

weber Smøque

SAHİBİNİN KILAVUZU



Bu Kılavuzun çevrimiçi sürümüne erişmek için burayı tarayın ve:

- **Garantiniz için kayıt olun**
- **Destek Alın**
- **İzgara İpuçları ve Tarifler Alın**



GÜVENLİK

Tüketicinin cihazı kurmadan ve kullanmadan önce Tüm talimatları okuyun. Bu Sahip Kılavuzu önemli ürün tehlikelerini, uyarıları ve dikkat edilmesi gerekenleri içerir. Lütfen montaj ve bu pellet yakıtı cihazın kullanımı için bu tüm kılavuzu okuyun. Bu talimatlara uyulmaması, mülkiyet hasarı, bedensel yaralanma veya hatta ölüme yol açabilir. Bölgenizdeki yerel yapı veya yangın yetkilileriyle kısıtlamalar ve kurulum denetim gereksinimleri hakkında iletişime geçin. Montaj talimatları için Montaj Kılavuzuna başvurun. BU TALİMATLARI SAKLAYIN.

weber.com adresini ziyaret edin, köken ülkenizi seçin ve bugün ızgaranızı kaydedin.

DİKKAT, UYARI ve ÖNEMLİ UYARILAR bu kılavuzda kritik ve önemli bilgileri vurgulamak için kullanılır. İfadeler şu şekilde tanımlanır:

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

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

m DİKKAT! Kaçınılmazsa hafif veya orta derecede yaralanmaya yol açabilecek tehlikeli bir durumu gösterir.

DÜŞÜK SEVİYE! Alevlenebilir buharlar ve sıvıları mangaldan uzak tutun. Benzin, benzin tipi fener yakıtı, gazyağı, kömür tutuşturucu yağı veya benzeri sıvıları bu cihazda ateşi başlatmak veya alevi güçlendirmek için asla kullanmayın. Kullanım sırasında bu tür tüm sıvıları cihazdan uzak tutun.

m UYARI! Sadece dış mekanda kullanın. Kolektör barbeküsünün kurulumu, dumanın ve baca gazlarının herhangi bir binaya girmeyeceği konuma yerleştirilmelidir. İlçe yangın veya yapı yönetmeliklerine ek gereklilikler için başvurunuz.

m UYARI! Katran – Oluşumu ve çıkarılması gerekliliği. Aşşap peletler yavaşça yakıldığında, sakız ve dışarı atılan nemle birleşerek katran oluşturarak çok sıcak bir yangına neden olur.

m UYARI! Küllük ve yağa sistemi ile pişirme kutusu, her pişirmeden önce yağ ve/veya katran birikiminin oluşup oluşmadığını belirlemek için incelenmelidir. Yağ veya katran biriktiyse, yangın riskini azaltmak için temizlenmelidir.

m UYARI! Küllerin bertarafı – Küller sıkı kapanan kapaklı metal bir kaba konulmalıdır. Kapatılmış kül kabı, yangın çıkarılmasına karşı yanmaz bir zemine ya da zemine konmalıdır ve tüm yanıcı maddelerden uzakta tutulmalıdır. Küller toprakta gömme veya yerel olarak dağıtma yoluyla bertaraf edildiğinde, tüm közler tamamen soğuyuncaya kadar kapalı kap içinde tutulmalıdır.

m UYARI! Bu mangalda yalnızca WEBER TÜM DOĞAL AĞAÇ KÜLPELETLERİ kullanın. Isıtıcı yakıt peleti kullanmayın. Pelet yakıtının ortalama ısı değeri 7.900 BTU/LB, kül içeriği <%1.

m UYARI! Cihaz çalışırken tencereleri ve tavaları kaldırın, yangın riskini azaltın.

m DİKKAT! Bu cihazla kullanılmak üzere belirtilmemiş aksesuarlar kullanılmamalıdır.

m UYARI! Karbon monoksiti, renksiz ve kokusuz bir gazı sizin, ailenizin veya başkalarının zehirlenmesini önlemek için bu yönergeleri izleyin.

• Karbon monoksiti zehirlenmesinin belirtilerini bilin: baş ağrısı, baş dönmesi, güçsüzlük, mide bulantısı, kusma, uyku hali ve karışıklık. Karbon monoksiti kanın oksijen taşıma kapasitesini azaltır. Düşük kan oksijen seviyeleri bilinç kaybı ve ölüme yol açabilir.

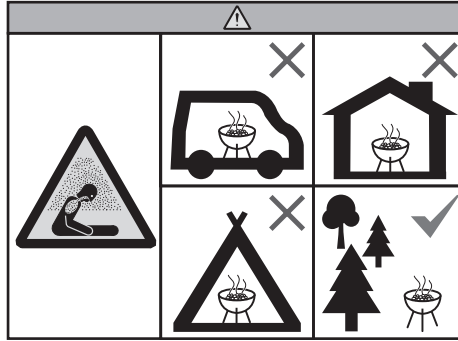
• Pişirme sırasında veya bu cihazın yakınında sizde veya başkalarında soğuk algınlığı ya da grip benzeri belirtiler gelişirse bir doktora başvurun. Karbon monoksiti zehirlenmesi, kolayca soğuk algınlığı veya grip olarak karıştırılabilir ve çoğu zaman geç tespit edilir.

• Alkol tüketimi ve ilaç kullanımı karbon monoksit zehirlenmesi etkilerini artırır.

m UYARI! Karbon monoksiti özellikle hamilelikte anne ve çocuğa, bebeklere, yaşlılara, sigara içenlere ve anemi veya kalp hastalığı gibi kan dolaşımı sorunları olan insanlara toksiktir.

m UYARI! WEBER ALL NATURAL HARDWOOD PELLETS ile besleyiciyi doldurmadan önce, kapağın parmak güvenlik korumasının yerinde ve zarar görmemiş olduğundan görsel olarak kontrol edin. Zarar görmüşse hemen bölgenizdeki Müşteri Hizmetleri Yetkilisiyle weber.com adresindeki iletişim bilgileri üzerinden bir yedek parça talep edin.

m UYARI! Evler, çadırlar, karavanlar, motor evler, tekneler gibi kapalı ve yaşanabilir alanlarda ızgarayı kullanmayın. Karbon monoksit zehirlenmesi riski ve ölüm tehlikesi.



TEHLİKELER

m TEHLİKE! Kapalı alanda kullanmayın! Bu mangal, iyi havalandırılan açık alanlar için tasarlanmıştır ve ısıtıcı olarak kullanılmak üzere tasarlanmamıştır ve asla kullanılmamalıdır. Kapalı alanda kullanılacak olursa toksik dumanlar birikecek ve ciddi bedensel yaralanmalara veya ölüme neden olacaktır.

m TEHLİKE! Bu mangal ticari kullanım için tasarlanmamıştır ve yalnızca dış mekanda ev kullanımı için tasarlanmıştır.

m TEHLİKE! Bu mangalı garajda, binada, geçit eklerinde, çadırda, lanai'de, kapatılmış bir verandada veya herhangi başka kapalı alanda kullanmayın.

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

m TEHLİKE! Mangalda tehlikeli voltaj mevcuttur ve şok, yanık veya ölüme sonuçlanabilir. Servis veya temizlik yapmadan önce her zaman mangalı güç kaynağından çıkartın.

UYARILAR

m UYARI! Tüm parçalar yerinde olmazsa bu mangalı kullanmayın. Bu mangal montaj talimatlarına göre uygun şekilde monte edilmelidir. Yanlış montaj tehlikeli olabilir.

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

m UYARI! Mangal çalışırken kül ve yağ sistemini asla sökmeyin.

m UYARI! Bu ızgarada kömür kömürü, sıvı yakıt veya lav taşı kullanmayın.

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

m UYARI! Alkol kullanımı, reçeteli veya reçetesiz ilaçlar tüketicinin doğru monte etme veya ızgarayı güvenli şekilde işletme yeteneğini etkileyebilir.

m UYARI! Izgarayı kullanırken dikkatli olun. Önisitma, pişirme veya temizleme sırasında sıcak olacaktır ve kullanırken asla başı boş bırakılmamalı veya hareket ettirilmemelidir.

m UYARI! Çocukları ve evcil hayvanları uzak tutun.

m UYARI! Bu ızgara rekreasyonel araçlar ve/veya tekneler üzerine kurulmak için tasarlanmamıştır.

m UYARI! Bu ızgarayı herhangi bir yanıcı maddeye 61 cm (2 feet) mesafeden yakınında kullanmayın. Yanıcı maddeler şunları içerebilir fakat bunlarla sınırlı değildir: aşşap veya işlenmiş aşşap güverteler, avlular, sundurmalar, vinil kaplama ve bahçe kapıları.

m UYARI! Izgarayı daima emniyetli, düz bir zeminde ve yanıcı maddelerden uzak tutun.

m UYARI! Yüksek rüzgarda ızgarayı kullanmayın.

m UYARI! Işınlatma veya kullanma sırasında bol paçalı veya sarmal kollu giysiler giymeyin.

m UYARI! Pişirme ızgaralarına, yanmış hazneye, parlak fişeğe, kül ve yağ sistemine dokunmayın; ısı kim olduğunu görmek için.

m UYARI! Pişirme işlemi bittikten sonra menü düğmesine basın ve güç simgesi vurgulanana kadar kadrancı çevirin, ardından kapanış prosedürünü çalıştırmak için kadrancı itin ve yakıtı söndürün.

m UYARI! Pişirirken ve kapak, ısıtma rafı, termometre veya ısı probu ile çalışırken ısıya dayanıklı mangal eldiveni veya eldivenleri kullanın.

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

m UYARI! Tüm yakıt söndürülene ve ızgara tamamen soğuyuncaya kadar ızgarayı hareket ettirmeyin, kapatmayın veya saklamayın.

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

m UYARI! Bu mangal yalnızca bu kılavuzda tarif edildiği şekilde kullanılmalıdır. Yanıltıcı kullanım yangına, elektrik çarpmasına veya yaralanmaya neden olabilir.

m UYARI! Bu cihaz yalnızca topraklı prize bağlanmalıdır. Priz adaptörü kullanmayın. Uzatma kablosu gerekiyorsa yalnızca topraklı fişe sahip 14 AWG kablo kullanın ve dış mekan cihazları için uygun olsun. Uzatma kablosunun maksimum uzunluğu 4 metre (13 feet) ile sınırlıdır. Uzatma kablosunu mümkün olduğunca kısa tutun. Kullanımdan önce uzatma kablosunu inceleyin ve hasarlıysa değiştirin. Mal kaybı ve/veya kişisel yaralanma riskini en aza indirmek için, bu kılavuzda listelenen tekniklere uygun olmayan bir uzatma güç kaynağı kablosu kullanmayın.



BU MANGALIN ÖZELLİKLERİ

Kullanıcı bilgisine erişmek için QR Kodunu tarayın ve seri numaranızı girin veya weber.com/literature-online adresinden çevrimiçi olarak bakın.

Seri Numarası

Gelecek referans için mangalınızın seri numarasını yukarıdaki kutuya yazın. Seri numarası mangalın veri etiketinde bulunur.

BİR YANGININ BÜYÜK SEBEBİ, YANICI MALZEMELERE GEREKLİ BOŞLUĞUNU (HAVA BOŞLUĞU) SAĞLAMAMAKTIR. BU ÜRÜNÜN BU TALİMATLARA UYGUN OLARAK MONTAJ EDİLMESİ EN ÖNEMLİ DURUMDUR.

8655825

enGB_WEB

07/15/25

m UYARI! Elektrik güç kablosunu ve fişini herhangi bir hasar belirtisi için düzenli olarak kontrol edin. Hasarlı kablo veya fiş ile cihazı çalıştırmayın.

m UYARI! Elektrik prizinde hasar varsa ünitesi çalıştırmayın.

m UYARI! Barbeküyü her zaman fişten çekerek prizden çıkarın. Kablodan çekmeyin.

m UYARI! Barbecüyü havuz veya gölet gibi herhangi bir su kaynağından 3 metre (10 feet) mesafeden kullanmayın.

m UYARI! Güç kablosu ve uzatma kablosunu any aydınlatıcı yüzeylere veya suya karşı uzak tutun ve dolaşmayı önleyecek şekilde düzenleyin.

m UYARI! Yiyecek sıcaklık probeleri çok keskindir ve kullanılırken sıcaklaşabilir. Yaralanma riskini önlemek için probeleri kullanırken dikkat edin.

m UYARI! Barbekünüzle birlikte gelen güç kablosunun topraklama için üç uçlu bir fiş içerdiğini elektrik çarpması tehlikesine karşı koruma amaçlıdır ve doğrudan topraklı üç uçlu bir prize takılmalıdır. Fişi herhangi bir şekilde kesmeyin, çıkarmayın veya değiştirmeyin.

m UYARI! WEBER, yanma haznesi, yemek kutusu ve besleyici kutu üzerinde hava akışını engelleyebilecek herhangi bir tıkanıklık için düzenli olarak kontrol edilmesini önerir. Daha fazla bilgi için ÖNERİLEN TEMİZLİK bölümüne bakın.

m UYARI! Barbekü, kullanılmadığı dönemlerde dışarda depolanıyorsa yağmur veya yüksek nem durumunda, hazinedeki odun peletlerinin kuru olduğundan emin olmak için kontrol edilmelidir. Kuru odun peletleri, ıslanırsa veya yüksek nemde maruz kalırsa genişleyebilir, parçalanabilir ve besleme sistemine tıkanabilir.

m UYARI! BARBEKÜYÜ gözlemlemek için WEBER CONNECT uygulamasını kullanırken, barbekünün çalışmasıyla ilgili diğer güvenlik önlemlerinin uygulanmış olduğundan emin olun. Barbekünün işletimiyle ilgili bilgileri biri barbekünün yakınında bulunmalı ve ortaya çıkabilecek herhangi bir acil durumda müdahale edebilmelidir. Barbeküyü tek başına bırakmayın.

m UYARI! Yağ alevi riskini azaltmak için kül ve yağ sistemi, ısı kırıncıları ve FLAVORIZER çubuğu düzgün bir şekilde takılmış olsun.

m UYARI! Bu cihaz, fiziksel, duygusal veya zihinsel yetenekleri azalmış kişiler için, çocuklar dahil, deneyim ve bilgi eksikliği olanlar için tasarlanmamıştır; güvenliklerinden sorumlu bir kişi tarafından cihazın kullanımı konusunda gözetim veya talimat verilmedikçe.

DİKKATLİ UYARILAR

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

m DİKKAT! Bu cihazı kullanırken tüm yerel yasaları ve yönetmelikleri gözetin.

m DİKKAT! Bu cihazı güç kaynağına bağlarken, besleme geriliminin cihaz etiketinde işaretlenen gerilimle uyumlu olduğundan emin olun.

m DİKKAT! Kullanmadığınızda ve temizlemeden önce barbeküyü prizden her zaman çıkarın. Bakım yapmadan önce barbekünün soğumasını bekleyin.

m DİKKAT! Ateşli yağ veya külü giderirken kül ve yağ giderme sistemini sökerken aşırı dikkat gösterin.

m DİKKAT! WEBER ALL NATURAL HARDWOOD PELLETS'i ısı üreten aletlerden ve nemden uzak, kuru bir yerde saklayın.

m DİKKAT! Alt rafın en fazla yükü 40 pounddır. Alt rafın üstüne çıkmayın veya aşırı yüklemeyin.

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



GARANTİ

Garanti

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

Bu, size ek ücret olmadan sağlanan Weber'in Gönüllü Garantisidir. Bir arıza veya kusur durumunda Weber ürününüzün onarılması veya değiştirilmesi için ihtiyacınız olan bilgileri içerir.

Uygulanabilir yasalara uygun olarak, Üye'nin ürün arızalı olduğunda birkaç hakkı vardır. Bu haklar arasında ek performans veya değiştirme, satın alma bedelinin indirilmesi ve tazminat bulunmaktadır. Bu ve diğer yasal haklar bu Garanti hükümlerinden etkilenmez. Aslında bu garanti, yasal garanti hükümlerinden bağımsız ek haklar sağlar.

WEBER'in Gönüllü Garanti

Weber, Weber ürününü satın alan kişiye (veya hediye olarak verilen yeni bir barbekü veya promosyon durumunda bu ürünü hediye veya promosyon ögesi olarak satın alan kişiye) ("Sahibi"), ürünün malzeme ve işçilik hatasından ari olduğunu, alıcıya verilen Şu anki Çizelgede belirtilen süreler boyunca, ekli Sahiplik Kılavuzuna göre monte edilip çalıştırıldığında, normal aşınma ve yıpranma hariç olduğuna dair garanti verir. (Not: Weber Sahiplik Kılavuzunuzu kaybederseniz veya yanlış yerleştirirseniz, www.weber.com adresinde bir yedeği bulunmaktadır) Bu Garanti çerçevesinde, bu sınırlamalar ve istisnalar altında hatalı olan parçanın onarılmasını veya değiştirilmesini taahhüt eder. Uygulanabilir yasa kapsamında azami ölçüde olanaklı olan ölçüde, bu Garanti yalnızca orijinal satın alan kişiye yöneliktir ve sonraki sahipler için devredilemez; yukarıda belirtilen hediye ve promosyon öğeleri durumunda istisna uygulanır.

ÜRÜN GARANTİ SÜRELERİ

Aşağıda kapsam dışı bırakılan Tüm Parçalar ve Pişirme Kutusu:

5 yıl

Elektrik bileşenleri:

3 yıl

Pişirme Izgaraları, yanma kazanı, ısı difüzörü, ısı deflektörü, kontrol düğmesi çerçevesi:

3 yıl

Weber, ürünlerini destekler ve barbeküdeki malzeme hataları veya ilgili bileşenler için tanımlanan Garantiyi sağlamakla memnuniyet duyar; normal aşınma ve yıpranma hariç.

• "Normal aşınma ve yıpranma" görüntüsel ve diğer maddi olmayan bozulmaları içerir; örneğin yüzeyde paslanma, çentikler/çizikler gibi barbeküyü sahiplenme ile zamanla oluşabilecek durumlar.

Ancak, malzeme hatasından kaynaklanan hasar veya işlev bozukluğu durumunda barbekü veya ilgili bileşenler için bu Garanti geçerliliğini sürdürür.

• "Malzeme hatası", belirli parçaların pas yapması veya yanması gibi durumları veya barbeküyü güvenli/doğru kullanmanızı engelleyen diğer hasar/bozulmaları içerir.

Bu Garanti Kapsamında Sahiplerin Sorumlulukları / Garanti Dışında Bırakma

Sorunsuz Garanti kapsamını sağlamak için önemli olan (zorunlu değil) Weber ürününüzü web üzerinden kaydettirmenizdir. Lütfen orijinal satış fişini ve/veya faturayı saklayın. Weber ürününüzü kaydetmek garantiyi teyit eder, ihtiyaç duyabileceğiniz garanti taleplerini hızlandırır ve sizi Weber ile doğrudan bağlantıya kılar; iletişim kurmamız gerektiğinde.

