



KÄYTTÖOPAS

Searwood 600

Searwood XL 600



Skannaa koodi ja lue koko käyttöopas verkossa ja:

- Aktivoi takuu
- Pyydä apua
- Tutustu grillausvinkkeihin ja ruokaohjeisiin



TURVALLISUUS

LUE KAIKKI OHJEET ENNEN LAITTEEN ASENTAMISTA JA KÄYTTÄMISTÄ. Tässä käyttöoppaassa on tärkeitä vaaralausekkeita, varoituksia ja huomautuksia. Lue koko käyttöopas ennen pellettigrillin kokoamista ja käyttöä. Ohjeiden laiminlyönnistä voi aiheutua omaisuusvahinkoja, ruumiinvammoja tai jopa kuolema. Lisätietoja rajoituksista ja asennustarkastuksia koskevista vaatimuksista saa paikalliselta rakennus- tai palotarkastajalta. Katso kokoamisohjeet kokoamisoppaasta. SÄILYTÄ NÄMÄ OHJEET.

Mene osoitteeseen www.weber.com, valitse asuinmaasi ja rekisteröi grillisi jo tänään.

Käyttöoppaan VAARALAUSEKKEIDEN, VAROITUSTEN JA HUOMAUTUSTEN avulla halutaan kiinnittää huomiota erityisen tärkeisiin tietoihin. Lausekkeet on määritelty seuraavasti:

- ▲ **VAARA!** Osoittaa vaarallisen tilanteen, joka *aiheuttaa kuoleman tai vakavan henkilövahingon*, jos sitä ei estetä.
- ▲ **VAROITUS!** Osoittaa vaarallisen tilanteen, joka *saattaa aiheuttaa kuoleman tai vakavan henkilövahingon*, jos sitä ei estetä.
- ▲ **HUOMAUTUS!** Osoittaa vaarallisen tilanteen, joka *saattaa aiheuttaa lievän tai kohtalaisen henkilövahingon*, jos sitä ei estetä.

▲ **VAARA!** Säilytä syttyvät kaasut ja nesteet kaukana grillistä. Älä käytä tulen sytyttämiseen tai kohentamiseen bensiiniä, lampuöljyä, kerosiiniä, sytytystestettä tai muita vastaavia nesteitä. Pidä kaikki tällaiset nesteet kaukana käytössä olevasta laitteesta.

▲ **VAROITUS!** Vain ulkokäyttöön. Pellettigrilli on sijoitettava niin, ettei savu ja muut savukaasut pääse leviämään minkään rakennuksen sisään. Tarkasta, onko paikallisissa palo- tai rakennusmääräyksissä muita vaatimuksia.

▲ **VAROITUS!** Kreosootin syntyminen ja poistotarve. Pelleteistä irtaota hitaasti poltettaessa tervaa ja muita orgaanisia höyryjä, jotka muodostavat vapautuneeseen kosteuteen yhdistyessään kreosootia. Kreosootin muodostama tuli on erittäin kuuma.

▲ **VAROITUS!** Tarkasta tuhka- ja rasvajärjestelmä sekä grillaustila aina ennen käyttöä määrittääksesi, onko grillissä rasva- ja/tai kreosootikertymiä. Kertynyt rasva tai kreosooti on poistettava tulipaloriskin pienentämiseksi.

▲ **VAROITUS!** Tuhka on kerättävä metalliastian, jossa on tiukasti istuva kansi. Aseta suljettu tuhka-astia odottamaan hävittämistä palamattomalle lattialle tai maahan kauas kaikista palavista materiaaleista. Tuhka, joka on tarkoitettu haudata maahan tai hävittää muulla tavalla paikallisesti, on säilytettävä suljetussa säiliössä, kunnes se on jäähtynyt kunnolla.

▲ **VAROITUS!** Käytä tässä grillissä ainoastaan WEBER-PELLETTEJÄ. Älä käytä lämmittämiseen tarkoitettuja pellettejä. Pellettipolttoaineen keskimääräinen lämmitysarvo on 7 900 BTU/LB ja tuhkapitoisuus < 1 %.

▲ **VAROITUS!** Jos jätät grillin ilman valvontaa, ota kaikki keittoastiat pois grillistä tulipaloriskin pienentämiseksi.

▲ **HUOMAUTUS!** Älä käytä lisävarusteita, joita ei ole nimenomaisesti tarkoitettu käytettäväksi tämän laitteen kanssa.

▲ **VAROITUS!** Noudata näitä ohjeita, ettei väritön ja hajuton hiilimonoksidikaasu eli häkä pääse myrkyttämään sinua, perhettäsi tai muita.

• Opettele häkämyrkytyksen oireet: päänsärky, huimaus, heikkous, pahoinvointi, oksentelu, uneliaisuus ja sekavuus. Häkä vähentää veren kykyä kuljettaa happea. Veren alhainen happipitoisuus voi johtaa tajunnan menetykseen ja kuolemaan.

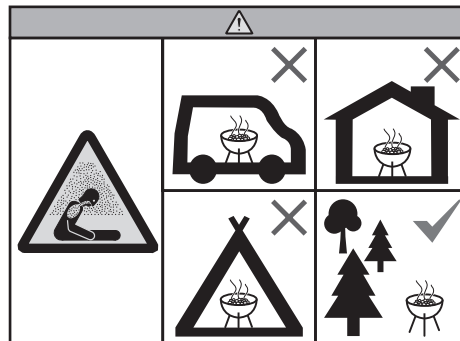
• Jos sinulle tai muille tulee vilustumisen tai flunssan kaltaisia oireita grillatessa tai tämän laitteen lähellä oleillessa, käänny lääkärin puoleen. Häkämyrkytystä on helppo luulla vilustumiseksi tai flunssaksi, ja se havaitaan usein liian myöhään.

• Alkoholi ja huumeet voimistavat häkämyrkytyksen oireita.

▲ **VAROITUS!** Häkä on erityisen myrkyllistä äidille ja lapselle raskauden aikana, imeväisille, vanhuksille, tupakoitsijoille ja henkilöille, joilla on vereen tai verenkiertoelimistöön liittyviä ongelmia, kuten anemiat tai sydänsairaus.

▲ **VAROITUS!** Tarkasta silmämääräisesti, että säiliön sormisuojaus on paikallaan ja ehjä ennen kuin täytät säiliön WEBER-PELLETTEILLÄ. Jos se on rikki, hanki varaosa ottamalla yhteyttä oman alueesi asiakaspalveluun. Yhteystiedot saat verkkosivustoltamme weber.com.

▲ **VAROITUS!** Älä käytä grilliä ahtaissa tiloissa ja/tai sisätiloissa, kuten talon sisällä, teltassa, asuntovaunussa, matkailuautossa tai veneessä, koska se voi aiheuttaa häkämyrkytyksen ja kuoleman.



VAARAT

▲ **VAARA!** Ei saa käyttää sisällä! Grilli on suunniteltu käytettäväksi ulkona hyvin tuuletetussa tilassa. Sitä ei saa käyttää lämmittimenä. Myrkylliset savukaasut tiivistyvät sisätiloissa ja aiheuttavat vakavia vammoja tai kuoleman.

▲ **VAARA!** Tätä grilliä ei ole tarkoitettu kaupalliseen, vaan ainoastaan kotitalouskäyttöön.

▲ **VAARA!** Tätä grilliä ei saa käyttää autotallissa, rakennuksen sisällä, katetulla käytävällä, teltassa, katetulla terassilla tai muussa suljetussa paikassa.

▲ **VAARA!** Grilliä ei saa huoltaa, kun se on kytketty verkkovirtaan. Irrota virtajohto pistorasiasta aina ennen huoltotoimenpiteitä.

▲ **VAARA!** Grillin sisällä on vaarallinen jännite, joka voi aiheuttaa sähköiskun, palovamman tai kuoleman. Irrota grilli verkkovirrasta aina ennen huoltoa tai puhdistusta.

VAROITUKSET

▲ **VAROITUS!** Grilliä saa käyttää vain, jos kaikki sen osat on asennettu paikoilleen. Grilli pitää koota asianmukaisesti kokoamisohjeita noudattaen. Virheellinen kokoonpano saattaa olla vaarallinen.

▲ **VAROITUS!** Tätä grilliä ei saa käyttää ilman tuhka- ja rasvajärjestelmää.

▲ **VAROITUS!** Tuhka- ja rasvajärjestelmää ei saa ottaa ulos grillin käytön aikana.

