



SLATE™

GPD76 / GPSB76

76 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.

Önemli Güvenlik Bilgileri

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

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

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

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

YALNIZCA AÇIK HAVADA KULLANIN.

CİHAZI (BARBEKÜYÜ) KULLANMADAN ÖNCE TALİMATLARI OKUYUN.

MONTAJI YAPANA UYARI: Bu talimatlar ürün sahibinde kalmalıdır.

ÜRÜN SAHİBİNE UYARI: Bu talimatları ilerde başvurmak üzere saklayın.

⚠ TEHLİKE

Gaz kokusu alırsanız:

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

⚠ UYARI

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

Kurulum ve Montaj

- ⚠ **TEHLİKE:** Bu barbekü, karavan veya teknelere monte edilecek şekilde tasarlanmamıştır.
- ⚠ **UYARI:** Bütün parçalar yerine takılmadan ve barbekü montaj talimatlarına uygun şekilde monte edilmeden bu barbeküyü kullanmayın.
- ⚠ **UYARI:** Bu model barbeküyü 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 herhangi bir parça, kullanıci 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 dahildir 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 kullanılmıyken 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.
- ⚠ **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.
- ⚠ **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.
- 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.



BU BARBEKÜNÜN ÖZELLİKLERİ

Kullanıcıya yönelik bilgilerin tamamına erişmek için QR kodunu taratın ve seri numara-

nızı 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.

8656184_010925 TR



GARANTİ

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 ödmeden sunduğu Gönüllü Garantidir. Düşük olasılıkla WEBER ürününüzde bir arıza ya da hata olması durumunda ürününüzü tamir ettirmek için ihtiyaç duyacağınızı 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 yükümlülükleri uymamaktan bağımsız olduğunu kanıtlamayıp süreci, yalnızca Ürün Sahibi tüm montaj talimatlarına, kullanım talimatlarına ve ekteki Kullanım Kılavuzu'nda belirtilen önleyici bakımlara uyarak WEBER ürününün bakımını makul şekilde yaptığında geçerlidir. Kıyı kesiminde yaşıyorsanız ya da ürününüzü bir havuza yakın tutuyorsanız bakım 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, ihmâl, 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 delinme/yanarak delinme (solma ve renk atma hariç 2 yıl boyalı)

Sert kapak tertibatı:

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

Paslanmaz çelik brülör boruları:

5 yıl, paslanarak delinme/yanarak delinme

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 AÇIĞÇA 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 TÜRKİYE TELAFİ HİÇBİR ZAMAN SATILAN WEBER ÜRÜNÜNÜN SATIN ALMA FİYATINDAN DAHA FAZLA OLAMAZ.

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 hâldedir. Tüpten basınç bırakıldıkça, sıvı hemen buharlaşır ve gaza dönüşür.

LPG Tüpleri Güvenli Kullanma Tavsiyeleri

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

LPG Tüp Gereklilikleri

- 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 Gereklilikleri

- 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 Tüpünün Montajı ve Kaçak Kontrolü

Regülatörü Tüpe Bağlayın

- 1) Bütün brülör kontrol düğmelerinin off (kapalı) konumda 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 Oturarak Bağlama (C)

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

Bileziği Kaydırarak Bağlama (D)

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

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

LPG Tüpünün Yerleştirilmesi

Tüpün boyutu ve şekli, tüpün tüp askısına mı zemine mi yerleştirileceğini belirler.

