



SLATE

GPD76 / GPSB76

76 cm:n parila

NESTEKAASU – OMISTAJAN OPAS

REKISTERÖIDY TÄNÄÄN

Onpa mukavaa, että saamme tuoda grillauksen iloa myös sinun kotipihallesi. Rekisteröimällä grillisi saat käyttöösi kiinnostavaa WEBER-tietoa, kuten vinkkejä ja neuvoja, joiden avulla voit parantaa grillauselämyksiäsi entisestään.

Tärkeää turvallisuustietoa

Omistajan oppaassa käytettyjen VAARALAUSEKKEIDEN, VAROITUSTEN ja HUOMAUTUSTEN avulla halutaan kiinnittää huomiota erityisen tärkeisiin tietoihin.

Lue lausekkeet huolellisesti ja noudata niitä, jotta voit varmistaa grillin turvallisen käytön ja estää omaisuusvahingot. Lausekkeet on määritelty alla.

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

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

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

VAIN ULKOKÄYTTÖÖN.

LUE OHJEET ENNEN LAITTEEN (GRILLIN) KÄYTTÖÄ.

HUOMAUTUS ASENTAJALLE: Nämä ohjeet on luovutettava kuluttajalle.

HUOMAUTUS KULUTTAJALLE: Säilytä nämä ohjeet tulevaa tarvetta varten.

Tärkeää: Tutustu laitteen toimintaan lukemalla nämä käyttöohjeet huolellisesti ennen kaasusäiliön liittämistä grilliin. Säilytä nämä ohjeet tulevaa tarvetta varten.

⚠ VAARA

Jos haistat kaasua:

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

⚠ VAROITUS

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

Asennus ja kokoaminen

⚠ **VAARA:** Grilliä ei saa asentaa matkailuajoneuvoon tai veneeseen.

⚠ **VAROITUS:** Grilliä ei saa käyttää, jos sen kaikkia osia ei ole asennettu asennusohjeiden mukaisesti.

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

⚠ **VAROITUS:** Laitteeseen ei saa tehdä 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 sinetöimmiin osiin.

Käyttö

⚠ **VAARA:** Grilliä saa käyttää vain ulkona hyvin ilmastoidussa paikassa. Grilliä ei saa käyttää autotallissa, rakennuksen sisällä, katetulla käytävällä, teltassa tai muussa suljetussa paikassa tai helposti syttyvän rakenteen alla.

⚠ **VAARA:** Grilliä ei saa käyttää minkäänlaisessa ajoneuvossa tai ajoneuvon tavaratila- tai lastausalustassa. Tämä käsittää muun muassa henkilöautot, kuorma-autot, farmariautot, tila-autot, katumaasturit, matkailuautot ja veneet.

⚠ **VAARA:** Palavia materiaaleja ei saa käytön aikana asettaa alle 61 cm:n (24 tuuman) etäisyydelle grillin takaosasta tai sivusta.

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

⚠ **VAARA:** Tämä laite on pidettävä käytön aikana poissa helposti syttyvien materiaalien läheisyydeltä.

⚠ **VAARA:** Grillin suojauspeitettä tai muuta palavaa materiaalia ei saa laittaa grillin päälle tai sen alla olevaan säilytystilaan, kun grillin on käytössä tai kuuma.

⚠ **VAARA:** Rasvapalon sattuessa sammuta grillin kaikki polttimet ja pidä kansi kiinni, kunnes palo on sammunut.

⚠ **VAROITUS:** Osat saattavat olla erittäin kuumia. Pidä poissa grillin luota.

⚠ **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 kuumentamisen ja käytön aikana. Noudata varovaisuutta grilliä käytettäessä. Koko grillaustila on käytön aikana kuuma.

⚠ **VAROITUS:** Käytä grilliä käsitellessäsi lämmönkestäviä grillikintaita tai -käsineitä, jotka vastaavat vähintään standardin EN 407 kontaktilämpöäsoa 2.

⚠ **VAROITUS:** Laitetta ei saa siirtää käytön aikana.

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

⚠ **HUOMAUTUS:** Tämän tuotteen turvallisuus on testattu ja se on hyväksytty vain tiettyä käyttömaata varten. Maan nimi löytyy tuotepakkauksesta.

• Grillissä ei saa käyttää hiiliä, brikettejä tai laavakiviä.

Säilytys ja/tai kun grilli on käytämättä

⚠ **VAROITUS:** Katkaise kaasunsyöttö kaasupullostasta käytön jälkeen.

⚠ **VAROITUS:** Nestekaasupulloja 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 käytämättä, tarkasta grilli ennen sen käyttöä kaasuvuotojen ja polttimien tukkeutumisen varalta.

• Grilliä saa säilyttää sisätiloissa ainoastaan, kun nestekaasupullo on irrotettu ja poistettu grillistä.



GRILLIN OMINAISUUDET

Saat täydelliset käyttäjätiedot skannaamalla QR-koodin ja antamalla

sarjanumeron tai selaamalla osoitteessa weber.com/literature-online

Sarjanumero

Kirjoita grillin sarjanumero yllä olevaan ruutuun tulevaa tarvetta varten. Sarjanumero on grillin tietokyltissä.

8652668_080624 FI



TAKUU

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

Asiakkaamme saavat WEBERIN vapaaehtoisien takuun ilman lisäveloitusta. Takuu sisältää tarvitsemasi tiedot WEBER-tuotteen korjauttamista varten, mikäli tuotteessa vastoin odotuksia sattuisi olemaan vikaa tai vaurioita.

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

WEBERIN VAPAAEHTOINEN TAKUU

WEBER takaa WEBER-tuotteen ostajalle (tai lahja- tai mainoslahjatapauksessa lahjan tai mainoslahjan saajalle), ettei WEBER-tuotteen materiaaleissa tai valmistuksessa ole vikaa seuraavana takuujaksena / seuraavina takuujaksoina, kun WEBER-tuote on asennettu oikein ja sitä käytetään omistajan oppaassa annettujen ohjeiden mukaisesti. (Huomaa: Jos WEBER-tuotteen omistajan opas katoaa tai häviää, uuden oppaan voi ladata osoitteesta www.weber.com tai vastaavalla maakohtaiselta verkkosivulta, jolle tuotteen omistaja mahdollisesti ohjataan.) Kun tuote on yksityisperheen kotona tai asunnossa normaalikäytössä, Weber suostuu tämän takuun puitteissa korjaamaan tai vaihtamaan vialliset osat sovellettavien takuuaikojen kuluessa seuraavassa luetellut rajoitukset ja poikkeukset huomioon ottaen. SOVELLETTAVAN LAIN MUKAISESTI TÄMÄ TAKUU KOSKEE VAIN TUOTTEEN ALKUPERÄISTÄ OSTAJAA EIKÄ SITÄ VOI SIIRTÄÄ SEURAAVILLE OMISTAJILLE MUUTOIN KUIN EDELLÄ MAINITUISSA LAHJA- TAI MAINOSLAHJATAPAUKSISSA.

OMISTAJAN VASTUUT TÄMÄN TAKUUN PERUSTEELLA

Takuuasuiden sujuvan käsittelyn varmistamiseksi on tärkeää (ei kuitenkaan vaatimus) rekisteröidä Weber-tuote osoitteessa www.weber.com tai vastaavalla maakohtaisella verkkosivulla, jolle sinut mahdollisesti ohjataan. Muista myös säilyttää alkuperäinen ostokuitti ja/tai lasku. Rekisteröimällä WEBER-tuotteen voit varmistaa takuun voimassaolon ja saat helposti yhteyden WEBERiin tarvittaessa.

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

TAKUUAJAN KÄSITTELY / TAKUUN RAJOITUKSET

Jos uskot, että tuotteessasi on tämän takuun kattama osa, ota yhteys WEBERIN asiakaspalveluun. Yhteystiedot löytyvät verkkosivustoltamme (www.weber.com tai vastaavalla maakohtaisella verkkosivustolta, jolle tuotteen omistaja mahdollisesti ohjataan). WEBER korvaa, korjaa tai vaihtaa (oman valintansa mukaisesti) takuun piiriin kuuluvan viallisen osan tutkittuaan sen. Mikäli osan korjaaminen tai vaihtaminen ei ole mahdollista, Weber saattaa (oman valintansa mukaisesti) vaihtaa kyseisen grilliin uuteen samanarvoiseen tai arvokkaampaan grilliin. WEBER saattaa pyytää omistajaa lähettämään osat tutkittavaksi ja maksaa tästä aiheutuvat rahtikulut.