▲ **VAROITUS!** Grillissä ei saa käyttää hiiliä, nestemäistä polttoainetta tai laavakiviä.

▲ **VAROITUS!** Grilliä ei saa käyttää katon, katoksen tai muun palavan rakenteen alla.

▲ **VAROITUS!** Alkoholin, reseptilääkkeiden tai ilman reseptiä myytävien lääkkeiden käyttö saattaa vaikuttaa kykyyn asentaa tai käyttää grilliä asianmukaisesti ja turvallisesti.

▲ **VAROITUS!** Ole varovainen kun käytät grilliä. Grilli on kuuma kuumennuksen, grillauksen ja puhdistamisen aikana. Älä poistu grillin lähetytyltä tai siirrä grilliä, kun se on käytössä.

▲ **VAROITUS!** Pidä lapset ja lemmikkieläimet loitolla.

▲ **VAROITUS!** Tätä grilliä ei saa asentaa matkailuajoneuvoon tai veneeseen.

▲ **VAROITUS!** Grilliä ei saa käyttää alle 61 cm:n etäisyydellä palavista materiaaleista. Palavia materiaaleja ovat muun muassa tavalliset ja painekäsitellyt puuterassit, patiot, kuistit, vinyyliverhoukset ja ovet.

▲ **VAROITUS!** Aseta grilli aina vakaalle ja tasaiselle alustalle turvallisien etäisyyden päähän palavista materiaaleista.

▲ **VAROITUS!** Älä käytä grilliä kovalla tuulella.

▲ **VAROITUS!** Älä käytä grilliä sytyttäessä tai ruokaa grillatessa vaatteita, joissa on väljät liehuvat hihat.

▲ **VAROITUS!** Älä tarkasta grilliritilöiden, polttoastian, hehkutulpan, tuhka- ja rasvajärjestelmän tai grillin kuumuutta käsin koskettamalla.

▲ **VAROITUS!** Kun olet lopettanut grillaamisen, paina valikkopainiketta ja käännä valitsinta, kunnes virtasymboli näkyy korostettuna. Käynnistä sammutustoiminto ja sammuta mahdollisesti jäljellä oleva polttoaine painamalla valitsinta.

▲ **VAROITUS!** Käytä lämmönkestäviä grillikintaita tai -käsineitä, kun grillaat ja käsittelet kantta, lämmitystelinetä, lämpömittaria tai lämpötila-antureita.

▲ **VAROITUS!** Sivutasoon suurin sallittu kuormitus on 18 kg. Sivutasoon ei saa nojata, eikä sitä saa ylikuormittaa.

▲ **VAROITUS!** Älä siirrä, peitä tai varastoi grilliä ennen kuin kaikki polttoaine on sammutettu ja grilli on täysin jäähtynyt.

▲ **VAROITUS!** Älä käytä liekkien tai polttoaineen sammuttamiseen vettä.



GRILLIN OMINAISUUDET

Skannaa QR-koodi ja syötä grillisi sarjanumero tai etsi grillisi osoitteesta weber.com/literature-online, niin saat kaikki grilliä koskevat tiedot.

Sarjanumero

Kirjoita grillisi sarjanumero yllä olevaan ruutuun vastaisen varalle. Sarjanumero on grillin tyyppikilvessä.

YKSI MERKITTÄVÄ TULIPALON SYY ON SE, ETTEI SYTTYVIIN MATERIAALEIHIN JÄTETÄ VAADITTUA VÄLIMATKAA. TÄMÄ TUOTE ON EHDOTTOMASTI ASENNETTAVA NÄIDEN OHJEIDEN MUKAISESTI.

9501082

FI

10/28/24

⚠ **VAROITUS!** Käytä grilliä vain tämän käyttöoppaan ohjeiden mukaisesti. Ohjeiden laiminlyöminen voi aiheuttaa tulipalon, sähköiskun tai loukkaantumisen.

⚠ **VAROITUS!** Tämän laitteen saa kytkeä vain maadoitettuun pistorasiaan. Älä käytä pistorasiovittimia. Jos tarvittavat jatkojohto, valitse ulkokäyttöön sopiva 2,08 mm² (AWG 14) -johto, jossa on maadoitettu pistotulppa. Jatkojohdon suurin sallittu pituus on 4 metriä (13 jalkaa). Käytä mahdollisimman lyhyttä jatkojohtoa. Tarkasta jatkojohto ennen käyttöä ja vaihda uuteen, jos se on vaurioitunut. Käytä omaisuus- ja henkilövahinkojen välttämiseksi vain tämän käyttöoppaan vaatimuksia vastaavaa jatkojohtoa.

⚠ **VAROITUS!** Tarkasta säännöllisesti, ettei virtajohdossa tai pistotulppassa ole vaurioita. Älä käytä laitetta, jos johto tai pistotulppa on vahingoittunut.

⚠ **VAROITUS!** Älä käytä grilliä, jos pistorasia on vaurioitunut.

⚠ **VAROITUS!** Irrota johto vetämällä pistotulppasta. Älä vedä johdosta.

⚠ **VAROITUS!** Varmista, että grilli on käytön aikana vähintään 3 metrin (10 jalan) etäisyydellä vedestä, esimerkiksi uima-altaasta tai lamesta.

⚠ **VAROITUS!** Pidä virtajohto ja jatkojohto etäällä kuumista pinoista ja vedestä ja asettele ne niin, etteivät ne aiheuta kompastumisvaaraa.

⚠ **VAROITUS!** Lihan lämpötila-anturit ovat erittäin teräviä ja saattavat kuumentua käytön aikana. Käsittele antureita loukkaantumisriskin vuoksi varovaisesti.

⚠ **VAROITUS!** Grillin mukana toimitetussa virtajohdossa on kolmipiikkinen maadoittava pistotulppa, joka suojaa sähköiskuiltä. Virtajohto on kytkettävä suoraan maadoitettuun pistorasiaan. Pistotulppaa ei saa leikata, poistaa tai muuttaa millään tavalla.

⚠ **VAROITUS!** WEBER suosittelee tarkastamaan säännöllisesti, onko polttoastiasa, syöttöruuvissa tai grillilaustilassa tukoksia, jotka voisivat estää ilman virtaamisen. Lisätietoja on kohdassa **SUOSITELTU PUHDISTUS**.

⚠ **VAROITUS!** Jos grilliä on säilytetty ulkona sateessa tai erittäin kosteissa olosuhteissa, varmista ennen käyttöä, että säiliössä olevat pelletit ovat kuivia. Pelletit voivat kastuessaan tai kostuessaan turvota, murtua ja tukkia syöttöruuvien.

⚠ **VAROITUS!** Jos valvot grilliä WEBER CONNECT -sovelluksella, varmista ennen grillin käyttämistä, että kaikki grillin käyttöön liittyvät varoimet on otettu huomioon. Grillin läheisyydessä pitää olla ainakin yksi henkilö, joka tuntee grillin toiminnan ja voi puuttua mahdollisiin hätätilanteisiin. Grilliä ei saa jättää valvomatta.

⚠ **VAROITUS!** Rasvapaloja voi ehkäistä varmistamalla, että tuhka- ja rasvajärjestelmä, lämmönohjain ja FLAVORIZER BARS -tanko on asennettu oikein.

HUOMAUTUKSET

⚠ **HUOMAUTUS!** Varmista, että kaikki sähköliitännät ovat kuivia ja irti maasta.

⚠ **HUOMAUTUS!** Noudata tätä laitetta käyttäessäsi kaikkia paikallisia lakeja ja säädöksiä.

⚠ **HUOMAUTUS!** Varmista ennen laitteen kytkemistä verkkovirtaan, että verkon jännite vastaa laitteeseen merkittyä jännitettä.

⚠ **HUOMAUTUS!** Irrota grilli pistorasiasta aina kun sitä ei käytetä ja ennen puhdistusta. Anna grillin jäähtyä ennen huoltotoimenpiteitä.

⚠ **HUOMAUTUS!** Ole äärimmäisen varovainen, kun irrotat tuhka- ja rasvajärjestelmän ja hävität kuuman rasvan tai tuhkan.

⚠ **HUOMAUTUS!** Säilytä WEBER-PELLETIT kuivassa paikassa, kaukana lämpöä tuottavista laitteista ja kosteudesta.

⚠ **HUOMAUTUS!** Pohjahyllyn suurin sallittu kuormitus on 18 kg (40 lb). Älä nouse seisomaan pohjahyllylle tai ylikuormita sitä.