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

Bu Garanti, Sahibi'nin Weber ürününe, ilişkili Sahiplik Kılavuzunda belirtilen tüm montaj talimatlarını, kullanım talimatlarını ve önleyici bakımı dikkate alarak makul şekilde özen göstermesi durumunda geçerlidir; sahip, kusurun veya arızanın yukarıda belirtilen yükümlülüklere uyumsuzluktan bağımsız olduğunu kanıtlayabilir. Kıyı bölgesinde yaşıyorsanız veya ürününüz bir havuza yakın konumdaysa, bakımlara ek olarak dış yüzeylerin düzenli olarak yıkanması ve durulanması Sahiplik Kılavuzunda belirtildiği gibi yapılır.

We Garanti, Weber'in sorumlu olmadığı hasar, bozulma, renk değiştirme ve/veya pas söz konusu olduğunda geçerliliğini yitirir:

- Kötüye kullanım, yanlış kullanım, değiştirme, modifikasyon, yanlış uygulama, vandalizm, ihmal, uygun olmayan montaj veya kurulum ve normal/ rutin bakımı düzgün yapmama;
- Böcekler (örümcekler gibi) ve kemirgenler (kurtlar gibi).
- Tuzlu hava ve/veya yüzme havuzları ve jakuziler/spalarda bulunan klor gibi kaynaklara maruz kalma;
- Dolu, kasırga, deprem, tsunamiler veya yükselmeler, hortumlar veya şiddetli fırtınalar gibi şiddetli hava koşulları.
- Asit yağmuru ve diğer çevresel faktörler

Weber ürününüzde orijinal Weber parçaları olmayan parçaların kullanılması ve/veya kurulumu bu Garanti'yi geçersiz kılar ve buna bağlı hasarlar bu Garanti kapsamında değildir.

Garanti İşlemleri

Bu Garanti kapsamında kapsanan bir parçaya sahip olduğuna inanıyorsanız, Weber Müşteri Hizmetleri ile web sitemizdeki iletişim bilgilerini kullanarak iletişime geçin (www.weber.com). İnceleme sonrasında, bu Garanti kapsamındaki kusurlu parçayı onarabilir veya değiştirebilir (tercihine bağlı olarak). Onarım veya değiştirme mümkün değilse, Weber ilgili barbeküyü eşit veya daha değerli yeni bir barbekü ile değiştirmeyi seçebilir. Weber, inceleme için parçaların iade edilmesini isteyebilir; nakliye ücretleri Sahibinin önceden ödemesi gerekir.

Müşteri Hizmetleri ile iletişime geçtiğinizde aşağıdaki bilgilerin hazır olduğundan emin olun:

Adres – Telefon Numarası – E-posta – Seri No – Satın Alma Tarihi – Satın Alma Yetkili Bayi – Model – Renk – Birincil Sorun

Feragatler

BU GARANTİ BEYANI HAKKINDA VE BU GARANTİ BEYANI AÇISINDAN AÇIKLANAN TANIMLARIN DIŞINDA WEBER İÇİN UYGULANAN YASAL SORUMLULUKA GEÇMENİZİ SAĞLAYAN HERHANGİ BİR GARANTİ VEYA GÖNÜLLÜ SORUMLULUK AÇIĞÇA VERİLMEMİŞTİR. ŞU ANDA MEVCUT GARANTİ BEYANI, YASALARCA ÖNGÖRÜLEN SORUMLULUĞU AŞAN DURUMLARI VE TALEPLERİ DE SINIRLAMAZ VEYA KAPAMAZ.

YUKARIDA BELİRTİLEN GARANTİ SÜRELERİ SONRASINDA BAŞKA GARANTİLER GEÇERLİ OLMAYACAKTIR. HERHANGİ BİR KİŞİ TARAFINDAN VERİLEN BAŞKA GARANTİLER (SATICI VEYA PERAKENDE SATIŞ NOKTASI DA DİLİMİLE ANILANLAR DA DAHİL) BİR WEBER ÜRÜNÜNE İLİŞKİN SORUMLULUKLARI BAĞLAMAZ. BU GARANTİNİN TEK TAZİYE YOLU PARÇANIN TAMİRİ VEYA ÜRÜNÜN DEĞİŞTİRİLMESİDİR.

BU GÖNÜLLÜ GARANTİ ALTINDA HERHANGİ BİR ŞEKİLDE İADE TALEBİ, SATIŞFIYATI'NIN ÜZERİNDE OLAMAZ.

Ürünün yanlış veya kötü kullanımından veya Weber'in Kullanıcı Kılavuzunda verilen talimatları izlememenizden kaynaklanan kayıp, hasar veya yaralanma risk ve sorumluluğunu siz üstlenirsiniz.

BU GARANTİ KAPSAMINDA YERİNE KONULAN PARÇA ve EKİPMANLAR YALNIZCA YUKARIDA BELİRTİLEN GARANTİ SÜRELERİNİN KALAN ZAMANI İÇİNDE GARANTİ EDİLİR.

BU GARANTİ YALNIZCA ÖZEL BİR AİLE EVİ VEYA APARTMAN KULLANIMI İÇİN GEÇERLİDİR VE BU GARANTİ RESTORANLAR, OTELLER, OTELLER, KİRALANABİLİR MÜLKLER GİBİ TİCARİ, PAYLAŞIMLI YA DA ÇOK BİRİMLİ AYARLARDAKİ WEBER BARBECUE ÜRÜNLERİNE UYGULANMAZ.

WEBER ÜRÜNLERİNİN TASARIMINI ZAMAN ZAMAN DEĞİŞTİREBİLİR. BU GARANTİDEKİ HİÇBİR ŞEYİN GEÇMİŞTE ÜRETİLMİŞ ÜRÜNLERE BU TASARIM DEĞİŞİKLİKLERİNİ ZORUNLU KILDIĞI ŞAHSİNE UYUMLANMAZ; BÖYLE DEĞİŞİKLİKLERİN ÖNCEKİ TASARIMLARIN HATA OLDUĞU BİLDİRİMİ OLARAK DA AÇIKLANAMAZ.

Yedek parça için bulunduğunuz bölgedeki yerel satıcıyla iletişime geçin veya weber.com adresini ziyaret edin.



PIŞİRME SİSTEMİ

A WEBER PORSELEN ENAMEL Kapak

Rakiplerinden daha uzun ömür için üretilmiştir, WEBER SMOQUE'un parlaklığı görünümün ötesine geçer. Özel WEBER Porselen-Emaye kaplama hava koşullarına karşı dayanıklıdır ve zamanla paslanmayı ve çatlamayı önlemeye yardımcı olur.

B Büyük Hazne

Geniş kapasite haznesi, 20 libre çuval peletin tamamını tutar - uzun süreli tütsüleme için mükemmel boyut.

C Duyarlı Motor

WEBER'in RAPID REACT™ PID ile tasarlanan, bu DC gücünde motor, çoğu pelet mangalından daha sıcak ve hızlı ısıtılacak şekilde inşa edildi; 180°-500°F (80°-260°C) sıcaklık aralığına ulaşır. Bu da size tütsüleme, kızartma, pişirme ve daha fazlası için çok yönlülük sağlar.

D Kapalı Yağ ve Kül Yönetimi

Vakuma ihtiyaç duymadan hızlı ve kolay temizleme için tasarlanmıştır. Kül pişirme kutusunda, yağ ise yağ toplama haznesinde toplanır. Kül, kolay atılım için yağ toplama haznesine yönlendirilebilir.

E Glow Buji Ateşleme

Ateşleme gömlek mevcut yanma potansiyelindeki yakıtın tutuşmasına olanak sağlar.



PELLET BARBEKÜ 101

WEBER SMOQUE Nasıl Çalışır?

WEBER SMOQUE, bir vida (auger) boru sistemi aracılığıyla WEBER ALL NATURAL HARDWOOD PELLET'leri alev kabına (burn pot) ileterek çalışır. Pellet'ler alev kabına verildikten sonra bir kızdırma bujisi bu pellet'leri tutuşturur. Bu, barbekünüzü çalıştırır ve ekli WEBER CONNECT Dijital LCD Kontrol Cihazında ayarladığınız sıcaklığa ulaşmasını ve bu sıcaklığı korumasını sağlar. Barbekünün fanı, pişirme boyunca ateşi beslemek için alev kabı üzerinden oksijen sağlar.

Barbekü Önerileri

- En iyi pişirme performansı için WEBER SMOQUE barbekünüzle birlikte WEBER CONNECT uygulamasını indirin ve kullanın; böylece en güncel yazılım ve özellik güncellemelerini otomatik olarak alırsınız.
- Daha uzun süre barbekü yaparken veya dumanlarken üst rafı kullanıyorsanız, yağın ve yiyecek damlalarının yakalanması için alt pişirme ızgaralarının üzerinde büyük bir WEBER damlama tepsisi (drip pan) kullanmanızı WEBER önerir.
- En iyi performans için ön ısıtma ve pişirme sırasında barbekü kapağını her zaman kapalı tutun.

Pellet Kalitesi Önemlidir

Yüksek kaliteli WEBER ALL NATURAL HARDWOOD PELLET'ler kullanmak, optimum barbekü çalışması için esastır. Pellet'ler, barbekü performans sorunlarını önlemek için kırıldığında kolayca ufalanmak yerine net bir şekilde kırılmalıdır. İyi kalitedeki pellet'ler çok az toz çıkarmalı ve rengi solmuş ya da beyaz görünmemelidir. Ayrıca nem ve rutubetin emilmesini önlemek için her zaman iç mekânda, hava geçirmez bir kap içinde saklanmalıdır. WEBER ALL NATURAL HARDWOOD PELLET'leri her zaman iç mekânda; ısı üreten cihazlardan ve nemden uzak, hava geçirmez bir kaptayın.

Önerilen WEBER SMOQUE Bakımı

- Her pişirmeden önce yağ sacını temizleyin ve yağ toplama kısmını (grease catch) boşaltın.
- Ekteki kazıyıcıyı kullanarak pişirme ızgaralarını, yağ sacını (grease sheet) ve FLAVORIZER barlarını ve ısı yayıcıyı (heat diffuser) cookbox'tan temizleyin ve çıkarın.

Ardından cookbox'ı kazıyın ve alev kabındaki (burn pot) her türlü külü veya kalıntıyı temizleyin. Bu işlem; her düşük ve yavaş (low and slow) pişirmeden sonra veya 12 saat ya da 9 pişirme seansı geçtikten sonra, hangisi önce gelirse yapılmalıdır.

- Bir sonraki seferde barbekünün başarılı olmasını sağlamak için her pişirmeden sonra her zaman tam kapatma (full shutdown) yapın.
- Düzenli kullanımlarda 4 haftada bir yemek ve vida metreciğini temizleyin ve boşaltın. Düzenli kullanımla 2 haftada bir.

NOT: Daha ayrıntılı bakım ve temizlik talimatları için weber.com adresini ziyaret edin veya bu Kullanıcı Kılavuzunun ön kapağındaki QR kodunu tarayın.



ÖZEL ÖZELLİKLER

A WEBER CONNECT Dijital LCD Ana Kontrolörü

WEBER CONNECT Dijital LCD Kontrolörü, WEBER SMOQUE mangalınızın nasıl çalışacağını tam olarak kontrol etmenizi sağlar. Kontrolörü mangalınızı başlatmak, sıcaklık ayarlarını seçmek, pişirme sürenizi izlemek ve daha fazlası için kullanın.

B Entegre Wi-Fi ve Bluetooth®

Akıllı telefonunuzu kullanarak WEBER CONNECT uygulamasına giriş yapın ve en son yazılımı alıp mangalınıza bağlanın. WEBER CONNECT uygulaması, en iyi performans için en son yazılım ve firmware erişimi sağlar ve ayrıca çevirme, dinlenme ve servis etme zamanının geldiğini akıllı telefonunuzdan doğrudan bildirir. Uzaktan mangal erişim özelliği, elinizin avucunda ısıyı izlemek, uzaklaşmak ve hatta ayarlamak özgürlüğünü verir.

C Ortam ve Gıda Sıcaklık Problemleri

Mangalı uzaktan izlemek için, WEBER SMOQUE mangalınız dış ortam sıcaklık probu ve iki adet gıda sıcaklık probu ile birlikte gelir; bunlar doğrudan kontrolörle bağlanır ve etkileşir. Kontrolörü toplam 2 adet gıda sıcaklık probunu tutabilir.

D Aksesuarlar

Yemek pişirme deneyiminizi özelleştirmek için WEBER SMOQUE mangalınıza ek aksesuarlar ekleyin. Tüm WEBER aksesuarlarınızı bulmak için www.weber.com adresini ziyaret edin.



BAŞLARKEN

İlk Çalıştırma İçin Barbekünün Hazırlanması

WEBER SMOQUE barbekünüzün ilk çalıştırılmasından önce, izlenmesi gereken bazı gerekli adımlar vardır:

- Barbekü üzerindeki tüm ambalaj malzemelerini çıkarın.
- Barbekü kapağını açın ve cookbox (pişirme haznesi) içinde ısı yayıcının (heat diffuser), yağ sacının (grease sheet) ve FLAVORIZER barlarının ve pişirme ızgaralarının düzgün şekilde takılı olduğundan emin olun. Hızlı ve kolay temizlik için Tek Kullanımlık Folyo Astar önerilir (ayrı satılır).
- Yağ toplama (grease catch) sisteminin düzgün şekilde takıldığını ve yağ toplama kısmını kaplamak için tek kullanımlık bir WEBER damlama tepsisinin (drip pan) kullanıldığını kontrol edin.
- Güç kablosunu, topraklamalı bir elektrik prizine takmadan önce haznenin (hopper) arkasına takın.
- Hazne kapağını (hopper lid) açın ve hazne emniyet korumasının yerinde olduğundan emin olun; ayrıca haznenin alt kısmında bulunan vida (auger) mekanizmasını engelleyen herhangi bir yabancı cisim olmadığından emin olun.

NOT: Hazneyi pellet'lerle doldurmadan önce pellet boşaltma kolunun kapalı olduğundan emin olun.

- Hazneyi tercih ettiğiniz WEBER ALL NATURAL HARDWOOD PELLET'lerle doldurun. Doldurduktan sonra hazne kapağını kapatın.

WEBER CONNECT Uygulaması

İlk olarak öncelikler.

WEBER CONNECT uygulamasını indirmek için QR kodunu tara.



Mangalınızı tam olarak güncellemek ve garantinizi onaylatmak için WEBER CONNECT uygulamasını indirerek WEBER SMOQUE'ten en iyi şekilde faydalanın.

İndirin, bağlayın ve kaydolun:

- Uzaktan Mangal Sıcaklık Kontrolü
- Çevir ve Servis Bildirimleri
- Yiyecek Hazır Olma Geri Sayımları
- Adım Adım Mangal Yapma Yardımı

Mangalınızı Bluetooth® veya Wi-Fi Ağına Bağlama

WEBER SMOQUE mangalınızı Bluetooth® veya yerel Wi-Fi ağınıza bağlamak için şu adımları izleyin:

İPUÇU: Webber, kolay ve hızlı yazılım güncellemeleri için mangalınızı yerel Wi-Fi ağınıza bağlamanızı önerir.

NOT: Webber, mangalınızı Bluetooth® veya Wi-Fi ağına bağlamadan önce akıllı telefonunuzun işletim sisteminin en son sürümünü çalıştırıyor olmanızı önerir.

- Akıllı telefonunuzun Bluetooth® veya yerel Wi-Fi ağına bağlı olduğundan emin olun.
- Akıllı telefonunuzdan, Apple akıllı telefonlar için App Store'dan veya Android akıllı telefonlar için Play Store'dan WEBER CONNECT uygulamasını indirin.
- WEBER CONNECT uygulamasını açın ve WEBER SMOQUE barbekünüzle bağlantı kurmak için uygulama içi talimatları izleyin. Eşleştirildiğinde, barbekü her bağlandığında dijital kontrol cihazınız yazılımınızı arka planda otomatik olarak güncelleyecektir.

NOT: Akıllı telefonunuzu yerel bir Wi-Fi ağı üzerinden barbekünüzle başıyla bağlayabilmek için önce barbekünüzün Bluetooth® üzerinden eşleştirildiğinden ve barbekünün Wi-Fi yönlendiricisinin menzili içinde olduğundan emin olun. Bağlantı denemeleriniz başarısız olursa, barbeküyü Wi-Fi yönlendiricisinin menzili içinde olacak şekilde konumlandırmayı deneyin veya daha güçlü sinyal için bir sinyal genişletici ekleyin. Barbeküyü herhangi bir yanıcı malzeme ve alev alabilen sıvılardan en az 2 feet (61 cm) uzakta konumlandırdığınızdan emin olun.

Pişirme Her Oturumunda Menüden Menüye Bakım

WEBER SMOQUE barbekünüzü her çalıştırdığınızda güvenli ve sorunsuz şekilde çalışmasını sağlamak için, barbeküye başlamadan önce izlenecek adımlar şunlardır:

- Bir barbekü fırçası veya tahta kazıyıcı kullanarak pişirme ızgaralarını temizleyin.
- Ekteki kazıyıcıyı kullanarak, verilen plastik kazıyıcı ile oluşan kalıntılar yağ toplama kısmına (grease catch) iterek cookbox'ınızı temizleyin. Tamamlandıktan sonra, grease catch (yağ toplama) içindeki herhangi bir yağı veya kalıntıyı uygun şekilde bertaraf edin.

NOT: Yağ toplama kısmının (grease catch) içinde her zaman bir WEBER tek kullanımlık damlama tepsisi (drip pan) kullanın.

UYARI: Barbekü çalışırken veya kapatıldıktan sonra hâlâ sıcakken yağ sacını (grease sheet) ya da yağ toplama kısmını (grease catch) çıkarmayın. Barbeküyü tutuşturmadan önce, yağ yangını riskini azaltmak için tek kullanımlık damlama tepsisini (drip pan) sık sık değiştirin.

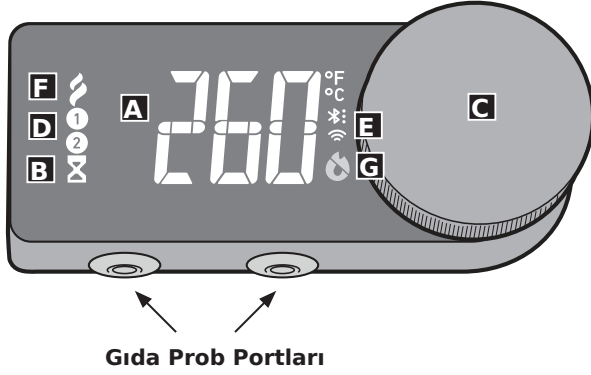
- Haznenin tercih ettiğiniz WEBER ALL NATURAL HARDWOOD PELLET'lerle dolu olduğundan emin olun.
- Elektrik prizine takmadan önce güç kablosunun haznenin (hopper) arkasına bağlı olduğunu kontrol edin.

m UYARI! Güç kablosunu ve herhangi bir ızartma kablosunu ısıtılmış yüzeylerden veya sudan uzak tutun ve takılma tehlikesi oluşturmayacak şekilde düzenleyin.