Tämä TAKUU raukeaa, jos tuote on vaurioitunut, kulunut, värjäytynyt ja/tai ruostunut seuraavista syistä, joista WEBER ei ole vastuussa:

- Väärinkäyttö, korjaustoimenpide, muuntelu, virheellinen käyttö, ilkvialta, laiminlyönti, vääränlainen asennus tai käyttö sekä normaaliin ja rutiininomaisten huoltotoimien laiminlyönti.
- Hyönteisten (kuten hämähäkkien) ja jyrsijöiden (kuten oravien) vaurioittamat polttimet ja/tai kaasuletkut tai muut osat.
- Altistuminen suola- ja/tai kloorivedelle, kuten uima- tai porealtaalle.
- Ankarat sääolot, kuten raekuurot, pyörremyrsky, maanjäristykset, tsunamit tai tulvat, tornadot tai hirmumyrskyt.

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

TUOTETAKUUN VOIMASSAOLAJAT

Grillaustila:

5 vuotta, ei kata läpiruostumista/läpialamista (2 vuoden maalitakuu, ei kata värin haalistumista tai muutoksia)

Kovan kannen asennus:

5 vuotta, ei kata läpiruostumista/läpialamista (2 vuoden maalitakuu, ei kata värin haalistumista tai muutoksia)

Poltinputket ruostumatonta terästä:

5 vuotta läpiruostumista/läpialamista vastaan

Parila:

5 vuotta (ei koske ruostetta)

Kaikki muut osat:

2 vuotta (lukuun ottamatta normaalia kulumista)

VASTUUVAPAUSLAUSEKE

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

MITKÄÄN TAKUUT EIVÄT OLE SOVELLETTAVISSA TÄSSÄ TAKUUSSA MAINITTUJEN TAKUUAIKOJEN JÄLKEEN. KENENKÄÄN HENKILÖN, JÄLLEENMYYJÄ TAI VÄHITTÄISKAUPPIAS MUKAAN LUKIEN, MYÖNTÄMÄT MUUT TAKUUT (KUTEN NS. 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 MISSÄÄN TAPAUKSESSA YLITÄ MYÖDYN WEBER-TUOTTEEN OSTOHINTAA.

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

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

TÄMÄ TAKUU KOSKEE VAIN KOTITALOUDEN YKSITYISESSÄ KÄYTÖSSÄ OLEITA TUOTTEITA. SE EI KOSKE WEBER-GRILLEJÄ, JOITA KÄYTETÄÄN KAUPALLISISSA, KUNNALLISISSA TAI USEITA LAITTEITA SISÄLTÄVISSÄ KOHTEISSA, KUTEN RAVINTOLOISSA, HOTELLEISSA, LOMAKOHTEISSA TAI VUOKRAKIIINTEISTOISSA.

WEBER SAATTAA TOISINAAN MUUTTAA TUOTTEIDENSA RAKENNETTA. MITÄÄN TÄHÄN TAKUUSEEN SISÄLTÄVÄÄ 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 VIALLISTA.

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

Tärkeää tietoa nestekaasusta ja kaasuliitännöistä

Mitä nestekaasu on?

- Nestekaasu (LPG tai LP) on grillin polttoaineena käytettävä helposti syttyvä raakaöljypohjainen tuote. Normaalisissa lämpötilassa ja paineessa tuote on kaasumaista, kun sitä ei ole pakattu säiliöön. Säiliössä nestekaasu kuitenkin on nestemäistä normaalissa paineessa. Kun pullosta vapautetaan painetta, neste kaasuntuu.

Nestekaasupullojen turvallinen käsittely

- Kolhiintunut tai ruostunut nestekaasupullo voi olla vaarallinen käytössä ja se pitää viedä nestekaasun myyneeseen yritykseen tarkastettavaksi. Jos pulлон venttiili on vaurioitunut, pulloa ei saa käyttää.
- Vaikka nestekaasupullo vaikuttaisi tyhjältä, se saattaa sisältää kaasua. Säiliötä pitää sen vuoksi kuljettaa ja säilyttää tämän mukaisesti.
- Nestekaasupullo pitää asentaa ja sitä tulee kuljettaa ja varastoida tukevassa pystyasennossa. Pulloa ei saa pudottaa eikä käsitellä kovakouraisesti.
- Nestekaasupulloa ei saa koskaan säilyttää tai kuljettaa paikassa, jossa lämpötila voi ylittää 50 °C (pullo on tällöin liian kuuma käsin kosketeltavaksi).

Nestekaasupulloa koskevat vaatimukset

- Käytä 3–13 kg:n kokoisia pulloja.

Mikä on paineensäädin?

Kaasugrillissä on paineensäädin, joka pitää nestekaasupullosta tulevan kaasun paineen 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 taittumaan.
- Vaihdetun säätimen ja letkun tulee noudattaa Weber-Stephen Products LLC:n antamia määräyksiä.





Nestekaasusäiliön asennus ja vuototarkastus

Säätimen kytkeminen pulloon

- 1) Varmista, että kaikkien polttimien säätönupit on käännetty pois **O** päältä. Tarkasta tämä painamalla säätönuppeja sisään ja kiertämällä niitä myötäpäivään.

- 2) Selvitä säätimen tyyppi ja kytke säädin nestekaasupulloon asianomaisten liitäntäohjeiden mukaisesti.

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

Kytke kiertämällä myötäpäivään (A)

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

Kytke kiertämällä vastapäivään (B)

Ruuvaa säädin pulloon kiertämällä liitintä vastapäivään.

Kytke kääntämällä vipua ja napsauttamalla se oikeaan asentoon (C)

Käännä säätimen vipua (a) myötäpäivään pois päältä. Paina säädintä alas pullon venttiiliin, kunnes säädin napsahtaa paikalleen (b).

Kytke laippaa nostamalla (D)

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

Huomaa: Tämän oppaan kuvissa näkyvät säätimet saattavat erota käyttämäsi grillin säätimestä grillin käyttömaasta tai paikallisista säännöksistä riippuen.

Nestekaasusäiliön sijoitus

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

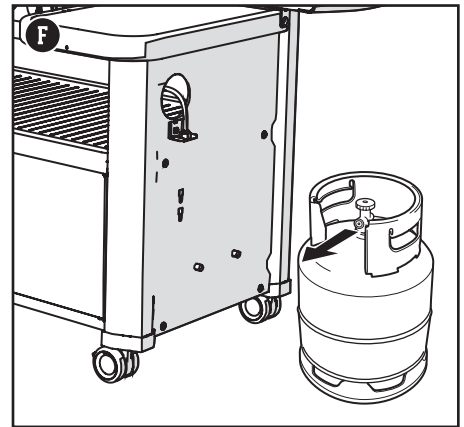
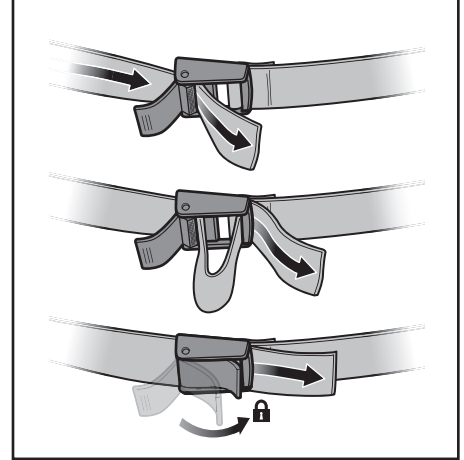
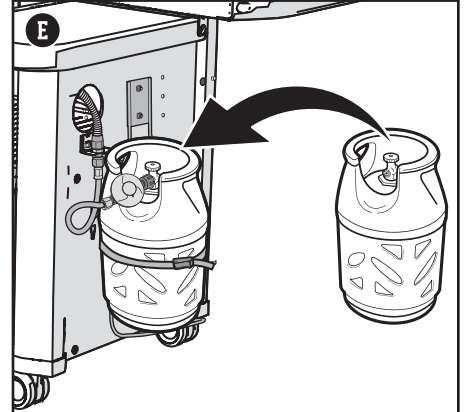
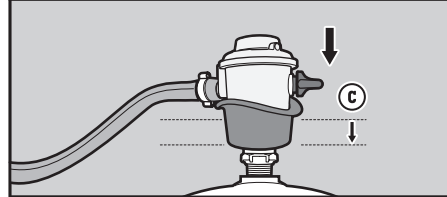
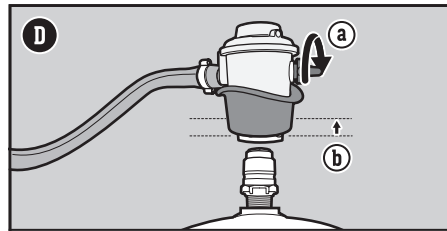
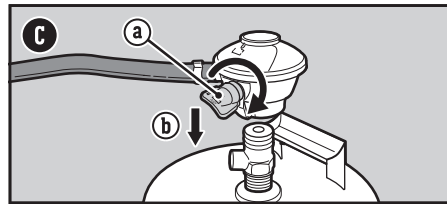
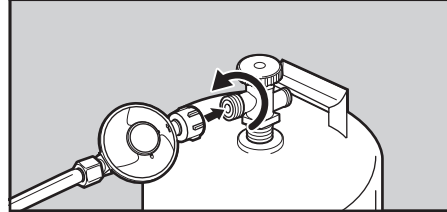
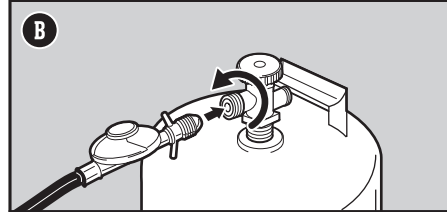
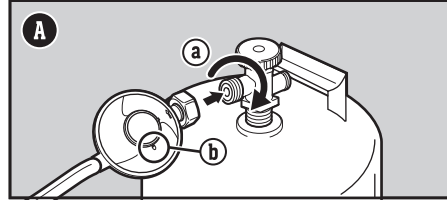
- 1) Tarkista nestekaasusäiliön tyyppi ja noudata sopivia sijoitusohjeita.