TAKUU

Takuu

Kiitos, että ostit Weber-tuotteen. Weber-Stephen Products LLC, 1415 S. Roselle Road, Palatine, Illinois 60067 valmistaa turvallisia, kestäviä ja luotettavia tuotteita.

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

Jos tuote sattuu olemaan viallinen, asiakkaalla on sovellettavien lakien mukaan muun muassa oikeus tuotteen korjauttamiseen tai vaihtamiseen, hinnanalennukseen ja vahingonkorvaukseen. Tämä takuujärjestely ei vaikuta siihen tai kuluttajan muihin lakisääteisiin oikeuksiin. Itse asiassa tämä takuu tarjoaa tuotteen omistajalle lakisääteisistä takuujärjestelyistä riippumattomia lisäoikeuksia.

WEBERIN vapaaehtoinen takuu

Weber takaa Weber-tuotteen ostajalle (tai lahja- tai mainoslahjatapauksessa uuden grillin lahjana tai mainoslahjana saaneelle) ("omistaja"), ettei Weber-tuotteen materiaaleissa tai valmistuksessa ole vikaa seuraavassa taulukossa ilmoitetuina takuuaikoina ostopäivästä alkaen, kun Weber-tuote on asennettu oikein ja sitä käytetään käyttöoppaassa annettujen ohjeiden mukaisesti. Takuu ei koske normaalia kulumista. (Huomaa: Jos Weber-tuotteen käyttöopas katoaa tai häviää, uuden oppaan voi ladata osoitteesta www.weber.com.) Weber suostuu tämän takuun puitteissa korjaamaan tai vaihtamaan osan, jonka materiaaleissa tai valmistuksessa on vikaa, seuraavassa luettelut rajoitukset ja poikkeukset huomioon ottaen. SOVELLETTAVAN LAIN MUKAISESTI TÄMÄ TAKUU KOSKEE VAIN TUOTTEEN ALKUPERÄISTÄ OSTAJAA, EIKÄ SITÄ VOI SIIRTÄÄ SEURAAVILLE OMISTAJILLE MUUTOIN KUIN EDELLÄ MAINITUSSA LAHJA- TAI MAINOSLAHJATAPAUKSISSA.

TUOTETAKUUN VOIMASSAOLAJAT

Grillaustila ja kaikki osat, joita ei ole mainittu alla:

5 vuotta

Sähköosat:

3 vuotta

Grilliritilät, polttoastias, lämmöntasauslevy, lämmönohjain, säätimen kehys:

3 vuotta

Weber luottaa tuotteidensa laatuun ja tarjoaa tämän grillin materiaaleille ja osille takuun normaalia kulumista lukuun ottamatta.

• "Normaali kuluminen" käsittää ulkoisen ja muun vähäisen kulumisen, jota grillissä ilmenee ajan myötä. Esimerkkejä tällaisesta ovat pintaruoste, lommot, naarmut jne.

Weber noudattaa tätä takuuta, mikäli grillin tai sen 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 asiaankuuluvalla tavalla.

Omistajan vastuut tämän takuun perusteella / takuun ulkopuolelle jäävät asiat

Takuuasiodien sujuvan käsittelyn varmistamiseksi Weber-tuote on hyvä (ei kuitenkaan pakko) rekisteröidä osoitteessa www.weber.com. Muista myös säilyttää alkuperäinen ostokuitti ja/tai lasku. Rekisteröimällä Weber-tuotteesi varmistat takuun voimassaolon, nopeutat takuuasiodien käsittelyä ja luot linkin sinun ja Weberin välille mahdollisia yhteydenottoja varten. Jos sinulla ei ole ollut aikaa rekisteröidä grilliä ennen takuuhuollon tilaamista, pidä soittaessasi seuraavat tiedot valmiina:

Nimi – Osoite – Puhelinnumero – Sähköpostiosoite – Sarjanumero – Ostopäivä – Jälleenmyyjä – Malli – Väri – Pääasiallinen ongelma

Takuu on voimassa vain, jos omistaja huolehtii Weber-tuotteesta asianmukaisesti ja noudattaa kaikkia tuotteen mukana toimitetussa käyttöoppaassa olevia kokoamis-, käyttö- ja huolto-ohjeita, paitsi jos omistaja pystyy todistamaan, että vika ei ole seurausta edellä mainittujen velvollisuuksien laiminlyönnistä. Jos asut rannikolla tai käytät tuotetta uima-altaan lähetyillä, tuotteen ulkopinnat on pestävä ja huuhdeltava säännöllisesti käyttöoppaassa annettujen ohjeiden mukaisesti.

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

• Väärinkäyttö, korjaustoimenpide, muuntelu, virheellinen käyttö, ilkivalta, laiminlyönti, vääranlainen asennus tai käyttö sekä normaalien ja rutiniinomaisten huoltotoimien laiminlyönti.

• Hyönteiset (kuten hämähäkit) ja jyrjsijät (kuten oravat).

• Altistuminen suolalle ja/tai kloorille esimerkiksi uima- tai porealtaan lähellä.

• Ankarat säätöet, kuten raekuurot, pyörremyrsky, maanjäristykset, tsunamit tai tulvat, tornadot tai hirmumyrskyt.

• Happosateet ja muut ympäristötekijät.

Muiden kuin alkuperäisten Weber-osien käyttö grillissä ja/tai asentaminen grilliin aiheuttaa tämän takuun raukeamisen, eikä takuu korvaa mitään sellaisesta aiheutuneita vaurioita.

Takuukäsittely

Jos uskot, että tuotteessasi on tämän takuun kattama osa, ota yhteys Weberin asiakaspalveluun. Yhteystiedot saat verkkosivustoltamme (www.weber.com). Weber korjaa tai vaihtaa (oman valintansa mukaisesti) takuun piiriin kuuluvan viallisen osan tutkittuaan asian. Mikäli osaa ei voi korjata tai vaihtaa, Weber saattaa (oman valintansa mukaisesti) vaihtaa kyseisen grillin uuteen samanarvoiseen tai arvokkaampaan grilliin. Weber saattaa pyytää omistajaa lähettämään osat tutkittavaksi ja maksaa tästä aiheutuvat rahalliset.

Kun otat yhteyttä asiakaspalveluun, ole hyvä ja pidä seuraavat tiedot saatavilla:

Nimi – Osoite – Puhelinnumero – Sähköpostiosoite – Sarjanumero – Ostopäivä – Jälleenmyyjä – Malli – Väri – Pääasiallinen ongelma

Vastuuvapauslausekkeet

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

MITKÄÄN TAKUUT EIVÄT OLE SOVELLETTAVISSA EDELLÄ ILMOITETTUIJEN TAKUUAIKOJEN JÄLKEEN. KENENKÄÄN HENKILÖN, JÄLLEENMYYJÄ TAI VÄHITTÄISKAUPPIAS MUKAAN LUKIEN, MYÖNTÄMÄT MUUT TAKUUT (KUTEN NIIN SANOTUT LAAJENNETUT TAKUUT) EIVÄT SIDO WEBERIÄ. AINOA TÄMÄN TAKUUN MUKAINEN KORJAAVA TOIMENPIDE ON OSAN TAI TUOTTEEN KORJAAMINEN TAI VAIHTAMINEN.

TÄMÄN VAPAAEHTOISEN TAKUUN PUITTEISSA MYÖNNETTÄVÄ KORVAUS EI VOI MISSÄÄN TAPAUKSESSA YLITTÄÄ MYYDYN WEBER-TUOTTEEN OSTOHINTAA.

ASIAKAS ON VASTUUSSA ITSELLEEN JA/TAI MUILLE AIHEUTUVISTA MENETYKSISTÄ TAI OMAISUUS- TAI HENKILÖVAHINGOISTA, MIKÄLI TUOTETTA ON KÄYTETTY VÄÄRIN TAI VIRHEELLISESTI, JOS TUOTTEEN MUKANA TOIMITETUN KÄYTTÖOPPAAN OHJEITA EI OLE NOUDATETTU.

TÄMÄN TAKUUN VOIMASSAOLAIKANA VAIHDETTUIJEN OSIEN JA TARVIKKEIDEN TAKUU ON VOIMASSA AINOASTAAN EDELLÄ MAINITTUIJEN TAKUUAIKOJEN MUKAISESTI.

