



SLATE™

GP56

56 cm Premium Döküm Tava

LPG KULLANIM KILAVUZU

HEMEN KAYIT OLUN

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

⚠ TEHLİKE

Gaz kokusu alırsanız:

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

Sızan gaz, ciddi yaralanmaya, ölüme ya da maddi hasara yol açabilecek yangına veya patlamaya neden olabilir.

⚠ TEHLİKE

- Bu cihazı asla başında kimse olmadan çalıştırmayın.
- Bu barbeküyü yanıcı malzemelerin 610 mm (2 fit) yakınında kullanmayın. Yanıcı malzemelere ahşap veya işlenmiş ahşap döşemeli balkonlar, teras ya da verandalar dâhildir ancak bunlarla sınırlı değildir.
- •Bu cihazı asla herhangi bir yanıcı sıvıya 7,5 m'den (25 ft) daha yakın bir mesafede kullanmayın.
- Yangın çıkarsa cihazdan uzak durum ve hemen itfaiyeyi arayın. Yağ ve gres yangınlarını suyla söndürmeye çalışmayın.

Bu talimatların uygulanmaması maddi hasarlara, kişisel yaralanmalara ya da ölüme yol açabilecek yangın, patlama ya da yanık tehlikesine neden olabilir.

⚠ UYARI: Barbeküyü kullanmandan önce bu Kullanım Kılavuzu'nda yer alan tüm sızıntı kontrol işlemlerini dikkatli biçimde uygulayın. Barbekü bayi tarafından birleştirilmiş olsa da bu işlemleri yapın.

⚠ UYARI: Bu cihazı Kullanım Kılavuzu'nun BRÜLÖR ATEŞLEME bölümünü okumadan ateşlemeyin.

BU GAZLI CİHAZ YALNIZCA AÇIK HAVADA KULLANIM İÇİN TASARLANMIŞTIR. BU BARBEKÜYÜ TEKNELERİN İÇİNDE YA DA YAKININDA YA DA KAPALI ALANLARDA KULLANMAYIN.

Kullanım Kılavuzu, cihazın düzgün birleştirilmesi ve güvenli kullanımı için gerekli önemli bilgileri içermektedir.

Cihazı birleştirmeden ve kullanmadan önce tüm uyarıları ve talimatları okuyun ve uygulayın.

Kurulum ve Montaj

- ⚠ TEHLİKE: Bu barbekü, karavan veya teknelere monte edilecek şekilde tasarlanmamıştır.
- ⚠ UYARI: Bütün parçaları yerine takılmadan ve barbekü montaj talimatlarına uygun şekilde monte edilmeden bu barbeküyü kullanmayın.
- ⚠ UYARI: Bu model barbeküyü gömme ya da sürgülü yapıların içine monte etmeyin.
- ⚠ UYARI: Cihazda değişiklik yapmayın. LPG, doğal gaz değildir. LPG gazlı üniteyi doğal gazlıya, doğal gazlı üniteyi LPG gazlıya dönüştürmek ya da gazları birbirinin yerine kullanmaya çalışmak güvenli değildir ve garantinizin geçersiz kalmasına neden olacaktır.
- Üretici tarafından mühürlenmiş hiçbir parça, kullanıcı tarafından değiştirilmemelidir.

Çalıştırma

- ⚠ TEHLİKE: Barbeküyü yalnızca dışarıda, iyi havalandırılan bir alanda kullanın. Garaj, bina, kapalı geçit, çadır veya başka bir kapalı alanda ya da üzerinde yanıcı bir yapı olan bir yerin altında kullanmayın.
- ⚠ TEHLİKE: Barbeküyü herhangi bir araçta ya da aracın depolama veya kargo alanında kullanmayın. Buna arabalar, kamyonlar, station arabalar, panelvanlar, arazi araçları ve tekneler dâhildir ancak bunlarla sınırlı değildir.
- ⚠ TEHLİKE: Kullanım sırasında barbekünün arkasından ya da yanlarından itibaren 61 cm'lik (24 inç) mesafe içinde yanıcı malzeme bulunmamalıdır.
- ⚠ TEHLİKE: Pişirme alanını benzin, alkol vb. gibi yanıcı buhar ve sıvılardan ve patlayıcı malzemelerden uzak tutun.
- ⚠ TEHLİKE: Bu cihaz, kullanım sırasında patlayıcı malzemelerden uzak tutulmalıdır.
- ⚠ TEHLİKE: Barbekü kullanımdayken veya sıcakken barbekünün üstüne ya da altındaki bölmeye barbekü örtüsü ya da yanıcı başka bir şey koymayın.
- ⚠ TEHLİKE: Yağ alev alırsa bütün brülörleri kapatın ve ateş sönene kadar kapağı kapalı tutun.
- ⚠ TEHLİKE: Barbekünüz kullanımdayken gaz regülatörünü ya da herhangi bir gaz bağlantısını ayırmaya çalışmayın.
- ⚠ UYARI: Barbeküyü cam veya yanıcı bir yüzey üzerine koymayın.
- ⚠ UYARI: Erişilebilir parçalar çok sıcak olabilir. Küçük çocukları uzak tutun.
- ⚠ UYARI: Alkol, reçeteli ilaç, reçetesiz ilaç veya uyuşturucu kullanımı, kullanıcının barbeküyü doğru ve güvenli bir şekilde monte etme, taşıma, saklama veya çalıştırma becerisini olumsuz etkileyebilir.
- ⚠ UYARI: Ön ısıtma veya kullanım sırasında barbeküyü asla gözetimsiz bırakmayın. Bu barbeküyü kullanırken dikkatli olun. Kullanım sırasında bütün pişirme kutusu ısınır.
- ⚠ UYARI: Barbeküyü çalıştırırken, (EN 407'ye uygun, Temas Isısı düzeyi 2 veya daha yüksek olan) ısıya dayanıklı barbekü eldivenleri kullanın.



BU BARBEKÜNÜN ÖZELLİKLERİ

Kullanıcıya yönelik bilgilerin tamamına erişmek için QR kodunu

taratın ve seri numaranızı girin ya da weber.com/literature-online adresinde bakın

Seri Numarası

İleride başvurmak için, barbekünüzün seri numarasını yukarıdaki kutuya yazın. Seri numarası, barbekünün veri etiketindedir.

Önemli: Gaz kartuşuna veya gaz tüpüne bağlamadan önce cihazı tanımak için bu talimatları dikkatlice okuyun. Bu talimatları ileride başvurmak üzere saklayın.

8656203_010925 TR



GARANTİ

- ⚠ **UYARI:** Kullanım sırasında cihazı hareket ettirmeyin.
- ⚠ **UYARI:** Elektrik kablolarını ve gaz besleme hortumunu ısınmış yüzeylerden uzak tutun.
- ⚠ **DİKKAT:** Bu ürün güvenlik testinden geçirilmiş ve yalnızca belirli bir ülkede kullanım için sertifikalandırılmıştır. Kutunun dışında belirtilen ülke adına bakın.
- ⚠ **Barbekünüzü çalıştırmadan önce tüm ambalaj malzemelerini ve koruyucu filmi çıkarın.**
- Barbeküde kömür, briket veya lav taşı kullanmayın.