Pidikkeen sijoitus (E)

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

Asettaminen maahan (F)

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



⚠ **VAROITUS:** Muiden kaasusäiliöiden asentaminen voi olla vaarallista.

⚠ **TÄRKEÄÄ:** Suosittelemme vaihtamaan kaasugrillin letkun joka viides vuosi. Joissakin maissa kaasuletku pitää vaihtaa määräysten mukaan tätä useammin. Noudata siinä tapauksessa kyseisiä määräyksiä.

Letkun, säätimen ja venttiilin vaihtamiseksi ota yhteyttä oman alueesi asiakaspalveluun, yhteystiedot löytyvät verkkosivuiltamme. Kirjautu sisään sivustolle weber.com.

⚠ Tämä laite ei sovellu asennettavaksi tai kytkettäväksi kiinteään kaasuverkkoon.



KÄYTTÖÖNOTTO

Mikä vuototarkastus on?

Nestekaasupullon asentamisen jälkeen on tärkeää tehdä vuototarkastus. Näin varmistetaan, ettei kaasua pääse vuotamaan pullon kytkemisen jälkeen. Seuraavat liitännät tulee tarkastaa pullon jokaisen täyttökerran ja kiinnittämisen jälkeen:

- säätimen ja pullon välinen liitäntä.
- kaasuletkun ja välikappaleen välinen liitäntä.
- välikappaleen ja poimutetun kaasuletkun välinen liitäntä.

Vuototarkastuksen tekeminen

- 1) Kostuta liitännät saippualluoksella. Käytä tähän suihkepulloa, harjaa tai riepua. Voit tehdä oman saippualluoksen sekoittamalla 20 % nestesaippuaa ja 80 % vettä tai ostaa valmista liuosta rakennustarvikeliikkeestä.
- 2) Selvitä säätimen tyyppi. Avaa kaasuntulo kiertämällä säiliön venttiiliä vastapäivään (G) tai kääntämällä säätimen vipu päälle (H).
- 3) Jos kuplia tulee, liitäntä vuotaa:
 - a) Jos vuoto on säätimen ja säiliön tai säätimen ja letkun liitoskohdassa (I), sulje kaasuntulo. GRILLIÄ EI SAA KÄYTTÄÄ.
 - b) Jos vuotoa esiintyy kuvaan (J) merkityissä liittimissä, kiristä liitin kiintoavaimella ja tee uusi vuototarkastus saippualluoksen avulla. Jos vuoto jatkuu, sulje kaasuntulo. GRILLIÄ EI SAA KÄYTTÄÄ.
 - c) Jos vuotoa esiintyy kuvaan (K) merkityissä liittimissä, sulje kaasuntulo. GRILLIÄ EI SAA KÄYTTÄÄ.
- 4) Jos kuplia ei tule, liitännät ovat tiiviit:
 - a) Käännä kaasu pois päältä ja huuhtelee liitännät vedellä.

HUOMAA: Vuototarkastuksessa käytettävät liuokset (kuten saippuavesi) saattavat aiheuttaa ruostumista, joten kaikki liitännät tulee huuhdella vedellä vuototarkastuksen jälkeen.

Muiden liitännöiden vuototarkastus

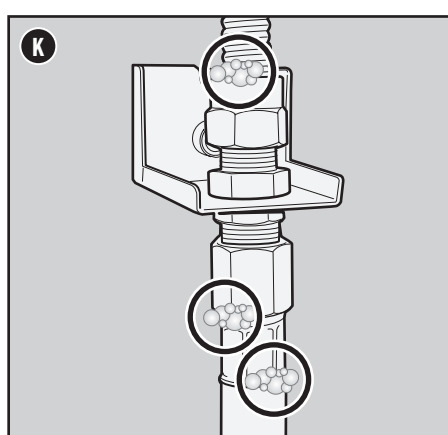
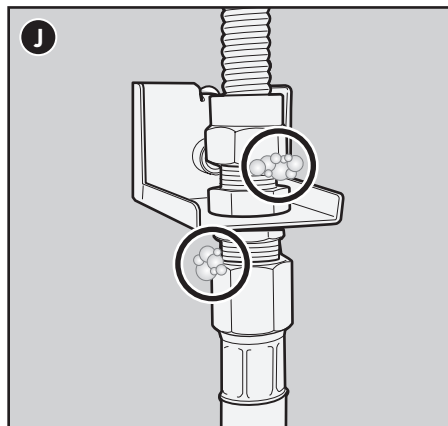
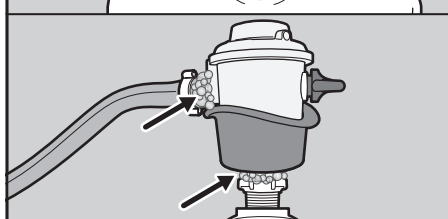
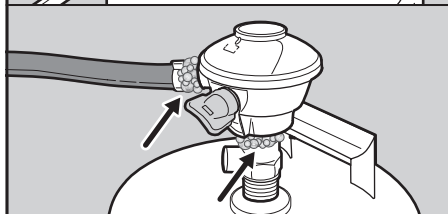
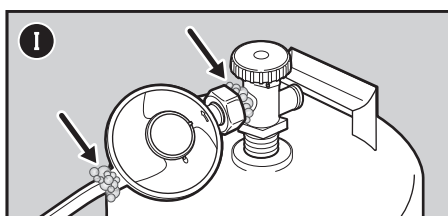
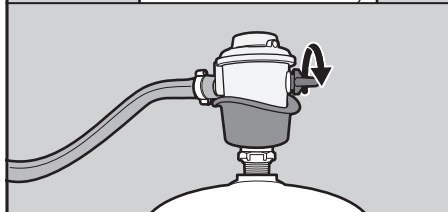
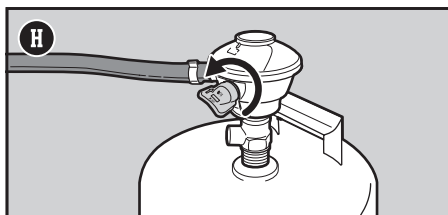
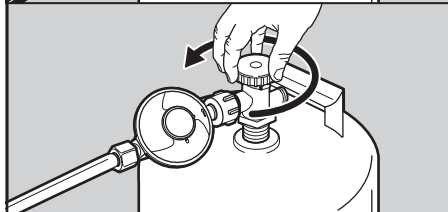
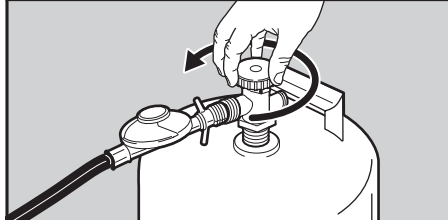
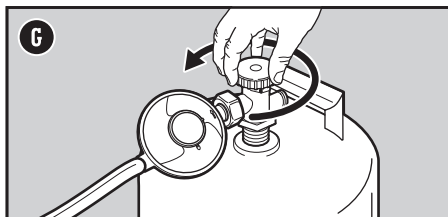
Seuraavien liitännöiden tiiviys pitää tarkastaa joka kerta, kun pullo on täytetty ja asennettu uudelleen:

- Säätimen ja säiliön välinen liitäntä (I).

