



SLATE™

GP56

56 cm Premium Griddle

NESTEKAASU – OMISTAJAN OPAS

REKISTERÖIDY TÄNÄÄN

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

⚠ VAARA

Jos haistat kaasua:

- Sulje kaasuntulo laitteeseen.
- Sammuta mahdolliset liekit.
- Avaa kansi.
- Jos haju ei häviä, pysytele poissa laitteen luota ja ota välittömästi yhteyttä kaasuntoimittajaan tai palokuntaan.

Kaasuvuoto saattaa aiheuttaa tulipalon tai räjähdysriskin, josta voi seurata vakavia vammoja, kuolema tai omaisuusvahinkoja.

⚠ VAARA

- Tätä laitetta ei saa koskaan jättää ilman valvontaa.
- Grilliä ei saa käyttää alle 610 mm:n etäisyydellä palavista materiaaleista. Palavia materiaaleja ovat mm. tavalliset ja painekäsitellyt puuterassit, patiot ja kuistit.
- Laitetta ei saa käyttää alle 7,5 metrin etäisyydellä palavista nesteistä.
- Jos tulipalo syttyy, pysy kaukana laitteesta ja ota yhteyttä palokuntaan. Älä yritä sammuttaa öljy- tai rasvapalaa vedellä.

Jos näitä ohjeita ei noudateta, seurauksena voi olla tulipalo, räjähdys tai palovaara, joista voi aiheutua omaisuusvahinkoja, henkilövammoja tai kuolema.

⚠ VAROITUS: Noudata kaikkia omistajan oppaan vuototarkastusohjeita tarkoin ennen grillin käyttöä. Vuototarkastukset tulee suorittaa, vaikka grilli olisi koottu jälleenmyyntipisteessä.

⚠ VAROITUS: Älä sytytä tätä laitetta ennen kuin olet lukenut POLTTIMEN SYTYTTÄMINEN -luvut tästä omistajan oppaasta.

TÄMÄ KAASULAITE ON TARKOITETTU VAIN ULKOKÄYTTÖÖN. TÄTÄ GRILLIÄ EI SAA KÄYTTÄÄ VENEISSÄ TAI SULJETUISSA TILOISSA.

Tämä omistajan opas sisältää tärkeää tietoa laitteen oikeaoppiseen kokoamiseen ja turvalliseen käyttöön.

Kaikki varoitukset ja ohjeet pitää lukea ja niitä on noudatettava ennen laitteen kokoamista ja käyttöä.

Asennus ja kokoaminen

- ⚠ VAARA: Grilliä ei saa asentaa matkailuajoneuvoon tai veneeseen.
- ⚠ VAROITUS: Grilliä ei saa käyttää, jos sen kaikkia osia ei ole asennettu asennusohjeiden mukaisesti.
- ⚠ VAROITUS: Älä asenna tätä grilliä kalusteisiin upotettaviin tai ulosvedettäviin rakenteisiin.
- ⚠ VAROITUS: Laitteeseen ei saa tehdä muutoksia. Nestekaasu ei ole maakaasua. Takuu raukeaa, jos nestekaasugrilli muunnetaan maakaasun käyttöä varten tai jos nestekaasugrillissä yritetään käyttää maakaasua tai maakaasugrillissä nestekaasua, koska se vaarantaa grillin turvallisuuden.

• Käyttäjä ei saa kajota valmistajan sinetöimisiin osiin.

Käyttö

- ⚠ VAARA: Grilliä saa käyttää vain ulkona hyvin ilmastoidussa paikassa. Grilliä ei saa käyttää autotallissa, rakennuksen sisällä, katetulla käytävällä, teltassa tai muussa suljetussa paikassa tai helposti syttyvän rakenteen alla.
- ⚠ VAARA: Grilliä ei saa käyttää minkäänlaisessa ajoneuvossa tai ajoneuvon tavaratilan tai lastausalustassa. Tämä käsittää muun muassa henkilöautot, kuorma-autot, farmariautot, tila-autot, katumäesturit, matkailuautot ja veneet.
- ⚠ VAARA: Palavia materiaaleja ei saa käytön aikana asettaa alle 61 cm:n (24 tuuman) etäisyydelle grillin takaosasta tai sivuista.
- ⚠ VAARA: Varmista, ettei grillausalueella ole helposti syttyviä kaasuja ja nesteitä, kuten bensiiniä, alkoholia tai muita palavia aineita.
- ⚠ VAARA: Tämä laite on pidettävä käytön aikana poissa helposti syttyvien materiaalien lähetyviltä.
- ⚠ VAARA: Grillin suojapeitettä tai muuta palavaa materiaalia ei saa laittaa grillin päälle tai sen alla olevaan säilytystilaan, kun grilli on käytössä tai kuuma.
- ⚠ VAARA: Rasvapalon sattuessa sammuta grillin kaikki polttimet ja pidä kansi kiinni, kunnes palo on sammunut.
- ⚠ VAARA: Älä yritä irrottaa kaasunsäädintä tai mitään kaasuliitintä, kun grilli on käytössä.
- ⚠ VAROITUS: Grilliä ei saa asettaa lasipinnalle tai palavaa materiaalia olevalle alustalle.
- ⚠ VAROITUS: Osat saattavat olla erittäin kuumia. Lapset on pidettävä poissa grillin ulottuvilta.
- ⚠ 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 varovaisuutta grilliä käytettäessä. Koko grillaustila on kuuma käytön aikana.
- ⚠ VAROITUS: Käytä grilliä käsitellessäsi lämmönkestäviä grillikintaita tai -käsineitä, jotka vastaavat vähintään standardin EN 407 kontaktilämpöolosuhteita 2.
- ⚠ VAROITUS: Laitetta ei saa siirtää käytön aikana.



