

SUMMIT®



KAASUGRILLI

Nestekaasugrillin omistajan opas



670



LUE TÄMÄ OMISTAJAN OPAS ENNEN KAASUGRILLIN KÄYTTÖÄ

⚠ VAARA

Jos tunnet kaasun hajua, toimi seuraavasti:

1. Katkaise kaasun syöttö laitteeseen.
2. Sammuta mahdolliset liekit.
3. Avaa kansi.
4. Jos haju tuntuu edelleen, pysy poissa laitteen luota ja ota välittömästi yhteys kaasuyhtiöön tai palokuntaan.

Kaasuvuoto saattaa aiheuttaa tulipalon tai räjähdysten, joka voi aiheuttaa vakavia vammoja tai kuoleman tai vahingoittaa ympäristöä.

⚠ VAROITUS

1. Älä säilytä tai käytä bensiiniä tai muita syttyviä höyryjä tai nesteitä tämän tai minkään muun laitteen läheisyydessä.
2. Kytkemätöntä kaasusäiliötä ei saa säilyttää tämän tai minkään muun laitteen läheisyydessä.

⚠ **VAROITUS:** Noudata kaikkia tämän oppaan vuodontarkistusohjeita tarkasti ennen grillin käyttöä. Toimi näin, vaikka myyjä olisi koonnut grillin valmiiksi.

⚠ **VAROITUS:** Älä yritä sytyttää tätä laitetta, ennen kuin olet lukenut tämän oppaan kohdan **POLTTIMEN SYTYTYS**.

TIETOJA ASENTAJALLE:

Tämän oppaan on jäätävä omistajalle ja se on säilytettävä tulevaa käyttöä varten.

VAIN ULKOKÄYTTÖÖN.

CE: 845BR-0035
ID: 0845

⚠ VAARA

Jos tämän oppaan sisältämiä vaara-, varoitus- ja varovaisuusohjeita ei noudateta, seurauksena voi olla vakava vamma tai kuolema, tulipalo tai ympäristöä vahingoittava räjähdys.

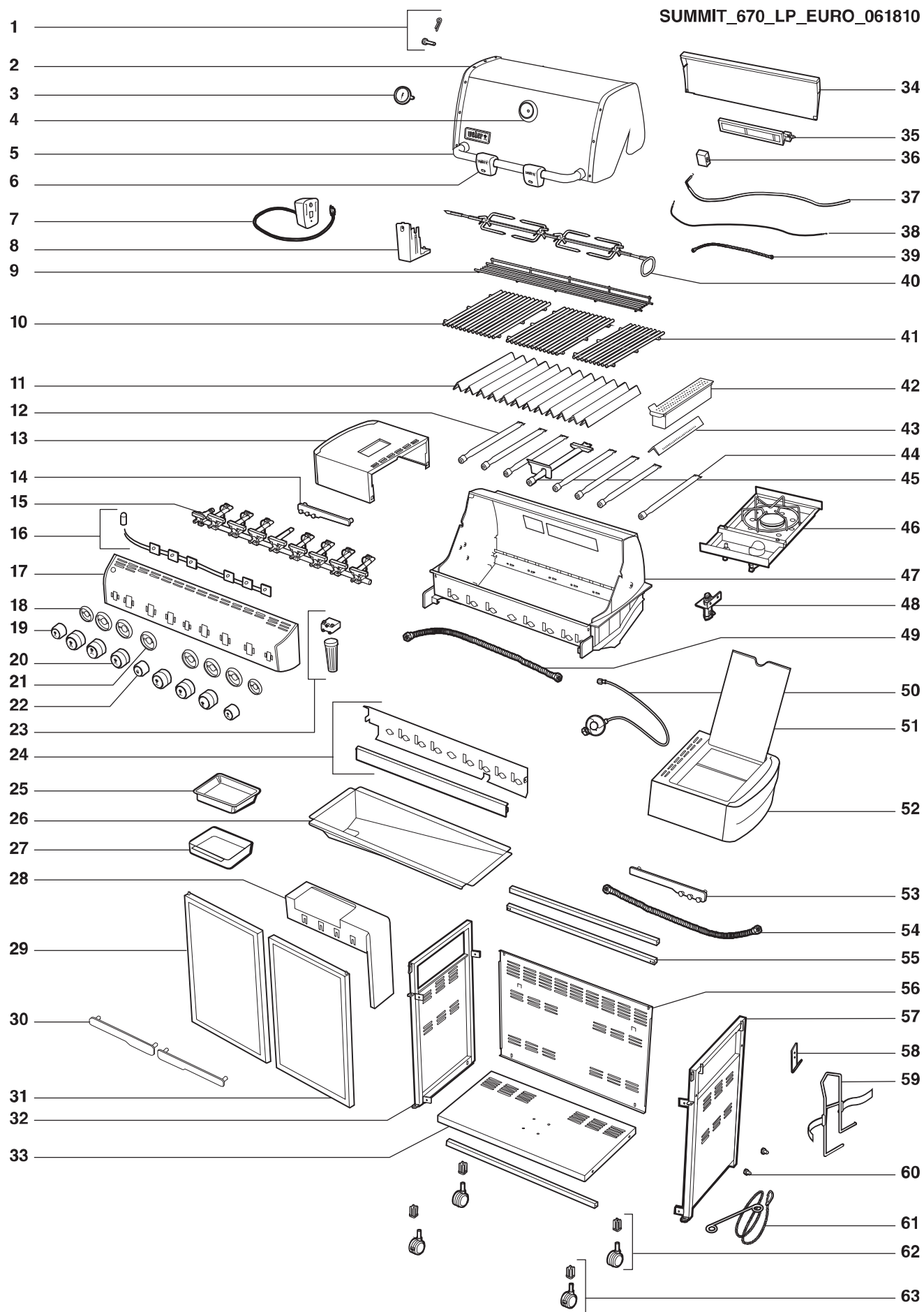
⚠ VAROITUKSET

- ⚠ Noudata omaa grillityyppiäsi koskevia säätimen kytkentäohjeita.
- ⚠ Älä säilytä ylimääräistä tai irrotettua kaasusäiliötä grillin alla tai lähellä.
- ⚠ Älä aseta grillin suojapeitettä tai mitään syttyvää grillin alla olevaan säilytystilaan tai sen päälle.
- ⚠ Väärin tehty kokoonpano voi olla vaarallinen. Noudata tämän oppaan kokoamisohjeita huolellisesti.
- ⚠ Kun Weber-kaasugrilli on ollut säilytyksessä ja/tai poissa käytöstä jonkin aikaa, se on tarkistettava kaasuvuotojen ja polttimen tukosten varalta ennen käyttöä. Tämä opas sisältää ohjeet tarkistusta varten.
- ⚠ Älä käytä kaasuvuotojen tarkistuksessa liekkiä.
- ⚠ Älä käytä Weber®-kaasugrilliä, jos jokin kaasuliitäntä vuotaa.
- ⚠ Syttyviä materiaaleja ei saa säilyttää alle 60 senttimetrin säteellä grillin takana tai sivuilla.
- ⚠ Weber®-kaasugrilliä ei saa antaa lasten käyttöön. Grillin käden ulottuvilla olevat osat saattavat olla hyvin kuumia. Pidä pienet lapset poissa grillin luota käytön aikana.
- ⚠ Noudata varovaisuutta Weber®-kaasugrillin käytössä. Grilli on kuuma paistamisen ja puhdistamisen aikana. Grilliä ei saa koskaan jättää ilman valvontaa tai siirtää, kun se on käytössä.
- ⚠ Jos polttimet sammuvat paistamisen aikana, sammuta kaikki kaasuventtiilit. Avaa kansi ja odota viisi minuuttia, ennen kuin yrität sytyttää kaasuliekin uudelleen. Noudata sytytysohjeita.
- ⚠ Älä käytä Weber®-kaasugrillissä hiiliä, brikettejä tai laavakiviä.
- ⚠ Kun kypsennät grillissä ruokaa, älä koskaan kumarru avoimen grillin päälle, äläkä koske käsillä tai sormilla grillipesän etureunaan.
- ⚠ Jos liekit leimahtavat hallitsemattomasti, siirrä ruoka pois liekkien tieltä, kunnes ne asettuvat.
- ⚠ Jos rasva syttyy palamaan, sammuta kaikki polttimet ja pidä kansi suljettuna, kunnes tuli on sammunut.
- ⚠ Weber®-kaasugrilli on puhdistettava huolella säännöllisin väliajoin.
- ⚠ Älä suurenni aukkoja tai kanavia, kun puhdistat venttiileitä tai polttimia.
- ⚠ Nestekaasu ei ole maakaasua. Jos yrität käyttää maakaasua nestekaasulaitteessa, aiheutat vaaran ja takuu raukeaa.
- ⚠ Kolhiintunut tai ruostunut kaasusäiliö voi olla vaarallinen. Pyydä kaasuyhtiötä tarkistamaan se. Älä käytä kaasusäiliötä, jossa on vaurioitunut venttiili.
- ⚠ Vaikka kaasusäiliö vaikuttaa tyhjältä, siinä voi silti olla vielä kaasua. Kuljeta ja säilytä säiliö tämän mukaisesti.
- ⚠ Älä koskaan yritä irrottaa kaasunsäädintä tai muuta kaasulaitetta, kun grilli on käytössä.
- ⚠ Käytä grillatessa kuumuudelta suojaavia grillaus- tai uunikintaita.
- ⚠ Älä käytä grilliä, jos kaikki osat eivät ole paikoillaan. Laitte on koottava oikein omistajan oppaan kohdan ”Kokoamisohjeet” mukaisesti.
- ⚠ Älä laita polttoainesäiliötä kaappiin.
- ⚠ Älä kokoa tätä grillimallia mihinkään sisäänrakennettuun tai sisään liukuvaan rakenteeseen. Tämän varoituksen noudattamatta jättäminen voi aiheuttaa tulipalon tai räjähdysten, joka voi aiheuttaa omaisuusvahingon ja vakavia vammoja tai kuoleman. ♦

VAROITUKSET	2	SIVUPOLTTIMEN SYTYTYS JA KÄYTTÖ	19
SISÄLLYSLUETTELO	3	SIVUKEITTIMEN SYTYTYS	19
RÄJÄYTYSKUVA	4	SAMMUTTAMINEN	19
RÄJÄYTYSKUVALISTA	5	SIVUKEITTIMEN SYTYTYS KÄSIN	20
TAKUU	6	SAMMUTTAMINEN	20
YLEISET OHJEET	6	SEAR STATION® SYTYTYS JA KÄYTTÖ	21
SÄILYTYS	6	SEAR STATION® POLTTIMEN SYTYTYS	21
KÄYTTÖ	6	SAMMUTTAMINEN	21
KAASUOHJEET	7	SEAR STATION®-POLTTIMEN SYTYTYS KÄSIN	22
TURVALLISUUSOHJEITA NESTEKAASUSÄILIÖIDEN KÄSITTELYYN	7	SAMMUTTAMINEN	22
SÄILIÖN ASENTAMINEN	8	SEAR STATION®-POLTTIMEN KÄYTTÖ	22
SÄILIÖN ASENNUSPAIKAN VAIHTOEHDOT	8	SAVUSTUSPOLTTIMEN SYTYTYS & KÄYTTÖ	23
NESTEKAASUSÄILIÖN KYTKEMINEN	9	SAVUSTUSPOLTTIMEN SYTYTYS	23
VUOTOJEN TARKASTUKSEN VALMISTELU	9	SAMMUTTAMINEN	23
TARKISTA KAASUVUODOT	10	SAVUSTUSPOLTTIMEN SYTYTYS KÄSIN	24
NESTEKAASUSÄILIÖN TÄYTTÄMINEN	12	SAMMUTTAMINEN	24
NESTEKAASUSÄILIÖN UUELLEEN KYTKEMINEN	12	SAVUSTIMEN KÄYTTÖ	25
VALOTOIMINNOT	12	SAVUSTIMEN PUHDISTUS	25
WEBER® GRILL OUT™-KAHVAVALO	12	VARRASPOLTTIMEN SYTYTYS & KÄYTTÖ	26
VALAISTUT SÄÄTÖNUPIT	12	VARRASPOLTTIMEN SYTYTYS	26
ENNEN GRILLIN KÄYTTÄMISTÄ	13	SAMMUTTAMINEN	26
ULOSVEDETTÄVÄ RASVANKERÄYSASTIA		VARRASPOLTTIMEN SYTYTYS KÄSIN	27
JA KERTAKÄYTTÖINEN TIPUTUSASTIA	13	SAMMUTTAMINEN	27
LETKUN TARKISTUS	13	TÄRKEITÄ TURVAOHJEITA	28
PIKASYTYTYSTOIMINNOT	14	VARTAAAN KÄYTTÖ	28
PÄÄPOLTTIMEN SYTYTYS JA KÄYTTÖ	15	VARRASKYSENNYS	29
PÄÄPOLTTIMEN SYTYTYS	15	VARTAAAN MOOTTORIN SÄILYTYS	29
SAMMUTTAMINEN	15	VARRASHAARUKAN SÄILYTYS	29
PÄÄPOLTTIMEN SYTYTYS KÄSIN	16	VIANETSINTÄ	30
SAMMUTTAMINEN	16	SIVUKEITTIMEN VIANMÄÄRITYS	30
GRILLAUSVINKKEJÄ	17	SEAR STATION® VIANMÄÄRITYS	31
ESILÄMMITYS	17	VARTAAAN VIANMÄÄRITYS	31
PEITETTY GRILLAAMINEN	17	GRILL-OUT™-KAHVAVALON VIANMÄÄRITYS	31
ROISKEET JA RASVA	17	HUOLTO	32
FLAVORIZER®-JÄRJESTELMÄ	17	PUHDISTUS	32
SEAR STATION®	17	RUOSTUMATTOMAN TERÄKSEN HOITO	32
KYPSENNYSTAVAT	18	WEBER®-HYÖNTEISSUODATTIMET	32
SUORA KYPSENNYS	18	POLTINPUTKEN PUHDISTUS	32
EPÄSUORA KYPSENNYS	18	PÄÄPOLTTIMIEN VAIHTAMINEN	33
		SIVUKEITTIMEN HUOLTO	35
		VUOSITTAINEN HUOLTO	35

RÄJÄYTYSKUVA

SUMMIT_670_LP_EURO_061810



RÄJÄYTYSKUVALISTA

- | | | |
|-----------------------------|--|---------------------------------|
| 1. Kannen helat | 22. Sear Station®-nuppi | 43. Savustuskisko |
| 2. Kansi | 23. Paristokotelo | 44. Savustuspoltin |
| 3. Lämpömittari | 24. Vesisuojaus / lämpösuojaus | 45. Sear Station®-poltinputki |
| 4. Lämpömittarin kehys | 25. Kertakäyttöinen tiputusastia | 46. Sivukeitin |
| 5. Kahva | 26. Ulos vedettävä rasvankeräysastia | 47. Grillipesä |
| 6. Grill Out™-kahvavalo | 27. Keräilyastia | 48. Tuki |
| 7. Vartaan moottori | 28. Keräilyastian pidike | 49. Haaroitusletku |
| 8. Vartaan kannatin | 29. Vasen ovi | 50. Letku/säädin |
| 9. Lämmitysteline | 30. Oven kahva | 51. Sivukeittimen kansi |
| 10. Grilliritilä | 31. Oikea ovi | 52. Sivukeitintaso |
| 11. Flavorizer® Bar | 32. Vasen seinärunko | 53. Oikea työkalupidike |
| 12. Poltinputki | 33. Pohjalevy | 54. Sivukeittimen kaasulinja |
| 13. Taso | 34. Infrapunapolttimen suojaus | 55. Rungon tuki |
| 14. Vasen työkalupidike | 35. Infrapunapoltin | 56. Takaseinä |
| 15. Haaroitus | 36. Infrapunapolttimen kotelo | 57. Oikea seinärunko |
| 16. Säädintaulun johtonippu | 37. Infrapunapolttimen sytyttimen johdin | 58. Säiliön ripustimen kiinnike |
| 17. Säädinpaneeli | 38. Termoelementti | 59. Säiliön ripustin |
| 18. Pienen nupin kehys | 39. Infrapunapolttimen liitin | 60. Säiliön liukukappale |
| 19. Pieni nuppi | 40. Vartaan osat | 61. Sytytystikun pidike |
| 20. Suuri nuppi | 41. Grilliritilä | 62. Pyörä |
| 21. Suuren nupin kehys | 42. Savustuslaatikko | 63. Lukittava pyörä |

TAKUU

Weber-Stephen Products Co. (Weber) takaa täten tämän Weber®-kaasugrillin ALKUPERÄISELLE OSTAJALLE, että grillissä ei ole materiaali- tai valmistusvikoja ostopäivän jälkeen seuraavasti:

Alumiinivalut 2 vuotta	
maalauksen haalistuminen pois lukien:	25 vuotta
Kansi ruostumatonta terästä:	25 vuotta
Postiliinimaloitusta kansi:	25 vuotta
Poltinputket ruostumatonta terästä:	10 vuotta
Grilliritilät ruostumatonta terästä:	5 vuotta, eivät ruostu tai pala puhki
Flavorizer® -kiskot ruostumatonta terästä:	5 vuotta, eivät ruostu tai pala puhki
Postiliinimaloidut valurautaiset grilliritilät:	5 vuotta, eivät ruostu tai pala puhki
Postiliinimaloidut grilliritilät:	3 vuotta, eivät ruostu tai pala puhki
Postiliinimaloidut Flavorizer® -kiskot:	2 vuotta, eivät ruostu tai pala puhki
Infrapunavarraspoltin:	2 vuotta
Kaikki muut osat:	2 vuotta

koottuna ja käytettynä grillin mukana toimitettujen painettujen ohjeiden mukaisesti. Weber voi pyytää riittävää todistusta ostopäivämäärästä. SÄILYTÄ TÄMÄN VUOKSI OSTOKUITTI TAI LASKU.

Tämä rajoitettu takuu koskee sellaisten osien korjausta tai vaihtoa, jotka osoittautuvat viallisiksi normaalissa käytössä ja huollossa ja joiden Weber toteaa tarkastuksen jälkeen olevan viallisia. Ennen osien lähettämistä kysy alueesi asiakaspalvelusta. Yhteystiedot ovat kotisivuillamme. Jos Weber vahvistaa vian ja hyväksyy korvausvaatimuksen, Weber korvaa kyseiset osat veloituksetta. Jos viallisia osia on palautettava, kuljetuskulut on maksettava etukäteen. Weber palauttaa osat ostajalle ja maksaa rahti- tai postikulut etukäteen.

Tämä rajoitettu takuu ei kata vikoja tai käyttöongelmia, jotka johtuvat onnettomuudesta, väärinkäytöstä, virheellisestä käytöstä, muuntamisesta, väärin soveltamisesta, vandalismita, virheellisestä asennuksesta tai virheellisestä ylläpidosta tai huollosta tai normaalin rutiinihuollon laiminlyönnistä, sisältäen hyönteisten polttimiin aiheuttamat vauriot omistajan oppaassa kuvatulla tavalla. Tämä rajoitettu takuu ei kata rappeutumista tai vaurioita, jotka johtuvat sellaisista ankarista sääolosuhteista kuin rakeista, hurrikaaneista, maanjäristyksistä tai tornadoista tai värin lähtemisestä kemikaalialtistuksen vuoksi joko suoraan tai ilmakehän välityksellä.

Tässä mainitun lisäksi ei ole muita takuita, ja kaikki sovellettavat epäsuorat takuut soveltuvuudesta kaupankäynnin kohteeksi ja sopivuudesta tiettyyn tarkoitukseen rajoittuvat tämän kirjallisen rajoitetun takuun kattamaan ajanjaksoon. Jotkin maat eivät salli rajoituksia epäsuoran takuun kestolle, joten tämä rajoitus ei ehkä koske ostajaa.

Weber ei ole vastuussa erityisistä, epäsuorista tai seurauksena olevista vahingoista. Jotkin maat eivät salli välillisten tai seurauksena olevien vahinkojen poissulkemista tai rajoittamista, joten tämä rajoitus tai poissulkeminen ei ehkä koske ostajaa.

Weber ei valtuuta yhtään henkilöä tai yritystä sitoutumaan sen puolesta mihinkään veloitteeseen tai vastuuseen, joka liittyy laitteiden myyntiin, asennukseen, käyttöön, poistoon, palautukseen tai vaihtamiseen, eivätkä tällaiset sitoumukset sido Weberiä.

Tämä takuu koskee vain vähittäiskaupassa myytyjä tuotteita.

Käy osoitteessa www.weber.com®, valitse maa ja rekisteröi grillisi jo tänään. ♦

YLEISET OHJEET

Weber®-kaasugrilli on kannettava, ulkona tapahtuvaan ruoanvalmistukseen tarkoitettu laite. Weber®-kaasugrillin avulla voit grillata, paahattaa ja paistaa niin hyviä ruokia, että samaan tulokseen on vaikea päästä tavallisilla keittolaitteilla. Suljettu kansi ja Flavorizer® barit antavat ruoalle "ulkona" paistetun makusävyksen.

Weber®-kaasugrilli on kannettava, joten voit siirrellä sitä helposti puutarhassa tai patiolla. Kannettavuuden ansiosta voit ottaa Weber®-kaasugrillin mukaan muuttaessasi.

Nestekaasua on nopea käyttää ja sen avulla paistotulosta on helpompi säädellä kuin brikettejä käytettäessä.