TÄMÄ TAKUU KOSKEE VAIN YKSITYISTALOUKSISSA KÄYTETTYJÄ TUOTTEITA. SE EI KOSKE WEBER-GRILLEJÄ, JOITA KÄYTETÄÄN KAUPALLISISSA, KUNNALLISISSA TAI USEITA LAITTEITA SISÄLTÄVISSÄ KOHTEISSA, KUTEN RAVINTOLOISSA, HOTELLEISSA, LOMAKOHOKEISSA TAI VUOKRAKINTEISTOISSÄ.

WEBER SAATTAA TOISINAAN MUUTTAA TUOTTEIDENSA RAKENNETTA. MITÄÄN TÄHÄN TAKUUSEEN SISÄLTYYÄÄ TIETOA EI VOIDA TULKITA SITEN, ETTÄ WEBER OLISI VELVOITETTU TEKEMÄÄN VASTAAVAT MUUTOKSET AIEMMIN VALMISTETTUIHIN TUOTTEISIIN, EIKÄ MUUTOKSIA MYÖSKÄÄN VOIDA TULKITA SITEN, ETTÄ EDELLISET MALLIT OLISIVAT JOLLAKIN TAVALLA VIALLISSA.

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

- 220-240 V~
- 50-60 Hz
- 0.6 A



GRILLAUSJÄRJESTELMÄ

A WEBERIN POSLIINIEMALOITU kansi

SEARWOOD-grillin ylivoimaisuus ulottuu pintaa syvemmälle. WEBER-grillien ylellinen posliiniemaloitu pinta kestää ankariakin olosuhteita ja auttaa estämään ruostumista ja halkeilua pitkällä aikavälillä.

B Suuri säiliö

Suureen pellettisäiliöön mahtuu kokonainen 9 kilon (20 lb) pellettipussi, joka riittää pitkäkestoiseen savustukseen.

C Herkästi reagoiva moottori

WEBERIN tasavirtamoottori reagoi RAPID REACT PID -lämpötilasäätimen ansiosta nopeasti ja kuumentaa grillin 82–315 asteeseen tehokkaammin ja nopeammin kuin useimmat pellettigrillit. Sen ansiosta grilli sopii niin pihvien ruskistamiseen, grillikylkien savustamiseen, pizzan paistamiseen kuin parillalla kokkaamiseen.

D Helposti puhdistettava rasva- ja tuhkaajärjestelmä

Rasva ja tuhka kertyvät grillaustilan pohjalla olevaan rasvankeräysalustaan, jonka puhdistaminen onnistuu helposti ja nopeasti ilman imuria. Rasva ja tuhka pääsevät valumaan keräilyastiaan, josta ne on helppo hävittää.

E Sytytys hehkutulpalla

Hehkutulpaa sytyttää polttoastian sisällä olevan polttoaineen.



PELLETTIGRILLAUKSEN PERUSTEET

Miten WEBER SEARWOOD toimii?

WEBER SEARWOOD toimii syöttämällä WEBER-PELLETTEJÄ polttoastian syöttöruuviin putkijärjestelmän kautta. Polttoastian syötetyt pelletit sytyvät hehkutulpan avulla. Tämä käynnistää grillin, joka kuumenee WEBER CONNECTIN digitaalisella LCD-säätimellä valittuun lämpötilaan ja ylläpitää sitä. Kun hehkutulpaa on sytyttänyt pelletit, se sammuu ja pysyy pois päältä grillauksen loppuun saakka. Grillin puhallin puhalttaa happea polttoastian läpi ja varmistaa, että liekki palaa koko grillauksen ajan.

Grillausta koskevat suositukset

- Lataa WEBER CONNECT -sovellus ja käytä sitä SEARWOOD-grillin kanssa, niin saat automaattisesti uusimmat ja tärkeimmät ohjelmisto- ja toimintopäivitykset ja varmistat grillaustesi onnistumisen.
- Kun käytät yläritilää pitkäkestoiseen grillaamiseen tai savustamiseen, alaritilälle kannattaa panna WEBERIN suuri tiputusastia keräämään rasvaa ja ruoanpaloja.
- Varmista parhaat tulokset pitämällä kansi suljettuna kuumenuksen ja grillaamisen aikana.

Pellettien laadulla on väliä

Grilli toimii parhaiten, kun siinä käytetään laadukkaita WEBER-PELLETTEJÄ. Käytä grillin toimintaongelmien välttämiseksi pellettejä, jotka eivät murene, vaan napsahtavat taitaessa poikki. Laadukkaat pelletit pölyävät hyvin vähän eivätkä näytä haalistuneilta tai valkoisilta. Niitä on säilytettävä sisätiloissa ilmatiiviissä astiassa, etteivät ne ime kosteutta. Säilytä WEBER-PELLETIT sisätiloissa ilmatiiviissä astiassa, kaukana lämpöä tuottavista laitteista ja kosteudesta.

SEARWOODIN huoltosuositukset

- Puhdista rasvankeräysalusta ja tiputusastia aina ennen grillausta.
- Puhdista grilliritilät, suuri FLAVORIZER BARS -tanko, lämmöntasauslevy ja lämmönohjain grillin mukana saamallasi lastalla ja ota ne pois grillaustilasta.

HUOMAA: Kallista lämmöntasauslevyä ennen kuin otat sen pois grillaustilasta, jotta tuhka valuu pois.

- Raaputa grillaustila puhtaaksi kaapimella ja poista tuhka ja roskat polttoastiasta. Tämä prosessi pitää toistaa jokaisen alhaisessa lämmössä tapahtuvan pitkäkestoisen ruskistuksen jälkeen ja 12 tunnin tai 9 grillauskerran jälkeen sen mukaan, kumpi raja ylittyy ensin.

- Käy sammutusprosessi läpi kokonaisuudessaan jokaisen grillauskerran jälkeen, jotta grillaus onnistuu varmasti seuraavalla kerralla.

- Tyhjennä säiliö ja syöttöruuviin putki neljän viikon välein, jos grilli on säännöllisessä käytössä tai joka toinen viikko, jos käyttö on epäsäännöllistä.

- Puhdista polttoainemittarin linssi kuivalla, hankaamattomalla linalla joka kymmenennen pellettipussin jälkeen (vain tietyt mallit).

HUOMAA: Tarkempia huolto- ja puhdistusohjeita saat osoitteesta weber.com tai skannaamalla tämän käyttöoppaan etukannessa olevan QR-koodin.



LISÄOMINAISUUDET

A Contrôleur numérique LCD WEBER CONNECT

Le contrôleur numérique LCD WEBER CONNECT vous permet de commander toutes les fonctions de votre barbecue WEBER SEARWOOD. Utilisez le contrôleur pour démarrer votre barbecue, sélectionner les paramètres de température, surveiller votre cuisson, et bien plus.

B Système de cuisson DIRECTFLAME

Le système de cuisson DIRECTFLAME permet à la flamme d'accéder aux aliments sur toute la grille de cuisson pour les dorer délicieusement et obtenir une texture riche, croustillante et savoureuse. La barre FLAVORIZER améliore la cuisson DIRECTFLAME en récupérant les gouttes de graisse et les jus de cuisson qui fument et grésillent pour ajouter une saveur exquise aux aliments.

C Wi-Fi et Bluetooth® intégrés

En utilisant votre smartphone, connectez-vous à l'application WEBER CONNECT pour obtenir la version logicielle la plus récente et vous connecter à votre barbecue. L'application WEBER CONNECT vous garantit non seulement l'accès aux dernières versions du logiciel et du firmware pour des performances optimales, mais vous indique aussi, directement depuis votre smartphone, quand il est temps de retourner vos aliments, de les laisser reposer et de les servir. La fonction d'accès à distance au barbecue vous donne la liberté de vous éloigner, tout en pouvant surveiller et même ajuster la température avec votre téléphone.

D Sondes de température pour aliments et de température ambiante

Afin de surveiller à distance la température de votre barbecue et les températures internes des aliments, votre barbecue SEARWOOD est fourni avec une sonde de température ambiante et une sonde de température pour aliments qui seront directement connectées au contrôleur et interagiront avec celui-ci. Le contrôleur peut accepter un total de 2 sondes de température pour aliments. (Les autres sondes de température pour aliments sont vendues séparément).

E Accessoires

Accessoires permettant de personnaliser votre expérience de grillade avec votre barbecue SEARWOOD. Rendez-vous sur www.weber.com pour trouver tous vos accessoires WEBER préférés.