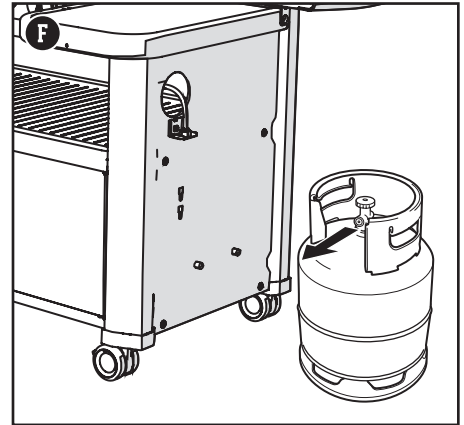
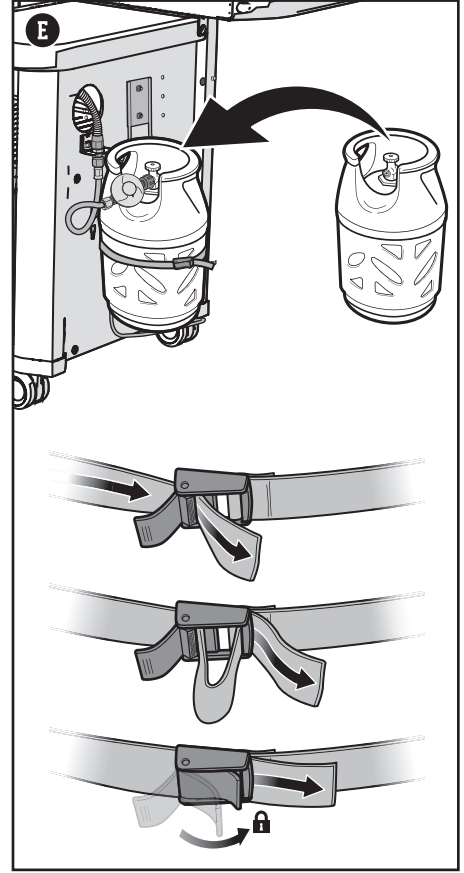
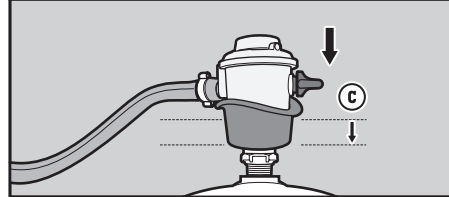
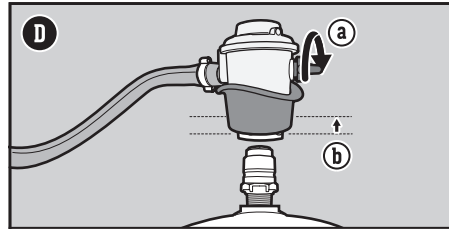
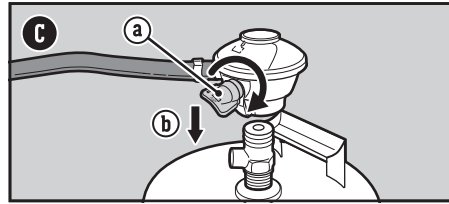
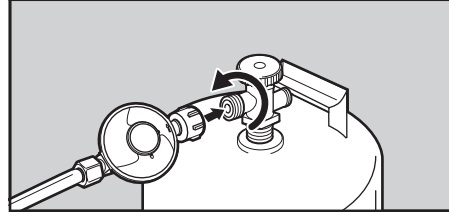
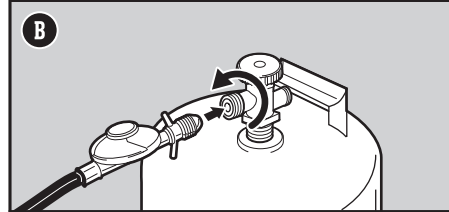
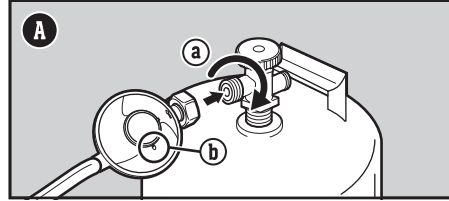
- 1) LPG tüpünüzün tipini belirleyin ve ilgili yerleştirme talimatlarına uyun.

Askıya Yerleştirme (E)

Valf deliği barbekünün önüne bakacak şekilde tüpü çevirin. Tüpü kaldırın ve askıya yerleştirin. Tüpü sıkıca kavrayacak şekilde kemeri ayarlayın.

Zemine Yerleştirme (F)

Tüpü taban kabininin dışına, barbekünün sağ tarafına yere koyun. Valf deliği barbekünün önüne bakacak şekilde tüpü çevirin.



- ⚠ **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.



BAŞLANGIÇ

Kaçak Kontrolü Nedir?

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

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

Gaz Kaçaklarının Kontrol Edilmesi

- 1) Bağlantı parçalarını bir sprey şişesi, fırça ya da bez kullanarak sabunlu suyla ıslatın. %20 sıvı sabunu %80 suyla karıştırarak kendi sabunlu su çözeltinizi hazırlayabilir ya da hırdavatçıların tesisat bölümünde bulunan kaçak kontrol çözümlerinden satın alabilirsiniz.
- 2) Regülatörünüzün türünü belirleyin. Tüp valfini saat yönünün tersine çevirerek (G) veya regülatör kolunu açık konuma getirerek (H) gaz girişini açın.
- 3) Baloncuklar oluşursa kaçak vardır:
 - a) Kaçak regülatör-tüp bağlantısında veya regülatör hortumu-regülatör bağlantısında (I) gaz kaynağını kapatın. BARBEKÜYÜ ÇALIŞTIRMAYIN.
 - b) Kaçak, şekil (J)'de belirtilen bağlantı parçalarından herhangi birindeyse bağlantıyı bir anahtarla yeniden sıkın ve sabunlu su solüsyonuyla kaçak olup olmadığını tekrar kontrol edin. Kaçak devam ederse gazı kapatın. BARBEKÜYÜ ÇALIŞTIRMAYIN.
 - c) Kaçak, şekil (K)'de belirtilen herhangi bir bağlantı parçasındaysa gazı kapatın. BARBEKÜYÜ ÇALIŞTIRMAYIN.
- 4) Baloncuk oluşmuyorsa kaçak kontrolü tamamlanmıştır:
 - a) Gaz beslemesini kapatın ve bağlantıları suyla durulayın.