WEBER CONNECT DİJİTAL LCD KONTROL CİHAZI

En yeni barbekü yazılımı ve kontrol cihazı özelliklerini almak için WEBER CONNECT uygulamasını indirin.



Gıda Prob Portları

A Kontrol Paneli

Modülünüzdeki LED ekran kontrol paneli; sıcaklıkları görsel olarak kontrol edebileceğiniz, bildirim alabileceğiniz, bağlantı durumunu görebileceğiniz ve pişirme durumunu kontrol edebileceğiniz yerdir.

Not: Fahrenheit ve Celsius ayarı WEBER CONNECT Uygulaması üzerinden yapılır.

B Zamanlayıcı

Bir zamanlayıcı ikonu, zamanlayıcı işlevini belirtir.

C Ana Düğme

Barbekü sıcaklığını ayarlamak, ikonlar arasında gezinmek ve daha fazlası için Ana Düğmeyi çevirin.

D Gıda Prob İkonları

Yeni WEBER SMOQUE'iniz, her seferinde mükemmel sonuçlar için mangalınıza üstün kontrol sağlamak amacıyla iki gıda sıcaklık probu bağlantı noktası içerir.

E Bağlantı Simgeleri

Bu simgeler mangalınızın Bluetooth ve Wi-Fi bağlantısının gücünü gösterir.

F SMOKEBOOST

Geniş ana düğmeyi kullanarak bu pişirme modunu seçin; bu mod, düşük ve yavaş pişirmeler için yiyeceğinize ekstra dumanlı, odunla pişirilmiş tat katar.

G Alev Simgesi

Bu simge, mangalın aktif pişirme modunda olduğunu gösterir. Kapatılırken üstünde çizgi bulunacaktır.



IZGARA İŞLETİMİ

İlk Kez Çalıştırma Prosedürü

"GETTING STARTED" (Başlarken) bölümünde yer alan tüm kurulum adımları tamamlandıktan sonra, WEBER SMOQUE barbekünüzü ilk kez ön ısıtmak için şimdi başlatma prosedürünü başlatabilirsiniz.

ÖNEMLİ: Barbekü yapmadan önce barbekü üzerindeki tüm tanıtım materyallerini çıkarın.

NOT: WEBER SMOQUE barbekünüzü ilk kez çalıştırıyorsanız, WEBER barbekü kapağı kapalı haldeyken barbekünüzü 450°F (230°C) sıcaklıkta en az 30 dakika "sezoning" işlemi yapmanızı önerir.

Barbekünüzü ilk kez ateşlerken lütfen şu adımları izleyin:

1. Barbekünün fişe takılı olduğundan ve haznenin seçtiğiniz WEBER ALL NATURAL HARDWOOD PELLET'ler ile dolu olduğundan emin olun.
 2. Barbekü fişe takılıysa ve ekran yanmıyorsa, düğmeye basarak barbeküyü uyandırın.
 3. 450°F (230°C) seçmek için düğmeyi çevirin, ardından seçmek için düğmeye basın.
 4. Barbekü kapağı kapalıyken, barbekünüzü "sezoning" yapmak için barbekünün en az 30 dakika çalışmasına izin verin.
 5. Barbekü "sezoning" işleminden sonra barbekü kapağını açın; barbekü fırçası veya tahta kazıyıcı kullanarak pişirme ızgaralarını temizleyin, ardından barbekü kapağını kapatın.
 6. Kontrol cihazındaki düğmeyi kullanarak ana menüde ateş ikonuna gelene kadar ilerleyin. Barbeküyü kapatmak için "STOP" seçin.
- KISAYOL:** Sıcaklık kontrol cihazı ekranda "STOP" yazana kadar düğmeye 3 saniye boyunca basılı tutun. Kapatmayı onaylamak için düğmeye tekrar basın.
7. WEBER SMOQUE barbekünüz, yanıp sönen ikonlar ve etkinleştirilen geri sayım zamanlayıcısı ile kapatma işlemine başlayacaktır. Kapatma prosedürü tamamlandıktan ve barbekü soğuduktan sonra barbekünün fişini güç kaynağından çekin.

İPUCU: Kapatma seçildikten sonra pişirmeye devam edebilirsiniz. Kapatma başlatıldıktan sonra pişirmeye devam etmek için düğmeye basın. Barbekü sıcaklığını ayarlamak için düğmeyi çevirin ve seçmek için basın.

UYARI: Herhangi bir bakım veya temizlik işleminden ÖNCE ızgaranın TAMAMEN soğuduğundan ve bir güç kaynağından FİŞİNİN çekildiğinden HER ZAMAN emin olun.

8. Ekli kazıyıcıyı kullanarak yağ tabakasını kazıyın ve fazla yağı yağ hunisine ve yağ tutucuya doğru itin.
9. Dahili mangal parçalarını çıkarmak ve çukuru içindeki kül ve kalıntıları yağ tutucusuna itmeye yardımcı olan dahili plastik kazıyıcıyı kullanarak temizleyin. İşlem tamamlandıktan sonra yağ, kömür külü veya kalıntıları yağ tutucusundan atın. Önerilen temizlik hakkında daha fazla bilgi için lütfen weber.com adresini ziyaret edin veya Bu Sahiplik Rehberi'nin ön kapağındaki QR kodunu tarayın.

10. İç mangal bileşenlerinin tümünü doğru şekilde yeniden takın çıkış kutusuna yeniden monte edin. Mangalınıza yeniden güç bağlandığında pişirmeye başlayabilir, gıda sıcaklık probu bağlayabilir, bir zamanlayıcı başlatabilir veya WEBER CONNECT uygulamasından bir pişirme programı seçebilirsiniz.

Hedef Sıcaklığı Ayarlama

Hedef mangal sıcaklığını ayarlamak için lütfen şu adımları izleyin:

1. Kontrolcünüzdeki düğmeyi kullanarak istediğiniz sıcaklığı seçin ve seçmek için düğmeye basın.

İPUCU: Düşük ve yavaş pişirmelerde ekstra dumanlı, odunla pişirilmiş tat için SMOKEBOOST kullanın. SMOKEBOOST'e girmek için düğmeyi sola çevirin ve SMOKEBOOST simgesini seçmek için basın. Mangalınız şimdi çevre şartlarına bağlı olarak 180°-200°F (82°-95°C) arasında bir sıcaklık aralığına otomatik olarak ayarlanır.

2. Mangal, seçtiğiniz sıcaklığa önceden ısıtılırken kapanmış olduğundan emin olun.
3. Mangal belirtilen sıcaklığa ulaştığında, mangal kapağını açın ve pişirme ızgaralarını mangal fırçası veya odun kazıyıcı ile temizleyin.
4. Mangal yapmaya başlayın! Artık gıda sıcaklık probu bağlayabilir, bir zamanlayıcı başlatabilir veya WEBER CONNECT uygulamasından bir pişirme programı seçebilirsiniz.

Sıcaklık Probuyla Pişirme

WEBER SMOQUE'i her seferinde mükemmel yemek için included gıda sıcaklık probu kullanarak tam kontrol elde edin.

UYARI: Gıda sıcaklık probelerini el koruyucusu olmadan kullanmak ciddi yanıklara neden olur. Sıcaklık probu işlerken her zaman ısıya dayanıklı mangal eldiveni veya eldiven giyin.

Lütfen gıda sıcaklık probelerini kullanmak için şu adımları izleyin:

1. Barbekü önceden ısıtıldığında, yüksek ısıya dayanıklı barbekü eldivenleri veya eldivenler kullanarak barbekü kapağını açın ve pişirme ızgaralarını bir barbekü fırçası veya ahşap kazıyıcı ile temizleyin.
2. Gidin en kalın kısmının ortasına gıda sıcaklık probunu(lerini) yerleştirin ve pişirme ızgaralarının üzerine koyun.
3. Gıda sıcaklık probunu(larını) denetleyicinin altındaki prob bağlantı noktalarına takın.

Not: Sıcaklık probelerinin pişirme yüzeyine dokunmasına veya üzerine dayanmasına izin vermeyin; bu durum probelerinize zarar verebilir.

4. Barbekü kapağını kapatın.

Hedef Gıda Probesi Sıcaklığı Ayarlamak İçin

1. Düşmeye basın.
2. Menü ekranından hedef gıda probesi sıcaklığını ayarlamak için: Ekranda (1) veya (2) gıda probesi göstergesinin yanıp sönene kadar düğünü saat yönünün tersine çevirin.
3. Proba sıcaklığı ayar modu için düşmeye bir kez basın.
4. Hedef gıda probesi sıcaklığını seçmek için düğüyü döndürün. Varsayılan sıcaklık 165°F (74°C) ile başlar.
5. Seçimi doğrulamak için düşmeye basın.
6. Alternatif olarak WEBER CONNECT uygulamasından pişirmek istediğiniz yiyeceği veya bir pişirme programını seçin. Yiyeceğiniz belirlenen sıcaklığa ulaştığında ve pişirme işlemi tamamlandığında bildirim alacaksınız.

İpucu: Bir gıda probesi sıcaklığı belirlendikten sonra, mevcut probesi sıcaklığı sırasında düşmeye basarak ayar moduna geri dönebilirsiniz. Güncel probesi sıcaklığı yanıp sönerken, probeyi sıfırlamak için 3 saniye basılı tutabilirsiniz.

Gıda Sıcaklık Probü Bakımı

Kullanımdan önce probü temizleyin. Probü, suyla silinerek nemli bir bezle temizlenmelidir. Gıda sıcaklık probü bulaşık makinesinde yıkanabilir veya su geçirmez değildir ve aşırı su maruziyeti nedeniyle hasar oluşabilir. Probüleri doğrudan suya veya diğer sıvılara daldırmayın. Temizledikten sonra kullanılmadığında düzenli bir şekilde sarın ve iç mekanda saklayın.

Pişirme Zamanlayıcısını
Ayarlama

1. Düşmeye basın.
2. Menü ekranından bir pişirme sayacı ayarlamak için saatin yönüne saat simgesinin ışık yanmasını sağlayana kadar düğünü saat yönünün tersine çevirin ve ekran “t0:00” olarak görünsün.
3. Zamanlayıcı ayar modu için düşmeye bir kez basın.
4. Zamanı seçmek için düşmeyi çevirin. Varsayılan süre 5 dakikadan başlar.
5. Seçimi onaylamak ve sayacı başlatmak için düşmeye basın.

İpucu: Bir zamanlayıcı belirlendikten sonra mevcut ayarlı zamanlayıcı sırasında düşmeye basarak ayar moduna geri dönebilirsiniz. Mevcut zamanlayıcı yanıp sönerken, sıfırlamak için düşmeye 3 saniye basılı tutun.

Barbeküyü Kapatma

Pişirme işlemi bittiğinde, kalan pelletleri ve külü temizlemek için WEBER SMOQUE’i düzgün şekilde kapatın. Bu, bir sonraki çalıştırma için barbekünüzü hazır hale getirir.

Lütfen WEBER SMOQUE’i doğru şekilde kapatmak için şu adımları izleyin:

1. Yiyecek istediğiniz iç sıcaklığa ulaştığında, ısıya dayanıklı barbekü eldivenleriyle barbekü kapağını açın, prob bağlantı noktalarından herhangi bir gıda sıcaklık probunu prize takılı değilken çıkarın ve pişirme ızgaralarından tüm yiyeceği alın.

UYARI: Gıda sıcaklık probeleri, barbekü kulpları ve barbekü yüzeyleri sıcak olacaktır. Barbeküyü kullanmadan önce daima ısıya dayanıklı eldiven veya mit kullanın, temizlerken, hareket ettirirken veya saklarken.

2. Barbekü kapağını kapatın.
3. Denetleyicinin üzerindeki düşmeyi itin, ardından yanıp sönen ateş simgesine doğru saat yönünde kaydırın ve ekran kapatmayı onaylamak için “StOP” olarak görüntülenecektir.

Kısayol: Sıcaklık denetleyicisi ekrandaki “StOP” yazısını görene kadar düşmeyi 3 saniye basılı tutun. Kapatmayı onaylamak için düşmeye tekrar basın.

DİKKAT: Pişirme bittikten sonra kapanış işleminin tamamen tamamlanmasına izin verin, barbeküyü doğru şekilde kapatın. Sık sık kesintiye uğrayan pişirme döngüleri bileşen arızasına neden olabilir.

4. WEBER SMOQUE barbekünüz, yanıp sönen simgeler ve başlatılan geri sayım sayacı ile kapanmaya başlayacaktır. Kapanış işlemi tamamlandığında ve barbekü soğuduğunda güç kaynağından çıkarın.

İpucu: Kapatma seçildiğinde, pişirmeye devam edebilirsiniz. Kapatma başlatıldıktan sonra pişirmeye devam etmek için düşmeye basın. Dili çevirin ve barbekü sıcaklığını ayarlayın, ardından seçmek için basın.

Not: Gıda probeleri takılı değilse, barbekü 5 dakika boş bekledikten sonra uyku moduna geçer. Barbeküyü tekrar uyandırmak için düşmeye basın.

UYARI: BAKIM veya TEMİZLİK YAPMADAN ÖNCE IZGARANIN TAMAMEN SOĞUĞUNDA VE GÜÇ KAYNAĞINDAN ELEKTRİKLİ OLDUĞUNUN ZEDETİNE EKŞİK OLMADIĞININ GÜVENCE ALIN.

Yakıt Tüketiminin
Değiştirilmesi

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

1. Haznenin altında bulunan pellet firkesi altına büyük bir kap veya kova yerleştirin.
2. Aşağıdaki kap içine pellets serbest bırakmak için haznenin yanındaki pellet serbest bırakma kolunu çekin.

WEBER SMOQUE barbekünüzde WEBER ALL NATURAL HARDWOOD PELLETS kullanmanızı öneririz. En iyi sonuçlar için neme karşı pellets performansını etkilememesi adına pelletslerinizi hava geçirmez bir kapta kapalı tutun. Barbekü yapmadan önce pelletslerin durumunu her zaman kontrol edin. Pelletlerin tazeliğini anlamanın en iyi yolu onları ikiye kırmaktır. Pelletler bir kırılma sesiyle kırılmalı, elde ufalanmamalıdır. Elde ufalanan pelletler barbekünüzün performansını etkileyebilir.

Yardım malzemelerinin tüplere temizlenmesi periyodik bakımlar ve barbekü saklama/kurulum öncesi kritik öneme sahiptir. Daha fazla bilgi için weber.com adresini ziyaret edin veya bu Kullanıcının Kılavuzunun ön kapağındaki QR kodunu tarayın.

Barbekü Yöntemleri

WEBER SMOQUE’in mangal yapımında tütsüleme, kızartma, barbekü, fırınlama ve haşlama gibi birçok farklı pişirme yöntemiyle çalışabilir. Pellet barbeküsünün heyecanının bir parçası, tüm favori tariflerinizin gerçek odun aromasına sahip olarak tadını çıkarmanızdır. Bu tat unsuru ortalama yemeğinizi yükseltebilir ve olağanüstü bir şey haline getirebilir.

Not: Üst rafı uzun süreli barbekü veya tütsü için kullanırken, yağı ve yiyecek damlacıklarını yakalamak için alt pişirme ızgaralarında büyük bir WEBER damlatma tavası kullanılmasını WEBER önerir.

Ayarlarınızı Keşfedin

Kontrolcüsünde ve WEBER CONNECT uygulamasında keşfedilecek birçok özellik vardır. Programlanabilir zamanlayıcılardan pişirme programlarına kadar, WEBER SMOQUE barbekünüzü sevmenizin daha birçok nedeni vardır. Olanakların tümünü keşfedin ve deneyin.



HATA KODLARI

Hata Kodları

Kontrolcü, WEBER SMOQUE ızgaranızı arıza giderme yapabilecek gelişmiş teknoloji kullanır. ızgaranızda bir sorun tespit edilirse, kontrolcü hata kodunu görüntüleyecek ve hatayı bildirmeniz için WEBER CONNECT uygulamanız üzerinden bildirim gönderecektir. Hızlı başvurunuz için lütfen aşağıdaki hata kodları listesine bakın. We ber.com adresindeki tam arıza giderme bölümüne bakın ve görüntülenen hata koduyla ilişkili "ÇÖZÜM" sütununu izleyin. Verilen talimatları izleyerek hataları giderin ve temizleyin.

E1 - Ecc Sandık Tıktır (Auger Jam)

E2 - Fan Motoru Arızası

E3 - Alev Kaybı

E4 - Haberleşme Hatası

E5 - Barbekü Çok Sıcak

E6 - Alev Başlatılamadı

E7 - Ecc Motor Arızası

E8 - Termokupl Hatası

E10 - Uygun Olmayan Kapatma

E11 - Işıma Tüpü Arızası

E16 - Barbekü ID Hatası

Bazı hata kodları, olaylar gerçekleşmeden önce potansiyel kritik bir hatayı bildirebilir. Bu bildirimler, kontrollerde düğmeye basılarak temizlenebilir.

