

E-325w • E-335w • E-425w • E-435w
E-335LW • E-435LW

Nestekaasu – omistajan opas

Säilytä omistajan opas, lue se huolellisesti ja ota meihin yhteyttä, jos sinulla on kysyttävää.

REKISTERÖIDY TÄNÄÄN

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

Tärkeää turvallisuustietoa

Omistajan oppaassa käytettyjen VAARALAUSEKKEIDEN, VAROITUSTEN ja HUOMAUTUSTEN avulla halutaan kiinnittää huomiota erityisen tärkeisiin tietoihin. Lue lausekkeet huolellisesti ja noudata niitä, jotta voit varmistaa grillin turvallisen käytön ja estää omaisuusvahingot. Lausekkeet on määritelty alla.

- △ **VAARA:** Osoittaa vaarallisen tilanteen, joka *aiheuttaa kuoleman tai vakavan henkilövahingon*, jos sitä ei vältetä.
- △ **VAROITUS:** Osoittaa vaarallisen tilanteen, joka *saattaa aiheuttaa kuoleman tai vakavan henkilövahingon*, jos sitä ei vältetä.
- △ **HUOMAUTUS:** Osoittaa vaarallisen tilanteen, joka *saattaa aiheuttaa lievän tai kohtalaisen henkilövahingon*, jos sitä ei vältetä.

VAIN ULKOKÄYTTÖÖN.

LUE OHJEET ENNEN LAITTEEN (GRILLIN) KÄYTTÖÄ.

HUOMAUTUS ASENTAJALLE: Nämä ohjeet on luovutettava kuluttajalle.

HUOMAUTUS KULUTTAJALLE: Säilytä nämä ohjeet tulevaa tarvetta varten.

△ VAARA

Jos tunnet kaasun hajua:

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

△ VAROITUS

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

Asennus ja kokoaminen

- △ **VAARA:** Grilliä ei saa asentaa matkailuajoneuvoon tai veneeseen.
- △ **VAROITUS:** Grilliä saa käyttää vain, kun kaikki sen osat ovat paikallaan ja grilli on koottu kokoamisohjeiden 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 sinetöimiin 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:** Älä käytä grilliä minkäänlaisessa ajoneuvossa tai ajoneuvon tavara- tai lastaustilassa. Tämä käsittää muun muassa henkilöautot, kuorma-autot, farmariautot, tila-autot, katumaasturit, matkailuautot ja veneet.
- △ **VAARA:** Palavia materiaaleja ei saa käytön aikana asettaa alle 61 cm:n etäisyydelle grillin takaosasta tai sivuista.
- △ **VAARA:** Varmista, ettei grillausalueella ole helposti syttyviä kaasuja ja nesteitä, kuten bensiiniä tai alkoholia tai muita palavia aineita.
- △ **VAARA:** Tämä laite on pidettävä käytön aikana poissa helposti syttyvien materiaalien lähetytyiltä.
- △ **VAARA:** Älä laita grillin suojapeitettä tai muuta palavaa materiaalia 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.
- △ **VAROITUS:** Osat saattavat olla erittäin kuumia. Pidä lapset poissa grillin lähetytyiltä.
- △ **VAROITUS:** Alkoholin, reseptilääkkeiden, ilman reseptiä myytävien lääkkeiden tai laittomien päihteiden käyttö saattaa vaikuttaa kykyyn koota, siirtää, varastoida tai käyttää grilliä asianmukaisesti ja turvallisesti.
- △ **VAROITUS:** Pidä grilliä koko ajan silmällä sen kuumentamisen ja käytön aikana. Ole varovainen käyttäessäsi grilliä. Koko grillaustila on käytön aikana kuuma.
- △ **VAROITUS:** Suojaudu grilliä käyttäessäsi lämmönkestävillä grillikintailta tai -käsineillä, jotka vastaavat vähintään standardin EN 407 kontaktilämpötasoa 2.
- △ **VAROITUS:** Älä siirrä laitetta käytön aikana.
- △ **VAROITUS:** Varmista, ettei mikään sähköjohto tai kaasuletku osu grillin kuumiin pintoihin.
- △ **HUOMAUTUS:** Tämän tuotteen turvallisuus on testattu, ja se on hyväksytty käytettäväksi vain jossakin tietyssä maassa. Maan nimi on merkitty tuotepakkaukseen.
- Grillissä ei saa käyttää hiiliä, brikettejä tai laavakiviä. 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.



GRILLIN OMINAISUUDET

Saat täydelliset käyttäjätiedot skannaamalla QR-koodin ja antamalla sarjanumeron

Sarjanumero

tai selaamalla osoitteessa
weber.com/literature-online

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

Säilytys ja/tai kun grilli on käyttämättä

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

WEBER-lupaus

WEBERILLÄ olemme ylpeitä ennen kaikkea kahdesta asiasta: valmistamme kestäviä grillejä ja tarjoamme asiakkaillemme jatkuvasti erinomaista asiakaspalvelua.

- Kiitos, että ostit WEBER-tuotteen. Weber-Stephen Products LLC, 1415 S. Roselle Road, Palatine, Illinois 60067 ("WEBER") toimittaa ylpeänä asiakkailleen 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, 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. Sen sijaan tämä takuu tarjoaa tuotteen omistajalle lakisääteisistä takuujärjestelyistä riippumattomia lisäoikeuksia.
- WEBERIN VAPAAEHTOINEN TAKUU
- WEBER takaa WEBER-tuotteen ostajalle (tai lahja- tai mainoslahjatapauksessa lahjan tai mainoslahjan saajalle), ettei WEBER-tuotteen materiaaleissa tai valmistuksessa ole vikaa seuraavana takuujaksone / 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 normaalkäytössä, Weber suostuu tämän takuun puitteissa korjaamaan tai vaihtamaan vialliset osat sovellettavien takuuajkojen 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 sinut mahdollisesti ohjataan. Muista myös säilyttää alkuperäinen ostokuitti ja/tai lasku. Rekisteröimällä WEBER-tuotteen voit varmistaa takuun voimassaolon ja saat helposti yhteyden WEBERIIN tarvittaessa.
- Edellä mainittu takuu on voimassa vain, jos omistaja huolehtii WEBER-tuotteesta asianmukaisesti ja noudattaa kaikkia tuotteen mukana toimitettavassa omistajan oppaassa olevia asennus-, käyttö- ja hoito-ohjeita, mikäli omistaja ei pysty todistamaan, että vika ei ole aiheutunut edellä mainittujen ehtojen laiminlyönnistä.
- Jos asut rannikolla tai käytät tuotetta uima-altaan lähetyvillä, tuotteen ulkopinnat on pestävä ja huuhdeltava säännöllisesti omistajan oppaassa annettujen ohjeiden mukaisesti.
- TAKUUSIASIAN 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, mikäli tuote on vaurioitunut, heikentynyt, värjäntynyt ja/tai ruostunut seuraavista syistä, joista WEBER ei ole vastuussa:
- Väärinkäyttö, korjaustoimenpide, muuntelu, virheellinen käyttö, ilkeä, laiminlyönti, vääränlainen asennus tai käyttö sekä normaalien ja rutiininomaisten huoltotoimien laiminlyönti.
- Hyönteisten (kuten hämähäkkien) ja jyrsijöiden (kuten oravien) vahingoittamat polttimet ja/tai kaasuletkut tai muut osat.
- Altistuminen suolavedelle 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 VOIMASSAOLOAJAT

Grillaustila: 12 vuotta, läpiruostuminen/läpialaminen (2 vuoden maalitakuu, ei kata värin haalistumista tai muutoksia)
Kansi: 12 vuotta, läpiruostuminen/läpialaminen (2 vuoden maalitakuu, ei kata värin haalistumista tai muutoksia)
Polttinputket ruostumatonta terästä: 10 vuotta, läpiruostuminen/läpialaminen
Ruostumattomat teräsritilät: 10 vuotta, läpiruostuminen/läpialaminen
Ruostumattomat teräksiset FLAVORIZER BARS -tangot: 10 vuotta, läpiruostuminen/läpialaminen
Grilliritilät posliiniemaloitua valurautaa: 10 vuotta, läpiruostuminen/läpialaminen
Elektroniikka ja WEBER CONNECT -komponentit: 3 vuotta
Kaikki muut osat: 5 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, JÄLLENNMYJÄ TAI VÄHITTÄISKAUPPIAS 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 MYDYDN WEBER-TUOTTEEN OSTOHINTAA.

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

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

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

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.

Tärkeää tietoa nestekaasusta ja kaasuliitännöistä

Mitä nestekaasu on?

Nestekaasu (LPG tai LP) on grillin polttoaineena käytettävä helposti syttyvä raakaöljypohjainen tuote. Normaalissa lämpötilassa ja paineessa se esiintyy kaasumuodossa, kun sitä ei ole pakattu säiliöön. Pullon sisällä nestekaasu on kuitenkin 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. Pulloa ei saa käyttää, jos sen venttiili on vaurioitunut.
- Vaikka nestekaasupullo vaikuttaisi tyhjältä, se saattaa sisältää kaasua. Pulloa pitää sen vuoksi kuljettaa ja säilyttää tämän mukaisesti.
- Nestekaasupullo pitää asentaa ja sitä tulee kuljettaa ja säilyttää 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 koskeltavaksi).