GRILLIN OMINAISUUDET

Saat täydelliset käyttäjätiedot skannaamalla QR-koodin ja antamalla

sarjanumeron tai selaamalla osoitteessa weber.com/literature-online.

Sarjanumero

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

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

8652590_080624 FI



TAKUU

- VAROITUS: Varmista, ettei mahdollinen sähköjohto tai kaasuletku osu grillin kuumiin pintoihin.
- HUOMAUTUS: Tämän tuotteen turvallisuus on testattu ja se on hyväksytty vain tiettyä käyttömaata varten. Maan nimi löytyy tuotepakkauksesta.
- Poista kaikki pakkausmateriaalit ja suojakalvo ennen grillin käyttöönottoa.

• Grillissä ei saa käyttää hiiliä, brikettejä tai laavakiviä.

Säilytys ja/tai kun grilli on käyttämättä

- VAROITUS: Katkaise kaasunsyöttö kaasupullosta käytön jälkeen.
- VAROITUS: Nestekaasupulloja on säilytettävä ulkona lasten ulottumattomissa. Niitä ei saa säilyttää rakennuksen sisällä, autotallissa tai muussa suljetussa paikassa.
- VAROITUS: Kun grilli on ollut jonkin aikaa varastossa ja/tai käyttämättä, tarkasta grilli ennen sen käyttöä kaasuvuotojen ja polttimien tukkeutumisen varalta.
- Grilliä saa säilyttää sisätiloissa ainoastaan, kun nestekaasupullo on irrotettu ja poistettu grillistä.

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

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

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

WEBERIN VAPAAEHTOINEN TAKUU

WEBER takaa WEBER-tuotteen ostajalle (tai lahja- tai mainoslahjatapauksessa lahjan tai mainoslahjan saajalle), ettei WEBER-tuotteen materiaaleissa tai valmistuksessa ole vikaa seuraavana takuujaksona / seuraavina takuujaksoina, kun WEBER-tuote on asennettu oikein ja sitä käytetään omistajan oppaassa annettujen ohjeiden mukaisesti. (Huomaa: Jos WEBER-tuotteen omistajan opas katoaa tai häviää, uuden oppaan voi ladata osoitteesta www.weber.com tai vastaavalta maakohtaiselta verkkosivulta, jolle tuotteen omistaja mahdollisesti ohjataan.) Kun tuote on yksityisperheen kotona tai asunnossa normaalikäytössä, Weber suostuu tämän takuun puitteissa korjaamaan tai vaihtamaan vialliset osat sovellettavien takuuaikojen kuluessa seuraavassa luetellut rajoitukset ja poikkeukset huomioon ottaen. SOVELLETTAVAN LAIN MUKAISESTI TÄMÄ TAKUU KOSKEE VAIN TUOTTEEN ALKUPERÄISTÄ OSTAJAA EIKÄ SITÄ VOI SIIRTÄÄ SEURAVILLE OMISTAJILLE MUUTOIN KUIN EDELLÄ MAINITUISSA 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 sinut mahdollisesti ohjataan. Muista myös säilyttää alkuperäinen ostokuitti ja/tai lasku. Rekisteröimällä WEBER-tuotteen voit varmistaa takuun voimaasaolon ja saat helposti yhteyden WEBERIN tarvittaessa.

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

TAKUUAUSIN KÄSITTELY / TAKUUN RAJOITUKSET

Jos uskot, että tuotteessasi on tämän takuun kattama osa, ota yhteys WEBERIN asiakaspalveluun. Yhteystiedot 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 osan korjaaminen tai vaihtaminen ei ole mahdollista, Weber saattaa (oman valintansa mukaisesti) vaihtaa kyseisen grilliin uuteen samanarvoiseen tai arvokkaampaan grilliin. WEBER saattaa pyytää omistajaa lähettämään osat tutkittavaksi ja maksaa tästä aiheutuvat rahtikulut.

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

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

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

TUOTETAKUUN VOIMASSAOLAJAT

Grillaustila:

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

Kovan kannen asennus:

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

Polttinputket ruostumatonta terästä:

5 vuotta läpiruostumista/läpipalamista vastaan

Parila:

5 vuotta (ei koske ruostetta)

Kaikki muut osat:

2 vuotta (lukuun ottamatta normaalia kulumista)

VASTUUVAPAUSLAUSEKE

TÄMÄN TAKUUN JA SIINÄ MAINITTUJEN VASTUUVAPAUSLAUSEKKEIDEN LISÄKSI EI MYÖNNETÄ MITÄÄN 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 TÄSSÄ TAKUUSSA MAINITTUJEN TAKUUAIKOJEN JÄLKEEN. KENENKÄÄN HENKILÖN, JÄLLEENMYYJÄ TAI VÄHITTÄISKAUPPIAS MUKAAN LUKIEN, MYÖNTÄMÄT MUUT TAKUUT (KUTEN NS. LAAJENNETUT TAKUUT) EIVÄT SIDO WEBERIÄ. AINOA TÄMÄN TAKUUN MUKAINEN KORJAAVA TOIMENPIDE ON OSAN TAI TUOTTEEN KORJAAMINEN TAI VAIHTAMINEN.

TÄMÄN VAPAAEHTOISEN TAKUUN PUITTEISSA MYÖNNETTÄVÄ KORVAUS EI MISSÄÄN TAPAUKSESSA YLITÄ MYÖDYN WEBER-TUOTTEEN OSTOHINTAA.

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

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

TÄMÄ TAKUU KOSKEE VAIN KOTITALOUDEN YKSITYISESSÄ KÄYTTÖSSÄ OLLEITA TUOTTEITA. SE EI KOSKE WEBER-GRILLEJÄ, JOITA KÄYTETÄÄN KAUPALLISISSA, KUNNALLISISSA TAI USEITA LAITTEITA SISÄLTÄVISSÄ KOHTEISSA, KUTEN RAVINTOLOISSA, HOTELLEISSA, LOMAKOHTAISISSA TAI VUOKRAKINTEISTOISSA.

