

GENESIS II

E-210™ • E-310™ • E-410™ • E-610™ NESTEKAASU OMISTAJAN KÄSIKIRJA

GRILLAUKSEN ILOA



► **Nauti grillauksen illoista:** Rekisteröimällä Genesis® II -kaasugrillisi saat meiltä kohdistettua sisältöä, jonka avulla sinusta voi tulla oikea kotipihaan grillimestari.

Voit rekisteröidä grillin helposti vastaamalla muutamaan kysymykseen. Aktivoimalla ainutlaatuisen WeberID:n vain parissa minuutissa saat Weberiltä tietoja ja opastusta, josta on sinulle iloa koko loppuelämäsi ajan. Anna meidän inspiroida sinua.



PUHELIN



MATKAPUHELIN



SÄHKÖPOSTI



VERKKOSIVUT



FOR LIFE

Laita omistajan käsikirja talteen, lue se huolellisesti ja ota meihin yhteyttä, jos sinulla on kysyttävää. Yhteystietomme löytyvät käsikirjan takasivulta.

TERVETULOA WEBERIN MAAILMAAN

Olemme erittäin iloisia siitä, että saamme tuoda grillauksen iloa myös sinun kotipihallesi. Tutustumalla omistajan käsikirjaan huolellisesti voit aloittaa grillaamisen uudella grillilläsi nopeasti ja kätevästi. Haluamme palvella sinua koko grillisi käyttöajan, joten käytä pari minuuttia grillisi rekisteröimiseen. Lupaamme, ettemme myy tietojasi edelleen tai lähetä sinulle tarpeettomia viestejä. Sen sijaan pysymme rinnallasi grillisi koko eliniän. Kun hankit rekisteröitymisen yhteydessä oman WeberID:n, saat meiltä omaan grilliisi liittyviä hyödyllisiä tietoja.

Voit rekisteröityä verkkosivuillamme, puhelimella tai muulla haluamallasi tavalla.

Kiitos, että valitsit Weberin. Tervetuloa joukkoomme.



Tärkeää turvallisuuustietoa

Omistajan käsikirjassa käytettyjen **VAARALAUSEKKEIDEN, VAROITUSTEN** ja **HUOMAUTUSTEN** avulla halutaan kiinnittää huomiota erityisen tärkeisiin tietoihin. Lue lausekkeet huolellisesti ja noudata niitä, jotta voit varmistaa grillin turvallisen käytön ja estää omaisuusvahingot. Lausekkeet on määritelty alla.

⚠ VAARALAUSEKE: Osoittaa vaarallisen tilanteen, joka *aiheuttaa kuoleman tai vakavan henkilövahingon*, jos sitä ei vältetä.

⚠ VAROITUS: Osoittaa vaarallisen tilanteen, joka *voisi aiheuttaa kuoleman tai vakavan henkilövahingon*, jos sitä ei vältetä.

⚠ HUOMAUTUS: Osoittaa vaarallisen tilanteen, joka *voisi aiheuttaa lievän tai kohtalaisen henkilövahingon*, jos sitä ei vältetä.

⚠ VAARALAUSEKE

Jos tunnet kaasun hajua:

- Sulje kaasuntulo laitteeseen (grilliin).
- Sammuta mahdolliset liekit.
- Avaa kansi.
- Jos haju jatkuu, pysyttele poissa laitteen (grillin) luota ja ota välittömästi yhteys kaasuntoimittajaan tai hätänumeroon.

VAIN ULKOKÄYTTÖÖN.

LUE OHJEET ENNEN LAITTEEN KÄYTTÖÄ.

⚠ VAROITUS

- Älä säilytä tai käytä bensiiniä tai muita helposti syttyviä nesteitä tai kaasuja tämän (grillin) tai muiden laitteiden läheisyydessä.
- Älä säilytä grilliin kytkemätöntä nestekaasusäiliötä tämän (grillin) tai muun laitteen läheisyydessä.

HUOMAUTUS ASENTAJALLE: Nämä ohjeet on luovutettava kuluttajalle.

HUOMAUTUS KULUTTAJALLE: Säilytä nämä ohjeet tulevaa tarvetta varten.



CE :845CR-0040
ID: 0845

Asennus ja kokoaminen

△ **VAARALAUSEKE:** Grilliä ei saa asentaa matkailuajoneuvon tai veneeseen.

△ **VAROITUS:** Älä käytä grilliä, jos sen kaikkia osia ei ole asennettu asennusohjeiden mukaisesti.

△ **VAROITUS:** Älä asenna tätä grilliä kalusteisiin upotettaviin tai ulosvedettäviin rakenteisiin.

△ **VAROITUS:** Älä tee laitteeseen muutoksia. Nestekaasu ei ole maakaasua. Takuu raukeaa, jos nestekaasugrilli muunnetaan maakaasun käyttöä varten tai jos nestekaasugrillissä yritetään käyttää maakaasua tai maakaasugrillissä nestekaasua, koska se vaarantaa grillin turvallisuuden.

• Käyttäjä ei saa kajota valmistajan sinetöimiin osiin.

Käyttö

△ **VAARALAUSEKE:** Käytä grilliä vain ulkona hyvin ilmastoidussa paikassa. Älä käytä grilliä autotallissa, rakennuksen sisällä, katetulla käytävällä, teltassa tai muussa suljetussa paikassa tai helposti syttyvän rakenteen alla.

△ **VAARALAUSEKE:** Älä käytä grilliä minkäänlaisessa ajoneuvossa tai ajoneuvon tavara- tai lastaustilassa. Tämä käsittää mukaan lukien mutta ei rajoittuen henkilöautot, kuorma-autot, farmariautot, tila-autot, katumaasturit, matkailuautot ja veneet.

△ **VAARALAUSEKE:** Varmista, että etäisyys helposti syttyviin materiaaleihin on grilliä käytettäessä vähintään 61 cm grillin ylä- ja alapuolella sekä takana ja sivuilla.

△ **VAARALAUSEKE:** Varmista, ettei grillausalueella ole helposti syttyviä kaasuja ja nesteitä, kuten bensiiniä, alkoholia tai muita palavia aineita.

△ **VAARALAUSEKE:** Laite on pidettävä käytön aikana poissa helposti syttyvien materiaalien lähetyviltä.

△ **VAARALAUSEKE:** Älä laita grillin suojapeitettä tai muuta palavaa materiaalia grillin päälle tai sen alla olevaan säilytystilaan, kun grillin on käytössä tai kuuma.

△ **VAARALAUSEKE:** Mahdollisen rasvapalon sattuessa sammuta grillin kaikki polttimet ja pidä kansi kiinni, kunnes palo on sammunut.

△ **VAROITUS:** Osat saattavat olla erittäin kuumia. Pidä lapset poissa niiden ulottuvilta.

△ **VAROITUS:** Alkoholin, reseptilääkkeiden, ilman reseptiä myytävien lääkkeiden tai laittomien päihteiden käyttö saattaa vaikuttaa henkilön kykyyn asentaa, siirtää, varastoida tai käyttää grilliä asianmukaisesti ja turvallisesti.

△ **VAROITUS:** Pidä grilliä koko ajan silmällä sen kuumenemisen ja käytön aikana. Noudata grilliä käytettäessä varovaisuutta. Koko grillaustila on käytön aikana kuuma.

△ **VAROITUS:** Älä siirrä laitetta käytön aikana.

△ **VAROITUS:** Varmista, ettei mahdollinen sähköjohto tai kaasuletku osu grillin kuumiin pintoihin.

△ **HUOMAUTUS:** Tämän tuotteen turvallisuus on testattu ja se on sertifioitu käytettäväksi vain tietyssä maassa. Maan nimi löytyy tuotepakkauksesta.

• Älä käytä grillissä hiiliä, brikettejä tai laavakiviä.

Säilytys ja/tai kun grilli on käyttämättä

△ **VAROITUS:** Sammuta kaasu kaasusäiliöstä käytön jälkeen.

△ **VAROITUS:** Nestekaasusäiliöitä on säilytettävä ulkona lasten ulottumattomissa. Niitä ei saa säilyttää rakennuksen sisällä, autotallissa tai muussa suljetussa paikassa.

△ **VAROITUS:** Kun grilli on ollut jonkin aikaa varastossa ja/tai käyttämättä, tarkista ennen grillin käyttöä mahdolliset kaasuvuodot ja polttimien mahdollinen tukkeutuminen.

• Grilliä saa säilyttää sisätiloissa ainoastaan, jos nestekaasusäiliö on ensin kytketty pois ja irrotettu grillistä.

SISÄLLYSLUETTELO

2 Tervetuloa Weberille

Tärkeää turvallisuustietoa

4 Tuotteen ominaisuudet

GS4™ – huipputehokas

grillausjärjestelmä

Genesis II -grillin ominaisuudet

6 Vinkkejä ja neuvoja

Liekki – suora vai epäsuora

Grillausohjeet

8 Weberin lupaus

Takuu

9 Käyttöönotto

Genesis® II:n polttimien venttiilikoot ja kaasunkulutus

Tärkeää tietoa nestekaasusta ja kaasuliitännöistä

Nestekaasusäiliön asennus ja vuototarkastus

12 Käyttö

Ensimmäinen grillauskerta

Joka grillauskerta

Grillin sytyttäminen

14 Tuotehuolto

Puhdistus ja huolto

16 Vianmääritys

18 Grillausopas

**VIIMEISIN
VERSIO AINA
SAATAVILLA**

Omistajan käsikirjan viimeisin
versio on saatavilla
verkossa.

GS4™ – HUIPPUTEHOKAS GRILLAUSJÄRJESTELMÄ

Huipputehokas GS4™-grillausjärjestelmä mullistaa kaasugrillauksen ja tekee Genesis® II -grillistä yliverkaisen. Innovatiivisen grillausjärjestelmän perustana on yli 30 vuoden grillauskokemus, innovaatiokyky ja sitoumus sekä grillaaajien toiveiden ja tarpeiden jatkuva huomioon ottaminen.

GS4™-grillausjärjestelmä varmistaa, että polttimet syttyvät joka kerta ja ruoka kypsyy tasaisesti koko ritilällä. Lisäksi Weberin klassiset Flavorizer™ Bars -tangot antavat ruoalle herkullista savunmakua, ja entistä paremman rasvanhallintajärjestelmän ansiosta grillin puhdistus käy kätevästi. Genesis® II on todellinen tehopakkaus, jolla voit grillata näppärästi kaikenlaisia herkkuja ja keskittyä itse kaikkiin tärkeimpään – viettämään mukavaa aikaa grillin äärellä yhdessä ystäväsi kanssa.



Flavorizer™ Bars -tangot

Juuri sopivaan kulmaan käännetyille klassisille Weber® Flavorizer™ Bars -tangoille tippuva rasva sihisee ja muodostaa savua antaen ruoalle vastustamatonta savunmakua. Ylimääräinen rasva ohjautuu Flavorizer™ Bars -tankoja pitkin pois polttimista grillin rasvanhallintajärjestelmään.

Sähkösytytys

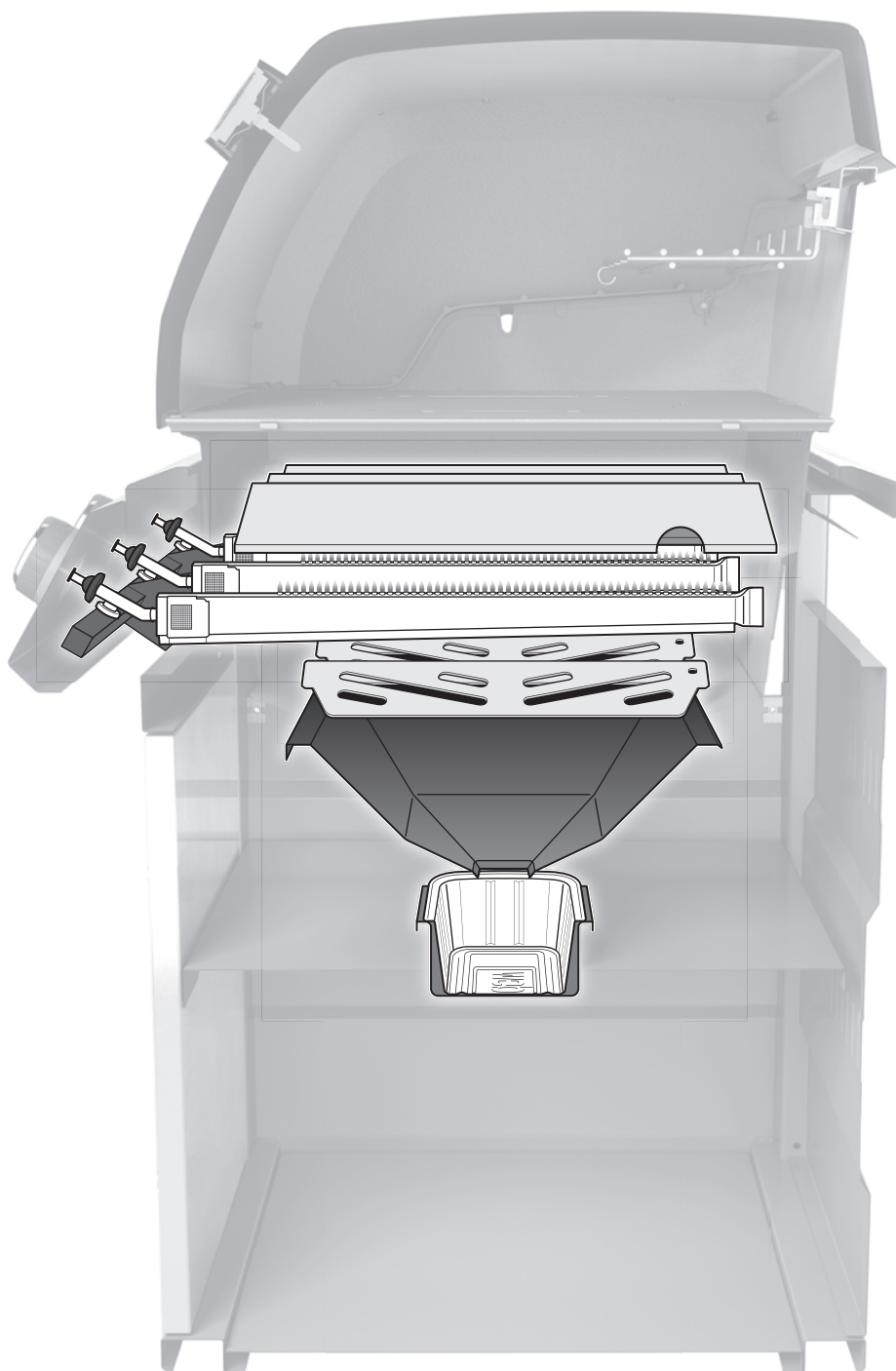
Luotettava sähkösytytys varmistaa grillin syttymisen joka kerta. Weberin myöntämän erinomaisen takuun ansiosta voit olla varma siitä, että grilli toimii joka ikinen kerta.

