcı kullanın ve kül ve yağ sistemi (B) yönüne yönlendirin. 4. Yanma kabını (C) çıkarın ve kül veya pellet kalıntılarını boşaltın, ardından temizleyin. DİKKAT: Yanma kabını temizlemeden önce külleri ve kalıntıları tamamen sönməsi için yeterli süre tanıyın. 5. Parlaklık (glow) fişi montaj braketini çıkarın ve huni kanalından (D) yavaşça kaydırın. 6. Parlaklık fişinin montaj braketiyle güvenli şekilde sabitlendiğini kontrol edin ve kablo bağlantılarının montaj braketiyle güvenli bağlanıp bağlanmadığını inceleyin (E). 7. Kablo terminal bağlantıları sağlam görünüyorsa, parlaklık fişi montaj braketini yeniden huni kanalına (F) takın. 8. Yanma kabını yeniden takın. 9. EZ ERİŞİM BAKIM PANELİNİ (G) serbest bırakmak için taşıyıcının önünden iki vidasını çıkarın. 10. Devre kartındaki glow plug tel klips bağlantısını kontrol edin (H). 11. EZ ERİŞİM BAKIM PANELİNİ iki vida kullanarak yeniden takın (I). 12. Izgarayı güç kaynağına takın ve kontrol tekeriyle 400°F (204°C) sıcaklığını ayarlayın. 13. Izgara ön ısıtmaya başlarken, yanma kabının tabanındaki glow plug'ü görsel olarak inceleyin. kutu (J). UYARI: Isıyı kontrol etmek için glow plug'e dokunmayın. Glow plug doğru çalışıyorsa ısıdıkça renkli parlamaya başlayacaktır. Eğer glow plug doğru çalışıyorsa: 14. Mangal eldivenleri kullanarak ısı kırıcıyı, ısı difüzörünü, büyük FLAVORIZER'i yeniden takın bar'ı ve pişirme ızgaralarını pişirme kutusuna geri takın. Glow plug düzgün çalışmıyorsa: 15. Izgara serin kalacak ve yanmayacaktır. Ana menüyü seçerek ızgarayı kapatın. Menü düğmesi Kumandadaki döner tekerleği kullanarak ana menüyü kaydırın ve güç simgesini seçmek için basın. Glow plug değişimi için web sitemizdeki iletişim bilgilerinizi kullanarak bulunduğunuz bölgedeki Müşteri Hizmetleri Temsilcisi ile iletişime geçin.





E11 Devamı...



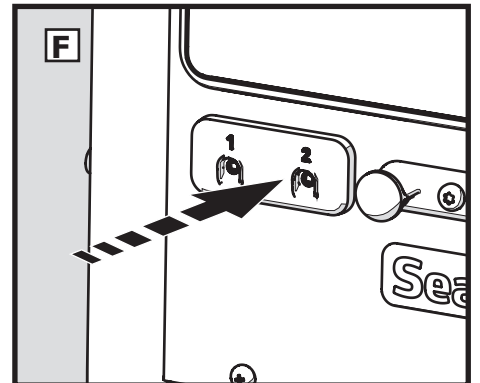
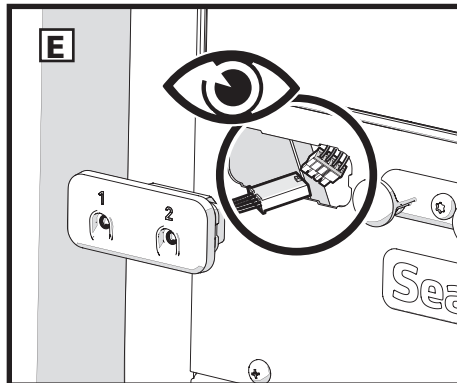
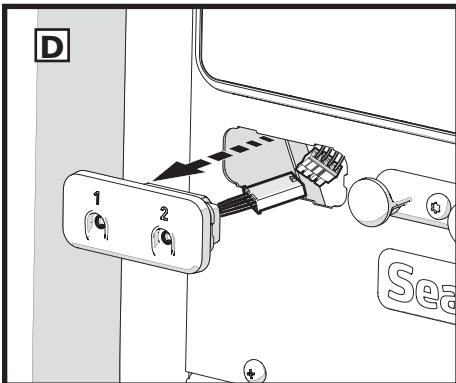
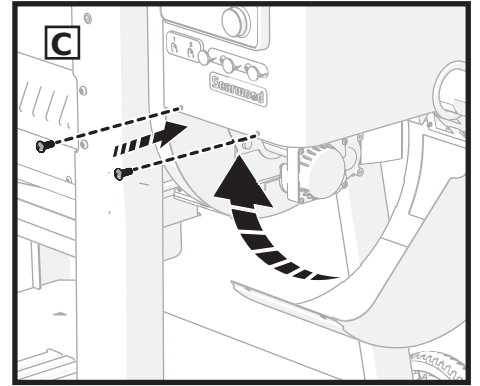
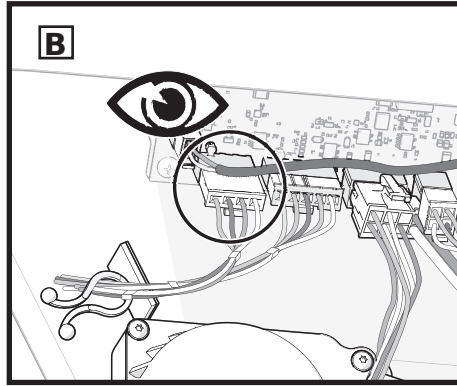
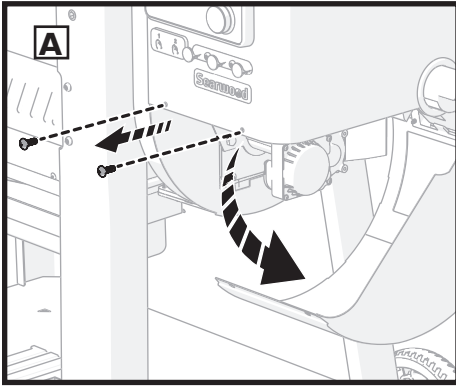
Hata Kodu	Çözüm
E16 Izgara Kimlik Hatası	1. Bulunduğunuz bölgedeki Müşteri Hizmetleri Yetkilisi ile iletişim kurun, iletişim için sitemizdeki bilgileri kullanın. Bilgilerini web sitemizde bulabilirsiniz.



