



1400 2400

SÄHKÖGRILLIN OMISTAJAN OPAS

Lue tämä opas ennen sähkögrillin käyttöä.



VAROITUS!
SÄHKÖISKUN VAARA

Laite on suunniteltu
220-240 V - 50/60Hz jännitteelle
Teho: 2 200 W



- ⚠ Lue kaikki käyttöohjeet ennen laitteen käyttöönottoa.
- ⚠ Laite tulee kytkeä maadoitettuun pistorasiaan.
- ⚠ Laite tulisi kytkeä vikavirtasuojattuun pistorasiaan jonka nimellinen vikavirta on enintään 30 mA.
- ⚠ Älä käytä laitetta, jos pistotulppa on vahingoittunut.
- ⚠ Virtajohdon kunto on tarkistettava säännöllisesti. Laitetta ei saa käyttää, jos johto on vahingoittunut.
- ⚠ Älä käytä grilliä, jos sen lämmönsäätimen johto tai pistoke on vioittunut. Ota Weber-jälleenmyyjään yhteyttä uutta lämpötilansäädintä varten. Lämmönsäädin on tehty erityisesti tätä grilliä varten.
- ⚠ Työnnä aina lämmönsäädin paikalleen ennen johdon kytkemistä verkkoon.
- ⚠ Ota pistotulppa seinästä ennen lämmönsäätimen irrottamista grillistä.
- ⚠ Jos grilli on pitkään käyttämättä, irrota lämmönsäädin grillistä. Laita lämmönsäädin sisätiloihin aina kun se ei ole käytössä.
- ⚠ Älä upota lämmönsäädintä johtoineen veteen puhdistaksesi sen.
- ⚠ Älä upota grilliä veteen sitä puhdistaussasi.
- ⚠ Vältäaksesi sähköiskun älä upota pistoketta, johtoa tai termostaattia veteen tai mihinkään muuhun nesteeseen.
- ⚠ Katso että pistoke ja johto ovat kuivat, kun niitä käytetään.
- ⚠ Älä käytä grilliä sateessa.
- ⚠ Käytä grilliä ainoastaan tasaisella, vakaalla alustalla.
- ⚠ Älä käytä brikettejä tai muuta polttoainetta tässä grillissä. Brikitit eivät kuulu tähän grilliin ja ne voivat aiheuttaa tulipalon. Tuli voi aiheuttaa vaarallisen tilanteen ja vahingoittaa grilliä.
- ⚠ Laitetta saavat käyttää 8 vuotta täyttäneet lapset sekä henkilöt, joilla on rajoittuneet fyysiset, aistinvaraiset tai henkiset kyvyt tai joilla ei ole kokemusta tai osaamista, jos heille on annettu ohjausta tai ohjeita laitteen käyttämisestä turvallisella tavalla ja he ymmärtävät laitteen käyttämiseen liittyvät vaarat. Lapset eivät saa leikkiä laitteella. Lapset eivät saa tehdä puhdistusta tai huoltotoimia ilman valvontaa.

IP# IPX4

57592

FI - FINNISH
07/31/13

⚠ VAARA

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

VAROITUKSET:

- ⚠ Älä koskaan muuta tuotetta tai käytä sitä muuhun kuin käyttötarkoitukseensa.
- ⚠ Käytä grilliä ainoastaan tämän ohjeen mukaisesti. Ohjeen vastainen käyttö voi aiheuttaa tulipalon, sähköiskun tai henkilövahingon.
- ⚠ Älä käytä grilliä lämmittimenä.
- ⚠ Huolehdi grillin valvonnasta sen ollessa käytössä.
- ⚠ Pidä pienet lapset, vanhukset ja lemmikit poissa grillin luota käytön aikana.
- ⚠ Laitte täyttää sähkölaitteille asetetut tekniset standardit ja turvallisuusvaatimukset.
- ⚠ Varmista aina, että käyttöjännite on laitteelle oikea. Käytä pistorasiaa, joka kestää 2 200 W tehoisen laitteen käytön.
- ⚠ Varmista, ettei samassa virtapiirissä ole käytössä yhtä aikaa muita suuritehoisia laitteita.
- ⚠ Irrota virtajohto, kun et käytä laitetta.
- ⚠ Älä sijoita virtajohtoa kulkuväylille.
- ⚠ Älä anna johdon koskettaa kuumaa grilliä.
- ⚠ Käytettäessä jatkojohtoa tulee sen olla ulkokäyttöön tarkoitettu ja mitoitukseltaan ottotehon mukainen.
- ⚠ Käytä mahdollisimman lyhyttä jatkojohtoa. Älä koskaan kytke kahta johtoa enempää peräkkäin.
- ⚠ Älä jätälämmönsäädintä ON-asentoon käytön jälkeen, vaikka käyttäisit laitetta pian uudelleen.
- ⚠ Jos säätimen nupista vedetään, se saattaa irrota. Irrota lämmönsäädin tarttumalla sen sivuihin.
- ⚠ Grilli on tarkoitettu vain ulkokäyttöön. Älä käytä sitä sisätiloissa tai kaupallisessa käytössä.
- ⚠ Älä käytä grilliä tulenarkojen materiaalien, kuten puun, pensaiden tai kuivan ruohon lähellä.
- ⚠ Älä anna grillin koskea herkästi syttyviä materiaaleja, kuten paperi, seinät, verhot, pyyhkeet tai kemikaalit.
- ⚠ Älä käytä grilliä vilkasliikenteisillä paikoilla.
- ⚠ Älä liikuttele grilliä sen ollessa käytössä. Anna laitteen jäähtyä ennen sen varastointia tai liikuttelua.
- ⚠ Älä käytä grilliä kolmea metriä lähempänä esimerkiksi uima-allasta tai lampea, jotta se ei putoa veteen.
- ⚠ Älä kokoa tätä grillimallia mihinkään sisäänrakennettuun tai sisään liukuvaan rakenteeseen. Tämän varoituksen noudattamatta jättäminen voi aiheuttaa tulipalon tai räjähdysten, joka voi aiheuttaa omaisuusvahingon ja vakavia vammoja tai kuoleman.

- ⚠ Jos grilli leimahtelee, älä käytä vettä sammutukseen. Kytke virta pois (OFF). Irrota pistoke rasiasta ja anna grillin jäähtyä.
- ⚠ Puhdista rasvankeruuastia säännöllisesti.
- ⚠ Rasvankeräysastian on oltava aina paikallaan grillatessa.

Kiitos WEBER®-tuotteen ostamisesta. Weber-Stephen Products LLC (”Weber”) on ylpeä siitä, että sen toimittamat tuotteet ovat turvallisia, kestäviä ja luotettavia.

Tämä on Weberin rajoitettu takuu ilman lisäkustannuksia. Takuu sisältää tietoja siitä, miten saat WEBER®-tuotteesi korjattua siinä epätodennäköisessä tilanteessa, että tuotteessa ilmenee toimintahäiriö tai vika.

WEBERIN VASTUUT

Weber takaa WEBER®-tuotteen alkuperäiselle ostajalle (tai lahjan ja vastaavan tapauksessa sille henkilölle, jolle lahja annettiin), että WEBER®-tuotteessa ei ole materiaali- tai valmistusvikoja ostopäivän jälkeen alla kuvattun mukaisesti, kun tuote on koottu ja sitä on käytetty mukana toimitetun omistajan oppaan ohjeiden mukaisesti. (Huomautus: jos WEBER®-tuotteen omistajan opas katoaa, voit ladata uuden osoitteesta www.weber.com). Normaalisissa yksittäisen kotitalouden käytössä Weber lupaa korjata tai vaihtaa uuteen vialliset osat alla luettujen, soveltuvien aikajaksojen, rajoitusten ja poikkeusten mukaisesti. TÄMÄ RAJOITETTU TAKUU KOSKEE VAIN ALKUPERÄISTÄ OSTAJAA EIKÄ SITÄ VOIDA SIIRTÄÄ MYÖHEMMILLE OMISTAJILLE, PAITSI JOS TUOTE ON ANNETTU LAHJANA TAI VASTAAVANA KUTEN EDELLÄ ON ESITETTY.