- Sytytyslähteitä ei saa olla lähellä kaasupulloa käsiteltäessä tai vaihdettaessa

Nestekaasupulloa koskevat vaatimukset

- Käytä 3–13 kg:n kokoisia pulloja.

Mikä on paineensäädin?

Kaasugrillissä on paineensäädin, jonka avulla säädellään nestekaasupullosta vapautuvan kaasun painetta ja pidetään se tasaisena.

Paineensäädintä ja letkua koskevat vaatimukset

- Isossa-Britanniassa grilliin on asennettava asetuksen BS 3016 mukainen säädin, jonka nimellislähtöpaine on 37 millibaaria.
- Letku saa olla korkeintaan 1,5 metriä pitkä.
- Varo, ettei letku kierry sykkyrälle.
- Vaihdetun säätimen ja letkun tulee noudattaa Weber-Stephen Products LLC:n antamia määräyksiä.

TÄRKEÄÄ: Suosittelemme vaihtamaan kaasugrillin letkun viiden vuoden välein. 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.

GENESIS-polttimien venttiilikoot ja kaasunkulutus

POLTTIMIEN VENTTIILIKOOT				
Maa	Kaasuluokka	3 polttimen mallit	4 polttimen 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)	Pääpolttimet 1,02 mm Ruskistuspolttin 1,20 mm Sivukeitin 1,02 mm	Pääpolttimet 0,97 mm Ruskistuspolttin 1,14 mm Sivukeitin 1,02 mm	
Belgia, Ranska, Iso-Britannia, Kreikka, Irlanti, Italia, Luxemburg, Portugali, Espanja, Sveitsi	I_{3*} (28–30/37 mbar)	Pääpolttimet 0,95 mm Ruskistuspolttin 1,12 mm Sivukeitin 0,96 mm	Pääpolttimet 0,92 mm Ruskistuspolttin 1,08 mm Sivukeitin 0,96 mm	
Puola	I_{3B/P} (37 mbar)	Pääpolttimet 0,95 mm Ruskistuspolttin 1,12 mm Sivukeitin 0,96 mm	Pääpolttimet 0,92 mm Ruskistuspolttin 1,08 mm Sivukeitin 0,96 mm	
Itävalta, Saksa	I_{3B/P} (50 mbar)	Pääpolttimet 0,89 mm Ruskistuspolttin 1,05 mm Sivukeitin 0,85 mm	Pääpolttimet 0,84 mm Ruskistuspolttin 1,00 mm Sivukeitin 0,85 mm	
KAASUNKULUTUS				
Kaasuluokka	325-mallit	335-mallit	425-mallit	435-mallit
I_{3B/P} (30 mbar tai 2,8 kPa)	14,4 kW propaania 16,8 kW butaania 1 009 g/h propaania 1 202 g/h butaania	17,9 kW propaania 20,8 kW butaania 1 257 g/h propaania 1 488 g/h butaania	16,7 kW propaania 19,2 kW butaania 1 174 g/h propaania 1 374 g/h butaania	20,2 kW propaania 23,2 kW butaania 1 421 g/h propaania 1 660 g/h butaania
I_{3*} (28–30/37 mbar)	14,4 kW propaania 14,4 kW butaania 1 009 g/h propaania 1 009 g/h butaania	17,9 kW propaania 17,9 kW butaania 1 257 g/h propaania 1 257 g/h butaania	16,7 kW propaania 16,7 kW butaania 1 174 g/h propaania 1 174 g/h butaania	20,2 kW propaania 20,2 kW butaania 1 421 g/h propaania 1 421 g/h butaania
I_{3B/P} (37 mbar)	14,4 kW propaania 16,8 kW butaania 1 009 g/h propaania 1 202 g/h butaania	17,9 kW propaania 20,8 kW butaania 1 257 g/h propaania 1 488 g/h butaania	16,7 kW propaania 19,2 kW butaania 1 174 g/h propaania 1 374 g/h butaania	20,2 kW propaania 23,2 kW butaania 1 421 g/h propaania 1 660 g/h butaania
I_{3B/P} (50 mbar)	14,4 kW propaania 16,8 kW butaania 1 009 g/h propaania 1 202 g/h butaania	17,9 kW propaania 20,8 kW butaania 1 257 g/h propaania 1 488 g/h butaania	16,7 kW propaania 19,2 kW butaania 1 174 g/h propaania 1 374 g/h butaania	20,2 kW propaania 23,2 kW butaania 1 421 g/h propaania 1 660 g/h butaania

Nestekaasupullon asennus

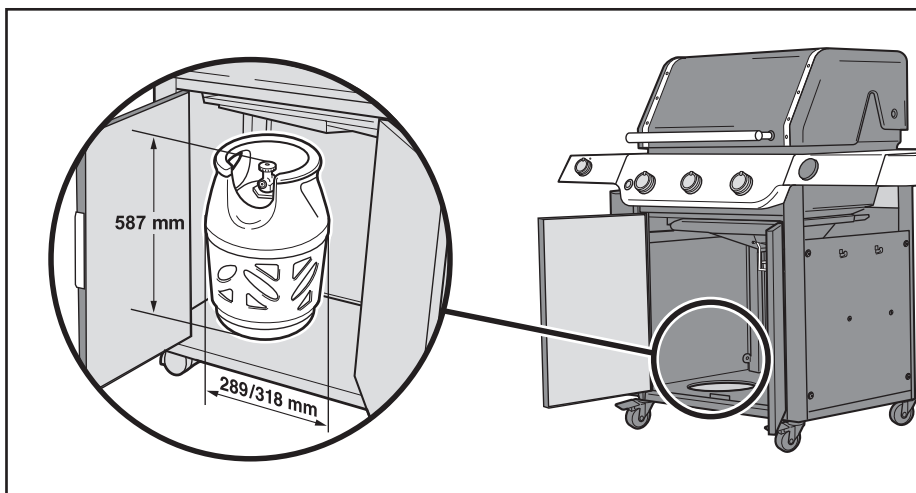
Kaapin vaatimukset

Nestekaasupullon on sovittava grillikaapin sisään. Kaapin sisäpuolelle asennettavien pullojen enimmäiskoko:

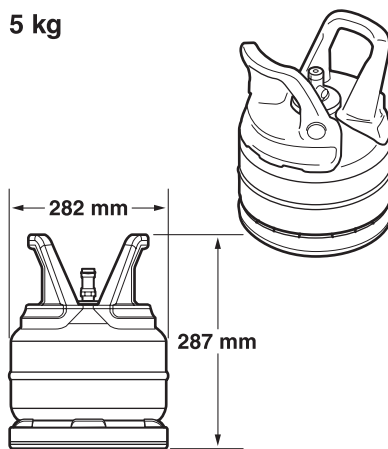
Pullon tilavuus:	enintään 13 kg
Pullon korkeus:	enintään 587 mm
Pullon leveys:	enintään 289 mm (suorakulmainen pohja) tai enintään 318 mm (pyöreä pohja)

Pullon pohjan on sovittava säiliön pidikkeeseen ja oltava tasallaan alatasolla.

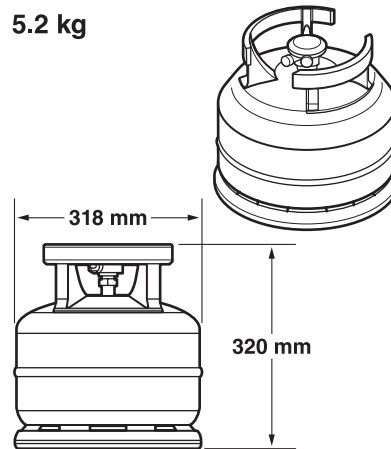
Kuvassa on esitetty useita eri pullomalleja, jotka on hyväksytty asennettavaksi kaapin sisälle (mitat mukaan lukien).