Nouda kohdassa "Vuototarkastuksen tekeminen" olevia ohjeita.

Säätimen irrottaminen säiliöstä

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



⚠ **VAARA:** Kaasuvuotoja ei saa tarkastaa avotulen avulla. Varmista ennen kaasuvuotojen tarkastamista, ettei lähellä ole kipinöitä tai liekkejä.

⚠ **VAARA:** Kaasuvuoto saattaa aiheuttaa tulipalon tai räjähdys.

⚠ **VAARA:** Älä käytä grilliä, jos liitännät vuotavat.

⚠ **VAARA:** Jos näet, haistat tai kuulet kaasun vuotavan nestekaasusäiliöstä:

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

⚠ **VAARA:** Sulje aina pullon venttiili ennen säätimen irrottamista. Älä yritä irrottaa säädintä ja letkua tai mitään kaasuliitintä, kun grilli on toiminnassa.

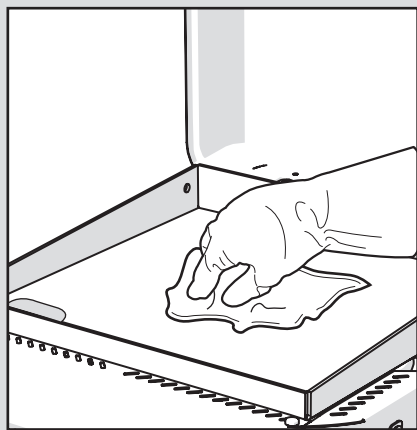
⚠ **VAARA:** Älä säilytä varanestekaasupulloa grillin alla tai sen läheisyydessä. Pulloon saa täyttää nestekaasua enintään 80 % pullon tilavuudesta. Näiden lausekkeiden noudattamatta jättämisestä saattaa seurata kuolemantapaus tai vakava loukkaantuminen.



Ennen grillaamista

Käyttö ja huolto

Ennen ensimmäistä käyttöä: Pese paistolevy käsin miedolla astianpesuaineella. Kuivaa huolellisesti pehmeällä liinalla tai talouspaperilla.



Grillin sytyttäminen

Polttimien sytyttäminen Snap-Jet-sytytysjärjestelmän avulla

Kukin säätönuppi aiheuttaa kipinän sytytys elektrodista polttimen sytytysputkeen. Kipinä saadaan aikaan painamalla säätönuppiä ja kääntämällä se aloitus-/yläasentoon. Jokaisella polttimella on oma säätönuppi, ja polttimet sytyvät erikseen. Sytytä polttimet järjestyksessä vasemmalta oikealle. Kaikki polttimet on sytytettävä grillin esikuumentamista varten, mutta kaikkia ei ole pakko käyttää grillauksen aikana.

1) Avaa kova suojakansi (A).

VAROITUS: Älä käytä grilliä kovan suojakannen ollessa suljettuna. Kovaa suojakantta saa käyttää vain parilan suojaamiseen säilytystä varten.

2) Varmista, että kaikkien polttimien säätönupit on käännetty pois päältä O. Tee tarkastus painamalla säätönupit sisään ja kiertämällä niitä myötäpäivään (B).
Huomaa: Kaikki polttimet on tärkeää kääntää sammutusasentoon O ennen nestekaasupullon venttiilin avaamista.

3) Avaa kaasuntulo kiertämällä pullon venttiiliä vastapäivään tai kääntämällä säätimen vipu päälle käytetyn säätimen / pullon liitännän mukaan.

4) Aloita vasemman laidan polttimesta. Paina polttimen säätönuppiä kohdassa (C) ja käännä sitä vastapäivään aloitusasentoon I, kunnes kuulet napsahduksen (D). Pidä säätönuppiä painettuna vielä kahden sekunnin ajan sen jälkeen, kun kuulet napsahduksen. Tämä toiminto sytyttää sytyttimen ja polttimen.

5) Tarkista, että poltin on syttynyt katsomalla grillausalueen ja ohjauspaneelin välisen tilan läpi.

6) Jos poltin ei syty, käännä polttimen säätönuppi pois päältä asentoon O ja toista sytytysmenettely vielä kerran. Jos poltin ei edelleen syty, käännä säätönuppi OFF-asentoon ja odota viisi minuuttia, ennen kuin yrität sytyttää polttimen uudelleen tai kokeile sytyttämistä tulitikulla.

7) Kun poltin on syttynyt, toista vaiheet 4–6 muilla polttimilla.

Jos sähkösytytys ei sytytä polttimia, katso ohjeet käyttöoppaan kohdasta VIANMÄÄRITYS. Siellä neuvotaan grillin sytyttäminen tulitikuilla ja ongelman syiden määrittäminen.

Esikuumenna parila

Parilan kuumennus on tärkeää onnistuneen grillauksen kannalta. Se estää ruokaa tarttumasta kiinni ja varmistaa, että parila on riittävän kuuma ruoan kypsennykseen. Se auttaa myös polttamaan pois aiemmin grillattujen ruokien jäät.

1. Avaa kova suojakansi.

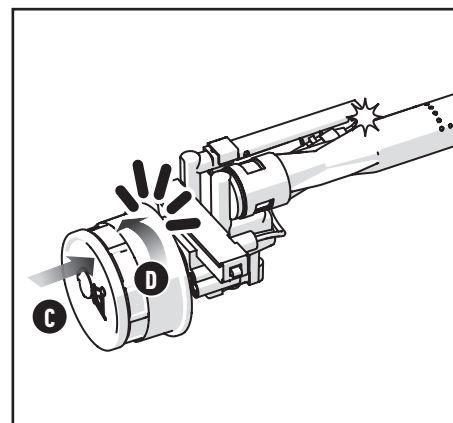
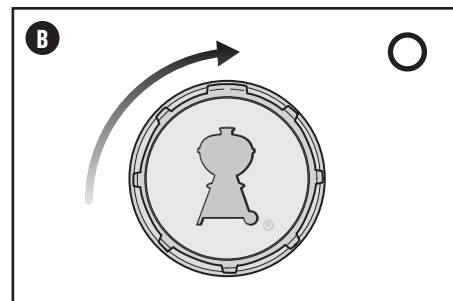
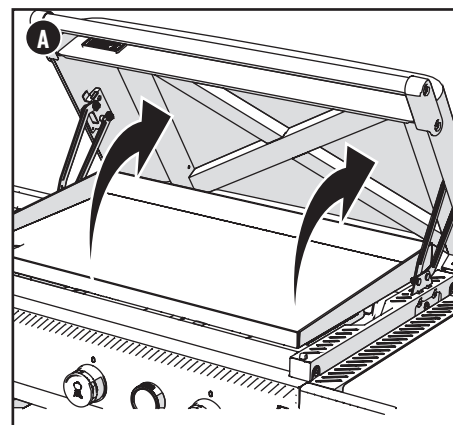
2. Sytytä grilli omistajan oppaassa annettujen ohjeiden mukaisesti.

3. Anna parilan kuumentua 15 minuuttia. WEBER suosittelee parilan kuumennusta grillauslämpötilaan (esim. jos valmistat ohukaisia, kuumenna **matalalla** lämmöllä. Jos valmistat hampurilaisia, kuumenna **korkealla** lämmöllä).

Polttimien sammuttaminen

1) Paina polttimien säätönupit sisään ja käännä ne vastapäivään off-asentoon O.

2) Sammuta kaasuntulo nestekaasupullosta.



VAROITUS: Älä käytä grilliä kova suojakansi suljettuna. Kovaa suojakantta saa käyttää vain parilan suojaamiseen.

VAROITUS: Avaa kova suojakansi sytytyksen aikana. Jos kovaa suojakantta ei avata ennen grillin polttimien sytyttämistä tai jos kaasun ei anneta haihtua odottamalla viisi minuuttia grillin sytyttämisen epäonnistuttua, räjähdysmäinen liekehdintä voi aiheuttaa vakavia vammoja tai kuoleman.

VAROITUS: Avoimen grillin päälle ei saa kumartaa sytyttämisen tai grillaamisen aikana.

VAROITUS: Polttimet on sytytettävä yksitellen Snap-Jet-sytytyksellä.

