

LUMIN

Elektrikli Barbekü



Kullanım Kılavuzu

- LUMIN
- LUMIN COMPACT



HEMEN KAYDOLUN.

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

40908

111623
TR - Türkçe

Önemli Güvenlik Bilgisi

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.*

⚠ Tüm talimatları okuyun.

⚠ Yalnızca evde kullanım için.

⚠ DİKKAT

⚠ Elektrik çarpması riskine karşı sürekli koruma sağlamak için yalnızca uygun şekilde topraklanmış prizlere takın.

⚠ Elektrik çarpması riski; uzatma kablosu bağlantısını kuru ve yerden yüksekte tutun.

⚠ Sıcak yüzey.

Montaj

⚠ UYARI

⚠ Bu barbekü, mobil evler, karavan veya teknelere monte edilecek şekilde tasarlanmamıştır.

⚠ Bu barbekü modeli yalnızca bağımsız kullanım için tasarlanmıştır.

⚠ Bütün parçalar yerine takılmadan ve barbekü montaj talimatlarına uygun şekilde monte edilmeden bu barbeküyü kullanmayın.

⚠ DİKKAT

⚠ Maddi hasar ve/veya yaralanma riskini en aza indirmek için bu kılavuzda belirtilen özelliklere uygun olmayan uzatma kabloları kullanmayın.

• Bir uzatma kablosu kullanılması gerekiyorsa, uzatma kablosu topraklı bir prize takılmalıdır. En az 1,5 mm² kalınlığında, dış mekân cihazlarında kullanıma uygun topraklı fişe sahip bir kablo kullanın. Uzatma kablosu için maksimum uzunluk 5 metredir (16,4 fit). Uzatma kablosunu mümkün olduğunca kısa tutun. Uzatma kablosunu kullanmadan önce inceleyin ve hasar varsa değiştirin.

• Kablonun takılıp düşme tehlikesi oluşturmadığından emin olun.

• Bağlantıları kuru tutun.

• Bu cihazı kullanırken bütün yerel yasalara ve düzenlemelere uyun.

Çalıştırma

⚠ TEHLİKE

⚠ Barbeküyü yalnızca açık havada, iyi havalandırılan bir alanda kullanın. Bir garaj, bina, üstü kapalı yürüme yolu, çadır veya başka bir kapalı alanda ya da üzerinde yanıcı bir yapı olan bir yerin altında kullanmayın.

⚠ Barbeküde kömür, briket, sıvı yakıt veya lav taşı kullanmayın.

⚠ UYARI

⚠ Bu barbeküyü yalnızca bu kılavuzda açıklanan şekilde kullanın. Yanlış kullanım yangına, elektrik çarpmasına veya yaralanmaya neden olabilir.

⚠ Hasarlı, arızalı veya değiştirilmiş parçalar varsa barbeküyü kullanmayın.

⚠ Bu cihaz, yalnızca topraklı bir prize takılmalıdır. Fiş adaptörleri kullanmayın.

⚠ Cihaz, 30 mA'ı aşmayan nominal kaçak çalışma akımına sahip bir kaçak akım rölesi üzerinden beslenmelidir.

⚠ Elektrik prizi hasarlıysa üniteyi çalıştırmayın.

⚠ Her zaman fişi çekerek prizden çıkarın. Kabloyu çekmeyin.

⚠ Cihazda değişiklik yapmayın. Değişiklikler güvenli değildir ve garantinizin geçersiz hâle gelmesine neden olur.

⚠ Barbeküyü havuz gibi herhangi bir su kaynağının 3,05 m (10 fit) yakınında kullanmayın.

⚠ Barbeküyü patlayıcı malzemelere 61 cm'den (24 inç) daha yakın olacak şekilde kullanmayın. Buna barbekünün üst, alt, arka ve yan tarafları dâhildir.

⚠ Pişirme alanını benzin, alkol vb. alevlenebilir/yanıcı buhar ve sıvılardan ve patlayıcı malzemelerden uzak tutun.

⚠ Yağ alev alırsa kapağı kapatın, güç düğmesini kapalı duruma getirin, barbekünün fişini prizden çıkarın ve alev sönene kadar kapağı kapalı tutun. Alevleri söndürmek için sıvı kullanmayın.

⚠ Erişilebilir parçalar çok sıcak olabilir. Küçük çocukları ve evcil hayvanları uzak tutun.

⚠ Çocukların, cihaz ile oynamaları için gözetim altında tutulması gerekmektedir.

⚠ Alkol, reçeteli ilaç, reçetesiz ilaç veya uyuşturucu kullanımı tüketicinin barbeküyü doğru ve güvenli bir şekilde monte etme, taşıma, saklama veya çalıştırma kabiliyetine zarar verebilir.

⚠ Ön ısıtma veya kullanım sırasında asla barbeküyü gözetimsiz bırakmayın. Bu barbeküyü kullanırken dikkatli olun. Kullanım sırasında bütün pişirme kutusu ısınır.

⚠ Cihazı kullanım sırasında hareket ettirmeyin.

⚠ Elektrik kablolarını ısınmış yüzeylerden uzak tutun. Kablo bakım talimatlarına uyun.

⚠ Elektrik kablosunu ayak altı olmayan bir yere koyun. Kabloyu çekilmeyecek veya takılıp düşmeye neden olmayacak bir şekilde ayarlayın.

⚠ Sıcaklık kontrolörünü düşürmeyin ya da sert darbelerle maruz bırakmayın, aksi hâlde ünitenin işlevi ve/veya güvenliği zarar görebilir. Düşürülür ya da herhangi bir şekilde arızalanırsa cihazı kullanmayın.

⚠ Güç kablosunda ve fişte herhangi bir hasar belirtisi olup olmadığını inceleyin. Cihazı hasarlı kablo veya fişle çalıştırmayın.

⚠ Elektrik çarpmasına karşı korunmak için sıcaklık kontrolörünü, kabloyu, fişleri, problemleri ya da barbeküyü suya veya başka sıvılara daldırmayın.

⚠ Barbeküyü yalnızca düz ve ısıya dayanıklı bir yüzeyde çalıştırın.

⚠ Barbeküyü çalıştırırken, (EN 407'ye uygun, Temas Isısı düzeyi 2 veya daha yüksek olan) ısıya dayanıklı barbekü eldivenleri kullanın.

⚠ DİKKAT

⚠ Her zaman güç kablosunu prize takmadan önce sıcaklık kontrolörünü barbeküye takın.

⚠ Bu cihazı elektrik beslemesine bağlarken, besleme voltajının cihazın etiketinde belirtilen voltaj değeriyle aynı olduğundan emin olun.

⚠ Elektrik prizinin watt gücünü aşmayın.

⚠ Bu barbekü, yalnızca açık havada evsel kullanım için tasarlanmıştır. Kapalı alanda veya ticari pişirme amaçlı kullanmayın. Isıtıcı olarak kullanmayın.

⚠ Barbeküyü herhangi bir araçta veya aracın depolama veya kargo alanında kullanmayın. Buna, sınırlı olmamak kaydıyla arabalar, kamyonlar, station arabalar, panelvanlar, arazi araçları, mobil evler, karavanlar ve tekneler dâhildir.

Depolama ve/veya Kullanmama

⚠ DİKKAT

⚠ Cihazı hareket ettirmeden, temizlemeden ya da depolamadan önce soğumasına izin verin.

⚠ Sıcaklık kontrolörü, barbekü kullanımda değilken barbeküden çıkarılmalı ve kapalı bir yerde muhafaza edilmelidir.

⚠ Barbeküyü yalnızca soğukken kapatın.

Bu Kullanım kılavuzunu ileride başvurmak için saklayın. Kılavuzu baştan sona okuyun ve sorularınız varsa lütfen hemen bizimle iletişim kurun. İletişim bilgilerini kılavuzun arkasında bulabilirsiniz.

MERHABA!

Barbeküde mutluluğa giden yolda bize katıldığınız için çok mutluyuz. Hızlı ve kolay bir şekilde barbekü yapmaya başlamak için lütfen bu Kullanım Kılavuzunu okumaya vakit ayırın. Izgaranızın ömrü boyunca sizinle olmak istiyoruz, lütfen birkaç dakikanızı ayırarak ızgaranızı kaydedin. Kaydınızı yaparken bir WEBER ACCOUNT aldığınızda yalnızca size özel barbeküyle ilgili içerikler gönderilecektir.

Dolayısıyla online olarak, akıllı telefonunuzla ya da nasıl iletişimde kalmak istiyorsanız o şekilde bize katılın.

WEBER'i seçtiğiniz için teşekkürler.

Bizimle birlikte olduğunuz için mutluyuz.

İÇİNDEKİLER

- 2 WEBER'e Hoş Geldiniz
Önemli Güvenlik Korumaları
- 4 WEBER Sözü
- 5 Montaj
Parça Listesi
- 6 Çalıştırma
Başlangıç
Yemekten Yemeğe Bakım
Yüksek Isıda Mühürleme Ayarı
Buharlama Ayarı
Tütsüleme Ayarı
Yiyecek Isıtma Ayarı
Donuk Yiyeceklerle Barbekü Yapılması
Buhar/Tütsüleme Haznesinin
Temizlenmesi
- 10 Tavsiyeler ve İpuçları
Barbeküde Yapılması ve Yapılmaması
Gerekenler
- 11 Ürün Bakımı
Derin Temizlik ve Bakım
- 12 Sorun Giderme
- 13 Yedek Parçalar

Bu cihaz

220 V-240 V - 50/60Hz'ye uygundur.

Çıkış Gücü (Watt):

2200 W-2300 W

Yalnızca WEBER

sıcaklık kontrol ünitesi fişini kullanın.