OMISTAJAN VASTUUT

Takuukäsittelyn helpottamiseksi on tärkeää, että rekisteröid WEBER®-tuotteesi osoitteessa www.weber.com tai Weberin asiakaspalvelussa, puh. 1-800-446-1071. Säilytä myös alkuperäinen kuitti ja/tai lasku. Rekisteröimällä WEBER®-tuotteesi varmistat takuun voimassaolon ja samalla Weber saa tarvittavat yhteystiedot, jotta voimme ottaa sinuun tarvittaessa yhteyden.

Omistajan on pidettävä kohtuullista huolta WEBER®-tuotteesta ja noudatettava kaikkia kokoamis- ja käyttöohjeita sekä hoito-ohjeita omistajan käsikirjan mukaisesti. Mikäli asut rannikkoalueella tai tuote on uima-altaan lähellä, hoitoon sisältyy tuotteen ulkopintojen säännöllinen pesu ja huuhtelu omistajan käsikirjan ohjeiden mukaisesti. Jos uskot, että osa sisältyy tämän rajoitetun takuun piiriin, ota yhteyttä Weberin asiakaspalveluun numerossa 1-800-446-1071 tai lähetä viesti osoitteeseen support@weberstephen.com. Weber tekee arvioinnin ja korjaa tai vaihtaa (päätoimensä mukaan) tämän rajoitetun takuun piiriin kuuluvan viallisen osan. Mikäli osan korjaaminen tai vaihtaminen ei ole mahdollista, Weber voi (päätoimensä mukaan) vaihtaa kyseisen grillin uuteen, joka on arvoltaan vähintään kyseisen grillin suuruinen. Weber voi pyytää, että lähetät osia tarkistettavaksi, toimituskulut maksettuna ennakoon.

Tämä RAJOITETTU TAKUU ei kata vaurioita, rappeutumista, värimuutoksia ja/tai ruostetta, jotka aiheutuvat seuraavista:

- Väärinkäyttö, virheellinen käyttö, muuntaminen, väärin soveltaminen, vandalismi, huolimattomuus, virheellinen kokoaminen tai asennus sekä normaalin ja säännöllisen hoidon tekemättä jättäminen;
- Hyönteiset (esim. hämähäkit) ja jyrsijät (esim. oravat), mukaan lukien mutta rajoittamatta, poltinputkien ja/tai kaasuletkujen vauriot;
- Altistuminen suolaiselle ilmalle ja/tai kloorinlähteille, kuten uima-altaat ja kuumavesialtaat/kylpylät;
- Ankarat sääolosuhteet, kuten rakeet, pyörremyrsky, maanjäristykset, hyökyaallot, trombit tai voimakkaat myrskyt.

Muiden kuin alkuperäisten Weber-osien käyttäminen ja/tai asentaminen WEBER®-tuotteesen mitätöi tämän rajoitetun takuun, eikä tämä rajoitettu takuu korvaa tällaisesta mahdollisesti aiheutuvia vahinkoja. Mikä tahansa kaasugrilliin tehty muutos, jota Weber ei ole valtuuttanut tai Weberin valtuuttama huoltohenkilö ole tehnyt, mitätöi tämän rajoitetun takuun.

TUOTTEEN TAKUUAJAT

Grillipohja: 5 vuotta, läpiruostuminen ja -palaminen
(maalille 2 vuosi haalistuminen ja värin muuttuminen pois lukien)

Kansikokoonpano: 5 vuotta, läpiruostuminen ja -palaminen
(maalille 2 vuosi haalistuminen ja värin muuttuminen pois lukien)

Poltinputket ruostumatonta terästä: 5 vuotta, läpiruostuminen ja -palaminen

Grillirillitilat posliiniemaloitua valurautaa: 5 vuotta, läpiruostuminen ja -palaminen

Muoviosat: 5 vuotta, haalistuminen ja värin muuttuminen pois lukien

Kaikki muut osat: 2 vuotta

VASTUUVAPAUSLAUSEKKEET

TÄSSÄ MAINITUN LISÄKSI WEBER EI ANNA MUITA TAKUITA, JA KAIKKI EPÄSUORAT TAKUUT SOVELTUVUUDESTA KAUPANKÄYNNIN KOHTEEKSI JA SOPIVUUDESTA TIETTYYN TARKOITUKSEEN RAJOITTUVAT SIIHEN MITÄ TÄSSÄ RAJOITETUSSA TAKUUSSA ON SUORAAN ESITETTY. MIKÄÄN TAKUU EI OLE VOIMASSA TÄMÄN RAJOITETUN TAKUUN SOVELTUVIEN AJANJAKSOJEN JÄLKEEN. WEBERIÄ EI SIDO MIKÄÄN MUU TAKUU, JONKA JOKU MUU HENKILÖ TAI TAHO ON ANTANUT, MUKAAN LUKIEN JÄLLEEN- TAI VÄHITTÄISMYYJÄ, MINKÄÄN TUOTTEEN OSALTA (ESIM. MAHDOLLINEN ”JATKETTU TAKUU”). TÄMÄN RAJOITETUN TAKUUN AINOA KORVAUSVELVOITE ON OSAN TAI TUOTTEEN KORJAAMINEN TAI VAIHTAMINEN. TÄMÄN RAJOITETUN TAKUUN EHDOT SISÄLTÄVÄT AINOAT KORVAUSTAVAT, JOTKA LIITTYVÄT TÄSSÄ KUVATTUJEN TUOTTEIDEN MYYNTIIN. WEBER EI OLE VASTUUSSA ERITYISISTÄ, EPÄSUORISTA TAI SEURAUKSENA OLEVISTA VAHINGOISTA. JOTKIN LAINKÄYTTÖALUEET EIVÄT SALLI VÄLILLISTEN TAI SEURAUKSENA OLEVIEN VAHINKOJEN POISSULKEMISTA TAI RAJOITTAMISTA TAI EPÄSUORAN TAKUUN KESTOAJAN RAJOITTAMISTA, JOTEN TÄMÄ RAJOITUS TAI POISSULKEMINEN EI EHKÄ KOSKE OSTAJAA.

MAHDOLLISET KORVAUKSET EIVÄT MISSÄÄN TAPAUKSESSA YLITÄ MYYDYN WEBER-TUOTTEEN OSTOHINTAA.

KÄYTTÄJÄN VASTUULLA ON SELLAISET TAPPIOT, VAHINGOT SEKÄ HENKILÖ- JA OMAISUUSVAHINGOT KÄYTTÄJÄN JA MUIDEN OSALTA, JOTKA JOHTUVAT TUOTTEEN VIRHEELLISESTÄ TAI VÄÄRÄSTÄ KÄYTÖSTÄ TAI WEBERIN TUOTTEEN MUKANA TOIMITETUSSA OMISTAJAN OPPIAASSA ANTAMIEN OHJEIDEN NOUDATTAMATTA JÄTTÄMISESTÄ.

TÄMÄ RAJOITETTU TAKUU ANTAA TIETTY JURIDISET OIKEUDET, JA KÄYTTÄJÄLLÄ VOI OLLA MYÖS MUITA OIKEUKSIA LAINKÄYTTÖALUEESTA RIIPPUEN.