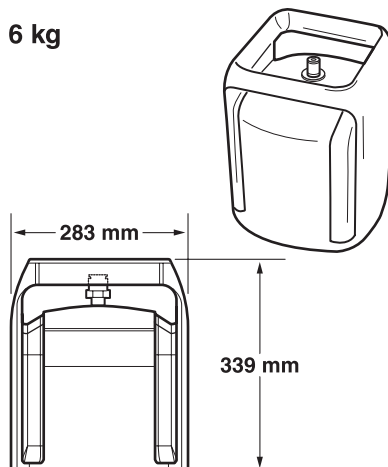
5 kg



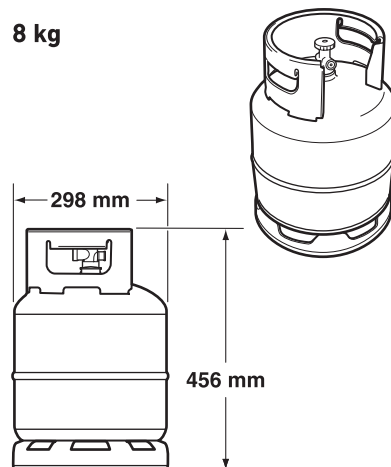
5.2 kg



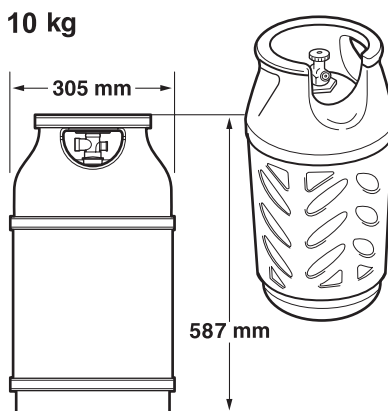
6 kg



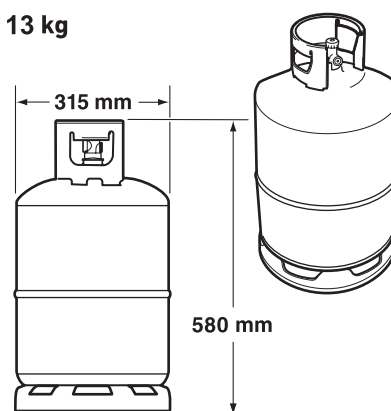
8 kg



10 kg



13 kg



⚠ **VAROITUS:** Älä käytä nestekaasupulloa, joka ei täytä kaapin sisään sijoitettavan pullon kokovaatimuksia.

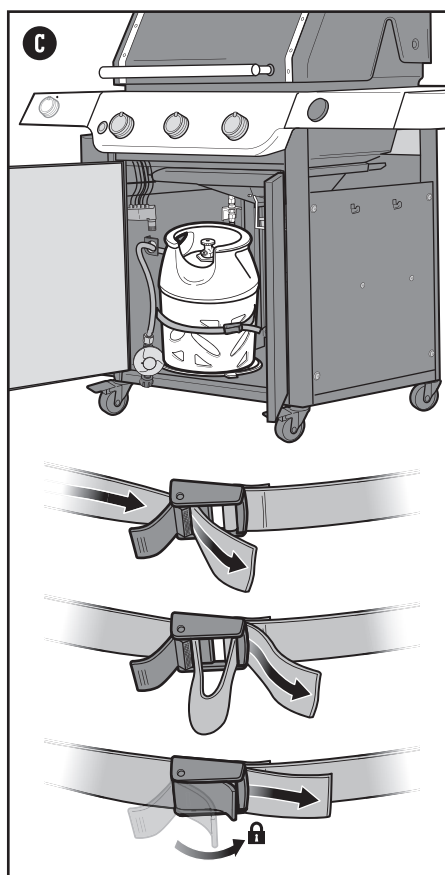
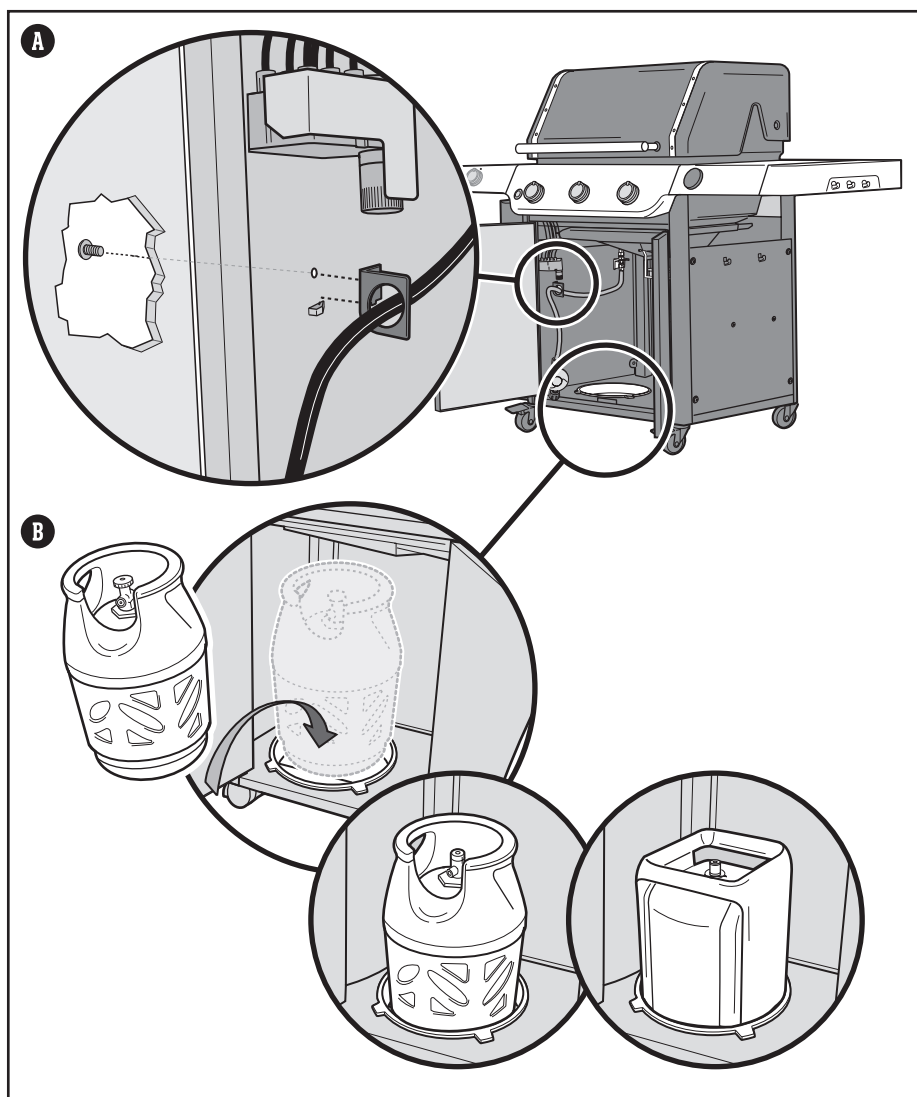
Nestekaasupullon asennuksen valmistelutoimet

Kaasuletku on kiinnitettävä sivupaneeliin mukana toimitetulla letkun kiinnityspidikkeellä.

- 1) Avaa kaapin ovet.
- 2) Kohdista letkun kiinnityspidike (A) vasemman paneelin sisällä olevaan kiinnityskielekkeeseen liu'uttamalla pidikettä letkua pitkin. Kiinnitä yhdellä ristipääruuvilla.

Nestekaasupullon asennus

- 1) Nosta ja aseta pullo alapaneelissa olevaan säiliön pidikkeeseen (B). Pullon pohjan tulee sopia säiliön pidikkeeseen.
- 2) Aseta pullo siten, että venttiilin aukko osoittaa grillin etupuolta päin.
- 3) Kiinnitä pullo kaasupullon hihnalla (C).
- 4) Säätimen kytkeminen nestekaasupulloon. Katso kohta "SÄÄTIMEN KYTKEMINEN PULLOON".



⚠ VAROITUS: Letku on kiinnitettävä sivupaneeliin letkun kiinnityspidikkeellä. Muutoin letku saattaa vaurioitua, mistä voi aiheutua tulipalo tai räjähdys, josta voi seurata vakava loukkaantuminen, kuolemantapaus tai omaisuuden vahingoittuminen.

Nestekaasupullon
maksimitilavuus kaapin
SISÄLLÄ on 13 kg.

Letkun pituus saa olla
korkeintaan 1,5 metriä.

Nestekaasupullon asennus ja vuototarkastus

Säätimen kytkeminen pulloon

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

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

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

Kytke kiertämällä myötäpäivään (A)

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

Kytke kiertämällä vastapäivään (B)

Ruuvaa säädin pulloon kiertämällä liittintä vastapäivään.

Kytke kääntämällä vipua ja napsauttamalla se oikeaan asentoon (C)

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

Kytke laippaa nostamalla (D)

Varmista, että säätimen vipu on kiinni (a). Nosta säätimen laippa ylös (b). Paina säädin pulloon 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.