E17 - Prob Aleti Algılanmadı

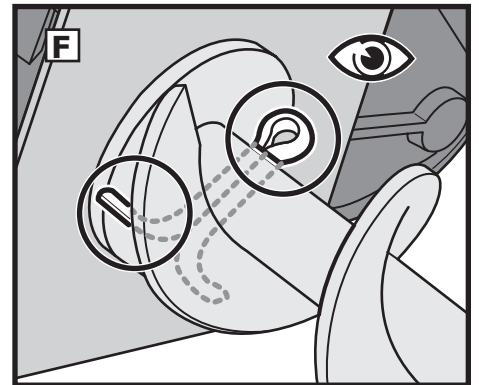
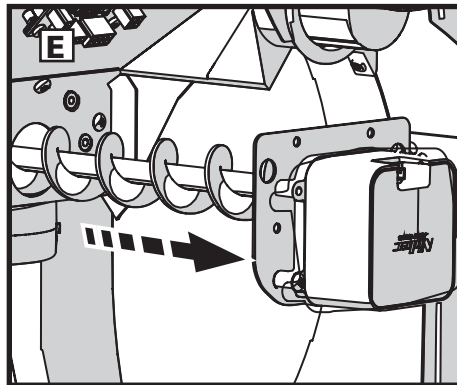
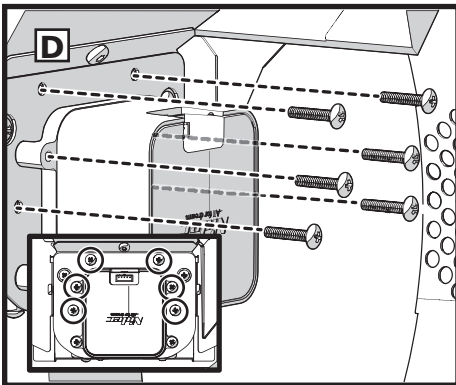
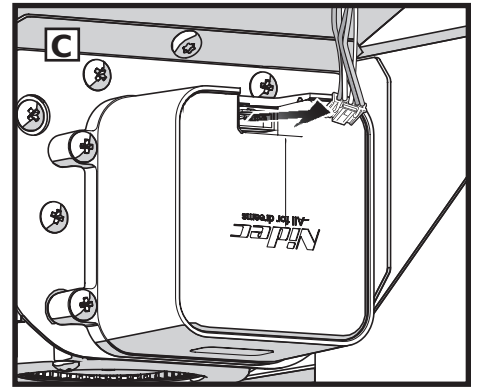
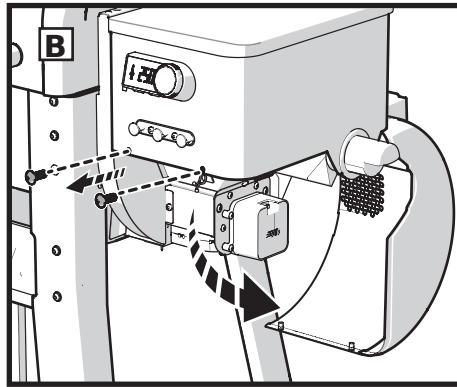
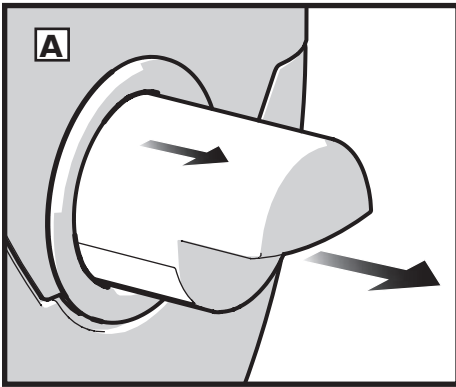
E18 - Sıcaklık Düşüş Bildirimi

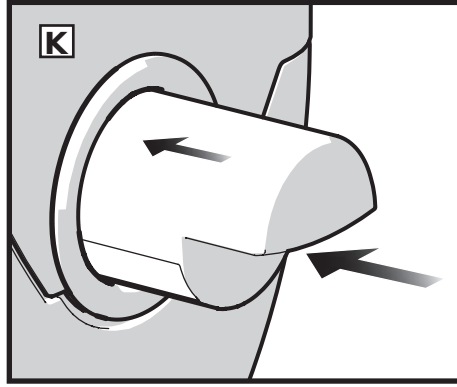
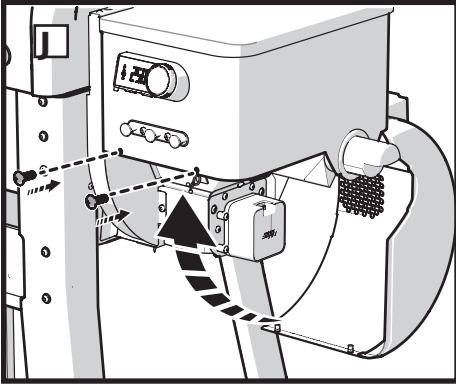
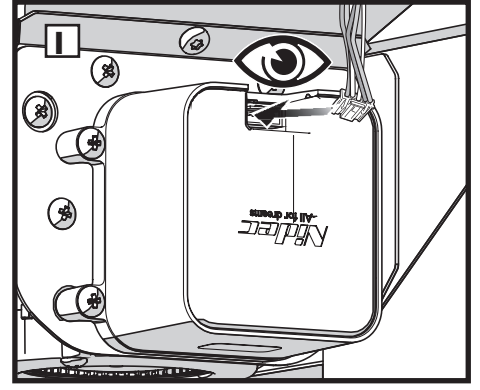
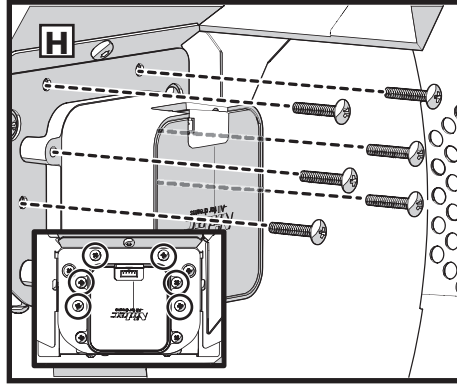
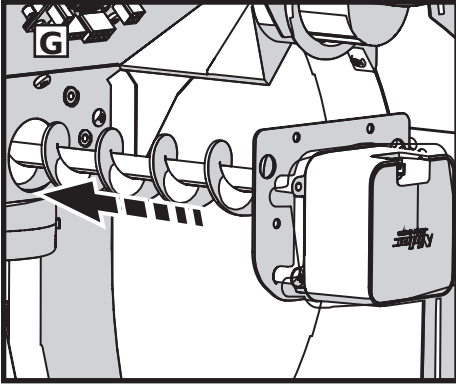
E19 - Alev Söndü Bildirimi

WEBER SMOQUE mangalınızı kullanma ve bakım için daha fazla bilgi için lütfen aşağıdaki QR kodunu tarayın veya weber.com adresini ziyaret edin.

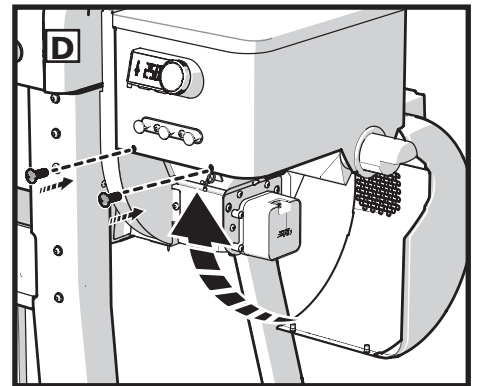
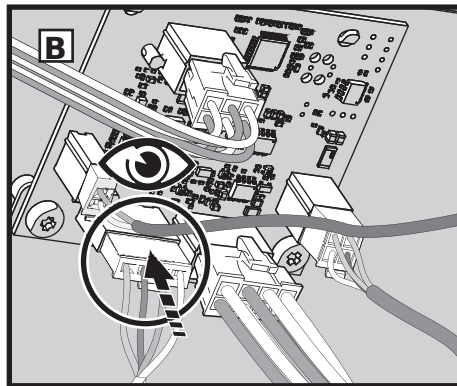
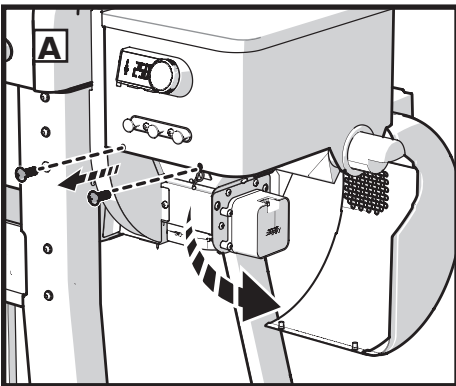
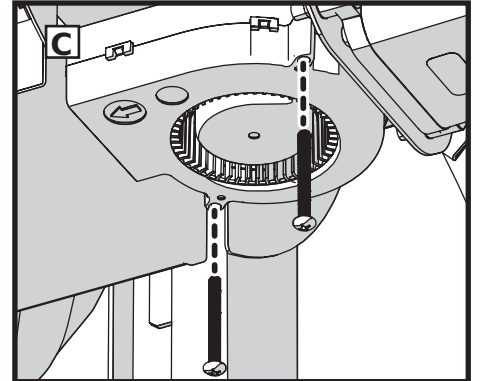


Hata Kodu	Çözüm
E1 Kovan Tıkanması (Auger Jam)	1. Kapanış prosedürü başlayacaktır. ızgaranın kapağını kapalı tuttuğunuzdan emin olun ve kapatma prosedürü tamamlanıp tamamen soğuyana kadar bekleyin, ardından ızgarayı güç kaynağından prizden çekin. - DİKKAT: Kapatma prosedürü sırasında ızgarayı prize takılı bırakmayın. 2. Hazne altında büyük bir kovayı yerleştirin. 3. Aşağıdaki kovaya pelletleri boşaltmak için haznenin yan tarafında bulunan pellet serbest bırakma kolunu (A) çekin. 4. EZ ACCESS MAINTENANCE PANEL'i serbest bırakmak için haznenin ön tarafındaki iki vidayı çıkartın (B). 5. Motor (C) üzerindeki tel tutamını ayırın. 6. Ecc/ motor montaj braketinden altı vidasını çıkarın (D). 7. Ecc tüpünden kaydırıp dışarı doğru çevirin (E). NOT: Motorun ızgara üzerine monte edildiğinde yönünü görsel olarak kaydedin. 8. Ecc tüpünü ve ecc/motor montajını temizleyin; ki sıkışmış pelletler ve döküntüler çıkarsın. 9. Ecc/motor montajını tekrar tüpe takmadan önce kaydırıcı vidasının hâlâ sağlam olduğunu doğrulayın. Vidanın her iki tarafı tam olarak yerinde ve görünür olmalıdır (F). Ecc motorundan ayrılmamalıdır. Kaydırıcı vida kırık ise, yeniden monte etmeden önce değiştirilmelidir. Bölgenizdeki WEBER Müşteri Hizmetleri Yetkilisine web sitemizdeki iletişim bilgilerini kullanarak bir yedek parça temin edin. 10. Ecc/motor montajını tüpten geçirerek tekrar takın (G). 11. Altı vidayla (H) Ecc/motor montajını sabitleyin. DİKKAT: Dağıtıcı/motor montajının dağıtıcı tüpüne yeniden monte edilirken doğru yönlendirilmiş olduğundan emin olun. 12. Motorun elektrik bağlantısını bağlayın. Teller klipsinin güvenli bir şekilde bağlandığından emin olun. motorla (I). 13. EZ ACCESS BAKIM PANEL'ini iki vida (J) kullanarak yeniden takın. 14. Yemek bıçağı kapalı olan pellet serbest bırakma kolunu itin (K). 15. Hazne kapağını açın ve hazneyi WEBER ALL NATURAL SEÇİMLERİNDEN SEÇİLEN TODAĞA DOĞAL KİMLERİ İLE DOLDURUN. KAVAN elde edilen PELETLER. 16. ızgarayı prize takın ve denetleyicinin tanı işlemlerini yürütmesine olanak tanımak için pişirme başlatın. Tanılar En fazla 30 saniye sürebilir ve süreç sırasında fan devreye girer. Kontrollerde E1 hatası hâlâ görünüyorsa, web sitemizdeki iletişim bilgilerini kullanarak bulunduğunuz bölgedeki Müşteri Hizmetleri Yetkilisiyle iletişime geçin.

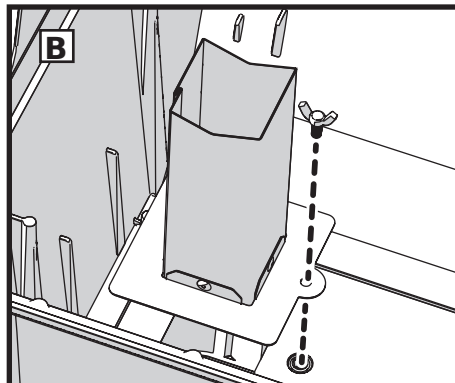
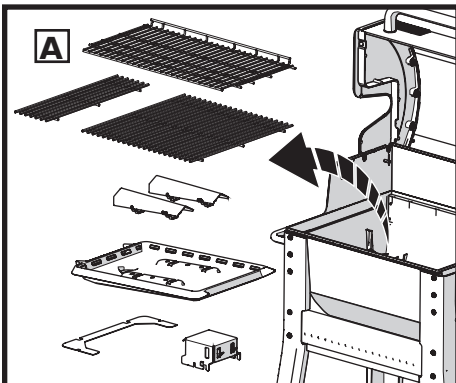
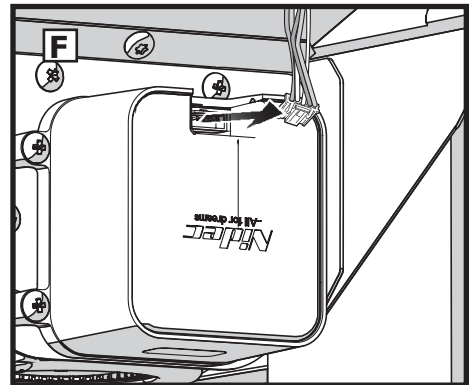
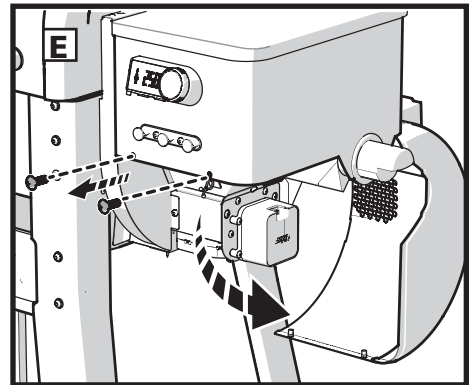
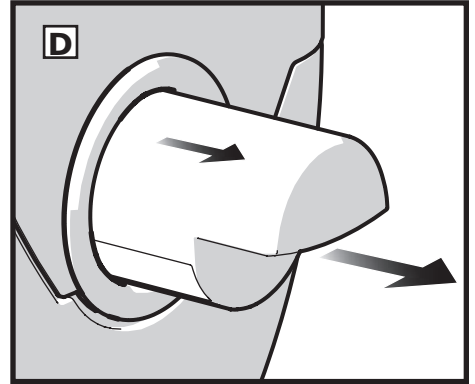
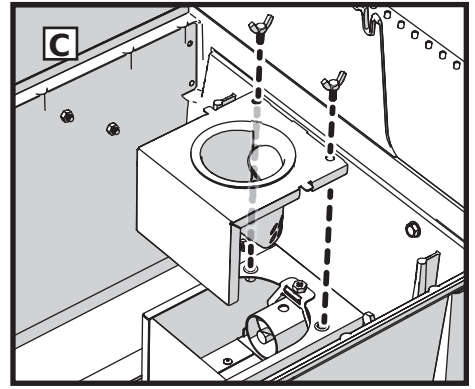


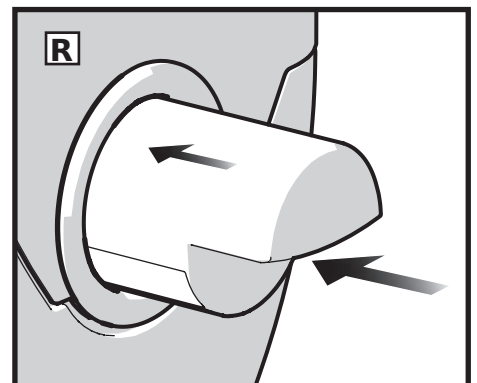
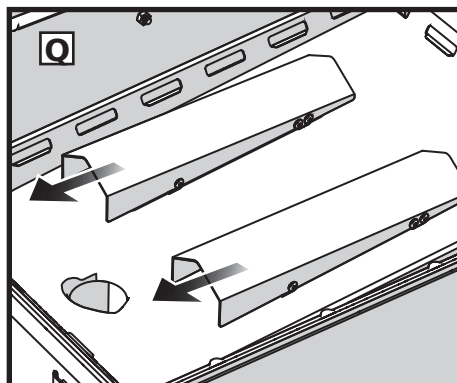
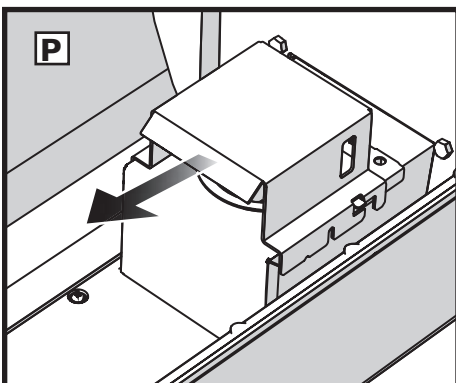
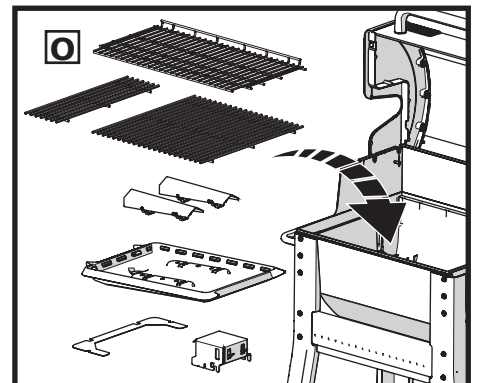
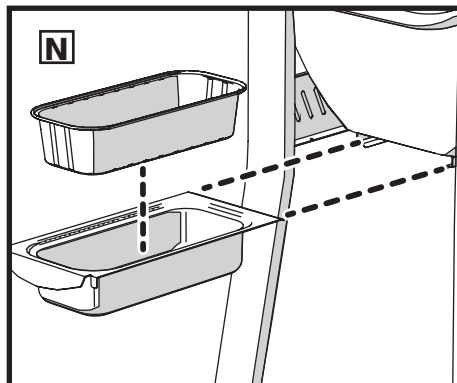
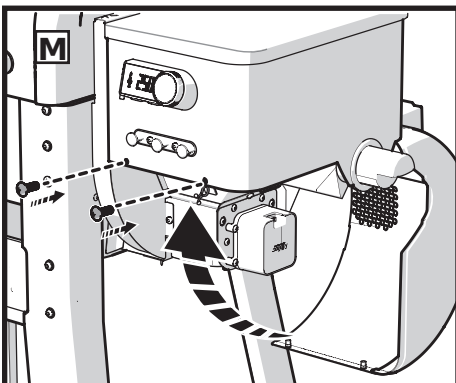
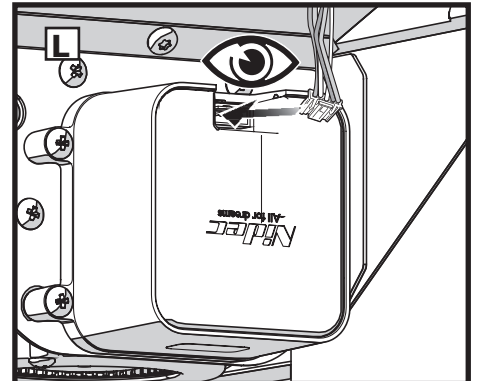
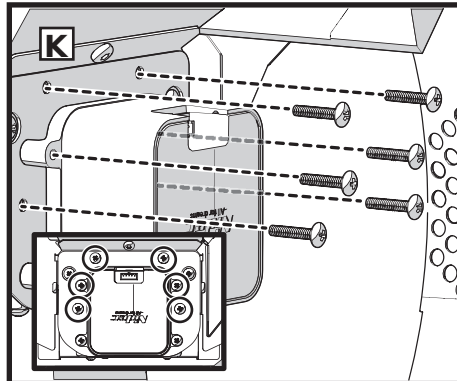
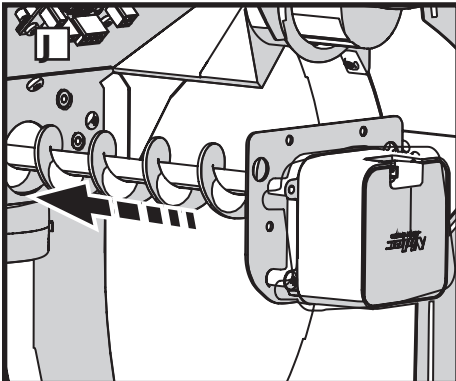
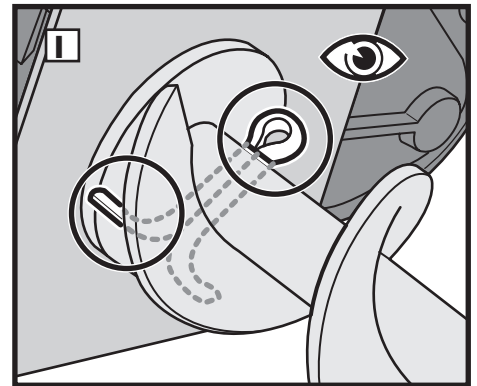
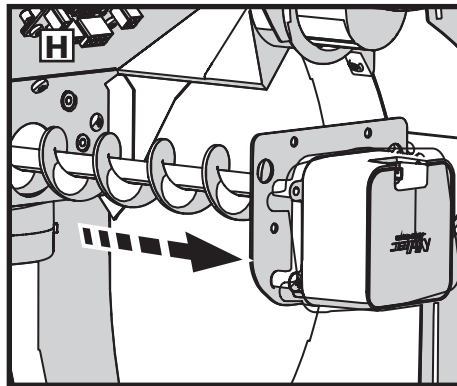
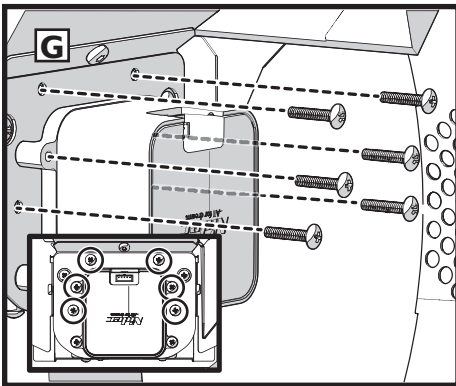