KÄYTTÖÖNOTTO

Grillin valmistelu ennen ensimmäistä sytytystä

Ennen WEBER SEARWOOD -grillin ensimmäistä sytytystä on tehtävä muutamia valmisteluja:

- Poista grillistä kaikki pakkausmateriaalit.
- Avaa grillin kansi ja varmista, että lämmönohjain, lämmöntasauslevy, suuri FLAVORIZER BARS -tanko ja grilliritilät on asennettu oikein grillaustilaan.
- Tarkasta, että rasva- ja tuhkaajärjestelmä on asennettu oikein ja keräilyastia on vuorattu WEBERin vaihdettavalla tiputusastialla.
- Kytke virtajohto ensin säiliön taakse ja sitten maadoitettuun pistorasiaan.
- Avaa säiliön kansi ja tarkasta, että sormisuojaus on paikallaan. Varmista myös, ettei säiliön pohjalla olevan syöttöruuviin tiellä ole tukoksia.

HUOMAA: Varmista, että säiliön luukku on kiinni ennen kuin täytät säiliön pelleillä.

- Täytä säiliö vapaavalintaisilla WEBER-PELLETEILLÄ. Sulje säiliön kansi.

WEBER CONNECT -sovellus

Tärkein ensimmäiseksi.

Skannaa QR-koodi ja lataa WEBER CONNECT -sovellus.



Hyödynnä WEBER SEARWOOD -grillisi täysimittaisesti: lataa WEBER CONNECT -sovellus, päivitä grilli ja rekisteröi se takuun aktivoimiseksi.

Lataamalla sovelluksen, luomalla yhteyden ja rekisteröimällä saat

- mahdollisuuden säätää lämpötilaa puhelimesta
- kääntö- ja tarjoulilomaukset
- lähtölaskennan ruoan valmistumiseen
- vaihteelliset grillausohjeet

Grillin yhdistäminen Bluetooth®- tai Wi-Fi-verkkoon

Yhdistä WEBER SEARWOOD -grilli Bluetooth®- tai Wi-Fi-verkkoon seuraavasti:

VINKKI: Grilli kannattaa yhdistää Wi-Fi-verkkoon, jotta ohjelmiston päivittäminen sujuisi helposti ja nopeasti.

HUOMAA: WEBER suosittelee, että päivität älypuhelimesi käyttöjärjestelmän uusimpaan versioon ennen kuin yrität yhdistää grillin Bluetooth®- tai Wi-Fi-verkkoon.

- Tarkasta, että älypuhelimesi on yhdistetty Bluetooth®-verkkoon tai paikalliseen Wi-Fi-verkkoon.
- Lataa WEBER CONNECT -sovellus älypuhelimesi App Storesta (Apple-puhelimet) tai Play Kaupasta (Android-puhelimet).
- Avaa WEBER CONNECT -sovellus ja yhdistä SEARWOOD-grilli noudattamalla sovelluksen antamia ohjeita. Kun laitepari on muodostettu, digitaalinen säädin päivittää ohjelmiston automaattisesti taustalla aina kun grilli yhdistetään.

HUOMAA: Grillin yhdistäminen älypuheliimeen Wi-Fi-verkon kautta edellyttää, että grillissä on Bluetooth®-yhteys ja grilli on Wi-Fi-reitittimen toiminta-alueella. Jos yhteyden muodostaminen ei onnistu, siirrä grilli Wi-Fi-reitittimen kantaman sisäpuolelle tai vahvista signaalia lisäreitittimellä. Varmista, että grilli on vähintään 61 cm:n päässä palavista materiaaleista ja syttyvistä nesteistä.

Grillin huolto grillauskertojen välillä

Kun huolehdit seuraavista toiminnoista aina ennen grillauksen aloittamista, WEBER SEARWOOD -grilli toimii varmuudella turvallisesti ja ongelmitta:

- Puhdista grilliritilät grilliharjalla tai puisella kaapimella.
- Puhdista grillaustilan sisäpuoli rasvasta ja tuhasta, puhdista rasvankeräysalusta ja tyhjennä tiputusastia ennen jokaista grillauskertaa.

HUOMAA: Pidä keräilyastian sisällä aina vaidettavaa tiputusastiaa.

VAROITUS: ÄLÄ IRROTA RASVANKERÄYSLASTAA TAI TIPUTUSASTIAA, KUN grilli ON KÄYTÖSSÄ TAI SE ON VIELÄ KUUMA KÄYTÖN JÄLKEEN. Vaihda tiputusastia säännöllisesti rasvapalon ehkäisemiseksi.

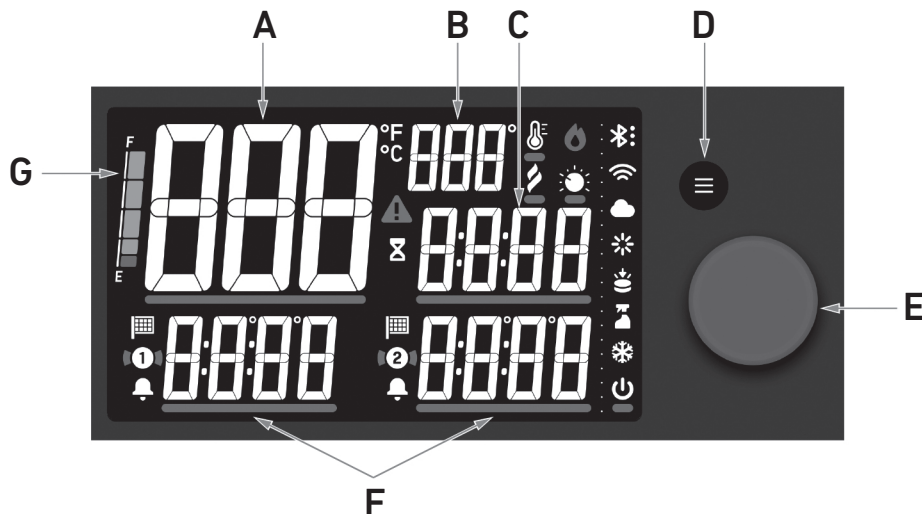
- Varmista, että säiliö on täytetty WEBER-PELLETEILLÄ.
- Varmista, että virtajohto on kytketty säiliön taakse ennen kuin kytket sen pistorasiaan.

⚠ **VAROITUS!** Pidä virtajohto ja jatkojohto etäällä kuumista pinoista ja vedestä ja asettele ne niin, etteivät ne aiheuta kompastumisvaaraa.



WEBER CONNECTIN DIGITAALINEN LCD-SÄÄDIN

Lataa WEBER CONNECT -sovellus, niin voit käyttää grillin uusinta ohjelmistoa ja säätimen toimintoja.



A Pääkenttä

Pääkentässä voi valita lämpötilan tai manuaalisen tilan. Valinnan jälkeen kentässä näkyy grillin senhetkinen sisälämpötila, manuaalinen tila tai virhekoodi.

B Valittu lämpötila

Valittu lämpötila näkyy tässä. Grillin sisälämpötila näkyy pääkentässä.

C Ajastin ⌘

Kypsennysaikaa voi pidentää tai lyhentää valitsimella. Valitse ja käynnistä ajastus painamalla valitsinta. Tiimalasikuvake ⌘ osoittaa, että ajastin on päällä. Sammutuksen ollessa käynnissä tässä kentässä näkyy sammutusajastin.

D Päävalikko/Takaisin ☰

Painamalla ☰ pääset päävalikkoon. Siirry valitsimen avulla haluamasi kentän tai kuvakkeen kohdalle ja valitse painamalla. Kun painat päävalikon painiketta uudelleen, pääset takaisin edelliseen näyttöön.

E Valitsin

Valitsinta kiertämällä voi esimerkiksi säätää grillin lämpötilaa ja siirtyä kentästä toiseen.

F Lämpötila-anturit

WEBER SEARWOOD -grillissä on kaksi porttia lihan lämpötila-antureille (toimitukseen sisältyy yksi anturi). Anturien avulla grillausta on helppo valvoa. Hälytyskuvake 📢 osoittaa, että lihan lämpötila-anturin hälytys on asetettu. Kun grillausohjelma on käynnissä ja valmistumisaika on tiedossa, näkyviin tulee lippukuvake 🚩.

G Polttoainemittari (valitut mallit)

Tietyissä SEARWOOD-malleissa on polttoainemittari, joka näyttää, paljonko polttoainetta on jäljellä. Säiliöön ei siis tarvitse kurkistaa.

Yhteyskuvakkeet 📶: 📶 ☁

Nämä kuvakkeet ilmaisevat grillin Bluetooth-yhteyden 📶 ja Wi-Fi-yhteyden 📶 vahvuuden. Pilvikuvake ☁ osoittaa, että grilli on yhdistetty pilveen.

