



Smøque KÄYTTÖOPAS



Skannaa koodi, lue käyttö-
opas verkossa ja:
• Rekisteröidy takuun
saamiseksi
• Pyydä apua
• Lue grillausvinkkejä ja
ruokaohjeita



TURVALLISUUS

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

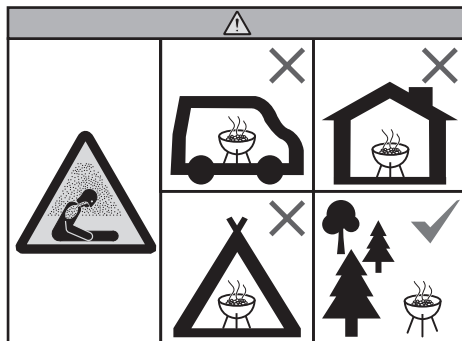
Mene osoitteeseen www.weber.com, valitse asuinmaasi ja rekisteröi grillisi jo tänään.

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

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

- ▲ **VAARA!** Säilytä syttyvät kaasut ja nesteet kaukana grillistä. Älä käytä tulen sytyttämiseen tai kohentamiseen bensiiniä, lampputöllyä, kerosiinia, sytytystestettä tai muita vastaavia nesteitä. Pidä kaikki tällaiset nesteet kaukana laitteesta, kun sitä käytetään.
- ▲ **VAROITUS!** Vain ulkokäyttöön. Pellettigrilli on sijoitettava niin, etteivät savu ja muut savukaasut pääse leviämään minkään rakennuksen sisään. Tarkista, onko paikallisissa palo- tai rakennusmääräyksissä muita vaatimuksia.
- ▲ **VAROITUS!** Kreosootti – muodostuminen ja poistotarve. Pelletteistä irtaota hitaasti poltettaessa tervaa ja muita orgaanisia höyryjä, jotka muodostavat kreosoottia yhdistyessään vapautuneeseen kosteuteen. Kreosoottia sisältävä tuli on erittäin kuuma.
- ▲ **VAROITUS!** Tarkasta tuhkan- ja rasvanhallintajärjestelmä sekä grilliaustila rasva- ja/tai kreosoottikertymien varalta aina ennen käyttöä. Kertynyt rasva tai kreosootti on poistettava tulipaloriskin pienentämiseksi.
- ▲ **VAROITUS!** Tuhkan hävittäminen – Tuhka on kerättävä metalliastiaan, jossa on tiukasti istuva kansi. Aseta suljettu tuhka-astia odottamaan hävittämistä palamattomalle lattialle tai maahan kauas kaikista palavista materiaaleista. Tuhka, joka on tarkoitettu haudata maahan tai hävittää muulla tavalla paikallisesti, on säilytettävä suljetussa säiliössä, kunnes se on jäähtynyt kunnolla.

- ▲ **VAROITUS!** Käytä tässä grillissä ainoastaan WEBER-PELLETTEJÄ. Älä käytä lämmittämiseen tarkoitettuja pellettejä. Pellettipolttoaineen keskimääräinen lämmitysarvo on 7 900 BTU/LB ja tuhkapitoisuus < 1 %.
- ▲ **VAROITUS!** Jos jätät käytössä olevan grillin valvomatta, pienennä tulipaloriskiä poistamalla kaikki keittoastiat.
- ▲ **HUOMAUTUS!** Laitteessa ei saa käyttää lisävarusteita, joita ei ole määritetty käytettäväksi sen kanssa.
- ▲ **VAROITUS!** Näitä ohjeita noudattamalla voit estää hiilimonoksidia eli väritöntä ja hajutonta harkkaasua myrkyttämästä sinua, perhettäsi tai muita.
- Opettele häkämrykytöksen oireet: päänsärky, huimaus, heikkous, pahoinvointi, oksentelu, uneliaisuus ja sekavuus. Häkä vähentää veren kykyä kuljettaa happea. Veren alhainen happipitoisuus voi johtaa tajunnan menetykseen ja kuolemaan.
- Jos sinulle tai muille tulee vilustumisen tai flunssan kaltaisia oireita grillatessa tai tämän laitteen lähellä oleillessa, käänny lääkärin puoleen. Häkämrykytystä on helppo luulla vilustumiseksi tai flunssaksi, ja se havaitaan usein liian myöhään.
- Alkoholi ja huumeet voimistavat häkämrykytöksen oireita.
- ▲ **VAROITUS!** Häkä on erityisen myrkyllistä äidille ja lapselle raskauden aikana, imeväisille, vanhuksille, tupakoitsijoille ja henkilöille, joilla on veren tai verenkiertoelimistön liittyviä ongelmia, kuten anemia tai sydänsairaus.
- ▲ **VAROITUS!** Tarkasta silmämääräisesti, että säiliön sormisuojaus on paikallaan ja ehjä ennen kuin täytät säiliön WEBER-PELLETTEILLÄ. Jos se on rikki, hanki varaosa ottamalla yhteyttä oman alueesi asiakaspalveluun. Yhteyshetimit saat verkkosivustoltamme weber.com.
- ▲ **VAROITUS!** Älä käytä grilliä ahtaissa tiloissa ja/tai asuintiloissa, kuten talon sisällä, teltassa, asuntovaunussa, matkailuautossa tai veneessä, koska se voi aiheuttaa häkämrykytöksen ja kuoleman.