WEBER SÖZÜ

WEBER olarak gurur duyduğumuz iki şey var: uzun ömürlü barbeküler yapmak ve yaşam boyu mükemmel müşteri hizmetleri sunmak.

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 tamir ettirmek için ihtiyacınız olacak bilgileri içermektedir.

İlgili yasalar uyarınca, ürünün hatalı olması durumunda müşteri birkaç hakka sahiptir. Bu haklar tamamlayıcı performans veya değiştirme, 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. Aşında 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 satın alınan kişiye), WEBER ürününün beraberindeki Kullanım Kılavuzu'na göre monte edilip kullanıldığında aşağıda belirtilen süre(ler) boyunca malzeme ve işçilik hatası taşımadığını garanti eder. (Not: WEBER Kullanım Kılavuzu'nu kaybederseniz, www.weber.com adresinden ya da Ürün Sahibinin 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 HEDİYELER VE PROMOSYONLAR HARIÇ SONRAKİ SAHİPLERE DEVREDİLEMEZ.

BU GARANTİ KAPSAMINDA ÜRÜN SAHİBİNİN SORUMLULUKLARI

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

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

GARANTİDEN YARARLANMA / GARANTİNİN GEÇERSİZ OLMASI

Bu Garanti kapsamına giren bir parçanın olduğunu düşünüyorsanız, lütfen web sitemizdeki (www.weber.com ya da Ürün Sahibinin yönlendirilebileceği ülkeye özel web sitesi) iletişim bilgilerini kullanarak WEBER Müşteri Hizmetleri ile iletişim kurun. WEBER, gerekli incelemeyi yaptıktan sonra bu Garanti kapsamına giren arızalı parçayı (kendi tercihinine bağlı olarak) onaracak ya da değiştirecektir. Tamir veya değiştirmenin mümkün olmaması durumunda, WEBER (kendi tercihinine bağlı olarak) söz konusu barbeküyü eş veya daha yüksek değerde yeni bir barbeküyle değiştirmeyi tercih edebilir. WEBER sizden, kargo ücretleri önceden ödenmiş olmak kaydıyla 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, kabalık, ihmal, yanlış montaj veya kurulum ve normal rutin bakımı düzgün yapmama;
- Yüzme havuzları ve sıcak kuvvetler/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 ve WEBER yetkili servis teknisyeni tarafından yapılmayan herhangi bir dönüştürme, bu Garantiyi geçersiz kılacaktır.

ÜRÜN GARANTİ SÜRELERİ

Pişirme Kutusu:
5 yıl paslanmama/yanmama
(solma ve renk atma hariç 2 yıl boya)

Kapak tertibatı:
5 yıl paslanmama/yanmama
(solma ve renk atma hariç 2 yıl boya)

Porselen emaye kaplama döküm demir pişirme ızgaraları:
5 yıl, paslanmama/yanmama

Plastik parçalar:
5 yıl, solma veya renk kaybı hariç

Kalan bütün parçalar:
2 yıl

YASAL UYARI

BU GARANTİ BELGESİNDE BELİRTİLEN GARANTİ VE YASAL UYARILAR DIŞINDA, WEBER İÇİN GEÇERLİ YASAL YÜKÜMLÜLÜĞÜN ÖTESİNDE AÇIKÇA HERHANGİ BİR GARANTİ VEYA GÖNÜLLÜ YÜKÜMLÜLÜK BEYANI VERİLMEMEKTEDİR. MEVCUT GARANTİ BELGESİ AYRICA WEBER'İN YASA GEREĞİ ZORUNLU YÜKÜMLÜLÜĞÜ BULUNAN DURUMLARI YA DA TALEPLERİ KISITLAMAMAKTA YA DA HARIÇ 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 İÇİN TEK ÇARE, PARÇANIN YA DA ÜRÜNÜN ONARILMASI YA DA DEĞİŞTİRİLMESİDİR.

BU GÖNÜLLÜ GARANTİ KAPSAMINDA HERHANGİ BİR TÜRDE TELAFİ, HİÇBİR ZAMAN SATILAN WEBER ÜRÜNÜNÜN SATIN ALMA FİYATINDAN DAHA FAZLA OLMAZ.

BU ÜRÜNÜN YANLIŞ YA DA KÖTÜYE KULLANIMINDAN YA DA WEBER TARAFINDAN ÜRÜNLE BİRLİKTE VERİLEN TALİMATLARIN UYGULANMAMASINDAN KAYNAKLANAN KAYIP, HASAR YA DA SİZİN YA DA MALLARINIZIN ZARAR GÖRMESİ RİSKİ VE YÜKÜMLÜLÜĞÜ 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.

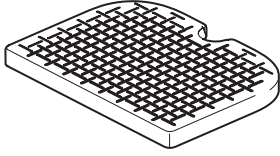
WEBER BELİRLİ ZAMANLARDA ÜRÜNLERİNİN TASARIMINI DEĞİŞTİREBİLİR. BU GARANTİDE BULUNAN HİÇBİR ŞEY, WEBER'İN BU TASARIM DEĞİŞİKLİKLERİNİ DAHA ÖNCEDEN ÜRETİLEN ÜRÜNLERE UYGUN YAPMAK ZORUNDA OLDUĞU YA DA BU DEĞİŞİKLİKLERİN ÖNCEKİ TASARIMLARIN HATALI OLDUĞUNA DAİR BİR KABUL OLDUĞU ANLAMINA GELMEYECEKTİR.

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

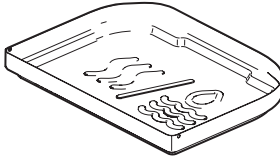
Parça Listesi



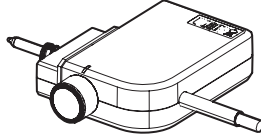
Porselen Emaye Kaplama Döküm
Demir Pişirme Izgaraları



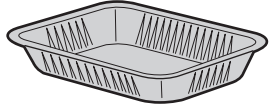
Çift Taraflı Buharlama Tepsisi



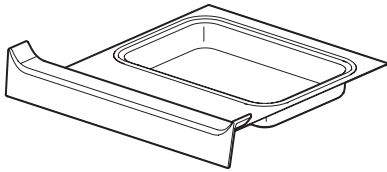
Buharlama/Tütsüleme Haznesi



Sıcaklık Kontrolörü



Tek Kullanımlık Damlama Tepsisi



Çıkarılabilen Damlama Kabı

Montaj

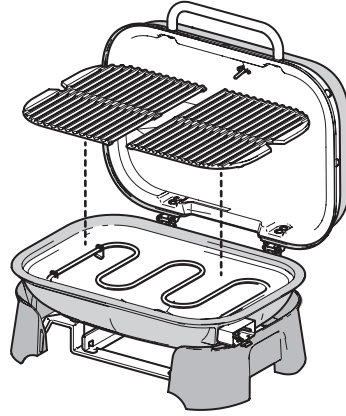
Bu talimatlar, WEBER elektrikli barbekünüzün montajı için minimum gereklilikleri belirtmektedir. Uygunsuz montaj tehlikeli olabilir.

⚠ **UYARI:** Cihazda değişiklik yapmayın. Değişiklikler güvenli değildir ve garantinizin geçersiz hâle gelmesine neden olur.

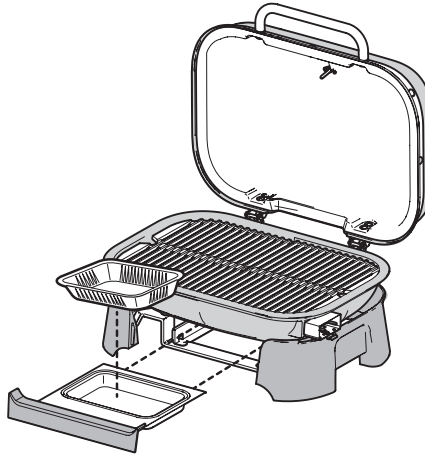
⚠ **Barbekünüzü çalıştırmadan önce tüm ambalaj malzemelerini ve koruyucu filmi çıkarın.**

- Üretici tarafından mühürlenmiş herhangi bir parça, kullanıcı tarafından açılmamalı ve değiştirilmemelidir.
- Barbekünün hiçbir parçasını alüminyum folyoyla kapatmayın. Barbekünüzün performansını olumsuz etkileyebilir.

