



1400™ 2400™

ELEKTRİKLİ IZGARA SAHİBİ REHBERİ

Elektrikli ızgaranızı kullanmadan önce
bu Sahip Rehberi'ni okumalısınız.

BURAYA ETİKETİ YERLEŞTİRİN



UYARI!
ARTABİLECEK ŞOK TEHLİKESİ

Bu cihaz şunlar için derecelendirilmiştir
220V-240V - 50/60Hz
Çıkış: 2200 W



m Çalıştırmadan önce tüm talimatları okuyun.
m Cihaz, topraklama kontaktine sahip
bir prize bağlanmalıdır.
m Cihaz, nominal akımı en çok 30
mA olan bir residual akım cihazı
(RCD) üzerinden beslenmelidir.

m Eğer priz bağlantısı zarar
görmüşse ünitesi çalıştırmayın.
m Güç kablosu hasar belirtileri için düzenli
olarak incelenmelidir ve kablo zarar
görmüşse cihaz kullanılmamalıdır.
m Hasarlı kablo veya fişe sahip bir sıcaklık
kontrol cihazı ile mangal çalıştırmayın.
Değiştirme için Weber ile iletişime geçin.
Sıcaklık kontrol cihazı bu mangal için özel
olarak üretilmiştir.

m Güç kablosunu prize takmadan önce
sıcaklık kontrol cihazını mangala takın.

m Sıcaklık kontrol cihazını mangaldan
çıkartırken önce fişini çekin.
m Uzun süre kullanılmadığında, sıcaklık
kontrol cihazını mangaldan çıkarın.
Kullanılmadığında her zaman iç mekanda
saklayın.

m Temizleme için sıcaklık kontrol cihazını
güç kablosu ile birlikte daldırmayın.

m Temizlerken mangalı suya
daldırmayın.

m Elektrik çarpmasına karşı korumak için fiş,
kablo veya ısıtma elemanı kontrol cihazını
suya veya başka bir sıvıya daldırmayın.

m Kullanım sırasında fiş ve kablo kuru tutulmalıdır.

m Yağmurda mangalı kullanmayın.

m Mangalı yalnızca düz ve sabit bir
yüzeyde çalıştırın.

m Bu mangalda kömür veya diğer yanıcı
yakıtlar kullanmayın. Bu mangal kömür için
tasarlanmamıştır ve yangın çıkabilir.
Yangın güvenli olmayan bir duruma ve
mangalın zarar görmesine yol açabilir.

m Bu cihaz, 8 yaşından itibaren çocuklar
ve fiziksel, duysal veya zihinsel
yetenekleri sınırlı olan kişiler veya
deneyimsizlik ve bilgi eksikliği bulunanlar,
cihazı güvenli bir şekilde kullanmaları için
gözetim veya talimat verilmiş ve ilgili
tehlikeleri anlıyorsa kullanabilir.

m Çocuklar gözetim altında olmalıdır ki
cihazla oynamamaları sağlansın. Temizlik ve
kullanıcı bakımı, gözetim olmadan çocuklar
tarafından yapılmamalıdır.

IP# IPX4

72024

EN - ULUSLARARASI İNGİLİZCE
12/01/16

UYARILAR

m TEHLİKE

Bu Sahibinin Kılavuzunda yer alan TEHLİKELER, UYARILAR ve UYARILAR'a uyulmaması ciddi yaralanmalara veya ölüme yol açabilir veya mülke zarar verebilecek bir yangın veya patlamaya neden olabilir.

m Bu üründe veya kullanımında herhangi bir şekilde değişiklik yapmayın.

m Bu ızgarayı yalnızca bu kılavuzda açıklandığı şekilde kullanın. Bu kılavuzda önerilmeyen diğer kullanımlar yangın, elektrik çarpması veya kişilere zarar verebilir.

m Isıtıcı olarak kullanmayın.

m Kullanım sırasında ızgarayı başıboş bırakmayın.

m Izgara kullanılırken küçük çocukları, yaşlıları ve evcil hayvanları uzak tutun.

m Bu cihaz elektrikli cihazlar için teknik standartlara ve güvenlik gereksinimlerine uygundur.
m Kullanılan elektrik prizinin girişi gücüyle uyumlu doğru voltaja sahip olduğundan emin olun. Prizler ayrıca 2200 Watt güç tüketimine sahip ekipman için uygun olmalıdır.

m Izgara kullanırken aynı devrede başka yüksek güçte cihazlar takılı olmadığından emin olun.

m Kullanılmadığında ızgarayı fişten çekin.

m Güç kablosunu ulaşım alanlarından uzağa yerleştirin.

m Kablo ısınmışken ızgara ile temas etmesine izin vermeyin.

m Kısa süreli kullanılmayan durumlarda sıcaklık denetleyicisini Açık konumda bırakmayın.

m Kontrolörü topuzdan çekmek düşmesine neden olabilir. Sıcaklık denetleyicisini yan tarafından tutup çıkarın.

m Bu ızgara yalnızca açık hava ev kullanımı için tasarlanmıştır. İç mekanda veya ticari pişirme için kullanmayın.

m Izgarayı ahşap, kuru otlar, çalılık vb. gibi tutuşabilir malzemelere yakın kullanmayın.

m Izgaranın kağıt, duvarlar, perde, havlular, kimyasallar vb. gibi yanıcı malzemelerle temas etmesine izin vermeyin.

m Yoğun trafik olan alanlarda ızgara kullanmayın.

m Izgarayı kullanırken hareket ettirmeyin. Cihazı taşımadan veya saklamadan önce soğumasına izin verin.

m Izgaranın sıçramasını veya suya düşmesini önlemek için havuz veya gölet gibi herhangi bir su kaynağının 305 cm (10 ayak) yakınında kullanmayın.

m Bu modelin yerleşik veya sürgülü bir yapıya monte edilmesine izin vermeyin. Bu uyarıyı görmezden gelmek yangına veya mülke zarar verebilecek ciddi yaralanmaya veya ölüme yol açabilir.

m Alevlenme olursa yangını söndürmek için su kullanmayın. Izgarayı KAPALI konuma getirin. Güç kablosunu prize takılı olanı çıkarın ve ızgaranın soğumasını bekleyin.

m Damlalık tepsisini düzenli olarak temizleyin.

m Yağ tepsisi ızgara çalışırken her zaman yerinde olmalıdır.

m Dış ortam sıcaklığı -25°C (-13°F) altında veya 66°C (150°F) üzerinde ise sıcaklık denetleyicisini kullanmayın.

m Sıcaklık denetleyicisinin herhangi bir kısmını suya batırma veya herhangi bir sıvı türü ile zarar verme, düşürme, tekme atma veya üzerine basma gibi kötü kullanımdan kaçının.

m Bu cihazla uzatma kabloları veya fiş adaptörleri kullanmayın. Bunu yapmak ızgaranıza sağlanan PRCD'nin etkinliğini büyük ölçüde azaltır.

GARANTİ

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

Bu, WEBER® ürününüzün ücretsiz olarak verdiği gönüllü bir garantidir. Bir arıza veya kusur olması durumunda WEBER® ürününüzün onarılması için ihtiyacınız olan bilgileri içerir.

Uygulanabilir yasalara göre müşteri, ürün kusurlu olduğunda birkaç haktan yararlanabilir. Bu haklar, ek onarım veya değişim, satın alma bedelinin indirilmesi ve tazminatı içerir. Örneğin Avrupa Birliği'nde bu, ürünün teslimat tarihinden itibaren iki yıllık yasal bir garanti anlamına gelir. Bu ve diğer yasal haklar bu garanti şartından etkilenmez. Aslında bu garanti, yasal garanti hükümlerinden bağımsız olan Sahip'e ek haklar tanır.

WEBER'İN GÖNÜLLÜ GARANTİSİ

WEBER, WEBER® ürününü alışveriş yapan kişiye (veya hediye veya tanıtım durumunda, ürünü hediye eden kişiye) malzeme ve işçilikte kusursuz olduğu sürede aşağıda belirtilen süreler boyunca ürünün monte edilip Owner's Guide eşliğinde kullanılması halinde garanti eder. (Not: WEBER® Sahibi Kılavuzunu kaybederseniz veya yanlış yere koyduysanız, www.weber.com adresinde veya Sahibi'nin yönlendirileceği ülke özelindeki web sitesinde bir yedek kılavuz mevcuttur.) Normal, özel tek aile ev veya daire kullanımı ve bakımı altında, bu garanti çerçevesinde Weber, aşağıda belirtilen süreler, sınırlamalar ve istisnalar dahilinde kusurlu parçaları onarma veya değiştirme taahhüdünde bulunur. UYGUN YASALARIN UYGUN OLDUĞU KAPSAMDA, BU GARANTİ YALNIZCA ORJİNAL ALICIYA UYGULANIR VE SONRAKİ SAHİPLERE DEVREDİLEMEZ; HEDİYE VE TANITIM ÜRÜNLERİ ÖRNEKLERİNDE BELİRTİLDİĞİ GİBİ.