- Nämä ohjeet sisältävät vähimmäisvaatimukset Weber®-kaasugrillin kokoamista varten. Lue ne huolellisesti ennen Weber®-kaasugrillin käyttöönottoa.
- Ei sovi lasten käyttöön.
- Älä kytke maakaasuliitäntään (kaupunkikaasu). Aukot ja venttiilit on suunniteltu ainoastaan nestekaasua varten.
- Ei saa käyttää brikettien tai laavakivien kanssa.
- Käytä ainoastaan 3–13 kg:n painoista nestekaasusäiliötä.
- Isossa-Britanniassa laitteessa on oltava BS 3016:n mukainen säädin, nimellisarvoltaan 37 millibaaria. (Toimitetaan grillin mukana.)
- Vältä letkun taivuttamista mutkalle.
- Letkun pituus ei saa ylittää 1,5 metriä.
- Suosittelemme Weber-kaasugrillin kaasuletken vaihtamista 5 vuoden välein. Joissakin maissa edellytetään kaasuletken vaihtamista useammin kuin 5 vuoden välein, jolloin tätä on noudatettava.
- Käyttäjä ei saa muuttaa mitään valmistajan sinetöimiä osia.
- Laitteen muokkaaminen voi olla vaarallista.
- Käytettävä vain kansallisesti hyväksytyn matalapaineletkun ja säätimen kanssa.
- Vaihtopainesäätimien ja letkun osien on oltava ulkokäyttöisten kaasulaitteiden valmistajan määrittelemiä. ♦

SÄILYTYS

- Sulje kaasusäiliön venttiili kun et käytä Weber®-kaasugrilliä..
- Irrota kaasunsyöttöjohto, kun säilytät Weber®-kaasugrilliä sisätiloissa. Säilytä kaasusäiliö ulkona hyvin tuulettuvassa paikassa.
- Jos kaasusäiliötä ei irroteta Weber®-kaasugrillistä, tulee koko grilli ja kaasusäiliö säilyttää hyvin tuulettuvassa paikassa ulkona.
- Kaasusäiliöt on säilytettävä ulkona hyvin tuulettuvassa paikassa lasten ulottumattomissa. Irrotettuja kaasusäiliöitä ei saa säilyttää rakennuksessa, autotallissa tai muussa suljetussa tilassa. ♦

KÄYTTÖ

- ⚠ **VAROITUS:** Laite on tarkoitettu vain ulkokäyttöön. Sitä ei saa käyttää autotalleissa tai katetulla kuistilla.
- ⚠ **VAROITUS:** Weber®-kaasugrilliä ei saa käyttää suojaamattoman syttyvän katon tai räystäään alla.
- ⚠ **VAROITUS:** Syttyviä materiaaleja ei saa säilyttää alle 60 senttimetrin säteellä grillin päällä, alla, takana tai sivuilla.
- ⚠ **VAROITUS:** Weber®-kaasugrilliä ei ole tarkoitettu asennettavaksi asuntovaunuihin ja/tai veneisiin.
- ⚠ **VAROITUS:** Koko grilli kuumenee käytettäessä. Älä koskaan jätä sitä ilman valvontaa.
- ⚠ **VAROITUS:** Pidä sähköjohdot ja kaasuletku poissa kuumilta pinnoilta.
- ⚠ **VAROITUS:** Huolehdi siitä, että paistotalueella ei ole syttyviä höyryjä ja nesteitä, kuten bensiiniä tai alkoholia eikä muita syttyviä materiaaleja.
- ⚠ **VAROITUS:** Älä koskaan säilytä ylimääräistä (vara-) kaasusäiliötä Weber®-kaasugrillin lähellä.
- ⚠ **VAROITUS:** Laite kuumenee voimakkaasti. Noudata erityistä varovaisuutta lasten läsnäollessa.
- ⚠ **VAROITUS:** Älä liikuttele grilliä, kun siinä on tuli.
- ⚠ **VAROITUS:** Pidä suojakäsineitä, kun käytät laitetta. ♦

TURVALLISUUSOHJEITA NESTEKAASUSÄILIÖIDEN KÄSITTELYYN

- Nestekaasu on öljynjalostustuote samoin kuin bensiini ja maakaasu. Nestekaasu on kaasua normaaliämpötilassa ja -paineessa. Nestekaasu on säiliön sisällä vallitsevassa kohtuullisessa paineessa nestettä. Paineen vapautuessa neste höyrystyy nopeasti kaasuksi.
- Nestekaasun haju muistuttaa maakaasua. Opettele tunnistamaan tämä haju.
- Nestekaasu on raskaampaa kuin ilma. Vuotanut nestekaasu voi kerääntyä syvennyksiin, mikä estää kaasun haihtumisen.
- Säiliö tulee asentaa, kuljettaa ja säilyttää pystyasennossa. Nestekaasusäiliö ei saa pudota eikä sitä saa käsitellä kovakouraisesti.
- Säiliötä ei saa säilyttää tai kuljettaa yli 51°C lämpötilassa (liian kuuma käsin kosketettavaksi - esim: älä jätä säiliötä autoon kuumalla ilmalla).
- Käsittele "tyhjiä" nestekaasusäiliötä yhtä huolellisesti kuin täysiä. Nesteestä tyhjentyneessä säiliössä saattaa yhä olla kaasupainetta. Sulje säiliön venttiili aina ennen irrottamista.
- Älä käytä vaurioitunutta nestekaasusäiliötä. Kolhiintunut tai ruostunut nestekaasusäiliö tai säiliö, jossa on vaurioitunut venttiili, voi olla vaarallinen. Vaihda säiliö uuteen välittömästi.
- Testaa letkun ja nestekaasusäiliön liitos vuotojen varalta aina kun kytket säiliön uudelleen. Suorita testi esimerkiksi joka kerta kun säiliö on täytetty uudelleen.
- Varmista, että säätimessä on pieni tuuletusreikä alaspäin, jotta se ei kerää vettä. Tuuletusreiässä ei saa olla likaa, rasvaa, hyönteisiä jne. ♦

VAIHTOLETKU JA -SÄÄDIN

Maa	Osanumero
Tsekki / Latvia / Liettua / Romania / Slovakia / Slovenia	41576
Iso-Britannia	41588
Tanska / Suomi / Norja / Portugali / Espanja	41619
Ranska	41638
Belgia	41639
Sveitsi	41676
Ruotsi	41677
Itävalta / Saksa	41679
Kreikka / Italia	41680
Alankomaat	41681
Puola	43196
Unkari	43197
Viro	89169
Kalkkuna	89170

⚠ TÄRKEÄÄ: Suosittelemme Weber-kaasugrillin kaasuletkun vaihtamista 5 vuoden välein. Joissakin maissa edellytetään kaasuletkun vaihtamista useammin kuin 5 vuoden välein, jolloin tätä on noudatettava.

MAA	KAASUN TYYPPI JA PAINE
Bulgaria, Kypros, Tsekki, Tanska, Viro, Suomi, Unkari, Islanti, Latvia, Liettua, Malta, Hollanti, Norja, Romania, Slovakia, Slovenia, Espanja, Ruotsi, Turkki	I ₃ B/P - 30 mbar
Belgia, Ranska, Kreikka, Irlanti, Italia, Luxemburg, Portugali, Sveitsi, Iso-Britannia	I ₃ , - 28-30 / 37 mbar
Puola	I ₃ B/P - 37 mbar
Itävalta, Saksa	I ₃ B/P - 50 mbar

KULUTUSTIEDOT

kW	Propaani	Butaani
Summit® 420	18,0	20,2
Summit® 470	26,0	30,2
Summit® 620	21,1	24,0
Summit® 670	29,3	33,4
g/h	Propaani	Butaani
Summit® 420	1.287	1.470
Summit® 470	1.858	2.198
Summit® 620	1.508	1.747
Summit® 670	2.094	2.431

SÄILIÖN ASENTAMINEN

Osta täysi kaasusäiliö jälleenmyyjältäsi.

Säiliö tulee asentaa, kuljettaa ja säilyttää pystyasennossa. Säiliö ei saa koskaan kaatua, eikä sitä saa käsitellä huolimattomasti. Säiliötä ei saa säilyttää yli 51° C lämpötilassa (liian kuuma käsin pidettäväksi). Älä esimerkiksi jätä säiliötä autoon kuumalla ilmalla. (Katso kohdasta: "TURVALLISUUSOHJEITA NESTEKAASUSÄILIÖIDEN KÄSITTELYYN").

SÄILIÖN ASENNUSPAIKAN VAIHTOEHDOT

Voit kiinnittää säiliön oikeaan sivuseinään käyttämällä ripustinta tai asettaa säiliön maahan. Säiliö on sijoitettava alakaapin ulkopuolelle grillin oikealle puolelle. Älä yritä asentaa säiliötä alakaapin sisälle.

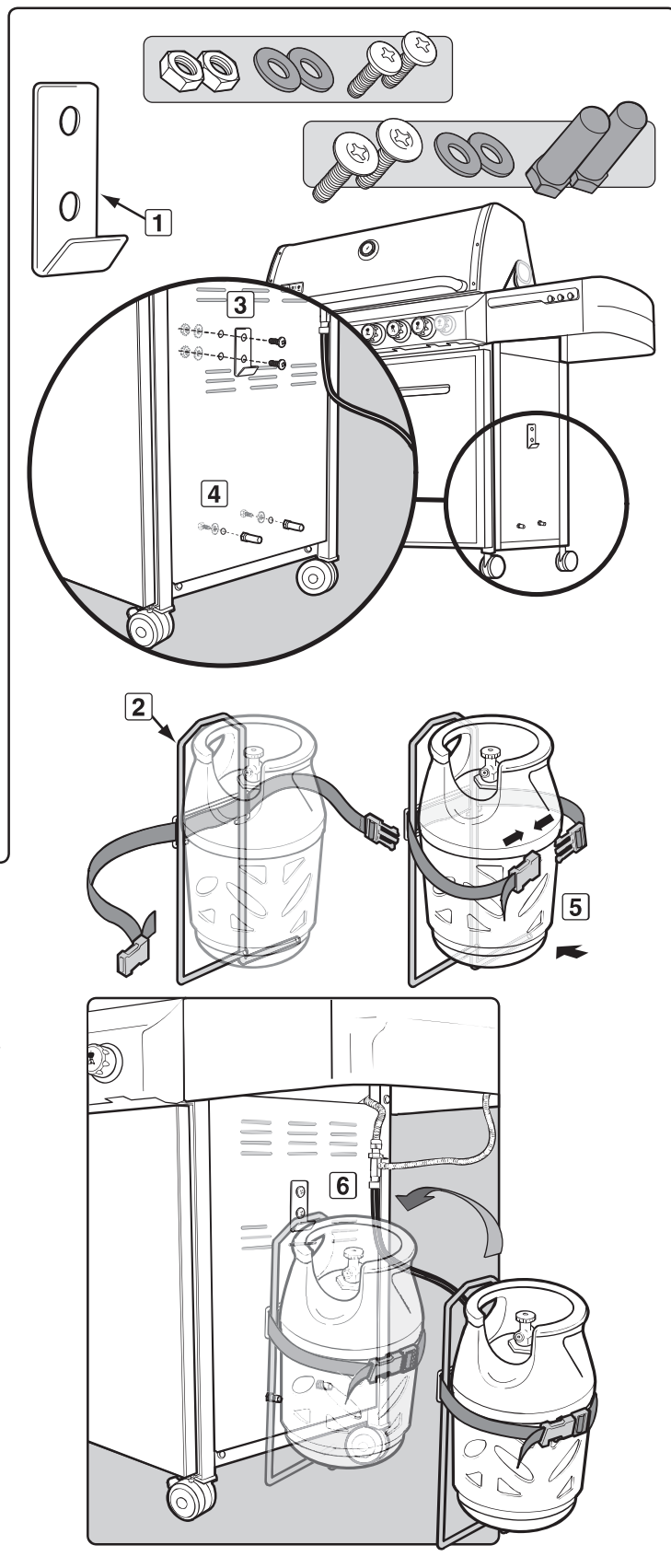
Säiliön ripustimen asennus

Tarvitset seuraavat välineet: säiliön ripustimen kiinnike (1) ja säiliön ripustin (2).

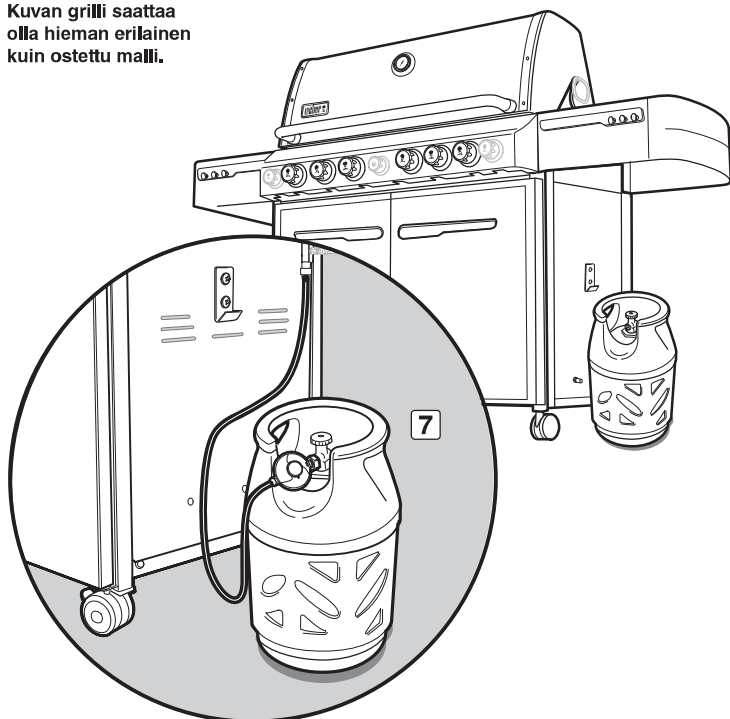
- Aseta säiliön ripustimen kiinnike grillin oikeanpuoleiseen ulkoseinään. Kiristä ruuveilla, aluslevyillä ja muttereilla (3).
- Asenna säiliön liukukappaleet (4) säiliön ripustimen kiinnikkeen alapuolella oleviin kahteen reikään. Kiristä ruuveilla, aluslevyillä ja muttereilla.
- Käännä säiliö siten, että venttiilin aukko osoittaa grillin etuosaa.
- Pidä ripustinta ja kallista säiliötä niin, että ripustimen kaksi taivutettua kannaketta ovat säiliön pohjalaipan alla. Säädä hihnan pituus säiliön mukaiseksi ja napsauta päät yhteen (5).
- Nosta säiliön ripustin ja aseta se säiliön pidikkeeseen kuvan (6) osoittamalla tavalla.

Sijoitus maahan

- Aseta säiliö maahan alakaapin ulkopuolelle grillin oikealle puolelle (7).
- Käännä nestekaasusäiliö siten, että venttiilin aukko on kohti Weber®-kaasugrillin etuosaa.



Kuvan grilli saattaa olla hieman erilainen kuin ostettu malli.



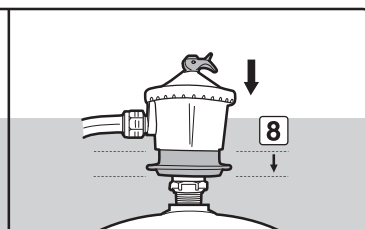
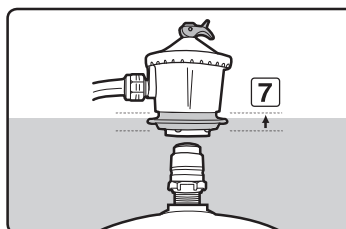
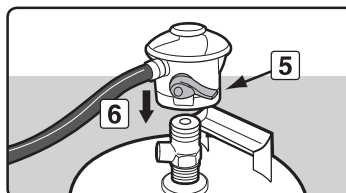
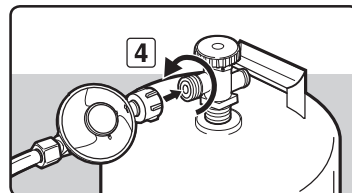
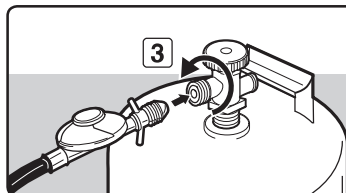
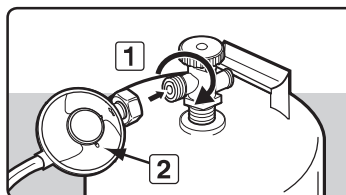
NESTEKAASUSÄILIÖN KYTKEMINEN

⚠ Varoitus: Varmista, että nestekaasusäiliön tai säätimen venttiili on kiinni.

A) Kytke nestekaasusäiliö.

Jotkin säätimet kytetään painamalla ON ja irrotetaan painamalla OFF. Joissakin taas on mutteri, jonka vasenkätinen kierre kytkeytyy säiliön venttiiliin. Noudata säätimen kytkentäohjeita kuvattuna säätimesi tyypin mukaan.

- Ruuvaa säädin säiliöön kääntämällä myötäpäivään (1). Sijoita säädin niin, että ilma-aukko (2) on alaspäin.
- Ruuvaa säädin säiliöön kääntämällä vastapäivään (3) (4).
- Varmista, että säätimen vipu (5) on down/off asennossa. Paina säädintä säiliön venttiiliin kunnes se napsahtaa paikoilleen (6).
- Varmista, että säätimen vipu on off-asennossa. Liu'uta säätimen kehys ylös (7). Paina säädintä säiliön venttiiliin ja pidä se painettuna. Liu'uta kehys kiinni (8). Toista toimenpide, jos säädin ei lukitu. ♦



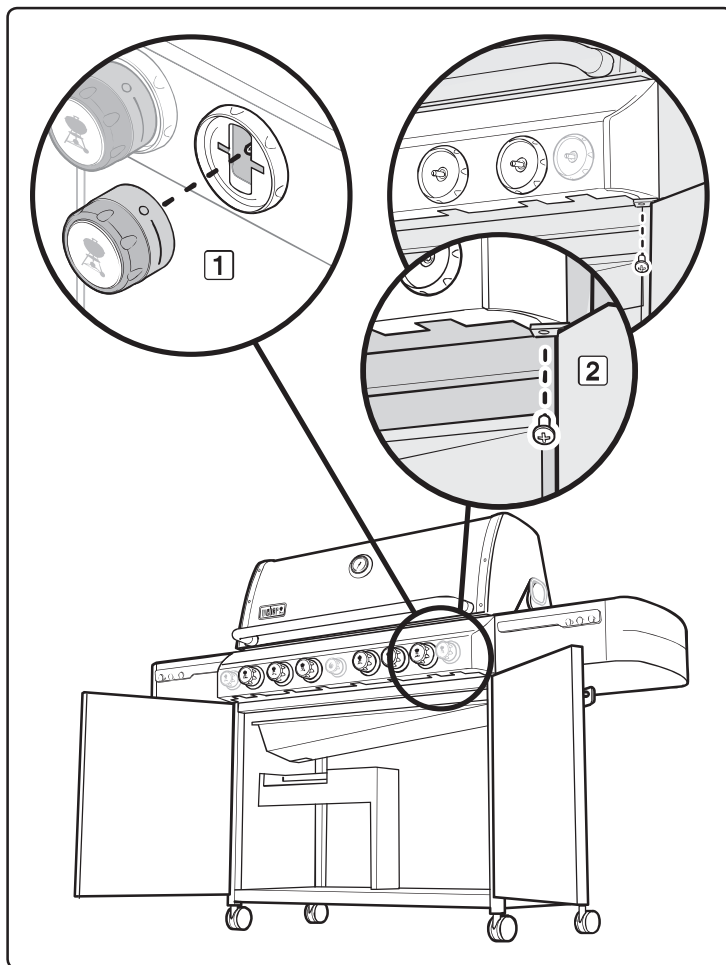
VUOTOJEN TARKASTUKSEN VALMISTELU

⚠ VAROITUS: Summit®-kaasugrillin kaasuliitännät on testattu tehtaalla. Suosittelemme kuitenkin kaasuliitännöjen vuotojen tarkistamista ennen Summit®-kaasugrillin käyttöä.

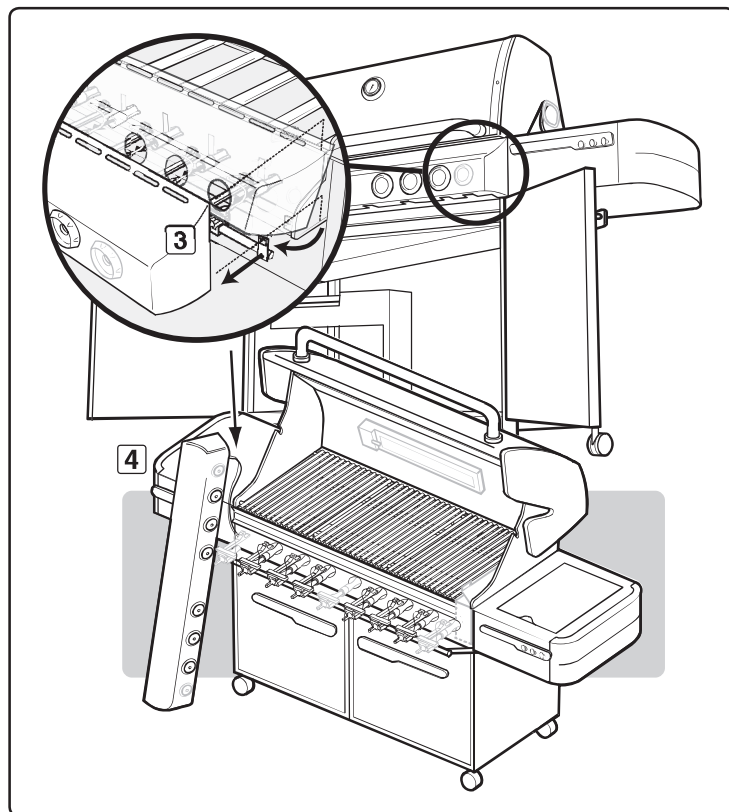
Irrota säädintaulu

Tarvittava työkalu: Phillips-ruuvitaltta.

- Irrota polttimen säätönupit (1).
- Irrota kaksi ruuvia, jotka kiinnittävät säädintaulun runkoon (2).



- C) Irrota säädintaulu. Kallista taulua eteenpäin, nosta ylös ja pois päin grillistä (3). Ole varovainen, ettei katkaise tai irrota ohjauspaneelin valojen johtoja.
- D) Aseta ohjauspaneeli vasten grillin vasenta sivua (4) jolloin venttiilit, polttimet, sytytin ja haaroitus paljastuvat. ♦



TARKISTA KAASUVUODOT

⚠ VAARA

Älä käytä kaasuvuotojen tarkistuksessa tulenliekkiä. Varmista vuotojen tarkistuksen yhteydessä, että lähellä ei ole kipinöitä tai liekkejä. Kipinät tai liekit saattavat aiheuttaa tulipalon tai räjähdysriskin, joka voi aiheuttaa vakavia vammoja tai kuoleman sekä omaisuusvahingon.

- ⚠ **VAROITUS:** Tarkista kaasuvuodot joka kerta kun irrotat kaasulaitteen ja kytket sen uudelleen.

Huomautus: Kaikki valmistuksen yhteydessä tehdyt kytkennät on tarkistettu huolellisesti kaasuvuotojen varalta. Polttimet on testattu tulella. Tarkista kaikki laitteet kuitenkin varmuuden vuoksi uudelleen vuotojen varalta ennen Weber®-kaasugrillin käyttöä. Kaasuliitännät ovat voineet löystyä tai vaurioitua kuljetuksen ja käsittelyn aikana.

- ⚠ **VAROITUS:** Tee vuototarkistukset, vaikka jälleenmyyjä tai ostopaikan työntekijä olisi koonnut grillin.

Huomautus: Koska eräät vuotontestausliuokset, kuten saippuavesi, ovat lievästi syövyttäviä, kaikki liitännät on huuhdeltava vedellä vuotojen tarkistuksen jälkeen.