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

Ek Kaçak Kontrolü Önlemleri

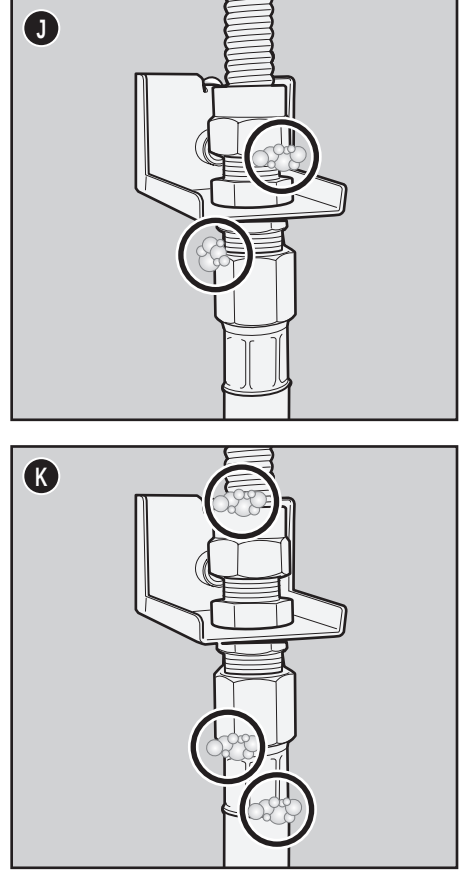
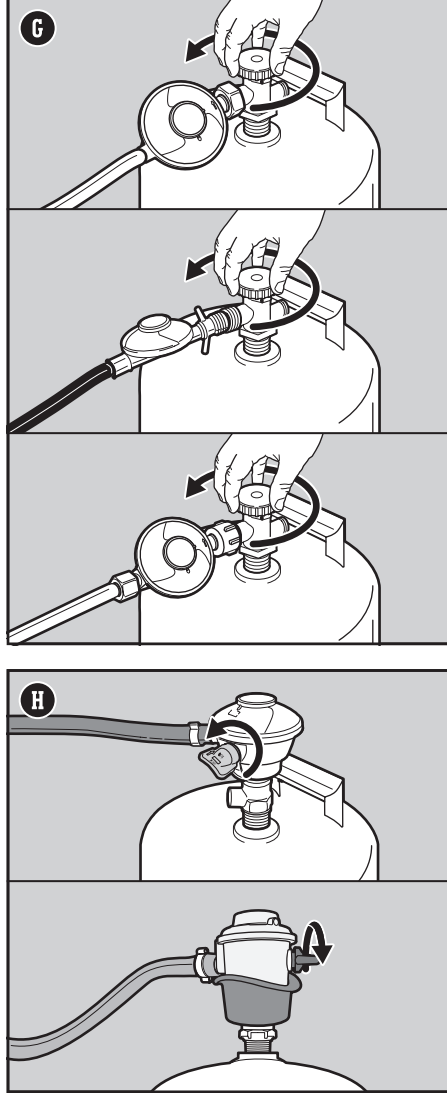
Tüp her doldurulduğunda ve tekrar takıldığında aşağıdaki bağlantı parçaları gaz kaçağına karşı test edilmelidir:

- Regülatör ve regülatörün tüpe bağlandığı yer (I).

"Gaz Kaçaklarının Kontrol Edilmesi" talimatlarını uygulayın.

Regülatörü Tüpten ayırın

- 1) LPG tüpü valfinin ya da regülatör kolunun tamamen kapalı olduğunu teyit edin.
- 2) Regülatörü çıkarın.



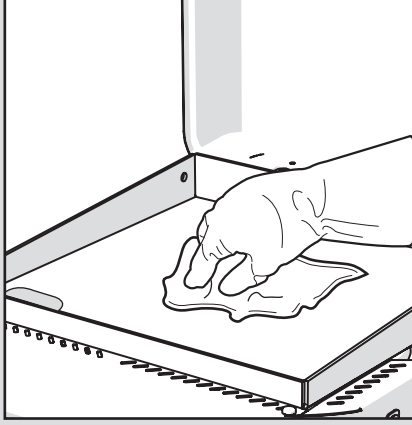
- ⚠ TEHLİKE: Gaz kaçağı olup olmadığını kontrol etmek için alev kullanmayın. Kaçak kontrolü yaparken etrafta kıvılcım ya da açık alev olmadığından emin olun.
- ⚠ TEHLİKE: Sızan gaz yangına veya patlamaya neden olabilir.
- ⚠ TEHLİKE: Gaz kaçağı varsa barbeküyü çalıştırmayın.
- ⚠ TEHLİKE: LPG tüpünden gaz kaçağını görür, koku alırsanız ya da gazın tısladığını duyarsanız:
 1. LPG tüpünden uzaklaşın.
 2. Sorunu kendiniz düzeltmeye çalışmayın.
 3. İtfaiyeyi arayın.
- ⚠ TEHLİKE: Regülatörü çıkarmadan önce her zaman tüp valfini kapatın. Barbekü kullanımdayken gaz regülatörünü ve hortum tertibatını ya da herhangi bir gaz bağlantısını ayırmaya çalışmayın.
- ⚠ TEHLİKE: Yedek LPG tüpünü bu barbekünün altında ya da yakınlarında saklamayın. Asla tüpü %80'den fazla doldurmayın. Bu talimatlara tam olarak uyulmaması, yangına neden olarak ölüm veya yaralanma ile sonuçlanabilir.



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.



Barbeküyü Yakma

Barbeküyü Yakmak için Hızlı Ateşleme Sisteminin Kullanılması

Her hızlı kontrol düğmesi ateşleyicisi, ateşleyici elektrodundan brülör ateşleme borusuna giden bir kıvılcım oluşturur. Kontrol düğmesini iterek ve başlat/yüksek konumuna getirerek kıvılcım için gerekli enerjiyi üretmiş olursunuz. Her bir kontrol düğmesi ayrı bir brülörü çalıştırır ve her bir brülör bağımsız olarak yanar. Brülörleri soldan başlayıp sağa doğru yakın. Ön ısıtma için bütün brülörler yakılmalıdır ancak barbecue yaparken bütün brülörlerin yanmasına gerek yoktur.

1) Korumucu sert kapağı açın (A).

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

2) Bütün brülör kontrol düğmelerinin off (O) (kapalı) konumda olduğunu kontrol edin. Düğmeleri bastırarak ve saat yönünde çevirerek kontrol edin (B).