1 Izgaraların Takılması

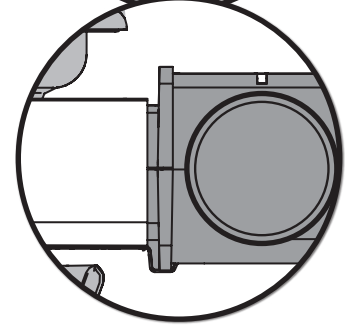
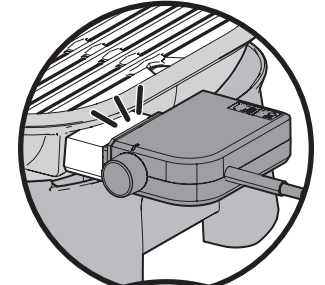
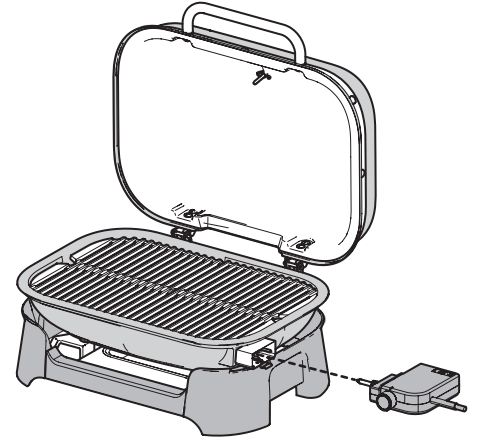


2 Yağ Tepsisinin Takılması



3 Sıcaklık Kontrolörünü Takın

Sıcaklık kontrolörünün doğru şekilde takılması için "Başlangıç" bölümüne bakın.



Bu Kullanım Kılavuzu'nda gösterilen barbeküler, satın alınan modelden küçük farklılıklar gösterebilir.

Başlangıç

Sıcaklık Kontrolörünü Takın

- 1) Sıcaklık kontrolörünü, kontrolör yerine geçene ve montaj braketine düz bir şekilde oturana kadar doğrudan montaj braketine (A) iterek barbeküye takın. Doğru takılması için ısıtma elemanı pimlerinin sıcaklık kontrolörüyle uyumlu olduğundan emin olun (B).
- 2) Güç kablosunu barbekünün arkasından, ısınan yüzeylere uzak olacak şekilde geçirin. Fazla kabloyu kablo kelepçesiyle sarın.
- 3) Güç kablosunu topraklı bir prize takın.

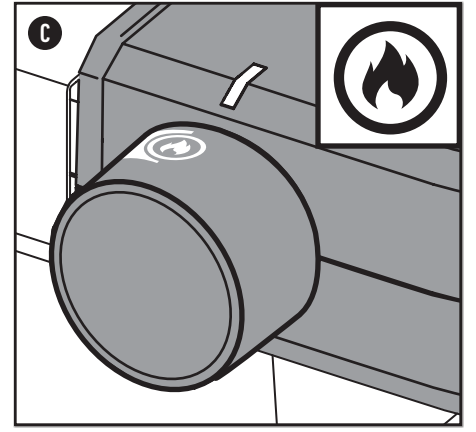
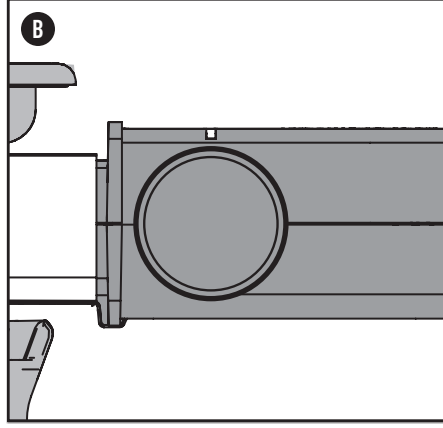
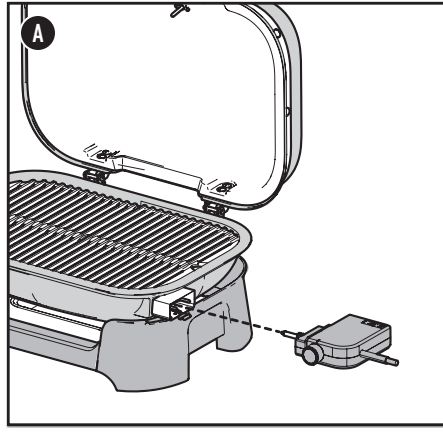
Barbeküyü Önden Isıtın

Barbeküyü önden ısıtmak, barbekü yapmak, buharda pişirmek, tutsülemek ve yiyeceği sıcak tutmak dâhil olmak üzere barbekünün tüm özelliklerini başarılı bir şekilde kullanmak için çok önemlidir. Ön ısıtma yapmak, yiyeceğin pişirme ızgarasına yapışmasını önler ve pişirme ızgarasını doğru şekilde mühürleme yapacak sıcaklığa ulaştırır. Ayrıca daha önceden pişirilen bir yemeğin kalıntılarını da yakarak uzaklaştırır.

- 1) Barbeküyü kontrol düğmesi yüksek konumdayken önden ısıtın (C). LED ışığı yanarak barbekünün açık olduğunu gösterir.
- 2) Sıcaklık 260°C'ye (500°F) geldiğinde barbekünün önden ısıtılma işlemi tamamlanmış olur. Bu, ortam koşullarına bağlı olarak yaklaşık 15-20 dakika sürecektir.
- 3) Daha düşük sıcaklıkta ızgara yapmak için: Yukarıda belirtildiği gibi ön ısıtma yapın. Düğmeyi saat yönünün tersine çevirerek istenen ayara getirin. Yiyeceklerinizi pişirmeye başlayın.

Ortam Koşulları

Daha soğuk bir iklimde ya da daha yüksek rakımda barbekü yapmak, pişirme süresini arttıracaktır. Sürekli esen rüzgâr, barbekünün iç sıcaklığını düşürecektir. Barbeküyü, rüzgârı ön taraftan alacak şekilde yerleştirin.



İlk Isıtma Yapın

İlk kez ızgara yapmadan önce ızgarayı kapağı kapalı bir şekilde en yüksek ayarda en az yirmi dakika boyunca ısıtın.

⚠ UYARI

- ⚠ Barbeküyü çalıştırırken ısıya dayanıklı barbekü eldivenleri kullanın.
- ⚠ Yağ alev alırsa kapağı kapatın, barbekünün fişini prizden çıkarın ve alev söne kadar kapağı kapalı tutun. Alevleri söndürmek için sıvı kullanmayın.
- ⚠ Kapağı atarak açmayın ya da kapağı normal çalışmasının ötesine açmak için itmeyin.
- ⚠ Sıcaklık kontrolörü bir sap değildir. Barbeküyü sıcaklık kontrolöründen tutarak kaldırmayın.
- ⚠ Sıcaklık kontrol ünitesi üzerinde hiçbir şey tutmayın veya koymayın.

Yemekten Yemeğe Bakım

Temiz Tutun

Birikmiş kir ve yağ, barbekünün performansını düşürebilir. Rakım, rüzgâr ve dışarının sıcaklığı gibi etkenler pişirme sürelerini etkileyebilir.

Her Pişirmeden Önce Yağ Olup Olmadığını Kontrol Edin

Izgaranız, yiyecekteki yağı uzaklaştırıp atılabilir bir kaba toplayan bir yağ yönetimi sistemine sahiptir. Pişirme yaparken yağ, çıkarılabilir damlama tepsisine akarak damlama tepsisinin içindeki tek kullanımlık kaba toplanır. Yangınları önlemek için bu sistem her ızgara yaptığınızda temizlenmelidir.

- 1) Barbekünün kapalı ve soğuk olduğundan emin olun.
- 2) Damlama kabını ileri doğru çekerek çıkarın (A).
- 3) Damlama tepsinin içindeki tek kullanımlık kaba yağ birikip birikmediğini kontrol edin. Tek kullanımlık damlama tepsisini gerektiğinde atın ve yenisiyle değiştirin.
- 4) Bütün parçaları yeniden takın.

Ön Isıtmadan Sonra Pişirme Izgarasının Temizlenmesi

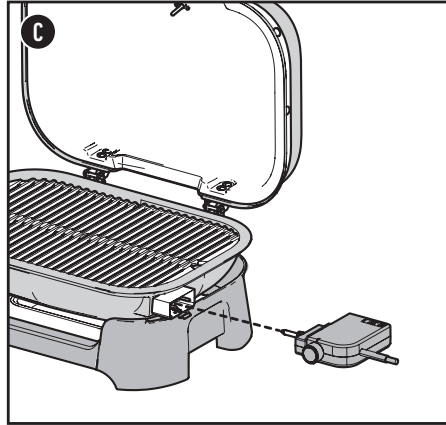
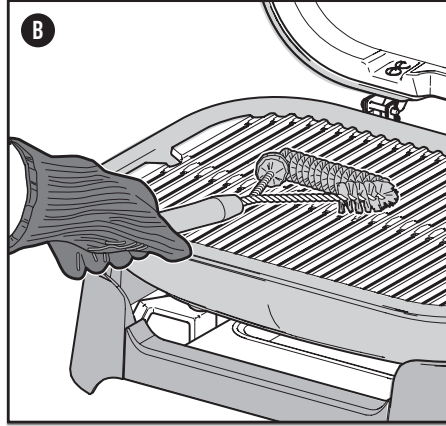
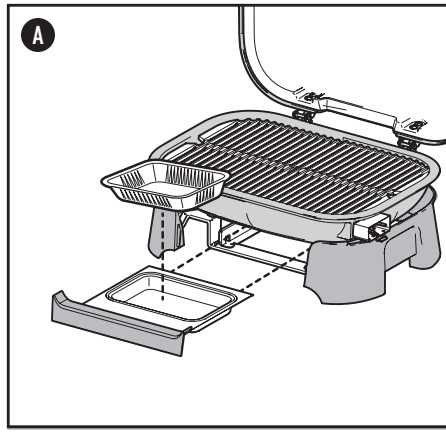
Ön ısıtmadan sonra, bir önceki kullanımdan kalmış olabilecek yiyecek parçaları veya kalıntılar daha kolay çıkacaktır. Temiz pişirme ızgaraları ayrıca bir sonraki yemeğinizin yapışmasını da önleyecektir.

