

# SPIRIT II

E-210 GBS • E-310 GBS



Nestekaasu omistajan opas

## REKISTERÖI *tänään*

**Nauti grillauksen iloista:** Rekisteröimällä SPIRIT II -kaasugrillisi saat meiltä kohdistettua sisältöä, jonka avulla sinusta voi tulla oikea kotipihaan grillimestari.

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



PUHELIN



MATKAPUHELIN



SÄHKÖPOSTI



VERKKO



FOR LIFE!

Laita omistajan opas talteen, lue se huolellisesti ja ota meihin yhteyttä, jos sinulla on kysyttävää.



## Tervetuloa perheeseen

Olemme erittäin iloisia siitä, että saamme tuoda grillauksen iloa myös sinun kotipihallesi. Tutustumalla omistajan oppaaseen 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 Weber-ID:n, saat meiltä omaan grilliisi liittyviä hyödyllisiä tietoja.

Voit rekisteröityä verkkosivuillamme, puhelimella tai muulla haluamallasi tavalla.

Kiitos, että valitsit Weberin. Tervetuloa joukkoomme.

## Tärkeää turvallisuustietoa

Omistajan oppaassa käytettyjen **VAARALAUSEKKEIDEN, VAROITUSTEN ja HUOMAUTUSTEN** avulla halutaan kiinnittää huomiota erityisen tärkeisiin tietoihin. Lausekkeet huolellisesti ja noudatta niitä, jotta voit varmistaa grillin turvallisen käytön ja estää omaisuusvahingot. Lausekkeet on määriteltä 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, pysytele poissa laitteen (grillin) luota ja ota välittömästi yhteys kaasuntoimittajaan tai hätänumeroon.

### ⚠ 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.

VAIN ULKOKÄYTTÖÖN.

LUE OHJEET ENNEN LAITTEEN (GRILLIN) KÄYTTÖÄ.

HUOMAUTUS ASENTAJALLE: Nämä ohjeet on luovutettava kuluttajalle.

HUOMAUTUS KULUTTAJALLE: Säilytä nämä ohjeet tulevaa tarvetta varten.

**CE:2531CS-0132**  
ID: 0845

## Asennus ja kokoaminen

△ VAARALAUSEKE: Grilliä ei saa asentaa matkailuajoneuvoon 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 sinetöimisiin 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 käsittelee 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 65 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 Weberin lupaus

Weberin vapaaehtoinen takuu

### 5 Tuotteen toiminnot

SPIRIT II -grillin toiminnot

GS4-grillausjärjestelmä

### 6 Vinkkejä ja neuvoja

Grillausmenetelmä – suora vai epäsuora

Grillausohjeet

### 8 Käyttöönotto

Tärkeää tietoa nestekaasusta ja kaasuliitännöistä

SPIRIT II:n polttimien venttiilikoot ja kaasunkulutus

Nestekaasusäiliön asennus ja vuototarkastus

### 12 Käyttö

Ensimmäinen grillauskerta

Joka grillauskerta

Grillin sytyttäminen

### 14 Tuotehuolto

Puhdistus ja huolto

### 16 Vianmääritys

### 18 Varaosat

### 20 Grillausopas

**VIIMEISIN  
VERSIO AINA  
SAATAVILLA**

Omistajan oppaan viimeisin versio on saatavilla verkossa.

# Weberin lupaus (EMEA-alueen 10 vuoden vapaaehtoinen takuu)

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

Kiitos, että ostit Weber-tuotteen. Weber-Stephen Products LLC, 1415 S. Roselle Road, Palatine, Illinois 60067 ja sen kansainväliset liiketoimintayksiköt (jotka on luettelut tämän käyttöohjeen lopussa) ("Weber") toimittavat yleensä asiakkailleen turvallisia, kestäviä ja luotettavia tuotteita.

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

**Jos tuote sattuisi olemaan viallinen, sen omistajalla on sovellettavien lakien mukaan erilaisia oikeuksia. Omistajalla voi mm. olla oikeus tuotteen korjauttamiseen tai vaihtamiseen, hinnanalennukseen ja vahingonkorvaukseen. Esimerkiksi muutamissa Euroopan Unionin maissa tällainen oikeus on lakisääteisesti voimassa kahden vuoden ajan tuotteen luovutuspäivästä lähtien. Tämä vapaaehtoinen takuu ei vaikuta kyseiseen oikeuteen tai kuluttajan muihin lakisääteisiin oikeuksiin. Sen sijaan tämä vapaaehtoinen takuu tarjoaa tuotteen omistajalle lakisääteisistä järjestelystä riippumattomia lisäoikeuksia.**

## Weberin vapaaehtoinen takuu

Weber takaa Weber-tuotteen ostajalle (tai lahja- tai mainoslahjatapauksessa lahjan tai mainoslahjan saajalle) ("omistaja"), ettei tuotteen materiaaleissa tai valmistuksessa ole vikaa kymmenen (10) vuoden kuluessa ostopäivästä, kun tuote on asennettu oikein ja sitä käytetään omistajan oppaassa annettujen ohjeiden mukaisesti. (Huomaa: Jos menetät tai hukkaat Weber-tuotteen omistajan oppaan, voit ladata uuden osoitteesta [www.weber.com](http://www.weber.com)). Takuu on voimassa Euroopassa, Lähi-idässä ja Afrikassa (EMEA). Weber suostuu korjaamaan tai vaihtamaan osan, jonka materiaaleissa tai valmistuksessa todetaan olevan vikaa, seuraavassa luettelut rajoitukset, vastuuvapauslausekkeet ja poikkeukset huomioon ottaen. SOVELLETTAVAN LAIN MUKAISESTI TÄMÄ TAKUU KOSKEE VAIN TUOTTEEN ALKUPERÄISTÄ OSTAJAA EIKÄ SITÄ VOI SIIRTÄÄ SEURAAVILLE OMISTAJILLE MUUTOIN KUIN EDELLÄ MAINITUISSA LAHJA- TAI MAINOSLAHJATAPAUKSISSA.

Weber luottaa tuotteidensa laatuun ja tarjoaa asiakkailleen tässä kuvatun vapaaehtoisen takuun, joka koskee grillin materiaaleja tai sen asiaankuuluvia osia, näiden normaalia käyttöä ja kulumista lukuun ottamatta.

- "Normaali käyttö ja kuluminen" käsittää ulkonäöllisen ja muun vähäisen kulumisen, jota grillissä saattaa esiintyä ajan mittaan, kuten pintaruosteen, kuhnut, naarmut jne.

Weber kuitenkin hoitaa tässä vapaaehtoisessa takuussa ilmoitetut velvollisuutensa, mikäli grilliin tai sen asiaankuuluvien osien vaurio tai toimintahäiriö johtuu materiaaliavista.

- "Materiaalivika" käsittää tiettyjen osien läpiruostumisen tai -palamisen tai muun vian tai vaurion, jonka vuoksi grilliä ei voi käyttää turvallisesti tai asianmukaisesti.

## Tähän vapaaehtoiseen takuuseen sisältyvät omistajan vastuut / Takuun rajoitukset

Takuuasioiden sujuvan käsittelyn varmistamiseksi on tärkeää (ei kuitenkaan vaatimus), että rekisteröi Weber-tuotteen sivustolla [www.weber.com](http://www.weber.com). Muista myös tallentaa alkuperäinen ostokuitti ja/tai lasku, koska takuun käsittely edellyttää, että pystyt esittämään tuotteen ostotodistuksen. Weberille on myös toimitettava väitettyä vauriota esittävä valokuva sekä grillin sarjanumero, ennen kuin takuuvaatimus voidaan ottaa käsitteilyyn. Rekisteröimällä Weber-tuotteen voit varmistaa takuun voimassaolon ja saat helposti yhteyden Weberiin tarvittaessa.

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

Tämä vapaaehtoinen takuu raukeaa, mikäli tuote on vaurioitunut, heikentynyt, vääjääntynyt ja/tai ruostunut seuraavista syistä, joista Weber ei ole vastuussa:

- Väärinkäyttö, korjaustoimenpide, muuntelu, virheellinen käyttö, ilkeä, laiminlyönti, vääranlainen asennus tai käyttö sekä normaalien ja rutiinomaisten huoltotoimien laiminlyönti.
- Hyönteisten (kuten hämähäkkien) ja jyrsijöiden (kuten oravien) vahingoittamat kaasuletkut tai muut osat.
- Altistaminen suolavedelle ja/tai kloorivedelle, kuten uima- tai porealtaalle.
- Ankarat sääolot, kuten raekuurot, pyörremyrskyt, maanjäristykset, tsunamit tai tulvat, tornadot tai hirmumyrskyt.
- Hapossateet ja muut ympäristölliset tekijät.

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

## Takuukäsittely

Jos uskot, että tuotteessasi on tämän vapaaehtoisen takuun kattama osa, ota yhteys tuotteen jälleenmyyjään. Tarvittaessa voit ottaa yhteyden myös Weberin asiakaspalveluun. Yhteystiedot löytyvät verkkosivustoltamme ([www.weber.com](http://www.weber.com)). Tutkittua tuotteen Weber korjaa tai vaihtaa (oman valintansa mukaisesti) tämän vapaaehtoisen 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 grillin omistajaa lähettämään osat tutkittavaksi, jolloin omistaja maksaa tästä aiheutuvat rahtikulut. Toimituskulut palautetaan omistajalle, jos takuu kattaa vian.