Hata Kodu	Çözüm
E2 Fan Motoru Arızası	1. Kapatma prosedürü başlayacaktır. Lütfen ızgara kapağını kapalı tutun ve ızgara, kapatma prosedürünü tamamlayana ve tamamen soğuyana kadar bekleyin; ardından ızgarayı güç kaynağından fişten çekin. 2. EZ ACCESS BAKIM PANELİNİ (A) serbest bırakmak için haznenin ön tarafındaki iki vidayı sökün. 3. Fanla olan elektrik bağlantısını kontrol edin. Kablo klipsinin devre kartına (B) sağlam şekilde takıldığından emin olun. 4. Fanın üzerindeki iki vidayı sökün ve tıkanıklık olup olmadığını kontrol edin (C). Tıkanıklık varsa temizleyin ve ardından fanı tekrar takın. 5. EZ ACCESS BAKIM PANELİNİ iki vida kullanarak yeniden takın (D). 6. Izgarayı fişe takın ve kontrol cihazının tanılama çalıştırmasına izin vermek için pişirmeye başlayın. Tanılama işlemi 30 saniyeye kadar sürebilir ve işlem sırasında fanın açılmayı denemesi mümkündür. Kontrol cihazında E2 hata kodu hâlâ görünüyorsa, fan değişimi için web sitemizdeki iletişim bilgilerinizi kullanarak bulunduğunuz yerdeki Müşteri Hizmetleri Temsilcisi ile iletişime geçin.



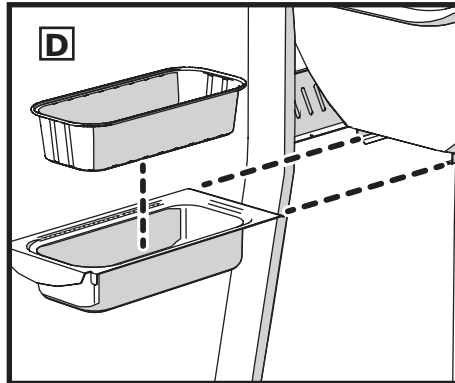
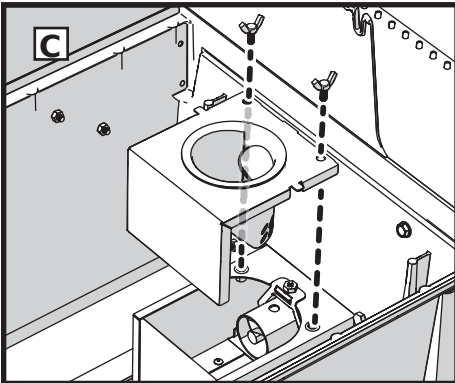
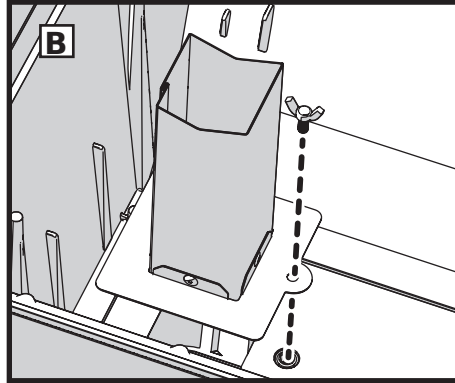
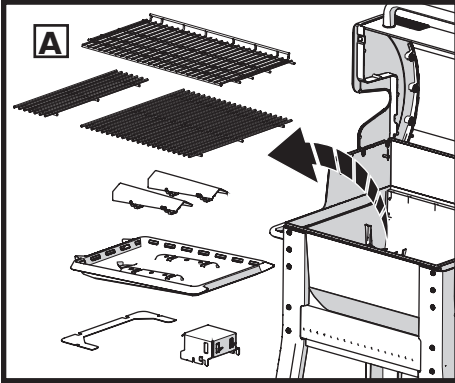
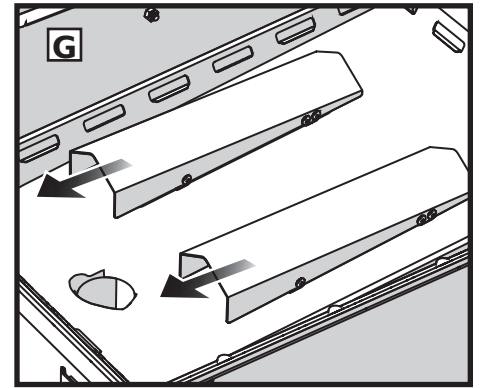
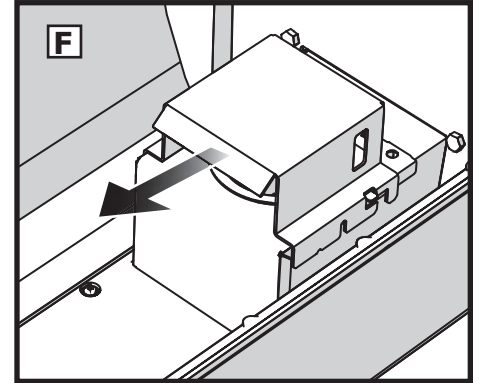
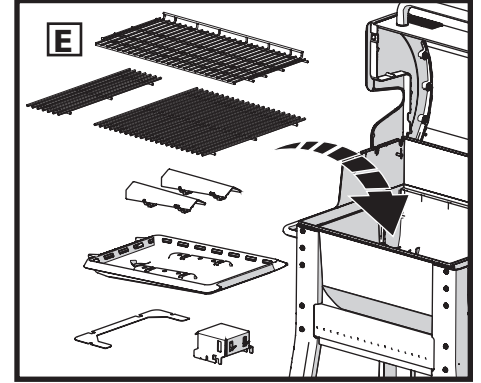
Hata Kodu	Çözüm
E3 Alev Kaybı Izgarada alev kaybı yaşandı, yanma kabı ve yeniden ateşleme denemeleri başarısız oldular.	1. Kapatma prosedürü başlayacak. Izgaranın kapağını kapalı tutun ve izgara kapatma prosedürünü tamamlayıp tamamen soğumasını bekleyin, ardından izgarayı güç kaynağından prize çekin. 2. Izgaranın kapağını açın ve pişirme izgaralarını çıkarın. Kazıyıcı kullanarak yağ bezi tabakasındaki yağları veya kalıntıları yağ girişine doğru yağ bezi tabakasına ve aroma çubuğuna sürün. Yağ bezi tabakasını, aroma çubuklarını, kül önleyiciyi ve ısı difüzörü pişirme kutusundan (A) çıkarın. 3. Yağ haznesini (B) çıkarın. Izgara kazıyıcıyı kullanarak pişirme kutusunu ve yanma kabını, kül ve kalıntıyı pişirme kutusunun altındaki açıklıktan yağ toplama haznesine doğru kazıyarak temizleyin. 4. Yanma kabını (C) çıkarın ve kül veya pelet kalıntılarını dökün ve temizleyin. UYARI: Yanma kabını temizlemeden önce kül ve kalıntıların tamamen sönməsi için süre tanıyın. 5. Yanma kabını yeniden takın, iki kanatlı cıvata ile sabitleyin. 6. Besleme haznesinin altına büyük bir kova yerleştirin. 7. Aşağıdaki kovaya peletleri serbest bırakmak için besleme haznesinin yanındaki (D) pelet serbest bırakma kolunu çekin. 8. Kolay Erişim Bakım Panelini (E) serbest bırakmak için besleme haznesinin önündeki iki vidasını çıkarın. 9. Motordan tel klipsini ayırın (F). 10. Vida kurulum braketinden altı vidasını sökün (G). NOT: Motör izgara üzerinde monte edildiğinde yönünü görsel olarak not edin. 11. Üretilen mil ağzından sürükleyip çıkarın (H). 12. Mil tüpünü ve mil/motor montajını temizleyin, herhangi bir pelet veya kalıntıyı çıkarmak için, milin tıkağına işaret ediyor olabilir. 13. Üretilen mil/motor montajını mil tüpüne yeniden takmadan önce doğrulayın ki, kayma milinin kirtik pini hâlâ sağlam olmalıdır. Pim her iki tarafı da tamamen kilitlenmiş ve görünür olmalıdır (I). Mil motorundan ayrılmamalıdır. Pimin kırık olması durumunda, yeniden birleştirmeden önce değiştirilmelidir. Değişim için sitemizdeki iletişim bilgilerinizi kullanarak bulunduğunuz alandaki WEBER Müşteri Hizmetleri Yetkilisi ile iletişime geçin. 14. Mil tüpü üzerinden mili kaydırarak yeniden mil/motor montajını takın (J). UYARI: Mil/tutuşma montajının mil tüpüne yeniden takarken doğru yönde olduğundan emin olun. 15. Altı vidayla mil/motor montajını sabitleyin (K). 16. Motorun elektrik bağlantısını bağlayın. Tel klipsinin motora güvenli şekilde bağlı olduğundan emin olun (L). 17. Kolay Erişim Bakım Panelini iki vida kullanarak yeniden takın (M). 18. Gerekirse yağ toplama kısmına değiştirilebilir damlatma tepsisini geri takın (N). Tepsisi ve yağ toplama kısmını yeniden takın, izgaraya tamamen iterek yerine oturtun. 19. Yağ çanakçısını, kül engelleyicisini, ısı difüzörünü, yağ bezi tabakasını, FLAVORIZER çubuklarını ve pişirme tellerini pişirme kutusuna geri takın (O). NOT: Isı difüzörünün füzyonu pişirme kutusunun merkezine doğru bakmalıdır (P). Aromatize çubuklar geniş uçları yağ çanakçısına doğru olacak şekilde monte edilmelidir (Q). 20. Besleme haznesinin yan tarafındaki pelet serbest bırakma kolunu kapatın (R). 21. Besleme haznesinin kapağını açın ve tercihinize göre WEBER ALL NATURAL HARDWOOD PELLET'LER. 22. Izgarayı prize takın ve denetimciyi çalıştırmak için pişirmeye başlayın. Teşhisler 30 saniyeye kadar sürebilir ve işlem sırasında fan çalışacaktır. E3 hatası kontrolörde hâlâ görünüyorsa, web sitemizdeki iletişim bilgilerinizi kullanarak bulunduğunuz bölgedeki Müşteri Hizmetleri Görevlisi ile iletişime geçin.



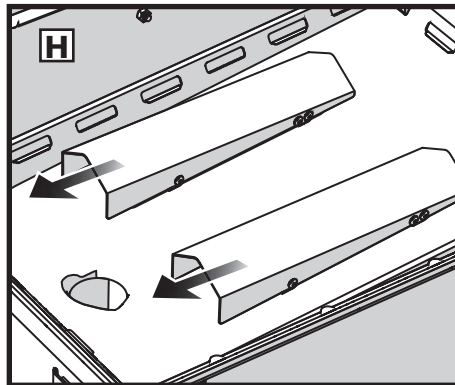
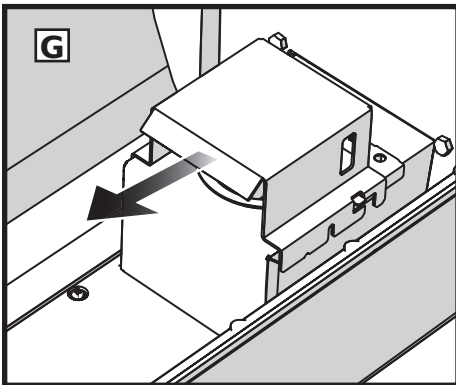
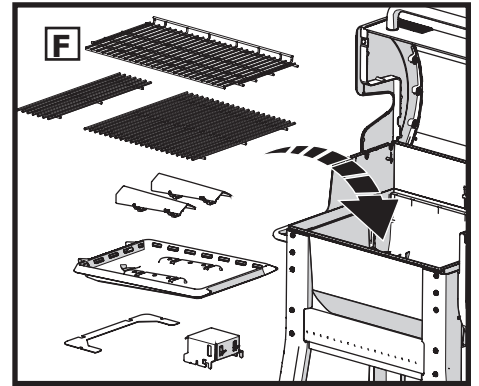
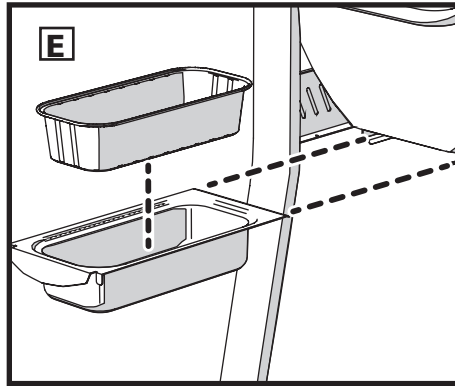
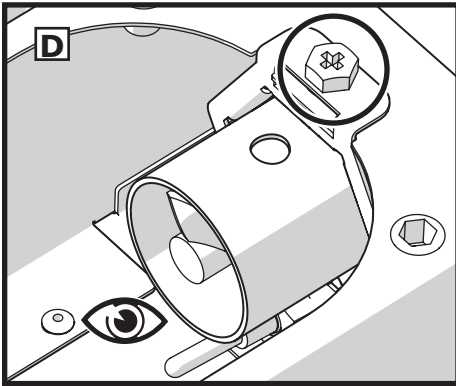
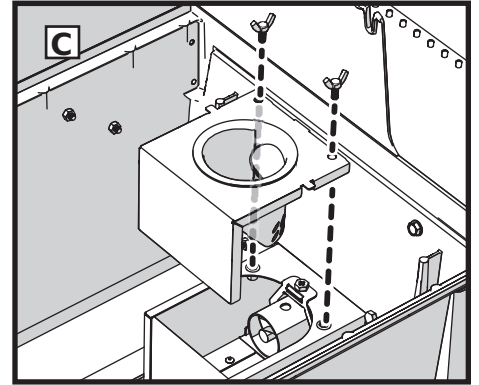
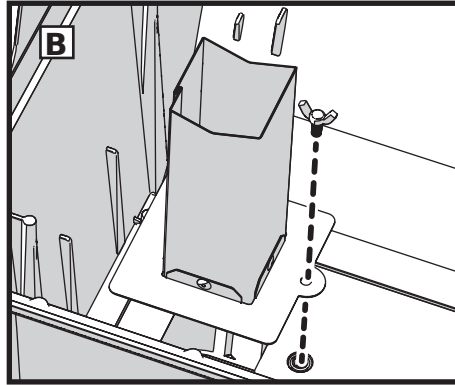
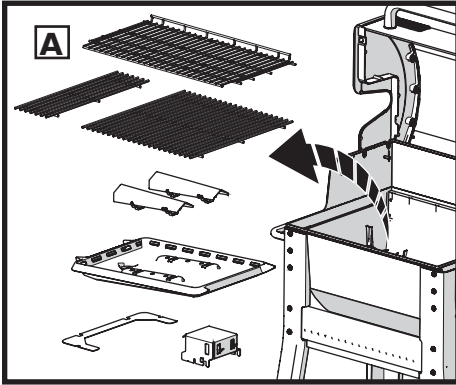


Hata Kodu	Çözüm
E4 İletişim Hatası	1. Kapatma prosedürü başlayacaktır. Izgaranın kapağını kapalı tutun ve kapatma işleminin tamamlanıp tamamen soğumasını bekleyin, ardından ızgarayı güç kaynağından çekin. UYARI: Kapatma işlemi sırasında ızgarayı fişten çekmeyin. 2. Kapatma prosedürü tamamlandıktan sonra ızgarayı güç kaynağından çekin. Web sitemizdeki iletişim bilgilerini kullanarak bölgenizdeki Müşteri Hizmetleri Temsilcisiyle iletişime geçin.