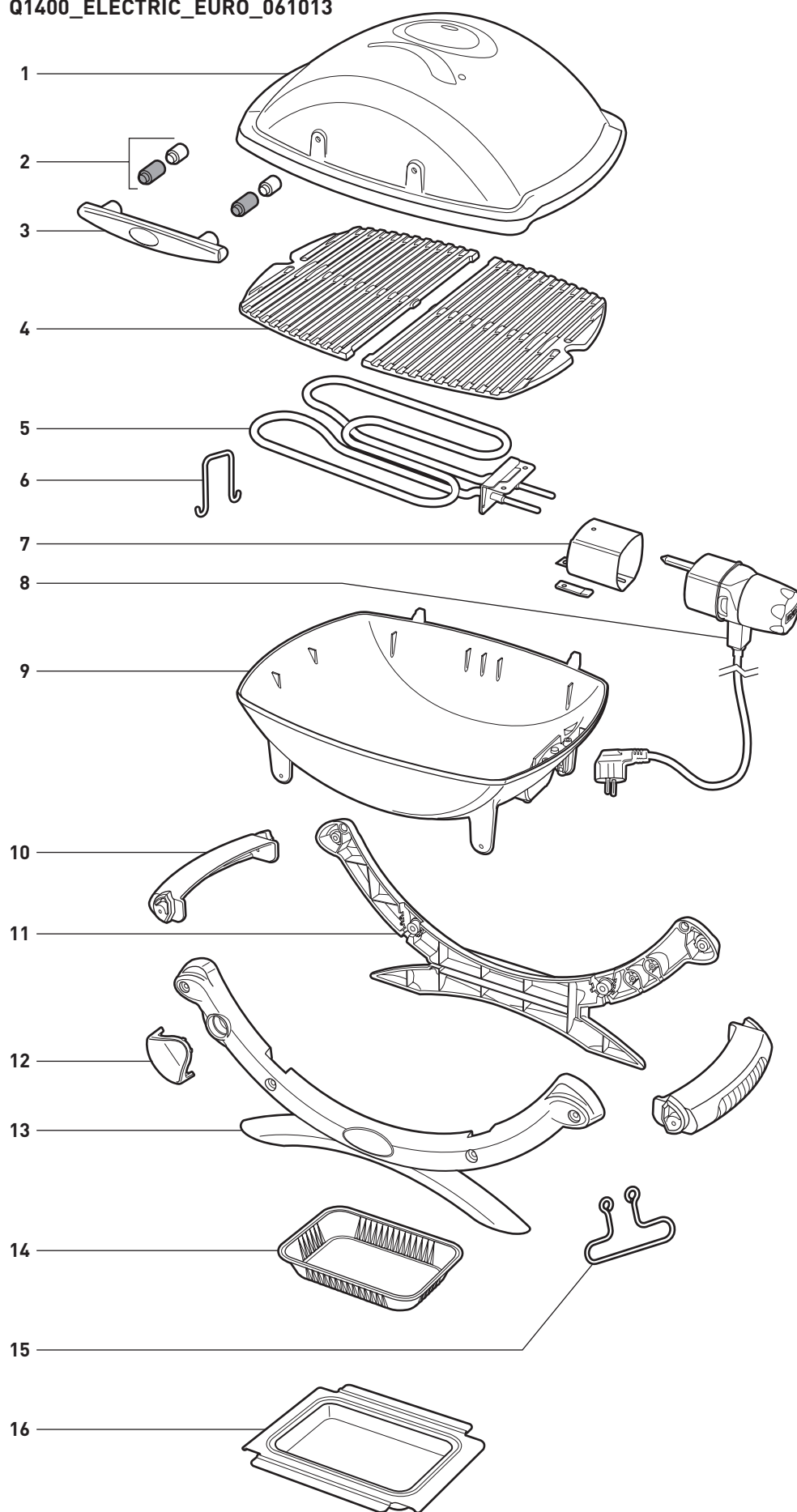
TÄMÄN RAJOITETUN TAKUUN PUITTEISSA VAIHDETUT OSAT OVAT TAKUUN ALAISIA VAIN ALKUPERÄISTEN TAKUUAIKOJEN MUKAISESTI.

TÄMÄ RAJOITETTU TAKUU KOSKEE VAIN YKSITTÄISTEN KOTITALOUKSIEN KÄYTTÖÄ. TAKUU EI KOSKE WEBER-GRILLEJÄ, JOITA KÄYTETÄÄN KAUPALLISISSA, YHTEISISSÄ TAI USEIDEN YKSIKÖIDEN KOHTEITA, KUTEN RAVINTOLAT, HOTELLIT, VAPAA-AJAN KESKUKSET JA VUOKRAKINTEISTÖT.

WEBER VOI AJOITTAIN MUUTTA TUOTTEIDEN RAKENNETTA. MIKÄÄN TÄMÄN RAJOITETUN TAKUUN OSA EI VELVOITA WEBERIÄ SISÄLLYTTÄMÄÄN TÄLLAISIA TUOTEMUUTOKSIA AIEMMIN VALMISTETTUIHIN TUOTTEISIIN, EIVÄTKÄ TÄLLAISET MUUTOKSET OSOITA, ETTÄ AIEMMAT RAKENTEET OLISIVAT VIALLISTA.