- 1) Ön ısıtmadan hemen sonra pişirme ızgaralarını paslanmaz çelik bir temizleme fırçasıyla (ayrıca satılır) fırçalayın (B).

Sıcaklık Kontrolörünün Temizlenmesi ve Saklanması

Pişirme tamamlandığında ve barbekü kapalıyken, silerek temizlemeden önce sıcaklık kontrolörünün soğumasını bekleyin.

- 1) Sıcaklık kontrolörünün fişini çekin ve montaj braketinden çıkana kadar yanlardan çekerek çıkarın (C).
- 2) Sıcaklık kontrolörünü suyla nemlendirilmiş bir mikrofiber bezle silin ve tamamen kurumasını bekleyin. Yüzeyi çizebileceği için temizlik maddeleri ya da fırçalar kullanmayın. Asla plastik üzerinde cam temizleyiciler kullanmayın. Yüzeye zarar verir. Suyu daldırmayın.
- 3) Sıcaklık kontrolörünü iç mekânlarda, çocukların erişemeyeceği bir yerde saklayın.



⚠ UYARI

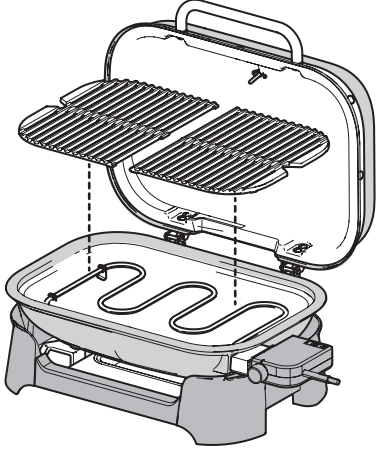
- ⚠ Barbekü, düzenli olarak detaylı bir şekilde temizlenmelidir.
- ⚠ Açılır damlama tepsisini ya da barbekünün herhangi bir yerini alüminyum folyoyla kaplamayın.
- ⚠ Damlama tepsisini çıkarırken ve sıcak yağı dökerken dikkatli olun.
- ⚠ Her kullanımdan önce çıkarılabilen damlama tepsisinde yağ birikip birikmediğini kontrol edin. Yağın alev almasını önlemek için fazla yağı temizleyin.

- ⚠ Barbekü temizleme fırçalarında gevşek teller veya fazla aşınma olup olmadığı düzenli olarak kontrol edilmelidir. Pişirme ızgaralarında ya da fırçada kopmuş teller bulursanız fırçayı değiştirin. WEBER, her bahar başında yeni bir paslanmaz çelik temizleme fırçası alınmasını tavsiye etmektedir.

⚠ DİKKAT

- ⚠ Sıcaklık kontrolörü, barbekü kullanımda değilken barbeküden çıkarılmalı ve iç mekânda, çocukların ulaşamayacağı bir yerde muhafaza edilmelidir.

5'i 1 Arada Çok Yönlülük



Yüksek Isıda Mühürleme Ayarı



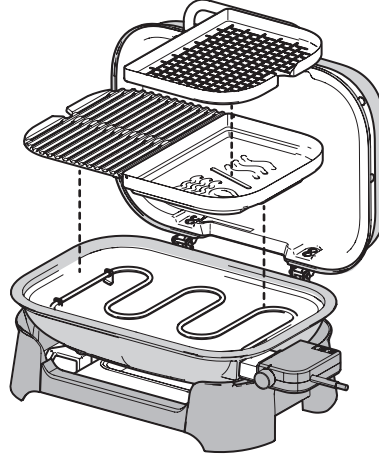
Yalnızca porselen emaye pişirme ızgaralarını kullanarak, kontrol düğmesini yüksek avara getirin ve barbeküyü kapağı kapalı bir şekilde en az 260°C'ye (500°F) önden ısıtın.

Yüksek ön ısıtma sıcaklıkları, en iyi mühürleme sonuçlarını sağlayacaktır. Pişirme ızgaralarını paslanmaz çelik bir barbekü temizleme fırçasıyla fırçalayın.

Yiyecekleri pişirme ızgaralarına koyun ve kapağı kapatın. Pişirme süresi boyunca yiyeceğinizi yalnızca bir kez çevirin. Kapağı yalnızca yiyeceği çevirmek ya da tavsiye edilen pişirme süresinin sonunda pişip pişmediğini kontrol etmek için kaldırın.

Firespice Tütsüleme Tablosu

Yiyeceklerinizin aromasını gerçek odun ateşi lezzeti ile artırın. Tarife aromalı odun parçaları ekleyerek yapılan denemeler, tütsülenen ve pişirilen yiyecekleri daha da lezzetli hâle gelir. Firespice odun parçaları ayrı satılır



Buharlama Ayarı



Güçlüdür ve 10 dakikada buharlamaya hazır hâle gelir. Barbekü KAPALI ve soğukken bir pişirme ızgarasını çıkarın. Hazneyi

pişirme kutusuna koyun ve raf hattına kadar su doldurun. Çift taraflı buhar tepsisini su haznesinin üzerine yerleştirin ve buhar kabının duvarlarının sebzeler veya diğer küçük yiyecekler için bir sepet görevi göreceği şekilde yukarı doğru uzandığından emin olun.

Kapağı kapatın. Kontrol düğmesini yüksek avara getirin ve barbeküyü önden 10-15 dakika ısıtın.

Pişirme ızgaralarını paslanmaz çelik bir barbekü temizleme fırçasıyla fırçalayın.

Kontrol düğmesini Buharlama ayarına çevirerek ısıyı azaltın.

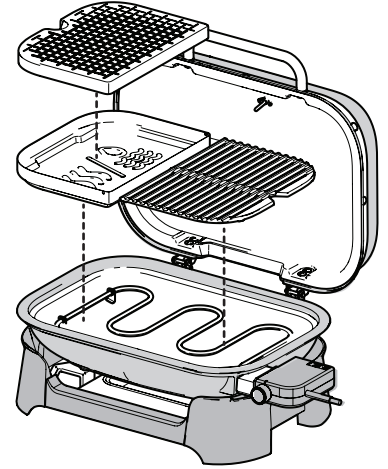
Hassas yiyecekleri buharlama tepsisine yerleştirin.

Kapağı kapatın ve yiyeceklerinizi istediğiniz kıvamda pişirin. En iyi sonucu almak için, buharda pişirme sırasında kapağı mümkün olduğunca kapalı tutun.

Not: Aynı anda hem barbekü tarafında hem de buhar tarafında pişirme yapıyorsanız barbeküyü, barbeküde pişirdiğiniz yiyecekler için en uygun sıcaklığa ayarlayın.

Not: En iyi performans için buharlama haznesini barbekünün sağ tarafında kullanın.

Not: Kapak termometresi, buharlama sistemi takılıyken sıcaklığı doğru göstermeyecektir.



Tütsüleme Ayarı



Barbekü KAPALI ve soğukken bir pişirme ızgarasını çıkarın. Kuru hazneyi pişirme kutusuna koyun ve bir avuç odun parçası doldurun. Su eklemeyin. Çift taraflı buhar

tepsisini hazne üzerine yerleştirin ve buhar tepsisinin duvarlarının tepsinin üst kısmı düz olacak şekilde aşağı doğru uzandığından emin olun.

Kontrol düğmesini yüksek avara getirin ve barbeküyü önden 5-10 dakika, duman oluşmaya başlayana kadar ısıtın. Pişirme ızgaralarını paslanmaz çelik bir barbekü temizleme fırçasıyla fırçalayın.

Kontrol düğmesini Tütsü ayarına çevirerek ısıyı azaltın.

Yiyecekler pişirme ızgarasının üzerine ya da doğrudan tepsinin yüzeyine yerleştirilerek tütsülenebilir.

Haznedeki tüm delikleri kapatmayın.

Tütsünün yiyeceğe tam olarak işlemesini sağlamak için pişirme sırasında her zaman kapağı kapalı tutun.

Tütsülemeyi tamamladığınızda, kontrol düğmesini kapalı duruma getirin ve odun parçaları sönünceye kadar barbekü kapağını kapalı tutun.

Not: En iyi tütsüleme için odun parçaları bulunan kuru hazneyi barbekünün sol tarafında kullanın. Odun parçaları üreticinin talimatlarına göre önceden ıslatılabilir.