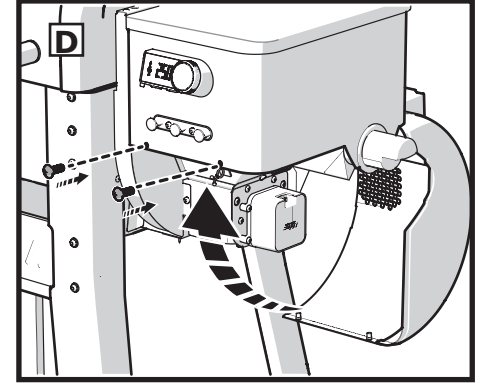
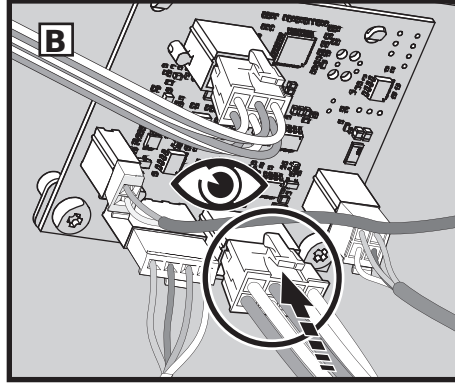
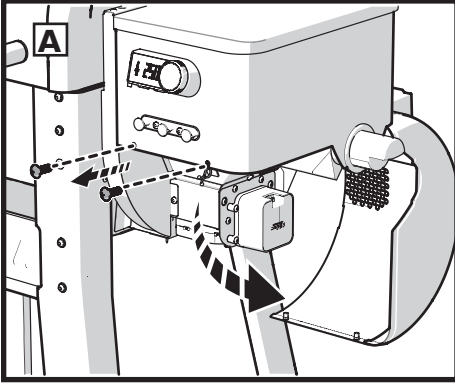
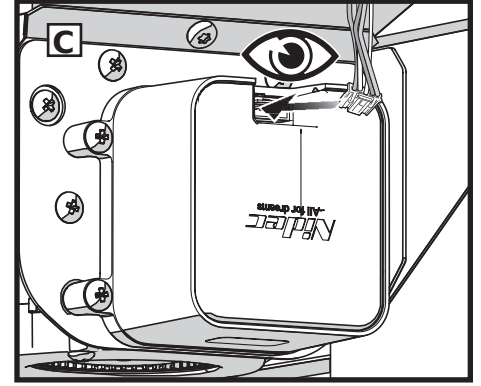
Hata Kodu	Çözüm
E5 Izgara Çok Sıcak	1. Kapatma prosedürü başlayacaktır. Izgaranızı kapatın ve kapatma işleminin tamamlanıp tamamen soğumasını bekleyin, ardından ızgarayı güç kaynağından çekin. UYARI: Kapatma işlemi sırasında ızgarayı fişten çekmeyin. 2. Izgara kapağını açın ve pişirme ızgaralarını çıkarın. Bir kazıyıcı kullanarak yağ-tabakasını ve lezzet artırıcı çubukları yağ çanakçısına yağlı tabaka tabakasını yağlamadan temizleyin. Yağlı tabakayı, lezzet artırıcı çubukları, kül önleyiciyi ve ısı dağıtıcıyı pişirme kutusundan (A) çıkarın. 3. Yağ huni (B) çıkarın. Izgara kazıyıcıyı kullanarak yağ toplama deliklerinden tabanındaki açıklıktan kül ve atıkları çıkararak temizleyin. 4. Yanıklık kazanını (C) çıkarın ve kül veya pelet kalıntılarını boşaltıp temizleyin. UYARI: Yanık potu temizlemeden önce kül ve kalıntıların tamamen sönmesini bekleyin. 5. Yanık kazanını yeniden takın ve iki kanatlı somunla sabitleyin. 6. Gerekirse yağ tutucuda tek kullanımlık damlama tepsisini (D) değiştirin. Damlama tepsisini ve yağ toplama kısmını geri takın, iterek ızgaraya tamamen oturtun. 7. Yağ huni, ısı dağıtıcı, yağ tabakası ve FLAVORIZER çubukları ile pişirme ızgaralarını pişirme kutusuna (E) yeniden takın. NOT: Isı dağıtıcının flanşı pişirme kutusunun merkezine doğru olmalıdır (F). Lezzet artırıcı çubuklar geniş uçları yağ huni yönüne bakacak şekilde takılmalıdır (G). 8. Izgarayı prize takın ve denetleyiciye tanı çalıştırması için pişirme başlatın. Teşhisler 30 saniyeye kadar sürebilir ve işlem sırasında fan çalışır. Kontrolörde E5 hatası hâlâ görünüyorsa, web sitemizdeki iletişim bilgilerini kullanarak bulunduğunuz bölgedeki Müşteri Hizmetleri Temsilcisiyle iletişime geçin.



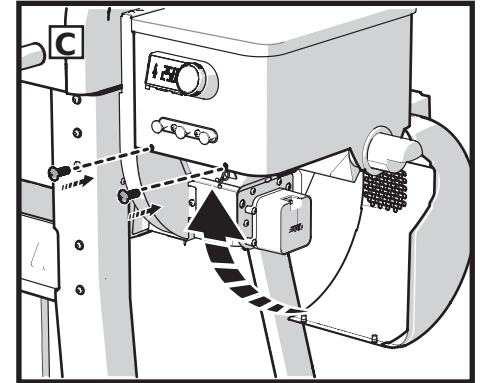
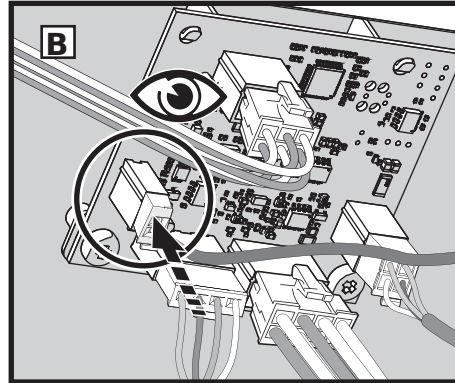
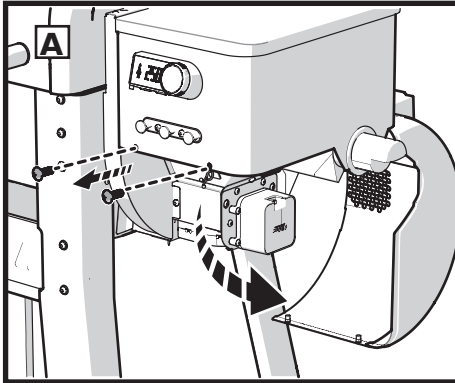
Hata Kodu	Çözüm
E6 Alev Başlatılamadı	1. Kapatma işlemi başlayacak. Izgara kapatma işlemi tamamlandıktan sonra tamamen soğuyana kadar lütfen bekleyin, ardından ızgarayı güç kaynağından prizden çekin. DİKKAT: Kapatma işlemi sırasında ızgarayı prizden çıkarmayın. 2. Izgara kapağını açın ve pişirme ızgaralarını çıkarın. Bir kazıyıcı kullanarak yağ tabakasını ve artıklarını yağ tablosundan yağ oluklarına ve aroma çubuklarına kazıyın. Yağ tablosunu, aroma çubuklarını, kül engelleyiciyi ve ısı difüzörünü (A) pişirme kutusundan çıkarın. 3. Yağ tabağını (B) çıkarın. Izgara kazıyıcıyı kullanarak pişirme kutusunu ve yakıt haznesini, kül ve kalıntıları pişirme kutusunun altındaki açıklıktan yağ toplama haznesine doğru kazıyarak temizleyin. 4. Yanma haznesini (C) çıkarın ve kül veya darteçamı dökün, temizleyin. DİKKAT: Yanma haznesini temizlemeden önce kül ve kalıntıların tamamen sönmelerini bekleyin. 5. Kızdırma bujisini inceleyin ve kızdırma bujisi hariçliği (D) vidasıyla sabitlendiğinden emin olun. 6. Yanma haznesini yeniden takın ve iki kanatlı vida ile sabitleyin. 7. Gerekirse yağ toplama haznesine tek kullanımlık damlama tepsisini geri koyun (E). Damla tepsisini ve yağ toplama haznesini yeniden takın, tümüyle ızgaraya iterek yerleştirin. 8. Yağ tabağı, kül engelleyici, ısı difüzörü, yağ tablosu, FLAVORIZER çubukları ve pişirme ızgaralarını tekrar pişirme kutusuna (F) takın. NOT: ısı difüzörünün kanadı pişirme kutusunun merkezine doğru işaretli olmalıdır (G). Aroma çubukları, wider uç yağ oluklarına doğru olacak şekilde takılmalıdır (H). 9. Izgarayı prize bağlayın ve kontrol cihazının tanılama yapmasına izin vermek için bir pişirme başlatın. Tanılama süreci 30 saniyeye kadar sürebilir ve süreç boyunca fan çalışacaktır. Kontrol cihazındaki E6 hata kodu hâlâ mevcutsa web sitemizdeki iletişim bilgilerini kullanarak bulunduğunuz bölgede Müşteri Hizmetleri Temsilcisi ile iletişime geçin.



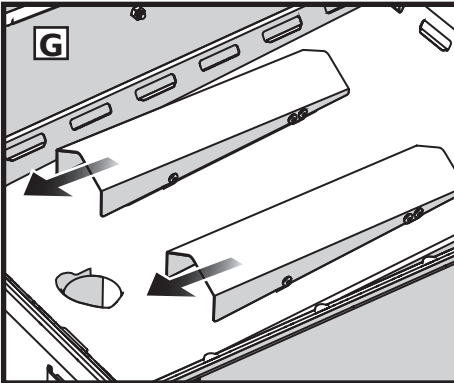
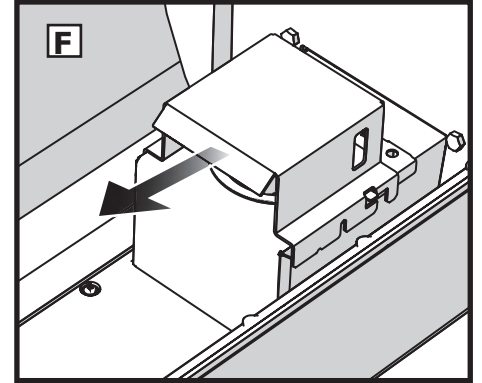
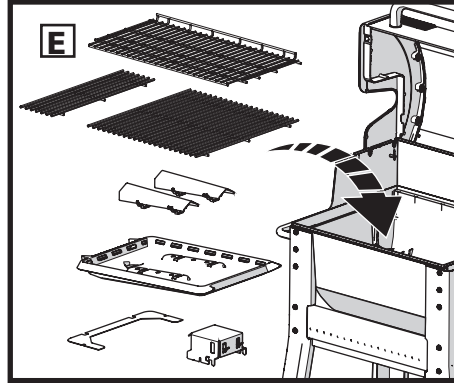
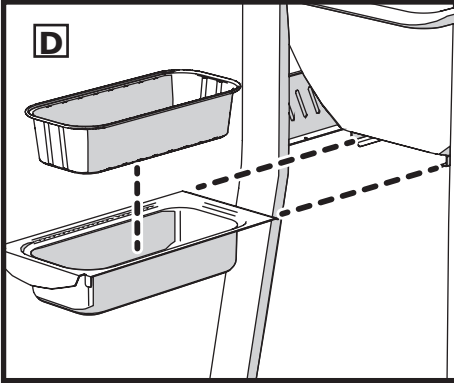
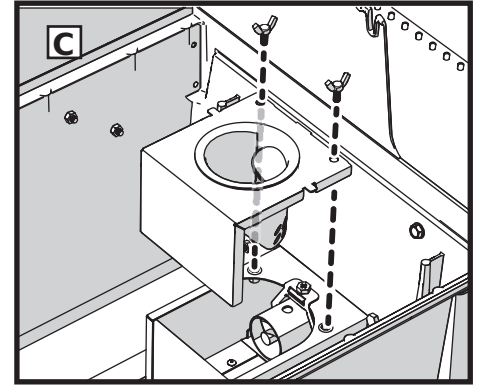
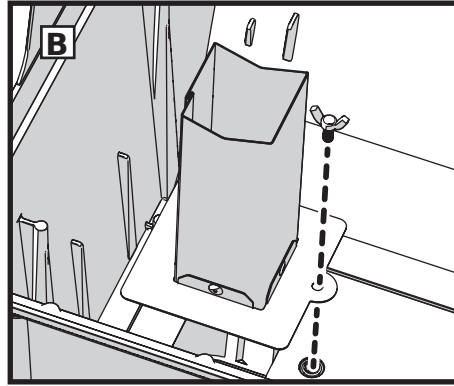
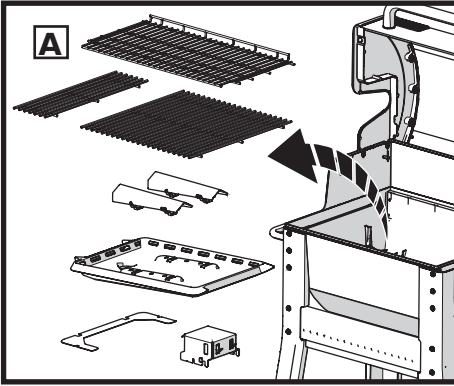
Hata Kodu	Çözüm
E7 Çek valfi motoru arızası	1. Kapanış prosedürü başlayacaktır. Izgaranın kapanış prosedürünü tamamlamasını ve tamamen soğumasını bekleyin, ardından ızgarayı güç kaynağından çekin. DİKKAT: Kapanış prosedürü sırasında ızgarayı fişten çekmeyin. 2. EZ ACCESS MAINTENANCE'İ serbest bırakmak için hopperin ön kısmından iki vidayı çıkarın. Panel (A). 3. Motor ve baskı devresindeki elektrik bağlantısını kontrol edin. Bağlayıcıların her iki ucu da (B) (C) güvenli şekilde birleştirilmiş olduğundan emin olun. 4. EZ ACCESS MAINTENANCE PANELİ iki vidayla (D) tekrar takın. 5. Izgarayı prize takın ve kontrolörün tanılama yapması için bir pişirme başlatın. Tanılama işlemi en çok 30 saniye sürebilir ve süreç sırasında fan çalışacaktır. E7 hata kodu kontrolörde hâlâ mevcutsa, bulunduğunuz bölgedeki Müşteri Hizmetleri Temsilcisi ile web sitemizdeki iletişim bilgilerini kullanarak iletişime geçin.



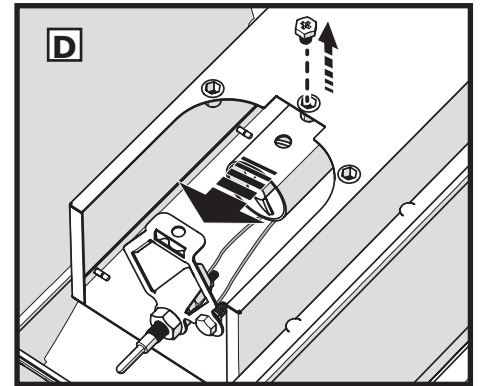
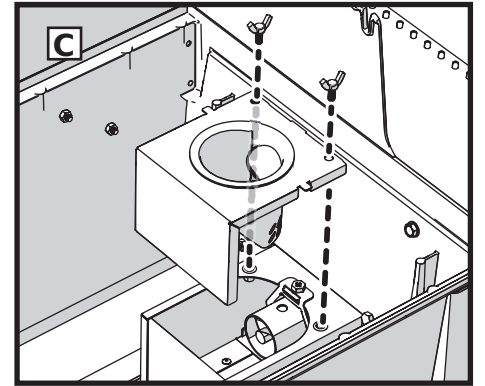
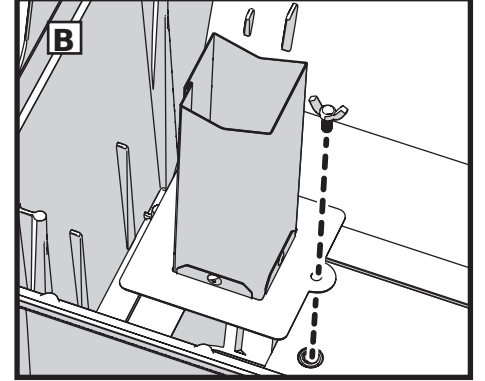
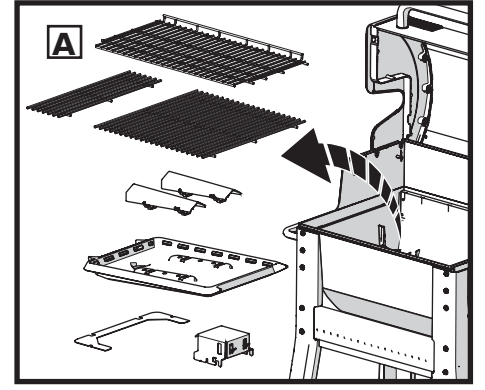
Hata Kodu	Çözüm
E8 Termokupl Hatası	1. Kapanış prosedürü başlayacaktır. Izgaranın kapanış prosedürünü tamamlamasını ve tamamen soğumasını bekleyin, ardından ızgarayı güç kaynağından çekin. DİKKAT: Kapanış prosedürü sırasında ızgarayı fişten çekmeyin. 2. EZ ACCESS MAINTENANCE'İ serbest bırakmak için hopperin ön kısmından iki vidayı çıkarın. Panel (A). 3. Termokupl elektrik bağlantısını baskı devresinde kontrol edin. Bağlayıcının (B) güvenli şekilde birleştiğinden emin olun. 4. EZ ACCESS MAINTENANCE PANELİ iki vidayla (C) tekrar takın. 5. Izgarayı prize takın ve kontrolörün tanılama yapması için bir pişirme başlatın. Tanılama işlemi en çok 30 saniye sürebilir ve süreç sırasında fan çalışacaktır. E8 hata kodu hâlâ kontrolörde mevcutsa, bulunduğunuz bölgedeki Müşteri Hizmetleri Temsilcisi ile web sitemizdeki iletişim bilgilerini kullanarak iletişime geçin.