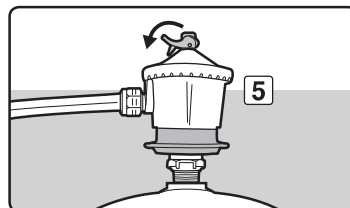
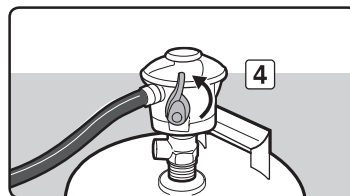
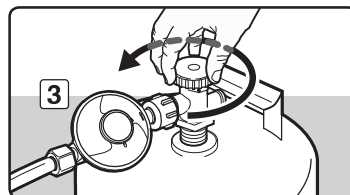
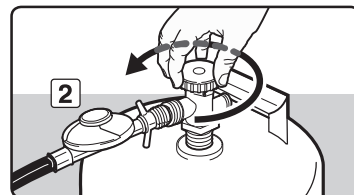
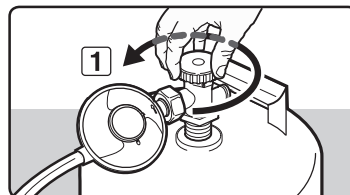
Jos grillissä on sivukeitin, varmista että se on suljettu.

Vuotojen tarkistus: avaa säiliön venttiili kääntämällä sen käsipyörää vastapäivään.

- ⚠ **VAROITUS:** Älä sytytä polttimia kun tarkistat mahdollisia vuotoja.

Tarvitset seuraavat välineet: saippuavettä ja räsy tai harja.

- Sekoita saippua veteen.
- Kytke säiliön venttiili käyttöön valitsemalla säiliösi ja säätimesi mallin sopiva vaihtoehto.
 - Käännä säiliön venttiiliä vastapäivään (1) (2) (3).
 - Käännä säätimen vipu up/on-asentoon (4).
 - Käännä säätimen vipu ylös On-asentoon (5).
- Tarkista mahdolliset vuodot kastelemalla liitos saippuavedellä ja etsimällä kuplia. Jos kuplia muodostuu tai kupla kasvaa, kyseessä on vuoto. Jos olet löytänyt vuodon, katkaise kaasun johto ja kiristä laite. Käännä kaasun takaisin käyttöön ja tee uusi tarkistus saippuavedellä. Jos vuoto ei lakkaa, ota yhteys oman alueesi asiakaspalveluun. Yhteystiedot ovat kotisivuillamme. Siirry osoitteeseen www.weber.com.
- Kun olet tarkistanut mahdolliset vuodot, käännä kaasun sytytys asentoon OFF säiliöltä ja huuhtelee liitännät vedellä.



Tarkista

- A) Pääkaasulinjan ja haaroituksen liitäntä (1).
- B) Vartaan (infrapunapoltin) ja kaasulinjan liitäntä (2).
- C) Tuen ja kaasuletkun liitäntä (3).

⚠ **VAROITUS:** Jos liitännässä (1, 2 tai 3) on vuoto, kiristä liitäntä jakoavaimella ja tarkista vuodot uudelleen saippuaveden avulla. Jos vuoto jatkuu liitännän uudelleen kiristämisen jälkeen, sammuta kaasu. **ÄLÄ KÄYTÄ GRILLIÄ.** Ota yhteys oman alueesi asiakaspalveluun. Yhteystiedot ovat kotisivuillamme. Siirry osoitteeseen www.weber.com®.

- D) Sivukeitinletku tukeen (4).
- E) Sivukeitinletku pikaliittimeen, sivupolttimen venttiili- ja putkiliitännät (5).
- F) Letkun ja säätimen liitäntä (6).
- G) Säätimen ja säiliön liitäntä (7).
- H) Venttiilien ja haaroitusten liitännät (8).

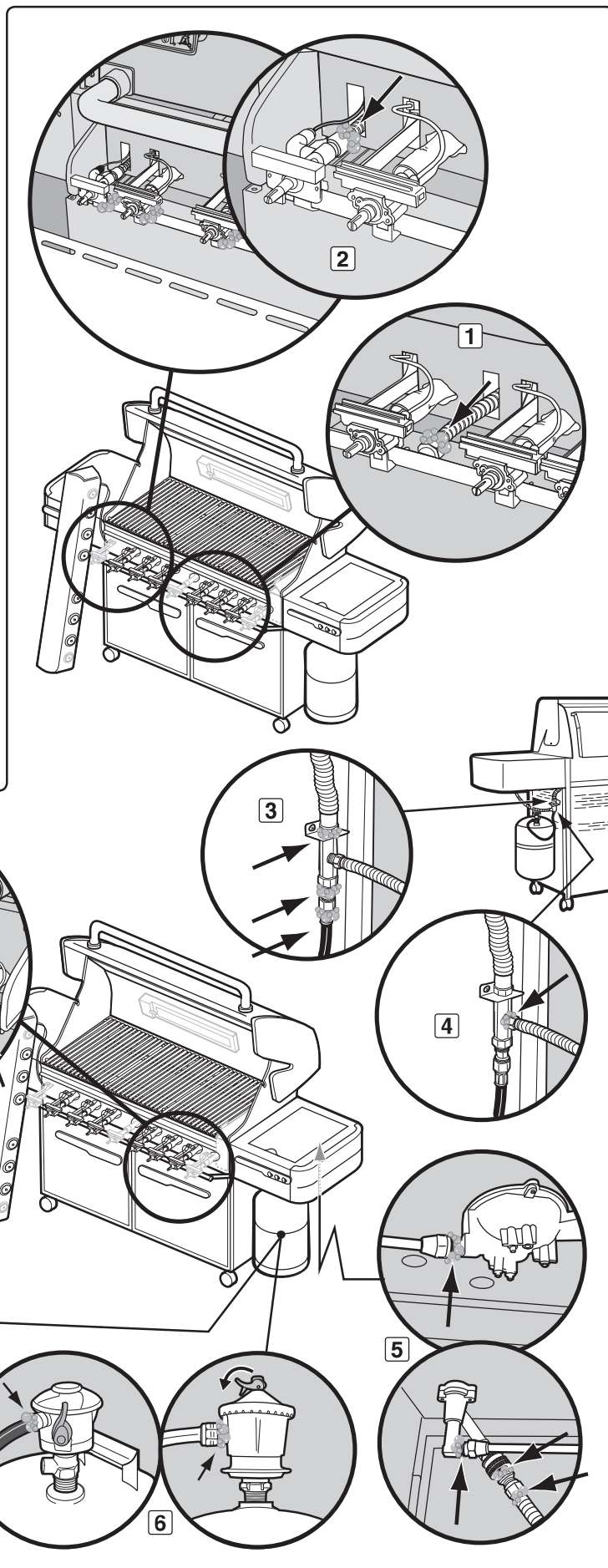
⚠ **VAROITUS:** Jos liitännöissä (4, 5, 6, 7 tai 8) on vuoto, sammuta kaasu. **ÄLÄ KÄYTÄ GRILLIÄ.** Ota yhteys oman alueesi asiakaspalveluun. Yhteystiedot ovat kotisivuillamme. Siirry osoitteeseen www.weber.com®.

Kun olet tarkistanut mahdolliset vuodot, käännä kaasunsyöttö asentoon OFF säiliöltä ja huuhtelee liitännät vedellä.

Asenna säädintaulu takaisin

Tarvittavat osat: säädintaulu, ruuvit ja polttimen säätönupit.

- A) Ripusta säädintaulun yläreuna grillipesän etuosan molemmin puolelviin pidikkeisiin.
- B) Aseta ruuvit säädintaulun ja rungon ruuvireikiin.
- C) Kiristä ruuvit.
- D) Kiinnitä säätönupit paikoilleen venttiilin runkoon. ♦



Kuvan grilli saattaa olla hieman erilainen kuin ostettu malli.

KAASUOHJEET

NESTEKAASUSÄILIÖN TÄYTTÄMINEN

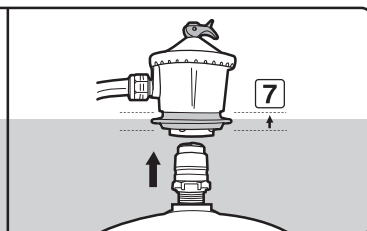
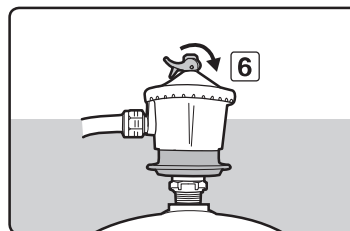
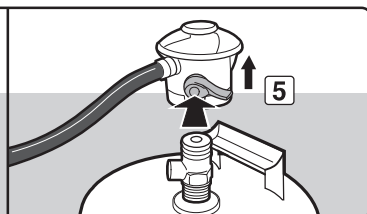
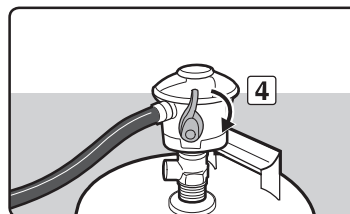
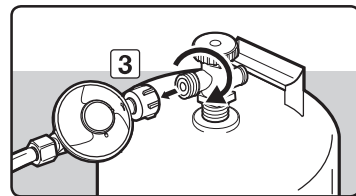
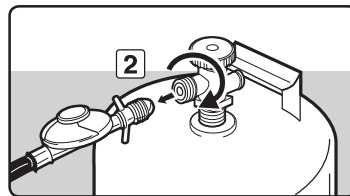
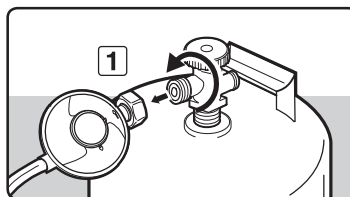
Suosittellemme, että täytät nestekaasusäiliön uudelleen ennen kuin se on täysin tyhjä. Vie säiliö täyttämistä varten "nestekaasun" jälleenmyyjälle.

Kaasusäiliön irrottaminen:

- A) Sulje kaasu ja irrota letku ja säädin säiliöstä. Noudata säätimen kytkentäohjeita kuvattuna säätimesi tyyppin mukaan.
- Irrota säätimen ruuvit säiliöstä kääntämällä vastapäivään (1).
 - Irrota säätimen ruuvit säiliöstä kääntämällä myötäpäivään (2) (3).
 - Käännä säätimen vipu (4) down/off-asentoon. Paina säätimen vipu sisään, kunnes se irtaosa säiliöstä (5).
 - Käännä säätimen vipu off-asentoon (6). Irrota säiliöstä liu'uttamalla säätimen kehys ylös (7).
- B) Vaihda tyhjä säiliö täyteen. ♦

NESTEKAASUSÄILIÖN UUDELLEEN KYTKEMINEN

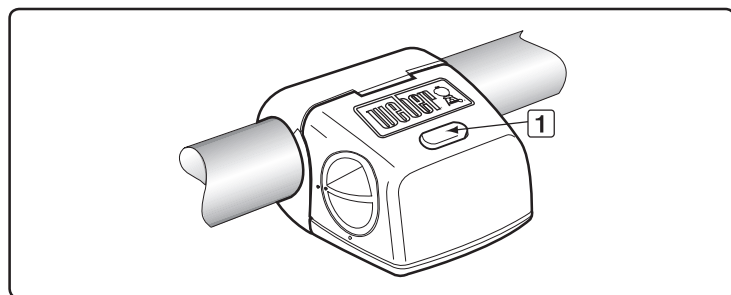
Katso "NESTEKAASUSÄILIÖN KYTKEMINEN". ♦



VALOTOIMINNOT

WEBER® GRILL OUT™-KAHVAVALO

Weber Grill Out™-kahvalossa on sisäänrakennettu "kallistusanturi". Kun virtanappia (1) painetaan, valo syttyy grillin kannen ollessa auki. Valo sammuu kun kansi suljetaan. Kytke päiväkäytössä anturi pois päältä painamalla virtanappia. ♦

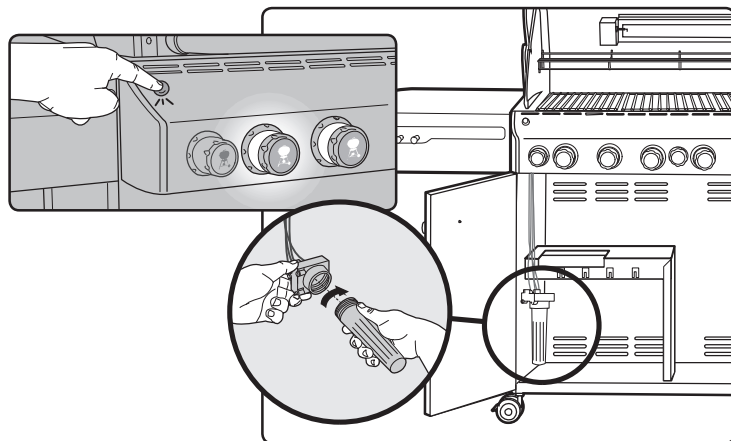


VALAISTUT SÄÄTÖNUPIT

Kaasugrillissäsi on valaistut säätönupit, joiden avulla voit hienosäätää lämpöasetuksia jopa heikoissa valo-olosuhteissa.

Tarvitsee kolme "LR20"-alkaliparistoa. Älä käytä sekaisin vanhoja ja uusia paristoja tai eri tyyppisiä paristoja (tavallisia paristoja, alkaliparistoja tai ladattavia paristoja). Paristokotelo sijaitsee kaapin sisäpuolella vasemmalla.

Käynnistä painamalla virtanappia. ♦



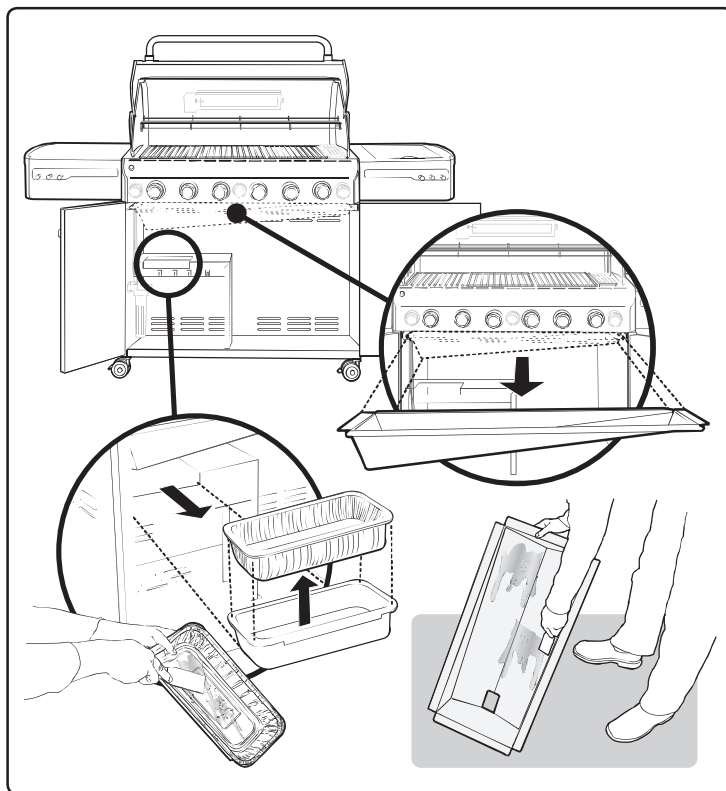
ENNEN GRILLIN KÄYTTÄMISTÄ

ULOSVEDETTÄVÄ RASVANKERÄYSASTIA JA KERTAKÄYTTÖINEN TIPUTUSASTIA

Grillissä on yhdysrakenteinen rasvankeräysjärjestelmä. Tarkista ennen jokaista käyttöä, onko rasvankeräysastiaan ja tiputusastiaan kertynyt rasvaa.

Poista ylimääräinen rasva muovilastalla, katso kuva. Tarvittaessa pese keräysastia ja tiputusastia saippuavedellä ja huuhtelee puhtaalla vedellä. Vaihda tiputusastia tarpeen mukaan.

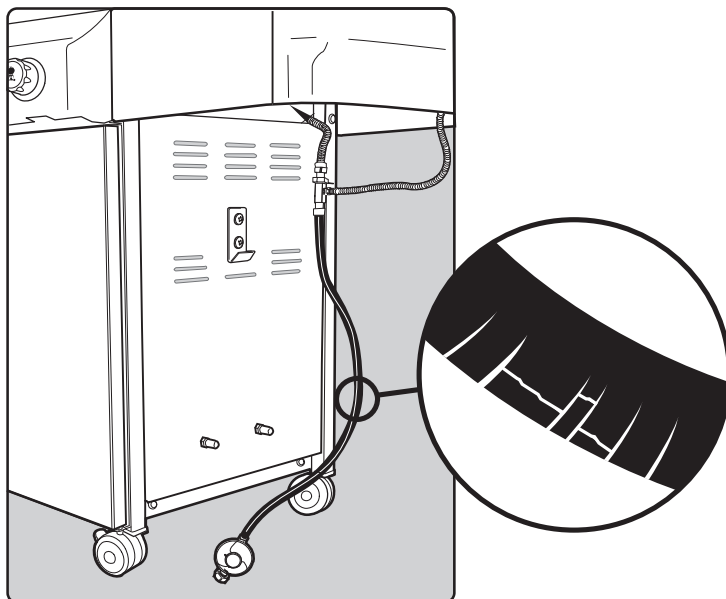
- ⚠ **VAROITUS:** Tarkista ennen jokaista käyttöä, onko keräysastiaan ja kertakäyttöiseen tiputusastiaan kertynyt rasvaa. Poista kertynyt rasva välttääksesi rasvapalon. Rasvapalo voi tuottaa vakavia vammoja tai omaisuusvahinkoja.
- ⚠ **NOUDATA VAROVAISUUTTA:** Älä vuoraa ulos vedettävää rasvankeräysastiaa foliolla. ♦



LETKUN TARKISTUS

Letku tulee tarkastaa halkeamien varalta.

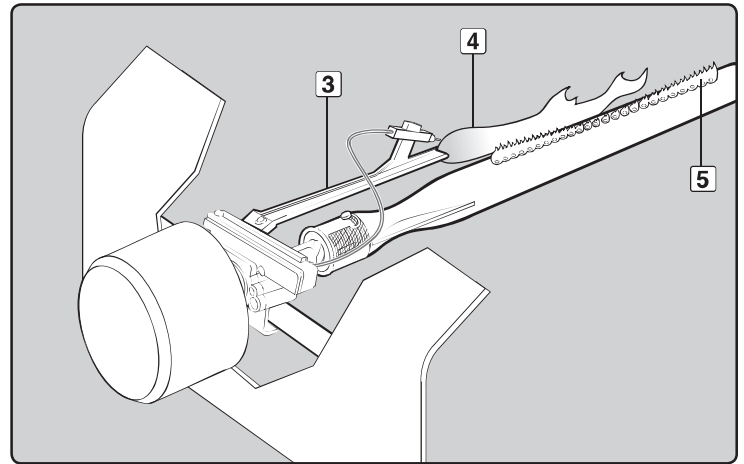
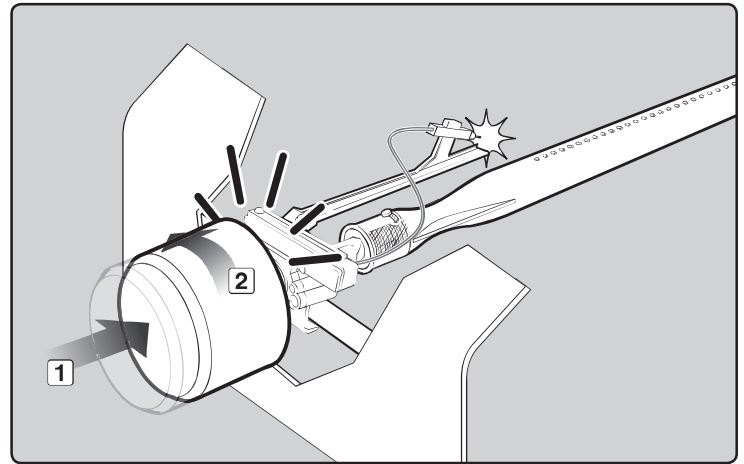
- ⚠ **VAROITUS:** Tarkista letku ennen jokaista käyttöä lovien, murtumien, kulumien tai viiltojen varalta. Älä käytä grilliä, jos letku on viallinen. Vaihda letku ainoastaan Weber®-valtuutettuun vaihtoletkuun. Ota yhteys oman alueesi asiakaspalveluun. Yhteystiedot ovat kotisivuillamme. Siirry osoitteeseen www.weber.com®. ♦



⚠️ Avaa kansi aina ennen polttimien sytyttämistä.

- A) Jokaisessa säätönupissa on sisään rakennettu sytytysselektrodi. Sytytys tapahtuu painamalla säätönuppi sisään (1) ja kääntämällä asentoon START/HI (2).
- B) Tästä seuraa kaasun virtaus ja kipinä polttimen sytytysputkeen (3). Sytytysyksiköstä kuuluu "napsahdus". Polttimen sytytysputkesta polttimen vasemmalta puolelta tulee 7 mm (3") - 12 mm (5") kokoinen oranssi liekki (4).
- C) **Pida polttimen säätönuppia painettuna kaksi sekuntia "napsahduksen" jälkeen.** Tällöin kaasu virtaa kokonaan alas poltimeen (5) ja sytytys varmistuu.
- D) Varmista katsomalla grilliritilöiden läpi, että poltin on syttynyt. Näkyvissä pitäisi olla liekki. Jos poltin ei syty ensimmäisellä kerralla, paina säätönuppi sisään ja käännä asentoon OFF. Toista sytytystoimenpide.

⚠️ **VAROITUS:** Jos poltin ei syty, käännä polttimen säätönuppi asentoon OFF ja odota kaasun poistumista viisi minuuttia, ennen kuin yrität uudelleen tai yrität sytyttää grillin tulitikulla. ♦



PÄÄPOLTTIMEN SYTYTYS JA KÄYTTÖ

PÄÄPOLTTIMEN SYTYTYS

Vasemmanpuoleisessa kaapinovessa on lyhyet sytytysohjeet.

⚠ VAARA

Jos kantta ei avata grillin poltinta sytytettäessä tai jos kaasun poistumista ei ole odotettu viittä minuuttia grillin jäädessä syttymättä, saattaa aiheutua räjähdysmäinen palo, joka voi aiheuttaa vakavia vammoja tai kuoleman.

Pääpolttimen pikasytytys

Huomautus: Säätonuppien pikasytytysyksiköt saavat aikaan kipinän sytytyselektrodista polttimen sytytysputkeen. Painamalla säätonupin sisään ja kääntämällä sen asentoon START/Hi saat aikaan energiaa kipinää varten. Tämä sytyttää yksittäiset polttimet.

⚠ **VAROITUS:** Tarkista letku ennen jokaista käyttöä lovien, murtumien, kulumien tai viiltojen varalta. Älä käytä grilliä, jos letku on viallinen. Vaihda letku ainoastaan Weberin® hyväksymään vaihtoletkuun. Ota yhteys oman alueesi asiakaspalveluun. Yhteystiedot ovat kotisivuillamme. Siirry osoitteeseen www.weber.com®.

A) Avaa kansi (1).

B) Varmista, että polttimien säätonupit ovat asennossa OFF (2). (Paina säätonuppi sisään ja käännä myötäpäivään. Näin varmistat, että se on asennossa OFF.)

⚠ **VAROITUS:** Polttimien säätonuppien täytyy olla asennossa OFF ennen nestekaasusäiliön venttiilin avaamista.