Depolama ve/veya Kullanmama

- ⚠ **UYARI:** Kullanımdan sonra gaz beslemesini gaz tüpünden kapatın.
- ⚠ **UYARI:** LPG tüpleri dışarıda, çocukların erişemeyeceği yerde saklanmalı ve bina, garaj ya da başka kapalı bir yerde saklanmamalıdır.
- ⚠ **UYARI:** Belirli bir süre boyunca saklanmışsa ve/veya kullanılmamışsa barbekünün kullanımdan önce gaz kaçaklarına ve brülör tıkanmalarına karşı kontrol edilmesi gerekir.
- Barbekü ancak LPG tüpünün bağlantısı kesilip barbeküden çıkarıldığında kapalı mekânda depolanabilir.

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

Bu, WEBER'in size hiçbir ekstra ücret ödemenen sunduğu gönüllü Garantidir. Düşük olasılıkla WEBER ürününüzde bir arıza ya da hata olması durumunda ürününüzü tamir ettirmek için ihtiyaç duyacağınız bilgileri içermektedir.

İlgili yasalar uyarınca, ürünün hatalı olması durumunda müşteri bazı haklara sahiptir. Bu haklar tamamlayıcı performans veya değiştirmeyi, satın alma fiyatında indirim ve tazmini kapsar. Örneğin Avrupa Birliği'nde bu, ürünün teslim tarihinden itibaren yasal olarak zorunlu iki yıllık bir garantidir. **Bu ve diğer yasal haklar, bu garanti hükümünden etkilenmemektedir. Aslında bu garanti, Ürün Sahibine yasal garanti hükümlerinden bağımsız olarak ilave haklar tanımaktadır.**

WEBER'İN GÖNÜLLÜ GARANTİSİ

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

BU GARANTİ KAPSAMINDA ÜRÜN SAHİBİNİN SORUMLULUKLARI

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

Yukarıdaki garanti, Ürün Sahibi hatanın veya arızanın aşağıda belirtilen yükümlülüklerle uymamaktan bağımsız olduğunu kanıtlamadığı sürece, yalnızca Ürün Sahibi tüm montaj talimatlarına, kullanım talimatlarına ve ekteki Kullanım Kılavuzu'nda belirtilen önleyici bakımlara uyarak WEBER ürününün bakımını makul şekilde yaptığında geçerlidir. Kişi kesiminde yaşıyorsanız ya da ürününüzü bir havuza yakın tutuyorsanız bakım işlemleri Kullanım Kılavuzu'nda açıklandığı şekilde dış yüzeylerin düzenli olarak yıkanmasını ve durulanmasını da kapsar.

GARANTİDEN YARARLANMA / GARANTİNİN GEÇERSİZ OLMASI

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

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

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

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

ÜRÜN GARANTİ SÜRELERİ

Pişirme Kutusu:

5 yıl, paslanarak delinmeme/yanarak delinmeme (solma ve renk atma hariç 2 yıl boyalı)

Sert kapak tertibatı:

5 yıl, paslanarak delinmeme/yanarak delinmeme (solma ve renk atma hariç 2 yıl boyalı)

Paslanmaz çelik brülör boruları:

5 yıl, paslanarak delinmeme/yanarak delinmeme

Döküm Tava

5 yıl (paslanma hariç)

Diğer tüm parçalar:

2 yıl (normal aşınma ve yıpranma hariç)

YASAL UYARILAR

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

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

BU GÖNÜLLÜ GARANTİ KAPSAMINDA SUNULAN HERHANGİ BİR TÜRDEKİ TELAFİ HİÇBİR ZAMAN SATILAN WEBER ÜRÜNÜNÜN SATIN ALMA FİYATINDAN DAHA FAZLA OLMAMAZ.

BU ÜRÜNÜN YANLIŞ VEYA KÖTÜYE KULLANILMASINDAN YA DA WEBER TARAFINDAN ÜRÜNLE BİRLİKTE VERİLEN TALİMATLARIN UYGULANMAMASINDAN KAYNAKLANAN KAYIPLAR, HASARLAR YA DA SİZDE VE MALLARINIZDA VE/VEYA BAŞKALARINDA VE ONLARIN MALLARINDA OLUŞAN ZARARLARLA İLGİLİ RİSK VE YÜKÜMLÜLÜK SİZE AİTTİR.

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

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

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

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





LPG ve Gaz Bağlantıları Hakkında Önemli Bilgi

LPG nedir?

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

LPG Tüpleri Güvenli Kullanma Tavsiyeleri

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

LPG Tüp Gerekliklikleri

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

Regülatör nedir?

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

Regülatör ve Hortum Gerekliklikleri

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

LPG Tüpün Montajı

Regülatörü Tüpe Bağlayın

- 1) Bütün brülör kontrol düğmelerinin off (kapalı) konumunda olduğunu kontrol edin. Düğmelere basarak ve saat yönünde çevirerek kontrol edin.
- 2) Regülatörünüzün türünü belirleyin ve regülatörü uygun bağlantı talimatlarını uygulayarak LPG tüpüne bağlayın.
Not: Bağlamadan önce LPG tüpü valfinin veya regülatör kolunun kapalı olduğunu teyit edin.

Saat Yönünde Çevirerek Bağlama (A)

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

Saat Yönünün Tersine Çevirerek Bağlama (B)

Regülatörü tüpe bağlantı parçasını saat yönünün tersine çevirerek sıkıştırın.

Kolu Çevirerek ve Yerine Oturatarak Bağlama (C)

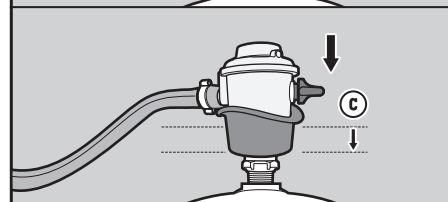
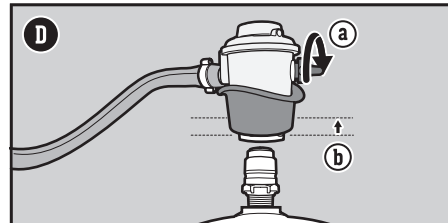
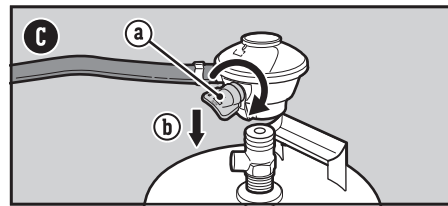
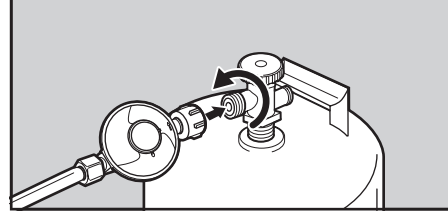
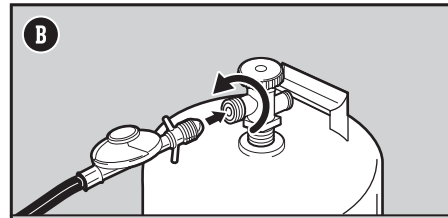
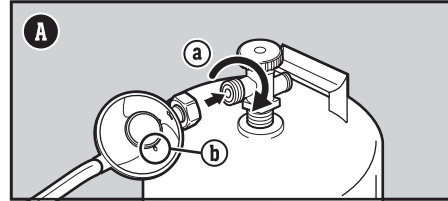
Regülatör kolunu (a) saat yönünde kapalı konuma çevirin. Regülatörü, yerine oturana kadar tüp valfine doğru bastırın (b).

Bileziği Kaydırarak Bağlama (D)

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

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

LP Tüpü Konumu



LPG Tüpünün Yeniden Doldurulması veya Değiştirilmesi

LPG Tüpünün Çıkarılması

LPG tüpünüzün her doldurulması veya değiştirilmesi gerektiğinde, tüpü çıkarmak için bu talimatları uygulayın.