VAROITUS: Jos poltin ei syty neljän sekunnin kuluessa, käännä polttimen säätönuppi pois päältä ja toista sytytysmenettely vielä kerran. Jos poltin ei edelleen syty, käännä säätönuppi OFF-asentoon ja odota viisi minuuttia, ennen kuin yrität sytyttää polttimen uudelleen tai kokeile sytyttämistä tulitikulla.

Polttimien säätönupin asetukset

POIS PÄÄLTÄ

ALOITUS/KORKEA

KESKITASO

ALHAINEN





KÄYTTÖ

Sivukeittimen sytyttäminen

Sytytä sivukeitin sytytyspainikkeella.

Jos vähintään yksi grillin pääpolttimista on sytytetty ja haluat sytyttää sivukeittimen, siirry vaiheeseen 3. Jos pääpolttimia ei ole sytytetty ja haluat käyttää vain sivukeitintä, aloita vaiheesta 1.

- 1) Varmista, että sivukeittimen säätönappi on käännetty OFF-  asentoon. Varmista painamalla säätönappi sisään ja kiertämällä sitä myötäpäivään (A). Varmista myös, että kaikkien pääpolttimien säätönupit on käännetty OFF-  asentoon.

Huomaa: Kaikki polttimet on tärkeää kääntää sammutusasentoon  ennen nestekaasupullon venttiilin avaamista.

- 2) Avaa kaasuntulo kiertämällä pullon venttiiliä vastapäivään tai kääntämällä säätimen vipu päälle riippuen käytetystä säätimestä / pullon liitännästä.

- 3) Avaa sivukeittimen kansi (B).

Paina polttimen säätönappia kohdassa (C)

ja käännä sitä vastapäivään aloitusasentoon, kunnes kuulet  napsahduksen (D). Pidä säätönappia painettuna vielä kahden sekunnin ajan sen jälkeen, kun kuulet napsahduksen. Tämä toiminto sytyttää sytyttimen ja polttimen.

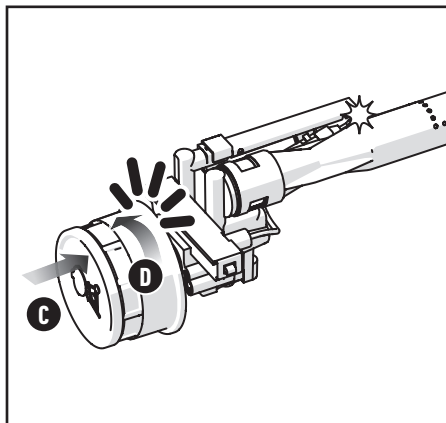
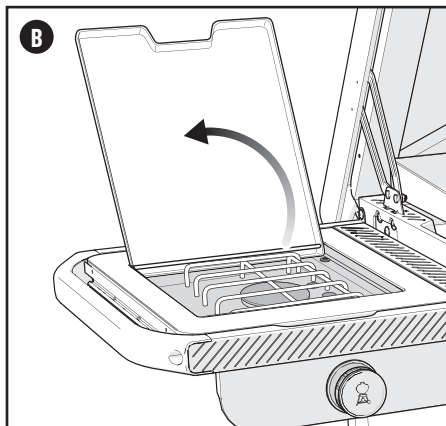
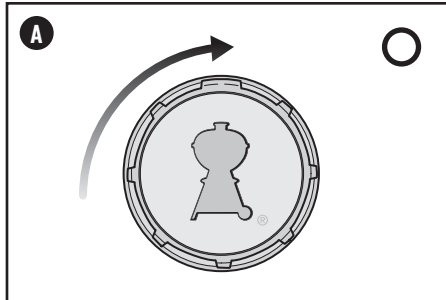
- 5) Kun sivukeitin on syttynyt, käännä nuppia vastapäivään haluttuun asentoon.

- 6) Jos sivukeitin ei syty 4 sekunnin kuluessa, käännä sen säätönappi sammutusasentoon  ja odota viisi minuuttia, ennen kuin yrität sytyttää sen uudelleen.

Jos sähkösytytys ei sytytä sivukeitintä, katso ohjeet kohdasta VIANMÄÄRITYS. Siellä on ohjeet sivukeittimen sytyttämiseen tulitikulla sekä ongelman syiden määrittämiseen.

Sivukeittimen sammuttaminen

- 1) Paina sivukeittimen säätönappi sisään ja käännä sitä myötäpäivään sammutusasentoon .
- 2) Sammuta kaasuntulo nestekaasupullosta.



⚠ VAROITUS: Pidä sivukeittimen kansi auki sytytyksen aikana.

⚠ VAROITUS: Älä kumarru sivukeittimen päälle sytyttämisen tai grillaamisen aikana.

⚠ VAROITUS: Jos sivukeitin ei syty neljän sekunnin kuluessa, käännä sen säätönappi pois päältä. Odota viisi minuuttia, jotta kertynyt kaasu ehtii haihtua, ja sytytä poltin sen jälkeen uudelleen.



Digitaalinen lämpötilanäyttö

Tämä ominaisuus on käytettävissä vain tietyissä malleissa.

Digitaalisesta lämpötilanäytöstä voit helposti tarkistaa parilan pintalämpötilan. Noudata digitaalisen lämpötilanäytön ohjeita grillin ollessa käytössä.

Näytön kytkeminen päälle

- 1) Voit käynnistää näytön painamalla vasemmassa yläkulmassa olevaa virtapainiketta 2 sekunnin ajan.

HUOMAA: Grilliä on aina lämmitettävä vähintään 10 minuuttia. Jos näyttö kytketään päälle grillin ollessa pois päältä, näytön valot vilkkuvat käynnistysjakson läpi 4 ensimmäisen minuutin ajan ja parilan lämpötila näkyy näytössä. Jos näyttö kytketään päälle grillin sytyttämisen jälkeen, näyttö näyttää automaattisesti parilan lämpötilan.

- 2) Voit vaihtaa Fahrenheit- (°F) ja Celsius-asteiden (°C) välillä painamalla näytön oikeassa yläkulmassa olevaa painiketta.

Kirkkaus

Kun virta on kytketty, näyttö on 100 % kirkkaampi 15 minuutin ajan ja himmenee sitten hieman virran säästämiseksi. Voit säätää näytön kirkkautta 100 %:iin koskettamalla vasemmassa yläkulmassa olevaa virtapainiketta. Näyttö päivittyy 100 %:n kirkkauteen 2 minuutin ajaksi.

Paristot

Kun on aika vaihtaa kaksi AA-paristoa, näytön alareunassa näkyy alhaisen paristovirran kuvake. Käytä vain alkaliparistoja. Vanhoja ja uusia paristoja tai erityyppisiä paristoja ei saa käyttää sekaisin (vakio- alkali- tai akkuparisto).

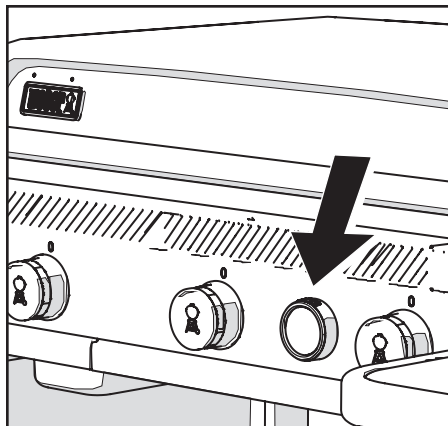


Näytön sammuttaminen

- 1) Voit sammuttaa laitteen manuaalisesti painamalla vasemmassa yläkulmassa olevaa virtapainiketta 2 sekunnin ajan.

HUOMAA: Näyttö sammuu automaattisesti, kun lämpöä ei ole havaittu 4 minuuttiin tai grilli on jäähtynyt kokonaan.

Vikakoodi: E-8: Jos lämpöanturi on irronnut, näytössä näkyy E-8. Saat lisätietoja ottamalla yhteyden WEBERIN asiakaspalveluun.



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

⚠ **VAARA:** Tarkasta 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 grilliä käsitellessäsi lämmönkestäviä grillikintaita tai -käsineitä, jotka vastaavat vähintään standardin EN 407 kontaktilämpötasoa 2.

⚠ **VAROITUS:** Varmista, ettei pullon reunoilla ole viin tuuletusaukkoihin kerry likaa ja roskia.

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

⚠ **VAROITUS:** Grilliä ei saa käyttää, jos letku on jollakin tavoin vaurioitunut. Vaurioituneen letkun saa vaihtaa vain WEBERIN hyväksymään uuteen letkuun.