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.

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





Tärkeää tietoa nestekaasusta ja kaasuliitännöistä

Mitä nestekaasu on?

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

Nestekaasupullojen turvallinen käsittely

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

Nestekaasupulloa koskevat vaatimukset

- Käytä 3–13 kg:n kokoisia pulloja.

Mikä on paineensäädin?

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

Paineensäädintä ja letkua koskevat vaatimukset

- Isossa-Britanniassa grilli on varustettava BS 3016:n vaatimuksia noudattavalla säätimellä, jonka nimellisteho on 37 millibaaria.
- Letkun pituus saa olla korkeintaan 1,5 metriä.
- Varo, ettei letku pääse taittumaan.
- Vaihdetun säätimen ja letkun tulee noudattaa Weber-Stephen Products LLC:n antamia määräyksiä.

Nestekaasupullon asennus

Säätimen kytkeminen pulloon

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

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

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

Kytke kiertämällä myötäpäivään (A)

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

Kytke kiertämällä vastapäivään (B)

Ruuvaa säädin pulloon kiertämällä liitintä vastapäivään.

Kytke kääntämällä vipua ja napsauttamalla se oikeaan asentoon (C)

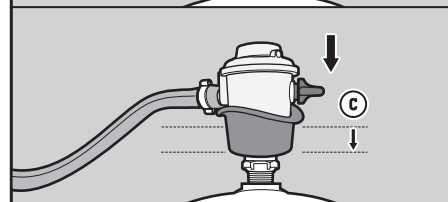
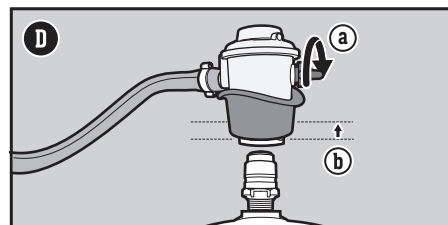
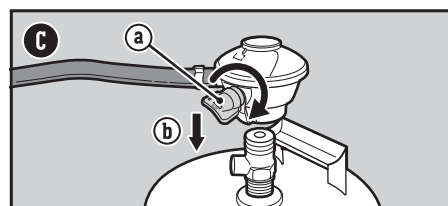
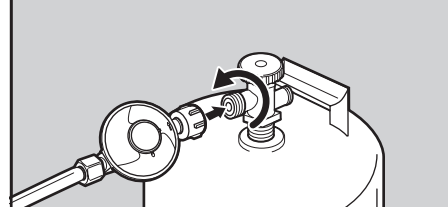
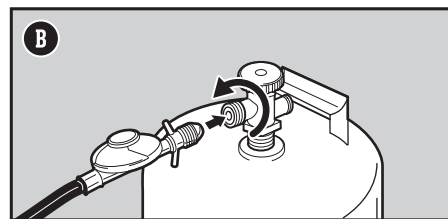
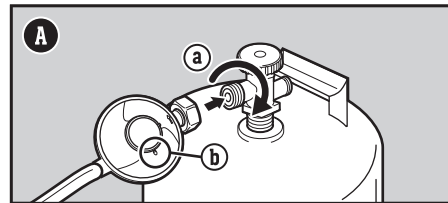
Käänä säätimen vipua (a) myötäpäivään pois päältä. Paina säädintä alas pullon venttiiliin, kunnes säädin napsahtaa paikalleen (b).

Kytke laippaa nostamalla (D)

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

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

Nestekaasusäiliön sijainti



Nestekaasusäiliön täyttö tai vaihto

Nestekaasusäiliön poisto

Noudata näitä ohjeita aina, kun nestekaasusäiliö on täytettävä tai vaihdettava.

- 1) Varmista, että säätöventtiili on täysin kiinni.
- 2) Irrota kaasuletkun liitin säiliöstä.

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 nestekaasusäiliötä 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 "PUHDISTUS JA HUOLTO".)
- Varmista, ettei grilliäustilan ja irrotettavan keräilyastian alla ole jäämiä, jotka voivat estää ilmavirtauksen.
- Tarkasta myös hyönteisverkko tukoksien varalta. (Katso kohta "PUHDISTUS JA HUOLTO".)

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

VAROITUS: Tarkasta tiivisteet ennen uuden kaasusäiliön liittämistä laitteeseen.

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

VAROITUS: Kaasusäiliöt tulee vaihtaa hyvin tuuletetussa tilassa, mieluiten ulkona, kaukana kaikista syttymisen lähteistä (kuten avotuli, syttysliekit, sähkökatkat) sekä muista henkilöistä.



KÄYTTÖÖNOTTO

Mikä vuototarkastus on?

Nestekaasusäiliön asentamisen jälkeen on tärkeää tehdä vuototarkastus. Siten varmistetaan, ettei kaasua pääse vuotamaan säiliön kytkemisen jälkeen. Nämä grillisi 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:

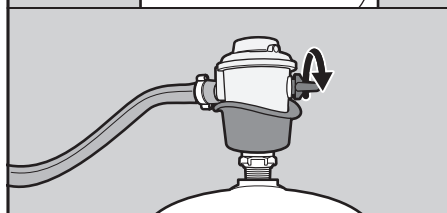
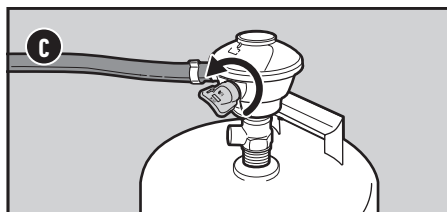
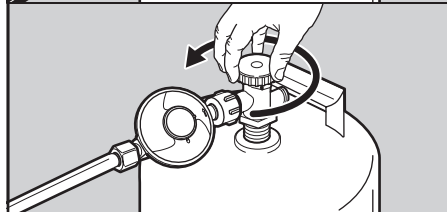
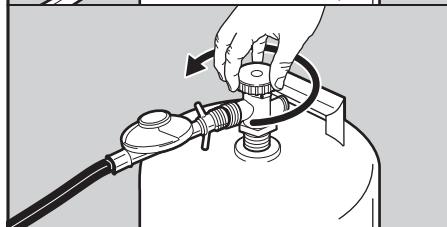
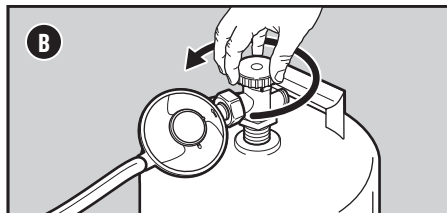
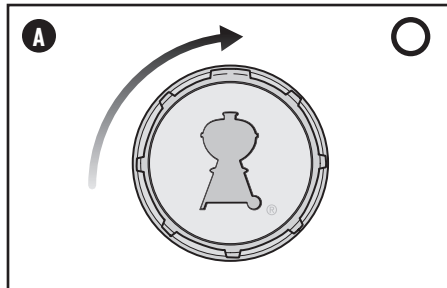
Säätimen ja säiliön välinen liitäntä.

•säätimen ja letkun välinen liitäntä.

•säätimen letkun ja säiliön välinen liitäntä.

Vuototarkastuksen tekeminen

- 1) Varmista, että polttimeen säätönuppi on kytketty pois päältä, painamalla sitä ja kääntämällä se myötäpäivään pois päältä-asentoon (O) (A).
- 2) Tarkista säätimen tyyppi. Avaa kaasuntulo kiertämällä pullon venttiiliä vastapäivään (B) tai kääntämällä säätimen vipu päälle (C).
- 3) Kostuta liitännät saippualliuoksella. Käytä tähän suihkepulloa, harjaa tai riepua. Voit tehdä oman saippualliuoksen sekoittamalla 20 % nestesaippuaa ja 80 % vettä tai ostaa valmista liuosta rakennustarvikeliikkeestä.



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

⚠ VAARA: Kaasuvuoto saattaa aiheuttaa tulipalon tai räjähdys.

⚠ VAARA: Älä käytä grilliä, jos liitännät vuotavat.

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

- 1) Siirry pois nestekaasusäiliön luota.
- 2) Älä yritä korjata ongelmaa itse.
- 3) Ota yhteys palokuntaan.



4) Jos kuplia tulee, liitäntä vuotaa:

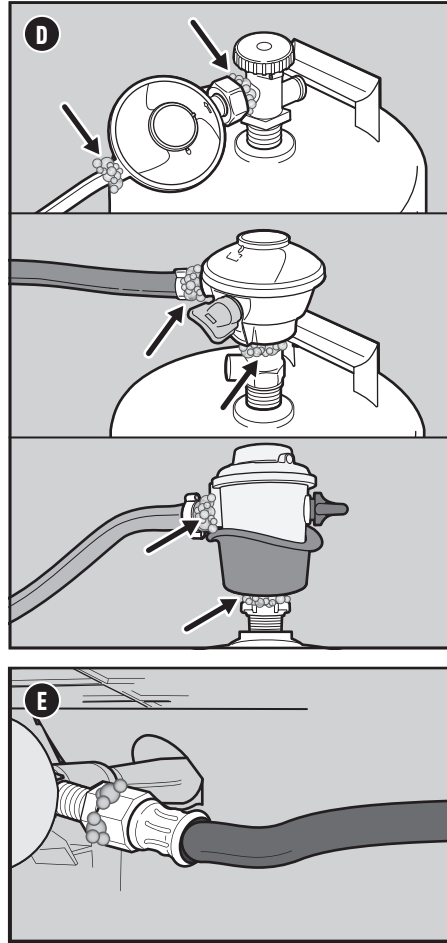
- Jos vuoto on säätimen ja säiliön tai säätimen ja letkun liitoskohdassa (**D**), sulje kaasuntulo. GRILLIÄ EI SAA KÄYTTÄÄ.
- Jos vuotoa esiintyy säätimessä tai polttimon venttiilissä (**E**), sulje kaasuntulo. SÄÄDINTÄ EI SAA KOSKAAN YRITTÄÄ KIRISTÄÄ. GRILLIÄ EI SAA KÄYTTÄÄ. Ota yhteys oman alueesi asiakaspalveluun. Yhteystiedot löytyvät verkkosivuiltamme.

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

5) Jos kuplia ei tule, liitännät ovat tiiviit:

- Huuhtelee liitännät vedellä.

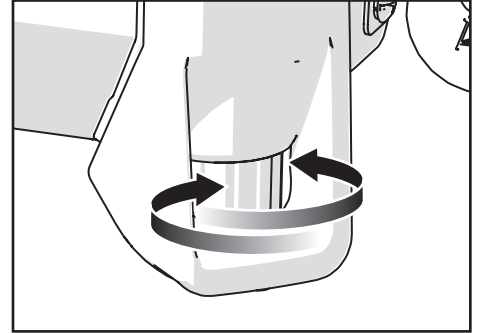
HUOMAA: Vuototarkastuksessa käytettävät liuokset (kuten saippuavesi) saattavat aiheuttaa ruostumista, joten kaikki liitännät tulee huuhdella vedellä vuototarkastuksen jälkeen.



Grillin ja/tai parilan keittotason tasaistaminen

Grillin oikean ja turvallisen käytön varmistamiseksi on tärkeää varmistaa ennen käyttöä, että grilli on tasaisella ja vakaalla alustalla. Jos pinta ja/tai parilan keittotaso ei ole vaakasuorassa, voit säätää jalkoja. Säädä jalkoja nostamalla hieman grillin yhtä kulmaa ja kääntämällä jalkoja oikealle tai vasemmalle nostaaksesi tai laskeaksesi.