Kun otat yhteyttä tuotteen jälleenmyyjään, varmista, että saatavillasi ovat seuraavat tiedot:

- Tuotteen ostotodistus
- Väitettyä vikaa esittävä valokuva
- Tuotteen sarjanumero

## Vastuuvapauslauseke

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

**MITKÄÄN TAKUUT EIVÄT OLE SOVELLETTAVISSA TÄSSÄ VAPAAEHTOISESSA TAKUUSSA MAINITUN KYMMENEN (10) VUODEN TAKUUAJAN JÄLKEEN. KENENKÄÄN HENKILÖN, JÄLLEENMYYJÄ TAI VÄHITTÄISKAUPPIAS MUKAAN LUKIEN, MYÖNTÄMÄT MUUT TAKUUT (KUTEN KN. "JATKETUT TAKUUT") EIVÄT OLE WEBERILLÄ SITOVIA. AINOA TÄMÄN VAPAAEHTOISEN TAKUUN MUKAINEN KORJAAVA TOIMENPIDE ON OSAN TAI TUOTTEEN KORJAAMINEN TAI VAIHTAMINEN.**

**TÄMÄN VAPAAEHTOISEN TAKUUN PUITTEISSA MYÖNNETTÄVÄ KORVAUS EI MISSÄÄN TAPAUKSESSA YLITÄ MYÖDYN WEBER-TUOTTEEN OSTOHINTAA.**

**TÄMÄN VAPAAEHTOISEN TAKUUN VOIMASSAOLOAIKANA VAHDETTUVIEN OSIEN JA TARVIKKEIDEN TAKUU ON VOIMASSA AINOASTAAN EDELLÄ MAINITUSTA ALKUPERÄISESTÄ KYMMENESTÄ (10) VUODESTA JÄLJELLÄ OLEVAN AJAN.**

**TÄTÄ RAJOITUSTA EI SOVELLETA, JOS ON KYSE TAHALLISESTA JA TÖRKEÄSTÄ HUOLIMATTOMUUDESTA EIKÄ MYÖSKÄÄN KUOLEMANTAPAUKSISSA TAI LOUKKAANTUMISISSA, JOIDEN AIHEUTTAJA ON WEBER TAI YRITYKSEN LAILLINEN EDUSTAJA.**

**TÄMÄ VAPAAEHTOINEN TAKUU KOSKEE VAIN YKSITYISKÄYTTÖSSÄ OLEVIA TUOTTEITA EIKÄ WEBER®-GRILLEJÄ, JOITA KÄYTETÄÄN KAUPALLISISSA, KUNNALLISISSA TAI USEITA LAITTEITA SISÄLTÄVISSÄ KOhteissa, Kuten RAVINTOLOISSA, HOTELLEISSA, LOMAKOhteissa TAI VUOKRAKINTEISTOISSA.**

**WEBER SAATTAA TOISINAAN MUUTTAA TUOTTEIDENSA MUOTOILUA. MITÄÄN TÄHÄN VAPAAEHTOISEEN TAKUUSEEN SISÄLTYYVÄÄ TIETOA EI VOIDA TULKITA SITEN, ETTÄ WEBER ON VELVOITETTU TEKEMÄÄN VASTAAVAT MUUTOKSET AIKAIEMMIN VALMISTETTUIHIN TUOTTEISIIN, EIKÄ MUUTOKSIA MYÖSKÄÄN VOI TULKITA SITEN, ETTÄ EDELLISET MALLIT OLISIVAT JOLLA KIN TAVALLA VIALLISSA.**

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



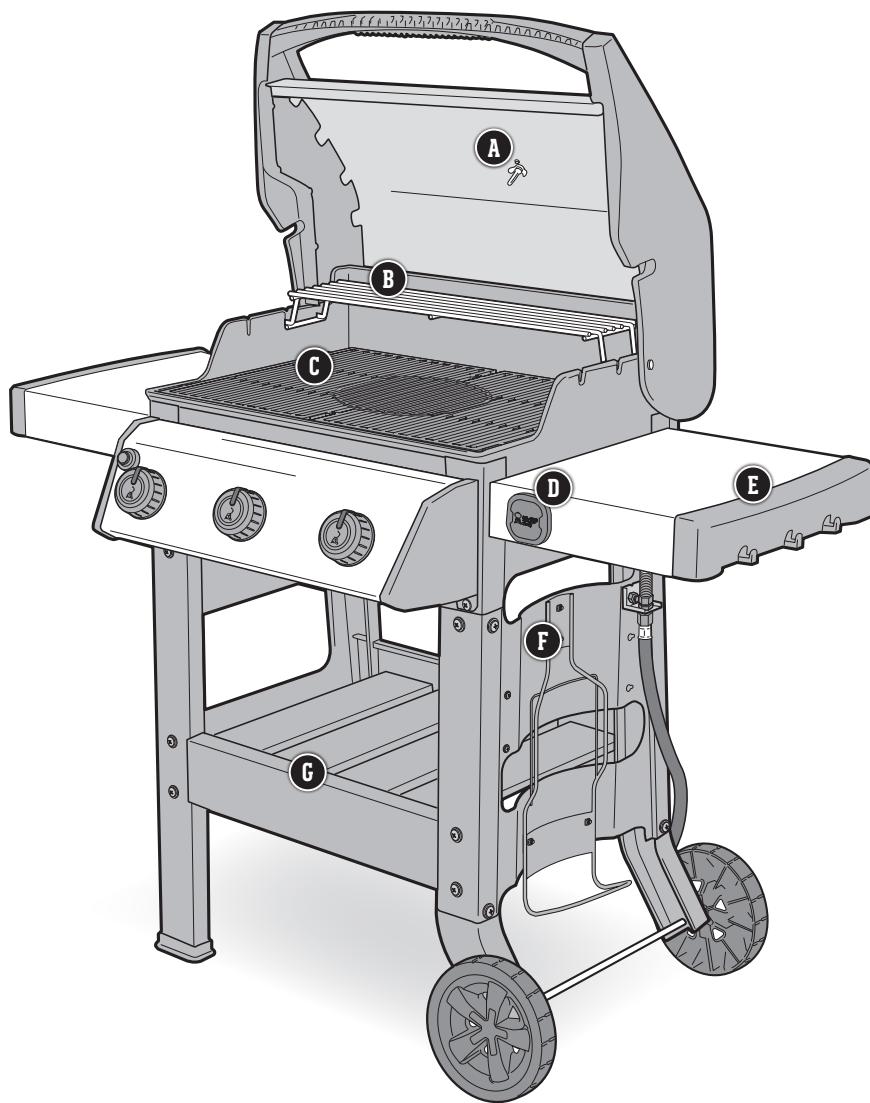
## SUOJAA INVESTOINTISI

Suojaa grilliä sään vaihteluilta  
kestävällä ja laadukkaalla  
suojapeitteellä.



REKISTERÖINTI = TAKUU

# SPIRIT II -GRILLIN TOIMINNOT



## A Kannen lämpömittari

Kun tiedät grillin lämpötilan, voit tarvittaessa säätää sitä.

## B Lämmitysteline

Lämmitystelineellä voit pitää ruoan lämpimänä tai lämmittää hampurilaissämpylät muiden ruokien kypsessä grilliritilällä.

## C GOURMET BBQ SYSTEM, grilliritilät

Voit vaihtaa irrotettavan pyöreän keskiosan tilalle paistolevyn, kanatelineen, pizzakiven tai minkä tahansa monista muista GOURMET BBQ SYSTEM -tarvikkeista.

## D iGRILL 3-yhteensopiva

Sovellukseen kytkettävä iGrill 3 -lämpömittari mittaa ruoan lämpötilan ja näyttää sen reaaliajassa valitsemassasi mobiililaitteessa. Kun olet ladannut Weber iGrill -sovelluksen ja kytkenyt iGrill-laitteen, voit valvoa samanaikaisesti jopa neljää lämpömittarin anturia. (Myydään erikseen.)

## E Sivutasoissa välinekoukut

Sivutasoilla tarjoiluvadit, mausteet, ja grillausvälineet ovat aina kätevästi käsillä. Välinekoukuissa tärkeät grillausvälineet pysyvät hyvin ulottuvilla ja hyvässä järjestyksessä. Vasen sivutaso voidaan taittaa alas tilan säästämiseksi.

## F Kaasusäiliö helposti saatavilla

Kaasusäiliön asentaminen grillin ulkopuolelle helpottaa säiliön käyttöä ja vaihtamista sekä säästää tilaa grillivaunussa.

## G Avovaunumalli

Virtaviivaisessa avovaunussa on runsaasti säilytystilaa ja grillausvälineet ovat aina kätevästi käsillä.

## GS4-GRILLAUSJÄRJESTELMÄ

GS4-grillausjärjestelmä asettaa uuden standardin kotigrillaukselle. Innovatiivisen grillausjärjestelmän perustana on yli 30 vuoden grillauskokemus ja asiantuntemus sekä tietenkin grillaajien toiveiden ja tarpeiden jatkuva huomioon ottaminen.

GS4-järjestelmän jokainen komponentti on suunniteltu helpottamaan grillin käyttöä ja tarjoamaan grillaajalle ainutkertaisia grillauselämyksiä. Polttimet sytyvät varmasti joka kerta ja ruoka saa herkullista savunmakua ja kypsyy tasaisesti koko ritilällä. Lisäksi grilli on helppo puhdistaa. Kaiken tämän ansiosta sinä voit keskittyä kaikkein tärkeimpään – nauttimaan ystäväsi seurasta grillin äärellä.