VAARAT

- ▲ **VAARA!** Ei saa käyttää sisällä! Grilli on suunniteltu käytettäväksi ulkona hyvin tuuletetussa tilassa. Sitä ei saa käyttää lämmittimenä. Myrkylliset savukaasut tiivistyvät sisätiloissa ja aiheuttavat vakavia vammoja tai kuoleman.
- ▲ **VAARA!** Tätä grilliä ei ole tarkoitettu kaupalliseen käyttöön, vaan ainoastaan kotilolouskäyttöön ulkona.
- ▲ **VAARA!** Tätä grilliä ei saa käyttää autotallissa, rakennuksen sisällä, katetulla käytävällä, teltassa, katetulla tai lasitetulla terassilla tai muussa suljetussa paikassa.
- ▲ **VAARA!** Grilliä ei saa huoltaa, kun se on kytketty verkkovirtaan. Irrota virtajohto pistorasiasta aina ennen huoltotoimenpiteitä.
- ▲ **VAARA!** Grillin sisällä on vaarallinen jännite, joka voi aiheuttaa sähköiskun, palovamman tai kuoleman. Irrota grilli verkkovirrasta aina ennen huoltoa tai puhdistusta.

VAROITUKSET

- ▲ **VAROITUS!** Grilliä saa käyttää vain, jos kaikki sen osat on asennettu paikoilleen. Grilli pitää koota asianmukaisesti kokoamisohjeita noudattaen. Virheellinen kokoonpano saattaa olla vaarallinen.
- ▲ **VAROITUS!** Tätä grilliä ei saa käyttää ilman tuhkan- ja rasvanhallintajärjestelmää.
- ▲ **VAROITUS!** Tuhkan- ja rasvanhallintajärjestelmää ei saa poistaa grillin käytön aikana.
- ▲ **VAROITUS!** Grillissä ei saa käyttää hiiliä, nestemäistä polttoainetta tai laavakiviä.
- ▲ **VAROITUS!** Grilliä ei saa käyttää katon, katoksen tai muun palavan rakenteen alla.
- ▲ **VAROITUS!** Alkoholin, reseptilääkkeiden tai ilman reseptiä myytävien lääkkeiden käyttö saattaa vaikuttaa kykyyn asentaa tai käyttää grilliä asianmukaisesti ja turvallisesti.
- ▲ **VAROITUS!** Ole varovainen, kun käytät grilliä. Grilli on kuuma kuumennuksen, grillauksen ja puhdistamisen aikana. Älä poistu grillin läheltä, kun se on käytössä.
- ▲ **VAROITUS!** Pidä lapset ja lemmikkieläimet loitolla.
- ▲ **VAROITUS!** Tätä grilliä ei saa asentaa matkailuajoneuvoon tai veneeseen.
- ▲ **VAROITUS!** Älä käytä grilliä alle 61 cm:n etäisyydellä palavista materiaaleista. Palavia materiaaleja ovat muun muassa tavalliset ja painekäsitellyt puuterassit, patiot, kuistit, vinyyliverhoukset ja ovet.
- ▲ **VAROITUS!** Aseta grilli aina vakaalle ja tasaiselle alustalle turvallisen etäisyyden päähän palavista materiaaleista.
- ▲ **VAROITUS!** Älä käytä grilliä kovalla tuulella.
- ▲ **VAROITUS!** Älä käytä grilliä sytyttäessäsi tai ruokaa grillatessaasi vaatetta, joissa on väljät liehuvat hihat.
- ▲ **VAROITUS!** Älä tarkasta grilliritilöiden, polttoastian, hehkutulpan, tuhkan- ja rasvanhallintajärjestelmän tai grillin kuumuutta käsin koskettamalla.
- ▲ **VAROITUS!** Kun olet lopettanut grillaamisen, paina valikkopainiketta ja käännä valitsinta, kunnes virtasymboli näkyy korostettuna. Käynnistä sammutustoiminto ja sammuta mahdollisesti jäljellä oleva polttoaine painamalla valitsinta.
- ▲ **VAROITUS!** Käytä lämmönkestäviä grillikintaita tai -käsineitä, kun grillaat ja käsittelet kantta, lämmitystelinetä, lämpömittaria tai lämpötila-antureita.
- ▲ **VAROITUS!** Sivutasoon suurin sallittu kuormitus on 18 kg. Älä nojaa sivutasoon tai ylikuormita sitä.
- ▲ **VAROITUS!** Älä siirrä, peitä tai varastoi grilliä ennen kuin kaikki polttoaine on sammutettu ja grilli on täysin jäähtynyt.
- ▲ **VAROITUS!** Älä käytä liekkien tai polttoaineen sammuttamiseen vettä.