BİLDİRİMLER

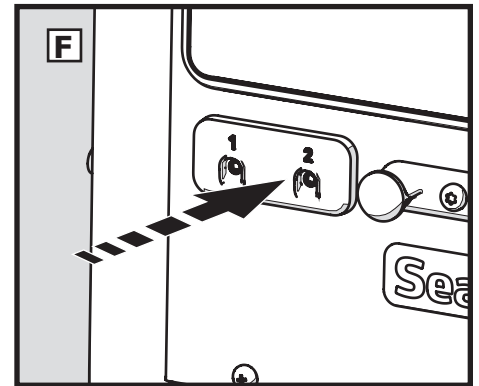
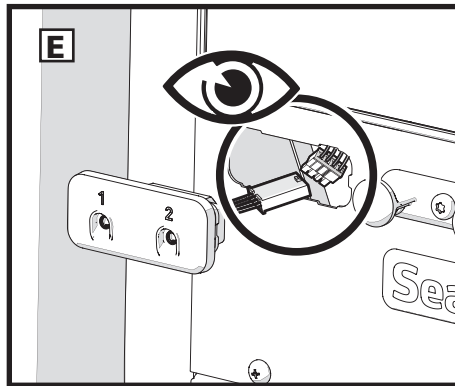
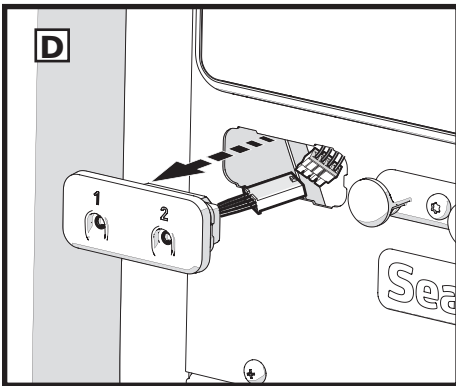
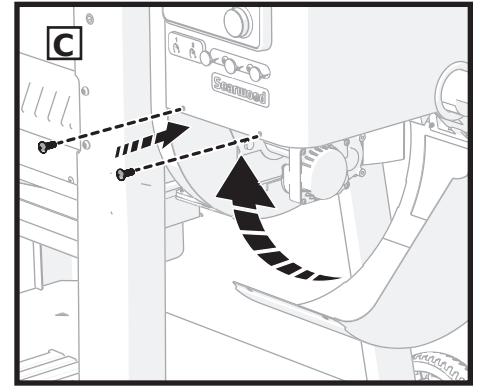
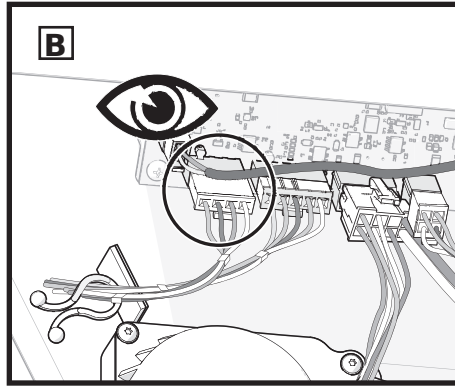
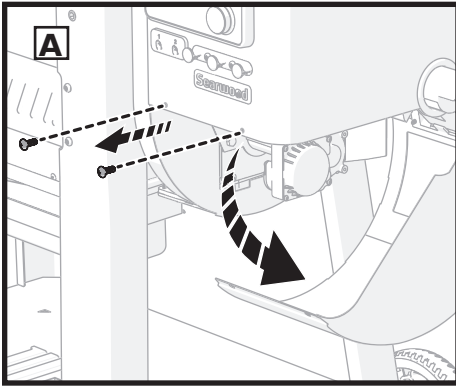
Bazı hata kodları, potansiyel kritik bir hatayı önceden size bildirmekle sınırlıdır olur. Bu bildirimler pişirmeye devam etmek için kontrolcüyü çevirme düğmesine basılarak temizlenebilir. Sorun giderme adımları tamamlandıktan sonra kontroller üzerindeki bildirimler devam ederse, web sitemizdeki iletişim bilgilerini kullanarak bulunduğunuz bölgedeki Müşteri Hizmetleri Temsilcisi ile iletişime geçin.

