

weber TRAVELER

NESTEKAASU – OMISTAJAN OPAS



REKISTERÖI jo tänään

Nauti grillauksen iloista: Rekisteröimällä kaasugrillisi saat meiltä erikoissisältöä, jonka avulla sinusta voi tulla oikea kotipihan grillimestari.

Grilli on helppo rekisteröidä vastaamalla muutamaan kysymykseen. Yksilöllisen WEBER-ID-tunnuksen aktivointiin menee vain pari minuuttia, ja sen avulla saat WEBERILTÄ tietoja ja opastusta grilliisi liittyen. Anna meidän innostaa sinua.



BILT.
Lataa ilmaiseksi

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

76618

031622
fi



TURVALLISUUS

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.

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

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

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

⚠ VAARALAUSEKE

Jos tunnet kaasun hajua:

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

⚠ VAROITUS

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

VAIN ULKOKÄYTTÖÖN.

LUE OHJEET ENNEN LAITTEEN (GRILLIN) KÄYTTÖÄ.

HUOMAUTUS ASENTAJALLE: Nämä ohjeet on luovutettava kuluttajalle.

HUOMAUTUS KULUTTAJALLE: Säilytä nämä ohjeet tulevaa tarvetta varten.

Asennus ja kokoaminen

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

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

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

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

• Käyttäjä ei saa kajota valmistajan sinetöimisiin osiin.

Käyttö

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

• Älä käytä grillissä hiiliä, brikettejä tai laavakiviä.

Säilytys ja/tai kun grilli on käyttämättä

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

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

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

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





Tervetuloa perheeseen

Onpa mukavaa, että saamme tuoda grillauksen iloa myös sinun kotipihallesi. Tutustumalla omistajan oppaaseen huolellisesti voit aloittaa grillaamisen uudella grillilläsi nopeasti ja kätevästi. Haluamme palvella sinua koko grillisi käyttöiän ajan, joten käytä pari minuuttia grillisi rekisteröimiseen. Emme myy tietojasi edelleen emmekä lähetä sinulle tarpeettomia viestejä. Sen sijaan pysymme rinnallasi grillisi koko eliniän. Kun hankit rekisteröitymisen yhteydessä oman WEBER-ID-tunnuksen, saat meiltä omaan grilliisi liittyviä hyödyllisiä tietoja.

Voit rekisteröityä verkkosivuillamme, puhelimella tai muulla haluamallasi tavalla.

Kiitos, että valitsit Weberin. Tervetuloa joukkoomme.

SISÄLLYSLUETTELO

2 TURVALLISUUS

Tärkeää turvallisuustietoa

4 TAKUU

Takuu

4 OSALUETTELO

5 KOKOAMINEN

6 TUOTTEEN TOIMINNOT

Traveler-grillin toiminnot

Vaunujen taittaminen ja grillin
kuljetus

8 Käyttöönotto

Tärkeää tietoa nestekaasusta ja
kaasuliitännöistä

10 Käyttö

Ensimmäinen grillauskerta

Toimet jokaisella grillauskerralla

Grillin sytyttäminen

12 Tuotehuolto

Puhdistus ja huolto

14 Vianmääritys

16 Vinkkejä ja neuvoja

Grillausohjeet

17 Varaosat



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 mukaan mm. oikeus tuotteen korjauttamiseen tai vaihtamiseen, hinnanalennukseen ja vahingonkorvaukseen. Euroopan Unionin alueella on esimerkiksi voimassa kahden vuoden lakisääteinen takuu tuotteen luovutuspäivästä lähtien. Tämä takuujärjestely ei vaikuta siihen tai kuluttajan muihin lakisääteisiin oikeuksiin. Tämä takuu tarjoaa tuotteen omistajalle lakisääteistä 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 seuraavassa mainittuna/mainittuina takuujaksona/-jaksoina, kun WEBER-tuote on asennettu oikein ja sitä käytetään omistajan käsikirjassa annettujen ohjeiden mukaisesti. (Huomaa: Jos WEBER-tuotteen omistajan opas katoaa tai häviää, uuden oppaan voi ladata osoitteesta www.weber.com tai vastaavalta maakohtaiselta verkkosivulta, jolle tuotteen omistaja mahdollisesti ohjataan.) Kun tuote on yksityisperheen kotona tai asunnossa normaalkäytössä, WEBER suostuu tämän takuun puitteissa korjaamaan tai vaihtamaan vialliset osat sovellettavien takuuaikojen kuluessa seuraavassa luetellut rajoitukset ja poikkeukset huomioon ottaen. SOVELLETTAVAN LAIN MUKAISESTI TÄMÄ TAKUU KOSKEE VAIN TUOTTEEN ALKUPERÄISTÄ OSTAJAA EIKÄ SITÄ VOI SIIRTÄÄ SEURAAVILLE OMISTAJILLE MUUTOIN KUIN EDELLÄ MAINITUSSA LAHJA- TAI MAINOSLAHJATAPAUKSISSA.

OMISTAJAN VASTUUT TÄMÄN TAKUUN PERUSTEELLA

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

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

TAKUUAASIAN KÄSITTELY / TAKUUN RAJOITUKSET

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

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

- Väärinkäyttö, korjaustoimenpide, muuntelu, virheellinen käyttö, ilkvialta, laiminlyönti, vääranlainen asennus tai käyttö sekä normaaliin ja/tai ruutitoinen huoltotoimen laiminlyönti.
- Hyönteisten (kuten hämähäkkien) ja jyrsijöiden (kuten oravien) vahingoittamat polttimet ja/tai kaasulekut tai muut osat.
- Allistuminen suolavedelle ja/tai kloorivedelle, kuten uima- tai porealtaalle.
- Ankarat säätö, kuten raekuurot, pyörremyrsky, maanjäristykset, tsunamit tai tulvat, tornadot tai hirmumyrskyt.

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

TUOTETAKUUN VOIMASSAOLAJAT

Grillaustila:
5 vuotta, kattaa läpiruostumisen/läpialamisen

Kansi:
5 vuotta, kattaa läpiruostumisen/läpialamisen

Polttinputket ruostumatonta terästä:
3 vuotta, kattaa läpiruostumisen/läpialamisen

Grilliritilät postiliinemaloiua valurautaa:
3 vuotta, kattaa läpiruostumisen/läpialamisen

Muoviosat:
2 vuotta, ei kata haalistumista tai värimuutoksia

Kaikki muut osat:
2 vuotta

VASTUUVAPAUSLAUSEKE

TÄMÄN TAKUUN JA SIINÄ MAINITTUJEN VASTUUVAPAUSLAUSEKKEIDEN LISÄKSI EI MYÖNNETÄ MITÄÄN NIMENOMIAISIA 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 VÄHITTÄISKAPPIAS MUKAAN LUKIEN, MYÖNTÄMÄT MUUT TAKUUT (KUTEN NK. "JATKETUT TAKUUT") EIVÄT OLE WEBERILLE SITOVIA. AINOA TÄMÄN TAKUUN MUKAINEN KORJAAVA TOIMENPIDE ON OSAN TAI TUOTTEEN KORJAAMINEN TAI VAIHTAMINEN.

TÄMÄN VAPAAEHTOISEN TAKUUN 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 TUOTTEEN MUKANA TOIMITETUN OMISTAJAN KÄSIKIRJAN OHJEITA EI OLE NOUDATETTU.

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

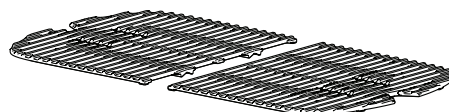
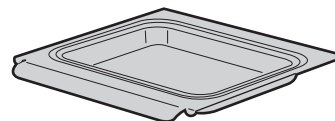
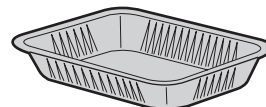
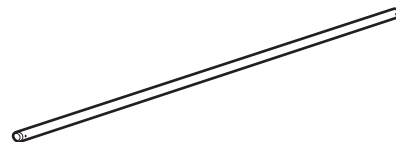
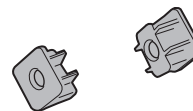
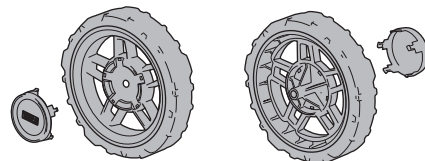
TÄMÄ TAKUU KOSKEE VAIN YKSITYISPERHEEN KOTONAAN TAI ASUNNOSSAAN KÄYTTÄMIÄ TUOTTEITA. SE EI KOSKE WEBER®-GRILLEJÄ, JOITA KÄYTETÄÄN KAUPALLISISSA, KUNNALLISISSA TAI USEITA LAITTEITA SISÄLTÄVISSÄ KOHTEISSA, KUTEN RAVINTOLOISSA, HOTELLEISSA, LOMAKOhteissa TAI VUOKRAKINTEISTOISSA.