BU GARANTİ ALTINDA KİLİT SAHİBİNİN SORUMLULUKLARI

GÜNDEME SORUNSUZ GARANTİ KAPSAMI İÇİN, WEBER® ÜRÜNÜNÜZ ONLINE OLARAK www.weber.com adresinde veya Sahibi'nin yönlendirileceği ülke özelindeki web sitesinde kaydetmeniz önemlidir (bu gereklilik değildir). Lütfen orijinal satış fişinizi ve/veya faturanızı saklayın. WEBER® ürününüzü kaydetmek, garanti kapsamınızı onaylar ve gerektiğinde sizinle Weber arasında doğrudan bir bağlantı sağlar.

Yukarıdaki garanti, Sahip, ekli Sahip Kılavuzundaki tüm montaj talimatlarını, kullanım talimatlarını ve önleyici bakımı uygulayarak WEBER® ürününüze makul özen gösterdiği sürece geçerlidir; sahipliliğin veya arızanın yukarıda belirtilen yükümlülüklerle uyumsuzlukla bağımsız olduğu kanıtlanabilir ise geçersizdir. Kıyı bölgesinde yaşıyorsanız veya ürününüz havuza yakın bir konumdaysa, bakım, ekli Sahip Kılavuzunda belirtildiği gibi dış yüzeylerin düzenli olarak yıkanması ve durulanmasını içerir.

GARANTİ İŞLEYİŞİ / GARANTİNİN HARIÇ BIRAKILMASI

Bu Garanti kapsamındaki bir parçaya sahip olduğunuzu düşünüyorsanız, lütfen web sitemizdeki iletişim bilgilerini kullanarak Weber Müşteri Hizmetleri ile iletişime geçin (www.weber.com veya Sahip'in yönlendirileceği ülke özel web sitesi). İnceleme yapıldıktan sonra, bu Garanti kapsamındaki arızalı parçayı onarmak veya değiştirmek (tercihine bağlı olarak) Weber'in sorumluluğundadır. Onarım veya değişim mümkün değilse, Weber, aynı değerde veya daha yüksek değerde yeni bir ızgara ile değiştirmeyi tercih edebilir. Weber, inceleme için parçaların iade edilmesini talep edebilir; nakliye ücretleri önceden ödenmelidir.

WEBER'in sorumluluğu olmaması durumunda meydana gelen zararlar, bozulmalar, renk değişimleri ve/veya pas bu GARANTİ'yi geçersiz kılar.

- Kötüye kullanım, hatalı kullanım, değiştirme, modifikasyon, yanlış uygulama, vandalizm, ihmal, hatalı montaj veya kurulum ve normal ve rutin bakımı düzgün yapmama;
- Hasarlar (ör. örümcekler) ve kemirgenler (ör. sincaplar), yakıt boruları ve/veya gaz hortumlarına zarar verilmesi dahil, fakat bunlarla sınırlı olmamak üzere;
- Yüzme havuzları ve spa/obalardan gelen tuzlu hava ve/veya klor içeren kaynaklara maruz kalma;
- Dolu, kasırga, deprem, tsunamiler veya dalgalandırmalar, hortumlar veya şiddetli fırtınalar gibi aşırı hava koşulları.

WEBER® ürününüze orijinal Weber parçaları olmayan parçaların kullanımı ve/veya kurulumu bu Garanti'yi geçersiz kılar ve bu nedenle oluşan hasarlar bu Garanti kapsamına girmez. Weber tarafından yetkilendirilmemiş bir servis teknisyenince Weber tarafından yetkilendirilmiş olarak yapılmayan bir gaz ızgarasının herhangi bir dönüştürmesi bu Garanti'yi geçersiz kılar.

ÜRÜN GARANTİ SÜRELERİ

Pişirme kutusu: 5 yıl, paslanma veya yanma olmadan (2 yıl boya solma veya renk değişimini dışlar)

Kapak montajı: 5 yıl, paslanma veya yanma olmadan (2 yıl boya solma veya renk değişimini dışlar)

Stainless çelik brülör tüpleri: 5 yıl, paslanma veya yanma olmadan

Porselen emaye kaplı dökme demir pişirme ızgaraları: 5 yıl, pas/yanma olmadan

Plastik bileşenler: 5 yıl, solma veya renk değiştirmeyi dışlar

Kalan tüm parçalar: 2 yıl

FERAGATLER

BU GARANTİ TALEBİNDE AÇIKLANDIĞI GARANTİLERİN VE FERAGATLARIN DIŞINDA, WEBER'E UYGULANAN YASAL SORUMLULUĞU AŞAN BAŞKA BİR GARANTİ YA DA GÖNÜLLÜ SORUMLULUK BEYANI VERİLMEMİŞTİR. BU GARANTİ BEYANI, YASALARCA ZORUNLU YÜKÜMLÜLÜK ÜSTÜNDE TAŞIYAN DURUMLARI SINIRLAMAZ VE DIŞLAMAZ.

BU GARANTİNİN UYGULANABİLİR SÜRELERİ SONRASINDA GARANTİ GEÇERLİ SAYILMAZ. HERHANGİ BİR ŞAHIS TARAFINDAN VERİLEN BAŞKA GARANTİLER, SATIŞ NOKTASI DAHİL, HERHANGİ BİR ÜRÜN İÇİN (HERHANGİ BİR "UZATILMIŞ GARANTİ" GİBİ) WEBER'İ BAĞLAMAZ. BU GARANTİNİN TEK KAÇIÇI ÇARESİ PARÇANIN YA DA ÜRÜNÜN TAMİRİ VEYA DEĞİŞİMDİR.

BU GÖNÜLLÜ GARANTİ ALTINDA HERHANGİ BİR ŞEKİLDE MAKSİMUM ALINAN ÜCRET, SATIŞTAN KAZANILAN WEBER ÜRÜNÜN SATIŞ FİYATINI AŞAMAZ.

WEBER'İN BERABERİNDE GELEN SAHİP KILAVUZUNDAKİ TALİMATLARI İZLEMEME, ÜRÜNÜ KÖTÜYE KULLANMA YA DA KULLANIMACADU YOL İÇİNDE OLUŞABİLECEK KAYIP, HASAR, KAZA İÇİN SİZİN VE SİZİN MÜLKÜNÜZLE YA DA BAŞKALARININ MÜLKÜNDE OLASI OLACAK SORUMLULUĞU ÜSTLENERSİNİZ.

BU GARANTİ ALTINDA YERİNE KONULAN PARÇALAR VE AKSESUARLARKİ , YÜKSELİŞTE BELİRTİLEN ORJİNAL GARANTİ SÜRELERİNİN KALANI İÇİNDE GARANTİ EDİLİYOR.

BU GARANTİ SİZE AİT TEK AİLE EVİ VEYA APARTMAN KULLANIMI İÇİN GEÇERLİDİR VE WEBER BARBECÜLERİ RESTAURANTLAR, OTELLER, TAKRİPİ, KİRALIK MÜLKLER GİBİ TİCARİ, topluluk veya çoklu birim kullanımında KULLANILMASI DURUMUNDA GEÇERLİ DEĞİLDİR.

WEBER, ZAMAN ZAMAN Ürün Tasarımını Değiştirebilir. BU GARANTİDEKİ HİÇBİR ŞEY, WEBER'İ ÖNCE ÜRETİLEN ÜRÜNLERE BÖYLE TASARIM DEĞİŞİKLİKLERİNİ BAKMAK ZORUNDA GİBİ GÖSTERMEZ; BU DEĞİŞİKLİKLER GEÇMİŞ TASARIMLARIN HATA OLDUĞU GİBİ BİR KABUL OLARAK DA ALINMAMALIDIR.

Bu Sahip Kılavuzunun sonunda uluslararası İş Birimleri listesine bakarak ek iletişim bilgilerine ulaşın.