Polttimet

Genesis® II -grillin polttimien ainutlaatuinen kartiomainen muoto varmistaa kaasun tasaisen virtauksen ja lämmön hyvän jakautumisen. Ruoka kypsyy siten tasaisesti koko grilliritilällä.

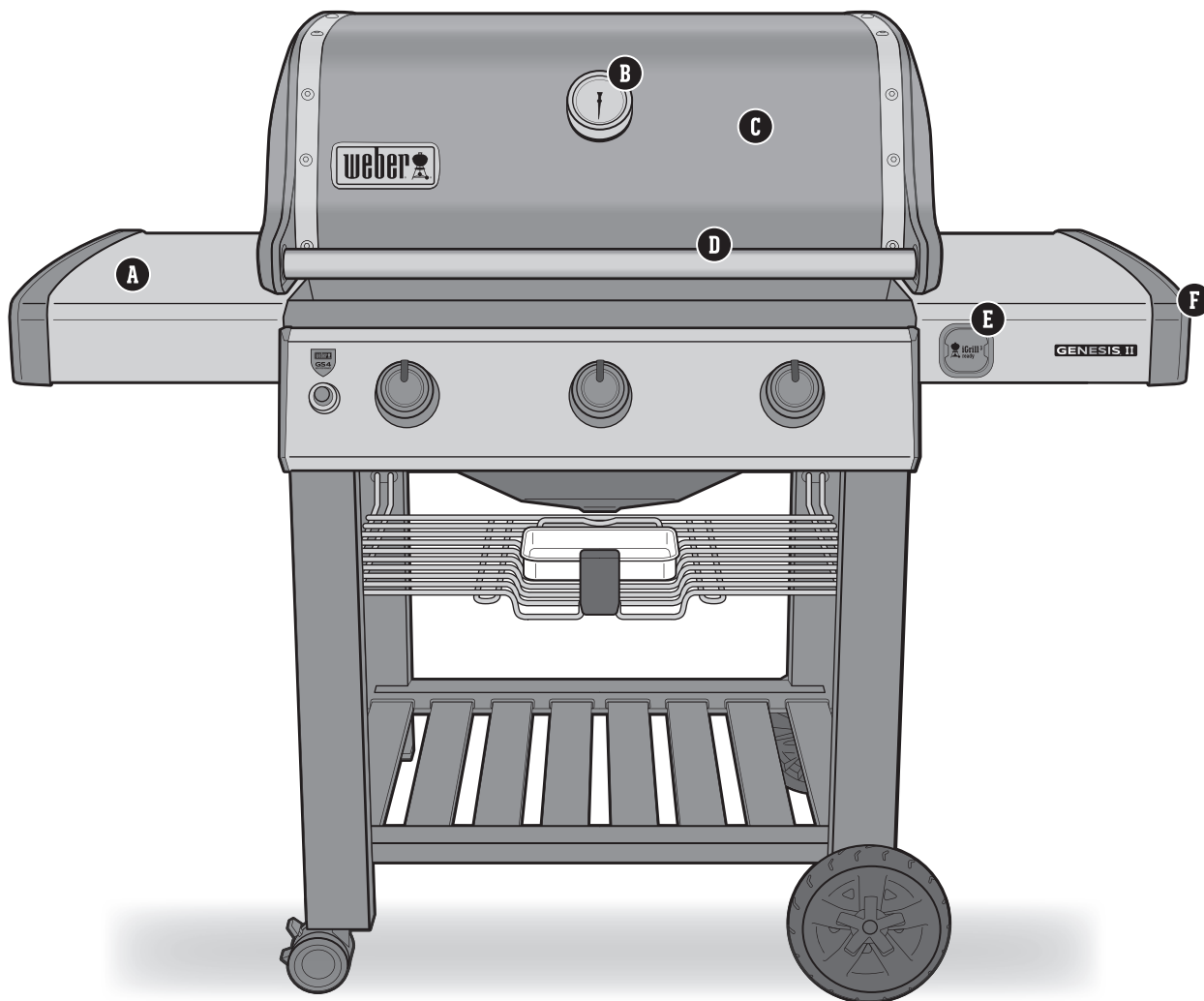
Rasvanhallintajärjestelmä

Grillaamisen kaikkien vaiheiden tulisi sujua helposti ja turvallisesti: polttimien sytyttämisestä grillin huoltoon. Rasvanhallintajärjestelmä poistaa vaivattomasti ruoista grillattaessa tippuvat nesteet ja ehkäisee liekkien leimahtelua. Ylimääräinen rasva ohjautuu Flavorizer™ Bars -tankoja pitkin pois polttimista grillaustilan alla sijaitsevaan helposti käsiteltävään tiputusastiaan. Tyhjennä tiputusastia joka käytön jälkeen tai hävitä kertakäyttöastia jätteiden mukana.



Genesis® II - GRILLIN OMINAISUUDET

Tuotteen ominaisuudet



A Sivutasot

Sivutasoilla tarjoiluvadit, mausteet, lautaset ja grillausvälineet ovat aina kätevästi käsillä. Kahden ja kolmen polttimen Genesis® II -grilleissä vasen sivutaso voidaan taittaa alas säilytyksen helpottamiseksi.

B Kannen lämpömittari

Grillin kanteen asennetun lämpömittarin ansiosta lämpötilaa ei tarvitse arvailla. Kun tiedät grillin lämpötilan, voit tarvittaessa säätää sitä.

C Tuck-Away™ Lämmitysteline

Tuck-Away™ Lämmitystelineellä voit pitää ruoan lämpimänä tai lämmittää hampurilaissämpylät muiden ruokien kypsytessä grilliritoilla. Ainutlaatuisen Tuck-Away™-ominaisuuden ansiosta teline voidaan taittaa kasaan, kun sitä ei käytetä, mikä optimoi grillaustilan ja helpottaa telineen säilytystä.

D Käännettävät grilliritoilät

Monipuolisuutta parhaimmillaan. Käännettävien grilliritoilöiden avulla voit muunnella grillausta haluamallasi tavalla. Tiheämpi puoli soveltuu erinomaisesti esimerkiksi kalan ja katkarapujen kypsennykseen, kun taas toinen puoli jättää paksummat grilliraidat isompiin lihapaloihin.

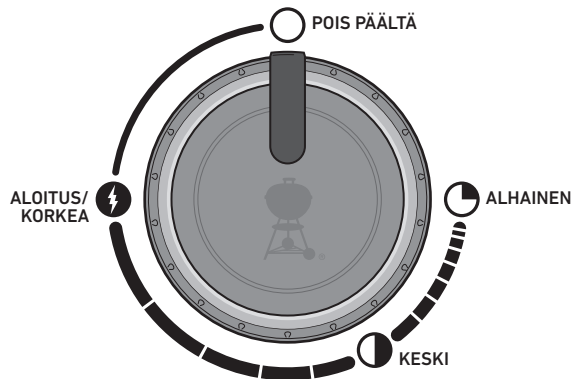
E iGrill™ 3-yhteensopiva

iGrill™ 3 -yhteensopiva digitaalinen Bluetooth-lämpömittari mittaa ruoan lämpötilan ja näyttää sen reaaliajassa valitsemasi mobiililaitteessa. Kun olet ladannut Weber iGrill™ -sovelluksen, voit valvoa Bluetooth-yhteydellä samanaikaisesti jopa neljää lämpömittarin anturia. (iGrill™-laite myydään erikseen.)

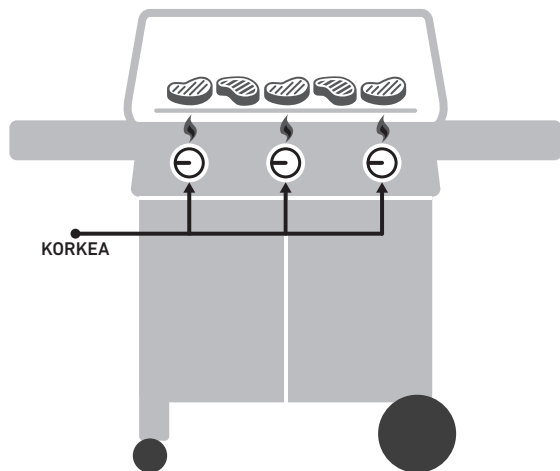
F Välinekoukut

Voit ripustaa lastan, pihdit, grilliharjan ja muut tärkeät grillausvälineet grillin sivuissa oleviin välinekoukkuihin. Kumpaankin sivutasoon asennetuissa kolmessa koukussa tarvitsemasi grillausvälineet pysyvät hyvässä järjestyksessä ja aina kätevästi käsillä.

Liekki – suora vai epäsuora



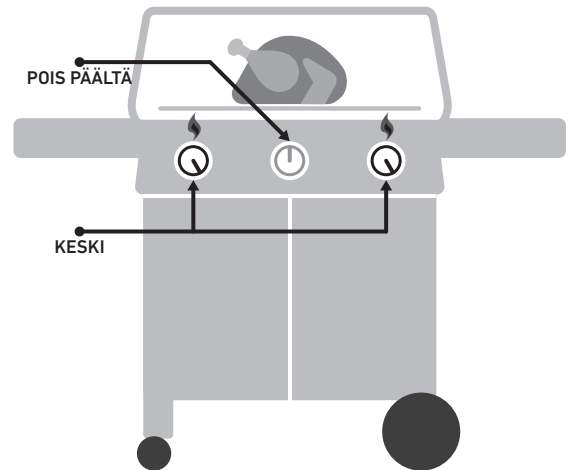
SUORA LÄMPÖ ASETUKSET



Käytä suoraa grillausmenetelmää alle 20 minuutissa kypsyvien pienten ja pehmeiden ruokien grillaamiseen. Sellaisia ovat mm. hampurilaiset, pihvit, kyljykset, kebabit, luuttomat broilerinpalat, kalafileet, äyriäiset ja viipaloidut vihannekset.

Suoraa lämpöä käytettäessä lämmönlähde on aivan ruoan alapuolella. Ruoan pinta ruskistuu ja karamellisoituu kauniisti samalla kun ruoka saa herkullista makua ja kypsyy läpikypsäksi.

EPÄSUORA LÄMPÖ ASETUKSET



Käytä epäsuoraa grillausmenetelmää yli 20 minuutin kypsyamisajan vaativien isojen lihakappaleiden grillaamiseen tai sellaisten ruokien kypsentämiseen, jotka kuivuisivat tai kärventyisivät grillattaessa suoralla lämmöllä. Tällaisia ovat esimerkiksi paistit, luulliset broilerinpalat, kokonaiset kalat, herkästi kärventyvät kalafileet, kokonainen broileri tai kalkkuna sekä grillikyljet. Myös suoralla lämmöllä ensin ruskistetut isot tai luulliset lihapalat voidaan kypsentää valmiiksi epäsuoralla lämmöllä.

Epäsuoraa lämpöä käytettäessä grillin molemmat puolet tai toinen puoli ovat kuumat ja ruoka asetetaan sytyttämättömien polttimien päälle.



Grillausohjeet

Vinkkejä ja neuvoja

Anna ritilöiden kuumeta joka kerta.

Jos grilliritilät eivät ole tarpeeksi kuumia, ruoka tarttuu niihin kiinni eikä se ruskistu kunnolla. Ruokaan ei myöskään jää upeita grilliraitoja. Vaikka ruoka tulisi ohjeen mukaan kypsentää keski- tai alhaisella lämmöllä, kuumenna grilli ensin aina korkeimmalla lämpötila-asetuksella. Avaa grillin kansi, käännä lämpö päälle, sulje kansi ja anna grilliritilän kuumeta noin 10 minuuttia tai kunnes kannen lämpömittarin lukema on 260 °C.

Älä grilla ruokaa likaisilla ritilöillä.

Puhdista grilliritilät aina ennen uusien ruokien grillaamista. Ritilöihin jääneet ruoantähteet tarttuvat liiman tavoin kiinni ritilään ja uuteen ruokaan. Jos et halua tämän päivän lounaan maistuvan eiliseltä illalliselta, puhdista ritilät huolellisesti ennen grillaamista. Kun ritilät ovat kuumenneet, harjaa ne puhtaaksi teräsharjalla.

Pysy paikalla.

Varmista ennen grillin sytyttämistä, että olet ottanut esille kaiken tarpeellisen: tarvitsemasi grillausvälineet, öljyllä voidellut ja maustetut ruoat, glazet ja kastikkeet sekä puhtaat tarjoiluvälikkeet grillaatuja ruokia varten. Jos joudut käymään keittiössä kesken grillauksen, ruoka saattaa päästä palamaan. Ranskalaiskokkien tästä käyttämä ilmaus on "mise en place" (tarkoittaa vapaasti suomennettuna "pane paikalleen"). Me kutsumme sitä paikalla pysymiseksi.

Jätä vähän liikkumavaraa.