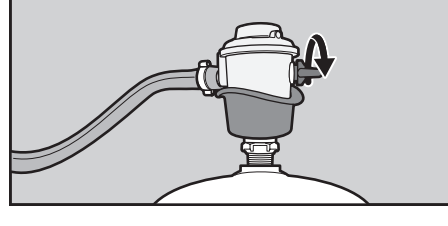
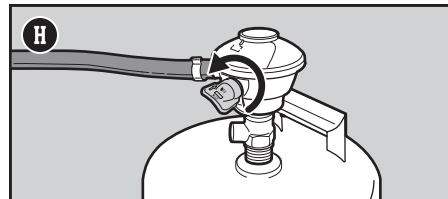
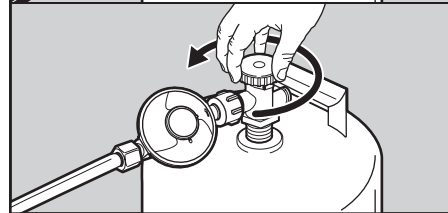
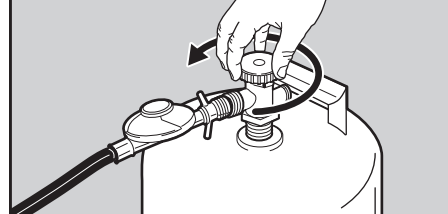
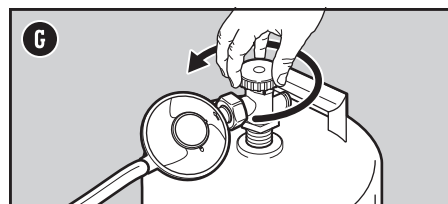
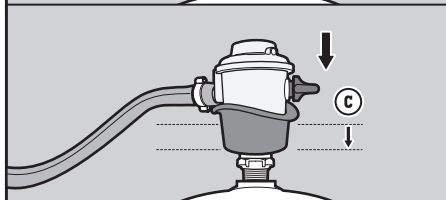
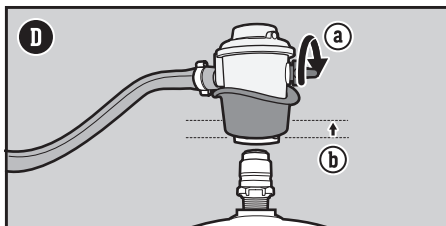
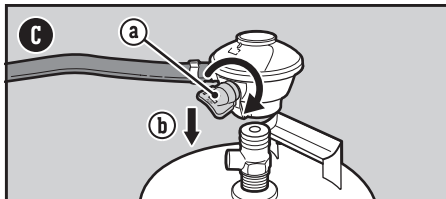
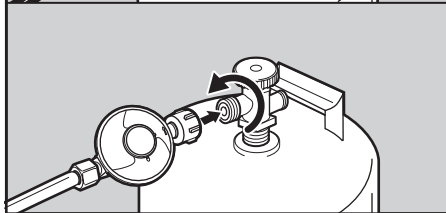
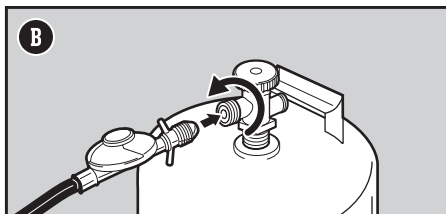
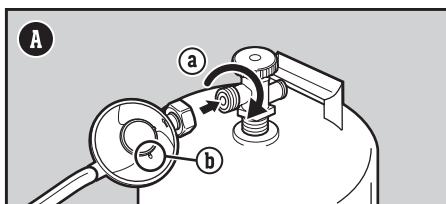
Mikä vuototarkastus on?

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

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

Vuototarkastuksen tekeminen

- 1) Kostuta liitännät saippualliuoksella. Käytä suihkepulloa, harjaa tai riepua. Voit tehdä oman saippualliuoksen sekoittamalla 20 % nestesaippuaa ja 80 % vettä tai ostaa valmiita liuosta rakennustarvikeliikkeestä.
- 2) Selvitä säätimen tyyppi. Avaa kaasuntulo kiertämällä pullon venttiiliä vastapäivään (G) tai kääntämällä säätimen vipu päälle (H).

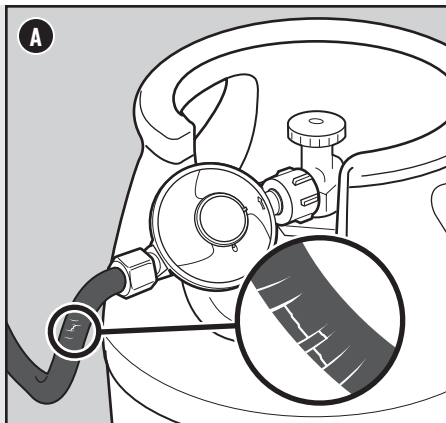


Letkun tarkastaminen

Letku pitää tarkastaa säännöllisesti.

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

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



⚠ VAARA: Kaasuvuotoja ei saat 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 nestekaasupullost:

1. Siirry kauemmas nestekaasupullost.
2. Älä yritä korjata ongelmaa itse.
3. Soita hätänumeroon.

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

⚠ VAARA: Älä säilytä varanestekaasupulloa grillin alla tai sen läheisyydessä. Pulloon saa täyttää nestekaasua enintään 80 % pullon tilavuudesta. Näiden lausekkeiden laiminlyönnistä seuraa kuoleman tai vakavan loukkaantumisen vaara.

3) Jos kuplia tulee, liitäntä vuotaa:

- Jos vuoto on säätimen ja pullon tai säätimen ja letkun liitoskohdassa (**I**), sulje kaasuntulo. GRILLIÄ EI SAA KÄYTTÄÄ.
- Jos vuotoa esiintyy kuvaan (**J**) merkityissä liittimissä, kiristä liitin kiintoavaimella ja tee uusi vuototarkastus saippuaveden avulla. Jos vuoto jatkuu, sulje kaasuntulo. GRILLIÄ EI SAA KÄYTTÄÄ.
- Jos vuotoa esiintyy kuvaan (**K**) merkityissä liittimissä, sulje kaasuntulo. GRILLIÄ EI SAA KÄYTTÄÄ.

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

4) Jos kuplia ei tule, liitännät ovat tiiviit:

- Käännä kaasu pois päältä ja huuhtelee liitännät vedellä.

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

Muiden liitäntöjen vuototarkastus

Seuraavien liitäntöjen tiiviisyys pitää tarkastaa joka kerta, kun pullo on täytetty ja asennettu uudelleen:

- Säätimen ja pullon välinen liitäntä (**I**).

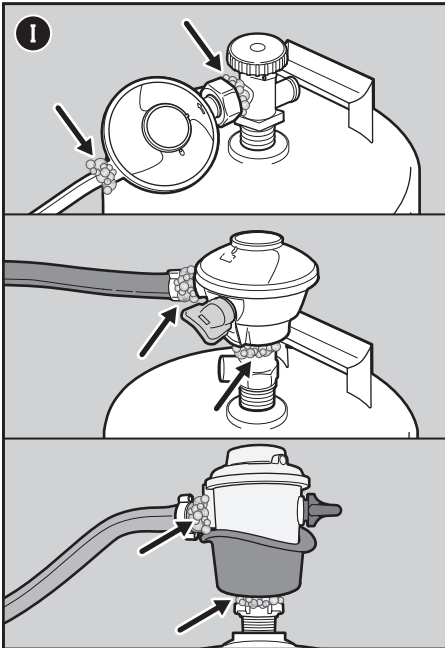
Noudata kohdassa "Vuototarkastuksen tekeminen" olevia ohjeita.

Säätimen irrottaminen pullosta

Pullon irrottaminen:

- Varmista, että nestekaasupullon venttiili tai säätimen vipu on kokonaan kiinni.
- Vapauta pullon kiinnityshihnan lukitus kaapin sisäpuolelta.
- Irrota säädin.
- Poista pullo.

Toimi varovaisesti, jos nestekaasupullo vaihdetaan grillauksen aikana. Koko grilliastila ja rasvanhallintajärjestelmä kuumenevat käytön aikana. Käytä aina lämmönkestäviä grillikintaita tai -käsineitä, kun käsittelet nestekaasupulloa. Kiinnitä pullon hihna uuden pullon liittämisen jälkeen.

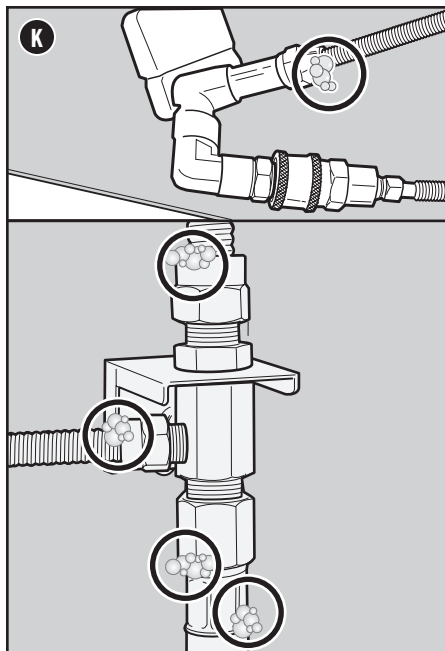
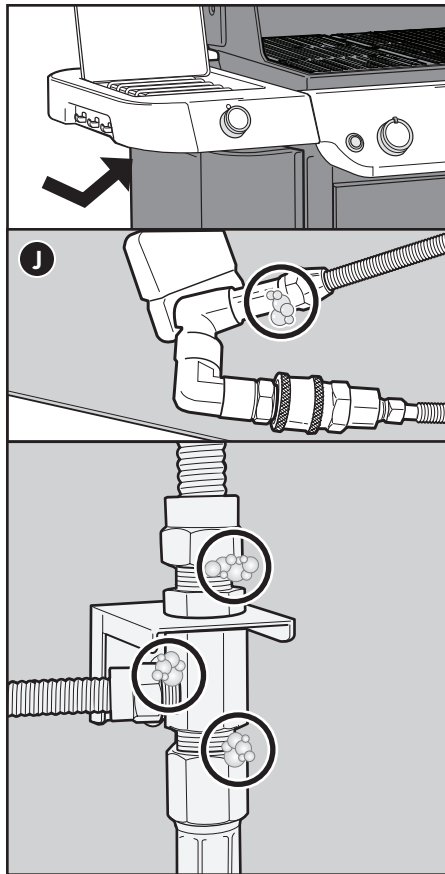


⚠ **VAARA:** Älä laita alumiinifoliota ulosvedettävän rasva-astian tai grilliastilan pohjalle.