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

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

OSALUETTELO

Traveler



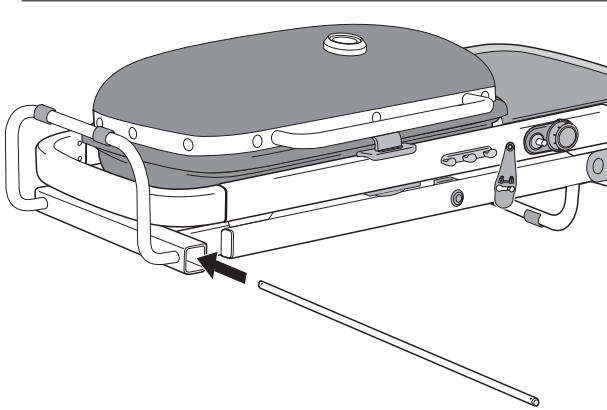
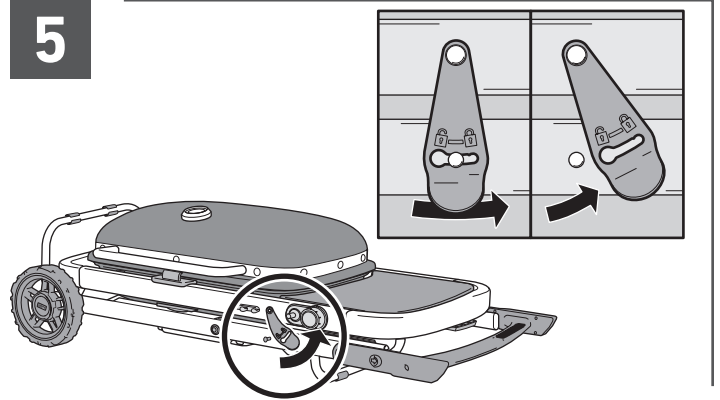
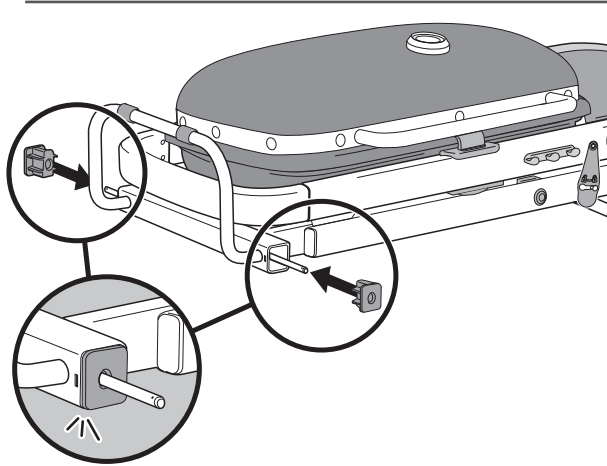
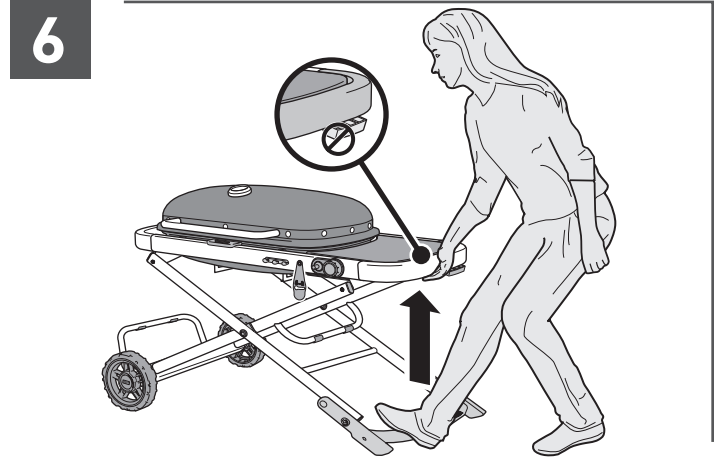
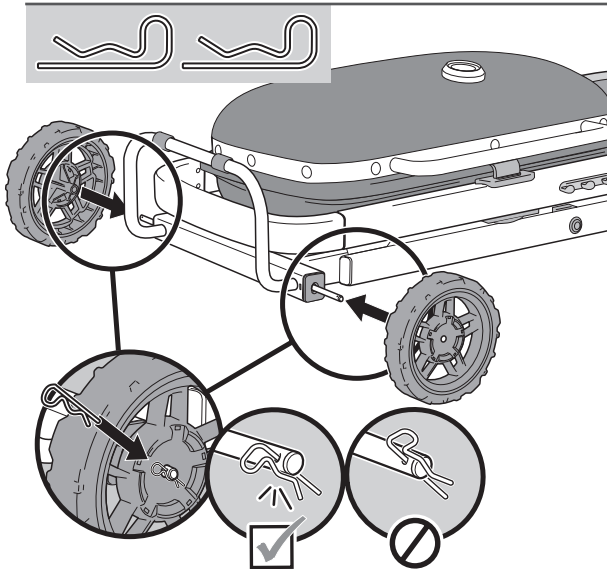
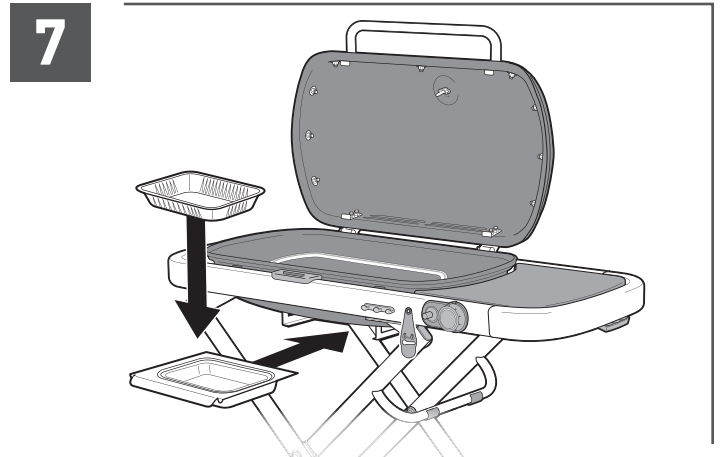
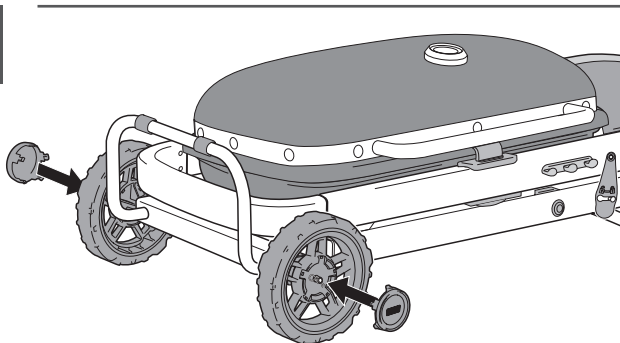
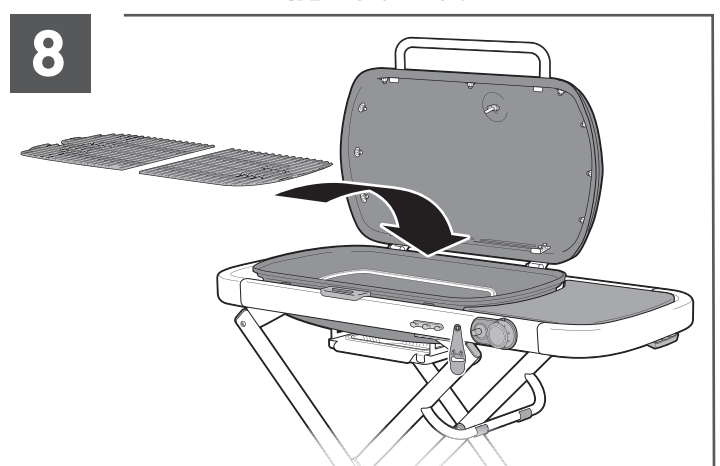
⚠ Poista kaikki pakkausmateriaalit ja suojakalvo ennen grillin käyttöä.

Käsikirjassa näkyvien grillien kuvat saattavat erota hieman ostetusta mallista.

**BILT.**

Lataa ilmainen BILT™-sovellus, joka antaa tarkat ohjeet 3D-muodossa.

KOKOAMINEN

**1****5****2****6****3****7****4****8**



TUOTTEEN TOIMINNOT

TRAVELER-GRILLIN TOIMINNOT



A Vaunun taittaminen helppoa kuljetusta varten

Traveler kulkee helposti mukana mihin tahansa automaattisella kannen lukituksella varustetun kompaktin ja taittuvan vaunun ansiosta. Se sopii auton tavaratilaan ja menee pieneen tilaan säilytystä varten.

B Grilliritilät posliiniemaloitua valurautaa

Posliiniemaloidusta valuraudasta valmistetut grilliritilät takaavat lämmön tasaisen jakautumisen koko grillausalueelle sekä erinomaisen lämmön varauksen.

C Sivutaso ja työkalukoukut

Sivutasoilla tarjoiluvadit, mausteet ja grillausvälineet ovat aina kätevästi käsillä. Välinekokuissa tärkeät grillausvälineet pysyvät hyvin ulottuvilla ja hyvässä järjestyksessä.

D Kannen lämpömittari

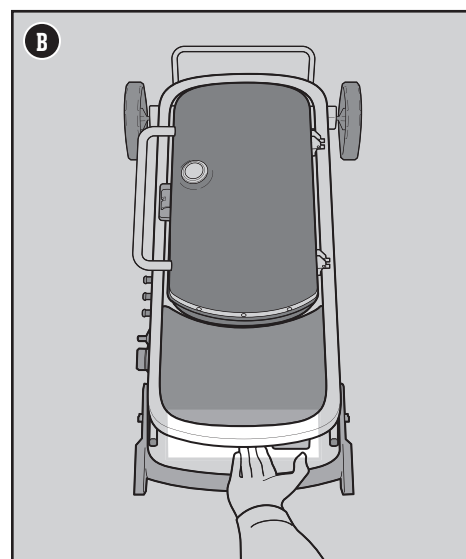
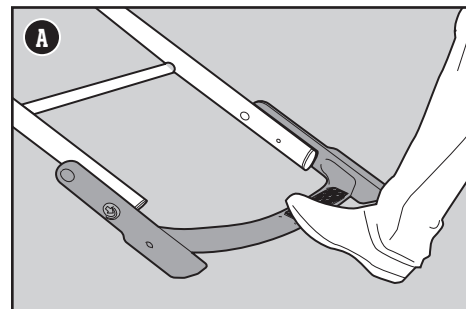
Kun tiedät grillin lämpötilan, voit tarvittaessa säätää sitä.