Ruokien pakkaaminen ritilöille liian tiheään rajoittaa grillaajan toimintavapautta. Jätä vähintään neljäsosa ritilöiden grillaustilasta vapaaksi sekä runsaasti tilaa ruokien ympärille, jolloin voit tarvittaessa kätevästi käännellä ja siirrellä ruokia. Joskus ruokia on pystyttävä siirtämään esimerkiksi ritilän toiseen päähän hyvinkin nopeasti. Huolehdi siis siitä, että sinulla on tilaa toimia.

Pidä kansi kiinni.

Grillin kannella on muitakin tehtäviä kuin suojata grilliä sateelta. Ennen kaikkea se estää liikaa ilmaa virtaamasta grilliin ja kuumuutta ja savua työntymästä grillistä ulos. Kannen alla grilliritilät pysyvät kuumempina, grillausajat lyhenevät, savunmaku on voimakkaampaa ja liekkien leimahtelu vähäisempää. Laita siis kansi kiinni!

Käännä vain kerran.

Onko mitään herkullisempaa, kuin kauniisti ruskistunut mehukas pihvi? Tämä onnistuu, kun ruoka saa olla grillissä rauhassa. Meillä on joskus tapana käännellä ruokia jo ennen kuin niissä on tarpeeksi väriä ja makua. Melkein kaikki ruoat kannattaa kuitenkin kääntää grillatessa vain kerran. Ruokien turha kääntely aiheuttaa myös sen, että joudut avaamaan kannen suotta aivan liian usein. Astu siis askel taaksepäin ja luota siihen, että grilli hoitaa hommansa.

Opi, milloin on aika lopettaa.

Grillattaessa on joskus tärkeintä tietää, milloin on aika lopettaa. Luotettavin tapa tarkistaa ruoan sopiva kypsyyssaste on hankkia hyvä pikalämpömittari. Pieni kätevä apuväline osoittaa, milloin ruoka on parhaimmillaan.

Kokeile rohkeasti.

1950-luvulla grillaaminen tarkoitti vain yhtä asiaa: lihan (ja pelkän lihan) kärkevää avotulella. Nykypäivän grillikokki ei tarvitse täydellisen aterian valmistamiseen keittöä lainkaan. Voit valmistaa grillissä niin herkullisia alkupaloja ja ruokien lisukkeita kuin jälkiruokiakin. Rekisteröimällä grillisi saat itsellesi kohdistettua inspiroivaa sisältöä. Haluamme mielellämme osallistua grillausseikkailuihisi.



PIHDIT

Pihdit ovat kätesi jatke. Parhaat pihdit sulkeutuvat kevyesti, ovat mukavat kädessä ja voidaan lukita kokoon tilan säästämiseksi.



LASTA

Hanki lasta, jonka pitkä kahva on taivutettu siten, että lastan terä sijoittuu käytettäessä kahvaa alemmaksi. Sen avulla ruokia on helpompi nostella grilliritilällä.



AJASTIN

Vältä polttamista ruokia käyttämällä ajastinta. Yksinkertainen ja helppokäyttöinen ajastin hoitaa homman luotettavasti.

Weberin lupaus

Weberillä olemme ylpeitä ennen kaikkea kahdesta asiasta: valmistamme kestäviä grillejä ja tarjoamme asiakkaillemme jatkuvasti erinomaista asiakaspalvelua.

Takuu

Kiitos, että ostit Weber-tuotteen. Weber-Stephen Products LLC, 1415 S. Roselle Road, Palatine, Illinois 60067 ("Weber") toimittaa ylpeänä asiakkailleen turvallisia, kestäviä ja luotettavia tuotteita.

Asiakkaamme saavat Weberin vapaaehtoisen takuun ilman lisäveloitusta. Takuu sisältää tarvitsesi tiedot Weber-tuotteen korjauttamista varten, mikäli tuotteesta vastoin odotuksia sattuisi olemaan vikaa tai vaurioita.

Jos tuote sattuisi olemaan viallinen, asiakkaalla on sovellettavien lakien mukaan mm. oikeus tuotteen korjauttamiseen tai vaihtamiseen, hinnanalennukseen ja vahingonkorvaukseen. Euroopan Unionin alueella on esimerkiksi voimassa kahden vuoden lakisääteinen takuu tuotteen luovutuspäivästä lähtien. Tämä takuujärjestely ei vaikuta siihen tai kuluttajan muihin lakisääteisiin oikeuksiin. Sen sijaan tämä takuu tarjoaa tuotteen omistajalle lakisääteisistä takuujärjestelyistä riippumattomia lisäoikeuksia.

Weberin vapaaehtoinen takuu

Weber takaa Weber-tuotteen ostajalle (tai lahja- tai mainoslahjatapaauksessa lahjan tai mainoslahjan saajalle), ettei Weber-tuotteen materiaaleissa tai valmistuksessa ole vikaa seuraavassa mainittuna/ mainittuina takuujaksona/-jaksoina, kun tuote on asennettu oikein ja sitä käytetään omistajan käsikirjassa annettujen ohjeiden mukaisesti. (Huomaa: Jos menetät tai hukkaat Weber-tuotteen omistajan käsikirjan, voit ladata uuden osoitteesta www.weber.com tai vastaavalta maakohtaiselta verkkosivustolta, jolle tuotteen omistaja mahdollisesti ohjataan.) Kun tuote on yksityisperheen kotona tai asunnossa normaalkäytössä, Weber suostuu tämän takuun puitteissa korjaamaan tai vaihtamaan vialliset osat sovellettavien takuuaikojen kuluessa seuraavassa luetellut rajoitukset ja poikkeukset huomioon ottaen. SOVELLETTAVAN LAIN MUKAISESTI TÄMÄ TAKUU KOSKEE VAIN TUOTTEEN ALKUPERÄISTÄ OSTAJAA EIKÄ SITÄ VOI SIIRTÄÄ SEURAAVILLE OMISTAJILLE MUUTOIN KUIN EDELLÄ MAINITUSSA LAHJA- TAI MAINOSLAHJATAPAUKSISSA.

Omistajan vastuut tämän takuun mukaisesti

Takuuasiodien sujuvan käsittelyn varmistamiseksi on tärkeää (ei kuitenkaan vaatimus), että rekisteröit Weber-tuotteen sivustolla www.weber.com tai vastaavalta maakohtaisella verkkosivustolla, jolle tuotteen omistaja mahdollisesti ohjataan. Muista myös tallentaa alkuperäinen ostokuitti ja/tai lasku. Rekisteröimällä Weber-tuotteen voit varmistaa takuun voimaolon ja saat helposti yhteyden Weberiin tarvittaessa.

Edellä mainittu takuu on voimassa vain, jos omistaja huolehtii Weber-tuotteesta asianmukaisesti ja noudattaa kaikkia tuotteen mukana toimitettavassa omistajan käsikirjassa olevia asennus-, käyttö- ja hoito-ohjeita, mikäli omistaja ei pysty todistamaan, että vika on riippumaton edellä mainittujen ehtojen laiminlyönnistä. Jos asut rannikolla tai käytät tuotetta uima-altaan lähetyillä, tuotteen ulkopinnat on pestävä ja huuhdeltava säännöllisesti omistajan käsikirjassa annettujen ohjeiden mukaisesti.

Takuuasian käsittely / Takuun rajoitukset

Jos uskot, että tuotteessasi on tämän takuun kattama osa, ota yhteys Weberin asiakaspalveluun. Yhteystiedot löytyvät verkkosivustoltamme (www.weber.com tai vastaavalta maakohtaiselta verkkosivustolta, jolle tuotteen omistaja mahdollisesti ohjataan). Tutkittuana tuotteen Weber korjaa tai vaihtaa (oman valintansa mukaisesti) tämän takuun kattaman viallisen osan. Mikäli osan korjaaminen tai vaihtaminen ei ole mahdollista, Weber saattaa (oman valintansa mukaisesti) vaihtaa kyseisen grilliin uuteen samanarvoiseen tai arvokkaampaan grilliin. Weber saattaa pyytää omistajaa lähettämään osat tutkittavaksi ja maksaa tästä aiheutuvat rahtikulut. Tämä TAKUU raukeaa, mikäli tuote on vaurioitunut, heikentynyt, värjäytynyt ja/tai ruostunut seuraavista syistä, joista Weber ei ole vastuussa:

- Väärinkäyttö, korjaustoimenpide, muuntelu, virheellinen käyttö, ilkeävalta, laiminlyönti, vääranlainen asennus tai käyttö sekä normaalien ja rutiinomaisten huoltotoimien laiminlyönti;
- Hyönteisten (kuten hämähäkkien) ja jyrssiöiden (kuten oravien) vahingoittamat polttimet ja/tai kaasulekut tai muut osat;
- Altistaminen suolavedelle ja/tai kloorivedelle, kuten uima- tai porealtaalle;
- Ankarat sääolot, kuten raekuurot, pyörremyrskyt, maanjäristykset, tsunamit tai tulvat, tornadot tai hirmumyrskyt.

Muiden kuin alkuperäisten Weber-osien käyttö grillissä ja/tai asentaminen grilliin aiheuttaa tämän takuun raukeamisen, eikä takuu korvaa mitään siitä aiheutuneita vaurioita. Kaasugrillin muuntaminen ilman Weberin hyväksyntää tai muun kuin Weberin valtuuttaman huoltoteknikon toimesta aiheuttaa tämän takuun raukeamisen.

Tuotetakuun voimassaoloajat

Grillaustila:

10 vuotta, ei kata läpikuultumista/läpialamista (2 vuoden maalitakuu, ei kata värin haalistumista tai muutoksia)

Kansi:

10 vuotta, ei kata läpikuultumista/läpialamista (2 vuoden maalitakuu, ei kata värin haalistumista tai muutoksia)

Ruostumattomat teräspolttimet:

10 vuotta, ei kata läpikuultumista/läpialamista

Ruostumattomat teräsrillit:

10 vuotta, ei kata läpikuultumista/läpialamista

Teräksiset Flavorizer™ Bars -tangot:

10 vuotta, ei kata läpikuultumista/läpialamista

Sytytysjärjestelmä

(moduuli, elektrodit, johdot ja katkaisin):

10 vuotta, sytytys (ei sisällä paristoa ja pariston vaurioita)

Ravanhallintajärjestelmä

(ulosvedettävä rasva-astia ja tiputusastia):

10 vuotta, ei kata läpikuultumista/läpialamista

Posliiniemaloidut valurautarillit:

5 vuotta, ei kata läpikuultumista/läpialamista

Posliiniemaloidut Flavorizer™ Bars -tangot:

5 vuotta, ei kata läpikuultumista/läpialamista

Kaikki muut osat:

2 vuotta

Vastuuvapauslauseke

TÄMÄN TAKUUN JA SIINÄ MAINITTUJEN VASTUUVAPAUSLAUSEKKEIDEN LISÄKSI EI MYÖNNETÄ MITÄÄN NIMENOMAISIA TAI VAPAAEHTOISIA TAKUITA TAI VASTUUVELVOITTEITA WEBERIN SOVELLETTAVIEN LAKISÄÄTEISTEN VASTUIDEN LISÄKSI. NYKYINEN TAKUULAUSEKE EI MYÖSKÄÄN RAJOITA TAI SULJE POIS TILANTEITA TAI VAATIMUKSIA, JOISSA WEBERILLÄ ON SITOVA LAKISÄÄTEINEN VASTUU.

MITKÄÄN TAKUUT EIVÄT OLE SOVELLETTAVISSA TÄSSÄ TAKUUSSA MAINITTUJEN TAKUUAIKOJEN JÄLKEEN. KENENKÄÄN HENKILÖN, JÄLLEENMYYYJÄ TAI VÄHITTÄISKAUPPIAS MUKAAN LUKIEN, MYÖNTÄMÄT MUUT TAKUUT (KUTEN NK. "JATKETUT TAKUUT") EIVÄT OLE WEBERILLE SITOVIA. AINOA TÄMÄN TAKUUN MUKAINEN KORJAAVA TOIMENPIDE ON OSAN TAI TUOTTEEN KORJAAMINEN TAI VAIHTAMINEN.

TÄMÄN VAPAAEHTOISEN TAKUUN PUITEISSA MYÖNNETTÄVÄ KORVAUS EI MISSÄÄN TAPAUKSESSA YLITÄ MYYDYN WEBER-TUOTTEEN OSTOHINTAA.

ASIAKAS ON VASTUUSSA ITSELLEEN JA OMAISUUDELLEEN JA/TAI MUILLE TAI HEIDÄN OMAISUUDELLEEN AIHEUTUVASTA MENETYKSESTÄ, VAURIOISTA TAI LOUKKAANTUMISESTA, MIKÄLI TUOTETTA ON KÄYTETTY VÄÄRIN TAI VIRHEELLISESTI TAI JOS TUOTTEEN MUKANA TOIMITETUN OMISTAJAN KÄSIKIRJAN OHJEITA EI OLE NOUDATETTU.

TÄMÄN TAKUUN VOIMASSAOLOAIKAN VAIHDETTUJEN OSIEN JA TARVIKKEIDEN TAKUU ON VOIMASSA AINOASTAAN EDELLÄ MAINITTUJEN ALKUPERÄISTEN TAKUUAIKOJEN MUKAISESTI.

TÄMÄ TAKUU KOSKEE VAIN YKSITYISPERHEEN KOTONAAN TAI ASUNNOSSAAN KÄYTTÄMIÄ TUOTTEITA EIKÄ WEBER-GRILLEJÄ, JOITA KÄYTETÄÄN KAUPALLISISSA, KUNNALLISISSA TAI USEITA LAITTEITA SISÄLTÄVISSÄ KOHTEISSA, KUTEN RAVINTOLOISSA, HOTELLEISSA, LOMAKOHTAISIA TAI VUOKRAKIINTEISSÄ.