GRILLIN OMINAISUUDET

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

Sarjanumero

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

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

8655808

FI

02/28/25

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

⚠ **VAROITUS!** Henkilöt (mukaan lukien lapset), joiden ruumiillinen, aistinvarainen tai henkinen toimintakyky on rajoittunut tai joilla ei ole tarvittavaa kokemusta tai tietoa laitteen käytöstä, saavat käyttää laitetta vain heidän turvallisuudestaan vastaavan henkilön valvonnassa ja ohjauksessa.

HUOMAUTUKSET

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

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

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

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

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

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

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



TAKUU

Takuu

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

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

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

WEBERIN vapaaehtoinen takuu

Weber takaa Weber-tuotteen ostajalle (tai lahja- tai mainoslahjatapaauksessa uuden grillin lahjana tai mainoslahjana saaneelle) ("omistaja"), ettei Weber-tuotteen materiaaleissa tai valmistuksessa ole vikaa seuraavassa taulukossa ilmoitettuna takuuaikoina ostopäivästä alkaen, kun Weber-tuote on asennettu oikein ja sitä käytetään käyttöoppaassa annettujen ohjeiden mukaisesti. Takuu ei koske normaalia kulumista. (Huomaa: Jos Weber-tuotteen käyttöopas katoaa tai häviää, uuden oppaan voi ladata osoitteesta www.weber.com.) Weber suostuu tämän takuun puitteissa korjaamaan tai vaihtamaan osan, jonka materiaaleissa tai valmistuksessa on vikaa, seuraavassa 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.

TUOTETAKUUN VOIMASSAOLAJAT

Grillaustila ja kaikki osat, joita ei ole mainittu alla:

5 vuotta

Sähköosat:

3 vuotta

Grilliritilät, polttoastias, lämmöntasauslevy, lämmönohjain, säätimen kehys:

3 vuotta

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

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

Weber noudattaa tätä takuuta, mikäli grillin tai sen osien vaurio tai toimintahäiriö johtuu materiaaliivista.

• "Materiaaliavika" käsittää tiettyjen osien läpiruostumisen tai -palamisen tai muun vian tai vaurion, jonka vuoksi grilliä ei voi käyttää turvallisesti tai asiaankuullavalla tavalla.

Omistajan vastuut tämän takuun perusteella / takuun ulkopuolelle jäävät asiat

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

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

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

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

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

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

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

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

• Happosateet ja muut ympäristötekijät.

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

Takuukäsittely

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

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

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

Vastuuvapauslausekkeet

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

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

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

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

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

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

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

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



GRILLAUSJÄRJESTELMÄ

A WEBERIN postiiniemalaitu kansi

WEBER SMOQUE -grillin ylivoimaisuus ulottuu pintaa syvemmälle. WEBERin ainutlaatuinen postiiniemalaitu pinta kestää monenlaisia sääoloja ja auttaa estämään ruostumista ja halkeilua pitkäkestoisesti.

B Suuri säiliö

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

C Herkästi reagoiva moottori

WEBERIN tasavirtamoottori kuumentaa grillin RAPID REACT™ PID -lämpötilasäätimen ansiosta 80–260 asteeseen tehokkaammin ja nopeammin kuin useimmat pellettigrillit. Sen ansiosta grilli sopii monipuoliseen käyttöön, kuten savustamiseen, paistamiseen ja hitaaseen kypsennykseen.

D Suljettu rasvan- ja tuhkanhallintajärjestelmä

Puhdistus onnistuu nopeasti ja helposti ilman imuria. Tuhka kertyy grillaustilaan ja rasva rasvankeräysalustalle. Tuhkan voi ohjata rasvankeräysalustalle, josta se on helppo hävittää yhdessä rasvan kanssa.

E Sytytys hehkutulpalla

Hehkutulppa sytyttää polttoastian sisällä olevan polttoaineen.



PELLETTIGRILLAUKSEN PERUSTEET

Miten WEBER SMOQUE toimii?