- 1) Regülatör valfinin tamamen kapalı olduğunu doğrulayın.
- 2) Gaz hortumu kaplinini tüpten ayırın.

Saklama ve/veya Seyahat

Bu durumlarda tüpü çıkarın: 1) tüp boş olduğunda; 2) barbekü taşındığında; 3) barbekü garaj ya da başka bir kapalı alanda saklandığında; 4) barbekü kullanılmadığında.

- Çıkarılmış tüpü bir bina, garaj ya da diğer bir kapalı alanda saklamayın.
- Çıkarılmış tüpü, barbekünün içinde saklamayın ya da taşımayın.

Uzun süre boyunca saklanan ya da kullanılmayan barbeküler için aşağıdaki kuralların uygulanması önemlidir:

- WEBER gazlı barbekü, kullanılmadan önce gaz kaçaqlarına ve brülör borusundaki olası tıkanıklıklara karşı kontrol edilmelidir. ("GAZ KAÇAKLARININ KONTROL EDİLMESİ" ve "TEMİZLİK VE BAKIM" bölümlerine bakın.)
- Pişirme kutusunun altındaki alanlarda ve çıkarılabilir damlama tepesinde yanma ya da havalandırma havasının akışını engelleyebilecek şekilde kalıntı olmadığını kontrol edin.
- Örümcek/böcek elekları de tıkanıklıklara karşı kontrol edilmelidir. ("TEMİZLİK VE BAKIM" konusuna bakın)

- ⚠ UYARI: Yalnızca elle sıkın. Fazla güç kullanmak regülatör kaplinine ya da kartuş valfine zarar verebilir. Bu durum kaçaqlara neden olabilir ya da gaz akışını engelleyebilir.
- ⚠ Yeni gaz kartuşunu cihaza bağlamadan önce contaları kontrol edin.
- ⚠ Hasar görmüş veya yıpranmış contalara sahip, sızdıran, hasar görmüş veya düzgün çalışmayan cihazı kullanmayın.
- ⚠ Gaz kartuşları, tercihen dışarıda olmak üzere iyi havalandırılan bir yerde, açık alev, pilot alevleri, elektrik yangınları gibi ateşleme kaynaklarından ve diğer insanlardan uzakta değiştirilmelidir.



BAŞLANGIÇ

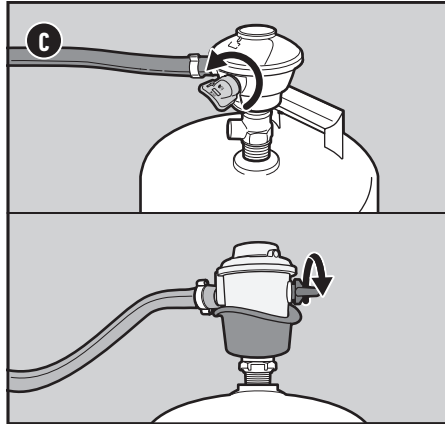
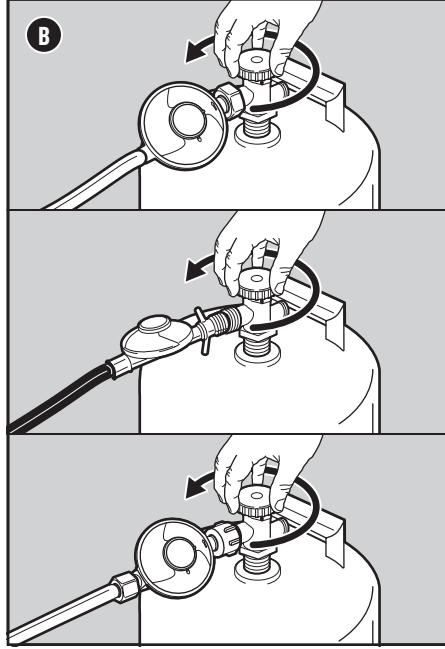
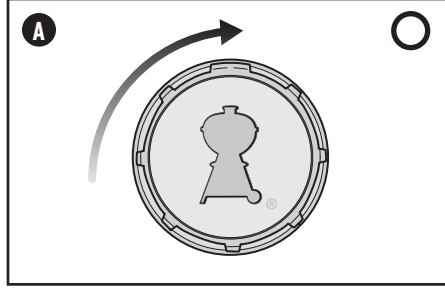
Kaçak Kontrolü Nedir?

Kartuş düzgün şekilde takıldıktan sonra kaçak kontrolü yapılması gerekir. Kaçak kontrolü, tüp bağlandıktan sonra gaz kaçağı olmadığını doğrulamanın güvenilir bir yoludur. Barbekünüzdeki yakıt sistemi, fabrikada yapılmış ve gaz kaçağı olup olmadığı kapsamlı bir şekilde kontrol edilmiş bağlantılara sahiptir ve brülörlere alev testi uygulanmıştır. WEBER, montajdan ve bir gaz bağlantı parçasının her çıkarılması ve yeniden takılmasından sonra detaylı bir kaçak testi yapılmasını önermektedir. Aşağıdaki bağlantı parçaları test edilmelidir:

- Tüpün regülatöre bağlandığı yer.
- Regülatörün regülatör hortumuna bağlandığı yer.
- Regülatör hortumunun valfe bağlandığı yer.

Gaz Kaçaklarının Kontrol Edilmesi

- 1) Brülör kontrol düğmesini bastırıp saat yönünde kapalı (O) konuma döndürerek düğmenin kapalı olduğundan emin olun (A).
- 2) Regülatörünüzün türünü belirleyin. Tüp valfini saat yönünün tersine çevirerek (B) veya regülatör kolunu açık konuma getirerek (C) gaz girişini açın.
- 3) Bağlantı parçalarını bir sprey şişesi, fırça ya da bez kullanarak sabunlu suyla ıslatın. %20 sıvı sabunu %80 suyla karıştırarak kendi sabunlu su çözeltinizi hazırlayabilir ya da hırdavatçıların tesisat bölümünde bulunan kaçak kontrol çözeltilerinden satın alabilirsiniz.



- ⚠ TEHLİKE: Gaz kaçağı olup olmadığını kontrol etmek için alev kullanmayın. Kaçak kontrolü yaparken etrafta kıvılcım ya da açık alev olmadığından emin olun.
- ⚠ TEHLİKE: Sızan gaz yangına veya patlamaya neden olabilir.
- ⚠ TEHLİKE: Gaz kaçağı varsa barbeküyü çalıştırmayın.
- ⚠ TEHLİKE: Likit propan tüpünden gaz çıktığını görür, kokusunu alır veya tıslama sesi duyarsanız:
- 1) Likit propan tüpünden uzaklaşın.
 - 2) Sorunu kendiniz düzeltmeye çalışmayın.
 - 3) İtfaiyeyi arayın.