⚠ **VAARA:** Tarkasta ulosvedettävän rasva-astian ja tiputusastian rasvamäärä joka kerta ennen grilliä. 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.

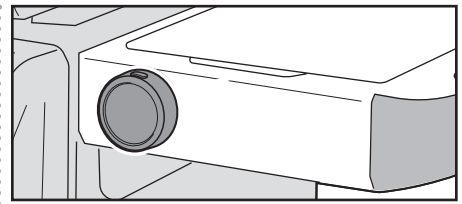


⚠ **VAROITUS:** Tarkasta säännöllisesti grilliharjojen kulumisen ja harjasten irtoilu. Vaihda harja uuteen, jos siitä irtoaa harjaksia. WEBER suosittelee hankkimaan uuden teräksisen grilliharjan aina kauden alussa.

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

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

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



Digitaalinen lämpötilanäyttö

Tämä ominaisuus on käytettävissä vain tietyissä malleissa.

Digitaalinen lämpötilanäyttö tarjoaa helpon tavan grillin lämpötilan tarkistamiseen. Noudata näitä digitaalisen lämpötilanäytön ohjeita grillin ollessa päällä.

Näytön kytkeminen päälle

- Paina virtapainiketta kahden sekunnin ajan, niin näyttö kytkeytyy päälle. Virtapainike on näytön päällä.

HUOMAA: Grilliä on aina kuumennettava vähintään kymmenen minuuttia. Jos näyttö kytketään päälle grillin ollessa pois päältä, näyttö toistaa käynnistys syklin valoja neljän ensimmäisen minuutin ajan ja rekisteröi grillin lämpötilaa. Jos näyttö kytketään päälle grillin sytyttämisen jälkeen, näyttö näyttää grillin lämpötilan saman tien.

- Jos haluat vaihtaa fahrenheitasteiden (°F) ja celsiusasteiden (°C) välillä, vedä näyttö irti, jotta pääset käsiksi sen takana olevaan painikkeeseen. Vaihda vaihtoehtojen välillä painamalla tätä painiketta.

Kirkkaus

Näyttö on virran kytkemisen jälkeen täydellä kirkkausasetuksella 15 minuutin ajan ja himmenee sitten hieman virran säästämiseksi. Kirkkauden voi säätää sataan prosenttiin napauttamalla virtapainiketta. Näyttö päivittyy sadan prosentin kirkkauteen kahden minuutin ajaksi.

Näytön sammuttaminen

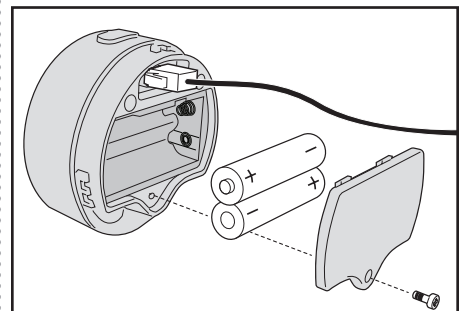
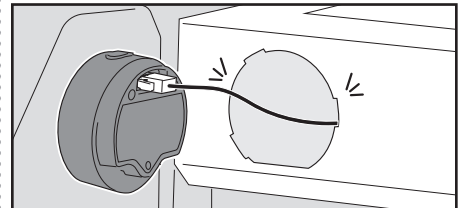
- Sammuta näyttö manuaalisesti painamalla virtapainiketta kahden sekunnin ajan.

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

Virhekoodi E-8: Jos lämpötila-anturi on irronnut, näytössä näkyy E-8. Pyydä apua WEBERIN asiakaspalvelusta.

Paristot

Kun näytön kaksi AA-paristoa on aika vaihtaa, näyttö alareunassa näkyy alhaisen paristovirran kuvake. Vedä näyttö irti, jotta saat avuttua paristokotelon kannen. Käytä vain alkaliparistoja. Älä käytä sekaisin vanhoja ja uusia paristoja tai erityyppisiä paristoja (vakio-, alkali- tai ladattavia paristoja).



Grillin sytyttäminen

Grillin sytyttäminen sähkösytytyksen avulla

Jokaisella polttimella on oma säätönuppi, ja polttimet sytyvät erikseen. Sytytä polttimet järjestyksessä vasemmalta oikealle. Kaikki polttimet on sytytettävä grillin kuumennusta varten, mutta kaikkia ei ole pakko käyttää grillauksen aikana.

- 1) Avaa grillin kansi (A).
- 2) Varmista, että kaikkien polttimien säätönupit on käännetty pois  päältä. Tee tarkastus painamalla säätönupit sisään ja kiertämällä niitä myötäpäivään (B).
Huomaa: Kaikki polttimet on tärkeää kääntää sammutusasentoon  ennen nestekaasupullon venttiilin avaamista.
- 3) Avaa kaasuntulo kiertämällä pullon venttiiliä vastapäivään tai kääntämällä säätimen vipu päälle riippuen käytetystä säätimestä / pullon liitännästä.
- 4) Aloita vasemman laidan polttimesta. Paina säätimen nuppi sisään ja käännä se vastapäivään aloitusasentoon  (C).
- 5) Paina sähkösytytyspainiketta (D), kunnes kuulet naksautelua.
- 6) Varmista katsomalla grilliritilän ja FLAVORIZER BAR -tangon aukon läpi, että poltin on syttynyt.
- 7) Jos poltin ei syty, käännä säätönuppi pois päältä asentoon  ja odota viisi minuuttia, ennen kuin yrität sytyttää polttimen uudelleen.
- 8) Kun poltin on syttynyt, toista vaiheet 4–6 muilla polttimilla.

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

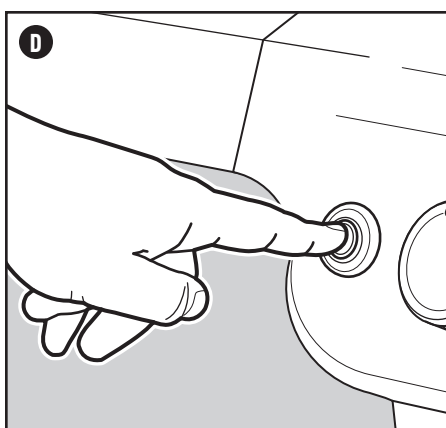
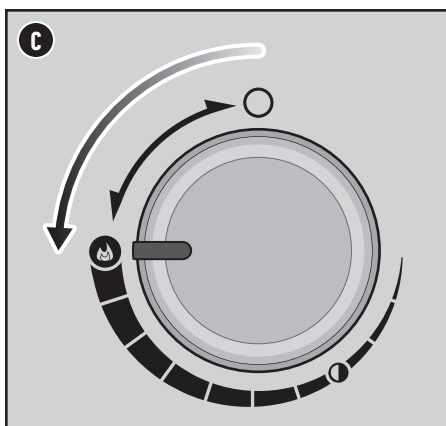
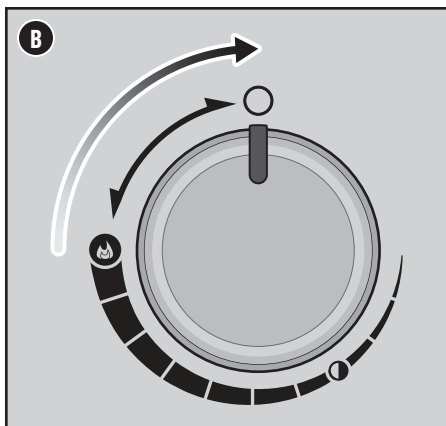
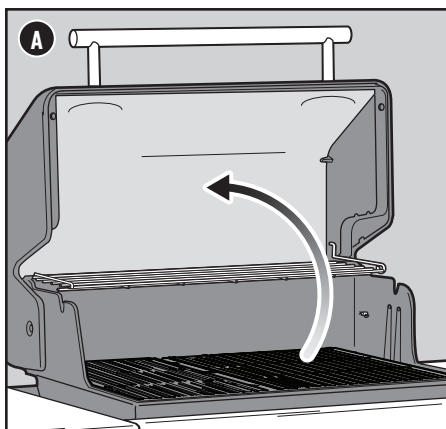
Grillin kuumentaminen

Grillin kuumentaminen on tärkeää grillauksen onnistumiseksi. Kuumentaminen ehkäisee ruokien tarttumista ritilään ja varmistaa, että ritilät ovat tarpeeksi kuumia ruokien ruskistamiseen. Siten myös aikaisemmin grillattujen ruokien jäänteet palavat pois.

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

Polttimien sammuttaminen

- 1) Paina polttimien säätönupit sisään ja käännä ne vastapäivään asentoon .
- 2) Sammuta kaasuntulo nestekaasupullosta.



Sear Zone -alueen käyttäminen

Tämä ominaisuus on käytettävissä vain tietyissä malleissa.