İÇİNDEKİLER

UYARILAR. 2

GARANTİ 3

İÇİNDEKİLER. 3

PATLATILMIŞ ŞEMA - Q™ 1400™. 4

PATLATILMIŞ ŞEMA - Q™ 2400™. 5

PARÇALAR LİSTESİ 6

MONTAJ. 7

GENEL TALİMATLAR. 8

IZGARANIZI KAYDEDİN. 8

DEPOLAMA VEYA KULLANILMAMA. 8

KULLANIM. 8

IZGARAYI KULLANMADAN Önce 8

NEM PANİ VE ATIK DAMLA TAVAĞI. 8

ELEKTRİKLİ SEBZE/IZGARA ÜZERİNDE PİŞİRME 9

ARIZA TEŞHİSİ. 10

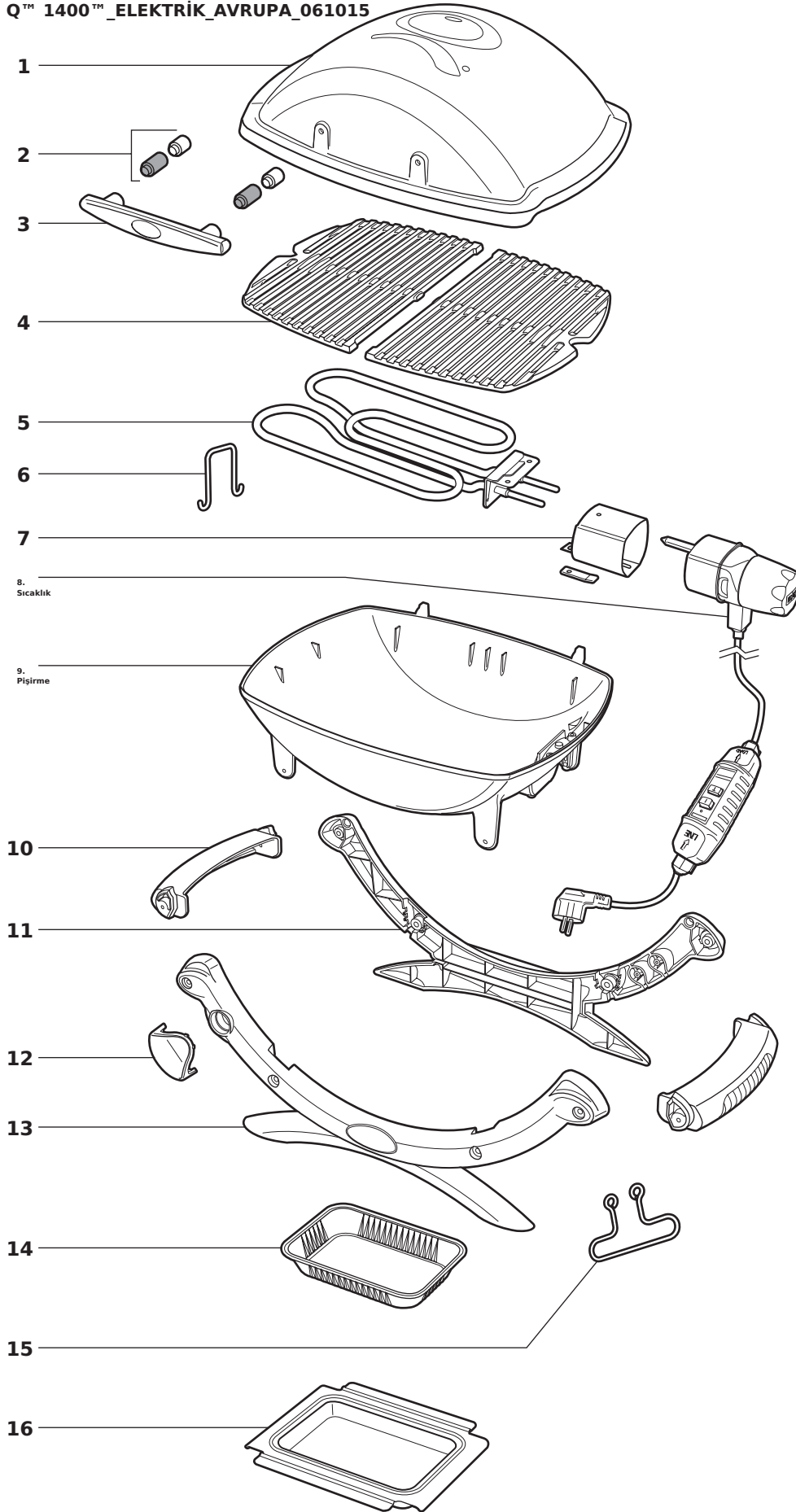
BAKIM. 11

TEMİZLEME 11

ÇIKARILABİLİR KAPLUK TEMİZLEME. 11

Bu Sahip Kılavuzunda gösterilen ızgaralar satın alınan modele kıyasla hafifçe değişebilir.