4) Baloncuklar oluşursa kaçak vardır:

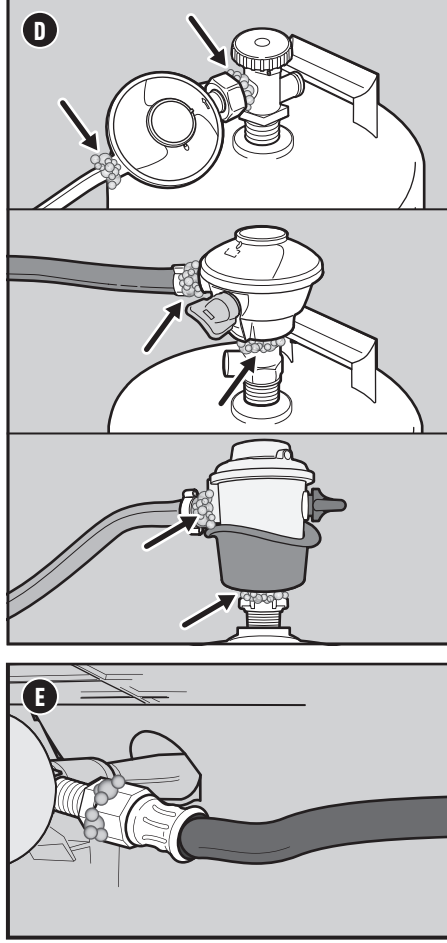
- Kaçak regülatör-tüp bağlantısında veya regülatör hortumu-regülatör bağlantıdaysa **(D)** gaz kaynağını kapatın. BARBEKÜYÜ ÇALIŞTIRMAYIN.
- Kaçak regülatördeyse ya da brülör valfindyse **(E)** gazı kapatın. ASLA REGÜLATÖRÜ SIKMAYA ÇALIŞMAYIN. BARBEKÜYÜ ÇALIŞTIRMAYIN. Web sitemizdeki iletişim bilgilerini kullanarak bölgenizdeki Müşteri Hizmetleri Temsilcisi ile iletişime geçin.

Kaçak varsa web sitemizdeki iletişim bilgilerini kullanarak bölgenizdeki Müşteri Hizmetleri Temsilcisi ile iletişime geçin.

5) Baloncuk oluşmuyorsa kaçak kontrolü tamamlanmıştır:

- Bağlantıları suyla durulayın.

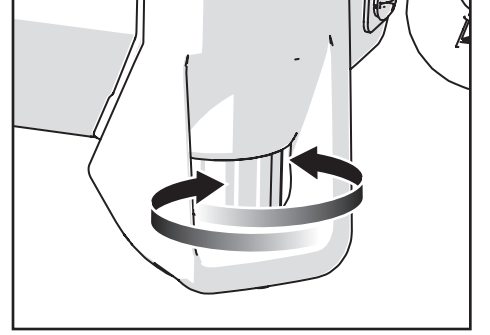
NOT: Sabunlu su dâhil olmak üzere bazı kaçak testi çözümleri biraz paslandırıcı olabileceğinden kaçak kontrolü sonrasında tüm bağlantılar suyla durulanmalıdır.



Barbekü ve/veya Döküm Tava Pişirme Yüzeyinin Dengelenmesi

Bu barbeküyü düzgün ve güvenli bir şekilde kullanmak için çalıştırmadan önce barbekünün düz ve dengeli bir yüzeyde olduğundan emin olmak önemlidir. Yüzeyiniz ve/veya döküm tavanız düz değilse, hizayı düzeltmek için ayakları ayarlayabilirsiniz. Ayakları ayarlamak için barbekünün bir köşesini hafifçe kaldırın ve yükseltmek veya alçaltmak için ayakları sağa veya sola çevirin.

DİKKAT: BARBEKÜ ÇALIŞIRKEN VEYA HALA SICAKKEN BARBEKÜNÜN HIZASINI DÜZELTMEMEYE ÇALIŞMAYIN.



- ⚠ **UYARI:** Başka tipte gaz kaplarının takılmaya çalışılması tehlikeli olabilir.
- ⚠ **ÖNEMLİ:** Gazlı barbekünüzün gaz hortumu tertibatını her beş yılda bir değiştirmenizi öneriyoruz. Bazı ülkelerde gaz hortumunun beş yıldan daha kısa süre içinde değiştirilmesi gerekiyor olabilir. Bu durumda o ülkenin gerekliliklerine uygun hareket edilmelidir. Yedek hortum, regülatör ve valf tertibatları için web sitemizdeki iletişim bilgilerini kullanarak Müşteri Hizmetleri Temsilcisi ile iletişime geçin. weber.com'da oturum açın.
- ⚠ Bu cihaz, bir gaz şebekesi kaynağına bağlanmak veya takılmak için uygun değildir.

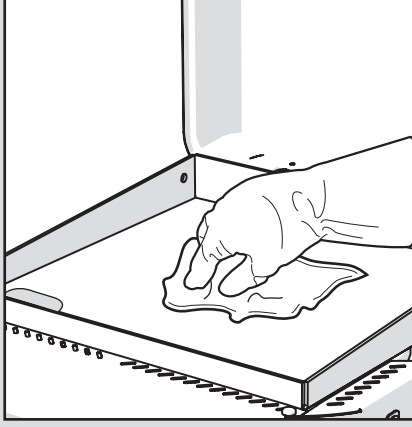


ÇALIŞTIRMA

Pişirmeden Önce

Kullanım ve Bakım

İlk kullanımdan önce: Yeni döküm tavayı yumuşak bir sıvı bulaşık deterjanı ile elde yıkayın. Yumuşak bir bez ya da kâğıt havlu ile iyice kurutun.



Döküm Tavayı Yakma

Barbeküyü Yakmak için Ateşleme Sisteminin Kullanılması

Ateşleme sistemi, çakmak elektrotundan bir kıvılcımla brülörü yakar. Çakmak düğmesine basarak kıvılcım için enerjiyi üretirsiniz. Ateşleyiciden gelen "cıt" sesini duyarsınız. Yüksek ayarda ön ısıtma tamamlandıktan sonra brülör kontrol düğmesini barbekü için istediğiniz ayara getirebilirsiniz.

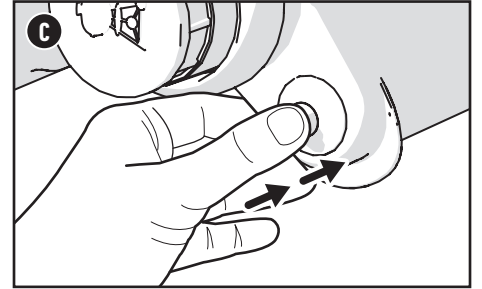
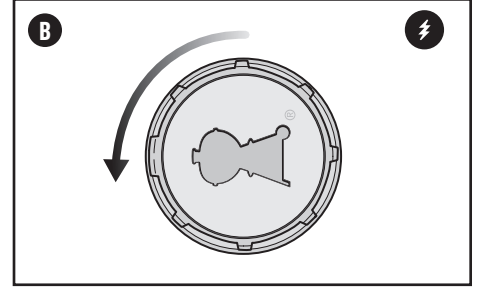
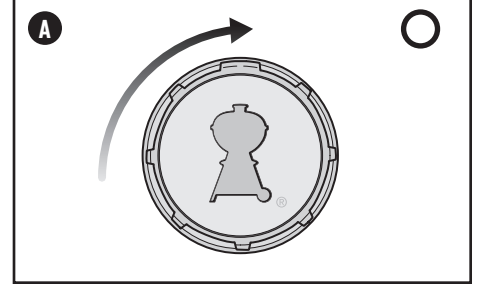
Pişirme kutusunun içinde iki brülör borusu vardır. Barbekünüzü başarılı bir şekilde yakmak için her bir brülörü ayrı ayrı yakmanız gerekir.