	APPLE FIRESPICE	CHERRY FIRESPICE	PECAN FIRESPICE	HICKORY FIRESPICE	MESQUITE FIRESPICE
	✓	✓	✓		
	✓	✓	✓	✓	
	✓	✓	✓	✓	✓
			✓		✓
			✓	✓	✓
	✓	✓			

⚠ TEHLİKE

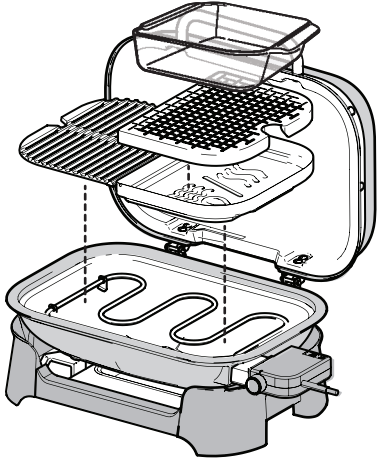
⚠ Tütsüleme haznesinde, odun parçalarını tutuşturmak için yanıcı sıvılar veya yanıcı ürünler kullanmayın. Bu durum, ciddi vücut yaralanmalarına neden olur.

⚠ UYARI

⚠ Tütsüleme haznesinde asla odun peletleri veya tütsüleme tozu kullanmayın.

⚠ Asla işlem görmüş ya da kimyasallara maruz kalmış odunları kullanmayın.

⚠ Her zaman çam, sedir, titrek kavak gibi yumuşak, reçineli odunları kullanmaktan kaçınınız.



Yiyecek Isıtma Ayarı



Barbekü KAPALI ve soğukken bir pişirme ızgarasını çıkarın. Hazneyi pişirme kutusuna koyun ve raf hattına kadar su doldurun. Buhar tepsisini su haznesi üzerine yerleştirin ve buhar

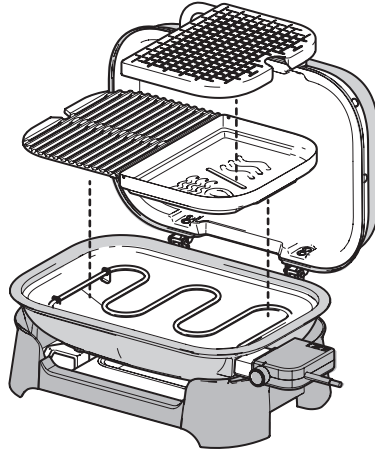
tepsisinin duvarlarının tepsinin üst kısmı düz olacak şekilde aşağı doğru uzandığından emin olun.

Kontrol düğmesini Düşük ayarına getirin.

Maksimum 24 cm x 17,75 cm x 3,8 cm (9,6" x 7,0" x 1,5") boyutunda fırına uygun bir kabı (ayrı satılır) buhar tepsisine yerleştirin. Haznedeki su, yiyeceği sıcak tutar ve yiyeceğin yanmasına izin vermeden nemi muhafaza eder.

Haznedeki su seviyesini her 30-60 dakikada bir kontrol edin ve gerekirse su ekleyin.

Yiyecekleri sıcak tutarken barbekü yapmak için, yiyecek pişerken sıcaklık kontrolörünü yüksek ayara getirin. Ardından servis yaparken kontrol düğmesini Yiyecek Isıtma ayarına getirin.



Donuk Yiyeceklerle Barbekü Yapılması



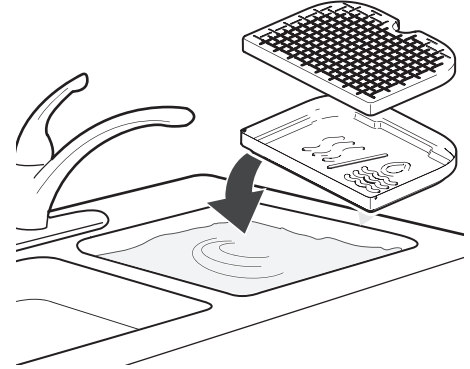
Barbekü KAPALI ve soğukken bir pişirme ızgarasını çıkarın. Hazneyi pişirme kutusuna yerleştirin ve 1 bardak (250 ml) su doldurun. Buhar tepsisinin herhangi bir tarafı yukarı

bakacak şekilde su haznesinin üzerine yerleştirin ve donmuş yiyecekleri SOĞUK barbeküde buhar tepsisinin üzerine koyun.

Kontrol düğmesini yüksek ayara getirin ve barbeküyü önden 15 dakika ısıtın. Pişirme ızgaralarını paslanmaz çelik bir barbekü temizleme fırçasıyla fırçalayın.

15 dakika sonra yiyeceklerin çözülüp çözülmediğini kontrol edin, gerekirse daha uzun süre bekleyin.

Yiyecekler çözüldükten sonra, yiyeceği istenen kıvamda pişirmek için pişirme ızgarasına taşıyın.



Buhar/Tütsüleme Haznesinin Temizlenmesi

Her kullanımdan sonra parçaların soğumasını bekleyin, ardından uygun hava akışını sağlamak için su ve kül haznesini boşaltın. Hazneyi ve buhar tepsisini ılık sabunlu suyla yıkayın. Ardından iyice durulayın.

Not: Tütsüleme, buharlama/tütsüleme haznesinin yüzeyinde "is" kalıntısı bırakacaktır. Bu kalıntı temizlenemez ve tütsüleme kutusunun işlevini etkilemez. Barbekünün içinde daha az da olsa bir "is" kalıntısı birikebilir. Bu kalıntının temizlenmesi gerekmez ve barbekünün işlevi olumsuz etkilenmez. Barbeküyü sıvılara daldırmayın.

Not: Kullanılmadığında buharlama/tütsüleme haznesini barbeküden çıkarın.

Sıcaklık Kontrolörü Ayarları:



KAPALI

DÜŞÜK/YİYECEK
ISITMA

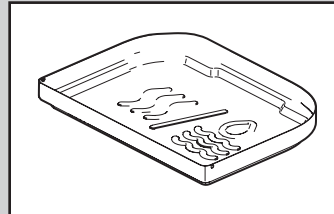
ORTA

TÜTSÜ

BUHAR

YÜKSEK

Su Haznesi Kapasitesi:



LUMIN

raf çizgisine kadar
750 ml/maksimum 2,8 l

LUMIN COMPACT

raf çizgisine kadar
500 ml/maksimum 1,9 l

⚠ UYARI

- ⚠ Barbeküyü çalıştırırken ısıya dayanıklı barbekü eldivenleri kullanın.
- ⚠ Kullanım sırasında sıcak parçaları barbeküden çıkarmayın.

Barbeküde Yapılması ve Yapılmaması Gerekenler

Barbekünüzde her seferinde ön ısıtma yapın.

Pişirme ızgaraları yeterince sıcak değilse yiyecek yapışır ve yiyecekleriniz doğru şekilde mühürlenemez ve o enfes görünümlü mühürleme izlerini elde edemezsiniz. Tarif orta veya düşük ısı gerektiriyorsa bile, ızgarada her zaman önce en yüksek ayarda ön ısıtma yapın.

Kirli ızgaralar üzerinde ızgara yapmayın.

Temizlenmeden önce pişirme ızgaralarının üzerine yiyecekleri koymak hiçbir zaman iyi bir fikir değildir. Izgarlardaki artıklar tutkal gibi davranarak, ızgaralara ve yeni yiyeceğinize yapışır. Bir önceki akşam yemeğinin tadını bugünkü öğle yemeğinde almak istemiyorsanız, mutlaka temiz bir ızgara üzerinde pişirin. Izgara ön ısıtıldıktan sonra temiz, pürüzsüz bir yüzey oluşturmak için paslanmaz çelik bir tel fırça kullanın.

İşlem sırasında hazır olun.

Izgara yapmaya başlamadan önce, ihtiyacınız olan her şeyin elinizin altında olduğundan emin olun. Gerekli barbekü aletlerinizi, yağlanıp baharatlanmış yiyeceklerinizi, soslarınızı ve pişmiş yiyecekler için temiz tabaklarınızı unutmayın. Mutfağa koşmak zorunda kalmak hem eğlenceyi kaçırmanıza hem de yiyeceğinizi yakmanıza neden olabilir. Fransız şefler buna 'mise en place' (yani "yerine koymak") der. Biz "hazır olmak" diyoruz.

Biraz çalışma alanı ayırın.

Pişirme ızgaraları üzerine çok fazla yiyecek koymak, esnekliğinizi kısıtlar. Pişirme ızgaralarının en az dörtte birini boş bırakın ve yiyecek parçalarının arasında, rahatça maşayı sokabilecek ve yiyecekleri hareket ettirebilecek kadar aralık olduğundan emin olun. Bazen barbeküde pişirmek anlık kararlar ve yiyeceği ızgaranın bir yerinden başka bir yerine taşıyabilme olanağı gerektirir. Kendinize ızgara yapabilmek için yeterince alan ayırın.

Göz atmamaya çalışın.

Barbekünüzün üzerindeki kapak yalnızca yağmura karşı korumak için değildir. En önemlisi, çok fazla havanın içeri girmesini ve çok fazla ısının ve dumanın dışarı çıkmasını önler. Kapak kapalıyken, pişirme ızgaraları daha sıcak, pişirme süreleri daha kısa ve tütsü tadı daha güçlüdür.

Yalnızca bir kez çevirin.