WEBER SMOQUE toimii syöttämällä WEBER-PELLETTEJÄ polttoastiaan syöttöruuvien putkijärjestelmän kautta. Polttoastian syötetyt pelletit sytyvät hehkutulpan avulla. Tämä käynnistää grillin, joka kuumenee WEBER CONNECTin digitaalisella LCD-säätimellä valittuun lämpötilaan ja ylläpitää sitä. Grillin puhallin puhalttaa hapetta polttoastian läpi ja varmistaa, että liekki palaa koko grillauksen ajan.

Grillausta koskevat suositukset

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

Pellettien laadulla on väliä

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

WEBER SMOQUE -grillin huoltosuosituks

- Puhdista rasvapelti ja rasvankeräysalusta aina ennen grillausta.
- Puhdista grilliritilät, rasvapelti, FLAVORIZER BARS -tanko ja lämmöntasauslevy grillin mukana saamallasi lastalla ja ota ne pois grillaustilasta.
- Raaputa grillaustila puhtaaksi kaapimella ja poista tuhka ja lika polttoastiasta. Tämä prosessi pitää toistaa jokaisen alhaisessa lämmössä tapahtuvan pitkäkestoisen ruskistuksen, 12 tunnin tai 9 grillauskerran jälkeen sen mukaan, mikä rajoista ylittyy ensin.
- Käy sammutusprosessi läpi kokonaisuudessaan jokaisen grillauskerran jälkeen, jotta grillaus onnistuu varmasti seuraavalla kerralla.
- Tyhjennä säiliö ja syöttöruuvien putki neljän viikon välein, jos grilli on säännöllisesti käytössä tai joka toinen viikko, jos käyttö on epäsäännöllistä.

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



LISÄOMINAISUUDET

A WEBER CONNECTin digitaalinen LCD-säädin

WEBER SMOQUE -grillin kaikkia toimintoja voi ohjata WEBER CONNECTin digitaalisella LCD-säätimellä. Sillä voi sytyttää grillin, valita lämpötila-asetukset, valvoa ruoan valmistumista ja paljon muuta.

B Integroitu Wi-Fi ja Bluetooth®

Kirjautu WEBER CONNECT -sovellukseen älypuhelimellasi, lataa uusin ohjelmisto ja yhdistä puhelin grilliisi. WEBER CONNECT -sovellus varmistaa optimaalisen suorituskyvyn uusimmilla ohjelmistoilla ja laiteohjelmistoilla ja ilmoittaa älypuheliimeen, milloin ruuat on aika kääntää, nostaa vetäytymään ja tarjoilla. Sen ansiosta voit poistua paikalta sekä valvoa ja säätää grillin lämpötilaa kätevästi älypuhelimesta.

C Grillin ja lihan lämpötila-anturit

WEBER SMOQUE -grillin sisällä on lämpötila-anturi, ja sen mukana toimitetaan myös kaksi lihan lämpötila-anturia. Niiden avulla grillin ja ruoan lämpötilaa voi valvoa etänä. Anturit yhdistetään suoraan säätimeen. Säätimeen voi yhdistää kaksi lihan lämpötila-anturia.

D Tarvikkeet

Viimeistelet grillauskokemukset WEBER SMOQUE -grillin lisätarvikkeilla. Osoitteesta www.weber.com löydät kaikki WEBER-suosikkitarvikkeesi.



KÄYTTÖÖNOTTO

Grillin valmistelu ennen ensimmäistä sytytystä

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

- Poista grillistä kaikki pakkausmateriaalit.
- Avaa grillin kansi ja varmista, että lämmöntasauslevy, rasvapelti, FLAVORIZER BARS -tanko ja grilliritilät on asennettu grillaustilaan oikein. Kertakäyttöisen alumiinipellin (myydään erikseen) käyttäminen helpottaa ja nopeuttaa puhdistamista.
- Tarkasta, että rasvankeräysjärjestelmä on asennettu oikein ja rasvankeräysalusta on vuorattu WEBERin kertakäyttöisellä tiputusastialla.
- Kytke virtajohto ensin säiliön taakse ja sitten maadoitettuun pistorasiaan.
- Avaa säiliön kansi ja tarkasta, että sormisuojaus on paikallaan. Varmista myös, ettei säiliön pohjalla olevan syöttöruuvien tiellä ole tukoksia.

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

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

WEBER CONNECT -sovellus

Tärkein ensimmäiseksi.

Skannaa QR-koodi ja lataa WEBER CONNECT -sovellus.



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

Lataamalla sovelluksen, luomalla yhteyden ja rekisteröitymällä saat

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

Grillin liittäminen Bluetooth®-yhteydellä tai yhdistäminen Wi-Fi-verkkoon

Liitä WEBER SMOQUE -grillisi Bluetooth®-yhteydellä tai yhdistä se Wi-Fi-verkkoon seuraavasti:

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

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

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

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

Grillin huolto grillauskertojen välillä

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

- Puhdista grilliritilät grilliharjalla tai puisella kaapimella.
- Puhdista grillaustila työntämällä lika rasvankeräysalustalle tuotteen mukana toimitetulla muovikaapimella. Kun olet valmis, tyhjennä rasvankeräysalusta rasvasta ja liasta.