Q™ 1400™ _ELEKTRİK_AVRUPA_061015



1. Kapak

2. Seramik Boşluk/Plastik Boşluk

3. Tutacak

4. Pişirme Izgarası

5. Isı Elemanı Montajı

6. Isı Elemanı Destek

7. Kontrol Kapağı Yuvası

8. Sıcaklık Kontrolörü

9. Pişirme Kutusu

10. Taşıma Sapı

11. Arka Tasiyıcı

12. Tasiyıcı Logosu

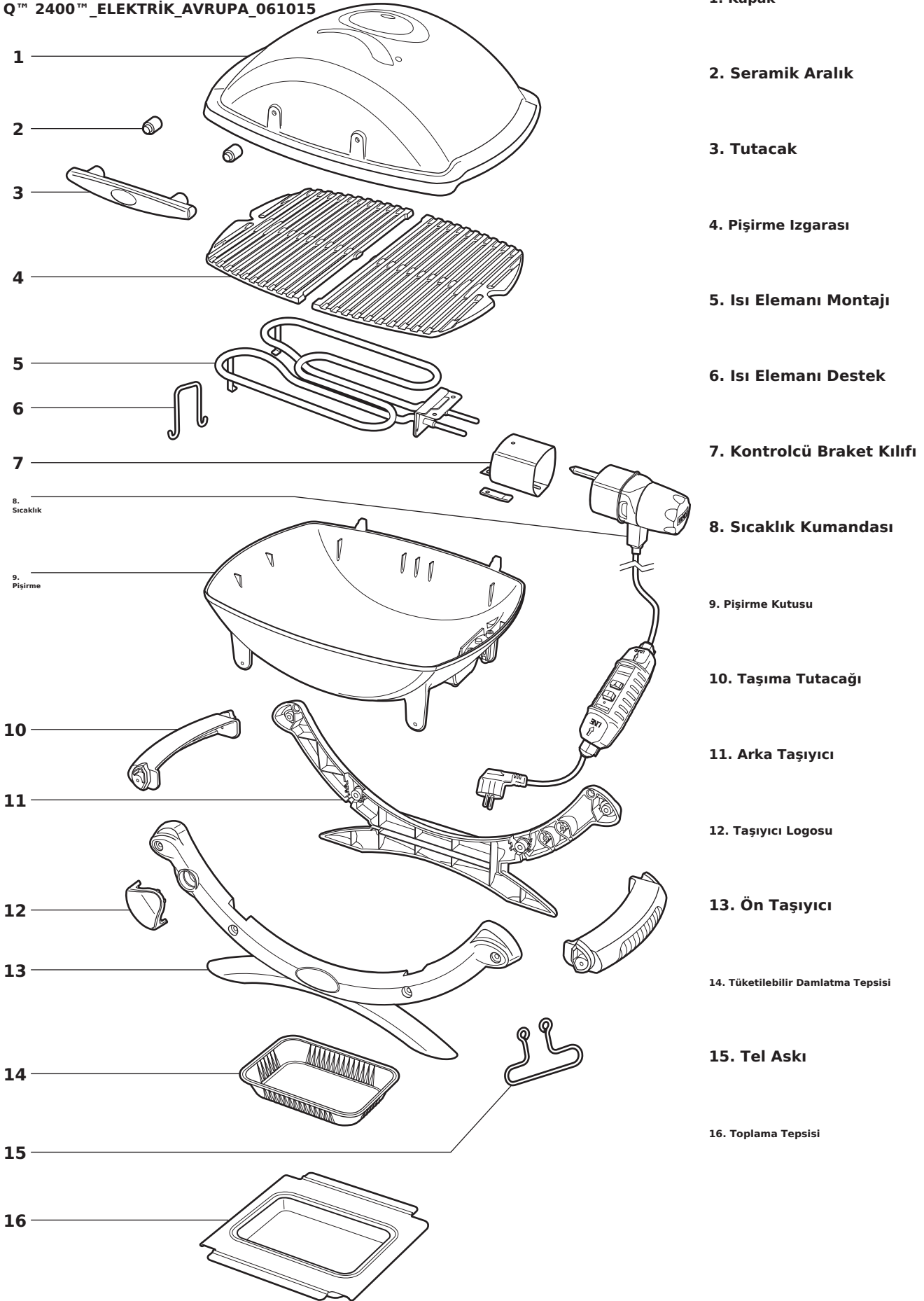
13. Ön Tasiyıcı

14. Dağıtılabılır Damlatma Tavası

15. Tel Askı

16. Yakalama Tavası

Q™ 2400™ _ELEKTRİK_AVRUPA_061015



1. Kapak

2. Seramik Aralık

3. Tutacak

4. Pişirme Izgarası

5. Isı Elemanı Montajı

6. Isı Elemanı Destek

7. Kontrolcü Braket Kılıfı

8. Sıcaklık Kumandası

9. Pişirme Kutusu

10. Taşıma Tutacağı

11. Arka Taşıyıcı

12. Taşıyıcı Logosu

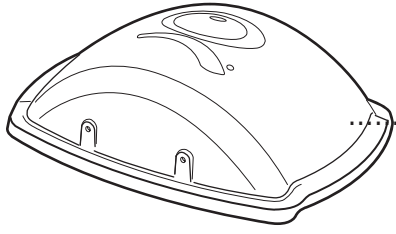
13. Ön Taşıyıcı

14. Tüketilebilir Damlatma Tepsisi

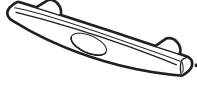
15. Tel Askı

16. Toplama Tepsisi

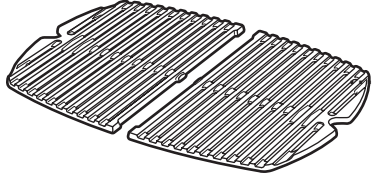
PARÇA LİSTESİ



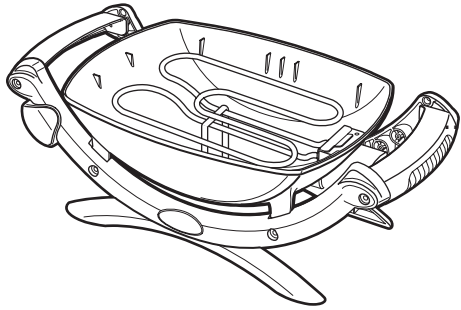
1



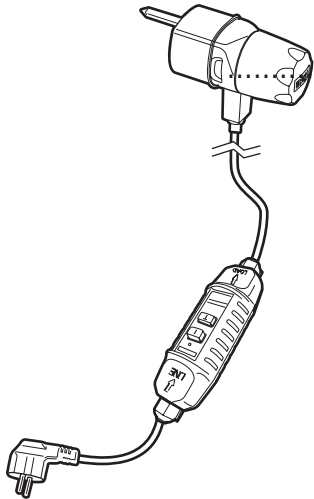
1



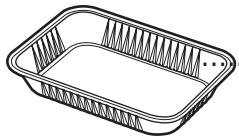
1



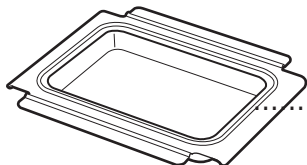
1



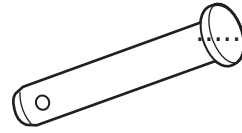
1



1



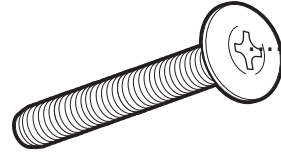
1



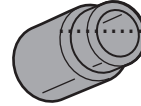
2



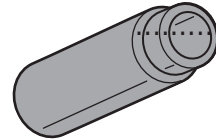
2



2

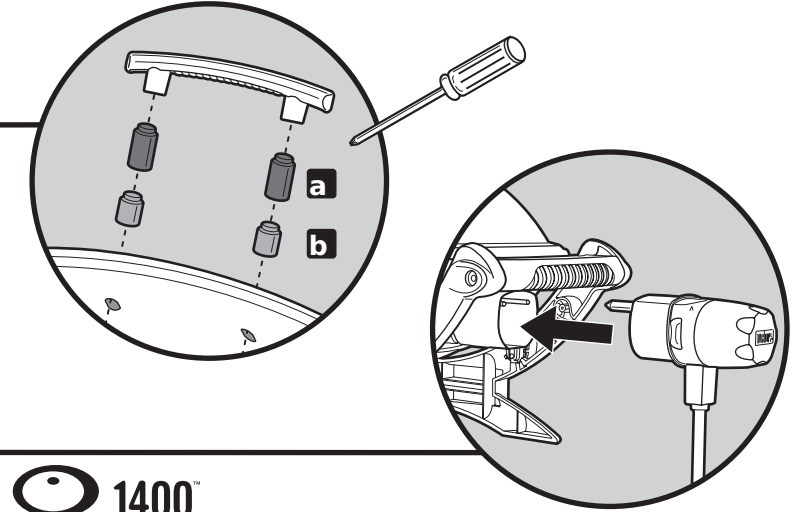
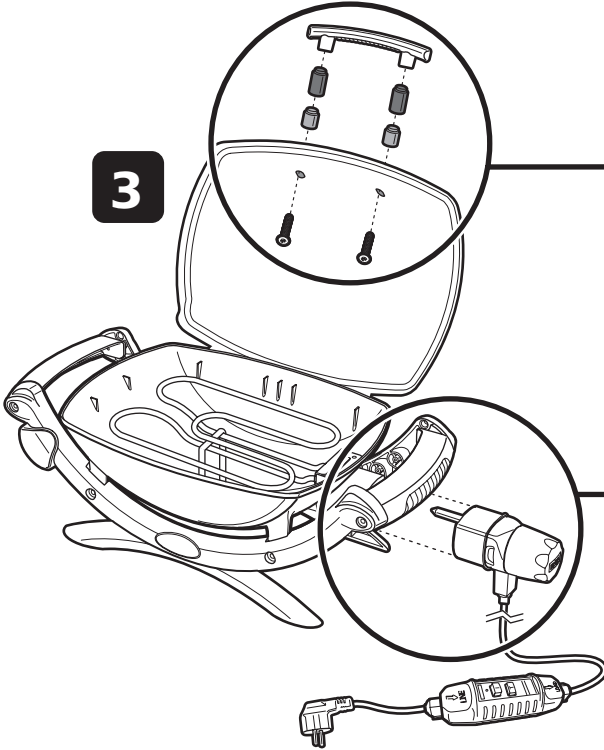
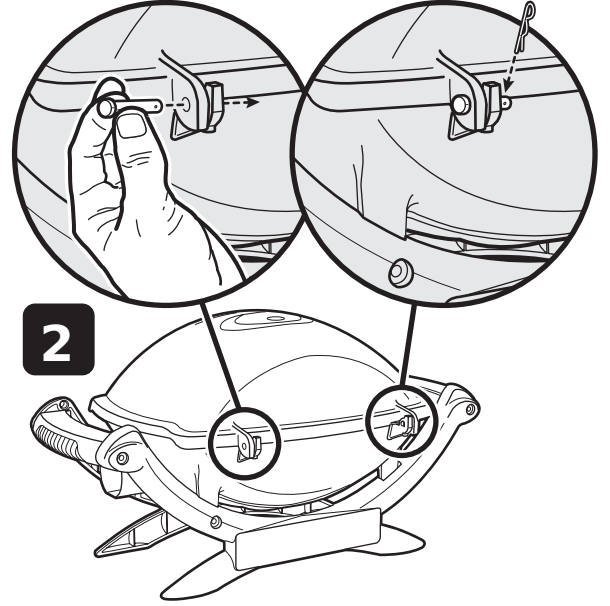
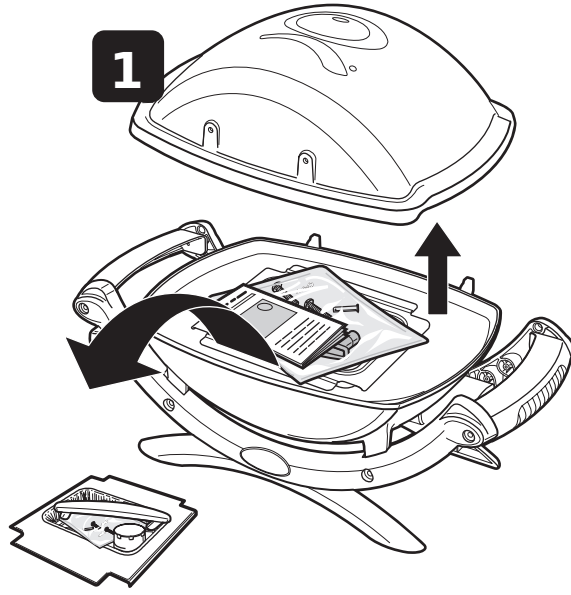