C) Kytke säiliön venttiili käyttöön valitsemalla säiliösi ja säätimesi malliin sopiva vaihtoehto (3).

⚠ **VAROITUS:** Älä kumarru avoimen grillin päälle.

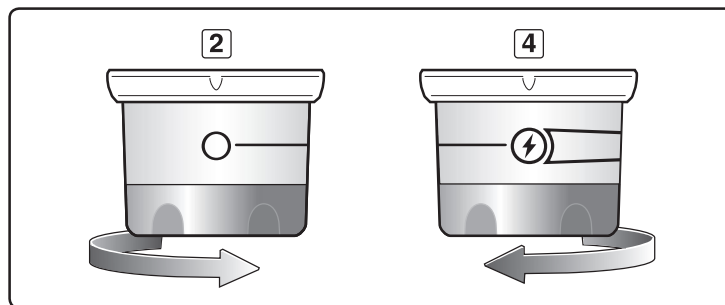
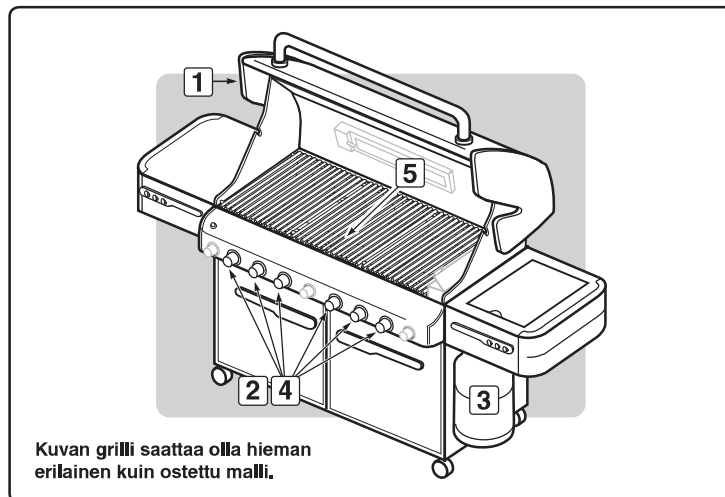
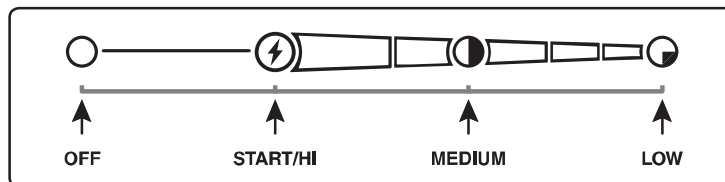
D) Paina säätonuppi sisään ja käännä asentoon START/Hi, kunnes sytytysyksiköstä kuuluu napsahdus - pidä säätonuppi painettuna kaksi sekuntia. Toimenpide sytyttää sytytyslaitteen, polttimen sytytysputken ja pääpolttimen (4).

E) Varmista katsomalla grilliritoiloiden läpi, että poltin on syttynyt. Näkyvissä pitäisi olla liekki (5). Jos poltin ei syty ensimmäisellä kerralla, paina säätonuppi sisään ja käännä asentoon OFF. Toista sytytystoimenpide.

⚠ **VAROITUS:** Jos poltin ei syty, käännä polttimen säätonuppi asentoon OFF ja odota kaasun poistumista viisi minuuttia, ennen kuin yrität uudelleen tai yrität sytyttää grillin tulitikutilla. ♦

SAMMUTTAMINEN

Paina polttimien säätonupit sisään ja käännä niitä myötäpäivään asentoon OFF. Katkaise kaasunsyöttö. ♦



PÄÄPOLTTIMEN SYTYTYS JA KÄYTTÖ

PÄÄPOLTTIMEN SYTYTYS KÄSIN

⚠ VAARA

Jos kantta ei avata grillin poltinta sytytettäessä tai jos kaasun poistumista ei ole odotettu viittä minuuttia grillin jäädessä syttymättä, saattaa aiheutua räjähdysmäinen palo, joka voi aiheuttaa vakavia vammoja tai kuoleman.

A) Avaa kansi (1).

B) Varmista, että polttimien säätönupit ovat asennossa OFF (2). (Paina säätönuppi sisään ja käännä myötäpäivään. Näin varmistat, että se on asennossa OFF.)

⚠ **VAROITUS:** Polttimien säätönuppien täytyy olla asennossa OFF ennen nestekaasusäiliön venttiilin avaamista.

C) Kytke säiliön venttiili käyttöön valitsemalla säiliösi ja säätimesi malliin sopiva vaihtoehto (3).

D) Aseta tulitikki tulitikun pidikkeeseen ja sytytä se.

⚠ **VAROITUS:** Älä kumarru avoimen grillin päälle.

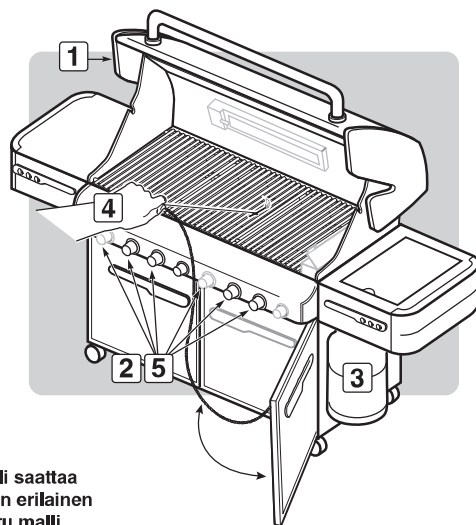
E) Sytytä valittu poltin työntämällä tulitikunpidike ja sytytetty tulitikku grilliritilöiden ja Flavorizer® barien välistä (4).

F) Paina säätönuppi sisään ja käännä asentoon START/HI (5).

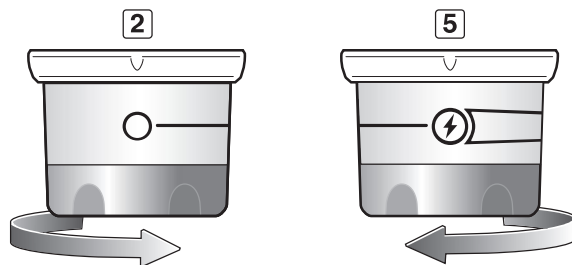
⚠ **VAROITUS:** Jos poltin ei syty, käännä polttimen säätönuppi asentoon OFF ja odota kaasun poistumista viisi minuuttia ennen kuin yrität uudelleen. ♦

SAMMUTTAMINEN

Paina polttimen säätönuppi sisään ja käännä sitä myötäpäivään asentoon OFF. Sulje kaasunsyöttö. ♦



Kuvan grilli saattaa olla hieman erilainen kuin ostettu malli.

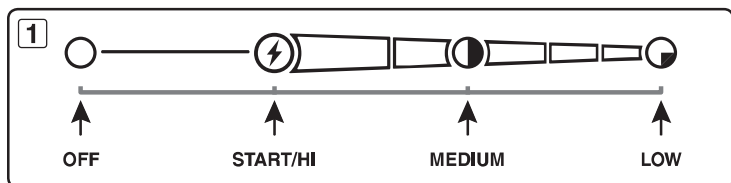


- Esilämmitä grilli ennen ruoanvalmistusta. Aseta kaikki polttimet kuumuudelle HI ja sulje kansi. Lämmitä 10 minuuttia tai kunnes lämpömittari näyttää 260°-288°C (500°-550°F).
- Paahda ja kypsennä liha kansi kiinni, niin ruoka onnistuu joka kerta.
- Ruokaohjeiden grillausajoissa oletuksena on 20 °C (70°F) ulkolämpötila ja tyyni tai vähätuulinen sää. Varaa kylmällä tai tuulisella säällä tai korkealla paikalla enemmän aikaa. Varaa kuumalla ilmalla vähemmän aikaa kypsennykseen.
- Grillausaikaan vaikuttavat sää sekä grillattavan ruoan määrä, koko ja muoto.
- Kaasugrillin lämpötila voi olla ensimmäisillä käyttökertoilla normaalia korkeampi.
- Grillausolosuhteet saattavat edellyttää polttimen säätimen käyttämistä oikean paistolämpötilan saavuttamiseksi.
- Suurten lihapalojen kypsennysaika kiloa kohti on pidempi kuin pienten palojen. Täynnä ruokaa oleva grilliristilä tarvitsee pidemmän kypsennysajan. Syvissä astioissa grillattava ruoka tarvitsee pidemmän ajan kuin matalassa paistinpannussa.
- Poista ylimääräinen rasva pihveistä, kyljyksistä ja paisteista. Jätä vain reilu 6,4 millin (¼ ") kerros rasvaa. Vähärasvaisuus helpottaa puhdistamista ja suojaa leimahduksilta.
- Suoraan polttimien yläpuolella olevia ruokia saattaa joutua kääntämään tai siirtämään viileämpään kohtaan.
- Käytä lihaa käsiteltäessä mieluummin pihtejä kuin haarukkaa, jotta lihasnesteet eivät karkaa. Käytä suurta kalaa käsiteltäessä kahta lastaa.
- Jos liekit leimahtavat, sammuta polttimet ja siirrä ruoka toiseen kohtaan grillausristilää. Liekit asettuvat pian. Sytytä grilli uudelleen liekkien asetuttua. **ÄLÄ KÄYTÄ VETTÄ KAASUGRILLIN SAMMUTUKSESSA.**
- Tietty ruoat, kuten pataruoat ja kalafileet, grillataan astiassa. Kätevien kertakäyttöisten folioastioiden lisäksi voidaan käyttää mitä tahansa uunin kestäviä metallikattiloita.
- Varmista, että pohjalevy ja rasvan keräilyastia ovat puhtaita ja että niillä ei ole roskia.
- Älä vuoraa ulos vedettävää rasvankeräysastiaa foliolla. Se voi estää rasvan valumisen keräysastiaan.
- Käyttämällä ajastinta saat varoituksen, kun "kypsästä" on tulossa "ylikypsää".

Huomautus: Jos grilli viilenee grillatessa, katso tämän oppaan kohta Vianetsintä.

VAROITUS: Älä siirrä Weber®-kaasugrillia, kun se on käytössä tai kuumana.

Voit säätää yksittäisiä polttimia haluamallasi tavalla. Säätöasetukset (1) ovat OFF, START/HI, MEDIUM, tai LOW.



Huomautus: Ensimmäisillä käyttökertoilla, kun pinnat vielä heijastavat paljon lämpöä, voi grillipesän lämpötila olla kuumempi kuin mitä keittokirjassa sanotaan. Tuuli ja sää saattavat edellyttää polttimen säätönupin käyttöä oikean paistolämpötilan saavuttamiseksi.

Jos poltin sammuu paistamisen aikana, avaa kansi, kytke pois kaikki polttimet ja odota viisi minuuttia, ennen kuin sytytät polttimet uudelleen.

VAROITUS: Tarkista ennen jokaista käyttöä, onko rasvavalevyyn ja keräilyastiaan kertynyt rasvaa. Poista kertynyt rasva välttääksesi rasvapalon rasvankeräysastiassa.

ESILÄMMITYS

Weber®-kaasugrillisi on energiatehokas laite. Se toimii taloudellisesti matalalla BTU-tasolla. Grillin esilämmittäminen ennen grillausta on tärkeää. Sytytä grilli tämän oppaan sytyttämistä käsittelevien ohjeiden mukaisesti. Esilämmittäminen: sytytyksen jälkeen käännä kaikki polttimet asentoon START/HI, sulje kansi, ja lämmitä kunnes lämpötila on 260° ja 288° C (500°F ja 550°F) välillä, suositellussa paahtolämpötilassa. Esilämmitä grilliä 10 - 15 minuuttia olosuhteiden, kuten lämpötilan ja tuulen mukaan.

PEITETTY GRILLAAMINEN

Grillaaminen tapahtuu kansi kiinni tasaisen lämmönjakautumisen takaamiseksi. Kansi suljettuna kaasugrilli toimii samaan tapaan kuin tavallinen uuni. Kannen lämpömittari näyttää grillin lämpötilan. Esilämmittäminen ja grillaus tehdään kansi kiinni. Älä kurki – lämpöä katoaa joka kerta kun nostat kannen.

ROISKEET JA RASVA

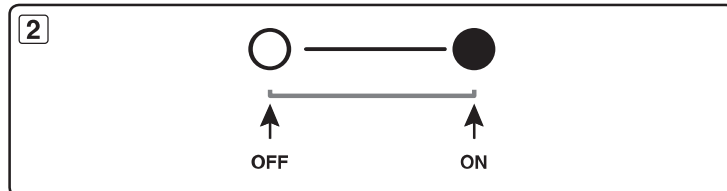
Flavorizer® barit on suunniteltu "savustamaan" sopiva määrä roiskeita maukkuuden takaamiseksi. Ylimääräiset roiskeet ja rasva kerääntyvät keräilyastiaan ulos vedettävän rasvavalevyn alle. Saatavilla on keräilyastiaan sopivia, kertakäyttöisiä tiputusastioita.

FLAVORIZER®-JÄRJESTELMÄ

Kun lihasta valuu nesteitä Flavorizer® bareille, ne synnyttävät savua, joka antaa ruoalle vastustamattoman grillatun maun. Polttimien ainutlaatuisen suunnittelun, Flavorizer® barien ja monipuolisen lämpötilan säädön ansiosta leimahduksien mahdollisuus on käytännössä poissuljettu, koska SINÄ ohjaat liekkejä. Flavorizer® barit ja polttimet on suunniteltu ohjaamaan ylimääräinen rasva rasvavalevyn kautta keräilyastiaan.

SEAR STATION®

Weber®-kaasugrillisi voi sisältää paahtopolttimen ohuiden lihanpalojen ja kalan paahtamiseksi. Sear Station®-polttimessa on päälle-pois-ohjaus (2), joka toimii kahden viereisen pääpolttimen kanssa. Paahtopolttimella ja viereisillä polttimilla voit tehokkaasti paahtaa lihaa samalla kun käytät muita keittämiä kohtuullisella lämmöllä kypsentämiseen (katso "SEAR STATION®-POLTTIMEN SYTYTYS & KÄYTTÖ").



KYPSENNYSTAVAT

Grillauksessa on tärkeintä tietää, pitääkö ruokaa varten käyttää suoraa vai epäsuoraa kypsennystä. Ero on yksinkertainen: aseta ruoka tulen päälle tai tuli ruoan sivuille. Valitsemalla sopivan grillaustavan pääset nopeammin parhaisiin tuloksiin – ja varmistat, että ruoka on täysin kypsää. ♦

SUORA KYPSENNYS

Samoin kuin grillatessa, suorassa kypsennyksessä ruoka kypsennetään suoraan lämmönlähteen yläpuolella. Jotta lämpö jakautuisi tasaisesti, käännä ruoka kertaalleen grillauksen puolivälissä.

Käytä suoraa kypsennystä ruokiin, joiden kypsytys kestää alle 25 minuuttia: pihvit, kylläiset, kebabit, makkarat, vihannekset yms.

Suoraa kypsennystä käytetään lihan paahdamiseen. Kun ruoka paahdetaan koskettaa ritilää, se saa ihanan rapean kuoren. Pinta saa myös lisää makua ja väriä. Paahdaminen on eduksi pihvien, kylläisien, broilerinrintojen ja suurten lihapalojen valmistuksessa.

Liha paahdetaan asettamalla se kuumalla lämmöllä suoran tulen päälle 2 -5 minuutiksi puolta kohden. Pienemmät palat tarvitsevat lyhyemmän paahdusajan. Paahdon jälkeen ruoka viimeistellään yleensä matalammalla lämmöllä. Voit viimeistellä nopeasti valmistuvat ruoat suoraanmenetelmällä. Käytä hitaammin valmistuviin ruokiin epäsuoraa menetelmää.

Voit käyttää suoraa kypsennystä esilämmittämällä grillin polttimet asennossa HI. Aseta ruoka grilliritilälle ja säädä polttimet ruokaohjeessa mainittuun lämpötilaan. Sulje grillin kansi ja avaa se vain ruoan kääntämistä varten tai kypsennysajan loppupuolella sen kypsyyden tarkistamista varten. ♦

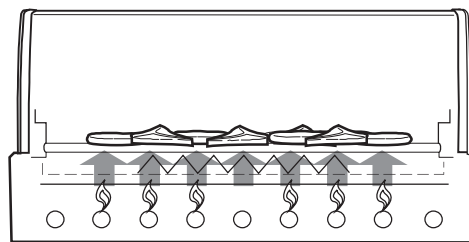
EPÄSUORA KYPSENNYS

Epäsuoraa grillausmenetelmää voidaan verrata uunissa paistamiseen, lisäetuna grillattu koostumus, maku ja ulkonäkö, joita ei saa uunissa. Epäsuorassa kypsennyksessä polttimet palavat ruoan molemmin puolin, mutta eivät suoraan sen alapuolella. Nouseva lämpö heijastuu kannesta ja grillin sisäpinoista. Kiertävä lämpö kypsentää ruoan tasaisesti joka puolelta kiertoilmauunin tapaan. Ruokaa ei tarvitse kääntää.

Käytä epäsuoraa menetelmää ruokiin, joiden kypsytys kestää yli 25 minuuttia tai jotka suora liekki voi kuivattaa tai polttaa. Tällaisia ruokia ovat muun muassa paistit, kylläiset, kokonaiset broilerit, kalkkunat ja muut suuret lihapalat sekä kalafileet.

Voit käyttää epäsuoraa kypsennystä esilämmittämällä grillin polttimet asennossa HI. Säädä sitten ruoan molemmin puolin olevat polttimet ruokaohjeessa mainittuun lämpötilaan ja sammuta suoraan ruoan alapuolella olevat polttimet. Parhaan tuloksen saat asettamalla paistit, siipikarjan tai isot lihapalat paistitelineeseen kertakäyttöisen folioastian sisälle. Kun kypsennysaika on pidempi, lisää vettä folioastiaan, ettei tippuva neste syty palamaan. Kerätyn nesteen voi käyttää kastikkeisiin. ♦

6 POLTINTA

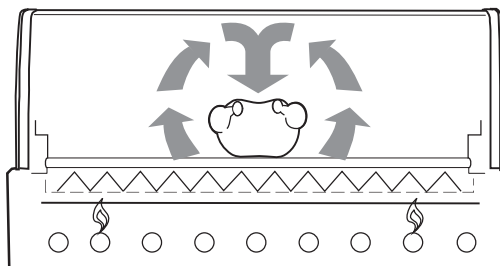


1 2 3 4 5 6
H H H H H H

SUORA MENETELMÄ

Ruoka sijoitetaan grilliritilöille suoraan palavien polttimien yläpuolelle.

6 POLTINTA



1 2 3 4 5 6
M M

EPÄSUORA MENETELMÄ

Ruoka sijoitetaan grilliritilöille palavien polttimien väliin.

SIVUKEITTIMEN SYTYTYS

⚠ VAARA

Jos kantta ei avata grillin sivukeitintä sytytettäessä tai jos kaasun poistumista ei ole odotettu viittä minuuttia sivukeittimen jäädessä syttymättä, siitä saattaa aiheutua räjähdysmäinen palo, joka voi aiheuttaa vakavia vammoja tai kuoleman.

⚠ **VAROITUS:** Tarkista letku ennen jokaista käyttöä lovien, murtumien, kulumien tai viiltojen varalta. Älä käytä grilliä, jos letku on viallinen. Vaihda letku ainoastaan Weberin® hyväksymään vaihtoletkuun. Ota yhteys oman alueesi asiakaspalveluun. Yhteystiedot ovat kotisivuillamme. Siirry osoitteeseen www.weber.com®.

- A) Avaa sivukeittimen kansi (1).
- B) Tarkista, että sivukeittimen venttiili on suljettu (paina säätönappi sisään ja käännä myötäpäivään varmistaaksesi, että se on asennossa OFF) ja että käyttämättömien polttimien säätöventtiilit on suljettu (paina sisään ja käännä myötäpäivään) (2).
- C) Kytke säiliön venttiili käyttöön valitsemalla säiliösi ja säätimesi malliin sopiva vaihtoehto (3).
- D) Paina sivukeittimen säätöventtiili alas ja käännä se asentoon START/HI (4).
- E) Paina sytytysnappia useaan kertaan, niin että se napsahtaa joka kerta, kunnes näet liekin (5).

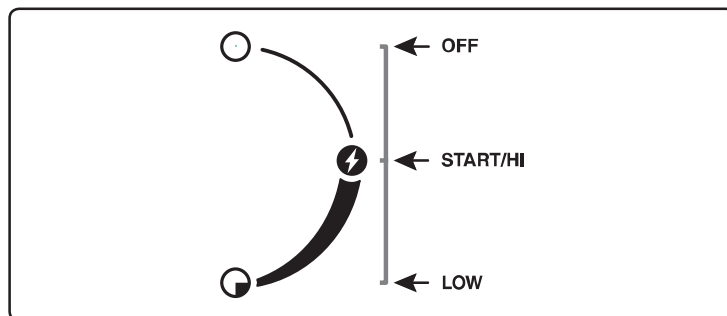
⚠ **NOUDATA VAROVAISUUTTA:** Sivukeittimen liekki voi olla vaikea havaita kirkkaalla säällä.

⚠ **VAROITUS:** Jos sivukeitin ei syty viidessä sekunnissa:

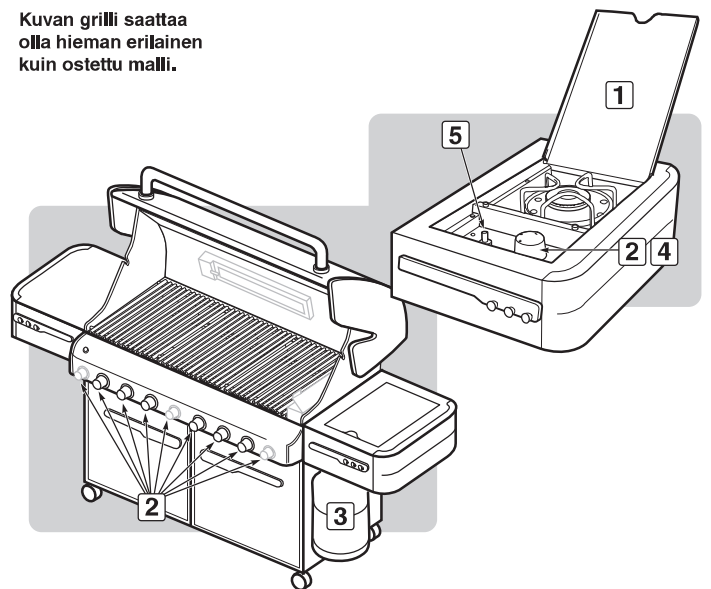
- a) Sulje sivukeittimen säätöventtiili, pääpolttimet ja kaasunsyöttö.
- b) Odota kaasun poistumista 5 minuuttia ennen kuin yrität uudelleen tai yrität sytyttää grillin tulitikulla (katso kohta "SIVUKEITTIMEN SYTYTTÄMINEN KÄSIN"). ♦

SAMMUTTAMINEN

Paina polttimen säätönappi sisään ja käännä se asentoon OFF. Varmista ennen sivukeittimen kannen sulkemista, että poltin on OFF-asennossa ja jäähtynyt. ♦



Kuvan grilli saattaa olla hieman erilainen kuin ostettu malli.