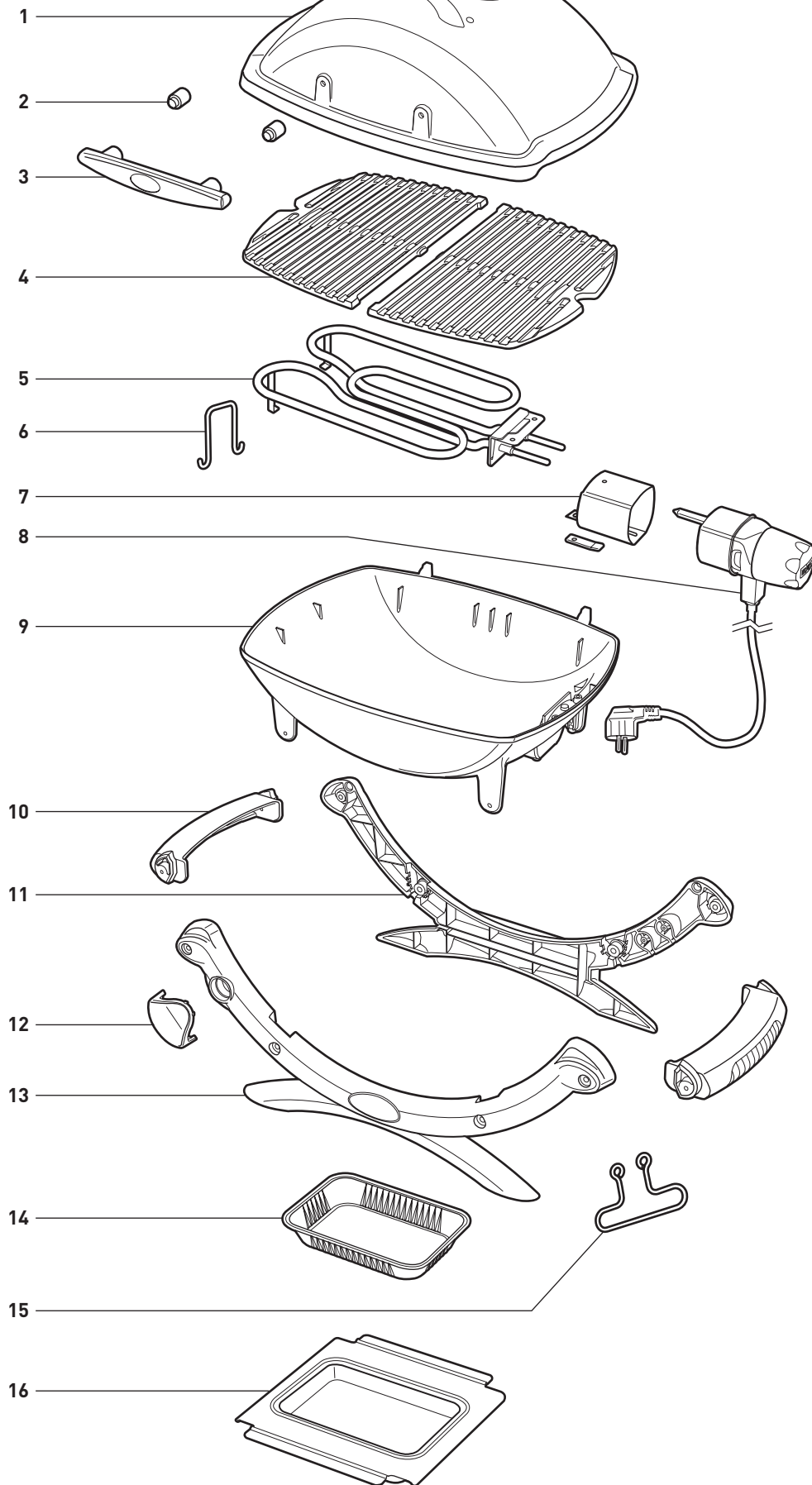
RÄJÄYTYSKUVA - Q® 1400

Q1400_ELECTRIC_EURO_061013



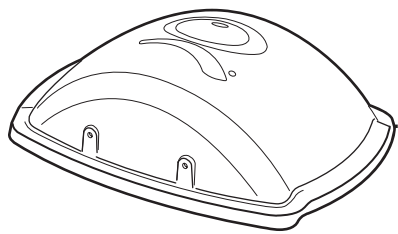
1. Kansi
2. Keraaminen välike / Muovivälike
3. Kahva
4. Grilliritalä
5. Lämpövastuksen osat
6. Lämpövastuksen kannatin
7. Lämmönsäätimen pistorasia
8. Lämmönsäädin
9. Grillipohja
10. Kahva
11. Takakehys
12. Kehyksen logo
13. Etukehys
14. Kertakäyttöinen tiputusastia
15. Lankaripustin
16. Keräilyastia

Q2400_ELECTRIC_EURO_061013

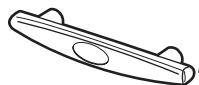


1. Kansi
2. Keraaminen välike
3. Kahva
4. Grilliritilä
5. Lämpövastuksen osat
6. Lämpövastuksen kannatin
7. Lämmönsäätimen pistorasia
8. Lämmönsäädin
9. Grillipohja
10. Kahva
11. Takakehys
12. Kehyksen logo
13. Etukehys
14. Kertakäyttöinen tiputusastia
15. Lankaripustin
16. Keräilyastia

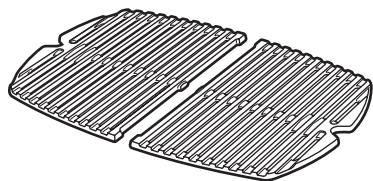
OSALUETTELO



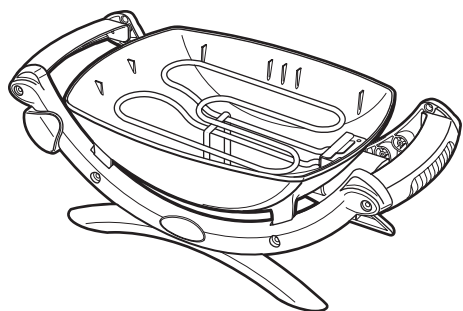
1



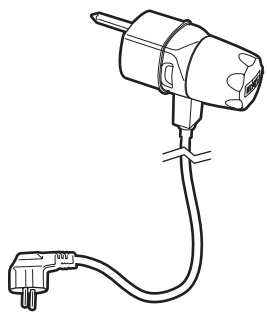
1



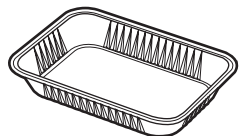
1



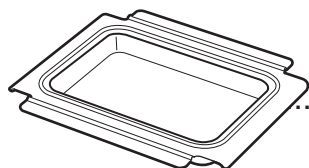
1



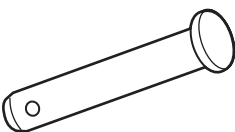
1



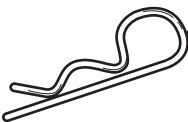
1



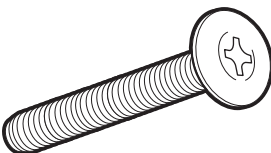
1



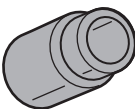
2



2

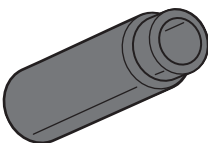


2

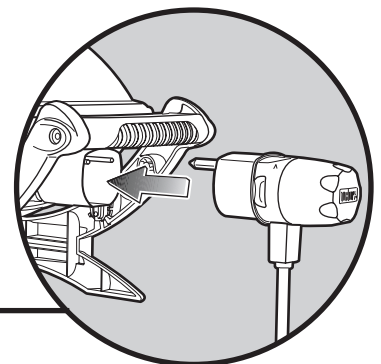
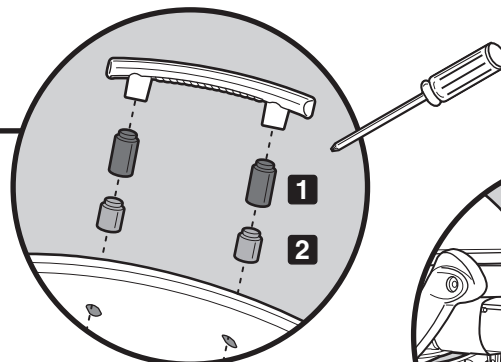
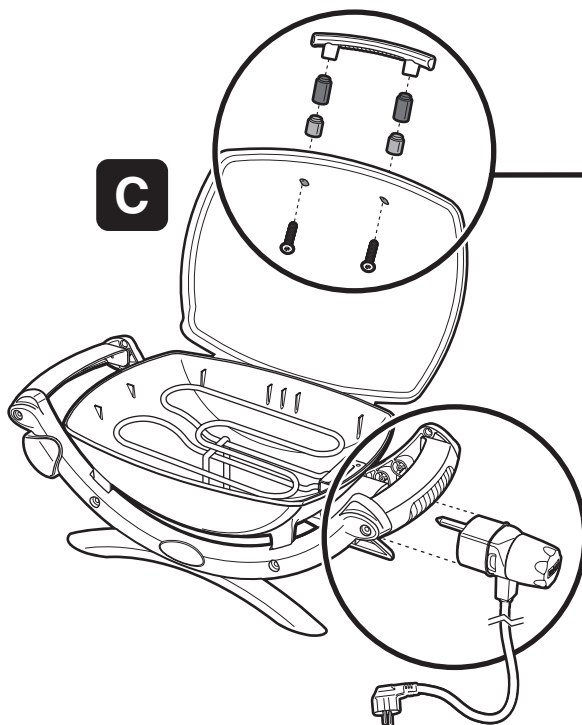
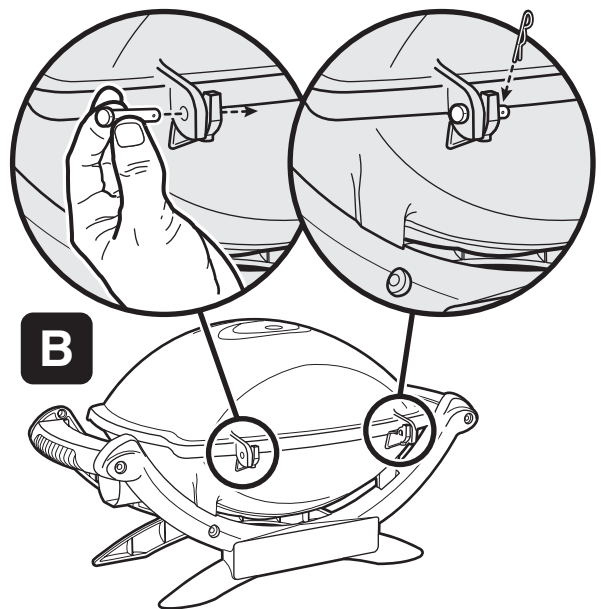
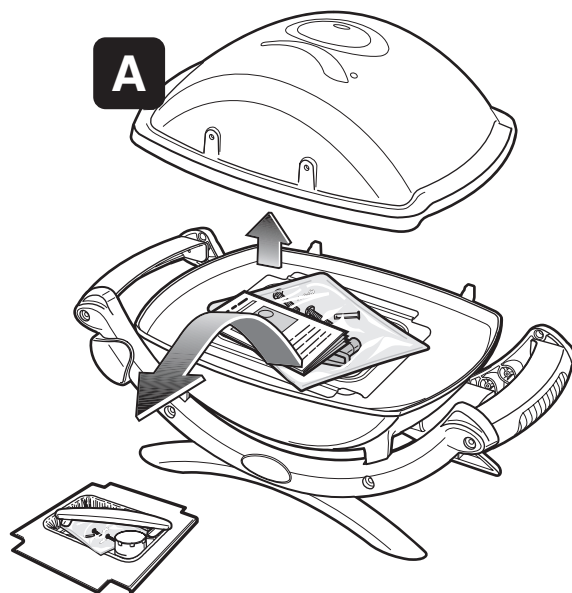