2

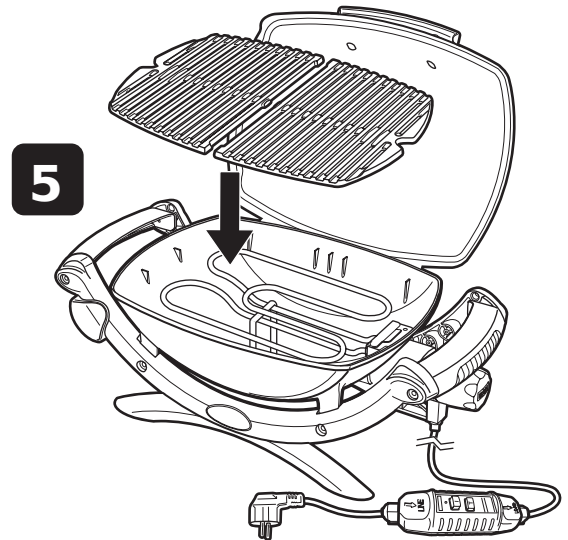
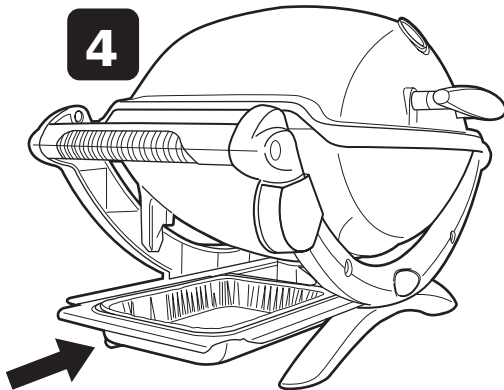


2

MONTAJ



1400™
m DİKKAT: Siyah plastik boşluk (a), sap ile gri
seramik boşluk (b) arasına konulmalıdır.



GENEL TALİMATLAR

Izgaranızla ilgili sorularınız varsa veya güvenli kullanımı konusunda tavsiye ihtiyacınız varsa bölgenizdeki Müşteri Hizmetleri Temsilcisiyle iletişime geçin. Web sitemizdeki iletişim bilgilerinin kullanın. www.weber.com adresine giriş yapın.

Weber® elektrikli mangal ile izgara, kızartma, rosto ve fırın yapabilirsiniz; ev mutfak aletleriyle kopyalanması zor sonuçlar elde edilir. Kapalı kapak yiyeceğe o“dışarıda” lezzeti verir. Elektrik kullanımı kolaydır ve kömür yakıtından daha fazla pişirme kontrolü sağlar.

- Bu talimatlar Weber® elektrikli mangalınızı kurmak için minimum gereksinimleri verecektir. Weber® elektrikli mangalınızı kullanmadan önce talimatları dikkatlice okuyun. Yanlış kurulum tehlikeli olabilir.

- Bu Weber® elektrikli mangal ticari kullanım için tasarlanmamıştır.
- Kullandığınız sırada Weber® elektrikli mangalı gözetimsiz bırakmayın.
- Üretici tarafından mühürlenmiş hiçbir parça kullanıcı tarafından değiştirilmemelidir.
- Cihazda herhangi bir değişiklik tehlikeli olabilir.
- Çalışmadan önce kablo, fiş ve ısıtma elemanı denetleyicisini görünür hasar ve aşınma açısından görsel olarak kontrol edin.
- Izgarayı ilk kez ısıtırken hafif yanıcı koku çıkabilir. Izgara, ısıtma elemanında bulunan fazla yağlayıcıları yakıyor. Bu, mangalınızın güvenliğini etkilemez.

- Yangın veya elektrik çarpmasını önlemek için yeni devreler veya prizler gerekiyorsa her zaman sertifikalı bir elektrikçi kullanın.
- Yanlış topraklanmış prizler elektrik çarpması yapabilir.
- Tesisatları yerden uzak ve kuru tutun. Kablo masa üstü kenarından sarkmasına izin vermeyin; çocuklar takılıp düşebilir veya çekebilir.
- Kullanmıyorken izgarayı örtebilir veya dış etkenlerden korunmuş bir alanda saklayın.
- Kullanımlar arasında izgarayı ve pişirme kutusunu temizleyin.

STORAJ ve/veya KULLANILMAMA

- Weber® elektrikli mangal kullanılmadığında, güç kablosu ile sıcaklık kontrol kolunun “OFF” konumunda olması ve BAĞLANTISIZ olarak iç mekanda depolanması gerekir.

ÇALIŞTIRMA

m UYARI: Weber® elektrikli mangalınız hiçbir yanıcı yüzeyin altında kullanılmamalıdır.

m UYARI: Weber® elektrikli mangalınız dinlenme araçlarına ve karavanlara ve/veya teknelere kurulmak için tasarlanmamıştır.

m UYARI: Mangalı yanıcı malzemelerden, 60 cm (24 in) mesafede ve izgaranın arka ve yan kısımlarından kullanmayın.

m UYARI: Pişirme kutusunun tamamı kullanılırken ısınır. Gözetimsiz bırakmayın.

m UYARI: Elektrik güç kablosunu herhangi bir ısıtıcı yüzeyden uzak tutun.

m UYARI: Pişirme alanını petrol, gazyağı, alkol vb. gibi yanıcı buharlar ve sıvılar ile diğer yanıcı malzemelerden temiz tutun.

m UYARI: Pişirme sırasında cihaz düz, kararlı bir yüzeyde ve yanıcı olmayan bir alanda olmalıdır.

m UYARI: Kullanımdan önce güç kablosunu tamamen çözün. Kabloyu pişirme kutusundan uzak tutun.

IZGARA KULLANMADAN ÖNCE

TOPLAYICI TAVAN ve ATIK DAMLALIK PANİ

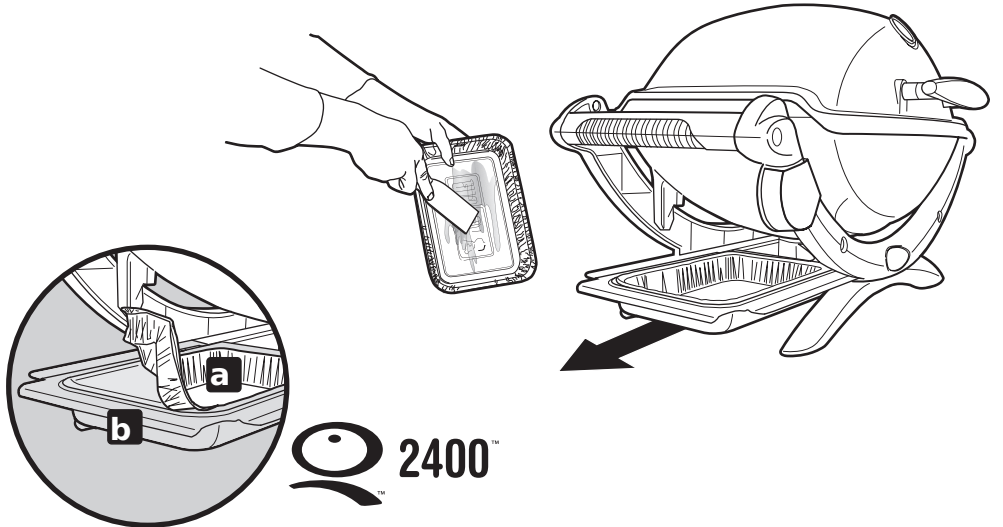
Izgaranız yağ toplama sistemi ile üretilmiştir. Mangalınızı her kullandığınızda yağı toplayıcı tepsiyi ve atık damlama tavasını yağ birikimi açısından kontrol edin.

Şeffaf olmayan fazla yağı plastik spatula ile çıkarın; resme bakın. Gerekirse toplama tepsisini ve damlama tepsisini sabunlu su ile yıkayıp temiz su ile durulayın. Gerekirse atık damlama tavasını gerektiği gibi değiştirin.

m UYARI: Her kullanım öncesi yağ birikimini toplama tepsiyi ve atık damlama tepsinde kontrol edin. Fazla yağı temizleyin ki yağ yangını oluşmasın. Yağ yangını ciddi yaralanmalara veya malınıza zarar verebilir.

m DİKKAT: Çıkarılabilir yağ haznesini alüminyum folyo ile kaplamayın.

(Q™ 2400™) - Atık damlama tepsiyi (a) toplama tepsiyi (b) üzerinde düz oturuyor olsun. Bükülmüş bir damlama tepsiyi toplama tepsinin çıkarılmasını engelleyebilir.



Elektrikli ızgarada PİŞİRME

**Bu cihaz 220V-240V -
50/60Hz için derecelidir
Çıkış: 2200 W**

m UYARI: Güç kablosunu tamamen çözün.
Kablonun pişirme kutusundan uzak tutun.

1) Sıcaklık Kontrol cihazını ızgaraya takın.

**m Her zaman Güç Kablosunu prize
takmadan önce Sıcaklık Kontrol
cihazını ızgaraya tam olarak takın.**

2) Kapak Açın.