Derin mühür izleri ve bir sürü lezzetli karamelize olmuş parçaları olan sulu bir biftekte daha güzel ne olabilir? Bu sonuçları başarmanın anahtarı, yiyeceğinizi yerinde tutmaktır. Bazen istenen renk ve lezzete ulaşmadan yiyeceğimizi çevirmek isteyebiliriz. Neredeyse her durumda, yiyeceğinizi yalnızca bir kez çevirmelisiniz. Eğer daha fazla çeviriyorsanız aynı zamanda kapağı da çok sık açıyorsunuz demektir. Bu da kendine göre sorunlar yaratır. Geri çekilin ve ızgaraya güvenin.

Derin Temizlik ve Bakım

BAREBEKÜN İÇİNİ TEMİZLEME

Düzenli bakım yapılmazsa zamanla barbekünüzün performansı düşebilir.

Düşük sıcaklıklar, düzensiz ısı ve yemeğin pişirme ızgaralarına yapışması, temizlik ve bakım zamanının geçtiğini gösterir. Barbekünüz kapalı ve soğukken, içini yukarıdan aşağıya doğru temizleyerek başlayın.

Her beş pişirmeden sonra derin bir temizlik yapılması tavsiye edilir. Devamlı kullanım, daha sık temizlik gerektirebilir.

Kapağı Temizleme

Zaman içinde kapağın iç kısmında "boya gibi" parçalar görebilirsiniz. Kullanım sırasında yağ ve duman buharları yavaşça karbona döndürür ve barbekünüzün kapağının içinde birikir. Bu kalıntılar daha sonra soyularak boyaya benzer bir görünüm alır. Bu kalıntılar zehirli değildir ancak kapağı düzenli olarak temizlemezseniz soyulan parçalar yiyeceğinizin üzerine düşebilir.

- 1) Kapağın içindeki kömürleşmiş yağları çıkarmak için plastik bir kazıyıcı kullanın (A).

Pişirme Izgaralarını Temizleme

Pişirme ızgaralarınızı önerilen şekilde temizliyorsanız, ızgaralarda minimum miktarda kir olacaktır.

- 1) Izgaralar takılıyken paslanmaz çelik bir barbekü temizleme fırçasıyla (ayrıca satılır) pişirme ızgaranızdaki kalıntıları fırçalayın (B).
- 2) Izgaraları dışarı çıkarın ve kenara koyun.

Not: Pişirme ızgaraları bulaşık makinesinde yıkanabilir.

Kase Astarını ve Pişirme Kutusunu Temizleme

Pişirme kutusunun içinde birikmiş yağ veya yiyecek kalıntıları olup olmadığına bakın. Aşırı birikme, yangına neden olabilir.

Isıtma elemanını çıkarırken eldiven kullanılması önerilir.

Isıtma elemanlarını temizlemek için metal fırçalar kullanmayın.

- 1) Sıcaklık kontrolörünü çıkarın.
- 2) Isıtma elemanı ayrılarına kadar montaj braketindeki iki vidayı sökerek ısıtma elemanını çıkarın (C).
- 3) Isıtma elemanını barbekünün sol tarafına doğru kaydırın. Isıtma elemanını bükmemeye dikkat ederek, yukarı doğru kaldırarak çıkarın.
- 4) Kase astarının yanlarındaki ve altındaki kalıntıları plastik bir kazıyıcıyla pişirme kutusunun alt kısmındaki deliğe doğru kazıyın (D). Bu delik, kalıntıları çıkarılabilen damlama tepsisine gönderir.
- 5) Çıkarılabilen damlama tepsisini çıkarın ve temizleyin. "Yemekten Yemeğe Bakım" bölümüne bakın (E).

Barbekünün alt astarı çıkarılabilir ve sıcak sabunlu suyla yıkanabilir. Kase astarını bükmemeye dikkat edin.

Temizledikten sonra kase astarını geri takın.

Barbeküyü kase astarı olmadan çalıştırmayın.

Isıtma elemanlarını geri takmak için ısıtma elemanlarını barbekünün önündeki ilgili deliklere takın. Ayar vidalarını sağa doğru çevirerek yeniden sıkıştırın. Fazla sıkımayın.

Yiyeceklerin yanarak uzaklaşmasını sağlayarak ısıtma elemanlarını temizleyin.

BARBEKÜNÜN DIŞINI TEMİZLEME

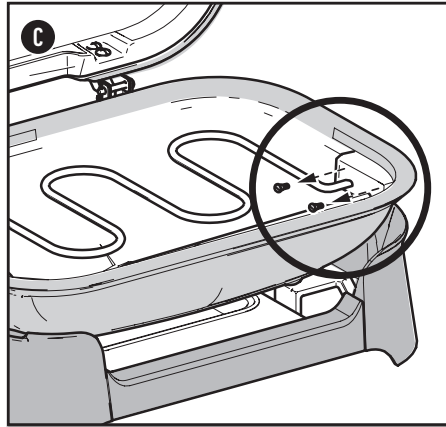
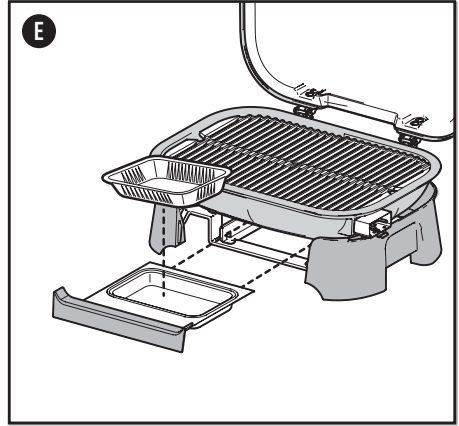
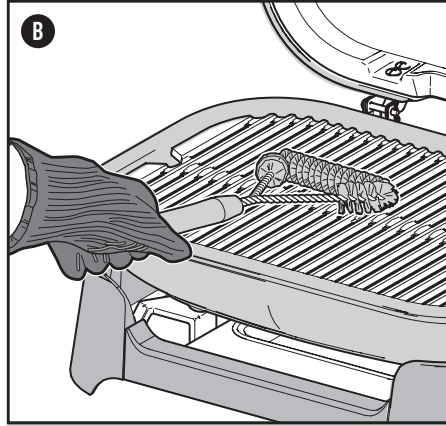
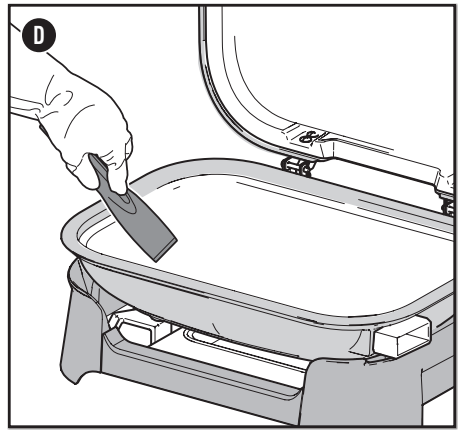
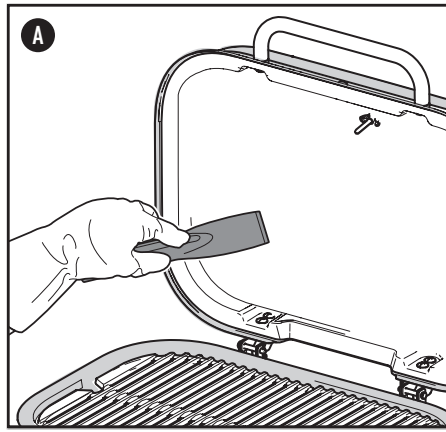
Barbekünüzün dışı alüminyum, paslanmaz çelik ve plastik yüzeyler içerebilir.

WEBER, yüzey türüne göre aşağıdaki yöntemleri tavsiye etmektedir:

Paslanmaz Çelik Yüzeyleri Temizleme

Paslanmaz çelik yüzeyleri yağ çözücü bir sabunla temizleyin. Paslanmaz çeliğin çizgileri yönünde mikrofiber bir bezle silerek temizleyin. Temiz suyla durulayın ve iyice kurulayın. Kağıt havlu kullanmayın. Paslanmaz çelik üzerinde çamaşır suyu veya klorlu temizlik ürünleri kullanmayın.

Not: Paslanmaz çeliğinizi aşındırıcı macunlarla çizme riskine atmayın. Macunlar temizlemez ya da cılamaz. Üstteki krom oksit film kaplamayı kazıyarak metalin rengini değiştirir.



Boyalı Yüzeyleri ve Plastik Parçaları Temizleme

Boyalı ve plastik parçaları yağ çözücü sabunla temizleyin. Temiz suyla durulayın ve iyice kurulayın.

Özel Ortamlarda Bulunan Izgaraların 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, yalnızca paslanmaz çelik yüzeylerde, yüzey paslanmasını önlemek için her hafta paslanmaz çelik temizleyici uygulayabilirsiniz.

⚠ UYARI

⚠ İyice temizlemeden önce barbekünüzü kapatın ve soğumasını bekleyin.

⚠ Isıtma elemanı veya kontrolör üzerine sıvı püskürtmeyin.

⚠ Temizlik sırasında suya daldırmayın.

⚠ DİKKAT

⚠ Temizlik ve bakım yapmadan önce cihazı besleme devresinden ayırın ve sıcaklık kontrolörünü çıkarın.

⚠ 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.

⚠ Isıtma elemanlarını temizlemek için metal fırçalar kullanmayın. Ön ısıtma sırasında yemek kalıntılarının yanarak giderilmesine izin verin.