Hata Kodu	Çözüm
E9 Yakıt Göstergesi Hata Bildirimi (sadece belirli modellerde)	1. Yakıt göstergesi çalışmıyor. Çevirme düğmesine basarak pişirmeye devam edebilirsiniz, ancak E9 hata kodu çözülünceye izgara yakıt seviyesini bildiremeyecektir. 2. Kontrolördeki menü üzerinden gezin ve ızgarayı kapatın. Kapatma işlemi tamamlandığında ve ızgaranız tamamen soğuduğunda, ızgarayı güç kaynağından çıkarın. DIKKAT: Kapatma işlemi sırasında ızgarayı prize takılı bırakmayın. 3. EZ ACCESS MAINTENANCE PANEL'in (A) serbest bırakılması için haznenin ön kısmından iki vida çıkarın. 4. Devre kartındaki yakıt göstergesi elektrik bağlantısını kontrol edin. Konnektörün güçlü bir şekilde birleştikten emin olun (B). 5. İki vida (C) kullanarak EZ ACCESS MAINTENANCE PANEL'i yeniden takın. 6. Sensör merkezi ön haznenin önünden çıkarın (D). DIKKAT: Probu hub'ını ızgaradan ayırmak için alet kullanmayın. Hasar oluşabilir. 7. Proba merkezinin arkasındaki elektrik bağlantısını kontrol edin ve konnektörün güvenli olduğundan emin olun (E). 8. Probu hub'ını haznenin önüne yeniden takın (F). 9. ızgarayı prize takın ve bir pişirme başlatın; bu, kontrolcünün teşhis programını çalıştırmasına izin verir. Teşhis yaklaşık 30 saniyeye kadar sürebilir ve süreç sırasında fan çalışacaktır. Hâlâ E9 hata kodu kontrolörde kalıyorsa, web sitemizdeki iletişim bilgilerini kullanarak bulunduğunuz bölgedeki Müşteri Hizmetleri Temsilcisi ile iletişime geçin.





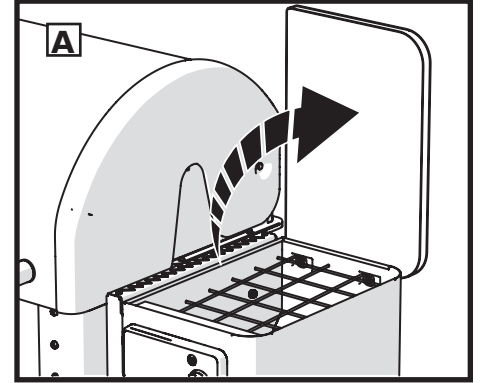
Hata Kodu	Çözüm
E17 Probe Hub Hata Bildirimi	1. Numarayı basılı tutarak pişirmeye devam edebilirsiniz, ancak E17 hata kodu çözümlenene kadar mangal gıdanın sıcaklığını size bildiremeyecektir. 2. Kontrolördeki menüyü kullanarak mangalı kapatın. Kapatma işlemi tamamlandığında ve mangal tamamen soğuduğunda, mangalı güç kaynağından fişten çıkarın. DİKKAT: Kapatma işlemi sırasında mangalı fişten çekmeyin. 3. EZ ACCESS MAINTENANCE PANEL (A) yi serbest bırakmak için haznenin ön kısmındaki iki vidayı çıkarın. 4. Devre kartındaki prob hub elektrik bağlantısını kontrol edin. Konnektörün sağlam bir şekilde birleştiğinden emin olun (B). 5. EZ ACCESS MAINTENANCE PANEL i iki vida (C) kullanarak yeniden takın. 6. Prob hub'ı haznenin önünden çıkarın (D). DİKKAT: Probe hub'u mangaldan ayırmak için aletler kullanmayın. Zarar oluşabilir. 7. Probe hub'un arkasındaki elektrik bağlantısını kontrol edin ve konnektörün güvenli olduğundan emin olun (E). 8. Probe hub'ı haznenin önüne yeniden takın (F). 9. Mangalı prize takın ve tarama başlatın; kontrolörün tanılama yapmasına izin verin. Tanılama işlemi en fazla 30 saniye sürebilir ve işlem sırasında fan çalışacaktır. Kontrolörde hâlâ E17 hatası varsa, web sitemizdeki iletişim bilgilerimizi kullanarak bulunduğunuz bölgedeki Müşteri Hizmetleri Temsilcisiyle iletişime geçin.