GS4-grillausjärjestelmän neljä tärkeintä komponenttia ovat: INFINITY Crossover -sytytys, polttimet, FLAVORIZER BARS -tangot ja rasvanhallintajärjestelmä. Nämä komponentit varmistavat, että grillaamisen kaikki vaiheet sujuvat helposti ja turvallisesti: polttimien sytyttämisestä grillin huoltoon. Yhdessä ne tekevät Spirit II -grilleista todellisia tehopakkauksia.

### 1 INFINITY Crossover -sytytys

INFINITY Crossover -sytytys varmistaa grillin syttymisen. Weberin myöntämän erinomaisen takuun ansiosta voit olla varma siitä, että grilli toimii joka ikinen kerta.

### 2 Polttimet

Tehokkaat ruostumattomat ja pitkäikäiset teräspolttimet jakavat lämmön tasaisesti grilliritilöille.

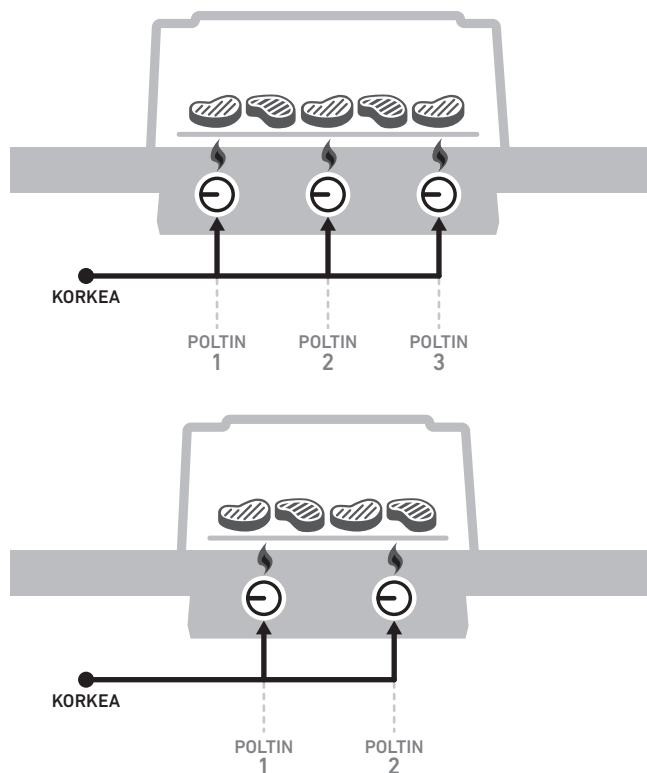
### 3 FLAVORIZER BARS -tangot

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

### 4 Rasvanhallintajärjestelmä

Rasvanhallintajärjestelmä auttaa poistamaan ruoista grillattaessa tippuvan rasvan ja ehkäisee liekkien leimahtelua. Ylimääräinen rasva ohjautuu FLAVORIZER BARS -tankoja pitkin pois polttimista grillaustilan alla sijaitsevassa tiputusastiasa olevaan rasva-astiaan, joka voidaan vaihtaa tarvittaessa.

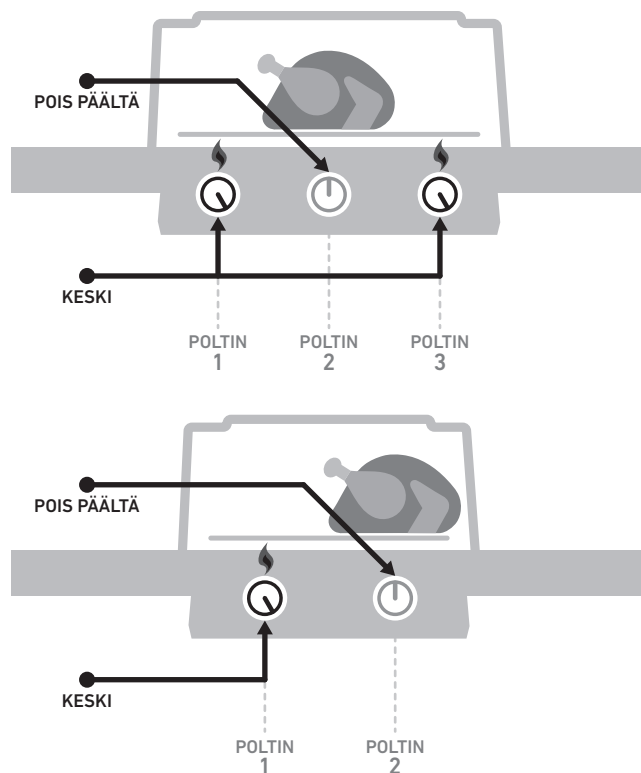
# Lieki – suora vai epäsuora



## SUORA LÄMPÖ ASETUKSET

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

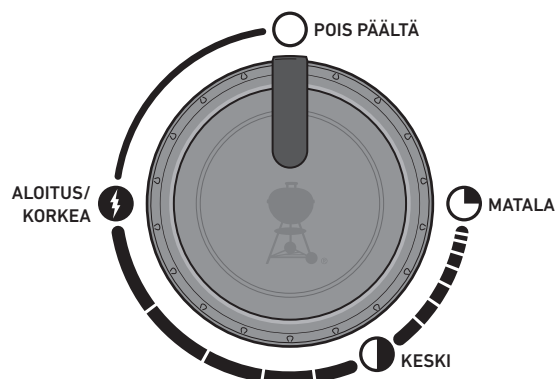
Suoraa lämpöä käytettäessä lämmönlähde on aivan ruoan alapuolella. Ruoan pinta ruskistuu ja karamellisoituu kauniisti samalla kun ruoka saa herkullista makua ja kypsyy läpikypsäksi.



## EPÄSUORA LÄMPÖ ASETUKSET

Käytä epäsuoraa grillausmenetelmää yli 20 minuutin kypsymisajan 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.



REKISTERÖIMINEN ON TÄRKEÄÄ

# Grillausohjeet

## Vinkkejä ja neuvoja

### Anna rutilöiden kuumeta joka kerta.

Jos grilliritalit 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 grilliritalän kuumeta noin 10 minuuttia tai kunnes kannen lämpömittarin lukema on 260 °C.

### Älä grillaa ruokaa likaisilla ritalöillä.

Puhdista grilliritalit aina ennen uusien ruokien grilliä. Ritalöihin jääneet ruoantähteet tarttuvat liinan tavoin kiinni ritalään ja uuteen ruokaan. Jos et halua tämän päivän lounaan maistuvan eiliseltä illalliselta, puhdista ritalit huolellisesti ennen grilliä. Kun ritalit 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 tarjoiluvälineet grillattuja 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 ritalöille liian tiheään rajoittaa grillajan toimintavapautta. Jätä vähintään neljäsosa ritalöiden grilliä tilaa vapaaksi sekä runsaasti tilaa ruokien ympärille, jolloin voit tarvittaessa kätevästi käännellä ja siirrellä ruokia. Joskus ruokia on pystyttävä siirtämään esimerkiksi ritalän 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 grilliritalit 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 grilliäminen tarkoitti vain yhtä asiaa: lihan (ja pelkän lihan) kaventamista avotulella. Nykypäivän grillikokki ei tarvitse täydellisen aterian valmistamiseen keittiötä lainkaan. Voit valmistaa grillissä niin herkullisia alkupaloja ja ruokien lisukkeita kuin jälkiruokiakin. Rekisteröimällä grillisi saat itsellesi kohdistettua inspiroivaa sisältöä. Haluamme mielellämme osallistua grillausseikkailuihisi.



## GRILLIKINTAAT

Käytä grillikintaat. Hyvät grillikintaat suojaavat sekä käsiä että kyynärvarsia.



## LASTA

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



## AJASTIN

Vältä polttamasta ruokia käyttämällä ajastinta. Helppokäyttöinen ajastin hoitaa homman luotettavasti.

Tärkeää tietoa nestekaasusta ja kaasuliitännöistä

Mitä on nestekaasu?

Nestekaasu (LPG tai LP) 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 kaasuuntuu.

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 50°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.

SPIRIT II:n polttimien venttiilikoot ja kaasunkulutus

|                                                                                                                                                                                                                               |                                         | POLTTIMIEN VENTTIILIKOOT |                      |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------|--------------------------|----------------------|
| Maa                                                                                                                                                                                                                           | Kaasuluokka                             | 2 polttimen mallit       | 3 polttimen mallit   |
| Kiina, Kypros, Tšekki, Tanska, Viro, Suomi, Hongkong, Unkari, Islanti, Intia, Israel, Japani, Korea, Latvia, Liettua, Malta, Alankomaat, Norja, Romania, Venäjä, Singapore, Slovakia, Slovenia, Etelä-Afrikka, Ruotsi, Turkki | I <sub>3B/P</sub> (30 mbar tai 2,8 kPa) | Pääpolttimet 1,02 mm     | Pääpolttimet 0,87 mm |
| Belgia, Ranska, Kreikka, Irlanti, Italia, Luxemburg, Portugali, Espanja, Sveitsi, Iso-Britannia                                                                                                                               | I <sub>3*</sub> (28–30/37 mbar)         | Pääpolttimet 0,96 mm     | Pääpolttimet 0,83 mm |
| Puola                                                                                                                                                                                                                         | I <sub>3P</sub> (37 mbar)               | Pääpolttimet 0,96 mm     | Pääpolttimet 0,83 mm |
| Itävalta, Saksa                                                                                                                                                                                                               | I <sub>3B/P</sub> (50 mbar)             | Pääpolttimet 0,89 mm     | Pääpolttimet 0,75 mm |

|                                         | KAASUNKULUTUS                       |                                     |
|-----------------------------------------|-------------------------------------|-------------------------------------|
| Kaasuluokka                             | 2 polttimen mallit                  | 3 polttimen mallit                  |
| I <sub>3B/P</sub> (30 mbar tai 2,8 kPa) | 7,9 kW propaani<br>8,9 kW butaani   | 8,6 kW propaani<br>9,7 kW butaani   |
|                                         | 565 g/h propaani<br>649 g/h butaani | 615 g/h propaani<br>707 g/h butaani |
| I <sub>3B/P</sub> (30 mbar tai 2,8 kPa) | 7,9 kW propaani<br>7,9 kW butaani   | 8,6 kW propaani<br>8,6 kW butaani   |
|                                         | 565 g/h propaani<br>576 g/h butaani | 615 g/h propaani<br>627 g/h butaani |
| I <sub>3P</sub> (37 mbar)               | 7,9 kW propaani<br>7,9 kW butaani   | 8,6 kW propaani<br>8,6 kW butaani   |
|                                         | 565 g/h propaani<br>576 g/h butaani | 615 g/h propaani<br>627 g/h butaani |
| I <sub>3B/P</sub> (50 mbar)             | 7,9 kW propaani<br>8,9 kW butaani   | 8,6 kW propaani<br>9,7 kW butaani   |
|                                         | 565 g/h propaani<br>649 g/h butaani | 615 g/h propaani<br>707 g/h butaani |