E Automaattinen kannen lukitus

Kansi pysyy automaattisesti kiinni ja grilliritilät paikoillaan, kun grilli lasketaan alasentoon.

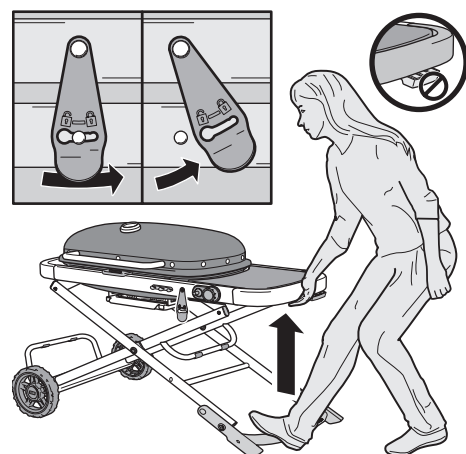
Grillin nostaminen ja laskeminen

- Kun grilli pitää asentaa tai varastoida, varmista grillin oikeaoppinen käsittely noudattamalla seuraavia ohjeita.
- Varmista grillin vakaus grilliä nostettaessa ja laskettaessa pitämällä jalkaa jalustalla (A) ja tarttumalla grilliin sivutason rungon (B) PÄÄSTÄ. Älä pidä kiinni grillin rungon sivuista tai nurkista.



Grillin nostaminen

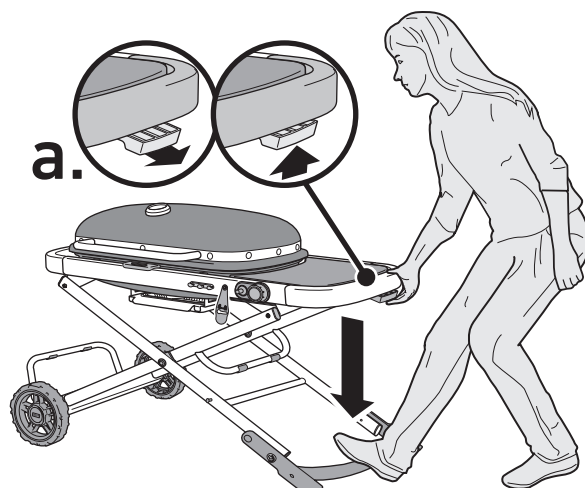
- 1) Avaa vaunun lukitus ja irrota se tapista.
- 2) Pidä jalka jalustalla ja nosta grilliä sivutason rungon päästä, kunnes se lukittuu yläasentoon. **Vaunun vapautusvipua ei saa käyttää grilliä nostettaessa.**



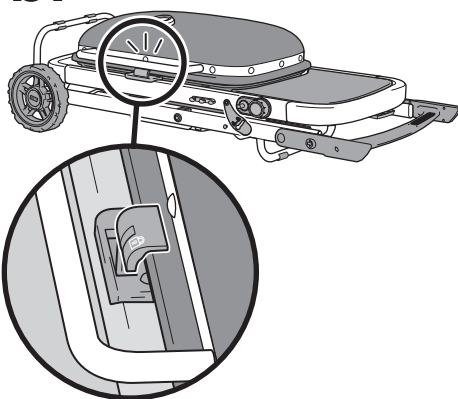


Grillin laskeminen

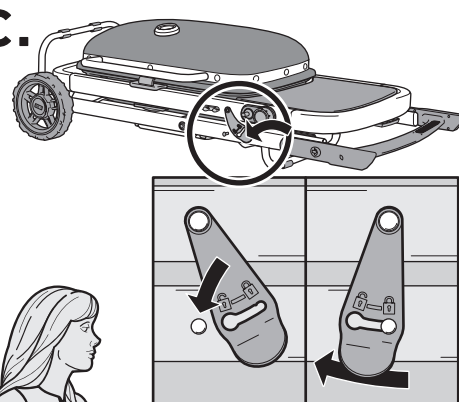
- 1) Varmista, että polttimon säätönappi on käännetty pois päältä (O).
 - 2) Sulje grillin kansi.
 - 3) Anna grillin jäähtyä täysin.
 - 4) **Irrota nestekaasusäiliö:** kytke ensin säätöventtiili pois päältä ja irrota nestekaasusäiliö sitten säätimestä kiertämällä säiliötä vastapäivään. Katso kohta "Nestekaasusäiliön irrottaminen".
 - 5) Tarkista aina ulosvedettävä tiputusastia kertakäyttöisen rasva-astian puhdistamiseksi tai vaihtamiseksi tarpeen mukaan.
 - 6) **Laske vaunu** pitämällä jalkaa grillin jalustalla ja tarttumalla sivutason rungon (a) päästä. Vapauta sivutason alapuolella oleva vapautusvipu varoen seuraavasti: 1) Vedä vipua itseesi päin ja 2) nosta sitä ylös päätykiskoa kohti. Laske grilli sen jälkeen hitaasti pitämällä jalkaa paikoillaan.
- Tärkeää: Laske vaunu varoen. Kun siirrät vaunua ala-asentoon, ohjaa niitä aina pitämällä hyvin rungosta kiinni. Jos vaunu lasketaan useita kertoja pitämättä rungosta kiinni, kaasujousi voi vaurioitua.**



b.

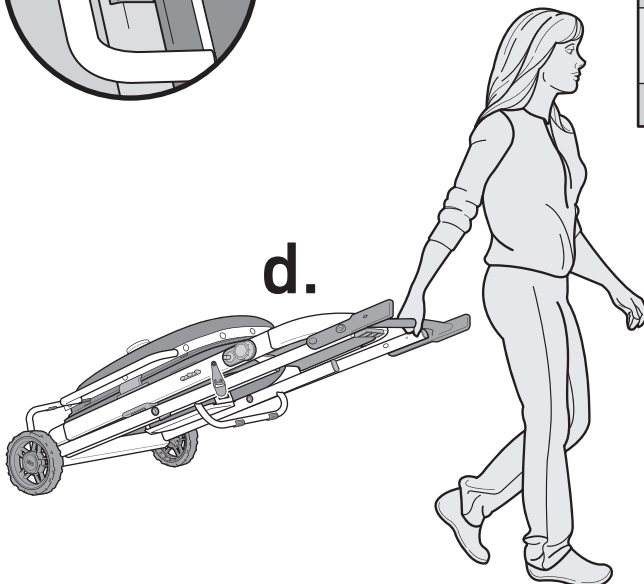


c.

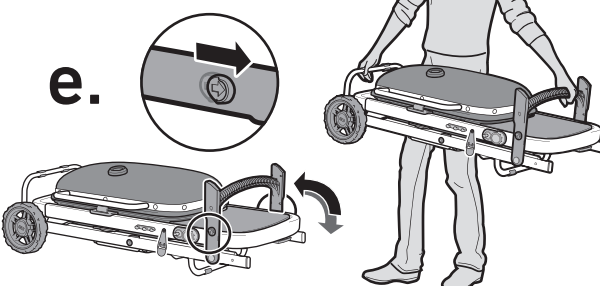


Kuljetus ja säilytys

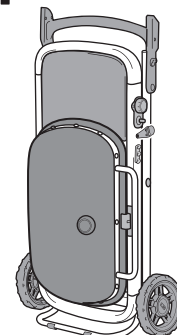
- 1) Kun vaunu on taitettu alas, kansi lukittuu automaattisesti. Se pitää kannen ja grilliritilät paikoillaan (b). Lukitse taitettu vaunu kiinnittämällä vaunun lukko tappiin (c) ja siirtämällä se lukitusasentoon.
 - 2) Kun vaunu on laskettu ja lukittu, grilliä voidaan vierittää (d).
 - 3) Kun vaunu on taitettu, voit helpottaa sen käsittelyä kiertämällä jalustaa ylöspäin siirtämällä ensin rungon sivussa olevat punaiset kielekkeet taakse (e). Grillin molemmissa päissä on tällöin tilaa grillin nostamiseen varastointia tai kuljetusta varten.
- HUOMAA:** Grilliä ei saa nostaa kannen kahvasta.
- 4) Huolellisesti puhdistettua grilliä voi säilyttää pystyasennossa. Tämä säästää tilaa (f). Noudata tämän omistajan oppaan kohdan "Puhdistus ja huolto" ohjeita.



e.



f.



⚠ **VAROITUS:** Aseta vaunu vakaalle ja tasaiselle alustalle ulkotilaan. Älä koskaan aseta vaunua kaltevalle alustalle.

⚠ **VAROITUS:** Ole varovainen kun irrotat ulos vedettävän rasva-astian ja hävität kuuman rasvan.

⚠ **VAROITUS:** Grilliä ei saa varastoida nestekaasusäiliö asennettuna.

⚠ **VAROITUS:** Irrotettua nestekaasusäiliötä ei saa säilyttää tai kuljettaa grillin sisällä.

⚠ **HUOMAUTUS:** Grilliä ei saa siirtää käytön aikana. Anna grillin jäähtyä ennen siirtämistä tai varastointia.