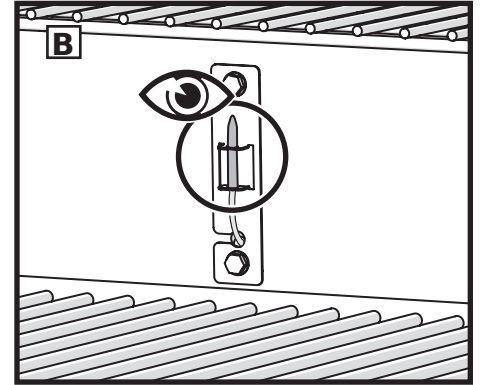


ARIZAYI GİDERME

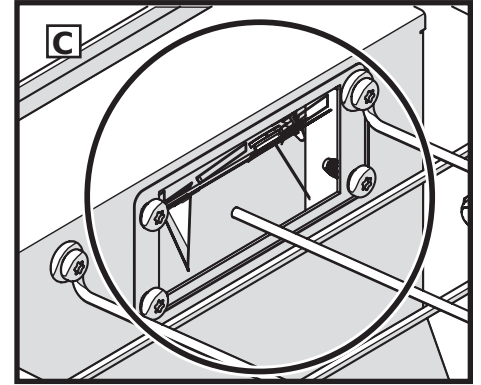
Hata Kodu	Çözüm
E18 Sıcaklık Düşüş Bildirimi	1. Düğmeye basarak pişirmeye devam edebilirsiniz. Pişirme sırasında ızgara kapağının kapalı olduğundan emin olun. Kapağı açık tutarak veya pişirme sırasında kapağı sık sık açmayı bekliyorsanız, ızgara aşırı düzeltme yapmadan sabit yakıt ve fan hızı için Manuel Modu deneyin. 2. Hopper kapağını (A) açın ve pelet seviyesi ile kalitesini kontrol edin. Hopperin üst kısmındaki peletlerin tümhopperin temsilcisi olmadığını unutmayın. Taze peletler kırıldığında çıtır bir kıtla kırılmalı ve toz haline dağılmamalıdır. Gerekirse hoperi taze WEBER TAM DOĞAL SERT AĞAÇ PELETLERİ ile doldurun. 4. Izgara kapağını açın ve pişirme kutusunun içindeki iç sıcaklık probunu görsel olarak inceleyin (B). Sıcaklık probunu engelleyecek herhangi bir şey olmadığından emin olun. Izgara kapağını kapatın.



Hata Kodu	Çözüm
E19 Alev Tükenme Bildirimi Izgara alevini ve parıltı bujisini kaybetti yeniden ateşlemeye çalışır.	1. Hoperi kapağını (A) açın ve pelet seviyesini kontrol edin. Gerekirse hoperi taze WEBER TAM DOĞAL HARDWOOD PELETLER ile doldurun. Peletlerin kalitesini kontrol ettiğinizden emin olun. Taze peletler kırıldığında çıtır bir kıtla kırılmalı ve toz haline dağılmamalıdır. 2. Izgara yeniden ateşlemeye çalışacaktır. Izgara prizden çekmeyin.



Hata Kodu	Çözüm
E20 Kirlili Yakıt Gösterge Bildirimi (sadece seçili modellerde)	1. Düğmeye basarak pişirmeye devam edebilirsiniz, ancak E20 hata kodu çözülene kadar yakıt seviyesini size bildiremeyecektir. 2. Hoper 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 seçili modellerde)	1. Düğmeye basarak pişirmeye devam edebilirsiniz, ancak ızgara yakıtı düşük ve pişirme süresinde olası aksamayı önlemek için yeniden doldurulması gerekir. 2. Hoper kapağını (A) açın ve pelet seviyesini kontrol edin. Gerekirse hoperi taze WEBER TAM DOĞAL HARDWOOD PELETLER ile doldurun. Peletlerin kalitesini kontrol ettiğinizden emin olun. Taze peletler kırıldığında çıtır bir kıtla kırılmalı ve toz haline dağılmamalıdır.

Bu bildirimlerden herhangi biri (E18-E21) sorun giderme ve birden çok pişirmeden sonra denetleyicide hâlâ görünüyorsa, web sitemizdeki iletişim bilgilerini kullanarak bulunduğunuz alandaki Müşteri Hizmetleri Yetkilisi ile iletişime geçin.



Önerilen Temizlik

WEBER SEARWOOD ızgaranızın yıllarca barbekü ve tütsü keyfi boyunca sorunsuz çalışmasını sağlamak için WEBER, ilk hangisi gelirse 12 saat sonra veya 9 pişirme seansından sonra ızgaranın kapsamlı şekilde temizlenmesini önerir. Düşük ve yavaş pişirme işlemi tamamlandıktan sonra, yüksek sıcaklıkta pişirmeye başlamadan önce, düşük sıcaklıklarda yanmayan tüm yağ kalıntılarını gidermek için ek temizlik gerekebilir.