⚠ **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 Kirjautu sivustoon [weber.com](https://www.weber.com).



VALMIS PARISSA MINUUTISSA

# 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 vipu (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 oppaassa 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.

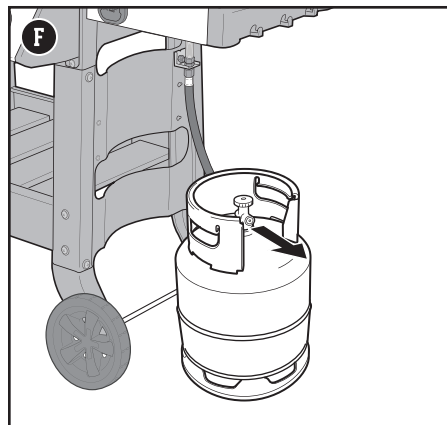
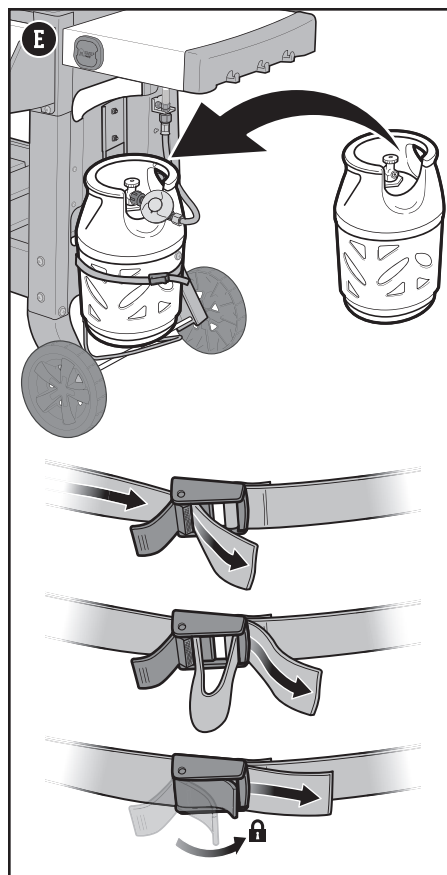
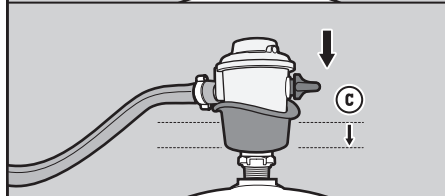
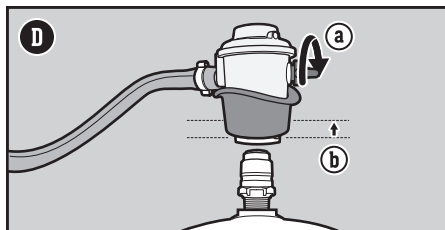
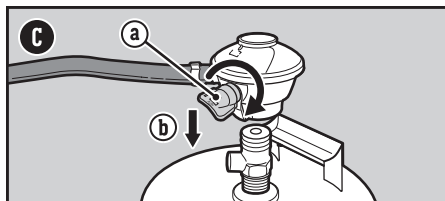
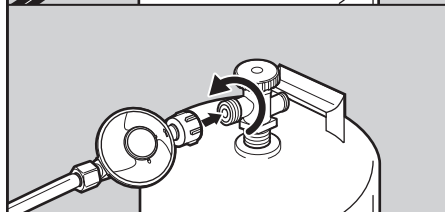
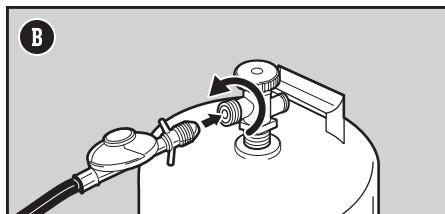
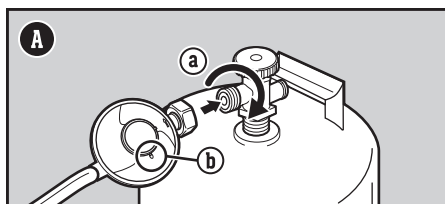
- 1) Tarkista nestekaasusäiliön tyyppi ja noudata sopivia sijoitusohjeita.

### Sijoitus pidikkeeseen (E)

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



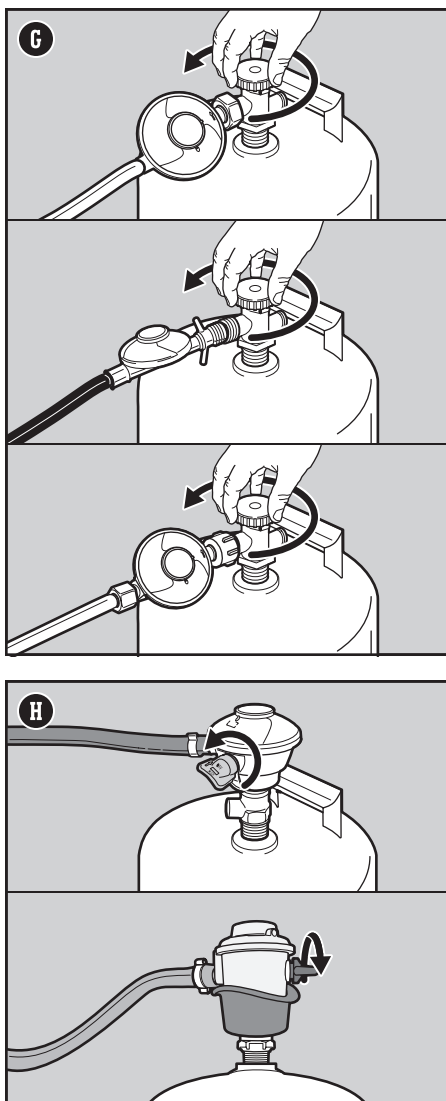
## Miten vuototarkastus tehdään?

Nestekaasusäiliön asentamisen jälkeen on tärkeää tehdä vuototarkastus. Siten varmistetaan, ettei kaasua pääse vuotamaan säiliön kytkemisen jälkeen. Seuraavat liitännät tulee tarkastaa joka kerta, kun säiliö on täytetty ja asennettu uudelleen:

- Säätimen ja säiliön välinen liitäntä.
- Kaasuletkun ja välikappaleen välinen liitäntä.
- Välikappaleen ja poimutetun kaasuletkun välinen liitäntä.

## Vuototarkastuksen tekeminen

- 1) Kostuta sylinterin ja säätimen liitännät saippualliuoksella. Käytä suihkepulloa, harjaa tai riepua. Voit tehdä oman saippualliuoksen sekoittamalla 20 % nestesaippuaa ja 80 % vettä tai voit ostaa valmista liuosta rakennustarvikelikkeestä.
- 2) Tarkista säätimen tyyppi. Avaa kaasuntulo kiertämällä säiliön venttiiliä vastapäivään **(G)** tai kääntämällä säätimen vipu päälle **(H)**.



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

⚠ **VAARALAUSEKE:** Kaasuvuoto saattaa aiheuttaa tulipalon tai räjähdyksen.

⚠ **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.



3) Jos kuplia esiintyy, liitäntä vuotaa:

- Jos vuoto on säätimen ja säiliön tai säätimen ja letkun liitoskohdassa (**I**), sulje kaasuntulo. **ÄLÄ KÄYTÄ GRILLIÄ.** Ota yhteys oman alueesi asiakaspalveluun. Yhteystiedot löytyvät verkkosivuiltamme.
- Jos vuotoa esiintyy kuvaan (**J**) merkityissä liittimissä, kiristä liitin kiintoavaimella ja tee uusi vuototarkastus saippuuliuksen avulla. Jos vuoto jatkuu, sulje kaasuntulo. **ÄLÄ KÄYTÄ GRILLIÄ.**
- Jos vuotoa esiintyy kuvaan (**K**) merkityissä liittimissä, sulje kaasuntulo. **ÄLÄ KÄYTÄ GRILLIÄ.**

Jos vuotoa esiintyy, ota yhteys oman alueesi asiakaspalveluun. Yhteystiedot löytyvät verkkosivuiltamme.

4) Jos kuplia ei esiinny, liitännät ovat tiiviit.