HUOMAA: Pidä rasvankeräysalustan sisällä aina WEBERin kertakäyttöistä tiputusastiaa.

VAROITUS: Älä irrota rasvapeltiä tai rasvankeräysalustaa, kun grilli on käytössä tai vielä kuuma käytön jäljiltä. Vaihda tiputusastia rasvapalojen ehkäisemiseksi säännöllisesti ennen kuin sytytät grillin.

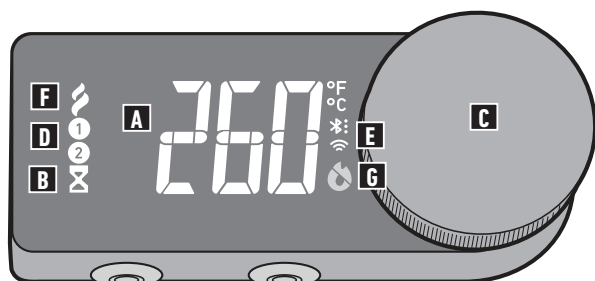
- Varmista, että säiliö on täytetty WEBER-PELLETTEILLÄ.
- Varmista, että virtajohto on kytketty säiliön taakse ennen kuin kytket sen pistorasiaan.

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



WEBER CONNECTIN DIGITAALINEN LCD-SÄÄDIN

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



Lihan lämpötila-anturien portit

A Näyttö

Moduulin LED-näytöltä näet lämpötilat ja ilmoitukset sekä tiedot yhteyden tilasta ja ruoan kypsymisestä.

Huomaa: Asteikko asetetaan fahrenheit- tai celsiusasteiksi WEBER CONNECT -sovelluksella.

B Ajastus

Tiimalasikuvake viittaa ajastintoimintoon.

C Päävalitsin

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

D Lihan lämpötila-anturien kuvakkeet

WEBER SMOQUE -grillissä on kaksi porttia lihan lämpötila-antureille. Anturien ansiosta grillausta on helppo valvoa ja tulokset ovat täydellisiä.

E Yhteyskuvakkeet

Nämä kuvakkeet ilmaisevat grillin Bluetooth-yhteyden ja Wi-Fi-yhteyden vahvuuden.

F SMOKEBOOST

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

G Liekkikuvake

Tämä kuvake osoittaa, että grilli on aktiivisessa grillaustilassa. Sammutusvaiheessa sen läpi kulkee poikkiviiva.



GRILLIN KÄYTTÖ

Käynnistys ensimmäisellä kerralla

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

TÄRKEÄÄ: Poista kaikki markkinointimateriaalit grillistä ennen grillaamista.

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

Noudata näitä ohjeita, kun sytytät grillin ensimmäistä kertaa:

1. Varmista, että grilli on kytketty pistorasiaan ja säiliö on täynnä WEBER-PELLETTEJÄ.
2. Jos grilli on kytketty verkkovirtaan, mutta näytössä ei ole valoja, herätä grilli painamalla valitsinta.
3. Käännä valitsinta 230 asteeseen ja vahvista valinta painamalla.
4. Anna kannen olla kiinni ja kuumenna grilliä vähintään 30 minuuttia.
5. Kun grilli on valmisteltu kuumentamalla, avaa kansi ja puhdista grilliritilät grilliharjalla tai puisella kaapimella. Sulje grillin kansi.
6. Selaa päävalikkoa säätimen valitsimella liekki-kuvakkeen kohdalle. Sammuta grilli valitsimella **STOP**.

OKOPOLKU: Paina valitsinta kolmen sekunnin ajan ja odota, että lämpötilasäätimen näyttöön ilmestyy teksti **STOP**. Vahvista sammutus painamalla valitsinta uudelleen.

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

VINKKI: Kun sammutus on valittu, voit jatkaa kypsennystä. Jos haluat tehdä niin, paina valitsinta. Aseta grillin lämpötila kääntämällä valitsinta ja vahvista painamalla.

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

8. Kaavi rasvapäli puhtaaksi mukana toimitetulla kaapimella ja työnnä ylimääräinen rasva rasvasuppilon kautta rasvankeräysalustalle.
9. Poista grillin sisäosat ja puhdista grillaustila työntämällä tuhka ja lika rasvankeräysalustalle grillin mukana toimitetulla muovikaapimella. Kun olet valmis, tyhjennä rasvankeräysalusta rasvasta, tuhasta ja liasta. Lisäohjeita puhdistukseen saat osoitteesta weber.com tai skannaamalla tämän käyttöoppaan etukannessa olevan QR-koodin.