SIVUPOLTTIMEN SYTYTYS JA KÄYTTÖ

SIVUKEITTIMEN SYTYTYS KÄSIN

⚠ VAARA

Jos kantta ei avata grillin sivukeitintä sytytettäessä tai jos kaasun poistumista ei ole odotettu viittä minuuttia sivukeittimen jäädessä syttymättä, saattaa aiheutua räjähdysmäinen palo, joka voi aiheuttaa vakavia vammoja tai kuoleman.

- A) Avaa sivukeittimen kansi (1).
- B) Tarkista, että sivukeittimen venttiili on suljettu (2) (paina säätönuppi sisään ja käännä myötäpäivään varmistaaksesi, että se on asennossa OFF), ja että käyttämättömien polttimien säätöventtiilit on suljettu (paina sisään ja käännä myötäpäivään).
- C) Kytke säiliön venttiili käyttöön valitsemalla säiliösi ja säätimesi malliin sopiva vaihtoehto (3).
- D) Aseta tulitikku tulitikun pidikkeeseen ja sytytä se.
- E) Pidä tulitikunpidikettä ja sytytettyä tulitikkua sivukeittimen kummalla tahansa puolella (4).
- F) Paina sivukeittimen säätöventtiili alas ja käännä se asentoon START/HI (5).

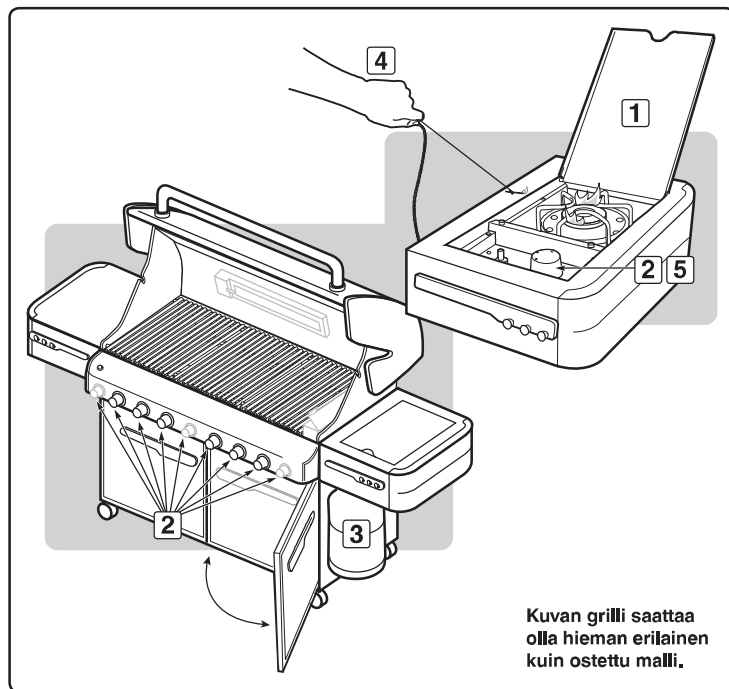
⚠ **NOUDATA VAROVAISUUTTA:** Sivukeittimen liekki voi olla vaikea havaita kirkkaalla säällä.

⚠ **VAROITUS:** Jos sivukeitin ei syty viidessä sekunnissa:

- a) Sulje sivukeittimen säätöventtiili, pääpolttimet ja kaasunsyöttö.
- b) Odota kaasun poistumista viisi minuuttia ennen kuin yrität uudelleen.

SAMMUTTAMINEN

Paina polttimen säätönuppi sisään ja käännä se asentoon OFF. Varmista ennen sivukeittimen kannen sulkemista, että poltin on OFF-asennossa ja jäähtynyt. ♦



SEAR STATION® POLTTIMEN SYTYTYKS

Vasemmanpuoleisessa kaapinovessa on lyhyet sytytysohjeet.

⚠ VAARA

Jos kantta ei avata grillin poltinta sytytettäessä tai jos kaasun poistumista ei ole odotettu viittä minuuttia grillin jäädessä syttymättä, saattaa aiheutua räjähdysmäinen palo, joka voi aiheuttaa vakavia vammoja tai kuoleman.

The Sear Station®-polttimessa on päälle-pois-säätö. Sear Station®-polttimen sytyttämiseksi sytytä ensin kaksi sen viereistä pääpolttinta.

Viereisen pääpolttimen pikasytytys

Huomautus: Kunkin pääpolttimen säätönupin pikasytytysyksikkö saa aikaan kipinän sytytys elektrodista polttimen sytytysputkeen. Painamalla säätönupin sisään ja kääntämällä sen asentoon START/HI saat aikaan energiaa kipinää varten. Tämä sytyttää yksittäiset polttimet.

⚠ **VAROITUS:** Tarkista letku ennen jokaista käyttöä lovien, murtumien, kulumien tai viiltojen varalta. Älä käytä grilliä, jos letku on viallinen. Vaihda letku ainoastaan Weber®-valtuutettuun vaihtoletkuun. Ota yhteys oman alueesi asiakaspalveluun. Yhteystiedot ovat kotisivuillamme. Siirry osoitteeseen www.weber.com.

A) Avaa kansi (1).

B) Varmista, että polttimien säätönupit ovat asennossa OFF (2). (Paina säätönuppi sisään ja käännä myötäpäivään. Näin varmistat, että se on asennossa OFF.)

C) Kytke säiliön venttiili käyttöön valitsemalla säiliösi ja säätimesi mallin sopiva vaihtoehto (3).

⚠ **VAROITUS:** Älä kumarru avoimen grillin päälle.

D) Sytytä viereiset Sear Station®-pääpolttimet (4). Paina säätönuppi sisään ja käännä asentoon START/HI, kunnes sytytysyksiköstä kuuluu napsahdus - pidä säätönuppiä painettuna kaksi sekuntia. Toimenpide sytyttää sytytyslaitteen, polttimen sytytysputken ja pääpolttimen.

E) Varmista katsomalla grilliritilöiden läpi, että poltin on syttynyt (5). Näkyvissä pitäisi olla liekki. Jos poltin ei syty ensimmäisellä kerralla, paina säätönuppi sisään ja käännä asentoon OFF. Toista sytytystoimenpide.

Sear Station®-polttimen sytytys: Poltin syttyy viereisen sytytetyn pääpolttimen avulla

F) Käännä Sear Station®-polttimen säätönuppi asentoon ON (6).

G) Varmista polttimen syttyminen katsomalla, että liekki näkyy (7).

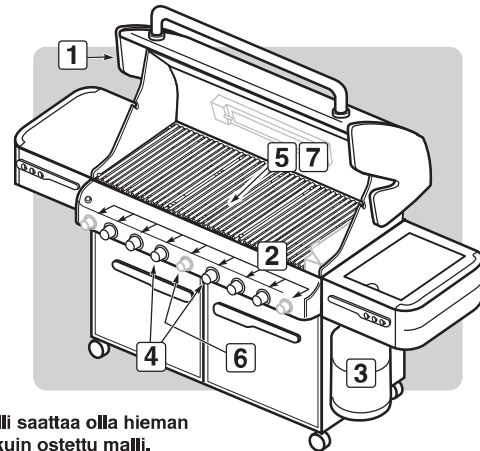
⚠ **VAROITUS:** Jos kaasu ei syty viidessä sekunnissa, käännä polttimen säädin OFF-asentoon, odota 5 minuuttia ja toista vaiheet F & G, tai katso "SEAR STATION® POLTTIMEN SYTYTYKS KÄSIN"-ohjeet.

⚠ **VAROITUS:** Jos poltin ei syty, käännä polttimen säätönuppi asentoon OFF ja odota kaasun poistumista viisi minuuttia, ennen kuin yrität uudelleen tai yrität sytyttää grillin tulitikulla.

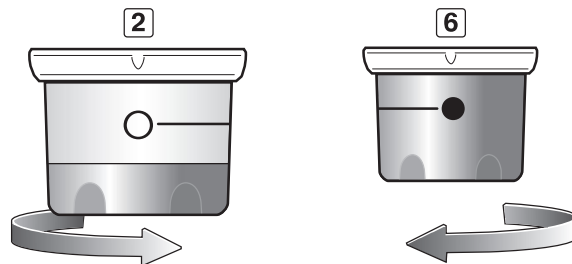
Huomautus: Katso polttimen irrotus- ja puhdistusohjeet kohdasta "HUOLTO". ♦

SAMMUTTAMINEN

Paina polttimien säätönupit sisään ja käännä niitä myötäpäivään asentoon OFF. Katkaise kaasunsyöttö. ♦



Kuvan grilli saattaa olla hieman erilainen kuin ostettu malli.



SEAR STATION®-POLTTIMEN SYTYTYS KÄSIN

⚠ VAARA

Jos kantta ei avata grillin poltinta sytytettäessä tai jos kaasun poistumista ei ole odotettu viittä minuuttia grillin jäädessä syttymättä, saattaa aiheutua räjähdysmäinen palo, joka voi aiheuttaa vakavia vammoja tai kuoleman.

The Sear Station®-polttimessa on päälle-pois-säätö. Sear Station®-polttimen sytyttämiseksi sytytä ensin kaksi sen viereistä pääpoltinta.

Viereisen pääpolttimen pikasytytys

Huomautus: Kunkin pääpolttimen säätönupin pikasytytysyksikkö saa aikaan kipinän sytytysselektrodista polttimen sytytysputkeen. Painamalla säätönupin sisään ja kääntämällä sen asentoon START/HI saat aikaan energiaa kipinää varten. Tämä sytyttää yksittäiset polttimet.

- Avaa kansi (1).
- Varmista viereisen Sear Station®-pääpolttimen syttyminen katsomalla, että liekki näkyy (2).
- Aseta tulitikku tulitikun pidikkeeseen ja sytytä se.

⚠ VAROITUS: Älä kumarru avoimen grillin päälle.

- Sytytä Sear Station®-poltin työntämällä tulitikunpidike ja sytytetty tulitikku grillirillilöiden ja Flavorizer® barien välistä (3).

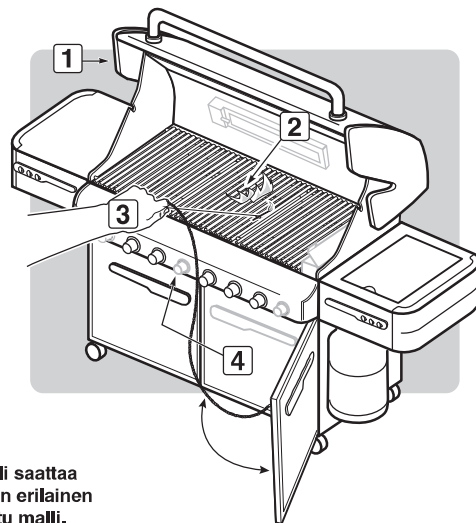
- Paina Sear Station®-säätönuppi sisään ja käännä se ON-asentoon (4).

⚠ VAROITUS: Jos poltin ei syty, käännä polttimen säätönuppi asentoon OFF ja odota kaasun poistumista viisi minuuttia ennen kuin yrität uudelleen.

Huomautus: Katso polttimen irrotus- ja puhdistusohjeet kohdasta "HUOLTO". ♦

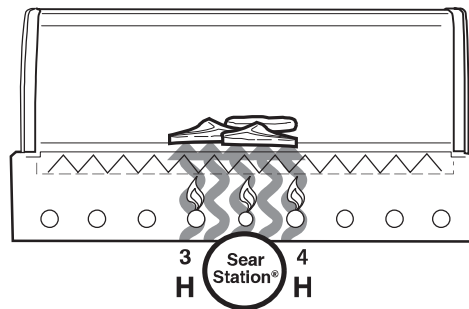
SAMMUTTAMINEN

Paina polttimien säätönupit sisään ja käännä niitä myötöpäivään asentoon OFF. Katkaise kaasunsyöttö. ♦



Kuvan grilli saattaa olla hieman erilainen kuin ostettu malli.

6 POLTINTA



PAAHTOMENETELMÄ

Ruoka sijoitetaan korkeaan kuumuuteen palavien polttimien väliin

SEAR STATION®-POLTTIMEN KÄYTTÖ

Weber®-kaasugrillisi on varustettu paahtopolttimella lihan, kuten pihvien, siipikarjan pajojen, kalan ja kyljsten paahtamiseksi.

Paahtaminen on suora grillaustapa, jossa ruoan pinta ruskistuu korkeassa lämpötilassa. Paahtamalla tai ruskistamalla lihan molemmilta puolin saat houkuttelevan maun, kun ruoan pinta karamellisoituu. Paahtaminen antaa myös hyvän ulkonäön lihalle, kun grillirillilästä jää paahtojäljet lihaan. Tämä yhdistettynä koostumukseen ja makuihin tekee ruoasta herkullista.

Sear Station®-polttimessa on päälle-pois-ohjaus, joka toimii kahden viereisen pääpolttimen kanssa. Paahtopolttimella ja viereisillä polttimilla voit tehokkaasti paahtaa lihaa samalla kun käytät muita keittimiä kohtuullisella lämmöllä kypsentämiseen.

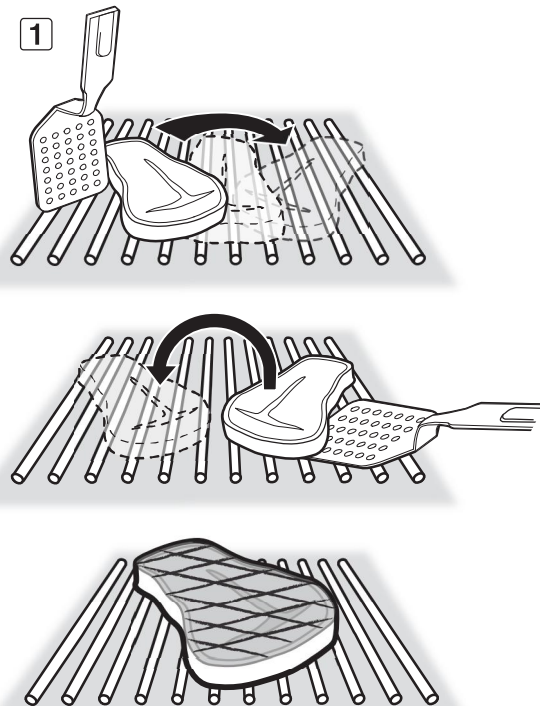
Ennen paahtamista käännä kaikki pääpolttimet asentoon HI 15 minuutiksi grillin esilämmitystä varten. *Huomautus: Grilla aina kansi suljettuna, jolloin saat korkeimman lämpötilan ja vältät liekkien leimahtelun.*

Grillin esilämmituksen jälkeen sammuta ulommat polttimet tai säädä ne pienelle liekille. Jätä kaksi keskipoltinta asentoon HI ja sytytä Sear Station®-poltin.

Aseta liha suoraan Sear Station®-polttimen päälle. Paahtaa lihaa molemmilta puolilta 1–4 minuuttia sen tyypin ja paksuuden mukaan. Saat ristikkäiset paahtojäljet (1) kääntämällä lihan vaakatasossa neljänneskierröksen, ennen kuin paahtat toisen puolen samalla tavoin.

Paahtamisen jälkeen voit viimeistellä grillaamisen siirtämällä lihan kohtuulliseen lämpöön ulkopolttimien päälle, jotta saat halutun kypsyyssasteen.

Kun saat kokemusta Sear Station®-polttimen käytöstä, voit kokeilla erilaisia paahtoajoja, jotta saat makuasi parhaiten tyydyttävät tulokset. ♦



SAVUSTUSPOLTTIMEN SYTYTYS & KÄYTTÖ

SAVUSTUSPOLTTIMEN SYTYTYS

⚠ VAARA

Jos kantta ei avata grillin poltinta sytytettäessä tai jos kaasun poistumista ei ole odotettu viittä minuuttia grillin jäädessä syttymättä, saattaa aiheutua räjähdysmäinen palo, joka voi aiheuttaa vakavia vammoja tai kuoleman.

Savustuspolttimen pikasytytys

Huomautus: Säätonupin pikasytytysyksikkö saa aikaan kipinän sytytys Elektrodit poltinputkeen. Painamalla säätonupin sisään ja kääntämällä sen asentoon START/HI saat aikaan energian kipinää varten. Tämä sytyttää savustuspolttimen.

⚠ **VAROITUS:** Tarkista letku ennen jokaista grillin käyttöä lovien, murtumien, kulumien tai viiltojen varalta. Älä käytä grilliä, jos letku on viallinen. Vaihda letku ainoastaan Weberin® hyväksymään vaihtoletkuun. Ota yhteys oman alueesi asiakaspalveluun. Yhteystiedot ovat kotisivuillamme. Siirry osoitteeseen www.weber.com®.

- A) Avaa grillin kansi (1).
- B) Avaa savustuslaatikon kansi (2).
- C) Täytä savustin vedessä liotetuilla puupaloilla tai -lastuilla (3).
- D) Varmista, että kaikkien keittimien säätonupit on käännetty asentoon OFF (4). (Paina säätonuppi sisään ja käännä myötäpäivään. Näin varmistat, että se on asennossa OFF).

⚠ **VAROITUS:** Polttimien säätonuppien täytyy olla asennossa OFF ennen nestekaasusäiliön venttiilin avaamista.

- E) Kytke säiliön venttiili käyttöön valitsemalla säiliösi ja säätimesi mallin sopiva vaihtoehto (5).

⚠ **VAROITUS:** Älä kumarru avoimen grillin päälle sytytettäessä.

- F) Paina säätonuppi sisään ja käännä asentoon START/HI, kunnes sytytysyksiköstä kuuluu napsahdus (6), pidä säätonuppiä painettuna kaksi sekuntia. Toimenpide antaa kipinän sytytyslaitteeseen, polttimen sytytysputkeen ja pääpoltimeen.
- G) Varmista katsomalla grilliritilöiden läpi, että poltin on syttynyt (7). Näkyvissä pitäisi olla liekki. Jos poltin ei syty ensimmäisellä yrityksellä, paina säätonuppi sisään ja käännä asentoon OFF. Toista sytytystoimenpide.

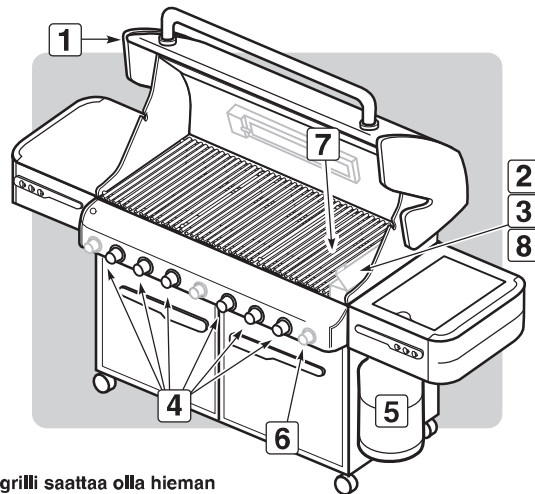
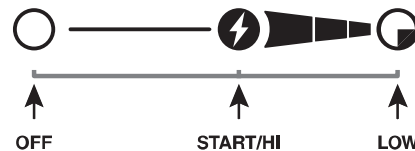
⚠ VAARA

Jos savustuspoltin ei vielä kukaan syty, käännä polttimen säätonuppi asentoon OFF ja odota kaasun poistumista viisi minuuttia ennen kuin yrität uudelleen tai yrität sytyttää grillin tulitikutilla (katso "SAVUSTUSPOLTTIMEN SYTYTYS KÄSIN").

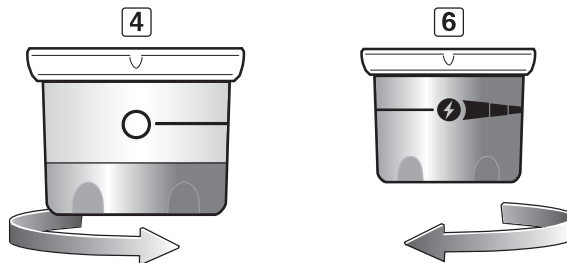
- H) Sulje savustimen kansi, kun puu alkaa kytä. Käännä säätonuppi asentoon LOW (8). ♦

SAVUSTUKSEN PÄÄTYS

Paina polttimien säätonupit sisään ja käännä niitä myötäpäivään asentoon OFF. Katkaise kaasunsyöttö. ♦



Kuvan grilli saattaa olla hieman erilainen kuin ostettu malli.



SAVUSTUSPOLTTIMEN SYTYTYS & KÄYTTÖ

SAVUSTUSPOLTTIMEN SYTYTYS KÄSIN

VAROITUS: Tarkista letku ennen jokaista grillin käyttöä lovien, murtumien, kulumien tai viiltojen varalta. Älä käytä grilliä, jos letku on viallinen. Vaihda letku ainoastaan Weberin® hyväksymään vaihtoletkuun. Ota yhteys oman alueesi asiakaspalveluun. Yhteystiedot ovat kotisivuillamme. Siirry osoitteeseen www.weber.com.

A) Avaa kansi (1).

VAARA

Jos kantta ei avata grillin poltinta sytytettäessä tai jos kaasun poistumista ei ole odotettu viittä minuuttia grillin jäädessä syttymättä, saattaa aiheutua räjähdysmäinen palo, joka voi aiheuttaa vakavia vammoja tai kuoleman.

B) Avaa savustuslaatikon kansi (2).

C) Täytä savustin vedessä liotetuilla puupaloilla tai -lastuilla (3).

D) Varmista, että kaikkien keittimien säätönupit on käännetty asentoon OFF (4). (Paina säätönuppi sisään ja käännä myötäpäivään. Näin varmistat, että se on asennossa OFF).

VAROITUS: Polttimien säätönappien täytyy olla asennossa OFF ennen nestekaasusäiliön venttiilin avaamista.

E) Kytke säiliön venttiili käyttöön valitsemalla säiliösi ja säätäimesi malliin sopiva vaihtoehto (5).

F) Aseta tulitikku tulitikun pidikkeeseen ja sytytä se.

G) Sytytä savustuspoltin työntämällä tulitikunpidike ja sytytetty tulitikku grilliritilöiden ja Flavorizer® barin välistä (6).

VAROITUS: Älä kumarru avoimen grillin päälle sytytettäessä.

H) Paina savustuspoltin säätönuppi sisään ja käännä asentoon START/HI (7).

I) Varmista katsomalla grilliritilän läpi, että poltin on syttynyt (8).