⚠ **HUOMAUTUS:** Grilliä ei saa nostaa kannen kahvasta, koska kannen lukitus voi vaurioitua.

⚠ **HUOMAUTUS:** Grillin päälle ei saa asettaa muita esineitä säilytyksen tai kuljetuksen aikana.



KÄYTTÖÖNOTTO

Tärkeää tietoa nestekaasusta ja kaasuliitännöistä

Mitä nestekaasu on?

Nestekaasu (LPG tai LP) on grillissä polttoaineena käytettävä helposti syttyvä raakaöljypohjainen tuote. Normaalissa lämpötilassa ja paineessa tuote esiintyy kaasumuodossa, kun sitä ei ole pakattu säiliöön. Säiliön sisällä nestekaasu kuitenkin on nestemäistä normaalissa paineessa. Kun säiliöstä vapautetaan painetta, neste kaasuntuu.

Kertakäyttösäiliöiden turvallinen käsittely

Nestekaasun käyttöön liittyy erilaisia ohjeita ja turvallisuustekijöitä. Noudata seuraavia ohjeita huolellisesti ennen kaasugrillin käyttämistä.

- Jos säiliö on vaurioitunut, lommainen tai ruosteinen, sitä ei saa käyttää.
- Vaikka nestekaasusäiliö vaikuttaisi tyhjältä, se saattaa sisältää kaasua. Säiliötä pitää sen vuoksi kuljettaa ja säilyttää tämän mukaisesti.
- Sylinteriä ei saa pudottaa tai käsitellä kovakouraisesti.
- Nestekaasusäiliötä ei saa koskaan säilyttää tai kuljettaa paikassa, jossa lämpötila voi ylittää 51 °C (säiliö on tällöin liian kuuma käsin kosketeltavaksi). Säiliötä ei esimerkiksi saa jättää autoon kuumana päivänä.
- Säiliöt on pidettävä lasten ulottumattomissa.
- Testaa säätimen ja säiliön välinen liitäntä aina vuodon varalta aina, kun säädin liitetään säiliöön. Tee tämä esimerkiksi aina säiliön asentamisen yhteydessä.
- Säiliön ympärys on pidettävä puhtaana.
- Säiliötä ei saa vaihtaa sytytyslaitteen lähellä.
- Sulje aina säätimen kaasuventtiili ennen säätimen irrottamista.
- Vaihda kaasupatruuna tai -pullo ulkotiloissa ja etäällä muista ihmisistä.

Mikä on paineensäädin?

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

Säätimen kytkennät

- Isossa-Britanniassa grilliin on asennettava asetuksen BS 3016 mukainen säädin, jonka nimellislähtöpaine on 37 millibaaria.
- Letkun pituus saa olla korkeintaan 1,5 metriä.
- Varo, ettei letku pääse taittumaan.
- Vaihda letku maakohtaisten määräysten mukaisesti.
- Käyttäjää ei saa kajota valmistajan sinetöimisiin osiin.
- Muutosten tekeminen laitteeseen voi johtaa vaaratilanteisiin.

Säiliön asennus

Käytä vain 430–460 gramman kertakäyttöisiä butaani-/propanisäiliöitä. Säiliössä on oltava standardin EN417 mukainen venttiili kuvan (A) mukaisesti.

Varmista ennen kaasusäiliön liittämistä, että tiivisteet (laitteen ja kaasusäiliön välissä) ovat paikoillaan ja hyväkuntoisia.

- 1) Nosta grilliä.
- 2) Varmista, että polttimen säädin on sammutettu painamalla sitä ja kääntämällä se myötäpäivään sammutusasentoon (O).
- 3) Sulje kaasun säätöventtiili kääntämällä sitä myötäpäivään, kunnes se on tiukasti kiinni.
- 4) Paina säiliö säätimeen ja käännä sitä myötäpäivään, kunnes se on tiukasti kiinni (B).

Säiliön irrottaminen

Irrota säiliö seuraavasti aina, kun grillin vaunu on laskettava tai kun tyhjä säiliö on vaihdettava.

- 1) Varmista, että polttimen säädin on sammutettu painamalla sitä ja kääntämällä se myötäpäivään sammutusasentoon (O).
- 2) Sulje kaasun säätöventtiili kääntämällä sitä myötäpäivään, kunnes se on tiukasti kiinni.
- 3) Irrota säiliö säätimestä kiertämällä sitä vastapäivään ja poista se grillistä.

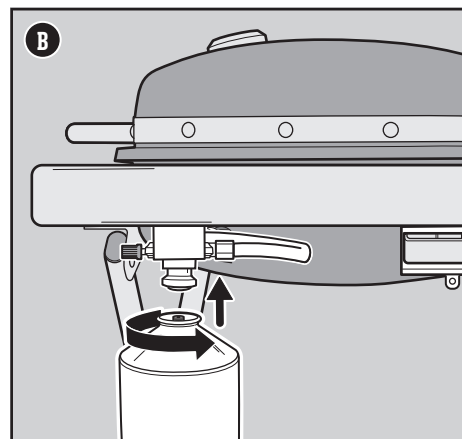
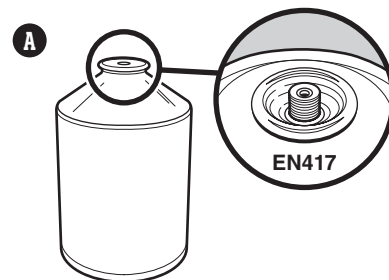
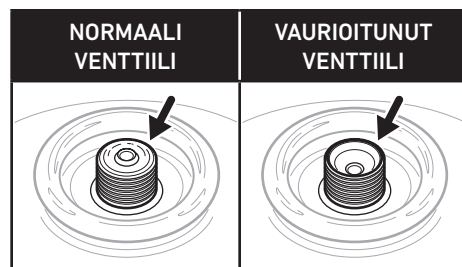
Säilytys ja/tai kuljetus

Irrota säiliö seuraavissa tapauksissa: 1) säiliö on tyhjä, 2) grilliä kuljetetaan, 3) grilliä säilytetään autotallissa tai muussa varastossa tai 4) grilliä ei käytetä.

- Irrotettua säiliötä ei saa säilyttää rakennuksen sisällä, autotallissa tai muussa suljetussa tilassa.
- Irrotettua säiliötä ei saa säilyttää tai kuljettaa grillin sisällä.

Jos grilli on ollut jonkin aikaa varastossa tai käyttämättä, noudata ehdottomasti seuraavia ohjeita:

- WEBER-kaasugrilli tulee tarkastaa ennen käyttöä kaasuvuotojen ja polttimen putken tukoksen varalta. (Katso kohdat "VUOTOTARKASTUKSEN TEKEMINEN" ja "VUOSIHUOLTO".)
- Varmista, ettei grillaustilan ja irrotettavan tipustusastian alla ole jäämiä, jotka voivat estää ilmavirtauksen.
- Tarkasta myös hyönteisverkko tukoksien varalta. (Katso kohta "VUOSIHUOLTO".)



⚠ **HUOMAUTUS:** Käytä vain WEBER Q Gas- tai muita standardin EN 417 -mukaisia kaasusäiliöitä, joissa on merkintä 80% Butane/20% Propane (80 % butaania / 20 % propaania).

⚠ **VAROITUS:** Kiristä vain käsin. Liiallinen voima saattaa vaurioittaa säätimen liitäntää ja säiliön venttiiliä. Tästä voi seurata vuotoja tai kaasuntulon estyminen.

⚠ Tarkasta tiivisteet ennen uuden kaasusäiliön liittämistä laitteeseen.

⚠ Älä käytä laitetta, jos sen tiivisteet ovat vaurioituneet tai kuluneet tai jos laite vuotaa, on vaurioitunut tai ei toimi kunnolla.

⚠ Kaasusäiliöt tulee vaihtaa hyvin tuuletetussa tilassa, mieluiten ulkona, kaukana kaikista syttymisen lähteistä (kuten avotuli, sytytysliekit, sähkötakat) sekä muista henkilöistä.



Mikä vuototarkastus on?

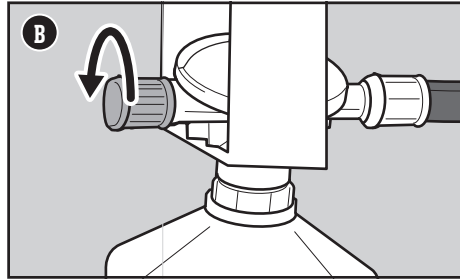
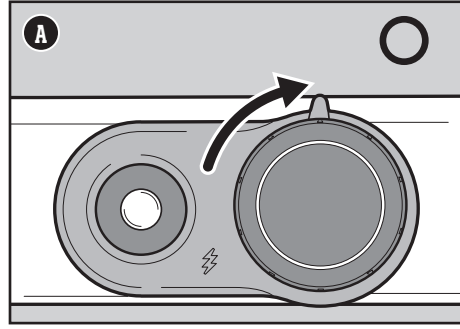
Nestekaasusäiliön asentamisen jälkeen on tärkeää tehdä vuototarkastus. Siten varmistetaan, ettei kaasua pääse vuotamaan säiliön kytkemisen jälkeen. Nämä grillin polttoainejärjestelmän tehdasvalmisteiset liitännät on testattu huolellisesti vuotojen varalta ja polttimille on tehty liekkitesti. WEBER suosittelee tekemään perusteellisen vuototarkastuksen grillin kokoamisen jälkeen sekä aina kaasuliitännän irrottamisen ja kiinnittämisen yhteydessä. Seuraavat liitännät tulee tarkastaa:

- säätimen ja säiliön välinen liitäntä.
- säätimen ja letkun välinen liitäntä.
- säätimen letkun ja säiliön välinen liitäntä.