3) Kontrol düğmesinin KAPALI konumunda olduğundan
emin olun. (Düğmeyi OFF konumunu sağlamak için saat
yönünün tersine çevirin.)

4) Güvenli bir prize güç kablosunu takın.

**m DİKKAT: Cihaz bir artı akım aygıtı
(RCD) üzerinden beslenmelidir.**

**5) Izgara yapmadan önce sıcaklık kontrol
cihazının güç kablosundaki elektronik güvenlik
cihazının düzgün çalıştığını kontrol edin.**

- Kordon üzerindeki "sıfırla" düğmesine basın (I).
Göstergesi ışığı yanmalıdır. Ardından "test" düğmesine
basın (T). Göstergesinin ışığı daha sonra sönmelidir.

**m UYARI: Test işlevi başarısız olursa
TİCARETİ YAPMAYINIZ. Bölgenizdeki
Müşteri Hizmetleri Yetkilisiyle web
sitemizdeki iletişim bilgilerini kullanarak
iletişime geçin. www.weber.com adresine
girin.**

6) Kordon üzerindeki "sıfırla" düğmesine basın (I).

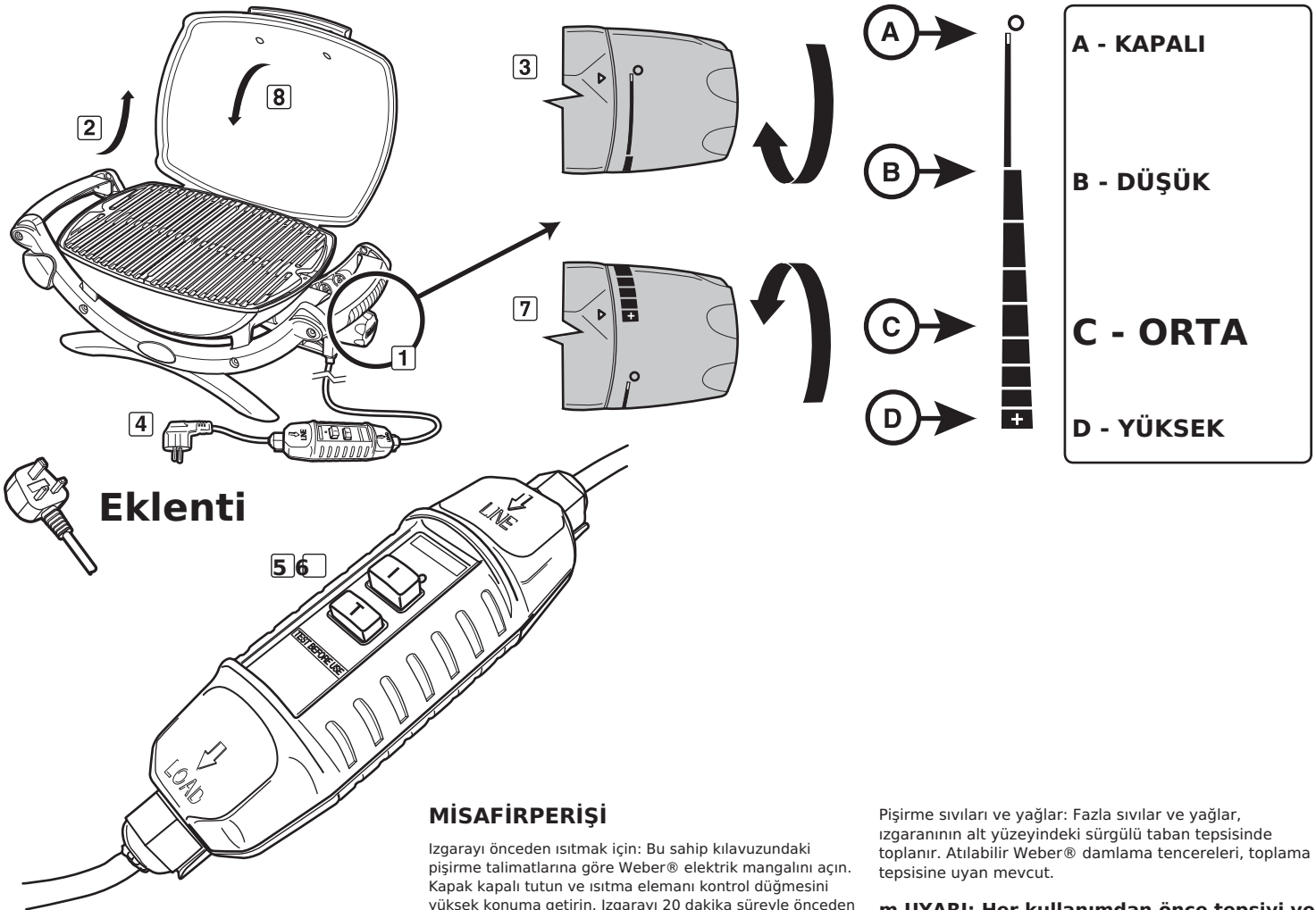
7) Izgarayı önceden ısıtın. Kontrol düğmesini YÜKSEK
konumuna çevirin (saat yönünde). Kırmızı ışık gücün açık
olduğunu ve ısıtıcı elemanın ısındığını gösterir. Isıtıcı
eleman sıcaklığı korumak için ayarlandıkça kırmızı ışık
periyodik olarak yanıp söner.

8) Kapakı kapatın. Önceden ısıtma yaklaşık 20
dakika sürecektir.

Daha düşük ızgara sıcaklığında pişirmek için: Yukarıda
belirtildiği gibi önceden ısıtın. Düğmeyi istenen ayara
göre saat yönünün tersine çevirin. Pişirmeye başlayın.

Listedeki et parçaları için yaklaşık pişirme süreleri ve
ayarları için Sahip Kılavuzunun sonunda bulunan pişirme
tablolarına bakın (koşullara göre ayarlayın).

**m UYARI: Kırmızı ışık kapalı olsa bile
ısıtıcı eleman hala sıcak olabilir.**



MİSAFİRPERİŞİ

Izgarayı önceden ısıtmak için: Bu sahip kılavuzundaki
pişirme talimatlarına göre Weber® elektrik mangalını açın.
Kapak kapalı tutun ve ısıtma elemanı kontrol düğmesini
yüksek konuma getirin. Izgarayı 20 dakika süreyle önceden
ısıtın; önceden ısıtma süresi hava sıcaklığı ve rüzgar gibi
koşullara bağlı olarak daha uzun olabilir. 220 volt
destekleyen ülkelerde beş dakika daha önceden ısıtma
süresi bırakın.

Not: Rüzgâr ve hava koşulları, doğru pişirme
sıcaklığını elde etmek için Sıcaklık Kontrol
Düğmesinin ayarlanmasını gerektirebilir.

Pişirme sıvıları ve yağlar: Fazla sıvılar ve yağlar,
ızgaranın alt yüzeyindeki sürgülü taban tepsisinde
toplanır. Atılabilir Weber® damlama tencereleri, toplama
tepsisine uyan mevcut.

**m UYARI: Her kullanımdan önce tepsiyi ve
ızgaranın altında yağ birikimini kontrol
edin. Izgaranın tabanında birikmiş fazla
yağı temizleyin ki yangın olmasın.**

**m UYARI: Weber® elektrikli ızgarayı
çalışırken veya ızgara sıcakken
hareket ettirmeyin.**

ELEKTRİKLİ IZGARANIZDA PIŞİRME

Izgarayı üzerinde pişirmeden önce ısıtmalısınız (20 dakika).

Hafif bir yağ tabakası yemeğinizin eşit şekilde kızarmasına yardımcı olur ve pişirme ızgarasına yapışmasını önler. Yağı her zaman yemeğinizin üzerine sürün veya püskürtün; pişirme ızgarasının üzerine doğrudan değil.

Kapağı kapalı şekilde ızgara yapmanızı öneririz. Neden? Çünkü alev alma olasılığını azaltır ve yemeğinizi daha hızlı ve daha eşit pişirir.

Yüksek şeker içeriğine sahip veya kolay yanan diğer içerikler içeren bir marinad, sos ya da glaze kullanıyorsanız, bunu yalnızca ızgaranın son 10 ila 15 dakikası boyunca yemeğin üzerine sürün.

Pişirme ızgarasını düzenli olarak fırçalamayı ve ızgaranın altındaki damlama tepsisini temizlemeyi unutmayın.