⚠ **VAROITUS:** Parilan lähellä olevat esineet kuumenevat.

⚠ **VAROITUS:** Pidä paperipyyhkeet kaukana suorasta liekistä ja kuumuudesta.

⚠ **VAROITUS:** ÄLÄ irrota parilaa, ennen kuin grilli on sammutettu ja täysin jäähtynyt.

⚠ **HUOMAUTUS:** Älä koskaan kaada kerralla suuria määriä kylmää vettä koko parilan pinnalle. Muutoin parila voi vääntyä.

⚠ **HUOMAUTUS:** Jos kuumalle parilalle lisätään suuri määrä kylmää tai pakastettua ruokaa (tai erittäin nestepitoista ruokaa), seurauksena voi olla parilan vääntyminen.

⚠ **HUOMAUTUS:** Älä suihkuta kylmää vettä grillausalueelle grillauksen aikana.

⚠ **HUOMAUTUS:** Ole varovainen, kun käännät ruokaa grillauksen aikana, jotta kuuma rasva ei roisku.



TUOTEHUOLTO

Puhdistus ja huolto

Parilan puhdistus ja huolto

Parila on puhdistettava jokaisen käyttökerran jälkeen, jotta sen pinta säilyy hyväkuntoisena ja grillausalue tarttumattomana. Puhdista se seuraavasti:

1. Kun grilli on ollut pois päältä ja jäähtynyt viisi minuuttia, kaavi ylimääräinen rasva, öljy ja ruoantähteet lastalla parilan aukkoon (A).

HUOMAA: Jos ruoantähteet ovat tarttuneet kiinni, kaapimisen aikana voidaan käyttää pieni määrä huoneenlämpöistä vettä. **ÄLÄ KÄYTÄ PARILAN PUHDISTUKSESSA SUURTA MÄÄRÄÄ KYLMÄÄ VETTÄ.**

2. Pese parila käsin miedolla astianpesuaineella.
3. Huuhtelee ja kuivaa huolellisesti. Pyyhi ja kuivaa parilan pinta talouspaperilla. Ohjaa ylimääräinen rasva, öljy ja ruoantähteet parilan reikään.
4. Parila EI kestä konepesua.
5. Älä upota parilaa veteen.

Vinkejä syväpuhdistukseen

Parilaan voi ajan mittaan pinttyä ruoantähteitä. Tässä on tehokas tapa niiden irrottamiseen:

1. Poista ruoantähteet parilasta mahdollisimman tarkasti.
2. Sekoita kolme osaa ruokasoodaa yhteen osaan vettä. Seoksesta pitäisi tulla tahnaa.
3. Levitä parilan pinnalle runsaasti tahnaa. Tahnaa pitäisi olla niin paksu kerros, ettei parila näy sen läpi.
4. Jätä tahna vaikuttamaan muutamaksi tunniksi tai yön yli. Kaada parilaan lisää ruokasoodaa ja puhdista hankaamattomalla nailonharjalla tai sienellä.
5. Huuhtelee puhtaaksi ja kuivaa.

HUOMAA: Erityisen pinttyneet tahrat voi irrottaa kaatamalla tahnan päälle etikkaa juuri ennen puhdistamista. Kun poreilu loppuu, jatka puhdistamista ja huuhtelee.

Polttimien puhdistus

Polttimien toimivuuden kannalta tärkeimpiä kohtia ovat pienet reiät koko polttimen pituudella ja polttimien päiden etupuoella olevat hyönteisverkot. Nämä alueet on pidettävä puhtaina grillausturvallisuuden varmistamiseksi.

Polttimien reikien puhdistaminen

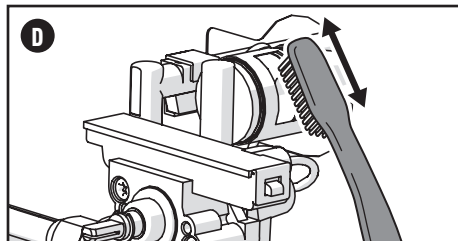
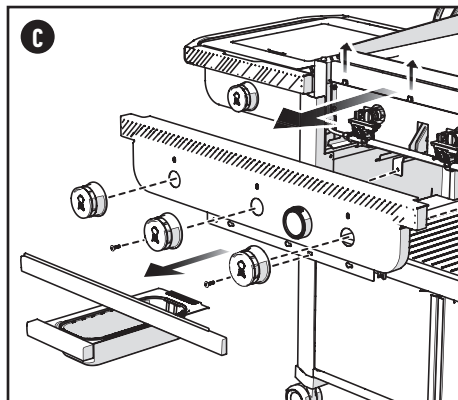
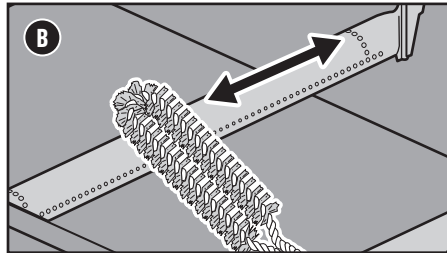
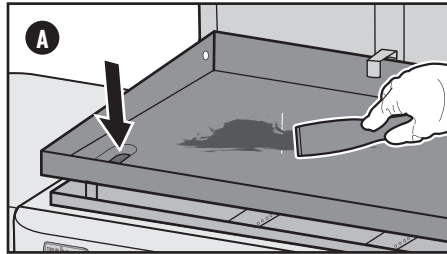
- 1) Kun grilli on sammutettu, nestekaasusäiliön kaasunsyöttö katkaistu ja grilli on jäähtynyt, nosta parila sivuun grillikintaiden avulla.
- 2) Puhdista reiät harjaamalla polttimia puhtaalla teräsharjalla pitkittäissuunnassa (B).

Hyönteisverkkojen puhdistaminen

Hyönteisverkkoihin pääsee irrottamalla säätöpaneelin (C). Säätöpaneeli irrotetaan seuraavasti:

- 1) Poista ulosvedettävä rasvankeräysalusta ja laita se sivuun.
- 2) Irrota säätönupit ja laita ne sivuun.
- 3) Irrota punainen säätöpaneelin suojus liu'uttamalla sitä vasemmalle ja vetämällä se pois säätöpaneelin alaosaan.
- 4) Irrota kaksi ruuvia, joilla säätöpaneeli on kiinnitetty grillin runkoon, ja laita ruuvit sivuun.
- 5) Irrota säätöpaneeli vetämällä se ylös ripustuskielekeistä ja laita se sivuun.
- 6) Puhdista polttimen päissä olevat hyönteisverkot pehmeäharjaisella harjalla (D).
- 7) Pane kaikki osat takaisin paikoilleen.

HUOMAA: Varmista ennen kokoamista, että digitaalisen lämpömittarin johdot on kytketty. (Vain tietyissä malleissa.)

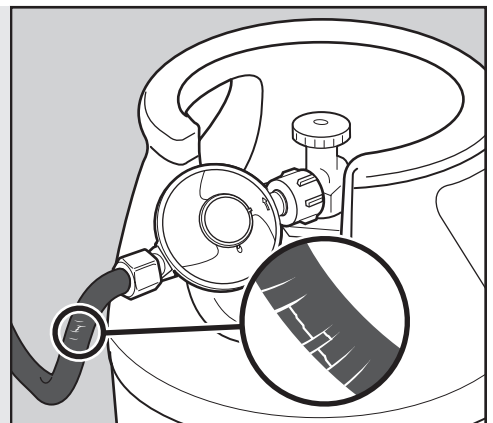


Letkun tarkastaminen

Letku pitää tarkistaa säännöllisesti.

- 1) Varmista, että grilli on pois päältä ja jäähtynyt.
- 2) Tarkasta letku halkeamien, hankaumien tai viiltojen varalta (A). Grilliä ei saa käyttää, jos letku on jollakin tavoin vaurioitunut.

VAROITUS: Grilliä ei saa käyttää, jos letku on jollakin tavoin vaurioitunut. Vaurioituneen letkun saa vaihtaa vain WEBERIN hyväksymään uuteen letkuun.





Grillin rungon puhdistaminen

Grillin ulkopinnassa voi olla terästä, emalia ja muovia. WEBER suosittelee puhdistamaan eri pinnat seuraavasti:

Ruostumattomien teräspintojen puhdistaminen

Puhdista teräspinnat myrkyttömällä ja hankaamattomalla teräksenpuhdistusaineella tai grilleille ja muille ulkona käytettäville tuotteille tarkoitettua kiillotusaineella. Pyyhi pinnat mikrokuituliinalla teräksen raesuuntaan. Talouspaperia ei saa käyttää.