UYARI: HERHANGİ BİR BAKIM VEYA TEMİZLİK İŞLEMİNDEN ÖNCE, IZGARANIN TAMAMEN SOĞUDUĞUNDAN VE BİR GÜÇ KAYNAĞINDAN FİŞİNİN ÇEKİLİ OLDUĞUNDAN HER ZAMAN EMİN OLUN.

DİKKAT: ASLA IZGARAYA BİR BAHÇE HORTUMU VEYA BASINÇLI YIKAMA MAKİNESİNDEN GELEN SÜREKLİ BİR SU AKIŞI İLE PÜSKÜRTMEYİN. ELEKTRONİK BİLEŞENLER ZARAR GÖREBİLİR.

DİKKAT: WEBER, ızgaranızı temizlerken ellerinizi korumak için barbekü eldiveni veya kauçuk kaplamalı eldiven kullanımını önerir.

İzgaranızı temizlemek için lütfen şu adımları izleyin:

1. Izgaranız düzgün bir şekilde kapanmayı tamamladıktan ve tamamen soğuduktan sonra güç kaynağının fişini çekin.
2. Izgara kapağını açın ve kapağı bir ızgara fırçası veya birlikte verilen kazıyıcı ile fırçalayarak ya da kazıyarak temizleyin.
3. Yerinde iken pişirme ızgaralarını fırçalayarak veya kazıyarak temizleyin; ardından onları hazneden (cookbox) çıkarıp bir kenara koyun.
4. Büyük FLAVORIZER çubuğu, ısı dağıtıcı ve ısı deflektörü yerindeyken, birlikte verilen kazıyıcı ile üzerlerini temizleyin; ardından onları hazneden (cookbox) çıkarıp bir kenara koyun.
5. Haznenin (cookbox) iç kısmını bir ızgara fırçası veya kazıyıcı ile kazıyın. Tüm yağları ve atıkları, haznenin (cookbox) altındaki yağ tepsisine doğru yönlendirin.
6. Kanat vidalarını gevşetin ve yanma haznesini ocak kutusundan çıkarın. Herhangi bir kül veya pelet kalıntısını boşaltın ve yanma haznesini temizleyin. Dahili kazıyıcı veya yumuşak kıllı bir fırça kullanarak iç yüzeyleri temizleyin, ardından yanma haznesini yeniden takın.
7. Yağ trayini dışarı çekin ve yağ ile küllü yağ toplayıcıya kazıyın. Kullan at folyodan kaplama yağ damacanasını yağ toplayıcıya geri takın. Yağ trayini ve yağ toplayıcıyı tamamen yerine itin.

UYARI: Izgarayı çalıştırırken kül ve yağlama sistemi çekmecesi çıkarılmayın veya kapandıktan sonra hâlâ sıcakken. Alevin yağ alevi oluşma riskini azaltmak için ızgarayı tutuşturulmadan önce geçici damlatma tepsisini sık sık değiştirin.

8. Isı deflektörü, ısı difüzörü, büyük FLAVORIZER çubuğu ve pişirme ızgaralarını ocak kutusuna yeniden takın.

Hopper Temizliği

Taze peletlerin kullanıldığından ve hopper ile vida tüpünün temiz tutulduğundan emin olmak için düzenli kullanımla hopper ve vida tüpünü her 4 haftada bir temizleyip temizlediğini WEBER önerir, düzenli kullanım olmadan her 2 haftada bir.

NOT: Bu temizlik yüksek nemli ortamlarda daha sık yapılmalıdır.

Lütfen hopper ve vida tüpünüzü temizlemek için şu adımları izleyin:

1. Izgaranız düzgün bir kapanış gerçekleştirdikten ve tamamen soğuduktan sonra, ızgarayı kapatın ve güç kaynağından prize çekin.
2. WEBER SEARWOOD ızgaranızın arkasından hopperin altına büyük bir kova veya kap yerleştirin.
3. Aşağıdaki konteynıra peletleri salmak için hopperin yan tarafındaki pelet serbest bırakma kolunu çekin.
4. EZ ACCESS BAKIM PANELİNİ açmak için hopperin önündeki iki vidayı çıkarın.
5. Motorundan telsiz klipsini ayırın.
6. Vida tüpüyle vida bağlantı kolunun montaj braketinden iki vidayı çıkarın. Vida tüpünden vida oluğunu sürükleyip çevirerek çıkarın.

NOT: Montaj sırasında motorun konumunu görsel olarak not edin.

7. Vida tüpünü ve vida/motor montajını temizleyerek vida kilitlenmiş olabilecek pelet ve kalıntıları temizleyin.

8. Vida helezonu/motor aksamını tekrar vida helezonu tüpüne takmadan önce, burç piminin (shear pin) ve donanımın sağlam olup olmadığını kontrol edin. Pimin iki tarafı da tamamen takılı olmalı ve görünür olmalıdır. Vida helezonu motordan ayrılmamalıdır. Burç pimi veya donanım kırılmışsa, yeniden montajdan önce değiştirilmelidir. Değişim için bulunduğunuz yerdeki bir WEBER Müşteri Hizmetleri Temsilcisine, web sitemizdeki iletişim bilgilerini kullanarak ulaşın.