Vuototarkastuksen tekeminen

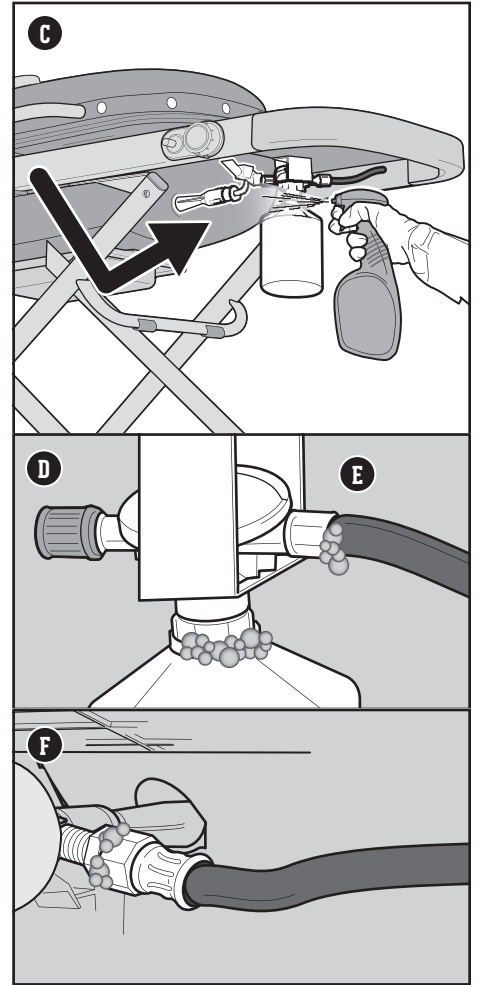
- 1) Varmista, että polttimen säätönappi on kytketty pois päältä, painamalla sitä ja kääntämällä se myötäpäivään pois päältä -asentoon (O) (A).
- 2) Kytke kaasunsyöttö päälle kiertämällä kaasun säätöventtiiliä vastapäivään (B).
- 3) Kostuta liitännät (C) saippuavedellä. Käytä tähän suihkepulloa, harjaa tai riepua. Voit tehdä oman saippualliuoksen sekoittamalla 20 % nestesaippuaa ja 80 % vettä tai ostaa valmiista liuosta rakennustarvikeliikkeestä.
- 4) Jos kuplia tulee, liitäntä vuotaa:
 - a) Jos säiliö (D) vuotaa, poista säiliö. GRILLIÄ EI SAA KÄYTTÄÄ. Asenna toinen säiliö ja tee uusi vuototarkastus saippuaveden avulla. Jos vuoto havaitaan, poista säiliö. GRILLIÄ EI SAA KÄYTTÄÄ. Ota yhteyttä oman alueesi asiakaspalveluun. Yhteystiedot löytyvät verkkosivuiltamme.
 - b) Jos vuotoa esiintyy säätimessä (E) tai polttimen venttiilissä (F), sulje kaasuntulo. SÄÄDINTÄ EI SAA KOSKAAN YRITTÄÄ KIRISTÄÄ. GRILLIÄ EI SAA KÄYTTÄÄ. Ota yhteyttä oman alueesi asiakaspalveluun. Yhteystiedot löytyvät verkkosivuiltamme.

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



- 5) Jos kuplia ei tule, liitännät ovat tiiviit:
 - a) Huuhtelee liitännät vedellä.

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



Polttimen ruiskutussuuttimen koko ja kulutustiedot

Traveler-kaasugrilli	RUISKUTUSSUUTTIMEN KOKO	KAASUNKULUTUS
	Pääpoltin 1,01 mm	4,25 kW butaani
		304,0 g/h butaani

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

⚠ **VAARA!** Kaasuvuoto saattaa aiheuttaa tulipalon tai räjähdysriskin.

⚠ **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) Ota yhteys palokuntaan.

⚠ **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 sivustollemme weber.com.



KÄYTTÖ

Ensimmäinen grillauskerta

Kuumennus ennen grillaamista

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

Toimet jokaisella grillauskerralla

Grillauskertojen välinen huolto

Noudata seuraavia yksinkertaisia mutta tärkeitä ohjeita ennen jokaista grillauskertaa.

Tarkista rasvan määrä

Grillin rasvanhallintajärjestelmä ohjaa ruoasta tippuvan rasvan vaihdettavaan keräysastiaan. Grillaattaessa rasva kertyy ulosvedettävään rasva-astiaan ja rasva-astian sisällä olevaan kertakäyttövuokaan. Nämä astiat kannattaa puhdistaa joka kerta ennen grillaamista, ettei rasva pääse syttymään.

- 1) Varmista, että grilli on pois päältä ja jäähtynyt.
- 2) Irrota ulos vedettävä tiputusastia vetämällä sitä eteenpäin (A).
- 3) Tarkista ulos vedettävään tiputusastiaan asetettuun kertakäyttövuokaan kertyneen rasvan määrä. Vaihda kertakäyttöastia tarvittaessa uuteen.
- 4) Laita kaikki osat takaisin paikalleen.

Letkun tarkistaminen

Letku pitää tarkistaa säännöllisesti.

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

Kuumenna grilli

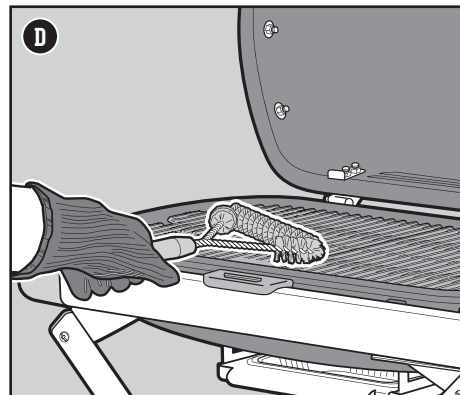
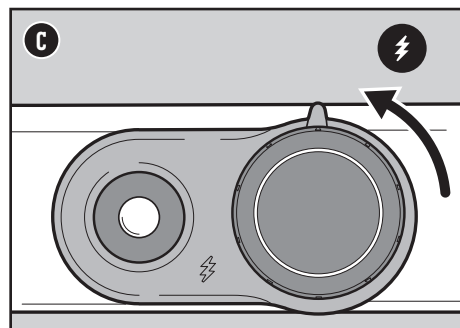
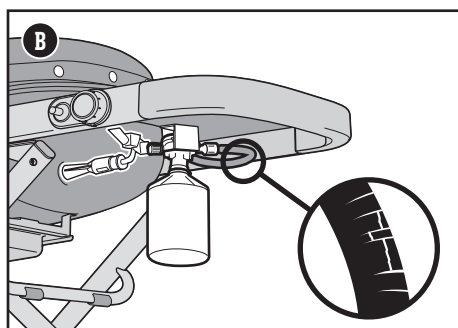
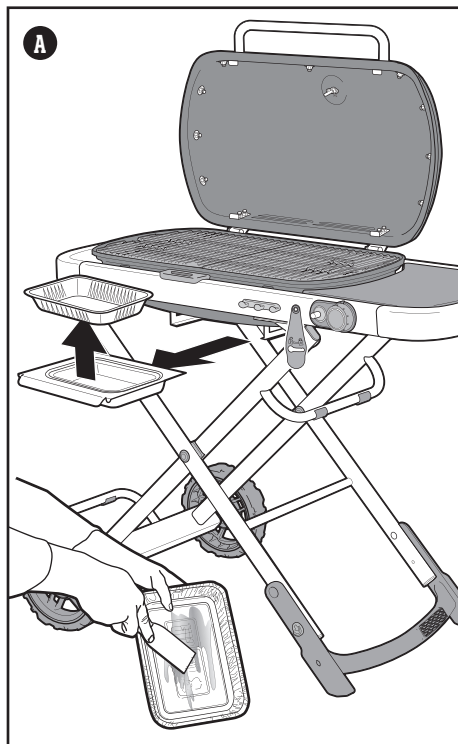
Esilämmitys on onnistuneen grillauksen salaisuus. Kuumentaminen ehkäisee ruokien tarttumista rutilään ja varmistaa, että rutilät ovat tarpeeksi kuumia ruokien ruskistamiseen. Se myös polttaa pois edellisen aterian jäänteet.

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

Grilliritilän puhdistaminen

Kuumentamisen jälkeen edellisen grillauskerran ruoantähteet ja lika irtoavat helposti rutilöistä. Grillattava ruoka ei myöskään tartu puhtaisiin rutilöihin yhtä herkästi.

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



⚠ **VAARA:** Ulosvedettävän rasva-astian tai grill-laustilan pohjalle ei saa laittaa alumiinifoliota.

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

⚠ **VAROITUS:** ole varovainen kun irrotat rasva-astian ja hävität kuuman rasvan.