Ruskistamista suoralla grillaustekniikalla voidaan käyttää lihan (kuten pihvit, kananpalat, kala ja kyljykset) grillaamiseen. Ruskistuksen aikana ruoan pinta ruskistuu korkeassa lämpötilassa. Kun lihan molemmat puolet ruskistetaan, ruoan pinta karamellisoituu ja maku paranee.

Sear Zone -alueen kahdessa vierekkäisessä polttimessa on lisäasetus, joka nostaa lämmön ruskistustasolle. Näin käytät Sear Zonea:

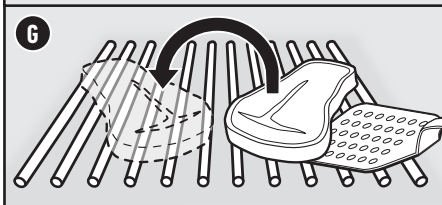
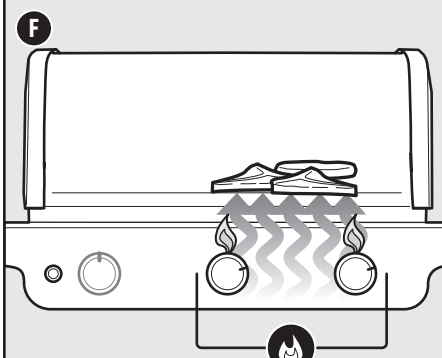
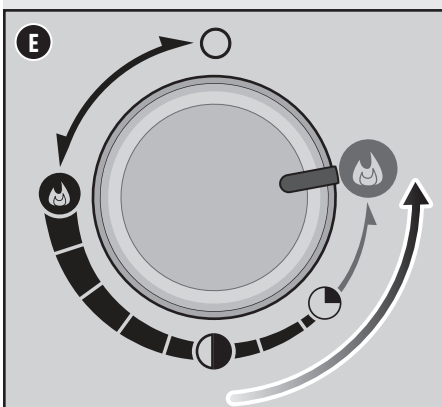
- 1) Avaa kansi ja sytytä kaikki polttimet. Katso kohta "GRILLIN SYTYTTÄMINEN".
- 2) Aseta kaikkien polttimien säätönupit aloitusasentoon  ja anna grillin kuumeta kansi kiinni 15 minuuttia.
- 3) Paina kaksi polttimen säätönuppiä sisään ja käännä niitä vastapäivään ruskistusasentoon  (E). Ruskistuspolttimet toimivat yhdessä (F). Muut polttimet voidaan sammuttaa tai asettaa alhaiselle teholle.
- 4) Aseta liha suoraan Sear Zone -alueelle ja sulje kansi. Ruskista lihaa kummaltakin puolelta 1–4 minuuttia (G) lihan tyypistä ja paksuudesta riippuen. Ruskistuksen jälkeen liha voidaan siirtää keskilämmölle ja kypsentää haluttuun kypsyytasoon.

Huomaa: Kypsennä aina kansi kiinni, jotta grilli lämpenee mahdollisimman kuumaksi eikä liekehdi.

Kun olet saanut kokemusta Sear Zone -alueen käytöstä, voit kokeilla eripituisia ruskistusaikoja omaan makuusi sopivan lopputuloksen löytämiseksi.

Polttimien sammuttaminen

- 1) Paina polttimien säätönupit sisään ja käännä ne vastapäivään sammutusasentoon .
- 2) Sammuta kaasuntulo.



- △ VAROITUS: Pidä grillin kansi auki sytytyksen aikana.
- △ VAROITUS: Älä kumarru avoimen grillin päälle sytyttämisen tai grillaamisen aikana.
- △ VAROITUS: Polttimet on sytytettävä yksi kerrallaan sähkösytytyspainikkeilla.
- △ VAROITUS: Jos poltin ei syty neljän sekunnin kuluessa, käännä polttimen säätönuppi pois päältä. Odota viisi minuuttia, jotta kertynyt kaasu ehtii haihtua, ja sytytä poltin sen jälkeen uudelleen.

Sivukeittimen sytyttäminen

Jos ainakin yksi grillin pääpolttimista on sytytetty ja haluat sytyttää sivukeittimen, siirry vaiheeseen 3.

Tämä ominaisuus on käytettävissä vain tietyissä malleissa.

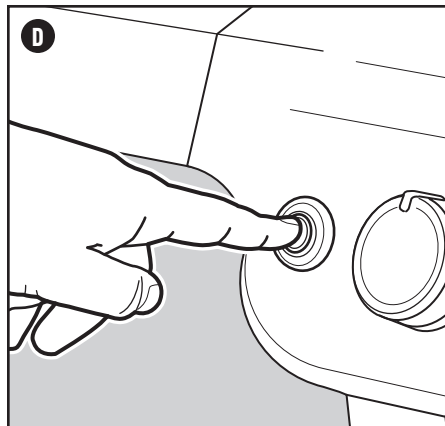
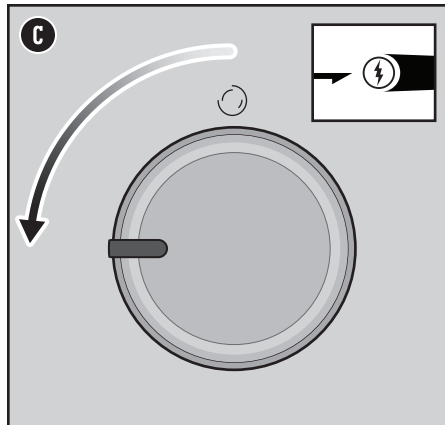
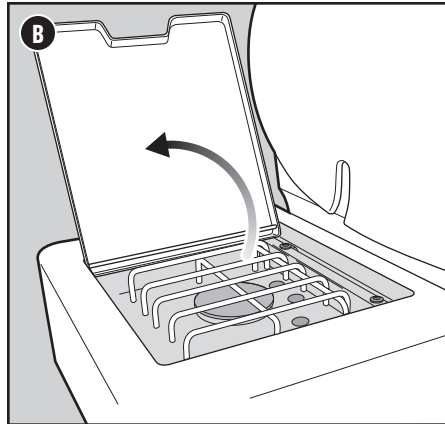
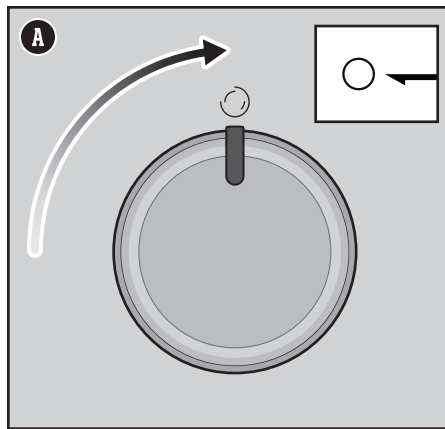
Jos pääpolttimia ei ole sytytetty ja haluat käyttää vain sivukeitintä, aloita vaiheesta 1.

- 1) Varmista, että sivukeittimen säätönuppi on käännetty OFF- asentoon. Varmista painamalla säätönuppi sisään ja kiertämällä sitä myötäpäivään (A). Varmista myös, että kaikkien pääpolttimien säätönupit on käännetty OFF- asentoon.
Huomaa: Kaikki polttimet on tärkeää kääntää sammutusasentoon  ennen nestekaasupullon venttiilin avaamista.
- 2) Avaa kaasuntulo kiertämällä pullon venttiiliä vastapäivään tai kääntämällä säätimen vipu päälle riippuen käytetystä säätimestä / pullon liitännästä.
- 3) Avaa sivukeittimen kansi (B).
- 4) Paina sisään ja kierrä sivukeittimen säätönuppi vastapäivään aloitusasentoon  (C).
- 5) Paina sähkösytytyspainiketta (D), kunnes sytytin naksahtaa. Varmista, että sivukeitin on syttynyt. Aurinkoisena päivänä sivukeittimen liekkiä voi olla vaikea nähdä.
- 6) Kun sivukeitin on syttynyt, käännä nuppia vastapäivään haluttuun asentoon.
- 7) Jos sivukeitin ei syty 4 sekunnin kuluessa, käännä sen säätönuppi sammutusasentoon  ja odota viisi minuuttia, ennen kuin yrität sytyttää sen uudelleen.

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

Sivukeittimen sammuttaminen

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



Sivukeittimellä käytettävän pannun koko

Pienin halkaisija: 18 cm

Suurin halkaisija: 26 cm

⚠ **VAROITUS:** Pidä sivupolttimen kansi auki sytytyksen aikana.

⚠ **VAROITUS:** Älä kumarru sivupolttimen päälle sytyttämisen tai grillaamisen aikana.

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

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 rutilöihin, grilliä ei ole puhdistettu ja huollettu kunnolla. Kun grilli on pois päältä ja jäähtynyt, puhdistaa sen sisäpinnat ylhäältä alas. Suosittelemme puhdistamaan grillin perusteellisesti vähintään kahdesti vuodessa. Jos grilliä käytetään usein, se kannattaa puhdistaa neljästi vuodessa.