- 1) Koruyucu sert kapağı açın.
- 2) Bütün brülör kontrol düğmelerinin off (O) (kapalı) konumunda olduğunu kontrol edin. Düğmeyi bastırarak ve saat yönünde çevirerek kontrol edin (A).
Not: LPG tüpünü açmadan önce bütün brülör kontrol düğmelerinin kapalı (O) konumda olması önemlidir.
- 3) Regülatör/tüp bağlantınıza göre tüp valfini saat yönünün tersine çevirerek veya regülatör kolunu açık konuma getirerek gaz girişini açın.
- 4) Bir brülör kontrol düğmesini itin ve saat yönünün tersine başlat/yüksek (I) konumuna doğru çevirin (B).
- 5) İlk brülör borusu yanana kadar her seferinde tık sesi duyulacak şekilde kırmızı ateşleyici düğmesine birkaç kez basın (C).
- 6) İkinci brülör kontrol düğmesi ile 4-5 arası adımları tekrarlayın (D).
- 7) Pişirme yüzeyi ile çerçeve arasındaki boşluktan bakarak brülörlerin yandığını kontrol edin.
- 8) Brülör yanmazsa kontrol düğmesini kapalı O konuma döndürün ve brülörü tekrar yakmaya çalışmadan önce gazın dağılması için beş dakika bekleyin.

Brülörler ateşleme sistemi kullanılarak yakılmazsa SORUN GİDERME bölümüne bakın. Bu bölümde sorunu tam olarak belirlemek amacıyla barbeküyü kibritle yakmak için talimatlar bulunmaktadır.

Brülörleri Söndürmek İçin

- 1) Brülör kontrol düğmesini bastırın, ardından kapalı O konuma gelene kadar saat yönünde döndürün.



Yalnızca 56 cm'lik Model:

Brülör 1



Brülör 2



Brülör Kontrol Düğmesi Ayarları

KAPALI

BAŞLAT/YÜKSEK

ORTA

DÜŞÜK



⚠ UYARI: Ateşleme sırasında koruyucu sert kapağı açın.

⚠ UYARI: Barbeküyü yakarken ya da pişirme yaparken açık barbekü üzerine eğilmeyin.

⚠ UYARI: Beş saniye içinde tutuşma olmazsa brülör kontrol düğmesini kapalı konuma getirin. Biriken gazın dağılması için beş dakika bekleyin, ardından yakma işlemini tekrarlayın.

⚠ UYARI: Barbeküyü koruyucu sert kapak kapalıyken çalıştırmayın. Koruyucu sert kapak, sadece döküm tavayı korumak için saklama amacıyla kullanılmalıdır.



Her Pişirme Yaptığınızda

Yemekten Yemeğe Bakım

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

Yağ Olup Olmadığını Kontrol Edin

Döküm tavanız, yağı ve yiyecek artıklarını atılabilir bir kaba toplayan bir yağ yönetimi sistemine sahiptir. Yağ ve yiyecek artıkları, yağ tepsisinin içindeki tek kullanımlık damlama tepsisine yönlendirilir. Yağ yangınlarını önlemek için barbekünüzü hareket ettirmeden veya pişirme yapmadan önce bu sistem temizlenmelidir.

1. Barbekünün kapalı ve tamamen soğuk olduğundan emin olun.
2. Fazla yağı veya yiyecek artıklarını bir kazıyıcıyla temizleyin ve döküm tavayı kağıt havluyla silin. Yağ ve yiyecek kalıntılarını düz üst pişirme yüzeyindeki açıklıktan kazıyarak altındaki tek kullanımlık damlama tepsisine atın (A).
3. Gres tepsisini çıkarın (B). Yağ tepsisinin içindeki tek kullanımlık tepsiye aşırı yağ ve yiyecek artığı birikip birikmediğini kontrol edin. Gerekliğinde tek kullanımlık damlama tepsisini atın ve yenisiyle değiştirin.
4. Bütün parçaları yeniden takın.

Hortumu İnceleyin

Döküm tavanın güvenliğini ve düzgün çalışmasını sağlamak için hortumun düzenli olarak incelenmesi gerekir.

1. Döküm tavanın kapalı ve tamamen soğuk olduğundan emin olun.
2. Hortumda herhangi bir çatlama, aşınma veya delinme belirtisi olup olmadığını kontrol edin (C). Hortumun herhangi bir şekilde zarar gördüğünü tespit ederseniz, döküm tavayı kullanmayın. Yedek hortum için WEBER Müşteri Hizmetleri ile iletişime geçin.

Döküm Tavayı Önden Isıtın

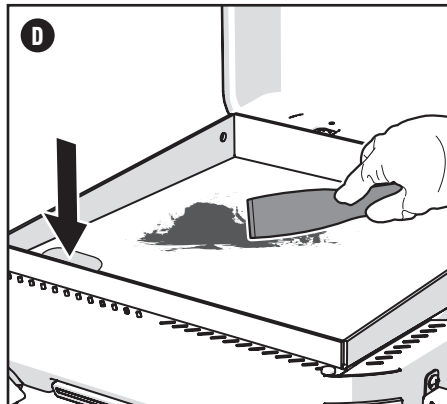
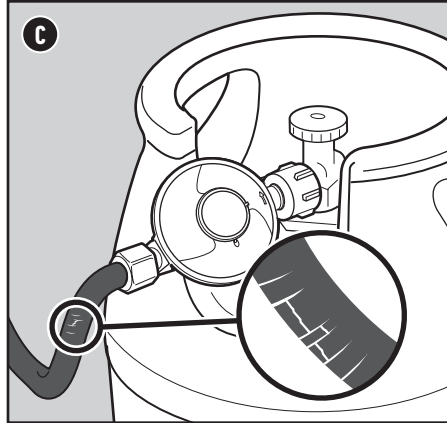
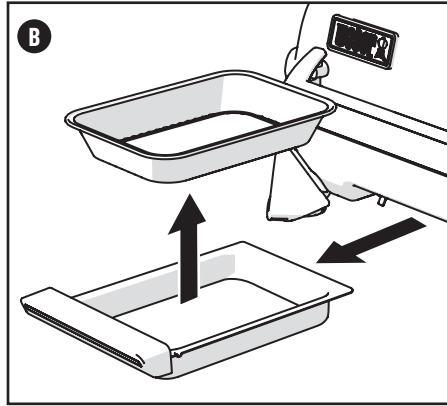
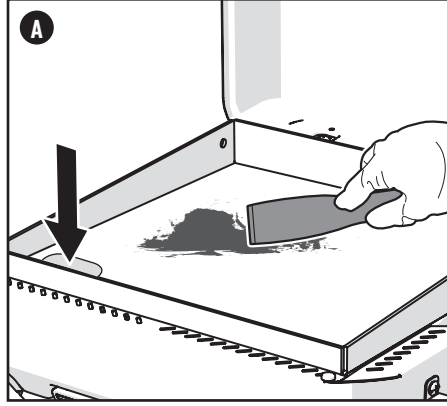
Döküm tavayı önden ısıtmak, başarılı pişirme açısından çok önemlidir. Yiyeceklerin yapışmasını önler ve döküm tavanın yiyeceklerinizi düzgün şekilde pişirmek için yeterince sıcak olmasını sağlar. Ayrıca daha önceden pişirilen bir yemeğin kalıntılarını da yakılarak ortadan kaldırılmasına yardımcı olur.

1. Koruyucu sert kapağı açın.
2. Döküm tavanızı bu kullanım kılavuzundaki ateşleme talimatlarına göre yakın.
3. Hava sıcaklığı ve rüzgâr gibi koşullara bağlı olarak döküm tavayı YÜKSEK ayarında 10 ila 15 dakika önden ısıtın. Ön ısıtmadan sonra brütörleri istediğiniz gibi ayarlayabilirsiniz.