10. Asenna kaikki grillin sisäosat takaisin grillaustilaan. Kun kytket grillin takaisin pistorasiaan, voit aloittaa grillaamisen, liittää lihan lämpötila-anturit, käynnistää ajastimen tai valita grillausohjelman WEBER CONNECT -sovelluksesta.

Tavoitelämpötilan valinta

Aseta grillin tavoitelämpötila seuraavasti:

1. Valitse haluamasi lämpötila säätimen valitsimella ja vahvista lämpötila painamalla valitsinta.

VINKKI: SMOKEBOOST korostaa savuista makua alhaisessa lämpötilassa tapahtuvan pitkäkestoisen grillauksen aikana. Siirry SMOKEBOOST-tilaan kääntämällä valitsinta vasemmalle SMOKEBOOST-kuvakkeen kohdalle ja painamalla sitä. Grilli säätyy ympäristön olosuhteista riippuen 82–95 asteen välille.

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

Ruoanlaitto lämpötila-anturien avulla

Pakkauksen kuuluvien lihan lämpötila-anturien avulla voit hallita WEBER SMOQUE -grilliäsi ja varmistaa täydellisen lopputuloksen jokaisella kerralla.

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

Käytä lihan lämpötila-antureita seuraavasti:

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

HUOMAA: Älä aseta lämpötila-antureita grillausalueelle tai anna niiden koskettaa grillausaluetta, sillä ne voivat vaurioitua.

4. Sulje grillin kansi.

Lämpötila-anturin tavoitelämpötilan asettaminen

1. Paina valitsinta.
2. Liha lämpötila-anturin tavoitelämpötilan asettaminen valikonäytöstä: Käännä valitsinta vastapäivään, kunnes näytölle syttyy lämpötila-anturin (1) tai (2) merkkivalo.
3. Paina valitsinta kerran, jotta pääset lämpötila-anturin säätötilaan.
4. Kytke lämpötila-anturin tavoitelämpötila kääntämällä valitsinta. Oletuslämpötila on 74 °C.
5. Vahvista valinta painamalla valitsinta.
6. Vaihtoehtoisesti voit valita WEBER CONNECT -sovelluksesta haluamasi ruoan tai grillausohjelman. Saat ilmoituksen, kun ruoka on saavuttanut asetetun lämpötilan ja kypsennys on päättynyt.

VINKKI: Kun lihan lämpötila-anturin lämpötila on asetettu, voit palata säätötilaan painamalla valitsinta senhetkisen lämpötila-asetuksen aikana. Kun anturin senhetkinen lämpötila vilkkuu, voit nollata anturin lämpötilan painamalla valitsinta kolmen sekunnin ajan.

Liha lämpötila-anturien hoito

Puhdista anturi ennen ensimmäistä käyttöä pyyhkimällä se vedellä ja kostealla pyyhkeellä. Lämpötila-anturit eivät ole konepesun kestäviä eivätkä vesiäviiviä. Liiallinen vesi voi vahingoittaa niitä. Älä upota antureita veteen tai muuhun nesteeseen. Kääri puhdistettu anturi siististi kokoon ja säilytä sitä sisätiloissa.

Grillausajastimen asettaminen

1. Paina valitsinta.
2. Aseta grillausajastin aloitusnäytöltä kääntämällä valitsinta vastapäivään, kunnes näyttöön ilmestyy tiimalasikuvake ja teksti 10:00.
3. Paina valitsinta kerran, jotta pääset ajastimen säätötilaan.
4. Valitse kypsennysaika kääntämällä valitsinta. Oletusaika alkaa viidestä minuutista.
5. Vahvista valinta ja käynnistä ajastin painamalla valitsinta.

VINKKI: Kun ajastin on asetettu, voit palata säätötilaan painamalla valitsinta senhetkisen ajastimen aikana. Kun senhetkinen ajastin vilkkuu, voit nollata sen painamalla valitsinta kolmen sekunnin ajan.

Grillin sammuttaminen

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

WEBER SMOQUE sammutetaan oikeaoppisesti seuraavasti:

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

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

2. Sulje grillin kansi.
3. Sammuta grilli painamalla säätimen valitsinta ja selaa myötapäivään tulikuvakkeen  kohdalle. Näyttöön ilmestyy teksti **STOP**. Vahvista sammutus painamalla valitsinta.

OIKOPOLKU: Paina valitsinta kolmen sekunnin ajan ja odota, että lämpötilasäätimen näyttöön ilmestyy teksti **STOP**. Vahvista sammutus painamalla valitsinta uudelleen.

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

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

VINKKI: Kun sammutus on valittu, voit jatkaa kypsennystä. Jos haluat tehdä niin, paina valitsinta. Aseta grillin lämpötila kääntämällä valitsinta ja vahvista painamalla.