2

1400

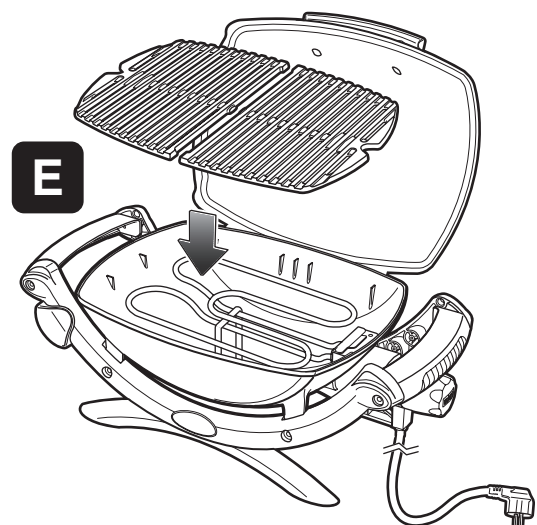
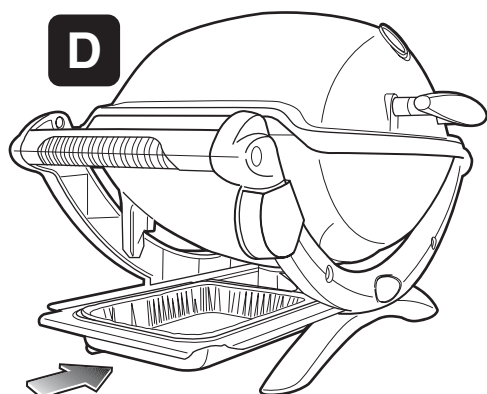


2



1400

⚠ HUOMAUTUS: Mustan muovivälikkeen (1) on oltava kahvan ja harmaan, keraamisen välikkeen (2) välissä.



Kaikissa grillin käyttöön liittyvissä kysymyksissä ota yhteyttä laitteen myyjään tai alueesi valtuutettuun huoltoliikkeeseen. Lisätietoja on sivustossamme www.weber.com.

Weber® -sähkögrillin avulla voit grillata, paahattaa ja paistaa niin hyviä ruokia, että samaan tulokseen on vaikea päästä tavallisilla keittölaitteilla. Suljettu kansi antaa ruoalle ulkona paistetun makusävyksen. Sähköä on helppo käyttää ja sen avulla paistotulosta on helpompi säädellä kuin brikettejä käytettäessä.

- Nämä ohjeet sisältävät vähimmäisvaatimukset Weber® -sähkögrillin kokoamista varten. Lue ohjeet huolellisesti, ennen kuin alat käyttää Weber® -sähkögrilliä. Väärin koottu grilli voi olla vaarallinen.
- Tätä Weber® -sähkögrilliä ei ole tarkoitettu kaupalliseen käyttöön.
- Huolehdi Weber® -sähkögrillin valvonnasta kun se on käytössä.
- Käyttäjä ei saa muuttaa mitään valmistajan sinetöimiä osia.
- Laitteen muokkaaminen voi olla vaarallista.
- Tarkista sähköjohdon, pistokkeen ja termostaatin kunto silmämääräisesti ennen käyttöä.
- Ensimmäisellä käyttökerralla grilli voi antaa hieman palaneen hajua. Grilli polttaa pois vastuksiin jääneet rasvat. Tämä ei vaikuta grillin turvallisuuteen.
- Vältä tulipalot tai sähköiskut käyttämällä aina hyväksyttyjä sähkötarvikkeita ja -laitteita.
- Väärin kytketyt lisälaitteet voivat aiheuttaa sähköiskun.
- Jatkojohdon käyttö ei ole suositeltavaa. Käytä tarvittaessa mahdollisimman lyhyttä jatkojohtoa. Älä koskaan kytke kahta johtoa enempää peräkkäin. Pidä kytkentäkohta kuivana ja irti maasta. Älä vedä johtoa pöydän yli, etteivät lapset kompastu siihen tai vedä siitä. Käytä vain ulkokäyttöön tarkoitettua sähköjohtoa.
- Peitä grilli hyvin tai säilytä se säältä suojassa, kun et käytä laitetta.
- Puhdista grillipesä ainakin kerran kaudessa, kovassa käytössä useamminkin.
- Puhdista ritilä ja grillipesä käyttökerrojen välillä.

VARASTOINTI JA/TAI KÄYTÖSTÄ POISTO

- Pidä lämpötilasäädin "OFF" asennossa, irrota sähköjohto ja säilytä grilli sisätiloissa kun et käytä Weber® -sähkögrilliä.

KÄYTTÖ

- VAROITUS:** Älä käytä Weber® grilliäsi palonherkällä alustalla.
- VAROITUS:** Weber® -sähkögrilliä ei ole tarkoitettu asennettavaksi matkailuautoihin, asuntovaunuihin ja/tai veneisiin.
- VAROITUS:** Älä käytä grilliä alle 60 cm säteellä palavista materiaaleista grillin yläpuolella, takana tai sivuilla.
- VAROITUS:** Koko grillipesä kuumenee käytettäessä. Älä jätä sitä ilman valvontaa.
- VAROITUS:** Pidä kaikki sähköjohdot poissa kuumilta pinnoilta.
- VAROITUS:** Huolehdi siitä, että paistoalueella ei ole syttyviä höyryjä ja nesteitä, kuten bensiiniä, keroseniä ja alkoholia, eikä muita syttyviä materiaaleja.
- VAROITUS:** Käytön aikana laitteen on oltava tasaisella ja vakaalla alustalla, eikä sen lähellä saa olla syttyviä materiaaleja.
- VAROITUS:** Oikaise johto kunnolla ennen käyttöä. Pidä johto irti grillipesästä.