⚠ UYARI

- △ Weber-Stephen Products LLC Müşteri Hizmetleri Departmanı ile iletişim kurmadan elektrikli parçalar veya yapısal parçalar üzerinde herhangi bir tamir yapmaya çalışmayın.
- △ Herhangi bir tamir ya da değiştirmede orijinal Weber-Stephen parçalarının kullanılmaması, bütün garanti korumasını iptal edecektir.

ELEKTRİKLİ BARBEKÜ AÇILMIYOR

BELİRTİ

- Bu kullanım kılavuzunun “Çalıştırma” bölümündeki talimatları yerine getirince ısıtma elemanı ısınmıyor.

NEDEN

Sıcaklık kontrolörü hazneye düzgün takılmamış olabilir.

Prizden gelen elektrikte bir sorun vardır. Sigorta, kullanım sırasında elektriği kesmek için atmış olabilir.

Sıcaklık kontrolörünün içinde bulunan akım sınırlama devresi, barbeküye giden elektriği kesmiş olabilir.

ÇÖZÜM

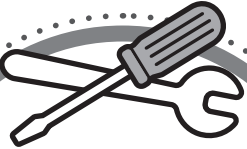
Sıcaklık kontrolörünü çıkarın ve yeniden takın. Her zaman güç kablosunu prize takmadan önce sıcaklık kontrolörünü barbeküye takın.

Elektriği kesilen diğer elektrikli cihazları belirleyin. Barbekünüzü kullanırken bu cihazların fişini çekin. Farklı elektrik prizlerinin kullanılabilir olup olmadığını kontrol edin. Uzatma kabloları gerekiyorsa “Önemli Güvenlik Korumaları”na bakın. Sigorta kullanım sırasında atmaya devam ediyorsa, yetkili bir elektrikçiye danışın.

Sıcaklık durum göstergesi ışığı yanmıyorsa, akım sınırlama devresini “sıfırlamak” için güç kablosunu prizden çekin. 30 saniye bekleyin, ardından elektrik kablosunu tekrar prize takın.

MÜŞTERİ HİZMETLERİNİ ARAYIN

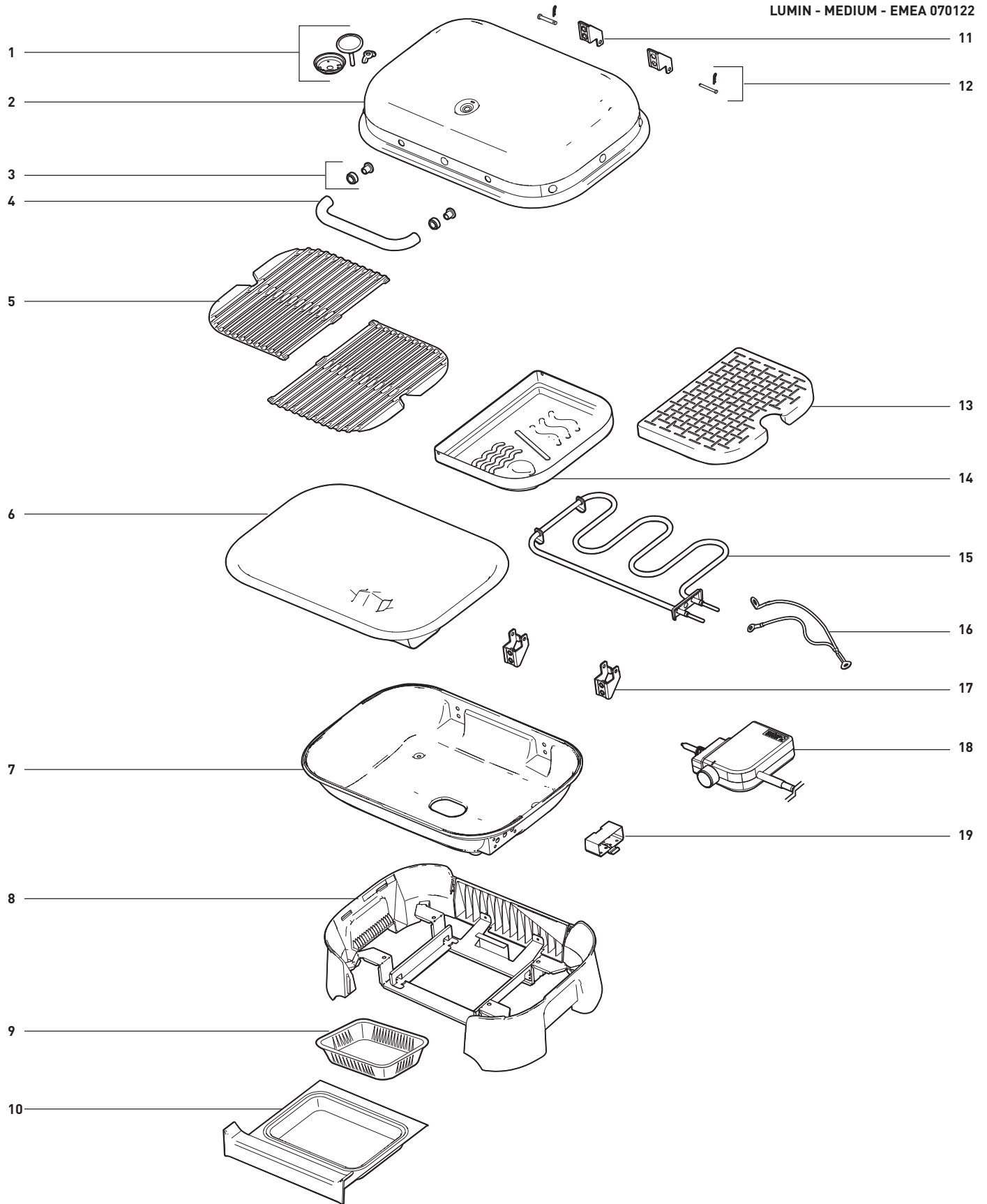
Hâlâ sorun yaşıyorsanız weber.com adresinde bulunan iletişim bilgilerini kullanarak en yakın Müşteri Hizmetleri Temsilcisi ile iletişim kurun.



YEDEK PARÇALAR

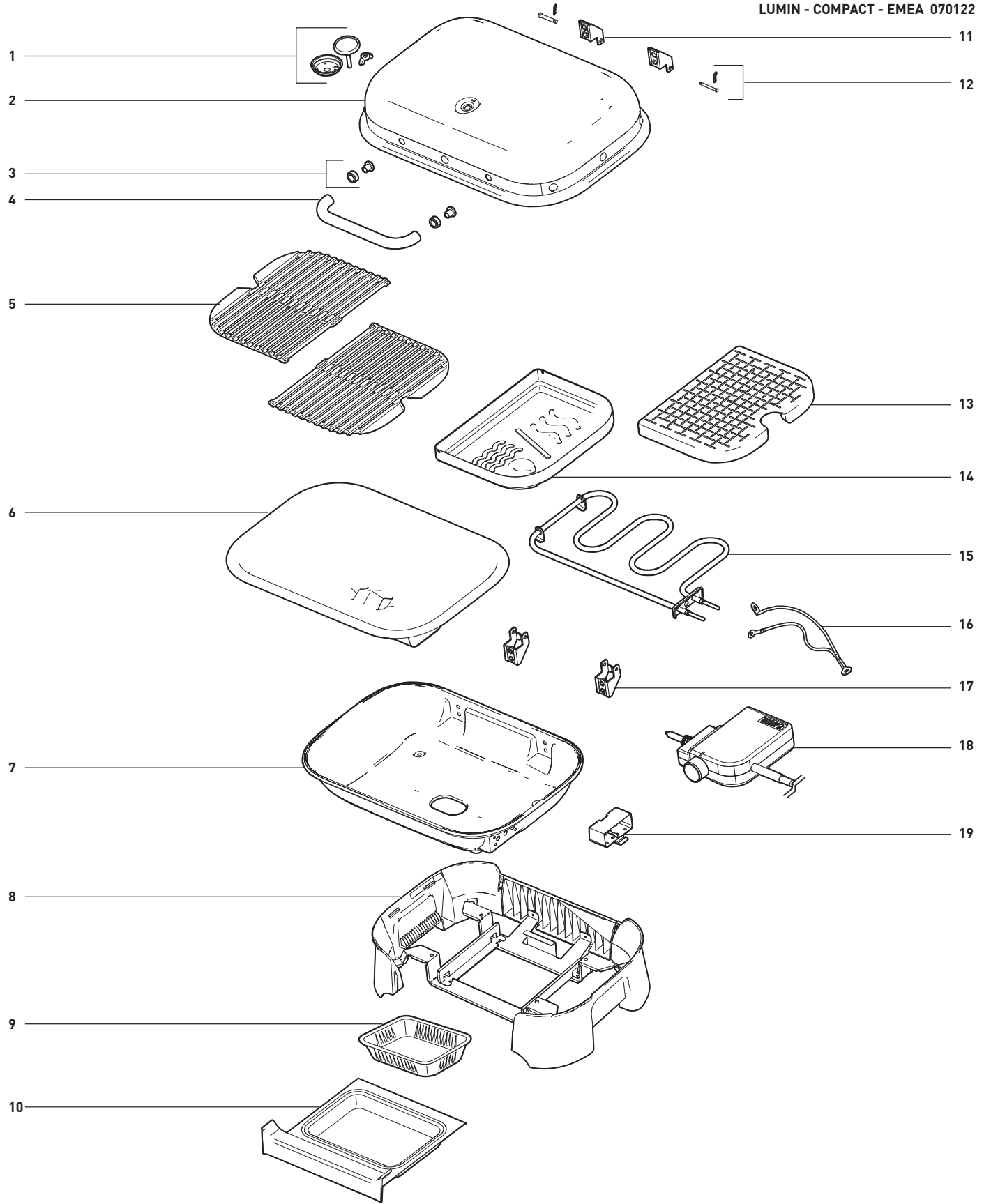
Yedek parçalar almak için, bölgenizdeki yerel bayi ile iletişim kurun ya da weber.com adresinde oturum açın.