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

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

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

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



Grillin sytyttäminen

Sytytysjärjestelmän käyttö

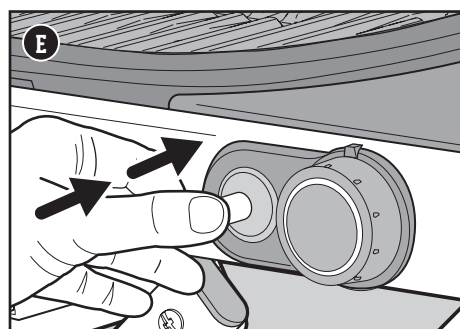
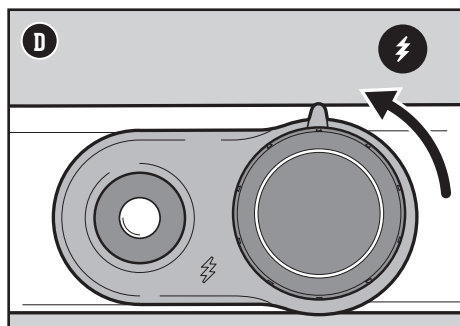
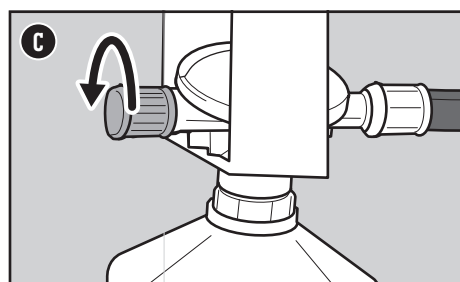
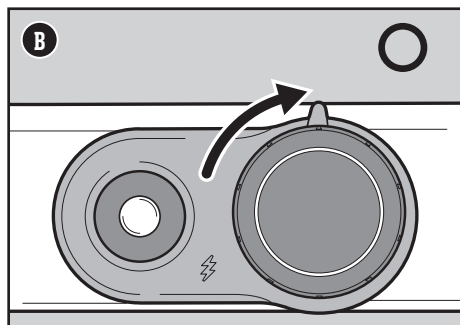
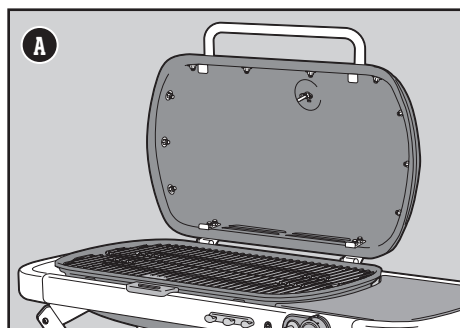
Sytytysjärjestelmä sytyttää vasemmassa laidassa olevan polttimen sytytys elektrodin kipinällä. Kipinä tuotetaan painamalla sytytyspainiketta, jolloin sytytin naksahtaa. Kun grilli on kuumennettu korkealla lämmöllä, voit säätää polttimen säätönupin haluamaasi asetukseen grillausta varten.

- 1) Avaa grillin kansi (A).
- 2) Varmista, että polttimen säätönuppi on käännetty pois päältä O. Tee tarkistus painamalla säätönupit sisään ja kiertämällä niitä myötäpäivään (B).
- 3) Kytke kaasunsyöttö päälle kiertämällä kaasun säätöventtiiliä vastapäivään (C).
- 4) Paina säätimen nuppi sisään ja käännä sitä vastapäivään aloitusasentoon I (D).
- 5) Paina punaista sytytyspainiketta useita kertoja niin, että se naksahtaa joka kerta (E).
- 6) Varmista polttimen syttyminen katsomalla grilliritilän läpi. Liekin pitäisi näkyä.
- 7) Jos poltin ei syty, käännä säätönuppi pois päältä O asentoon ja odota viisi minuuttia, ennen kuin yrität sytyttää polttimen uudelleen.

Jos sytytysjärjestelmä ei sytytä poltinta, katso ohjeet kohdasta VIANMÄÄRITYS. Siellä neuvotaan grillin sytyttäminen tulitikuilla ja ongelman syiden määrittäminen.

Polttimien sammuttaminen

- 1) Paina polttimen säätönuppi sisään ja käännä se vastapäivään asentoon O.



⚠ VAROITUS: Pidä grillin kansi auki sytytyksen aikana.

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

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



TUOTEHUOLTO

Puhdistus ja huolto

Grillin sisäpintojen puhdistaminen

Grillin teho saattaa ajan mittaan heiketä, jos siitä ei pidetä hyvää huolta. Jos grilli ei kuumene kunnolla tai se kuumenee epätasaisesti ja ruoka tarttuu ritilöihin, grilliä ei ole puhdistettu ja huollettu kunnolla.

Kun grilliä säilytetään taitettuna pystyasennossa, se kannattaa puhdistaa perusteellisesti vähintään kahdesti vuodessa. Jos grilliä käytetään usein, se kannattaa puhdistaa neljästi vuodessa. Kun grilli on pois päältä ja jäähtynyt, puhdistaa sen sisäpinnat ylhäältä alas.

Kannen puhdistaminen

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

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

Grilliritilöiden puhdistaminen

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

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

Polttimien puhdistus

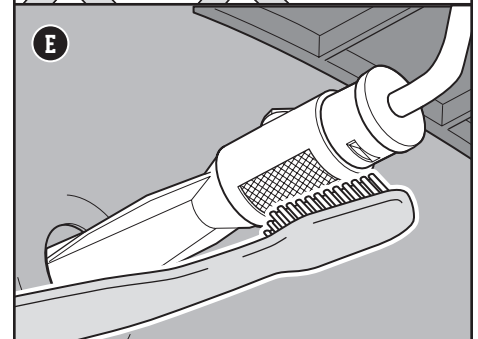
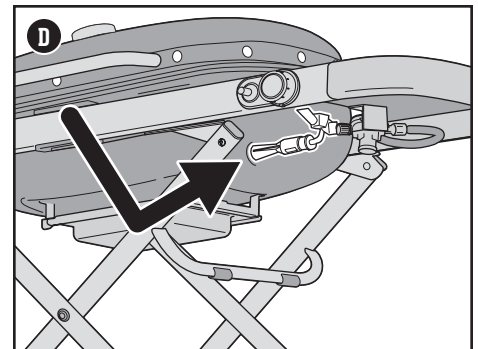
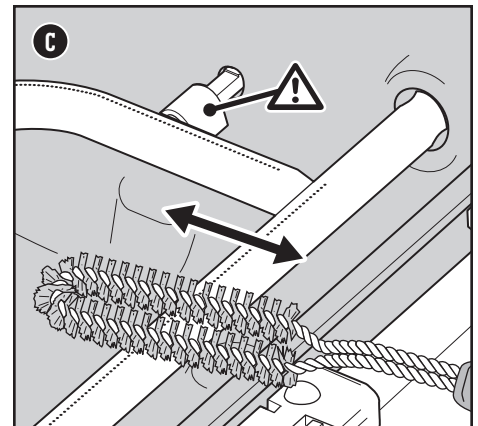
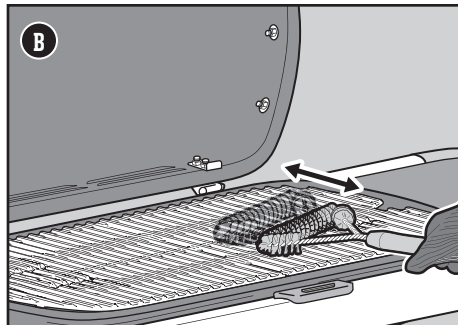
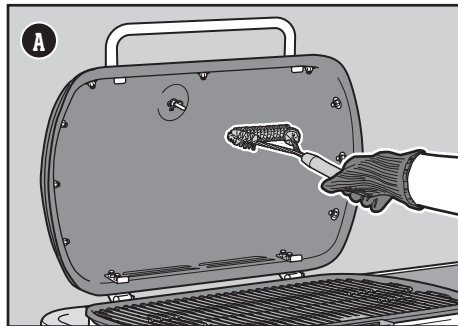
Polttimien toimivuuden kannalta tärkeimpiä ovat polttimien suuttimet (pienet reiät koko polttimen pituudella) ja polttimien päissä olevat hyönteisverkot. Nämä alueet on pidettävä puhtaina polttimien turvallisen toiminnan varmistamiseksi.

Polttimien reikien puhdistaminen

- 1) Puhdista polttimien reiät teräsharjalla päältä poikittaissuunnassa (C). Älä harjaa pituussuunnassa putken pituudelta, koska tällöin jäävät siirtyvät reiästä toiseen.
- 2) Varo vahingoittamasta sytytys elektrodia harjaamalla harjalla varovasti sen ympäriltä.

Hyönteisverkkojen puhdistaminen

- 1) Etsi polttimen pää ohjauspaneelin takaa venttiilin liitoskohdasta (D).
- 2) Puhdista polttimon päissä olevat hyönteisverkot pehmeäharjaksella harjalla (E).



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

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



Grillaustilan puhdistaminen

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

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

Rasvanhallintajärjestelmän puhdistaminen

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

Grillin ulkopintojen puhdistaminen

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

Ruostumattomien teräspintojen puhdistus

Käytä teräspintojen puhdistukseen myrkytöntä ja hankaamatonta teräksenpuhdistusainetta tai ulkona käytettäville tuotteille ja grilleille tarkoitettua kiillotusainetta. Pyyhi pinnat mikrokuituliinalla teräksen raesuuntaan. Talouspaperia ei saa käyttää.