9. Vida helezonu/motor aksamını, vida helezonunu vida helezonu tüpünden geçirek yerine kaydırın ve iki vida ile sabitleyin.

DİKKAT: Vida helezonu/motor aksamını vida helezonu tüpüne yeniden takarken doğru konumda olduğundan emin olun.

10. Motorun elektrik bağlantısını bağlayın. Şunun olduğundan emin olun: kablo klipsini motora güvenli şekilde bağlı olması gerekir.

11. EZ ACCESS BAKIM PANELİNİ iki

vida kullanarak yeniden takın.

12. Pellet boşaltma kolunu kapalı konuma itin.

13. Hazne kapağını açın ve hazneyi seçtiğiniz WEBER ALL NATURAL HARDWOOD PELLETS.

Izgaranın Dış Yüzeyinin Temizlenmesi

Izgaranızın dış kısmında paslanmaz çelik, porselen emaye ve plastik yüzeyler bulunabilir. WEBER, yüzey türüne göre aşağıdaki yöntemleri önerir.

Paslanmaz Çelik Yüzeylerin Temizlenmesi

Paslanmaz çeliği, dış mekân ürünleri ve ızgaralar için tasarlanmış toksik olmayan, aşındırmayan bir paslanmaz çelik temizleyici veya cila ile temizleyin. Paslanmaz çeliğin damar yönünde temizlik yapmak için yumuşak ve tıy bırakmayan bir bez kullanın. Kağıt havlu kullanmayın.

DİKKAT: Aşındırıcı macunlarla paslanmaz çeliği çizme riskiyle karşı karşıya kalmayın. Macunlar temizlemez veya parlatmaz. Üst krom oksit film tabakasını kaldırarak metalin rengini değiştirecekler.

Boyalı, İncelikli Seramik Kaplı Yüzeyler, Plastik ve Kauçuklaştırılmış Bileşenlerin Temizliği

Boyalı, porselen kaplı ve plastik parçaları ılık sabunlu suyla ve yumuşak, tıy bırakmayan bir bezle temizleyin. Yüzeyleri silip kuruttuktan sonra hafifçe durulayın ve iyice kurulayın.

Benzersiz Ortamlardaki Izgaraların Dış Yüzeyinin Temizliği

Izgaranız özellikle sert bir ortama maruz kalıyorsa dışını daha sık temizlemek istersiniz. Asidik yağmur, havuz kimyasalları ve tuzlu su yüzey some pas görünmesine neden olabilir. Izgaranın dışını sıcak sabunlu suyla silin. Ardından hafifçe durulayın ve iyice kurulayın. Ayrıca yüzey pasını önlemek için haftalık olarak aşındırıcı olmayan paslanmaz çelik temizleyici uygulamak isteyebilirsiniz. Sadece talimatlara göre kullanın.

Gıda Probelerini Temizleme

Dahil olan gıda probelerini her kullanımdan sonra güvenli pişirme uygulamaları için temizlemek gerekir. Ancak probeler herhangi bir sıvıya daldırılmamalıdır çünkü zarar görebilirler. WEBER, probeleri ılık sabunlu su ve yumuşak bir bez veya kağıt havlu ile nazikçe temizlemenizi önerir.

Eldiven Giyin

WEBER SEARWOOD ızgaranızı kullanırken her zaman ısıya dayanıklı barbekü elleri veya eldivenleri giyin. Havadan salgılar, saplar, kül ve yağ sistemi ve pişirme kutusu ızgara işlemi sırasında ısınacak ve ciddi yanıklara yol açabilir. Elleriniz ve önkollarınızı korumasını sağlayın.

Izgaranızı Isıtın

Kapağı kapalı şekilde ızgaranızı ön ısıtmak, pişirme ızgaralarını ve iç hazne (cookbox) sıcaklığını ızgara yapmaya hazırlar. Isı, pişirme ızgaralarına yapışmış yiyecek parçalarını gevşetir; böylece onları ızgara fırçası veya ahşap kazıyıcı ile temizlemek kolaylaşır. Izgaranızı ön ısıtmak ayrıca pişirme ızgaralarını düzgün şekilde kızartma (sear) yapacak kadar sıcak hale getirir ve yiyeceklerin yapışmasını da önlemeye yardımcı olur.

DİKKAT: Paslanmaz çelik kıllı bir ızgara fırçası kullanırken, gevşek kıllar olup olmadığını kontrol edin. Pişirme ızgarasında veya fırçada gevşek kıl bulunursa fırçayı değiştirin.

Üzerine Kapağı Koyun

Izgaranızla her zaman kapak kapalıyken pişirmeyi hatırlamak önemlidir. Bu, iç hazne (cookbox) sıcaklığını istediğiniz seviyede tutacak ve yiyeceğinizi tamamen pişirecektir.

Karıştırın

WEBER ALL NATURAL HARDWOOD PELLETS (tamamen doğal sert ağaç pelletleri) Hickory, Apple, Cherry ve daha birçok çeşitte mevcuttur. Farklı pellet aromalarını karıştırarak deney yapabilirsiniz. Olasılıkları keşfedin.