- Käännä kaasu pois päältä ja huuhtelee liitännät vedellä.

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

## Muiden liitännöjen vuototarkastus

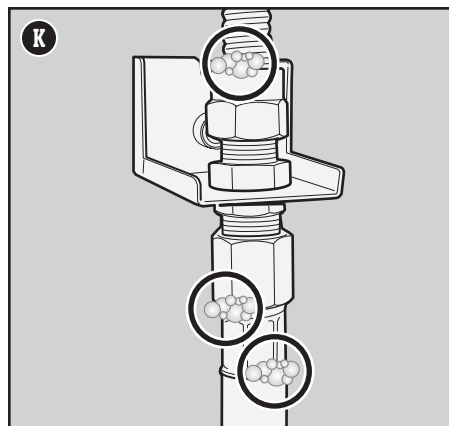
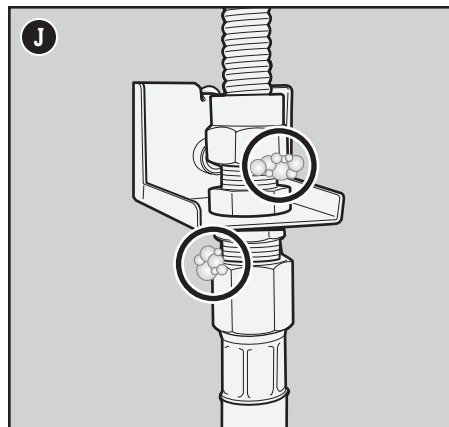
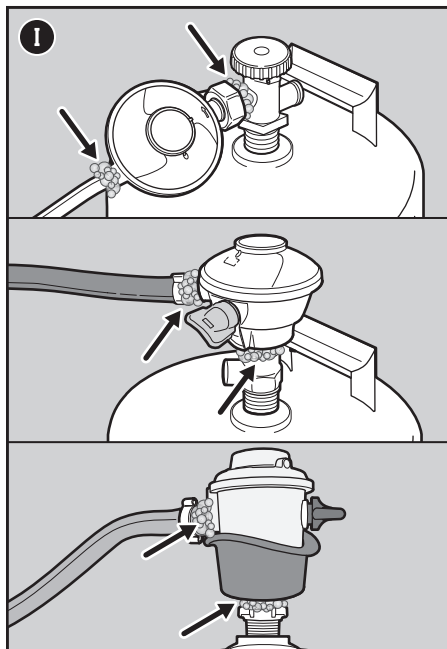
Seuraavien liitännöjen tiiviys tulee tarkastaa joka kerta, kun säiliö on täytetty ja asennettu uudelleen:

- Säätimen liitäntä ja säätimen ja säiliön välinen liitäntä (**I**).

Noudata kohdassa "Vuototarkastuksen tekeminen" olevia ohjeita.

## Säätimen irrottaminen säiliöstä

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



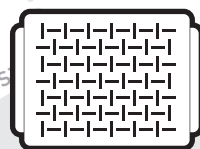
## ERILAISIA SUTEJA

Hyvässä grillisudissa on lämmönkestävät silikoniharjakset ja pitkä kahva. Pitkäharjaksinen suti puolestaan soveltuu erinomaisesti ohuemmille viinietikkakastikkeille.



## PIHDIT

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



## GRILLIPANNU

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

## 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 tiputusastia vetämällä sitä eteenpäin (A).
- 3) 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, hankaumia tai viiltoja (B). Älä käytä grilliä, jos letku on jollakin tavoin vahingoittunut.

### Grillin kuumentaminen

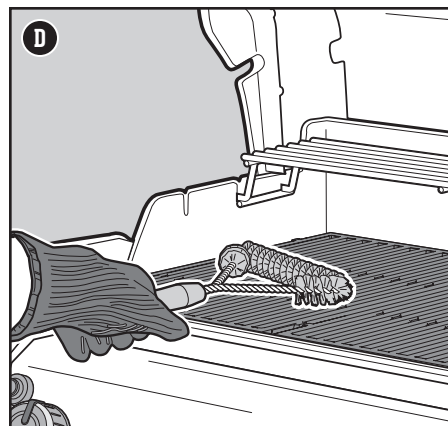
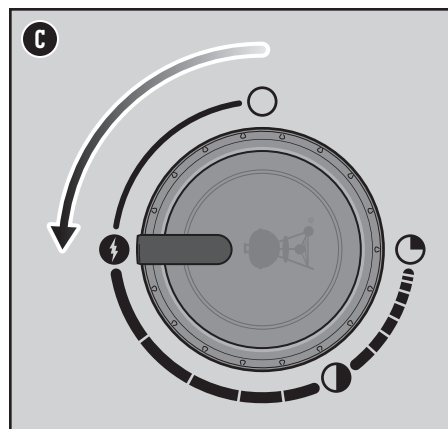
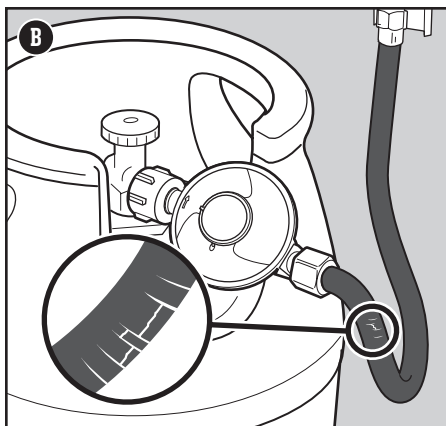
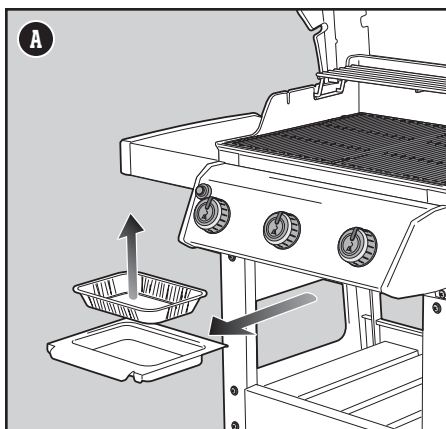
Grillin kuumentaminen on tärkeää grillauksen onnistumiseksi. Kuumentaminen ehkäisee ruokien tarttumista ritilään ja varmistaa, että ritilät ovat tarpeeksi kuumia ruokien ruskistamiseen. Siten myös aikaisemmin grillattujen ruokien jäänteet palavat pois.

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

### Grilliritilän puhdistaminen

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

- 1) Harjaa ritilät teräsharjalla heti kuumentamisen jälkeen (D).



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

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

⚠ **VAROITUS:** Käsittele tiputusastiaa ja sen sisältämää kuumaa rasvaa varovasti.

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

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

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

⚠ **VAROITUS:** Varmista, ettei säiliön reunoilla oleviin tuuletusaukkoihin pääse kertymään likaa ja roskia.



ERITYISSISÄLTÖÄ ILMAISEKSI

# Grillin sytyttäminen

## Crossover -sytytysjärjestelmän käyttö

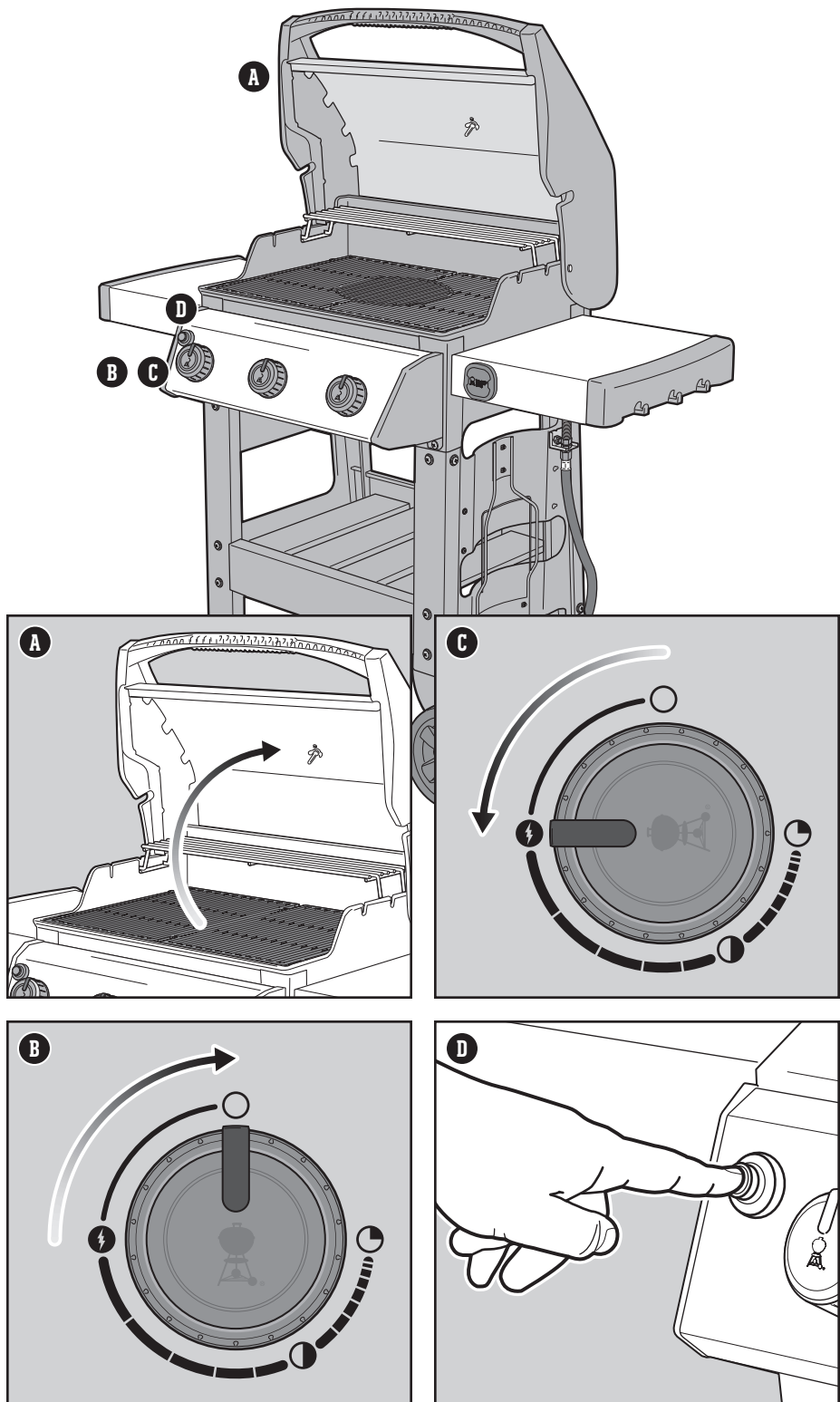
Crossover-sytytysjärjestelmä sytyttää vasemmassa laidassa olevan 1. polttimen sytytys elektrodin kipinällä. Kipinä saadaan aikaan painamalla sytytyspainiketta, jolloin sytytin päästää klkkauksen. 2. (ja 3.) poltin voidaan sytyttää, kun 1. poltin on sytytetty. Kaikki polttimet on sytytettävä grillin kuumentamista 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 kääntää 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, poltin 1.  
Paina säätimen nuppi sisään ja käännä sitä vastapäivään aloitusasentoon (C).  
**TÄRKEÄÄ: Sytytä 1. poltin aina ensimmäisenä, koska se sytyttää muut polttimet.**
- 5) Paina sähkösytytyspainike alas ja pidä sitä alhaalla (D), kunnes kuulet klkkauksen.
- 6) Varmista, että 1. poltin on syttynyt tarkastamalla asia grilliritilän ja FLAVORIZER BARS -tankojen läpi.
- 7) Jos poltin ei syty, käännä säätönuppi pois päältä asentoon O ja odota viisi minuuttia, ennen kuin yrität sytyttää polttimen uudelleen.
- 8) Kun 1. poltin on syttynyt, voit sytyttää 2. (ja 3.) polttimen.