ENNEN GRILLIN KÄYTTÄMISTÄ

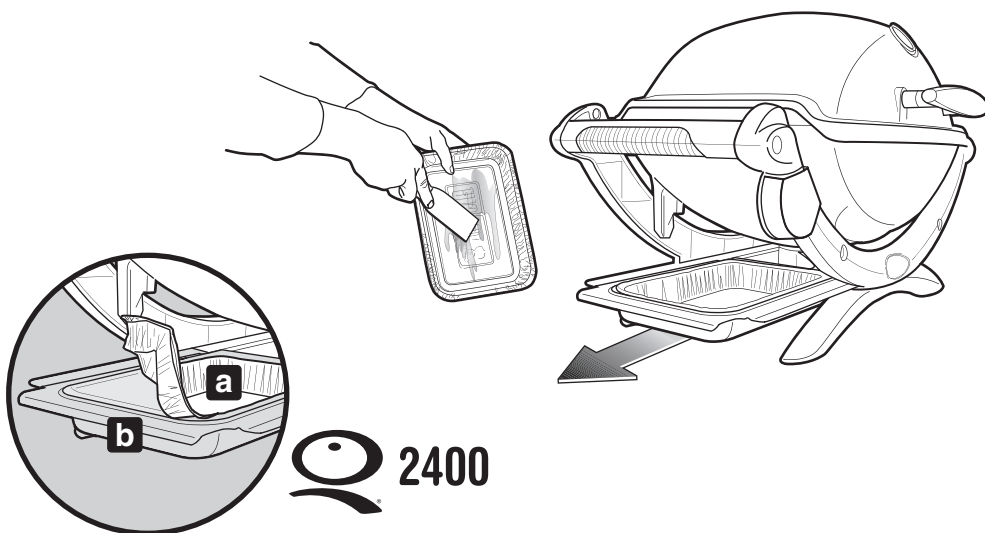
KERÄILYASTIA JA KERTAKÄYTTÖINEN TIPUTUSASTIA

Grillissä on yhdysrakenteinen rasvankeräysjärjestelmä. Tarkista aina ennen grillin käyttöä, onko keräilyastian ja kertakäyttöiseen tiputusastiaan kertynyt rasvaa.

Poista ylimääräinen rasva muovilastalla, katso kuva. Pese tarvittaessa keräilyastia ja tiputusastia saippuavedellä ja huuhtelee puhtaalla vedellä. Vaihda tiputusastia tarpeen mukaan.

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

(Q® 2400) - Varmista, että kertakäyttöinen tiputusastia (a) on suorassa keräilyastian (b) päällä. Vääntynyt tiputusastia voi estää keräilyastian irrottamisen.



SÄHKÖGRILLILLÄ GRILLAAMINEN

**Laite on suunniteltu 220-240 voltin 50/60 Hz jännitteelle.
Teho: 2 200 W**

VAROITUS: Oikaise johto kunnolla.
Pidä johto irti grillipesästä.

1) Kytke lämmönsäädin grilliin.

VAROITUS: Laita aina lämmönsäädin grilliin ennen virtajohdon kytkemistä pistorasiaan.

2) Avaa kansi.

3) Varmista, että säätönuppi on asennossa OFF.
(Käännä säätönuppiä vastapäivään. Näin varmistat, että se on asennossa OFF.)

4) Kytke virtajohto maadoitettuun pistorasiaan.

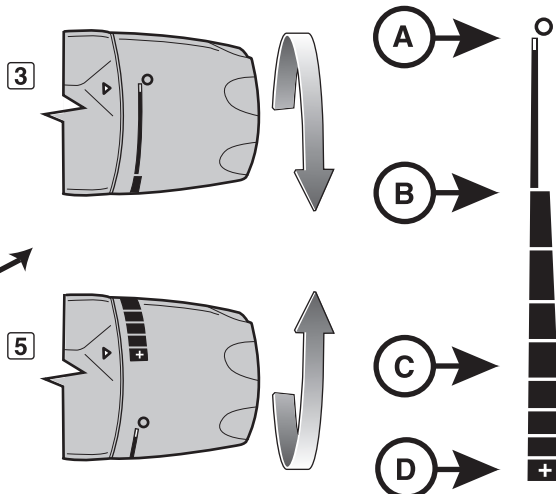
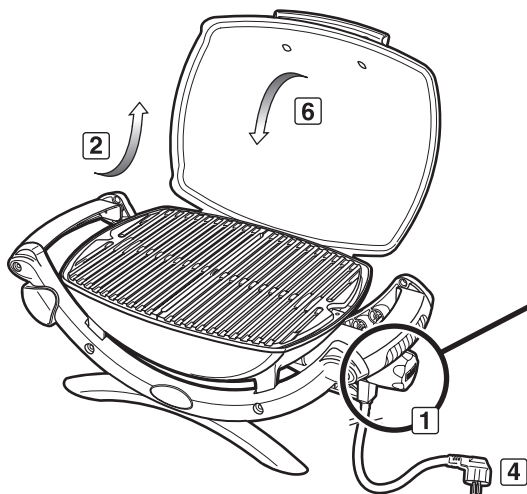
VAROITUS: Laite tulisi kytkeä vikavirtasuojattuun pistorasiaan (RCD), jonka vähimmäisnimellisvirta on vähintään 30 mA.

5) Esilämmitä grilli. Käännä säätönuppi täydelle teholle (myötäpäivään asentoon HIGH). Punainen valo osoittaa virran olevan päällä ja vastus lämpiää. Punainen valo syttyy ja sammuu ajoittain, kun lämpövastus ylläpitää lämpötilaa.

6) Sulje kansi. Punainen valo sammuu kun oikea HIGH-asennon lämpötila on saavutettu. Tämä kestää noin 20 minuuttia.

Kun kypsennät miedommalla lämmöllä, käännä säätönuppiä vastapäivään saadaksesi halutun lämpötilan. Punainen valo syttyy uudelleen kunnes haluttu matalampi lämpötila on saavutettu. (Lisätietoja saat grillaustaulukoista omistajan oppaan loppuosassa).

VAROITUS: Vaikka punainen valo ei pala, grilli voi silti olla kuuma.



A - OFF
B - LOW
C - MEDIUM
D - HIGH

RUOANVALMISTUS

Voit esilämmittää grillin seuraavasti: Kytke Weber® -sähkögrilliin virta tämän käsikirjan ohjeiden mukaisesti. Sulje kansi ja käännä lämpötilansäädin täydelle teholle. Esilämmitä grilliä 20 minuuttia olosuhteiden, kuten lämpötilan ja tuulen mukaan. Lisää esilämmitysaikaa 5 minuuttia, jos verkkojännite on 220 voltia.

Huomautus: Tuuli ja sää saattavat edellyttää lämpötilansäätimen käyttöä oikean paistolämpötilan saavuttamiseksi.

Roisheet ja rasva: Ylimääräiset roiskeet ja ylimääräinen rasva kerääntyvät ulos vedettävän pohjalevyn keräilyastiaan (grillin alapuolella). Saatavilla on keräilyastian sopivia, kertakäyttöisiä Weber® -tiputusastioita.

VAROITUS: Tarkista ennen jokaista käyttöä, onko keräilyastian ja grillin pohjaan kertynyt rasvaa. Poista ylimääräinen rasva, jotta grillin pohja ei syttyisi palamaan.

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

SÄHKÖGRILLILLÄ GRILLAAMINEN

Grilli on esilämmitettävä (**20 minuuttia**), ennen kuin siinä valmistetaan ruokaa.

Kevyt voitelu öljyllä auttaa ruskistamaan ruoan tasaisesti ja estää sitä takertumasta grilliristilään. Harjaa tai suihkuta öljy aina ruoan päälle, älä suoraan grilliristilälle.

Suosittellemme grillaamista kansi suljettuna. Miksi? Tämä vähentää liekkien leimahtamisen mahdollisuutta. Lisäksi ruoka paistuu nopeammin ja tasaisemmin.

Kun käytät marinadia, kastiketta, hyvin sokeripitoista kuorrutusta tai muuta helposti syttyvää raaka-ainetta, harjaa se ruoan päälle vasta 10 - 15 minuuttia ennen grillaamista.

Muista harjata grilliristilä säännöllisesti puhtaaksi ja puhdistaa grillin alla oleva tiputusastia.