HUOMAUTUS: ÄLÄ YRITÄ TASAISTAA GRILLIÄ KÄYTÖN AIKANA TAI GRILLIN OLLESSA EDELLEEN KUUMA.



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

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

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

⚠ Tämä laite ei sovellu asennettavaksi tai kytkettäväksi kiinteään kaasuverkkoon.

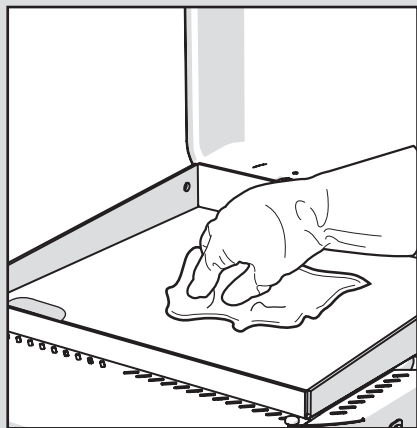


KÄYTTÖ

Ennen grillaamista

Käyttö ja huolto

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



Parilan sytyttäminen

Sytytysjärjestelmän käyttö grillin sytyttämiseen

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

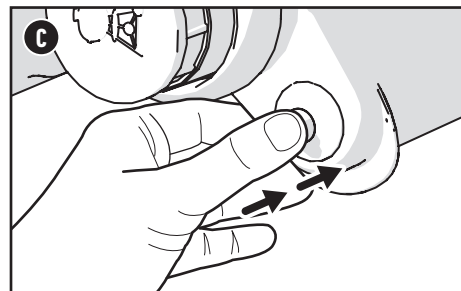
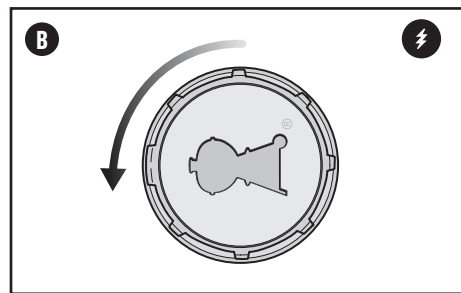
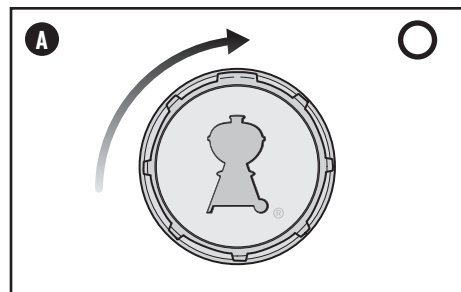
Grillaustilan sisällä on kaksi poltтинputkea. Jotta grilli syttyisi onnistuneesti, jokainen poltтин on sytytettävä erikseen.

- 1) Avaa kova suojakansi.
- 2) Varmista, että kaikkien polttimien säätönupit on käännetty pois päältä. Varmista painamalla säätönuppi sisään ja kiertämällä sitä myötäpäivään (A).
Huomaa: Kaikki polttimet on tärkeää kääntää sammutusasettoon ennen nestekaasupullon venttiilin avaamista.
- 3) Avaa kaasuntulo kiertämällä pullon venttiiliä vastapäivään tai kääntämällä säätimen vipu päälle käytetyn säätimen / pullon liitännän mukaan.
- 4) Paina polttimen säätönuppi sisään ja käännä sitä vastapäivään aloitusasettoon (B).
- 5) Paina punaista sytytyspainiketta useita kertoja niin, että se naksahtaa joka kerta (C).
- 6) Toista vaiheet 4–5 toisen polttimen säätönupilla.
- 7) Tarkista, että polttimet ovat syttyneet katsomalla grillausalueen ja kehyksen läpi.
- 8) Jos poltтин ei syty, käännä säätönuppi pois päältä -asettoon 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 .



Vain 56 cm malli:

Poltin 1



Poltin 2



Polttimen säätönupin asetukset

POIS PÄÄLTÄ

ALOITUS/KORKEA

KESKITASO

ALHAINEN



⚠ VAROITUS: Avaa kova suojakansi sytytyksen aikana.

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

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

⚠ VAROITUS: Älä käytä grilliä kovan suojakannen ollessa kiinni. Kovaa suojakantta saa käyttää vain parilan suojaamiseen.



Toimet jokaisella grillauskerralla

Grillauskertojen välinen huolto

Noudata seuraavia yksinkertaisia mutta tärkeitä ohjeita ennen jokaista grillauskertaa.

Tarkista rasvan määrä

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

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

Letkun tarkastaminen

Letku on tarkistettava säännöllisesti, jotta parila toimisi turvallisesti ja oikein.

1. Varmista, että parila on pois päältä ja täysin jäähtynyt.
2. Tarkista letku halkeamien, hankaukseen tai viiltojen varalta (C). Parilaa ei saa käyttää, jos letku on jollakin tavoin vaurioitunut. Tilaa uusi letku WEBER-asiakaspalvelusta.