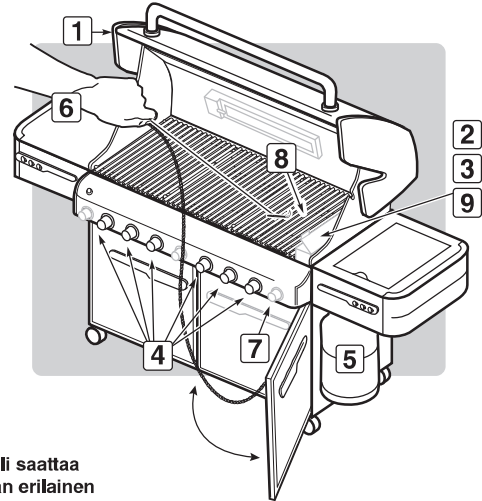
VAARA

Jos savustuspoltin ei syty, käännä polttimen säätönuppi asentoon OFF ja odota kaasun poistumista viisi minuuttia ennen kuin yrität uudelleen.

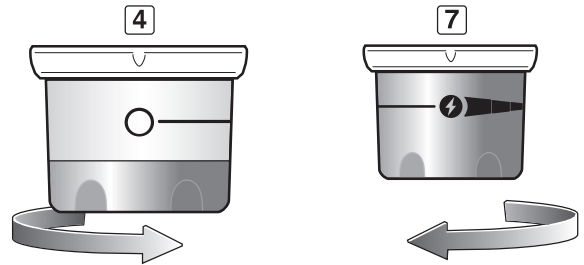
J) Sulje savustimen kansi, kun puu alkaa kytä. Käännä säätönuppi asentoon LOW (9). ♦

SAMMUTTAMINEN

Paina polttimien säätönupit sisään ja käännä niitä myötäpäivään asentoon OFF. Katkaise kaasunsyöttö. ♦



Kuvan grilli saattaa olla hieman erilainen kuin ostettu malli.



SAVUSTIMEN KÄYTTÖ

Savustimessa käytetään esikäsiteltyjä puulastuja. Nopeampien ruokien, kuten pihvien, hampurilaisten ja kyljysten, valmistuksessa on suositeltavaa käyttää ohuempia puulastuja, koska ne syttyvät ja kehittävät savua nopeammin. Pidempää kypsennysaikaa vaativille ruoille, kuten paistit, kana ja kalkkuna, on suositeltavaa käyttää suurempia puupaloja, koska ne syttyvät hitaasti ja kehittävät savua pidemmän aikaa. Kun saat kokemusta savustimesi käytöstä, voit kokeilla erilaisia puulastujen ja -palojen yhdistelmiä jotta löydät makuusi parhaiten sopivan savuaromin.

Liota puulastuja vedessä vähintään 30 minuuttia ennen käyttöä. (Märstä puusta lähtee enemmän savuaroimeja.) Aseta kourallinen puulastuja tai muutama suurempi puupala savustimen pohjalle (1). Voit lisätä tai vähentää puun määrää makusi mukaisesti.

Huomautus: Grillaa aina kansi suljettuna, jotta savu imeytyy kunnolla ruokaan. Sytytä savustuspoltin noudattamalla kohdassa "SAVUSTUSPOLTTIMEN SYTYTYS" annettuja ohjeita. Kun puu alkaa kytetä, käännä säätönuppi asentoon LOW.

Savuaminen alkaa noin 10 minuutissa ja kestää jopa 45 minuuttia. Lisää savustimeen puulastuja ja/tai -paloja, jos haluat enemmän savuaroimeja. Pidä grillin kansi suljettuna savustuksen aikana.

Huomautus: Puun lisäämisen jälkeen savuaminen alkaa uudelleen 10–15 minuutin kuluttua. Savustimella saadaan lisämakua liha-, siipikarja- ja kalaruokiin. Kypsennä kansi suljettuna ohjeissa annettujen aikojen mukaisesti.

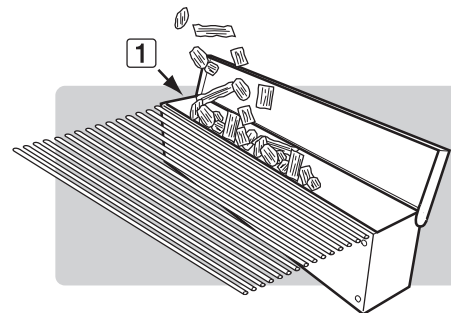
⚠ VAARA

Älä käytä palavaa nestettä puun sytyttämiseen. Se voi aiheuttaa vakavia vammoja. ♦

SAVUSTIMEN PUHDISTUS

Tyhjennä tuhka savustimesta ennen käyttöä, jotta ilma pääsee kiertämään kunnolla.

Huomautus: Savustuksesta jää "savu"jäämiä savustimen pinnalle. Jäämiä ei voi poistaa eivätkä ne vaikuta savustimen toimintaan. "Savu"jäämiä kerääntyy jonkin verran myös kaasugrillin sisäpuolelle. Jäämiä ei tarvitse poistaa eivätkä ne vaikuta haitallisesti kaasugrillin toimintaan. ♦



VARRASPOLTTIMEN SYTYTYS & KÄYTTÖ

VARRASPOLTTIMEN SYTYTYS

Varraspoltin pikasytytys

Huomautus: Säätonuppien pikasytytysyksiköt saavat aikaan kipinän sytytys elektrodista polttimen sytytysputkeen. Painamalla säätonupin sisään ja kääntämällä sen asentoon START/HI saat aikaan energiaa kipinää varten. Tämä sytyttää yksittäiset polttimet.

⚠ HUOMAUTUS: LUE ENNEN VARRASPOLTTIMEN SYTYTTÄMISTÄ

Kun grilliä ei ole käytetty vähän aikaan, kaasulinjan täyttymiselle on varattava muutama sekunti aikaa ennen varraspoltin sytyttämistä.

Pikasytytysyksikköä käytettäessä näkyy varraspoltin pinnalla vasemmalta oikealle liikkuvia liekkejä tai välähdyksiä. Varraspoltin on syttynyt vasta sitten kun koko keraaminen pinta on liekeissä.

Laske tällöin 20 sekuntia ennen kuin päästät irti varraspoltin säätonupista.

Varraspoltin pinta hehkuu punaisena, kun poltin on syttynyt.

⚠ VAARA

Jos kantta ei avata grillin poltinta sytytettäessä tai jos kaasun poistumista ei ole odotettu viittä minuuttia grillin jäädessä syttymättä, saattaa aiheutua räjähdysmäinen palo, joka voi aiheuttaa vakavia vammoja tai kuoleman.

⚠ **NOUDATA VAROVAISUUTTA:** Varraspoltin liekki voi olla vaikea havaita kirkkaalla säällä.

⚠ **VAROITUS:** Tarkista letku ennen jokaista käyttöä lovien, murtumien, kulumien tai viiltojen varalta. Älä käytä grilliä, jos letku on viallinen. Vaihda letku ainoastaan Weber®-valtuutettuun vaihtoletkuun. Ota yhteys oman alueesi asiakaspalveluun. Yhteystiedot ovat kotisivuillamme. Siirry osoitteeseen www.weber.com.

A) Avaa kansi (1).

B) Poista lämmitysteline ja grilliritilät grillipesästä (2).

C) Varmista, että polttimien säätonupit ovat asennossa OFF (3). (Paina säätonuppi sisään ja käännä myötäpäivään. Näin varmistat, että se on asennossa OFF.)

⚠ **VAROITUS:** Polttimien säätonuppien täytyy olla asennossa OFF ennen nestekaasusäiliön venttiilin avaamista.

D) Kytke säiliön venttiili käyttöön valitsemalla säiliösi ja säätimesi mallin sopiva vaihtoehto (4).

⚠ **VAROITUS:** Älä kumarru avoimen grillin päälle.

E) Paina polttimen säätonuppi sisään ja käännä asentoon START/HI. Toimenpide saa aikaan kipinän sytytyslaitteessa, joka sytyttää varraspoltin. Jatka pikasytyttämistä kunnes varraspoltin on syttynyt. Pidä säätonuppiä painettuna alas 20 sekunnin ajan sen jälkeen kun poltin on syttynyt. Päästä irti säätonupista (5).

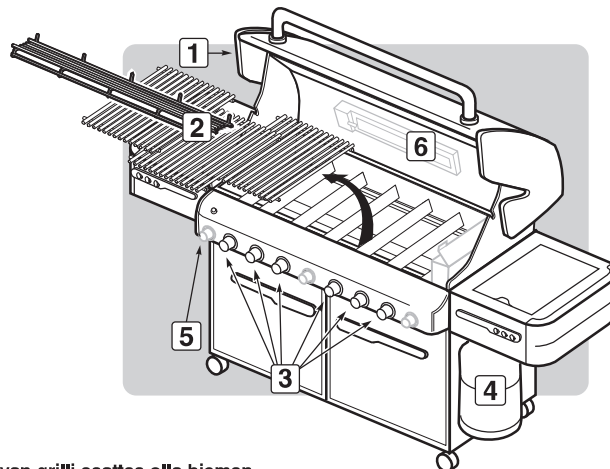
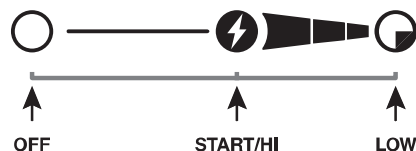
F) Varmista katsomalla alas grilliritilän läpi, että vartaan poltin hehkuu punaisena (6).

⚠ **VAROITUS:** Jos varraspoltin ei syty, käännä polttimen säätonuppi asentoon OFF ja odota kaasun poistumista viisi minuuttia, ennen kuin yrität uudelleen tai yrität sytyttää grillin tulitikulla.

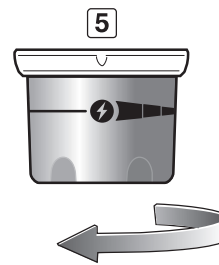
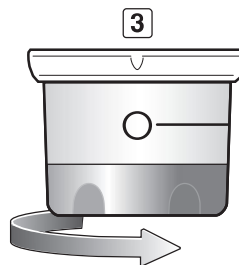
Huomautus: Kun käytät varasta kansi suljettuna, sytytä vain kaksi pääpoltinta ruoan molemmin puolin (katso KYPSENNYSTAVAT-EPÄSUORA KYPSENNYS). Tarkista ajoittain, ettei ruoka pala pinnalta. Sulje vartaan poltin, kun ruoka on ruskistunut kauniisti. Viimeistele kypsennys epäsuorassa lämmössä. ♦

SAMMUTTAMINEN

Paina polttimen säätonuppi sisään ja käännä sitä myötäpäivään asentoon OFF. Katkaise kaasunsyöttö. ♦



Kuvan grilli saattaa olla hieman erilainen kuin ostettu malli.



VARRASPOLTTIMEN SYTYTYS & KÄYTTÖ

VARRASPOLTTIMEN SYTYTYS KÄSIN

⚠ HUOMAUTUS: LUE ENNEN VARRASPOLTTIMEN SYTYTTÄMISTÄ

Kun grilliä ei ole käytetty vähän aikaan, kaasulinjan täyttymiselle on varattava muutama sekunti aikaa ennen varraspolttimen sytyttämistä.

Tulitikkua käytettäessä näkyy varraspolttimen pinnalla vasemmalta oikealle liikkuvia liekkien välähdyksiä. Varraspolttin on syttynyt vasta sitten kun koko keraaminen pinta on liekeissä.

Laske tällöin 20 sekuntia ennen kuin päästät irti varraspolttimen säätönupista.

Varraspolttimen pinta hehkuu punaisena, kun polttin on syttynyt.

⚠ VAARA

Jos kantta ei avata grillin poltinta sytytettäessä tai jos kaasun poistumista ei ole odotettu viittä minuuttia grillin jäädessä syttymättä, saattaa aiheutua räjähdysmäinen palo, joka voi aiheuttaa vakavia vammoja tai kuoleman.

⚠ **NOUDATA VAROVAISUUTTA:** Varraspolttimen liekki voi olla vaikea havaita kirkkaalla säällä.

⚠ **VAROITUS:** Tarkista letku ennen jokaista käyttöä lovien, murtumien, kulumien tai viiltojen varalta. Älä käytä grilliä, jos letku on viallinen. Vaihda letku ainoastaan Weber®-valtuutettuun vaihtoletkuun. Ota yhteys oman alueesi asiakaspalveluun. Yhteystiedot ovat kotisivuillamme. Siirry osoitteeseen www.weber.com®.

A) Avaa kansi (1).

B) Poista lämmitysteline ja grilliritilät grillipesästä (2).

C) Varmista, että polttimien säätönupit ovat asennossa OFF (3). (Paina säätönuppi sisään ja käännä myötäpäivään. Näin varmistat, että se on asennossa OFF.)

⚠ **VAROITUS:** Polttimien säätönuppien täytyy olla asennossa OFF ennen nestekaasusäiliön venttiilin avaamista.

D) Kytke säiliön venttiili käyttöön valitsemalla säiliösi ja säätimesi malliin sopiva vaihtoehto (4).

E) Aseta tulitikki tulitikun pidikkeeseen ja sytytä se.

F) Pidä tulitikunpidikettä ja sytytettyä tulitikkua varraspolttimen vierellä (5).

⚠ **VAROITUS:** Älä kumarru avoimen grillin päälle.

G) Paina varraspolttimen säätönuppi sisään ja käännä asentoon START/HI. Pidä säätönuppiä painettuna alas 20 sekunnin ajan sen jälkeen kun polttin on syttynyt (6).

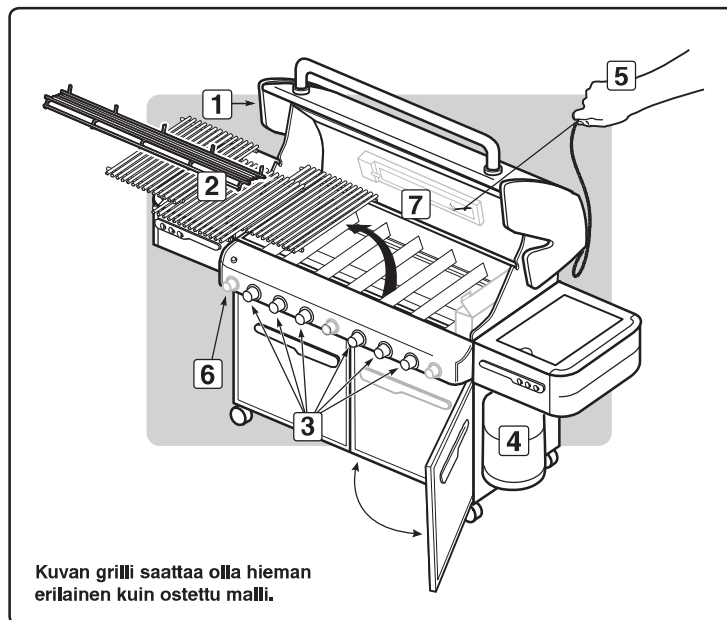
H) Varmista katsomalla alas grilliritilän läpi, että vartaan poltin hehkuu punaisena (7).

⚠ **VAROITUS:** Jos varraspolttin ei syty, käännä polttimen säätönuppi asentoon OFF ja odota kaasun poistumista viisi minuuttia, ennen kuin yrität uudelleen.

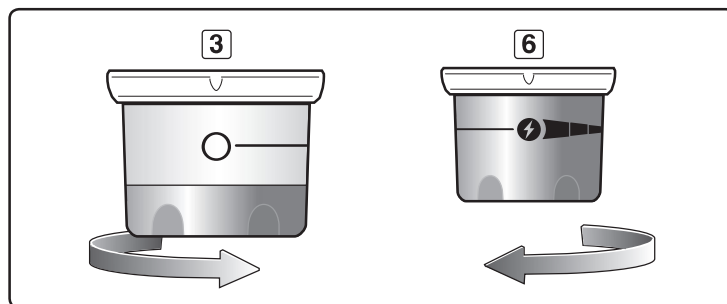
Huomautus: Kun käytät varrasta kansi suljettuna, sytytä vain kaksi pääpoltinta ruoan molemmin puolin (katso "KYPSENNYSTAVAT-EPÄSUORA KYPSENNYS"). Tarkista ajoittain, ettei ruoka pala pinnalta. Sulje vartaan poltin, kun ruoka on ruskistunut kauniisti. Viimeistelee kypsennys epäsuorassa lämmössä. ♦

SAMMUTTAMINEN

Paina polttimen säätönuppi sisään ja käännä sitä myötäpäivään asentoon OFF. Katkaise kaasunsyöttö. ♦



Kuvan grilli saattaa olla hieman erilainen kuin ostettu malli.



TÄRKEITÄ TURVAOHJEITA

Huomautus: Mittaa ruoka leveimmästä kohdasta ennen vartaan käyttöä. Jos leveys on yli 241,8 mm (9 1/2"), se ei mahdu vartaaseen. Jos ruoka on liian leveä, se voidaan valmistaa epäsuoralla kypsennyksellä paistitelineessä.

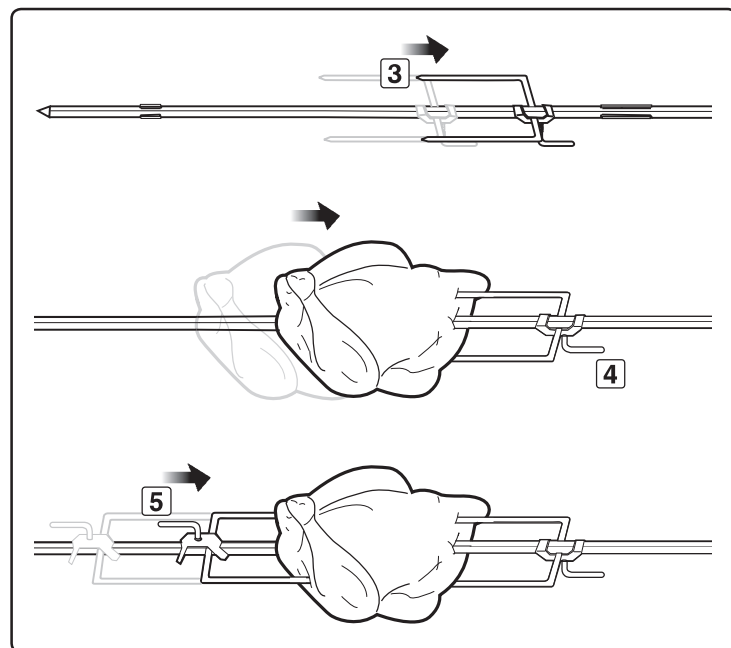
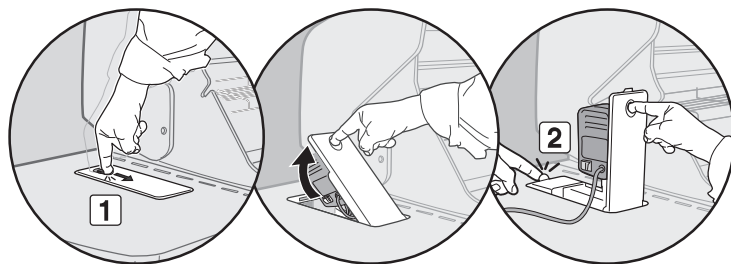
VAROITUKSET

- ⚠ Lue ohjeet ennen vartaan käyttöä.
- ⚠ Varras on tarkoitettu ainoastaan ulkokäyttöön.
- ⚠ Irrota moottori ja säilytä sitä kuivassa, kun se ei ole käytössä..
- ⚠ Älä koske kuumiin pintoihin. Käytä suojaavia grillikintaita.
- ⚠ Varras ei sovi lasten käyttöön.
- ⚠ Vältäaksesi sähköiskun älä upota pistoketta, johtoa tai moottoria veteen tai mihinkään muuhun nesteeseen.
- ⚠ Irrota moottorin johto, kun se ei ole käytössä, tai ennen puhdistusta.
- ⚠ Älä käytä varrasta muuhun tarkoitukseen.
- ⚠ Varmista, että moottori on sammutettu ennen kuin asetat sen moottorin pidikkeeseen.
- ⚠ Älä käytä vartaan moottoria, jos johto tai pistoke on vioittunut.
- ⚠ Älä käytä vartaan moottoria, jos se on epäkunnossa.
- ⚠ Kun käytät jatkojohtoa, varmista ettei se ole kosketuksissa kuuman tai terävän pinnan kanssa.
- ⚠ Älä anna johdon roikkua terävän reunan tai kuuman pinnan päällä.
- ⚠ Vain ulkokäyttöön. Ei saa kastua sateessa.
- ⚠ Sähköiskun välttämiseksi pidä jatkojohto kuivassa paikassa poissa maasta.
- ⚠ Laitteen mukana oleva sähköjohto on lyhyt kompastumisten välttämiseksi. Jatkojohdon kanssa on varottava kompastumista.
- ⚠ Käytä vain ulkokäyttöön tarkoitettua jatkojohtoa. ♦

VARTAAN KÄYTTÖ

VAROITUS: Aseta ruoka vartaaseen ennen varraspolttimen sytyttämistä.

- A) Käynnistä vartaan moottori painamalla vartaan paneelin (1) painiketta. Vedä vartaan paneelia ylöspäin. Paina lukituskielekettä (2), kunnes se napsahtaa paikalleen.
- B) Ota virtajohto ja kytke se pistorasiaan.
- ⚠ NOUDATA VAROVAISUUTTA: Älä vie vartaan moottorin virtajohtoa tasossa olevan vartaan aukon läpi.
- ⚠ NOUDATA VAROVAISUUTTA: Tarkista virtajohto ennen jokaista käyttöä. Älä käytä vaurioitunutta johtoa. Ota yhteys oman alueesi asiakaspalveluun. Yhteystiedot ovat kotisivuillamme. Siirry osoitteeseen www.weber.com.
- C) Varmista, että vartaan varsi on tukevasti kiinni. Liu'uta yhtä varrashaarukkaa vartaan varrella oikealle ja tarkista, että sen piikit ovat vasemmalle ja että haarukan ruuvi on alaspäin (3).
- D) Työnnä vartaan varsi ruoan keskeltä läpi. Työnnä varrashaarukoiden piikit ruokaan. Ruoan tulisi olla vartaan keskellä. Kiristä varrashaarukan ruuvi (4).
- E) Liu'uta toinen varrashaarukka vartaan varrelle ja tarkista, että sen piikit ovat oikealle ja että haarukan ruuvi on alaspäin. Työnnä varrashaarukoiden piikit ruokaan. Kiristä varrashaarukan ruuvi (5).
- F) Työnnä vartaan varren terävä pää moottoriin. Laske varras grillipesän (6) uriin.



VARRASPOLTTIMEN SYTYTYS & KÄYTTÖ

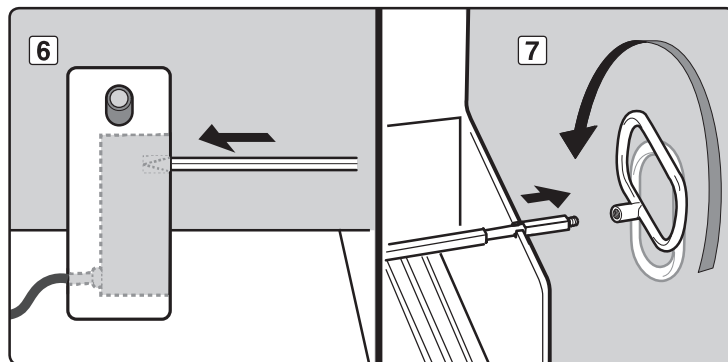
- G) Vartaan varren tulisi pyöriä niin, että lihan tai siipikarjan painavampi puoli pyörii pohjan kautta. Jos paistat isoja lihapaloja, poista grillirillät ja lämmitysteline, jotta varras mahtuu pyörimään paremmin. Kiinnitä ruoka tarvittaessa uudestaan vartaaseen paremman tasapainon saavuttamiseksi.
- H) Poista vartaan varren kahva; kahvassa on vasenkätiset kierteet, kääntämällä kahvaa myötäpäivään kunnes se irtaantuu kierreistä (7).