WEBER SAATTAA TOISINAAN MUUTTAISTUOTTEIDENSA MUOTOILUA. MITÄÄN TÄHÄN TAKUUSEEN SISÄLTYYVÄÄ TIETOA EI VOIDA TULKITA SITEN, ETTÄ WEBER ON VELVOITETTU TEKEMÄÄN VASTAAVAT MUUTOKSET AIKAISEMMIN VALMISTETTUIHIN TUOTTEISIIN, EIKÄ MUUTOKSIA MYÖSKÄÄN VOI TULKITA SITEN, ETTÄ EDELLISET MALLIT OLISIVAT JOLLA TAVALLA VIALAISIA.

Omistajan käsikirjan lopussa olevassa luettelossa on eri maissa sijaitsevien toimipisteiden tarkemmat yhteystiedot.



SUOJAA INVESTOINTISI

Suojaa grilliä sään vaihteluilta kestäväällä ja laadukkaalla suojapeitteellä.



Genesis® II:n polttimien venttiilikoot ja kaasunkulutus

		POLTTIMIEN VENTTIILIKOOT			
Maa	Kaasuluokka	2 polttimen mallit	3 polttimen mallit	4 polttimen mallit	6 polttimen mallit
Bulgaria, Kiina, Kypros, Tšekki, Tanska, Viro, Suomi, Hongkong, Unkari, Islanti, Intia, Japani, Korea, Latvia, Liettua, Malta, Alankomaat, Norja, Romania, Singapore, Slovakia, Slovenia, Ruotsi, Turkki	I _{3B/P} (30 mbar tai 2,8 kPa)	Pääpolttimet 1,02 mm	Pääpolttimet 1,00 mm	Pääpolttimet 1,00 mm	Pääpolttimet 0,90 mm
Belgia, Ranska, Kreikka, Irlanti, Italia, Luxemburg, Portugal, Espanja, Sveitsi, Iso-Britannia	I ₃ (28–30/37 mbar)	Pääpolttimet 0,94 mm	Pääpolttimet 0,94 mm	Pääpolttimet 0,92 mm	Pääpolttimet 0,84 mm
Puola	I _{3P} (37 mbar)	Pääpolttimet 0,94 mm	Pääpolttimet 0,94 mm	Pääpolttimet 0,92 mm	Pääpolttimet 0,84 mm
Itävalta, Saksa	I _{3B/P} (50 mbar)	Pääpolttimet 0,86 mm	Pääpolttimet 0,86 mm	Pääpolttimet 0,84 mm	Pääpolttimet 0,78 mm
		KAASUNKULUTUS			
		2 polttimen mallit	3 polttimen mallit	4 polttimen mallit	6 polttimen mallit
		7,6 kW propaani 8,8 kW butaani	11,0 kW propaani 12,8 kW butaani	14,1 kW propaani 16,0 kW butaani	17,6 kW propaani 20,0 kW butaani
		535,6 g/h propaani 602,5 g/h butaani	772,5 g/h propaani 869,1 g/h butaani	988,8 g/h propaani 1112,4 g/h butaani	1236,0 g/h propaani 1390,5 g/h butaani

Tärkeää tietoa nestekaasusta ja kaasuliitännöistä

Mitä on nestekaasu?

Nestekaasu (LPG) on grillin polttoaineena käytettävä helposti syttyvä petrolipohjainen tuote. Normaalissa lämpötilassa ja paineessa tuote esiintyy kaasumuodossa, kun sitä ei ole pakattu säiliöön. Säiliön sisällä nestekaasu kuitenkin on nestemäistä normaalissa paineessa. Kun säiliön paine vapautetaan, neste kaasuntuu.

Nestekaasusäiliöiden turvallinen käsittely

- Kolhiintunut tai ruostunut nestekaasusäiliö voi olla vaarallinen käytössä ja se pitää viedä nestekaasun myyneeseen yritykseen tarkastettavaksi. Älä käytä säiliötä, jonka venttiili on vaurioitunut.
- Vaikka nestekaasusäiliö vaikuttaisi tyhjältä, se saattaa sisältää kaasua, ja säiliötä tulee sen vuoksi kuljettaa ja säilyttää tämän mukaisesti.
- Nestekaasusäiliö tulee asentaa ja sitä tulee kuljettaa ja varastoida tukevassa pystyasennossa. Sylinteriä ei saa pudottaa tai käsitellä kovakouraisesti.
- Älä koskaan säilytä tai kuljeta nestekaasusäiliötä paikassa, jossa lämpötila voi ylittää 52 °C (säiliö on tällöin liian kuuma käsin kosketeltavaksi).

Nestekaasusäiliötä koskevat vaatimukset

- Käytä 3–13 kg:n kokoisia säiliöitä.

Mikä on paineensäädin?

Kaasugrilli on varustettu paineensäätimellä, jonka avulla säädellään nestekaasusäiliöstä tulevan kaasun painetta ja pidetään se tasaisena.

Paineensäädintä ja letkua koskevat vaatimukset

- Isossa-Britanniassa grilli on varustettava BS 3016:n vaatimuksia noudattavalla säätimellä, jonka nimellisteho on 37 millibaaria.
- Letkun pituus saa olla korkeintaan 1,5 metriä.
- Varo, ettei letku pääse kiertymään.
- Vaihdetun säätimen ja letkun tulee noudattaa Weber-Stephen Products LLC:n antamia määräyksiä.

⚠ **TÄRKEÄÄ:** Suosittelemme vaihtamaan kaasugrillin letkun joka viides vuosi. Joissakin maissa voimassa olevien suositusten mukaan kaasuletku tulee vaihtaa useammin. Noudata siinä tapauksessa kyseisiä suosituksia.

Letkun, säätimen ja venttiilin vaihtamiseksi ota yhteyttä oman alueesi asiakaspalveluun, yhteystiedot löytyvät verkkosivuiltamme Kirjaudu sivustoon weber.com.



Nestekaasusäiliön asennus ja vuototarkastus

Säätimen kytkeminen säiliöön

1) Varmista, että kaikkien polttimien säätönupit on käännetty pois päältä asentoon  painamalla säätönupit sisään ja kiertämällä niitä myötäpäivään.

2) Tarkista säätimen tyyppi ja kytke säädin nestekaasusäiliöön noudattamalla asianomaisia ohjeita.

Huomaa: Varmista ennen kytkemistä, että nestekaasusäiliön venttiili tai säätimen vipu on kiinni.

Kytke kiertämällä myötäpäivään (A)

Ruuvaa säädin sylinteriin kiertämällä liittintä myötäpäivään (a). Aseta säädin siten, että venttiilin reikä (b) osoittaa alaspäin.

Kytke kiertämällä vastapäivään (B)

Ruuvaa säädin sylinteriin kiertämällä liittintä vastapäivään.

Kytke kääntämällä vipua ja napsauttamalla se oikeaan asentoon (C)

Käännä säätimen vipua (a) vastapäivään pois päältä. Paina säädin alas sylinterin venttiiliin, kunnes säädin napsahtaa paikalleen (b).

Kytke laippaa nostamalla (D)

Varmista, että säätimen vipu on kiinni (a). Nosta säätimen laippa ylös (b). Paina säädin säiliön venttiiliin paineen aikaansaamiseksi. Lukitse säädin paikalleen painamalla laippa alas (c). Jos säädin ei lukkiudu, toista menettely.

Huomaa: Tässä käsikirjassa näkyvien säätimien kuvat saattavat erota omassa grillissäsi olevasta säätimestä grillin käyttömaasta tai paikallisista säännöksistä riippuen.

Nestekaasusäiliön sijoitus

Säiliön koko ja muoto ratkaisevat, sijoitetaanko säiliö sille varattuun pidikkeeseen vai maahan.

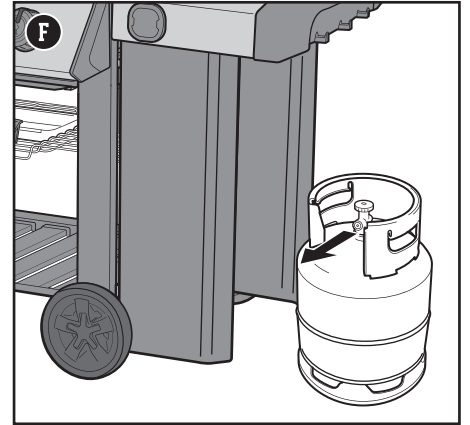
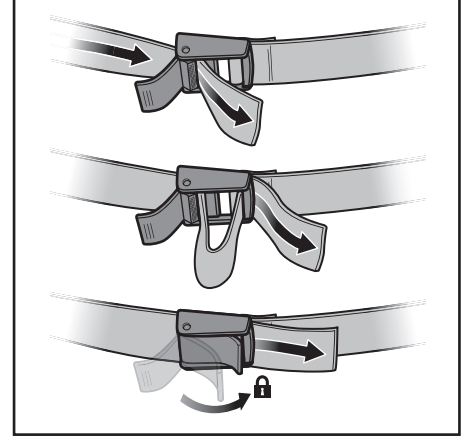
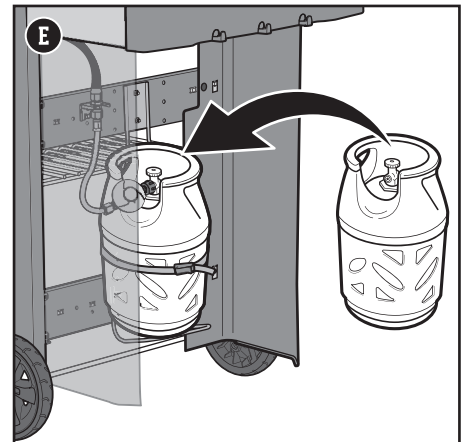
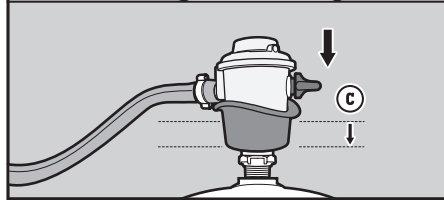
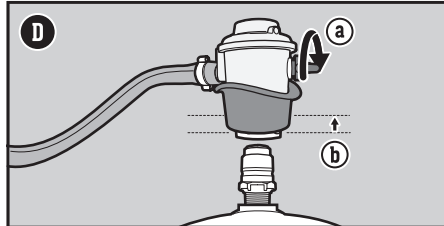
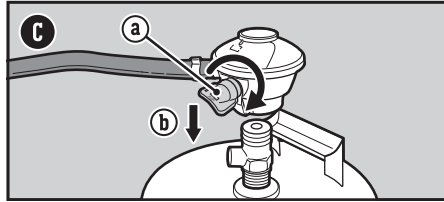
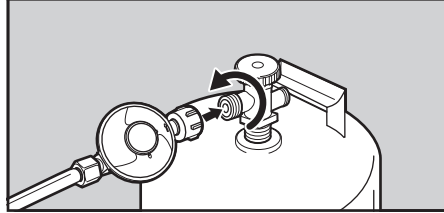
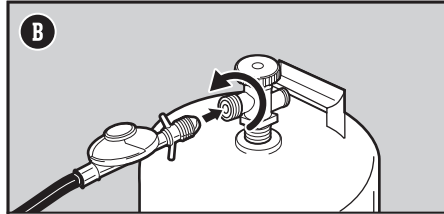
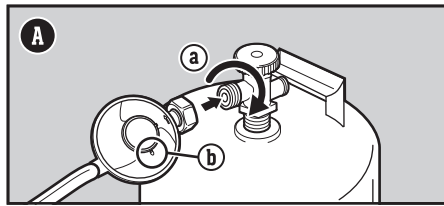
1) Tarkista nestekaasusäiliön tyyppi ja noudata sopivia sijoitusohjeita.

Sijoitus pidikkeeseen (E)

Aseta säiliö siten, että venttiilin aukko osoittaa grillin etupuolta päin. Nosta säiliö pidikkeeseen Kiristä kiinnityshihna.

Sijoitus maahan (F)

Laita säiliö maahan grillin oikealle puolelle grillin jalustassa olevan kaapin ulkopuolelle. Aseta säiliö siten, että venttiilin aukko osoittaa grillin etupuolta päin.



Miten vuototarkastus tehdään?

Nestekaasusäiliön asentamisen jälkeen on tärkeää tehdä vuototarkastus. Näin varmistetaan, ettei kaasua pääse vuotamaan säiliön kytkemisen jälkeen. Säätimen ja säiliön välinen liitäntä on tarkastettava joka kerta, kun säiliö on täytetty ja asennettu uudelleen.

Vuototarkastuksen tekeminen

- 1) Kostuta sylinterin ja säätimen liitännät saippualliuksella. Käytä suihkepulloa, harjaa tai riepua. Voit tehdä oman saippualliuksen sekoittamalla 20 % nestesaippuaa ja 80 % vettä tai voit ostaa valmista liuosta rakennustarvikeliikkeestä.
- 2) Tarkista säätimen tyyppi. Avaa kaasuntulo kiertämällä säiliön venttiiliä vastapäivään **(G)** tai kääntämällä säätimen vipu päälle **(H)**.
- 3) Mikäli säätimen ja säiliön liitoskohdassa tai säätimen ja letkun liitoskohdassa **(I)** näkyy kuplia, liitäntä vuotaa:
 - a) Käännä kaasua pois päältä. ÄLÄ KÄYTÄ GRILLIÄ. Ota yhteyttä oman alueesi asiakaspalveluun, yhteystiedot löytyvät verkkosivuiltamme.
- 4) Jos kuplia ei esiinny, liitännät ovat tiiviit.
 - a) Käännä kaasua pois päältä ja huuhtelee liitännät vedellä.