Esikuumenna parila

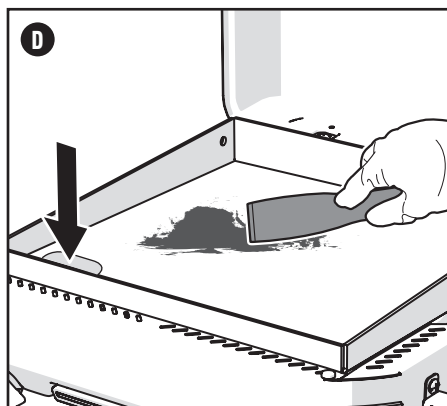
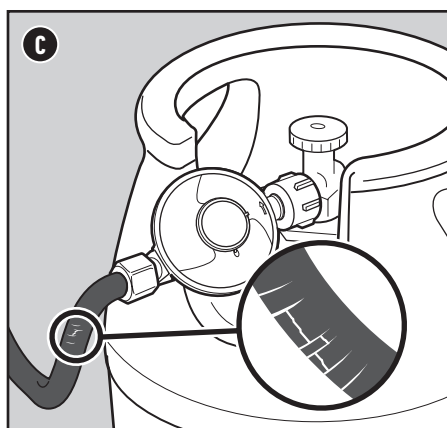
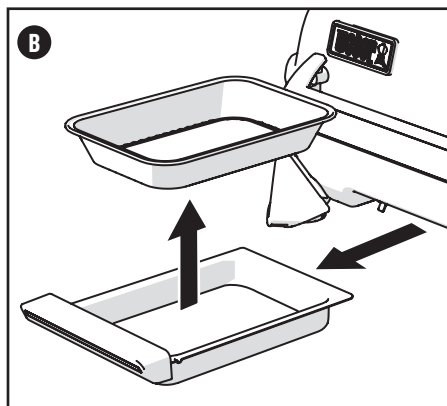
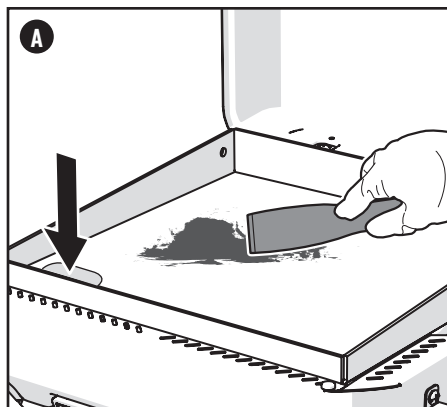
Parilan kuumennus on tärkeää onnistuneen grillauksen kannalta. Se estää ruokaa tarttumasta kiinni ja varmistaa, että parila on riittävän kuuma ruoan kypsennykseen. Se auttaa myös polttamaan pois aiemmin grillattujen ruokien jäämät.

1. Avaa kova suojakansi.
2. Sytytä grilli omistajan oppaassa annettujen ohjeiden mukaisesti.
3. Anna parilan kuumentua KORKEALLA lämmöllä 10–15 minuuttia riippuen olosuhteista, kuten ilmanlämpötilasta ja tuulesta. Esikuumennuksen jälkeen voit säätää polttimia haluamallasi tavalla.

Grillausalueen puhdistaminen

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

1. Kuumenna grilli ja kaavi grillausalue kaapimella (D). Ohjaa ylimääräinen rasva tai ruoantähteet parilan grillausalueen reikään.



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

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

⚠ **VAROITUS:** Käsittele tiputusastiaa ja sen sisältämää kuumaa rasvaa varovasti.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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



TUOTEHUOLTO

Puhdistus ja huolto

Parilan puhdistaminen

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

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

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

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

Vinkejä syväpuhdistukseen

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

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

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

Polttimien puhdistus

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

Polttimien reikien puhdistaminen

- 1) Kun grilli on sammutettu, nestekaasupullon kaasunsyöttö on katkaistu ja grilli on jäähtynyt, nosta parila grillikintaiden tai -käsineiden avulla sivuun.
- 2) Puhdista polttimien ulkopinta teräsharjalla. Harjaa pitkiä polttimien reikiä ylöspäin (A).

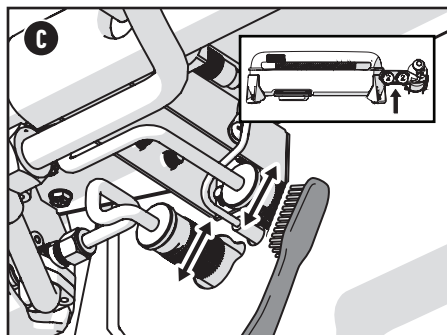
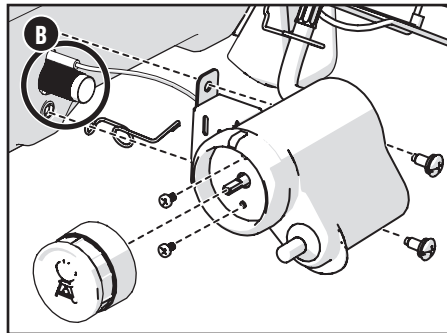
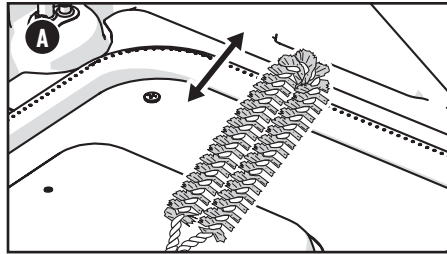
Hyönteisverkkojen puhdistaminen

- 1) Polttimien päät ovat ohjauspaneelin alapuolella venttiilien liitoskohdassa. 43 cm:n (17 tuuman) malleissa kehyksen kannatin on irrotettava, jotta hyönteisverkkoon pääsee käsiksi. Näitä ohjeita noudattamalla pääset käsiksi hyönteisverkkoon (B):

1. Vedä säätönuppi irti säätöyksiköstä
2. Irrota kaksi ruuvia säätönupin kehyksestä
3. Irrota kaksi ruuvia kehyksen kiinnikkeestä
4. Puhdista polttimoputken hyönteisverkot pehmeäharjaksella harjalla.
5. Kun hyönteisverkko on puhdistettu, kokoa säätönuppi päinvastaisessa järjestyksessä.

HUOMAA: Varmista ennen kokoamista, että maadoitusjohto ja sytytysjohto on kytketty säätöyksikköön.

- 2) Puhdista poltinputkien hyönteisverkot pehmeäharjaksella harjalla (C).