Aşağıdaki kesim türleri, kalınlıklar, ağırlıklar ve yiyecekler için ızgara süreleri; kesin ve değişmez kurallar değil, kılavuz amaçlıdır. Pişirme süreleri; rüzgâr, dış ortam sıcaklığı ve yemeğin ne kadar iyi pişmiş olması gerektiği gibi faktörlerden etkilenir. Tablo üzerinde verilen süre kadar ızgara yapın veya istediğiniz pişme derecesine göre ayarlayın; ızgara süresinin ortasında bir kez çevirin. Aksi belirtilmedikçe, dana eti ve kuzu eti için pişirme süreleri “orta” pişirme süresine göre. Kalın pirzolar ve biftekler, doğramadan önce 5 ila 10 dakika dinlendirin. Bu süre boyunca etin iç sıcaklığı 5 ila 10 derece artacaktır.

Daha fazla mangal ipuçları ve tarifler için www.weber.com adresini ziyaret edin.

	KESİM	KALINLIK VE/VEYA AĞIRLIK	TAHMİNİ IZGARA SÜRESİ
Dana eti	Biftek: fileto, but veya antrikot	2 cm (3/4 inç) kalınlığında 2.5 cm (1 inç) kalınlığında 2.5 – 3 cm (1 ila 1-1/2 inç) kalınlığında	10 ila 14 dakika, Yüksek 14 ila 16 dakika, Yüksek 18 ila 20 dakika; Yüksek
	Kebap	2.5 – 3 cm (1 ila 1-1/2 inç) küp	12 ila 14 dakika, Yüksek
	Dana burger veya köfte (rissole)	2 cm (3/4 inç) kalınlığında	12 ila 16 dakika, Yüksek
Kuzu eti	Kuzu pirzolası	3cm (1-1/2 inç) kalınlığında	20 dakika, Yüksek
	Kemiği çıkarılmış kuzu butu	1.4 - 1.6 kg (3 ila 3-1/2 lb)	1 Saat 30 dakika ila 1 Saat 40 dakika, Orta
	Kuzu pirzolası (röset)		35 ila 40 dakika, Orta
Domuz	Pirzola: kaburga, bel veya omuz	2-2.5 cm (3/4 ila 1 inç) kalınlığında	20 ila 30 dakika, Orta
	Bel (kemiği çıkarılmış)	2-2.5 cm (3/4 ila 1 inç) kalınlığında	16 ila 18 dakika, Orta
	Sosis		28 ila 32 dakika, Orta
Kanatlı	Tavuk göğsü (kemiği çıkarılmış), derisiz	175 g (6 oz)	12 ila 14 dakika, Orta
	Kebap	2.5 – 3 cm (1 ile 1-1/2 in) küpler	14 ila 16 dakika, Yüksek
	Tavuk, yarı	550 - 675 g (1-1/4 ile 1-1/2 lb)	1 ile 1-1/4 saat, Orta
	Kemikli tavuk parçaları göğüs kanat		40 dakika, Orta
	Kemikli tavuk parçaları bacak/but		40 ila 50 dakika, Orta
Balık & Deniz Ürünü	Balık, fileto veya dilim	1 – 2.5 cm (1/2 ile 1 in) kalınlık 2.5- 3 cm (1 ile 1-1/4 in) kalınlık	8 ila 10 dakika, Yüksek 10 ila 12 dakika, Yüksek
	Karides		2 ila 5 dakika, Yüksek
	Bütün Balık	450 g (1 lb) 1 kg (2 ile 2 1/2 lb)	15 ila 20 dakika, Orta 20 ila 30 dakika, Orta
Sebzeler	Kuşkonmaz		8 ila 10 dakika, Yüksek
	Kabaklı mısır, kabuklu		12 ila 14 dakika, Yüksek
	Mısır koçanında, kabuklu		25 ila 30 dakika, Yüksek
	Mantar: Portobello		12 ila 15 dakika, Yüksek
	Mantar: Düğme		10 ila 12 dakika, Yüksek
	Soğan, 0.64 cm (1/4 in) dilimler		10 ila 12 dakika, Yüksek
	Patates, .64 cm (1/4 inç) dilimleri		10 ila 12 dakika, Yüksek
	Patlıcan, 1.27 cm (1/2 inç) dilimleri		10 ila 12 dakika, Yüksek
	Biberler (bütün)		12 ila 15 dakika, Yüksek
	Biberler (dörde bölünmüş)		8 ila 10 dakika, Yüksek
	Kabak 1.27 cm (1/2 inç)		8 ila 10 dakika, Yüksek
	Kabak (ikiye bölünmüş)		12 ila 14 dakika, Yüksek

SORUN GİDERME

SORUN	KONTROL	ÇÖZÜM
Elektrikli ızgara açılmıyor.	Sıcaklık kontrol cihazı doğru şekilde gövdeye takıldı mı?	Sıcaklık kontrol cihazını çıkarıp yeniden takın.
	Kırmızı güç ışığı yanıyor mu ve sıcaklık kontrol düğmesi HIGH konumuna, saat yönünde çevrildi mi?	m Sıcaklık Kontrol Cihazını her zaman gücü prize takmadan önce ızgaraya tamamen gücü kablosu prize takılmadan önce.
	Prizden akım geliyor mu?	Elektrik güç kaynağını kontrol edin.
	Elektronik güvenlik gösterge ışığının yandığından sıcaklık kontrol cihazı kablosu üzerinde olduğundan emin olun.	Sıcaklık kontrol cihazındaki “reset” düğmesine Kablonun üzerindeki gösterge ışığı yanmalıdır.
Bu yöntemlerle sorunlar giderilemiyorsa lütfen web sitemizdeki iletişim bilgilerini kullanarak bulunduğunuz bölgede Müşteri Hizmetleri Yetkilisi ile iletişime geçin. www.weber.com adresine giriş yapın.		

Temizlik

m UYARI: Weber® elektrikli mangalınızı KAPATIN ve temizlemeden önce soğumasını bekleyin.

Güç kablosu olan sıcak sabunlu su çözeltisi kullanın ve nemli bir beziyle silin. Kullanmadan önce temizleyin ve tamamen kurulayın.

m UYARI: Elektrik çarpmasına karşı korumak için fişi, kabloyu, ısıt elemanı veya sıcaklık denetleyiciyi suya veya başka herhangi bir sıvıya daldırmayın.

Dış yüzeyler - Temizlemek için sıcak sabunlu su çözeltisi kullanın, ardından su ile durulayın.

m DİKKAT: Fırın temizleyici, aşındırıcı temizleyiciler (mutfak temizleyicileri), sitris ürünler içeren temizleyiciler veya aşındırıcı temizleme pedleri mangal üzerinde kullanmayın.

m DİKKAT: Izgarayı metal fırçalarla temizlemeyin. Parçalar fırçadan kopabilir ve elektrikli parçaları kısa devreye sokabilir.

m Damla tepsisini düzenli olarak temizleyin.

Pişirme ızgarası - Pişirme sonrası genel bir temizleme hemen yapılabilir. Izgara hala sıcakken çelik teli fırçası ile fırçalayın.

m DİKKAT: Izgara fırçaları gevşek kıllar ve aşınma açısından düzenli olarak kontrol edilmelidir. Pişirme ızgaralarında veya fırçadaki gevşek kıllar bulunduğunda fırçayı değiştirin. Weber, her baharın başında yeni bir paslanmaz çelik ızgara fırçası alınmasını önermektedir.

Izgara soğukken, gerekli olduğunda parçacıkları çıkarmak için çelik telli fırça kullanın. Soğuk pişirme ızgarasını ızgaradan çıkarın ve ılık sabunlu suyla yıkayın, ardından su ile durulayın.

Değiştirme pişirme ızgarası mevcutsa, bölgenizdeki Müşteri Hizmetleri Temsilcisi ile iletişime geçin; web sitemizdeki iletişim bilgilerini kullanın. www.weber.com adresine giriş yapın.

Yakalama tepsisi - Izgaranızı her kullandığınızda yağ birikimini kontrol edin. Fazla yağı plastik bir kazıyıcı ile çıkarın. Yakalama tepsisini ılık sabunlu suyla yıkayın ve durulayın. Toplam tepsiye uyan tek kullanımlık Weber® damla tepsileri mevcuttur.

m Yakalama tepsisini düzenli olarak temizleyin.

İç Kapak - Kapak ılıkken içini kağıt havlolarla silin, yağ birikimini önleyin. Dökülen, biriken yağlar boya döküntülerine benzer.

Asit, mineral ruhu veya xilen içeren temizleyiciler kullanmayın. Temizlemeden sonra iyice durulayın.

AÇIK PIŞIRME KUTUSU İÇİ TEMİZLİĞİ

m UYARI: Weber® elektrikli mangalınızı KAPATIN ve temizlemeden önce soğumasını bekleyin.

m UYARI: Izgara üzerinde ve pişirme kutusu içinde yağ birikimini önleyin. Kullanımlar arasında ızgara ve pişirme kutusunun düzenli temizliği yağ birikimini önlemek için gereklidir. Yetersiz bakım, yağ yangınına yol açabilir ve ciddi yaralanmaya veya ölüme ve mal kaybına neden olabilir.