Pişirme Yüzeyini Temizleyin

Gerekliyse önceki kullanımdan kalan yiyecek artıkları ve yağ ön ısıtmadan sonra bir kazıyıcıyla daha kolay temizlenebilir.

1. Ön ısıtmadan sonra pişirme yüzeyini bir kazıyıcıyla kazıyın (D). Artık yağ veya yiyecekleri döküm tava pişirme yüzeyindeki deliğe yönlendirin.



- ⚠ TEHLİKE: Çıkarılabilen yağ tepsisini ya da pişirme kutusunu alüminyum folyoyla kaplamayın.
- ⚠ TEHLİKE: Her kullanımdan önce çıkarılabilen yağ tep-sisinde yağ birikip birikmediğini kontrol edin. Yağın alev almasını önlemek için fazla yağı temizleyin.
- ⚠ UYARI: Damlama tepsisini çıkarırken ve sıcak yağı dökerken dikkatli olun.
- ⚠ UYARI: Barbeküyü çalıştırırken, (EN 407'ye uygun, Temas Isısı düzeyi 2 veya daha yüksek olan) ısıya dayanıklı barbekü eldivenleri kullanın.
- ⚠ UYARI: Deponun etrafındaki havalandırma deliklerini açık tutun ve kalıntıları temizleyin.
- ⚠ UYARI: Elektrik kablolarını ve gaz tedarik hortumunu ısınmış yüzeylerden uzak tutun.
- ⚠ UYARI: Hortumun herhangi bir şekilde hasar aldığını tespit ederseniz barbeküyü kullanmayın. Yalnızca WEBER onaylı yedek hortumla değiştirin.
- ⚠ UYARI: Döküm tavaya yakın yerleştirilen nesneler ısınır.
- ⚠ UYARI: Kağıt havluları doğrudan alevden veya aşırı ısıdan uzak tutun.
- ⚠ UYARI: Barbekü kapalı ve tamamen soğuya kadar döküm tavayı ÇIKARMAYIN.
- ⚠ DİKKAT: Döküm tava yüzeyinin tamamına asla aynı anda çok miktarda soğuk su uygulamayın. Bu, döküm tava-sının eğilmesine neden olabilir.
- ⚠ DİKKAT: Sıcak bir döküm tavaya çok miktarda soğuk veya dondurulmuş yiyecek (veya önemli miktarda su içeren yiyecek) koymak döküm tavanın eğilmesine neden olabilir.
- ⚠ DİKKAT: Pişirme sırasında pişirme yüzeyine soğuk su püskürtmeyin.
- ⚠ DİKKAT: Pişirme sırasında sıcak yağın sıçramaması için yiyeceği çevirirken dikkatli olun.



ÜRÜN BAKIMI

Temizlik ve Bakım

Döküm Tavanın Temizlenmesi

Döküm tava yüzeyi, korunması ve pişirme yüzeyinin yapışmazlığını sürdürmesi için her kullanımdan sonra temizlenmelidir. Düzgün temizlik için aşağıdaki uygulamayı:

1. Barbekü kapatıldıktan ve 5 dakika soğuduktan sonra, bir kazıyıcı veya spatula kullanarak fazla yağı ve yiyecek kalıntılarını kazıyarak döküm tavadaki deliğe sokun.

NOT: İnاتçı, yapışmış yiyecek kalıntıları için kazıma işlemi sırasında az miktarda oda sıcaklığında su kullanılabilir. DÖKÜM TAVAYI TEMİZLERKEN ÇOK MİKTARDA SOĞUK SU KULLANMAYIN.

2. Döküm tavayı, yumuşak bir sıvı bulaşık deterjanıyla elde yıkayın.
3. Durulayıp tamamen kurutun. Birkaç kağıt havlu kullanarak döküm tava yüzeyini silin ve kurulayın, fazla yağı ve yiyecek kalıntılarını döküm tavadaki deliğe yönlendirin.
4. Döküm tava bulaşık makinesinde YIKANAMAZ.
5. Döküm tavayı suya daldırmayın.

Derinlemesine Temizlik için İpuçları

Zaman içinde döküm tavanız üzerinde yiyecek artıkları birikebilir. Bunları temizlemenin etkili bir yolu:

1. Döküm tava üzerindeki yiyecek kalıntılarını mümkün olduğunca temizleyin.
2. Üç ölçü karbonatı bir ölçü suyla karıştırın. Bir macun oluşacaktır.
3. Macunu döküm tavaya bolca sürün. Tam kaplayacak kadar kalın olmalıdır.
4. Karışımı birkaç saat ya da gece boyunca bekletin. Daha fazla karbonat ekleyin ve aşındırıcı olmayan bir naylon fırça ya da süngerle ovun.
5. Durulayın ve kurutun.

NOT: Ekstra inاتçı kirler için temizlemeden hemen önce macunun üzerine sirke döñün. Kabarcıklar oluşmaya başladığında ovmaya başlayın ve durulayın.

Brülörlerin Temizlenmesi

En iyi performans için brülörlerdeki en önemli iki alan portlar (brülörler boyunca bulunan küçük delikler) ve brülörlerin uçlarındaki örümcek/böcek elekleridir. Bu alanları temiz tutmak, güvenli çalışma için önemlidir.

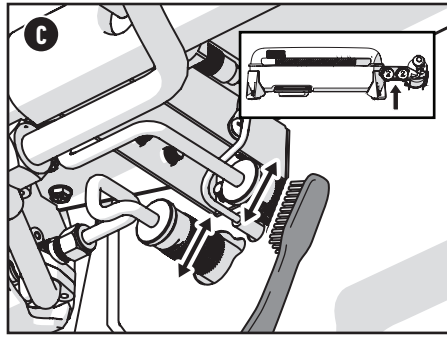
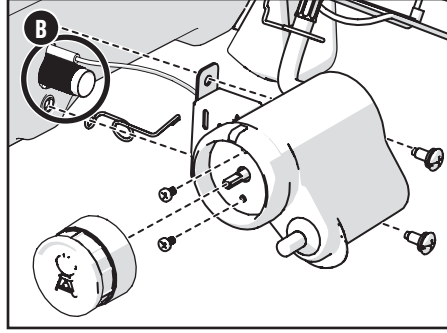
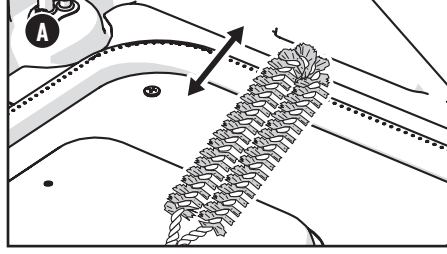
Brülör Portlarının Temizlenmesi

- 1) Barbekü ve LP tüpü kapatıldıktan ve barbecue soğuduktan sonra barbecue eldivenlerini kullanarak döküm tavayı çıkarın ve kenara koyun.
- 2) Brülörlerin dışını temizlemek için temiz bir paslanmaz çelik barbecue fırçasıyla brülör portlarının üstünü fırçalayın (A).