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

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



Rasvanhallintajärjestelmän puhdistaminen

Rasvanhallintajärjestelmä käsittää ulosvedettävän rasvankeräysalustan ja keräilyastian. Osat on suunniteltu siten, että ne on helppo irrottaa, puhdistaa ja tarvittaessa vaihtaa, mikä on tärkeää ennen jokaista grillauskertaa. Katso ohjeet rasvanhallintajärjestelmän tarkastamiseen tämän oppaan kohdasta **Toimet jokaisella grillauskerralla**.

HUOMAA: Pieni määrä vettä voi auttaa huuhtomaan rasvakouruun tarttuneen rasvan rasvankeräysalustalle.

HUOMAA: Vaikeissa sääolosuhteissa rasvankeräysalustalle ja kertakäyttöiseen tiputusastiaan voi päästää vettä. Tarkista, onko tiputusastiasa ja rasvankeräysalustalla vettä ja tyhjennä tarvittaessa.

Grillin rungon puhdistaminen

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

Ruostumattomien teräspintojen puhdistaminen

Puhdista teräspinnat myrkyttömällä ja hankaamattomalla teräksenpuhdistusaineella tai grilleille ja muille ulkona käytettäville tuotteille tarkoitettua kiillotusaineella. Pyyhi pinnat mikrokuituliinalla teräksen raesuntaan. Älä käytä talouspaperia.

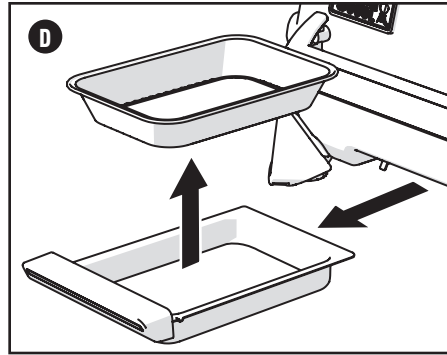
HUOMAA: Teräspintoja ei kannata naarmuttaa hankausaineilla. Tällaiset aineet eivät puhdista tai kiillota pintaa, vaan ne muuttavat metallin väriä poistamalla pintaa suojaavan kromioksidikalvon.

Maalattujen, emaloitujen ja muovisten pintojen puhdistaminen

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

Erityisen vaativissa ympäristöissä käytettävien grillien ulkopintojen puhdistaminen

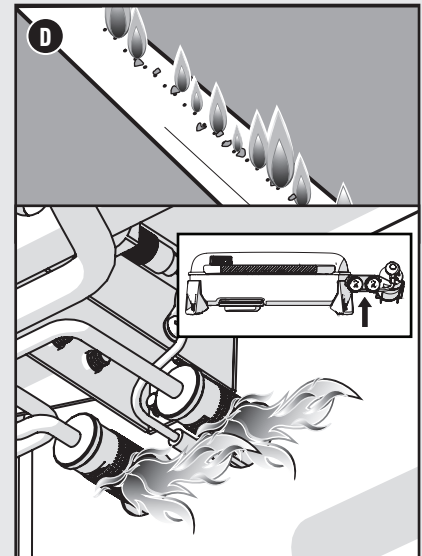
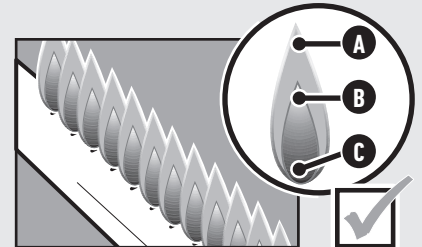
Jos grilliä käytetään erityisen vaativassa ympäristössä, ulkopinnat on hyvä puhdistaa tavallista useammin. Happosateet, uima-altaan kemikaalit ja suolainen merivesi saattavat ruostuttaa grillin pintaa. Pyyhi grillin ulkopinnat puhtaaksi lämpimällä pesuainevedellä ja huuhtelee ja kuivaa ne huolellisesti.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



Kunnolla palava liekki

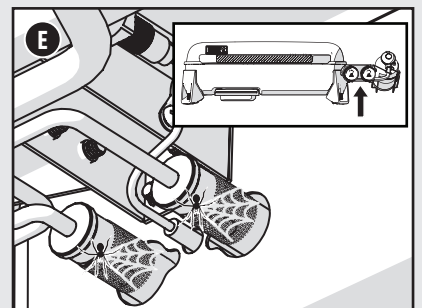
Polttimeen tehdassäätöjen avulla varmistetaan ilman ja kaasun ihanteellinen sekoitusuhde. Kun poltin palaa kunnolla, Liekin kärki lepattaa välillä keltaisena (A), ja liekin väri muuttuu alaspäin mentäessä vaaleansinisestä (B) tummansiniseen (C).

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 rakentamasta pesää polttimien sisälle. Pesät voivat estää normaalin kaasuvirtauksen ja aiheuttaa kaasun virtaamisen takaisin ulos palamisilman aukoista. Tukoksen oireita ovat kaasun haju ja keltaisilta ja heikoilta näyttävät polttimen liekit. Tukos voi aiheuttaa tulipalon kaasuvirtauksissa ja sen ympärillä, jolloin grilli vaurioituu pahoin. Hyönteisverkon ulkopintaan kertyvä pöly ja lika saattaa kuitenkin tukkia verkon ja estää ilmanvirtauksen polttimeen. Pidä hyönteisverkot puhtaina. Katso kohta "Hyönteisverkkojen puhdistaminen".



- ⚠ **VAROITUS:** Sammuta grilli ja anna sen jäähtyä ennen perusteellista puhdistusta.
- ⚠ **VAROITUS:** Älä käytä polttimien puhdistamiseen samaa harjaa kuin grilliritilöiden puhdistamiseen. Polttimien reikiin ei saa koskaan työntää teräviä esineitä.
- ⚠ **HUOMAUTUS:** Grilliä ei saa puhdistaa seuraavilla tuotteilla: hankaavat teräsenkiillotusaineet tai maalit, happoa sisältävät puhdistusaineet, mineraalitärpätti tai ksyleeni, uuninpuhdistusaine, hankaavat puhdistusaineet tai hankaavat sienet.