1) Sıcaklık denetleyici güç kablosunu prize takılı olmadığından emin olun. Kontrol düğmesinin arkasındaki gövdeye (a) tutun ve çıkarmak için çekin (b).

m DİKKAT: Kontrol düğmesinden tutarak çekmek, denetleyicinin çıkmasına neden olabilir.

2) Fazla yağ birikimini gidermek için iç pişirme kutusunu plastik bir mala ile kazıyın.

m DİKKAT: Isı elemanı desteği, güvenlik için düzenleyici kurum tarafından gerekli görülmüş olup çıkarılmamalıdır.

m DİKKAT: Isı elemanı üzerinde fırın temizleyici, aşındırıcı temizleyiciler (mutfak temizleyicileri), sitrus ürünler içeren temizleyiciler veya aşındırıcı temizleme pedleri kullanmayın.

Asit, mineral ruhu veya xilen içeren temizleyiciler kullanmayın.

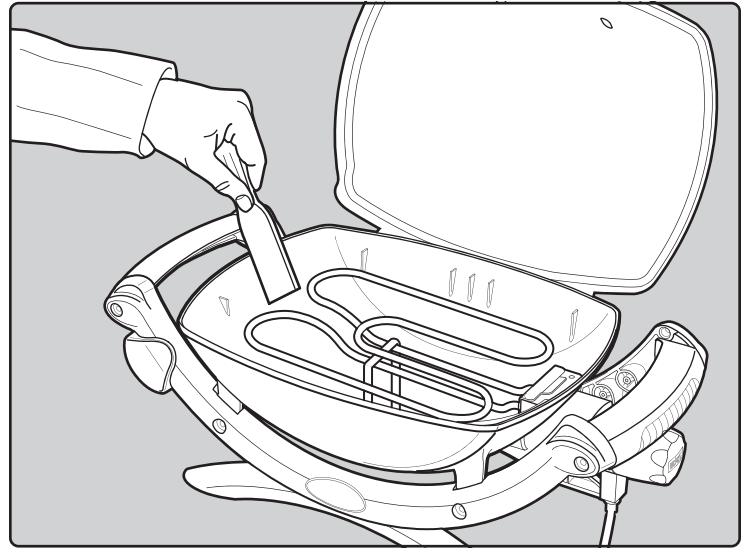
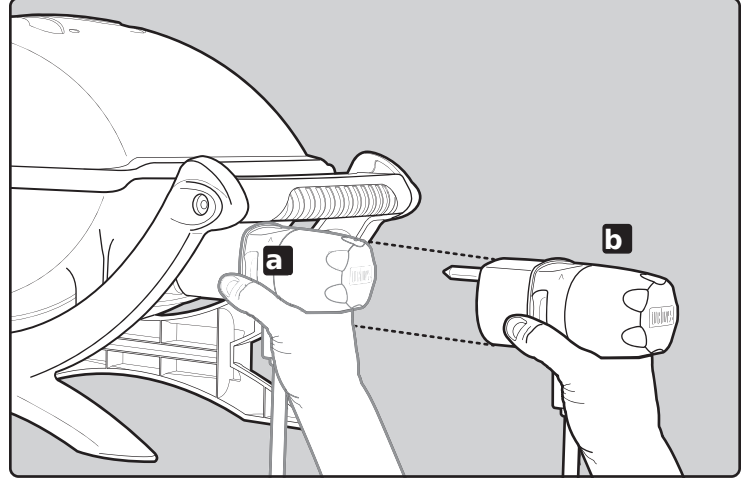
3) Kullanımdan önce sıcaklık kontrol düğmesini ve güç kablosunu değiştirin.

m Daima sıcaklık denetleyiciyi, güç kablosunu prize takmadan önce ızgarıya tamamen takın.

Fazla damlama ve yağ, sürgülü alt tepsinin altında bulunan toplama tahtasına birikecektir. Toplama tahtasına uyan tek kullanımlık folyol damla tepsileri mevcuttur.

m UYARI: Her kullanım öncesinde alt tepside yağ birikimini kontrol edin. Sürgülü alt tepside yağ yangını riskini azaltmak için fazla yağı çıkarın.

m Yağ yangını oluşursa, sıcaklık denetleyicisini kapatın ve yangın sönene kadar kapağı kapalı bırakın.











m DİKKAT: Bu ürün güvenlik testinden geçirilmiştir ve yalnızca belirli bir ülkede kullanım için onaylanmıştır. Dış karton üzerinde bulunan ülke ibaresine bakın.

Orijinal Weber-Stephen Products LLC yedek parça(ları) bilgisi için lütfen Weber-Stephen Products LLC Müşteri Hizmetleri Departmanı'yla iletişime geçin.

m UYARI: Weber-Stephen Products LLC Müşteri Hizmetleri Departmanı'yla iletişime geçmeden bileşenlerde herhangi bir onarım yapmaya çalışmayın. Bu ürün Uyarısı'na uyulmaması durumunda yaptıklarınız yangına veya patlamaya neden olabilir; bu da ciddi kişisel yaralanma veya ölüme ve maddi hasara yol açabilir.



Bu simge, ürünün çöpe atılamayacağını belirtir. ile ilgili talimatlar için bu ürünün Avrupa'da doğru şekilde bertaraf edilmesi için lütfen www.weber.com'u ziyaret edin ve ülkeniz için listelenen ithalatçıyla iletişime geçin. İnternet erişiminiz yoksa, ithalatçının adı, adresi ve telefon numarası için bayinizle iletişime geçin.

AVUSTRALYA

Weber-Stephen Products LLC
R. McDonald Co. PTY. LTD.
+61.8.8221.6111

AVUSTURYA

Weber-Stephen Österreich GmbH
+43 7242 890 135 0
info-at@weberstephen.com

BELÇİKA

Weber-Stephen Products Belgium Sprl
+32 015 28 30 90
infobelux@weberstephen.com

ŞİLİ

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

ÇEK 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
info@weberstephen.dk

ALMANYA

Weber-Stephen Deutschland GmbH
+49 6132 8999 0
info-de@weberstephen.com

FRANSA

Weber-Stephen Fransa
+33 810 19 32 37
service.consommateurs@weberstephen.com

MACARİSTAN

Weber-Stephen Magyarország Kft.
+36 70 / 70-89-813
info-hu@weberstephen.com

İZLANDA

Jarn & Gler Wholesale EHF
+354 58 58 900

HİNDİSTAN

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

İSRAIL

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

İTALYA

Weber-Stephen Ürünleri İtalya Srl
+39 0444 360 590
info-italia@weberstephen.com

Meksika

Weber-Stephen Ürünleri S.A. de C.V.
+01800-00-Weber [93237] Ext. 105

HOLLANDA

Weber-Stephen Hollanda B.V.
+31 513 4333 22
info@weberbarbecues.nl

YENİ ZELANDA

Weber Yeni Zelanda ULC
+64 9 570 6630

POLONYALAR

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

RUSYA

OOO Weber-Stephen Vostok
+7 495 989 56 34
info.ru@weberstephen.com

GÜNEY AFİKA

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

İSPANYA

Weber-Stephen Iberica Srl
+34 93 584 40 55
infoiberica@weberstephen.com

İSVİÇRE

Weber-Stephen Schweiz GmbH
+41 52 24402 50
info-ch@weberstephen.com

TÜRKİYE

Weber Stephen Turkey Ev ve Bahçe
Malzemeleri Ticaret Ltd. Şti +90 212 659 64
80

BAĞDADARABİDÜZEMİRT

Weber-Stephen Nordic Orta Doğu +971
4 360 9256 info@weberstephen.ae

İNGİLTERE

Weber-Stephen Products (UK) Ltd.
+44 (0)203 630 1500
customerserviceuk@weberstephen.com

ABD

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

İrlanda Cumhuriyeti için lütfen iletişime geçin:
Weber-Stephen Products (U.K.) Limited.

Diğer doğu Avrupa ülkeleri için, ROMANYA, Slovenya,
Hırvatistan veya Yunanistan gibi ülkelerde lütfen iletişime
geçin: Weber-Stephen Deutschland GmbH,
info-EE@weberstephen.com.

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



WEBER-STEPHEN PRODUCTS LLC
www.weber.com

© 2016 Tasarlandı ve Weber-Stephen Products LLC tarafından tasarlandı,
1415 S. Roselle Road, Palatine, Illinois 60067 ABD.

The Weber™ Q™ ızgarası, Original Ideas, Inc.'in Robert DeMars tarafından özgün olarak tasarlanan tasarım ve özellikleri içerir.