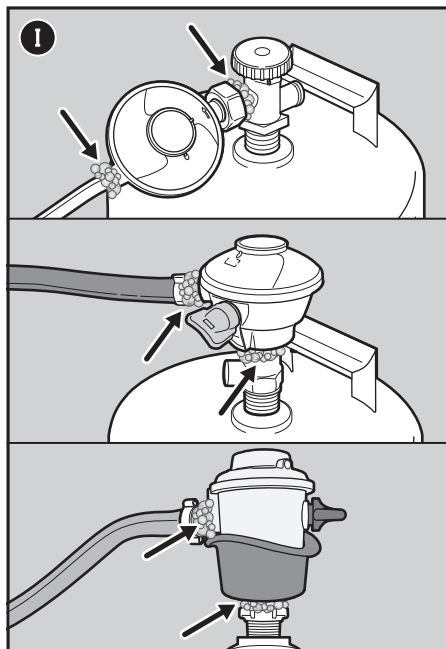
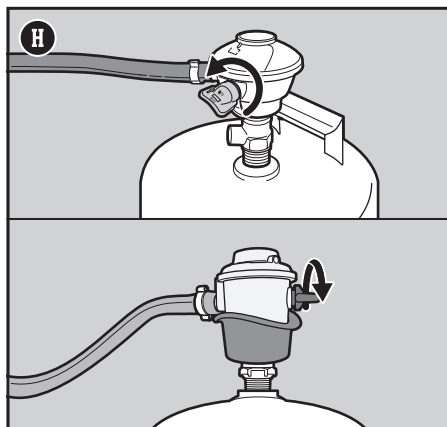
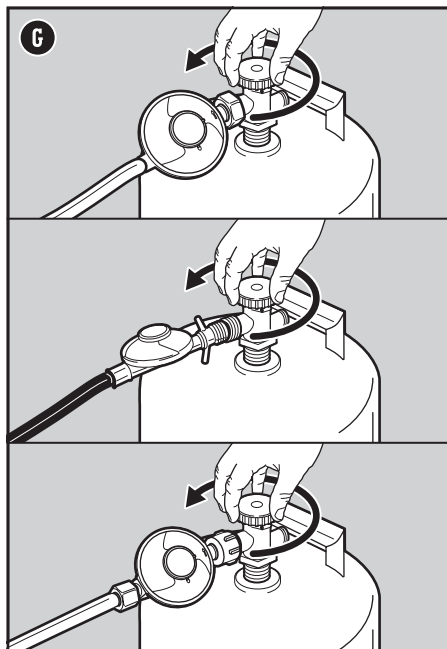
HUOMAA: Koska jotkut vuototarkastuksessa käytettävät liuokset, kuten saippuavesi, saattavat aiheuttaa ruostumista, kaikki liitännät tulee huuhdella vedellä vuototarkastuksen jälkeen.

Muiden liitäntöjen vuototarkastus

Grillin polttoainejärjestelmässä on myös muita liitäntöjä. Nämä tehdasvalmisteiset liitännät on testattu huolellisesti vuotojen varalta ja kaikille polttimille on tehty liekkitesti. Suosittelemme kuitenkin tekemään perusteellisen vuototarkastuksen kerran vuodessa verkkosivuiltamme weber.com olevien ohjeiden mukaisesti.

Säätimen irrottaminen säiliöstä

- 1) Varmista, että nestekaasusäiliön venttiili tai säätimen vipu on kokonaan kiinni.
- 2) Irrota säädin.



⚠ VAARALAUSEKE: Älä käytä liekkiä kaasuvuotojen tarkastamiseen. Varmista ennen kaasuvuotojen tarkastamista, ettei lähellä ole kipinöitä tai liekkejä.

⚠ VAARALAUSEKE: Kaasuvuoto saattaa aiheuttaa tulipalon tai räjähdysriskin.

⚠ VAARALAUSEKE: Älä käytä grilliä, jos liitännät vuotavat.

⚠ VAARALAUSEKE: Jos näet, haistat tai kuulet, että nestekaasusäiliöstä vuotaa kaasua:

1. Siirry pois nestekaasusäiliön luota.
2. Älä yritä korjata ongelmaa itse.
3. Ota yhteys hätänumeroon.

⚠ VAARALAUSEKE: Sulje aina säiliön venttiili ennen säätimen irrottamista. Älä yritä irrottaa kaasusäädintä tai letkua, kun grilli on käytössä.

⚠ VAARALAUSEKE: Älä säilytä varanestekaasusäiliötä grillin alla tai sen läheisyydessä. Älä koskaan täytä säiliöön enempää nestekaasua kuin korkeintaan 80 % säiliön tilavuudesta. Näiden lausekkeiden noudattamatta jättäminen saattaa aiheuttaa tulipalon, jonka seurauksena voi olla kuolemantapaus tai vakava loukkaantuminen.

Ensimmäinen grillauskerta

Kuumennus ennen grillaamista

Anna grillin kuumeta korkeimmalla lämmöllä kansi kiinni vähintään 20 minuuttia ennen ensimmäistä grillauskertaa.

Joka grillauskerta

Grillauskertojen välinen huolto

Noudata seuraavia yksinkertaisia mutta tärkeitä ohjeita joka kerta ennen grillaamista.

Rasvan tarkistaminen

Grillin rasvanhallintajärjestelmä ohjaa ruoasta tippuvan rasvan vaihdettavaan keräysastiaan. Grillattaessa rasva kerääntyy ulosvedettävään rasva-astiaan ja tiputusastian sisällä olevaan vaihdettavaan astiaan. Nämä astiat tulee puhdistaa joka kerta ennen grillaamista, ettei rasva pääse syttymään.

- 1) Varmista, että grilli on pois päältä ja jäähtynyt.
- 2) Irrota ulosvedettävä rasva-astia vetämällä se ulos grillin kaapista (A). Poista rasvajäänteet muovikaapimella.
- 3) Irrota tiputusastia painamalla sen kiinnitysläppä alas (B). Tarkista tiputusastian sisällä olevaan vaihdettavaan astiaan kertyneen rasvan määrä. Vaihda kertakäyttöastia uuteen tarvittaessa.
- 4) Laita kaikki osat takaisin paikalleen.

Letkun tarkistaminen

Letku on tärkeää tarkistaa säännöllisin väliajoin.

- 1) Varmista, että grilli on pois päältä ja jäähtynyt.
- 2) Tarkista, onko letkussa halkeamia, hankauksia tai viiltoja (C). Älä käytä grilliä, jos letku on jollakin tavoin vahingoittunut.

Kuumenna grilli

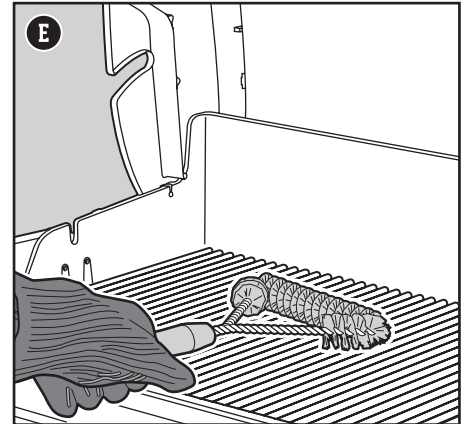
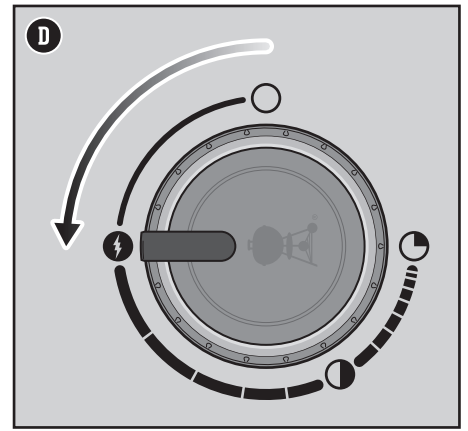
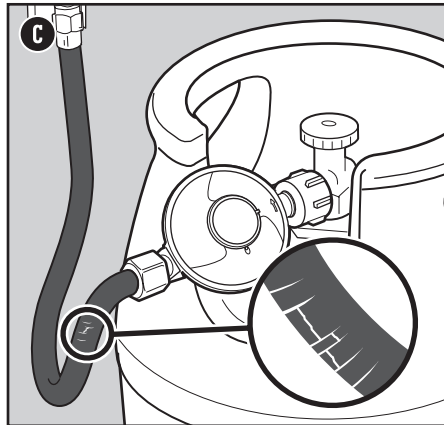
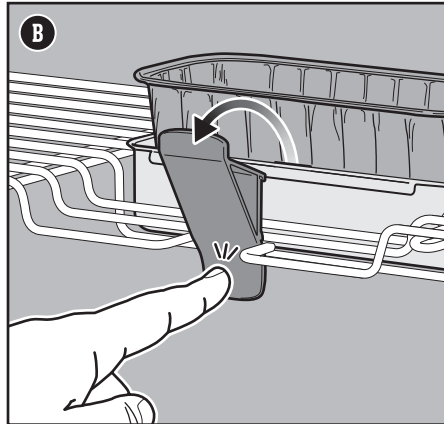
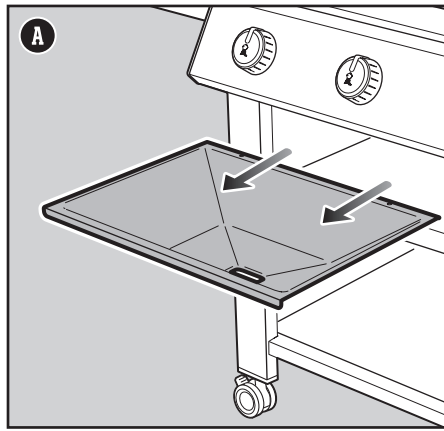
Grillin kuumentaminen on tärkeää grillauksen onnistumiseksi. Kuumentaminen ehkäisee ruokien tarttumista rutilään ja varmistaa, että rutilät ovat tarpeeksi kuumia ruokien ruskistamiseen. Siten myös aikaisemmin grillattujen ruokien jäänteet palavat pois.

- 1) Avaa grillin kansi.
- 2) Sytytä grilli omistajan käsikirjassa annettujen ohjeiden mukaisesti.
- 3) Sulje kansi.
- 4) Aseta kaikki polttimet aloitusasentoon (D) ja anna grillin kuumeta 10–15 minuuttia, kunnes grillin lämpötila on 260 °C (E).

Grilliritilän puhdistaminen

Kuumentamisen jälkeen rutilöistä on helpompi harjata pois edelliseltä grillauskerralta jääneet ruoantähteet ja lika. Grillattava ruoka ei myöskään tartu puhtaisiin rutilöihin yhtä herkästi.

- 1) Harjaa rutilät teräsharjalla heti kuumentamisen jälkeen (E).



⚠ **VAARALAUSEKE:** Älä laita alumiinifoliota ulosvedettävän rasva-astian tai grillaustilan pohjalle.

⚠ **VAARALAUSEKE:** Tarkista ulosvedettävän rasva-astian ja tiputusastian rasvamäärä joka kerta ennen grillaamista. Poista rasvajäänteet rasvapalon välttämiseksi.

⚠ **VAROITUS:** Käytä grillatessasi lämmönkestäviä grillikintaita.

⚠ **VAROITUS:** Tarkista säännöllisesti grilliharjojen kulumisen ja harjasten irtoilu. Vaihda harja uuteen, jos siitä irtoaa harjaksia. Weber suosittelee hankkimaan uuden teräksisen grilliharjan aina kauden alussa.

⚠ **VAROITUS:** Älä käytä grilliä, jos letku on jollakin tavoin vahingoittunut. Vahingoittuneen letkun saa korvata vain Weberin hyväksymällä uudella letkulla.



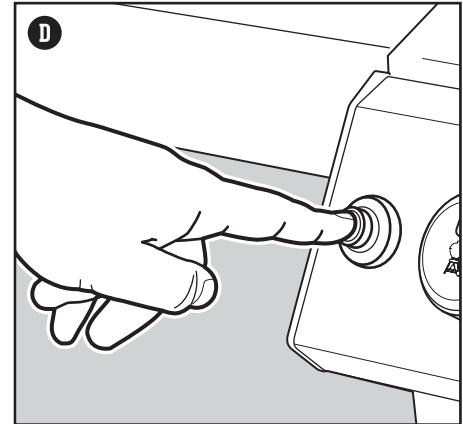
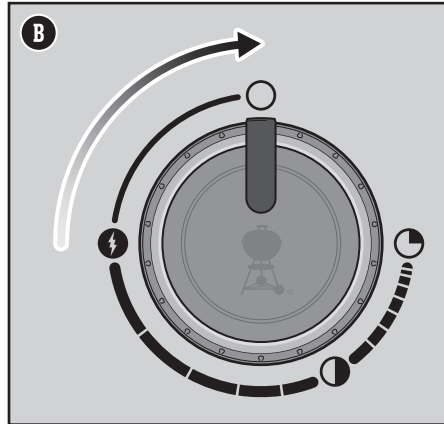
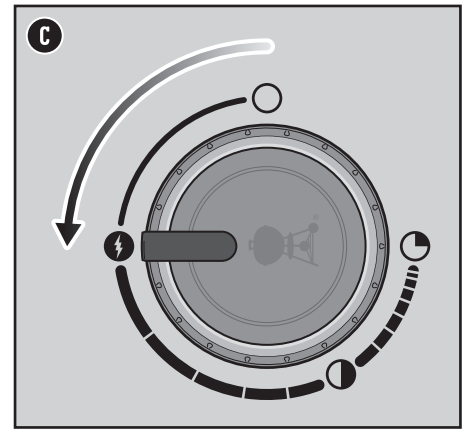
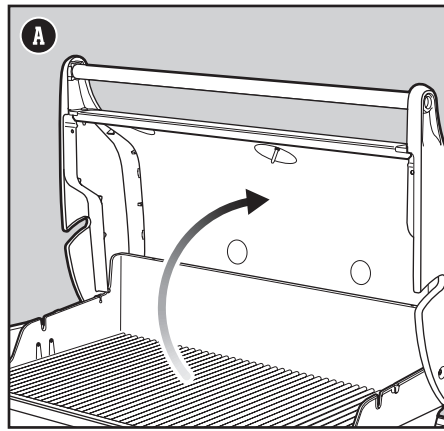
Grillin sytyttäminen

Sähkösytytyksen käyttö grillin sytyttämiseen

Jokaisella polttimella on oma säätönuppi, ja polttimet syttyvät erikseen. Sytytä polttimet järjestyksessä vasemmalta oikealle. Kaikki polttimet on sytytettävä grillin kuumentamista varten, mutta kaikkia ei ole pakko käyttää grillattaessa.