VIANMÄÄRITYS

GRILLI EI SYTY

ONGELMA

- Poltin ei syty noudatettaessa tämän omistajan oppaan 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**, noudata nestekaasupullon irrotus- ja uudelleenkytkentäohjeita.

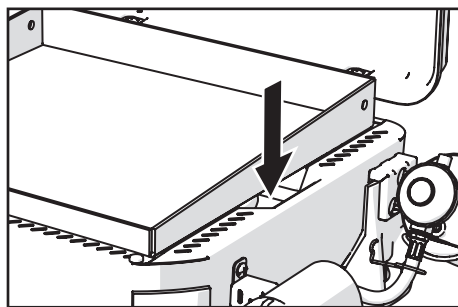
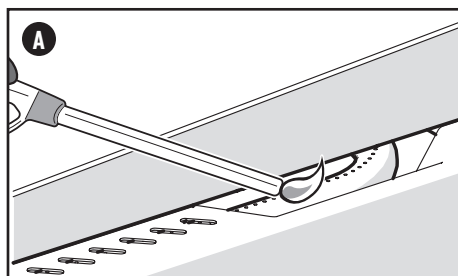
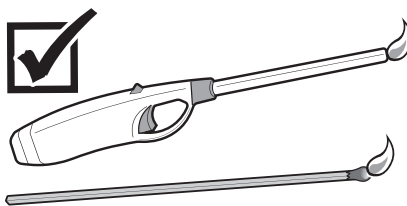
Jos grilli ei syty, tarkista ensin, saavatko polttimet kaasua. Tarkista tämä noudattamalla kohdan "Polttimien kaasunsaannin tarkistaminen tulitikulla" ohjeita.

Jos **grillin sytyttäminen tulitikulla ONNISTUU**, tarkista sytytysjärjestelmän johtojen kytkennät.

Pääpolttimien kaasunsaannin tarkastaminen takkasytyttimellä tai takkatikulla

Tulitikunpidike on käytettävissä vain tietyissä malleissa.

- 1) Avaa kova suojakansi.
- 2) Varmista, että polttimen säätönuppi on käännetty pois päältä ○. Tarkasta tämä painamalla säätönuppeja sisään ja kiertämällä niitä myötäpäivään.
- 3) Avaa kaasuntulo kiertämällä pullon venttiiliä vastapäivään tai kääntämällä säätimen vipu päälle käytetyn säätimen / pullon liitännän mukaan.
- 4) Työnnä sytytetty takkasytytin parilan sivuaukon läpi (A).
- 5) Paina .säätimen nuppi sisään ja käännä sitä vastapäivään aloitusasentoon ●.
- 6) Tarkista, että poltin on syttynyt katsomalla parilan sivuilla olevan aukon läpi.
- 7) Jos poltin ei syty viiden sekunnin kuluessa, käännä polttimen säätönuppi sammutusasentoon ○ ja odota viisi minuuttia, ennen kuin yrität sytyttää polttimen uudelleen.



VARAOSAT

Varaosia voi tilata paikalliselta jälleenmyyjältä tai osoitteesta weber.com.



Polttimien venttiilikoot ja kaasunkulutus

POLTTIMIEN VENTTIILIKOOT		
Maa	Kaasuluokka	56 cm:n mallit
Alankomaat, Etelä-Afrikka, Hongkong, Intia, Islanti, Israel, Japani, Kiina, Korea, Kypros, Latvia, Liettua, Malta, Norja, Romania, Ruotsi, Singapore, Slovakia, Slovenia, Suomi, Tanska, Tšekki, Turkki, Unkari, Venäjä, Viro	$I_{3B/P}$ (30 mbar tai 2,8 kPa)	Poltin 1 0,88 mm Poltin 2 0,68 mm
Belgia, Ranska, Iso-Britannia, Kreikka, Irlanti, Italia, Luxemburg, Portugal, Espanja, Sveitsi	I_{3+} (28–30/37 mbar)	Poltin 1 0,84 mm Poltin 2 0,65 mm
Puola	$I_{3B/P}$ (37 mbar)	Poltin 1 0,84 mm Poltin 2 0,65 mm
Itävalta, Saksa	$I_{3B/P}$ (50 mbar)	Poltin 1 0,77 mm Poltin 2 0,60 mm

KAASUNKULUTUS	
Kaasuluokka	56 cm:n mallit
$I_{3B/P}$ (30 mbar tai 2,8 kPa)	4,7 kW propaani 5,3 kW butaani 330 g/h propaani 379 g/h butaani
I_{3+} (28–30/37 mbar)	4,7 kW propaani 4,7 kW butaani 330 g/h propaani 330 g/h butaani
$I_{3B/P}$ (37 mbar)	4,7 kW propaani 5,3 kW butaani 330 g/h propaani 379 g/h butaani
$I_{3B/P}$ (50 mbar)	4,7 kW propaani 5,3 kW butaani 330 g/h propaani 379 g/h butaani



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

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

AUSTRIA

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

BELGIUM

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

CHILE

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

CZECH REPUBLIC

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

DENMARK

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

FRANCE

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

GERMANY

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

ICELAND

Jarn & Gler Wholesale EHF
+354 58 58 900

INDIA

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

ITALY

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

NETHERLANDS

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

POLAND

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

RUSSIA

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

SOUTH AFRICA

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

SPAIN

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

OTA YHTEYTTÄ ASIAKASPALVELUUN

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

SWITZERLAND

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

UNITED ARAB EMIRATES

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

UNITED KINGDOM

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

USA

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

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

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

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

[weber.com](https://www.weber.com)

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

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