Kannen puhdistaminen

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

- 1) Harjaa hiiltynyt rasva kannen sisäpinnasta teräsharjalla (A). Kertymien 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.

FLAVORIZER BARS -tankojen puhdistaminen

FLAVORIZER BARS -tangoille tippuva rasva sihiisee ja muodostaa savua antaen ruoalle savunmakua. Ylimääräinen rasva ohjautuu FLAVORIZER BARS -tankoja pitkin pois polttimista. Tämä ehkäisee liekkien leimahtelua grillin sisällä ja estää polttimien tukkeutumista.

- 1) Poista rasva FLAVORIZER BARS -tangoista muovikaapimella (C).
- 2) Harjaa FLAVORIZER BARS -tangot tarvittaessa teräsharjalla.
- 3) Nosta FLAVORIZER BARS -tangot 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.

Polttimen reikien puhdistaminen

- 1) Puhdista polttimien reiät teräsharjalla päältä poikittaissuunnassa (D).
- 2) Varo vahingoittamasta sytytys elektrodia harjaamalla varovasti sen ympäriltä.

Hyönteisverkkojen puhdistaminen

- 1) Polttimien päät ovat ohjauspaneelin alapuolella venttiilien liitoskohdassa.
- 2) Puhdista polttimien päissä olevat hyönteisverkot pehmeäharjaksella harjalla (E).

△ VAROITUS: Sammuta grilli, ja anna sen jäähtyä ennen perusteellista puhdistusta.

△ VAROITUS: FLAVORIZER BARS -tankojen pinta saattaa ajan mittaan muuttua rosoiseksi. Suosittelemme käsittelemään niitä kintaat kädessä. Älä puhdista FLAVORIZER BARS -tankoja tai grilliritilöitä pesualtaassa, astianpesukoneessa tai itsepuhdistuvassa uunissa.

△ 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: Grillin puhdistamiseen ei saa käyttää seuraavia: hankaavat teräsenkiillotusaineet tai maalit, happoa sisältävät puhdistusaineet, mineraalitärpätti tai ksyleeni, uuninpuhdistusaine, hankaavat puhdistusaineet tai hankaussienet.

Polttimien puhdistus

Polttimien alla sijaitsevat lämmönohjaimet levittävät lämmön tasaisesti grillin grillaustilaan. Lämmönohjaimien säännöllinen puhdistaminen parantaa grillin tehoa.

- 1) Poista rasva lämmönohjaimista muovikaapimella.
- 2) Harjaa lämmönohjain tarvittaessa teräsharjalla.
- 3) Poista lämmönohjaimet grillistä ja laita ne sivuun.

Grillaustilan puhdistaminen

Tarkasta, onko grillaustilaan kertynyt rasvaa tai ruuanjäänteitä. Liialliset kerrostumat saattavat sytyä palamaan.

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

Rasvanhallintajärjestelmän puhdistaminen

Rasvanhallintajärjestelmä käsittää viiston ulosvedettävän rasva-astian ja tiputusastian. Osat on suunniteltu siten, että ne on helppo irrottaa, puhdistaa ja vaihtaa tarvittaessa, mikä on tärkeää ennen jokaista grillauskertaa. Ohjeet rasvanhallintajärjestelmän tarkastamiseen 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 puhdista ja kiillota pintaa, vaan ne muuttavat sen väriä poistamalla pintaa suojaavan kromioksidikalvon.

Maalattujen, posliiniemaloitujen ja muovisten pintojen puhdistaminen

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

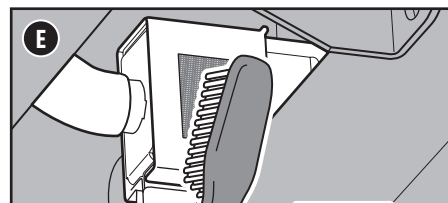
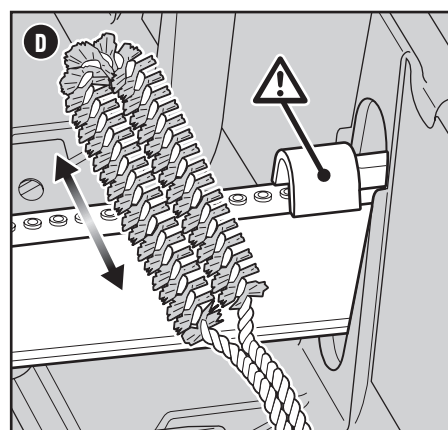
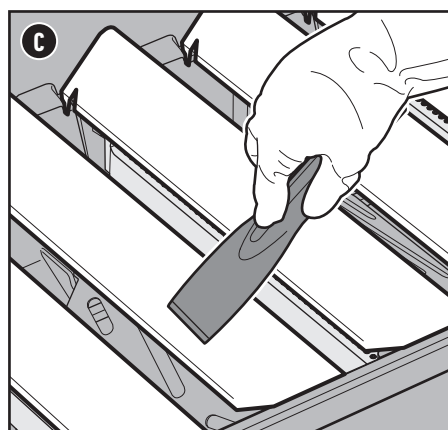
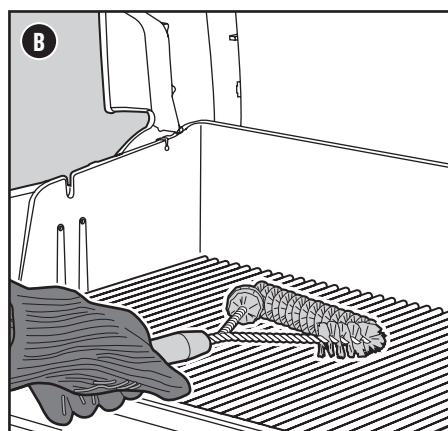
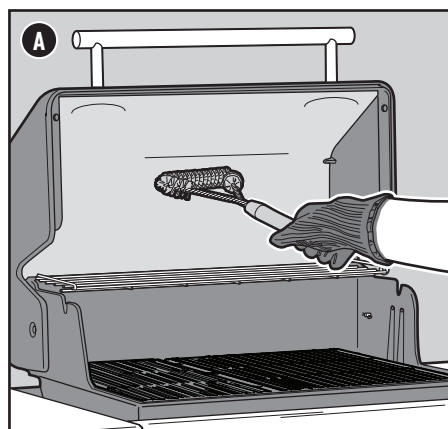
Erityisen vaativissa ympäristöissä käytettävien grillien ulkopintojen puhdistaminen

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.

Elektronisten komponenttien ympäristön puhdistaminen

Pyyhi kaapin sisäosa ja sivutasojen ympäristö pehmeällä ja kostealla liinalla. Varo vetämästä johtoliitännöistä elektroniikkaosien puhdistamisen aikana

HUOMAUTUS: GRILLIÄ EI SAA KOSKAAN SUIHKUTTA VESISUIHKULLA, KUTEN PUUTARHALETKULLA TAI PAINEPESURILLA. MUUTOIN SÄHKÖÖSAT VOIVAT VAURIOITUA.



VARAOSAT

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

PÄÄPOLTIN-/POLTTIMET tai SIVUKEITIN EIVÄT SYTY

ONGELMA

- Pääpolttimet tai sivukeitin eivät syty, vaikka tämän käsikirjan Käyttö-luvussa olevia sähkösytytysohjeita on noudatettu.

SYYY

RATKAISU

Kaasuntulo on estynyt.

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

Jos grillin sytyttäminen tulitikulla EI onnistu, selvitä ongelma seuraavan sivun "KAASUNTULO"-ohjeiden avulla.

Sähkösytytys ei toimi.

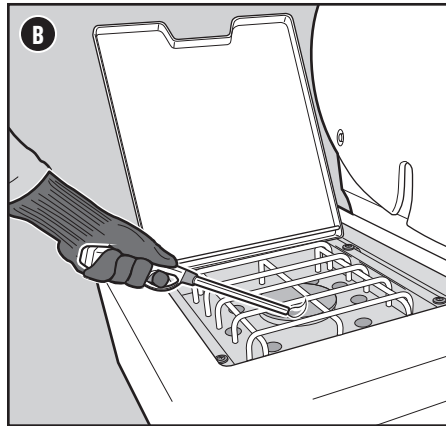
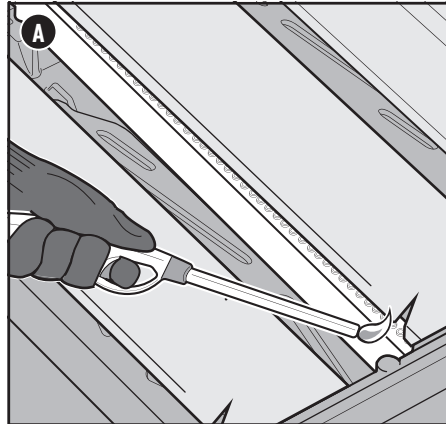
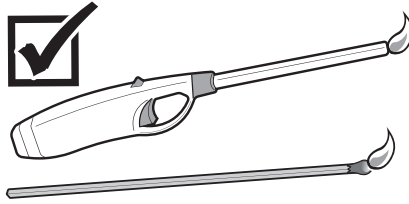
Jos jokin poltin ei syty, selvitä ensin, saavatko polttimet kaasua. Tarkasta tämä noudattamalla kohdassa "Grillin sytyttäminen takkasytyttimellä" annettuja ohjeita.