Seuraavat ruoan osatiedot, paksuudet, painot ja grillausajat ovat suuntaa-antavia, eivät tiukkoja sääntöjä. Paistoaikaan vaikuttavat esimerkiksi tuuli, ulkoilman lämpötila ja haluttu kypsyyssaste. Grillaus taulukossa annettu aika tai haluttuun kypsyyssasteeseen saakka ja käännä ruoka kerran grillausajan puolivälissä. Naudan- ja lampaanlihan paistoaajat ovat medium-kypsyyssastetta varten, ellei toisin mainita. Anna paksujen kylljsten ja pihvien levätä 5 - 10 minuuttia ennen leikkaamista. Lihan sisälämpötila nousee 5 - 10 astetta tämän ajan kuluessa.

Lisää grillausvinkkejä ja ruokaohjeita on osoitteessa www.weber.com.

	Osa	Paksuus ja/tai paino	Grillausaika suunnilleen
Naudanliha	Pihvi: file, paisti tai entrecote (välilyllys)	2 cm paksu 2,5 cm paksu 2,5 – 3 cm paksu	10–14 minuuttia kuumalla 14–16 minuuttia kuumalla 18–20 minuuttia kuumalla
	Kebab	2,5–3 cm palat	12–14 minuuttia kuumalla
	Hampurilaispihvi tai käristys	2 cm paksu	12–16 minuuttia kuumalla

Lampaanliha	Lampaankyljykset	3 cm paksu	20 minuuttia kuumalla
	Luuton lampaanpaisti	1,4–1,6 kg	1 tunti 30 minuuttia – 1 h 40 minuuttia keskilämmöllä
	Lampaansatula		35–40 minuuttia keskilämmöllä

Sianliha	Kyljys: kyljysrivi, selkäfile tai lapa	2–2,5 cm paksu	20–30 minuuttia keskilämmöllä
	Luuton kylki	2–2,5 cm paksu	16–18 minuuttia keskilämmöllä
	Makkara		28–32 minuuttia keskilämmöllä

Siipikarja	Luuton ja nahaton broilerinrinta	175 g	12–14 minuuttia keskilämmöllä
	Kebab	2,5–3 cm palat	14–16 minuuttia kuumalla
	Broileri (puolikas)	550–675 g	1 – 1 1/4 tuntia keskilämmöllä
	Broilerinpalat, rinta-/siipipalat		40 minuuttia keskilämmöllä
	Broilerinpalat, rinta-/reisipalat		40–50 minuuttia keskilämmöllä

Kala ja äyriäiset	Kala, file tai leike	1–2,5 cm paksu 2,5–3 cm paksu	8–10 minuuttia kuumalla 10–12 minuuttia kuumalla
	Katkaravut		2–5 minuuttia kuumalla
	Kokonainen kala	450 g 1 kg	15–20 minuuttia keskilämmöllä 20–30 minuuttia keskilämmöllä

Kasvikset	Parsa		8–14 minuuttia kuumalla
	Maissintähkät ilman peitinlehtiä		12–14 minuuttia kuumalla
	Maissintähkät peitinlehtineen		25–30 minuuttia kuumalla
	Sienet: Portabello		12–15 minuuttia kuumalla
	Sienet: herkkusienet		10–12 minuuttia kuumalla
	Sipuli, 0,64 cm siivu		10–12 minuuttia kuumalla
	Peruna, 0,64 cm viipaleet		10–12 minuuttia kuumalla
	Munakoiso, 1,3 cm viipaleet		10–12 minuuttia kuumalla
	Paprika (kokonainen)		12–15 minuuttia kuumalla
	Paprika (lohkottu)		8–10 minuuttia kuumalla
	Kesäkurpitsa 1,3 cm		8–10 minuuttia kuumalla
	Kesäkurpitsa (halkaistu)		12–14 minuuttia kuumalla

VIANETSINTÄ

ONGELMA	TARKISTUS	RATKAISU
Sähkögrilli ei toimi.	Onko lämmönsäädin kunnolla pistokkeessaan?	Irrota ja asenna lämmönsäädin uudelleen. ⚠ Laita aina lämmönsäädin grilliin ennen virtajohdon kytkemistä pistorasiaan.
	Palaako punainen valo ja onko säätönuppi käännetty täysin myötöpäivään asentoon HIGH?	
	Onko pistorasiassa jännite?	Tarkista sähkön syöttö.

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

PUHDISTUS

VAROITUS: Sammuta Weber® -sähkögrilli ja odota sen jäähtymistä, ennen kuin puhdistat grillin.

Lämmönsäädin sähköjohdolla - Käytä lämmintä saippuavettä ja kosteaa liinaa. Pyyhi ja kuivaa huolellisesti ennen käyttöä.

Varoitus: Välttääksesi sähköiskun älä upota pistoketta, johtoa tai lämmönsäädintä veteen tai mihinkään muuhun nesteeseen.

Ulkopinnat - puhdista lämpimällä saippuavedellä ja huuhtelee vedellä.

NOUDATA VAROVAISUUTTA: Älä käytä grilliin uuninpuhdistusainetta, hankaavia puhdistusaineita (keittiöpuhdistusaineita), sitrustuotteita sisältäviä puhdistusaineita tai hankaavia puhdistustyynyjä.

NOUDATA VAROVAISUUTTA: Älä puhdista grilliä metallisella puhdistustyynillä. Puhdistustyynystä irronneet palaset voivat aiheuttaa oikosulun

Puhdista rasvankeruusta säännöllisesti.

Grilliritilä - Grilliritilä voidaan puhdistaa heti käytön jälkeen. Harjaa grilliritilä puhtaaksi teräsharjalla, kun grilli on vielä lämmin.

Voit puhdistaa ritilän huolellisesti grillin ollessa jäähtynyt käyttäen teräsharjaa. Irrota jäähtynyt grilliritilä grillistä ja pese lämpimällä saippuavedellä. Huuhtelee.

Kysy alueesi asiakaspalvelusta uusien grilliritilöiden saatavuudesta. Yhteystiedot ovat kotisivuillamme. Siirry osoitteeseen www.weber.com.

Keräilyastia - Tarkista aina ennen grillin käyttöä, onko keräilyastian kertynyt rasvaa. Poista ylimääräinen rasva muovilastalla. Pese keräilyastia lämpimällä saippuavedellä ja huuhtelee vedellä. Saatavilla on keräilyastian sopivia, kertakäyttöisiä tiputusastioita.

Tee se säännöllisesti.

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

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

GRILLIPESÄN SISÄPUOLEN PUHDISTUS

VAROITUS: Sammuta Weber®-sähkögrilli ja odota sen jäähtymistä, ennen kuin puhdistat grillin.

VAROITUS: Vältä rasvan kertymistä ritilään ja grillipesään. Ritilän ja grillipesän säännöllinen puhdistaminen on tärkeää, jotta vältetään rasvan kertyminen. Huono huolto saattaa aiheuttaa tulipalon ja sitä kautta tuottaa vakavia vammoja tai kuoleman tai vahingoittaa ympäristöä.

1) Irrota lämmönsäädin pistorasiasta. Tartu säätimeen pohjasta säätimen nupin **takaa** (a.) ja vedä se irti (b.).

NOUDATA VAROVAISUUTTA: Jos säätimen nupista vedetään, se saattaa irrota.

2) Kaavi grillipesän sisäpuolelle kertynyt rasva pois muovilastalla.

NOUDATA VAROVAISUUTTA: Lämpövuoksen kannatin on säännösten mukainen turvavaruste eikä sitä saa poistaa.