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) En soldaki brülörle başlayın. Brülör kontrol düğmesini içeri itin (C) ve geçme sesini duyana kadar saat yönünün tersine başlat/yüksek (D) konumuna çevirin (D). Geçme sesini duyduktan sonra kontrol düğmesini iki saniye basılı tutun. Bu işlem ateşleyicide kıvılcım oluşturacak ve brülörü yakacaktır.

5) Pişirme yüzeyi ile kontrol paneli arasındaki boşluktan bakarak brülörün yandığını kontrol edin.

6) Brülör yanmıyorsa, brülör kontrol düğmesini kapalı O konuma çevirin ve yakma işlemini ikinci kez tekrarlayın. Eğer brülör yanmazsa, brülör kontrol düğmesini KAPALI konuma getirin ve tekrar denemeden veya kibritle yakmaya çalışmadan önce gazın dağılması için beş dakika bekleyin.

7) Brülör yanarsa, kalan brülörlerde 4 ila 6 arası adımları tekrar edin.

Brülörler elektronik ateşleme kullanılarak tutuşmazsa Kullanım Kılavuzu'nun SORUN GİDERME bölümüne bakın. Bu bölümde sorunu tam olarak belirlemek amacıyla barbecueyi kibritle yakmak için talimatlar bulunmaktadır.

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. Korumucu sert kapağı açın.

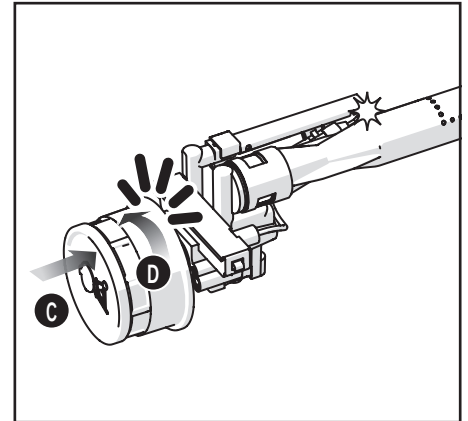
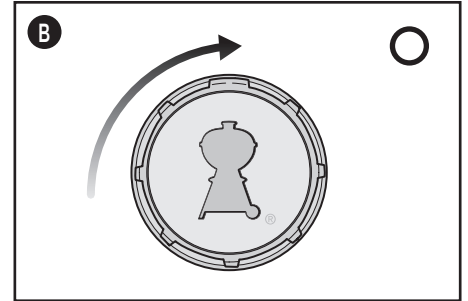
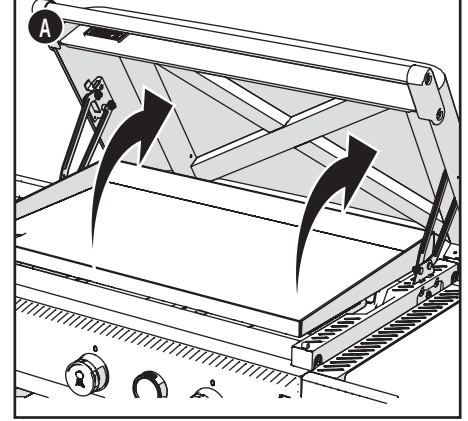
2. Döküm tavanızı bu kullanım kılavuzundaki ateşleme talimatlarına göre yakın.

3. Döküm tavayı 10 dakika önden ısıtın. WEBER, döküm tavanın pişirmek istediğiniz sıcaklığa kadar ön ısıtılmasını önerir (yani pankek pişiriyorsanız, DÜŞÜK ayarda ön ısıtma yapın). Smash burger pişiriyorsanız, YÜKSEK ayarda ön ısıtın).

Brülörleri Söndürmek İçin

1) Her bir brülör kontrol düğmesini itin, sonra saat yönünde kapalı O konuma getirene kadar çevirin.

2) LPG tüpünden gaz girişini kapatın.



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

⚠ UYARI: Ateşleme sırasında koruyucu sert kapağı açın. Barbekünün brülörlerini yakmadan önce koruyucu sert kapağın açılmaması veya barbecue yanmazsa gazın dağılması için beş dakika beklenmemesi, ciddi bedensel yaralanmaya veya ölüme neden olabilecek patlayıcı alevlenmeye neden olabilir.

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

⚠ UYARI: Her bir brülör, hızlı ateşleme kullanılarak tek tek yakılmalıdır.

⚠ UYARI: İlk brülörü yakma girişiminde dört saniye içinde tutuşma olmazsa, brülör kontrol düğmesini kapalı konuma getirin ve yakma işlemlerini ikinci kez tekrarlayın. Eğer brülör yanmazsa, brülör kontrol düğmesini KAPALI konuma getirin ve tekrar denemeden veya kibritle yakmaya çalışmadan önce gazın dağılması için beş dakika bekleyin.

Brülör Kontrol Düğmesi Ayarları

KAPALI

BAŞLAT/YÜKSEK

ORTA

DÜŞÜK





ÇALIŞTIRMA

Yan Pişiricinin Yakılması

Bu özellik yalnızca belirli modellerde mevcuttur.