HUOMAA: Teräspintoja ei kannata naarmuttaa hankausaineilla. Tällaiset aineet eivät puhdista tai kiillota pintaa, vaan ne muuttavat metallin väriä poistamalla pintaa suojaavan kromioksidikalvon.

Maalattujen, emaloitujen ja muovisten pintojen puhdistaminen

Pyyhi maalatut, emaloitut ja muoviset pinnat puhtaaksi lämpimällä pesuainevedellä ja talouspaperilla tai pehmeällä liinalla. Huuhtelee ja kuivaa ne lopuksi huolellisesti.

Erityisen vaativissa ympäristöissä käytettävien grillien ulkopintojen puhdistaminen

Jos grilliä käytetään erityisen vaativassa ympäristössä, ulkopinnat on hyvä puhdistaa tavallista useammin. Happosateet, uima-altaan kemikaalit ja suolainen merivesi saattavat ruostuttaa grillin pintaa. Pyyhi grillin ulkopinnat puhtaaksi lämpimällä pesuainevedellä ja huuhtelee ja kuivaa ne huolellisesti. Voit ehkäistä grillin ruustumista myös puhdistamalla pinnat viikoittain teräksenpuhdistusaineella.

Rasvan määrän tarkistaminen

Parilassa on rasvanhallintajärjestelmä, joka kerää rasvan ja ruoantähteet kertakäyttöiseen keräysastiaan. Rasva ja ruoantähteet ohjataan rasvankeräysalustan sisäpuolella olevaan kertakäyttöiseen tiputusastiaan. Tämä järjestelmä on puhdistettava ennen grillaamista rasvapalojen välttämiseksi.

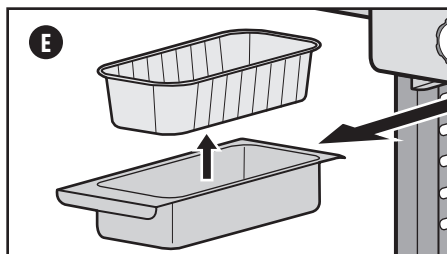
1. Varmista, että grilli on pois päältä ja täysin jäähtynyt.
2. Poista ylimääräinen rasva ja ruoantähteet kaapimella ja pyyhi parila puhtaaksi talouspaperilla. Kaavi rasva ja ruoantähteet grillausalueen aukon kautta alla olevaan kertakäyttöiseen tiputusastiaan.
3. Irrota rasvankeräysalusta. Tarkista rasvankeräysalustalle asetettuun kertakäyttöiseen tiputusastiaan kertyneen rasvan ja ruoantähteiden määrä. Vaihda kertakäyttöinen tiputusastia tarvittaessa uuteen (E).
4. Laita kaikki osat takaisin paikoilleen.

HUOMAA: Vaikeissa sääolosuhteissa rasvankeräysalustalle ja kertakäyttöiseen tiputusastiaan voi päästä vettä. Tarkista kertakäyttöisen tiputusastian ja rasvankeräysalustan vesimäärä ja tyhjennä tarvittaessa.

Grillausalueen puhdistaminen

Edellisellä grillauskerralla parilaan mahdollisesti tarttuneet ruoantähteet ja rasva on helpompi irrottaa esilämmituksen jälkeen.

1. Kuumenna grilli ja kaavi grillausalue kaapimella. Kaavi ylimääräinen rasva tai ruoantähteet parilan grillausalueen reikään.



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

⚠ **VAROITUS:** Älä käytä polttimien puhdistamiseen samaa harjaa kuin grilliritilöiden puhdistamiseen. Polttimien reikiin ei saa koskaan työntää teräviä esineitä.

⚠ **HUOMAUTUS:** Grilliä ei saa puhdistaa seuraavilla tuotteilla: hankaavat teräksenkiillotusaineet tai maalit, happoa sisältävät puhdistusaineet, mineraalitärpätti tai ksyleeni, uuninpuhdistusaine, hankaavat puhdistusaineet tai hankaavat sienet.

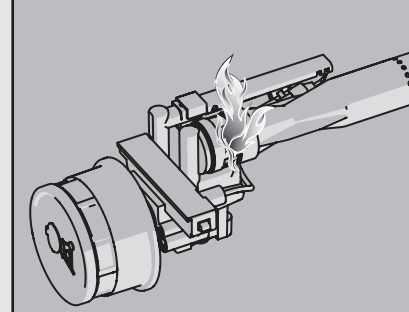
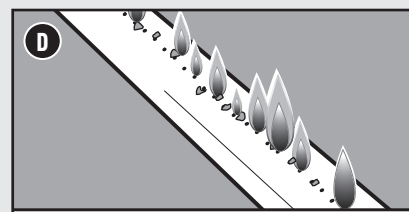
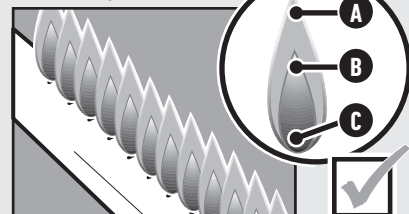
⚠ **VAROITUS:** Älä yritä korjata kaasun siirtoon, polttamiseen tai sytyttämiseen tarkoitettuja osia tai rakenneosia ottamatta ensin yhteyttä Weber-Stephen Products LLC:n asiakaspalveluun.

⚠ **HUOMAUTUS:** Poltinputkien aukot on sijoitettava oikein venttiilin aukkojen päälle.

Kunnolla palava liekki

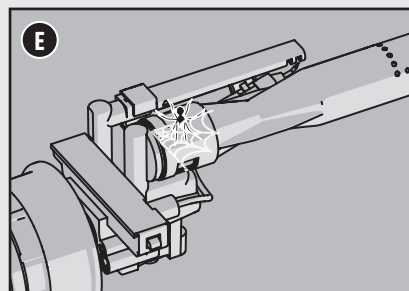
Poltin on säädetty tehtaalla niin, että ilman ja kaasun sekoitussuhde on juuri sopiva. Kun poltin toimii oikein kunnolla, liekit muodostavat tietynlaisen kuvion. Liekin kärki lepattaa välillä keltaisena (A), ja liekin väri muuttuu alaspäin mentäessä vaaleansinisestä (B) tummansiniseen (C).

⚠ **VAROITUS:** Polttimen reikien tukkeutuminen tai likaantuminen saattaa estää kaasun vapaan virtauksen ja sytyttää tulipalon (D) kaasuventtiileissä ja niiden ympärillä. Se voi aiheuttaa grilleille vakavia vaurioita.



Hyönteisverkot

Teräsverkot polttimien ilmanottoaukoissa (E) estävät hämähäkkejä ja muita hyönteisiä kutomasta verkkoja ja rakentamasta pesää polttimien sisälle. Pesät voivat estää normaalin kaasuvirtauksen ja aiheuttaa kaasun virtaamisen takaisin ulos palamisilman aukoista. Tukoksen oireita ovat kaasun haju ja keltaisilta ja heikoilta näyttävät polttimien liekit. Tukos voi aiheuttaa tulipalon kaasuventtiileissä ja sen ympärillä, jolloin grilli vaurioituu pahoin. Hyönteisverkon ulkopintaaan kertyvä pöly ja lika saattaa kuitenkin tukkia verkon ja estää ilmanvirtauksen polttimeen. Pidä hyönteisverkot puhtaina. Katso kohta "Hyönteisverkkojen puhdistaminen".





VIANMÄÄRITYS

PÄÄPOLTIN/-POLTTIMET tai SIVUKEITIN EIVÄT SYTY

ONGELMA

- Pääpolttimet tai sivukeitin eivät syty, vaikka tämän oppaan Käyttö-luvussa olevia sytytysohjeita on noudatettu.

SYY

Kaasuntulo on estynyt.

Sähkösytytys ei toimi.

RATKAISU

Jos jokin poltin ei syty, selvitä ensin, saavatko polttimet kaasua. Tarkasta tämä noudattamalla kohdassa "Grillin sytyttäminen takkasytyttimellä" annettuja ohjeita.

Jos polttimen sytyttäminen EI onnistu, noudata nestekaasupullon irrotus- ja uudelleenkytkentäohjeita.

Jos jokin poltin ei syty, selvitä ensin, saavatko polttimet kaasua. Tarkasta tämä noudattamalla kohdassa "Grillin sytyttäminen takkasytyttimellä" annettuja ohjeita.