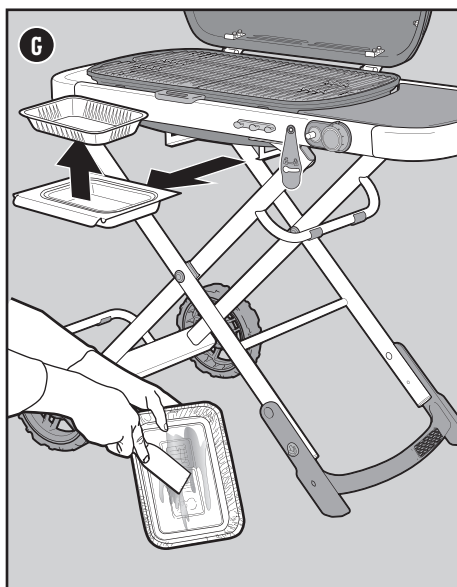
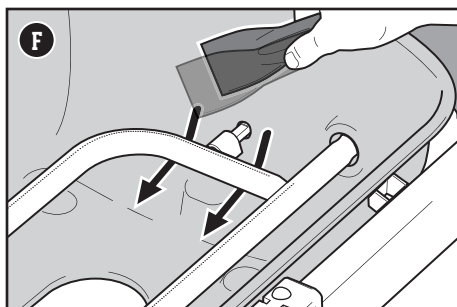
Huomaa: Teräspintoja ei kannata naarmuttaa hankausaineilla. Tällaiset aineet eivät puhdistaa ja kiillota pintaa. Vaan ne muuttavat sen väriä poistamalla pintaa suojaavan kromioksidikalvon.

Maalattujen, posliiniemaloitujen ja muovipintojen puhdistaminen

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

Erityisen vaativissa ympäristöissä käytettävien grillien ulkopintojen puhdistaminen

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



ALUMIINIVUOAT

Tiputusastiaan asetettu alumiinivuoka helpottaa puhdistusta.

LÄMPÖMITTARI

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

GRILLIHARJA

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



VIANMÄÄRITYS

GRILLI EI SYTY

ONGELMA

- Poltin ei syty noudatettaessa tämän omistajan käsikirjan Käyttö-luvussa olevia sytytyksestä annettuja ohjeita.

SYY

Kaasuntulo on estynyt.

Sytytysjärjestelmä ei toimi.

RATKAISU

Jos grilli ei syty, tarkista ensin, saavatko polttimet kaasua. Tarkista tämä noudattamalla kohdan "Polttimien kaasunsaannin tarkistaminen tulitikulla" ohjeita.

Jos **grillin sytyttäminen tulitikulla EI onnistu**, selvitä kaasuntulon ongelmat seuraavan sivun ohjeiden avulla.

Jos grilli ei syty, tarkista ensin, saavatko polttimet kaasua. Tarkista tämä noudattamalla kohdan "Polttimien kaasunsaannin tarkistaminen tulitikulla" ohjeita.

Jos **grillin sytyttäminen tulitikulla ONNISTUU**, noudata kohdassa "Sytytysjärjestelmän komponenttien tarkastaminen" annettuja ohjeita.

Polttimien kaasunsaannin tarkistaminen tulitikulla

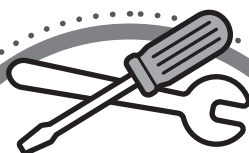
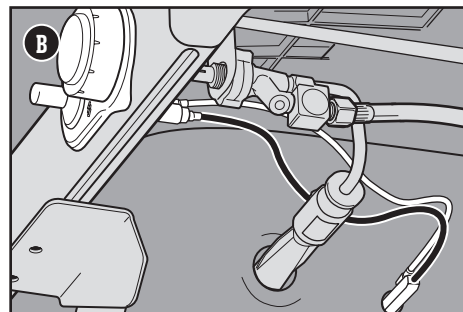
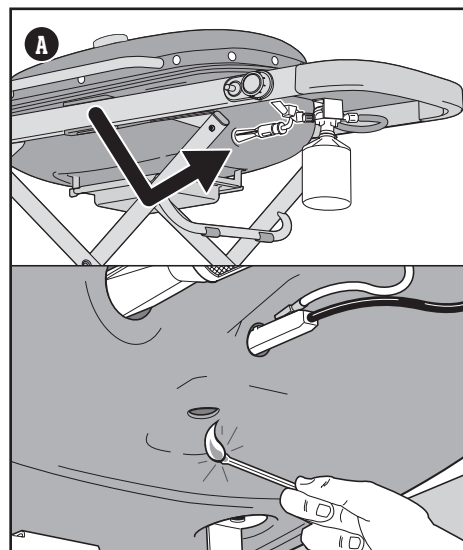
- 1) Avaa grillikaappi.
- 2) Varmista, että polttimon säätönuppi on käännetty pois päältä O. painamalla säätönupit sisään ja kiertämällä niitä myötäpäivään.
- 3) Tarkista, että säiliö on asennettu oikein. Katso kohta "Nestekaasusäiliön asennus".
- 4) Sytytä tulitikku ja aseta liekki vastaavan reiän alapuolelle (A). Pidä sytytettyä tikkua paikoillaan, paina polttimen säätönuppi sisään ja käännä se vastapäivään aloitus/korkea-asentoon (I).
- 5) Paina säätimen nuppi sisään ja käännä sitä vastapäivään aloitusasentoon I.
- 6) Varmista polttimon syttyminen katsomalla grilliritilän läpi.
- 7) Jos poltin ei syty 4 sekunnin kuluessa, käännä polttimen säätönuppi pois päältä asentoon O ja odota viisi minuuttia, ennen kuin yrität sytyttää polttimen uudelleen. Jos poltin ei syty toistuvista yrityksistä huolimatta, selvitä kaasuntulon ongelmat seuraavan sivun ohjeiden avulla.
- 8) Jos poltin syttyy, ongelma on sytytysjärjestelmässä. Noudata kohdassa "Sähkösytytysjärjestelmän komponenttien tarkastaminen" olevia ohjeita.

Sytytysjärjestelmän komponenttien tarkastaminen

Sytytyspainiketta painettaessa pitää kuulua naksahdus. Varmista johdot tarkistamalla, että sytytin tuottaa kipinän.

Johtojen tarkistaminen

- 1) Varmista, että valkoiset ja mustat sytytinten johdot on kiinnitetty tukevasti ohjauspaneelin takana oleviin sytytyspainikkeen liittimiin (B).
- 2) Tarkista, että sytytyspainike painuu sisään, naksahdus ja palaa ulos.



VARAOSAT

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

OTA YHTEYTTÄ ASIAKASPALVELUUN

Jos ongelmat eivät häviä, ota yhteys oman alueesi asiakaspalveluun. Yhteystiedot ovat verkkosivuiltamme osoitteessa weber.com.



KAASUNTULO

ONGELMA

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

SYY

Nestekaasusäiliö on melkein tyhjä tai tyhjä.

Polttimen reiät ovat likaiset.

RATKAISU

Täytä nestekaasusäiliö.

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

ONGELMA

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

SYY

Polttimen hyönteisverkot ovat tukossa.

RATKAISU

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

ONGELMA

- Tunnet kaasun hajua ja/tai kuulet heikkoa sihinää.

SYY

Säätimen ja nestekaasusäiliön välinen liitäntä voi olla vaillinaisen.

RATKAISU

Sammuta mahdolliset liekit. Irrota nestekaasusäiliö ja asenna se uudelleen. Katso omistajan oppaan kohta "Nestekaasusäiliön asennus".

Nestekaasusäiliön säätimen liitäntä voi olla vaurioitunut.

Sammuta mahdolliset liekit. Poista nestekaasusäiliö GRILLIÄ EI SAA KÄYTTÄÄ. Ota yhteyttä oman alueesi asiakaspalveluun. Yhteystiedot löytyvät verkkosivuiltamme.

RASVAINEN GRILLI (halkeileva maali ja liekkien leimahtelu)

ONGELMA

- Kannen sisäpuolella on halkeilevaa maalipintaa muistuttavia kerrostumia.

SYY

Kerrostumat ovat hiiltynyttä rasvaa.

RATKAISU

Tämä tapahtuu ajan mittaan, kun grilliä käytetään toistuvasti. Tämä ei ole vika. Puhdista kansi, kohdassa "Tuotehuolto" annettujen ohjeiden mukaisesti.

ONGELMA

- Liekkien leimahtelu grillattaessa tai grilliä kuumennettaessa.

SYY

Grilliin on jäänyt ruoantähteitä edelliseltä grillauskerralta.

Grillin sisäpuoli on puhdistettava perusteellisesti.

RATKAISU

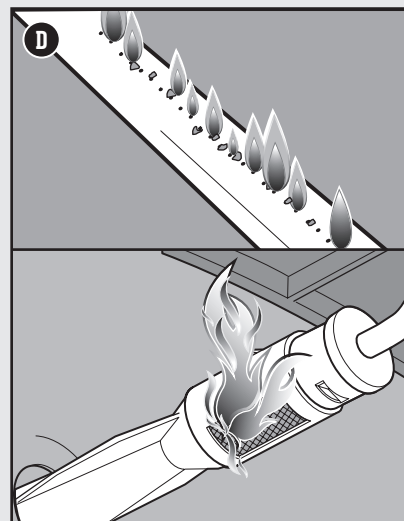
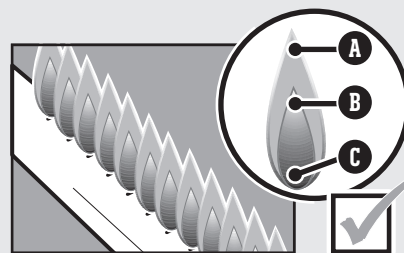
Esikuumenna grilliä aina ensin korkeimmalla lämpötila-asetuksella 10–15 minuuttia.

Puhdista grilli perusteellisesti luvun Puhdistus ja huolto ohjeiden mukaisesti.