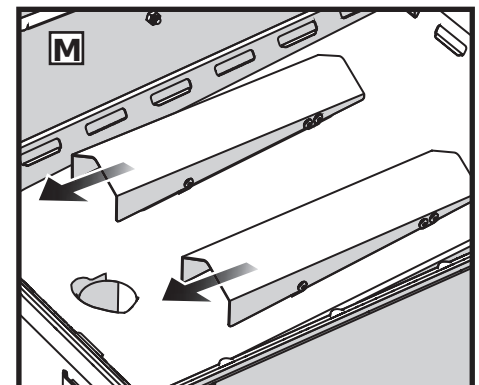
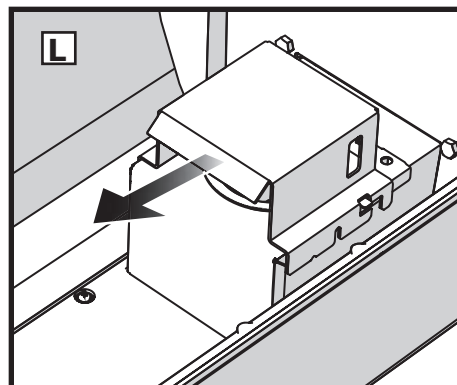
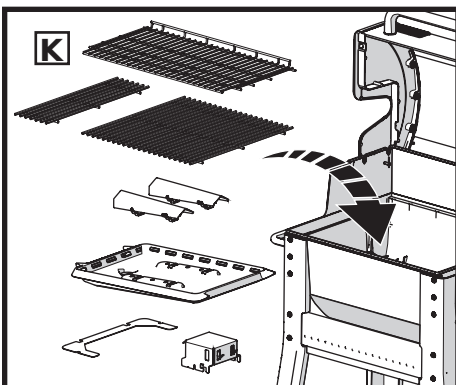
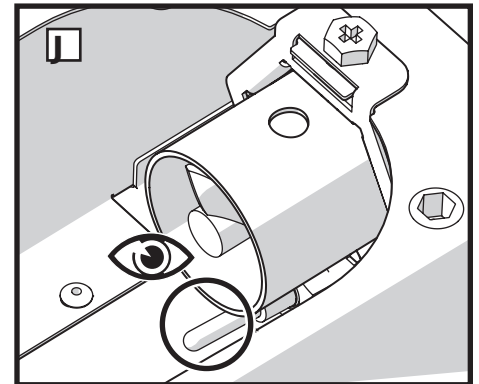
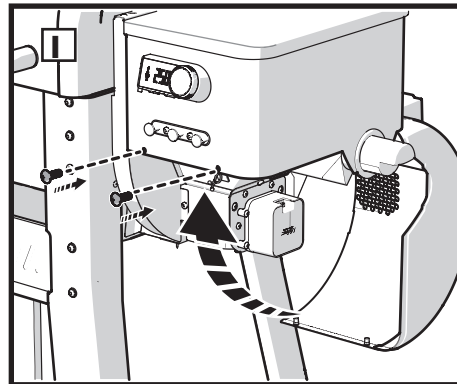
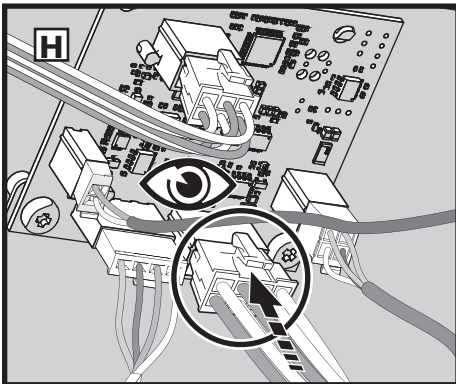
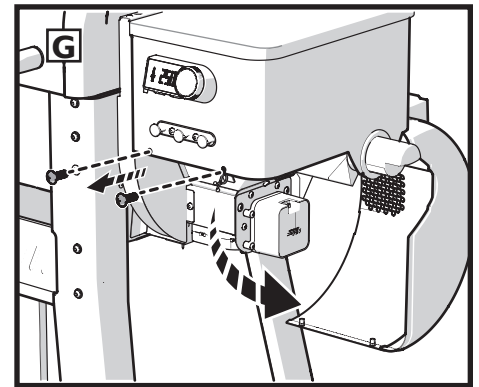
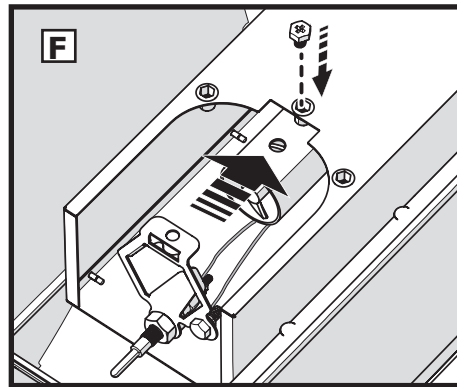
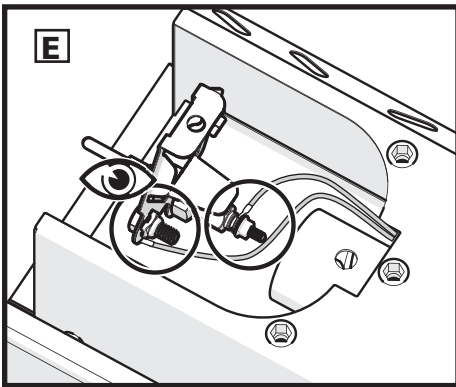


Hata Kodu	Çözüm
E10 Uygunsuz Kapatma Önceki kapatma işlemi tamamlanmamış.	1. Kapatma yordamı başlayacaktır. Izgaranın kapatma yordamını tamamlamasını ve tamamen soğumasını bekleyin; ardından ızgarayı güç kaynağından fişten çekin. DİKKAT: Kapatma işlemi sırasında ızgaranın fişini çekmeyin. 2. Izgara kapağını açın ve pişirme ızgaralarını çıkarın. Bir kazıyıcı kullanarak, gres sacı ve aroma (flavorizer) barları üzerindeki tüm yağ veya kalıntıları gres hunisine kazıyın. Grease sacını, aroma (flavorizer) barlarını, kül tutucuyu (ash blocker) ve ısı yayıcısını (heat diffuser) pişirme haznesinden (cookbox) (A) çıkarın. 3. Grease hunisini (B) çıkarın. Izgara kazıyıcısını kullanarak, kül ve kalıntıları pişirme haznesinin alt kısmındaki açıklıktan gres toplama kabına (grease catch) kazıyarak pişirme haznesini (cookbox) ve alev/sıcaklık potasını (burn pot) temizleyin. 4. Yanma potasını (burn pot) (C) çıkarın; içindeki tüm kül veya pelet kalıntıları dökün ve tamamen silerek temizleyin. DİKKAT: Burn pot'u temizlemeden önce kül ve kalıntıların tamamen sönməsi için zaman tanıyın. 5. Burn pot'u yeniden takın ve iki kanatlı cıvata (wingbolt) ile sabitleyin. 6. Gres toplama kabındaki (grease catch) tek kullanımlık damlama tepsisini gerektiği şekilde değiştirin (D). Damlama tepsisini ve gres toplama kabını yeniden takın; ızgaranın içine tamamen iterek yerleştirin. 7. Grease hunisini, kül tutucuyu (ash blocker), ısı yayıcısını (heat diffuser), gres sacını, FLAVORIZER barlarını ve pişirme ızgaralarını pişirme haznesine (cookbox) (E) yeniden takın. NOT: Isı yayıcısının (heat diffuser) flanşı pişirme haznesinin (cookbox) merkezine doğru yönlendirilmelidir (F). Aroma (flavorizer) barları, daha geniş ucu grease hunisine bakacak şekilde takılmalıdır (G). 8. Izgarayı fişe takın ve kontrolörün tanılama (diagnostics) işlemlerini çalıştırması için pişirmeye başlayın. Tanılama işlemi 30 saniyeye kadar sürebilir ve işlem sırasında fan çalışacaktır. Kontrolörde E10 hata kodu hâlâ görünüyorsa, web sitemizdeki iletişim bilgilerini kullanarak bulunduğunuz yerdeki Müşteri Hizmetleri Temsilcisiyle iletişime geçin.



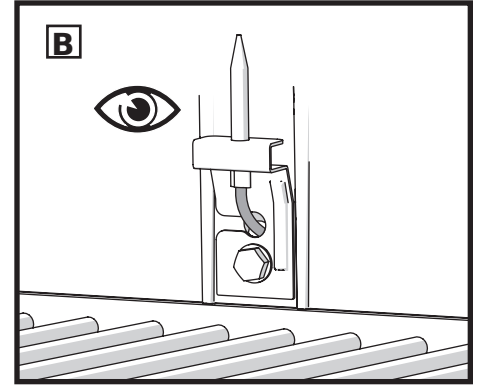
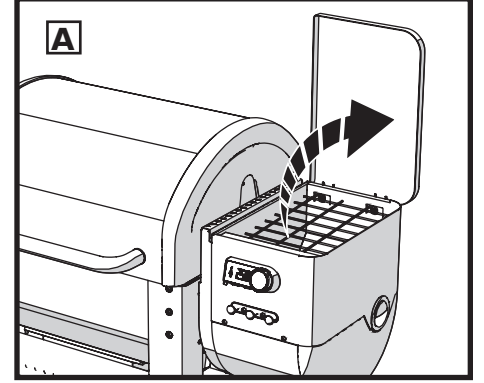
Hata Kodu	Çözüm
E11 Parlama Buğusu Başarısızlığı	1. Kapatma işlemi başlayacaktır. Izgaranın kapatma işlemini tamamlayıp tamamen soğumasını bekleyin, ardından ızgarayı güç kaynağından çıkarın. DİKKAT: Kapatma işlemi sırasında ızgarayı fişten çıkarmayın. 2. Izgara kapağını açın ve pişirme ızgaralarını çıkarın. Kazıyıcı kullanarak yağ tablosundaki yağ veya kalıntıları yağ haznesine ve aroma çubuklarına sürmeyin. Yağ tablosunu, aroma çubuklarını, kül engelleyiciyi ve ısı dağıtıcısını pişirme kutusundan (A) çıkarın. 3. Yağ huni (B) çıkarın. Izgara kazıyıcı kullanarak pişirme kutusunu ve yanma haznesini, kül ve kalıntıları pişirme kutusunun altındaki açıklıktan yağ yakalama haznesine sürterek temizleyin. 4. Yanma haznesini (C) çıkarın ve herhangi bir kül veya pelet kalıntısını boşaltın ve temizleyin. DİKKAT: Yanma haznesini temizlemeden önce kül ve kalıntıların tamamen sönmelerini bekleyin. 5. Parlama buğulu çıkış bağlantı vidisini çıkarın ve destek braketini yavaşça vida ile birlikte tüpten (D) dışarı kaydırın. 6. Parlama buğusunun montaj braketine güvenli bir şekilde tutturulduğunu kontrol edin ve montaj braketine güvenli bağlantı için kablo terminal bağlantılarını inceleyin (E). 7. Kablo terminal bağlantıları sağlam görünüyorsa, parlama buğusunu auger tüpünün üzerine yeniden monte edin ve F vida ile sabitleyin. 8. Yanma haznesini yeniden takın ve iki kanatlı vida ile sabitleyin. 9. Besleyici ön tarafındaki iki vidayı çıkarın ve EZ ACCESS MAINTENANCE PANELİNİ serbest bırakın (G). 10. Devre kartındaki parlama buğusu kablo tırnağı bağlantısını kontrol edin ve güvenliğini sağlayın (H). 11. EZ ACCESS MAINTENANCE PANELİNİ iki vida ile yeniden takın (I). 12. Izgarayı güç kaynağına takın, ızgaranızı açın ve düğme ile bir ızgara ayarını belirleyin. sıcaklık 400°F (200°C). 13. Izgara ön ısıtmaya başlarken, yanma haznesinin altındaki parlama buğusunu görsel olarak inceleyin. hazne (J). UYARI: SICAK OLUP OLMADIĞINI ANLAMAK İÇİN PARLAMA BUĞUSUNA TIKLAMAYIN. PARLAMA BUĞUSU DOĞRU ÇALIŞIYORSA, ISINIRKEN RENK ALANAN AÇIK RENKTE PARLAMAYA BAŞLAR. Parlama buğusu doğru çalışıyorsa: 14. Kontrolördeki düğmeyi itin, sonra sağa döndürerek ateş simgesine gidin ve ekran ızgarayı kapatmak için "STOP" olarak görünecektir. Kapatmayı onaylamak için düğmeyi tekrar basın. KISAYOL: Sıcaklık denetleyici ekranda "STOP" görünene kadar düğmeyi 3 saniye basılı tutun. Kapatmayı onaylamak için tekrar basın. DİKKAT: Pişirme bittikten sonra kapatma işleminin tamamlanmasına izin verin ki ızgaranız doğru şekilde kapatılsın. Sık kesintiye uğrayan pişirme çevrimleri bileşen arızasına neden olabilir. 15. Kapatma işlemi başlatıldığında yanıp sönen simgeler ve devreye alınan geri sayım sayacı ile ızgaranız kapanmaya başlayacaktır. Kapatma işlemi tamamlandığında ve ızgara soğuduğunda güç kaynağından çıkarmayın. DİKKAT: HERHANGİ BİR BAKIM veya TEMİZLİK YAPMADAN ÖNCE IZGARANIN TAMAMIYLA SOĞUMUŞ ve GÜÇ KAYNAĞINDAN ÇOKTUN MATILKEN AYDINCAK OLMASINI SAĞLAYIN. 16. Yağ huni, kül engelleyici, ısı dağıtıcı, yağ tablosu, FLAVORIZER çubuklar ve pişirme ızgaralarını pişirme kutusuna yeniden takın (K). NOT: Isı dağıtıcının kenarı pişirme kutusunun merkezine doğru bakmalıdır (L). Aroma çubukları yağ hunisine geniş uç yüzüyle bakacak şekilde takılmalıdır (M). 17. Izgarayı prize takın ve bir pişirme başlatarak denetimlerin çalışmasına izin verin. Teşhisler 30 saniyeye kadar sürebilir ve süreç sırasında fan çalışacaktır. E11 hatası kontrolörde hala görünüyorsa, parlama buğusu değiştirme için web sitemizdeki iletişim bilgilerini kullanarak bulunduğunuz bölgedeki Müşteri Hizmetleri Temsilcisi ile iletişime geçin. Parlama buğusu düzgün çalışmıyorsa, ateşleme olmaması nedeniyle ızgara soğuk kalacaktır. 18. Kontrolördeki düğmeyi itin, sonra sağa doğru kaydırarak ateş simgesine gidin ve ekran ızgarayı kapatmak için "STOP" diye görünsün. Kapatmayı onaylamak için düğmeyi basılı tutun. Kapatmayı onaylamak için tekrar basın. KISAYOL: Sıcaklık denetleyici ekranda "STOP" görünene kadar düğmeyi 3 saniye basılı tutun. Kapatmayı onaylamak için tekrar basın. 19. Kapatma işlemi, yanıp sönen simgeler ve devreye alınan geri sayım sayacıyla başlayacaktır. Kapatma işlemi tamamlandığında ve ızgara soğuduğunda, ızgarayı güç kaynağından çıkarın. DİKKAT: HERHANGİ BİR BAKIM veya TEMİZLİK YAPMADAN ÖNCE IZGARA TAMAMEN SOĞUMUŞ ve GÜÇ KAYNAĞINDAN ÇIKARILMIŞ OLMALIDIR. 20. Bölgenizdeki Müşteri Hizmetleri Temsilcisi ile iletişim bilgilerini kullanarak temas kurun parlama buğusu değişimi için web sitemizdeki bilgilere bakınız.





Hata Kodu	Çözüm
E16 Izgara Kimliği Hatası	1. Web sitemizdeki iletişim bilgilerini kullanarak bulunduğunuz bölgedeki Müşteri Hizmetleri Temsilcisiyle iletişime geçin.

Hata Kodu	Çözüm
E18 Sıcaklık Düşüşü Bildirimi	1. Dışarı basarak pişirmeye devam edebilirsiniz. Pişirme sırasında ızgara kapağının kapalı olduğundan emin olun. 1. Hazne kapağını açın (A) pelet seviyesi ve kalitesini kontrol etmek için. Peletlerin şu olduğuna dikkat edin: Haznenin üst kısmı, tam haznenin temsilcisi değildir. Taze peletler kınıldığında çıtır bir ktır ses çıkarmalı ve toza çökmelidir. Gerekirse hazneye taze WEBER ALL NATURAL HARD WOOD PELLETS ile tekrar doldurun. 3. Izgaranın kapağını açın ve pişirme kutusundaki (B) iç sıcaklık probunu görsel olarak kontrol edin. Sıcaklık probunu engelleyen bir şey olmadığından emin olun. Izgara kapağını kapatın.





Önerilen Temizlik

WEBER SMOQUE izgaranızı yıllarca barbekü ve tütsü için sorunsuz çalışır durumda tutmak amacıyla, WEBER izgaranızı 12 saatten sonra veya 9 pişirme oturumundan sonra, hangisi önce gelirse temizlik yapmanızı önerir. Düşük ve yavaş pişirmelerin tamamlanmasının ardından yüksek sıcaklıkta pişirmeye başlamadan önce, düşük sıcaklıklarda yakılmayan yağı gidermek için ek temizlik gerekebilir.

UYARI: Herhangi bir bakım veya temizliğe başlamadan önce izgaranızı tamamen soğumuş ve bir güç kaynağından fişinin çekili olduğundan emin olun.

DİKKAT: Bahçe hortumu veya basınçlı yıkama gibi sürekli bir su akımıyla izgarayı ASLA SPRAKLA YIKAMAYIN. NOT:Elektronik bileşenler zarar görebilir.

DİKKAT: WEBER, temizlerden ellerinizi korumak için barbekü eldivenleri veya kauçuk kaplı eldivenlerin kullanılmasını önerir.

Lütfen izgaranızı temizlemek için şu adımları izleyin:

1. Izgaranız düzgün şekilde kapanıp tamamen soğuduktan sonra güç kaynağından fişini çekin.
2. Izgaranın kapağını açın ve kapağı temizlemek için izgara fırçası veya dahil edilen kazıyıcı ile temizleyin.
3. Yerindeyken pişirme teli temizlemek için fırçalayın veya kazıyıcı, sonra pişirme kutusundan çıkarıp bir kenara koyun.
4. FLAVORIZER çubukları ve yağlama sayfası yerinde iken, bir kazıyıcı kullanarak yağlama sayfasından ve lezzetleyici çubuklardan yağ veya kalıntıları yağ toplama borusuna kazıyın. Ardından onları pişirme kutusundan çıkarın ve bir kenara koyun.
5. Isı difüzörü, yağ toplama borusu ve kül engelleyiciyi çıkarın. Izgara kazıyıcı kullanarak pişirme kutusunu ve yanma kazanını kül ve kalıntıları pişirme kutusunun altındaki açıklıktan yağ toplama yerine doğru kazıyın.
6. Yanma kazanını çıkarmış ve kül veya pellet kalıntılarını döküp temizleyin.

DİKKAT: Yanma kazanını temizlemeden önce kül ve kalıntıların tamamen söndürülmesi için zaman tanıyın.

7. Değiştirilebilir damlatmaz tepsiyi yağ toplama kabına gerektiği gibi geri takın. Damlatmaz tepsiyi ve yağ toplama kabını yeniden takın, onu izgaraya tamamen itin.