Yan Pişiriciyi Yakmak için Ateşleyici Düğmesini Kullanın

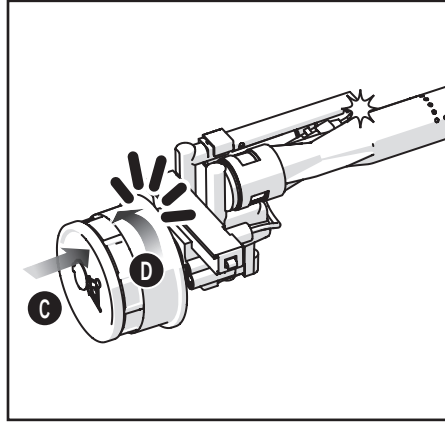
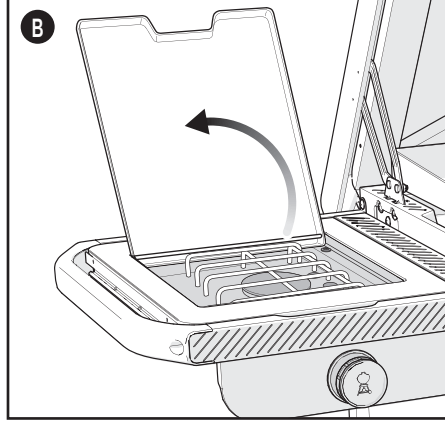
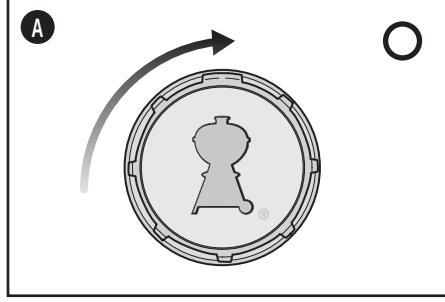
Barbekünüzdeki ana brülörlerden biri ya da daha fazlası zaten yanıyor ve yan pişiriciyi ateşlemek istiyorsanız, 3. adıma geçin. Ana brülörlerden hiçbiri yanmıyorsa ve yalnızca yan pişiriciyi kullanıyorsanız 1. adımla başlayın.

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

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

Yan Pişiriciyi Söndürmek İçin

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



- ⚠ UYARI: Ateşleme sırasında yan pişirici kapağını açın.
- ⚠ UYARI: Barbeküyü yakarken ya da pişirme yaparken yan pişiricinin üzerine eğilmeyin.
- ⚠ UYARI: Yan pişiriciyi yakma girişiminde dört saniye içinde tutuşma olmazsa, brülör kontrol düğmesini kapalı konuma getirin. Biriken gazın dağılması için beş dakika bekleyin, ardından yakma işlemini tekrarlayın.



Dijital Sıcaklık Ekranı

Bu özellik yalnızca belirli modellerde mevcuttur.

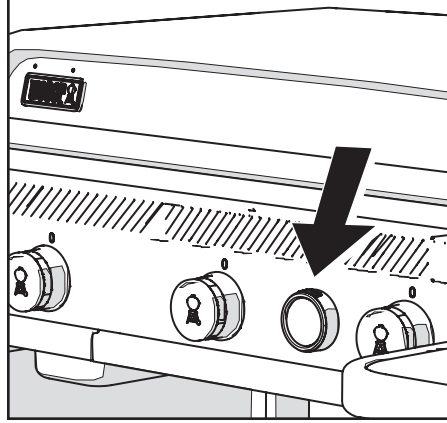
Dijital sıcaklık ekranı, döküm tavanın yüzey sıcaklığını kolayca kontrol etmenizi sağlar. Barbekü kullanımdayken, lütfen aşağıdaki dijital sıcaklık ekranını kullanma talimatlarını uygulayın:

Ekranın AÇIK duruma getirilmesi

- 1) Ekranı açmak için sol üst tarafta bulunan güç düğmesine 2 saniye basılı tutun.

NOT: Barbekü her zaman en az 10 dakika ön ısıtılmalıdır. Barbekü kapalıyken ekran açılırsa, döküm tava sıcaklığı ekrana kaydedilirken ekranın ışıkları ilk 4 dakika boyunca başlatma işlemleri döngüsünde yanar. Ekran barbekü yandıktan sonra açılırsa, ekran otomatik olarak döküm tava sıcaklığını gösterir.

- 2) Fahrenheit (Fo) ve Santigrat (Co) arasında geçiş yapmak için ekran ünitesindeki sağ üst düğmeye basarak değiştirin.



Parlaklık

Açıldığında, ekran 15 dakika boyunca %100 parlaklıkta kalır. Ardından pil ömrünü korumak için hafifçe kararır. Ekranı tekrar %100 parlaklığa getirmek için sol üst tarafta bulunan güç düğmesine dokununuz. Bunu yaptığınızda ekran ünitesi 2 dakika boyunca %100 parlaklıkta çalışacaktır.

Piller

2 AA pili değiştirme zamanı geldiğinde, ekranın altında düşük pil simgesi görünür. Yalnızca alkalin pil kullanın. Yeni ve eski pilleri ya da farklı pil türlerini (standart, alkalin ya da şarj edilebilir) bir arada kullanmayın.



Ekranın KAPALI duruma getirilmesi

- 1) Manuel olarak kapatmak için sol üst tarafta bulunan açma düğmesine 2 saniye basılı tutun.

NOT: 4 dakika boyunca ısı algılanmadığında veya barbekü tamamen soğuduğunda ekran otomatik olarak kapanır.

Hata Kodu: E-8: Çıkış bir termokupl varsa ekranda "E-8" gösterilir. Yardım için lütfen WEBER Müşteri Hizmetleri ile iletişime geçin.