Lämpötilavalinta 🌡

Siirry tähän grillaustilaan valitsimella, valitse lämpötila 95 ja 315 asteen väliltä ja anna RAPID REACT PID -lämpötilasäätimen hoitaa loput.

SMOKEBOOST 🔥

Valitse tämä grillaustila valitsimella, jos haluat alhaisessa lämmössä pitkään kypsennettäviin ruokiin herkullista savun makua.

Manuaalinen tila 🌞

Valitse tämä grillaustila valitsimella, jos haluat polttoaineen kulutuksen ja puhaltimen nopeuden pysyvän koko ajan samana (tasot 1–10). Tämä sopii parilalle ja muulle kansi auki tapahtuvalle grillaamiselle ja kun et halua grillin korjaavan säätöjä liikaa.

Sammutus 🛑

Kun lopetat grillaamisen, sammuta grilli valitsemalla tämä kuvake.

Liekkikuvake 🔥

Tämä kuvake osoittaa, että grilli on aktiivisessa grillaustilassa.

Päivityskuvake 🌟

Tämä kuvake osoittaa, että päivitystä noudetaan parhaillaan. Grilli toimii normaalisti, koska päivittäminen tapahtuu taustalla.

Valitsinpainikkeen kuvake 📶

Tämä kuvake ilmaisee, että valitsinta pitää painaa.

Puhdistuskuvake 🧽

Tämä kuvake muistuttaa puhdistamaan grillin. Säännöllinen puhdistus ja huolto varmistavat optimaalisen suorituskyvyn.

Kylmän sään kuvake ❄

Tämä kuvake osoittaa, että ympäristön lämpötila on alhainen ja käynnistysaika saattaa olla tavallista pidempi.

Virhekuvake ⚠

Tämä kuvake palaa, kun grilli kertoo virheestä tai antaa jonkin muun ilmoituksen. Virhekoodi näkyy pääkentässä.



GRILLIN KÄYTTÄMINEN

Käynnistys ensimmäisellä kerralla

Kun kaikki KÄYTTÖOHOTTO-osion vaiheet on suoritettu, voit sytyttää ja kuumentaa SEARWOOD-grillisi ensimmäisen kerran.

HUOMAA: SEARWOOD-grillii kannattaa kuumentaa ensimmäisellä käyttökerralla kansi kiinni 230 asteessa vähintään 30 minuuttia.

Noudata näitä ohjeita, kun sytytät grillin ensimmäistä kertaa:

1. Varmista, että grilli on kytketty pistorasiaan ja säiliö on täynnä WEBER-PELLETTEJÄ.
2. Jos grilli on kytketty verkkovirtaan, mutta näytössä ole valoja, herätä grilli painamalla valikkopainiketta  tai valitsinta.
3. Käännä valitsinta 230 asteeseen ja vahvista valinta painamalla.
4. Anna kannen olla kiinni ja kuumenna grilliä vähintään 30 minuuttia.
5. Kun grilli on valmisteltu kuumentamalla, avaa kansi ja puhdista grilliritilät grilliharjalla tai puisella kaapimella. Sulje grillin kansi.
6. Paina päävalikon painiketta . Siirry valitsinta kääntämällä päävalikon virtasymbolin  kohdalle ja sammuta grilli painamalla.
7. SEARWOOD-grilli aloittaa sammutuksen. Merkinä siitä ovat vilkkuvat kuvakkeet ja ajastimen aktivoituminen. Kun sammutusprosessi on päättynyt ja grilli on jäähtynyt, irrota pistoke virtalähteestä.

VINKKI: Grillaamista voi jatkaa kolmen minuutin kuluessa sammutuksen aktivoimisesta. Jos haluat tehdä niin, paina valitsinta tai päävalikon painiketta . Aseta grillin lämpötila kääntämällä valitsinta tai siirry haluamaasi grillaustilaan ja valitse painamalla.

VAROITUS: VARMISTA AINA ENNEN HUOLTOA TAI PUHDISTUSTA, ETTÄ grilli ON JÄÄHTYNYT KOKONAAN JA IRROTETTU VIRTALÄHTEESTÄ.

8. Poista grillin sisäosat ja puhdista grillaustila työntämällä tuhka kerälyastian tuotteen mukana toimitetulla muovikaapimella. Lisätietoa ja puhdistusohjeet saat osoitteesta weber.com tai skannaamalla tämän käyttöoppaan etukannessa olevan QR-koodin.
9. Asenna kaikki grillin sisäosat takaisin grillaustilaan. Kun kytket grillin takaisin pistorasiaan, voit aloittaa grillaamisen, liittää lihan lämpötila-anturit, käynnistää ajastimen tai valita grillausohjelman WEBER CONNECT -sovelluksesta.

Tavoitelämpötilan valinta

Aseta grillin tavoitelämpötila seuraavasti:

1. Paina päävalikon painiketta .
2. Siirry valitsimella lämpötilan valintakuvakkeen kohdalle  ja paina valitsinta. Valitse haluamasi lämpötila ja vahvista valinta painamalla.

VINKKI: SMOKEBOOST korostaa savuisia makuja alhaisessa lämpötilassa tapahtuvan pitkäkestoisen grillauksen aikana. Siirry SMOKEBOOST-tilaan painamalla päävalikon painiketta . Käännä valitsinta oikealle SMOKEBOOST-kuvakkeen  kohdalle ja valitse se painamalla. Grilli säätyy ympäristön olosuhteista riippuen 82–95 asteen välille.

OKOPOLKU: Grillin lämpötilan voi valita nopeasti lepotilasta tai aloitusnäytöltä. Herätä grilli ja käännä valitsin haluttuun lämpötilaan. Saman oikopolun kautta voi valita myös SMOKEBOOST-toiminnon.

3. Pidä grillin kansi kiinni sillä aikaa, kun grilli kuumenee valittuun lämpötilaan.
4. Kun grilli on saavuttanut valitun lämpötilan, avaa kansi ja puhdista grilliritilät grilliharjalla tai puisella kaapimella.
5. Aloita grillaus! Nyt voit yhdistää lihan lämpötila-anturit, käynnistää ajastimen tai valita grillausohjelman WEBER CONNECT -sovelluksesta.

Ruonailaito lämpötila-anturien avulla

WEBER SEARWOOD -grillii voi hallita pakkaukseen kuuluvan lihan lämpötila-anturin avulla niin, että lopputulos on aina täydellinen.

VAROITUS: Lihan lämpötila-anturien käsittely paljain käsin aiheuttaa vakavia palovammoja. Tartu lämpötila-antureihin aina lämmönkestävillä grillikintailta tai -käsineillä.

Käytä lihan lämpötila-antureita seuraavasti:

1. Kun grilli on saavuttanut valitun lämpötilan, suojaudu lämmönkestävillä grillikintailta tai -käsineillä, avaa grillin kansi ja puhdista grilliritilät grilliharjalla tai puisella kaapimella.
2. Työnä lämpötila-anturi(t) lihan paksuimman osan ytimeen ja aseta liha grilliritilälle.
3. Kytke lihan lämpötila-anturi(t) grillin etuosaan niille varattuuihin portteihin.

HUOMAA: Älä anna lämpötila-anturien koskettaa grillausalueita tai olla sen päällä, sillä ne voivat vaurioitua.

4. Sulje grillin kansi.
5. Valitse säätimen näytöltä oikean anturin kenttä ja aseta lämpötilahälytys tai valitse grillausohjelma WEBER CONNECT -sovelluksesta. Lisätietoa lämpötila-anturien ja grillausohjelmien käytöstä saat osoitteesta weber.com tai skannaamalla tämän käyttöoppaan etukannessa olevan QR-koodin.

Manuaalisen tilan käyttö

Manuaalinen tila on hyvä valinta, jos tarkoituksena on grillata vain muutama makkara aivoimella grillillä tai käyttää WEBER-PARILAA smash-hampurilaisten valmistamiseen. Noudata seuraavia ohjeita, kun grillaat kansi auki:

1. Paina päävalikon painiketta .
2. Käännä valitsin manuaalisen tilan  kohdalle ja paina valitsinta.
3. Valitse haluamasi grillin lämpötila (1–10) kääntämällä valitsinta vasemmalle tai oikealle. Vahvista valinta painamalla valitsinta.