UYARI: Izgarayı çalıştırırken, kapalıyken veya kapatma sonrasında hala sıcakken kül ve yağ sistemi çekmecesini çıkarmayın. Yağ yangını riskini azaltmak için izgarayı tutuşturulmadan önce değiştirilebilir damlatmaz tabağı sık sık değiştirin.

8. Yağ toplama borusu, kül engelleyici, ısı difüzörü, yağ sayfası, FLAVORIZER çubukları ve pişirme izgaralarını tekrar pişirme kutusuna takın.

NOT: Isı difüzörünün dış bağlantısının kanatı pişirme kutusunun merkezine doğru olmalıdır. Lezzet verici çubuklar, yağ toplama borusuna doğru geniş uçla monte edilmelidir.

Hopper Temizliği

Taze peletler kullanıldığından ve hopper ile vida tüpü temiz tutulduğundan emin olmak için WEBER, düzenli kullanımda hopper ve vida tüpünü her 4 haftada bir, düzenli kullanımdan bağımsız olarak her 2 haftada bir temizlemenizi önerir.

NOT: Yüksek nemli ortamlarda bu temizlik daha sık yapılmalıdır.

Lütfen hopper ve vida tüpünü temizlemek için şu adımları izleyin:

1. Izgaranız düzgün bir şekilde kapandıktan ve tamamen soğuduktan sonra, gücü kapatın ve güç kaynağından fişini çekin.
2. Izgaranızı yanından, hopperin altına büyük bir kova veya kap yerleştirin.
3. Aşağıdaki kap içine peletleri salmak için hopperin yanındaki pelet serbest bırakma kolunu çekin.
4. EZ ACCESS MAINTENANCE PANEL'ini açmak için hazne ön tarafından iki vidayı çıkarın.
5. Motor ile tel klipsini bağlantısını kesin.
6. Vida besleyici/motor montajının montaj braketinden altı vidayı çıkarın.

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

7. Üstüğü tüpünden sürgüyü çıkarıp çevirin.
 8. Ürün tüpünü ve vida/motor montajını temizleyerek temizleyin tüm peletler ve artıklar.
 9. Ürün/motor montajını yeniden takmadan önce üstüğü tüpünde, kesme piminin hâlâ sağlam olduğundan emin olun. Piminin her iki tarafı da tamamen kilitli ve görünür olmalıdır. Vida/motor tüpünden sürgünün çekilmemesi gerekir. Pimi kırık ise yeniden toplama önce değiştirilmelidir. Değişim için web sitemizdeki iletişim bilgilerini kullanarak bulunduğunuz bölgede bir WEBER Müşteri Hizmetleri Temsilcisiyle iletişime geçin.
 10. Sürgüyü kaydırarak tekrar takın. sürgü tüpünden geçirin.
- DİKKAT:** Sürgü/motor montajının tüpe yeniden takarken doğru yönlendirilmiş olduğundan emin olun.
11. Sürgü/motor montajını altı vidayla sabitleyin.
 12. Motorun elektrik bağlantısını bağlayın. Şunu emin edin ki kablo klipsi motorla güvenli şekilde birleşmiş olsun.
 13. EZ ERİŞİLEBİLİR BAKIM PANEL'ini iki ile yeniden takın vidalar.
 14. Pelet serbest bırakma kolunu kapalı konuma getirin.
 15. Topuz kapağını açın ve haznesini seçtiğiniz ile doldurun WEBER DOĞAL AHŞAP PELETLER.

Izgaranızın Dışını Temizleme

Izgaranızın dış yüzeylerinde paslanmaz çelik, porselen emaye ve plastik yüzeyler bulunabilir. WEBER, yüzey tipine bağlı olarak aşağıdaki yöntemleri önerir.

Paslanmaz Çelik Yüzeylerin Temizliği

Diş mekan ürünleri ve izgaralar için tasarlanmış, toksik olmayan, aşındırıcı olmayan paslanmaz çelik temizleyici veya cilası ile paslanmaz çeliği temizleyin. Paslanmaz çeliğin tüy halinde olan yönüne doğru temizlemek için yumuşak, tiftiksiz bir bez kullanın. Kağıt havlu kullanmayın.

DİKKAT: Aşındırıcı macunlarla paslanmaz çeliğe zarar verme riski vardır. Macunlar temizlemez veya parlatmaz. Üstteki krom oksit film tabakasını çıkararak metalin rengini değiştirecekler.

Boyanmış, Porselen Enameleli Yüzeyler, Plastik ve Kauçukla Kaplanmış Parçaların Temizliği

Boyanmış, porselen emaye kaplı ve plastik parçaları ılık sabunlu su ve yumuşak, tiftiksiz bir bezle temizleyin. Yüzeyleri temizledikten sonra hafifçe durulayın ve iyice kurulayın.

Benzersiz Ortamlardaki Izgaraların Dış Yüzeylerinin Temizliği

Izgaranız özellikle sert bir ortamla karşı karşıyaysa dış yüzeyi daha sık temizlemek istersiniz. Asit yağmuru, havuz kimyasalları ve tuzlu su yüzey pası oluşmasına neden olabilir. Izgaranın dış yüzeyini ılık sabunlu suyla silin. Hafif bir durulama ve iyice kurutmayla devam edin. Ayrıca yüzey pasını önlemek için haftalık olarak aşındırıcı olmayan bir paslanmaz çelik temizleyici uygulamak isteyebilirsiniz. Sadece yönergeye göre kullanın.

Yemek Probelerini Temizleme

Dahil edilen yiyecek probeleri her kullanımdan sonra güvenli pişirme uygulamaları için temizlenmelidir. Ancak yiyecek probeleri herhangi bir sıvıya daldırılmamalıdır çünkü zarar görebilir. WEBER, yiyecek probelerini ılık sabunlu su ve yumuşak bir bez ya da kağıt havlu ile nazikçe temizlemenizi önerir.

Eldiven Giyin

WEBER SMOQUE izgaranızı kullanırken ısıya dayanıklı mangal eldivenleri veya eldivenleri giyin. Havalandırmalar, kulpar, kül ve yağ sistemi ve pişirme kutusu izgara sürecinde ısınacak ve ciddi yanıklara neden olabilir. Ellerinizin ve önkollarınızın korunmuş olduğundan emin olun.

Izgaranızı Önceden Isıtın

Kapağı kapalı halde izgaranızı ön ısıtmak, pişirme filelerini ve iç pişirme kutusunun sıcaklığını ısıtma için hazırlık yapar. Isı, pişirme izgaralarına yapışmış olan gıda parçacıklarını gevşetir ve onları izgara fırçası veya tahta kazıyıcı ile temizlemeyi kolaylaştırır. Ön ısıtma ayrıca filelerin düzgün mühürlenmesi için yeterince sıcak yapar ve yiyeceklerin yapışmasını da önlemeye yardımcı olur.

DİKKAT: Paslanmaz çelik kılı izgara fırçası kullanırken gevşek kolları kontrol edin. Pişirme izgarasında veya fırçanın üzerinde gevşek kollar bulunursa fırçayı değiştirin.

Kapağı Kapayın

İyi akılda tutun ki her zaman izgaranızı kapalı kapatırsınız. Bu, iç pişirme kutusunun sıcaklığını istediğiniz yerde tutar ve yiyeceğinizi iyice pişirir.

KARIŞTIRIN

Hickory, Apple, Cherry gibi WEBER DOĞAL AHŞAP PELETLERİNİN birçok çeşidi vardır ve daha fazlası. Farklı pelet tatlarını karıştırarak deney yapabilirsiniz. Olanakları keşfedin.

Pişirme Süresi ve Sıcaklığı

Daha soğuk iklimde veya rüzgarlı koşullarda izgara yapıyorsanız pişirme süreleri uzayabilir. Bu koşullar izgaranızı düşürebilir, bu yüzden izgaranızı her zaman izleyin ve güvenli yiyecek sıcaklıklarını garanti etmek için yiyecek sıcaklık ölçerleri kullanın. Pişirme sırasında ısının ve dumanın kaçmaması için izgaranın kapağını mümkün olduğunca kapalı tutmayı unutmayın.

m UYARI! Herhangi bir bakım veya temizlik yapmadan önce izgarayı her zaman bir güç kaynağından ayırın ve tamamen soğumasını bekleyin.

m UYARI! Izgarayı bahçe hortumu veya basınçlı yıkayıcıdan akan sabit bir su akımı ile asla püskürtmeyin. Elektronik bileşenler zarar görebilir.

m UYARI! Zamanla yağ toplama borusu, kül engelleyici, ısı difüzörü, yağ sayfası, yanma kazanı, FLAVORIZER çubukları ve pişirme izgaralarında pürüzlü yüzeyler oluşabilir. Bu parçaları işlerken koruyucu eldivenler giymeniz önerilir.

m UYARI! Yağ toplama borusu, kül engelleyici, ısı difüzörü, yağ sayfası, yanma kazanı, FLAVORIZER çubukları veya pişirme izgaralarını lavaboda, bulaşık makinesinde veya kendini temizleyen fırında temizlemeyin.

m UYARI! Hopper kapağını çizme ihtimali olan herhangi bir izgara parçasını hopper üzerine koymayın.

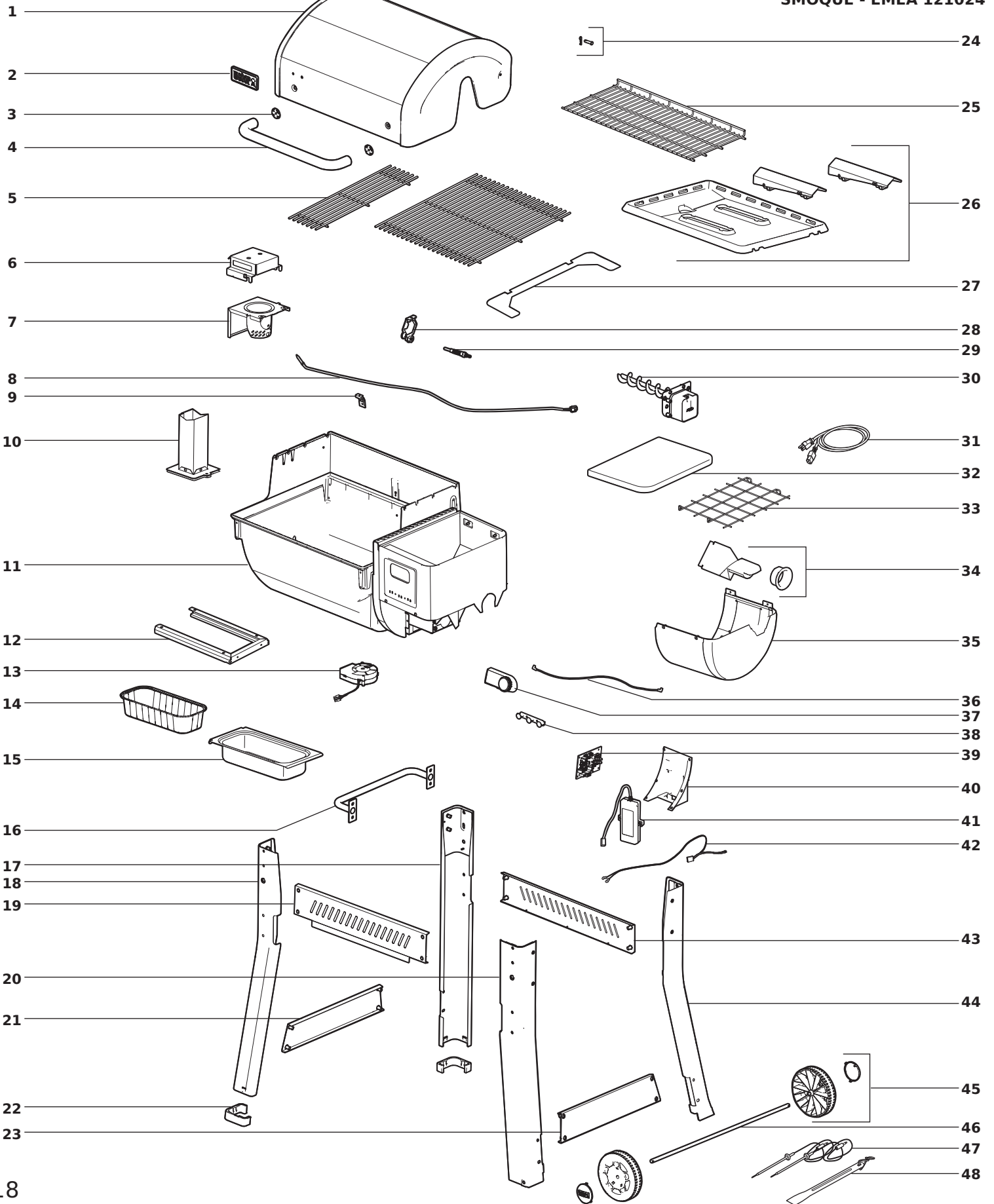
m UYARI! Izgaranızı temizlemek için aşağıdakilerin hiçbirini kullanmayın:

- Aşındırıcı paslanmaz çelik cilaları veya macunlar
- Asid içeren temizleyiciler, mineral çözücüler veya ksilen içerir
- Fırın temizleyici
- Sert temizleyiciler veya pedler



Yedek Parçalar

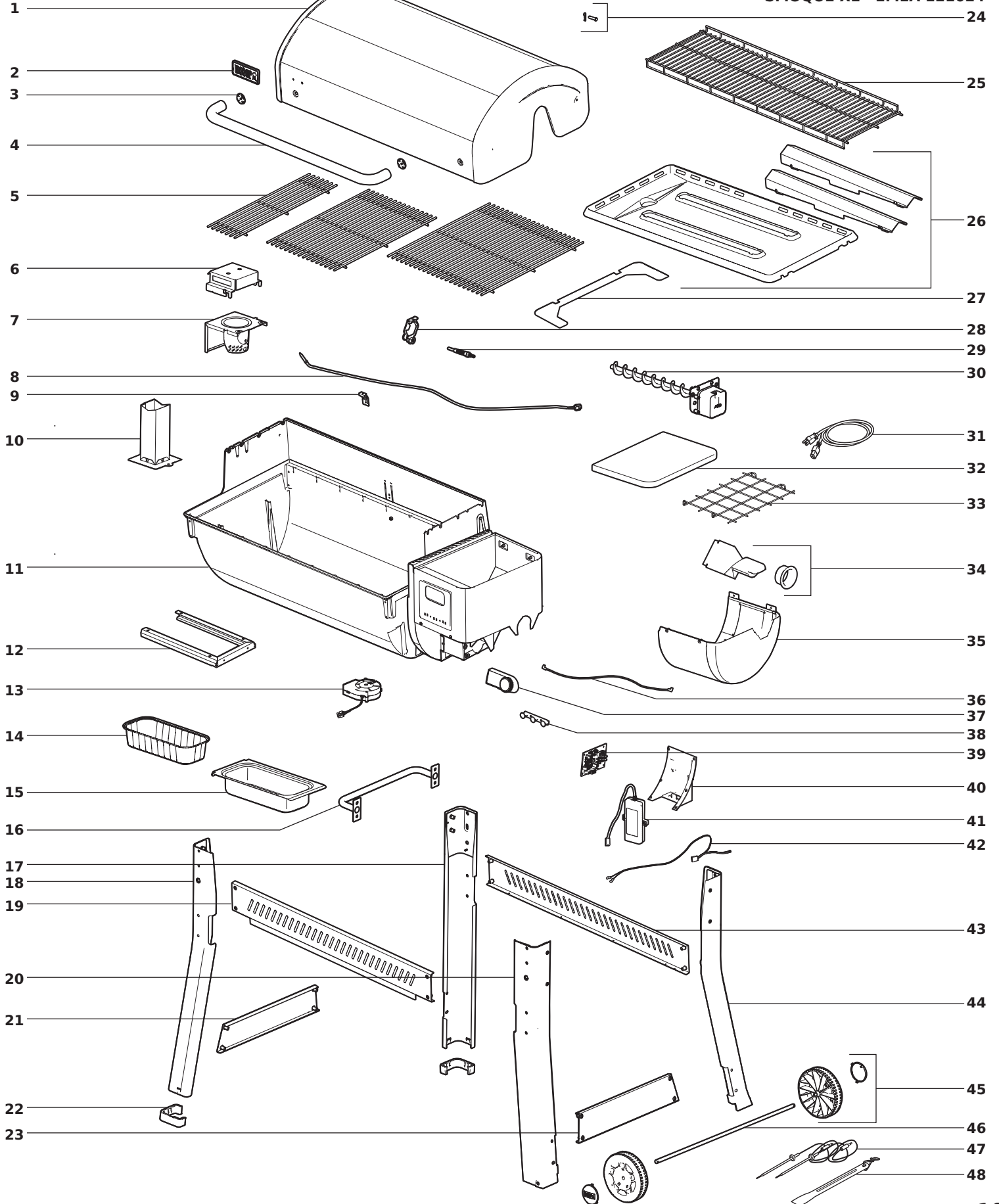
SMOQUE - EMEA 121024





Yedek Parçalar

SMOQUE XL - EMEA 121024





- ULC/ORD-C2728 2013
- UL2728A 2019
- EN 1860-1:2017
- EN 55014-1:2017
- EN 55014-2:2015

MODEL: WPR002

Üretici:

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

İthalatçı:

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

Bu vesileyle Weber-Stephen Products LLC, belirlenen radyo cihazı türünün 2014/53/EU ve diğer geçerli direktiflere uygun olduğunu beyan eder.

- Model: WPR002

AB uyum beyannamesinin tam metni aşağıdaki internet adresinde mevcuttur:
<https://www.weber.com/declarations-of-conformity/>

AVUSTURYA

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

BELÇİKA

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

ŞİLİ

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

ÇEKYA CUMHURİYETİ

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

DANİMARKA

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

FRANSA

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

ALMANYA

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

İSVEÇ ÜLKE

Jarn & Gler Wholesale EHF +354 58 58
900

HİNDİSTAN

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

İSRAİL

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

İTALYA

Weber-Stephen Ürünleri İtalya Srl +39 0444
367 911 service-it@weber.com

Hollanda

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

POLONYA

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

ROSSİYA

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

GÜNEY AFRIKA

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

İSPANYA

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

İSVİÇRE

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

BAE

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

İNGİLTERE

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

ABD

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

İrlanda Cumhuriyeti için lütfen iletişime geçin:
Weber-Stephen Ürünleri (UK) Limited.

Romanya, Slovenya, Hırvatistan veya Yunanistan gibi diğer
Doğu Avrupa ülkeleri için lütfen iletişime geçin:
Weber-Stephen Deutschland GmbH.

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



WEBER-STEPHEN PRODUCTS LLC

www.weber.com

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