- ⚠ **TEHLİKE:** Çıkarılabilen yağ tepsisini ya da pişirme kutusunu alüminyum folyoyla kaplamayın.
- ⚠ **TEHLİKE:** Her kullanımdan önce çıkarılabilen yağ tepsisinde yağ birikip birikmediğini kontrol edin. Yağın alev almasını önlemek için fazla yağı temizleyin.
- ⚠ **UYARI:** Damla 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 soğuyana kadar döküm tavayı ÇIKARMAYIN.
- ⚠ **DİKKAT:** Döküm tava yüzeyinin tamamına asla aynı anda çok miktarda soğuk su uygulamayın. Bu, döküm tavaının 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 ve Bakımı

Döküm tava yüzeyi, korunması ve pişirme yüzeyinin yapışmazlığını sürdürmesi için her kullanımdan sonra temizlenmelidir. Doğru temizlik için aşağıdaki adımları uygulayın:

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

NOT: İnatçı, 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 inatçı kirler için temizlemeden hemen önce macunun üzerine sirke döün. 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

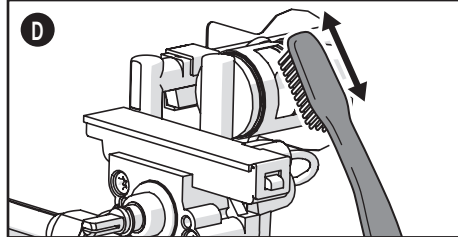
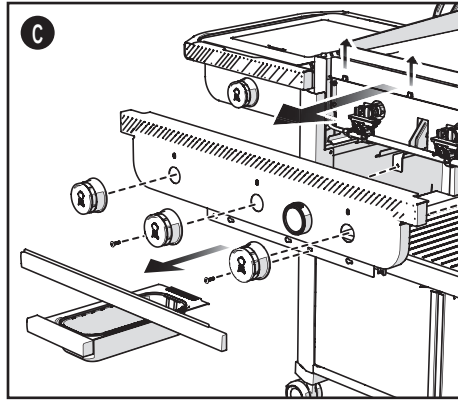
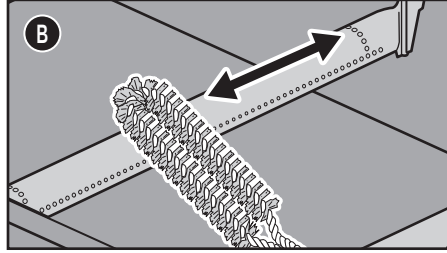
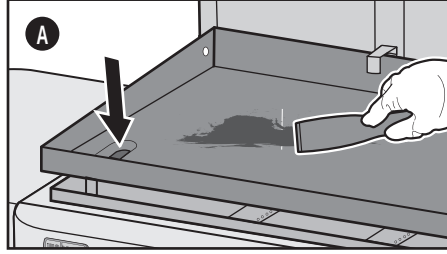
- 1) Barbekü ve LPG tüpü kapatıldıktan ve barbecue soğuduktan sonra barbecue eldivenleri kullanarak döküm tavayı çıkarın ve kenara koyun.
- 2) Brülörlerin dışını temizlemek için temiz bir paslanmaz çelik barbecue fırçasıyla brülör portlarının üstünü fırçalayın (B).

Örümcek Eleklerinin Temizlenmesi

Örümcek/böcek eleklerine erişmek için kontrol panelinin sökülmesi gerekir (C). Kontrol panelini çıkarmak için aşağıdaki adımları izleyin:

- 1) Çıkarılabilen yağ tepsisini çıkarın ve kenara koyun.
- 2) Kontrol düğmelerini çıkarın ve bir kenara koyun.
- 3) Kırmızı kontrol paneli çerçevesini sola doğru kaydırarak ve kontrol panelinin altından çekerek çıkarın.
- 4) Kontrol panelini barbecue çerçevesine tutturun 2 vidayı sökün ve kenara koyun.
- 5) Kontrol panelini askı tırnaklarından yukarı doğru çekerek çıkarın ve kenara koyun.
- 6) Yumuşak kıllı bir fırça ile brülör borularının her iki tarafındaki örümcek/böcek eleklerini temizleyin (D).
- 7) Bütün parçaları yeniden takın.

NOT: Tekrar takmadan önce dijital termometre kablolarının bağlı olduğundan emin olun. (Yalnızca belirli modellerde mevcuttur).

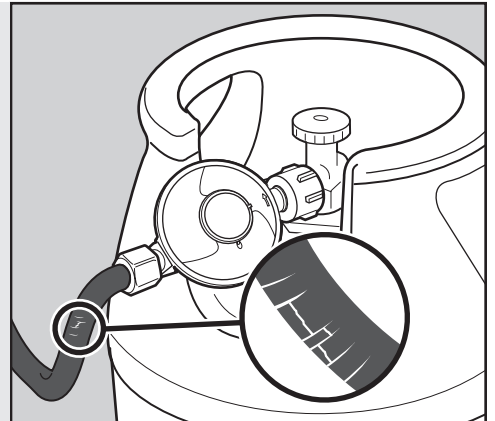


Hortumu İnceleyin

Hortumun düzenli olarak incelenmesi gerekmektedir.

- 1) Barbekünün kapalı ve soğuk olduğundan emin olun.
- 2) Hortumda herhangi bir çatlama, aşınma veya delinme belirtisi olup olmadığını kontrol edin (A). Hortumun herhangi bir şekilde hasar aldığını tespit ederseniz barbecueyi kullanmayın.