⚠ NOUDATA VAROVAISUUTTA: Kahva voi kuumeta, jos se jätetään kiinni vartaan varteen kypsennyksen ajaksi. Älä kypsennä ruokaa, kun kahva on kiinnitetty.

I) Käynnistä moottori. ♦

VARRASKYPSENNYS

- Lihan (siipikarjaa ja jauhelihaa lukuun ottamatta) annetaan lämmitä huoneenlämpöiseksi. (20 - 30 minuuttia riittää useimmille ruoille. Anna pakasteen sulaa kokonaan ennen kypsennystä.)
- Sido liha tai kana tarvittaessa langalla, jotta sen muoto olisi mahdollisimman tasainen kun laitat sen haarukkaan.
- Poista grillirillät ja lämmitysteline, jotta ruoka mahtuu pyörimään kunnolla.
- Noudata varraspolttimen sytytysohjeita.
- Säädä varraspoltin keskilämpötilan mukaan.
- Aseta ruoka polttinalueelle.
- Jos haluat säästää nesteen kastiketta varten, aseta keräilyastia suoraan ruoan alle, Flavorizer® barien päälle.
- Ruoan valmistusvaiheet ovat samat kuin tavallisessa grillauksessa.
- Grillaus tapahtuu kansi suljettuna.
- Liian painava tai muodoltaan epätasainen ruoka ei pyöri kunnolla. Käytä sen valmistamiseen epäsuoraa menetelmää ilman varrasta.
- Vartaassa grillattavaan ruokaan voi lisätä savuaroimia savustimella.



Huomautus: Kun käytät varraspoltinta, grillin lämpömittari ei näytä grillipesän sisäpuolen lämpötilaa.

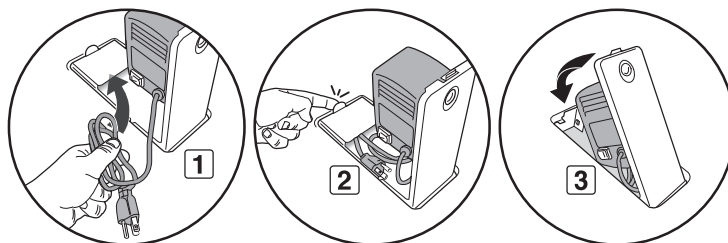
⚠ NOUDATA VAROVAISUUTTA: Ennen kuin poistat kypsennetyn ruoan vartaassa grillistä, varmista, että vartaan varren kahva on paikallaan kääntämällä kahvaa vastapäivään, kunnes se on tukevasti kiinni varressa. ♦

VARTAA MOOTTORIN SÄILYTYS

- A) Ennen vartaan taittamista takaisin tasolle, irrota virtajohto pistorasiasta ja aseta johto huolellisesti varraskokonaisuuden (1) säilytystilaan.

⚠ NOUDATA VAROVAISUUTTA: Aseta virtajohto huolellisesti, muutoin se voi vaurioitua, kun taittuvan vartaan paneelia avataan ja suljetaan.

- B) Irrota etusormella taitettava vartaan paneeli (2). Paina paneelia alaspäin, kunnes se napsahtaa paikalleen (3). ♦

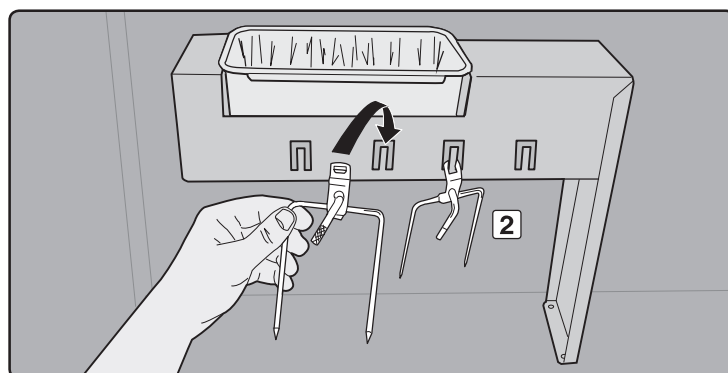
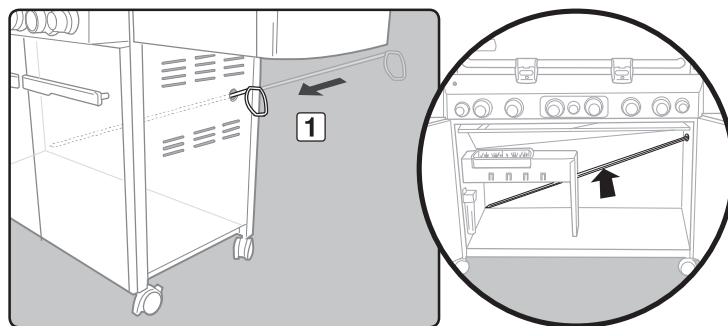


VARRASHAARUKAN SÄILYTYS

- A) Irrota haarukat vartaasta. Kiinnitä vartaan varren kahva. Työnnä varras varovasti kaappiin oikeassa sivuseinässä (1) olevasta reiästä.

⚠ NOUDATA VAROVAISUUTTA: Huolehdi, että varras ei osu kaasulinjoihin.

- B) Säilytä varrashaarukat grillin kaapin (2) keräilyastian pidikkeen koukuissa. ♦



VIANETSINTÄ

ONGELMA	TARKISTA	RATKAISU
Polttimien liekki näyttää keltaiselta tai oranssilta. Lisäksi tuntuu kaasun hajua. (Tämä on normaalia polttimen sytytysputkelle).	Tarkista hyönteissuodattimet tukosten varalta (reikien tukkeutuminen).	Puhdista hyönteissuodattimet. Katso "VUOSITTAINEN HUOLTO".
Oireet: Polttimet eivät syty, tai polttimessa on pieni väpättävä liekki asennossa HI, tai grillin lämpötila ei saavuta yli 250–300° asennossa HI. <i>Joidenkin maiden säätimissä on liiallisen kaasunvirtauksen turvalaite.</i>	Grillin ja säiliön välisen liitännän osana oleva liiallisen virtauksen turvalaite on kytkeytynyt päälle.	Voit nollata turvalaitteen kääntämällä kaikki polttimien säätönupit ja säiliön venttiili asentoon OFF. Irrota säädin säiliöstä. Käännä polttimien säätönupit asentoon HI. Odota vähintään minuutti. Käännä polttimien säätönupit asentoon OFF. Kytke säädin takaisin säiliöön. Avaa säiliön venttiili hitaasti. Katso "PÄÄPOLTTIMEN SYTYTYS".
Poltin ei syty tai liekki on matala asennossa HI.	Onko säiliön nestekaasu vähissä tai lopussa?	Täytä nestekaasusäiliö.
	Onko polttoaineletku taipunut tai taittunut?	Suorista letku.
	Syttyykö poltin tulitikulla?	Jos poltin syttyy tulitikulla, tarkista sytytysjärjestelmä.
	Käytitkö pikasytyttämistä useamman kerran kunnes pääpoltin syttyi? Katso "PÄÄPOLTTIMEN SYTYTYS".	Pidä säätönupia painettuna kaksi sekuntia sytytysyksikön napsahduksen ja poltinputken oranssin liekin jälkeen.
	Toimiiko sytytysyksikkö? Näetkö kipinän kun käytät toistuvasti pikasytytintä?	Yritä sytyttää poltin käsin. Katso "PÄÄPOLTTIMEN SYTYTYS KÄSIN". Soita asiakaspalveluun.
Liekkien leimahtaminen: ⚠ NOUDATA VAROVAISUUTTA: Älä vuoraa ulos vedettävää rasvankeärsastiaa foliolla.	Oletko esilämmittänyt grillin ohjeissa kuvatulla tavalla?	Säädä kaikki polttimet asentoon HI 10–15 minuutiksi esilämmittämistä varten.
	Onko grilliritilään ja Flavorizer® bareihin kerääntynyt paljon palanutta rasvaa?	Puhdista huolellisesti. Katso "PUHDISTUS".
	Onko rasvalevy liikainen, jolloin rasva ei pääse valumaan keräilyastiaan?	Puhdista ulos vedettävä rasvankeärsastia.
Polttimien liekki palaa epätasaisesti. Liekki on matala polttimen ollessa asennossa HI. Liekit eivät kulje polttimen koko pituudella.	Ovatko polttimet puhtaat?	Puhdista polttimet. Katso "PUHDISTUS".
Kannen sisäpinta näyttää hilseilevän. (Muistuttaa hilseilevää maalia.)	Kansi on posliiniemalia tai ruostumatonta terästä, ei maalia. Se ei siis voi "hilseillä". Kyseessä on kiinni paistunut rasva, joka on muuttunut hiileksi ja kuoriutuu pois. TÄMÄ EI OLE VIKA.	Puhdista huolellisesti. Katso "PUHDISTUS".
Kaapinovia ei ole kohdistettu.	Käytä kunkin oven alareunassa olevaa säätötappia.	Löysää säätömutteri(t). Säädä ovet kohdalleen. Kiristä mutterit.
Jos ongelma ei ratkea näitä ohjeita noudattamalla, ota yhteys oman alueesi asiakaspalveluun. Yhteystiedot ovat kotisivuillamme. Siirry osoitteeseen www.weber.com ®.		

SIVUKEITTIMEN VIANMÄÄRITYS

ONGELMA	TARKISTA	RATKAISU
Sivukeitin ei syty <i>Joidenkin maiden säätimissä on liiallisen kaasunvirtauksen turvalaite.</i>	Onko kaasunsyöttö kytkeyty pois? Grillin ja säiliön välisen liitännän osana oleva liiallisen virtauksen turvalaite on kytkeytynyt päälle.	Kytke kaasunsyöttö. Voit nollata turvalaitteen kääntämällä kaikki polttimien säätönupit ja säiliön venttiili asentoon OFF. Irrota säädin säiliöstä. Käännä polttimien säätönupit asentoon START/HI. Odota vähintään minuutti. Käännä polttimien säätönupit asentoon OFF. Kytke säädin takaisin säiliöön. Avaa säiliön venttiili hitaasti. Katso "SIVUKEITTIMEN SYTYTYS".
Liekki on matala HI-asennossa.	Onko polttoaineletku taipunut tai taittunut?	Suorista letku.
Painonappisytytys ei toimi.	Syttyykö poltin tulitikulla?	Jos poltin syttyy tulitikulla, tarkista sytytyslaite. Katso "SIVUKEITTIMEN HUOLTO".
Jos ongelma ei ratkea näitä ohjeita noudattamalla, ota yhteys oman alueesi asiakaspalveluun. Yhteystiedot ovat kotisivuillamme. Siirry osoitteeseen www.weber.com ®.		

SEAR STATION® VIANMÄÄRITYS

ONGELMA	TARKISTA	RATKAISU
Polttimien liekki näyttää keltaiselta tai oranssilta. Lisäksi tuntuu kaasun hajua. (Tämä on normaalia polttimien sytytysputkelle). Sear Station®-poltin ei syty.	Tarkista hyönteissuodattimet tukosten varalta. (Reikien tukkeutuminen.)	Puhdista hyönteissuodattimet. Katso "VUOSITTAINEN HUOLTO".
	Sytytitkö kaksi vierekkäistä pääpoltinta? Katso "SEAR STATION® SYTYTYS JA KÄYTTÖ" ohjeet turvalliseen sytytykseen.	Varmista viereisen pääpolttimen syttyminen katsomalla, että liekki näkyy. ⚠ VAROITUS: Jos kaasu ei syty 5 sekunnissa, käännä polttimen säädin OFF-asentoon, odota viisi minuuttia kaasun poistumista ennen kuin yrität uudelleen.
	Syttyykö poltin tulitukilla?	Jos poltin syttyi tulitukilla, tarkista paahtopolttimen Crossover®-sytytysjärjestelmä. Katso polttimen irrotus- ja puhdistusohjeet kohdasta "HUOLTO".
Yleisiä vikoja: Poltin ei syty, -tai- polttimessa on pieni väpättävä liekki <i>Joidenkin maiden säätimissä on liiallisen kaasunvirtauksen turvalaite.</i>	Toimiiko sytytysyksikkö? (Näetkö kipinän kun käytät toistuvasti pikasytytintä?)	Yritä sytyttää poltin käsin. Katso "SEAR STATION® SYTYTYS JA KÄYTTÖ". Soita asiakaspalveluun.
	Grillin ja säiliön välisen liitännän osana oleva liiallisen virtauksen turvalaite on kytkeytynyt päälle.	Voit nollata turvalaitteen kääntämällä kaikki polttimien säätönupit ja säiliön venttiili asentoon OFF. Irrota säädin säiliöstä. Käännä polttimien säätönupit asentoon START/HI. Odota vähintään minuutti. Käännä polttimien säätönupit asentoon OFF. Kytke säädin takaisin säiliöön. Avaa säiliön venttiili hitaasti. Katso "PÄÄPOLTTIMEN SYTYTYS".
Jos ongelma ei ratkea näitä ohjeita noudattamalla, ota yhteys oman alueesi asiakaspalveluun. Yhteystiedot ovat kotisivuillamme. Siirry osoitteeseen www.weber.com.		

VARTAA VIANMÄÄRITYS

ONGELMA	TARKISTA	RATKAISU
Varraspoltin ei syty.	Piditkö polttimen säätönappia painettuna 20 sekuntia polttimen sytyttämisen jälkeen?	Sytytä poltin uudelleen painamalla säätönappia sisään ja pitämällä sitä painettuna 20 sekuntia polttimen syttymisen jälkeen.
	Odotitko, että koko keraaminen pinta oli liekeissä ennen kuin laskit 20 sekuntia?	Kun sytytät polttimen uudelleen pitämällä kiinni säätönupista, odota, että koko keraaminen pinta on liekeissä ennen kuin lasket 20 sekuntia.
	Käytitkö toistuvasti pikasytyttämistä, kunnes poltin syttyi?	Odota viisi minuuttia kaasun poistumista ja yritä sitten toistuvasti pikasytytystä, kunnes poltin syttyy. Katso "VARRASPOLTTIMEN SYTYTYS JA KÄYTTÖ".
	Toimiiko sytytysyksikkö? Näetkö kipinän kun käytät toistuvasti pikasytytintä?	Yritä sytyttää poltin käsin. Katso "VARRASPOLTTIMEN SYTYTYS KÄSIN". Soita asiakaspalveluun.
Yleisiä vikoja: Poltin ei syty, tai polttimessa on pieni väpättävä liekki <i>Joidenkin maiden säätimissä on liiallisen kaasunvirtauksen turvalaite.</i>	Grillin ja säiliön välisen liitännän osana oleva liiallisen virtauksen turvalaite on kytkeytynyt päälle.	Voit nollata turvalaitteen kääntämällä kaikki polttimien säätönupit ja säiliön venttiili asentoon OFF. Irrota säädin säiliöstä. Käännä polttimien säätönupit asentoon START/HI. Odota vähintään minuutti. Käännä polttimien säätönupit asentoon OFF. Kytke säädin takaisin säiliöön. Avaa säiliön venttiili hitaasti. Katso "PÄÄPOLTTIMEN SYTYTYS".
Jos ongelma ei ratkea näitä ohjeita noudattamalla, ota yhteys oman alueesi asiakaspalveluun. Yhteystiedot ovat kotisivuillamme. Siirry osoitteeseen www.weber.com.		

GRILL-OUT™-KAHVAVALON VIANMÄÄRITYS

ONGELMA	TARKISTA	RATKAISU
Weber Grill Out™-kahvavalo ei syty.	Ovatko paristot vanhoja?	Vaihda paristot.
	Onko paristot asennettu oikein?	Katso kokoamisohjeen kuva.
	Onko kansi ylhäällä ja virtanappi päällä?	Valo syttyy, kun kansi on ylhäällä.
	Onko Weber Grill Out™-kahvaalon virta kytkeyty?	Paina virtanappia.
	Onko Weber Grill Out™-kahvaalo asetettu kahvaan oikein?	Korjaa asento. Katso kokoamisohjeen kuva.
Jos ongelma ei ratkea näitä ohjeita noudattamalla, ota yhteys oman alueesi asiakaspalveluun. Yhteystiedot ovat kotisivuillamme. Siirry osoitteeseen www.weber.com.		

PUHDISTUS

- ⚠ **VAROITUS:** Sammuta Weber®-kaasugrilli ja odota sen jäähtymistä ennen puhdistusta.
- ⚠ **NOUDATA VAROVAISUUTTA:** Flavorizer® bareja tai grilliritilöitä ei saa puhdistaa itsepuhdistuvassa uunissa.

Ulkopinnat - puhdista lämpimällä saippuavedellä ja huuhtelee vedellä.

- ⚠ **NOUDATA VAROVAISUUTTA:** Älä käytä grilliin tai vaunun pinnoille uuninpuhdistusainetta, hankaavia puhdistusaineita (keittiöpuhdistusaineita), sitruustuotteita sisältäviä puhdistusaineita tai hankaavia puhdistustynyjä.

Ulos vedettävä rasvankeräysastia - poista ylimääräinen rasva, pese lämpimällä saippuavedellä ja huuhtelee.

- ⚠ **NOUDATA VAROVAISUUTTA:** Älä vuoraa ulos vedettävää rasvankeräysastiaa foliolla.

Flavorizer® barit ja grilliritilät - puhdista sopivalla ruostumattomalla teräsharjalla. Irrota tarvittaessa grillistä, pese lämpimällä saippuavedellä ja huuhtelee.

Kysy alueesi asiakaspalvelusta uusien grilliritilöiden ja Flavorizer® barien saatavuudesta. Yhteystiedot ovat kotisivuillamme. Siirry osoitteeseen www.weber.com.

Keräilyastia - saatavilla on kertakäyttöisiä folioastoita. Voit myös vuorata keräilyastian alumiinifoliolla. Pese keräilyastia lämpimällä saippuavedellä ja huuhtelee.

Lämpömittari - pyyhi lämpimällä saippuavedellä ja puhdista muovisella hankaustynyillä.

Grillipesä - poista mahdolliset roskat poltinputkien päältä. ÄLÄ SUURENNA POLTINAUKKOJA. Pese grillipesän sisäpuoli lämpimällä saippuavedellä ja huuhtelee vedellä.

Kannen sisäpinta - kun kansi on lämmin, pyyhi sen sisäpinta paperipyyhkeellä. Näin ehkäiset rasvan kertymistä. Hilseilevä kertynyt rasva muistuttaa hilseilevää maalia.

Ruostumattomat teräspinnat - pese pehmeällä liinalla ja saippuavedellä. Hanka ruostumatonta terästä sen syiden suuntaisesti.

Älä käytä happoa, lakkabensiiniä tai ksyleeniä sisältäviä puhdistusaineita. Huuhtelee hyvin puhdistuksen jälkeen. ♦

RUOSTUMATTOMAN TERÄKSEN HOITO

Grilli, sen kaappi, kansi, säädintaulu ja hyllyt saattavat olla ruostumatonta terästä. Ruostumatonta terästä on helppo pitää hyväkuntoisena. Puhdista se saippualla ja vedellä. Huuhtelee ja pyyhi puhtaaksi. Hankaat kohdat voi puhdistaa harjalla joka ei ole metallia.

- ⚠ **TÄRKEÄÄ:** Älä käytä grillin ruostumattomien teräspintojen puhdistukseen harjaa tai hankaavia puhdistusaineita, sillä ne aiheuttavat naarmuja.
- ⚠ **TÄRKEÄÄ:** Hanka / pyyhi pinnat syiden suuntaisesti. Näin ruostumatonta terästä säilyy hyväkuntoisena. ♦

WEBER®-HYÖNTEISSUODATTIMET

Weber®-kaasugrilli on muiden ulkokäyttöisten kaasulaitteiden tavoin alttiina hämähäkeille ja muille hyönteisille. Ne saattavat pesiä polttimen suppilo-osassa (1). Tällöin normaali kaasunvirtaus estyy, jolloin kaasua voi virrata takaisin ulos paloilmaluukusta. Tämä saattaa sytyttää tulipalon paloilmaluukkujen ympärillä säädintaulun alla ja vaurioittaa grilliä vakavasti.

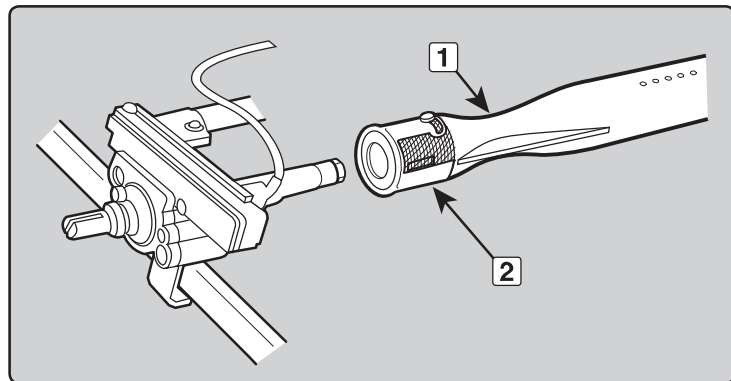
Poltinputken paloilmaluukuissa on ruostumattomasta teräksestä valmistettu verkko (2) estämässä hämähäkkien ja muiden hyönteisten pääsyn polttimiin ilmaluukun aukoista.

Suosittelemme hyönteissuodattimien tarkistamista vähintään kerran vuodessa. (Katso "VUOSITTAINEN HUOLTO"). Tarkista ja puhdista hyönteissuodatin myös silloin, kun jokin seuraavista tilanteista ilmenee:

- A) Kaasun haju polttimen liekkien näyttäessä keltaisilta ja laimeilta.
- B) Grilli ei saavuta tarvittavaa lämpötilaa.
- C) Grilli kuumenee epätasaisesti.
- D) Vähintään yksi poltin ei syty.