HUOMAA: Jos haluat säätää grillin lämpötilaa, käännä valitsinta oikealle tai vasemmalle ja valitse haluamasi taso. Voit poistua tästä tilasta painamalla päävalikon painiketta  ja kääntämällä valitsinta lämpötilavalinnan  tai SMOKEBOOST-kuvakkeen  kohdalle ja valitsemalla haluamasi lämpötilan.

Grillin sammuttaminen

Kun lopetat grillaamisen, WEBER SEARWOOD pitää sammuttaa oikeaoppisesti, jotta pelletit ja tuhka saadaan pois polttoastiasta. Siten grilli on käyttövalmis seuraavalla kerralla.

WEBER SEARWOOD sammutetaan oikeaoppisesti seuraavasti:

1. Kun ruoka on saavuttanut halutun sisälämpötilan, suojaudu lämmönkestävillä grillikintailta tai -käsineillä, avaa grillin kansi, irrota mahdollisten lihan lämpötila-anturien johdot porteista ja siirrä kaikki ruuat pois grilliritiloilta.

VAROITUS: Lihan lämpötila-anturit, grillin kahvat ja grillin muut pinnat ovat kuumia. Käytä aina lämmönkestäviä grillikintaita tai -käsineitä, kun käsittelet, puhdistat, siirrät tai varastoit grilliä tai sen osia.

2. Sulje grillin kansi.
3. Paina päävalikon painiketta . Selaa päävalikkoa valitsimella ja valitse virtakuvake  painamalla.

HUOMAUTUS: Anna grillin käydä sammutusprosessi kokonaan läpi. Grillin osat voivat vaurioitua, jos grillaussykli keskeytetään usein.

4. SEARWOOD-grilli aloittaa sammutuksen. Merkinä siitä ovat vilkkuvat kuvakkeet ja ajastimen aktivoituminen. Kun sammutusprosessi on päättynyt ja grilli on jäähtynyt, irrota pistoke virtalähteestä.

VINKKI: Voit jatkaa grillaamista milloin tahansa sammutuksen aikana. Jos haluat tehdä niin, paina valitsinta tai päävalikon painiketta . Aseta grillin lämpötila kääntämällä valitsinta tai siirry haluamaasi grillaustilaan ja valitse painamalla.

HUOMAA: Jos yrittää lihan lämpötila-anturia ei ole kytketty, grilli siirtyy lepotilaan oltauan viisi minuuttia käyttämättä. Voit käynnistää grillin uudelleen painamalla päävalikon painiketta  tai valitsinta.

VAROITUS: VARMISTA AINA ENNEN HUOLTOA TAI PUHDISTUSTA, ETTÄ grilli ON JÄÄHTYNYT KOKONAAN JA IRROTETTU VIRTALÄHTEESTÄ.

Pellettien vaihtaminen

Jos haluat grilliruokiisi erilaista makuja kuin edellisellä kerralla, WEBER-PELLETTEIT pitää ehkä vaihtaa.

1. Aseta ämpäri tai muu suuri astia säiliön pohjassa olevan pellettikourun alle.
2. Avaa säiliön luukku sivulla olevasta kahvasta, niin pelletit putoavat alla olevaan astiaan.

Suosittellemme käyttämään SEARWOOD-grillissä WEBER-PELLETTEJÄ. Parhaan grillaustuloksen saavuttamiseksi pelletit on hyvä säilyttää sisätiloissa ja ilmatiiviissä astiassa, ettei kosteus heikennä niiden tehoa. Tarkasta pellettien kunto aina ennen grillaamista. Paras tapa on katkaista yksi pelletti. Pelletin pitää katketa napsahten, ei murentua kämmenelle. Murenevat pelletit voivat heikentää grillin tehoa.

Pellettien tyhjentäminen syöttöruuvista on tärkeä osa säännöllistä huoltoa ja grillin valmistelua varastointia varten. Lisätietoa saat osoitteesta weber.com tai skannaamalla tämän käyttöoppaan etukannessa olevan QR-koodin.

Grillausmenetelmät

WEBER SEARWOOD -grillissä voi grillata monella eri tavalla: savustaa, paahata, grillata, ruskistaa, paistaa parilla, leipoa ja hauduttaa. Osa pellettigrillin viehätystä on se, että lempiruokiin imeytyy pelletillä grillatessa aitoja puun aromeja. Se jos mikä nostaa arkiateriat uudelle tasolle.

HUOMAA: Kun käytät ylärillää pitkäkestoiseen grillaamiseen tai savustamiseen, alarillalle kannattaa laittaa WEBERIN suuri tiputusastia keräämään rasvaa ja ruoanpaljoja.

Selaa asetuksia

Säätimessä ja WEBER CONNECT -sovelluksessa on monenlaisia ominaisuuksia. Ohjelmoitavat ajastimet, grillausohjelmat ja muut toiminnot tarjoavat hyvän syyn ihaista WEBER SEARWOOD -grilliin. Tutustu mahdollisuuksiin ja kokeile rohkeasti.