HUOMAA: Jos yhtään lihan lämpötila-anturia ei ole kytketty, grilli siirtyy lepotilaan oltuaan viisi minuuttia käyttämättä. Voit käynnistää grillin uudelleen painamalla valitsinta.

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

Pellettien vaihtaminen

Jos haluat grilliruokiisi erilaista makua kuin edellisellä kerralla, WEBER-PELLETIT pitää ehkä vaihtaa.

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

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

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

Grillausmenetelmät

WEBER SMOQUE -grillissä voi grillata monella eri tavalla: savustaa, paistaa, grillata, leipoa ja hauduttaa. Pellettigrillillä voit luoda ainutkertaisia makuelämyksiä lisäämällä mihin tahansa suosikkireseptiisi lehtipuu aromieja.

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

Tutustu asetuksiin

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



VIRHEKOODIT

Virhekoodit

Säätimessä käytetty edistysellinen teknologia pystyy paikantamaan WEBER SMOQUE -grillin viat. Jos grillissä havaitaan vikaa, säädin näyttää virhekoodin ja lähettää ilmoituksen virheestä WEBER CONNECT -sovellukseen. Luettelo virhekoodista on alla. Kattavampi viannääritysoso on weber.com-sivustolla. Lue ehdotukset virhekoodin kohdalla **RATKAISU**-sarakeesta. Noudata ohjeita, niin saat virheet korjattua.

E1 – Syöttöruuvien tukos

E2 – Puhaltimen moottorin toimintahäiriö

E3 – Liekin sammuminen

E4 – Tiedonsiirtovirhe

E5 – Grilli liian kuuma

E6 – Liekki ei syty

E7 – Syöttöruuvien moottorin toimintahäiriö

E8 – Lämpötila-anturin virhe

E10 – Virheellinen sammutus

E11 – Hehkutulpan toimintahäiriö

E16 – Grillin tunnusvirhe

Osa virhekoodista ilmoittaa mahdollisesta kriittisestä toimintahäiriöstä ennen kuin se tapahtuu oikeasti. Nämä ilmoitukset voi poistaa näytöltä painamalla valitsinta.