LUMIN - MEDIUM - EMEA 070122



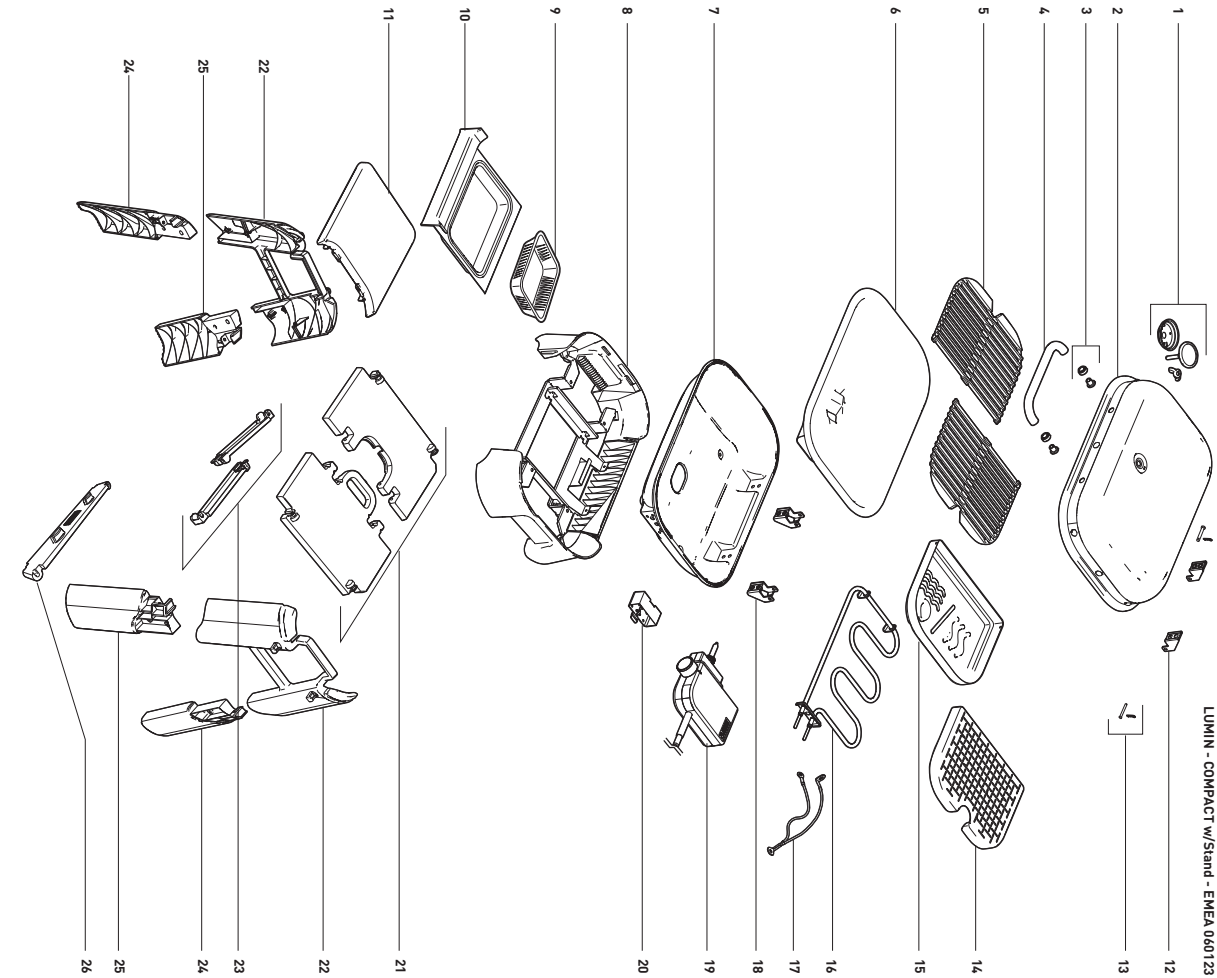
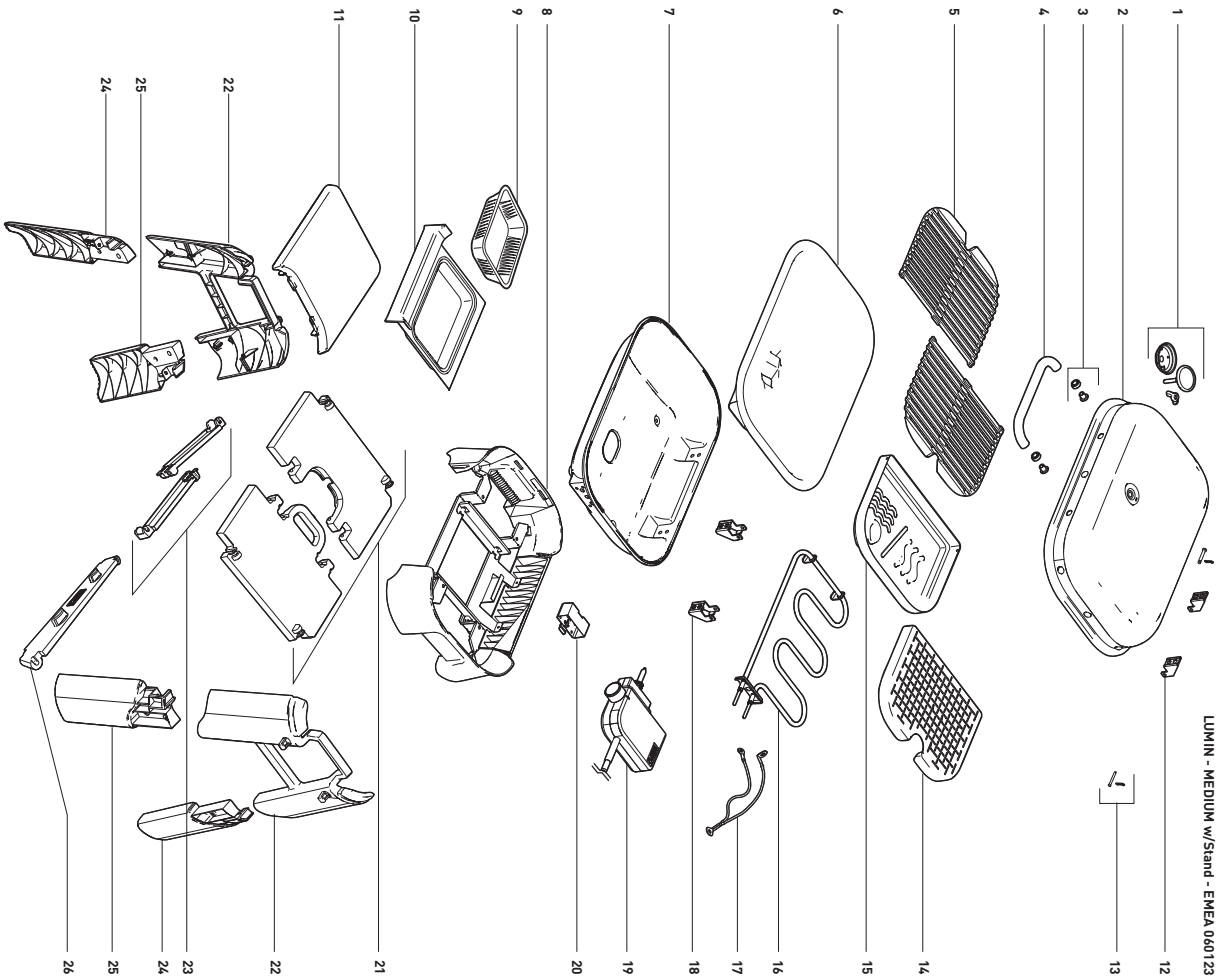
LUMIN COMPACT

LUMIN - COMPACT - EMEA 070122



STANDLI LUMIN

STANDLI LUMIN COMPACT





Üretici:

Weber-Stephen Products LLC

1415 S. Roselle Road
Palatine, IL 60067-6266
ABD

İthalatçı:

Weber-Stephen Products (EMEA) GmbH

Franklinstraße 28/29
10587 Berlin
Tel: (+49) 307554184-0

SERİ NUMARASI

İleride başvurmak için, barbekünüzün seri numarasını yukarıdaki kutuya yazın. Seri numarası, barbekü çerçevesinin arkasındaki veri etiketindedir.

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.
+42 267 312 973
info-cz@weberstephen.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