VIRHEKOODIT

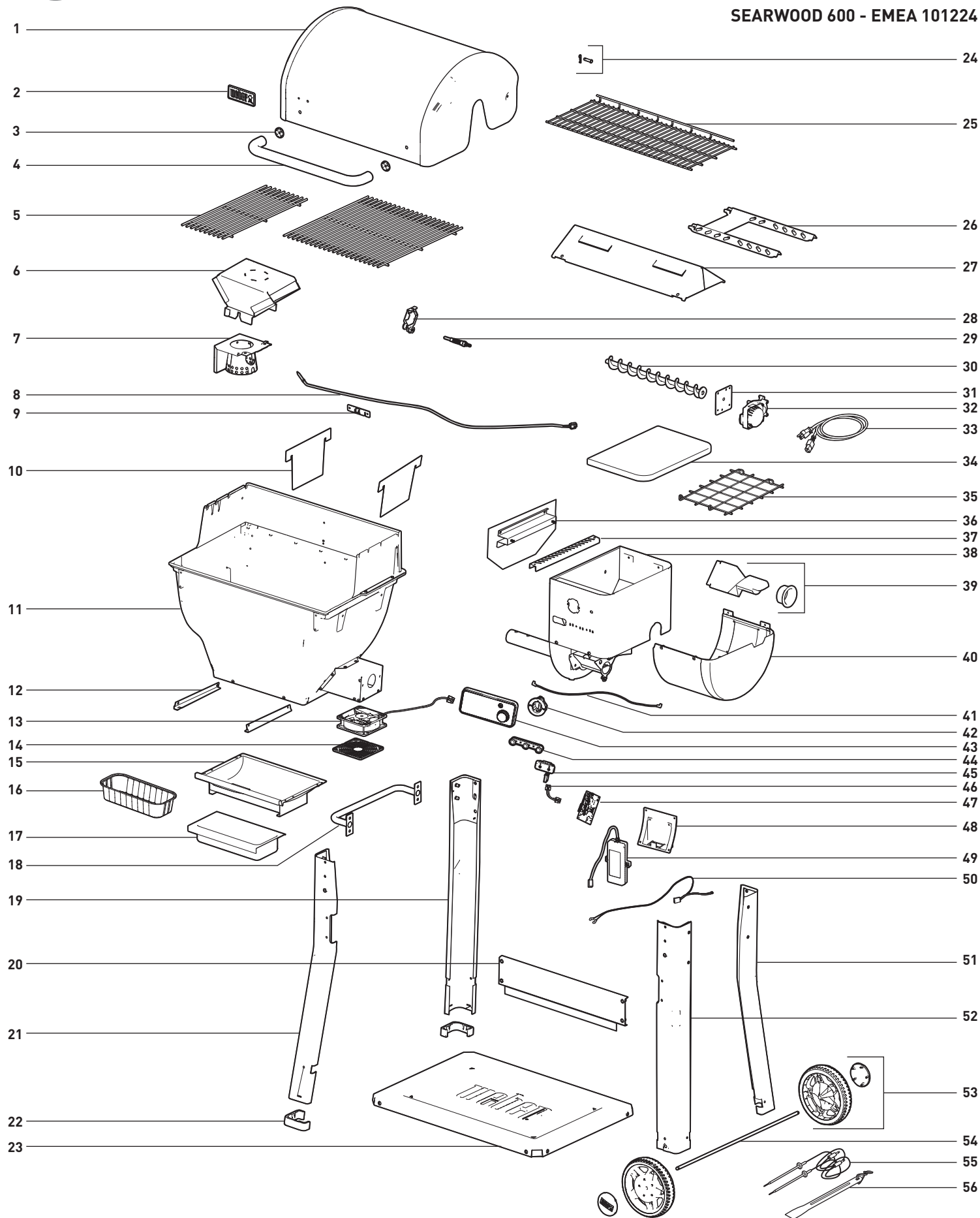
Virhekoodin

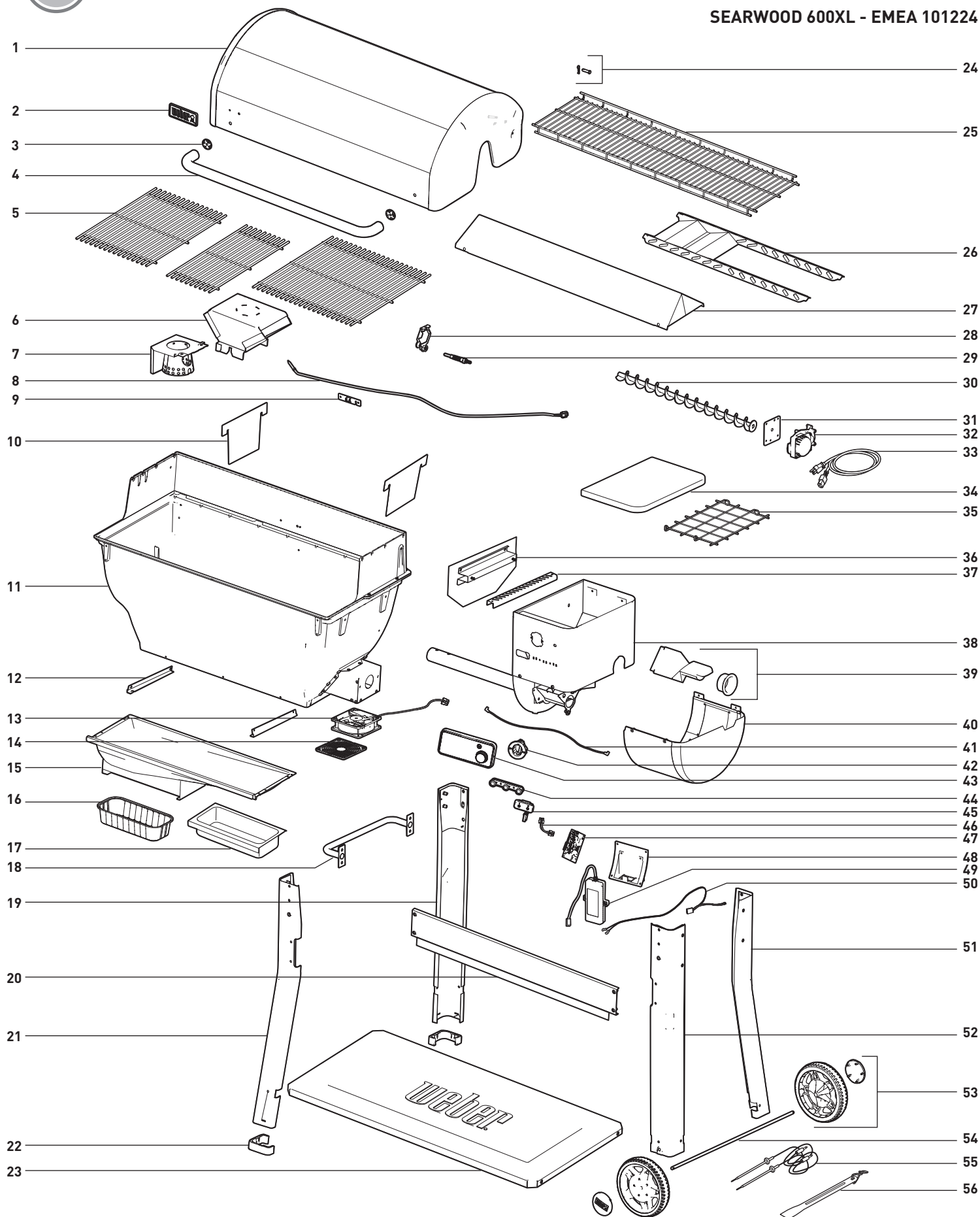
Säätimessä käytetty edistysellinen teknologia pystyy paikantamaan SEARWOOD-grillin viat. Jos grillissä havaitaan vikaa, säädin näyttää virhekoodin ja lähettää ilmoituksen virheestä WEBER CONNECT -sovellukseen. Luettelo virhekoodeista on alla. Kattavampi vianmääritysosoio on weber.com-sivustolla. Lue ehdotukset virhekoodin kohdalta RATKAISU-sarakkeesta. Noudata ohjeita, niin saat virheet korjattua.

- E1 – Syöttöruuvien tukos
 - E2 – Puhaltimen moottorin toimintahäiriö
 - E3 – Liekin sammuminen
 - E4 – Tiedonsiirtovirhe
 - E5 – Grilli liian kuuma
 - E6 – Liekki ei syty
 - E7 – Syöttöruuvien moottorin toimintahäiriö
 - E8 – Lämpötila-anturin virhe
 - E10 – Virheellinen sammutus
 - E11 – Hekikutulpan toimintahäiriö
 - E16 – Grillin tunnusvirhe
- Osa virhekoodeista ilmoittaa mahdollisesta kriittisestä toimintahäiriöstä ennen kuin se tapahtuu oikeasti. Nämä ilmoitukset voi poistaa näytöltä painamalla valitsinta.
- E9 – Polttoainemittarin virhe (vain tietyt mallit)
 - E17 – Lämpötila-anturien liitännän virhe
 - E18 – Lämpötilan lasku
 - E19 – Liekin sammuminen
 - E20 – Likainen polttoainemittari (vain tietyt mallit)
 - E21 – Polttoaine vähissä (vain tietyt mallit)

Lisätietoa WEBER SEARWOOD -grillin käytöstä ja huollosta saat osoitteesta weber.com tai skannaamalla alla olevan QR-koodin.







Manufacturer:

Weber-Stephen Products LLC

1415 S. Roselle Road
Palatine, IL 60067-6266
USA

Importer:

Weber-Stephen Deutschland GmbH

Rheinstraße 194
55218 Ingelheim, Germany
Tel: (+49) 307554184-0



Weber-Stephen Products LLC vakuuttaa täten, että ilmoitettu radiolaitetyyppi on direktiivin 2014/53/EU ja muiden sovellettavien direktiivien mukainen. EU:n vaatimustenmukaisuusvakuutus on luettavissa kokonaisuudessaan osoitteessa <https://www.weber.com/declarations-of-conformity/>

MODEL: WPR001

AUSTRIA

Weber-Stephen Österreich GmbH
+43 (0)7 242 89 0135
service-at@weber.com

BELGIUM

Weber-Stephen Products Belgium Sprl
+32 15 28 30 99
service-be@weber.com

CHILE

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

CZECH REPUBLIC

Weber-Stephen CZ & SK spol. s r.o.
+420 228 882 385
service-cz@weber.com

DENMARK

Weber-Stephen Nordic ApS
+45 99 36 30 10
service-dk@weber.com

FRANCE

Weber-Stephen France SAS
+33 0810 19 32 37
service-fr@weber.com

GERMANY

Weber-Stephen Deutschland GmbH
+49 (0) 30 219 0710
service-de@weber.com

ICELAND

Jarn & Gler Wholesale EHF
+354 58 58 900

INDIA

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

ITALY

Weber-Stephen Products Italia Srl
+39 0444 367 911
service-it@weber.com

NETHERLANDS

Weber-Stephen Holland B.V.
+31 (0) 513 4 333 22
service-nl@weber.com

POLAND

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

RUSSIA

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

SOUTH AFRICA

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

SPAIN

Weber-Stephen Ibérica SRL
+34 935 844 055
service-es@weber.com

SWITZERLAND

Weber-Stephen Schweiz GmbH
+41 52 24402 50
service-ch@weber.com

UNITED ARAB EMIRATES

Weber-Stephen Deutschland GmbH, Dubai Branch
+971 4 454 1626
info@weberstephen.ae

UNITED KINGDOM

Weber-Stephen Products (UK) Ltd.
+44 (0)203 630 1500
service-uk@weber.com

USA

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

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

For other Eastern European countries, such as ROMANIA, SLOVENIA, CROATIA or GREECE, please contact:
Weber-Stephen Deutschland GmbH.

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



WEBER-STEPHEN PRODUCTS LLC

www.weber.com

© 2024 Suunnittelu ja valmistus: Weber-Stephen Products LLC,
1415 S. Roselle Road, Palatine, Illinois 60067 USA.