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: Jos poltin ei syty neljän 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 rutilöihin, 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 kantta 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 ritilät puhtaiksi teräsharjalla (B).
- 2) Nosta ritilät grillistä ja laita ne sivuun.

### FLAVORIZER BARS -tankojen puhdistaminen

FLAVORIZER BARS -tangoille tippuva rasva sihisee 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

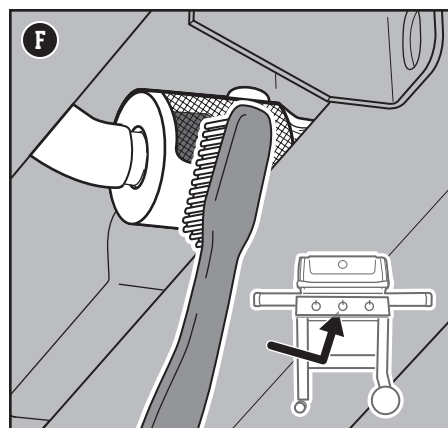
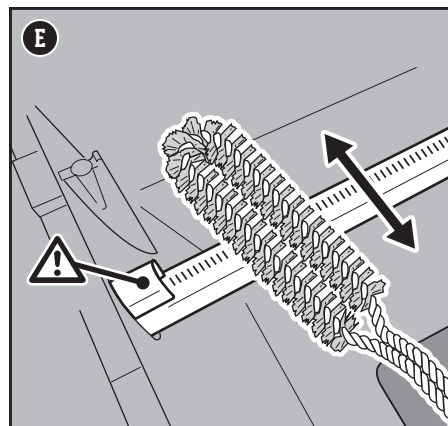
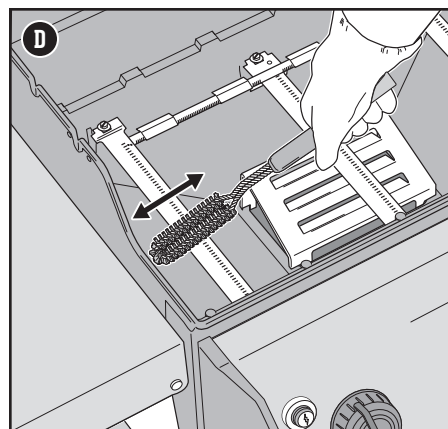
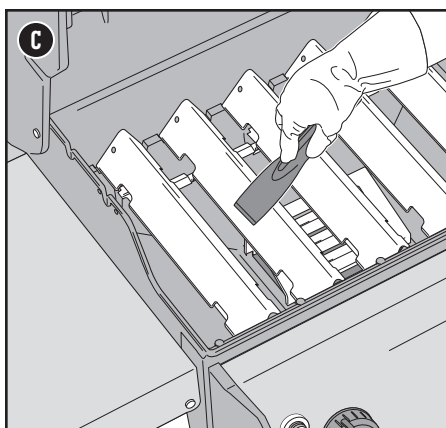
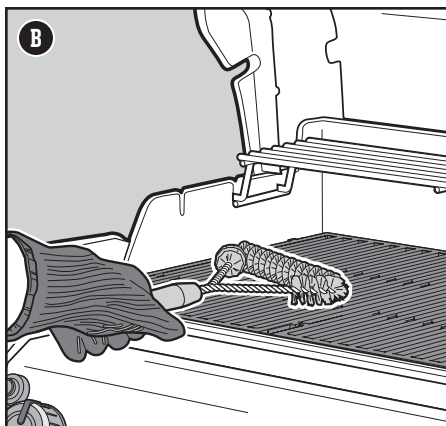
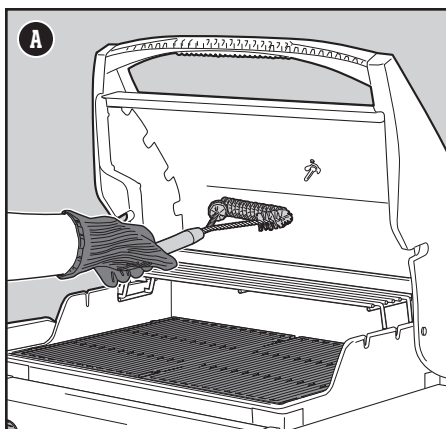
Polttimien toimivuuden kannalta tärkeimpiä ovat polttimien reiät (pienet reiät koko polttimen pituudella) ja polttimien päissä olevat hyönteisverkot. Nämä alueet on tärkeää pitää puhtaina polttimien turvallisen toiminnan varmistamiseksi.

#### Polttimen reikien puhdistaminen

- 1) Puhdista polttimien reiät teräsharjalla päältä poikittaissuunnassa (D).
- 2) Varo vahingoittamasta sytytys Elektrodiä 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 pesualtaassa, astianpesukoneessa 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.



## Lämmönohjaimen puhdistaminen

Polttimien alla sijaitseva lämmönohjain jakaa lämmön tasaisesti grillin grillaustilaan. Lämmönohjaimen säännöllinen puhdistaminen parantaa grillin tehoa.

- 1) Kaavi lika lämmönohjaimesta muovikaapimella (G).
- 2) Harjaa lämmönohjain tarvittaessa teräsharjalla.
- 3) Irrota lämmönohjain ja laita se 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 tiputusastiaan.

## Rasvanhallintajärjestelmän puhdistaminen

Rasvanhallintajärjestelmä käsittää ulosvedettävän tiputusastian ja vaihdettavan rasva-astian. 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-, posliiniemali- ja muovipinnoista. Weber suosittelee puhdistamaan eri pinnat seuraavasti.

## Teräspintojen puhdistaminen

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

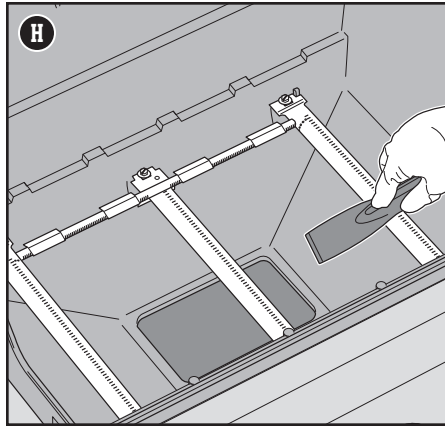
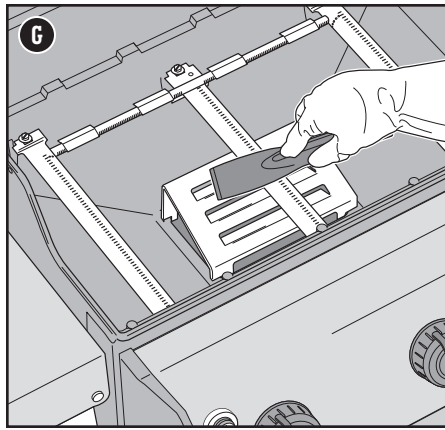
*Huomaa: Varo naarmuttamasta teräspintoja hankaavilla aineilla. Tällaiset aineet eivät puhdistaa ja kiillota metallipintaa, vaan ne muuttavat sen väriä poistamalla pintaa suojaavan kromioksidikalvon.*

## Maalattujen, posliiniemaloitujen ja muovisten pintojen puhdistaminen

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

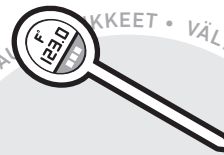
## Erityisen rankoissa ympäristöissä käytettävien grillien ulkopintojen puhdistaminen

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.