NOUDATA VAROVAISUUTTA: Älä käytä grilliin uuninpuhdistusainetta, hankaavia puhdistusaineita (keittiöpuhdistusaineita), sitrustuotteita sisältäviä puhdistusaineita tai hankaavia puhdistustyynyjä. Älä käytä happoa, lakkabensiiniä tai ksyleeniä sisältäviä puhdistusaineita.

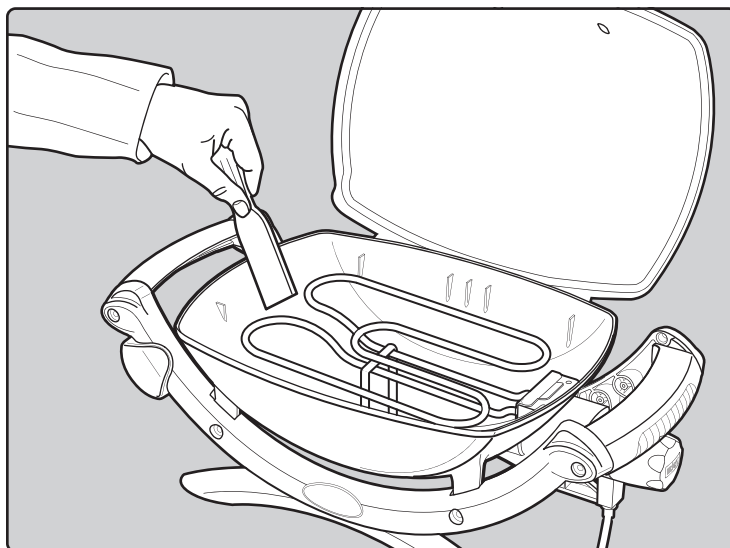
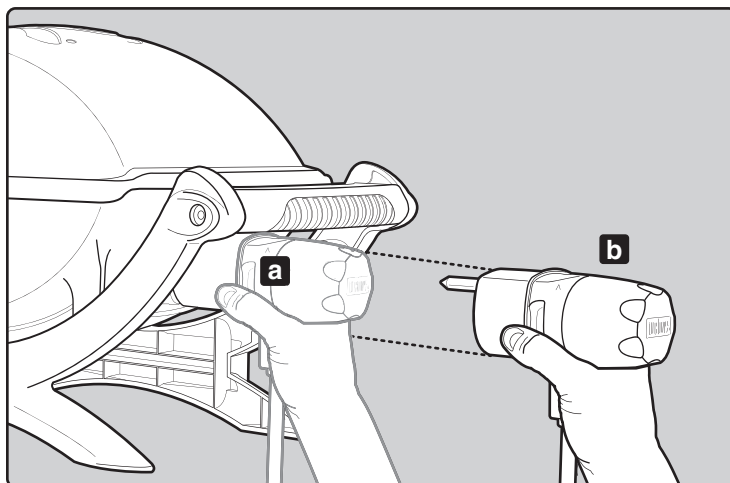
3) Laita lämmönsäätönuppi ja virtajohto paikalleen ennen käyttöä.

Työnnä aina lämmönsäädin paikalleen ennen johdon kytkemistä verkkoon.

Ylimääräinen rasva ja muut valumat kerääntyvät keräilyastian liukuvan pohjalevyn alle. Saatavilla on keräilyastian sopivia, kertakäyttöisiä tiputusastioita.

VAROITUS: Tarkista pohjalevy jokaisen käyttökerran jälkeen kerääntyneen rasvan varalta. Poista kertynyt rasva välttääksesi rasvapalon.

Jos rasva syttyy palamaan, sammuta grilli ja pidä kansi suljettuna, kunnes tuli on sammunut.











⚠ HUOMAUTUS: Tämän tuotteen turvallisuus on testattu ja se on saanut käyttöluvan vain tietyssä maassa. Katso lisätietoja ulomman pakkauksen maastiedoista.

Pyydä Weber-Stephen Products LLC -yhtiön asiakaspalveluosastolta lisätietoja aidoista Weber-Stephen Products LLC -varaosista.

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



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

WEBER-STEPHEN ÖSTERREICH GmbH

Maria-Theresia-Straße 51
4600 Wels
AUSTRIA
TEL: +43 7242 890 135 0; info-at@weberstephen.com

WEBER-STEPHEN PRODUCTS BELGIUM Sprl

Blarenberglaan 6 Bus 4
Industriezone Noord
BE-2800 Mechelen
BELGIUM
TEL: +32 015 28 30 90; infobelux@weberstephen.com

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

U Hajovny 246
25243 Průhonice
CZECH REPUBLIC
TEL: +42 267 312 973; info-cz@weberstephen.com

WEBER-STEPHEN NORDIC ApS

Bogildsmindevej 23, DK-9400 Nørresundby
DANMARK
TEL: +45 99 36 30 10; info@weberstephen.dk

WEBER-STEPHEN NORDIC MIDDLE EAST

Ras Al Khaimah FTZ
P.O. Box 10559
UNITED ARAB EMIRATES
TEL: +971 4 360 9256; info@weberstephen.ae

WEBER-STEPHEN FRANCE SAS

Eragny sur Oise – C.S. 80322
95617 Cergy Pontoise Cedex
FRANCE
TEL: +33 810 19 32 37
service.consommateurs@weberstephen.com

WEBER-STEPHEN DEUTSCHLAND GmbH

Rheinstraße 194
55218 Ingelheim
DEUTSCHLAND
TEL: +49 6132 8999 0; info-de@weberstephen.com

WEBER-STEPHEN NETHERLANDS B.V.

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

JARN & GLER WHOLESALE EHF

Skutuvogur 1H
1-104 Reykjavík
ICELAND
TEL: +354 58 58 900

D&S IMPORTS

14 Shenkar Street
Petach, Tikva 49001
ISRAEL
TEL: +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
ITALY
TEL: +39 0444 360 590; info-italia@weberstephen.com

WEBER-STEPHEN POLSKA Sp. z o.o.

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

GALACTEX OUTDOOR (PTY) LTD.

141-142 Hertz Draai
Meadowdale, Edenvale
Gauteng
SOUTH AFRICA
TEL: +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
SPAIN
TEL: +34 93 584 40 55; infoiberica@weberstephen.com

WEBER-STEPHEN SCHWEIZ GmbH

Talackerstr. 89a
8404 Winterthur
SWITZERLAND
TEL: +41 52 24402 50; info-ch@weberstephen.com

WEBER-STEPHEN PRODUCTS

(U.K.) LIMITED
The Four Columns,
Broughton Hall Business Park
Skipton, North Yorkshire BD23 3AE
UNITED KINGDOM
TEL: +44 01756 692611;
customerservicenwe@weberstephen.com

WEBER-STEPHEN PRODUCTS LLC

200 East Daniels Road
Palatine, IL 60067-6266
USA
TEL: 847 934 5700; support@weberstephen.com

OOO WEBER-STEPHEN Vostok

142784 Moscow Region,
Leninskiy District
Rumyantsevo Village
Building 1
RUSSIA
TEL: +7 495 973 16 49; info.ru@weberstephen.com

WEBER-STEPHEN MAGYARORSZÁG KFT.

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

For Republic of Ireland, please contact:
Weber-Stephen Products (U.K.) Limited.

For other eastern European countries,
such as ROMANIA, SLOVENIA, CROATIA,
TURKEY, or GREECE, please contact:
Weber-Stephen Deutschland GmbH,
info-EE@weberstephen.com.

For Baltic states, please contact:
Weber-Stephen Nordic ApS.

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

José Guadalupe Zuno #2302 PH, Col Americana.
Guadalajara, Jalisco 44160
MÉXICO
TEL: (52) (33) 3615-0736

Weber® Q® -grilli sisältää rakenteita ja ominaisuuksia, jotka Robert DeMars Original Ideas, Inc. -yrityksestä on alunperin luonut.



WEBER-STEPHEN PRODUCTS LLC

www.weber.com[®]