⚠ VAARA

Jos näihin vikoihin ei puututa, saattaa sytyä tulipalo, joka voi aiheuttaa vakavia vammoja tai kuoleman tai omaisuusvahingon. ♦



POLTINPUTKEN PUHDISTUS

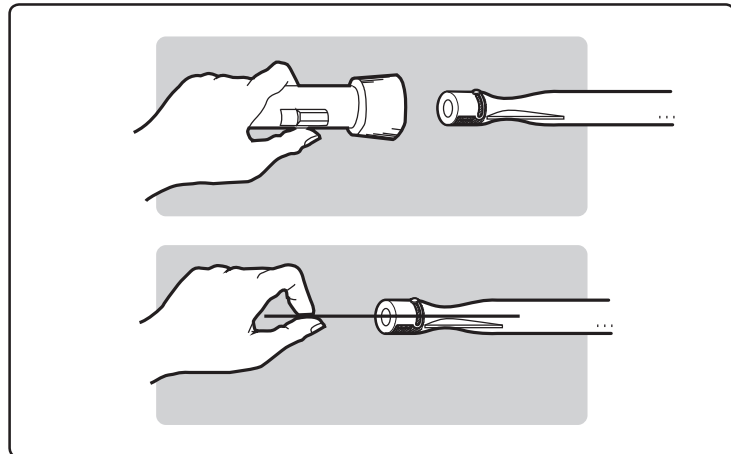
Sammuta kaasunsyöttö.

Irrota haaroitus (katso "PÄÄPOLTTIMIEN VAIHTAMINEN").

Katso polttimen sisään taskulampun avulla.

Puhdista polttimien sisäpuolet vajerilla (suoristettu vaateripustin sopii tähän). Tarkista ja puhdista polttimien päissä oleva ilmaluukku. Tarkista ja puhdista venttiilin alaosassa oleva aukko. Puhdista polttimet ulkopuolelta teräsharjalla. Näin varmistat, että kaikki polttimen aukot ovat täysin auki.

- ⚠ **NOUDATA VAROVAISUUTTA:** Älä suurennat polttimen aukkoja puhdistuksen yhteydessä. ♦

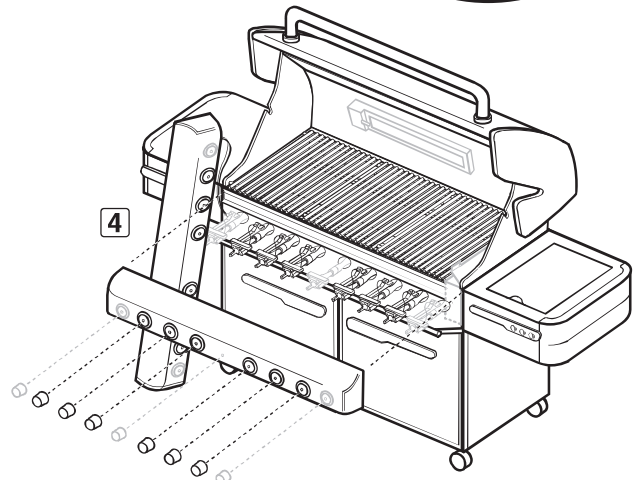
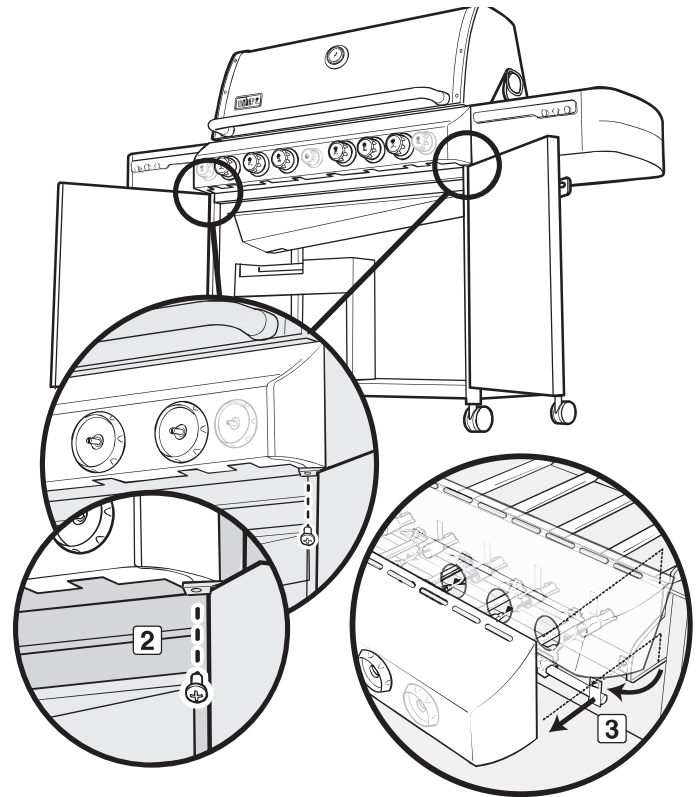
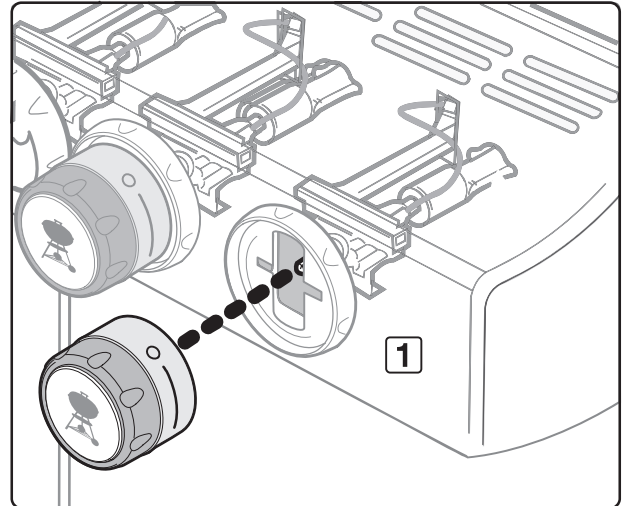


PÄÄPOLTTIMIEN VAIHTAMINEN

- A) Summit®-kaasugrillin on oltava poissa käytöstä ja viileä.
- B) Katkaise kaasunsyöttö.
- C) Irrota kaasunsyöttö.
- D) Poista grilliritilät.
- E) Irrota savustuslaatikko (jos mallin varusteena).
- F) Irrota Flavorizer® barit.

Irrota säädintaulu

- G) Tarvittava osa: Phillips-ruuvitaltta.
 - a) Irrota polttimen säätönupit (1).
 - b) Irrota kaksi ruuvia, jotka kiinnittävät säädintaulun runkoon (2).
 - c) Irrota säädintaulu. Kallista taulua eteenpäin, nosta ylös ja pois päin grillistä (3).
 - d) Aseta ohjauspaneeli vasten grillin vasenta sivua (4) jolloin venttiilit, polttimet, sytytin ja haaroitus paljastuvat.



- H) Irrota kaksi ruuvia, jotka kiinnittävät haaroituksen grillipesään. Vedä haaroitus ulos haaroitusrungosta (5).
- I) Vedä haluamasi poltinputket haaroitusrungosta ja vaihda tilalle uudet putket (6).

Sear Station®-polttimen irrottaminen

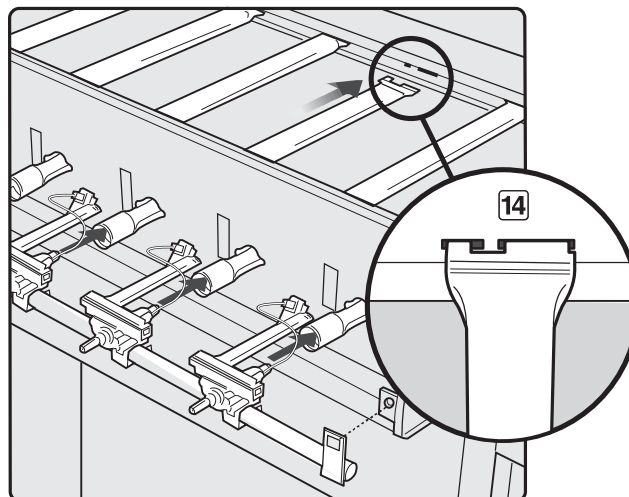
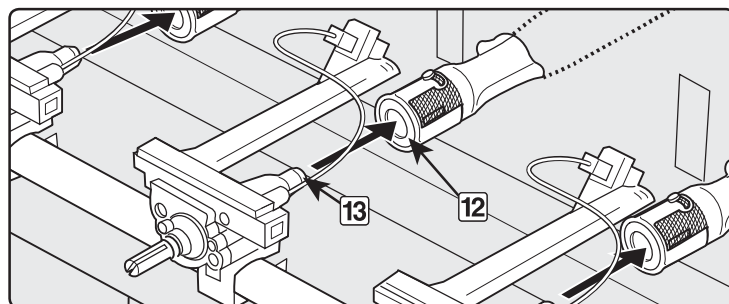
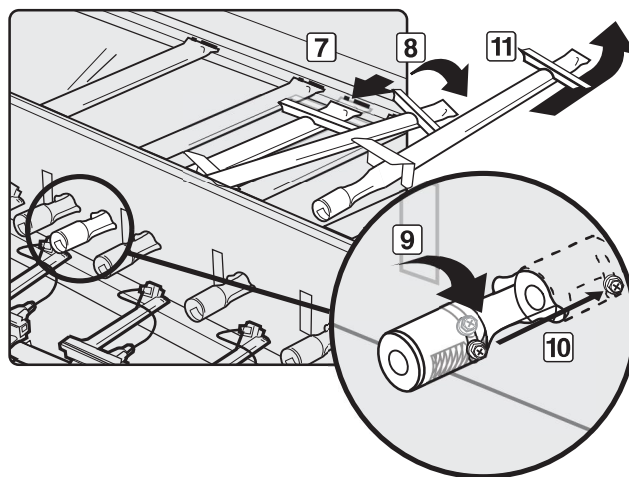
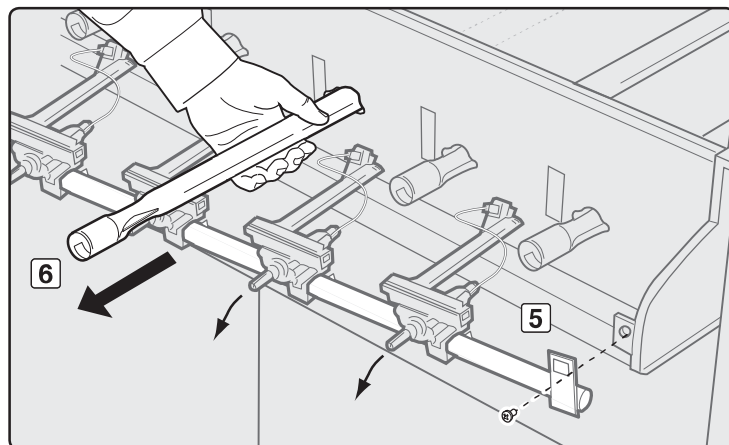
Irrota Sear Station® -poltin vetämällä poltinputkea itseäsi kohti. Näin putki irtaoo sen kourusta (7). Kierrä sitten putkea myötäpäivään (8) siten, että putken (9) päässä oleva ruuvi osuu lämpösuojan aukossa (10) olevan loven läpi. Kun poltinputki on vapaa, irrota se tulipesästä (11).

- J) Voit asentaa haaroituksen takaisin tekemällä vaiheet G–I päinvastaisessa järjestyksessä.

⚠ NOUDATA VAROVAISUUTTA: Polttimen aukot (12) on sijoitettava oikein venttiiliaukkojen (13) päälle.

Varmista, että poltinputkien (14) vastakkaiset päät kohdistuvat oikein grillipesän takana oleviin reikiin. Tarkista kokoonpano, ennen kuin kiristät haaroituksen paikoilleen.

⚠ VAROITUS: Kun olet asentanut kaasulinjat uudelleen, tarkasta vuodot saippuavedellä ennen kuin otat grillin käyttöön (katso “TARKISTA KAASUVUODOT”). ♦



SIVUKEITTIMEN HUOLTO

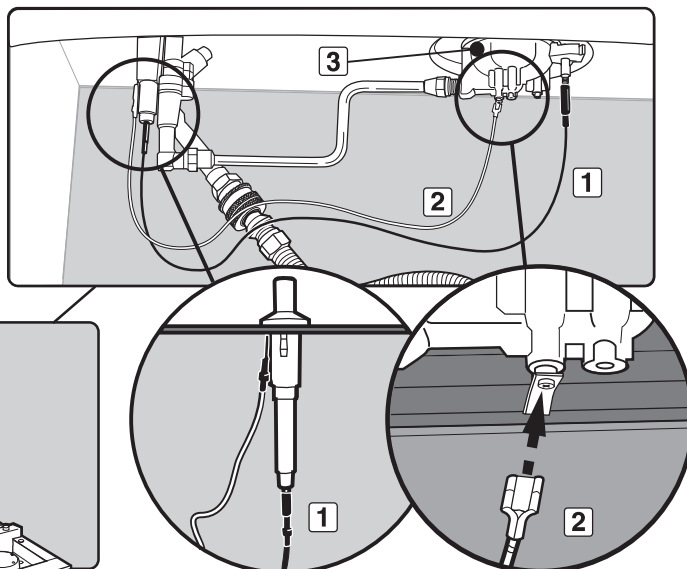
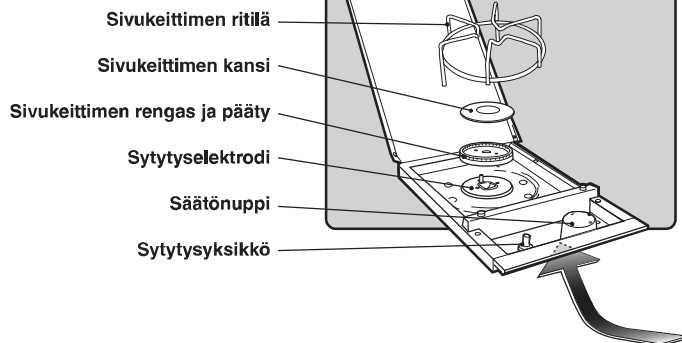
VAROITUS: Kaasusäätimien ja venttiilien tulee olla asennossa OFF.

Varmista, että musta johto on liitetty sytytysyksikköön ja elektrodiin.

Varmista, että valkoinen johto on liitetty sytytysyksikköön ja maadoituskenkään.

Kipinän tulee olla valkoinen/sininen, ei keltainen.

- A) Sytytysyksikön johto (1)
- B) Maadoitusjohto (2)
- C) Poltin (3) ◆



VIISITTAINEN HUOLTO

Hyönteissuodattimen tarkistus ja puhdistus

Aloita hyönteissuodattimen tarkistus irrottamalla säädintaulu. Jos hyönteissuodattimissa on pölyä tai likaa, irrota poltin suodattimien puhdistusta varten.

Harjaa hyönteissuodatinta kevyesti pehmeällä harjalla (esimerkiksi vanhalla hammasharjalla).

NOUDATA VAROVAISUUTTA: Älä puhdistusta hyönteissuodatinta kovilla tai terävillä työkaluilla. Älä irrota hyönteissuodatinta tai suurena sen aukkoja.

Taputa poltinta kevyesti, jotta saat roskat ja lian ulos polttimesta. Kun hyönteissuodattimet ja polttimet on puhdistettu, aseta polttimet takaisin paikalleen.

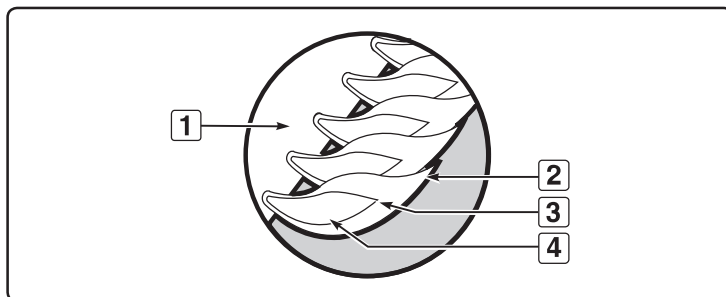
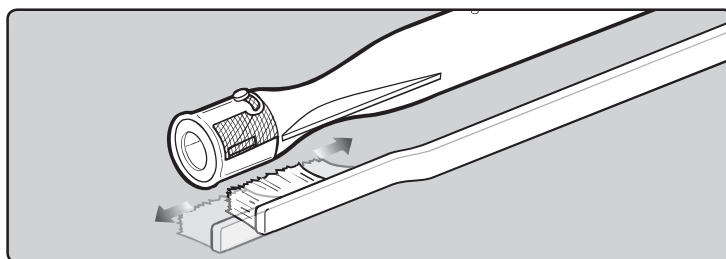
Jos ongelma ei ratkea näitä ohjeita noudattamalla, ota yhteys oman alueesi asiakaspalveluun. Yhteystiedot ovat kotisivuillamme. Siirry osoitteeseen www.weber.com. ◆

Pääpoltin liekkimalli

Weber®-kaasugrilliin on säädetty valmistuksen yhteydessä oikea ilman ja kaasun seos. Seuraavassa on oikea liekkimalli.

- A) Poltinputki (1)
- B) Päätt vilkkuvat toisinaan keltaisina (2)
- C) Vaaleansininen (3)
- D) Tummansininen (4)

Jos liekit eivät näytä samanlaisilta kaikkialla polttimessa, noudata polttimen puhdistusohjeita. ◆



⚠ HUOM: Tämän tuotteen turvallisuus on testattu ja se on saanut käyttöluvan vain tietyssä maassa. Katso lisätietoja pakkauksen maatiedoista.

Nämä osat on tarkoitettu kaasun siirtoon tai polttamiseen. Pyydä Weber-Stephen Products Co. -yhtiön asiakaspalveluosastolta lisätietoja aidoista Weber-Stephen Products Co. -varaosista.

⚠ VAROITUS: Älä yritä korjata kaasun säilytykseen tai polttamiseen tarkoitettuja osia ottamatta yhteyttä Weber-Stephen Products Co. -yhtiön asiakaspalveluun. Jos et noudata tähän tuotteeseen liittyviä varoituksia, saatat aiheuttaa tulipalon tai räjähdysvaaran ja sitä kautta vakavia vammoja, kuoleman tai omaisuusvahinkoja.



Tämä symboli osoittaa, että tuotetta ei voi hävittää kotitalousroskien mukana. Ohjeet tuotteen hävittämiseksi Euroopassa saat sivustosta www.weber.com® tai ottamalla yhteys maahantuojaan. Jos sinulla ei ole Internet-yhteyttä, saat maahantuojan yhteystiedot jälleenmyyjältä.

Kun päättät hävittää tai heittää pois grillisi, kaikki sähköosat (esimerkiksi vartaan moottori, paristot, sytytysyksikkö, kahvalat) on irrotettava ja hävitettävä oikein WEEE:n mukaisesti. Ne on hävitettävä grillistä erillään.

WEBER-STEPHEN ÖSTERREICH GMBH

Maria-Theresia-Straße 51
4600 Wels
AUSTRIA
PH: +43.7242.890 135.0
Main Fax: +43.7242.890 135.45
info-at@weberstephen.com

WEBER-STEPHEN PRODUCTS

Chaussee de Waterloo 200 Bte 3
Waterloosesteenweg 200 Bus 3
1640 St. Genesius Rode
BELGIUM
PH: 32.2.359.98.10

GRAHAM SA/NV

Parc Industriel 21
1440 Wauthier-Braine
BELGIUM
PH: 32.2.367.1611

WEBER-STEPHEN CZ & SK spol. s r.o.

U Hajovny 246
25243 Průhonice
CZECH REPUBLIC
PH: +42.267.312.973
Main Fax: +42.267.750.897
info-cz@weberstephen.com

WEBER-STEPHEN NORDIC

Boegildsmindevej 23B
9400 Noerresundby
Denmark
PH: 45.99.36.30.10

WEBER-STEPHEN NORDIC MIDDLE EAST

Ras Al Khaimah FTZ
P.O. Box 10559, UAE
PH: +971 4 360 9256
Fax: +971 4 421 5263
ASJensen@weberstephen.ae

WEBER-STEPHEN FRANCE SARL

Parc d'activité des Bellevues
Le Hyde Park Immeuble "Le Picadilly"
16 Allée Rosa Luxembourg
95610 Ergany sur Oise
FRANCE
PH: 33.1.39.09.9000

WEBER-STEPHEN DEUTSCHLAND GMBH

Rheinstraße 194
55128 Ingelheim
GERMANY
PH: +49.6132.8999.0
Main Fax: +49.6132.8999.69
info-de@weberstephen.com

WEBER-STEPHEN HOLLAND B.V.

Tsjükemarwei 12
8521 NA Sint Nicolaasga
Postbus 18
8520 AA Sint Nicolaasga
HOLLAND
PH: +31.513.4333.22
Main Fax: +31.513.4333.23
info@weberbarbecues.nl

JARN & GLER WHOLESale EHF

Skutuvogur 1H
1-104 Reykjavík
ICELAND
PH: 354.58.58.900

D&S IMPORTS
14 Shenkar Street
Petach, Tikva 49001
ISRAEL
PH: 972.392.41119

MAGI & CO P.S.C.L. SIGNORI DEL BARBECUE

Via Masetti 14
40033 Casalecchio di Reno
Bologna
ITALY
PH: 39.051.613.3257

WEBER-STEPHEN POLSKA Sp. z o.o.

Ul. Minerska 29 lok.1
04-506 Warszawa
POLSKA
PH: +48.22.392.04.69
Main Fax: +48.22.397.70.52
info-pl@weberstephen.com

GALACTEX OURDOOR (PTY) LTD.

141-142 Hertz Draai
Meadowdale, Edenvale
Gauteng, SOUTH AFRICA
PH: 27.11.454.2369

WEBER-STEPHEN IBERICA, S.R.L.

Av. Alcalde Barnils 64-68
Edificio A, 3º2º, 08190
Sant Cugat del Vallés
Barcelona
SPAIN
PH: 00.34.935.844.055

WEBER-STEPHEN SCHWEIZ GMBH

Talackerstr. 89a
8404 Winterthur
Switzerland
PH: +41.52.24402.50
Main Fax: +41.52.24402.59
info-ch@weberstephen.com

WEBER-STEPHEN PRODUCTS – NORTHERN EUROPE REGION

The Four Columns
Broughton Hall Business Park
Skipton
North Yorkshire
BD23 3AE
United Kingdom
PH: 44.1756.692600

WEBER-STEPHEN PRODUCTS CO.

200 East Daniels Road
Palatine, IL 60067-6266
USA
PH: 847.934.5700

WEBER – STEPHEN Vostok LTD®

119270, office 105,
2/4 building 3, Luzhetskaya
naberezhnaya Moscow
PH: +7 495 973 16 49
Main Fax: +7 95 336 31 11
info-ru@weberstephen.com

WEBER-STEPHEN MAGYARORSZÁG KFT.

1037 Budapest, Montevideó u. 2/b.
HUNGARY
PH: +36 70 / 70-89-813

RÖSLER SLOVENIJA - MATIC STROPNIK

Rajšpova ul.22, 2250 Ptuj, SLO
SLOVENIA/CROATIA
PH: +386 2 749 38 62

For Republic of Ireland please contact:
Weber-Stephen Products - Northern Europe Region

For other Eastern Europe countries,
TURKEY, GREECE please contact:
Weber-Stephen Deutschland GmbH.,
info-de@weberstephen.com

For Baltic States please contact:
Weber-Stephen Nordic.



WEBER-STEPHEN PRODUCTS CO.

www.weber.com®