Pişirme Süresi ve Sıcaklık

Daha soğuk bir iklimde veya rüzgârlı koşullarda ızgara yapıyorsanız pişirme süreleri daha uzun olabilir. Bu koşullar ızgaranın sıcaklığını düşüreceğinden, güvenli yiyecek sıcaklıkları sağlamak için ızgaranızı her zaman izleyin ve yiyecek sıcaklık probu kullanın. Pişirme sırasında ısının ve dumanın kaçmasını için mümkün olduğunca ızgara kapağını kapalı tutmayı unutmayın.

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

m UYARI! Izgarayı bahçe hortumu veya elektrikli yıkayıcı gibi sürekli bir su akışıyla spreylemeyin. Elektronik bileşenler zarar görebilir.

m UYARI! Zamanla büyük FLAVORIZER çubuğu, ısı difüzörü, ısı deflektörü ve pişirme ızgaralarında pürüzlü yüzeyler oluşabilir. Bu parçalarla çalışırken koruyucu eldiven giymek önerilir.

m UYARI! Büyük FLAVORIZER çubuğu, ısı difüzörü, ısı deflektörü veya pişirme ızgaralarını lavaboda, bulaşık makinelerinde veya kendi kendine temizleyen fırında temizlemeyin.

m UYARI! Hopper kapağını çizebilecekleri için hopper üzerine hiçbir ızgara parçası koymayın.

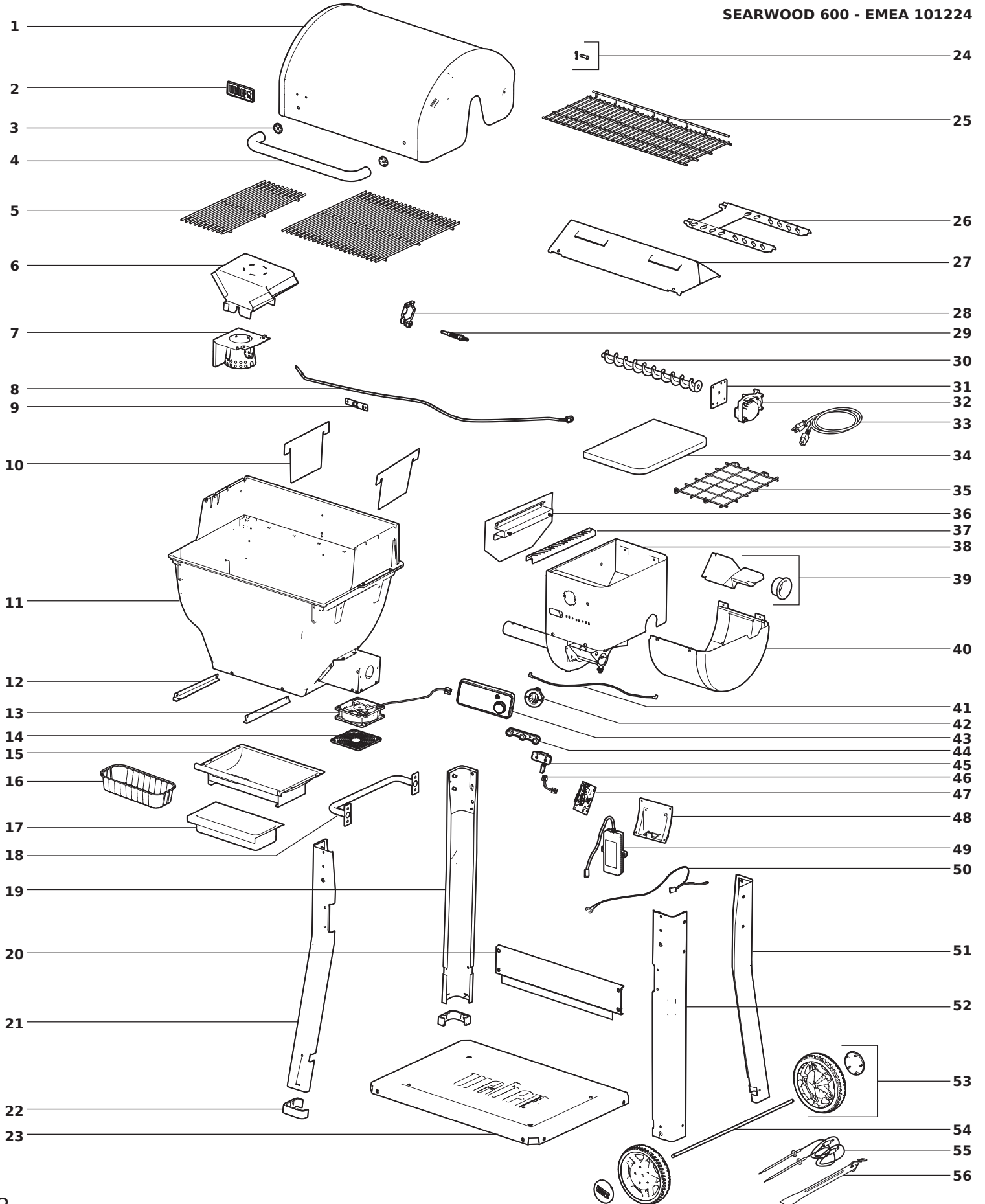
m UYARI! Izgaranızı temizlemek için aşağıdakilerden herhangi birini kullanmayın:

- Aşındırıcı paslanmaz çelik cilalar veya macunlar
- Asit, mineral ruhlar veya ksilen içeren temizleyiciler
- Fırın temizleyici
- Aşındırıcı temizleyiciler veya pedler



Yedek Parçalar

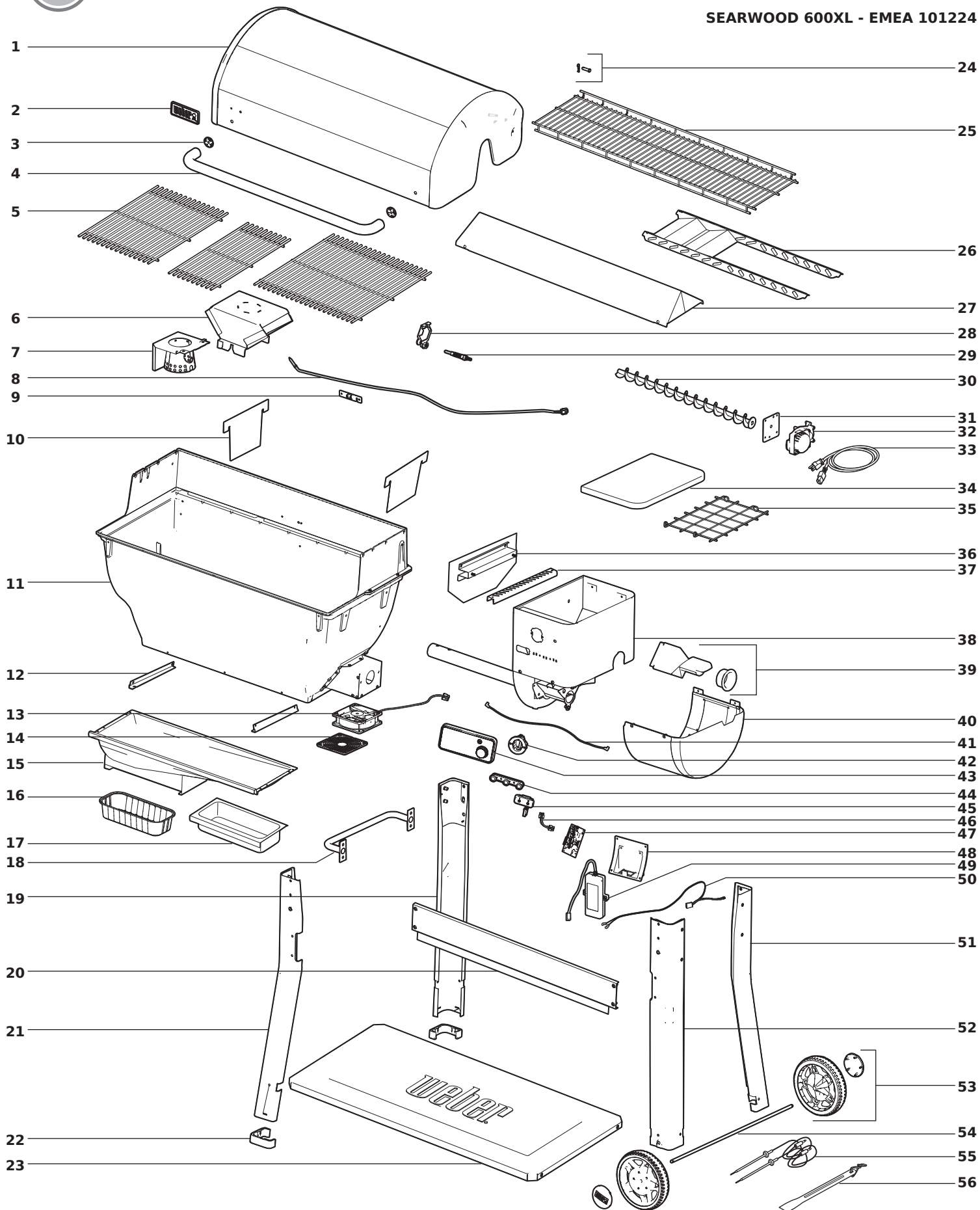
SEARWOOD 600 - EMEA 101224





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
Yönerge'ye uygun olduğunu beyan eder
2014/53/EU ve diğer uygulanabilir yönergelere. Uygunluk
belgesinin 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

ÇEKYA 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

İZLANDIYA

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 (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

BAE - Birleşik Arap Emirlikleri

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 tasarlandı ve tasarlandı,
1415 S. Roselle Road, Palatine, Illinois 60067 USA.