Kunnolla palava liekki

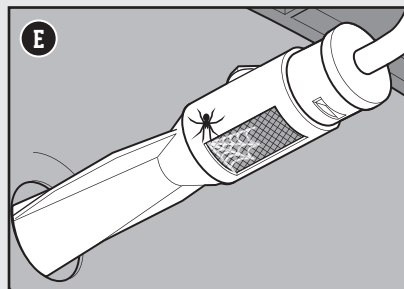
Polttimen tehdassäätöjen avulla varmistetaan ilman ja kaasun ihanteellinen sekoitussuhde. Kun poltin palaa kunnolla, liekin kärki lepattaa välillä keltaisena (A), ja liekin väri muuttuu alaspäin mentäessä vaaleansinisestä (B) tummansiniseen (C).

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



Hyönteisverkot

Teräsverkot polttimien ilmanottoaukoissa (E) estävät hämähäkkejä ja muita hyönteisiä kutomasta verkkoja ja pesiytymästä polttimien sisälle. Hyönteisverkon ulkopintaan kertyvä pöly ja lika saattaa kuitenkin tukkia verkon ja estää ilmanvirtauksen polttimeen.



- ⚠ **VAROITUS:** Älä yritä korjata kaasun siirtoon, polttamiseen tai sytyttämiseen tarkoitettuja osia tai rakenneosia ottamatta ensin yhteyttä Weber-Stephen Products LLC:n asiakaspalveluun.
- ⚠ **VAROITUS:** Jos korjauksia tehtäessä tai osia vaihdettaessa ei käytetä Weber-Stephenin alkuperäisiä varaosia, takuu raukeaa.
- ⚠ **HUOMAUTUS:** Poltinputkien aukot on sijoitettava oikein venttiilin aukkojen päälle.



Grillausohjeet

Anna ritilöiden kuumeta joka kerta.

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

Älä grillaa ruokaa likaisilla ritilöillä.

Puhdista grilliritilät aina ennen uusien ruokien grillaamista. Ritilöihin jääneet ruoantähteet tarttuvat liiman tavoin kiinni ritilään ja uuteen ruokaan. Jos et halua tämän päivän lounaan maistuvan eiliseltä illalliselältä, puhdista ritilät huolellisesti ennen grillaamista. Harjaa kuumentuneet ritilät puhtaaksi teräsharjalla.

Pysy paikalla.

Ota kaikki tarpeellinen esille ennen grillin sytyttämistä. Muista tarvitsemasi grillausvälineet, öljyllä voidellut ja maustetut ruoat, glazet ja kastikkeet sekä puhtaat tarjoiluvadiit kypsiä ruokia varten. Jos joudut käymään keittiössä kesken grillauksen, ruoka saattaa päästä palamaan. Ranskalaiskokkien tästä käyttämä ilmaus on "mise en place" (tarkoittaa vapaasti suomennettuna "pane paikalleen"). Me kutsumme sitä paikalla pysymiseksi.

Jätä vähän liikkumavaraa.

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

Pidä kansi kiinni.

Grillin kannella on muitakin tehtäviä kuin suojata grilliä sateelta. Ennen kaikkea se rajoittaa ilman pääsyä grilliin sekä lämmön ja savun työntymistä grillistä ulos. Kannen alla grilliritilät pysyvät kuumempina, grillausajat lyhenevät, savunmaku on voimakkaampaa ja liekkien leimahtelu vähäisempää. Pidä siis kansi kiinni!

Käännä vain kerran.

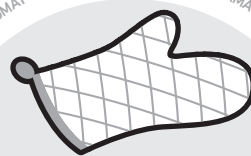
Onko mitään herkullisempaa, kuin kauniisti ruskistunut mehukas pihvi? Tämä onnistuu, kun ruoka saa olla grillissä rauhassa. Välillä ruoka tulee käännettyä jo ennen kuin siinä on riittävästi väriä ja makua. Melkein kaikki ruoat kannattaa kuitenkin kääntää grillatessa vain kerran. Ruokien turha kääntely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

Opi, milloin on aika lopettaa.

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

Kokeile rohkeasti.

1950-luvulla grillaaminen tarkoitti vain yhtä asiaa: lihan (ja pelkän lihan) kärkevämistä avotulella. Nykypäivän grillikokki ei tarvitse täydellisen aterian valmistamiseen keittiötä lainkaan. Grillissä voi valmistaa niin herkullisia alkupaloja ja lisukkeita kuin jälkiruokiakin. Rekisteröimällä grillisi saat itsellesi kohdistettua inspiroivaa sisältöä. Osallistumme mielellämme grillausseikkailuihisi.



GRILLIKINTAAT

Käytä grillikintaita. Hyvät grillikintaat suojaavat sekä käsiä että kyynärvarsia.

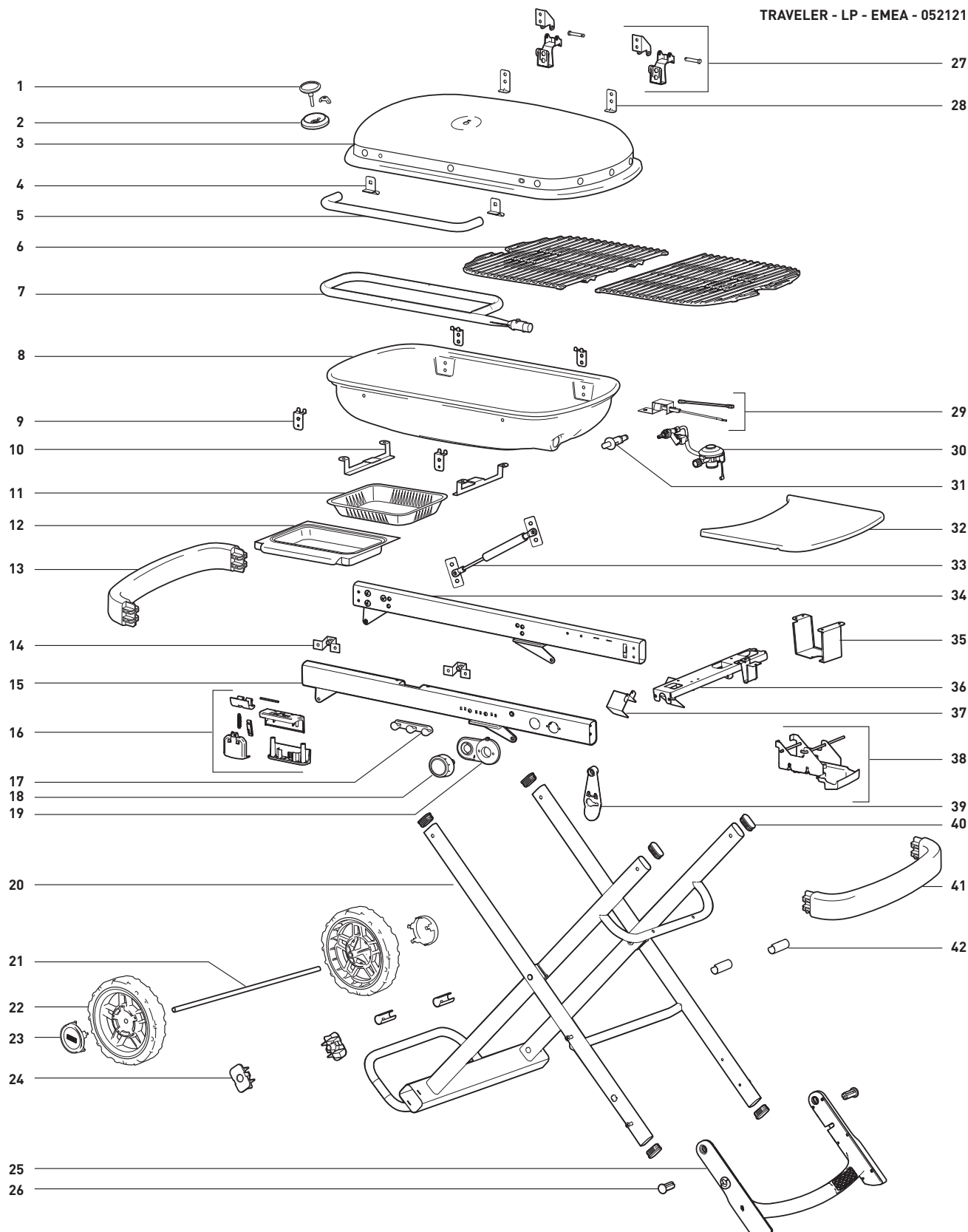


AJASTIN

Vältä ruokien palaminen käyttämällä ajastinta. Helppokäyttöinen ajastin hoitaa homman luotettavasti.



TRAVELER - LP - EMEA - 052121





MUISTIINPANOJA





ITÄVALTA

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

BELGIA

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

CHILE

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

TŠEIKIN TASAVALTA

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

TANSKA

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

RANSKA

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

SAKSA

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

ISLANTI

Jarn & Gler Wholesale EHF
+354 58 58 900

INTIA

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

ISRAEL

D&S Imports
+972392 41119
info@weber.co.il

ITALIA

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

HOLLANTI

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

PUOLA

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

VENÄJÄ

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

ETELÄ-AFRIKKA

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

ESPANJA

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

SVEITSI

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

YHDISTYNEET ARABIEMIIRIKUNNAT

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

ISO-BRITANNIA

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

YHDYSVALLAT

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

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

Muut Itä-Euroopan maat, kuten ROMANIA, SLOVENIA, KROATIA
tai KREIKKA, ota yhteyks:
Weber-Stephen Deutschland GmbH.

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

weber.com