E17 – Lämpötila-anturia ei havaittu

E18 – Ilmoitus lämpötilan laskusta

E19 – Liekin sammuminen

E36 – Sisäisen ohjelmistopäivityksen virhe

E37 – Lämpötila-anturin lämpötilan hälytys

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





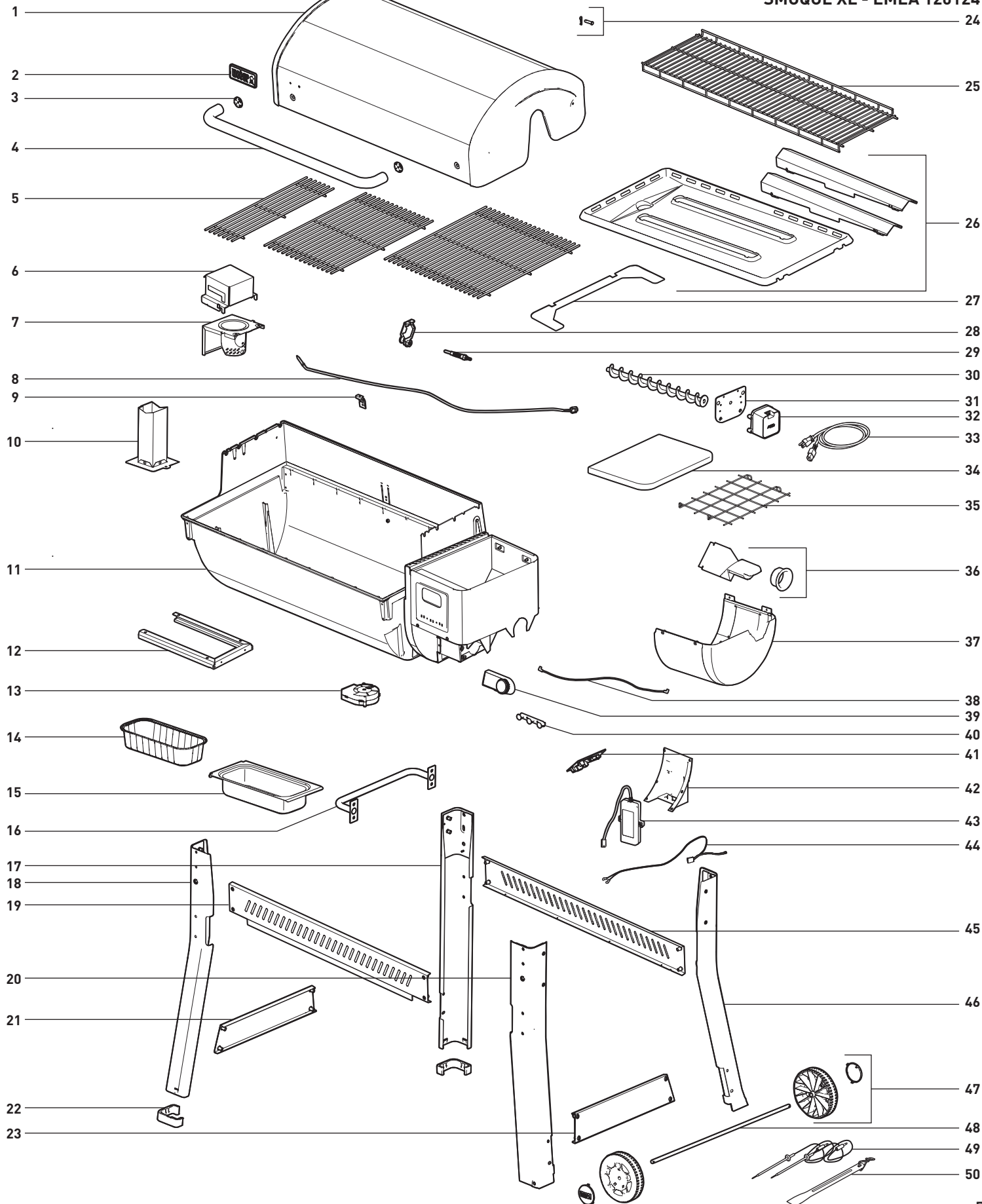
SMOQUE - EMEA 120124

1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 13 14 15 16 17 18 19 20 21 22 23 24 25 26 27 28 29 30 31 32 33 34 35 36 37 38 39 40 41 42 43 44 45 46 47 48 49 50



VARAOSAT

SMOQUE XL - EMEA 120124





- ULC/ORD-C2728 2013
- UL2728A 2019
- EN 1860-1:2017
- EN 55014-1:2017
- EN 55014-2:2015

MALLI: WPR002

ITÄVALTA

Weber-Stephen Österreich GmbH
+43 (0)7 242 890 135
service-at@weber.com

BELGIA

Weber-Stephen Products Belgium Sprl
+32 1528 3099
service-be@weber.com

CHILE

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

TŠEKIN TASAVALTA

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

TANSKA

Weber-Stephen Nordic ApS
+45 9936 3010
service-dk@weber.com

RANSKA

Weber-Stephen France SAS
+33 081 019 3237
service-fr@weber.com

SAKSA

Weber-Stephen Deutschland GmbH
+49 (0) 302 190 710
service-de@weber.com

ISLANTI

Jarn & Gler Wholesale EHF
+354 585 8900

INTIA

Weber-Stephen Barbecue Products India Pvt. Ltd.
080 4240 6666
customercare@weberindia.com

ISRAEL

D&S Imports
+972 3924 1119
info@weber.co.il

ITALIA

Weber-Stephen Products Italia Srl
+39 044 436 7911
service-it@weber.com

ALANKOMAAT

Weber-Stephen Holland B.V.
+31 (0) 513 433 322
service-nl@weber.com

PUOLA

Weber-Stephen Polska Sp. z o.o.
+48 223 920 469
info-pl@weberstephen.com

VENÄJÄ

Weber-Stephen Vostok LLC
+7 495 956 6321
info.ru@weberstephen.com

ETELÄ-AFRIKKA

Weber-Stephen Products (South Africa) Pty Ltd.
+27 114 542 369
info@weber.co.za

ESPANJA

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

Valmistaja:

Weber-Stephen Products LLC

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

Maahantuojat:

Weber-Stephen Deutschland GmbH

Rheinstraße 194
55218 Ingelheim, Germany
Puh. (+49) 307 554 184-0

Weber-Stephen Products LLC vakuuttaa täten, että ilmoitettu radiolaitetyyppi on direktiivin 2014/53/EU ja muiden sovellettavien direktiivien mukainen.

• Malli: WPR002

EU:n vaatimustenmukaisuusvakuutus on luettavissa kokonaisuudessaan osoitteessa

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

SVEITSI

Weber-Stephen Schweiz GmbH
+41 522 440 250
service-ch@weber.com

ARABIEMIIRIKUNNAT

Weber-Stephen Deutschland GmbH, Dubai Branch
+971 4454 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 yhteys:
Weber-Stephen Products (U.K.) Limited.

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

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



WEBER-STEPHEN PRODUCTS LLC

www.weber.com

© 2025 Suunnittelu ja valmistus: Weber-Stephen Products LLC,
1415 S. Roselle Road, Palatine, Illinois 60067 USA.