⚠ **UYARI:** Hortumun herhangi bir şekilde hasar aldığını tespit ederseniz barbecueyi kullanmayın. Yalnızca WEBER onaylı yedek hortumla değiştirin.





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 temizleyici veya 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 kağıt 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 temizleyicisi uygulayabilirsiniz.

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 pişirme yapmadan önce bu sistem temizlenmelidir.

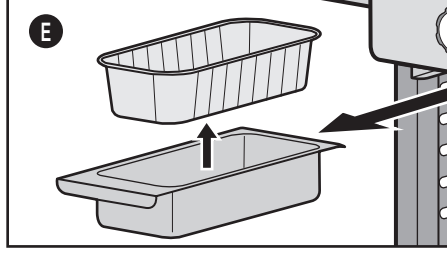
1. Barbekünün kapalı ve tamamen soğuk olduğundan emin olun.
2. Fazla yağı veya yiyecek artıklarını bir kazıyıcıyla temizleyin ve döküm tavayı kağıt havluyla silin. Yağ ve yiyecek kalıntıları düz üst pişirme yüzeyindeki açıklıktan kazıyarak altındaki tek kullanımlık damlama tepsisine atın.
3. Yağ tepsisini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

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.

Pişirme Yüzeyini Temizleyin

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

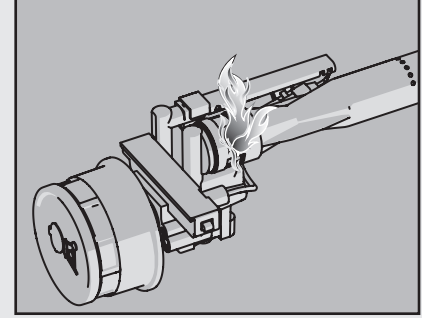
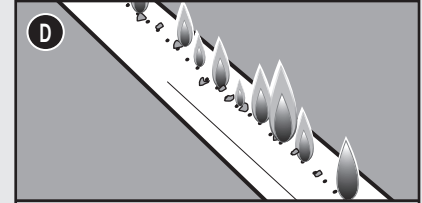
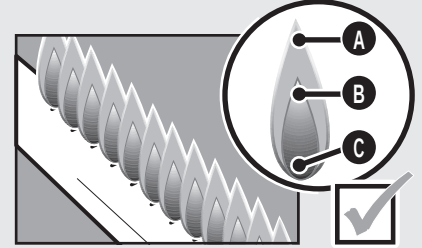
1. Ön ısıtmadan sonra pişirme yüzeyini bir kazıyıcıyla kazıyın. Artık yağ veya yiyecekleri döküm tava pişirme yüzeyindeki deliğe yönlendirin.



Düzgün Brülör Alevi Şekli

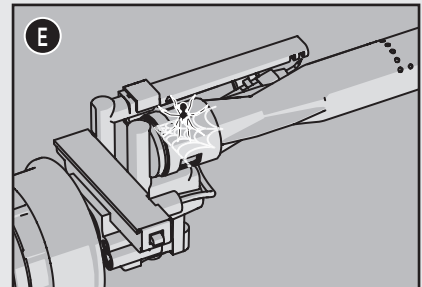
Barbekünüzdeki brülörler, fabrikada doğru hava ve gaz karışımına ayarlanmıştır. Brülör doğru şekilde çalışıyorsa belirli bir alev şekli görürsünüz. Uçlar bazen sarı görünebilir (A), aşağıya doğru açık maviden (B) koyu mavi bir aleve döner (C).

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



Örümcek Elekleri

Brülörlerin yanma havası delikleri (E), örümceklerin ve diğer böceklerin brülörlerin venturi bölümünün içine ağ örmesini ve yuva yapmasını engellemek için paslanmaz çelik eleklerle 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 eleklerinin dışında toz ve kalıntı birikerek brülörlere oksijen akışını engelleyebilir. Örümcek eleklerini temiz tutun. Ürün Bakımı kısmındaki "Örümcek Eleklerinin 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.

- ⚠ 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 düzgün bir şekilde yerleştirilmelidir.



SORUN GİDERME

ANA BRÜLÖR(LER) veya YAN PİŞİRİCİ YANMIYOR

BELİRTİ

- Bu Kullanım Kılavuzunun “Çalıştırma” bölümündeki ateşleme talimatlarını yerine getirince ana brülörler veya yan pişirici yanmıyor.

NEDEN

Gaz akışıyla ilgili bir sorun vardır.

Elektronik ateşleme sisteminde bir sorun var.

ÇÖZÜM

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

Brülörü yakmayı BAŞARAMAZSANIZ, LPG tüpünün bağlantısını kesme ve tüpü yeniden bağlama talimatlarını uygulayın.

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

Brülörü yakmayı BAŞARDIYSANIZ ateşleme sisteminin kontrol edilmesi için müşteri hizmetleri ile iletişime geçin.

Barbekünüzü Kibritle Yakma

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.

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

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

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) En soldaki brülörle başlayın. Yanan uzun bir çakmağı brülörün yanından, döküm tavanın yan tarafında bulunan yuvadan içeri sokun (A).

5) Brülör kontrol düğmesini itin ve yavaşça saat yönünün tersine başlat/yüksek (●) konumuna doğru çevirin.

6) Döküm tava ile barbecue çerçevesi arasından bakarak brülörün yandığından emin olun.

7) Brülör 4 saniye içinde yanmazsa, brülör kontrol düğmesini kapalı (O) konuma çevirin ve brülörü tekrar yakmaya çalışmadan önce gazın dağılması için beş dakika bekleyin.