## ALUMIINIVUOAT

Käytä tiputusastian sisällä alumiinivuokaa puhdistamisen helpottamiseksi.



## LÄMPÖMITTARI

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



## GRILLIHARJA

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

## GRILLI EI SYTY

## ONGELMA

• Poltin ei syty noudatettaessa tämän omistajan oppaan ”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 **O** painamalla säätönupit sisään ja kiertämällä niitä myötäpäivään. *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 1. poltimesta. Laita tulitikku tulitikunpidikkeeseen ja sytytä se. (Tulitikunpidike on grillin vasemmanpuoleisen sivutason alla.) Työnnä sytytetty tulitikku grilliritilän läpi ja FLAVORIZER BARS -tankojen ohii polttimen viereen (**A**).
- 5) Paina säätimen nuppi sisään ja käännä sitä vastapäivään aloitusasentoon **O**.
- 6) Varmista, että poltin on syttynyt tarkastamalla asia grilliritilän ja FLAVORIZER BARS -tankojen läpi.
- 7) Jos poltin ei syty 4 sekunnin kuluessa, käännä polttimen säätönuppi pois päältä asentoon **O** ja odota viisi minuuttia, ennen kuin yrität sytyttää polttimen uudelleen. Jos poltin ei syty toistuvista yrityksistä huolimatta, noudata seuraavalla sivulla olevia kaasuntulossa esiintyviä ongelmia koskevia ohjeita.
- 8) Jos poltin syttyy, ongelma on sytytysjärjestelmässä. Noudata kohdassa ”Sähkösytytysjärjestelmän komponenttien tarkastaminen” olevia ohjeita.
- 9) Kun 1. poltin on syttynyt, voit sytyttää 2. (ja 3.) polttimen.
- 10) Ripusta tulitikunpidike takaisin paikalleen vasemman sivutason alle (**B**).

### Sähkösytytysjärjestelmän komponenttien tarkastaminen

Sytytyspainiketta painettaessa tulee kuulua tikittävä ääni. Jos et kuule tikitystä, tarkista ensin paristo ja sitten johdot.

#### Pariston tarkastaminen

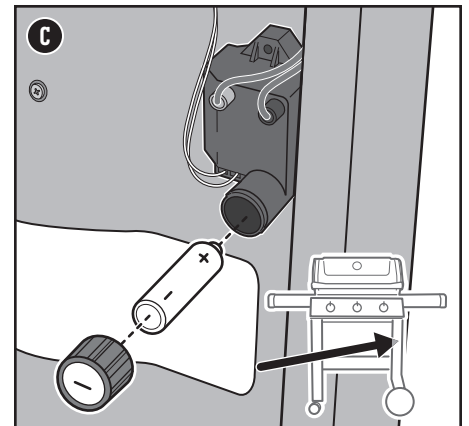
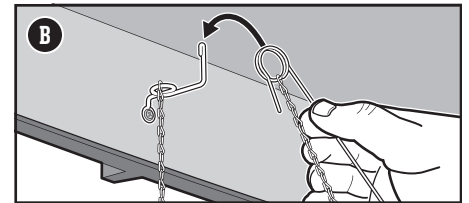
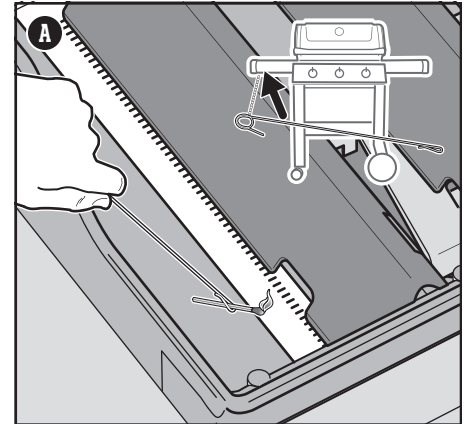
Sytytysmoduulin paristosta on syytä tarkistaa kolme eri seikkaa:

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

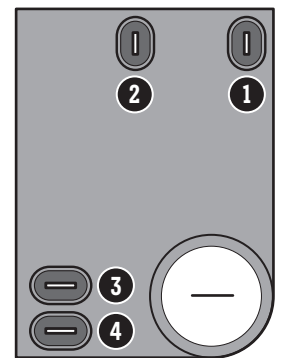
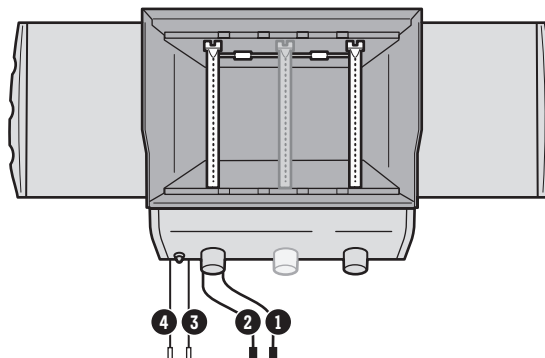
#### Johtojen tarkastaminen

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.



### Sytytysmoduulin johdot



## VARAOSAT

Varaosia voi tilata Weber-grillien jälleenmyyjältä tai osoitteesta [weber.com](http://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 sattua 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

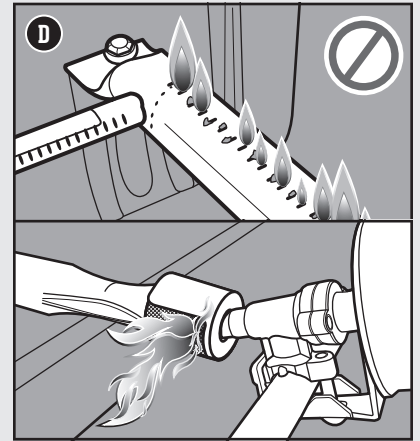
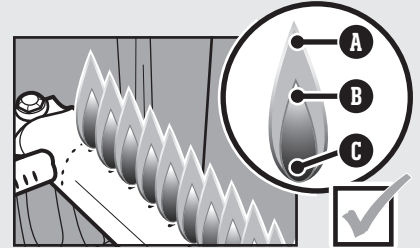
Kuumenna grilliä aina ensin korkeimmalla lämpötila-asetuksella 10–15 minuuttia.

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

## Kunnolla palava liekki

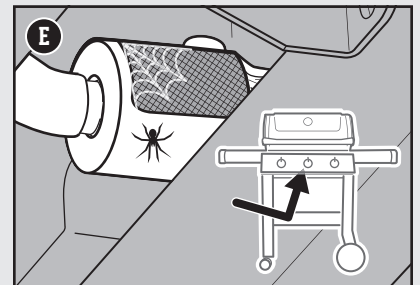
Polttimiin tehtaalla tehtyjen säätöjen avulla varmistetaan ilman ja kaasun optimaalinen sekoitussuhde. Kun polttimet palavat kunnolla, liekin kärki lepattaa välillä keltaisena (A), ja liekin väri muuttuu alaspäin mentäessä vaaleansinisestä (B) tummansiniseen (C).

⚠ **VAROITUS:** Polttinreikien tukkeutuminen tai likaantuminen saattaa estää kaasun vapaan virtauksen ja sytyttää tulen (D) polttimien ympärillä, jolloin grilli voi vaurioitua vakavasti.