Örümcek Eleklerinin Temizlenmesi

- 1) Brülörlerin, kontrol panelinin alt tarafında, valflerle birleştikleri yerdeki uçlarını bulun. 17 inç (43 cm) modellerde, örümcek eleklerine erişmek için çerçeve braketinin çıkarılması gerekir. Örümcek eleklerine erişmek için aşağıdaki talimatları izleyin (B):
1. Kontrol düğmesini çekerek kontrol tertibatından çıkarın.
2. Kontrol düğmesi çerçevesindeki iki vidayı sökün.
3. Çerçeve braketindeki iki vidayı sökün.
4. Yumuşak kıllı bir fırça ile brülördeki örümcek/böcek eleklerini temizleyin (C).
5. Örümcek elekleri temizlendikten sonra kontrol düğmesi tertibatını işlemleri ters sırayla uygulayarak tekrar monte edin.

NOT: Birleştirmeden önce topraklama kablosunun ve ateşleyici kablosunun kontrol grubuna bağlı olduğundan emin olun.



⚠ **UYARI:** Gaz taşıyan parçalar, gaz yakan parçalar, ateşleme parçaları ve yapısal parçalar üzerinde Weber-Stephen Products LLC Müşteri Hizmetleri Departmanı ile iletişime geçmeden herhangi bir onarım yapmaya çalışmayın.

⚠ **DİKKAT:** Brülör borusunun delikleri, valf orifisleri üzerine düğün bir şekilde yerleştirilmelidir.



Yağ Yönetimi Sisteminin Temizlenmesi

Yağ yönetim sistemi, çıkarılabilen yağ tepsisi ve damlama tepsisinden oluşur. Bu parçalar kolayca çıkarılabilecek, temizlenebilecek ve değiştirilebilecek şekilde tasarlanmıştır ve barbekü yapmaya hazırlandığınız her seferinde gerekli bir adımdır (D). Yağ yönetim sisteminin incelenmesine ilişkin talimatlar bu kılavuzun "Her Pişirme Yaptığınızda" bölümünde bulunabilir.

NOT: Olumsuz hava koşullarında yağ tepsisine ve tek kullanımlık damlama tepsisine su girebilir. Tek kullanımlık damlama tepsisinde su olup olmadığını kontrol edin ve gerekiyorsa damlama tepsisini boşaltın.

Barbekü Çerçevesinin Temizlenmesi

Barbekünün dışı paslanmaz çelik, porselen-emaye ve plastik yüzeyler içerebilir. WEBER, yüzey türüne bağlı olarak aşağıdaki yöntemleri tavsiye etmektedir.

Paslanmaz Çelik Yüzeylerin Temizlenmesi

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

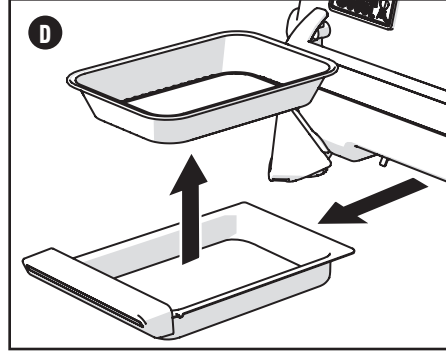
NOT: Paslanmaz çeliği aşındırıcı macunlarla çizme riskine girmeyin. Macunlar temizlemez ya da cilamaz. Üstteki krom oksit film kaplamayı kazıyarak metalin rengini değiştirir.

Boyalı, Porselen-Emaye Yüzeyleri ve Plastik Parçaları Temizleme

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

Özel Ortamlarda Bulunan Barbekülerin Dışını Temizleme

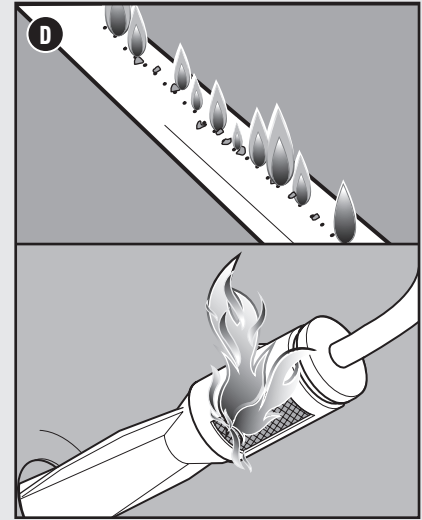
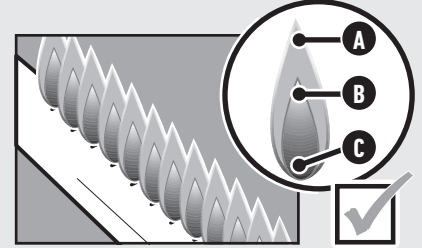
Barbekünüz özellikle zorlu bir ortama maruz kalıyorsa dışını daha sık temizleyebilirsiniz. Asit yağmuru, havuz kimyasalları ve tuzlu su, yüzey paslanmasına neden olabilir. Barbekünüzün dışını ılık sabunlu suyla silin. Daha sonra durulayın ve iyice kurulayın. Ayrıca yüzey paslanmasını önlemek için haftada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



Düzgün Brülör Alevi Şekli

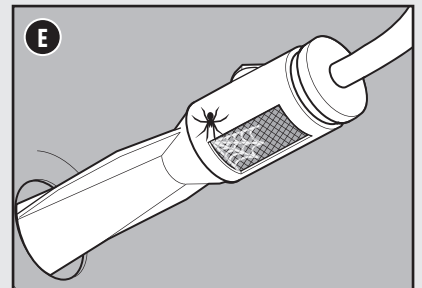
Barbekünüzdeki brülörler, fabrikada doğru hava ve gaz karışımına ayarlanmıştır. Brülör doğru şekilde çalışıyorsa belirli bir alev şekli görürsünüz. Uçlar bazen sarı görünebilir (A), aşağıya doğru açık maviden (B) koyu mavi bir aleve döner (C).

⚠ UYARI: Tıkalı ve kirlili portlar tam gaz akışını kısıtlayarak gaz valflerinin içinde ve etrafında yangına neden olabilir (D) ve barbekünüzde ciddi hasar yaratabilir.



Örümcek Elekları

Brülörlerin yanma havası delikleri (E), örümceklerin ve diğer böceklerin brülörlerin venturi bölümünün içine ağ örmesini ve yuva yapmasını engellemek için paslanmaz çelik eleklarla donatılmıştır. Bu yuvalar normal gaz akışını engelleyebilir ve gazın yanma havası deliklerinden geri akmasına neden olabilir. Bu tür bir tıkanıklığın belirtileri arasında sarı ve titrek görünen brülör alevleri ile birlikte gaz kokusu yer alır. Bu tıkanma, gaz valfinin içinde ve etrafında ateşe neden olarak barbekünüzde ciddi hasara yol açabilir. Örümcek/böcek eleklalarının dışında toz ve kalıntı birikerek brülörlere oksijen akışını engelleyebilir. Örümcek eleklalarını temiz tutun. Ürün Bakımı kısmındaki "Örümcek Eleklalarının Temizlenmesi" bölümüne bakın.



- ⚠ **UYARI:** İyice temizlemeden önce barbekünüzü kapatın ve soğumasını bekleyin.
- ⚠ **UYARI:** Brülörleri temizlerken asla pişirme ızgaralarını temizlemek için kullanılmış bir fırça kullanmayın. Brülör port deliklerine asla sivri uçlu nesneler sokmayın.
- ⚠ **DİKKAT:** Barbekünüzü temizlemek için şunlardan hiçbirini kullanmayın: aşındırıcı paslanmaz çelik cilaları veya boyaları, asit içeren temizleyiciler, beyaz ispirto veya ksilen, fırın temizleyici, aşındırıcı temizleyiciler (mutfak temizleyicileri) veya aşındırıcı temizleme süngerleri.