8) Brülör yanarsa, sorun ateşleme sisteminde olabilir. Ateşleme sisteminin kontrol edilmesi için WEBER müşteri hizmetleri ile iletişime geçin.

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

Bu özellik yalnızca belirli modellerde mevcuttur.

1) Yan pişirici kapağını açın.

2) Bütün brülör kontrol düğmelerinin (yan brülör kontrol düğmesi dahil) off (kapalı) (O) konumda olduğundan emin olun. Düğmelere bastırarak ve saat yönünde çevirerek kontrol edin.

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.

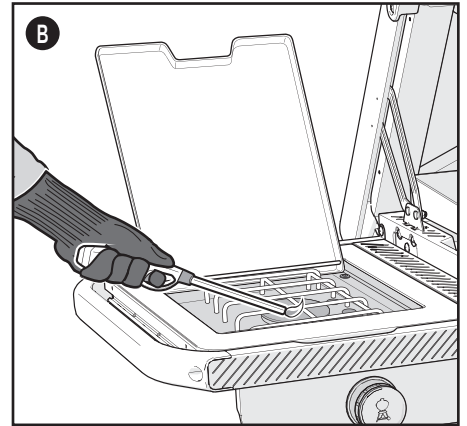
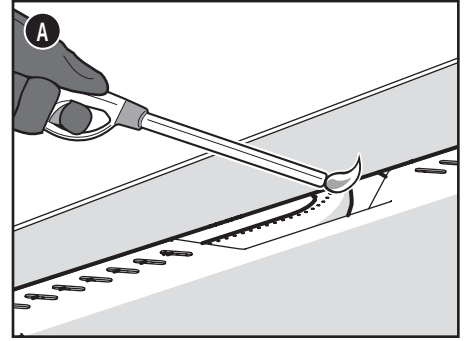
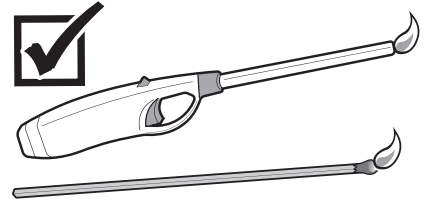
4) Yanan uzun bir çakmağı yan pişiricinin yakınında tutun (B).

5) Yan pişirici kontrol düğmesini itin ve yavaşça saat yönünün tersine başlat/yüksek (●) konumuna doğru çevirin.

6) Yan brülörün yandığını kontrol edin. Yan pişiricinin alevi, güneşli bir günde zor görülebilir.

7) Yan pişirici 4 saniye içinde yanmazsa, yan pişirici kontrol düğmesini kapalı (O) konuma çevirin ve brülörü tekrar yakmaya çalışmadan önce gazın dağılması için beş dakika bekleyin.

8) Brülör yanarsa, sorun ateşleme sisteminde olabilir. Ateşleme sisteminin kontrol edilmesi için WEBER müşteri hizmetleri ile iletişime geçin.



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	GPD76	GPSB76
Çek Cumhuriyeti, Çin, Danimarka, Estonya, Finlandiya, Güney Afrika, Hindistan, Hollanda, Hong Kong, İsrail, İsveç, İzlanda, Japonya, Kıbrıs, Kore, Letonya, Litvanya, Macaristan, Malta, Norveç, Romanya, Rusya, Singapur, Slovakya, Slovenya, Türkiye	I _{3B/P} (30 mbar ya da 2,8 kPa)	Ana Brülörler 0,98 mm	Ana Brülörler 0,98 mm Yan Pişirici 1,02 mm
Belçika, Büyük Britanya, Fransa, İrlanda, İspanya, İsviçre, İtalya, Lüksemburg, Portekiz, Yunanistan	I _{3*} (28-30/37 mbar)	Ana Brülörler 0,93 mm	Ana Brülörler 0,93 mm Yan Pişirici 0,96 mm
Polonya	I _{3B/P} (37 mbar)	Ana Brülörler 0,93 mm	Ana Brülörler 0,93 mm Yan Pişirici 0,96 mm
Almanya, Avusturya	I _{3B/P} (50 mbar)	Ana Brülörler 0,86 mm	Ana Brülörler 0,86 mm Yan Pişirici 0,85 mm
TÜKETİM VERİLERİ			
Gaz Kategorisi	GPD76	GPSB76	
I _{3B/P} (30 mbar ya da 2,8 kPa)	10,6 kW Propan 12,0 kW Bütan 742 g/s Propan 858 g/s Bütan	14,1 kW Propan 16,0 kW Bütan 989 g/s Propan 1145 g/s Bütan	
I _{3*} (28-30/37 mbar)	10,6 kW Propan 10,6 kW Bütan 742 g/s Propan 742 g/s Bütan	14,1 kW Propan 14,1 kW Bütan 989 g/s Propan 989 g/s Bütan	
I _{3B/P} (37 mbar)	10,6 kW Propan 12,0 kW Bütan 742 g/s Propan 858 g/s Bütan	14,1 kW Propan 16,0 kW Bütan 989 g/s Propan 1145 g/s Bütan	
I _{3B/P} (50 mbar)	10,6 kW Propan 12,0 kW Bütan 742 g/s Propan 858 g/s Bütan	14,1 kW Propan 16,0 kW Bütan 989 g/s Propan 1145 g/s Bütan	



MÜŞTERİ HİZMETLERİNİ ARAYIN

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



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

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 Götürmeyin. 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.

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