- 1) Avaa grillin kansi (A).
- 2) Varmista, että kaikkien polttimien säätönupit on käännetty pois päältä asentoon O painamalla säätönupit sisään ja kiertämällä niitä myötäpäivään (B).
Huomaa: Kaikki polttimet on tärkeää kytkeä pois päältä asentoon O ennen nestekaasusäiliön venttiilin avaamista.
- 3) Avaa kaasuntulo kiertämällä säiliön venttiiliä vastapäivään tai kääntämällä säätimen vipu päälle riippuen käytetystä säätimestä / sylinterin liitännästä.
- 4) Aloita vasemmassa laidassa olevasta polttimesta. Paina säätimen nuppi sisään ja käännä sitä vastapäivään aloitusasentoon (C).
- 5) Paina sähkösytytyspainike alas ja pidä sitä alhaalla (D), kunnes kuulet klikkauksen.
- 6) Varmista, että polttimet ovat syttyneet tarkastamalla asia grilliritilän ja Flavorizer™ Bars -tankojen puoliympyrän muotoisesta aukosta.
- 7) Jos poltin ei syty, käännä säätönuppi pois päältä asentoon O ja odota viisi minuuttia, ennen kuin yrität sytyttää polttimen uudelleen.
- 8) Kun poltin on syttynyt, toista vaiheet 4–6 muilla polttimilla.

Jos sähkösytytys ei sytytä polttimia, katso ohjeet kohdasta VIANMÄÄRITYS. Siellä on ohjeet grillin sytyttämiseen tulitikutun avulla sekä ongelman syiden määrittämiseen.



Polttimien sammuttaminen

- 1) Paina polttimien säätönupit sisään ja käännä ne vastapäivään asentoon O.
- 2) Sammuta kaasuntulo nestekaasusäiliöstä.

⚠ VAROITUS: Pidä grillin kansi auki sytytyksen aikana.

⚠ VAROITUS: Älä kumarru avoimen grillin päälle sytyttämisen tai grillaamisen aikana.

⚠ VAROITUS: Polttimet on sytytettävä yksi kerrallaan sähkösytytyspainikkeilla.

⚠ VAROITUS: Jos poltin ei syty viiden sekunnin kuluessa, käännä polttimen säätönuppi pois päältä. Odota viisi minuuttia, jotta kerääntynyt kaasu ehtii haihtua, ja sytytä poltin sen jälkeen uudelleen.



Puhdistus ja huolto

Grillin sisäpintojen puhdistaminen

Grillin teho saattaa ajan mittaan heiketä, jos siitä ei pidetä hyvää huolta. Jos grilli ei kuumene kunnolla tai se kuumenee epätasaisesti ja ruoka tarttuu rutiloihin, grilliä ei ole puhdistettu ja huollettu kunnolla. Kun grilli on pois päältä ja jäähtynyt, puhdista sen sisäpinnat ylhäältä alas. Suosittelemme puhdistamaan grillin perusteellisesti vähintään kahdesti vuodessa. Jos grilliä käytetään usein, se kannattaa puhdistaa neljästi vuodessa.

Kannen puhdistaminen

Kannen sisäpintaan saattaa kerääntyä lohkeilevaa maalipintaa muistuttavia kerrostumia. Grilliä käytettäessä kannen sisäpintaan kertyy hiiltynyttä rasvaa ja savua. Hiiltyneet kerrostumat saattavat lohkeilla ja muistuttaa lohkeilevaa maalipintaa. Kerrostumat ovat myrkyttömiä, mutta niistä saattaa tippua hileitä ruokiin, jos kansi ei puhdisteta säännöllisesti.

- 1) Harjaa hiiltynyt rasva kannen sisäpinnasta teräsharjalla (A). Kerrostumien välttämiseksi kannen sisäpinta voidaan pyyhkiä talouspaperilla grillauksen jälkeen, kun kansi on edelleen lämmin (ei kuuma).

Grilliritilöiden puhdistaminen

Jos puhdistat grilliritilät aina ohjeiden mukaan, niihin ei pääse kertymään likaa.

- 1) Harjaa grillin sisällä olevat rutilät puhtaiksi teräsharjalla (B).
- 2) Nosta rutilät grillistä ja laita ne sivuun.

Flavorizer™ Bars -tankojen puhdistaminen

Flavorizer™ Bars -tangoille tippuva rasva siihisee ja muodostaa savua antaen ruoalle savunmakua. Ylimääräinen rasva ohjautuu Flavorizer™ Bars -tankoja pitkin pois polttimista. Tämä ehkäisee liekkien leimahtelua grillin sisällä ja estää polttimien tukkeutumista.

- 1) Poista rasva Flavorizer™ Bars -tangoista muovikaapimella (C).
- 2) Harjaa Flavorizer™ Bars -tangot tarvittaessa teräsharjalla.
- 3) Nosta Flavorizer™ Bars -tangot grillistä ja laita ne sivuun.

Polttimien puhdistaminen

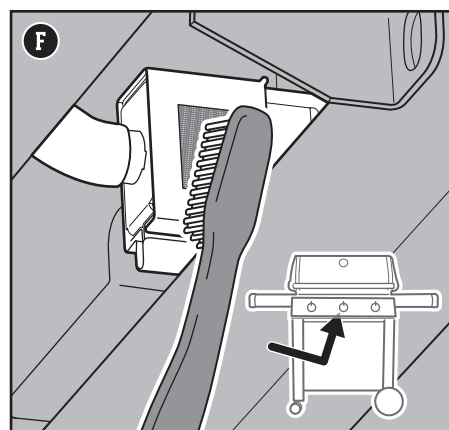
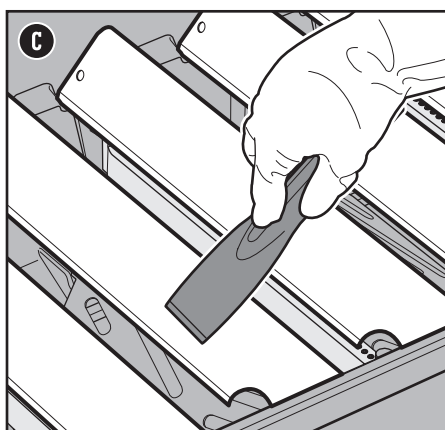
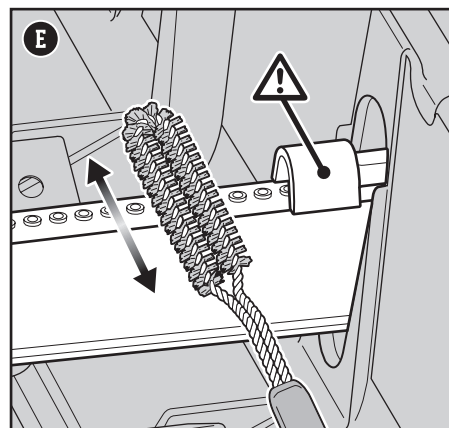
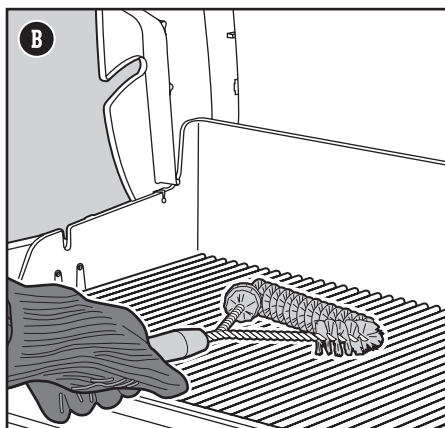
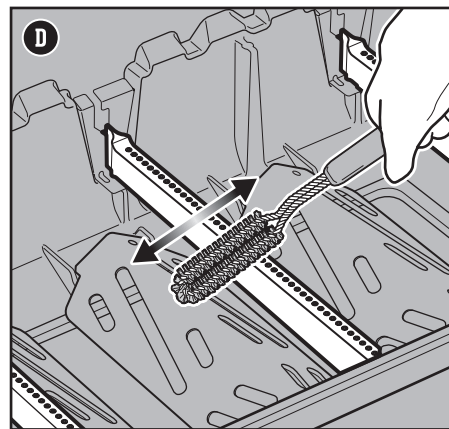
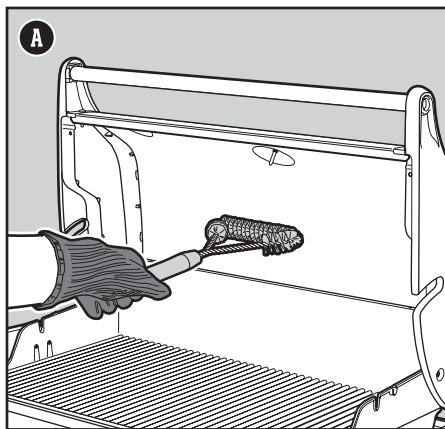
Polttimien toimivuuden kannalta tärkeimpiä ovat polttimien reiät (pienet reiät koko polttimen pituudella) ja polttimien päissä olevat hyönteisverkot. Nämä alueet on tärkeää pitää puhtaina polttimien turvallisen toiminnan varmistamiseksi.

Polttimen reikien puhdistaminen

- 1) Puhdista polttimien reiät teräsharjalla päältä poikittaissuunnassa (D).
- 2) Varo vahingoittamasta sytytys elektroodia harjaamalla harjalla varovasti sen ympäriltä (E).

Hyönteisverkkojen puhdistaminen

- 1) Polttimien päät ovat ohjauspaneelin alapuolella venttiilien liitoskohdassa.
- 2) Puhdista polttimien päissä olevat hyönteisverkot pehmeäharjaisella harjalla (F).



⚠ **VAROITUS:** Sammuta grilli ja anna sen jäähtyä ennen perusteellista puhdistusta.

⚠ **VAROITUS:** Flavorizer™ Bars -tankojen pinta saattaa ajan mittaan muuttua rosoiseksi. Suosittelemme käsittelemään niitä kintaat kädessä. Älä puhdista Flavorizer™ Bars -tankoja tai grilliritilöitä pesuallasta, astianpesukoneesta tai itsepuhdistuvassa uunissa.

⚠ **VAROITUS:** Älä käytä polttimien puhdistamiseen samaa harjaa kuin grilliritilöiden puhdistamiseen. Älä koskaan työnnä teräviä esineitä polttimien reikiin.

⚠ **HUOMAUTUS:** Älä aseta grillin osia sivutasoille, koska ne saattavat naarmuttaa tasojen maali- tai teräspintaa.

⚠ **HUOMAUTUS:** Älä käytä grillin puhdistamiseen seuraavia: hankaavat teräksenkiillotusaineet tai maalit, happoa sisältävät puhdistusaineet, mineraalitärpätti tai ksyleeni, uuninpuhdistusaine, hankaavat puhdistusaineet tai hankaavat sienet.



Lämmönohjaimien puhdistaminen

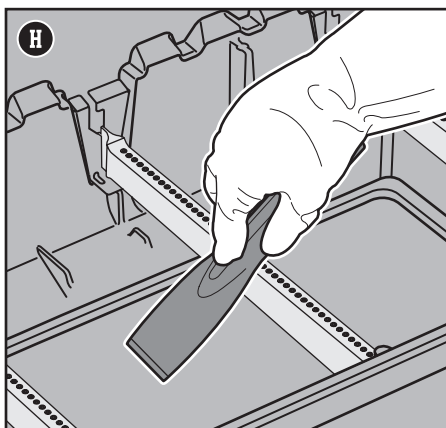
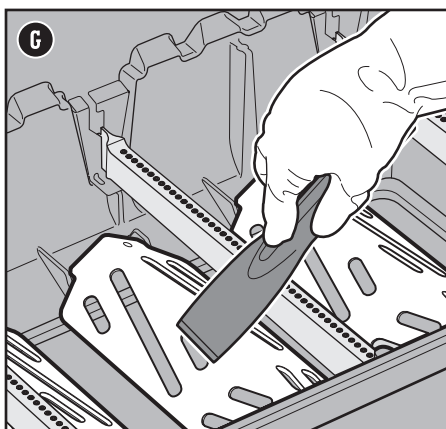
Polttimien alla sijaitsevat lämmönohjaimet levittävät lämmön tasaisesti grillin grillaustilaan. Lämmönohjaimien säännöllinen puhdistaminen parantaa grillin tehoa.

- 1) Poista lika lämmönohjaimista muovikaapimella (G).
- 2) Harjaa lämmönohjaimet tarvittaessa puhtaiksi teräsharjalla.
- 3) Nosta lämmönohjaimet grillistä ja laita ne sivuun.

Grillaustilan puhdistaminen

Tarkista, onko grillaustilaan kertynyt rasvaa tai ruoanjäänteitä. Liialliset kerrostumat saattavat syttyä palamaan.

- 1) Kaavi grillin sivuissa ja pohjalla oleva lika muovikaapimella grillaustilan pohjalla olevaan aukkoon (H), josta lika päätyy ulosvedettävään rasva-astiaan.



Rasvanhallintajärjestelmän puhdistaminen

Rasvanhallintajärjestelmä käsittää viiston ulosvedettävän rasva-astian ja tiputusastian. Osat on suunniteltu siten, että ne on helppo irrottaa, puhdistaa ja vaihtaa tarvittaessa, mikä on tärkeää ennen jokaista grillauskertaa. Ohjeet rasvanhallintajärjestelmän tarkistamiseen löytyvät kohdasta GRILLAUSKERTOJEN VÄLINEN HUOLTO.