Jos polttimen sytytys ONNISTUI, ota yhteyttä asiakaspalveluun sytytysjärjestelmän tarkistamiseksi.

Grillin sytyttäminen tulitikulla

Pääpolttimien kaasunsaannin tarkastaminen takkasytyttimellä tai takkatikulla

Tulitikunpidike on käytettävissä vain tietyissä malleissa.

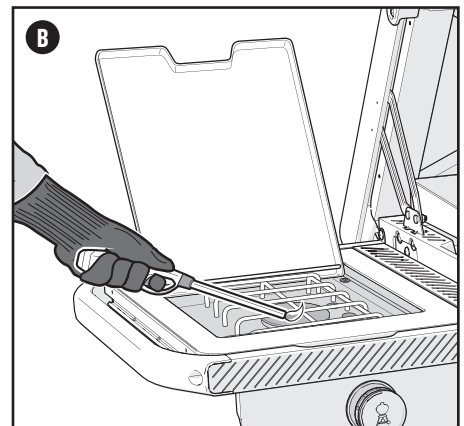
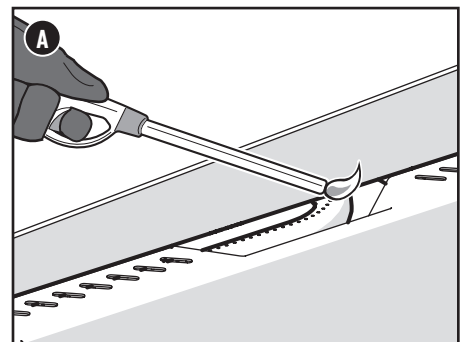
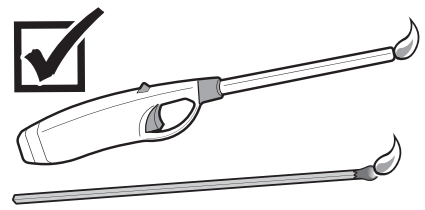
- 1) Irrota kova suojakansi.

VAROITUS: Älä käytä grilliä kovan suojakannen ollessa suljettuna. Kovaa suojakantta saa käyttää vain parilan suojaamiseen säilytystä varten.

- 2) Varmista, että kaikkien polttimien säätönupit on käännetty pois päältä . Tarkasta tämä painamalla säätönuppeja sisään ja kiertämällä niitä myötäpäivään. *Huomaa: Kaikki polttimet on tärkeää kääntää sammutusasentoon ennen nestekaasupullon venttiilin avaamista.*
- 3) Avaa kaasuntulo kiertämällä pullon venttiiliä vastapäivään tai kääntämällä säätimen vipu päälle käytetyn säätimen / pullon liitännän mukaan.
- 4) Aloita vasemman laidan polttimesta. Työnnä sytytetty takkasytytin parilan sivuaukon läpi polttimen viereen (A).
- 5) Paina säätimen nappi sisään ja käännä sitä hitaasti vastapäivään aloitus-asentoon .
- 6) Varmista, että poltin on syttynyt katsomalla parilan ja grillin kehysten läpi.
- 7) Jos poltin ei syty neljän sekunnin kuluessa, käännä polttimen säätönappi sammutusasentoon ja odota viisi minuuttia, ennen kuin yrität sytyttää polttimen uudelleen.
- 8) Jos poltin syttyy, ongelma voi olla sytytysjärjestelmässä. Ota yhteyttä WEBER-asiakaspalveluun sytytysjärjestelmän tarkistamiseksi.

Sivukeittimen kaasunsaannin tarkastaminen takkasytyttimellä tai takkatikulla

- 1) Avaa sivukeittimen kansi.
- 2) Varmista, että kaikkien polttimien (myös sivukeittimen) säätönupit on käännetty sammutusasentoon . Varmista painamalla säätönupit sisään ja kiertämällä niitä myötäpäivään. *Huomaa: Kaikki polttimet on tärkeää kääntää sammutusasentoon ennen nestekaasupullon venttiilin avaamista.*
- 3) Avaa kaasuntulo kiertämällä pullon venttiiliä vastapäivään tai kääntämällä säätimen vipu päälle käytetyn säätimen / pullon liitännän mukaan.
- 4) Pidä sytytettyä takkasytytintä sivukeittimen vieressä (B).
- 5) Paina sivukeittimen säätönappi sisään ja kierrä sitä hitaasti vastapäivään aloitus-/yläasentoa kohti.
- 6) Tarkasta, että sivukeitin on syttynyt. Aurinkoisena päivänä sivukeittimen liekkiä voi olla vaikea nähdä.
- 7) Jos sivukeitin ei syty 4 sekunnin kuluessa, käännä sen säätönappi sammutusasentoon ja odota viisi minuuttia, ennen kuin yrität sytyttää sen uudelleen.
- 8) Jos poltin syttyy, ongelma voi olla sytytysjärjestelmässä. Ota yhteyttä WEBER-asiakaspalveluun sytytysjärjestelmän tarkistamiseksi.



VARAOSAT

Varaosia voi tilata paikalliselta jälleenmyyjältä tai osoitteesta weber.com.



Polttimien venttiilikoot ja kaasunkulutus

POLTTIMIEN VENTTIILIKOOT			
Maa	Kaasuluokka	GPD76	GPSB76
Alankomaat, Etelä-Afrikka, Hongkong, Intia, Islanti, Israel, Japani, Kiina, Korea, Kypros, Latvia, Liettua, Malta, Norja, Romania, Ruotsi, Singapore, Slovakia, Slovenia, Suomi, Tanska, Tšekki, Turkki, Unkari, Venäjä, Viro	I _{3B/P} (30 mbar tai 2,8 kPa)	Pääpolttimet 0,98 mm	Pääpolttimet 0,98 mm Sivupoltin 1,02 mm
Belgia, Ranska, Iso-Britannia, Kreikka, Irlanti, Italia, Luxemburg, Portugal, Espanja, Sveitsi	I ₃₊ (28–30/37 mbar)	Pääpolttimet 0,93 mm	Pääpolttimet 0,93 mm Sivupoltin 0,96 mm
Puola	I _{3B/P} (37 mbar)	Pääpolttimet 0,93 mm	Pääpolttimet 0,93 mm Sivupoltin 0,96 mm
Itävalta, Saksa	I _{3B/P} (50 mbar)	Pääpolttimet 0,86 mm	Pääpolttimet 0,86 mm Sivupoltin 0,85 mm

KAASUNKULUTUS		
Kaasuluokka	GPD76	GPSB76
I _{3B/P} (30 mbar tai 2,8 kPa)	10,6 kW propaani 12,0 kW butaani 742 g/h propaani 858 g/h butaani	14,1 kW propaani 16,0 kW butaani 989 g/h propaani 1 145 g/h butaani
I ₃₊ (28–30/37 mbar)	10,6 kW propaani 10,6 kW butaani 742 g/h propaani 742 g/h butaani	14,1 kW propaani 14,1 kW butaani 989 g/h propaani 989 g/h butaani
I _{3B/P} (37 mbar)	10,6 kW propaani 12,0 kW butaani 742 g/h propaani 858 g/h butaani	14,1 kW propaani 16,0 kW butaani 989 g/h propaani 1 145 g/h butaani
I _{3B/P} (50 mbar)	10,6 kW propaani 12,0 kW butaani 742 g/h propaani 858 g/h butaani	14,1 kW propaani 16,0 kW butaani 989 g/h propaani 1 145 g/h butaani



Weber-Stephen Products LLC vakuuttaa täten, että ilmoitettu laitetyyppi on kaikkien sovellettavien direktiivien mukainen. EU:n vaatimustenmukaisuusvakuutus on luettavissa kokonaisuudessaan osoitteessa

<https://www.weber.com/declarations-of-conformity/>

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

OTA YHTEYTTÄ ASIAKASPALVELUUN

Jos ongelmat eivät häviä, ota yhteys oman alueesi asiakaspalveluun. Yhteystiedot ovat verkkosivuillamme osoitteessa [weber.com](https://www.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.com](https://www.weber.com)

ONGELMIA? KYSYTTÄVÄÄ? Älä palauta tuotetta myymälään. Voimme auttaa.

Mikäli sinulla on kysyttävää grillin asennukseen, käyttöön tai ylläpitoon liittyen tai tarvitset varaosia, ota yhteyttä Weberin asiakaspalveluun. Sarja- ja mallinumero on merkitty omistajan oppaan kanteen, ja ne pitää ilmoittaa aina huoltopalvelun kanssa asioitaessa.