SORUN GİDERME

BARBEKÜ YANMIYOR

BELİRTİ

•Bu Kullanım Kılavuzu'nun "Çalıştırma" bölümündeki ateşleme talimatları yerine getirince brülör yanmıyor.

NEDEN

Gaz akışıyla ilgili bir sorun vardır.

ÇÖZÜM

Barbekü yanmıyorsa, ilk adım brülörlere gaz akışı olup olmadığını belirlemektir. Bunu kontrol etmek için aşağıdaki "Ana Brülörlere Gaz Akışı Olup Olmadığını Uzun Bir Çakmak ya da Uzun Bir Kibritle Belirleme" bölümünde verilen talimatları uygulayın. **Kibritle yakmayı BAŞARAMAZSANIZ**, LPG tankının bağlantısını kesme ve yeniden bağlama talimatlarını uygulayın.

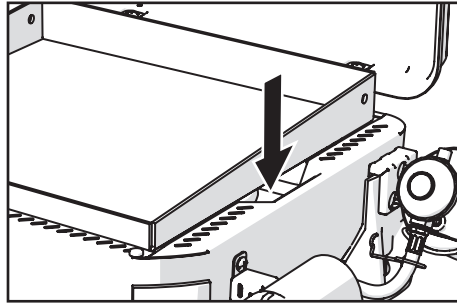
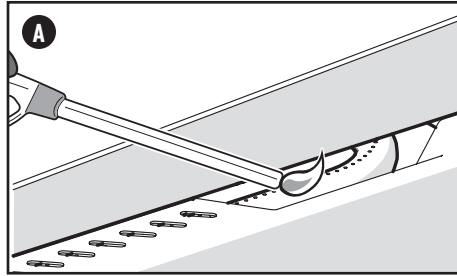
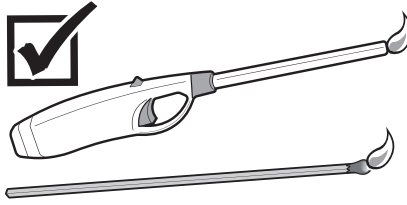
Ateşleme sistemiyle ilgili bir sorun vardır.

Barbekü yanmıyorsa, ilk adım brülörlere gaz akışı olup olmadığını belirlemektir. Bunu kontrol etmek için aşağıdaki "Ana Brülörlere Gaz Akışı Olup Olmadığını Uzun Bir Çakmak ya da Uzun Bir Kibritle Belirleme" bölümünde verilen talimatları uygulayın. **Kibritle yakmayı BAŞARIRSANIZ**, Ateşleme Sisteminin kablo bağlantılarını kontrol edin.

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

Kibrit tutucu sadece belirli modellerde mevcuttur.

- 1) Koruyucu sert kapağı açın.
- 2) Brülör kontrol düğmesinin kapalı **O** konumunda olduğunu kontrol edin. Düğmeye bastırarak ve saat yönünde çevirerek kontrol edin. *Not: LPG tüpünü açmadan önce bütün brülör kontrol düğmelerinin kapalı (**O**) konumda olması önemlidir.*
- 3) Regülatör gaz kontrol valfini saat yönünün tersine döndürerek gaz beslemesini açık duruma getirin.
- 4) Yanan uzun bir çakmağı veya kibriti döküm tavanın yan tarafındaki yuvaya sokun (**A**).
- 5) Uzun çakmağı ya da kibriti tutarken brülör kontrol düğmesini bastırıp saat yönünün tersine döndürerek başlat/yüksek **H** konumuna getirin.
- 6) Döküm tavanın yanlarındaki yuvadan bakarak brülörün yandığını kontrol edin.
- 7) Brülör 5 saniye içinde yanmazsa, brülör kontrol düğmesini kapalı **O** konuma çevirin ve brülörü tekrar yakmaya çalışmadan önce gazın dağılması için beş dakika bekleyin.



YEDEK PARÇALAR

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



Brülör Valfi Orifis Ebatları ve Tüketim Bilgisi

BRÜLÖR VALFİ ORİFİS EBATLARI			
Ülke	Gaz Kategorisi	56 cm Modeller	
Çek Cumhuriyeti, Çin, Danimarka, Estonya, Finlandiya, Güney Afrika, Hindistan, Hollanda, Hong Kong, İsrail, İsveç, İzlanda, Japonya, Kıbrıs, Kore, Letonya, Litvanya, Macaristan, Malta, Norveç, Romanya, Rusya, Singapur, Slovakya, Slovenya, Türkiye	I _{3B/P} (30 mbar ya da 2,8 kPa)	Brülör 1	0,88 mm
		Brülör 2	0,68 mm
Belçika, Büyük Britanya, Fransa, İrlanda, İspanya, İsviçre, İtalya, Lüksemburg, Portekiz, Yunanistan	I _{3s} (28-30/37 mbar)	Brülör 1	0,84 mm
		Brülör 2	0,65 mm
Polonya	I _{3B/P} (37 mbar)	Brülör 1	0,84 mm
		Brülör 2	0,65 mm
Almanya, Avusturya	I _{3B/P} (50 mbar)	Brülör 1	0,77 mm
		Brülör 2	0,60 mm

TÜKETİM VERİLERİ	
Gaz Kategorisi	56 cm Modeller
I _{3B/P} (30 mbar ya da 2,8 kPa)	4,7 kW Propan 5,3 kW Bütan 330 g/s Propan 379 g/s Bütan
I _{3s} (28-30/37 mbar)	4,7 kW Propan 4,7 kW Bütan 330 g/s Propan 330 g/s Bütan
I _{3B/P} (37 mbar)	4,7 kW Propan 5,3 kW Bütan 330 g/s Propan 379 g/s Bütan
I _{3B/P} (50 mbar)	4,7 kW Propan 5,3 kW Bütan 330 g/s Propan 379 g/s Bütan



Weber-Stephen Products LLC, belirtilen ekipman türünün geçerli tüm direktiflere uygun olduğunu beyan eder. AB uygunluk beyanının tam metni, bu internet adresinde mevcuttur:

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

AUSTRIA

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

BELGIUM

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

CHILE

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

CZECH REPUBLIC

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

DENMARK

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

FRANCE

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

GERMANY

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

ICELAND

Jarn & Gler Wholesale EHF
+354 58 58 900

INDIA

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

ITALY

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

NETHERLANDS

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

POLAND

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

RUSSIA

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

SOUTH AFRICA

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

SPAIN

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

MÜŞTERİ HİZMETLERİNİ ARAYIN

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

SWITZERLAND

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

UNITED ARAB EMIRATES

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

UNITED KINGDOM

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

USA

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

For Republic of Ireland, please contact:
Weber-Stephen Products (U.K.) Limited.

For other Eastern European countries, such as ROMANIA, SLOVENIA, CROATIA or GREECE, please contact:
Weber-Stephen Deutschland GmbH.

For Baltic states, please contact:
Weber-Stephen Nordic ApS.

weber.com

SORUNLAR MI VAR? SORULARINIZ MI VAR? Ürünü Mağazaya Geri Götmeyin.

Yardımcı Olabiliriz.

Barbekünüzün birleştirilmesi, kullanılması ya da bakımıyla ilgili sorularınız ya da yedek parçalara ihtiyacınız varsa lütfen Weber Müşteri Hizmetleri ile görüşün. Seri numarası ve model numarası, Kullanım Kılavuzunun kapağında bulunmaktadır ve tüm servis aramalarında belirtilmesi gerekmektedir.