Grillin ulkopintojen puhdistaminen

Grillin ulkopinta saattaa koostua teräs-, posliinimalli- ja muovipinnoista. Weber suosittelee puhdistamaan eri pinnat seuraavasti.

Teräspintojen puhdistaminen

Käytä teräspintojen puhdistukseen myrkytöntä ja hankaamatonta teräksenpuhdistusainetta tai ulkona käytettävälle tuotteille ja grilleille tarkoitettua kiillotusainetta. Pyyhi pinnat mikrokuituliinalla teräskuitujen suuntaisesti. Älä käytä talouspaperia.

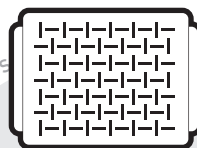
Huomaa: Varo naarmuttamasta teräspintoja hankaavilla aineilla. Tällaiset aineet eivät puhdisti ja kiillota metallipintaa, vaan ne muuttavat sen väriä poistamalla pintaa suojaavan kromioksidikalvon.

Maalattujen, posliinimaloitujen ja muovisten pintojen puhdistaminen

Pyyhi maalatut, posliinimaloidut ja muoviset pinnat puhtaiksi lämpimällä pesuainevedellä ja talouspaperilla tai pehmeällä liinalla ja huuhtelee ja kuivaa ne lopuksi huolellisesti.

Erityisen rankoissa ympäristöissä käytettävien grillien ulkopintojen puhdistaminen

Jos grilliä käytetään erityisen rankassa ympäristössä, sen ulkopinnat tulee puhdistaa useammin. Happosateet, uima-altaan kemikaalit ja suolainen merivesi saattavat ruostuttaa grillin pintaa. Pyyhi grillin ulkopinnat puhtaiksi lämpimällä saippuavedellä ja huuhtelee ja kuivaa ne huolellisesti. Voit myös ehkäistä grillin ruostumista puhdistamalla grillin pinnat viikoittain teräksenpuhdistusaineella.



GRILLIPANNU

Rei'itetyllä grillipannulla voidaan kypsentää pieniksi paloitetuja ja helposti murenevia ruokia ilman että ne tippuvat ritalöiden välistä grilliin.



LÄMPÖMITTARI

Pienen ja melko edullisen lämpömittarin avulla voit tarkistaa nopeasti lihan sisälämpötilan grillauksen aikana.



GRILLIHARJA

Ehdoton apuväline ennen jokaista grillauskertaa. Harjaamalla ritalät puhtaiksi ennen grillaamista varmistat, ettei grillattavaan ruokaan tartu edellisen ruoan tähteitä.

GRILLI EI SYTY

ONGELMA

• Poltin ei syty noudatettaessa tämän omistajan käsikirjan ”Käyttö”-luvussa olevia sähkösytytyksestä annettuja ohjeita.

SYY

Kaasuntulo on estynyt.

Sähkösytytys ei toimi.

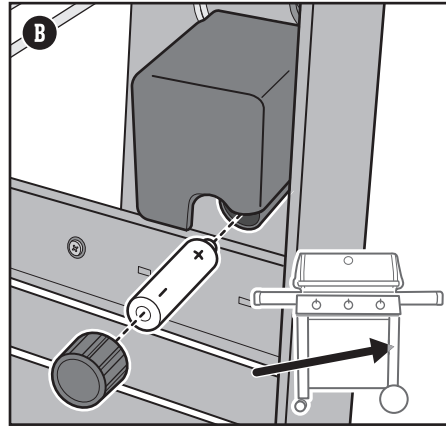
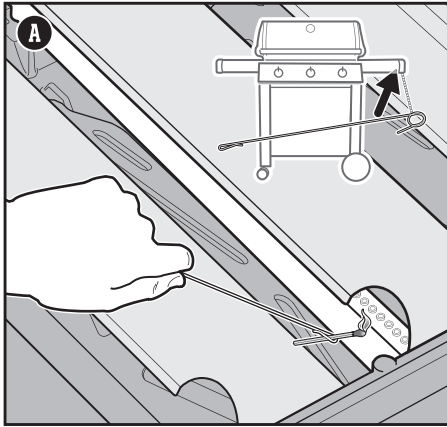
RATKAISU

Jos grilli ei syty, tarkista ensin, saavatko polttimet kaasua. Tarkista tämä noudattamalla kohdassa ”Grillin sytyttäminen tulitikulla” annettuja ohjeita.

Jos grillin **sytyttäminen tulitikulla ei onnistu**, noudata seuraavalla sivulla olevia ohjeita kaasuntulossa esiintyvien ongelmien ratkaisemiseksi.

Jos grilli ei syty, tarkista ensin, saavatko polttimet kaasua. Tarkista tämä noudattamalla kohdassa ”Grillin sytyttäminen tulitikulla” annettuja ohjeita.

Jos grillin **sytyttäminen tulitikulla onnistuu**, noudata kohdassa ”Sähkösytytysjärjestelmän komponenttien tarkastaminen” annettuja ohjeita.



Polttimien kaasunsaannin tarkastaminen tulitikun avulla

- 1) Avaa grillin kansi.
- 2) Varmista, että kaikkien polttimien säätönupit on käännetty pois päältä asentoon painamalla säätönupit sisään ja kiertämällä niitä myötäpäivään. *Huomaa: Kaikki polttimet on tärkeää kytkeä pois päältä asentoon ennen nestekaasusäiliön venttiilin avaamista.*
- 3) Avaa kaasuntulo kiertämällä säiliön venttiiliä vastapäivään tai kääntämällä säätimen vipu päälle riippuen käytetystä säätimestä / sylinterin liitännästä.
- 4) Aloita vasemmassa laidassa olevasta polttimesta. Laita tulitikku tulitikunpidikkeeseen ja sytytä se. (Tulitikunpidike on grillin oikeanpuoleisen sivutason alla.) Työnnä sytytetty tulitikku grilliritilän läpi ja Flavorizer™ Bars -tankojen ohi polttimen viereen (A).
- 5) Paina säätimen nuppi sisään ja käännä sitä vastapäivään aloitusasentoon .
- 6) Varmista, että polttimet ovat syttyneet tarkastamalla asia grilliritilän ja Flavorizer™ Bars -tankojen puoliympyrän muotoisen aukon läpi.
- 7) Jos poltin ei syty, käännä säätönuppi pois päältä asentoon ja odota viisi minuuttia, ennen kuin yrität sytyttää polttimen uudelleen.
- 8) Kun poltin on syttynyt, toista vaiheet 4–6 muilla polttimilla, jos haluat aloittaa grillaamisen. Jos olet selvittämässä syytä siihen, miksi grilli ei syty, tarkista seuraavaksi sähkösytytysjärjestelmän komponentit.

Sähkösytytysjärjestelmän komponenttien tarkastaminen

Sytytyspainiketta painettaessa tulee kuulua klikkaus. Jos et kuule klikkausta, tarkista ensin paristo ja sitten johdot.

Pariston tarkastaminen

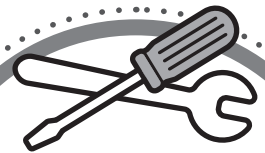
Sytytysmoduulin paristosta on syytä tarkistaa kolme eri seikkaa:

- 1) Joidenkin paristojen ympärillä on muovikääre. (Älä sekoita sitä pariston etikettiin.) Varmista, että muovikääre on poistettu.
- 2) Varmista, että paristo on asennettu oikein (B).
- 3) Jos paristo on vanhentunut, vaihda se uuteen.

Johtojen tarkastaminen

Tarkista kaksi mahdollisesti ongelmia aiheuttavaa seikkaa:

- 1) Varmista, että sytyttimen johdot on kiinnitetty tukevasti ohjauspaneelin alla oleviin sytytyspainikkeen liittimiin.
- 2) Varmista, että sytyttimen johdot on kiinnitetty kunnolla sytytysmoduuliin. Johtojen liittimet on värikoodattu samalla tavalla kuin sytytysmoduulin liittimet. Johtojen määrä vaihtelee grillimallin mukaan. Tarkista johtojen oikea asennus asennusohjeista.



VARAOSAT

Varaosia voi tilata Weber-grillien jälleenmyyjältä tai osoitteesta weber.com.

OTA YHTEYTTÄ ASIAKASPALVELUUN

Jos ongelmat eivät häviä, ota yhteyttä oman alueesi asiakaspalveluun, yhteystiedot löytyvät verkkosivuiltamme osoitteesta weber.com.

KAASUNTULO

ONGELMA

- Grilli ei kuumene tarpeeksi tai se kuumenee epätasaisesti.
- Yksi tai useampi poltin ei syty.
- Liekki palaa pienenä, vaikka poltin on käännetty yläasentoon.
- Liekkejä ei näy koko polttimen pituudelta.
- Polttimen liekki on epätasainen.

SYY

Joissakin maissa säätimissä käytetään nk. kaasunrajoitinta, joka on nyt kytkeytynyt päälle. Tämä turvaominaisuus rajoittaa kaasuntuloa kaasuvuodon sattuessa. Olet saattanut vahingossa käynnistää tämän ominaisuuden, vaikkei kaasuvuotoa olisi sattunutkaan. Tämä voi tapahtua, kun kaasu avataan nestekaasusäiliöstä eikä yhden tai useampien polttimien säätönuppeja ole käännetty pois päältä. Se saattaa sattuua myös, jos nestekaasusäiliön venttiili avataan liian nopeasti.

Nestekaasusäiliö on melkein tyhjä tai tyhjä.

Kaasuletku on taipunut tai kiertynyt.

Polttimen reiät ovat likaiset.

RATKAISU

Poista kaasunrajoitin sulkemalla nestekaasusäiliön venttiili ja kääntämällä kaikkien polttimien säätönupit kiinni asentoon . Odota viisi minuuttia, jotta kerääntynyt kaasu ehtii haihtua, ja sytytä grilli sen jälkeen uudelleen noudattamalla "Käyttö"-kohdassa annettuja ohjeita.

Täytä nestekaasusäiliö.

Kiristä kaasuletku.

Puhdista polttimen reiät. Katso kohta "Polttimen reikien puhdistaminen".

ONGELMA

- Tunnet kaasun hajua ja polttimen liekit palavat keltaisina tai heikkoina.

SYY

Polttimen hyönteisverkot ovat tukossa.

RATKAISU

Puhdista hyönteisverkot. Katso kohta "Hyönteisverkkojen puhdistaminen". Tutustu myös tässä luvussa oleviin liekkejä ja hyönteisverkkoja koskeviin tietoihin ja kuviin.

ONGELMA

- Tunnet kaasun hajua ja/tai kuulet heikkoa sihinää.

SYY

Nestekaasusäiliön sisällä oleva kumitiiviste voi olla vahingoittunut.

RATKAISU

Tarkista kumitiiviste. Jos se on vahingoittunut, palauta säiliö jälleenmyyjälle.

RASVAINEN GRILLI (halkeileva maali ja liekkien leimahtelu)

ONGELMA

- Kannen sisäpuolella on halkeilevaa maalipintaa muistuttavia kerrostumia.

SYY

Kerrostumat ovat hiiltynyttä rasvaa.

RATKAISU

Hiiltynyttä rasvaa kertyy grilliin käytön aikana. Tämä ei ole merkki grillin vioittumisesta. Puhdista kansi kohdassa "Tuotehuolto" annettujen ohjeiden mukaisesti.

ONGELMA

- Liekkien leimahtelu grillattaessa tai grilliä kuumennettaessa.

SYY

Grilliin on jäänyt ruoantähteitä edelliseltä grillauskerralta.

Grillin sisäpinnat on puhdistettava huolellisesti.

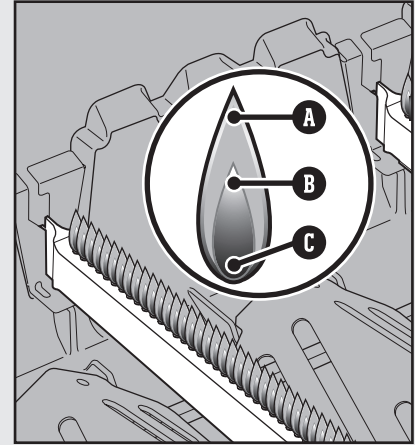
RATKAISU

Käännä joka kerta ennen grillaamista kaikki polttimet aloitusasentoon ja kuumenna grilliä 10–15 minuuttia.

Nouda grillin sisäpintojen puhdistuksessa kohdassa "Puhdistus ja huolto" annettuja ohjeita.

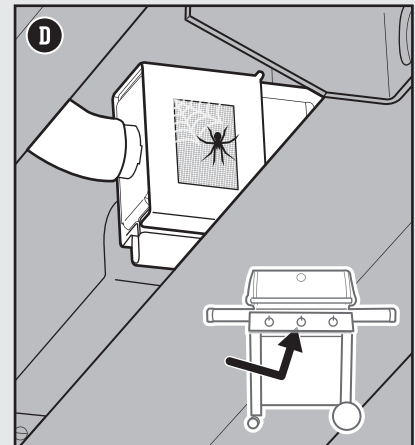
Kunnolla palava liekki

Polttimiin tehtaalla tehtyjen säätöjen avulla varmistetaan ilman ja kaasun optimaalinen sekoitussuhde. Kun polttimet palavat kunnolla, liekin kärki lepattaa välillä keltaisena (A), ja liekin väri muuttuu alaspäin mentäessä vaaleansinisestä (B) tummansiniseen (C).



Hyönteisverkot

Polttimien ilmanottoaukoissa (D) olevat teräsverkot estävät hämähäkkejä ja muita hyönteisiä kutomaan verkkoja ja rakentamaan pesää polttimien sisälle. Hyönteisverkon ulkopintaan kertyvä pöly ja lika saattaa kuitenkin tukkia verkon ja ehkäistä ilmanvirtausta polttimeen.