Jos grillin sytyttäminen tulitikulla ONNISTUU, noudata kohdassa "Sähkösytytysjärjestelmän komponenttien tarkastaminen" annettuja ohjeita

Grillin sytyttäminen takkasytyttimellä

Pääpolttimien kaasunsaannin tarkastaminen takkasytyttimellä tai takkatikulla

- 1) Avaa grillin kansi.
- 2) Varmista, että kaikkien polttimien (myös sivukeittimen) säätönupit on käännetty sammutusasentoon  . Tarkasta tämä painamalla säätönuppeja sisään ja kiertämällä niitä myötäpäivään.
Huomaa: Kaikki polttimet on tärkeää kääntää sammutusasentoon  ennen nestekaasupullon venttiilin avaamista.
- 3) Avaa kaasuntulo kiertämällä pullon venttiiliä vastapäivään tai kääntämällä säätimen vipu päälle riippuen käytetystä säätimestä / pullon liitännästä.
- 4) Aloita vasemman laidan polttimesta. Työnä sytytetty takkasytutin grilliritilän läpi ja FLAVORIZER BAR -tankojen ohi polttimen viereen (A).
- 5) Paina säätimen nuppi sisään ja käännä sitä hitaasti vastapäivään aloitusasentoa  kohti.
- 6) Varmista katsomalla grilliritilän ja FLAVORIZER BAR -tangon aukon läpi, että poltin on syttynyt.
- 7) Jos poltin ei syty 4 sekunnin kuluessa, käännä polttimen säätönuppi sammutusasentoon  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.



Sivukeittimen kaasunsaannin tarkastaminen takkasytyttimellä tai takkatikulla

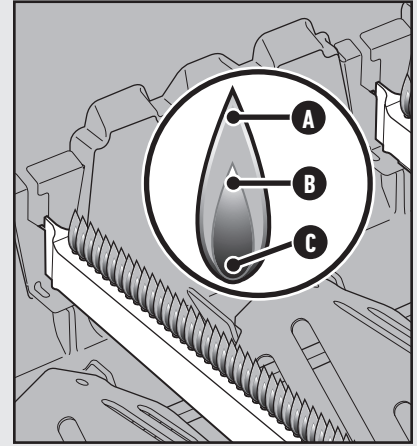
1 Tämä ominaisuus on käytettävissä vain tietyissä malleissa.

- 1) Avaa sivukeittimen kansi.
- 2) Varmista, että kaikkien polttimien (myös sivukeittimen) säätönupit on käännetty sammutusasentoon  . Tarkasta tämä painamalla säätönuppeja sisään ja kiertämällä niitä myötäpäivään.
Huomaa: Kaikki polttimet on tärkeää kääntää sammutusasentoon  ennen nestekaasupullon venttiilin avaamista.
- 3) Avaa kaasuntulo kiertämällä pullon venttiiliä vastapäivään tai kääntämällä säätimen vipu päälle riippuen käytetystä säätimestä / pullon liitännästä.
- 4) Pidä sytytetty takkasytytintä sivukeittimen vieressä (B).
- 5) Paina sivukeittimen säätönuppi sisään ja kierrä sitä hitaasti vastapäivään aloitusasentoa  kohti.
- 6) Tarkasta, että sivukeitin on syttynyt. Aurinkoisena päivänä sivukeittimen liekkiä voi olla vaikea nähdä.
- 7) Jos sivukeitin ei syty 4 sekunnin kuluessa, käännä sen säätönuppi sammutusasentoon  ja odota viisi minuuttia, ennen kuin yrität sytyttää sen uudelleen. Jos poltin ei syty toistuvista yrityksistä huolimatta, selvitä kaasuntulon ongelmat seuraavan sivun ohjeiden avulla
- 8) Jos keitin syttyy, noudata kohdassa "Sähkösytytysjärjestelmän komponenttien tarkastaminen" olevia ohjeita.

- ⚠ 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.

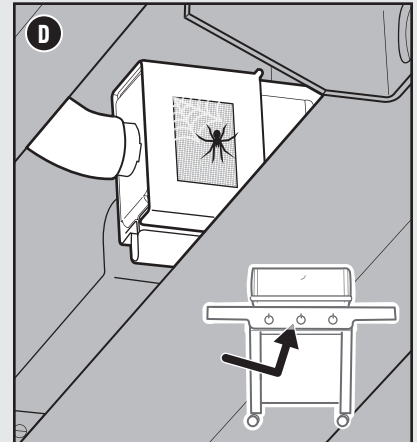
Kunnolla palava liekki

Polttimiin tehtaalla tehtyjen säätöjen avulla varmistetaan ilman ja kaasun ihanteellinen sekoitussuhde. Kun polttimet palavat kunnolla, Liekin kärki lepattaa välillä keltaisena (A), ja liekin väri muuttuu alaspin mentäessä vaaleansinisestä (B) tummansinisestä (C).



Hyönteisverkot

Poltinputkien (D) paloilmaluukuissa on ruostumattomasta teräksestä valmistetut verkot, jotka estävät hämähäkkejä ja muita hyönteisiä tekemästä verkkoja ja pesiä poltinputkien suppilo-osaan. Tällaiset pesät voivat estää normaalin kaasunvirtauksen, jolloin kaasu voi virrata takaisin päin ulos paloilmaluukuista. Tällaisen tukoksen oireena on kaasun haju polttimien liekkien näyttäessä keltaisilta ja laimeilta. Tukos saattaa sytyttää tulipalon kaasuventtiileissä ja niiden ympärillä ja vaurioittaa grilliä vakavasti.



Grillaaminen yöllä

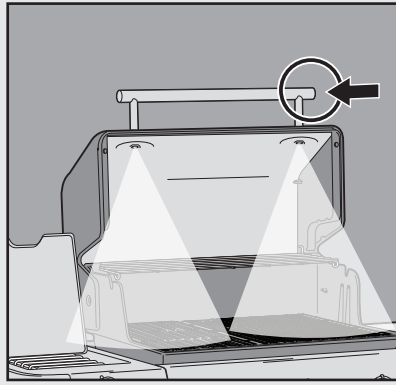
Tämä ominaisuus on käytettävissä vain tietyissä malleissa.

Grillivalaisimen käyttö

Sytytä grillivalaisin painamalla käynnistuspainiketta. Grillivalaisimen anturi sytyttää valon, kun grillin kansi nostetaan ylös, ja sammuttaa sen, kun grillin kansi lasketaan alas. Jos kantta pidetään ylhäällä tai alhaalla yli 30 minuuttia, grillivalaisin sammuu automaattisesti ja se pitää tarvittaessa käynnistää uudelleen käynnistuspainikkeesta.

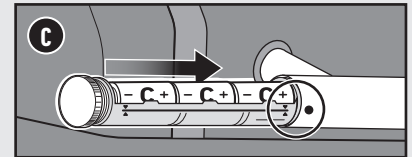
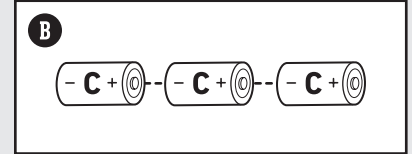
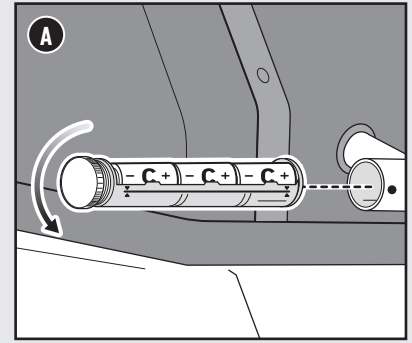
Grillivalaisimen paristojen vaihtaminen

Käytä vain alkaliparistoja. Älä käytä sekaisin vanhoja ja uusia paristoja tai erityyppisiä paristoja (vakio-, alkali- tai akkuparistoja). Jos et aio käyttää grilliä vähintään kuukauteen, poista paristot.



- 1) Sulje kansi. Paikanna paristokotelo kannen kahvan päästä ja ruuvaa kansi irti (A). Älä vaihda paristoja kansi auki.
- 2) Poista paristopesä.
- 3) Aseta kolme uutta C-paristoa paikoilleen (B).
- 4) Aseta pesän ja kahvan merkit (C) kohdakkain, kun asennat pesän takaisin paikalleen. Kiinnitä kansi tiukasti.

HUOMAA: Pyyhi linssit ajoittain kostealla liinalla, jotta valot pysyvät kirkkaina.



ONGELMIA? KYSYMYKSIÄ?

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 käyttöoppaan kanteen, ja ne pitää ilmoittaa aina huoltopalvelun kanssa asioitaessa.



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
customer-care@weberindia.com

ITALY

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

NETHERLANDS

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

POLAND

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

RUSSIA

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

SOUTH AFRICA

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

SPAIN

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

SWITZERLAND

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

UNITED ARAB EMIRATES

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

UNITED KINGDOM

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

USA

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

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

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

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

weber.com