## Hyönteisverkot

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



OTA  
YHTEYTTÄ  
ASIAKASPALVE-  
LUUN

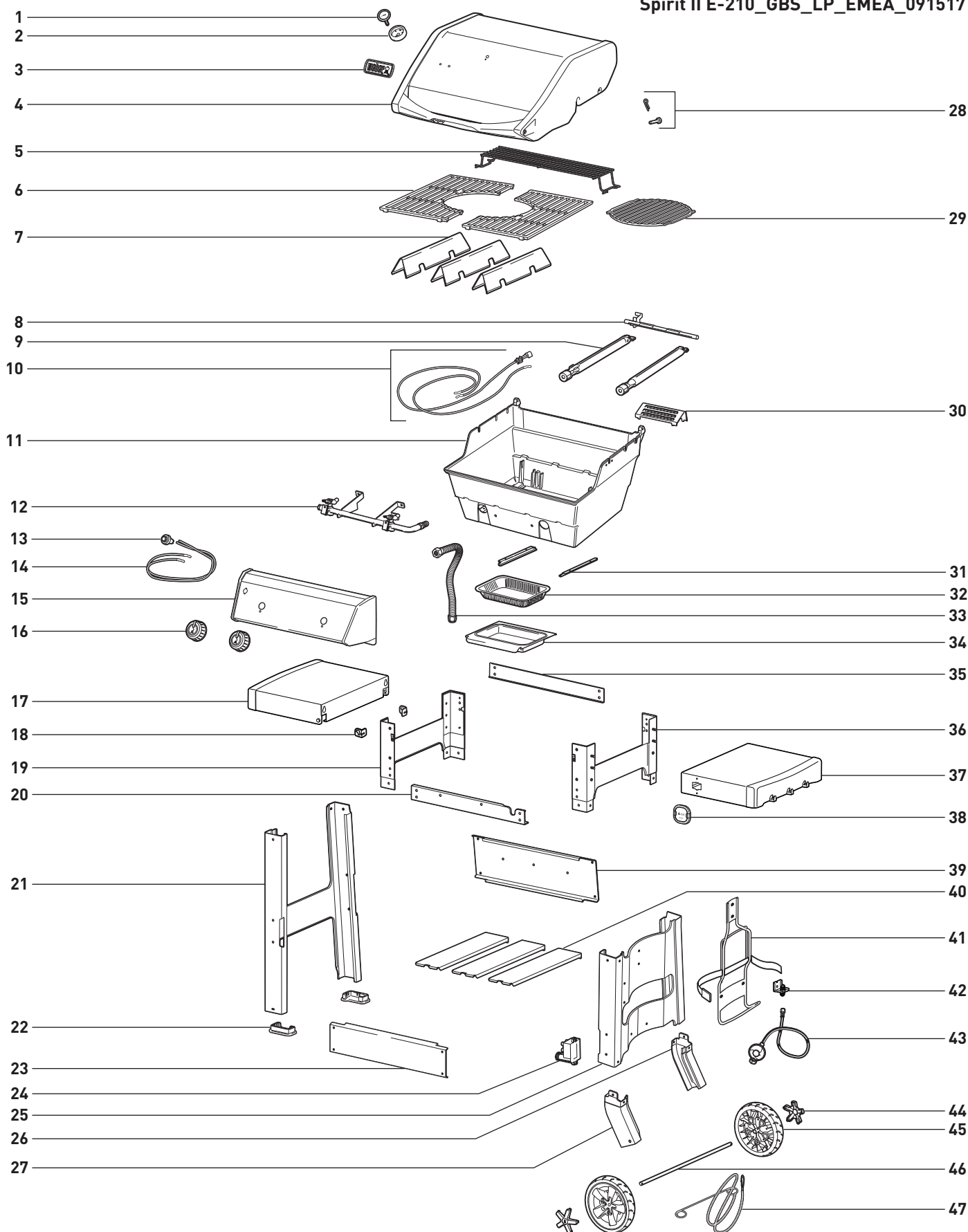
Jos ongelmat eivät häviä, ota yhteyttä oman alueesi asiakaspalveluun, yhteystiedot löytyvät verkkosivuiltamme osoitteesta [weber.com](http://weber.com).

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

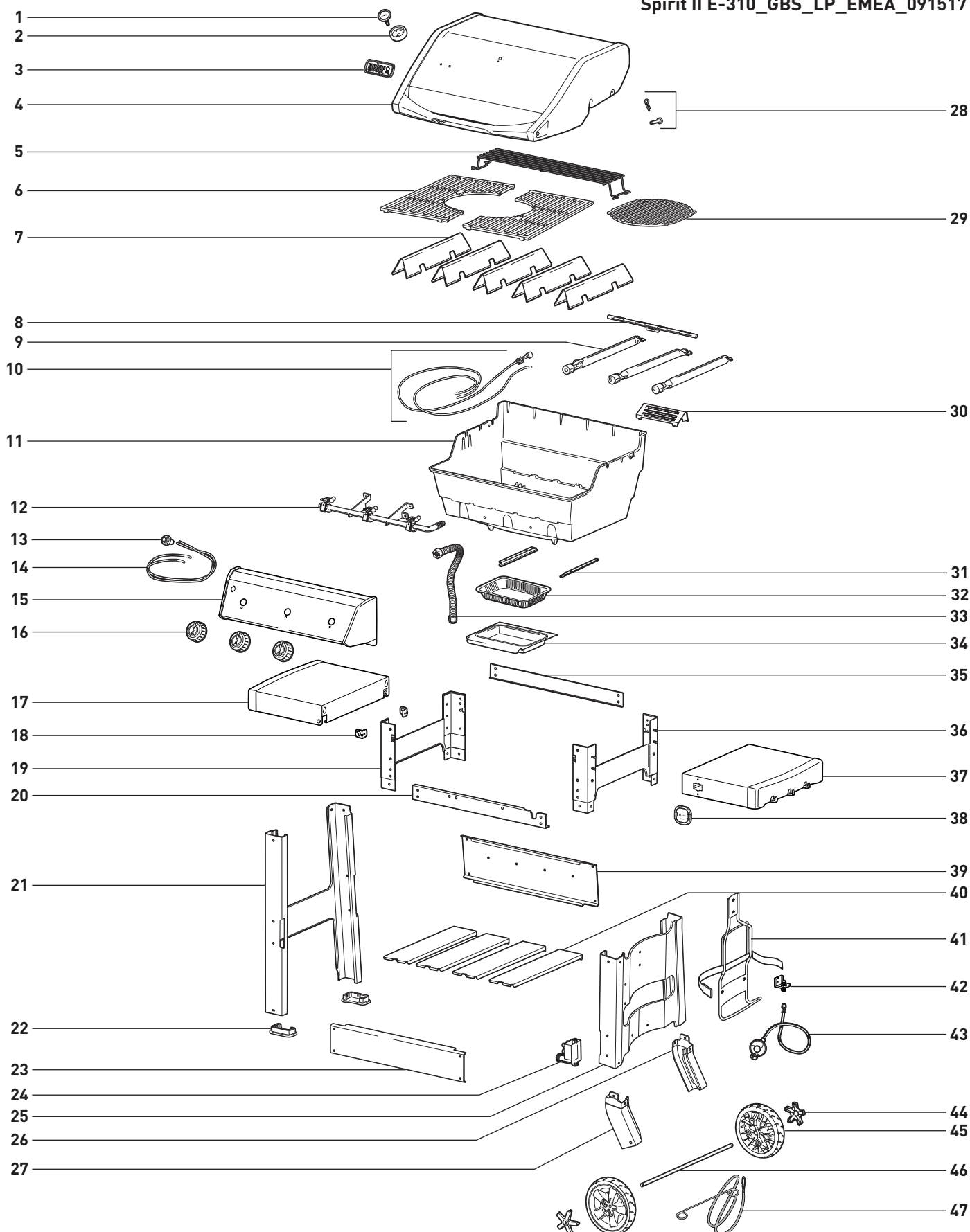
⚠ **VAROITUS:** Jos korjauksia tehtäessä tai osia vaihdettaessa ei käytetä Weber-Stephenin alkuperäisiä varaosia, takuu raukeaa.

# SPIRIT II E-210 GBS

Spirit II E-210\_GBS\_LP\_EMEA\_091517



Spirit II E-310\_GBS\_LP\_EMEA\_091517



Grillausopas

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

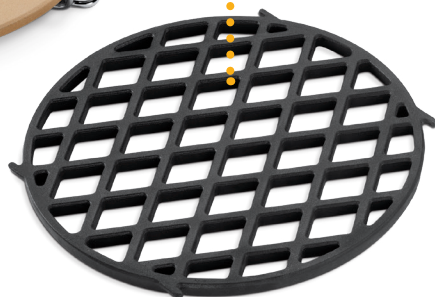
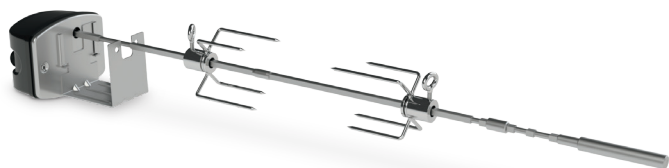
Yllä mainitut ruoat sekä niiden paksuudet, painot ja grillausajat ovat ohjeellisia. Erilaiset tekijät, kuten grillauspaikan korkeus, tuuli ja ulkoilman lämpötila, saattavat vaikuttaa grillausaikaan. Kaksi peukalosääntöä: Grilla pihvit, kaläfileet, luuttomat broilerinpalat ja vihannekset suoralla grillausmenetelmällä 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 medium-kypsästä lihasta annettuja 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.



## Huomautuksia

# WEBER-TARVIKKEET

Weberin ensiluokkaisten välineiden ja keittoastioiden avulla saavutat erinomaisia grillaustuloksia.



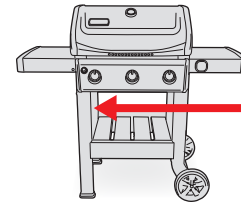
WEBER.COM



FOR LIFE!



Sarjanumero



Kirjoita grillisi sarjanumero yllä olevaan ruutuun tulevaa tarvetta varten. Sarjanumero löytyy etiketistä, joka sijaitsee grillin vasemmalla puolella rungon sisäpuolella.

#### AUSTRALIA

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

#### BELGIA

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

#### CHILE

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

#### ESPANJA

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

#### ETELÄ-AFRIKKA

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

#### HOLLANTI

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

#### INTIA

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

#### ISLANTI

Jarn & Gler Wholesale EHF  
+354 58 58 900

#### ISO-BRITANNIA

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

#### ISRAEL

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

#### ITALIA

Weber-Stephen Products Italia Srl  
+39 0444 360 590  
info-italia@weberstephen.com

#### ITÄVALTA

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

#### MEKSIKO

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

#### PUOLA

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

#### RANSKA

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

#### SAKSA

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

#### SVEITSI

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

#### TANSKA

Weber-Stephen Nordic ApS  
+45 99 36 30 10  
info@weberstephen.dk

#### TŠEKin TASAVALTA

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

#### TURKKI

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

#### UNKARI

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

#### USA

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

#### UUSI-SEELANTI

Weber New Zealand ULC  
+64 9 570 6630

#### VENÄJÄ

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

#### YHDISTYNEET ARABIEMIIRIKUNNAT

Weber-Stephen Nordic Middle East  
+971 4 360 9256  
info@weberstephen.ae

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.

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

WEBER.COM