VAROITUS: Älä yritä korjata kaasun siirtoon, polttamiseen tai sytyttämiseen tarkoitettuja osia tai rakenneosia ottamatta ensin yhteyttä Weber-Stephen Products LLC:n asiakaspalveluun.

VAROITUS: Jos korjauksia tehtäessä tai osia vaihdettaessa ei käytetä Weber-Stephenin alkuperäisiä varaosia, takuu raukeaa.

Grillausopas

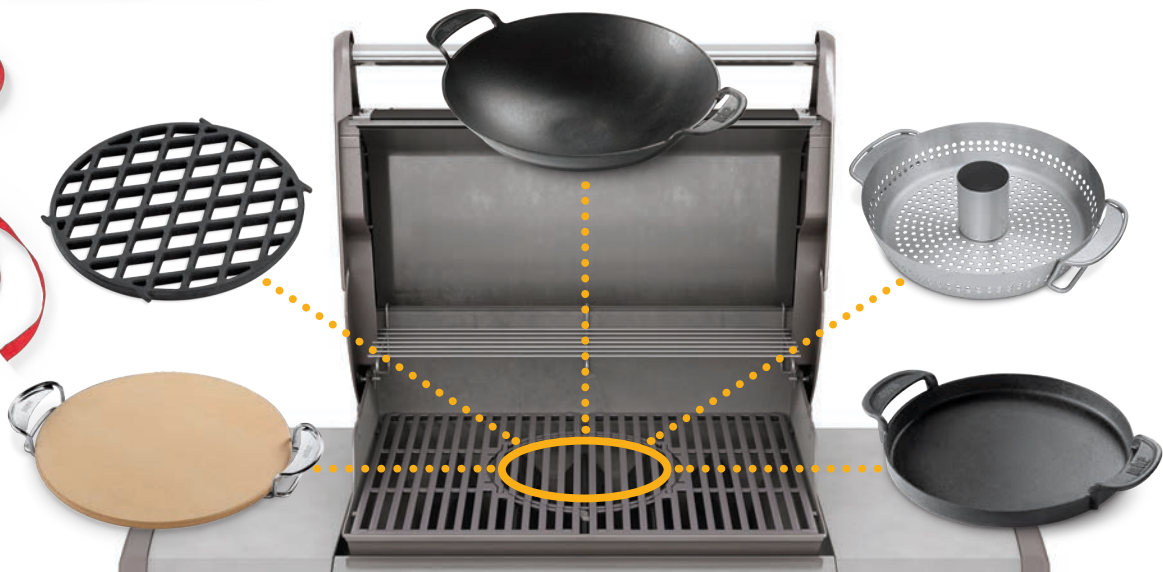
Ruoka	Paksuus/paino	Kokonaisgrillausaika noin
 PUNAINEN LIHA		
Pihvi: ulkofileepihvi, häränkylijs, välikylijs, T-luupihvi ja filee mignon (sisäfileepihvi)	19 mm	4–6 minuuttia suora korkea lämpö
	25 mm	6–8 minuuttia suora korkea lämpö
	50 mm	14–18 minuuttia ruskista 6–8 minuuttia suoralla korkealla lämmöllä ja jatka kypsentämistä 8–10 minuuttia epäsuoralla korkealla lämmöllä
Kylkipaisti	0,68–0,90 kg, 19 mm	8–10 minuuttia suora keskilämpö
Jauhelihapihvi	19 mm	8–10 minuuttia suora keskilämpö
Sisäfilee	1,3–1,8 kg	45–60 minuuttia 15 minuuttia suoralla keskilämmöllä ja sen jälkeen 30–45 epäsuoralla keskilämmöllä
 SIIANLIHA		
Braatvursti: tuore	noin 85 g	20–25 minuuttia suora alhainen lämpö
	19 mm	6–8 minuuttia suora korkea lämpö
Kyljys: luuton tai luullinen	31–38 mm	10–12 minuuttia ruskista 6 minuuttia suoralla korkealla lämmöllä ja jatka kypsentämistä 4–6 minuuttia epäsuoralla korkealla lämmöllä
Grillikylki: baby ribs	1,3–1,8 kg	1½–2 tuntia epäsuora keskilämpö
Grillikylki: luullinen	1,3–1,8 kg	1½–2 tuntia epäsuora keskilämpö
Sisäfilee	0,454 kg	30 minuuttia ruskista 5 minuuttia suoralla korkealla lämmöllä ja jatka kypsentämistä 25 minuuttia epäsuoralla keskilämmöllä
 SIIPIKARJA		
Broilerinrinta: luuton, nahaton	170–226 g	8–12 minuuttia suora keskilämpö
Broilerinreisi: luuton, nahaton	113 g	8–10 minuuttia suora keskilämpö
Broilerinpalat: luulliset, sekalaiset	85–170 g	36–40 minuuttia 6–10 minuuttia suoralla alhaisella lämmöllä ja sen jälkeen 30 minuuttia epäsuoralla keskilämmöllä
Broileri: kokonainen	1,8–2,2 kg	1½–1 tuntia epäsuora keskilämpö
Broileri	0,68–0,90 kg	60–70 minuuttia epäsuora keskilämpö
Kalkkuna: kokonainen, ilman täytettä	4,5–5,4 kg	2–2½ tuntia epäsuorakeskilämpö
 KALA JA ÄYRIÄISET		
Kala, filee ja pihvit: ruijanpallas, punanapsija, lohi, meribassi, miekkakala ja tonnikala	6,3–12,7 mm	3–5 minuuttia suora keskilämpö
	25–31 mm	10–12 minuuttia suora keskilämpö
	0,454 kg	15–20 minuuttia epäsuora keskilämpö
Kala: kokonainen	1,36 kg	30–45 minuuttia epäsuora keskilämpö
Katkaravut	42,5 g	2–4 minuuttia suora korkea lämpö
 VIHANNEKSET		
Parsa	läpimitta noin 12,7 mm	6–8 minuuttia suora keskilämpö
	kuorimaton	25–30 minuuttia suora keskilämpö
Maissi	kuorittu	10–15 minuuttia suora keskilämpö
	shiitake tai herkkusienet	8–10 minuuttia suora keskilämpö
Sienet	portobello	10–15 minuuttia suora keskilämpö
	puolikas	35–40 minuuttia epäsuora keskilämpö
Sipuli	noin 12,7 mm:n viipaleet	8–12 minuuttia suora keskilämpö
	kokonainen	45–60 minuuttia epäsuora keskilämpö
Peruna	noin 12,7 mm:n viipaleet	9–11 minuuttia keitä 3 minuuttia ja grilla suoraan sen jälkeen 6–8 minuuttia suoralla keskilämmöllä

Yllä mainitut ruoat sekä niiden paksuudet, painot ja grillausajat ovat ohjeellisia. Erilaiset tekijät, kuten grillauspaikan korkeus, tuuli ja ulkoilman lämpötila, saattavat vaikuttaa grillausaikaan. Kaksi peukalosääntöä: Grilla pihvit, kalafileet, luuttomat broilerinpalat ja vihannekset suoralla grillausmenetelmällä taulukossa ilmoitetun ajan (tai haluamaasi kypsyyteen). Käännä ruoat vain kerran grillauksen puolivälissä. Grilla paistit, kokonainen siipikarja, luulliset broilerinpalat, kokonaiset kalat ja paksummat lihapalat epäsuoralla grillausmenetelmällä taulukossa ilmoitetun ajan (tai kunnes pikalämpömittari näyttää toivotun sisälämpötilan). Naudan- ja lampaanlihan kypsymisajat noudattavat Yhdysvaltain maatalousviraston medium-kypsästä lihasta antamia suosituksia, mikäli muuta ei mainita. Anna paistien ja muiden isompien lihojen levätä grillaamisen jälkeen 5–10 minuuttia ennen lihan leikkaamista. Lihan sisälämpötila nousee tällöin 5–10 astetta.



WEBER-TARVIKKEET

Weberin ensiluokkaisten välineiden ja keittoastioiden avulla saavutat erinomaisia grillaustuloksia.



WEBER.COM



FOR LIFE

WEBER-STEPHEN PRODUCTS LLC

R. McDonald Co. PTY. LTD.
A.C.N., 007 905 384
104 South Terrace
Adelaide, SA 5000
AUSTRALIA
Puh. +61.8.8221.6111

WEBER-STEPHEN ÖSTERREICH GmbH

Kienzlstrasse 17
A-4600 Wels
ITÄVALTA
Puh. +43 7242 890 135 0; info-at@weberstephen.com

WEBER-STEPHEN PRODUCTS BELGIUM Sprl

Blarenberglaan 6 Bus 4
Industriezone Noord
BE-2800 Mechelen
BELGIA
Puh. +32 015 28 30 90; info-belux@weberstephen.com

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

U Hajovny 246
25243 Průhonice
TŠEKKI
Puh. +42 267 312 973; info-cz@weberstephen.com

WEBER-STEPHEN NORDIC ApS

Bøgildsmindevej 23
DK-9400 Nørresundby
TANSKA
Puh. +45 99 36 30 10; info@weberstephen.dk

WEBER-STEPHEN DEUTSCHLAND GmbH

Rheinstraße 194
55218 Ingelheim
SAKSA
Puh. +49 6132 8999 0; info-de@weberstephen.com

WEBER-STEPHEN FRANCE

C.S. 80322 – Eragny sur Oise
95617 Cergy Pontoise Cedex
RANSKA
Puh. +33 810 19 32 37;
service.consommateurs@weberstephen.com

WEBER-STEPHEN MAGYARORSZÁG KFT.

1138 Budapest, Váci út 186.
UNKARI
Puh. +36 70 / 70-89-813; info-hu@weberstephen.com

JARN & GLER WHOLESALE EHF

Skutuvogur 1H
1-104 Reykjavík
ISLANTI
Puh. +354 58 58 900

Weber-Stephen Barbecue Products India Pvt. Ltd.

11/2 Haudin Road,
Ulsoor
Bangalore - 560042
Karnataka
INTIA
Puh. 18001023102; Puh. 080 42406666

D&S IMPORTS

14 Shenkar Street
Petach, Tikva 49001
ISRAEL
Puh. +972 392 41119; info@weber.co.il

WEBER-STEPHEN PRODUCTS ITALIA Srl

Centro Polifunzionale "Il Pioppo"
Viale della Repubblica 46
36030 Povolara di Dueville – Vicenza
ITALIA
Puh. +39 0444 360 590; info-italia@weberstephen.com

WEBER-STEPHEN PRODUCTS S.A. de C.V.

Calle José Guadalupe Zuno #2302 P.H.
Col. Americana, Guadalajara, Jalisco C.P. 44160
MEKSIKO
RFC- WPR030919ND4
Puh. +01800-00-Weber [93237] Ext. 105

WEBER-STEPHEN NETHERLANDS B.V.

Tsjükemarwei 12
8521 NA Sint Nicolaasga
Postbus 18
8520 AA Sint Nicolaasga
ALANKOMAAT
Puh. +31 513 4333 22; info@weberbarbecues.nl

WEBER NEW ZEALAND ULC

6 Maurice Road
Penrose, Auckland 1643
UUSI-SEELANTI
Puh. +64 9 570 6630

WEBER-STEPHEN POLSKA Sp. z o.o.

Ul. Trakt Lubelski 153
04-766 Warszawa
PUOLA
Puh. +48 22 392 04 69; info-pl@weberstephen.com

OOO WEBER-STEPHEN Vostok

142784 Moscow Region,
Leninskiy District
Rumyantsevo Village, Building 1
VENÄJÄ
Puh. +7 495 989 56 34; info.ru@weberstephen.com

WEBER-STEPHEN PRODUCTS (South Africa) (Pty) Ltd.

141-142 Hertz Draai
Meadowdale, Edenvale
Gauteng
ETELÄ-AFRIKKA
Puh. +27 11 454 2369; info@weber.co.za

WEBER-STEPHEN IBERICA Srl

Avda. de les Corts Catalanes 9-11 -
Despacho 10 B
E-08173 Sant Cugat del Vallès
Barcelona
ESPANJA
Puh. +34 93 584 40 55; infoiberica@weberstephen.com

Sarjanumero



Kirjoita grillin sarjanumero
yllä olevaan ruutuun tulevaa
tarvetta varten. Sarjanumero
löytyy etiketistä, joka sijaitsee
rungan takaosassa grillin
oikealla puolella.

WEBER-STEPHEN SCHWEIZ GmbH

Talackerstr. 89a
8404 Winterthur
SVEITSI
Puh. +41 52 24402 50; info-ch@weberstephen.com

WEBER STEPHEN TURKEY

Ev ve Bahçe Malzemeleri Ticaret Ltd. Şti
İstoç Töptancılar Çarşısı C Blok 4. Kat No: 31
34219 Mahmutbey / Güneşli / İstanbul
TÜRKKI
Puh. +90 212 659 64 80; Fax: +90 212 659 64 83

WEBER-STEPHEN NORDIC MIDDLE EAST

Ras Al Khaimah FTZ
P.O. Box 10559
YHDISTYNEET ARABIEMIIIRIKUNNAT
Puh. +971 4 360 9256; info@weberstephen.ae

WEBER-STEPHEN PRODUCTS (U.K.) LIMITED

Griffin House, First Floor,
Broughton Hall Business Park,
Skipton, North Yorkshire BD23 3AN
ISO-BRITANNIA
Puh. +44 01756 692611; customerservicenwe@weberstephen.com

WEBER-STEPHEN PRODUCTS LLC

1415 S. Roselle Road
Palatine, IL 60067
USA
Puh. 847 934 5700; support@weberstephen.com

Irlannin tasavalta, ota yhteys:
Weber-Stephen Products (U.K.) Limited.

Muut Itä-Euroopan maat, kuten ROMANIA, SLOVENIA,
KROATIA tai KREIKKA, ota yhteys:
Weber-Stephen Deutschland GmbH,
info-EE@weberstephen.com.

Baltian maat, ota yhteys:
Weber-Stephen Nordic ApS.



59220

060116
FI – SUOMI